

仕事 窓の2

農林水産部



消費者セミナーを開催しました！

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。その取組の一環として、令和8年1月26日（旧暦12月8日ムーチーの日）に消費者セミナーを開催しました。

当セミナーでは、東京農業大学の玉木先生から「歳時風習における植物を用いた食品梱包の移り変わり」琉球におけるモチ食文化を中心に「〜」を講演いただきましたので、その概要を紹介いたします。すべての講演内容は、YouTubeをご覧ください。

・沖縄を含む琉球弧ryūkyūでは、古くから身近な植物を利用した食品梱包文化が発達し、ゲットウなどの植物が持つ、抗菌性、耐熱性、香り付け、加工の容易さを活かした包装技術が生活に根付いており、これら植物の利用は生活文化や農耕儀礼、地域の自然観が一体となった形態に位置づけられてきた。

・琉球のモチ食文化は、アワやトーチン（モロコシ）など多様な穀類食と結びつき、農耕祭祀や年中行事の中で重要な役割を果たしてきた。特にムーチーは、ゲットウの葉で包んだもちを蒸し、ヒヌカン（火の神）や仏壇に供え、厄払いと健康祈願の行事として広く知られている。

・ムーチーの梱包植物として、南城市奥武島ではクバやさとうきびの葉を

用い、名護市久志では、ゲットウより柔らかく匂いもあまりないクマタケランを使用し、八重山諸島では豊年祭の奉納の一つとして、カナパムチ（リュウキュウイトバシヨウで包んだもち）がある。

食品梱包に使用する植物



① ゲットウ



② クバの葉



③ クマタケラン



④ リュウキュウイトバシヨウ

ゲットウ以外の包材を使用したもち



上はクバ餅（玉城字奥武）下はカナパムチ（八重山諸島）

講演の結びとして、「ムーチーなどの植物による食品梱包文化は、食・農・自然が一体となった琉球の基層文化であり継承する価値が高く、未来へつなぐためには、食品梱包技術のデジタルアーカイブ化や、植物の特性（クバの耐水性やリュウキュウイトバシヨウの繊維利用など）を理解し活用する学習の場が必要」とのことでした。

講演内容はこちらから

歳時風習における
植物を用いた食品梱包の
移り変わり



▼お問合せ先

農林水産部 消費・安全課

☎098-866-1672