

北谷町 うちな家

シンメーナービ



大鍋の名称で、結婚披露宴や家の完成祝いのときに、大勢の料理を作ったり日頃は餅を蒸したり、芋を煮るのに用いた。半球体に近い丸みを帯びた鉄鋼製で、お米が6升炊けるほどの大きさ。

屏風 (ヒンブン)

屋敷の正面の門と母屋の間に設けられた内外の仕切り塀のこと。外から直接家の中が見通せないよう にという実用的な機能と、魔物の侵入を防ぐという信仰的な役割も担っている。昔は屋敷内へ出入りする場合は、ヒンブンに向かって左右どちらを通るか決まっていた。一般に男性は右側、女性は左側という。しかし、男性であっても右側を使用するのは正月やお盆のような特別な日か、身分の高い人に限るともいう。



アンダガーミ



戦前、台所をのぞくと家庭でも食用油や味噌、塩などをいれた甕や壺をみることができた。食用油を入れた甕をアンダガーミ、壺をアンダチブといった。

サギジョーキ

ごちそうや食品の残りなどを入れて保存する蓋付きカゴ。台所内や軒の風通しのよい場所につり下げた。この形は明治以降に入った新しいタイプで、古くはざるを二つ重ねてひもでつっていた。

『沖縄大百科事典』



カマンタ

豚の飼料のイモを煮たり、祝日に餅を蒸すのに比較的大きな鍋が使われたが、そのふたがカマンタである。材料はすすきを使い、細かくさいた竹で編んだのがほとんどだが、田舎ではすすきのかわりにわらを使い、竹やわら縄で編むこと也有った。カマンタをかけて煮ると編み目から水蒸気が出るために、中の温度が適度に調整され、中の物がおいしく炊きあがる。



紫微鑾駕 (しびらんか)



中国起源の呪語。木造家屋の棟上げ式に除災招福として、棟梁が板に墨書して棟木に打ち付けた四文字の呪語。『沖縄大百科事典』によると〈紫微鑾駕〉は道教でいう北極星を神格化した北極紫微大帝が来て家を守ってほしいという意味。沖縄の大工の間では、〈紫微鑾駕〉はたいへん優秀だった中国の大工の名前だと伝わる。

羽釜 (ハガマ)

炊飯用の釜。底が深く、外側中央につばがついた鉄釜。かつては米の飯を常食にする家は少なく、多くの家ではサツマイモ、その他の雑穀を主食にし、普通の鉄釜を用いていたので、ハガマを所持する家はまれだった。

『沖縄大百科事典』



ミージョーキ

竹製の平型円形の箕(み)。地域によってはミーバーラー、マイジョーキ、ソイなどとも呼ばれる。米、麦などの穀類をふるって、殻やゴミを分けたり、餅作りなどに用いられる。用途によって目の粗さが異なる。



イシターレー (石たらい)



石灰岩を彫り込んで製作されたもので、井戸の側に設置し、洗面や手足を洗ったり、サツマイモや野菜などの農作物を洗ったり、鍬や鎌などの農具類も洗った。また防火の役割もあった。