

J Sights Corporation

島豆腐に見る沖縄の食文化

2024 年 11 月 18 日

J サイト株式会社

齋藤政人

だいぶ昔の話ですが、TV で某有名俳優が「沖縄の料理には歴史と文化がある」と言っていました。当時から沖縄には仕事・プライベートを含め何回か行ったことがある私ですが、なるほど、そうかと腑に落ちた次第です。

弊社は沖縄の大手米穀問屋様に食品大豆を販売しています。そのお客様が食品大豆を納入されている [ひろし屋食品株式会社](#) 様が先日、第 8 回全国豆腐品評会/第 1 回島豆腐品評会にて 1 位



ひろし屋食品株式会社 糸数力也社長

を受賞されました。昨今、島豆腐は HACCP に沿った衛生管理が義務化され、販売時の温度が 5℃を下回った場合は 3 時間以内に消費、ないしは速やかに冷却・冷蔵保存と定められた結果、アチコーコーでの販売が難しくなっています。本土同様、充填豆腐に需要が切り替わっていくのではないかと、沖縄食文化の一つが失われるのではないかと危惧されている由縁です。

こうした中で、全国豆腐品評会が沖縄で開催されたこと、初めて島豆腐品評会が開催されたことは需要喚起に役立つと思いますし、特にその中で弊社が存じ上げているひろし屋食品様が 1 位を受賞されたことは我が事のような喜びです。



私自身沖縄訪問時には、ゆし豆腐やゴーヤ・チャンプルー等を好んで食べます。海外からのインバウンドの方々を含め、県民だけでなく皆が沖縄の食文化をよく理解し需要を拡大していくことができればと思いつつ、微力ながら食しています。

なお、皆さんよくご存じと思いますが、島豆腐には泡盛です。

* アチコーコー：あつあつ、ホカホカという意味で、しばしば出来立てはややの料理に対してつかわれる

沖縄県豆腐油揚げ商工組合ウェブサイト-島豆腐について：

<https://shimadofu.net/knowledge.html>

今回いただいた沖縄の美味しいお食事を次のページでご紹介します



J Sights Corporation

島豆腐を使った料理を中心に、沖縄の郷土料理をたくさんいただきました。まーさんやったねー



スクガラス豆腐

濃厚な塩味と発酵の旨味が
島豆腐にベストマッチ



島らっきょ

シャキシャキ × ピリリ
でやみつきに



トーフちゃんぷる

言わずと知れた郷土の味
シンプルながら味わい深さ
がします



島豆腐あつあげ

大豆のコクと風味がゆたか
弾力が食欲をどんどん刺激



ビタローのバター焼き

本土ではアカハタとも呼ば
れる上品な白身魚はバター
の香りとよく合います



沖縄産本マグロ刺身

トロピカルな魚が多いイメ
ージですが本マグロも絶品



山城牛あみ焼き

上品な脂の霜降りが美しい、
沖縄生まれ沖縄育ちの
山城牛



ラフテー

こちらも沖縄料理の代表格
黒糖と泡盛が生むテリとコ
クが秀逸



紅イモと黄金イモの

うむくじ天ぷら

実は初めて頂きました。サー
ターアンダギーより絶品美
味。甘いのですが、これがま
た泡盛にも合うんだわ