

てんさいから砂糖ができるまで



◀てんさい畑(北海道)

▼てんさい
 ビート、砂糖大根ともよばれます。
 大根やかぶに似ていますが、ほうれんそうと同じヒユ科の植物です。



てんさいはどんな植物?

てんさいは温帯のすずしい地域(フランス、ドイツなど)で栽培されている農作物です。日本では北海道で栽培されています。主な産地は、オホーツク地方、十勝地方です。

てんさいは砂糖の原料で、根の部分が砂糖になります。栽培方法は、春に種をまくか、苗を育てて植え、秋に収穫します。成長すると、重さは600～1200gになります。

てんさいを漢字で表すと「甜菜」。「甜」は「舌」に「甘」と書きます。

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、てんさいは根の部分に「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。

砂糖はさとうきびからも作られます

主に沖縄県で栽培されているさとうきびも砂糖の原料です。さとうきびは茎の部分に砂糖をたくわえるので、茎のしぼり汁から砂糖を作ります。



砂糖ができるまで

1 てんさいを小さく切り、温水にひたして糖分を取り出します。

2 不純物を沈殿させ、ろ過して取りのぞきます。

3 糖液を煮つめ、砂糖の結晶を作ります。

4 遠心分離機で砂糖の結晶を取り出して完成です。

すべての工程を、てんさいの産地の近くにある工場で行います