

和菓子の変遷と菓子屋の展開

並 松 信 久

[要旨] 常食と菓子の区別は明確なものではない。和菓子は日常生活における常食という側面ももっていたからである。常食と菓子とを区別しようとするれば、生産者と消費者の認識の違いに依拠しなければならない。したがって、和菓子の歴史を明らかにしようとする場合、菓子自体の展開よりも、菓子屋の変遷を明らかにしなければならない。

和菓子に関する先行研究では、和菓子の成り立ちや京菓子の特徴が詳細に考察された。歴史的な史料に基づいて実証的な研究が行なわれてきた。しかしながら、菓子屋とその歴史的背景との関連を記述した研究成果は少ない。本稿では、和菓子の成立過程とともに、和菓子と菓子屋との関係を明らかにした。

歴史的には、菓子は西欧や中国から日本に伝来した後に、和菓子として独特の発展を遂げた。明治期になって洋菓子が普及し、「和菓子」という言葉が生まれ、洋菓子と和菓子が区別された。しかし、実際は和洋折衷菓子も多く、菓子も多くの食物と同様、文化的な融合化が進んだ。

(キーワード傍線部分)

目 次

- | | |
|----------|-----------|
| 1 はじめに | 2 和菓子の成立 |
| 3 京菓子の誕生 | 4 菓子屋の組織化 |
| 5 結びにかえて | |

1 はじめに

菓子類の海外への輸出が伸びている。『貿易統計』で把握できるチョコレートやキャンディなど8種類の2017（平成29）年の輸出額は、計278億7,100万円となり過去最高であった。5年前と比べ約2倍に増えている。これを受けて菓子業界では、日本の伝統的な菓子を外国人の好みに合った食感になるよう工夫をしているという。輸出の種類別にみると、チョコレートが86億6,800万円で、全体の約3割を占め、続いてキャンディの68億2,200万円で約2割5分、キャンディとガムを除く砂糖菓子が55億1,900万円で約2割であった。そして、それに続く「あられ・せんべい」は41億8,000万円で約1割5分を占めた。チョコレートやキャンディという「洋菓子」に比べて割合が少ないものの、あられ・せんべいという「和菓子」が健闘している。

和菓子という言葉は、それほど古いものではない。明治維新以降、和服と洋服、和食と洋食のように、和と洋によって在来のものと区別したのと同じように、菓子も和菓子と洋菓子が生まれた。もともと、当初は和菓子とともに「日本菓子」や「本邦菓子」などの名称が混在していた。和菓子という言葉が定着するのは、かなりの時間が経過した後で、たとえば、国語辞典で見られるようになるのは、第二次大戦後のことである⁽¹⁾。もちろん、菓子の内容は時代によって様ではない。味も甘味だけでなく塩味のものもあり、固定されたものではない。ただし、原材料では米や小麦、小豆をはじめ植物性の食材を使うことが共通してみられる。

『広辞苑 第一版』（岩波書店、1955年）によれば、菓子は「常食のほかに食する嗜好品。昔は多く果実であったからこの名がある」とされる。食生活のなかで考えると嗜好品であり、日常生活においては必需品というわけではない。しかし、嗜好品であるからこそ、生活に潤いを与え、その存在は日本の文化や伝統の上に成り立っている。端的にいえば、和菓子は日本文化が凝縮されたものである。和菓子は、儀礼や民俗、そして茶の湯などの伝統文化と

深いかかわりをもって形成されてきたものであったからである。虎屋の第十六代黒川光朝は和菓子を「五感の芸術」と評し、その高い芸術性を評価する⁽²⁾。

これらの評価は、あくまでも菓子を嗜好品としてとらえた場合である。しかしながら、菓子を嗜好品と限定できるのであろうか。というのは、食べ物の歴史をみれば、必需品と嗜好品の区別は時代状況あるいは地域事情によって異なり、常食と菓子の境界はそれほど厳密なものではない⁽³⁾。すなわち、菓子の定義もそれほど厳密なものではない。菓子において上記のように、米や小麦、小豆をはじめ植物性の食材を使うことが共通してみられるのであれば、常食と区別を付けることは、より一層難しい⁽⁴⁾。また文化というものが豊かな時代の贅沢でないとすれば、菓子は先進国と開発途上国の区別なく、日常生活を送る上で欠かせないものとなる⁽⁵⁾。和菓子も五感の芸術であるとするれば、日本では日常生活に欠かせない常食といえるであろう。

もし常食と菓子の境界を引く、ないし区別を付けるとすれば、作り手（生産者など）と受け手（消費者など）の感覚の違いに求めなければならない。たとえば、明治期に洋食の影響を受けてできた「あんパン」の場合がある。常食ではないものの、必ずしも菓子とはいえない側面も持っている。あんパンをパン屋で売っているので食事として摂るのかどうか、菓子屋で売っているので菓子として食べるのかどうかは、作り手と受け手の意識に依拠している。すなわち、極端な言い方であるが、作り手と受け手の両者が、お互いに菓子と認識しているからこそ、菓子の成立があったと考えられる。日本の場合、上記のように和菓子という言葉の定着は比較的新しいものの、その存在自体は古いので、実態としては伝統的なものであるといえる。もちろん、そこには食料の絶対量の過不足は関係ない。しかし、和菓子は伝統的なものであるとはいえ、その作り手と受け手は、いつの時代もまったく同じというわけではない。おそらく和菓子の伝統という場合、作り手と受け手の変遷こそ、明確にしなければならないことである。作る上で何が伝えられ、何が変わった

のか、それは受け手側の嗜好が反映されているのか、受け手は何を好んだのか、などを明らかにしなければならない⁽⁶⁾。

ところで、和菓子に関する先行研究は、異なる視点からさまざまな成果が出されている。主な研究成果をあげると、和菓子の概説ないし通史は、中村孝也『和菓子の系譜』淡交新社、1967年；小西千鶴『知っておきたい和菓子のはなし』旭屋出版、2004年；堀正幸「日本の食生活と和菓子の関わり」（『目白大学短期大学部研究紀要』、第45号、2008年、97～110ページ）；井上由理子・井上隆雄『和菓子の意匠 京だより』京都新聞出版センター、2010年；藪光生『ジャパノロジー・コレクション和菓子 WAGASHI』角川ソフィア文庫、2015年；青木直己『図説 和菓子の歴史』ちくま学芸文庫、2017年、中山圭子『事典 和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店、2018年、がある。伝統と現在の動きについては、川端道喜『和菓子の京都』岩波新書、1990年；宮川泰夫「和菓子工芸の存続機構：接遇の地域と地域の計画」（『比較社会文化（九州大学大学院比較社会文化研究科）』、1999年、第5号、75～101ページ）；社史編纂委員会編『虎屋の五世紀—伝統と革新の経営—通史編』株式会社虎屋、2003年；黒川光博『虎屋 和菓子と歩んだ五百年』新潮新書、2005年；辻ミチ子『京の和菓子—暮らしを彩る四季の技』中公新書、2005年；橋爪伸子『地域名菓の誕生』思文閣出版、2017年；森崎美穂子『和菓子 伝統と創造—何に価値の真正性を見出すのか』水曜社、2018年、湯澤規子「日本における製菓業の歴史的展開と地域的特徴—地域の産業と経済という視点から」（『人間環境論集（法政大学人間環境学会）』、第20巻1号、2019年、19～37ページ）などがある。これらの研究成果以外にも、虎屋文庫によって編集されている機関誌『和菓子』は発刊から現在（第27号、2020年3月）に至るまで、和菓子に関する貴重な論考が掲載されている。

これらの研究は、和菓子の成り立ちや京菓子の特徴を詳細に考察した成果である。とくに、現在に至るまでの和菓子の盛衰や、地域振興への役割など、現在の課題につながる興味深い記述も多い。さらに、和菓子の範疇に入るす

すべての菓子といってもよいぐらいに、歴史的な史料に基づいて実証的な研究が行なわれている。しかしながら、菓子の枠組みに関わる点で、和菓子をめぐる主体と、それに関連する歴史的背景とのつながりを記述した研究成果は意外と少ない。そこで本稿では、各時代状況に応じて、和菓子をつくる主体、食べる主体がどのように変わってきたのかを追っていくことにする。以下では、まず和菓子の成立過程を考え、次にその和菓子が主に江戸期において京都で発展を遂げた過程を追う。さらに和菓子が京都ばかりでなく江戸をはじめとする全国各地において多様化していく過程をたどり、明治期に多数生まれた菓子商が組織化される過程を考察していくことにする。

なお本稿の引用文には、不適切な表現が含まれている部分があるが、史実を重視する立場から、あえて訂正を加えていない。さらに引用文中の句読点については、読みやすくするために一部、筆者が付け加えた部分がある。また人物の生没年に関しては、わかる範囲で記した。

2 和菓子の成立

和菓子の成り立ちという場合、多くの研究において、おおよそ五つの系統で考えられている。すなわち、①果物や木の実、②唐菓子（からがし、からくだもの）、③餅と団子、④点心（てんじん）、⑤南蛮菓子、の五つである。これら五つの系統を出発点として、17世紀後半の京都において、和菓子は大成をみている。

①は最も古い菓子の原型である。古くは『日本書紀』のなかで、垂仁天皇の命により、たじまもり田道間守が常世の国から10年の歳月を経て、ときじのかくのこのみ非時香菓（橘）をもたらしたとされる。その田道間守を祭神とする兵庫県豊岡市中嶋神社は、今も菓祖神として全国の菓子業界の崇敬をあつめている。これは一般に「木菓子」とよばれるが、樹木の果実だけに限定されるわけではなく、草木の果実も包含され、かなり広範囲に及んでいる。その名残が果物を意味する「水菓子」という言葉に残り、現在においても、その言葉は使われている。木菓

子も水菓子も人工的に手を加えたものではないという意味で、自然菓子ともよぶことができる。もともと「果子」（果実の総称）であったので、人工的に手を加えたものも果子とよんでいたが、保延年間（1135～1141年）に菓子という言葉の中に、従来の果子にあたるものが含まれるようになった。⁽⁷⁾室町期の『庭訓往来』（1390～1403年頃）には、菓子という名称の中に、依然として果実も含まれていた。⁽⁸⁾江戸中期頃になって明確に人工的に手を加えたものは菓子となり、果実は水菓子とよばれるようになった。江戸中期頃に、菓子屋（生産者）と菓子の消費者が増加したためである。幕末期の『守貞漫稿後集 卷一』には、京坂では果実のことをクダモノというのに対し、江戸では水菓子というように記されている。少なくとも幕末期には、京坂では果実と菓子とを区別し、人工的に手を加えたものだけを菓子とするという認識が広まっていたのであろう。この背景には京都における菓子屋の位置づけが大きく関わっていたと考えられる。⁽⁹⁾

木菓子という呼称は、②の唐菓子と区別する必要から生まれたようである。唐菓子は外国からもたらされた最初の菓子である。木菓子ではないものの、材料や形態などが類似していた。7世紀頃に、唐からもたらされた文物とともに、唐菓子がもたらされた。永久年間（1113～1118年）の大饗の際の献立に、木菓子と唐菓子の皿が並べられた。⁽¹⁰⁾大饗は内裏や大臣の邸宅で行なわれた大規模な饗宴であり、大饗料理は中国文化の影響を受けた料理形式である。平安中期の『倭名類聚抄』では、唐菓子は「梅枝・桃枝・餠餠・桂心・^{てんせい}黏臍・^{ひちら}餠饌・^{ついでし}菓子・⁽¹¹⁾団喜」の八つをあげている。いずれも実物がなくなっているため、さまざまな説があるものの、どれも類推に過ぎないようである。おそらく、梅枝は枝が付いた梅の実、桃枝は同じく枝が付いた桃のことであり、果実であろう。もともと、椎や栗を使って果実の形につくった菓子とも考えられる。餠餠は麵粉を使って虫の形につくり油で揚げた菓子、桂心は薬用の肉桂を使った菓子、黏臍は黏で作った餅、餠饌は小麦粉でつくり中に餡を包んだ菓子、菓子は丸い団子状の菓子、団喜は肉団子のような菓子であると推

測される。基本的に唐菓子は木菓子と異なり、加工された菓子であったことは確かである。

③の餅や団子は、米や麦あるいは稗や粟などの穀物を材料とし、人の手を加えているという点で、加工食品としての菓子の原型である。②の唐菓子を受け継いだものであり、その伝統は現在も続き、餅や団子は和菓子の基本といえる。現在では餅と団子は、主にその形状から区別されているが、喜多村筠庭『嬉遊笑覧 卷十上 飲食』(1830年)によれば、昔は餅と団子の区別はなかったようである。餅は、「形状による分類」「色彩による分類」「祝賀の餅」に大きく分けられ、さらに「草木の葉で包んだ餅」「外部を粉で包んだ餅」「穀物を混入する餅」「野菜を混入する餅」「野草を混入する餅」「海草を入れる餅」「果実を混入する餅」などに分けられる⁽¹²⁾。各地でさまざまな形態がみられる。団子はこの餅の変形であり、米粉を水で捏ね、丸めて蒸してつくるが、焼くこともあり、もち米を搗いてつくることもある。原料はその他に、小麦粉・黍粉・玉蜀黍粉・粟粉を使うこともある。団子も餅と同様、種類名称は非常に多い⁽¹⁴⁾。

鎌倉・室町期に中国から④の点心がもたらされた。これが現在の羊羹や饅頭の元になるものであった。そして、戦国期に西欧諸国との交流があり、砂糖を大量に使う⑤の南蛮菓子がつくられるようになる。その代表的なものが、カステラ、金平糖、ポーロ、有平糖などであった(有平糖は、砂糖と水に少量の酢を加え、煮立たせた後、鍋に入れて、冷まし引きのぼし、鳥やひょうたんなどの形にする菓子である)。

以上の五つの影響を受けて、和菓子は江戸期にわが国独自の嗜好品として成立をみた。和菓子といっても、純粋に国内で発達したのではなく、外国の影響を強く受けていた。とくに、現在につながる和菓子は、③の餅や団子が基本になったが、④の点心と⑤の南蛮菓子からも強い影響を受けた。④の点心は、上記のように鎌倉・室町期に中国からもたらされた。当時の中国では、⁽¹⁵⁾定時の食事以外にとる軽食を点心とよんでいた。中国に学んだ禅僧や中国人僧侶は、禅宗とともに点心の習慣を日本にもたらした。鎌倉期の食事は朝と

夜の二食であり、その間にとる小食として点心（てんじん）が広まった。このように点心は食習慣をさす言葉であったが、特定の食品も意味した。『庭訓往来』には、点心として「水織、温槽、糟鷄、鼈羹、羊羹、驢腸羹、笋羊羹、砂糖羊羹、饅頭、饅頭、索麵、卷餅、温餅」（写本によって異同がある）などがあげられている⁽¹⁶⁾。点心のなかの具体的な名称で多くみられるように、現在の和菓子につながる羊羹と饅頭は、点心として禅宗の僧侶が日本へもたらしたものである（他の名称として出ている饅頭はうどん、索麵は素麵の前身である）。また、水織も形を変えて、現在に伝わっている。水織は葛粉を練ってつくったものであるが、室町期の『茶会記』において、茶席の菓子としてあげられている⁽¹⁷⁾。現在、和菓子として葛菓子があるが、菓銘に「水仙玉糰」のように水仙の文字が使われることが多い。これは水織に由来している。

点心を由来とする羊羹は、中国では羊の肉を使った汁物のことであったが、日本へ伝わって長い年月をかけて、和菓子の羊羹に変容した⁽¹⁸⁾。わが国にもたらされた羊羹は、精進料理として肉を使わず植物性の原材料を使用した「見立て」料理あるいは「もどき」料理として発展し、汁をかけて食べた。「ようかん」は本来、羊肝と書かれ、元々は中国の羊肝餅であるという説がかつては有力であった⁽¹⁹⁾。もっとも、餅という字で表される食品であっても、中国と日本では異なっている。中国では小麦粉を使った食品を餅^{ビン}といい、日本の餅に近いものは黍^シとよんでいる。ちなみに、和菓子の羊羹や外郎^{ういろ}に相当するものは糕^{ガオ}という文字で表す。羊肝餅を字義通りに解釈すれば、羊の肝を使った小麦粉食品となる。しかし、羊肝餅説の典拠とされる文献には根拠のないものが多い。羊肝餅説は、江戸期に食べられていた羊羹の形状をもとに、中国と日本の餅の違いを無視して、羊肝餅に付会したようである⁽²⁰⁾。

羊羹は戦国期・江戸初期に菓子に変化したようである。たとえば、『松屋会記』の「天文十一（一五四二）年卯月三日条」には、茶席の菓子として焼栗などととも羊羹も出ている⁽²¹⁾。さらに、1603（慶長8）年に日本イエズス会によって刊行された『日葡辞書』（日本語とポルトガル語の辞書）では、次の

ように「羹」「砂糖羊羹」「羊羹」の説明がされている⁽²²⁾。

「羹」：豆や小麦と粗糖または砂糖とで作る。日本の甘い菓子の一種。

「砂糖羊羹」：豆と砂糖とで作る。甘い板菓子（羊羹）の一種。

「羊羹」：豆に粗糖をまぜ、こねたもので作った食物。

「羹」は日本の甘い菓子の一種と記されているので、まさに菓子と認識されている（上記のように羊羹はもともと羊肉の汁のことであり、「羹」は野菜や魚肉を煮た熱い汁物のことも意味した）。もっとも、『日葡辞書』では「羹」や「羊羹」は菓子と説明されるが、菓子は果物とされている。砂糖羊羹と羊羹の違いは、砂糖を使っているか、あるいは粗糖（黒砂糖）を使っているか、であった。また板菓子は、おそらく蒸羊羹の形状にみられる平らな形であると考えられ、しかも煉羊羹以前の羊羹が蒸羊羹であったので、現在につながる二種類の羊羹の原型とみられる。その後、羊羹の形状は、『和漢三才図会』には、現在と同じ四角い棒状として描かれ、この形状の菓子は竿菓子とよばれている⁽²³⁾。

現在、羊羹の多くは寒天を使った煉羊羹であるが、それが生まれたのは18世紀後期とされる（当初は葛を使っていたようである）。食文化史の青木直己によれば、古文書で最も早く確認できる羊羹は、1635（寛永12）年に後水尾上皇の御所へ虎屋が菓子を納めた記録「院御所様行幸之御菓子通」である⁽²⁴⁾。同文書では「やうかん」と記される。その後、煉羊羹の記述に関しては、加賀藩主前田治脩^{はるなが}（1745-1810）の日記『太梁公日記』に「ねりやうかん」（1773年10月12日）、姫路藩主酒井宗雅（1755-1790）の茶会記『逾好日記』に「ねりやうかん」（1787年12月26日）とある⁽²⁵⁾。虎屋の古文書には、御所へ納めた羊羹が記録され、幕府から朝廷へ献上された菓子にも羊羹の名がみられる。また羊羹を贈答に使うことは、江戸期には朝廷や幕府に限らず、民間でもみられるようになる。たとえば、滝沢馬琴（1767-1848）の日記には、羊羹贈答⁽²⁶⁾の記録がみられる。

一方、饅頭は羊羹と同様、現在につながる点心の一種である⁽²⁷⁾。饅頭といっ

でも、その種類は多彩であり、現在、全国各地で名物になっている。その饅頭の由来については、大きく二つの説がある⁽²⁸⁾。一つは、鎌倉中期の禅僧、聖一国師（円爾）に関連する説である。円爾は宋に渡って臨済禅を修め、1241（仁治2）年に帰国する。円爾は帰国後、京都に上る以前、九州博多に滞在する。円爾は托鉢の途中、茶店の主人栗波吉右衛門に、宋で学んだ饅頭の製法を伝授したとされる。この饅頭は酒種を使うことから酒饅頭、酒皮饅頭、あるいは吉右衛門の屋号から虎屋饅頭ともいわれる。円爾が饅頭の伝来者とされる背景には、円爾の法統であった東福寺聖一派（京都）の存在と、その末寺であった承天寺（博多）の存在があり、当時、大陸や朝鮮との貿易の拠点となっていた国際都市博多の存在があった。また、鎌倉期の饅頭渡来を語る時、「十字」という食べ物が引き合いに出される。『和漢三才図会』には十字という言葉がみられ、饅頭の異名とされる⁽²⁹⁾。蒸した餅の上を食べやすくするために、十文字に切り裂いたものとされる。十字と饅頭の明確な違いはなかったようであるが、江戸期の1665（寛文5）年に刊行された『訓蒙図彙』^{きんもうずい}には、「其豆餡ノ物ヲ名素饅頭、無餡者ヲ名蒸餅ト」の記述がみられる。豆餡（小豆餡）が入ったものが素饅頭、餡のないものは蒸餅（十字）であったとみられる。

饅頭の由来に関するもう一つの説は、京都建仁寺の龍山徳見（1284-1358、以下は徳見）に関する説である。円爾の帰国から約100年後の1350（観応元）年に、徳見が元から帰国した。その帰国に際して、徳見に深く帰依していた中国人林浄因^{りんじょういん}（以下は浄因）が、日本に渡ってきた。浄因は奈良に居住して饅頭をつくり、その家系は塩瀬姓を名乗るようになり、饅頭は「塩瀬饅頭」として有名になった。この塩瀬饅頭が日本への饅頭伝来として広く知られる。とくに、塩瀬家は奈良のほか京都に進出し、京都烏丸三条付近は同家の家業にちなんで饅頭屋町とよばれる。江戸期には江戸にも進出し、日本橋（塩瀬佐兵衛）、新橋（塩瀬五郎右衛門）、京橋（塩瀬和助）などに店を構え、知られるようになる。また、塩瀬家には茶の湯の紫袱紗の創始者という伝承もある。京都では1700年以降は、饅頭よりも袱紗で知られていたようである。

しかし、和菓子研究の中山圭子によれば、日本での饅頭の始まりは、この二つの説よりもさかのぼることができるという⁽³¹⁾。曹洞宗の開祖、道元(1200-1253)の『正法眼蔵』のなかの1241(仁治2)年「看経」には、「齋前に点心をおこなふ。(中略)あるいは饅頭六七箇。羹一分、毎僧に行ずるなり」という記述がある。饅頭が寺院で点心として使われていたようである。

いずれにしても、これらの説から、饅頭の伝来には禅僧が大きな役割を果たしたことがわかる。村井章介「渡来僧の世紀」によれば、禅僧が日中間をさかんに行き来した13世紀後半から14世紀後半には、仏教だけでなく外交や文化など、多方面にわたる日中交流があった⁽³²⁾。饅頭の伝来も日中交流の成果のひとつと考えられる。現在、饅頭の種類や呼称は、葛饅頭、酒饅頭、薯蕷饅頭(すりおろしたつくね芋に米粉を混ぜて生地とした饅頭)、そば饅頭などの材料名に由来する名前、薄皮饅頭やおぼろ饅頭など形状に由来する名前など、多種多様である⁽³³⁾。そのため、由来や来歴、あるいはその後の発展については不明なことが多い。

④の点心は中国由来であったが、⑤の南蛮菓子は、西欧由来である⁽³⁴⁾。周知のように、南蛮食文化はポルトガル人やスペイン人などから、室町末期から江戸初期にかけて日本へ伝わり、ポルトガル人やスペイン人との交流が途絶えた後も「南蛮料理」として、日本の食文化に独自の地位を占めることになる。そうした料理のなかに菓子も含まれていた⁽³⁵⁾。南蛮菓子という言葉は、薩摩藩の記録『薩藩旧記雑録』の1608(慶長13)年正月12日、バテレン(司祭)が新年の挨拶として「南蛮菓子一折」を持参したという記述が初見とされる⁽³⁶⁾。その後、布教と貿易の中心地であった九州を中心に広まり、各地に伝わっていったと考えられる。1635(寛永12)年には虎屋が宮中に南蛮菓子(カステラ、カルメラ、有平糖など)を納めている。松江重頼『毛吹草』(1645(正保2)年)には、南蛮菓子が京都の名産のひとつとしてあがっている⁽³⁷⁾。

南蛮菓子には、当時、貴重であった砂糖が使われた。代表的な南蛮菓子のひとつが金平糖であるが、まさに砂糖の塊であった(1569(永禄12)年に織

田信長（1534-1582）が宣教師ルイス・フロイス（Luis Frois, 1532-1597）から贈られたとされる）。金平糖の名称の由来は、ポルトガル語の砂糖菓子である。砂糖の大量使用は、その後の和菓子に大きな影響を与え、和菓子の成立によって欠かせないものとなった。江戸期の白砂糖は、すべて輸入に頼っていた。1707（宝永4）年にオランダから仕入れた物品の内、金額では砂糖が29.4%を占めた。⁽³⁸⁾金平糖づくりの話が、井原西鶴『日本永代蔵』（1688年）に載っている。長崎の町人が、2年余りの歳月をかけて、金平糖の角の製造に取り組み、ついに成功して大儲けをする話である（ポルトガルのそれと異なる製法のため、日本の金平糖は角がきれいに出るという特徴がある⁽³⁹⁾）。

代表的な南蛮菓子には、金平糖のほかにカステラがある。カステラの名称の由来は諸説あるが、和菓子に影響を与えたのは、カステラの材料である。カステラの主な材料は、小麦粉、砂糖、卵である。そのなかで卵を使うということが、和菓子の歴史に一大転換をもたらした。戦国期頃まで、日本では宗教的な禁忌から、鶏卵を食べる習慣は非常に少なかった。食品に卵を使うのは、南蛮食文化、とくに南蛮菓子の残した大きな足跡であった。植物性原材料の使用を基本とする和菓子にとって、唯一の例外ともいえる鶏卵は、南蛮菓子が和菓子に与えた影響のひとつである。

1626（寛永3）年の後水尾院行幸の折の献立や、1635（寛永12）年の虎屋（室町後期に創業）の御用記録にもカステラがあり、すでにこの頃には日本の菓子屋もカステラづくりを手がけていたようである。⁽⁴⁰⁾『和漢三才図会』（1712年）では、加須底羅^{かすていら}がイスパニアの異名であることから、菓子の名となったと紹介され、製法が記述されている。⁽⁴¹⁾小麦粉一升、白砂糖二斤、鶏卵八個をまぜ、銅鍋に入れて炭火で焼き、竹串で穴をあけて中まで火気を通すという製法が説明され、最上級の菓子であるとされる。その後、『古今名物御前菓子秘伝抄』（1718年、最初の菓子製法書）や『餅菓子即席手製集』（1805年）などにおいても製法の記述があり、オーブンの無い日本で、専用のカステラ鍋や釜で加熱され、膨張剤を用い、また水飴や蜂蜜を入れるなど、さまざまな工夫がな

されたことがわかる⁽⁴²⁾。

南蛮菓子は菓子自体の影響もあったが、大量の砂糖と鶏卵を使うことが、後の和菓子に大きな影響を与えた。もっとも、南蛮菓子の影響が、とくに江戸期における和菓子の成立に与えた影響は大きかったとはいえ、南蛮菓子がそのまま和菓子全体の成立につながったというわけではない。②の餅や団子の系譜につながる菓子の発達も見逃すことはできない。たとえば、「ふのやき」(麩の焼)⁽⁴³⁾がある。これは一般に千利休(1522-1591、以下は利休)の茶会記とされる『利休百会記』によく出てくることから、利休が好んだ菓子として知られている⁽⁴⁴⁾。黒川道祐『雍州府志』(1684年)によれば、ふの焼きの作り方は、小麦粉を水で溶いて鍋で焼き、味噌を塗って巻くと記され、その形状は経巻に似ていることから仏事などに用いられた⁽⁴⁵⁾。その後、ふの焼きは変化して、餡を巻いたものや、餡を生地で四角に包んだ惣焼などが登場し、江戸の名菓となっている⁽⁴⁶⁾。

また、このふの焼きに限らず、和菓子は茶の湯との関係で育まれたという側面をもつという特徴がある。『松屋会記』(奈良の豪商松屋三代の茶会記)によれば、1583(天正11)年に行なわれた茶会には、葛餅、薄皮(饅頭)、干餅、麩、松茸、柿、クルミ、ザクロ、干瓢などが菓子として使用された⁽⁴⁷⁾。その後、茶会に出される菓子の種類も増えたようであり、羊羹や饅頭、さまざまに加工された餅などが出された。また金森宗和(1584-1656)の茶会にみられる菓子類は、いわゆる調理物の多様性があり、南蛮菓子の玉子素麺、唐菓子^{ほうとう}の餡餠、点心に由来する水織(葛切)⁽⁴⁸⁾などがみられる。

3 京菓子の誕生

江戸期において、ほぼ五つの系統の菓子類が和菓子として成立をみた。そのなかでも、京都において和菓子は多様性をもち深化していった⁽⁴⁹⁾。宮中に菓子を納めていた虎屋の1635(寛永12)年の御用記録によれば、菓子類を列挙すると、「薄皮饅頭、大饅頭、羊羹、落雁、さん餅、南蛮餅、雪餅、カステラ、

ケサチイナ、カルメラ、ハルテイス、有平糖、高麗煎餅、豆飴、みつから（水辛）、水栗、砂糖かや、煎りかや、なんめんとう、りん、昆布、結びのし、杉楊枝、縁高楊枝」である。⁽⁵⁰⁾ 饅頭や羊羹などの点心の系譜を引くもの、さらに南蛮菓子の名もみられる。

1638（寛永15）年の序文がある『毛吹草』の巻四のなかで、京都の菓子に関する記述によれば、洛中において、

冷泉通：南蛮菓子、ミズカラ（昆布ニテ作之） 六条：煎餅、醒井分餅^{さめがいはぎもち}
 七条：編笠団子（小麦ニアミ笠ノナリニスル也） 松本：洲濱、柜^{すはま おこし}
 烏丸：内裏粽、麩炙^{だいりうちまき ふのやき}

という菓子がある。⁽⁵¹⁾ 南蛮菓子が洛中の名物菓子となっている。茶の湯の菓子であるミズカラ（『古今名物御前菓子秘伝抄』によれば、昆布を水につけ、四角に切って山椒を包み、細い昆布で結び、干したもの）やふの焼き（麩炙）も、洛中の名物菓子になっている。洛外では、「桂糖、茶屋ノ栗餅、真盛ノ衣大豆（比丘尼ノ業ナリ）、愛宕粽（参詣ノ道土産ニ用之）、御手洗団子、祇園甘餅、清水坂炙餅、大仏餅、東福寺門前ノ地黄煎、稲荷ノ染団子、茶屋ノ鶉餅」があると記されている。茶屋の栗餅は北野天神門前の栗餅、真盛の衣大豆は真盛豆のことである。その他にも洛外では、愛宕山や祇園（八坂神社）、清水寺や伏見稲荷など寺社門前の名物菓子が、その後の和菓子の発展に寄与したようである。

『毛吹草』から約50年後の『雍州府志』（1684年）では、記述内容は『毛吹草』と基本的にはほぼ同じであるが、次のような菓子名と菓子屋名（所在地）が記述されている。⁽⁵²⁾

餅：渡辺道喜・道和、大仏餅（方広寺前）、栗餅（北野茶店）

粽：渡辺道喜・道和

饅頭：塩瀬、虎屋、松屋、亀屋、二口屋、宝来屋

饅飴：長浜屋、虎屋、二口屋、日野屋

飴糖^{あめ}：菊一文字屋

洲濱：松本町

おこし
興米：二口屋、虎屋

麩焼：所々

焼餅：清水坂、清浄華院前店、渡辺道和

団子：御手洗団子、清水坂（清水団子）

煎餅：六条（鬼煎餅）

である。これらのことから、京都の和菓子は大きく洛中型と洛外型に分けられる。洛中型はミズカラやふの焼きのように茶の湯と結びつく菓子、饅頭や羊羹のように手間をかけた菓子、編笠団子のように意匠性をもった菓子である。洛中型の菓子は、工夫を凝らした「上菓子」や茶席の菓子へと発展した⁽⁵³⁾。洛中の菓子（屋）の立地は、主に三つに分けることができる。一つ目は御所や公家町を中心に上京に店を構える御用菓子屋である。二つ目は四条や室町などの商工業のさかんな地域の菓子屋である。そして、三つ目は六条や七条にあり、東西両本願寺の寺内町などにあり、御仏前のお供えや行事の菓子を扱っている菓子屋である⁽⁵⁴⁾。

洛外型は栗餅（北野天神）、御手洗団子（下鴨神社）、炙餅や清水団子（清水寺）に代表されるように、寺社前の茶店で売られた餅菓子や団子の類である。この菓子は農村部における食生活、あるいはさまざまな行事や信仰につながっている。都市と近郊農村の境に「遊山」の場が成立し、都市住民の憩いの場になり、そこで提供された菓子である。その一方で、洛中で発展した上菓子の特徴は、鶏卵を例外として主に植物性の原材料を使用し、前述のように茶の湯などの文化を背景として成立した。茶の湯に供されるのは干菓子であった。その干菓子の中には、工芸菓子とよばれる、食べるものではない飾り菓子もある。しかし、他の伝統的な文化や美術工芸品と大きく異なる点は、五感で味わう点である⁽⁵⁵⁾。すなわち、第一に「味覚」に訴えて美味しいこと。第二に「嗅覚」で小豆などの素材のほのかな香りを楽しむこと。第三に「触覚」で歯触りや舌触りを楽しむこと。第四に「視覚」で形状を眼で楽しむこと。第五に「聴覚」であり、菓子の名称を耳で聞いて楽しむこと、である。このような特徴を備えているので、菓子の意匠や菓銘は、漠然と付けられるのではなく、『古今和歌集』や『源氏物語』などの古典文学や日本の歴史、風土、

四季の移ろいなどの「自然」をとり込んで付けられている。⁽⁵⁶⁾

たとえば、「薄氷^{うすらい}」という菓子は、紅葉が池の水に閉じ込められている情景を、道明寺生地のなかに干し柿で表現している。薄氷は自然の風景を「仕立て」た菓子である。⁽⁵⁷⁾「若紫」という菓銘の饅頭は、饅頭に緑色で籠目をつけ、饅頭を伏籠に見立てている。『源氏物語』の紫の上の幼い頃、籠に飼っていた雀を童に逃がされ、泣き訴える姿を彷彿とさせる。若紫は『源氏物語』の情景を象徴している。『毛吹草』にある「鶉餅」は、『古今和歌集』の在原業平(825-880)への返歌として載せられる「野とならば鶉となきて年はへんかりにだにやは君はござらむ(詠人知らず)」に由来する。饅頭の生地を白と黄色に染め分けた「着綿^{きせわた}」という菓子がある。⁽⁵⁸⁾陽数(奇数)の最高の数である九がふたつ重なる九月九日は、重陽の節句にあたる。この日は、菊の上に真綿をのせて、真綿に移った菊の香りで身体を拭うと邪気を払うという菊の着せ綿という行事がある。菓子の着綿は重陽にちなんだものである。

五感のなかでも視覚と聴覚で菓子を味わうのは、17世紀後期(元禄期)の京都で発達したようである。⁽⁵⁹⁾前述の五つの系統の菓子をもとにして、さまざまな意匠が加えられた。たとえば、元禄期の文化には、周知のように琳派に代表される王朝趣味がみられる。琳派は桃山後期に起こっているが、伝統的な装飾美や意匠美を江戸期の新しい感覚でとらえ、それは広く公家や大名だけでなく、町衆にも受け入れられた。そして、京都では公家や僧侶あるいは武家や町衆も巻き込んだ「文化サロン」が形成されていた。⁽⁶⁰⁾そういう場において、王朝趣味を意匠と菓銘で表現した菓子が生まれた。たとえば、虎屋はこういった菓子をつくり、後陽成天皇の在位中(1586～1611年)に朝廷の御用を承るようになった。そして、元禄期には、菓子屋が菓子の意匠を着色して描いた記録である菓子見本帳あるいは菓子絵図帳がつくられる。虎屋はこうした見本帳を顧客の手元に届けて、注文を聞いた。その後は、刊本に簡単な着色を施した見本帳が菓子屋の手で出版され、菓子の販売に利用された。⁽⁶¹⁾

和菓子の発展にとって、とくに茶の湯の関わりは深いものであった。茶の

湯では、和菓子の季節感を取り入れ、茶会の重要な構成要素とする。四季折々で、それぞれにふさわしい菓子を使うことは、その典型である。日本文化史の熊倉功夫によれば、和菓子と季節感とのつながりが、とくに意識されるようになるのは、江戸後期に流行した俳諧趣味との関係からであるとされる。⁽⁶²⁾ 俳諧はいうまでもなく、季節感を鋭敏にとらえることが必須であり、人びとが季節を一層意識するようになり、それが和菓子に影響を与えたとされる。しかし、大日本茶道学会会長の田中仙堂（1958）によれば、茶の湯において季節感がとくに重要視されるのは、近代以降のことであるとされる。そうであるとすれば、これまで和菓子は季節感ばかりが注目され、歴史的な変化が見過ごされているといえる。さらに、和菓子を茶の湯との関係のみでなく、茶の湯が総合芸術とされるように、和菓子も同じように多面的なものである。信仰と菓子の関わり、五節句に代表される行事に使われる菓子、日常生活のなかに息づく菓子など、京都ではさまざまな側面で和菓子が定着したのである。

こうして17世紀後期の京都で成立した菓子は「京菓子」とよばれ、江戸をはじめ各地に広がっていった。『買物調方三合集覧』（1692年）には江戸の菓子屋が列挙されているが、そのなかに「下り京菓子屋」として4軒が記されている。すなわち、本町一丁目桔梗屋和泉、同所（桔梗屋）土佐掾、山下町すはまや、新端南一丁目松屋山城の四つである。桔梗屋土佐は、当時、京都において虎屋や二口屋とともに、朝廷の御用を務めた禁裏御用菓子屋であった。すはまやは、京都の室町松本町に本店を構える菓子屋で、現在も松屋常盤（堺町通丸太町下ル）の店名で営業している。興味深いことに、京都ではかつて禁裏御用を務めた菓子屋が、現在でも営業を続けているが、一方、東京（江戸）では幕府の御用を務めた菓子屋が現在も続いている例は見当たらない。4軒以外にも、塩瀬山城（茅場町と日本橋南一丁目）という饅頭屋の名がみられるが、これは京都烏丸三条下ル饅頭屋町にあった塩瀬が、江戸に進出した店である。

京菓子は高級な菓子（上菓子）として、全国の城下町（大名家）へと広がっていった。たとえば、上記の塩瀬は、仙台藩伊達家の御用を務めている。熊本藩細川家は1671（寛文11）年に菓子所を設置し、京都の虎屋から職人を招いて、京菓子の製法を学んでいる⁽⁶³⁾。虎屋の記録によれば、1694（元禄8）年に阿波徳島藩蜂須賀家（公式には松平家）から、京菓子の注文を受けている。元禄期に虎屋は蜂須賀家からたびたび多くの注文を受けていたようである⁽⁶⁴⁾。とくに、大名家は参勤交代を通じて京菓子との接点をもったようであり、参勤交代は京菓子を全国的なものとするに大きな役割を果たした。

時代はやや飛ぶが、京都では1775（安永4）年に上菓子屋仲間という株仲間が結成された⁽⁶⁵⁾。周知のように、田沼意次（1719-1788）による経済政策で、株仲間に対して冥加金を徴収するという背景のもとで結成された。しかし、この株仲間の結成は単に幕府の政策による影響だけでなく、菓子にとって重要な原料となる砂糖と関連していた。当時、国産砂糖が徐々に広がりつつあったとはいえ、貴重な白砂糖と氷砂糖の使用は、上菓子屋仲間しか許可されていなかった。結局、上菓子屋仲間の結成目的は、白砂糖の優先使用によって上菓子の品質を守るとともに、仲間以外の菓子業者への対応などのため、業界の結束を固めることであった。

上菓子屋仲間は1788（天明8）年の大火によって崩壊状態に陥ったが、1800（寛政12）年に復活する。その後、天保の改革による株仲間禁止によって解散となるが、1854（嘉永7）年に再興する。上菓子屋仲間は解散と再興を繰り返したものの、その利益を守るため幕府の公認を得ようとする行動をとっている⁽⁶⁶⁾。当時、輸入に多くを頼っていた白砂糖を、上菓子屋は優先的に使用できた。その白砂糖の独占的な使用が認められる目的で幕府に働きかけた。さらに、上菓子屋の利益を守るために、類似品の排除にも動いた。1819（文政2）年に京都の大黒屋という菓子屋が、上菓子に似せた菓子を販売したとして、上菓子屋仲間に詫言証文を提出している。証文の内容は、売れ残っている菓子については、とりあえず期間を限って販売するが、その後は上菓子

に似た菓子は作らないというものであった。その後、上菓子屋仲間の働きかけで1827（文政10）年に幕府は、仲間以外の菓子屋が類似品を製造・販売することを禁止している⁽⁶⁷⁾。この禁止令を受けて、落雁木地屋仲間は大落雁を作るための木型を上菓子屋仲間以外には売らないことを決めている。禁止令は単に上菓子の販売だけでなく、その製菓道具の制限にまで及んだ⁽⁶⁸⁾。

京都では18世紀後半に上菓子屋仲間を結成していた上菓子屋は248軒あったとされるが、この仲間以外の菓子屋を含めると、幕末期には500軒を超えていたといわれる⁽⁶⁹⁾。一方、江戸においても、1824（文政7）年に刊行された『江戸買物独案内』によれば、菓子屋は120軒を数えた。おそらく江戸期には、菓子屋の数は江戸よりも京都のほうが圧倒していた。しかしその後、明治期になって1886（明治19）年の東京府区部における菓子屋は4,921軒を数え、急激な増加がみられた。当時、食品小売店数のなかで第2位であった米屋の1,954軒という数字からも倍以上の開きがあり、他の食品小売店数を圧倒していた⁽⁷⁰⁾。菓子屋の数が多いいうことは、店舗販売ばかりでなく、飴を売り歩く者や屋台で売る者など、その営業形態が多彩であったことを反映していたからであった。

江戸期に菓子屋が増えることによって、京菓子だけでなく、和菓子も普及した。上記のように幕末期には、京都で上菓子屋と同数ぐらいの菓子屋が存在したことからも、その普及の程度がわかる。この和菓子の普及に大きく貢献したのが、煉羊羹の誕生であった。煉羊羹は前述の点心の系統である蒸羊羹とは異なっていた。この誕生については諸説あり、しかも前述のように、すでに朝廷や大名家の献上品や贈答品など一部では使われていた。もっとも、現在のような煉羊羹の普及に直接つながっているのは、寛政年間（1789～1801年）に江戸で生まれたものとされている。煉羊羹の由来について、鈴木牧之（1770-1842、以下は牧之）は、著書『北越雪譜』（1837～42年）において、次のように記している。

寛政のはじめ江戸の日本橋通一丁目よこ町字を式部小路といふ所に喜太

郎とて夫婦に丁稚ひとりをつかひ菓子屋とは見えぬかうしづくり隔子造にかんばんもかけず、此喜太郎いぜんは貴重の御菓子を調進する家の菓子杜氏なるよし。奉公をやめてこゝに住し、極製の菓子ばかりをせいして茶人又は富家のみへあきなひけり。さて此者が工風とてはじめて煉羊羹と名づけてうりけるに（羊羹本字は羊肝なる事藝苑日鈔にいへり）喜太郎がねりやうかんとて人々めづらしがりてもてはやしぬ。しかれども一人一手にてせいするゆゑけふはうりきらしたりとてつかひの重箱空しくかへる事度々なり、これ余が目前したる所なり。かくて一二年の間に菓子や二軒にて喜太郎をまねてねりやうかんにせし、それもめづらしかりしに、今は江戸の菓子やはさらなり追々弘り、此小千谷にもあれば此國に市會をなす所にほかならずあるべく又諸國にもあるべしといひければ、荅岳(71)わらつて小倉羹もあり、八重なりかんもあり、あすはまるらすべしといへり。

一部の茶人や富家を対象に上菓子を作っていた喜太郎が、煉羊羹を工夫したと記述されている。その煉羊羹は評判となり売り切れになっていたことが、牧之の実見談として記されている。江戸では葛の代わりに寒天を使った煉羊羹が工夫された。寒天の創製については、伏見の間屋が、冬に薩摩藩主ところてんに心太料理を出し、食べ残しを屋外に放置しておいたので、凍結融解を繰り返し、寒天ができたという伝承がある。真偽は不明であるが、伏見周辺で寒天が生まれ、京坂で発展したことは確かである。(72)

また、和菓子の普及にあたって、出版物（菓子製法書）の果たした役割も見逃せない。すでに17世紀には料理書は刊行されていたが、その時点では菓子はその料理の一部として紹介されているにすぎなかった。18世紀になって1718（享保3）年に、前述の最初の菓子製法書『御前菓子秘伝抄』（以下は『秘伝抄』）が刊行され、その後、いくつかの菓子製法書が出版されている。代表的なものを刊行年代順に列挙すると、1761（宝暦11）年に『御前菓子図式』（以下は『図式』）、1805（文化2）年に『餅菓子即席手製集』、1840（天保11）年

に『菓子大全』、1841（天保12）年に『菓子話船橋』（以下は『船橋』）、1862（文久2）年に『名菓秘録』が刊行されている⁽⁷³⁾。

『秘伝抄』には有平糖、カステラ、金平糖、ポーロなど、現在につながる南蛮菓子由来の菓子名がみられる。『図式』は『秘伝抄』の続編ともいべき書籍で、記述は具体性が増し、45の図が付けられている。『餅菓子即席手製集』は十返舎一九（1765-1831、以下は十返舎）が表した書籍であり、菓子の挿絵が特徴的である。十返舎は牧之とも親交があり、菓子に関心があったのかもしれない。『菓子大全』は『秘伝抄』と『図式』を合本したような書籍であるが、19世紀に入って、菓子や料理に対する関心が高まったことがわかる⁽⁷⁴⁾。その関心の高まりのなかで『船橋』が刊行される。この書籍は、砂糖の煮詰め方や餡の作り方といった菓子作りの基本から説明し、それぞれの菓子の作り方を具体的に説明している。「現代でも十分利用価値のある」書籍であると評価されている。『船橋』は、実際に菓子作りに携わった人の視点で書かれているので、菓子作りにとって重要な点が押さえられている⁽⁷⁶⁾。これらの菓子製法書は明治以降も読み継がれ、たとえば、『菓子大全』は1896（明治29）年に刊行された『日用百科全書 第十三巻』に全文が翻刻されている。『船橋』も同様で、明治以降も木版本が刊行され、1898（明治22）年に岡本（純）半溪（岡本綺堂の父）が『和洋菓子独案内』として刊行している。これは書名が異なるものの、内容はまったく同じものである。

4 菓子屋の組織化

明治維新時に京都で新たに結成された「菓子屋仲間」には、500軒を超える店が参加している。ところが、この明治維新時の菓子屋仲間には、上菓子屋仲間に参加していた禁裏御用菓子屋は参加していない⁽⁷⁷⁾。他業種を含めた禁裏御用商人で仲間を結成する動きがあったからである。京都における上菓子屋の多くは、各宮家や公家あるいは門跡寺院や本山などの寺院や神社などへ出入りする御用菓子屋であった。なかでも、禁裏の御用を務めるのは特別な

存在であった。もともと禁裏の菓子は常御殿での使用が多く、江戸中期以降は羊羹などの棹菓子は二口屋、数菓子は虎屋、餅菓子は川端道喜で作っていた。⁽⁷⁸⁾菓字というのは奥向きの女院御所のもので、表御所は神供用には餅を使っていた（それが表と裏の宮中全体の歳時となったのは、明治初期である）。

江戸期を通じて禁裏御用菓子屋が御用を継続することは稀であったようである。たとえば、1701（元禄14）年の「御出入商人中所附」には、禁裏御用商人286軒が記されている。そのなかに餅御菓子麵類を扱う商人として、川端道喜、二口屋能登、虎屋近江、桔梗屋土佐、橘屋伊勢、丸屋市郎兵衛（麵類）、素麵屋勘左衛門（井筒屋）の名前がみられる。⁽⁸⁰⁾それから約70年を経た1773（安永2）年における禁裏御用菓子屋は、近江大掾（虎屋）、能登掾（二口屋）、傳兵衛の3軒になっている。桔梗屋と橘屋の名がみられない。何らかの事情で御用をやめている。かわって登場する傳兵衛は屋号を松屋といい、現在の松屋常盤である。これ以降、禁裏御用菓子屋は虎屋、二口屋、松屋の3軒が務め、明治維新をむかえる。しかし、二口屋は経営としての実体を失っていくので、現在に続くのは虎屋と松屋だけである。二口屋については、御用を始めた時期は後陽成天皇の在位中（1586～1611年）といわれる。黒川道祐『雍州府誌』によれば、二口屋は饅頭や羊羹、月羹、外郎餅、高麗煎餅でも知られ、さらに虎屋と同様、うどんや興米^{おこし}の店としても有名であった。⁽⁸¹⁾二口屋と虎屋の取扱う商品は似通っていた。二口屋は1800年代に入ると、経営を悪化させていった。経営悪化に際して、業種を超えた禁裏御用商人の支援があったようであるが、天保期（1830～44年）には経営権を虎屋に譲渡し、虎屋が二口屋の名跡を継ぐことによって、二口屋は虎屋に包摂される。⁽⁸²⁾

京都の上菓子屋仲間のなかから、1895（明治28）年に禁裏御用を中心に品質の良い材料と儀式典礼の菓子を作る技術などを継承する趣旨で「京都菓匠会」が結成される。この菓匠会のきっかけは1888（明治21）年に「御題菓展」が開催されたことであり、その後、菓匠会は御大典記念大博覧会に出品し、さらに「婚礼菓子展」や「有職御式事用菓子展」を開催している。また『京

都図譜』を出版するなど、京菓子の伝統を継承することに努めている⁽⁸³⁾。

一方、江戸において上菓子屋というのは、將軍家の御用を務める菓子師のことであった。幕府御用菓子屋は、当初、大久保主水ひとりだけであったが、1691（元禄4）年に虎屋三左衛門（長谷川織江／綾部）、そして1704（宝永元）年頃に桔梗屋河内が加わり、幕末頃には5軒になる⁽⁸⁴⁾。新たに加わった2軒は、1816（文化13）年に鯉屋山城、1843（天保14）年頃に宇津宮内匠^{うつのみやたくみ}という菓子屋であった。これで京都の禁裏御用菓子屋の数とほぼ同数になる。大久保主水の菓子御用は幕末期まで続き、幕府の砂糖専売や江戸市中の菓子屋統制、あるいは江戸城内で行なわれた嘉定の行事にも関わった。虎屋三左衛門も砂糖輸入に携わっていた。この虎屋は武蔵出身の商人で、京都の禁裏御用を務めた虎屋とは、別の菓子屋である。桔梗屋は慶応年間まで御用を続けているが、1773（安永2）年から菓子ではなく、素麺を本丸と二の丸へ納めるようになる⁽⁸⁵⁾。つまり、菓子から素麺へ商売を替えている。もっとも、これは桔梗屋に限られたことではない。というのは、禁裏御用達商人の場合にも、菓子屋と麺類を扱う店は同じ範疇に入れられていたので、あながち商売替えとはいえなかったからである。

明治維新後、御用達菓子屋のとった行動は、さまざまであった。松屋のように京都に残った菓子屋もあり、一旦、東京に出て京都へ戻った菓子屋もあった。虎屋は1869（明治2）年に朝廷の御用を継続するために、店主の庶兄を名代として東京へ派遣し、出張所を開設している。そして1879（明治12）年に店主が東京へ移住する。しかし、京都の店は閉じることなく、現在に至っている⁽⁸⁶⁾。朝廷の御用を務めた菓子屋が残っているのに対し、幕府の御用菓子屋は現在、ほぼ残っていない。幕府御用の菓子屋は、明治維新後、菓子商売をやめていった⁽⁸⁷⁾。青木直己『図説 和菓子の歴史』（ちくま学芸文庫、2017年）には、そのいくつかの事例が紹介されている。たとえば、金沢丹後という幕府や水戸徳川家などの御用を務めた菓子屋は、1869（明治2）年に「東京御所御用」と記した引札を配布しているので、明治政府に接近したようである。

しかし結局、商売をやめている。⁽⁸⁸⁾また、羊羹で有名であった越後屋（鈴木越後）は、1968（明治元）年に廃業している。このように商売をやめる菓子屋があった一方、新たに商売を始める菓子屋もあった。旗本であった三嶋政養（1821-1886、以下は三嶋）は、1868（明治元）年に江戸本所にあった桔梗屋河内という菓子屋の経営権を買い取り、桔梗屋清雅という菓子屋を開店している。⁽⁸⁹⁾桔梗屋は元禄期の下り京菓子屋と同じ屋号であったが、桔梗屋清雅との関係は不明である。三嶋は、桔梗屋河内時代の番頭家族や職人など奉公人9名を引き受けているものの、翌1869（明治2）年12月には閉店する。「武士の商法」が原因となった可能性がきわめて高い。⁽⁹⁰⁾

このように明治維新時に菓子屋の盛衰がみられたが、東京における菓子屋の数は増え続けた。前述のように、1886（明治19）年の東京府における食品小売業者数によれば、都市部に相当する区部における菓子屋は4,921軒（1位）であり、菓子屋は圧倒的に多かった。これに郡部（農村部）にあった菓子屋を加えると、計6,809軒となる（酒屋が2,465軒、米屋が2,405軒）。もっとも、郡部で菓子屋がみられるようになるのは、江戸後期の天保年間のことである。⁽⁹¹⁾6,000軒超にものぼる菓子屋の形態はさまざまであったと考えられ、材料や製菓技術などにおいても、相当な開きがあったと思われる。

明治期以降、和菓子および菓子屋をとりまく状況は大きく変化した。影響を与えた要因は、主に四つ考えられる。すなわち、廃藩置県、砂糖の輸入自由化、西洋文化の流入、そして交通網の発達である。廃藩置県が要因というのは、廃藩置県によってそれまでの上菓子需要層が急減したと考えられるからである。砂糖の輸入自由化という要因は、それによって菓子類全体の供給量が増大したと考えられるからである。三つ目の西洋文化の流入は、その影響によって洋菓子がわが国に流れ込んできたと考えられるからである。そして、四つ目の交通網の発達については、ヒト・モノの移動が拡大し、情報が活発にやり取りされ、それまで地域に限定されていた和菓子が広く普及していったと考えられるからである。

和菓子の展開にとって、より直接的に影響をもたらしたことは、明治期以降の洋菓子の登場であった。そもそも和菓子のひとつの系統には南蛮菓子があった。西欧由来の南蛮菓子であったが、唐菓子や点心は中国由来であった。そのように考えると、和菓子の原形は外国であるといえなくもないが、外国から伝わった菓子がそのまま和菓子として継承されたわけではない。前述のように、古代から日本の風土や美意識などにしたがって、和菓子や京菓子として定着した。この点で、明治期以降もたらされた欧米の菓子は、それまでの和菓子や京菓子の脈絡のなかに吸収されなかったために、洋菓子という分類が新たにつくられた。そのために、欧米の菓子と既存の菓子と区別する「和菓子」という言葉が生まれた⁽⁹²⁾。

もっとも、洋菓子と和菓子はまったく相容れないというわけでなく、それまでの和菓子に西洋の素材や製法を部分的に取り入れた「和洋折衷菓子」などが考案された⁽⁹³⁾。むしろ和洋折衷菓子の形成によって、明治期から大正期にかけて洋菓子が普及し浸透していった。和と洋の素材を組み合わせた新しい菓子が数多く考案された。その代表例が1874（明治7）年に誕生した「あんパン」である。あんパンは1875（明治8）年に明治天皇に献上されて以来、宮内省御用達になったことをきっかけに、その後、台湾からの砂糖輸入が、あんパンの普及にあたって大きな影響を与えた⁽⁹⁴⁾。あんパン以外にも、明治後期から大正期にかけて、カステラの生地で作られた羊羹（あるいは餡）をはさんだ「シベリア」、ビスケット生地に入れた「ビスケット饅頭」、チョコレート風味の「チョコ饅頭」なども広まった⁽⁹⁵⁾。1910（明治43）年に刊行された『日本百科大辞典』（三省堂）には「和洋折衷菓子」という項目があり、「最近の製造に係り、餡麵包・唐饅頭・ジャミ餡最中・カルルス煎餅・レモン最中・チョコレートおこし・アンモニア麦饅頭・イスパタ麦饅頭等の類をいふ」と記されている。もっとも、唐饅頭は江戸期から作られていた。

このような和洋折衷菓子および洋菓子の普及とともに、和菓子の表記については、明治中期頃から「和洋菓子」の表記が製法書名などにみられるよう

になり、大正期の和製菓子、日本菓子、邦菓を経て、昭和期になって菓子業界において和菓子の言葉が使われるようになった⁽⁹⁶⁾。洋菓子の浸透があって初めて和菓子という範疇が確立された。

洋菓子が流入することによって、単に形態上の変化がもたらされただけでなく、砂糖を大量に使用するという点で、それまでの和菓子に大きな影響を与えた。1859（安政6）年の開港以降、輸入された機械精白砂糖の供給量の増大は、菓子の供給と需要の拡大に大きな影響をもたらした。とくに、明治前期、イギリス商社が香港に設立した中華火車糖局（ジャーディン・マジンソン商会）と太古糖房（バターフィールド・スワイア商会）が、機械製糖による精製度の高い良質な精白糖を、国産糖よりも廉価で販売したために、洋糖の消費拡大がもたらされた⁽⁹⁷⁾。開港後の砂糖の輸入額は、日清戦争（1894～1985年）以前までに総輸入額のうち約1割にも達し、それによる貿易収支の赤字は、明治政府が抱えた重要な問題となった⁽⁹⁸⁾。

こういった経緯で明治政府は砂糖を多用する菓子を課税の対象とし、1885（明治18）年には陸海軍備拡充財源として菓子税を国税として課した。これは同年5月に太政官布告第11号によって、全22条からなる菓子税則とともに布告された。納税者は菓子営業者全般であり、菓子製造人、菓子卸売人、菓子小売人とされ、それぞれの雇用人数に応じて営業税が賦課された。さらに菓子製造人には別途、製造税として売上高に応じて百分の五の比例税が課され、その他の営業者には鑑札料が課された。これらの税は1888（明治21）年の一部改正を経て、1896（明治29）年にすべて廃止された。菓子営業税は国税として1896（明治29）年に採用された営業税と重複するものであり、さらに、菓子製造税のほうは税収が少額であるにもかかわらず、課税上の手続きが繁雑であったために、国税には不相当と判断されたためであった⁽⁹⁹⁾。

菓子税が制定された1885（明治18）年から廃止までの約10年間に、菓子屋を中心に課税反対運動が起こり、菓子の課税や菓子税則の条文をめぐって意見書が提出された。課税反対運動は、1885（明治18）年に大阪で始まった

とされるが、翌 1886 (明治 19) 年に京都において菓子商の組織化が進み、その結果「京都菓子商組合」が設立された。その経緯は「明治維新後、営業の自由を認められてより従業者続出し、明治 17 年菓子税を課せらるるに及び、粗製濫売の弊を生ぜしが、19 年 3 月農商務省布達組合準則に基づき京都菓子商組合を設立して、之が改良を⁽¹⁰⁰⁾図る」とされる。京都では維新以来、菓子屋は急増したが、菓子税の影響によって、品質の低下や粗悪品の乱売が生じた。そこで組合を形成し、それを改善するということであった。

課税反対運動はその後、高まりをみせ、1890 (明治 23) 年には京都府の菓子屋によって、菓子税則全廃の建白書計画が表明された。⁽¹⁰¹⁾この建白書は京都商工会議所から大蔵大臣へ提出された。⁽¹⁰²⁾次いで京都と大阪の菓子商組合が「全国菓子商の大会」開催を計画し、菓子税則廃止の議を帝国議会へ建議することが協議された。そして、それが決議され、菓子商組合委員が上京することになった (『朝日新聞』、1890 年 11 月 26 日付)。全国菓子商の大会開催地は当初、大阪が予定されていた。しかし、疫病の流行のため変更し、京都の商業会議所を会場にし、京都に「全国菓子商協議会事務所」が置かれた。⁽¹⁰³⁾全国各府県から総代 100 名が選出され、経費は京都と大阪の両菓子商組合が負担した。⁽¹⁰⁴⁾そして、大会事務局となった京都の全国菓子商協議会によって、12 条の事由からなる「菓子税則廃止懇望意見書」が出された。その主な内容は、「多額ノ取得アル重大諸商業ニ課税アラサルニ菓子業ニ課税スルハ不当」(第一)「菓子ヲ以テ不必要トシ之レニ課税スルヲ不当」(第二)などの菓子の課税を不当とする事由と、「菓子ト非菓子トヲ区別スルハ實際至難ノ事ナリ」(第八)という、課税対象とする菓子の範囲を不相当とする事由であった。課税の対象という点では、菓子と非菓子とを区別することは難しいとされた。

一方、東京でも課税反対運動を目的とする組合が結成された。しかし、運動の方向が京阪とはやや異なり、税則改正を目的とするものであった。1889 (明治 22) 年に東京同盟菓子商委員によって「先づ改正を訴うるが順序」という⁽¹⁰⁵⁾声明書が発表された。そして、京阪の動きとの関連については、「全国菓子商

の運動ハ全廃説（京都及び関西地方）と改正説（東京大阪及び関東地方）との二つに分れ、両者共に久しく運動なし居ることなる」（『朝日新聞』、1890年12月24日付）とし、お互いに協調していくと表明された。しかし、翌1891（明治23）年には、「全国菓子製造営業者ハ予記の如くいよいよ来る十五日より東京に於て大会を開く筈にて（中略）其内大阪府の牧野善七、中野實、大島定靖、近藤安蔵、京都府の今井清次郎、山川彌三郎の六氏ハ矢張現行税則改正論を主張し（中略）全廃説にハ飽迄も反対する覚悟なり⁽¹⁰⁶⁾」という状況になった。京阪は菓子税則全廃という意見でまともなわけでもない、改正か全廃かをめぐって、必ずしも協調していたのではなく、対立もあったようである。

一連の反対運動の意見書で、主要な論点のひとつとなったのは、課税対象となる菓子の範囲であった。税則には、課税の対象となる菓子が、具体的に明文化されていなかった。菓子税の布告に続き発令された大蔵省指令の「菓子税則中ノ件東京府伺」では、伺いとその返答が記されている⁽¹⁰⁷⁾。その返答によれば、課税対象となる菓子は、塩煎餅以外の煎餅類、懐中汁子（汁粉は非菓子）、葛餅、桜餅、大福餅類で砂糖餡を包むもの、甘露糖、砂糖漬、砂糖豆類、金花草、オコシ、カキ餅、吹寄類、軽焼、カリン糖、紅梅焼、砂糖煎金時、シンコ細工、文殊焼であった。これに対し、1890（明治23）年の京都の片桐正雄『菓子税則廃止願望意見書』では、「第八 菓子ト非菓子トヲ区別スルハ實際至難ノ事ナリ、強テ之ヲ区別スレバ実業上ニ不便利多ク、且其他現行税則中ニハ不便利不公平ノ点少ナカラズ、故ニ菓子ハ到底課税ニ適セザル物ト思考ス⁽¹⁰⁸⁾」と記されている。餡を包含するものを菓子、餡で物体の外部を覆うものを非菓子としている⁽¹⁰⁹⁾。また、煎餅・餅饅頭・砂糖掛煎豆・砂糖入搔餅の類は菓子、塩饅頭・餡餅・炒豆・搔餅の類は非菓子とするなど、ともに販売する菓子に課税と非課税があるのは、あまりにも煩雑で不便であり、結局、菓子は課税に適さないとしている。

さらに、1891（明治24）年に東京の飯村卯兵衛『全国菓子商意見実状書』

によれば、「現行税法にては菓子と非菓子との分画明瞭ならざること」という項目で、課税対象について詳細に論じている⁽¹¹⁰⁾。そこで例示される課税対象の菓子は、金平糖・砂糖煎餅・砂糖豆・翁飴であり、それに対し非課税の菓子は、角砂糖・コーヒー入角砂糖・氷砂糖・団子・餡コロ餅・水飴である。課税・非課税にかかわらず水飴以外は砂糖を材料とし、あるいは砂糖そのものもある。このことから課税によって輸入砂糖の量を抑えるという政府の意図は不明瞭にならざるをえなかった。税則に課税対象になる菓子が具体的に明文化されていないのは、事前に菓子の枠組みが検討されないままに発表されたことが最大の原因であった。

1892(明治25)年に全国的な規模で「大日本菓子商聯合協会」が結成され、その第1回大会が大阪商業会議所で開催された。大阪と京都の菓子商を中心に19府県から、125名(菓子商の代表者)の出席があった⁽¹¹¹⁾。この大会は「昨年当市并ニ京都市ノ菓子商有志者ガ京都ニ於テ、全国同業有志者ノ会議ヲ開キタル事アリシガ、当時其ノ費用ハ右両市ノ菓子商組合ニ於テ之ヲ支弁シ」とされていたので、従前の課税反対運動の一連の動きであり、その一環であったといえる。京阪の菓子商が中心になって開催されたとはいえ、今回の大会の運営費用は主催者側だけで負担できないとし、出席者1名につき金1円50銭の会議費の支払が求められた。この大会では、「菓子税則改正案」全十八条と「菓子税則改正案説明」全六条をまとめるという方向で、菓子税則の改正を建議し、これまでの全廃の要求から改正への動きへと変わる。この大会においては、主唱者の大阪市の菓子商を分類し、雑菓子商、砂糖漬商、菓子商という区分を使っていた。砂糖漬はそれまで上菓子として分類されていたが、この頃には上菓子の分類から独立した菓子(あるいはそれを扱う菓子商)と考えられていた⁽¹¹²⁾。これは白砂糖が比較的手に入りやすくなったため、あえて砂糖漬を上菓子に位置付けなくてもよくなったからである。

雑菓子(商)と菓子(商)の区別は、当時、開催された内国勸業博覧会(以下は内国博)⁽¹¹³⁾の出品物で分けられていた。たとえば、雑菓子商に位置付けら

れている小林林之助（1861-1931、現・大阪あみだ池大黒、三代目社長）は、第3・4回（東京・京都）の内国博に「栗おこし」を出品している。また、同じ雑菓子商の大島定靖は、第5回（大阪）に菓子種の最中種^{もなかたね}や「菓用煎餅洋名ヲプレート」を出品している。他方、菓子商に位置付けられている近藤安蔵は、第4回に「煎餅、保露^{ぼうろ}」を出品している。同じ菓子商の中野實は、第4回に「ビスケット、カステラ、飾菓子、ライスマコロン、ミルクボーロ」など主に洋菓子（明治期のそれではなく、南蛮菓子の流れを汲む）を14点出品している。菓子商の齋藤彌七は、第3回に「翁飴、餅飴」を、菓子商の小柴吉兵衛は「煉羊羹、懐中善哉」を出品している。これらの出品から、雑菓子と菓子の区分は、それぞれ江戸期からの雑菓子と上菓子の流れを汲む分類をそのまま継承していたと考えられる。しかしながら、上菓子の流れを汲む菓子といっても、洋菓子と飴が含まれていた。洋菓子も飴も古くから庶民に親しまれてきた菓子である。内国博の出品から、雑菓子と菓子の区別は厳密なものではなくなった。

京都では、1884（明治17）年に農商務省から「同業者組合準則」が出された後に、前述のように1886（明治19）年に伊藤新次郎（以下は伊藤）を組長として「京都菓子商組合」が設立された。翌1887（明治20）年には「京都餅団子商組合」が175名の参加で設立された⁽¹¹⁴⁾。伊藤は江戸期以来の上菓子屋であった。明治期以降になると、江戸期の並菓子雑菓子系統の流れを汲む「卸菓子」が発展し、「京都菓盛会」などの卸菓子業者の組合が結成された。組合の職種という点では、上菓子とそれ以外の菓子という区分があった。しかし、菓子全体の枠組みが不明瞭になるとともに、江戸期からの上菓子・雑菓子（駄菓子）のような区分認識はなくなっていった。とくに、同業者間の交流を通して、製造者の区分認識も、その影響を受けた。そして、菓子税廃止後も同業者間の交流は続き、それは1911（明治44）年の「第1回帝国菓子飴大品評会」へとつながった⁽¹¹⁵⁾。これは内国博を規範にして開催されるようになった産業別博覧会のひとつであり、その後、「全国菓子大博覧会」と改称された。そ

れ以後、この博覧会は開催各地の菓子工業組合の主催や地方自治体の後援によって継続的に開催され、現在もお続けている。

以上、みてきたように組織化の基盤は、もともと江戸期にあった株仲間や職種区分の継承であった。たとえば、17～18世紀では、仲間には江戸で菓子屋、駄菓子屋、煎餅屋、飴屋があり、職種には京都で菓子師、餅師、粽師、煎餅師、興米師の区分があった。⁽¹¹⁶⁾ いずれも上菓子とそれ以外とに分かれ、その基準は白砂糖の使用特権の有無であった。明治期以降、白砂糖が入手しやすくなっても、上菓子を高級品とする価値観が存続した。その要因は、江戸期以来の菓子屋に関する職種区分が継続されたからであった。しかし、税則反対運動の際の同業者間の交流は、従来の菓子の区分認識や境界の希薄化を招いた。⁽¹¹⁷⁾ そして、反対運動自体は全廃と改正の両派に分かれた。しかし、その運動を通じて菓子屋の組織化が進み、その際の交流が地域や職種の区分を超えて展開した。その結果、1896（明治29）年に菓子税の廃止が決まった。税制上は、前述のように国税としての営業税の創設による重複を避けるために廃止されたが、その背景には菓子屋の組織化があった。

その後、1901（明治34）年に砂糖消費税が制定された。砂糖の消費へのオランダ標本での4段階の課税だけでなく、砂糖消費税法での砂糖、糖蜜、糖水の無断製造に対して20円以上200円未満の罰金刑が科された。そして砂糖製造の生産制限、共同販売、不況カルテル結成によって糖価の高騰もたらされた。糖価の高騰は、伝統的な代替原料である飴の需要を高め、中級品生産の多い地域では製飴会社が設立されるという影響をもたらした。⁽¹¹⁸⁾

5 結びにかえて

和菓子の変遷の概略をたどると、上菓子が元禄期において大成し、文化・文政期に爛熟期を迎えた。さらに、同時期に庶民的な菓子も発達し、幕末期に和菓子の完成期を迎えた。もともと外来のものも多かったが、日本の風土的・文化的な特性に育まれて、独自の発展を遂げた。とくに、京菓子はそういっ

た経緯から誕生し、五感の芸術の域にまで達した。このわが国における菓子の歴史にとって、明治維新は大きな転換点となった。チョコレートやクッキーあるいはケーキをはじめとする欧米の菓子が、日本にもたらされたからである。しかし、明治維新以前に、外来（中国と欧米）の菓子がなかったわけではない。むしろ、外来の菓子が日本の食文化のなかに定着し、外国の菓子ではなく、日本の菓子となり、和菓子の重要な構成要素となった。これは同化吸収の過程といえる。代表的な例は、中国の唐菓子や点心、ポルトガルなどの南蛮菓子などであった。

明治期以降もたらされた欧米の菓子は、それまでの日本の菓자에吸収されるというよりも、「洋菓子」というひとつの分野を確立する方向へと進んだ。和洋折衷菓子も生まれたが、洋菓子と和菓子が同化することはなかった。これは菓子屋ごとに区別され、洋菓子と区別するために「和菓子」という言葉も初めて生まれた。しかし、洋菓子と和菓子が厳密に区別されたままであったわけではない。明治期以降の菓子屋の展開をみれば、原料となる砂糖をめぐって、厳密には砂糖に対する課税をきっかけに、菓子屋の組織化の動きがあった。これは菓子のフュージョン化（融合化）のきっかけとなった。さらに内国博の出品などが、その動きに拍車をかけた。

現在の日本の菓子という大きな括りで考えると、和菓子と洋菓子を包摂し、どちらが欠けても日本の菓子は成り立たなくなっている。そのなかで、和菓子の様相も大きく変わりつつある。たとえば、植物性の原料にとらわれない洋風和菓子があらわれ、和菓子と洋菓子のボーダレス化が進行している。小豆の餡を焼いて、洋菓子の感触を味わえる菓子を生み出す和菓子屋もある。和菓子の材料にこだわるものの、洋菓子に近づけようとする試みである。一方、虎屋などのように、和菓子で培ってきた「ブランド」を維持するとともに、時代をとらえた独創性も備えている菓子屋が、企業として発展を続けている⁽¹¹⁹⁾。

明治期以降の菓子の歴史は、組合の設立や博覧会の開催などを通じた交流の重要性を物語っている。「餅は餅屋」といわれるように、職人の技など伝統

的に伝えていかなければならない面がある一方で、交流によって和菓子と洋菓子などの境界を取り払っていくことも重要になっている。とくに、国際化の時代においては重要性を増している。その先駆的な事例がある。前述のあんパンもさることながら、フォーチュン・クッキーが誕生した経緯である⁽¹²⁰⁾。これは和菓子から中華菓子に変貌を遂げたものである。事の起こりは、1894(明治27)年のカリフォルニア冬季国際博覧会のアトラクションとして営業を始めた茶室であった。この茶室は博覧会の終了後に、廃墟になることを惜しんだ人によって営業が再開された。その際、茶菓子として出されたのが、江戸期の和菓子「辻占煎餅」であり、フォーチュン・ティーケーキと名付けられた。これは好評であったが、太平洋戦争の勃発時に、ティーケーキは日本をイメージするという理由で、フォーチュン・クッキーと改名された。やがて、在米中国人がその生産に乗り出し、中国人街の雑貨店や中国料理店で提供された。こうして江戸期の和菓子は中華菓子となった。現在のアメリカでフォーチュン・クッキーが出されているのは中国料理店だけである。

和菓子の変化については、明治期の輸入砂糖のように、和菓子の材料をとりまく環境の変化も大きな影響を与えている。現在、外国から安価な原材料が輸入され、国産にこだわるのが難しくなっている。小麦粉はほとんど輸入に頼っているのが現状であり、昔ながらの材料を確保することは困難になっている。また葛粉などが馬鈴薯澱粉によって代用されることもある。現在、大量の和菓子販売するには、それなりの販路が必要となるため、大量の生産販売が可能な企業形態の和菓子屋にはメリットが大きい。しかし、家業として和菓子を作る小規模事業者では、こうした販路がないため、量産化の方向をとれず、また機械の管理などの手間を考慮すると、少量であれば職人が手で包餡するほうが適している。本来であれば、和菓子屋の特徴をあらわす餡も、製餡業者から仕入れる傾向が強くなっている。工業統計によれば、和生菓子の事業所も製餡業の事業所もその数を減らしている⁽¹²¹⁾。しかし、餡の出荷量は安定している。それと同時に製餡業者から出荷する製餡の量が増加し、

寡占化の傾向もみられる。

京菓子（御菓子司）においても、製餡業者から仕入れた餡を自動包餡機で包餡し、販売しているところもみられる。このため、店で取り扱うすべての菓子において、小豆を選び、製餡し、籐製の「とおし」や竹製の「ヘラ」を使い、素手で菓子を誂えるという職人技を伝承している御菓子司は、きわめて限られるという状況になっている。しかし、これは旧来の和菓子の伝統の枠内での現象である。周知のように、和菓子に限らず菓子類全般において、多様化が進んでいる。洋菓子の要素を取り入れた和菓子、逆に和菓子の要素を取り入れた洋菓子という具合である。これは一般の食についてもいえる傾向であり、洋風和食や和風洋食は日常的にみられる食事となっている。つまり、菓子においても、食と同様、フュージョン（融合）化が進んでいる。とくに、経済成長が進んで食生活が「豊か」になるにつれて、この傾向は加速度的に進んでいる。⁽¹²²⁾

いまや和菓子あるいは洋菓子という範疇はあまり意味のないものになっている。なるほど、和菓子の伝統を継承していくという動きは文化面では重要な意味をもっている。しかし、日常生活においては、あまり意味をもたなくなっている。それはとりもなおさず、本稿で述べてきたように、菓子を作る主体である菓子屋の変遷からもわかる。限定的な顧客層を相手にしていた菓子屋は、時代を経るにしたがって、とくに明治期以降、菓子の普及や定着のなかで、その数を増やしていった。つまり、これは菓子のフュージョン化が進展した結果に他ならない。伝統的な菓子屋 とくに和菓子屋にとって、伝統を守りながらフュージョン化という革新を遂げていくことこそ、重要な課題となっている。

注

- (1) 虎屋文庫編『和菓子の歴史展』虎屋文庫、1997年。
- (2) 黒川光博『虎屋 和菓子と歩んだ五百年』新潮新書、2005年、170～3ページ。
- (3) 橋本直樹『食卓の日本史—和食文化の伝統と革新』勉誠出版、2015年；永山久

- 夫『和の食』全史—縄文から現代まで 長寿国・日本の恵み』河出書房新社、2017年；ジャック・アタリ著／林昌宏訳『食の歴史—人類はこれまで何を食べてきたのか』プレジデント社、2020年。
- (4) たとえば、京都の亀屋陸奥や駿河屋という菓子屋の創業年は、飢饉の年に重なっているため、飢饉と何らかの関係があると考えられる。また亀屋陸奥の「松風」という菓子は、非常食としての性格が強いと考えられる。瀬田勝哉『増補 洛中洛外の群像—失われた中世京都へ』平凡社ライブラリー、2009年、329～34ページ。
- (5) 現在、世界中で食事と間食の区別が付かなくなっている。とくに、先進国においては食文化全体が「スナック化」の傾向を強めている。ピー・ウィルソン著／堤理華訳『「食べる」が変わる「食べる」を変える—豊かな食に殺されないための普通の方法』原書房、2020年、151～200ページ。
- (6) これは和食についても同様であり、和食と想定されている食事と、日常的に食べる日本食とは異なる。食の場合は、生産面は農業となるが、食が農業生産をそのまま反映したものでないことは明かである。拙稿「京都の食文化と無形文化遺産「和食」—京料理の歴史的経緯と日本型食生活との関連性」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年、200～36ページ）。
- (7) 中村孝也『和菓子の系譜』淡交新社、1967年、76～94ページ。
- (8) 石川松太郎校注『庭訓往来』東洋文庫（平凡社）、1973年、276ページ。
- (9) 喜多川守貞・朝倉治彦編『守貞漫稿』東京堂出版、1981年。
- (10) 中村孝也、前掲書、1967年、85～8ページ；上田純一「総論 京料理の文化史」（上田純一編『京料理の文化史』思文閣出版、2017年、15～6ページ）。
- (11) 源順著・正宗敦夫編纂校訂『倭名類聚抄』現代思潮社、1978年。
- (12) 喜多村筠庭著・長谷川強ほか校訂『嬉遊笑覧 (5)』岩波文庫、2009年。
- (13) 中村孝也、前掲書、1967年、148～69ページ
- (14) 同上書、169～72ページ
- (15) 同上書、137～46ページ；中山圭子『事典 和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店、2018年、106～8ページ。
- (16) 石川松太郎校注、前掲書、1973年、271～5ページ。
- (17) 淡交社編集部編『茶会記に親しむ (11)』淡交社、2017年。
- (18) 中山圭子、前掲書、2018年、147～8ページ。
- (19) 『和漢三才図絵』では羊肝餅を本字とし、俗に羊羹というとしている。中村孝也、前掲書、1967年、124～37ページ。
- (20) 青木直己「羊肝餅と羊羹：日中食物交流史の一コマ」（『和菓子』、第20号、2013年、41～7ページ）。
- (21) 青木直己『図説 和菓子の歴史』ちくま学芸文庫、2017年、54～8ページ。
- (22) 土井忠生『邦訳日葡辞書』岩波書店、1995年。

- (23) 寺島良安著／島田勇雄・竹島敦夫・樋口元巳訳注『和漢三才図会 (16)』東洋文庫 (平凡社)、1990年。
- (24) 青木直己、前掲書、2017年、57～8ページ。
- (25) 中山圭子、前掲書、2018年、148ページ。
- (26) 柴田光彦編『曲亭馬琴日記』中央公論新社、2009年。
- (27) 中村喬「中国の點心と饅頭」(『和菓子』、第8号、2001年、7～12ページ)。
- (28) 中山圭子、前掲書、2018年、130～2ページ。
- (29) 寺島良安著／島田勇雄・竹島敦夫・樋口元巳訳注、前掲書、1990年。
- (30) 小林祥次郎編『訓蒙図彙—江戸のイラスト辞典』勉誠出版、2012年。
- (31) 中山圭子、前掲書、2018年、131ページ。
- (32) 村井章介「渡来僧の世紀」(石井進編『都と鄙の中世史』吉川弘文館、1992年)。
- (33) 中村孝也、前掲書、1967年、206～19ページ；中山圭子、前掲書、2018年、132～4ページ。
- (34) 中村孝也、前掲書、1967年、233～47ページ；粟津則雄『カステラ文化誌全書』平凡社、1995年；虎屋文庫編『南蛮菓子展』虎屋文庫、1993年。
- (35) 江戸期の鎖国後も貿易を行っていたオランダ人から伝わった菓子も南蛮菓子の範疇に入る。しかしオランダの菓子は、ポルトガルの菓子ほどには定着しなかったようである。
- (36) 中山圭子、前掲書、2018年、115ページ。
- (37) 松江重頼著・新村出校閲・竹内若校訂『毛吹草』岩波文庫、1943年。
- (38) 青木直己、前掲書、2017年、73ページ。
- (39) 井原西鶴著・東明雅校訂『日本永代蔵』岩波文庫、1956年、131～6ページ。
- (40) 中山圭子、前掲書、2018年、39～40ページ。
- (41) 寺島良安著／島田勇雄・竹島敦夫・樋口元巳訳注、前掲書、1990年。
- (42) 明坂英二「飛ぶカステラ鍋—カステラとカステラ鍋の文化史ノート」(『和菓子』、第8号、2001年、21～32ページ)。
- (43) 松下幸子『江戸料理読本』ちくま学芸文庫、2012年；福崎春子『茶書と料理』ドメス出版、1994年。
- (44) 千利休「利休百会記」(千宗室ほか編『茶道古典全集』淡交社、1977年)。
- (45) 黒川道祐「雍州府志」(野間光辰編『新修京都叢書 第10巻』臨川書店、1994年)。
- (46) 青木直己「ふの焼関係史料について」(『和菓子』、第6号、1999年)；中山圭子、前掲書、2018年、156～7ページ。
- (47) 「松屋会記」(千宗室ほか編『茶道古典全集』淡交社、1977年)。
- (48) 谷晃校訂『金森宗和茶書』思文閣出版、1997年。
- (49) 藤井譲治「江戸前期における京都の菓子」(『和菓子』、第24号、2017年、1～10ページ)。

- (50) 「院御所様行幸之御菓子通」(株式会社虎屋『虎屋の五世紀—伝統と革新の経営—史料編』虎屋、2003年)。
- (51) 松江重頼著・新村出校閲・竹内若校訂、前掲書、1943年。
- (52) 黒川道祐「雍州府志」(野間光辰編、前掲書、1994年)。
- (53) 青木直己、前掲書、2017年、96ページ。茶道宗家ごとに継承されている独自の菓子がある。小西千鶴『知っておきたい和菓子のはなし』旭屋出版、2004年、183～92ページ。
- (54) 亀井千歩子『日本の菓子』東京書籍、1996年；辻ミチ子『京の和菓子—暮らしを彩る四季の技』中公新書、2005年；森崎美穂子『和菓子 伝統と創造—何に価値の真正性を見出すのか』水曜社、2018年、81～94ページ。
- (55) 五感という視点で和菓子をとらえると最初に唱えたのは、虎屋十六代店主の黒川光朝であった。藪光生『ジャパノロジー・コレクション 和菓子 WAGASHI』角川文庫、2015年、71～4ページ。
- (56) 井上由理子・井上隆雄『和菓子の意匠 京だより』京都新聞出版センター、2010年；筒井絃一「茶の菓子考—王朝文学をテーマにして」(『和菓子』、第27号、2020年、1～4ページ)。
- (57) 小西千鶴、前掲書、2004年、193～95ページ；青木直己、前掲書、2017年、101～2ページ。
- (58) 中山圭子、前掲書、2018年、164ページ。
- (59) 青木直己、前掲書、2017年、102～4ページ。
- (60) 松澤克行「元禄文化と公家サロン」(高埜利彦編『元禄の社会と文化』吉川弘文館、2003年)；黒川光博、前掲書、2005年、56～8ページ。
- (61) 虎屋文庫「特集—近世菓子見本帳」(『和菓子』、第27号、2020年、5～96ページ)。菓子見本帳が生まれる前提には、小袖意匠の雛形本の刊行などがあった。中山圭子「元禄時代と菓子意匠」(『和菓子』、第3号、1996年)。近代の見本帳については、森田環「近代虎屋菓子見本帳に関する一考察—大正七年菓子見本帳成立をめぐって」(『和菓子』、第24号、2017年、45～64ページ)。
- (62) 熊倉功夫『茶の湯—わび茶の心とたち』教育社歴史新書、1977年、140～51ページ。
- (63) 社史編纂委員会編『虎屋の五世紀—伝統と革新の経営—通史編』株式会社虎屋、2003年、40～4ページ；黒川光博、前掲書、2005年、64～7ページ。
- (64) 「元禄七年諸方御用之留」(『和菓子』、第18～23号、2011～16年)。
- (65) 江戸ではすでに1721(享保6)年に、菓子屋、駄菓子屋、煎餅屋、飴屋、諸菓子屋(小売)などが仲間を結成している。
- (66) 「上菓子屋記録」(菓匠会記念誌委員会編『菓匠会：記録・上菓子屋仲間から菓匠会まで』菓匠会、1987年)。

- (67) 京都町触研究会編『京都町触集成 第十卷』岩波書店、1986年、243ページ。
- (68) 本稿では触れないが、製菓道具も伝統的な職人技によって伝えられる。森崎美穂子、前掲書、2018年、106～12ページ；猪原千恵「江戸時代後期の菓子木型から見た大名家の交流一尾張藩御用と紀州藩御用の菓子木型を中心に」（『和菓子』、第24号、2017年、65～93ページ）；中山圭子、前掲書、2018年、268～70ページ。
- (69) 青木直己、前掲書、2017年、12～3ページ。
- (70) 渡辺善次郎『巨大都市江戸が和食をつくった』農山漁村文化協会、1988年、178～9ページ。
- (71) 鈴木牧之編撰・京山人百樹剛定・岡田武松校訂『北越雪譜』岩波文庫、1936年、246～7ページ。
- (72) 中村孝也、前掲書、1967年、128～34ページ。寒天については、大阪府経済部水産課編『寒天の歴史地理学研究』大阪府経済部水産課、1951年；拙稿「寒天業の展開過程とその特質」（『京都産業大学国土利用開発研究所紀要』、第12号、1991年、80～95ページ）。
- (73) 鈴木晋一・松本伸子編訳注『近世菓子製法書集成 全二巻』東洋文庫、2003年；青木直己、前掲書、2017年、115～20ページ。
- (74) 文化・文政期（1804～30年）には、料理書の刊行が江戸期で最大となる。原田信男『江戸の料理史』中公新書、1989年。
- (75) 平野雅章編『日本料理秘伝集成 第十六巻』同朋社、1985年）の解説部分。
- (76) 吉田隆一「江戸時代の菓子製法書の版刷りについて」（『和菓子』、第19号、2012年）。
- (77) 上菓子屋仲間と禁裏御用菓子屋の関係は、幕府への負担や禁裏への御用をめぐって緊張関係にあった。青木直己「上菓子屋仲間と禁裏御用菓子屋」（『和菓子』、第3号、1996年）；青木直己「禁裏御用菓子屋の変遷と経営動向」（『和菓子』、第4号、1997年）。
- (78) 川端道喜『和菓子の京都』岩波新書、1990年、87ページ。
- (79) 原因は不明であるが、菓子代金は禁裏の予算次第であったようである。予算をオーバーすれば、その分は「献上」にすりかわり、菓子屋はその分が赤字になったようである。同上書、107～14ページ。
- (80) 社史編纂委員会編、前掲書、2003年、26～9ページ；黒川光博、前掲書、2005年、13～5ページ。
- (81) 庶民も麺を菓子屋で購入していた。京麺史編集委員会編『京麺史』京都府麺類業環境衛生同業組合、1985年、4～6ページ。
- (82) 青木直己「禁裏御用商人にみる経営の継承について一御用菓子所二口屋能登の場合」（『立正史学』、第72号、1992年、55～71ページ）；社史編纂委員会編、前掲書、2003年、61～3ページ。

- (83) 辻ミチ子、前掲書、2005年、172～5ページ；森崎美穂子、前掲書、2018年、86～87ページ。
- (84) 深井雅海・藤實久美子編『江戸幕府役職武鑑編年集成 全36巻』東洋書林、1996年。
- (85) 『拝借地由緒書』（『南撰要類集二十三』）（青木直己、前掲書、2017年、150ページ）。
- (86) 社史編纂委員会編、前掲書、2003年、44～9ページ；黒川光博、前掲書、2005年、144～7ページ。
- (87) 堀正幸「日本の食文化と和菓子の関わり」（『日白大学短期大学部研究紀要』、第45号、2008年、102ページ）によれば、関西と関東の菓子の違いは、関西は関東より色が濃く抽象的な仕上げが多く、関東は色が薄く写実的な仕上げが多い。
- (88) 横山百合子「近世後期江戸における町人の家とジェンダー 土地所有と家業経営の視点から」（同著『明治維新と近世身分制の解体』山川出版社、2005年）；岩淵令治「江戸の御用菓子屋・金沢屋三左衛門 武家の消費と上菓子屋の成長」（『和菓子』、第16号、2009年）。
- (89) 谷本潤『旗本三嶋政養日記』にみる幕末期中級旗本の居住様態及び家政変遷に関する小考」（『日本建築学会計画系論文集』、第79巻699号、2014年、1197～203ページ）。
- (90) 西脇康編著『旗本三嶋政養日記：幕末・維新时期を生きた旗本みずからの記録』徳川氏旗本藤月三嶋氏四百年史刊行会、1987年。
- (91) 太田和子「近世後期武蔵野農村における菓子屋の展開」（『和菓子』、第4号、1997年）；青木直己「幕末関東城下町結城における菓子屋仲間について—城下町と在村の菓子屋経営」（『立正史学』、第117号、2015年、41～66ページ）。江戸の菓子屋については、中村尚美「江戸の菓子屋—地理的分布を中心として」（『和菓子』、第8号、2001年、63～83ページ）。
- (92) 青木直己『図説 和菓子の今昔』淡交社、2000年、174ページ。
- (93) 小菅桂子「明治期における外来食文化と和菓子」（『和菓子』、第8号、2001年、33～41ページ）。
- (94) 大山真人『銀座木村屋あんパン物語』平凡社新書、2001年。
- (95) 中山圭子、前掲書、2018年、291～2ページ。
- (96) 虎屋文庫『第七三回虎屋文庫資料展「和菓子の歴史」展』黒川光博、2010年、30～4ページ。『広辞苑』（1955年、初版）には「和菓子：わが国固有の菓子の通称」、「菓子：和菓子と洋菓みに大別される」とある。
- (97) 樋口弘『日本糖業史』味燈書屋1956年、488ページ；糖業協会編『近代日本糖業史（上）』勁草書房、1962年、74～6ページ。
- (98) 砂糖は「世界商品」となり、ビート糖や砂糖きび糖の栽培は諸外国とも奨励していた。S・W・ミント著／川北稔・和田光弘訳『甘さと権力—砂糖が語る近代史』平凡社、1988年；川北稔『砂糖の世界史』岩波ジュニア新書、1996年。

- (99) 岡田訓美「帝国議会への請願から見る菓子税則廃止運動」(『目白大学短期大学部研究紀要』、第54号、2018年、29～42ページ)。
- (100) 京都府『京都府誌(下)』京都府、1915年、77ページ。
- (101) 「菓子税全廃の建白」(『読売新聞』、1890年2月4日付)。
- (102) 京都商工会議所は、菓子業界に限らず、他の業界に関しても、同様の役割を果たした。拙稿「明治・大正期京都の商工会議所の展開—会社・同業組合間ネットワーク組織の形成」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第19号、2014年、296～335ページ)。
- (103) 拙稿「明治期京都の感染症とその対応—コレラと衛生都市の形成」(『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第17号、2012年、518～67ページ)。
- (104) 池田文痴庵編著『日本洋菓子史』日本洋菓子協会、1960年、500ページ。
- (105) 同上書、500ページ。
- (106) 「菓子税則全廃の反対者」(『朝日新聞』、1891年11月12日付)。
- (107) 「菓子税則中ノ件東京府伺」明治十八年六月四日(『法令全書』明治十八年上巻、内閣官報局、1887年、47～8ページ)。
- (108) 片桐正雄「菓子税則廃止懇望意見書」全国菓子商協議会、1890年、28～9ページ。
- (109) 餡による区別については、中村孝也、前掲書、1967年、174～204ページ；中山圭子、前掲書、2018年、273～4ページ。
- (110) 飯村卯兵衛『全国菓子商意見実状書』、1891年、11～4ページ。
- (111) 大日本菓子商聯合協会編『大日本菓子商聯合協会報告』大日本菓子商聯合協会、1891年、1～8ページ。
- (112) 砂糖漬は砂糖を多く使う南蛮菓子にちなんで、南蛮漬ともよばれた。中山圭子、前掲書、2018年、76～7ページ。
- (113) 橋爪伸子『地域名菓の誕生』思文閣出版、2017年、95～7ページ。内国勸業博覧会は第1回(1877年)第2回(1881年)第3回(1890年)が東京・上野で、第4回が京都・岡崎(1895年)で、第5回が大阪・天王寺今宮(1903年)で開催された。いずれも政府主導で国内の産業発展を促進し、輸出品の育成をめざしたものであった。拙稿「明治期京都の博覧会—「国際化」と「歴史」をめぐって」(『京都産業大学日本文化研究所』、第12・13合併号、2008年、503～44ページ)。
- (114) 京都府立総合資料館編『京都府百年の資料(商工編)』京都府、1972年、328ページ。
- (115) 湯澤規子「日本における製菓業の歴史的展開と地域の特徴—地域の産業と経済という視点から」(『人間環境論集(法政大学人間環境学会)』、第20巻1号、2019年、19～37ページ)。
- (116) 青木直己、前掲書、2000年、94ページ。

- (117) 橋爪伸子、前掲書、2017年、97ページ。
- (118) 宮川泰夫「和菓子工芸の存続機構：接遇の地域と地域の計画」（『比較社会文化』、第5号、1999年、75～101ページ）。
- (119) 川島蓉子『虎屋ブランド物語』東洋経済新報社、2008年。
- (120) グレン・サリバン『海を渡ったスキヤキーアメリカを虜にした和食』中央公論新社、2019年、153～6ページ。
- (121) 森崎美穂子、前掲書、2018年、119～25ページ。
- (122) 拙稿「高度経済成長期における食文化の変貌—食のフュージョン化をめぐる—」（『京都産業大学日本文化研究所紀要』、第25号、2020年、150～98ページ）。

