

奄美黒糖焼酎

Brown sugar shochu spirits

Amami brown sugar shochu spirits are made by a distilling process permitted nowhere in Japan but Amami and produce a colorless, mild flavored spirits with zero sugar content that is good for the health. Enjoyed since ancient times, shochu spirits are recognized as a local brand by the Patent Office, and May ninth and tenth are designated "Amami Brown Sugar Shochu Spirits Days."



奄美市で製造されている黒糖焼酎



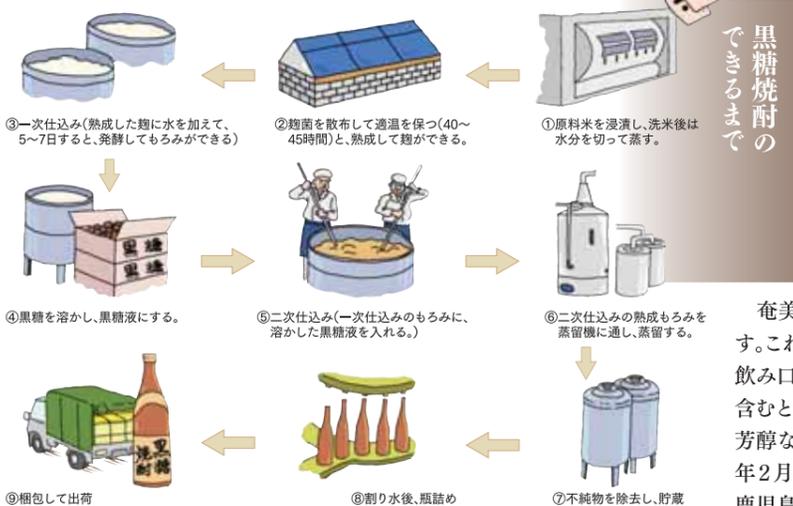
ロックやお湯割り、カクテルなどさまざまな味が楽しめる。



米麹を使う一次仕込みで、もろみの出来具合を見る仕度

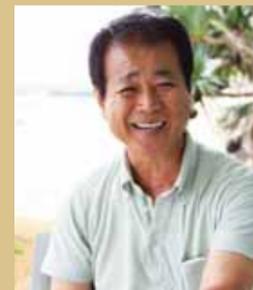


黒糖を溶かし入れる二次仕込み



奄美の特産品の代表格のひとつに、奄美黒糖焼酎があります。これは、日本で奄美だけに製造を許された蒸留酒で、無色で飲み口も柔らかく、糖分はゼロで健康にも良いお酒です。口に含むとサトウキビから作った黒糖のやさしい香りと米麹由来の芳醇な風味が広がり、昔から多くのファンに愛飲され、平成21年2月に特許庁より「地域ブランド」として認定されています。鹿児島県酒造組合奄美支部では、毎年5月9日・10日を「奄美黒糖焼酎の日」と制定し、美味しい飲み方をPRしています。

Amami is known as an island of longevity and Amamian food has gained attention as one reason for long lifespans. New recipes and processed foods are also popular.



島素材に付加価値をつける

食品加工業 松山竹一さん

奄美の果物を加工して菓子類を作っていました。塩や黒糖も自分たちで作り始めました。この素材をメインに、タンカン、マンゴー、グアバ、ショウガ、蘇鉄味噌などを使用し、パンや洋菓子、お土産製品などの加工食品を作っています。奄美にはいい素材がたくさんあるので、付加価値を高めて島外へ広めていきたいですね。



島しょうが黒糖
ショウガを粉末にして、
黒糖をミックス
(2011奄美群島
しま一番コンテスト
(奄美大島)最優秀賞)

食の可能性

人気の島ショウガ加工品

ショウガチップ



ショウガの佃煮

奄美は、長寿世界一を二人も輩出し100歳以上の長寿者が多く住むなど、長寿の島として知られ、その源である「奄美の食」が今、大変注目を浴びています。豚や鶏肉、島野菜を使った郷土料理のほか、新しいレシピや加工品も開発され、人気を集めています。

奄美パイヤもずくキムチ
(鹿児島県水産物品評会最高賞)



奄美黒豚パイヤ井
(奄美市商店街で行われたS-1グランプリでナンバーワンとなった新グルメ)

タンカンの羊かん



タンカン加工品セットも人気



タンカンやヨモギ、タケノコなど奄美の素材で商品開発を手掛けるサン奄美のメンバー

地域に根ざして Adding value to island products

奄美大島の真中にある特産品販売所サン奄美(住用村)では、島で育ったタンカンやヨモギ、タケノコなどの農産物を加工、地元や観光客に喜ばれています。特にタンカン製品は、ジュースやジャム、ゼリーのほか、最近ばかりんとうや羊羹も人気です。

泥染と精巧な緋が生む絹織物

本場奄美大島紬

Authentic Amami Oshima Tsumugi silk pongee

1300年以上の歴史をもつ本場奄美大島紬は、泥染めと精巧な緋織り、100%手織りの絹織物として知られ、平成18年11月に特許庁より地域ブランドとして認定されています。本市では、毎年1月5日を「紬の日」と制定し、大島紬の振興による豊かな街づくりを推進し、また毎月15日を「すきすき紬デー」と定め、大島紬製品の利用促進が図られるよう産地の活性化に取り組んでいます。

また、他産地とのコラボレーションや紬の洋装化、小物雑貨への応用も多く見られるようになってきました。



大島紬愛好家の集い



大島紬ショー

With over 1300 years of history, 100% hand-woven authentic Amami Oshima Tsumugi silk pongee is a mud-dyed, elaborately woven silk fabric and is designated as a local brand by the Patent Office. The city established January fifth as "Tsumugi Silk Pongee Day" and the fifteenth of every month as "Tsumugi Silk Pongee Appreciation Day" to invigorate producing centers.



奄美市では、毎年1月5日を「紬の日」とし、紬の香りが感じられる街づくりを推進している。



大島紬で作ったバッグ



大島紬で作った傘



大島紬で作ったコースター



西陣織物とのコラボ作品

たんかんまるごとチーズケーキ

完熟タンカンをまるごと煮詰め、チーズケーキに黒糖を使用
(2011鹿児島県地域特産品コンクール(大島地域)食品部門最優秀賞)



黒糖ショウガ/黒糖をビターチョコでコーティング
(2010鹿児島県新加工食品コンクール(優秀賞))