

和三盆型抜き体験

上品な甘さと、口どけの良さを兼ね具えた、小さくて愛らしい砂糖菓子。香川県や徳島県など、主に四国の東部で生産され、200年以上の歴史を持つ。サトウキビを原料とし、精製濾過して結晶にした糖を、適量の水で練り上げ数度研ぎ、きめ細かい粒子にしたもの。盆の上で三回研ぐため、和三盆と呼ばれる。砂糖としては高価で、昔はその精製法は秘伝とされていた。

和三盆型抜き体験では、その貴重な砂糖・和三盆を木型に詰め、可愛いお干菓子にするまでを実際に体験できる。お干菓子作りの上で重要なのは木型で、四国で唯一の木型職人、伝統工芸士・市原吉博氏によるものが有名です。精巧な木型ときめ細のかい和三盆によって、花鳥風月といった日本の四季を繊細に表した、食べられる芸術品ともいえるお干菓子が完成する。

誰にでも簡単に出来、出来上がった後はお抹茶と一緒に味わえる。