

泡盛の特別な原料：黒麹

泡盛の特別な原料は黒麹（黒いコウジカビ）です。麹（*Aspergillus oryzae*）は、味噌、醤油、日本酒や焼酎（人気のある日本の蒸留酒）を作る際の発酵に使われる菌です。この麹菌の仲間である黒麹（*Aspergillus Awamori*）は沖縄原産で、泡盛の醸造だけに使われています。

黒麹は、泡盛の主原料である米に含まれるデンプンを糖に変え、発酵によってその糖をアルコールに変えます。この「並行複発酵」と呼ばれる過程は、日本酒と焼酎の醸造においても起こります。しかし、日本酒と焼酎を作るのに一般的に用いられる白や黄色の麹と比べると、黒麹はより多くのクエン酸を発生させます。多量のクエン酸により、空気中の細菌が発酵中の原料を腐らせるのを防ぐことができます。黒麹のもたらすこの防腐作用のおかげで、高温多湿の沖縄においても通年で泡盛を作ることができます。

過去には、多種の黒麹の生産に使われていましたが、そのほとんどが第二次世界大戦中に醸造所が破壊されたために失われてしまいました。幸運にも、戦争を生き延びたわずかな孢子がうまく培養され、泡盛の生産が再開されました。1998年には、戦前に採取されて東京大学に保管されていた別種の黒麹のサンプルを教授の一人が発見し、以来こちらも泡盛造りに使われています。