

2016年  
11月中国四国農政局  
香川県拠点

# News Letter

## 伝統の製法で作り続ける「和三盆」

### ～ (有)三谷製糖羽根さぬき本舗 ～

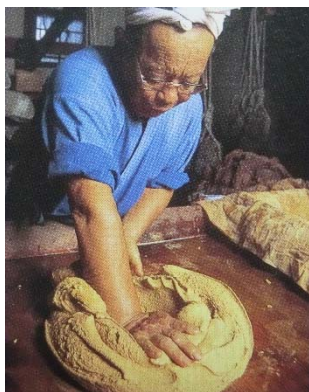
香川県では、古くから「和三盆」と呼ばれる砂糖づくりが行われてきました。和三盆は、江戸時代に8代将軍徳川吉宗が糖業を奨励する中から生まれたものです。

東かがわ市にある(有)三谷製糖羽根さぬき本舗では、1804年の創業以来、今なお変わらぬ製法で和三盆を製造しています。最初に地元の庄屋5軒に門外不出の製法が伝授され、現在では唯一同社が伝統の味を守り続けています。

和三盆は、砂糖きびづくりから始まります。平賀源内が活躍した時代から、長い年月をかけて選り抜かれた独自品種の砂糖きびは3月に植付けられ、12月に収穫されるとすぐに糖液を搾り、釜で炊き上げます。「和三盆の味を決める」と言われるアク抜き作業は昼夜行われ、澄み切った糖液になるまで繰り返されます。アクを取り除いた糖液は、素焼きの甕(かめ)でやわらかい結晶を作り、約2週間冷やすことにより結晶を安定させ、和三盆の原料となる白下糖が出来上がります。



(有)三谷製糖羽根さぬき本舗 三谷昌司代表取締役



職人による「研ぎ」

その後、白下糖の糖蜜を抜き和三盆に仕上げられます。職人の手により練り上げる「研ぎ」の作業を行い、「押し船」でゆっくりと糖蜜を抜いていきます。作業は荒掛けの後、つぶり・荒研ぎ・どぶ研ぎ・中研ぎ・上研ぎと5回の研ぎを繰り返し、6日間かけて行われます。なお、和三盆とは、かつて盆の上で3日間研いだことからその名が付いたと言われていています。

口どけが良く、やわらかく旨みのある甘さが特徴の和三盆。季節を伝える様々な木型で干菓子に形作られるほか、和菓子はもちろん、最近では洋菓子にも使われています。

同社の三谷昌司代表取締役は、「美味しい和三盆を作り上げるため、200年の間にいろいろな工夫が行われてきた。これからも伝統的な製法を大切にしつつ、ここでしかできない和三盆を作り続けたい。」と話されています。



季節の模様にも作られた干菓子



糖蜜を抜く「押し船」

(有)三谷製糖羽根さぬき本舗 <http://www.wasanbon.com/>

## 平成28年産水稻の作付面積及び予想収穫量(10月15日現在)について 予想収穫量 508kg/10a 作況指数102

香川県の水稲作付面積のうち、子実用は1万3,200haで、前年産に比べて400ha減少しました。また、生産数量目標の外数として取り扱う備蓄米、加工用米、新規需要米等の作付面積を除いた主食用作付見込面積は1万3,200haで、前年産に比べて300haの減少が見込まれます。

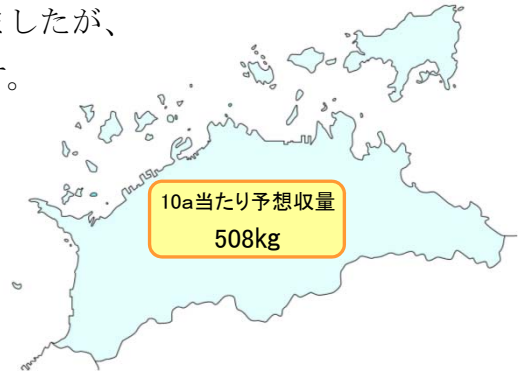
作柄概況については、6月下旬は日照不足でしたが、7月上旬から8月中旬の幼穂形成期が高温・多照で推移したことから、穂数、もみ数は「平年並み」となりました。

登熟は、9月中旬以降が平年を大幅に下回る寡照となりましたが、8月が高温・多照であったため「やや良」が見込まれます。

以上のことから、香川県の10a当たり予想収量は508kg、作況指数は102と見込まれます。また、予想収穫量(子実用)は6万7,100tで、前年産に比べ3,200tの増加が見込まれます。

詳しくは中国四国農政局HPをご覧ください。

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



## 「親子おにぎり教室」を開催



担当者による説明

高松市農産物ごじまん品推進協議会は、11月8日に高松市の国分寺北部幼稚園、9日に屋島教会幼稚園において、香川県産米や高松市産の海苔などを使った「親子おにぎり教室」を開催し、園児、保護者及び食生活改善推進員等が参加しました。

教室では、香川支局担当者から、「食べることの大切さ」について説明した後、食生活改善推進員による実技講習を受け、「まっくろくろすけ、ニンニンジャー、おにぎらず」の3種類のおにぎりづくりに挑戦しました。

園児と保護者は、ストローで穴を開けたチーズの目をおにぎりに貼り付けたり、広げたごはんの上にソーセージやきゅうりをのせたり、親子で協力しながらとてもかわいいおにぎりを完成させました。

園児からは「どのおにぎりもおいしかった」、また、お母さんからは「子供と一緒に作ることが出来てよかった」など、とても楽しい親子の時間を過ごしていました。



おにぎりを作る様子



完成した「おにぎり」

編集:中国四国農政局 香川県拠点

〒760-0018 高松市天神前 3-5

TEL (087)831-8151(内線221) FAX(087)833-7291 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中(登録はこちらから) <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>