

宜名真のフーヌイユ

一般社団法人 日本スローフード協会



フーヌイユとは？

沖縄県のやんばると呼ばれる地域に、国頭村宜名真（ぎなま）という集落があります。集落の目の前には、かつては美しい浜辺が一面に広がり、昔からここで自然と関わりあいながら半農半漁の生活を営んできました。海の彼方にあると言われている、ニライカナイから海の恵みがもたらされ、ユイムン（寄りもの）に感謝するという考えかたを象徴しているのが、「フーヌイユ」です。フーヌイユとはシイラのことで、「フー（富）ヌ（の）イユ（魚）」と呼び、「富をもたらす魚」として、昔から大切な存在でした。沖縄の他の地域では「マンビカー」あるいは「マンビキ」とも呼ばれ、力がとても強いことを意味します。漁に出て、フーヌイユの群れに出会うことができれば、大漁。フーヌイユの力強さに負けずに引き揚げるのは、ウミンチュの腕のみせどころです。漁が成功すると、「フーアイティーサー」（富、運があったね〜）と海からの恵みに喜びの言葉を交わし、感謝していたのです。



©名護博物館

フーヌイユの干物の作り方

今のように簡単に食糧が手に入らない時代、鮮度保持が難しく傷みやすいフーヌイユを貴重なタンパク源として長く保存するために培われてきた知恵と工夫が宜名真に受け継がれています。水揚げしたばかりの新鮮なフーヌイユに塩をたっぷりとり込み、しっかりと天日干しをすることで、高温多湿な気候で、冷蔵庫のなかった時代の沖縄でも、半年ほど保存することができました。



漁場の加工場での作業風景



フーヌイユの天日干ししている様子

＜冷凍保存の場合＞
2〜3日ほど天日干しする。
＜常温保存の場合＞
10日以上、カチカチになって、しっかり乾き切るまで天日干しする。その後、フタ付きのパーキ（竹籠）に入れてカマドの上で燻しながら保存。

さまざまな食べ方

天日干しされたフーヌイユは旧正月や清明祭などの行事食として、重箱の一品となり、宜名真からのふるまいや贈り物としても親しまれています。フーヌイユまつりでは、汁物や油味噌、ふりかけなど、さまざまな食べ方も提案しています。



ここにあるのが、フーヌイユの干物

清明祭での供物として用意された重箱にフーヌイユの干物を水菜したものが入っています

フーヌイユの干物以外にも、鱧や骨も汁物に入れます。また、身は干物や刺身、煮つけ、汁物、てんぷら、フライ、からあげ、バター炒めなど、卵や内臓なども煮つけやフライなどの料理など、部位によってもさまざまな調理法があり、生活に馴染み深い魚であるといえます。



2015年開催のフーヌイユまつりで提供されたフーヌイユ汁

伝統漁法「フーヌイユ漁」

ミーニシ（新北風）が吹き始め、サンバが渡り始める 9 月中旬から 12 月中旬かけてフーヌイユ漁が行われます。フーヌイユの習性を利用し、沖合に設置された浮魚礁（パヤオとも呼ぶ）の周辺を船で巡回しながら曳縄釣りをする漁法です。この漁のはじまりについては、口承では 100～300 年以上前だとされており、その技術の伝播経路としては、南洋群島への出稼ぎ者がその技術を持ち帰ってきたとする話も一部では伝わっています。現在、宜名真には 7 名の漁師がいて、一年を通して漁業を営んでいます。また、戦前の宜名真では、集落の背後の山にある太い竹や木を切り出して、浮魚礁を手づくりしていました。担い手の高齢化により、険しい山に入ることが難しくなったことで、1990 年代以降からは竹に加えて塩ビパイプやフロート（発砲スチロール製）を 2 個連結した人工物の浮魚礁に移り変わっています。



浮魚礁の周りを巡回する漁船



竹製の浮魚礁を再現し、漁港内に設置

豊漁と航海安全を祈る「イシノウガン」

旧暦 9 月 1 日に、「イシノウガン」（イシウガン：石御願）をおこないます。この行事ではいわれのある石を拝みます。班や集落の人びとの安全や健康を願い、フーヌイユ漁がはじまる時期とも重なるため、漁師たちは豊漁と航海安全の祈ります。このイシウガンに関する言い伝えがあります。とあるおじいさんが、夜おそくにイカ釣りのために漁へ。一晚過ごし、翌朝に眠気を我慢しながら舟を漕いでいたら、舟にひっかかっている石に気がきました。石を投げても投げても、ずっとついてきたそう。これは神さまから届いたものかもしれない

ということで、長老たちを集めて話し合い、豊漁と航海安全を願って祀ることになったようですが、いつからはじまったかは、定かではありません。

イシウガンでは、フーヌイユの頭にイカをくわえさせ、煮付けにしたものを供物として用意します。



黒い御堂にのっているが供物



宜名真区 2 班のイシノウガンの様子

フーヌイユを受け継ぐ宜名真の人びとと風土

宜名真では、元々フーヌイユは各家庭で捌いて干していましたが、現在は集落として守り継ぐために、フーヌイユの干物を共同作業によって担っています。そこには、高齢化や担い手不足により、フーヌイユの食文化が途絶えてしまうかもしれないという危機感があったのです。捌き方はウミンチュから、塩漬けや天日干しの方法はお母さんたちから教わり、技術を継承しています。2014 年からは地域を活気づけるため、フーヌイユまつりを開催。秋の風物詩として、多くの人びとに知ってもらう機会になりました。フーヌイユの干物はシンプルな方法ですが、実は他の地域で試してもうまく作れなかったそう。フーヌイユは宜名真の気候風土だからこそ成り立つ食文化といえます。



フーヌイユの加工法を学ぶ研修の様子



2015年のフーヌイユまつりの様子



竹製の浮魚礁の制作風景