



沖縄県
本部町観光協会



祝・文化庁
伝統の100年フード
有識者特別賞

マカト
おばあの

マカト



夕日のまち、
本部町浜元の
マカトおばあから
受け継いだ味



盛付例



祝・文化庁
伝統の100年フード
有識者特別賞

100年フードは、世代を超えて受け継がれ、地域で長く愛されてきた食文化をこの先の100年も継承するための文化庁の取り組みです。本部町が応募したラフテーが沖縄で初めて認定を受けました。

明治生まれのおばあから受け継いだ味

丁寧に下処理をした豚肉を、黒糖や泡盛をベースにじっくり煮込んで作るラフテー。とろけるようにやわらかな豚肉と、味が染みてこっくりと仕上がった味わいは、本部町浜元の小濱マカトおばあから受け継いだ味を再現したもの。夕日の名所として知られる浜元で生まれ育ち、年中行事では仕切り役を、地域の子も達はみな我が子のように愛情をもってしつけてくれたマカトおばあ。厳しくも愛情深く、誰からも慕われ頼られていたマカトおばあの秘伝のラフテーです。

孫である小濱克也さんが、おばあから直接習いながらその味を受け継ぎました。



写真：1964年 マカトおばあと克也さん

