

# 泡盛

あわもり

おきなわの  
お水から  
生まれる  
お酒

## 泡盛の特徴

泡盛は、長い歴史をもつ  
沖縄独自のお酒。  
今では県外でも人気があつて、  
泡盛づくりは沖縄の  
重要な産業のひとつです。  
では、泡盛とお水は  
どんな関係があるのかな。  
今回は、東風平町にある  
「神谷酒造所」を訪ね、  
杜氏（お酒を造る人）の神谷雅樹さんに  
いろいろ教えてもらいました。

「神谷酒造所」を訪ね、  
杜氏（お酒を造る人）の神谷雅樹さんに  
いろいろ教えてもらいました。



神谷雅樹さん

よろしく  
おねがいします



泡盛は「本格焼酎」と呼ばれる  
蒸留酒の仲間なんだ。でも、泡盛  
にはその他の焼酎とは違う特徴が  
あるんだよ。

①泡盛の原料となるお米は「日本  
米ではなく硬くて粒の長いタイ  
米（インディカ米）を砕いたも  
のを使っていること」。これは泡  
盛の歴史に関係しているんだ。

②泡盛の風味や香りに大きく関係  
しているといわれる「沖縄伝来  
の黒麹菌を使っていること」。黒  
麹菌はクエン酸をたくさん作り  
出して他の雑菌が繁殖しにくい  
暑い沖縄の気候に合った菌なん  
だよ。

③「全麹仕込み」という方法で、  
つくっていること。ほとんどの  
焼酎が「二次仕込み」という方



法なのに対して、「二次仕込み」  
ですべてを行うことで、これは  
仕込んだ材料をじっくり熟成さ  
せるためなんだ。

④出来た泡盛は貯蔵庫で寝かせれ  
ば寝かせるほど熟成が進むんだ。  
3年以上熟成させると古酒と呼  
ばれるんだ。

ほかに、沖縄のお水がカルシ  
ウムをたくさん含んだ硬水である  
ことも泡盛を独特の味わいにして  
いるといわれているんだよ。



黒麹菌



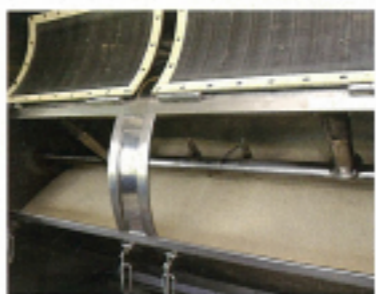
タイ米



泡盛酵母

## 泡盛の造り方

さっそく  
見学してみよう



### 1 洗米・蒸し米

原料のタイ米を専用の機械に入れ、きれいに洗います。洗い終わったら、充分水をきり、そのまま蒸し上げます。



### 2 麹づくり

蒸し上げた米を麹菌に移し、黒麹菌を散布して麹を造ります。約40度の温度に保ち、40～50時間かけて麹をつくります。

### 3 仕込み

容器に出来上がった米麹と水、泡盛酵母を入れ、よく混ぜ合わせ、「モロミ」をつくります。温度を均一にするために毎日、専用のヘラでかき混ぜます。



### 4 蒸留

モロミを単式蒸留機に入れて加熱し、蒸気を冷却水で冷やすと泡盛の原酒が出てきます。



### 5 熟成

出てきた原酒をカメやステンレスの貯蔵庫で貯蔵します。新酒なら3ヶ月から1年、古酒なら3年以上寝かせ、熟成させます。



### 6 ピン詰め・箱詰め

商品の度数、容量に合わせて原酒に水を加えて割り、アルコール度数を調整して、ピンやカメなどに詰め、箱詰めし、出荷します。

泡盛造りに  
お水はとっても  
大切なんだよ。

は～い！

神谷酒造所では代表銘柄の  
まろやかな風味の「南光」を  
はじめ、東風平町の田園風  
景を思わせるほのぼのとした  
味わいの「東風平」など、  
地元の人々をはじめ、県内  
県外でファンを増やしています。



## 種類

の3村の住民に造らせ、徹底管理し、  
中国や日本への献上品、冊封使をも  
てなす酒として大事に扱いました。

現在沖縄には48の酒造所があり  
泡盛を生産しています。同じ原料に  
もかわらず、それぞれ味わいが違  
ってくるのは、各酒造所の工夫とそ  
の土地の水などによるもの。また、  
原液のアルコール度数は70度くら  
いですが、これを水で割って43度  
以下にすることが酒税法でまっ  
いて、主に43度、35度、25度、20  
度など、度数による違い、さらに熟  
成の年数による種類の違いなどがあ  
ります。（一部、60度の泡盛が造ら  
れています。原料用アルコールと  
表記され、花酒と呼ばれています。）

## 歴史

琉球王国が中国や東南アジアと交  
易をしていた14～15世紀頃、シャ  
ム（現在のタイ）からラオロンとい  
う蒸留酒を輸入、さらにその技術を  
学び、琉球で今の泡盛の原形となる  
酒が造られたといわれています。そ  
の後、琉球王朝では泡盛づくりを首  
里三箇と呼ばれる島郷、赤田、崎山

## 由来

現在、泡盛はすべて米でつくられ  
ていますが、かつては粟でもつくら  
れていた、粟盛りがやがて泡盛にな  
ったという説、また、かつては酒を  
ひしゃくで容器に入れる時、その泡  
立ち具合を見て、度数を判断してい  
たといわれていますが、この計り方  
のアーミー（泡盛）が転じて泡盛  
になったという説があります。

