



黒糖作り見学

11月10日、3年生はこれまでの学習から伝承館へ行き、黒糖づくりについて学びました。

事前に子どもたちは調べたいことや聞きたいことを考え、視点を持って見学へ行きました。黒糖はサトウキビからできていること。黒糖を作り始めた歴史的背景、そしてその当時から変わらない黒糖の作り方、子どもたちは一生懸命メモをとったり、質問をしたりしました。

伝承館の方々は子どもたちの質問についても丁寧に答えてくださり、たくさん情報を得ることができました。また、どのような思いで伝承館の方が黒糖を作っているのか、その黒糖を残して行きたいという思いを聞くことができました。



子どもたちからは、たくさんの質問が出ました。そこで、黒砂糖の使い方として、パンにかけたりコーヒーに入れたり、魚屋料理で黒砂糖で甘味づけを行なったりして使い方をしているということ。サトウキビを食べる害虫はいますか？という質問からは、カンシャコバナナガカメムシという害虫が、数年前までいなかったけど、暑くなって最近芸西に入ってきたということを入ってきたということをしりました。

それぞれの子どものグループにとって有益情報を得ることができ、充実した見学となりました。



芸西村伝統の黒砂糖づくりが始まる

11月10日 12時10分



芸西村では、地元産のサトウキビを使って黒砂糖をつくる技術が江戸時代から受け継がれ、村によりますと、伝統製法は砂糖を作る製法所が15軒ほどあったといわれています。

現在は、村が整備した施設「伝承館」1か所での生産が続けられていて、ことしは15日から黒砂糖づくりが始まりました。

午前4時から組合のメンバー7人が作業にあたり、朝日に乾かして収穫されたおよそ80キロのサトウキビを搾って汁を煮詰めると、黒に美しく仕上がっていました。

黒砂糖は多年の1月中旬までに5トン余りが生産され、地元産農産物などで販売される予定です。

芸西村伝承館組合長の石崎好彦さんは「ことしは天候にも恵まれ念もれぬ黒砂糖に仕上がっています。伝統的な製法で作って続けていくのが私たちの使命をこらえてほしい」と話していました。



芸西村伝統の黒砂糖づくりが始まる | NHK 高知県のニュース
www2.nhk.or.jp

