

泡盛の新境地

第二次世界大戦直後の米不足により、沖縄では泡盛造りができなくなりました。醸造が再開された当初は、製造の中心は安価でアルコール度数の高い泡盛でした。しかし、1972年に沖縄が日本に返還されてからは、泡盛の品質を向上させようと本格的な努力が重ねられるようになりました。ここ数十年、沖縄の醸造所は高級泡盛と軽くて飲みやすい瓶詰め泡盛に注力しています。2000年に行われた沖縄 G8 サミットでは各国の首脳陣に泡盛がふるまわれました。その後の沖縄観光ブームによって沖縄産製品の需要が高まり、醸造所も恩恵を受けました。

今日、ワインに近いアルコール度数のものから、ウイスキーに近いものまで幅広い強さの泡盛が売られています。（アルコール度数 60%の泡盛もありますが、日本の税法では泡盛のアルコール度数の上限が 45%に定められており、それを超えるものは「泡盛」として販売することができません。）スパークリング泡盛や、泡盛をベースにしたリキュールもあります。醸造所は、従来と異なるタイプの蒸留器を用いるなど、泡盛造りの工程で新しい工夫に取り組んでいます。新しい酵母や黒麹の品種も開発されています。特筆に値するのは、戦前に保存されていた黒麹の一品種が東京大学で発見され、再び使われるようになったことです。また、一部の醸造所では、タイからの輸入米ではなく地元で育てた米を使い始めました。

伝統的に、泡盛はストレートで飲まれていましたが、その他にも多くの楽しみ方があります。蒸留酒である泡盛はカクテルに使うと非常に美味しく、ソーダ割り、オンザロック、さらにお湯割りも楽しめます。お湯割りにすると、炒った米のようなまろやかな香りが広がります。