

琉球泡盛と会社経営

佐久本 学
(瑞泉酒造株式会社)
代表取締役社長



琉球泡盛とは、米を原料に沖縄に元来からある黒麹菌を用いて米こうじにし、水に酵母を入れて発酵させると度数17、18度のアルコールができます。それを“もろみ”と言いますが、単純に言うとそれを絞ると清酒になり、そのもろみに芋、麦、米や黒糖を入れる2次仕込みという作業をし蒸留すると焼酎になります。米こうじのみ（1次仕込み）の“もろみ”を単式蒸留機で蒸留したものが“泡盛”になり、沖縄で製造すると“琉球泡盛”になります。

泡盛は貯蔵・熟成させることにより、味・香りがまろやかになり、コク、深み、甘味が増していくことが最大の特徴で、3年以上寝かせた泡盛のことを古酒（くーす）と呼びます。戦前は100年、200年ものもあったと言われておりましたが、すべて先の大戦で焼失されてしまいました。それらの古酒は100年、200年丸々貯蔵していたわけではなく、“仕次ぎ”という方法で貯蔵・熟成させていくのです（現在では消費者に分かりやすくするために泡盛酒造所の年数表示商品は100%その年数の古酒です）。

例えば10年古酒、5年古酒、3年古酒及び1年目の泡盛の4種類があるとします。“仕次ぎ”とは、10年古酒が減っていくとその分を5年古酒から入れます。5年古酒が減ったら3年古酒を入れ、3年古酒の減った分を1年目の泡盛を入れていきます。そうすることにより古酒ならではのコク、まろやかさや蒸留酒ならではの力強さも保たれていきます。

琉球泡盛は1400年代後半にはすでに造られており、日本国内最古の蒸留酒と言われております。琉球王府時代、王府が管轄するために首里城の麓、首里三箇（崎山、赤田、鳥堀と呼ばれる地域）でしか泡盛造りが許されませんでした。とても厳しく管理をされ、もし酒造りに失敗すると重いものは家財没収のうえ島流しにあったようで、「他人に金庫のカギは預けても酒蔵のカギだけは肌身離さず持っていた」と言われるくらい命がけで酒造りをしていたようです。

その泡盛は琉球王府の外交手段としても活用されていたようで、1609年の薩摩侵攻以来江戸幕府へ“江戸のぼり”と呼ばれる使節団を派遣しており、その時の献上品として泡盛も含まれていました。

江戸時代の儒学者新井白石は著書「南島志」に泡盛のことを「密封七年にして之を用ふ。首里醸すところのもの最上品とす」と記載しており、首里で醸した7年古酒を最上品と褒めたたえております。

また、1853年黒船で浦賀に入港する前に琉球へ立ち寄ったペリー提督一行は武力で首里城へ入城しようとしていたところを晩餐会に招待されました。そこでも泡盛古酒が振る舞われ、秘書官であるテイラーの著書「日本遠征紀」には「小さな盃に注がれた酒は、これまでこの島で味わった酒と比べてはるかに芳醇であった。まるやかに熟し、きつくて甘く、ドロリとした舌触り。フランスのリキュールに似ていた」と記載されており、琉球王府の“おもてなし”により武力制圧はなかったようです。

このように琉球王府時代、泡盛は外交上でもコミュニケーションツールとして重要な役割を果たしてきており、今後も更なる重要な役割が担える“琉球泡盛”にしたいと思っております。

瑞泉酒造は、先記首里三箇の崎山町で焼酎職人の三男が1887年に創業、当時と同じ場所で泡盛造りに邁進しており今年で130年目を迎えます。

「瑞泉」とは首里城内に入る途中にある「瑞泉門」の手前に龍頭を形取った樋口から出てくる湧水があり、その泉の水は清廉で芳醇な水であり、その水のような当代随一の酒造りになるよう願いを込めて命名しております。

戦後泡盛業界復興に尽力した3代目がより良い品質、安定的な供給の古酒を提供することを目指し1976年に多量の古酒を熟成するために貯蔵庫を建設。

その甲斐あって、1980年には業界で権威のある泡盛鑑評会において最高賞の沖縄県知事賞を受賞し、1988年以降は優等賞の沖縄国税事務所長賞を28年連続で受賞中、沖縄県知事賞においては今日までに20回受賞しております。また、1985年には世界の食品コンテスト「モンドセレクション」で県内初の金賞を受賞、1987年には「イギリス国際ワイン&スピリッツコンペティション」でも県内初の銀賞を受賞し世界的にも泡盛が高い評価を得られるようになりました。

これも3代目以降、良い品質、安定供給できる古酒を消費者に提供するという会社理念があり、今日古酒をメインに販売できるようになりました。

私は入社して16年目、社の代表になって4年目になりますが、販売している商品の中には21年古酒があり私よりも社歴は長い。それは当時在職していた人たちが大切に製造、貯蔵・熟成したもので現在良質の商品を販売させてもらっている。先輩達に感謝の言葉しかありません。

昨今の酒類業界は、飲酒人口の減少、若者のアルコール離れや飲酒運転事故による飲酒のイメージダウンなどで年々減少傾向にあり、新たな取り組みが求められています。

小社でも新たな商品開発、市場開拓を進めるために大学生との意見交換会、LGBT市場開拓、海外への販路拡大、プライダル市場への提案、新製造方法の開発、異業種やアーティストとのコラボレーションなど今まで取り組んでないことにも手掛けております。

今年創業130年目を迎えますが、このように過去の歴史を大切に、現在をどのように発展させていくか、未来へどう繋いでいくかを念頭に日々努力しております。

会社、個人の発展は泡盛の古酒造りと同じようなもので、泡盛はただ寝かせておくだけでは本当のおいしい古酒になるわけではなく、カメやタンクに貯蔵してある古酒を定期的に攪拌したり、利き酒をしながら“仕次ぎ”をして手塩にかけて熟成をさせ、うまい古酒を育てていきます。

会社も同様に昔から同じことをしていても発展はありません。先人達から引き継いだ伝統・技術という“親酒”にその時代にあった革新・進化という“新酒”を“仕次ぎ”していくことにより会社・泡盛の古酒は良くなっていくと信じております。