

아와모리란? —아와모리와 소주—

오키나와특산술「아와모리」는 어떤종류의술일까요?

그것을 설명하기 전에 술의종류에 대해 간단하게 설명하겠습니다.

세계에서 마시고 있는 술은 만드는 방법에 따라, 양조주,증류주,혼성주 3개로 크게 나누어집니다.



양조주는 과일등의즙,곡물이나 고구마,감자,토란종류 등을 발효시켜 만든 탁주, 또는 그것들을 걸러낸 술입니다.대표적인 술로는 쌀로 만들어진 청주, 맥아를 원료로 한 맥주, 포도로 만든 와인등이 있습니다.

증류주란 양조주를 증류, 즉 그 열을 내서 그 증기를 식혀서 알코올분을 증가시킨 술입니다.

청주를 증류시킨 것이 쌀소주이고 맥주로부터는 위스키,와인으로부터는 브랜디가 만들어집니다.

혼성주는 그 이름대로 양조주와 증류주를 기본으로,여러가지 약초,과일,꽃,설탕,향료등을 섞어만든 술입니다.

매실주는 소주에 매실열매를 넣어 만듭니다. 페퍼민트는 증류주에 「박하」를 넣어 만든 술입니다.

아와모리(오키나와전통술)는 이 3 종류의 술중 증류주에 포함됩니다.
 일본의 주세법이라고 하는 법률상에서는 「소주율류」에 분류되어집니다.
 소주는 <갑류>와 <을류>로 나뉘집니다.갑류는 증류방법이 연속식 증류기에 만들어진 소주로 알코올도수는 36 도미만입니다.을류는 갑류이외의 소주를 말하고 알코올도수는 45 도이하입니다.이 갑,을 분류방법은 상하의 의미로 통하였습니다.
 그래서 1971(쇼와 46)년 갑류업계의 요망으로, 나뉘는방법은 그대로 소주갑류는 <本格소주>로 표기하는것이 가능하게 되었습니다.
 아와모리라고 하는표기는 1983(쇼와 58)년 4 월부터입니다.本格소주중에서도 아와모리는 검정누룩곰팡이라고 하는 곰팡이를 자라게 하는 쌀 곰팡이를 100%원료로 만들어진 증류주로 그 특색이 인정되어졌습니다.그 이후,<소주율류>로 바뀌어 <본고장 아와모리>의 표기가 인정되어졌습니다.
 아와모리와 쌀소주의 차이는 ,아와모리가 검정누룩곰팡이를 사용하는것에 반해, 쌀소주는 흰누룩곰팡이를 사용하는 점입니다.또,아와모리의 원료는 현재로는 외국쌀, 즉 태국 싸라기 (부스러진 쌀)을 사용하고 있는 점이 가장 큰 차이입니다.
 아와모리는 쌀의 누룩과 물만으로 만들어집니다.그것을 발효시킨 것이 전국(거르지 않은술)인데,그 전국에 토란,쌀,소바,흑설탕을 넣고 ,토란소주,쌀소주,맥소주,소바소주,흑설탕소주가 만들어집니다.

소주의 종류와 아와모리

	本格소주(소주을갑)	전국(거르지 않은 술)소주
		아와모리
		쌀소주(米焼酎)
소주		맥소주 (麦烧酎)
		흑설탕소주 (黒糖烧酎)
		소바소 (そば烧酎)
		수수소주 (きび烧酎)
		그외
	갑류을류혼화소주	