



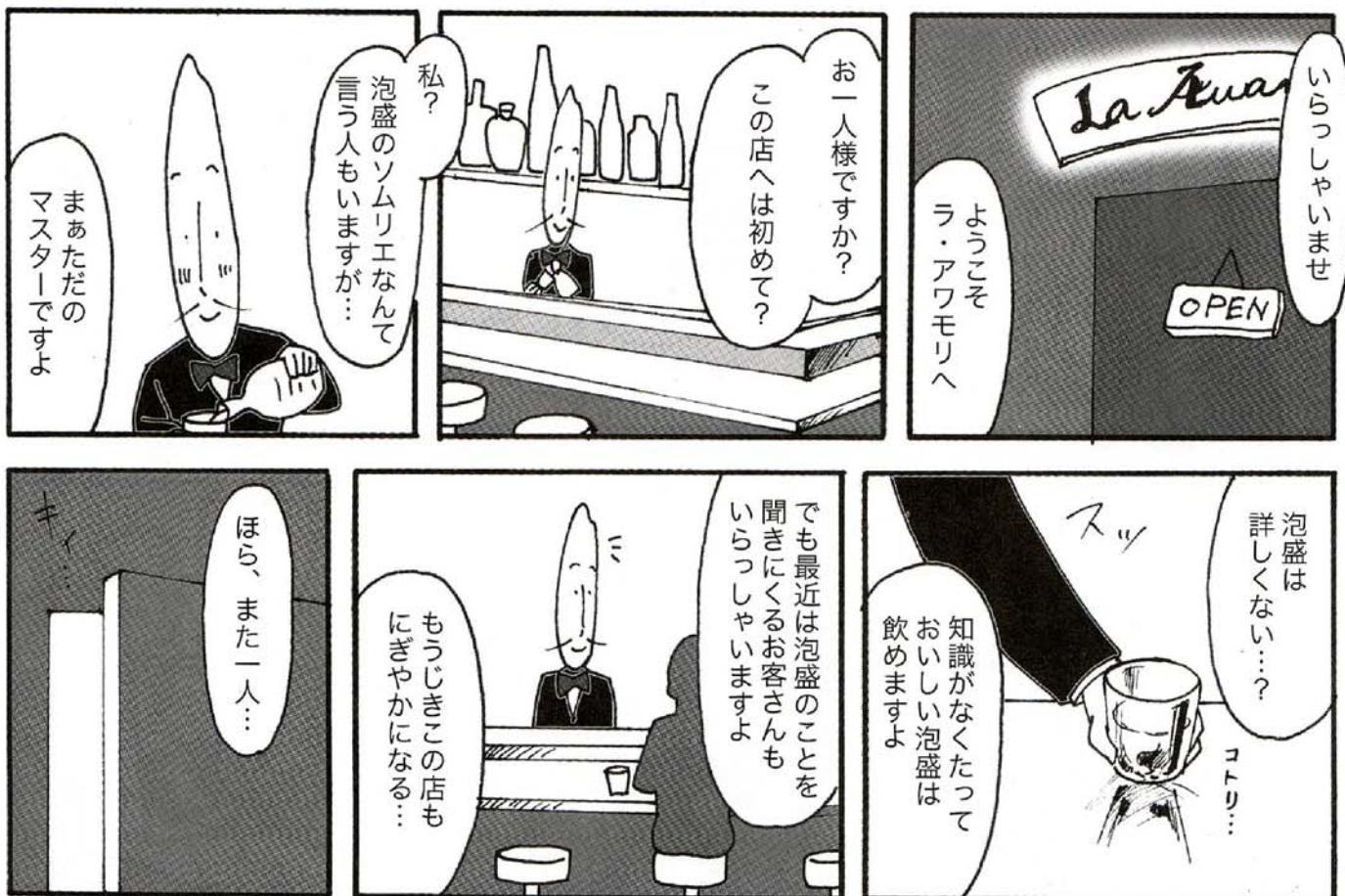
わかりやすい

泡盛漫画

~ 全 32 話 ~

泡 盛道場
School of Awamori

ラ・アワモリへようこそ



Q1 泡盛製造に使われる米はどんな米？



Q2 泡盛はどんなお酒ですか？



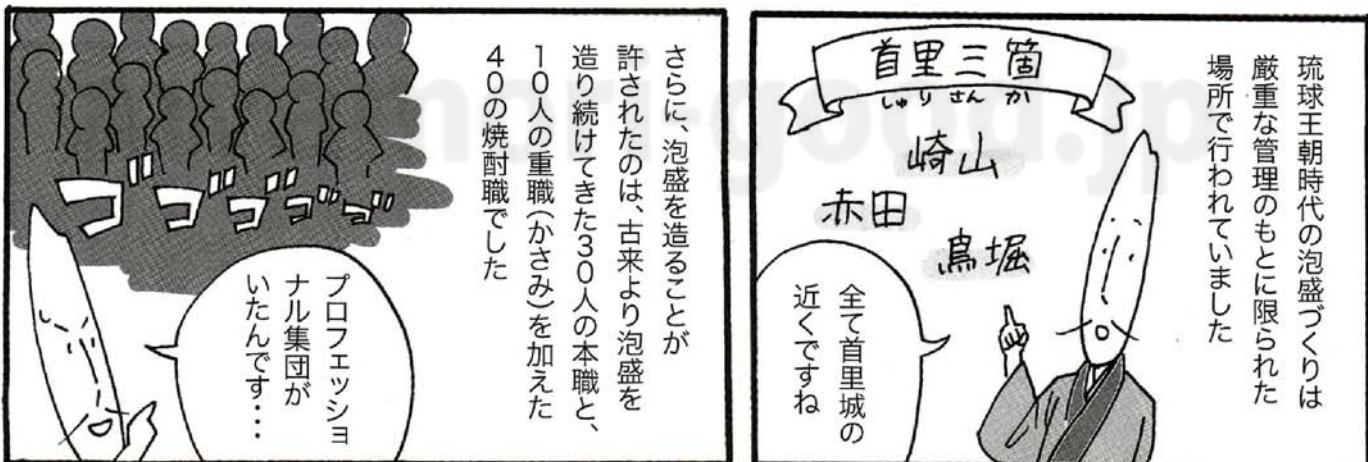
Q3 泡盛の度数はどれくらいありますか？



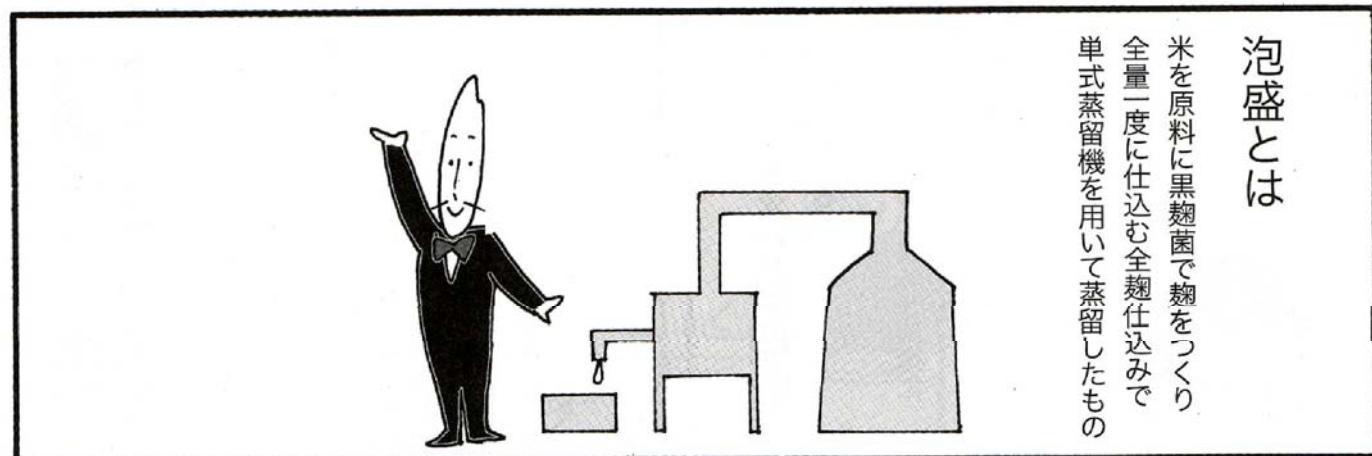
Q4 泡盛の名前の由来とは？



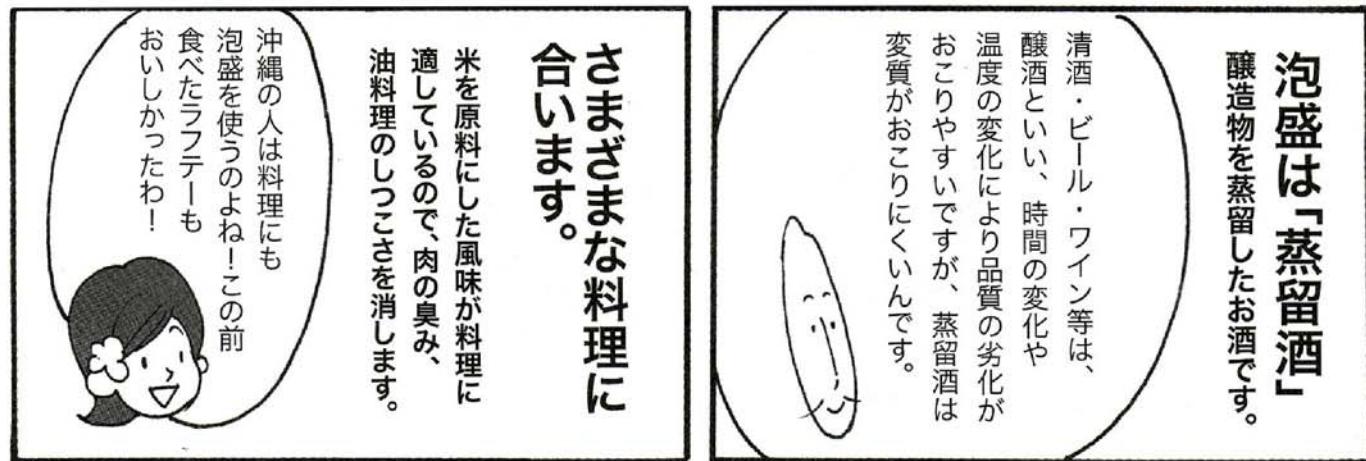
Q5 泡盛の歴史を教えて下さい



Q6 泡盛と焼酎の違いを教えて下さい



Q7 泡盛の特性を教えて下さい



Q8 酔わないための秘訣はありますか？



Q9 泡盛のおいしい飲み方を教えて下さい



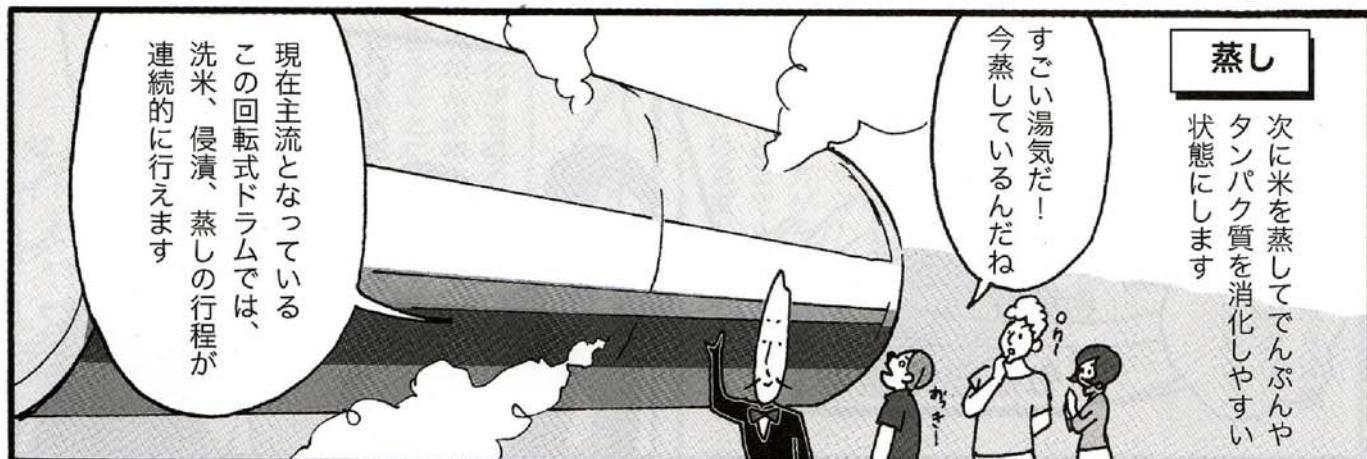
Q10 ラベルの『琉球泡盛』という表示の意味は？



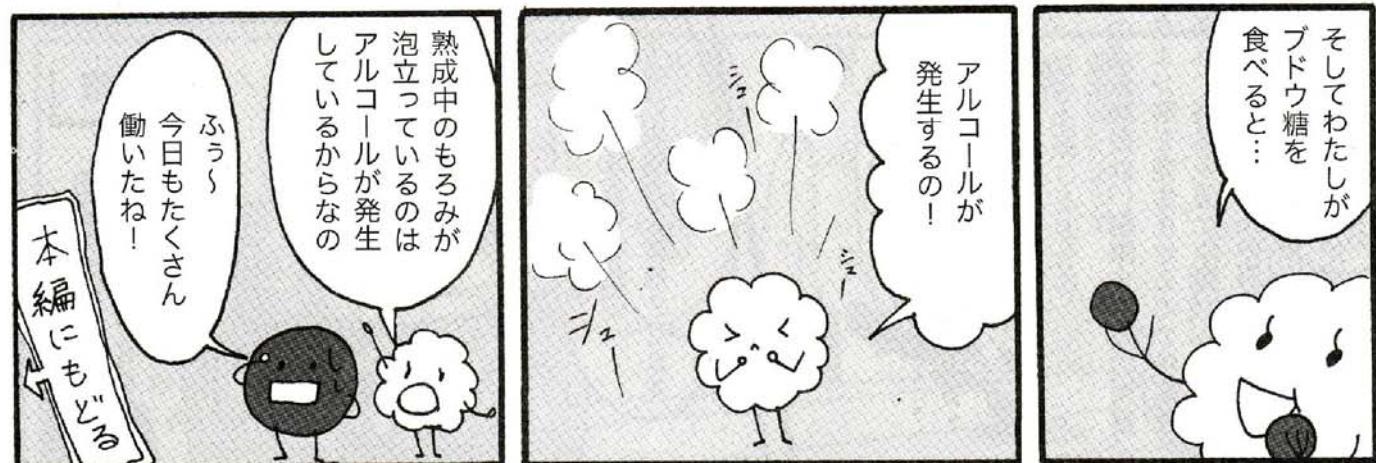
Q11 泡盛にも甘口・辛口がありますか？



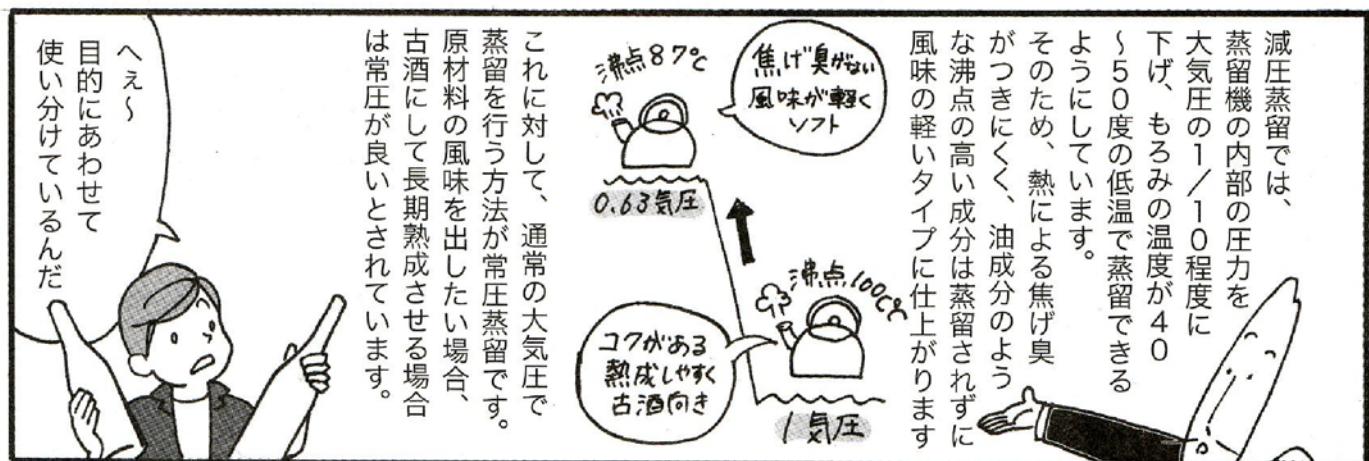
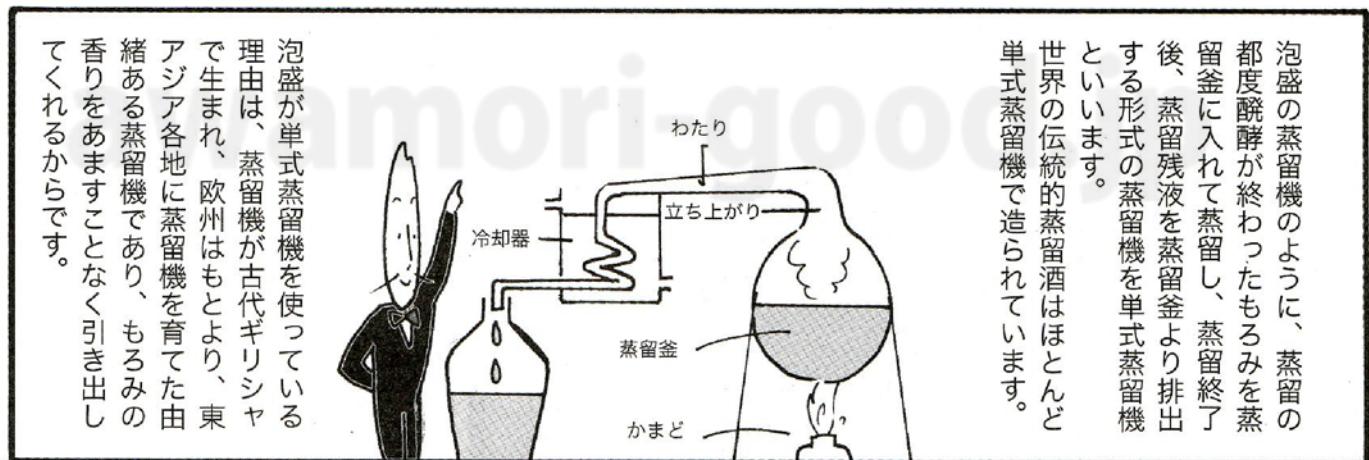
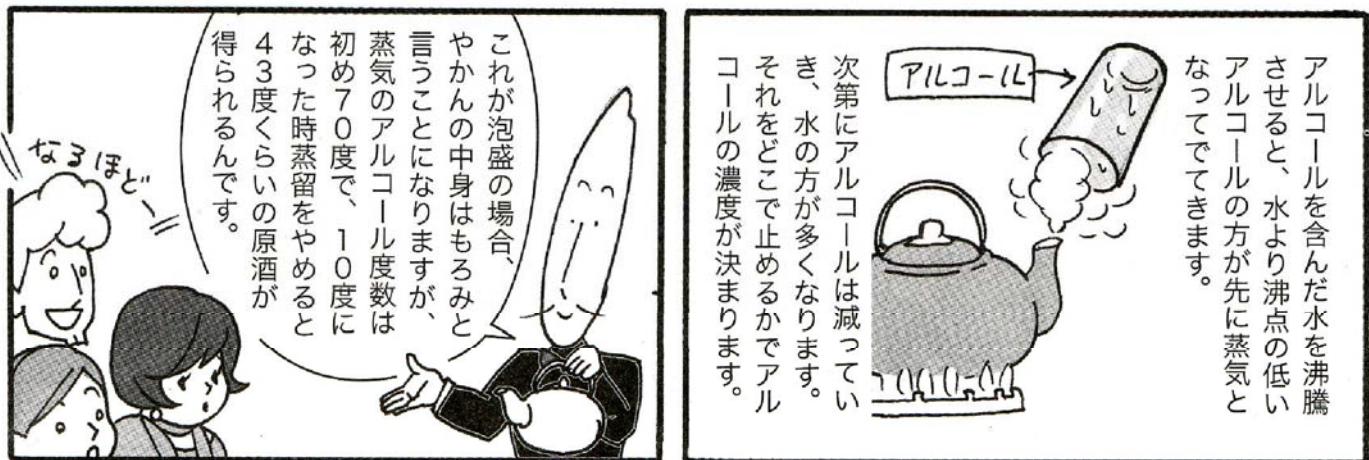
Q12 泡盛の製造工程をみてみよう①



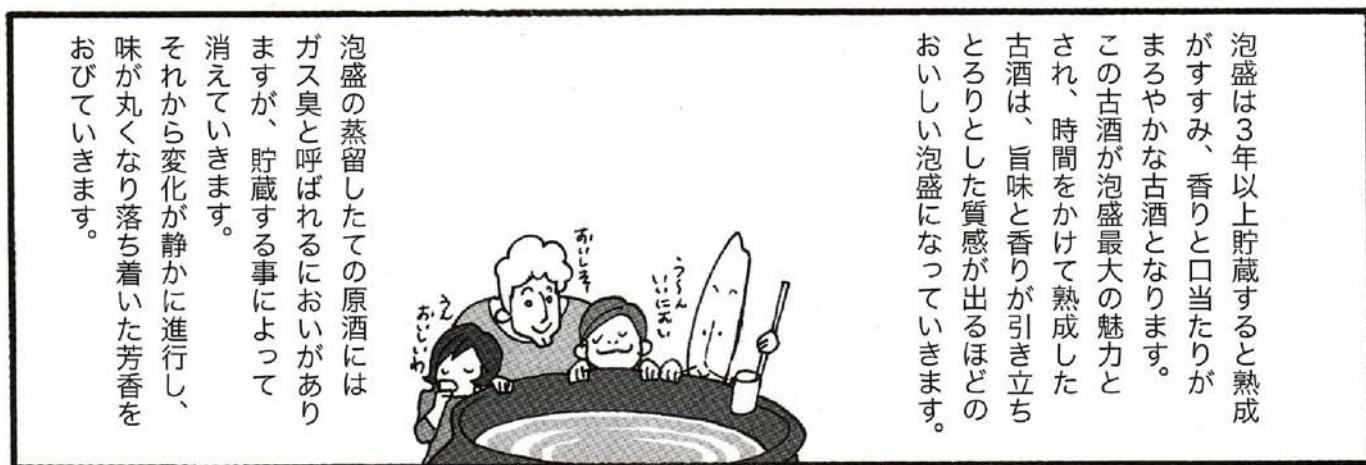
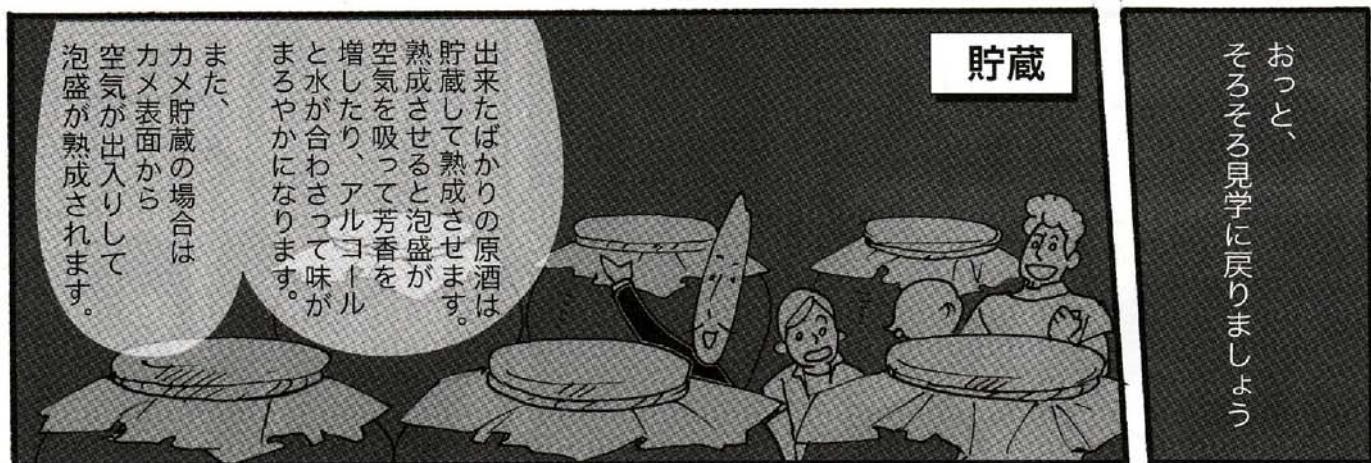
泡盛の製造工程をみてみよう②



泡盛の製造工程をみてみよう③

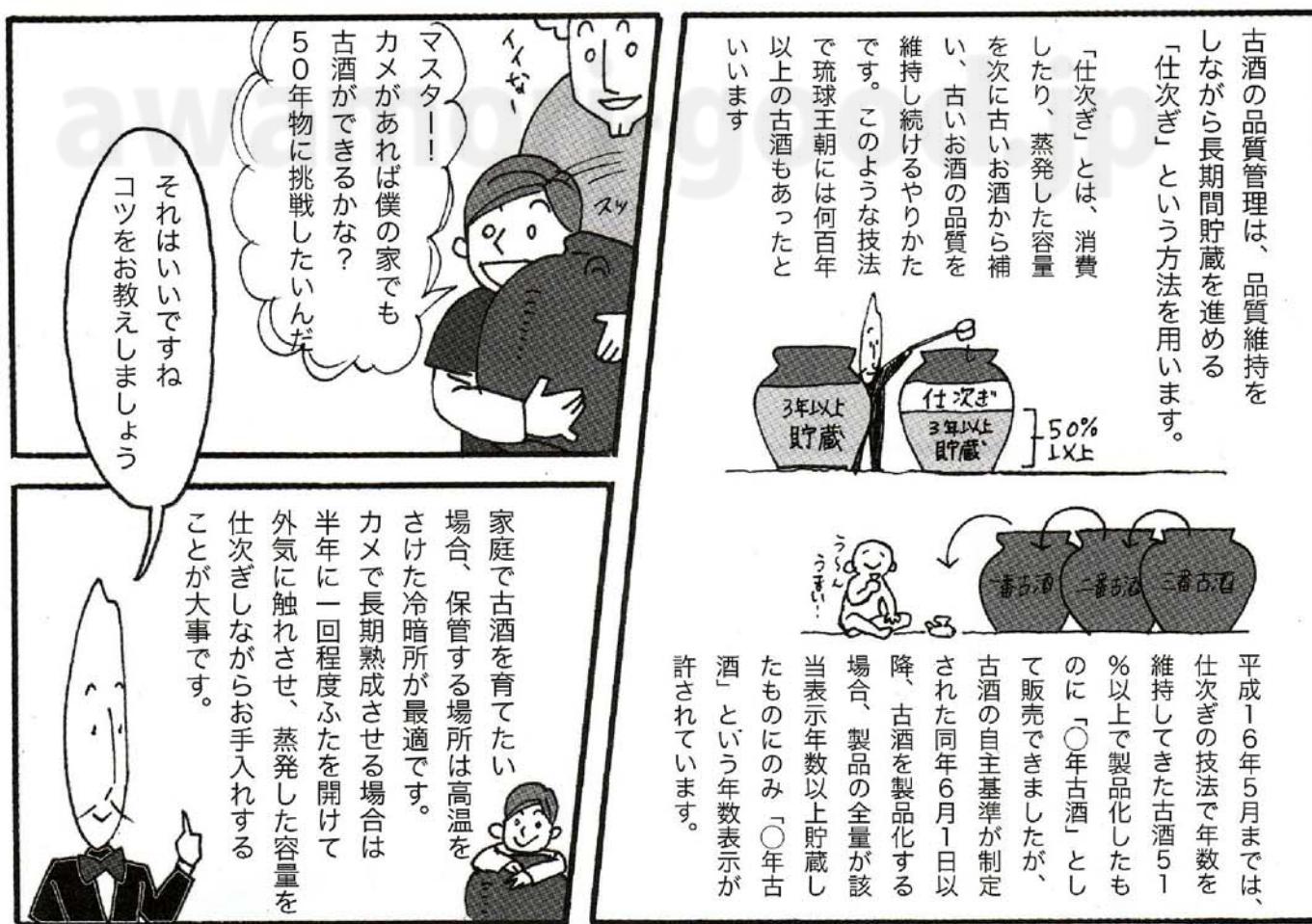


泡盛の製造工程をみてみよう④



泡盛は3年以上貯蔵すると熟成がすすみ、香りと口当たりがまるやかな古酒となります。

この古酒が泡盛最大の魅力とされ、時間をかけて熟成した古酒は、旨味と香りが引き立ちとろりとした質感が出るほどのおいしい泡盛になっていきます。



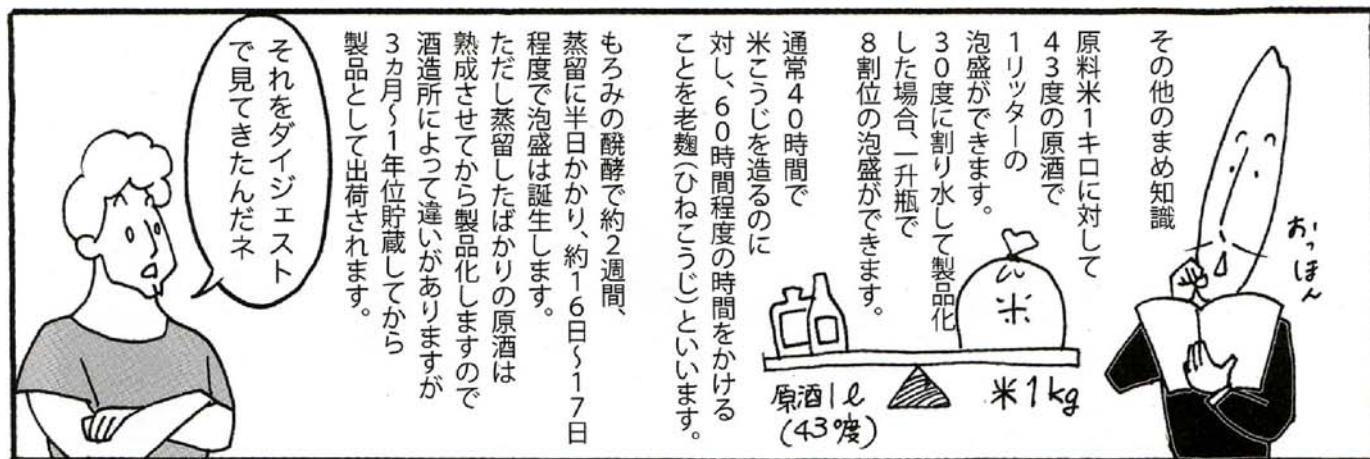
古酒の品質管理は、品質維持をしながら長期間貯蔵を進める「仕次ぎ」という方法を用います。

「仕次ぎ」とは、消費したり、蒸発した容量を次に古いお酒から補い、古いお酒の品質を維持し続けるやりかたです。このような技法で琉球王朝には何百年以上の古酒もあつたといいます。

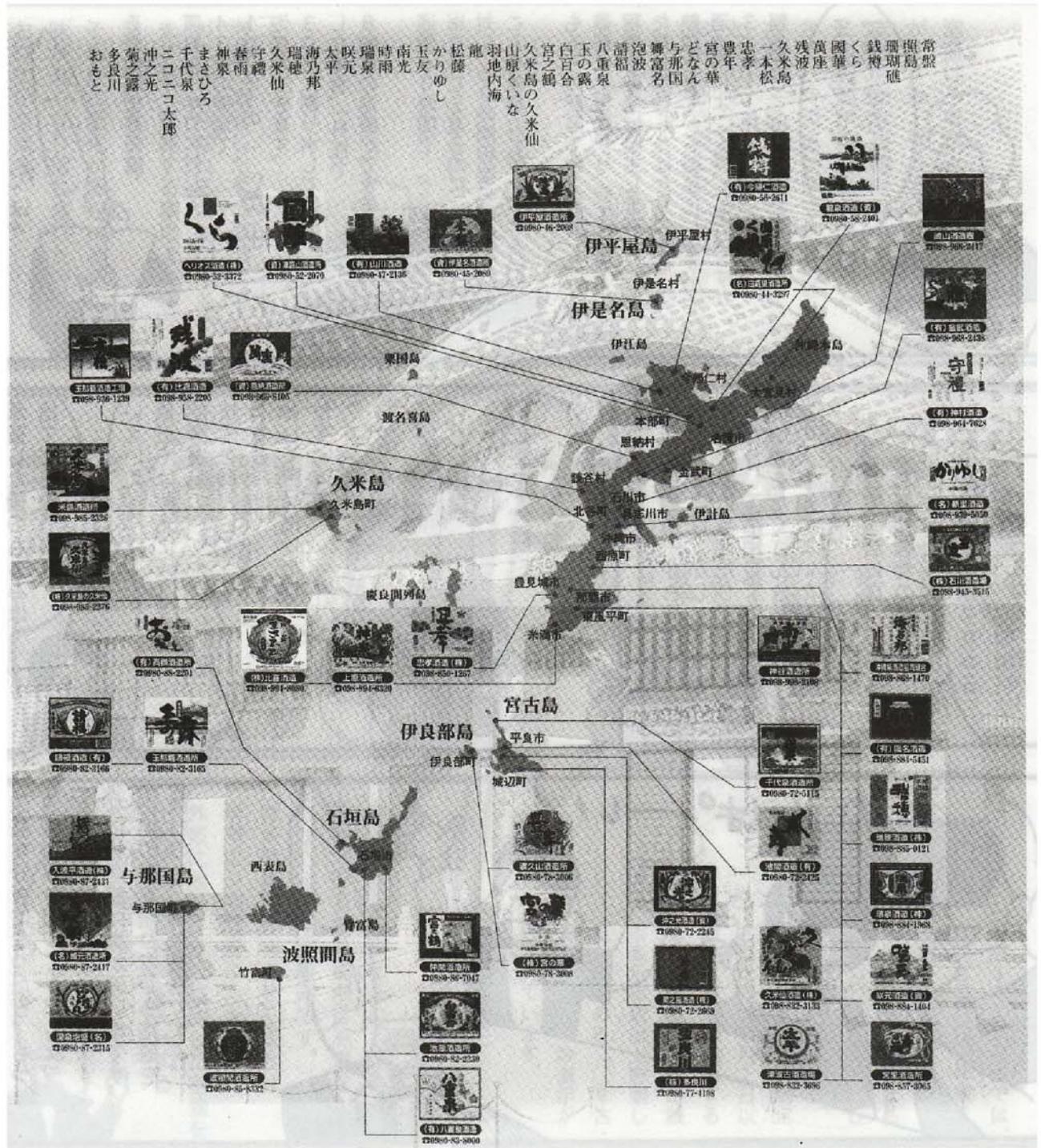


平成16年5月までは、仕次ぎの技法で年数を維持してきた古酒51%以上で製品化したものに「〇年古酒」として販売できましたが、古酒の自主基準が制定された同年6月1日以後、古酒を製品化する場合、製品の全量が該当表示年数以上貯蔵されたものにのみ「〇年古酒」という年数表示が許されています。

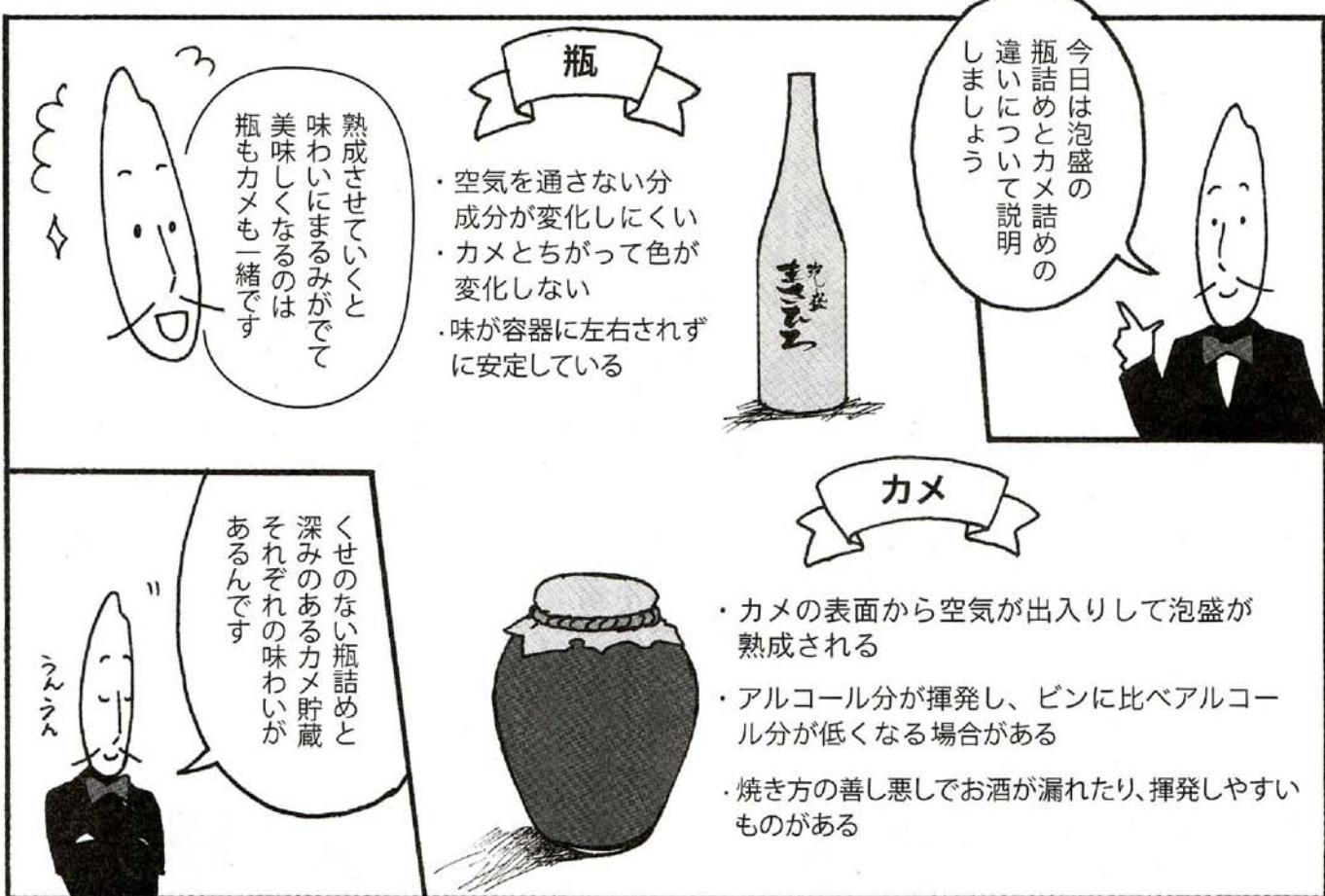
泡盛の製造工程をみてみよう⑤



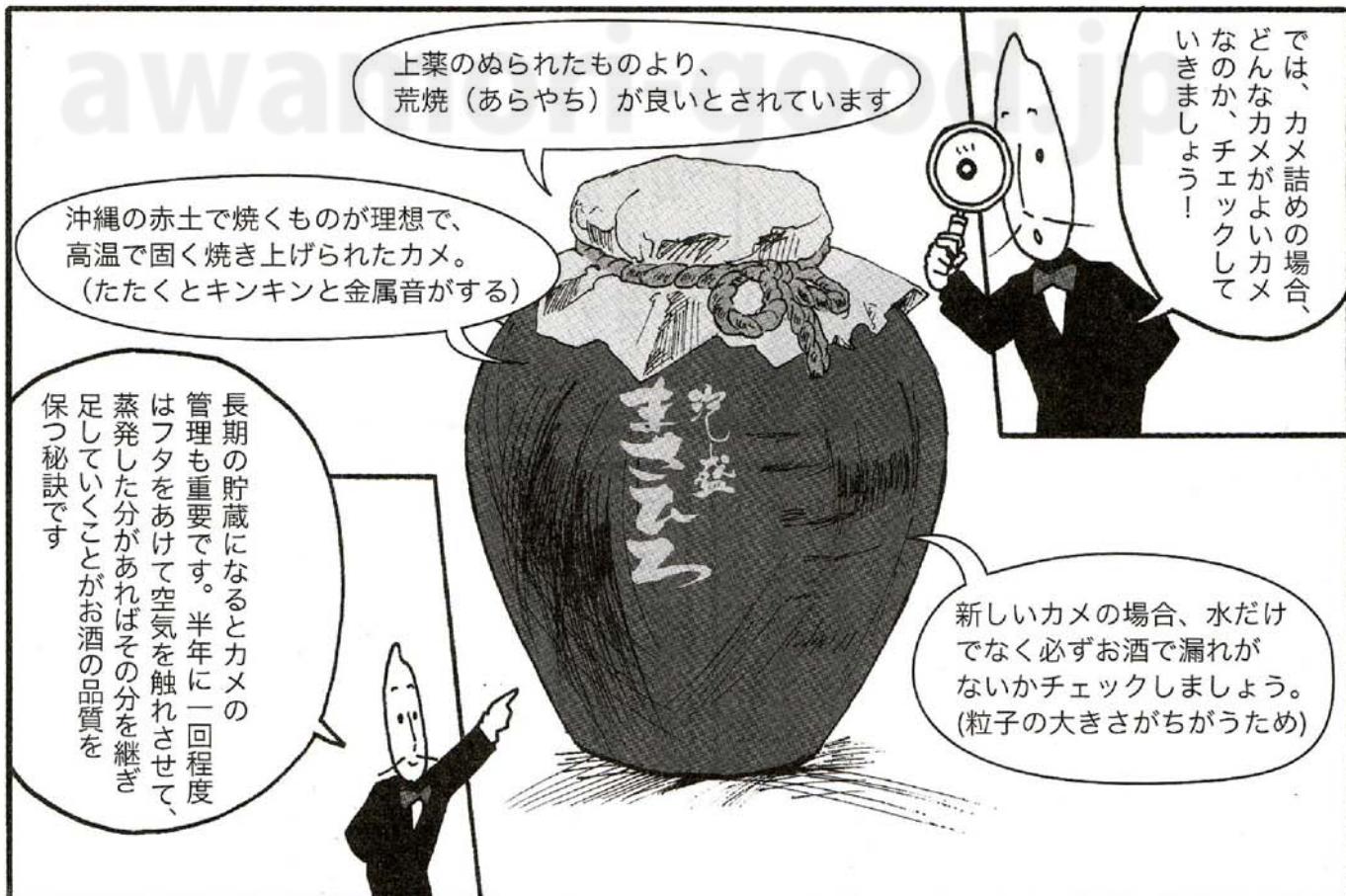
Q13 泡盛メーカーはどれくらいあるのですか?



Q14 瓶詰めとカメ詰めの違い



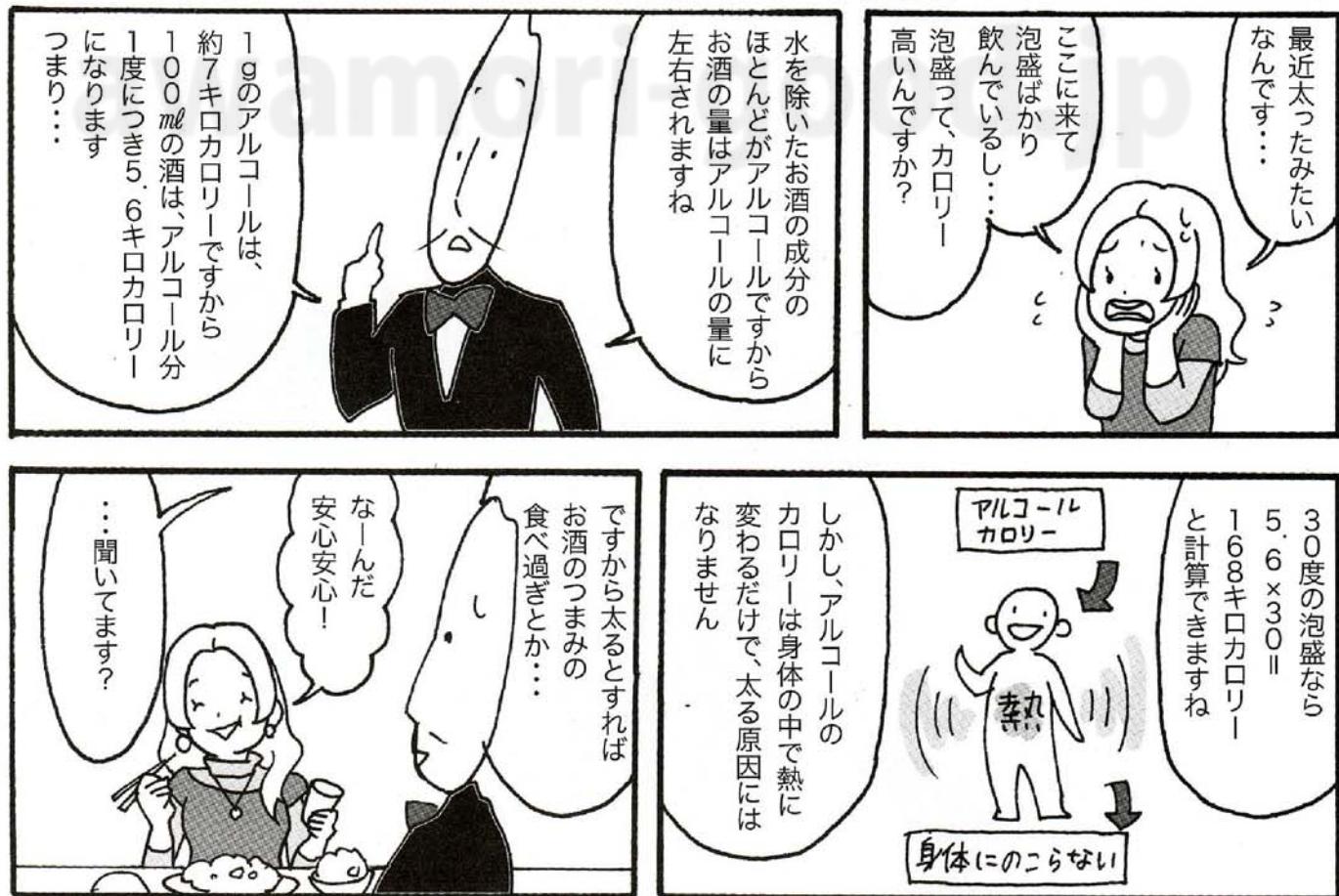
Q15 良いカメの条件とは



Q16 泡盛にとってよいつまみとは？



Q17 泡盛のカロリーは？



Q18 飲めば飲むほどお酒に強くなりますか？



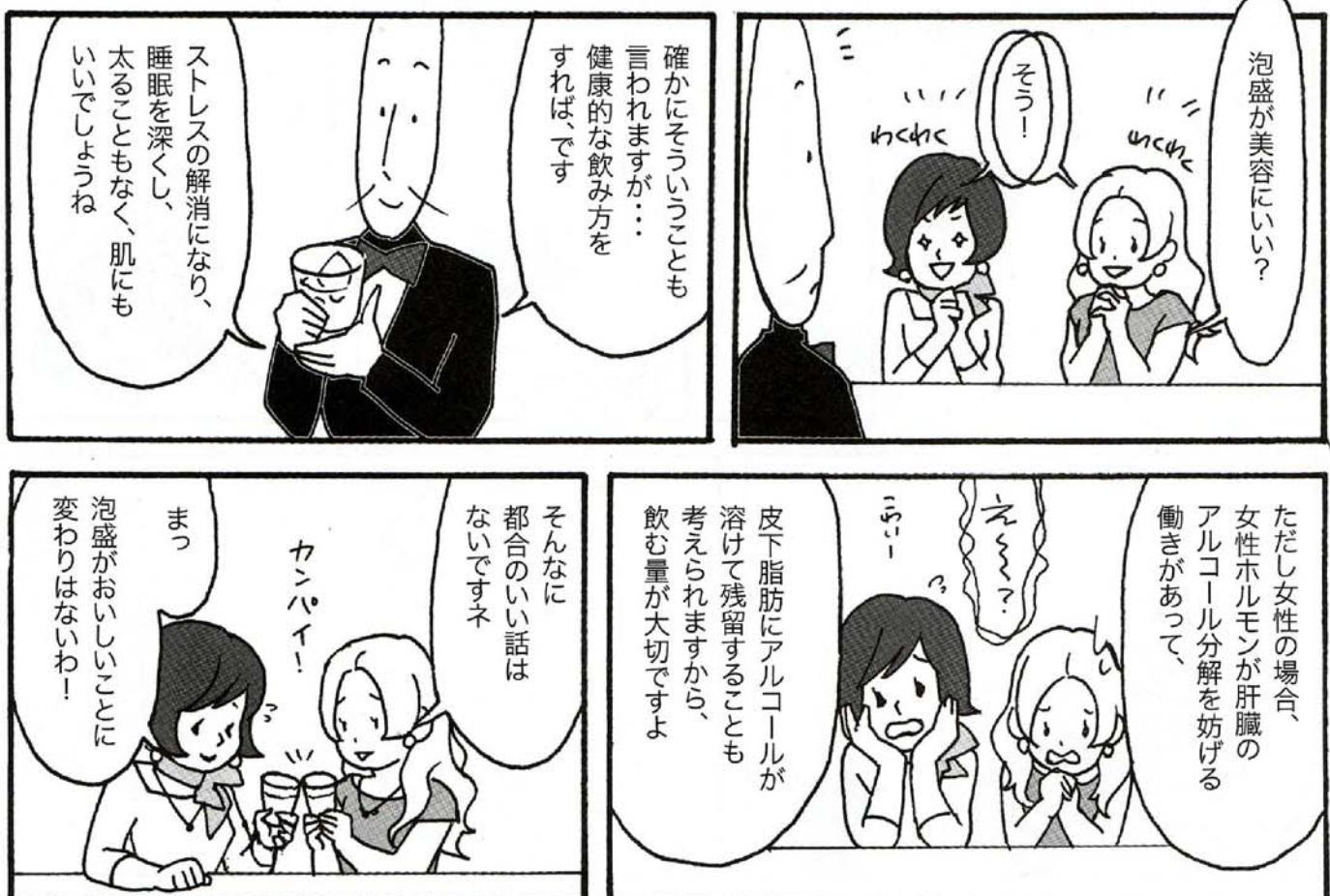
Q20 迎え酒は二日酔いの解消に役立ちますか？



Q21 泡盛の飲酒適量と肝臓の働きについて



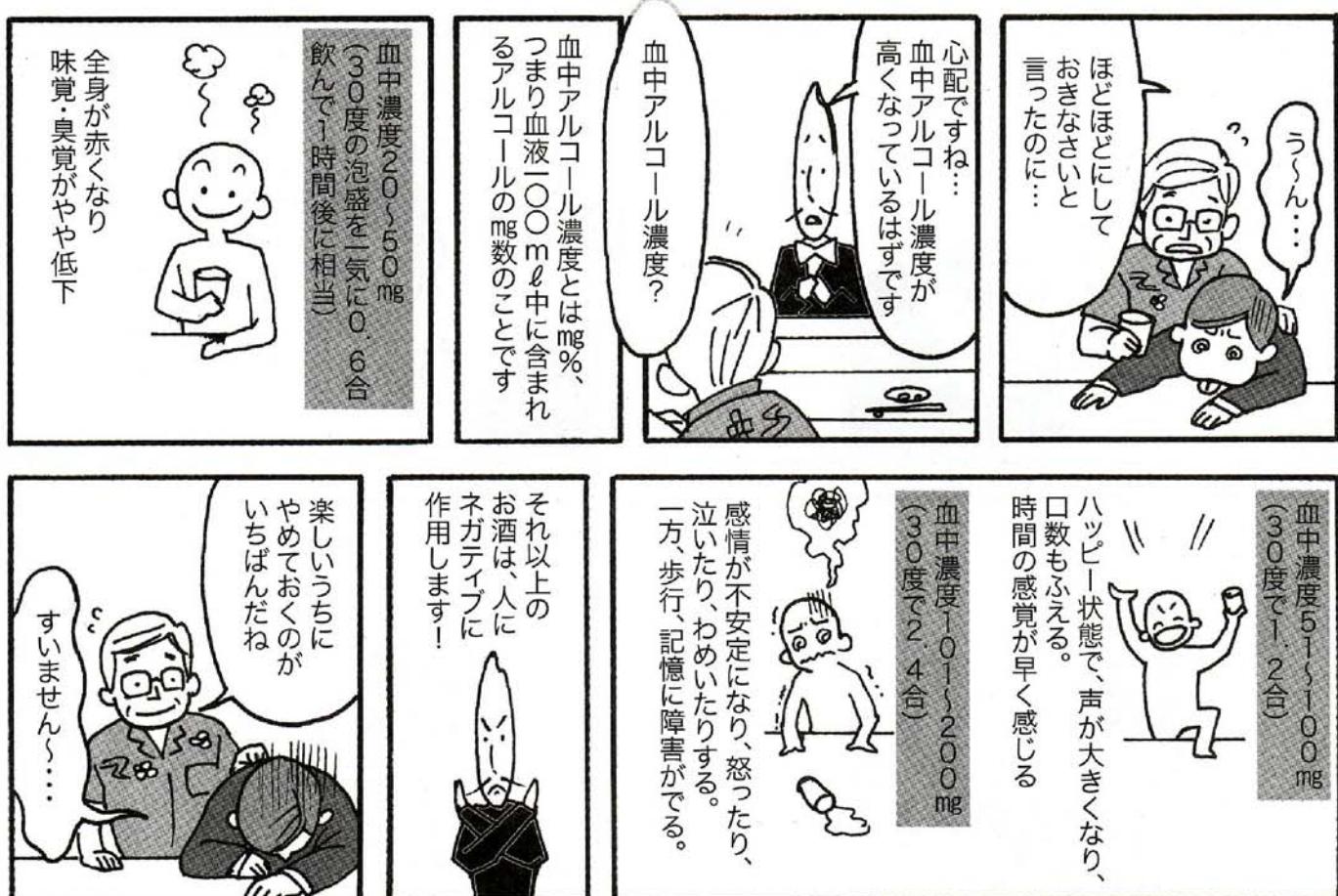
Q22 泡盛は美容にいいですか？



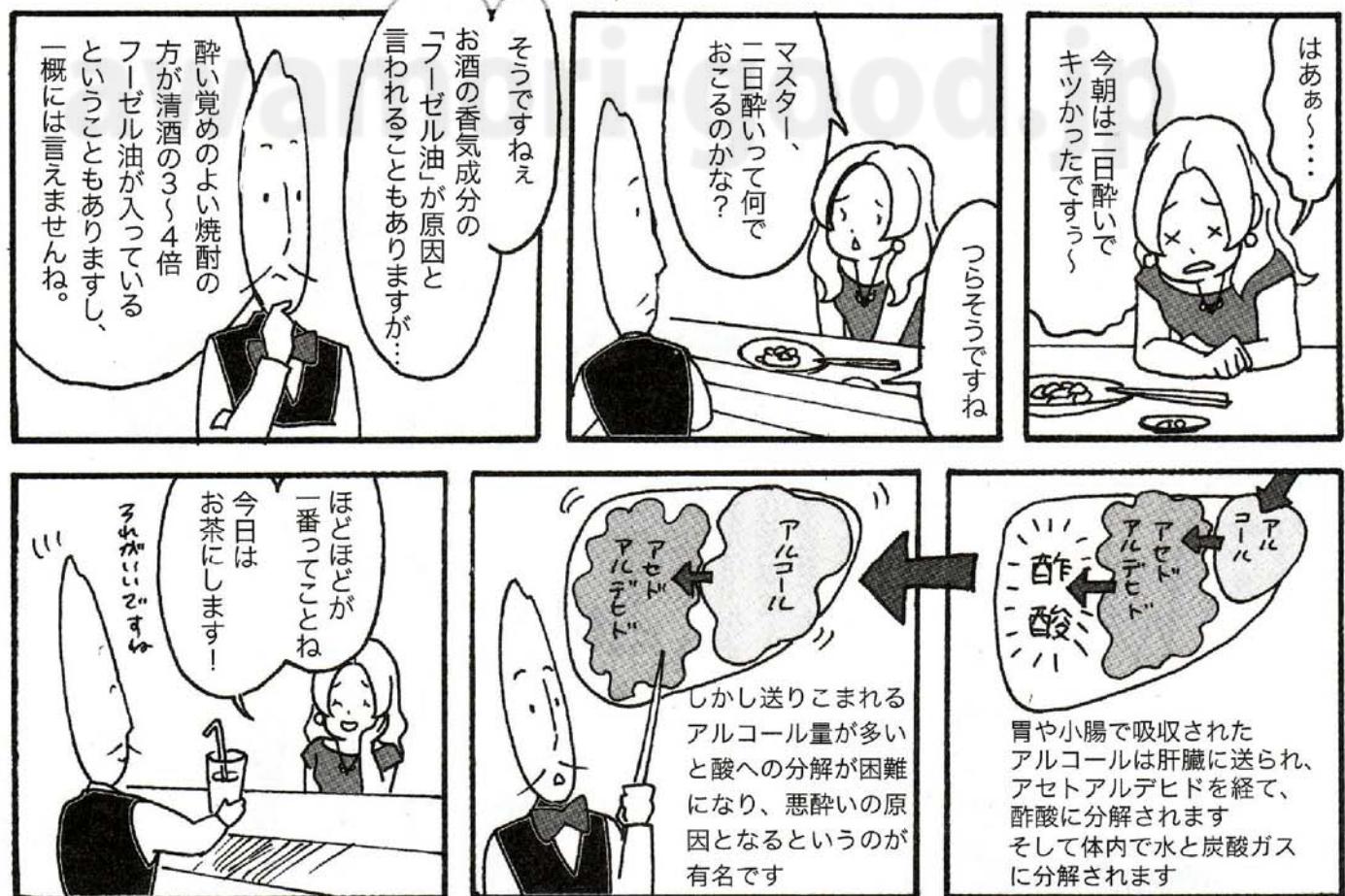
Q23 泡盛の年間生産量はどのくらいですか？



Q24 酒酔いと血中アルコールの濃度の関係は？



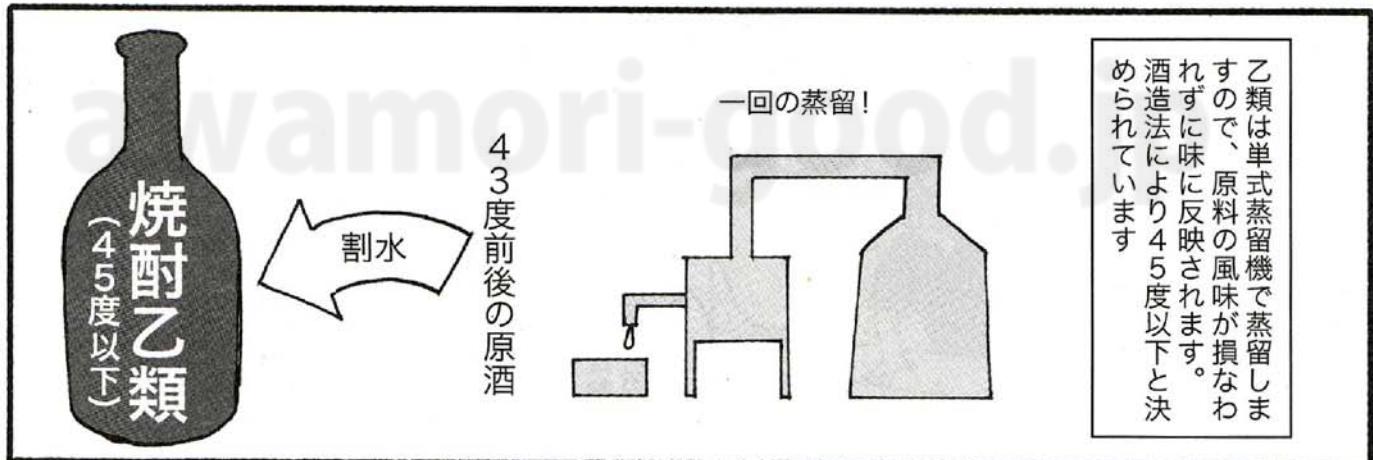
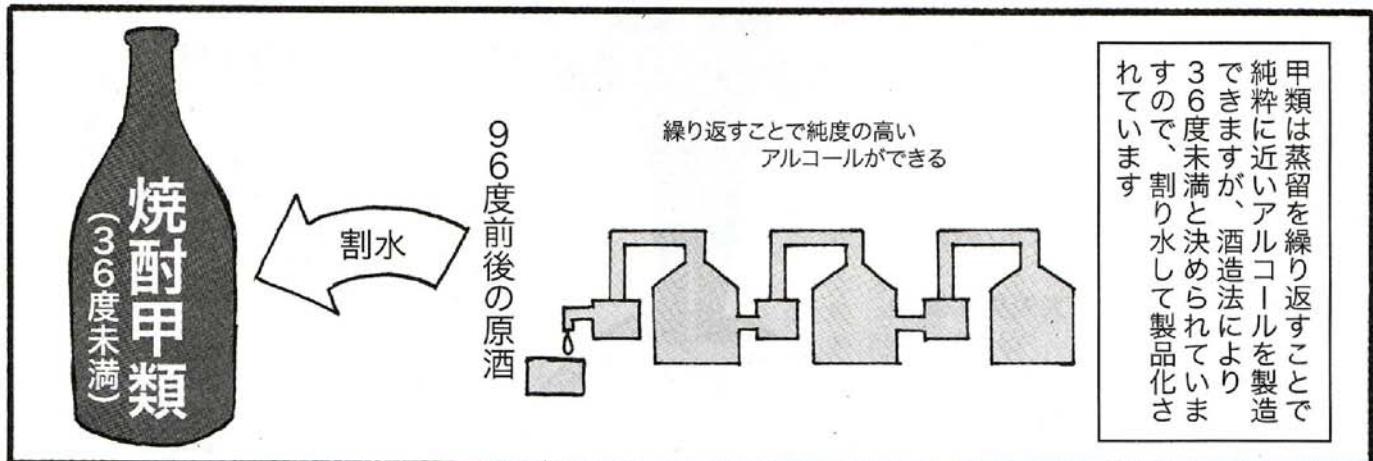
Q25 二日酔いはなぜおこるのですか？



Q26 焼酎の甲類と乙類はどう違うのですか？



今回は、ちょっとややこしい
焼酎の甲類と乙類について
説明しましょうか。



Q27 世界にはどんな蒸留酒がありますか？

澱粉原料

- ・泡盛を含めた日本の本格焼酎（米、大麦、そば、甘藷など）
- ・中国の白酒（コウリヤン）
- ・韓国の焼酎ソジュ（米や雑穀）
- ・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）
- ・グレン・ウイスキー（玉蜀黍、大麦麦芽）
- ・カナディアン・ウイスキー（ライ麦、大麦麦芽）
- ・アメリカン・ホイート・ウイスキー（小麦、大麦麦芽、玉蜀黍）
- ・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）

世界の蒸留酒は大きく分けて
糖質原料から造ったもの、
澱粉原料から造られたもの
に分けられます

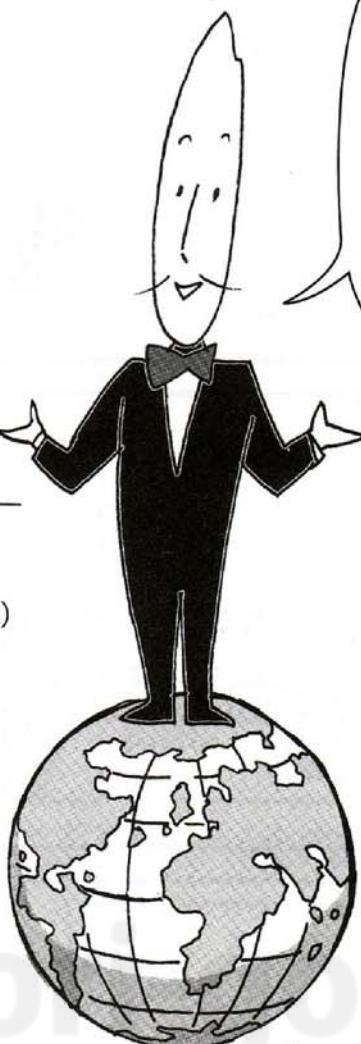
糖質原料

- ・ブランデー（ぶどう）
- ・カルヴォトス（りんご）
- ・キルシュ（さくらんぼ）
- ・ラム（糖蜜）
- ・ランバノフ（やしの樹液）
- ・エルビ（馬乳）
- ・テキーラ（りゅうぜつらんの茎）
- ・日本の焼酎甲類（糖蜜）

泡盛はその歴史の長さや、味や香りのよさ、古酒として熟成を続け酒質が向上しても、いく奥深さ、どれをとつても世界に引けをとりません。これからは知るほど味わい深く、いくお酒ですね。

他にも、色の有無によって、白色蒸留酒・濃色蒸留酒といった分け方もありますが、これは貯蔵容器に木樽を使つたかどうかという違いによるものです

澱粉原料の酒を見て分かるように、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、これに対し、東アジア諸国では穀類にカビを生やして造った麹を使うのが特徴です



Q28 泡盛の日とは？



Q29 泡盛に合う音楽は?



Q30 沖縄での宴会のマナーは?



Q31 泡盛に合う器はどのようなものですか？



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届けていきます。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すると幸いです。

また、今後お届けするメールマガジンも楽しみにしていてください。

もしあなたが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、今後ともよろしくお願いします。

『泡盛道場』は、

泡盛初心者ならではの視点で泡盛の美味しさを発見するサイト。

「泡盛の美味しさがよくわからない」という人も、
このサイトを見ればきっと泡盛が好きになる、
そんなコンテンツを発信しています。



