



市内にある七蔵の方と泡盛について熱く語り合いました。情熱や使命感、葛藤など様々な思いが溢れていた様子を、紙面に収まらなかった内容まで余すことなくお届けします。

対談者



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

泡盛の持つ魅力はなんですか。



宮里社長・津波古社長・武田専務理事

武田 泡盛の魅力は、琉球王朝時代から約 600 年という長い歴史があることや、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 魅力は他にも様々ありますが、私は、どんな料理にでも合わせられるのが泡盛の持つ魅力だと思います。食中酒として泡盛をお勧めしたいです。

宮里 泡盛の製造には、水とお米以外何も使用せず、何の添加も行っていないです。もちろん麴菌や酵母は加えますが、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であること。この小さい島で600年以上の歴史がある。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。今でも不思議に思うと同時に、その製法と歴史を大変誇りに思います。また、この記事を読くださったみなさんにも泡盛の魅力や歴史をぜひ感じ取っていただき、誇りに思っただけると非常に嬉しく思います。

玉那覇 泡盛は蒸留酒ですので、製法も含めて様々な応用がきくのも魅力の一つです。きっと先人たちは、亜熱帯の気候に適した酒造りを念頭に置き、この蒸留酒を生み出したのではないかと考えています。さらに、ウイスキーとは異なり、泡盛は瓶に移した後でも熟成する。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。



玉那覇社長

Q:泡盛が瓶に移した後でも熟成するメカニズムは解明されていますか。

平良 全麴仕込みが大きく関係していると思う。

津波古 物理的な観点から言えば水との調和とか、化学的にはアルコールが変化してまろやかになるっていう話だと思いますが、この仕組みについては、はっきりわかったら面白いんですよ。解明されない方がいい。人工的にその過程を再現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。時間。

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。



首里赤田町の識名酒造

Q:話を戻して、次に平良様の思う泡盛の持つ魅力とは何でしょうか。



識名社長、佐久本社長、平良顧問

平良 やはり、泡盛の魅力は沖縄、つまり琉球の位置関係が大きく影響を与えたと思います。琉球王朝時代、流通の拠点となり様々な地域と交易を重ねたからこそ小さな王朝が発展していった。そうした歴史の中で泡盛が王朝の中でしっかり管理され、受け継がれ、私たちのもに伝えられてきた。ほんと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、二十歳になったらそのこどもと一緒に飲むとかね。こどもの成長と共に泡盛も熟成していく。あとは、仕次ぎ。戦前は、仕次ぎをしながら100年、200年と受け継がれてきた古酒があったと言われていて、100年、200年前の人たちが飲んでいたお酒を味見ができる。口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。好きな酒造所、あるいは那覇の七蔵をブレンドしてもいい。各家庭で10年、20年、さらには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、家庭ごとの「伝統の酒」〇〇家の酒になる。

Q:仕次ぎは、難しいイメージですが…

識名 誰でも簡単にできます。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。

おすすめの飲み方を教えてください。



武田 泡盛はどんな飲み方でも美味しい。ストレート、ロック、水割り、お湯割り、炭酸割り、カクテル…。自分の好みに合わせたお酒をつくれるのも泡盛の良さ。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豊富な種類があるのも魅力。そしてもう一つ、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」というのが特徴。そのため、どのような飲み方でも美味しく楽しむことができます。

玉那覇 色々な飲み方ができますので、お勧めは好みによって様々あります。選択肢が豊富すぎて迷ってしまうという部分もありますが、それもまた泡盛ならではの魅力じゃないですかね。

佐久本 実は、蒸留酒は一般的にアルコール度数が 40 度以上です。例えば、ジン、ウォッカ、テキーラ、ラム、ウイスキーなどは全て 40 度以上。しかし、日本と韓国では、水で割ることで度数を落としています。これは、日本酒やワインなどと同じような食中酒したからだろうなと考えています。その結果、異なる度数が存在することになったのだろうなと。加えて、一般酒、古酒もある。豊富な種類があるので「泡盛」の「おすすめの飲み方」を一概に言い切るのは難しいです。ただし、特定の商品に絞って「この飲み方が合います」と提案することは可能です。



県外で営業するときに感じたこととして、「どの料理にも、どの飲み方でも合いますよ」と言っ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 で割ると 15 度、43 度だと 1:2 で割ると 15~17 度になる。まずは、日本酒やワインなどの 15 度ぐらいをひとつの基準として提案し、そこから好みに応じて微調整するのが良いと思う。



首里崎山町の瑞泉酒造

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。それだけの味わいを持っていると思っている。年数が深くなるほど味がまろやかになって美味しいですよ。

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 実はそういった方にこそ、泡盛をちぶぐわー（おちょこ）入れて少しずつ舐めるように飲む方法を提案します。女性の方にも飲んでいただくために、これまでにはカクテルにアレンジしたり、度数を落として飲みやすくする工夫を行ったこともありましたが、泡盛の本来の魅力を味わっていただくには、度数を下げず、少しずつじっくり味わう方が美味しいと思います。



写真左:ちぶぐわー(おちょこ)



宮里 みなさんが言うように、「泡盛」でくくると幅が広いので、商品の説明や飲み方についてお伝えする際、少々複雑になってしまうことがあります。そのため、なかなか覚えていただかず浸透しません。泡盛を広めるためには、飲み方とは別に、「泡盛はこういった商品である」と的を絞っていく必要があると思います。度数の感知や、割る比率、お湯割りの場合の適切な温度などについて、業界全体で一定の指針を作ることができれば、度数が一定し味わいがわかりやすくなり、各蔵の特徴も理解されやすくなるのではないのでしょうか。



字小緑の宮里酒造所

少し質問の趣旨から逸脱しますが、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すが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、なんとなくふわっとした甘さを感じることができます。

武田 一番魅力な古酒を味わって飲んで欲しいですが、最初に飲む泡盛としてはちょっとハードルが高い気がします。県外の沖縄物産展に行くと「泡盛はストレートで飲むものだよね。」「強いよね。」っていう声が多くあります。そのときは、「沖縄の人でも水割りにして飲んでいますよ。」ってお伝えし、水割りなど手軽な飲み方を勧めています。まずは水割りから飲んで徐々に泡盛の良さを知っていただいて、それから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。



港町の沖縄県酒造協同組合



字仲井真の久米仙酒造

平良 大学生のころ、土日は物産展の手伝いをしていましたが、そのときも泡盛は「強い」「匂いがきつい」とか言われていたよ。実際、戦前までは泡盛が県外にも多く出荷されていた歴史がありますが、戦後になると一部でそうしたイメージが広がってしまったのかもしれない。ほんとは今日、戦後の復興期や米軍統治時代についてもっと詳しくお話ししたいところですが、それはまたの機会にお伝えしたいと思います。

宮里 戦後の話が出ましたが、平良さんに少し付け加えて一つだけどうしてもお伝えしたいのが、戦後、沖縄の産業の再出発は泡盛製造から始まったということです。それだけ泡盛が沖縄の文化や社会に深く根ざしていたと思います。

識名 私が伝えたいのは、やっぱりお酒は楽しく飲まないといけないということ。素敵な仲間と会話を楽しみながら飲む。その一言に限る。これが私のお勧めの飲み方です。

津波古 ワイングラスに 15 度ぐらいに割って飲みやすくした泡盛を入れて提供しているワインバーのお話を聞いたことがあります、好評だそうです。だから容器って大事。そのときに、「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。氷をいれると少し苦みが出てくる場合もあるので、本当は味わうなら常温の方がいいですけどね。



与儀の津波古酒造

識名 飲み方って大事かもしれないね。最近、今話がでたように、カッコいいグラスで飲むっていうのも必要ですよ。



Q: ワイングラスにも様々な形がありますが、泡盛の度数によって合うグラスはありますか？

津波古 香りを存分に楽しむ場合は、上部がすぼまった形状のグラスが適していると思います。

最後に、若い世代や女性を含め、もっと多くの人に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、こんなに歴史があつ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つ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 私は、若い世代があまり泡盛を飲まないことについて、あまり心配していません。というのも、私自身、30代になるまで泡盛はあまり飲まなかったですし、関心も少なかった。友人に影響されてウイスキーを好んで飲むことが多かったですが、酒蔵を継ぐことになり、テイस्टングするようになると、泡盛のふくよかな香りや古酒特有の香りなどがわかるようになっていきました。

仕事で、県外の方々と飲む機会がありますが、蒸留酒は少し苦手という方も5年ほどで泡盛が大好きになってくれます。きっかけがあり、いい物に巡り合えば自然と好きになってくれると感じました。

別の話になりますが、ある県外での仕事の打ち上げの席で、すでに満杯に注がれたコップが置かれていて、乾杯をして飲んだら弊社の43度でした。そこで言われたのが、「沖縄の方はすごいですね」って。「いやいや、このように飲むお酒ではありません」って伝えたら、驚かれていました。

こうした経験を通じて、泡盛の魅力や楽しみ方を伝えるために根気強く取り組む必要性を再認識しましたし、戦略を変えないといけないということにも気づきました。

ただ、高い度数の泡盛を好きになってくれると動かないのも泡盛の特徴だと感じています。

玉那覇 熟成されたお酒は、コクとうまみがありますからね。

宮里 それともう一つ、九州や東北の居酒屋に入ってお酒を頼むと、すぐ芋焼酎や清酒です。その中でも地元のお酒が提供されます。ところが、全国の中でそういうのが全くないのが沖縄なんです。



首里末吉町の瑞穂酒造

玉那覇 沖縄にいる私たち自身が、地元のお酒を誇りに思い切れていないという問題があるように感じます。泡盛には、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 若い方たちには、飲み方や製法、こだわりよりも、おしゃれ、カッコいいなどのエモーショナルな要素が必要だと感じています。泡盛の出荷量が落ちていますが、実はハブ酒は伸びています。その理由の一つとして挙げられるのが、ラッパーの Awich さんがプロデュースした商品です。彼女が手がけたハブ酒は、ショットで飲むスタイルが若い世代に支持され、「カッコいい」というイメージで広がっています。泡盛は、ストレートの場合は少しずつ味わって飲むことをお勧めしているので、泡盛業界ではできない飲ませ方ですが、それが良いか悪いかは別にして、こうした「カッコいい」という感覚がないと若い方たちには響かないと実感しています。そして、今までジュースを飲んでいた人たちに初めから水割りやロックを勧めても受け入れられにくい。古酒をストレートで飲んで欲しいというメーカーの希望はありますが、そればかりを押しつけても恐らく厳しいと思うので、まず、入り口はカッコよさなどから入り、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。そういうアプローチもいいと思う。

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、あのときの漫画の影響はものすごく大きかったと思います。

武田 まずは泡盛を飲んでもらうことが重要なので、若い方が集まるイベントなどで様々な飲み方を教えるとか。あとは数年前に業界をあげて開催したイベント(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。

あと一つ、泡盛は低カロリーで糖質ゼロ、プリン体ゼロっていうことを、若い方や女性の方に PR していければと思います。

泡盛の女王が、SNS で主に若い方向けに情報を発信する試みも行っています。

平良 泡盛を広めていくためには、我々七蔵がまとまらないと難しいと感じています。泡盛メーカーとして泡盛の良さ、歴史的背景を伝えていかないと泡盛の良さは理解してもらえない。そして、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。「美味しいですよ」って言うだけではダメ。我々の努力も必要です。そこで、今、七蔵会で古酒を広めようと企画をしていて、来年、福州園や識名園、首里城で文化と伝統をあわせて泡盛を楽しめるイベントをやれたらと考えています。

