

清酒



「**白下糖**」がどきあがったら、職人が4人がかりで順番に「**研いで**」います。「**研ぐ**」とは、**結晶**を**研ぐ**、という。力とコツが求められます。



冷ました白下糖は
ガムみたいなかたさです～。



4人で順々に「研いで」いきますんや～。



昔は三回「**盆**」にととつたけん、「**和三盆**」。

かたまり
ひとつの**鬼**を職人さん1人目→2人目→3人目と順々に研ぎ、終わると、4人目の職人さんは少量の水を加えて結晶を洗います。石研ぐことで「**トゲトゲ**」していた結晶は「**まるーく**」なり、「お押し船」に入れてしぼることで糖蜜が抜けています。研ぐ時に使う台は、力がかかってもこねない「**榎**」の木でできています。この台を「**盆**」と呼んでいました。

4人の職人さんによって研がれた糖は綿の布にくるまれ、さらに麻の布にくるまれ、押し船でしぼられます。

この「**研ぐ**」→「**しぼる**」を昔は三日間していたので「**和三盆**」と呼ばれた。しかし、今では五日間かけて封

「**和三盆**」やん?

トゲトゲ 流れにくい...



糖をしぼる道具を「**押し船**」といいます。昔の道具はもと大型で、海をわたる船に似ていたのかな。日本酒をしぼる道具も「**船**」とか「**槽**」という。



糖蜜を5日かけて抜く
おと 黒から白色になんてい



袋に入れて圧搾します～

これを今は5回繰り返します～

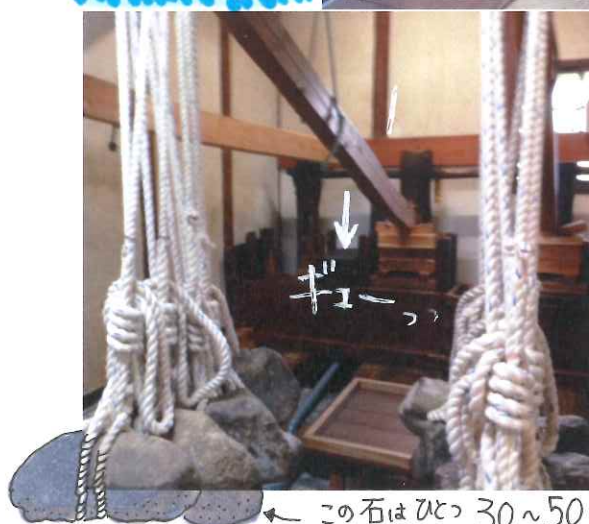


最後に水を加えて結晶を洗います～

200年かわらない方法にこだわっています。だから、ホッとする、思わず口元がほころぶ、やさしい甘さができるんです。



8代目社長



この石はひとつ 30～50kg。



こんなに手間をかけてできているなんて...。と、とても感動しました。ありがとうございます。



季節によっていろいろなデザインが。やわらかく、やさしい色は香川県民の心をいやしとれます。

口に入れるとホロッと溶ける**和三盆**。三谷製糖さん、これがお好きなおねがいします。