

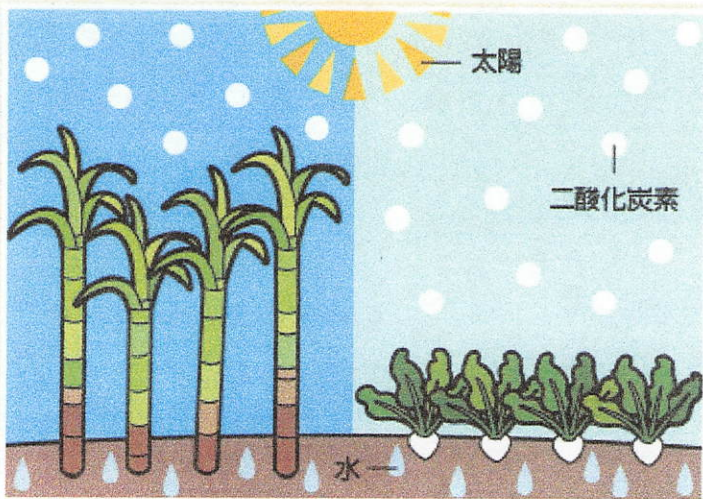
さとうって何からできているの？（三井製糖のホームページより）

お砂糖の原料は、「さとうきび」と「てん菜」、この2つがお砂糖の原料になる2大植物です。
てん菜は、「ビート」とも言う、丸くてずんぐりした、ダイコンとかカブみたいな植物です。
てん菜は太い根っこの部分に、たっぷり甘みを貯えることができ、形はダイコンに似てるけど、
実はホウレンソウの仲間です。



植物は、水と二酸化炭素を原料に、太陽エネルギーを使って光合成をします。

その**光合成でつくられるのが、成長のためのエネルギーとなる「糖質」**です。



でも、果物やほかの野菜でも甘いものってたくさんあるのに、どうしてこの二つが、とりわけお砂糖の原料になるのだろう？

実は、お砂糖の成分のほとんどは「**蔗（ショ）糖**」という糖質です。
そしててん菜やさとうきびは、**光合成でできる糖質を「蔗（ショ）糖」として貯えられるのです！**

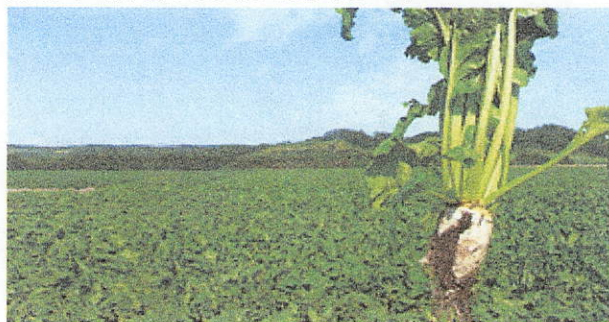
だから、お砂糖に加工するのにとっても便利なのです。

サトウキビ（別名；甘シヨ）



温暖な地域で栽培される、イネ科の多年生植物。
夏の強い日差しによって活発な光合成をし、ショ糖をつくる。糖分を含む茎は、高さ 3～6m、直径 2.5～5 センチにもなる。

テンサイ（別名：サトウダイコン、ビート）



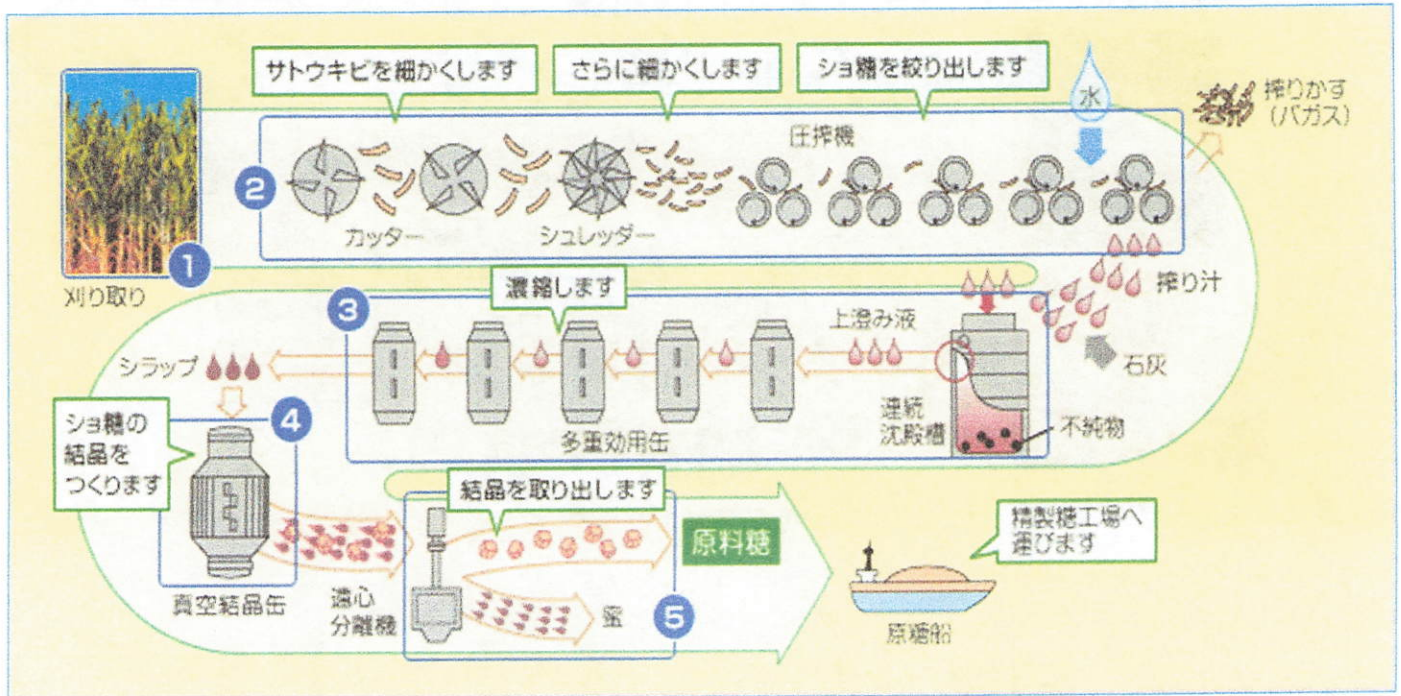
温帯の冷涼な地域に育つ植物で、ホウレンソウと同じアカザ科に属する。根の部分に糖分を貯え、直径 10～15 センチ、長さ約 30 センチの紡錘形で重さは 500g～1kg ほど。

日本国内では、てん菜は主に**北海道**で作られている。ジャガイモや、秋まき小麦の輪作作物（※1）として植えられる。
さとうきびは、**沖縄**や種子島、奄美大島などの、鹿児島県南西諸島も大きな産地である。

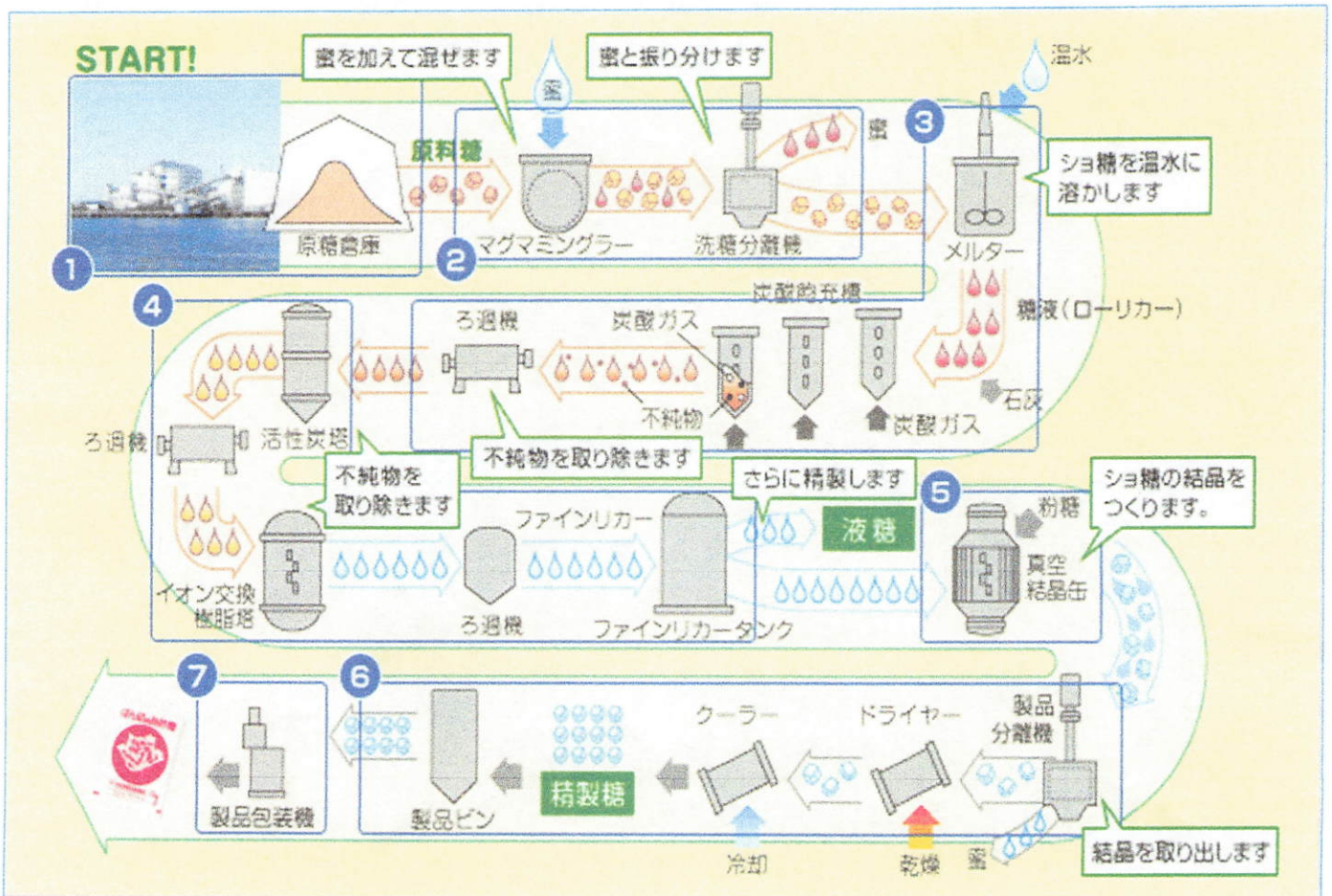
（※1）一種類の作物のみを作り続けると畑が痩せてしまうため、同じ畑に複数の作物を交替で植えることを「輪作」という

お砂糖ができるまで

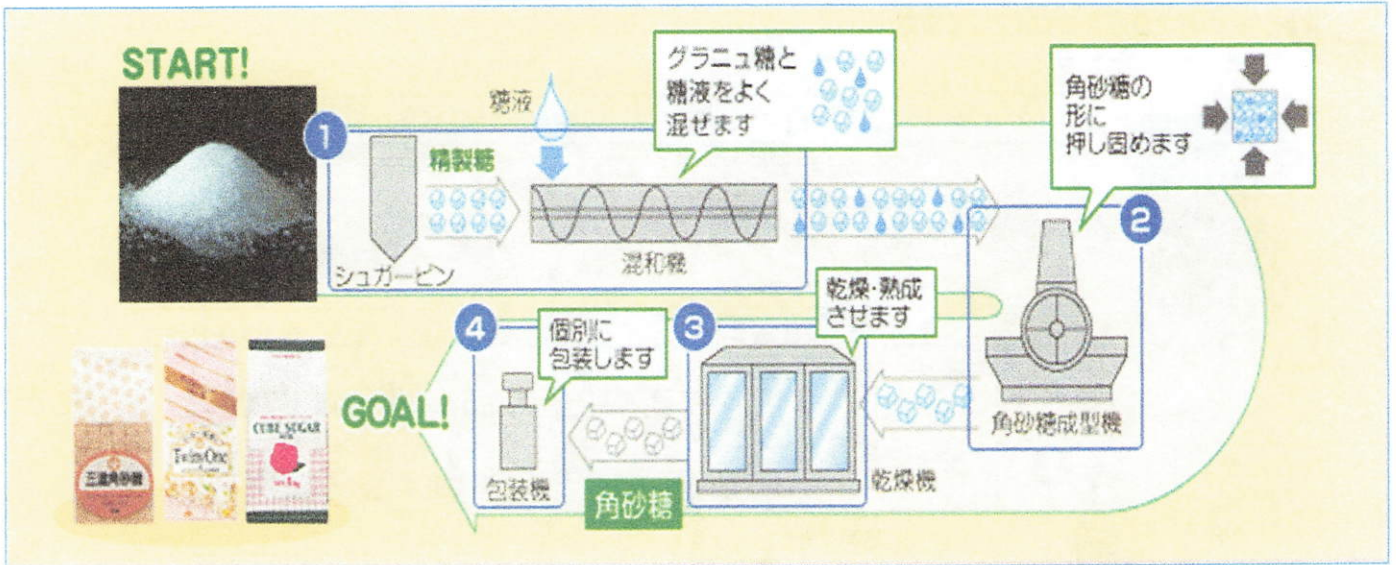
サトウキビ畑から原料糖ができるまで



原料糖から精製糖ができるまで



精製糖から角砂糖ができるまで



3/19 さとうはどのように作られるのかを学んだあと、「ペリコあめ」と「カルメ焼き」を作りました。