

# Story 4

## おうぎ畑で追いかけて

おうぎ(さとうきび)畑の真ん中を、  
仲良く歩く『のまん神』と『きび太郎』。  
その後をこっそり電柱に隠れながらつけていく2体の影。  
「あの2体あやしい...ちっとも私になびかないんだもの」  
謎のジェラシーに火が付く『けさ姫』と、  
ショックを受けた様子の『ベニーちゃん』だった。  
「き、きび太郎様...」おうぎ畑に、激しい夕立の気配...!

おうぎ畑、きれいかえ~

よかひよりなー



# Industry

産業



## さとうきびの島“種子島”

さとうきびは、太平洋ニューギニア周辺が原産地とされ、種子島での栽培は1825年から始まったとされる。黒糖製造の時期は不明だが、島には製塩の伝統的な技術があり、これを応用してさとうきびの搾り汁を煮詰めた黒糖づくりが始まったと考えられている。さとうきびは町の主幹作物の中で最も多く作られており、町内には製糖工場や品種や種苗の研究機関が設置されている。近年はさとうきびの副産物を使ったバイオエタノールなどのクリーンエネルギーの研究もなされている。



焼き芋にすると蜜が出るほど甘さとねっとりとした食感が特徴の安納いも。中種子町では栽培面積約10,750アール、約1,080トンを出荷し、全国のファンに愛されている。



中種子町は鹿児島県内でも随一のブロッコリーの生産地。抗酸化作用や美肌効果の高いビタミンCやミネラルに富んだ良質なブロッコリーが全国に出荷されている。



南国特産のマンゴーは7~8月上旬頃に実りの最盛期を迎える。糖度・香りが高く甘みのたった美味しいマンゴーは、贈答品としても人気。

黒糖伝承館

さとうきびを圧搾した搾り汁から黒糖を作る昔ながらの製糖工程を体験できる施設。営業はさとうきび収穫時期の12月から3月頃限定。要事前予約。(ふれあいの里)

## 黒毛和牛



温暖な気候と豊かな自然の中で育った黒毛和牛は、全国屈指の鹿児島黒牛の一翼を担っている。肉質は柔らかく、無駄な脂肪がなく、プロの料理人も絶賛。美味しさ・安心・安全にこだわって大切に育てられた中種子町の牛は、きめ細やかなやわらかい肉質とバランスのよい霜降りが自慢。

## クルマエビ養殖



黒潮の一年中温暖な気候はクルマエビにとって最高の生育環境。自然環境よりも恵まれた養殖池に黒潮の海水を潤沢に引き込んで、贅沢な国産飼料で大切に育てられる。

## 中種子町農村婦人の家



婦人及び高齢者等を対象に、農産物の加工、創作活動、各種講習会等を通じて生活改善や技術の習得を図りながら、地場産業の開発振興と福祉の向上に役立てるために設置したもの。

## おいしい！たのしい！農林漁業祭

肉や魚・野菜・苗木・各種加工品や特産品などの即売会には、お目当てのブースに長い行列ができる。農業振興貢献者・団体への表彰式典をはじめ、農業功労者の表彰や児童・生徒の作品展示、軽音楽同好会の演奏、中種子火縄銃保存会による演武試射、無料試食、抽選会など、大人から子供まで楽しめるイベントとして定着している。



festival

