



小豆島

香川県

舌の上でさらりとほどける、まるやかで味わい深い甘みの『白砂糖づくり』に不向きな讃岐地方だからこそ生まれた逸品

# 讃岐和三盆



本場の本物認定ココが特徴

## 讃岐和三盆

**名称の由来** / 文化元年より讃岐の国で和三盆が製造されている。和三盆は「盆の上で砂糖を三度『研ぐ。』ことから名づけられた。

**製法の特徴** / サトウキビの搾汁液から灰汁を取り沈んでん物を除去して煮詰めて作る白下糖を急に研ぎ、さらに木綿の袋に入れて圧搾する。その後一晩かけて乾燥する。

**原材料の特徴** / 当該地域で生産される在来品種の竹糖を使用。収穫期で高さは約2メートルと低く太さも人差し指程度だが、和三盆製造に適した風味を持つ。

**品質と安全性** / 糖汁が透明になるまで灰汁と沈殿物を除去し、5回の分蜜研ぎ作業を5日間かけて行う。その後、完全に水分がなくなるまで乾燥させる。

**特産者\*** / 有限会社三谷製糖羽根さぬき本舗 香川県東かがわ市馬宿156番地8



有限会社三谷製糖羽根さぬき本舗 代表取締役社長

三谷 昌司氏

料理の基本調味料『さしずせ』のひとつ、砂糖は当たり前のようにならざるにあって料理に溶け込み、存在が主張されることはあまりない。塩の方では昨今、海水からとれる天然塩と呼ばれるものが人気だが、それは天然ミネラル豊富という栄養成分も理由ではあるものの、何よりもそこにしよっぱさだではない『味わい』があるからだ。実は砂糖も同じで、甘味だけではない奥深い魅力を持ったものがある。高級砂糖の代名詞として知られる和三盆糖はその筆頭だろう。「盆の上で砂糖を三度『研ぐ』』という独自の製法から、その名はつけられた。

將軍徳川吉宗が、唯一国内生産が行われていた薩摩以外でも糖業を起すよう御触れを出し、高松藩主松平頼恭公が研究を命じたことが讃岐で和三盆が生まれたきっかけとなった。研究は池田玄丈、向山周慶へと引き継がれついに完成。薩摩に比べ気候も地質も異なる讃岐はサトウキビ栽培に不向きで品質の良い黒砂糖を作るのは難しかったのだが、だからこそ試行錯誤したことで独自の製法はブラッシュアップされ徐々に品質が高まり、和三盆という他ではつくれないものが出来上がった。これが評判になり本場薩摩でも和三盆づくりを試みたというが、逆に気候や地質の違いにより真似ができず、益々讃岐和三盆の価値は高まることに。以降、香川県の讃岐和三盆と隣県である徳島の阿波和三盆がこの代表的産地として君臨し続けている。

### 讃岐の特性が生んだ品質

砂糖生産が始まった江戸時代、讃岐は気候も地質もサトウキビ栽培に不向きだったために試行錯誤を重ねることになり、それが他の地域にはない高い品質の「和三盆」へと繋がった。



地元でつくられる和三盆用のサトウキビは、沖縄のものより小ぶりなのが特徴



和三盆作りで重要な『研ぎ』作業は熟練の職人の手で行われる

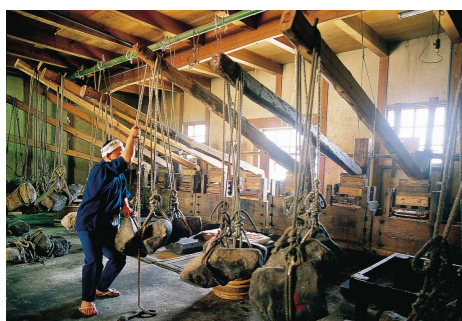


格調高いまるやかな風味、温かくやわらかな後味の理由

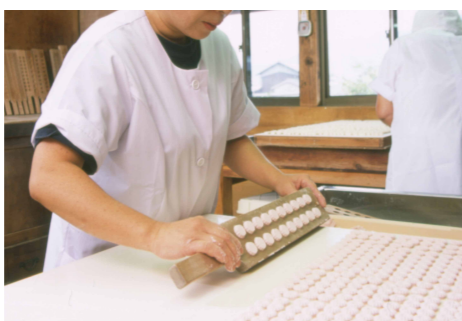
直系の者だけに受け継がれてきた讃岐和三盆を8代に渡り正統伝承し、製法を変えず今も製造し続けているのが三谷製糖羽根さぬき本舗だ。その製法はまず、サトウキビの搾汁液から灰汁や沈んでん物を除去し煮詰め白下糖に。その後ネーミングの由来となる『研ぐ』作業を5段階で行い蜜部分を取り除いていく。この、結晶をすりつぶしては圧搾する分蜜作業によって結晶体が丸くなり、あの白くて舌ざわりがサラサラの特徴が生まれるのである。『研ぐ』とは結晶体を丸く研ぐことを意味する。そして最後に一晩かけ乾燥させれば完成。この工程には実に、一週間もの時間を要するという。またその白さは研ぎ作業を繰り返すことで

黄色みがかかった色から徐々に白く変化していくものであり、白ければ白いほど手間をかけた証となる。研ぎが甘ければ、時間が経つと徐々に茶色く変色してしまう。いつまでも白いままの讃岐和三盆糖はこのように歩留まりが極めて低い上、職人たちによる妥協のない丁寧な仕上げ作業の末にようやく生まれるもの。その小さな一粒はまさに砂糖の究極部分であり、確かに深さを感じる甘味である。同社が手掛ける製品は、四季の華など様々に美しく象られた干菓子の讃岐和三盆と料理に使う袋詰めの和三盆糖がメインとなる。砂糖を固めただけの干菓子が手間をかけて加工された他のスイーツと同等の価値を得るには、甘さそのものに魅力が秘められていなければならぬ。この和三盆を口に含むと、さらりと口の中でほどけ、その後格調高い深みのある甘味が訪れる。後味もやわらかく温かくすっきりとしている。お茶請けの代表として長く存在価値を發揮してきた和三盆の干菓子だが、チョコレートのようにそのまま食べても物足りないことはない。和三盆糖を調理に使う場合でも素材の味がより引き立てられることで和菓子、洋菓子に限らず、多くの菓子職人

から高い人気を得ているという。砂糖づくりには不向きな地域だからこそ生まれ二百年以上の間守られてきたこの極上の味わいが不変であり続けることを、多くの人が心が願っているに違いない。



研ぐごとに押し船に移され、石を使って糖蜜を抜く昔ながらの製法



様々な木型から形作られる和三盆糖の干菓子

### 商品情報

丸い和三盆を一粒ずつ和紙で包んだ『羽根さぬき』は、袋入り、丸箱入り、木箱入りから用途に合わせて選べます。また、抹茶の緑がきれいな『茶秘』、ハロウィンやクリスマスなどの歳事用パッケージや各種ギフトセットなど豊富なラインナップを取り揃えています。

### 関連団体

有限会社三谷製糖羽根さぬき本舗  
香川県東かがわ市馬宿 156 番地 8  
☎(0879)33-2224

