

ビート

2人とも知らないことだらけだったでしょ？もちろんぼくのことば知ってるよね？

かぶ？

「てん菜」や「砂糖大根」とも呼ばれてるって言えばわかるよね？

知らないよー

ぼくはビートって言うんだ！覚えて帰ってね！

- 1 ホウレンソウの仲間
- 2 北海道でしか作ってない
- 3 輪作に欠かせない

ぼくは白い体が土にうまってるから、時々ホウレン草と間違われるよ。

2 どうして北海道でしか作ってないの？

北海道

日本の砂糖	
サトウキビ	てん菜
沖縄など (暖かい地方)	北海道 (寒い地方)

図のように、日本の砂糖の原料はサトウキビとてん菜の2つしかないんだ。

沖縄

サトウキビは沖縄が有名なよね。

それはサトウキビが暖かい地方での育成に向いているからなんだ。てん菜は寒暖差が必要な作物だから、北海道がぴったりなんだよ。

3

輪作って？

秋まき小麦、てん菜、じゃがいもの順で1年ごとに違う作物を作ることだよ。病気の発生や収かく量減少を防ぐために行うんだ。てん菜がないと、この体系がくずれてしまうんだ。

でもビートって実際はどんな形？

どこが砂糖になるの？

じゃあ、ビートについてもっと詳しく説明するね！

ビートは生では食べない
使うのは砂糖が蓄えられる根の部分

工場で加工される
葉も含めて、ほとんど捨てる所なく使われる

ビート1つの重さは約1kg
コップ1杯分(150g)の砂糖ができる

- ・砂糖
- ・家畜の飼料 { 糖ミツ
 ビートパルプ
- ・畑の肥料… 非糖分

根……

葉

- ・土に混ぜ合わせて肥料
- ・家畜の飼料

こんな風に使われてるんだね

ビートがお砂糖になるまで

START

畑で収かくされるビートは工場できれいに洗われます。

機械で千切りにされ、コセットという形になります。

コセットは70℃くらいの温水に入れ、糖分と繊維質に分けます。
繊維質=ビートパルプ

さらに糖液を煮つめ、甘さをぎゅっと濃縮します。

機械を通して糖液をきれいにして。

石灰 炭酸ガス
取り出した糖分は炭酸ガスと石灰で不純物(非糖分)を取り除きます。残った糖分は煮詰めます。
非糖分=畑の肥料

真空のタンクに入れ砂糖の結晶を作ります。

砂糖とそれ以外のミツを分けます。脱水機のようなものです。
ミツ=糖ミツ

砂糖の結晶を乾燥させ、冷やします。30kgの袋につめて、倉庫に積み上げて保管します。

GOAL