

研究ノート

黒糖をめぐる奄美群島の歴史と酒造文化

植野 一芳

本稿は、黒糖焼酎瓶のラベルにあるいくつかの表記事項を手がかりに検討を進めた。そして、政府による黒糖焼酎製造の認可や砂糖政策の転換がもたらした黒糖づくりの現状、奄美の酒造りと琉球泡盛との関係、奄美群島における女性たちの伝統的な役割の存在などの要素が複雑に絡み合いながら、「奄美黒糖焼酎」の現在があることを検証した。また、江戸時代から第二次世界大戦までの長期にわたる黒糖をめぐる郡島民の過酷な状況や、米軍占領統治下に置かれる等の苦難に満ちた生活についての史実を追った。

これらを踏まえて、産業および文化における連関という観点から、かつて群島域内にあったサトウキビ生産から黒糖づくり、さらに黒糖焼酎製造への一連のつながりが脆弱になってしまった現状を確認し、今後に向けた黒糖焼酎製造を通じた地域アイデンティティに基づく酒造文化の保全と継承の重要性を提起した。

キーワード： 奄美群島、黒糖焼酎、砂糖政策の転換、酒造文化、連関

1. はじめに

奄美群島の歴史とそれにとまなう酒造文化は、とても複雑である。それは、これまでの奄美群島における占領統治、本土復帰、復興と振興、政府による砂糖政策の転換、規制と保護、沖縄との関係等さまざまな要素が絡み合っており、およそ一言では表現し難い背景が存在しているからである。

本稿は、こうした状況について、奄美群島で製造されている「奄美黒糖焼酎」瓶のラベルにある表示内容を一つの手がかりに検討を進めることによって、歴史や文化の一部を解きほぐしながら酒造りの現状と今後の展望について考究することを目的としている。

2. 黒糖と焼酎製造の工程

2-1 「分蜜糖」と「含蜜糖」

砂糖の主成分は二糖類のショ糖というもので、原料としてはサトウキビや甜菜が代表的である。砂糖には多くの種類があるが、主に「分蜜糖」と「含蜜糖」に大別することができる。

とくに、サトウキビを原料とする分蜜糖は、サトウキビを細かくカットして圧搾機にかけて絞り出した汁をろ過し、煮詰めた液（蜜）の中でショ糖分を結晶化させ、それを遠心分離機などで取り出したもので、製品としてはザラメ糖などがある。一方、含蜜糖は、分蜜糖よりも液（蜜）をさらに煮詰めて固形にしたもので、代表的な製品としては奄美地方や沖縄の特産品の「黒砂糖（黒糖）」¹⁾がある。

2-2 「黒糖焼酎」の製造工程

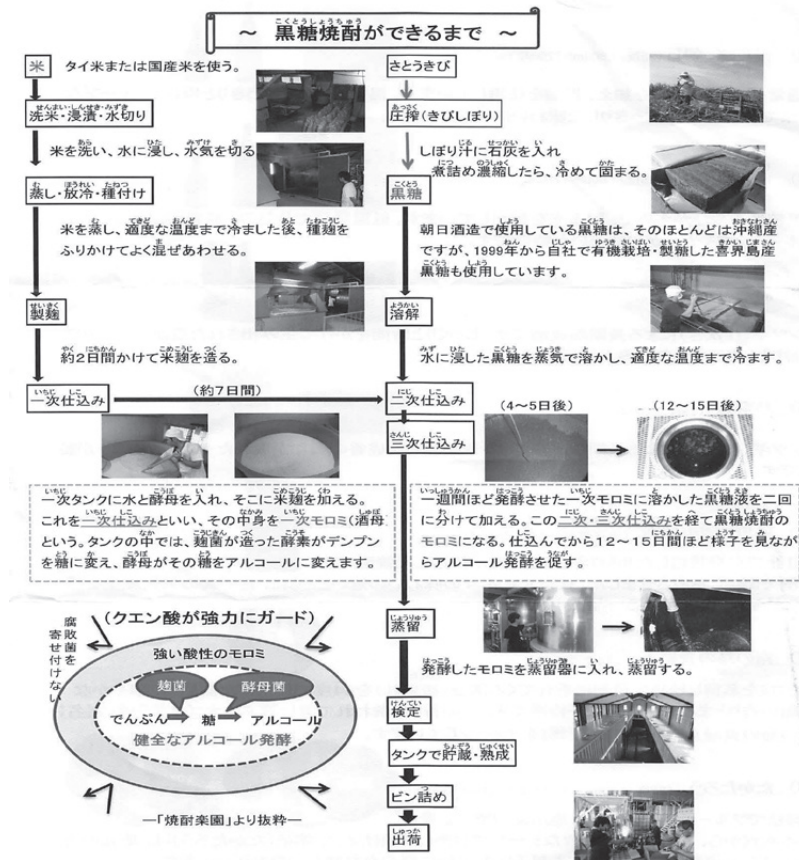


図1 黒糖焼酎の製造工程

出典：朝日酒造(株)「パンフレット 黒糖焼酎ができるまで」から転載

サトウキビからつくられる含蜜糖である黒糖を原材料の一つとした焼酎が、黒糖焼酎である。しかし、黒糖の甘い香りはするものの、焼酎自体には甘味はなく、糖質は0%である。

製造工程の特徴は、図1にあるように、一次仕込みでつくった一次モロミ(酒母)に溶解した黒糖を2回に分けて加える二次・三次仕込みを経て黒糖焼酎のモロミを造り、アルコール発酵させる点である。焼酎蔵によっては、半発酵させた半麴を造ったり、甕に入れて発酵させる等の工程を経て製造を行っているケースもある。

3. 「黒糖焼酎」瓶のラベルから見てくる奄美群島の歴史と酒造文化

3-1 「奄美黒糖焼酎」と「本格焼酎」という表記から

写真1からもわかるように、出荷される黒糖焼酎の瓶に貼ってある表ラベルには、銘柄表記の脇に「奄美黒糖焼酎」とある。また、写真2の裏ラベルには、品目「本格焼酎」²⁾、原材料名「黒糖(国内製造)」「米麴(タイ産米)」「製造者・加工所」とある。これらの表記には、奄美群島の歴史的、文化的要素が多く含まれている。

奄美群島(奄美大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島の5島)に沖縄からサトウキビ栽培の技術が伝わったのは、17世紀末といわれている。当時、黒糖は貴重品で、薩摩藩の監視下にあった奄美群島では島民はそれを口にする事ができず、焼酎や泡盛づくりには黒糖以外の芋や米、雑穀などが原材料として使われていた。明治時代以降もこうした状況が長く続いた後、第二次世界大戦後の米軍占領統治下においては、従前のような鹿児島県に対する奄美群島からの黒糖の拠出はなくなり、逆に、黒糖の在庫が過剰になったため、酒類製造の原材料として使用することができるようになった。

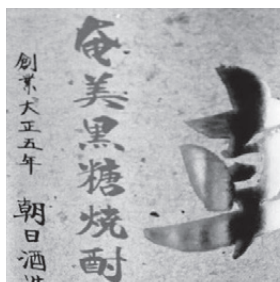


写真1

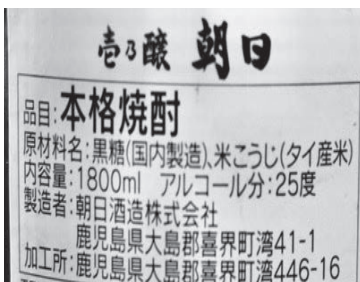


写真2

出典：写真1・2ともに筆者撮影

しかし、黒糖のみを原材料とした糖蜜で酵母を発酵させて酒類を製造した場合には、酒税法上、ラム酒と同様の「スピリッツ」³⁾に分類されて高い酒税が課せられ、商品価格も高くなってしまった。そのうえ、奄美群島が日本に返還された1953(昭和28)年当時の酒税法では、黒糖を原材料とした焼酎の製造は許可されていなかった。翌

54(昭和29)年5月1日に酒税法施行規則で黒糖焼酎製造が認められることになったのだが、この段階では、あくまでも焼酎製造に黒糖の使用を許可するにとどまるものであった。その後、国税庁は、戦後の経済的負担が大きい奄美群島の状況も考慮して、1959(昭和34)年12月25日に基本通達を出した。その内容は、原材料として黒糖と米麴を使用するという条件に加えて、鹿児島県の奄美群島に製造地域を限定することも含めて「本格焼酎」の一種類として「黒糖焼酎」の製造を許可するというものであった。

それから50年経った2009(平成21)年2月6日、奄美群島の酒造会社が加盟する奄美大島酒造協同組合は、地域団体商標として「奄美黒糖焼酎」を登録した。この商標は、地域の産品等について、事業者の信用の維持を図り、地域ブランドの保護による地域経済の活性化を目的としたものである。

3-2 「黒糖(国内製造)」という表記から

この「国内製造」という表記は、焼酎蔵によって若干異なるが、沖縄県産黒糖のみ、あるいは沖縄県産と奄美群島産の黒糖を混ぜて使用していることを意味している。

現在、国内で黒糖の原料となるサトウキビを生産している地域は、沖縄県と鹿児島県の奄美群島である。2023/24(令和5/6)年度の黒糖の国内総製造量は8,476tで、そのうちの7,868tが沖縄県産である。同県内の主な製造地は、伊平屋島、伊江島、粟国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島の8島で、各島1か所ずつ大型工場が操業している⁴⁾。一方、残りの608tが鹿児島県産で、奄美群島で561tを36か所、種子島周辺地域で47tを7か所の小型製糖場で製造している⁵⁾。ここ数年の黒糖の製造実績をみても、沖縄県産が約90%、鹿児島県産が約10%となっている。

価格については、2024(令和6)年10月現在の焼酎用黒糖の仕入価格(1ケース・30kg)は、沖縄県産が約6,000円(奄美大島酒造協同組合による共同購入価格)、喜界島産(自家栽培無農薬)が約90,000円と、15倍の価格差がある⁶⁾。これが、「国内製造」と表記されている最大の理由である。

これには、砂糖供給の安定化を図ることを目的とした政府の分蜜糖重視への政策転換と、沖縄県(前述の8島の大型黒糖製造工場)のみに対する含蜜糖生産の保護政策が深く関係している⁷⁾。

また、近年では、外国産の黒糖も多く輸入されており、その輸入量は沖縄県産の製造量と拮抗する状況となっている⁸⁾。2024(令和6)年の全体の輸入

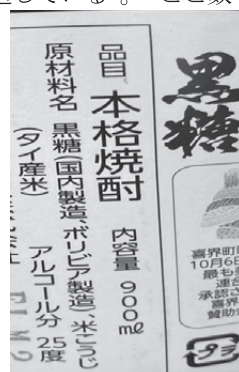


写真3

出典：筆者撮影

量は5,739tで、国別の輸入量比率は、中国（51.4%）、タイ（38.4%）、ボリビア（4.0%）、フィリピン（3.9%）の順となっている⁹⁾。中でも、黒糖焼酎の原材料として最も使用されているのがボリビア産で、価格は沖縄産黒糖のおよそ2分の1である。写真3にあるように、ボリビア産は、沖縄ゆかりの日系移民たちが製造に携わっているケースも多く、サトウキビから絞り出した原液だけで造ったいわゆる純黒糖で品質的な評価も高く、コストパフォーマンスも良いとされている。

3-3 「タイ産米」という表記から

原材料表記に米麴、とくに「タイ産米」とあるのは、これまでの沖縄（琉球）との関係に由来している。琉球は、1400年代初頭に沖縄本島に「琉球国」が成立することによって、南西諸島は日本と琉球



写真4



写真5

出典：写真4・5ともに筆者撮影

球の二つの国家がせめぎあう状況となった。琉球国は奄美群島に軍事侵攻し、1400年代中頃には統治下に編入したといわれている。こうした支配統治によって、奄美群島民の生活、とくに酒造文化面においては、現在のような黒糖焼酎が造られる以前には、琉球と同じようにタイ産米と黒麴を使った「泡盛」が製造されていたということからも、奄美群島が琉球文化の影響を強く受けていたことがわかる。

写真4は、喜界島にある朝日酒造（株）に展示してあった1965（昭和40）年頃の空瓶の写真である。ラベル上部に「泡盛」という文字を確認することができる。さらに写真5は、ほぼ同時期に製造されたものだが、そのラベルには「AMAMI AWAMORI」（あま

み あわもり）とあり、いずれかの段階で黒糖を混ぜて仕込み、蒸留して製品化していたことがわかる。

前述のように、黒糖焼酎は1959（昭和34）年に国税庁から製造が許可されたのだが、その後も奄美群島では泡盛を製造しており、現在でも群島域内のいくつかの黒糖焼酎蔵では、瓶のラベルには明示していないが、泡盛と同じ「仕次ぎ」¹⁰⁾という熟成方法で造られている黒糖焼酎もある。

3-4 「製造者・加工所」という表記から

沖縄と同様に奄美群島でも、姉妹（オナリ＝女性）が兄弟（エケリ＝男性）を霊的に加護するという「オナリ神」が信仰されてきた歴史がある。これまで日本社会で広くいわれていた「男性は外で働き、女性は家庭を守る」といったような一種の社会通念に似たものがこれらの地域にも根付いていた。それは、「政治（働き）は男性、神事は女性」とされ、祭祀に使用する神酒造りも女性たちが担ってきた歴史でもある。朝日酒造（株）によると、日本酒造りに携わる「杜氏」（とうじ）の語源は、酒造りをはじめとして家事全般を司る女人を指す古語の「刀自」（とうじ）に由来するという。また、沖縄や奄美地方の方言では、現在でも妻を「トゥジ」と呼んでいるという。

奄美群島では明治時代に沖縄から泡盛の製法が伝わると、入手しやすい雑穀や芋、ソテツを使い、女性たちの手によって焼酎の自家醸造が始まった。焼酎造りの上手な家は評判が高まり、近隣の家から酒造りを依頼されるようになり、黒糖焼酎の酒蔵としての創業に繋がっていった¹¹⁾。黒糖焼酎の製

造が本格化したのは米軍占領統治下の 1946（昭和 21）年からで、1899（明治 32）年以来本土では禁止されていた自家醸造が許可された。本土との物資の流通が困難な状況下で、戦前には鹿児島県に収奪されて使用することができなかったが黒糖が過剰となり、逆に、米の入手が困難になったためにソテツ澱粉を代替原材料として蒸留酒の製造を行っていた。

現在、「加工所」と表記されている黒糖焼酎蔵は、奄美群島域内で 26 蔵（共同瓶詰会社の徳之島の奄美酒類株式会社と沖永良部島の沖永良部酒造株式会社を含む）ある。その創業時に遡ってみると、神事の一部である酒造りにおける女性たちの役割を確認することができる。

表1 黒糖焼酎の女性杜氏の系譜				
島名	酒造所	創業年	女性の初代杜氏	女性の現杜氏
奄美大島	弥生焼酎醸造所	1922（大正11）年	川崎 タミ	
	西平酒造	1927（昭和2）年	西平 トミ	西平 せれな
	旧石原酒造【現町田酒造】	1991（平成3）年	石原 タカ	
	奄美大島開運酒造	1954（昭和29）年	渡 悦美	
喜界島	朝日酒造	1916（大正5）年	喜禎ハツエ	
	旧石川酒造【現喜界島酒造】	1916（大正5）年	石川すみ子	
徳之島	松永酒造場	1952（昭和27）年	松永タケ子	松永 晶子（3代目）
			松永 玲子（2代目）	
沖永良部島	沖酒造	1917（大正6）年		沖 裕子
	竿田酒造	1951（昭和26）年	竿田トヨ	石原純子
	神崎産業	1950（昭和25）年	神崎ハツエ	

出典：奄美大島酒造協同組合HPおよび日本酒造組合中央会 2018をもとに筆者作成

表1からもわかるように、9 蔵の初代杜氏は女性たちだった。中でも、喜界島・朝日酒造の喜禎ハツ氏は、現存する黒糖焼酎蔵の中で男性も含めて一番最初の杜氏であった。また、徳之島・松永酒造場では、初代から3代目の現在に至り女性杜氏のみによって酒造りが受け継がれている。

こうした、女性による酒造りへのかかわり方も、奄美群島独特の文化といえよう。

前述したように、黒糖焼酎の製造が本格化したのは米軍占領統治下となった 1946（昭和 21）年からであるが、それ以前から泡盛や、黒糖や米以外を原材料とした蒸留酒は製造されていた。したがって、奄美群島における黒糖焼酎に至る歴史は深く長かったのだが、黒糖焼酎となって以降の歴史は思いのほか短い、ということになる。

4. 奄美群島の黒糖づくりと酒造文化の現状

4-1 黒糖をめぐる奄美群島の歴史

奄美群島は、16 世紀までは琉球王国統治下に置かれ、江戸時代には薩摩藩下に入り、さらに戦後は米軍統治下に置かれるなど、時代に翻弄されてきた地域である。黒糖は、非常に高級な食材であったことから、歴史の流れの中で大きな影響を受けてきた。

薩摩藩は、当初は米による税収確保のために奄美群島の農業振興に取り組んでいたが、1747 年の「換糖上納令」（米を黒糖に換算して税として納める）を契機に、稲作からサトウキビ栽培への転換を推進した。さらに、1830 年から「惣買入制」（製造した黒糖すべてを藩が買い入れする制度）がはじめると、奄美群島全域でサトウキビ栽培のプランテーション化が進行していった。薩摩藩に属していた時期は、年貢を米から当時非常に高価だった黒糖で代納させ、藩が黒糖を独占していた。そのため、郡島民は、黒糖製造を優先せざるを得なくなり、日々の食糧の生産に手が回らなくなる、いわゆる「黒糖地獄」といわれる状況下に置かれた。

1871（明治4）年、明治政府によって「廃藩置県」が施行され、これに伴って琉球国は1872（明治5）年に琉球藩となった。1879（明治12）年に沖縄県となるまでの過程は「琉球処分」と呼ばれて、それまで公的に琉球国として扱われていた奄美群島は明治時代に鹿児島県に編入された。

これは、「黒糖の利権」と無関係ではない。時代は江戸から明治に移行しても、黒糖の利権は、基本的にはかつての薩摩藩支配統治時代と変わらず、鹿児島県によって独占されていた。明治時代はサトウキビ栽培以外にも大島紬をはじめとした新しい産業が成長した時期でもあったが、黒糖をめぐる郡島民の苦難は第2次世界大戦終結まで続いた。

米軍占領統治下の8年間は、奄美群島にとって苦難に満ちた期間であり、日本本土との人流はもとより、物流も不便を極めさまざまな物資が不足する状態に陥った。こうした特別な事情もあって、1946（昭和21）年から1950（昭和25）年までの期間は、焼酎の自家製造が許可されたのである。

黒糖製造について見てみると、本土復帰前の1948（昭和23）年には5,000か所以上あった奄美群島の小型黒糖製糖場は、復帰翌年の1955（昭和30）年には2,484か所に、「国内甘味資源の自給力強化総合対策」によって分蜜糖重視の政策が掲げられた1959（昭和34）年には737か所に、「砂糖の価格安定等に関する法律」（糖安法）が制定され「糖価調整制度」が始まった1965（昭和40）年には140か所にまで著しく減少し¹²⁾、さらに2024（令和6）年現在で36か所となっている¹³⁾。また、日本復帰後は、政府が国内産糖に力点を置いたため大型の分蜜糖工場が次々と建設され、奄美群島の伝統的な「黒糖づくり」の文化の継承は危機に瀕している。

このように、奄美群島の黒糖製造は、本土復帰後も政府の砂糖政策に翻弄されてきたのである。いうまでもなく、こうした危機は、そのまま黒糖を原材料とした酒造文化に影響を及ぼすことになる。

4-2 黒糖づくりと酒造文化－「連関」という観点から－

かつては、少なくとも政府の分蜜糖重視への政策転換以前までは、奄美群島では【サトウキビ生産 ⇨ 黒糖製造 ⇨ 黒糖焼酎製造】という産業間の連関が明らかに存在していた。しかし、砂糖政策の転換以降、連関が脆弱になってしまったことによって経済効果が広がらない状況にある、という見方でもできる。とくに、焼酎用の黒糖製造については、前述の通り、その痩せ細り方は深刻であるといえよう。

現在でも奄美群島ではサトウキビ生産は盛んではあるのだが、そのほとんどの行き先は分蜜糖製造工場である。しかも、そこで製造された分蜜糖は群島域内で消費されずに、精製糖原料として県外の製糖工場に出荷されている。仮に、サトウキビが増産されたとしても、それが黒糖焼酎製造に回るとは少なく、よって焼酎価格に与える影響も小さい。他方、黒糖焼酎の製造量が増えた場合でも、それは沖縄県産や外国産の黒糖の仕入量が増えたにとどまり、奄美群島内のサトウキビ生産や大型分蜜糖工場には大きな影響を与えない、ということになる。こうした脆弱化してしまった産業間の連関では、逆に、近年の黒糖焼酎の需要が拡大したとしても、奄美群島のサトウキビ生産や砂糖製造全般への経済効果は大きく期待できない、ということになる。

しかし、こうした中でも、痩せ細ってしまった黒糖づくりの現状を危惧し、地元の原材料にこだわってサトウキビを有機農法で自家栽培し、自前の製糖場を建てて黒糖を自家製造して焼酎を造っている蔵もある。もちろん、原材料価格は沖縄産や外国産よりも高値になってしまう等の問題は抱えているものの、その焼酎蔵がフォーカスを合わせたのは、むしろそこではない。言い換えれば、原材料コ

ストよりも、地域のアイデンティティに基づく酒造文化の継承と保全を優先させることを選択したのである。さらに、この選択を基本方針に据え、かつ新規性も含むかたちでの商品開発も実践している。

これまで培ってきた奄美群島の酒造文化にとっても、サトウキビ栽培・生産や黒糖づくりの文化にとっても、かつて明らかに存在していた「産業の連関」は「文化の連関」でもあったのである。こうした観点からも、前述の焼酎蔵の選択と実践は高く評価することができる。客観的な数値によって量的に評価することができない意味的価値や、地域独自の文化の保全を製品に込めて市場に提供・発信するこうしたイノベーションに今後も期待したい。

5. むすびにかえて

本稿を執筆している最中の日本時間 2024 年 12 月 5 日未明、パラグアイで開かれていたユネスコの政府間委員会において、全会一致で「日本の『伝統的酒造り』」を無形文化遺産への登録が決定した。2013 年「古代ジョージアの伝統的なワイン製法」、2016 年「ベルギーのビール文化」、2019 年「モンゴルの馬乳酒製造の伝統技術」、2022 年「セムビアのプラムブランデー製造」、2023 年「キューバのラム酒製造知識」に次いで、酒類製造関連としては 6 選目ということになる（『日本経済新聞』2024 年 11 月 6 日朝刊）。

日本伝統の酒は、麴を使用している点に大きな特徴があり、これについては日本酒に限らず泡盛や焼酎も同様である。もちろん、世界に評された今回の登録は、酒造部門だけでなく流通・販売も含む酒類業全体にとって「追い風」となることが予想されるが、同時にこれは、これまで以上に日本伝統の酒造りが世界から注視され、今後の対応に期待が寄せられるという状況を意味している。こうした状況を受けて、例えば、「伝統的」という言葉の重みを熟考し、「酒造り」を通して地域のアイデンティティの具現化を志向していくこともますます重要となってくるであろう。もちろんそれは、完成品としての酒類だけでなく、その原材料の生産・製造等のプロセスにおいても、といえよう。

付記

本研究は、2024 年度大東文化大学社会学研究所の調査研究活動助成を受けたものである。本稿の作成に向けて、松原 聡氏（東洋大学経済学部教授）と共に行なった現地調査（2024 年 8 月実施）では、朝日酒造（株）代表取締役 喜禎浩之氏をはじめ、喜界町役場企画観光課課長 中村幸雄氏、農業振興課課長補佐 喜島正樹氏、同役場職員 OB の喜岡哲久氏にご協力をいただいた。記して感謝申し上げる。

〈注〉

- 1) 食品の義務表示事項としての「黒糖」の表記は、消費者庁の食品表示に関する Q&A（2010（平成 22）年 3 月）において、サトウキビの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖蜜分の分離等の加工を行わず、冷却して固化あるいは粉状として製造された含蜜糖に限定するものとされた。同時に、「黒糖」と同義で「黒砂糖」という呼称も認められた。
- 2) 国税庁の定める本格焼酎の条件は、①日本で古くから行われてきた単式蒸溜で仕込む ②「米や麦などの穀類」「芋類」「清酒粕（かす）」「黒糖」の 4 品目、または国税庁長官が定める 49 品目の原料と麴を使用する ③水以外の添加物を一切使わない、となっている。国税庁 HP「本格焼酎に関するもの」参照。
- 3) 日本の酒税法で定める「スピリッツ」は複雑で、蒸溜酒の中でウイスキー、焼酎や原料用アルコールを除いたものとなる。例えば、連続式蒸溜されたものでアルコール分が 36 度以上 45 度以下のものや、ウイスキーやブ

ランデーと同じ原料でも溜出時のアルコール分が 95 度以上のものはスピリッツとなる。詳細については、国税庁 HP「酒税法における種類の分類及び定義」参照。

- 4) 沖縄県「令和 5/6 年産さとうきび及び甘しや糖生産実績」参照。
- 5) 参考資料は、注 4 に同じ。
- 6) これらの仕入価格については、朝日酒造（株）へのヒアリング調査に基づく。
- 7) 詳細については、2025 年 3 月刊行予定の松原聡・植野一芳『経済論集』50（2）、東洋大学経済研究会を参照。
- 8) 坂上大樹 2023：50-51 参照。
- 9) 沖縄県黒砂糖協同組合・沖縄県黒砂糖工業会 HP「国別黒糖輸入量（累計輸入量）2023 年」参照。
- 10) 仕次ぎとは、琉球泡盛独特の製法で、年代物の古酒にそれよりも少し若い古酒を継ぎ足すことで、古酒の熟成した香りや芳醇さを保ちながら、酒を劣化させないようにする手法である。例えば、年代が異なる古酒が入った甕を 3 つ用意し、それらを古い順に一番甕、二番甕、三番甕とした場合に、まずは一番甕から少量（甕の 10% 程度以内）を汲み取ったら、その減った分をその次に古い二番甕から注ぎ足し、二番甕には三番甕から減った分を注ぎ足し、といった具合に汲み取った分量と同量の若い酒を加えて甕内を活性化させて酒質を落とさずに熟成させていくための手法を指す。
- 11) 日本酒造組合中央会 2018 参照。
- 12) 斎藤高宏 1998：75 参照。
- 13) 鹿児島県 2024：18 参照。

<参考文献>

奄美大島酒造協同組合 HP、「奄美黒糖焼酎 蔵めぐり」（2024 年 11 月 14 日取得：https://www.kokuchu.com/k_0.html）.
朝日酒造（株）「パンフレット 黒糖焼酎ができるまで」.

独立行政法人農畜産業振興機構, 2021, 「国内産糖交付金交付要綱」（2024 年 11 月 11 日取得：
<https://www.alic.go.jp/content/001164707.pdf>）.

鹿児島県, 2024, 「令和 5 年産 さとうきび及び甘しや糖生産実績（令和 5/6 年産）」（2024 年 11 月 11 日取得：
<https://www.pref.kagoshima.jp/ag06/sangyo-rodo/nogyo/nosanbutu/satokibi/seisanjyoukyou.html>）.

国税庁「酒税法における種類の分類及び定義」（2024 年 9 月 14 日取得：<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/2018/pdf/006.pdf>）.

日本酒造組合中央会, 2018, 「本格焼酎と泡盛ガイド 特集 奄美にいきづく 女性杜氏の系譜」（2024 年 10 月 25 日
取得：<https://guide.honkakushochu-awamori.jp/woman-touji-of-amami/>）.

沖縄県「沖縄振興特別交付金の事業計画」（2024 年 9 月 9 日取得：
<https://www.pref.okinawa.lg.jp/kensei/yosan/1015205/1015210/index.html>）.

沖縄県「令和 5/6 年産さとうきび及び甘しや糖生産実績」（2024 年 9 月 9 日取得：
https://www.pref.okinawa.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/010/408/01_seisanjiseki2.pdf）.

沖縄県黒砂糖協同組合・沖縄県黒砂糖工業会 HP「国別黒糖輸入量（累計輸入量）2023 年」（2024 年 9 月 9 日取
得：<https://www.okinawakurozatou.or.jp/data/import/2023>）.

斎藤高宏, 1998, 「鹿児島南西諸島のさとうきび産業と糖業に関する「覚書」（下）」『農総研季報』39：51-84.

坂上大樹, 2023, 「沖縄の黒糖産業、コロナ禍の苦境をバネに 新しい市場を切り拓く」『砂糖類・でん粉情報』2023
年 10 月号（2024 年 10 月 25 日取得：<https://www.alic.go.jp/content/001233072.pdf>）.

山本一哉, 2005, 「奄美の黒糖焼酎産業について（2）-原料糖問題-」『奄美ニューズレター』18：19-27.

山本一哉, 2011, 「奄美のサトウキビ栽培と新砂糖・甘味資源作物政策」『奄美ニューズレター』35：17-31.

吉田 元, 2006a, 「軍政下奄美の酒（1）」『日本醸造協会誌』101（11）：862-866.

吉田 元, 2006b, 「軍政下奄美の酒（2）」『日本醸造協会誌』101（12）：935-940.

The History and Culture of Shochu Brewing in the Amami Islands from the Perspective of Kokutou

UENO, Kazuyoshi

In this paper, I first examined several items listed on the labels of kokutou shochu bottles as clues for further investigation. The findings from these labels revealed various elements, including the current state of kokutou production brought about by government approval of kokutou shochu manufacturing and the shift in sugar policy, the relationship between Amami and Ryukyu (Okinawa), and the traditional roles of women in the Amami Islands. These elements intricately intertwine to shape the present of "Amami kokutou shochu."

Furthermore, I examined the historical relationship surrounding kokutou between the islanders and the Satsuma Domain as well as Kagoshima Prefecture from the Edo period to World War II, along with the difficult and inconvenient lives of the islanders under U.S. military occupation.

Based on these considerations, I pointed out the current situation in which the continuity from sugarcane production to kokutou making and further to kokutou shochu production, which once existed in the Amami Islands, has become fragile from the perspective of linkages. As a solution to this issue, I proposed the importance of preserving and inheriting the culture of brewing based on regional identity through the production of kokutou shochu for the future.

Keywords : the Amami Islands, kokutou shochu, shift in sugar policy, brewing culture, linkages