

かごしまの郷土菓子

「かごしまの味」—伝えたい、広めたい、郷土の“食”—



ミキ

夏を乗り切る発酵飲料

奄美大島では、暑い夏を乗り切るために昔から米とサツマイモなどから作られる発酵飲料が飲まれてきました。

「ミキ」と呼ばれるこの飲み物は、琉球統治の時代から、ノロ（集落全体の平和と繁栄を祈願してきた女性祭祀者）の祭事には欠かせない神酒（供え物）として生まれ、今でも豊年祭などにおいて振る舞われています。

炭水化物や乳酸菌を多く含み、栄養価も高いことから、冷蔵庫のない時代には、各家庭で清涼飲料として作られ、離乳食や

夏バテ防止に愛飲されてきました。現在は、小規模の工場などで製造されボトルングされた商品も広く販売されるようになってきました。

できたてのミキは、ほどよい甘さがあり、トロツとした濃厚なところが特徴です。

防腐剤を一切使用していない自然食品なので、賞味期限は冷蔵で約10日間、開封後は原料の二部であるサツマイモの発酵が進み、酸味のある味わいとなります。

これからの夏本番を乗り切るために、生活の中にミキを取り入れてみてはいかがでしょうか。

【取材協力先】

花田ミキ店

奄美市にある花田ミキ店は、地元で60年以上続く「ミキ」の専門店。奄美大島で伝統的に作られてきた製法をもとに、子どもからお年寄りまで安心してご愛飲いただける商品づくりに励んでいます。



代表

花田 謙一郎さん



奄美市名瀬鳩浜町 27
Tel.0997-52-0011