

タピオカについて調べてみよう



「タピオカ」って何だか知っている？

日本では;



中華料理に
出てくる
デザート？

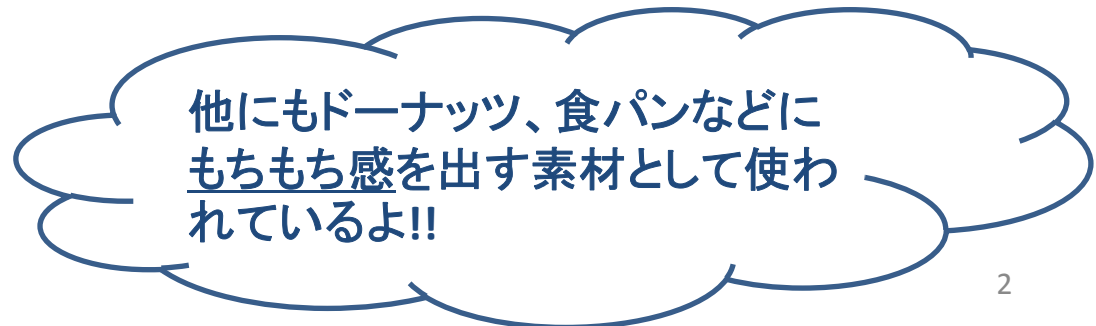


それとも

そうそう、
「白いタイ焼き」って
言うものにも
タピオカが入ってるんだって！



「タピオカ」って
呼ばれている
飲み物のこと？



「タピオカ」って何だか知っている？

ブラジルでは;



タピオカから作った
白い粉をフライパン
で加熱します。

ブラジルでは
その他食品には、
ポン・デ・ケージョ
なんかにも
使われているよ!



温めていると一枚
の生地になるので
細かく切った果物
やお肉などをトッピ
ングします

まるでお好み焼き
みたい。



フライ返しで二枚
において
出来上がり。

でもブラジルではほとんどが
でんぷん、チップ、ペレット、エタノール
として使われてるんだって！
エタノール先進国で、車は皆
エタノールを主燃料として走って
いるよ!!

へえ～、
クレープみたい。
これが
「タピオカ」
なんだって?!

じゃ、タピオカっていったい、何？

タピオカというのは、

世界各地でのタピオカの呼び名
 Manihot esculenta Crantz マニトール
 Mandioca マンジョカ
 Manioc マニオク
 Yuca ユカ
 Manicot マニコット
 Tapioca タピオカ
 Cassava キャッサバ

世界の言葉に由来して
 同じ植物にいろんな
 呼び方があるんだ!!

キャッサバ(植物としてはこのように呼ぶことが多い。)という植物から採れる「おいも」から取り出すでんぷんという白い粉のこと。その粉を使っていろいろな料理が作られているのだね。

ちょっと難しいお話??

そうか、元は
「タピオカ」でんぷん
 (粉やでんぷんとしてはこのように呼ぶことが多い。)
 だったんだ!!

人間が生きていくためには、食べ物として五大栄養素と呼ばれる栄養が必要です。

五大栄養素とは、糖質(炭水化物)、脂肪、タンパク質、ミネラルとビタミンです。

このうち炭水化物は生物が活動する上で大切なエネルギー源ですが、でんぷんは炭水化物の代表選手です。

でんぷんは「タピオカいも」以外にも多くの植物から作られます。
 例えば、

お米、小麦、ジャガイモ、さつまいも、トウモロコシ、エンドウ豆...

でんぷんって
 植物が
 水と
 二酸化炭素を得て
 光合成によって
 作り出すもの。

キャッサバってどんな植物？



タピオカいもは大体
25%はでんぷんで
できてるんだよ!!



人の顔よりでっかい
サイズのもあるぞ!!

キャッサバは痩せた(栄養分が乏しい)土地でもよく生育する代表的な熱帯作物で、南米が原産と言われています。根っこに大きないもが出来る植物。

そして右上の写真に写ってる、これがタピオカでんぷんが含まれているいも！

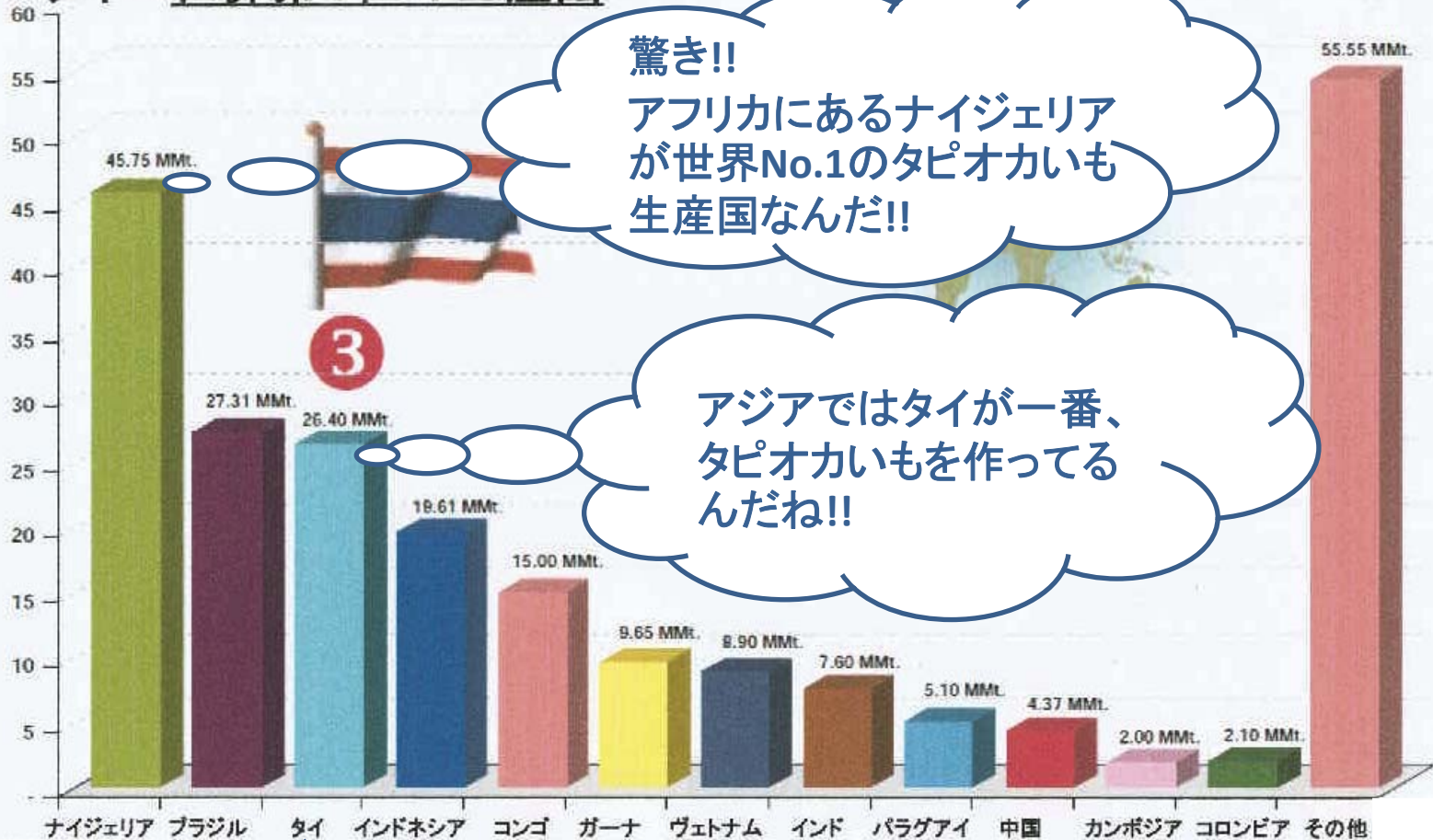
日本でも沖縄県と愛知県で栽培されてるけど、青果市場には出回っていません。

タピオカはどこで作られているの？

世界のタピオカいもの生産量

2億2千8百万トン、内タイ2,640万トン

タイ⇒世界第3位の生産国



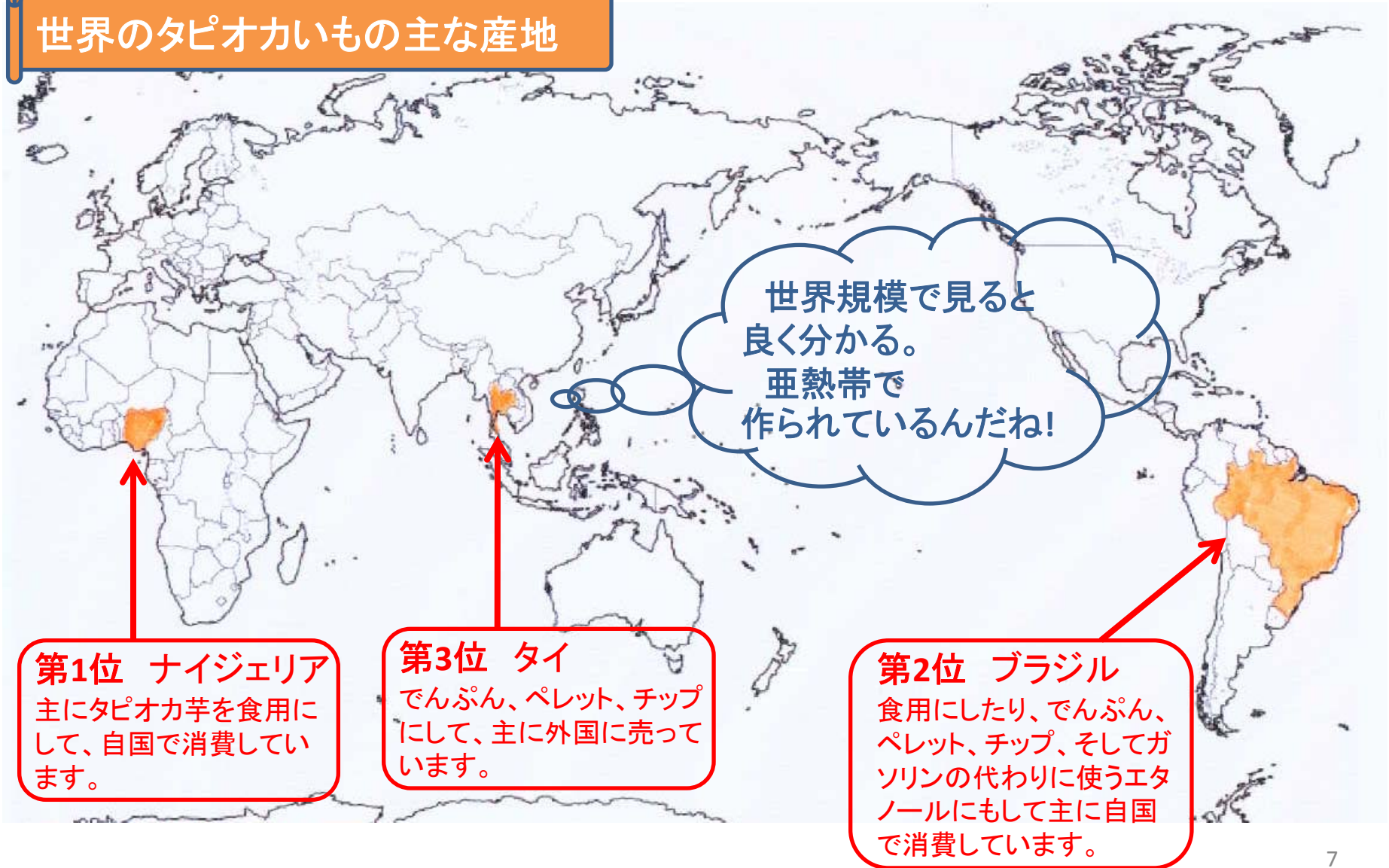
驚き!!
 アフリカにあるナイジェリア
 が世界No.1のタピオカいも
 生産国なんだ!!

アジアではタイが一番、
 タピオカいもを作ってる
 んだね!!

Data Source : FAO Stat

タピオカはどこで作られているの？

世界のタピオカいもの主な産地



世界規模で見ると
良く分かる。
亜熱帯で
作られているんだね!

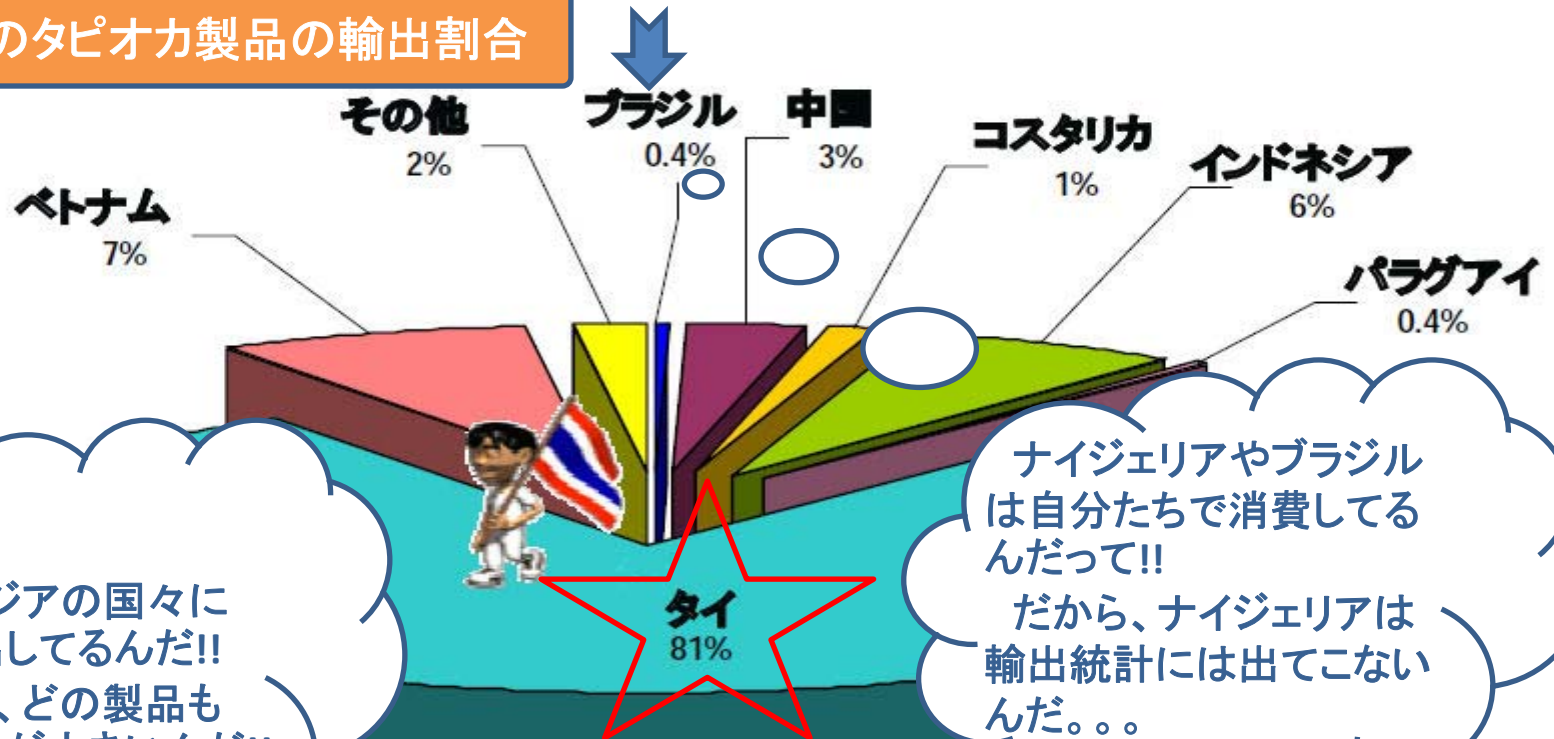
第1位 ナイジェリア
主にタピオカ芋を食用に
して、自国で消費してい
ます。

第3位 タイ
でんぷん、ペレット、チップ
にして、主に外国に売って
います。

第2位 ブラジル
食用にしたり、でんぷん、
ペレット、チップ、そしてガ
ソリンの代わりに使うエタ
ノールにもして主に自国
で消費しています。

タピオカ製品はどこが売っているの？

国別世界のタピオカ製品の輸出割合



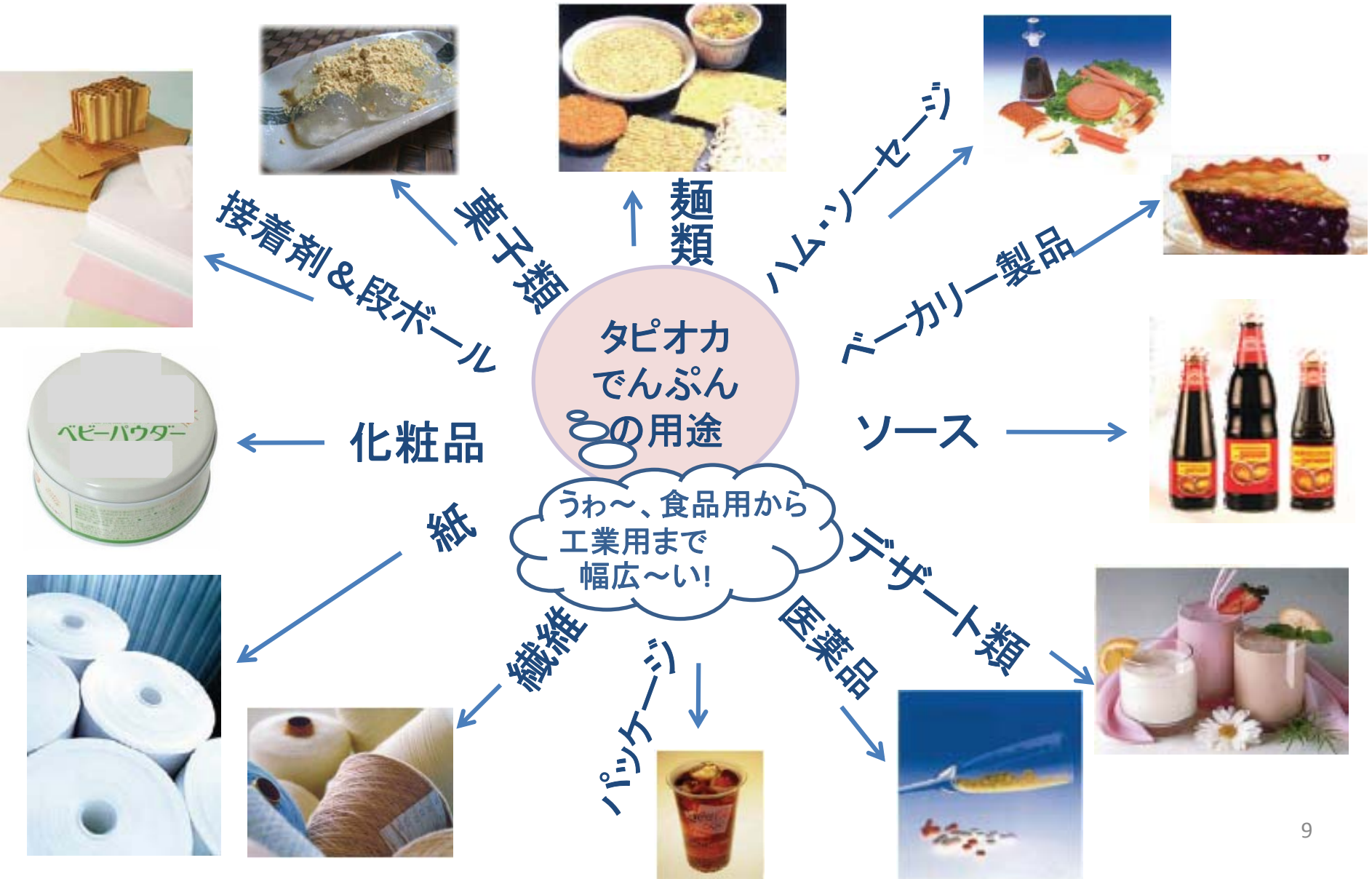
へえ～、
タイがアジアの国々に
沢山輸出してるんだ!!
でも最近、どの製品も
中国向けが大きいんだ!!

ナイジェリアやブラジル
は自分たちで消費してる
んだって!!
だから、ナイジェリアは
輸出統計には出てこない
んだ。。

タイのタピオカ製品の主な輸出先
いも生産量の70%が輸出向け!!
チップ: 中国、フィリピン
ペレット: 中国、フィリピン、日本
澱粉: 中国、日本、インドネシア、台湾

Data Source : FAO Stat

タピオカでんぷんはどんなところに使われているの？



タピオカでんぷんを使って「わらびもち」を作ってみよう。



材料

わらびもち粉(タピオカでんぷん)	100g
水	500cc
砂糖	20g

●きなこ	適宜
●砂糖	適宜
●塩	少々

わらびもちって、
主に関西方面で夏食べられている
代表的な和果子!!

こんな身近にタピオカでんぷんが
あったんだ!!!

さあ、
やってみよう!!!

タピオカでんぷんを使って「わらびもち」を作ってみよう。

①



わらびもち粉と
砂糖を鍋に入
れてよく混ぜる。

②



水を少しずつ
注いで溶き混
ぜる。

③



中火にかけてヘラ
で混ぜながら煮て
いく。鍋底からか
たまってきたら弱
火にして更によく
混ぜる。

④



すぐに糊のよう
にかたまってくる
ので、焦げ付か
ないように全体を
よく練りながら
混ぜる。

⑤



全体に透明感
が出て来たら
更に5分ほど
力を入れて練
り続ける。

⑥



水で濡らした
バットに広げて
冷ます。

⑦



粗熱がとれたら
一口大に切って
氷水のなかに
落として冷やす。

⑧



水気を切って、き
な粉・砂糖・塩を
まぜたものをま
ぶして完成。

今日は、わたくし達の会社に来て下さって、
有難うございます。

タピオカでんぷんは、「縁の下の力持ち」として、
多くのものに利用されていることを
分かって頂けると、
私たちもとても嬉しいです。

ジー・エス・エル・ジャパン株式会社
〒108-0075 東京都港区港南 4-1-6 ビュロー一品川201
TEL03-5462-7053 Fax03-5462-2054
URL <http://www.gsljapan.com>