

# かごしまの郷土菓子

「かごしまの味」—伝えたい、広めたい、郷土の“食”—



## 黒糖

甘さのなかに詰まった歴史と  
大地の恵み

天に向かって真っ直ぐ伸びるサトウキビ。ざわわと花穂が風に揺らぐ光景は、島の風物詩です。冬になると、荷台に大量のサトウキビを載せたトラックが行き交い、製糖工場には立ち上る湯気によって甘い香りが漂います。

その黒糖の歴史は古く、754年に鑑真らと帰国した遣唐使が、中国からサトウキビを持ち帰った説や、奄美大島(大和浜出身)の直川智が、中国から極秘で持ち帰ったサトウキビで黒糖造りに成功したなど諸説があります。財政が逼迫していた薩摩藩は、島民から黒糖を搾取していた時代もあり、苦難の歴史の中で、産

業が育まれてきました。

昔ながらの製法で、サトウキビを压榨し、丁寧にアクをとりながら約80分間煮詰めると、濃厚でコクのある黒糖の出来上がり。口に入れると、じゅわっと溶けて、舌の上で優しい甘さが広がります。昔は、黒糖をお湯で溶かし「薬湯」として重宝されるほどでした。

お茶請けだけでなく、黒糖焼酎や料理の調味料としても活用され、カレーに黒糖をひとかけら加えると、コクが増すそうです。天然の栄養素がぎゅっと凝縮した黒糖。島の恵みをこーしていた

ぼーれ！※

※徳之島の方言で「召し上がれ」

### 【取材協力先】

#### 徳南製糖

昭和28年創業。純黒糖は、徳之島を代表する老舗の味。サトウキビを手刈りし、松の木が燃料の直火炊きは、50年以上続く製法。12月から4月まで季節限定の製造販売で、ファンが多い。鹿児島市天文館の特産品市場「かご市」や、通販サイトでも販売。

#### 南郷さん 一家

「徳之島が長寿の島なのは、ミネラル豊富な土壌に育まれた農作物などのおかげ」と語る南郷秀一社長(左)



大島郡伊仙町犬田布 624 番地  
TEL.0997(86)9010