

什么是泡盛

冲绳的特产酒「泡盛」到底是什么种类的酒呢？在说这个问题之前我们先来简单了解一下酒的种类。

世界上的酒大致可以分为 3 类，分别是酿造酒，蒸馏酒和混合酒。

酿造酒是将果汁，谷物，芋头类让它们发酵来制作的酒，将发酵后的酒过滤让酒看上去清澈。比较代表性的有：用大米制造的清酒，用麦芽来制造的清酒，用葡萄来制造的葡萄酒。中国的绍兴酒也属于酿造酒。



蒸馏酒是将酿造酒进一步蒸馏，也就是说通过加热，然后在将蒸汽冷却增加酒精浓度的酒。将清酒蒸馏后就变成烧酒了。将啤酒蒸馏后得到的威士忌，将葡萄酒蒸馏后得到的是的白兰地。中国的白酒也属于蒸馏酒。

混合酒，看名字就能猜到，是将酿造酒或者蒸馏酒里加入各种药草，水果，花，糖，香料等来制造的就。比方说梅酒就是将梅子用烧酒浸泡来制造。中国人比较熟悉的东西来说的话就是杨梅酒或者枸杞酒之类的酒。

泡盛在这个 3 种酒里属于蒸馏酒。日本的酒税法的分类上属于「烧酒乙种」。

烧酒分为「甲种」和「乙种」。甲种使用的蒸馏方法是使用连续蒸馏机来制造的酒。酒精度 36 度未滿。乙类是指甲类以外的所有烧酒，酒精度在 45 度以下。但是分为甲类和乙类的话，

让人误会到品质上有差距，所以在昭和 46 年（1971 年）根据乙类业界的希望，分类的方法不变的前提下，将烧酒乙类标记为「本格烧酒」。

「泡盛」的叫法是昭和 58 年（1983 年）4 月命名的。泡盛是本格烧酒之中原料 100%将大米使用黑酒曲菌来发酵的蒸馏酒。之后，泡盛将标识「烧酒乙类」改为「本场泡盛」。

泡盛和大米烧酒的区别是，泡盛使用的是黑酒曲菌，大米烧酒使用的是白酒曲菌。然后泡盛使用的是外国的大米，也就是泰米。这个是泡盛和大米烧酒的最大的区别。

泡盛只使用酒曲菌和水。使用它们来发酵来得到未过滤的酒。将为过滤的酒里加入芋头，大米，荞麦，黑糖等就得到芋头烧酒，大米烧酒，麦子烧酒，荞麦烧酒，黑糖烧酒等。

烧酒的种类和泡盛烧酒

| | | |
|-----------|------------|---------------|
| | 本格烧酒（烧酒乙类） | 过滤烧酒（もろみとり烧酎） |
| | | 泡盛 |
| | | 大米烧酒（米烧酎） |
| 烧酒 | | 大麦烧酒（麦烧酎） |
| | | 黑糖烧酒（黒糖烧酎） |
| | | 荞麦烧酒（そば烧酎） |
| | | 玉米烧酒（きび烧酎） |
| | | 其他（その他） |
| | 甲类乙类混合烧酒 | |
| | 烧酒甲类 | |