



コンペイトーはどうやってできるのか。考えたことがおありだろうか。

世の中にはいろんな人がいる。中京大学(名古屋市中)国際教養学部の中田友一教授はこの疑問にとりつかれ、専門の数学(統計学)を駆使して考察。それを「おい、コンペイトー」(あかね書房)という本にまとめたのをきっかけに「金平糖を守る会」を結成、その世界で知らない人にならない「コンペイトー博士」になった。来年3月に退官する

のを機に20年続けた会の活動をひと区切り、先づろろ大学で記念講演会を開いた。

守る会といっても会費なしの愛好家の集まりだが、当日は全国から会員ら約150人が詰めかけた。東京在住の知り合いが熱心な会員で、「きつと面白いから」と声をかけ

# コンペイトーはどいふやうしてできる？

られた。未知なる世界、大いに楽しんだ。

コンペイトーは大きな金属のたらいにグラニュー糖を入れ、蜜(濃い砂糖水)をたらして作る。このとき、たらいに30度近くの傾斜をつけ、熱を与えゆっくり回すのがミソ。回転が速すぎると角ができないのだ。なるほど。

しかし、ここから中田先生の本領発揮。このコンペイトーができる過程を数学的に考えた。予測不可能なアトラダムな動きを統計学的に処理し、粒が小さいとき角がた

くさんでき、そのうちいくつかが大きく育つこと。一定の大きさになるとそれ以上形は

当日は、そんな小さな砂糖菓子不思議を繰り出し。愛唱歌まで披露され、濃密な時間だった。

中田先生によれば「いいコンペイトー」の条件は①形が丸い②角が20個以上ある③透明感があるといったものだが、上質なものを作るのは

変わらない、といったことを発見した。

それらを学会で発表したり本にまとめたたりして四半世紀。中田先生のまわりには、おもしろ情報次々と集まってきた。南蛮渡来の歴史、外国のコレクション、中には人間の体内でできたコンペイトー状の胆石や尿路結石まで。

断然日本。なのにこの間、コンペイトーをつくる店がいくつか廃業している現状を残念がる。

「コンペイトーは日本文化。見かけたらきつと買って食べてくださいよ」  
博士のラストメッセージだった。

(編集委員・石野伸子)

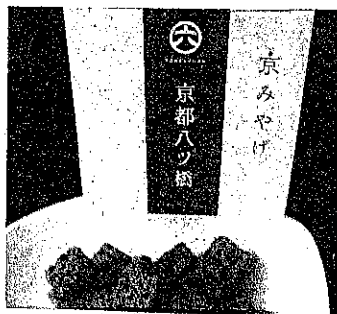
# 大阪ワイト



の思い出(撮影)

たんです。それのところへ持った名前のサインでした。関係者に贈るぐいの宛名書きやっておりました。おやしきぐらいならす言うてくれてい、昨年の12月29日、結局それはいい。だから襲名は見えてないん(上岡由美)

◇ 桂枝雀一門に入



秋の観光シーズンまった京都・祇園界隈。四条通りた京都室町・六角庵の「祇で、キューブ型のかわいい「からめる焼」写真」をた。

