

令和	2024年	酒税軽減措置の段階的引き下げ開始
	2018年	幻の酒「イムゲー」が復活
	2008年	43の酒造所が出資し、協同組合琉球泡盛古酒の郷を設立
	2004年	泡盛の総移出量が2万7688ℓに達する
	1989年	11月1日を「泡盛の日」として実施
平成	1983年	「本場琉球泡盛」の名称が公正取引委員会より正式に認可
	1976年	沖縄県酒造協同組合結成
	1972年	本土復帰に伴う特別措置により泡盛の酒税軽減実施
	1950年	琉球酒造組合連合会結成
	1949年	官営酒造所が民営化される
	1947年	沖縄民政府財政部直属の官営5酒造所が設置。泡盛製造再開
	1945年	軍政府の許可なき醸造・販売禁止ニミツツ布告により
	1928年	沖縄県酒造組合連合会設立
昭和	1876年	免許料を納めれば民間でも泡盛の製造が可能になる
	明治	
	1846年	現存する県内最古の酒造所である新里酒造(株)創業
	1733年	首里城に「御用酒御蔵」が設置される
	1671年	将軍家の献上品目の中に、初めて「泡盛」の名が記載される
	江戸	
	1610年	徳川将軍家に琉球焼酎を献上

沖縄泡盛年表

第7回 泡盛編

危機を乗り越えてきた泡盛産業



産業の歴史をひもとく年代記 沖縄産業 クロニクル

県民の暮らしに密接に関わるさまざまな産業はどう始まった？ その変遷と展望を紹介します。

監修・山内昌斗(専修大学経営学部教授)

泡盛造りは戦前から



戦前の泡盛製造所 (那覇市歴史博物館提供)



戦前の泡盛原料の白米をバークで洗う風景 (那覇市歴史博物館提供)

首里は酒どころだった



首里城から見た首里三箇と呼ばれた赤田・崎山・鳥堀一帯。テント小屋に混じって泡盛工場も(那覇市歴史博物館提供)

琉球王国時代、首里城近くの赤田、崎山、鳥堀の3つの地区、いわゆる首里三箇で泡盛が造られました。三箇は湧き水に恵まれ、泡盛造りに欠かせない果麴菌の生育に適した場所でした。王府は三箇居住の認可業者にあたる焼酎職にだけ酒造りを許し、原料となる米や粟を支給し、蒸留機を貸与しました。貴重な食糧を用いることから、酒造りに失敗した場合には流刑になることも。王府の厳重な管理の下で造られた蒸留酒の泡盛は、熟成させるごとに風味豊かな古酒(くーす)となり、王族・士族に愛飲されました。

琉球王国滅亡後に酒造規制が撤廃されると、県内各地に酒造所が設立されました。首里は酒造業の中心地でしたが、沖縄戦により焦土と化し、琉球王国時代から受け継がれてきた古酒も失われました。壊滅的な打撃を受けましたが、土の中に埋もれたムシロから、激戦を乗り越えて生き延びた黒麹菌が奇跡的に見つかりました。この発見は希望の光となりました。戦後、沖縄民政府により5つの官営酒造所が設立されました。そして、酒造が民営化されると、戦後の

沖縄酒造業を担う新興企業が相次いで誕生し、個性的な泡盛が造られるようになります。2024年、泡盛業界は再び試練のときを迎えています。本土復帰後、産業保護を目的に酒税率が軽減されましたが、その制度が段階的に廃止されることに。試練の時を迎え、泡盛業界では酒造技術を生かして新ジャンル商品の開発に取り組みなど、伝統と革新を織り交ぜ、新たな苦難を乗り越えようとしています。

泡盛の新たな挑戦



県では、琉球泡盛をアジアへ展開するため、民間企業と協働で富裕層をターゲットに高級感のある海外向けの特別なラベルデザインを制作。現在、シンガポールで展開しています(I&CO提供)

より良い泡盛造りを目指して



酒造技術の発展のために県と沖縄国税事務所が共催する泡盛鑑評会(沖縄国税事務所提供)



糸満市にあるまさひろ酒造(株)には、泡盛の歴史や製造工程が見られる「泡盛まさひろギャラリー」がある(まさひろ酒造(株)提供)

泡盛について学べる!

注目トピックス

3 琉球庶民のお酒「イムゲー」の復活

19世紀半ば頃から、庶民にも自家消費用の酒造りが認められ、芋や粟を原料に酒が造られました。そのような酒の一つがイムゲー(芋酒)。1899年に自家醸造が禁止されたことで人々から忘れ去られましたが、有志の泡盛製造所と沖縄県工業技術センターとの共同研究により、2018年におよそ1世紀ぶりに復活しました。現在、県産の紅芋と黒糖を原料にした「IMUGE」が各社から生産・販売されています。



2

世界的にも珍しい熟成技法「仕次ぎ」

仕次ぎは古酒を消費した時に、2番目に古い甕から消費した分をつぎ足し、さらにその甕に3番目に古い甕からお酒をつぎ足していく技法です。古酒を長く受け継いでいくこの技法は、泡盛のほかにスペインのシェリー酒など、一部でしかみられない世界的に珍しいものです。



1

泡盛の原材料にタイ米が使われる理由

泡盛=タイ米というイメージがありますが、かつては地元産米を使用。その後、米価高騰を機に外国産米を試してみたところ、タイ米の方が麹が作りやすくアルコール収量も多いことがわかり、昭和初期から原料米として定着しました。

酒税軽減措置の廃止と沖縄酒造業

これまで泡盛は、本土復帰に伴う酒税軽減措置を受け、酒税が35%軽減されてきました。ところが酒税軽減制度の廃止が決まり、2032年までに段階的に縮小されることに。そこで、各社ともウィスキーやジン、クラフトビールなどの新商品開発や新たな飲み方の提案、海外販路開拓、企業間提携など、自社の強み・個性を活かした経営に取り組んでいます。

35%軽減されていた酒税が2032年までに段階的に縮小!

