

さとうきび
博士の
Q&A



さとうきびからどうやってお砂糖をつくるの？

まずはサトウキビの茎をこまかく削いで汁をしぼるのじゃ！
その汁の中の不純物を取りのぞいたあとに煮詰めて結晶をつくるのじゃ。結晶がふくまれるドロドロした液体を遠心分離機という洗濯機のような機械で、ぐるぐるまわすと糖蜜と茶色い砂糖(原料糖)にわかれるんじゃよ。この砂糖(原料糖)をもう一度溶かして不純物を取りのぞくと、無色透明な糖液になる。これを煮詰めておなじようにつくるとお店で売っている白い結晶の「砂糖」ができるのじゃ。



たねがしま
種子島のさとうきびについて教えて

むしば
お砂糖で虫歯になるってほんと？



さとうきびは種子島で一番おおく栽培されている農産物じゃ。
日本では種子島や沖縄などあたたかい地域で栽培されているぞ。さとうきびは夏のあいだに太陽の光をたくさんあびて茎のなかに砂糖のもとをたくさんためるんじゃ。種子島は、さとうきびの収穫が日本一はやいって知っていたかい？

お砂糖をたべてもきちんと歯をみがけば虫歯にはならないぞ。虫歯菌は歯についた食べかすをエサにして歯をとかすんじゃ。砂糖じゃなくても食べかすが歯にのこってれば虫歯になるぞ。ごはんやおやつを食べたらちゃんと歯をみがくんじゃぞ。



わたしたちが会場であってるよ！みんなで遊びに来てね！

沖ヶ浜田黒砂糖小屋

昔ながらの黒糖づくりを手作業でおこなっている砂糖小屋だよ。砂糖を作っているときは小屋の中が湯気で真っ白になるんだよ。工場見学に来てね！



西之表市伊関沖ヶ浜田

新光糖業

鹿児島県で一番大きい製糖工場だよ。種子島でとれたさとうきびは工場でお砂糖に加工されるんだ。種子島のお砂糖を全国に届けているよ。工場見学に来てね！



中種子町野間 11033

大東製糖種子島

種子島で育てたさとうきびからお砂糖を作ったり、安納いもを焼き芋にしたりしている会社だよ。種子島のおいしいものを全国に届けたいと思っているんだ。



中種子町牧川 536

日昇製糖

手作りの味にこだわったおいしい黒糖を作っている会社だよ。黒糖を使ったお菓子やさとうきびのお酢も作っているんだ。大東製糖会場で待ってるよ！



西之表市現和 3305-2

りんかけ堂

ピーナッツに黒糖をからめた「りんかけ」を作っているんだ。種子島の代表のお土産だから、みんな知ってるよね！大東製糖会場で待ってるよ！



西之表市鴨女町 86

