



から生まれる美味探訪



皆さんは沖縄生まれの「お茶」をご存じでしょうか。ソフトクリーム?御飯の大盛り?一瞬、お茶なの?と聞きたくなるような・・・そんなインパクトのあるお茶の名前は「ぶくぶく茶」。今回は沖縄の水に深く関係している「ぶくぶく茶」について、壺屋にある「うちなー茶屋 ぶくぶく」さんを訪ねてみました。

どこから?

実は那覇生まれ。那覇独特の文化だそうです。この地域だけで飲まれており、誕生日祝いや出産祝い、新築祝いなど内祝いの席に出される縁起の良いお茶だったといわれています。

ぶくぶく茶とは?

ぶくぶく茶は、振茶(ふりちゃ)と言って泡を立てて飲むお茶の仲間です。形式の決まった茶道とは異なり民間で飲まれていたお茶といわれています。また泡を立てて飲む習慣は沖縄だけでなく、全国各地にあります。沖縄ほど泡立てる習慣はないそうです。

ぶくぶく茶に合う水は?

やはり「硬度の高い水」だそうです。伺った話によると、「軟水」で作るとぶくぶくと泡立ることが難しいそうです。沖縄の水は昔から硬度の高い水だといわれています。しかし、この水だからこそ生まれたお茶と云っても過言ではないのかもしれない。

名前の由来は?

見た目通り泡がぶくぶく立っている様子から「ぶくぶく」という説、縁起の良い事にちなんで、「福が来る」↓「ぶくぶく」という説、他にも、県外からの呼び名が変化した説等、様々あるようです。



お好みのお茶をブレンドします。(茶湯)



3

炒り米を水で煮立てて、煎米湯を作ります。(水道水を使用)



2

白米をキツネ色になるまで炒ります。



1

ぶくぶく鉢に、②煎米湯と③茶湯を適量入れ泡立てます。



4

茶碗に③茶湯を注ぎ、上に④の泡をのせます。



5



おいしい
ぶくぶく茶の
作り方



「うちなー茶屋ぶくぶく」

- 住所:壺屋1-28-3 有村 柳 子さん(右)
- 電話:098-861-2950 有村 千 絵さん(左)

※10歳以下のお子さんはご遠慮願います。



今回お訪ねした「うちなー茶屋 ぶくぶく」さんの建物は築56年。当時は、町内のお知らせやうちなー芝居を放送する沖縄で最初に来た「沖縄親子ラジオ局」として利用されていた歴史ある建物だそうです。近隣にも重要文化財が溢れており、「瞬時にタイムスリップしたような感覚になります。」

古き良き沖縄の文化に触れ今の時代に取り入れる。そして新しい文化を生み出し発信する。そんな素敵な空間を今も昔も変わらず提供してくれる歴史ある場所に、「水」という存在も「役買」しているのかもしれない。

素敵な出会いと共に、取材に快く応じていただいた有村さんどうもありがとうございました。

編集便り