

てん菜協会 だより

2018.10

第 130 号



発行／一般社団法人 北海道てん菜協会／〒060-0004 札幌市中央区北4条西1丁目 ☎011-221-2542 FAX011-221-1815
URL <http://www.h-tensai.sakura.ne.jp>

今回の北海道胆振東部地震ならびに台風21号により被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。



食べる・たいせつフェスティバル2018 in 札幌

てんさい

本年9月6日に発生した平成30年北海道胆振東部地震により亡くなられた方々に対しご冥福をお祈りするとともに、被害に遭われた皆さま方に心よりお見舞い申し上げます。

私自身は出張先の道東で遭遇した。かつて旅行したネパールでは停電が毎日のように発生し夜はペンライトが必需品であったが、まさかこの日本で発生するとは想像もしていなかった。また、街のスーパーやコンビニからは食料や水が無くなり、ガソリンスタンドは大行列。幸いながらレンタカーの給油もでき、地震発生の翌日に自宅に帰ることが出来た。改めて日頃の備えや避難場所の事前確認が大事であると感じた。皆さま方は、水や食料、ライトやラジオなどしっかりと用意しているであろうか？

お砂糖に携わっている身でも、備蓄食料にお砂糖を準備してはいなかったが、備えのなかにちよつとだけお砂糖（スティックシュガー等）を忍ばせておいて、大事な時のエネルギー源として用意しておこうかと考えている。昨今お砂糖は悪者扱いされる傾向にあるが、本来の元気の源として非常時にこそ役立つと欲しいと切に願っている。

さて平成最後の年、てん菜の出来秋が気になるところ。今年も「雨」に悩まされ、やきもきした時期もあったが、今のところ中身がぎつしり詰まった甘い（糖分の高い）てん菜になるのではないかと個人的には期待している。

最後に私の願い事を3つほど。農家の皆様方が無事に収穫と出荷が出来ますように、製糖工場が事故無くたくさんのお砂糖を製造出来ますように。そして来年以降、てん菜作付面積とお砂糖の消費量が益々増加しますように…。

(HONO・BONO)

協会の普及啓発活動

シュガーセミナー北海道の てん菜と砂糖を知る勉強会

7月17日(火) ハーブ&クッキン
グループKINAにて「シュガーセ
ミナー北海道のてん菜と砂糖を知る
勉強会」を開催しました。



砂糖に対するイメージ向上のため、料理講師、栄養士、パン講師などの指導者層を対象に、てん菜とてん菜糖に関する正しい知識を身に付けてもらうことを目的とし、17名の

方々に参加していただきました。

セミナー終了後、参加者からは「砂糖に対する意識は良いものに変わった」「今後正しい知識を伝えたい」などの意見がありました。

今回参加された、食と健康に関心の深いプロの方々には、今後SNSや独自講座により情報を発信してもらいますが、当協会からも必要に応じて講師対応や関係資料の提供を実施していきます。

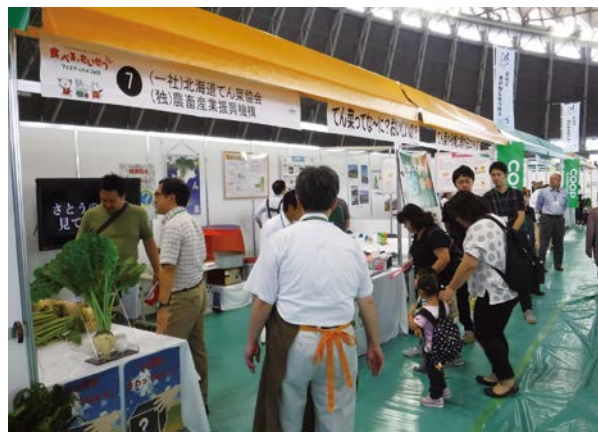
食べる・たいせつ フェスティバル 2018 in 札幌

8月25日(土) 札幌市スポーツ交流施設つどいむにて、食育イベント「食べる・たいせつフェスティバル2018 in 札幌」が開催され、北海道のおいしい「食」や地産地消の大切さを消費者に伝えるため、道内の生産者やメーカー、行政、学校などが出展し、クイズや料理などの参加型体験イベントが実施され、当日は悪天候にもかかわらず約1万人の来場がありました。

当協会は農畜産業振興機構札幌事

務所と参加し、来場者にてん菜やてん菜糖についての理解を深めていただくためのPR活動を行いました。

てん菜の播種から砂糖になるまでの映像に加え、てん菜の実物も展示、砂糖に関するパンフレットの配布、顕微鏡による砂糖結晶の観察、綿菓子づくり体験など行いました。



また、てん菜とてん菜糖に関するクイズを行い、来場者に、てん菜・てん菜糖に対する理解をより深めてもらうことができました。

今後も様々な場面で、てん菜とてん菜糖に関する普及啓発活動を実施していきます。



出前授業

10月12日(金) 伊達市立伊達小学校にて、3年生2クラスを対象に、てん菜・てん菜糖・砂糖に係る勉強会と体験学習を実施しました。伊達市は北海道糖業株式会社道南製糖所の所在地であり、小学生に、地域を支えているてん菜・てん菜糖をより身近に感じてもらう、一層の理解促進につなげてもらうことを目的に、てん菜協会が実施したもので、当日は農畜産業振興機構札幌事務所からも応援していただきました。



勉強会では、砂糖の歴史、砂糖の種類、てん菜の生育、てん菜糖の製造、砂糖の働き、砂糖と暮らしの関わりなどについて、協会より説明。体験学習では、てん菜・てん菜糖に関する〇×クイズ、砂糖を使った割れにくいシャボン玉づくり、綿菓子づくり、顕微鏡による砂糖の結晶観察などを実施しました。



授業に参加した小学生からは「砂糖にいろいろな秘密があることは知らなかった。」「顕微鏡で見た砂糖はすごかった。」などの感想がありました。

今後、小学校では製糖工場の見学

も予定しており、てん菜・てん菜糖への興味をより深めていってほしいと思います。



協会の動き

— 9月～11月 —
(今後の予定含む)

企画調整専門部会現地圃場調査

(9月3～4日)

十勝・オホーツク管内調査

品種試験及びそう根病現地調査

(9月21～27日)

糖分測定センター操業前点検
(9月19～28日)
全道6糖分測定センター)
上半期末監事監査(10月10日)
第5回理事会(11月1日)
てん菜受渡等現地調査
(11月1日道南・士別地区2製糖所)
糖分測定センター立入点検
(稼働期間中に2回実施予定)

平成30年度 製糖所・工場操業開始日程

日本甜菜製糖株式会社	10月14日
芽室製糖所	10月14日
美幌製糖所	10月14日
士別製糖所	10月17日
ホクレン農業協同組合連合会	
中斜里製糖工場	10月14日
清水製糖工場	10月19日
北海道糖業株式会社	
北見製糖所	10月18日
道南製糖所	10月18日
本別製糖所	10月17日

第16回 てん菜研究会開催

7月18日北農ビル（札幌市）において、第16回てん菜研究会（技術研究発表会・定例総会）が開催され、各研究機関・糖業者・生産者団体等から約120名の参加者がありました。

技術研究発表会では育種・品種関係が5課題、栽培関係が2課題、病害虫関係が3課題、合計10課題が発表されました。どの課題もてん菜の生産性向上につながるもので大変興味深く、多数の質問・意見等がありました。

また特別講演として、十勝農業試験場栢森研究主任より「テンサイ褐斑病における近年の耐性菌事情」について講演されました。本講演において、QOI剤、DMI剤、カスガマイシン剤の耐性菌が道内に広く分布している事および当面の対策について報告がありました。



てん菜品種試験 現地調査

てん菜協会では、てん菜の優良品種認定に向けて各種品種試験を北海道立総合研究機構に委託し、道内各地で生産力検定試験・病害抵抗性検定試験等を実施しています。また適切な時期に各試験圃場を試験関係者にて現地調査を実施しています。

1. 生産力検定試験
道内5カ所で行う。各品種（系統）の収量・糖分の性能等を検定する。



北見農試試験圃場



真狩村試験圃場

2. 現地検定試験
道内3カ所で行う。現地圃場において各品種（系統）の現地適応性等を調定する。

〈黒根病抵抗性検定試験収穫調査結果〉



黒根病抵抗性「強」品種



黒根病抵抗性「やや弱」品種

3. 病害抵抗性検定試験
農業試験場の特別な圃場又は特殊な試験方法にて各品種（系統）のそう根病・褐斑病・根腐病・黒根病抵抗性および抽苔耐性をそれぞれ検定する。



平成30年産てん菜の生産見込数量(平成30年8月20日現在)

北海道農政部生産振興局農産振興課

平成30年産てん菜の生産見込数量

平成30年8月20日現在 北海道農政部農産振興課発表

(総合) 振興局	平成29年産(実績)			平成30年産(見込)			対前年比			参考: 平均単収 ^(※) t/ha
	作付面積	ha当たり 収量	生産量	作付面積	ha当たり 収量	生産量	作付面積	ha当たり 収量	生産量	
	ha	t/ha	t	ha	t/ha	t	%	%	%	t/ha
空知	508.68	66.6	33,883	507.02	59.0	30,000	99.7	88.6	88.5	60.61
石狩	1,164.90	64.2	74,798	1,230.63	59.0	72,600	105.6	91.9	97.1	61.01
後志	1,295.89	59.3	76,804	1,280.02	50.0	64,000	98.8	84.4	83.3	57.67
胆振	1,512.21	60.7	91,729	1,491.74	54.4	81,200	98.7	89.7	88.5	59.22
日高	37.68	62.3	2,347	38.32	52.0	2,000	101.7	83.5	85.2	57.99
渡島	157.81	51.4	8,115	174.74	49.0	8,600	110.7	95.3	106.0	52.04
檜山	285.38	60.0	17,127	292.39	50.0	14,600	102.5	83.3	85.2	58.54
上川	3,528.00	66.6	234,910	3,546.34	59.0	208,300	100.5	88.6	88.7	60.11
留萌	199.84	60.8	12,155	203.35	58.0	11,700	101.8	95.4	96.3	46.11
宗谷	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
オホーツク	23,481.94	64.2	1,508,503	22,967.34	62.5	1,436,000	97.8	97.3	95.2	60.56
十勝	25,556.54	71.0	1,814,209	25,065.51	61.4	1,540,000	98.1	86.6	84.9	64.72
釧路	292.07	65.9	19,245	293.74	56.9	16,700	100.6	86.4	86.8	60.22
根室	117.90	60.3	7,108	117.40	45.1	5,300	99.6	74.8	74.6	51.64
合計	58,138.84	67.1	3,900,932	57,208.54	61.0	3,491,000	98.4	90.9	89.5	62.08

※ 平均単収は、直近7か年のha当たり収量のうち最高、最低を除く5か年分の平均。

10月5日に、平成30年産てん菜の生産見込数量(8月20日現在)が、道農政部生産振興局農産振興課から上表のとおり発表されました。現在の現在までのてん菜の生育等の概略は次のとおりです。

平成30年産てん菜の作付面積

本年作付面積は、57,208haと前年を930ha下回りました。

てん菜の生育状況

本年春先の農作業は、5月上旬の降雨等により一時中断したが、概ね順調に推移し、初期生育は良好でありましたが、6月以降の降雨と低温により生育は停滞し、一部で湿害も発生しました。

平成30年産てん菜生産見込数量

以上の状況から、8月20日現在生産見込数量は、ha当たり収量で平年および昨年を下回る61トンとなっており、全道生産量は349万1000トンの見込みとなっております。

その後9月に台風21号による大雨などもありましたが、比較的好天で推移し、褐斑病・根腐病・西部萎黄病などの病害発生も少ない状態であり、10月1日現在の北海道農政部発表のてん菜の生育状況は、遅速日数で早2の平年並となっております。

今後のてん菜の収穫・受渡作業が安全かつ順調に進むことを祈念しております。



〈シリーズ〉砂糖豆知識②

健康に関わる砂糖への誤解と俗説 砂糖の効用

「砂糖は虫歯の原因?」

虫歯は、口内にいるミュータンス菌、食物の中の糖分、生まれつきの歯質、菌が繁殖する時間の4つの要素が重なり合って起きます。

砂糖を含む食品の食べかすが長時間口の中に残ると細菌が繁殖し、歯の表面のエナメル質を溶かす物質を出すことにより虫歯になります。

砂糖以外の食べ物を食べても虫歯の原因になり、砂糖だけをその原因とするのは誤りです。

虫歯を防ぐには、砂糖の摂取を控えるというより正しい歯磨きを心がけることが大切です。

「砂糖は骨の中のカルシウムを溶かす?」

「砂糖は血液を酸性にし、それを

中和させるために体内のカルシウムが奪われる」という説がありました。が、砂糖が血液を酸性にするという科学的根拠はなく明らかに誤りです。

「砂糖は体の中のビタミンB1を破壊する?」

砂糖をはじめブドウ糖やデンプンなどの糖質がエネルギーとして利用するには、ビタミンB1が必須であり、砂糖がビタミンB1を全く含まないことも事実ですが、ごはんやパン、麺などの穀類もそれ自体のビタミンB1含有量では糖質代謝に十分であり、副食から十分なビタミンB1を補給することが必要です。

ビタミンB1の必要量が増加するのは、砂糖に限ることではないにもかかわらず、砂糖だけを有害視するのは論外といえます。

「砂糖は摂取しやすく効率のよい脳のエネルギー源」

脳は非常にエネルギー代謝の活発な器官であり、その重さは体重のわずか2%しかないのに対し、全身のエネルギーの18%も消費しています。しかも、他の臓器ではたんぱく質や脂肪もエネルギーとなるのに対し、脳はエネルギーとしてはブドウ糖しか使えません。

ブドウ糖は、ご飯やパンなどの炭水化物でも摂取できますが、ブドウ糖に分解吸収されるまでに時間がかかるのに対し、砂糖は消化吸収が速いために、脳のエネルギー補給にはたいへん効果的な食品といえます。

「精神の安定に役立つ砂糖」

神経伝達物質であるセロトニンには、精神を安定させる効果があります。セロトニンは肉などのたんぱく質に含まれるトリプトファンから作られますが、脳に非常に入りにくい性質を持っていますが、砂糖を摂取することによって、血中のブドウ糖が素早く増え、トリプトファンが脳の中に入りやすくなります。

「砂糖を取ると記憶力が高まる」

砂糖の摂取が記憶力を高めるのに有効であるということについての実験は、世界中でいくつも行われています。たとえば、朝食を食べなかった人では、ブドウ糖を摂取した人のほうが、格段に頭の回転が速くなります。また、高齢者を対象にした実験でも人口甘味料のサッカリンは記憶力に大きな影響を与えなかったのに対し、ブドウ糖は記憶力を向上させる働きがあるなどの例が報告されています。

「精神の安定に役立つ砂糖」

神経伝達物質であるセロトニンには、精神を安定させる効果があります。セロトニンは肉などのたんぱく質に含まれるトリプトファンから作られますが、脳に非常に入りにくい性質を持っていますが、砂糖を摂取することによって、血中のブドウ糖が素早く増え、トリプトファンが脳の中に入りやすくなります。

脳は非常にエネルギー代謝の活発な器官であり、その重さは体重のわずか2%しかないのに対し、全身のエネルギーの18%も消費しています。しかも、他の臓器ではたんぱく質や脂肪もエネルギーとなるのに対し、脳はエネルギーとしてはブドウ糖しか使えません。

