

Une boisson au bon goût d'amazake, riche en fibres et en acides aminés.

Kankororin

Une nouvelle boisson saine, au goût d'amazake, fabriquée avec des patates douces de l'archipel de Goto, dans le département de Nagasaki.
Idéale pour les petits creux en journée ou pour les régimes.

Photography/Satoru Naito Text/JQR

Data	
Nom	Kankororin
Description	Boisson sans alcool au goût d'amazake
Origine des ingrédients	Archipel de Goto dans le département de Nagasaki
Caractéristiques	Sans additifs, sans sucre, et sans alcool.
Commercialisation	Le 10 mai 2012
Prix	750 yens (hors taxes)



Une boisson traditionnelle pleine de vitamines et de minéraux.

Voici venu l'été et son lot de fatigue causé par les fortes chaleurs. Pour lutter contre ces dernières, un bon équilibre nutritionnel est indispensable. On est souvent étonné d'apprendre qu'à l'époque d'Edo (1600-1868), le peuple buvait de l'amazake (une boisson sucrée à base de riz fermenté) pour lutter contre les coups de chaleur. L'amazake possède cette image forte d'une boisson que l'on consomme chaude l'hiver. Et pourtant, dans les poèmes japonais haïku, ce mot symbolise l'été. En réalité, cette boisson traditionnelle japonaise qu'est l'amazake possède une longue histoire. On y fait déjà référence dans le Nihonshoki (Les chroniques du Japon, ouvrage historique sur l'origine de la lignée impériale et de l'État antique japonais, rédigé et compilé en 720), sous le nom de amanotamazake, ce qui fait remonter son origine à plus de 1300 ans en arrière.

Il y a sûrement une raison pour que le nom de cette boisson soit gravé dans l'histoire depuis si longtemps, et ce n'est certainement pas parce qu'il s'agit d'une simple boisson sucrée. Il se trouve que l'amazake est une boisson à haute valeur nutritive. Elle est très riche en glucose, en vitamines et en acides aminés.

Des patates douces cultivées avec amour, dans les magnifiques montagnes de l'archipel de Goto.

L'amazake a désormais un nouveau visage. Alors que le riz et la levure sont les ingrédients habituels de l'amazake, la boisson Kankororin, mise en vente en avril 2012, est un amazake unique auquel on a ajouté des patates douces récoltées dans

l'archipel de Goto.

Les 129 îles et îlots composant cet archipel, situé à l'ouest de l'île de Kyushu, forment un splendide paysage. Les plaines y sont peu nombreuses, et le sol de nature volcanique rend toute culture peu aisée. C'est pourtant dans cet environnement que, depuis l'époque d'Edo, on cultive des patates douces. Les patates Kankoro, coupées en tranches fines puis séchées au soleil, sont connues comme étant l'une des spécialités de l'archipel. Le produit fut donc baptisé Kankororin, du nom de ces patates séchées, les Kankoro. C'est le fan-club de l'archipel de Goto qui s'occupe de la culture de ces patates douces. Elles sont cultivées et récoltées dans le hameau de Hantomari, à sept kilomètres à travers la montagne depuis le bourg de Togicho. Depuis le lavage, l'épluchage, le séchage, jusqu'à la réduction en poudre des patates douces, toutes les opérations sont réalisées à la main. On procède ensuite à la fermentation, la maturation et la stérilisation à la distillerie Shinozaki, basée depuis des lustres à Asakura, dans le département de Fukuoka, avant la mise en bouteille et l'envoi à la distribution.

La boisson Kankororin, malgré un goût sucré prononcé, est très désaltérante. Sans alcool ni additifs et très nourrissante, elle est idéale pour le goûter des enfants. Elle contient également des fibres alimentaires et des oligosaccharides qui en font un produit excellent pour le transit intestinal et la peau. L'un des produits fermentés typiques du Japon, que vous ne pouvez pas laisser passer.

Ingrédients : levure, riz (100% produit au Japon), patates douces de Goto

Producteur : Shinozaki co., LTD

Distributeur : Syndicat du fan-club de l'archipel de Goto

● Pour toute question, contactez le fan-club de l'archipel de Goto.

focus

Hantomari, petit hameau pittoresque situé à l'ouest de l'archipel de Goto, dont la population s'élève seulement à neuf habitants, répartis en 5 foyers !



Au delà du hameau, la zone est inhabitée. Il y avait bien un autre village auparavant, mais il a été abandonné. Hantomari est ainsi devenu le village le plus reculé de la région. Il s'étend sur un carré d'à peine 500 mètres de côté. Coincés entre la rivière cristalline et la mer d'un bleu pur, on aperçoit quelques champs. On se croirait devant un jardin miniature. C'est dans ce décor de carte postale que sont cultivées les patates douces qui servent d'ingrédient à la boisson Kankororin. Tout le travail étant réalisé à la main, la production est faible en quantité mais d'une grande qualité. Au cœur des patates cultivées dans cet environnement propice, se condense une saveur qui fait tout le goût si particulier de la boisson Kankororin.