

# 日本の食文化と和菓子の関わり

The Relationship between Japanese Food Culture and Sweets

堀 正幸

(Masayuki HORI)

## 1. 日本の伝統的食文化

菓子は、古来より日本の恵まれた自然の恩恵を受け、四季折々の風情や人生のさまざまな行事、大切な節目など、われわれの一生に深く結びついている。元来菓子と称する食品は、穀物や果物の加工食品であり、菓子そのものの初まりは上古時代（西暦200年から500年頃の大和時代に当たる）にさかのぼる。古能実（木の実）・久多毛能（果物）・鳥獸・魚介類が、米・あわ・きびなどの穀物と共に当時の人々の主要な食物であった。

最近の発掘で、日本人の食生活に深く関わっている縄文人が畑の肉と呼ばれている大豆を作っていたことがわかった。大豆の栽培開始が定説とされている弥生時代後期までさかのぼり、この時代の人々は弥生式文化（起元前200年から紀元後200年の間、このとき中国大陸から稲作、金属器などが伝来）を形作り中国大陸から移入した農耕を営み、その傍ら木の実や果物を取って食物を補っていた。はじめは生のまま食べていたようだが、次第に天日に干して乾燥したり石臼で粉碎したりして保存していたことが、遺跡の出土品などから知ることができる。木の実や果物は上古人の主食であり、最も大切な食べ物でもあったといえる。

菓子の歴史の流れの中で、菓子の“菓”の字と果物の“果”の字がよく似ていることはもともと同じものとの説と、菓子の菓の字には“クサカンムリ”が付くため菓子は草の実を加工したものであり果物は木の上になっているものを指し、別のものとの説もある。しかし、上古人には主食と間食の区別はなく、空腹を満たす食べ物でしかなかった。

その頃、倭国（日本国）は乱れており、国を治めるために卑弥呼を王にした。邪馬台国は男性が王であると内乱が収まらず、初めて女性を王にして国を治めたといわれている。卑弥呼は占術が大変うまく人々を惑わし、70年から80年続いた内乱も収まったという。邪馬台国が現存した場所として、今でも福岡の博多付近との説と大和（奈良盆地付近）との二説がある。また、最近、奈良県桜井市の纏向遺跡で木製の仮面（弥生時代末、三世前半のものと同推察）が出土し、古代の木製仮面としては国内最古であるという。豊作祈願などの儀式に使われたのであろうと推測され、これでまた邪馬台国の奈良県説が有力となったといえる。さらに、卑弥呼の治世にも重なるという。また、同じような場所で紅花なども出土し、卑弥呼も使っていたのではないかと考える。

## 2. 菓祖神

和菓子のルーツを辿ると必ず出てくるのが菓祖神—田島間守の話である。“非時香菓—ときじくのかぐのこのみ—（現代でいう柑橘類の橘）”を菓子の起源とし、その非時香菓を持ち帰ったところから田島間守は菓子の神様として祭られている。垂仁天皇（第11代天皇）の命により、絶対に歳をとらず長生きができるという食べ物“非時香菓”を探すため常世の国に出かける。それから10年の歳月が過ぎ、やっとの思いで非時香菓を持って帰るが、すでに垂仁天皇は亡くなっていた。田島間守は大変悲しみ、片時も天皇の墓から離れず、天皇の後を追って死んでいく。田島間守の心を哀れんで、人々はいつまでも天皇のそばにいられるようにと御陵の池の中に嶋を作り葬ったという。

中嶋神社の名は、田島間守の墓が垂仁天皇の御陵の池に中嶋のように浮いているところから名づけられた。田島間守をご祭神とする中嶋神社は、田島間守の故郷の地である兵庫県豊岡市三宅に造営された。毎年4月第3日曜日には菓子祭が盛大に行われ、全国の和菓子屋が参拝に訪れる。

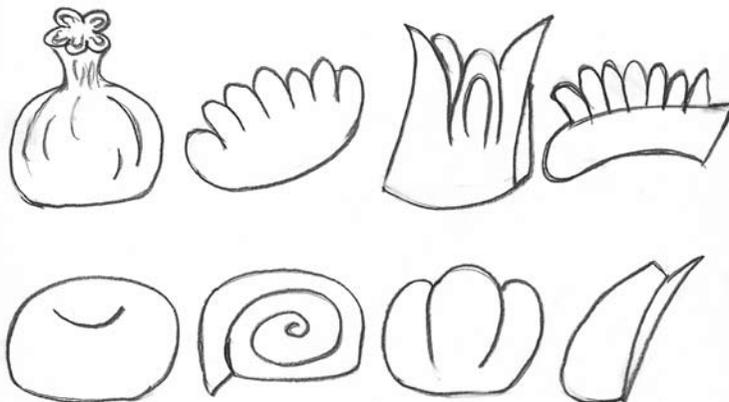
また、中嶋神社は但馬の地だけでなく、四国・九州・中部・近畿と広く祭られており、和菓子業界の発展と不老不死の神様として崇敬を集めている。明治45年に国宝に指定され、現在は国の重要文化財になっている。

平安朝（西暦794年）の初め遣唐使によって、中国大陸から仏教の伝来と共に麦粉や豆粉を捏ねて果物や花の形を作り、油で揚げた菓子が盛んに輸入されるようになった。これが現在の菓子の元であるといわれている唐菓子（からくだもの）である。唐菓子は、日本では神様に供える神饌菓子として京都の春日大社・下賀茂神社・熱田神宮に供えられ、当初は38種類有ったといわれている。

### 八種の唐菓子（やくさのからくだもの）

- |           |       |            |       |
|-----------|-------|------------|-------|
| 1、梅枝（ばいし） | 2、かっこ | 3、桂心（けいしん） | 4、ふと  |
| 5、てんせい    | 6、まがり | 7、だんき      | 8、ついし |

【図1】



### 3. 遣隋使

西暦607年に小野妹子が隋に渡り我が国で最初の遣隋使となる。翌年にも、再度隋におもむき国交と文化の輸入に務める。西暦622年第3次まで遣隋使を送るが、中国では隋が亡び唐となった。西暦630年第1次遣唐使（西暦630年から897年）を派遣することとなり菅原道真が任命され、それ以降、遣唐使の派遣は第18次まで260年続いた。しかし、菅原道真の意見書が上奏（意見や事実を天皇や国王に申し上げること）され、遣唐使が廃止になる。

西暦901年、菅原道真は貴族の特権である右大臣の地位を追われ大宰府に流される。そのときに詠んだ有名な和歌に「東風（こち）吹かば匂いおこせよ梅の花 主なしとて春な忘れそ」（春になり東風が吹いたら、その風に乗せて春の花を私が流されている西の大宰府まで送ってほしい。梅の花よ、主がいなくても春を忘れてはならぬぞ）があり、春になり梅の花が咲くと一夜にして大宰府まで届いたという伝説も残っている。菅原道真の死後、北野天満天神に奉られ学問の神様としてあがめられている。

一方、鎌倉時代（1192年、源頼朝が鎌倉幕府を開き武家政治を行う）に中国から伝わった文化の一つに茶の湯があり、茶が移入され室町時代から安土桃山時代にかけて茶道が盛んになった。後に、千利休によって茶道が確立された。茶道の隆盛と共に点心・茶の子という菓子が使われるようになってくる。菓子が発達し、茶道にふさわしい美的趣味の菓子や茶の風味をかきたたせるような菓子が歓迎されるようになった。点心・茶の子は、元来、食と食の間の小食・間食・おやつなどの意味があり、軽いもの・茶うけ菓子を指す。また、“羹（あつもの）”という汁のお椀物もあった。羹には“羊羹（ひつじのあつもの）”など鳥獣魚介の名の付くものが多くあり48種類あったという。中国ではそれぞれの材料を使っていたが、日本では仏教思想から鳥獣の肉を食べない習慣があったため植物性の物を原料として作られた。羊の肝に似せて、粉類に水を加えて練り蒸したものをに入れており、やがてこの練り物に汁をいれずに食べるようになっていく。それが“羊羹（ようかん）”の原型であり、今の蒸し羊羹に変化を遂げたといわれている。また、この蒸し羊羹の時代は長く続き、現在の寒天で固めた甘い羊羹になったのは砂糖が手に入りやすくなった江戸時代になってからであり、それ以前の甘味は甘葛煎や飴などを使用していた。

千利休の時代の茶会では今日のような菓子の姿ではなく、柿・桃・干し柿・山芋・あぶり昆布・焼き米などの自然のものであったという。室町時代の末期頃からポルトガル人やスペイン人などが渡来し、ポーロ・カステラ・金平糖などが伝来し、その多くが今も伝えられており、南蛮菓子のもたらした影響は大変大きなものであるといえる。砂糖は極わずか薬品として使用されるだけで珍重されていたのだが、この頃から砂糖が輸入されるようになり菓子の著しい発展があった。江戸時代に入り、京都では茶道の普及とお茶のお供になくならない京菓子が発展し、また、江戸では江戸風の上菓子が発展し、双方競い合い伸びていった。その系統の違いは現代までも続いている。顧客の嗜好が違っていることを見てもあきらかであろう。

#### 4. 饅頭の由来

和菓子は饅頭から始まったといっても過言ではない。ふかふかと立ち上る湯気の匂いは蒸し器の中にある饅頭の美味しそうな風味を連想させてくれる。全国津津浦々にまで名物の饅頭が存在し、昔から親しまれてきたという長い歴史がある。西暦1341年、京都建仁寺の龍山禪師が、元の留学を終えて林浄因を伴い帰朝した。林浄因は奈良に住居を構え、故国で習い覚えた饅頭を作り出した。林浄因が住んでいた地内にある漢国神社の境内に、浄因を饅頭の祖神として祀っている林神社があり、現在も毎年春に饅頭祭りが行われている。当時は小麦粉やそば粉を練って丸め蒸し上げた程度のものであったが、後に餡を入れた饅頭を売り出した。これが奈良饅頭の起りであり、我が国の饅頭の始まりといわれている。後に林浄因は日本に帰化し、塩瀬と改名して饅頭作りを家業とした。饅頭の表面に“林”の一字を紅粉で書き商標としたという。

美味しい饅頭が大変な評判となり、足利将軍に献上し、将軍もこれを賞味して非常に喜び、『日本第一番饅頭処』の看板を賜った。それから、饅頭は全国的に広まり、宮中の御用にも使用されるようになっていった。代々塩瀬を屋号として江戸に移ってからも将軍家の御用を務めるようになったようである。

奈良饅頭の流れを汲む塩瀬系の菓饅頭に対し、時を同じころ虎屋系の酒饅頭があった。聖一國師は、当時、博多にいた中国の貿易官であった謝国名の便宜によって中国に留学し、その7年後に帰国して承天禅寺の開祖となった。布教をかねて博多の町を托鉢中、粟波吉衛門のもてなしの返礼とし、中国留学中に覚えた甘酒の液を絞り、その液で小麦粉を捏ね醗酵させる饅頭の製法を伝えた。粟波家はその後、絶家となったがその流れを汲んだのが大阪の虎屋であるといわれている。これが酒饅頭であり虎屋饅頭である。

饅頭の起源をたどると古代中国の三国時代の軍師、諸葛孔明が慮川にいったとき、風波が激しく河川を渡ることができず土地の人々に波を沈める方法をたずねたところ、水神を慰めるために蛮人の風習にならない人頭を供えるようにいわれた。しかし、孔明は大切な部下を一人なりとも殺すことはできないとして、羊や豚の肉を細かく切り小麦粉に丸めて包み蛮人の頭として供えた。すると、風波が静まり川を無事に渡ることができたという伝説がある。

伝来当初から現在まで形に大きな変化もなく、これだけ重要度が高いのは他の菓子には見当たらない。大きさや値段が手ごろで旅行の土産に最適であるという強みもあり、また、日本茶との相性もいいところから全国に広まったものと考えられる。酒饅頭の味は変わらないが、菓饅頭は生地に変化をもたせ改良されてきている。日本人好みの饅頭が作り上げられてきていることも確かである。

この饅頭と並び和菓子の代表格に羊羹がある。

## 5. 羊羹の由来

羊羹の名はもともと中国料理の羊の羹（スープ類）が冷めて、肉のゼラチンによって固まった（煮ごり）状態のものに由来し、禅僧によって日本に伝えられたが、肉食が禁じられていたために小豆を用いたのが原型とされる説と、羊の肝臓の形をした菓子（羊肝こう）が羊羹となったとの説がある。日本は仏教思想から鳥獣の肉を食べなかったため、粉類と小豆を混ぜて捏ね羊の肝の形にしたという。それが今の蒸し羊羹のようなものであったと推察する。寒天を使う羊羹は、1790年、京都伏見の駿河屋主人岡本善右衛門が練り羊羹として創案したといわれている。ところてんの食べ残しを屋外に置いておき、夜の寒さで凍り、それを天日で脱水、乾燥して天然の寒天を発見したといわれている。

その後、江戸でもやや固めの羊羹が売り出され好評を博し、練り羊羹の全盛時代となり多くの名店が現れた。1865年頃には江戸清寿軒で水羊羹が作られ、また、同じころ錦玉羹・淡雪羹・みぞれ羹なども登場したという。

明治維新の東京遷都と共に京都の虎屋黒川が東京に進出して、羊羹を売り出したところ評判となり、現在、虎屋の羊羹といえば最高の評価を得ている。このようにして現在に引き継がれた羊羹は、全国各地で様々な特産品を用いた羊羹が製造販売されている。その品質、名称は数百種を数えるまでになっているといわれている。

各社それぞれの配合と製法で作られているが、基本的には餡と砂糖と寒天で小豆餡と白餡をベースに練り上げた羊羹と、大納言などの豆をベースに練り上げた羊羹に分けられる。栗羊羹・梅羊羹・ゆず羊羹・胡麻羊羹などが一般的である。美味しい羊羹を練るのに大切なことは、練る人の技術が大きく左右することは言うまでもないが、生餡（砂糖の入っていない餡）から練るか並餡（砂糖を入れていちど練った餡）から練るかでも味は変わる。一般的には生餡から練るほうが美味しいといわれており、砂糖も純度の高いものを使うのが良いと考える。また、美味しい餡になるような品質の良い小豆から餡を取らなければならない。安心・安全・健康にいい、そのような小豆の生産にまでこだわる必要がある。有機栽培（化学肥料を使わず堆肥等で栽培したもの）やオーガニック（禁止されている農薬や化学肥料、遺伝子組み換えの技術を使わずに生産されたもの）で育てた小豆が一番安心であるといえる。昼と夜の温度差、寒暖の差のあるところに美味しい小豆が育つといわれている。

化学肥料で育てた小豆と有機栽培で育てた小豆とでは、自然環境の急激な気温の変化で化学肥料のものは相当打撃を受けるが、堆肥を使った有機栽培では堆肥の持つ熱でさほど被害が出なかったと聞いたことがある。肥えた土地を作るには、昔ながらの栽培方法である堆肥を使っていくのがいいようである。美味しい羊羹を作るには美味しい小豆を作り、美味しい小豆を作るには肥えた土地から作っていかなければならない。また、美味しい羊羹を作るには良い素材、そして羊羹を練る職人の技術が重要であり、小豆の風味を逃さず小豆を煮上げて、練り上げに細心の注意を払うことが最も大切だと考える。

## 6. 東京遷都

明治維新の東京遷都と共に京都の老舗も東京に移ってきた。古くは京菓子、江戸菓子という言葉があった。現在では関西風菓子、関東風菓子という言い方をよく聞くが、双方の一番の違いは色合いと仕上げ方の違いである。関西は関東より色が濃く抽象的な仕上げ方が多く、対して関東は色が薄く写実的な仕上げ方が多い。顧客が好む色合いと技術者が好む仕上げ方の違いもあり、色と仕上げた形を見ればどちらで作った和菓子か判別できる。関西の技術者と関東の技術者の交流は昔からあるが、顧客対象の和菓子は同じようにはならなかったといえよう。

### 実技講習会

自分の持つ技術に関しては昔から盛んに交流は行われてきた。今のように情報はないため、講師が出向き、各地の組合単位で盛んに行われ、どこの組合でも大勢の受講者が集まったと聞いている。実技講習を専門に全国の菓子組合を回って歩いた技術者もいたようである。そのころ、一番注目されていた技術は大変需要の多かった三つ盛（引菓子または式菓子といい慶弔用の三個組み合わせである菓子）の実技講習であったという。技術を見よう、また、盗もうと大変な賑わいであったという。作っている手際を見れば、その講師の技術がすぐ判り、講師は毎度真剣勝負をして回ったという話を聞いている。今では考えられない話である。

注文に応じられる製品は生産性を重視して作り、また、自分の技術を見せる展示品では図案・色彩などを特に気を使いながら製作する。祝儀・不祝儀はどちらも図案・色彩・大きさ・手際などのバランスが最も大切な要素である。昔はそれぞれの行事には必ず引菓子が使われていたようだが、最近は少なくなってきている。また、時代の流れで流通システムも大きく変わり、式場が顧客の注文を受けて、特定の業者に製作を依頼することが多くなり、一般の和菓子屋に注文が来て製作し、式場に持ち込むことが少なくなったことも事実である。引菓子の注文が少なくなった理由のひとつに大きすぎて食べきれないことが上げられる。家族が少なくなっている現代では量が多すぎるとの意見が多く、これは当然のことであるといえる。この問題は作る側が考えていくべきであり、業界としても形や大きさを考え変えていくよう試行錯誤をしているが、いまだに結論が出ていないのが現状である。現在の講習会は技術を見せることよりも、商売につなげ販売できる焼き菓子やお土産として大量生産できるようなもの、また、生菓子の要望が多くなってきている。ここでも時代の流れや顧客の志向の変化、生活習慣の違いが大きく和菓子業界の様子を変えてきていることがうかがえる。

引菓子または式菓子と書くが、最近は引菓子と書くことが多くなってきている。どちらの字を使っても間違いではないが、下記のような意味がある。

引菓子……引き出物の意味で土産用の菓子を指す。

式菓子……形式、様式などの約束事、取り決めのある菓子を指す。

## 7. 引菓子の図案一歳寒三友（松竹梅）

松竹梅を三友または歳寒三友といい、これを一画面に描いたものを三友図と呼ぶ。三友はともに風雪や厳冬に耐え、あるいは他の植物に先駆けて花を開くことから慶事に使われる。

松……年中葉が枯れずに緑し、永久に様子が変わらないところから、子孫繁栄・長寿健康などを意味する。

竹……真直な成長を祝い、家庭における礼節を意味する。

梅……春に先駆け、一番早く花が咲き実を結ぶことから、夫婦円満を意味する。

【図2】



### 約束事

1. 一つの折に赤色のものを入れる。
2. 赤色のものは右手前盛にする方がいい。
3. 花をかたどったものは右手前盛にする方がいい。
4. 三つ盛の場合は三位といい、三つの異なった味・形・色を組み合わせる。同一のものを組み合わせるのは基本的には間違いである。
5. 三つ盛・五つ盛・七つ盛・九つ盛など割り切れないようにという縁起から、特に慶事の場合は奇数で作ることが多い。

## 8. 十干十二支

十干

きのえ 甲    きのと 乙    ひのえ 丙    ひのと 丁    つちのえ 戊    つちのと 己    かのえ 庚    かのと 辛    みずのえ 壬    みずのと 癸

十二支

お 子    うし 丑    とら 寅    う 卯    たつ 辰    み 巳    うま 午    ひつじ 未    さる 申    とり 酉    いぬ 戌    い 亥

木星が12年で天を一周するところから、中国の天文学で年ごとに変わる木星の位置を示すために天を12分したことに始まる。

六十干支表

甲子	乙丑	丙寅	丁卯	戊辰	己巳
庚午	辛未	壬申	癸酉	甲戌	乙亥
丙子	丁丑	戊寅	己卯	庚辰	辛巳
壬午	癸未	甲申	乙酉	丙戌	丁亥
戊子	己丑	庚寅	辛卯	壬辰	癸巳
甲午	乙未	丙申	丁酉	戊戌	己亥
庚子	辛丑	壬寅	癸卯	甲辰	乙巳
丙午	丁未	戊申	己酉	庚戌	辛亥
壬子	癸丑	甲寅	乙卯	丙辰	丁巳
戊午	己未	庚申	辛酉	壬戌	癸亥

12に関する言葉は多い

1年も12ヶ月

時刻は12刻（とき）

12単（ひとえ）：女官が着た正式な着物。

12分：度がすぎるほど十分なこと。

キリストが多くの弟子の中から選んだのが12使徒。

12表法はローマ最古の成文法で12進法という数の表記もある。

1ダース 12個

## 9. 冠・婚・葬・祭…四つの重要な儀式

冠…元服（昔、男児が成人したことを示すために髪を結び初めて冠をかぶる儀式）

婚…結婚

葬…葬式

祭…祖先の祭り（祖先の霊を尊び祭ること）

引き菓子と同じように需要が少なくなったものに打ち菓子“落雁”がある。昭和30年代には冠婚葬祭といえれば必ず注文があり、立派で大きな木型に慶事であれば跳ね鯛・海老・鶴・亀・松・竹・梅などの図案が彫ってあり、仏事であれば蓮の花・蓮の葉・菊の花。椿の花・雲・水・などが彫ってある。その木型を使い注文に応じていたが、今ではほとんど注文がない。歴史のある菓子屋であればあるほど、昔に使った大きな木型がたくさんあり、捨ててしまうわけにも行かず、あっても使い道がない。そこで、老舗では木型を店に飾ってお客様に見てもらったり、立派な木型にガラスを乗せテーブルとして役立てたりしているようである。お菓子の需要がないため、その木型を掘る職人もいなくなってきていると聞き、寂しい話である。

【図3】



このように一昔前までは花形であったはずの菓子が、時代の流れ、生活習慣の変化に付いていけず忘れ去られるのはとても残念である。戦後、物の無かった時代から物があふれる時代に大きく変化したことが原因だと考える。先人が考えてくれた技術や製品は後世に残していく努力が望まれる。

## 10. 和菓子の美味しさ

和菓子の美味しさは、砂糖の甘さと素材の持つ風味との調和にある。砂糖が使えなかった時代の甘味料は飴や蜂蜜、甘葛という植物を煎じたものが使われ、甘いものは大変な貴重品であった。時代と共に好む甘さの度合いには大変な違いがあり、現在では甘すぎるものが敬遠されている。しかし、甘くなければ総てに美味しく感じるのかということ決してそうではない。適度の甘さは美味しさであり絶対に必要である。その“甘さ”という言葉が“うまさ”という言葉を生んだと聞く。よく和菓子は五感の芸術といわれるが、それぞれの季節を演出して和菓子を作り販売する、出来上がった和菓子をより美味しく見せるような付加価値をつけるなど、これらもまた大切なことである。そのためにはどうするか、また、何が大切かを考えなければならない。まず視覚に訴えることが第一であり、目から入る美味しさを最優先すべきである。お菓子の色であり、形であり、美味しそうなイメージを目から入れるのである。もうひとつは、その季節にあった親しみやすい菓名を付けることである。実際にこのようなお店はあり、練切・焼き菓子・饅頭とだけ書いて並べておいても味気ないものである。また、菓名は一般の人が読みにくい漢字や難しい名前は避けるべきだと考える。視覚の中で一番難しいのは色合いであり、美味しさの判断として、好む色合い、土地にあった美味しそうな色合い、美味しく感じる色合いなどがある。

東京は若干薄め、名古屋は濃め、京都がその中間といわれている。同じ赤色でもその土地柄によって美味しく感じる色合いがあり、そのため色の濃さが違うということである。東京を例にとっても都心と郊外では顧客の好む色合いが違う。都心は薄く、郊外に行くにつれて好む色は濃くなる傾向にある。「美味しさは目で味わう」という言葉があるくらい、その土地に住む人々の美味しい色を無視することはできないと考える。

戦後（1947年）、数年は統制のため砂糖などの製菓原料が欠乏し、甘いものに飢えていた時代、甘い菓子、甘い物すべてが美味しさである時代があった。この時期、菓子業界は停滞していたが、昭和30年（1955年）ごろを境にして好転し、砂糖を初め多くの物資が出回りだすと砂糖がたくさん入った甘い菓子であれば何でも売れる時代があった。これが粗製乱造の時代である。形があり甘ければよい、甘ければ何でも売れるというそんな時代であった。

また、このころから西洋菓子の輸入が行われるようになり、今まで日本人に馴染みのなかったバターやチーズなどの乳製品が出回り始め、次第に日本人の嗜好にも合うようになり、人気が出始めて、あまり抵抗無く受け入れられるようになっていった。また、洋菓子という言葉が活字になったのは、明治10年～11年頃（1877年～1878年）で、この洋菓子に対して和菓子という言葉が使われるようになったという。それまでは単に菓子と呼ばれていた。

昭和30年代に入ると、和菓子の製造業者の中にも洋菓子製造を試みる方向に進み、洋菓子技術の進歩につれ和菓子もその影響を受けていった。洋菓子の素材を和菓子に取り入れ和洋折衷の時代に入っていく。

以後、国民生活の向上と共に街に品物があふれ、何でもお金さえ出せば手に入る時代になっ

ていった。このころから甘い菓子は敬遠されるようになり、低甘味・低カロリーへと移行していく。甘くない菓子、甘くない物が美味しいとされる時代になり、美味しさの基準が180度変化していくことになる。

## 11. 人手不足

上記の転換期から、業界は人手不足・人件費の高騰などで機械の導入を考えざるを得なくなった。また、過去は余り考えずにすんでいた品質管理・衛生面などにも真剣に取り組むようになり、大量に出来上がる製品をどのような方法で保存し、日持ちさせるかが深刻な問題となってきた。添加物を使用することや冷蔵庫・冷凍庫の設置などを余儀なくされた。

しかし、次第に顧客の嗜好は量から品質へと移行していった。甘くないのが菓子の美味しさにつながり、甘ければ何でも売れた時代とは正反対の現象である。また、最近はもう一步進んで、菓子を一個食べるにも健康を考える時代になってきた。健康志向と低カロリー化は今後も課題として残ることが示唆される。

また、もうひとつの課題として過剰包装が叫ばれて久しいが、いまだにその傾向が続き、これからも続くであろうと考える。顧客の視覚に訴え、目から入る美味しさを盛り込むことも、販売戦略上、大切な要素であることは確かである。業界はいつの時代でも顧客の嗜好を満足させ、また、その変化に対応していかざるを得ないわけである。長年、課題として言われ続けたとしても、顧客が綺麗だと喜んでくれるのであれば、売る側としては止めるわけにはいかないのである。

### 和菓子の鮮度

製造した菓子を一番美味しい状態で顧客に食べてもらうことが肝心であると考え。並生菓子、または、朝生といって朝一番早く製造してその日のうちに食べてもらうことが美味しい菓子としてダンゴや柏餅・くず桜・水羊羹などがあり、一方、一日おいて次の日に食べるのが美味しい菓子として栗饅頭や桃山などのようにオープンで焼いた菓子がある。焼き菓子は、表面の生地と中に包んである餡がしっとりとなじんでからの方が美味しいのである。また、上生菓子は作ってすぐから2、3日が一番美味しく食べられる菓子である。しかし、どこの店でも菓子を常温で保存しておくわけにはいかず、冷蔵庫や冷凍庫を活用して保存することになる。生産性を考え、大量生産して冷蔵庫や冷凍庫に入れて保存するのは当たり前になってきているのが現状である。

しかし、菓子は冷蔵庫での保存や冷凍庫での長期保存は、作りたてより美味しくなることは決してない。製造する側の都合でそうするわけで、あまり感心できることではないが、現状としてやむをえない。一度に大量に作れるメリットはあるが、少しでも劣化を防ぐ努力をしていかなければならないと考える。また、日持ちさせるため普通であれば一日しか賞味期限が無い菓子を2～3日軟らかさを保たせるために酵素（添加物）を使うこともある。それにより、素材の持ち味を損なうことがあるが、軟らかさは保て、その軟らかさがおいしいという人には喜

ばれるのである。

## 12. 美味しさへの工夫

美味しさを感じるには多少の個人差はあると思うが、基本的には素材の良さをどのように引き出していくかが問題である。美味しいお菓子を作り上げることが一番大切なことだが、さらにより美味しく見せる工夫、より美味しく食べる工夫など付加価値をつけていくのである。今の時代はただ食べれば良いという人は少ないと考える。最近、問題になっている賞味期限の改ざんも人手不足による機械生産での大量生産、また、大量消費の弊害であると考ええる。

美味しいものを美味しいうちに食べるのが肝心であり、食べる雰囲気、食べる場所、また、菓子を乗せる器を大切にすることが重要である。上生菓子であれば漆塗りの小皿か渋い焼き物の小皿など、また、涼しさの演出がほしい夏の水羊羹や葛桜などであればガラスの器に盛り付けることで、なお美味しそうに見え、さらに、桜の青葉を添えることでより一層美味しく食べられる。食べる場所は静かな茶室であれば最高である。

昔よく食べられた菓子が、現在の嗜好に合わず忘れ去られていく菓子もあるが、羊羹や最中・饅頭などは昔からある菓子である。それらは爆発的な売れ行きはないが、夏の中元や冬の歳暮の時期になると必ず主役に躍り出る息の長い菓子といえる。

また、大福もちなどはどこの和菓子店にもある商品だが、これも息の長い菓子である。期間は短かったが、十数年前、イチゴ大福が爆発的に売れた時期があった。次々とチョコ大福・クリーム大福・バナナ大福などが出てきたが、最終的には昔ながらの豆大福・草大福に落ち着いている。

菓子は食べるものが基本だが、見て楽しんでもらいたい店の格を上げたり、技術者の腕を見てもらうという意味で、飾り菓子・工芸菓子とってあくまで展示用・ウインドディスプレイ用に作る菓子も存在する。花鳥風月を巧みな技で表現し、大きな展示会には無くてはならない菓子となっている。作るときには食べる菓子とは分けて考えて作る。

全国菓子博覧会が四年に一度大きな会場を確保して三週間から四週間の日程で行われる。前回は熊本県で行われ熊本城にも展示した。その博覧会の展示のメインは何と言っても展示用の菓子であり、形も大きく立派で“花鳥風月”を巧みに職人の技術で作りに上げる。全国の技術者が何ヶ月もかけ作品を作り、また、何年もかかる大作もあり、それらはさすがに堂々として立派なものである。保管場所や管理がよければ何年でも長持ちし、このように見せるためだけに作る菓子もある。今回は平成20年5月に姫路で開催され好評であった。

和菓子の一から十まで作れなければ一人前とは言わないと常々考える。よく、この仕事はできるがあの仕事はできないという技術者いるが、それを一人前とは言わないと考える。技術者はどのような仕事もでき、特にこの仕事をさせれば一流である、他を抜きん出ているとなれば最高で、技術者はそうでありたいものである。そこまでいけば誰もが認める一流の技術者といえよう。

### 13. 技術者の育成

一人前に仕事ができる若手技術者を教育し育成している研究団体が全国に9団体ある。全国菓子研究団体連合会といい、毎年一度持ち回りで勉強会を開き情報交換をし、また、各研究団体で作られた作品を展示したり、業界のつながりのある講師を招き講演会を開いたりと一泊二日の勉強会である。毎年、有意義な時間を過ごしている。

また、各研究団体では、必ず毎月地域で働く若手技術者を対象にして勉強会を開いている。会社での勤務が終わり、それから自分の勉強をするシステムである。経営者の理解と工場長の協力が無ければでき得ないことであり、自分の腕を磨くことに直結することで将来の恩恵は計り知れないものがある。

東京には、日本菓子協会東和会と日本菓業振興会という二つの研究団体がある。どちらの会も毎月、若手技術者の作った作品を展示し、また、簡単な講習を行い勉強している。そこは、若手技術者が考え作った作品の色彩・表現・手際などを大勢の先輩技術者が見て、良いところは誉め、悪いところや直した方がより良くなる所を指摘し、次回の作品作りに活かしてけるように指導する場である。二つの研究団体の幹部が競い合ってより良い指導ができるよう努力している。

二つの会は共に50年以上の歴史があり、その間、何百人もの大勢の若手技術者が全国に巣立って行った。将来へ向け基礎作りをしているわけである。本人はもちろん経営者にとっても、また、業界にとってもどれだけプラスになっているか計り知れない。より張り合いを持って努力してもらうため、年間を通し優秀な作品は新年会で表彰する。業界人多数出席の場で賞状と記念品を贈り励まして一層の技術の進歩を望む。

時代の移り変わりや顧客の嗜好の変化など、業界の作る和菓子も大きく変わってきているが、先人が苦勞して築き上げた技術をわれわれの世代で無くしてはいけない。無くさないために技術を後進に受け継いでいき、また、受け継いでいけるような環境づくり及び教育がこれから望まれているといえる。

#### まとめ

この度、古代からの菓子の流れやその歴史と業界の動向などを纏め上げた。われわれの立場はあくまでも正確に現状を後進に伝えていかなければ意味がなく、その時代時代にどのような変化が起き、また、どのような動向があったか、自分が現存する中でどのような状況に業界があったかを概ね纏め上げられたと思っている。

本研究内容をどのように学生に伝え生かしていくか、これからの課題も山積みされており、これで完璧ということはない。しかし、人びとに感動を与えられる菓子、夢を与えられる菓子を目指し、製菓の魅力を広く伝えることを目標とし、授業に組み込んでいけることを大変うれしく思っている。

何年もの間、学生と接し菓子に関する技術・知識を伝えてきたとしても、学生が変わる度に

違った不安が出てくるものである。少ない時間の中で学生に“もの”を伝えることの難しさを痛感させられる。教壇に立つ以上、自分も常に勉強を続けていかなければならない。学生にどのように伝えていくことが一番いいのか試行錯誤を重ねながら、よりレベルの高い教育の場を目指してこれからも努力していきたい。

二年間という短い期間ではあるが、現場で即戦力となるような技術と一般知識を身につけ、社会に進出しても恥をかかないよう一人前の業界人に育て上げ、製菓業界に送り出したいと思う。

#### 【参考・引用文献】

- 1) 「お菓子の歴史」、白水社
- 2) 堀正幸（2005）「和菓子教本」、日本菓子教育センター
- 3) 浜島栄一（2007）「資料カラー歴史」、浜島書店
- 4) 「日本菓子史」、東京製菓学校