

泡盛仕次ぎの効用

～時を超えて古酒を育成～

秘伝の手法に科学の目を

伝統的な古酒育成法

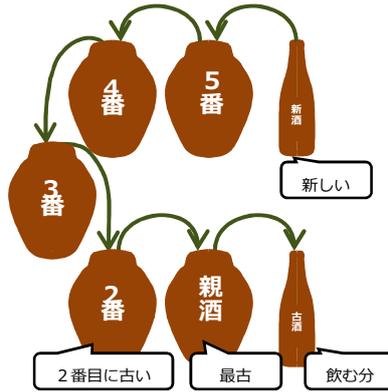
「仕次ぎ」は沖縄に古来から伝わる古酒育成方法です。一般的には、複数の甕（かめ）に製造年の異なる泡盛を貯蔵し、貯蔵年数の長い古酒の一部を使用した際、貯蔵年数が近い古酒から順に補填して行われています。

仕次ぎは琉球王朝時代から行われ、仕次ぎにより100年を超える古酒が育成されてきましたが、太平洋戦争沖縄戦によりこれら古酒の大多数は失われてしまいました。

泡盛愛好家が継承

琉球王朝時代、泡盛製造は王府により管理されていましたが、仕次ぎは王族などの名家で行われていました。現在では、仕次ぎは泡盛メーカーよりは主に泡盛愛好家により受け継がれ、普及が図られています。

これは沖縄には泡盛甕を贈答する習慣があり、自宅で泡盛古酒を育成する環境が整っている文化背景に因るものと考えられます。



泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクール

沖縄国税事務所、県工業技術センター、酒類業団体、山原島酒之会、琉球泡盛倶楽部の共催により一般の泡盛愛好家を対象に開催。3回の開催で延べ232名から271点の自慢の泡盛古酒を出品いただきました。



自慢の古酒を募る

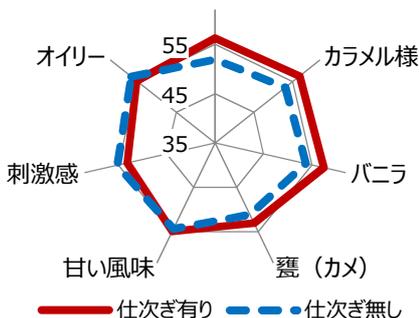
仕次ぎは歴史ある手法ですが、秘伝・口伝により伝えられていたことから、その実態や品質についての十分な情報がありませんでした。そこで、仕次ぎの文化的価値を再認識すると共に、経験的・科学的に有効な仕次方法を多くの人に伝えるため、関係団体と共催して「泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクール」を開催しました。平成30年から毎年開催し、一般の泡盛愛好家から出品いただいた仕次古酒と仕次ぎしていない秘蔵酒について、その品質評価を基とした研究調査を行いました。

解き明かされる仕次古酒の特性

仕次古酒は香り豊か？

伝統的な手法により仕次ぎされた古酒(茶色実線)と仕次ぎせず甕で貯蔵された古酒(青色破線)の酒質の違いを比較したところ、仕次古酒の方が「バナナ」「カラメル様」などの古酒香の特性が強い傾向がありました。

また、仕次の頻度が多い方が、わずかながら「バナナ」特性が強い傾向もあり、仕次ぎには「バナナ」など古酒ドライフルーツ



香を増強させる効果があると考えられました。

一方、出品酒の貯蔵年数(仕次年数)と特性の強度について調べたところ、年数が長いほど特性が強まる等の関係は見出せませんでした。単に長期間貯蔵するだけでは古酒香などの特性が強くなる訳ではなさそうです。

甕の役割

仕次ぎしていない古酒について甕貯蔵(青色破線)と瓶貯蔵(緑色実線)の酒質の違いを比較しました。

当然、甕貯蔵の方が「甕」特性が高い結果でしたが、それ以外に甕貯蔵の方が「刺激感」が低く、「カラメル様」が強い傾向が見られ、甕貯蔵と瓶貯蔵では異なる酒質特性に熟成していることが推測されました。

また、「カラメル様」が強いほど残

香と総合評価が良い傾向もあり、甕貯蔵ではこれらの特性の変化が古酒の品質向上に寄与していると考えられます。

一方、「甕」特性そのものが強いと味の評価が低くなる傾向があり、「甕」特性が強くと過ぎずに古酒香などに良い影響を与えることができる良質な甕を用いることが優れた古酒育成の秘訣と言えます。

