

香りが決め手

泡盛 愉しみ方ガイド

How to enjoy Awamori

あなたに贈る

泡盛に挑戦したい、



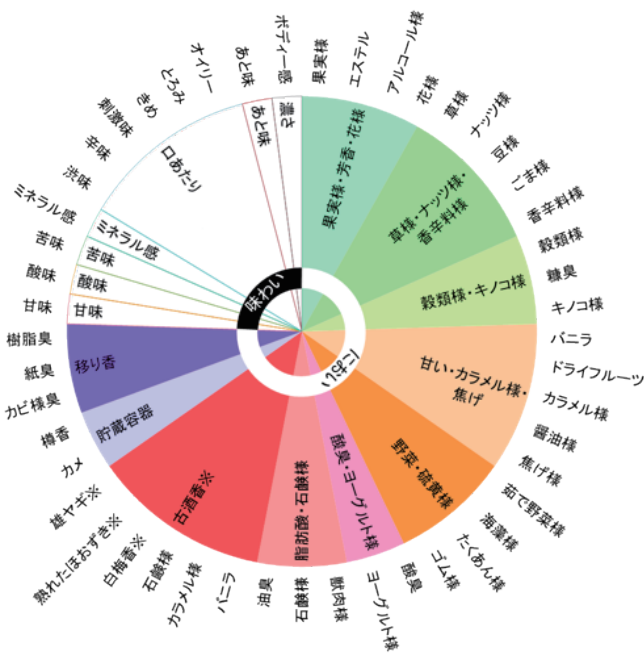
泡盛
TIPS
6

泡盛を彩る香りと味

「違いが分かる」から、「違いを言える」ようになったら、もう一杯、泡盛が飲みたくなる。

沖縄県には47の泡盛製造所があり、銘柄は数百とも、千を超えるとも言われています。銘柄の数だけ、香りや味わいにも違いがあり、また、飲み方の違いで感じ方も変わります。そして、泡盛から感じられる香りや味わいの種類をまとめた泡盛フレーバーホイールには、「果実」「ナッツ」

「バニラ」「オイリー」など全部で49の香りなどの表現を挙げています。「泡盛って、難しい!!」と思われるかも知れませんが、大丈夫。実は、飲み方の違いで、際立つ香りや味わいがあります。色々な飲み方を試し、香りや味わいの違いを知って、自分好みの飲み方や銘柄を探してください。



泡盛から感じられる「香り」と「味わい」の表現を整理したのが上図の泡盛フレーバーホイール。

沖縄国税事務所、沖縄県工業技術センター、琉球大学、沖縄工業高等専門学校のメンバーで作成しました。

1 米麴からバニラの香り？

泡盛の特徴の1つは、バニラやカaramelのような甘い香りです。特に古酒では、芳醇な甘い香りが感じられます。ウイスキーなどでは、樽での熟成によってバニラの甘い香りが出てくると言われています。一方、泡盛は樽で熟成しなくても、米麴が発酵・蒸留・熟成工程を経ることでバニラやカaramelの甘い香りを生み出します。

2 「雄山羊」の香り？

最後の琉球国王・尚泰王の四男で、趣味人として名高い尚順男爵は、泡盛の古酒について随筆を書いています。その中で「元来古酒には色々なよい香りが出るものだが、其標準の香気と言ってはまず三種しかない」とし、「雄山羊」「熟れたほおずき」「白梅香」を挙げています。今となっては謎の香り。皆さんもこの謎探しを愉しんでみて下さい。

3 ほのかに香るマツタケの香り

泡盛には、マツタケの香りでもあるマツタケオールという成分が含まれています。泡盛製造では、黒麹菌をお米に生やした米麴を使用しますが、マツタケオールはその黒麹菌によって作られます。なお、焼酎の製造にも、黒麹菌又はその白色変異体である白麹菌が使われます。銘柄に「黒」がつく焼酎は、黒麹菌を使用しているケースが多いようです。

4 甘くても、糖分はゼロです

泡盛や焼酎などの蒸留酒には、全く糖分が含まれていません。にもかかわらず、泡盛の特に古酒では、非常に甘く感じるものもあります。これは人が甘い香りを甘い味と錯覚しているためです。試しに、非常に甘いと感じた泡盛を、鼻をつまんで飲んでみてください。さっきまでの甘い味はどこへやら、感じなくなってしまいます。

5 リンゴのような香りの減圧蒸留

リンゴやバナナのような香りの強い製品中にもあります。これらは、圧力を低くし40°C程度で沸騰させる減圧蒸留という製法でつくられます。気圧の低い富士山頂では水が約87°Cで沸騰するのと同じ原理です。通常は、米麴を発酵させたもろみを加熱して沸騰させるため、香ばしさが勝つのですが、減圧蒸留ではフルーティーな香りが際立ちます。

6 口あたりの鍵は、アルコール度数にあり

アルコール度数の高い古酒などの泡盛では、オイリーでまったりとした口あたりが楽しめます。これは、旨みの元でもある脂分が水よりもアルコールに溶けやすいためです。この脂分は、水で割ったり、冬場など温度が低くなると、溶けきれなくなって白い塊や濁りとなって出てきます。製造元によっては、冬場などに脂が塊となって出てくることを見越し、予め泡盛を冷却して脂を一部除去しています。

ストレートでじっくり味わう

日本の伝統酒の中で唯一のハードリカーである泡盛。
米麴の香ばしさ、旨み、とろっとした口当たりを堪能できます。



泡盛は、約600年前もの歴史があると言われる沖縄の伝統酒。
江戸時代には、幕府への献上品物ともなり、
当時よりアルコールの「強さ」が珍重されていたハードリカーです。



伝統的な酒器で、奥深さを味わう



そっとひと口、舌を潤す

米麴だけでつくられた泡盛には、米麴の旨みや香ばしい風味が凝縮されています。
出来立ての泡盛のアルコール度数は40度以上。特に古酒と呼ばれる泡盛の多くは、
3年以上熟成され、バニラやカラメルのような甘い風味が増えています。
沖縄の伝統的な小さなお猪口「ちぶぐわー」でひと口飲むと、
歴史ある奥深い世界に浸ることが出来るでしょう。



飲む前も、
飲んだ後も

立ちのぼる甘い香り



花ひらく甘い香りを嗜む

カラメルのような甘い香りも泡盛の特徴。この香りをより引き立てる方法が2つあります。1つは、シャンパングラスやグラップグラスのような細長いグラスを使うこと。もう1つは、飲み干した後の容器を少し置いておくこと。不思議なことに、飲み干したグラスから、泡盛があった時よりも強く甘い香りが湧き立ちます。

〈甘い余韻でプライベートの時間を濃密に〉

オン・ザ・ロックのくつろぎ

実は、甘いバニラの余韻が深まるオン・ザ・ロック。
風味は氷できりっと引き締まり、飲みやすさ抜群です。



冷えるとほとんどの香りは穏やかになりますが、
バニラの香りは口の中でふわっと広がります。
ロックグラスと氷が放つ美しい輝きも魅力の1つです。



スッキリさと、甘い余韻

大きめの氷に注ぐオン・ザ・ロック

氷により冷やされることで、香りは穏やかになり、口当たりはスムーズになります。
オン・ザ・ロックの良さは、このクールな飲み心地にあります。
泡盛のオン・ザ・ロックの特徴は、バニラの甘い余韻やマツタケのような風味が
広がっていくところにあります。



時間と共に変化する フロートという飲み方

氷で一杯にしたグラスに水を6~7割入れて冷やし、その上に泡盛を静かに注ぎます。比重の軽い泡盛は、水と混ざらず水の上に浮かびます。はじめの数口はストレートの香りと味わいを楽しみ、徐々に冷え、水と混ざり、すっきりといただけます。そして、最後に残る氷水で、舌と気分をリフレッシュできます。また次の一杯が欲しくなる、色々な銘柄の泡盛が飲みたくなる飲み方です。

”
氷水の上に、静かに
湛えるストレート泡盛
“



〈水でさらっと、お湯でとろっと〉

水 / お湯割りで食事と楽しむ

どれだけ水で割っても、さらっと甘い。
どれだけお湯で割っても、とろっと旨い。お食事のお供になる飲み方です。



ゴーヤーチャンプルーやラフテーに合わせてスイスイ飲みたい水割り。
冬の寒さに、身も心もほっとさせる、うまさ染み込むお湯割り。
にぎやかな時も、しっとりしたい時も、いつもそばにあるのが泡盛です。



地元沖縄ではジョッキでつくる！



氷と水でやわらぐ水割り

水割りといっても、グラスに氷をたっぷりといれてから、
通常はまず泡盛を約4割、次に水を約6割注ぎます。
お酒に弱い方はたっぷりの水で薄めていただき、
後味でじんわり広がるバニラや香辛料のクローブの様な風味を楽しんでください。
地元沖縄では、ジョッキで水割りを好きなように作り、
料理と一緒に気ままに楽しめます。



”
お湯のあたたかさ
と、
泡盛の脂が合うんです
“

お湯割りでとろっと、ほっこり

泡盛は、焼酎よりもアルコール度数が高いため、アルコールに溶けやすい脂がより多く含まれています。お湯の温かさと相まって、脂のとろっとしたまろやかさと、旨みが口いっぱい広がります。また、おこげのような香ばしい風味がぐっと引き立ちます。冬のほっこりしたい日にお鍋などの料理に合わせて泡盛のお湯割りをお試しください。

泡盛 Q&A

意外と知られていない、
泡盛の基本をまとめました



Q 何からつくられていますか？

A 米麴と水だけで
つくられています。

米麴と水だけを原料に、泡盛はつくられています。米麴と水に酵母を加えて2～3週間発酵させます。その後、これを沸騰させて発生した蒸気を冷やしたものが泡盛になります。

Q 泡盛は焼酎と違うのですか？

A 酒税法上、泡盛は焼酎の
1種に分類されています。

米麴と水だけを原料につくられた焼酎と言えます。また、米麴をつくる麹菌について制限があり、黒麹菌しか使用できません。なお、芋焼酎など他の焼酎にも一部米麴が使われています。

Q 賞味期限はありますか？

A 賞味期限はなく、
腐ることもありません。

成分の99%以上が水とアルコールで、残りの1%未満が香り成分です。また腐敗する成分は含まれませんので、未開封であれば何十年も持ちます。ただし、キャップの劣化にはご注意ください。

Q 製品はどのように保管すれば良いのですか？

A 常温で保存でき、暗所の方が
好ましいと言われています。

常温で保存しても劣化しませんので、冷蔵庫などに入れる必要はありません。ただし、紫外線で劣化すると言われてしますので、直射日光を避けての保管が好ましいでしょう。

Q 古酒とは何ですか？

A 全量が3年以上
貯蔵された泡盛です。

3年以上貯蔵された泡盛を古酒といいます。複数の古酒がブレンドされている場合、その中で最も貯蔵年数の短いものの年数が「〇年貯蔵」などと表示されません。

Q 「琉球」泡盛とは何ですか？

A 沖縄県内で、特定の基準を
満たして生産された泡盛です。

泡盛自体は沖縄県外でも製造・表示することが出来ますが、「琉球」という表示は沖縄県内で特定の基準を満たして生産された泡盛にのみ表示可能です。

Q 何故アルコール度数が高いのですか？

A 蒸留という製法でアルコールが
濃縮されるからです。

蒸留という製造工程を経ることにより、アルコール度数が通常40%以上になります。30%や25%の製品は、出荷前に水で割って調整したものです。

Q 新酒の季節はありますか？

A 年中つくられており、
新酒の季節はありません。

清酒やワインなどは、特定の季節に製造することが多いため、出来立ての新酒を楽しむ習慣などがありますが、泡盛は年中つくられているため新酒の季節はありません。

Q 甕に入って売られている泡盛の特長はなんですか？

A ご家庭等で長期間熟成させて
楽しむために甕で売られています。

長期熟成により、甘い香りが増し、口当たりもよくなるといわれています。泡盛愛好家は、伝統的な貯蔵容器である甕を使って、自分の好みになるよう泡盛を熟成させています。

Have a good
Awamori time





新しいお酒を創ろう

沖縄国税事務所 間税課 主任鑑定官
〒900-8554 那覇市旭町9番地 TEL.098-867-3601

