

4 てん菜糖ができるまで

収穫された「てん菜」は、砂糖の工場に運ばれます。「てん菜」は生なので、次々とスピーディーに加工してはなりません。砂糖の工場では、収穫期の10月から翌年3月まで、1日24時間休みなく砂糖を作り続けています。



お砂糖の作り方は？

こんなにたいへんなんだ～！

1 洗う 収穫してきたてん菜を、きれいに洗います。

きれいに、ていねいに。

2 切る てん菜を切ります。太さ4mmのスティック状に。

かじりやすさ

3 煮る てん菜を煮ます。70℃でてん菜を煮ると、お湯のなかに糖分がしみ出します。

70℃

6 結晶 結晶化させます。タネ糖(5/1,000mmの大きさ)のまわりに糖が集まってきます。

濃い糖液

それ、あつまれ。

5 濃縮 濃縮します。うすい糖液を煮詰めていきます。

じゅんじゅん。

4 清浄・ろ過 清浄してろ過します。炭酸ガスと石灰乳が反応。不純物を抱き込んで沈殿します。

粗糖液

透明な糖液

7 分蜜 蜜を分けます。洗濯機の脱水と同じ作用で、結晶と蜜(水分)を分けます。

お砂糖のできあがり！

上白糖

グラニュー糖

乾燥

結晶



これが砂糖の工場。「てん菜」をベルトコンベアで中へ運び、できた砂糖は左のタンクに集めます。