

# 琉球料理



伝えよう 広めよう  
ウチナーの食文化



## 受け継がれる 伝統料理を味わう。

◎ 沖縄県

文化観光スポーツ部 文化振興課

TEL.098-866-2768

◎ 沖縄県



## 伝統的な沖縄の食文化の9つの要素

# 沖縄の伝統的な「食文化」とは

沖縄の伝統的な食文化とは、**琉球料理**という沖縄独自の料理文化に基盤をおき、食材や調理法、風俗習慣などの**様々な要素**を包含した生活文化です。その底流には、自然や気候風土の尊重、家族・親族や地域とのつながりを大切にす精神、日中両国はじめ各国との交流による影響などがあります。

## 「琉球料理」とは

琉球料理とは、沖縄で発展・継承されてきた伝統的な料理です。琉球王朝時代に中国の冊封使や薩摩の在番奉行等を饗応するための料理が生まれ、調理技術や作法等を洗練させて宮廷料理として確立しました。それが上流階級に伝わり、明治以降は一般家庭にも広がってさらに発展しました。

また、亜熱帯・島嶼の自然環境のもとで育まれてきた庶民料理があり、その双方を源流として現在に受け継がれています。

1

### 食材

亜熱帯の風土に根ざした野菜、魚介、海藻をはじめ豆腐、豚肉を多く用いるとともに、外来の昆布やスンシー(しなちく)等を巧みに取り入れ定着させています。

2

### 調理法

脂を用いた汁物、煮物、炒め物、揚げ物が多く、茹で汁はだしとして用いるなど、食材を無駄なく活用するのも特徴です。生食は少ないです。

3

### 味わい

(だし)

豚のだしとかつおだしをベースに、肉、魚介、昆布、野菜、豚脂などから複合的に生まれる深い旨みやコクが料理の味の基調をなしています。

4

### 栄養

食材の相性を工夫し、栄養的にもよいとされる自然の素材や煎じ物(シンジムン)が多く用いられ、「医食同源」の考え方が根づいています。

5

### 菓子

菓子職人によって受け継がれ、儀式や行事の際に用いられてきました。色濃く残る中国系の他に日本系や南蛮系の菓子もあります。

6

### 酒

琉球王朝時代、琉球泡盛は幕府への献上品、冊封使のもてなしに供されていました。近年は、長く熟成させたコース(古酒)が人気を集めています。

7

### 茶

沖縄でよく飲まれているのは、中国から伝わった清明茶とさんびん茶です。木鉢と茶筌で泡立てた沖縄特有の茶「ぶくぶく茶」もあります。

8

### 食器

さらびやかな文様の琉球漆器をはじめ陶器、磁器等が琉球料理を盛る器として王朝時代から用いられています。

9

### 風俗習慣

親族や地域住民が集まる行事や伝統祭祀の際に独特の料理がふるまわれるなど、料理は社会的な絆を再確認する媒体となっています。

沖縄県HP

沖縄の伝統的な食文化  
(平成31年6月開設予定)



詳細についてはこちらから →

# ウトウイムチ(おもてなし)と「宮廷料理」

## 日中両国の影響を深く受け発展

1429年から450年間、沖縄は琉球王国と呼ばれる独立国でした。琉球王国では宮廷行事や儀式、接待などのために華麗な宮廷料理が創り出されました。宮廷料理の発展には、15世紀以降の冊封使等に見られる中国との関係、さらに17世紀以降の薩摩の在番奉行等に見られる日本との関係が大きく影響を及ぼしています。

### トウンダーブン(東道盆)

東道盆は、琉球漆器の代表的な器です。

「東道」とは中国の史書による「東道の王」に由来し、主人となって客の世話をすることを意味します。

形状は四角(五品)、六角(七品)、八角(九品)、円形などがあり、中に盛り込んだ小皿には色や形が美しく、冷めても味が変わらない上質な酒の肴を客の数に合わせた数で盛り込みます。

中に盛りつける代表的なものとして、花イカ、ミヌダル、からし菜入りかまぼこ、グンボーマチ、クティンプラ、ターンムから揚げ、シシかまぼこ、ハンビン(半紅)、裏付きチヌク、昆布巻き、スーチキー、ピラガラマチなどがあります。

#### 五段のおもてなし

#### グダンヌ ウトウイムチ(五段の御取持ち)

沖縄の最高の祝料理で結婚式、還暦祝、古希祝などの大きな祝に催されました。日本料理の本膳料理にも匹敵するほどの豪華な献立料理で、膳が五つ出るところからこの名前がついたと思われます。

膳の形式は日本風ですが、盛り込む料理は、すべて琉球料理で占められています。



### ターンム(田芋)から揚げ

うす紫の香りよい田芋を煮て皮を剥き、油でカラッと揚げて、砂糖と醤油のつけ汁にくぐらせたもの。

### クティンプラ(小てんぷら)

棒状に切った白身魚を芯にして塩味の厚い衣をたっぷりつけて揚げたてんぷら。  
てんつゆ無しでいただきます。

### 花イカ

身の厚いクブシミ(甲イカ)に、さまざまな切込み細工を入れて、名のごとく花のように美しく赤く染めたもの。食べるより眺めて楽しみたいほどです。

### ミヌダル(豚ロースのごまだれ蒸し)

豚ロースに黒ごまのたれをつけて蒸したもので、真っ黒に出来上がるためクロジシ(黒肉)とも呼ばれます。見た目のわりにあっさりした味わいです。

### ピラガラマチ(青ねぎ巻き)

細かく切ったかまぼこと揚げ豆腐を芯にして、青ねぎで巻いて酢みそで和えたもの。ねぎの香りを楽しむことができます。

### グンボーマチ(ごぼう巻き)

豚ロースのうす切りで、ごぼうを芯にして巻き、砂糖、しょうゆでゆっくりと柔らかく煮込んだ料理。ごぼうの味が豚肉とよく合う美味しい煮物。

### シシ(肉)かまぼこ

シシとは沖縄方言で肉のこと。魚のすり身に豚の挽肉を混ぜ合わせてつくった変わりかまぼこで沖縄では最上のかまぼことされています。



# ヌチグスイ(命の薬)と「庶民料理」

## 創意工夫により「医食同源」を体現

庶民料理は、亜熱帯の気候風土が育んだ滋養豊かな食材と、地理的・歴史的背景から日中両国との交易の中でもたらされた食材を巧みに組みあわせて、創り出されました。それは中国より伝わる医学的な治療も日常的な食事の源は同じであるとする、「医食同源」の理念にかなっており、今でも「くすいむん」「ぬちぐすい」といわれ、生活に根付いています。



### ゴーヤーチャンプルー

夏野菜の王者といわれているゴーヤー(苦瓜)と豆腐の炒めもので、最も親しまれているチャンプルー料理。ゴーヤーはビタミンに富み、苦みは食欲を刺激するとされています。



### ジーマーミ豆腐

落花生のしぼり汁とさつま芋のでんぷんから作られる豆腐のように真っ白な仕上がりが。とろとした口あたりが格別です。



### ターンムデインガク(田芋の田楽)

サーターターンムもおいしい、甘く仕上げた沖縄風さんどんで、油っぽい豚肉料理の後によく合う一品。田芋は子孫繁栄を意味しており、おめでたい料理として用いられます。

### 足ティビチ

豚の足をぶつ切りにして昆布や大根と長時間煮込んだ味わい深い料理。とろける食感と舌触りが絶妙な逸品です。



### いか墨汁

白いかと豚肉、にが菜を煮込んでいかのスミを加え、真っ黒に仕上げた珍しい汁もの。一風変わった風味とコクが好まれています。



### 沖縄そば

県民食の代表格。そば粉をつかわずに小麦粉でつくった太めの麺と豚骨でとった濃厚なだしでこってりと仕上げた汁、具には豚の三枚肉などをのせるのが特徴です。



### ゆし豆腐

がっちり堂々とした木綿豆腐を、固める前のユラユラした柔らかい状態の豆腐のこと。素朴でなんだか懐かしい味わいに癒やされます。



### 揚げ豆腐

食生活の必需品で家庭料理の主役とされた豆腐は、食べ方が色々。等分に切り分け、水気を切り、塩をまぶして揚げた料理。シンプルな味わいと表面の香ばしさが魅力です。

### ソーミンタシヤー(素麺の炒めもの)

茹でたソーメンを油で炒めて青ねぎをちらした素朴な味わい。柔らかく喉ごしがよいものは、「でんぷんが溶けて固まる」を意味する「(ソーミン)ブットゥルー」と呼ばれます。



# ウガン(御願)と「行事料理」

## 豊年祈願や祖先崇拝などで人や地域の絆を繋ぐ

沖縄の各地域では、豊作祈願や大漁祈願にちなんだもの、祖先崇拝の思想からきたもの、中国や本土から伝わってきたもの、沖縄独自のものなど多種多様な年中行事が行われています。行事料理は親族や地域住民が集まり、料理を囲み語らうことで、人と人、人と地域の絆を再確認する役割を果たしています。

※ここでは行事料理の一部を抜粋しています。また、地域によって内容が異なります。



ソーキ汁



イナムドッチ



七草粥



中身汁

### 正月 旧暦一月一日

本土の正月が“餅正月”だとすれば、沖縄の正月は“豚肉正月”といわれるほど、豚肉がよく使われ、イナムドッチ、中身汁、ソーキ汁といった汁物を食す習慣があります。

### 七日の節供

旧暦一月七日

本土では七草粥といって、春の七草を粥に入れていただく習慣があり、その行事が沖縄にも伝わりました。この七日の節供の菜雑炊は各地で年中行事化されています。

### 浜下り 旧暦三月三日

サングッチサンニチーと呼ばれ、女の節供とされており女性や子供たちが思い思いにお重(近年は、よもぎ餅や三月菓子のみ)などを持ち寄って浜辺で楽しく時を過ごしました。



よもぎ餅

三月菓子

餅

御三味

### 清明祭 4月頃

沖縄では、祖先崇拝の思想が非常に強いため、清明祭は盛大に行われます。餅やウサンミ(御三味)は、現在も祖先崇拝の行事に必ずついてくる独特の料理です。



ジューシー

### 旧盆 旧暦七月十三日~十五日

旧暦七月十三日のウンケー(精霊迎え)から始まってウークイ(精霊送り)に終わるまでの三日間、各地で盛大に営まれます。十三日の夕方は、ウンケージューシー(ショウガジューシー)がつきものとなっています。



あまがし

ポーポー

### 四日の日 旧暦五月四日

旧暦五月四日はユッカヌヒーと呼ばれ、各地の漁村や港町では豊漁祈願のハーリーが盛大に催されます。この日各家庭では“ポーポー”や“チンビン”が作られ、子供たちをいっそう喜ばせました。

### 五月五日 新暦行事

五月五日は本土から伝来した“端午の節供”と言われる行事です。菖蒲は古くから蓬とともに、疫病や毒気を払い、万病を避ける薬草と信じられ、あまがしに菖蒲の葉を添えて食すことになっています。



フチャギ(吹上餅)

### 十五夜 旧暦八月十五日

一年中で一番、月が美しい時期ですが、各家庭ではその日に小豆をまぶしたフチャギ(吹上餅)を仏壇や火の神に供える習慣があります。

### 鬼餅 旧暦十二月八日

鬼餅は、サンニン(月桃)やクバ(ピロウ)の葉に包み込んで蒸した香りのよい餅です。植物のカーサ(葉)を使うので、“カーサームーチー”とも呼ばれています。



ムーチー(鬼餅)



# 琉球菓子

## 中国と日本の影響を受け 生み出された銘菓の数々

中国風と和風が渾然と交わり、そこから菓子職人たちの洗練された技法により、沖縄の風土にあった琉球菓子が作り出されました。名称もチンスコウ、リトウペン（李桃餅）、チイルンコウ（鶏卵糕）、かたや吉野餅、松風、藤さらさなど系統が一目瞭然です。

暑い土地柄の為、和菓子のようなあんものより、日もちのよい揚げ菓子、焼き菓子などがあります。今日でも大切な行事や儀礼においては伝統ある琉球菓子が用いられています。



**松風**  
(マチカジ)

表面に芥子、またはゴマを散らした焼き菓子を指し、沖縄の松風はそれを赤く染めて帯状にし、大きく結んだのが特徴です。

## 桔餅 (チッパン)

クニブ(九年母)やカーブーチーなど柑橘類を砂糖で煮詰めた菓子できっぱんとも呼ばれています。



## ナットゥンスー

お正月のお茶請けとして親しまれている香り高いお餅です。上に落花生を四弁の花びらのように飾ります。



## 千寿糕

(センジュコウ)

豚脂で小麦粉をこねた皮に、胡麻あんを包んで筒型に整え、赤、黄、緑の飾りをつけた焼き菓子です。



## チンスコウ

豚脂を溶かし、砂糖、小麦粉を混ぜ焼き型で抜いた菓子で、王朝時代から作られています。



## コーグワーンシ

色々な形や色がある落雁の一種で、祭事や法事には欠かせない菓子です。



## 闘鶏餃

(タウチイチョウ)

溶かした豚脂に小麦粉を混ぜ込んだ皮で、胡麻餡を包み、半円形にして周囲にひだを折り込んだ揚げ菓子です。



## 鶏卵糕

(チイルンコウ)

鶏卵をたっぷり使って蒸しあげ、桔餅と落花生をまぶした優雅な菓子です。



## サーターアンダーギー

卵、砂糖、小麦粉をこねて油で揚げた、沖縄を代表する菓子で、丸い球形の一方がパッと開いた形をしているのが特徴です。

## 琉球菓子のお供に伝統のお茶を嗜めば、往時の世界へ

### ブクブクー茶

ブクブクー茶は米を炒って作った煎米湯と茶湯を木鉢(ブクブクー皿)に入れ、長い茶筌で泡立てます。茶碗のうえに山のような泡をうつし、さじなどは使わず茶碗を直接口に運んで飲みます。



### サンピン茶

沖縄では、古くから中国から伝わったサンピン茶がよく飲まれています。サンピン茶は、茉莉花の香をつけたお茶で、サンピンという呼び方は、中国語の香片(シェンピエン)から来たと考えられています。



# 君知るや名酒あわもり

(坂口謹一郎「酒の博士」東京大学名誉教授)



## 泡盛

泡盛は米で造った焼酎の一種で、黒麹菌を用いた沖縄独特の酒です。名前の由来は酒精度をみるために泡を盛る方法からついたとする説等があります。

泡盛は、その味わいと香りがラオロンというタイの酒に似ていることから、15世紀にタイから伝わったとされていますが、近年、それに加えて中国福建省をつなぐルートなど複数が考えられています。

琉球王朝時代、泡盛は冊封使の饗応や江戸幕府への献上品として、外交には欠かせない貴重な品でした。

また泡盛は、酒として味わうほか、ラフテーなどの独特の風味を出す調味料としても使われています。

## コース（泡盛古酒）

造ってから3年以上寝かせたものは、コース（古酒）と呼ばれます。泡盛は、長く寝かせ熟成させることで酒の質が向上し、より味わい深いお酒になります。

戦前、首里には中国の年号「康熙年間（西暦1662～1722年）のコースがあったとされており、約300年の時を経た泡盛が存在したということを物語っています。そして同時に、その頃から泡盛を貯蔵・愛蔵する習慣が始まったと推察されています。



### 伝統的熟成法「仕次ぎ」

琉球最後の国王尚泰の四男で、趣味人としても名高い尚順は古酒についての随筆を残しています。その中でコース造りに欠かせない、複数のかめ（甕）を用意し年代順に貯蔵する「仕次ぎ」の手法を紹介しています。

まず一番目の甕に良い酒を親酒として入れておき、それとは別に二番・三番甕を用意します。

汲み出しや自然蒸発によって減った「アヒャー」とよばれる親酒（一番甕）は、次に古いから二番甕から補なわれます。

二番甕には、三番甕からといったふうに順に注ぎ足すことで風味を損なわず、数百年にわたり蓄えておくことができます。



## ～琉球料理の特徴的な調理法～

### チャンプルー

チャンプルーは、豆腐と季節の野菜を炒め合わせる調理法です。豆腐はすぐれた植物性タンパク質ですが、ビタミンや食物繊維などが不足しており、野菜と合わせることでこれを補える、栄養学的にも理にかなった料理といえます。ここではゴーヤーチャンプルーを紹介します。ゴーヤーはビタミンCを多く含んでいるので、沖縄では夏バテに効くとしてよく食されています。



島豆腐はより味が染みこむように手でちぎり、また焼き目をつける事で水分が逃げるのを防ぎます。

主な料理：漬菜（チキナ）チャンプルー、マーミナチャンプルー、ゴーヤーチャンプルー、ラッキョウチャンプルー

### イリチー

イリチーは乾燥食品、根菜類、水分の少ない食材を利用して、出汁で炒め煮にする調理法です。出汁に調味料を加えた煮汁を材料にすっきり煮含めるため、濃厚な味わいとなります。ここではチデークニイリチーを紹介します。チデークニ（島ニンジン）は肉質が柔らかく煮物や炒め物、汁物などによく使われます。カロテンが豊富に含まれ、沖縄では古くから滋養食として料理されてきました。



一度にだしをいれず、水分がなくなってきたら鍋肌からだしを入れることを繰り返し、味を煮含ませる。

主な料理：クーブイリチー、かんびょうイリチー、血イリチー、ウクライリチー、スンシーイリチー

### ンブシー

野菜、豆腐、豚肉を味噌味で煮込んだもの。煮物と汁物の中間くらいの料理。ウブシー、ウブサー、ンブサーとも呼ばれます。



炒めた食材にだしを入れ、赤みそを加えて混ぜ合わせ中火で煮込みます。

主な料理：ンスナバンプシー、ゴーヤンブシー、シブインブシー、ナーベランプシー

### プットゥルー

でんぷんが溶けてふっくらと固まった料理【ンムクジプットゥルー】

### タシヤー

油で炒めた料理【ソーミンタシヤー、ナーベラータシヤー】

写真提供：沖縄観光コンベンションビューロー、松本料理学院、安次富順子

琉球・沖縄 食文化のあゆみ

(食文化史略年表 11世紀から19世紀初期まで)

執筆・監修/金城須美子(琉球大学名誉教授)

年代

主なできごと

11~15世紀
グスク時代の遺跡から大量の炭化したコメ、ムギアワのほか、魚類貝類、マイマイ、イノシシ、ジユゴンの骨が出土する。鉄器・中国製陶磁器・日本産石鍋も出土し、外来文化の導入もうかがえる。このころ僧禅鑑が来琉し、極楽寺を建立したという(仏教の伝来。喫茶法が伝わる。仏教の影響による肉食禁止はない。)

13世紀
(英祖王代)
1374年(察度25)
中国との交易が行われ、陶磁器、鉄器を輸入。琉球のウマ、硫黄を輸出。

1392年(察度43)
朝鮮王国と通交する。中山王が朝鮮王国(高麗)へ使者を派遣、琉球産物の硫黄、砂糖、南蛮産の天竺煙、胡椒、丁香、明礬、青磁器、蘇木などを献上。返礼に朝鮮人参、松の実、蜂蜜などを賜る。以降、李朝とも通交する。中国からの帰化人(閩人三十六姓)が渡来。久米村に居住して交易に携わる。福建地方の習俗を踏襲する。

1404年(武寧9)
1420年(尚恩15)
中国皇帝の使者(冊封使)時中が来琉し、武寧が冊封を受ける(最初の冊封)。その後23回冊封使が派遣される。東南アジアとの交易が行われ、香辛料(胡椒、丁香・鬱金など)、酒類、錫がもたらされた。

1456年(尚恩15)
1477年(尚貞元)
朝鮮人の金非衣らが与那国島へ漂着。与那国島では鉄釜や磁器、陶器、匙は無く、土腥(バナリ焼き)で炊き炊きする。先島では牛、鶏、犬を飼っているが豚は見られない。

1478年(尚貞2)
1534年(尚清8)
冊封使来琉。正使の陳侃が『使琉球録』を著す。国王主催の論祭の宴。冊封の宴。中秋の宴。龍舟の宴を受けている。論祭、先王の葬儀の祭品に大宰(牛・豚・羊)を供えて祀つている。冊封の宴は、山海の珍味と脚腫脹の多彩な料理が供され美味であった。しかし、これは冊封使が帯同した中国の料理人によるもので、琉球では、宴席や料理の方法を知らないよう。中秋の宴は、宮中の女官による料理で質素だが味は良い、と記している。

1562年(尚元7)
冊封使来琉。正使の郭汝霖が『使琉球録』を著す。庶民の日常の食事は飯一、二椀で魚や肉の類いは殆どない。島民の炊事には法螺貝殻を用いていると記している。
1579年(尚永7)
首里・那覇に市場ができる。市では女性が高い、野菜、塩辛、塩が売られていた。

1600年(尚寧12)
泉州堺出身の僧侶 喜安が来琉、首里王府の茶道宗職となる。茶道の隆盛をみる。
1605年(尚寧17)
甘藷の伝来。野国總管が中国からイモを持ち帰る。儀問異常によって全島に栽培され主要作物になる。以来、島民の主食となった。

1609年(尚寧21)
薩摩藩が琉球に侵入。
1634年(尚寧14)
冊封使来琉。正使の汪楫が来琉、『使琉球録』を著す。産物、食材、料理法、習俗など詳細な記述あり。市場は女性が高い豆腐、甘藷、塩辛、油類が多く売られている。酒宴に昆布料理を多く用いている。

1666年(尚賢19)
冊封使来琉。副使の徐葆光が『中山伝信録』を著す。国王主催の七宴の饗宴、毎日提供された食料、特産物のジユゴ、毛魚、ヌクグラスを賞味。美味だと評価している。庶民の暮らし、家畜や蔬菜、風俗習慣、喫茶法についても詳細に記している。物見遊山の折に、土族は漆塗りの提籠を、庶民は素朴な重箱を用いている。とある。久米村の孔子廟の祭祀に、大宰(小宰(牛・豚・羊))を供えるなど中国の習俗を取り入れている。冊封使の随員として厨人4名、糕餅匠2名を連れてきている。
1694年(尚貞26)
薩摩から伝わった「入浜式塩田の製塩」が始まる。那覇の湯原(泊)、屋我地が塩の主産地となる。

1697年(尚貞29)
王府から牛馬屠殺禁止が出される。庶民の葬礼や婚礼の行事に、牛を殺し振る舞うことを禁ず。
1706年(尚貞38)
親見世では、茶道具・陶磁器・錦類、米・焼酎・茶・味噌・醤油・酢・塩を商う。菩薩像に、節日には三昧を供え、正月七日には鏡餅を供えている。
1713年(尚敬元)
大飢饉で死者3,199人。奥村の人が刃戸から蘇鉄を移植し国頭(大宜味・久志・恩納間切)に支給して人民を救済した。
1719年(尚敬7)
王府から各村へ鶏、豚を飼育するよう布達が出される。

1729年(尚敬17)
冊封使来琉。副使の徐葆光が『中山伝信録』を著す。国王主催の七宴の饗宴、毎日提供された食料、特産物のジユゴ、毛魚、ヌクグラスを賞味。美味だと評価している。庶民の暮らし、家畜や蔬菜、風俗習慣、喫茶法についても詳細に記している。物見遊山の折に、土族は漆塗りの提籠を、庶民は素朴な重箱を用いている。とある。久米村の孔子廟の祭祀に、大宰(小宰(牛・豚・羊))を供えるなど中国の習俗を取り入れている。冊封使の随員として厨人4名、糕餅匠2名を連れてきている。
1725~1729年頃
御冠船踊り始まる。
蔡温が三司官に就任。『独物語』に、この頃豚が繁殖し冠船渡来にも島内で調達可能とある。

鎌倉時代

室町時代

安土桃山時代

江戸時代

年代

主なできごと

1731年(尚敬19)
『琉球国旧記』が編纂される。官職(御茶道・御料理座・庖丁)、行事、事始めの記述あり。
1734年(尚敬22)
蔡温らは、『農務帳』を著し、凶年に備えて蘇鉄の栽培を奨励。その毒抜き、味噌の作り方、調理法を記す。
1736年(尚敬24)
蔡文溥『四本堂家札』が編纂される。久米村系蔡氏の家憲。行事、祭祀の記述、清明祭祭品の三昧あり。

1756年(尚穆5)
新垣居春が庖丁人兼ヶ段親雲上に師事し和風菓子の製法を伝授される。『新参夏氏家譜』参照。
1768年(尚穆17)
清明祭を初めて玉陵で行う。中国の習俗に倣い三牲を供え記る。
1772年(尚穆21)
新垣居春が薩摩藩料理人に師事し式三献の料理法を伝授される。

1800年(尚温5)
冊封使来琉。副使の李鼎元が『使琉球記』を著す。日記形式で毎日の食事を記録し食材や料理について詳しく調べている。エラブウミヒ、ジユゴ、鯉節の料理を賞味している。御冠船料理が確立される。首靨、費錫章が『統琉球国志略』を著す。この年『琉球冊封使一件』が上梓されこの中に、「冊封之時助使成立并卓之図」とあり、初めて御冠船料理成立の全容が明らかにされた。中国の清漢全席に準じた燕の菓・菓子・カヒレ・海草・鮑の料理。そのほか琉球・日本の食材を用いた五段からなる宴席料理であった。
1808年(尚温5)
渡嘉敷通寛が『御膳本草』を著す。食療養生書と言われる。食材320種の効能、食べ合わせを記している。

1832年(尚灑29)
新垣親雲上が薩摩藩御庖丁人の石原嘉右衛門に師事し規式和菓子製法を学び免状を授けられる。また、琉球飯屋にて薩摩藩主に唐風料理と唐菓子を作り献上する。

1839年(尚育5)
ペリリが来琉する。大美御殿にて接待される。12品の料理と菓子類の宮廷料理で饗応される。
1853年(尚泰6)
真築城親雲上が薩摩藩庖丁人の石原加右衛門に師事し日本料理の免状を受ける。

1866年(尚泰19)
冊封使が来琉し、尚泰が冊封を受ける(琉球における最後の冊封)。正使の趙新が『統琉球国志略』を著す。『琉球冠船記録』が上梓される。先の『琉球冊封使一件』と同様の冠船料理がみられる。その他、論祭の供物、滞在中の冊封使へ支給した食材などの品目・数量などの記録もある。

1870年(尚泰23)
伊是名玉御殿で初めて清明祭が行われる。『伊平屋島公事帳』に三昧の供物が見られる。
1873年(尚泰26)
那覇辺りで「ぶくぶく」茶が飲まれるようになる。
1876年(尚泰29)
大蔵省調べ『琉球藩雜記』琉球藩管内産物表に当時の産物、食糧(菜蔬・魚介・果実・海藻)、薬種その他の調査資料が記録されている。

1877年(尚泰30)
河原田盛美『琉球紀行』琉球備忘録』を著す。島民の生活状況や交易品など調査し記録している。

1879年(尚泰32)
『寄留商人』による民間の商業資本の進出。主に鹿児島・大阪・京都・兵庫から来琉し居住した商人によって商売が行われた。白米や菜種油、醤油など移入品の殆どを一手に引き受け扱った。
1880年(明治13)
沖縄県が設置される。明治政府により琉球処分が行われ王府が崩壊する。尚泰は首里城を明渡した。

1882年(明治15)
『御菓子并万例帳』が編纂される。100余の菓子の名称・材料について検証、試作し記録している。
八重山宮内殿内「祭之時膳符日記」が編纂される。宮内殿内の家庭祭祀および在番招請の折の献立記録がある。行事ごとに供物、献立、食材が記録されている。法要の靈前に供える豊供盆は、切生臭物を用いない精進料理である。八重山特有の食材(備良・巻きみどり・岩芋・紫菜や料理などもみられる。

1883年(明治16)
尾崎三良(参事院議官補)が『生活様相観察命書』を著す。各間切を巡回し産物、習俗、農民の生活様相を記す。
1883年(明治16)
県内の家畜数は牛20,153頭、馬14,508頭、豚56,609頭、ヤギ36,507頭、豚の屠畜数全国1位。

1884年(明治17)
首里・那覇に豆腐の製造業、小売業が増える。与儀、古波蔵の市はウシシ、ジャイ、豆腐が主流であった。
『沖縄県旧慣間切内法』が編纂される。明治政府および沖縄県庁で実施した旧慣制度に関する取調書である。各間切の慣習・規定・諸制度、執り行われている祝儀・祭礼について調べ記録している。重箱料理の大きさ、料理の内容まで規制され違反した者には料金が課せられている。行事食を知る上で貴重な資料となる。

1887年(明治20)
日本内地から陶磁器商人が進出。安福で丈夫な陶磁器が移入される。ハスカン(マイイ)と呼ばれる食器(飯碗)もその一つ。
1888年(明治21)
那覇の西新町に西洋料理店が出店。大門前通り、石門通り、見世の前通りなど商店街が賑わう。

1889~1890年(明治22、23)
那覇に初めて牛乳屋が開店する。その後、首里・那覇では牛乳を飲む習慣が広がり、牛乳屋が増えたという。
1893年(明治26)
チェンバレンが来琉の折、尚貞王の邸(中城御殿)に招かれ日本料理の接待を受けたが、後日、尚順王子邸(松山御殿)での饗応料理は完璧な中国料理であったと記している。

1901年(明治34)
座間味村で本格的な鯉漁業が開始。鯉節の加工・製造が行われる。
1902年(明治35)
福永義一が沖縄そばの原形・支那そばの提供を始める。
1908年(明治41)
盆の供え物がアダンの実や木の実からパンアップルやバナナなどに取って代わる。

新垣淑康が首里で琉球菓子専門店を開店する。王府の庖丁人であった新垣淑規の孫、淑康が後を継ぐ。

明治時代

江戸時代