

「大城小学校の黒糖づくり伝承活動の取組」

1 学校名

和泊町立大城小学校

2 学年・人数

5年生から6年生（計20人）

3 日時・場所

(1) 活動の日時・場所

5・6年生：総合的な学習の時間（体験活動：15，探究活動25，計40時間）

1月13日 黒糖づくり準備

1月24日 キビ刈り，サタ車準備

(2) 発表の日時・場所

1月25日 黒糖づくり

豊かな風味と深い味わいで料理を美味しく仕上げてくれる黒糖。おいしさの秘訣は大事に育てたさとうきびを原料として作られる。

刈り取りから切断，圧搾，加熱，濃縮，冷却の一連の作業を通して，黒糖づくりを行った。

4 伝承・活用に取り組んでいる郷土芸能，伝統行事について

(1) 名称

黒糖づくり（復活，みらいにつなげ私たちの沖永良部）

(2) 由来

昭和52年に黒糖を作るサタ小屋を復元し，郷土教育の一環として黒糖づくりを実施している。学校に隣接している畑でサトウキビを栽培し，キビ刈りを行い，サタ車で搾った汁を大釜で煮詰め，最後に型へ流し込み，冷やすことで黒糖が完成する。できあがった黒糖は，各家庭に持ち帰らせたり，地域の方々へ配布したりしている。

5 地域との連携の具体

活動は5・6年生児童とその保護者，PTA事業部を中心に行っている。令和3年度からは，PTAのOBや地域の方が参加する「大城小もりあげ隊」の協力も得ながら活動に取り組んでいる。技術的な面は，地域の詳しい方に助言をいただいたり，これまでの資料を活用・改善したりしながら取り組んできた。

6 文化財伝承・活用の取組の工夫した点

5・6年生が中心となり総合的な学習の時間で黒糖づくりを行っている。学校のキャッチフレーズ「祖先の知恵を受け継ぐ大城小」の具現化を期して，黒糖づくりには，保護者だけでなく「大城小もりあげ隊」の方や地域の長寿会に協力を依頼し，交流活動を行っている。

また，令和5年度は10年に一度のサタ小屋屋根の茅の葺き替えを保護者，地域の方々，職員で実施した。

7 取組の様子（練習状況，発表の場等）



【サタ小屋屋根の葺き替えの様子】



【キビ刈りの様子】



【サタ車でのキビ絞り体験】



【黒糖を煮詰める作業】

8 参加児童生徒・保護者・保存会・教職員等の感想・意見

【児童】

- ・ 昨年より上手に黒糖を作ることができました。
- ・ キビ汁を煮詰めて釜に移す作業は熱くて腕がかなり痛くなりました。
- ・ サタ車や機械でキビを絞る体験ができ，うれしかったです。
- ・ 黒糖を袋に詰める作業が楽しかったです。
- ・ 保護者や地域の方の協力でよい黒糖を作ることができ，感謝しています。

【保護者】

- ・ 子どもたちが黒糖作りを楽しんでいたのがよかったです。
- ・ 子どもから大人まで一緒に活動することができ楽しかったです。
- ・ 今後も黒糖作り活動を続けてほしいと思います。