

島名	市町村名	料理名	概要	主な材料
徳之島	徳之島町 天城町 伊仙町	あんばそーめん	ゆでた豚肉の三枚肉, カマボコ, 固めにゆでたそうめん, ニラ, 芋ヅルを油で炒め, 塩, コショウ, 醤油で味を整えた料理	豚肉, カマボコ, ニラ, そうめん, 芋ヅル, 塩, コショウ, 醤油, 本だし等
		パパイヤ漬	皮をむいて種を取ったパパイヤに塩を揉み込み, 1~2日塩漬けにした後, 水洗いし, 火にかけて醤油・砂糖・みりん, 酢を混ぜた料理	パパイヤ, 塩, 醤油, 砂糖, みりん, 酢
		島ドーナツ	小麦粉, 粉黒糖, ソーダ, 溶き卵にサラダオイルと酢を入れ, 粘るが出るまで混ぜ合わせ, 油で揚げた菓子	小麦粉, 粉黒糖, ソーダ, 卵, サラダオイル, 酢等
		いんぎゅみにぎり	はったい粉に砂糖, 湯がいてつぶしたサツマイモをまぜ, 水を加えて形を整えた料理	はったい粉, サツマイモ, 砂糖
		落花生の呉汁	一晩水に浸した落花生を細かく液状になるまで碎き, 出し汁で煮込み, 味噌で味を整え, ネギ, 豚肉等を入れた料理	落花生, 味噌, ネギ, 豚肉等
		ハンダマの和え物	味噌, 落花生の炒り粉, 砂糖を混ぜて, タレをつくり, サッと湯がいたハンダマにかけた料理	ハンダマの葉, 味噌, 落花生の炒り粉, 砂糖等