

学藝員のススメ



アグー

沖縄県糸満市の豚食文化を象徴

大野 一郎

友好都市の糸満市を紹介する特別展「いとまんの文化と自然」を開催しています。沖縄といえば、ラフテー、ソーキそば、ティビチ（豚足）、チラガー（豚顔）などのブタ料理。「ブタは声まで食べられる」らしく、内臓のみならず、血まで食されます。私たちは胃・小腸・大腸をホルモンと言って食べますが、沖縄では「ナカミ」と呼び、すまし仕立ての汁にします。血は正月のごちそうになる重要な食材です。

沖縄では人とブタの距離が近く、ふん尿をブタが処理するウーフル（ブタ便所）という施設が自宅に設置されるなど

住文化にも影響を与え、漁師は豚の血で網を煮て丈夫にしています。

1980～2000年代になると、外来豚と比べおいしさや栄養価の面で優れたアグーの価値が認められるように。沖縄では「ウチナームン（沖縄のもの）」に高い価値を置く流れが生まれます。沖縄文化のシンボルとなったのが「真っ黒なアグー」だったのです。



▲アグーの剥製
（名護博物館所蔵）



博物館HPはこちら