



KITEMITA VOL.2

生産者さんに



昔ながらの製法で、
いい純黒糖を作り続けたい。

返礼品：徳南製糖の純黒糖

出荷時期：1～3月

犬田布（いぬたぶ）集落にある徳南製糖。

店先では純黒糖の販売も行っており、地元民
オススメの穴場スポット。

Q1.生産するうえでのこだわりを教えてください。

現状は加工糖にせず純黒糖の製造のみで経営することができます。手作業で刈ったサトウキビのみで製糖しているので、不純物が少なく、いい黒糖ができていると思います。サトウキビは発酵しやすいので、刈り取り後はできるだけ早く搬入し製糖するよう心掛けています。

また、燃料はほとんど薪でまかなっているため、石油系の燃料に比べ熱伝導がやさしいのだそうです。この先どうなっていくかは分からないことも多いですが、昔ながらの製法でいいものを作り続けられたらいいなあと考えています。



手作業で刈り取られた長いさとうきびを機械で圧搾します。

Q2.大変なことや、課題はありますか。

最近は機械で収穫することが多く手作業で刈る方が減少しているので、今後は原料をいかに確保するかが重要な課題です。

また、建物や機械の更新時期に来ており、これからどのように存続させていくのかを、日々考えています。



出来立ての純黒糖。

Q3.今後、挑戦したいことはなんですか。

地元の方や学校帰りに立ち寄ってくれる小学生たちと一緒に、地域を盛り上げる活動ができるといいと思います。

とりあえず、今はあまり畑に注力できていないので、来年の夏こそは雑草取りに注力したいと思います。純黒糖については、まだ企業秘密です。あとでこっそり教えますね。笑



伝統とこだわりの詰まった純黒糖。