



沖縄黒糖

5月10日は黒糖の日! 「沖縄黒糖®」は、さとうきび100%の証です

沖縄県含み糖対策協議会では、黒糖の販売が本格的に始まる時期にあたる5月10日を「黒糖の日」と定め、「沖縄黒糖」の消費拡大に取り組んでいます。

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にもなっている「さとうきび」です。沖縄では、亜熱帯の気候を活かして古くからさとうきびが栽培され、黒糖が作られてきました。さとうきびは、現在も県内のほぼ全域で栽培されており、生産農家以外にも製糖業、運輸業、機械関連産業など地域への経済波及効果も大きいことから、沖縄県にとって重要な基幹作物となっています。こうした中、現在も黒糖を製造する大きな製糖工場が稼働しているのは、伊平屋島、伊江島、粟国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島の八つの小規模離島だけで、これらの離島では、さとうきび生産と黒糖の製造が地域経済を支えています。



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、すぐに島内の製糖工場へ運ばれます。工場に運ばれたさとうきびは、汁を搾り、不純物を取り除いた後、加熱して濃縮していきます。その後、攪拌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。

八つの島で作られる黒糖は、原材料がさとうきび100%の純粋な黒糖です。八つの島の純粋な黒糖は、「沖縄黒糖」として地域団体商標を取得し、「本場の本物」として認定されたこだわりの伝統の味を守り続けています。

個性いろいろ八つの島の「沖縄黒糖」

各島の黒糖は、同じさとうきびが原材料ですが、八つの島で同じ黒糖はありません。それは、島ごとに、さとうきびの品種、土の種類、気候、製造方法などが違うことによって、黒糖の味、風味、食感、色などに特色が生まれるからです。

各島の自然の恵みと島人の思いが凝縮された自慢の黒糖。食べ比べて自分好みの黒糖を見つけてみませんか?



消費拡大に向けて

沖縄県含み糖対策協議会では、離島地域を支える「沖縄黒糖」の魅力を多くの方に知ってもらうために、毎年5月10日の「黒糖の日」に、関係機関と連携してイベントを開催しています。今年のイベント開催場所や時間については、県糖業農産課や沖縄県黒砂糖協同組合のホームページ (<http://www.okinawa-kurozatou.or.jp>) 等で告知しますので、是非、イベント会場へ足を運んで今年の新糖をご賞味ください!

問い合わせ 県糖業農産課 電話: 098-866-2275 FAX: 098-866-6339

うちなー景

県内にはユニークで興味深いスポットがたくさん。市町村の隠れた魅力をご紹介します。

うるま市 前原のトゥールガマー

2つの物語の舞台となった洞窟

沖縄本島中部を大きく占めるうるま市には琉球王国時代の史跡が多く残り、それらにまつわるエピソードは興味深いものばかりです。「前原のトゥールガマー」という洞窟もそのひとつ。長い歳月を経て形は変わりましたが、名前の由来は、ガマ(洞窟)の中を明るくするために、トゥール(燈籠)をつけたことが始まりとされています。

地元で語り継がれているのは、幸運を掴んだ一人の青年の話。かつて首里王府に奉公していた青年が、家路へ向かう際、道を見失うほどの大雨に見舞われ、このガマで雨宿りをすること。ふと中にある祠に気付く、手を合わせるとピタリと雨が止んで無事家に帰ることができたといわれています。また、青年が別の日にもここで雨宿りをしていたら、同じように雨宿りをした女性と出会い、恋が実ったそうです。

現在では、縁起の良い場所とされ、地域の大切な拝所となっています。



写真提供: うるま市教育委員会文化課

おきなわ花と食のフェスティバルの「おきなわ島ふ〜どグランプリ」で優秀賞を受賞



うるまの埋蔵金

うるま市の特産品「黄金芋」と「ぬちまーす」を使った餡子入りのお饅頭。しっとりとした食感で、塩味と甘さのバランスが絶妙です。

(有)プティ・フル ☎098-965-4702

全国菓子大博覧会で名譽総裁賞を受賞

島魚(しまいゆ)の干物
イラブチャーやグルクンなど、地元で獲れた新鮮な魚を使用。開き、串、切り身の3種類があり、フライパンで焼いて食べるのがおすすめです。

石川漁業協同組合 ☎098-964-3187

うるま市 特産品

