

## ～「沖縄黒糖」（沖縄県）が 地理的表示（GI）として登録されました～

農林水産省は、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）に基づき、沖縄県の「沖縄黒糖」を地理的表示（GI）として登録しました。

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等から、地理的表示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。

### 1. 概要

地理的表示（GI）保護制度は、その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、社会的評価等を有する伝統ある農林水産物・食品の名称を、その地域における知的財産として保護するものです。

農林水産省は、学識経験者からの意見聴取等を経て、令和7年11月17日（月）に、地理的表示法に基づき、「沖縄黒糖」を地理的表示（GI）として登録（登録番号第172号）しましたので、お知らせします。

### 2. 登録産品

○名称：沖縄黒糖

○登録生産者団体：沖縄県黒砂糖協同組合

○生産地：沖縄県

※その他詳細は、別添資料（地理的表示保護制度に基づく登録産品）を参照ください。

### 3. 地理的表示及びGIマークについて

登録された産品は、地理的表示（GI）を使用することができます。その際、地理的表示と併せて以下のGIマーク（地理的表示法に基づく登録標章）を使用することができ、地理的表示産品であることの証となります。また、生産業者の利益の増進と需要者の利益の保護を目的として、その産品の名称（地理的表示）は知的財産として保護されます。

### 4. 参考

登録産品一覧（農林水産省）

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/index.html)

地理的表示及びGIマークの表示について（農林水産省）

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/gi\\_mark/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/gi_mark/index.html)



GI マーク

#### <問合せ先>

内閣府沖縄総合事務局農林水産部 食料産業課

担当者：新地、平田、下里

TEL：098-866-1673 FAX：098-860-1179

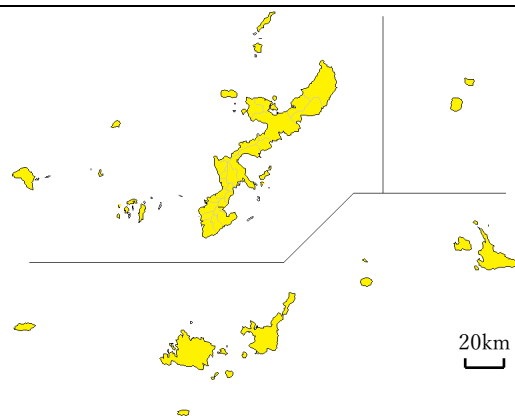
# 地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 172 号 沖縄黒糖〕

登録団体：沖縄県黒砂糖協同組合



生産地：沖縄県



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>)

## 地域との結び付き

- ・ 1623 年に、琉球王国の使節団が明から持ち帰った製糖法により、沖縄のサトウキビを用いて黒糖の製造を開始。その後、黒糖の製造は琉球王国の財政を支える重要な産業として発展。
- ・ 沖縄産のサトウキビを新鮮なうちに搾り、搾汁液をそのまま煮詰める昔ながらの製法を継続。

## 特性

- ・ 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で、ほのかな苦味のある独特の深い味わいを持つ。
- ・ 約 400 年の歴史を持ち、沖縄の伝統料理「ラフテー」や伝統菓子「ちんびん」、「サーターアンダギー」等に欠かせない調味料として広く浸透しているほか、お茶菓子として日常的に食されるなど、沖縄の食文化を形作っている。

## 生産の方法

- ・ 沖縄県内で栽培されたサトウキビのみを用いて搾汁し、搾汁液から異物を除去した後、煮沸により濃縮し、糖蜜の分離などの加工を行わずに冷却し、固形又は粉末状にする。