



	11月				12月			
	最高気温	最低気温	平均気温	雨量(mm)	最高気温	最低気温	平均気温	雨量(mm)
本年	25.3	21.0	23.0	139.5	19.8	14.3	17.2	27.0
平年	24.6	18.7	21.6	102.1	20.6	15.0	17.8	111.5
平年との差	+0.7	+2.3	+1.4	+37.4	-0.8	-0.7	-0.6	-84.5

年頭のご挨拶

新年あけましておめでとうございます。



前期は操業開始時の工場工程トラブル、輸送事故と車輛故障、製品出荷遅延による操業停止など、生産者の皆さまには大変ご迷惑をお掛け致しました。今期は大きな工程トラブルもなく順調な操業となっていますが、糖蜜輸送船の緊急ドッグ入りにより2隻運航が1隻運航となっている為、鹿児島・沖縄すべての工場でタンク満量による操業停止を検討している状況です。弊社に於いても操業停止の可能性も高まっております。その際は7日前にお知らせする手順となっております。誠に申し訳ございませんが、その際にはご理解とご協力の程よろしくお願いいたします。また、輸送交渉に於いて操業開始が1日遅れましたこと、この場をお借りしてお詫び申し上げます。

2024/2025年度の操業を12月18日より開始いたしました。

収穫面積1,368ha、生産量は台風被害による単収低下で65,000トンを見込んでいます。

品質につきましては、1月12日現在、平均買入糖度14.78度で昨年同時期より0.9度下がっております。寒も入り出穂圃場も多く見られますので、今後の糖度上昇を期待するところです。また、新鮮原料搬入にもご協力頂いており、工場での品質も昨年を上回る結果が出ております。今後も新鮮原料搬入をお願いいたします。

今期のトラッシュ状況ですが、根株が例年と比べ物にならないくらい搬入されています。台風の影響で倒伏による株上りが原因と考えています。現状で放置すると来期の株出単収の低下に繋がります。2年連続の7万5千トン割れは避けなければいけません。是非とも補植及び春植えへの植替えをお願いいたします。また、天候不良により秋植えを断念した生産者の方も多くいると聞きます。こちらでも来期生産量増加に繋がる春植えをお願いいたします。

島の人口・生産者の減少は止められません。サトウキビを守る為に単収向上、農地集約・集積による効率化等、島人による「自助」「共助」「公助」を集結し未来に繋げていきましょう。

年始から厳しい文章となりましたが、現状を知り年始に志を立てる事も大事だと思います。

皆さまの健康と安全をお祈りし、新年の御挨拶とさせていただきます。

今年もよろしく願いたします。



生和糖業株式会社
取締役工場長 山倉 正和



第66期製糖期始まりました！

12月16日(月) 第66期製糖開始！

12月18日(水) 生和糖業(株)構内にて、関係機関の方々が参列するなか、今期さとうきび搬入の出発式を催すことができました。



今期の操業計画

きび処理見込	66,000 t
搬入圧搾開始	12月18日
搬入終了予定	4月4日
操業終了予定	4月6日
洗缶日予定	2月9日 10日
春植推進デー	2月11日 15日

洗缶・春植推進デーは天候等により変更する場合もあり
それに伴い操業日程も変更があります。

**重要な
お知らせ
があります!**

原料茎と一緒にたくさんの
根株が搬入されています!!!



12月18日から搬入を開始して1月末までに **約10万5千もの根株** が搬入されています。

昨年の台風被害やその後の長雨等の影響で株上りし、ハーベスタ刈取時に起こった根の引き抜きによるものと推測されます。

このままの状態ですと欠株で単収低下は免れません。補植をし、単収向上を図りましょう!

これじゃ単収が...



**単収向上を目指し!
補植をしよう!**

一部のきび生産農家では梢頭部苗を用いて補植されています。

出荷きびの梢頭部を利用すれば生産量が確保され、トラッシュの軽減にも繋がり、一石二鳥ではないでしょうか!?

梢頭部苗を有効活用してみでは!!!



補植器で欠株の場所に穴をあける



梢頭部



茎部



穴に挿した後に軽く土を押さえる

春植 しよう!

「昨年

は気象の影響で夏植・秋植が思うように出来なかったのではないのでしょうか?

そこで

来期の生産量確保の為に**春植**をしましょう。

ご協力お願い
いたします



私が毎朝食べている「おにぎり」の豆知識。名称は古事記にある「握飯（にぎりい）」という言葉が起源とのこと。

鎌倉時代には梅干入りのおにぎりが武士に配られ、梅干が全国に広まるきっかけになったらしい。

現在では日本のコンビニが海外進出したことで「RiceBall（ライスボール）」が「Onigiri（オニギリ）」として認知されている。

コンビニではいろんな「おにぎり」が売られているが、やはり喜界島ならではの「ランチョンミート+玉子+海苔巻き」に勝てる「おにぎり」はない。昔の伐採は手刈が多く、家族みんなで畑で昼食を済ませることが多かった。

そんな思い出に浸っていると、久しぶりに「おにぎり」を持って畑に行きたくなった...

