

王宮の泡盛貯蔵庫

琉球王国の時代（1429–1879）、泡盛は首里城近くの首里三箇という地区で醸造と蒸留を行っていました。造られた泡盛は首里城に運ばれ、銭蔵と呼ばれる貯蔵庫で保管されました。輸入しなければ入手できない貴重な穀物であった米から作られる泡盛は、厳重に守られていました。（当時の琉球王国の庶民はサツマイモを主食にしていました。）銭蔵は王宮で使う泡盛を蓄えていました。銭蔵は王や貴族が飲んだり、位の高い客人にふるまわれたり、祭祀や王宮の儀式で用いたりする泡盛を供給していました。

考古学的な発掘調査によって、銭蔵は 1600 年以降のいずれかの時期に建てられたことが判明しました。記録から、銭蔵で働く王宮の役人は、泡盛だけではなく、酢、錫製の酒瓶、そして泡盛の甕を移動させる際の梱包を管轄していたことが分かります。城の見取り図では、銭蔵ははっきりと瓦葺の 2 階建ての建物として示されています。首里城の正殿から 100 メートルほどのところに、おそらくは物品の運搬を容易にするため、城の側入口近くに建てられていました。

17 世紀初頭から 19 世紀中頃までは、この貯蔵庫で保管された泡盛は、将軍への贈品として、定期的に江戸（現在の東京）に送られていました。この間、琉球王国は日本に進貢するために 18 回使節を派遣しました。この使節派遣の記録には、1671 年までには泡盛は焼酎とは別のものとして記載されています。他の現代の文書からは、泡盛が江戸で琉球の名酒としてよく知られていた様子が分かります。