

欠かせない食材

泡盛は、沖縄の伝統的な料理や珍味のいくつかに欠かせない材料です。最も人気のある料理のひとつは、泡盛で蒸し煮にした豚肉料理のラフテーです。泡盛に含まれるアルコールは、加熱されることによって豚肉を柔らかくし、芳醇な香りを加えてくれます。また、沖縄の風変わりな珍味である豆腐ようは、豆腐を泡盛と赤麹カビに浸けて作る発酵豆腐の一種です。強烈な匂いがし、味と食感と味はチーズに似ています。

中国との関係は、琉球王国の料理文化に多大な影響を与えました。中国の使節が琉球国王を訪れた際、彼らは豚、アジア大陸原産の食材、調理法、そして料理人をもたらししました。琉球王国の宮廷料理は、こうした重要な客人をもてなすために発展していましたが、やがて琉球の人々の家庭料理にも影響を与えました。他の食材は、日本をはじめとするアジアの国々との盛んな交易を介して琉球にもたらされました。第二次世界大戦後は、アメリカから数々の食材と料理が取り入れられ、沖縄の食文化はさらに豊かなものとなっています。

泡盛は、沖縄料理の材料であるとともに沖縄料理にぴったりのお供であり続けています。今日、泡盛は沖縄の人々の集まる食事やお酒の席のほぼ全てで見られます。