

島を車で走ると、  
 青々と続くサトウキビ畑が目に飛び込んでくる。  
 今年は台風の影響も少なく、豊作。  
 手作り黒糖の工房を見学し、  
 できたての味を堪能した。

「おやつ村」 聞くだけで甘い匂いがたふたふとあふくるような素晴らしい黒糖の製造・販売をしている所だ。うかがったとき、店員の手先の工房ではまさに黒糖を煮詰めている最中。

入口に立つと、甘い香りと熱気が押し寄せてくる。大きな釜は直火焚き。その釜を、いつときも休まずかき回し続けるおじいさんは、僕も光明さんだ。

「おなかいっぱい黒糖を食べたいい」から、黒糖好きおじいさん。今日は朝からサトウキビを搾り、煮始めているという。火加減、蒸加減をむいむいついで作りあげる。今では少なくなってきた手作り黒糖、それもまたたの熱々を、ここでは食べることも早

であるのだ。

「何でももうだけど、できたてのついでが一番うまいさ。黒糖が濃厚。」

そう、そうですよね。早く食

べたいー  
 「あ、1時間くらいですかね」とおじいさん。



上・笑顔あふれたアメ以外の黒糖もサトウキビの茎に巻き付けられた黒糖の口栓キャンディー。熱々でやさしい甘みだ。  
 右・黒糖のサトウキビを選んで圧搾し蒸籠。暑いパンチをブルッ、ブルッと出すたびに、甘い汁がジュッ、ジュッと出てくる。できたてサトウキビジュースは、想像していたより100倍おいしい！



サトウキビ  
 ジュースって、  
 沖縄ジュースだね！

# おやつ村

できたてホカホカの  
 黒糖を食べる

「はい、こっちもできたよ」  
 固まった黒糖をサックと切り分けて一口。ホカホカと温かい。甘さや香ばしさとコク。お口が喜んでちゃっています。  
 「昨年はお嵐も多かったんで、干へ

と味が変わりますよ」  
 おおー！ 今までにない、未経験の味。ほどよい甘さ、でもさっぱり。ストリートだと口の中でアメを舐めずようにならうや、酸味が加わると、これまたジュース的うまさがアップ！  
 「おいしいねえ」  
 「うん、うん」  
 「気分いい」

その間、長男の一番きんがサトウキビジュースを作ってたさることに。洗ったサトウキビを蒸気釜にかけの手動搾り器にかけ、ジュースを搾り出す。少し苦臭くてほんのり甘い汁を飛び散らせながら、ギュー、ギュー。  
 「はい、ます。そのまま味見してみて。そのあと、シートッーサーか、レモン果汁を垂らすと味が変わりますよ」

熱々と大鍋をかき回し続ける黒糖の製造者さん。手作り黒糖「じいーまのおじいさんの黒糖」は久米島の味。お土産にぜひ。

