

テンサイ(ビート)ってなあに？

郊外の畑で見かける葉っぱの大きい濃い緑色の作物。
知っているようで結構知らないテンサイのこと

どんな作物なの？

テンサイは、アカザ科といって「ホウレンソウ」や「ホウキグサ」の仲間です。また、「テーブルビート」や「フダンソウ」など食用のもの、そのまま牛のエサとする「飼料ビート」などの仲間もあります。



テンサイ



ホウキグサ



フダンソウ



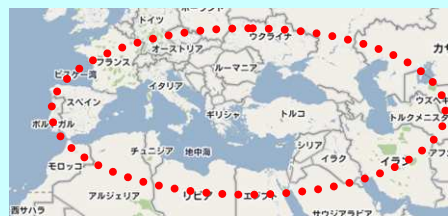
テーブルビート



飼料ビート

どこで生まれたの？

テンサイの祖先は、地中海・カスピ海・コーカサスあたりで発生したといわれています。



どうやって今の形になったの？

大昔は、葉や根を野菜として食べていましたが、やがて根が大きくなる仲間をエサとして利用するようになりました。

その後、19世紀にサトウキビ糖と同じ甘さが根にあることがわかり、また、『ナポレオン I 世の大陸封鎖』によってイギリスから輸入していたサトウキビ糖が買えなくなったフランス・ドイツなどで急速に品種改良が進みました。

つまり、品種改良が始まってわずか200年というとても新しい作物なのです。



どうやって砂糖を作るの？

- ①大根をきれいに洗う
- ②フライドポテトみたいに細長く切る
- ③約70°Cのお湯で2時間程度煮出す
- ④石灰や樹脂を使ってきれいにする
- ⑤濃縮して、結晶化する

以上の工程を経て砂糖ができます
1㎡の畑から1kgの砂糖がとれます

そのほかテンサイのいろいろ！

- 日本の砂糖の約3割は北海道テンサイ産
- 砂糖の白さは純粋です(漂白していません)
- 絞るかすのビートパルプは牛のエサやペットフードによく使われ、みんなの大好き
- おなかにやさしいビートオリゴ
- お肌の保湿にビートセラミド
- テンサイから作るバイオエタノールで温暖化防止