

## 着目したのは酵素のチカラ 摘果マンゴーから 生まれた酵素飲料

宮古島ならではのブランドの創出を目指し、松本さんが着目したのは、南国フルーツの象徴「マンゴー」。これまでほとんど利用されなかった。摘果マンゴー（栽培過程で間引きされたマンゴー）を、プロダクトの中心に据えました。これまで焦点が当てられることがなかった島の名物に、新たに光を当て、そこから可能性を広げていく。世の健康志向と発酵ブームを視野に、酵素飲料を模索していたとき、このマンゴーが答えを導き出してくれたそうです。

摘果マンゴーは、主に宮古島を代表するマンゴー農家である「大嶺ファーム」のものを使用。協力農家さんも今では5軒以上が増えてきています。生産者の上地登さんは、「自分達では思いもよらなかったマンゴーの新たな役割に驚くばかりです。未成熟のものに光を当ててくださった本当に感謝していますし、手間暇かけてつくられているからこそ、一つの産業になってほしいですね」と、松本さんたちにもエールを送られていました。

外部から酵母を加えるのではなく、成熟前の若いマンゴーが有した酵素の力だけで発酵が進行。この過程の途上で、ポリフェノールや遊離アミノ酸などの栄養成分作りだしていくのです。出来上がったエッセンスは、多くの原料で構成された酵素シロップとは異なり、マンゴーという1種類だけで作られているからこそ、アレンジ豊富な使い道があります。

## 摘果マンゴーが自らの力で発酵するとき、 万能エッセンスが生まれる



### 1. マンゴーの選別

生食用に出荷されるものより早いタイミングで収穫されたマンゴーたち。品種は人気の「アーウィン」。収穫は、酵素がその力を最大限に発揮できる絶妙のタイミングが求められます。



### 2. 発酵の工程

マンゴーは洗浄、スライスされ、発酵の工程へ。2日目からどんどん泡を立てて発酵していきます。8日目を迎える頃には発酵が進み、実が溶けるくらいに。



### 3. 抽出・ろ過・瓶詰め

定期的に攪拌して均質に発酵を維持。しっかりと発酵が進めば、ろ過を行い、瓶詰め作業へ。美しい黄金色のエッセンスができあがりました。



美味しく！美しく、健康に！

「ヘビーマンゴーエッセンス」

200ml 1,180円+税

若いマンゴー自身が持つ酵母と酵素の働きによって、発酵させて美味しいエッセンスに仕上げました。自然のままにやさしい甘みが美味しい仕上がりになっています。味わいと飲む方のバリエーションの豊富さから、お子様から大人まで手軽に美味しく召し上がっていただけます。



## 「こくとうみつ」を使った料理が味わえる 「小料理 きょうわ」で舌鼓！

一日限定2組の予約制。こちらでは、「こくとうみつ」を使用した料理を提供しています。完全個室の掘りごたつ式和室で味わう、宮古島近海の魚や地元で採れる沖縄野菜などを使ったコース料理の数々を堪能してください。写真上は「こくとうみつ」を使った甘酢で和えた「もずくの酢物」。写真下は、取材時に特別に作っていただいたもの。わらびもちにきなこ「こくとうみつ」をかけてシンプルにいただきます。



### INFORMATION

沖縄県宮古島市平良荷川取 1363  
TEL: 080-6483-6036  
営業時間 12:00 ~ 14:00 (ランチ)  
/ 18:00 ~ 22:30 (L.O.22:00)  
<http://koryourikyowa.kakurezato.com/>  
※ 前日までにご予約ください  
(当日相談可)

## 「黒糖シリーズ」と 「ヘビーマンゴーエッセンス」は ここで買える！

宮古島ではオルタナティブファーム宮古の製品は、新たな宮古の魅力を開拓したと評判に！島内での取り扱いが増えただけでなく、最近では耳の早い東京の代理店から取引の話が増えているのだとか。島内では右記のショップをはじめ、さまざまなお店で取り扱い。



### 「宮古島 空港市場」

宮古空港内にあるスーパーショップ。まさに宮古の玄関口で、松本さんが作った商品がお出迎えしてくれます。空港では珍しい、島野菜も取り扱い。

沖縄県宮古島市平良下里 1657-128 宮古島空港内  
TEL: 0980-79-5307



### 「島の駅 みやこ」

島を訪れた観光客がかならず訪れるお土産屋さんでも、大きな展開で宮古の魅力を来店者に伝えられています。

沖縄県宮古島市平良久貝 870-1  
TEL: 0980-79-5151



商品のお問い合わせ先

累計 100 万件出荷！自然食品・自然療法・エコロジー・らくなちゅうる提案サイト  
「びんちょうたんコム」 <http://www.binchoutan.com/>