



5月10日は

黒糖の日!

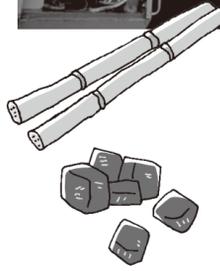


宮古島は黒糖生産最盛期!

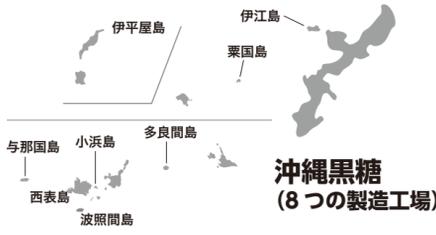
日本の黒糖生産量を誇る「多良間製糖工場」へ取材してきました。(昨年7月の取材内容です)

多良間製糖工場は、日本一の黒糖生産量を誇っています

多良間製糖工場は、日本一の黒糖生産量を誇っており12〜3月の繁忙期には、1日2500トンもの黒糖を生産。毎日10トントラックが50〜60台も行き交い、一日平均250〜270トンのサトウキビを毎日裁いているそう。その原料となるサトウキビは、もちろん全て多良間島産!



来間工場長と。多良間工場は生産を高めるため、改善を何度も行っており黒糖工場のパイロット的存在。自分達の得た技術を他の製糖工場と共有し、黒糖・製糖の発展のために挑戦し続けている。



沖縄黒糖 (8つの製造工場)



多良間工場と農家さんの関係

多良間工場を支えているのが、きび農家さん。多良間だけでも約200戸もの農家さんがいます。(多良間島のキビ農家さんは全てエコファーマー認定を受けています!)

1本のサトウキビからとれる黒糖の原料は「1割程度」。残りは「バガス(工場のボイラーの燃料等で使用)」「ケーキ(肥料)」などで活用され、肥料は地元の農家さんに還元する活動も行っています。キビは捨てるどころがありませんね!



島の駅新聞

2018 5月号 発行・島の駅みやこ

トピックス

- 5月10日は黒糖の日!
- 宮古島のものづくりが今が旬!
- 「のうりゃー?」気になるこの商品!
- マンゴー追っかけ隊!

多良間島の黒糖は島の駅で!



島の駅オリジナルパッケージ(箱入)も好評発売中!

多良間工場の稼働

12〜3月の製糖操業の期間、工場内の温度は40度以上を回るほどの高温! 工場稼働時は24時間生産。2交代制で業務を行います。袋詰めは、ほぼ手作業。40度もするできたて高温の黒糖を、手袋をはめ、大きな袋に詰めます。「手袋をしているけど、すごく熱くて大変なんだよ」それを毎日1000ケースも詰めています。



多良間黒糖の美味しさの秘密

多良間の黒糖は、何と言っても風味が格別で、深いコクも特徴。サトウキビを圧搾(絞り汁を出す工程)の際、糖度を上げる為に水を加えて濃い汁を絞り出すのですが、この水は多良間の海から汲んだ海水を使用。多良間島の綺麗なミネラル豊富な海から出来た海水を使っていることも、黒糖の美味しさの秘密と言えます。

昔からの製法「シーソーヤー(黒糖屋)」と呼ばれる黒糖作りの技を、現在までそのまま引き継いでいるからこそできる味。多良間島の黒糖をぜひご賞味下さい!

「のうりゃー?気になるこの商品!」

美ら恋の予感 (芋ようかん) (1枚) **540円** (税込)

垣花農園

宮古島市推奨品種の紫芋「美ら恋紅」を使用した芋ようかんです。シークワサーを使用し、爽やかな酸味と紫芋特有の香りとうまい甘み特徴。片手でパクッと食べられます。

自然農で育んだ 宮古島からの贈り物

むつうさ茶 (22g) **850円** (税込)

Bands farm(バンドスファーム)

農業や化学肥料などを使用せずに育てたムツウサを天日干しで宮古島の太陽をたっぷり浴びたハーブティー。抗酸化作用があり、ルイボスティーのような深い味わいが特徴です。

トロトロ牛スジカレー (1人前) **480円** (税込)

niconowa しあわせデリ

トロトロ柔らかな牛スジが入ったカレー。スパイシーな中にトマトの爽やかな酸味が、夏の暑さにピッタリ! niconowa しあわせデリのお店は島の駅から近い久貝にあり、店内にはデザートも。気に入ったらぜひ!

鯉の塩辛 (甘辛味・みそ味) (1瓶) **900円** (税込)

隆祥丸漁業

鯉の腹皮を塩辛にした伊良部島のソウルフード。ご飯のお供や酒の肴にも。また炒め物やパスタに使うのもオススメ。宮古島に来たなら1度は食べて頂きたい味です。

次回は「袋かけ」! 島の駅みやこフェイスブックでも更新中!



この時の大きさはパチンコ玉大ほど

取材中、日が高くなるにつれてハウスの中は熱中症になりそうな温度に。高温の中、農家さんは地道な作業を毎日続けています。

*** 摘果の作業 *** マンゴーの実が受粉し、着果すると実が膨らんでいきます。着果した実を見ながら、選定していき、不要な実と枝を省きます。これが「摘果」と呼ばれる作業です。元気なもの、できるだけの位置にあるもの(成長していく際、下の位置に実ると葉に当たったりする為)を選びます。もったいないですが、栄養が分散するのを防ぎ、美味しいマンゴーを収穫するためでもあります。

マンゴー追っかけ隊!

3月29日「摘果の巻」

今年もあと数カ月でマンゴーの季節です。3月のハウスの様子は、一面ピンク色! マンゴーの花が咲き揃い、虫達が受粉してくれるのを待っていました。

宮古島市平良字久貝870-1 Tel:79-5151
営:9:00~19:00
HP <http://www.simanoeki-miyako.com>
Facebook [facebook](#) 島の駅

営業時間のご案内

島の駅みやこ※1	9:00 ~ 19:00
ちょうじ屋(そば)	10:00 ~ 16:00
島のカフェ	10:00 ~ 17:00
おみずやさん島の駅店	9:00 ~ 19:00

※1 Edy、Waan、各種クレジットOK

私達と一緒に楽しくお仕事をしませんか??

沖縄大好き、島はもっと大好きな方、大募集!! 未経験者もOK! まずは気軽にお問い合わせください。

経理事務(パート相談)

- 【仕事内容】 経理業務における事務全般のお仕事です
- 【給与】 151,500円~(試用期間3ヶ月あり)
- 【勤務地】 本社(島の駅みやこ裏手)
- 【時間】 9:00 ~ 17:30(7.5H) / 休日・月8日(シフト制) ※パート相談可
- 【待遇】 社保完備・通勤手当・昇給年1回・賞与年1回、誕生日手当・社内制度の充実



おみずやさん 配達スタッフ(正社員)

- 【仕事内容】 パイウォーターやディスペンサーの配達、メンテナンスなど島内配達
- 【給与】 180,600円~(試用期間3ヶ月あり)
- 【勤務地】 おみずやさん宮古店(警察署斜め向い)
- 【時間】 8:30 ~ 20:30(7.5H) / 休日・月8日(シフト制)
- 【待遇】 社保完備、通勤手当、昇給年1回、賞与年1回、誕生日手当、社内制度の充実

今が旬! 初夏のメロン

「宮古島でメロンが取れるんだあ〜!」
「宮古でメロン作っている人があるんだ。知らなかった。」
25年ほど前からメロンが生産されてきましたが、ほとんど県外出荷が主流で、マンゴーのようにお中元など、島からの贈り物の選択肢にもなかった宮古島メロン。昨年冬場から、島の駅みやこ「メロン部会」がとても元気です!!
美味しいと言う喜びの声が農家にとって何よりも嬉しいのです。その中の一人である久貝美佐子さんをご紹介します。



「25年ほど前は、カボチャみたいなメロンから収穫量No.1の時もあったくらい(笑)」
その後、有望作物として25年ほど前からメロン栽培をスタート。
「その頃は、メロンを地這いで、アンテナ(つる)無しで出荷していたので、カボチャみたいだった(笑)その後、今のようメロンを立てて(立体で)栽培するようになりました。」

「25年ほど前はカボチャみたいなメロンから」



久貝 美佐子さん(上野地区)
座右の銘は「自分に出来る今やるべきことを一生懸命にやること」。ご主人から水管理を習い、自らメロンの成長を見ながら水調整に挑戦中。

宮古島でメロンが取れる!?
地元のフルーツとして、
食べて知ってもらいたい!!
「赤肉メロン」



皆さん、「母の日」は島の駅みやこ「メロン部会」のメロン達を楽しみにして下さいね!

「孫や姪っ子たちが喜んで食べてくれるよ。楽しくても遅くまで遊んでいくよ」と嬉しそうに話します。
「いつも収穫したら、まず最初は、知人、友人、兄弟、親戚から。凄いと喜んでもらえるのが一番嬉しい(笑)。みんなの笑顔作りのためにメロンを作っているのかも。」
今の目標は、「母の日」に向けて、綺麗で、おいしく、求めやすいメロンが提供できたら...と考えています。「間に合うといいけどなあ」と美佐子さん。

「みんなに喜んでもらえるのが嬉しい」
美佐子さんが楽しみにしているのは毎週土曜日5人の子供とその家族・孫も合わせて20名余りが集まる大夕食会。メロンが取れる時期には当然デザートはメロン!!
仕事をやりながらで大変だったけど、それでもご主人である守さんは、納得がいかないと「出荷したくない」と妥協せず、厳しかったそう。
「悪いものを安く出すようなことはしない」と言う考えは今も大事にしています。

宮古島のブランド鶏 がんず〜鶏

元気で健康!



「がんず〜鶏」とは宮古島の方言で「元気・健康」という意味。元気卵でおなじみの、みやこ鶏牧場でそだてている食肉用のブランド鶏です。
がんず〜鶏となる赤鶏の飼育は月に約200羽。通常、若鶏と呼ばれる食肉は生後65日目ですが、がんず〜鶏の場合、生後75〜110日の成鶏で出荷。その分、味わい深い肉質になっていきます。



みやこ鶏牧場 牧場長
狩俣 隆裕さん
宮古島出身。農林高校を経て、農業の専門的な学校へ4年間通い、養鶏と出会う。茨城県で養鶏(主に採卵)に8年携わった後、故郷の宮古島へ。

「がんず〜鶏」とは宮古島の方言で「元気・健康」という意味。元気卵でおなじみの、みやこ鶏牧場でそだてている食肉用のブランド鶏です。
がんず〜鶏となる赤鶏の飼育は月に約200羽。通常、若鶏と呼ばれる食肉は生後65日目ですが、がんず〜鶏の場合、生後75〜110日の成鶏で出荷。その分、味わい深い肉質になっていきます。



EM菌発酵のおから
島の駅で買えます!

宮古島のブランド鶏
がんず〜鶏

BBQにいかが? / 「がんず〜鶏」試食会!
期間 5月3日(木)14:00~15:00
場所 島の駅精肉ショーケース前(野菜売場近く)にて
脂の乗り、旨みが違う! 焼きたてアツアツを ご試食下さい

食べに来て!がんず〜鶏

炭火焼「味鶏(みどり)」さん
がんず〜鶏のモモ、ハツが食べられます
住所: 西里245-1F 西里通りセントラルホテル斜め向い

「ドンコリism」さん
雰囲気のあるお店でゆったりお食事
住所: 下里597-105 下里通り 沖銀斜め向い

ご家庭で
皮目からフラ無し弱火で8分、押さえてつける為の重しがあると◎。裏返して残りの2割を焼く。レモンを搾って食べるとサッパリ!