

さとうきびから砂糖ができるまで



◀さとうきび畑（沖縄県）

▼さとうきび
イネ科の植物で、茎が砂糖になります。



さとうきびはどんな植物？

熱帯・亜熱帯の地域（ブラジル、インド、タイなど）で栽培されている農作物で、砂糖の原料です。日本では沖縄県、鹿児島県の南西諸島で栽培されています。

栽培方法は、サトウキビの茎を切断したものを植えて新芽を育てる方法と、サトウキビを収穫したあとに残る根株から新芽を育てる方法があります。成長すると、茎の太さは3～5cmに、背丈は2～3mになります。

どうやって砂糖になるの？

植物は太陽光、空気中の二酸化炭素、地中の水分から炭水化物を作ります。いもや米は炭水化物を「でんぷん」としてたくわえますが、さとうきびは茎の部分に「砂糖」としてたくわえます。これを取り出したものが、私たちが料理やお菓子に使っている砂糖です。

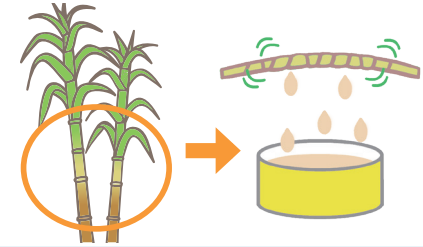
砂糖はてんさいからも作られます

北海道で栽培されているてんさい（砂糖大根、ビート）も砂糖の原料です。てんさいは根の部分に砂糖をたくわえるので、細かく切った根から糖分を取り出します。



砂糖ができるまで

1 さとうきびの茎を小さく切り、汁をしぼります。



2 しぼり汁を加熱して不純物を沈殿させ、うわすみ液を煮つめます。



3 うわすみ液から結晶を取り出します（原料糖といいます）。



原料糖

ここまでを、さとうきびの産地の近くにある工場で行います



原料糖を、消費地に近い工場へ運びます

4 原料糖を洗って不純物を取りのぞき、さらに沈殿ろ過を行って不純物を取りのぞきます。



5 糖液を煮つめ、砂糖の結晶を作ります。



6 えんしんぶんりき遠心分離機で砂糖の結晶を取り出して完成です。

