

誕生100年新居浜の味

別子飴のひみつ



新居浜市立神郷小学校
6年 間部悠生

～目次～

1 調べようと思ったきっかけ

2 調べたこと

(1) 別子飴たんじゅうのひみつ

(2) 別子飴製造(作り方)のひみつ

(3) 別子飴五つの味のひみつ

(4) 別子飴パッケージのひみつ

3 まとめ・感想

4 参考文献

1 言周べようと思ったきっかけ

ぼくが住んでいる神郷校区には、別子あめ
本舗という会社があり、学校の町たんけん
で訪れたことがあります。小さいころからあめが好き
だったぼくは、別子あめも食べたことが
あり、「どうしてあめをオブラートで包んでいるの
だろうか」と疑問に思ったことがあります。
今年の夏休み新聞で「お盆のイチオシお土

産、「おかげさま100周年別子あめ」という記事
を見つけました。

父に話をすると、「お父さんも小さいころ、別子
あめを食べていたよ」と教えてくれました。

ぼくは、「100年間も新居浜の人たちに親
しまれているのはなぜだろうか」、「売れるひ
みつは何だろうか」、「あめにはどんな工夫が
されているのか」など別子あめについて疑問

が生まれました。そこで別子あめについて
 言周べることにしました。

別子館の →
 記事
 2025年8月14日付
 愛女愛新聞

お盆のイチオンお土産!!

伊予美人の里芋バー
ホリポーリ
 PORI POHRI



1番人気

ホリポーリ
しお
ホリポーリ
鯛
ホリポーリ
骨付ど鳥

ホリポーリ
お土産に
どうぞ

ホリポーリ 大人気/
 パラエティパック
 ¥756(税込み)

日本カレーパン協会 カレーパングランプリ® 2021・2022・2023
3年連続 金賞受賞! 

お店でもびりきー **1番人気** **新登場**

半熟たまご 愛媛産甘とろ豚 ぎっしりスイートコーン

冷凍 **カリットカレー**
 ギフトセット **好評販売中!!**

カリットカレー甘とろ豚 カリットカレーウイナー
 カリットカレーじゃこ天 カリットカレー蒲内しもろ香るチーズ
 電子レンジでチン!するだけサクサクの揚げたて食感!!
 6個入り・9個入り・12個入りがあります。

別子銘
 100円+

アソートパック レトロ袋



別子銘本舗

since 1868

別子銘本舗
 since 1868



新潟浜市郷2丁目6-5 9:00~17:00
 お問い合わせは
 フリーダイヤル **0120-05-1080**
<https://www.be-ame.co.jp/>

本日14日(木)
 カレーパン
 ドライブスルー
 営業します

2 言周べたこと

(1) 別子會台たん生のひみつ
別子あめのひみつを明ら

かにさせるために、別子あめ

を製造、販売する別子會

本會舗社長越智秀司さん

にお話を聞くことにしました。

別子あめのたん生は、4代目の社長であった越智



4代目社長
越智小真一さん



小真一さんが北海道

にいたおじさんをたよ

り北海道へ行ったこと

にルーツがあるそうです。小真一さんは、北海

道のおいしいミルクを原料としたお菓子あ

めに感動したそうです。その後、満州(現在の

中華人民共和国東北部)へ渡った小真

一さんは、1924年(大正13年)に正幸^{あめ}本
舗を設立し、あめやおかしを作り始めます
当時は戦争中であり、関東軍に商品を
提供したそうです。1926年(昭和元年)に
は、満州で「乳菓製品」を手がけ始めた
そうです。これが「別子あめ」の始まりだそ
うです。1937年(昭和12年)、ふるさとである新

居浜市であめ菓子の製造を再開します。最初
は「丘ヒメアメ」という名前でしたが、地元新居
浜市の発展の基_土を築き、1691年(元禄
4年)から1973年(昭和48年)まで約280年
間続いた別子銅山をたたえ世に広めること
により、四国唯一の工都新居浜市を売りだ
すことは、地元の特産品と観光を進める道と考え

「別子」の名前を製品の頭に付けたそうです。お店は、はじめ東町にありましたそうですが、本町、中須賀、西町へと場所が移り、昭和40年代に現在の場所にお店を建てたそうです。

あめ同士がくっつくことを防ぐために使っていたオブラートは、最近包装紙の技術が進歩したことと、外して食べる人が多くなったこともあり使われなくなったそうです。



↑ エヒメあむ時代の
お店
(中須賀)



↑ 昭和通りにあたる
ところのお店
(西町)



↑ 当時ではめずらしい
宣伝カー

(2) 製造(作り)のひみつ

別子あめがどのように作られているかを実際にたしかめるために工場を見学させてもらうことにしました。

- ① はじめにあめの原料である水あめを溶かします。そのときに、大きな銅釜を使い、100℃以上の高い温度でたき上



げていきます

②次に溶かしたものをひやし、ボールで香料や味をねりこ



んでいきます。ぼくが見学したときは、「みかん味を作るために、みかんの味付けをしていました。」

③ 味がねりにまねた原料を木製機械に入れて

あめの大きさに切っていく。均等な

大きさに切られたあめがたくさん出てきま

した。出てきたあめが形状・大きさに異常

がないかを工場の方が一一つ手作

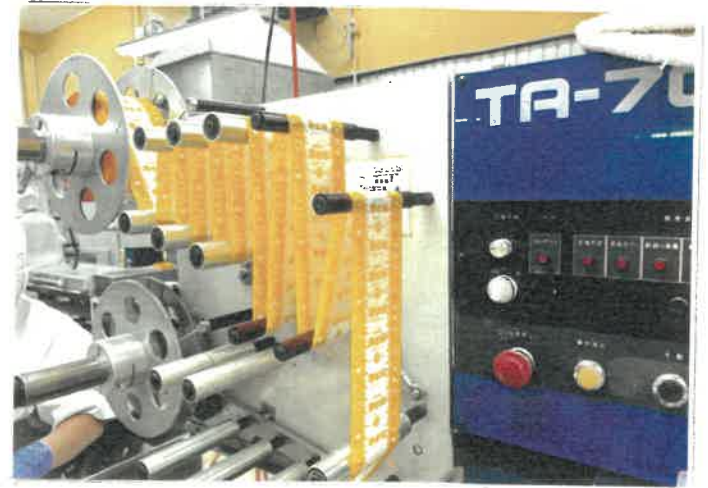
業でかくにんをしていました。一度に

約6000個の別子餠が出来上がり

ます。



④ 最後の機械によって包装
され別子あめの完成





できあがりの別子あめを試食
させてもらいました。

食べた時にすこし温か
くあまさもひかえめでした。

工場でつとめる真鍋さんにイン
タビューしました。「その日の温度、湿
度、仕上げて流通する季節
のことを考えながら作業を

しています。高い品質を保ち、よい鮎ができるように努力
しています」と話してくれました。



(3) 別子飴台五つの味のひみつ

別子あめには、主に5つの味があります。

① みかん・・・乙女の情緒

② 抹茶・・・親愛のこころ

③ いちご・・・愛のさきやき

④ ココア・・・異国の香り

⑤ ピーナッツ・・・ほのかな思い出

糸糸居浜や愛媛を感じる味や外国を思わせる味な

どいろんな味が楽しめるようにしているそうです。



↑みかん味



↑抹茶味



↑いちご味



↑ピーチツ味



↑ココア味

他にも最近、珈琲味やうめ味があります。

(4) 別子館パッケージのひみつ

越智社長からパッケージにつ

いても教えてもらいました。別

あめのつ包みのロール系氏

の品質・形状・色彩に留意しています。とくに紙箱およ

び外装(包装系氏)は別子金同山の歴史を物

語るデザインに力をいれ、往時の別子金同山の坑

内外の活躍バリエーションを図案物語化したものです。商業デ

ザイナーとして有名な松本系工白さんがデザインをしたそうで



す。あめのロール糸紙や糸紙袋には、新居浜の市章や太鼓
台など、新居浜や四国を表す絵がデザインされています。



↑別子銅山を圖案
物語化した外装紙

→新居浜や四国を表す
別子館の代衣



まとめ・感想

ぼくは、別子館のひみつについて調べる
中で思ったことや考えたことが2つあります。

1つ目は「温故知新」です。別子館では、昔ながら
の商品を大切に、100年間も守り続けていました。そして
現在では、地元特産物である白いもを使ったお菓子
を新居浜の高校生と開発したリサトイモ(伊予美
人)の親芋を使ったお菓子を工夫して人生で、販売した

りしています。昔のものを大切にしつつ、今のものを取り入れて
新居浜の人々をはじめ多くの人に喜んでもらうためのエ
ンタープライズや努力をしていることにすごいと思いました。

2つ目は新居浜の良さを伝えていくことの大切さです。
別子鉱山の越智社長さんは、新居浜の礎を築いた別
子銅山をたたえ、世に広めることにより、四国唯一の工業新
居浜市の発展につなげることを話してくださいました。

パッケージや袋のイラストには、新居浜らしさを出し広めようとしていいます。新居浜には、豊かな山や海、別子銅山、太鼓台など、すてきな資源がたくさんあります。ぼくも新居浜の良さを多くの人に伝えたいと思いました。

言周る中で、別子館のひみつを見つけることができたのと同時に新居浜がますます大好きになりました。100年続いた新居浜の味である別子館がこれから続きますように、そしてぼくも新居浜のために活やくできる人になりたいです。

4 参考文献

- ・エス・ピー・シー「愛媛県公式観光レジャーガイド愛媛本
2025」(2024)
- ・愛媛新聞2025年8月14日付朝刊広告
- ・愛媛県観光物産協会ホームページ

<https://iyonet.com>

- ・新居浜市教育委員会「ふるさと学習資料めぐせ!!新居浜も
のしり+専士」(2023)