

特産品めぐり 南大東村

沖縄にある41の市町村。
その土地ならではの
特産品がいろいろ！

島の食文化と自然の恵みを
詰め込んだまーさむんな特産品

沖縄本島から東に360kmほど離れた南大東村。およそ120年前、東京・八丈島出身者によってサトウキビ作地として開拓された島は、方言や食文化など八丈島の影響を大きく受けています。

おやつとして食べられていた羊羹（ようかん）もその一つで、各家庭でハレの日に作られるようになり、島に根付いていきました。近海で水揚げされたマグロを特製ダレに漬けたんだシージャーキーは、大東寿司を作る過程で余った刺身を日干しにしたことから生まれた商品。大東寿司とは、みりん醤油で漬けたネタを甘いシヤリにのせたもので、八丈島の郷土料理、島寿司がルーツとされています。そして、島で地酒を作ろうと商品開発されたのがラム酒。地元の良い質なサトウキビだけを使い、無添加、無着色にこだわっていて、個性的な味わいが楽しめます。南大東村には、他にも島の食文化を感じられる特産品がたくさんあります。



大東羊羹

ほどよい甘さで、小豆や塩黒糖など、素材を活かした味が楽しめる。



沖縄ラム酒ケーキ

しっとり生地は少し時間を置くと、味わいがまるやかに。



ティーダコーン

太陽を浴びてすくすく育ったコーンは、甘みが強く歯応えのある食感が人気。



シージャーキー

マグロを特製ダレで漬けて込み、甘口に仕上げているのでおやつにもおすすめ。



CORCORセット

ラム酒の本場フランスでも高い評価を受けた、南大東村ならではの特産品。

私のおすすめ！

大自然が残る南大東島でつくられた特産品をご賞味ください。ぜひ一度おじゃりやれ〜（いらっしゃい）

南大東村観光協会
桃原 祥子さん



広告