

暖かな春の日ざしが何よりうれしい季節になりました (^\_^)

新年度が始まりました新しい気持ちでスタートされるかと思えます！今回のきらり通信は3月上旬に実施したセミナーと住吉で栽培されている島バナナをご紹介します。



## ■ 食品衛生と保存方法のセミナー実施！！

3月2日、種子島特産品開発センターきらりにおいて『食品衛生と保存方法のセミナー』を開催しました。講師として山下政統先生をお招きし、食品の衛生管理と商品を作るにあたって大事な調理器具などの洗浄殺菌、食品の保存方法などを教えて頂きました。きらりでは、加工品の目安となる一般生菌の簡易検査を行っています。是非ご利用下さい。また、ご要望等に応じて皆様のお役に立てるセミナーをこれからも行っていければと思っています。是非、ご参加ください☆



(山下政統先生によるセミナー)

## ■ 島バナナづくりの名人！！

バナナの生産地は熱帯、亜熱帯に分布し赤道をはさんで南緯 30°から北緯 30°の間で栽培され、バナナベルト地帯と呼ばれています。このため種子島は露地栽培の北限地域となっています。今回紹介する羽島さんは、市の活性化・PRの為、種子島にUターン後8年ほど前から、在来種を含め4種類の島バナナを作っているそうです。その数50アールで約1000本！4月から花が咲き、9月～12月にかけてバナナがいちばん実ります。バナナは、手をかけた分こたえてくれるのでたくさん実った時が最高に幸せだそうです。

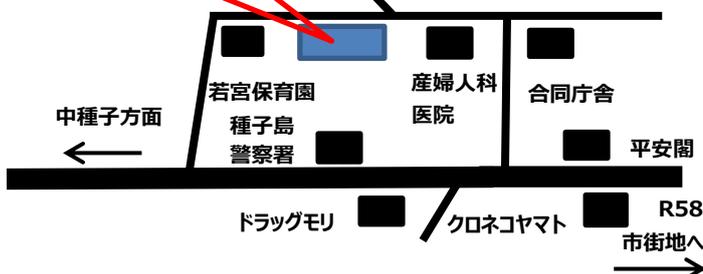


左写真のバナナ  
・重さ 25kg～30kg  
・本数 170本～180本

～お知らせ～

種子島特産品開発センターきらりは、個人やグループなどなたでもご利用できます。お気軽にお問合せください。また、きらりの情報、検査・旬の食材・農作物の成長記録などをFACEBOOKで情報発信していますので、ぜひご覧ください。よろしくお祈いします。

種子島特産品開発  
センター きらり



問合せ先：西之表市西之表 16314-12  
☎0997-22-2009(又は 経済観光課 22-1111)  
Mail:tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp  
種子島特産品開発センターきらり 担当 川崎

