

## 窓

仕事の

沖縄の冬の風物詩  
「ムーチャー」について

沖縄総合事務局消費・安全課では消費者の方々に食への関心を高めていただくため、食に関する情報を幅広く発信しています。

沖縄の冬の風物詩の一つである「ムーチャー」。沖縄では、旧暦の12月8日にムーチャーを食べる習わしがあります。ムーチャーは餅を月桃の葉で包み独特の風味があるのが特徴です。今回はムーチャーについて食品事業者や関係者にお話を伺いました。

## ムーチャーの原料について

原料の変遷について「南城市うぶざと又ムーチャー祭実行委員会」にお話を伺いました。「戦前は各家庭の田で栽培したもち米を使用していました。戦後、さとうきび栽培の拡大に伴い田が減少し、国内のもち米からタイ産もち米に代わり、現在は、タイ産もち粉も使用されています」とのことです。また、もち粉の取扱業者によると、30年以上前からタイ産もち粉の輸入があったとのこと。今では、紅いもや黒糖などが入ったミックスもち粉も販売され、色々な味のムーチャーが楽しめます。

## ムーチャー製造工程

(沖縄市の上間モチ店)

タイ産もち米を原料としたムーチャーを製造・販売している沖縄市の上間モチ店に、ムーチャー作りの製造工程を伺いました。

社長の上間氏によると「もち米から作ったムーチャーはコシがありおいしい」と消費者及び販売先に評判が良かったため、ムーチャーの時期(旧暦の12月1日〜8日)及びその時期から1ヶ月までの間は、もち米を原料としたムーチャーを製造しています。製造工程は、ムーチャーを販売先等に納品する4日前(ムーチャーの時期以外は前日)から行います。洗米したもち米を3〜4時間ほど水に浸し、そのもち米を臼(昔は石臼、現在は機械)で水挽き(水に浸したもち米を粉碎)します。この水挽きの工程がムーチャー製造の特徴です。水挽き後、冷蔵庫に1日寝かせ水分を抜きます。その後、ミキサーで混ぜ、成形機にかけて、月桃の葉で包み蒸して完成です」とのことです。

## ムーチャー祭(南城市うぶざと又ムーチャー祭実行委員会)

ムーチャーを後世に継承する取組を行っている「南城市うぶざと又ムーチャー祭実行委員会」をご紹介します。

ムーチャー祭は、旧大里村の商工会が村おこし事業の一環で平成9年から行われ、南城市として合併後、一時休止されました。平成27年に「南城市うぶざと又ムーチャー祭実行委員会」の設立を機に復活し現在に至ります。祭りは毎年12月第2日曜日に開かれ、ムーチャーづくりの体験コーナーや昔ながらのクバの葉で包んだムーチャー(力(ちから)ムーチャー)の販売もあります。

## タイもち米を原料とした製法(沖縄市の上間モチ店の取組)



① 洗米したもち米を水に3〜4時間浸す



② 水挽きする。水挽き後のもち粉は水分と混ざった状態のため、冷蔵庫に1日寝かせ水分を抜く。



③ 冷蔵庫で水分を抜いたもち粉に水を含ませ、ミキサーで混ぜる



④ もちを成形機にかける



⑤ もちを月桃の葉で包む



⑥ もちを蒸し器で1時間ほど蒸して完成

本委員会によると、兄妹の物語「大里鬼」にあるように、旧暦12月8日、現在の南城市大里西原地区において餅で鬼を退治したと伝えられており(諸説あり)、今では健康祈願、厄払いの行事として行われているとのことです。

沖縄総合事務局では、今後も食品に関する情報を消費者の皆さんに情報発信をしていきますので、当局HPや当局公式SNSをご覧ください。

お問合せ先

農林水産部 消費・安全課

☎098-866-1672