

黒棒の作られる工程

①仕込み

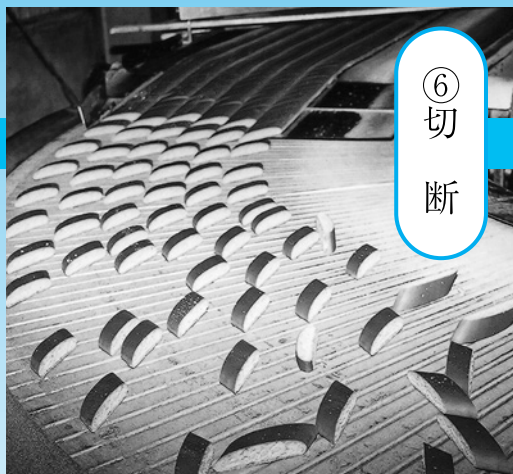
②ミキシング（捏ねる作業）

③生地造り

④成形

⑤オーブン（焼き上げ）

⑥切断



龍為製菓(株) 86-2874

代表取締役社長 龍 烝治さん



夢追人

今回の夢追い人は黒棒を製造しておられる龍為製菓（株）の社長 龍 烝治さんです。黒棒といえは中高年世代にとっては子供のころ食べ慣れた、思い入れのあるお菓子ではないだろうか。

黒棒は健康志向の高いお菓子といわれる。なぜだろうか。社長の龍さんに伺ってみた。

その二つには黒砂糖の栄養面。「黒砂糖はアルカリ度が大変高く、他の種類にはないアミノ酸などの成分が、バランス良く含まれたアルカリ性食品です。それで黒棒もアルカリ度十・九となっています。そのほか黒砂糖には貴重な栄養素と言えるカルシウム・鉄・カリウム・リンなどのミネラルを豊富に含んでいます。特にカルシウムについて黒糖には二四〇mg（二〇〇g中）と他の糖類とは比較にならないほど多いですね。」

また龍為製菓では筑後産丸引き小麦粉を使用しているそうだ。この丸引きがまた体によい。「普通の小麦粉と比べると、栄養価が高いとされています。小麦の皮部や胚芽部が残っていますから、カルシウムや鉄分をはじめ、ビタミンB1、B2、B6、Eなど、人の成長や活動、健康のためにはなくてはならないビタミン類も丸ごとぎっしり入っています。」

栄養面ではいいことずくめの感が



⑩ 冷却

⑨ 乾燥

⑧ 蜜付け(黒砂糖の蜜)

⑦ 乾燥

⑪ 袋詰め



出来上がり



ある黒棒であるが、作り方は難しいそうだ。ただ機械化をすればよいということではなく、熟練した職人技が必要だからだ。どの工程に職人技が求められるのだろうか。

まず、工程の全体の流れを見てみよう。

①仕込み↓②ミキシング(捏ねる作業)↓③生地造り↓④成形↓⑤オープン(焼き上げ)↓⑥切断↓⑦乾燥↓⑧蜜付け(黒砂糖の蜜)↓⑨乾燥↓⑩冷却↓⑪袋詰めと、なっている。

龍さんに聞くと②のミキシングと⑧の蜜付けとが、特に職人的技能を必要とするそうだ。「筑後産小麦と黒糖、膨張剤、水とのミキシング度合いによる生地の硬軟、それに蜜の付き具合は、微妙な感覚が大切です。気候によってつまり温度や湿度によってもデリケートに変えなければなりません。それに筑後産の小麦粉だと言っても、細かくみれば、入荷日によって品質が違います。こうした点が、職人の経験やカンがモノをいうところですね。」

なるほど黒棒の風味や食感は職人の手作業に負うところが大きいようだ。

さて、龍さんのこれからの夢は何だろうか。

「食品添加物や化学物質を使つた食品が広く流通している今、

無添加で健康志向の黒棒は非常に貴重な食品だと考えています。長年生き残ってきた『本物』だと思います。今後は「層品質向上を目指して、もつと多くの方に食していただけるようにしたい」と願っています。もう一つは若い人たちに黒棒製造の技能を受け継いで欲しいですね。黒棒の製造業者は九州でも数えるほどです。大川に二社、久留米に二社、八女に二社、熊本に二社、鹿児島に二社……という風です。確かに工場も作業

自体も今風でないかも知れませんが、伝統的なお菓子ということとで長く続いていくものでしょうし、健康志向の特色ある製品ということで、まだまだ伸びる余地があると考えています。是非関心を持つ若い方を育ててみたいと思っています。」

インタビュアーをしてみて、あらためて黒棒のすばらしさを認識できた。栄養価の高い、健康にいい食品。早速買いに行くことにしよう。