

頂級砂糖乾菓子——和三盆，細膩如粉

日本頂級砂糖——和三盆，細膩如粉末，主要產於香川、德島等四國東部地區。其工藝由來已久，曾是不外傳的祕方，如今已逾 200 年。將熬煮後結晶的蔗糖置於「盆（寬大木板）」上，沾取適量清水反復揉壓，去除雜質，反復三次，故有「和三盆」之稱。

「讚州井筒屋敷」，遊客既可將其作為漫遊歷史古鎮「引田」的據點，也能在此體驗和三盆乾菓子（乾點心）的脫模工序。做法簡單，一學即會。將和三盆砂糖和勻後，裝入木模具壓實，置於木板上取出即可。小巧可愛的乾菓子，四時之美和自然藝術皆融匯其中，不妨體驗一番。

乾菓子製作，木模具至關重要。而如今所用模具，皆出自四國內唯一一位傳統乾菓子木模具匠人——市原吉博之手。