

A magazine about Shimane Prefecture, Japan

시마네 이모저모

Vol. 66

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

시마네의 달콤한 것

생꿀 첫 체험
몸이 기뻐하는! '아마자케(甘酒) 습관' 을 시작해볼까요?
이즈모농림고등학교의 달콤한 아이스크림
기요미즈 양갱

生ハチミツの初体験

생꿀 첫 체험

도너번 고토

황금 액체라고 불리는 꿀은 고대 기록에도 나타나 있습니다. 영국에서는 ‘꿀의 역사는 인간의 역사’라고 합니다. 그리스인들은 꿀을 감미료로, 또 신에게 바치는 제수로 사용했습니다. 그리스인과 마찬가지로 고대 이집트인들도 꿀을 감미료 및 신에게 바치는 용도로 사용했으며, 죽은 사람의 방부처리에도 사용했다고 기록되어 있습니다. 예로부터 인도 전통 의학 아유르베다에서는 꿀의 효과에 대하여 자세히 기록하고 있습니다.

꿀에 관하여 이야기하면, 저는 꿀을 가공한 것이나 양념에 사용된 것밖에 먹어본 적이 없습니다.

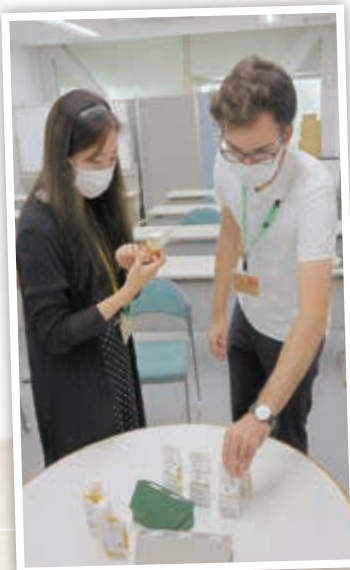
시마네에서는 허니 아이스크림을 먹은 적이 있지만, 그 꿀이 시마네산인지 어떤지 확실히 모릅니다. 꿀에 관한 저의 지식과 경험은 어느 쪽인가 하면 제로에 가깝습니다. 그 때문에 이번에 경험이 풍부한 이즈미 치카씨에게 배울 수 있어서 정말 좋았습니다.

평소에는 여러 곳에 취재하러 가지만, 이번에는 이즈미씨가 직접 방문해주셨습니다. 10종류 정도의 꿀과 신상품 꿀과 유자 마멀레이드를

가지고 와 주셨습니다. 우리가 귀여운 꿀 병을 보고 있는 동안, 이즈미씨는 우리들의 동료들과 오랜만에 인사를 나누고 있었습니다. 사실 이즈미씨는 꿀 가게를 창업하기 전에 시마네현 관광연맹에서 함께

일 하던 사람이었습니다. 실제, 이즈미씨가 꿀 가게를 시작하게 된 계기가 된 것은 그 당시의 동료들 때문이었습니다.

이즈미씨는 딸기의 수분을 위해 꿀벌을 기르고 있어서 그 꿀벌의 꿀을 항상 받아먹었습니다. 당시의 동료가 시마네현산 꿀을 먹어본 적이 없다는 말을 들었고, 슈퍼에 국산 꿀조차 팔지 않아서 대부분의 사람이 시마네현산 꿀을 먹어본 적이 없다는 것을 알게



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のや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、

生ハチミツの初体験

되었습니다.

그래서, 자신의 이름을 붙인 '이치카' 라는 꿀 가게가 태어났습니다. 꿀은 가열과 비가열 타입이 있으며, 이치카의 꿀은 '생꿀' 이라고 불리는 비가열 꿀입니다. 비가열 꿀은 슈퍼에 있는 해외 수입 가열 꿀과 비교하면, 가열 처리 시 손실되는 풍미와 몸에 좋은 비타민, 효소 등을 보유하고 있습니다. 현재, 이치카에서는 채취한 장소에 따라 각각 다른 10가지 맛의 생꿀을 만들고 있습니다. 그 땅에 피는 꽃의 종류와 계절에 따라서도 꿀의 맛이 다릅니다. 또한, 꿀벌의 종류에 따라서도 달라집니다. 꿀벌은 일본 야생 꿀벌과 서양 꿀벌 두 종류가 있습니다. 일본 꿀벌은 서로 커뮤니케이션할 수 없어서 각각의 일벌이 각자의 꽃을 향해 날아가, 그 지역의 꽃을 더욱 많이 모은 꿀을 만들 수 있습니다. 반면 서양 꿀벌은 서로 커뮤니케이션 할 수 있기 때문에 서양 꿀벌들의 꿀은 그 지역의 꽃을 보다 균일하게 모은 꿀을 만듭니다.

이치카의 생꿀에는 꿀 초보자에게 추천하는 연한 금색의 스탠더드(마쓰에)부터, 독특한 풍미가 있어 지비에 요리나 커피에 맞는 진한 비터 스위트(이즈모)까지, 종류가 풍부합니다. 보통은 각 맛 50g의 귀여운 유리병으로 판매되고 있으며, 3병 세트나 120g의 큰 병 2개 세트로도 살 수 있습니다.

50g 작은 병은 맛을 비교하기에 적합하며, 매일 다른 맛을 즐기고 싶은 분께도 추천합니다. 또한, 센스있는 네이밍으로 그날의 기분에 맞추어 즐길 수 있습니다. 생꿀에는 비타민이 풍부하므로 아침에 꿀 한 스푼을 섭취하면 면역력이 높아진다는 것, 또한, 패키지는 맛의 특징, 어울리는 요리 추천 등의 정보가 기재되어 있는 것도 저와 같은 꿀 초보자에게는 감사합니다.

이번에는 정반대의 플로럴과 비터 스위트 두 가지를 맛보고 비교했습니다. 플로럴은 미사토정(美郷町)에서 채취한 꿀을 사용하였고, 농후한 달콤함과 상쾌한 뒷맛으로 바닐라 아이스크림과 잘 어울립니다. 한편, 비터 스위트는 이즈모시에서 채취한 꿀을 사용하였고, 흑설탕같은 달콤함 속에 독특한 향이 있습니다. 처음에 플로럴을 시식하여, 꽃과 같이 멋진 달콤함을 느꼈고, 다음으로 비터 스위트를 시식했더니 달콤함 직후에 강한 쓴맛을 느껴, 동료 몇 명은



그 강함에서 간장 느낌이 난다고 했습니다. 이 두 가지 중, 저의 입맛에는 비터 스위트 쪽이 맞았습니다. 맛에 깊이가 있고, 숙성된 달콤함과 적당한 쓴맛이 있었습니다.

이즈미씨는 장래적으로 시마네현 19개 시정촌 지역에서 수집한 꿀을 만들거나, 신상품 '꿀과 유자의 마말레이드' 처럼 지역 농가와의 협업을 넓혀나가고 싶다고 합니다. 시마네의 생생한 맛이 담긴 이즈미씨의 꿀과 상품을 앞으로도 기대하며, 시마네현을 더욱 맛보고 싶습니다.



今回は正反対のフローラルとビタースイートの味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。

몸이 기뻐하는! ‘아마자케(甘酒) 습관’을 시작해볼까요?

올리버 마셜

가을이 되면, 시마네의 산에 단풍이 들어 어디에서나 절경을 만날 수 있다. 기온도 떨어져 여름의 매서운 찜통더위에서 가을의 상쾌한 공기로 변한다.

덧붙여서, 시원한 가을날이 되면, 단 것이 당기는 사람도 많을 것이다. 나의 모국인 캐나다에서는 가을이라고 하면, 파이 등 따뜻한 디저트를 먹는 이미지가 있다. 주말에 단풍을 즐기면서 친구들과 함께 공원을 산책하고, 그 후에 카페에서 커피와 따끈따끈한 호박파이를 먹는 것이 그리운 추억이다.

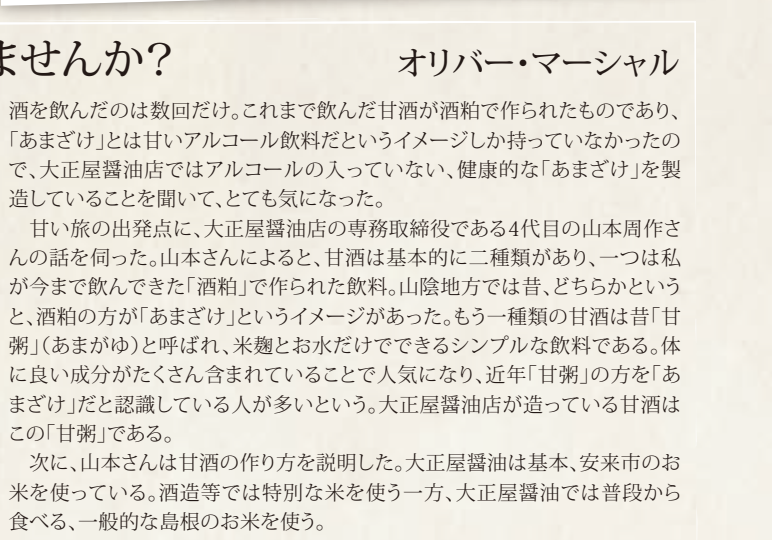
이 마음을 담아, 올해 가을을 맞이하여, 국제교류원 동료들과 함께 시마네현의 ‘달콤한 여행’에 나섰다!

내가 이번에 취재한 곳은 시마네현 동부의 야스기시에 있는 ‘(주) 다이쇼야쇼유텐 (大正屋醬油店)’. 다이쇼야 쇼유텐(쇼유텐:간장 가게)은 100년에 가깝게 지역의 원료를 활용하여 옛날 제조법에 따라 간장과 된장을 만들고 있다.

‘달콤한 여행에 간장 가게……?’ 라고 생각하는 사람도 있을 것이다. 사실, 다이쇼야 쇼유텐에서는 간장과 된장 외에도 건강 붐으로 새롭게 주목받은 식품도 제조하고 있다. 바로, 에도시대부터 즐겨져 온, 시마네 전통과 자연이 만들어 내는 ‘아마자케’.

일본에 오기 전까지 아마자케를 마셔본 적이 없었던 나는 시마네에 온 지 5년 동안에도 아마자케를 마셔본 적은 단 몇 번뿐이었다. 지금까지 마셨던 아마자케는 술지게미로 만들어진 것이었으며 ‘아마자케’라고 하면 달콤한 알코올 음료라는 이미지만 갖고 있었기에, 다이쇼야쇼유텐에서는 알코올이 들어있지 않은 건강한 ‘아마자케’를 제조하고 있다는 것을 듣고 매우 관심이 갔다.

달콤한 여행의 출발점으로 다이쇼야쇼유텐의 4대, 야마모토 슈사쿠 전무이사님의 이야기를 들었다. 야마모토씨에 의하면 아마자케는 기본적으로 두 종류가 있으며, 하나는 내가 지금까지 마셨던 ‘술지게미’. 다른 한 종류는 쌀누룩과 물로만 만드는 심플한 음료이며 ‘아마가유(甘粥:달콤한 죽)’라고 불렀다. 산인 지방에서는, 옛날에 술지게미 쪽이 ‘아마자케’라는 이미지가 있었지만, 요즘에는 몸에 좋은 성분을 많이 함유하고 있다고 인기가 생긴 ‘아마가유’ 쪽을 ‘아마자케’라고 인식하고 있는 사람이 많다고 한다. 다이쇼야쇼유텐이 만들고 있는 아마자케는 바로 이 ‘아마가유’이다.



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プキン・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)大正屋醬油店」。大正屋醬油店は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、大正屋醬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で、大正屋醬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、大正屋醬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、一つは私がかつて飲んできた「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。大正屋醬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。大正屋醬油は基本、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、大正屋醬油では普段から食べる、一般的な島根のお米を使う。



다음으로 야마모토씨는 아마자케의 제조법을 설명했다. 다이쇼야 소유텐은 기본적으로 야스기시의 쌀을 사용하고 있다. 보통 양조장 등에서는 특별한 쌀을 사용하지만, 다이쇼야 소유텐에서는 평소에 먹는 일반적인 시마네 쌀을 사용한다.

간장이나 된장, 일본주와 마찬가지로, 아마자케의 상품화는 ‘쌀누룩’에서 시작된다. 쌀누룩을 만들려면 먼저 쌀을 찌서 ‘증미(蒸米)’가 만들어지면, 여기에 ‘종균’이라는 누룩 균을 조금 넣는다. 그러면, 사흘 동안 균이 퍼져 나간다. 균을 배양하기 위해서는 온도나 습도가 세세하게 정해져 있다.

사흘 동안 빛은 누룩에 쌀과 물을 붓고, 탱크에 넣어 하룻밤을 보온하면 효소 분해가 일어나 아마자케가 된다. 아침을 맞이하면

아마자케를 병에 넣는, 이러한 단순한 작업이다. 설탕을 일절 사용하지 않는데도 나홀이면 자연스럽게 달콤한 상품이 완성된다.

‘설탕을 사용하지 않고 어떻게 달콤할 수 있을까?’라고 나는 생각했다. 그리고 야마모토씨가 달콤해지는 과정을 알려주었다. “사실 쌀을 먹고, 계속 씹으면 달콤해져요. 그것과 같은 원리예요. 누룩균의 효소는 쌀의 전분을 분해해서 달콤하게 해줍니다. 설탕을 넣는 것이 아니라, 전분이 포도당으로 바뀌게 되어 달콤해집니다. 아마자케는 나홀이면 만들 수 있는데, 간장이나 술과 비교하면 굉장히 빨라요!” 아마자케는 아미노산이나 비타민이 풍부하게 들어 있어서 일본에서는 ‘마시는 링거’라고도 불린다. 시대적으로 건강음료로 먹기 시작해, 설탕을 먹기 싫은 사람이 아마자케를 음료로도 감미료로도 자연스러운 단맛을 즐길 수 있다.

다이쇼야 소유텐에는 스트레이트로 마실 수 있는 아마자케 외에도, 3종류의 농축 타입이 있다: ‘백미 아마자케’와 자미(紫米)로 만든 ‘고대미(古代米) 아마자케’와 ‘현미 아마자케’ 타입. 농축 타입은 요구르트에 뿌리거나 과자 만들기에 사용될 수 있다. 야마모토씨에 의하면, 옛날에는 백미 아마자케가 잘 팔렸지만, 건강 붐으로 아마자케를 마시는 것이 건강 습관이 되어, 지금은 역전되어 현미가 잘 팔리고 있다.

나는 돌아오는 길에 ‘고대미 아마자케’를 사보았다. 아침 식사로 베이플 시럽으로 달콤하게 만든 오트밀을 많이 먹기에, 베이플 대신에 아마자케를 뿌려보니 너무 맛있었다! 자미의 특징적인 맛과 부드러운 달콤함이 어우러져, 이제 나도 ‘아마자케 습관’을 시작할 것 같다! 캐나다의 친구들과 가족들에게도 꼭 시마네의 자연이 선물하는 ‘아마자케’를 추천하고 싶다.



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。「実はお米を食べて、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ので、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でも甘味料としてでも、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。



이즈모농림고등학교의 달콤한 아이스크림

이 정현

이번 정보지는 달콤한 것 특집으로, 시마네현립 이즈모농림고등학교에 특별한 달콤한 것이 있다고 하여 찾아갔다. 이즈모농림고는 시마네현 내의 유일한 농업 전공과가 있는 고등학교이며, 지역 농업과 농업 교육을 지탱할 인재 등, 전문교육성을 목표로 하고 있다. 전교생은 421명(2021년 5월)으로, '식물과학과', '환경과학과', '식품과학과', '동물과학과'가 있으며, 1학년 때는 학과의 기초를 학습하고, 2학년이 되기 전에 세부 전공을 결정한다. 식물과학과 세부 전공에는 화초 전공, 생물공학 전공, 작물 전공, 야채 전공, 환경과학과에는 토목·설계 코스, 조원·삼림 코스, 식품과학과에는 가공·분석 코스, 과수·유통 코스, 동물과학과에는 대동물 전공, 축산가공 전공, 애완물 전공, 동물바이오테크놀로지 전공이 있다. 학교에서 이론만 배우는 것이 아닌, 실습도 함께 하고 있기 때문에 학교 부지는 마치 대학교처럼 넓다. 심지어 학생들이 직접 돌보고 사육하는 동물들이 있는, 휴일에는 일반에게도 공개하고 있는 작은 동물원, '후레이아 동물원'이 있을 정도이다.

'후레이아 동물원' 가까이에는 '아이스야(あいうす屋)'라는 통나무로 만들어진 귀여운 아이스크림 공방이 있다. 이곳에서 동물과학과의 축산가공 전공을 담당하고 계시는 가네쓰 노리코 선생님과 2학년 엔도 미모 학생과 가네쓰기 나나미 학생이 아이스크림 만들기 실습 시간에 만드는 아이스크림을 소개해 주었다. 오늘의 맛은 밀크, 딸기, 말차 세가지로, 아이스크림의 원재료로는 이즈모농림고에서 기르고 있는 젖소의 생유와 식품과학과에서 제조한 딸기잼, 이즈모시 히카와정(出雲市 斐川町)에 있는 메이지 4년(1907년)에 창업한 말차 전문점 '도스이엔(桃翠園)'의 찻잎을 사용하고 있다고 한다. 직접 짠 생유에 그래뉴당과 달지분유, 생크림을 넣고 살균을 하여 하룻밤 재워둔 것을 프리저에 넣었다. 15분을 기다리면 밀크 아이스크림이 된다. 프리저에서 꺼낸 아이스크림은 단단하지 않아 금방 녹기에, 마이너스 19도의 급속 냉동기에서 약 1시간 열리면 완성이다! 밀크 아이스크림을 먹어보았는데, 매우 신선했고, 유화제나 다른 첨가물이 전혀 들어있지 않아 건강한 맛있는 맛을 느낄 수 있었다. 젤라토의 본고장 이탈리아에서 맛보았던 젤라토보다 맛있었다.

'아이스야'의 아이스크림은 보통, 학교 축제 때 일반



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・飼育している動物園がある、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「あいうす屋」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「桃翠園」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。

「あいうす屋」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



참가자들도 맛볼 수 있다고 한다. 축제에 앞서 올해 7월 13일~15일, 3일간, 코로나바이러스 감염 확대 방지를 위해 교내 한정, 학년별로 '아이스야'를 오픈했다. 우리가 맛본 것과 같이 밀크, 딸기, 딸차 세 가지 종류를 제조, 판매했다. 인기가 많아 3일간 200개 이상(*작년도 학교 축제에서는 하루 500개 이상)이 판매되는 실적을 세웠다고 한다. 올해 축제는 11월로 예정되어 있다. 하지만, 코로나바이러스 감염 확대 방지를 위해, 일반 참가자의 입장은 아쉽게도 어렵다고 한다. 학교에서 사용하고 있는 것소의 생유와 지역 산물을 사용한 의미 있는 아이스크림을 기회가 있다면 또 먹고 싶다.

아이스크림 이외에도 이즈모농림고 식품과학과에서는 잼(딸기, 사과, 마멀레이드)과 주스(토마토, 매실) 등의 달콤한 것을 생산한다고 한다. 맛은 물론, 패키지에 그려져있는 이즈모농림고의 캐릭터 '모링'이 귀여워서 인상적인 상품이었다. 축산가공 전공에서는 아이스크림 이외에도 요구르트, 소시지, 프레스 햄, 베이컨을 만들어 이즈모 지역 마트나, 박물관에서 챌린지 슝을 열어 판매도 한다. 올해 7월에는 '시마네현립 고대 이즈모 역사박물관' 이벤트에서 판매하여 호평을 얻었다고 한다.

마지막으로, 아이스크림을 만들어준 미오 학생과 나나미 학생에게 학과를 선택한 이유와 장래 꿈에 대해서 물었다. 둘 다 모두 제조에 관심이 있어 이즈모농림고등학교를 선택했다고 한다. 장래에 식품 가공과 제조 등에 관련된 일을 하고 싶다는 뚜렷한 꿈이 있는 것이 너무 대견했다. 두 학생의 밝은 미래를 응원하고 싶다. 취재를 마친, 방과 후에도 교내에는 많은 학생이 남아 동물 및 식물 등을 돌보고



있어, 조금 말을 걸어보았다. 학생들의 전공에 관련된 책임감과 열정을 느낄 수 있어, 좋은 에너지를 받을 수 있었다. 시마네에 있는 동안 또 방문하여 아이스크림은 물론, 재고가 있으면 살 수 있다는 다른 제조 상품들도 먹어보고 싶고, 이즈모농림고등학교 학생들의 활약을 앞으로도 응원하고 싶다.



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

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。

기요미즈 양갱

페리페 나시멘토

양갱이 무엇인지 알고 계십니까? 일본 문화에 대해 잘 아시는 분은 일본의 전통 과자 와가시(和菓子)에 대해서 알고 계실 거라 생각합니다. 또한, 대부분의 와가시에는 통팥 앙금, 고운 팥앙금 등, 팥이 어떠한 형태로든 들어가 있는 것도 알고 계시겠지요. 양갱은 와가시의 하나이며, 만드는 전형적인 방법은 팥을 주된 원재료로 하고 있습니다.

양갱이 만들어진 경위는 매우 흥미롭습니다. 현재는 달콤한 팥소를 직사각형 모양으로 굳힌 과자이지만, 양갱은 원래 중국에서 먹어오던 양의 피를 이용한 수프를 가리키는 말입니다. 양갱의 한자를 보면 알 수 있듯이 '양(羊:양 양)'의 '갱(羹:국 갱)'이라는 요리였습니다.

그러나, 양고기 수프가 도대체 어떻게 해서 와가시가 되었을까요? 옛날 일본에서 다양한 공부를 하기 위해 중국으로 파견되었던 견당사(遣唐使)라고 불리는 사절이 있었습니다. 파견 중에 중국의 양고기 수프가 일본에도 알려지게 되었습니다. 육식이 금지된 선원(禪院:불교 선종의 사원)에서는 이 요리를 고안하여 양고기를 팥으로 대체하였지만, 이름은 '양갱'인 그대로 전해졌습니다.

그 후, 다도가 성행했을 때, 양갱에서 국물이 사라졌고, 차와 함께 나오는 일품이 되었습니다. 이 무렵에 달콤한 맛으로 만들어지게 되었다고 추측하고 있습니다.

시간이 지나면서 양갱의 다양한 종류가 생겼습니다. 팥 대신 고구마를 사용하거나, 주로 머랭으로 만들어진 것 등입니다. 그중에서도 일본에서는 전통적인 팥양갱이 지금도 확실하게 인기가 있으며, 팥양갱을 만들어 판매하고 있는 가게 중에는 몇 세대에 걸쳐 이어지고 있는 전통 있는 가게가 있습니다.

이번 정보를 위해, 그중 하나인 (주)원조 구로다센넨도(黒田千年堂)에서 취재를 했습니다. 여기에서 만들어진 양갱은, 점포 근처에 있는 기요미즈테라 절의 이름을 딴 '기요미즈 양갱'이라고



불리고 있습니다.

12대 대표인 구로다 신스케씨는 (주)원조 구로다센넨도에서 팔이 아닌 다른 양갱을 만들지 않는 이유는, 다른 양갱과 기요미즈 양갱을 동일한 기계로 제조하기 때문에 다른 재료가 혼입되지 않도록 평소보다 시간과 수고를 들여 기계와 도구를 세척할 필요가 있기 때문이라고 설명했습니다.

기요미즈 양갱은 다양한 맛과 원재료가 아닌, 다양한 형태가 있습니다. 테이블에 두고 잘라 먹는 것 같은 샷대 양갱도 있으며, 한 손에 쥘 들어가는 부담 없이 어디서나 언제든지 먹을 수 있는 한입 크기 양갱도 있습니다. 기요미즈 양갱의 인기는 야스기시(安来市)에 있는 'café도핀'의 '양갱 파르페'에 사용되거나, 2021년 유니클로 37주년 탄생감사제에서 고객 감사 선물로 사용된 '전국 지역명과'에서 시마네현의 대표 명과로 선정될 정도입니다.

차와 커피의 맛있는 조합으로도 먹기 좋고, 몸에 빨리 흡수되는 에너지원으로도 양갱이라는 과자는 지금도 많은 사람들에게 사랑받고 있습니다. 야스기시 기요미즈테라 절을 방문하실 기회가 있으시다면, 꼭 (주)원조 구로다센넨도에도 들러, 맛있는 기요미즈 양갱을 맛보시는 것은 어떨까요?



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た。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ドローフィン」の「羊羹パフェ」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。



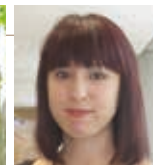
Felipe Nascimento



Donovan Goto



Lee Jung-Hyun



Khakimova Liliya



Oliver Marshall