

全国初

# 「山岡細寒天」が 地域ブランドに認定



健康ブームの中でその効果が注目される寒天。伝統的な寒天作りで知られる山岡町の細寒天が、特許庁の新制度、地域ブランド「地域団体商標」に初めて認定されました。伝統の技を受け継ぎ、豊かな自然と共に地域を挙げて山岡町の寒天の良さをPRしてきたことが実を結んだといえるでしょう。地域ブランド「山岡細寒天」について特集をします。

## 寒天ってなに

寒天は水産加工品として知られ、日本沿岸の海で採れる天草（テングサ）などの紅藻類の海藻を原料として製造されたもので、従来からの冬の季候を利用した製法と工業設備による製法があります。また製品の形状から、山岡町で生産される細寒天、長野県などで生産される角寒天のほか、工業設備で生産される粉末状、フレーク状、錠剤型のものなどがあります。細寒天の約8割は、山岡町で生産されています。

## 寒天の用途は

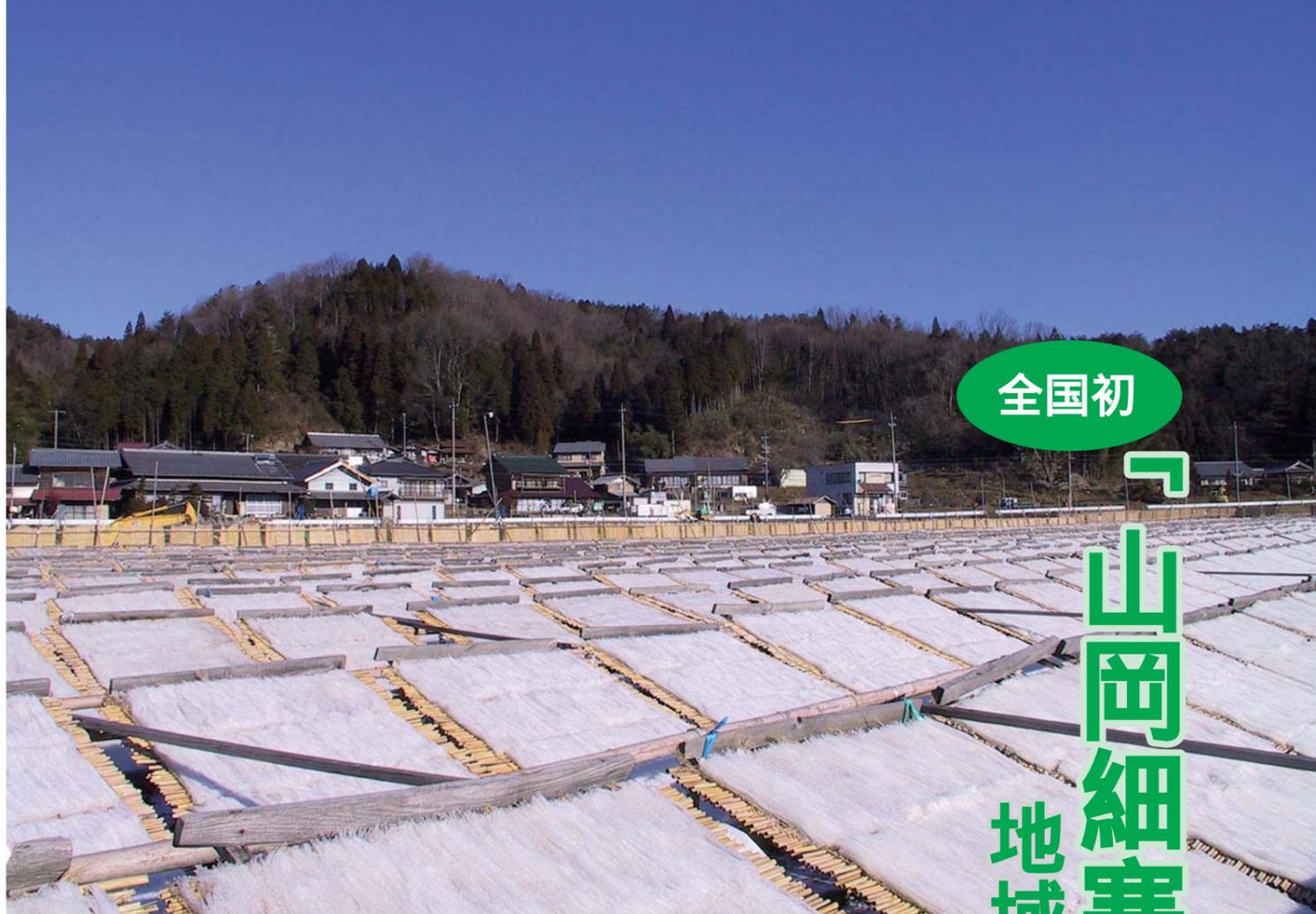
寒天は、凝固力が強く、水に溶か

したり、固めたりしても変化しない性質（可逆性）が特徴となっています。

寒天の用途は幅広く、食品の材料としては、水ようかん、ゼリー類などに使用され、特に山岡細寒天は、主に高級和菓子店に納められています。

食用としては、日本料理はもとより、中国では「洋菜」と呼んで「海燕の巣」の代用としても使用され、最近では低カロリーで食物繊維が多く含まれることから、健康と美容に対する効果に注目が集まり、ダイエット食品や料理の食材として活用されています。

そのほか、化粧品、研究用にも使用されています。



## 寒天の発見

寒天のもととなるところてんは唐使により中国から伝わったとされ、寒天の始まりは、江戸時代といわれます。京都の旅館「美濃屋」の主人、太郎左衛門が、屋外に置いていたところてんが凍結し、乾物のようになったものからヒントを得て、工夫を重ねて寒天の製法が出来上がったといわれます。日本で生まれたオリジナルな食品です。

## 山岡寒天のあゆみ

市内では、大正末期に岩村町で農家の副業として取り入れられ、昭和6年ごろから自然条件が適した山岡町に生産の拠点が移りました。昭和36年には工業設備も導入されるよう

## なぜ山岡町なの

寒天の製造は、ところてんを乾燥させるために、零下5度から10度の凍結する気温や雪の少ない自然条件が必要でした。つまり夜間の冷え込みが厳しく、昼間カラッと晴れる条件が、自然豊かな山々に囲まれた山岡町の気候に合っていたことが挙げ

## 寒天で町おこし

山岡町の寒天の知名度が高くなってきた理由の一つとして、昭和57年ごろから地場産業を守ろうと寒天料理の開発に取り組み、寒天料理が味わえる寒天健康学校（名誉校長マツハ文朱さん）の開校、明知鉄道を利用した寒天列車の運行をはじめ、寒天関連商品の開発といった町おこし活動が挙げられます。

平成7年には寒天ラーメンなどの寒天製品を生み出し、平成8年には、山岡駅前食の健康拠点としてヘルシーハウス山岡がオープンしました。今では、寒天ラーメンは道の駅「おばあちゃん市・山岡」など飲食店の定番メニューです。

こうした活動が、冬の寒天作りの風景と相まって、テレビ、新聞、雑誌などマスコミの紹介により、全国へ広まりました。（参考：寒天のすべてがわかるコミック 寒天娘）

## 地域ブランドとは

特許庁の地域ブランド「地域団体商標」とは、地域ブランドを適切に保護することにより、事業者の信用の維持を図り、産業競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的とされ、平成18年4月1日から受け付けが開始されました。従来の商標制度では、全国的な知名度や図形などを組み合わせたものなど、条件が厳しいものとなっていました。地域団体商標制度では、地域の特産品に産地の地域名を付けた商標を登録したい、地域の特産品をブランド化したい、という目的にかなったものとなりました。

地域ブランドには、商品が地域と密接な関係があること、県を越えて広く知られていることなどの条件があります。つまり、山岡町で作られた細寒天がテレビ・新聞などで広く知られており、その品質などが多くの方々に受け入れられていることが認められたことになりました。

（参考データ）平成18年10月27日の最初の査定では、全国で374件、岐阜県では25件の申請の中から登録査定が認められたのは、山岡細寒天をはじめ全国で52件、岐阜県で5件となっています。（2月13日現在では145件、岐阜県で9件が登録査定）

## ちょっとインタビュー



岐阜県寒天水産工業組合  
組合長 西尾 憲之 さん

昭和の初めから続けてきた天然細寒天作りが「地域ブランド第一弾」として認められ、とてもうれしく思っています。

輸入の寒天も増えてきていますが、山岡細寒天という地域ブランドの名に恥じないような製品作りを進め、一生懸命品質の向上に取り組みたいです。

特許庁の地域団体登録商標のホームページを参考にしました。



## カメラでおじやま

### 絶え間なく続く寒天との対話

寒天作りの現場を見せていただくとうと、山岡町の岐阜県寒天水産工業組合の事務所を訪ねたところ、製品の検査にみえた西尾幸久さんに快く引き受けていただきました。

最初は、原料の天草や水槽に浸された様子（水浸）、洗濯機のような洗浄機械を見せていただきました。夕方4時半頃からは、湯気を噴き出す大釜へ天草をいれる作業、日が暮れてからは、氷点下になるのを待って凍てとり作業でした。

凍てとりは、寒天の温度と気温を測りながら、絶妙のタイミングで作業が開始。氷をかまで削りながら寒

天の上に振りかけていくのですが、まるで手裏剣を放つ忍者を思わせるそのスピードにカメラを持って追いかけるのがやつとでした。寒天に振りかけられた氷の様子を懐中電灯で照らして確認しながら、作業は続けられます。別の日の青空の下での突き出し作業では、4トン近い重量のところてんを手際よく細長いうどんのように突き出し、いたわるように丁寧に広げていきました。

作業される皆さんは、温度を測ったり、天候を感じ取り寒天の乾燥具合を見たりと、まるで寒天と対話しているように感じました。

### 寒天作りで大切なことを伺いました

#### 岐阜県寒天水産工業組合

##### 西尾 幸久さん

寒天作りでは、原料の組み合わせや量に応じて、かける時間を調整するため、それぞれの工程が大切です。特に気を遣うのは、大釜で煮熱すること、天候や気温に合わせて行う凍てとりや凍結・乾燥です。地域ブランドに認定されたことで、山岡細寒天と他製品との差別化を進めていきたいと思っています。



### ちよつとインタビュー



### 全国にリピーターが

#### ヘルシーハウス山岡

##### 三宅 節子さん

ヘルシーハウス山岡では、寒天の加工品を作ったり、レストランでは、寒天ラーメンや寒天会席などのヘルシーなメニューを提供したりしています。今では全国にリピーターもでき、コレステロールが下がったというお手紙もいただいています。地域ブランドに認定されたことで、さらに多くの皆さんに自信を持ってお勧めすることができそうです。

山岡細寒天は、山岡産と書いた金色の卵型シールが目印です。

### 学校で寒天作りを

#### 山岡小学校3年生

##### 小川 寛斗君



山岡小学校では、郷土の学習として学校で寒天を作っています。1月30日に突き出しをして、約2週間かけて寒天を作りました。雨が降るとシートを掛けたり、雨が上がる、毎日シートを外して広げたりして、毎日それを続けて寒天を作りました。

作ってみて、寒天を作るにはすごい手間がかかると感じました。けれどでき上がったときはすごくうれしかったですし、寒天を作っている人の気持ちの方が分かりました。自分は、寒天が好きなので、寒天が山岡町の名物で良かったと思います。

今度の給食では、自分たちで作った寒天を使ったサラダなどを食べるのでとても楽しみです。

### 寒天のできるまで



**天草**（洗浄後の状態）  
寒天の主原料となる天草は、海藻の中で紅藻類に属し、山岡地域では主に西日本近海産を使用。

#### 原料

天草を主原料とし、1釜1回分の使用量は、200〜300キログラムです。

#### 水浸（すいしん）

原料の天草などを配合した後、塩分、貝殻などを取るために水槽に入れ、水を入れ替えながら48時間ほど浸します。

#### 洗浄

洗濯機のような機械で水浸した天草を入れ、洗浄します。

#### 煮熟（しゃじゆく）

ひのき製の胴（こしき）を入れた鉄製の釜に水を入れ、沸騰させ、天草を入れて約12時間煮た後、熟成させます。

#### ろ過

ろ過する袋にくみ出し、押しぶたにコンクリートの重しをのせて、搾り出します。袋に残った天草は肥料として使われます。

#### 凝固

ポンプで容器に移し、室温で約20時間置いて凝固させます（ところてんの状態）。

#### 切断

凝固したものを次の作業のためようかん状に切り、容器のまま戸外の乾燥場（水田）に運び出します。

#### 突出（つきだし）

よしずの上にようかん状に切ったところてんを天筒で細長い麺のように突き出し、手で同じ厚みになるよう広げます。

#### 凍てとり

寒天のもとが氷点下0度になったとき、氷を振りかけ、均一に乾燥させて上質の寒天に仕上げます。気温によって夕方から夜中まで続けられることも。

#### 凍結・乾燥

凍結・乾燥を1〜2週間ほど繰り返すことにより、水分が蒸発し、乾燥した寒天となります。途中、雨や雪など天候により、シートをかぶせます。

#### 製品・出荷

乾燥した寒天は、選別して出荷します。製品は、県の寒天研究室で強度や融点などの品質をチェックしています。

約2日

約1日

約1日

約1日

1〜2週間・繰り返し

約2〜3週間で完成