

アンケートに答えて特産品をゲット！ 「広報いとまん」市民アンケート!!

広報いとまん7月号から、市民ニーズを把握し、的確な情報発信に努め、読みやすく、親しみやすい「広報いとまん」をつくることを目的に、市民アンケートを実施します。また、市民アンケートに答えていただいた人の中から、抽選で糸満市の特産品をプレゼントします!!

応募対象 糸満市民のみ

応募方法 二次元コードからネットでアンケートに回答して応募

応募期限 7月24日(水)

注意事項 プレゼントは市役所で受け取りです。
当選は20歳以上に限ります。

今回のプレゼントは…

SOUTHERN CROSS Winery パッションフルーツ!!



提供/オリオンビール株式会社

特集のため取材したオリオンビール株式会社さまから、市民の皆さまに楽しんでほしいと、4本ご提供いただきました!

これイイね!笑顔はじける県産品 2024年県産品奨励月間です!!

7月1日(月)から31日(水)までの期間は、2024年県産品奨励月間となっています。積極的な県産品の愛用で、豊かな地域経済社会の発展を目指しましょう!! また、糸満市の地場産品に対するご理解とご愛用をよろしくお願いします!

公益社団法人
沖縄県工業連合会

☎ 859-6191

ID 23477



5 充填・ラベル貼り

ビンにワインを充填! 充填後はラベルを貼り、ラベルがずれていないか、目で確認!

6 仕上げ

1本1本に想いを込めて、手作業で検品と箱詰めを行います!

完成!



ワインの製造工程をのぞき見!!

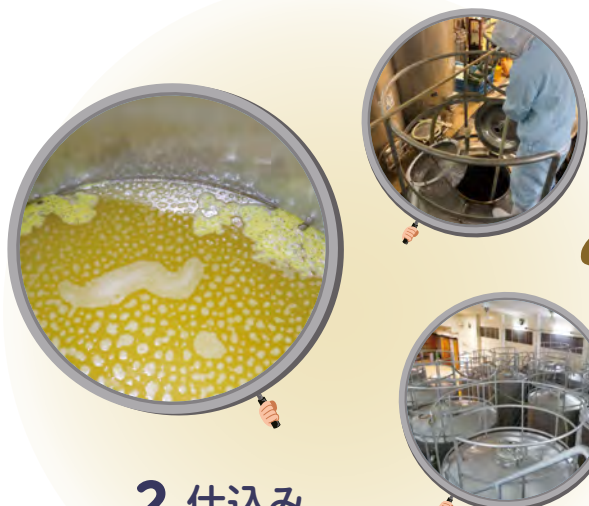
1 集荷・ピューレ加工

市内の各集荷場からパッションフルーツを工場に運び、ピューレ状に!



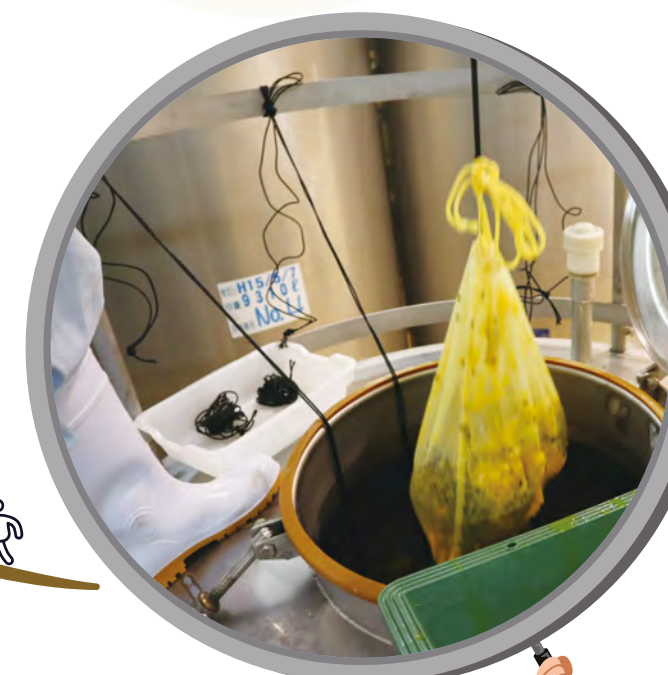
2 仕込み

白ブドウ果汁や酵母をタンクに投入して一定期間発酵させる!



3 マセラシオン・フリュイ製法

パッションフルーツピューレを網目状の袋に入れ、もろみに漬け込みます! 漬けた後も風味が偏らないように、人の手でかき混ぜる!



4 ろ過

もろみの中にある酵母を除去しつつ、発酵中に生じた沈殿物を除去!



ろ過の前と後で透明度が違う!



でも見た目などで出荷できないものもあります。その点、加工品として使用するオリオンビールさんが引き受けてくださるので、大変助かります」と言います。

喜納さんは「実はまだワインを飲めていないです」とはにかみつつ、「ワインがつくれたことで、パッションフルーツのおいしさを県内外の多くの人に知ってもらえるとうれしいです」と、パッションフルーツの認知度が高まることを期待していました。

喜納さんは、7年前から父親の後を継ぎ、パッションフルーツの栽培をはじめました。「パッションフルーツの収穫時期は2期あり、2月から3月に1期目の収穫、5月から6月に2期目の収穫を行います。1期目の収穫と2期目の受粉作業が重なる3月はとても忙しくなります」と繁忙期の大変さを語りながらも「おいしく食べてほしいので、できるだけ農薬を使わず、1つ1つ愛情を持って作っていますよ」と笑顔で汗を拭きます。

喜納さんがつくるパッションフルーツは、ファーマーズいとまんのほか、さまざまな所に出荷されていますが、その1つがオリオンビール株式会社です。「やはり、生食用として出荷することがメインですが、生食用は味が変わらなく

愛情がこもった果実。
ワインでおいしさを全国へ。



パッションフルーツ農家
喜納 享宏さん