

日本を旅する プレミアムに 会いに行こう

奄美大島育ちの種キビ

幕府の命に応えるために、高松藩五代藩主・松平頼恭は、藩医だった平賀源内に砂糖づくりの研究を始めさせました。まず取り組んだのは、讃岐の地に根をつける種キビの栽培でした。

後に平賀の意志を継いだ弟子の池田玄丈、その門下生だった向山周慶が栽培の研究を引き継ぎました。

しかし、成功することはなく、讃岐の気候風土で育つ種キビの育成が、大きな課題となっていました。

種キビの栽培には諸説ありますが、奄美大島からお遍路に来ていた関良助の功績として伝えられています。お遍路の途中、病に倒れた関を救ったのが、向山です。その時、サトウキビ栽培に苦勞していることを知った関は、奄美大島に戻り、島からの持ち出しを固く禁じられていた種キビを弁当箱に忍ばせ、死罪を覚悟しながら向山に届けたと言われています。

試行錯誤の砂糖づくり

関良助が必死で届けた種キビを元に、サトウキビの栽培ができるようになりました。しかし、気候や地質などの違いから、奄美大島でつくられるような上質な黒砂糖はできませんでした。高松藩の威信をかけた試行錯誤が始まりました。ある時、竹ざるに蜜を敷き、その上に出来た砂糖の塊を置いて吊るしていると、自然に糖蜜が垂れていることに気づきました。それをヒントに、和三盆糖づくりの原形となる製法が生まれました。

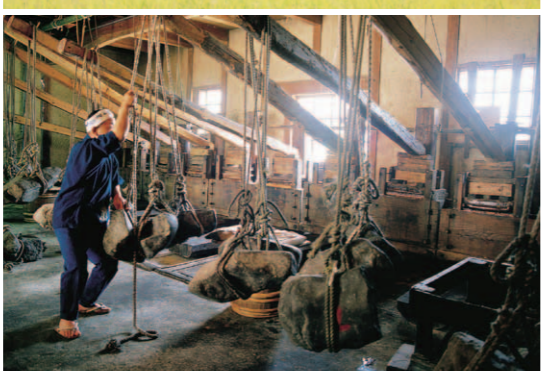
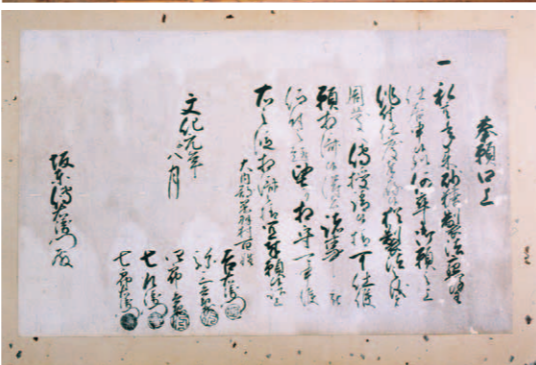
さらに、向山周慶と関良助を中心に、より上質な砂糖づくりの研究が進められました。

文化元年(1804年)、平賀源内が砂糖づくりに尽力してから半世紀ほどが過ぎた頃、砂糖製法は庄屋を通して、『奉願口上』として高松藩に提出されました。「サトウキビの作付けをさせてください。製法は向山周慶先生に教えてもらいます。願いを聞き入れていただければ、すべてを秘密に堅く守ります」と記され、当時、5軒の農家がサトウキビを栽培し、和三盆糖づくりが本格化しました。

香川県東かがわ市 三谷製糖羽根さぬき本舗

伝統製法で作られる

讃岐和三盆糖



P10 伝統製法でつくられる讃岐和三盆糖(155g)648円～。

P11 (右上)職人の手作業で行われる「研ぎ」。

(右下)文化元年、藩に提出された奉願口上。

(左上)12月に収穫を迎えるサトウキビ畑。

(左下)創業当時から続けられている押し船という製造工程。

200年以上受け継がれる製法

讃岐では、12月にサトウキビを収穫し、収穫後すぐに汁を絞ります。絞った汁に、カキ殻を焼いて灰にしたカキ灰を入れ煮詰め、アクを取ります。その後、すまし桶に移し、不純物を沈殿させ、上澄み汁だけをさらに煮詰め、冷まします。こうして出来たものが、白下糖です。

和三盆糖の真骨頂は、「研ぎ」という職人の技です。白下糖を研いでは、テコの原理を応用した押し船に入れ、圧力をかけ糖蜜を抜きます。「研ぎ」とは、砂糖の結晶を研ぐという意味で、研がれた結晶は角が取れて丸くなり、糖蜜が流れ落ちやすくなります。「研ぎ」を重ねるほどに、白下糖はどんどん白く、滑らかで優しい仕上がりになっていきます。

ちなみに、和三盆とは、お盆の上で1日1回、3日間にわたり研ぐことにちなんだ名称です。現在では、文化元年の製法を守りながら、さらに上質な和三盆糖を追求し、「研ぎ」の工程は、荒掛(つぶり、どぶ研ぎ、中研ぎ、上研ぎ)の5段階に行われています。研ぎ終わるたびに、木綿の布で包み押し船に重ねて並べ、200年以上使い続けている重石でゆつくりと圧力をかけ、糖蜜を抜きます。5段階目の押し船には、200kgほどの重石で一昼夜をかけて搾ります。

その後、丸一日かけて自然乾燥させると、雪のように白い砂糖と称される和三盆糖が出来上がります。

和三盆糖の可能性を求めて

最近の研究では、長い歴史を支えてきた建物内の隅々に、発酵を促す自然酵母の存在が確認され、和三盆糖づくりに何かしらの影響を与えているのではないかと注目されています。加えて、国の重要有形民俗文化財に指定されている押し船などの道具に、200年の歳月の中で培われた、秘めた力を感じています。それらが、職人の技術と合わさり、当社の和三盆糖の上質さを生み出しているのではないかと考えています。

先人たちが生み出し、文化元年から受け継がれた和三盆糖の製法を、これからも守り続けたいと思っています。

また、最高級和菓子代表として、和三盆糖を使った干菓子で昔から伝わる日本の季節を伝え、雅さを讃岐から発信します。



霰三盆(100g)864円。

【お問い合わせ】

三谷製糖羽根さぬき本舗

電話 0879-33-2224

営業時間 9:00～18:30

定休日 不定休

椿や菊、お正月を祝う
干菓子。