

## 黒糖づくりの設備や道具

古くから使われてきた伝統的な黒糖づくりの設備や道具。道具は使いやすさを工夫して、多くの工場で作られている。



サタ小屋(旧)

砂糖を作る「砂糖小屋」。かつては種子島全島で300軒以上のサタ小屋があった。



サタグルマ(旧)

サトウキビを圧搾していた道具。現代では基本的に機械で行っている。



だつようま 脱葉鎌

サトウキビを傷つけずに穂先や葉などを切り落とす特殊な鎌。



ひしゃく 柄杓

食品用の一斗缶を加工して作ったもの。三連釜で次の鍋へ移動させる際に使う。



えぶ 小えぶ 柄振り・小柄振り

水分が飛んだサトウキビの液体が焦げ付かないよう混ぜる道具。



冷やし鍋

飴状になった最終段階の液体を混ぜる道具。動かすスピードで温度調整する。



きり棒

煮詰めて飴状になった黒糖に空気を含ませるための道具。先端の断面は三角形。



セッカ

冷やし鍋から黒糖を剥がしたり、作業台に移したりする際に使う。

## 6 ばら黒糖 or チョコタイプ黒糖 分けて固める



かはん 攪拌した黒糖を作業台に垂らし、ヘラで10cmほどの大きさに切り分けて塊にしていく。



黒糖をバットに広げ、厚みをそろえて伸ばす。固まる前に大きな櫛のような道具で格子状に切れ目を入れる。

ヘラで切り分ける

カットや丸める作業は黒糖が温かいうちに行う必要があるため、時間との勝負！

切れ目に沿って手で割る

ばら黒糖

チョコタイプ黒糖

昔はこのような塊で買うのが主流だった

ブロック状の黒糖で、食べる分だけ切り分ける。

食べやすいサイズにカットされた黒糖。



## 4 3番釜 煮詰める

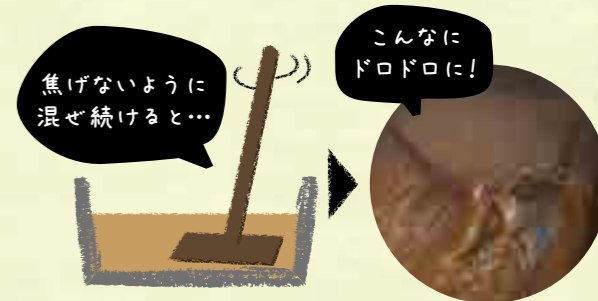
MOVIE



最後の3番釜で余分な水分が無くなるまで液汁温度を管理しながらかき混ぜ仕上げ。特にこの仕上げが難しく、気を抜くとすぐに焦げ、早く上げると水分が残り、固まりにくくなる。そのため、黒糖の状態を見ながら、火夫長に指示を出したりと熟練した技と経験が必要となる。



三番釜で125℃ほどに熱され飴状に濃縮した黒糖を、冷やし鍋と呼ばれる底が丸い鍋に注ぎ入れる。



焦げないように混ぜ続けると...

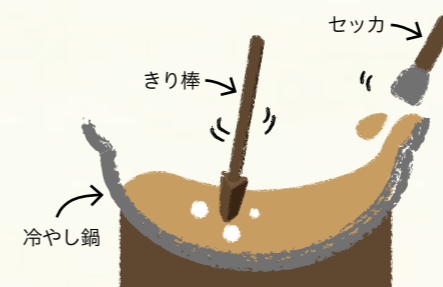
こんなにドロドロに!

## 5 空気を含ませる

冷やし鍋に入れた黒糖を、先端が三角になった木製の棒、切り棒で攪拌して空気を入れて冷やし、食感をよくするため、結晶化させる。攪拌せずに冷やすと固まらないため、手を止めることなく混ぜ続ける。

POINT

切り棒で空気を混ぜ込みながら、冷やし鍋の返し部分に黒糖をつけて冷まし、セッカというヘラで鍋の中に切り戻すことで全体を効率よく冷ましていく。



MOVIE



LEARN MORE

ここでしか食べられないおやつ



攪拌する前の状態でアメ板に垂らし、水で急冷すると琥珀色のアメになる。各地にサタ小屋があった時代は、近所の子もたちが板をもってきて垂らしてもらっていたという。黒糖づくりがある日にしか食べられない、ここだけのお楽しみだ。現在でも作っている所は少ないため、島内外から見学者が訪れる。