

# 住民の声

地域で頑張っている方  
 たちの声をお聞きしたく、  
 今回は、黒砂糖づくりの普  
 及を目指す「入野砂糖研究  
 会」をお尋ねしました。

大方地区のサトウキビ(甘蔗)の栽培は、1850年頃からとされています。当時、当地の黒砂糖の品質は藩内随一とされ、幕末期の藩財政を支えていたそうです。その後も昭和20年代後半くらいまで、黒潮町の黒糖は「入野砂糖」としてブランド化に成功していましたが、その後、白砂糖に取って代わられ、一時完全にこの地域からなくなっていました。



サトウキビ収穫作業の1コマ

その後、昭和63年に伝統あるサトウキビの栽培と加工の技術を守るために立ち上がった「大方精糖生産組合」の皆さんの手により「入野砂糖」は復活し、今では「大方精糖生産組合」を引き継いだ「入野砂糖研究会」(小橋正義会長、会員28戸)の生産者などが栽培するほどになり、当町の年末の風物詩的な存在となっています。



搾汁機で汁をしぼり(左)、「1番がま」でアクぬきを(右)



かがやく黒砂糖です



ひと時も気がぬけない「3番がま」での仕上げ作業

## ♡ 小橋会長の声 ♡

私たちが「入野砂糖研究会」は、一時途絶えていた伝統産業を「残したい。復活させたい。」と、4〜5人残っていた炊き手を先頭に、自分たちで小屋程度の工場を建てると共に、「大方精糖生産組合」を立ち上げて復活させた先人の思いを胸に、サトウキビの栽培や製糖技術の研究や伝承に取組んでいるところです。

黒砂糖は、サトウキビのしぼり汁をそのまま炊き上げ、精製していないため、本当においしい上、ミネラルも豊富な健康食品です。加えて、「入野砂糖」は、砂地ならではのシャリ感も楽しめます。

議会や行政への一言ですが、3年前に特産品加工販売施設内に製糖工場を設けて頂いて、加工や販売面で大変助かっています。しかし、少子高齢化の進む中、このような伝統産業の継続は難しいことも多いので、今後もしっかりと長い目で育ててほしいと願っています。

## 編集後記

今年、雪の舞う幕明けとなりましたが、お正月の3日には、恒例の成人式が華やかな雰囲気の中で執り行われました。

これからの黒潮町を担っていくであろう新成人を前に、少子高齢化、人口減の進む当町の現状を振り返る時、新年の決意と相まって身の引き締まる思いでした。

また、今12月定例会では、議員から、議員定数削減案が出され、4年前の2名減に続き、平成27年の改選時より現16名から14名への削減となり、山積する当町の課題に対し、より少ない人数、体制で議案のチェックや議会運営に当たることとなりました。

広報委員一同

## 議会広報常任委員会

- |      |       |
|------|-------|
| 委員長  | 宮川 徳光 |
| 副委員長 | 藤本 岩義 |
| 委員   | 池内 弘道 |
| 同    | 坂本 あや |
| 同    | 宮地 葉子 |
| 同    | 森 治史  |

黒潮町 議会だより・議事録は、黒潮町ホームページよりご覧になれます。

<http://www.town.kuroshio.lg.jp/> → 黒潮町の紹介 → 議会 → 議会だより → バックナンバー

発行日 平成27年2月1日  
 発行所 高知県黒潮町議会  
 編集 黒潮町議会広報常任委員会  
 住所 高知県幡多郡黒潮町入野 2019-1  
 TEL (0880) 43-2111(代)・(0880) 43-2831(直)