



ほんものを たべよう

| | | | | |
|---------|------|------|------|------|
| 提出日 | 4/14 | 4/15 | 4/16 | 4/17 |
| 配達日 | 4/21 | 4/22 | 4/23 | 4/24 |
| 翌々週分配達日 | 4/28 | 4/29 | 4/30 | 5/1 |

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

Alter Weekly Order Catalogue

2020.4月4週号

和三盆 WASANBON

昔ながらの伝統製法を守る、和三盆

まろやかで上品な甘味

三谷製糖 和三盆 羽根さめき本舗

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べものネットワーク オルター 代表)



三谷 昌司さん(中央)とご家族の皆さん

伝統の高級砂糖

三谷製糖の三谷 昌司さんは、創業1804年、初代四郎兵衛さんより8代目、今なお昔ながらの伝統的な高級白砂糖、和三盆の製法を守っています。砂糖きびの栽培から和三盆までの一貫生産で、その製法器具は重要有形民俗文化財にも指定(第157号)されています。昔の製造風景は、安藤 広重の絵にも残されています。

三谷製糖の和三盆の製法は、伝統的な製造技術として現存している貴重な和砂糖作りでもあります。日本では、インドから中国を経て沖縄に砂糖きびが伝わり、薩摩藩下の沖縄や奄美大島で黒砂糖作りが始まりました。薩摩藩は、砂糖きびはもちろん、製糖技術を国外にもらすことを固く禁じていました。和三盆作りの歴史は、高松五代藩主 松平 頼恭が八代将軍吉宗の糖業奨励政策のもと、平賀 源内に製造を命じたことに始まります。その後、藩医池田 玄文、向山 周慶へその研究が受継がれました。周慶は、たまたま四国遍路の途中で行き倒れになった、製糖技術に長けていた薩摩の人、関 良助という人の命を助け、恩義を感じた良助は周慶の事情を知って、死罪を覚悟で薩摩から

砂糖きびを弁当箱に隠して持ち出したのが、讃岐の地に砂糖きびが根付いたきっかけとされています。その後、さらに多くの人々の努力で「盆の上で研いで、押し船で押す技術」が生まれました。この作業を3回繰り返すことから和三盆と呼ぶようになり、この讃岐和三盆の完成まで、実に45年かかったということです。

三谷製糖 羽根さめき本舗の和三盆 砂糖きびの栽培

三谷製糖では、自園で砂糖きびを栽培しています。原料から製品までの一貫生産です。

三谷製糖のある馬宿川周辺は、和泉砂岩という土質で米作りには適さず、昔、讃岐和三盆の開発される前、様々な作物を試して、苦勞した末、砂糖きび栽培を始めたという歴史があります。今でも約20軒の農家が栽培に協力されています。

ここでの砂糖きび栽培は、奄美や他の砂糖きび栽培のように切り株を残して、欠株だけを植えていくというやり方ではなく、毎年株を引き上げては翌年種きびを植えるというたいへん珍しい方法をとっています。現在の砂糖きびの種き

びは代々伝わっているもので、長い年月を経て香川の風土に十分に馴れています。三谷製糖自園では、「しめかす」と呼ばれる、サトウキビのしぼりカスを堆肥として使用しています。その他、油カス、米ぬかなどの肥料を使い、砂糖きびの害虫しんくい虫は折って取るなどして農薬も使いません。2~3年砂糖きびを栽培しては1年休むというやり方をしています。他の生産者のやり方もほぼこれに準じています。ただし、オルターの基準でいう栽培時無農薬です。休作中の他品目の栽培などの農薬までは管理されておらず、まだ有機JAS認証ではありません。



三谷製糖の 和三盆

●和三盆の製法

- ①収穫した砂糖きびをローラーで搾ります。
- ②原液を「中ふかし釜」に入れて釜で焚き、浮いてくるアクをけんどうという道具で丁寧に取り除きます。
- ③アクの出が少なくなると「吹かし釜」に移し、焼成かき殻カルシウムを入れます。
- ④一ヶ所に吹き出し口を設けた「吹かし釜」に蓋をし、勢よく吹くと大きな泡とともに白っぽいアクが出てきます。アクの噴き方を見て、火加減をします。
- ⑤さらに煮詰めます。煮詰まり具合は、水に垂らし、その

固まり具合で判断します。

- ⑥こうしてできた「白下糖」は素焼きのかめに入れて冷やしたあと、小さく砕き、大きな木枠の「研ぎ飯盆」と呼ぶ作業台に移し、4人がかりで研ぎ作業をします。
- ⑦木綿と麻布に包み、てこ仕掛の「押し船」と呼ばれる大きな木製の圧搾機にかけると、茶褐色の糖蜜が流れ出ます。
- ⑧次の日再び研ぎの作業が繰り返されます。研ぎ作業は荒かけ、つぶり、どぶとぎ、中とぎ、あげとぎと進むにつれ、白さが増していきます。この研ぐという作業

- は、砂糖の結晶をすりつぶす作業です。できあがった和三盆がたいへんふわつとしてまろやかになる理由がここにあります。研ぎ作業に手水(加水)を使います。
- ⑨これを乾燥させ、ふるいにかけて和三盆糖ができます。
 - ⑩和三盆を型に入れて干菓子にもします。

●食べ方

- ・羽根さめき(丸型)はお茶うけに。
- ・和三盆糖はたいへん上品な味の砂糖ですので、手作り菓子などにご利用ください。



和三盆類似砂糖の問題点

そもそも和三盆はたいへん珍しいもので、市場では必ずしも一般的ではありません。和三盆といっても白砂糖が増量されていることがあります。市販の砂糖については、オルターカタログ2000年4月1週号をご参照ください。