



みんなが気になる
琉球泡盛
65の疑問



泡盛道場
School of Awamori

Index 目次

原 料

1. 泡盛とはどんなお酒ですか…………… 1
2. 泡盛に使われている米はどんな米ですか
3. 泡盛造りに適した水とはどんな水ですか
4. 原料表示にある〈米こうじ〉とは何ですか

製 造

5. 泡盛造りの工程を簡単に教えて下さい…………… 2
6. 洗米とは何のことですか
7. 米の浸漬とはどういうことですか
8. 原料米はどう蒸すのですか…………… 3
9. 仕込みとは何のことですか
10. 泡盛造りに使われる麹菌とはどういう菌ですか
11. なぜ泡盛造りに黒麹菌が使われているのですか…………… 4
12. 全麹仕込みとはどういうことですか
13. モロミとは何ですか
14. アルコール発酵とはどういうことですか
15. 蒸留とはどういうことですか…………… 5
16. 単式蒸留機とはどういう機械ですか
なぜ泡盛ではこれを使うのですか
17. 常圧蒸留と減圧蒸留との違いはどこにあるのですか… 6
18. 米から泡盛になるまで何日位かかるのですか
19. 泡盛原酒のアルコール分は通常何度ですか
20. 泡盛の場合、原料米1kgから何ℓの原酒ができますか…………… 7
21. アルコール度数はどうやって計るのですか
22. 泡盛の熟成とはどういうことですか
23. 泡盛の古酒とはどういう酒ですか…………… 8
24. 泡盛はなぜ長期熟成すると美味しくなるのですか
25. 泡盛は熟成させるにはどういう方法が良いですか
26. 泡盛を蒸留した粕はどう利用するのですか…………… 9

品 質

27. 瓶詰めとカメ詰めの香味の違いは
28. カメ詰めの場合、よいカメの条件を教えてください
29. 長期貯蔵中に品質が低下することはないですか
30. 泡盛はどのような品質特性をもった酒ですか……………10

製品に書かれている記載内容

31. 泡盛の公正競争規約とはどういうことですか
32. 製品に表示されている「琉球泡盛」とはどういう意味ですか… 11
33. 焼酎の甲類と乙類とはどう違うのですか
34. 泡盛製品のアルコール分の最低、
または最高はどのくらいですか
35. 泡盛のマイルドとはどのようなものですか…………… 12

健康的な飲み方

36. 酒酔いと血中アルコール濃度との関係を教えてください
37. 二日酔いはなぜ起こるのですか
38. 迎え酒は二日酔いの解消に役立つのでしょうか…………… 13
39. 二日酔いの特效薬はありませんか
40. 泡盛は二日酔いしにくいというのは本当でしょうか
41. 泡盛の飲酒適量と肝臓の働きについて教えてください
42. 酒に酔わないための秘訣というものがあるのでしょうか… 14
43. 泡盛のおいしい飲み方を教えてください
44. 泡盛ベースのカクテルにはどんなものがありますか
45. 泡盛ベースのリキュールにはどんなものがありますか…………… 15
46. 泡盛の健康的な飲み方は
47. 泡盛にとってよいつまみ（肴）はどのようなものですか
48. 泡盛は飲めば飲むほど強くなるというのは本当でしょうか
49. 泡盛は酸性食品ですか、アルカリ性食品ですか…………… 16
50. 泡盛は他のお酒に比べてカロリーは高いのでしょうか
51. 泡盛は美容にいいのでしょうか

その他全般

52. 泡盛の歴史を教えてください
53. 泡盛はいつ頃から沖縄で造られていたのですか…………… 17
54. 泡盛の名のいわれを教えてください
55. 泡盛と焼酎との違いはどこにあるのですか
56. 泡盛は年間どのくらい造られているのですか…………… 18
57. 泡盛のメーカーはどのくらいあるのですか
58. 泡盛に辛口、甘口はあるのですか
59. 泡盛のバイオテクノロジーとはなんのことですか
60. 宴会における飲酒のマナーを教えてください…………… 19
61. 泡盛はどのような器で飲むとおいしいですか
62. 泡盛にはどんな音楽が合いますか
63. 「泡盛の日」というのがあるのですか…………… 20
64. スピリッツとはどういう酒をいうのですか
65. 世界の蒸留酒にはどんなものがありますか
参考記事…………… 21

原 料

Q1 泡盛とはどんなお酒ですか。

泡盛菌という沖縄県原産の黒麹菌（くろこうじきん）でつくった米麹（こうじ）を水に混ぜ泡盛酵母を加えて発酵させ、単式蒸留機（Q.16参照）で蒸留した沖縄県特産のお酒です。ウイスキーやブランデーと同じ蒸留酒ですが、酒として飲まれ始めたのは、それらの酒より百年以上もまえからで、いわばウイスキーの兄貴分にあたります。本土の本格焼酎の源流であるというのが定説です。檜樽にねかすウイスキーやブランデーと違って、カメやタンクで熟成させる泡盛は無色透明で、そのため米の風味が生きているのが特徴です。

製品には『琉球泡盛』と表示され、アルコール分30度、35度、40度、43度やマイルドとうたった25度以下のものなど飲み方や好みに応じて選ぶことができます。なかでも3年以上熟成させた泡盛は古酒（コース）と製品にうたわれ、珍重されています。

Q2 泡盛に使われている米はどんな米ですか。

泡盛は昔から唐米（とうぐみ）というインド種の米を使ってつくられていました。1420年からはじまったシャム（現在のタイ国）との貿易で泡盛の製法が沖縄へ伝えられたといわれますが、その伝統をまもり、米の輸入が制限されている現在でもタイ国からインド種の米を輸入し、泡盛をつくり続けています。なお、われわれが食べている日本種の米の形は丸く、軟質なのに対して、インド種の米は細長く、硬質で、麹がつくりやすく、また泡盛に独特の風味を醸し出してくれるのです。



Q3 泡盛造りに適した水とはどんな水ですか。



泡盛造りに使われる水には、原料米を洗う洗米水、麹とともに発酵させる仕込水、蒸留したばかりの泡盛の原酒を目標のアルコール分に調製するために使う割水（わりみず）、仕込容器やビンを洗う洗浄水、ボイラー用水など、いろいろあります。このうち洗米水、仕込水、割水、洗壇水など直接、製品に触れたり、製品のなかに含まれるような水は厚生省令で定めた水道水の水質基準に適合した水が使われています。

特に泡盛の味に影響することの大きい割水には飲んでおいしい水が選ばれます。泡盛の水割り、オン・ザ・ロックに使われる水や氷も、この割水同様、おいしい水を選びましょう。

Q4 原料表示にある《米こうじ》とは何ですか。

蒸した米に麹菌（こうじかび）を生やしたものを《米こうじ》といいます。甘酒や味噌を造るときに使う市販の麹も『米こうじ』ですが、泡盛の《米こうじ》に使われる麹菌は泡盛菌といい沖縄県原産の黒麹菌（くろこうじきん）であるところが大きく違います。泡盛菌には澱粉を葡萄糖に変える働きがあり、その葡萄糖を酵母が食べて泡盛のアルコールにするというわけです。すなわち『米こうじ』は大変重要かつ、唯一の泡盛の原料なのです。

もう一つ大切な泡盛菌の働きは蒸米に生えて、蜜柑やシークワサーの酸味のもとであるクエン酸という酸をつくることで、この酸は雑菌の増殖を押える効果があるので、気温の高い沖縄県で良質の泡盛がつけられるのは、泡盛菌の『米こうじ』のおかげなのです。また、この酸っぱい『米こうじ』は泡盛特有の香気成分をつくるのにも役立っているのです。

製造

5 泡盛造りの工程を簡単に教えてください。

わかりやすいように工程を下図で説明しましょう。

泡盛好適米 (Q.2参照) → 洗米 (Q.6参照) → 浸漬 (Q.7参照) ・ 水切り → 蒸し (Q.8参照) → 泡盛菌 (Q.10) の種付け → 麴づくり →

→ 泡盛麴 (Q.4) → 仕込水 → モロミ (Q.13) → 発酵 (Q.14)
泡盛酵母

→ 蒸留 (Q.15) → 泡盛原酒 (Q.19) → 熟成 (Q.22-Q.25)
→ 調合・ろ過 → 壺詰め → 出荷

以上のとおりですが、ここで大事な麴づくりについて簡単に説明しましょう。泡盛菌の胞子を散布した蒸米の温度を34~38℃に保たせながら一晩ねかせます。菌の胞子はやがて芽を出し、種付けしてから約20時間位すると麴菌の生育が活発になり、盛んに発熱してくるので、時折風通しながら麴の中の水分を水蒸気として除くことにより、活動しやすい34~36℃に保ってやりますと(人間が汗をかくことによって体温を調整するのと同じ原理)胞子をつけてから40時間位で酸味ののった麴ができあがります。



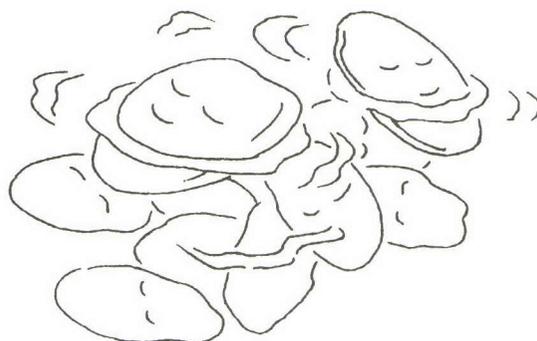
6 洗米とは何のことですか。



文字通り、白米を洗うことです。そのとき米の表面に付いている糠(ぬか)や細かいゴミが除かれます。

7 米の浸漬とはどういうことですか。

芯のないご飯を炊くためには、過熱するまえの米粒のなかまで十分水を吸わせておかねばなりません。なぜなら加熱によって、米粒の表面が糊化して水を吸い難くなり、水を吸っていない中心部が生のまま残るからです。泡盛の原料米の場合も同様で、蒸す前に、水に浸し、十分水を吸わせます。この操作を浸漬といいます。米を浸す時間は20~40分です。



8 原料米はどう蒸すのですか。

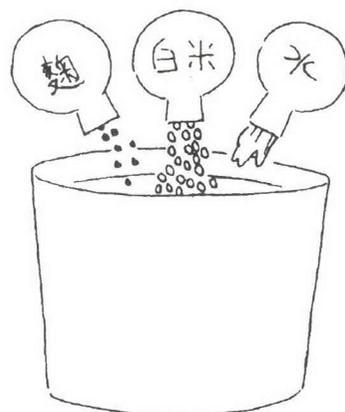
蒸しは白米に含まれる澱粉や蛋白質などを消化しやすい状態にするために行います。蒸し方には甑（こしき）で蒸す方法と回転式ドラムで蒸す方法とがあります。前者は原理的には家庭で使っている蒸し器と同じで、下部の釜の水を沸騰させ、出てくる水蒸気を簀の子（すのこ）の上の浸漬米の層に通して蒸します。

蒸し時間は蒸気が米層を吹き抜けてから50分位蒸すのが標準です。回転式ドラムを使うと、洗米・浸漬・水切り・蒸しがこのドラムのなかで連続的に行えるので、大量の米を処理する酒造場で採用されています。

この場合は甑の釜の代わりにボイラー（水蒸気発生装置）の蒸気を回転ドラム内の米層に吹き込みます。なお米を浸漬してから蒸気を吹き込んで加熱しはじめるまでの時間、すなわち水切り時間の長短によって、蒸しあがりの米の硬軟を調節しています。

9 仕込みとは何のことですか。

酒や味噌・醤油などの醸造物をつくる時、原料（泡盛の場合は麴と水）と泡盛酵母を一つの容器（例えばカメ・オケ・タンクなど）のなかに一定の配合割合で投入し、よく混ぜあわせてやることを仕込みといいます。なお、泡盛では原料の配合割合は原料の白米に換算した麴の重量100kg当たり、水170ℓ位が標準です。



10 泡盛造りに使われる麴菌とはどういう菌ですか。

カビの生えやすい東アジアの国々ではカビを利用した醸造法が発達してきました。わが国の清酒、味噌、醤油などでは原料に含まれる澱粉や蛋白質を消化するのに黄麴菌という黄緑色の胞子（種子）をつけるカビが使われています。

このカビは酸をあまりつくらないので、雑菌が生えにくい冬の寒冷期の醸造には適していますが、沖縄のように冬でも暖かいところには適しません。500年の泡盛の歴史のなかで、気温の高い夏でも安全に泡盛ができるだけの酸をつくる麴菌が育成されました。それが泡盛麴菌です。

この菌の胞子の色は黒く、黒麴菌の仲間に入っていますが、酸をよくつくるだけでなく、澱粉の消化力も強く、風味も優れ、しかも保健上安全であるところが泡盛麴菌の特徴です。この特質が明治の学者によって認められ、明治末年から大正にかけ、これまで黄麴菌を使っていた南九州の本格焼酎造りに泡盛麴菌が使われはじめ、現在では泡盛麴菌の変わり種である白麴菌によってほとんどすべての内地の本格焼酎が造られています。すなわち泡盛麴菌は日本の本格焼酎用麴菌の元祖ということが出来ます。この項についてはQ.4の答えを参照して下さい。



Q11 なぜ泡盛造りに黒麹菌が使われているのですか。

まず第一の理由は、黒麹菌の仲間のなかでも特に優秀な泡盛麹菌は、Q.4、Q.10でおわかりのように、気温の高い沖縄で、泡盛のモロミ（Q.13参照）を腐らせる雑菌から守ってくれる大切な酸をつくる力をもっているからです。第二として、酸っぱいモロミでも米の澱粉をよく消化し、収量よく泡盛をつくってくれること、第三に風味がよいことなどがあげられます。



Q12 全麹仕込みとはどういうことですか。

水以外の原料としては麹だけ使った仕込み（Q.9）のことを全麹仕込みといいます。内地の本格焼酎の仕込法は、米あるいは大麦でつくった麹と水と酵母を混ぜて、まず酒母（一次モロミ）をつくり、これに主原料である米、甘藷、大麦、ソバなどを蒸したものと水を加えたモロミ（二次モロミ）をつくって発酵させ、蒸留します。

すなわち内地の一次モロミは全麹仕込みです。麹の酸は二次モロミで大量の澱粉原料と水が加わるため、全麹仕込みのモロミ（一次モロミ）の四分の一位まで薄まり、それだけ雑菌による汚染の危険性は高まります。気温の高い沖縄で、全麹仕込みを採用して泡盛をつくっているのはそのためです。また米麹の風味の濃い全麹仕込みの酒だからこそ古酒になればなるほどおいしくなるのです。

Q13 モロミとは何ですか。

澱粉質原料あるいは蛋白質原料（醤油の場合）、麹、水などの醸造原料と醸造微生物を容器に入れて混ぜ合わせた物をモロミといいます。酒類製造では醪、醤油醸造では諸味と書きます。泡盛の醪は米麹、水、酵母を混ぜたものです。



Q14 アルコール発酵とはどういうことですか。

ある物が微生物の作用で人間にとって良い物に変わる現象を発酵といい、悪い物に変わることを腐敗といいます。例えば乳酸菌が牛乳に生えて酸っぱくなったとしましょう。牛乳として飲もうという人にとっては、この現象は酸敗ですが、乳酸飲料をつくらうと思っている人にとっては乳酸発酵というわけです。

アルコール発酵とはある物に酵母菌という百分の1mm位の大きさの微生物が生えてアルコールにする現象をいいます。酵母菌が食べてアルコールに変えられる物は葡萄糖、果糖、麦芽糖といった簡単な糖類だけで、牛乳に含まれる乳糖を食べる酵母もいて、乳酒がで

きます。酵母菌にとってアルコール発酵は空気の少ない環境におかれた時のエネルギー獲得のための手段で、その時排泄されるアルコール分がたまって、アルコール分が12度（容量百分比で12%）位になると増殖が悪くなり、20度を超えると酵母菌は自分のつくったアルコールのため死んで行きます。

麴を使わない洋酒のモロミはせいぜいアルコール分は10数度までしか上がりません。泡盛の蒸留前のモロミで、アルコール分を18度位まで高めることができるのも麴のお陰です。

Q15 蒸留とはどういうことですか。



ヤカンに入れた水をガスレンジで加熱すると、やがて沸騰しはじめます。ヤカンの口から吹き出してくる蒸気を、適当な方法で冷やしてやると再び水に戻ります。液体を熱して蒸気に変え、これを冷やして液体にする操作を蒸留といいます。

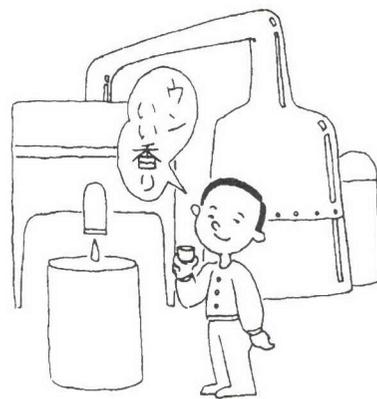
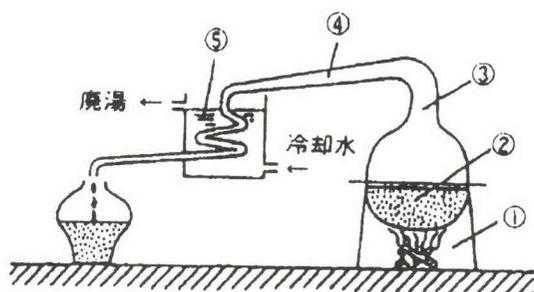
ヤカン（蒸留釜）の中に、水のかわりにアルコール水溶液を入れたとすると、はじめに出てくる蒸気には、水より沸騰点の低いアルコールが多く含まれていますが、蒸留を続けるにつれ、次第にアルコールは減少し、そのかわりに水が多く含まれるようになっていきます。したがって蒸留で垂れてくる液（留出液）をどこまで採取するかによって、元のアルコール水溶液よりもアルコール濃度の高い留出液をうる事ができるわけです。

泡盛の場合、蒸留前のモロミはアルコール分18度（Q.14参照）位で、しかも麴の固形分を含んでいますが、これを蒸留すると固形分は蒸留釜内に残り、はじめアルコール分が70度に近い泡盛が垂れてきます。蒸留を続けるうちにアルコール分はだんだんに低下して、これが10度位になったところで蒸留をやめると、全体としてアルコール分が43度位の泡盛原酒がえられます。

Q16 単式蒸留機とはどういう機械ですか。なぜ泡盛ではこれを使うのですか。

泡盛の蒸留機のように、蒸留の都度発酵が終わったモロミを蒸留釜に入れて蒸留し、蒸留終了後、蒸留残液〔煮汁、釜残（かまごん）、糟酒（かしじゅー）、蒸留粕などともいわれています。〕を蒸留釜より排出する形式の蒸留機を単式蒸留機といいます。わが国の本格焼酎、モルト・ウイスキー、コニャック・タイプのブランデーなど、世界の伝統的蒸留酒はほとんどすべて単式蒸留機でつくられています。この蒸留機は図のように、①かまど、②蒸留釜、③立上がり、④わたり（ウマ、馬の背）、⑤冷却器から出来ています。

かまどによる過熱は、現在では薪からボイラーの蒸気にとってかわりました。泡盛が単式蒸留機を使っている理由は、蒸留機が古代ギリシャで生まれ、欧州はもとより、東アジア各地に蒸留酒を育てた由緒ある蒸留機であり、泡盛麴と酵母がつくりだす香りをあますことなく蒸留で引き出してくれるからです。

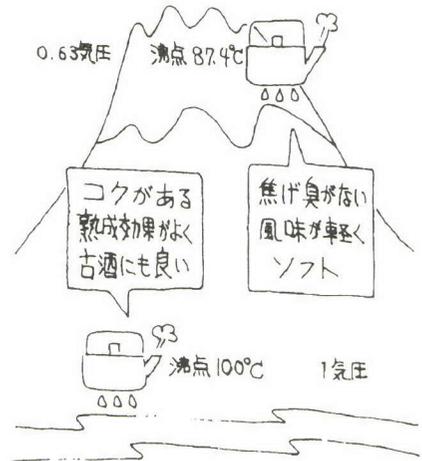


Q17 常圧蒸留と減圧蒸留との違いはどこにあるのですか。

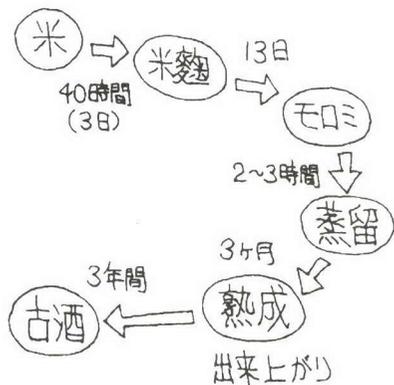
真空ポンプで単式蒸留機の内部の圧力を大気圧以下に下げると、モロミはより低い温度で沸騰しはじめます。たとえば水は海拔0メートルの平地では100℃で沸騰しますが、海拔3776メートルの富士山頂では87.4℃で沸騰しはじめるのは、大気圧が平地の1気圧から空気の薄い富士山頂では0.63気圧に下がるからです。すなわち減圧蒸留では、蒸留機内部の圧力を大気圧の十分の一程度まで下げ、モロミの温度が40～50℃の低温で蒸留できるようにしています。

そのため、蒸留中にモロミ成分が熱で分解されることが少なく、焼酎で後留臭といわれる焦げ臭もつきにくく、また、たとえば油性成分のような沸点の高い成分は蒸留されにくくなります。したがって減圧蒸留で作られた製品は、常圧蒸留のものに比べて風味の軽いタイプのものとなりますが、その反面、原料の特性が余りでておりません。

本土では、最近のソフト化ムードのなかで、甘藷焼酎を除き減圧製品が穀類原料の本格焼酎の主流を占めつつありますが、伝統の味にこだわる沖縄の泡盛は常圧製品を主流としてつくっています。常圧製品に比べて減圧製品では、古酒にした時の熟成効果が上がりにくいことも、常圧蒸留にこだわる理由の一つです。



Q18 米から泡盛になるまで何日位かかるのですか。



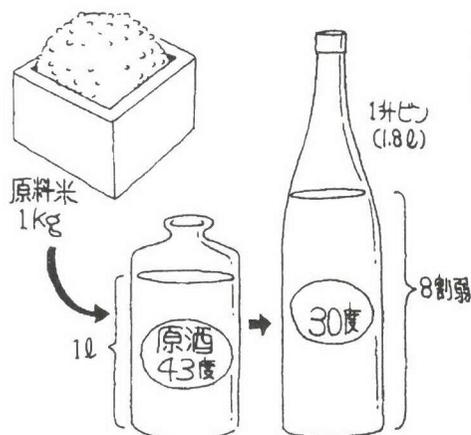
米こうじをつくるのに40時間（足掛け3日）、モロミをつくるのに13日、蒸留に2～3時間、熟成に最低3か月はかかりますから、米から泡盛製品になるまで、最低3か月半はかかります。もちろん古酒とうたうためには3年間以上貯蔵しなければなりません。

Q19 泡盛原酒のアルコール分は通常何度ですか。

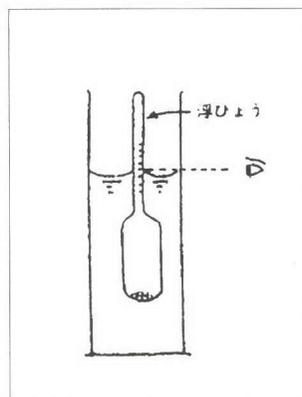
43度前後です。



Q20 泡盛の場合、原料米1kgから何ℓの原酒ができますか。



アルコール分43度の原酒として普通1ℓできます。これを30度製品にすると1升（1.8ℓ）ビンで0.8本弱となります。



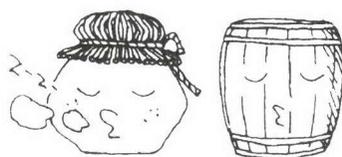
Q21 アルコール度数はどうやって計るのですか。

アルコール分の測定法にはいろいろあります。ここでは酒について国税庁が定めた方法について説明しましょう。まず酒100mℓを正確に採取し、蒸留して約70mℓの蒸留液をとり、これに蒸留水を加えて正確に100mℓにします。この操作は酒に含まれる糖類やアミノ酸などの成分を除き、微量の香気成分だけを含むアルコール水溶液とするために行います。したがってすでに蒸留済みの泡盛では、この操作は要りません。

さて、この蒸留液を清浄なガラスのシリンダーに入れ、温度を15℃に調節し、これに酒精度浮ひょうを浮かせ、液面と釣り合ったところの浮ひょうの示度から酒のアルコール度数を読みとります（上図参照）。酒税法でいうアルコール分とは温度15℃のとき原容量100mℓ中に含まれるエチルアルコールの容量（mℓ）をいい、これを度数として示します。

Q22 泡盛の熟成とはどういうことですか。

蒸留で、出来たばかりの泡盛原酒を貯蔵し、年月の経過とともに香味が良くなる変化を熟成といいます。その原因として①泡盛が空気を吸いながら香味成分を変化させ、刺激的な香味がなくなり、芳香を増す。②アルコールと水が組み合わさって味が丸くなる。③カメ貯蔵の場合はカメの壁面からの蒸散で香気成分が濃縮される。④タル貯蔵の場合にはタル材成分（香気成分、色素など）が溶出し、コハクの色やバニリン香をつける一などが挙げられます。常圧蒸留泡盛は、減圧蒸留（Q.17参照）のものより①による熟成効果が大きく、また④の変化はウイスキー、ブランデーの熟成中の香味形成で重要な部分を占めます。タル貯蔵の泡盛の風味がウイスキーなどに近くなるのはそのためです。



Q23 泡盛の古酒とはどういう酒ですか。



『泡盛の表示に関する公正競争規約（Q.28参照）』のなかで、古酒を次のように定義しています。すなわち「（その泡盛の）全量を3年以上貯蔵したものの又は仕次ぎしたもので、3年以上貯蔵した泡盛が、仕次ぎ後の泡盛の総量の50パーセントを超えるものでなければ古酒と表示してはならない。古酒の表示に代えてコース又は貯蔵酒若しくは熟成酒と表示することができる。貯蔵年数を表示する場合は、年数未満は切り捨てるものとする」。ここで《仕次ぎ》とあるのは、泡盛古酒の伝統的つくり方でカメの壁面からの蒸散で減った分（カメ貯蔵の場合）や飲んで使った分を、次に古い泡盛で補充する貯蔵法のことです。

すなわち、最も古いものから一番古酒、二番古酒、三番古酒等々とし、一番の減った分を二番から補充し、二番へは三番から補充するというやり方です。これが一般的な仕次ぎ法ですが、東恩納寛惇著「古酒の話」のように、飲むために一番から汲み出す量に相当する泡盛を、予め三番から二番に、二番から一番に入れておくという仕次ぎ法もあるようです。

第2次大戦で戦場となった沖縄では、戦前から保存されていた古酒はほとんど失われてしまいましたが、幸い戦災をまぬがれた南蛮ガメ貯蔵の泡盛古酒でもっとも古いものに百年を超えるものが現存し、いまなお芳香と奥床しい味を持っています。

Q24 泡盛はなぜ長期熟成すると美味しくなるのですか。

蒸留したばかりの泡盛原酒を容器にねかしておくと、まずガス臭とよばれる燻しくさい臭いが消えて行きます。次にQ.22の①～④に挙げたような変化が静かに進行し、味が丸くなり、落ち着いた芳香をおびてきます。この熟成効果は良い原酒を、良い容器に貯蔵した場合、年数を経過すればするほどはっきりあらわれるものです。洋の東西を問わず、良い蒸留酒は伸びがきくといわれていますが、長期熟成の泡盛古酒は水割りにしても形がくずれず美味しく飲めます。



Q25 泡盛を熟成させるにはどういう方法が良いですか。

Q.22の①に挙げた空気を吸うことによる熟成と③の容器の壁面からの香気成分の濃縮効果は無釉、すなわち上薬をかけない陶器（荒焼あらやち）のカメに貯蔵した方が壘や瑛瑯製のタンクより優れています。古酒づくりに珍重されてきたのがシャム南蛮で、沖縄の古窯の南蛮ガメも熟成効果が優れているといわれています。貯蔵用の荒焼のカメには4斗入りの中甕（ちゅうがーみ）、2斗入りのフェージン、一斗入りの徳利小（とっくいぐわー）などがあります。

戦前は蒲葵（びろう、くば）の葉を巻いた梯梧（でいーく）の輪切りにした幹を口細のカメの栓に使っていました。Q.23に示した仕次ぎ法で、手作りの古酒を家庭で楽しんでみてはいかがでしょうか。ただし、泡盛と相性の悪いカメもあるので、長く貯蔵する場合は時折味や香りを調べてみることも大切です。

Q26 泡盛を蒸留した粕はどう利用するのですか。

泡盛をとったあと蒸留釜に残った粕のことを沖縄では糟酒（かしじゅー、かしざい）といいます。この糟酒は豚の飼料となり、これで飼育した豚は赤身が多く、喜ばれるので、戦前の泡盛製造場ではよく豚を飼っていたものです。現在でも、糟酒は養豚業者に引き取られ、泡盛の肴である豚料理に生まれ変わります。糟酒はまた、酸味が強いので調味料として酢の代わりに使われることもあります。ただし腐りやすいので、塩を2%程度加えて保存します。宮城文先生の『八重山生活誌』にこれを利用した酢のもの、漬物の作り方があげられています。たとえば漬物は「材料及び作り方、大根は若菜付きの丸のまま、マンジュマイ（パパイヤ）は皮付きの青い実の丸のままをごく熱いカシザイ（蒸留粕）の中1、2時間漬けると風味のよい漬物になる。醤油をかけてお菜用に使う」とあります。

品質

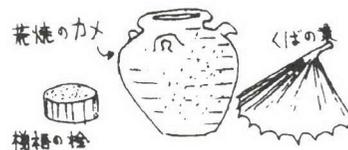
Q27 瓶詰めとカメ詰めの香味の違いは。

同じ泡盛の新酒をそれぞれ瓶とカメに詰めて貯蔵したとしましょう。熟成中の変化のうち、アルコールと水が組合わさって味が丸くなることは瓶もカメも同じです。しかし、泡盛が空気を吸うことによって起こる香味成分の変化は容器の壁面から空気が通いやすいカメと空気を通さない瓶とでは後者の方が変化しにくいのは当然です。

またカメの壁面からは揮発成分の蒸散による香氣成分の濃縮もおこなわれ、カメ貯蔵ではアルコール分が瓶貯蔵に比較して低くなる反面、落ちついた香りが高まります。これに、カメ造りに使用した陶土の無機成分の溶出による着色、味の変化も加わり、カメ貯蔵の泡盛の香味は瓶貯蔵のものより濃醇で、巾のあるものとなります。一方、瓶貯蔵の泡盛は軽快な香りがあり味は淡麗で、かつアルコールがなれた丸さがあります。

Q28 カメ詰めの場合、よいカメの条件を教えてください。

①泡盛が呼吸できるように、上薬をかけない荒焼（あらやち）のカメであること。②カメの陶土の無機成分が泡盛の着色、味に影響するので、昔からシャム南蛮が最高といわれています。例えばシャム南蛮では3年で淡黄色に着色するが、沖縄の地ガメでは6年かかるということです。③新しい荒焼のカメの場合、水を入れたときは漏れなくても、泡盛を入れたとき漏れることがあるので、貯蔵初期には漏れに注意しなければなりません。④中古のカメの場合、前に入れてあった酒のクセが滲み込んでいて、泡盛に移ることがあるので要注意。なお、梯梧（でいご）の幹を輪切りにした栓を蒲葵（びろう、くば）の葉でくるむか、クレラップでくるむかにより、風味が違います。



Q29 長期貯蔵中に品質が低下することはないですか。

蒸留したままの泡盛原酒には米由来の油分が含まれています。この油分は泡盛の白色浮遊物やにごりの原因となるので、瓶詰めするまえに除去していますが、取りすぎると味があらくなるので、味の成分として多少残す必要があります。もし、これが貯蔵中、泡盛のうえに浮かんでくると、空気によって酸化し、鬢（びん）付け油の臭いのような油臭を泡盛につけます。琉球王家の松山尚順氏の遺稿『鷺泉随筆』によれば「古くから鹿児島より沖縄へわたってきた鬢付油」の匂いを《白梅香（かさ）》とって擾良の古酒の香りの一つとしていたことがわかります。しかし、油臭は多いと快いものではないので、貯蔵中、酒の表面に浮かんでくる油はすくい取った方がよいでしょう。また、長期貯蔵中、容器の蓋にカビがはえるとカビ臭のもととなります。カメによっては陶土からの溶出成分が多いものがあり、その場合はカメ臭と呼ばれる香りが強くならず土臭さとして感じられるので、別の容器に移した方がよい。

Q30 泡盛はどのような品質特性をもった酒ですか。

泡盛の品質特性としては次の3つが挙げられます。まず①蒸留酒としての特性。醸造物を蒸留して、アルコールや香気成分など揮発成分の水溶液ともいえる蒸留酒は、清酒・ビール・ワインなどの醸造酒と違って、流通段階で日数、温度による品質の劣化がなく、安心して扱える商品です。また家庭で開栓後、常温におかれても、まったく腐敗する心配がありません。

タルに熟成させた蒸留酒は開栓後空気に長く触れるとコハク色に黒ずんできますが、カメや瓶に詰めた泡盛は大丈夫です。②米麴の蒸留酒としての特性。米由来の複雑な風味は、肉の生臭み、油料理のしつこさを消すなど、クセのある臭いを中和し、口中感をさわやかにします。③製品の銘柄間の特性。蒸米の硬軟、麴の造り方、もろみの管理法、蒸留の時期、蒸留の仕方、ろ過・精製の有無、割水の味などの違いにより、銘柄による特徴が出やすいのも、泡盛のよいところです。沖縄の島々で造られた沢山の銘柄のなかに、御自分の好みに合った泡盛が、かならず見つかることでしょう。飲み方の多様性。泡盛は水割り、湯割り、オン・ザ・ロックと、好みに応じ、体調に合わせてアルコール分を調節しても伸びがきき、酒の形がくずれず、楽しめる酒です。



製品に書かれている記載内容

Q31 泡盛の公正競争規約とはどういうことですか。



不当な表示や、過大な景品を付けた販売が行われると、消費者はそれにつられて、品質の悪い商品を買わされることとなります。これを取締まる法律が「不当景品類及び不当表示防止法」で、昭和37年に公布され、略して景表法といわれています。この法律により、公正取引委員会の認定を条件として事業者団体（この問いの場合は沖縄県酒造組合連合会）が景品類または表示に関する事について協定を結ぶという制度が生まれました。この協定を公正競争規約といいます。

泡盛の場合、他の本格焼酎に先立ち、昭和58年に『泡盛の表示に関する公正競争規約』を結び、公正取引委員会の承認をえました。その内容は次のとおりです。

- 1) 泡盛の定義 (Q.1参照)、
- 2) 製品に表示すべき事項 (①泡盛であることの表示、②原材料米こうじの表示、③内容量、④アルコール度数、⑤製造者の名称、⑥製造場の所在地)、
- 3) 特定用語の表示基準 [①古酒 (Q.23参照)、②古酒混和酒 (古酒10%以上混和したものに限ること)、③マイルド酒 (Q.35参照)、④産地表示 (その地域で蒸留されたものでなければ、地名、島名、風物、建造物、生活様式、文化など、その地域の特徴を表す表示をしてはならない)]、
- 4) 懸賞の制限、
- 5) 不当表示の禁止 (①泡盛でないものを泡盛と誤認させるような表示、②産地、貯蔵年数について誤認させるような表示、③成分、製法、品質、原料などについて実際のもの、または自己と競争関係にある他の事業者のものより優秀であると誤認されるような表示)。

Q32 製品に表示されている『琉球泡盛』とはどういう意味ですか。

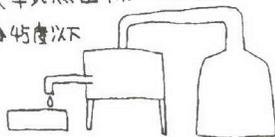
Q.31の泡盛についての公正競争規約のうち、1)の泡盛の定義では、沖縄県以外でも、この定義にしたがって泡盛を製造することができます。しかし泡盛は琉球王国時代から沖縄でつくられ、しかも定義で使用が規定されている黒麹菌は、明治の末、沖縄から鹿児島へ伝えられたという事実からも、泡盛は沖縄県のオリジナル商品であるといえます。その意味を含めたものが『琉球泡盛』の表示で、その製品が沖縄県でつくられた泡盛であることを示しています。



Q33 焼酎の甲類と乙類とはどう違うのですか

乙類 (単式蒸留機で蒸留)

アルコール分45度以下



甲類 (連続式蒸留機で蒸留)



アルコール分36度未満

酒税法により、焼酎は蒸留機の種類により甲類と乙類に分けられています。甲類とは連続式蒸留機、乙類は単式蒸留機で蒸留したもので、アルコール分は甲類では36度未満、乙類では45度以下ときめられ、そのアルコール度数を超えるとスピリッツ類か原料用アルコールという別な酒に分類されます。

さて単式蒸留機については、すでにQ.16で説明したとおりです。連続式蒸留機はほとんど純粋に近いアルコールを製造するため考案された装置で、原理的には単式蒸留機を何十、何百と積み重ねたものといえるでしょう。単式蒸留機で蒸留した泡盛原酒のアルコール分は43度前後ですが、これをもう一度繰り返し蒸留すればアルコール分を80度位まで高めることができます。さらに蒸留を

繰り返して行けば最終的にはアルコール分96度位のアルコールがえられます。この繰り返し蒸留を連続的に行う装置が連続式蒸留機です。

これでえられた純度の高いアルコールを水で割ったものが焼酎甲類です。昭和46年の法改正で、甲類をホワイトリカー①、乙類を本格焼酎またはホワイトリカー②と表示してもよいことになりましたが乙類はもっぱら本格焼酎と表示されているので、ホワイトリカーといえば焼酎甲類のことといえるでしょう。甲類はややアルコールの匂いを感じさせるソフト型、本格焼酎は原料の風味を特徴とするややハード型といえますが、減圧蒸留の本格焼酎はその中間型になっています。

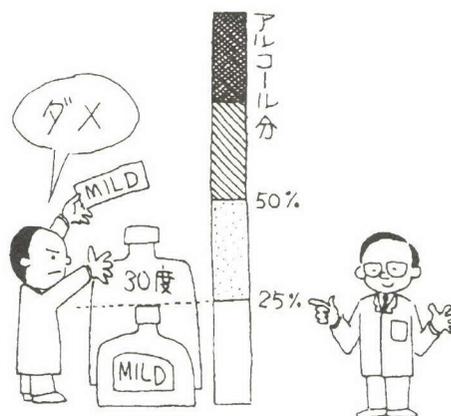
Q34 泡盛製品のアルコール分の最低、または最高はどのくらいですか。

泡盛は強い酒と思われがちですが、一般的には30度のものが多く古酒では43度までのものが製品化されています。さらに最近ではマイルド (Q.35) という25度以下の製品も市販されており、その中には15度位のものもあります。



Q35 泡盛のマイルドとはどのようなものですか。

泡盛の公正競争規約（Q.31）のなかで「アルコール分が25度以下のものでなければ、マイルドである旨の表示をしてはならない」と定義されています。



健康的な飲み方

Q36 酒酔いと血中アルコール濃度との関係を教えてください。



血中濃度はmg%、すなわち血液100mℓ中に含まれるアルコールのmg数であらわすのが普通です。モーリング博士の『血中濃度と酩酊状態の推移』という報告によりますと血中濃度20~50mg%（30度の泡盛を一気に0.6合飲んで1時間後の濃度に相当）では全身が熱くなり、やや味覚・嗅覚が低下します。さらに51~100（30度ものを1.2合）になると精神的に幸せだなあと感じ、声も大きくなり、口数も多く、時間が早く過ぎるような感じになります。すなわちホロ酔いから酩酊の段階に入ります。

しかし、101~200（2.4合）になると感情が不安定になり、怒ったり、泣いたり、わめいたりする一方、歩行障害や記憶障害がはじまり、ひどい酩酊の状態となります。

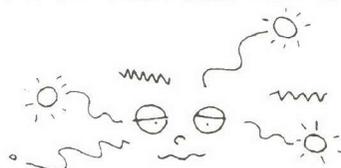
さらに201~300（3.6合）ともなると吐き気、嘔吐が始まり、一人では歩けない状態となり、301~400（4.8合）で感覚を失い、昏睡状態となり、401（6合）を超えると呼吸が麻痺し生死の限界をさまようことになってしまいます。勿論、酒にたいする耐性には個人差があり、同じ人でも、そのときの精神状態（緊張しているかどうかなど）や健康状態で酔い方がこととなります。

また胃に食物があるかどうかで血中濃度の上がり方が違います。例えば44gのアルコールを含むウイスキーを飲んだあとの最高血中濃度を測ったところ、空腹時では67~97mg%あったものが、食後では30~53mg%と半分が減るといったデータがあります。

Q37 二日酔いはなぜ起こるのですか。

酒を飲み過ぎ、ようやく酩酊から覚めた翌朝、襲ってくる不快感は、酒を飲む人なら一度や二度は体験済みのことでしょう。その原因は酒に微量含まれているフーゼル油だといわれていました。しかし、フーゼル油は酒の重要な香気成分で、しかも酔い覚めのよいといわれる焼酎などの蒸留酒の方が清酒などの醸造酒に比べ3倍から5倍も多く含まれているなど、二日酔いの犯人をフーゼル油だけに決めつけられなくなりました。

胃や小腸で吸収された酒のアルコールは肝臓に送られ、そこでアセトアルデヒドを経て酢酸に分解されますが、肝臓に送り込まれるアルコールの量が多いと、酢酸への分解が隘路になって、アセトアルデヒドが溜まってしまい、これが悪酔いの原因となるという説が現在のところ有力です。



Q38 迎え酒は二日酔いの解消に役立つのでしょうか。



迎え酒は再びアルコールの血中濃度を高め、不快感を麻痺させ、ごまかすことはできますが、これが肝臓に送られアセトアルデヒド、(Q.37参照)に変わり、血中濃度が下がるにつれ、再び二日酔いの不快感がよみがえるという悪循環を繰り返すだけで、二日酔いの解消には役立ちません。

Q39 二日酔いの特效薬はありませんか。

単純な二日酔いは薬に期待するより、軽く身体を動かし、仕事で不快感を忘れるのがよいでしょう。布団を被って、じっと不快感を嘔みしめているだけでは、なかなか回復しないものです。症状がひどい場合は、素人判断によらず、早めに医者と相談するのがよいでしょう。



Q40 泡盛は二日酔いしにくいというのは本当でしょうか。



二日酔いは酒、すなわちアルコールの摂取速度が早く、摂取量も多い場合に起こるものですから、酒の種類による差はないというのが理屈です。蒸留酒の方が醸造酒に比べて酔い覚めがよい(早い)といわれていますが、成分的にみて、醸造酒に含まれている糖分やアミノ酸などの不揮発成分は、蒸留酒と一緒に食べる肴からも摂取されるわけで、本質的には差はない筈です。しかし、多くの人が泡盛や焼酎の酔い覚めの良さを実感していることも事実です。

Q41 泡盛の飲酒適量と肝臓の働きについて教えてください。

適量についてはQ.36を読まれて、どの程度の酔い方がお望みかにより御判断下さい。ただし、Q.36のデータは西欧人について調査したもので、西欧人に比べてアルコール分解能が弱い日本人であることを念頭において下さい。フランスの生理学者、ラロッシュ博士らによると、正常人の肝臓のアルコール処理能力は、体重1kgあたり1日、2.4gといわれています。体重50~60kgの人で、純粋なアルコールに換算して130~150mlが1日の処理量ということです。すなわち30度の泡盛にすれば1日2.8合(504ml)が、翌日まで肝臓にアルコールを積残さない限界量といえます。しかし、このように気を使って飲んででは楽しくないでしょうから、飲みすぎる日を計算に入れて、週に2日は酒を飲まない休肝日を取り、日頃お世話になっている肝臓を労りましょう。

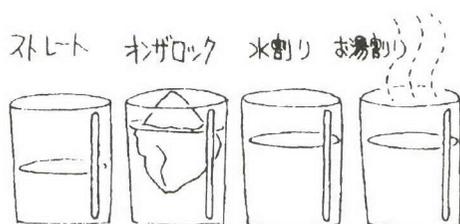


Q42 酒に酔わないための秘訣というものがあるのでしょうか。

Q.41で正常な人の肝臓のアルコール処理能力は、体重1kgあたり1日、2.4gだということをお話しました。これによると体重が60kgの人で1時間に30度の泡盛を僅かに1勺（18mℓ）ということになります。血中濃度を上げないためには、かなり我慢しなければなりません。酒に酔っぱらわないためには、まず食べておくことも一策です（Q.36参照）。沖縄県では夕食をとってから酒宴をはじめの習慣がありますが、これは酒席で酔い過ぎないための良い方法でしょう。



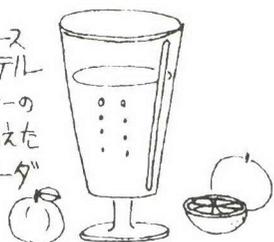
Q43 泡盛のおいしい飲み方を教えてください。



◀ストレートは古酒などの芳醇な香味を味わう

◀水割りはお湯割りは（酒5：水5）（酒4：水6）が一般的

泡盛をベースとしたカクテル、シークワサーの果汁を加えた泡盛のソーダ割り



一般的にはウイスキーと同じ、ストレート、オン・ザ・ロック、水割り、お湯割りで飲まれます。水やお湯で割っても伸びが効き、美味しくいただけるのも泡盛ならではのことで。一般に酒はアルコール分の低いものを先に飲み、順次濃いものへ移って行くというのが常道ですが、伸びの効く泡盛は、あまりこれにこだわる必要はありません。この泡盛の利点を活かして、飲みはじめはやや濃いめとし、酔いがまわるにつれて薄く割っていくのが、美味しくかつ健康的な飲み方でしょう。

たとえばアルコール分a度の泡盛BmℓをCmℓの水またはお湯で割ったとしますと、できた泡盛のアルコール分は $[a \times B \div (B + C)]$ 度となります。好みにもよりますが、この値が15～12、すなわち30度の泡盛の場合、（酒5：水5）ないし（酒4：水6）の割合で割るのが一般的な飲み方です。永年熟成させた古酒は、まずストレートで芳醇な香味を味わうことをお勧めします。また、シークワサーの果汁を加えた泡盛のソーダ割りなど、泡盛をベースとしたカクテル（Q.51参照）をつくってみてはいかがでしょうか。

Q44 泡盛ベースのカクテルにはどんなものがありますか。

カクテルとは飲む直前にいろいろな酒にレモン、オレンジ、ライムなどの果実に各種香辛料、甘味付けとして各種シロップなどを混合した飲み物のことですから、泡盛をベースの酒としたいろいろなものが作れます。次に沖縄で人気のカクテルをいくつか紹介しましょう。

①ヤッチー（おにいさん） コップ1/4杯の泡盛にシークワサー半個分をしばらく込むか、輪切りのレモンを入れ、好みの量の砂糖を加え、炭酸水で割る。

②なんた浜 泡盛30mℓ、カルピス10mℓ、水20mℓに緑色のペパーミントを少量加え、シェーカーでよく混ぜ、カクテル・グラスで飲む。

③玉子酒 卵の黄身1個分に好みに応じた砂糖とコップに1/3の水を加えてよく混ぜ、これに泡盛1合（180mℓ）を入れ、シェーカーでふるこの3つの例を参考にして自由な発想で泡盛カクテルをつくってみてはいかがでしょうか。

Q45 泡盛ベースのリキュールにはどんなものがありますか。



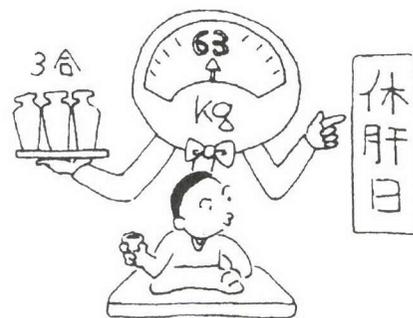
リキュールとはいろいろな酒、またはアルコールに砂糖、香料、色素を加えて香味をつけたもの、またはアルコール分の強い酒に果実、種子、草根木皮を浸してつくった酒のことです。泡盛をベースにしたものを2つ紹介しましょう。

①泡盛の梅酒 35度の泡盛1升 (1.8ℓ) に青梅1kg、氷砂糖 (または荒いザラメ) 1kgを入れ、3か月位おいて飲みます。この配合割合はいろいろで、砂糖を多くすると、梅からの水が溶け出して梅酒の量は増えますが、アルコール分と酸味が薄まり、苦みが増し、漬けた梅はしわしわになります。

②ニンニク酒 泡盛1升到皮をむいたニンニク1kgと氷砂糖500gを入れ、3か月位おいて飲みます。長く置くほどおいしくなります。

Q46 泡盛の健康的な飲み方は。

酒には強い人、弱い人があり、一概にはいえませんが、体重63kgの人で、肝臓の働きが正常な場合、1日に30度ものの泡盛を3合 (540ml) 以下ならまず健康に障らないといえるでしょう (Q.41参照)。ただし、飲み過ぎることも考えて、週に1~2日は一滴も酒を飲まない日を設けて、末永く泡盛を楽しめるようにしましょう。また、いろいろな酒をチャンポンして飲むと、つい多く飲み過ぎることになりますから、《泡盛一本槍でこの宵を》を合言葉に健康的な飲み方をしましょう。



Q47 泡盛にとってよいつまみ (肴) はどのようなものですか。



泡盛の肴として、肝臓を守るために良質な蛋白質、すなわち肉や豆を、また動脈硬化を防ぐため鰯 (いわし) や鰯 (あじ) などを食べることをお勧めします。固めの沖縄豆腐と肉や野菜 (苦瓜ゴーヤー) を炒めたトーフチャンプルー、ゴーヤーチャンプルーや豚の三枚肉の角煮 (ラフティー) などの沖縄料理が最適です。

Q48 泡盛は飲めば飲むほど強くなるというのは本当でしょうか。

肝臓のアルコール処理能力は、Q.41でおわかりのように、おのずから限界があり、飲めば飲むほど強くなることはありません。泡盛の風味は、丁度ビールの苦味と同じように、これを飲みつけた人にとって、無くてはならぬ魅力となる性質のものでから二度、三度と泡盛を飲む機会が重なるほど、泡盛党になっていくという意味ではないでしょうか。



Q49 泡盛は酸性食品ですか、アルカリ性食品ですか。

食品の酸性、アルカリ性は、その食品を焼いた灰を水に溶かしたとき、その溶液が酸性かアルカリ性かということです。泡盛を含めて蒸留したばかりの蒸留酒の原酒は、これを焼くと何も残らず、純粋な水に溶かせば中性を示します。しかし、蒸留酒の原酒は割水されて製品となるので、その水に含まれる無機物が反応に影響します。泡盛の場合、沖縄県の水は一般にカルシウム、マグネシウムが多いので、アルカリ性を示すようになり、その意味ではアルカリ食品です。



しかし、ただアルカリ性食品であるというだけで身体によいというわけではなく、その食品にどんな栄養素が含まれているかが大切だということに注意しましょう。

Q50 泡盛は他のお酒に比べてカロリーは高いのでしょうか。



醸造酒、蒸留酒を問わず、水を除いたお酒の成分のほとんどがアルコールだと考えてよいでしょう。したがってお酒の持つカロリーはアルコールの量によって左右されるものです。1gのアルコールは約7キロカロリーですから、100mlの酒はアルコール分1度について5.6キロカロリーとして、アルコール分に応じて30度の泡盛なら $5.6 \times 30 = 168$ キロカロリーと計算することができます。

ただし、アルコールのもつカロリーは、身体の中で熱に変わるだけで、身体の構成成分に再生産されません。お酒を飲んで太るとすれば、それはお酒と一緒に食べた肴が高カロリーで、必要とする一日分のカロリー摂取量を軽く超えてしまったためです。

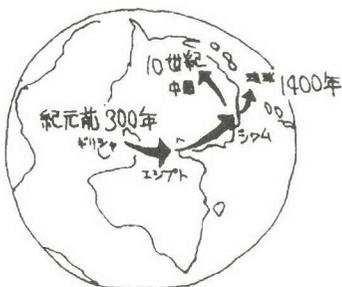
Q51 泡盛は美容にいいのでしょうか。

美容はまず健康であることから始まるとすればQ.41、Q.44、Q.48に従って健康的な飲み方をすれば、ストレスの解消になり、睡眠を深くし、太ることなく、肌も美しくなるでしょう。ただし、女性の場合、女性ホルモンは肝臓におけるアルコールの分解を妨げる作用をもっており、皮下脂肪にアルコールが溶けて残留することも考えると女性は男性より控え目にお酒を嗜む方がよいでしょう。



その他全般

Q52 泡盛の歴史を教えてください。



泡盛の起源はウイスキーやブランデーと同じで、紀元前300年頃のギリシアまでさかのぼることができます。古代ギリシアで生まれたアンビクスという蒸留機は、エジプトでアラブ人によってアランビックと名を変え、東洋と西洋に伝えられました。10世紀頃、すでにシャム（現在のタイ国）の蒸留酒が中国へ運ばれているほど、東アジアの蒸留酒の普及は西洋より遥かに早かったのです。例えば、13世紀に入ったばかりのスペインで、ワインの蒸留液は《生命の水》というお薬として認められ、

1420年のパリでは薬局で売られていました。そのときすでに、琉球王国ではシャムとの交易を始め、シャム南蛮に詰められた蒸留酒を輸入しており、1470年頃にはいまの泡盛の原型の国産化が始まっていたといわれています。

一方、西洋で蒸留酒が酒として飲まれ始めたのは、ウイスキーで1570年代、ブランデーで1660年頃のことですから、泡盛はこれらの蒸留酒の中では大先輩にあたるお酒なのです。琉球王家は泡盛を薩摩や江戸への重要な貿易品として育成してきました。王朝時代、泡盛造りは首里城裏手の崎山・赤田・鳥堀の首里三箇（さんか）に限られ、古来より泡盛を造り続けてきた30人の本職とこれに10人の重職（かさみ）を加えた合計40の焼酎職が専門に泡盛を造っていました。

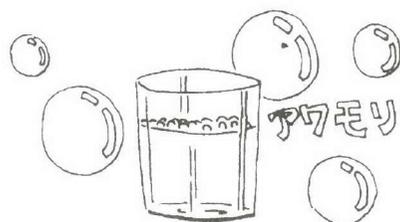
また東恩納寛惇によれば、王家が指定した三箇の泡盛業者は48軒あり、焼酎48職といったそうです。もし泡盛造りに失敗したりすると、軽いものは蒸留機の没収、重いものは家財没収のうえ島流しにされたそうで、泡盛造りも命がけだったのです。

Q 53 泡盛はいつ頃から沖縄で造られていたのですか。

Q.52でおわかりのように、1470年頃から造られていたと思われます。その頃、東南アジアから輸入される酒の量が減ってきているのに、那覇港の琉球王家の交易品保管倉庫（御物城おものぐすく）の酒蔵には澄明な酒や濁酒が大きなカメに満ちあふれていたという事実から、すでに国産化が始まっていたものと考えられています。



Q 54 泡盛の名のいわれを教えてください。



名の由来については、いくつかの説があります。沖縄ではむかし、サキ、シゲチ・サケ（強い酒＝蒸留酒）、おくすり（神前に供するとき）などと呼ばれていましたが、17世紀末から泡盛という名がみられるようになりました。当時、泡盛は本土の焼酎より強く、強い酒は注ぐときに泡がたつことから泡盛の名が生まれたという説があります。

酒の粘性はアルコールによるもので、強い酒ほど泡立つわけです。泡のたち方で酒の強さ（アルコールの濃さ）を測ることは洋の東西を問わず行われていました。また、むかし琉球王家が下付した泡盛原料のなかに粟があったのでその名が生まれたという説もあります。

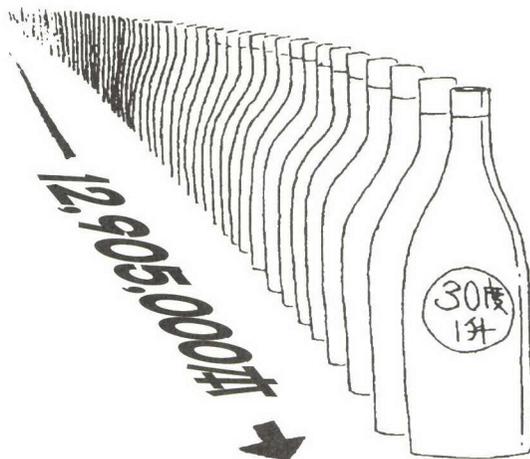
Q 55 泡盛と焼酎との違いはどこにあるのですか。

酒税法でいう焼酎とは、アルコールを含んだものを蒸留（Q.15参照）してつくった酒のことで、この蒸留に単式蒸留機（Q.16参照）を使ったものを焼酎乙類、連続式蒸留機（Q.33参照）を使ったものを焼酎甲類といいます。なお原料に発芽穀物（例えば麦芽）を使うとウイスキー、果実を使うとブランデー、糖蜜を使うとラムという別の蒸留酒になってしまいます。

このことからおわかりのように、泡盛は焼酎（酒税法では焼酎乙類）のなかの一種です。この焼酎のうちで黒麹（くろこうじ）だけ（Q.10-12参照）でつくったものが泡盛なのです（お酒の種類を製品に明示することを定めた《酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則》略して《酒団法》という大蔵省令が昭和46年に改正され、焼酎乙類は《本格焼酎》と表示できるようになり、さらに昭和58年には本格焼酎のうち、黒麹だけでつくった焼酎乙類を《泡盛》、そして沖縄県産泡盛を^{*}《本場泡盛》と表示できることが法で認められました）。^{*}現在では琉球泡盛となっています。

Q56 泡盛は年間どのくらい造られているのですか。

泡盛は、沖縄県の沖縄本島、久米島、伊是名島、伊平屋島、宮古島、伊良部島、石垣島、波照間島、与那国島の7つの島で、アルコール分30度ものに換算して平成22年に23,229キロリットル、すなわち1升ビンとして12,905,000本つくられています。



Q57 泡盛のメーカーはどのくらいあるのですか。

平成16年7月現在で、泡盛メーカーは9つの島に全部で47あります。島別にみたメーカーの数とその代表銘柄をカッコ内にアイウエオ順に挙げてみましょう。

まず沖縄本島は26場（泡盛寿、泡盛残波、一本松、㊦琉球、神村、玉友、久米仙、国華、紺碧、咲元、珊瑚礁、時雨、神泉、瑞泉、太平、龍、忠孝、南光、春雨、まさひろ、松藤、㊧泡盛、㊨山原くいな、萬座、瑞穂、龍泉）、久米島2場（久米島の久米仙、米島）、伊是名島1場（常盤）、伊平屋島1場（照島）、宮古諸島の宮古島には5場（㊩泡盛沖之光、菊之露、多良川、千代泉、㊪瑞光）、伊良部島の2場（㊫豊年、宮の華）、八重山諸島の石垣島に6場（於茂登、白百合、請福、玉の露、宮の鶴、八重泉）、与那国島に3場（どなん、舞富名、与那国）、波照間島に1場（泡波）です。それぞれの島の泡盛の風味を御賞味下さい。

Q58 泡盛に辛口、甘口はあるのですか。

清酒の甘辛は比重と酸度で80%は説明できるといわれています。例えば度数が高く、糖分が少なく、酸が多いほど辛口で、その逆が甘口というわけです。泡盛は蒸留酒で糖分を含まないため、清酒のように簡単に甘辛の度合を決めることはできません。アルコールは糖類に似た物質ですから、度数の高い蒸留酒は、常識に反して甘く感じるものです。

きき酒コンクールで一番難しいのがアルコールの度数当てなのもそのためです。泡盛を白く濁らせる米由来の油を除き過ぎると辛くなり、蒸留のとき醪（モロミ、Q.13参照）の糖分が焦げて甘いカラメル様の香りがあると甘く感じるなど、いろいろな条件で泡盛が甘くなったり、辛くなったりします。御自分の舌で、好みにあった銘柄の泡盛を探してみたいかですか。度数の高い泡盛の甘さに引かれ、ストレートでぐいぐい飲むと二日酔いは確実なので御用心。

Q59 泡盛のバイオテクノロジーとはなんのことですか。



横文字ばやりのこの頃、よく耳にする言葉ですが、日本語になおすと生物工学ということです。いろいろな意味に使われていますが、要は人間に役にたつ生物を開発し、これを利用することを研究する学問です。微生物というものを知らない大昔から造られているお酒はバイオテクノロジーの代表的な産物なのです。

例えば、泡盛造りに使われている泡盛麹菌（Q.10参照）、泡盛酵母（Q.14参照）あるいは原料米（Q.2参照）の稲の品種をさらに優秀な性質のものに改良し、おいしい泡盛を収率よく造るための醸造技術、それが泡盛のバイオテクノロジーです。

Q60 宴会における飲酒のマナーを教えてください。



中世の頃の宴会は、貴人（王や天皇）から下された杯が、列座の人に回されるのが正式で、めいめいに杯をもって飲む宴会は下々の人達の酒盛りのやり方でした。昔の貴人の宴会様式を今にとどめているのが、宮古島の《お通り》で、泡盛を注いだ一杯の杯（ハイマー）が円く囲んだ席にぐるぐる回されます。沖縄の酒宴は夕食を済ませ1～2時間後から始まり、延々深夜に及ぶことが多いのですが、腹ごしらえしてから飲むので乱れることが少ないわけです。

また南九州を含めた本土でよく見かける献酬の習慣は沖縄ではほとんどありません。要は宴会を楽しく盛り上げるのが肝要で、多少羽目をはずしても他人に迷惑にならない範囲におさめられれば、特に飲酒のマナーを気にする必要はないでしょう。

沖縄の人々は宴会が好きで、2月の旧正月（沖縄正月ウチナーソーグワチ）、4月の清明祭（シーミー）や入学の祝い、8月の旧盆（ウブン・シチグワチ）、9月の月見（チチミ、ジューグヤ）の日などは、親戚や勤め先をあげての宴会となり、料理店も仕出しに追われ、店を閉める居酒屋も多いので旅行者受難の日となります。

Q61 泡盛はどのような器で飲むとおいしいですか。

水割り、オン・ザ・ロックはタンブラー（図1）やオールド・ファッション（図2）で飲むのがスマートでしょう。もし親しい人と旧交を温めながら飲むとすれば、壺屋焼きなどの小盃で差しつ、差されつするのもよいでしょう。そのとき使う本土の徳利にあたる酒器にカラカラ（図3）があります。これに予め好みに応じて水または熱湯で割った泡盛を入れて盃に注ぎます。

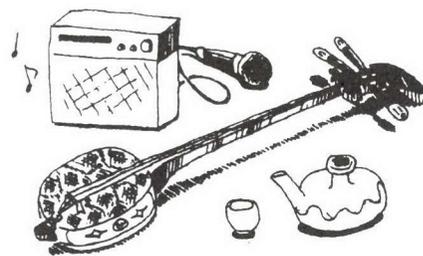
沖縄のカラカラは鹿児島のカラカラ、熊本県球磨地方のガラスの自家本元に当たります。しかし、燗酒を飲む習慣がない沖縄のカラカラは、本土のそれと違い、焼成温度が低いので、火にかけると割れますから注意して下さい。復帰前まではカラカラよりも歴史の古い酎家（チュウカー、図4）という平たい胴に固定された持ち手のついた小型の土瓶様の酒器が使われていましたが、現在ではほとんどみられなくなりました。



Q62 泡盛にはどんな音楽が合いますか。

泡盛を飲む人の年齢・性格・価値感や飲む機会、飲む場所によって、その雰囲気やふさわしい音楽というものがあるので、一概には決められません。本土からの旅行者が沖縄で飲むときには、沖縄らしさを100%感じさせる三線（サンシン、三味線のこと）のリズムにのせた琉歌などは最高のもてなしです。

そのときにはカラカラに盃の組み合わせが、その雰囲気にぴったりです。タンブラーやオールド・ファッション（Q・61参照）で、泡盛仲間と賑やかに飲むのなら、カラオケの演歌が座を盛り立ててくれるに違いありません。



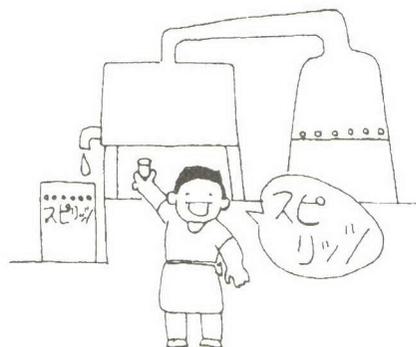
Q 63 泡盛の日というのがありますか。

泡盛愛好者の御要望から、毎年11月1日を泡盛の日として沖縄国税事務所・沖縄県・沖縄県酒造組合連合会が共催する泡盛きき酒懸談会や沖縄県下の各島々の泡盛愛好会の集まりが各地で賑やかに開かれています。



Q 64 スピリッツとはどういう酒をいうのですか。

わが国の酒税法でいうスピリッツは、焼酎・ウイスキー、ブランデー以外の蒸留酒でエキス分（酒100ml中にふくまれる不揮発性成分のグラム数）が2%未満のものをいいます。これにはジン・ラム・ウォッカ・テキーラなどがあります。なおスピリッツの語源は英語のスピリット（酒の精）で、国際的には蒸留酒全体を指す言葉として使われています。



Q 65 世界の蒸留酒にはどんなものがありますか。

世界の蒸留酒は、①糖質原料（葡萄などの果実、動物の乳、砂糖黍の搾汁、椰子の樹液など）から造ったもの、②澱粉原料（米、大麦、玉蜀黍、コウリヤンなど）を原料として造ったものに大別されます。

①にはブランデー（ぶどう）、カルヴァドス（りんご）、キルシュ（さくらんぼ）、ラム（糖蜜）、テキーラ（りゅうぜつらんの茎）、わが国の焼酎甲類（糖蜜）、ランバノフ（椰子の樹液）、エルヒ（馬乳）などがあります。

②には泡盛を含めたわが国の本格焼酎（米、大麦、蕎麦や甘藷など）、中国の白酒（コウリヤンを主原料とした茅台酒マオタイチュウ、汾酒フェンチュウ、大曲酒ターチュエイチュウなど）、韓国の焼酎ソジュ（米または雑穀）、東部ヒマラヤ地方のロキシー（シコクビエ、米、玉蜀黍）、モルト・ウイスキー（大麦麦芽）、グリーン・ウイスキー（玉蜀黍、大麦麦芽など）、カナディアン・ウイスキー（ライ麦、大麦麦芽など）、アメリカン・ホィート・ウイスキー（小麦、大麦麦芽、玉蜀黍など）、バーボン・ウイスキー（玉蜀黍、大麦麦芽、ライ麦など）ウォッカ（玉蜀黍、小麦、大麦麦芽など）、ジン（ライ麦、玉蜀黍、大麦麦芽、杜松の実）などがあります。

②の酒の原料をみておわかりのように、西洋の蒸留酒は原料の澱粉を糖化するのに大麦麦芽を使うのが特徴で、これにたいし、東アジア諸国のものは穀類にカビを生やして造った麴を使うのが特徴です。一方、蒸留酒は色の有無によって白色蒸留酒と濃色蒸留酒に分けられます。

前者には泡盛を含めた大部分の東アジアの蒸留酒やテキーラ、ウォッカ、キルシュ、ホワイト・ラム、ジンなどがあり、後者としてウイスキー、ブランデー、カルヴァドス、ダーク・ラムなどがあります。この蒸留酒の色の違いは酒をカラメルなどで人工着色させた酒は例外として、貯蔵容器に木ダル（椗、樽など）を使ったかどうかという貯蔵法の違いによるものです。

参考記事

泡盛の新品質表示きょうスタート

県酒造組合連合会（佐久本武会長）が定めた泡盛業界の自主基準に基づき、泡盛の新たな品質表示が1日出荷分からスタートする。100%含有を義務付けた古酒の年数表示基準や古酒のブレンド割合の明記など、「他の酒類に先駆けた厳格な表示」（流通関係者）が起爆剤となり、泡盛古酒の付加価値を一層高めると期待する声も上がっている。

古酒の年数厳密に詰めた年月日明記

一方で自主基準の導入で、全品種の3割以上が古酒の年数表示をはずすなどのラベル変更や商品自体の廃止などの影響が出るとの見方もあり、需給バランス次第では古酒市場が一時的に品薄になる懸念も出ている。

自主基準は、古酒表示の厳密化など商品選択に必要な情報を正しく提供し、消費者に信頼される泡盛ブランドを確立するのが狙い。

信頼得て「ブランド力」熟成

従来、市場で人気の高い「五年古酒」「八年古酒」などの年数表示に基準がなく、熟成年数の真偽や古酒の含有具合など不明瞭な表示に消費者から疑問の声も出ていた。

新基準では古酒の年数表示を厳密化したほか、容器に詰める年月日（詰口表示）の打刻も義務付けている。

泡盛専門卸の西村邦彦沖縄サンドリンク社長は「新基準導入で年数表示商品や古酒商品が絞り込まれ、一時的に品薄になる可能性はあるが、100%ピュアな古酒と個性豊かな一般酒と二極化していくだろう。詰口表示はワインのビンテージものと同様、今後価値を高めるのに役立つ」と期待している。

業界では、新基準の導入や県外出荷の伸びに伴い、すでに古酒を貯蔵する新タンク増設の検討や新商品の開発にも積極的に取り組んでおり、新表示スタートで泡盛の商品戦略がより活発化しそうだ。

（沖縄タイムス 2004年6月1日）

「泡盛品質表示の自主規準」制定

沖縄県酒造組連古酒の表示基準明確化

沖縄県酒造組合連合会は3月3日、「泡盛の品質表示に関する自主基準」を制定し、今年6月1日から実施することを発表した。

今回制定した泡盛の品質表示自主基準は、古酒の表示や混和酒、ブレンド酒の表示の基準を、現行の泡盛の表示公正競争規約より明確化、厳格化したもの。

同自主基準の内容は次のとおり。

〈泡盛の品質表示に関する自主基準〉

（1）目的=消費者の信頼に応え、商品選択に必要な情報を正しく提供することを目的とする。

（2）古酒の表示について=①年数を表示する場合…古酒（3年以上貯蔵した泡盛）に年数を表示する場合は、全量が当該表示年数以上貯蔵したもの、または、全量が当該年数以上貯蔵した古酒を混和したものに限り年数を表示することができる。なお、この場合、容器本体のラベルなどに混和割合を表示することができる。②「古酒」と表示する場合…古酒に、一般酒（貯蔵期間が3年に満たない泡盛）を混和したもので、かつ、混和後の古酒の割合が51%以上である場合に「古酒」と表示することができる。なお、この場合、容器本体のラベルなどに混和割合を表示することができる。

（3）「混和酒」または「ブレンド酒」の表示について=一般酒に古酒を10%以上50%以下の割合で混和した場合、「混和酒」または「ブレンド酒」と表示することができる。なお、この場合、容器本体のラベルなどに混和割合を表示しなければならない。※古酒と誤認するおそれがある「古酒混和」「古酒ブレンド」の表示は使用しない。

（4）前述の（2）および（3）の混和割合を表示する際の活字ポイントについて=①300ミリリットルを超えるもの…9～15ポイントで表示②300ミリリットル以下のもの…6～10ポイントで表示。

（5）詰め口年月日の表示について=販売用の容器に充填した年月日を容器本体のラベルなどに表示する。

（6）実施時期=平成16年6月1日から実施する。

（釀界タイムス 2004年3月12日より）

最後までご覧いただきありがとうございました。

『泡盛道場』では今後も、どこよりも役立つ泡盛の情報をお届けしていきます。

更新情報はFaceBookページやTwitterでお知らせしていますので、フォローしておいていただけると幸いです。

また、今後お届けするメールマガジンも楽しみにしててください。

※もしまだ受け取ってないという場合は、念のために迷惑メールフォルダーも確認ください。

それでは、今後ともよろしく申し上げます。

『泡盛道場』は、
「泡盛が美味しくなる」ような泡盛の魅力を発見できるサイト。

「泡盛の美味しさがよくわからない」という泡盛初心者も、
泡盛大好きな人も大歓迎！

あなたの人生をちょっと豊かにするような泡盛の情報を発信します。





泡盛道場
School of Awamori