

琉球泡盛の原点を巡る ～首里の歴史と文化を体感する街歩きツアー～

2025年1月18日(土)・19日(日)、沖縄県那覇市で「琉球泡盛の原点『首里』を巡るウォークツアー」が開催された。

本ツアーは、文化庁が主催し、日本の伝統的酒造りのひとつ、泡盛について、首里の歴史と首里の水の恵みを受ける地域の人々の営みを実際に体験し、泡盛造りの背景にある文化や想いを深く知る機会として企画された。琉球王国時代から受け継がれてきた伝統的な酒造り「泡盛」をテーマに、沖縄の水や風土が泡盛の発展にどのように関わってきたのかを、実際に歩きながら体感し、泡盛とともに大切にされる琉球の食文化を味わう内容となっている。

初日は日本人参加者8名、2日目は外国人参加者9名が集い、それぞれの視点から琉球の歴史に触れる貴重な機会となった。

首里城から始まる琉球の歴史探訪

ツアーのスタート地点は、琉球王国の象徴ともいえる首里城公園。集合場所のインフォメーションセンターで受付を済ませ、まずはツアーの概要説明と参加者同士の自己紹介が行われた。

当日のガイドは上里隆史(ウエザト タカシ)氏が担当。琉球歴史研究家として、映画やドラマ等の時代考証や監修等を行うとともに、自身も県内外のメディアへの出演や執筆活動を通し、琉球史の面白さを一般の方にも分かり易く伝えることをライフワークとしている。

最初の訪問地は、首里城の正門である守礼門(しゅれいもん)。

門の上部に掲げられた「守禮之邦(しゅれいのくに)」の言葉には、「礼節を重んじる国」という意味が込められている。

上里氏から琉球王国時代の外交やおもてなし文化について説明を受け、王国の繁栄を支えた首里の役割を学んだ。



上里隆史氏が当日のガイドを担当



守礼門前で琉球のおもてなしを解説

瑞泉門(ずいせんもん)と龍樋(りゅうひ) 首里城の水の秘密

瑞泉門は首里城内郭の門で、門の手前にある「龍樋」にちなんで、別名「樋川御門(ひいじゃーうじょう)」ともいわれる。途切れた石垣に桁を架した木造櫓門の構造をしている。1933年に国宝に指定されたが、沖縄戦で焼失。1992年に復元された。龍樋は、首里城に水を供給していた湧き水であり、その水源の豊かさが首里の酒造りを支えてきたことが紹介された。



瑞泉酒造の名前の由来「瑞泉門」



龍の口から湧水が湧き出す「龍樋」

銭蔵(ぜにくら)が琉球王国時代の貴重な金庫

首里城内にはかつて王国の酒蔵があった。その名残をとどめるのが銭蔵(ぜにくら)だ。貴重な泡盛や油、それに朝廷の支出に必要な金銭など、日常で使うために首里城に持ち込まれた金品を保管するのに最適だった。詳細な視覚的な記録がないことから、オリジナルの銭蔵を正確に復元することはできなかったが、礎の発掘からおおよその規模と柱の位置が判明。これらを基に、銭蔵は一部が復元され、現代風の休憩所という形で全体的な構図がわかるようになっている(オリジナルの銭蔵は現在の高さの2倍近かったことも説明)。

またここでは、琉球王国時代の酒造りの歴史や、当時の泡盛の位置づけについて説明がなされた。泡盛は元々、王族や士族が飲むものであり、庶民には手の届かない貴重な酒だったという話に、参加者は驚きの表情を見せた。

その後、一行は首里城の裏門である継世門(けいせいもん)へ。一般の観光ルートとは異なるこの門を抜けると、酒造が集まる首里の町並みが広がっていく。



銭蔵で酒蔵と当時の泡盛を解説



継世門は裏門で日常の通用門として使用された

瑞泉酒造 伝統の泡盛造りを学ぶ

首里で最も歴史ある泡盛酒造のひとつ、瑞泉酒造(ずいせんしゅぞう)を訪問。ここでは、泡盛の製造過程や貯蔵技術について学びながら、実際に試飲も行われた。

泡盛は、タイ米を原料に黒麹菌を用いて発酵させる独自の製法を持つ。なかでも「仕次ぎ」という熟成方法は、「親酒に2番酒を、2番酒に3番酒を、最後の酒に新酒を、という順番で甕ごとにを施していく、まさに古酒を育てる手間に感銘した。さらに、長期間熟成させることで生まれる古酒(コース)の奥深い味わいも、琉球の文化の一部として受け継がれている。当日は12種類の特色ある新酒、古酒を飲み比べ。東京大学に保管されていた戦前の黒麹菌により奇跡的に発酵に成功した唯一無二の泡盛「御酒(うさぎ)」も味わった。

最後に、約200Lを貯蔵する300ほどの保存甕(ほぞんがめ)を見学。温度は25度程度で空調なしで保存しており、泡盛と時間が織りなす独特の風味について理解を深めた。



瑞泉酒造 佐久本社長による講話



泡盛の新酒、古酒12類を飲み比べ



まずは新酒と古酒の飲み比べ



泡盛の飲み比べ。初めて飲む参加者も香りや味わいの違いに感動



飲み比べしながら参加者から質問



約300の保存甕を貯蔵

首里の水と自然に触れる

酒造見学の後は、瑞泉酒造の裏にある水源、崎山樋川(さきやまひーじゃー)を訪れ、首里の水がいかに豊富であったかを実感。

この水が泡盛の仕込み水として重要な役割を果たしていることが再確認された。

さらに、首里金城町へと足を延ばし、樹齢300年の大アカギを見学。

沖縄戦の戦禍をくぐり抜けたこの大木は、金城町の歴史を今に伝えている。

地元で語り継がれる「ムーチー伝説」の解説を聞きながら、首里の自然と人々の暮らしの関わりを感じ取った。ちなみに「ムーチー」(鬼餅)は旧暦12月8日に近づくと思われ、健康祈願に食べるお餅のこと。



崎山樋川と当時の暮らしを解説



大アカギにまつわるムーチー伝説を解説

首里金城町石畳道と湧き水群を歩く

訪れたのは、琉球王国時代の面影を色濃く残す首里金城町石畳道。風情ある道を歩きながら、当時の町並みを想像する。首里城と那覇港方面を結ぶ官道の一部で、王国時代は国王行幸の道路としても利用されていたとのこと。

また、道中には数カ所の湧き水群が点在し、これらの水が昔から人々の生活を支えてきたことを学んだ。琉球の酒造文化が豊かな水に支えられてきたことを、実際の風景の中で体感することができた。



首里金城町石畳道で歴史を聞く



共同井戸の金城大樋川(カナグスクウフイージャー)

いろは庭 泡盛(古酒)と琉球宮廷料理を堪能

ツアーの最後は、首里の古民家を改装した料理店「いろは庭」へ。
ここでは、泡盛の古酒とともに、琉球王国時代の宮廷料理を味わう特別な時間が用意された。

泡盛の新酒や17年ものの古酒の他、泡盛の起源と言われるタイの「ラオロン」(スピリッツ)や、泡盛以前の口噛み酒に似ているとされる「みき」(清涼飲料)、そして短時間で熟成感が生まれる新開発の酵母で作られた泡盛も提供された。やちむんの器「抱瓶」(だちびん)や「カラカラ」から注がれる泡盛を堪能した。

お料理は、琉球王国の宮廷料理を東道盆(トウンダーブン)で提供された他、沖縄の代表的な郷土料理が多数並べられ、古酒とあわせて楽しんだ。

一般庶民が飲むことを許されなかった泡盛が、今ではこうして誰もが楽しめる文化となったことを実感しながら、参加者は料理と酒のペアリングを満喫した。



いろは庭で泡盛と琉球料理を体験



琉球王国の宮廷料理を東道盆(トウンダーブン)で再現



泡盛(古酒)とさまざまな沖縄料理のペアリングがスタート



当日振舞われた個性的な古酒と代表的な沖縄料理の数々

参加者の声

日本人参加者の感想

- ・70代・男性・沖縄:「普段から泡盛を飲んでいるが、その歴史や背景を学んだうえで琉球料理を堪能でき、貴重な体験だった。」
- ・50代・夫婦・沖縄:「県民でも知らなかった泡盛の歴史や首里の文化を学べて、とても勉強になった。」
- ・40代・男性・東京:「酒蔵だけでなく水や地域の歴史まで知ることができ、価値のあるツアーだった。」
- ・20代・女性・東京:「焼酎文化で育ったが、泡盛の魅力を知るきっかけになった。」

外国人参加者の感想

- ・30代・男性・ドイツ人:「沖縄に来たばかりだが、もっと泡盛と沖縄文化を学びたくなった。」
- ・20代・女性・台湾人:「首里城は2回目だが、通常の観光ルートでは聞けない話が新鮮だった。」
- ・30代・男性・中国人:「自分の国(中国)と琉球王国の歴史を学ぶことができるとれも勉強になった。」

琉球文化と泡盛の奥深さを感じた一日

本ツアーを通じて、泡盛が単なるお酒ではなく、琉球王国の歴史や文化と密接に結びついた存在であることを再認識することができた。

琉球の水が育んだ伝統の酒「泡盛」と、それを取り巻く歴史、文化、そして人々の営み。そのすべてを感じることができたこの旅は、参加者の心に深く刻まれるものとなったに違いない。

