

沖縄県産黒糖・料理専門家評価会

～沖縄の8島黒糖を使った料理とは～



沖縄黒糖の生産実績



資料: さとうぎ及び甘しや糖生産実績(沖縄県)

沖縄黒糖の生産量は、ここ数年、増加傾向にありますが、新型コロナウイルス感染症などの影響も受け、需要が伸びず、在庫量が増加しています。

そのため、需要・販路拡大を目的として、「沖縄県産黒糖・料理専門家評価会」が開催されました。本評価会では、パティシエ、イタリアン、フレンチ、日本料理、和菓子の分野で活躍する料理専門家を招聘し、県内離島の8島で作られた黒糖を使ってオリジナル料理を創作していただき、黒糖の魅力や新しい使い方を発表していただきました。

評価会当日の様子は沖縄県黒砂糖協同組合のウェブサイトで公開しています。



サヴァラン
パティシエ 中達敬治氏



沖縄アグーの黒砂糖赤ワイン角煮
イタリアンシェフ 奥田政行氏



黒糖を使ったスモークサーモン
フレンチシェフ 秋春朋氏



あんみつ
和菓子職人 角村茂氏



黒糖レーズンバター 日本料理シェフ 堀知佐子氏



沖縄県黒砂糖協同組合で
ライブ配信
(https://www.youtube.com/watch?v=_3xPodOc9wM)

沖縄黒糖を使って美味しい料理やお菓子を作りたい！そんな時はぜひ配信動画をご覧ください。

また、料理レシピについても同ウェブサイトにて掲載される予定ですので、お楽しみに！

※「沖縄県産黒糖・料理専門家評価会」は、沖縄県産黒糖の需要拡大及び安定供給体制の確立を目的に実施している「令和3年度沖縄県産黒糖需要拡大・安定供給体制確立実証事業」の取組として、(公財)流通経済研究所の主催により開催されました。

お問合せ先
農林水産部 生産振興課

☎ 098-866-1653