

農林水産大臣賞受賞

サトウキビを核とした地域コミュニティづくり

みすみ
受賞者 三角サトウキビ活性会

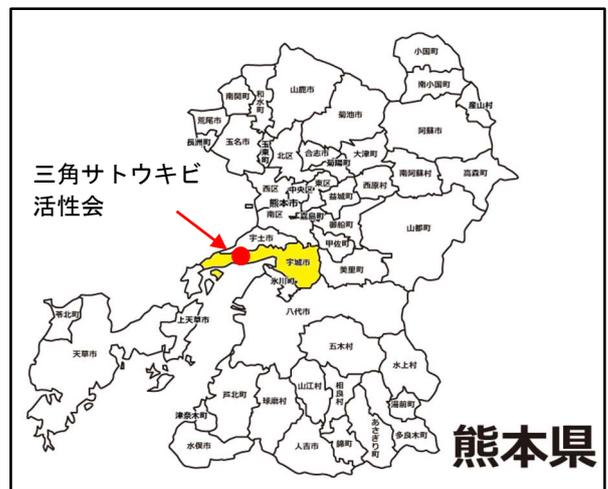
(熊本県宇城市)

■ 地域の沿革と概要

宇城市三角町は、熊本県の中央部より西に突出した宇土半島の先端に位置し、有明海と不知火海に挟まれた海岸島しょ地域である。天草への玄関口として陸上、海上の交通要所となっており、JR九州三角線が整備されている。かつて、海外への輸出拠点として石積みで建造された三角西港は、国の重要文化財に指定されており、2015年には、世界文化遺産に登録された。

三角町の緩傾斜地帯では、温州みかん、デコポン（不知火）を中心とした果樹栽培が、平坦地域においては、イチゴ、ミニトマト、イチジクの栽培が盛んである。また、三角町の戸馳島では花き栽培が行われ、洋ラン生産は県下最大の産地である。このように、三角町は、温暖な気象と潮風、肥沃な土壌を生かした県内有数の農業地帯である。

第1図 位置図



■ むらづくりの概要

1. 地区の特色

当地区は、古くから農業が基幹産業である。なかでも、サトウキビとみかんは、厳しい社会情勢の時代に農家の生活を支えてきた重要な作物であり、感謝の気持ちが地域に根づいている。当会では、サトウキビを核として、幅広い分野の関係団体等と連携し、農地の再生と多様な住民の活躍による地域住民の生きがいがづくり、サトウキビ資源の循環、サトウキビ文化の伝承などを繋げる「地域住民参加型地域づくり」を目指している。

第1表 地区の概要

事項	内容	
地区の規模	集落数6	
組織の性格	サトウキビ産地復活への思いが育む地域コミュニティ	
人口等	総人口	6,689人
	総世帯数	2,778戸
農業経営体数 (内訳)	農業経営体数	82経営体
	個人経営体数	78経営体
	団体経営体数	4経営体
	(内、法人経営体数)	3経営体
農用地の状況 (内訳)	総土地面積	4,831ha
	耕地面積	2,016ha
	田	364ha
	畑	1,652ha
	耕地率	41.7%
	一経営体当たり耕地面積	24.6ha

2. むらづくりの基本的特徴

(1) むらづくりの動機、背景

ア 黒砂糖づくりの始まり

三角地区の黒砂糖づくりは、江戸時代の文政9年（1826年）、寛政の改革による農村振興の余波が残る郡浦（現三角町郡浦地区）で困窮していた地域の振興のため、前越村（現三角町前越）の庄屋だった高橋伊左衛門が、新しい特産物を探し求めていた折、この地域の気候風土がサトウキビの栽培に適していることを知ったことが契機である。

翌文政10年（1827年）、阿波国（現徳島県）からサトウキビを買入れ、栽培が始まったと言われている。

明治時代に入り、旧宇土郡（三角町、不知火町）で栽培が盛んになり、三角地区では、明治17年（1884年）には約1,000haの栽培面積まで拡大し、217tの黒砂糖を生産した記録もある。

イ 輸入砂糖とみかん栽培の拡大に伴うサトウキビ栽培の縮小

しかしその後の安価な輸入砂糖の影響によって、黒砂糖需要の縮小に伴い栽培農家は減少していった。

昭和36年（1961年）の果樹振興法が制定に伴い、当該地域での本格的なみかん栽培が始まり、サトウキビ畑は県内有数のみかん産地へ移行していった。

情勢が変化する中、集落から消えていくサトウキビ畑を目の当たりにした高濱氏（現三角サトウキビ活性会会長）は、苦しい時期の農家を支え、先代から引き継がれてきた黒砂糖づくりの技術を次の世代に残したいという強い思いを抱き、たった一人でサトウキビ栽培と黒砂糖づくりを地道に続けていた。

ウ 地元小学校での黒砂糖づくりと組織的なサトウキビ産地の復活

昭和60年（1985年）、地元の大岳小学校（現宇城市立青海小学校）PTAで伝統のおやつ『棒巻き（固まる直前の黒砂糖液をサトウキビの茎に絡めたもの）』が話題となり、これをきっかけに故郷の歴史を学ぶ文化教育の一環として黒砂糖づくり体験学習（サトウキビ植付けから加工まで）が高濱氏の指導の下、取り組まれることとなった。

一方で、県内有数のみかん産地であるものの、農家の高齢化と担い手不足が進み、鳥獣被害の増加と相まって果樹園の耕作放棄地が目立つようになってきた。古場、上本庄、大口、宮崎の4集落では、高齢者にも比較的作業負担が少なく、栽培経験を生かすことができるサトウキビ栽培に着目し、平成25年（2013年）、4集落と小学校、JAを構成メンバーとした「三角サトウキビ活性会」が設立され、高濱氏の技術継承と組織的な連携体制で黒砂糖産地の復活を目指した。

さらに会員が出費し、煉瓦仕立てのかまどと鋳鉄釜を使用した昔ながらの製糖所がJA支所跡に設置され、地域の各組織代表や関係団体が見守る中、落成式が執り行われた。「新しい釜に人が集まることで黒砂糖作りを続けることができる。次世代に受け継いで欲しい。」



写真1 地域の各組織代表が参加した製糖所落成式

と高濱氏の想いが込められた施設に、地域住民の期待も寄せられた。

(2) むらづくりの推進体制

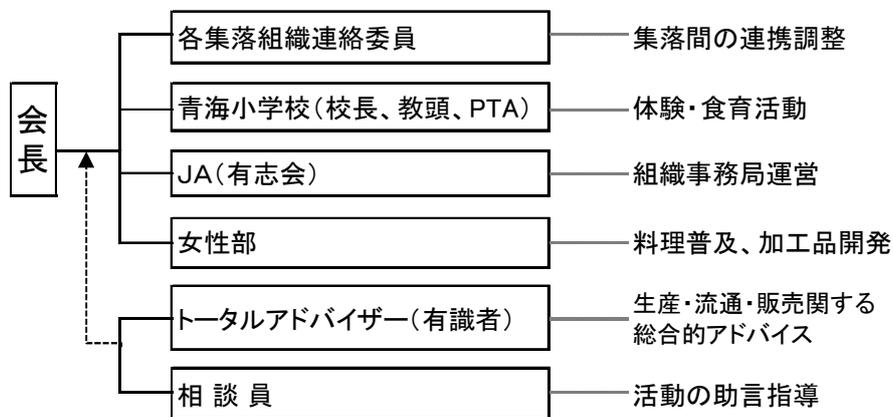
ア 活動体制

設立当初は、4集落（上本庄、古場、大口、宮崎）の代表と女性部、地元小学校、JA有志会をメンバーに構成されていたが、現在は、2集落（手場、黒崎）が加わり6集落となっている。

年1回の総会では、サトウキビ作付面積の把握、製糖作業計画作成、黒砂糖商品化の検討、イベントの企画検討を行っている。

トータルアドバイザーや相談員は地域リーダー的人材であり、地域の連携構築や販売促進において頼れる存在となっている。

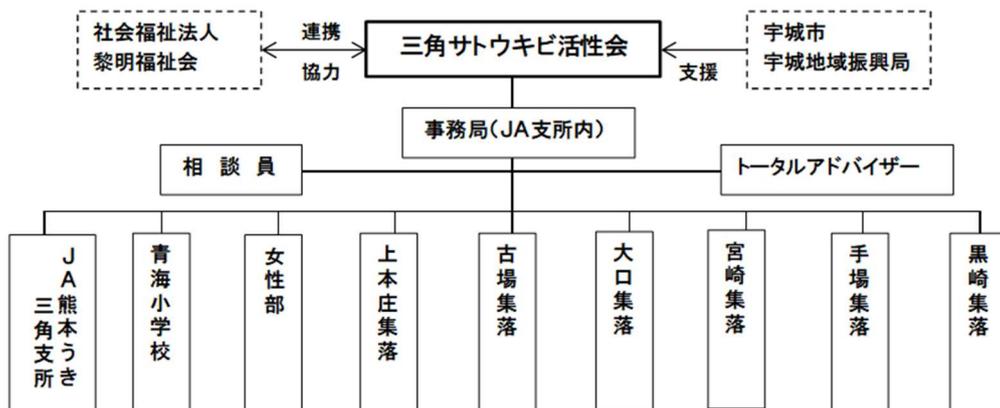
第2図 むらづくり推進体制図



イ 組織体制

<役員構成>

会長	1名		
JA職員（有志会）	8名	各集落組織連絡委員	6名
青海小学校（職員、PTA）	3名	女性部	2名
相談員	2名	トータルアドバイザー	1名

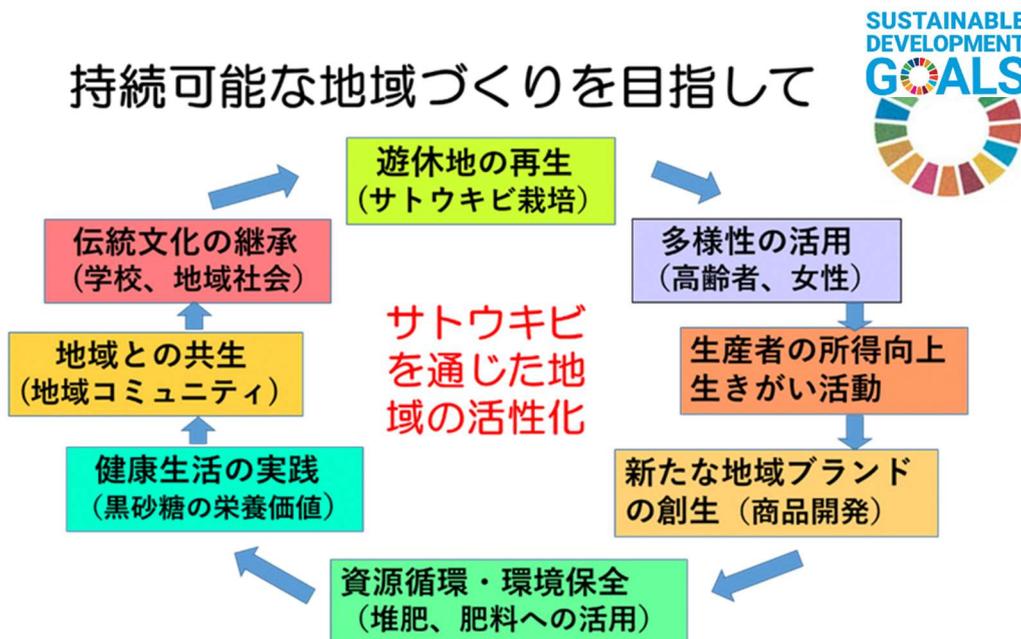


■ むらづくりの特色と優秀性

1. むらづくりの性格

サトウキビ栽培は、かつての主要産物として地域に根付いた作物であり、その生産管理も、3年に1度の植付けと冬場の収穫を共同作業で行えば、高齢者でも栽培可能と容易であること、また、黒砂糖は、地域の食生活において欠かせない食材であることから、安定した需要があり、高齢者の安定収入につながることを期待される。

農地を持続的に有効利用し、むらの美しい環境を守るための手段として、サトウキビ栽培に関心を寄せる若手農業者が見られるようになってきた。さらには、サトウキビ搾りかすの有効利用による、循環型農業や高付加価値農業の実現に向けた次世代農業への期待も高まっている。



栽培から加工に至る作業は、高齢農業者にとって農業に触れる楽しさ、共同作業の楽しさ、懐かしい郷土食を享受できる生きがい活動となっており、子供たちへの体験指導や高齢者福祉施設への支援活動を通じ、世代を超えた地域コミュニティが育まれており、住民参加型の地域づくり活動に大きく寄与している。

黒砂糖を活用した新たな商品づくりに、女性の発想が活かされ、活躍の場として広がっている。地域では、黒砂糖の栄養的価値に目を向け、健康を考慮して食生活に取り入れる意識も高まりつつある。

黒砂糖商品については、地元郵便局や物産館で取り扱われるようになり、地域特産品としての認知向上につながっているほか、農商工連携により黒砂糖を活用した新商品開発が進み、加工原料としての需要も高まっている。

以上のように、「地域伝統の黒砂糖づくりはおれたちが守る！」と立ち上がった当会の取組は、農業のみならず、教育、商工、福祉、環境など様々な分野での広がりを見せており、地域に根ざしたむらづくり活動へと波及しており、サトウキビを核としたむらづくり活動は新たな可能性を秘めており、今後さらなる発展が期待される。

2. 農業生産面における特徴

(1) 当会では、当初、遊休農地 60 a にサトウキビを栽培し、農地の再生と有効利用による「サトウキビの栽培から黒砂糖加工までの一貫生産体制」での新たな農業ビジネスを目指した。これがモデル事例となり、個別農家におけるサトウキビ栽培への関心が高まってきた。

そこで、JA熊本うき三角支所では、サトウキビ栽培と黒砂糖作りの本格的な復活に乗り出し、「三角農業振興再生プラン・ビジネス展望」の一環に位置づけ、地域の高齢農家等に苗となる「種棒」を配布し、遊休農地や耕作放棄地への作付けを呼びかけた。

近年は、宇城市内のみならず、他市町からも当会の製糖所にサトウキビを持ち込まれ、黒砂糖製造を依頼する農家が増えている。



写真2 サトウキビの加工
(上) 搾汁 (下) 煮詰め

第2表 令和4年度のサトウキビ栽培実績

	サトウキビ 作付面積(a)	収量 (t)	黒砂糖生産量 (kg)	備考
宇城市内	120	36	2,400	
宇城市外	20	6	400	宇土市、玉名市、八代市
合計	140	42	2,800	

(2) 耕作放棄地を解消し、農地や農村環境を持続的に維持できる観点から、若手農業者がサトウキビ栽培に関心を持ち始め、栽培管理について当会に指導を仰ぐ動きも見られるようになった。中には、面積拡大への具体的プランを持つ若手農業者も現われる等、次世代への継承も現実味を帯びてきた。

(3) さらに、サトウキビの搾りかすは、サトウキビ畑への還元、みかん栽培でのたい肥としての活用や、トマトの床土等にブレンドして有効活用する等、再資源化することで地域における循環型生産の仕組みづくりが始まっている。

(4) 女性部を中心に黒砂糖を活用した新商品開発が行われ、県内の人気洋菓子店と連携して商品づくり検討会を重ね、無添加の黒砂糖にこだわったOEM商品が完成した。さらには消費者の声を反映した「黒糖シロップ」も開発し、汎用性が高いことから需要が伸びており、地元道の駅や地域の郵便局で販売している。加えて、地元製菓店と農業高校が連携して創作菓子が



写真3 新商品開発検討会

開発・販売される等、新たな特産品づくりへと活動の幅が広がっている。

3. 生活・環境整備面における特徴

(1) 黒砂糖の良さをアピール

地域で移動式釜を使った「黒砂糖実演会」を開催し、昔ながらの黒砂糖づくりや、かつて地域に根付いていた「棒巻き」を披露することによって、地域住民のサトウキビづくりへの関心が高まってきた。また、物産展やマルシェ等への出店を通じて黒砂糖の物語性や栄養価等をアピールし、日常食への普及拡大を進めている。



写真4 黒砂糖づくり実演会

(2) 食育活動の取組

地元の青海小学校（旧大岳小学校）では、「地域の伝統文化を誇りに思い、ふるさとを愛する人づくり」をテーマとした文化教育の一環として昭和60年（1985年）から高濱氏の指導による黒砂糖づくり体験学習（サトウキビ植付けから加工まで）が、小学校の伝統行事として毎年行われるようになった。



写真5 搾汁体験をする小学生

平成28年（2016年）には、30年以上も続いている黒砂糖づくり体験学習活動が評価され、第15回トム・ソーヤースクール企画コンテストで文部科学大臣賞を受賞した。受賞の年には、100年以上咲くことがなかったサトウキビの花が受賞を祝うがごとく咲き、地元の「三角押し花会」が押し花にして額に入れ、今も表彰状とともに小学校に大切に保管されており、地域全体に本会活動が支えられている。

さらに令和2年（2020年）からは、黒砂糖づくりの歴史や伝統技術を地元小学校のほかにも幅広く伝えるため、当会がサトウキビ栽培や高濱氏の製糖技術を収録した動画「黒砂糖ものがたり（DVD）」を制作し、地域の小中学校や関係機関に食育教材として配布、郷土の伝統を守り続ける活動に活かされている。また、一般消費者向けにはYouTubeによる配信を行なっている。

同年、高濱氏は熊本県の「くまもとふるさと食の名人[※]」に認定された。

※「くまもとふるさと食の名人」とは、郷土の料理などについて卓越した知識・経験・技術等を有するとして、熊本県知事が認定し、その伝承活動や農林水産業の理解促進活動などに取り組んでいる者のこと。

(3) 農福連携の取組

令和2年（2020年）に地域の高齢者福祉施設の入所者を黒砂糖づくり見学に招待したところ、サトウキビを栽培していた当時の情景を思い出し、昔ながらのおやつ（黒砂糖棒巻き）に懐かしむ入所者の生き生きとした姿に施設職員も感銘を受け、施設でもサトウキビ栽培に取り組むこととなった。

翌年には、福祉施設内に2aの畑を整地し、苗の植え付け、栽培管理、収穫、製糖加工まで当会員が指導を行い、約40kgの黒砂糖が出来上がった。施設では、早速、デイサービス

の料理、お茶うけ等に活用され、以来、毎年施設の恒例行事となっている。さらに作付けを増やしていきたいと施設職員の意欲も高まっている。

(4) 次世代と考えるSDGs

県内の専修学校YMC A学院ホテル観光科のSDGsに関する授業カリキュラムと連携し、「持続可能な地域活性化」をテーマに学生との交流会「黒砂糖物語研修・交流会」が令和3年(2022年)に実施された。サトウキビ圃場、記念碑、製糖所の見学会を通じて、サトウキビ栽培の由来や地域との関りについて理解を深めた。また、当会が開発した黒砂糖商品(黒砂糖ものがたり、黒砂糖シロップ等)に係る意見交換も行い、学生からは、SNSを活用したPR方法(SNS映えするパッケージやレシピ付きの商品提案など)や観光とのタイアップ、新たな食べ方提案等、活発に意見が出され、貴重な世代間交流となった。

学生は、交流会以降に実施されたサトウキビの収穫や黒砂糖製造にも参加し、さらに交流を深めている。



写真6 サトウキビ栽培の紹介