

フリー編集者・ライター。沖縄人(うちなーんちゅ)の連れ合いとともに
那覇で泡盛居酒屋『カラカラとちぐわ〜』を営み奮闘中。
沖縄移住10年目。佐賀県出身。

【沖縄めちぐすい紀行】
※めちぐすいとは沖縄の方言で「命の薬」という意味。
文＝長嶺陽子
Text＝Yoko Nagamine
写真＝白木裕紀子
photographs＝Yukiko Shiraki



左／沖縄県産マンゴー果実酵母使用の忠孝酒造「忠孝マンゴー果実酵母仕込み原酒」(左)と芳醇酵母使用の神村酒造「芳醇浪漫」(右)。
上／酒器によっても味が変わる。楽しみながら飲み比べたい。

「**酵母**」とはアルコールを造りだす微生物。ビールでも日本酒でもワインでもウイスキーでも、酒造りにはかせないものだ。沖縄の酒、泡盛の世界では最近「黒糖酵母」「マンゴー果実酵母」「ハイビスカス酵母」など、使用している酵母の名前がラベルに記されているものを見る機会が増えてきた。

「実はこれまで泡盛造りには、ほぼ1種類の酵母しか使われていなかったんです」と話してくれたのは、バイオ研究開発で沖縄の食品製造・加工などに携わっている、株式会社バイオジェットの代表取締役CEO・塚原正俊さん。沖縄では激しい戦禍によって酒造りの微生物まで焼きつくされてしまったため、泡盛造りの復興には長い時間がかかり、ようやく1980年代になって「泡盛101号酵母」という、アルコール生成の効率がよく風味のよい酵母が開発された。その酵母をすべての酒造所が使用するようになったそう。

「酵母を替えるとお酒の味ははっきりと変化します。日本酒などではいくつもの種類の酵母が研究され、使われていますが、高温多湿な沖縄の気候の中で泡盛の酒造りに合う酵母を探すのはなかなか難しく、研究実績も少なかったんです」。塚原さんはそうした中で酒造所と共同研究を重ねながら、「マンゴー果実酵母」や「芳醇酵母」などさまざまな酵母の開発を手がけてきた。そして、昨年末、新たに5つの酒造所から同時発売され

酵母が拓く泡盛の世界



泡盛用酵母の開発を手がけた塚原さん。「ハイビスカス酵母」の泡盛は「龍泉」「國華」「守禮」「瑞泉」「南光」の全5種類が発売中。

たのが「ハイビスカス酵母」の泡盛。沖縄らしいイメージにこだわってハイビスカスの花から酵母の採取を続け、約3年の時間をかけて何百回もの実験を繰り返した末に、華やかでフルーティな風味の泡盛を造りだす自信作が生まれた。ちなみに酵母は自然界で甘みのある場所に多く生息するため、花や果実から採取されることが多い。「ハイビスカス酵母」といっても花の香りそのものがするわけではないし、「マンゴー果実酵母」といってもマンゴーの味や香りがするわけではない。実際に味わってみると、マンゴー果実酵母はバナラのような深くて甘い香りが特徴だ。一方、ハイビスカス酵母の泡盛は、すっきりと飲みやすく華やかな甘みがあり、酒造所ごとにそれぞれの個性がありつつ、泡盛初心者にも楽しめそうな軽やかな味わいが特徴。これから夏場にきりっと冷やして飲むにはぴったりという印象だ。こうした酵母それぞれの特性が酒造所それぞれの風味の違いと合わされば、その組み合わせの可能性は「無限」と言えそう。酵母にこだわってお気に入りの泡盛を探してみると、きっと面白い。