

35年目の「泡盛の日」

— 恩納村と泡盛 —

11月1日は「泡盛の日」です。8月、9月に仕込みをした泡盛はその年の11月から新酒が飲めるようになることから、1989年に沖縄県酒造組合連合会によって制定されました。今回はそんな泡盛の日になんだお話をしたいと思います。

【泡盛とは】

泡盛とは沖縄県内で昔から作られている、主にタイ米と黒麹菌を利用した蒸留酒のことです。日本の法律上では焼酎と同じ分類になります。

ルーツについては、14世紀から15世紀ごろのシャム国（現在のタイ）から伝わったとされる説が一般的ですが、首里王府が編さんした「琉球国由来記」（1713年）には中国から伝わったとも記されています。

古くは「サキ（酒）」と呼ばれており、「泡盛」の名称は1671年、琉球国から江戸幕府への献上品目に初めて登場します。名称の由来については、「酒の泡が盛り上がる様子から」「焼酎などと差別化するために薩摩藩が命名した」「もともと粟を原料としていた」などいくつかの説がありますが、「泡盛の文化誌」によると、雲南省や福建省といった中国西南部地域や、ラオスやベトナム、ミャンマーといった東南アジアにおける酒の製造工程に「泡を盛る（立てる）」工程があることがわかっています。この工程はアルコール度数の調整や、酒そのものの出来の良し悪しの判断基準となっているそうです。このことから「泡盛の文化誌」では「泡を盛る」習俗が汎アジア的な様相を帯びていることからすると、アワモリ命名の根源は「泡盛」にあるとするのが妥当である」と述べています。

当時の琉球国が貿易の中継地点として日本や中国、東南アジアといった様々な国と交流していたことを踏まえると、「泡盛」の製法や名称はどこか

ひとつの国から伝わったのではなく、この交流の中で作られていったものだと考えるでしょう。

【恩納村の酒造所】

恩納村には現在、恩納区にある「恩納酒造所」と、山田区琉球村内にある「咲元酒造」の2社の酒造所があります。今回は恩納酒造所の大城哲也さんにお話を伺いました。

泡盛「萬座」を製造している恩納酒造所は、村内で最も長い歴史を持つ酒造所です。戦後間もない1949年、玉那覇仁恵さんの呼びかけをきっかけに、村民有志10名によって立ち上げられました。玉那覇さんは泡盛づくりに適した場所を求めて県内各地を訪ね歩き、たどり着いたのが恩納村でした。原料はもともとのお米ですが、当時はサツマイモや黒糖も使い、発酵させる酵母菌は米軍払下げのイースト菌でした。一方、創業当初から変わらないのは仕込み水で、酒造所向かいにある嘉真良ガー井戸から汲み上げて使用しています。

また、泡盛の味が変わらないよう、蒸留する機械も昔からのものを使用しています（大城さん談）。

こうして昔からの伝統を受け継いでいる「萬座」はその7割近くが恩納村内で飲まれており、ホテル、居酒屋などの飲食店、うんなまつりといったイベントなど、村内の様々な場所で並んでいます。



泡盛専門店かーみやの様子
(おんなの駅内)



仲泊売店のお酒コーナー