

南の島のサトウキビ

日本のさとうきび

真っ青な空と白い雲を背景に緑色の葉を伸ばすさとうきび：

さとうきびは、沖縄県と鹿児島県南西諸島で栽培され、その畑は日本の「南の島」を代表する風景の一つです。

さとうきびの原産地は、赤道付近のニューギニア島とその近辺の島々といわれています。別名「甘蔗（かんしゃ）」とも呼ばれ、北海道のてん菜とともに私たちの生活に不可欠な砂糖の原料となる重要な作物です。

日本のさとうきび栽培・砂糖製造が始まった時期は諸説ありますが、江戸時代の初めに沖縄（当時の琉球王国）および奄美大島（当時の薩摩藩）で、さとうきびの搾り汁を煮詰めた「黒糖」の製造が始まったといわれています。

さとうきび文化

かつてさとうきびの生産地では、集落ごとに共同で刈り取りを行い、

黒糖を作っていました。さとうきびの茎の中心はそのままでも甘味があるので、地元では茎の皮をはいで噛んだり、機械で汁を搾って飲んだりすることもありました。

現在でも、沖縄の揚げ菓子「サーターアンダギー」や鹿児島県の煮込み料理「豚骨」など黒糖を使った郷土料理が親しまれています。沖縄のお盆では、ご先祖様が黄泉の国に帰るときの杖としてさとうきびが供えられるなど、地域の生活や文化にさとうきびが深く溶け込んでいます。

沖縄県では、4月第4日曜日を「さとうきびの日」として各地でイベントが開催されています。鹿児島県徳之島の天城町では、さとうきびを手にしたゆるキャラが町の観光PRをするなど、地域社会のシンボルとしても欠かせない存在です。

さとうきびとエコ

製糖工場では、「バガス」と呼

ばれるさとうきびの搾りかすが大量に発生します。バガスは、製糖工場の燃料として利用され、製糖時期の必要電力のほぼ全てを賄うことができます。燃料以外にも、肥料や畜産用の飼料など余すことなく利用できることで、さとうきびは環境に優しい、「エコ」な作物ともいえます。



鹿児島県徳之島天城町のゆるキャラ「あまぎくん」手にはしっかり「さとうきび」(写真提供：天城町)



さとうきびの搾りかす「バガス」



さとうきびの収穫は1～3月が最盛期