

# 時を超え、兄弟姉妹で 受け継ぐ伝統的な黒糖作り

幼少時から見ていた  
両親の背中

奄美の奥座敷とも呼ばれる風光明媚な島、加計呂麻島。人口は1000人ほど、複雑に入り組んだリアス式海岸沿いに30ほどの集落が点在している。訪れる人がほっと安らぐような穏やかな空気が流れるこの島の佐知克集落に西田製糖はある。

「昭和46年に大きな製糖工場が撤退してしまつて、加計呂麻島の生産者は収穫したサトウキビを売る場所がなく困つていました。そこで、私の夫が自分たちで製糖工場を作ることを決意したんですよ」

創業の経緯を西田和子さん(88歳)は、そう話す。最初は、創業者である西田寛次さんと奥さまの和子さん二人だけでサトウキビの植え付けから刈り取りまでを行っていた。二人の姿を幼少から見ていた、長女・明美さん(66歳)、次女・寛代さん(64歳)、長男・博仁さん(58歳)は、幼稚園の頃から田んぼや畑の手伝いをしてきたそうだ。

冬は田植え、夏は稲刈り。もちろん、サトウキビも作る。部活も勉強もこなすいい、それよりも畑の手伝いをしなさい、と言われて育つたと三人は口を揃えて言う。

加計呂麻島には高校がない。進学となると島外に出るのが一般的である。次女の寛代さんも、成人してからは、加計呂麻島からフェリーで約20分、そこから車で約1時間半かかる奄美大島の中心部、名瀬に住んでいた。その頃は、子育てをしながら、朝の五時に起床し車を飛ばして奄美大島南部の古仁屋港から出る朝いちばんのフェリーに乗り、黒糖作りをしていた。

「加計呂麻島には高校がないから、子どものことを考えるとすぐには戻れなかつたんです。けれど、黒糖作りは父がずっとやり続けてきたことですから、手伝うのが当然という気持ちでした」  
最終便のフェリーで帰り、帰宅は午後8時を過ぎる。翌日も黒糖作りがあれば、また、早朝5時起きだ。そんな暮らしを長年続けていたという。

## 戻ってきた兄弟姉妹と力を合わせて作る黒糖

しかし、その生活はやはり負担もある。そこで、寛代さんは長女である明美さんに電話をかける。長女の明美さんは現在66歳。東京や愛知でガーデニングの仕事をしてきたが、寛代さんからの連絡で加計呂麻島に戻り、黒糖作りに携わることを決意する。

令和元年に創業者である西田寛次さんが他界したあとは、奥さまである和子さんと明美さん、寛代さんを中心に黒糖作りを行っていた。そして、令和6年。長男である博仁さん(58歳)が勤めていた瀬戸内町役場を退職し、本格的に黒糖作りに携わるようになった。

「季節ごとに休みの度に手伝つてはいたけれど、そろそろ本腰を入れたいな、と思ひまして。どのタイミングで火を止め、どのあたりまで攪拌するのか、一鍋一鍋仕上がりが違う。そのあたりの熟練の技術を早いうちに受け継ぎたいと思つたんです」  
兄弟姉妹全員が揃い、和子さんも一安心

されているそうだ。現在では、博仁さんが窯炊き、和子さんが出来上がりのチェック、明美さん、寛代さんが成型をする体制で動いている。

「僕が一番年下ですからね。よく『社長が三人いる』なんて言ってるんですよ。母にも姉たちにも日々いろいろ教えてもらっています」

博仁さんは、もともとは造園業の仕事をしていたという。自然に携わる仕事をし続けてきたのは、やはり亡きお父さまの影響と家族で過ごした加計呂麻島の幼少期の日々が大きく関わっているという。

「創業当時は売る場所もなく、海を渡つてあちこちに売り回っていたと聞いています。それだけの苦労をして父が続けてきた工場ですから、いい形で続けていきたいですね。幸い、今では島外からも買いに来てくださいるお客さんも多くいらつしゃるんです」

加計呂麻島の黒糖の魅力をこれからも伝えていきたい。そう話す博仁さんに、和子さん、明美さん、寛代さんは笑顔で頷いていた。



もうもうと蒸気が立ち込める工場内は、冬でも暑い。こうして西田製糖の黒糖は長年、手作業で作られてきている。



博仁さんいわく“第一社長”である和子さん。まだまだ和子さんに教えてもらうことがたくさんある、と博仁さんは語る。



煮詰めていくとだんだんとろりとしてくる黒糖。攪拌に入る前にどの程度の粘度になればいいのかはその日のサトウキビの出来具合と湿度により違う。

固まり出した黒糖を成型するのは主に女性たちの仕事。完全に固まってしまう前に、黒糖を切らなければならない作業は時間との戦い。

### 【取材先】

## 「西田製糖」

瀬戸内町於斉 1883

海辺の穏やかな集落にたたずむ工場。加計呂麻島の特産品キビ酢も取り扱う店舗も併設されている。



西田製糖のキビ酢は健康食品としても有名。長年愛飲しているファンも多い。





自分の背丈の何倍も積みあがったサトウキビを運んでは圧搾していく拓朗さん。この作業を一日に何度も繰り返す。



海へと続く広々としたサトウキビ畑。見るからに力強い島の中で育ったサトウキビを使った黒糖には未知のエネルギーがあるはず。



徳之島

### 長寿の秘訣はサトウキビと共に生きる力

一日に約7トンのサトウキビを運び、煮詰め、形作る。また、機械の修繕から店舗の経営、事務作業、取引先とのやりとりなど仕事は多岐にわたる。しかし、最初から最後まで一連の流れとして仕事ができるのが、とてもやりがいがあるそうだ。

実は、冒頭で述べた泉重千代さん、本郷かまとさんも幼い頃からサトウキビ畑の仕事をしていたという。当時の徳之島では、栽培から収穫、製糖にいたるすべてを農家が担っていた。畑の一角に製糖小屋を建て、収穫期はそこで寝泊りしながら黒糖作りが行われていた。形は違えど、一連の作業を工場内ですべて行うところは現在の徳南製糖の生産体制にも通じるところがある。

また、長寿の秘訣は、黒糖を食べていたこともあるが、そのサトウキビにまつわる作業をすることで足腰が鍛えられ、体が頑強になったからなのでは、という説もある。実際、泉重千代さんは晩年も



かまどの中に、大きな薪をどんどん放り込む。この炎が、頼張ると力がみなぎるような黒糖を作り出す。

出来上がった黒糖を成形する作業は、代表の南郷さんも参加。手袋とマスクをして食べやすい大きさに形作っていく。

### 1200年以上前から薬として知られていた

長寿の島、子宝の島として知られる徳之島。120歳で長寿世界一としてギネスブック登録された泉重千代さん、116歳で登録された本郷かまとさんの出身地としても知られている。そのお二人の生まれた場所である徳之島伊仙町に徳南製糖はある。

「実は、うちの兄弟も5人いるんだけど全員で507歳、平均年齢98.7歳だね。やっぱり、黒糖のおかげなんじゃないかと思ってるんです」

現代表の南郷秀一さん(73歳)は語る。「実は、奈良の正倉院に伝わる『種々薬帳』にも黒糖の記載があるんですよ」

南郷さんはそう続ける。「種々薬帳」とは、天平勝宝8年に光明皇后が他界した聖武天皇の遺品とともに献納した60種類の薬物名を記した書物だ。現在でも漢方薬として使用される午黄や甘草、食用として使用される胡椒や肉桂なども記載され、近年でも

毎日の散歩を欠かさず、また黒糖焼酎も愛飲していたという。

「最近では、自然栽培でのサトウキビづくりにも挑戦しているんです。自生する力を生かす自然栽培は徳之島の長寿の力を伝えるにはぴったりなんじゃないかと思っんですよ」

拓朗さんはそう語る。

徳之島では、『黒砂糖は元気の源』とされている。島の言葉で『葉ゆう』、つまり『葉用』として食べられてきたという話もある。今のような情報伝達手段がなくとも、脈々と伝えられてきた島の人々の健康を守る力。黒糖には、そういった未知のパワーがあるのかもしれない。

『種々薬帳』の巻末には「この薬を飲む者があらゆる病から解放され、すべての苦しみから救われることを願う」と記載されている。また、「願いが叶い、天折することなく命終わるまで生きること願う」ともある。

古くから人々の健康と長寿を担ってきた黒糖。生きる力に満ちた徳之島の恵みが黒糖にはぎゅつと詰まっている。



## 長寿の島で作られる『種々薬帳』にも記載された黒糖

薬としての効果がある、という研究結果も出ています。その中に黒糖の原型である「蔗糖」が記載されているのだ。

「近年ではミネラルの豊富さで健康食品としても知られる黒糖ですが、千年以上もの昔から健康にいいと言われていたとは驚きましたよ」

昭和43年に創業した徳南製糖に現在、従業員は16名。日々、全員で黒糖作りを力注いでいる。黒糖としてそのまま食べるために買う人もいれば、お菓子や黒糖焼酎の原材料としても、徳南製糖の黒糖は出荷されているそうだ。

最近では、息子さんである南郷拓朗さん(46歳)も工場の中核を担う。徳之島出身の両親の元で生まれたものの、育ったのは関東近辺だった拓朗さん。しかし、13年前に徳之島に戻ってきた。「千葉では公務員をしていましたが、製糖の時期には徳之島に戻って作業を手伝っていました。以前の仕事とは真逆の仕事ですね。けれど、製糖の仕事は楽しいです。仕事として自然と付き合うのは大変ではありませんけれど」



実は黒糖焼酎のおつまみとしても楽しむ人がいる黒糖。お酒の中に入れて飲む人もいるのだとか。

### 【取材先】「徳南製糖」伊仙町犬布 624

店舗も併設した工場では営業時間中は黒糖も購入可能。原材料として徳南製糖の黒糖が使われている飴や羊羹も取り扱っている。

WEB



## 昔ながらの黒糖製造技術を 子どもたちがへと引き継ぐ



## 安心安全で 誰もが笑顔になれる黒糖を

まごころ製糖の現代表・平そのみさんの父、森田米蔵さんは沖永良部島で黒糖を作っていた。米蔵さんの黒糖作りの腕前は隣の徳之島でも評判になるほどで、数年間、黒糖作りを教えに徳之島まで行っていたこともあったそうだ。

その後、沖永良部島に帰島し、米蔵さんは農家になる。その当時は沖永良部島でも集落全体や数軒のグループで黒糖を作っていたが、時を経るごとに黒糖作りを手掛ける家は減っていった。そこで、米蔵さんは68歳にして伝統的な黒糖作りを復活させようと一念発起する。そのみさんと夫・頼雅さんも他の仕事の傍ら、米蔵さんの黒糖作りを手伝い、学んだ。そして頼雅さんは仕事を早期退職し、米蔵さんと共に自然栽培のサトウキビからなる黒糖作りに乗り出す。

化学肥料や農薬を使わず、植え付けから収穫までを自社で行う。「口に入るものだから、安心で安全なものを使いたい」と頼雅さんは話す。

## 次世代に受け継がれる 島の自然の恵み

刈り取られたサトウキビは、新鮮なうちに搾らないと美味しい黒糖ができない。また、その日の天候、湿度により、仕上がりが微妙に違うそうだ。

「島の恵みをいただいて作っているものだから、やっぱり自然に逆らってはうまくいかないですね」

創業して22年。試行錯誤を繰り返しながらやってきた。「父の域には及びませんが、私もどういう時にどんな炊き上がりになるのかかわかってきました。けれど、まだまだ日々勉強ですね」

現在では、近隣の小中学生や高校生の黒糖作り体験も受け入れている。暑い工場内で汗をかきながら作業し、黒糖を固めるために入れる石灰や今も木の櫂で手作業で行われる攪拌作業を興味深く眺める子どもたちを見ていると自然に顔がほころぶ。「自分の親や子どもにも安心して『食べべ！』と言える黒糖を届けたい」

米蔵さんの思いは、次世代にも受け継がれている。



おいしい黒糖を作るため、刈り取り作業も1本1本丁寧に手作業で行う。

まごころ製糖では、へらのような器具で小型のチョコレートのような一口大に黒糖を成形していく。

## 茅葺屋根のサタ小屋で 子どもたちが作る純黒糖

奄美群島の中で二番目に沖繩に近い沖永良部島。その島のほぼ中央部に位置する大城小学校では、昭和62年に校庭に昔ながらのサタ(砂糖)小屋とサタグルマ(砂糖車)を復元し設置した。今ではほとんど見ることのない茅葺きのサタ小屋は、地域校区住民の浄財から建設。当時の校長、島田信彦さんの、小学校の子どもたちに昔ながらの黒糖作りの知恵を継承していきたいという気持ちから始まったそうだ。

毎年2月ごろに行われる黒糖作りはサタ小屋を復元してから毎年続いている恒例行事だ。原料となるサトウキビも

子どもたちが手作業で刈り取りから行っている。刈り取ったサトウキビは、子どもたちが人力でサタグルマを使って搾る。三つの歯車の間にサトウキビを通し、サタグルマを回していく作業はなかなかの重労働だ。

## 保護者と大城小もりあげ隊の 協力を得て伝えていく 祖先の知恵

搾り汁をサタ小屋の中の釜に入れ、煮詰めていく。濃縮した汁を別の釜に移してかき混ぜ、冷やしたら黒糖の完成だ。自分たちで作った黒糖は格別の味だと子どもたちは言う。

サタ小屋の葺き替えは10年に一度ほど校区住民の手を借りて行われる。現代のような機械のない時代に暮らしてきた先人たちの技術と創意工夫を間近に感じられる良い機会だと保護者たちにも好評である。

「今回の『薩南諸島の黒糖製造技術』の文化財登録は励みになる」と大城小もりあげ隊は胸を張る。「地域の方の協力があってこそ、貴重な体験を子どもたちにさせることができます」と現教頭の古木哲さん(56歳)は顔をほころばせる。大城小学校のキャッチフレーズは「祖先の知恵を受け継ぐ大城小」。未来へと続く黒糖作りの伝承は、子どもたちの手から始まっている。



子どもたちもキビ刈りから参加する。もちろん刈り取りは全て手作業だ。伝統的な黒糖作りの苦勞と努力を身をもって知るいい機会である。



今では見かけることのないサタグルマも、大城小学校では現役。昔は牛や馬が回していたサタグルマを、今は子どもたちが人力で回す。



いよいよ成形作業。この手順が終われば黒糖が食べられると子どもたちもわくわく。袋詰めした黒糖は保護者やお世話になった地域の方に配るそうだ。

【取材先】  
「和泊町立大城小学校」  
大島郡和泊町大城 650-1

校庭奥にあるサタ小屋の前には、子どもたちの絵を使用した黒糖作りの紹介の看板が。内部の見学もできる。

WEB

【取材先】  
「まごころ製糖」  
大島郡和泊町後蘭 611-1

自慢の純黒糖はもちろん、糖蜜を使ったアンダギーやがじゃ豆などの商品も販売。時によっては出来立ての黒糖の試食ができることも。

WEB