

黒糖の製造方法に関する研究(1) - 黒糖産地における製造方法と品質について
(県立鹿児島東高校 ○大倉洋代)

[目的] 黒糖は奄美大島群島及び琉球列島で生産されている伝統的食品であり、黒糖酒や伝統料理の素材として利用される等、黒糖産業はこれら地域の基幹産業の一つである。

今日黒糖は、自然食品として見直されつつあり、需要の拡大が見込まれている。

しかし、黒糖は原材料となるサトウキビの品質や製造方法の微妙な違いによって、甘味、固さ、香り、色等の品質に相違を生じることが知られている。

黒糖需要の拡大のためには、品質の優れた黒糖を生産することが求められており、品質を高めるための製造方法の研究が必要である。

ここでは、各産地における黒糖の製造状況を調査し、収集した黒糖の品質を測定して、製造方法と品質の関係を把握する目的で試験を行った。

[試験方法及び結果]

黒糖の製造は冬季に行われる。この製造期間中に、鹿児島県の産地である種子島、奄美大島、喜界島、加計呂麻島、徳之島と沖縄県の伊平屋島の現地で製造の実態を調査し、新しい黒糖の収集も行った。持ち帰ったこれら産地の黒糖は冷蔵庫に保管し品質の保持を図り、品質試験に供した。

黒糖の品質を評価する指標として、糖度、色、PH、水分及びCa等成分含有量を計測した結果、沖縄県と鹿児島県の各地域の黒糖では、品質に差異がみられた。

これら品質について、調査した製造方法と関連して考察を行った。