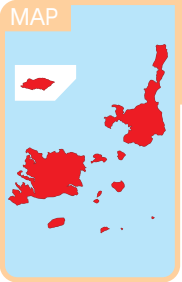
特産品 八重山

MAP



八重山地域は、南の玄関口として昔から食文化や生活様式に大きくアジアの影響を受けてきた。
香辛料であるピパーズや、ウコン、長命草等も特徴的であり、近年は、それらに、付加価値を付けて売り出している起業者が多く出てきている。
また、熱帯果樹のマンゴーやパインアップル、パッションフルーツにも、付加価値をつけ、ジュースやジャム、ゼリー等も商品化され、パパイヤの漬け物は、熱帯地域ならではの漬け物となっている。
また、水稲地域とあって、米味噌や、島内の米を使った泡盛も作られるなど、地域の食材に付加価値をつけ有効に活用している。

八重山地区

おふくろの味

【パパイヤシリーズ】
（森井園芸農産加工部）
いつも笑顔で輝く森井智恵子さん。彼女の農園では栽培しているパパイヤを加工。熟度によりその特性をいかして漬物や、フルーツソース、ジャム等を幅広く商品化している。漬物でも辛味漬、味噌漬、酒粕漬、ピクルス、梅酢漬、ウコン漬、佃煮等バラエティーに富んでおり、パパイヤシリーズとして観光客をはじめ地元でも好評である。
（石垣市）

【パインゼリー】
（三和ヘルシー加工所）
思わず「おふくろさん」と呼びたくなるような平安山盛子さん。彼女をはじめとするお母さんたちが自家農園及び地域で栽培されているパインアップルを原料としたパインゼリーやジャム、パインサワー等を加工販売している。旬のパインをフリージングし、小規模ながら手づくりの良さを生かし年間通して加工している。他もじっくり熟成させた麦味噌や佃煮風のかつお味噌、カボチャ入り砂糖天ぷらも好評である。（石垣市）

【与那国めん】
（与那国町生改グループ農産加工部）
長命草の入った乾めんで、島の新しい特産品の一つとして販売されています。細めのめんで冷やしそーめんや、スパゲッティ風、すまし汁、サラダ等にと用途は広い。
（与那国町）

【大根もち】（東食品）
台湾出身の東夫妻による自家農園で栽培した大根、米、もち米を原料にしてつくる大根もちが好評である。これをニンニクを薬味とした台湾風のタレで食す。最近では真空パックでも販売するようになった。その他に、ちまきやピーナツ菓子も商品化し台湾の食文化を沖縄風に紹介している。（石垣市）

【元気みそ】
物静かな金城トヨさんは、コツコツと地道に夫婦仲良く頑張っている。八重山独特の米麹そのものの味噌「マイヌミソ」をはじめ、大豆とあわせた味噌など島内、県外にも販売しています。マイヌミソのこってりした甘めのみそ汁は、なつかしいふるさとの味のひとつである。（与那国町）

【泡盛「やいま」】
八重山で生産されるお米「ひとめぼれ」を100%原料とする泡盛。JA八重山郡と請福酒造が協力の結果商品化されたもので、さっぱりした味で飲みやすく、泡盛愛好家の中で静かなブームを呼んでいる。
（石垣市）

■お問い合わせ

販売所	住所・TEL・主要販売品
夕凪生活改善グループ	〒907-1542　竹富町西表951　109808-5-63 玄米味噌、黒紫米等
石垣島海のもの山のもの	〒907-0000　石垣市星野165　1098086-7757 オリジナル香辛料、海草類、ハーブティー、竹炭
まるたか加工所	〒907-0024　石垣市新川198　109808-3-3976 ピパースかりんとう、マンゴージャム、紅芋チップス、サーターアンダギー、パイカステラ
森井園芸農産加工部	〒907-0001　石垣市大浜2064　109808-2-908 パパイヤシリーズ（地漬、辛味漬、味噌漬、酒粕漬、佃煮、フルーツ漬、ウコン漬、ジャム、フルーツソース、パインジャム）
三和ヘルシー加工所	〒907-0001　石垣市大浜2064-102　109808-2-649 パインゼリー、ゼリーサワー、麦味噌、さとうきびの天ぷら、漬け物
与那国町生改グループ農産加工部	〒907-1801　与那国町与那国331-1　109808-7-2043 与那国めん
東食品	〒907-0004　石垣市登野城2389-34 109808-2-969 大根もち、チマキ、ピーナツ菓子、クース等
金城みそ製造所	〒907-1801　与那国町与那国331-2 109808-7-1227 元気みそ、マイヌミソ、白味噌、ねりがらし、長命草
超・新鮮海人鮮魚店	八重山地区鮮魚直売店資料編参照
請福酒造有限会社	〒907-0024　石垣市字新川148-3 109808-2-1886 泡盛「やいま」

【玄米味噌】（夕凪生活改善グループ）
お米農家がこだわる7分付き米の玄米味噌。自家産米の玄米に麹をたてて、同量の大豆をいれた手づくりの玄米味噌。薪や昔ながらの蒸籠を使っての味噌づくり。注文販売や各イベントで販売されている。他に自家産黒紫米や赤米、黒紫米のかしき（おこわ）も販売している。竹富町）

島を食す。

☆熱の太陽の島で実った食材たちを生かした手作りの味。南の島をそのままに詰めた特色ある贈り物たち、南風（ぱいかじ）にのせてお届けします。 旅終えて味わう食文化の香り（土産）も、ま格別なはず・・・

八重山地区

母の味

【オリジナル香辛料・ドレッシング・ハーブティー（石垣島海のもの山のもの）】
いつでも仲の良い曽我夫妻。島の素材を活かした商品作り、販売に頑張っている。島に自生する唐辛子、月桃、長命草、ウコン、ピパーズなど数多くの素材を乾燥、粉末にしブレンドしたオリジナルの香辛料（石垣島のホットソース）、石垣島のヒバーチクース、又「チャンプルーみそだれ」は、東京わしたショップでも販売されており県外の顧客も多い。（石垣市）

【ピパーズかりんとう】
いつもおおらかな高西タマ子さん。島に自生しているピパーズ（地域で香辛料や薬用として利用されている植物）を利用しその香りと辛みをいかし甘くないかりんとうとして商品化している。スティック状で、若い人をはじめ観光客にも人気があり県外からも問い合わせがある。他に自家農園でとれたマンゴーのジャムや紅芋チップ、サーターアンダギーも商品化している。（石垣市）