



しんり  
手塚新理さん  
浅草 飴細工 アメシン 代表

直径3~4cmほどの飴を手で形作る。金魚のヒレなど細かな部分は握りバサミで細工を施す。ソラマチ店では実演販売も。浅草本店工房(TEL 03-5808-7988 / 木曜休)では体験教室を実施。

**日本の伝統技術  
飴細工を発展させる匠**  
約90℃まで熱して柔らかくした飴を、動物や草花などの形に変身させる飴細工。自らの手と握りバサミ一本だけで美を表現する日本の伝統技術です。それを今に伝える飴細工師の一人が「浅草 飴細工 アメシン」の手塚新理さん。「飴細工の起源は江戸時代ですが、和食や茶道と違い、詳しい文献はほとんど存在していません」手塚さんも独学で技術を磨いたそうです。その作風は、対象をリアルに再現すること。飴を熱してから冷えて固まるまでの約3分、短時間で一気に完成させます。「その日の気温や湿度によって仕上がりが左右されるので、原料の砂糖や水飴などの配合比率はつねに変えています」その技は、東京スカイツリータウンのソラマチ店で見られます。

## { 飴の話あれこれ }

### 分類

#### 飴はハード系とソフト系の2つに分けられる

飴の原料になる水飴は、米や芋などのデンプンを酵素で糖化して作られます。この水飴と砂糖に、味や香り成分を加えたのが、ペッコウ飴や黒飴などの伝統的な飴“ハード系キャンディー”。水飴と砂糖に、餡やバターなどを練り込むと、柔らかな練り飴“ソフト系キャンディー”になります。キャラメルもソフト系の一種です。

### 栄養

#### 災害時の栄養補給にも役立つ飴パワー

金平糖を自衛隊が携行食に採用していることから分かるように、手軽に糖分をとれる飴は非常食として役立ちます。高カロリーが得られるだけでなく、飴をなめると緊張がほぐれるため、ストレス軽減も期待できるのです。

### 効果

#### 飛行機の離着陸時に飴が配られるワケ

気圧の変化で耳が詰まるのは、鼓膜にかかる空気圧が変わるから。これを防ぐのが鼻から耳へ空気を送る“耳管”です。普段は閉じていますが、唾を飲んだり、あごを動かすと開き、鼓膜の空気圧が調整できます。飴をなめるのも、耳管を開く方法のひとつです。

### 歴史

#### 平安時代から市販され、江戸時代にはブランド飴が登場

もともと、日本で“飴”といえば水飴のことで、平安時代から売られていたようです。ただし用途は調味料(甘味料)でした。お菓子として人気になるのは、砂糖の輸入が始まった室町時代からで、金平糖やカステラも広まり始めました。地名や屋号をつけた“ブランド飴”も、数多く売り出されました。

### 製造

#### シンプルな工程からバラエティ豊かな飴が生まれる

砂糖と水飴を煮詰めて味や香りを加え、冷却・成形すれば、飴は完成です。砂糖と水飴の配合比率、加える味や香りの種類や量を変えることで、さまざまな種類を作ることができます。一見、簡単そうに思えますが、煮詰める温度や冷却のタイミングを見極めるのは至難の業。職人の経験と技による、微妙な調節が必要です。



### 特集2

# 飴

子どもから大人まで世界中で愛されている砂糖菓子「飴」。日本にも古くから親しまれている飴文化が各地にあります。  
取材・文/隅藏なおみ(Office彩蔵)  
撮影/松津祐太郎(P.16~17)

# 日本の「飴」

昔懐かしい味を今でも楽しめる、さまざまな飴を集めました。中には、現代のライフスタイルや味覚に合わせて進化し続けているものもあります。



## 金平糖

ポルトガル語で砂糖菓子という意味する“コンフェイト”が語源。保存性が高く、非常食としても役立つ。「かわいい小瓶入り金平糖【天然金平糖】」(46g/税込み410円) 青木光悦堂



## マキノ式飴

戦前から続く菓子店の飴。糸魚川市の名物として有名に。飴専門店となった今も全国からファンが訪れる。「マキノ式飴(袋入りミックス)」(33個/税込み644円) 牧野製飴店



## 有平飴

江戸時代、南蛮から伝わった砂糖菓子“アルフェニン”の和名。梅干しに似た見た目から“梅ぼ志飴”とも呼ばれる。「榮太樓飴 梅ぼ志飴(小缶)」(90g/360円) 榮太樓總本舗



## ドロップ

明治41年、それまで英国から輸入していたドロップを佐久間惣治郎が初めて国産化。「サクマ式ドロップス」(115g/200円) 佐久間製菓



## バター飴

ほのかなバター風味で、北海道を代表する飴。北斗市のトラピスト修道院では、修道士自らが製造。「トラピストバター飴」(180g/420円) トラピスト修道院製酪工場



## ボンタン飴

南九州の果実“ボンタン”の香りを活かした飴。大正13年発売のロングセラー。「ボンタンアメ」(14粒/参考価格120円) セイカ食品



## 黒飴

ミネラルやビタミン豊富な黒砂糖を使用し、直火で焼き上げ、基石(那智黒石)の形にした飴。「黒あめ那智黒」(120g/税込み270円) 那智黒総本舗

## 組飴

明治時代より続く東京名物。子どもの顔の形に組んだ、約50kg太さ35cmの飴を直径約2cmになるまでのばして作る。「金太郎飴 面切」(420円〜) 金太郎飴本店



## 塩飴

塩分と糖分を同時に補給。熱中症対策として“にがり”のミネラルを含むものが人気だ。「天塩の塩あめ 塩味」(80g/189円) 天塩



## ハッカ飴

昭和初期から親しまれていた味を再現。天然薄荷(ハッカ)の結晶を使ったミントキャンディ。「ハッカ飴(リーフタイプ)」(270g/税込み410円) 北見ハッカ通商



## から芋飴

砂糖が貴重な時代、唐芋(薩摩芋)を水飴にしたのが起源。直火釜で炊いて柔らかく仕上げられる。「からいも飴」(130g/170円) 富士屋製菓



## べっこう飴

その名の通り、亀の甲羅のような美しい光沢が特徴。昔ながらの素朴な味わいが楽しめる。「べっこう飴」(90g/300円) みやこ飴本舗

## 大坂飴

豊臣秀吉が好んで食べたといわれる摂州の「平野飴」を復刻。新たなフレーバーも加えた全8種。「大坂飴」(60g/400円) ひとつぶ



## 黄金飴

表面をなめらかにして、気泡も入らないようにした製法。砂糖と水飴だけで、宝石のように仕上げる。「黄金糖」(130g/参考価格200円) 黄金糖



## りんご飴

アメリカが発祥で、日本でもお祭りの定番品。国内初のりんご飴専門店も新宿にオープン。「特製りんご飴・ポムダムール(プレーン味)」(税込み500円) ポムダムールトーキョー



## カンロ飴

1955年発売。水飴と一緒に煮詰めても焦げにくいしょうゆの開発により完成した、日本人が好む優しい味。「カンロ飴」(155g/194円) カンロ

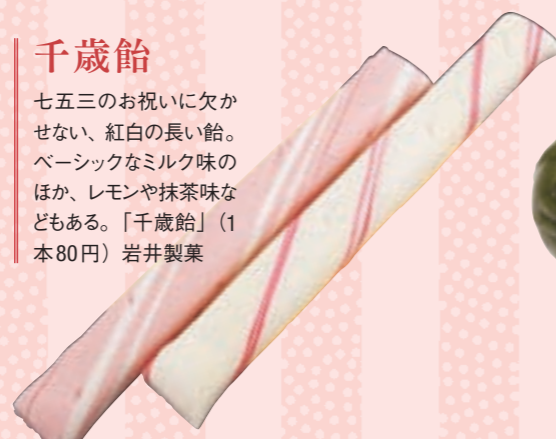


## 冷やし飴

主に関西で親しまれている、生姜味の水飴ドリンク。冬場はお湯で割った“あめ湯”にもできる。「ひやしあめ」(600円) 大文字飴本舗

## 千歳飴

七五三のお祝いに欠かせない、紅白の長い飴。ベーシックなミルク味のほか、レモンや抹茶味などもある。「千歳飴」(1本80円) 岩井製菓



## 生姜飴

“体を温める”とされる生姜で黒糖を包みこんだ飴。風邪の季節に乾燥しがちな喉を潤す。「生姜糖」(135g/参考価格160円) 日進製菓



## きな粉飴

駄菓子の“きなこ棒”がルーツ。きな粉と黒みつを練り合わせた、しっとり柔らかな食感。「きなこ飴 お徳用」(310g/500円) 松屋総本店



## 綿飴

縁日に欠かせない綿飴が再び注目の的。東京・原宿ではカラフルで大きなサイズの綿飴がブーム。「TOTTI 3色わたがし」(税込み600円) TOTTI CANDY FACTORY