

琉球大学学術リポジトリ

沖縄関係 沖縄返還協定批准書交換式

メタデータ	言語: 出版者: 公開日: 2019-02-05 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: - メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/43575

參考

「あわもり」について

泡盛は沖縄特産の酒で、今から約五百年前、シヤム（現在のタイ）から伝来された。

「泡盛」という名は、酒度計のなかつた当時、一尺五寸の高さから碗に注ぐと、微細な泡が盛り上がり、その泡の状態によつて、酒度、良否を鑑定したので「泡盛」と呼ばれるようになった。

別に粟を原料としたから「泡盛」という説もあるが、原料はすべて純米で、雑穀などは用いない。

醸造法は、自然発酵のモロミを蒸溜して造られるが、その独得な香気と風味が珍重されている。

特に永年貯蔵されたものは「古酒」と呼ばれ、祝事などに用いられる。

本日の古酒は二十年の年月を経過したもので、沖縄では最も珍重に値する。

「あわもり」について

泡盛は沖縄特産の酒で、今から約五百年前、シヤム（現在のタイ）から伝来された。

「泡盛」という名は、酒度計のなかつた当時、一尺五寸の高さから椀に注ぐと、微細な泡が盛り上がり、その泡の状態によつて、酒度、良否を鑑定したので「泡盛」と呼ばれるようになった。

別に粟を原料としたから「泡盛」という説もあるが、原料はすべて純米で、雑穀などは用いない。

醸造法は、自然発酵のモロミを蒸溜して造られるが、その独特な香気と風味が珍重されている。

特に永年貯蔵されたものは「古酒」と呼ばれ、祝事などに用いられる。

本日の古酒は二十年の年月を経過したもので、沖縄では最も珍重に値する。

クワクワ
あわもろい

No. _____

泡盛は沖繩特産の酒で、今から約五百年前
 シヤムへ現在のタイへから伝来された。
 「泡盛」という名は酒度計の字から当
 時一尺五寸の高さから桶に注ぐと、微細
 泡が盛り上がり、その泡の状態によつて酒
 度、良否を鑑定したので「泡盛」と呼ばれる
 ようになった。
 別に粟を原料としたから「泡盛」という説
 もあるが、原料はすべて純米で、推穀などは
 用いない。

沖繩グラフ原稿用紙

No. _____

醸造法は自然発酵の毛口ミキを蒸溜して
 くられるが、その液母は香気と風味が物々
 しい。
 とくに永年貯蔵されたものは「古酒」と
 呼ばれ、祝事などに用いられる。本由の「古
 酒」は、二十五年の年月を経たもので、
 現在の沖繩では最も古い古酒として知られて
 いる。
 本日の古酒は二十五年の年月を経過して
 香りの泡盛は、上品な味で、

沖繩グラフ原稿用紙