

日本一早い収穫
たねがしま

さとうきびフェス

意外と知らない
さとうきびの世界！

イベント開催日

11/30
sat 30
10:00~15:00
さとうの日

各会場にお気軽に
お越しください！

参加
無料

先着
100名
お砂糖
プレゼント

大東製糖会場

新しくできた製糖工場

さとうきびを搾る行程と
黒糖づくりを
見学できるよ！
黒糖豆は試食もできます！

沖ヶ浜田会場

黒糖試食
できます！

昔ながらの黒糖づくり

手作業でおこなっている
伝統的な黒糖づくりを
見学できるよ！

新光糖業会場

お砂糖
プレゼント

鹿児島県最大の製糖工場

とても大きな工場内や
工場働く重機を
見学できるよ！
ビデオ上映もお楽しみに！

Instagram



フォトコンテスト

さとうきびフェスの
思い出をシェアしよう！
#さとうきびフェスを
付けて投稿してね。

応募期間
2019年11月30日(土)

応募要項
応募要項にご同意いただいた
うえで応募ください。



さとうきび
博士の
Q&A



さとうきびからどうやってお砂糖をつくるの？

まずはサトウキビの茎をこまかくくだいて汁をしぼるのじゃ！
その汁の中の不純物を取りのぞいたあとに煮詰めて結晶をつくるのじゃ。結晶がふくまれるドロドロした液体を遠心分離機という洗濯機のような機械で、ぐるぐるまわすと糖蜜と茶色い砂糖(原料糖)にわかれるんじゃよ。この砂糖(原料糖)をもう一度溶かして不純物を取りのぞくと、無色透明な糖液になる。これを煮詰めておなじようにつくるとお店で売っている白い結晶の「砂糖」ができるのじゃ。



種子島のさとうきびについて教えて

お砂糖で虫歯になるってほんと？



さとうきびは種子島で一番おおく栽培されている農産物じゃ。
日本では種子島や沖縄などあたたかい地域で栽培されているぞ。さとうきびは夏のあいだに太陽の光をたくさんあびて茎のなかに砂糖のもとをたくさんためるんじゃ。種子島は、さとうきびの収穫が日本一はやいって知っていたかい？

お砂糖をたべてもきちんと歯をみがけば虫歯にはならないぞ。虫歯菌は歯についた食べかすをエサにして歯をとかすんじゃ。砂糖じゃなくても食べかすが歯にのこってれば虫歯になるぞ。ごはんやおやつを食べたらちゃんと歯をみがくんじゃぞ。



わたしたちが会場でまってるよ！みんなで遊びにきてね！

沖ヶ浜田黒砂糖小屋

昔ながらの黒糖づくりを手作業でおこなっている砂糖小屋だよ。砂糖を作っているときは小屋の中が湯気で真っ白になるんだよ。工場見学に来てね！



西之表市伊関沖ヶ浜田

新光糖業

鹿児島県で一番大きい製糖工場だよ。種子島でとれたさとうきびは工場でお砂糖に加工されるんだ。種子島のお砂糖を全国に届けているよ。工場見学に来てね！



中種子町野間 11033

大東製糖種子島

種子島で育てたさとうきびからお砂糖を作ったり、安納いもを焼き芋にしたりしている会社だよ。種子島のおいしいものを全国に届けたいと思っているんだ。



中種子町牧川 536

日昇製糖

手作りの味にこだわったおいしい黒糖を作っている会社だよ。黒糖を使ったお菓子やさとうきびのお酢も作っているんだ。大東製糖会場で待ってるよ！



西之表市現和 3305-2

りんかけ堂

ピーナッツに黒糖をからめた「りんかけ」を作っているんだ。種子島の代表的なお土産だから、みんな知ってるよね！大東製糖会場で待ってるよ！



西之表市鴨女町 86

