

「純黒糖」は冷蔵庫で保存をお願いします

純黒糖は黒糖の美味しさを、そのまま食べていただけるよう保存料などは使用していません。そのため高温多湿になりますとカビが発生する場合があります。

「本物」で「美味しい」徳南製糖の純黒糖、その本物感が伝わる新聞のコラムがあります。少し長いですが、そのまま記載いたします。

(以下 平成 19 年 12 月 28 日付 南日本新聞のコラム「南風録」より)

サトウキビ畑に銀色の穂が揺れ始めると、奄美の島々にはにわかに活気づく。キビに糖分が満ちた知らせで、農家は刈り取りに掛かり、製糖工場には煙がたなびく。キビの搾り汁を煮て遠心分離器にかけ、甘味成分だけを取り出したのが白糖になる分密糖(ぶんみつとう)、分離せずそのまま煮詰めると黒糖になる。ミネラル分を豊富に含んだ“不純物”が独特の苦味と渋味のある甘さに変わる。

かつて奄美では集落ごとに黒糖工場があり、キビ栽培から製糖まで地域ぐるみの産業だった。それが国の砂糖自給力強化策で激減し、いまや生産量は分密糖の2%に満たない。昔懐かしい黒糖の味は希少になった。

伊仙町犬田市の徳南製糖は昔ながらの製法を頑固に守っている。畑から運び込んだキビを圧搾機にかけ、汁をそのまま煮詰める。薪でたく釜の火加減や、あく取りなど職人技がさえる。緑がかった黒褐色は大地の恵みの塊だ。

品質は玄人筋が認める。奄美市の酒造会社は「土やキビの幹の味がいっぱい詰まり、素晴らしい風味を醸し出す」とこの黒糖を使った焼酎を限定生産。和歌山の老舗菓子業者は主力商品の原料として三十年以上取引を続けている。「偽」の文字で象徴されるほど、食品業界はうそやごまかしが相次いだ。徳南の黒糖には「無添加ですのでカビが発生することがあります」と保存法の注意書きがある。端的で率直な表現が、本物の味を守る誇りを感じさせる。



原料に黒糖を使っている焼酎
「黒糖焼酎」
奄美大島だけで造られることが、
許されています。

黒糖焼酎をオンザロック、
またはソーダ割でいただく

おつまみに、黒糖を一つまみ、
コクがあって美味しいですよ

また、お料理にもいろいろ
試してくださいね