

くにとうろくむけいみんぞくぶんかざい
【国登録無形民俗文化財】

さつなんしよとう こくとうせいぞうぎじゆつ
薩南諸島の黒糖製造技術

(令和6年3月21日登録)



黒糖製造の様子

(写真提供：西之表市教育委員会)

○ 所在地 鹿児島県

○ 所有者等 特定せず

○ 特徴

種子島から与論島に至る薩南諸島の島々で傳承される、黒糖製造技術です。黒糖の製造は、11月から3月に砂糖小屋と呼ばれる共同作業場で実施されます。手作業で刈り取ったサトウキビを圧搾して砂糖汁を搾り出し、登り窯で薪を焚いて、釜で煮詰め、灰汁を取り除き、石灰を加えてさらに煮詰めていきます。飴色の粘りが出たところで容器に移し、手早くかき混ぜながら固まり具合を調整します。そして、温かいうちに板状に伸ばし、固まった後に一口大に切り分けるなどして完成します。

我が国における黒糖製造は、近代以降、機械化や工場で大規模生産されるようになりました。そのような中、薩南諸島の島々では、共同作業による伝統的な製造で黒糖づくりが行われ、手作業による熟練の技術の傳承がみられます。薩南諸島の黒糖技術は、当地の産業や製糖技術の変遷を考える上で重要です。