

旬情報

ムソーからの お便り



2013年1月号 VOL.33

1月のFACE 生産者紹介

廣八堂

(福岡県朝倉市)



日本の伝統食の極み

葛は、古事記や万葉集の昔から日本人の暮らしと深い関わりを持ち、根は食用や漢方薬に、葉は家畜の飼料に、蔓は布の繊維に、花は民間療法の素材に活用されてきました。とりわけ葛根から採れる葛粉は、世界でもっとも質の高い澱粉として知られ、その繊細な風味と食感が高級和菓子の材料に欠かせないものでした。

葛には、身体の緊張を和らげる作用や、ほてりをさます作用があるイソフラポノイド(ダイゼイン)という成分が含まれています。葛湯はそうした作用を上手に利用した飲み物です。マクロビオティックでも、葛粉を溶いてとろみをつけたり、胃腸をいたわりたい時などによく使います。

1kgの葛根から 100gの葛粉

福岡県朝倉市秋月は、かつて藩の奨励によって本葛の大生産地として栄えた城下町です。廣八堂はこの地で明治8年に創業以来、本葛粉を作り続けて百三十年余り。日本全国に流通する葛製品の3~4割を生産するトップメーカーです。

その品質追求の姿勢は創業当時より代々受け継がれ、精製技術の練磨をも促し、現在に至っています。純度の高い真っ白な本葛は、葛根の採取・集荷から精製、加工、仕上げまですべての工程を自社による一貫体制で



行う、廣八堂の真摯な姿勢から生まれます。

葛根の採集は、葛葉が落ちた12月から3月までの冬季。ちょうど農閑期にあたるため、農家の人が「掘り子」となって活躍します。国有林に営林省の採取許可をもらって入り、長年の経験と勘で手掘りするのです。廣八堂では約150人の掘り子さんと提携し、鹿児島を中心とする南九州一円から良質の葛根を採集します。

山奥から1本10kg以上、大きなものでは100kg近い葛根を掘り出すのは重労働です。廣八堂では約10年前から宮崎県都城の畑で、葛の有機栽培を始めました。掘り子さんの高齢化で天然の葛根が万一入手困難になっても、伝統の原材料を守り抜くためです。



伝統製法と 近代設備の融合

土の中で育った葛根は茶色い無骨な姿。これを風味豊かな真っ白い葛粉に生まれ変わらせるのが、廣八堂ならではの技術です。集荷した葛根から澱粉だけを濾過機で取り出し、「寒晒し」と呼ばれる伝統的な製法に基づいて純白の本葛粉を作ります。

「寒晒し」とは、葛根の不純物を取って精製する作業のことで、何度も何度も水に晒す大変手間のかかる作業です。廣八堂ではこの精製から洗浄、乾燥までの工程をすべてコンピュータで自動化することに成功。



葛根の掘り出し



乾燥

品質向上と安定供給を実現しています。しかし、やはり葛のおいしさを最後に決めるのは人間の舌。最新鋭のシステムにパスした製品も、最終的には専門家が自分の舌で賞味して、合格印を押します。

「葛に限らず、和菓子や日本料理の原材料の多くは、古来より日本文化の一端を担ってきました。やはりその土地で育ったものはその土地固有の味を出すものです。風味とは風土の味です。日本古来の葛を守り伝えてまいります(五代目社長・田口和博さん)」。

日本の伝統食の極みともいえる「本葛」を、豊かな食卓や健康づくりにお役立てください。

廣八堂の商品を
次のページで紹介します。

