

沖縄黒糖の消費拡大に向けて

～ 沖縄の自然の恵みがぎゅっと詰まった
8島の沖縄黒糖 ～

沖縄の特産品として名高い沖縄黒糖ですが、その原料となるさとうきびは、沖縄の全耕地面積の約5割を占めるとともに、農家の約7割が栽培する沖縄県を代表する農作物です。

実は、沖縄で栽培されているさとうきびの全てが沖縄黒糖の原料となっているわけではなく、その約9割は上白糖などの原料(粗糖)になります。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つの島で栽培されるさとうきびだけが、各島にある製糖工場に運ばれ、その絞り汁をそのまま煮沸濃縮・冷却し、沖縄黒糖となります。沖縄のさとうきびは、サンゴ礁からなる大地で強い日差しと潮風によって運ばれる海からのミネラル分をたっぷり浴びて育つため、これらを原料とする沖縄黒糖は風味豊かでコクのある甘さや、鉄分、カルシウムといった機能性成分が豊かなものとなります。また、8島ごとの土壌や気象条件等の違いから味、香り、食感も少しずつ異なる特徴があります。

沖縄県、関係市町村、沖縄県黒砂糖協同組合、JAおきなわ等の関係機関で構成する沖縄県含みつ糖対策協議会では、新黒糖(その年に収穫されたさとうきびを原料とする黒糖)

の旬にあたる5月10日(黒糖の日)から9月6日(黒の日)までを黒糖消費拡大キャンペーン期間に設定し、沖縄黒糖の消費拡大に向けた各種取組を行っています。

沖縄の自然の恵みがぎゅっと詰まった8島の沖縄黒糖は、そのままおやつとして食べるだけでなく、カレーなどの料理の隠し味や調味料として使ったり、おうちでのラテづくりに粉黒糖をひとつぶりしてカフェ気分を味わうなど、日常に「黒(コク)」を与えてくれるアイテムです。



サンエー那覇メインプレイスで行われた「黒糖の日」セレモニー

Add more richness to your daily life

日常にコクをもっと

テリヤキソース

すき焼き、肉じゃかに粉黒糖

カレーにひと粒

ブランドサイト

Instagram

YouTube

僕らが黒糖を食べる理由

098-866-1653

農林水産部 生産振興課

お問合せ先

沖縄黒糖

沖縄黒糖がつくられる8島と黒糖を活用した料理など

みなさま、この機会に自然の恵み豊かな8島に思いを馳せながら沖縄黒糖を食してみたいかがでしょうか。