

「沖縄黒糖」が地理的表示 (GI) に登録されました!

沖縄黒糖は、ポリフェノール、うま味、ミネラル等の成分を有していることから、ほのかな苦味のある独

沖縄黒糖について



沖縄黒糖

我が国では、地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護するために地理的表示法が制定されています。この度、「沖縄黒糖」(沖縄県)が地理的表示法に基づき、地理的表示(GI)として登録されました。約400年前から製造されている本産品は、沖縄県の基幹作物であるサトウキビのみを原料とし、伝統料理や伝統菓子に欠かせない調味料やお茶菓子として日常的に食されるなど広く浸透し、沖縄の食文化に深く根付いていることから、GI産品として国に認められたものです。なお、「沖縄黒糖」は沖縄県内では5つ目のGI登録産品となります。

沖縄総合事務局HP
(地理的表示)



お問合せ先
農林水産部 食料産業課
☎098-866-1673

産品の名称 (地理的表示)

GI登録団体の構成員は「登録された産品の名称(地理的表示)」を使用できますが、それ以外の者による地理的表示や類似等表示の使用は、原則規制されます。

沖縄のGI登録産品

沖縄では、今回GI登録された「沖縄黒糖」のほか、クエン酸を多く含む「琉球もろみ酢」、大玉で肉厚の「ぐしちゃんピーマン」、鮮やかな黄色の「中城島にんじん」、伝統菓子の「ちんすこう」の4品がGIとして既に登録されています。

特の深い味わいを持っており、お茶菓子として親しまれています。また、「ラフテー」や「サーターアンダギー」等、多くの沖縄料理に欠かせない調味料であり、料理の味に深みとコクを出し、菓子においてはロースト感のある香りとかすかな苦味のある豊かな風味を加える効果があります。



GI登録された沖縄県黒砂糖協同組合の表敬訪問



ぐしちゃんピーマン



琉球もろみ酢



ちんすこう



中城島にんじん