

泡盛の原料米と酒質の多様化

沖縄県工業技術センター 企画管理班 研究主幹

比 嘉 賢 一

1 はじめに

東京大学名誉教授坂口謹一郎博士が1970年の雑誌「世界」で「君知るや銘酒あわもり」と紹介した泡盛は、本格焼酎のルーツと言われ、約500年の歴史を持つ蒸留酒である。原料である米を麴にして、この米麴と水に酵母を加えて発酵後、単式蒸留機で蒸留する基本的な方法で今日も造られている。

島嶼県である沖縄は、大交易時代と呼ばれる14～16世紀に中国、東南アジア諸国、朝鮮と公貿易活動を展開して海外の文化、技術を積極的に吸収し、独自の文化、技術として育んできた。そしてその技術に支えられてきた伝統的発酵食品のひとつに泡盛がある。泡盛の伝来については二つのルートが考えられている。タイの「ラオ・ロン」を起源とする東南アジア説（南ルート）と中国福建省の「露酒（ルチュウ）」に起源とする中国説（北ルート）である。いずれのルートであれ、伝えられた技術は先人達の創意工夫により沖縄の気候風土にあった醸造法に改良され、現在に伝えられている。

泡盛の名称の由来についても「原料由来説」、「薩摩藩命名説」、「梵語説」等いくつかの説があるが、現在では「泡を盛る説」、すなわち「酒を壺について、その泡の立ち具合で品質を決めていた」という説が有力である。琉球王家は泡盛を薩摩や江戸への重要な貿易品として育成しており、泡盛造りは首里城（現在の那覇市）裏手の崎山・赤田・鳥堀の首里三箇に限られ、古来より泡盛を造り続けてきた30人の本職とこれに10人の重職を加えた合計40人の専門職が泡盛を造っていた。万一、泡盛造りに失敗した



場合は、軽いものは蒸留機の没収、重いものは家財没収のうえ島流しの罰を受ける命がけの職業と伝えられている。

歴史的な背景から現在でも泡盛の原料米としてタイ米（インディカ米）が用いられている。タイ米は、品種ごとに醸造特性が異なり、製造される泡盛の酒質に差が現れることが明らかとなっている¹⁾。泡盛原料用として輸入

されているタイ米は、A1スーパーまたは丸米であるが、輸入ロットにより性質が異なり（輸入ロットによりタイ国内の産地が異なるため）、醸造特性の把握は現場杜氏の経験に依存している。一方、清酒では原料米のタンパク質組成やデンプン構造など、原料成分組成が醸造適性および酒質へ影響を与えることが明らかとなっており^{2,3)}、泡盛においても、インディカ米等の原料米特性を生かした酒質の設計が期待される。

当センターでは泡盛の酒質の多様化を図るため、異なる品種の原料米について小仕込み試験を行った。

原料米の成分分析、製麴試験、小仕込み試験結果をもとに、原料米の原料特性および醸造適性の確認を行うとともに出麴や酒質に与える原料米の影響を検討した。

供試原料米は、インディカ系品種9サンプル、ジャポニカ系主食用7サンプル、清酒酒造好適米4サンプル、ジャポニカ系飼料用4サンプル、その他多収穫米等特徴的な性質を持つジャポニカ系5サンプルの計29サンプルである。