

## 伝統的発酵飲料「ミキ」の製品化

### 支援の背景

沖縄県では古くから、豊年祭などの神事やその他行事において「神酒(ミキ)」を振る舞う習慣があります。ミキは地域ごとに原料や作り方が異なっており、その多くは乳酸菌が関与する乳酸発酵飲料です。

特定非営利活動法人 来間島大学まなびやー(宮古島市)では、来間島で作られる麦麴を使用した伝統的ミキの継承活動を行っており、「来間島ミキ」として、宮古島市公設市場内で店頭販売しています。今回、この「来間島ミキ」の販路拡大のための日持ち向上について、当センターへ相談が寄せられました。

### 支援内容

安全かつ安定的な製造を行う必要があることから、下記のことを技術支援しました。

- ①ヨーグルト用乳酸菌を用いた製造技術および衛生管理技術に関する技術指導
- ②レシピの検討および試作品製造に関する助言

### 支援の成果

米の優しい甘さが特徴の「来間島みきnatural」およびしっかりした甘さを感じる「来間島みきsweet」の2種類を、スパウトパウチタイプで商品化しました。

宮古島市内のワイドー市場や島の駅みやこ、オンラインストア(<https://mikiokinawa.stores.jp/>)にて購入可能です。



製品イメージ