

# 泡盛の製造工程をみてみよう④

おっと、  
そろそろ見学に戻りましょう

## 貯蔵

出来たばかりの原酒は貯蔵して熟成させます。熟成させると泡盛が空気を吸って芳香を増したり、アルコールと水が合わさって味がまるやかになります。また、カメ貯蔵の場合はカメ表面から空気が出入りして泡盛が熟成されます。



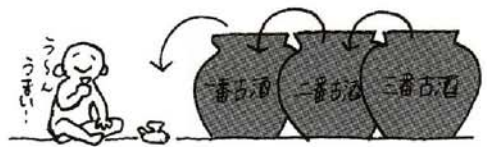
泡盛は3年以上貯蔵すると熟成がすすみ、香りと口当たりがまるやかな古酒となります。この古酒が泡盛最大の魅力とされ、時間をかけて熟成した古酒は、旨味と香りが引き立ちとろりとした質感が出るほどのおいしい泡盛になっていきます。

泡盛の蒸留したての原酒にはガス臭と呼ばれるにおいがありますが、貯蔵する事によって消えていきます。それから変化が静かに進行し、味が丸くなり落ち着いた芳香をおびていきます。



古酒の品質管理は、品質維持をしながら長期間貯蔵を進める「仕次ぎ」という方法を用います。

「仕次ぎ」とは、消費したり、蒸発した容量を次に古いお酒から補い、古いお酒の品質を維持し続けるやりかたです。このような技法で琉球王朝には何百年以上の古酒もあつたといえます



平成16年5月までは、仕次ぎの技法で年数を維持してきた古酒51%以上で製品化したものに「〇年古酒」として販売できましたが、古酒の自主基準が制定された同年6月1日以降、古酒を製品化する場合、製品の全量が該当表示年数以上貯蔵したものにのみ「〇年古酒」という年数表示が許されています。

マスター！  
カメがあれば僕の家でも古酒ができるかな？  
50年物に挑戦したいんだ

それはいいですね  
コツをお教えしましょう

家庭で古酒を育てたい場合、保管する場所は高温をさけた冷暗所が最適です。カメで長期熟成させる場合は半年に一回程度ふたを開けて外気に触れさせ、蒸発した容量を仕次ぎしながらお手入れすることが大事です。

