

## 증류의 기술과 원료쌀 (蒸留の技術と原料米)

양주의 위스키나 브랜디는 증류주로서 아와모리나 소주와 같은 증류입니다. 증류주를 만드는데 있어서 증류 기술이 없으면 안 됩니다. 그럼, 이 증류 기술은 어디부터 어떻게 해서 널리 퍼졌을까요?

### 【타이쇼시대 (大正時代) 의 아와모리 증류기】

증류기는 기원전 3000 년에 서아시아, 지금의 이란 부근에서 발명되었다고 합니다. 증류주는 동쪽은 13 세기의 중국, 15 세기의 琉球 (오кина와의 옛이름)

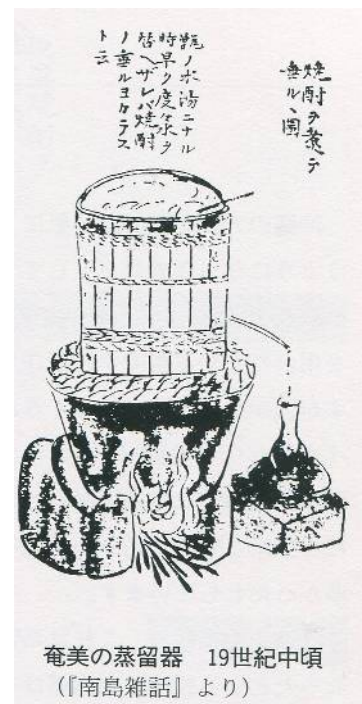
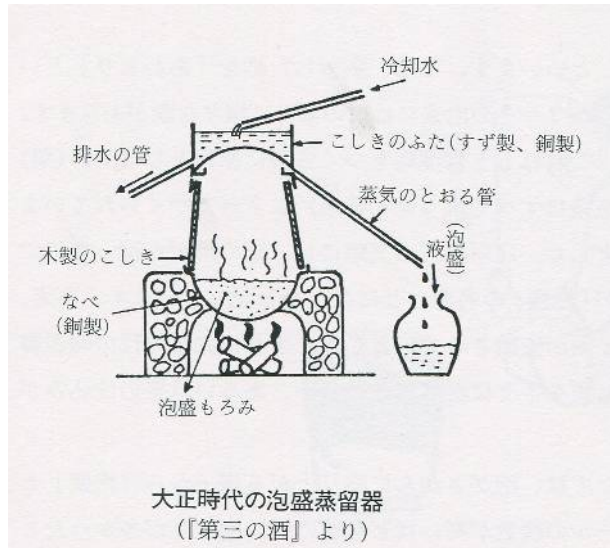
, 16 세기의 카고시마, 서쪽은 16 세기의 프랑스, 18 세기의 스코틀랜드(영국)에서 등장했습니다. 즉, 증류의 기술은 긴 시간에 걸쳐 동서로 널리 퍼졌습니다.

동쪽에서의 흐름은 인도를 거쳐 중국에 이르렀지만, 그것은 겨우 13~14 세기였습니다. 중국에 가져오게 된 증류주를 만든 기술은, 일단 남쪽(현재 태국)에 전해져, 그곳에서부터 琉球 (오кина와의 옛이름) 에 가져오게 되어진 것이 현재로서 가장 유력한 사실입니다. 중국의 화남에서 琉球 (오кина와의 옛이름) 에 가져오게 되었다고도 합니다. 그러나 광둥이나 푸젠성에 아와모리에 넣는 비슷한 쌀의 증류주가 보여졌기 때문에, 정확한 것은 모릅니다.

삼(타이의 옛이름)에 전해진 증류 기술은, 그곳에서 라온술을 만들어냈습니다. 당시, 琉球(오кина와의 옛이름)는 동남아시아의 국가와 왕성하게 교류하고 있었고, 특히 삼과의 교류는 빈번했습니다. 그러한 교류중에서, 증류주와 그 제조 기술은 琉球에 전해졌다고 합니다. 그리고, 늦어져도 15 세기 후반에는 琉球에서 아와모리가 만들어지기 시작했습니다.

### 【아마미의 증류기 19 세기 중반】

현재 아와모리의 원료인 쌀은 태국의 부서진 쌀알을 수입하고 있습니다. 그 의미에서도, 아와모리와 동남아시아와의 깊은 연관이 있습니다. 그러나, 태국의 부서진 쌀알을 사용하게 된 것은 비교적 오래되지 않았습니다.



기록으로는 메이지,쇼와에 걸쳐서는 오키나와산의 쌀이나 좁쌀, 그리고 중국의 쌀을 사용했습니다.그것이 타이쇼 말쯤이 되어 처음으로 태국쌀을 사용하게 되었습니다.여러가지 쌀을 시험해본 결과, 태국쌀이 아와모리에 가장 적합한 쌀이라는 것이 , 쇼와이후에 정착되어졌습니다. 그 이유는 태국쌀은 누룩이나 거르지 않은 술의 과정에서 온도 관리하기 쉽고, 누룩을 다루는데 작업하기 쉽고, 더욱이 알코올 수량이 많기 때문입니다.