

100年フードデータベース

都道府県名	高知県		
100年フード名	白玉糖		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>1830年</u>		
主な伝承地域	高知県芸西村		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>芸西村では、昔から白玉糖（黒糖）づくりの伝統があり、その歴史は古く、江戸時代の1830年頃には製糖が行われていた記録があります。1950年（昭和25年）頃にはピークを迎え、当時は一面にサトウキビ畑が広がっていました。しかし、施設園芸の拡大や外国産の安い砂糖に押され、1970年（昭和45年）を最後に製糖作業場はなくなりました。その後、白玉糖づくりを復興させるべく「芸西村伝承館製糖組合」が1989年（平成元年）に結成されており、再びサトウキビの栽培が始まりました。そして、芸西村が「伝承館」を平成元年に整備し、白玉糖づくりを再開しました。その後、30年以上に渡り、芸西村では白玉糖づくりが継続され続けています。</p>		
特徴	食材	主な食材、 砂糖キビ	
	製造方法・調理法	化石燃料を使用せず薪を焚き 江戸時代から続く製法で製造	
	道具・食器	直径1メートルの鋳物の鍋に桶の木杵を組んだ特注品	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input checked="" type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年11月半ばより製糖 約2か月間 見学可 ・2月から10月まで 製糖体験 2名様より随時受付 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芸西村伝承館製糖組合 https://www.youtube.com/watch?v=vUFGJJKh-bA&t=1229s <p>【食】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食：芸西村活魚レストラン藤 高知市resort dining Se Relaxer ・販売：芸西村かっぱ市 芸西村響や ロイヤルホテル土佐 芸西村各ふるさと納税サイト ・白玉糖使用商品：TOSACO黒糖スタウト クラフトコーラsawachina DADA NUTS BUTTER 北海道 NOSOFTNOLIFE 京都 豆腐工房うえ田御所南店 		