

サトウキビ
(=オーギ)
～しぼる作業と
砂糖すめ～

上西だより

～上西校区集落支援員だより～

西之表市地域支援課
上西集落支援員
馬場 信一 編集
連絡先090-9579-3953
上西校区長責任発行

気温が下がり、糖度が増す今の時期はサトウキビ出荷の最盛期です。昭和30年前後の製糖について調べてみました。

畜力(馬)で3つの歯車を回転させ、向かい合わせでオーギを噛ませる。しぼりカスを集め、カスを捨てるなど、種植えから始めるオーギの仕事は重労働だった。

昭和36年、城の蟹田に近代的な製糖工場が完成し、操業を始めた。しかし糖価の下落などで、のちに会社は整理統合されて中種子町の1社だけになった。

そのため、再び各集落ごとに製糖することになった。



花里崎の作業場



この写真の場所は不明

↓しぼり汁を釜で煮詰めて、鍋に取り上げている。白い湯気が立ち上り、甘い香りが漂う。このような共同作業は、昭和30年末まではこの時期によく見かける風景だった。ただ専売法のしぼりがあり、税務署員が生産量について目を光らせていたという。

動力は馬から発動機に変わり、作業場は大崎に3カ所、花里崎に2カ所、大花里に1カ所、池之久保に4カ所、杵之峯に1カ所、横山に5カ所あったと先輩方は語る。



発動機

資料『ふるさとの思い出写真集』（平山武章）
『目で見ると種子島・屋久島の100年』（井元正流・下野敏見）
新光糖業株式会社（下写真）

【取材協力；安藤正直さん/緒方和夫さん/塩崎義政さん/長野忍さん/長山誠子さん/松里馨さん/吉田トミ子さん】



←近年では収穫から製糖まで機械化が進んでいます。