

さとうきびから砂糖をつくろう！

やりかた

- ・包丁でさとうきびの皮をむいて小さく刻む
- ・ミキサーでこなごなにする
- ・粉々になったさとうきびを絞って汁をあつめる
- ・絞り汁を煮詰める



さとうきびから砂糖をつくろう！

- ・包丁でさとうきびの皮をむいて小さく刻む

包丁に注意！



さとうきびから砂糖をつくろう！

・ミキサーでこなごなにする



さとうきびはちよつ
とずつ
いれるのがコツ



こなごなになったさ
とうきび

さとうきびから砂糖をつくろう！

- ・粉々になったさとうきびを絞って汁をあつめる

こなごなになったさ
とうきびを
布に包む



ちからいっぱい
しぼろう！！

さとうきびから砂糖をつくろう！

・絞り汁を煮詰める



①強火でトロトロになるまでにする。
ここで少しの砂糖を加える



②弱火か湯煎(ゆせん)にして、
もっと煮る



③粉っぽくなるまで木べらでまぜながら、
にする。
出来上がり！

さとうきびから砂糖をつくろう！（先生向け）

- ① 包丁でさとうきびの皮を向く
 - ② 長さ4cm, 幅1cm程度に細かく包丁で切る
 - ③ ミキサーにいれて、粉々に粉砕する * 一握りくらいずつ入れるのがポイント。入れて攪拌、少し追加して攪拌、時折スプーンで混ぜると粉々になりやすい
 - ④ 粉砕したさとうきびはボールに集めておく
 - ⑤ さらし(絞り用の布)に握りこぶし1-2個分をのせて、強く絞って絞り汁をとる(男手で絞る、二人掛かりで絞る、など。楽しんでもらいたい)
 - ⑥ 絞り汁をフライパンにいれ、カセットコンロあるいはIHヒーターで沸騰させてトロトロになるまで煮詰める。
 - ⑦ グラニュー糖をひとつまみ加え、湯煎あるいはIHヒーターの温度を最弱にして煮詰める
 - ⑧ 木べらで鍋にこすりつけるようにのばしながら、粉っぽくなるまで水分を徹底的に飛ばす(5-10分くらいかかる)。スプーンも使うとやりやすい。
- 完成！

さとうきびの甘さくらべ！

どの種類が一番あまい？






	糖度
Ni15 いちごー	
Ni24 にーよん	
NiF8 えふはち	
NiH25えっちにー ご	

甘さをはかる
糖度計
(とうどけい)



数値が高いほど
甘いんだ！

くだものの糖度(とうど)

くだもの	糖度
レモン 	7-8%
いちご 	8-9%
すいか 	9-13%
みかん 	11-14%
りんご 	12-17%