# 手作り豚あぶらは沖縄の命　じっくり待てば至福の味が

日本一の長寿県・沖縄は、また、日本一の豚肉消費県でもある。沖縄県人の長寿と豚肉好きが深くかかわりあっていることは疑いない。

かつて沖縄の人たちは、肉はもちろん、内臓や脂など、豚のすべてを実に巧みに利用し、なかでも〝豚あぶら〟はどこの家でも常備品になっていて、炒めものをはじめ、煮もの、揚げもの、みそ汁、豚飯（トンファン）、菜飯（ツァイファン）に至るまで、ありとあらゆる料理に利用していた。

もし、いわれるように、動物性脂肪の取り過ぎが寿命を縮めるというなら沖縄の人たちが日本一の長寿を保っている理由をどう説明したらいいのだろうか。

そんな豚あぶらの大量利用のため、一昔前の沖縄ではどこの家庭でも、台所の手近な場所にあぶら壷が常備されていて、中にはいつも豚あぶらが切れないようたっぷりためこまれていた。脂を切らしては沖縄の料理のほとんどが成り立たなくなるからである。

しかも、この豚あぶらは、ほとんどの家が手作りで、もちろん主婦の仕事。

その微妙なコツと味わいの中に沖縄の女性たちの〝おふくろの味〟がかくされている。

あぶら壷の脂が切れかかると、主婦たちは町の市場に出かけて白い脂身の塊をいくつも買ってくる。家に帰ると、それを適当な大きさの角切りにしてなべに入れ、かまどの火にかける。

この場合、脂としては背から取った背脂が最上とされているが、腹の脂を用いる場合には、最後に残るカスがなんともいえない珍味で、それを目的にわざわざ腹の脂を使う家庭も少なくないとも。かまどにかけた豚の脂身は、火を弱くしたままで白身から脂がゆっくりと溶け出してくるのを待つ。そのさい純白の脂を取るには、脂が溶け出してくるのにあわせて少しずつすくって器に入れ、冷えるのを待って壷にためこむのがいいのだという。

とにかく長い時間をかけて白身から脂が出尽くすとあとに小さなカスが残る。このカスが珍味で、軽く塩を振ると、子どものおやつなどにもってこい。

また沖縄特産・泡盛の突き出しとしてもこたえられないとか。