

第二の  
ふるさとを  
探して

第11話 —— 泡盛がつなぐもの

# 沖縄県

約600年の歴史を持つ蒸留酒・

泡盛の背景にあるのは、

時代を超えて受け継がれてきた

交易の精神と、沖縄独自の文化。

うるま市の神村酒造、首里の瑞泉酒造を訪ね、

平和の酒、泡盛が今につながるものを見つめた。

写真・斉藤有美 文・渡邊卓郎

1 429年に成立した琉球王国の初期から、泡盛はこの島で造られてきた。黒麹菌を用いた全麹仕込み、単式蒸留という独自の製法。その蒸留技術は、現在のタイをはじめとする東南アジアとの交易を通じてもたらされた。

四方を海に囲まれ、中国、東南アジア、日本と関係をつなげてきた琉球王国。その立地を、現代の日本地図の延長線上で捉えるのではなく、沖縄を中心とした視点で見つめ直すと、まったく異なる景色が立ち上がってくる。泡盛が、この国の外交と文化の要にあったことが浮かび上がるのだ。

うるま市に蔵を構える神村酒造は、1882年創業の蔵元。かつては那覇にあり、1999年に現在の地へ移転した。代表取締役の中里迅志さんは、泡盛の歴史をこう語る。

「琉球王朝時代には、定められた職人だけが造ることを許されたお酒でした。できた泡盛は、中国や諸外国との交易品、そして江戸時代には幕府への献上品として海を渡っていきました。薩摩との交流のなかで、九州の焼酎文化が始まったともいわれています」

泡盛と焼酎、同じ蒸留酒ではあるが、その製法は大きく異なる。泡盛は米麹のみを用い、黒麹による全麹仕込みで単式蒸留することが定義。途中で蒸した米や芋を加えると焼酎になるのだ。焼酎が旬の作物の香りを楽しむ酒であるのに対し、熟成を前提に造られる泡盛は、過去と現在、そして未来をつなぐ酒だといえる。「泡盛は、人同士が仲良くなる酒だと思っています。南の国のお酒なので、気持ちがおおらかになり、自然と会話が生まれる。『平和のお酒』なのです」

琉球王朝は江戸幕府よりも長い歴史を持ち、平和な時代が続いていた。その背景には、沖縄の人々の高いコミュニケーション力があったはずだと中里さんは語る。その対話や交流の場に、泡盛は必要不可欠な存在だった。



沖縄戦後、琉球ニッカウキスキーの立ち上げに関わった三代目が、樽の力に着目し、泡盛の樽貯蔵に着手。1968年に暖流が誕生。神村酒造では、樽、甕、ステンレスタンクで貯蔵、熟成させている。



左：主力銘柄の「暖流」(左)と「守禮」(右)。「暖流」は樽貯蔵泡盛の先駆けて、サンフランシスコ・ワールドスピリッツコンペティションで4度の金賞を受賞。中上：中里迅志さんと陽子さん。中下：泡盛を預かり、古酒へと育てる地下蔵預かりを実施。右：海に囲まれた琉球王国にとって、泡盛は国交を支える重要な役割を担っていた。

### 神村酒造

住所：沖縄県うるま市石川嘉手苅570番地  
電話：098-964-7628



熟成によって角が取れ、丸みを感じさせる古酒。温かみのある沖縄の焼き物(やちむん)の酒器で味わうことで、より一層やわらかな印象になる。



右2点：オーセンティック・バー「坂梨」では12の蔵元が協力して開発した「SHO」シリーズを用いたカクテルを提供。「通常は1回蒸留の泡盛を3回蒸留し、スピリッツ寄りの酒質になっているので使いやすいです」とオーナーの坂梨さんは語る。左：泡盛をベースにしたアセロラのシーブリーズとエスプレッソ・マティーニ。

坂梨

住所：沖縄県那覇市久茂地3-16-17  
 エステート久茂地II 2階  
 電話：098-867-1923



ふるさと  
 とときめき  
 PROJECT



蔵の壁には黒麹菌が息づく。1990年代に、蔵前に採取された黒麹菌が東京大学の研究所に保存されていたことがわかり、その黒麹菌による泡盛が復活した。



瑞泉酒造の熟成庫。甕が並び、仕次ぎのタイミングを見極める。瑞泉酒造で最も古い親酒は約60年前のもの。仕次ぎを重ねることで、泡盛ならではの豊かな味わい生まれる。



泡盛を楽しむための酒器を求め、300年以上の歴史を持つ沖縄のやちむんの産地・壺屋へ。「craft house Sprout」には、新旧作家による、やちむんと琉球ガラスの作品が並ぶ。左：北窓・松田共司作のカラカラ（泡盛の入れ物）とちぶぐわー（お猪口）。右：「宙吹ガラス工房 虹」の二代目稲嶺盛一郎作のグラス。



左：「やちむんの魅力は、ホッとする安心感にあると思います。緻密で完璧な器には緊張感がありますが、沖縄の焼き物には、おおらかで和む雰囲気がある。それが最大の魅力です。泡盛もぜひ沖縄の酒器で味わってほしいですね」。そう語るオーナー・宜保清美さんがセレクトした作家の作品が並ぶ。右：国指定重要文化財・新垣家住宅に残る登り窯。



craft house Sprout

住所：沖縄県那覇市壺屋1-17-3  
 ジョートル壺屋102号  
 電話：098-863-6646



瑞泉酒造

住所：沖縄県那覇市首里崎山町1-35  
 電話：098-884-1968



右から：首里城の瑞泉門。／沖縄本島の中でも水が豊かな首里。瑞泉門のかたわらには瑞泉（通称：龍樋）という泉が水をたたえる。泡盛造りの各工程に水は不可欠である。／瑞泉酒造株式会社取締役の佐久本亜也子さん。／甕貯蔵による長期熟成古酒シリーズ「おもろ」。

仕次ぎがつなぐ、味と伝統

「首里城は戦いのための城ではなく、雅な文化があり、歌と踊り、お酒と琉球料理が一体となって、諸外国の人々を歓待する場所でした。琉球王国にとつて、近隣の国々と友好的な関係を築くための象徴だったので。そこでは泡盛が欠かせない役割を担っていました」

首里城にある瑞泉という泉に由来する名を持つ、瑞泉酒造の佐久本亜也子さんはそう語る。

「沖縄発祥の空手も泡盛とゆかりが深く、泡盛を守るために、造り酒屋の主たちも空手を身につけるようになったそうです。それほど価値あるものだったのです」

他国と争わず、交流を重ねてきた琉球の地。しかし太平洋戦争により、首里一帯は壊滅。蔵も古酒（ケース）の甕も失われ、泡盛造りは途絶えたかに見えた。

だが、瑞泉酒造の親戚筋にあたる味元酒造で、戦火を逃れて残っていた蔵内のゴザに付着していた黒麹菌が発見され、培養に成功する。その菌は近隣の蔵元に共有され、多くの蔵で泡盛造りが再開された。

時を越えて受け継がれる泡盛。その熟成文化を支える特徴的な技法が「仕次ぎ」だ。親酒を残しながら新しい酒を加え、味を整えていく。長く熟成させるだけでは味がゆるむため、若い酒を加えて引き締めるのだ。沖縄の人々は、人生の節目に古酒を仕込み、次の世代へと受け継ぐ。そこには、家族の時間と記憶が重ねられている。

大洋の中に浮かぶ小さな島で生まれた泡盛。資源に限りがあるからこそ、なければ交易で手に入れるという発想のもと、沖縄の文化は育まれてきた。そうして食、芸術、芸能、あらゆる文化が混ざり合って形づくられてきた。

「沖縄の文化を表す言葉に『ごちゃ混ぜ』という意味の、ちゃんぶるーがりますが、泡盛はまさにちゃんぶるー文化を体現していると思います」

佐久本さんの言葉が示すとおり、泡盛は沖縄という土地そのもの。泡盛がつないできたのは、人と人、国と国、そして過去と未来。その重なりが、今も確かに息づいている。



昭和10年代の首里地域。煙突が立つのは酒造所の建物。太平洋戦争時、首里城に日本軍司令部が置かれたため、首里は集中的に攻撃を受けた。