

# 甕貯蔵酒の仕次ぎ・保管等について

素焼きの甕容器の場合、長期にわたり貯蔵しているとアルコール分が自然蒸散したりすることがあります。飲んだ分を注ぎ足して補充することを「仕次ぎ(しつぎ)」といいます。仕次ぎする事でいつまでも美味しい古酒を楽しむことができます。仕次ぎの方法は次の事を参考にお楽しみ下さい。

## ①購入したとき、又は1年に1回は体重計などで重量を確認

目減りした分は仕次ぎをしましょう。

## ②仕次ぎの頻度は、1年に10%以内が目安

1年に1度は、味や香りなどの風味を確認しながら5～10%程度の泡盛を小瓶などに小分けして楽しみます。

## ③仕次ぎ用の泡盛 元の酒は「親酒(おや酒・あひゃー)」と言います」

親酒に近い年数、例えば親酒が10年だとすると7年物や5年物などで仕次ぎします。勿論同じ年数の泡盛を仕次ぎしても良いでしょう。仕次ぎする銘柄は同じ銘柄が理想ですが、お好みの別の銘柄でも可能です。

度数は43度などの度数の高いものを選びましょう。度数の高い泡盛は、古酒になる成分が多く含まれています。仕次ぎ履歴を残すと後で役立ちます。

## ④保管場所

直射日光を避けて温度の一定している涼しい場所が最適です。床下や押入れは、風味、漏れ管理などで移動が大変なので、常に目の届くところがおすすです。

## ⑤伝統的な仕次ぎ方法

何本かの甕を用意し、一番古い親酒から飲む分を取り、取った量を順番に仕次ぎしていったそうです。各々の古酒年数の間隔は20～30年ぐらいだったと言われています。自家製の古酒を作り子や孫の代まで飲みながら100年以上の古酒を育てることが出来るのも泡盛の大きな魅力です。

