

金婚式の
おしどり夫婦がつくる、
室戸の縁起物。



山川夫妻が手づくりする黒糖は、優しい香りと爽やかな甘みが特長。「つきたてのお餅でくるんで食べたら最高よ」。にこにこと、妻。結婚して、初めてこの場所に連れてこられたときは、「なんぼ来ても家が見えんき、不安で不安で仕方なかった」。農家の嫁になるつもりはなかったが、見初められ、是非にと請われて早50年である。山に囲まれた高台で日照時間も短いこの場所は、さとうきび作りにはあまり向いていない。そのぶん手をかけて収穫し、専用の機械を使って板状の黒糖に仕上げている。年季の入った機械は終戦直後のもの。今では造れる人もいないから、夫が分身のように気をつけて動かしている。さとうきびを絞って炊くのに、7～8時間は目が離せない。最終過程は、4斗缶で冷やした上澄みを鍋で煮詰めて型で固めて出来上がり。手間と時間をかけた逸品は、キラメッセ室戸でもすぐに売れる。この味を知った人は、毎年直接送って欲しいと注文が入る。「まあ、この人そのものは真面目な仕事師だし」と妻が褒めれば、「こそばいな」と口数少ない夫がつぶやく。黒糖のように素朴で味わい深く息の合った作り手だ。

黒糖農家
山川鉄夫

室戸
じと、
進む。