

食育コラム

大崎の美味しいもの 「あま酒」



みやぎ大崎
ふつつ共和国

大崎市では昔から、収穫したものを無駄にしないよう、保存性を高めうまみを引き出す技として発酵技術が発達してきました。現在も「みやぎ大崎ふつつ共和国」として、発酵文化の推進に取り組んでいます。

昔ながらの米糶だけを原材料にした「あま酒」も、発酵を利用してつくる伝統的な自然飲料で、「飲む点滴」の異名もあるほど豊富な栄養素が含まれています。

米糶でつくられた「あま酒」は、ノンアルコール・無添加・無加糖で、温めて飲むだけでなく、最近では冷蔵タイプ、スムージーやシャーベット等も販売されています。気温が高くなるこれからの季節、夏バテや冷え対策にもおすすめです。



大崎市の食育推進テーマ「みんなで楽しく食事をしよう！」
コラム作成：大崎市食育推進ネットワーク会議（学校栄養士会）