

【泡盛ができるまで】

ここでは恩納酒造所の製造方法を元に、泡盛ができるまでを紹介します。

①洗米と蒸米：タイ米を洗って蒸す

恩納酒造所では一度に500kgのお米を使います。

②種付け：蒸したお米に黒麹菌をまく

③製麹(せいぎく・せいぎく)：黒麹菌が米のでんぷんを糖化、米麴ができる

④仕込み：タンクに水と酵母菌を入れ、麴を仕込む

ここでできるのがもろみと呼ばれるもので、この時の仕込みに使う水は嘉真良ガールの水です。

⑤発酵：14〜21日かけてもろみを発酵させる

⑥蒸留：発酵を終えたもろみを蒸留し、原酒となるアルコールを取り出す

恩納酒造所では取り出した原酒をタンクに貯蔵し、最低3年間熟成させます。



蒸留機

【現在の泡盛】

沖縄県酒造組合によると、泡盛の総移出数量は2004年の2万7688klをピークに減少を続けています。理由として挙げられるのが若者のアルコール離れや嗜好の多様化です。人口減少や少子高齢化により、泡盛だけでなく国内のアルコール類全体の消費量は減っていますが、低価格の発泡酒や酎ハイといったリキュール等の消費は増えています。沖縄大学の学生102名を対象としたアンケート(2021年)では、好きなお酒を問う設問に対し「お酒自体を好まない」が最も多い回答となっており、次いでビール、低アルコール酎ハイと続きます。なお苦手なお酒はビールの次に泡盛となっており、度数の低いものや甘く飲みやすいお酒が増えたことで、泡盛のようにアルコールを感じさせない強いお酒が好まれなくなっているようです。また、シニア層の間でも健康志向の高まりから、お酒そのものをやめる人が増えていることも、消費減少の理由のひとつと考えられます。

泡盛は昔から沖縄の人々にとって常に身近な存在です。県内の酒造所も

伝統を守りながら時代に合わせた泡盛を作り続けています。今では泡盛の種類は600種以上ともいわれ、独特な味わいの強いお酒というイメージとは違う泡盛も生まれています。また、水割り、ロックなど食事に合わせいろいろな飲み方ができるのも泡盛の良いところです。飲み過ぎはもちろん良くありませんが、泡盛の日をきっかけに楽しんでみてはいかがでしょうか。

(仲村)



万座毛限定ラベル



【参考文献】

- ・ 沖縄タイムス社「沖縄大百科事典」(1983年)
- ・ 萩尾俊章「泡盛の文化誌」(2004年)
- ・ 恩納自治会「恩納字誌」(2007年)
- ・ 萩尾俊章「泡盛今昔」(2016年)
- ・ 安里一希「泡盛の現在―沖縄の若者たちの泡盛観―」(沖縄大学・2021年)
- ・ 国税庁「酒レポート」(2024年6月)

【協力】

- ・ 恩納酒造所(字恩納2690)
- ・ 泡盛専門店かーみや(字仲泊165619・おんなの駅内)