

町史だより

西原の「さとぼく」その⑩

ウーヅ(サトウキビ)作りと製糖

ニシカジ(北風)が身にしみる季節になりました。町内の畑ではウーヅ(サトウキビ)の花が満開です。その風景は白いじゅうたんにも見えますね。今回は、ウーヅ作りと製糖について紹介します。

◆◆歴史◆◆

西原町は、「西原ターブックワ」と呼ばれるほどの水田地帯でした。しかし、明治半ばになると、ウーヅが換金作物として重視されるようになり、タード(田倒し)によって水田がウーヅ畑に替わっていきました。また、明治後期、西原間切我謝村(現 兼久一番地)に糖業改良事務局(トーマチクとも呼ばれていた)が建設され、大型製糖工場も操業したことで、さらにタード(田倒し)が進みました。昭和に入ると町内では、水田の姿がほとんど見られなくなりました。

ウーヅの栽培品種は、シマウーヅという在来種からウンタンザー(読谷山種)にかわり、昭和初期には太茎種(俗に二



写真1 ウーヅ畑の草取り

五号になりました。その他、小笠原、ナハチ、ザバトウ、メラなどがあつたといっています。

農家の土地の利用は以前、畑の三分の二にウーヅ、残りをサツマイモや野菜畑にするのが一般的でした。しかし、最近ではウーヅ畑をやめ、他の作物に転作する農家が多く見られます。畑にまく肥料は、馬・豚・山羊小屋で作った堆肥、茅やウーヅの枯草、池の底土、竈の灰などの有機肥料でしたが、今では主に化学肥料が使われています。

◆◆収穫(ウーヅ倒し)◆◆
収穫(ウーヅ倒し)は、ブリックス(糖度)が高い十二月から翌年の三月ごろまでに行います。葉を落とすときは鎌、ウーヅを根から倒すときは小斧を使いました。そして、写真3のように束ねて運搬しました。出来の良いウーヅは、各字にあるサーターヤー(砂糖小屋・黒糖を



写真2 枯れ草取り



写真3 ウーヅ運び

自家製糖する場所)に運び、出来の悪いものを大型製糖工場へまわしたといっています。

◆◆製糖◆◆

ここからは各字で行われていた製糖について紹介します。

戦前から戦後二期まで、サーターヤーは各字に必ず数カ所ありました。馬の動力でウーヅを搾る場所(露天)と搾り汁を煮詰める窯場(小屋内)に分かれていました。また、各字では数組のサーターグミ(製糖組)を組織していました。写真4は、幸地児童公園にあるサーターグルマです。かつてこの場所にもサーターヤーがありました。



写真4 サーターグルマ



写真5 イーマールの仲間

黒糖を製糖するには最低七人を必要とし、その中でもシージョー(製造)と呼ばれる人が黒糖の味の良し悪しを決めたといえます。ウーヅの収穫や製糖は、ユイまたはイーマール(友人や隣近所・親戚同士が助け合って作業すること)で行われました(写真5)。

◆◆腰懸い◆◆

製糖期間内に行われる慰労会のことをクシユッキ、クスキ、クスキワ、シなどといい、ご馳走を食べたり、歌・三味線をして遊びました。棚原では以前、東・西・中という製糖組があり、クスキーの日には各組でトウティクン(土帝君)を拝み、飲食などをして二日を過ごしました。また、上原には六つの製糖組があり、サーターヤー近くのクムイ(溜池)で馬や農具を洗い、手入れが行われました。

製糖工場がなくなった今でも町内にはまだまだウーヅ畑が残っています。機会があればウーヅの収穫を体験してみたいですか？

※明治中期までのサーターグルマは非常に能率が悪いものでした。しかし、大正三年(一九一四)、字小橋川の大城助素によつて画期的なサーターグルマが開発されました。この開発で沖繩の黒糖製糖は大きく発展しました。

参考文献

- 『沖繩の年中行事』崎原恒新
- 『西原町史』第四卷 西原町史編纂委員会
- 『西原町史』第七卷 西原町史編纂委員会
- 『沖繩の産業史』古波津清