

NO.37

2014.2.17 利用普及推進部

グリーンコープものがたり

保存版！ 奄美きびさとう

砂糖と甘味料の歴史

昔から砂糖は甘味料の主役でした。それは砂糖が良好な甘味を持っていたこと、食物を料理加工するとき防腐や酸化防止、でんぷんが固くなることの防止などの性質を持っていたからです。

砂糖以外の甘味料の研究開発が本格的になったのは50～60年ほど前からです。世界大戦による砂糖の供給が不安定になったこと、トウモロコシや芋を原料としたでんぷんの生産が増加し、それを原料とした糖質甘味料の研究が進み、還元麦芽糖や水あめ、マルチトール、ソルビトール等が生産されるようになりました。

日本国内では第二次世界大戦後、サッカリンやズルチン等の合成甘味料が作られ、砂糖以外の安い甘味料が出現しました。

現在では消費者の健康志向の中で低カロリー、低甘味、虫歯になりにくい甘味料が使用されるようになり、アスパルテームなどの合成甘味料も使用されています。しかし、これらサッカリンやアスパルテームなどの合成甘味料は安全性について疑問が持たれています。

- ステビア⇒ステビアの葉や茎から抽出されたものですが、不妊作用があると昔からいわれていました。
- サッカリン⇒動物実験で染色体異常が発生。ラットの実験では子宮がん、膀胱がんが現れたという報告があります。
- アスパルテーム⇒砂糖の180～220倍の甘さをもち、低コストなため日本では83年に認可されましたが動物実験でラットの脳に腫瘍、ウサギの骨格異常が現れたという報告があります。

グリーンコープの甘味料の考え方

グリーンコープにはたくさんの加工品があり、甘味料を使う商品も少なくありません。それらにどのような甘味料を使って、何を使わないと明文化したものが「グリーンコープの甘味料の考え方」です。 以下は要旨です。

グリーンコープに使う甘味料は

- ◎基本的に糖質甘味料を使用します。
その中でもできるだけ砂糖を使います。砂糖の糖類はできるだけ原料の風味やミネラルバランスを残したマスコバド糖やきびさとうを選びますが、商品がそのことで本質を損ねる恐れ(味にくせがでたり、舌ざわりが悪くなったり)がある場合はその他の砂糖(グラニュー糖や上白糖など)使います。
- その他の糖質甘味料の使用は「なぜ使うのか？」を明確にし、共同体商品委員会で確認した上で使います。
- ◎非糖質甘味料は使いません。
ステビア、甘草、サッカリン、アスパルテーム等。

「奄美きびさとう」

グリーンコープの砂糖を開発するときにまず考えたことは「できるだけ自然のミネラルを残したもの」でした。黒砂糖は独特のくせがあり、全ての料理には適さない。また三温糖はグラニュー糖や上白糖などを精製した最終段階のものであり、私たちの想いに一致しないので除きました。私たちは出来るだけ精製をしないで、自然のミネラルを残した砂糖として、さとうきびを選びました。

砂糖は原料サトウキビを搾ったジュースを煮詰めて結晶化した原料糖を精製して、最終的に上白糖・グラニュー糖にしていますが、奄美きびさとうは原料糖を5秒間だけぬるま湯で洗うことでミネラル分を出来るだけ残した砂糖です。



「マスコバド糖」

ネグロスバナナでおなじみ、フィリピンネグロス島の人々との民衆交易品です！

砂糖の種類の中では原料(さとうきび)に一番近いもので、ネグロスに昔から伝わる伝統的な技法で作られる黒砂糖です。自然の味とミネラルがバランス良く豊富に含まれていて、きび砂糖や上白糖に比べて奥深いコクのある味の砂糖です。おやつ作りや煮物にご利用ください！

