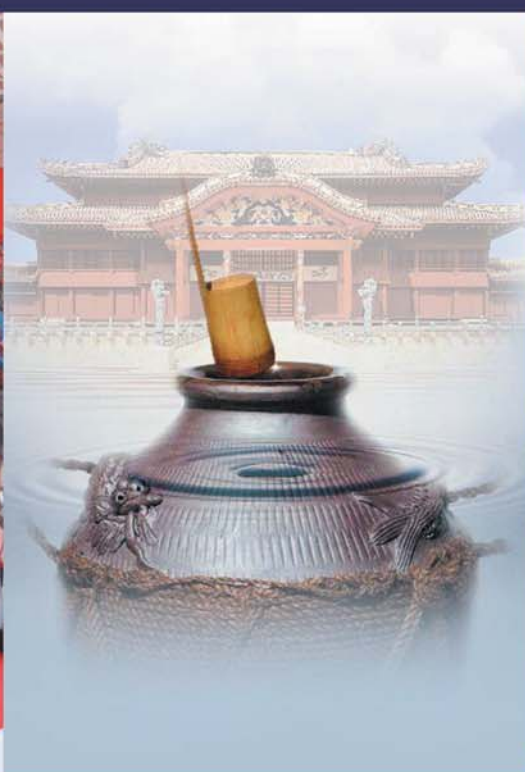


沖縄県産酒類振興・消費拡大懇話会報告書



～沖縄のお酒の発展に向けた11の提案～

巻頭言



沖縄によせる想い

個人的に、ずっと以前から、沖縄のことは大好きでした。琉球から続く独特の伝統文化、それぞれの島に残る独自の言葉、温暖な気候と豊かな海、すぐに親しくなれる飾らない人々。毎年最低一回は家族で旅行に訪れ、それ以外にも機会を捕まえては沖縄を訪問し、少しずつ沖縄の友人も増えていきました。

そんな想いをもち続けている中で、昨年11月の安倍内閣成立に伴い、内閣府大臣政務官に任命されました。そしてその担当業務の中に、沖縄政策が含まれていることを知って、大好きな沖縄のために仕事ができる機会を与えて頂けたことに、心から感謝しました。

沖縄担当の大臣政務官に就任してからは、ほぼ毎月、沖縄を訪問しています。就任以前も含めて現時点までで私が訪問したことのある沖縄の島は、沖縄本島、伊江島、久高島、座間味島、石垣島、竹富島、宮古島、与那国島、久米島、南大東島の10島です。今後できるだけ多くの離島を訪問し、政務官在任中では時間が足りないとは思いますが、最終的にはすべての島を回りたくと思っています。

沖縄には、経済の問題、基盤整備の問題、農業問題、基地の問題、離島問題、国境問題など多くの政策課題があります。もちろんそのすべてに精力的に取り組まなければなりません。自分の得意分野を活かしてさらにできることはないかと考えました。私は、政治の世界に入る前は飲食業界でお酒を扱う仕事に10年間従事していました。その経験を活かして、「沖縄のお酒の振興」に取り組むことにしました。

沖縄には、たくさんのお酒が存在します。47の酒造所で造られた1000もの銘柄があるといわれる泡盛、オリオンビール、南大東島のラムなど、魅力的なお酒がたくさんあります。しかしながら、現時点では、その魅力を最大限に活かしているとは言えないと考えています。

「沖縄県産のお酒の潜在能力を何とかして引き出したい。」その想いを持つ有識者の方々に集まって頂き、議論を重ねた結果がこの報告書です。今後は、この報告書を基に、議論から実行へと進んで行きたいと思っています。

内閣府大臣政務官
谷本 たつや

はじめに

沖縄のお酒については、自主基準の制定を始めとした古酒の積極的な展開、『泡盛同好会』や『紺碧会』¹の活動など、現在、各方面で沖縄のお酒の普及のための取組みが行われているところです。これらの取組みは、今後とも続けていただくことが期待されますが、更に発展させるためには、新しい取組みも必要です。この報告書は、そのような見地から、本土からの新たな視点も踏まえた取組みをいくつか提案させていただくものです。これらの提案は、今後の発展のために少なからず手掛かりになると思います。

1: 県外の各都市でも、泡盛を普及するための様々な活動が行われています。全国及び香港に広がる『泡盛同好会』24団体(平成19年2月現在)や、全国4都市で活動する『紺碧会』が、その代表例です。

目次

はじめに	1
沖縄のお酒にはどのようなものがあるのでしょうか	2
沖縄のお酒を更に広めるために必要なことは	6
沖縄のお酒を発展させるために具体的にやるべきことは	8
どのように実行すればよいのでしょうか	16
おわりに	17

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²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

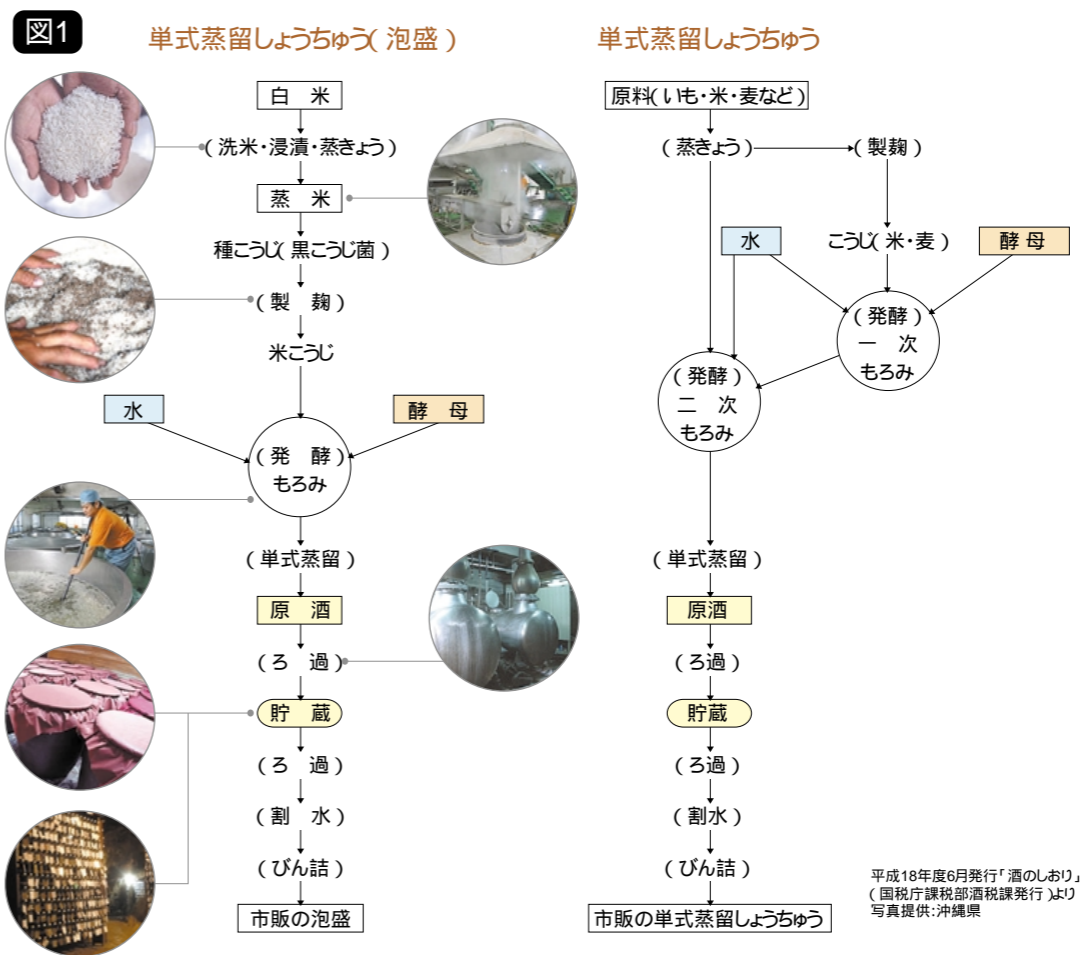
このように、沖縄で磨き抜かれた泡盛には、大きな二つの特徴があります。
まず一つは、黒麹菌を使うこと。黒麹菌で作った麹は殺菌力の強いクエン酸を多く生成するため、雑菌の繁殖を抑えることができます。1年中気温が高く湿度も高い沖縄で良質の泡盛を造ることができるのは、この黒麹菌のおかげだといわれています。一方、本土の焼酎では主に白麹菌が使われています。
もう一つの特徴は、仕込みを1回しか行わないことです。これを全麹仕込みといえます。これに対し、焼酎は、米麹に水と酵母を混ぜて一次仕込みをして、次に芋や麦などの原料を加えて二次仕込みをします(右図1参照)。

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。

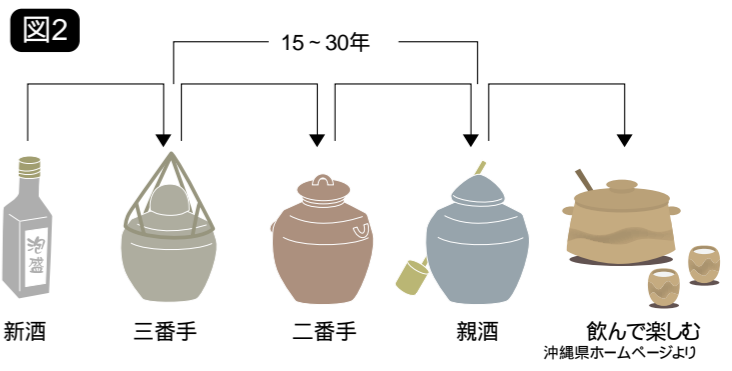
大きな魅力である古酒(ケース)

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。



平成18年度6月発行「酒のしおり」(国税庁課税部酒税課発行)より写真提供:沖縄県



ビール

沖縄のビールの歴史は

沖縄におけるビールの歴史は、本土より古いという説もあります。日本人がビールと出会った最初の記録は、江戸時代にオランダ人から聞いた海外事情が書かれた『和蘭問答』(1724年刊)にあるそうですが、沖縄では、本土が鎖国をしていた間も、中国との間に進貢船が行き来していました。そのため、中国や東南アジアとの貿易の歴史が古く、本土より早い時期からビールが入っていたのではないかと考えられるのです。しかし、残念なことに、これらを記録に残したものはなく、一番古い記録としては、1827年にイギリスのプロッサム号が沖縄に来た際に、宴において瓶詰め黒ビールを振舞ったというものが残っているようです。

『オリオン』の名称は公募で決まった

現在、沖縄で最大のシェアを占めるオリオンビールは、米軍施政権下にあった昭和34年に生まれました。本土の神武景気などの影響を受け、好景気を迎えていた沖縄において、将来の自立経済を確立するためのコアとなる産業として、ビールの製造販売が始められたのです。『オリオン』の名称は、一般公募により決まったもので、星座のオリオン座から命名されました。オリオン座は南の星であり沖縄のイメージにマッチしていること、星は人々の夢や憧れを象徴すること、当時沖縄を統治していた米軍の最高司令官の象徴が「スリースター」だったことなどが選定の理由となったそうです。沖縄の気候に合った爽快な喉ごしとマイルドな味わいが特徴のビールです。

最近では地ビールも

他にも、最近では、地ビールもあります。それぞれの酒造所毎に個性の異なる数種類のビールが造られています。このうち、石垣島の地ビールは、日本最南端の地ビールとしても知られています。



恩納村 万座ビーチ

And more...

その他

沖縄の特産品を使ったお酒で有名なものとしては、地元のサトウキビを使ったラム酒、パイナップルやパッションフルーツといったトロピカルフルーツを使ったワインがあります。また、ハブを漬け込んだハブ酒というものもあります。ベースのお酒には泡盛を使うことが多いですが、ラム酒を使うものもあるようです。これらのお酒も、沖縄ならではのものといえるでしょう。



コラム

沖縄の酒の愉しみ 田崎真也

沖縄県には、ほぼ毎月のように出かけてゆく。そんなおり、僕の沖縄での酒の楽しみかたは、まず伝統的な料理をいただける店で、ゴーヤチップスや島ラッキョウの天ぷらかなにかと、冷えたオリオンの生ビールを流し込んで爽快感を愉しみ、沖縄に居ることを実感する。次いで、島魚の刺身を醤油と酢、島唐辛子のタレでいただき、軽めの風味の泡盛の新酒をオン・ザ・ロックで味わう。それが終わると、テビチやラフテーを着にずっと個性豊かな泡盛の新酒に換えて、相性を愉しむ。

そして場所を移し、伝統的には始めに飲む「クースー」を、あえて食後に、43度の原酒をストレートでチビチビなめるように、ゆっくりと奥深い風味と素敵な時間を愉しむ。

ふつうならば、ここで終了!となるところだが、沖縄の夜はまだまだ長い。今度はオシャレなバーに移動し、南大東島で造られているホワイト・ラムが棚に並んでいけば、残念ながら県内でもまだまだ少ない)それをベースに、沖縄産のトロピカルフルーツのリキュールやワイン、フレッシュジュースなどを使った創作カクテルを数杯愉しむ。

さらに、まだまだ...

島歌の民謡酒場に立ち寄り、歌い、踊り、そして、再びオリオンビールを呷って?リフレッシュ。

でも、リフレッシュのつもりが、翌日は二日酔い。最後まで飲んで瞬間のリフレッシュ感を取るか、それとも止めて二日酔い回避を選ぶか。いつも究極の選択を迫られる。

結局、僕はいつもリフレッシュを選んでいる。そして、東京に戻り、また沖縄に行く日を心待ちにしている。



田崎真也(たさき・しんや)
Shinya Tasaki

1958年(昭和33年)3月21日生
東京都出身
1995年、第8回世界最優秀ソムリエコンクールで日本人として初めて優勝し、世界一の座につく。

「ワインは、覚えてから楽しむものではなく、楽しんでから覚えるもの」をコンセプトに田崎真也ワインサロンを主宰。講演、執筆活動やテレビ出演に加え、25歳以下の若手ソムリエを対象としたソムリエコンクールを主催するなど幅広く活動。ワインの楽しさを国内に広めた第一人者であり、日本国内のみならず、世界でも有名なソムリエ。



II 沖縄のお酒を 更に広めるために必要なことは

沖縄のお酒には潜在的に大きな魅力があります

このように、沖縄のお酒それぞれには、沖縄の独自の歴史や気候との強い結びつきがあります。泡盛は琉球王朝の貿易に由来するものであり、オリオンビールには沖縄の気候に合った味わいがあり、その他の酒は亜熱帯である沖縄の代表的な作物を原料として造っています。

また、お酒そのものだけでなく、カラカラ³や琉球ガラスなどの器を使って味わうことにより、沖縄の伝統的な産業にも触れることもできます。味わいも、どこか南国らしい風情があり、本土で飲んでも、沖縄をイメージすることができます。こうしてみると、沖縄のお酒には、沖縄のもつ文化や気候と結びついた、大きな魅力が潜在的にあるといえます。

どのような点が問題なのでしょう

しかし、これらの沖縄のお酒には、更に多くの人々に親しんでいただくために解決しなければならない問題が多くあります。

本土においては、泡盛やオリオンビールの存在を知っている方は多くいらっしゃいますが、まだまだ一部の愛好家の方のみに飲まれている感があります。沖縄ブームも手伝って上り調子だった出荷量も、ここ2年では県外出荷を中心に落ち込みがちです(前年比2%減、県外出荷は6.7%減)。懇話会の議論や『沖縄のお酒を語ろう会』のアンケートでも、課題が多く挙げられました。種類が多すぎて全体像を把握できない、泡盛は強くて臭いイメージがあり女性に馴染まない、沖縄のお酒の良さを語る人材が不足しているなどの意見がありました。

また、『泡盛同好会』の活動や各種ホームページによるPRなど、各方面で普及活動に取り組んでいますが、本土では他県の酒類との厳しい競争があることも事実です。

つまり、沖縄のお酒は、先に述べたような潜在的な魅力があいながらも、その魅力が顕在化していないのです。



3: 一般的に、一合から二合の泡盛を入れておく容器で、飲む時はこの容器から器に注ぎます。鹿児島のカラカラ、熊本のカラの元に当たるといわれています(右写真参照)。



どのような考え方で取り組みればよいのでしょうか

当然の話ですが、新たに沖縄のお酒のファンの方を増やしていくためには、「沖縄のお酒を知ってもらうこと、そして、味わってもらうこと」が大切です。その上で、お酒を通じて、沖縄の文化や雰囲気に触れ、沖縄への親しみを深めていただき、沖縄のお酒のサポーターになっていただきたいのです。

ただし、「ただ売れば良い」という発想では、底の浅い取組みとなり、今述べたような効果が望めません。基本となる考え方をきちんと据えることで、奥が深く長続きする取組みができるのです。この基本となる考え方の軸として、以下の三つの点が考えられます。

(1) 沖縄のお酒のもつ個性や伝統を大切にしたい振興を図る

お酒は、味わいや香りといった個性や、その個性を守り続けてきた伝統を大切にしたい。初めて、他のお酒との違いが確立され、飲み手から愛されるものだと思います。そのためには、沖縄のお酒がもつ個性や伝統に常に配慮した振興をしなければなりません。女性を中心とした一般消費の拡大についても、お酒の個性を活かした上で飲み方を広める、という発想が必要です。

(2) 県民一人ひとりの方に沖縄のお酒を愛し、飲んでいただくことを意識する

県産品は、県民の方に愛されて、初めて大きな力を持つのだと思います。県外の方は、沖縄で沖縄のお酒が親しまれ、文化・生活に深く溶け込んでいることにこそ感銘を覚えます。県民の方も、自分が愛し、飲んでいるお酒だからこそ、県外の方にも自信をもって薦めることができるのではないのでしょうか。また、自分が愛せるようなお酒にするために、県民一人ひとりの方が、沖縄のお酒に対し、厳しい目でみることで、その質の向上も図れるのだと思われれます。

(3) 食文化との深い関係を念頭に置く

お酒は、その土地の食文化と共に育まれるものです。沖縄のお酒も、沖縄独自の食文化と共に育まれてきました。沖縄のお酒の更なる発展を目指すためには、沖縄の食文化そのものの普及、発展を図ることも大切です。沖縄の食の質を上げることで、その食にふさわしいお酒の質も上がることも考えられます。沖縄のお酒を考える際には、沖縄の食文化に遡ることが不可欠といえるでしょう。

一方で、沖縄のお酒を他の食文化に発信することも重要です。日本食と洋酒を同時にたしなむことがあるように、沖縄のお酒が他の料理とマッチする可能性は十分に考えられます。沖縄のお酒を沖縄の料理以外の世界に発信させることで、更なる広がりが展開されるのです。



「沖縄県産酒類を普及させるためにどうしたらいいか」をテーマに、皆様より御意見を募集したところ、県内外よりたくさんのお意見をいただくことができました。ここでは、その一部を紹介します。

- 沖縄のお酒や料理が沖縄でどのように味わわれているかが、県外では伝わっていない。生産者が積極的に県外に出向いて、お店の店員などに生の声を伝えたらどうか。
- 国際通りなどで泡盛の量り売りをする。売り手は泡盛マイスターにお願いして、お酒のブレンドもできるようにすればよい。購入したお酒はやちむんや琉球ガラスに入れたらどうか。
- 沖縄のお酒は中華料理やベトナム料理と相性がいいと思うので、これらの料理と一緒に海外で売り出す。果実、薬草を泡盛に漬けて、果実酒・薬草酒として普及を図る。
- 全国の泡盛ファン・同好会にブログの開設を提案したり、泡盛SNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)を開発するなど、インターネットを使った普及をする。



那覇 壺屋やちむん通り

III 沖縄のお酒を発展させるために 具体的にやるべきことは

では、具体的にどのようにしたらいいでしょうか。を踏まえ、「沖縄のお酒を知ってもらう」「沖縄のお酒を味わってもらう」「沖縄への親しみを深めてもらう」という三つの視点から、提案していきます。

1. 沖縄のお酒を知ってもらう

2頁で書いたとおり、沖縄のお酒には様々な種類があります。そのうち泡盛だけでも1000もの銘柄があるといわれており、全体像を把握することはとても難しいのが現状です。どのようなお酒があるかわからないと、沖縄のお酒に対するイメージそのものが生まれず、親しみも沸いてきません。そこで、まずは、沖縄のお酒を知ってもらうための取組みをいくつか提案します。

提案1 泡盛などの体系を整理してはどうか

趣旨

泡盛は非常に銘柄が多いため、消費者がどのようなものから飲んでみたいのか判断が難しい。また、与那国の花酒⁴のように、法律上、単式蒸留焼酎(前の乙類焼酎)のカテゴリに入らないものもある。そこで、泡盛及び泡盛に類するものとして一緒に振興するものの範囲と、それぞれのお酒の位置付けを明確にすることで、消費者の選択を手助けすると共に、今後の各種振興のための基礎資料とする。

内容

泡盛及び泡盛に類するもの(これらを含めて、以下、「泡盛など」といいます。)として一緒に振興すべきものの範囲を明確にする。

それぞれの銘柄について、どのような味わい位置づけを整理する。

整理したものを事典やチャートにして普及。消費者への浸透を図る。

課題

泡盛は1000もの銘柄があるといわれている中で、どのようなものを作るか。

(全種類網羅した事典のようなものを作る一方で、各酒造所の代表的な銘柄のみをピックアップしたチャート表(ポスターで掲示)やハンディなカードタイプのものを作るなど。)

泡盛マイスター⁵をどう活用するか。

4:泡盛を作るときの蒸留初期の段階で取れる、度数の高いお酒を加水調整した60度のお酒(酒税法では、単式蒸留焼酎は、アルコール分が45度以下の蒸留酒に限られるため、60度の花酒は、原料用アルコールの扱いになります。)。昔は、琉球王侯貴族だけがたしなむことが許された最高級品だったそうですが、現在でもお祝いの席や大切な儀式などに登場するお酒として重宝されているそうです。与那国島にある3酒造所のみで造られています。

5:泡盛に関する広範な知識と技術を持ち、泡盛の魅力を普及促進させることができるものとして認証された人。認証は、沖縄県が指定した認証機関により行われます。

提案2 泡盛などのラベルを整理してはどうか

趣旨

泡盛などの味わいの位置付けがすぐわかるようなラベルを作成し、消費者が安心して購入できるようにする。

内容

現在、古酒に貼られているラベルを更に充実させ、古酒、新酒共に、提案1の体系とリンクさせた位置付けを明確にしたラベルを作成する。

課題

ラベルにどのような要素を盛り込むか。参考例として、右のようなラベルがある。

伝統の手法でたんねんに造り上げた本格5年古酒。高級感あふれるボトルは、贈り物にも最適です。

水割り	ロック	ストレート	湯割り

お酒は20歳になってから。
妊娠中や授乳中期の飲酒はお控え下さい。
お酒は適量を。

詰口年月日

提案3 コアブランドを確立してはどうか

趣旨

シンボリックな牽引役を確立することにより、泡盛の独自性を感じていただきつつ、泡盛のイメージをとらえやすくする。

内容

コアブランドとなるお酒が生まれるように、中核となりそうな酒類(古酒、花酒など)の製品開発やPR活動を行う。

課題

どのようなお酒をコアブランドとするのがいいか(古酒、花酒など)。

ブランドを進化させていくための販売促進のノウハウをどのように身につけるか。



提案 4 PR活動を強化してはどうか

趣旨

本土での認知度を高めるために、酒造業界が一体となったPR活動を行い、沖縄のお酒全体の認知度の底上げを図る。

内容

各酒造所、各団体などが行っているPR活動を整理統合し、重点化を図る。

沖縄のお酒をテーマにした一大キャンペーンを行う。

「どのような場面で、どのような方が飲むか」という、イメージ戦略を展開する(例えば、泡盛などを飲んでいく姿が活きる知的なイメージシーンを確立。)

沖縄のお酒であることを示すマークを開発し、ボトルなどに貼り付ける。

「健康で美しくなる」ことや「二日酔いしにくい」というポジティブなイメージをPRする。

課題

PR活動の整理にあたって、酒造所間、団体間の情報共有の仕組みをどのように構築するか。

酒造所、団体のみの取組みでは限界があるため、行政機関などのバックアップが不可欠。

キャンペーンは対象とする層(年齢、性別など)を絞ったほうがいいのではないか。

「健康で美しくなる」ことや「二日酔いしにくい」ことをPRするためには、きちんとした実証データが必要。



提案 5 観光とリンクした取組みをしてはどうか

趣旨

酒造所への見学者の受入れは数多く見受けられるものの、ワイナリーの形をとっている所はほとんどない。アンケート⁶において、いわゆる産業観光をした方のうち製品を購入した方の占める割合が高いという結果もあり、観光客の方に興味を持っていただきたい機会になると思われる。また、一方で、泡盛に関心をもっている観光客の方も多く、観光とリンクした取組みを充実させることは、沖縄の観光振興にも役立つと思われる。

内容

体験施設の整備を検討する。

工場見学の体制を充実させる。

課題

体験施設については、予算面も考慮しつつ、業界全体で一つの施設を作るか、一つの酒造所での取組みを業界全体で推進するかという戦略面での検討が必要。

工場見学の体制については、人件費との兼ね合いが課題。

提案 6 県外向けの流通対策をしてはどうか

趣旨

沖縄のお酒を本土の消費者に効果的に幅広く浸透させる方法の一つとして、卸売業者を介する方法がある。他県産酒と比較して、この点の取組みが遅れている感もあるので、卸売業者に対するPR活動を行う。

内容

酒造業者が卸売業者と一緒に県産酒を飲みながら解説をする飲酒体験企画を行う。

課題

場所の選定、具体的な方法(例えば泡盛で1回開催、その他の酒で1回開催)を検討する必要がある。

卸売業者からアドバイスがなされた場合に対応するための体制を構築する必要がある。

6:沖縄総合事務局総務部『持続可能な沖縄観光の推進方策検討調査』による結果です。

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。これを減圧蒸留ともいいます(これに対し、通常で蒸留させることを常圧蒸留ともいいます)。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いう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か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。



おわりに



IV どのように実行すればよいのでしょうか

ここまで、様々な振興策を提案させていただきましたが、振興策の内容と同じく大切なのが、「どのように実行するか」という点です。提案をしても、それが実行されなければ、全く無意味のものになってしまうからです。そこで、実行のあり方についても、少し触れておきたいと思います。

できることから取り組みましょう

冒頭にも書きましたとおり、業界による古酒の積極的な展開や『泡盛同好会』などの普及のための取り組みは、引き続き頑張りたいと考えています。その一方で、この報告書で提案した取り組みを新たに行っていたことにより、沖縄県産酒の更なる振興が図れると思われまます。

この報告書の提案は、「沖縄のお酒を知ってもらう」「沖縄のお酒を味わってもらう」「沖縄への親しみを深めてもらう」という三つの視点で構成されています。それぞれの視点の取り組みは深く関係しているため、この報告書の取り組みをどれか一つやればよいというものではありません。それぞれの視点でできることから一つずつ取り組んでいくことが求められます。

「誰が取り組むか」ではなく、全ての人で取り組みましょう

これらの取り組みは、お酒の振興についての取り組みなので、酒類業界の方々に担っていただくことは、もちろん期待されています。ただし、先にも書きましたように、県民一人ひとりの方に愛されて初めて大きな力が生まれると思いますので、県民全体で推進することが大切です。県民一人ひとりの方が、沖縄のお酒を自信をもって味わい、また県外の方に薦めることで、県外から見ても沖縄のお酒にパワーを感じることができるとおもいます。

そのような発想からすれば、行政機関が果たすべき役割も自ずと出てきます。酒類振興に関する日常的な普及活動はもとより、この報告書で提案した取り組みについても、行政がイニシアティブを取れるものについては積極的に取り組み、業界と二人三脚で進めていく必要があるでしょう。

県民のみなさまへ。この機会に、是非、沖縄の食文化とお酒をもう一度見直し、愛着を感じていただきたいと考えます。県外の方は、沖縄で沖縄のお酒が親しまれ、文化・生活に深く溶け込んでいることにこそ感銘を覚えます。沖縄のお酒の魅力を見つめなおし、発展させていくのは、県民のみなさまに他ならないと思います。このような県民のみなさまの思いが、県外、ひいては海外に沖縄のお酒の愛好者が増えていくための原動力となるのではないのでしょうか。その意味でも、県民のみなさまには、日頃から意識して沖縄のお酒や料理を味わっていただき、県外から来たお客様にも薦めていただくと共に、県外へ行かれる際には、是非、沖縄のお酒をお土産に選んでいただければと思います。

『沖縄県産酒類振興・消費拡大懇話会』について



『沖縄県産酒類振興・消費拡大懇話会』は、沖縄の産業振興における酒類製造業の重要性を踏まえ、沖縄県産酒類の更なる振興を図るための方策について話し合う会議です。平成18年末のイベント『沖縄のお酒を語ろう会』の後、平成19年1月から3月にかけて、3回の会議を行いました。

この懇話会では、県産酒類の県外出荷の拡大策も大きな柱として議論して頂くため、沖縄県内の有識者に加え、本土で活躍されている有識者にも委員となって頂きました。その結果、これまでに議論されることの少なかった本土からの新しい視点に立った御提案もたくさん頂くことができました。

(メンバー:50音順、敬称略)

- 佐々木信行(セコム(株)専務取締役)
- 残間里江子(プロデューサー)
- 尚 弘子 (琉球大学名誉教授(座長))
- 田崎真也 (ソムリエ('95世界最優秀ソムリエコンクール優勝))
- 富永麻子 (泡盛ルポライター '99泡盛の女王)
- 比嘉京子 (琉球放送報道局報道部部長)
- 比嘉良雄 (興南学園理事長、元・オリオンビール(株)副社長)
- 三上重明 (独立行政法人酒類総合研究所醸造技術基盤研究部門長)
- 百瀬恵夫 (明治大学名誉教授)



～沖縄のお酒の発展に向けた**11**の提案～

沖縄県産酒類振興・消費拡大懇話会報告書

内閣府沖縄振興局 調査金融担当

〒100-8970 東京都千代田区霞ヶ関3-1-1

電話 (03) 5253-2111 (代表)

<http://www8.cao.go.jp/okinawa/>