

タピオカについて調べてみよう

ぼくタッピー。
よろしくタッピ!!
色々説明するタッピ!!



「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

「タピオカ」って
呼ばれている
飲み物のこと？



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！



どれも
見たこと、
あるタッピ!!



他にもドーナッツ、食パンなどに
もちもち感を出す素材として使わ
れているタッピ!!

「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。



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。



フライ返しで二枚
におって
出来上がり。

へえ～、
クレープみたい。
これが
「タピオカ」
タッピ?!



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
使われてるタッピ!



まるでお好み焼き
タッピ。



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
エタノールを燃料として走って
いるタッピ!!



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

GSL JAPAN

世界の言葉に由来して
同じ植物にいろんな
呼び方があるタッピ!!

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タッピ!! でも
憶えておくと友達に自慢できる
タッピ!!



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。)
だったタッピ!!

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」以外で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
作り出すものタッピ。

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
できてるタッピ!!



人の顔よりでっかい
サイズのもあるタッピ!!

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！

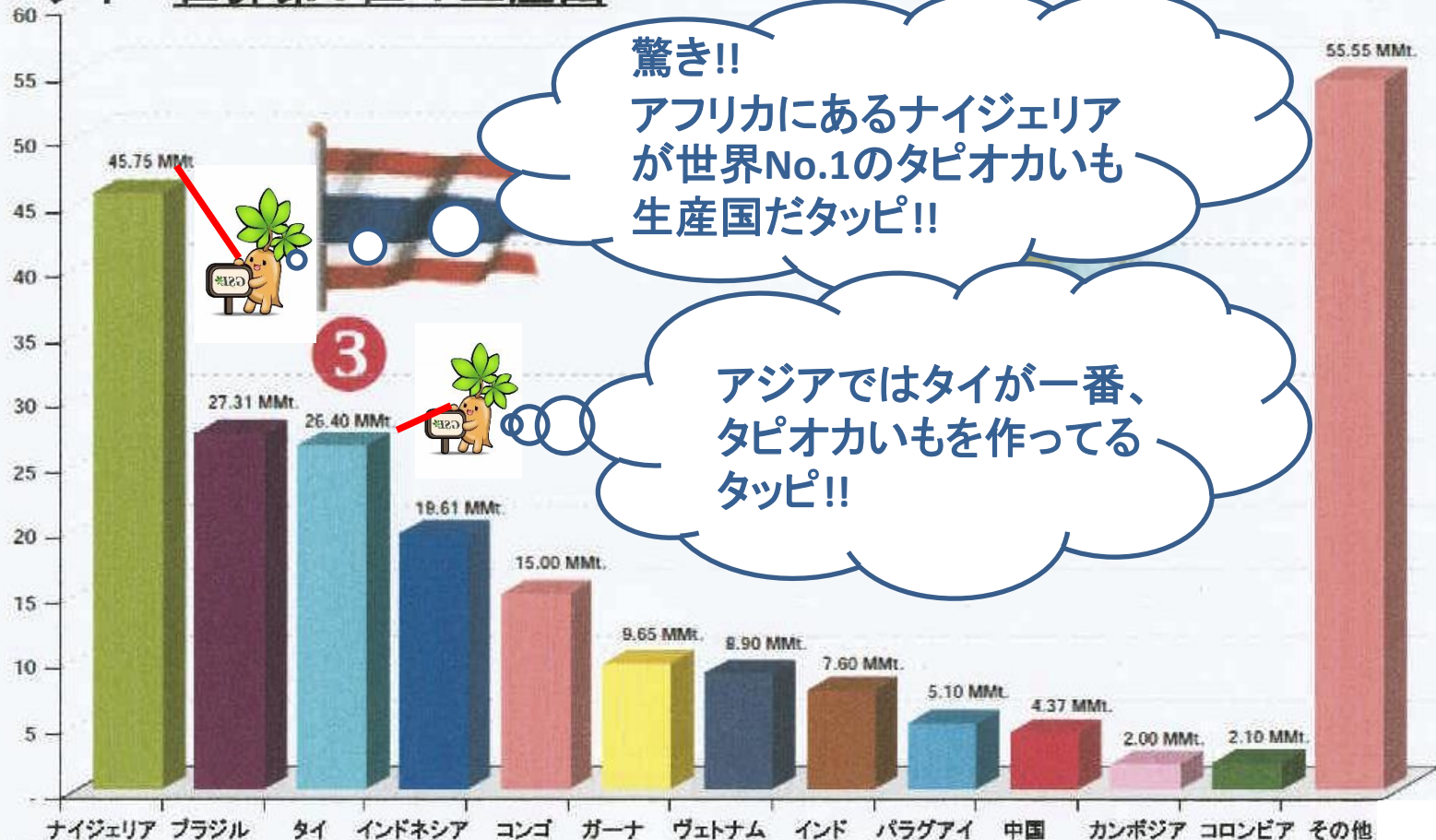
日本でも沖縄県と愛知県で栽培されてるけど、青果市場には出回っていません。

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

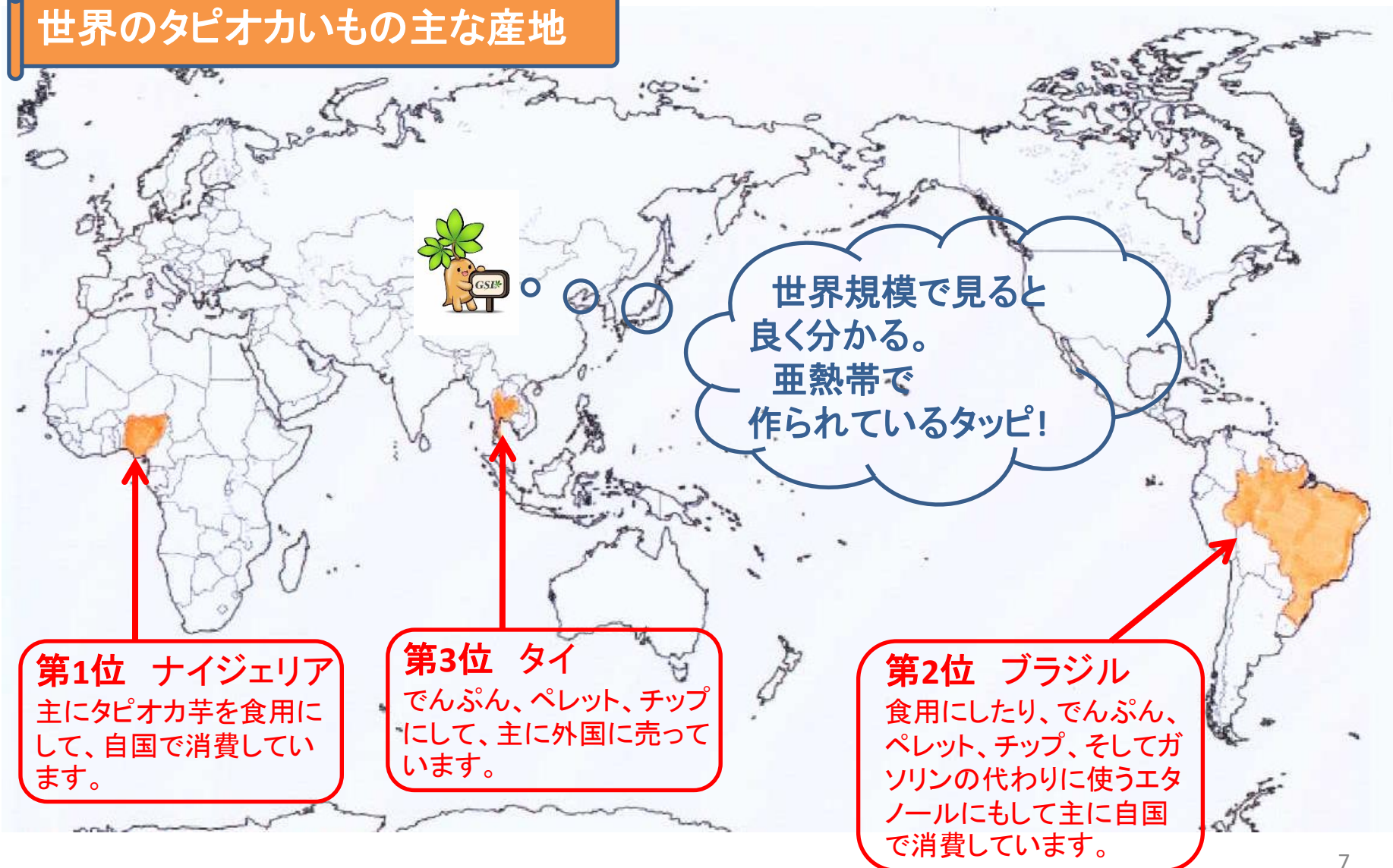
タイ⇒世界第3位の生産国



Data Source : FAO Stat

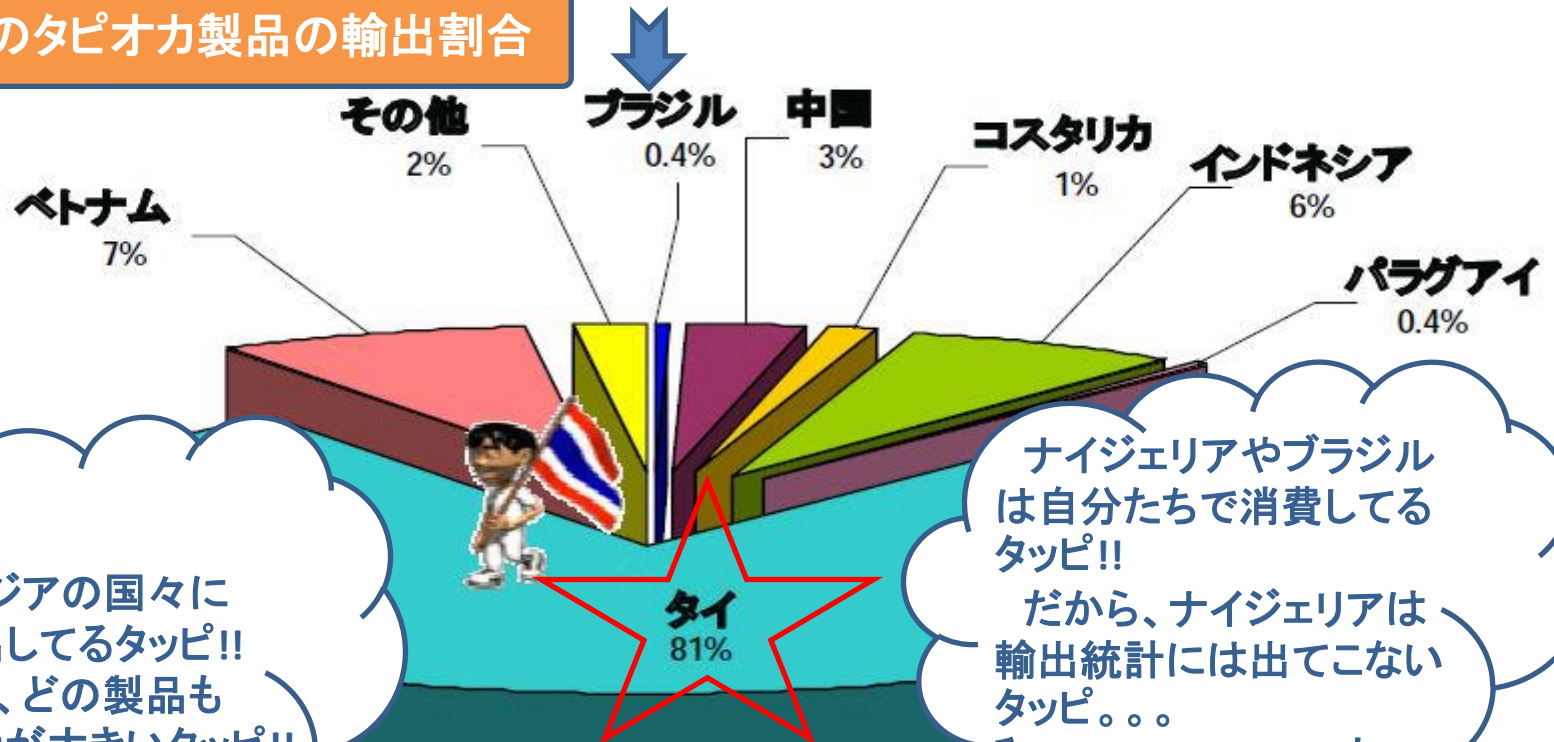
タピオカはどこで作られているの？

世界のタピオカいもの主な産地



タピオカ製品はどこの国が売っているの？

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
沢山輸出してるタピ!!
でも最近、どの製品も
中国向けが大きいタピ!!

ナイジェリアやブラジル
は自分たちで消費してる
タピ!!

だから、ナイジェリアは
輸出統計には出てこない
タピ。。。

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。



用意する材料

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
代表的な和果子タッピ!!
こんな身近にタピオカでんぷんが
あっタッピ!!!



さあー、
やってみるタッピ!!!



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



タピオカでん
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。



わざわざ、見てくれて
有難うタッピ。

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
分かって貰えると、
僕もとても嬉しいタッピ。

ジー・エス・エル・ジャパン株式会社

〒104-0053 東京都中央区晴海3丁目13-1ドウ・トゥールE4421

TEL03-5462-7053 Fax03-5462-2054

URL <http://www.gsljapan.com>