

# 口永良部島の復興及び屋久島の地場産業活性化のための 「灰干しワークショップ」のお誘い

(海産物・畜産物の「灰干し」講演・試作講習・試食・交流会)

## ◆趣旨

火山灰を利用して、乾燥・脱臭・熟成させて製造される干物である「灰干し」は、すでに東京築地や和歌山、鹿児島など各地で商品化されています。「灰干し」は臭みがなく深い旨みがあり、宮崎県高原町のシカ・イノシシ・鶏・豚の灰干しは、「ふるさと納税」の返礼特産品としても人気商品です。また、灰干し製造に用いられる火山灰は、天日干しや高温加熱によって乾燥・脱臭・殺菌することで再利用でき、環境に優しい製法です。

口永良部島の火山灰を利用して灰干し生産ができれば、島の新たな生業となったり、雇用増など復興にも役に立ちそうです。そればかりでなく、屋久島の地場産業のためにも活用できる可能性も秘めています。屋久島の皆さんもぜひ参加してください。

## ◆2015年11月7日(土) 13時30分 宮之浦公民館

### ワークショップのスケジュール

1)基調講演 13:30~14:30

講師:干川剛史(大妻女子大学 教授)

2)試作講習会 14:40~15:40

講習指導:柳木春幸(桜島灰干し協同組合 理事長・(株)樹楽 代表取締役)

3)試食会 15:50~16:50

4)交流会 17:00~19:00

無料！！

◆主催:大妻女子大学人間関係学部 干川研究室

後援:屋久島町、屋久島町商工会、屋久島町観光協会、口永良部島本村・湯

向区<連絡先>090-5886-2537(えらぶ年寄り組 山口英昌)

## 11月7日が、ご都合が悪い人のために 11月6日(金) 夜7時

### ミニ・ワークショップ えらぶ仮設住宅・談話室

11月7日が、ご都合がつかない方々のために、ミニ・ワークショップを、えらぶ仮設住宅・談話室で開催します。簡単な製法説明と試食会です。

