

一支国博物館オリジナル商品



吉岐市立 一支国博物館

一支国博物館のミュージアムショップでは、令和3年3月14日より、オリジナル飴菓子「人面石のかたちの吉岐の塩をつかったあめちゃん」を販売開始いたしました。

この飴菓子は、当館の開館11周年記念として商品化したものです。国特別史跡 原の辻遺跡から出土した国重要文化財 人面石のかたちを、べっこう飴と黒糖飴で表現しました。吉岐産の塩の味わいがやわらかく、飴本来の甘さと溶け合います。着色料不使用、完全無添加で製造しました。大粒の飴8個の容量も、とてもインパクトがあります。吉岐島の新たなお土産として、ぜひご賞味ください。

つきましては、別紙のとおり商品概要をお知らせいたしますので、ご来館の際には、ミュージアムショップにもお立ち寄りくださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

配信停止などご要望がございましたら、お知らせ下さい。

このリリースに関する
お問い合わせ

吉岐市立一支国博物館
担当：広報 松嶋

〒811-5322
長崎県吉岐市芦辺町深江鶴亀触 515 番地 1
TEL : 0920-45-2731 FAX : 0920-45-2749
m.matsushima@iki-haku.jp

人面石のかたちの壱岐の塩を使ったあめちゃん

販売開始日／令和3年3月14日（一支国博物館の開館記念日）

販売場所／一支国博物館 1階 ミュージアムショップ

内容量／8個（黒糖飴1個、べっこう飴7個）

販売価格／440円（税込）

販売業者／㈱ナカムラ まいあめ（愛知県名古屋市）

味へのこだわり

販売業者によりますと、全国に流通している塩と比べて、壱岐産の塩は「粒が大きい」「濃い」とのこと。「塩飴」を製造する際、通常の工程では、1%の塩を飴に加えますが、壱岐産の塩は0.1%で十分な濃さが出るそうです。また、国内製造の砂糖、そして水飴を使用。黒糖飴には黒糖も加えます。いずれの原材料も、着色料不使用、完全無添加です。べっこう飴は、少し焦がすことで独特の色みが出ます。



かたち、大きさへのこだわり

実物の人面石は、よく見ると、目や鼻、口、まゆなどのかたちが彫られています。このリアリティを、タテ約2cm、ヨコ約2.7cmの小さな飴のなかで再現すべく、飴職人による度重なる試作の末、現在のかたちが完成しました。販売業者では一度に20kgほどの飴を炊き上げますが、今回は細長い型枠（写真下）に少しずつ流し込んで固める工程となるため、5～6kgずつに分けて炊き上げます。手間暇かけて仕上げた飴の大きさは一粒7g。幸せな時間が口の中で長く続く、そのボリュームをお確かめ下さい。

販売業者について

㈱ナカムラは、1963年創業、愛知県名古屋市に所在する菓子食品飲料の企画販売卸売業者です。「まいあめ」は、切っても切っても同じ絵柄が出てくる日本伝統の「組み飴」をオリジナルデザインでオーダーできる、㈱ナカムラのサービス事業です。



【国重要文化財】人面石じんめんせき（弥生時代後期）

日本を代表する弥生時代の大規模環濠集落跡である国特別史跡原の辻遺跡から出土した日本唯一の人の顔を模した石製品。目は半分まで彫られ、口は裏まで穿孔されている。眉や鼻などは細い線で彫られ、顔を表現している。先祖の霊に祈りをささげるときに用いられたのではないかと考えられている。

幅7.4cm×高さ10.2cm×厚さ4.5cm 重量320g

参考