

琉球庶民が愛した幻の酒【芋酒（イムゲー）】の復活に向け3酒造所が連携！

研究開発の背景・目的

泡盛の出荷量はH16年から年々減少しており、その原因として、過剰生産に起因する一般酒の安売り、プレミアム商品としてのポジションを獲得できていない古酒の過剰在庫などが挙げられる。近い将来、沖縄の酒税軽減措置が撤廃されることも想定されるため、県内の酒造業界を取り巻く状況は、今後さらに厳しくなると予想される。

そのような状況を打開するためには、一般酒の製造を減らして適正な価格へと修正しつつ、古酒のブランド力を高めていくことが有効と考えられるが、それには一般酒の減収分を補う収益性の高い製品の開発が必要となる。そこで、本事業では、酒造所3社と沖縄県工業技術センターが連携し、一般酒減収にかわる収益源となりうる、琉球王朝時代から大正期に沖縄で造られていた酒「芋酒」を現代風にアレンジし復活させることを目指し、研究開発に取り組んだ。



本事業での取り組み内容

- 製麹法の検討と実機試験
芋酒製造において、米麹は酵素剤の役割を果たすため、高い酵素力価を有する米麹の調製が必要となる。そのため、芋酒製造で使用予定のタイ産インディカ米および黒麹菌を用い、吸水率が酸度と酵素力価に与える影響について検討を行った。
- バリエーションの検討とポジショニングの明確化
バリエーションの検討のため、黒糖、甘藷、酵母、蒸留法、原料割合の違いによる9パターンの芋酒を試作し、香気成分等について分析を行った。また、市販の芋焼酎と試作芋酒の香りの比較も行った。
- ブランド戦略の構築
ブランド戦略の構築に取り組み、試験販売用の商品「IMUGE.（イムゲー）」を完成させ、情報発信パンフレットやHP制作、「IMUGE.（イムゲー）」復活記者会見や「沖縄の産業まつり」での試験販売を実施し、アンケート調査等による効果検証を行った。



請福酒造 有限会社

- 設立 昭和24年8月
- 代表 漢那 憲隆
- 住所 沖縄県石垣市宮良959

- 事業内容
・ 泡盛製造販売

本事業の成果

- 蒸し米吸水率、製麹温度、時間で酸度、酵素力価の制御が出来るようになり安定した製麹が可能となった。
- 黒糖、甘藷などの原料割合によりラム酒、芋焼酎、その中間の味わいに対応でき、芋焼酎では実現できない香り、味わいの表現ができ、商品競争力が見込めることが分かった。
- パンフレット等を作成する上で、博物館等取材したことで、芋酒の数少ない資料を補完できるような情報が得られ、コンテンツ制作に活かすことができた。
- 試験販売やアンケート調査を通して、芋酒の持つ可能性を把握でき、次年度以降に繋がるデータを獲得することができた。

企業担当者の声

他に類例のない酒類である芋酒の製品化に向けてプロジェクトを開始できたことが、本事業の一番の成果だと思います。また本事業で得た成果をもとに、プロモーションやブランディングに向けた他の助成金事業を活用することもでき、イムゲー事業を継続的に行っていく上での土台を作ることができました。