

昔ながらの黒糖づくり

種子島 (たねがしま)



【場所】鹿児島県西之表市
伊関沖ヶ浜田



島の人口: 34,128 人
島の面積: 453.87 km²
(平成 17 年国調)

現在では西之表市内に2ヶ所となってしまった砂糖すめ小屋で、毎年11月末頃から昔ながらの製法で手作りの黒糖作りが始まります。サトウキビを圧搾機にかけ搾り出した原液をゆっくりと煮詰めながら、大きなヘラで攪拌していくと、小屋の中には蒸気とともに甘い匂いがたちこめます。その作業は想像以上に力と根気のいるものです。地区の人々が農業のかたわら作っているもので、規模は小さいながらも、自然食品としても人気が高い島の特産品です。農業の大型化、機械化が進むなかで、昔ながらの製法で手間暇かけてつくる「ものづくりの心」が引き継がれています。

写真上：搾り出した原液をじっくりと時間をかけて煮詰めていく

写真右：サトウキビを圧搾し黒糖の原液を搾り出す



問い合わせ先：国土交通省都市・地域整備局離島振興課

〒100-8918 東京都千代田区霞が関 2-1-3

TEL 代表 03-5253-8111(内 33-144) 直通 03-5253-8421