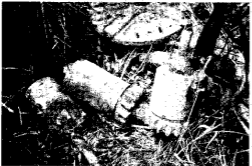


サーターグルマ

皆さんはサーターグルマをご存じですか？昔はコシでよく働いた、と懐かしく思う方も多くいらっしやるかもしれませんね。

現在、沖縄県の重要な基幹作物の一つであるサトウキビは、王府時代から第二次世界大戦後の一時期まで、砂糖小屋（サーターヤー）と呼ばれる自家製糖工場で製糖されていました。



島のサーターグルマ（照屋寛輝さん撮影）

その砂糖小屋で用いられていたサトウキビ搾機がサーターグルマです。サーターグルマにサトウキビを1・2本挟み込み、牛馬によってそれを回転させて搾り、その搾り汁を品字型に並べた釜で煮詰めて黒糖は製造されていました。

サーターグルマは時を経ることに木製から石製、鉄製へと移り変わり、宇小橋川の大城助業に代表されるような改良を遂げましたが、

大型製糖工場の設立などにより次第になくなっていきましました。今回、首里烏堀町にお住まいの照屋寛輝さんからサーターグルマの寄贈がありました。町民の学習・研究に役立てられるよう還元したいと考えております。この場をかりてお礼申し上げます。