

もっと知りたいお砂糖のこと



どんな種類があるの？

こんなにたくさんあるんだ～！



上白糖(じょうはくとう)



しっとりとした風味を持つ一般的な砂糖。どの料理にも向いています。家庭でもっともよく使われています。

グラニュ糖(ぐらにゅとう)



上白糖より結晶が大きく、サラサラとした高純度な砂糖。コーヒーや紅茶などに使われます。

中双糖(ちゅうざらとう)



グラニュ糖より結晶が大きい砂糖。淡白な甘味で、菓子・果実酒・煮物などに使われます。

白双糖(しろざらとう)



グラニュ糖より大きな結晶の、透明な砂糖。おもに高級な菓子や飲み物に使われています。

氷砂糖(こおりざとう)



氷のように見える大きな結晶。溶けるまで時間がかかるので、果実酒作りに向いています。

三温糖(さんおんとう)



おうど色をした独特の風味と強い甘さを感じる砂糖。煮物に使うとコクができます。

角砂糖(かくざとう)



グラニュ糖を固めた砂糖。コーヒーや紅茶に使われ1個の量が決まっているので便利です。

和三盆(わさんぼん)



日本の伝統的な砂糖。独特の風味があり、和菓子に使われます。おもに徳島県で作られています。

液糖(えきとう)



液体になった砂糖。とかす手間がかかるので、飲み物やソース、タレなどに使われます。

黒砂糖(くろざとう)



さとうきびのしぶり汁を煮つめた砂糖。鹿児島県の南西諸島や沖縄県で作られています。

●何からできているの？

てん菜

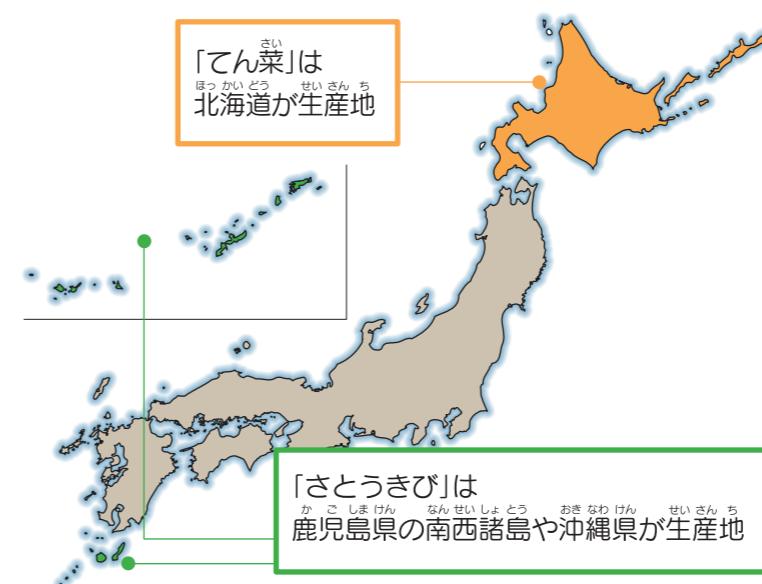


寒い地域で育ち、日本では北海道で栽培されています。根の部分は、約1kgに成長します。てん菜6kgで、約1kgの砂糖を作ることができます。

さとうきび



東南アジアなどの熱帯や、日本では鹿児島県の南西諸島や沖縄県で栽培されています。茎は高さ2~3mもあり、竹に似ています。さとうきび8kgで、約1kgの砂糖を作ることができます。



「てん菜」は
北海道が生産地

「さとうきび」は
鹿児島県の南西諸島や沖縄県が生産地

ココがポイントじゃ

- お砂糖の原料「てん菜」を作っているのは、日本では北海道だけです。

- 国内砂糖生産量の約8割は、てん菜からつくられるお砂糖です。

