



琉球スピリッツ"イムゲー"百年復活

芋酒(イムゲー)は、琉球王朝時代から大正期にかけて醸造された自家醸造の蒸留酒であり、原料は雑穀、サツマイモ、黒糖で庶民の台所で入手可能な品々です。しかしながら、琉球処分や廃藩置県に伴う日本の政治体制に取り込まれる過程およびアメリカ軍政で製造が途絶えてしまいました。芋酒がいかに親しまれていたかは、以下のエピソードが良く表しています。



「琉球政府の役人奉行は相当の高位高官にある身乍ら、米焼酎たる泡盛を常用せず、芋酒は泡盛よりも美味なるとして、之を用ひてきた。当時の人は之を又珍しいものにして居た。故に彼等奉行連は絶えず、良質なる芋酒をさがし求めていた。而して、某なる村に芋酒の逸品醸造されんと聞けば、直ちにその村の長をして、その逸品を上納するよう命じて飲用するを習慣としてきた。しかも、この上納命令を受けたる当人は勿論村全体も之を無上の光栄と心得誇ったと言う。芋酒が、その實質に於いて如何にいか

(出典:琉球泡盛に就いて)



文献によると製造方法はバリエーションがあり、注目に値する点として、①餅麴の使用や半固体発酵等、中国、東南アジア系列の技術が認められること、②鹿児島より先に二次仕込みとみられる醸造法が確認されていること、など技術的にも非常に興味深い酒です。請福酒造(有)、(株)多良川、(株)久米島の久米仙および工業技術センターで、芋酒の復活を目指して平成28年度より活動を開始し、平成29年度に国税庁よりスピリッツとして製造可能との見解がでたため、本年度より製造販売を開始しました。

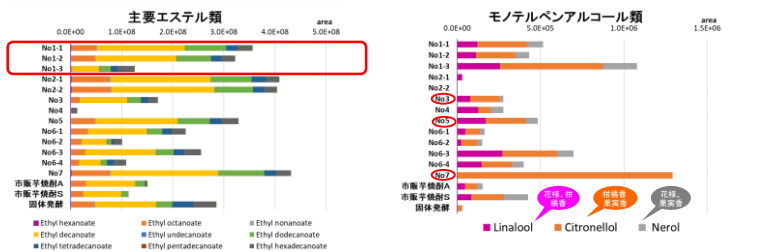
イムゲーの試作とGC-MS分析結果

試作イムゲーの原料配合割合

試作No	米 (kg)	芋 (kg)	黒糖 (kg)	種麴	蒸留
No1-1	1	芋3kg	0(0%)	石川MIX	常圧
No1-2	1	芋3kg	0.166(4%)	石川MIX	常圧
No1-3	1	芋3kg	0.522(8%)	石川MIX	常圧
No2-1	1	芋3kg	0.166	石川Saito	常圧
No2-2	1	芋3kg	0.166	石川Awamori	常圧
No3	1	ちゅうろ志 3kg	0.166	石川MIX	常圧
No4	1	芋3kg	0.166	石川MIX	減圧
No5	1	芋3kg	0.166	石川MIX	常圧
No6-1	1	芋3kg	0.166	石川MIX	常圧
No6-2	1	芋3kg	0.166	石川MIX	減圧
No6-3	1	芋3kg、皮付き(副産物)	0.166	石川MIX	常圧
No6-4	1	芋3kg、皮付き(副産物)	0.166	石川MIX	減圧
No7	1	白イモ 3kg	0.166	石川MIX	常圧
固体発酵※	1	芋3kg	0.166	石川MIX	常圧

※基本の原料割合で、加水を行わなかったもの

いわゆる芋焼酎と異なり、原料に黒糖を加えたものを基本とした。基本配合は米1kg：芋3kg：黒糖166gである。黒糖割合の違い(No1-1, No1-2, No1-3)芋品種の違い(No3, No5, No7)、芋の皮の有無(No6-1, No6-3)、蒸留方法の違い(No4, No5/No6-1, No6-2/No6-3, No6-4)



黒糖の配合が多いと、エステル類が減少。よりすっきりした風味となった。

芋種類でモノテルペンアルコール類の量が異なる。特に白系芋でシトロネロールが多かった。



黒糖配合が増えるのに伴い、増加。黒糖由来と考えられる。固体発酵では焦げが生じた。

固体発酵を除き、どの試作イムゲーでも芋焼酎の甘い香りであるダマセンの含有を確認した。

試作イムゲーおよび市販芋焼酎をそれぞれアルコール20%に調整したものを用いた。10mLを封入したバイアルを60°Cで10分加温後、SPMEファイバー(Spelco, PDMS/DVB)に10分吸着させ、分析に用いた。分離カラム: Restek InertCap Pure-WAX (φ 0.25mm × 30m, 膜厚0.25 μm)