

忙しい季節

さとうきびの収穫（ウージトーン）の季節です。町内のあちこちで、さとうきびが大きな山のように積み重ねられているのを目にします。みなさんもお存じのとおり、西原は近代からさとうきび作のたいへん盛んな地域でした。生産量は年々減少傾向にあります。今日でもさとうきびは西原町の重要な作物のひとつです。

戦前のウージトーンは、だいたいユイマール（イーマールとも言いま）という共同労働によって行われました。ユイマールは普通、親戚や近所どうしでメンバーを組み、それぞれお互いのさとうきびをみんなで収穫しました。そして収穫したさとうきびは、農家自らがサーターヤーと呼ばれる自家製糖場で製糖し、黒糖となったのです。製糖の時期は十二月から翌年の四月ごろまででした。サーターヤーには、さとうきびを押しつぶして搾るサータークルマ（製糖車）があり、おもに馬などの家畜を利用して動

かしていました。これを「在来式製糖場」といいます（写真参照）。当時の西原では、馬は二軒に一軒の割合で飼育されていたので、黒糖作りに馬は欠かせない家畜だったのですね。

黒糖を作るには、製造人一人、製造助手一人、かま焚き（ヒーメーサーと呼ばれました）一人、さとうきびを搾る者（ウージハマサー）二人、薪を運んだり搾ったさとうきびの後かたづけをする者一、二人、馬追い（ウマウーヤー）一人の計七、八人の人手が必要とされました。製造人とは、搾ったさとうきびの汁を煮詰めながら石灰を加え、固めていく作業を行う人。をいい、黒糖の質を決定するたいへん重要な役割でした。製造人には、その道の達人もいたよう。で、メンバー以外の人に依頼することもあったそうです。作業は、原料のさとうきびを黒糖として仕上げまでの工程を中断することなく行わなければならなかった。ので、一戸の農家が単独で製糖することとはなかなかできません。だからユイマール

ルを組んで、手伝ったり手伝ってもらったりする仕組みが生まれたのです。こうして製造した黒糖は、砂糖樽に詰め、那覇の販売委託会社などに出荷しました。

また、西原には近代的な機械による大きな製糖工場もありました。工場の近くに住む農家のみなさんは、収穫したさとうきびの何割かをそのまま工場に出荷していたそうです。

次の写真は、戦前の在来式製糖場（場所は不明）です。たくさん並んださとうきびや働く人・馬など当時の様子が一目で分かりますね。

（写真提供／琉球大学附属図書館）



戦前の在来式製糖場