

鹿児島県

搾りたてのサトウキビならではの自然な味わい

絶妙な口どけの甘さ 種子島発、沖ヶ浜田の黒糖

サトウキビ栽培に適した土地柄

種子島には鹿児島本土から高速船で1時間半ほどで着く。沖ヶ浜田は島北部の太平洋側にある集落だ。年間の平均気温は約19℃と温暖でサトウキビの栽培に適している。ちなみに、種子島でのサトウキビの栽培は、1825（文政8）年からはじまったとされている。

は巨大な窯となつてゐる。その奥は煙突につながつており、豪快に焚かれた火は、煙突に向けた空気の流れに乗り、まるで登るように勢いよく3つの大釜の下を走る。この炎の様子から「登り窯」ともいわれる。

種子島の太陽を浴びて育つたサトウキビ。寒くなると成長をとめ、糖分をため込むようになるので、糖度がグッと増す。だから冬場が黒糖づくりのベストシーズンだ。

沖ヶ浜田の黒糖

名称の由来／かつては全島で300箇所の砂糖小屋（製糖工場）があった種子島。その当時の技術を受け継ぎ、沖ヶ浜田集落で製糖されたのが沖ヶ浜田の黒糖だ。

製法の特徴／勢いよく火を焚いた「登り窯」に3つの大釜を並べ、サトウキビの煮汁を釜から釜へ移しながら、煮詰めていく。全工程が主に頭領の指示により進行することもポイント。

原材料の特徴／サトウキビ100%。沖ヶ浜田集落のサトウキビ農家が自ら栽培したものだけを使用。さらに糖度が高くなる11月から翌年3月までのサトウキビを一本一本手刈りして収穫。

品質と安全性／葉っぱやその他不純物は丁寧に網で除去。火加減、加熱時間などは計器に頼らず、頭領や作業員が長年の経験やカンで巧みに調整していく。

業界とりまとめ団体／沖ヶ浜田黒糖生産者組合（鹿児島県西之表市伊閑1115）

沖ヶ浜田の集落を歩くと、海岸近くにある小屋の煙突から白い煙がたなびくのが目に入った。近づくと、なにやら甘い香りがする。吸い寄せられるように小屋の中に足を踏み入れてみる。が、次の瞬間、思わず後ずさりしそうになった。中は、湯気と熱気が充満する別世界だったのだ。

湯気の中に数人の人影が見える。目を凝らすと、1人は初老の男性で、沖ヶ浜田の黒糖を18歳の頃から60年以上にわたって作り続けている。頭領、持田三男氏だった。

訪問したときは、まさにその黒糖づくりの真つ最中。小屋の外ではサトウキビ農家でもある持田さんの畑から採れたばかりのサトウキビを、ローラー付き圧搾機に数本ずついれて搾っていた。

一方、小屋の中には、長方形の大釜が3つ並んでいた。大釜の下



右／31号組合元頭領

持田三男氏

左／同事務局

長野広美氏



本場の本物
認定
ココが特徴

最も火に近い大釜の呼び名が「二番釜」。そこへ、先ほどの搾り

たてのサトウキビジュースをホースで流し込む。すると、燃えさかる火によってグツグツと沸騰し始める。それを見て頭領が中和するために少量の石灰を投入。また、そばにいた業者は松の木の攪拌棒でかき混ぜながら、灰汁やゴミを丁寧に網ですくう。

しばらく煮た後、頭領の指示で、一番釜の煮汁をすべて二番釜に移させる。一番釜の煮汁の温度はおおよそ100℃くらいだ

が、二番釜では115℃くらいまで加熱させる。

そして頃合を見計らって、頭領が三番釜へ移すように号令をかける。三番釜ではだいたい125℃まで温度を上げ、攪拌棒でかき混ぜながら、一気に水分を蒸発させる。見ると、元々緑色でサラサラしていたジュースは飴状にネットリと粘り、甘い香りが広がっていた。

種子島ならではの重層な味 60年守り、後継者に託す

頭領はまたタイミングを見て指

示を出し、三番釜から今度は大鍋に移す。ここでも攪拌棒でザクザクとかき混ぜる。

「放っておくと、冷えたときに飴のように硬くなってしまう。かき混ぜることで空気が含まれ、黒糖独特のサクサクとした食感になるんです」と、そばで見えていた事務局の長野さんが説明してくれた。

充分に練りあがったところで、一部を木製の枠に入れる。かたまると、地元で「カタ」と呼ばれる、板状の黒糖となる。もう一方は、枠に入らず、そのまま板の上ののばし、小さくヘラで切っていく。これがかたまると、「バラ」と呼ばれる。

「口に入れたら甘みを出しながらとけていくよ」と持田さん。「でも甘いだけじゃないんだから」と



写真上／完成した沖ヶ浜田の黒糖。他の地域の黒糖に比べて、より茶色っぽいのが特徴。甘さのあとにくる塩気はやみつきになる。つまみながらコーヒーを飲むのも美味。

写真上／海岸近くにある31号組合の砂糖小屋。製造は旧大蔵省が許可し、小屋ごとに番号を公布していた。

写真下／薪をくべる人のことは「火夫長」と呼ぶ。薪は廃材などを利用。煙突まで空気の通り道があり、炎の勢いはすさまじくなる。

商品情報

商品は一口サイズにへらで切られた「バラ」（300g入り・写真左及び200g入り・写真中）と、木枠によりかためられた板状の「カタ」（400g入り・写真右）の2種類。

関連団体

沖ヶ浜田黒糖生産者組合

鹿児島県西之表市伊閑1115

☎0997-28-0240

E-mail okikokuto@yahoo.co.jp

