

# バイオミディア

## とりあえず、「泡盛の水割り」

塚原 正俊

あつい、あつい、あつい……

今年の夏は全国的に気温が高く、日本中で暑さと戦っている(初夏執筆時)。

ここ南国の地、沖縄県も観測史上最も早い梅雨明け6月9日という記録を残し、沖縄の夏に突入した。内地(県外のことを沖縄県ではこのように呼ぶ)の方にはあまり知られていないようだが、内地が涼しいときは沖縄県も涼しいし、内地が暑いときはやっぱり沖縄も暑いのである。

しかし、この暑さも沖縄県民にとっては貴重な財産で、とても良いことが2つある(と筆者は思う)。ひとつ目は、「沖縄!」と思えること。内地からの旅行に来られる方には喜んでいただけるし、個人的にもマリンスポーツなど楽しみはつきない(夏とは言わず是非とも沖縄にお越しく下さい)。

ふたつ目の理由は、「お酒がさらにおいしい」ことである。ここで、反射的に「ビール」が脳裏に浮かんだ読者も多いことであろう。

否定しない。

「オリオンビール」であればなおさらよい。

しかしながら、ちょっと考えていただきたい。歴史的に見て沖縄県で愛飲されてきた「お酒」とは、言うまでもなく「泡盛」である(沖縄では「島」と呼ぶ)。泡盛は沖縄の夏の暑さの中で飲むと格別にうまい。これで、沖縄→夏→暑い→泡盛がおいしい、という図式が成り立つ。

泡盛は、600年以上の歴史を有する日本最古の蒸留酒で、琉球王朝時代から受け継がれている沖縄県象徴的な特産品である。泡盛自体はもちろん、利用される微生物、醸造行程、熟成技術など全体が、今日も進化し続ける貴重な伝統文化である。2009年には、津嘉山酒造所(名護市)の主屋および酒造施設が国指定重要文化財としての認定を受け、沖縄県における泡盛醸造の文化的重要性が広く認知されることとなった<sup>1)</sup>。泡盛研究に関わる者として、とても喜ばしく誇りでもある。是非ともお越しの際は(ご迷惑をおかけしない範囲で)津嘉山酒造所をご覧いただきたい。

泡盛は醸造そのものに関しても多くの伝承技術が残されており、生物工学の研究者としても、単なる酒好きとしても極めて興味深い。

近年、これら伝承技術が泡盛風味に与える影響について科学的な解析がなされ報告されている。これらの結果が、ことごとく泡盛風味に「プラス」に働く技術ばかりで、先人の技術力の高さと舌の鋭敏さに驚かされる。

たとえば、泡盛醸造に用いられる代表的微生物「黒麹菌」。糖化に糸状菌を用いる日本独自の文化には感動すら覚えるが、クエン酸を多量に生産する黒麹菌を用いることで、年中温暖な沖縄での醸造を可能にしたという工夫?に至っては、神か仏か宇宙人からの啓示かとも思わせる驚くべき技術である(もちろん先人達の努力の賜物)。ちなみに、この由緒正しい黒麹菌は断じて「黒カビ(*Aspergillus niger*)」ではない。(独)酒類総合研究所山田の「*Aspergillus luchuensis*」の名称復活の提唱に筆

者も強く賛同する<sup>2)</sup>。

この黒麹菌、泡盛醸造には通常複数の種類を混合して(複菌麹)用いられているが、泡盛のおいしい古酒の特徴成分「パニリン」は、複菌麹を用いることで単菌と比較して濃度が高まることが塚原らにより報告された<sup>3)</sup>。

まだまだ、同様の例はつきない。

「仕次ぎ」は、琉球王朝で行われていた複数の甕を用いて連続的に継ぎ足しながら熟成させる技術で、上質の泡盛が得られると言われていた<sup>4)</sup>。最近の研究により、この仕次ぎにより前述の古酒香成分「パニリン」がさらに増強されることが解明された<sup>5)</sup>。年単位の経時変化を感じ取るとは、先人の舌は現代人と異なるのだろうか。「甕熟成」についても、ビンヤステンレスの熟成に対する優位性がわかってきている。

これら「パニリン」が増加する要因については、前駆体生成の至適条件が存在すること、熟成条件がパニリンへの変換効率に影響することなど複数あることが明らかになりつつある<sup>3,5)</sup>。

以上のように、最新機器を駆使して紐解いてみると、泡盛醸造の伝承技術は泡盛の風味に「プラス」に働くものばかりということには日々驚かされる。個人的には、「これは単なる伝承で、泡盛風味には影響ありませんでした」という報告もたまにはありだと思いが、現時点では出会うことができていない。

琉球王朝時代は、ビールはもちろん氷もなかった。したがってストレート、または(氷なし)水割り、あるいはその両方で飲んでいたに違いない(文献によれば、ストレート風な記述ばかりであるが、中には水割りで飲んでいた人もいたろうと勝手に思いを巡らせている)。

その土地で発祥したものを、その土地で飲食することは何故に格別なのか? 筆者も真剣に研究してみたい。

ということはさておき、やはり、沖縄→暑い→泡盛がおいしい、ことは否定できない確固たる事実なのである。内地でも、特に暑い時期は泡盛がおいしいことは間違いない。是非ともお試しあれ。

さて、今日は琉球王朝のおいしさを味わうために、ストレート……、いややっぱり、現代の沖縄で大勢を占めている泡盛の飲み方「水割り(氷入り)」にしよう。

末筆になりますが、被災地の一刻も早い復興を祈るとともに、微力ながら今後も何らかのお手伝いをさせていただきたいと思えます。

- 1) [http://www.bunka.go.jp/bsys/maindetails.asp?register\\_id=102&item\\_id=00004359](http://www.bunka.go.jp/bsys/maindetails.asp?register_id=102&item_id=00004359)
- 2) 山田: エヌリブ, 15号, (独)酒類総合研究所(2009). <http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/NRIBNo15.pdf>
- 3) 富木ら: 日本農芸化学会大会講演要旨集, p. 277 (2009).
- 4) お酒のはなし, 11号, (独)酒類総合研究所(2007). <http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/SakeNo11.pdf>
- 5) 富木ら: 日本農芸化学会大会講演要旨集, p. 105 (2010).