

生涯学習講座「知って味わう琉球泡盛講座」

2025/7/17(木)・24(木)・31(木)・8/7(木)・14(木)

公民館では初のお酒に関する講座を開催しました。

琉球泡盛を含む、日本の「伝統的な酒造り」が、2024年に「ユネスコ無形文化遺産に登録」されましたが、私たち沖縄の「琉球泡盛」は、600年の歴史を持つ日本最古の蒸留酒で、黒麹菌を使用する独特の製法が特徴です。

今回「知って味わう琉球泡盛講座」と銘打って開催しました。

講師は、琉球泡盛アンバサダー会・共同代表の波照間修氏と名渡山秋彦氏のお二方です。



(波照間 先生)



(名渡山 先生)

5回講座の内訳は以下の通りです。

- 第1回 座学「無形文化遺産・泡盛の伝統と歴史」
試飲「琉球最古・首里三箇の泡盛を味わう」
- 第2回 座学「お酒・泡盛の語源と定義」
試飲「泡盛と焼酎の違いを味わう」
- 第3回 座学「泡盛の原料と製造①」「洗米～もろみ造り」
試飲「製造方法や原料の違う泡盛を味わう」
- 第4回 座学「泡盛の原料と製造②」「蒸留～出荷・古酒について」
試飲「古酒と一般酒を味わう」
- 第5回 酒造所見学と甕づくり
「神谷酒造」「ようざん窯」を訪ねる

第1回、第2回の講師を波照間氏が、第3回、4回の講師を名渡山氏が担当して下さいました。

前述した通り、泡盛は黒麹菌が特徴です。

先の大戦で焦土と化した沖縄ですが、愛好家の熱意で、偶然に戦前の菌が発見されたそうです。



((山川宗邦社長))



名渡山先生の友人だという、古酒を守り続けた、山川酒造所（本部町）4代目・山川社長の話は惹きつけられました。小学生だった頃、酒造所の経営は大変で、彼は何度も銀行員からの「引き落としができません」の電話を両親に取りついだ事を記憶しているそうです。

但し現在も若い人達の泡盛離れが進んでいるとか！

「山川酒造は、本部の桜の花の酵母を仕込んだ、値段の手頃な人気のお酒も有りますが、100MLで1000円の美味しい古酒も、どうぞ味わって見て下さい」との言葉は、社長の優しい物腰と共に、受講生の皆さん全員の方に届いた事でしょう。



講師の提案で、酒造所巡りは南部地区で、小規模ながら、地道に頑張っている酒屋さんという事で、八重瀬町の「神谷酒造」を見せて頂きました。従業員はお二人だそうで、夫唱婦随で続けられていました。暑い工場の中、とても丁寧に説明をして頂き。受講生は、うちわで風を送りながら、熱心に聞き入っていました。
「妻はいつも涼しいクーラーの中で瓶詰めです (+_+)」という神谷茶長の説明です (笑)



神谷酒造所の後は、同じ町内で、酒甕と酒器を作る窯元「ようざん」を尋ねました。60歳をすぎてか、自己流で作ったという登り窯(まき窯)は、何度も試行錯誤を重ねたそうです。古酒を造りたくて、甕造りを始めたという「垣花陽一」氏の古酒への想いや、陶芸に対する向き合い方は、同年齢の受講生に「いくつになってもやりたい事を見つけて生きがいを持つ」生涯学習への思いを気づかせた事でしょう。