

こんなところがイイ!

おすすめポイント

- 地域食品のブランド表示基準「本場の本物」認定
- 原料は各島で穫れたさとうきびのみ使用。島ごとに特徴がある
- さとうきびのカスを燃料や堆肥に直接利用。エコな製法を導入

沖縄県黒砂糖協同組合
 沖縄県黒砂糖工業会
 ☎098-859-6280
 【所在地】沖縄県那覇市小祿1831-1
 【HP】http://www.okinawa-kokutou.jp/

編集部
 さとみんがゆく!!
 今号のこだわり
 産品。



8つの島の気候や
 土壌をそれぞれ表す
 個性的な味わいの黒糖
 沖縄県那覇市



1 伊平屋島
 雨が多い島。ぎゅっと濃縮された硬めの大粒は、甘みが濃いものの、苦みがなく爽やかな味

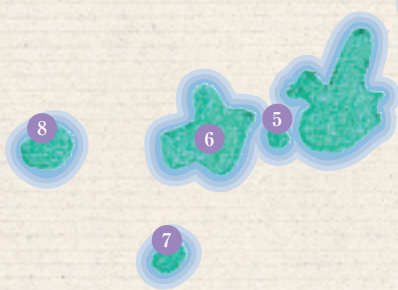


3 粟国島
 歯を当てるとほろほろ崩れて溶けるさっぱり味。沖縄でも黒糖と塩の産地として知られている



2 伊江島
 見た目は小石のような風合い。口当たり滑らかで、塩味や苦みがほとんどないあっさり味。2011年から製造

沖縄県 八島黒糖



4 多良間島
 農村の島。さめが荒く、噛むとじゅわじゅわと黒糖の粒が感じられる。香りが強く、苦みとコクがある



6 西表島
 柔らかく、少し粘りのあるヌガーのような味わい。甘みは濃く、柔らかな苦みがあって味わい深い



5 小浜島
 軽く崩れて口どけがかなりよい。甘さがほどよく、苦みがなくて食べやすい

沖縄で黒糖が作られるようになったのは、今から390年ほど前。中国から黒糖の製造方法がもたらされ、亜熱帯の気候を活かしたさとうきび栽培は、沖縄全土で盛んになりました。現在、さとうきびは県の耕地面積の半分を占めていますが、その大半は上白糖などの粗糖に。黒糖になるさとうきびは全体の約5〜6%です。かつては数百あった黒糖工場は70年代から大幅に減り、黒糖を製造して県外に出荷しているのは八島だけ。その八島それぞれで穫れたさとうき

黒糖を県外に出荷する
 全8島の伝統的な味



8 与那国島
 キャラメルのような形。口に入れた瞬間に酸味を感じられる。さめ細かく、西表島よりも粘りがある。日本最西端の島



7 波照間島
 甘み、香り、苦みのバランスがよく、あっさりとして食べやすい。日本最南端の有人島で、黒糖は唯一の特産品

びのみを原料に、昔ながらの島の味を守っているのが八島黒糖です。八島黒糖はどの島もさとうきびの汁を搾って煮詰め、糖蜜分を含んだまま固めるといった伝統的な製法で作られています。製法に大差はありませんが、島の土壌や天候の影響を受け、黒糖の甘みや苦み、香り、食感が島ごとに異なります。工場が稼働するのは、さとうきびが最も糖分を蓄える12〜4月。毎日製造する分のみ収穫し、3m近いさとうきびを裁断して圧搾機で汁を絞り、不純物を除いた液を加熱して濃縮しています。八島の工場では汁を搾った後のさとうきびをボイラーの燃料として使い、取り除いた不純物をさとうきび畑の堆肥として利用。そのままでは大量のゴミとなる廃棄物を、有効活用しています。摂取量に対しては微量なものの、

黒糖はカルシウム、カリウム、鉄分などの栄養素を含むアルカリ性健康食品。中医学では、体を温めて血液の循環をよくすると言われています。疲れたときはほんの一口食べて脳に栄養補給を。黒糖は上白糖に比べると塩味や苦み、香ばしさがあがり、味に深みが出るため、砂糖の量を減らしても料理の味が決まります。塩や醤油、味噌の味付けも控えることができますよ。



八島黒糖(粒) 1箱700円。
 一島20gのかちわり黒糖が小分けになっている。島の自然や芸能文化をモチーフとしたパッケージも可愛い

黒糖の濃厚な風味でコクのある料理に!

黒糖は白糖と比べて素材そのものの風味が強いので、いつもの料理やデザートに使う砂糖を黒糖に変えるだけで、濃厚な味わいになります。豚の角煮や煮物、炒めものもコクのある味に。シチューを煮る際に、あらかじめ砕いた黒糖をお肉にまぶしておくと、糖の保水性によって柔らかく仕上がります。栗の甘露煮もおすすめ。栗の甘露煮もおすすすめ。黒糖のおかげで香り高く仕上がりました。