

栽培し、
香りを生みだす、
沖縄バナラに
賭ける想い

読谷テロワール（読谷村）

職人技が
味を決める、
直火炊きの
手づくり加工黒糖

共栄社（今帰仁村）



バニラの開花の時期に 読谷テロワールを訪れました

読谷テロワール（読谷村）



読谷村で長浜真俊さんが11年前にはじめたバニラ栽培。もとは趣味で育てていたカトレアと同じ、蘭科植物のバニラの花をみたかったことがきっかけでした。栽培から6年後にキュアリングしたバニラが香料会社の目にとり、評価を得てバニラビーンズの栽培がスタート。7年目にさしかかった頃、見学に訪れたのが當山明菜さんでした。「県外で修業中にコロナ禍になり帰沖したとき、自分の地元でバニラを栽培していることを知り、衝撃を受けました。タヒチやマダガスカルでとれるあのバニラが、読谷村でもできるなんて」と當山さん。現在、當山さんと長浜さんは読谷テロワール(株)を設立し、二人三脚で沖縄バニラの栽培や認知度アップに人生を捧げています。

沖縄は年間を通して気温が高く、読谷村の土壌は琉球石灰岩がまばらに入っていて水ハケがよいため、バニラ栽培には好適。3月になると蕾が付きはじめ、4月から5月にかけて開花のピークを迎えます。バニラは蜂などを介した自然受粉率は0.1%と非常に低く、人工授粉しなければなりません。花が咲くのは早朝から数時間だけで午後にはしぼんでしまうため、授粉作業は精密さとスピードが求

められるとても手間のかかる工程です。

授粉後は約8ヵ月で緑色の鞘(果実)の収穫。この後には、キュアリングと呼ばれるもっとも大事なプロセスが待っています。バニラは収穫したときには甘い香りはせず、むしろ青くさいほど。温度管理した環境で水分を少しずつ蒸発させながら、手で鞘をもみ、上下を返す作業などをくり返して発酵を促し、さらに熟成させて“香りを育てる”のには半年ほどを要します。

読谷テロワールのバニラは、すっきり繊細な香り。今後キュアリングのノウハウ蓄積や大学との共同研究を進めれば、さらに華やかな香りに昇華する可能性があると思込んでいます。現時点ではまだ収穫量は少ないですが、内外香料(株)のバニラエクストラクトの原料として使用されているほか、沖縄県内のパティスリーや酒造会社で使われ、沖縄バニラに共感する県外のパティシエも増えはじめています。「収量も年々伸び、今後は地元の雇用促進や食育にも貢献していきたいと思っています。沖縄バニラの将来に期待してください」と當山さんと長浜さんはプライドをもって語ります。



読谷テロワールの當山明菜さんと長浜真俊さん。台風や冬の風からバニラを守るためハウスで栽培している。3mもの高木になる植物だが、授粉作業がしやすいようこの高さに。

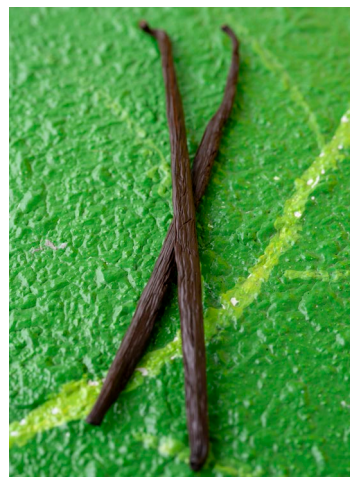


ハウスの形状や畑に年々改良を重ね、腐葉土を敷き詰め、杉の木を支柱にした最新の畑。苗の定植から収穫までには5年間を要する。



栽培からキュアリングまで一貫して行い、甘い香りを放つ読谷テロワールの沖縄バニラ。サイズもAランクとされる長さ18cm以上のものができるようになった。

バニラは蘭科のツル性の植物。開花期にはボランティアも募り、小さい花ひとつずつを人工授粉する。授粉を失敗すれば、その花は翌日には枯れてしまうため、緊張感のある作業。



サウナのような熱気と 黒糖の香りが工場に立ちこめます

共栄社（今帰仁村）



今帰仁村で1975年から、手作業の加工黒糖づくりを続ける(資)共栄社。沖縄の黒糖製造は薩摩から伝わり、1600年代から受け継がれてきた主幹産業です。

共栄社の工場では、直火炊きの釜がもうもうと湯気を上げ、夏場には40℃近くになる熱気とともに、甘くスモーキーな香りが充満しています。「お給料をもらって、毎日サウナに入っているようなものですよ(笑)」と、代表社員の與那(よな)勝治さん。

加工黒糖の製造は、12月から3月にかけて刈り取られた沖縄県産サトウキビを原料とする粗糖・黒糖・糖蜜の3種類の原料を独自の配合でブレンドし、その液体を攪拌しながら釜で煮詰めて結晶化を促します。1釜は30kg分。同社の釜はレンガ造りの直火炊きなので、大量生産の蒸気釜に比べ、スモーキーな香りが生まれるのが個性的。煮詰めすぎれば結晶が粗く口溶けが悪くなり、逆に煮詰め足りないとよい結晶ができないため、釜炊きの火加減や煮詰め具合を判断するのは職人技です。

炊きあがった糖液は別の攪拌器に移され、空気を含ませながら冷却。粘度がでてきたら、すぐにステンレスの台

上に流し、コテを使ってのばして固めます。数分もすれば固まるので、固まりきらないうちに、熊手のような道具を使って縦横に掻き、その筋に沿って手で割りほぐします。炊きあがりから割りほぐすまでの作業のスピード感と、二人の職人が黙々と作業する呼吸は見事の一言です。

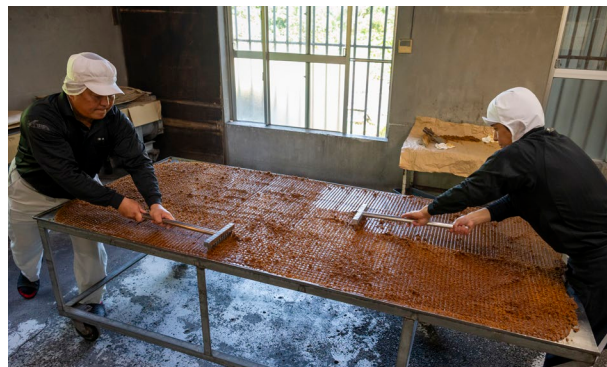
「加工黒糖は純黒糖に比べて偽物扱いされることもありますが、それは誤解。ブレンド次第で黒糖のさまざまな魅力をだすことができる加工黒糖製造も、沖縄で培われた伝統的な技術です。加工黒糖も純黒糖もどちらも上質、みんなで切磋琢磨しながら沖縄の黒糖をもっと広めたい」と與那さんは語ります。その年ごとのサトウキビの良し悪しに影響を受けにくく、安定した品質と供給量を保つことができるのも、加工黒糖の利点のひとつです。

「黒糖のおいしさは、甘みだけでない、ミネラル由来の複雑な味わいと香り。私がめざしているのは、雑味がなく上品で、甘すぎず、スモーキーでキレがいい味わいです」。純黒糖に比べて水分が少ないので、製菓の生地ものに使ってもふくらみやすいのがメリット。ふるいにかけて粉末タイプもあり、使い勝手がよい製品もラインナップしています。



直火で煮えたぎる釜からは、キャラメルのような、スモーキーな黒糖の香りが立ちあがる。この香りが共栄社の黒糖の特徴で、印象深い。

のばした黒糖をすぐに切り分けていく。時間をおくとガチガチに固まってしまうため、作業にはスピードと熟練した技が求められる。切り分けた黒糖はすぐに袋詰めされるので、適度なしっとり感が残る。



炊いた糖液を攪拌器に移し、冷却。その後、すぐに台上に流してのばし広げて固める。結晶化した黒糖液はツヤがあり、なめらか。

工場近くのアンテナショップ「今帰仁黒糖 stand」。沖縄にはお茶請けに黒糖を食べる習慣があったが、現代でも身近に黒糖を感じてほしいという想いを込めている。「黒糖1かけで、まるでお菓子のようにいろいろな味や香りが詰まっています」(與那さん)。加工黒糖メーカーならではの、ソフト黒糖や黒糖蜜などのオリジナル商品も販売。肉あんにごま油や島らっきょうを入れた黒糖餃子には、黒糖醤油とごま油屋のラー油が合う！

今帰仁黒糖 stand
沖縄県国頭郡今帰仁村仲宗根360-5 ☎
0980-56-2812 🕒 14:00～17:00 (土日13:00～) 📍 不定

