

サンデー経済

オフィスの

窓から



久場川淳

をさせてください。

県内48の泡盛メーカーのうち、もろみ酢を製造するのは16社。各社は泡盛の製造から出る泡盛蒸留粕(もろみ粕)を加工して、自社ブランドや流通サイドからの注文でもろみ酢を生産し、消費者に喜ばれる製品づくりに努力しています。

また、多くの酒造所では工場見学を受け入れています。観光コースの人気スポットとして定着し多くの客が訪れますが、県民はまだまだ少数派です。今回は酒造所見学の話

健康飲料もろみ酢の栄養価の高さは、泡盛を造るときに独特の「発酵」によるものです。発酵とは、食品に微生物が繁殖し、その成分が変化すること。「腐敗」と同じですが、特に人間にとつて役に立つものを発酵とよびます。

発酵の現場 見てほしい

酢の原料を生み出します。

現場では大きな容器の中で、ブクブクと元気に泡を出しながら発酵を続けます。このミクロの仕事師・黒麹菌の力強いパワーがクエン酸やアミノ酸など栄養たっぷりのもろみ酢のもとなのです。

工場内では、黒麹菌という微生物が主役であり、人間はその発酵の仕事を手伝っているだけだという、自然の持つ素晴らしい力を感じることが出来ます。また静かにどっしりと長期にわたり貯蔵熟成される泡盛や、出荷前に化粧箱に入れられるもろみ酢を見て、沖縄を代表する産業だと実感することが出来ます。

これは個人の意見ですが、酒造所を学校単位で見学し児童生徒に見てもらいたいと願

います。酒が関係するからと、頭から否定しないでください。泡盛造りは600年の歴史があります。その品質と技は世界に誇れるものです。

身近にあつて、発酵という素晴らしい技術を確立した工場を見学することで、沖縄の子どもたちに無限の可能性を持つ発酵を、早い時期に知ってもらいたいのです。工場見学に付きものの試飲はもちろん、おいしいもろみ酢です。

一般の工場見学は、予約が必要などところが多いのでホームページなどでチェックしてお出掛けください。お子さまや連転など、お酒の飲めないお客さまのためには「もろみ酢」です。

(琉球もろみ酢事業協同組合専務理事)

次回は照屋正氏(りゅうぎん総合研究所常務取締役)です。