

必須アミノ酸や繊維質が豊富な甘酒テイストの健康飲料

カンコロリン

長崎県五島列島で育った甘藷を原料にした
甘酒風味の健康飲料がデビュー!!
小腹が空いたときのおやつ代わりにやダイエットにも最適♡

撮影/内藤サトル 文/JQR編集部

Data	
商品名	カンコロリン
内容	甘酒テイストのノンアルコール飲料
原料産地	長崎県五島列島
特徴	無添加、砂糖不使用、アルコールゼロ
デビュー日	2012年5月10日
価格	750円(税別)



日本の伝統的な 総合ビタミン・ミネラルドリンク

到来する夏は暑さに体がバテて辛い季節。乗り切るには小まめな栄養補給が欠かせない。何でも江戸時代の庶民は甘酒を飲んで夏バテを防いでいたと言うから驚きだ。甘酒には寒い冬に温めて飲む特別なイメージが定着しているが、確かに俳句では夏の季語とさせている。実は日本の伝統的な甘味飲料で、その歴史は古い。日本書紀に天甜酒(あまのたまごけ)に関する記述が見られるというから、その起源は優に1300年前に遡ることになる。

日本の歴史にその存在を刻んで久しいことには理由があるはずだ。実は、甘酒は栄養価が満点なのだ。ブドウ糖を筆頭にビタミン群、必須アミノ酸を豊富に含む。単なる甘い飲み物とは訳が違うのである。

五島列島の美しい里山で 精魂込めて作られた甘藷

そんな甘酒にニューフェイスが登場した。甘酒は、原料に米こうじと米を原料とするのが主流だが、2012年4月に発売された「カンコロリン」は、原料に五島列島で収穫された甘藷(さつまいも)を加えたユニークな甘酒である。

九州の最西端に位置する五島列島は、大小129の島々が連なる風光明媚な地。平野が少なく、しかも土地は火山灰質とあって、農作物の収穫が厳しい。そんな条件の中で、江戸時代以降根付いたのが、甘藷栽培である。甘藷を薄く切って天日で干した「かんころ」と呼ばれる干し芋は、五島列島の特産品として知られている。その「かんころ」を原料にして「カンコロリン」が誕生した。原料となる甘藷を生産しているのは五島列島ファンクラブ。五島市戸岐町から山間を7キロほど抜けた「半泊」に拠点を構え、甘藷を栽培収穫している。洗浄、皮むき、天日干から芋を砕いて粉にするまですべて手作業で行い、その後、清酒や甘酒造りの老舗、福岡県朝倉にある蔵元の篠崎で発酵、熟成、殺菌の後、瓶に詰められ出荷される。

味わいは甘味が強く濃厚だが、喉ごしは意外とさっぱりしている。アルコール分ゼロで添加物もなく、しかも腹持ちがいいので、子供のおやつに最適だ。また、食物繊維やオリゴ糖を多く含んでいるので、お腹や肌の調子を整える。日本を代表的する発酵食品。そのひとつとして注目したい。

原材料/米麹、米(国産米100%)、五島産紫芋
製造者/株式会社篠崎
販売者/企業組合 五島列島ファンクラブ

●問い合わせ/五島列島ファンクラブ ☎0959-73-0480 <http://gotofanclub.jp/>

column

半泊は五島列島の西端にある
風光明媚な村。只今、5世帯9人!



半泊の先には人が住んでいない。以前は村があったが放棄され、ここが人が住む最前線の村となっている。集落は500m四方と狭いながら、山間から流れる清らかな川と青く澄んだ海に挟まれた中に田畑が広がる、美しい箱庭のようなロケーションである。この風光明媚な土地で、「カンコロリン」の原材料である甘藷栽培が行われている。すべて手作業で行われているため大量生産はできないが、その分丁寧に栽培している。このように豊かな環境の中で育った甘藷には美味しさが凝縮され、それが「カンコロリン」の濃厚な味わいとなっているのだ。