

和三盆——顶级砂糖干菓子，细腻如粉

和三盆——日本顶级砂糖，细腻如粉末，主要产于香川、德岛等四国东部地区。其工艺由来已久，曾是密不外传的重要技术，至今已逾 200 年。将熬煮后结晶的蔗糖置于“盆”（宽大木板）上，沾取适量清水反复揉压，去除杂质，反复三次，故有“和三盆”之称。

“赞州并筒屋敷”，游客既可将其作为闲游历史古镇“引田”的据点，也能在此体验和三盆干菓子（干点心）的脱模工序。做法简单，一学即会。将和三盆砂糖和匀后，装入木模具压实，置于木板上取出即可。小巧可爱的干菓子，四时之美和自然艺术皆融汇其中，不妨体验一番。

干菓子制作，木模具至关重要。而如今所用模具，皆出自四国内唯一一位传统干菓子木模具匠人——市原吉博之手。