

# ひと粒に宿る物語

独特の深いコクと風味、そしてミネラル分を豊富に含む点が特徴の「黒糖」。カルシウム、鉄、カリウム、マグネシウムなどのミネラルやビタミン類も含まれており、健康や美容にも良いとされます。そのまま食べたり、料理の隠し味、お菓子作りなどに使われ、料理にコクと風味をプラスします。

薩南諸島の島々で伝承される、黒糖の製造は、11月から3月に砂糖(さた)小屋と呼ばれる共同作業場で実施されます。刈り取ったサトウキビを圧搾して砂糖汁を搾り、釜で薪を焚いて、釜で煮詰め、粘りが出たところで容器に移し、固まった後に切り分けるなどして完成します。黒糖製造は、近代以降、工場で大規模生産されるようになりました。薩南諸島の島々では、現代でも、共同作業による伝統的な製造が行われ、手作業による熟練の技術が伝承されています。

この独自の文化は、種子島から与論島に至る鹿児島県の島々を中心に伝承される黒糖の製造技術です。鹿児島県から沖縄県にかけての南西諸島は、黒糖の生産地として知られ、なかでも南西諸島の北半分にあたる薩南諸島では、黒糖の伝統的な製造技術を色濃く伝えています。

令和6年3月、その地域的特色が顕著な民俗技術としてその価値が認められ、全国6番目、九州で初となる国の登録無形民俗文化財に登録されました。



## 薩南諸島の黒糖製造技術

文化庁  
国登録無形民俗文化財  
令和6年  
3月登録

### 国登録無形民俗文化財とは?

国登録無形民俗文化財とは、地域に伝わる風俗慣習、民俗芸能、民俗技術などの無形の民俗文化財のうち、国の文化財登録原簿に登録され、保存と活用のための特別な措置が必要とされるものです。2021年の文化財保護法改正で創設された制度で、国または地方指定以外の無形の民俗文化財のうち、文化財としての価値が認められ、保護が必要と判断された無形の民俗文化財が登録されます。

【写真】サトウキビ畑の一本道(喜界島)