

Cuisine Links the World

食は世界とつながる

食の6次産業化と観光業とのコラボレーションに向けて

和食が世界的な注目を浴びる中、黒潮の海の幸、黒糖焼酎に黒糖、黒豚など、黒を基調とした奄美の食文化や、亜熱帯のヘルシーな食の数々も、今や全国に知られるようになりました。こうした豊かな食文化は、観光や各産業との連携が今後ますます期待されています。

Amid worldwide attention on Japanese cuisine, the bounty of the Black Current, brown sugar for brown sugar shochu spirits, and black-haired pork, the food culture of Amami that mingles browns and black ... the variety of healthy food of sub-tropical climate, has garnered attention throughout Japan. The city has a bright future in tourism linked to these local industries.



島豚
島鶏
AMAMI

鶏飯
薩摩の役人をもてなしたという鶏飯は、今や、奄美を代表する郷土料理。



油そうめん
農繁期の昼食に食べられていた油そうめんは、居酒屋でも人気。



黒糖
焼酎
AMAMI



DHAが多く含まれた良質な卵



鶏飯用に最適とされる「あまみ赤鶏」(みなみくんの卵)

新鮮な卵はスイーツにも。



商店街グルメ
決定戦で優勝した黒豚ババイヤ井(鳥しん)



奄美産



根強い人気の黒豚



イタリア料理にも奄美で育った島豚や魚、野菜を活用。

「月桃庵」料理長



豚骨野菜/かつて島豚は貴重なタンパク源で、年越しや正月の大御馳走だった。(郷土料理かずみ)



AMAMI FOODS フルーツ AMAMI



黒糖焼酎は、奄美群島だけで生産されている稀少な焼酎。さわやかな飲み口が注目されている。



パッションフルーツの黒糖焼酎ダイキリ

ハーブや香味野菜と いっしょに

黒糖焼酎モヒート



奄美の太陽の味、タンカン



パッションフルーツ



パッションとミキをコラボした「パッションミキ」



伝統飲料のミキ



カツオ漁

モズク漁



黒潮で育った色鮮やかな魚たち。刺身にしても、空揚げ、煮魚にしても旨い。

魚介類 AMAMI

若者にも人気の「魚匠バーガー」



海の幸を心ゆくまで味わうイセエビの味噌汁仕立て。

ヘルシー&ビューティが期待される奄美の野菜たち

野菜 AMAMI



ハンダマ 島ラッキョウ パバイヤ 島ニンニク ヨモギ餅 田イモ

素材を引き立てる奄美の調味料

調味料 AMAMI



黒糖 手作り茶うけ味噌 天然塩

奄美の海の幸を地域ブランドに



タナガとアオサ トビンヤ(マガキガイ) モズクキムチ