

Журнал о японской префектуре Симанэ

# Вестник Симанэ

Vol. 3

## 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

## Сладости Симанэ

Моя первая встреча с сырым мёдом  
Полезное лакомство или здоровые привычки с амадзаке!

Сладкое мороженое от старшей школы сельского  
и лесного хозяйства города Идзумо

Киёмидзу Ёкан



## Моя первая встреча с сырым мёдом

Донован Гото

Ещё в самых древних записях мёд называли золотой жидкостью. В Англии говорят, что «история мёда – это история людей». Греки использовали мёд как подсластитель и приносили его в дар богам. Древние египтяне, также как и греки, использовали мёд как подсластитель и в качестве приношений богам, но существуют записи о том, что мёд использовался ими и для бальзамирования усопших. Древняя индийская традиционная медицина Аюрведа также описывает полезные свойства мёда.

За свою жизнь мне доводилось есть мёд только в составе каких-либо продуктов или соусов.

В префектуре Симанэ я пробовал медовое мороженое, но я не думаю, что мёд в нём был из Симанэ. Мои познания о мёде и опыт взаимодействия с ним были близки к нулю. Поэтому я очень рад, что госпожа Идзуми Тика, прекрасно осведомлённая в мёде, помогла мне разобраться в этом вопросе.

Обычно за сбором информации для статьи мы ездим повсюду сами, но в этот раз госпожа Идзуми согласилась приехать к нам. Она привезла с собой 10 сортов мёда и недавно выпущенный джем с

мёдом и цитрусом юдзу. Пока мы рассматривали очаровательно оформленные баночки с мёдом, госпожа Идзуми общалась с нашими коллегами, с которыми она была давно знакома. Оказывается, до открытия медового бизнеса, госпожа Идзуми работала с нами в федерации туризма администрации префектуры Симанэ. И именно коллеги подтолкнули её к тому, чтобы начать заниматься мёдом.



Её родственник фермер, выращивающий клубнику, держит пчёл для опыления клубники, поэтому госпожа Идзуми часто получала от него немного мёда. На работе она услышала от коллеги, что та никогда не пробовала мёда из Симанэ, в супермаркете в принципе не продавалось японского

## 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わかりません。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メイ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気づきました。

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、

メダ。И тут она стала замечать, что немногим доводилось пробовать мёд из Симанэ.

Так она решила открыть свой магазин и использовать в его названии своё имя – Итика. Мёд бывает пастеризованным и непастеризованным, и в магазине Итика продаётся именно непастеризованный, так называемый «сырой» мёд. По сравнению с импортным пастеризованным мёдом в супермаркетах, непастеризованный мёд сохраняет свой вкус, а также полезные витамины и ферменты, которые теряются при термической обработке. В Итика сейчас производится 10 сортов мёда, в зависимости от того, в каких местах он был собран. Вкус меняется в зависимости от того, какие цветы растут в тех местах, а также от сезона сбора. А ещё он может зависеть от вида пчёл. Здесь есть два типа медоносных пчёл: дикие японские пчёлы и западные пчёлы. Поскольку японские пчёлы не поддаются обучению, каждая рабочая пчела летит к понравившемуся цветку, таким образом они производят мёд с разных цветов одной территории. С другой стороны, западных пчёл можно обучить садиться на один тип цветов, поэтому их мёд более однороден. В магазине Итика предлагается разнообразный выбор этого лакомства, как стандартный бледно-золотой мёд из Мацуэ для тех, кто ещё плохо разбирается в мёде, так и горько-сладкий с особым вкусовым оттенком из Идзумо, он подходит к блюдам из дичи или к кофе. Обычно этот мёд продаётся в симпатичных маленьких баночках по 50 г., но есть и наборы из трёх баночек или из двух банок побольше по 120 г. Маленькие баночки по 50 г. отлично подходят для тех, кто хотел бы сравнить вкусы, а также для тех, кому хотелось бы пробовать разный мёд каждый день. Названия у каждого сорта довольно интересные, по ним можно выбирать мёд, подходящий под настроение. Сырой мёд богат витаминами, поэтому приём чайной ложки такого мёда с утра повышает иммунитет. На упаковке мёда написаны характеристики сорта и рекомендации по сочетаемости с разными блюдами, думаю, что такие же новички, как я, очень оценят.

В этот раз я попробовал и сравнил два абсолютно разных типа мёда – цветочный и горько-сладкий. Цветочный собирается в деревне Мисато, он отличается богатой сладостью и освежающим послевкусием, очень хорошо сочетается с ванильным мороженым. А горько-сладкий собирается в городе Идзумо, его сладость напоминает коричневый сахар, но при этом в нём присутствует и уникальный собственный аромат. Мы сначала попробовали цветочный и почувствовали приятную цветочную сладость, а затем попробовали горько-сладкий, здесь после ощущения сладости идёт



сильная горечь, которая моим коллегам напомнила соевый соус. Из этих двух сортов, мне больше понравился горько-сладкий. У него глубокий вкус с выдержанной сладостью и идеальной для этого вкуса горечью.

Госпожа Итика говорит, что в дальнейшем ей хотелось бы продавать мёд со всех 19 городов и деревень префектуры Симанэ, а также расширить сотрудничество с местными фермерами и вместе придумывать новые продукты, такие как варенье из мёда и юдзу. Я же с нетерпением буду ждать новых сортов мёда, собравших в себе вкусы со всей префектуры, а также новых интересных продуктов.



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。

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。

# Полезное лакомство или здоровые привычки с амадзаке!

Оливер Маршал

Наступает осень, и повсюду в префектуре Симанэ можно увидеть как горные пейзажи преображаются, покрываясь алым убранством листвы. Температура за окнами снижается, и вот суровая летняя духота сменяется на освежающую осеннюю прохладу.

В такие прохладные осенние деньки, думаю, что многие не прочь отведать чего-то сладкого. В моей родной стране, Канаде, осень ассоциируется с горячими десертами, например, с пирогами. Я люблю вспоминать, как по выходным мы гуляли с друзьями по осеннему парку, а потом заходили в кафе за чашкой горячего кофе с тыквенным пирогом.

Именно с такими воспоминаниями этой осенью я отправился со своими коллегами, координаторами международных отношений, в путешествие за сладостями по префектуре Симанэ!

В этот раз мне довелось посетить компанию по производству соевого соуса «Тайсёя». Уже почти 100 лет эта компания занимается производством соевого соуса и мисо традиционными методами из местных ингредиентов.

Многие подумают: «Почему в путешествие за сладостями едут в магазин соевого соуса?» На самом деле кроме соевого соуса и мисо в Тайсёя производят ещё один продукт, популярность которого резко возросла на фоне всеобщего помешательства на полезных продуктах. Известный ещё с эпохи Эдо сладкий напиток «амадзаке» (сладкое саке) создавался здесь в окружении традиций и природы Симанэ.

Мне не доводилось пить амадзаке до приезда в Японию, а за 5 лет жизни в Симанэ я пробовал этот напиток лишь несколько раз. До сих пор амадзаке, который я пробовал был сделан из остатков после приготовления саке. В моём представлении это был слабоалкогольный сладкий напиток. Однако я очень заинтересовался, узнав, что в Тайсёя амадзаке делают безалкогольным и полезным для здоровья.

Во время нашего путешествия за сладостями нам удалось поговорить с господином Ямамото Сюсаку, управляющим директором в 4-м поколении производства соевого соуса Тайсёя. По словам господина Ямамото, существует два типа амадзаке. Один из них тот, который был мне известен ранее – напиток, сделанный из остатков от производства саке. Раньше и в регионе Сангин (префектуры Симанэ и Тоттори) амадзаке был именно такого рода напитком, но с некоторых пор в данном регионе «амадзаке» стали называть сладкую за счёт ферментации рисовую кашу. Благодаря пользе такой каши для здоровья её популярность возросла, и многие стали называть эту кашу «амадзаке». В Тайсёя



## 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、甘いものが食べたい人も多くであろう。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もので、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。



производится амадзаке в виде каши.

Кроме того, господин Ямамото рассказал нам как именно делается амадзаке. Самым важным для приготовления амадзаке в Тайсёя считается использование риса города Ясуги. Для приготовления обычного sake используют специальный рис, но при приготовлении местного амадзаке используется рис для еды.

Как и в случае с соевым соусом, мисо и sake, создание амадзаке начинается с рисовой ферментации. Для этого рис готовят на пару, а затем добавляют в него бактерии для закваски. В течение последующих трёх дней бактерии распространяются на весь рис. Для культивирования этих бактерий необходимо точно поддерживать определённую температуру и влажность.

По прошествии трёх дней в закваску добавляются рис и вода, всё это помещается в резервуар и держится в тепле одну ночь – за это

время произойдёт ферментация, и получится амадзаке. Наутро амадзаке разливают по бутылкам. Таким вот образом за 4 дня мы получаем сладкий продукт без добавления сахара.

У меня появился вопрос: «Откуда же сладкий вкус без сахара?» Тогда господин Ямамото объяснил мне, как амадзаке становится сладким. «На самом деле, если долго жевать рис, вы почувствуете сладость. То же самое и здесь. Бактерии расщепляют рисовый крахмал, за счёт этого и появляется сладкий вкус. Мы не используем сахар, а просто позволяем крахмалу превратиться в глюкозу. Амадзаке готовится 4 дня, но это занимает гораздо меньше времени, чем приготовление соевого соуса и sake!»

Амадзаке богат витаминами и аминокислотами, поэтому в Японии его иногда называют «питьевой капельницей». Со временем его начали употреблять как полезный напиток. Люди, не желающие употреблять сахар, могут использовать амадзаке и как напиток, и как подсластитель.

В Тайсёя помимо обычного питьевого амадзаке есть и три вида концентрированных – из белого, «древний амадзаке» из пурпурного, а также из бурого риса. Концентрированный тип кладут в йогурты, а также используют для выпечки сладостей. По словам господина Ямамото, раньше был популярен амадзаке из белого риса, а сейчас со всеобщей заинтересованностью в здоровом питании, многие переключились на амадзаке из бурого риса.

Для себя я купил на пробу «древний амадзаке». Обычно я добавляю кленовый сироп в овсяную кашу на завтрак, но каша с амадзаке оказалась тоже очень вкусной! Характерный вкус пурпурного риса и нежная сладость хорошо сбалансированы, думаю, что теперь и мне удастся ввести амадзаке в свою повседневную жизнь. И я обязательно поделюсь своими впечатлениями об этом даре природы Симанэ с моими друзьями и семьёй в Канаде.



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」ができたなら、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。

# Сладкое мороженое от старшей школы сельского и лесного хозяйства города Идзумо

Ли Чжонхён

Темой этого выпуска Вестника являются «сладости», и мы, узнав, что в старшей школе Идзумо есть особое лакомство, решили отправиться туда. Школа сельского и лесного хозяйства города Идзумо – единственная старшая школа в Симане, которая специализируется на обучении сельскому хозяйству. Она нацелена на подготовку специалистов, которые будут поддерживать местное сельское хозяйство. В этой старшей школе обучается 421 ученик (на момент 5 мая, 2021 года). Есть факультеты растениеводства, экологии, продуктов питания, животноводства, на первом году обучения ученики проходят основы каждого факультета, а на втором году выбирают один из них. На факультете растениеводства есть специальности по цветоводству, по биотехнологиям, по сельскохозяйственным культурам, по овощеводству; на факультете экологии изучают благоустройство территории и проектирование, ландшафтный дизайн и лесоводство; на факультете продуктов питания изучают обработку и анализ, плодовые деревья и дистрибуцию; на факультете животноводства есть специальности по разведению крупного скота, по обработке продукции животноводства, по принадлежностям для ухода за животными, по биотехнологиям в животноводстве. В этой школе преподают не только теорию, но и практику, поэтому территория школы большая, как у университета. Кроме того, у школы есть небольшой контактный зоопарк, который открывается для посещения в выходные дни. Выращивают животных зоопарка и ухаживают за ними ученики.

Неподалёку от зоопарка под вывеской «Мороженое» стоит милое бревенчатое здание с мастерской мороженого внутри. Здесь во время практического часа нас познакомили с процессом приготовления мороженого, преподавательница Канацу Норико, курирующая специальность по обработке продукции животноводства факультета животноводства, и ученицы второго года обучения – Эндоу Мио и Канэцуки Нанами.

В день нашего посещения мастерской делали три вкуса мороженого – молочный, клубничный и маття. Само мороженое производят из сырого молока школьных коров, клубничного варенья, сваренного на факультете продуктов питания, и чайные листья от магазина Тоусуйэн, специализирующегося на маття. Этот магазин был основан в 1907-м году, он находится в районе Хиикава. В свежее сырое молоко кладётся сахарный песок, сухое обезжиренное молоко



## 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



# Киёмидзу Ёкан

## Фелипе Насименту

Слышали ли вы про Ёкан? Вероятно тем, кто знаком с японской культурой, доводилось слышать об этом японском лакомстве, и возможно вам тогда также известно, что многие из этих сладостей состоят из сладких бобов азуки в той или иной форме. Ёкан принадлежит к типу японских сладостей «вагаси», бобы азуки зачастую являются основным ингредиентом в приготовлении десерта ёкан.

История происхождения этого десерта сама по себе весьма любопытна. Сейчас словом «ёкан» называют лакомство прямоугольной формы из загустевшей пасты из сладких бобов, но изначально в Китае так называли суп из баранины. Если взглянуть на перевод иероглифов станет понятнее, ведь они буквально означают слова «овца» (羊) и «суп» (羹).

Но как же овечий суп превратился в японскую сладость? Раньше из Японии людей за новыми знаниями отправляли в Китай. После одной из таких экспедиций в Японию попало знание о китайском супе из баранины. В храмах дзен-буддизма было запрещено есть мясо, поэтому монахи придумали заменять баранину на бобы азуки, а название ёкан так и осталось.

В дальнейшем в Японии наступил расцвет чайной культуры, в это время из бобового супа исчез бульон, и ёкан стал десертом, подаваемым к чаю. Считается, что именно в ту эпоху ёкан стали подслащивать. Со временем появились и другие вариации ёкана. Но среди них всех наибольшей популярностью пользуется именно оригинальный ёкан из бобов азуки.

Некоторые магазины, занимающиеся продажей оригинальных ёканов, существуют уже на протяжении многих поколений.

Мы поехали как раз в один из таких магазинов для моей статьи в новый выпуск Вестника. Магазин называется Гандзо Курода Сэннендо. Изготавливаемый здесь ёкан называется «Киёмидзу ёкан» в честь храма Киёмидзу-дэра, рядом с которым



находится магазин.

Представитель 12-го поколения управляющей магазином семьи господин Курода Синсукэ рассказал, почему в Гандзо Курода Сэннендо не делают другие вариации ёкан. Он готовится на одном станке, и если готовить и другие типы десерта, то необходимо было бы перемывать всё оборудование и инструменты, чтобы вкусы не смешались, а это занимает много времени и сил. Однако у Киёмидзу Ёкан есть отличия пусть не во вкусе, но в форме. Например, здесь делают и большой ёкан для нарезки на стол, но есть и небольшой легко уместяющийся в руке – им легко перекусить в пути. Киёмидзу Ёкан используется в составе парфе в кафе «Дофина» города Ясуги, а в 2021 году он также был представлен сладостью префектуры Симанэ на празднестве в честь 37-летия компании UNIQLO, где собрали сладости со всех префектур страны.

Ёкан по-прежнему любим всеми как хорошее лакомство к чаю или кофе, он быстро усваивается организмом и является отличным источником энергии. Если вам доведётся посетить храм Киёмидзу-дэра в городе Ясуги, не забудьте заглянуть в Курода Сэннендо и отведать местный ёкан.



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、気軽にどこでもいっつ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。

Журнал о японской префектуре Симанэ

<https://www.pref.shimane.lg.jp/bunkakokusai/>

## Вестник Симанэ

Редактор: Хакимова Лилия

Издатель: Отдел культуры и международных отношений Департамента окружающей среды и жизнеобеспечения Префектурального управления Симанэ.

По вопросам о нашем журнале просьба обращаться по электронной почте:

[bunka-kokusai@pref.shimane.lg.jp](mailto:bunka-kokusai@pref.shimane.lg.jp)

発行: 島根県環境生活部文化国際課



Фелипе Насименту



Донован Гото



Ли Чжонхэн



Хакимова Лилия



Оливер Маршал