



【①原料米】

■原料の南方硬質米はタイ国から泡盛用として輸入されたものです。



【②洗米】

■原料米を浸漬して洗米します。



【③蒸し】

■洗米をおえた後、水きりをして米を蒸します。



【④麹(こうじ)】

■蒸米は40℃前後を保ちながら黒麹菌を散布して製麹します。約40時間で麹が出来上がります。



【⑤仕込み(モロミ)】

■出来上がった麹を仕込みタンクに水と酵母を加えて発酵させます。約15日から17日間。



【⑥蒸留】

■発酵が終わると単式蒸留機に入れ、間接加熱で蒸留します。

琉球泡盛「久米島の久米仙」が出来るまで

泡盛は南方硬質米に沖縄独特の黒麹を加え蒸留して作る100%天然醸造です。自然の旨さをそのままに生かした爽やかな飲み口で酔いざめもスッキリ。また長い間置くほど熟成し、風味とまろみが増す古酒(クース)としての魅力もあります。

【原料米】

久米島の久米仙に使用する原料米は、タイ産インテカ種の南方硬質米です。タテ長のお米を3つ程に砕いたものを泡盛専用米として輸入し、浸漬して洗米したあと水分を切って蒸し上げます。この硬質米でなければ、泡盛の本物の味は生まれません。

【仕込み】

蒸し上げた米は40度前後の適温を保ちながら泡盛独特の黒麹菌を散布して製麹します。約40時間で出来上がった麹は天然の湧き水と酵母を加えて発酵させモロミをつくり出します。この黒麹菌こそ、「美酒の種」ともいわれるべきものであり、泡盛独特の風味や香りを生み出す秘密でもあります。生きている麹やモロミをできるだけ自然の状態で作るために、モロミを冷やす行程にも冷凍機を使わず天然の湧き水を循環させる蛇管を用い、モロミ室にも自然の風を入れます。攪拌も人の手で行います。また長い夏と長い春の2つの季節だけがめぐる沖縄の気候が、泡盛の製造に最も最適な事はいまでもありません。



【蒸留】

驚く程に活発な発酵を終えて、モロミが仕上がったらいよいよ蒸留の行程が始まります。銘酒づくりの長い歳月と経験から生まれた沖縄独特の単式蒸留機にモロミを入れ間接加熱で蒸留します。沸騰したモロミからたちのぼる蒸気は導管を通して冷却水槽で冷やされて滴(しずく)となって垂れてきます。

【熟成】

蒸留された泡盛は貯蔵タンクで最低数ヶ月間、じっくりと熟成します。初めはまだ味も若く荒々しい酒が、この熟成期間を経て泡盛特有のまろやかで豊かな風味を持つた久米島の久米仙になって行きます。それは、久米島の美しく澄み渡る自然や篤実な島人たちの気風に同化していく姿なのかもしれません。

【瓶詰・箱詰・出荷】

熟成の眠りからさめた「久米島の久米仙」は、スピーディーなオートメーション工場で、それぞれの瓶に詰められ、ブランドラベルやパッケージに身を包んで世に出ていくのです。



【⑦熟成】

■蒸留された泡盛は大型貯蔵タンクで貯蔵し熟成待ちます。■泡盛は、長時間熟成するほど豊かな風味とまろみが増してきます。



【⑧瓶詰】

■一般貯蔵とは別に古酒用の荒焼のカメに最低三年以上熟成させ、古酒(クース)に仕上げます。



【⑨洗瓶】

■衛生的な近代設備を用いて、出荷の準備をします。



【⑩瓶詰】

■貯蔵期間を経た泡盛は、衛生的設備によって瓶詰めをします。



【⑪箱詰】

■泡盛の詰った瓶は、スピーディーな機器を用いて自動的に箱詰めがなされ、出荷を待ちます。



【⑫出荷】

■小さな島の蔵から、全国へお届け致します。