

泡盛造り

現代の醸造所では機械化や新規技術が導入されていますが、泡盛造りの基本的な工程は琉球王国の時代からほとんど変わっていません。泡盛を造る工程は、日本酒や焼酎に比べると比較的単純ですが、うまく熟成する泡盛を造るために非常に多くの手間がかけられています。

洗米・蒸米

タイから輸入された米を洗い、籾殻のかすをすべて除去して水につけ、1時間ほど蒸します。こうして米に水分を含ませて柔らかくすることで、米麴を作る準備が整います。

製麴

発酵の前に、米に含まれるデンプンを糖に変えなくてはなりません。黒麴と呼ばれるコウジカビを使って行われるこの過程は、ビール造りやウイスキー造りにおける製麦に相当します。

蒸した米を、米麴を作る機械に移し、米の一部に粉状の黒麴の胞子を振りかけます。その後2日間にわたって麴菌が繁殖するにつれ、米は濃い灰色になります。これを40℃まで冷やした残りの米に混ぜると、全体に麴菌が着生して米麴になります。この過程では黒麴が米のデンプンを糖に変え、2、3日後には次の工程である発酵の準備ができます。すべての米が米麴になっているため、完成した泡盛は黒麴の芳醇な香りがします。

発酵

日本酒や焼酎造りにおける発酵では主原料の米やイモは徐々に加えられますが、泡盛造りでは発酵は一段階で行われます。泡盛造りでは、米麴を水と酵母とともに大きな槽の中に入れ、続く2週間で「並行複発酵」と呼ばれるとても複雑な発酵が起こります。黒麴がデンプンを糖に変える作用と、酵母が糖をアルコールに変える作用の、2つの別々の生化学的な作用が起こります。2週間後には、酸っぱい未精製ワインに似た液体が生じます。黒麴が生み出すクエン酸は、発酵中の原料が腐るのを防いでくれますが、その後の蒸留の過程で抽出されます。この段階では、アルコール度数は約18%です。

蒸留

ほとんどの泡盛の醸造所では、比較的単純なつくりの単式蒸留器を用いて、簡単な方法で蒸留が行われます。（単式蒸留器は、泡盛以外にもコニャックやモルトウイスキーなど、多くのよく知られている蒸留酒を作るのに使われます。）発酵した米麴を加熱するとアルコールが蒸発し、蒸留器の細くなっている部分を通して、冷却機に入ると液体に戻ります。通常、発酵で生じた複雑で芳醇な香りを保つため、蒸留は1回だけ行われます。この段階では、生の泡盛のアルコール度数は50%ほどです。

貯蔵と熟成

貯蔵前に、蒸留を経た液体は、味や香りの成分をできるだけ逃さないよう軽くろ過されます。その後アルコール度数を下げるため水で薄め、大抵は30~40%に調整します。ほとんどの泡盛は、陶器または金属製の槽で、6ヶ月から1年かけて熟成されます。また、伝統的な甕でより長い期間熟成させることもあります。熟成中に泡盛の人気の理由である均整のとれた味わいが生まれます。こうして泡盛は瓶や陶製の壺に入れられてお客さんのもとへ送りだされます。