

# 琉球菓子と

# 琉球古典音楽を楽しむ

2022年

11.20日

琉球王国時代に育まれた食文化と芸能一。  
「琉球菓子」と「琉球古典音楽」を、解説を聞きながら鑑賞し味わうイベントを開催します。  
秋のひとつときに琉球の伝統文化に触れてみませんか。

**時間** 1回目 14:00 ~ 14:40  
2回目 16:00 ~ 16:40

**会場** 沖縄県立博物館・美術館  
博物館屋外展示場（民家）  
※雨天時は博物館実習室で開催します。  
菓子はお持ち帰りさせていただきます。

**料金** 1,500円（歌三線演奏、呈茶セット付）

**定員** 各回20名（事前申込制）  
※定員に達していない場合は当日受付可

**受付** 11/9⑳から電話・WEB・  
総合案内にて受付  
※WEB受付は11/20㉑12:00まで



**お問合せ** 098-941-8200

**主催** （一財）沖縄美ら島財団



あなたの沖縄に出会う





## 琉球古典音楽

歌三線 佐久本 純 (沖縄美ら島財団)  
三浦 聖矢 (沖縄美ら島財団)

## 琉球菓子

解説 久場 まゆみ (沖縄美ら島財団)

### ① 花ぼうる Hanabouru



#### 成分表 Ingredients

卵・砂糖・小麦粉・膨張剤・ラード

eggs, sugar, flour, baking powder, lard



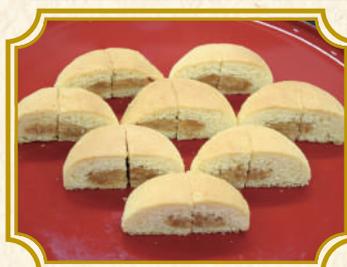
卵

小麦

ラード

卵黄、砂糖、小麦粉で作る生地を長方形に伸ばし、切込みを入れて形を作り、焼いた菓子です。往時は江戸でもよく食べられていました。現在のようにきれいな切込みを入れたものは、沖縄にしか残っていません。

### ② くんぺん Kumpen



#### 成分表 Ingredients

卵・砂糖・小麦粉・ピーナツ・ごま・膨張剤・ラード

eggs, sugar, flour, peanuts, sesame seeds, baking powder, lard



卵

小麦

ピーナツ

ラード

ごま

卵黄、砂糖、小麦粉で作る皮に胡麻あんを包み扁平な円形に整えて焼いた「くんぺん」は、琉球王国を代表する菓子です。往時は冊封使の歓待料理や祭祀に用いられた格調高いお菓子でした。現在は、日常の菓子や法事用の菓子として用いられています。

### ③ 冬瓜漬 Touganzuke



#### 成分表 Ingredients

冬瓜・砂糖

wax gourd, sugar

野菜の冬瓜が原料となっている菓子で、大きく切り分けた冬瓜を砂糖で煮詰めて作ります。もとは中国から伝わったといわれており、のちに琉球でも作られるようになりました。琉球王国時代は、薩摩藩主の会食の場面で食されるなど珍重された菓子ですが、明治以降には一般の人々も口にすることができるようになりました。

### ④ 汀砂あん Thiisaan



#### 成分表 Ingredients

小麦粉・ラード・食紅(赤102)・卵・芥子の実(けし)・小豆あん・丁子(クローブ)

flour, lard, red food coloring, eggs, poppy seed, smashed bean paste, clove



卵

小麦

ラード

皮(生地)は豚脂(ラード)、水(赤く着色した水)、小麦粉をこねて作ります。小豆あんに丁子を加えて香りをつけ、皮で包んでだ円形に整え、周囲に芥子の実をまぶして焼きます。1853年ペリー提督が琉球に来たときの歓待献立が「ペリー来航関係記録1」に記載されています。その料理の中に、「汀砂あん」が出てきます。



### 【新型コロナウイルス感染拡大防止にご協力ください】

- ・当日発熱や体調がすぐれない場合は参加をご遠慮ください。
- ・入場の際は、マスクの着用、手指の消毒をお願いします。
- ・受付時の検温および健康状態の聞き取りにご協力ください。