

南勢志摩さとうきび振興企業組合について



志摩市は三重県の東南部に位置し、市全域が伊勢志摩国立公園に含まれるリアス式海岸で有名な、大小の島々が点在する自然豊かな地域です。

近年、志摩地方も耕作放棄地が問題になっており、その解決に繋がる試みとして、海岸に打ち上げられる海藻を有機肥料として活用し、農薬や化学肥料に頼らない安心・安全な農作物を育てようという取り組みが行われています。

志摩のさとうきび栽培は、その昔、まだ甘いものが手に入りにくかった時代、少しでも子供たちを笑顔にしたい親心から、農作業の合間に自家用として栽培されたのが始まりとされています。

志摩地方は温帯地方に分類され、熱帯・亜熱帯地方で栽培されるさとうきびの生産にも適しているのではと本格的な栽培に着手し、2017年7月、さとうきび栽培に携わる農家・企業が集まり、南勢志摩さとうきび振興企業組合が発足しました。

これからも、伊勢志摩産のさとうきびが新たな地域資源として活用されるように、活動してまいります。

南勢志摩さとうきび振興企業組合

組合設立／2017年7月 組合員数／10名(2020年12月現在) 理事長／西村 昌人
所在地／〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明1499-9
TEL・FAX／0599 (52) 0080 E-Mail／shimasatoukibi@gmail.com
URL／<http://mie-satoukibi.com/>

伊勢志摩のさとうきび 復活ものがたり



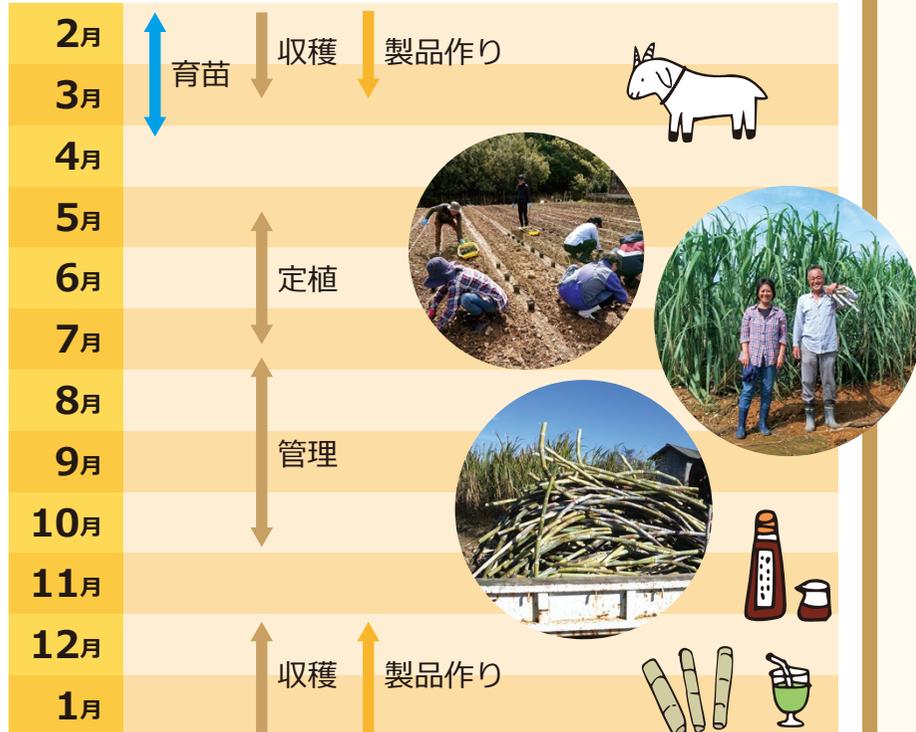
温暖で自然豊かな伊勢志摩の地ですくすくと育つさとうきび畑

地元の海藻とさとうきびのバガスを栄養に
化学肥料や農薬に頼らない栽培をしています

『味わいの地』でメロンくらい甘い
搾りたてのさとうきびジュースを飲んでみませんか？

南勢志摩さとうきび振興企業組合

さとうきびの1年



さとうきびのふるさとマップ



さとうきび収穫体験農園『味わいの地』

搾りたてのさとうきびジュースは、メロンくらい甘いことを知っていますか？

伊勢志摩の自然農法で栽培されたさとうきびの自然の甘みを、多くの皆さんに味わっていただきたいと、さとうきび収穫体験農園『味わいの地』を始めました。ご家族連れはもちろん、農業に興味のある方も大歓迎です。さとうきびの収穫から、生ジュース作り、そして魅惑の水あめ作りまで、ご体験ください。



伊勢志摩 味わいの地 志摩さとうきび体験

場所 志摩市阿児町神明952-4

持物 軍手、動きやすい服装

お申込 <https://forms.gle/UU2PUA7rQNjAy3hZZ8>

お問合せ先: 0599 (52) 0080



体験A

所要時間2時間

さとうきび収穫体験

11月～翌年2月頃、5月～9月(成長状況による)
 午前の部: 午前10時～ 午後の部: 午後1時～

搾りたて!メロンくらい甘い!
 さとうきびジュース付

- ◎さとうきびのお話
- ◎収穫体験
- ◎生ジュース搾り体験
- ◎さとうきび生ジュース試飲



体験B

所要時間1時間

さとうきび水あめ作り体験

11月～翌年2月頃、5月～9月(成長状況による)

さとうきびジュースを煮詰めて
 水あめを作り、味見していただけます。

体験C

所要時間1時間

さとうきび植え付け体験

4月～5月中旬

ファミリーからさとうきび栽培に興味をお持ちの本格派
 まで、さとうきびの植え付けを体験していただけます。



※土・日・祝日に実施。団体の場合は別途応相談とさせていただきます。

※お申込み、お問合せは上記のフォームからお願いします。