

mori もりもと moto

# おかしはがなし

Vol. 12 ももたろう

ももをたべようと きつてみると…  
なかには げんきいっぱいの あかんぼう。  
ふたりは「ももたろう」と なづけました。



Produced by 1999  
Dixie Book Stand



ORIGINAL RELEASE  
COLLABORATION  
**mori  
moto**

「もも」と「ももたろう」は  
和菓子職人が  
ふんでくれました!



morimoto

わがし  
和菓子の



# そぎいずかん

## 砂糖の原料 「てん菜」って？

みなさんが食べている砂糖は、「てん菜」という作物からつくられていることを、知っていますか？日本のなかでは北海道でのみ栽培されていて、国内の砂糖生産量の約8割は「てん菜」でつくられています。別名「ビート」と呼ばれ、ダイコンやカブに似た見た目から「サトウダイコン」と呼ばれる事もありますが、実はほうれん草の仲間。根の部分に糖をたくわえているため、切って煮つめて濃縮した糖液から結晶や糖蜜をとりだします。日本国内には、「てん菜」以外に、九州や沖縄で栽培される「さとうきび」からつくった砂糖もあります。



てんさい写真協力：北海道てん菜協会

## 砂糖を使った おかし

### ◀ようかん

「てん菜」からは、上白糖やグラニュー糖など、つくりかたによってさまざまな種類の砂糖ができます。それぞれの砂糖に風味やコクの特徴があるため、和菓子によって風味を最大限いかせるよう、使いわけをしています。

じょうわなまね  
上和生(練り切り)▶



## 砂糖の歴史は？

砂糖がはじめて日本にはいつてきたのは、8世紀ごろ。14世紀には、貴族や武士が「茶の湯」をたのしむようになり、和菓子づくりがさかんに。19世紀、明治政府は「てん菜」の栽培をすすめる製糖産業の育成をこころみました。そして、北海道の現・伊達市に日本初の「てん菜糖工場」がつけられました。

