

# かけろま きび酢



(株)奄美自然食本舗



# 『長寿の島』奄美大島の秘密

加計呂麻島を含む奄美群島の長寿者を数字で見ると、百歳越えの長寿者数は長寿で有名な沖縄の上をゆく日本有数の地域です。

奄美の主力産業は農業ですが、60代の方もバリバリの現役を続けています。

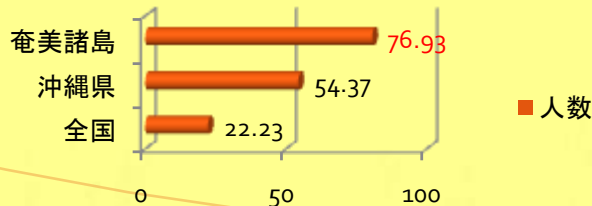
そう、奄美大島は単に長生きを誇る島ではなく、『健康長寿の島』という表現がぴったりの島です。

さて、その秘訣は何でしょうか？



「日本有数の健康長寿地区」  
なんと沖縄の約1.5倍

## 10万人当たりの100歳以上の長寿者



# “加計呂麻島” ご存じですか？

ところで、加計呂麻島ってご存知でしたか？  
時々その言い回しのゴロから“かけまろ”と言われ  
てしまう島なのですが…。

加計呂麻島は奄美本島の南端に寄り添うように  
浮かぶ離島です。

さて、“かけろま”とはどういう意味でしょうか？

地図をご覧くださいと、大島海峡側の海岸線  
が大島の南端をこそげとったように、ギザギザ  
しているのが分かるかと思います。

奄美大島が欠けた島、カケ=欠け、ロ=の、マ=  
島、という意味があるのだそうです。



その神秘的な名前の由来をもつ“加計呂麻島”は、未開拓の自然が尚多く残され、大島本島からは  
小さなフェリーで行き来するしか交通手段はありません。野生の自然に覆い尽くされる加計呂麻島  
は、その名前と同じように驚く秘密を持っています。



# 黒糖製造から偶然の産物

南国の奄美諸島も例外なく、名産はさとうきび栽培です。島の各地では今も昔ながらの伝統的な職人技術で黒糖生産がなされています。その手法は職人の勤による手作り製法が忠実に守られ続け、決して多くはないその生産量は、島の住民のみで消費されていたものでした。

丹念に作られる純黒糖は、島の住人の大きな栄養源であったことは、もちろんです。

四百年もの前の、加計呂麻島のとある黒糖製造所で黒糖をいつものように作った後、釜を水で洗いを釜に残したまま仕事を終わりました。翌日、作業場の釜の中で、白い泡がブクブクと沸いており、発酵している現象が起きました。

これが、『かけろま きび酢』の由来です。



# 島特有の自然発酵醸造

加計呂麻独自の自然が育むもの、それがまさに『きび酢』です。  
必要なものは良質なサトウキビと、天然水、そして大気のみ。

きび酢には菌付けという発酵のための工程がありません。

加計呂麻の大気にのみ含まれる浮遊菌（酢酸菌・酵母菌）で発酵されます。

奄美諸島の人々は、その自然の驚異を生活に取り入れ、自然と融合し食を支えてきたのです。

製造には発酵に約1年、熟成に約2年もの長期工程を経てできあがります。





# きび酢のできるまで

加計呂麻島さとうきび畑



黒糖生産と同じ、糖度の高い良質のさとうきびを厳選する

さとうきび压榨機



選別された新鮮なさとうきびを压榨すると、甘い搾り汁ができる

平釜にて加熱



きび搾りを移し、180℃の高温で加熱し、アク抜き、不純物取り除きを丹念に3度繰り返す。

自然発酵



自然冷却で冷ましたあと、瓶に移し替え2～3日経つと発酵が始まる。

1年発酵



天然水を加えた発酵液をさらにじっくりと約1年かけ発酵

熟成/貯蔵



きび酢工場にて約2年熟成され酸度調整後出荷される。



# 素材そのままの栄養成分

『かけろま きび酢』は日本列島南端に位置する奄美大島にあふれる陽光をふんだんに浴びたかけろま島のさとうきびをから作られています。『かけろま きび酢』は、そのさとうきびの恩恵を100%盛り込んだ自然発酵醸造酢なのです。醸造に必要なものはさとうきび搾汁とかけろま島を流れる天然水のみで他にはなにも加えられません。自然が作り出す栄養素は人にやさしいと言われます。それは自然が作り出す絶妙なバランスだからなのかもしれません。『かけろま きび酢』には、なんら手を加えられない自然の栄養が息づいている稀少で、生産量も限られたお酢です。

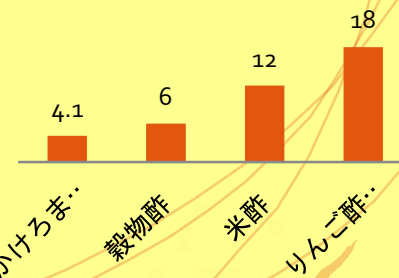
『かけろま きび酢』栄養成分表 (100ml 中)

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	酢酸 (g)
かけろま きび酢	21	0.1	0.1	1.8g	4.1	125	20.4	12.5	0.67	5.48

出典：きび酢＝日本食品分析センター

塩分が心配な  
方も安心！

■ ナトリウム (mg)



その他酢＝五訂日本食品標準成分表



# きび酢料理

奄美の郷土料理に『きび酢』は  
欠かせません。  
伝統的な豚の角煮、油そば、  
や、さしみなどにもきび酢をふ  
んだんに使用するのが奄美の料  
理です

まろやかな『きび酢』の味わい  
が隠し味にもなり、食欲を掻き  
立てます

先人の食と健康の教えが奄美の  
料理の原点です

