

サトウキビ

奄美大島北部では、広大なサトウキビ畑が農地一帯を覆っており、節のある茎や椰子のような葉を持つサトウキビが道の両側に繁っている光景がよく見られます。サトウキビの茎は、冬に収穫されるまでに高さ 4m 以上に成長します。奄美大島でのサトウキビ栽培は 500 年以上前に始まったと言われていますが、サトウキビが主要作物となったのは 18 世紀の半ばでした。奄美の島々はサトウキビの栽培に理想的で、砂糖は日本本土で高い需要がありました。砂糖の生産を藩の財政を潤すための手段と見た薩摩藩は、島民にサトウキビを一種の税として納めるよう命じました。その見返りとして、島民は米などの必需品を受け取りました。これにより島民は稲作を諦め、水田をサトウキビ畑に変えました。現在、鹿児島県のサトウキビ生産量は日本全体のほぼ 40%を占めています。

製造工程

サトウキビから作られる黒糖は、シンプルな精製工程により原料の成分が失われないため、ミネラルやビタミンなどの多くの栄養素を含みます。最初の工程ではサトウキビの茎を砕き、汁を絞り出します。この汁の糖分は 2 月から 3 月にかけての収穫全盛期で 23%ほどです。この汁をろ過し、濃い蜜状になるまで数時間煮詰めたら、それを平らな台で乾燥させます。こうしてつくられた黒糖の塊は、様々な用途に使われます。奄美大島の人々は、黒糖のかけらをお茶受けにしたり、料理に使ったりしています。黒糖の一部は島の甘いお土産として売られますが、大部分は原料糖として本土に送られ、さらに加工されます。島内の数多くの場所で黒糖の製造工程を見学することができます。興味のある方は、観光センターまでお問い合わせください。

(link)