



祖父の本を活かした資料室と  
ゲストハウスと、カフェと  
クラフトジンジャーエール

KITEMITA Vol.6

生産者さんに



返礼品：徳之島ジンジャーエール  
徳之島ゲストハウスみちの店主、中林さん。  
味はもちろん、中林さんデザインのかわいい瓶ラベルもお楽しみください。

お店の Facebook は [こちら](#)



Q1.生産するうえでのこだわりを教えてください。

ジンジャーエールに使っているのは、徳之島の最高峰・井之川岳の麓で、久保さん夫妻が自然循環農法で育てた生姜です。自然循環農法とは、その土地にあった植物を農薬や肥料を使わない農法で、この農法で育った野菜は虫や雑草に負けず力強く育ちます。

久保さんの生姜は、特別強い辛味があります。これをぐつぐつ煮込んで、黒糖とザラメ糖、6種類のスパイスでジンジャーエールに仕上げています。



看板やぎの“はるか”。お気に入りのテラスでくつろいでいます。

Q2.大変なことや課題はありますか。

ジンジャーエールは閉店後に作っています。生姜を切り砂糖をまぶして1時間おき、その後1時間煮込みます。作るのに夜中までかかることもあります。でもその間は、飼っているやぎのはるかをみたり、本を読んだりして過ごすので大変とは言えないかも。楽しく作っています。試作では、辛すぎて失敗、ということもありましたね。



笑顔がステキな店主の中林さん。

Q3.今後、挑戦したいことはありますか。

故祖父は徳之島の文化や民俗の本を執筆していて、その本を活かして資料室を作りたいというのが「徳之島ゲストハウス みち」を開いたきっかけでした。当初の目標の資料室がまだ完成していないので、その完成を目指したいです。

また、ゲストハウスも運営しているので、この場所は、旅行で島に来た人が、島の文化や工芸、生活に触れることができるような場所にしたいと考えています。



徳之島ジンジャーエール。お手製のパパイヤ漬と生姜の砂糖漬けを添えて。