

「結びの皇女酢」新発売

明和町 斎宮栽培の黒米漬け込む

【多気郡】明和町特産品 結びの皇女酢 紫（二百
振興連絡協議会（小林邦久 ミリ、税別千九百円）を新
会長）は五日、「招健美」 発売した。国史跡斎宮跡保



新発売した「結びの皇女酢」＝松阪市役所で

存協会が同町斎宮のいつきのみや歴史体験館前の水田で栽培した古代米の黒米を漬け込んでいる。

同協議会はヒジキうどんなどを売り出してきた。黒米は袋詰めしたり、せんべいに混ぜた「いつきせんべい」に加工して販売している。

皇女酢は土産物の幅を広げようと企画し、津市阿漕町津興の山二造酢が製造した。同社の黒酢に黒米の他、自然甘味料の羅漢果と飛騨の熟成唐辛子を漬け、無添加、無着色。黒米のみ殻が沈殿し、そのまま食べられる。

同町斎宮のいつき茶屋やいつきのみや地域交流センターで扱う。

松阪市役所で会見した小林会長は「四倍に薄めたり、炭酸水で割って飲む。甘みがあって飲みやすい。日本遺産の地を知ってもらうきっかけになれば」とアピールした。（奥山隆也）