



## 和三盆糖 手技と“隙”がもたらす熟成

口あたりがよく、上品な甘さと風味が特徴の和三盆糖。  
舌に載せるとふっと溶けるのは、熟練の職人が手技を駆使して研ぐことにより、  
白砂糖よりも細かい結晶となるためである。しかしそのおいしさの秘密は、結晶の形にあるだけではない。  
人の手で研いだことによる、時間をかけた熟成のためである。

文=松井年行 撮影=鈴木 豊



徳島県の岡田製糖所にて、熟練の職人が5日ばかりで研いでいく。