

甘いかおりの正体

城東区北東部の城北川沿いを歩いていると、シロップのような甘いかがりが漂ってきます。その正体は、工場に搬入される原料糖です。精製糖と氷砂糖の両方を製造する日本国内唯一の工場である日新製糖今福工場。砂糖になる前の原料糖は、「はしけ」とよばれる小型貨物船によって工場へ運ばれます。船から荷揚げされる時の風景は、50年以上変わらず続いています。



春になると工場の周りは満開の桜でいっぱいです

環境にもやさしい水運で 50年以上も原料糖を運ぶ

甘いかがりが漂う巨大な建物の中に入ると、山積みされた茶色い原料糖に圧倒されます。ここは、国内の精糖市場でシェア2位を誇る日新製糖の西部生産拠点、広さ約21,000平方メートルの今福工場です。

日新製糖が、この地に工場を建てたのは1952年(昭和27年)。大阪市が昭和15年に郊外地域開発策の一環として城東運河(現・城北川)を整備し、運河の両岸に中小の工場が増えていった頃です。水運は、一度に大量の物資を運ぶのに適し、二酸化炭素排出量が少ないため、50年以上にわたり、この方法で原料糖を輸送しています。

さとうきびから抽出した精製前の原料糖は、海外産は主に豪州から、国内産は鹿児島・沖縄から輸送されてきます。

大型船で大阪港に到着後、「はしけ」と呼ばれる小型の貨物船に移され、河川ルート(17~18km)をたどり、今福工場の搬入場に到着します。上りに2時間半、下りに1時間半

大阪湾から安治川、堂島川、大川、寝屋川を経由して、城北川をさかのぼるルートで原料糖を「はしけ」で運んでいます



かかるそうです。

届いた原料糖を溶かしたあと、ろ過を幾度か繰り返して、色素や不純物を取り除き、無色で透明な純度100%の糖液を作ります。この糖液を濃縮させて結晶をつくり、遠心分離機で結晶と蜜に分け、取り出した結晶を乾燥させて冷やし、上白糖やグラニュー糖をつくります。

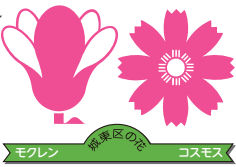


ひとつかみの重さは約2トンにもなります



CONTENTS

- | | | | | | |
|---|----------------|---------------------------|----|-------------------|--------------------|
| 2 | クローズアップ | 甘いかおりの正体
こぼれネタをHPで紹介中! | 10 | 相 談 | 各種専門相談 |
| 4 | トピックス | 第78回 ロビコン など | 11 | イベント・講座 | 緑のカーテン 区民モニター募集 など |
| 5 | お知らせ | 特別弔慰金 など | 12 | 城 東 区 通 信 | 松本区長の城東大好記／地活協だより |
| 7 | 子 育 て | 花育教室 など | 14 | 大阪市民のみなさんへ | 新たな大都市制度 など |
| 8 | 健 康 | 新型コロナウイルスを防ぐには など | 20 | | 城東区役所出前講座 |



モクレン 城東区の花 コスモス

- 2 ▶〒536-8510 城東区中央3丁目5番45号 ☎6930-9986(代表)
▶区役所庁舎の駐車場は有料です。収容台数が少ないため、ご来庁の際はできるかぎり公共交通機関をご利用ください。
区役所総務課 ☎6930-9625 ☎6932-0979

ご存知ですか?

精製糖ができるまで



原料糖とは、サトウキビやてん菜(ビート)を搾汁または糖分抽出した後に結晶化したもののことです。

真空結晶缶で濃縮し、グラニュー糖の小さな粒を加えて結晶を大きく育てます。



製品自動分離機で砂糖結晶と糖液に振り分け、砂糖をドライヤー、クーラーで乾燥冷却します。



精製糖の作り方について詳しくはこちら▶



原料糖

清浄工程

結晶工程

分蜜・乾燥工程

包装工程

不純物を除去して溶解し、さらに色素や不純物を取り除いて、ろ過を幾度か繰り返すと無色透明の糖液に!



コンピュータによる制御で徹底管理



無色透明、純度100%の砂糖をつくり続ける

今福工場管理部長の尾関幸浩さんと製造部長の廣渡洋二さんにお話を伺いました。

「最大年間約9万トンの砂糖を生産。国内の1人あたりの年間消費量が16kg弱なので、ざっくり言えば大阪市民全員の2年分の砂糖を作っていることになります。」と廣渡さん。

食文化に欠かせない砂糖。しかし、ダイエットや糖質制限ブームで砂糖が悪者にされ、消費量は落ちているそうです。

「砂糖は、人工甘味料と違って植物由来の食品です。また、白さを漂白だと誤解する方もいらっしゃいますが、雪が白く見えるのと同様、光の加減で白く見えるだけ。無色透明なんですよ。」

しかし、そんな中でも大ヒッ



廣渡さん

トしているのが、同社オリジナルの『きび砂糖』。「さとうきび独特の風味とミネラルが生きていて、まろやかな甘みです。2018年『日経POSセクション売上No.1』(分類名:サトウキビ糖)に選出され、あわせて“平成を通じて分類内売り上げNo.1

の主な商品”の一つとして紹介されました。」と尾関さん。

工場の使命は「安心安全なものをつくり、安定してお届けすること」。製造工程は、コンピュータ制御による管理で24時間、年間約280日、操業しています。今福工場は、食品安全マネジメントシステム認証(FSSC 22000)を取得しています。

私たちの身近なところで、古くから質の高い砂糖づくりに、地道に取り組んできた日新製糖。これからもおいしい砂糖をいただきながら、応援していきたいですね。

日新製糖のHPはこちら▶



知ってる?お砂糖のこと

Q 砂糖は太るとか、体に悪いイメージがあるけど...

A それは大きな誤解です。砂糖は三大栄養素のひとつ“炭水化物”の仲間、体内で分解され脳や体のエネルギーとなるブドウ糖になります。むしろ、エネルギーの摂り方・使い方とそのバランス、毎日の習慣などを改善することが大切です。

Q 砂糖の賞味期限ってどのくらい?

A 砂糖は腐らないので賞味期限がありません。砂糖漬けにすれば持ちがよく、災害時の備蓄としても最適です。

Q 砂糖のおいしい使い方を教えて!

A 氷砂糖でぜんざいを作るとすっきりとした甘さになります。一度試してみてください!

ご協力いただいています

毎年秋に城北川遊歩道で開催している「キャンドルナイトin城北川」などのイベントで多くの氷砂糖をご提供いただいています。また、2018年には「親子で工場見学 お砂糖と城北川」の開催にもご協力いただきました。

区公式SNSなど



ツイッター



フェイスブック



住みます芸人による
広報誌予告動画



3