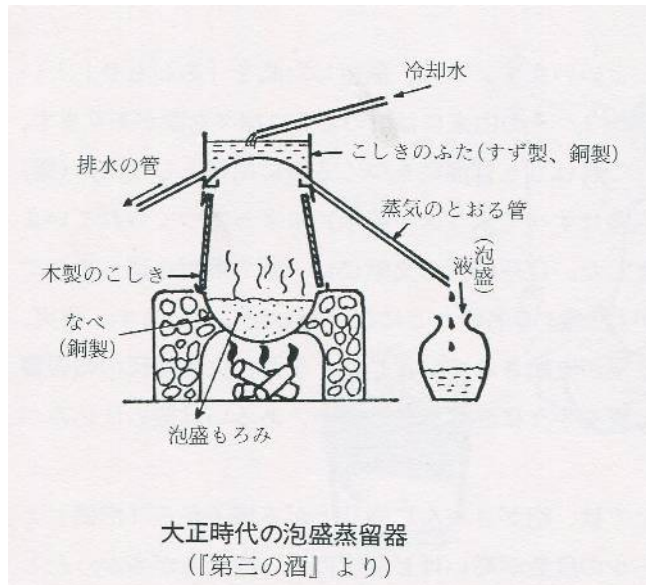


蒸馏的技术和原料米

洋酒的威士忌和白兰地是蒸馏酒，和烧酒和泡盛属于同类。类似于亲戚关系。当然要制造蒸馏酒没有蒸馏技术当然不行。这里介绍一下这个蒸馏技术是从哪怎么样的传播开来的。

现在认为蒸馏机大约在公元前3000年西亚地区，现在的伊朗附近起源。蒸馏酒的登场分别在：往东13世纪的中国，15世纪的琉球，16世纪的鹿儿岛。往西16世纪的法国，18世纪的苏格兰（英国）。也就是说蒸馏的技术经过长年的岁月往东西流传开来了。



大正時代の泡盛蒸留器
（『第三の酒』より）

【大正時代の泡盛蒸留器（出自『第三の酒』）】

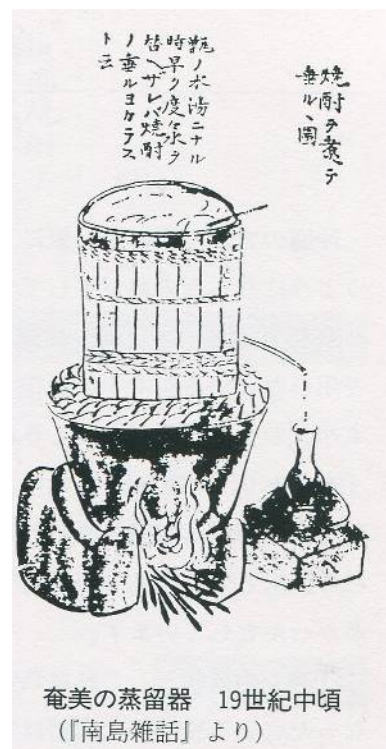
往东方的传播是经过印度在元朝时代（13~14世纪）左右到达中国的，给中国带来蒸馏酒的技术南下传播到现在的泰国，然后在传播到琉球的假设非常有力。另外，从中国的华南传播到琉球的假设也存在。但是关键的广东和福建没有和泡盛类似的蒸馏酒，事实上的传播途径现在不明。

传到到泰国的蒸馏技术产生了老龙酒（音译）。当时琉球和东南亚诸国的交易非常繁盛，特别是和当时的泰国。在这样的交流中。蒸馏酒及其技术流传到了琉球。之后大约在15世纪后半琉球开始制造泡盛了。

现代泡盛的原料是引进的泰米的碎米。在这层意思上来说，泡盛和东南亚有非常密切的联系。但是开始使用泰米的碎米是比较最近的事情。

【龙美的蒸馏器 19世纪中期（出自『南岛杂话』）】

根据记录，明治，大正期间主要使用冲绳产的大米和栗



奄美の蒸留器 19世紀中頃
（『南島雑話』より）

子还有中国进口的大米。在大正的末期，总有有使用泰米的记录了。尝试了各种各样的原料之后。得出的结论是泰米是最适合泡盛的材料。昭和之后，使用泰米作为原料就被确定下来了。理由是，使用泰米的酒曲菌和醪糟的工程比较容易管理温度，作为酒曲也比较利于生产，然后酒精的收获量也是最多的。