

## <基本情報>

所在地：鹿児島県大島郡喜界町湾41-1

## <農場概要>

- 面積：3.8ha（うち有機JAS認証ほ場：2.1ha）※非認証ほ場も有機栽培と同様の生産方法
- 従業員：3人
- 栽培品目：有機さとうきび（純黒糖）、有機白ごま（白いりごま）



## <有機農業に取り組むきっかけ>

- 口にするものとして「安全・安心」なものを製造し、消費者へつなげたいという想いで有機さとうきびの生産を開始。
- 喜界島はサンゴ礁隆起の島であり、降った雨はすぐに地下へと浸みこみ、地下水となって海へ流れ出す。化学肥料や農薬を使用すると、海洋汚染に繋がることや地力の低下につながるなどが問題であると考え、持続可能な農業として、環境にやさしい有機農業に生産当初から取り組む。

## <販売について>

- 酒販売店に黒糖焼酎と、有機黒糖・有機白ごまを一緒に食してもらうことを提案。
- JR九州の食堂列車や都内のフレンチレストランへ販売。
- お菓子の材料として、都内や関東の菓子店へ直接取引。

## <こだわりについて>

- さとうきびの刈り取りは、切り口から劣化が進むため、なるべく切り口を小さくするなど全て手作業で実施。
- きびの先端部分は苦み部分を切り落とし、根元から甘みの強い部分だけを黒糖の原料とすることで、安全・安心でおいしい有機黒糖を製造。



## <病害虫対策・除草対策・土づくり>

- **病害虫対策**  
ワタアブラムシやバッタの防除対策として、忌避剤となる木酢液を散布。周辺の農家にも理解を得ながら、地域一帯で適切な防除を実施。
- **雑草対策**  
できるだけ雑草が成長する前に、手作業のほか刈払機や、自走式モアで除草。
- **土づくり**  
自社で黒糖焼酎を製造する際に発生する、焼酎かす、米汁のほか黒糖製造の際に発生するバガス（きびの搾りかす）を肥料として圃場に還元。

## <苦労しているところ>

- 当初は、害虫や雑草対策について周辺から苦情等もあったが、現在は、普段からコミュニケーションをとることで良好な関係を構築。
- 雑草の駆除。特につる性の雑草がキビに巻き付き、収穫等の作業負担が大きい。

## <今後の展開>

- 有機さとうきび等を生産する仲間を増やし、持続的な農業を進め、喜界島の豊かな環境を守る。



【お問合せ先】TEL. 0997-65-1531

ホームページ：<https://www.kokuto-asahi.co.jp>