

w006002	[中間区] 黒糖づくり	概要 適用
		<p>【概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ウミガメ保護や里巡りなどに積極的な5人の地域おこしグループ「中間ガジュマル会」は、他集落とも手を組んで黒糖づくりに取り組んでいる。 ・10aの畑で栽培したサトウキビは3月に刈り取られ、湯泊地区の製糖工場で加工される。 ・搾り取られたキビの汁は煮詰められ、平たい型に流し込められて黒糖の姿になる。 ・農業伝統の継承と地域おこしが狙いで、出来上がった黒糖は自家消費される。他は製糖工場の使用料などに充てられる。 <p>【写真】</p>
w006002001) 3月にはサトウキビを刈る		w006002001)3月にはサトウキビを刈る。
		
w006002002 キビ刈 a	w006002003 キビ刈 b	w006002004 キビ束
		
w006002005 湯泊の製糖工場	w006002006 持ち込まれたキビ	w006002007 キビ汁煮詰め a
		<p>w006002002)キビ刈 a。</p> <p>w006002003)キビ刈 b。</p> <p>w006002004)束ねられたサトウキビ。</p> <p>w006002005)湯泊にある製糖工場。</p> <p>w006002006)持ち込まれたサトウキビは機械で絞られる。</p> <p>w006002007)サトウキビの汁を煮詰める a。</p> <p>w006002008)サトウキビの汁を煮詰める b。</p> <p>w006002009)サトウキビの汁を煮詰める c。</p> <p>w006002010)煮詰まったキビ汁(黒糖)を取り出す a。</p> <p>w006002011)煮詰まったキビ汁(黒糖)を取り出す b。</p> <p>w006002012)黒糖仕上げ a。</p> <p>w006002013)黒糖仕上げ b。</p> <p>w006002014)黒糖仕上げ c。</p>



w006002008
キビ汁煮詰め b



w006002009
キビ汁煮詰め c



w006002010
(黒糖)取り出し a



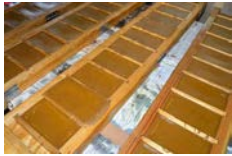
w006002011
(黒糖)取り出し b



w006002012
黒糖仕上げ a



w006002013
黒糖仕上げ b



w006002014
黒糖仕上げ c