

株式会社 沖縄黒糖は  
日本一人口の多い村、読谷村にあります。  
長寿の郷の技と知恵が生んだ黒糖。  
ミネラルいっぱい沖縄の味です。



### サトウキビから黒糖ができるまで

この黒糖工場は、昭和36年以前の製造方法で黒糖を製造しております。  
昭和36年に大型分蜜(白糖)工場への移行で、沖縄本島内の黒糖工場は  
すべて閉鎖されました。  
施設は観光用に作られた沖縄本島内で唯一の黒糖工場です。

## 砂糖とサトウキビについて

### 砂糖とは？

砂糖の主成分は蔗糖と呼ばれ、植物の茎、花、果実、根などに含まれています。蔗糖は製造法によって、含蜜糖、分蜜糖に分けられます。含蜜糖は産地で搾った糖汁を伝統的な方法で煮つめ、糖蜜分を含んだまま固めたもので、黒糖がこれにあたります。分蜜糖は近代的な工場で糖蜜を振り分けて蔗糖の結晶を取り出したもので、ざらめ糖<グラニュー糖>などがこれにあたります。

### サトウキビ<砂糖黍>とは？

形がトウモロコシ(黍)に似ていることから砂糖黍と言われる。甘蔗、荻(ススキに似た多年草)とも言う。沖縄方言の“ウージ”は荻が転訛したものです。

### 砂糖の生産量は？

沖縄県には含蜜糖(黒糖)工場が7、分蜜糖工場が14工場(うち原料糖工場13、精製糖(グラニュー糖)工場1)があります。これらの工場生産される砂糖はおよそ黒糖1万トン、原料糖17万トンで国内需要の約8%を占めています。



収穫され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。



一番釜に糖汁を入れ、煮詰めながらアクなどの不純物を取り除き、次々と釜を移して煮詰めていきます。



四番釜までくると、糖汁は飴状になるほど濃縮されます。黒糖の甘い香りが広がります。



濃縮した糖汁を型(鉄板)に流し込みます。数分間で自然乾燥しますので適当な大きさにカットし袋詰めしていきます。



県産品物産館

**施設紹介**

FREE Wi-Fi

明るく広い店内にはできたての黒糖をはじめ、黒糖加工品、オキハムのハム・ソーセージ、その他の沖縄県産品を販売しております。沖縄黒糖、レストランすっぽん館は無料でWi-Fiが使用できます。

「バリアフリー」

「お手洗い」

黒糖工場では、車椅子見学者の皆様安心して見学していただくために、ロープ、スロープ、車椅子トイレ等の設備を整えました。

移動中のトイレ休憩にもご利用頂けます。団体様でもご利用可能なスペースを完備。

アクセスの良い国道58号沿い。沖縄黒糖から北へ車で3分程行くと椰子並木の道が続き、南国ムードいっぱいです。



**株式会社 沖縄黒糖**

〒904-0301 沖縄県中頭郡読谷村字座喜味2822-3  
TEL.098-958-4005 FAX.098-958-4004  
営業時間 8:30~17:30 [年中無休]  
URL <http://okinawa-kokuto.co.jp>

**レストラン すっぽん館**

レストラン直通 TEL.098-989-4828  
営業時間 11:00~17:30(LO/16:00) [定休日:12/31/1/1/1/2]

**よみたん**

おかし工房よみたん直通 TEL.098-923-4355  
営業時間 8:30~17:30 [日曜日:定休日] URL <http://okinawa-kokuto.co.jp>

**広い駐車場**  
乗用車30台、大型バス10台が駐車できます。

**牛と豚のオブジェが目印!**



株式会社

# 沖縄黒糖



世界遺産 座喜味城跡のふもとで  
こだわりの黒糖を作っています。



## おかし工房 よみたん

**出菓子工房が  
お菓子の届く  
香り届きました。**

**えあちんすこう**  
ここでしか買えない!  
オリジナルちんすこう!

塩

黒糖

きなこ

紅芋

## レストラン すっぽん館

沖縄県初「すっぽん」を完全衛生管理の下で養殖。  
お手頃な価格でお楽しみいただけます。

すっぽん汁定食(豚軟骨入り)

すっぽん鍋

すっぽんそば  
(豚軟骨入り)

**沖繩の風土を活かしてすっぽんの養殖を始めました。**

**サンゴ砂**  
すっぽんは水中の砂の中に潜り、身を潜める性質があります。潜る砂は通常の河川だと泥である事が多く、すっぽんの泥臭さの原因のひとつも言われています。オキハムの養殖では水の浄化作用があるサンゴ砂を使用していますので泥臭さがありません。

**日本種すっぽん**  
九州から仕入れた純粋なニホンスッポン(和名)を種に、純血種を養殖しています。沖縄の河川にもすっぽんは生息していますが、外来種のすっぽんとの混血が多く、状態の良いすっぽんは限られたものとなっています。

**すっぽんのごはん**  
こだわり抜いた高品質な餌を使用しています。数種類の餌を独自でブレンド。免疫力が強く、健康なすっぽんを育てています。

**沖繩の日差し**  
すっぽんは日光浴を好み、よく陸に上がり甲羅干しと呼ばれる行動をとります。沖縄は本土と比べて日が長いので、すっぽんにとって良い飼育環境になっています。また、沖縄は気温が安定しているため成長が早く、手頃な価格で商品を提供する事が可能となっています。

**地下水**  
池の水は地下水を汲み上げて使用しています。地下水は水質・水温が安定しており、雑菌が少ないのが特徴で、すっぽんを健康に育てる手助けとなっています。

**最後の仕上げ**  
食べられるサイズになったすっぽんは最後の仕上げとして専用の池に移し替え、3日以上かけて体の中を綺麗にします。これを活しめといい、活しめの工程のおかげで美味しいすっぽんに仕上がります。