

「公設試と協力した泡盛・焼酎の開発」

泡盛の出荷量は、2004年の27,688kLをピークに減少し2022年度は13,317kLと半減しています。出荷量の減少には様々な要因が考えられ、大きな要因の一つに酒類のグローバル化や多様化が挙げられます。現在、市場には様々な酒が供給され各々の酒類が個性を競っています。また、同ジャンルの酒類でも、原材料や製法など個性を際立たせた商品が並んでいます。泡盛は、酒造法により製造法が①黒麹を使用し、②単式蒸留で、③全麹仕込みを行うことと規定されています。さらに、実際には④ミニマムアクセスで輸入されたタイ産米の使用、⑤数十年前に分離された泡盛101酵母の使用が加わります。こうした制約から、泡盛の酒質や製造法は極めて限定的で個性に乏しい状況です。沖縄県工業技術センターでは、こうした制約下で、どれだけ泡盛の酒質の多様化が達成できるかという検討を行っており、酵母（ワイン酵母、ウイスキー酵母、清酒酵母）や、米（短粒米、酒米、香り米）、精米歩合、組み水歩合などを変えた泡盛を醸造し、ライブラリ化して沖縄酒造業界に提供していました。弊社では、これまでもマングロー果実由来の酵母を用いて、泡盛の甘い香りであるバニリンの前駆体である4-ビニルグアイアコールを多量に含む泡盛や、米の浸漬工程に乳酸発酵が関与する伝統的製法であるシー汁製法を復活させてきました。さらなる開発の必要性を感じていたところ、沖縄県工業技術センターの泡盛ライブラリに出会い製品開発のヒントを得ました。さらに、沖縄県工業技術センターから醸造データなどの提供を受け開発を進め2商品を上市しました。

(企業発表者) 忠孝酒造株式会社 杜氏 井上 創平

(公設試発表者) 沖縄県工業技術センター 食品・醸造班 主任研究員 豊川 哲也

1. 成果品（製品）紹介

①ワイン酵母を使用した泡盛

オイリーな香りがやや強く感じられますが、その分口あたりは柔らかでしっかりした甘みが口いっぱいに広がります。

②ウイスキー酵母を使用した泡盛

草様・ナッツ様の重い香りがあり、個性的な味わいの泡盛となっています。

③原料の一部に粟を使用した本格焼酎

粟由来の穀物香と香ばしさが適度に感じられ、口あたりは甘くまろやかです。



2. 開発背景（テーマとの出会い、人との出会い等）、苦労話など

弊社第二工場「月の蒸溜所」は沖縄本島で最も規模の小さい泡盛製造所です。1回の仕込みが原料米120kgで、生成量は100~110リットルほどです。規模が小さいため、手軽に様々な製造条件を試すことができます。そのため、さっそく沖縄県工業技術センターの泡盛ライブラリで特徴的であったワイン酵母やウイスキー酵母を使った泡盛の製造に取り組みました。また、酒卸売り販売会社の南島酒販が取り組む『泡盛の可能性を広げ、今までにない泡盛を世に送り出したい』がテーマの「shimmerプロジェクト」で粟を原料の一部に用いたお酒の製造にもとりくみました。また、工業技術センターから醸造データを提供していただき最小限の試行錯誤で醸造を行うことができました。 <https://shimmer.okinawa/pages/shimmerpj>

3. 製品化までのプロセス、体制など

・沖縄県工業技術センターのデータを元に、アルコール発酵の良さそうなもの、官能評価がよかった株を使用しました。

・沖縄県工業技術センターの泡盛ライブラリに粟で試醸した結果があったので、それを参考に製造を行いました。

4. 製品化、販売に成功したポイント

・事前に発酵経過、官能評価のデータがあったので、成功しやすそうな株を選ぶことが可能でした。

・現在泡盛は、原料にタイ産長粒米を用いて醸造されますが、明治以前は粟も原料として使用していたとの記録があります。shimmer プロジェクトの一環として粟を用いた蒸留酒を開発することになりました。弊社では粟を使用したことがなく不安はありましたが、技術センターのデータがあったため問題なく製造を行うことができました

5. 今後の展開、波及効果など

市販されているワイン酵母はまだまだあるので、引き続き試していきたいと思います。消費者に分かりやすい風味の泡盛の開発を行いたい。取り組みの珍しさもあり、地元の新聞に取り上げてもらいました。年明けには、沖縄在来のお米を用いる計画で、沖縄県工業技術センターのデータを活用して成功させたいと思います。

発表者紹介 (企業)

忠孝酒造株式会社
杜氏 井上 創平

規模の小さい会社では、一から商品を開発するのは非常にハードルが高いです。今回のように網羅的に試験をしてもらっていただければ、その中から適したものを選ぶことができ、新商品の開発が行いやすくなると思います。

発表者紹介 (公設試)

沖縄県工業技術センター
主任研究員 豊川 哲也

泡盛ライブラリは3年をかけて整備しました。ライブラリに登録してある泡盛は110種類で、麴の酵素活性や、アルコール発酵経過などのデータも参照可能です。苦勞して作成したライブラリが活用され商品化につながったことは公設試に所属するものとして非常にうれしく思います。

企業情報

- 名称 忠孝酒造株式会社
- 代表者 代表取締役社長 大城 勤
- 所在地 沖縄県豊見城市字名嘉地 132 番地
- 設立 1949 年
- 資本金 4,100 万円
- 従業員数 48 名
- TEL 098-850-1257
- FAX 098-850-1204
- URL <https://www.chuko-awamori.com/>
- 主力商品
泡盛 (忠孝、夢航海、よっかこうじ他)
もろみ酢
黒あまぎけ (黒麴を用いた甘酒)



忠孝 甕熟成 16 年古酒 42 度
Concours Mondial des
FEMINALISE PARIS
金賞受賞



忠孝 The Vanilla14 年
TOKYO WHISKY &
SPIRITS 2022 焼酎部門
金賞受賞