

3 北海道のてん菜が育つまで

農家の人は、
どんな仕事をするの？



雪だけ前に、種まきと苗づくり。

畑に雪がまだたくさん残っている3月の中ごろ、農家の人们はペーパーポットという紙の筒にてん菜の種を植え、ビニールハウスの中で苗を育てます。5月のはじめには、成長した苗をペーパーポットごと畑に植えかえます。



糖分をたくわえ、すくすく育つ。

春から秋まで、草とりをしたり害虫を防ぎながら、丹精こめて育てます。暑い夏がやってくる7月ごろの畑は、成長したてん菜の葉で、いちめん縁に埋めつくされます。

10月にはいよいよ収穫。

待ちに待った実りの季節。てん菜は、畑で葉と根の上の部分を切り落としてから機械で収穫し、トラックで砂糖の工場に運びます。てん菜の根はふつう800gくらいに育ちますが、大きなものでは、1kg以上になります。畑での収穫作業は、10月中ごろから11月のはじめまで続きます。



てん菜は、3月ごろから10月ごろまで、長い時間をかけて育てられます。農家の人们はその間、気温や天候に気を配りながら、多くの仕事を行います。大地と太陽の恵み、そして農家の人们的な努力の結晶、それがてん菜なんですね。

てん菜って、どんな植物？



カブに似ていても、ホウレン草の仲間。

てん菜は、根がカブまたはダイコンのように見えることから、別名「サトウダイコン」と呼ばれます。ホウレン草と同じヒユ科の作物。学名は「ベタ・ブルガリス」といいます。

根の部分に、糖分をたくわえる。

てん菜がたくさんの糖分をたくわえるためには、「暑さ」と「寒さ」の両方が必要です。根の糖分は日中と夜の気温差が大きくなる9月ごろからぐんぐん高くなり、収穫の時期を迎えます。

てん菜は、無駄なく利用できる作物です。

てん菜の葉は砂糖にはなりませんが、畑にもどされて次の年の作物の養分として利用されます。また、根は工場に運ばれて糖分をしぼり、そのあとのかすは「ビートパルプ」と呼ばれ、家畜のエサとして使われ、すべてが利用できる作物です。

ココがポイントじゃ

雪だけ前から冬を迎える直前まで、たくさんの手間をかけて「てん菜」は作られている。

