

海洋深層水仕込泡盛 の開発

支援の背景

古い泡盛の文献である「琉球泡盛に就いて」(田中愛穂著、1924年版)に、「元来沖縄県は井水(井戸水)に乏しいので、時々海水を使用する」との記述があります。この、記述をみた、瑞泉酒造製造部の伊藝壺明氏が海水製造を発案しました。しかしながら、同社では発酵条件管理や分析などが十分行えないことから、工業技術センターに開発協力依頼がありました。

支援内容

現在の近海表層水は、陸域水の流入が進み性状も一定でないことから、海洋深層水を使用することにしました。検討の結果、海洋深層水を使用することにより、酵母の増殖が促され発酵に好影響を与えることが認められました。また、フルーティーで甘く芳醇な香味を有する酒質となりました。

支援の成果



- ・日本酒造組合中央会の委託事業に採択されました。
- ・2016年 「碧-blue」として製品化されました。
- ・日経新聞、朝日デジタル、琉球新報、沖縄タイムスなど各社で報道いただきました。