

2016年 11月

中国四国農政局  
徳島県拠点

## News Letter

自然の恵みと味を伝統製法とともに未来へつなぐ  
～阿波和三盆糖製造販売 岡田製糖所～

圧搾で糖蜜を抜く押し船



糖蜜を抜き砂糖の粒子を細かくする「研ぎ」作業場



阿波和三盆糖(干菓子、粉糖、あられ糖)

岡田製糖所の和三盆糖の製造は、12月から始まり、近隣の40軒余りの農家から材料である砂糖きびを調達します。

和三盆糖の製造工程は、砂糖きびの「搾汁」から始まり、煮詰めてあく抜きする「荒釜」、不純物を沈殿分離する「すまし桶」、また煮詰めて仕上げる「中釜、上げ釜」、攪拌冷却する「冷やし釜」と続き、更に冷却するための「冷やしカメ」と呼ぶ素焼きのカメに移して冷却結晶化させると、浅い茶色の半固形状態になり、これを大きな樽で保存します。この状態を「白下糖」と呼び、これを一週間以上寝かせた後、麻の布で包んで「押し船」と呼ばれる箱の中に入れ、この原理で絞る「荒がけ」で丸一日経ったものを取り出し、手水を付けて更に糖蜜を抜くため練り、柔らかくなったものを再度、麻布に包み「押し船」で圧力をかけ絞ります。この行程を「研ぎ」と言い、和三盆糖が製造された当初、約三回研いだので「三盆糖」という名がつけられたといわれています。現在は四回又は五回が通常とのこと。このように、手間と時間を惜しみなくかけて阿波和三盆糖は製造されています。

「阿波和三盆糖の独特の風味とやさしい味は、自然の恵みである砂糖きびの味であり200年続く職人による伝統製法で作られています。今後もこれらを守り、未来に継承していきたい。」と、代表の岡田和廣氏は優しく静かに話してくれました。

徳島県板野郡上板町にある「岡田製糖所」は、徳島県と香川県との県境である阿讃山脈の南側に位置する日当たりの良い場所にあります。

和三盆糖は、徳島県と香川県の一部で栽培されている「竹糖」と呼ばれる細く背丈が低い在来品種の砂糖きびを原材料として、ほとんど機械等を使わない伝統的製法で作られ、主に高級和菓子などに用いられている砂糖の一種です。

江戸時代、阿讃山脈南麓は、水利に不便で稲作等に適さない厳しい地域でしたが、200余年前、上板町の一人の修験者によってもたらされた砂糖きびの苗と製法により、一時期は阿波藍と並ぶほどの産業に発展しました。明治以降、外国産の安価な精製糖の輸入に伴って栽培面積は激減したものの、その風味とやさしい味わいから和菓子には欠かせないものとして現在も製造されています。



岡田製糖所

<http://www.wasanbon.co.jp/>



「食と農の景勝地」の第1弾認定及び認定ロゴマークの発表について

農林水産省は、平成28年11月4日、インバウンド需要を農山漁村に呼び込むための仕組みとして創設した「食と農の景勝地」について、認定地域及び認定ロゴマークを発表しました。

海外における日本食・食文化に対する関心は、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録、ミラノ国際博覧会等を通じて近年大きく高まっており、日本を訪れて「本場の日本食」を体験したいという外国人のニーズも高まっています。また、2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会も見据え、地域の食と、それを生み出す農林水産物を核として訪日外国人を中心とした観光客の誘致を図る地域での取組を「食と農の景勝地」として認定する仕組みを創設し、訪日外国人旅行者の観光需要を国産農林水産物・食品の需要拡大及び農山漁村の所得の向上に繋げていくことを目的としています。

本年6月から7月にかけて取組計画の募集を行った結果、全国44地域から申請がありました。

外部有識者からなる審査委員会において審査を実施した結果、特に優れた取組として認められる以下の5地域が「食と農の景勝地」として選定されました。

中国四国農政局管内では、「にし阿波・桃源郷」の実現をキャッチフレーズに、「一般社団法人そらの郷」を核として観光地域づくりを進めている徳島県の「にし阿波地域」(美馬市、三好市、つるぎ町、東みよし町の全域)が選定されました。

詳しくはこちらを御覧ください ↓

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/keisyoti\\_kentakai/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/keisyoti_kentakai/index.html)

平成28年度「食と農の景勝地」取組認定地域



日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地で生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いを込めています。モチーフは、「山」「海」「田」「畑」「川」、そして「箸」。

**ユネスコ食文化創造都市で体感する食と風土**  
(実行組織) 鶴岡文化創造都市推進協議会(鶴岡市(山形県))

<食>  
 精進料理、庶民の家庭料理

・羽黒山伏が伝える「精進料理の世界」と、城下町の風土と海と山と農村の多様な食と食文化の体験が可能な地域。

出羽三山「精進料理」

**日本で最も美味しい村・美しい村づくり**  
(実行組織) 馬瀬川地方自然公園づくり委員会(馬瀬地域(岐阜県))

<食>  
 鮎、ほう菜寿司、里山定食(岩魚)等

・日本で最も美しい村の農村景観馬瀬川を中心に流域の森、川、農地一人のつながりがつくる食と豊かな自然、美しい景観に、地元の温かいふれあいが楽しめる地域。

馬瀬川上流鮎

**農のフロンティア十勝にて食・景観を満喫!**  
(実行組織) 食と農の景勝地・十勝協議会(十勝地域(北海道))

<食>  
 十勝牛、乳製品、小豆、ワイン、パン等

・十勝牛、乳製品、小豆など多様な農畜産物や、こうした食材を中心とした地域の食とともに、美しい自然景観も活用した農業体験プログラム、畑ガイド等が充実。

農場ピクニック

**日本のもち食文化と黄金の国の原風景**  
(実行組織) 一関もち推進会議(一関市・平泉町(岩手県))

<食> もち

・地域に根付いた餅文化の普及と、平泉の文化遺産や伝統行事に加え、餅つき、紙すきなど外国人旅行者に好まれる体験ルートが充実。

もち御膳

**「にし阿波・桃源郷」の実現**  
(実行組織) 一般社団法人そらの郷(にし阿波地域(徳島県))

<食>  
 そば米雑炊、でこまわし、乾煎もち等

・中山間地帯のありのままの食、景観を観光資源として、敢えて、手を入れないことで、「桃源郷」と銘打つ地域は海外でも注目。

そば米雑炊・ひらら焼き

編集: 中国四国農政局 徳島県拠点

〒770-0943 徳島市中昭和町2丁目32

TEL(088)622-6131(内線214) FAX(088)626-2091

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから)

<農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/>

<http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>