



収穫をまつばかりのさとうきび・・・
・その穂



まずはさとうきびをしぼります



きびを搾り機いれる作業





さとうきびを搾る機械へ挿入





釜から出来上がった黒糖と取り出す





きび汁を釜ひに移し変える作業



沸騰したきびの汁を釜へ



さとうきびがの香りが充満する工場内

香ばしい香りが充満する工場内





アツアツ・・・しかし食べると出来立ての香りが・・・



工場内を見学する人も





アツアツの黒糖



出来上がった黒糖