

未公開版では、紙面に掲載しきれなかった取材内容をWEB上でご紹介いたします。

## 泡盛とは？

泡盛は、原料のタイ米を沖縄原産の黒麹菌で米麴にし、発酵させて作ります。タイ米、黒麹菌ともに、香りや味わいなど泡盛らしい風味を生み出す、大きな役割を担っています。泡盛の原料として、昭和時代に定着したタイ米は、硬質でさらさらしているため、黒麹菌が菌糸を伸ばしやすく（米麴を作りやすい）、またアルコール発酵させるときの温度管理がしやすいという特徴があります。また「黒麹菌」は、その名のとおり菌糸が黒く、使用しているとそれが飛び散って服や室内を黒く汚してしまいますが、他の麹菌に比べ雑菌による腐敗を抑えることができ、ここ沖縄の気候風土に適しています。



さて、このようにして作られる泡盛は「古酒」に育つという大きな魅力があり、このようなお酒は、世界でもほとんど例をみません。泡盛のオリジナリティーとクオリティーは、世界的にみても高く、貴重なお酒だと言えます。

## 泡盛の歴史

日本最古の蒸留酒として約600年の歴史を誇る琉球泡盛は、徳川幕府への献上品とされ、お酒として楽しむことはもちろん、刀傷の消毒や利尿作用など様々な効能がある薬として重宝されていたことを語る文献が数多く残されており、地元沖縄でも泡盛を使った民間療法が多数あります。また、戦前までは100年、200年といった古酒が数多く存在し、名家の家宝として賓客にふるまわれていました。100年を超える古酒が、各家庭で育てられた地域は、世界広しといえども、ここ沖縄だけではないでしょうか。

このように、人々の生活に根付き、大切に育まれてきた泡盛ですが、戦争により多くの泡盛酒造所が粉砕され、戦後の酒造りは0からのスタートでした。米軍管轄下で酒造りは禁止でしたが、人々は米の代わりに芋や糖蜜、ソテツなどで密造酒を製造。米軍政府も酒造所の必要性を認め、1946年に5つの酒造廠（しゅぞうしょう）が誕生。戦争で失われた黒麹菌を土に埋もれたニクブク（稲わらのむしろ）から見つけ、泡盛復興の道を拓きました。

1970年代は、焼酎などの酒造業界の進んだ技術を積極的にとり入れ、また、国税事務所に鑑定官を配置するなど、泡盛の品質を高めるための努力を重ねていきました。

1979年におしゃれなボトルを用いた泡盛を生産するようになったことを契機に、泡盛を飲む機会が増え、努力に裏打ちされた品質向上が認められ、県民の間で急速に需要が伸びていきました。1980年代に泡盛は本当の復興の時期を迎えたのです。

## 古酒とは？

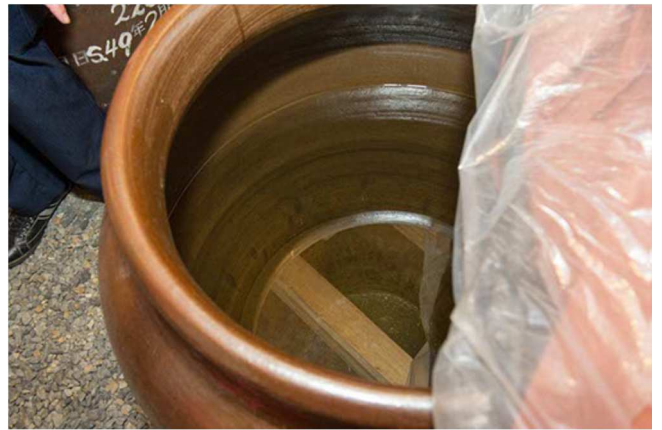
泡盛の大きな魅力は、年月をかけて熟成させれば素晴らしい古酒に育っていくことです。

熟成させるほど香りも甘くなり、口に含んだときの舌触りもまろやかになります。樽の力をもらい古酒になる洋酒と違い、泡盛は、自らの成分そのものを変化させて古酒になっていくので、瓶詰めした後であっても古酒化が進むのですが、古酒を育てるには甕の方が適していると言われるのは、甕のミネラル分が泡盛の熟成を促す作用があり、古酒化が進みやすいからです。

では、どのくらい熟成させれば古酒と言えるのでしょうか？

以前の規定では、3年以上熟成させた泡盛が、全量の50%を超えていれば「古酒」と表記できましたが、「泡盛の表記に関する公正競争規約」の一部改正に伴い、平成27年8月1日より、全量が泡盛を3年以上貯蔵したものに限り「古酒」と表示されることになりました。

また、ブレンドした場合、常に貯蔵した年数が若い方の年数を表示することになり、例えば、5年古酒の場合、その全量が5年熟成された泡盛か、5年以上熟成した古酒をブレンドしたものでなくてはなりません。また、全量の10%以上の古酒をブレンドする場合「混和酒」あるいは「ブレンド酒」と表記できますが、この場合は「古酒0%」と混合割合を表記しなくてはなりません。



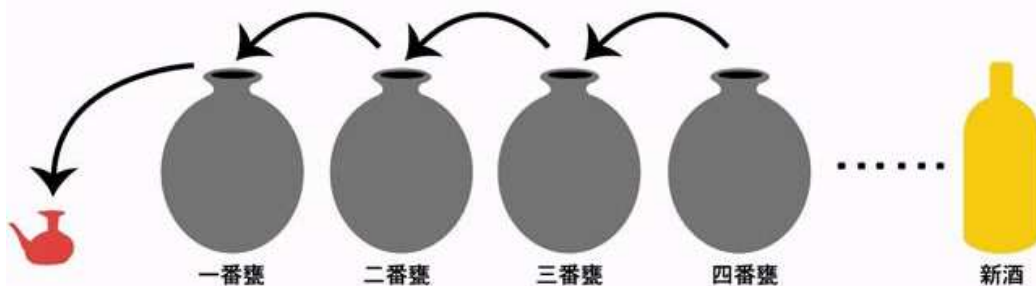
### 編集者のコメント

熟成された泡盛は、とても甘くてフルーティーな香りがしました！

## 100年古酒を可能にする「仕次ぎ（しつぎ）」

熟成を重ねて100年以上の古酒を育てるための技法が、王朝時代から沖縄には伝わってきました。それが「仕次ぎ」です。

年代物の古酒にそれより若い古酒を注ぎ足すことで、古酒の熟成した香や芳醇さを保ちながら、酒を劣化させないようにする手法です。現在わかっているのは、仕次ぎ技術を使った酒造りは、泡盛とシェリー酒だけのようです。



### 仕次ぎの方法

年数の古い甕から1番甕、2番甕・・・と用意し、1番甕の古酒を飲んだら、汲み出し分（自然蒸発分）を足した量を2番甕から1番甕に注ぎ足します。同様に、減った2番甕には3番甕から、3番甕には4番甕からというように古い泡盛にそれよりも若い泡盛を次々と加えて仕次ぎをしていきます。仕次ぎの量や頻度は個人の好みによって異なりますが、1年に全量の5～10%以内がよいと言われています。

## 泡盛のラベルについて

泡盛のラベルには、銘柄名や原料、アルコール度数の他に「琉球泡盛」と表記されています。このラベル表記に関する歴史を振り返ってみましょう。

本土復帰後、泡盛は、酒税法上の区分で「焼酎乙類」とされ、一時期、種類表示に「泡盛」の名称を使用できませんでしたが、「当該品目の名称以外に一般に慣熟した呼称があるものとし財務省が定める酒類」と認められ、1983年に例外表示として「泡盛」の名称が使用できるようになりました。

同じ年、沖縄で造られた泡盛だけに「本場泡盛」と表示できるようになりました。かつては沖縄以外でも泡盛が作られた歴史があり、法律的には泡盛の製法を守っていれば、沖縄以外の地域で泡盛を製造することが可能なため、県外産泡盛と県内産泡盛との差別化を図るための取り決めがなされました。

平成16年からは、国税庁の2つの基準（「地理的表示に関する表示基準」と「地理的表示に関する表示基準第2項に規定する国税庁長官が指定するぶどう酒、蒸留酒又は清酒の産地を定める件」）を満たしたことで「琉球泡盛」と新たな名称表示ができるようになったのです。「琉球泡盛」は、沖縄県産の泡盛という証明なのです。



## 泡盛と健康

肥満や糖尿病、高脂血症などの生活習慣病は、今は国民的な課題のひとつです。泡盛は蒸留酒なので、糖質やタンパク質をもともと含んでいません。また、泡盛の製造には欠かせない黒麹菌を用いて造られたお酒には、活性酸素を除去することが期待できるポリフェノールの一種であるカフェー酸が含まれるという報告もあります。

泡盛を適量飲むことで血液がサラサラになり、血栓症(脳梗塞、心筋梗塞など)を防ぐことができると期待されており、健康という視点からも泡盛が注目されています。



## 酒税について

酒税は、酒税法（昭和28年2月28日法律第6号）に基づき、酒類に対して課される日本の国税であり、消費税と同様、消費者に負担を求める間接税になります。酒税法では、酒類を「発泡性酒類」「醸造酒類」「蒸留種類」「混合種類」の4種類に分類し、その分類ごとに基本税率を定めています。琉球泡盛は「蒸留種類」に区分される“単式蒸留焼酎”となり、アルコール度数が20度以内の場合、1キロ㍓当たりの税率は200,000円。アルコール度数が20度を超えると、1度ごとに10,000円加算となります。

（例）アルコール度数30度の単式蒸留焼酎1キロ㍓当たりの税額：300,000円

沖縄復帰特別措置法に基づき、昭和47年に導入された「沖縄県産種類に係る酒税の軽減措置」は、復帰前から酒類を製造している県内酒造所で造られた酒類が、県内に出荷される場合、酒税の税率が35%軽減されるもので、その分、価格を安く抑えることができます。5年間の時限措置ですが、延長が繰り返されており、沖縄の酒税全体の減税額は年間約31億円に上ります。