

窓

仕事の

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～

黒糖をとりまく状況

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ライチェーン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ぜんざい、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考えられています。



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る

（参考）沖縄で製造される黒糖、加工黒糖、加工糖の違い

黒糖・黒砂糖 KOKUTO	加工黒糖 Processed KOKUTO	加工糖 Processed Sugar
さとうきびの搾り汁を煮詰めてそのまま固めた製品。 Made by pressing sugarcane, boiling it down, and then letting it solidify.	黒糖に、粗糖（原料糖/精製糖の原料となる分みつ糖）や糖みつなどを配合、加工した製品。 Products made by mixing raw sugar (the raw material for white sugar) or other ingredients with raw sugar with kokuto.	粗糖（原料糖/精製糖の原料となる分みつ糖）や糖みつなどを配合した製品。 黒糖は使用されていない。 Products made by mixing brown sugar or molasses with refined sugar. Kokuto is not used.
■表示例 名称 黒糖（または黒砂糖） 原材料名 さとうきび（沖縄県産）	■表示例 名称 加工黒糖 原材料名 黒糖（沖縄県製造）、粗糖、糖みつ	■表示例 名称 加工糖 原材料名 粗糖（国内製造）、糖みつ

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、ニーズ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。

（資）共栄社へのインタビュー



左：與那代表、右：與那会長

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。

―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。

與那会長…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。1960年代に沖縄本島内の小さな黒糖工場が減っていく中、沖縄の伝統食である黒糖を守りたいという思いで1975年に創業しました。

―加工黒糖製造においてどのような点に力を入れましたか。

與那代表…口溶けを深く追求しました。原料となる粗糖、糖蜜の割合や火入れの加減、気温・湿度などの環境要因で食感が大きく変化します。熟練した黒糖職人が試行錯誤しながら製造ノウハウを作り上げてきました。

そこで、農林水産部では、沖縄黒糖を活用した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）を訪ね、会長の與那森男氏（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
とつずつ切り離す。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。

直火での製造のため、火加減は職人の感覚によるもの。
若手職人さんに伺うと、技術習得まで2年を要したとの
こと。

「こだわりの製法を守り続けている
んです。加工黒糖を売り出すに当
たっ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
っ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
る競合他社が参入したことによって
苦戦を強いられるようになり、差別
化を図るため、多様な加工黒糖を手
掛けるようになりました。

「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
ょ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、新たな商品としてカ
シューナッツや大豆に加工黒糖をか
らめた「黒糖ナッツ」、口溶けの良い
ひと口サイズの「ソフト黒糖」を開
発しました。

また、この「ソフト黒糖」にスペ
イン産カカオマスとコーティングし
た商品「ブレナ・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

縄島の優良県産品推奨事業のNEX
T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
なんです。



【ブレナ・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。



多様な加工黒糖商品



今帰仁黒糖スタンドの
黒糖ぜんざい

「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
要と考えています。純黒糖も加工黒
糖も一緒に消費拡大を推進してい
たいです。今後も、黒糖の消費
拡大に向けて黒糖に関することなら
何でも挑戦したいと考えています。

黒糖の消費拡大に向けて



與那会長と與那代表夫妻

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1
00%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
る、カカオマスや、ナッツ等の食材
と組み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。



部公式
SNS



農林水産部
HP

お問合せ先

農林水産部 農政課

☎098-866-1627