

# I 沖縄のお酒にはどのようなものがあるのでしょうか

沖縄のお酒と聞いて、まず頭に浮かぶのは泡盛でしょう。泡盛は、主にタイ米を用いた蒸留酒(最近では沖縄産のお米を使った泡盛<sup>2</sup>もあるようです。)で、国内最古の蒸留酒ともいわれています。また、オリオンビールも沖縄のお酒として知られています。その他にも、最近では、沖縄の特産品を生かしたお酒が登場しています。トロピカルフルーツのワインなど、県内各地で見られます。そこで、これらのお酒についておさらいをしました。

## 泡盛

### 名前の由来は

泡盛の名前の由来についてはいろいろな説がありますが、もっとも有力なのが「泡」説です。昔は、蒸留したてのアルコール度数を調べるため、器から器に酒を落とし泡立ち具合をみたそうです。強い酒は注ぐ時によく泡立つことから泡盛の名前が生まれたとされています。なお、平成18年に、『琉球泡盛』の商標が、特許庁より、地域ブランドとして登録されました。

### 長い歴史があります

今の泡盛の原型が沖縄で製造され始めたのは、15世紀後半といわれています。15世紀初頭、中国や東南アジアと貿易を始めた琉球王国は、進貢船によって様々な貿易品を輸入し、シャム(現在のタイ国)からは蒸留酒も輸入していました。やがてその蒸留法を習い、沖縄での製造が始まったのです。沖縄で磨き抜かれた泡盛は貿易の品として珍重され、中国や日本に運ばれて唯一無二の酒として喜ばれました。17世紀後半には、首里王府の徹底した管理の下に置かれ、王府で認められた家以外での泡盛造りは禁止されていました。製造を認められた家でも、もし泡盛造りに失敗すれば、軽いもので蒸留器の没収、重いもので家財没収のうえ島流しにされたほどだったといわれています。

### 特徴は

このように、沖縄で磨き抜かれた泡盛には、大きな二つの特徴があります。まず一つは、黒麹菌を使うこと。黒麹菌で作った麹は殺菌力の強いクエン酸を多く生成するため、雑菌の繁殖を抑えることができます。1年中気温が高く湿度も高い沖縄で良質の泡盛を造ることができるのは、この黒麹菌のおかげだといわれています。一方、本土の焼酎では主に白麹菌が使われています。もう一つの特徴は、仕込みを1回しか行わないことです。これを全麹仕込みといひます。これに対し、焼酎は、米麹に水と酵母を混ぜて一次仕込みをして、次に芋や麦などの原料を加えて二次仕込みをします(右図1参照)。

2:沖縄産のお米を使った泡盛としては、八重山産『ひとめぼれ』を使用した『やいま』(請福酒造)が知られていますが、最近では、コープおきなわ、瑞穂酒造、沖縄県物産公社など6団体のプロジェクトで発売された『琉球泡盛 島米』も話題になっています。

### 大きな魅力である古酒(ケース)

この泡盛の魅力の大きなものとして、古酒(ケース)があります。結婚式や出産祝い、新築祝いや成人祝いなどの記念に甕に詰めた泡盛を寝かせたり、贈ったりして、人生の節目節目に少しずつたしなむことがよくあります。泡盛は熟成させることにより芳醇でまろやかな古酒特有の味と香りを放つのです。

この古酒造りには、保存の方法や補填するお酒の違いなどにより、一人ひとりが独自の古酒を育てることができるという大きな魅力があります。「仕次ぎ」と呼ばれる伝統的な方法によるものです。これは、数個の甕に泡盛を年代順に貯蔵して、最も古い酒(親酒)を汲み出したら、その分だけ古酒を順次補填していく方法です(下記図2参照)。このようにすることで、蒸発による目減りと親酒の風味を損なわずに数十年物の古酒を造ることができるのです。

