

極上の甘さを誇る安納芋、 世界自然遺産の島、鉄砲伝来の島

熊毛地域

くま げ
にしのおもてし なかたねちよう みなみたねちよう やくしまちよう
西之表市、中種子町、南種子町、屋久島町

熊毛地域は、種子島・屋久島・馬毛島・口永良部島の4島からなっています。種子島は、「世界一美しい宇宙基地」と称される国内唯一の実用衛星打上げ施設を持つ宇宙への玄関口として、また、我が国の歴史を動かした鉄砲伝来の島として知られています。一方、九州最高峰の宮之浦岳をはじめ2000m近い山々がそびえ立ち、洋上アルプスと称される屋久島は、その自然のおりなす景観などが普遍的な価値を持つと評価され、日本で初めて世界自然遺産に登録された島です。

食品部門
最優秀賞



さとうきび酢

種子島の特産品であるさとうきびを原料とした酢。さとうきびの搾り汁をアルコール発酵後、自然発酵させるという昔ながらの製法です。
¥1,890(税込)【西之表市】
日昇製糖 ☎:0997-25-0079

工芸品部門
最優秀賞

草木染ストール

島に自然に自生している植物、または産物にて絹を染色。ストールとして、部屋のインテリア等にも使用できます。島の自然を再発見しながら、生活を楽しむことができます。
¥4,200、¥5,250(税込)【西之表市】
陶染工房 美ほう庵 ☎:0997-23-0326

地域限定部門
最優秀賞

種子島サブレ

種子島の特産品として有名な黒糖と紫芋を使用。種子島をイメージしたユニークな形が特徴的。一枚一枚手づくりで黒糖と紫芋が香るサブレです。
¥1,000(税込)【西之表市】
(有) プンカドウ ☎:0997-22-0338



【食品部門優秀賞】



屋久島たんかんジャム

屋久島のたんかん果汁とたんかんの皮、屋久島の名水を使い、島でしか作れないジャムに。さわやかな味が楽しめます。
¥525(税込)【屋久島町】
宮之浦加工グループ ☎:0997-42-0495

【食品部門優秀賞】



飛魚の親子かまぼこ

飛魚100%のすり身で作った蒲鉾の上に、味付けした飛魚の卵をトッピング。キシキシの歯触りとプチプチの食感が楽しめます。
¥840(税込)【西之表市】
(有) みつわ蒲鉾店 ☎:0997-24-7060

【食品部門優秀賞】



黒糖落花生甘納豆

落花生を種子島産黒糖に四日間密漬けにした甘納豆。渋皮と一緒に食べられるように仕上げました。
¥650(税込)【西之表市】
(有) 菓子処 酒井屋 ☎:0997-22-0167

【食品部門奨励賞】



森の恵み紅茶 屋久島

屋久島で唯一、EU有機認証および国内JAS有機認証を取得している農場で栽培された有機茶葉を使用。ほんのり甘みがあります。
¥525(税込)【屋久島町】
お茶の藤原園 ☎:0997-42-0205

【食品部門奨励賞】



水イカ塩辛

種子島産の水イカ(あおりイカ)独特の甘みと食感を活かした塩辛。ご飯、つまみにも合います。キャップ付き容器で便利。
¥840(税込)【西之表市】
種子島漁業協同組合加工所 ☎:0997-22-0106

【工芸品部門優秀賞】



そら、ぐいっと飲みやんせ

ぐい呑みの台座が不安定なため、酒を飲み干さないと床に置けないという「ソラギュー」という器。種子島の方言が商品名となっています。
¥8,400(税込)【西之表市】
能野(よきの)焼窯元 ☎:0997-23-1410

【食品部門奨励賞】



種子島 安納ロール

希少かつ糖度が高い安納芋とたっぷりのクリームを組み合わせたロールケーキ。しっとりとした食感が印象的です。
【中種子町】
合名会社テラダ ホテル公園通り
☎:0997-27-0394 ¥1,500(税込)

【食品部門奨励賞】



竹鶏物語

南種子町の文化財であるインギー鶏と種子島産の竹(竹の子)を調理した後、風味がある木の芽味噌を和えたもの。ご飯がすすみます。
¥1,050(税込)【南種子町】
食堂 美の吉 ☎:0997-26-0033

【食品部門奨励賞】



屋久さばらっきょ

無農薬、科学肥料無使用栽培のらっきょを屋久島産の天然塩で漬けた塩らっきょ。これに屋久島の特産品「さばおし」を合わせたもの。島では定番の味です。
【屋久島町】
なのせ農園 ☎:0997-45-2030
¥630(税込)

【食品部門奨励賞】



種子島名菓 芋左衛門

種子島ではじめて唐芋を作った人の名前を冠したお菓子。安納芋、紫芋、ラムレーズンの三種類の味が楽しめます。
¥900(税込)【西之表市】
(株) TINA ☎:0997-23-0086

【工芸品部門奨励賞】



屋久杉ねじり箸

¥1,995(税込)～
屋久杉加工業に従事している安房工芸。素材の高級感を活かしながら、通常の箸の持ち部分を削ることにより、持ちやすい箸に仕上げました。経年変化が楽しみな逸品。
【屋久島町】
安房(あんぼう)工芸 ☎:0997-46-3052

【工芸品部門奨励賞】



屋久杉カップ

¥6,300(税込)～
目新しく実用的なデザインが特徴。素材は屋久杉伐採の跡の切り株また倒木を総称する土埋木を使用。原木の製材にはじまり仕上げまで9もの工程が施されます。
【屋久島町】
島屋民芸 ☎:0997-46-3412

【地域限定部門優秀賞】



屋久島美人(椿油)

¥1,500(税込)
屋久島固有のりんご椿の実より搾取した天然100%の椿油。古来より屋久島では各家庭でりんご椿を収穫し、自家製の整髪料や肌荒れ防止に使用。伝統を継ぐ逸品です。
森の恋人 ☎:0997-42-0414 【屋久島町】

【地域限定部門奨励賞】



飛魚のさつまあげ製造体験

手づくりで「さつまあげ」を作るワークショップ。鮮魚がさつま揚げになるまでを学びながら、試食、持ち帰りができます。
¥2,000(税込)【西之表市】
(有) みつわ蒲鉾店 ☎:0997-24-7060

【地域限定部門奨励賞】



しま茜

糖度の高い種子島産「安納芋」をはじめて焼酎に応用したもの。甘い香りと爽やかな甘みの特徴。種子島内の6店舗にて限定販売。
【西之表市】
浜島商店 ☎:0997-23-8912