

○秋の十勝ランドスケープ
秋の十勝の様々な風景を
爽やかな音楽に合わせ見
せて行く

○黒味へフェードアウト

○矢野牧場メイクインの収
穫の大ロング

○収穫の様子

○矢野進さんインタビュー

○収穫パート2

○ビート収穫

○畑に生えたビート

北の大地の恵みは、収穫の時期を
迎えました。

矢野さんのお宅では、沢山の
メイクインが収穫されています。
形も均一で、本当に美味しそう！

矢野さん「質の良いデンプン質をいかにのせるかっ
ていう、それが全部味が変わってきます
から。
秋になって、知人だとか身内の人にイモ
をお裾分けするじゃないですか。そう言
う時に、お前のところのイモはやっぱり
旨いなって、毎年同じ返事なんだけど、
そういうことがやっぱり一番嬉しいのかも
しれないですね。」

とお話してくれた矢野さん。
収穫をする矢野さんの目には、自分の
作ったメイクインを食べる人々の笑顔が
映っているのかもしれない。

北の大地で生まれた、
いのちの有り難さを感じる瞬間です。
そして、十勝平野でシーズン終盤に
収穫される作物、それがビート。

○収穫作業

○バックしてくるトラック
○荷台をあける

○ビートが落ちてくる

○重機にのる渡辺さん
○ビートを山積みにする

○夕方の逆光

○畑のビートの山にやって
きた重機

○積み込む

○旅立っていく

○日本甜菜製糖株式会社。

○運び込まれてくるビート

○ビート貯蔵場のビート群
○水に流される

○洗浄

トラクターで掘り起こすビートの
収穫作業です。

他の作物と大きく違うのは、
収穫した後の工程。

収穫されたビートは、畑の脇に
集められます。

そして、集めたビートをさらに
積み上げます。

この作業を一回、また一回と繰り返し、
大きなビートの山が作られます。

これが真っ白な砂糖になるなんて、
なんだか不思議な感じがします。

翌日。

ビートの山の前には、見慣れない重機と
トラックの姿が。

実は、これ、製糖工場からやってきた
もので、この畑の脇に積み上げられた
ビートを工場まで運ぶのは、製糖工場の
仕事です。

にほんてんさいせいとう
日本甜菜製糖株式会社。

この工場はビートが収穫される秋から、
砂糖を製造する冬の期間しか、営業して
いません。

ここには、広大な十勝平野から
次々にビートが集まってきます。

集められたビートは、この工場で、洗浄

○糖分抽出

○濃縮

○結晶化

○砂糖の袋詰め

○ビートと砂糖の2ショット

○黒味へフェードアウト

、^{あっさく}压榨、濃縮、結晶化の工程を経て、
真っ白な砂糖へと生まれ変わります。

こうして、北海道生まれのビートは
北海道生まれの砂糖に姿を変えて
全国へと旅だっっていくんですね。