

## 最北限の砂糖キビ産地 静岡県掛川市における地砂糖 「よこすかしろ」の再興について

静岡県掛川市 大須賀町商工会 特産品委員会

### 1. 「よこすかしろ」の歴史

静岡県掛川市南部地域（旧大須賀町横須賀）は、江戸時代から続く砂糖キビの産地です。

郷土史によれば、寛政2年（1,790）年、（当時この地域は横須賀藩の領地）藩主西尾家の家老である潮田覚右衛門の次男信助が、この地域にはまだ無かった砂糖キビの栽培と製糖法を知るために、自らの危険も顧みず、百姓に姿を変えて単身土佐の国（高知県）へ渡り、身分を隠して農家に寝泊りし、その家の男衆となって百姓仕事を手伝いながら、砂糖キビの栽培法と製糖法を習い覚えた後、密かにその土地の砂糖キビ苗を携え、泉州「堺」を通して持ち帰ってきた後、領民に栽培法と製糖法を伝えたとされています。

この潮田信助による功績には、藩主からは砂糖奨励の褒美として2ヵ年にわたり白銀80両が与えられたと系譜経歴にも記されております。

その後、この地域の砂糖キビ栽培は、遠州灘に面した温暖な気候と砂地の畑であることが、砂糖キビ栽培に適していたということもあって急速に広がり、また横須賀藩の保護により製糖工場も建造され、量産体制が確立されました。

精製された製品は、大阪や江戸に搬送され、「横須賀白」の名で全国に販売されたとのことです。

1人の藩士による功績が、藩の財政利益を生み出す手段となり、横須賀藩は、専売政策による独占販売で多額の利益を得るようになりました。

しかし、徳川幕府が終焉し、明治時代に入って藩が解体されて保護政策も解かれ、更に、海外からの安価な輸入砂糖が出回ることによって、この地域の砂糖キビ栽培は次第に減衰し、耕作地は桑畑やタバコ畑に転作されるようになりました。

大正から昭和にかけて、僅かに製造はされましたが、昭和30年代には当地の製糖産業は絶滅し、わずかに農家の庭先に残された砂糖キビが、その

家庭で消費される程度になってしまいました。

平成元年、地元商工会が中心となって、地域活性化のための町おこし事業を計画する中で、かつて全国にその名を知らしめた「横須賀白」復活の計画がスタートしました。古くから伝わる栽培法や伝統製法の技術を後世に伝え、伝統産業を復活させることで、地域の魅力を地域の人達が再発見し、自分達の住む地域に誇りを持ってもらうことこそが、地域活性化の原動力となると考えたからです。

当初はこの町おこし事業に賛同する数名のグループが、同地域のわずかに残された砂糖キビから苗を育て、7アールの畑に植え付けすることから始まり、製糖作業は、農業協同組合の資材倉庫の一角を借用し、伝統製法を知る僅かに残された3名の高齢者から技術を学びながら行ないました。

その試みは、地元マスコミ各社に取り上げられ、反響は少しずつ広がりを見せ、年々耕作面積も拡大し、生産量も増加しました。個人農家で作付けを実施する方も増え始め、ついに平成6年には同地区観光物産センター(有)サンサンファームがその事業を引き継ぐこととなり、一旦は完全な事業化に成功しました。



1-1-1 掛川市大洲のサトウキビ畑



1-1-2



1-2-4



1-2-1 製糖工場作業



1-2-2



1-2-3

しかし、計画開始から20年が経過する中、地域産業という形態から、次第に1企業による独占事業的な展開に移行して行ったため、栽培農家は高齢化が進み後継者不足となり、特に砂糖キビの収穫作業が、高齢者にとって大変な重労働であることなどの理由から、栽培量が年々減少することとなり、更に製糖技術を学んだ傳承者もまた高齢化する中で伝統製法の繼承が危ぶまれる状況となってしまいました。

そのような中で、商工会では、折角築きあげた特産品「よこすかしろ」事業への再度テコ入れを実施するため、平成20年度、中小企業庁による地域資源活用全国展開プロジェクト事業に「特産品『よこすかしろ』を活用した黒糖酒作りプロジェクト」をエントリー、農商工連携枠での採択を受けることとなりました。この採択をきっかけとして、伝統技術繼承への長期的な仕組み作りと、砂糖キビ栽培農家における農業後継者の育成、この地域での砂糖キビ栽培の拡大を目指し、商工会自身で事業の再移管を受けることとし、特産品「よこすかしろ」事業の中長期的事業展開を目指すこととなりました。

## 2. 「よこすかしろ」事業の現状

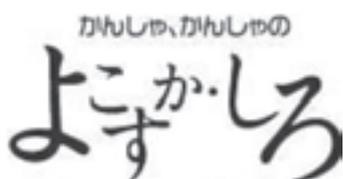
大須賀町商工会では、再移管を受けた「よこすかしろ」製糖事業を、地域産業として復活させるため、事業計画全般に地域全体を巻き込んだ、地域プロジェクトとしてスタートさせました。

まずは、事業全般の実施主体を「新まちづくり実行委員会」という委員会組織にすることで、商工業者・農業者・一般市民などを取り込み、町づくりにおけるこの事業の位置づけへの理解を図り

ました。

次に、製糖技術の伝承が継続できる仕組み作りを検討しました。収穫から製糖の時期が1年を通じて3ヶ月しかない当地において、働き盛りの若年層・中年層への技術定着は難しいため、地域内に住み、企業等を定年退職した方々をグループ化し、製糖作業に従事できる体制を模索しました。現状は商工会における臨時雇用という形で実施していますが、近い将来には、そのグループのNPO法人化を目指しています。

また、商品パッケージのデザインや、製品梱包作業などは、地域内の30代主婦層をグループ化して取り込みました。「よこすかしろ」は、これまで主に贈答用としての取扱が主流であり、贈る側の目線でのパッケージデザインでしたが、実際に使用する消費者目線のデザイン変更には彼女達の存在は不可欠なものでした。また、製品梱包作業は、まだ小さな子供を抱え、正規雇用で勤務することが難しい主婦層には、短時間で、自由な形で働ける職場となっています。自らが地域づくりに関わることで、自身のアイデアなどにより商品化された「よこすかしろ」には、地元特産品として愛着が生まれるのと同時に、その子供の世代に、味覚を伝えて頂けるという相乗効果もありました。



2-1 新しいデザインロゴ



2-2 新しいデザインパッケージ

砂糖キビ生産者には、生産者・製糖業者・販売業者・消費者などが一堂に集まる定期的な「生

産者会議」を開催することで、情報交換や相互の技術向上の場として役立てて頂くとともに、製造する側、販売する側、消費者側のそれぞれの目線での考え方を認識して頂き、自身の経営に役立てて頂いております。また、こうした定期的な連絡会を通じて、商工会との信頼関係の構築にも役立てております。

販売取扱事業者は、この2年間で30軒以上増加し、販路は着実に拡大しております。

平成22年8月には、「よこすかしろ」と「掛川産砂糖キビ」が国による静岡県地域資源に認定されたことにより、地域資源として活用する事業者への支援が受けられることとなり、活用認定を希望する事業者も出現し、業務用としての活用の可能性も広がりを見せています。

このように、栽培から生産、販売、利活用まで、地域内の様々な方々が関わった取り組みとして再スタートしたことにより、これまで主として贈答用として使用されていた「よこすかしろ」が、地域内で消費される機会が増え、より地域の方々に愛される特産品となってまいりました。

### 3. 「よこすかしろ」について

「よこすかしろ」は、含蜜糖に分類される「白下糖」です。「白下糖」は高級和砂糖「和三盆」の原料糖となります。黒糖よりも灰汁を丁寧に取り除いており、後味が穏やかなのが特徴です。また、栄養価が高く、料理や菓子作り、コーヒーなどに

よこすかしろの成分比較

100g当たり	よこすかしろ	白砂糖
エネルギー(単位:kJ)	330	384
水分(g)	1.00	0.00
たんぱく質(g)	0.0	0.0
脂質(g)	0.0	0.0
炭水化物(g)	99.7	99.9
糖質(g)	99.7	99.9
繊維質(g)	0.0	0.0
ナトリウム(mg)	1.00	0.0
カルシウム(mg)	0.0	0.0
マグネシウム(mg)	0.0	0.0
リン(mg)	0.0	0.0
鉄(mg)	0.0	0.0
亜鉛(mg)	0.0	0.0
銅(mg)	0.0	0.0
マンガン(mg)	0.0	0.0
ビタミンB1(mg)	0.0	0.0
ビタミンB2(mg)	0.0	0.0
ビタミンB6(mg)	0.0	0.0
ビタミンC(mg)	0.0	0.0
ビタミンE(mg)	0.0	0.0

※100g当たりが最も低減に値しないことを示します。

よこすかしろの成分は、白砂糖に比べてカリウムやリンなどのミネラル分と、ビタミンBやナイアシンが多く含まれていることがわかります。これは、深い味わいととも健康効果も体内に摂り入れることができる証でもあります。

3-1 成分比較表

も使用され、幅広くご利用頂いております。

平成22年度、「よこすかしろ」の栄養素について成分分析を実施しました。(財団法人静岡県生活科学検査センターに依頼)結果、たんぱく質、カリウム、カルシウムなどやビタミン B1、B2なども豊富に含まれており、健康にも非常に良い砂糖であることも証明されています。

江戸時代、全国に搬出された「横須賀白」は正式には「遠州横須賀三盆白」と言われていたそうです。しかし、残念ながら、この「三盆白」を製造する技術は今日に伝承されておらず、白下糖として製造・販売をしております。このまま、白下糖の販売に留まらず、「遠州横須賀三盆白」の復活を目指し、本年度、試作品研究を始めております。24年冬には発売できるよう商品化に向けた取り組みも検討中です。

#### 4. 「ヨコスカ・ラム」 その他関連商品

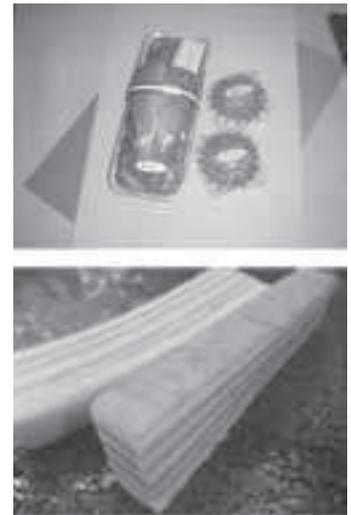
「ヨコスカ・ラム」は、この事業実施のきっかけとなった、平成20年度に中小企業庁地域資源全国展開プロジェクトに採択されたことにより開発しました。本来、ラム酒は砂糖キビの搾りカス等の砂糖製造の副産物の再利用として製造されますが、「ヨコスカ・ラム」は「よこすかしろ」をそのまま原料として使用します。「よこすかしろ」



4-1 「よこすかしろ」から誕生したラム酒「ヨコスカ・ラム」

のストーリーを重視し、砂糖キビを漢読みで「甘蔗(かんしゃ)」ということから、土佐で頂いた砂糖キビの苗や製糖技術のお陰で、当地の地砂糖ができたことに感謝を込めて、土佐(高知県)の菊水酒造(株)に製造を委託し、「感謝のお酒」として贈答品的な位置付けで企画しました。また、この地域が北緯34度であり、商業的な砂糖キビ栽培の最北限であることを覚えて頂くため、アルコール度数も34度としました。

また、単に飲むお酒としての開発ではなく、地域での活用を念頭に入れ、ケーキや洋菓子の香り付けで使用して頂くなどの活用や、オーク樽で寝かせることで香りや色を変化させ、付加価値の付いた製品となることを目指し、ラム酒として企画しました。



4-2-1 よこすかしろ、ヨコスカ・ラムを使用したお菓子

その他、「よこすかしろ」「ヨコスカ・ラム」は地域の多くの事業者が活用しています。

和菓子では、羊羹・かりんとう・飴・饅頭・餡蜜など、洋菓子では、ケーキ・バウムクーヘン・パウンドケーキなどが各事業者によって商品化されています。また、地域飲食店では、鰻蒲焼のタレ、煮物、稲荷寿し、デザート、甘露煮などにも使用され、地産地消を展開しております。

#### 5. 事業の将来展望

かつて繁栄しながらも、消えてしまった物には、必ず消え行く理由があり、それを復活させることは並大抵の努力ではありません。しかし、地域の産業として根付いていた技術が完全に忘れ去られてしまうことが、地域に暮らす人々の地域への愛着を失うことにも繋がります。

「よこすかしろ」製糖事業は、単に砂糖キビ栽培と製糖法の技術継承という目的だけでなく、この地域に素晴らしい伝統があることを誇りに思うことで、地域を愛する人が1人でも多く育つことを願って進めて行く事業と位置付けており、今後も、地域全体を巻き込んで事業を継続展開して行きます。

「よこすかしろ」の製造時期は、毎年11月から1月下旬まで。当地の砂糖キビは、4月に苗を植えつけ、11月頃から糖度が高くなり、収穫期を迎えます。今年も、当地の砂糖キビは収穫に向けてすくすくと成長しております。