

5月10日は黒糖の日！！

沖縄県含みつ糖対策協議会では、黒糖の販売が本格的に始まる時期にあたる5月10日を「黒糖の日」と定め、「沖縄黒糖」の消費拡大に取り組んでいます。

多良間島の黒糖

沖縄本島から約360kmの海に浮かぶ「多良間島」は、古くは先史時代より人が住んでいたと言われます。そして黒糖づくりは、1620年頃、中国からサトウキビとともにその製法が沖縄にもたらされたことに始まります。琉球石灰岩からできた平坦な土壌を持つ多良間島は、サトウキビの成長に適しており、黒糖づくりは人々の暮らしの一部となりました。一昔前には、「シーターヤー」と呼ばれる「黒糖屋」が島内にいくつもありました。サトウキビのしぼり汁をそのまま煮詰めてつくる黒糖ですが、煮詰める際の火加減や空気の入れ方で風味や舌触りが変わります。黒糖づくりはまさに職人技なのです。その後、1896年には島内で本格的に製糖が始まり、1964年には宮古製糖（旧宮多製糖）多良間工場を設立。黒糖づくりは、島の産業を支えるまでになりましたが、その製法は「シーターヤー」と呼ばれた黒糖づくりの技をそのまま今に受け継いでいます。



エコファーマーの島

島でサトウキビを生産する全ての農家がエコファーマーとして、沖縄県知事から認定されており、「多良間島の黒糖」は含蜜糖工場で生産される黒糖の中で、唯一【エコファーマーマーク】がついています。



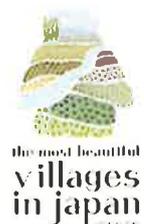
SDGsな取組

島の「全さとうきび農家」が「エコファーマー」として、減化学肥料・減化学農薬に取り組む事で「地下水（生活水）の水質」が保たれ、「多良間産エコ黒糖」が生産される。取組の結果として「日本で最も美しい村（多良間村）」の原風景・農村風景が維持されています。

黒糖の特徴

ミネラルとビタミンが豊富
ストレスへの抵抗力増強に
ビタミンB1が脳に活力を与える
カリウムで血圧降下作用も
コレステロールや中性脂肪の低下
に良い働きをする

多良間村は、全国で47村が認定を受けている「日本で最も美しい村」の1つに認定されているんだよ！



多良間村キャラクター「たらひん」

「日本で最も美しい村」認定マーク

多良間島産黒糖に関する問い合わせ

宮古製糖(株) 多良間工場 TEL : 0980-79-2827