

かわさき区の宝物シート

宝物No.
29-5

おきなわりょうり
沖縄料理

エリア	全域	シーズン	通年
	—	日時	

目的	<input type="checkbox"/> 観る <input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する <input checked="" type="checkbox"/> 食べる <input type="checkbox"/> その他
宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり <input type="checkbox"/> イベント・祭り <input checked="" type="checkbox"/> 味づくり <input type="checkbox"/> にぎわい <input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの <input type="checkbox"/> 港めぐり <input type="checkbox"/> 歴史的なもの <input type="checkbox"/> 人物



所在地	川崎区中島2-3-3 (沖縄労働文化会館)
問い合わせ	川崎沖縄県人会
TEL	090-3239-4711
FAX	044-233-8584
E-mail	t-higa@keihinsteel.co.jp
URL	
交通	JR川崎駅よりバス「中島交番前」下車徒歩2分

基礎情報

■ビタミンCの豊富なゴーヤチャンプルー、コラーゲンを多く含む豚肉を使ったラフテーなどに代表される沖縄に伝わる伝統的な料理が、ここ川崎にもすっかり定着している。日本の郷土料理の中でも独自の食文化が発達した沖縄料理の大きな特徴は、様々な料理法のある豚肉を使った料理が多く見られることである。
 ■京浜工業地帯の働き手として沖縄から川崎に移り住んできた人々とともに、沖縄料理とその食材の数々も川崎へと運ばれてきた。現在、川崎区内には10数軒の沖縄料理店があるといわれている。

由来・エピソード

■長寿県・沖縄を支える源は、美容と健康にすぐれた食材をふんだんに使う沖縄料理にあるといわれる。沖縄では食べ物を「クスイムシ」(薬になる体にいいご飯)、「ヌチグスイ」(命の薬)と呼び、伝統的に医食同源の思想が強く、食事によって病気を予防・治療するという風土こそが長寿の秘訣ともいわれている。
 ■沖縄料理の代表といえるのが、豚肉を利用した料理。「ひづめと鳴き声以外は全て食べる」と言われる。有名なのはラフテー(角煮)やソーキ(あばら骨の部分煮熟んだもの)であるが、耳の軟骨部分を食べるミミガーや、頭の皮を利用したチラガーなども有名。豚肉をよく煮込むことで余分な脂肪が抜け出すことによって、健康的な料理になるという。また、内臓もイリチーと呼ばれる炒め煮にされるほか、様々な内臓をコンニャクなどとともに入れた中身汁と呼ばれる吸い物などに利用するなど、沖縄の豚肉料理は多彩なバリエーションを誇っている。
 ■海藻・海草を用いた料理も盛んで、アーサ(アオサ)の味噌汁、海ブドウも沖縄固有の土産物などとして珍重されている。

補足・その他

■川崎区の沖縄料理店
 「がちま家川崎店」駅前本町12-1、「結いま〜る」東田町6-1ミサキベルデ1F,
 「沖縄そば ゆんたく」新川通10-3ラ・ソレイユ1F,「琉球DINING 那ノ華」池田1-16-11 1F,
 「ちゅらさん川崎店」小川2-11,「琉球ダイニングちゅらり川崎店」小川2-11イノクマビル2F,
 「よつ竹支店」小川2-11,「金城」京町2-2-29,「ぬちばな」中島2-3-2,
 「波之上」小田栄1-8-23,「琉球」中瀬3-1-5,「ティーダ」大島3-23-1,
 「がじゅまる」浜町9-3-3 など

関連シート

(6-8)川崎沖縄芸能研究会
 (6-9)沖縄民俗芸能