

地域振興補助事業採択事業のご紹介

モモタマナッツ・バター開発

本事業は、小笠原に広く自生し、島民にとって親しみのある「モモタマナ」の実を集めてバター状にした「モモタマナッツ・バター」の製品化を目指し、加工技術を習得した人材の雇用、器具備品の購入、パッケージの作成などを行いました。モモタマナッツ・バターは、小笠原の新たな特産品開発となるため採択に至りました。



モモタマナについて

モモタマナは海岸、公園、民家の庭など島内で良く見かけられる植物です。実は緑色ですが、木から落ちて乾燥すると茶色に変化します。葉が大きく、日陰を作ってくれるので、島では、木陰でおし



ゃべりする人の姿も見られるほか、木登りを楽しむ子どもの姿も見られます。海岸や公園に落ちている実を見つけると、石で割り、中の種子を食べる子どももいるほど、島では親しみのある木です。

商品の紹介



乾燥させた実を一つずつ手作業で割っていきます。中身を取り出す作業はコツが必要で、慣れるまでは時間を要します。そのため量産することが難しくなっています。



パッケージは、持ち運びしやすく、そのままプレゼントとしても渡せるようなデザインです。モモタマナの実が描かれたクラフトペーパーに商品が包まれています。温かみと自然を感じられる商品に仕上がっています。



【オーナーの言葉】

できる限り島にあるものを使って仕上げたいという思いで製造しています。そのため、モモタマナッツ・バターには小笠原の塩も入れています。甘みも島内で手に入れられるもので使っていきたいと考えています。モモタマナッツ・バターはピーナッツバターのような風味があり、パンやクラッカーにぬって食べるのがおすすめです。店内では、モモタマナの実を使った手作りクッキーも販売しています。



【お店の様子】 USK Coffee



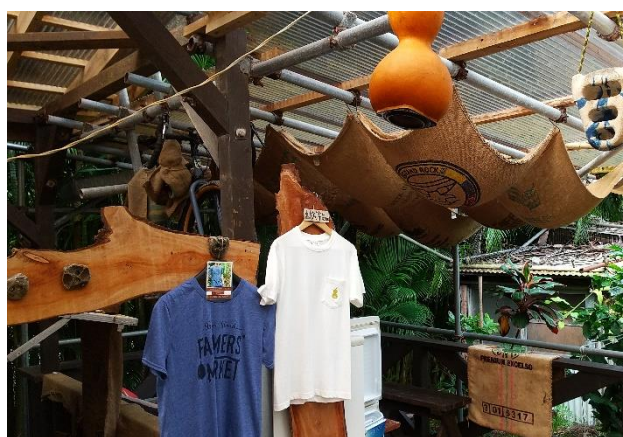
手作りの看板



店の前にある大きなモモタマナの木



店に並ぶ手作りのお菓子



オリジナルグッズの販売

店内には手作りのものがたくさんあり温かみのある空間になっています。
毎月1回、日曜日には島内のパン屋や農家、島民が手作りの商品や作品を持ち寄り、「ファーマーズマーケット」を開催しています。お店は大人も子どもも楽しくにぎわい、島民、観光客、みんなの憩いの場となっています。

【コーヒーの収穫】



コーヒーの木

コーヒーやローゼル（食用ハイビスカス）の栽培も手掛けています。自家栽培したコーヒーは、お店で飲むことができます（※生産状況により提供できないこともあります）。



収穫したコーヒーの実

訪問した11月は
コーヒーの収穫時期でした。



ローゼル



USK Coffee HP <https://uskcoffee.com>

モモタマナッツ・バターは、USK Coffee 店内のほかオンラインショップで販売
しています。

また、小笠原村のふるさと納税返礼品にもなっています。

