

ぎょうせん飴

<三木町・三原飴店>

笑顔が届ける自信作



270年間、代々姑から嫁へと女系のみで9代も受け継がれて来た昔なつかしい味の手づくり凝煎(ぎょうせん)飴<水飴>作っているのは高松市のお隣、三木町の三原飴店。

代々女系なのは「男は農作業、女は飴炊き」という三原家のなわらしで、三原家の「嫁」の仕事なのです。



作り方も江戸時代と一緒に。五右衛門風呂のような釜でもち米を炊き、その中へ大寒の頃、地下水で発芽させた香川産最高級



の小麦の麦芽を少しずつ混ぜ込んで行き、ドロドロのおかゆにします。一晚寝かせて、麻の袋に入れて搾り、こして、7時間かけて煮つめて出来上がり。

釜いっぱいだった材料は1/10ほどになってしまいます。原料はもち米、麦芽、水の3つだけ、それだけなんです。「味を決めるのは小麦。いい香りの小麦じゃないとダメなんです」と9代目の三原紀子さんはおっしゃいます。普通水飴は大麥の麦芽ですが、小麦の麦芽は全国的にも珍しく、香川では三原飴屋のみ。黄金色にかがやく飴は、まろやか。しつこくない甘味が特徴。口の中に入れてとサーっと溶けて、するっとのどを通り抜けて行きます。



この凝煎飴は、昔から産後の見舞いの品として送られ、疲れた身体にとってこの飴は消化もよく栄養があって喜ばれている。

