

# 潔い魅力！



今までの黒糖は何だったのかと思うほど、さわやかな黒糖でした。



まほろばたより  
No.5293 21-119 8/6

厚別店の  
お客様より

photo:Naoki Yuzawa

New Item  
江戸から続く  
高知県入野  
伝統の甘み

## 魅惑の黒糖

### 「入野さとふ」。



湯澤直樹

拝

2021年7月6日

少し前からまほろば厚別店のレジ横に『入野さとふ』の170g入り小袋が並んでいるのは知っていたけれど、お菓子か何かだろうと思って無視していた。

創業37周年記念祭りの三日目7月4日に、まほろば厚別店で量り売りをしていた。駐車場側のドアから入った途端、奥の方からエネルギーを感じた。少しずつ近づいてみると、やけに血色の良い、浅黒い、まほろば厚別店の客層とは全く違うエネルギーを発している元気の塊を感じる2人がいた。実は、遠目からは外人だと思った。

深さのあまりない大きめの木枠の箱にひろげた紙の上に、何やら薄茶の塊が沢山ころがっていた。何これと言おうとする間もなく、1センチ角の塊が手にのついていた。間髪入れずに口に入れると、うまい。単純にうまい。思わず何ですかと尋ねると、

黒糖というので驚いた。同時に、売り手の女性の眼がグワツと飛びこんできたのは、もっと驚いた。内を呼んで一粒もらって食べさせると、やはり「何！これ？」状態だった。今までの黒糖は何だったのかと思うほど、さわやかな黒糖だった。今までの黒糖は、ほとんどが沖縄やその周辺の島々のものだが、どれも独特の甘味とえぐみがあった。それが黒糖の良さで、特徴だと思っていた。ところが、この黒糖ときたら沖縄もんとは全く違っていた。

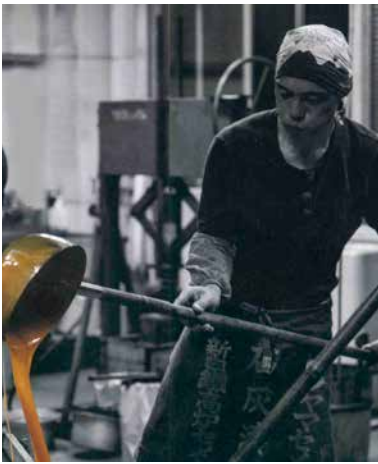


本店での試食販売の様子

売り手の男性は、がっしりしてガタイが良く、極力そぎ落とされた腕っ節で、木箱に黒糖の塊をドンドン追加していた。高知から車で売りに来たので、売り切った。帰りたいと言う声の張りにも、圧倒された。なるべく大きな塊を200g選んでもらった。

戻るとちょうど3時だったので、お茶にした。我が家は、紅茶にシヨウガと黒糖を入れる。ひしわの「農薬を使わずに育てた紅茶」は、ティーバッグ1袋で1人マグカップ2杯ずつ2人分飲むことができ、コスパが高い。これに、刻んだゆうな物産「波照間島産黒糖」と、キッチンペーパーに刻み入れて手で絞ったオーガニックのシヨウガ汁を入れる。

今回は、『入野さとふ』を入れてみた。『波照間島産黒糖』は紅茶をさらに濃くしてしまふ、つまり黒糖の色が紅茶についてしまふが、『入野さとふ』は紅茶に色を



つけることはない。『波照間島産黒糖』は小さく刻んでも熱湯になかなか溶けないが、それよりも大きな塊の『入野さとふ』はすぐに溶けてしまった。飲み比べてみても、『波照間島産黒糖』入りのシヨウガ紅茶は、黒糖が前面に出てこようとするのに対して、『入野さとふ』入りの方は、紅茶とシヨウガの香りを醸し出してくれているようだ。私が私ほとんど主張せずに、皆と一緒に仲良く楽しくマグカップの中で共存している。ツンとすましているわけでも、傍若無人に振る舞っているわけでもなく、さりげなく寄り添って、相手の良さを引き出している



るような、気の利いた存在だ。

これほど深い黒糖に出会ったことはない。レジの横にあった小袋は眺めるだけだったが、魅力ある2人による実演販売で、この魅力ある黒糖に出会うことができた。この2人がいなかったら、レジ横の小袋のまま眺めるだけだったかもしれない。出会いというのは不思議なものだ。それにしても、またまた「まほろば」で出会って良かったと思えるものに出会った。

ところで、『入野さとふ』の「入野」は「いり」と読むのだろうか、「いるの」と読むのだろうか、「いるの」と読むのだろうか、のだろうか？簡単な漢字で出来た言葉ほど読みが難しいことが少なくない。日本語大辞典によれば、前者は高知県の、後者は京都の地名とあるので、『入野さとふ』は「いりのさとつ」と読むことになる。さらに、氏名の「入野」は、「いりの」「い」「しおの」「にゅう」と多くなる。困ったものだ。

## 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



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

