

# 風が運ぶ甘み

200年の歴史をつなぐ砂糖が、この度まほろばに入荷いたします。



## プロフィール

### イノタネアグリ 秋吉隆雄さん

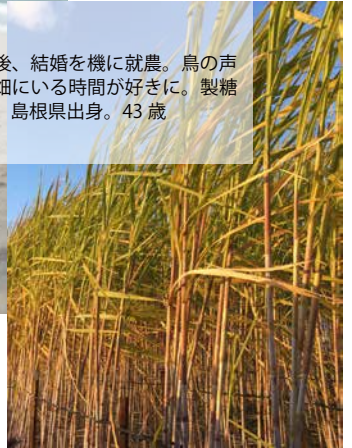
30歳で黒潮町に移住し、林業に携わった後、サトウキビ農家に。栽培と製糖を行う。入野砂糖研究会副会長。大阪府出身。46歳

### 秋吉和香さん

介護現場で働いた後、結婚を機に就農。鳥の声や風が感じられる畑にいる時間が好きに。製糖では入れ手を担当。島根県出身。43歳

New Item

江戸から続く  
高知県入野  
伝統の甘み



入野さとふ (ココロタイプ) 60g...税込 540円

入野さとふ (ココロタイプ) 170g...税込 1,080円

入野さとふ ボカ (蜜砂糖タイプ) 200g...税込 1,296円

## イノタネアグリさんとの出会い。

まほろば社長 大橋和則

取引先である大阪の自然食品店の方から、「高知県で黒砂糖を造っている情熱のある人を紹介するので、宜しくお願ひします」と連絡が入り、程無くして黒砂糖のサンプルが届きました。

見ると高級そうな雰囲気を出しています。価格の事は後にして、早速ゼロワン0-1テストを実施。一般的には、黒砂糖はアクや重金属の問題がある場合が多いところ、仕入基準クリアーで採用決定！

取り急ぎ採用の報告と、黒砂糖の蘊蓄(うんちく)を聞いてみたところ、「調度、雑誌の取材があり記事があります」と送って頂いた。

お話を聞いてみると、記事には載っていない色々な思いが伝わってきました。

サトウキビを育てるには、子供の様に愛情を注ぎ、黒砂糖の製造に至っては期間中6kgも体重が落ちるとの事。

程よい緊張を持ちながら、五感を研ぎ澄ませ、修行僧の様に我を捨て、道を究めるべく先人に学び、自身の感性で「究極の黒砂糖づくり」をご夫婦で探求しています。

「世の中、上下関係なく、真つ当な物を後世に残したい」と熱く語っていました。

伝統の味を守るためにも、ご夫婦の愛情たつぷりの甘味をぜひ味わってみてください。

以下は、高知新聞『k+』令和3年1月28日号より転載させて頂きました。

## 〈入野砂糖研究所 属・イノタネアグリ〉

### 共同で作る自然の甘み

1年間、砂地で育ったサトウキビが甘みを蓄え、旬を迎えるのは晩秋から年末にかけて。その短い期間に製糖作業が行われ、黒潮町の入野砂糖は作り出されます。

製糖の日、午後9時頃、工場に焚き手



と、サトウキビの生産者が集まり、サトウキビを搾汁して夜通し煮詰めます。三つの釜を順に使い、水分を飛ばせば、糖度が上昇。ちよūdの粘りになったら、入れ手の元へ。ここは女性の持ち場です。とうろという陶器で液を混ぜながら冷まし、型に流して固めます。8回ほど、この工程を続け、作業が終わるのは正午頃。皆の力が合わさり、伝統の調味料が生まれるのです。

入野砂糖作りは、1825（文政8）年から始まったと伝わります。土佐藩の財政を支えるほどの良品だったそうですが、戦後、白砂糖に押されて製造が中断。約30年前、地域の味を復活させようと地元有志が生産組合を立ち上げ、今は入野砂糖研究会として活動しています。

「当時、70、80歳の先輩たちが伝統を復活させた思いを尊敬します」。研究会の会員で、イノタネアグリの屋号を持つ秋吉隆雄さんは、先人の技と製糖文化を残そうと活動する若手の一人です。



## 200年の歴史をつなぐ

林業をやりたいと約16年前に大阪から黒潮町に移り住み、林業現場で働いていた秋吉さん。農業に関心を持ち始めた6年前、研究会の会長からサトウキビを作らないかと誘われて製糖の道へ。妻の和香さんは、島根出身の元介護福祉士。農業は未経験でしたが、やってみたいと思ったそうです。

当初、農作物の一つとしてサトウキビを育て始めたという感覚でしたが、徐々にその面白みに気付いていきます。「何百年もの歴史のある農作物を育てて、それを加工して、自分たちで調味料が作れるって最高だな」と2人。平均年齢70歳の先輩に栽培方法を教わり、共に製糖をしながら技を学ぶ日々。「先輩や地域の方にかわいがってもらっていて、皆さんのおかげで自分たちがあるな」とも感じています。

## 砂糖は匂がある農作物

「入野砂糖は、生産者や毎年の気候、収穫の時期などによって味が変わります」と秋吉さん。砂糖は農作物であり、匂がある。製糖シーズンは、23戸の生産者の出来たての砂糖が地元の直販所にずらりと並びます。「野菜のように、砂糖を生産者の名前前で買うようになってほしい。ぜひ食べ比べてみてください。」

サトウキビの原木の出来が、砂糖の出来に直結するそう。秋吉さんは現在三つの畑で、3品種を栽培。「潮風が運ぶミネラルや、砂地で育てること、山風が寒を連れる気候など、風土が品質をつくっていると聞きます」。入野砂糖に向くとされるのは、真つすぐに育ったサトウキビ。風が通り、寒さで甘みが増すよう株同士の間隔を空けるなど、先輩と共に考え、常に栽培の工夫は欠かしません。

## 代々の知恵が伝統へと

焚き手は、他の生産者のサトウキビも焚きます。「自分の砂糖を作るより緊張します」と秋吉さんは言います。担当日は決まっていますが、先輩が手伝いに来てくれることもあれば、だから自身も手伝いに行きます。地域の人から野菜をもらったら、砂糖でお返しする。土地の人同士が共に働き、支え合う環境の中で暮らせることが、2人にとつての幸せです。

「先人の知恵の集積が伝統だと感じます。僕たちは、その知恵を教わって砂糖が作られています。先輩には追い付けません。叱られることもあります。その意味を考えたら納得できる。成長させてもらっています」と秋吉さん。知恵を引き継ぎ、また次の代へ。この味を愛し、食卓で使う人が広がることを願い、理想の砂糖作りに仲間と励みます。

## シャリ感を生むために

秋吉さんが教わった「砂のある砂糖が入野砂糖」という昔からの言葉。良質とされるのは、シャリシャリとした砂糖。この完成形を目指し、製糖します。まず、サトウキビの汁を一番釜で煮詰めます。石灰を入れて、あくを取り除く大事な工程。二番釜で、糖度を上げ、上げ釜で仕上げます。上げ釜は、一気に焚き上げるため、昔から火力の強い松を使用。焚き手は、釜戸に薪をくべて火力を見る役と、上げ釜を混ぜて仕上げる役と2人体制。釜の焚き手は、火の動きを頭で想像できて初めて任せられます。

焚き上がると樽に入れ、和香さんら入れ手の元へ。蜜と砂糖を均等に混ぜて冷却。混ぜすぎると粘りが強くなるため、技が必要です。最後は天日干しに。各工程の緻密な調整で、シャリ感が生まれます。

