

10月19日(木)

「1年生：かがわの魅力発見ツアー」

手づくり和三盆 お菓子処



菓子木型職人

市原吉博 プロフィール
昭和23年3月19日 香川県高松市生まれ
平成11年 2月 菓子木型で香川県の伝統工芸士に認定
平成16年11月 厚生労働大臣より現代の名工に認定
平成17年 6月 香川県より物づくり伝道師に委嘱を受け、
各学校で物づくりの話をする
平成18年11月 皇居にて賞状授章を受ける

和三盆の出来るまで

- ① サトウキビを持って採った砂糖汁に石灰を混ぜ合わせ、灰汁を取ります。次に底の沈殿物を取り除き、煮詰めます。
- ② 水分が蒸発して出来たものを(白下糖と呼びます)木綿の布に詰めた後、木箱に入れ「押し船」という昔からの押し器にて圧力を加え、蜜を抜いてゆきます。
- ③ 「研ぎ槽(盆)」上で、少々の水を加え、和三盆をこね分断します。(砂糖の粒を細かくします。)この作業は「研ぎ」とか「みがき」と呼ばれ、熟練の職人によって完全手作業で行われます。
- ④ 押し船、研ぎを数回繰り返します。そして、その研ぐ時の板の木の白を通称「盆」と呼び盆の上で砂糖を3度ほど研ぐことから、和三盆の名前がついたといわれています。
- ⑤ 篩によって、糖の粒をそろえます。

出来上がった和三盆は、粉砂糖に近いさらさらとした木目細やかな砂糖となります。くどくなく、口溶けの良い風味の残る甘さから、和菓子の高級材料として、又お菓子として愛されています。

