

食文化の研究

—菓子¹⁾の歴史とあゆみについて—

松隈美紀

Research of Gastronomic Culture: About the History of Development of the Cake

Miki Matsuguma
(2009年11月27日受理)

1. 緒言

飽食の時代と言われる現代、機械化や交通の発達等によって運動量が減少し、またいろいろなストレスにさらされ、生活習慣病が増加している。そのため、食について考え始め健康に対する意識が高まってきた。

人は、甘味を摂取することによって快物質であるオピオイド物質が体内で増加し、不快な感情を調節することができると言われている。つまり、甘味を摂取することは有効なストレス対処法の一つと考えられる^{1,2)}。

そこで今回、長い歴史に支えられ、私たちに比較的親しみのある日本の菓子に着目し、その菓子を茶道の時に供する菓子としてだけではなく、茶請けとして茶と調和する菓子として捉え、どのような時代をたどり現代の日常生活に利用されているのかを文化(食文化)的結びつきについて、食育の一環である食指導のあり方を見出す目的で文献検索や現地調査による検討と考察を行った。

2. 菓子の歴史

日本における菓子の歴史は古く、上古時代の菓子は“木の実”や“草の実”などを含めた“くだもの”の総称であって、菓子とくだものが区別されるようになったのは江戸時代になってからで、それまでは両者が混同されていた。

現在の菓子は、奈良時代、平安初期に輸入された唐菓子に始まるものといえる。

1) 菓子の神様

現在、菓子の神様として兵庫県にある中島神社に

^{たじまりのみこと}田道間守命が祭られている。この^{たじまりのみこと}田道間守命の実績が逸話として下記のように記されている。

西暦61年^{すいにんてんのう}垂仁天皇は^{たじまりのみこと}田道間守命を^{とよよのくに}常世国に遣わされ、^{とよよのくに}非時香菓を求めてくるよう命じられた。シナからインドと長い時間を経た末ようやく手に入れ、日本に帰国した時には10年が経過し、垂仁天皇はすでにこの世の人ではなかった。この事で田道間守命は^{とよよのくに}菓祖神として尊敬されるようになった。

*非時香菓は今の橘で、上古時代は木の実が現在の菓子にあたり、橘は最上品の木の実として珍重された。

2) 菓子の歴史 7期

第1期 上古時代(縄文時代末期~弥生式文化時代) 木の実=菓子

私たち日本人の祖先が西暦前三世紀頃に移住してきた弥生式文化人であったことは、この民族の文化的構成が蒙古方面からの鉄器文化と黄河流域の農耕文化と東南アジアの農耕文化などによって組立っているのを観ると、農耕を主とした文化人であったことは確実である。

弥生式文化はまず北九州地方に発生し、ついで畿内、伊勢湾、東海道、南関東にまで進出し、縄文文化に取って代わり支配した。後期(前半)に完成された登呂の遺跡を見るだけでもその変遷が窺える。各村落は本家の長老を「氏上」とした村落の小国家を作り上げていった。外的を防ぐために共同の戦線を張ったり、共同して仕事をしているうちに、勢力のある小国家はしだいに他の村落を合併して大きくなった。最も勢力のあった氏族国家は南部大和についてその地で発展し、ついに全国を平定した大和朝廷であった。大和朝廷は、その進んだ文化と優れた武力をもって、四世紀中頃までには日本の大部分の

地域統一を完了した。

縄文式文化時代の末期から弥生式文化時代にかけて、農耕技術が伝えられ、原始的な稲作が始められるようになり、穀類の生産が増加してくるに従って穀物を加工することがはじめられた。粉のまま米を焼いて作ったと考えられる“焼き米”，焼いたご飯を天日で乾かした“糰”のように簡単なものから、少し進んで“団子”“餅”などが作られるようになった。“あめ”も古くからあり、焼き米や糰は常食用や間食用として、また非常食用としても用いられた。

第2期 唐菓子時代（奈良時代）

中国を中心とした大陸文化は、三々五々と移住してきた韓人や中国人の手によって朝鮮半島を経て輸入された。大陸文化は当時の有職者のあこがれの的となり、直接文化の母国である中国に渡り、文明をそのまま日本の地へ持ち帰りたい希望を起こさせ、この希望は遣隋使によって具体化された。

推古天皇の十五（607）年摂政厩戸皇子（聖徳太子）は小野妹子を遣隋使として隋に遣わされた。同二十二（614）年に、あらためて犬上御田鎌を大使として新進有望の学生、僧侶などを随員として隋の国に遣わした。その後、中国では隋が滅亡し、より文化的な唐が主権をとったので、この使を遣唐使といった。

舒明天皇の二（630）年犬上御田鎌を大使として唐に遣わされた。遣唐使は表面隣好を結ぶ目的であったが、唐の文化を輸入するのが目的であった。わずか一年内外の在唐期間中に唐文化を我国に移植できる才能のある者をそれに当てた。首都長安には南方各国の使節が集まり、ときには大食国や西域という西南地方の文化に接することもできた。食制には大膳職、主膳職、内膳職から造酒司、主醬司、主漿司など唐風を模倣したもので、『延喜式』大学寮には、鹿醢、脾析、豚拍などの語源であって、周礼の朝事、食の献立そっくりであった。唐菓子が数度にわたって渡来した後も本来の菓子（果物）は特

殊な魅力があったらしい。

中国大陸との国交が盛んとなり、大陸文化が移入（唐から日本へ唐菓子と共に製法が輸入）。唐から日本へ移入された唐菓子は、米粉、小麦粉などを原料とし、水あめ、みつ、あまずらなどの甘味、塩味をつけ、油で揚げたもので、在来の単純な穀物の加工品に比べ、味、形、加工技術にすぐれ、宮中や上流社会さらに一般にも普及し、神饌慶事などの日常用にも供されるようになり菓子製法、技術に大きな影響を与えたと考えられる。

平安期までに輸入された唐菓子は、八種、唐菓子と十四種の果餅から成る。

<八種>

梅枝、桃子、餠餅、桂心、黏臍、饅饅、錠子、団喜

<十四種の果餅>

餠餅、糰餅、索餅、粉熟、餛飩、餅脍、饅饅、結果、捻頭、魚形、椿餅、餅餉、粗糰、煎餅

図1は唐菓子の復元を行ったもので、図2は現代に残る春日大社の神饌である。

754年奈良時代、孝謙天皇の御代に唐の高層（鑑真）が来朝し、砂糖（黒糖）を天皇に献じたといわれ、始めて砂糖が日本に渡って来た。その後、遣唐使により中国から少量ずつ持ち帰られ、砂糖は薬用として使用された。

砂糖が菓子の製造に使用されるようになったのは、鎌倉時代である。

第3期 点心時代（鎌倉～安土桃山時代 約410年間）

菓子の点心時代を政治的に観ると、源頼朝が鎌倉に幕府を開いて天下の政権を掌握して以来、北条氏の実権時代、後醍醐天皇の一時的な王政復古を経て、足利將軍時代の滅亡後、織田信長、豊臣秀吉の安土・桃山時代に及ぶ約四百十年が含まれる、いわば前期封建制度の社会で、経済力には上下の隔たりがひどくなっていた時代である。初め我々の祖先全体の生活の常食であった菓子は、一日に二回の食事

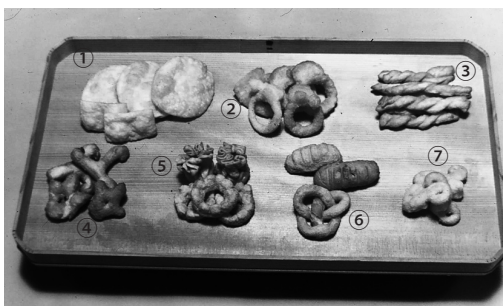


図1 唐菓子

- ①せんべい
- ②捻頭（むぎかた）
- ③索餅（むぎなわ）
- ④三梅枝
- ⑤かんきだん
- ⑥かっこ
- ⑦結果（かくなわ）



図2 春日大社の神饌

の間に食べる間食用となったが、鎌倉時代になると三食制になり、第二食と第三食の間にもっていかれた。

茶が日本へ初めて伝わったのは遣隋使によって、聖武天皇の天平元（729）年に百人の僧侶を内裏に召されて般若経を請ぜさせ、行茶の儀が行われた。また『東大寺要録』には当時の行基が諸国四十九箇所に堂宇を建立し、茶の木を植えた。その後、平安朝初期に伝教大師が唐から茶を持ち帰って日本に植え、山城国宇治郡梅尾に伝えた。『類聚国史』によると、弘仁六（815）年嵯峨天皇が滋賀に行幸の際、栄徳寺の僧永忠が茶を煎じて献上したとある。また、茶を宋国から持ち帰ったのは建久二（1191）年僧栄西が筑前背振山と博多の称徳寺に移植し、栄西は鎌倉の頼朝将軍に奉ると同時に梅尾の明恵にも種を分け、梅尾の深瀬に植え、さらに宇治に分栽しこれが大成功をおさめた。

茶道に使用される菓子を“点心”といい、点心は中国から渡来したもので、“茶の子”“茶菓子”とも称した。

食事と食事の間に食べるものや茶うけのことをいい、現在のおやつにあたるものである。当時の点心は、第一が羹物、第二が麺類、第三がまんじゅう、第四が餅類であった。羹は小麦粉、小豆粉、葛粉などの穀類を主とした蒸し物で、汁の中に浮かしたスイトンの様なものであった。麺類にはうどん、切麦、薯蕷麵、そうめんなどがあり、やはり汁の中に入れてあった。

鎌倉時代、まんじゅうの渡来があった。饅頭の起源はシナの三国時代、諸葛孔明が南征して瀘水まで行ったとき、風浪荒れて渡ることが出来ず、従者が水神を慰めるために蛮地では、蛮人の風にならい49の人の頭を生贄として祭壇に供することを進言したのに対し、孔明は王師を班して凱旋の途上一人も殺すに忍びないとして、羊や豚肉を麵に混ぜて人頭に擬装し、祭交を作って供えたところ風浪が静まり無事に江を渡ることができたというので、饅頭は蛮頭の転訛したものと伝えられている。1241年聖一国師が中国に渡り、博多に帰り承天禅寺を建てたとき、博多商人の栗波吉右衛門に中国の饅頭の製法を伝えたとされている。それは、甘酒を絞ってその中にモチ米の粉を入れ発酵させ、その中に丸く伸ばした餡を包み、そのまま並べて蒸し上げたものだった。これが現在の“虎屋系統”である。

また、林浄因が伝授した“塩瀬系統”がある。当時「奈良饅頭」といって小麦粉を練り、中にあずきの漉し餡を入れて作ったもので、後に京都烏丸蛸菓師に店を出し、江戸時代に江戸に出て「塩瀬饅頭」

として天下を風靡したといわれている。

第4期 南蛮菓子時代

一般に取引された南蛮菓子を調べてみると、カステイラ、ボーロ、金平糖、有平糖、カルメラ、玉子素麵、ビスカウト、パンである。

カステイラは、今のスペイン国の東中部から北にかけて領有していた王国「カスティラ」のポルトガル語の呼称で、当時ポルトガル人も日本人もスペイン国をカスティラ国と言い、そこで作られたお菓子ということでカステイラと呼んだ。

鶏卵、白砂糖、白双白糖と小麦粉を混ぜて焼き上げた上品な菓子で、今日でも『長崎カステラ』として有名である。

ボーロは、ボールと呼ばれ『和漢三才図絵』には、「捻頭、今保宇留という」とある。ポルトガル語をそのまま使った語で、小麦粉と砂糖で作ったお菓子である。

金平糖は、一名コンヘイ、コンヘイトウといわれたが、もとはConfeitosという複数の言い方で、金餅糖と書いた。永禄八（1565）年宣教師ルイス＝フロイスが、京都の二条城に織田信長を訪ねたとき、ろうそく数本と金平糖入りのフラスコを贈っている。

有平糖は、アルヘイトウ、アルヘル、アルヘイルとも言われ、ポルトガル語のAlfeloiaである。氷砂糖と砂糖を煮詰めて冷やし固めたものであった。

カルメラは、カルメル、カルメイル、カルメイラとも言われ、伝来当時のものは、砂糖の他に卵の白身を用いた物であった。

ビスカウトは、慶長元年年間（1615）にルソン島から長崎に輸入されたもので、小麦粉に砂糖をくまらせて型に入れて伸ばし、焼いた物である。

パンは、慶長十四（1609）年上総海岸に漂着したスペイン船に乗り組んでいたフィリピン諸島の司令官ドン＝ロドリコの報告書に「日本人がパンを食べるのは、果物と同じく常食外としてだけであるから、江戸において作るパンは世界中で最高の品である」とある。

南蛮人（ポルトガル人）の手によって輸入された菓子＝南蛮菓子

中国文化の後に訪れた文化は南蛮人のもたらしたもので、1543年初めてポルトガル人が種子島へ渡来して以来49年にはイスパニア人宣教師フランシスコザビエルが布教のため鹿児島に上陸、その後多くの外国人がキリスト教布教を目的とし、来訪それと共に貿易船も来航し、さまざまな珍しいものが渡来、その中には“砂糖”“南蛮菓子”があった。南蛮菓子は小麦粉、砂糖、牛乳、鶏卵などを使ってカ

ステラ、ポーロ、ビスカウト、玉子そうめん、さとう、あめを主体とした金平糖、有平糖、カルメラなどであった。

これらの南蛮菓子は長崎を中心に日本中に伝わり、特にこの時期を境にして町人階級に渡り、その後南蛮菓子やその技法は次第に日本化され、現在に至っている。

第5期 京菓子、上菓子時代

一般に江戸時代と言っても、政治的には慶長八(1603)年徳川家康が江戸幕府を開いて以来を言うのであるが、文化史的には必ずしもそれに一致しない。文学をはじめ、全ての芸術は長い伝統に守り育てられて大成されるもので、清新な創意と江戸固有の個性とが渾然として文化の花を咲かせたのは、百年という年月をかけようやく元禄享保時代に実を結ぶことになり、続いて安永天明期の文化の最盛期に大成したのである。

菓子には京菓子(京都式の菓子)と上菓子(江戸式の菓子)とがあり、この二系統が対立し、互いに競争し合い明治、大正、昭和へと引き継がれていった。

江戸幕府以前、文化の中心は京都であり、その頃盛んになった茶道に伴い発達した点心は京都趣味を代表した菓子となり、趣味本位の方向に独特な発展をしていった。

饅頭はすでに製造されていたが、1589年京都において練り羊羹が発明、さらに数種類の餅菓子が生まれ、半生菓子が発生し、干菓子の打物が現れ、これらは“京菓子”と呼ばれ広く好評を博した。

江戸時代に入り文化の中心は、江戸に移ったが京風を尊んだ江戸庶民は、京都からの伝来物を“下りもの”として喜び、菓子類も同様であった。

1720～1780年頃になると江戸の個性が現れはじめ、京都に対抗して上菓子の出現となり、武士、庶民に歓迎された。

“上菓子”とは、京都では献上菓子の意味だったが、江戸では駄菓子に対抗する意味が用いられた。当時、饅頭も江戸へ進出し、羊羹が大流行、桜餅、金鰐、大福餅などの餅菓子が江戸庶民の味覚を楽しませ、おこし、打物、落雁やせんべいなどの干菓子も江戸時代に完成した。また雑菓子も生まれ、駄菓子と称されていた。当時、砂糖の使用制限で白砂糖は上菓子屋だけに使用が許され、黒砂糖だけを用いた雑菓子類も製造技術が工夫され、上菓子に劣らぬ美味なものができ、一般庶民に愛好された。

草加せんべい、亀の甲せんべい、瓦せんべい、塩せんべい、松風もこの頃のものである。

第6期 洋菓子輸入時代

明治維新という国家的大変動により王政復古が成熟し鎖国令が解かれ外国の文化が自由に吸収されるようになり、それ以後の数年は西洋崇拝というよりは西洋文化模倣時代であった。これを鹿鳴館時代という。国内での洋菓子製品の最初の功労者は京橋南鍋町の米津風月堂であった。

日本において洋菓子の製造に一新紀元を画したのは、森永太郎の森永製菓会社であった。まずビスケットとドロップの製造に着手し、続いてキャラメルを売り出した。

明治維新により鎖国令が解かれて本格的な洋菓子が輸入されると、和菓子もその影響を受け、一方では洋菓子の利点を取り入れて新しい和菓子を作り出し、一方では、老舗、名家と言われる菓子司は伝統とのれんを重んじ、あくまでも純日本菓子の改良製造に苦心することになる。そして、工業化の進展により菓子製造も機械化による大量生産になり、手作りの菓子が次第に姿を消すようになる。いわゆる大量生産時代になった。

第7期 大量生産時代

昭和14年の戦争は日本の砂糖を没落させ、昭和15年に糖菓に公定価格制が実施され、自由時代から統制時代に入った。

街の菓子屋の中には店を休業させる者、廃業する者もあり菓子業界は低調の一途をたどった。そして、ついに砂糖売買禁止令がだされ、軍部に入る特定の菓子屋しか菓子を作ることは許可されなかった。

昭和20年8月15日の終戦を向かえ連合軍が進駐すると、豊かな外国人が飢えた子供たちにチューインガムやチョコレートをおしげもなくバラまく光景が街にあふれかえるようになった。チューインガム、チョコレートが日本に普及したきっかけは、この時代であった。

戦争による意外な洋菓子流行によって、和菓子店はあわてふためいた。ようやく復活した老舗銘菓は、知恵を絞り工夫をこらして洋菓子でも和菓子でもない菓子の形式をとって新たな菓子作りに乗り出した。例えば、餡にすりつぶした落花生を入れてカステラにはさんだり、パウンドケーキの間に羊羹やあんを入れたりした。和洋折衷ともいえるこれらの和菓子は、爆発的な売れ行きを上げるようになった。そして和菓子も大量生産の時代を向かえ今に至っている。

3. 砂糖の歴史

日本に砂糖が伝えられたのは奈良時代の754年、唐僧鑑真によるといわれている。その後は、引き続き大陸との貿易に入ってはきたものの、量的には僅かであったと思われる。室町時代になると菓子原料として使われるようになり、量的にも輸入されていたのが窺える。

16世紀になるとポルトガル人やスペイン人、ついでオランダ人などによって輸入され、上級武士や富裕商人の間にかなり出まわったようである。

江戸時代初期には奄美大島、次いで沖縄で甘蔗栽培や砂糖製造が行われるようになったが、これらの砂糖（黒糖）が広く流通するようになったのは100年以上経った正徳年間以降になる。幕末期、薩摩藩が徳川幕府に対抗して明治維新を行う原動力を持ちえたのも比較的生産性の高い奄美、沖縄産の黒糖を独占することによって大きな利益を上げていたことに一因があるといわれている。

江戸時代は鎖国令によって外国貿易は極端に制限

されていたが、それでも長崎出島を通して、いくばくかの砂糖が輸入されていた。江戸幕府はその輸入をも減少させる政策をとり、徳川吉宗などが日本本土における甘蔗栽培を奨励した。これは寛政の頃、ようやく各地で成功を収めたが本土における甘蔗栽培は、通常は生産敵地とはいえない土地に無理に作られていたので、明治になって外国産の砂糖が入ってくると衰退することになる。江戸時代には砂糖は贅沢品であり、大部分は都会の上流階級によって消費され、それも菓子原料として使われることが多かった。

明治時代になると外国産の砂糖が輸入され、日本本土の砂糖生産は衰退していったが、奄美、沖縄の黒糖は残り、沖縄ではむしろ発展した。

4. 菓子のあゆみ

菓子のあゆみを以下のように年表にまとめてみた。(表1)

表1. 菓子のあゆみ

時代		西 暦	社会文化	菓子の変遷
原 始	上		<ul style="list-style-type: none"> ・縄文式文化 ・弥生式文化 ・古墳文化 	<ul style="list-style-type: none"> ・糰、焼米、豆粉など穀物加工品の他、餅、飴などを製す ・神武天皇、水無飴を製す ・垂仁天皇、田道間守に非時香菓（橘）を求めさせる
		260 350	<ul style="list-style-type: none"> ・大和朝廷成立 ・朝鮮半島から帰化人増加 	<ul style="list-style-type: none"> ・搗栗、焼栗、干柿などを用いる
大 和	時 代	523 593	<ul style="list-style-type: none"> ・仏教伝来 ・聖徳太子摂政となる 	<ul style="list-style-type: none"> ・『日本書紀』に「桃李実る」の記載あり
		645 694	<ul style="list-style-type: none"> ・大化改新 ・仏教奨励 	<ul style="list-style-type: none"> ・「諸国に桑、梨、栗を植えしむ、以って五穀を助くなり」と『日本書紀』に観える ・大宝令により大膳職は餅係をおく
奈 良	唐 菓	720 747	<ul style="list-style-type: none"> ・国分寺創設 ・奈良東大寺大仏開眼供養 	<ul style="list-style-type: none"> ・唐菓子の輸入盛んになる ・但馬国から阿米（飴）を壇料として献上 ・唐僧鑑真、黒糖をもたらす（薬用） ・『続日本紀』に柚のことがはじめて文献にのる
		794	<ul style="list-style-type: none"> ・平安遷都 	<ul style="list-style-type: none"> ・空海、唐より煎餅の製法伝える ・亀屋和泉「亀の子煎餅」創製 ・最澄の献上目録の中に砂糖のことが記されている ・草餅あらわる（三代実録より） ・大餅（祭祀）、小餅（吉例用）、薄餅、赤餅、白餅、黒餅など用いられる
平 安	時 代			

時代		西 暦	社会文化	菓子の変遷
平 安	唐菓子時代	905 927	<ul style="list-style-type: none"> 『古今和歌集』成る 延喜式成る 	<ul style="list-style-type: none"> 甘露，蜂蜜，牛乳の効果高まる
		1185	<ul style="list-style-type: none"> 平家滅亡 頼朝征夷大將軍となる 	<ul style="list-style-type: none"> 羹の使用盛んになる
鎌 倉	点心時代	1333	<ul style="list-style-type: none"> 鎌倉幕府滅亡 後醍醐天皇，京都に還幸 足利尊氏幕府開設 	<ul style="list-style-type: none"> 栄西，宋の江南地方の茶を移入する 明恵上人，宇治に茶を移植する 栄西「喫茶養生記」を著し，喫茶の風習おこる 道元禪師「点心」をもたらす 羹類以外に麺類も点心として用いられる
		1336		
南 北 朝		1392	<ul style="list-style-type: none"> 南北両朝合体 	<ul style="list-style-type: none"> 元より林浄因歸化し，酒素饅頭を伝う
室 町	南 蛮 菓 子	1467	<ul style="list-style-type: none"> 応仁の乱 	<ul style="list-style-type: none"> 茶道の祖，珠光生まれる 砂糖，日明貿易の一部となる 伏見の鶴屋岡本膳衛門，初めて練り羊羹を売り出す 宗利休生まれる
		1543	<ul style="list-style-type: none"> ポルトガル船種子島に鉄砲を伝う 	
		1549	<ul style="list-style-type: none"> フランシスコザビエルよりキリスト教伝来 	<ul style="list-style-type: none"> 茶道の興隆期 点心の完成 点心に「羹」「麵」類の他に「餅」類が重要視される 宣教師ルイス＝フロイス，信長に金平糖を贈る 信長，元旦に将に茶や南蛮菓子をふるまう 南蛮菓子の輸入しばらく高まる (カステラ，パン，ボーロ，金平糖，有平糖)
安土・桃山	時 代	1573	<ul style="list-style-type: none"> 足利將軍家滅びる 	
		1582 1583 1587 1588	<ul style="list-style-type: none"> 本能寺の変 秀吉，大阪城を築く 秀吉，キリスト教を禁ず 秀吉，北野に大茶会を催す 	<ul style="list-style-type: none"> 板倉弘方，銘菓「御所落雁」を作り始める
		1590	<ul style="list-style-type: none"> 秀吉の全国統一 	<ul style="list-style-type: none"> 京都伏見の駿河屋，練羊羹を売り出す
		1600	<ul style="list-style-type: none"> 関ヶ原の合戦 	<ul style="list-style-type: none"> 村上等安が秀吉にカステラなど南蛮菓子を献ず 加藤清正，朝鮮飴を作り始める 讃岐の永徳屋又右衛門，唐饅頭（丸ボーロ）を作る
江 戸	上菓子時代	1603 1615	<ul style="list-style-type: none"> 徳川家康，將軍職につく 大阪夏の陣，豊臣氏滅ぶ 	<ul style="list-style-type: none"> ビスカウトがルソン島から長崎に輸入 長崎の福砂屋，ポルトガル人直伝のカステラ製造始める 京都中島浄雲はじめて求肥飴を作る 長崎より丸ボーロが佐賀へ，タルトが松山に伝わる 駿河の源右衛門，きな粉餅売り出す
		1657	<ul style="list-style-type: none"> 徳川光圀，史局を設く 	<ul style="list-style-type: none"> 京都伏見の美濃屋太郎左衛門，寒天を発見する

時代	西暦	社会文化	菓子の変遷
江戸 子 時 代	1658		
	1662		・琉球の武当親方、製糖の技術習得する砂糖の需要伸びる
	1673		・博多の松屋利右衛門、長崎でオランダ人から玉子ソーメンの製法を習う
	1681		・京都で銀つばが初めて売り出される
	1683		・菓子と水菓子（果物）とが分立する桔梗屋「菓子目録」をつくる
	1686		・上方で金平糖が作られるようになる
	1690	・昌平校学問所成り，ケンベル来る	江戸で千歳飴売られる ・京都名物八橋創製
	1693	・新井了庵『食物本草』8巻著す	・製菓製法『男重宝記』刊行される
	1717		・江戸の小松屋喜兵衛、幾世餅を売り出す
	1720	・大日本史本紀烈伝成る	・宇治山田で赤福餅創製
	1722	・諸大名に参勤の期定める	・長寿寺、桜餅を売り出す
	1751		・吉宗、甘蔗の栽培をすすめ製糖業企てる
	1772		・江戸人形町で鹿子餅を売り出す
	1775		・江戸で大福餅売られる
	1784	・天明の飢饉	・福建人謝文旦によって鹿児島島の阿久根に文旦がもたらされる
	1789		・今川焼きを江戸神田で売り出す
	1793	・塙保己一和学講談所建立	・京都に上菓子製造組合が創立
	1801	・伊能忠敬、全国測量	・不益に手間をかけた菓子類がこの後製造禁止
	1824	・シーボルト長崎に来る	・江戸京橋に栗饅頭を創製
	1853	・米使ペリー浦賀で通商を求める ・露使プーチャチン長崎で通商を求める	・喜太郎羊羹、江戸に現る
1858	・日米和親条約締結	・江戸羊羹を完成	
1859	・安政の大獄	・吉田源助（亀未廣）が干菓子を創出	
1860	・桜田門外の変	・江戸で菓子類に和製の砂糖をしようする	
1867	・徳川幕府崩壊 王政復古	・菓子製法名著『江戸根元菓子詰船橋』	
明治 子 時 代	1868	・東京遷都	・鹿児島藩で近代的製糖開始
	1869	・版籍奉還	
	1871	・廃藩置県	・ハワイ、香港より良品低廉な砂糖輸入増大
	1882		・米津風月堂初めて洋菓子の製造開始
	1889	・憲法発布	・菓子税創設、結果、粗製濫造の弊を生む
	1890	・第一回帝国議会開会	・牛乳、乳酪応用の洋菓子現る
			・河屋総本店がビスケットの製法を開始
			・京菓子協同組合再興
			・第3回内国勸業博覧会に始めて京都より飾り菓子出品
			・東京ドロップスの本格的製造開始

時代		西暦	社会文化	菓子の変遷	
明治	洋菓子時代	1898	・日本美術院創立	・菓子技術研究保存を主眼とし、京都菓匠会創立	
		1902 1904 1907	・日英同盟成立 ・日露戦争 ・第1回文展開催	・森永製菓会社創立 ・第1回全国菓子飴品評会開会 ・森永、最初の板チョコを売り出す ・カフェーが西銀座に出現	
大正	大	1914 1918 1920	・二科会創立 ・原敬内閣を組織 ・第一回国勢調査実施	・東京に和菓子研究会誕生	
		1923	・関東大震災	・全国菓子業組合連合会創立	
昭和	量産時代	1931	・満州事変	・京都菓匠会より『京菓子』第1巻を出版	
		1936	・二二六事件	・京菓子業組合連合会結成	
		1941 1942	・太平洋戦争 ・第一次企業整理 ・第二次企業整理	・物価統制令公布による菓子製造不振 ・菓子製造、ほとんど中止状態	
		1947 1949	・新憲法発布 ・第二次吉田内閣成立	・菓子統制廃止運動おこる ・第一回和菓子展示会	
		1951 1952 1955	・小豆の統制廃止 ・砂糖、小麦の統制廃止 ・自由民主党発足	・全日本名流菓子工芸展開催 ・全国観光菓子博覧会開催 ・ブドウ糖入り砂糖横行 ・和菓子展開催	
		1957 1958 1960	・小豆相場大暴騰 ・日米安保条約改定始まる ・貿易自由化方針	・日本菓子専門学校開校 ・全国菓子技術研究団体連合会結成	
		1963 1969	・砂糖自由化実施 ・和菓子の需要増加		

5. まとめ

上古時代より現代に至るまで菓子の存在は、様々な時代や経緯を経て、形を変え長い歴史の末生き残ってきた。

元来、補食の役割をはたしてきた菓子は生活が豊かになるにつれて嗜好性を高め、ある時期においては健康面で阻害するものとして食べる種類、量、時間に対して規制を行うべきだという意見がある一方で、エネルギー補給やストレス解消、嗜好品として食していた人達がいたことは否めない。

では、我々はなぜ菓子（果物、和菓子、洋菓子、駄菓子を含む）を食べるのか。日本では甘いという字が、甘い（うまい）とも読まれる。それはあらゆる味のうち、もっとも好まれる味が甘さである由縁であるといわれている。甘いは快感（おいしいという感情）を呈する味であり、うまい（美味しい）は食物などの味がよい、おいしいに繋がる。おいしさは五感（視覚、聴覚、味覚、臭覚、体性感覚（触覚、圧覚、温度覚））のすべてと、さらに味わう人間の生理的、心理的状态や環境、文化などがかわっており、味も本来はこれらの相互作用のなかで決定されるものであるといわれている。味には、五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）食品の化学的組成に基づいて知覚される化学的な味と、硬さ、もろさ、粘さなどのように主に食品のマクロ組織・構造、状態に起因する食感である物理的な味とに分類される。我々は、食物という物理化学的特性で説明される物質を“食べる”だけでなく、その食物を食べる場面や状況のすべてを“食べる”存在とし、その中に菓子というものを位置づけているのではないと思われる^{7, 8, 9)}。

飢餓の時代を生き抜いてきた我々の先祖は、機械あるごとにおいしさを求めて貴重な糖を補給し、必要不可欠なものを貯蔵（過剰な糖をグリコーゲンや脂肪に変換して蓄える）できる優れた生体をつくりあげてきたのであろうが、その一方で、おいさと過食による肥満という別の問題を生じさせていることは、否めない事実である。しかし、食物を食べ

る場面や状況のすべてを“食べる”存在として観ると、我々日本人は、季節の移り変わりを肌で感じ、愛でる感性を持ち、その感性は茶道を生み、そこに出される菓子や料理にまで及んでいる。多様なストレスにさらされている現代だからこそ、菓子のもたらす「癒し」や「潤い」という人の心を和ませる役割への期待はさらに高まっていくにちがいないと思われる。

文 献

- 1) 松村康生：ヒトはなぜ甘いものや脂肪分に富む食物を好むのか，日本調理科学会誌，28，185-189（1995）
- 2) 加藤佳子：女子大学生のストレス過程および瘦せ願望と食行動との関連，日本家政学会誌，58，453-461（2007）
- 3) 樋口清之：日本食物史，柴田書店
- 4) 下田吉人：日本人の食生活史，光生館
- 5) 永山久夫：日本古代食事典，東洋書林
- 6) 原田信男：日本の食文化，財団法人放送教育振興会
- 7) 阿部啓子，山本 隆ら：食と味覚，建帛社
- 8) 今田純雄：食べることの心理学，有斐閣選書
- 9) 増成隆士，川端晶子：美味学，建帛社
- 10) 守安 正：和菓子，学習研究社
- 11) 本山萩舟：飲食事典，平凡社
- 12) 鈴木宗康：茶菓子の話，淡交社
- 13) 藤本如泉：日本の和菓子，川原書店刊
- 14) 遠藤元男：日本の名産事典，東洋経済新聞社
- 15) 井上吉之：日本食品事典，医歯薬出版
- 16) 渡辺 実：日本食生活史，吉川弘文館
- 17) 柴崎勝弥：お菓子の百科，光琳書店
- 18) 山本直文：食物事典，柴田書店
- 19) 清水桂一：たべもの語源辞典，東京堂出版
- 20) 金子倉吉：新和菓子大系上・下巻，製菓実験社
- 21) 愛宕松男：東方見聞録，平凡社
- 22) 永山久夫：日本古代食事典，東洋書林
- 23) 井口海仙：和菓子入門，淡交社