

南日本新聞（令和四年十二月九日）

四年生の製糖作業の話題が紹介されました

## 香り甘く 黒糖作り本格化

出水・下水流小

出水市の下水流小学校4年生31人は5日、学習農園で育てたサトウキビの製糖作業を見学した。搾り汁を釜で煮詰める工程では、かき混ぜる作業も体験し、出来たての黒糖を味わった。

同校は6年前から、地域おこしグループ・ルピナス倶楽部（福留昌三会長）の協力でサトウキビを栽培している。今年は5月10日に植え付け、12月2日に刈り取った。

児童は、阿久根市折口の物産館にある工場を訪問。搾り汁の糖度を確認したり、黒糖を型に入れ



黒糖をかき混ぜる作業を体験する児童 阿久根市折口

て固める様子に見入ったりした。尾籠陽真君は「かき混ぜるのは思ったより力が要って難しかった」と話した。

出来上がった黒糖の一部は、交流がある福島県飯館村の義務教育学校いたて希望の里学園に送る。（山本輝志）

育てたキビで作業体験

