

# 沖縄県産黒糖の 消費拡大に向けて ～沖縄黒糖を活用した加工黒糖の取組～

黒糖とりまく状況

沖縄においてさとうきびは、全耕地面積の約5割を占めるとともに、農家の約7割が栽培するなど基幹作物として県の農業経済を支えています。沖縄県内のさとうきびはほとんどが上白糖などの原料（粗糖）になります。黒糖・黒砂糖（さとうきびの絞り汁をそのまま煮沸濃縮・冷却し製造したもの）になるのは全体の約1割であり、現在、8つの離島（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）で沖縄黒糖として製造されています。

特に離島ではさとうきびを中心とする農業をはじめ、島ごとに特色のある黒糖製造や関連産業が重要な産業として位置づけられています。このような中、令和3年頃においては、さとうきびの豊作と新型コロナウイルスによる黒糖の需要低下が重なったことで、沖縄黒糖の余剰在庫が課題となりました。このため、国、県、関係団体が連携し、余剰在庫の解消に向けてサプリメント調査や販路拡大等の取組が行われているところです。例えば、スーパーやコンビニでの沖縄黒糖を使用した沖縄ゼンジ、菓子パン、アイス等の販売やホテルでの沖縄黒糖を使用した料理の提供などの取組が行われており、好評を得ています。

一方、沖縄黒糖は、製造している地域の違いによる味の多様性が評価されている反面、水分の多さや味の違いがあることで、製品によっては原料として適さない場合があるとされています。このような場合、品質の安定した



八島黒糖 (沖縄黒糖)  
各島の土壌や天候、さとうきびの栽培方法などの違いが味や食感に反映されています

（参考）沖縄で製造される黒糖、加工黒糖、加工糖の違い									
<b>黒糖・黒砂糖 KOKUTO</b>	<b>加工黒糖 Processed KOKUTO</b>								
さとうきびの絞り汁を煮詰めてそのまま固めた製品。 Made by pressing sugarcane, heating it down, and then letting it harden.	黒糖(原糖/精製糖の原料となる分みつ糖)や糖みつなどを混合した製品。 Products made by mixing raw sugar (the same material that white sugar is) with other ingredients such as refined sugar or brown sugar.								
<b>■表示例</b>	<b>■表示例</b>								
<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>黒糖(または黒砂糖)</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>さとうきび(沖縄県産)</td> </tr> </table>	名称	黒糖(または黒砂糖)	原材料名	さとうきび(沖縄県産)	<table border="1"> <tr> <td>名称</td> <td>加工黒糖</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>黒糖(沖縄県製造)、糖みつ</td> </tr> </table>	名称	加工黒糖	原材料名	黒糖(沖縄県製造)、糖みつ
名称	黒糖(または黒砂糖)								
原材料名	さとうきび(沖縄県産)								
名称	加工黒糖								
原材料名	黒糖(沖縄県製造)、糖みつ								
<b>黒糖</b>	<b>黒糖 + 精製 + 糖みつ</b>								

出典：沖縄総合事務局 農林水産部

加工黒糖（黒糖に粗糖や糖蜜など他の原料を混ぜ合わせたもの）を使用することで、原料として使用しやすくなります。ニーズに合った商品開発がしやすく、二つに合った商品開発がしやすくなります。このように、加工黒糖を活用することで、沖縄黒糖のさらなる消費拡大が期待できると考えられます。



左：与那代表、右：与那会長

そこで、農林水産部では、沖縄黒糖を活用して、加工黒糖で多様な商品づくりを行っている合資会社共栄社（今帰仁村）を訪問し、会長の與那森男氏（以下、與那会長）、二代目代表の與那勝治氏（以下、與那代表）のお二人に話を伺いました。

(質) 共栄社へのインタビュー

興那会長・沖縄県産さとうきび100%の黒糖、粗糖、糖蜜を原料とする加工黒糖を、伝統的な直火釜を用いて手作りし販売しています。1975年に創業しました。

（質）貴社の事業概要、創業のきっかけについて教えてください。

興那会長・沖縄県産さとうきび100%の黒糖、粗糖、糖蜜を原料とする加工黒糖を、伝統的な直火釜を用いて手作りし販売しています。1975年に創業しました。

（質）貴社の事業概要、創業のきっかけについて教えてください。

興那会長・沖縄県産さとうきび100%の黒糖、粗糖、糖蜜を原料とする加工黒糖を、伝統的な直火釜を用いて手作りし販売しています。1975年に創業しました。



左：与那代表、右：与那会長

そこで、農林水産部では、沖縄黒糖を活用して、加工黒糖で多様な商品づくりを行っている合資会社共栄社（今帰仁村）を訪問し、会長の與那森男氏（以下、與那会長）、二代目代表の與那勝治氏（以下、與那代表）のお二人に話を伺いました。

(資)共栄社における  
加工黒糖製造の様子



**【袋詰め前の加工黒糖】**  
冷めたら袋に詰めて完成。  
約300kg/日の製造を手作業で行う。



**【冷却・カット】**

煮詰めた液体を引き延ばしながら冷却し、長方形にカット、ヘラで剥がし手作業でひとつづつ切り離す。冷えると同時に固まっていくため、タイミングよく作業する。



**【煮詰め・攪拌】**

県産さとうきびの絞り汁を煮詰めて出来た粗糖・糖蜜に、沖縄黒糖を独自の配合でブレンド。高温の直火釜で攪拌しながら炊き上げる。

「こだわりの製法を守り続けているんですね。加工黒糖を売り出すに当たつて苦労はありましたか。

與那代表・弊社の加工黒糖は、純黒糖に沖縄県産さとうきびを原料とする粗糖と糖蜜を加えて製造しているため、沖縄県産さとうきび100%の加工黒糖ですが、「加工」という言葉から偽物扱いされることがあり、そのイメージ払拭に苦労しました。

「多様な加工黒糖を製造するようになつた経緯をお聞かせください。

與那会長・平成7年頃にテレビ番組の影響で黒糖ブームが10年ほど続き加工黒糖はよく売れましたが、その後、大型の加工場で大量生産ができ、競合他社が参入したことにより、差別化を図るために、多様な加工黒糖を手掛けるようになりました。

一商品開発や新たな取組について教えてください。

與那代表・粗糖、黒糖、糖蜜のみの加工黒糖商品のほか、ゴーヤー やしおうがの粉末が入った黒糖商品などを製造していましたが、コロナ禍の需要低迷期に、新たな商品として力強い「ソフト黒糖」を開発しました。また、この「ソフト黒糖」にスペイン産カカオマスをコーティングした商品「ブエナ・スエルテ」(スペイン語で「幸運をあなたへ」という意味)を新たに開発・販売したところ、沖

縦県の優良県産品推選事業のNEXT部門で最優秀に選ばれました。外箱の原料にバガス(さとうきびの絞りかす)を使用するなど、沖縄らしさにもこだわりました。

與那代表・さらに、令和6年8月に黒糖を使った沖縄ぜんざいをメインに提供する店舗「今帰仁黒糖スタンド」を村内にオープンしたところなのですよ。



**【ブエナ・スエルテ】**

カカオのほろ苦さと絶妙な口溶けの加工黒糖がベストマッチ。季節によって原料の配合も変更する、手作りならではのこだわりの商品。



一幅広い取組ですね。沖縄県産黒糖の消費拡大に向けてのお考えをお聞かせください

與那代表・沖縄の離島では生産環境に制限があり、さとうきびしか作れない状況もあります。その中でいかに黒糖の需要を増やしていくかが重いかります。また、消費拡大を推進していくには、黒糖の需要を増やす必要があります。純黒糖も加工黒糖も一緒に消費拡大を進めていくべきです。今後も、黒糖の消費拡大に向けて黒糖に関することがな

黒糖の消費拡大に向けて

取材にご協力いただきました與那会長、與那代表に感謝申し上げます。

本記事では、伝統的な黒糖製造法を受け継ぎ、沖縄県産さとうきび100%の原料を用いて加工黒糖を製造する企業を紹介しました。加工黒糖は、口溶けなど食感に変化をつけ、カカオマスや、ナッツ等の食材と一緒に合わせるといった商品開発が可能です。また、実需者のニーズに応じた形状・味・食感を提供することもできることから、黒糖のさらなる販路開拓・消費拡大が期待されます。

沖縄総合事務局農林水産部では、関連団体と連携し、引き続きさとうきびの生産振興及び沖縄黒糖の安定供給、販路拡大に向けて取り組んでまいります。

また、沖縄黒糖を含む沖縄の農林水産業・食品産業に関する情報や農林水産部の取組に関する情報を発信してまいりますので部公式SNSや部HPをぜひご覧ください。



與那会長と與那代表夫妻

お問い合わせ先



部公式  
SNS



農林水産部  
HP