

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。



あ!

# これも地団!

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

## 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。

## ■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いました。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。

「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、後継者がいないう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

離島の農産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、純粹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。



沖縄黒糖

沖縄県黒砂糖協同組合

沖縄黒糖

沖縄県黒砂糖協同組合

