

全日本調理師協会 監修

2021  
弥生  
102号

# 味人 aji-bit

味の見聞録

喜代美山莊 花樹海

多田 浩 (香川・高松)

創作料理 鮓たかひろ

福谷 博文 (大阪・東心斎橋)

吉都奈良の宿 飛鳥莊

野津 研吾 (奈良・奈良市)

味人料理研究会  
五十八回 季節の演出

三十二

「夢見月」  
丸山 雅人  
和空間 花鏡 料理長



三谷製糖羽根さぬき本舗

やわらかく、温かみのある和三盆糖

奄美大島伝來の種キビ

高橋藩五代藩主・松平報恩は、幕府の命に応えるために、蕃医たちがいた平賀源内に専門づくりの研究を始めさせました。しかし、讃岐の地に根をつける種キビの栽培は、源内の弟子だった池田玄丈、その門下生だった向山周慶に引き継がれました。がれましたのが成功せず、讃岐の気候風土で育つ種キビの育成が大きな課題となっていました。

種キビの栽培には諸説ありますが、奄美大島からお遍路に来ていました。奄良助の功績として伝えられています。お遍路の途中、病に倒れた闇を救ったのが、向山です。その時、サトウキビ栽培に苦労していることを知った闇は、奄美大島に戻り、島からの持出しを聞くために、島に残されていた種キビを舟當箱に忍ばせ、死罪を覚悟しながら向山

に届けたと言われています。

関良助が必死で届けた種キビを元に、サトウキビの栽培ができるようになりました。しかし、気候や地質などの違いから、奄美大島で作られるような上質な黒砂糖はできませんでした。高松謙の威信をかけた試行錯誤が始まり、ある時、竹ざるに薬を散き、その上に出来た砂糖の塊を置いて吊るしていると、自然に糖蜜が垂れることに気づきました。それをヒントに、和三盆糖づくりの原形と

なる御用の方生まおましむ。  
さへかく、向山周慶と間良助を中心として、より上質な砂糖づくりの研究が進められました。

A close-up photograph of a large mound of white, granulated sugar. The sugar is piled high in the center, with some spilling over onto a dark, textured surface below. The lighting highlights the texture of the sugar grains.



長年受け継がれてきた手裏子を片頭に原型。



12月に収穫されるサトウキビ類。

江戸時代中期、八代将軍・徳川吉宗の命を受け、藩を争って取り組んだ砂糖づくり。その歴史と和三盆糖の誕生について、8代目の三谷昌司さんに伺いました。



創業当時から使い続けられている押し起



自代表の権利を守る工作団体へ

### 三谷製糖羽根木の木箱

住所 香川県 東かがわ市馬屋156-8  
電話 0879-33-2221  
営業時間 9:00~18:00  
<https://wasanbon.com/>

# 株式会社CAVIC

口中でとろける国産のフレッシュ・キヤビア

独特な触感と香りに魅了されている人も多いでしょう。しかし、本場カスピ海や黒海周辺で食べるフレッシュ・キヤビアこそが、眞の味。口中でとろけるほどの柔らかさを追求する株式会社CAVICの挑戦を、代表取締役社長の板坂直樹さんに伺いました。

極上のフレッシュ・キヤビアは、  
体育館で育つ?

キヤビア。この魔法のような珍味に世界は魅了されました。  
カスピ海に生息する天然「もの」に代わったのが、養殖のキヤビアフィッシュ。日本には、かつてのソビエトから昭和50年代に贈られたのがはじまりとされ、以後、国内の水産試験場などで養殖の研究が続けられました。

平成4年に国内で人工ふ化が成功し、10年ほど前から稚魚の入手ができるようになりました。CAVICは比較的後に後発で、その分、しっかり先輩たちの功績を活用し、まさに独自の養殖技術を取り入れることができました。また、昭和3年に野納和三郎氏が国内で初めてハマチの養殖に成功した、地元、香川県東かがわ市引田

の知恵を受け継ぐ漁師の諸先輩たちに多くを学び、漁長になられた母校を活用し、体育館に大きな水槽を設置しました。

デジタル技術を駆使して、  
個体別にデータを管理

一般的にチヨウザメと呼ばれるキヤビアフィッシュは、世界で約30種。その中で、オオチヨウザメやバーシャンスター・ジョンなどから採れるキヤビアはベルーガと呼ばれる最高グレードで、青色のラベルが品質の証です。次に、ロシアチヨウザメやアムール種(チヨウザメの原種)の2種を育て、ベルーガにもオ



風光明媚な瀬戸内の自然で育まれる。



瀬戸内キヤビア アムール 15g 11,200円

瀬戸内キヤビア ベストル 15g 8,200円

シートラに劣ることのない、日本人の舌に合う生キヤビアに注力しています。その秘訣は、個体管理に活用するマイクロチップから送られる膨大なデータです。生育時の個体データと、採卵されるキヤビアのデータ。それらのデータ項目は年々増加し、膨大なデータを蓄積し解析しています。いずれは、個体ごとに採卵の時期の見極め、キヤビアの塩分濃度や発酵時間を究極に精査し、日本人の舌を唸らせる逸品に仕上げられるでしょう。

世界に認められた  
瀬戸内キヤビア

2018年には、水産加工施設

の安全性が保証される「U.S. HACCP認定」、「E.U. HACCP認定」を続けて取得し、品質への安全性が高まり、料理人たちから注目を集めました。

昨年には、念願の採卵が行われ、商品名は「瀬戸内キヤビア」となりました。その後、ミシュラン、レストランガイドと並ぶフランスの「ゴ・エ・ミヨ 2020」のテロワール賞を受賞。食材部門で2社の1社に選ばれ、品質と美味しさが高く評価されました。



フレッシュ・キヤビアの魅力を熱く語る板坂直樹さん

お問い合わせ先

株式会社CAVIC

つばさキヤビアセンター

〒769-8013 香川県東かがわ市引田1850-2

電話 0879-33-3113

<http://www.cavic.jp>



体育館内に設置された養殖水槽。



時間や温度が管理された加工施設。



# 銘菓木守 三友堂

長い歴史から受け継がれた  
城下町伝統銘菓の味と形

香川県高松市の中心地、片原町の商店街の一角に歴史を感じさせる風情豊かな趣の和菓子店「三友堂」があります。香川は和三盆糖の生産で有名な地域ですが、その和三盆糖を使った銘菓が評判と聞き、その誕生や歴史についてお話を聞いてきました。

高松藩士の盟友3人が  
創業した和菓子屋

2022年に、創業150年を迎える香川県高松市内の老舗和菓子店「三友堂」。その歴史は古く、明治5年、高松藩士であった3人が創業したことが屋号の由来です。三友堂の銘菓「木守(きまもり)」の誕生には歴史を感じさせる秘話があります。

千利休に愛された  
赤い茶碗「木守」

木守とは、晚秋に収穫したあと翌年の実りを折りて、ただひとつだけその木に残して残される柿のこと。千利休が高弟達に茶

長次郎の茶碗を譲り分けた際、ひとつだけ運ばれずに残った赤い茶碗がありました。その色が柿の色に似ていること、そして一個だけ残ったというところから利休は「木守」と名づけ、自身の手元で愛用したと伝えられています。利休が主催する茶会にもよく使われ、豊臣秀吉や徳川家康もこの木守茶碗でお茶を飲んでいたようです。

そして利休没後、この赤い茶碗は孫元伯から武者小路千家に伝わりましたが、三代目真伯の時に高松藩主松平家に献上されました。当時京都では火災が多かったことなどもあり、名器の貴重性を鑑みより安全なところで譲られるべきと考えたためです。この「木守」は千家ゆかりの名器として、

家元のハレの茶事には松平家より貸し出され、茶席にその光彩を放つたと言われています。

碎け散つた「木守」  
その後の運命は

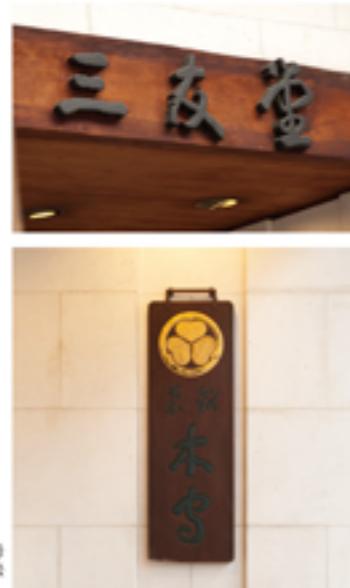
しかし大正12年の関東大震災時、松平家の東京屋敷に渡っていたこの名器は無残にも壊れてしましました。そのなかでかろうじて残っていたかけらを用い、茶弘人、櫻人、が2代にわたって復元完成させ、再び松平家に獻上されました。そして現在も高松市の松平家の蔵に保管されています。

このようにエビソードから、三友堂の2代目松次は松平家武者小路千家の許しを得、菓子「木守」を誕生させました。自家製の柿ジャム入り羊羹をふ焼き煎餅で挟み込み、その表面に溶かした三盆糖の細三盆糖を薄く塗つたものからは、口の中に香ばしさと上品な甘さが広がります。煎餅には木守茶碗の巴高台を模した焼き印が見られ、その長い歴史に思いを馳せることができる銘菓に仕上がっています。

語りつがれる歴史を  
銘菓になぞらえて



店頭にある大きなショーケースに注す  
りんご銘菓が並ぶ



お問い合わせ先

**銘菓木守 三友堂**  
TEL 080-0040  
香川県高松市片原町1-22  
電話 087-851-2258  
営業時間 9:00~18:30



和三盆糖で表現した「五色合」



薄茶と共に至福のひとときを