

沖縄初の料理学校「新島料理学院」を設立した新島正子氏の二女にして、(一社)琉球料理保存協会の理事長を務める安次富順子氏。沖縄天ぶらの来歴や伝統的な行事料理についてお話を伺った。

# 本来「天ぶら」と言えば、 魚の天ぶらのごとくでした。

サーター天ぶらとは  
これ如何に

沖縄天ぶらは、ヤマト風の(衣の薄い)天ぶらが沖縄に伝わってから厚衣に移行したと思っていたんですが、江戸時代の本を読んでいたら「長崎天ぶら」というものが出てきて、衣に味がついていて天つゆを使わずに食べている。そうすると、そのまま入ってきた根付いたのかなって。まだ十分調べていないから、いい加減な話ではないわ(笑)。

本来「天ぶら」とは魚の天ぶらのことだけを指していたんです。方言で「囲っている」という意味の「フクミン(覆面)」も、魚の天ぶらの別の名前。法事の際に重箱に入れる「ウー(大)ティンブラ」は、魚を3センチ角に切つて、蒸して、それに衣をつけて油で揚げたもの。これに対してお祝いの時に使う「ク(小)ティンブラ」は、単に小さいというのではなく、

魚の皮と身を混ぜて天ぶらにしたもの。ものすごく細かい食文化があったんです。

昭和に発行された『那覇市史』は、明治の人たちが取材対象になつていて面白いですよ。結婚式には身分によつてランクがあつて、一番上は「カシチーニービチ」、平民は「アンダーギーニービチ」、その次が「ンムニーニービチ」。カシチーは当時ごちそうだったおこわ、ンムニーは芋を練つたもの。引き出物の名前が付いていたのね。

片一方がはらんでいる「カタハランプー」：こう呼ぶのは俗称で、正式には「シル(白)アンダーギー」だと思ひます。私が料理を始めた頃は、形を揶揄した下品な言い方だから絶対に使うなと上の人から言われました。砂糖が入るサーターアンダーギーに対して、塩味とか甘くないシルアンダーギー。世の中の呼び方はカタハランプーのほうが一般的になつて

いますけれども、丸く末広がりになるという形だという解釈の方がいいんじゃないかなと思つています。結納にはこのセットに赤い「マチカジ(松風)」が加わる形です。

アンダーギーは天ぶらとは違つて、ひとつのタネを揚げたもの。天ぶらは具に衣をつけるでしょ。サーターアンダーギーのことを「砂糖天ぶら」と言うのは本来は違ふと思う。ところが今帰仁のほうのおじいさんが「私の子どもの時からサーター天ぶらつて言っているよ」と。それぞれの地域で言葉があるし、揚げ物を全部天ぶらと言うのもひとつの沖縄のテーグーな面なのではないか。

※昭和54(1979)年発行「那覇市史」資料篇  
第2巻中の「那覇の民俗」607ページ



『母と娘が伝える  
琉球料理と食文化』  
新島正子・安次富順子共著  
琉球新報社  
3850円(税込)

Profile  
安次富順子(あしとみ・じゅんこ)  
1943年満洲(現在の中国東北部)生まれ。  
62年那覇高校卒業。66年女子栄養大学を  
卒業し新島料理学院に勤務。2009年沖縄  
調理師専門学校校長就任(～16年)。19  
年(一社)琉球料理保存協会を設立、理事  
長就任。

撮影/小山泰雅

沖縄の天ぶらは厚衣 (同書79pより抜粋)

天ぶら(天婦羅)は魚介類や野菜などに卵水で溶いた小麦粉の衣をつけて油で揚げたものことです。日本料理を代表する料理の一つに位置付けられていますが、元々は南蛮(ポルトガル、スペイン)から伝えられたといわれています。その天ぶらですが、日本料理の天ぶらと沖縄の天ぶらには大きな違いがあります。日本料理の天ぶらは薄衣をつけカリッと揚げ、揚げたてを天つゆや塩などで食べます。一方、沖縄の天ぶらは薄い塩味をつけた厚衣をつけて揚げます。沖縄の天ぶらは揚げたてはもちろん、冷めてからもおいしく食べることができます。元々は何もつけずに食べますが、ウスターソースや醤油をつけることもあります。冷めても味が変わらないので、行事料理の際の重箱やオードブルには欠かせません。また日常のお弁当のおかずやおやつとしても好まれています。近年は耳にしません、天ぶらを方言でフクミン(覆面)といっていました。



「ティンブラ(天ぶら)各種」より。  
中央奥がウーティンブラ、その左  
がクティンブラ

## information

# 沖縄調理師専門学校

撮影/小山泰雅



へりが斜めになっている  
中華鍋で作りました。

## カタハランブー

材料(10-12個分)

※大きさにより増減

- 小麦粉 ..... 400グラム
  - ベーキングパウダー ..... 小さじ3
  - 卵 ..... 2個
  - だし汁 ..... 220~250cc
  - 塩 ..... 少々
  - 揚げ油 ..... 中華鍋に七分目(油温は160℃)
- ふるっておく  
混ぜておく

### Profile

## 金城 助

(きんじょう・ひろ)1970年南風原町生まれ。沖縄調理師専門学校の第16期卒業生。19歳で助手として入職し、新島正子氏、安次富順子氏に師事。輩出した生徒は3000人に及ぶ。専門は日本料理と琉球料理。沖縄県知事認定の琉球料理伝承人(1期生)。



## 作り方



1 ボウルに卵2個を割り入れてしっかり混ぜ、だし汁を注ぎ入れてさらに混ぜる。だし汁は少し取っておき、生地の硬さ調整に使う。



2 1のボウルに粉を混ぜながら加えていく。取っておいただし汁と粉を交互に加えながらしっかり混ぜ、硬さを調整していく。



3 硬さの加減はこんな感じ。おたまで持ち上げた時に、ぽてと落ちるくらいの硬さになればOK。



4 おたまに3つの生地を入れ、鍋肌に沿っておたまを俯せるようにし、おたまと鍋肌間に生地をゆっくりと流す。流した生地は、丸みを帯びてとどまる。



5 鍋肌にくっ付いた部分が「おうぎ」になり、油に浸かった部分がお腹になる。ときどき油を回しかける。



6 しばらくすると「おうぎ」は乾いて鍋肌から外れ、全体が油の中に浸かる。じっくり揚げたらできあがり。

カタハランブーを作って  
いただきます

沖縄調理師専門学校で日本料理と琉球料理を教える金城助先生は、新島正子氏および安次富順子氏の愛弟子にして(一社)琉球料理保存協会の理事でもある。金城先生、カタハランブーの作り方を教えてください!