

【会員紹介】

山口純平さん

皆様、こんにちは。初めまして。
鹿児島県の離島「種子島」を拠点に活動している
山口純平（ペイ）と申します。



京都府出身、2017年に種子島へ移住。
ドローン空撮やネット関連の仕事を行いながら、
2024年11月からはサトウキビの有機栽培～伝統の黒糖づくりの
実際の現場へ参加し、自然のありがたさ、畑から食卓まで「安心の食」を
お届けできるよう、仲間たちと頑張っています。

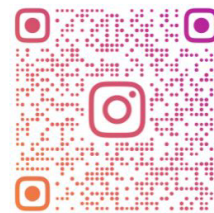
「大好きな種子島、先輩方へ恩返しをしたい」
それが、私の活動のエネルギーです。いつも応援してくださる方々、
友人や先輩方を笑顔にしたい！という想いのもと、日々、畑へ、海へ、
山へ、空へ、活動の場を広げています！

この度は、NPO法人あったかキャッチボール会員の皆様に
ご挨拶をさせていただける機会をいただきましたこと、大変嬉しく思いま
す。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。また機会がございましたら
是非、種子島へ遊びにいらしてください。

山口 純平（ペイ）
1992年京都府生まれ / 種子島在住
Social Design Works代表。
種子島黒糖「ゆめのたね」プロジェクト 事務局
種子島沖ヶ浜田黒糖生産協同組合 事務局
（一社）ヤクタネゴヨウ保全の会 事務局
その他各種団体の総合事務局。

専門分野はデジタルコンテンツ制作
（撮影、ドローン空撮、動画制作、HP制作など）

関心分野は「教育」「ソーシャルデザイン」。



ドローン空撮インスタ



黒糖「ゆめのたね」プロジェクト
Facebook応援ページ

私たちが愛情を込めて作る、種子島の黒糖「ゆめのたね」をご紹介します♪



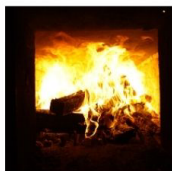
種子島の太陽とふかふかの土で育った有機栽培サトウキビ

黒糖「ゆめのたね」は沖縄諸島で作られるものと比較して、糖度が低いサトウキビ「黒海道（くろかいどう）」を使用しております。2022年に有機JAS認証を受けたサトウキビは、黒糖に仕上がっていく段階でミネラルとのバランスが調整され、「コク」「深み」「程よい甘さ」の絶妙な味となります。また、機械で収穫すると、虫喰いや折れキビが混ざる可能性があり、雑味が混じって不味くなるため、美味しい「完熟した茎部分」のみを手間暇かけて一つ一つ丁寧に手作業で収穫しております。



国の重要無形民俗文化財に指定された「三段登窯」のぼりがま 伝統製法

以前は台湾など南西諸島にあった「三段登窯舟形狭平窯連続製法」ですが、今現存するのは種子島島内の「沖ヶ浜田集落内2ヶ所のみ」と言われています。精密に設計された登窯（のぼりがま）で、釜を温めるための燃料は「薪だけ」。ガスや石油を一切使用しません。燃えている薪そのものの火力と、薪が燃えた後の燻（オキ）による遠赤外線効果によって、サトウキビの搾汁液の温度を調整します。水分が加熱で蒸発し、水分量が下がると液温が急上昇するため、職人の五感で125℃以内にコントロール。この絶妙な感覚によって「フレーバー」「カラメル色」「コクと旨味」がある黒糖が誕生します。



ご予約受付中 詳しくは最下部をご覧ください

種子島の黒糖「ゆめのたね」200g
筒入り ¥2,800 袋入り ¥2,500
筒+袋セット ¥5,300 (税込・送料別)



種子島黒糖「ゆめのたね」プロジェクト
代表 矢吹 淳
E-mail: kokutou.yumenotane@gmail.com



WEBサイト



youtube



公式LINE

数量限定・受注生産にて予約販売を行っております。
ご予約をご希望の方「メール」または「公式LINE」からご連絡ください。
Email: kokutou.yumenotane@gmail.com 山口 純平まで