

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  
サトウ  
10:00~15:00  
さとうの日

11  
sat  
30

各会場にお気軽に  
お越しください！

参加  
無料

大東製糖会場

先着  
100名  
お砂糖  
プレゼント

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！

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  
工場で働く重機を見学できるよ！  
ビデオ上映もお楽しみに！



インスタグラム



フォトコンテスト

さとうきびフェスの  
想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  
うえでご応募ください。



| 主催 | さとうきびの島“種子島”実行委員会 (お問い合わせ: TEL 043-302-3108)

| 後援 | 鹿児島県・中種子町・南種子町・西之表市・種子屋久農業協同組合

# 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や！  
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や。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)にわかれるんじやよ。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」ができるのじや。



たねがしま  
種子島のさとうきびについて教えて

むしば  
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や。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や。砂糖じゃなくても食べかすが歯にのこっていれば虫歯になるぞ。ごはんやおやつを食べたらちゃんと歯をみがくんじやぞ。

わたしたちが会場でまってるよ！みんなで遊びにきてね！

## 沖ケ浜田黒砂糖小屋

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！



西之表市伊闘沖ケ浜田

## 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

### 沖ケ浜田会場

あっぽーらんど  
至：西之表市街地  
591 安納小  
75

○沖ケ浜田会場  
はえの民宿  
591 安納小  
75

至：西之表市街地

### 新光糖業会場

至：中種子市街地  
75  
こり～な  
58  
○新光糖業会場

至：中種子市街地

### 大東製糖会場

西之表市  
中種子町  
58  
大東製糖会場  
サンセットライン  
種子島(牧川)



TANEGASHIMA.  
SATOUKIBI.FES