

鶴舞中央図書館企画展示

尾張の和菓子

～味わう楽しみ 見る楽しみ～

場所 鶴舞中央図書館2階

期間 2013年3月16日(土)～2013年6月20日(木)

春です。桜を始めたくさんの花がきれいに咲く季節です。花という思い出すことわざに「花より団子」があります。今回の展示では、江戸時代の名古屋の和菓子の資料を中心に紹介します。

◎和菓子の歴史◎

現在、“菓子”というと和菓子と西洋菓子の総称ですが、日本の古代人にとっては、天然の果物や木の実を意味する言葉でした。いまでも果物を“水菓子”と呼ぶのはこの名残です。

奈良時代には中国から餅や菓子の製法が、平安時代には中国から唐菓子(小麦粉や米粉をこねて形にし、油であげたもの)が伝わりました。鎌倉・室町時代に、同じく中国からお茶と点心(食事と食事の間に食べる軽い食事のこと。羊羹や饅頭など)が伝来し、普及しました。その後、戦国時代にはヨーロッパ諸国から、南蛮菓子(砂糖を多く使うカステラ・金平糖など)が伝わり、このころに茶道も確立されました。江戸時代になると、製菓法も発達し、製菓の黄金期を迎えます。江戸時代中期以降には砂糖の流通量が増加し、製造技術も向上したため、今日見るような菓子のほとんどが作られるようになり、あらゆる階層でさまざまな菓子が楽しまれました。

和菓子という言葉はそれほど古い言葉ではありません。明治維新によって、鎖国体制を脱し、外国との交流を深めたことで、欧米の新しい技術や文化が入ってきました。その結果、和服—洋服、和食—洋食のように“和”と“洋”を使って在来のもつと区別するようになり、菓子も同様でした。始めのころは、“日本菓子”“本邦菓子”などいろいろな言葉が混在していました。和菓子という言葉が定着するのは、大正末期から昭和初め頃と考えられていて、国語辞典などで一般的に登場し始めるのは、第二次世界大戦後のことです。

和菓子と一言で言っても、さまざまな種類があります。製造法で分類すると大きく3つに分けられます。生菓子(上菓子と呼ばれるもの。餅、おはぎ、水羊羹など)、半生菓子(もなか、すはまなど)、干菓子(落雁、おこし、米菓など)です。

◎名古屋の和菓子◎

江戸時代の名古屋の菓子屋といえば、駿河越の旧家・桔梗屋と寛永11(1634)年創業、現在も続く両口屋是清でした。『名古屋市史 風俗編』に「名古屋菓子は品質に於ては桔梗屋を以て最とし、両口屋は藩邸の御用を以て有名なり」と書かれています。桔梗屋は、明治時代に廃業していますが、その製法は、美濃屋(現・美濃忠)、松川屋、川村屋などに引き継がれました。

江戸時代、花鳥風月をかたどった美しい上菓子は上層階級のみが味わえる高級品でした。菓子を注文するときに用いられていたのが、色彩豊かな菓子絵図帳です。鶴舞中央図書館が所蔵する市史編纂資料のなかにもその類と見られる資料があります。

◎展示資料紹介◎

百会之記 市 16-99

菓子の発展に大いに関係するのが茶道です。

この資料は、天正 15(1587)年から 16(1588)年の茶会の記録です。菓子として、

霜月十一日之晩(右頁)は「ふのやき」「しいたけ」を

霜月十二日之朝(左頁)は「ふのやき」「やきぐり」を出していたことがわかります。

ふのやきは千利休が好んだ菓子として知られています。この記録に出てくるほかの菓子には「ぎくろ」「こんにゃく」「かき」「ごぼう」「こぶ」などがあり、今では菓子とは呼ばないものも、当時は菓子として扱われていました。

寛延旧家集 市 13-163

寛延 3(1750)年に、町奉行が市中の旧家に命じて書き上げさせたそれぞれの由緒を編集した資料。この中に、「御菓子屋」として、「鶴屋久七」「桔梗屋又兵衛」の名があります。

菓子商桔梗屋記録 市 16-31

駿河越の旧家・桔梗屋の文化時代の記録。御用菓子屋として、城内の茶の湯の菓子を納めていました。また、呉服商伊藤屋(現・松坂屋)では、得意客や多額の買上げ客にこの菓子を出していたことから、それらの客を「桔梗屋」と呼んでいました。明治時代に廃業しましたが、その製法は美濃忠などに引き継がれています。

いとをかし Vol.0 両口屋是清 2008 年

桔梗屋と同じく、御用菓子屋をつとめた現在も続く両口屋是清。寛永 11(1634)年に摂州大坂から名古屋へ越してきて、寛文 11(1671)年から御用菓子屋をつとめ始めました。貞享 3(1686)年に、尾張藩第二代藩主・徳川光友より「御用菓子所 両口屋是清」の表看板を贈られました。この写真は、殿様に菓子を届ける際の通管(かよいはこ)と呼ばれる葵のご紋入りのお重です。

『今様くどき』^{かしのくま}「菓子軍」「よもや落花」(『名古屋叢書第 16 巻』)

京 蔦八郎兵衛作 宝永 7(1710)年(推定)

作者の京 蔦八郎兵衛は不詳です。「菓子軍」「よもや落花」は、踊り歌で、菓子を人間に例えた物語になっています。「羊羹、牛皮、カステラ、落雁などをしたがる菓子の大将砂糖兵衛饅頭公の前にすすみでた伊勢粗粒の味美が、新参菓手に位を奪われたと訴える」といったような内容です。当時の菓子にどのようなものがあったかを知る手がかりになります。

名越各業獨案内 太田正弘 1984 年

明治四年刊行。「名越」は「名古屋」のこと。当時の名古屋にあった約 800 の店舗を 100 種を超える業種別に分けて一覧にした資料です。「菓子」「餅菓子」「飴」「煎餅」で 18 の店舗があったことがわかります。

蒸菓子図 市 16-104 菓子図 干菓子 蒸菓子 市 16-32

年代などの詳しいことは不明です。こうした菓子図(絵図帳)が作られるようになったのは江戸時代中期以降のことで、二つの用途があったと考えられています。①菓子店の手控え用。覚え書きとして略図、製法を記したもの。彩色してないものが多い。②商品紹介用。注文を受けるときに使う一種のカタログ。美しく彩色してある。値段が記載してあったりするものもある。このことから考えると、②商品紹介用に使われていたものと思われます。

尾張名陽図会 卷之七 高力種信(猿猴庵)著 市 13-60-7

名古屋城下の神社仏閣などを始めといろいろな名所旧跡を紹介している資料です。成立の年代は確認され

ていませんが、文政(1818～1829)末頃と考えられています。この中にも菓子店が見られます。川口屋は飴とおこしで有名な店でした。江戸時代のガイドブックといわれる『尾張名所図会』にも描かれています。

◎参考文献◎

『国史大辞典』 吉川弘文館

『日本国語大辞典』 小学館

『江戸時代の和菓子デザイン』 中山圭子／著 ポプラ社 2011

『図説和菓子の今昔』 青木直己／著 淡交社 2000

『菓子の文化誌』 赤井達郎／著 河原書店 2005

『名古屋市史 風俗編』 名古屋市／編 愛知県郷土資料刊行会 1979

『名古屋商人史』 林董一／著 中部経済新聞社 1966

『名古屋叢書 12』 名古屋市教育委員会／編 愛知県郷土資料刊行会 1983

『和菓子ものがたり』 中山圭子／著 新人物往来社 1993

『事典和菓子の世界』 中山圭子／著 岩波書店 2006

『尾張の和菓子を伝えて』 鈴木賢治／著 両口屋是清 1986

『日本名所風俗図会 6』 角川書店 1984

『愛知の和菓子にほんの菓子』 高須春男／著 中埜総合印刷 1991

『老舗ブランド「虎屋」の伝統と革新』 長沢伸也／著 晃洋書房 2007