

鹿児島県

# 絶妙な口どけの甘さ 種子島発、沖ヶ浜田の黒糖

搾りたてのサトウキビならではの自然な味わい



本場の本物認定  
ココが特徴

## 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関1115)



右/沖ヶ浜田黒糖生産者組合  
31号組合頭領  
持田三男氏  
左/同事務局  
長野広美氏

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っ最中。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入れて搾っていた。

一方、小屋の中には、長方形の大釜が3つ並んでいた。大釜の下長野さん。ものは試しと放り込んでみて、その意味がわかった。確かに口いっぱい甘い甘みが溶け出す。しかし、少し塩っ気も感じる。ピリッとした刺激もある。まさに自然の複雑な風味が詰まっている印象だ。

「お茶請けにもピッタリ。特に真夏の農作業のおやつに最高。これを食べてお茶を飲むと元気になる」。そう話す持田さんに、今後のことを尋ねてみた。「やっぱり絶やしたくない。幸い、今は息子や甥っ子が一緒にやってくれている。彼らには技術だけでなく、いい商品を出す責任感も教え込んでいきたい」。

最盛期には「砂糖小屋」と呼ばれる製糖工場が300もあった。だが時代とともに減り続け、昔ながらの製法で製糖作業をするのは、一時は持田さんらが営む「31号組合」という砂糖小屋1軒、生産者4世帯となってしまった。しかし、近年、特産物としての価値が見直され、2005年から新規参入も出始めた。そして、今では「34号組合」という砂糖小屋が復活。生産者も16世帯にまで増えた。平成23年には持田三男氏から若い担い手が頭領を後継し、頑固な4世帯が守った砂糖小屋の火は確実に受け継がれて、未来を明るくしつつある。



種子島の太陽を浴びて育ったサトウキビ。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。

は巨大な窯となっている。その奥は煙突につながっており、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。

## 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)年から始まったとされている。

最も火に近い大釜の呼び名が「一番釜」。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、そばにいたる作業員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、元々緑色が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。

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ふ。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。十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、枠に入れず、そのまま板の上ののぼし、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。「でも甘みだけじゃないんだから」と



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。



写真上/砂糖小屋の近くでは、圧搾機に次々と数本のサトウキビを突っ込みジュースを搾り取っていた。



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。



写真下/三番釜まで十分に煮て粘度が高くなった煮汁を、今度は大鍋に入れて、素早くかき回す。こうして空気を入れることでサクサクとした食感の黒糖ができあがる。



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っ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。



審査専門委員  
日本放送協会  
解説委員室 解説主幹  
合瀬 宏毅氏

## 丁寧に手作りされ 島の人にも愛される黒糖

黒糖を作る登り窯は、透明な海のすぐそばにありました。現場をみてただただ驚きました。日本でいまだにこんな手作り黒糖が残っているとは。サトウキビの収穫から、搾汁、煮詰めまですべてが一つ一つ丁寧に人の手でなされています。できた先から近所の人が買いに集まってくるのは島の人々に愛されている証でしょう。海のそばで味わう黒糖は言葉に尽くせないほどの感動の味でした。

## 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関1115  
☎0997-28-0240  
E-mail okikokuto@yahoo.co.jp

