

島根県

江戸時代から創業以来の製法でつくる山陰銘菓

口どけ清らかな甘辛風味 雲州平田の生姜糖（出西生姜糖）



本場の本物認定
ココが特徴

雲州平田の生姜糖（出西生姜糖）

名称の由来 / 地域特産の出西生姜を原料に、江戸時代中期から平田地区で製造され、昭和初期頃にはほとんどの菓子屋でつくられ、名物になっていた。
製法の特徴 / 炭火窯を使用して、創業より続く伝統製法を引き継ぎ手づくりで生姜糖を製造している。
原材料の特徴 / 地域特産の出西生姜は当地でしか育たない、希少種。香り高く辛みが強く甘みもある。また繊維質が少ないので加工しやすいのが特色となっている。
品質と安全性 / できあがりの板状態時に、異物混入・形状などの項目を目視により全品検査を行っている。
特認者* / 山陰名産 来問屋生姜糖本舗（島根県出雲市平田町 774）



山陰名産
来問屋生姜糖本舗
店主
来問 久氏

生姜糖とは、生姜の絞り汁の砂糖液を煮固めた菓子。生姜ならではのツンとする辛さと砂糖の甘さの二重の趣が楽しめる。「雲州平田の生姜糖」の起りは、約300年前からと伝わる。なお雲州平田とは、現在の出雲市平田地区の旧称である。「雲州平田の生姜糖」の誕生は出雲風土記によると、来問屋文左衛門が松江藩の奉行所を離職して、茶道・華道に励んだことに始まる。つまり、茶席にむく高尚な菓子を自ら考案したということである。

当時、隣の出西町からの行商が香りのよい生姜を売り歩いていった。正徳5（1715）年、文左衛門はその生姜と居住の平田地域で栽培されていたサトウキビに着目して、品格が高く日持ちする菓子ができるとひらめき、「雲州平田の生姜糖」を完成させたのだった。なお、サトウキビによる砂糖製造は明治以降に沖縄産の安い砂糖が流通し

ため、当地では消滅している。その後、文化年間（1804）1817年）に、第11代将軍の徳川家齊公および松江藩主にしばしば献上して、そのつど賞賛を受けたことで「雲州平田の生姜糖」が広く知られることになった。以降、当地で生姜糖が盛んにつくられ、大正から昭和初期には平田地域（現在の出雲市平田町）の菓子屋20軒のほとんどが生姜糖を手掛けており、「雲州平田の生姜糖」は山陰名物として名を馳せ愛されてきた。



郷土の歴史と文化を伝える生姜糖の製法が、300余年、この地で親から子へと引き継がれてきた。なお「雲州平田の生姜糖」は、全国菓子博覧会でも高い評価をうける受賞歴がある。

特産の出西生姜を原料に手づくりする風流菓子

「雲州平田の生姜糖」は、炭火の窯で煮詰める伝統製法なくしては仕上がらないが、原料の出西生姜の特色によるところが大きい。この生姜は、同じ種生姜を他の場所で植えても普通の生姜になってしまいう希少種であり、「幻の生姜」とも呼ばれている。出雲平野を流れる斐伊川の上流で古来行われた砂鉄とりの鉄穴流し（掘り崩した山砂を水流で流し砂鉄を底に沈めて採集する方法）で運ばれた砂鉄成

分を含む砂地の土壌や伏流水が関係しているのではないかといわれるが、理由は謎に包まれている。出西生姜は一般の生姜よりも小ぶりで、生姜特有のえぐ味も少なく、清々しい香りが立ち、ピリツとした強い辛味とともに甘味がある。さらに、繊維質が少ないという特色もある。生姜糖づくりは、最初におろし生姜を布きんで包んで汁を絞り出すのだが、一般の生姜では繊維が多くて絞りにくいが、出西生姜は繊維が少なく絞りがやすい。加工しやすい素材でもあるのだ。この出西生姜を、3代にわたって特定の生姜農家から直接仕入れて生姜糖を作っている。

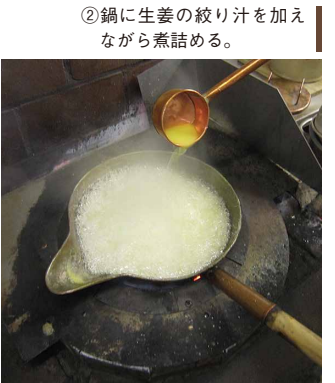
製造は、2名の熟練者が機械を使わずに手づくりで行っている。昔と同じ原料を用いて昔ながらに炭火を使用した手づくりを貫く伝統製法が現在の11代当主まで連綿と受け継がれているのだ。あえて炭



原料の出西生姜は一般の生姜よりも小ぶりで香り高く辛みが強く、繊維質が少ないのが特色。製造には、新生姜でなく保存がきくため親生姜を使う。



① 鍋に砂糖と水を加えて炭火窯にかける。



② 鍋に生姜の絞り汁を加えながら煮詰める。



③ 一定の煮詰め具合で銅板の型にイッキに流し込む。



④ 生姜糖が固まったら型からはずす。

火を使うのは、遠赤外線効果によりガスや電気よりも火の通りが均一で砂糖が焦げない、生姜の色・香り・風味が損なわれにくいなどの利点があるから。保存料や添加物も一切使用していない。まずは、出西生姜をすりおろし、布きんで絞り、生姜の絞り汁をとる。鍋に砂糖と水を入れて、炭火窯で沸騰させて、完全に煮溶かす。煮詰めの作業を行いながら生姜の絞り汁を加え、一定の煮詰め状態を見極めて銅を窯からおろす。煮詰め液を、銅板の型を16枚横一列に並べてイッキに流し込む。5分ほど冷ましてある程度固まったところ

で、整形する。季節や気温・湿度などの微妙な影響を見極めながら冷まし固めて、できあがった生姜糖を型からはずして、涼やか半透明の製品が完成する。生姜糖を口に入ると、さらりと溶けて甘味と生姜の香りが広がり、のどを通る頃に辛味がでてくる。「本場の本物」の認定にあたって来問氏に想いを伺うと「本当に手づくりによるものなので、量産はできませんが、時代を越えて愛されてきた雲州平田の生姜糖をより多くの方に知っていただき、全国にファンが増えれば嬉しく思います」とのことである。

商品情報

写真左より、生姜糖1枚入（袋）、生姜糖1枚入、2枚入、3枚入（箱）、みこげ生姜糖3ヶ入
 原料は出西生姜と砂糖のみ、保存料や添加物は使用していない。銅板1枚の型を冷やし固めた板状の生姜糖が基本形で、「みこげ」と「ひとくち」は板をひと口大に切り分け、手作業でひとつひとつついでいねいに包装している。懐古的なパッケージも美しく品がよい。

特認者

山陰名産 来問屋生姜糖本舗 島根県出雲市平田町 774
 ☎0853-62-2115



* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。