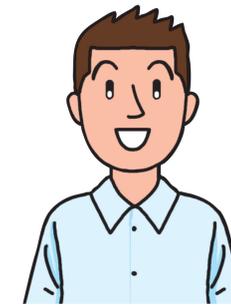


# 砂糖の国内生産と輸入状況



- 日本の砂糖の全てを国内産でまかなうことは難しく、約4割が国内産糖で、残りの6割が輸入粗糖を原料として国内で精製されています。
- 国内産糖の原料となるさとうきびは、鹿児島県南西諸島や沖縄県の島々で、またてん菜は、北海道で生産されています。
- また輸入粗糖は、オーストラリア、タイ等の国々から輸入されています。

## 国内生産

### さとうきび

- さとうきびは暖かい気候を好むため、日本では鹿児島県南西諸島や沖縄県の島々で栽培されています。
- 台風や干ばつに強いさとうきびは、作付から収穫・製糖と地域と密接に関連し、地域経済や雇用確保などに大きな役割を果たしています。



さとうきびの主な生産地域



### てん菜

- てん菜は、寒冷な気候を好むため、日本では北海道で栽培されています。
- 冷害に強いてん菜は、北海道の生産者にとって輪作作物として欠くことができない作物です。
- てん菜は、作付けから収穫・製糖と地域と密接に関連し、地域経済や雇用確保などに大きな役割を果たしています。



てん菜の主な生産地域

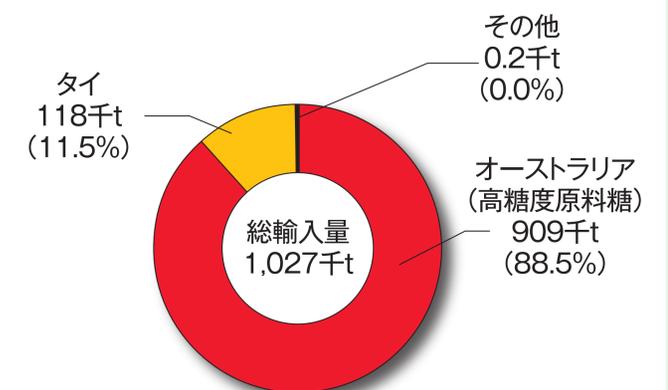


## 輸入

### 粗糖

- 粗糖の輸入量と輸入相手国は、年によって変わりますが、2020 砂糖年度では、高糖度原料糖を主としたオーストラリアからの輸入量が一番多く、ついでタイの順となっています。

#### 日本の主な粗糖の輸入相手国 (2020砂糖年度)



出典: 財務省貿易統計

※ 粗糖とは、さとうきびの搾り汁を煮詰めて結晶させ、糖みつを分離した精製糖の原料。

※ 砂糖年度とは10月から翌年9月

※これらの地域は、わが国の北と南西の境界を画し、多くの離島は広大な200海里水域を形成しており、人々が暮らし、砂糖産業が成り立っているからこそ国土が守られているともいえます。