



未来を拓く、なは☆ひとづくり、
まちづくり、ゆめづくり

広報 なは

那覇

市民の友

11

2025 Nov.
No.898



600年の歴史を誇る
香り豊かな酒

泡盛

誇り高き酒「泡盛」

「泡盛」は、2024年12月5日に「伝統的造り」として、日本酒や本格焼酎などと共にユネスコ無形文化遺産に登録されました。沖縄の長い歴史と豊かな風土に育まれた泡盛は、14世紀後半から15世紀頃の琉球王朝時代に中国、東南アジアとの交易を通じ、シャム(タイ)から蒸留技術が伝わったとされ、黄麹

菌や白麹菌を用いる日本酒や焼酎とは異なり、沖縄の高温多湿の気候でも適する黒麹菌を用いた独自の製法で、約600年の歴史を紡いできた日本最古の蒸留酒といわれています。当時の製造は、琉球王府に厳格に管理され、外交における重要な役割を担っていました。先の大戦で、製造が途絶えてしまった後、奇跡的に黒麹菌を発見することができたことから復活を遂げ、伝統の製

法を受け継ぎ、独自の芳醇な旨みと香りを守り育てられています。本市の誇る文化遺産の継承、発展のため、今後とも沖縄県酒造組合や各酒造所との連携を深め、職人のみなさまが築き上げてきた泡盛の伝統と魅力を、国内外に向けて広く発信してまいります。



那覇市長 知念 覚



市公式
Instagram
フォローしてね♪
#なはとびで検索



市公式
LINE
友達登録は
こちらから→



Catalog
Pocket
You can read this city
newsletter in 10 languages.



FOREIGN
RESIDENTS
PORTAL



600年の歴史を誇る 香り豊かな酒 泡盛

時代とともに歩む泡盛

現在、泡盛は沖縄本島や離島を含め46の酒造所で造られています。琉球王国時代は首里^{さんが}三箇(赤田、崎山、鳥堀)に住む焼酎職40人にしか認められていませんでした。その理由としては、王府に近く監督しやすかったほか、酒造りに必要な水が豊富にあったことが考えられます。

琉球王国の解体後、王府による泡盛の統制がなくなり民間でも酒造りが行われるようになると酒屋はまたたく間に増え、『沖縄県統計書』によると、1896(明治29)年には県内の製造業者は272戸にのぼり沖縄県の主要な産業として発展していきました。

日露戦争のころには、泡盛は軍用品や工業品アルコールとしても需要が多く、生産量が大幅に増え、その流れは昭和の時代に入っても続き、県外輸出も伸びていきます。しかし、日中戦争が始まると、泡盛業界も「ぜいたくは敵」の経済統制に飲み込まれていき、真珠湾攻撃後には、製造が制限されていきます。そして10・10空襲で那覇市は壊滅的な被害を受け、尊い命だけでなく多くのものを失いました。

元からタイ米ではなかった!?

泡盛の原料米は、現在はタイ米を使用することが多いですが、元々は沖縄の地元の米や粟を原料としていました。しかし、明治20年代以降から大正期にかけて、米価が高騰したこともあり、中国やミャンマー、タイなどの外国産の米が使われるようになり、種々の米を試した結果、タイ米が泡盛の製造に一番適した米であることが判明し、昭和初期にはタイ米が泡盛の原料米として定着していきました。

名前にまつわる4つの説

沖縄の人々は伝統的に泡盛を「サキ(酒)」と呼び、親しんできました。「泡盛」の名称が初めて確認できるのは1612年。この年、島津家から徳川家康に献上された琉球酒が『駿府記』に「焼酒」と記され、「アハモリ」とルビが振られていました。その後の献上品目録では、初めは「焼酒」や「焼酎」と記されていましたが、1671年に琉球王国の尚貞王が徳川家綱に献上した目録で初めて「泡盛」という名称が使われています。

1「泡」由来説

昔、蒸留したての泡盛は泡がさかんに盛り上がり、アルコール度数が高いほど泡が消えにくかったため、泡立ち具合を度数判断の目安にしていたそうです。この計り方の「泡を盛らせてみる」から「泡盛」となったとする説。

3 薩摩命名説

琉球から薩摩を通して幕府へ泡盛を献上する際に、薩摩藩が九州の焼酎と区別するために「泡盛」と命名したとする説。

2「粟」由来説

「もり」を酒の古語とし、昔は主に粟を酒の原料としていたため「粟もり」と言っていたものに、「泡盛」の宛字が使用されたとする説。

4 サンスクリット語説

古代インドのサンスクリット語で、酒のことを意味する「アフムリ」に由来するという説。

参考文献:「沖縄戦と琉球泡盛一百年古酒の誓い」著/上野 敏彦 出版/明石書店、「泡盛をめぐる沖縄の酒文化誌」著/萩尾 俊章 出版/ボーダーインク

11月1日は「泡盛の日」です。昨年12月5日に、泡盛が日本酒や本格焼酎などとあわせて「伝統的酒造り」としてユネスコ無形文化遺産に登録され、今後ますますの盛り上がりが期待されます。今号では、泡盛の奥深い歴史や、特徴、楽しみ方をお届けします。

取材/秘書広報課 ☎862-9942

ニクブクの切れ端が泡盛を救う

戦後、ゼロから泡盛の製造再開を試みるも、泡盛造りに欠かせない黒麹菌がない問題に直面します。その最中、咲元酒造の2代目蔵元佐久本政良は、廃墟となった酒蔵の土の中からニクブク(稲わらのむしろ)の切れ端を見つけます。戦前の泡盛造りは、床に敷いたニクブクの上に蒸し米を広げて黒麹菌をまぶして米麹をつくっていたため、掘り出したニクブクの繊維をもみほぐし、炊いた米にまぶし様子をみたところ、黒緑がかった色に変色し、麹の香りを放っていたそうです。佐久本は、この黒麹菌を他の蔵にも分けあたえ、戦後の泡盛復興への道を開いたと言われています。



▲ニクブクの上で蒸された米に黒麹菌を混ぜ合わせる作業工程(沖縄県酒造組合提供)

タイ米を使用する主な理由

- 麹^{もろみ}や醪^{もろみ}の工程で温度の管理がしやすい
- サラサラしているため、麹にしたときに扱いやすい
- アルコールの収穫量が多い

泡盛ができるまで

シンプルな製造工程ですが、ひとつひとつの工程で酒造所独自の手法が取られているため、各酒造所の銘柄にはそれぞれの特徴が出てきます。



1 洗米・浸漬・蒸米

洗米後、米を水に浸す。その後、米をムラなく蒸します。



2 黒麹菌の種付け

蒸した米を冷却し、「黒麹菌」を混ぜます。

特徴

日本酒などが黄麹菌を、焼酎が白麹菌を使うのに対して、泡盛は黒麹菌を使用します。黒麹菌は、製造工程でクエン酸を大量に生成するため、ほかの麹菌より醪^{もろみ}のpHを下げ、雑菌による汚染を防ぐことができます。そのため、高温多湿で環境が厳しい暑い季節でも醪を腐らせることなくお酒をつくることができます。



3 米麹づくり

黒麹菌を混ぜた米を数日寝かせます。



4 全麹仕込み

米麹に酵母と水を加えて醪にし、アルコール発酵させます。

特徴
焼酎は、麹を仕込む。次仕込みのあと、米や芋などを仕込む。二次仕込みを行うのに対し、泡盛は1回で仕込みます。



5 蒸留

醪を単式蒸留器で蒸留すると、泡盛の原酒ができます。

特徴
連続式蒸留器に対して、単式蒸留器は、原料の個性を強く持った複雑な香りや味わいになります。



6 貯蔵・熟成

泡盛の原酒は、ステンレスタンクや甕に貯蔵し熟成させます。

特徴
熟成3年未満を一般酒、3年以上を古酒として販売します。

写真提供: (有)識名酒造

七蔵対談

市内にある七蔵の方と泡盛について熱く語り合い、紙面が足りないほど、情熱や使命感、葛藤など様々な思いがあふれていました。全文は、右のQRからお読みいただけます。



対談者：武田 智（沖縄県酒造協同組合 専務理事）、玉那覇 美佐子（瑞穂酒造 社長）、識名 研二（識名酒造 社長）、佐久本 学（瑞泉酒造 社長）、津波古 章（津波古酒造 社長）、平良 正諭輝（久米仙酒造 顧問）、宮里 徹（宮里酒造 社長）



(写真左から) 宮里社長、津波古社長、武田専務理事

Q. 泡盛の魅力はなんですか。

武田 琉球王朝時代から約600年の歴史があること、沖縄原産の黒麹菌を使って独特の風味を出せる点が挙げられますが、一番の魅力は古酒（くーす）です。泡盛は、時間をかけて寝かすほど熟成が進み、まろやかで香りも豊かになります。

津波古 どんな料理にでも合わせられるのが魅力です。食中酒として泡盛をお勧めしたいです。

宮里 水とお米、それ以外何も使用していません。麹菌、酵母は加えますが、それは添加物ではありません。微生物の働きだけで期限のないお酒（古酒）が造れます。それと、世界で最も古い近代酒の一つ。今はインターネットですぐに調べられますが、当時はどのように情報を集めて、独創的なものを生み出したのか。その製法と歴史は、我々も大変誇りに思うところです。

玉那覇 蒸留酒ですので、製法も含めて応用がきくのも魅力の一つです。あとウイスキーとは異なり、泡盛は瓶に移した後も熟成する。これは本当に凄いことだと思う。先人からの遺産は大きいです。

Q. 泡盛が瓶に移した後も熟成するメカニズムは解明されていますか。

平良 全麹仕込みが大きく関係していると思う。

津波古 水との調和とか、アルコールが変化してまろやかになるって話だと思うんですけど、はっきりわかったら面白くないんですよ。解明されない方がいい。人工的にできたらつまらないじゃないですか。時間の経過が醸し出す方がロマンがあるよね。

平良 古酒はね、時間があたえるんですよ。

玉那覇 お金では買えない時間ですよ。

識名 人と同じで、まろやかになりますよ。

Q. 話を戻して、次に平良様の思う泡盛の魅力とは

平良 沖縄の位置関係が影響を与えたと思います。王朝時代、流通の拠点となり様々な地域と交易を行ったからこそ小さな王朝が発展していった。そこで泡盛が王朝の中でしっかり管理され、受け継がれ、私たちのもとに伝えられてきた。歴史的要因がいっぱい詰まったのが泡盛。

佐久本 世界的にみても、消費者が購入した後も熟成されるお酒はないと思います。例えば、こどもが生まれた時に泡盛を買って、二十歳になったら一緒に飲むとかね。こどもの成長と共に泡盛も熟成していく。あとは、仕次ぎ。□にするもので消費しながら継いでいけるのは世界的にもあまりないと思う。それが世界にも通用するものだなと思っています。

識名 仕次ぎで各家庭のお酒ができる。それが魅力です。各家庭で数十年と孫の代まで受け継いでいけばかなり良いお酒ができる。これは買ったときの商品ではない、〇〇家のお酒になる。

Q. 仕次ぎは、難しいイメージですが…

識名 誰でもできます。飲んだ分、減った分だけ泡盛を注ぎたせばいい。A社とB社の泡盛をブレンドすると、それぞれの良さが混ざりあって美味しいお酒ができますよ。

Q. おすすめの飲み方を教えてください。

武田 ストレート、ロック、水割り、お湯割り、炭酸割り、カクテル。自分好みのお酒がつかれる。また、焼酎はアルコール度数が基本25度ですが、泡盛は25度、30度、43度、更には一般酒から古酒まで沢山ある。これも魅力。あと、泡盛は水を加えても風味や香りがあまり薄まらない。「のびの利く酒」っていうのが特徴。



(写真左から) 識名社長、佐久本社長、平良顧問

玉那覇 色々な飲み方ができるため、お勧めは好みによって様々あります。

佐久本 「どの料理にも、どの飲み方でも合いますよ」って言うてもなかなか伝わらない。25度の焼酎を6：4で割って15度でお勧めするように、泡盛も30度の場合は1：1で、43度の場合は1：2で割って、そこから微調整するのもあるかと思う。

平良 私は、古酒に限定すると、なるべく割らずにストレートで飲んで欲しい。それだけの味味を持っていると思っている。

Q. ストレートやロックは、泡盛が好きな人、お酒が好きな人は飲んでみようと思います。が、泡盛が苦手な人、強いお酒というイメージで少し敬遠している人に提案する飲み方はありますか。

津波古 女性の方にも飲んで欲しくてカクテルにしたり、度数を落としたりしてきたんですけど、私はそういう人こそちぶぐわー（おちょこ）に入れて舐めるように少しずつ飲んでくださいって提案する。その方が美味しいと思う。

宮里 飲みやすいお酒は導入としては重要ですが、飲みやすさを意識して造ると味わい深く濃厚な他にはない深さが失われて取り戻せなくなる。また、度数を下げると蒸留酒の宿命で水の匂いが勝ってお勧めしづらい。ただ、比較的飲みやすくする方法はあると思う。例えば、度数の高いものは、なかなか凍らないので冷やして舐めてみると、なんとなく甘さを感じられたり。

武田 やはり古酒を飲んで欲しいですが、最初に飲む泡盛としては少しハードルが高い気がします。まずは水割りから飲んで徐々に泡盛の良さをわかっていただいて、古酒をストレートで味わっていただけたらなと思っています。

識名 やっぱりお酒は楽しく飲まない。素敵な仲間と会話を楽しみながら飲む。これが私のおすすめの飲み方。

津波古 ワイングラスに入れて15度ぐらいに飲みやすくして提供しているワインバーのお話を聞いたことがあって、好評だそうです。だから容器って大事。その時に、15度ぐらいに割る場合は、前日に割っておくともっと水との相性がよくなって飲みやすくなりますよってお伝えしました。

識名 飲み方って大事かもしれないね。最近は、かっこいいグラスで飲むっていうのも必要ですね。

那覇の七蔵

現在、市内には7つの酒造所がありますが、泡盛の伝統的醸造地であった首里には、戦前100あまりの酒造所があったと言われています。中心市街地の都市化や城下町としての性格上、工場の拡大や展開などが厳しく、首里三箇以外や他市町村へ移転した酒造所もあります。



沖縄県酒造協同組合

港町2-8-9 ☎868-1470



株式会社津波古酒造

与儀2-8-53 ☎832-3696



有限会社識名酒造

首里赤田町2-48 ☎884-5451



瑞穂酒造株式会社

首里末吉町4-5-16 ☎885-0121



久米仙酒造株式会社

字仲井真155 ☎832-3133



宮里酒造所

字小禄645 ☎857-3065



瑞泉酒造株式会社

首里崎山町1-35 ☎884-1968

創業時、那覇市にあった酒造所で現存する酒造所

- 咲元酒造（☎恩納村/☎首里鳥堀町）
- 新里酒造（☎沖縄市/☎首里赤田町）
- 松藤（☎金武町/☎首里赤田町）
- まさひろ酒造（☎糸満市/☎首里）
- 石川酒造（☎西原町/☎首里三箇）
- 神村酒造（☎うるま市/☎繁多川）
- 北谷長老酒造工場（☎北谷町/☎首里赤田町）

Q. 最後に、若い世代や女性を含め、泡盛を広めていくためのアイデアや戦略はありますか？

津波古 泡盛は、こんなに歴史があって素晴らしいお酒だと沖縄県内で十分に知られていない。なので、学生のときに泡盛の歴史や製造方法なんかについて学ぶ機会があってもいいのではないかなと思う。そうすれば、もう少し泡盛の良さが広まるんじゃないかな。

宮里 私自身、30代になるまで泡盛は飲まなかった。関心もあまりなかったですが、酒蔵を継いでテイastingするようになって、泡盛の良さを知り好きになりました。仕事でご一緒する方と泡盛を飲んだりしますが、5年ほどで泡盛が好きになっ



玉那覇社長

ています。きっかけがあって、いい物に巡り合えば好きになってくれると思うので、それほど心配はしていません。

それと、九州や東北の居酒屋に入ってお酒を頼むと、すぐに芋焼酎や清酒といった地元のお酒が提供されます。ところが、そういうのが全くないのが沖縄なんです。

玉那覇 素晴らしい製法と独自性があるので誇りをもって勧めるべきですが、十分には浸透していません。首里が発祥地で、王朝時代から続く産業ですから、那覇市が率先して泡盛発祥地としての価値を育てていただけたらと思う。

佐久本 若い方には、おしゃれ、カッコいいなどエモーションな要素が必要だと感じています。今までジュースを飲んでた人たちに初めから水割りを勧めても受け入れられにくい。まず、入り口はカッコよさから入り、徐々に慣れてもらえるような段階を設けることが継続的な支持を広げる鍵だと思います。ただ、若い方が思うカッコよさを我々で考えてはダメです。若い方に考えてもらわないと。だいたいこの年齢が考えるから今まで失敗してきている。

(一同笑い)

識名 佐久本さんの言うとおり、若い方の意見を聞いて工夫していくべきだと思います。若い方に必要なきっかけとして、おちょこをかわいいピンクにするとか、カッコよさ、かわいさを出すにはどうし



たらいいかって模索する。

津波古 20年前ぐらいに、泡盛の古酒がよく出た時期がありましたが、調べてみたら漫画『美味しんぼ』に泡盛が出たときで、若い方も含め興味をもってくれたようです。

武田 まずは泡盛を飲んでもらうことが重要だと思う。若い方が集まるイベントなどで飲み方を教えるとか。あとは数年前に開催したイベント(島酒フェスタ)には若い方が沢山来ていたので、もう一度できればと思います。

平良 今、七蔵会で古酒を広めようとしています。美味しいですよって言うだけではダメ。手に触れる、味見してもらえる機会を沢山つくらないといけない。来年、福州園や識名園、首里城で文化や伝統とあわせて泡盛を楽しめるイベントをやれたらなんと計画しています。

「泡盛は沖縄の宝物」

沖縄で最初の泡盛卸業者である喜屋武商店にも、泡盛を広めていくためのアイデアをうかがいました。

1950年ごろに開業し、近くの港を出入りする船舶の売店にお土産用の泡盛(古酒)を卸していました。当初、商店で販売している泡盛はメーカーから置いてくれないかと頼まれたものだけでしたが、沖縄県総合事務局の方から「全銘柄を揃えて売った方がいいよ」とアドバイスを受け、豊富な種類の泡盛を取り扱うようになりました。



社長の喜屋武 善範さん



(有)喜屋武商店
前島3-4-16
☎861-5295

泡盛×地元食材

『なはまぐろ(キハダ・メバチ、クロ、ビンナガ)』は、旬の季節が異なり、通年で生鮮まぐろを食べられる。仙台で牛タンがすぐに出てくるように、那覇では『なはまぐろ』と一緒に那覇の泡盛七蔵セットをご当地グルメとして出すのはどうでしょうか。他にも、泡盛と同様に琉球王朝時代からの歴史がある島豆腐とおから。タンパク質が豊富なおつまみと、添加物や糖質がゼロで低カロリー、そしてポリフェノールが赤ワインの1.5倍含まれるヘルシーな泡盛の組み合わせは、まさに健康セットです。那覇は長寿の市になりそうだね。

泡盛×伝統文化

那覇市制100周年のときに県酒造協同組合に市内七蔵の泡盛をブレンドしていただき誕生したお酒が3年経過したため、今回、那覇大綱挽と掛け合わせ『琉球泡盛 那覇大綱挽3年古酒』として販売する。那覇大綱挽も泡盛と同じく、琉球王朝時代から約600年の歴史があり、どちらも同じ稲からできているので、掛け合わせるにはいい組み合わせ。今後も、伝統・文化などと一緒に泡盛を広めていきたいと思っています。

この島の文化の一つである泡盛を未来につないでいく。



応募方法 QRを読み込み、アンケートに答えていただいた方の中から右に掲載の泡盛のうちいずれか1本を抽選で8名様にプレゼントします。
※原則、那覇市役所での受け渡しになります。



応募締切 11月16日(日)
当選発表 当選者には、11月末ごろに通知にて連絡します。
注意事項 ①対象是那覇市民です。
②アンケート結果(個人情報を除く)を一部公表する場合があります。



※STOP! 未成年飲酒。お酒は二十歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

相談無料

まずはご相談ください

不安や困りごとひとりで抱え込まずに

那覇市 就職・生活支援パーソナルサポートセンター(那覇市PS)

那覇市保護管理課委託事業

098-917-5348

※電話にて面談日の予約をされると、相談がスムーズです
※生活保護を受けている方は、支援の対象になりません

場所

那覇市泉崎1-20-1(グッジョブセンター)バスターミナル6階

公共交通機関のご利用をお願いします。(駐車場代は有料となります。)

開所時間/月～金曜日(祝日、慰霊の日、年末年始を除く) 9:00～17:00

受付時間/9:00～12:00 13:00～16:00

くらしと仕事の相談窓口 Life and work consultation desk

どこに相談していいかわからない

ずっと働いてないので就職が不安

生活に困っている

家賃が払えない

借金を抱えている

ひきこもりかもしれない

家計の収支がうまくいかない

旭橋駅

久茂地交差点

国道58号線

県庁前駅

パレットくもじ

市役所

小開

ローソン

古波蔵

専用エレベーター入口から上がった6階

グッジョブセンター

おきなわ(6階)

琉球新報

県庁前駅

市役所

小開

ローソン