

世代から世代へ

仕次ぎと呼ばれる泡盛を熟成させる伝統的な手法は、今でも一部の沖縄の家庭や醸造所で行われています。仕次ぎは、シェリー酒、一部のワインとビール、バルサミコ酢を熟成させるソレラ（部分ブレンディング）という過程に似ています。仕次ぎでは、泡盛を年数ごとに別々の甕に貯蔵します。最も古い甕の泡盛を使ったり瓶に入れたりすると、減った分を二番目に古い甕の泡盛で補充します。補充した分の泡盛は、またその次に古い甕から補充します。これを全部の甕で行い、最も新しい甕は出来立ての泡盛で満たします。熟成期間が長くなるほど、より多くの甕が必要になります。

このブレンド法により、古い泡盛は定期的に空気にさらされるとともに新しい泡盛によって活性化され、熟成が促されます。この手法を用いれば、泡盛は際限なく熟成させることができます。沖縄文化の中心には高齢者や先祖を尊ぶ気持ちがあり、仕次ぎによる泡盛の熟成は世代間の結びつきを象徴しています。近年では、新生児に泡盛を贈り、それを子どもの成長とともに熟成させるという慣習が生まれています。また、結婚式では新婦と新郎の泡盛を混ぜる儀式が行われることもあります。仕次ぎは、家庭で泡盛を熟成させる方法として今でも広く行われていますが、今日の醸造所ではブレンドすることなく甕、瓶、槽で泡盛を熟成させるのが一般的です。