

泡盛：沖縄のスピリット

沖縄で 600 年以上にわたって作られ続けている泡盛は、日本最古の蒸留酒です。原料は水、米、酵母、そして黒麹と呼ばれる特別な黒いコウジカビです。沖縄県で作られた泡盛のみが琉球泡盛という名称を使うことを許されています。泡盛はまさに沖縄のスピリット（蒸留酒）なのです。

琉球泡盛とは

日本最古の蒸留酒である泡盛は、沖縄で 600 年以上前から作られています。泡盛のアルコール度数は様々ですが、通常ブランデーやウイスキーと同じくらいです。これらの蒸留酒と同様、泡盛は熟成させることで、ほぼ無限に多様な香りと味わいの組み合わせを作り出すことができます。

泡盛の原料はシンプルです。水、米、酵母、そして黒麹と呼ばれる特別な黒いコウジカビのみです。泡盛を作る過程において、発酵と蒸留は比較的単純ですが、熟成には高い技術と忍耐が要求されます。すべての泡盛は最低でも 6 ヶ月から 1 年は熟成させますが、最高級品の中には数十年物もあります。仕次ぎと呼ばれる伝統的な技術によって、泡盛は際限なく熟成させることができます。沖縄では古酒（くす）として知られる価値の高い年代物の泡盛は、味は甘くまろやかで、しばしばバニラとキャラメルの香りがします。

沖縄にある 47 ヶ所の泡盛醸造所では、1,000 種類を超える銘柄が作られています。泡盛にはたくさんの飲み方があります。お湯や冷水で割る人もいれば、オンザロックで飲んだりカクテルにしたりする人もいます。泡盛を飲むための器も多種多様で、伝統的な形状の陶器や、カラフルな琉球ガラス製のものもあります。

泡盛は、沖縄独自の気候、文化、そして交易国としての歴史の中で生まれたお酒です。世界貿易機構（WTO）によって原産地呼称の認定を受けているため、沖縄県で作られた泡盛のみが琉球泡盛を名乗ることができます。泡盛はまさに沖縄のスピリットです。