

よこすかしろ保存会

掛川市大淵 1456-312
 TEL:0537-48-6368
 営業時間 9:00~16:30
 定休日:毎週木曜日
 あり
 ※2019年より、大須賀物産センター「サンサンファーム」内に「よこすかしろ」の製造工場が移りました。



「よこすかしろ」にはどのような工夫がされていますか？(S.U)

サトウキビの糖度を保つため、肥料を与えるなどして適切な土壌で栽培するよう、農家をお願いします。また製造時には、消費者に合う固さはどれくらいか試行錯誤した結果、現在の固さになりました。

「遠州横須賀はサトウキビ栽培の北限で、規模は小さいです。コストや効率を考えると利益など出ないのが現状です。ただ、遠州横須賀の伝統を絶やさぬよう、努力してきた方々の想いを背負って活動し続けています。風味豊かな『よこすかしろ』は、製法に妥協しません。こだわりを持っている人にぜひ使ってもらいたいです」と話す。

さ

サトウキビ栽培の北限である遠州横須賀「よこすかしろ」は伝統を守り、製法にこだわり続ける方々の努力の結晶。



サトウキビを圧搾する機械。回るローラーにサトウキビを差し込み、両端からサトウキビを絞っていく。しぼり汁はチューブを通して運ばれていく。

市販のお砂糖と「よこすかしろ」の大きな違いは何ですか？(O.U)

「よこすかしろ」は知る人ぞ知る甘みがあります。サトウキビの、喉に残る深く上品な甘みを楽しんでください。一番風味を感じたのは、すき焼きの割下でした。また「よこすかしろ」はカリウムやビタミンなど栄養素を多く含み、糖尿病の方にもお勧めです。



「よこすかしろ」は11月下旬から製造され、12月の販売開始後、年内に売り切れることが多いそう。



池田さんの話によると、現在サトウキビを栽培している農家は13のみ。また、サトウキビを単なる風よけのために栽培している人もいます。土壌の整備や肥料などで管理しなければサトウキビの糖度が落ちるが、その維持が難しいと話す。



「よこすかしろ」の甘蔗糖蜜の瓶。

どれくらいの規模でサトウキビを栽培しているのですか？(教員)

遠州横須賀でサトウキビを栽培しているのは16軒。農業経営として栽培しているのは5軒だけで、残りは主に風よけ目的で栽培されています。沖縄では1反で10トン収穫できるところ、ここでは1反で4トンほどの収穫量です。サトウキビは年に一度しか収穫できないため、季節によって何度も収穫できる農作物と比べても効率が悪いの課題です。



サトウキビを圧搾して抽出した煮汁をよく濾し、じっくりと火にかけて灰汁を取り除いていく。大きな鍋をかき回し、何度も何度も灰汁を取る作業は体力が要る。

一度途絶えた「よこすかしろ」をどのように復活させたのですか？(S.U)

現在、よこすかしろ保存会として活動している私達は2代目です。先代が横須賀の伝統を絶やしてはいけぬ、と農家に働きかけて「よこすかしろ」作りが再開しました。その後、何年もかけて横須賀に住む方や農家の方に伝統を守る大切さを伝え、サトウキビ栽培や製糖法を守り続けてきました。



バットに流し込んだサトウキビの煮汁はじっくりと時間をかけて冷やされ結晶となる。これを手作業で一口サイズに砕き、さらに乾燥させ、きれいな「よこすかしろ」の結晶を作っていく(左の写真)。出来上がったばかりの「よこすかしろ」は輝いて見え、とても美味しそう(上の写真)。

「日本史B」生徒の感想

- ・よこすかしろは、たくさんの工夫や手間がかけられて作られていると感じました。また、たくさんの方々の思いが込められているからこそ、再び蘇り、伝統が受け継がれているのだと思いました。
- ・よこすかしろの栽培方法や魅力を次の世代に伝えていくことによって、大切な伝統を途絶えさせないようにしていきたいです。
- ・よこすかしろは、しっかりと管理をしないとサトウキビの糖度が落ちてしまい、製造がとても大変だということを知りました。
- ・高齢化や後継者不足の問題があると思いますが、よこすかしろの伝統を守っていくため、様々な分野から検討を重ねて、地域の皆さんで協力していかなければならないと思います。

普通の白砂糖と違ってよこすかしろは風味が良くて上品な味!!

「よこすかしろ」は江戸時代から伝わる製糖法を守り続け、職人さんがすべて手作業で作っているんだね。!保存会の人々に感謝!

