

日南特産 黒砂糖物語 さとねり

ふるさとの味を子どもたちへ

煮込んださとうきびのしぶり汁を練りかき混ぜる……という事から「さとねり」と呼ばれています。小屋に灯りがともり、やがて真っ白い湯気が立ち上がり甘い香りが漂い始めると、師走。一年の終わりと新しい年が入れ替わる節目を感じる郷土の手仕事です。

風田製糖組合

●発刊にあたって

「さとねり」とは、日南地方に古くから伝わる黒砂糖づくりです。日南地区は江戸時代後期から黒砂糖づくりがはじまり、明治時代では宮崎県内のサトウキビの9割を生産するほど盛んになりました。しかしながら、輸入砂糖と白砂糖の台頭で黒砂糖の需要は次第に減少し、昭和に入るとかつて30件程あった製糖組合も姿を消し、いまでは風田製糖組合だけが昔ながらの黒砂糖づくりを継承しております。

現在、「さとねり」をとりまく環境は、需要の低下、後継者不足、施設の老朽化と大変きびしい状況でありますが、「ふるさとの味」を後世に残したいという一心で、「さとねり」を続けております。今回、私たちは「新ひむか事業」において宮崎県と日南市の支援を受け、「さとねり」の保存活動に取り組みました。主な活動は「さとねり」技術の継承を目的に映像記録の保存と「さとねり」のあゆみについての資料整理、伝統的な樽や釜といった道具の整備、黒砂糖に新たな付加価値をつける商品化に取り組みました。これらの活動の一環として本誌『さとねり』を発刊することとなりました。

本誌、「さとねり」継承の啓発や学習の教材として市民の皆様のお役に立ち、子どもから大人までが、郷土文化を大切にし「さとねり」に更なる愛着の念を育むことになればと願っているものであります。

最後になりましたが、本誌の発刊に当たり、関係各位の皆様にご協力を賜りましたことに対し、心より感謝申し上げるとともに、本誌が市民はもとより広く県民の皆様にご愛読いただき活用されることを願い、発刊のことばといたします。

平成16年3月 風田製糖組合



餅の上に黒砂糖をのせて焼くと、香ばしさが一面に漂います。日南では庶民のおやつとして親しまれています。

目次

- 2 発刊にあたって
- 3 黒砂糖物語
- 4 さとねりの歴史
- 8 黒砂糖ができるまで
- 12 さとねり小屋
- 14 風田製糖組合
- 16 砂糖練唄

黒砂糖物語

（先駆者は平次郎親子）

正月前になると、日南特産の柔らかい黒砂糖が出回ります。焼いたもちに包んで食べるといふ、何とも言ひようのない素朴な味が口の中によろけていきます。文化二年、伊比井の若者平次郎は母オレンと海の幸を求めて朝早く浜にでました。すると浜に何やら打ち上げられているようで、そつと近付いてみると一人の武士が行き倒れになっています。平次郎親子は家に抱き込んで手厚く看護し、魚や貝のごちそうをすると、武士は見る見る元気を取り戻しました。彼は薩摩の脱藩者で、やがて体調も回復し、旅立つことになりました。平次郎親子は当座の路銀、食べ物を持たせたところ、「何でも恩返しができませんが」と、つぶやいていた一本の竹を差し出して言うには、「これを節ごとに切つて畑に挿し植え、次の年も次の年も繰り返すと増えます。これは甘い砂糖の木で、製造法は書いておきました。」と言い残して去っていきました。

平次郎親子は言うとおり、研究に研究を重ね、ついに五年目に黒砂糖の製造に成功しました。平次郎は早速黒砂糖を樽に詰め、飫肥藩主に献上しましたところ、「これはうまい。見事な出来栄えじゃ」と絶賛され、平次郎は士分に取り立てられ、砂糖元として、その子金被とともに大きな生産にさい配を振ることになり、飫肥藩はサトウキビの持ち出しを禁じ、製糖技術を秘密にしました。平次郎は弘化五年、六十歳、母オレンは弘化四年、八十歳で没しました。

現在、日南市に砂糖元という姓は伊比井地区に二軒残っています。そのうち黒砂糖物語に出てくる金被（きんげき）さんのは孫にあたる砂糖元宗夫さんの話によると砂糖元家の墓石には金被さんの名前が刻まれています。また、父宗千代さんの代まではさとねりを行い、宗夫さんも手伝っていたそうです。



砂糖元宗夫さん

現在、宗夫さんは宮崎市の老健施設で生活されていますが、それまでは伊比井地区で「砂糖元商店」という日用雑貨店を営み、幼少時代の屋号は「砂糖や」と呼ばれていたそうです。黒砂糖物語の当時の資料として飫肥藩からの書付や家系図もあったそうですが、現在ではその所在は不明となっています。

さとねりの歴史

宝永年間(1704-1711年)

- 記録に残る砂糖のはじめ
五代藩主伊東祐実から矢野儀朝への贈り物のなかに「在所之砂糖」とある。

正徳三年

- 鹿児島藩の黒砂糖が初めて大阪へ積み出し。
江戸時代の砂糖产地は薩摩国(鹿児島県)と讃岐国(香川県)が大半を占めた。

文化年間(1804-1818年)

- ドラマチックな砂糖黍栽培のはじまり
伊比井村の平次郎が薩摩国の武士を助け、そのお礼に砂糖黍をもらい栽培をはじめたと伝えられる。

讃岐国(香川県)では白砂糖が製造され「讃岐三盆白」として名声をあげ、幕末にかけて薩摩国を圧倒していた。

江戸時代後期

●飫肥藩が砂糖の生産に乗り出す
飫肥藩で、最初に砂糖に注目したのは勘定方平島正左衛門であつた。正左衛門は製糖法導入の為、江戸からの帰郷の途中に藩から許しを得て讃岐国に渡り、自費で製糖に詳しいもの四人と大工二人を連れて帰郷した。

正左衛門は藩庁に製糖を申し入れたが、その価値を知る者がなく許されなかつた。やむなく正左衛門は二人を残して、幕府領の松永村と伊比井村の鶯巣で栽培させ、実績をあげた。藩も収益の高さを認めて領内に広めた。

安井息軒は

「信頼できる者を砂糖世話役に任命し砂糖黍植込より挺数改までいつさい請持せるよう」と進言した。

天保九年(1838年)

- 伊比井村の平次郎が砂糖生産に功績があつたとして砂糖元に任命されたと伝えられる。



↑きび搾りはみんなで力を合わせて行われます。



↑きび刈りは協同作業で行います。



↑上げだるに付いた黒砂糖を取っているところ。
一滴もわだにしません。



↑昭和40年代まできび小屋はいたる所にありました。

慶応年間(1865~1868年)

慶応二年(1866年)

明治十六年(1883年)

- 飫肥藩の黒砂糖生産、販売も軌道にのる
大坂・兵庫・下関・佐伯・白杵・延岡へ黒砂糖を搬出
- 日向国の暮末から明治にかけての黒砂糖販売量は激減
販売量 慶応二年 四三三・九七七斤(260トン)
慶応三年 二三八・八七九斤(126トン)
明治二年 二一〇・五四五斤(126トン)

士族授産会社広瀬授産社(佐土原町)が製糖に着手、明治二十年代には安定した操業を行う。

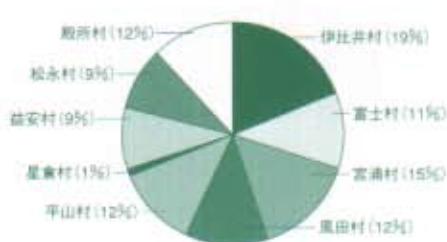
明治二十年(1887年)

● 宮崎県は飫肥・高鍋・広瀬(佐土原町)に製糖試験場を設置

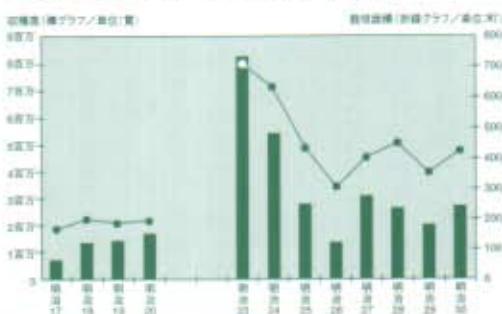
水車による圧搾と単釜から連釜へと効率的な製法を県下へ広める。東郷・吾田で水車を利用してサトウキビをしぼり白下糖がつくられた。白下糖は明治初期には薬種屋にて薬用に販売されたが、明治後期には餅にはさみ食するようになつた。

明治二十二年には県下に製糖組合が設立され、翌二十三年には宮崎に取締所が設置される。

● 明治10年頃の日南地区のサトウキビの収穫量



● 宮崎県の明治時代中期のサトウキビ栽培状況



↑交代で夕食。



↑液を漉して煮詰める作業が続きます。



↑仕上げでかまどの火を消します。



↑1番釜から2番釜に移すタイミングは、経験と勘が必要です。



↑2番釜から1番釜に移し替え。



↑1番釜から2番釜への移し替えの状態を見ます。



↑黒砂糖を作っている間は一時もそばから離れません。



↑蒸氣が立ち上がる中、練りあがった黒砂糖を取り出します。

明治二十三年(1890年)

●県内のサトウキビ収穫高、作付面積ともピークを迎える。

宮崎県のサトウキビの収穫高八、二六五、一三四貫(30,994トン) 作付面積七百七町(707ヘクタール)

県内では南那珂郡の製糖業が最も盛んであった。品質、生産額ともに向上した。なかでも、鵜戸、東郷、吾田が盛んであった。東郷松永の篤農家深水嘉平が先頭に立ち四国からの技術員を入れ、製糖の奨励を行う。東郷地区では栽培面積が二百町(200ヘクタール)に達し、砂糖樽60個を生産する砂糖成金も出現した。北郷にも普及し栽培面積が百五十町(150ヘクタール)に達したこともある。

製糖工場は北郷に十一ヵ所、東郷に六ヵ所以上あり、水力を利用して搾汁していた。鵜戸、風田、平山は水利が悪く牛車を利用していた。

●価格の下落と霜害の為、収穫高、作付面積ともに減少

宮崎県のサトウキビの収穫高五、四四一、二七九貫(20,408トン) 作付面積六三二町(632ヘクタール)

●砂糖價格がやや騰貴し、再び栽培が盛んになる。

宮崎県は各組合に460円を補助し、飴肥授産社・高鍋製糖会社・都農製糖会社に蒸気器械設置に対して一ヵ所1,000円の補助金を行った。

●安価な台湾砂糖の台頭

日清戦争の勝利によつて台湾が領有されると安価な台湾砂糖が増えた。さらには明治三十年(1897年)に政府の台湾製糖保護政策がとられ、県下の製糖組合は経営不振のため解散した。この後県内の製糖業の基軸となつたのは南那珂郡の製糖業組合である。

●南那珂における収穫高一、八六三、三四四貫(6,987トン) 作付面積一八三・四町(183.4ヘクタール)

県南地区的さとうきび生産は、宮崎県全体の収穫高の九割を占めるようになつた。

風田製糖組合が設立。組合員39名で製糖工場建設する。当時としては珍しい機械による搾汁機を導入した。



↑蔗酢に煮詰めた汁を入れた黒糖焼酎。役得です。



↑きびを運んでいる様子。



↑しぶしの休憩。



↑昼夜をとおして作業は続きます。



↑大きな沼がたつたらよいよさとなり。

昭和二十九年（1953年）

●日南税務署における黒砂糖販売による税収七五一、五一〇円
県農業試験場は「種子島」より試験用サトウキビを導入、昭和三十年には、亜熱帯作物の試験として新たに甘蔗CD系とうサトウキビ栽培に取り組む。

昭和二十九年（1954年）
日南市における黒砂糖の製糖量は十八万九百二十五斤（10.8トン）と台風の影響で約半分に製糖量が減少した。価格については、一斤（600グラム）あたり80円で黒砂糖が取引された。

昭和三十年（1955年）
日南市内でサトウキビが十七町五反（17・5ヘクタール）が栽培され、十万斤が収穫された。
輸入砂糖に押され価格は下落し、一斤あたり40円と農家にとって厳しい状況となつた。

昭和四十九年（1974年）
日南地方でサトウキビ栽培面積60アール、二つの製糖工場で約2,000キロの黒砂糖生産がされた。

平島福身さんら10人の製糖組合では、約4時間をかけて黒砂糖を完成させ、五十釜、砂糖樽五樽（1,000キロ）を生産する。

価格は昭和四十八年が1キロあたり700円だったが、物価の高騰により、2～3割高の価格設定となつた。（日南新聞昭和四十九年十二月十三日より）

昭和五十一年（1976年）

黒砂糖販売価格は1キロあたり一・三〇〇円
サトウキビ栽培は風田地区に集中し約20ヘクタールで取り組まれている。自然食ブームで天然の味がうけ好評だが、予約をまかぬのが精一杯の状況であった。

黒砂糖販売価格は1キロあたり一・四〇〇円

昭和五十二年（1977年）

資料 宮崎歴史（通史編）近・現代1 平成十二年五月一日発行

宮崎県政八十年史 昭和四十二年三月三十一日発行
日本民族大観 九州篇（南部）・北海道篇 昭和五十五年発行



↑上げ蓋から冷やし蓋に移しているところ。



↑あらを取った白石灰（日を焼いた灰）を入れ状態を観ます。



↑ふかせ（あらどり）。



↑ある程度冷めたら箱に流し込んで完成です。

黒砂糖ができるまで

「さとねり」は、夜通し作業が続いている大変な肉体労働ですが、今でも風田の黒砂糖を待ちわびる人たちを思うと熱が入ります。「棒が入ったよお！」という掛け声がかかると最終段階。さとねりが終わると、もう師走。みんなで力を合わせてやり遂げた充実感は、これから迎える新しい年に一筋の希望の光を降り注ぎます。

①刈り取り



②搾り



③「あらどり」「三番釜」



●サトウキビ搾り作業／収穫したサトウキビを搾汁機（さくじゅうき）にかけて汁を搾ります。搾り汁は、種をつたつて棒にためられます。搾りカスは細かく碎いて、煙の肥料として再利用します。

●あらどり釜（三番釜）／搾った汁は、あらどり釜（三番釜）に移します。約350キロのサトウキビから約220リットルの搾り汁が取れ、これが一釜分となります。

●ワレ／煮詰めていくうちに、表面にアクと不純物が浮いてきます。

- 十二月上旬
「さとねり」の生産者と手伝いの人など合わせて十五人ほどで作業が始められます。
- 釜は焚き口から、「あげ釜（一番釜）」、「ふかせ釜（二番釜）」、「あらどり釜（三番釜）」と並んでいます。
- 刈り取り／十一月下旬に畑で育つた、約3メートルの高さのさとうきびを刈り取る。

一時間程すると表面が沸き上がります。これを「ワレ」といいます。ワレが始まると、すくい取るタイミングをはかつて、ワレをすぐに取ります。この時、早すぎると十分に不純物が表面まで上がり、遅すぎると再び汁に混ざってしまいます。

●こし布／ころあいを見て、あら

どりのふるいで表面をすくいます。

これを、こし布を敷いたザルに移して行きます。こし布の上には目詰まり防止のため、しばりカスを

●あくした搾り／出て来たアクは布で包み、木の箱に入れ、重しをかけて搾ります。これを「あくした搾り」といいます。搾つて出て

来た汁は、後であげ釜（一番釜）に戻し、一滴も無駄にしないためと一緒に煮ます。

●灰／不純物をあらどりした釜に、貝殻を焼いて作った灰をお玉一杯分入れます。

●判断／茶碗に汁を入れ、沈殿具合を見ます。灰が少ないと全体的にまとまらず、多すぎると中央から沸き上がるようになります。

●微調整／状態を見ながら微調整して行きます。

●すまし樽／「ふかせ」が終わると、「すまし樽」に汲み上げます。

約一時間程そのままにしておき、さらに細かい不純物を沈殿させます。以前は、木の樽を使っています。今は樽を作る人がいなくなってしまったので、金属製の容器を使っています。

●たきわけ／いったん「あげ釜（一番釜）」に移した汁を半分だけ「ふかせ釜」に戻し、両方の釜で煮詰めて行きます。これを「たきわけ」

といい、効率よく水分を飛ばすために行う作業です。煮詰まつてると、噴きこぼれるので、時々細い竹で釜をかきませ、噴きこぼれないように注意します。

●くみかえし／煮詰めて行く場合、

どうしても「あげ釜（一番釜）」の方が火力が強いことから、濃度を均一にするために「あげ釜（一番釜）」から三杯、逆に「ふかせ釜（二番釜）」から五杯というよう、「くみかえし」という作業を行います。汁を移し替えて行きます。

●よせだき／この頃になると、湯気が立ち込めて釜が見えなく

4 「ふかせ」

5 「あげ釜」



らになりますが、長年の勘と経験で沸騰する音と匂いで煮詰まり具合を判断します。また、ヒシャクのへりをつたう汁のたれ具合で、一つの釜に移すタイミングを判断します。

●油／移すときに、焦げ付きを防ぐために、食用油をサカズキ一杯分程度たらします。

●焼き口／「あげ釜（一番釜）」に移したら、一気に火力を上げ、更に煮詰めて行きます。最初は、粘り気が少なくさらさらとした液状だったものが、三十分程煮詰めて行く内に、だんだんと粘りをもってきます。

⑥さとねり

●さとねり／竹の棒でかきませ、練り上げて行く「さとねり」という作業が始まります。さとねりの語源はこの作業から来ていました。

●釜のなか／やがて、泡立つていった気泡がゴトッ、ゴトッ、という感じになり、重なるようになります。これは「ふたえぶく」といい、仕上げが近づいた状態です。ここからは、混ぜる人と火を焚く人と

の呼吸がとても大切になります。

●焼き口／薪を細いものに替えたり、薪を手前に出したりして火力を張った茶碗に垂らし、指で固まり具合を確かめます。しかし、このやり方は、水の温度で固まり加減が微妙に違つてくるので、長年の経験と熟練が必要です。最終的には、混ぜたとき飛び散るような感じだったのが、釜のへりに波打つような感じであたるようになつたら、焼き口からホースで水をかけ瞬時に釜を冷やすという方法が一番良いようです。このタイミン

の調整をします。

●水をかける／混ぜている人の指示で、焼き口にヒシャク一杯の水をかけ、釜を冷やします。



⑦練り込み

●練り込み／陶器製の「冷やしがめ」に移して冷やします。「冷やしがめ」に入れてしばらくすると水あめ状になり、遅いと焦げ付いてしまいます。

グが、黒砂糖の出来上がりを左右するほどで、早いと固まりが悪く、表面が固まり、内部の蜜が下にさがるので、時々混せて、均一の状態になります。この作業は黒砂糖に入った空気を抜く役割も果たします。

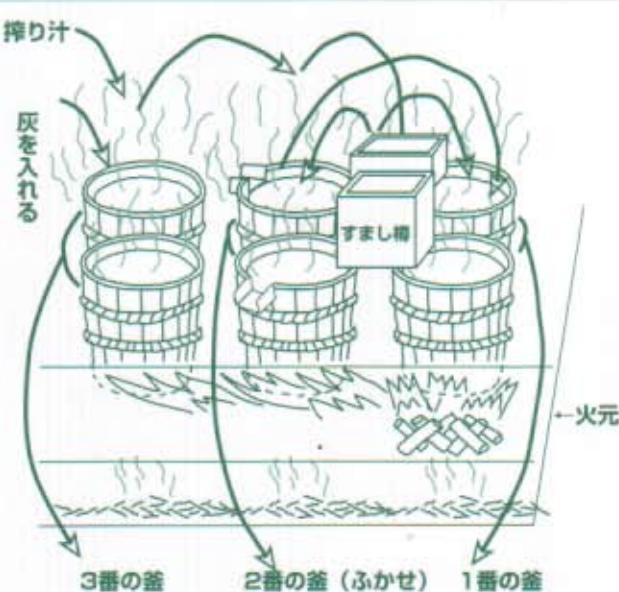




⑧ 流し込み

●流し込み／次に箱に流し込みます。この時、冷え方が足りないと箱の中で固まつたときに、中央部分がへこみ、反対に冷え過ぎると、固まり過ぎてきれいに流し込めなくなります。流し込むときの温度やタイミングにも、熟練の勘がとても大切な役割を果たします。

●完成／約350キロのサトウキビから出来上がる砂糖は約30キロ前後。出来上がった黒砂糖は市内のスーパーや商店で販売されたり、県外のお客様に届けられ、駒走のふるさとの味として高い人気があります。



1番から3番の釜が2列に並んでるので同時に作業することができます。
また、3番の釜があいた時点で、次の搾り汁を入れます。この工程を繰り返します。



さとねり小屋

昭和三年に建てられたさとねり小屋の広さは、間口14・95メートル、奥行き5・75メートルの長方形、屋根はスレート葺きで屋根の中央には換気口が設けられている。小屋は約3040センチメートル角・高さ約1・5メートルの石柱13本と、木柱3本で支えられている。石柱は地元産の飴肥石が使われており、表面は荒削りでそれぞれ柱の形が異なっている。壁の材質は木材とトタンである。小屋の中は土間になっており、中央には搾り汁を焚く釜が3個ずつ2列に並んでいる。その奥には焼き口が土間より低い部分に設けられ、釜の下を通して小屋の外の煙突へと繋がっている。

小屋の東側は主にサトウキビを搾る作業場となつており、搾汁機が備えられ、その横には直径約80センチメートル、深さ60センチメートルの穴が掘られている。穴の側面は石積みである。穴には搾り汁を溜める樽が入る。

小屋の西側は「練り込み」といわれる作業を行う場所である。南側の壁板はそれぞれ隙間を約3センチメートルずつあけて並んでいる。煮汁が早く冷めるように空気の通り道が作ってある。平成十四年に新たに作業場が増築されたが、その他は建設当時のままである。

図1 風田製糖組合のさとねり小屋平面図

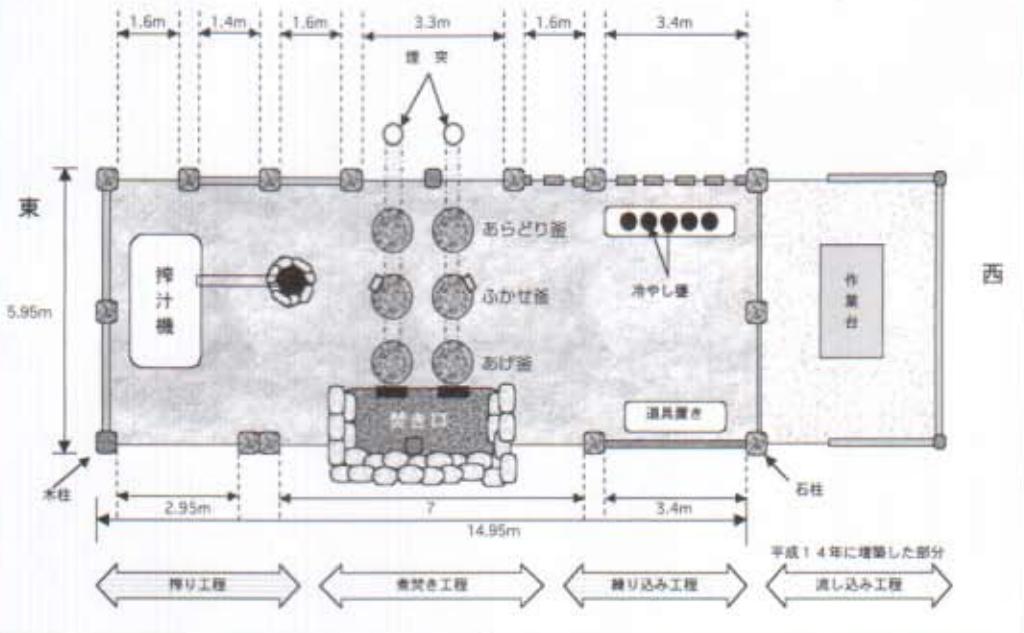
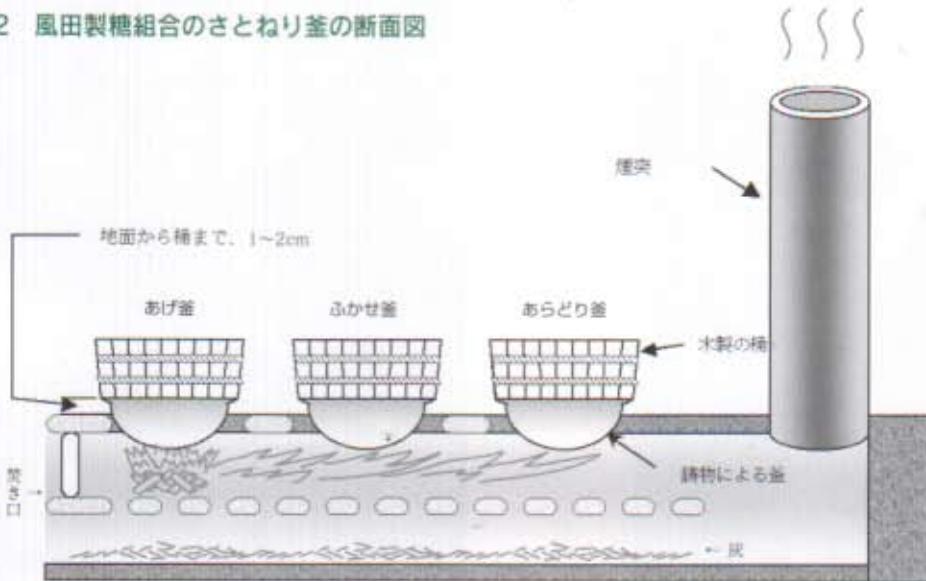


図2 風田製糖組合のさとねり釜の断面図



さとねり釜の設置

さとねり小屋の釜は、さとねりが始まる一週間程前に設置されます。釜の設置は一週間昼夜を問わず行われる「さとねり」を無事終了するために欠かすことのできない重要な作業です。釜の設置には昔と変わらず粘土を使い、その上に釜を安定させる。



④設置側に球状の粘土を叩き付ける様に塗りつける。



①山より採ってきた粘土と藁と水を、鉄や足で踏み混ぜ合わせ適当な固さにする。



⑤叩き付けた粘土の上に釜を据え安定具合を確認しながら調整する。



②直徑約20センチの球状にする。



⑥据えた釜にバケツ1杯の水を張り水平具合を確認する。



③釜の設置する部分に水をかけ、痛みのひどい部分を削り落とす。



⑦粘土と木製の桶の部分には約2センチ程度の隙間を空け、熱による焦げ付きを防ぐ。釜の設置が終了したら、バケツ3杯程度の水を注ぎ、「さとねり」と同じ重さで自然に粘土と釜を馴染ませる。



味と技を伝える
風田製糖組合

「さとねり」が始まって約百五年が経ちました。今、さとねりは存亡の危機を迎えていると言つても過言ではありません。最盛期の昭和三十年には17ヘクタールあった栽培面積も、現在は70アールほど。製造量も60トンから比較にならないほどに減少してしまいました。市内に30近くあつた製糖組合も、とうとう風田製糖組合一つだけになつてしましました。

また、さとねりの製法を知る人も、風田の組合員をふくめて5名程度と、後継者にも明るい将来を見出すことができません。

地元に生まれたふるさとの味と伝統の技。「さとねり」だけを守るのではなく、日南の風土と人情、情熱を後世に伝えてゆきたいものです。



長崎優生さん
(昭和72年生)

昭和五年に三十九戸で設立された「風田製糖組合」。以前は、日南市内各地にあつたようですが、現在は組合員二名で守られています。

「風田製糖組合」。以前は、日南では組合員一一名で守られています。

ど。栽培面積も、現在は70アールほど。製造量も60トンから比較にならないほどに減少してしまいました。市内に30近くあつた製糖組合も、とうとう風田製糖組合一つだけになってしまいました。

またさとねりの製法を知る人も、風田の組合員をふくめて5名程度と、後継者にも明るい将来を見出しきれません。

地元に生まれたふるさとの味と伝統の技。「さとねり」だけを守るのではなく、日南の風土と人情、情熱を後世に伝えてゆきたいもので。



平易二三夫さん
(1919-2019年)

その後、昭和六十一年にお父さんからいって
「たま、この伝統的な日本画の筆と技を四分の
一代で継ぐやうなは先祖にゆずる程なつて思は
もつて仕事と業績の十分の面で御心附つた」
「次の取りかうせ仕事でも、余り難い」と、わざ
にも因を入れる事なし、最後の仕上げは特に難
しこ」と語ります。平賀さんは、「一人のわ
の子がいますが、将来は施術になる人に向けて
かつて教を授げてやりたがう」と語るが如き。
また、医師なんの専門家なんとはねじらぬだ
然生じんの事は小ちう現むる見つしが外れ
じゆ。

その後、昭和六十一年にお父さんからいって
「たま、この伝統的な日本画の筆と技を四分の
一代で継ぐやうなは先祖にゆずる程なつて思は
もつて仕事と業績の十分の面で御心附つた」
「次の取りかうせ仕事でも、余り難い」と、わざ
にも因を入れる事なし、最後の仕上げは特に難
しこ」と語ります。平賀さんは、「一人のわ
の子がいますが、将来は施術になる人に向けて
かつて教を授げてやりたがう」と語るが如き。
また、医師なんの専門家なんとはねじらぬだ
然生じんの事は小ちう現むる見つしが外れ
じゆ。

後世に伝えるために

口承で受け継がれてきた製造方法を何とかして後世に残し伝えようと、平成14年から県の補助金を活用し、さとうきびの収穫から製糖までをビデオで撮影・保存。また、さとねりの歴史などをまとめた小冊子編集に取り組みました。このほか、さとうきびの刈り取りや、さとねりの体験ボランティアを募集し、広く一般の方に理解し興味を持ってもらう活動や、ブランド化するために容器や包装の開発にも取り組んでいます。

さらに、風田地区の児童が通う東郷小学校では、四年生が「総合的な学習」の一環として、学校の農園にさとうきびを植え、刈り取ったものをさとねり小屋に持ち込み、製糖作業の一部を体験しています。平成15年からは、桜ヶ丘小学校も加わり、江戸時代から続く伝統のさとねりを体験しています。

技術の伝承



↑さとねりが終わると蓋を捕除して保管します。↑蓋付の準備。



↑蓋釜の搬付。



↑焚き口の石の取扱え。



↑水を入れて蓋の水平を確認。



↑焚き口の石の取扱え。



↑下は器、上は木製の小かせ蓋。



↑蓋を搬える場所（手前の粘土で土台を造り、蓋を搬えます）。

親から子へ



きび刈りには近くの小学生やボランティアの人たちが参加し、きび搾りをします。この時、組合員や他の地区で採れたサトウキビを持ち込み競り合わせを行います（その年のキビの出来具合をみる）。



↑冷やしカメ。



↑きび刈りは大きなハサミや草刈り機などを使って行いますが、ほとんど手作業による重労働です。



↑若い人たちも手伝いに駆けつけますが年々減ってきました。



↑「日南ふるさと・つわぶき食」の特産品として県外へ発送。



↑きび刈りの風景。

力をあわせて



↑新たな容器の開発にも取り組みました。
社会福祉法人つよし奈製作。



↑夕食は交代制。ビールも入りホットするひとときです。

「なつかしさ」。この言葉の中には長い時間を歩いてきた人々の息吹と、風土の文化や情熱がこもっています。この気持ちを過去の物にするのではなく、次の時代を担う子どもたちへの贈り物として。また、今を生きるたくさんの人たちの心のメッセージとして、この日南の味と伝統を守り伝えたいと思っています。

しかし、いくら便利になつても、何気ない風景や香り、音になつかしさを感じことがあります。それは、田んぼの風景であつたり、どこからともなく漂つてくる木を燃やす香り、あかね色の空に立ち上る煙であつたりします。

たくさんの物に囲まれ、便利さと快適な生活を送つている二十一世紀の私たち。

砂糖練唄

日向国日南市殿所

中村善智(67) [録]昭38.9.18. [講]田香

209

- 6 -

うた う けれども (エ) ひよ こ一の一一 (エー) と一 り は

[エー] [アラ] まわらーにや[エー] イエーイー[エー] こーえー

【実際の音高】

(エ) が[エー] ヒンエ (エ) イ エーーー]うー たーーーわーー りよ か [エー] うた

歌詞

うたうけれども工

ひよこの鳥はエー

アラ回らにやエーイエイ

声がエーピンエーラーうたわれず

唄をうたうながら地声でさんせ

首都二二は人が来る

唱をうとうても付けてもくれぬ（三字）

邪慳な友達か

卷之三

殿所で、昭和三十八年九月十八日中村善製が謡った「砂糖ねり唄」がある。中村氏の話では、搾った汁を釜に入れ、昼夜通して焚いて煮つめ、一昼夜で八釜から十釜焚いたと。いう。寝ないで焚くから眠気さましに唄を謡い、多勢でやつてているから眠らないように掛合いで謡つた。給金は二、三年前（当時）でひとつ釜百円だったという。一方では砂糖搾りも夜通しやつており、どんどん搾らないと釜が空いてしまつたという。搾り作業にも唄があり、他にも流行りの唄を謡つたそうだ。その「砂糖ねり唄」は県下の「田の草取り唄」のようなものの転用で、歌詞その他にも仕事の様子を謡つたものではなく、鼻唄に準ずるようなものらしいが、こうした作業にも謡つたという点では興味ある資料である。