

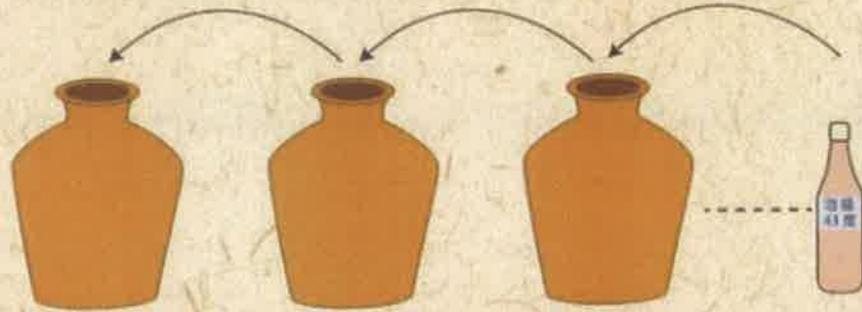
## 漏れる甕は補修もできます

1年に一度の甕のチェックで、漏れが発覚した場合はショックも大きいのですが、そこで古酒づくりを諦めないでください。漏れてしまう甕は、補修することもできます。泡盛古酒づくりの先輩や補修経験のある方にアドバイスを求め、市販されているエポグラスなどで、漏れている部分を塗り固めましょう。



ここに穴を開けて線を渡しこの小筒子を甕にかけよう → ○

## 伝統的な仕次方法



親酒

2番甕

3番甕

伝統的な仕次では、甕をいくつも用意し、一番古い親酒に仕次をする場合は2番甕から、2番甕には3番甕から、というふうに、仕次をしたそうです。甕と甕の古酒年数の違いは20~30年くらいだったと言われています。すごいですね。

でも、そういう古酒も第2次世界

大戦でほとんどが失われ、泡盛の古酒づくりは戦後新たに始まったばかり。まずはしっかり10年古酒を育ててみましょう。仕次用の2番甕は、それから考えても遅くありません。ときどき味見をしながら、ゆっくり我が家の100年古酒を育てていきましょう。

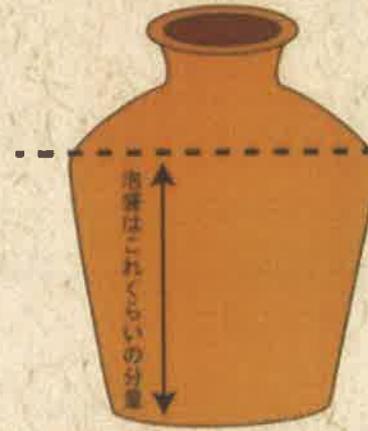
もっと知りたいときはこちらへ

仕次 110 番 ☎098-868-3727 (沖縄県酒造組合内)

# 目指せ! 100年古酒!

しつぎ  
~甕で育てる仕次方法~

## 泡盛は、常に甕の8~9割をキープ!



子や孫の代まで、飲みながら100年以上の古酒を育てられるのが泡盛の最大の魅力。そのためには、常に甕の容量の8~9割を泡盛で満たしておくことが大切です。飲んだり自然蒸散したりして減った分は、必ず泡盛を注ぎ足して補充しましょう。この方法を「仕次(しつぎ)」と言います。

入っている量が少ないとアルコール分が揮発しやすく、長期間そのまま放置しておく度数が著しく下がることがあります。また、カビによる悪臭が泡盛につく危険性もあります。

## 初めての古酒づくりには一升瓶を側に置いて

古酒を育てるのは初めて、という方には、甕のそばに度数の高い泡盛を2、3本用意しておく方法がおすすめです。飲んだり減ったりした分を、一升瓶から補充していくのです。

甕に入れた泡盛が3年古酒なら同じ3年古酒を、5年なら5年古酒を、というふうに、蒸留年が一緒の一升瓶ならベストです。

泡盛はピンでも熟成するので、補充する一升瓶の泡盛が甕と同じ古酒年数なら、減った分を注ぎ足していても100%〇年古酒と自慢することができますよ。



## 仕次は1年に10%以内。度数の高い泡盛を

ずっと寝かせて育てるよりも、年に一度は少量を味わい、その分を仕次しながら育てたほうが、おいしい古酒になるという古酒愛好家は少なくありません。

仕次をする場合、1年に10%程度の量が一番良いとされています。5

升甕なら900ml、1斗甕なら1升(1.8l)が目安です。

注ぎ足す泡盛は、43度など、度数が高いものを選びましょう。度数が低い泡盛より古酒になる成分がかなり多く含まれていることがその理由です。

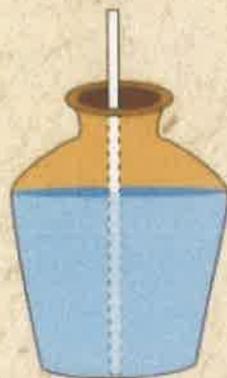
## 漏れたら大変！ 1年に一度は甕のチェック

新酒から古酒づくりを始める場合、最初の数年は仕次をしないでじっくり育てることを推奨する古酒づくりの名人もいらっしゃいます。その場合でも、1年に1回は甕が漏れていないかチェックしましょう。

5升甕くらいなら持つこともできますから、体重計で重さを量ります。それ以上の大きな甕は、棒を入れて水位を確かめ、1年前と比べて酒が

減っていないかを調べます。1年に10%以上も減るような甕は古酒づくりには向きません。

仕次をしてもしなくても、味や香りを年に一度は確認してみましょう。



大きな甕は、甕底に棒を入れて水位を測り、減り具合を調べる



持てるくらいの甕なら体重計で重さをチェック

## セロファンを活用しよう

甕の蓋はシリコン製が多いのですが、長期保存する場合、酒にシリコンの匂いがつくことが心配されます。甕と蓋の間に、植物性のセロファンを挟んでその予防をしましょう。その上からさらにセロファンで口全体を覆うと、密封性はさらに高まります。



## 仕次の履歴を残そう

甕にどのような泡盛が入っているかは重要な情報。最初に入れた親酒の蒸留年、泡盛の銘柄、アルコール度数などを木札などに書いておくと、年月をへたとき、何年古酒になっているかが一目で分かります。

また、仕次をする場合も、どういのお酒をどれくらい入れたかを記入しておくと、仕次履歴が明らかになり、将来役に立ちます。仕次した年月日と仕次した泡盛の銘柄、アルコール度数、仕次した量を、そのつどメモしておきましょう。



## 床下や押入れの奥に隠さない

古酒甕を押入れの奥や床下に隠しっぱなしだと、年に一度の風味や漏れのチェックをするのに大変です。甕の漏れは匂いで気づくことも多いので、常に目に付くところに置くことが大切です。ただ、お客様がよく座る応接室などは、お願いされると

つつい開けて振る舞ってしまう可能性が高くなるので要注意！ 客の目に触れにくく、家人の目の届く場所を探して保管しましょう。仏壇の近くに置いて線香の香りがついてしまったという話もありますので、強い匂いがある場所も避けましょう。