



泡盛でも焼酎でもない、真の〆地元酒「イムゲー」の  
歴史が再び動き出す

# IMUGE.



## 琉球スピリッツ「IMUGE.」

**名称の由来**／語源は芋を原料とした安酒を意味する「芋下」。さつま芋、黒糖、味噌麹は家庭の台所にあるもので、琉球王朝時代から自家製のイムゲーが庶民に親しまれていた。

**製法の特徴**／麹を製造し、水・酵母と共に一次仕込み。二次仕込みでさつま芋と仕込み水とを合わせ、三次仕込みで黒糖を合わせる。その後蒸留し、約半年寝かせ酒質を調整。

**原材料の特徴**／昔から生産されていた農産物である沖縄県産のさつま芋、黒糖、及び米麹のみを使用。含糖物質の黒糖を使用するため、スピリッツに分類される。

**品質と安全性**／国際的な食品衛生管理手法である HACCP（ハサップ）を徹底することで、原材料の選定から製麹、仕込み、蒸留、貯蔵、瓶詰のすべての製造工程で安全を管理。

**業界とりまとめ団体**／IMUGE 協議会 沖縄県石垣市宮良 959 番地



IMUGE 協議会  
代表  
漢那 憲隆 氏

酒好きな沖縄人が自信を  
持つて推す〆美味しさ〆

沖縄人の特徴としてよく言われているのが、酒好きな人が多いということ。したがって、酒の味の評価に一切の妥協はないと言っている。世の中にまだその名は知られていないが、沖縄の酒造会社がこれこそが沖縄のお酒だと自信を持って送り出したこと自体が確かな証。日本中を見渡しても沖縄ほど「一度観光に行ってみた」と思わせる場所はなく、多くの人が美しい自然や独特の文化に興味を持っている。そのような向きにはぜひ、知って味わってほしいお酒だといえる。歴史が再スタートしてすぐにコロナ禍となったことで、観光客が飲むことでイムゲーの魅力を知り全国に発信されていく、という理想の流れは一旦阻まれたかに思えるが、じきにその魅力に誰もが気づくことになるに違いない。



イムゲーのさわやかな初発の香りを醸し出すさつま芋



沖縄のサトウキビが生み出す、飲んだ後の甘い香り



仕込み後は半年以上寝かせ、丁寧に酒質を調整

イムゲーだけが実現  
させる芳醇

実際に飲んでみて感じるイムゲーの魅力は何と言っても、さつま芋に由来する柑橘のさわやかな香りと黒糖の華やかな香りとの絶

妙なハーモニー。その芳醇はボトルを開けた瞬間から、グラスに注ぎ、口を含み、飲み干すまですっと持続する。これは個人の主観だけでなく理論的にも言えることで、黒糖でつくった焼酎は初発の甘い香りが魅力、逆に芋焼酎はどちらかといえば飲んだ後に鼻から抜ける後発の香りが魅力だとされている。イムゲーにはその両方が備わっているのだ。香りが長く続くことによりアルコール臭を感じにくく、飲みやすさの面も格別だ。5種類のイムゲーにはそれぞれの島で獲れたさつま芋、黒糖、水が使われ、さらに気候も異なっているため、微妙な味わいの違いも楽しめる。

泡盛も焼酎も今やポピュラーなお酒で、様々な飲み方のレシピが存在する。IMUGE協議会の代表を務める、石垣島でイムゲーを製造する請福酒造の漢那憲隆社長によれば、おすすめ飲み方は「香りが最も楽しめるのはお湯割り。夏場に飲む炭酸割りも美味しい」といったシンプルなもの。歴史が再スタートしたばかりゆえ、ネット上で検索してもまだアレンジレシピは見当たらない。自ら探す楽しみが残されているのも大きな魅力だろう。



沖縄産のさつま芋と黒糖でつくった希少なお酒

### 商品情報

「請福 IMUGE（請福酒造有限公司）」税抜 1800 円「久米島の久米仙 IMUGE（株式会社久米島の久米仙）」税抜 1800 円「多良川 IMUGE（株式会社多良川）」税抜 1800 円「今帰仁 IMUGE（有限会社今帰仁酒造）」税抜 1800 円

### 関連団体

IMUGE 協議会  
〒907-0243 沖縄県石垣市宮良 959 番地 請福酒造内  
☎0980-84-4118



沖縄の地元酒と聞いて思い浮かべるのが泡盛だが、庶民的な存在になったのは最近のことで、原料である米の収穫が難しいこの地ではかつて希少なお酒だったそう。そのころ家庭でつくられ親しまれていたのは「イムゲー」と呼ばれるお酒。語源は芋を原料とした安酒を意味する「芋下」だ。ところが明治32年の酒税法によって家庭での製造ができなくなり、その伝統は潰えることに。真の沖縄伝統のお酒であるにもかかわらず、酒造会社がつくることもなかった。そのイムゲーが100年以上の時を経て、沖縄本島、石垣島、宮古島、久米島の酒造会社5社によって復活を遂げた。

製造法は誰も知らず文献頼りとなったが、5社には共通する確かなことがひとつだけあった。それが「さつま芋と黒糖、沖縄人の誰かが美味しいと感じている地元の

### 長く持続する、さつま芋と黒糖の香りのハーモニー

芋焼酎特有のさわやかな初発の香りと、黒糖焼酎特有の飲んだ後に鼻から抜ける甘い後発の香り。その両方のハーモニーが、瓶を開けた瞬間からグラスに注ぎ、飲み干すまで長く続くのがイムゲーの大きな魅力。香りが長く続くことによってアルコール臭も感じにくく、飲みやすい。檸檬などの柑橘系とも非常に相性が良い。