

砂糖屋（さーたーやー）物語（I）

法経学部教授 宜保 栄治郎

はじめに

大正、昭和の沖縄県の糖業については本大学の金城功教授が歴史学の立場から著わした「近代沖縄の糖業」（沖縄文庫24）に詳しいので、私は民俗学の立場から本稿をまとめていくことにする。

私が製糖を記録するきっかけは、郷里である名護市字屋部の字誌を編集していく過程で、大正から昭和20年の敗戦まで、糖業で莫大な借金を抱え村が疲弊した話と砂糖搾り機に多数の人が手を挟まれ、碎かれる悲惨な事故があったことが話題に上ったからである。

砂糖の経済史については、金城教授の先記の著書でも触れられているように大正6年頃、台南製糖株式会社が沖縄に進出し、従来的人力、畜力のみによる製造方法から近代的な発動機を使用した効率のある方法を農民に奨励した。県当局もそれを奨励したので我が村もその機運にのり、村の豪農を中心に字民を株主とする株式会社を発足させ、日本勧業銀行から田畑を抵当に6～9万円を借り入れて操業を始めたが、待の商法で2年足らずで破産し、莫大な借金が残った。

豪農たちは所有する田畑の多くを処分し借金を返済したが、一般の農民は生活のため田畑を売る訳にはいかず借金支払いのため製造した砂糖や家畜を毎年のように銀行から差し押さえられるということが昭和20年の沖縄戦まで続いた。戦後、沖縄の司政権が大和から分離されたので債務がうやむやになり、貧しい農民はやっと借金苦から解放されたと言う。沖縄戦によって経済的には救われたと古老は苦笑するのである。

近代的な動力機による製糖が失敗に終わったので農民は当然のように人力、畜力による昔ながらの製糖方法に戻った。以下はその原始的な黒糖の製糖法を聞き書きしたものである。

（話者 南風原町字宮城の仲里亀千代 大正14年生）

一. 南風原町字宮城の製糖状況

1. 砂糖きびの種類と耕作方法

沖縄では砂糖きびのことをウージと呼ぶ。語源は尾木（荻）できびの形態が動物の尾に似ていたからである。砂糖きびの品類は昭和初期まで「ゆんたんざー（読谷山種）」と呼ばれる品種であった。

製茎（きびの梢頭部と根を切り取り製品化したもの）は長さ約6尺（約1メートル80センチ）、直径は約1寸5分（約3センチ）くらいの短くて細いものであった。しかし茎は固く、根はしっかり張っていたので台風には強かった。それでウジャラーウチ（きびを刈り取った後の切り株の掘り起こ作業、畑け打ち）の時には苦勞した。

ウジャラーウチには頑丈なハーグウェ（鉄製の平鋏）を使用する。最初に鋏を根の左側に打ち込み、次に右側に打ち込み、3回目は正面に打ち込み根を手前にひっくり返し、4回目は土くれを鋏の背で砕く（くれ打ち）と言う具合で大変な労力を要した。頑丈な男でも1日で30坪を耕すのが精一杯であった。

本家の叔父はたいへんな力持ちであったので、このウジャラーウチ用の鋤を特注して使用していた。普通の人では7斤の鋤を使用していたが、叔父は9斤の鋤を特注し、さらにその耳（柄を差し込む穴）を二重鉄板で補強して使用していた。

昭和5・6年頃に大茎種25号（本来はPOJ2725号であるが、略して）が栽培されるようになったので、読谷山種は姿を消した。植え方は読谷山種が苗を畝に平行に寝かせて土を被せて植えるのに対して、大茎種は、土に差し込む方法であった。大茎種は製茎の長さが約4メートル、直径約5センチもあり収穫量は格段に増えたが、台風に弱い上に毎年植え替えが必要で手間がかかった。

大茎種になった頃に大和からスコップが農機具として入ってきて、若い者が使用するようになった。従来の耕作方法は鉄で切り株を起こしながら前方に進んでいく方法であったが、スコップで耕す場合はスコップにのせた片足に全体重をかけて掘り起こしながら後方に向かって進むので能率が上がり若者はその方法に変えたが、父の世代は勝手が違うので最後まで平鋤で耕す方法を改めなかった。

（注 読谷山種 琉球王府末期頃、読谷山村楚近の比嘉次郎が在来のシマウーギを改良した品種。明治・大正期まで、沖縄の砂糖びきの中心であった。茎は黄緑色・茎皮が固いので風害や病害虫に強かった。1ヘクタール（約3000坪）で40トンの収穫量があった。大正12年頃から収量の多い大茎種が台湾から入り普及したので、次第に姿を消した。）

2. 手入れ

きびの手入れは枯れ葉を取る、培土をすること、除草をすること、肥料を入れることである。枯れ葉を取る目的はきびに日光をあて、空気の流通をよくすること、野鼠（やそ）害を防ぐことである。野鼠はきびが大好きで枯れ葉を利用して巣を作り、子供を産み育てて食い荒らすので最も注意が必要であった。それはきび畑にヤーマ（捕獲機）を仕掛け絶えず駆除をした。

また、きびの根に土を被せる培土は2回は必要である。その時に除草をしっかりとやり、土を柔らかくしてから施肥をすると収量が上がり効果があった。

きびが芽を出し成長が始まるとクグワ（粉小・金肥・化学肥料のこと）1袋を50坪単位で施した。また大豆粕も肥料として使用した。購入先は那覇の喜屋武商会などから前借りである。大豆粕の場合は直接きびに施肥するのではなく、畜舎から出る水肥や人間の糞尿に混ぜて発酵させ、さらに水で薄めてからきびの根っこにたっぷり掛けた。いずれも収穫量にはてき面に効果があった。

3. 燃料と入れ物の準備

きびを製造するには、大量に燃料が要るので、それを確保するのも重要である。製糖期が近づくと、きびの枯れ葉を集めたり、薄（すすき）を刈り取って枯らして束ねて置く。また前年に搾ったウージカラ（きびの搾り殻、バッカス）をしっかりと乾燥させておく。さらに裕福な家は那覇港から石炭を買ってきた。石炭はバッカスや薄に混ぜて燃やすと火力が猛烈に上がった。（注 国頭、中頭地方は薪が豊富に有るため、費用のかかる石炭は使用しない）

砂糖を詰める樽のことをサターダールと呼ぶが、それは予め那覇の屋宜商店などから購入し準備して置く。那覇周辺には砂糖樽を専門に作るタルガーゼーク（樽皮細工、職人）が大勢いた。

4. 収穫・収穫量・製糖量

- ア. きびを収穫する時期の目安はきびの花（穂）が出はじめてから、落ちるころが適期でそれは旧暦の12月から5月までの間である。それを過ぎるときびの芯が柔らかくなって糖度が落ちる。収穫作業はイーマール（結い廻る。各農家が互いに労力を出し合うこと）で対応した。
- イ. 収穫量は春植えと夏植えでは違いがあり、春植えは1坪から100斤、夏植えはその1割から2割増しである。理由は春植えは植えてから収穫まで12ヶ月、夏植えは1年半で収穫するのでその分きびが成長し収穫量が増えるからである。
- ウ. 150坪のきび畑から砂糖1丁（樽詰めにして120斤、72キロ）分ができる計算であった。
- エ. また1斗罐一杯のきび汁から8斤（約3,5キロ）の黒砂糖が出来る計算である。

5. 砂糖小屋の配置と製造方法

砂糖を製造する作業場のことをサターヤー（砂糖屋の意）と呼ぶ。

- ア. まず砂糖きびは前日まで畑からサターグルマ（きび搾り機）の側まで運び積んで置く。
- イ. 製糖の当日サターグルマは午前3時～4時ころから1頭の牛・馬を梶棒に繋ぎ牽かせて回し始める。厳寒の最中の早起きはまことに辛いもので、その担当は大方体力の弱い少年、少女、婦女子であった。
- ウ. サターグルマには3名の係が当たる。それをウージクワーサ（きびを搾る者）と呼ぶ。1番右は1番搾り係が座りきびを1本、2本と搾り機に差し込む、2番搾り係は車を挟んでその向かいに座り、1番搾りから送られてきた半絞りのきびをさらに搾り機に送り込む。1番搾りの左側にいたシブイガラ係は2番から送られてきたシブイガラ（搾り殻、パッカス）を束ねることと、一番搾りの場所まできびを運ぶ役目もする。つまりきびは2回搾られることになる。（注：その方法を3転車式と呼ぶ）

（略図1）

メモ○大正時代の搾り機のきびの投入口には枠が無いので、搾り機に手が巻き込まれて事故が多かった。また搾り機の構造もナカジン（真ん中）の歯車は大きく、左右の歯車は小さいので効率が悪かった。それは小柄な宮古馬を使用し力の無いせいであった。昭和期になると馬体の大きい鬼界島産の雑種が入ってきた上に、さらに歯車にベヤーリングを使用し軽くなったので三つの歯車を同じ大きさにし、効率を良くした。さらに人身事故を防ぐため歯車に枠を取りつけた。歯車は鉄製で1個の重さはほぼ100斤（60キロ）であった。

○なお、昭和の半ば頃からきび搾り機は馬力から25馬力の発動機に変わり、1日30丁も製造出来るようになった。発動機の購入先は那覇の我那覇鉄工所であった。

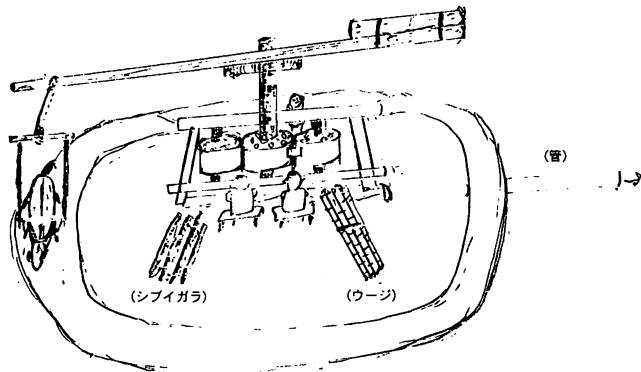
- エ. サターグルマで搾られたきび汁は地価の管を通してサタータ（製造小屋）へ送られる。
- オ. 製造小屋にはまず、かま口が3つあり3名で絶えず燃料を投入する。次ぎに鍋が5つ配置されている。1番鍋のきび汁が多少熱くなった頃に石灰8割りを入れる。それをしないと泡だたないからである。泡は不純物（あく）を表面へ浮かす働きをする。1番鍋と2番鍋には主に、アクを取り除く役目をする。1番鍋、2番鍋で熱くなった汁は順次3番鍋、4番鍋へと杓（ひしゃく）で汁を移していく。その頃にきび汁は300度近くまで熱くなっている。（注：その炊き方を3鍋法（さんか法）と呼ぶ）

最後に仕上げ鍋に移された汁は熱を冷ますため棒でかき混ぜられる。熱が7～80度になった頃には汁が盛り上がり所々に小さな穴が空きぼこぼこ音を立て火山のマグマ状になる。すると製造者は「ナーウッチョウルムン（もう熟しているようだ）」と判断し、さらに残りの石灰2割を入れねっとりと固まりかけたきび汁を杓で掬って樽に詰めるのである。各鍋の力所には1～2名の男の大人が配置される。失敗の許されない仕事である。

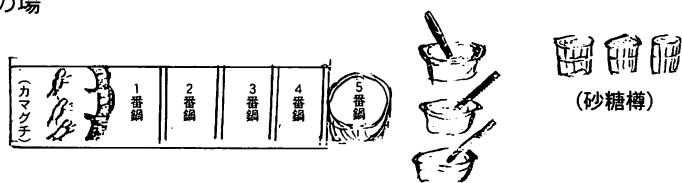
6. 精糖技術

- ア. 石灰をどの程度入れるかは相当な感（熟練）を要する技術なので、その技術を持つ人を「シーゾサー（製造者）」と呼び、2名分の賃金が支払われた。
- イ. 石灰はきび汁1斗缶に大匙2杯が目安である。
- ウ. 仕上げは棒で汁を掬い、棒を横にしてそれから垂れるしずくの垂れ具合で判断する。だらだらと落ちる間は駄目で、多少固まった状態で落ちる時に仕上げるのがよい。
- エ. ブリックス（糖度）の高い土地（アカムチカー）の砂糖は多少赤みをおびる。南風原では宮城、喜屋武、津嘉山あたりの土地がそうである。
- オ. 南部地域で砂糖に適した土地は大里、東風平、南風原辺りで、特に南風原のものは上質なので首里王府にいつも献上されたとの伝承がある。
- カ. 台風後のきびは潮がかかっているの、固まりにくく飴状になる場合があり、離島に多かった。
- キ. 砂糖にはシルシタと呼ばれるきびが未だ熟しない時に作られる粗糖があり、生活を凌ぐため早急に現金を得るために作られた。
- ク. 石灰は砂糖を個体にする機能を持つ。（注 古琉球時代、沖縄は南中国から製糖方法を学んだが、その頃の砂糖は飴状の物で瓶（かめ）に入れて保管し使用していた。江戸時代初期に儀間真常が石灰を入れて固める方法を中国から取り入れ、現在の個体の黒砂糖が出来た。取り扱いが便利になったのである。）

（略図1）きび搾りの場



（略図2）きび汁煮つめの場



ケ. 砂糖の質は1等、2等と番外の3種類に分類された。

1等は仕上げ時に指でつぶすと粉状になる上質なもので、高い値がつけられた。

2等は指でつぶそうとしても粉にならず固まったままであり、これまでは商品になった。

糖外砂糖は蜜が多いので柔らかくて完全には固まりにくく、シルシタと呼ばれ商品にはならない。

7. 砂糖の生産量と値段

ア. 昭和19年頃黒砂糖は1丁12,3円ぐらい。米1袋(60キロ)は10円した。正月には砂糖を1丁売れば正月の準備が十分できた。製造した砂糖は父が15丁ほど馬車で運んで那覇の屋宜商店などに売った。帰りにバサヤルグワー(馬車宿)に寄り美味しい豚肉と大根の汁を食べるのが楽しみであった。

イ. 本家の仲里家(父の兄)は村でも指折りの豪農で、きび畑3000坪で年に砂糖20丁も作った。自分の家はきび畑2000坪で、砂糖15,6丁ほどであった。

ウ. 字宮城には砂糖小屋が、上組、中組、道下組、多和田組の4カ所あり、村全体で約160丁ぐらい作っていた。

エ. 旧暦9月~11月まではシルシタ(粗糖)を作り、12月以降本格的な製糖期に入った。5月入るときにマタペー(ひこばえ・新芽)が出てくるので、糖度が落ちてシルシタになった。

8. 製糖期の食事

朝食は早朝(午前3時頃)ジューシー飯があり、昼飯は芋と豆腐汁、おやつは無し、夕飯は白いご飯に豚のクンチャマー汁(豚肉)が振る舞われた。

9. 畜力のこと

この南風原地域では大正の頃から在来種の馬を製糖に使用していた。1頭曳きで搾り機を引かせず一と小走りをさせるので1日に3~4頭が必要で、馬主同志で互いに貸し借りをした。畜力での製糖量の目安は1日で6~10丁であった。(注 国頭地方では馬の2頭だてもあったが、南部地域ではなかった。)

明治、大正の頃の農家では小柄な宮古馬を使用していたが、昭和期になると雑種と呼ぶ大柄な馬に変わった。(注 国策で軍馬用として在来の日本馬とヨーロッパ種を掛け合わせた中型馬)自分は戦後、読谷の高志保の産婆屋から400ドルと、西原からも同じ値段の上馬を買った。いずれも背高5尺2寸(1メートル55センチ)ぐらいで、馬車で1200斤(600キロ)も運べた。これだけの馬力だと車体が頑丈でないといけないので馬車は特注であった。

10. 人身事故

この村でサーターグルマに手を挟まれて怪我をした人は案外少なく、覚えているのは神谷せいじさん(大正9年生)ぐらいのものである。