

食文化の研究

— 干菓子と生菓子について I —

松隈美紀 竹下華織 仁後亮介
田村麻衣 松隈紀生

Research of Gastronomic Culture — About Dry Confectionery and Pastry 1 —

Miki Matsuguma Kaori Takeshita Ryosuke Nigo
Mai Tamura Norio Matsukuma
(2010年11月26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、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ている。しかし、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)}。

今回は、長い歴史に支えられた日本の菓子の歴史についての研究を行った。今回、その歴史に生まれた和菓子について研究を行ったが、和菓子といっても大きく分けると干菓子と生菓子に分けられ、菓子の始まりから考えると木の実や干柿のような干菓子が主であった。そこで、干菓子の発達に重点を置き、特に江戸時代に目覚ましい発展をした打ち菓子に焦点をあて、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. 落雁の由来

打ち菓子の代表的なものとして、我が国独特の落雁がある。この名の由来は、明代以来の中国菓子“軟落甘”から転化したもので、“落雁”の字をあてたとする説に、次のようなものがある。

1) 近江八景の堅田落雁と中国の平捺の落雁の景色の類似から、軟落甘という菓子の名前がつい

たという説。

2) 室町時代(1382~1516)の足利義満の頃、本願寺の紳如上人が北陸巡錫の時に出された菓子が白地に黒ゴマが点々とあるのが、雪の上に雁の落ちる様子に似たとして落雁と名づけたという説。

3) 山城(京都)の三代目・坂口二郎が、1592年頃に、有栖川宮の命により、後陽成天皇に献上した時、御製と封印を賜って落雁と呼ぶようになったという説。

4) 金沢藩三代藩主、前田利常(1593~1658)公が、この菓子を後水尾天皇に献上したところ、田の面に雁の落ちるところに似たとして落雁の御染筆を賜ったので、この名に御所の字をつけて、御所落雁としたという説。

以上のような説があるが、いずれにしてもこの頃の落雁は、長方形や正方形の白い地に黒ゴマを散らしたものであった。また、その当時の材料としては、うるち米を粉にして熬り、糖分を混ぜ、黒ゴマを散らして木枠に押し固めた後、切り分けたものであった。

3. 木型の発達

当初、落雁が中国より伝わってきた時は、木型はなく、落雁の前身ともいえる“粉熟”のように竹筒に詰め、それを押し出し切ったものであった。また、落雁の名がつく頃の黒ゴマ入り落雁は、木枠で押し固めた後、切り分けた長方形や正方形であった。これは、三代将軍家光公の時代まで続き、いつ

の間にか州浜型に変化していった(図1-1)。

1) 明和期(1764~1772)

需要の拡大を計るために形の変化によって目先を変えることを思いつき、木型を彫ってこれで落雁を押して形や文様を造ることを考えた。そこで、最初の木型は丸と長方形を組み合わせた物など単純なものであった。この時期の木型は小型で木の厚みも薄く、長期に渡って大量生産できるものではなかった。これは、木型にする事により価格に影響が及ぶため、木型の使用が成功しなかった時のことを考えたためと思われる。ところが木型を安定化させたものは、紋菓子もんの考案であったといえる。この当時の用途として、多くの神社仏閣で使用するものや婚礼の荷飾りのお土産として使用された。前者を一般に御紋菓子といい、後者を女紋菓子といっている。安定化させた理由としては、一度注文を受けて木型を造ると得意客は安定し、自動的に注文を受けることになるからである。その後、安定してくると、一個取りをやめて、七個から十個が一度にできるように改め、大量生産方式が可能になった。

2) 寛政期(1789~1801)

この時期の型は彫りが浅いことで、これはできた落雁が大変薄く、刃つきが軽くなるので見かけより安値にすることができる。その反面木型そのものは頑丈な造りで、大量生産に向くものである。寛政期後半は型本体が大きなものとなり、特に寛政六年に作られた。三番叟ほろは代表的なものといえる。ちょうどこの頃、疱瘡が流行していた。元来、疱瘡は熱に比較的弱く、冬期に流行り夏には少なくなるということで、赤い着物を着せたり、赤い枕や寝具に寝かすとよいという事で、お見舞いの品も赤一色の物が使われた。そこで、落雁もまた、赤く大きなものが喜ばれた。当時の型としては、狸々、金時、日の出、鶴、鯛などであった。現在ではこのような真赤な落雁は見られないが、大型の落雁は明治になるまで作られていた。もちろん、疱瘡見舞い以外にも使われていたが、大型の落雁を一括して疱瘡見舞いといっていた。真赤な色は、紅粉(紅花)が使用されたと考えられ、落雁の上に表面だけ、紅粉を上掛けされていた。後期の木型の特徴は、型本が大きいわりに把手が貧弱で菓子を造る機能からは、あまり良好とはいえないが、彫刻そのものは実に堂々としている。彫りは、薄手に仕上げるために補強の必要から図の周辺に一本の太い半丸の線が廻らさ

れている。切断面では中央部が平垣で両端が半丸の堤になっている。また、木型の肩を斜めに切り落としているのは、明和期と寛政の後半だけである(図1-2)。

3) 文化文政期(1804~1830)

文化文政期に特に落雁が発達したのは、その当時の華やかな文化の陰で自然に開花したかのように観られているが、当時將軍職にあった家齊公がことのほか落雁に興味を持たれ、数多くの好み落雁を考え、木型を作らせたことが一般に浸透し、このことが落雁の隆盛期を極めた原因といえるであろう。次にこの頃の木型の特徴は、茶道に使われる小型落雁に現れている。明和以来こうした小型落雁は、一丁の型に同じ型のものがいくつか彫ってあったが、この頃のもの、一つ一つが違った文様であった。紋菓は、紋章そのものは初期と変化はないが、形が大きくなり、特に女紋は豪華さを増していった。疱瘡見舞いは引き続き作られており、特に鯛の型は喜ばれたので大小の型が多数作られた。特にこの頃注目されたものは、四季の草花を主題としたものが圧倒的に多くなり、季節感をもたせるようになった事で、色彩も多彩になり豪華なものが多くなった。また、型全体もバランスが良く、機能的に安定し、落雁の切断面の特徴は、周辺はお城の石垣のように斜めに切り立って(これを衿腰という)おり、その周辺から中央に向かって、弧線を描きながら中凹みになっている(図1-3)。

4) 明治時代(1868~1912)

明治に入ると丸とか四角とか長方形の土台があり、その上に繊細な花紋様が彫られた。前期までは、花なら花の形がそのまま落雁に仕上げられた。また、以前の落雁は全体の仕上がりが大まかでしたが、彫りが深く、一見して何の彫刻であるかわかったが、明治以降は全体の外形では見分けが、つかなくなっている。紋様彫りは繊細だが浅く、これは、郵送や詰め合わせるのに、無駄なスペースや破損率を最小限にするためであった。また、用途の面からも大きく変わっている。紋菓は需要がますますさかんになり、専門店も出現したが、同じ紋菓でも女紋の方は姿を消した。疱瘡は病氣自体がなくなり、見舞いの必要もなく需要が減ったので、一般に豪華なものに変わり一文菓子と称する一個一文売りの落雁が全盛となった。彫りは前記のように浅く、以前のように把手のあるものだけでなく、両面型や二枚型の木型も彫られるよう

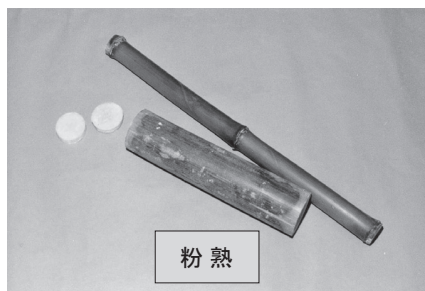


図1-1 唐菓子の中の粉熟
(落雁の前身と思われる)



図1-2 紋菓子用落雁の木型と
疱瘡見舞いの真赤な落雁

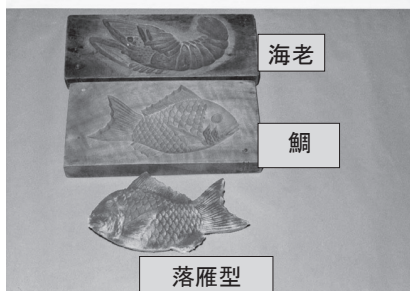


図1-3 文化,文政期の木型
(草花の模様)



図1-4 明治期の木型
(文字,高砂,媼)



になった(図1-4)。

4. 打ち菓子の用途

今日の打ち菓子にはどのような用途があるのか考えてみると、供饌菓子用、祝儀用、茶道用がほとんどを占めている。そこで各用途別に観てみる。

1) 供饌菓子用

神仏混淆の思想の時代には、お供えも共通したものが多かった。しかし明治以後、神社とお

寺が分離してからは、お供えも各々独自のものに変化してきた。

イ. 仏事用

仏事に使用されるようになったのは、鎌倉時代に仏教の各宗派がお供物として使用した頃で、それが最初だと考えられる。この当時、華飾りの彫刻の足のある机のことを「御華足」と呼び、この上にお供え物を置いて仏前に供えた事から、お供え物のことを「御華足」と呼ぶようになった。このお供え物は高

さ一尺八寸位（約60センチメートル）太さ三寸位（約10センチメートル）の麦わらを束にして芯とし、その周囲に直径八分から一寸位（約3センチメートル前後）の小餅、州浜、蒸し羊羹、落雁（丸および四角のもの）などをそれぞれ巻きつけたものである。丸形の落雁は直径八分位（約2.6センチメートル）で厚み三分位（約1センチメートル）である。四角は一寸五分位（約5センチメートル）で三、四分位（約1センチメートル）の厚さである。餅は小さな小餅で上に道明寺を付着させたものや青、赤、黄に着色したものであり、竹の楊子を芯に突き刺す。羊羹は蒸し羊羹であった。他に州浜、饅頭、ミカン、銀杏など全部で十種ある。

ロ. 神饌用

神饌用の落雁は仏事用のように文献等に明確に記されていないので、実際に県内の神社より聞いた話から推察を行った。

・宮崎宮の場合

神饌とは、古くからミケといい、ミケは御食の意味で神祇に供える食饌の総称である。食饌には、水、酒、塩、米、蔬菜、鳥獣、魚介、餅、海藻、菓子の十種で、この中でも菓子は、昔木の実などを供えていたが、神仏混淆としたため仏教に使われた菓子も使用されるようになった。現在では固定した菓子というものはなく、特別落雁を使用することもない。特に神社で落雁を使用するとすれば、直会としてのお供え物としてお宮に参拝した人に、32弁の菊の御紋菓をさし上げる時くらいで、神社によっては落雁ではなく、おこしや煎餅などを使用するなど仏教と違い、その頻度も非常に少なくなっている。

・宗像大社の場合

神仏混淆していたものが、明治維新の時の廃仏毀釈運動により仏教的なものを全部やきはらってしまった。この時神社は、宮内省の内務省管理下におかれ、神祇院、神社局が設置され、一定化された。この時以後、菓子として落雁を使用した。落雁の盛り方は、三宝に奉書紙を敷きピラミット形に積み上げて盛る。次に祭りの根源は天照大神の勅宣によると「大和国は水稻の国成」と言ったことから、神と食物は切り離せないものとなり、祭りには神饌が重要な位置をしめる。主な神饌としては、次のようなものがある。

御饌（ミケ）：米を意味し、和稻（ニギシネ）

と荒稻（アライネ）があり、前者は普通の米で、後者は粳のついた米である。

御酒（ミキ）：御酒には、白酒、黒酒、醴酒、清酒の四種類がある。

餅（モチ）：二段重ねのものを使う。

魚（サカナ）：魚には、海魚と川魚があり、川背、海腹に供える。

野菜（ヤサイ）：野菜と海藻に分かれ、野菜は根のものと葉のものに分かれる。

果物（クダモノ）、菓子（カシ）、塩（エン）、水（スイ）以上のものは一般的なものであり、宗像大社では古式祭（一定化された後、なお続いている祭）の時、特殊な神饌菓子としてゲバサモという海草を下に敷き、九年母（クネンボ）という神饌菓子とは思えないものとひし餅を飾る。明治以後、太政官布告により神社の格式として、大、中、小の官幣社、別格官幣社、国幣社、県社等に分けられた。この時官幣社では、公式の祭（大嘗祭、新嘗祭、神嘗祭）には菊の御紋菓（表紋とよぶ）を使い、例大祭には菊の御紋菓と社紋の紋菓（裏紋とよぶ）を使い。民例祭には社紋の紋菓のみを使用した。他の神社では表紋を使用することはできないので、社紋のみを使用した。現在宗像大社は落雁ではなく煎餅を使用している。

2) 祝儀用

祝儀用の落雁としては、型から抜くだけで種々の形や模様ができるものが引き出物用として多く使われていたが、現在では煉り切り、求肥物、羊羹などの生菓子やカステラなどの洋菓子に取って代わられたため、その姿を見ることはほとんどなくなってしまった。

3) 茶道用

東山時代には、宋や元の文明と禅宗の趣味の合体により、茶の湯の形が現れてくる。茶が我国に伝承したのは、遣隋使などがもたらしてきたもので、聖武天皇の天平元（729）年、百人の僧を内裏に召されて般若経を講じさせ、引き茶の節会が行われた。当時の高僧行基が諸国に堂宇を建立すること49ヶ所に、茶の木を諸所に植えたという。また、当時の茶は禅宗の薬用であった。その後、伝教大師も平安朝の初期に持ち帰ったが、喫茶と宋風の抹茶が伝わってくるのは建久2（1191）年に栄西禅師が帰朝したとき茶を持帰り、肥前（佐賀）の背振山靈仙寺に茶の種を蒔いたのが始まりで、室町中期に村田珠光が新しい茶礼の方式を定め喫茶法が固

定した。次に、安土桃山時代に千利休が茶道を理論的に確立した。このように茶の伝来から茶の湯の流行となり、喫茶の風が発達してくると茶に対する菓子が生まれてくるのは当然であるが、この頃はまだ、菓子というものではなく、煮しめなど点心のようなものが多く、利休の頃までは菓子は未完成であった。慶長（1596～1615）頃から広く茶の湯が普及するにつれて、茶に伴う菓子も発達していった。その中でも落雁は、江戸時代初期に茶席の菓子として認められた。その頃の落雁は、長方形の黒ゴマ入り落雁で、中期の明和の頃には前記したように木型が発達し、小型の落雁ができた。この小型の落雁はちょうどその当時主として餅菓子の脇に出す「置き合わせ」、「惣菓子」、「口取り」として使われるようになった。その後、この「置き合わせ」などが現在の薄茶の時に使用される「干菓子」に変わっていったものと思われる。現在、「干菓子」としては煎餅や有平糖などが使われているが、その中でも打ち菓子の頻度は多い。

5. 打ち菓子の材料

1) 砂糖

縄文時代以後甘味の中心は甘葛汁、あめ蜜というものであった。日本に最初に砂糖が伝来したのは奈良時代で、その当時は薬として扱われ、奈良、東大寺の正倉院に貴重品として保管されていた。その後、南蛮貿易により砂糖が大量に輸入されたが、まだ一般庶民まで及ぶものではなかった。そして江戸時代鎖国による南蛮

貿易中止により、砂糖はより貴重なものとなった。次に我国初の砂糖製造は、1727年の黒糖の製造であり、1751年平賀源内が長崎で学んだ知識を資本に大阪の砂糖問屋中島屋喜四郎に勧めて日本に初めて「三盆白」と称する純白の精糖を造ったことである。また、18世紀末から19世紀にかけて紀伊、讃岐、阿波、和泉、駿河、薩摩などの諸藩で砂糖きびが栽培されるようになり、国内に砂糖が定着し、菓子にも使用されるようになった。そして現在では機械化され、種類も多く精製度の高い砂糖が得られるようになった。図2

2) 粉

打ち菓子に使用される粉としては、米粉が主である。縄文時代には、石皿（石臼）、こすり石、石棒、石槌などの遺物の発見により、割裂、切断、粉碎という単純な操作が行われ、粗い粉状のものであったと思われる。しかし、米粉が使用されるようになったのは、弥生時代に行われた「餐法」のころからである。これは餅の原型で、粉碎した米を練って茹でる方法で、打ち菓子のように粉そのものを食するものではなかったし、その頻度も非常に少なかった。一般には強飯、糰の形で食することが多かった。平安時代に唐菓子が流行してくると、粉食の頻度も多くなった。そしてこの時、唐菓子の一つであった粉熟が伝来したが、当時の粉熟はうるち米の粉を甘葛汁で練ったもので、現在の落雁とはほど遠い物であったと思われる。江戸時代前期においても落雁は、糰（道明寺）を炒って粉にしたものを使用したもので、現在の「おこし」のようなものであったと考えられ、1718年に初めて落雁粉で作る菓子の落雁が普及した。現在では、炒る、焼くといった段階を経て粉にするため加熱することなく食することができ、打ち菓子に適するもち粉が使用されている。図3

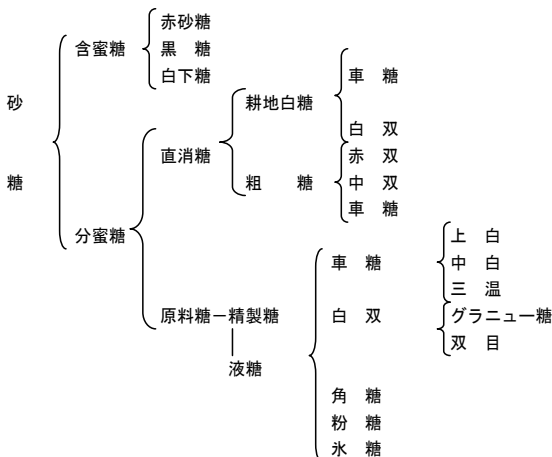


図2 砂糖の分離

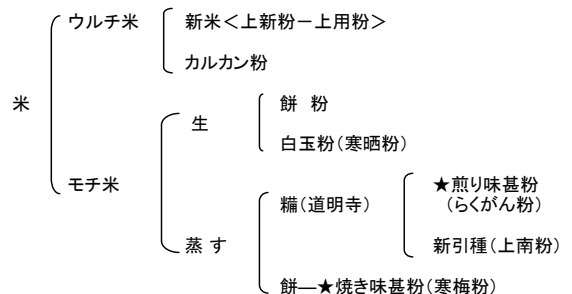


図3 米粉の製法別分類

3) 粉の種類

寒梅粉：もち粉をもちにし、鉄板で挟んで薄く焼き、乾かして粉にしたものでやや粘りがある。

落雁粉：もち米を水浸し、水切りして蒸した後、乾燥させ石臼で細かく砕いた物。

麦 焦：大麦を炒って焦がし、ついて粉にしたもので、麦落雁などの材料として使う。

きな粉：大豆（黄大豆と青大豆がある）を金網上で直火で炒り粗砕きして皮を除き、その後よく粉碎したもの（皮を除かないものもある）で、製菓材料として使う。

晒し餡：もろこし落雁の原料となる。

葛 粉：塊根から採った澱粉が葛粉で、根を砕いて水に晒し澱粉を出し乾燥させる。市販のものは他から採取した澱粉が多く、本葛粉は不正形な個形体が多い。

片栗粉：地下に棍棒状で白色の根茎が深く根付き、多量の澱粉を貯えている。冬期に掘り出して搗き碎き、水に浸して沈殿させ乾燥したものの。片栗落雁や落雁のつやを良くするために使用される。

そば粉：畑で栽培される植物の蕎麦の実を砕いて粉にしたもので、そば落雁に使用されるものは一度炒ってある。

玄米粉：玄米を炒って砕いて粉にしたもので、玄米落雁に使用される。

以上の他に、そら豆粉や栗粉など種々の粉が打ち菓子に使用されている。

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痩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) 徳力彦之助：落雁, 三彩社

7) 守 安正, 鈴木宗康：和菓子, 学研

8) 金子倉吉：和菓子体系, 製菓実験社

9) 鈴木宗康：茶菓子の話, 淡交社

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

24) 伊藤信夫：食品材料学, 建帛社

25) 足立 勇：近世日本食物史, 雄山閣・笹川臨風

26) 吉井始子：翻刻・江戸時代料理本成第一巻, 臨川書店

6. まとめ

打ち菓子にはその発達段階において、慶事用、供撰菓子用、茶道用など各々の目的に応じた発達をしてきた。そして現在では、慶事用はすたれ、その使用頻度も他の菓子に取って代わられたと言っても過言ではない。それに比べ、供撰菓子は安価で日持ちする材料を使用した神仏へのお供え物として多く用いられている。茶道用は、干菓子の中で特に重要な位置を占め、和三盆糖や良質の材料を使用した良質の打ち菓子となっている。このように用途に応じた形の打ち菓子は、他の甘味食品などに押されながらも、各々独自性のある菓子として今後もその形を保ち続けるものと思われる。

文 献

1) 松村康生：ヒトはなぜ甘いものや脂肪分に富む