

君知るや名酒あわもり

(坂口謹一郎「酒の博士」東京大学名誉教授)



泡盛

泡盛は米で造った焼酎の一種で、黒麹菌を用いた沖縄独特の酒です。名前の由来は酒精度をみるために泡を盛る方法からついたとする説等があります。

泡盛は、その味わいと香りがラオロンというタイの酒に似ていることから、15世紀にタイから伝わったとされていますが、近年、それに加えて中国福建省をつなぐルートなど複数が考えられています。

琉球王朝時代、泡盛は冊封使の饗応や江戸幕府への献上品として、外交には欠かせない貴重な品でした。

また泡盛は、酒として味わうほか、ラフテーなどの独特の風味を出す調味料としても使われています。

コース（泡盛古酒）

造ってから3年以上寝かせたものは、コース（古酒）と呼ばれます。泡盛は、長く寝かせ熟成させることで酒の質が向上し、より味わい深いお酒になります。

戦前、首里には中国の年号「康熙年間（西暦1662～1722年）」のコースがあったとされており、約300年の時を経た泡盛が存在したということを物語っています。そして同時に、その頃から泡盛を貯蔵・愛蔵する習慣が始まったと推察されています。



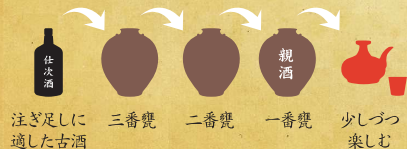
伝統的熟成法「仕次ぎ」

琉球最後の国王尚泰の四男で、趣味人としても名高い尚順は古酒についての随筆を残しています。その中でコース造りに欠かせない、複数のかめ（甕）を用意し年代順に貯蔵する「仕次ぎ」の手法を紹介しています。

まず一番目の甕に良い酒を親酒として入れておき、それとは別に二番・三番甕を用意します。

汲み出しや自然蒸発によって減った「アヒャー」とよばれる親酒（一番甕）は、次に古いから二番甕から補なわれます。

二番甕には、三番甕からといったふうに順に注ぎ足すことで風味を損なわず、数百年にわたり蓄えておくことができます。



～琉球料理の特徴的な調理法～

チャンプルー

チャンプルーは、豆腐と季節の野菜を炒め合わせる調理法です。豆腐はすぐれた植物性タンパク質ですが、ビタミンや食物繊維などが不足しており、野菜と合わせることでこれらを補える、栄養学的にも理にかなった料理といえます。ここではゴーヤーチャンプルーを紹介します。ゴーヤーはビタミンCを多く含んでいるので、沖縄では夏バテに効くとしてよく食されています。



島豆腐はより味が染みこむように手でちぎり、また焼き目をつける事で水分が逃げるのを防ぎます。

主な料理：漬菜(チキナ)チャンプルー、マーミナチャンプルー、ゴーヤーチャンプルー、ラッキョウチャンプルー

イリチー

イリチーは乾燥食品、根菜類、水分の少ない食材を利用して、出汁で炒め煮にする調理法です。出汁に調味料を加えた煮汁を材料にすっかり煮含めるため、濃厚な味わいとなります。ここではチデークニイリチーを紹介します。チデークニ（島ニンジン）は肉質が柔らかく煮物や炒め物、汁物などによく使われます。カロテンが豊富に含まれ、沖縄では古くから滋養食として料理されてきました。



一度にだしをいれず、水分がなくなってきたら鍋肌からだしを入れることを繰り返し、味を煮含ませる。

主な料理：クーブイリチー、かんびょうイリチー、血イリチー、ウカライリチー、スンシーイリチー

ンブシー

野菜、豆腐、豚肉を味噌味で煮込んだもの。煮物と汁物の中間くらいの料理。ウブシー、ウブサー、ンブサーとも呼ばれます。



炒めた食材にだしを入れ、赤みそを加えて混ぜ合わせ中火で煮込みます。

主な料理：ンスナバンプシー、ゴーヤンブシー、シブインブシー、ナーベラーンブシー

プットゥルー タシヤー

でんぷんが溶けてふっくらと固まった料理【ンムクジプットゥルー】

油で炒めた料理【ソーミンタシヤー、ナーベラータシヤー】

写真提供：琉球新報社(P7 清明祭)、沖縄観光コンベンションビューロー、松本料理学院、安次富順子

