

## 日本 沖繩 안바루의 飲食에 대한 民俗誌的 報告

전경수\*

### 1. 머리말

음식 및 음식에 관련된 문화의 연구 영역과 그 연구 영역의 결과를 飲食 民俗誌(food ethnography)라고 한정하고, 본 보고는 日本 오키나와(沖繩) 북부에 속한 안바루(山原) 지역의 야부(屋部)라고 하는 마을을 대상으로 자료를 수집하였다. 야부 마을에 거주하는 육십대 이상의 남녀를 대상으로, 면접에 의해서 과거의 음식들에 대해서 질문을 하였고, 음식을 만드는 재료의 종류와 그것들을 구하는 방법, 그리고 조리하는 방법 등에 대해서 자세하게 질문을 하였다. 그 결과 필자는 야부 마을을 중심으로 하는 지역의 전통적인 음식을 보여주는 일람표를 만들 수 있었고, 그 중에서 주로 야부 주민들이 많이 먹는 일상음식들에 대해서 집중적인 질문을 하였다. 주민들의 경험으로부터 얻은 자료이고, 자료의 구성도 연구자의 경험적 과정을 중심으로 구성하였기 때문에, 처음부터 어떤 가설을 세우고 자료를 구성한 것

---

\* 서울대학교 인류학과 교수

은 아니었다. 민속지를 작성하는 과정에는 필연적으로 수집과 선택이 따른다. 연구의 목적에 비추어서 이 두 과정은 피할 수 없다.

자료를 수집한 지역의 배경에 대해서는 본 연구에 동참한 다른 부문에서 개략적으로나마 설명되고 있기 때문에, 여기서는 생략하기로 한다. 본고는 식사관행과 음식의 재료, 일상식과 보존식, 그리고 의례식과 요리에 관해서 집중적인 서술을 하기로 한다. 이것이 안바루 지역의 음식에 관한 전반적인 자료는 아니지만, 대체적으로 안바루의 음식을 이해함에 있어서 기초적인 민속지 보고로서의 기능은 할 수 있을 것으로 생각한다.

자료 수집을 위해서 마련된 인터뷰의 자리에는 하기하라 교수, 조수미, 필자 세 명이 동행하였으며, 필자의 요청에 의해 주로 하기하라 교수가 질문을 하였다. 필자의 경우, 유구어를 듣는 것도 쉽지 않을 뿐만 아니라 노인들과의 인터뷰는 더더욱 어려운 과제였다. 집중적으로 인터뷰를 행한 시기는 1998년 8월 4일부터 동년 8월 8일까지였고, 인터뷰의 장소는 야부 마을의 공민관이나 개인의 집이었다. 공민관에서는 집단적인 인터뷰를 했고, 개인 집에서는 개별적인 인터뷰가 가능했다. 인터뷰에 응해준 분들은 모두 야부 출신으로서 그들의 인적 사항은 다음과 같다. 키시모토 스에코(岸本スエコ, 여, 1924년생), 키시모토 시즈코(岸本シズコ, 여, 1910년생), 키시모토 히사(岸本久, 여, 1927년생), 히가 키쿠에(比嘉キクエ, 여, 1928년생), 요시모토에이키치(吉元榮幸, 남, 1921년생) 등이다. 일본 문부성에서 지원하는 과학연구비의 일환으로, 琉球大學 津波高志 선생이 연구책임자로 되어 있는 공동연구의 일원으로서 필자가 참가하여 시행한 과정의 일부에 해당되는 것을 이 지면을 통해서 보고한다.

야부 마을 주민들의 시간 관념은 특별하다. 자신들이 살아온 경험을 바탕으로 하여 시간이라는 것을 개념화하기 때문에, 과거의 시간을 추적할 경우, 주민들은 거의 다 戰前과 戰後를 먼저 상기한다. 태평양전쟁이라는 사건을 중심으로 하여 그 사건의 이전과 이후로 과거

의 시간을 구분하며, 실제로 그들의 생활에는 전쟁을 기점으로 하여 전과 후가 상당한 변화를 겪었던 것이 사실이다.

1930년대에는 “内地나 南洋에 돈벌이하러 가면(でかせぎ) 흰쌀밥을 먹을 수 있다”고 전해져서, 타관에 가는 사람이 많았다. 이렇게 해서 타관에 나간 형제는 집에 남아 있는 형제의 학비를 대는 경우가 많았다. 데카세기를 나간 경우에는 주로 방적공장에서 일을 많이 했다. 요시모토 씨는 전전에 학교를 나왔기 때문에, 南洋 파라오(パラオ)에 타관살이를 나가서 여러 가지 잡다한 노동일들을 했다. 그 뒤 징병검사를 받아 군에 입대했다. 전후 복귀해서 29세에 결혼했다. 누나는 시집을 가고, 동생도 독립해서, 가사는 아내가 전부 하게 되었다. 그후 아이가 태어났고, 아들 셋(장남은 20세에 사망)과 딸이 생겼다. 딸은 중학생 때부터 집의 취사와 빨래, 청소 등을 돕게 되었다. 현재 아이들은 모두 독립했기 때문에, 집에는 요시모토 씨 부부 둘이서 살고 있다. 아내가 집에 없을 때에는 남편이 부엌에 들어갈 때도 있다.

전후 미군으로부터의 식량배급이 있었다. 초콜릿, 담배, 통조림 우유, 통조림 고기 등의 여러 가지 식품이 마을에 들어왔다. 전후에는 미국에서 들어온 통조림을 국에 넣어서 섞어 먹었기 때문에 맛있었다. 1955년경까지 미군정청에 의해서 식료의 배급이 행해졌다. 마을에 배급품이 전해지면 각 집에 분배했다. 소학교의 소풍(1~3학년경)에는 흰쌀밥에 아부라미소(油ミソ)를 발라서, 바나나 잎에 싸서 도시락으로 들고 간 것을 제보자들은 기억한다.

집이 가난해서, 염소 먹이용의 풀을 베거나, 산에서 타무누(タムヌ, 딸나무)를 구해다가 두부가게 할머니에게 팔아 돈을 벌기도 했다. 야부에는, 무라야마(ムラヤマ)라고 불리는 공유지가 있었다. 그곳에서 마을 사람들은 누구라도 딸나무를 베었다. 당시는 집에서 연료로 딸나무를 쓰고 있었다. 혹은 당시 유이마루(ユイマル, 공동노동)를 하여 그 대가로 黑糖제조용의 딸나무(サ-ター-タムヌ)를

얻어서 마차로 옮겨왔다. 戰前에 카마도(カマド, 부뚜막)는 赤土(アカミチ)의 점토를 사용해서 부뚜막을 만들었다. 그러나 전후(제2차 대전)에는, 개량 카마도라는 벽돌제의 부뚜막을 만드는 집이 늘어났고, 부뚜막을 만드는 職人도 생겼다. 그 이후로, 본토복귀의 즈음에는, 일본(내지)에서 이동식 부뚜막이 상업적인 물품으로 들어왔고, 다시 그 이후, 석유 곤로로 바뀌었다. 석유 곤로는 냄새가 나는 것이 큰 결점이었다. 지금은 가스식 곤로이고, 이것을 사용하게 된 것은 1970년대 이후의 일이다.

## 2. 식사 관행과 음식의 재료

안바루 사람들이 하루 세 끼를 먹는 것은 戰前부터의 식사관행이다. 아침 식사는 대체로 오전 7시경에 이루어지며, 히타미테몽(ヒタイミテムン)이라고 부른다. 점심은 정오에 먹고, 아시-(アシイ)라고 부른다. 저녁은 일몰 후의 적당한 시간에 먹으며, 유후이(ユフイ)라고 한다. 농사일을 많이 하고 살기 때문에, 타인의 노동력을 빌려서 농사일을 하는 경우에는 식사시간이 약간 복잡해진다. 일종의 참이란 것을 제공해야 하는 관습이 있다. 유이마루(ユイマル)라고 하는 공동작업 시에는 참과 함께 휴식이 곁들여진다. 참은 쥬-지자-(ジュージジャー, 10時茶)라고 하며, 차와 黑糖이 제공된다. 이 휴식을 쥬-지유쿠이(ジュージユクイ, 10時休み)라고 한다. 점심과 저녁의 사이에 나오는 참은 피루마시(ピルマシ)라고 하여 오후 3시경에 제공되고, 작업은 이후 일몰까지 진행된다. 전후에는 현재와 같이 술을 마실 기회가 적었으나, 일을 마친 후에, 남자들이 우타이노-시(ウタイノシ 피곤을 풀기 위함)라고 해서 술을 마시기도 했다.

음식을 만드는 재료들에 대해서는 면접자들의 어린 시절의 것들에 대해서 집중적으로 질문하였다. 산과 들 그리고 바다에서 획득하여

먹었던 것들에 대한 정보들을 아래의 표에 집결시켜 보았다. 산과 들에서 자연상태로 성장하는 나무 종류로부터 얻을 수 있었던 열매나 과일 종류들에 관한 정보들이 정리된 것이다. 1~2월을 제외하고는 거의 모든 계절에 열매나 과일의 종류들을 야산으로부터 획득할 수 있었다.

〈식용의 채집 식물류〉

	안바루 언어	일반명	용도	시기	이용 부분	기타
	イチユイ	산딸기	아이들의 간식	4월경	열매	
	キ-ムム		"	"	"	키-(毛) ムム(桃)
	ヤマムム	산복숭아	"	5월	"	야마(山) ムム
	ペンシルー	구아바	"	7-8월	"	
	クワ	桑	"		"	양잠용으로 심었음
	カーブチ	감굴류	"	9월경	"	껍질이 두껍다
나 무	オート	"	"	10월	"	
	シークワ-サー	"	"	11-12월	"	
	ゲーマ	不明	"	12월	"	정월 전에 먹었다
	チャーギ	イヌマキ	"	11월	"	
	クロキ		"	8월	"	
	タカチャー	不明	"	가을무렵	"	
	クビ	"	"	3월	"	모내기 전에 먹는다. 타카챤보다 맛 있다.
	シク	椎	식용		"	
	フート-/フ- ター	不明	"	6-7월	"	강가에서 난다. 노란 색 열매. 맛있다. 이 열매에서 전분을 얻는다.

나무 계속	カルキ(カラキ-)	계피	아이들의 간식		있, 껍질, 뿌리	특히 뿌리가 맛있다. 뜯어먹는다.
	アダン		"	여름	열매	고약한 냄새가 있다. 알맹이를 조금 뜯어먹는다
	フクギ	福木	"		열매	김 뜯에 심은 나무
	죽순					대나무(マ-タク)숲이 있었다. 죽순을 캐서 먹었다. 돼지를 먹고 남은 뼈는, 대나무 숲에 묻었다. 그렇게 하면 죽순이 잘 자란다고 했다.
풀	インジャナ	苦菜	식용		잎	
	フ-チバー	쑥	"		"	
	アカナバー	紫蘇, 차조기	"		"	
	ヌ-ピラ	野蒜, 산달래	"		있, 뿌리	
	グサギナバー		"		있	
	フキドゥクルバー		"		"	
	チ-パッパ / 시반부	ツワアキ, 털머위	"		있, 줄기	데쳐서, 몇 번씩 물을 바꿔가며 씻어 독을 제거.
스나이	모스쿠, 큰실말					
해조류	ツノマター	진두발				날로 먹거나, 데쳐 먹거나, 모이두부를 만든다
	모이					
	아-사					모이와 같은 종류(?). 자색. 옷의 풀 먹임에도 사용
	ナチョラ	海人草				회충약

야부 마을은 해변이 가까이 있지만, 바다로부터 얻는 재료들은 상대적으로 적은 편이었다. 해조류에 관해서 주민들이 제공하는 정보의 양도 많지 않다. 이곳에서는 어업이 주로 礁湖(lagoon)에서 하는 방식을 기초로 한다. 정확한 이유에 대해서는 구체적인 증언을 확보하기가 힘들지만, 礁湖 밖에서 하는 어업은 천한 일이라는 인식이 들어 있다. 야부에는 어부(漁師)가 적다. 옛부터 고기잡이를 가는 사람은 '시니누기문(シニヌギムン, 게으름뱅이)'이라고 불렸다. 1-2錢에 바기(바-기, 竹籠) 한 개 분의 정어리(イワシ)를 팔았다. 이와시가 풍어일 경우에는 먹고 남은 것을 사탕수수의 비료로도 사용했다.

기시모토 시즈코(岸本シズコ) 씨의 부엌에 있는 식료들은 대부분이 시판품이다. 현재 선반에는 고-래-구수(コーレーグス, 고추), 향고차(ハンゴ茶), 벌꿀, 후추, 소금, 건매실, 무초절임, 식용유, 양파, 감자, 인삼주, 락교우(ラッキョウ)초절임, 설탕이 놓여 있다. 식탁 위에는 인스턴트 커피와 차가 있다. 냉장고의 냉동실에는 옥수수, 돼지고기, 얼음, 고-야(ゴーヤ)차, 문어, 카쓰오부시(カツオブシ), 코모치시샤모(子持ちシシヤモ)가 보관되어 있고, 냉장고의 냉장실에는 달걀, 맥주, 콜라, 쥬스, 포카리스웨트, 흰된장(白ミソ), 빨간된장(赤ミソ), 토마토케첩, 소면용두, 수누이(スヌイ), 드레싱, 콩가루, 오징어가라수(ガラス, 소금절임), 미림, 땅콩버터, 무채절임, 파, 양파, 현미, 모주쿠(モズク)소금절임, 생강, 토마토, 피망, 가지, 아까큐-리(赤キューリ), 모로헤이야(モロヘイヤ), 고-야(ゴーヤ), 헤치마(ヘチマ: 수세미)가 보관되어 있다.

〈식용의 동물과 곤충류〉

일반명	안바루현지어	기 타
토끼		약으로는 먹었다.
오리	アペラー	약으로는 먹었다.
닭	トゥイ	도살: ① 목에 상처를 내어 피를 뺀다. ② 뜨거운 물을 부어서 깃털을 뽑는다. ③ 해체한다.
개		개를 먹은 적은 있지만, 전염병을 가지고 있다고 해서, 별로 먹지는 않았다.
매미 벌	アササー パチャー	ムシ치의 약 アカパチャー, アカパチャグァー등
산비둘기		
박쥐		옛날 사람들은 먹었다고 하지만, 자신은 먹은 적이 없다.

### 3. 일상식

고구마를 응무(ンム, 일본어로는 이모)이라고 한다. 고구마에는 많은 종류가 있다. 사쿠감-무(サクガ-ンム, 사쿠가사쿠가-라는 사람이 만든 이모), 쿠라카(クラカー), 부-부나-(プ-ブナー), 마쓰감-무(マツガ-ンム), 미치카-(ミチキヤー) 등의 품종이 있었다. 이모(イモ, 고구마)는 일년 내내 수확할 수 있었다. 이모를 심어서, 몇 개월 후 그곳을 파서 수확하면, 곧 다시 심어서, 일년 내내 고구마를 먹었다. 특히 5-6월의 시기는 고구마 심기가 적당해서, 이 시기에 비가 오면 '코가후-(コガフ-, 世果報)'라고 해서, 밭에 가서 고구마의 뿌리를 심었다. 토란도 지었다.

따라서 고구마를 일상식으로 자주 먹었다. 삶아서 먹으며, 아침, 점심, 저녁 세 끼니 모두 고구마를 주식으로 먹었던 때도 있었다. 또는 아침에는 고구마, 점심은 밥, 저녁에는 남은 밥에 칸다바-(칸다바-  
カンダバー, 고구마 잎)를 넣어서 쥬-시(ジュ-シ, 雑炊)를 만들어 먹는다. 이것을 칸다바-쥬-시(칸다바-  
カンダバー-ジュ-シ)라고 한다. 미치카(미치키야, 삼개월이라는 의미)라는 고구마의 종류를 많이 심어 먹었다.

보리와 좁쌀 등도 먹었다. 보리는 무기메-(ムギメ-) 또는 무기(ムギ)라고 한다. 히라카무기(히라카무기), 케-무기(케-ム기), 하다카무기(하다카무기) 등의 종류가 있었다. 보리는 쌀과 섞어서 밥을 짓는 이외에, 코-누와(코-ヌワ, 가루로 만들어서 설탕을 더한 간식, 미숫가루라고 생각됨)로 만들어서 아이들에게 주었다. 조(粟)는 조밥(조 1: 쌀 1)이나 보리밥(보리 3: 쌀 1) 등을 지어먹은 경우도 있었다. 여기에 함께 먹는 반찬으로는 두부나 칸다바-(칸다바-  
カンダバー, 고구마 잎), 은자나바-(인자나바-  
インジャナバー, 苜蓿) 등을 야채국으로 만들어서 먹었다. 조는 밭에 씨를 뿌려 싹이 나면 모를 2포기씩 뽑아 모심기를



한다. 조에는 차조와 메조 종류가 있는데, 둘 다 농사를 지었다. 옥수수  
 수는 전후에 들어온 것이다. 쌀은 부잣집이나 논을 가진 집에서는 먹  
 었다. 과거 야부에서는 도-구미(ド-グミ, 唐米)나 아카키-메-(アカ  
 キ-メ-, 赤毛米) 등의 벼를 지었다. 1930년대에 타이츄-(臺中, タ  
 イチュウ) 65호라는 품종이 대만으로부터 들어왔다. 그후 한 번 정도  
 동남아시아의 알맹이가 긴 쌀(인디카 인디카種)이 수입되어, 나  
 하로부터 山原船(ヤンバルセン)이란 배로 운반해 와서 팔았다. 도-구  
 미와 섞어서 밥을 지어먹은 일도 있었다.

전후에 일본으로부터 쌀을 많이 도입함으로써 쌀을 주식으로 상식  
 하는 관습이 생겼다. 전전에는 쌀은 비교적 귀한 것이었다. 오키나와  
 에서는 쌀이 많이 생산되지 않았다. 거의 모든 밭에는 사탕수수를 재  
 배하였기 때문에 쌀을 재배한다는 것은 희귀한 일이었다.

반찬으로서는 두부를 많이 자주 먹었다. 집에서 두부를 만들었다.  
 집에서 만든 두부 중에 단단한 것은 팔고, 유시도-후(ユシト-フ, 연  
 한부분)를 먹었다. 통수루(トゥンスルー, 두부를 만들 때 나오는 수  
 프)도 먹었다. 토-후누카시(ト-フヌカシ, 두부 찌꺼기란 의미)는 술  
 에 넣어붙은 것으로, 아이들이 좋아하며 먹었다. 토-후마미(ト-フ豆)  
 의 농사는 야부에서는 조금밖에 짓지 않았다. 주로 콩은 사서 이용하  
 였다.

두부는 1) 국에 넣거나, 2) 기름에 튀기거나, 3) 생으로 먹기도 하  
 였다. 혹은 4) 두부조림이나 5) 고깃국(肉汁)에 넣기도 했다. 6) 간모  
 도키(ガンモドキ)란 것은 두부를 부수어 야채를 썰어 넣고 기름에 튀  
 겨 경단을 만들었다. 두부에 관련된 음식의 이름과 종류의 구분이 여  
 러 가지로 나타나는 것은 오키나와 북부 안바루 지역에서 두부를 많  
 이 먹었기 때문에 나타난 현상이라고 생각된다.

오키나와에는 소데츠지고쿠(蘇鐵地獄)라는 말이 유전되고 있다.  
 토지의 많은 부분에서 사탕수수를 재배하기 때문에, 주식으로 이용할  
 수 있는 알곡이나 구근류들이 상대적으로 부족할 수밖에 없었다. 그

## 〈재배하는 식물의 종류〉

	안바루 언어	일반명	기 타
작물	パパヤ	파파야	열매. 줄기를 이용한다. 전쟁 중 식량부족시에 먹었다. 껍질을 벗겨 알맹이를 데쳐 독을 제거한 후 먹었다. 무와 맛이 비슷하다.
	パイン		
	コーレーグス	고추	
콩류	マミ	콩	
	エンドウ	エンドウ. 완두	
	アカマミ	팥	
	トーマミ		
	ホーローマミ	三尺ササゲ	
	トーフマミ	대두	伊江島에서 많이 지었다. 담배를 짓는 토지에 적합하다. 두부가게가 본토에서 사왔다.
쌀	ホロホロマイ	타이쌀	전쟁 전에는 타이쌀이 많았다. 지은 쌀은 팔았다.
	ジーマー	본토산 쌀	맛있다.
잡곡	アワ	좁쌀	
우리 (외)類	ナーベラ	수세미외	
	キンクワ	호박	
	ゴーヤ	苦瓜	
	キウイ	오이	
	スイカ	수박	
	ナシビ	가지	
	スグイ	トウガン	
		・冬瓜	
뿌리 채소	ギャーナ・ギ	苦菜	(야생), ニワギャーナバー(재배하는 것)
	ャーナバー		
	デアクニ	무	

뿌리 채소	アハデークニ ピラー	당근 파	
	ビルー	마늘	술에 담가 보존식으로 만들었다. 큰항아리에 넣어 약주로 해서 마신다. 감기에 조금 마시면 효과가 있다. 술을 얻으러 갈 때는 같은 양의 泡盛를 갖고 갔다.
	グンボ	우엉	
	タマナー	양배추	
이모 類	ンム	감자의 총칭	감자의 일반적 명칭 혹은 고구마를 가리킴
	マーム	토란(혹 은 山芋)	マー(진짜)ンム(감자)의 의미. 토란의 종류: チンヌク: 밭에서 재배/ ター マーム: 田芋. 논에서 재배 야만(山芋)의 종류: コーサーマーム, アカヤ マン(アカマーム), シルヤマン(シルマーム)
	カンダバー	고구마의 줄기	제일 많이 먹었다. 쌀을 조금 넣어서 ジュー シー(죽)를 쭈어 먹었다.

래서 일찍부터 구황식물로서 소철이 이용되었다. 소철은 오키나와의 곳곳에서 흔하게 발견되는 식물이다. 전전에 장마로 인하여 고구마가 수확되지 않은 경우에, 식료 부족 현상이 발생하였다. 그때는 반드시 소철을 먹었다. 평상시에 먹었던 것은 아니다. 전후에도 식료 부족 현상이 있었을 때 소철이 식용으로 이용되었다.

소철을 식용으로 만드는 과정과 방법은 간단하지 않다. 소철의 구근으로부터 전분을 추출하여 식용으로 이용함에 있어서 필연적으로 전분과 함께 추출되는 독성물질을 제거하지 않으면 사람이 식용으로 섭취한 뒤에 사망하게 된다. 따라서 독성을 제거하는 과정이 복잡한 편이다. ① 소철의 열매와 줄기 부분을 물에 적셔서 7일간 정도 방치해서 부패시킨다. ② 절구로 찧는다. ③ 소쿠리로 걸러서 전분을 침전시킨다. ④ 물에 행군다. 같은 재료를 몇 번씩 반복적으로 물에 걸

러서 전분을 얻는다. ⑤ 10번 정도 물을 바꾸어 냄새와 독을 제거한다. ⑥ 침전된 전분을 천으로 거른다. ⑦ 전분을 둥글게 뭉쳐 건조시켜 보관한다. ⑧ 식재로 이용한다.

#### 4. 보존식

식사를 준비할 때마다 모든 재료를 항상 새롭게 마련하는 것은 아니다. 계절별로 손쉽게 많이 획득할 수 있는 재료들을 가공하여 장기간 보관함으로써 항상 준비된 음식으로 이용하는 경우가 있다. 가공과 보관이라는 과정은 특별한 기술이 필요한 것이기 때문에, 보존식품에 관심을 갖는 것은 문화와 직결된 문제이다. 어떤 재료를 어떻게 가공하여 어떤 방식으로 보존하는가 하는 점은 자연을 전유하는 과정에 개입하는 인간의 지식과 노동이 관련된 철저한 문화의 문제라고 생각된다.

당지 작업이 이루어진 야부 마을에서 확인된 보존식품을 모두 망라하여 본 결과, 보존식품의 종류가 그렇게 많은 것은 아니었다. 보존식품이 많지 않은 이유는 항상 신선한 식품의 재료들을 비교적 손쉽게 구할 수 있기 때문이라는 대답이 지배적이었다. 야부 마을에서 확인된 보존식품들은 오키나와 안바루 지역에서도 거의 동일한 정도였음을 알 수 있었다. 종류로는 된장, 돼지고기, 생선, 무, 해초의 다섯 가지 정도였다.

된장(=미수, ムス)은 가정마다 보관하고 있는 가장 보편적이고도 필수적인 보존식품이다. 된장을 만드는 재료는 대두, 팥, 토-마메(ト-マメ), 보리, 쌀 등이다. 그것을 만드는 시기는 봄과 가을 한 해 두 번 정도다. 여름의 土用(입하 전 18일간)에는 너무 더워서 된장을 만들지 않았다. 된장에는 가미하는 재료의 종류와 양에 따라서 세 가지로 구분된다. 시로미수(白ミス)는 쌀이 많이 들어간 것이고, 아카

미수(赤ミス)는 콩이 많이 들어간 것이다. 오카즈미수(オカズミス)는 찹쌀(糯米)로만 만든 된장으로서, 간식이나 과자 또는 반찬으로 먹는다.

된장을 만드는 방법은 다음과 같다. ① 카시이(カシイ)를 만든다. 카시이는 재료를 찌서, 알맹이 채로 발효시킨 것이다. 발효과정에는 호-지(ホ-ジ, 麴菌)로 사용한다. 전후에는 호-지를 사서 된장을 만들고 있다. 전전에는 짚을 사용해서 자연발효 시켰다. 이웃집 등에서 발효에 사용한 짚과 빠자-(パジャー, 대나무를 엮어서 만든 평평하고 넓고 깊이가 얇은 소쿠리 종류) 등을 빌어와 사용하기도 했다. 재료를 찌서, 빠자- 위에 짚을 놓고, 그 위에 재료를 얹은 다음 또 짚을 얹는다. 발효시켜서 열을 낸 다음, 숙성시키는데 봄에는 4-5일 정도 가을과 겨울에는 7일정도 걸린다. ② 누키-(ヌキイ)를 첨가한 다음 소금을 섞는다. 누키-는 재료를 찌서 절구로 찼은 것이다. 전후에는 칩파-(チョッパー, chopper)를 사용하여 잘게 부순다. ③ 보관(숙성)함에 있어서는 카메(カメ, 항아리)에 넣어서, 반년 정도 숙성시키면 먹을 수 있다.

돼지고기(우와, ウワ-)는 오키나와에서 으뜸가는 식품으로 고려된다. 동물성 고단백을 얻을 수 있는 거의 유일한 통로가 돼지고기를 먹는 과정이다. 현재 가정에서나 식당에서 가장 많이 요리의 종류로 개발된 것이 돼지고기라고 말할 수 있다. 전통적으로 돼지는 가정에서 사육하던 것을 의례적인 목적으로 도살하여 식용으로 이용하였다. 正月이나 오봉(盆) 등에 각 가정에서 기르던 돼지를 잡아먹었다. 양이 적지 않기 때문에, 필요한 부분들을 적절하게 보존하는 방법을 개발하였던 것이다. 현재는 반년 정도 키워서 도살하므로, 어금니가 난 돼지는 볼 수가 없다. 반년이면 돼지의 무게는 약 100킬로그램 정도 된다. 가난했던 시절에는 1년 중 음력 정월에 돼지를 먹는 것이 최고의 성찬이었다. 부잣집에서는 두 집에 한 마리, 보통 집에서는 4집에서 한 마리를 잡아 나누었다.

보존 부위는 날씨가 더운 오키나와의 기후 조건을 고려하여 가능한 부분들만을 선택하게 된다. 따라서 치-(チ-, 피), 나카미(ナカミ, 내장), 호네(ホネ, 뼈)는 보존하지 않고 도살 후 바로 먹도록 준비해서 국 등을 만들어 먹는다. 고기와 기름을 주로 보존했다.

기름은 고기로부터 분리해서 항아리에 넣어서 보존하였고, 가정의 조리용 기름으로 사용하는 필수품이기도 하다. 야채와 칸다바-쥬-시-(カンダバ-ジュ-シー) 등에 돼지기름을 넣으면 야채가 부드러워져 맛이 더 난다. 고기는 소금에 절여서 항아리에 두면, 3개월 동안 보존이 가능하다. 소금절임(鹽漬け)한 고기를 항아리에서 꺼내서 즙을 버린 후 잎으로 싸서 천정에 매달아 말려서 보존하는 경우도 있다. 옛날에는 와-시안다(ワ-シアンダ-, 글자 그대로 하면 '돼지기름'이라는 의미)라고 해서, 돼지고기는 고급이며 '기름은 득이다'라고 했으나, 요즘은 돼지가 살이 너무 찌면 기름이 많아져 육질이 좋지 않다고 한다. 과거와는 완전히 달라진 기름에 대한 인식이다. 과거에는 기름을 가장 소중하게 여겼다. 그러나 현재는 영양학적인 정보의 도입에 의해서 동물성 기름이 건강상 좋지 않다는 논의가 확산되면서 주민들은 돼지기름을 버리게 되었다.

돼지고기를 먹는 방법은 부위별로 특별한 경우들이 있다. ① 치무(チム, 간)는 데쳐서 소금을 발라서 正月 손님이 오면 낸다. ② 뼈와 고기는 무나 미역을 넣어서 국을 만든다. ③ 치라가(チラガ-, 얼굴 껍질)는 데쳐서 사시미(サシミ)나 이리차-(イリチャー-, 볶음)를 만든다. ④ 고기는 라후티-(ラフティ)나 찬푸루(チャンプル)를 만들거나 삶아서 먹는다. ⑤ 뇌는 먹지 않는다. 맛이 없다(먹는 사람도 있었던 듯). ⑥ 돼지의 피는 특별한 음식을 만드는데 사용한다. 치-이리차-(チ-イリチャー-)라고 불리는 것으로서 돼지 선지를 넣고 돼지고기 볶음(이리차-)을 만드는 것이다. 돼지기름은 항아리에 넣어 부엌에 두었다.

기름을 구하던 또 다른 원천은 들고래였다. 요시모토 씨보다도 한

세대 위의 시절(戰前을 말함)에는, 나고(名護) 만에 히-투(ヒトウ, 돌고래)가 들어오면, 자유롭게 잡을 수 있었다. 야부에서도 배를 내어 돌고래를 잡으러 가는 사람이 있었다. 돌고래에게 작살(ヤク)을 쏘아서, 그 밧줄을 당기는 것만으로도 배당이 있었다. 돌고래가 잡히면 고기나 기름을 나누어 받아먹었다. 고기는 찬푸루(チャンプルー)를 만들었지만, 기름은 항아리에 넣어 조리용 기름으로 썼다.

바다에서 잡히는 생선들 중에서는 유일하게 저장하는 음식으로서 수쿠가라수(スクガラス)라는 것이 있다. 수쿠(スク: 아이고 アイゴ의 維魚)라는 어린 생선을 염장(鹽漬け)한 것이다. 수쿠가 산호초의 淺海의 위로 떴을 때 잡는다. 밑바닥으로 내려가 있을 때에는 잡지 않는다. 밑바닥에 있을 때는 해초 등 음식을 먹어서 몸이 무거운 상태이기 때문인데, 이때 잡은 것은 비린내가 더 심하다고 여긴다. 위로 떴을 때는 고기 뱃속에 음식이 남아 있지 않을 때다. 이때 생선의 비린 맛이 없다. 이때 잡은 것이 수쿠이다. 수쿠우야-(スクウヤー, 스크賣り)가 本部町(모토부초우もとぶちょう)로부터 와서 마수(マス, :되)로 달아 팔았다. 수쿠가라수는 항아리에 넣어서, 반년 정도 보존할 수 있었다. 그 이상의 기간이 지나면, 색이 변해서 맛이 없어진다. 즉 발효되기 때문에 썩은 것으로 생각하여 먹지 않는다. 수쿠가라수가 저장을 시작한 시점으로부터 반년 뒤가 되면 발효되기 시작한다. 이러한 상태는 먹지 못하는 것으로 생각하기 때문에 저장했던 수쿠가라수를 버린다. 생선을 염장한 것이 발효되기 시작하는 것은 일종의 젓갈이 되는 셈인데, 젓갈 상태로 발효된 것을 먹지 않는다. 즉 생선의 발효상태를 부패한 것으로 생각하는 안바루 음식문화의 특성을 지적할 수 있다.

야부 마을처럼 안바루의 해안가에 사는 사람들은 소수의 해초를 건조시키거나 소금에 절여서 보존식으로 이용하는 경우도 있다. 가장 많이 알려진 것은 모이(モイ)라는 것으로서 건조시켜 보존했다. 명절에는 모-이 두부를 만들어 먹었다. 다시(ダシ)나 조미료 등을 넣어

서 만드는 것인데, 지금은 건강식품으로 간주되어서 고급품이 되었다. 건조시키면 또 다른 해초로는 츠노마타(ツノマタ)와 후노리(フノリ)가 있다. 수누이(スヌイ)는 소금에 절여서 보존하여 먹는다.

무는 잘라서 말려 무말랭이를 만들어서 보존식으로 사용하며, 무의 잎도 데쳐서 말렸다가 먹는다. 무(大根)는 이곳에서 데-구니라고 부른다. 야부에서는 옛날부터 야부데-구니(屋部大根)를 많이 심어, 무품평회(수-부, ス-ブ) 등을 했다.

보존식품은 대부분 항아리에 넣어서 보관했다. 돼지고기 염장한 것(鹽漬け)이나 락교우 절임(ラッキョウ漬け) 그리고 된장(味噌) 등은 항아리에 넣어서, 부엌 안쪽의 시미누과-(シミヌクワ-, 物置き)에 보관했다. 이듬해 파종할 종자들도 작은 항아리에 넣어 보관했다.

## 5. 의례식과 요리

일상생활의 식단에서 먹는 반찬들을 요리라고 부르지는 않는다. 손님이 방문했거나 가정 내에서 특별하게 기념을 위해서 준비하거나 또는 특별한 음식의 재료가 마련된 경우에 별식을 만들며, 이것을 料理라고 부른다. 별식은 주로 의례용으로 준비하며, 의례를 위해서 준비하는 별식을 일상식에 대해서 의례식이라고 명명하고자 한다.

1) 치-이리차-(チ-イリチャ-): 피(치-)를 굵혀서 손으로 부수어 넣고 천천히 볶는다. 소금, 간장, 다시(ダシ)로 간을 한다. 설이나 제사 때에 사용하는 음식이다. 이외에 돼지 피를 넣은 음식으로 국이 있다. 무, 다시마, 돼지뼈, 피가 들어간다. 요즈음은 가정에서 돼지를 잡지 않으므로 정육점에 갈 때 피를 주문해서 사온다. 피는 보존이 안되므로 옛날에는 잡아서 바로 피를 사용한 요리를 만들어 먹었다.

2) 쿠지무치(クジムチ): 전분에 설탕을 넣고 익힌 후 식혀서, 콩가루, 콩 등을 넣는다. 전분 1: 물 2: 설탕 1/2 비율로 섞는다. 젤리와



같은 음식이다.

3) 모-이도-후(モ-イド-フ): 모-이를 건조시켜서 깨끗이 씻은 후 물에 담근다. 물은 손등이 조금 잠길 정도로 넣은 후 익히면서 조개를 넣는다. 약한 불에서 천천히 익힌다. 걸쭉하게 만든 후에 간장과 소금을 넣는다. 이것을 판에 옮겨서 펴놓으면 굳어진다. 두부처럼 굳어진 것을 잘라서 먹는다. 차게 해서 먹으면 더 맛있다. 오키나와 북부에서만 먹는 음식이다.

4) 시츠마미도-후(シツマミド-フ): 시츠마미(シツマミ, 地豆, 땅콩)를 잘게 부순 다음 썰어서 굳힌다. 여기에 감자 전분을 첨가한다. 두부와 비슷한 모양이 된다. 시보리카수(しぼりカス, 짜낸 앙금)도 맛있다.

5) 난토-미수(ナントウ-ミス): 음력 설에 차와 함께 손님에게 대접하는 음식이다. 찹쌀, 설탕, 된장, 땅콩, 조미료를 넣고 겻토우(ケットウ月桃)의 잎에 싸서 쪄 다음 사각으로 잘라서 차와 같이 섞어 먹는다.

6) 쿠-부마치(ク-ブマチ): 건조시킨 미역을 물에 불린 후 15cm 크기로 잘라서 안에 생선과 어묵 등을 넣고 조미료(간장, 미린)를 넣은 다음 말아서 쪄다.

7) 탐-무딩가루(タンムディンガク): 탐-무(물감자)를 익힌 후 껍질을 까고 썰어서 설탕과 물을 조금 넣은 후 다시 익혀가면서 휘저어 감자를 잘게 부순다. 걸쭉한 상태가 되면 먹는다.

8) 쿠-부이리차(ク-ブイリチャー): 미역을 잘게 썰어서, 돼지 삼겹살, 어묵, 곤약, 물, 조미료를 넣어서 미역이 부드럽게 될 때까지 끓인다. 수분이 없으면 완성된다.

9) 포-포(ポ-ポ-): 밀가루에 설탕과 물을 넣고 걸쭉해 질 때까지 섞어서 동그란 형태를 만든다. 프라이팬에 기름을 뿌려서 프라이팬을 달군 다음에 반죽을 동그랗게 구운 것이다.

10) 침핑(チンピン): 달걀과 소금으로 간을 한 다음, 아부라미수

(アブラミス)를 넣고 프라이팬에 구운 것이다.

11) 소-멘참푸루(ソーメンチャンプル): 국수를 데쳐서 찬물에 식힌 후 돼지 삼겹살을 잘게 썰어 넣고, 당근과 파를 넣고 익혀서(파는 맨 마지막에 넣는다) 양념한 뒤 국수와 섞어서 완성한다.

12) 수바(スバ): 밀가루에 잿물과 소금을 조금씩 넣어서, 이를 반죽하여 봉으로 편 후 다시 접어서 5mm크기로 잘라서 물에 데쳐 둔다. 돼지 뼈국을 만들어서 면은 뼈국에 넣고 삼겹살과 파 등을 얹어서 먹는다.

13) 미미가-웨-문(ミミガーウェーモン): 웨-문(ウェーモン)은 사시미(さしみ)라는 의미다. 돼지 얼굴의 전체 꺾데기를 부드러워질 때까지 물에 데친 후 잘게 썰어 놓는다. 귀는 잘라서 다시 한번 뜨거운 물에 넣어서 기름을 제거한다. 땅콩 버터에 식초, 소금, 설탕을 넣어서 돼지 귀 및 얼굴 꺾데기를 섞어서 먹는다.

14) 겐마이(ゲンマイ, 현미): 현미를 하룻밤 물에 담가둔다. 이 현미를 갈아서 냄비에 현미 1컵에 물 2/3컵을 넣고, 흑설탕을 넣고 끓인다. 위에 뜬 것을 제거하고 약한 불로 천천히 섞어가면서 만든다. 믹서기에 남은 찌꺼기를 씻어서 넣은 후 다시 한번 끓인 후 생강즙을 조금 넣어 먹는다. 옛날에는 손으로 갈았으나 요즘은 믹서기를 사용한다.

15) 후차기(フチャギ): 떡을 손에 질 정도의 크기로 찢어 팔 위에 굴려서 만든다. 8월 15일에 먹는다.

16) 고-야-참푸루(ゴヤーチャンプル): 고-야(ゴヤー, 여주), 두부, 모야시(モヤシ, 숙주나물)을 섞어서 볶은 음식이다. 소금으로 간을 맞춘다.

17) 나-베라-음부시(ナーペラーンブシー): 헤치마(へちま, 수세미)의 꺾질을 벗긴 후 적당한 크기로 썰어서 돼지 삼겹살과 빨간 무, 고구마, 된장을 넣고 반쯤 익힌다. 그 후 두부를 넣고 완전히 익히면 완성된다.

18) 나카미 아시티비치(ナカミ アシティビチ): 돼지 족발을 씻어서 데친 후 잘라서 미역과 함께 삶는다. 우린 국물을 만들어 돼지 족발이 부드러워질 때까지 익힌 음식이다. 소금이나 간장으로 간을 한다.

19) 소-키시루(ソーキ汁): 갈비 국물에 무와 미역을 넣어서 익힌다. 무와 미역이 부드러워지면 간장으로 간을 한다. 마지막에 파를 넣어서 먹는다.

20) 히-자 사시미(ヒ-ジャ サシミ): 염소를 히-자라고 한다. 살코기 부분을 먹는다. 간장+초+생강으로 만든 양념장에 찍어 먹는다. 염소를 잡을 때 털을 제거하기 위해서 표면을 그슬리기 때문에 염소고기가 완전하게 날 것은 아니다.

21) 히-자 시루(ヒ-ジャ汁): 염소의 고기, 내장, 위를 넣어서 삶는다. 횡감을 제외한 나머지는 전부 국에 넣어 먹는다. 소금과 술 등을 넣어서 맛을 낸다. 2-3시간 삶아서 마지막에 썩을 넣는데, 이것은 염소고기의 냄새를 제거하기 위한 것이다. 뿔은 버린다. 혈압이 높은 사람은 염소를 먹지 않는다.

술은 사탕수수의 즙에 배급받은 잼을 넣어서, 발효시킨 후, 증류해서 술을 만들었다. 이것이 아와모리라는 술을 만드는 기본 과정이다. 술안주로는 유-과다시(ユ-ゴダシ, 잔 물고기를 찌서 말린 것, 煮干し), 락교우(ラッキョウ 漬け物) 등을 이용한다.

## 6. 결어

안바루 지역의 음식은 이차대전 전과 후로 나누어서 큰 변화를 경험했다. 전전의 일상식 중 주식으로는 고구마와 보리 그리고 조가 주로 이용되었고, 반찬으로는 된장과 두부 그리고 무를 비롯한 채소가 자가재배로 이용되었다. 오랜동안 농토들이 사탕수수의 재배에 징발을 당하다시피 하였기 때문에, 다른 농작물을 재배한다는 것은 쉽지

않은 일이었다고 생각된다. 그나마 식량 생산을 위해서 이용이 가능한 좁은 농지에 흉작이 들면, 주민들은 소철에 대부분의 영양섭취를 의존하였다. 소철의 열매나 줄기로부터 전분을 추출해내어서 침전과정을 거쳐 생산된 가루로 주식을 삼았다. 소철의 독성을 제거하는 과정이 쉽지 않았다.

돼지고기가 다양한 부위로 다양한 방법으로 보존되어 오키나와 음식의 별미로 발전하였다. 발효음식이 된장 이외에는 없는 것이 오키나와 안바루 지역의 특징이다.

전후에는 미군의 영향을 약간 받긴 했으나, 그 기간이 길지 않아서 미국식의 음식이 정착할 기회가 적었고, 곧바로 일본의 본토로부터 많은 영향을 받기 시작하였다. 주식은 본토에서 공급되는 쌀로 변하였고, 일본 본토의 음식들도 점차로 강도높게 상륙하게 되었다. 안바루 음식 민속지는 정치경제적 변화 상황을 반영하는 문화적인 측면을 간접적으로 보여주는 점도 있다.

〈부록 1〉 물의 종류

명칭	의미
미지	眞水
우스-미지	潮水-→ 바다
실-미지	汁水-→ 目になること
아치유-	熱湯
피글-미지	차가운 물
우-미지	産水-→ 갓난아이를 목욕시키는 물
마즈-미지	염분이 들어간 물-→ 淨めの水
아파-미지	염기가 없는 물
유-리-미지	汚れ水
클라-미지	きれいな水. 眞水와 동일.
미-미지	新しい水.
플-미지	
누-리-미지	미지근한 물(ぬるい水)
와-크-미지	湧水
하-라-누-미지	川の水
아-마-미지	天水-→ 지붕에서 받은 물
	나무에서 얻은 물
스-ن-자-에-가-에	해안의 절벽에서 바다에 흘러드는 물 : 潮川
우-테-에-다	절벽에서 떨어지는 물 : 落

〈부록 2〉 용수의 종류

명칭	의미
와-크-	湧泉(井)
스-ن-자	절벽에서 바위로 흘러드는 泉
우-테-인-다	절벽에서 떨어지는 泉
아-나-가-	땅을 파서 얻은 물(伏流, 地下水)

## 〈부록 3〉 식당의 메뉴현황

오키나와 안바루 지역의 전통 음식이 현대 생활 속에서 어떠한 모습으로 현현되고 있는가 하는 점을 파악하는 하나의 수단으로 필자는 나고 시에 위치한 몇 군데의 식당에서 메뉴를 수집하였다. 이 자료를 통하여 음식민속지에서 나타나는 문화접변의 상황을 읽을 수 있을 뿐만 아니라 1998년 현재 이 지역의 식당에서 제공하는 음식의 종류들을 파악할 수 있기도 하다. 일반적으로 말하는 식당의 종류가 여러 가지이기 때문에, 영업허가의 종류에 따라서 만드는 음식의 종류도 달리 나타난다. 예를 들면, 食堂이라고 불리는 곳과 亭이라고 불리는 곳의 메뉴가 다르게 나타난다. 대중음식점들은 조리사법에 의해서 통제를 받고 있기도 하다. 그리고 괄호 속에 들어있는 숫자는 가격이다.

## かどや食堂 메뉴:

牛焼肉定食(1300), かどや定食(1200), しょうが定食(1200), トンカツA定食(1100), からあげA定食(1100), 魚フライ定食(1100), 幕の内(1100), かどやランチ(850), さしみ定食(800), 中味いため定食(750), 鳥の唐揚げ定食B(750), とんかつ定食(650), たまごポーク定食(500), 煮物定食(600), とうふチャンプルー定食(600), あつ揚げ豆腐(400), 牛ソーキ(600), さば唐揚(450), やさいいため定食(600), ふいため定食(600), おかず定食(600), てびち煮付け(1000), ソーキそば(600), 三枚肉そば(500), 中味そば(650), 野菜そば(600), 焼きそば(550), かつそば(650), 親子どんぶり(650), 焼きめし(550), カツカレー(700), カレーライス(550), てびち汁(900), 中味汁(650), さんま唐揚(450), イカバタ(600), イカ姿焼き(600), 冷酒(500), あっかん(一合)(500), 清酒(500), 泡盛(一合)(500), くら(2500), 菊之露(2500), 錢樽(2500), 久米仙(2000), ブラウン(2000), オリオン生ビール(500), ホット コーヒ(ティー)(300), アイス コーヒ(ティー)(250), ウーロン 茶(200), オレンジ ジュース(200), カルピース(200), メロ

ンソーダ(200), 메론ソーダ·코라(200), 氷あずき(250), 氷イチゴ(200), 氷ミルク(250), 氷オレンジ(200), 氷レモン(200), 氷メロン(200)

술이나 음료수 등의 종류를 제외한 메뉴의 숫자는 모두 37 종이다. 그 중에서 밑줄을 그은 것은 오키나와 특유의 재료나 음식으로 13종이다. 나카미(中味)는 돼지 내장을 말한다. 이타메(いため)는 볶음 요리이다. 타마고포-크(たまごポーク)는 계란구이와 포-크(ポーク, 스팸 류의 돼지고기 통조림) 구이를 접친 것이다. 빵 사이에 넣거나 밥 위에 얹거나 오니기리(おにぎり) 속에 넣거나 접시에 그냥 내는 등 여러 가지 방식으로 먹는다. 아침식사, 찻집(喫茶店)의 간단한 식사 류로 점원이 제일 먼저 배울 정도로 손쉽고 간편한 요리이다. 미군정 이후 오키나와에 돼지고기 캔이 많이 들어온 것과 관련이 있는 듯하다.

소-키(ソーキ)는 갈비를 말한다. 후(ふ)는 빵 껍질이나 파이 껍질과 유사하나 훨씬 얇고 잘 부스러진다. 볶음요리 등에 넣어 잘 요리한다. 원래 롤 모양을 하고 있다. 아츠아게 도-후(あつあげトーフ)는 큼직하게 썰어 튀긴 두부에 카츠오부시(かつおぶし)와 파 등을 얹어서 국물을 끼얹은 음식이다. 오키나와에서 많이 먹지만 내지에서도 많이 먹으므로 오키나와 고유의 음식인지에 대해서는 확인할 필요가 있다. 술안주로 많이 먹는 것이다.

테비치(てびち, 豚足)는 족발이다. 오키나와에서 소바(そば)는 면을 메밀 아닌 밀가루로 만든 것이다. 이카스카타야키(イカ姿焼き)는 오징어를 통째로 쿠킹호일에 싸서 구운 것이다.

#### おおさか 메뉴:

이 식당의 경우는 식사(お食事), 안주(おつまみ), 소프트드림크(ソフト・ドリンク), 술(お酒)의 네 가지로 메뉴를 분류하고 있다.

**お食事:**

さしみ定食(1500), てんぷら定食(1200), 和風ステーキ(1500), 焼肉定食(1200), 幕の内(1000), 白身魚バター焼(1000), 白身魚フライ(1000), チキン照焼(1000), とんかつ定食(1000), カキフライ(1000), 牛(700), カツ(600), 親子(500), うなぎ(1000), うなぎ定食(1500), 野菜炒め(500), カツカレ(600), 炊飯(500), 焼ソバ(500), ソバ(500)

**おつまみ:**

チャップステーキ(1000), 一口カツ(500), カキフライ(500), チキンの唐揚(500), 手羽先唐揚(500), トリ皮唐揚(500), 骨付カルビー(500), 牛タン(400), ポテポフライ(400), チーズサラミ(500), 피자(800), 揚げ出し豆腐(400), さしみ盛合せ(1000), さしみみそ合せ(500), 魚鹽焼き, 冷ヤッコ(300), ソーメン チャンプルー(400), ゴーヤ チャンプルー(500), ヘチマみそ煮(500), ナ스みそ煮(500)

**お酒:**

ビール(500), くら(3000), ぜにだる(3000), 久米仙(3000), ふるさと(3000), 菊の露(3000), ジョニウオカー(赤)(5000), ジョニウオカー(黒)(7000)

**ソフト・ドリンク:**

コーヒー(300), ティー(300), コーラー(250), ジュース(250)

**もそふさしみ亭 메뉴:**

**定食:**

さしみ定食(1200), 車エビフライ定食(1000), みそあえ定食(1000),



白身魚フライ定食(1000), かつおたたき定食(1000), 生サケ定食(1000), 煮付定食(1000), ハラゴ-てんぷら定食(1000), 鹽焼き定食(1200より), ア-サてんぷら定食(1000), 魚バター焼き定食(1200より), 揚げ魚定食(1000-1200), ミ-パイ汁定食(1300-1500), イカ汁定食(1300), カニ汁定食(1000), 伊勢エビバター焼き定食(1500-1700), 伊勢エビマヨネ-ズ定食(1500-1700), 生サケバター焼き定食(1000), お子さま定食(600), 白身魚ホイル焼き定食(1000)

\* いずれも 600円: サケ茶づけ・マグロ茶づけ・白身魚茶づけ・カツオ茶づけ

\* いずれも 600円: カツオ・づり・マグロ・白身

一品料理:

さしみ盛合わせ(1200/5000), さしみ舟盛合わせ(10000-15000), イマ魚の鹽煮(700より), ハラゴ-鹽煮(600), ハラゴ-てんぷら(600), さざえのつば焼き(700), カニグラタン(500), キラチャーバター(600), 小エビの唐揚(500), パール貝バター焼き(450), パール貝マヨネ-ズ焼き(450), かつおたたき(600より), 島ダコ刺(600より), シーフード サラダ(700), かつおさしみ(600), もずく酢の物(350), ゲリ・タコ酢の物(500), あさりバター(500), ホタテバター (500), バラゴてんぷら(500), アオサてんぷら(600), 白身魚フライ(600), 生サケフライ・バター(600), 車エビフライ(700), イマイコ煮つけ(700), 唐揚げ魚(500), 魚バター焼き(700), 魚ホイル焼き(700), まぐろたたき(500), みそあえ(600), もずくとろろ(400), 白身とろろ(500)

\* あったか メニュー 冬場のみ: さしみ亭鍋(1200), ミ-パイ鍋(1300-1500), 鍋物(1000-5000)

飲み物:

ジョニ(赤)(6000), シーバ-ス(7000), ジョニ(黒)(7000), オ-ルド

퍼(7000), 오타루(7500), 마테우스로제(4000), 오리온ビール生(450), 키린ビール(500), 오리온빈ビール(450), 珊瑚礁10年(5000), 久米仙グリーン(2000), 5年(4000), ブラウン(2000), グリーン(2000), 菊の露(2000), 奴藏(2500), 藏(2500), 古里(2000), アイス・コーヒー(250), ジュース(200), ホット・コーヒー(300), コーラ(200), アイス・ティー(250), ウーロンティ(200), ホット・ティー(300)

\* 持ち帰り さしみ (1000より)

### 美角 메뉴

간단하게 술을 마실 수 있는 작은 술집에서 술 안주용으로 준비하는 음식들이다. 수세미나 썩 등이 들어간 음식이 오키나와 음식의 특징을 보이는 것이고, 참푸르도 오키나와 음식이다.

おでん(800) ... てびち入り, 이카汁(800) ... 오징어 먹물, みそ汁(500), へちま(500) ... 수세미, ふー(500), ナスイため(500), ソーメンちゃんぶる(500), イカてんぶら(500), チキン唐揚げ(500), ひらやーちいー(500) ... 부추가 들어간 부침개 종류, ふーちばーじゅうじー(500) ... 썩, ポークダマゴ焼き(500), 手羽の唐揚げ(500), レバーのバター焼き(500)

### 新山そば 메뉴:

소바를 전문으로 만드는 식당이다. 오키나와 소바를 기초로 하여 여러 가지 다른 재료들을 넣어서 소바의 종류를 늘렸다. 특히 소키소바나 산마이니쿠소바 등은 오키나와의 전통적인 음식들과 잘 결합한 모습을 보인다.

沖縄そば(400), 牛そば(500), わかめそば(400), じゅーし/ごはん(150) ... 당근, 톳, 간장, 기름 등을 넣어 한 밥, 야키そば(스ूप付)(500), てびちそば(500), 野菜そば(500), ふーちばーそば(500) ...

. 箸, ソーキそば(軟骨)(500), 三枚肉そば(500), そば定食(750) ...  
(ソーキそば/じゅーし/さしみ付), 新山本ソーキそば(600) ... 뼈 붙은 갈비, オリオン生ビール

#### 〈부록 4〉 기타

- 흙은 방언으로 ミチャー라고 한다.  
(赤色) · シルミチャ(白色) · ドルミチャー(黑色, 발흙)이 있다.
- カンダバー와 히비스커스의 잎을 흙과 섞어 머리를 감았다.

## An Ethnographic Report of the Okinawan Traditional Foods in the Yanbaru Area(Okinawa Japan)

Chun Kyung Soo

This is an ethnographic report on the Okinawan traditional foods. The research has been conducted for 10 days of an anthropological expedition at a village of Yabu in the northern part of Okinawa. I have interviewed four native elders(three females and one male) born and raised at the village during the summer of 1998. This research was supported by the Japanese Ministry of Education and led by Prof. Tsuha Takashi at the University of the Ryukyu.

I have focused on foods and related behaviors in terms of tradition and change. The interview data have taught us the Okinawan foods in the very broad line and this report aims roughly at the skeleton of them in terms of ethnography.

Traditionally, villagers at Okinawa have used sweet-potato for their main staples and various vegetables and *tobu*(soybean curd) of side dishes for their everyday meal. Main source of animal protein comes from pork only and villagers has preserved meat and fat for kitchen uses. Pig is called wa- in the Okinawan language. Pork is always cooked by steam and should never be burnt in terms of exegesis. Villagers do not consume much fishes. Only one kind of fish called *suku* is salted for a preserved side dish called *sukukarasu* never fermented. The *suku* is a fish living inside the lagoon.

Food habits have been greatly transformed in to the Japanese style after

the war of 1945. I have collected commercial menu form various restaurants at the city of Nago for the future comparison of the traditional Okinawan foods and the imported ones form the mainland Japan.

Keyword: Food, Okinawa(Japan)