

沖縄(八重山)では法事のことを焼香とよび、仏(死霊)をとむらう法事として親元祖(祖霊)の供養とは区別して営みます。仏とは比較的新しい霊をさし、死後 33 年を経過して初めて親元祖の神と一体になると考えられていて、その間は神のいる来世と現世を連結させる霊として主に仏式で手厚くとむらわれます。

その法事料理に欠かせない料理のひとつである霊供盆(膳)を中心に、各島々で少しずつ異なる霊供盆(膳)の内容を紹介します。

(本文では霊供盆(膳)を以下、霊供盆と記します)

八重山の法事料理

八重山(沖縄本島も含む)の仏壇に供える料理は、独特の格式のあるものになっており、主に膳料理(霊供盆)、重詰料理、盛り菓子という形式からできています。

元来は仏事に従い肉や魚を使わない精進料理にするのが原則で八重山の法事料理も主に精進料理ですが、本土のように厳しいとりきめはなく、例えばかつおだしを使ったり、白かまぼこを使用したり、和えものにニラを使う家庭もあります。

<p>膳料理 (霊供盆)</p>	<p>膳にご飯・汁物・煮物・酢の物などを配したもので、大晦日晩や正月、年忌焼香などの機会に出す特別な料理。 ユチグンと称して4品を揃えることが多いが、地域や行事の違いにより品数に増減があり、用いる料理の種類も多様。</p>
<p>重詰料理</p>	<p>沖縄の代表的な供え物の形式の一つ。 十六日祭、春秋の彼岸、旧盆、生年祝い、年忌供養などさまざまな機会に用いる。餅を詰めた重箱と料理を詰めた重箱で一對とすることが多く、菓子や握飯などの重箱を加える場合もある。 料理の重箱には豚肉・豆腐・昆布・ごぼう・かまぼこ等五品、七品、九品揃える。ウサイ(御菜)、カティムン(かてもの)等といい、いずれも汁気のない煮物や揚げ物が中心。重箱でなく大皿に盛りつけて供えることも多い。</p> <div data-bbox="770 949 938 1098" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">写真:重詰料理(法事)</p>
<p>盛り菓子</p>	<p>四十九日や若焼香では、主に白いコー菓子(落雁)、光餅(クンペン)、花ボール、桃菓子、白饅頭、巻ガンなどが用いられる。大焼香からは祝い事と見なされ、赤色のコー菓子、赤饅頭、色をつけた桃菓子や鶏卵糕(チールンコウ)など鮮やかなものが供えられる。</p> <div data-bbox="636 1233 753 1345" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="781 1233 944 1345" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">写真:左から光餅(クンペン)、白いコー菓子(落雁)</p>

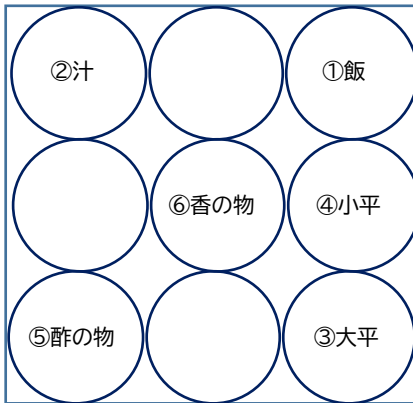
【膳料理～霊供盆とは】

四十九日や大焼香などの法事では、霊供盆(リョウグブツ)という黒塗りの高膳に精進料理の品々を並べ仏前に供えます。

以下は八重山(石垣大川)の霊供盆(九品盛、五品盛)です。

<八重山の霊供盆 ～九品盛り>

仏壇

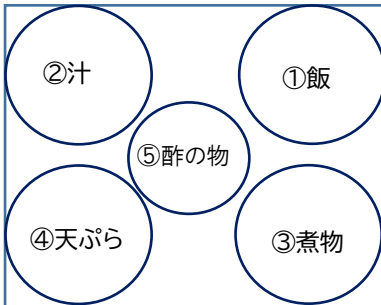


- ①もち米の白飯
- ②味噌汁…豆腐、ヘチマ、キクラゲ
- ③大平…オオタニワタリ、アザニ、こんにゃく、ごぼう、人参、大根、花麩、キクラゲ、うす揚豆腐
- ④小平…大平と同じ材料だが、うす揚げ豆腐のみ厚揚豆腐に代わる
- ⑤酢の物…落花生、花麩、キクラゲ
- ⑥香の物…きゅうり、人参、大根

九品盛りの品目を並べるには一定した方式があり、「飯、汁、太平、小平、ナマス(酢の物)、香の物の六品は一定の座があり、そのほかは品目も、座も自由に並べてよい」とあります。(参考文献:八重山の生活誌～人の人生)

<八重山の霊供盆 ～五品盛り>

仏壇



- ①もち米の白飯
- ②味噌汁…豆腐、ヘチマ、キクラゲ
- ③煮物…大根、人参、アダンのふき、揚豆腐、花麩、キクラゲ、オオタニワタリ
- ④天ぷら…さつま芋、さやいんげん
- ⑤酢の物…きゅうり、キクラゲ、うす揚げ、花麩、ところてん

【膳料理～霊供盆～島々でのちがい】

竹富町は9つの有人島がありますが、その島々で営まれている法事料理は、同じように見えて少しずつ異なり、配膳形式は精進料理でも、盛り込む料理はそれぞれの島食材を活かした料理になっています。一般的な使用食材は、豆腐、麩、キクラゲ、椎茸、野菜類ですが、豚肉やかまぼこなど肉や魚を使う特徴があります。

<竹富島>

竹富では以下の9品盛の膳(ドングブン)です。

ティッキは、法要などの御供物(ご馳走)の品々をさし、野菜、根菜、揚げ豆腐、豚肉、かまぼこなどの煮物です。

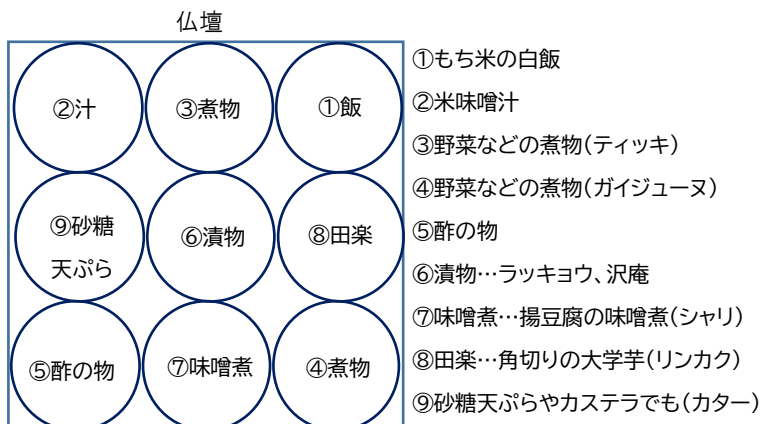


写真:ドングブン(竹富島)

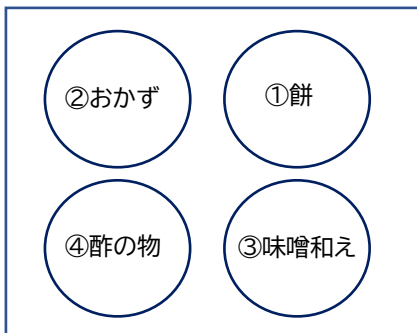
<小浜>

小浜島の法事膳料理は、かつて5品～9品ありましたが、現在では基本的に四つ組、五つ組の膳(ローング)を供えます。

供え物のひとつのイラキムヌは、豆腐、かまぼこ、かぼちゃ、じゃがいもを小さく四角に切って油で揚げ、味噌で和えたものです。

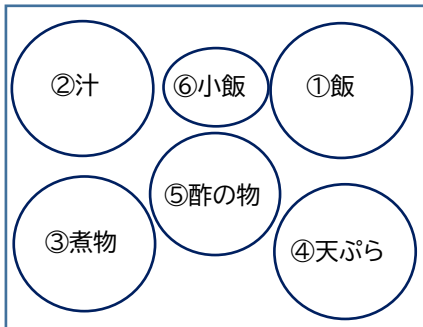
(イラキムヌのレシピは第2章 p.44-45 に記載しています)

仏壇



- ①餡の入らない餅(ダング)一重
- ②ウサイ(御菜)5～9品一重
(天ぷら、かまぼこなどを数品盛る)
- ③味噌和え(イラキムヌ)大皿
- ④酢の物または刺身一皿

仏壇



- ①もち米の白飯
- ②汁
- ③煮物(ティピキ)
- ④天ぷら(いんげん、さつまいも、オタニワタリを立てる。3品、5品)
- ⑤酢の物または刺身
- ⑥小飯

<西表島>

西表島の祖納(西表で最も古い集落)の9品盛の膳(ドングのもの)です。

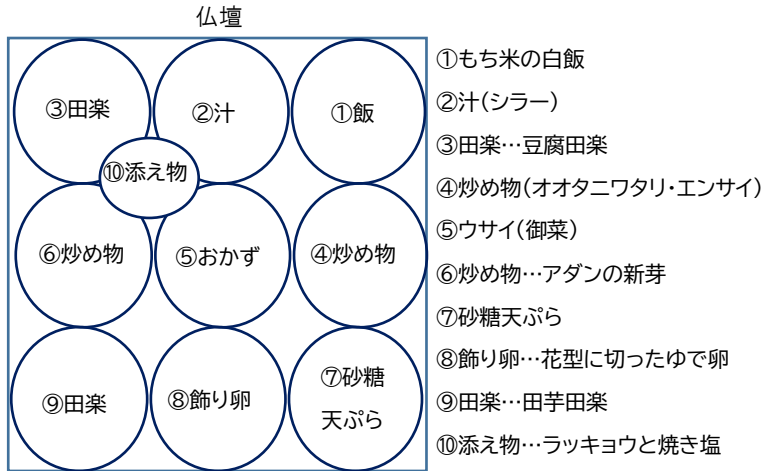
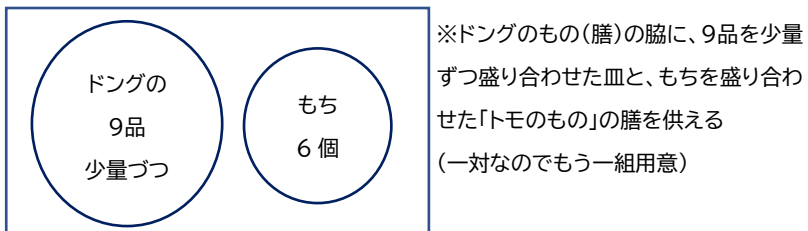


写真:三十三年忌の霊供盆(ドングのもの)



西表祖納の霊供盆～9品

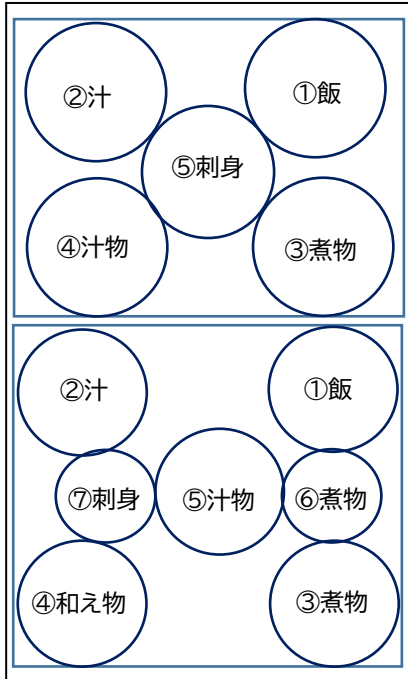
西表祖納の霊供盆(ドンゴのもの)の作り方を紹介します。

①飯	もち米の白いご飯を用意する。 二十五年忌では上下に赤もち米(上)と白もち米(下)で盛る。三十三年忌では全部赤もち米飯になる。
②汁(シラー)	冬瓜、キクラゲ(ミン格蘭)、揚げ豆腐の3種を1cm角×3～4cmの拍子切りにし、かつおだしと塩で仕立てる。その時にウサイ(御菜)用に3種を、2cm角×5～6cm拍子切りにして一緒に煮る。
③豆腐田楽	揚げ豆腐は2cmのサイコロ切りにして合わせみそ(白味噌、みりん、砂糖)で味付けをして炒める。
④オオタニワタリとエンサイの炒め物	オオタニワタリ(フチビ)は長いまま固めに茹でた後、フライパンで炒め、塩、だしの素で味付けをする。エンサイもフライパンに入る大きさに固めに茹でた後、フライパンで炒め、塩、だしの素で味付けをする。盛り付けの際は2品を器の深さに切りそろえて立てて盛り合わせる。(混ぜないこと)
⑤ウサイ(御菜)	汁物と一緒に煮た冬瓜、キクラゲ、揚げ豆腐にオオタニワタリとキクラゲの片面のみ種を付けて揚げた天ぷらを合わせて盛る。
⑥アダン炒め物	あく抜きしたアダンの新芽を炒め、塩、だしの素で味付けをして器に立てて盛る。
⑦砂糖天ぷら	小さめに丸めたさとう天ぷらを盛る。 二十五年忌・三十三年忌では丸形に加え短冊形(斜めに飾り切りを入れる)、手形(平たく伸ばした生地に切り込みを入れる)を揚げて盛り合わせる。
⑧飾り卵	ゆで卵を花形に切って盛りつける。
⑨田芋田楽	田芋を蒸した後、皮をむき2cm角切りにして素揚げにしたものを、合わせみそ(白味噌、みりん、砂糖)で味付けをして炒める。
⑩添え物	ラッキョウと焼き塩を小皿に盛り、お膳にあわせ載せる。

<波照間>

波照間島では、ツボミ《七つ組(ナナツグン)と五つ組(イツスグン)の膳》を供えます。各集落によって多少異なります。ここでは北と南の集落の法事料理を紹介します。

ツボミ



- ①もち米の白飯(シケシシパン)
 - ②汁…魚の汁
 - ③煮物…茄子の味噌煮
 - ④汁物(ブッシ)…大根(冬瓜)の煮物
の上にオーメ※を載せる
 - ⑤刺身
-
- ①もち米の白飯(シケシシパン)
 - ②汁…魚の汁
 - ③煮物…茄子の味噌煮
 - ④和物…大根の和え物
 - ⑤汁物(ブッシ)…大根(冬瓜)の煮物
の上にオーメ※を載せる
 - ⑥煮物…切干大根の煮物
 - ⑦刺身

※オーメ…豆腐、シンプラ*、穴あきかまぼこ

*シンプラ…砂糖天ぷらを四角く揚げたもの(三月菓子)



写真:ツボミ(左五つ組/右 七つ組)



写真:ウセ(仏壇に供える料理)
