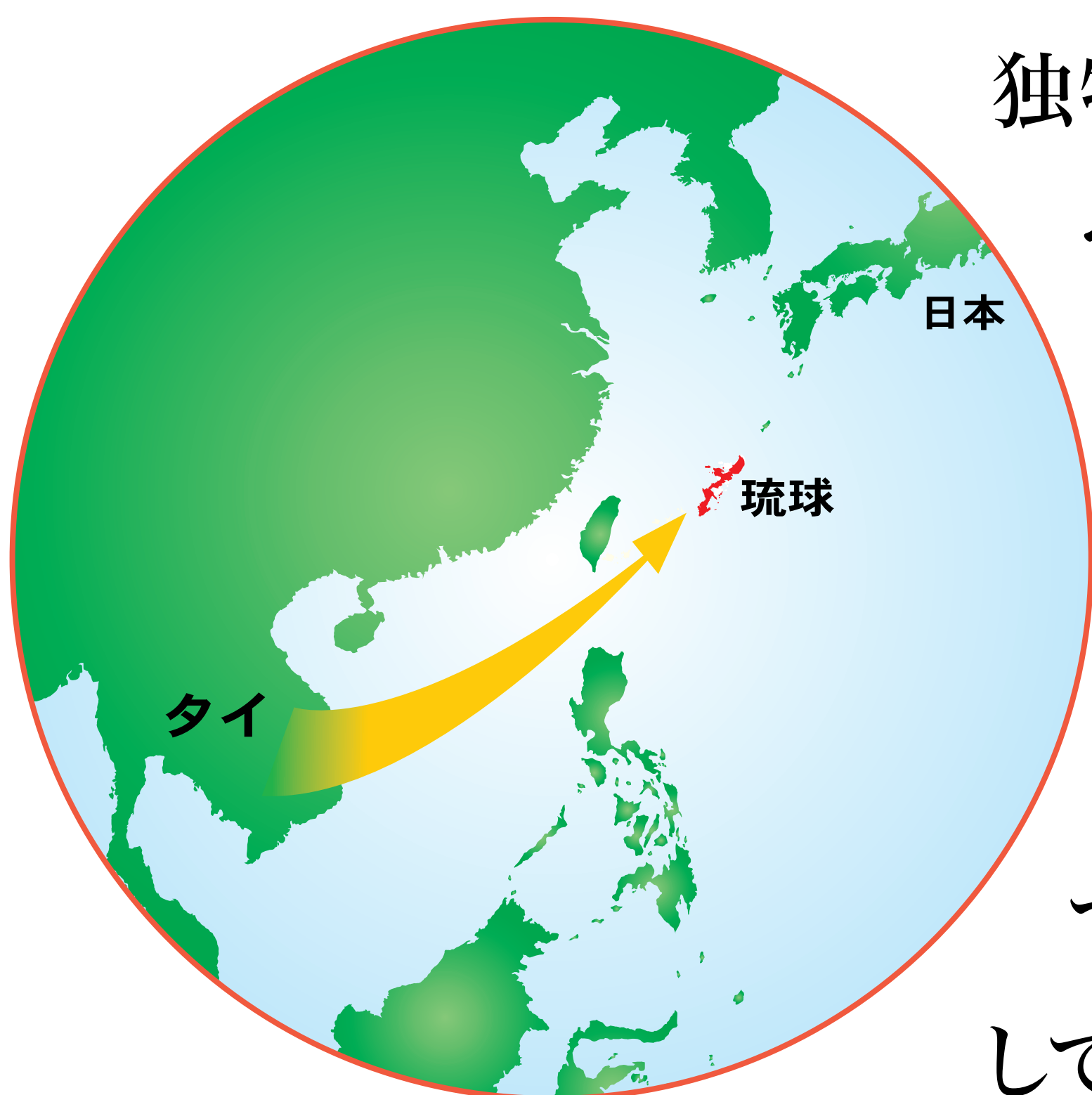


1 原料米



泡盛の原料はタイから輸入された良質のインディカ米です。
インディカ米は細長く、硬質で、麴^{こうじ}が作りやすく、また泡盛に
独特の風味をかもし出してくれます。



その昔、15世紀前半からはじまった
シャム(現在のタイ国)との貿易で
泡盛の製法が沖縄へ伝えられた
といわれますが、その伝統を守り、
米の輸入が制限されている現在
でもタイ国からインディカ米を輸入
しています。

2 洗米・蒸米



【^{せんまい}洗米】 原料米をよく洗い、表面のヌカを完全に落とし水につけ、十分水を吸わせます。



【^{じょうまい}蒸米】 回転ドラムで水切りをして120度の蒸気で約1時間蒸します。蒸すことによってデンプンやタンパク質などが消化しやすい状態になるため、黒麹菌が繁殖し、糖化する作用が容易になります。

"Koji" Black yeast

3 麹(こうじ)黒麹



蒸米に黒麹菌^{くろ こうじ きん}を散布^{さん ぶ}し、35～39度の温度で2日間寝かせて繁殖させます。

泡盛のみに使用される黒麹菌は風味にすぐれ、酸をよくつくるため、高温多湿^{こう おん た しつ}の沖縄で安定的に安全に泡盛をつくることができます。

"Moromi" (Main mash)

4 モロミ



麹室に移して1日寝かせ麹の成熟を待ちます。次にこの麹に水と酵母を加えて仕込みタンクで発酵させます。約14日間で約18度のアルコールのモロミになります。

5 蒸留



成熟^{せいじゅく}したモロミは、原料のコクと香りが最大限に引き出せる
沖縄独特の単式^{たんしき}蒸留^{じょうりゅう}機^きで蒸留^{じょうりゅう}され、アルコール分^{ちゅうしゅつ}が抽出^{ちゅうしゅつ}さ
れて泡盛^{げんしゅ}の原酒^{げんしゅ}になります。

6 貯蔵タンク



生まれたばかりの泡盛は、ステンレスタンク、ホーロータンク壺などの貯蔵容器に移し、約3ヶ月間熟成を待ちます。
3年以上貯蔵された泡盛は古酒(クース)と呼ばれます。

7 瓶詰



熟成した泡盛は、機械によって自動的に
瓶詰され、ラベルが貼られて製品となります。



8 出荷



原料米から製品になる
まで最低3ヶ月半かか
ります。製品となった泡盛
はトラックで酒販店^{しゅはんてん}へ運
ばれるほか、県外へも大
型コンテナで出荷^{しゅっか}してい
ます。

