

阿波和三盆糖の現在

落 合 功

はじめに

讃岐三白といえは、砂糖と塩と小麦（米）を指す。近世後期に讃岐国一帯に広がった白砂糖生産であったが、明治期以降、衰退する。ただ、現在でも引田地方を中心に和三盆糖の生産が行われている。讃岐国に隣接した阿波国でも和三盆糖を製造している。この点、山中啓「四国の和三盆糖」によると（『調理科学』5-3, 1972年）, 「現在（1972年段階）賞用される和三盆糖のほとんど大部分が阿波和三盆糖であり、世間も阿波三盆糖を最優良品とし、讃岐和三盆はわずかに「あられ糖」に残るのみである。」と、記してある通り、1970年代にはすでに和三盆糖の伝統は一部の製糖地域に限られていた。

今回、現在においても阿波和三盆糖の製造法を引き継いでいる岡田製糖所を訪問し、社長からお話を聞くことができた。これを以下紹介する。なお、当日調査した製造方法などについては、紙面の都合もあり、別稿に譲ることとする。

【報告】

話し手 岡田製糖所社長 岡田 和廣

聞き手 落合 功

聞き取り日 2018年4月13日

和三盆糖生産の歴史

落合 本日はありがとうございます。まず、いつ頃から創業されましたか。

岡田 こころ辺は、和三盆糖と言いまして、昔は砂糖と言いましてもサトウキビを収穫して、搾って煮詰めるじゃないですか。灰汁がいっぱい出る。苦いから灰汁は取るんです。でね、煮詰めると黒い砂糖ができるんです。だから昔の砂糖というのは、みんな黒糖みたいな黒い砂糖。蜜分がかなり含まれた砂糖で、それはどこでも一緒だったと思うんです。いつ頃かはっきりわかりませんが、砂糖の中から蜜分を抜いて白くするやり方ができた。それでああ、こころ辺で作られているのが三盆糖という。和が付いたのは後からみたいで、日本の砂糖を分けるために和を付けて、和三盆糖、元は三盆糖と言うらしいんですけど。で、和三盆糖だけは白いということで和菓子に使っていた。外国から砂糖が入ってきて、国内でサトウキビなんか植えて砂糖作るのはみんなやめてしまったんですけどね。唯一、和菓子用ということで和三盆糖が残ったということです。徳島でもね、広い地域でサトウキビ作ってたらしいですよ。徳島でも徳島市に近いところまでサトウキビを植えてて、地元で砂糖を作ってたみたいです。ただ外国から安い砂糖が入るようになってきて、需要がなくなったので、みんな止めてしまって、唯一こころ辺だけね、和三盆糖ということで残ってきたんです。こころ辺はいいサトウキビが取れて、和菓子屋さんが使うような風味があって美味しい砂糖がとれてた所だと思うんです。そして、和三盆糖だけ使ってたので、和菓子屋さんが少しずつ使ってくれてたお陰で未だに残っている。和三盆糖を作るのは、昔から農閑

期の仕事でして、植え付けは4月ですけど、収穫が熱帯の方と違いました、12月に入ってからなんです。何でもかというとお柿とか葡萄とかと一緒に、遅摘みでないと糖度が上がらない。それがちょうど農家の人の農閑期と一緒に。自分のとこだけでできんから、ちょっと大きな農家が周りから何軒かからサトウキビ買ってきて、冬はそれを搾って、人も一緒に来てもらうて、釜焚いて煮詰めたのがここら辺です。

各地に製糖工場があった

落合 そうしますと、昔は製糖工場が他にも。

岡田 祖父が昔書いた本がありましてね（岡田広一『阿波三盆糖考』徳島県製糖協同組合、1947年）。その中にね、製糖所の農家ですよ。ちょっと大きめの農家の名前と和三盆糖のブランド名の一覧があります。20位載ってたと思います。かなり広い地域でやってた。それがどんどん減って、今徳島で、5軒かな、他に、香川に2軒あるだけです。

落合 製糖工場の方々での組合は。

岡田 父親の時代にはありました。私が戻って来た三十年前にはもう無かったです。何してたかと言うと、サトウキビの買取価格を決めてました。今年はサトウキビ、キロなんぼで買おうと話をする。競争になっちゃうから。それをみんなせんようにということだね。それが第一の目的だったみたいです。私は実際にそれに参加していないから。ただ小さい時にそういうのがありましてね、誰かが選抜で決めて、話し合いして。しばらくはずっと、みんな近所ですからね。競争とかも普通はしないんですけど、あるところの三盆糖作ってたところが、どこかの会社に権利を移したんです。で、最近三盆糖が欲しいというところがあるんですけどね。余りに多いと無理だと断るんですけど、三盆糖を作るためにサトウキビが欲しいとなると、値がパーッと高くなる。例えば去年は、本当に何割も高く買っているところがありましてね。しょうがないんで、来年から

はサトウキビの値段、大分上げないと。

落合 それは一時的にはいいですけど。将来的には難しい。

岡田 ある程度現金収入がないといけませんので。余り競争になっても困るけど、それは仕方ないです。昔はあったんです。

細いサトウキビ

落合 サトウキビにも品種が。

岡田 こちらで使っているサトウキビは結構細いんです。人差し指ぐらい。沖縄や台湾のサトウキビなんかこんなに太いんです。単純にわかるように、単位面積に作物植えて、そこから甘い汁取ると、できる作物の断面積が太い方が汁をよく取れます。だから太いサトウキビの方が、同じ面積に植えても収穫高は上がる。細かったら皮ばかりじゃないですか。だから太い方がいい訳です。単に甘味、砂糖だけ取ろうとするとね、だから地元の昔から使っているサトウキビは細いから、通称細キビと言うんです。いつ頃からかよく分からんですけど。通称中キビとか、太キビとか。太キビと細キビの間だから中キビとかね。そういったサトウキビが時々あります。ただ家に関しては、近所やから持って来た人には買わん訳じゃないんですけど。値段は半分位に。すぐ何も持って来なくなりまして、家はもう何十年も細いサトウキビ、従来からのものばかりです。まあ香川なんか行くと、サトウキビ結構太いですよね。大分違います。

落合 大体1トンやって、どれ位できるんですか。

岡田 ちゃんと計算したことないんですけど。1割弱だと思います。

落合 私は奄美の方にも行きまして、黒糖でも1トンで大体1キロ。1割位。

岡田 黒糖程は良くないです。

落合 そうでしょうね。

岡田 黒糖は多分、1割ちょっと上。こちらは1割行かない。糖質も抜きますのでね、大分減ります。

落合 昔からここでやってる。

岡田 本当に昔からです。言い伝えではね、元々はお米を作ってたんだけど、お米が作れないんで。じゃあサトウキビ作ればいいじゃないかと、作り始めたら思いの外うまくできたので、ずーっと続けて。

落合 サトウキビは、砂地でないと作れない。

岡田 そんなことはありません。どこでも育ちます。ただ甘くて美味しいサトウキビを作ろうと言うと、水はけの良い土地でないと。ここ徳島でもね、来てもらおうとずーっと上の方に上がっていると思います。ここら辺りは阿讃山脈という山脈からの扇状地でしてね。水はけが良いんです。水はけが良いということは、本当は昔の人はサトウキビなんか作らずお米作りたかった訳ですね。で、水田作りたかったんですけども、水がないのでできない。それで仕方なくサトウキビを植えた。水はけが良いから、良いサトウキビが作れるんです。徳島でももうちょっと吉野川に近いところ。ずーっと行くと水は大丈夫ですけど、サトウキビは育つんですよ。だけど、水っぽいサトウキビ。育つんだけど余り糖度が上がらない。まあ水はけの良い、日当たりの良いところで甘いサトウキビがとれるので。そういうところだけが残ってきた。

農間余業として

落合 今回製造工程は見れないので、また時期を見て。

岡田 12月から1月、2月位だったらやっていますので。よかったら来て下さい。

落合 是非。職人は農閑期の仕事ということで、地元の方。

岡田 元は近所。近所で手が空いている人に手伝いに来てもらいます。その人が釜を焚いたりしてた。何十年前前は本当にそうで、今はちょっと変わりましたね。ちょっと離れたところから車で通勤する人が増えました。仕事に来るのは昔は本当にそこら辺の人ばかりでした。だからお昼だつてみんなご飯食べに帰るんです。

落合 三盆糖はすごく職人さんの技術が必要な気がします。

岡田 全員地元の歩いてこれる人ばかりでした。

落合 そうすると普段は農業をやられて、冬場の作業。

岡田 はい。

落合 サトウキビはご自身で植えられているのですか。

岡田 いえいえ。サトウキビを搾るとか釜を焚くのはまとめてやった方が良くないですか。だからちょっと大きめの農家さんが、みんなを集めて買ってきてもらって。昔はお金じゃなくて煮詰めた後の砂糖を分配して、お金の代わりにしてたらしいです。今は近くの農家からサトウキビ買って、お金払ってますけど。

販売先は和菓子屋さんを中心に

落合 あと三盆糖の出荷先は決まって。

岡田 そうです。昔はほとんど100パーセントが和菓子屋さん。草創の昔は普通の砂糖として使っていたので、一般の砂糖と一緒に。それが外国から安い砂糖が入ってくるようになって、三盆糖は高いので、和菓子屋さんだけが細々と使い続けて、100パーセント。最近どんどん変わってきました。和三盆糖製の日本菓子とかあるじゃないですか。ああいうのはかなり増えてきましたね。しかし、和菓子は実は減っているんです。できる量は決まっていますからね。洋菓子屋さんに送る量が増えているということは、和菓子屋さんに送っている量は減っているということですから。そういう割合はちょっとずつ変わっている。

落合 作る量が変わったというよりも、和菓子屋さん全体が減ったということなんですかね。

岡田 そうなんです。でも洋菓子ってあんだけ和三盆糖製を宣伝する割には、実際にそんなに使っていないので。和菓子だってお干菓子とか、半分位和三盆糖だったりすることがあるんですけど、少し入れて和三盆糖製

なんて言うのもあって。

落合 和三盆糖は砂糖の中でも王様だと評価されている。ただ砂糖は、普通の
人に言わせれば変らないから、どうしても和三盆糖は市場が大きくな
らないという話を聞くんですが。

岡田 それは嗜好側の問題です。美味しいと思えば美味しいので、他で代用で
さればそれでいいと思います。できる量も決まっていますから。

技術の継承

落合 技術の継承は。

岡田 私なんかがこっちに帰って 30 年ですけど。おじいさんばかりが仕事して
て。最近、30、40 歳の人が入ってくれたので、何とかなってます。形だ
けだったら何年か一緒に仕事すれば大丈夫です。

落合 職人さんでも棟梁みたいな人から教えを乞う。

岡田 新しい人はね、最初一緒に仕事してもらって、例えばサトウキビ搾ると
ころとか、釜焚くところとか、一年ずつ交代して、一応長くできるよう
になる。

落合 何人位。

岡田 今はね、7、8 人いるかな、冬と今は全然違うので、冬は結構多いんです
けど、今は 5 人位になってます。

昔はね、冬だけ忙しいじゃないですか。サトウキビが入ってくるので、
サトウキビ搾る人とか釜焚く人は特別に必要で、12 月になるとそういう
人が 8 人位増えるんです。昔はね、急に 8 人位要ると言っても近所の農
家さんでは無理じゃないですか。徳島県の山の奥の方に住んでいる集落
があるんですけど、冬になるとそういうところから出稼ぎ。8 人来てま
した。三盆糖作っている製糖所に住み込みでね。冬の間だけ、12 月から
砂糖が終わる全部搾るまで住み込みで働くというのが昔からの伝統だっ
た。段々そういうのもなくなって来たんですけどね。ここではつい 4、5

年前まではやってたんです。あそこに工場があるんですけど、工場の二階にちゃんと寝泊まりできる部屋があって、台所と風呂が使える。住み込みで8人位。段々高齢化してきましたね。昔は雪が降って、炭焼き位しか仕事がなかったらしいんですけど、最近雪もないし、それから高冷地野菜とか、しかも山の中の方がいい道が付いて、色々と山の中でもできるようになって、別に何か月も出稼ぎに来て働きに来る必要はなくなったんですよ。で、別のところはみんな止めになったんです。家は昔からのつながりで来てくれてたんですけど、その人達も段々高齢化してきましたね、80歳を越えたぐらいで、さすがにみんな来れなく、8人来てたのが一人減り、二人減り、代わりに奥さんが来たりしてたんですけど、段々減って、その分は地元で補充する。最近、60歳過ぎの人でも、元気な人はいっぱいいるんで。今でもその人達の息子さんが来てくれます。ただ住み込みはもうできんからって、アパート借りてそこから通うようになりました。

落合 住み込みが良いというのは、通うのが面倒くさいとか。

岡田 いや、冬の間だけ忙しいので、そういう人達だけが山の奥の日常とちょうど合致して。かつては20軒位あった製糖工場に行きとったらしいです。昔はサトウキビを牛が搾ってたんです。この辺りの農家さんは、牛を飼っとらんのです。だから山から来る人が牛を連れてくるんです。牛と人夫の両方を連れて来るんです。で、こっちにきて住み込んで、牛を使ってサトウキビ搾って、サトウキビのシーズンが終わったら、向こうの雪がなくなる頃にまた山に帰って行く。昔の人は牛にリンを付けて、チリンチリン鳴らしながら人来ったという話をします。そういう伝統もなくなりました。何年前でね、だから今は山から来てるのは二人で、他は全部地元の人でお願いしてます。

家業として続ける

落合 あとは和三盆に対する思いと言うか、何か考えていることは何か。

岡田 別に家業です。でもよく続いていると思います。昔からのものですけど、そんなに長くは続かないと思ってたんですけどね。私が子供の時とほとんど一緒ですよ。50年位前。私が見てる位では余り変わりません。さすがにサトウキビを搾る機械とか、サトウキビの釜を焚くボイラーとかは全然変わりましたが。工程自体はそんなに変わらないので、そういう意味ではありがたいと思ってます。使うサトウキビを近所から買うだけなんです。有名になったからといって、生産量を増やせる訳でもないし、儲けることができる訳でもないの、あとはできるだけ昔の通りに続けて行ければと思います。

落合 品質を維持したり、技術の伝承とかが大変なのは。

岡田 技術の伝承は新しい人が入ってきたら、前の人についてももらいます。釜焚くにしても、いわゆる開放釜で昔通りで、昔に比べると木製の釜がステンレスに変わりましたが、やり方は昔と一緒です。精製のところも手でやってます。そういうのは多分一旦なくなると元には戻らないと思います。ずーっとやってくれる人がいて、今でもやる人がいるので、それはとてもありがたく思ってます。ただ、あちこちで取り上げられて有名になってもね、できる量は決まっていますので、続けていられるのかも分からないですけど。余り有名になってもメリットはないので、テレビなんかは何年も前から皆お断りしてます。雑誌はちゃんと取り上げていただけるので取材は受けます。

落合 普通の砂糖ともちょっと違う。

岡田 でもね、成分分析すると90何パーセント蔗糖なんですって。だからその数パーセントが違うだけなんですけどね。微妙なもので、それで使ってもらっているのだからありがたい。

サトウキビの植え付けが終わるとひと段落

落合 今はどうということ。

岡田 ついこの間サトウキビの植え付けが終わって、これで一段落。冬からずっと忙しかったんですけど。春、4月の頭にサトウキビを植え付けると、一段落だね。あとは時々農作業とかしながら。冬の間、三盆糖で抜いた蜜を炊くような仕事を。三盆糖を作ると白くする時に糖蜜といわれる黒いのできるんです。それも皆和菓子用の原材料として売ってます。これから暖かくなるとすぐ発酵するので。ちょっと危ないので、そういうのを煮詰めたりする。冬に比べると働いている人もずいぶん減りました。

サトウキビ農家をやめること

落合 サトウキビを止めたような農家さんはもう普通の農業。

岡田 先程言いましたように、三盆糖作ってた農家も農家ですから。だから農業やってるところが多いです。で、そこも十何年前サトウキビ。三盆糖を作るの止めたんですけど、止めた理由の一つは、山から所謂サトウキビ搾る時、搾め子さんって言うんですが、山から来てた人、高齢化で来年からもう来ないと言われた。それで砂糖止めた。今はトマト農家ですけど。それからもう一軒は酪農をやってて、酪農から三盆糖もやっちゃう。まあ農家の兼業みたいなものですから。

和三盆糖の品質

落合 和三盆糖の作り方はどこもほとんど同じ。

岡田 違います、全部違うと思います。サトウキビからして実際違いますから。見た目で見るのが一番です。でも食品なので、好みです。こんな砂糖がいいと言われればそれがいい。

落合 そうすると徳島の中でも全然違う。

岡田 全然違います。余り他所を見たことない。違うはずです。むしろ和三盆糖と言われているが、物によってみんな違うと思っていただいていいです。それは黒糖なんかとも一緒です。でも食品は味で見てもらうのが一番なので、どこのがいいと言えばそれでいい。

落合 菓子屋さんの話ですと、同じ品質を保つことが大事だと。

岡田 いやーでも和三盆糖も難しいです。黒糖なんかもっと難しいでしょ。余り工業製品みたいな画一性で言われても難しい。

落合 そうなんですね。

岡田 お菓子屋さんや業者さんに送って一番よく言われるのは、色が時々前と違うということ。色は湿気によってすごく変わるんです。同じ樽に砂糖入れてるんですが、上と下でも色が違う。だから難しいんです。色がどうのこうのというのは最近多い。本当に画一的なのはできないんですけど。でもまあクレームは時々あるので、一応同じものにするように、何年か前に粉体白度計を買いました。50万円位したんですが。

落合 そういうのがあるんですね。

岡田 計器があってね、どの位の白さかというのを数値で見る。人間の目で見ても怪しいので。余り変なものは出荷しない。同じ位としても湿気でかなり色が変わるんです。みんな工業製品みたいな感覚で。それはまあしょうがない。

(付記) 本報告は、2018年4月に徳島県板野郡上板町阿波和三盆製造元岡田製糖所で行ったヒアリングの成果の一部です。本ヒアリングにあたり、岡田和廣社長には大変お世話になりました。また、テープ起こしは堀和孝氏に協力していただきました。記して感謝申し上げます。なお、本成果はJSPS 科研費 16K03057 の助成を受けたものです。