

# 有機栽培農家が案内する『美味しく・楽しく・学べる』黒糖 & 島バナナスイーツ作り体験 団体向け資料

## ◎ 体験内容

### 黒糖作り体験

Farm to Table！ サトウキビの収穫～圧搾～黒糖の焼き上げまで サトウキビの魅力丸かじり！

- 解説座学： 畑(サトウキビ)～食卓(上白糖)までの一連のプロセスを説明します
- 収穫体験： 鎌を使ってサトウキビの収穫を体験し、茎をかじってみます
- 搾汁体験： 手回しの圧搾機でジュースを搾って、飲んでみます。 糖度も測ります。 シークワーサ果汁を加えて味変も楽しんでみます。
- 黒糖作り体験： 好きなトッピング(ピーナッツ・黒ゴマ・フルーツグラノーラ)を加えてオリジナル黒糖を焼き上げます  
\* 味見を楽しんだ後は、保存パックに入れてお土産として持帰り

連絡先  
 (株)オルタナティブファーム宮古  
 松本  
[info@alternative-farm.com](mailto:info@alternative-farm.com)  
 090-7205-5199

長いと5m以上！

梨みたい！

意外と大変

糖度〇〇！

自分で作るから・・・出来立てうまっ！ 嬉しいお土産



収穫体験

搾汁体験

黒糖作り体験

### バナナスイーツ作り体験

へえ～ ほお～！ ビックリと納得の話題が満載のバナナ体験！

- 畑の見学： 「バナナは草？」 「バナナカーブはどうしてできる？」 など、バナナの栽培～収穫まで様々の紹介します
- スイーツ作り体験： ミキサーを使って簡単にバナナスムージーを作ります



体験動画

バナナは草！？

バナナの花

らせん階段！？

逆上がり！？



◎ 受入人数： 最大 40名 ◎ 時間： 1.5～2時間

## ◎ その他：

- 雨天時対応： 屋内施設に会場を変えてご案内します
- トイレ： 徒歩3分、車で1分の公園トイレをご案内します
- バス駐車場： 待機の場合は上記公園駐車場をご案内します
- アレルゲン対応： 事前確認の上、対応いたします
- 保険： 加入しています

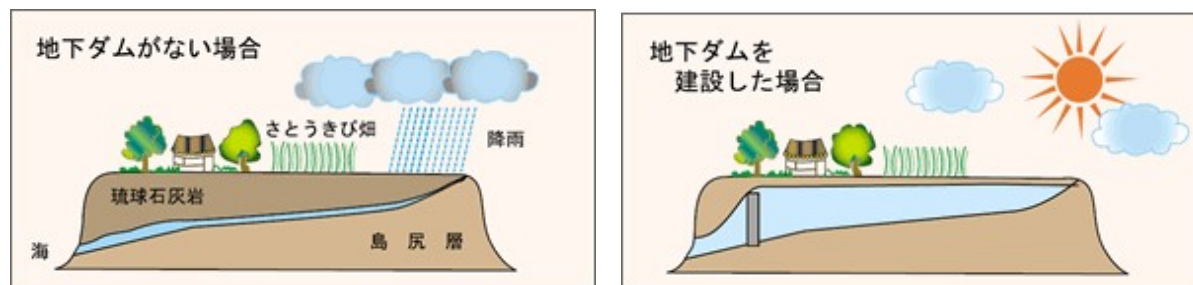
☆ 時間・予算・人数など、ご希望条件に合わせて体験内容をカスタマイズできます。  
 まずは気軽にご相談ください。

- SDGs観点での循環型農業の取組紹介や事前・事後の学習プログラムの設定も可能
- 修学旅行の場合、前年に植付体験したサトウキビを収穫体験する、リレーも可能

# 有機栽培農家が案内する『美味しく・楽しく・学べる』黒糖 & 島バナナスイーツ作り体験 SDGs取組

弊社のSDGs取組は依然として関心が高い項目なので、以下、水質保全の事例で概要説明します。

- ◆ 宮古島は、年間の降雨量が多いにも関わらず、かつては干ばつに悩まされる地域でした。
- ◆ その理由は、珊瑚が隆起してできた平坦な島なので、① 山・川がなくダムに貯水することができないこと、② 降雨の50%は琉球石灰岩(珊瑚の地層)から海に流失し、40%は大気中に蒸散し、表土に保水・活用できるのはわずか10%であること、がありました。
- ◆ そこで、安定した水資源の確保を目的として、地下に貯水させる画期的な「地下ダム」技術を導入しました。
- ◆ スポンジ状に穴が開いている琉球石灰岩層の周囲を、基底部の水を通さない島尻泥岩層と地下にコンクリートを流し込んで作った止水壁で、囲んで地下に貯水槽を作る構造です。



- ◆ しかし、水確保の問題は一気に解決したように見えて、新たな問題をもたらしました。
- ◆ サトウキビ栽培に利用する化学肥料が、土中に溶出して地下水に蓄積され、人体に有害な硝酸体窒素濃度が一時は飲料可能な国際基準を上回る所まで、高まりました。
- ◆ その後、1)化学肥料の適正な施肥技術の研究・啓もう・普及、2)より安全な有機質肥料の開発などの取組がされています。
- ◆ 土作りからこだわりをもって、農薬・化学肥料を使わない栽培を実践する弊社の取組は、命を守る水質保全の観点からもご紹介できます。

