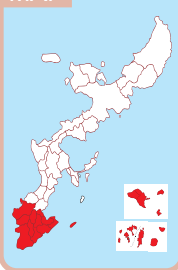


特産品 南部

MAP



南部地区

農漁村女性の積極的な社会参画を目標とする南部地区農漁村生活研究会や、生き甲斐づくりと経済的自立を目指す南部の味起業グループ協議会が地域の産物を活用した特産品づくりに取り組み、南部の女性達が自信と誇りを持って消費者に送る特産品の数々だ。現在、南部地区には22の起業組織と96品の特産品がある。粟国村で小豆を利用して作られた粟国ようかん。夫婦で自家生産した農産物を使った漬物やお菓子。これまでは捨てられていたマグロの頭を利用した北大東村のふりかけ「シーダイヤモンド」、平飼いでびのびと育った養鶏卵などなど。その地域で生まれ育った特産品の数々をぜひご賞味下さい。

【なーびぬ会】
渡嘉敷島で栽培される島米にこだわる味噌づくりを中心に島の特産品開発に取り組んでいる。主な加工品として、とかし味噌、みそクッキー、ごまんぼ、ハーブクッキー、モロヘイヤドレッシング、漬物など。(渡嘉敷村)



【菊みそ加工グループ】
「自然の恵み東風平の香り菊江の健康」をキャッチフレーズに、自家栽培した農産物を活用したれや味噌、佃煮、野菜ピーズ、オクラの漬物を作っている。健康な生活を送るため、母から受け継いだ味と技を次々に伝える。(東風平町)

【春菓子店】



自ら生産した芋を活用し、伝承された芋菓子(ふあちやふあちや〜:芋の揚げ菓子)を商品化している。(具志頭村)

【新城生活改善グループ】



地域の農産物、ピーマン、うこん等を使用した加工品づくりと、毎週土曜日にふれあい市を開催している。特にうこんクッキー、うこん入りサターアングギーやイカ一番は好評で、具志頭の特産品として県外への贈答用に喜ばれている。(具志頭村)

【スマイル加工グループ】



「ムーチー発祥の地、大里村でムーチーの特産品にしよう!」とムーチーの特産品開発に取り組んでいる。主な加工品としては、パパイヤすしの素、福神漬、ムーチー(もち)など。(大里村)



【みやぎ農園】

自社農場でのびのび放し飼いをされた健康なニワトリの産みたまで自然卵を使ったこだわりの手造りマヨネーズを提供している。添加物など一切使用していないので、安心して食べて頂ける。自然卵は宅配している。(大里村)



【北大東村農漁村生活研究会】

北大東村の大地で育ったじゃがいもや、島の近海でとれる大物魚などの加工に取り組んでいる。平成12年には島の人権100周年を記念してじゃがようかんなどの特産品が生まれた。主な加工品としては、じゃがようかん・にこにこムーチー(じゃがいも入り)、南海漬、パパイヤのレインボー漬など。(北大東村)



【佐敷町農漁村生活研究会加工部】

佐敷町の特産品であるパッションフルーツを活用した加工品「パッションもち」を技術確立し、特産品化している。また、手作りの菓子や漬物、みそ等も好評で隣接する農産物直売所「より愛マート」で販売している。主な加工品としては、パッションもち、パッションゼリー、ごま、うっちゃんサターアングギー、健康みそ、漬物など。(佐敷町)

こだわりの味、自然からの贈り物。



南部で生まれ育った特産品。南部には数多くの農産物、海産物がある。元気なうないぬちゃー(女性達)が、こだわって作った味がある。南部の特産品、一度おためしあれ。

【粟国農漁村生活研究会加工部】

粟国の特産品を作り出すために加工部を結成。そてつ実そ、粟国ようかん、もちきびかりんとうなど、島の農産物や、伝承された技を使い、今では島になくなくてはならない存在だ。(粟国村)



【具志川村生活研究会加工部】

「久米島具志川村の生り美らさ」を合い言葉に、生活研究会の活動の中で培われた技術と地域の里芋など農産物を活用した特産品開発に取り組んでいる。主な加工品として、久米島みそ(汁用、おかず用)、久米島漬、サターアングギー(里芋、紅芋入り)が好評。(具志川村)

あっソーカ加工グループ
ひふみ会
パパイヤ会

南大東村で作られたサンニン(月桃=ソーカ)、海産物、パパイヤを使った特産品づくりに取り組んでいる。(南大東村)



【翁長加工所】
夫婦2人3脚で生産した野菜と改善グループで培った技術を活かしてパパイヤの漬物では特許を得、また、技術のない方でも手軽に本物の味が取れる漬物の素を販売し、こだわり商品を提供している。

