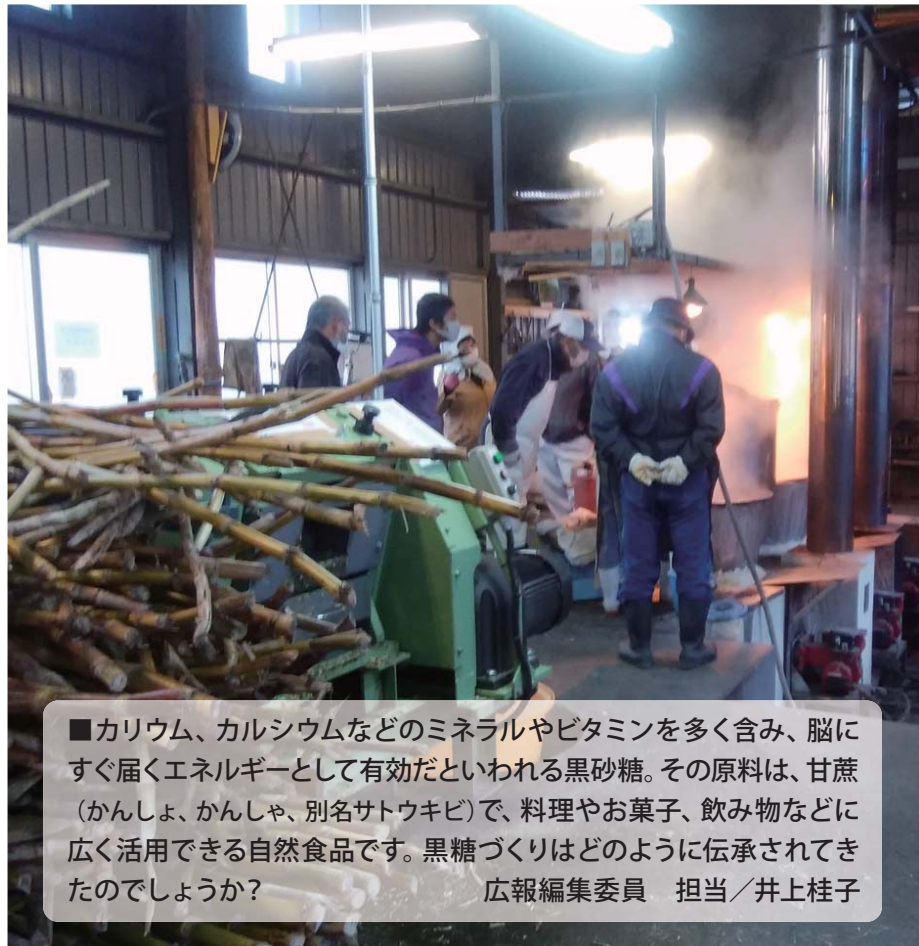


香南黒糖ものがたり②

野市製糖生産組合く 伝承の系譜



■カリウム、カルシウムなどのミネラルやビタミンを多く含み、脳にすぐ届くエネルギーとして有効だといわれる黒砂糖。その原料は、甘蔗（かんしょ、かんしゃ、別名サトウキビ）で、料理やお菓子、飲み物などに広く活用できる自然食品です。黒糖づくりはどのように伝承されてきたのでしょうか？
広報編集委員 担当/井上桂子

始まりは江戸時代

「野市町史」によると、土佐での黒糖づくりは、江戸時代享保年間に始まったといふことです（8代将軍吉宗の頃）。この頃は、藩から特許を与えられ保護された産業でした。明治になり、廃藩置県によって保護は廃止され、民間の産業者へと移行していきました。

明治13年、圧搾機や製品の改良が加えられて、大阪で琉球（沖縄県）や大隅（鹿児島県）の製品に次ぐ評価を得ていたといわれます。

その後、次第に輸入品が安く流通するようになり県内の生産は衰退していったようです。しかし、佐古村や深洲村の農家では、家庭用として製造が継続していたという記録があります。

戦時中の糖不足、戦後は一大ブームに

太平洋戦争が激しくなるにつれ、食料不足に陥り砂糖も不足するようになりました。昭和18年に深洲地区で製糖組合が結成されて以後、戦後は香南地区に次々と製糖組合ができていきました。砂糖の輸入がなく、市場の要求によりこれまで家庭用だった製糖は販売用へと移行、一大ブームとなってあちこちにサトウキビ畑や製糖の加工場が見られるようになりました。

再び衰退の時代に

その後経済が復興するにつれ、安価で良質の砂糖が安定的に輸入されるようになると製糖産業者は自然に消滅。ついに昭和31年深洲製糖組合は解散となりました。

しかし、その後も製糖の火を絶やさずに家庭用として生産を続けていた農家がありました。

野市製糖生産組合の誕生

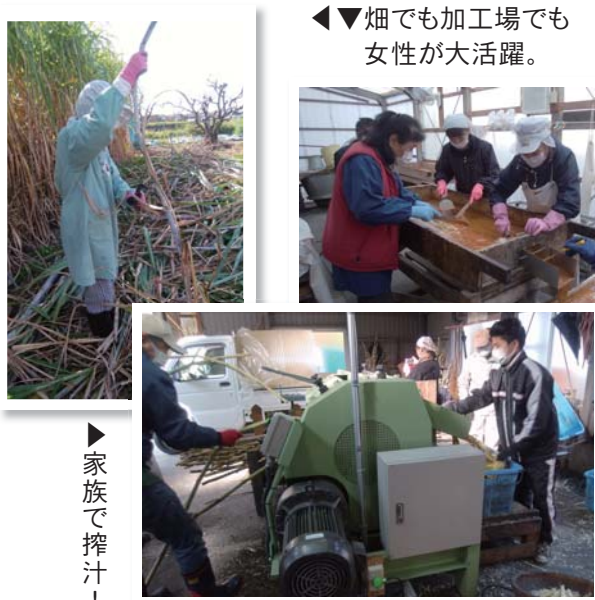
平成5年、当時の野市町と具志頭村（沖縄県）とが姉妹都市となり特産品の交流が行われました。この時、沖縄からはサトウキビが導入され、これを機に野市町でも黒糖づくりを伝統産業として復興させようという機運が一気に高まりました。

平成6年、それまで家庭用に生産を続けていたものが高齢のため続けられなくなった農家から機械を譲り受け、現在の場所（野市町大谷72）に加工場を建設しました。こうして野市製糖生産組合が誕生したのです。当初組合員は30人ほどいて、早朝5時から夜8時ごろまで黒糖づくりが盛んに行われていました。

現在の活動

平成27年、それまで燃料は薪だけでしたが重油バーナーを導入。作業は朝6時から夕方5時ごろまでに短縮されました。この頃の組合員は50人ほど。

平成28年からは、新たな後継者を育てるため苗の無料配布を始めています。そして平成30年オーターメイトの搾汁機の導入によって作業時間は短縮され、原料から無駄なく搾汁されるようになりました。



◀▼畑でも加工場でも女性が活躍。

▶家族で搾汁！

取材を終えて・・・

白い湯気の立ち上る作業場で、早朝から作業に携わる方々の表情は明るく、楽しそうに見えました。それぞれの畑で育てたサトウキビは家族の協力や熟練者の指導によって4時間ほどでオンラインワンの黒糖となっていくます。最後の段階では、一瞬のタイミングを外さない判断が出来具合を左右。火加減を見る人、釜をかき混ぜる人、箱舟を用意して待ち受ける人たちの阿吽の呼吸は見事だと感じました。

香南市の冬の風物詩でもあり、特産品でもある黒糖づくりがこれからも永く続いてほしいと願わずにはいられません。

お家で！おすすめ！黒糖で楽しむスイーツ

サターアングー
みなさんご存じ、沖縄のおやつ。実はおうちでも簡単に作れますよ。



黒糖のあんこ
天然の甘さでコクがあり、優しい味のあんこに仕上がります。今回はお餅と一緒に。

黒糖ホット柚子ティー
柚子の風味と黒糖の優しい甘さが体の芯まで温めてくれます。



黒糖まんじゅう
皮に黒糖を練りこんでおり、黒糖の香りが引き立てられる上品なおまんじゅうです。