

# 泡盛の製法と香り



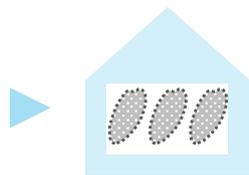
## 製法

泡盛は、米を原料とした沖縄県の伝統的蒸留酒です。黒麹菌という菌を使うという特色があります。



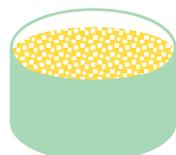
### 原料処理

お米を水で洗ったあと水に浸し、水を切ってお米を蒸します。



### 製麹

蒸した米に黒麹菌という菌を生やします。通常2日から3日かかります。



### 発酵

米麹（黒麹菌の生えた米）に水と酵母を加えて2週間から3週間発酵させます。



### 蒸留

発酵後、これを加熱して得られるアルコールを含む蒸気を濃縮して、泡盛が出来ます。



### 貯蔵

数か月～数年、場合によっては数十年熟成させた後出荷します。

## 香り

泡盛の香りは、麹菌の生やし方、酵母の種類、発酵の温度、蒸留の方法、貯蔵方法などにより変わります。香味に関する表現をまとめたフレーバーホイールを参考にしながら、泡盛の香りを楽しんでください。

### ヨーグルト様



発酵に由来するヨーグルトやチーズのような香りが感じられることがあります。

### 果実様



圧力を下げて低温で蒸留する蒸留法「減圧蒸留」を行うと、フルーティな香りが出やすくなります。

### ナッツ様



蒸留の際の加熱で、アーモンドの様な香ばしい香りが生成されます。

### 茹で野菜様



コーンなどの茹でた野菜の香りが新酒などで感じられることがあります。

### 泡盛の香りを楽しむ

### カaramel様



よく熟成された古酒などから、カaramel、蜂蜜、糖蜜のような香りが感じられることがあります。

### キノコ様



黒麹菌などがつくる、マッシュルームやマツタケのような香りが感じられることがあります。

