

刈って搾れば優しい甘み

✿ 黒糖

黒糖の国内最大の産地である沖縄では12月中旬から3月までが収穫の繁忙期。宮古島でサトウキビの収穫から黒糖づくりまでを体験できる農園を訪ねた。

産直の旅

沖縄 宮古



見渡す限り、背丈を超えるサトウキビがしげる。宮古島南西部のオルタナティブファーム宮古では、一年中、黒糖づくり体験ができる。

「まずはサトウキビを一本刈って、かじってみてください。压榨機で搾ります」。農園主の松本克也さんの指導に従い、2本近い茎の端をかじ

ると、じんわりと甘い。片手で茎を持ち压榨機に通すと、黄みがかった透明の糖液がたっぷり出てきた。一口飲んでみると癖のない甘さ。独特の香りがあり、アクや苦みはない。松本さんの勧めで糖液にかんきつ類のシークワーサーをひと搾りすると、爽やかなシークワーサー・ジュースになった。

「サトウキビはくどさがなく飲みやすい良質の甘味料。ビタミンやミネラルも豊富。糖液は時間が経つと酸化して品質が落ちるのですぐ黒糖にたきましよう」と松本さん。

通常の体験コースではあらかじめ3分の1程度になるまで煮詰めた糖液を使う。火にかけると、小さい泡が立ち、泡がだんだん大きくなったと思つと、急にへらを持つ手が重くなる。そこへ落花生やソ



■刈りたてのサトウキビからはたっぷりの糖液がとれる
 ■サトウキビの搾り汁をフライパンで煮詰める(沖縄県宮古島市) 岡村 享則撮影



行き方 オルタナティブファーム宮古(☎090・7205・5199)へは宮古空港から車で13分。リッコジェラート(☎0980・73・8513)へは宮古空港から車で12分ほど。

いざ体験 オルタナティブファーム宮古の黒糖づくり体験では煮詰めた糖液を密封したものを使用するため、味と風味は通年安定している。所要時間は1時間半から2時間ほど。前日までに電話予約を。体験料は黒糖づくりが1人2500円、バナナまで含めたコースは1人3500円。できあがったオリジナル黒糖は持ち帰ることができる。

食べたい リッコジェラートの「きなこ&こくとらみつ」は500円。その他のジェラートはシングル400円から。飲み物は「黒糖蜜&ミルク」500円ほか。

取り寄せ オルタナティブファーム宮古の「こくとらみつ」170%1296円。菓子づくりに使うとコクが出る。ショウガエキス入り「しょうが黒糖エッセンス」200%2160円は煮物などに便利。送料別。リッコジェラートのジェラート6個入り3780円(送料込み)。電話やホームページ(<https://www.ricco-gelato.com/>)で注文できる。

混ぜて煮詰め ビターな風味

パの実、黒ゴマなど好みの具材を加えると、あっという間に固まった。まろやかな中にもビターな風味があり、さっぱりした後味。これまで食べた黒糖とは、ひと味違う。

家庭用の砂糖の7割は輸入で、国産は3割。その8割は北海道産のてんさい(ビート)糖、2割が沖縄産サトウキビを原料とする。「宮古島では収量のほぼ全量が上白糖など精製糖の原料になる。農業を使わない昔ながらのやり方でサトウキビを栽培する農家は1%に満たない」。この農園はその数少ない一軒だ。

サトウキビ畑の隣で島バナナも栽培。黒糖蜜を絡めた焼きバナナとバナナアイスを作るオプションも体験した。温かい黒糖蜜と焼きバナナが口の中でとろけ、黒糖本来の香りのよさが味わえる。2本ぐらい、ペろりと平らげてしまいたくなるおいしさだ。

松本さんの黒糖蜜を使ったジェラートを食べられる店がある。聞き、官庁街に近い「リッコジェラート」へ向かった。宮古島の果物やハーブ、島の乳牛牧場「宮星牧場」のしぼりたて原乳で約60種類のジェラートを手作りする。

「マンゴー」「ドラゴンフルーツ」「ヨーグルト」「泡盛」など沖縄特産の果物や酒を使ったもの、宮古島の名人が手作りする伝統菓子のちんすこう入り「珈琲&黒糖ちんすこう」、島バナナを使う「バナナ&ドラゴン」など季節限定の味も多い。宮古の黒糖を使った「きなこ&こくとらみつ」は、きな粉と黒糖蜜の相性が抜群。黒糖がミルク本来の風味と甘味を引き立てる。

「松本さんの黒糖蜜は酸味、苦み、甘味、香り、ミネラル感のバランスがいい」と店主の前納豊さん。黒糖蜜を使った飲み物「黒糖蜜&ミルク」も味わい深い。

(ライター) 飯田 敏子



リッコジェラートの「きなこ&こくとらみつ」④と「珈琲&黒糖ちんすこう」(沖縄県宮古島市)