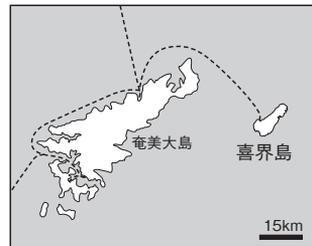


オーガニックな自家栽培 サトウキビで純黒糖を製造

喜界島工房代表／イターン 杉俣紘二朗



喜界島：鹿児島から南へ383km、奄美大島の東25kmにある島。周囲50km、面積56.82km²、人口7,114人（平成30年8月1日現在）。縄文時代の遺跡も出土し、古くから要衝の島として栄えた。かつては農耕用喜界馬の産地としても知られた。サトウキビ栽培が基幹産業。

二泊三日の予定が一シーズンの滞在に

杉俣くん、残りたいなら残ってもいいのよ。

平成一七年一月、私は喜界島がどこにあるのか、どんなところかも調べずに、純黒糖（サトウキビの搾り汁だけを煮つめてつくる砂糖）がどこでどのようにつくられているのかを見学するために、約五〇年間、島で純黒糖だけをつくり続けている岡田忠二さんの元を訪ねた。岡田さんが商品を卸している東京のNPO法人に勤めている方ともう一人、それに私を加えた三人での二泊三日の見学旅行だった。

当時、私は職に就いておらず、福島県の奥会津で営農されているお米農家さんの元に寄宿させていただいていた。農業に対する興味が強かったわけでもなく、ただお手伝いをさせてもらっていた形だったので、サトウキビづく

りなどへの関心も薄かった。しかし、気持ちの静まるような自然が溢れる環境は好きだったので、それを探すための見学旅行だったのかもしれない。

冒頭の言葉は、その旅行の最終日、ホテルをチェックアウトした直後に、NPOの方からかけられたものである。一分くらいの思案の後、二泊三日のショートトリップは、一シーズンの黒糖づくりのお手伝いに変わることとなった。

黒糖づくりは、サトウキビづくり

私とその瞬間に考えたことは、「残った場合、着替えが足りなくなる」「住む場所はどうしよう」などで、残るか否かではなかった。島に残ることは、言葉をかけられた瞬間に決まっていたのかもしれない。結局、空港近くの「ぎなま荘」という民宿に一カ月お世話になり、その後は岡田



畑で余分な葉などを取り除き、トラックで工場へ運ぶ。



圧搾機でサトウキビを絞る。

さんの家の近くの空き家を借りることができた。こうして始まった黒糖づくりのお手伝いだが、しばらくして気づいたのは、黒糖の製造は原料となるサトウキビづくりが中心であるということだ。理由は純黒糖がサトウキビのみからつくられるからである。サトウキビの植え付け、手入れ、収穫、運搬、そして最後に黒糖加工という製造工程で、当初想像していた、運ばれてきたサトウキビを工場から晩まで加工する姿とは異なり、農業八割、加工二

割くらいの作業割合であった。岡田さんからは「黒糖づくりをしたいなら、サトウキビ栽培を学びなさい」と、何度も教えていただいた。岡田忠二さんは、昔ながらの職人気質で、もう八〇歳近くになる。私は、最初、「目で見て盗め、忘れる前に筆記をしろ」と言われていたが、見てもわからないことはあるので、質問攻めにしてしまった。しかし、岡田さんはいつ

も優しく教えてくれた。毎日、作業内容や気になる点をメモしている、岡田さんからアドバイスをいただけるようになり、作業も任せてもらえようになった。黒糖づくりの朝は早い、岡田さんよりも先に工場へ行くようにしていた。あるとき「あんたが早く来るから、おちおち朝のトイレもゆつくりできなくなった」と、冗談交じりに言われたことが印象に残っている。

私は一旦帰郷し、その年（平成一七年）のうちにこの島へ移住、アルバイトなど掛け持ちしながら黒糖づくりを手伝う日々を送った。二年半が過ぎた頃、岡田さんが高齢のため黒糖づくりを止めることとなり、私は独立するか、違う仕事に就くかの選択を迫られた。

釜を借り、独立を決意

その頃、私は喜界島の女性と結婚し、住民票も喜界町に移していたため、島に住み続けることが自然の成り行きだった。出身こそ東京の足立区だが、高校卒業後は栃木県や愛知県、石川県などあちこちに移り住んでおり、気がつけば人生の半分以上、東京以外での暮らしとなっている。私はイターンなので、島の身寄りといえば妻の親戚筋になるが、じつはお義父さんも移住者で、元は小田原出身。現在は湾集落の港近くで「中華一松」というラーメン屋を経営している。

黒糖農家を離れざるを得なくなった当時、私には工場を建てる土地も、資金もなかった。いろいろと悩んでいる時に助けてくれたのが、移住当初からお世話になっている町役場産業振興課の栄常光課長だった。栄さんから「町内に釜が二つある黒糖工場があるから、声をかけてあげる」と言わ



できあがったばかりの純黒糖。

れて、紹介いただいたのが早町集落にある喜界島黒糖株式会社である。同社のオーナーは、大阪で働かれ、定年退職後に帰島した方で、島のために何かをしたいという思いで黒糖工場を地元集落に建設した。夫婦で経営されており、黒糖だけでなく島のヨモギをふんだんに使ったヨモギ餅などの製造販売も行っている。

いま私が代表を務める喜界島工房の黒糖製造は、同社の工場をお借りして行っている。右往左往していた私に快く釜を貸していただいたオーナーに、いまでも感謝している。

日本初の黒糖の有機JAS認定

私は、教えられた通りにやり続けることが苦手で、何か自分なりのアレンジを加えたいくなる性格である。サトウキビ栽培や黒糖づくりも例外ではなく、独立後、徐々にアレンジを加えていった。例えば、無農薬有機肥料を使った栽培を試し、一枚の畑を全滅させたことが幾度となくあった。サトウキビは、園芸作物と比べるとあまり手がかからないが、有機栽培となると事情は変わってくることを実感した。しかし、そんな失敗を何度も繰り返していると、噂が広がり、興味を持ってくれる人や、じつは自分も有機栽培に挑戦している、という人が集まり始めた。そこでその仲間たちと一緒に、平成二四年にNPO法人「オーガニックアイランド喜界島」を立ち上げた。現在、私は同団体の副理事を務めており、いろいろな企業や個人とつながりを持つ



サトウキビ畑にて。

ことができています。また、NPOのメンバーと共通の目標に向かって活動できることは、仕事においても、島での暮らしにおいても、大きな心の支えとなっている。

平成二十七年、私はNPOのメンバーで朝日酒造株式会社（黒糖焼酎の製造・販売）社長の喜楨浩之さんとともに、国内産黒糖で初めてとなる有機JAS認定を取得した。ちなみに、同酒造の黒糖焼酎の原料として使われているのは、有機JAS認定の黒糖であり、島内外で人気商品となっている。

迎えられる側から、迎える側へ

私は、自動車整備士の専門学校を卒業し、二級資格を持つている。しかし、何かを整備するより、もろをつくる方が好きで、整備士の仕事に就いたことはなく、もっぱら何かをつくる仕事をしてきた。その中で行き着いたのが黒糖農家である。では、なぜ喜界島なのか。それは「自分が食べたいものをつくれる喜び」がここにあるからだ。

喜界島の面積は五六・八二平方キロメートル。実家の足立区の面積（五三・二〇平方キロメートル）よりもやや大きい。そう考えると、島は結構広いと思うが、車だと一時間もあればゆつくり外周を回れてしまう。足立区を一周しようとしたら、交通渋滞などで一時間では回れないだろう。

島の人口は約七一〇〇人で、足立区（約六十七万人）の一パーセント強である。島外のお客さんから「七〇〇〇人程度なら、みな顔見知りでしょう」と聞かれるが、そんなことはなく、むしろ知らない人の方が多い。ただ、私が移住者なので、島の方が一方的に私のことを知っているというケースはよくある。たまにまったく知らない人から親しげに「よう、こうじろう！」と、声を掛けられ、誰か分からず戸惑うときもある。しかし、それも島の良いところで、一旦、地域の中に入ることができれば、友だちや親類のような感覚で暮らすことができる。

移住者は地元の方々との距離感がつかめず、戸惑うことがあるかもしれない。本土から隔てられた離島は、その分、人と人との距離感が近いからである。もちろん、一人になれる時間と空間も必要だと思う。実際、私自身も島の広い空ときれいな景色が見える場所に一人で赴いて、のんびりすることがある。

喜界島に私が暮らすことができているのは、移住者の私に親切にしてくれる島の皆さんの優しさであり、家族の存在があるからである。仕事の熱意だけで踏み留まれるほど

◎地域からの信頼厚い《島人》

鹿児島県喜界町は、鹿児島県本土と沖縄本島のちょうど真ん中付近に位置する人口約7,100人、総面積56.82km²の小さな島です。全国各地でも同じかと思いますが、本町においても人口減少、少子高齢化は深刻な問題です。特に島内には高校までしかないため、ほとんどの若者は高校卒業とともに島を離れていきます。私もそのひとりで、鹿児島本土の大学へ進学、卒業後、島へ戻ってきました。

紘二郎さん（島の人は親しみを込めて下の名で呼びます）との出会いは、平成23、24年頃。私が役場に入って3、4年目ぐらいで、移住定住の担当をしていたときでした。当時、紘二郎さんはすでに農業をバリバリされておりました。じつは、移住者が農業で独立するのは非常に難しいことです。特に本町は「農業立島」を町政の指針として掲げ、区画整理などもきれいになされており、空いている農地がありません。農業を始めたい人は、島の方から農地を借りなければなりません、小さいコミュニティーの地域ではよくあるように「信頼」が一番ものをいう世界です。突然現れたいわゆる「どこの馬の骨かわからない」移住者が土地を借りることは至難の業です。

そんな島社会にあって、紘二郎さんはその人柄と情熱で、地道に信頼を築き、今では本町を代表する農家のひとりとして活躍されています。また、町内の若者農家とともに有機栽培を推進するNPO法人「オーガニックアイランド喜界島」のメンバーとして、これまでの経験と勘に頼っていた有機農法から、科学的エビデンスをもとに有機栽培を行う「BLOF (Bio Logical Farming) 理論」という新しい農法にもチャレンジしています。紘二郎さんはIターンですが、喜界島を愛し、島の良さを最大限活かして、地域をさらに盛り上げていこうとさまざまなことに取り組んでいる、喜界島には欠かすことのできない《島人》です。

「南国」「南の島」への移住という響きは良いのですが、大変な面もたくさんあります。「台風常襲地で飛行機・船が欠航になりやすい」「土日祝日は、集落の作業や行事・イベントなどで平日よりも忙しい」など、挙げればきりがありません。しかし、このような生活こそ、人と人が支え合う「結い」の精神が残る、人間本来の暮らし方だと感じています。島で、不便を楽しみ、自然とともに人間らしく暮らしてみませんか。

(喜界町企画観光課 濱川健一)

杉俣紘二郎 (すぎまた こうじろう)

東京都足立区出身。平成17年に喜界島へ移住し、農業・黒糖製造業(自営)や工場管理(島外企業)などに従事。同27年、国内産の黒糖では初となる有機JAS認証をNPO法人「オーガニックアイランド喜界島」の仲間とともに取得するなど、島の有機農業の振興に努める。地元の女性と結婚し、現在2児の父親。

島の生活は甘くない。周りの人々と調和し、地域の風習・文化を尊重することが大切であり、良くも悪くも人は一人では生きていけないことを、島で教えられた。これまでた

くさんの島の方々を迎え入れていただいた人生なので、これから私が多くの方々を迎え入れていきたいと思う。島生活を満喫したいと思っている。