

あれから400年、5月10日の黒糖の日



● さとうきびの力、8島の恵み

さとうきびには力があります。夏の暑さで育つ力、乾いた土地で生きる力、台風の雨風に耐える力があります。さとうきびは沖縄のいたる所で作られています。

沖縄には黒糖を作る自然豊かな8つの島があります。伊平屋島、伊江島、粟国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島です。



沖縄黒糖8島のロゴマーク

● 今年は黒糖製法が導入されて400年

さとうきびは黒糖の原料になります。さとうきびの搾り汁から不純物を取って、煮詰めて、空気とかき混ぜて、冷やし固めて黒糖ができます。さとうきびは昔から沖縄にありましたが、黒糖の製法はあまり知られていませんでした。

1623年、琉球王国の儀間真常が中国に青年を派遣し、新しい黒糖の作り方を学ばせて持ち帰らせました。黒糖は琉球中に広まって暮らしを支えてきました。



沖縄黒糖

その後、製法の機械化や工場の大型化が進み、黒糖は沖縄全域で作られてきましたが、時代の変化とともに黒糖を作る工場数は次第に減っていきました。

8つの島では、風土を活かしたそれぞれの黒糖が400年経った今でも作られ、島の経済を支えています。

● 黒糖を食べよう

8つの島で同じ黒糖はありません。伝統的な製法で風味、色、形などに特色が生まれるからです。黒糖にはミネラル分も豊富で、さまざまな機能性があります。みんなで美味しい黒糖を食べましょう。

沖縄県含み糖対策協議会では、5月10日を黒糖の日として定め、さまざまな関連行事を行っております。

今年の行事については、県糖業農産課や沖縄県黒砂糖協同組合のHP (<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/>)で告知しますので、ぜひご覧ください。



黒糖の日関連イベントの様子

問い合わせ

糖業農産課 電話：098-866-2275

広告

市町村

ワードパズル

こたえ

- ① ぎんてんがい
- ② エイサーまつり
- ③ こどものくに
- ④ くがにちんすこう
- ⑤ シアタードーナツ
- ⑥ ライブハウス

いっこくどう

(腹話術師 いっこく堂)