

種子島の歴史・文化・自然について。

テーマ：(種子島の食べ物)

写真やイラスト及びその説明 / 場所(地図上に書き込み、説明を書く)

※ 注意…単なる引き写しではなく、オリジナリティーを追究し、面白い内容を目指すこと。

<黒糖>

種子島でサトウキビ栽培が始まったのは江戸後期(1825年)からと伝えられている。昔は300軒以上あった黒糖小屋だが、現存しているのは「沖ヶ浜田集落のニヶ所のみ」だそうだ。

◎ 伝統製法「三段登窯製法」

① サトウキビの汁を搾る

② 三つの釜で、サトウキビを段階的に煮詰める
職人の手作業で炊き上げる瞬間を見極め、三段階の釜へ移していく。

③ 煮詰めたものを鍋に移し、たっぷり空気を含ませながら混ぜる。

④ 形成して冷やし固める

★ ②の工程は美味しさを決める大事なポイント！
特に一番釜を担当できるのは数名のみ。

(黒糖にはビタミンやミネラルなどが豊富に含まれているため、ダイエット効果、美肌効果、お肌の改善など、体にうれしい健康効果が期待できる。)



<安納芋>

種子島の安納芋文化の始まりは、第二次世界大戦後まもなく、セルゲイという地域から1人の兵隊が持ち帰った一つの芋が始まりとされている。この芋がとて甘く美味しか、たため、島内で栽培され始め、今では全国的に大人気となった。



● 沖ヶ浜田黒糖小屋<沖ヶ浜田>



現存している二つの黒糖小屋はこの場所に二つともとろ、ている。100年も前から続く三段登窯製法で、ミネラルたっぷりの黒糖が作られている。

● 安納芋発祥の地<安納>



海に囲まれた種子島は、潮風が運ぶ天然のミネラル成分が台地に浸み込み、火山灰土によって水はけが良い種子島の土壌と組み合わせることで、糖分豊富なおいしい芋ができる。



※ 参考文献/出典(著者名、書名、出版社名、出版年)、HP(サイト名、URL)

- (例)・井元正流『種子島』(春苑堂出版、平成11(1999)年)
- ・西之表市役所HP (<http://www.city.nishinoomote.lg.jp/admin/index.html>)
- ・LIVINGかごしま(<http://mrs.living.jp/reporter>)
- ・安納いもブランド推進本部(<http://annouimo-brand.com>)

評価

A: オリジナルな見解が盛り込まれている。 B: 一通り書けている。 C: 不十分な分量・内容。