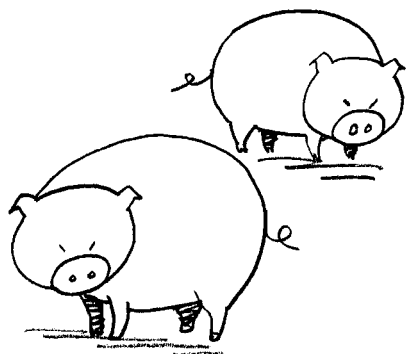


長寿王国沖繩をきずいたいとしの豚とサツマイモ

沖繩の長寿を支えている縁の下の力持ちが豚とサツマイモである。

沖繩には太古からごく小型の野性豚はいたようだが、養豚が一般に普及したのは十四世紀以降である。きつかけは、中国からの冊封使^{さくほうし}で、冊封使というのは、中国の王朝が近隣の小国にプレッシャーをかけるため派遣したデモンストレーション使節である。琉球の国王が代わるたびに御冠船^{うかかんせん}と称する小艦隊を仕立てて来球し「なんじを琉球国中山王に封ずる」という中国皇帝の国書を手渡した。一行は、そのあと半年から十か月近く首里に滞在し、物見遊山や酒宴などで羽をのびしたが、食事はほとんどが中国料理で、そのうえ総勢数百人という大部隊のため、もともと資源に乏しい琉球国としては、一行の食事をまかなうだけでもたいへんな苦労だった。このため、中国本土から種豚を輸入して養豚を奨励し、中国料理のコックを招いて料理の勉強にも乗り出した。が、養豚の場合、決め手となるのはえさで、人間の食べるものにさえ事欠く琉球では、初めのうち、このえさ不足が大きく足を引っ張った。

ところが一六〇五年、これも中国から沖繩の風土にうってつけのサツマイモが伝わった。それまで農民は、わずかばかりの米も税として取り上げられ、もっぱらムギやアワ



ばかりを食べていたが、サツマイモの伝来で主食が確保されるとともに、その皮が豚にとつて格好のえさになった。それに、名物の台風がサツマイモの葉を吹きちぎっても、地中には確実に根菜としてのイモが残った。

一七〇〇年ごろからは二毛作もできるようになり、このころから豚肉とサツマイモというたぐいまれな沖縄の食生活パターンが確立するのである。

事実、この豚肉とサツマイモという組み合わせは、とくに豚肉がビタミンB類を多くふくんでいることによつて理想的な栄養食となる。

戦前、この基本食によつて育つた老人たちは、いま百歳を上回る長寿に恵まれている。

ここでは深くはふれないが、かつて沖縄での豚の利用は徹底的なものであった。内臓はもちろん、肉、皮、ラード、豚足と、あらゆる部分を巧みに生活に取り込む知恵を身につけていた。それが、こんにちの長寿王国への遠因となつたといわれる。