

文化を守ろう!



でも！昭和後期ごろから、自発的に手作り黒糖の継承がされ始めたんだ



しかし 戦後は大型製糖工場が増えて手作り黒糖は存続の危機に！

漫画で読む

# 黒糖物語



くろうさ 黒糖先生



島のお土産って黒糖がいっぱいだね！

薩南諸島では江戸時代の初期から黒糖が作られているんだよ



そして！令和6年、薩南諸島の黒糖製造技術はその価値を認められて

国の登録無形民俗文化財になったんだ！

たくさんの困難に立ち向かいながら現代まで受け継がれてきた薩南諸島の手作り黒糖。

同じものは一つもない手作りならではの味わいをぜひ食べてみてくださいね！



黒糖歴史コラム

## 砂糖の生産技術と砂糖のゆくえ

執筆：竹原 祐樹 (徳之島町誌編さん室 室長)

### 厳しい砂糖政策下における技術力の向上

薩摩藩がとった砂糖政策は専売制といわれる厳しいものでした。しかし、奄美諸島(以下「奄美」)の人びとはそのような環境下でも黒糖生産の技術力向上とその伝播に力を発揮しました。その嚆矢として、享保2年(1717)、大島の佐文仁が湯湾の山中で水車を設置したことがあげられます(『改訂名瀬市誌』)。牛馬とともに水車も製糖動力として活用されるようになりました。元禄初頭に琉球に渡った屋喜内間切(現うげんせん やまとせん)の嘉和知と三和良は、中国(福建)伝来のサトウキビ圧搾機(『球陽』)を学んだと考えられます。近世末の大島を描いた『南島ざつわ 雑話』には、サトウキビを圧搾するローラーが3つある三転式圧搾機をみることができます。

### 製糖技術の伝播

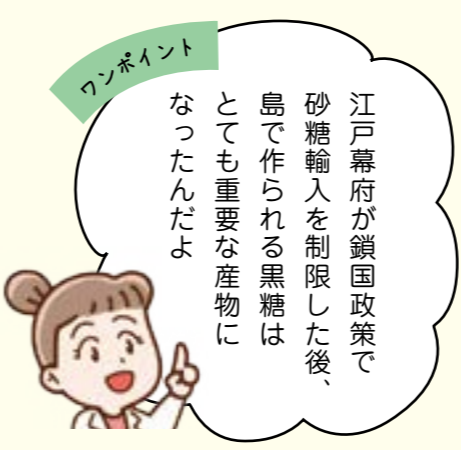
奄美(とくに大島・喜界島・徳之島)の島民が蓄積した製糖技術は、藩領の他地域にも伝えられました。天保元年(1830)には大島の喜志行と中円、同2年には「砂糖製師範」として徳之島の前久保が、嘉永4年(1851)には大島の東祖子が製糖法を伝えるため種子島に赴いています(『種子島家譜』)。そして嘉永元年には、垂水・桜島・種子島・新城など9か所で大島の約5分の1の黒糖が生産されました(弓削2011)。

### 不等価での交換

惣買入制のもとでは、定納分(定額)と御買重分(臨時的な買入)の砂糖の上納後でも、島民の手元に残った砂糖(余計糖)を薩摩藩以外の者(商人等)と交換することは許されませんでした。文政13年(1830)の「砂糖惣買入に付品直段之覚」「大島年中往来」という史料によると、島民は大坂相場の約4倍～90倍の価格で諸品物を購入していました(松下1983)。たとえば、島民の食糧ともなり得る米1石を購入するためには、大坂相場の約4.2倍～6.4倍の砂糖が必要でした。

### 砂糖のゆくえ

大島・喜界島・徳之島の砂糖は正徳3年(1713)から藩の大坂蔵屋敷に運び込まれていました。天保元年(1830)から同3年に大坂に集積された砂糖の約51%は薩摩藩産が占め、その大部分は奄美・琉球産のものでした(鬼頭2008)。そして奄美・琉球産を中心とする薩摩藩の砂糖は主に江戸・北国(北陸)で消費されていました(荒武2006)。江戸における砂糖消費状況のひとつとして、読本作者曲亭馬琴が大家・身内・友人・板元(出版元)などとの交際品として砂糖を用いていたことがあげられます(『曲亭馬琴日記』)。



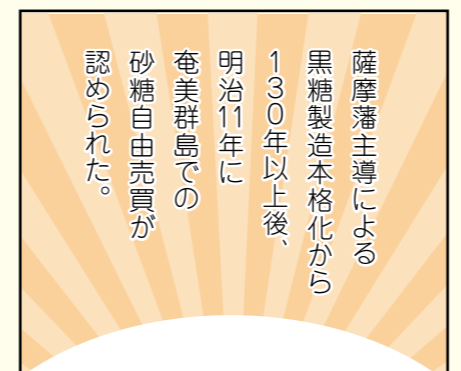
江戸幕府が鎖国政策で砂糖輸入を制限した後、島で作られる黒糖はとても重要な産物になったんだよ



当時の砂糖は高級品！重要な特産品になった！



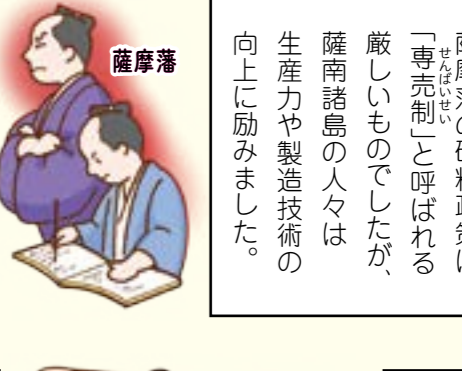
中国から作り方が伝わって



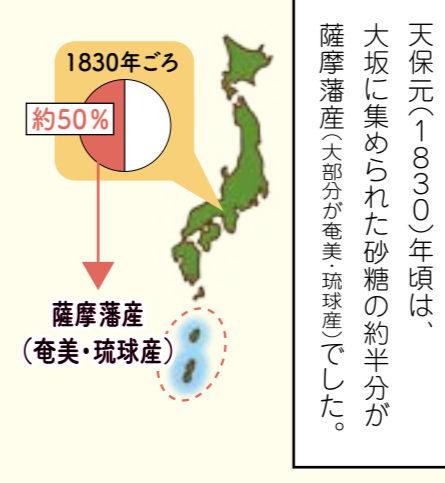
これからは自分たちのために黒糖を作ろう！



薩摩藩主導による黒糖製造本格化から130年以上後、明治11年に奄美群島での砂糖自由売買が認められた。



薩摩藩の砂糖政策は「専売制」と呼ばれる厳しいものでしたが、薩南諸島の人々は生産力や製造技術の向上に励みました。



天保元(1830)年頃は、大坂に集められた砂糖の約半分が薩摩藩産(大部分が奄美・琉球産)でした。

奄美諸島の島民の製糖技術は、種子島などにも伝えられ、製糖技術 奄美 種子島

参考文献 ・荒武賢一郎「大坂市場と琉球・松前物」(菊池勇夫・真栄平房昭編『近世地域史フォーラム1 列島史の南と北』吉川弘文館、2006年)  
・鬼頭宏「日本における甘味社会の成立—前近代の砂糖供給—」(『上智経済論集』53巻1・2号、2008年)  
・松下志朗『近世奄美の支配と社会』(第一書房、1983年) ・弓削政己「近世奄美諸島の砂糖専売制の仕組みと島民の諸相」(『和菓子』18、2011年)