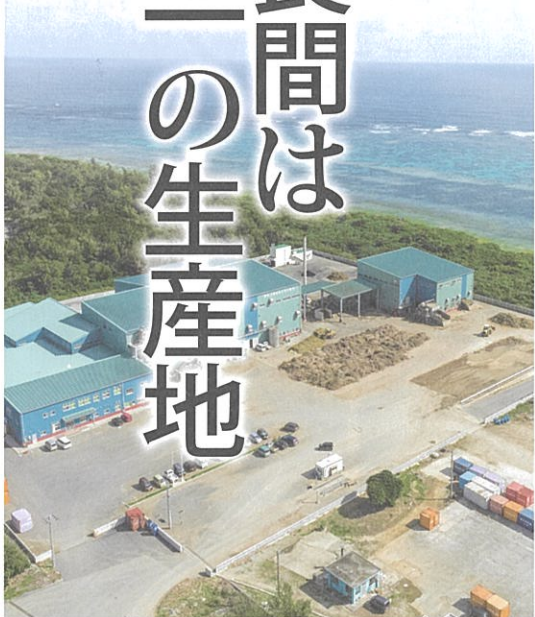


島のさとうきび生産者全員がエコファーマー 黒糖の島、多良間は 量も質も日本一の生産地



エコファーマーマークを付すことができ、もちろん多良間島産黒糖にも付いている。つまり多良間は量・質ともに日本一の黒糖の島なのである。

**島ぐるみでエコファーマー！
さとうきび生産者全員が認定**

多良間島のさとうきび生産者が島ぐるみでエコファーマー認定を受けるに至ったきっかけは、沖縄県が発表した2007年度水質・ダイオキシン類測定結果。村内のある地点で硝酸性および亜硝酸性窒素量が環境基準値(10mg/L)を超えて検出されたのだ。生活用水を地下水に依存する多良間島において、水質改善は極めて重要な課題となり、島ぐるみで環境に配慮した持続可能な農業へと転換を図ることになった。

まず、減肥栽培の実証を行ったところ、慣行栽培から3割減肥しても生産性を確保できることが明らかになった。また、さとうき

沖縄県全体の約4割を生産 最大規模の黒糖工場

沖縄県の宮古島と石垣島の間に浮かぶ多良間島。多良間ブルーと称される美しい青い海を背に、宮古製糖(株)の多良間工場が建っている(右写真)。工場が稼働するのは、さとうきび収穫期の12月～3月の期間だが、黒糖製造は多良間島にとって大切な基幹産業。製糖シーズンは島中が

甘い黒糖の香りに包まれる。

多良間島の黒糖の歴史は古く、明治31年(1898年)に製糖が始まり、かつてはシートーヤと呼ばれる黒糖屋が島内に数多くあったという。1976年に宮古製糖の多良間工場が落成し、2018年に現在の新工場が操業を開始。他の沖縄黒糖と同様に、島内で生産されたさとうきびだけを原料に多良間島産黒糖を製造しているが、公称能力250トを

誇るこの工場は沖縄黒糖8島の中でも最大規模で、沖縄県全体の約4割の黒糖を生産している。

さらに驚くべきは、島のさとうきび生産者全員がエコファーマー認定を受けている点だ。エコファーマーとは「持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律」に基づく計画書を都道府県知事に提出し、認定を受けた農業者のこと。5年間の認定計画に基づいて生産された農産物に

び生産農家252戸の土壌分析と聞き取り調査も実施した結果、2014年に全さとうきび農家が島ごとエコファーマー認定を受けた。その後、農薬・化学窒素肥料3割減に取り組んだ成果として、地下水の水質が改善され、環境基準値を下回るばかりか、2016年からは硝酸性および亜硝酸性窒素量が右肩下がりに低下した。さらに、エコ栽培が施肥経費などの削減につながり、生産量と単収が増え、農家の所得向上にも寄与している。その後、再認定を受け、今も島まるごとエコファーマーによるさとうきび生産は継続中だ。

シートーヤ伝統の味とともに 環境も守る多良間島産黒糖

さとうきびは台風が弱いため、平坦な多良間島ではテリハボクなどの防風林で守り、大木、津川、宮良、天川などの地域で大切に育てられている。

多良間島のさとうきびは、最も糖度の高い12月～3月に収穫され、連日10トトラック50～60台分の膨大な量が製糖工場へ運ばれる。多良間工場は脱葉施設を備えているため、約7割は葉付きのまま搬入され、余分な葉を落とす生産者の作業負担を大幅に軽減している。

葉や土砂を取り除き、切断されたさとうきびは、さらに細く裂かれ、4段階でしっかり圧搾される。この過程で出る搾りかすはバガスと呼ばれる、搾り汁を濃縮する際のボイラー燃料としてエコ活用される。また、搾り汁をろ過して取り除かれた不純物は、脱葉した葉柄やボイラーで燃やされたバガスの灰とともにバクテリア処理を経て肥料となり、さとうきび農家に還元され、循環型農業の一翼を担っている。その



代表取締役社長
渡久山和男さん

現在、多良間島では、ハーベスターによる収穫が約7割、手刈りが約3割で、茎が太くて収量が多い高糖品種の農林27号を中心に、茎が細く機械刈りに向く農林22号なども栽培されている。さ



キャラメル大に成形された多良間島黒糖のパッケージ。裏にはエコファーマーマーク



さとうきびは4段階で圧搾。ここで出る搾りかす「バガス」は燃料などにエコ活用



葉や土砂を取り除き、切断したさとうきびの選別作業。仕上げは人の手で

後、搾り汁はさらに煮詰めて濃縮され、シートーヤの時代と変わらぬ美味しさの黒糖となり、出荷される。こうした作業を担っているのが、島内や伊良部島をはじめ、宮古郡多良間村の姉妹都市である岩手県宮古市からも訪れる、季節工と呼ばれる期間従業員だ。中には毎年訪れるベテランも多く、熟練の技が光る。

「今期はさとうきびが大豊作でした。日本一、世界一の黒糖工場として、これからも農家さんとともに質の高い黒糖づくりを続けていきます」と語る渡久山社長。食べる人にも環境にも優しい多良間島産黒糖を、ぜひ世界中の人に味わってほしい。上質な美味しさにきつと魅了されるはずだ。(文/堀基子)

アクセス



▼宮古空港より車で約15分