

こんな食べ方 おいしい てんさい糖レシピ

てんさい糖で美味しさまるやか。
かぼちゃのやさしい甘さが体にうれしい一品です。

てんさい糖とかぼちゃのポタージュ



□材料(4人分)

- てんさい糖(大さじ1)
- かぼちゃ(300g)
- 玉ねぎ(1/2個)
- 牛乳(400ml)
- コンソメキューブ(1個)
- バター(10g)
- 塩コショウ(少々)
- パセリ(お好みで)



子ども達も大好き!!

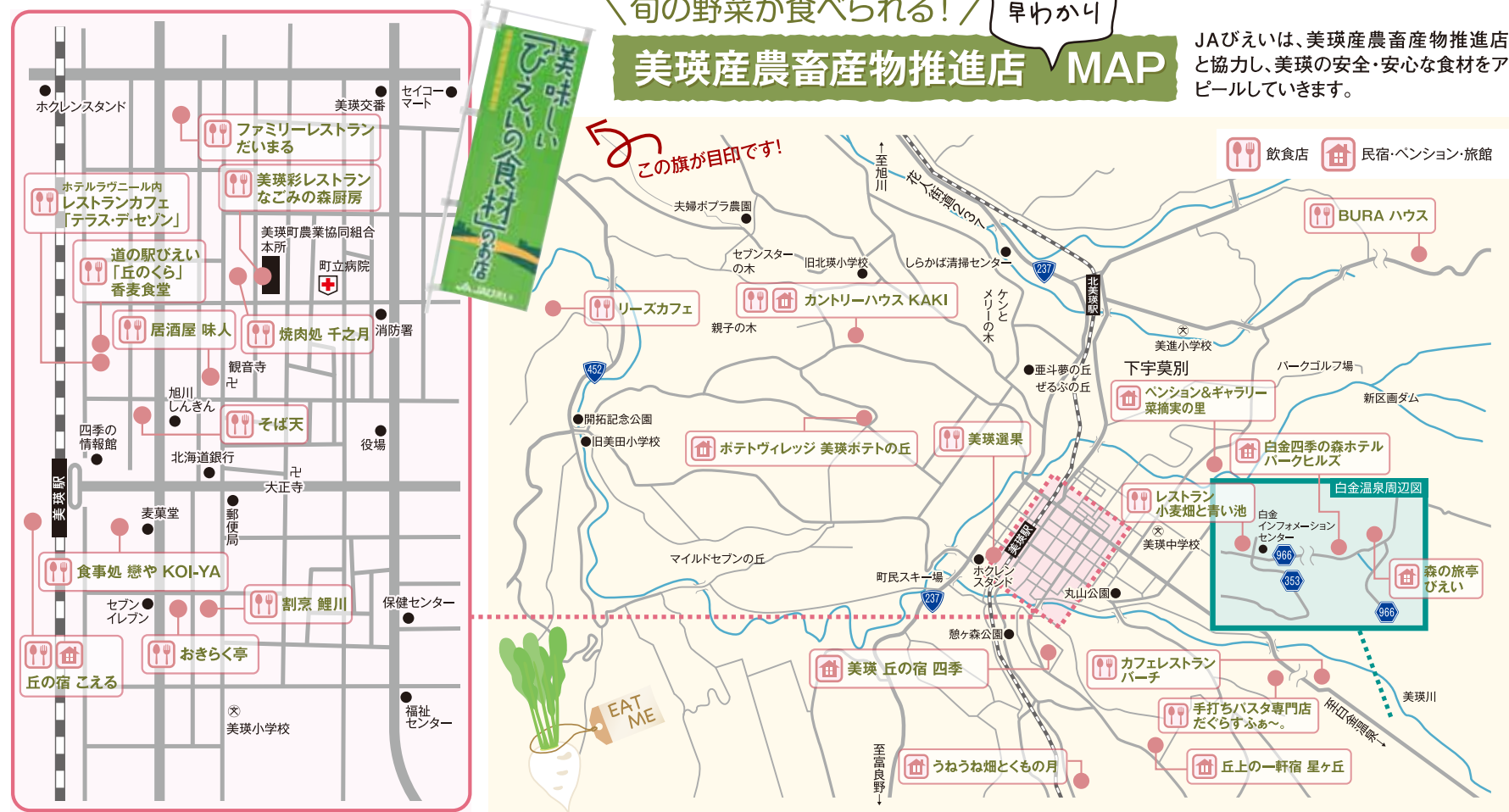


作り方

- ① かぼちゃはわたと種を取って皮をむき、一口の大きさに切り、電子レンジ(500W)で約5分程度加熱します。
- ② 鍋にバターを弱めの中火で溶かし、薄くスライスした玉ねぎを少し色がつく程度に炒めます。
- ③ ②の火を止めて、①と牛乳200mlを加え、ミキサーでなめらかになるまでかくはんします。
- ④ ③を鍋に移して残りの牛乳200mlを加えて沸騰させないように加熱します。てんさい糖、コンソメキューブを加えて、塩コショウで味付けします。器に移しお好みでパセリをトッピングすれば完成です。

旬の野菜が食べられる! / 早わかり 美瑛産農畜産物推進店 MAP

JAびえいは、美瑛産農畜産物推進店と協力し、美瑛の安全・安心な食材をアピールしていきます。



※冬期休業のお店も一部あります。

編集後記

美瑛の美しい風景の中で、君と出会えたことが奇跡だよ...あま-----い!!
僕の一発ギャグも決まったところで、皆さんはビートを見たことはありますか?美瑛では雪虫が飛び交う頃、丘のいたる所に収穫されたビートがこんもりと山積みされています。その搬出作業は、まるでクレーンゲームのよう。美瑛特有のパッチワークの丘は、輪作によって毎年作物が変わるため、二度と同じ景色は見られせん。その輪作品目の一角を担うのがビート。そしてビートから作られたてんさい糖は、お菓子や料理に使われて、頭のエネルギー源となり、僕のような♡てんさい♡を生み出しているのですね。LOVE SO SWEET♡ By いくつになっても甘えんboy



フリーペーパー「bea+」では、読者のみなさんから当誌をこんなところに置いてほしいというご意見や、置かせていただける設置協力店を募集中です。詳しくは、下記の電話番号までお気軽にお問い合わせください。

ご意見
お問合せは **TEL.0166-92-2111**

bea+(ビー・プラス) 第14号
2018年発行
発行元 **JAびえい**
美瑛町農業協同組合 総務部
〒071-0298
北海道上川郡美瑛町中町2-6-32(本所)
TEL:0166-92-2111 FAX:0166-92-2977
jahp.biei@biei.ja-hokkaido.gr.jp
www.ja-biei.or.jp/

bea+

JAびえい農畜産物・農畜産物推進店情報誌“ビー・プラス”

Vol.14

ドローンが大活躍

甜菜の苗たち

甜菜ってこんな作物!

トラックで工場へ!

甜菜は天才
ご存じですか?
美瑛は砂糖原料の大生産地
美瑛産農畜産物推進店 早わかり MAP

大きくな〜れ♪

一面に広がる甜菜畑

大根みたい...!?

美味しくなりますように

「bea+」は“beautiful”、“be-a(びえい)”が由来。そして、「+」には美しい美瑛に加え、おいしい・楽しい・おしゃれという「+a」をお届けしたいという想いが込められています。

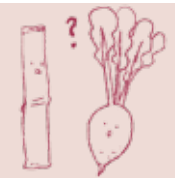
bea. BIEI Sugar beet!

てんさい 甜菜という作物を知っていますか？

甜菜糖の原料として知られる甜菜。
大根やカブのような形をしています。
実はほうれん草の仲間で「ビュ科」の作物なんです。
畑を見ると納得。ほうれん草畑にそっくりです。
大きな葉で太陽の光をたくさん浴び、
大根のように伸びた根の部分に糖分を蓄えていきます。
今回は知られざる作物、甜菜について掘り下げていきます！

「ビート」や「砂糖大根」とも呼ばれる甜菜。 国内で栽培される甜菜は100%北海道産です！

サトウキビと 甜菜は 何が違う？



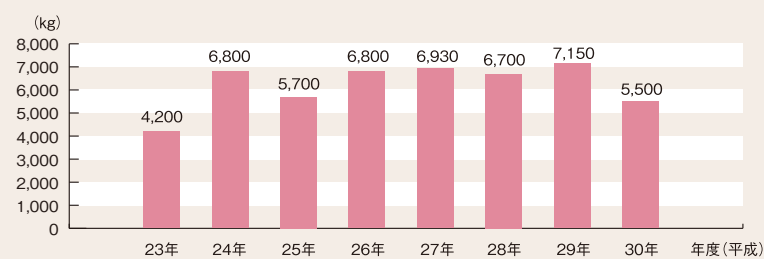
サトウキビと甜菜。どちらも砂糖の原料となる作物です。
熱帯の作物であるサトウキビは体を冷やす作用があり、
寒冷地でとれる甜菜は体を温める作用があるといいま
す。また、サトウキビから作られるきび糖はミネラル分が豊
富で、甜菜から作られる甜菜糖にはオリゴ糖が多く含ま
れており、腸内のビフィズス菌の働きをサポートするおな
かに優しい砂糖といったそれぞれ異なる特徴があります。

甜菜糖は ヨーロッパでは メジャーなお砂糖



世界中で生産される砂糖のうち、甜菜原料のものは約3
割です。サトウキビ原料の砂糖が主流の国が多い中、ドイ
ツやフランスなどのヨーロッパ諸国では、気候が甜菜の栽
培に適しており、生産地・生産量も多いことから、砂糖と
いえば「甜菜!」というくらい生活に根付いているようです。
甜菜から作られた砂糖はお菓子やパン、甘味料などに広
く利用されています。

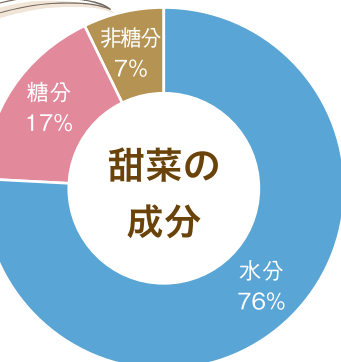
美瑛町の 甜菜 平均反収



非糖分に含まれる
栄養素

- ・ラフィノース
- ・ベタイン
- ・セルロース
- ・タンパク
- ・ペクチン
- など

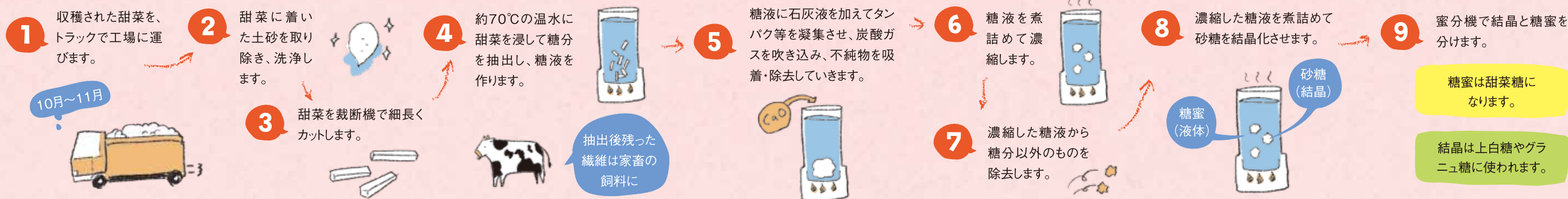
甜菜の 成分



砂糖が できるまで



甜菜1個で
コップ1杯分の
砂糖が出来ます！



完成！
甜菜糖
糖蜜を乾燥させ、固まった塊を細かく砕き、ふるいにかけて袋詰めし、製品となります。

上白糖・グラニュー糖

乾燥・冷却し、結晶をふるいにかけて塊などを取り除きます。袋詰め、製品となります。



最近では甜菜種子を直接植えつける方法もありますが、大半が甜菜の苗を育て、圃場に移植されます。写真はビニールハウス内での移植苗の「播種」作業。春を呼ぶ作業のひとつ。

ビニールハウスで育てられた甜菜の移植苗。ペーパーポットに1粒ずつ蒔かれたものは筒状に育ち「甜菜の移植機」で生産者の広い畑に植えられます。



甜菜には多様な品種があります。糖分の高いもの、病気に強いもの、干ばつや湿害に耐えるもの等、栽培試験で品種特性などを実際の圃場で行います。



甜菜の移植作業は機械化が進み作付面積の大型化が図られています。移植苗をコンテナに移し、移植機で一気に行われます。

美瑛の 甜菜

苗植えから 収穫まで



美瑛産の甜菜は10a当たりの収穫量が上川管内でトップクラス。品種は「2K314」と呼ばれるものが大部分を占めています。ドイツから来た品種で病気に強い特長があります。



収穫はほとんどが機械作業ですが、作業機の入らないところは、写真のように甜菜の「葉っぱ」を切り落とすタッピング作業が行われます。



収穫物を堆積して、工場への搬入を待ちます。美瑛町の甜菜収穫物は全て士別市の日甜士別工場へトラック輸送されます。甜菜堆積物は秋の風物詩でもあります。



甜菜はハーベスターと呼ばれる大型機械で収穫され、トラック輸送に備えて生産者の堆積場に運ばれます。搬出は「カニの爪」のような大型リフトが甜菜をつかみトラックに転載します。

安心・安全な甜菜糖を届けたい

美瑛の生産者は一生懸命、1年をかけて甜菜を栽培しています。しかし、最近、外国から原料糖として輸入がされています。価格だけに左右されることなく、安全・安心な国産甜菜糖を選んでいただけるように品質向上に努めています。

てんさいコラム

Sugar beet Column



甜菜はそのまま食べられる？

甜菜はほとんどが砂糖の原料として工場加工されるため市場やスーパーに出回ることなく、家庭で調理して食べることはありません。生で食べると、大根のようなやさしい甘みがありますが、土臭い後味が強く、食用には向いていません。葉もあくが強いので食べるのは難しいようです。

甜菜糖はドイツ発祥

1747年ドイツの化学者マルグラフが、甜菜の根から砂糖を抽出することに成功したことで、甜菜糖が発見されました。甜菜から甘い汁が出ることは知られていましたが、砂糖と同じ成分であるとは知られていませんでした。それまで家畜の飼料として使われてきた甜菜ですが、ヨーロッパの冷涼な気候で栽培するのに適しているということで、さかんに栽培されるようになりました。

美瑛産甜菜を 使った食品は？



美瑛小麦工房
びえいのラスク



スズラン印
上白糖
グラニュー糖