



風味凝縮 手作りきんかん飴

惜しみない手間と愛情たっぷり



口に含むときんかんの風味が広がる

1 月16日に完熟きんかん「たまま」が解禁され、今が旬の「きんかん」。そのきんかんを使い、昔ながらの素朴な味わいの「きんかん飴」を作るのは、都井地区・迫にお住まいの豊島チヨ子さんです。

チヨ子さんが飴作りを始めたのは、きんかん栽培の主流が露地栽培だった約30年前。苦味があり、加工して食べるのが一般的で、友人に作り方を教えてもらったことがきっかけ。それ以来、毎年かかさずことなく作り続けています。

材料のきんかんは、露地栽培のもの、糖度の高いハウス栽培のものを半分ずつブレンドして使います。作り方は、きんかんを砂糖を煮詰めるだけです。とても手間がかかります。まず、ヘタと種を手作業で取り除き、それをみじん切りにします。その後、砂糖と一緒にあん練り機で強火、中火、とろ火を使い分け、約2時間半

焦がさないようにじっくり煮詰め、固まったら完成です。

固すぎず、やわすぎないおいしい飴を作るには、「きんかんの質を見極めて作るのが大事」と、長年作り続けてきた経験が大事だと話します。



都井地区・迫 豊島 ちよ子さん
材料に使う完熟きんかんは、傷などで市場に出荷できないものを農家さんにいただいています。

86歳になった今も飴作りのためにきんかんの木10本を育てているチヨ子さん。「きんかんの季節が毎年楽しみ。人にあげると喜んでくれるし、なにより飴作りが楽しい」と笑顔で話してくれました。



天然素材で心を込めて 日本茜染め

染物をとおして自然とつながる

昔 は日本中に自生していた『日本茜』。今では九州地方以外では見つけにくくなっています。そんな昔から染料として使われてきた植物で染物を作っているのは、市木地区在住の相浦牧子さんです。

日本茜は四方を指すハート形の四枚葉で、茎が四角のツル性。根の部分が染料として使われます。赤や山吹色など、作り方で微妙に出る色が変わってくるそうです。

牧子さんが作り始めたきっかけは5年前。日本茜を使った染物の第一人者である西京子さんの噂を聞きつけ、会いに行ったこと。ちょうど西さんも技法や心得を受け継いでくれる人を探していて、考え方などにも共感したようです。

茜染めは、茜を掘るところから始まります。掘り出した茜を水洗いした後、小さく切り、それをたいたいはじめに出る黄成分を水で

洗い出します。その後、かまどで根を煮て、染液を7、8回煮出した液に、あらかじめ下準備した布や糸を浸して煮染めし、椿の灰汁で色留めをします。この染めと媒染を何度も繰り返しやってやっと茜染めの出来上がりです。

「こだわりは天然のモノしか使わないこと」と牧子さん。自然を愛し、その法則に逆らわないことを大事にしている様子が伝わってきました。

手仕事は便利さに慣れ、衰えてしまった記憶や能力を呼び覚ましてくれます。興味のある方はアトリエに遊びに行ってみませんか。



市木地区・内ノ畑 相浦 牧子さん
アカネヤは茜染めの生産販売をするチーム。アトリエでは、服のリメイクなどもやっています。



一点一点違うものが出来上がります