

2020-09-28

璀璨風華的琉球泡盛

琉球泡盛學講座 2020 年再次登場健行應外系

109 學年度應外系開設琉球泡盛學講座，特別邀請在沖繩國稅事務所擔任泡盛鑑評會品質評價委員・照屋 充子講師及琉球大學農學部・外山 博英與水谷 治 2 位教授，講授泡盛學理論與品酒實務。受新冠病毒疫情影響，9 月份 2 次授課（9/22 與 9/29）均採遠距教學。本系日韓語組新生自 109-1 學期開始，實施為期 4 學期近 2 年共計 11 次一系列的泡盛學講座授課，於第 4 學期末舉行合格考試，作為最後的成果驗收。

此次也得到沖繩瑞穗酒造株式會社・玉那霸 美佐子社長的鼎力支持，特別寄贈了 8 瓶泡盛酒，提供應外系作為教學品酒實務用。特此再次感謝玉那霸 美佐子社長對於海外泡盛教學活動之贊助推廣。同時也見證台日友好交流，落實在大學課程中。

素有沖繩酒之稱的「泡盛」約有 600 年歷史，是日本最古的蒸餾酒。據傳泡盛酒的製作是 15 世紀初期琉球王朝，與中國、東南亞等交易國進行文化、技術交流而流傳下來。泡盛也成為琉球王國的特產品，作為貢品呈獻給中國皇帝、東南亞各國王及江戶將軍。從原料、製造方法、貯藏等，使用適合當地氣候的黑麴菌，且為全麴發酵的蒸餾酒。比起其他的蒸餾酒的製造，具有其獨自的口感、香氣與魅力。經過 3 年以上熟成後的泡盛，被稱為古酒，其風味、尾韻，更顯其圓潤香醇。

本系一年級日韓語組新生，第一次上課便迫不及待想嘗試泡盛酒的雀躍之心，充分寫在臉上。每一次 2 節的授課時間雖短，但透過日籍講師的教材與講解，讓同學大開眼界，也期待每次豐富泡盛課程的饗宴。開設泡盛學講座，不僅加強學生外語能力之時，也能讓在場聆聽的同學認識世界級的泡盛酒，及學習如何品酒的知識。不需遠赴日本，日本文化的精髓在健行應外系就能看得到、學得到！

撰文者:應外系助理教授劉書彥



上課時同學們認真觀察及品酒情形



了解泡盛酒除了味道品嚐、香氣感受外，顏色的觀察也是重要的一環。



瑞穗酒造株式會社 玉那霸_美佐子社長寄贈的 8 瓶樣品酒_



課後應外系劉書彥老師及同學與日本遠距教學之照屋 充子講師合影