

お き な わ こ く と う

沖縄黒糖

生産地：沖縄県

登録団体：沖縄県黒砂糖協同組合



農林水産大臣登録第172号



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。

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、沖縄のさとうきび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。