



# 香南黒糖 ものがたり①

■11月下旬から年末にかけて、香南市では黒糖づくりが行われていました。野市製糖生産組合で黒糖のできる様子を見学させていただきました。

広報編集委員  
担当／井上桂子

## 黒糖はどうやって作られているんだろう？

**⑨ 出来上がった製品**

製糖組合のラベルを貼り完成。製糖組合のほか道の駅やスーパーなどで販売される。

**⑧ 砕いて小さな粒に**

根気よく冷ましなが、さらに細かく粒状に砕く。限りなく粉に近づけて仕上げる人もいるという。口に含むとずっと溶けて上品な甘さが広がった。

**⑥ 煮詰める**

さらにアクを取りながら煮詰めて水分をとばしていきます。煮詰まるにつれてだんだん泡が大きくなって、仕上がると分量は約十分の一に。

**⑩ 冬越しするサトウキビ畑**

刈り取った後の株には取り除いた葉や搾りかすをかぶせ、さらにビニールをかけて保温。3月の芽吹きを待ちます。

**⑦ 風を送りながら冷ます**

ドロツとした黒糖を、3～5キロになるよう重さを量り、木枠に流し込む。仕切りを入れて1個300～500gのレンガ型に。黄金色の黒糖が仕上がりました。

▲型箱に移す作業

**④ 搾汁**

▲搾り汁

サトウキビは2～4本ずつ搾汁機にかけ、搾ります。昨年導入された特注の機械にかけると、200キロのサトウキビを20分ほどで搾り切りました。搾りかすは肥料として役立ちます。

**① 収穫間近のサトウキビ畑**

11月15日、およそ8カ月かけて成長したサトウキビは背丈の2倍以上に。台風などで倒れないように支えをしたおかげでまっすぐ育ちました。

**⑤ 不純物やアクをとる**

▲高火力で焚く!

搾り汁はホースで吸い上げ一番窯へ。その後沈殿タンクへ移して不純物やアクを取り除きます。

**③ 束ねて加工場へ**

一束10キロ程に束ね、トラックに積み込んで加工場へ。

**② 刈り取り**

▲二股鎌

11月下旬、収穫が始まりました。1本1本はさみなどで刈り取り、二股鎌で先端と枯れた葉を取り除きます。

**甘蔗の苗から黒砂糖を作ってみませんか？**

かんしょ

野市製糖生産組合では、年末に黒糖作りを行っています。黒糖の生産量を増やすため、希望者に甘蔗の苗を無料で提供します。また、希望者には初心者でも栽培できるように指導しますので、ご希望の方はご連絡ください。

◆締切日／3月16日(火)  
※先着順

昭和20年頃、野市近辺地域では黒糖作りが大変盛んに行われていたが、白糖などの流通により黒糖の生産は徐々に衰退していきました。平成6年に黒糖作りの伝統産業を復活させようと、野市町大谷に野市町立の製糖工場が建築され、野市製糖生産組合を設立し生産してきましたが、近年特に組合員の高齢化などにより、生産者・生産量共に減少しています。伝統の黒砂糖作りを絶やさないよう、ぜひご協力をお願いします。

■連絡先／  
野市製糖生産組合長 弘田忠士  
090-68800-62500  
事務局長 長崎健二  
090-9551-3132

盛んに行われていたが、白糖などの流通により黒糖の生産は徐々に衰退していきました。平成6年に黒糖作りの伝統産業を復活させようと、野市町大谷に野市町立の製糖工場が建築され、野市製糖生産組合を設立し生産してきましたが、近年特に組合員の高齢化などにより、生産者・生産量共に減少しています。伝統の黒砂糖作りを絶やさないよう、ぜひご協力をお願いします。