

2. 沖縄のお酒を味わってもらう

お酒を味わっていただく場合のターゲットの違いにより、大きく分けて二つのアプローチがあります。

一つは、こだわり派のための取組み お酒本来の味にこだわる方を対象とした取組みです。沖縄のお酒の深い味わいやまるやかさを追求、PRしていくことが必要です。

もう一つは、一般消費の拡大に向けた取組み 広く一般の方々のための取組みです。泡盛については、強く臭いというイメージをもつ方もいらっしゃいますが、こまいったイメージを払拭し、女性や強いお酒が苦手な方を含め、幅広い層の方に楽しく飲んでいただくための取組みです。

提案 7 戦略的な製品開発をしてはどうか (こだわり派のための取組み)

趣旨

沖縄のお酒の品質を高めるための製品開発を行い、品質、ステータス双方の向上を図る。県民一人ひとりの方に愛されるお酒となるためにも、品質の向上は不可欠である。ラム酒やワインのように生産体制が限られている分野においても品質向上のための取組みは必要と考えられる。

内容

黒麹菌、酵母、蒸留方法などをテーマとした基礎的な研究の充実を図る。
県工業技術センターなどの研究機関での製品開発支援や、大学の研究機関と連携した製品開発など、関係機関における研究を推進する。

課題

- 以下について、行政の役割を早急に検討する必要がある。
- ・研究機関での開発研究体制をどう構築するか。
- ・産学官の連携のあり方。

アワモリカクテル コンペティション

アワモリカクテル・コンペティションは、沖縄をイメージして、泡盛と沖縄特産のフルーツなどを調合するトロピカルカクテルの創作コンテストです。(社)日本バーテンダー協会沖縄支部により、平成6年から開催され、今年で14回を数えました。県内のみならず県外からも多数のバーテンダーが参加して腕を競う、全国最大規模のカクテルコンテストであり、南国の素材を生かした創作性豊かなカクテルが次々と生み出されています。内閣府としても、第8回大会より『沖縄及び北方対策担当大臣賞』表彰をしています。今年の第14回大会は、4月8日に那覇市内で開催され、浦添市に勤めるバーテンダー友寄蘭さん創作の『Asian Rose』が、沖縄及び北方対策担当大臣賞を受賞しました。



提案 8 古酒の積極的な展開をしてはどうか (こだわり派のための取組み)

趣旨

泡盛が熟成する蒸留酒であるという個性をもつことを踏まえ、古酒の積極的な展開を図る。特徴的な育て方である「仕次ぎ」についても普及を図り、古酒に興味を持っていただく。

内容

自主基準の制定、「古酒の郷」構想などの従来の取組みを推進する。
質の高い古酒を造るための貯蔵方法を研究する。
泡盛と蕎麦のセット販売を充実させ、自宅で「仕次ぎ」ができる環境を整える。
「新築祝いや成人祝いなどの記念に蕎麦に詰めた泡盛を寝かせて、人生の節目節目で飲む」などの習慣をPRする。
泡盛熟成のメカニズムについて、学問的な解明を行う。

課題

学問的な研究については、業界のみの取組みでは限界があり、行政、学界を巻き込んだ取組みが必要。

提案 9 一般消費の拡大に向けた取組みをしてはどうか

趣旨

比較的小酒に弱い方をもターゲットとして、飲み易い飲み方を提案することや、様々な場面において沖縄のお酒を飲んでいただくことにより、沖縄のお酒の幅広い浸透を図る。

内容

幅広い層の方に親しんでいただけるような飲み方(水割り、カクテルなど)を普及させる。
カジュアルな商品の研究開発を行う。
沖縄料理以外の料理で、沖縄のお酒に合うものを探す。
県産酒を使った料理の提案、商品開発を行う。
『アワモリカクテル・コンペティション』などのイベントを有効活用する。

課題

飲み方の提案や商品開発については、確実に普及させるため、卸売業者を対象とした取組みと連携する必要がある。
水割りやカクテルに使う場合も、常圧蒸留したお酒を活用することなどにより、沖縄のお酒の本来の味わいが失われることのないよう、配慮する必要がある。

7: 蒸留酒では、味をマイルドにするために、蒸留器の中の圧力を下げることで、低温で蒸留させることがあります。低温で蒸留されれば、もろみ(P3の図1を参照)の成分の一部が蒸留されにくくなり、臭みが少なくなるためです。これを減圧蒸留といいますが(これに対し、通常温度で蒸留させることを常圧蒸留といいます)。この方法では、臭みが少なくマイルドな味になりますが、その分お酒本来の味わいが薄くなってしまふという欠点があります。そこで、お酒本来の味わいを活かすためには、常圧蒸留の方が良いと考えられるのです。

3. 沖縄への親しみを深めてもらう

冒頭で述べましたとおり、沖縄のお酒は沖縄ブランドを象徴するものです。ひとまずお酒を味わったら、そのお酒の背景についての認識を深め、沖縄に親しみをもちたいたり、沖縄の料理とともにお酒を味わって更なる深みを感じていただいたりすることで、沖縄のファンになっていただくことが望めます。そうすれば、沖縄のお酒に更なる親しみも湧いてくると思われます。

コラム

泡盛といえば 夏川りみ

泡盛といえば、今とても気に入っている銘柄があります。25度で飲みやすく、女性にも人気があるという、このお酒に出会ってから、私は会うすべての人にこの泡盛をススメてしまいます(笑)。泡盛を飲みながら大好きな仲間とワイワイやる。すると、朝まではあつという間です。一番好きなスタイルは、沖縄料理屋さんで飲みに行って、気がつくと、そこがまるでウチナータイムになっていて、「～さあ～」という方言(イントネーション)が飛び交っている!!そのなんともいえない空気感がたまらなく大好きです。“沖縄”にいるから泡盛がおいしいのではなく、いつもそこに大好きな沖縄の音楽(民謡)が流れていて、テンポのイイ曲について体が動いてしまったり、(これがまた、たまらなくイイ気持ちなんだよ!!)時にはゆったりした曲で鼻うたを歌ったり・・・そして仲間がいる!!

友達、食べ物、そして泡盛があるからこそ、「シマ(島酒)は最高さあ～!!」っていう気持ちになれるんです。だから、やめられないさあ～(笑)。



夏川りみ(なつかわりみ)
Rimi Natsukawa

1973年(昭和48年)10月9日生
沖縄県石垣市出身
2001年に『涙そうそう』をリリース、大ヒット。02年には紅白歌合戦に初出場し、日本レコード大賞で金賞受賞。以後、『童神 - ヤマトグチー』『愛よ愛よ』『コロソタエ』などのヒットを放つ。

「歌を取ったら私は何もなくなる」という程、歌うことが大好き。その癒し系の歌声と、沖縄の情景が浮かぶ歌詞は、老若男女を問わずファンを魅了する。2007年夏より、日本全国の名曲を探し出しカバーする『夏川りみ歌さがし』のプロジェクトに挑戦。



提案 10 沖縄のお酒が生まれ、育んできた過程を紹介してはどうか

趣旨

沖縄のお酒の背景に関する知識を深めることにより、沖縄への親しみや沖縄のお酒に対する更なる興味をもていただく。

内容

泡盛の歴史を整理し、興味を持ってそうなエピソードをまとめる。
エピソードの中に特定の銘柄に関する話を探して、その銘柄をエピソードとセットで売り出す。
ラム酒、ワインなどについて、製造した背景をまとめる。

課題

泡盛の歴史については、過去に多く紹介されているが、必ずしも浸透されていない。紹介の方法を重点的に検討する必要がある。
ラム酒、ワインなどの紹介については、個別の商品ベースの紹介は各製造所で行っていると思われるので、まとめて一つの紹介物としたほうがいいのではないか。

提案 11 沖縄の食文化の振興をしてはどうか

趣旨

沖縄の食文化を振興して沖縄のお酒とともに味わっていただく。また、沖縄の食全体の質の向上を図ることにより、沖縄のお酒の質を高める。

内容

沖縄の素材を活かした沖縄らしい料理を提供する店を開拓し、PRする。
本土の方の嗜好を踏まえ、鮮度の高い特産品も新たに開拓する。
沖縄の料理に合うお酒の研究開発を行う。

課題

沖縄らしい料理とはどのようなものが確認する必要がある。
効果的なPRの方法としてどのようなものがあるか(例:認定制度)。
沖縄の食の質を向上させるためには、県民一人ひとりの方の食に対する意識を喚起することも重要。
鮮度の高い特産品には、離島のものも対象となると思われるが、離島では生産ロットが限られるため、この点をどう克服するか検討する必要がある。