

<高付加価値情報ポータルサイト>



アットマークやっちゃば 故郷・奄美のフルーツを通して奄美をご紹介します

地域の健康

奄美の果物専門店@やっちゃばは、故郷・奄美のフルーツや特産品を通して、全国のみなさまへ奄美をご紹介します。
奄美たんかん・奄美すもも・奄美パッションフルーツ・奄美マンゴー・島バナナなどの果物や黒砂糖などを産地直送でお届けしています。

圧倒的な味の濃さ、糖度13度前後の堂脇みかん



堂脇みかんは10月中旬～11月中旬にかけて収穫できる早生温州です。小粒で丸っこいミカンですが、なんといっても糖度13度前後まで跳ね上がる、味の濃さが魅力です。外見は決して良いとはいえませんが、驚くほど甘味が強く、酸がしっかりと残っていますので、ミカン好きにはたまらない味わいです。

普通のミカンで美味しいといわれるもので糖度11度ぐらい。もちろん果物の美味しさは糖度だけで決まるものではありませんが、露地ならではのしっかりとした酸味が残る、この堂脇みかんが抜群の美味しさであるのは間違いないでしょう。小さなミカンに、美味しさがギュッと詰まっているんです。

堂脇みかんの味わいは、繊細というよりも、ワイルドというか、高い糖度とやや強めの酸味に尽きます。糖酸ともに高いので、ひときわ味の濃さがあると言ってもよいですね。

※堂脇みかんの販売は、12月20日頃で終了します。

奄美を代表する郷土料理 鶏飯



鶏飯は、あったかいご飯に、シマの旬の食材をのせて、じっくり煮込んだ鶏のスープをかけて楽しみます。奄美大島にいらっしゃった方は絶対に食べて欲しい郷土料理です。

奄美では家庭料理として実に愛されています。各家庭にそれぞれの楽しみ方がありますが、我が家(前田)ではミカンの皮を刻んで冷凍保存し、鶏飯を食べる際の薬味にしています。ちなみに、我が家の鶏飯のスープは(あまり煮込む時間がないので)薄めですが、じっくり煮込んだ濃い目のスープは格別です。

ご紹介している、この鶏飯のスープはじっくり煮込んでいるので濃いめです。塩が効いているのか食べたときのボリュームを感じますよ。それにしても、インターネット通販で鶏飯がお取り寄せできる時代って本当に嬉しいですね。各地の郷土料理がお取り寄せできるって考えただけでワクワクします。

サトウキビが盛んな島・喜界島ならではの黒砂糖



今から400年ほど前、奄美大島で、はじめてサトウキビが栽培されるようになりました。

その後、奄美の島伝いに沖縄にも広がり、長い時間をかけて、南西諸島一帯で目にするほど増えました。

黒糖といっても、製糖する場所によって、それぞれ味が違います。食べ比べると違いが分かりますので、楽しいものです。奄美大島では、お茶請けとして好まれています。

口に入れて、数回噛むとサラサラと口の中で溶け出し、素朴な甘さが広がります。また甘いのに後味はスッキリ!なんですよ。

寒い冬には、甘い黒糖とあったかい緑茶は最強コンビです。ティータイムのコーヒーや紅茶に、一かけ入れると コクがでてほんのりとした甘みをお楽しみいただけますよ。



故郷・奄美のフルーツや特産品を通して、全国のみなさまへ奄美をご紹介します。

このサービスの対応エリア: 全国

詳細・お申込はこちら



印刷する
PRINT

合資会社 アットマークやっちゃば
住所: 鹿児島県奄美市名瀬金久町9-2
電話: 0997-53-3421