

みずから生まれる美味探訪



沖縄の「お酒」と言えば・・・そう!! 誰でも知っている「泡盛」でも、以外と知らないことだらけ。その知られざる銘酒「泡盛」について首里崎山にある酒造会社を訪ねてみました。



お話をしてくれた人

部長兼工場長 仲栄真 兼 昌

製造部 池原 呂 椋 良

世界に誇れる泡盛造りのベテランの方々が、泡盛の歴史や、酒造り工程、水との関係をわかりやすく説明してくれました。

泡盛って?

米麹と水だけを原料に使ったお酒のことで、日本最古の蒸留酒と言われています。また、沖縄県内で作られた泡盛に限り「琉球泡盛」と呼びます。基本的に六〇〇年も前から同じ造り方をしています。

ちなみに日本酒は、黄麹菌で造ります。

どこから?

歴史は古く、十五世紀初頭、現在のタイ国から泡盛の原型であるラオカイというお酒が入ってきたことが始まりといわれています。

後に有名になったのが、首里の鳥堀、崎山、赤田です。

名前の由来は?

いくつかの説があります。

当時、アルコール度を調べるため「泡を盛る」という技術がありました。泡立ち具合をみれば、アルコール度の強弱や酒の良否が分かったといえます。このことから泡盛の名が生まれた、という説があります。

また、インドの酒を意味する「アワムリ」からきている、という説もあります。

那覇水道水と泡盛の関係は?

昔、首里の街は水の豊富な地域であったため、たくさんのお酒造りが軒を連ね井戸水を使って酒造りに励んでいました。

しかし、現在は井戸水は使っていません。ではどうしているのでしょうか。製造部の池原さんにお聞きしました。

「最初に米を洗い、水を吸収させる段階では水道水を使っています。しかし、割り水(度数の高い泡盛を薄めるための水)の場合は、口当たりをまろやかにするため軟水化した水道水を使っています。」

沖縄の水は一般的にミネラル分を多く含む硬水だといわれています。そして、泡盛の仕込み段階で使用するその硬水は、酵母の生育にも適していません。

また割り水をする際は口当たりがまろやかな軟水が適しています。酒造りに欠くことのできない水ですが、水道水も泡盛の製造に一役かっているといえますね。

酒造り、昔と今

首里三箇と呼ばれていた時代、サカヤ(酒屋)の職人達は水を巧みに使用し酒造りに励んでいたといえます。敷地内には井戸はもろろんのこと、その他に大きなため池(酒屋では「クンケージ井戸」という)がありました。

蒸留の際に熱くなった水(冷却樽水)をいったん井戸に流し込み冷やします。次にクンケージ井戸に水を戻します。そして、また冷却樽に吸い揚るといって作業を行っていたようですよ。ちょっとした温度差で雑菌が発生することもあるので、とても気を使う仕事でした。また、日々大量に井戸水を使用していたので、当時は、安全安心な水の確保に苦労する時期もあったのではないのでしょうか。

現在では、工場で機械を使用し、安全な水道水、徹底した品質管理の下、安定した酒造りになっています。

泡盛に合う米は?

泡盛には日本の米(ジャポニカ種)ではなくタイ米が使われています。なぜ、日本の米を使っていないのでしょうか。工場長の仲栄真さんに聞いてみました。

「日本の米であるジャポニカ種は粘りが強く、黒麹菌との相性があまりよくありません。逆にタイ米の方が黒麹菌との相性が良いんです。」

おいしい泡盛を造るには、お米との相性も考えなくてははいけなわわけですね。

編集便り

身近にあった「泡盛」。しかし、実は知らなごただらけでした。今回の取材を通して、あらためて泡盛の魅力に触れることができました。同時に、縁の下の力持ちとして「水」の存在を感じました。仲栄真さん、池原さんどうもありがとうございました。六百年のときに思いをめぐらせ、今宵あなたの隣に泡盛と・・・

知ってました?!

酒は百薬の長... 脳硬塞や心筋梗塞の予防となる血栓溶解酵素が、泡盛は他の酒類に比べて、顕著に高いことがわかっています。

でも、飲み過ぎには御用心!

※参考書籍 琉球泡盛BOOK(沖縄県酒造組合連合会)

