

しろはとう うめしゅ
「白下糖梅酒」に使われている

しろはとう

※和三盆糖(白色)になる前の(下準備の)糖
という意味で、黒糖のことだよ。

清酒



三谷製糖さんについてきたよー!

Vol.5



サトウキビ



本来、南の暑い所で育つ「サトウキビ」。
それを手間のかかる(肥料をたくさん使ったり)
香川県で栽培すること。
温かい、結晶の細かい
サトウキビに育つんですよ。

8代目社長と奥さま。おまねご夫婦の

昔は石臼でサトウキビを搾ってたんです。
牛や馬が動力です。



サトウキビは契約農家さん
につくってもらってますんや~

和三盆は時の将軍吉宗が
糖の製造を奨励が中
からうまれます。
高松藩は幕府の命に
応えるべく、平賀源内に
砂糖づくりを任せますが、
良質のサトウキビがなく、その
料、またその弟子の代になつて
完成には至りませんでした。



それを救ったのが奄美大島からお遍路に来ていた関良助さん



病で行き倒れに陥る所を
助けられ、
国に戻ると
国外不出の
サトウキビの種を



文化元年(1804年)創業!!

当時、砂糖は沖縄と奄美大島
でしかつくられておらず、製法の持出しは
国禁を犯す大罪でした。

歌川広重の絵にも
和三盆づくりが描かれてる。

打ち首覚悟で香川県に持ち帰ったのです。
しかし、命がけて入手した種まきでしたが、気候や地質の
ちがひから、同じように甘みの強い黒砂糖には仕上がらなかつた。



そこで、甘ければ甘いほど
良かった黒砂糖とはちがう、
やわらかく、独特のうまみをもつ
“和三盆糖”が考え出されたのです。



製法は直系の者だけで受け継がれ、口外すれば
死罪という厳しいものでした。でき上がった和三盆糖は
高松藩にすべて納めていたのだ、藩の特産品にもかかわらず、
地元の人には存在すら知られない状態が長くつづきました。

昔は木でできたタルを使っていました。



この作業がほんとに
たいいんで
たいせつ
なんですー。

灰汁をできるだけとっていきます~



サトウキビを搾った汁を煮詰めていきます~

※現在は使われてませんが、でも原理は同じ。



サトウキビのおい汁が
とても大切なんです。



時間がかか
る不純物を
沈殿させ
上澄みと
分けれるよ

この連の作業は
一ヶ月にもおひびます。



素焼のカマで自然に
冷却お

17. うまみが
たっぷり
白下糖の完成!