



砂糖は何からどうやって作るの

砂糖のもとになる植物のいろいろ

砂糖のもとになる成分は、いろいろな植物の中に入っています。いろいろな植物のしるや種、葉っぱ、実、花、根などにふくまれているのです。特に、砂糖の成分が多い植物として、サトウキビとサトウダイコンがあります。わたしたちが料理に使ったりしている砂糖は、このサトウキビやサトウダイコンから作られているのです。

サトウキビは、日本ではおもに沖縄県で作られています。サトウダイコンは、テンサイともよばれ、おもに北海道で作られています。

砂糖の作り方

サトウキビを原料にする製造法は、かりとったサトウキビに圧力をかけてしぼり、糖分をふくむ汁（糖汁）をしぼりだします。この糖汁に石灰を加えて、沈でんさせ、濃縮します。これをさらに濃縮して、最後に遠心分離機という機械を使って原料糖を作ります。日本は外国から、この原料糖をたくさん輸入しています。

精糖工場では、原料糖を使って砂糖を作ります。原料糖と糖液を混ぜ、不純物をのぞき、きめられた濃度・温度の糖液にします。さらに機械を通し、不純物をふくまない精製糖液にします。これを濃縮し、結晶を作り、遠心分離機にかけ、乾燥させ、冷やし、ふるい機にかけてできあがりです。（監修・青木 国夫）

