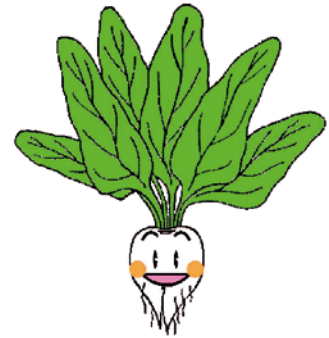


てんさい

てんさいは砂糖の原料となり、別名「ビート」「砂糖だいこん」とも呼ばれています。



1 どうやって作られているの？

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		種まき		定植					収穫		
		●		▲					■	■	

てんさいは畑で育つ期間は長いのですが、北海道は春が遅いため、畑に種をまくことができるようになるのは4月終わり以降です。そのため少しでも生育期間を延ばすために、ビニールハウスで苗作りをして育てます。

3月中旬頃に紙でできた蜂の巣状のポットに土を詰めて種をまき、5月中旬頃に機械を使って畑にポットを植えます。10月終わりに収穫機械によって上の葉っぱの部分を切り落とし、根を収穫します。

収穫時期のてんさいに含まれる砂糖の量は、17%にもなっています。



発芽した苗



苗を植える移植機械



てんさいの畑



収穫されたてんさい

2 砂糖はどうやって作るの？

弟子屈町で生産されるてんさいはホクレンの中斜里製糖工場に

運ばれ、細かく^{くだ}砕いて^{とうぶん}糖分を^{ちゅうしゅつ}抽出し、その後煮詰^{につ}めて、砂糖^{さとう}になります。

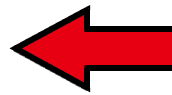
特にてんさいからとれる^{とうぶん}糖分にはオリゴ糖^{とう}が多く含まれているため、純粋な^{じゆんすい}砂糖^{さとう}にする前のてんさい糖^{とう}として健康^{けんこう}づくりに一役買っている^{せいひん}製品もあります。



製糖工場へ



細かく^{くだ}砕かれ



^{とうぶん}糖分を^{ちゅうしゅつ}抽出
・濃縮^{のうしゆく}して



結晶^{けっしょう}化し
粉砕^{ふんさい}・袋詰め^{ふくろづ}

3 こんな製品^{せいひん}になっています



《原産地》^{げんさんち}（どこからきたの？）

原産地^{げんさんち}は地中海沿岸部^{えんがん}・西アジア^{ほくおうきんぺん}・北歐近辺^{ほくおうきんぺん}で、今から2300年前の書物に記述^{きじゆつ}が見られます。

日本には19世紀後半^{せいき}に輸入^{ゆにゆう}され、北海道^{さくづ}を中心に作付けが始まりました。現在^{げん}日本では冷涼^{ざいにほん}な気候^{れいりょう}の北海道^{きこう}だけで栽培^{さいばい}され、約7万^{やく}の作付け^{さくづ}となっています。