

黒糖・黒糖蜜・キビ砂糖の作り方

旬をねらった収穫

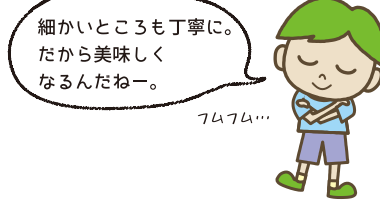
栽培方法や品種毎に収穫に一番良いタイミングは少しずつ違います。サトウキビの甘さ(糖度)を確認して収穫し、ブリックス糖度20度を目安に糖度が高いサトウキビしか使いません。

おいしさのポイント 4



1.搾汁(さくじゅう)

サトウキビを搾り、搾汁液(さくじゅうえき)を取り出します。



2.沈澱(ちんでん)

搾汁液に石灰を混ぜ、余計なものを沈澱して取りのぞきます。

おいしさのポイント 5

ていねいな 焼きあげ

焼きあげの途中、浮いてくる余計なものを取りのぞくことで、すっきりとした味になっていきます。本当のサトウキビのおいしさを味わうための大切な作業です。

3.焼き上げ



沈澱物を取りのぞいた搾汁液を大きな鍋で焼きます。



温度、あぶくやとろみの状態を見て焼き上げ、火からおろすタイミングを判断します。

サトウキビの出来が決まる ともも気を使う瞬間!



4-1.黒糖にする



焼き上げた搾汁液を攪拌(かくはん)しながら鍋で冷やします。



型に流し入れて固めると、黒糖のできあがり!

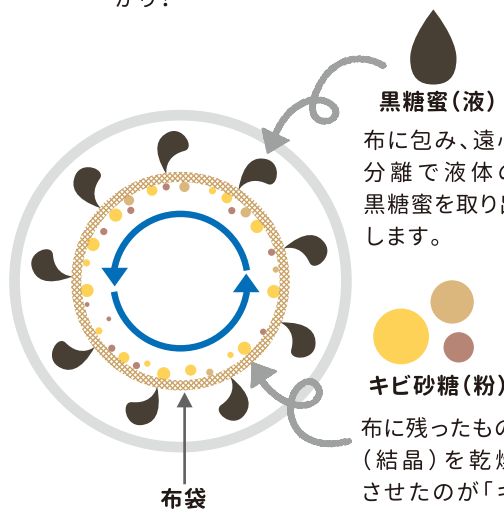
黒糖完成!



4-2.黒糖蜜とキビ砂糖にする



黒糖にするよりも少し柔らかめに焼き上げて、攪拌、冷却すると黒糖蜜とキビ砂糖が混ざったシャーベット状に固まります。



黒糖蜜完成!



キビ砂糖完成!



サトウキビは、赤道近くのパプアニューギニアで約1万7000千年前から栽培され、インドネシア、インド、中国をたどり、沖縄地方(琉球)に伝わったと言われています。日本の黒糖作りは1623年頃、江戸時代初めに中国から技法がもたらされました。その後、宮古島では気候や土に合わせた改良が行われ、今では様々な品種が育っています。沖縄・宮古島に根付いたサトウキビの魅力をその栽培から製品になるまで、わかりやすく紹介します。

- 砂糖の種類・原料
- サトウキビの魅力
- サトウキビの栽培
- 黒糖・黒糖蜜・キビ砂糖の作り方



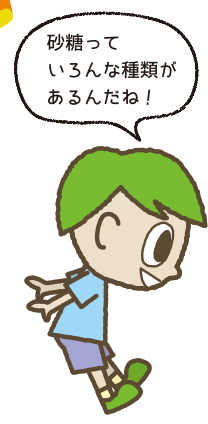
農業生産法人 株式会社オルタナティブファーム宮古
 沖縄県宮古市地字与那覇53
 info@alternative-farm.com
 http://alternative-farm.com



農業生産法人 株式会社 オルタナティブファーム宮古

砂糖の種類・原料

～サトウキビ・黒糖の位置づけは？～



砂糖	
分蜜糖	含蜜糖(栄養成分が豊富)
原料のサトウキビを圧搾機にかけ、汁を搾る	原料のサトウキビを圧搾機にかけ、汁を搾る
搾り汁を遠心分離機にかけて蜜を振り分け、砂糖の結晶だけを取り出す	蜜ごと煮詰める
 上白糖、グラニュー糖、三温糖など	 黒糖蜜、和三盆糖など

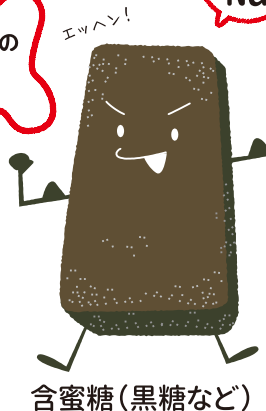


画像 農林水産省HPより

「砂糖」は大まかに、①分蜜糖(ぶんみつとう)と②含蜜糖(がんみつとう)の2種類に分けられます。なお、一般的な家庭用のお砂糖の8割が北海道産の「てんさい」(ビート)、2割が沖縄産などのサトウキビを原料としています。

サトウキビの魅力

～サトウキビはビタミンやミネラル豊富な生鮮食品～



カルシウムは上白糖の約240倍

- ナトリウム Na
- カリウム K
- マグネシウム Mg
- リン P
- 鉄 Fe

普段おうちでつかうお砂糖など分蜜糖(ぶんみつとう)は、「甘い成分」のショ糖の結晶でミネラルや栄養は含まれていません。それに比べて、含蜜糖(がんみつとう)である黒糖は、ミネラルや栄養が豊富! 甘いだけでなく深みのある味わいが魅力です。

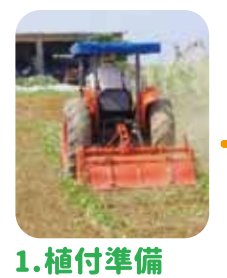
サトウキビの栽培

宮古島では1年栽培の「春植」「株出」(かぶだし)*と1年半栽培の「夏植」があり、栽培方法によらず、糖度が上がる冬に収穫します。
※土の中に残った(旧)株から新芽を発芽・成長させる方法

月	台風期					台風期						
	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		
夏植	植付準備	植付				干ばつの時は灌水が必要!					砂糖分が多くなる冬に収穫!	収穫・加工
春植						植付準備	植付	培土・灌水				収穫・加工
株出						株出管理・根切	培土・灌水					収穫・加工

サトウキビの栽培 ① 苗の植付

サトウキビから切出した苗を土に埋めて植付け



1. 植付準備



2. 苗カット・水浸(すいしん)
苗をカットし、丸1日水を含ませます。



うす緑色で大きく膨らんだ新芽が最適!



3. 溝きり・植付・伏土(ふくど)
土に溝をつけ、苗をおき、土をかぶせます。

ポイント 1 畑の管理と土の栄養
水もち(保水性)、水はけ(排水性)がよい畑を維持・管理して、たくさんの微生物と適度の栄養分を含んだ土をつくる!それが美味しさのポイントです。

多すぎても少なすぎてもダメ! 適度な栄養素で健全なサトウキビに育ちます。



4. 灌水(かんすい)・発芽(はつが)
土の温度、水分により1~2週間て芽がでます。



掘り起こしてみると...
根
芽



サトウキビの栽培 ② 栽培管理

①収穫量を増やす ②台風に備える栽培管理

1. 培土(ばいど)

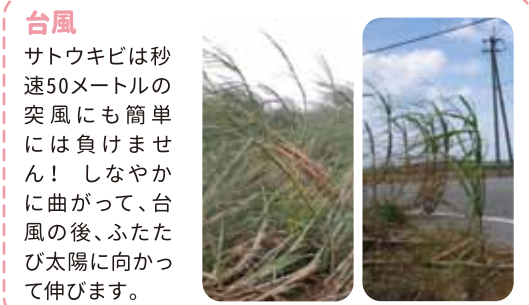
成長に合わせて、土を寄せて分結を促します。

2. 灌水/灌水管理

ホース、スプリンクラー 散水で成長を支えます。

3. 除草・葉欠き

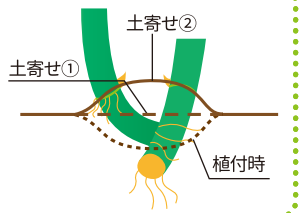
風通しと作業しやすい畑の環境を保ちます。



台風
サトウキビは秒速50メートルの突風にも簡単には負けません! しなやかに曲がって、台風の後、ふたたび太陽に向かって伸びます。

栽培のポイント

培土、土寄せを行うと、土に埋まった所から新しい芽と根が出てきます。これを分結(ぶんけつ)とよびます。分結で増えた新芽の分だけ収穫量が増えます。また、根っこが増えることで台風が強くなります。たくさん分結させることが栽培のポイントです。



3たて加工

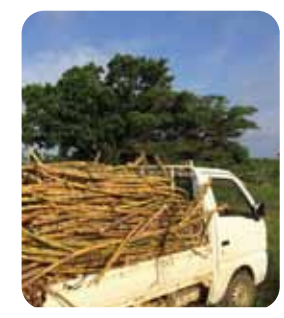
サトウキビは野菜などと同じ、生鮮食品です。美味しく黒糖をつくるポイントは「収穫したて」「しぼりたて」「焚きたて」の3たてが大切。すばやく収穫できるように、葉欠き作業は事前に済ませておきます。

サトウキビの栽培 ③ 収穫

冬はサトウキビが一番甘くなり、収穫をむかえます



1. 収穫



2. 収穫完了・搬送



手刈り収穫

機械での収穫は手間がかかりません。しかし、手刈りをするので、サトウキビ1本1本、甘くない上の部分、葉っぱ、根っこ、土も落とし、甘いところだけを収穫でき、美味しい黒糖ができあがります。