

# 沖縄科学技術大学院大学（OIST）における琉球泡盛試飲イベント

沖縄科学技術大学院大学（以下、「OIST」という。）の研究者、職員及び学生の方々を対象に、沖縄及び琉球泡盛の歴史・文化を紹介し、琉球泡盛の試飲や琉球泡盛と食のマリアージュ体験を通じて琉球泡盛の魅力を知っていただき、県内在住時の琉球泡盛愛飲者として、また、将来、日本を離れた後においても琉球泡盛を海外で紹介していただくことで、海外における琉球泡盛の消費拡大につながるきっかけとなることを目的として本イベントを実施した。

## イベントの事業概要

- ◆開催日時 1回目：令和5年10月27日(金) 18:00～20:00  
2回目：令和5年11月24日(金) 18:00～20:00
- ◆実施場所 沖縄科学技術大学院大学(OIST)施設内
- ◆実施内容 ①琉球泡盛の歴史・文化の紹介及び泡盛座学  
②琉球泡盛の度数違いによるテイスティング  
③食とのペアリング体験会  
④アンケートの実施
- ◆参加人数 1回目（44名が参加）男女比 5：5  
2回目（46名が参加）男女比 5：5
- ◆参加者国籍 23か国からの国籍者が参加（2回開催あわせて）
- ◆泡盛飲み方 琉球泡盛6種（減圧、常圧、日本産米、古酒）をストレート、ロック、水割、炭酸割、コーヒー割で提供。  
(味、香り、飲み方の多様性を紹介、PRした)

## 参加者からの主なコメント

率直な感想

- ①ロシア国籍の方
  - ・蒸留酒と料理のペアリングに興味を持った。
  - ・泡盛の香りが全く違うことと、時間とともに、味や香りが変化することが特に面白かった。
- ②ドイツ国籍の方
  - ・泡盛の異なる味わいについて興味を持った。
  - ・そのままストレートが美味しく感じた。
  - ・氷なしの泡盛が特にオススメ。
  - ・チーズとのペアリングが合いそう。
- ③アメリカ国籍の方
  - ・すぐに泡盛が購入できる販売ルートを知りたい。
  - ・泡盛の種類の豊富さと、割材による味の多様性に興味を感じた。
- ④イギリス国籍の方
  - ・泡盛の保存方法にびっくりした（常温保存）



▲琉球泡盛座学の様子



▲琉球泡盛のテイスティング



▲泡盛と食とのペアリング



▲フォトスポットでの撮影



▲提供泡盛の紹介シート