



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2014.9月2週号

提出日	9/	火	水	木	金
		2	3	4	5
配達日	9/	火	水	木	金
		9	10	11	12
翌々週配達日	9/	火	水	木	金
		16	17	18	19

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのように作ったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

黒糖 BROWN SUGAR

超貴重な無農薬、無化学肥料の 国産黒砂糖、紘二郎黒糖

ミネラル、ビタミンB群豊富です。

杉俣 紘二郎さん(鹿児島県)

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)

超珍しい国産無農薬黒砂糖

黒砂糖が特産品の島、鹿児島県喜界島で杉俣 紘二郎さんはサトウキビを日本国内ではたいへん珍しい無農薬、無化学肥料で栽培し、それを昔ながらの作り方で黒砂糖に加工しています。サトウキビ栽培から黒砂糖製造までの一貫生産です。無農薬栽培とは別に、生産量の半分に植付け時にハリガネ虫対策として殺虫剤(プリンスペイト)を1回使用している転換中の黒砂糖もありますが、オルターへは無農薬の方の出荷をお願いします。杉俣さんとしては今後無農薬栽培へ切替えていく予定です。

一般的には増量目的でザラメを混ぜている黒砂糖がほとんどですが、杉俣さんは黒砂糖作りで不可欠な石灰を加える以外、化学薬品を一切使わず加工しています。

喜界島は、隆起珊瑚礁の島で弱アルカリ土壌、山がなく平坦で日照時間が長い、昼夜の寒暖差が大きくサトウキビの糖度が上昇しやすい、ハブがないため畑仕事が安全で、サトウキビ栽培に適しています。

ほんものの黒砂糖は黒くありません

杉俣さんはサトウキビの株を夏に植えます。いわゆる「夏植え」です。夏場は生育しやすいのと冬場に黒糖製造と植え付け作業がかぶらないからです。収穫は翌々年の晩冬から初春に行います。冬から春先の旬に収穫すること、完熟を大切にしています。この方がおいしい黒糖を作りやすいのと、化学肥料を使わないので、どうしても初期成長が遅れ、歩留まりが悪いのをカバーするためです。

春に植えて、翌春に収穫する「春植え」という方法もありますが、栽培期間が短いとやはり茎に溜まる栄養分は少なく、糖度の高いキビを栽培するのは難しくなります。それではどうしても味は落ちてしまいます。また糖度が低いと濃縮工程でも余計な時間がかかり、砂糖がカラメル化して真っ黒になってしまいます。

杉俣さんの黒砂糖の色は畑によって微妙に色が変わりますが、美しい茶色です。ときどき購入者から「おたくの黒糖は色が薄いけど大丈夫?」という質問を受けますが、それはまともな製造された黒砂糖を知らない人からの質問です。本物の黒砂糖は決して真っ黒にはなりません。真っ黒な黒砂糖はあくとり作業が不十分でアクが黒く焦げているか、カラメル着色をされているか、糖度の低いサトウキビ汁を煮つめるのに時間がかかってカラメル化し酸化した色です。土地の条件によっても異なりますが、本物の黒糖は「うす緑」「うす茶」「赤茶」などの色をしています。



杉俣 紘二郎さんの 紘二郎黒糖

●サトウキビの栽培方法

防除…なし
肥料…化学肥料の使用なし
緑肥作物の豆科の草(クワタラリア)を畑で育て、すき込んでいます(全面積ではありません)

●黒砂糖の加工

- 1 収穫したサトウキビを圧搾機で搾汁
- 2 二段釜を使ってキビ汁を灰汁をとりながら、煮つめる
- 3 消石灰を加えて中和
- 4 炊き上げ
- 5 冷却

ビタミンB群、ミネラルが豊富

黒砂糖にはカルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、マンガン、リン、亜鉛、鉄、銅といった、体調を整えるミネラルが豊富に含まれています。糖代謝を助けるビタミンB群、マグネシウム、銅なども含まれています。血糖値への影響が白砂糖と比べれば少ないという利点から肥満や糖尿病患者の食事に利用している医療機関もあります。

黒砂糖には摂取しても血糖値の上昇を緩やかにするフェニルグルコシドという成分も含まれています。糖質の吸収が遅くなるため、腹持ちもよくなりダイエットに向いているとされます。また黒砂糖には疲労回復、筋肉痛の緩和、コレステロールの減少効果があると研究発表されているオクタコサノールという成分もあります。

薬のレベルの黒砂糖です

九州大学名誉教授、F医師は「杉俣さんが作った紘二郎黒糖の抗酸化作用は普通の黒糖の2倍。細胞の老化や病気を引き起こす活性酸素を除去する力が強い。この黒砂糖は薬のレベルです」と話しています(朝日新聞2006年3月7日掲載から引用)。

黒砂糖作りで生き甲斐を見つけた

杉俣さんは東京の出身です。若い頃東京で企業の研究所に勤めたあと、そこを辞め、自動車工場、大工の見習いなどフリーターのような生活をしたことがあります。働きなくなっていたわけではありませんが、自分探しをしていました。転職するたび、無理をしている自分に気づき、やがて不眠に苦しみ、仕事どころではなくなりました。

2005年にNPO法人 子どものいのちを守る会の紹介で喜界島に渡り、特産の黒砂糖作りを50年間続ける達人、岡田 忠二さんにおかけで弟子入りしました。初めは見学だけのつもりでしたが、岡田さんの黒砂糖のおいしさは今まで味わったことのないものでした。黒砂糖も東京で食べたしつこく、くどく、苦い黒砂糖とは全くの別物でした。すっきりとした甘さ、しつこくない甘さ、のどごしのすばらしさ。岡田さんの魅力的な考え方にも感動しました。すぐに岡田さんの黒砂糖作りに魅せられました。岡田さんの下で修業を積み、後継者となりました。9年経った今では喜界島の女性と結婚し、子ども2人を授かりました。

栽培方法や品種にもこだわります

杉俣さんは化学肥料も使わない黒砂糖作りをします。師匠の岡田さんでさえ化学肥料を使っていたのです(たいへん上手な



杉俣 紘二郎さん



岡田 忠治さん(左)と、息子の忠一さん(右)

使い方をされていたが)。有機質肥料でも多投すれば黒砂糖の味を悪くします。非効率でも、おいしくて、安全安心を目指せば手を抜くことはできません。

栽培する品種にもこだわっています。現地の人々が嫌がる栽培に手間がかかる品種も積極的に作付けています。地元の農家よりもおいしい黒糖を作りたい、これが杉俣さんのこだわりです。

栽培している品種は畑との相性を踏まえ、農林4号(綺麗な色の砂糖ができる。灰汁(アク)が少なく黒砂糖を炊くのが容易なため広く栽培されている品種。糖度が低いのが短所)、F177(干ばつに強く夏の少雨でも伸びが良い。しかし折れやすく台風には弱い。歩留まりが良く収穫量は多い。黒砂糖にした場合、灰汁が多く少し黒い砂糖ができるが香りは良い。糖度は高い)、農林17号(干ばつに強く、夏期が少雨であると伸びが悪い。節と節の間が狭くキビ全体が釣り竿のようにしなりがあるため台風には強い。とげが多く苗を植え付けする時に体に刺さり湿疹が出ることもあるため敬遠する農家が多い。黒砂糖にすると香りよい綺麗な良い黒砂糖ができる。ワタアブラムシという害虫に極端に弱い)です。

TPPにも負けられない、本物の黒糖づくり

TPP(環太平洋経済連携協定)への参加によって、今後どうなるかわかりませんが、現在サトウキビ栽培は高額な関税によって厚く保護されています。輸入砂糖には379%もの関税がかけられ、この関税を財源として国内サトウキビ農家には調整金がサトウキビ代に上乗せされて、高く買い上げられています。

ただし、この調整金の支給は国が指定した農協などの組織に買い上げられた時にだけ適用されています。品質を問わず糖度によって多少の価値差はあるものの一定価格で買い上げられますので、杉俣さんのような意欲的な農家にはこの買い上げ制度は適合しません。したがって自主流通の道で生きようとする杉俣さんには調整金は出ません。黒糖製造会社は一島一会社で、初めから杉俣さんのような民間会社は原料糖を作ることすら許されず、初めからこの制度の適用外です。

杉俣さんの黒砂糖価格がどうしても他の黒砂糖と比べて高く感じるの、品質を追求する結果収穫量が少ないこと、ザラメを混ぜた加工黒糖が安すぎる、外国から格安の粗糖が輸入されていること、この調整金をもらえないということが理由です。その価値が理解できる消費者が支えるほかありません。

オルターへの杉俣さんのご紹介は NPO法人 子どものいのちを守る会 青木 紀代美代表からです。

市販の黒砂糖の 問題点

収量を上げるためにサトウキビ栽培に化学肥料を使うことが一般的です。そのため、これを煮つめると窒素分が多いので苦くなります。糖度も低く、煮つめるのに時間がかかり、糖分がカラメル化し黒く酸化します。

キビ汁100%で作られる黒砂糖は稀です。ザラメ、異性果糖などの甘味料を混ぜることが一般的です。

製糖工場から出る、薬品混入のある廃糖蜜を混ぜているものもあります。ひどい場合はザラメだけを水に溶かし、再度煮つめているものさえあります。

P2~3で、杉俣 紘二郎さんの 紘二郎黒糖をご紹介します。