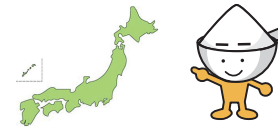
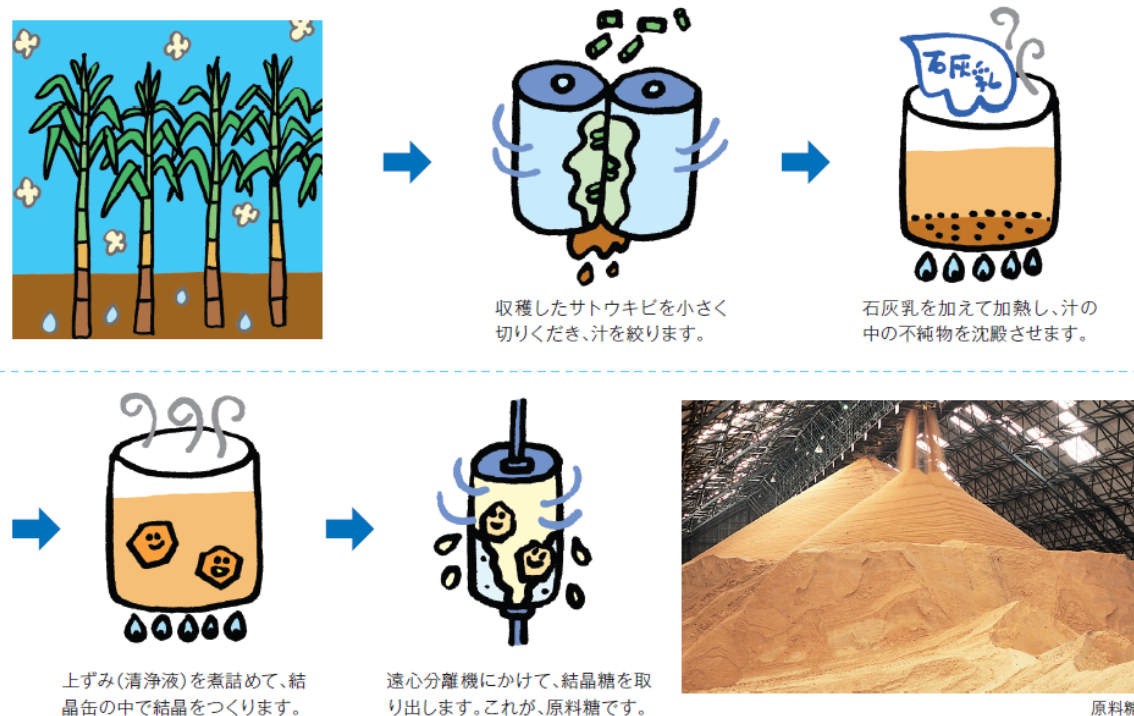


日本の砂糖ができるまで



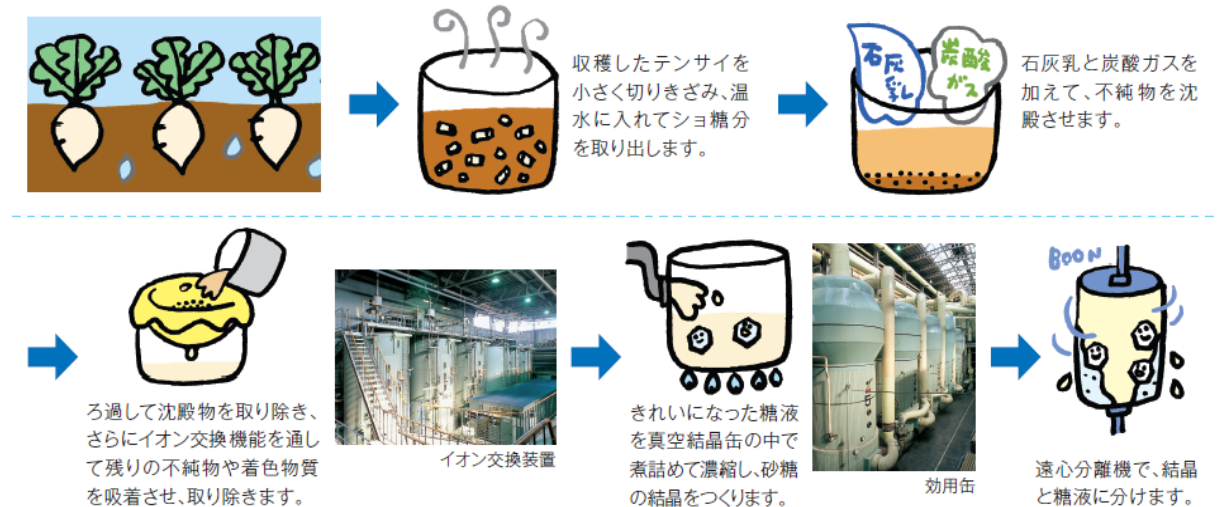
甘しや糖ができるまで

さとうきびは収穫すると時間の経過とともに糖分が減少し、またかさばりやすく島外に運ぶとコストもかかるため、その島の工場で原料糖にします。



てん菜糖ができるまで

てん菜の場合はさとうきびと異なり、原料糖は作られず、ほとんどが生産地で精製まで行われます。



精製糖ができるまで

原料糖を消費地に近いところに立地する工場に船で運んで精製します。

