

平成 20 年度 富山県大学連携協議会公開講座
第 1 回 2 限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」
平成 20 年 9 月 6 日（土）
15:00～16:20
富山県民会館 302 号室

第 1 回 2 限目

明治前期の日本海交易における 菓子と菓子原材料

講師 富山短期大学
食物栄養学科 教授

深井 康子氏

1. はじめに

私は平成 13 年からお菓子の研究をしている。虎屋文庫の「和菓子」という雑誌は、平成 6 年に創刊され、現在 15 号まで発行されている。日本初の菓子研究の学術雑誌として毎年さまざまな特集を組み、これからの菓子文化をより豊かにしていく大変貴重な存在となっている。また、『菓子の文化誌』の著者である元奈良教育大学学長の赤井達郎先生は、“菓子はそれぞれの時代の、文化の産物であるという観点”で菓子を考えておられる。先生のこの著書は私の菓子研究の道標となっている。



菓子は、食生活の中ではあくまで嗜好品で、食べなくても困らないものだが、嗜好品であるからこそ生活に潤いを与えてくれるのであり、日本の歴史や文化、伝統の上に成り立っているものであるといえる。今回は、商品流通の一つの転機と思われる明治前期に視点を置いて、日本海地域の主要港における菓子と菓子原材料について当時の貴重な史料をもとにお話したい。

2. 明治前期の日本経済と食文化

明治 10 年代に初めて、各府県における主要港湾の移出入状態が全国にわたって明らかになった。明治 10 年代後半は、特に富山県では伏木港における米の移出入が際立っているが、敦賀港その他で汽船の入港数がかなり多くなっている。明治 18 年 10 月に日本郵船会

**平成 20 年度 富山県大学連携協議会公開講座
第 1 回 2 限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」**

社が設立され、明治 19 年から日本海航路がより発達する。そして明治 20 年代～30 年代になると、和船や西洋型帆船に代わって汽船が輸送機関として重要な位置を占める。鉄道がほとんど発達していなかった当時においては、貨物の主要部分が海上輸送に依存していたと考えられるので、明治前期は、日本海の交易を考える上で、特に商品流通においてはかなり把握できる時期だと考えられる。

では、そのころの食文化はどのようなものであったか。

明治初期～中期は、西洋文化の模倣時代といえる。特徴としては、①肉食の奨励で牛肉食が発展した。②西洋野菜の移入で、今までの野菜の品種改良と新顔野菜が登場した。③牛乳と乳製品、嗜好飲料が導入され始めた。④パンや洋菓子の導入で折衷菓子が考案されるようになった。⑤砂糖などの調味料が普及した。砂糖は非常に貴重なものだったが、羊羹や饅頭などの甘味料に使用され、和菓子の発生がより一層促された。⑥西洋料理は模倣と折衷料理から洋食という形で発達していった。

ちょうど同じころ、カステラなど現在食べられている洋菓子の製法が詳しく記された西洋料理書が出版されている。私が菓子研究を始めたころ、明治 10 年～30 年ごろのお菓子の専門雑誌をひもとく機会があったのだが、実に多くの洋菓子の製法がみられ、専門的に考案されていたようである。

そこで、再び明治前期の食文化をたどってみると、このころは欧米の影響を受けない日本の伝統的な食文化を築いていた時期ではないだろうか。また、砂糖などの調味料が安価に手に入るようになった時期でもあるので、砂糖が金沢に比較的安価に供給されるようになった文政以降には、金沢の菓子屋は砂糖を多用した菓子を盛んに生産するようになったと深井甚三氏が「和菓子」(虎屋文庫)に掲載した「近世後期、城下町金沢の菓子屋と菓子について」の中で述べている。そしてお菓子が金沢の人々を魅了するようになり、年中行事や贈答などに使われて、菓子屋が大きな発展を遂げた時期といえる。

このように、明治前期は伝統的な日本の食の在り方が充実し、安く広範囲に物品が流通して日本の食の今の体系を築いた重要な時期であるといえる。

3. 内国貿易に関する調査資料とこれまでの研究概観

内国貿易に関する有名な調査資料として、明治 12 年～15 年に出された『二府四懸采覧報文』『東北諸港報告書』『西南諸港報告書』という三つの報告書がある。これらは、開拓使の役人が長官の命を受けて東北・北陸・西南の主要な港に出張し、各港における北海道物産の出入りの状態を詳細に調査の上、復命書にしたものである。全輸出入の状態をも併せて調査した詳細な統計資料が残っている。(注) 前述の三報告書では輸出・輸入の言葉で物品の記載がされているが、国内での流通であるため今後、移出・移入で示すことにする。

『二府四懸采覧報文』は京都・大阪の 2 府と滋賀・石川(現在の福井と富山も含む)・島根・山口の 4 県、『東北諸港報告書』は青森・岩手・宮城ほか 4 県、『西南諸港報告書』は大阪・兵庫・徳島・愛媛ほか 6 県の報告書で、大変克明な統計資料として現在でもいろいろな研究者が主に経済の面から研究している。これまで、材木、米類、肥料(主に魚肥)の移出入についての研究例がある。

これらの資料を基にした経済・流通面から研究として代表的なものには、山口和雄先生の『明治前期経済の分析』や『近代日本の商品流通』、「越中史壇」(現「富山史壇」)に掲載

**平成 20 年度 富山県大学連携協議会公開講座
第 1 回 2 限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」**

されている吉岡英明氏、水島茂氏、高瀬保先生らの研究、高瀬保先生の『加賀藩流通史の研究』がある。最近の例では、『流通経済史』の中で先の 3 報告書に基づいた研究がなされている。

菓子と菓子原材料の面から見ると、今から 10 年前に「和菓子」の 5 号に掲載された渡辺篤二氏の「和菓子原材料の現状と将来」や、虎屋文庫の中山圭子氏の「江戸時代の絵図帳・製法書に見る菓子材料」がある。中山氏は、七つの史料を基に、史料に見られる菓子材料を 7 分類したとても貴重な研究である。今回の研究では中山氏の 7 分類に準じて、先ほどの報告書を基に菓子原材料を分類した。

4. 日本海地域の主要港における菓子と菓子原材料の移出入調査

今回の調査の目的は、日本海地域の各港の移出入表に出現した物品の中で菓子および菓子原材料の移出入量とその金額を調査し、各港の地域的な特徴を踏まえて商品の流通を分析することと、今日の食文化に果たした菓子原材料の過去と未来を生活文化とのかかわりの中で考察することである。「日本海学」が、自然、共生、日本海という三つの視点で展開されているので、日本海という視点から菓子と菓子原材料を見てみたい。

調査したのは、1906 年時点で移出入額が合計 100 万円以上の港では能代、酒田、新潟、直江津、伏木、鳥取県の境、山口の下関（赤間関）、北陸の主要港としては伏木のほかに魚津、東岩瀬、七尾、輪島、福浦、宮津、阪井、小浜である。資料としては、先ほどの『二府四懸采覧報文』『東北諸港報告書』のほかに、明治 34 年の『明治前期産業発達史資料第 2 集』『明治 18 年富山懸統計書』を用いた。

資料の表 1 は、富山県諸港の明治 11 年分の物品移出入表である。滑川港と魚津港は全体の移出入量のみ、東岩瀬港と伏木港については全体の移出入量と北海道への移出入量を出してある。菓子と菓子原材料の分類は、中山氏の分類に従って、穀類およびその加工品 (A)、砂糖および甘味料 (B)、豆類およびその加工品 (C)、果実・芋ほか野菜類 (D)、調味料・香料 (E)、色素 (F)、その他 (G) としている。

5. 調査結果

日本海交易でみると、特に北陸において伏木港が果たした役割はとても大きく、菓子と菓子原材料を取り上げただけでも際立っていたということが、その金額を見ても明らかである。伏木港では米の輸出が 99 万 5400 円で、この港における全体の金額の 49.7% を占めている。砂糖では黒砂糖と白砂糖が挙がっている。中山氏の研究によると、江戸時代においては氷砂糖と白砂糖の二つが目立ったということだが、明治期になると黒砂糖も多く移出されるようになり、このころから黒砂糖がお菓子に使われるようになったことが見受けられる。和三盆糖はほぼ移入だと思っただけだが、富山湾のどの港でも見られていない。江戸の後期から氷砂糖が姿を消し、黒砂糖が中心になっていたと想像される。

菓子について見ると、荒粉菓子和菓子の記述は東岩瀬港と伏木港の 2 港でしか見られない。富山の伏木港と東岩瀬港で菓子という記載が見られたのは新たな発見であったと思われる。荒粉は粗粉とも書き、粗いみじん粉で、乾菓子の材料として使われるものである。日持ちがいいので、当時の輸送のことを考えると、乾菓子として移出されていたと考えら

平成20年度 富山県大学連携協議会公開講座
第1回2限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」

れる。また、荒粉菓子と菓子とともに、すべて北海道へ移出されていたことが明らかになった。

表1 富山県各諸港の物品移出入表

諸港名	年	菓子及び菓子 原材料の分類	移 出		移 入		物価表
			物品	代金(%)	物品	代金(%)	
滑川港	M11年分		総数 2品	合計 227,500円	総数 15品	合計 227,555円	
		A 米	25,000石	147,500円(64.8)			
		B 砂糖			400樽	3,200円(1.4)	
		C 大豆			1,000石	5,800円(2.5)	
		C 小豆			100石	520円(0.2)	
		A 小麦			1,000石	4,700円(2.1)	
魚津港	M11年分		総数 6品	合計 161,400円	総数 13品	合計132,103円	
		A 米	8,000石	47,200円(29.2)			1石 4円32銭
		A 酒	500石	4,500円			
		E 醤油	200石	1,340円			
		B 砂糖			200樽	1,600円(1.2)	中白砂糖1樽6円
		C 大豆			2,000石	11,600円(8.8)	1石 4円50銭
		C 小豆			300石	1,560円(1.2)	1石 3円90銭
		A 小麦			2,000石	9,400円(7.1)	1石 3円70銭
東岩瀬港	M11年分		総数 13品	合計 325,050円	総数 8品	合計 49,525円20銭	
		A 米	65,000石	270,400円(83.2)			1石 4円16銭
		E 醤油	1,800樽	1,220円			
		A 味噌	3,900樽	2,370円(0.7)			1斗 70銭
		A 酢	5,800樽	1,160円			
		荒粉菓子	1,300函	3,250円(1.0)			1函 2円50銭
東岩瀬港 北海道へ移出	M11年分		総数 13品	合計 133,609円	総数 8品	合計 57,692円70銭	
		A 米	19,000石	79,040円(59.2)			
		E 醤油	1,800樽	1,220円			
		E 味噌	3,900樽	2,370円(1.8)			
		A 酢	5,800樽	1,160円			
		荒粉菓子	1,300函	3,250円(2.4)			
伏木港	M11年分		総数 103品	合計 2002,668円	総数 106品	合計 1957,340円	
		A 米	237,000石	995,400円(49.7)	11,500石	48,300円(2.5)	
		A 酒	1,520樽	1,520円			
		B 黒砂糖	890挺	8,900円(0.5)	4,130挺	41,300円(2.1)	
		B 白砂糖	300挺	5,100円(0.3)	4,800挺	81,600円(4.2)	
		菓子	240箇	1,200円(0.1)			
		A 荒粉	20,000袋	800円(0.04)			
		A 酢	2,000樽	800円			
		E 味噌	2,350樽	2,350円(0.1)			
		B 砂糖漬			895瓶	1,340円(0.07)	
		G 心太草	34箇	340円	105箇	1,500円(0.08)	
		B 洋砂糖			830樽	1,000円(0.05)	
		B 蜜	180挺	1,260円(0.06)	355挺	2,500円(0.1)	
		E 紅花			120箇	12,000円	
		D 生姜	850俵	1,500円(0.07)	5,200俵	1,040円(0.05)	
		D 蜜柑			5,000函	2,500円	
D 蒟蒻粉	50俵	1,500円(0.07)	710俵	2,130円(0.1)			
伏木港 北海道へ移出	M11年分		総数 44品	合計 477,405円	総数 11品	合計507,055円	
		A 米	700,000石	294,000円(61.6)			
		A 酒	1,520樽	1,520円			
		B 黒砂糖	500挺	5,000円(1.0)			
		B 白砂糖	270挺	4,600円(1.0)			
		E 醤油	1,710樽	1,200円			
		菓子	240箇	1,200円(0.3)			
		A 荒粉	10,000袋	800円(0.2)			
		E 味噌	2,350樽	2,350円(0.5)			

注：()の数値(%)はその年の合計金額に占める各材料の割合を示す

**平成 20 年度 富山県大学連携協議会公開講座
第 1 回 2 限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」**

次に穀類およびその加工品だが、米（玄米、白米、糯白米など）はほとんどの港で移出されている。伏木港はいろいろな商品が流通していたので米の割合が 49.7%と低くなっているが、ほとんどの港では米が全移出額の 80～90%を占めている。

米の加工品としては、富山では記載がなかったが、新潟港では求肥餅の原料に使われる白玉粉、小浜港と直江津港では葛粉、魚津港、伏木港、福井の坂井港では酒、東岩瀬港と七尾港では酢の記載が見られた。酢が菓子の原材料に入るとするのは意外に思われるかもしれないが、餡を練るときには、白砂糖と水を煮詰めて酢を入れると砂糖の結晶化が防げる。酢はもともと調味料としても使われるが、伏木港になぜ酢の記載がないのかは疑問なのだが、酢も和菓子の餡作りの中ではとても重要な穀類として分類することができる。米の移出額は日本海地域では伏木港が 99 万 5400 円で圧倒的に多く、伏木港の商品流通がいかに盛んであったかということが分かる。

次に砂糖および甘味料だが、砂糖の種類はとても多く見られた。白砂糖と黒砂糖はほぼどの港でも移出入が見られるのだが、移出よりも移入の方が多いのが特徴である。伏木港では洋砂糖、酒田港では玉砂糖という記載で移入されていたということが見られた。それから、とても特徴的なことなのだが、福井の坂井港では、焚込砂糖、出島砂糖、氷室砂糖、唐番砂糖、三盆白砂糖（現在の和三盆糖）、黒砂糖、氷砂糖と、多種類の砂糖の移入が見られたことである。これらの砂糖がどのような原材料であったのかは今後調査してみなければならない。昔から使われ、近世後期の主流であった氷砂糖は新潟港、坂井港で移入されている。

東岩瀬を除くすべての西日本主要港で、白砂糖と黒砂糖の移出入輸送が見られた。伏木港、七尾港では、移出額より移入額の方が約 5 倍多い。つまり、砂糖はだんだん移入の方が多くなってきているということである。そして、伏木港の移出先は約 90%が北海道であった。白砂糖の移入額は、多い方から伏木、新潟、七尾、直江津の順である。黒砂糖の移入については新潟港が極めて多く、以下、伏木、七尾、坂井の順になっていた。

豆類は、大豆、小豆が西日本ほぼすべての諸港で主に移出として見られた。加工品については、現在の分類では味噌、醤油が該当するが、今回の調査では中山の分類に従って調味料・香料に入れることにする。こし餡が羊羹の材料として珍重されているので、菓子材料については主に小豆がいろいろな加工をされていたと考えられる。

次に、果実・芋ほか野菜類をみる。果実は、江戸後期の菓子帳には栗・柚子・柿など現在よく利用されるものが見られるのだが、今回の調査では栗や柚子などは見られず、蜜柑、串柿の移出入が見られた。蜜柑は求肥の中に入れる餡としてすりつぶして使ったり、ジャム状にして寒天と合わせて固めるという使い方もされていたと考えられる。江戸後期には蓮根を蒸し羊羹の生地に入れた例があるのだが、今回は蓮根も移出入が見られなかった。ただ、芋として蒟蒻粉の移出入が伏木港・直江津港で見られたので、蒟蒻芋などもこのころに生産していたのではないかと推察される。

野菜類はほとんど記載がないが、生姜は坂井・小浜・七尾・新潟港などで移入、直江津では移出、伏木では移出入というどの港にも見られた。酒田港では生姜漬の記載があった。珍しい例としては、坂井港で百合根が見られた。百合根は羊羹などに混ぜ込んで今日でも利用されている。

調味料と香料については、醤油は東岩瀬・伏木・七尾・坂井・小浜の北陸諸港だけに移出が見られた。味噌も、新潟と北陸の東岩瀬・伏木・七尾港に大体限られていた。味噌は

**平成 20 年度 富山県大学連携協議会公開講座
第 1 回 2 限「明治前期の日本海交易における菓子と菓子原材料」**

味噌松風という焼き菓子に使われ、今日でも京菓子の中で重要な位置を占めている。また坂井港では黒胡麻の移入が見られた。

そして、今回は色素を挙げていないが、表 1 の伏木港で紅花が該当するのではないかと思う。江戸時代は植物素材で色の工夫をしており、例えば黄色はクチナシやウコン、緑はひき茶やヨモギ、青のりの粉のような青粉、赤は紅花、黒は灰墨や黒砂糖、昆布、小豆の汁などを利用していった。紅花が伏木港に見られたのは、いろいろなお菓子などに使われていたのだろうと想像される。

その他としては、新潟港では寒天、直江津港ではテン草、酒田港では角天と異なる名称で見られるが、これらは主に移入である。表 1 の伏木港に見られる心太草は、“ところてん”のことでと思われるが、草とあるので材料のテン草のことなのか、この分類については検討する必要がある。(後で『事典 和菓子の世界』岩波書店 中山圭子著を調べて分かったことだが、“ところてん”は和菓子に入る。) 卵および鶏卵は、輪島港で移入、能代・新潟港で移出の記載があった。卵の記載は三港に限られている。卵が見られたのは西洋菓子の製法書の出版の影響ではないかと考えられる。輪島、能代、新潟の三港に卵がみられた関連性については今後調べてみたい。

6. 終わりに

和菓子の材料は、江戸時代から既に現在のものが皆そろっているが、明治期では日本海側の主要港の海上輸送によって一段と頻繁な物流の移出入が明らかとなった。砂糖は、先ほどの坂井港で見られるように、実に多くの名称で記載されている。この理由としては地域での多様な需要があったことが考えられ、多様な砂糖がその地での豊かな食文化の展開をうかがわせる。坂井港が中心だったが、それは金沢への菓子文化にもつながったのではないか。その後、富山の菓子文化へと伝播されていったのではないかと考えられる。

今回は植物性の原料を中心にした菓子の材料だったが、今作られている菓子は、植物性と動物性、洋菓子と和菓子が折衷している。和菓子がなぜ発展したのか、その原材料が今日までどのような変遷をたどってきたかを知る上で、明治前期の移出入について調べることは価値があるのではないだろうか。

今後は、日本の菓子文化を築き上げた菓子と菓子原材料について、地域の生活文化の特色や日本海とのかかわりの中で生きてきた信仰などから探りたいと思っている。実は私は菓子木型の研究で、平成 15 年に富山県の菓子屋にある菓子木型について、その意匠や数などについて調査したのだが、貴重なものであるにもかかわらず、使わないからという理由で譲ったり、処分したりするなど菓子木型がだんだん少なくなっているのである。菓子木型の利用については信仰とのかかわりが大きいことも分かっているので、いずれはお菓子道具としての面からも木型を探りたいと思っている。

今回、「日本海学」という視点から菓子および菓子原材料を取り上げる貴重なチャンスを与えていただいたことに感謝している。