

泡盛がタイ米から作られる理由

酒づくりにおいては珍しく、泡盛の主原料は地元でつくられた作物ではありません。過去には地域で作った米、キビ、サツマイモが使われていたものの、1920年代初頭までには沖縄の米の価格は高騰し、泡盛の生産者たちは泡盛の品質を維持できる海外の米を求めていました。彼らの選択はタイから輸入した長粒種のインディカ米に落ち着きました。インディカ米は、粒を砕くと黒麹を付着させるための表面積がより大きく得られました。また、日本で食べられており、日本酒の原料として使われていた粘り気のあるジャポニカ米と比べると、インディカ米は硬く、扱うのが容易でした。さらに、発酵過程においては温度の管理が容易で、他の品種の米よりも多くのアルコールを生みだしました。しかも、タイ米は完成した泡盛に芳醇な香りを与えることもわかりました。現在でもタイからの輸入米が原料として好まれていますが、近年、一部の醸造所は地元産の泡盛造りに特化した長粒種のインディカ米を使って泡盛づくり始めています。