

# 伝統的乳酸発酵飲料「ミキ」の製品化

沖縄県工業技術センター 食品・醸造班

ミキは、琉球列島の祭祀の際に供される伝統的飲料です。米を麦麴、麦芽、サツマイモなどで液化処理した後に乳酸発酵が進行するためヨーグルト様な風味を呈します。その歴史は古く、15世紀には飲用されていた記録があります。沖縄県工業技術センターでは、ミキの歴史や製造方法の調査などを行ってきました。近年、各地域の食材や加工法が見直され、これら伝統料理の継承だけでなく新しい料理を作り出そうとする活動が各地域で見られます。ミキについても、県内数社から商品開発の要望があったため、伝統的製法にのっとりつつも、現代にマッチした製法と風味の商品を開発しました。

## 大宜味村海神祭

祭祀の様子



## 宮古島豊年祭

神事で神酒を飲む女性



### 訴求ポイント

- ・沖縄、奄美地域の文化的背景
- ・植物性乳酸発酵飲料
- ・600年の伝統
- ・国産原料へのこだわり
- ・希少性
- ・ローカロリー

### 開発ポイント

- ・乳酸菌の選定  
米を基質として発酵する  
風味に優れ、機能性を有する
- ・HACCPに基づいた衛生管理  
危害分析と重要管理点の設定  
常温流通できる製品設計



(株)ココロワークス

毎朝食べて腸から健康になるお米のヨーグルト。沖縄県の「長寿県復活」「ヘルスツーリズム促進」に寄与したい。



来間島みき

「みき」を飲んで、みんなが元気で笑顔で過ごしている。みきづくりを通して祈りを文化をつないでいきたい。