

## 【岐阜女子大学】メタデータ項目と記述内容

	メタデータ項目	メタデータ記述欄
1	ID	
2	表題名	沖縄のサトウキビ
3	資料名	黒糖
4	内容分類	郷土・歴史
5	索引語	沖縄、生活文化、サトウキビ、黒糖、製糖、
6	説明	<p>黒糖の定義について、消費者庁が発信している「食品表示に関する Q&amp;A（食品表示基準に関する解釈通知）」には、「サトウキビのしぼり汁に中和・沈殿などの方法で不純物を除去し、煮沸によって濃縮した後、糖蜜分の分離などの加工を行わずに冷却して製造した砂糖で、固形または粉末状のもの」と記載されている（『加工黒糖等に関するガイドライン-第二条-（1）』より）。</p> <p>サトウキビは沖縄方言で「ウーヅ」と呼ばれ、沖縄を代表する特産品の一つである黒糖は、郷土料理や菓子、土産品など幅広く用いられ、古くから沖縄の慣習や生活文化に深く根付いている。味わいはキャラメルのようなコクと甘みが特徴で、場合によっては渋みや苦味も感じられる複雑な味わいを持つ。菓子や料理の甘味料として使われるだけでなく、コーヒーや紅茶の砂糖として、あるいはそのまま食べて楽しむこともできる。</p> <p>近年では、部活の休憩時間に黒糖が配られ、ミネラル補給として活用されることもあり、子どもたちにも身近な存在として親しまれていることから、沖縄の文化や生活に深く根付いた食品であることがうかがえる。</p> <p>現在は、個包装のものもあり、シークワサー味やショウガ味などのバリエーションが豊富になってきている。</p>
7	形式	静止画 (jpg)
8	氏名	*****
9	時代・年	撮影日：
10	地域・場所	沖縄県
11	利用条件	表示 4.0 国際 (CC BY 4.0)
12	関連資料 1	なし
13	権利者	岐阜女子大学
14	協力者	加藤 真由美
15	登録日	2025/02/15
16	登録者	宮田璃音
17	ファクトデータ	circd0661-0044. jpg

18	サムネイル	
19	公開の可否	
20	* 特色	<p><b>①栄養素</b></p> <p>黒糖は、糖質のほかにカルシウム、鉄、カリウムが豊富であり、白糖やちみつと比較して、リンやマグネシウムなどのミネラルやビタミンが多く含まれている。このため休憩時間のお茶請けや、中学校・高校の部活などの夏バテ防止やミネラル補給として配られたりする。</p> <p><b>②歴史</b></p> <p>サトウキビは、琉球王朝時代、儀間真常（1557-1644）により中国福建省からその栽培方法と製糖方法が伝えられ、奄美大島で製造が始められたと言われる。奄美群島は、16 世紀までは琉球王国統治下にあったとされ、江戸時代になり薩摩藩の支配下に置かれた。当時、黒糖は薬種として非常に高価な食材であったため、薩摩藩は年貢を米ではなく黒糖で納めさせ、藩の専売品として独占することで大きな収益を得た。</p> <p>これにより島民は黒糖の生産を一心に取り組むこととなり、日々の食料生産に手が回らなくなる過酷な状況をつくり出した。また戦後は、国が砂糖生産に注力することを目的に大型の製糖工場の建設が始まった。これにより、奄美地域の伝統的な黒糖づくりの食文化が新たな時代を築き上げる形となったと言われている。</p> <p>現在では全耕地面積の約 5 割がその栽培に使われており、県内農家の約 7 割が栽培に従事している（令和 4 年度 沖縄県農林水産部調査）。栽培・製糖・加工・販売による雇用機会の確保など、沖縄の地域経済を支える主要農産物である。</p> <p><b>③製造方法</b></p> <p>まず、刈り取ったサトウキビを細かくカットしたのち、圧搾機で茎を圧搾し、絞り汁を抽出する。この時余った搾りかす（バガス）は、ボイラーの燃料やバイオマス容器への加工へと転用される。</p> <p>次に、固形分などを取り除く沈殿・濾過工程により不純物を除去する。この除去された不純物もまた、畑の肥料などに転用される。</p>

		<p>続いて、汁を釜でじっくり煮詰めながら、表面に浮かんでくるアクや不純物を丁寧に取り除く。この工程では加熱が不十分だと水分が多くなりすぎ、逆に煮詰めすぎると焦げや苦味が出てしまう。このため、職人が温度や時間を見極めながら、濃厚なコクと香ばしさを引き出していく。</p> <p>最後に、攪拌しながら空気を含ませ、冷却していき、完全に固まる前の柔らかいうちに箱詰めや成型をおこない完成となる。</p> <p>各工場によって多少、工程の違いはあるものの、このように新鮮なさとうきびの汁をそのまま煮詰めたものが沖縄黒糖とされる。</p> <p>一方、濾過した液から糖分以外の成分を含んだ「糖蜜」を取り除き、精製すると、おなじみの上白糖やグラニュー糖、三温糖、氷砂糖などになる。これらは「分蜜糖」に、黒糖は「含蜜糖」に分類される。</p> <p>(引用・要約：          沖縄県黒砂糖協同組合-沖縄黒糖の作り方. リンク：<a href="https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/story/p2">https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/story/p2</a>. 閲覧日：2025/11/30          黒糖博士-伝統的な黒糖の作り方 受け継がれる製法と秘密を解説. リンク：<a href="https://note.com/brown_sugar_phd/n/n02c2c40adfd6">https://note.com/brown_sugar_phd/n/n02c2c40adfd6</a>. 閲覧日：2025/11/30)</p> <p><b>④加工黒糖・黒糖・赤糖について</b></p> <p>一口に黒糖といえど、原材料によって名称が異なることがあり、それぞれ加工黒糖・黒糖・赤糖と称される。</p> <p>加工黒糖（加工黒砂糖）は、原料糖（粗糖）、糖蜜等に黒糖又はサトウキビの搾り汁を配合し、夾雑物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいう。</p> <p>黒糖（黒砂糖）は、サトウキビの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖蜜分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいう。</p> <p>赤糖とは、原料糖（粗糖）、糖蜜等を配合し、夾雑物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいう。</p> <p>(引用：          日本黒砂糖協会-加工黒糖・黒糖・赤糖について. リンク先：<a href="http://japan-kurozatou-org.com/kurozatou/wrt/">http://japan-kurozatou-org.com/kurozatou/wrt/</a>. 閲覧日：2025/11/30)</p>
21	*活用支援	
22	*利用分野	教育、生涯学習、地域学習、観光
23	*改善結果	
24	*処理プロセス	
25	機関外リンク情報	
26	目標	
27	紹介	