



## 和三盆

金丸弘美  
食総合プロデューサー

見た目が優しい。口に入れるとすつと溶けいるように甘みが広がっていく。爽やかな、とても上品な味わいなのだ。これが砂糖だと言われても、ちょっとにわかに信じがたい。

型押ししたものはお茶請けに使われる。その形がとてかわい。梅、桜、土筆、筍、朝顔、菊、椿などの四季折々の花々、さらに貝殻や鳥や蝶や鯉のぼりやお雛様などが色どり豊かに並ぶ。丸い球状にしたものを和紙でくるんで、羽根つきの羽根のようにしたものもある。それらを化粧箱に品よく詰め合わせたものを、ときどき母に贈るのだが、それを母は大切なお客さんのときにお茶にそえて出している。「ものが違う。どこにもない、ここだけのもの」と、喜んでいる。

上質な甘みをもたらすもの。それが香川県東かがわ市の「和三盆」である。この存在を知ったのは香川県の方からの紹介だったのだが、その後、毎年のように贈っていただくようになった。味わって嬉しく、その品のよさに、すっかり気に入ってしまった。そしてどうしても一度訪ねてみたかった。というのも、いまだに手作業で作られているという和三盆の過程の写真が、なんとも絵になっていたからである。

念願かなって行くことになったのが三谷製糖羽根さぬき本舗だ。

連絡を入れたら、なんと高知空港まで、八代目のご主人三谷昌司さんの奥様三谷幸子さんが迎えてくださった。きけば徳島空港からのほうが近いとのことだった。約一時間あまり、瀬戸内海に面したところに三谷製糖の工房があった。そこだけが、風情のある雰囲気を見せている。

「お待ちしていました。遠くからありがとうございます」と歓迎してくださいしたのは、お母様の三谷あい子さんである。

三谷製糖は文化元年（二八〇四）の創業だというが、家屋も、昔ながらの平屋の木造建築。重要有形民俗文化財に指定されているという。中に入ると、落ち着いた佇まい。お茶と和三盆をいただく。なんともいえ、なんだかとても贅沢な時間である。

あい子さんに工房をご案内いただいた。江戸時代には五軒の和三盆を作るところがあったそうだが、古来の製法を引き継ぐのは三谷製糖のみとなったという。

和三盆のベースとなるのは、サトウキビ。江戸期の高松藩では、將軍吉宗の奨励によって砂糖づくりを始めたが、上質の



お茶に添えられた和三盆

サトウキビの入手が困難でうまくいかなかった。そんな折、奄美大島からお遍路にきていた関良助という人が、旅の途中で病に倒れ、高松藩の向山周慶という人に助けられ、その恩返しにサトウキビを贈ったという。ただし当時は、門外不出のものであって、それは大罪を犯すものだったという。そこからサトウキビが栽培され、香川独自の手法で、現在の和三盆が生まれたという。

実は私の妻の両親が奄美諸島の出身で、何度も奄美に行っている。奄美諸島はサトウキビの発祥の地。それでいくつかの製糖工場も行き、昔ながらの黒砂糖などを作るところを観たりもしている。ところが三谷さんに案内されたサトウキビの畑は、まったく奄美諸島とは違うものだった。キビ自体が細い。品種も異なる。それに何より驚いたのが添え木がされていて、実に丁寧に栽培されているのである。しかも有機堆肥を作るところからされていて、素材そのものが大切にされている。さらに栽培地がこの畑も小さい。ここから原料を



研ぎをする職人さん

とるとなると、その作業だけでも、そうとうの労力と時間と手間がかかっているのだということが一目でわかった。サトウキビは、三谷さんのところで自ら栽培するものと、近郊の約四十軒の農家に契約をお願いしているものがあるという。

昔の釜をみせてもらい工程をおしえてもらった、基本的には、釜で炊いて、煮詰めて、それを素材に使う。ここまでは奄美や沖縄の黒糖づくりとほぼ同じだ。だが、さらにきめ細かで、あくをとって、その上澄みを固める。かなり上質なものとなる。奄美や沖縄の黒糖とは違い、美しい光るような黄金がかった茶色をしている。もちろんこれでも十分に食べられる。これを白下糖と呼ぶのだそうだ。そこからさらに「研ぎ」と呼ばれる作業がある。

店舗のお隣の木造の重厚な木の扉をあけると、あつと驚いた。職人さんが台で、大きな塊の白下糖を、ちようどパン生地や蕎麦の生地を練るようにたんねんにこねている。盆の上で三日練るので「和三盆」と名がついたという。練ったものを木綿の袋に入れて、「押し船」と呼ばれる圧搾する木箱のようなところに入れて、それを石の重さで押し、蜜を出す。

ちようど、古式の醤油や日本酒の作業と似ている。圧搾して取り出して、さらに練り込み、この過程が、「つぶり——荒研ぎ——どぶ研ぎ——中研ぎ——あげ研ぎ」と呼ばれるそうで、これに五日間を費やすという。そして自然乾燥をして木の型に入れ、四季を彩った愛らしい和三盆が誕生する。江戸の手法そのままを残していることに感銘。口のみでふわりと溶けるようなやさしいあまい感触は、和三盆ならではのもの。そこにはとほうもない職人の技があつてのものと改めて知り、一つ一つの菓子が宝石のように輝いて見えた。