

# みきの味わい

Local Products in Miki

## 伝統の技、新しい味わい

### 290年に渡り、 姑から嫁へと伝えられ、 愛されてきた「ぎょうせん飴」

【Gyousen Ame - A Healthy Traditional Japanese Sweet - A 290-year History】

「ぎょうせん飴」は、砂糖を一切使用せず、小麦で作られた麦芽糖のみを使用して甘味を出す水飴です。江戸時代中期に創業された「三原飴店」が、平安時代から続く伝統を今に伝えています。

池戸にある「三原飴店」は、江戸時代中期に先祖が阿波（徳島県）で習ってきたという製法を9代に渡って守り続けている、香川県唯一のぎょうせん飴の製造販売店です。

ぎょうせん飴は、砂糖を一切使用せず、小麦で作られた麦芽ともち米、水のみで作られる水飴です。美味しいのはもちろん、昔から母乳の出がよくなるとして出産祝いに使われたり、咳止めや喘息などにも重宝されてきました。

「ぎょうせん飴のルーツは、今からおよそ千年前の平安時代までさかのぼるとされます。当店だけでも300年近い伝統があるので、味が悪くなったと言われないよう、昔からの製法を変えずに作っています」と9代目の三原紀子さん。

ぎょうせん飴は農家の副業として作られてきたため、代々嫁いできた嫁の仕事とされ、姑から嫁へと直伝されてきました。広島県から嫁いできた紀子さんが、義母から作り方を受け継ぎ、ぎょうせん飴を作り始めてから25年になります。



「大きな五右衛門風呂のような釜に材料を入れて、かいなでまぜ返し、ときほぐすのはかなりの重労働です。材料の小麦の種もみを発芽させ、天日で乾燥させる作業は、一番寒い季節にしなければならぬので、これも大変ですね。しかし、香川県でぎょうせん飴を作っているのは当店だけなので、必要とされる方がいる限り、作り続けようと思います」

飴の要となる麦芽には、三木町で育てられている「さぬきの夢」を使用。餅米は、香川県や広島県で減農薬栽培されたものを使うなど、品質にこだわり、ほのかに甘く、食べるとほっとする懐かしい味を守っています。



9代目の三原紀子さん。

### 姉妹都市、北海道七飯町との コラボで生まれた「いちごのワイン」

【Strawberry Wine】

三木町と姉妹都市、北海道七飯町との初めての物産交流事業として、平成12(2000)年に開発された新しい特産品が「いちごのワイン」です。

三木町は、香川県下でも指折りの収穫量と品質を誇るいちご「女峰」の産地として知られています。手間ひまかけたハウスの高設(養液)栽培から生まれた「女峰」を原料に、七飯町のワイン工場で醸造された「いちごのワイン」は、いちごならではの甘い香りと飲みやすい味わいが特徴で、アルコール分8パーセント未満と女性にも優しい仕上がりとなっています。



毎年9月15日(いちごの日)から、三木町内の酒販売店や、町外の主要デパートなどで販売されています。

「いちごのワイン」のラベルは、公募により三木町在住のデザイナー寒川俊二さんのデザインが採用されました。



### 香川県随一の品質を誇る鶏卵

【Chicken Eggs】

三木町の鶏卵は、香川県鶏卵品質改善共励会にて優秀賞を受賞するなど、高い評価を得ています。鶏卵農家は高品質を維持するため、飼育規模の拡大や環境に配慮した飼育などを心がけています。



黄身の濃厚な色と味わいが人気の農事組合法人東山産業の「平飼いたまご」。



### 地産地消で注目される黒大豆

【Black Soy Beans】

地産地消を推進する三木町では、学校給食に地元産黒大豆を使った黒大豆豆腐などがメニューにあがります。また、グリーン・ツーリズムの一環として、JA香川県三木町女性部のメンバーによる、黒大豆豆腐の加工体験も楽しめます。



### 春を感じさせる菜花

【Tenderstem Broccoli】

可憐に黄色く咲く菜花は、三木町に春の訪れを告げてくれます。香川県で生まれた新品種で、菜花特有の苦みが少なく、甘さと歯切れのよさが特徴の「瀬戸の春」などが作られています。



#### Gyousen Ame - A Healthy Traditional Japanese Sweet - A 290-year History

Gyousen Ame is a traditional Japanese sweet made from sticky rice, wheat malt and water, no sugar is added. It is a popular gift for new mothers as it is said to help stimulate breast milk. It is also said to be a good medicine for colds and coughs. The Mihara Gyousen Ame Shop was founded in the middle of the Edo Period. The family secret has been passed down from generation to generation (from the wife of the eldest son to daughter-in-law). It is the only shop of its kind in Kagawa Prefecture.