

## 様式1

### 明 細 書

令和6年7月1日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：

（〒900-0024）沖縄県那覇市古波蔵 1-24-27 沖縄畜産振興支援センター 1F

（オキナワケンナハシコハグラ 1-24-27 オキナワチクサンシンコウシエンセンター 1F）

名称（フリガナ）：沖縄県黒砂糖協同組合（オキナワケンクロザトウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事 上原 直彦

ウェブサイトのアドレス：<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/>

#### 2 農林水産物等の区分

（1）区分名：第8類 調味料類

区分に属する農林水産物等：砂糖類

（2）区分名：第10類 パン類及び菓子類

区分に属する農林水産物等：菓子類

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：沖縄黒糖（オキナワコクトウ）、OKINAWA KOKUTOU、OKINAWA KOKUTO

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：沖縄県

#### 5 農林水産物等の特性

沖縄黒糖は、沖縄県で栽培したさとうきびのみを原料として、約400年前から製造されている伝統的な食品（砂糖又は菓子）である。

ポリフェノール、うま味、ミネラル等の成分により、ほのかな苦味のある独特の深い味わいを持つ。

また、沖縄の伝統料理である「ラフテー（豚の角煮）」や、伝統菓子である「ちんびん（黒糖入りの生地を焼いて巻いた菓子）」、「サーターアンダギー（ドーナツのような丸い揚げ菓子）」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。

#### 6 農林水産物等の生産の方法

（1）原料

沖縄県内で栽培されたさとうきびのみを用いる。

（2）製造方法

ア さとうきびを搾汁する。

イ 搾汁液から異物を除去する。

ウ 搾汁液を煮沸により濃縮した後、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。

### (3) 最終製品としての形態

沖縄黒糖の最終製品としての形態は、砂糖又は菓子である。

## 7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

### (1) 沖縄の自然条件

沖縄黒糖の原料であるさとうきびは、熱帯原産の植物で高温を必要とし、気温が16℃以下になると生長せず、霜害によって枯死することから、年間を通じて温暖な沖縄県での栽培に適している。

また、さとうきびは強風や水不足に強く、台風や干ばつなどの厳しい自然環境にも耐えられることから、そうした自然環境が生じやすい沖縄県において、欠かすことのできない基幹作物となっている。

### (2) 製糖の歴史と沖縄の食文化

琉球史『球陽』(1745)によると、沖縄では、古くからさとうきびが育てられていたものの製糖技術が確立されておらず、1623年、儀間真常※が、明(現在の中国)へ渡った使節団に明の製糖法の技術を習得させ、琉球王国(現在の沖縄県)で黒糖の製造を始めたのが沖縄黒糖の始まりとされている。その後、王国内に黒糖の製法が広がり、黒糖製造は琉球王国の財政を支える重要な産業として発展した。また、王府は黒糖の価格安定のため、伊江島などの一部の地域を除き、さとうきび栽培を制限していたが、1888年にこの制限が撤廃されたことで、本島周辺の離島や宮古・八重山地方でも黒糖生産が本格的に行われるようになった。

1900年頃には、黒糖による納税制度が終わって自由農業の時代となり、農村部に貨幣が流通し始めた。当時、明治政府は全国各地で精製糖の製造を振興しており、沖縄でも精製糖の近代的な工場の建設が始まると同時に小規模工場の統廃合も進められ、数百あった黒糖工場が閉鎖や精製糖への転換によって減少し、黒糖は離島での製造が中心となっていった。これは、さとうきびの鮮度維持や生産規模の観点から離島が適しているとともに、黒糖製造が離島の産業の要となっていたためである。これらの離島の黒糖工場も時代の変遷とともに近代化が進み機械が導入されたものの、今でもさとうきびを新鮮なうちに搾り、搾汁液を煮沸により濃縮させた後、一般的には精製糖の製造工程で行われる「糖蜜の分離」などの加工を行わない昔ながらの製法を継続することで、独特の味わいをもつ黒糖が製造されている。

また、沖縄黒糖は、沖縄の郷土料理である「ラフテー」などの煮込料理や「あまがし(沖縄ぜんざい。緑豆と押し麦を黒糖で煮たもの。)」などの行事食、また伝統菓子である「ちんびん」や「サーターアンダギー」などに使われ、料理の味に深みとコクを出し、菓子にはロースト感のある香りとかすかな苦味のある豊かな風味を加える効果がある。

さらに、沖縄黒糖はミネラルやビタミンが豊富でエネルギー源としても優れているため、人々は畑仕事の合間に黒糖や「サーターユー(黒糖をお湯に溶かしたもの)」を飲食することで、疲労回復や体力増強を図ってきたほか、お茶うけとして日常的に食するなど、生活に深く根付いている。

※ 儀間 真常(ぎま しんじょう): 沖縄県の基幹産業である砂糖製造の技術を中国から導入して広めた人物で、サツマイモや木綿織の普及にも力を尽くし琉球王国の財政を立て直したことから、沖縄の産業の父とよばれ、「琉球の五偉人」の一人として名を残している。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

生産地では、1623年の製糖開始から現在に至る約400年間、沖縄県産のさとうきびのみを原料とした黒糖の生産が続けられている。1972年の沖縄の復帰に伴い、沖縄県の「黒糖品質規格基準実施要領」が制定され、1993年には「黒糖品質規格基準」の改正に伴い、「沖縄黒糖」、「宮古黒糖」、「八重山黒糖」などの複数の名称が「沖縄黒糖」に統一され、これまで継続して使用されている。

また、沖縄黒糖は、2006年、一般財団法人食品産業センターの「本場の本物」認定制度において地域ブランドとして認定されたほか、2007年、地域団体商標の登録を受けるなど、他産地との差別化が図られている。

さらに、生活習慣病予防の観点から注目されているカリウムが、黒糖100g中に1,100mg含まれる等の「機能的価値」などが評価され、一般社団法人沖縄県健康産業協議会から「WELLNESS OKINAWA JAPAN」の認証を受けており、消費者への訴求力も持ち合わせている。

令和5年度の生産量は約8,000トンとなっており、県内外に出荷されるとともに、台湾、香港などへの輸出も増加傾向で、販路の拡大による需要者への認知も広がっている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☒ 該当する

商標権者の氏名又は名称：沖縄県黒砂糖協同組合

登録商標：沖縄黒糖

指定商品又は指定役務：第30類 沖縄県産の黒砂糖

商標登録の登録番号：第5053363号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）

:

商標権の設定の登録の年月日 平成19年6月8日

商標権の存続期間の更新登録の年月日 平成29年6月13日

商標権の存続期間の満了の年月日 令和9年6月8日

☐ 該当しない

(2) 法第13条第2項該当の有無（（1）で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☒ 法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☒ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第2号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第3号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

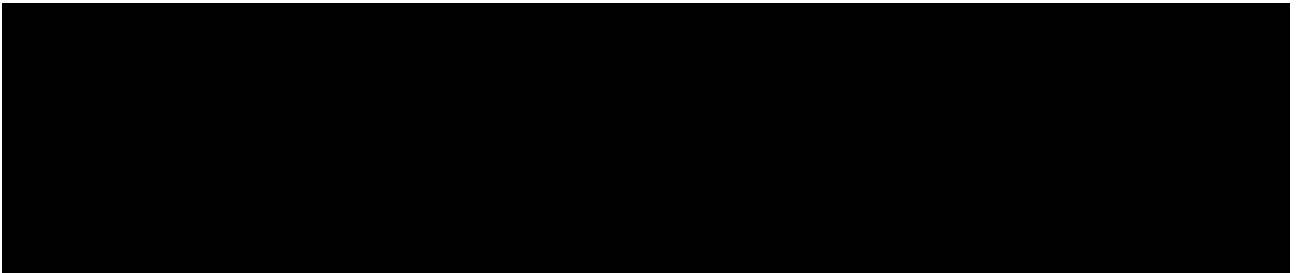
☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

#### 10 連絡先

A large black rectangular box redacting the contact information for item 10.