

〈特集：特別講演・文化講演「第26回年次学術集会より」〉

**巻頭言：特別講演**  
**「沖縄クライシスから学ぶこと～未来への提言～」**  
**文化講演「沖縄のユニークな伝統発酵食品**  
**～泡盛と豆腐のような歴史とサイエンス～」**

手登根 稔

**Special lecture:**  
**“Learning from the Okinawa Crisis-Proposal for the future”**  
**Cultural lecture: “Unique and traditional fermented food**  
**-the history and science of Awamori and Tofuyo”**

Minoru Tedokon

**Summary** The contents are featured from the special and cultural lectures from the 26<sup>th</sup> Society of Analytical Bio-Science Meeting. Okinawa used to be known for its healthy longevity in Japan; however the islands are currently infamous as the top obese prefecture in Japan, facing health related problems so called “The Okinawa Crisis” . The special lecturer Prof. Masuzaki provided his ideas of how we should take action to retrieve our health and longevity. Prof. Yasuda, also from University of the Ryukyus, presented the cultural lecture about “Unique and traditional fermented food – the history and science of Awamori and Tofuyo” . Awamori is a kind of distilled spirits dates back to the Ryukyu kingdom era and has been considered for registration in the World’ s Cultural Heritage list. Tofuyo is a unique delicacy made from fermented soybeans and its suppressor effects on blood pressure have drawn people’ s/researchers attention as well.

**Key words:** Okinawa crisis, obesity-diabetes syndrome, unique traditional fermented food, awamori, tofuyo

第26回生物試料分析科学会年次学術集会は、「産学官のハーモナイゼーション～新たなTechnologyを美ら海にのせて～」をテーマに、新たな技術や情報を南から発信し、少子高齢化社会へ向けて産学官がお互いに協調しながら更なる生物試料分析の発展につなげる目的で、今

回初めて沖縄の地で開催された。

本稿ではその学術集会で講演された特別講演と文化講演の内容を特集し、琉球大学教授の益崎裕章先生に「沖縄クライシスから学ぶこと～未来への提言」を、また琉球大学名誉教授の安田正昭先生には「沖縄のユニークな伝統食品～

社会医療法人仁愛会 浦添総合病院 臨床検査部  
〒901-2132 浦添市伊祖4-16-1

Department of clinical laboratory, URASOE General  
Hospital  
4-16-1 Iso Urasoe Okinawa, 901-2132, Japan

泡盛と豆腐のような歴史とサイエンス」というテーマで各々執筆いただいた。

かつて沖縄は長寿日本一を誇り、タイム誌に健康長寿が取り上げられ世界が賞賛した程の健康長寿だった沖縄も今ではメタボ大国もしくは肥満大国と称され、全国一の肥満県として悪名が着せられるほど健康長寿崩壊、いわゆる“沖縄クライシス”に陥っている。益崎先生にはこの現状を踏まえ、沖縄クライシスを招いた要因を分析していただき、長寿県沖縄復活に向けて今後どう取り組んで行くべきか、未来への提言を南の地この沖縄から全国へ発信していただく。

一方、沖縄の伝統発酵食品としては、泡盛、豆腐ようなどがあり、沖縄の独特の歴史や食文化とのかかわりの中で発展してきた。泡盛は琉

球王国時代に生まれた独特の蒸留酒で長期間熟成させた古酒（ケース）は芳醇な香りとまろやかな口当たりで珍重されており、世界無形文化遺産としての登録も検討されている。また、ユニークな大豆発酵食品である豆腐ようは、我が国では他に類例をみない沖縄独特の発酵食品であり、今でこそお土産品として広く普及しているものの、元々は琉球王国時代に上流社会の一部で滋養食や酒の肴として珍重された物である。近年、豆腐ようの血圧上昇抑制作用等の機能性も注目されており、サイエンスとしても非常に興味深い伝統発酵食品である。本稿においては、泡盛と豆腐よう研究の第一人者である琉球大学農学部名誉教授の安田正昭先生にその魅力を執筆いただく。