

さとうきびが持つミネラルがたっぷり  
産地それぞれの個性を感じられる沖縄黒糖

この島のめぐみ 沖縄黒糖。

あ!

これも地団!

### 沖縄の地域団体商標（地団）活用事例

地域団体商標制度は、「地域の名称」と「商品（サービス）名」等の組み合わせからなる商標を地域ブランドとして保護することにより、地域経済の活性化を目的とした制度です。

商標登録：第 5053363 号 沖縄黒糖（おきなわこくとう）

沖縄県黒砂糖協同組合

指定商品又は指定役務

沖縄県産の黒砂糖

さとうきびだけを原料とした本物の黒糖

黒糖は昔から手軽なエネルギー補給として沖縄で消費されてきました。沖縄で黒糖作りが始まったのは1623年、儀間真常という琉球王府の役人が中国から製造技術を学び、沖縄に持ち帰りました。年間通して温暖な亜熱帯地域の沖縄はさとうきびの生育条件を満たしており、一大産業として栽培農家が増加し、現在でも日本一の生産量を誇っています。

「黒糖」と呼べるのは「サトウキビだけを原料として糖汁を搾り、煮つめて固めたもの・または粉状のもの」だけです。市場には粗糖に糖蜜を添加して作った外国産の再製糖が多く、「黒糖味」と呼ばれるものには黒糖ではなく、それら再製糖が使用されていることも多々あります。

沖縄県黒砂糖協同組合（以下、同組合）では、外国産と沖縄の黒糖の差別化を図るため、2006年に地域団体商標の制度が開始されるとすぐに申請し、「沖縄黒糖」として商標登録をしました。今は「沖縄黒糖」という名前をあしらったロゴマークを商品パッケージに表示することで、消費者に分かりやすく伝えるよう工夫しているそうです。

離島の農業を支えるさとうきび栽培



沖縄全域で栽培されているさとうきびですが、黒糖を生産し県外に出荷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8つの離島です。沖縄県産の黒糖は精製加工されていないため、さとうきびが持つミネラルやビタミンがたっぷり含まれており、健康志向の方から人気があります。しかし、輸入物と比べて価格が高いことから、国内のシェアは輸入品に奪われているのも現状です。また、より甘い「分蜜糖」の需要が高まり、純粋な黒糖を作る工場が減少し、県内の黒糖工場はこの小さな島々に残るのみとなっています。

「さとうきび栽培は、離島に暮らす人々の重要な収入源になっています」と話すのは、同組合の宇良さん。さとうきびは沖縄の基幹作物となっていますが、高齢化が進み、後継者がいないことが課題になっています。沖縄県では、製糖産業を守るために、さとうきびの栽培や買取価格について管理していますが、同組合



でも沖縄黒糖の価値をあげていくことで事業承継のモチベーションをアップさせ、課題解決に繋げたいという考えがあるそうです。

### 企業とのコラボレーションで 高める認知

沖縄黒糖としての価値を守りながら国内のシェアを伸ばしていくために、同組合では企業への原料提供やコラボレーションを積極的に行っています。南イタリアの老舗チョコレート工房「MAGLIO（マリーリオ）」では、ベネズエラ産最高級ホワイトカカオと伊江島産の黒糖を使用したチョコレートの商品を開発。

紅型模様があしらわれたパッケージに「沖縄黒糖」のロゴがきちんと表示されています。



沖縄黒糖のロゴが表示された商品

県外には長く沖縄黒糖を使い続けている和菓子屋さんもあり、「風味や香りだけでなく、しっとりとした

食感を出すためにも沖縄産の黒糖が欠かせません」という声をいただいたそうです。

「メーカーには出来るだけ沖縄黒糖の文字を入れてもらうよう交渉しています。そうすることで目に見える機会を増やし、沖縄黒糖＝美味しい商品という認知に繋げていきたいです」と話す宇良さん。パッケージに表記できない場合でも、成分表示のところには「沖縄黒糖（または黒砂糖）」と表記を入れてもらうよう依頼しています。メーカー側も付加価値になるため積極的に表示しているそうです。

### 8つの島の個性を打ち出した 黒糖シリーズ

同組合では、8つの島の黒糖工場とさとうきび生産農家を守るために、産地を明確に打ち出すことでブランドینگを行っています。育った土壌や環境、品種が違うことで味や香り、風味に個性が生まれ、それぞれファンも多いようです。

例えば粟国島の黒糖は酸味と甘みのバランスがよく、まろやか。与那国島の黒糖はミネラルが多い分、ピターな味わいになっています。それぞれ生産された年で若干香りや味が変わるため、毎年目当ての黒糖を買

い求めるリピーターも多く、そのままた味わう方もいれば、スイーツや料理の原料として、県内外にも出荷されています。

また、8つの島の黒糖を原料にしたラム酒も開発されています。ラム酒は南米で人気のさとうきびから作られるお酒で、老舗の泡盛酒造所メーカー「瑞穂酒造（株）」が、この8つの島の黒糖を原料にしたラム酒シリーズの製造に取り組んでいます。



8つの島の個性を打ち出した黒糖シリーズとラム酒

### メディア戦略でさらなる認知拡大を

同組合では、国内シェアを伸ばすために、黒糖の安定供給とPRの強化に取り組んでいます。2022年にNHKの朝ドラ「ちむどん」でヒロインを務めた県出身の女優・黒島結菜さんや、アーティストのH

Y、サッカー元日本代表の高原直泰さんを黒糖アンバサダーに任命し、黒糖の魅力を発信、知名度向上を狙っています。「ドラマなどを通して昔ながらの沖縄の味に興味を持ってくれる方が増えると嬉しいですね」と宇良さん。今後も沖縄黒糖の価値を伝えるために、イベント参加や企業コラボに力を入れていきたいと語ります。

県民の心には、故郷の原風景としてウージ（さとうきび）畑があります。沖縄黒糖が守られ、そして県内外・国外で支持されるようになれば、それだけ環境や文化が残ることに繋がります。

「さとうきびから黒糖を作る過程で、捨てるものはほとんどないんです。SDGsの観点から見ても、循環型農業として機能しています。長く沖縄に残していきたい産業ですね」。

### DATA

#### 沖縄県黒砂糖協同組合

住所：沖縄県那覇市古波蔵1丁目24番地27号

沖縄畜産振興センター1F

電話：098-851-8188

HP：https://www.okinawa-kurozaton.or.jp/

#### お問合せ先

経済産業部地域経済課・知的財産室

☎098-866-1730