

Uma revista sobre a Província de Shimane, Japão

Em Shimane

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

Os doces de Shimane

Minha primeira experiência com mel cru
Que tal fazer do amazakê um hábito? Seu corpo agradece!
O sorvete da Escola Agrícola e Florestal de Izumo
O Kiyomizu Youkan





Minha primeira experiência com mel cru

Donovan Goto

O mel, chamado de líquido dourado, consta dos mais antigos registros históricos. No Reino Unido, diz-se que a história do mel é a história da própria humanidade. Para os gregos, era tanto um adoçante quanto uma oferenda aos deuses. No Egito Antigo, além desses mesmos usos, há registros de utilização do mel para a preservação de cadáveres. Existem, ainda, registros detalhados sobre seus efeitos para a Ayurveda, como é chamada a medicina tradicional da Índia.

Em todo caso, minha experiência com mel até então se resumia a alimentos processados ou preparos que o levam apenas como tempero. Cheguei a tomar sorvete de mel em Shimane, mas não tenho certeza se era produzido localmente. Em suma, meu conhecimento sobre o tema era quase zero. Por isso mesmo esta matéria foi uma ótima oportunidade de aprender com uma expert no assunto, a profissional do mel Izumi Chika.

Normalmente é a equipe da revista que vai aos locais para fazer as matérias, mas desta vez foi Izumi quem veio até nós, trazendo dez tipos

de mel na bagagem além de seu mais recente produto, uma geleia de yuzu, uma fruta cítrica originária do leste da Ásia, com mel. Enquanto admirávamos os belos vidrinhos de mel, Izumi punha a conversa em dia com um de nossos colegas, com quem havia trabalhado na Shimane Prefectural Tourism Federation antes de começar o atual negócio. Segundo Izumi, foram os colegas dessa época que a levaram a fazer do mel seu objeto de trabalho.

Ela conta que tem parentes produtores de morango e costumava ganhar o mel das abelhas que eles criavam para a polinização. Ao ouvir de seus colegas de trabalho que eles nunca



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と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気がしました。

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、

tinham provado mel feito em Shimane, percebeu que os supermercados não vendiam nem mesmo méis japoneses, portanto o mel de Shimane era desconhecido pela maioria das pessoas.

Foi assim que ela teve a ideia de abrir sua própria loja de mel, que batizou de "Ichika" a partir das sílabas do próprio nome. No ramo dos méis, existem aqueles que passam por processo de aquecimento, os pasteurizados, e aqueles que não passam, como os da Ichika, também chamados de méis crus. Além de ter mais sabor, o mel cru mantém mais vitaminas e enzimas benéficas do que o mel importado pasteurizado dos supermercados. Atualmente a Ichika oferece dez tipos de mel, que variam conforme o local onde são colhidos. Os sabores variam de acordo com as flores de cada local e as estações do ano. A raça das abelhas, que podem ser abelhas-japonesas selvagens ou abelhas-europeias, também influencia. Como as abelhas-japonesas não conseguem se comunicar entre si, cada uma procura sua própria flor, resultando num mel que reúne as características das flores de cada região de forma mais abrangente. Já as abelhas-europeias, que se comunicam entre si, produzem méis que trazem as características de flores da região de modo mais homogêneo.

A gama de méis disponível na Ichika é ampla, indo desde o standard (de Matsue), de cor dourado-clara e indicado para iniciantes, até o bittersweet (de Izumo), de sabor peculiar e intenso, que combina com carne de caça e café. Todos são vendidos em vidrinhos de 50g, avulsos ou em kits de 3 unidades, ou em vidros de 120g, que podem ser comprados em kits de 2 unidades. Os vidrinhos menores são ótimos para degustação e indicados para quem deseja saborear um mel diferente a cada dia. Além disso, os sabores têm nomes espirituosos, podendo ser escolhidos de acordo com o humor do dia. Como o mel é rico em vitaminas, acredita-se que tomar 1 colher de chá pela manhã ajuda a aumentar a imunidade. As embalagens ainda trazem as características de cada sabor e sugestões de alimentos para combinar, o que é ótimo para iniciantes como eu.

Para esta matéria, provei um mel floral e um bittersweet, dois sabores diametralmente opostos. O floral é colhido na vila de Misato e tem dulçor intenso com retrogosto fresco, indo bem com sorvete de baunilha. O bittersweet é colhido na cidade de Izumo e apresenta aroma característico, com gosto semelhante a açúcar mascavo. Primeiro provei o floral e senti uma doçura muito agradável que realmente remete a



flores. Depois provei o bittersweet, sentindo um amargo intenso após a doçura inicial, o que alguns dos meus colegas disseram lembrar shoyu. Particularmente, gostei mais do bittersweet por seu sabor profundo, dulçor maturado e amargor na medida certa.

Futuramente, Izumi diz que pretende trabalhar com méis dos 19 municípios de Shimane e expandir suas parcerias com agricultores locais para criar novos produtos, como a atual geleia de yuzu com mel. Espero ansiosamente por mais de seus méis e produtos cheios de sabores genuínos desta província, pois quero saborear Shimane ainda mais.



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。

Que tal fazer do amazakê um hábito? Seu corpo agradece!

Oliver Marshall

No outono, as montanhas de Shimane revestem-se de folhagens avermelhadas, e vistas incríveis encontram-se por toda a parte. O calor escaldante do verão dá lugar a um clima mais fresco e ameno.

A propósito, outono é também época de doce para muitas pessoas. No meu país, o Canadá, é comum comer tortas e outros doces quentes. Eu me lembro de quando ia passear com meus amigos no parque para ver as folhagens de outono e depois íamos a alguma lanchonete tomar café e comer torta de abóbora quentinha.

Foi nesse espírito que parti com meus colegas CIR numa verdadeira “viagem doce” por Shimane!

Fiquei encarregado nesta edição de cobrir a Taishoya Shoyu, na cidade de Yasugi, região leste de Shimane. A Taishoya existe há cerca de 100 anos e produz shoyu e missô com métodos tradicionais, utilizando ingredientes locais.

Alguns dos leitores devem estar estranhando que a “viagem doce” passe por uma fábrica de shoyu. Na verdade, além de shoyu e missô, a Taishoya também produz um alimento que tem ganhado novo destaque em meio ao recente boom de alimentação saudável. Trata-se do amazakê, conhecido desde o período Edo (1603-1868) e produzido aqui com a tradição e a natureza de Shimane.

Eu nunca tinha bebido amazakê até vir ao Japão, e mesmo após 5 anos morando em Shimane só o tomei algumas vezes. Em todas essas, o que bebi foi um produto feito com a borra da produção do saquê, portanto minha única ideia de amazakê era a de uma bebida alcoólica doce. Por isso mesmo fiquei muito intrigado quando soube que a Taishoya produz um amazakê sem álcool, mais saudável.

Quem nos recebeu nesse ponto de partida da nossa viagem doce foi Yamamoto Shuusaku, diretor de 4.ª geração da Taishoya. Ele nos explicou que há basicamente dois tipos de amazakê, sendo aquele que eu conhecia, feito com borra de saquê, um desses tipos. Aqui na região de San-in, apesar de esse também ser o tipo de amazakê mais conhecido, há um outro tipo que consiste numa bebida simples, chamada de amagayu antigamente, feita apenas com água e arroz fermentado pela ação do fungo koji. Devido às substâncias benéficas que contém, esse último tipo ganhou popularidade recentemente e passou a ser o que muitas pessoas entendem por “amazakê”. É esse amazakê do tipo



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、甘いものが食べな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。



amagayu que a Taishoya produz.

Em seguida, Yamamoto nos explicou como o amazaké é feito. A Taishoya usa basicamente o arroz local de Yasugi. Apesar de fábricas de saquê utilizarem tipos especiais de arroz, a Taishoya utiliza o arroz comum de Shimane que as pessoas comem no dia a dia.

Assim como shoyu, missô e saquê, a produção do amazaké começa com o arroz fermentado pelo fungo koji. Para obtê-lo, primeiro cozinha-se arroz em vapor e depois adiciona-se uma pequena quantidade de uma cultura matriz de fungo koji, que em três dias se prolifera por todo o arroz. Para que isso aconteça, são necessárias condições de umidade e temperatura bastante específicas.

Após os três dias, acrescenta-se arroz cru e água, e a mistura é mantida aquecida dentro de um tanque por uma noite para que as enzimas trabalhem e o amazaké fique pronto. De manhã é feito o envase,

que é a última etapa desse processo simples de produção. Em quatro dias consegue-se um produto naturalmente doce sem usar um único grão de açúcar.

Yamamoto explicou como isso é possível: “Se mastigarmos o arroz por um longo tempo ao comer, ele fica doce. É esse o princípio. As enzimas do koji quebram o amido do arroz, deixando-o doce. Em vez de se acrescentar açúcar, o amido transforma-se em glicose, que é doce. Assim se faz o amazaké em quatro dias, o que é muito rápido se comparado ao shoyu ou ao saquê.”

Por conter muitos aminoácidos e vitaminas, o amazaké é chamado de “terapia intravenosa que se bebe” no Japão. Com o tempo começou a ser apreciado como bebida saudável e utilizado como adoçante por pessoas que querem evitar o consumo de açúcar e preferem uma doçura natural.

Além do amazaké pronto para beber, a Taishoya tem três versões concentradas: uma de arroz branco, outra de um arroz roxo chamado de kodaimai e uma terceira, de arroz integral. O amazaké concentrado pode ser consumido com iogurte ou usado no preparo de doces. Segundo Yamamoto, a versão de arroz branco era a que mais vendia antigamente, mas agora, devido ao boom da alimentação saudável, foi superada pela de arroz integral.

Ao fim da matéria, resolvi comprar o amazaké de kodaimai. Usei no café da manhã para adoçar mingau de aveia, o que eu geralmente faço com xarope de bordo, e ficou simplesmente delicioso! O sabor peculiar do arroz roxo é bem equilibrado com uma doçura suave, me fazendo pensar em tornar o consumo de amazaké um hábito! Vou recomendar esse amazaké aos meus amigos e familiares no Canadá, pois é um verdadeiro presente que a natureza de Shimane nos oferece.



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るはじめ、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。



O sorvete da Escola Agrícola e Florestal de Izumo

Lee Jung-Hyun

Como o tema desta edição são doces, fomos visitar a Escola Agrícola e Florestal de Ensino Médio de Izumo, onde há alguns doces especiais. Essa escola, a única especializada em agricultura entre as escolas de Ensino Médio de Shimane, busca formar especialistas para sustentar a atividade agrícola da região. São 421 alunos (maio de 2021), que estudam um currículo básico no 1.º ano e escolhem uma habilitação específica a partir do 2.º, entre os departamentos de Ciência das Plantas, Ciência Ambiental, Ciência dos Alimentos e Ciência Animal. O departamento de Ciência das Plantas oferece habilitações nas áreas de plantas ornamentais, bioengenharia, produtos agrícolas e hortaliças; o de Ciência Ambiental tem um currículo voltado para construção e planejamento e outro para paisagismo e silvicultura; o de Ciência dos Alimentos tem currículos de processamento e análise e de fruticultura e transporte; e o departamento de Ciência Animal oferece habilitações nas áreas de animais de grande porte, processamento de produtos pecuários e animais de estimação. Para que os alunos possam ter aulas práticas, o terreno da escola é bastante amplo, lembrando um campus universitário. O local conta com diversos animais, dos quais os próprios alunos cuidam, e há até mesmo um pequeno zoológico chamado Fureai Doubutsuen, que abre para o público nos feriados.

Próximo ao zoológico fica uma simpática casinha de madeira chamada de "Aisu-ya", que funciona como uma pequena sorveteria. A professora responsável pela habilitação em processamento de produtos pecuários, Kanatsu Noriko, e as alunas do 2.º ano Endou Mio e Kanetsuki Nanami nos mostraram os sorvetes que os alunos fazem nas aulas práticas. Os sabores do dia eram leite, morango e matchá (chá verde concentrado em pó), feitos com leite cru de vacas criadas na própria escola, geleia de morango fabricada pelo departamento de Ciência dos Alimentos e matchá da loja especializada Tousuien, que funciona desde 1907 em Hikawa, na cidade de Izumo. Ao leite fresco adiciona-se açúcar granulado, leite em pó desnatado e creme de leite

fresco. Essa massa é esterilizada e descansa por uma noite antes de ir para o freezer. Após 15 minutos lá dentro adquire consistência



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



de sorvete, mas ainda não tem a firmeza necessária para resistir sem derreter fora do freezer. Por isso o sorvete só fica realmente pronto só após passar 1 hora dentro de um ultracongelador a -19 °C. O sabor que eu provei foi o de leite, feito na hora, muito gostoso e saudável, pois a receita não leva absolutamente nada de emulsificantes ou outros aditivos. Achei até mais gostoso que o gelatto que provei na Itália.

Normalmente os sorvetes da Aisu-ya podem ser saboreados pelo público externo durante o Festival Escolar, mas neste ano, para evitar a disseminação da covid-19, a lojinha foi aberta antes do festival apenas para consumo interno, entre os dias 13 e 15 de julho, com os alunos de cada ano comprando em dias diferentes. Foram oferecidos os mesmos sabores que provamos para a matéria, ou seja, leite, morango e matchá. Em 3 dias foram vendidos mais de 200 unidades (no Festival Escolar do ano anterior chegaram a ser vendidas mais de 500 num único dia). O festival deste ano está programado para acontecer em novembro, mas infelizmente, devido à pandemia, é provável que não seja aberto ao público. Quero tomar esse sorvete de novo se houver outra oportunidade, pois acho significativo que ele seja feito com o leite das vacas criadas na própria escola e com ingredientes produzidos na região.

Além de sorvetes, o departamento de Ciência dos Alimentos também produz geleias (de morango, maçã e compota de frutas cítricas), sucos (de tomate e umê) e outros alimentos doces. Os produtos encantam não só pelo sabor como pelas embalagens com a imagem de Morin, a fofíssima mascote da escola. Na habilitação de processamento de produtos pecuários também são produzidos iogurtes, salsichas, presunto e bacon, que são comercializados em mercearias da região ou



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ようで残念だ。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



em lojas temporárias que os alunos abrem ocasionalmente dentro de museus, como fizeram em julho deste ano no Museu Provincial de História Antiga de Izumo, onde obtiveram bom sucesso.

No final, perguntei para a Mio e a Nanami, que fizeram os nossos sorvetes, quais motivos as levaram a escolher o departamento de Ciência de Alimentos e quais sonhos elas têm para o futuro. Ambas responderam que escolheram a Escola Agrícola e Florestal de Izumo porque se interessam pela área de manufatura. Foi impressionante também a clareza com que elas contaram seu sonho de um dia trabalhar com produção e processamento de alimentos. Espero mesmo que elas tenham um futuro maravilhoso. Após a entrevista, também conversamos um pouco com os alunos que ficam na escola depois da aula cuidando dos animais e das plantas. Eu me senti muito inspirada pelo senso de responsabilidade e pela paixão que eles demonstram ter com relação às áreas que escolheram cursar. Gostaria de visitar a escola outra vez enquanto ainda estou em Shimane e, além de tomar sorvete, é claro, provar os outros produtos que estiverem à venda, e também quero seguir torcendo pelo sucesso das alunas e dos alunos.



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。

O Kiyomizu Youkan

Felipe Nascimento

Você já ouviu falar de youkan? Quem conhece um pouco da cultura japonesa sabe que muitos dos doces mais tradicionais, os chamados wagashi, levam um tipo de feijão conhecido como azuki, que pode estar presente de diversas formas, desde completamente transformado em uma pasta até mantido com seus grãos ainda inteiros. O youkan é um dos doces japoneses cuja versão mais básica é feita apenas com feijões azuki.

A origem desse doce é bastante inusitada. Apesar de hoje ele ser uma espécie de barra doce gelatinosa, de consistência firme e textura suave, tudo começou na China antiga com uma sopa de carne de cordeiro, o que se verifica ainda hoje nos ideogramas utilizados para grafar youkan em japonês: 羊 (you) significa "ovelha" ou "carneiro", enquanto 羹 (kan) significa "sopa" ou "caldo".

Mas como, então, uma sopa de cordeiro foi dar origem a um doce de feijão? Acontece que, no Japão antigo, era comum que se enviassem emissários à China para estudar artes e ofícios e trazer o conhecimento adquirido para o arquipélago japonês. Foi em meio a essas viagens que a receita da sopa de carneiro em questão foi trazida para o Japão. Mas, ao chegar aos templos do zen-budismo, o prato esbarrou na proibição de consumo de carne imposta aos monges. Porém, muito criativos, logo os monges começaram a substituir a carne de carneiro por grãos como o feijão azuki. O nome, no entanto, continuou sendo youkan.

Anos após, quando a cultura da cerimônia do chá florescia, ainda no Japão antigo, o youkan teria perdido seu caldo e entrado para o menu de itens a serem degustados com a bebida. Acredita-se que tenha sido nessa época que o preparo passou a visar o sabor doce que se conhece hoje em dia.

Com o tempo, diversas variações do doce foram aparecendo, algumas inclusive substituindo totalmente o feijão azuki por ingredientes como a batata-doce e, mais modernamente, até por merengue. Mas a versão original segue firme e forte sendo apreciada por todo o Japão, com muitas das empresas que a confeccionam e comercializam sendo negócios familiares tocados por gerações.



Para esta edição da revista, tivemos o privilégio de visitar uma dessas lojas, a Kuroda Sennendo, que se mantém comercializando apenas a versão mais tradicional do doce, chamada de mizu-youkan, na cidade de Yasugi, em Shimane. A marca pela qual sua barra de feijão doce é conhecida, Kiyomizu Youkan, faz referência ao templo budista Kiyomizudera, que fica próximo à loja.

Na entrevista que gentilmente nos cedeu, Kuroda Shinsuke, atual representante da Kuroda Sennendo, em sua 12.ª geração, explicou que não trabalha com outras variações do youkan pois isso implicaria uma limpeza muitíssimo mais profunda que o normal em seu equipamento entre a produção de um sabor e outro para manter a total pureza do produto, tornando seu processo de fabricação pouco eficiente.

A variedade de seus produtos se dá por conta da apresentação. O Kiyomizu Youkan pode ser adquirido em sua versão de mesa, chamada de zao, que consiste numa barra grande para ser disposta em uma travessa e fatiada ao se servir, ou em sua versão embalada individualmente, que cabe na palma da mão e pode ser degustada a qualquer hora e em qualquer lugar. A popularidade é tão grande que o doce já chegou a ser usado por um café local, o Café Dauphine, para compor uma de suas sobremesas, o Youkan Parfait, além de já ter sido escolhido para representar Shimane na campanha de aniversário de 37 anos da famosa rede de fast-fashion Uniqlo, em 2021, quando as lojas da rede venderam doces típicos das 47 províncias japonesas em suas lojas por todo o Japão.

O youkan segue sendo um doce com lugar garantido no coração das pessoas, seja como acompanhamento para o chá ou mesmo para um cafezinho, com o qual também vai muito bem, e até como uma fonte de energia leve, fácil de comer e de rápida absorção. Quando vier visitar o templo Kiyomizudera de Yasugi, em Shimane, aproveite para conhecer a Kuroda Sennendo e provar seu delicioso Kiyomizu Youkan.



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。

Uma revista sobre a

Província de Shimane, Japão <https://www.pref.shimane.lg.jp/bunkakokusai/>

Em Shimane

Edição: Felipe Nascimento

Editora: Divisão Cultural e Internacional, Departamento de Meio Ambiente e Cotidiano, Governo da Província de Shimane

Para dúvidas ou comentários sobre a revista, contate-nos em:

bunka-kokusai@pref.shimane.lg.jp

発行: 島根県環境生活部文化国際課



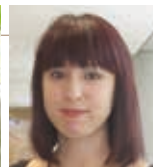
Felipe Nascimento



Donovan Goto



Lee Jung-Hyun



Khakimova Liliya



Oliver Marshall