

広報

なんせい

第41号

発行 南西糖業株式会社 編集 総務部

〒891-7621

鹿児島県大島郡天城町兼久高約2337

Tel 0997(85)3125 Fax 0997(85)3129

たいせつな人に
「ありがとう」

© 2019 南西糖業

新年のご挨拶

代表取締役社長
神崎 俊

新年あけましておめでとうございます。

皆様におかれましては
健康かな新年をお迎えの
こととお慶び申しあげま
す。

昨年の十二月十日から
さとうきびの搬入が始ま
りました。今期は予定通
りスムーズな製糖開始が
できましたこと、関係各
位のご支援とご協力の賜
物と存じ、まずは厚くお
礼申しあげます。

今期のさとうきびは、
梅雨時期の干ばつやその
後の虫害等がありました
ものの、台風襲来がなかつ
たこともあって順調な生
育状況でありました。

収穫面積は前期とほぼ

同じ3,164ha、生産
量は全体で18万2,5
00トン、うち弊社搬入
予定量は前期より約1万
トン多い18万トン強を
予定しております。

18万トンを上回る搬
入量は令和二／三年期以
来五年ぶりとなります。
18万トンが弊社2工場
の大雑把な損益ラインで
ありますので、大変に有
難く存じますとともに、
なによりも農家の皆様、
また行政・JAはじめ関
係機関・団体各位のご努
力に感謝申しあげる次第
です。

年年歳歳、人口減少と
少子高齢化が進んでまい
ります。徳之島の周辺を
見回してみしても、我々
に関わるころの農機具
メーカー、機械メーカー、
海上輸送業者などなど、
人手の確保に苦しんでお
られる現実がございます。
弊社も例外ではございま

せん。

弊社といたしましては、
スマート農業推進による
農作業の省力化など生産
力の拡大と、単収向上へ
の取り組みとを続けると
ともに、工場のーT化、
省力化もこれまで以上に
スピードを上げて取り組
み、効率化・ローコスト
化を目指してまいります。

弊社はさとうきびが徳
之島の経済・社会生活の
向上に資するものである
と確信しており、さとう
きび産業の一員としてそ
れに貢献すべく安定操業
に向け一層尽力してまい

る所存であります。
皆様の多大なるご支援
を伏してお願ひ申しあげ
る次第です。

製糖終了は三月二十九
日を予定しておりますが、
生産量は若干増加しそ
うにも感じておりますので、
少し伸びるかもしれません。
ん。長丁場になりますが、
安定操業・安全操業を心
掛けてまいります。皆様
のご協力を何卒お願い申
しあげます。

最後になりますが、皆
様の本年のご多幸を心よ
りお祈り申しあげ年頭の
ご挨拶いたします。

今期の製糖計画

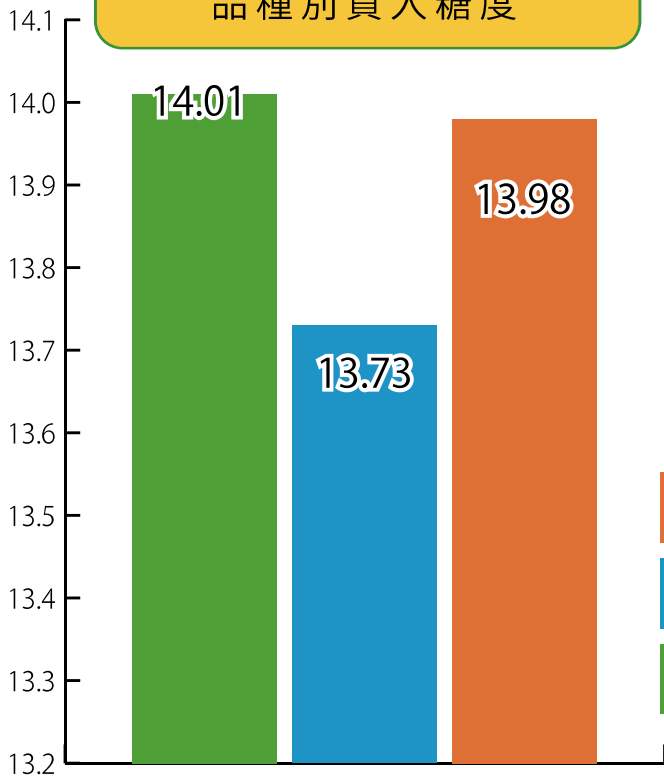
圧搾見込量	18万トン
製糖開始日	令和7年12月10日(水)
年内搬入終了日	令和7年12月26日(金)
年明け搬入開始日	令和8年1月7日(水)
春植推進日 (予定)	① 令和8年2月3日(火) ～2月8日(日) ② 令和8年3月4日(水) ～3月8日(日) なお、春植推進期間は工場への 原料搬入はできません
搬入終了予定日	令和8年3月29日(日)

操業状況により洗缶日を設定する場合があります

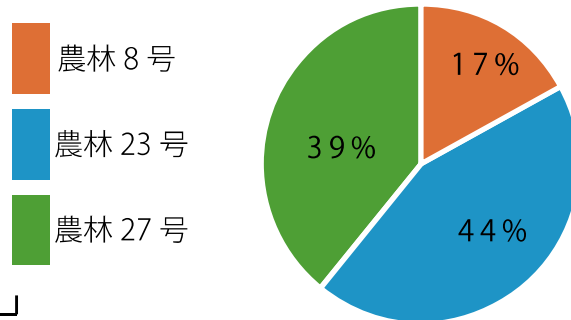
さとうきびの品種別搬入実績

令和六／七年期に工場に搬入されたさとうきびは、三町合計のうち、農林 8 号が 22,862 トン (17%)、農林 23 号が 58,641 トン (44%)、農林 27 号が 50,928 トン (39%) という搬入比率となりました。糖度を品種別で評価したところ、もつとも糖度が高い品種は、農林 27 号、次いで僅差で農林 8 号、最も低い品種は農林 23 号となりました。

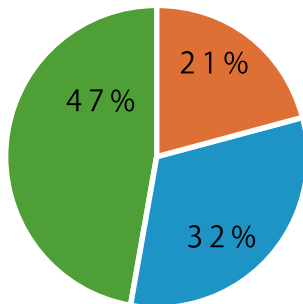
品種別買入糖度



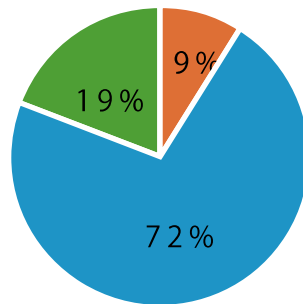
三町合計の品種別搬入量



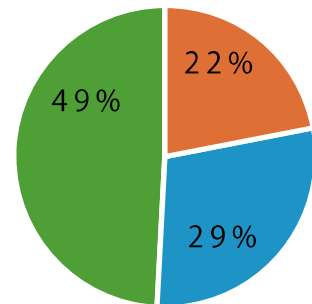
天城町



伊仙町



徳之島町



伊仙工場では、令和 7 年 4 月から国の助成制度「令和 6 年度 新基本計画 実装・農業構造転換支援事業」を活用したジュースヒーター（糖汁加熱器）3 基の更新工事に着手し、専門機関による性能検査等を経て本格運用しています。

さとうきびは、圧搾機で搾って糖汁（ジュース）となり、いくつかの工程を経て砂糖が作られますが、搾りたての糖汁には、ワックス分や細かな不純物、搾りかすなどが含まれており、そのままでは良質な砂糖を製造することはできません。そのため、糖汁を加熱し、不純物を固めて沈め、取り除く工程（清浄工程）が必要となります。

今回、更新したジュースヒーターは清浄工程の最初を担う大切な設備で糖汁を約 105 度まで加熱することで、不純物の

ジュースヒーター更新



凝集・沈降効果の向上と細菌類の増殖を抑える役割を持っています。また加熱にはバガスを燃料としたボイラーの蒸気を利用するので環境に優しい設備でもあります。

弊社では、今後も継続して安定操業につながる機器更新・技術導入に取り組み、農家及び関係者の皆様が安心して生産・出荷できる体制づくりに、努めてまいります。



頑張る女性の皆さん

弊社では、今製糖期に 2 工場で 20 名の女性臨時従業員との協力をいただいで操業しております。

(製糖臨時従業員は男女合わせて 102 名です。)

今回は、その中で機械操作する女性と製造工程の分析業務を担う女性をご紹介します。

品質取引室

永治さんは、勤続 18 年で、8 年前から女性初のサンプラー（油圧ショベル）操作者として、トラッシュ測定業務と一日に 2 時間、4 時間のサンプラー操作を行っています。



サンプラー操作はさと

うきびの買入糖度とトラッシュ率を測定するため、トラックからさとうきび試料を選別する品質取引に係わる大事な作業で『緊張感と責任感が伴いますが、その分、充実感がある』と笑顔で話されていました。



『一人作業のサンプラー操作とチームで和気あいあいと行うトラッシュ測定作業が気持ちの切り替えにもなる』とも話されていました。

圧搾職場

柚木さんは、勤続 2 年で、今年から弊社初の女性ヤードクレーン運転手として奮闘しています。

仕事の内容はクレーン操作を 2 時間、機械の点検や

清掃作業などを 2 時間、交互に行っています。



『ヤード（さとうきびの集積場）内のさとうきびをバケットで掴み、工場内に投入する作業、山積みしていく作業などのクレーン操作は難しく、まだまだ思う様には出来ませんが、先輩方の教えが丁寧で優しいので楽しく頑張れています。また、作業中は荷下ろしのトラックに迷惑をかけないよう、安全かつスピーディーな作業を心掛けています』と話されていました。

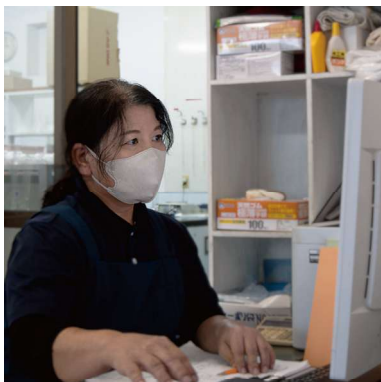


分析職場

『もともと車の運転や機械の仕組みを考えたりすることが好きなので、この仕事は自分に適していると思う』とも話されていました。

村上さんは、勤続 27 年で、その間は一貫して分析業務に従事しています。

分析業務は、製造工程中の各種糖汁（ジュース）や糖蜜、砂糖に加えてバガスやさとうきび中の繊維成分など工程内のあらゆる分析を行い、その分析結果をまとめて、各職場に発信しています。



『分析項目は多いですが、工程分析はよい砂糖を作るために欠かせない仕事で、

分析作業を通じて、12 月から 4 月にかけてさとうきびの登熟（糖分の増加）がどんどん進んでいく様子やヤード内にさとうきびが長時間、滞留することによる品質劣化などが数値としてよく分かります。また、長年さとうきびの分析をしているので、製糖序盤でその年の砂糖の出来が大方予想できるようになりました』と話されていました。



3 名の皆さんから

製糖工場の仕事は、女性でも出来るんだろうかと思われがちですが、思いのほか楽しく作業しています。ほかではなかなか経験出来ない仕事です。

女性のみなさん、私たちと一緒に働きませんか？

令和2年 3名

3名