

知つとんな？

(さぬき市)

郷土の美味しさ！



さぬきの白下糖とは

「白くなる前の砂糖」のことで、和三盆を作る前の糖の汁（サトウキビを搾った汁）を煮詰めた粗糖（塊）を指す。いわゆる精白糖と違い、糖蜜を分離しないので原料糖の風味（甘みと甘み臭）が残っている。江戸時代の産業奨励で讃岐（香川）と阿波（徳島）の国の一部で始まったサトウキビ栽培。さぬき市は海に近く、地質が砂地であるためサトウキビ栽培に適した地であった。後に香川の和菓子作りの発展にも繋がったといわれている。貴重な伝統技術のひとつである。



①

白下糖は何からできているの？

中国サトウキビ【竹蔗（ちくしゃ）】

高貴種（オフィシナルム種）が中国に分布を広げ、ススキの仲間と自然に交雑して原型ができ、野生種等との自然交雑の繰り返しの中から、いろいろな類型品種が生まれたんだ。

白下糖の原料となっているサトウキビはこの種に近いもので、竹糖（ちくとう）とか細黍（ほそきび）などと呼ばれているよ。

サトウキビにもいろいろな種類があるのね！



そだててあそぼう【サトウキビの総本】
（発行）社団法人農山漁村文化協会より



知つとんな？

(さぬき市)

郷土の美味しさ！



さぬきの白下糖とは

「白くなる前の砂糖」のことで、和三盆を作る前の糖の汁（サトウキビを搾った汁）を煮詰めた粗糖（塊）を指す。いわゆる精白糖と違い、糖蜜を分離しないので原料糖の風味（甘みと甘み臭）が残っている。江戸時代の産業奨励で讃岐（香川）と阿波（徳島）の国の一部で始まったサトウキビ栽培。さぬき市は海に近く、地質が砂地であるためサトウキビ栽培に適した地であった。後に香川の和菓子作りの発展にも繋がったといわれている。貴重な伝統技術のひとつである。



黒糖と白下糖は何が違うの？

どちらも含みつき糖の一種

※含みつき糖とは・・・砂糖を製造する過程で結晶と糖みつを分けないもの。

★黒糖（黒砂糖）

サトウキビの搾り汁をそのまま煮詰めて砂糖にしたもので、濃厚な甘さと強い風味があるよ。
沖縄県や鹿児島県の南西諸島で作られているんだ。



★白下糖

沖縄や九州のサトウキビで作られたものが黒糖。それよりも細い竹糖等のサトウキビで作られたものが白下糖。サトウキビの品種が違うから風味も異なって、糖度は黒糖より低いんだよ。



知つとんな？

(さぬき市)

郷土の美味しさ！



さぬきの白下糖とは

「白くなる前の砂糖」のことで、和三盆を作る前の糖の汁（サトウキビを搾った汁）を煮詰めた粗糖（塊）を指す。いわゆる精白糖と違い、糖蜜を分離しないので原料糖の風味（甘みと甘み臭）が残っている。江戸時代の産業奨励で讃岐（香川）と阿波（徳島）の国の一部で始まったサトウキビ栽培。さぬき市は海に近く、地質が砂地であるためサトウキビ栽培に適した地であった。後に香川の和菓子作りの発展にも繋がったといわれている。貴重な伝統技術のひとつである。



白下糖ができるまで

原料のサトウキビを圧縮機で搾り、できた粗汁に石灰を加えて荒釜で煮たて、丹念に浮き上がる泡を取ってあく抜きをするよ。
澄まし桶に移し入れ、不純物を沈殿させた後、中釜、上釜へと三つの釜に移し入れ、じっくりと煮詰めるんだ。
飴色になった頃合いで素焼きの甕（かめ）に流し込み結晶化させて完成だよ。

参考文献：香川の食文化 ふるさとの味（発行）食文化の会



とても手間を掛けて作ってるんだよ。だから美味しいのね！

