



謹賀新春 特大号集!!

垣乃花通信 1月号 第25号

～沖縄の黒糖情報のお知らせ～



発行2014年 1月6日  
(株)黒糖本舗 垣乃花  
お問い合わせ  
本社TEL:877-1135  
うるま工場921-2506

あけましておめでとうございます!!

旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。  
社員一同、皆様にご満足いただけるサービスを心掛ける所存でございます。  
本年も昨年同様、何卒ご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。



昨年より弊社が新しく取り組んできた「自然栽培シリーズ」や「垣乃花ファーム」がさらに進化し、総工に進行中です。  
ファームの最新情報・新商品などなど、今年も垣乃花通信でたっぷりご案内していきますので、お見逃しなく～(^-^)

### 自社ファーム製糖工場「釜・火入れ式」!!

うるま市で原野を購入してサトウキビの自然栽培を始めて3年半、ようやく自社工場が完成し刈り取り製糖を始めました。  
今回は、自然栽培で育てたサトウキビ商品『自然栽培シロップ』の誕生までを特別に解説します(写真付き^^)/



①2011年海の見える高台の原野を購入



②原野を農地への造成工事



③耕運して植え付けの準備



④苗の準備(品種:農林21号)



⑤営業社員全員で植え付け



⑥手作業で害虫駆除(イネヨウトウ)



⑦台風前のサトウキビ総工に生育



⑧2014年12月刈り取り



⑨収穫も営業社員全員で作業



⑩木本祥則氏の機井農氏の耳材風景



⑪刈り取ったキビは束ねて運搬



⑫サトウキビを工場に搬入して搾汁



⑬絞ったサトウキビ汁を釜に移す



⑭新しい釜の火入れ式・点火



⑮新しい釜で煮沸吹き上げ



⑯搾汁後のバガスは畑に戻します



⑰「サトウキビ道の駅」製糖工場全景



⑱自然栽培さとうきびで出来た商品



### ▼▼自然栽培サトウキビ黒糖はこうして生まれました▼▼

「自然栽培」とは化学肥料、有機肥料、農薬、除草剤を使わない農法です。化学物質を一ヶ畑に入らず自然がもともと持っている土壌微生物や草花と共生することで作物が育ち、肥料を使わなくても健康な作物を育てることが可能な農法です。当社は平成23年、7年以上放置されていた耕作放棄地を購入し、平成24年自然栽培によるサトウキビ栽培をスタートしました。途中、度重なる台風の被害や病害虫、ネズミの被害を受けてきましたが、平成26年自然栽培サトウキビを初めて収穫することが出来ました。

### ▼▼垣乃花独自の製糖方法、味・風味の追求▼▼

当社ではサトウキビ栽培をスタート後から収穫までの2年間で「鹿児島阿久根市」「奄美大島」「喜界島」「高知県芸西村」「熊本玉東村」「沖縄県内各地」の民間製糖工場の視察や製糖体験を重ねてきました。各地域には江戸時代から伝承されてきた民間の製糖方法が現在に引き継がれており、その製法を習得しました。その製法とこれまでの自社製品作りの経験・知識を組み合わせ、理想の黒糖作りを追求しています。「黒糖 = 黒い」の常識にとらわれず、白くすっきりとした上品な甘さを追求した黒糖作り。一年間、二年間をかけて丁寧にマクや不純物を取除くことで、透明感のある「えぐみ」のないすっきりとした風味のサトウキビ濃縮シロップを作ることに成功しました。その濃縮シロップを煮詰めてできる黒糖は和三盆糖のような白い上品な甘さの黒糖=仕上がります。

### ▼▼「サトウキビ道の駅」構想▼▼

全国に道の駅は数あれど「サトウキビ」に特化した道の駅は未だありません。私ども垣乃花では植え付け、管理、収穫、搾汁、製糖、加工、販売の6次化産業を目標とし、又、収穫・搾汁等が体験できる「サトウキビ道の駅」の構築を目標としています。「食は農にあり」食の原点の農業。沖縄を代表する基幹作物の「サトウキビ」を自然に最も近い自然栽培で育て、こだわりの製法で製品化し、販売する「サトウキビ道の駅」を、二冲県から発信していきたいと思っております。