

A magazine about Shimane Prefecture, Japan

# The Shimanean

Vol. 82

## 島根の甘い物

生ハチミツの初体験  
体が喜ぶ！「あまごけ習慣」をスタートしませんか？  
出雲農林高校の甘いアイスクリーム  
清水羊羹

## Sweet Shimane

Raw Experience with Raw Honey  
A Healthy Habit! Why Not Try Some Amazake?  
Sweet Ice Cream at Izumo Norin High School  
Kiyomizu Yokan





## Raw Experience with Raw Honey

Donovan Goto

Known as liquid gold, honey has been documented in some of the oldest ancient records. In England it is said that the history of honey is the history of humans. Greeks used honey as a sweetener and as offerings to the gods. Just like the Greeks, ancient Egyptians documented their use of honey as a sweetener and as offerings to the gods, but also used it for embalming their dead. In the old alternative Indian medical system, Ayurveda, honey was documented in detail for its medicinal effects.

As for me, my experience with honey goes as far as honey-roasted, honey-glazed, honey-named cereals and the like. Here in Shimane, I've tried some honey ice cream once as well as some honey from Hagi-Iwami airport. So my knowledge and experience with honey is if anything close to none. Which is why I'm glad to have Izumi Chika with us for this issue.

While we usually go out of the office to visit places, Izumi-san visited us. She brought with her about 10 types of honey and her newest creation, honey & yuzu marmalade. While we were all oogling the cute

bottles of honey, she was catching up with our coworkers. In fact, before starting her own honey business, Izumi-san used to work here in tourism which is where she knew and worked with some of them. In fact, it was her coworkers that inspired her to start her own honey business.



Izumi-san grew up regularly eating the honey that she received from her strawberry farmer relatives who kept bees for pollinating their strawberry orchards. And it wasn't until her coworkers mentioned that they had never had local Shimane honey, did she realize that domestic honey isn't even sold at the local supermarkets, and that most locals haven't even tried the local honey.

## 生ハチミツの初体験

黄金の液体と呼ばれるハチミツは、最古の古代記録にも記されています。イギリスでは「ハチミツの歴史は人間の歴史」と言われています。ギリシャ人はハチミツを甘味料として、また神への捧げ物として使用していました。ギリシャ人と同様に、古代エジプト人もハチミツを甘味料や神への捧げ物として使用していた他、死者の防腐処理にも使用していたことが記録されています。古来インド伝統医療のアユルヴェーダでは、ハチミツの効果について詳しく記録されています。

私はハチミツと言っても、ハチミツを加工したものと味付けに使われているものしか食べたことがありません。

島根では、ハチミツのアイスクリームを食べたことがありますが、それが島根産かどうかははっきり分かりません。ハチミツに関する私の知識と経験は、どちらかというとゼロに近いです。だからこそ、今回、経験豊富な泉智加(いずみちか)さんに教えていただけて本当に良かったと思っています。

いつもはいろいろなどころに取材しに行くけど、今回は泉さんが島根県庁に来てくれました。10種類ほどのハチミツと新作のハチミツとゆずのマーマレードを持ってきてくれました。私たちがかわいいハチミツの小瓶を眺めている間に、

## ドノヴァン・ゴトウ

彼女は私たちの同僚と久しぶりの挨拶をしていました。実は、泉さんはハチミツ屋を創業する前、島根県観光連盟と一緒に仕事をしていました。実際、彼女がハチミツ屋を始めるきっかけとなったのは、その時の同僚たちだったのです。

泉さんは、イチゴ農家の親戚がイチゴの受粉のためにミツバチを飼っていて、そのミツバチのハチミツをいつももらって食べていました。同僚に島根県産のハチミツを食べたことがないと言われたことから、スーパーに国産ハチミツすら売ってなくて、ほとんどの人が島根県産のハチミツを食べたことがないと感じました。

それで、自分の名前をつけて、いち花(いちか)というハチミツ屋が生まれました。ハチミツには、加熱と非加熱のタイプがあり、いち花のハチミツは「生ハチミツ」と呼ばれる非加熱ハチミツです。非加熱蜂蜜はスーパーにある海外輸入の加熱ハチミツと比べると、加熱処理する際に失われてしまう、風味や体によいビタミン、酵素などを保持しています。現在、いち花では、採取された場所によって異なる10種類の味の生ハチミツを作っています。その土地に咲く花の種類や、季節によっても味が異なります。また、ミツバチの種類によっても変わります。ミツバチは、

So with that, Ichika was born, a combination of both her names plus her passion for honey, giving people a real taste of Shimane. Ichika only produces raw honey, which means it retains all the flavor as well as the vitamins and enzymes that make it healthy for you that are usually lost when it undergoes heat treatment for filtering. Ichika currently has 10 different flavors of honey that are differentiated by where the honey was harvested. The different flavors of the honeys depend on the types of flowers in the area as well as the seasons. She also explains that there is a difference in the type of bees the honey came from. The two types of bees used are the native Japanese honey bee and the western honey bee. The native Japanese honey bees are naturally found in the wild and cannot communicate with each other, meaning each worker bee flies its own path to its own flower, making the honey harvested contain a greater mixture of flowers from the area. On the other hand, the western honey bees are brought over from overseas and can communicate with each other, so their honey is usually a more uniform collection of flowers in the area.

The flavors of her honey range from a light gold colored standard (Matsue), which is like a basic honey that she recommends to anyone who is getting into honey, to a dark brown bittersweet (Izumo) with a peculiar taste that pairs well with wild game meat and coffee. Her honeys are regularly sold separately in cute 50g bottles, but can be purchased in sets of three, or as a set of two in bigger 120g bottles. The smaller 50g bottles are good for comparing flavors and for people who enjoy different flavors of honey regularly. And especially with their clever naming (Japanese naming), I think they can go well with matching the daily mood. She recommends a teaspoon of honey in the morning as a good way to keep your immune system strong, especially with the all the vitamins that are packed into raw honey. What I also appreciate about her packaging is how it has the information on its flavor profile and what is a recommended pairing for it. Its a great plus for a honey novice like me.

She let us try two different honeys; we chose the floral and bittersweet, which are pretty much on opposite ends of the spectrum in terms of flavor. The floral one is made from honey harvested in Misato Town, with a rich sweetness and refreshing aftertaste and pairs well with vanilla ice cream. The bittersweet, on the other hand, is made from honey harvested in Izumo City, and has a peculiar fragrance with a sweetness similar to that of brown sugar. We then tasted both honeys to compare and taste the difference. We tried the floral one first which was a nice flowery



sweetness, and then bittersweet, which tasting right after something so sweet had a strong bitter taste with some of my coworkers saying the intensity reminded them of soy sauce. Out of the two I enjoyed the bittersweet one; to me the flavor was deeper with a sweetness that tasted aged with a nice level of bitterness.

Her plans for the future are to one day make honey collected from all 19 cities and towns in Shimane, and to expand her collaborative efforts with local farmers, like her honey & yuzu marmalade. With her honey and products containing the raw taste of Shimane, I hope to see more of her products in the future and look forward to tasting more of Shimane.



今回は正反対のフローラルとビターズスイートの味2種類を味見し、比較しました。フローラルの方は、美郷町で採取された蜂蜜を使用しており、濃厚な甘さと爽やかな後味で、バニラアイスとよく合います。一方、ビターズスイートは、出雲市で採取されたハチミツを使用しており、黒糖のような甘さの中に独特の香りがあります。最初にフローラルを試したところ、花のような素敵な甘さを感じ、次にビターズスイートを試したところ、甘さの直後に強い苦味を感じ、同僚の何人かはその強さが醤油を思い出させると言っていました。この2つのうち、私の口にはビターズスイートの方があいました。味に深みがあり、熟成された甘さと程よい苦味がありました。

将来的には、島根県の全19市町村から集めたハチミツを作ったり、新作「はちみつとゆずのマーマレード」のように、地元農家とのコラボレーションを広げていきたいとのこと。島根県の生の美味しさが詰まった彼女のハチミツや商品に、今後も期待し、島根県をもっと味わいたいと思います。

野生の日本ミツバチと西洋ミツバチの2種類があります。日本ミツバチはお互いにコミュニケーションをとることができないため、それぞれの働きバチが自分の花に向かって飛んでいき、その地域の花をより多く集めたハチミツを作ることができます。一方、西洋ミツバチはお互いにコミュニケーションをとることができるため、そのハチミツはその地域の花をより均一に集めたものになります。

いち花の生ハチミツにはハチミツ初心者におすすめの淡い金色のスタンダード(採取地:松江)から、独特の風味があり、ジビエやコーヒーに合う濃いビターズスイート(採取地:出雲)まで、種類が豊富です。通常は各味50gのかわいいガラス小瓶で販売されていますが、3本セットや120gの大きなボトルの2本セットでも購入できます。小さめの50g瓶は、味を比較するのに適していますし、毎日違う味を楽しみたい人にもおすすめです。また、ネーミングも気が利いているので、その日の気分に合わせて楽しむことができます。生のハチミツにはビタミンが豊富に含まれているので、朝、小さじ1杯のハチミツを摂ると免疫力が高まるとのこと。また、パッケージには、その味の特徴、おすすめの合う料理などの情報が記載されているのも、私のようなハチミツ初心者にはありがたいです。

# A Healthy Habit! Why Not Try Some Amazake?

Oliver Marshall

In November, the mountains of Shimane turn brilliant shades of red, offering spectacular views wherever you look. As the temperature dips, the humid heat of summer gives way to the refreshing air of autumn.

Speaking of autumn, I'm sure that many people look forward to sweet treats on a cool autumn day. In my home country of Canada, we often enjoy warm desserts such as pie during this time of the year. I have fond memories of weekend afternoons spent strolling through the park with friends, taking in the autumn scenery; afterwards, we would often head to a nearby café and order a hot coffee and slice of fresh pumpkin pie.

This autumn, with the memories of pumpkin pie still fresh in my mind, my colleagues and I embarked on a "sweet" Shimane adventure!

For this issue of The Shimanean, I visited Taishoya Soy Sauce Co. Ltd., located in Yasugi City in eastern Shimane. For close to 100 years, Taishoya Soy Sauce has used local ingredients and traditional methods to produce a variety of soy sauce and miso.

"A 'sweet' adventure... at a soy sauce maker?" you may be wondering. In fact, in addition to soy sauce and miso, Taishoya Soy Sauce produces a food that has been attracting renewed attention as part of a health boom in Japan. That food is "amazake," a product of Shimane's tradition and nature that has been popular since the Edo period.

I had never drunk amazake before coming to Japan, and even after living in Shimane for almost five years, I've only tried the traditional drink a handful of times. Even then, my only image of amazake was that of a sweet, slightly alcoholic beverage, as I had only ever drunk amazake made from "sake kasu" (a by-product of sake fermentation). When I heard that Taishoya Soy Sauce instead produces a healthy, non-alcoholic "amazake," I was eager to learn more.

Starting our "sweet adventure," I talked to the 4th-generation managing director of Taishoya Soy Sauce, Mr. Yamamoto Shusaku. According to Mr. Yamamoto, there are two basic kinds of amazake. The first is amazake made from "sake kasu," which is the only type that I had previously tried. Historically in the San'in region (comprising Shimane and Tottori Prefectures), when people spoke about "amazake," they were usually referring to this particular type. However, there is another type of amazake consisting of rice "koji" (fermented rice) and water, which was historically known as "amagayu" (literally "sweet rice congee"). This latter type has



## 体が喜ぶ!「あまざけ習慣」をスタートしませんか?

オリバー・マーシャル

秋になると、島根の山が紅葉し、絶景にどこでも出会える。気温も下がり、夏の厳しい蒸し暑さから、秋のさわやかな空気へと変わっていく。

ちなみに、涼しい秋の日になると、甘いものが食べたくなる人も多いであろう。私の母国であるカナダでは、秋といえば、パイなどの温かいデザートを食べるイメージがある。週末に紅葉を楽しみながら友達と一緒に公園を散歩し、そのあとカフェで珈琲とホクホクのパンブキン・パイを食べることが懐かしい思い出である。

その思いを込めて、今年の秋を迎え、同僚の国際交流員と一緒に島根県の「甘い旅」に出た!

私が今回取材したのは、島根県東部の安来市にある「(株)大正屋醤油店」。大正屋醤油店は100年近く、地元の原料を活かし、昔ながらの製法によって醤油と味噌を作っている。

「甘い旅に、醤油屋さん...?」と思う人もいるであろう。実は、大正屋醤油では醤油と味噌の他に、健康ブームで改めて注目されてきた食品も製造している。それは、江戸時代から親しまれてきた、島根の伝統と自然が作り出す「あまざけ」。

日本に来るまで甘酒を飲んだことがなかった私は、島根に来て5年間で、甘

酒を飲んだのは数回だけ。これまで飲んだ甘酒が酒粕で作られたものであり、「あまざけ」とは甘いアルコール飲料だというイメージしか持っていなかったの、大正屋醤油店ではアルコールの入っていない、健康的な「あまざけ」を製造していることを聞いて、とても気になった。

甘い旅の出発点に、大正屋醤油店の専務取締役である4代目の山本周作さんの話を伺った。山本さんによると、甘酒は基本的に二種類があり、一つは私今まで飲んできた「酒粕」で作られた飲料。山陰地方では昔、どちらかというと、酒粕の方が「あまざけ」というイメージがあった。もう一種類の甘酒は昔「甘粥」(あまがゆ)と呼ばれ、米麴とお水だけでできるシンプルな飲料である。体に良い成分がたくさん含まれていることで人気になり、近年「甘粥」の方を「あまざけ」だと認識している人が多いという。大正屋醤油店が造っている甘酒はこの「甘粥」である。

次に、山本さんは甘酒の作り方を説明した。大正屋醤油は基本、安来市のお米を使っている。酒造等では特別な米を使う一方、大正屋醤油では普段から食べる、一般的な島根のお米を使う。



become popular in recent years for its health benefits. “Nowadays, when people in Shimane speak about ‘amazake,’ they are most likely referring to the non-alcoholic, simple rice drink,” said Mr. Yamamoto. The amazake produced at Taishoya Soy Sauce also happens to be this latter type.

Next, Mr. Yamamoto explained the production process. Taishoya Soy Sauce uses local rice grown in Yasugi City. While sake brewers often use special strains of rice, Taishoya Soy Sauce uses common types of rice from Shimane that are eaten on a daily basis.

As with soy sauce, miso, and sake, the production of amazake starts with rice koji. Koji is made by first steaming rice, and then adding a small amount of mold (a.k.a. “starter culture”) to the steamed rice. Over three days, the mold spreads throughout the rice. To help cultivate the mold, the production room must be kept at a precise temperature and humidity.

The rest of the process is fairly simple; after three days, rice and water are added to the koji. The mixture is left overnight in a warm tank, which causes the enzymes in the rice to break down, forming amazake. In

the morning, staff then bottle the amazake. In only four days, a naturally sweet amazake is produced without using any added sugar.

“How does the amazake become sweet, without adding any sugar?” I wondered. As if on cue, Mr. Yamamoto then explained the sweetening process. “In fact, if you chew rice in your mouth for a long period of time, you’ll notice that the rice becomes sweeter. This is the same process. The enzymes in the koji break down the starch in the rice, which makes the amazake sweet. No sugar is added—rather, the starch is naturally turned into glucose. And because this process only takes four days, it’s much faster to make amazake than soy sauce or sake!”

Amazake is rich in amino acids and vitamins, which is why it is also known as “drinkable intravenous drip” in Japan. As amazake has become recognized as a health drink, people who wish to avoid added sugars can enjoy the natural sweetness of amazake, either as a drink or as a sweetener.

In addition to straight amazake which can be enjoyed on its own, Taishoya Soy Sauce produces offers three other concentrated types: white rice amazake, “ancient rice” amazake made from purple rice, and a “genmai” type made from brown rice. These concentrated types can be used as a topping for yogurt, or as an ingredient in sweets. According to Mr. Yamamoto, most people used to drink white rice amazake, but with the increase of health-conscious consumers, drinking amazake has become a healthy habit—nowadays, brown rice amazake is the best seller.

Before leaving Taishoya Soy Sauce, I bought some “ancient rice” amazake to try. For breakfast, I often eat hot oatmeal sweetened with maple syrup, and when I tried the amazake as a substitute sweetener, it was delicious! The distinctive taste of the purple rice was perfectly balanced with a gentle sweetness, and I really felt like I could include amazake as a pantry staple. I will definitely recommend amazake—a gift of nature from Shimane—to my friends and family in Canada.



醤油や味噌、日本酒と同じように、甘酒の商品化は「米麴」から始まる。米麴を作るには、まず米を蒸し、その「蒸米」ができれば、それに「種菌」という麹菌を少しつける。すると、三日間で菌が広がっていく。その菌を培養するために温度や湿度が細かく決まっている。

三日間かけて作った麴にお米と水を加え、それをタンクに入れ、一晩保温したら、酵素分解が起きて甘酒ができる。朝を迎え、甘酒をボトルに入れる、というシンプルなプロセスである。一切砂糖を使わないのに、四日間で自然に甘い商品が出来上がる。

「砂糖を使わず、どうやって甘くなる？」と私は思った。そして、山本さんが甘くなる過程を教えた。「実はお米を食べ、ずっと噛んでいると甘くなります。あれと一緒にことです。麹菌の酵素はお米のでん粉を分解し、甘くしてくれます。砂糖を入れるわけではなく、でん粉がぶどう糖に変わり、甘くなります。甘酒は四日間で造れるが、醤油やお酒と比べたら、すごく早いです！」

甘酒はアミノ酸やビタミンが豊富に入っているため、日本では「飲む点滴」とも呼ばれる。時代的に健康飲料として飲まれはじめ、砂糖を食べたくない人が甘酒を飲み物としても甘味料としても、自然な甘みを楽しめる。

大正屋醤油店では、ストレートで飲める甘酒の他にも、3種類の濃縮タイプがあり、白米の甘酒と、紫米のお米を使った「古代米甘酒」と、玄米タイプである。濃縮タイプはヨーグルトにかけたり、お菓子作りにも使ったりできる。山本さんによると、むかしは白米の甘酒がよく売れていたが、健康ブームで甘酒を飲むことが健康習慣になり、今は逆転して玄米がよく売れている。

私は帰りに、「古代米あまざけ」を買ってみた。朝食には、メープルシロップで甘くしたオートミールを食べることが多いので、代わりに甘酒をかけてみたら、とても美味しかった!紫米の特徴的な味とやさしい甘みがバランス良く、これで私も「あまざけ習慣」を始められる気がした!カナダの友達や家族にも、ぜひ鳥根の自然が贈る「あまざけ」を勧めたいと思う。



# Sweet Ice Cream at Izumo Norin High School

Lee Jung-Hyun

With “sweets” being the theme for this issue of the Shimanean, we visited Izumo Norin High School to check out their special sweet treat. Izumo Norin High School is the only high school in Shimane Prefecture that specializes in agriculture, and seeks to nurture future specialists who will support the local agriculture. The school currently has 421 students (as of May 2021), in Plant Science, Environmental Science, Food Science, and Animal Science departments. Within their first year, students learn the basics in their department and decide on their major by their second year. In the department of Plant Science, students can choose the following majors: Flower Science, Biotechnology, Crop Science, and Vegetable Science. In the department of Environmental Science they can choose the following courses: Civil Engineering & Planning or Landscape Architecture & Forestry. In the Department of Food Science they can choose from the following courses: Processing & Analyzing, Fruit Trees & Distribution. And in the department of Animal Science they can choose from the following courses: Large Animals, Livestock Processing, Pet Science, and Animal Biotechnology. The campus is as large as a university because the students not only go over theories and lectures, but also receive firsthand training. In addition, students raise and take care of the animals in their small zoo, called the Fureai Zoo, that is open to the public on holidays.

Near the Fureai Zoo is a cute log cabin that houses the ice cream parlor called “Aisu-ya”. There, Noriko Kanatsu, the teacher in charge of the Animal Science department’s Livestock Processing course and two second-year students, Mio Endo and Nanami Kanetsuki, showed us the ice cream they made during their ice cream making exercise. Today’s ice cream came in three flavors: milk, strawberry, and matcha. Their ice cream is made from raw milk from dairy cows raised at Izumo Norin High School and uses strawberry jam made by the Food Science Department, and green tea leaves from Momosuien, a matcha specialty store established in 1907 in the town of Hikawa in Izumo City, to create the different flavors. Granulated sugar, skimmed milk powder, and fresh

cream is added to squeezed raw milk, then sterilized and left to sit overnight. After 15 minutes in the mixer, the milk ice cream was ready, but ice



## 出雲農林高校の甘いアイスクリーム

今回の情報誌は「甘いもの」がテーマで、島根県立出雲農林高等学校に特別な甘いものがあるということで取材に行った。出雲農林高校は島根県内唯一の農業専科の高等学校で、地域農業を支える人材等スペシャリストの育成を目標としている。全校生徒は421名(2021年5月)で、「植物科学科」、「環境科学科」、「食品科学科」、「動物科学科」があり、1年生の時は学科の基礎を学習し、2年生になる前に専攻を決める。「植物科学科」専攻には草花専攻、生物工学専攻、作物専攻、野菜専攻、「環境科学科」には土木・設計コース、造園・森林コース、「食品科学科」には加工・分析コース、果樹・流通コース、「動物科学科」には大動物専攻、畜産加工専攻、愛玩物専攻、動物バイオテクノロジー専攻がある。学校で理論・座学だけではなく実習も共に行っているため、学校の敷地はまるで大学のように広い。さらに生徒たちが直接お世話・飼育している動物がいる、休日には一般にも公開されている小さい動物園の「ふれあい動物園」があるほどだ。

「ふれあい動物園」の近くには「あいす屋」という可愛いログハウスのアイスクリーム工房がある。こちらで動物科学科の畜産加工専攻を担当している

イ・ジョンヒョン

金津典子先生と2年生の遠藤美緒さん、金築七海さんからアイスクリーム作り実習の時間に作っているアイスクリームを紹介してもらった。今日の味はミルク・イチゴ・抹茶の3種類で、アイスクリームの原材料には出雲農林高校で育てられている乳牛の生乳と食品科学科で製造したイチゴジャム、出雲市斐川町にある明治4年(1907年)に創業した抹茶専門店の「桃園園」の茶葉を使用しているという。絞った生乳にグラニュー糖と脱脂粉乳、生クリームを入れて殺菌し、一晩寝かせておいたものをフリーザーに入れた。15分待つとミルクアイスクリームになった。フリーザーから出した出来立てのアイスクリームは硬くないためすぐ溶けてしまうので、マイナス19℃の急速冷凍機で約1時間凍らせれば完成だ!ミルクアイスを食べてみたが、とても新鮮で、乳化剤とか他の添加物を一切使用していなかったのでヘルシーな美味しさを味わうことができた。ジェラートの本場のイタリアで味わったジェラートより美味しかった。

「あいす屋」のアイスは通常、学園祭の時、一般参加者たちも食べられるという。学園祭に先立ち、今年の7月13日～15日の3日間、新型コロナウイルス感



cream straight out of the mixer tends to melt very easily so it is quickly put into a -19 °C quick freezer for one hour before it is ready to be served. I tried the milk ice cream, which was very fresh and contained no emulsifiers or other additives, giving it a healthy taste. It was even better than the gelato I've tasted in Italy, the home of gelato.

Aisu-ya is usually only open to the general public during the school festival. But this year, due to COVID-19 restrictions, Aisu-ya was only open before the school festival for three days from July 13-15 and only available for each grade on campus. They made and sold the same three flavors (milk, strawberry, and green tea) that they let us try, which were so popular that they sold more than 200 ice creams in three days (\*they sold more than 500 ice creams per day at last year's school festival). This year's school festival is scheduled for November. However, due to coronavirus restrictions, it looks like it will be difficult for the general public to attend this year's festival. If given the chance, I would love to try this ice cream that was made so meaningfully with the raw milk from the school's dairy cows and other local products.

In addition to ice cream, the Food Science Department of Izumo Norin High School also produces jams (strawberry, apple, marmalade), juices (tomato, plum), and other sweet products. The products are delicious, and with the cute Izumo Norin High School character "Morin" on the package it is sure to leave an impact. In addition to ice cream, the livestock processing department also produces yogurt, sausage, pressed ham, and bacon, which are sold at



染拡大防止のため、校内だけで学年別に「あいす屋」をオープンしたそうだ。私たちが味わったものと同様にミルク・イチゴ・抹茶の3種類を製造・販売したそうだ。とても人気があり、3日間で200個以上(※昨年度の学園祭では1日500個以上)販売された実績がある。今年の学園祭は11月に予定されているという。しかし、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、一般参加者の来場が難しいそうで残念だ。学校で飼育している乳牛の生乳や地域の産物を使った意味のあるアイスクリームを機会があればまた食べたいと思った。

アイスクリームの他にも、出雲農林高校の食品科学科ではジャム(イチゴ・リンゴ・オレンジ)やジュース(トマト・梅)等の甘いものを生産しているという。味



pop-up shops at marts and museums in the Izumo area. This year in July, they received rave reviews for their products they sold at an event at the Shimane Museum of Ancient Izumo History.

At the end, I asked the students who made the ice cream for us, Mio and Nanami, why they chose this department and what their dreams for the future are. Both of them said that they decided on Izumo Norin High School because they have an interest in making things and have clear dreams of working in the food processing and manufacturing industry in the future. I was really impressed by their answer and want to cheer them on as they work towards their bright future. We wrapped up our interview, and decided to talk to the many other students that stayed after school to take care of the plants and animals. While talking to them, I could sense the amount of responsibility and passion they have for their major, which in return gave me good energy. While I'm in Shimane, I would like to visit them again and of course enjoy their ice cream, but also try what other foods that they may have. I hope to be able to continue to support the activities of the students of Izumo Norin High School.



はもちろん、パッケージに描かれた出雲農林高校のキャラクターの「モーリン」が可愛くて印象的な商品だった。畜産加工専攻ではアイスクリーム以外にもヨーグルト、ソーセージ、プレスハム、ベーコンを作って出雲地域のスーパーや博物館でチャレンジショップを開いて販売もする。今年の7月には「島根県立古代出雲歴史博物館」のイベントで販売して好評を得たという。

最後に、アイスクリームを作ってもらった美緒さんと七海さんに学科を選択した理由と将来の夢について聞いた。どちらもものづくりに関心があって出雲農林高校を選んだという。将来、食品加工と製造などに関する仕事をしたいという明確な夢があることに感心した。二人の明るい未来を応援したいと思った。取材を終えた放課後にも校内には多くの生徒が残り、動物や植物などの世話をしていたので、ちょっと話かけてみた。彼らの専攻に関する責任感と情熱を感じることができて、良いエネルギーをもらうことができた。島根にいる間また訪問してアイスクリームはもちろん、在庫があれば買うことができるという他の製造商品も食べてみたいし、出雲農林高校の生徒の活動をこれからも応援していきたいと思った。

# Kiyomizu Yokan

## Felipe Nascimento

Have you ever heard of yokan? If you are familiar with Japanese culture, you might know that yokan is a Japanese confectionery, filled with either smooth or coarse adzuki bean paste, formed into some shape or another. Yokan is one of the traditional Japanese sweets, and its typical production uses adzuki beans as the main ingredient.

The story of how yokan was first created is fascinating. Nowadays, yokan describes sweet bean jam that has been hardened into a rectangular shape. However, the term originated in China, referring to sheep soup. If you look at the kanji for "yokan," the literal meaning is "sheep broth."

So how did sheep soup become a Japanese confectionery? In the past, special envoys called "kentoshi" were sent from Japan to China in order to study various aspects of Chinese society. During those missions, the Japanese learned about Chinese sheep soup. Because Zen Buddhism in Japan forbade the consumption of meat, the Zen temple worked to modify the dish, replacing the mutton with adzuki beans. However, the name "sheep broth" (yokan) remains to this day.

Later, as tea ceremony flourished, the broth element of yokan was removed, and it became an item that was offered with tea. It is thought that yokan was first made to be sweet around this time period.

As time passed, a variety of recipes emerged. Some yokan used sweet potato instead of adzuki beans, while others used meringue as the main ingredient. Among those variations however, the traditional recipe using adzuki bean paste remains popular in Japan, and there are some long-established shops that have continuously sold this traditional yokan for generations.

For this issue of The Shimeanean, I was fortunate enough to visit one of those long-established shops, called Ganso Kuroda Sennendo Co. Ltd. The yokan made here is associated with the nearby



Kiyomizu Temple, and is called "Kiyomizu Yokan."

Mr. Kuroda Shinsuke, the 12th-generation owner of Ganso Kuroda Sennendo Co. Ltd., explained that they only produce the traditional type of yokan (using adzuki beans), because in order to produce different types using the same machinery, they would have to constantly clean the machines and tools after different batches to avoid flavors mixing.

Kiyomizu Yokan is sold in a variety of shapes, rather than flavors or ingredients. Products range from large rods of yokan, which can be cut into smaller pieces as desired, to individually wrapped bite-sized yokan, which can easily be enjoyed anywhere. In fact, Kiyomizu Yokan has been used in a "yokan parfait" created by "café dauphine" in Yasugi City. The dessert was selected to represent Shimane in the "Japan Local Excellent Sweets" competition in 2021, organized by the clothing retailer UNIQLO on occasion of its 37th anniversary; yokan parfaits were even handed out at UNIQLO stores in Shimane during the event.

Whether as a delicious accompaniment to tea or coffee, or as an easy-to-eat and quick source of energy, yokan continues to be loved by many people. If you ever have the chance to visit Kiyomizu Temple in Yasugi City, make sure to stop by the Ganso Kuroda Sennendo Co., Ltd. booth to enjoy some Kiyomizu Yokan.



### きよ みず 清水羊羹

### フェリペ・ナシメント

羊羹とは何かご存知ですか?日本文化に馴染みのある方もいると思いますが、そういった方は和菓子のことを知り、その多くには小豆がこしあんやつぶあんなど、何らかの形で入っていることはご存じでしょう。羊羹は和菓子の一つ、その典型的な作り方は小豆を主な原材料としています。

羊羹が出来た経緯はとても興味深いです。今は甘い餡を長方形の形で固めたお菓子になっていますが、羊羹はもともと中国で食べられていた羊のスープを指した言葉です。その字を見て分かるように、「羊」の「羹」(あつもの)という料理でした。

しかし、羊のスープがいったいどうやって和菓子になったのでしょうか。昔、日本から様々な勉強をするために中国に派遣されていた、遣唐使と呼ばれる使節がいました。その派遣の中で、中国の羊のスープのことが日本でも知られるようになりまし。肉食が禁じられている禅院ではその料理が工夫されて羊の肉が小豆に置き換えられましたが、名前は「羊羹」のまま伝わりました。

その後、茶の湯が盛んになったとき、羊羹から汁が消えてお茶と一緒に出される一品となりました。そのころに甘い味付けで作られるようになったと考えられています。

時を経て、羊羹の色々なバリエーションが現れました。小豆の代わりにサツマイモを使ったバージョンや、主にメレンゲで出来ているバージョンなどです。そ

の中でも、日本では昔ながらの小豆の羊羹は今でも確実な人気があり、それを作って販売している店の中には何世代も続いている老舗があります。

今回の情報誌のために、その一つである(株)元祖黒田千年堂にて取材をさせていただきました。ここで作られている羊羹は、店の近くにある清水寺にちなんで「清水羊羹」と呼ばれています。

12代目の代表である黒田晋介さんは、(株)元祖黒田千年堂で違うバリエーションの羊羹を作らない理由は、違う種類の羊羹と清水羊羹を同一の機械で製造するため、双方が混入しないよう、通常より時間や手間をかけて機械や道具を洗浄する必要があるためだと説明しました。

清水羊羹は味や原材料ではなく、形にバリエーションがあります。テーブルに置いて切って食べるような棹羊羹もあれば、片手に収まる、気軽にどこでもいつでも食べられる一口サイズ羊羹もあります。清水羊羹の人気は、安来市にある「café ドーフィン」の「羊羹バフェ」で使われたり、2021年のユニクロ37周年誕生感謝祭で出されていた『全国ご当地銘菓』で島根県の代表として選ばれるほどです。

お茶やコーヒーの美味しいお供としても、スポーツの時など食べやすく早く体に吸収されるエネルギーの元としても、羊羹というお菓子は今でも人々に愛されています。安来市清水寺に足を運ばれる機会があれば、ぜひ(株)元祖黒田千年堂にも立ち寄って、美味しい清水羊羹を賞味されてはいかがでしょうか。

A magazine about

Shimane Prefecture, Japan <https://www.pref.shimane.lg.jp/bunkakokusai/>

**The Shimeanean** Editors: Donovan Goto, Oliver Marshall

**Publisher: Culture and International Affairs Division, Department of Environment and Civic Affairs, Shimane Prefectural Government.**

If you have any questions or comments about this magazine please contact us at:

bunka-kokusai@pref.shimane.lg.jp

発行：島根県環境生活部文化国際課



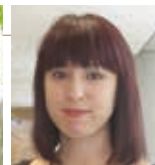
Felipe Nascimento



Donovan Goto



Lee Jung-Hyun



Khakimova Liliya



Oliver Marshall