

伝統調理器具シンメナービ

遠藤 由基

1. はじめに

シンメナービとは沖縄県の伝統的な調理器具で、ヒージャー汁¹⁾や学校の給食センターで使われている円錐状で丸底の大型鍋のことである。戦前は鉄製であったが、終戦直後は墜落した戦闘機の残骸を利用して作っていたことや、現在ではリサイクルされたアルミ缶やアルミサッシを原料にしていることがわかった。このように、本土に住む私たちが現在使っている鍋とは大きく異なることから興味を持ち、今回のフィールドワークのテーマとした。

調査方法としては、沖縄のシンメナービを作っている中頭郡読谷村喜名の宇良アルミ鋳物工場に行き、実際にシンメナービを作っているところを見学し、お話を伺ってきた。また、鍋を卸している小売店に行きお話を伺った。

2. シンメナービとは

シンメナービ（四枚鍋）は主に芋炊きに用いられていた円錐状で丸底の大型鍋である（写真1）。シンメーのメーは大きさを表す単位である。

四メーナービの他に二メー、二メー半、三メー、三メー半、四メー半、五メー、六メー、七メー、八メー、十メーの11種類の大きさがある。なぜ九メーがないのかはわからなかった。



写真1 シンメナービ

シンメナービは琉球王府時代に製糖用に移入され、それが一般農家に普及したものである。明治以後、製糖用鍋は大型になって八枚鍋まで使用された。戦前は鉄製だったが、戦後は墜落した戦闘機の残骸（ジュラルミン）で作られていた。現在ではリサイクルされた、アルミ缶やアルミサッシを原料にしている。

3. 宇良アルミ鋳物

宇良アルミ鋳物は、中頭郡読谷村喜名の住宅街の一角にある小さな町工場である（写真2）。しかしそこでは、県内のシンメナービの約8割が作られている。終戦翌年の1946年に、1代目の宇良宗進さんが現在の沖縄市泡瀬に工場を開き、那覇を経て、40年前に今の地に移ってきた。現在は宗進さんの息子で、5男の宗春さんが3代目社

長となっている（写真3）。

1代目の宇良宗進さんは、戦前は鉄製だったシンメナービを墜落した戦闘機の残骸（ジュラルミン²⁾）を利用して作り始めた。しかし、ジュラルミンだけだと割れやすいためアルミニウム³⁾を使うようになったが、アルミニウムだけだと固まりにくいので、アルミニウムに少しジュラルミンを混ぜて作る方法が考え出され、現在でもこの方法がとられている。

また、形も変化してきていて、宗進さんが作っていた頃の大鍋は底が厚く平たかったが、現在は丸みを持たせていて、杵も一回きりしか使えない木杵から、何度も使えるコンクリート製へと、製造過程も改良されている。



写真2 宇良アルミ鋳物



写真3 宇良宗春さん

4. 製造方法

4.1 材料集め

シンメナービを作るのに必要な材料は、アルミニウムとジュラルミンである。主な原料はアルミ缶のリサイクルで、1998年までは村の協力を得て、廃棄物処理場で集めたものを使っていた。缶は同処理場の炉で溶解後、いったん固めて工場ですべて再び溶かすという風にしてきた。

しかし1998年に読谷村の処理場が閉鎖され、現在は読谷村と嘉手納町で作られた共同のゴミ処理施設に、買い付けに行っている。主にアルミサッシの廃材や、古いアルミ鍋を買っている。買って来た廃材はそのまま炉に入れて使ったり、工場ですべて溶かし固めてストックしておき、必要な時すぐ使えるようにしている（写真4）。工場の前には大量のアルミの廃材の他に、アルミ缶があったが、それは近所の人々が持ってきてくれたものである（写真5・6）。しかしアルミ缶は溶かすと大量の煙が発生し、近所の家から苦情が出るので少ししか使えず、ほとんどは他の業者に引き取ってもらいたい。もう一つの材料であるジュラルミンは廃車のエンジンを溶かして使っている。

また、廃材の値段も大きく変化している。昔は1キロ100円台だったが、現在では200円台まで高騰している。理由としては2008年に開催される北京オリンピックのために、中国が大量に材料を集めていることが原因であるらしい。



写真4 廃材を溶解し固めたもの



写真5 左がアルミ缶 右がアルミの廃材



写真6 アルミの廃材

4.2 アルミニウムの溶解

まず始めに集めた廃材からアルミニウムと大きな不純物をより分ける(写真7)。それから炉にアルミニウムとジュラルミンを3:1の割合で入れ、約600度に熱して混ぜ合わせる(写真8)。そうすると、より分けられなかった小さな不純物が浮いてくるので、それをすくっていく(写真9)。アルミニウムとジュラルミンが、完全に溶けて混ざり合うのに約2時間の時間がかかる。写真10は不純物を取り除いたもの。



写真7 大きな不純物のより分け



写真8 炉で溶かす



写真9 小さな不純物をすくう



写真10 2時間加熱したもの

4.3 アルミニウムを流し込む

ニービと呼ばれる熱に強く、きめ細かい土を専用の入れ物に入れ、上に乗って踏み固める（写真 11）。地面にもニービを盛り、踏み固めたニービを地面に盛ったものの上にひっくり返し、脇の隙間をなくしヘラで形を整えて（写真 12）鋳型を作る。それから蒔きを燃やして温めた上型（写真 13）を、地面に盛ったニービの上に被せ（写真 14）、それに溶かしたアルミニウムを流し込んでいく（写真 15）。

この日は四メー半を6個、三メーを8個つくっていたが、ほとんどが失敗していた。理由を聞くと、アルミニウムの温度が十分に温まっておらず、流れる途中で固まってしまい穴があいて失敗してしまうらしい。またこの日は晴れていたが、天気が曇っていて湿気が多い時も失敗が多くなるらしい。工場内の温度は 50 度をこえており、その温度で重量のある大鍋を作らなければならないので、とても重労働である。



写真11 土(ニービ)を踏み固める



写真12 ひっくり返しヘラで形を整える



写真13 上型を温める



写真 14 上型を被せる



写真 15 アルミを流し込む



写真 16 失敗



写真 17 成功

4.4 仕上げ

冷えて固まった鍋を、ヤスリやグラインダーをつけて研磨していく（写真 19）。
こうしてシンメナービに代表される、沖縄伝統の大鍋が完成する。



写真 18 グラインダー



写真 19 研磨作業

5．製造数と製造法の変化

5.1 製造数の変化

シンメナービなどの大鍋は注文の減少で、生産量は年々減ってきている。昔は多い時で1ヶ月500個の大鍋を作っていて、毎日働き、注文がなくても八メーや十メーのような手がかかる大きいものも作ってストックしていた。

しかし現在では、生産量は半分の1ヶ月250個程度で、週に3、4日しか働かず、八メーや十メーなどの大きい鍋は注文を受けてからでしか作っていない。また、従業員の数も減っているようで、今回伺った時は社長の宗春さんを含め3人で働いていたが、多い時では数十人の人を雇っていたらしい。

社長の宗春さんによると自分の代でシンメナービを作るのをやめてしまうらしい。もともと3代目の社長になるつもりは無かったのだが、2代社長で兄の建一さんが癌で亡くなる直前に伝統あるシンメナービを守ってくれと頼まれたので続けてきた。しかし、注文の減少、材料費の高騰、後継者問題などが原因でやめてしまうと仰っていた。

5.2 製造法の変化による語源解釈の変化

宇良アルミ鋳物は、戦前の鉄で鍋を作る方法から、アルミニウムを使うという新しい作り方を確立した。それにより鍋の名称の解釈に変化を生じさせたようである。

宗春さんによると、シンメナービの四メーの語源は40人分の料理を一度に作れることであり、二メー、二メー半はそれぞれ20人分、25人分の料理を作れるとのことであった。

しかし、文献ではシンメナービは一定の鉄の塊の4枚分で作った鍋と書かれている(上江洲均1998)ので、アルミニウムを使い始めたことで戦前の解釈とは別に、新しい解釈が生まれたと思われる。使われる材料が鉄からアルミニウムに変わったことにより、製造方法が変わり名称の語源解釈も変化したのである。

6．販売

宇良アルミ鋳物で作られた鍋は、卸売業者を経てホームセンターなどの小売店で売られていた。そこで、鍋が卸されている2店のホームセンターを訪ねて、どのような方が買っていき、どのような使い道なのかを聞いた。また、製造元である宇良アルミ鋳物が、今の代でシンメナービ作りをやめてしまうことにどう感じるか聞いてみた。

6.1 ホームセンターさくもと

最初に立ち寄ったのは、浦添市のホームセンターさくもとである。シンメナービを探してみると、調理器具コーナーで二メー半と八メー半が置かれていた。担当の方にどのような方が買っていくのか聞くと、ほとんどが年配の方でお盆やお正月など、親戚が多く集まる時に、大量の料理を作るために買っていきらしい。また、会社の行

事や新築祝い、学校の行事などで、外で料理を作るために買っていくということだった。

製造元が鍋を作るのをやめてしまうことを伝えると、仕方ないという答えが返ってきた。なぜかと聞くと、現在の若い世代ではシンメナービを知らない人が増えており、そのために需要が減っているためだという。シンメナービがなくなっても、今後は困らないということらしい。



写真 20 ホームセンターさくもと



写真 21 調理器具コーナー

6.2 メイクマン

次に立ち寄ったのは、こちらも浦添市にあるメイクマンというホームセンターである。店員の人に話を聞く前に、店内にシンメナービがあるかどうか探してみたが、見つからなかった。そこで店員の人に担当の人を呼んでもらい、なぜシンメナービを置いていないのかを聞いた。するとこの店では、注文を受けてから発注するらしい。理由としてはホームセンターさくもとと同じで、需要が少ないためである。また購入していく人も、年配の方がほとんどであるらしい。



写真 22 メイクマン

ここでも、製造元が鍋を作るのをやめてしまうことを話すと、ホームセンターさくもとの担当の方とは違う意見が返ってきた。つまり、シンメナービがなくなると困るというのである。シンメナービは底が厚く、火が全体に伝わりやすく、大量の料理を作る際に非常に適しているが、普通の鍋では底が薄く、大きな火力には耐えられず底が溶けてしまう。専門の業者に、大きな火力に耐えられる大鍋を作ってもらおうと、数十万円もかかるし使う機会も少ない。そのため大きな火力にも耐えられ、手ごろな値段で手に入るシンメナービがなくなると、非常に困るだろうと話していた。

7. まとめ

今回、シンメナービという道具について調べてきたが、予想以上に知られていないことに驚いた。伝統的な調理器具ということで、普通の一般家庭に1つはあるのだろうと思っていたが、そうではないことがわかった。実際、2店のホームセンターでシンメナービを置いているか若い店員に聞くと、わからないようで困った顔をされ、最終日の打ち上げで訪れた店の若い店員も知らなかった。

また、調査をしていて気がついたことに鍋の名称の語源解釈の違いがある。戦前の鍋は鉄製であったが、戦後はアルミニウムで作られるようになり、それによりシンメナービの語源解釈に変化を生じさせたことがわかった。つまり製造法の変化により、名称の語源解釈も変化してきていたのである。

調査をしていてとても印象に残ったのは、話を聞いたタクシーの運転手さんや、打ち上げをした店で話を聞かせてくれた2人の年配の方が、シンメナービという用語とすぐ懐かしいと言ったことである。昔は当たり前のものであったが、いつしか見なくなり、製造元も作るのをやめてしまうと話す、とても残念だと仰っていた。伝統的な調理器具が作られていく過程、そして失われていく現実に触れることで伝統を受け継ぎ、後世に残すことの難しさを切実に感じた。

注

- 1) 山羊汁のこと。ヒージャーとは山羊という意味で骨、肉、内臓、血を余すことなくすべてを使ってごった煮にしたもの。
- 2) アルミニウムを主成分とし、銅、マンガン、マグネシウムを標準組成とする。強度、加工性などの機械的性質が優秀で、飛行機の骨組その他の構造用材料に広く使用されている。
- 3) 原子番号13の柔らかくて軽い金属。

参考文献

- 上江洲均(1998)『ふるさと沖縄の民具』沖縄文化社
日本民具学会(1997)『日本民具事典』ぎょうせい
比嘉敬(1983)『沖縄大百科事典(中)』沖縄タイムス社

参考ウェブサイト

- 沖縄タイムス「つくるを見に行く」<http://www.okinawatimes.co.jp/spe/tuk980208.html>
週刊レキオ「ルポ・編集部が行く」<http://www.lequio.co.jp/ruo/ruptxt.html>