

オーガニックアイランド 喜界島のお砂糖

「オーガニックアイランド喜界島」を
よろしくお願いいたします！

喜界島の**水**と**土**の物語

奄美諸島

喜界島について知ることは、
毎日の食事や子供たちの未来について
考える大きなキッカケになるのです。



喜界島は鹿児島県奄美群島のひとつで周囲約50kmの小さな島です。
隆起サンゴ礁の島で、毎年数ミリずつ隆起しています。サンゴ礁が作り
出したアルカリ土壌、その土で育ったサトウキビは、この味を知ると他の
黒糖が食べられないくらい、誰もが絶賛する味です。ミネラルが豊富
なため、精製糖の代わりにお使いいただくこともお勧めです。



「**地下ダム**」の
水を守るため
農薬は使わない

だから農産物から
農薬は検出されない

雨の少ない喜界島では、いのちの次に
「**水**」が大切です。島の人々は雨水を貯
めるため、「**地下ダム**」を作りました。
飲み水にも作物を育てる水にもなる地下
ダムの水を、農薬などで汚さないよう、
島民たちは試行錯誤しています。



喜界島粗糖 500g

粗糖は全国で製菓製パンや各料理にお使い
いただいております。「切れのある味」と
評判です。島民はこの美味しさを
「**味醂要らず**」と呼んでいます。



だから農産物から農薬は検出されないのですね



喜界島一面に広がるサトウキビ畑



NPO オーガニックアイランド 喜界島