

[学会発表]

南会津地域に伝わる伝統的甘味料の特徴について

本間 祐子・真鍋 久

2009年5月16日

日本食生活学会第38回大会

郡山女子大学

南会津の「水あめ」は、もち米・麦芽・水で作られる、いわゆる「麦芽水あめ」であった。「麦芽水あめ」作りの伝統が今でも残されている地域は「只見」と「南郷」であった。これらの地域には、「水あめ」を作ると、近所の人達を呼び、煮つめる前の「水あめ」を飲む、「あめよばれ」の風習が残されていた。そこでは、自家製の漬け物や得意料理も一緒に振る舞われ、「水あめ」の甘味を塩味で和らげるといった工夫もされていた。なお、それ以外の「水あめ」は、煮つめて、夏以降に食するための保存用としていた。調理には利用されていない。

麦芽の代わりに麴を加えると「甘酒」ができる。「甘酒」もこの地域では古くから作られているが、「甘酒」の甘味は、米のでん粉を麴のアミラーゼで糖化させて生じた「ぶどう糖」による。一方、「水あめ」の穏やかな甘味は、もち米のでん粉を麦芽アミラーゼにより糖化させて生じた「麦芽糖」である。甘味生成物のこのような違いが、「甘酒」ではなくて「水あめ」を“楽しみ”の中に取り込んだ根拠になっている可能性が高い。「水あめ」には薬用や滋養強壮としての効果があるとされることも、「水あめ」がこれらの地域で作り続けられている理由の一つと推測される。