

～うきはの“地の利”、“人の利”、“時の利”を伝える～

「うきはブランド通信」

U B C ~ukiha brand communication~

(報道各社への取材の御案内)



平成 30 年 11 月 9 日
福岡県うきは市



昔、盛んだった「さとうきび栽培と黒砂糖製造」を小学生が体験

うきは市の千年小学校^{ちとせ}3年生が、総合的学習の一環で、学校農園で栽培しているサトウキビを収穫し、黒砂糖作りを体験する。

地元の千年さとうきびの会（江藤昇代表）が指導を行い、かつて一帯がサトウキビの産地だった歴史を伝えようと毎年収穫期に実施している。

さとうきびの会は、筑後川沿いの畑でさとうきびを栽培し、地域のイベントなどで地元産「黒砂糖」として販売していて、栄養豊富で人気がある。

サトウキビは温かい地方で栽培されているイメージがあるが、市内でも昭和30年代ごろまで栽培され、黒砂糖を製造し、料理などで使用されていたという。

行事 総合学習「収穫したさとうきびから黒砂糖づくり」

・日時 **11月14日(水)朝9時から(約2時間)** ※雨天延期

・場所 中島畑（うきは市吉井町橘田の恵蘇宿橋上流約600mの筑後川河川敷）

※さとうきびを機械で絞り、絞り汁を鍋で煮ると飴状になる

●問合せ 千年小学校 Tel0943-75-2865



写真左＝収穫した“さとうきび”を機械で絞る工程

写真右＝“さとうきび”の絞り汁を鍋で煮て飴状にする工程 ※写真後方が、“さとうきび”



編集：うきは市総務課広報係 (Tel.0943-75-4980)

※FAX を手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索 うきはブランド通信

2018. 11. 9 発表／小学生が“さとうきびの収穫と黒砂糖の製造体験”