

【岐阜女子大学】メタデータ記述用紙

	メタデータ項目	メタデータ記述欄
1	ID	
2	表題名	沖縄の伝統菓子
3	資料名	あまがし
4	内容分類	郷土・歴史
5	索引語	沖縄、年中行事、伝統菓子、あまがし、ユッカヌヒー、グングッチグニチ
6	説明	<p>あまがしとは押し麦・緑豆・黒砂糖で作る沖縄のぜんざいの一種で、旧暦5月4日、5日の沖縄の年中行事「ユッカヌヒー」や「グングッチグニチ」に食べられる伝統菓子である。</p> <p>押し麦から出るとろみが独特の味わいを生み、緑豆は口の渴きを抑える作用や清涼感があり、暑い沖縄の夏によく合った菓子である。現在は黒砂糖などの甘みを使用するが、以前は麦粥に米麴を入れ、2～3日発酵させた甘酸っぱい発酵食であった。</p> <p>ユッカヌヒー（四日の日）とは、昭和初期ごろまでは年に一度那覇市首里で大規模なおもちゃ市が開かれ、子どもたちが好きなおもちゃを買ってもらえる日であった。グングッチグニチ（5月5日）は、現在の子どもの日（端午の節句）にあたる。</p> <p>ユッカヌヒーやグングッチグニチには子どもたちの健康を祈願してあまがしが作られ、昔は「疫病を払う」と言い伝えられてきた菖蒲の茎や葉を添え、箸やスプーン代わりに食べられていた。</p>
7	形式	静止画（.jpg）
8	氏名	撮影者：大嶺朋香
9	時代・年	2021/04/29
10	地域・場所	
11	利用条件	表示 4.0 国際（CCBY4.0）
12	関連資料	
13	権利者	岐阜女子大学沖縄サテライト校
14	協力者	なし
15	登録日	2022/05/14
16	登録者	大嶺朋香
17	ファクトデータ	circd083c-0002.jpg

18	サムネイル	
19	公開の可否	公開
20	*特色	<p>ぜんざいの中でもあまがしは押し麦を使うことに特徴があり、押し麦から出るとろみが独特の味わいを生み出す。</p> <p>緑豆の代わりに小豆を使うこともある。緑豆には清涼感があり、口の渇きを抑える作用などがあるため、暑い沖縄によくあった食べ物だといわれている。</p> <p>沖縄では、ぜんざいとは、本土のぜんざいのように小豆ではなく、戦後アメリカから入ってきた金時豆を甘く煮て、その上に氷を乗せたものをさす。ぜんざいもあまがしも豆を甘く煮ることで同一視されることが多いが、ぜんざいとあまがしはルーツが異なるといわれている。</p> <p>現在、那覇市ではユッカヌヒーに中国伝来の行事であるハーリーが行われる（ハーリー〔ハーレー〕は地域によって開催日が異なる）。大人も子どもも、ユッカヌヒーはハーリーを楽しみ、あまがしやポーポーを食べ、子どもはおもちゃを買ってもらい楽しむ日である。沖縄のスーパーには「あまがし缶」が売られている。</p>
21	*活用支援	<p>■あまがしのレシピ</p> <p>【材料】5～6人分 緑豆 1カップ 押し麦 2/1カップ 水 8～9カップ 黒砂糖（粉） 300g～400g 塩 少々</p> <p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①青豆は30分～1時間程度水に漬けておく。 ②1に火をかけ、沸騰してアクが出てきたら一度茹でこぼす。 ③再び水を加えて火にかけ、煮立ったら弱火にし、20分ほど煮込む。 ④さっと洗った押し麦を加え、とろみがつくまで煮込む。 ⑤押し麦と豆が柔らかくなったら、塩と黒砂糖を入れて甘みを浸透させる。（砂糖は2～3回に分けて煮込むと味がなじむ）

22	* 利用分野	伝統行事、生活文化、生涯学習、学校教育
23	* 改善結果	
24	* 処理プロセス	
25	機関外リンク情報	
26	目標	
27	紹介	