

特産品めぐり 伊平屋村

島の素材で作られた
特産品に込めた「おもてなし」

沖縄・最北端の有人島である伊平屋村。約1200人が住む島は、豊かな水を利用した稲作が盛んで、日本一早い新米の生産地としても有名です。そんな伊平屋村の特産品は、島の素材を活かしたもののばかり。近海で水揚げされたマグロがたっぷり入ったマグロカレーは、11種のスパイスと地元産の黒糖を使用。辛さは控えめに仕上げられています。また美しい海で育てられた太もずくにカツオダシを利かせたもずくのたまごもずく佃煮は、たまごかけご飯の醤油代わりに作ったのがきっかけとか。そして、手刈りしたススキを1本ずつ編んでリサイクルシルクと組み合わせたホウキは、民具を現代風にアレンジしたもので、掃きやすいだけでなくインテリアとして飾るのもおすすめです。

島には限られた資源をみんなで分かち合い、客人をもてなす「いへやじゅうてー」という精神が根付いています。特産品から、おもてなしの心を感じてみてはいかがでしょうか。



マグロカレー
トマトベースの酸味がマグロのおいしさを引き立てる。



黒糖蜜
すっきりした味わいの伊平屋産黒糖を100%使用。料理で使うと、コクがUP。



もずくのたまご
鰹節や干し椎茸を使った甘さ控えめのもずく佃煮。



**チヌマンジャーキー
ミーバイジャーキー**
高級魚アールミーバイとチヌマンをジャーキーに。噛めば噛むほど旨味が楽しめる。



ススキとリサイクルシルクのほうき
自生する植物や古布を再利用したサステナブルな一品。



**太もずくとあーさの佃煮
ミーバイとマグロのしぐれ煮**
温かいご飯や冷奴、ソーメンチャンプルーの味付けにもおすすめ。

私のおすすめ！

美しい海とサンゴ礁に囲まれた伊平屋村。豊かな自然に育まれた旬な食材をお楽しみください！

伊平屋島観光協会
金城 洋子さん



沖縄にある41の市町村。その土地ならではの「特産品」がいっぱい！

広告

