

八島自慢の黒糖

八つの島で作られている沖縄黒糖は、
島によって味も香りも
色も食感もそれぞれ異なり、
個性を発揮しています。



伊江島

沖縄本島の本部半島から北西へ約9km、フェリーで30分ほどに位置する離島。平成23年から黒糖製造が始まった新顔。比較的白っぽく、コロッと小ぶりで愛嬌のある形。

伊平屋島

沖縄本島の北西方53kmにある伊平屋島。山があり豊かな水に恵まれ、さとうきび畑が広がるのどかな村で作られる黒糖は、硬く大きな粒でゴツツとした外見が特徴。



粟国島

かつては粟の産地だったことが島の名前の由来になっているが、現在は黒糖と塩で有名。八島のなかで最も昔ながらの製法で作る黒糖は、絞り出したような個性的な形。



宮古島と石垣島のほぼ中間に位置し、中央にさとうきび畑が広がる小さな純農村の島。黒糖はこげ茶色をした長方形で、硬めのしっかりした粒。一目で他島と判別ができる。



多良間島

石垣島の西方130km、台湾が見える国境の町で知られる与那国島は日本最西端の島。低地に水田、台地ではさとうきびが栽培されている。黒糖は明るい黄土色をしたキャラメル型。

与那国島

沖縄本島に次ぐ大きな島で、“東洋のガラパゴス”ともいわれる西表島。イリオモテヤマネコなどの希少動物が生息している。黒糖は八島のなかでも色白。

西表島

波照間島

石垣島の南西方56kmに位置する波照間島は日本最南端の島。南十字星がよく見える島としても有名。唯一の特産品の黒糖は、ゴロッと大粒でシャリシャリとした食感が魅力。



小浜島

石垣島と西表島の間広がる日本国内最大のサンゴ礁、石西礁湖内に位置する小浜島。この黒糖は、まるでチョコレートのような愛らしい外見が特徴。



宮古島

石垣島

撮影：寺岡みゆき

版画・イラスト：森ひろ子



沖縄黒糖

5月10日は「黒糖の日」

沖縄県黒砂糖協同組合・沖縄県黒砂糖工業会

〒901-0152 沖縄県那覇市小祿1831番地1 沖縄産業支援センター702号 TEL:098-859-6280 FAX:098-859-6281
ホームページアドレス <http://www.okinawa-kurozatou.or.jp>

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp