

なっちゃん隊 深掘りレポート Vol. 7 砂糖の歴史

十勝には、小豆、バターなど十勝産の材料を使った美味しいスイーツのお店が沢山あります。さて今回は、十勝の隠れた特産物、スイーツには欠かせない砂糖の歴史について、振興局なっちゃん隊が調べてみました。



砂糖の原料は、暖かい地域で取れるサトウキビと比較的冷涼な地域で取れるビート（てん菜）です。十勝はビートの一大産地ですが、北海道では明治4年（1871年）に札幌官園でビートの試作がスタートし、明治時代には製糖工場も設立されましたが、経営は軌道にのりませんでした。

十勝では、大正9年（1920年）に民間資本のてん菜製糖会社（現：日本甜菜製糖(株)）が工場を設立しました。十勝は、ビートに適した気候で収量も良く、また、ビートや糖蜜の輸送には、専用鉄道が敷設されました。帯広市内の線路跡地は、「とてっぽ通り」として遊歩道に整備されています。



ビートは、北海道に適した寒冷地作物として普及が進み、輪作体系に欠かせない作物となっています。砂糖の原料となる根以外にも、葉や絞りがすが牛のエサになるなど、捨てる場所がない優れた作物でもあります。

帯広市内には、ビート・製糖業のたどった苦難と発展の歴史、北海道の基幹作物であるてん菜の生産に関する貴重な資料が保管されている「ビート資料館」があります。

十勝へ遊びに来たときには、ぜひ一度足をお運びください。

