



鹿児島県

100%サツマイモだけでつくる、カラダにやさしい”蜜”
南薩摩半島の頼娃・知覧地域に伝わる伝統の芋蜜

南薩摩のあめんどろ



よもぎ餅で食べるあめんどろは南薩摩の春の風物詩

南薩摩のあめんどろ

名称の由来／南薩摩半島に古くから伝わる芋飴を地域の人は「あめんどろ」と呼び、その伝統製法を唐芋農場が受け継いでいる。

製法の特徴／地場産のサツマイモを蒸気釜内でスラリー状になるまで攪拌し、一定温度まで冷まして糖化。さらに水分含有率20%になるまで煮詰める。

原材料の特徴／原料芋はでんぷん質、糖化酵素に富んだ地場産品種を使用。雑味がなく、味覚性にも優れている。

品質と安全性／前処理、蒸し・攪拌、糖化、搾汁の各工程で規格に逸脱なきことを目視確認。煮詰め工程の際は糖度計も使用する等で品質を確認する。

特認者／株式会社唐芋農場（鹿児島県南九州市頼娃町上別府9693番）



株式会社唐芋農場
代表取締役

別府大和 氏

自然の蜜といえばハチミツとメープルシロップが世界的によく知られた存在。スイーツにかけるだけでなく、調味料をはじめとした幅広い用途で日本人にも馴染みがある。主な産地はハチミツが中国、メープルシロップはカナダだ。一方、日本にもこれらの魅力を大きく凌ぐ自然の「蜜」が存在することをご存じだろうか。「あめんどろ」という、南薩摩地方の方言で「サツマイモから採れる蜜」である。

サツマイモは周知の通り、かつては主食、今では加工品を含めたスイーツとして、また焼酎の原材料として長く広く親しまれている。あめんどろの歴史も古く、江戸時代中期に南薩摩地方で生まれ、3月から5月の春の節句シーズンによもぎ餅にかけて食べるというこの地域限定の文化により伝



全国有数のサツマイモ生産量を誇る南薩摩

承されてきた。したがってそれほどメジャーな存在ではなかった。だがその魅力は深く、もつと重宝されてしかるべきもの。現在唯一100%サツマイモだけでつくる無添加のあめんどろを製造している唐芋農場が、世界的にハチミツとメープルシロップに並ぶ「三大蜜」に育てようという意欲に満ちていることがそれを物語る。

日本の伝統が生んだ究極の自然蜜

「あめんどろ」は日本のサツマイモ栽培が発祥した南薩摩半島で、春の節句の際のよもぎ餅にける蜜として伝統が継承されている。やさしい甘味が特徴であるのに加え、ハチミツ等と比較し抗酸化力、食物繊維量、ポリフェノール量で各段に勝る、身体にもやさしい素朴な伝統自然食品。

その魅力とは、まずはやはり風味にある。ハチミツは花粉、メープルシロップは樹液が素で、素材感や主張があまりない。一方、あめんどろにはそのまま食べても美味しいサツマイモの風味とやさしい甘さがしっかりと残り、合わせる食材とのハーモニーもより楽しいものとなる。さらにハチミツ、メープルシロップと比較し明確な差があるのが、健康への貢献度だ。おなかの調子を整えるとしてされてい

る水溶性食物繊維、および身体のサビつきを防ぐ抗酸化力、ポリフェノールはハチミツやメープルシロップのなんと約30倍もに及ぶ。血糖の上昇を抑える低GI値、マグネシウム、ビタミンE等も豊富に含まれている。身体にやさしい自然蜜として、究極に価値するものなのである。

伝統を守りながら 新たな伝統を

地域の伝統食文化を守り続けてきた芋蜜屋「永野製飴所」からあめんどろ作りを唐芋農場が引き継いだ訳は「伝統の食文化を無くしてはならない、という使命感が第一だったが、あめんどろが「長生きの蜜」だとか「女性のための蜜」などと昔から言い伝えられているのは何故か、という好奇心も強かった」からだ、という。そこで昨今、さらに発展させるために地元大学の栄養学研究室とプロジェクトを組み、その成分について徹底的に分析。南薩摩地域外にもあめんどろの存在を知ってもらい、新しい産業として発展させることに挑んでいる。その結果、様々な健康に関する効能が証明され、い

ずれば世界的にハチミツとメープルシロップに肩を並べる存在となり得るのでは、という壮大な思いも抱いているのである。これは食してみれば確かにそのポテンシャルが感じられるものである。

今だからこそ、注目すべき理由

100%サツマイモでつくられた無添加自然食品という安心感もあり、現在は健康意識の高い人たちによる、主に朝食のヨーグルトソースとしての使用が多いあめんどろ。その結果「身体の調子、腸の調子が良くなった」という声が多数届いているそうだ。同社の直営ショップではあめんどろを使用した各種スイーツが展開されており、こちらも人気となっている。

そしてもうひとつ、今だからこそ注目してほしい点がある。ハチミツの中でも特に高級な、マスカの花から採取されたマヌカハニーには強い殺菌・抗菌・抗炎症作用があり、風邪などの薬として代用されているというが、あめんどろがその部分でさらに優れていることが証明されようとしているのだ。どんな症状に対し有効であるの

か、具体的なことはまだ解明されていないが、強い抗菌力が発揮されることは確かだろう。つまり、世界中の人々の新型コロナウイルス感染リスクへの不安を少しでも解消することができるかもしれない、ということ。存在価値は今後、大きく飛躍していく予感がする。



あめんどろ作りに欠かせない特製の蒸気釜

唐芋農場が唯一、あめんどろの伝統製法を継承



よもぎ餅とあめんどろは頼娃・知覧の春の節句には不可欠



左から、安納芋蜜、紫芋蜜、薩摩芋蜜



審査専門委員
法政大学
教授
図司 直也 氏

薩摩半島に根付いた芋蜜文化を、全国へ、そして世界へ。

よもぎ餅に「あめんどろ」と呼ばれる芋蜜をつけて食べる早春の薩摩半島の食文化。その芋蜜づくりの最後の後継者である永野エチさんから、唐芋農場の皆さんがその伝統を受け継ぐ姿は、まさに現代の「継業」そのものです。多彩なメーカーとも協働しながら、あめんどろの価値をさらに高める産品づくりに挑戦しています。

商品情報

あめんどろスイートポテトシロップは薩摩芋蜜、安納芋蜜、紫芋蜜の3種類。贈答に便利な瓶入りと家庭用のラミネートパウチが選べる。永野のあめんどろ（麦芽入）は地元限定販売の逸品。

関連団体

株式会社唐芋農場
鹿児島県南九州市頼娃町上別府 9693 番
☎050-3786-4132

