



南国沖縄の太陽の恵みがぎゅつと詰まった健康食

島のキビから生まれた 香り豊かな沖縄の黒糖



沖縄県黒砂糖協同組合 専務理事 本永忠久氏

長寿沖縄の自然食品が人気である。もろみ酢やゴーヤー、島豆腐、ウコンなど、沖縄と聞いて思い浮かべる食品は数多いが、もうひとつ忘れてならない食品がある。400年の歴史を誇る沖縄黒糖だ。黒糖の原料はいわずと知れたサトウキビ。スーパーでは、粗糖に糖蜜などを添加してつくった黒っぽい再製糖も多くみかけるが、沖縄黒糖は当地で栽培された登熟のキビだけを使い、昔ながらの製法でそのまま煮つけてつくられる。混じりけのない自然の栄養分をたっぷり含み、実にヘルシーだ。こうした本物の黒糖がつけられ

ているのは、亜熱帯の離島地域に浮かぶ8つの島である。黒糖の故郷を訪ね、沖縄へ飛んだ。まずは那覇の沖縄県黒砂糖協同組合を訪ね、本永忠久専務理事に話を聞く。すると、意外にもキビ栽培量が県内一の沖縄本島で、いまは黒糖工場がないことを知る。「元々本島にも小さな黒糖工場が数百も点在し、製造する冬期には集落に甘い香りが漂っていたそうです。でも国の政策もあって、沖縄にある工場の大半が大規模な分蜜糖工場に整理統合され、45年前には本島から黒糖工場が完全に消失。現在、黒糖を生産している地域は大きな分蜜糖工場を作るための原料が少なく、原料の輸送も難しい小さな島々の工場だけが残っています」。黒糖は江戸時代初頭、中国から琉球王国に製法が伝わり、沖縄の特産品として発展してきた。ところが、1911年に分蜜糖製造が

はじまってからは、状況が一変。いまや沖縄の砂糖総生産量の9割以上を分蜜糖が占める。そもそも砂糖は甘味料であり、砂糖以外の成分を2割も含む黒糖から、より糖度の高い分蜜糖へと需要が移行していったのも頷ける話だ。ただ昨今、そんな沖縄黒糖の健康機能が見直されている。行政はキビの増産計画に乗りだし、同組合でも地域単位のキビ増産や職人育成に力を注いでいるという。「それに沖縄黒糖は豊かな風味と多くのミネラルがあり国内で多く出回る外国産とはここが全く違う。だから、多くの黒糖ファンからの支持が高い」と、本永さんは胸を張る。美しい大地と海に囲まれた南の楽園で黒糖は生まれる。翌朝、石垣島の南西56kmに位置する波照間島へフェリーで向かった。空はいよいよ青い。2月初



沖縄黒糖

名称の由来／1993年、黒糖品質規格基準の改正により、沖縄黒糖や八重山黒糖、宮古黒糖と呼ばれていたものが「沖縄黒糖」に統一された。
製法の特徴／新鮮な原料を使い、圧搾、清浄、濃縮、仕上げのラインで製造する。成分の足し引きは一切行なわない。
原材料の特徴／8つの島で収穫されたサトウキビのみを使用する。
品質と安全性／各種機器およびパイプをステンレス化し、鉄さび防止に努めるほか、製品室の清浄化や昆虫の侵入にも万全の予防策を講じている。作業服や靴、帽子や手袋の衛生管理にも注力。
業界とりまとめ団体／沖縄県黒砂糖協同組合(沖縄県那覇市古波蔵1-24-27 沖縄畜産振興支援センター1階)



旬というのに気温は25度近い。黒糖製造が島唯一の産業である波照間では、島民をあげてキビ栽培にとりくむ。収穫期は12〜3月。この日、道の果てに翠色の海が広がるキビ畑で、人々は汗をぬぐい、手刈りの作業を行っていた。波照間製糖の金武清也所長の案内でさっそく工場に入った。とたんに植物特有の青臭さがむつと鼻をつく。ここでは刈りとったキビをこまかく粉砕し、4重の圧搾機でジュースにしているという。これを加熱し、石灰水をくわえて異物を濾していくのだそうだ。その後、結晶化する直前まで煮つめてから、上蓋のない仕上げで

5〜6分炊きあげる。濃厚な甘みを含んだ香気があたりに満ちる。仕上げの前で、金武さんから「これは職人の経験が最も問われる大切な工程」だと教わった。「キビの品種やシロップの色、香り、沈殿具合を注意深く観察しながら、温度や炊きあげ時間を調整します。黒糖の風味もここでつくりますよ」。ために仕上げに入る前のシロップを飲んでみると、甘いだけで香りがなく、なるほど納得。波照間島をあとに、今度は西表島へ足を運んだ。西表糖業の方からはこんな話を聞いた。「原料の鮮度も品質を左右します。うちも早いほうだけど、波照間にはかなわん。なにしろ朝入ったキビがその日に、夕方入ったものも翌朝にはなくなってしまう。海外では収穫後1週間たった原料を使う工場もあると聞きますがね」。最終便で西表をあとにした。夕陽に染まった海面をフェリーが静かにすべってゆく。小さな島の、海岸線ざりざりまで迫るキビ畑を窓越しに眺めていると、ついさっき西表でつまみ食いだした、ほやほやの黒糖のとりりとした甘さが舌先によみがえってきた。



写真上右／波照間のキビ畑。収穫は手刈りが中心。ていねいに葉を落とし、茎だけにする。農家の高齢化や後継者不足が心配される。

写真上中／畑からトラックが到着。波照間製糖には、3トントラックが1日45台もやってくる。そのすべてを翌朝までに使い切る。土壌のいい波照間や西表のキビは毎年、他島より糖度が1〜2度高い。
写真上左／製糖工場も機械化が進んでいるが、キビの選別をはじめ、そこそこで人の手が欠かせない。シーズン中は工場が24時間稼働する。



左が金武さん。職人気質らしく言葉数こそ少ないが、黒糖づくりにかける情熱がひしひし伝わってくる。

原料の個性そのまま 8つの個性を持つ黒糖

沖縄黒糖は8つの島で、その島のサトウキビを原料に伝統的な製法でつくりつけられています。各島のキビは品種や土壌などによりそれぞれ個性を持っています。畑から直接新鮮な材料を選び、精製せず、製造される黒糖は原料の個性そのまま8つの個性を持っているのが大きな特徴です。



審査専門委員* 元長崎県窯業技術センター所長 振角 俊一氏

商品情報

沖縄県黒砂糖協同組合の「八島黒糖」160g(20g×8袋)
上段左から「伊平屋産黒糖」「伊江島産黒糖」「粟国島産黒糖」「多良間島産黒糖」
下段左から「小浜島産黒糖」「西表島産黒糖」「波照間島産黒糖」「与那国島産黒糖」
沖縄黒糖はさとうきびに含まれる栄養素が濃縮されており、カルシウムやナトリウム、鉄などのミネラル分のほか、ビタミンや各種の微量栄養素を含んでおり、体にもやさしい。

関連団体

- 宮古製糖 多良間工場 沖縄県宮古郡多良間村字塩川 2795 ☎0980-79-2827
- 西表糖業 沖縄県浦添市伊奈武瀬 1-9-9 ☎098-869-1260
- 波照間製糖 沖縄県那覇市久茂地 3-22-12 ☎098-862-2737
- 沖縄県農業協同組合 さとうきび振興部 沖縄県那覇市楚辺 2-33-18 ☎098-831-5214
- 沖縄県農業協同組合 伊平屋支店製糖工場 沖縄県伊平屋村字我喜屋 257 ☎098-046-2055
- 沖縄県農業協同組合 伊江支店製糖工場 沖縄県伊江村字東江前 1623 ☎098-049-2005
- 沖縄県農業協同組合 粟国支店製糖工場 沖縄県粟国村字東大久保原 7277 ☎098-988-2409
- 沖縄県農業協同組合 小浜製糖工場 沖縄県竹富町字小浜 3232 ☎098-085-3570
- 沖縄県農業協同組合 与那国支店製糖工場 沖縄県与那国町字与那国 125 ☎098-087-2254

*分蜜糖とはサトウキビやてん菜から、カルシウムや鉄などのミネラル分を含む糖蜜(不純物)をとりぬぎ、しよ糖を高精度で抽出したもの。国内需要の半分以上は外国産でまかなわれている。白糖や角砂糖、グラニュー糖などは分蜜糖をさらに精製してつくる。