

「黒糖（黒砂糖）、豊作でも卸値横ばい」は生産者に朗報かと思えるがそうでもない

一般的に農業や漁業においては、豊作であったり豊漁であれば需要と供給の関係により価格が下がるのが常である。

沖縄産の黒糖は台風や干ばつの被害がなく、豊作となった。記事中の図が示すとおり、近年は豊作が続いている。在庫も多く積みあがっているそうである。それにもかかわらず値崩れが起こっていない。

その理由として、黒糖は常温保存すると腐るので低温保管しなければならず、その保管料がかさむこと、生産のための人件費が高いため価格を安くできないこと、が挙げられている。（※通常であれば価格が下がり、それに耐えられない生産者は黒糖生産からは退出する）

独特の風味を醸し出す沖縄黒糖は和菓子にも利用され、他の種類の黒糖では代替できないとある。これがこの商品が価格維持できる理由だろう。

日本経済新聞 2019.12.4

和菓子や調味料に使う沖縄産の黒糖の卸値が下がらない。本土では台風や大雨被害が目立ったが、沖縄は被害が少なく黒糖は今年も豊作だった。在庫も多いが卸値は横ばいが続く。背景には工場の人手不足や黒糖の保管料が重荷となっている事情がある。国土保全の観点もあり需給調整は難しい。関係者は海外に販路を求めると、需要喚起に知恵を絞る。

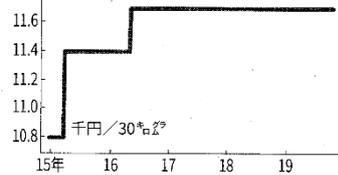
黒糖、豊作でも卸値横ばい

沖縄産地、人件費・保管料高く

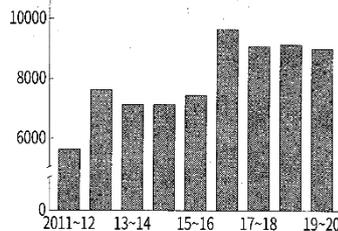
在庫解消へ輸出先開拓

少なく、干ばつの被害もみられなかった。沖縄県黒糖工業会。順調な供給が続く、製糖工場では在庫が多く積み上がった。県内の保管料は3000トンを超え、県外の流通業者も9000トンの在庫を抱えている。それでも沖縄産黒糖の保管料は30万円、東京の卸値は30万円。長期貯蔵在庫を持って、黒糖が国境離島の基幹作物で国土保全の役割を担っていることも遠因だ。安全保障上の観点から、供給が緩いからといって大幅な減産といった調整策を打つのは容易で、替えた業者はなかなか戻らない。（流通業者）

卸値は横ばいが続く



黒糖は豊作が続いている（沖縄の生産実績）



（注）砂糖年度、19～20年度は見込み（出所）沖縄県黒砂糖工業会

よつかんなどの高級和菓子のほか、かりんとうや黒あめなど風味をじかに感じる和洋菓子では「濃厚で香りが強い沖縄産の黒糖以外では風味が落ちる。卸値が暴騰しないことを知ってもらうと直販の活用が広がる。既に台湾や香港などでは国産の風味の良さを売りにしている。和菓子店、企業は多い。しずくや、同社は必要はさえない。2000年代の健康食ブーム時に店頭から姿を消すほどの人気になった後は落ちている。日照不足などで11、12（黒糖産業、飯島圭太郎）

沖縄黒糖の生産実績

<https://www.okinawa-kurozatou.or.jp/results>

※ 耕作地面積も増加してきている。

| 沖縄黒糖生産実績 | 沖縄県黒砂糖協同組合 沖縄県黒砂糖工業会 | | | | |
|-----------|-------------------------|---------|-----------|--------|---------|
| | 面積 (ha) | 単収 (kg) | 生産量 (t)※1 | 歩留 (%) | 産糖量 (t) |
| 平成29年～30年 | 1,142 | 6,142 | 70,140 | 12.93 | 9,070 |
| 平成28年～29年 | 1,044 | 6,735 | 70,309 | 13.71 | 9,642 |
| 平成27年～28年 | 1,054 | 5,798 | 61,114 | 12.18 | 7,443 |
| 平成26年～27年 | 1,012 | 5,360 | 54,224 | 13.14 | 7,126 |
| 平成25年～26年 | 950 | 5,442 | 51,717 | 13.79 | 7,130 |
| 平成24年～25年 | 997 | 5,439 | 54,224 | 14.07 | 7,627 |
| 平成23年～24年 | 889 | 4,603 | 40,919 | 13.78 | 5,638 |
| 平成22年～23年 | 894 | 7,137 | 63,803 | 13.07 | 8,339 |
| 平成21年～22年 | 864 | 7,850 | 67,820 | 14.33 | 9,717 |
| 平成20年～21年 | 802 | 6,629 | 53,161 | 15.12 | 8,036 |

※1 さとうきびの生産量

| 今期黒糖生産見込 | | | | | |
|------------|---------|---------|-----------|--------|---------|
| | 面積 (ha) | 単収 (kg) | 生産量 (t)※1 | 歩留 (%) | 産糖量 (t) |
| 平成31年2月現在 | 1,130 | 6,047 | 68,326 | 13.59 | 9,285 |
| 平成30年11月現在 | 1,113 | 5,855 | 65,170 | 13.44 | 8,758 |
| 平成30年9月現在 | 1,122 | 5,942 | 66,667 | 13.33 | 8,886 |

※1 さとうきびの生産量

※ 沖縄県黒砂糖協同組合による、独自調査。

黒砂糖 (Wikipedia)

サトウキビの絞り汁を煮詰めて作る黒褐色の砂糖（含蜜糖）で、甘味料として用いる。

琉球王国では、1623年に、中国福州へ人を送って製糖法を習得させた儀間真常によって初めて黒糖が生産された。以後、黒糖は、沖縄の生活や文化、農業や経済と深くかかわりながら普及した。

現在では、沖縄県と鹿児島県の離島で生産され、特産品となっている。黒糖は、沖縄県では伊江島、粟国島、伊平屋島、多良間島、小浜島、与那国島、西表島、波照間島の8つの離島の製糖工場で生産されている。一方、鹿児島県では徳之島、喜界島、奄美大島、種子島等の離島において、作業所のような小規模な施設で生産されている。

黒糖の製造プロセス（写真も貼付されている）

<http://okinawa-kokuto.co.jp/seizou.html>

その1 サトウキビを搾る！

収穫されましたサトウキビは二連式圧搾機にかけ搾っていきます。

全重量の約75%が糖汁で残りの25%が搾りカスとなります。

その2 キビ汁のアクを取り除く

一番釜に糖汁を入れ、煎じながらアクなどの不純物を取り除き水酸化カルシウムを加え煮つめていきます。

その3 キビ汁を煮詰めていく

次々と釜を移して煮つめ4番釜までくると、

糖汁は飴状になるほど濃縮されます。

その4 黒糖をさまして完成！！

濃縮した糖汁を鉄板の中に流し込み、数分間で自然乾燥しますので、適当な大きさにカットして袋詰めしていきます。

安全情報（参考）

黒糖の安全性 黒糖（Wikipedia）

土の中から栽培するサトウキビを黒糖にする工程でボツリヌス菌の芽胞が含まれてしまう可能性があり、1歳未満の乳児が摂取すると中毒症状である乳児ボツリヌス症を引き起こし、最悪の場合には死亡することがあるため、警戒を要する。

蜂蜜（Wikipedia）

安全性

ボツリヌス菌。乳児が蜂蜜を摂取すると、乳児ボツリヌス症を発症することがある
乳児ボツリヌス症

蜂蜜の中には、芽胞を形成し活動を休止したボツリヌス菌が含まれている場合がある。通常は摂取しても、そのまま体外に排出されるが、乳児が摂取すると（芽胞の発芽を妨げる腸内細菌叢が備わっていないため）体内で発芽して毒素を出し、中毒症状『乳児ボツリヌス症』を引き起こし、最悪の場合、死亡することがあるため、警戒を要する。