

知って欲しい!

8つの島の

県の動き3



沖縄黒糖®



◆ 黒糖の生産に支えられる島々

黒糖の原材料は、沖縄のイメージのひとつでもある「さとうきび」です。沖縄では、古くから亜熱帯の気候を活かしてさとうきびを栽培し、黒糖を作ってきました。

現在の主な産地は、伊平屋島、伊江島、栗国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島の8島で、各島の含蜜糖工場にて黒糖が生産されています。それら黒糖はそのまま食されたり、県内外の食品メーカーに供給され、主に菓子類や酒造、製パン用などに利用されています。

8つの島の 8つの黒糖



八島黒糖

◆ 黒糖は、さとうきびだけで出来ています!

さとうきびは、糖分が多くなる12月から4月頃にかけて収穫時期を迎えます。収穫されたさとうきびは、時間が経つと品質が低下するため、すぐに含蜜糖工場へ運ばれます。工場ではさとうきびから汁をしぼり、そこから不純物を取り除いた後、加熱・濃縮していき、その後、攪拌(かくはん)しながら空気を含ませて冷却すると、黒糖ができあがります。

8つの島で作られる黒糖は、さとうきび100%の純粋な黒糖です。このことから「沖縄黒糖®」として地域団体商標を取得し、「本場の本物」として伝統の味を守り続けています。また、島ごとに気候や土の種類、さとうきびの品種の違いがあり、黒糖の風味、食感、色などの特色が生まれています。

沖縄黒糖
マーク



◆ 安定供給・消費拡大に向けて

これまで、黒糖の生産量は安定供給に課題があり、そのような中、台風等の災害により平成23~24年期に大減産となりました。県では課題解決を図るため、さとうきび増産計画などにに基づき、さとうきびの生産対策や農家支援、含蜜糖工場の更新整備による黒糖の品質向上対策などを実施しています。

その結果、8島における黒糖の生産量は増産傾向となり、近年は黒糖の安定供給が図られつつあります。

また、沖縄県含みつ糖対策協議会では、毎年5月10日を「黒糖の日」としイベント等を通じ、消費拡大、販路拡大に取り組んでいます。この機会に島によって異なる個性を持つ「沖縄黒糖®」を味わってみてはいかがでしょうか。詳しくは、糖業農産課や沖縄県黒砂糖協同組合のホームページ(<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp>)等をご覧ください。



イベントの様子

沖縄県黒砂糖協同組合



ホームページ



FaceBook

問合せ

糖業農産課

TEL : 098-866-2275

FAX : 098-866-6339