

皆さんから聞かれるのは
沖縄のお雑煮は何ですか？
ですが



沖縄にはお雑煮を食べる文化が
代わりに豚の内臓を使った
ありません（笑）

海水浴が目的でなければ
夏の紫外線は強すぎるので
観光施設巡りは夏以外の時期が
おすすめですよ。

「中身汁（なかみじる）」や
白味噌仕立ての「イナムドウチ
(イノシシもどき)」といった
豚肉や野菜が具材の汁物が
お正月の定番として食べられて
います。

そして
アメリカのニューヨーク・タイム
ズで

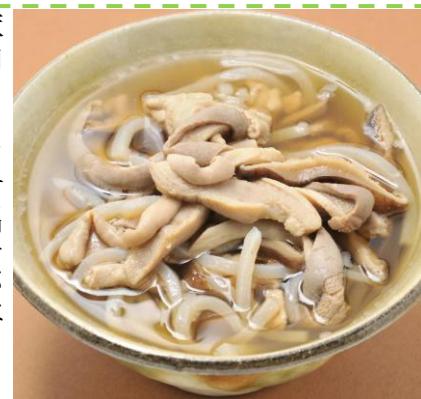
「2026年に行くべき52か所」
に日本では長崎と沖縄が
選ばれました。

沖縄が選ばれた理由として

2019年10月31日に発生した
首里城の火災から

7年後の今年
完成が予定されております！

昨年と同じ沖縄のお正月事情を
今年も書かせて頂きますね



祝事全般で振る舞われる料理です。

さらに
沖縄は、おせちの文化もなく
御三味（うさんみ）と呼ばれる
「たくさん美味しい味」といった
意味があります。
仏壇や先祖の墓に供える重箱料理
があります。



琉球王国の時代から
農作物の収穫や漁獲の周期とも
関連がある旧暦で生活していました。

最近では、重箱料理はお供え用とし

て
皆で食べるものは
オードブルをスーパーで買って
くるケースが増えていました。



沖縄では、日本復帰前に展開された
「新生活運動」によって
「新正月一本化運動」に取り組み
新暦の正月が定着するきっかけに
なりましたが

琉球王国の時代から

農作物の収穫や漁獲の周期とも
関連がある旧暦で生活していました。
沖縄の年中行事や地域に伝わる
祭祀のほとんどは
現在でも旧暦に沿って行われて
います

新暦での正月と
旧暦での正月の両方を行う家庭も
多く

旧正月にも
仏壇にお供えをしたり
親戚回りなどを行います。
1月号は配布が遅くなりましたが
来月号も宜しくお願ひします！