

泡盛

恩納村唯一の酒造所が、嘉真良井(カマラガー)から湧き出る清水を仕込み水に使い、先人から継承した酒造りに対する思いと伝統手法を頑なに守り、濃厚な旨みと甘みを醸し出す。地元の人々に親しまれ、愛されるお酒です。

琉球泡盛



海ぶどう

ぶどうのように小さな実がついている恩納村の海で採れる緑色の海藻。口に運ぶと磯の香りが広がり、プチプチとした食感が楽しめます。



モズク

恩納の海で採れる「モズク」はミネラルがたっぷり含まれている自然食品。食べ方は色々で、酢の物や天ぷら、スープや味噌汁の具としても美味しい。



アーサ

「あおさ」という海藻の一つ。海岸の岩にへばりついており、これをひとつひとつ採って水洗いしたものを天日に干して乾燥させて使います。水で戻して味噌汁の具に使ったり、澄まし汁仕立てで美味しくいただけます。

海産物

SPECIALTY PRODUCTS

逸

長寿の秘訣

村産品

自然を活かし、文化を活かす。

The Bounty of Nature and a Rich Cultural Heritage

恩納村では、豊かな自然環境や独自の風土を活かした、ガラス、泡盛、陶芸などの伝統工芸や熱帯果樹などの農産物、さらにモズクやウニなどの海産物を加工して、これらを村産品として販売しています。

農産物



アテモヤ



パッションフルーツ

ビタミンとミネラルがバランス良く含まれている熱帯果実。脂肪の蓄積を防ぎ美しい肌を保つなど特に女性に大人気。また筋肉機能の調整作用や、成長促進の効果が期待されていて、今後注目されるフルーツのひとつです。

陶芸品



ガラス工芸



Specialty Products

Onna Village is known for its traditional crafts, including glass art, awamori and pottery that take full advantage of its natural environment and unique culture. The village also has a thriving agricultural industry that grows passion fruit, atemoya, flowers and ornamental plants, and various vegetables. The village also is a processing hub for mozuku seaweed, sea urchin and other marine products.