

# ときめき人

Tokimeki bito

## 郷土菓子「太白飴」 引き継がれた 140年とその先へ



登米町・荒町

### 田邊 治通さん

たなべ はるみち  
1952年生まれ 血液型/A型

#### Profile

佐沼高卒業後、東京の製菓学校で洋菓子作りを学ぶ。妻、母の3人暮らし。座右の銘は継続は力なり。趣味は旅行と映画鑑賞。毎日の楽しみは晩酌。



優しい甘みと口溶けが特徴の太白飴。太白は「上等」という意味。熱に弱いので、10月中旬～5月上旬の期間限定生産。(1袋540円)

「宮城の名工に選ばれたと聞いた時は驚きました。受賞したからには、受け継いだ技術を後世に残すことが求められます。惜しみなく製法を教えていきたい」と話す、田辺菓子店5代目の田邊さん。

昨年11月、長年にわたり同じ職業に従事し、卓越した技能で業界の振興に寄与した人を表彰する「宮城県卓越技能者(宮城の名工)」に選出された。

もち米と大麦からできた水あめを煮詰めることで作られる「太白飴」。田邊さんは、1880年の創業時から変わらない製法で作り続け、登米町名菓と言われるまでになった。さらに、小中高生の体験学習や社会科見学を積極的に受け入れ、太白飴への関心を高め、飴作りの魅力を肌で感じる取り組みなどに尽力したことが評価された。

菓子店に生まれ、20歳で飴作りの道を歩み始めた。太白飴は、気温や煮詰める火加減など些細な違いで味が左右される。それらを長年の感覚で見極め、調整する。逆に長年やっていることでぶつかる壁がある。技術の進歩一。煮詰める燃料が、まきから重油、そしてガスへ変化した。「昔の機材を使い続けることが重要ではなく、製法はそのままに、新たな技術でどうやって同じ品質、味に作り上げるか。そこが大切であり、職人の腕の見せ所」と語る。

冬の早朝作業のつらさも、太白飴を心待ちにしている人がいるから頑張れる。「米と麦で作る甘みは砂糖では表現できない。この優しい味わいを守り続けるため、これからも励んでいきたい」。140年の伝統のその先へ、田邊さんの飴作りは続く。

## 編集後記

▼コロナ禍の中、人との接触を避ける日々が続きます。広報紙も、オンラインでの取材や協力者からの写真提供など、新しい生活様式に対応した方法に挑戦しています。作り方は変わっても、今まで通り読んで良かったと思われる広報紙を目指して、編集に励んでいます。と思います。(三浦)

▼ときめき人を取材。米と麦で水あめができる原理や太白飴は「母乳の出が良くなる」と授乳中のお母さんに人気があること、食物繊維が豊富で便秘にいいなど、勉強になりました。取材後、水あめを購入し「あめ餅」に。ほんのり甘くておいしかったです。(小野寺)

▼年末から続いた最強、猛烈などと形容された寒波。市内も、大雪や強い寒さに包まれました。仕事を終えて帰宅した際、雪が舞い、しんと静まる田園を背に、久しぶりに見る大きな「たろひ」。雪遊びをした幼い頃を思い返し、しばしコロナの騒がしさを忘れる一時でした。(佐々木)



登米市公式ホームページ

(新型コロナウイルス感染症の影響に伴うイベント中止などの情報は公式ホームページでお知らせしています。) <https://www.city.tomiyagi.jp/>



登米市メール配信サービス

(防犯や防災、イベント・市政に関する情報をメールでお届けします。) <https://mail.cous.jp/tomecity/>

