

# 身体にやさしい!?

## “かにが坂飴”



まちかど特派員 **とみ た** 富田 **さと み** 聡美

飴共同組合として生産販売されていましたが、現在は土山町の田村神社前の高岡孝さんのお宅だけになってしまいました。

「かにが坂飴」の由来によると…昔、鈴鹿山麓に3mもの大蟹が忽然と現れ、旅人や村人に危害を与え悩ませていました。八〜九十年の間、誰一人として退治するものがいませんでした。ある僧侶が観音様のお告げを聞いて大蟹を退治するために鈴鹿山へ出向き、蟹坂へとやってこられました。その僧侶がお経を唱え始めると、不思議なことに大蟹はその場に倒れ、涙を流して悪行を反省しました。そして突然のものすごい音とともに蟹の甲羅が8つに割れ、血が噴出し、大蟹は解けてしまいました。僧侶は蟹の霊を慰めるために「蟹塚」を建て、村人に八つの割れた甲羅に似た飴を作

ることを教え、「この飴を食べれば災害から逃れられる」と言いました。ここ土山では、その教えを守り「厄除けのかにが坂飴」として今に伝えられているのです。ちなみに、「蟹塚」は江戸時代の紀行文でも登場しており、蟹坂地区の山林にある、知る人ぞ知る小さな塚です。

「かにが坂飴」はべっ甲色のまん丸の飴で、蟹の甲羅を模したものだと言われており、口の中に入れるとほんのりと昔ながらの甘い甘さが広がります。原材料は地黄煎（じおつせん）という大麥の発芽を澱粉に作用さ

せて作られた麦芽糖で100パーセント無添加の天然素材。この麦芽糖は、子どもの大好きな乳酸飲料などにも入っていて体に良いそうですが、現在麦芽を原料とする飴はコストがかかるため、あまり生産されていないそうです。薪を割り、その薪で



蟹塚



煮詰める

火をおこした釜戸で水あめを煮詰め（この火加減が肝心だそう）、鍋を火鉢にかけ、小さなすりこぎのような木の棒に水飴を巻きつけて、「コザ」の上に形を整えながら張り付けていきます。少し固まってきたらコザで押し付け直径3cmほどの丸型にしていきます。完全に固まった飴は8個ずつ竹皮で包装していきます。



コザ張り付け

そこで、ほんのちょっと私も飴作りを体験させていただいた



コザで押さえる

機械化が進む中、すべて手作業で行う工程には、伝統を受け継ぐ作り手のこだわりが感じられます。悠久の昔から伝わる伝統の温かい味、一つ一つ手作りで愛情たっぷりであるが故に身体に優しい?! 「かにが坂飴」は、今も土山の名物として大切に守られています。



かにが坂飴の完成

のですが…麦芽水飴の扱いは、なかなか手強かった!! おばあちゃんたちは、煮詰めた飴を手際よくコザに同量ずつ丸く張り付けていかれるのですが、まず飴がくっついて棒から離れない! 「コザに落ちたかと思うと形が歪できれいな丸型にならない…」 「ゆっくりしてたら飴が固まるさかい、早よう、（コザで）たたかなアカン!」と言われる始末。売り物の飴にするには程遠く、改めてプロの職人技は凄いと実感しました。