

つくる
農業生産
畜産

沖縄県の畜産生産額は1997年度で約376億円で農業生産額全体の38%と沖縄農業のなかで大きな役割をめている。生産額で最も多いのが豚(養豚)で畜産全体の42%をしめ、つぎに多いのが肉用牛で、乳用牛、採卵鶏(卵)、ブロイラーの順になっていく。



【乳用牛】
沖縄の酪農は一戸当たり64頭の多頭飼育で、県全体で約3,000頭飼育され、一頭当たりの産乳量は6,000kgと全国平均の約8割、県内自給率も約8割だ。乳牛は暑さに弱く夏場は泌乳量が減少するため、沖縄の畜舎には大型扇風機がある。

【肉用牛】

年中あたたかな気候のおかげで、肉用牛のエサとなる牧草が多とれる。そのため肉用牛の数は年々増加しており、1997年度で約76,000頭が3,600戸の農家で飼われている。肉用牛の頭数が多い順に石垣市、竹富町、城辺町、平良市、伊江村となっている。



【養豚】

【養豚】

豚肉...鳴き声以外すべて利用する。沖縄では600年前から豚が家畜として飼育されており、日本一古い養豚の盛んな県だ。豚を余すところなく食べ尽くす。耳皮から足先まで。沖縄料理にかかすことのできない豚肉料理は、コラーゲンを多く含み、コレステロールを抑制し、長寿県沖縄には不可欠な食材である。



沖縄県は全国一の長寿県。沖縄県民の健康に貢献しているのが、豚肉をはじめ、牛乳、卵、牛肉などの畜産物だ。

長寿県に貢献。

つくる
農業生産
工芸作物

サトウキビは、沖縄県の基幹作物であり、県内各地で栽培されている。1623年に儀間真常(1557-1644)が中国の福州より製糖法を導入、砂糖製造に成功した。現在も黒糖は沖縄の人々に親しまれている。その他にも、儀間真常は産業を飛躍的に向上させた人物として有名である。野国総督が中国から持ち帰ったイモの普及にも力を注いだ。又、1611年に薩摩から木綿種を持ち帰り、その栽培に成功、木綿織りを始め、のちに琉球絨のはじまりとなる。このように、真常は琉球の産業功労として偉大な存在である。

黒糖の作り方

ST①(収穫)



収穫後、原料が新鮮なものを使用する。調整した原料茎を圧搾機にかけてしぼる。さらしの布袋を通してゴミを取り除く。

ST②(脱糖)



しぼった汁をガスで加熱する。アグが出るので取り除く。ふとろする前、約75-80度、石灰を入れる。

ST③(脱糖)



火力を上げ煮詰めながらかはんし、濃縮していく(100-118度)。アグを取り除く。色が金輪的になりながら、弱火にしなが、かはんする。棒ですくったとき、糸を引くような感じになり、カラッと固まる時に火を止める。

ST④(冷却 出来上がり)



かはんしなが冷やしていき、色が少なくなる。かはんしていき、ナベふちから固まり始める。ある程度さまし終ると流動性のあるうちにサラサラ油を塗ったバットに流し

健康の作物。



【さとうきび】

ミニシ(北風)が吹き、南国の島にも秋の気配が漂う頃、さとうきびの銀色の穂(花)が畑一面に咲き、その風景は雲海を思わせる。砂糖の原料のさとうきびは、沖縄ではウージと呼ばれており、県内各地で栽培されている。沖縄を代表する作物だ。1623年に儀間真常が中国より製糖法を導入、砂糖製造に成功し、のちに琉球王国の一大産物になった。収穫期は12-4月で、茎の汁から砂糖を作る。赤道近くのバブアニューギニアから、インドネシア、インドのガンジス川、中国をたどって琉球に伝わった。



【お茶】

沖縄県は日本一早いお茶摘みの地。濃厚で味わい深いお茶を生産している。中国の言い伝えに「食後のお茶は医者を背く」とあるそうだが、お茶はビタミンCの宝庫といわれるほど大量に含まれている。みんなビタミンCがたっぷり含まれたお茶を愛飲しよう



【ウコン】

沖縄県は、日本一のウコンの産地である。沖縄では、ウッチンとよばれ琉球王朝時代は専売制度を強いて栽培し、貴重な輸出品目だった。現在でも愛用者が多い一方で、お茶にして飲んだり、粉末で飲んだりしている。黄色い色の主成分はクルクミンという物質で、肝臓の働きを活発にし、二日酔いに良いそう。そのせいでうら、沖縄の酒場にはウッチン茶が置いてある。



【アロエベラ】

アロエの一種で大きな肉厚の葉が特徴だ。



【甘藷】

甘藷は沖縄から全国へ広がったという歴史があり、お米の代わりに主食としてイモを食べていた時代もあった。品種も多くなかでも紅芋種はポリフェノール(抗酸化作用)を多く含む食品として好まれている。

沖縄の工芸作物はさとうきびを中心にウコン、アロエベラ、甘藷、コーヒーと、めずらしいもの、身体にいいものがいっぱい。



【コーヒー】

サンサンとふりそそぐ太陽のもとで、のびのびと育ったコーヒーの実。東村、恩納村ではコーヒーが栽培されている。