

3. 有用食物の活用方法の実際 ～シークワサー～

今回、沖縄に多数ある有用植物の中から若者にも身近な「シークワサー」「ハイビスカス」「ヘチマ」「月桃」「ゴーヤー」を取り上げることにした。シークワサーの例を次にあげる。

シークワサーの 8～9 月頃の早期に収穫される未熟な果実は酸味が強く、古来は芭蕉布等の洗濯に利用されていた。柑橘類にはリモネンやペクチン、クエン酸などの油汚れの分解に効果のある成分が含まれている。特に酸味のもとであるクエン酸にはアルカリ性の汚れを落とす効果や消臭・除菌作用があるとされており、シークワサーには、他の柑橘類に比べて多く含まれている。当時は成分分析ができないはずだが、古来の活用方法は成分として効果がある植物を的確な用途に用いていたことがわかった。シークワサーの現在の活用方法は、爽やかな酸味からモズク酢などのタレに加えたり、シークワサーゼリーとしても食され、沖縄の食文化また土産などの観光資源としても欠かすことができない。



図 3 (上) シークワサー洗濯
(下) シークワサーゼリー

表 1 本研究で収集した有用植物の活用方法

沖縄の有用植物	伝承すべき活用方法	現代の活用方法
シークワサー	・芭蕉布洗濯【静止画】	・シークワサーゼリー【静止画・動画】 ・シークワサー茶
ハイビスカス	・洗髪(シャンプー)【静止画・動画】	・ハイビスカスティー【静止画】 ・化粧水
ヘチマ	・ナーベラー(ヘチマたわし)【静止画】 ・ヘチマ水(化粧水)	・ナーベラーンブシー【静止画・動画】 ・ヘチマ水(化粧水)
月桃	・ムーチャー/ムーチャーカーサ【静止画】	・月桃茶【静止画】 ・化粧水
ゴーヤー	・ゴーヤーチャンプルー【静止画・動画】	・ゴーヤー茶 ・グリーンカーテン

※【】内は今回収集したデータの種類。【】以外もレシピ情報のみを収集しているものもある。

4. デジタルコンテンツの構成

メタデータにまとめた情報と収集した映像データから図 4 のようにデジタルコンテンツを開発した。図 4 左のシークワサーのページには古来の活用方法としてシークワサー洗濯の静止画、現代の活用方法としてシークワサーゼリーの動画、図 4 右のハイビスカスのページには、古来の活用方法としてハイビスカスシャンプー(作り方)の動画、現代の活用方法としてハイビスカスティーの静止画を掲載した。開発した Web サイトに簡単にアクセスできる QR コード付きのチラシと名刺サイズの紹介カードも作成した。



図 4 開発したサイト (一部)

(本稿は、松根未侑 学士論文 (令和 3 年度受理)「沖縄の有用植物のデジタルアーカイブとその利活用」から、調査結果の一部を元にまとめたものである。)