

波照間島のみりょくを伝え隊♡

令和7年度 3・4年生

☆ 黒糖 ☆



歴史

65年前（1961年）に琉球政府に許可を得て63年前（1962年）中型製糖工場の工事が始まり翌年の4月17日製糖が開始されました。その前は、各集落にある小型製糖工場のなかで人の力でやっていたそうです。

中型製糖工場



歴史②

そして、13年前（2013年）に大型製糖工場になりました。それが今の製糖工場です。なので波照間製糖は、1963年から2025年の65年間黒糖をつくり続けてきました。65年間の間所長は、5代いたそうです。1代目は西村正栄さん。2代目は波照間透さん。3代目は大泊勇一さん。4代目は新城永祐さん。そして今の所長5代目は金武清也さんだそうです。

金武清也さん



①サトウキビを育てる

まずサトウキビ農家の人々が、夏頃から植え付けを始めます。そして約1年3ヶ月後の冬に収穫が始まります。波照間島では大体先ほど言ったように約1年3ヶ月育てる方法が基本です。なので収穫時期の冬にはなんと、2m超えのサトウキビが多いです。波照間島のサトウキビが美味しい理由は、土が良いのと、海が近いからミネラル豊富だからだそうです。



②サトウキビを刈り取る。

サトウキビを刈り取る方法は2つあります。1つ目は、人間の力で刈り取る方法です。特別なカマを使い葉と上の部分を切り取ります。ですが、全部サトウキビを人が倒していくと、とても時間がかかるので機械で倒してもらったのを刈り取ります。それを、それぞれ部落で組分けし個人の畑をみんなで刈り取ります。

機械が倒す



人がさとうきびを刈り取る

②サトウキビを刈り取る。

2つ目は、ハーベスターという機械で刈り取ります。ハーベスターは、早く刈り取ることができますが、葉っぱが残ってしまうことがあるので正確さでは、人間の力の方が良いです。



←ハーベスター

③サトウキビを製糖工場

刈り取ったサトウキビをトラックで、製糖工場へ持っていきます。
1台目は、ねもと運輸、2台目は、
やまだ運輸、3台目は、仲吉さん
きょうの3つです。
仲吉産協の写真がないので、時間があったら、
さがしてみます。



やまだ運そう



ねもと運輸

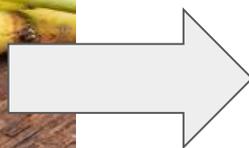


黒糖の作り方

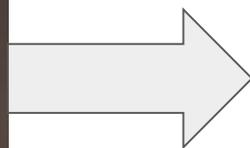
サトウキビを、細くくだき汁をしぼり取る。サトウキビのしぼりかすは、バガスといいボイラーに入れて燃料になります。しぼりとったしるは、せっかいという水の成分をくわえて加熱し、できた、物のゴミを取りのぞいたあと、さらさらに煮つめて糖汁という、溶液を冷やししながら固めたものが、黒糖で、それをくわえて袋に入れると、みんなが知っているものになります。粉の場合は、冷やししながら、まぜたもの。一応糖汁は食べられます。糖汁は、黒みつに、見た目は、似ているけど、匂いがなく、ただ甘いだけだそうです。



サトウキビ



ボイラーに入れる



燃料になる

サトウキビを出荷する（粒）

波照間の製糖工場では、2つの黒糖を作っています。

粒黒糖は機械でグラムを量って入れるそうです。それが売店などで売っているものです。他にも業務用でブロックでも売ってたりするそうです。



サトウキビを出荷する（粉）

粉黒糖はとても小さい粒なので機械でできないので人力で量を測ってやっていたそうです。業務用は、とても大きい袋に入れ、売っているそうです。



一番美味しい品種

一番美味しい品種は、特になくてたくさんの品種15種いろいろな品種が混ざってるそうです。農林15号農林27号取りやすいから、この2つがよく使われているそうです。



サトウキビが黒糖になるまで



さとうきびを育てる



製糖工場に持っていく



手刈りのサトウキビ



ハーベスターで刈ったサトウキビ

サトウキビが黒糖になるまで②

不純物を取り除く

圧力を下げる

圧力を下げる

冷やして結晶化する



不純物を取り除く

圧力を下げる

圧力を下げる

130度で加熱

サトウキビが黒糖になるまで③



粉入れ作業



粒黒糖入れ作業



売店へ



黒糖のみりよく

①波照間島の黒糖は美味しい！

波照間島の黒糖は、土が良いのと、海が近いからミネラル豊富だからだそうです。他にも、取った直後から糖度が落ちるさとうきびの鮮度を保つため農家さんと製糖工場が、連携して鮮度を保つようになっています。

②サトウキビは捨てるところがない！

サトウキビの絞りカス「バカス」は、ボイラーに運ばれて、燃料になります。マッド（あく）は、糖分を抜き取りケーキ上にかため、キビ畑に持って行って、肥料にできます。



波照間酒造所



歴史 1

- ・昭和25年に波照間酒造所ができました。
 - ・波照間島は、昔は家でお酒を作っていたそうです。
- 5部落（名石・南・北・前・富嘉）の8件のお家がお酒を作っていました。
- 8件・・・南部落の加屋本さん、島尻さん、北部落の田盛さん、富嘉部落の大嶺さん、前部落の野底さん、越智さん、稲福さん、名石部落の波照間さん。
- その中でも波照間家1ヶ所だけが残り島で唯一の酒造所となりました。



歴史 2

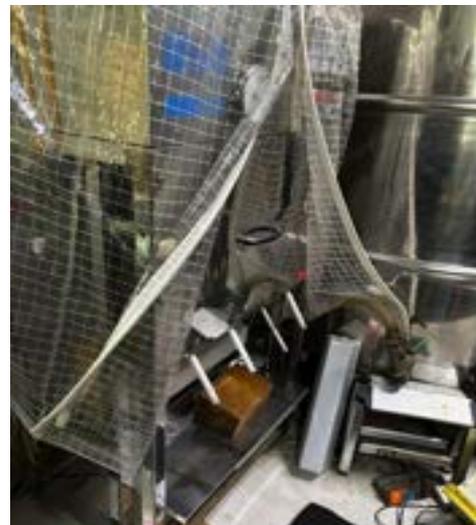
波照間島の昔は、5～6件の酒造所が機械を使って、仕事をしていました。

しかし今では、1か所しか機械を使って仕事をしていません。

機械があることで、作業がやりやすくなります。



お酒のゴミをとる機械



瓶にお酒を入れる機械

泡波の作り方 1

- ①米を蒸します。
- ②黒麹菌を混ぜて2日間寝かせる。(☆)
- ③タンクに水と☆と酵母菌を入れる。
- ④2週間～3週間発酵させる。(★)
- ⑤鍋に★を入れて沸騰させて酒を取り出す。
(蒸留)
- ⑥ろ過して綺麗にする。
- ⑦瓶詰め



泡波の作り方 2

⑧機械でお酒の入った瓶にラベルをはります。



泡波の作り方 写真

お米を蒸す



お米を蒸すタンク



瓶にお酒を入れる機械



泡波酒造所の歴代の代表者

	はてるま	てつお
第一代目	波照間	哲夫さん
はてるま	ただお	
第二代目	波照間	忠夫さん
はてるま	ひろむ	
第三代目	波照間	拡さん
はてるま	たくや	
波照間	卓也さん	

この方が、波照間拡さんです。



泡波のサイズしょうかい

升升半升・1升瓶・3合瓶・2合瓶・ミニボトル



泡波のみりよく ✨

・ 泡波は、昔から受け継がれてきて75年たった今も作り続けられています。

・ 昔はお酒を作っているお家が8軒あったけれど、波照間家1ヶ所だけが残り、島で唯一の酒造所となりました。



共同売店



名石売店の歴史

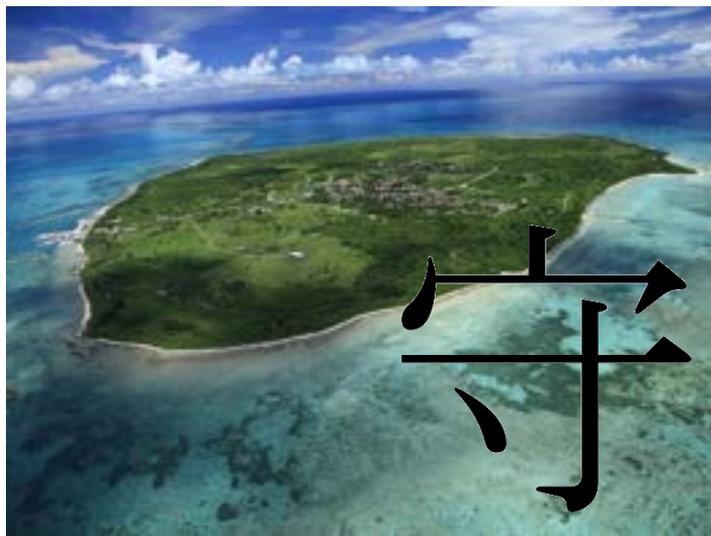
名石売店は58年前の1967年頃に名石部落のみんながお金を出し合い、名石売店が作られました。

沖縄県の中で一番最初に作られた共同売店は奥共同店です。



共同売店が結び、守っているもの

共同売店は、「みんなで出資して作った店」という点で人々を結びつけています。共同売店へ行けば、だれかと、ユンタク（おしゃべり）することができます。



波照間島の売店



富嘉売店

名石売店

丸友売店

南売店

まるまばいてん

名石売店以外の売店のできた年

①丸友売店 . . . 1953年頃

②南売店 . . . 1956年頃

③まるま売店 . . . 1963年頃

④富嘉売店 . . . 1963年頃

(丸友売店は2025年から営業していません)

(南売店は2019年から個人店になりました)

①



②



③



④



名石売店の商品

名石売店の商品の種類は約1090~1200ぐらいで、石垣島・波照間島から商品を集めています。

人気な商品は、パン・さしみ・飲み物・おにぎり・ビールなどです。



名石売店の課題

石垣島の商品の方が安くて種類が多いので、波照間のひとも石垣島で買うことが多いです。そのため共同売店での売り上げが少ないです。そして従業員があまりいないのも課題です。



石垣島の商品

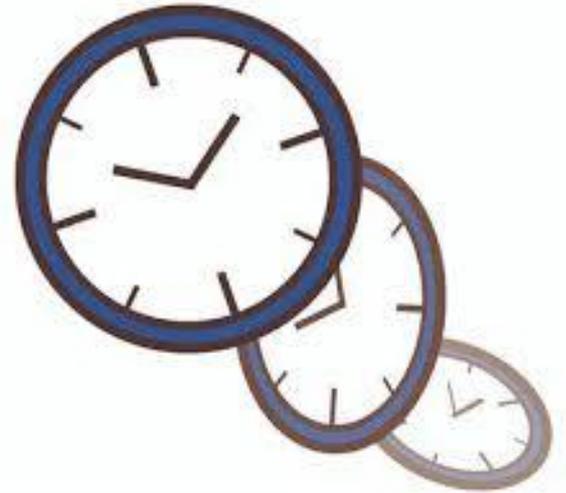
営業時間（名石売店）

午前7時～午後1時・午後3時～8時30分まで（1日）



日曜日は午前7時30分から始まります。

名石売店は交代で、約6時間交代です。



大切なこと

共同売店は、ムラの内部での人と人を結びつけ、ムラと外部の人を結びつけ、ムラの過去と現在と未来を結びつけています。



ムシヤーマ



歴史

ムシャマーは、約1600年、1700年からはじまったといわれています。今と違って、昔は全部は種目は決まっておらず、自由な種目もあったそうです。たとえば昔、外国人がきた年がありその時は、外国人の真似をした種目があったそうです。



ムシャーマの由来

ムシャーマの由来は、ほうげんでムツサハン（面白い）がなまって、ムシャーマになりました。



ムシャーマの行列の場所

はじめは、ムシャーマ公園から出発して公民館についたら、午前の行列は、終わりです。公民館です。午後の行列は、公民館から、ムシャーマ公園に、行きます。



ムシャーマの願い

ムシャーマは、ご先祖様があの世でも、不自由がないようにすごせることをねがっています。また、子孫やわたしたちの健康や、豊年豊作もねがっています。



トウミとは？

ムシャーマのあとに、もう一度棒やおどりをすることです。
意味は、ムシャーマや練習の終わりの合図です。



お供え物①

7月13日シキムヌ(供物)
ソーリンのシキムヌ

1 生花〔ビタ（リュウキュウヒオオギ）、その他の生花〕 1

2 ムリムヌ（盛物） 1対

（1）サトウキビを20~30cmの長さに切ったもの2束

（2）バンジロウの実

（3）クロキの実

（4）カニヤブ(エビズル)

〔5〕ンタビ（ケイヌビワ）

〔6〕ミカン

〔7〕ナスビ

〔8〕バナナ、その他の果物などをサンブン(供え物) に盛った供物

3 グサン 4~6本

〔サトウキビを40~50cmの長さに切ったものウヤピトウ（祖霊）のグサン(杖) や供え物を持つ棒にされるといわれる。

4 ムリムチ（盛餅） 1対



◎ムシャーマの魅力◎

- ・ムシャーマは425年前くらいからつづいています。
- ・波照間独自の文化で島の大切な年間行事です。

