

広報編集委員が頑張っている人物やグループを紹介するページです

野市町大谷にある黒砂糖製造所。早朝から甘い香りと、釜の湯気が広がります。現在、県内で製造所があるのはわずか3カ所、各地から届くサトウキビの原木を次々と加工しています。作業に携わるのは、野市製糖製造組合「の皆さん。手際の良い作業と、活気あふれる製造所にお邪魔しました。担当/久保きみ

ふんわり広がる 黒砂糖の甘い香り

冬の風物詩 「野市製糖製造組合」



自分たちの手で

この組合は、組合長以下7人の理事と40人余りの組合員で運営と作業にあたる。平成5年に現在の場所に加工所ができた。作業は1班7人ほどで、

それぞれが持ち込んだサトウキビの原木が、黒砂糖になるまでの全工程を担当する。グループ「炊き」と呼ばれる方法で行われる。

勘が勝負

葉を落とした、まるで「竹」のようなサトウキビの原木を機械でしめる搾汁。

それを釜で炊きながら丁寧にアクをすくい取り、そこへ不純物を吸着させる石灰を混ぜる。上澄み液を手製のポンプでくみ上げるのだが、この機械どこかで見ることがある。なんと掃除機である。ほかに竹の枝やヘラなど、工夫された手作りの道具たちが活躍して

糖度計をチクする
山中 宏さん(野市町)



いる。燃料となる薪は松が良いとされているが、現在は入手困難で、古い民家の解体した廃材を利用してのこと。本格的に釜炊きが始まると目と手が離せない。ほら〜ふくで！「冷えた汁をちようだい！」「火を弱めて〜！とあちこちから声が飛び交い、走り回りながらの作業は活気にあふれている。青みがかつていた白い汁は数時間煮詰められると、とろりとしたきれいな黄金色になる。「炊き上がりの目安は長年の勘」と話されるのは、この日の班長、山中宏さん。よっし、もうえい！の声が上がると台車のついた、もろぶたのような木製の箱に移し冷まされ、黒砂糖のブロックや粉などに仕上げられる。

「阿吽」の呼吸

楽しいところは？との質問に、山中さんは炊いてみ



サトウキビを機械でしめる

んとできのよし悪しがわからん。えい物ができた時はうれしいし、よっし次もと思っねえ」と目を輝かせていた。班員や組合員同士の強いつながりと「阿吽」の呼吸で次々とできあがる黒砂糖は、この地域の特産品としての価値以上に、今の時代に必要なものが秘められているような気がする。



冷めないうちに手ぎわよくブロックに

編集後記

あけましておめでとうございます！今年はずっともつと、皆さんに分かりやすく楽しんでもらえるような広報を。そして元氣が出る広報を！愛情込めて、3人寄ればなんとやらでガンバリマス！
本年もよろしくお願ひします。

おわびと訂正

《12月号》特集「受け継ぎたいふるさとの祭り」の3ページ、宝田神社のふりがな正しくはほうだじんじゃとでした。

《12月号》まちの話題13ページのの写真正しくは、クラシックバレエでした。

《12月号》おしらせ16ページの「香南市臨時職員・嘱託員募集」で、調理員とパート調理員の時給と日給の額が間違っており、正しくは調理員・日給七〇〇〇円「パート調理員・時給一〇〇〇円」でした。また、嘱託員は特別支援教育支援員の誤りでした。

おわびして訂正いたします。

《広報へのメール》

kouhou@city.kochi-konan.lg.jp

《香南市のホームページ》

http://www.city.kochi-konan.lg.jp