

つるおか伝統菓子伝承事業

鶴岡雛菓子

調査報告書



発刊にあたって

鶴岡市は、山形県庄内地方の南部に位置し、山、里、川、海の変化に富んだ地形を有し、四季折々の多様な食材に恵まれています。江戸時代には、徳川四天王筆頭酒井家が治めた庄内藩の城下町として、明治維新以降は、庄内地域の中心的な都市の一つとして、文化、産業など様々な面で地域を牽引してきました。その酒井家は、今も本市に居を構え、本年庄内入部400年の節目の年を迎えます。

2005年10月、平成の大合併により現「鶴岡市」が発足して以降、旧6市町村それぞれの地域で伝統的な食文化の保存と継承、また、豊富な食材と多様な食文化を活かした創造的な取組が行われ、2014年12月に国内で初めて「ユネスコ食文化創造都市」に認定されました。

「鶴岡雛菓子」は、ユネスコ食文化創造都市に相応しい、当地域の食文化を象徴する菓子として、独自の発展と菓子職人の技術が継承されてきたものです。本市では、一般的に認識される菱餅や雛あられではなく、盛菓子（有平糖（あめ）と落雁）や生菓子（練切）が雛菓子の主流となっており、現在でも菓子職人の手によって、春の節供を華やかに彩ります。特に生菓子は本市の特産物である「桜鱒」「庄内柿」「温海かぶ」「孟宗」などを色鮮やかに模した、見ても楽しい、食べてもおいしい鶴岡雛菓子と言えます。

しかしながら、菓子職人の高齢化、担い手不足による技術継承が課題となっている近年の状況を背景に、鶴岡雛菓子の歴史、文化的価値を再認識し、その魅力を広く発信することで鶴岡雛菓子の価値を高め、菓子職人の技術継承、ひいては本市全体の魅力向上に繋がることを目的に、鶴岡雛菓子の現状や歴史、種類、製法などについて調査を実施しました。

本調査書を通じて、鶴岡雛菓子の価値、魅力を知っていただき、今後の伝統的な食文化の伝承、継承につながることを期待しています。

結びに、本書の刊行にあたり調査にご協力いただいた鶴岡菓子協同組合の皆様、市内の菓子店舗、菓子職人の皆様、そして、調査研究における助言等を賜った文化庁食文化担当の皆様、本書を執筆いただきました荒尾美代氏、服部比呂美氏、溝口政子氏に深く感謝の意を表します。

2022年3月

鶴岡市

鶴岡市長 皆川 治



秋実る庄内平野



加茂（今泉地区）から見る日本海



致道博物館





莊内神社







2022年3月開催：鶴岡雛物語会場展示の「鶴岡雛菓子」

※写真は致道博物館提供



梅津菓子舗



(有)遠州屋



菓子の梅安



(有)木村屋



久栄堂菓子舗



住吉屋菓子舗



鶴岡飲料株製菓部港屋



中村屋菓子店



旬菓処福田屋



藤田菓子舗

2021年度 鶴岡雛菓子作り体験教室



例言

1 本書は、令和3年度文化庁文化芸術振興補助金（食文化ストーリー創出・発信モデル事業）の交付を受け実施した「つるおか伝統菓子伝承事業【鶴岡雛菓子】」の調査報告書である。

2 本事業の事務局は、鶴岡市企画部食文化創造都市推進課が担当した。

3 調査事業の実施に当たり、鶴岡市では専門的な知識を有するものに調査員を委嘱し実施した。調査員は次のとおりである。

荒尾 美代 博士（学術）・昭和女子大学国際文化研究所客員研究員

服部比呂美 博士（民俗学）・國學院大學文学部准教授

溝口 政子 菓子文化研究家

4 執筆分担は次のとおりである。

第1章 鶴岡市の雛菓子文化 服部比呂美

第2章 雛菓子の継承と技 ^{わざ} 荒尾 美代・服部比呂美・溝口 政子

第3章 史料から見る鶴岡の菓子店と形を模す菓子の歴史 荒尾 美代

5 本書の編集は 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課が担当した。

6 各報告は、原報告を尊重し、内容の重複は調整せず掲載した。

7 口絵及び本文中に掲載した写真は、原則として調査時に調査員及び鶴岡市が撮影したものを使用した。調査中に提供を受けた写真は提供元を記した。

8 本調査の実施に当たっては、文化庁参事官（食文化担当）並びに山形県観光文化スポーツ部文化振興・文化財活用課のご指導及びご助言をいただいた。

9 本書に掲載された内容は鶴岡市が著作権を有する。内容を利用・転載する場合は、必ず鶴岡市企画部食文化創造都市推進課に申請し、許諾を得ること。

10 本調査事業及び報告書作成過程でご協力いただいた話者・関係機関については巻末に記し、感謝の意を表する次第である。

目次

発刊にあたって	1
口 絵	2
例 言	8
目 次	9
第1章 鶴岡市の雛菓子と雛祭り	11
はじめ	11
(1) 鶴岡市の概要と雛菓子	13
①鶴岡市の自然と風土	
②城下町・鶴岡	
③北前船と豪商	
④茶と菓子	
⑤江戸文化の移入	
(2) 雛人形と雛菓子	20
①上巳節供と祓え	
②雛人形の商品化と雛祭り	
③庄内地方の雛祭りの記録	
④上巳節供の民俗と季節感	
(3) 近代以降の鶴岡の菓子店	28
①菓子店と菓子仲間	
②洋菓子の台頭	
③大山の菓子店の記録	
④徒弟制度	
⑤菓子店の衰退	
⑥戦後の菓子店と雛菓子	
⑦しんこ細工の雛菓子	
(4) 押絵雛菓子 ーもう一つの雛菓子	37
①鶴岡市内に残る押絵雛菓子	
②押絵雛菓子の聞き取り	
③女子教育と細工物	
④観光と雛人形・傘福	
おわりに	46
第2章 雛菓子の継承と技 <small>わざ</small>	48

(1) 鶴岡市内の菓子店と雛菓子の現状 荒尾美代・服部比呂美・溝口政子 — 48

①宇佐美煎餅店	②梅津菓子舗	③菓子の梅安
④有遠州屋	⑤河田屋菓子店	⑥有木村屋
⑦久栄堂菓子舗	⑧佐々木菓子店	⑨信濃屋
⑩住吉屋菓子舗	⑪諏訪菓子舗	⑫鶴岡飲料(株)製菓部 港屋
⑬豊海屋菓子店	⑭中村屋菓子店	⑮旬菓処福田屋
⑯藤田菓子舗	⑰船見屋菓子舗	⑱菓子舗門七

(2) 雛菓子の製法

①有平糖(あめ)	荒尾美代	58
②干菓子	溝口政子	64
③生菓子	溝口政子	69
(3) 雛菓子のモチーフ	服部比呂美・溝口政子	74
(4) 全国の雛菓子の諸相	溝口政子	77
(5) 村上地域と庄内地域の菓子の類似性	溝口政子	82

第3章 史料から見る鶴岡の菓子店と形を模す菓子の歴史 荒尾美代 — 87

はじめに		87
(1) 藩主・酒井家へ菓子を納入していた「笹原家」		88
(2) 菓子屋、「太田家」		98
(3) 江戸時代から続く「梅津家」の雛菓子		107
(4) 「笹原家」伝来の菓子史料「酒井家様御菓子直段帳」		114
(5) 「太田家」伝来の菓子史料 鶴岡「菓子展覧会」		123
おわりに		129

* 菓子店アンケート結果 — 130

* 協力者一覧 — 135

第1章 鶴岡市の雛菓子文化

はじめに

山形県鶴岡市では、3月3日や月遅れの4月3日の雛祭りに、雛人形に特別な菓子が供えられる。

一般的に雛菓子といえば菱餅や雛あられが想起されるが、鶴岡の雛菓子はそれらとはまったく異なるものである。

一つの形式は、京菓子を踏襲したと言われる「盛菓子」で、これは「菊一」と呼ばれる打ち物の上に、打ち物のお多福・鯛・ぜんまい・筍や有平(飴)のひざおり・波・大根・茸・蜜柑、さらに脇付の宮城野、短冊などを配したもので、菓子というよりも飾り物と言った方がふさわしい。

いま一つの形式は生菓子で、鯛や海老のほか、さくらます くちばそがれい しょうないがき あつみ 桜鱈・口細鰯・庄内柿・温海かぶ・民田茄子・食用菊・サクランボというような鶴岡の特産物を色鮮やかにかたどったものである。

近年は生菓子の形式が主流になりつつあるが、いずれも菓子職人の手によるもので、女兒の節供を華やかに彩るとともに、雪国に本格的な春の訪れを告げるものもある。

こうした工芸的な菓子は、庄内地方全域に見られるわけではない。『日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事』(1988年 農山漁村文化協会、247・266頁)には、庄内地方の雛祭りの食として「紅白の菱もち」「草もち」「栃もち」などがあり、雛菓子に関する記述は見られない。つまり、雛菓子は城下町・鶴岡で展開された文化であり、菓子職人が購入者の嗜好に応えつつ、商品の独自性を追求しながら継承してきた文化であるともいえる。

当地の雛菓子の起源を明らかにする史料は確認できていないが、文化年間の士族の日記に「ひゐなのくわし」を菓子屋から購入したとあることから、19世紀はじめの鶴岡城下では、上巳節供に雛菓子を購入する習慣があったことは確認できる。

ところで、雛菓子は雛人形と不可分の関係にある。鶴岡には、江戸時代以来、酒井家を



致道博物館



庄内神社

はじめ、豪華な雛人形を所有する家々があった。かつて、こうした家々では雛祭りに雛人形や調度品を座敷一杯に飾り、多くの人に公開して家格や家序（家の経済力による序列）を示してきた。また、菓子職人にとっては、雛人形とともに技を極めた菓子を見てもらえる絶好の機会でもあった。

本報告書は、これまで十分に調査されてこなかった鶴岡の雛菓子について、数次にわたる現地調査や文献調査によって、雛菓子文化の基盤となった鶴岡市の自然環境や歴史、雛菓子の具体的な種類や製法、伝承組織などを可能な限り詳細に記録した。加えて周辺地域との比較も行って、鶴岡雛菓子の特徴を明確にし、地域遺産としての意義をまとめたものである。

(1) 鶴岡市の概要と雛菓子

① 鶴岡市の自然と風土

鶴岡市は山形県の庄内地方に位置する都市である。県内を貫く最上川は、庄内地方と県内陸部との交流をもたらしてはいたが、庄内平野の東にそびえる朝日山地、出羽三山が自然障壁となって陸路を阻んだため、庄内地方には独特の文化圏が形成された。

庄内地方の大半を占めている平野の西側には、日本海に面して長い砂丘帯が続いている。稻作期間中は寒暖の差が少なく日照時間が長い気候によって、庄内平野は稻作の安全地帯とされてきた。

恵まれた自然環境に加え、江戸時代初期には、灌漑用水堰の工事と水田開発によって、平野のほぼ9割が水田化され、明治時代末期から大正時代初期にかけては、耕地整理により3000町歩の畠地が水田化されている。こうした努力もあり、安定的な米の収穫は庄内地方に豊かさをもたらした。

さらに、江戸時代の最上川の舟運と北前船による流通は、庄内地方に莫大な富をもたらした。米をはじめ、大量の物資が上方に運ばれ、逆に上方からもさまざまな文化が持ち込まれることになった。

一方、朝日山地および鳥海山方面の山沿いは豪雪地帯として知られ、根雪の終わりは4月半ばになるところもある。この厳しい自然環境によって、月山、鳥海、蔵王などの山々が靈峰として仰がれ、古代から修験が跋扈する宗教的な空間が形成してきた。

また、庄内地方の畠作地は、月山山麓に続く松ヶ岡開墾地や鳥海山麓、庄内浜の西に広がる砂丘地にある。ここでは、庄内柿ともいわれる無種柿、温海蕪、民田茄子、メロンなどの特産物が生み出されていった（注1）。

② 城下町・鶴岡

鶴岡市を中心に庄内地方の歴史を紐解くと、古代には出羽柵や出羽国府が置かれ、中世には地頭に任命された武藤氏の所領となっている。戦国時代には、最上川と赤川によって形成された肥沃な庄内平野を最上氏と上杉氏が奪い合うことになるが、関ヶ原の戦い後は、徳川方の最上氏が現在の山形県にあたる広い領地を有する。しかし、最上氏が元和8年（1622）に改易されたため、藩領は山形に鳥居氏、最上は戸沢氏、庄内は酒井氏に分割された。



山形県全域と鶴岡市

本報告書が刊行される令和4年（2022）は、酒井忠勝が信濃国松代藩から入封し、庄内藩が成立してから400年という記念すべき年に当たる。

忠勝は鶴ヶ岡城を居城に定めて以降、14万石にふさわしい城下町を形成するため、城下の拡張整備や町割りを行った。承応元年（1652）に大手門が建てられてから、さまざまな建物が築かれ、寛文から延宝年間（1673～81）頃には城としての体裁が整い、その後三の丸を拡張して180軒ほどの侍屋敷が置かれた。その東と南に置かれた町人町は、商人町の荒町、下肴町、八間町、五日町、三日町、十日町、一日市町、南町、七日町、上肴町、新町、この外側に町人町の鍛冶町、檜物町、銀町などがあり、さらにその外側には寺院、家中屋敷、給人町が配された。

明和7年（1770）の御国目付への報告によれば、人口は家中2,596人、給人扶持方町人共6,609人、総人口は侍9,205人、町人7,824人の計16,029人であった（2）。

徳川四天王の筆頭と言われた譜代大名・酒井家が庄内に入封以来、明治維新を迎えるまでの約250年、この地に善政を敷いたことは、「三方領地替え」の逸話からもうかがえる。天保11年（1840）、武藏川越藩主・松平氏を庄内へ、酒井氏を庄内から越後長岡へ、牧野氏を長岡から川越へという三方領地替えの幕命が下ると、庄内藩領民は江戸に出向き、死罪覚悟で撤回の直訴を行った。大地主や大商人の支持も受け、幕府は翌年天封令を撤回した。この事件は、大正から昭和の不況期に、天保義民の名のもとに顕彰された（3）。

ところで、この事件の副産物として誕生したのが、鶴岡の伝統菓子「きつねめん」である。農民たちは「何卒居成大明神」などの幟を押し立て、藩主が「お居成り」になった慶事から、「居成」を「稻荷」に掛けて、稻荷の使いである狐の面が並ぶ小豆の打菓子を売り出したものである（4）。

小豆粉と黒砂糖を使った素朴な菓子は、今日も鶴岡名産であり、鶴岡菓子共同組合からも登録名菓「おきつねはん」が販売されている。

このように、酒井家を頂点とした安定した治世もまた、鶴岡の菓子文化の発展に寄与してきたと言えるのではなかろうか。



③北前船と豪商

庄内藩は一国一城令にもかかわらず、鶴ヶ岡城と酒田の亀ヶ崎城が認められ、鶴ヶ岡城には藩主が、亀ヶ崎城には家老格の要職が居城したという。鶴岡が庄内藩の政治的な中心地であるなら、酒田は経済的な中心地であった。

酒田は、戦国末期から三十六人衆が活躍し、日本海有数の港であった。しかし寛文年間（1661～73）に幕府の御用商人河村瑞賢が西廻り海運を整備し、いわゆる北前船の寄港地となつたことで、最上川流域の幕府領の城米を江戸に廻漕するための諸藩の蔵宿が設けられるなど、更なる活況を呈した。

西国商船が北国に進出するとともに、酒田所有の海船は減少し、これによって力を持つようになったのが問屋商人である。宝暦 6 年（1756）の「御蔵宿定法」には、加賀屋与助、鎧屋惣左衛門、本間彦四郎といった蔵宿商人の名前があり、井原西鶴は『日本永代蔵』の中で、酒田の鎧屋は「諸国の客を引請、北の国一番の米の買入、惣左衛門といふ名をしらざるはなし」と書いている（5）。

このように北前船は、庄内地方から米や紅花を送り出す代わりに、上方や京都からさまざまな文化を運んできた。その中には酒田に根付いた食習慣もある。たとえば朝の粥食や、くずを使った料理が好まれることなどで、ごま豆腐はその一つである。また、切りもちを使う内陸地方とは異なり、正月の雑煮に丸もちを使うこともあげられる（6）。菓子やこれにともなう文化もまた、北前船がもたらしたものであったと考えられる。

ところで、鶴岡市の北西部にある加茂港も、江戸時代には酒田同様、庄内の一大門戸として栄えていた。酒田からの荷物は赤川を上り、内川に入って荒町の大泉橋のたもとに着き、加茂からの荷物は人や馬の背で加茂坂を越して、それぞれ鶴岡に運ばれていた。そのため、江戸中頃の鶴岡には、風間家、平田家、三井家、鷺田家、真島家などの有力商人が多く存在していた（7）。



旧風間家住宅 丙申堂

④茶と菓子

庄内地方で、茶が日常の飲み物として庶民に普及されるようになったのは江戸時代に入ってからで、延享年間（1744～1748）の『大泉叢誌』には、「茶は一斤を三十文に調へ腹のたすけとて泡をふり隠元菓罐のはやりしより世に症気持多しとなり」とあり、農民の間でも喫茶の習慣があったことを示している。しかし、農民が用いた茶は一斤三十文という安価なものであったのに対し、富裕層では一斤二百文、三百文の上質な煎茶が好まれた。文化・文政期（1804～30）頃になると、一斤三匁四匁の茶を江戸土産として持ち帰るものが多くなり、鶴岡城下でも江戸上方風の新茶を扱う店が出て、高級な茶を売るようになった。

藩は文政 12 年（1829）に「近来町方売買の品其他茶菓子料理等甚だ華美に相成り云々」と布達して贅沢を禁じているが、文政期にはそれだけ贅沢な茶や菓子、料理などを提供する店が存在していたことになる。天保元年（1830）には、茶は一斤百文位を限度とし、なるべく手製の茶で間に合わせるようにという布令が出され、同 12 年には一斤三百文以上の高価な茶を仕入れることを厳禁としている。しかし、天保 6 年（1835）に宇治で玉露が

創製されると、嘉永3年（1850）の藩士・山内政孝の家計簿の中には、玉露と考えられる茶が、一斤七百六十文もしたことが記されている。

茶は庄内でも自家用として早くから植えられていたようであるが、幕末期になると茶が輸出の花形となつたため、名産地の茶の品不足と値段の高騰を補うため、茶の栽培は大いに奨励されたようである（8）。

ところで、庄内藩の茶道は、徳川家光の茶道師範が小堀遠州であったことに倣い、酒井忠勝もまた遠州に茶を学ぶことに始つたと思われる。遠州に命じられた茶席では、忠勝が仏鑑禪師の墨蹟「潮音堂」を、一字値千金の三千両で無心したという逸話もある。

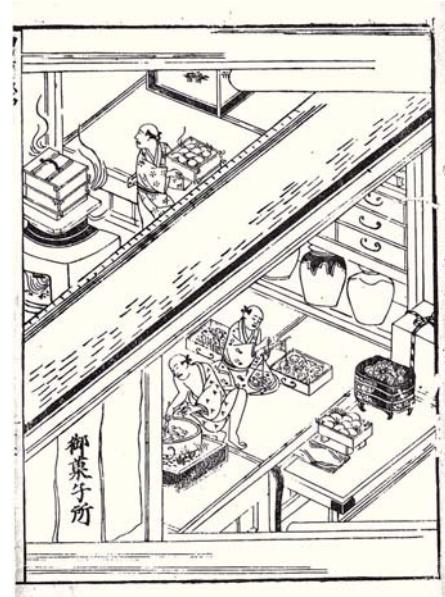
鶴岡の茶道については十分な調査が為されていないが、酒田では釈無等によって玉川遠州流が普及したと伝えられ、無等は天保から明治にかけて、大信寺を拠点に茶道を指南したという。このほか、酒田には寛政年間（1800年代前後）に宗偏流も伝わっている（9）。茶道は、長らく男性中心であった。大正末期から昭和初期にかけて女性の手に移り、女性が茶道の担い手となるのは太平洋戦争後のことである。

茶の湯につきものなのが菓子である。もともと茶会の菓子は、木の実やくだもの、小麦粉を溶いて焼いた片面に味噌を塗って巻くなどの素朴なものであった。

しかし元禄6年（1693）刊行の草田寸木子による男性の教養書『男重宝記』卷4に「菓子類 むし菓子干菓子およそ250種余」として、蒸菓子名およそ200種、そのうち24種は絵入りで紹介され、干菓子名は45種、唐菓子・樹菓名15種を確認できる。ここから、17世紀後半には多様な菓子が商品化されており、菓子が男性の教養を測る物差しでもあったことがわかる（10）。

なお、干菓子を代表する落雁の歴史は意外に浅く、江戸時代以前の『日葡辞書』（慶長8年（1603））には食品として落雁の記載は見られない。史料の初見は、京都の禁裏御用菓子屋であった虎屋の寛永12年の販売記録で、茶会記では『松屋会記』正保5年3月25日に見えていることから、京都では1630年代から40年代にかけて一般化したようである。また、落雁は木型にさまざまなモチーフを彫り込み、生地に着色が施す装飾性の高い菓子である。御三家紀州和歌山藩主・徳川治宝は、文政年間（1818-30）以降、数多くの豪華な落雁を駿河屋に作らせているが、そのうち「和歌の浦」は三枚の木型からなり、縦30センチ、横40センチの大きさになっているという（11）。菓子文化が爛熟する中で、落雁が大名の美意識を表現するものになっていたことになる。

ところで、庄内藩内でどのような菓子が流布していたのかは、菓子に関する禁令を見るとおおよそ知ることができる。寛文元年（1661）、郡中に対して「在々村々にて餅酒仕賣買致ついゑ仕間敷候」と命じていることが『大泉紀年』にあるが、ここで村々に売買を禁じ



『男重宝記』

た餅は、砂糖の入った甘いものではなかったらしい。しかし、寛文 12 年（1672）の編と伝えられる『松竹往来』には「南町砂糖餅、三日町南蛮菓子」とあり、砂糖餅は鶴岡の名物にもあげられている。高価な砂糖を用いた砂糖菓子や南蛮菓子は庶民の手の届くものではなく、17 世紀の庄内では購入できる階層は限られていたであろう。

その後、明和～安永年間（1764～81）の菓子については、嘉永 3 年（1850）に亡くなった中間小頭・三浦某が「明和・安永の頃に丸山という菓子始めて出で誠に美味として悦びしに今的小児は丸山などを与えても悦ばざる風なり」と述懐しており、18 世紀半ば過ぎには「丸山」という菓子が人気を博していたようである。

また、文化 11～2 年（1814～5）の「金井家年中行事」（鶴岡市郷土博物館所蔵）には「雛飾、都鄙日、ひみなのくわし、七日町、五日町を上品とす」とあり、19 世紀初めには雛菓子にランク付けがなされるほど多様な雛菓子が作られていたことがうかがえる。

前述した文政 12 年（1829）の藩令では高級菓子の製造販売を禁じており、この頃には、蒸菓子や干菓子などの贅沢な菓子が、上方江戸伝などと名付けられて売買されるようになっていたと思われる。安永 3 年（1856）に七日町の菓子屋 笹原が酒井家に提出した「酒井様御菓子直段帳」に、「宇治はし」や「宇治錦」など 359 種の菓子を確認できることからも、それはうかがえる。

天保期に入って凶作が頻発すると、再三に渡って禁令が出されるようになる。天保元年（1830）には「何方より申入有レ之候とも拝申し間敷」、天保 13 年には「来る正月より古来有り來りの菓子の外蒸菓子、干菓子ともすべて結構なる品たとい十銭以下のものであつたも必至と停止」として、「蒸菓子・干菓子」が特に「結構なる品」にあげられている。

また『大泉掌故』には、嘉永の末年、荒町の菓子屋 大和屋が「江戸菓子を新製しつつ一二匁に及べる菓子を売り安政の令は大いに繁昌」していると記録されている。当時銀一匁は約 90 文、白米一升が 130 文くらいであったので、二匁とすれば白米約一升四合に当たる。相当な高級菓子であったことがわかる（12）。

幕末の鶴岡では「江戸菓子」が人びとの心をとらえ、度重なる禁令にもかかわらず、高級な菓子を求める者は後を絶たなかつたのであろう。

⑤江戸文化の移入

酒井家は幕府との結びつきが深い譜代大名であり、参勤交代も行われたため、庄内には上方だけでなく「江戸伝」とする江戸風の蒸菓子や干菓子が売られるようになった。文化・文政期（1804～30）の江戸では、上方からの「下り物」をありがたがる風潮は終わり、濃口醤油に象徴されるような「江戸の食文化」が形成されようとしていた。こうした中で、寺社の門前や行楽地、街道の茶名で大福、きんつば、桜餅などの餅菓子が庶民の人気を博し、精錬度の低い黒砂糖を用いた廉価な「雑菓子」も発達するようになった。

天保 2 年（1831）、宝暦年間以降に見聞したものを山田桂翁がまとめた『宝暦現来集』には、次のような記述がある

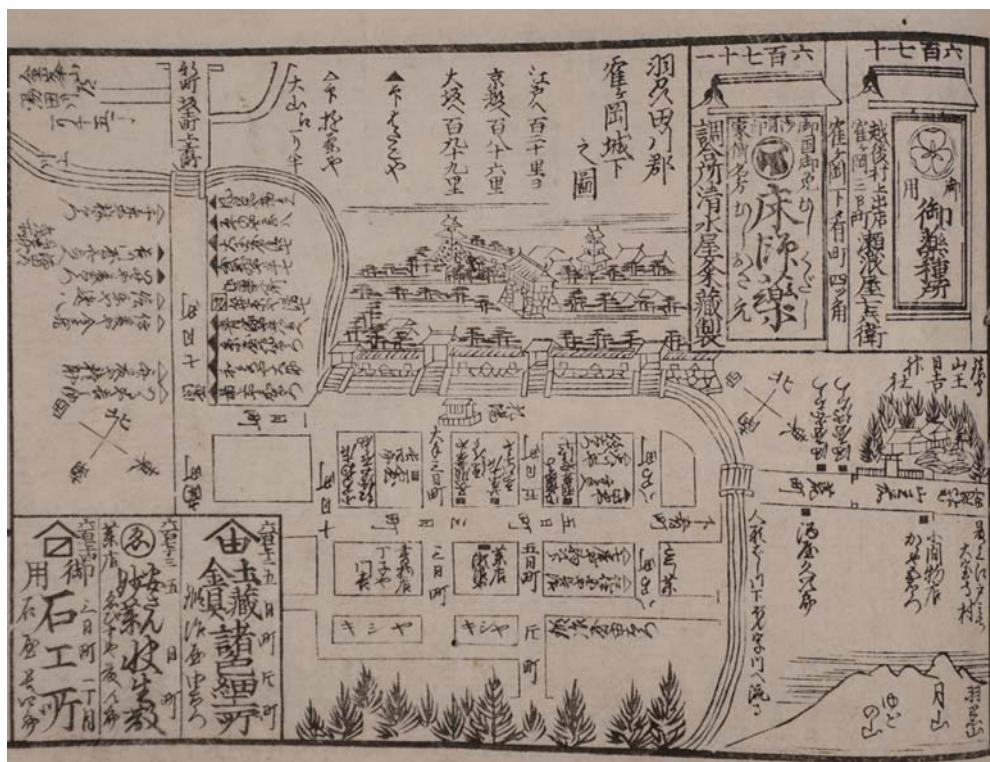
雛菓子売、安永中比迄は、雛の菓子や菓子袋と云ふて売歩行たり、是はいやしき落雁にて、三寸位より六七寸に至り、鯛又松竹梅の形杯に致し臺へ乗せ、大なるは三枚七二文位、小なるは三枚二四文三二文くらいにて、一通りの初雛は、是にて祝儀物遣し済たるものなり、其後は此菓子売一向に来らず（13）

安永年間（1772～81）中頃には、江戸の町には粗末な落雁を売り歩く雛菓子売りがいて、鯛や松竹梅の落雁は台にのせて飾られたり、初節供の家ではこれを贈答品にしたりしたという。これらの菓子は鶴岡の盛菓子を髪髷とさせるが、その後、雛菓子売りは来なくなつたと書かれている。

これに対し、天保 8 年（1837）以降の成立で、三都の風俗を記した『守貞謾稿』には、江戸の菓子店について次のように書かれている。

江戸の菓子店、必ずこの招牌を路上に出す。京坂はこれなし。菓子蒸籠の形なり。周り青漆、中朱なり。文字黒漆にてかく。飾積物に用ふ蒸籠、この台を除きし同形にて大なり。招牌は小型なり。江戸菓子店、暖簾も他店と同形を専らとするなり。けだし昔は、某大掾藤原某等受領を先途とし、受領の店は売ることも多かりしが、近世この店に粗制多きをもつて、近來開店のものは受領を専らとせず。某堂・某亭・某園などと風流の号を用ひ、また暖簾をも帆用の広木綿を白のままにて粉引きとなし、某堂など墨書するもの多く、けだし名のある書家に乞うてこれを書く等のもの多し（14）。

ここには、近年の江戸の菓子店は暖簾にも店名にもこだわりがない様子が書かれており、市中に菓子店が続々と誕生していったことがうかがえる。雛菓子を売り歩いていた者はこうした菓子店の登場によって姿を消していったのかもしれない。



安政 2 年（1855） 「羽州田川郡鶴ヶ岡城下之図」（『東講商人鑑』） 鶴岡市郷土博物館所蔵
菓子店として七日町に「御菓子所 笹原や清七」五日町に「御菓子 翠や清七」などが見える。

やがて鶴岡でも、菓子店が淘汰される時代を迎えることになる。幕末の頃に有名な菓子屋として、七日町の笹原清七、五日町の翠屋清七、一日市町の長崎屋、五日町の港屋等があった。笹原清七は文政8年（1825）の人別帳にも菓子屋清七とあり、長崎屋は文久元年（1861）の創業であるという。港屋は文化頃の創業と見られ、嘉永年代の絵図には「菓子屋弥惣治」とあり、「小菊」という葛菓子は昭和37年（1962）にも酒井家に納入している。

しかし、嘉永5年（1852）に78歳で没した鶴岡の国学者・池田玄斎は「玄斎若かりし時迄は五日町の阿蘭陀屋の菓子を上品と賞玩せしが、今は笹屋が小箱つめにけ落され、みどり屋なども次第に衰う様なるぞ世の姿なるぞかし」と書いており、菓子店の栄枯盛衰がうかがえる（15）。

以上のように、江戸時代の鶴岡には、北前船や参勤交代によって、京菓子と江戸の菓子という二つの菓子文化が移入され、互いに影響を及ぼし合いながら在地の菓子文化が出来上がっていったと考えられる。

注

- (1) 竹内理三編『角川日本地名大辞典6 山形県』 1981年 角川書店 18~22、509頁
- (2) 大瀬欽哉 『城下町鶴岡』 1995年 庄内歴史調査会 5~23、50~51頁
- (3) 前掲(1) 923頁
- (4) 鶴岡市役所編・刊 『鶴岡市史』上巻 1962年 628頁
- (5) 前掲(1) 40頁
- (6) 「日本の食生活全集 山形」編集委員会編 『日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事』 1988年 農山村村文化協会 351頁
- (7) 本間勝喜 『庄内藩城下町鶴ヶ丘の豪商（上）』 2011年 東北出版企画 3頁
- (8) 前掲(4) 625~26頁
- (9) 酒田市市史編纂委員会編・酒田市刊 改訂版『酒田市史』下巻 1995年 619~20頁
- (10) 近世文学書誌研究会編 『第二期近世文学資料類従 参考文献編 17 男重宝記』 1981年 勉誠社 159~172頁
- (11) 青木直己「羊羹・蒸菓子・干菓子 菓子の彩り」『日本の食文化』6 菓子と果物 吉川弘文館 2019年 162~163頁
- (12) 前掲(4) 626~627頁
- (13) 山田桂翁「宝暦現来集」『続日本隨筆大成』別巻6 1982年 吉川弘文館 33頁
- (14) 喜田川守貞著 宇佐美英機校訂 『近世風俗志』1 岩波文庫 2007年 228~229頁
- (15) 前掲(4) 628頁

(2) 雛人形と雛菓子

鶴岡の雛菓子は、雛人形とともに発展してきたといえるが、文化年間（1804～18）、幕府右筆・屋代弘賢が全国に送ったアンケート「諸国風俗問状」の回答を見ると、19世紀初めの各地の雛人形と雛菓子の様子がわかる。

たとえば「北越月令」（現在の新潟県長岡市）の回答に、「ひな棚は二段三だんにして毛せんをかけ、上段に内裏雛、又京雛其外種々の人形、大名様などかざるもあり（注1）」とあり、19世紀初めには一部の地方では段飾りが見られ、そこにさまざまな人形を並べていたことがわかる。

また、雛人形への供え物は、もっとも広範囲に見られる食品は菱餅である。しかし、若狭国小浜領（現在の福井県小浜市）の回答には「くわしには、魚鳥の形をらくがんにて作り候（2）」として、雛菓子に魚や鳥の形の落雁が見られる。また、阿波国（現在の徳島県徳島市）の回答では「柿・蜜柑・鯛・鮎などを生菓子にて作り、あるひは、はぜ・落雁の魚鳥貝類分葱薑を供（3）」とあり、果実や魚の生菓子、落雁が供えられている。これらの回答には、鶴岡の雛菓子と共通する要素が見られる。さらに伊勢国白子領（現在の三重県鈴鹿市）の回答には「五色の菓子（4）」とあり、菓子に色彩が意識されており、陰陽五行の影響もうかがえる。

ところで、白子領では御膳に「蛤・あさり・蜆等を和たるあさつき膾（5）」を供えているという回答もある。現在でも雛祭りには蛤のお吸い物をいただくが、「諸国風俗問状」の複数の回答に、魚介類や魚介類を象った菓子を供えることは、じょうし上巳の節供と水辺の祓えという形式からとらえるべきで、これが桜鱒や口細鰯といった鶴岡の雛菓子のモチーフとも関わっていると考えられる。

① 上巳節供と祓え

a) 祓の人物

現在では雛祭りは雛人形を飾ることが全国的に行なわれているが、もともとは中国で季節の節目である上巳節に水辺で心身の汚れを祓い清めた習俗が日本に移入されたものであった。

平安時代の『源氏物語』卷12「須磨」には、光源氏が26歳の春から27歳の春の出来事が書かれているが、この時、源氏は須磨の海で上巳の祓えを行っている。

弥生の朔日に出で來たる巳の日、「今日なむ、かく思すことある人は、禊したまふべき」と、なまさかしき人の聞こゆれば、海づらもゆかしうて出でたまふ。いとおろそかに、
軟障ばかりを引きめぐらして、この國に通ひける陰陽師召して、祓せさせたまふ。舟
にことごとしき人形をのせて流すを見たまふにも、よそへられて
知らざりし大海の原に流れきてひとかたにやはものは悲しき
とてゐたまへる御さま、さる晴に出でて、言ふよしなく見えたまふ（6）。

源氏は、上巳の日に陰陽師を頼み、舟に大型の人形をのせて海に流し、都から須磨に落ちた鬱屈を祓おうとしている。この人形は祓えのための**ひとがた**であるが、上巳の節供の雛人形の源流には、こうした「ひとがた」がある。

神事の祓除に用いられた「ひとがた」は、幼子の傍らに置いて災厄を移す形代の役をさせる「天児」や「這子」に転じ、『源氏物語』でも幼児のために用意されている。天児は木や竹で丁字形を作った胴体に首をすげて衣装を着せる簡易なもので、這子は絹の縫いぐるみで幼児の這う姿を象ったものである。卷19「薄雲」では、明石の姫君が母の明石の君と別れて二条院に移る場面に「乳母、少将とてあてやかなる人ばかり、御佩刀、天児やうの物取りて乗る（7）」とあり、卷34「若菜」（上）では、明石の君が東宮の男児を出産する場面で、紫の上がその赤子を慈しみ天児などを自ら作っている。這子は次第に天児とも呼ばれるようになっており、『源氏物語』の「天児やう」や紫の上が手作りの「天児」は、這子タイプであったかもしれない。

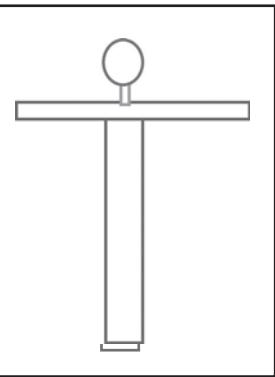
公家では、こうした人形を上巳の祓えの「撫物」として用いたが、万里小路時房の日記『建内記』によれば、永享12（1440）3月3日の条に、上巳の祓えのための「人形」が贈られ、これを枕元に置いて祓えのための「撫物」としたが、この人形は棄てずにお寺で祈祷してもらい、翌年の上巳の祓えにも使うという記事がある。高価な人形は棄てるのが惜しかったからで、後の上巳節供の雛人形飾りへの道筋は、こうしたところから始まったと考えられる（8）。

b) ひいな(雛)遊び

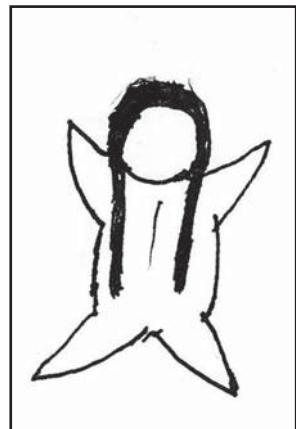
『源氏物語』からは「雛祭り」や「雛人形」という表記は確認できないが、「ひいな遊び」として、女児が人形遊びをしている場面は随所に見られる。

卷5「若紫」では、北山で源氏と遭遇した藤壺の姪（紫の上）は、源氏を慕って雛遊びの人形の顔を源氏に似せて描いている。また源氏も、雛人形や人形の御殿まで作って、この幼い少女の遊び相手になっている。卷7「紅葉賀」では、成長して二条院に迎え取られた紫の上が未だに雛遊びをしているため、少納言が「十にあまりぬる人は、雛遊びは忌みはべるもの（9）」とたしなめている。物語が源氏の子どもの世代に移ってゆく卷25「蛍」や卷28「野分」では、源氏の息子・夕霧が異母妹である明石の姫君の遊び相手となって雛遊びをする。

このように『源氏物語』では、雛遊びは女児の人形遊びであり、その時期も「紅葉賀」では正月、「野分」では8月というように、3月3日に限ったものでもなかった。



天児



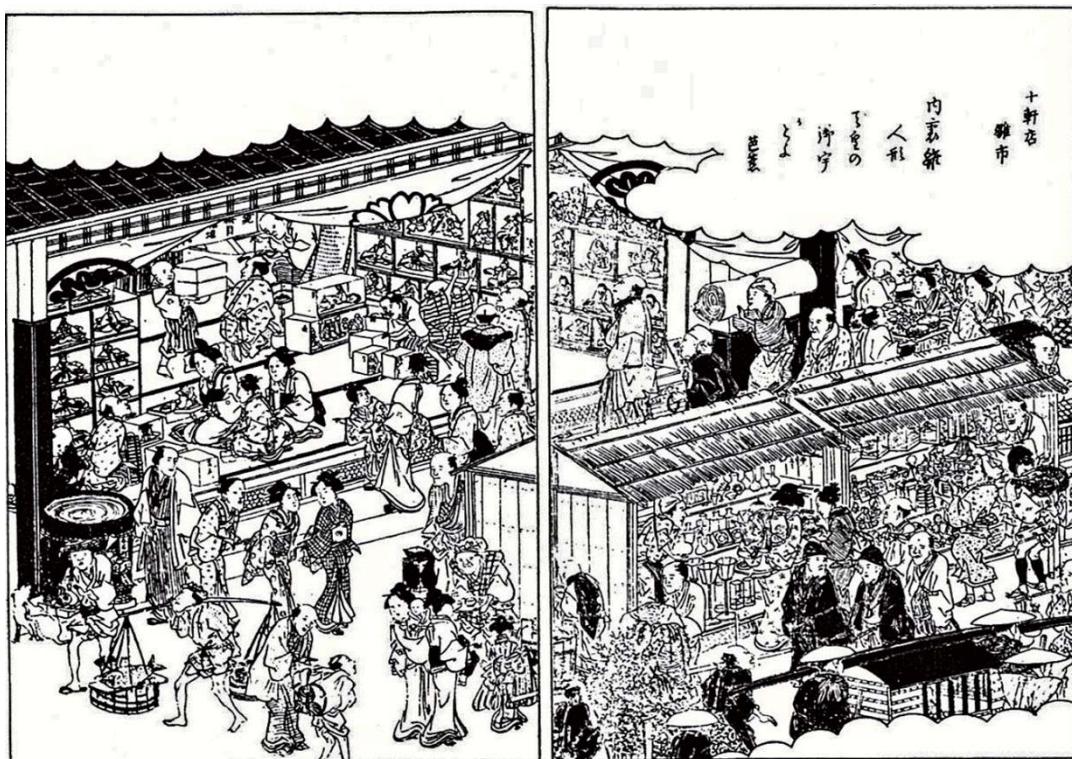
這子

②雛人形の商品化と雛祭り

室町時代まで五節供が定まっておらず、雛人形も日常の玩具であったと考えられる。その後、上巳節供が五節供に定着すると、雛人形を飾る風俗が定着してゆく。享保期には土製が主である享保雛が現れ、宝暦・明和期には丸顔の次郎左衛門雛が登場する。これは京都や大坂ではなく、江戸で主に用いられていたようである。さらに有職雛や古今雛が登場する（10）。

雛人形を飾る今のような雛祭りが一般化するのは、江戸時代の貞享年間（1684～88）に雛人形を売る雛市が立つようになってからだと考えられる。

『江戸名所図会』は、絵入りの地誌で、寛政年間（1789～1801）に斎藤長秋（幸雄）が江戸府内や近郊を踏査して編集に着手し、その子・莞斎（幸孝）が補訂、その孫・月岑（幸成）にいたって完成したものである。絵は長谷川雪旦、雪堤父子で、天保5年（1834）と同7年に出版された。ここに「^{じっけんたな}十軒店雛市」と題して、市の風景とともに、芭蕉の句「内裏雛人形天皇の御宇とかや」が配されているが（11）、句の発表は延宝年間（1673～80）である。



『江戸名所図会』

十軒店は、現在の日本橋室町三丁目あたりにあった町である。ここで開かれた雛市を描かれた風景から確認すると、奥には構えの立派な店があり、その左手には箱に入った内裏雛が並ぶ。この前に座った店主と少女を挟んだ成人女性二人は、商談をしているのであろう。店内右手にも箱入りの人形が並ぶが、内裏雛のほか、童子のような人形も見られる。店の奥では奉公人が忙しそうに品出しをして、外からはこうした店内を眺める男性客の姿もある。一方、大店の手前には、道の真ん中に仮設のような店が並び、雪洞や雛道具など

が所狭しと並べられている。これらの店では古雛や古調度も扱っていたが、これは江戸の特徴で京都や大坂では古手の売買は極めて珍しかった。このほか、鯛を届けに行こうとしているぼて振りの魚売りや酒売り、登城する武士が乗っていると思われる駕籠など、上巳節供を祝う賑やかな様子が見て取れる。

なお斎藤月岑には、本書の姉妹編ともいえる『東都歳事記』がある。江戸および近郊の年中行事を月順に解説したもので、もともとは文政13年（1829年）頃の刊行を予定していたようであるが、天保9年（1838）に出版された。2月25日の条に「雛市」として次のような記述がある。

今日より三月二日迄雛人形同調度の市立 街上に仮屋を補理ひ、雛人形・諸器物にいたる迄、金玉を鏤め造りて商ふ。是を求むる人昼夜大路に満てり。中にも十軒店を繁花の第一とす。内裏雛は、寛政の頃江戸の人形師原舟月といふ者一般の製を工夫し、名づけて古今ひゝなといふ。是より以来世に行れて、大かたこの製作にならへり（12）。ここにある原舟月は大坂出身で、江戸日本橋十軒店に店を構え、安永年間（1772～1781）頃に古今雛を創作し、二代目・舟月によって寛政年間（1789～1801）以降はこの形式が定番化していったと考えられる。「舟月」銘のある古今雛は、鶴岡にも残されているが、こうした人形は江戸から運ばれたものであろう。

さらに、江戸時代の文献を追ってゆくと、前述の『守貞謾稿』（1837～53）にも「雛市」の記述がある。

二月二十五日より、三月四、五比まで、江戸十軒店および尾張町、麹町等、平日他業の家をも、雛商人これを借り、また中店と号して、大路の中央に往来を残し、両側ともに仮店を列す。……四月二十五日より、幟市もこれと同じといへども、雛のごとくには買人盛んならず。また幟・兜の類も、今日の雛人形および同調度ほどは美ならず。また三月の白酒ほどは、柏餅は昌ならず。

惣じて女子に係ることの盛んなるは、市中の婦女、多く武家に奉公せし者にて、大名の奥向きを見習ふが故に、武の国に似合はず、女事に冒なるなり。七夕の笹なども、この故に京坂よりは盛んなり（13）。

ここから、『江戸名所図会』で見た大店には、この時期だけ臨時に雛を売る店があったことや、道の中央の仮店は中店と呼ばれていたことがわかる。さらに興味深いのは、十軒店では5月5日の端午節供にも幟市が開かれるが、上巳節供ほど購買者は集まらず、売り物も雛人形や調度品の方が華美であるという。そしてその理由として、「市中の婦女、多く武家に奉公せし者にて、大名の奥向きを見習ふ」とあり、五節供の飾りは京都や大坂よりも江戸の方が盛んであると述べているところである。

以上のような記述から、19世紀半ばの大都市・江戸では、雛人形や雛道具を売る市が大々的に開かれ、節供の商品を購入する文化は貨幣経済の普及とともに定着していたことがわかる。また、雛人形は商品として流通することによって、舟月のようなブランドが生まれ、高級品から安価なものまで、さまざまなランクの人形が作られるようになったと考え

えられる。こうした購買意欲は、大名家の婦女、当時のセレブに憧れた女性たちが後押しするものであったことも理解できる。

こうして上巳節供の祓の人形は、飾り物の雛人形となり、女兒の節供に集約するとともに、雛人形に供え物をして祭る「雛祭り」へと転換していった。

③庄内地方の雛祭りの記録

鶴岡市では、いつごろからどのような雛菓子が供えられていたのだろうか。これを探るため、鶴岡の雛祭りの記録を追ってみたい。鶴岡そのものではないが、酒田の五節供の様子が松井寿鶴斎の『東國旅行談』の中に「風俗之五節句」と題して書かれている。寿鶴斎がのような人物かつまびらかではないが、序文には天明7年（1787）とある。

同所の町屋在々まで古風の作法あり、往昔ハ日本中かくのごとくにて有しとかや 五
節句にも三法を用ゆる事也 正月は橙子・草蘚・藻塩草・根松・藪柑子・芝朶・喰積
台だいこれなり、当所の海にハ海老なし、寒国ゆへ蜜柑もなし、三月には桃の花と草之餅
を積合す。五月は粽を三法の内へのるほどにこしらへて五ツづゝ把て載る、七月七日
ハ梶の葉をしきて素麵を載る、九月ハ菊のはなに餅なり、家々かくのごとし、家内に
は鶴亀・松竹または宝づくしなどの目出度もやうを染たる暖簾を中の間に二間三間ば
かりのあいだにかけて、手代麻上下を着し其まへに坐し、件の三方を礼者のまへに出
して礼を受る。また正月十一日にハ大なる木の枝に梨子を結付けて井戸裏上にかざり
おき、十五日に至りこれを叩きおとして祝義とす、是五穀成就の祭とかや（14）。

ここには、具体的な雛菓子についてはふれられてはいないが「三月には桃の花と草之餅を積合す」と記述されている。「積合す」という表現が本資料では上巳節供にしか用いられないことは注目でき、盛菓子は「詰み合わせる供え物」の延長線上にあるのではなかろうか。そして、節供に客が訪れる部屋は、鶴亀・松竹または宝づくしなどの模様を染めた祝儀性の高い暖簾で飾られ、客人から礼を受け取る時は、その前に餅などの供え物を三方にのせて出すという。縁起物が染められた色鮮やかな暖簾は、室内を祝祭空間に転換するものであろう。

次の資料は、渋谷光俊が明治27年（1894）に刊行した『庄内沿革誌』で、ここには江戸時代の雛祭りの様子が記されている。

風俗 三月三日に至れば上巳の節句にして 各家団欒酒盃を傾け 且つ雛を祭るか為
め 每戸座敷の広間に階段を設け 其上に毛せんを敷き 上段に幕を張りて 人形置
絵造花等種々の物品を陳列して 之れに美酒佳肴菓子等を供へて 親族知友互に相見
るを樂とす 其多く陳列する家は式拾畳に満る如き仰山なるものあり（15）

上巳節供には、裕福な家では二十畳の広間に階段を設けて毛氈を敷き、そこに雛人形や置絵（押絵のこと）や花を飾り、酒肴や菓子を供えて、親しい人々を招いて宴に興じる。この後に書かれている端午節供では、饗宴もなく笹巻きも自家製のもので、そのあり方には落差があるが、なによりも異なる要素は、上巳節供では家の内部を外に公開することであ

る。

『守貞謾稿』には、上巳節供が華美になった理由として、女性たちが大名の奥向きに習ったためであると説明していたが、城下町・鶴岡では大名や豪商を頂点としたヒエラルキーが明確に存在し、家格や家序への意識が強く働く雛祭りの継承は、封建的な社会を受容する人々の心性があったのではなかろうか。

続いて大正時代の記録では、大正 11 年（1922）4 月 3 日付の『鶴岡日報』に「桃のお節句」と題して次のような記事がある。

今日は当地方で桃のお節句とて雛祭りをするが、各戸の雛壇には白酒を初として菓子 馳走等を供へ郷中の若夫婦連は節句礼に往来して一般休業する。鶴岡北廓今野楼のお雛様といへば昔から有名なものであるか大山永楽館真田又十郎方のお雛様も亦大したもので、昔々の其昔から伝へられた名のあるもののみである。同家では誰様にも見せるそうだ（16）。

大正時代には雛祭りは月遅れの4月3日に行われるようになっており、雛壇に人形や白酒、菓子を供えることが一般化していることがうかがえ、新婚夫婦が節供礼に回る習俗を見ることができる。太平洋戦争前、日本経済が活況を呈していた時代には、雛人形も比較的庶民の手に届くものになっていた。一方、豪華な雛飾りを公開しているのは、今野楼や永楽館のように生活圏外から客を受け入れる場所である。そこでは、雛飾りがデパートのディスプレイのように、広告媒体として機能していたものと思われる。

④上巳節供の民俗と季節感

日本全体で上巳節供のあり方を俯瞰すると、鶴岡に見られた座敷全体を飾る雛飾りは他県でも見ることができる。

たとえば、愛媛県八幡浜市真穴地区には「座敷雛」の習俗がある。長女の初節供を祝うもので、江戸後期から徐々に発展していったという。畳 16~20 畳程の座敷に棟梁の指揮に従って天幕や照明を設置し、盆栽や桜の花などを用いて庭園を作り、この中に内裏雛を中心親戚から贈られた各種の人形を配して、名物の鉢盛料理と供える。このような様式が普及したのは昭和 40 年代に入ってからのことであるというが、現在では少子高齢化の影響によって数年前から中断している（17）。

また、宮崎県東諸県郡綾町の「雛山」は、雛壇の周りに奇岩や巨木を並べ、コケや藤・草花などで飾り付けを行った雛山に雛人形を飾る。長女の初節供に子どもの健やかな成長を願って行われてきたという。現在は綾町商工会女性主催で、町内数カ所に雛山が設けられており、観光客の目を楽しませるものになっている（18）。

ただし、これらの一生に一度だけ行われる雛飾りには、鶴岡のものとは異なる意味がある。それは、地域社会に新たな仲間入りをした赤子を公認し、歓迎する機会なのである。

いずれの場合も、自然の景色を作つて雛人形を設置するところに、そこで暮らす人々の風土が反映されている。

また、『源氏物語』に見られた上巳節供の水辺の祓は、「流し雛」や「磯遊び」といった現行の民俗に継承されている。

たとえば、現在も旧暦3月3日に行われている鳥取県鳥取市用瀬の「雛流し」は、男女児とも桟俵に男雛と女雛をのせて千代川に流す。

長野県北佐久郡北相木村では、3月3日に村の小学校を中心にカナンバレ(家難祓)が行われている。児童が自ら桟俵と紙雛を作り、ここに自分の祓いたいことを書いた紙を合わせて相木川に流す。書かれた内容には、現代社会を反映したものもあって胸を衝かれることがある。

さらに、徳島県海部郡牟岐町では、4月3日に「浜節供」が行われている。集落の人びとが、家々からご馳走を詰め込んだ重箱を浜に持参し、集まって飲食する。かつては、子どもたちが遊山箱を下げ、家々を回って馳走をもらい歩いたというが、現在は高齢者が仲間と集って楽しむ機会になっている。

沖縄県や奄美諸島で行われる「磯遊び」や「浜下り」は、干満の差がもっとも大きくなる旧暦3月初めの大潮の日、干潮時に沖で魚や貝をとったり、手足と顔を海水で三回ずつ清めたりする(19)。この大潮が、穢れをより遠い所へ運んでくれるという考え方から上巳の祓えも行われたのであろう。

以上のように、さまざまな民俗から、雛祭りは水辺の祓えの要素があり、それは鶴岡の雛菓子に魚介のモチーフが用いられていることにも通底していると思われる。

そして雪国では、この時期に待ち望んだ春が自然の中に見え隠れしあじめる。根雪が溶けて顔を出す露の臺はこれを象徴するもので、雛段にもお供えされている。白一色の世界から色彩にあふれた季節が始まるのである。雛菓子の鮮やかな色には、鶴岡の人びとの春待つ心が反映しているのであろう。



鳥取県鳥取市用瀬 雛流し



長野県北佐久郡北相木村 カナンバレ



高知県の遊山箱



旧風間家住宅 丙申堂

注

- (1) 『日本庶民生活史料集成』第9巻 1969年 三一書房 572頁
- (2) 前掲(1) 646頁
- (3) 前掲(1) 798頁
- (4) 前掲(1) 620頁
- (5) 前掲(1) 620頁
- (6) 阿部秋生ほか校注・訳 『源氏物語』2(新編日本古典文学全集21) 1995年 小学館 217~218頁
- (7) 前掲(6) 434頁
- (8) 小川直之 『日本の歳時伝承』 2013年 アーツアンドクラフト 89~90頁
- (9) 阿部秋生ほか校注・訳 『源氏物語』1(新編日本古典文学全集20) 1994年 小学館 321頁
- (10) 山田徳兵衛 『日本人形史』 1984年 講談社学術文庫 183~184頁
- (11) 原田幹校訂 『江戸名所圖會』上 1967年 人物往来社 46~47頁
- (12) 朝倉治彦校注 『東都歳事記』1(東洋文庫159) 1970年 平凡社 199頁
- (13) 喜田川守貞著 宇佐美英機校訂 『近世風俗志』4 岩波文庫 2001年 188頁
- (14) 松井寿鶴斎 「東國旅行談」 『酒田市史』資料篇 第7集 357頁
- (15) 渋谷光俊 『庄内沿革誌』 1894年 小池藤治郎 91~92頁
- (16) 鶴岡市史編纂会編 『新聞で見る鶴岡 大正昭和』 1984年 鶴岡市 80頁
- (17) 八幡浜市政推進課広報統計係編 『広報 やわたはま』 八幡浜市役所刊 2008年5月 2~3頁
- (18) 綾町役場企画財政課編・刊 『広報 あや』第158号 2015年4月 2~3頁
- (19) 前掲(8) 94~95頁

(3)近代以降の鶴岡の菓子店

①菓子店と菓子仲間

幕藩体制の崩壊は、鶴岡にも大きな打撃を与えた。武士たちは明治 11 年（1878）には家禄を削減され、金禄公債は支給されたものの、これで生活することができるのは、高禄の武士だけであった。そのため、士族たちの中には金禄公債を資本として事業を起こす者もいたが、明治 14 年から始まる不況の波に抗えず、明治 17 年には、鶴岡から北海道移住を志願した鶴岡士族も現われた。

しかし、鶴岡に残った士族たちは御家禄派として酒井家を中心に団結を固め、経済的基礎の確立に邁進した。酒田米商会所の設立、第六十七国立銀行の支配、酒田米穀取引所、山居倉庫の開設等などはその成果である。酒井家と旧幕臣の主従関係は、資本主義体制の中でも生き続け、精神的にも経済的にも団体の結束を強めていった（注 1）。

こうして幕を開けた近代の鶴岡で、菓子店はどのように推移したのであろうか。

幕末の頃に有名であった菓子屋は、19 頁でも述べたが、七日町 笹原清七、五日町 翠屋清七、一日市町長崎屋佐藤甚右衛門、五日町港屋小池弥惣治であった。明治以降、こうした菓子店は菓子仲間を組織する。このことは、明治 7 年（1874）に上肴町の横山喜右衛門が卸菓子業を開店するために提出された願書（山場屋文書）に見ることができる。そこには「私儀今度菓子家業卸菓子仕度奉存候間、御仲間入被成下度御焼印札御譲受奉願候。此段何分宜敷御沙汰被成下度奉願候」とあり、「上肴町 横山喜右衛門、証人 梅津屋栄次郎、年番 翠屋実治」の名が続いている。さらに、定年番として「山場久右衛門（篠橋山場屋）・宮川五郎右衛門（三日町角）・佐藤甚右衛門（長崎屋）・菅原与市（長崎屋道向い）」、世話方には「荻原喜兵衛・斎藤長右衛門・佐藤儀三郎（上肴町佐喜の屋）・横山孫兵衛（南町）・山村清右衛門」が名を連ねている（2）。

その後、明治 32 年（1899）の『莊内主脳鶴岡之現勢』には、営業税の多い方から、一日市町長崎屋佐藤甚右衛門（営業税 47 円 97 錢 2 厘）、七日町 笹原清七（31 円 1 錢 2 厘）、下肴町 笹原清吉（24 円 76 錢 3 厘）、五日町 小池弥惣治（16 円 42 錢 3 厘）があげられている。

同 38 年の「莊内案内記」には、長崎屋佐藤甚右衛門、港屋小池弥惣治、八坂町小港屋、七日町 笹原清七、荒町木村屋支店吉野民吉、笹原清吉、上肴町佐喜の屋佐藤敬次郎が記載されている。笹原清吉は笹原清七の次男で、明治 20 年代に分家され、下肴町で菓子屋を開業した。本家は菓子の外に茶、紙、洋酒、砂糖などの雑貨を扱い、次第にそれを本業とするようになった（3）。

②洋菓子の台頭

江戸時代には大名や豪商といった特権階級に支えられていた菓子店は、近代以降、庶民相手の菓子店へと変貌しながら発展してゆく。こうした中、鶴岡の人びとの菓子観を一大転換させたのは「洋菓子」の台頭である。

明治 20 年（1887）、埼玉県出身の吉野民吉が、鶴岡で最初の洋菓子店である木村屋が開業し、パンを販売した。看板には「東京銀座木村屋総本店出張所」とあり、広告には、近世最大滋養菓子、和洋ビスケット、和洋ドロップス、食用パン、菓子パンをあげ、其他季節の御進物用として「最適當の高尚優美にして衛生上最滋養となる舶来品目製品とも数百種有升」と記している（4）。富国強兵をスローガンに掲げる国家にとって「滋養」ある菓子は歓迎すべきものであり、「舶来品」にはハイカラな響きがあった。

大松屋はこれに続き、大正 8 年（1919）の鶴岡駅の竣工と同時に駅前に支店を出して利益をあげた。さらに石川福田郎は大正 12 年 8 月に富士屋を開店した。パンや高級カステラのために東京方面から特別に職人を呼び、技術の伝授を受けたという。それ以外にも森永製品のキャラメル、チョコレート、バナナ、フロレット、ドロップのほか、和菓子も扱っていた。煎餅も焼いたが、乾菓子は東京や新潟から仕入れたという。鶴岡の大宝寺にはあった富忠菓子問屋は、富樫忠太郎が出した店で、メーカー品や乾菓子を扱っており、通称コンペイト一屋といった（5）。

日本経済が活況を呈していた大正時代には、鶴岡にも菓子店が続々開業し、次のような菓子屋が存在していた。＊（）内は創業年代

篠橋山場屋久右衛門（天保年間）、新町太田屋太田小右衛門（江戸時代）、上肴町久栄堂（文久 2 年）、上肴町豊田屋（明治時代）、日和町信濃屋（明治時代）、海老島船見屋（明治時代）、宝町大松屋漆山永吉（明治末期）、一日市町小松屋（大正元年）、室町大海屋（大正時代）、日和町藤見屋須藤善治（大正初期）、八間町富士屋石川福田郎（大正 13 年）、高畠町住吉屋本間周策（大正 11 年）、亀栄町信濃屋諏訪悌吉（大正 14 年）、馬場町音羽屋大滝悌治（大正初期）、高畠町松島屋（大正中期）（6）

洋菓子の出現は、これまで無自覚だった「和菓子」という概念を確立させた。鶴岡の菓子職人の中にも、洋菓子を凌駕する和菓子の創作を試みる者もいたのではなかろうか。小港屋は和菓子だけを扱っていたが、広告によれば、梅羊羹、白羊羹、美人諸越、鶴の子饅頭、大正糖など何種類もの菓子を自慢していた。

市中の有名な菓子店である長崎屋、港屋、木村屋、不二家、佐喜の屋、住吉屋などは店売りと注文菓子で商売が成り立っていた。注文菓子は葬式や法事の菓子で、それ以外の菓子店の中には在郷の小売店に卸売りするものも少なくなかった。例えば、船見屋は櫛引街道や湯田川街道方面の村々に、草創期の大松屋は湯田川方面に、音羽屋は大山、加茂、湯野浜へ、信濃屋は栄、東郷、浜中方面に下していた（7）。

③大山の菓子店の記録



森永キャラメルの広告
『赤い鳥』第 1 卷 6 号
(大正 7 年 12 月)

ところで、大山地区の菓子店に関する記録についても述べておきたい。江戸時代の史料では、元治元年（1864）大山村の菓子屋惣代与兵エ、治郎吉、甚左エ門から、次のような願書が提出されている。大山村には餅、菓子業者が22軒あり、祭礼、会式等に直売、受売をしているが、近頃香具師が仲間に入らぬ者には売らせないと言うので、やむを得ず仲間入の酒代や諸雑費を出しているが、困難を極めている。鶴岡城下では同業者65軒が焼札を受け、香具師に関係なく自由に商売しているので、我等にも焼札を下附せられたいとの申し出である。この年は大山村が私領に編入された年で、焼札は無事に下附された（8）。

大正期の菓子店に関しては、大正4年（1915）には製造戸数が8戸、職人は男性10人・女性8人、売上額は9,910円だったが、大正14年には戸数こそ7戸と少なくなっているが、職人は男性13人・女性11人、売上額は30,150円となっている。女性の職人が多いのは家族経営の菓子店が多かったためであろうか。なお、大正14年の生菓子製造業は、政木富太郎、羽田六兵衛、諏訪満洲雄、上林辰五郎、三浦庄左衛門の5名で、政木が菓子製造組合長であった（9）。

④徒弟制度

藩主と藩士に主従関係があるように、菓子屋にも厳しい徒弟制度があった。大きな菓子屋になると、職人2、3人に、弟子6、7人を抱えていた。弟子は小学校を卒業すると住み込みで入り、徵兵検査まで7年を年季としていた。年季が明けると一人前の職人となるが、主家では自家の紋を付けた紋付羽織と袴を与えた。これは7年間の年季を務めた弟子だけに与えるもので、短期間の修業に来る者には与えなかつたという。主家で葬祭がある場合には、弟子はこれを着ていくことが礼儀であった。

弟子は早朝から夜遅くまで働かされ、休みは元日と天神祭ぐらいであった。盆と正月にわずかの手当をもらうほかには、作業着が与えられるにすぎなかつた。7年の年季の中途でやめた場合は、それまでの食費を弁償する契約も交わされていた。そして、一人前になった職人は、御礼奉公として一年間無報酬で主家に奉公するのが一般的の風習であった。それからは、菓子店に勤務するか、独立自営の道を辿つた。

音羽屋の創始者・大滝悌治は大山出身で、船見屋から独立し、自家製の菓子を家中新町三十三軒長屋や大山町に外売りして蓄積した資本で、大正初期に鶴岡公園の側に開店した。

菓子職人以外のものが菓子店を起した例もある。大松屋の創始者・漆山永吉は、揚酒屋の丁稚から独立して、湯田川方面で菓子の行商をして身を起した。藤見屋の創始者・須藤善治は醤油販売をしていたが、職人を使って開業し、息子を酒田の菊池菓子店で修行させた。

大松屋から独立したものは多く、高畠町の松島屋、温海の竹広屋（板餅屋）、鼠ヶ関の松島屋、狩川の安達商店、山王町の角屋などがあげられる。弟子たちは「松永会」を組織し、一年一回主人を招いて親睦会を開いていた。封建的な制度はまた、師匠と弟子との結束を強固なものにしていった。

昭和になってから開かれた店には、遠州屋（長崎屋の弟子・斎藤庄一・昭和 6 年）と三日町の新月（酒田市小松屋の弟子・佐藤正次・昭和 13 年）がある（10）。

近代国家建設のため殖産事業の推進もまた、鶴岡の菓子の興隆を後押しした。昭和 5 年（1930）6 月には、第 1 回菓子講習会が公会堂で催され、東京から和洋菓子連合技術奨励会理事を講師として招き、59 名の受講生が指導を受けている（11）。

⑤菓子店の衰退

昭和 16 年（1941）、太平洋戦争勃発すると、生活物資が次第に欠乏し、菓子店も衰退への道を辿ることになる。翌 17 年 1 月 11 日からは菓子の配給も始まり、鶴岡の菓子商企業合同がすすめられた。

企業合同前の鶴岡の菓子商は 118 名で、一市二郡を区域とする鶴岡菓子工業組合に加入していたが、餅屋、パン屋を除いた 71 名が企業合同し、鶴岡菓子統制組合を組織した。市内に製菓 6 工場と 15 配給所を設置し、一斉に配給を開始した。しかし当分は自由販売で、一人菓子 50 銭以内、雑菓子 30 銭以内に制限することとなった。

組合の出資金は一口 100 円、合計 26,300 円、企業合同による転廃業者 33 名には、日菓聯の規定により補償金を支払った。転廃業者のうち、10 余名は軍労方面に転じた。組合に加入した業者 71 名の給料は一人 45 円であった。

製菓工場 最上町信濃屋、下肴町笠原商店、五日町港屋、一日市町長崎屋、上肴町佐喜の屋

米菓工場 駅前大野屋、このほか木村屋、小村屋、大松屋が合同パン工場を作った。

配給所 新町太田屋、上肴町佐喜の屋、家中新町三井清太郎、公園地音羽屋、檜物町山場屋、一日市町長崎屋、十三軒町本間甚次郎、二百人町辰巳屋、十日町亀屋、八坂町小湊屋、下肴町笠原清吉、宝町大海屋、高畠町住吉屋、大宝寺カリント屋、亀栄町信濃屋

これより先、菓子店の徒弟制度もなくなり、更なる物資欠乏とともに菓子屋の営業は困難になっていった。戦況が悪化するにつれて原料の配給も欠乏し、昭和 18 年頃から 45 歳以下の菓子店は鶴岡航空機会社などで働くようになった（12）。

こうして決戦下においては、菓子らしいものはほとんど姿を消してしまった。菓子店の中には、自ら軍需工場を起こす者もあったという。

当然ながら雛菓子も姿を消し、戦争で多くの優秀な菓子職人も亡くなった。

こうした時代の出来事は、下記の新聞記事によって報道されている。

◆『山形新聞』昭和 17 年 1 月 10 日「鶴岡の菓子合同」

鶴岡市内の菓子業者は大道商人の餅屋、キンツバ焼、パン屋等を除き 118 名であったが、内 47 名は他に転業、残り 71 名は今回企業合同し、鶴岡菓子統制組合を結成、8 日から事業を開始、12 日から配給することになった（13）。

◆『山形新聞』昭和 17 年 2 月 1 日「菓子切符制断行 一家庭一日当 40 銭程度」

鶴岡市では愈々 2 日から菓子の切符制を断行することになり、30 日庶務班員にこれが配布方を依頼した。同切符制に依れば、配給数量は一家庭一日あたり最高 40 錢程度で、一ヶ月一家庭の切符額は二円以内となっている（14）。

◆『山形新聞』昭和 17 年 2 月 24 日「感謝の砂糖 鶴岡で一戸 50 匂」

「感謝皇軍の輝く戦果を受けた特配砂糖です。感謝の裡にいただきませう」と新庄町内に今度皇軍将兵が南方よりの贈物として、一戸 50 匂内外の特別配給砂糖が配給されたが、各配給所では無意味に食べさせたくはない皇軍将兵の御勞苦をしのび、大切に召上れと云ふので、前記の様に各店の店頭に張り出し感謝の中に配給をした（15）。

◆『山形新聞』昭和 19 年 4 月 11 日「お砂糖も値上げです けふから 1 斤 40 錢」

増税と輸送諸経費の昂騰により、農商省では砂糖の値段を改正することゝとなり、現行の家庭向分密白糖三小売一斤 35 錢 5 厘に増税額 3 錢が加算された外、1 錢 5 厘引上げられて 40 錢に改正、けふ一日から実施する（16）。

⑥戦後の菓子店と雛菓子 本間三雄氏からの聞き取り

鶴岡の菓子店は、戦後、どのように復活し、雛菓子の行方はどうなったのであろうか。これを明らかにするため、上畠町の住吉屋菓子舗・本間三雄氏（昭和 10 年生まれ）から聞き取りをさせていただいた。同店は大正 13 年（1924）頃創業したという。初代と二代目の店主が早く亡くなり、本間氏で三代目となる。戦争中は、砂糖の統制で菓子を作ることができず、母親が文房具や小間菓子物を売ってしのいだという。砂糖の統制が解除され、昭和 23 年頃、砂糖の輸菓子入が始まってから、ようやく菓子店が活気を取り戻すようになった。

昭和 28 年（1953）、18 歳で酒田の「菓子の菊池」に弟子入りし 4 年間は修行をした。修業時代は住み込みで、休みもなく給料も少なかったが、食べることには心配がなかった。菓子作りだけではなく、接客や集金など営業的な仕事もしたという。昭和 30 年頃には、菓子の菊池も洋菓子の製造が始まり、クリスマスケーキも作っていた。仕事は教えて貰うものではなく、先輩の熟練した技を盗み見ながら覚えたものだという。菓子の菊池では雛菓子を作っていましたが、祝儀用の菓子は作っていたので、雛菓子のための技は磨くことができた。

本間氏が修業を終えて戻った後は、母親とともに羊羹や練切り、餡もの、餅菓など、道具のいらない菓子を作り、マーケットにも置いてもらうようになった。人々が甘い物に飢えていた時代であった。

現在では、3 月と 4 月の雛祭りの時に、民田茄子、鶴戸川胡瓜、温海蕪、庄内柿、桜鱈、口細鰯など、庄内地方の特産品を練切で象った雛菓子を作っているが、これは本間氏の父親も作っていた。昔からあったものだが戦争で何年か途絶え、再び盛んになったのは昭和 30 年頃のことだったという。

本間氏が子どものころは、4 月に雛祭りをしていて、近所の女児のいる家から「ごっつ

お、かしえさけ、おひなさまみつさこい」(ご馳走を食べさせるから、お雛様を見においで)と呼ばれて行ったものだという。かつてまわりには織物をやっている家が何軒かあり、裕福な家ではお雛様を座敷一杯に飾った。そこには縁起物の三河万歳も呼ばれていて、万歳はその家に泊まって近所を回って歩いた。厄祓いをしてくれる神様のお使いなので、家では丁重にもてなしたという。

本間氏は、雛菓子がここまで盛んな理由として、職人の年一回の技の見せ場所だったことをあげている。裕福な家では、雛人形には必ず雛菓子が飾られていることから、「お雛さんもきれいだけど、お菓子もきれいだ」と言われたり、「あれはどこの菓子なのか?」と聞かれたりすることが、最高に名誉なことだった。職人は競って自分の技を披露し、時には喧嘩をしながら、互いに技量を競ったということである。

現在の鶴岡の雛菓子は、本間氏が手掛けるような生菓子タイプと落雁や飴を盛り合わせたタイプとがあるが、これらは同時に生まれたものなのであろうか。それを裏付ける史料が見当たらないため確かなことは言えないが、この2タイプに時間差があるとすれば、盛菓子タイプの方が古くからあったものなのではないかと思われる。

その根拠として日向文吾氏が書き残している記事をあげておきたい。少し長いが引用する。

今はもうお雛菓子を作る店は無くなってしまったものと嘆いていたら唯一人、作り続けている店頭を飾っている人がいる。山王町、門屋の主人・青沢金太郎さんである。(中略)
お雛菓子を作ったのは鶴岡だけで酒田にはなかった。京都方面から伝わったものと聞いていている。城下町だからであろうか。酒井家では特別大きな盛り菓子を赤いお膳に飾って雛壇に供えたものである。もとは節句の前に市内の全部の菓子屋がお雛菓子を売ったものであるが、今は私が唯一人だけである。職人の手間が高くてとても商売にならないからである。(中略)昔は大きな菓子屋では時節になると、前に店で修行した弟子達を集めて、色々手の込んだ得意の菓子を作らせ、夜はごちそうして労をねぎらったものである。値段は大正10年頃で、一盛りが20銭から1円ぐらいであったと思う。盛り菓子はまず菊一をおき、その上に紅白の橋(ひざおり)をおき、それに鯛、たんざく、花、野菜などの色々の菓子を飾るのである。今はとても手の込んだものを作ることが出来ず、非常に簡略化されている。昔はぼたんの花のような豪華なものもあつたし、吹き飴で梨やりんごを作つて籠に盛ったり蒸し菓子の鯛や野菜も作った。

青沢さんの現在の盛り菓子は菊一・鯛・笠松・菊の花・おかめ面の落雁製・たんざく・窓の梅・笹の葉の雲平製・橋・きのこ・つくしの有平製などが一組みになっている(17)。鶴岡の梅津菓子舗では、現在も盛菓子を作っていることから、この内容をすべてうのみにすることはできないが、大正10年頃の雛菓子は盛菓子を意味していたように思われる。ただし、飴製の果物の籠盛りや蒸菓子の鯛や野菜も作っていたことは無視できない。

そこで、かつては盛菓子の雛菓子が主流であったことをうかがわせる別の資料が「押絵雛菓子」である。これは盛菓子をそのまま写して押絵にしたもので、砂糖不足の折りに菓子に変わるものとして供えられたという。押絵雛菓子については菓子そのものではないも

の、鶴岡の雛菓子文化の伝承において大きな役割を果たしていると考えられるため、改めて次節で紹介する。

⑦しんこ細工の雛菓子 「白沢さん」を探して

本間氏からの聞き取りの中で、「かつて鶴岡の加茂でしんこ細工が行われていた。雛菓子の原型は、江戸のしんこ細工に遡ることができるのではないか」との指摘を受けた。このことを明らかにしたいと考えていたところ、ともに調査員を務める溝口政子氏から、『駄菓子風土記』(1965年 製菓実験社)に、文化9年(1812)の三月節供に、鶴岡の加茂の某女が、しんこ細工の花・スルメ・キュウリなどを作り、ご馳走として飾ったという記事があるとの教示を得た。そこには、しんこ細工を作る女性の写真も掲載され、「白沢とめ夫人 山形県湯ノ浜」とあった(17)。

昔、鶴岡の加茂港は、江戸や大阪との唯一の文化交流地でありました。文化九年の三月節句に、加茂の某女がしんこ細工の花、鰯、胡瓜などをつくり、ご馳走として飾ったという、興味深い記録が残っているとのことです。

雛
飾
り（色刷り） 山形県湯ノ浜



白沢とめ夫人のしんこ細工（山形県湯ノ浜）

石橋幸作著(『駄菓子風土記』 製菓実験社 昭和40年)から引用

そこで、しんこ細工と雛菓子の関係を探る手掛かりとなりそうな、「白沢とめ夫人」の存在を確認するため、湯野浜へ赴いた。湯野浜温泉行きのバスを終点で下車すると、看板に「かじや商店」と書かれた店舗が目に入った。ここを訪ねると、店主の佐藤啓氏と妻の悦子氏から、かつて「海月堂」という大きな菓子店があり、その店主が白沢姓を名乗っていたことを聞いた。また、手元にあった『湯野浜の歴史』(山口寿・秋保良共著 1994年 鶴岡市:湯野浜地区住民会)を見せていただくと、海月堂の創始者は白沢藤一郎氏で、東京の風月堂で修行を積んでカステラなどの製法を習得し、明治39年に当地で「和洋菓子所風月堂」を開業、その後屋号を梅月堂、海月堂と変えたことが書かれていた。

しかし、「とめ夫人」や「しんこ細工」に関する記述はないため、悦子氏とともに湯の浜まんじゅう「菓子の忠三郎」の店主・菅原誠氏を訪ねた。菅原氏は『駄菓子風土記』の写真を凝視した後、「この横顔は、ブリキヤのおばあさんではないか」と言う。その言葉で悦子氏の記憶が蘇ったようで「そうかもしれない。それならお孫さんを知っているから」とすぐに電話で連絡してくださった。

そして、かじや商店で白沢勝敏氏に対面し、この写真がマゴバアサン（父方の祖母）であることを確認してもらうことができた。

とめ夫人の本名は「白沢留野」で、加茂から湯野浜に嫁入りしたそうである。留野氏の御主人は、「ホテル亀や」の近くで板金屋を営んでおり、屋号が「ブリキヤ」であった。

留野氏は手先が器用な人で、注文がくると自宅の奥でしんこ細工を作った。当時、その腕前はかなり知られていたようで、『山形新聞』にも紹介されたことがあるという。雛祭りには、大きめの鯛・海老・ウサギ・亀など、今の雛菓子と同じようなものを五品ほど菓子箱に入れて届けた。鯛や海老は木型を使っており、竹ベラのような道具も使って、色も自分で着けていた。

昭和40年頃、湯野浜の大きな旅館はかなり裕福で、そこから「子どもの誕生日に飾りたいから」としんこ細工を頼まれることもあった。

このほか、端午の節供には注文を受けて笹巻を作ることもあり、正月には頼まれて餅も掲いた。

その後、白沢家は松並町に転居することになり、建物を壊す際にしんこ細工の道具もすべて建物の下に埋めてしまった。松並町で留野氏がしんこ細工を作ることはなく、80歳ぐらいで亡くなったという。

留野氏がしんこ細工をしていた頃、勝敏氏はまだ小学生であり、松並町では祖父母が離れに住んでいたため、これ以上の記憶は定かではないとのことであったが、留野氏がしんこ細工に打ち込む姿ははっきりと覚えているという。



かじや商店



板金屋（ブリキヤ）のあった場

このように、加茂出身の白沢留野氏がしんこ細工で雛菓子を作っていたことは確認できたが、このしんこ細工が江戸から伝來したことを示す史料は未見である。しかし、雛菓子の伝承を考える上で、「菓子職人」のほかに「職人化した一般人」もその役割を果たしていたこと、そして、当時海水浴などにぎわった湯野浜の活況がこうした技術を後押ししていたことなどが判明したことは、本調査の成果であった。

注

- (1) 伊東多三郎監修 『鶴岡市史』 中巻 1975年 鶴岡市役所刊 422～426頁
- (2) 伊東多三郎監修 『鶴岡市史』 下巻 1975年 鶴岡市役所刊 690頁
- (3) 前掲(2) 690～691頁
- (4) 前掲(2) 691頁
- (5) 斎藤正一 『鶴岡百年小史』 1971年 鶴岡百年の人物刊行会 184～185頁
- (6) 前掲(2) 692頁
- (7) 前掲(2) 693～694頁
- (8) 斎藤正一・佐藤誠朗 『大山町史』 1969年 大山町史刊行委員会 351～352頁
- (9) 前掲(7) 722～723頁
- (10) 前掲(2) 694～695頁
- (11) 前掲(2) 556頁
- (12) 前掲(2) 695～696頁
- (13) 鶴岡市史編纂会編 『新聞で見る鶴岡 大正昭和』 1984年 鶴岡市 370頁
- (14) 前掲(13) 370頁
- (15) 前掲(13) 371頁
- (16) 前掲(13) 394頁
- (17) 日向文吾 『庄内のうまいもの』 1999年 東北出版企画 36～38頁（初出は『広報つるおか』第554号 1978年4月15日）
- (18) 石橋幸作 『駄菓子風土記』 1965年 製菓実験社 42頁

(4) 押絵雛菓子 一もう一つの雛菓子

① 鶴岡市内に残る押絵雛菓子

鶴岡市や酒田市で雛人形を展示する会場では、縮緬などの布で雛菓子と同様のモチーフが作られた押絵の雛菓子を見ることができる。会場での書き書きによれば、これらの製作年代は第二次大戦中で、砂糖のない時代に雛菓子の代わりに供えられたということであった。

押絵そのものが特別な意味をもっていた時代があった。現存する押絵で最古のものは、徳川秀忠の娘で後水尾天皇の中宮となった和子（のちの東福門院）の手による「紀貫之像」（宇治・興聖寺蔵）であるという。寛永文化の頂点に君臨する後水尾上皇の仙洞御所には、多くの文化人が集ったが、彼らにとって和子の押絵を拝領することは名誉であった（注1）。



旧風間家住宅 丙申堂

和子の入内によって、江戸の大奥の奥女中が押絵に関心を持ったことは想像に難くない。秋田、角館、鶴岡、松本などには、内裏雛や歌舞伎や物語の一場面を押絵で拵え、これに割り箸のようなものをつけ、雛段に飾る押絵の文化が残っているが、これらは武家の妻女の手慰みとも考えられている。



致道博物館

博物館にも多くの押絵雛菓子が箱に入って保存されている。箱の上には「ごちそう」などと書かれているという。



莊内神社

宝物館に展示されている押絵雛菓子は方々から寄贈を受けたものであるという。神社の入口には新しい押絵雛菓子が見られた。

②押絵雛菓子の聞き取り

◆酒田市本間美術館長 田中章夫氏

庄内地方で確認できるもっとも古い押絵雛菓子は、酒田の本間美術館に所蔵されているものであろう。これは、鶴岡の豪商・風間家から伝來したものである。押絵の雛菓子のモチーフは、波、菊水（或いは旭日）、短冊、鶴（円形）、亀（長方形）、富士に松（ハート形）、竹梅扇面、鯛、鮒、蛤、宝袋、竹、蕨、柿、桃、桜桃、茸（松茸）、土筆、白い花など十九種がある。

庄内地方において、押絵そのものの伝統は古くからあったという。その理由として、同じく風間家の資料に押絵の額があり、この収納箱の内側に「酒田寺町雲照寺老母七十五歳之置繪明治廿四年卯四月吉日風間」と墨書されていることをあげている。この墨書から、この押絵は江戸時代末に生まれた女性によって作られており、当時は押絵を「置繪」と称していたことがわかる。『庄内沿革誌』にも「置繪」が雛段に飾られている記述があったが、鶴岡や酒田で見られる押絵の雛人形は、その多くが明治期に作られたと思われる。

本間美術館では、戦後、早くも昭和23年（1948）から雛人形展が始まった。展示期間は、3月3日から9日までの予定が、好評のため14日まで延長されたという。その後も雛人形の展示が継続して開催される中で、風間家から雛人形が預けられ、押絵雛菓子も展示されるようになったという。ただし、酒田では、押絵雛菓子はこの他には見られないということで、押絵雛菓子の文化は鶴岡のものなのかもしれない。

ところで、本間家旧本邸では、一時、押絵雛菓子を販売していたことがあった。これは、市内で細工物を指導していた女性が、風間家の押絵雛菓子を再現することを試みたのだという。箱入りのセットで、箱の内側には押絵雛菓子の並べ方が図で示されていたが、この並べ方に関しては、鶴岡の菓子職人の方からアドバイスを受けたという。しかし、その女性が高齢を理由に製作をやめたため、現在は中断している。



本間美術館

◆鶴岡市本町三丁目 久栄堂 五十嵐順一氏

久栄堂で所有している押絵雛菓子は、近所で御殿鞠も作っていた女性の手によるものだという。この近所には、この女性と同年代（現在は100歳前後となる）で細工物ができる女性は少なくなかった。本町三丁目あたりは、かつては上肴町と呼ばれており、比較的古くからの家が残っている町で、押絵雛菓子を多数所有している家もある



久栄堂

ようである。しかし、古く汚れてしまった押絵雛菓子は捨ててしまったという人もいたという。押絵の雛菓子の他に、竹串を付けた押絵の人形を立てたり、人形を屏風や額に仕立てたりして飾る家もあったという。

◆鶴岡市陽光町 渡部光隆氏（昭和41年生まれ）

現在、渡部家の当主は光隆氏であるが、所蔵されている押絵雛菓子について詳しくご存知だったのは父の啓介氏（昭和11年—令和3年）である。これらの作り手は、斜め前にある桂野家の女性たちであった。桂野家の先祖は庄内藩のお抱え金工師で、特に刀の鍔の技術に秀でていたという。その末裔に桂野赤文氏があり、赤文氏の妻とその息子・文克氏に嫁した茂子氏、文克氏の妹の三人の女性が押絵雛菓子を作っていた。渡部氏の祖母と茂子氏の姑は仲が良かったことから、この家と付き合いがあった。

茂子氏の姑は針仕事に長けており、大正9年頃に生まれた茂子氏は、この人から細工物を教えてもらったようである。啓介氏も昭和23年頃には、押絵を作る様子を見たことがあったという。三人は裁縫台の前に座って縫い物をしており、米粒を竹べらで練って糊も作っていた。

渡部家の押絵雛菓子には「旭日」もある。これは雛菓子で「菊一」と呼ばれるものと同じ形であった。名称の違いは、鶴岡市内では「菊一」と同じ形の蒲鉾を「旭日」と呼ぶためであろうという。このほか、縮緬で作った三段の菱餅も高壇にのせて飾り、大正から昭和初期に流行した子ども用のエプロンを着けた女の子や子どもの兵隊の押絵なども飾る。

桂野家の女性に裁縫を習いに来ていた人はいたそうで、押絵は誰もが作れるものではなかったのではないかという。





③女子教育と細工物

こうした押絵雛菓子の伝承には、近代以降の裁縫教育が関わっていると考えられる。

鶴岡市羽黒町手向の土岐智子氏（昭和13年生まれ）は、竹串をつけた押絵の雛人形をはじめ、いくつかの押絵や袋物などの細工物を所有している。酒田市新町の生家にあったものを譲り受けたそうである。智子氏のマゴバアサン（父方の母親）・小山繁代氏と鶴岡の女学校に通っていたその姉・中村とよの氏とがこれらを作ったという。繁代氏は明治10年頃に生まれたと考えると、製作年代は、明治25年頃になるのではなかろうか。

現在では、当主で多門館を営む土岐彰氏が、3月になると写真のように押絵雛の飾りつけを行っている。押絵のモチーフには歌舞伎の一場面が取られたものもあり、雛人形とともに飾られる趣向人形にも同様の場面を見ることができる。



このほか、土岐氏は押絵の細工物を所有している。菊一のほか、打出の小槌、隠れ蓑、隠れ傘、恵比寿、大黒、熨斗、女雛、土筆、菊花（黄）、菊花（赤）、桜、達磨などである。



いくつかの押絵と同様のモチーフは、明治42年『裁縫おさいくもの』（共立女子職業学校教師伊藤文子・小川錠子・高田久子共著大倉書店・東京）の「おさいくもの」に見ることができ、女学校の裁縫教育は、押絵技術が伝授される場でもあった。

鶴岡では、大正14年（1925）に、伊藤鶴代が県の認可を受け「山形県鶴岡市私立裁縫学校」を開校させている。鶴岡裁縫学校では、高等女学校卒業者ばかりでなく、小学校卒業者も入学させたため、定員の二倍に達する希望者であったという。同校の学校行事では成

績品展覧会とバザーが有名で、昭和4年（1929）3月10日から三日間、生徒成績品展覧会が開催され、洋服、編物、小細工物、作文、習字等が雛人形の前に陳列された。来賓に対しては食事を供し、利益は学校に寄附されたという。この成績発表を兼ねたバザーが、雛祭りのしつらえの中で行われていたのは興味深い（2）。

同校の開校は、新聞でも大々的に報じられている。

◆『鶴岡日報』大正14年2月24日「鶴岡裁縫塾鶴岡裁縫学校と改称 伊藤女史から組織変更を本県知事に出願」

鶴岡市若葉町に在る御成婚記念私立鶴岡裁縫塾は現在普通科122名、研究科69名の生徒を収容して地方女子好学者の需要を充たしているが、昨年中実業学校令に依る私立裁縫学校にたらしむべく文部大臣に願書提出せしが、不備の為め却下され、今回組織を更め、21日付を以て私立学校令に準拠する御成婚記念私立鶴岡裁縫塾を改称した旨、設立者伊藤鶴代女史より本県知事宛に出願せるが、組織変更後の同校は予科一ヶ年、本科二ヶ年、研究科一ヶ年で、予科の入学資格は尋常小学校卒業者、本科入学資格は高等小学校卒業者及同校予科卒業者、研究科入学資格は高等女学校、実科高等女学校、同校本科各卒業者で、学科目は予科本科は修身・国語・算術・裁縫・体操・家事で、随意科として料理・茶の湯・刺繡・編物・洋服・生花で、研究科は修身・裁縫・家事で、随意科は本科と同様である（3）。

◆『鶴岡日報』大正14年4月3日「鶴岡裁縫学校設置認可 裁縫塾の組織変更」

鶴岡裁縫塾主伊藤鶴代女史より本年1月21日付を以て申請設置の件は、私立学校令第二条により31日付を以て認可された（4）。

江戸時代の鶴岡では、雛菓子には家格や家序を誇示する意味があったが、明治後期以降の押絵雛菓子には、針を持てる確かな腕を持つ女性であることが誇示された。一家の着るもののが女性の腕にかかっていた時代、作品が陳列された少女の誇らしい気持ちはいかばかりであったであろうか。

明治、大正期の細工物について、藤本トシ子氏は『花がたみ』の中で次のように述べている。

「細工もんはお針を卒えてから行くもんや」と決まっていたようですから、お細工ものが出来るということは、当然「お裁縫は一通り習い終えました」ということでした。本科を終了して専攻科へ進んだといったところでしょうか。誰も彼もが出来ることではないだけに、少し誇らしく、とても楽しい習いごとであったようです（5）。

鶴岡市では、昭和4から不景気が深刻化すると、低所得者の生活救済手段として副業の奨励費を予算に計上し、昭和13（1938）は婦女の副業として、「押絵講習会」が実施された（6）。

このように、押絵は女子の裁縫教育とともに作り手の裾野を広げ、押絵雛菓子の担い手も生み出していったといえよう。

④観光と雛人形・傘福

a) 鶴岡雛物語

令和4年（2022）には28回目となる「鶴岡雛物語」は、鶴岡雛まつり実行委員会の主催で、荘内神社宝物殿、致道博物館、滝の湯蔵ギャラリー氷室、旧風間家住宅丙申堂、湯田川温泉旧白幡邸、湯の浜温泉街の各所を回り、享保雛、有職雛、古今雛、芥子雛などの雛人形を見ることができる。

鶴岡城跡に立つ致道博物館では、「鶴岡雛物語」展が開催され、酒井家六代忠真公に輿入れした水戸光圀公の姪で、細川家の息女・密姫の雛道具や、江戸の名工・石舟の雛とともに、鶴岡市内菓子店の雛菓子が展示される。また、菓子職人が教える雛菓子作りのイベントも行われている。

博物館の展示を報じる昭和30年の新聞記事を紹介しておく。

◆『荘内日報』昭和30年（1955）4月2日 「多彩な雛人形展 致道博物館で開催中」

鶴岡市の致道博物館では1日より18日までの日程で、雛人形展を開いている。当地は優秀な雛人形の多いことで知られているが、同展には所蔵家として有名な荒町真嶋家、同加賀屋、馬場町齋藤家、鍛冶町日向家、番田中村家、五日町助川家等の出品によって、華麗な雛壇飾りを陳展している。また現代人形の製作で有名な川崎ヅツペ氏（東京都港区川崎ヅツペ研究所）の作品で、先般高嶋屋で開いた「春の人形教室作品展」に出品して好評を呼んだものの中から15点を選んで、特に出品陳列している（7）。

この中に紹介されている家々の雛人形に関しては、藤田順子氏の『雛の庄内二都物語 酒田と鶴岡のお雛さま拝見』（2000年 SPOON編集部刊）にその一部が確認できる。

b) 新たな飾り物—傘福

「傘福」は、安産祈願や子どもの成長祈願のために、傘の下に猿、桃、海老など、縁起物の縮緬細工を作つて神仏に奉納する習俗で、鶴岡市内にも見ることができる。

七日町の観音堂は施錠されており、間近で見ることはできなかつたが、傘福に下がつてゐる短冊には女性の名前があつた。細工物の褪色具合から、奉納されてからかなりの年月を経ていると思われる。なお、観音堂では12月17日にだるま祭りが行われ、かなりの賑わいを見せる。このほか、三光町の延命地蔵堂にも傘福が確認できた

このほか『青竜寺民俗誌』の「安産祈願」の記述にもうかがえる。



七日町観音堂の傘福

青竜寺の境内の地蔵様にお参りする。三月二十四日と八月二十四日、あるいは八月の最終日曜日には、各家の最も若い嫁が寺に集まり、安産と子どもの成長を祈る。寺の地蔵は安産と子安の神である。家の前にある地蔵様もお産の神様である。妊婦は安産祈願に腹巻やカサブクを作つて納める。また、子どもの出来ない人がカサブクを作つて祈願したところ、子どもを授かったという（8）。

一方、酒田では、近年は傘福が観光に一役買っている。

古い傘福は、本間美術館に所蔵された風間家のもので、雛段に飾るためのミニチュアである。

酒田市海向寺には、栗島水月觀世音菩薩が祀られた觀音堂に奉納された傘福がある。かつては八日講の講員で針仕事が達者な人が奉納したが、現在では講の活動はなく、女性たちが仲間同士で奉納しているものようである。寺伝では、傘福は安産と婦人病平癒祈願のため、江戸時代末には奉納されていたというが、風化すると処分していたので古い物は現存しない。

海向寺の傘福に裁縫と栗島堂が結びついていることは興味深い。和歌山市加太の淡島神社の本社には、淡島（栗島）は住吉の神の后であったが、下の病を受けたために流れされ、漂着した加太で祭られたとする縁起がある。

この信仰を持ち伝えたのは、淡島願人坊主という民間宗教者で、もともとは苦海に身を沈めた女性たちが彼らに代参を依頼する信仰形態であった。しかし、願人坊主は折れ針を集めて供養するという方法で新たな

女性信者を獲得し、各地で淡島講が結成された。海向寺の傘福もこうしたいきさつを経たものであったかもしれない。

傘福の習俗は、一時期忘れられていたようであったが、平成17年（2005）に酒田商工会議所女性会が創立25周年の記念に傘福を復活させた。高級料亭であった建物「山王くら



本間美術館 風間家の傘福



海向寺栗島觀音堂の傘福



山王くらぶの傘福

ぶ」に、メンバー手作りの細工物を下げる傘福を展示し、第1回「湊町酒田の傘福」を開催した。令和3年（2021）からは新たに組織化された「NPO法人かさふく」がこの活動を担うこととなり、令和4年（2022）の「酒田雛街道」が第17回目の展示となる。会場には、静岡県東伊豆町稻取の「つるし雛」や福岡県柳川市の「さげもん」も展示され、日本三大つるし飾りが再現されている。細工物の種類が年々増えているように感じられるが、押絵雛菓子と同様、傘福の文化も女性の手によって継承されてきたと言える。

注

- (1) 武田恒夫 『日本を創った人びと 17 東福門院』 1980年 平凡社 58~59頁
- (2) 鶴岡市役所編・刊 『鶴岡市史』下巻 1975年 67~69頁
- (3) 鶴岡市史編纂会編 『新聞で見る鶴岡 大正昭和』 1984年 鶴岡市 122頁
- (4) 前掲(3) 123頁
- (5) 藤本トシ子著・刊 暮しの手帖社編 『花がたみ』 2001年 109頁
- (6) 前掲(2) 559頁
- (7) 前掲(3) 563頁
- (8) 成城大学民俗学研究会編・刊 『青竜寺民俗誌山形県鶴岡市青竜寺』1990年 45頁

おわりに

本報告書は、鶴岡の雛菓子文化の基盤となる自然環境や歴史をはじめ、雛菓子の具体的な種類や製法、伝承組織などの現状について調査研究した成果である。

鶴岡の雛菓子は、酒井家を頂点とした安定した治世の中で育まれたと考えられる。もともとは北前船が上方や京都の高級な菓子文化を伝えたのかもしれないが、時間経過の中で江戸の文化を取り入れながら進化してきた。都市である城下町では、早くから商品を購入する文化があったこともその要因である。

また、雛菓子は雛祭りの場で供えられたことによって、更なる発展を遂げた。高価な雛人形を座敷に飾って披露することは家格や家序を示すことになるが、同時に菓子職人の技が公開されることでもあった。年に一度、技術を競い合う場があったことで、職人は切磋琢磨することができた。その努力と精神が、京都風でも江戸風でもない「鶴岡の雛菓子」を確立したのである。

雛菓子は社会情況の変化に影響されながら継承されてきた。明治以降、文明開化の気風とともに、洋菓子という新たなジャンルが確立すると、「和菓子」という枠組みを強く意識するようになった職人は、洋菓子に拮抗する和菓子を生み出す努力を惜しまなかつた。しかし、太平洋戦争末期、砂糖の供給が不足すると、菓子文化に打撃を与え、雛菓子も姿を消していった。

この時、鶴岡の雛菓子文化の火を灯し続けたのは、裁縫の心得のある女性たちで、本物の雛菓子を写した押絵雛菓子を飾ることで「雛菓子の形」を継承した。雛祭りは女性のためのものであったことで、こうした飾り物が成立したのかもしれないが、ここには年中行事における強いジェンダー意識を認めることができる。

戦後、甘いものに飢えていた人びとの手に再び菓子が届けられるようになり、雛菓子も復活を遂げた。これを境に、雛菓子の形式は現在主流である生菓子へと傾倒していったように思われる。古い形式の雛菓子は飴や干菓子の盛菓子であるが、生菓子は一つ一つが写実的で、インパクトがある。変化の背景には、生菓子は職人の手で自由に造形できることや、手間がかかる飴や落雁が次第に好まれなくなったことがあるが、この他にも職人の奉公先が県外になったこともあげられよう。

生菓子の雛菓子には、伝統野菜や特産物をモチーフにしたものが多いのも特徴である。雛菓子のモチーフには鶴岡出身者にしかわからないものもあり、そこにはふるさとが凝縮されている。作り手の職人が、遠方で修行をするようになればなるほど、雛菓子にふるさとの産物が取り込まれるようになってゆくことだろう。

そして、雛菓子は春の訪れを告げるものである。白い世界に閉ざされた長い冬がようやく終わる……それがちょうど雛祭りの時期に当たる。桜鱒は春になると産卵のために海から川にのぼってくる。雛菓子に桜鱒が欠かせないのは、雪国の人びとの春待つ心の象徴となっているからである。

鶴岡雛菓子の伝承を支えているのは、現在も職人たちである。購買層の嗜好に合わせて

砂糖を抑えることはもちろん、いつもは洋菓子に腕を振る職人も、雛菓子だけは家族と作っているという。また、雛人形がコンパクトになったことに合わせて少ない個数の詰め合わせを用意したり、4月よりも3月に雛祭りを行う家庭が増えてきた近年の傾向に合わせ、製造量も調節したりしている。

菓子はグローバルに理解ができる文化である。鶴岡雛菓子は、世界に誇れる地域文化であり、本報告書はそれを裏付けるものであると考えている。菓子そのものの美しさに加え、歴史や技術伝承とともに鶴岡雛菓子は理解されてゆくべきであろう。

最後に、今後の課題をあげておく。まずは各菓子店に残る木型など、菓子道具を含めた資料の悉皆調査があげられる。ここから、今回は十分に考察できなかった三つ盛、七つ盛といった式菓子と雛菓子との関係性が明らかになるのではなかろうか。また、菓子関係の資料は、すべて撮影と採寸した後に、「鶴岡雛菓子デジタルアーカイブズ」を構築することが望ましい。さらに、これまで菓子業界を支えてきた職人からの聞き取りは緊急課題である。こうした課題を果たすためにも、継続した調査が行われることを心より願いたい。

(文責 服部比呂美)

第2章 雛菓子の継承と技

(1) 鶴岡市内の菓子店と雛菓子の現状

本節では、鶴岡市内の菓子店と販売している雛菓子の種類、さらに製法について聞き取り調査を行った結果を報告する。

① 宇佐美煎餅店 鶴岡市錦町

菱おこし、雛あられの2種の雛菓子を製造。菱おこしは一色ずつ大きな型に米のおこし種を詰めて作る。その後小さくカットし、3色を重ねて包装する。手間のかかる商品だが作り続けたいという。

宇佐美煎餅店の看板商品は、鶴岡駄菓子として知られる「からから煎餅」である。三角形にたたんだ煎餅生地の中に民芸品の小さな玩具などを入れた菓子で、同様の形式のものに金沢の「福德せんべい」などがある。鶴岡駄菓子として「からから煎餅」は今も数軒の店で通年作られている。

同店の包装紙は、昭和4年に復刻した「文政年中 御城下絵図」である。



② 梅津菓子舗 鶴岡市本町

鶴岡の雛菓子の特徴は、モノの形を作ることにあるが、有平糖（あめ）で形を模す雛菓子を作る菓子店は、2022年の雛祭り時はこの梅津菓子舗一軒だけだった。また、手の込んだ図柄入りの落雁も作り続けている。箱入りの有平糖（あめ）と落雁のセットが大中小とあり、写真は大である。江戸時代に藩主酒井家へ「笹原」菓子店が菓子を納入していた「酒井様御

菓子直段帳」に記された菓子名には、梅津菓子舗が伝承していると思われるものもある。この他に、鯛や切り身、海老、ハマグリ、桃、柿、アンズ、タケノコの形を象った練切のパック詰めも売っている。



③ 菓子の梅安 鶴岡市大西町

雛菓子は、干菓子も生菓子も作る。両方が並ぶ店は今ではほとんど見られない。干菓子の落雁は餡の入らない落雁である。木型で抜いた後、乾燥させた後、食紅で色液をつくり、スプレーで吹きつけている。店名でもあるためか、紅白の梅が珍しい。

生菓子は、微塵粉を加える練切である。鯛や切り身などおなじみのモチーフのなかで目を引くのはブドウである。

雛菓子は親子2代で製造している。店主の梅木欣一氏は鶴岡銀座通りにあった小村屋で4年間の修行の後、1年のお礼奉公をしたという。「とちの実かりんと」はこの店の人気商品である。



④ (有)遠州屋 鶴岡市本町

雛菓子は生菓子がメインであるが、半生製の菱餅も含まれる。桃は粉をつけてうぶ毛を表すなどの工夫をしている。「巣ごもり」と呼ぶヒヨコ、メロン、スイカは珍しいモチーフである。

普段は茶席の菓子を作ることが多いことから、店頭には季節の上生菓子も並ぶ。

店名は初代の斎藤庄蔵が遠州(現静岡県)出身あることに由来する。明治時代、松が岡開墾の際、斎藤氏がお茶の栽培のために鶴岡に移り住んだ。

店内には長崎屋甚左衛門から譲り受け、店名を遠州屋に替えた看板がある。そこに2つの菓子の名が記されている。ひとつは「出羽の里」という庄内諸越。もうひとつは「紅梅香」で、梅羹を求肥で包み氷餅をまぶした夏の菓子である。



⑤ 河田屋菓子店 鶴岡市日吉町

店主の寒河江康弘氏と妻の敏子氏が二人で手分けをして作っている。生菓子の生地作りは康弘氏の担当である。白餡に対して「八つ山」(1/8)のひきわり粉を加えて、こねあげるという力仕事だという。令和4年は写真のセットのみ販売している。

例年は、大きなマスの切り身も作っていた。自家用にも冷凍保存しておき、薄く切っては少しづつ食べるのが楽しみだったという。

昔は雛祭りの時期になると、新潟県境から「便利屋さん」と呼ばれる行商の女性たちが汽車でやってきて、雛菓子を20パック以上まとめて購入し、鼠が関(山形県)や府屋(新潟県)で商いをしていたそうである。



⑥ (有)木村屋 鶴岡市山王町

東京銀座の餡パンを考案した木村屋で修業した初代が、パンを普及するために新潟経由で鶴岡にやってきた。明治20年に暖簾分けをして、パン屋としてスタートを切る。後に和菓子も手掛けるようになり、引菓子も扱っている。雛菓子は、箱入りで全国発送している。2月下旬、11時過ぎに店舗に行ったときには、上記の「小」一箱しか残っていなかった。写真にはないが、艶出しを塗っていないアイテムの桃には寒梅粉の細かい粉で産毛を、孟宗竹にはニッキの粉で土の感じを表現しているという。練切と言っている引菓子と雛菓子に用いる生菓子のベースは、「手亡豆」の白餡に求肥を混ぜて練ったもの。



⑦ 久栄堂菓子舗 鶴岡市本町

雛菓子のほとんどは練切製であるが、「菊一」(写真にはないが、致道博物館での展示などには必ずつくる)と、サクランボのヘタは餡平(餡に米粉などを混ぜて蒸し、こねて仕上げた生地)で作るなど工夫している。

木型はなるべく使用しないで、職人しか作ることができない雛菓子を目指している。本物に見えるシイタケは、型に押してから、最後は手で仕上げている。先代までは、飴や落雁といった干菓子も作っていたので、昔の木型は倉庫にたくさんあるという。

雛菓子を発送する際は、形がくずれないように写真のようなケースを使っている。



⑧ 佐々木菓子店 鶴岡市陽光町

店舗は持たず、市内のスーパーなどに卸している。2月下旬、スーパーの入り口付近に雛菓子コーナーが設けられ、雛あられや菱形の菓子の外、ワゴンの上に鮮やかな鯛の生菓子が並んでいるのが一際目を惹いた。ヒヨコ、バナナ、リンゴ、ミカン、ミョウガの5個入りが人気で、すぐ売り切れてしまうとのこと。その言葉通り、スーパーでは売り切れだった。仕入れたササゲの白餡と、アズキのこし餡に、砂糖と塩を加えた餡生地をベースにしている。



⑨ 信濃屋 鶴岡市日吉町

店主は諏訪友幸氏。店では「鶴岡の和洋郷土菓子」を標榜している。雛菓子は練切(店主は「煉切」の文字にこだわりがある)の詰め合わせ4セットを作っている。

鶴岡では、昔から「ひきわり」と呼ぶ微塵粉を白餡に加えるが、こちらは求肥も加えている。昔からの中小の粉屋や菓子問屋が廃業しているので、粉のことも自分で研究し、工夫を重ねている。「ひきわり」粉は、当地の製粉屋ならではの挽き方の粉だったのである。その代わりの粉は7年くらい前までは焼き微塵を使っていたが、今は使う割合を調整しながら生微塵を使っているという。

写真にはないが、桜マスの「切り身」も作っている。料理の「マス焼き」を模したものだそうである。キュウリの黄色い花がアクセントになっている。



⑩ 住吉屋菓子舗 鶴岡市上畠町

現在は親子2代で雛菓子を作っている。写真は旧風間家住宅「丙申堂」で販売している雛菓子の詰め合わせ2種である。左の八角形の箱には、巻鯛、サクランボ、バナナ、キュウリ、タケノコ、桃の6種が入っている。右の箱は、鯛と果物のセットである。

茶席菓子と違い、雛菓子の特徴は写実的に表現するところにある。

店主の本間三雄氏は、鶴岡の雛菓子の歴史にも詳しく、湯の浜で作られていたという「しんこ細工」からの影響もあるのではないかという。



⑪ 諏訪菓子舗 鶴岡市大山

店主の諏訪勉氏は、家に雛菓子の木型があったことから、信濃屋で雛菓子の修行をしたという。

生菓子だけを製造し、サクランボ以外は木型を使っている。みかんは木型で抜くためか、「皮むきみかん」ではない。

生地は練切のみで、鶴岡では主流の餡に微塵粉をいれた練切に、求肥も加えて作っている。

普段は、地域伝統の「かりんとう」と地元の食材にこだわった「栢餅・草餅」などを製造しており、栢餅用に加工済みの「栢の実」も販売している。

お盆の飾り菓子「さげもの」(打ち物製)もつくっているという。



⑫ 鶴岡飲料（株）製菓部 港屋 鶴岡市外内島明神川原

江戸時代に創業した「港屋」を鶴岡飲料（株）が受け継ぎ、清川屋や致道博物館などに卸している。もともとは葛湯が出来るお菓子として四角い型で抜いていたが、そのまま口に入れても溶けるような葛を使った可愛らしい干菓子を作っている。季節によってモチーフを変えていて、お雛様の時期には、ピンクのお雛様とミドリのお内裏様が入っている。色によって抹茶、ショウガ、コーヒー、紅

茶など味付けが違う。本葛の他にバレイショでん粉を加え、砂糖とこれらの粉の中に水飴と蜂蜜と水で調合した「みつ」を少し入れて練り上げ、木型に入れて成型した後、熱を遠火で当てて乾かす。そのままでもいいし、小さなぐい飲みに湯を入れて一つ溶かして、色々な味を楽しむのもお勧め。



⑬ 豊海屋菓子店 鶴岡市新海町

店主は齊藤豊雄氏。雛菓子は昔から生菓子だけを作っている。現在は大・小の2種類の箱詰めで販売している。

この店では桜マスをサケの切り身と呼び、半分に切ってあるような形が特徴。リンゴは筆で色を付ける。サクランボやイチヂクの色付けは、竹筒で作った昔ながらの道具で吹きつける。鯛や桃は生地の色をグラデーションに作ってから餡を包む。このように、それぞれのモチーフによって、色のつけ方を工夫している。桃やみかんは寒天での艶つけはせず、本物の肌合いを感じてもらえるようにしている。



⑭ 中村屋菓子店 鶴岡市大山

店主は中村初男氏。雛菓子は生菓子のみである。白餡だけではさらさらしていて形にならないので、糯米の微塵粉を加えることで、雛菓子の細工ができるようになるという。

ホタテ貝やアワビ貝のモチーフがあり、珍しい。小さい切り身は薄くできっていて、皮の部分には海苔を使っている。梨やザクロなどの果物は妻の順子氏の担当である。

店主は5人兄弟の一番上で、中学生の頃は、学校を休んだり早上がりをしたりして、親の仕事を手伝ったという。

写真の左上にみえる、卵入りの甘い醤油寒天は「おひなはん」の時や寒い時に作るものである。



⑯ 旬菓処福田屋 鶴岡市大山字中道

現在は洋菓子店であるが、先代の雛菓子づくりを姉とともに引き継ぐ。雛菓子は生菓子のみで、白餡に糯米の微塵粉を加えてもみこなした生地を「こなし」と呼んでいる。餡に加える粉の分量を決める際、「八つ山」にするという。具体的な方法を聞くと、江戸時代の文書にも載っているもので、鶴岡のほかの店でも「八つ山」の呼称を聞いた。洋菓子店でありながら、雛菓子の古い製法を引き継いでいる職人がいることは、今後の鶴岡雛菓子の強みでもある。



⑰ 藤田菓子舗 鶴岡市本町

2020 年の雛祭りまで、有平糖（あめ）で「かながら」「ひざおり」「サクランボ」「波」などの雛菓子も作っていた。落雁の型も見せていただいたが、繊細な花などの細かな部分を、「おきこ」といって砂糖に着色し、みじん粉とかたくり粉と水餡で調整して、各色で絵柄の型の上にのせ、その上から、少し荒い



「上南粉」に砂糖と水餡と着色料を合わせたものをのせていたという。2022 年は、有平糖（あめ）は作らず、色々な魚の形をした落雁の外、キューピーの落雁も 1 個から売っていた。生菓子の雛菓子の練切は、「手亡豆」の白餡に求肥を混ぜて粘度を増し、色粉を加えて作っているという。

⑯ 船見屋菓子舗 鶴岡市千石町

現在、雛菓子は生菓子の詰め合わせのみ販売している。鯛、イチゴ、桃、サザエ、アンズの5種である。サザエは木型を使って作られていて、その色合いも印象的である。

昔は「船見元治」という店名で、現当主も船見元治氏である。お話を聞いた妻の郁子氏によれば、昭和36年に嫁いで来た頃は、職人がたくさんいて、ここで修行してから独立した人も多かった。しかし、現在はこれらの店も廃業し、残っているのは船見屋だけであるという。

昔は盛菓子もつくり、子供たちも手伝うほど忙しかった。飴菓子は雛菓子の時だけではなく、普段も作っていた。



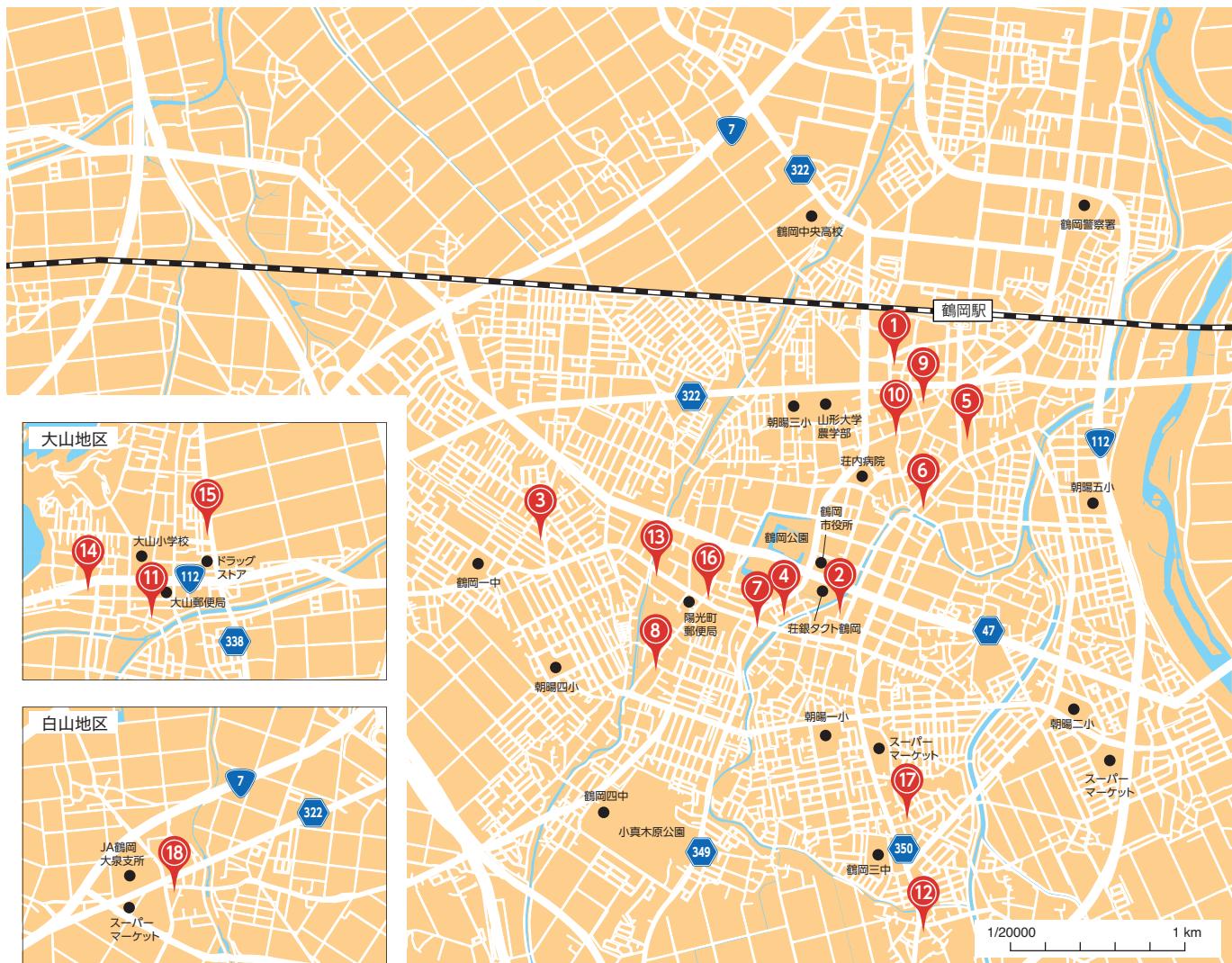
⑯ 菓子舗門七 もんしち 鶴岡市白山丁

雛菓子は生菓子のみ作る。鯛と切身、果物などのセットである。切り身は各店それぞれの違いが際立つが、こちらは皮の部分を緑色に仕上げているのが特徴。果物に混じって、民田ナスの色合いが全体を引き締めている。

先代は旧藤島町にあった石川屋で修行後、昭和3年に湯の浜で創業した。旅館のお客様用蒸し菓子として、笹餅を出していったこともあるという。



鶴岡雛菓子製造・販売菓子店マップ



■雛菓子を製造・販売している市内の店舗（2022年3月現在）

※調査時に雛菓子を製造・販売していない店舗につきましては、地図上への掲載はしておりませんのでご了承願います。

①	宇佐美煎餅店	②	梅津菓子舗	③	菓子の梅安
④	(有)遠州屋	⑤	河田屋菓子店	⑥	(有)木村屋
⑦	久栄堂菓子舗	⑧	佐々木菓子店	⑨	信濃屋
⑩	住吉屋菓子舗	⑪	諏訪菓子舗	⑫	鶴岡飲料㈱製菓部 港屋
⑬	豊海屋菓子店	⑭	中村屋菓子店	⑮	旬菓処福田屋
⑯	藤田菓子舗	⑰	船見屋菓子舗	⑱	菓子舗門七

(2) 雛菓子の製法

本節では、鶴岡の雛菓子を、有平糖（あめ）、干菓子、生菓子に大別して、その歴史と一般的な作り方を紹介する。それらの菓子を俯瞰してみると、他地域との差異などを検討する際にも必要な情報であると考える。

なお、鶴岡市での2022年の雛祭り前の現地調査時は、コロナ禍ということもあり、製造現場に入っての密着した製造工程を記録することは叶わなかった。次の機会に、製造工程を調査させていただきたいと考えている。

では、日本で確認できる古い菓子の順に、すなわち、有平糖（あめ）、干菓子、生菓子についてみていくことにする。

① 有平糖（あめ）



a. 有平糖は南蛮渡来の砂糖でつくる「あめ」菓子

有平糖は、砂糖から作る「あめ」である。

水飴に代表される穀物から作る「飴」とは、その原材料が全く異なっている。

有平糖は、16世紀にポルトガルを中心とした南蛮の国から伝來した「あめ」なのである。

1543年にポルトガル人が鹿児島県の種子島に漂着した。その後6年後には、フランシスコ・ザビエルがキリスト教を日本に伝えるために来日する。その後、ヨーロッパの国としてはポルトガル船が初めて日本に来航するようになる。

ポルトガル船は、日本人へキリスト教を伝道するための宣教師を同乗させるとともに、貿易商人と外国の珍しい品々を運んできた。

その中には、贈答用の菓子もあった。

宣教師のルイス・フロイスは、織田信長に砂糖菓子のコンフェイト（confeito）を贈っている。コンフェイトが日本に伝来し、コンペイトウ（金平糖）の名で日本人も作るようになった。日本ではカラフルで繊細な小さな砂糖菓子に進化し、近年ではコーヒー味や果

物の味などを添加したものも作られている。

その他、カステラ、カルメロ、ボーロなども、南蛮渡来の菓子（南蛮菓子）である。

ポルトガル船は、アジア原産の砂糖を沢山舶載してきた。日本ではまだ砂糖の原料のサトウキビも生育しておらず、砂糖は輸入に頼るしかなく、ポルトガルの貿易商人にとって、日本へ砂糖を運ぶことは、大きな利益になっていた。南蛮菓子は、砂糖を使うことに特色があった。それ以前、「菓子」というと木の実や果物、煮しめなどの事で、現在のように砂糖を使った甘いものではなかったのである。

日本家政学会食文化研究部会2代目会長の石川寛子氏は、南蛮菓子の意義を「最初から「菓子」として、砂糖を豊かに使い、斬新な製法をもって、国民の食生活に登場し、浸透していくのであって、いわゆる「菓子」の概念の成立に大きな役割を果たしたと考えられる」とまとめている¹。

江戸時代に入り、キリスト教の伝道と密接な関係をもつポルトガル船の来航が禁止されたことによってポルトガル貿易は停止された。キリスト教には一切関わりを持たずに貿易のみを行なうという条件で、ヨーロッパの国の中ではオランダ船のみが長崎の出島において貿易を許され、また「唐船」とよばれた中国のみならず東南アジアの船の貿易も長崎に限り許された。

このようにして、日本は「鎖国」への道をすすむ。

しかし、種子島へポルトガル人がやって来てから96年間もの間、ポルトガルと日本は交流を続けたので、その間に日本が受容した南蛮文化は日本国内に根を下ろし、その中に菓子もあったのである。

b. 有平糖のポルトガルでの原型探し

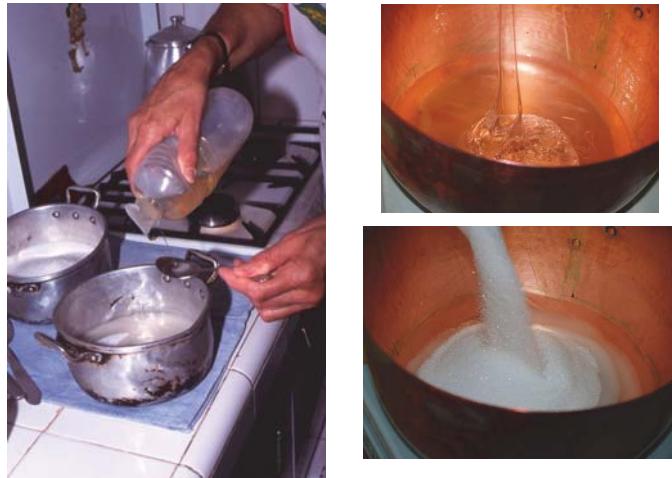
ポルトガル領の大西洋に浮かぶテルセイラ島で、有平糖によく似たあめ菓子がアルフェニンの名で作られているのを実見し、アルフェニンも伝來した可能性を指摘した²。それまではアルフェロアが有平糖の原型と考えられ、辞書類もそのように説明されていたが、筆者はそのように日本で考えた経緯をさらに史料から確認し、有平糖の語源はアルフェニンに軍配を上げた³。

c. 江戸時代の菓子製法書に記された有平糖とポルトガルのアルフェニンの作り方比較

アルフェニンの作り方は、江戸時代に版行された日本初の菓子専門書である『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718年)⁴に記された有平糖の作り方と酷似していた。

『古今名物御前菓子秘伝抄』に記された作り方のポイントをまず現代文にして番号をして記し、それに対応するポルトガルのアルフェニン（写真左側：1991年12月撮影、テルセイラ島にて）と日本の有平糖（写真右側：2008年8月撮影、大阪、豊下製菓による「なにわの伝統野菜」のデモンストレーション 於：大阪市立海洋博物館なにわの海の時空館）の作り方の写真を以下に対比する。

- ❶ 「極上の氷砂糖と水を鍋に入れて、氷砂糖が溶けるまで煮る。絹布で漉してから、さらに煮詰める」



ポルトガルでは、砂糖はグラニュー糖を使用。鍋にグラニュー糖と水、酢を小さじ1杯加えて火にかける（写真左）。日本では水飴を使用している（写真右上）。日本でも現在はグラニュー糖を使用している（写真右下）。

- ❷ 「匙で少しずくいとり、水に冷やして薄く伸ばし、はりはりと折れるようになったとき」



写真左のポルトガルでは、砂糖を煮詰めて、火から下ろすタイミングを、煮詰めた糖液をスプーンで取って水を入れたカップに垂らし、音を聞いていた。アイスウォーター・テストと言われるこの方法は、砂糖製造現場でも行われている方法である。江戸時代に記された日本の菓子製法書の中に、このアイスウォーター・テストの方法が記録されていることは興味深い。なぜならば、この製法書が記された1712年には、日本ではサトウキビの栽培もまだなされておらず、砂糖の国産化を目指す砂糖製造の研究すらも行われてないからである。すなわち、主材料である砂糖の製造法よりも、砂糖菓子の作り方の一貫として砂糖液の煮詰濃度を確認するアイスウォーター・テスト法が日本人へ伝承されていたことになる。

写真右は、現在の日本の事例で、温度計で計っている。

- ③ 「銅の平鍋にクルミの油を塗って、その中に移す。それを鍋ごと水で冷やし、手に付かなくなるまで冷ます」



写真左は、水を張った盤の上にバターを塗った金属製のバット（写真中）を乗せ、この中にアツアツの糖液を入れて冷ますポルトガルでの方法である。江戸時代に記された方法と全く同じである。ルーツはポルトガルということを如実に示している。

写真右は、日本の近年の事例であるが、高温に耐えられるくっつかないシートの上に流し入れ、冷ました。

- ④ 「その後出来るだけ引きのばして、白くなったら」



写真左は、手に取ることができるくらいの温かさになったら、両手で引きのばしているところである。すると気泡が入り白くなる。1999年には二人が対面して引っ張って作っているのを実見している（ポルトガル）。

写真右は、机に固定した細い棒に引っかけて引き伸ばし、白くしていく様子である（大阪）。

- ⑤ 「小さく切り」



写真左は、固まらないうちに素手でハサミを使って形を作っていく様子（ポルトガル）。写真右は、白くなつた「あめ」を切り分けるところ（大阪）。

⑥ 「いろいろに作る」



写真左は、ハサミを使って、動物や人形や果物の形を模している様子（ポルトガル）。写真右は、なにわ野菜の天王寺蕪を象った有平糖の完成品。



有平糖の原型の一つと考えられるポルトガル領アゾレス諸島のテルセイラ島のアルフェニン。1991年に初めてこの島に行きアルフェニンの作り方を見せていただいた。家庭の主婦が家で作ったアルフェニンが、菓子店で売られていた。2015年に再訪すると、作っているのは1~2人になってしまったとのことだった。（左は1991年12月、右は2015年12月に撮影）

◆ 鶴岡と有平糖（あめ）

a. 藩主へ納入した有平糖

3章（4）で述べるが、江戸時代中期に記された、「酒井様御菓子直段帳」は、「笹原」から庄内藩主酒井家へ納入されていた菓子とその値段帳である。それによると、何種類もの有平糖が納められていた。このように藩主へ納入されていた菓子であったが、その後、有平糖は「駄菓子」になったものもあり、鶴岡の町に根付いていった⁵。

b. 現在、有平糖（あめ）を作っている鶴岡の菓子店

鶴岡菓子協同組合加盟の菓子店へ依頼したアンケート調査によると、藤田菓子舗と、梅津菓子舗で有平糖（あめ）を作っているとの回答があった。

しかし、2022年2月の調査時には、雛祭りの菓子として有平糖を作るのは、梅津菓子舗だけであった。藤田菓子舗は2020年まではつくっていたが、今年は作らないという。

梅津菓子舗では雛祭り以外の時にも有平糖（あめ）を数種類作っている。サクランボや手毬を模したものや、有平糖の名称から転じたと思われる「アロヘ」という名の「あめ」もある。



江戸時代の菓子製法書やポルトガルのテルセイラ島のアルフェニンと同様に、濃縮糖液を冷ましながら温かいうちに引っぱって白くしていることが窺える。服部比呂美氏の 2008 年度の報告によると、製造場には、「あめ」を引っかけて伸ばすための棒（壁に差し込んで使用）が確認されている⁶。

梅津菓子舗で売られている有平糖（あめ）。左下の紅白の細長いものが「アロヘ」。その右の細長いものは、黒砂糖の「あめ」を中心にして、外側を白砂糖の「あめ」で巻いた「電信柱」。

鶴岡には、有平糖の他に、カステラ、ボウロなどの南蛮菓子が伝わり、現在に至っている。このように、日本が受容し、そして進化もさせたポルトガルを中心とした国の菓子が 450 年以上の時を越えて伝承されていることも、鶴岡の菓子文化の大きな特色である。

（文責 荒尾美代）

¹ 石川寛子「中世後期・近世初頭における食生活に関する一考察-菓子の歴史を中心として-」『淑徳女子大学短期大学学報 4 号』(1964)、31 頁

² 荒尾美代『南蛮スペイン・ポルトガル料理のふしき探検』日本テレビ放送網 (1992)、47 - 50 頁、同「有平糖の原型をポルトガルで発見！」『南蛮菓子展』(株) 虎屋 (1993)、同「南蛮菓子と砂糖の関係」『砂糖類情報』農畜産業振興機構 (2005 年 12 月)

https://sugar.alic.go.jp/japan/view/jv_0512a.htm

³ 荒尾美代「南蛮菓子アルヘイトウの語源」『和菓子』23 号 (株) 虎屋 (2016)、36 - 49 頁

⁴ 『古今名物御前菓子秘伝抄』東京都立中央図書館：加賀文庫蔵

⁵ 大泉散士「庄内駄菓子」『らくがき庄内史 第十巻 完結編』阿部久書店 (1969) 35 - 37 頁

⁶ 服部比呂美「庄内地方における雛祭りの飾り物—雛菓子と押絵雛菓子—」『無形文化遺産報告書』国立文化財機構東京文化財研究所 (2008)、258 頁

② 干菓子

全国和菓子協会の分類から「干菓子」を参照すると、落雁などの「打ち物」、塩釜などの「押し物」、金平糖などの「掛け物」、小麦煎餅などの「焼き物」、有平糖などの「あめ物」がある(注1)



現在、鶴岡の雑菓子における干菓子には、①で触れた有平糖や上記の分類で「打ち物」に該当する葛菓子(葛粉などと砂糖を合わせて木型で打ち出したもの)、糯米の粉と砂糖を練り合わせた「雲平」細工などがあるが、代表とされるのは「落雁」である。

◆落雁いろいろ

一般に「落雁」とは、穀物の粉に砂糖を加えた生地を木型につめ、打ち出した後、ホイロで乾かして仕上げる干菓子である。米以外に大麦粉を使った「麦落雁」、大豆粉の「豆落雁」、蕎麦粉の「蕎麦落雁」など、全国各地にさまざまな種類が存在する。そこには地域色もあり、秋田では小豆粉の「諸越」、奄美ではピーナツ粉の「型菓子」などがある。

鶴岡では代表的な名菓「おきつねはん」等、昔ながらの「庄内諸越」が親しまれている。



◆兵糧から菓子へ

「落雁」の原料の元になったのは、糒(ほしいい)と考えられる。糒は糯米を蒸してから干したものであり、口に含むと口中の水分を吸収し飯粒にもどるため、戦国時代には貴重な兵糧であった。

そのため、幕藩体制が安定すると、糒を蓄えておくことが戦の準備をしていると疑われる恐れがあった。特に大藩であった加賀藩などでは、積極的に菓子に



転用するようになり、贈答や茶席の菓子として用いるようになる(2)。

糒を炒って、粒を丸のまま飴や蜜でつないで固めると「おこし」になる。粒を細かく挽きわり、砂糖をもみあわせ、型で打ち出せば「落雁」になる。同じ落雁でも粉の粒子の違いが、菓子の味わいの違いとなっていく。



「落雁」という語の文献上の初出は、寛永 12 年(1635)の「院御所様行幸之御菓子通」(虎屋黒川家文書)における「らくがん」である(3)。名称の由来は諸説あり不詳であるが、『類聚名物考』(1780)には、「もと近江八景の平砂の落雁より出し名なり 白き碎米に黒胡麻を村々とかき入れたりそのさま雁に似たればなり」とあり、地に雁が降りていくように胡麻をあしらった意匠から「落雁」の名が生まれたと考えられる(4)。

製法については、元禄 2 年(1689)刊の料理書『合類日用料理抄』の菓子類「落雁」の項に「菊扇花生類いろいろをほりみたる木のかたへ 右のさたう道明寺合たるをへらにて摺こみ 木のかたへうつふけてたたけばらくがんになり申候」と見え、この頃には様々な木型を使う落雁が作られていたことがわかる(5)。

◆鶴岡の史料にみる「落雁」

鶴岡での記録をみると、3 章(4)で詳しく述べる、安永 3 年(1774)の「酒井様御菓子直段帳」(鶴岡市郷土資料館蔵)に、「落雁」の部があり、「大落雁」「紅落雁」などと書かれている。一方、「打ち物」の部もあり、この時代の鶴岡では、「打物」と「落雁」は区別されていたようである。なお「打物」の部には「紅砂香」(右写真・左ページ 1 番目)「海老香」などが散見される。長崎の「口砂香」の名とのつながりや、中国や朝鮮半島から



「酒井様御菓子直段帳」(1774) 鶴岡市郷土資料館所蔵



伝わった製法とも考えられる「白雪糕」(6)などの「糕」との関連の研究も必要と思われる。なお、鶴岡市羽黒町の女性が、雛菓子の落雁を「コガシ」の名で記憶していること(7)にも注目したい。というのも、沖縄では「落雁」のことを「コ一(糕)菓子」、新潟では「粉菓子」と呼ぶからである。

◆現在の鶴岡の「干菓子」

鶴岡の雛菓子における干菓子は、「上南粉」^{じょうなんこ}で作る「落雁」が主である。「上南粉」は、糯米の粉の粒子が少し粗く、空気を抱いたような軽さを持つ。この粉が独特の質感を生んでいると思われる。一般的な落雁にくらべ、鶴岡の雛菓子の「落雁」は、キメがやや粗く崩れやすい反面、口の中で簡単にほどけて食べやすい。この「上南粉」は主に東北地方で使われることが多い粉でもある。鶴岡で使われている糯米の粉でいうと、南京、上南、ひきわり、^{みじん}微塵の順に粒子が細かくなる。「ひきわり」については、生菓子の項で詳しく述べる。

現在、鶴岡で最も多様な「落雁」を製造する梅津菓子舗の落雁の木型は、薄いものが多い。このような薄い落雁を上南粉で作ることは技術的にも難しいと思われる。なお。近年は残念ながら、雛菓子として「落雁」ほか「雲平」や「有平糖」を含む干菓子類をつくる店は減少している。



梅津菓子舗と藤田菓子舗の雛菓子。藤田菓子舗は調査年には製造しなかったため以前のもの。飴や雲平糖も並ぶ。

◆落雁の製法

・木型で打ち出す

梅津菓子舗での聞き取りから、簡略であるが落雁の作り方を紹介する。

まず食紅を水に溶いたものを各色用意する。水飴と少しの水で「飴水」を作り、砂糖に湿りを与える、そこに用意した色も加える。色のついた砂糖を上南粉へ加えてよくもみ混ぜる。握ると少しまとまる程度の湿りのついた落雁の粉を7~8色作っておく。この粉の湿り具合が仕上がりの良し悪しを決める。各色の粉の準備ができたら木型へ詰めていく。

それぞれの木型の意匠に合わせ、ふさわしい色の粉を指でつまんで、絵を描くように置いていく「置き粉」をする。最後にピンクの粉を全体に入れ、ヘラで押すように詰めていく。仕上げは「駒の爪」という道具でよく押してから、型を返して箸をコンと打つと、すぐはずれて出る。菓子の厚みが5ミリほどの薄いものも多く、木型によっては、粉を詰め

る時に、強く押すと型からずれ出てしまう。経験と勘がないと打ち出すのが難しい木型も多い。現在使っている木型は20種くらいである。



梅津菓子舗の落雁木型と駒の爪(上中央)とヘラ。ヘラはすり減って3分の2ほどになっている。写真上は左の木型で打ち出した落雁

・霧吹き後、ホイロで乾燥する

打ち出したものを並べ、霧吹きをかけ落ち着かせる。少し水分を与えることで、糯米の粘りと砂糖が結びついて、彫刻を写しとった表面の生地が固まる。その後、ホイロで乾燥して仕上げる。

ホイロは扉のついた、木製の四角い戸棚のような作りになっており、一番下に七輪を置く。最初に炭火でしっかりとホイロ内を温める。梅津氏も炭火を使うが、一度ホイロの温度を計ってみたら60度以上になっていたという。ホイロの棚板は金網状で、そこに紙を敷き、落雁を並べる。大きなもの、厚めのものは下段、小さくて薄いものは上段というように納め、炭は取り出し、余熱で乾燥させる。ホイロ内の温度は徐々に下がっていくが、1時間ほどで具合よく乾く。落雁の様子を見ながら取り出して、保管する。

・色を加える

「落雁」の彩色法は、上記の「置き粉」のほか、筆を使って直接書く方法がある。鯛の目や、お多福・おかめの目や口、髪の毛などである。

「雲平」製の短冊の絵や文字なども同様であるが、短冊の上下に色のぼかしがあるものは、雲平生地を伸す時に生地自体に色をつけ、色の生地をつぎあわせるように伸していくと色の境目がぼかされたように仕上がる。

このほか、吹きつけによる彩色法もあるが、これは生菓子の項で述べる。

注

(1)全国和菓子協会ホームページ、第1章和菓子を知る その2 和菓子の種類

<https://www.wagashi.or.jp/monogatari/shiru/syurui/>

解説にもある通り、こうした菓子の分類は地域や年代により一様ではない。

- (2) 徳力彦之助『落雁』三彩社 (1967)、42-44 頁
- (3)『第 46 回虎屋文庫資料展 菓子型の世界』株式会社虎屋(1996)、10 頁
- (4)中山圭子『事典 和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店(2018)、148 頁
- (5)前掲注 3
- (6)青木正児『華国趣味』岩波文庫(1949)、80 頁
- (7)服部比呂美「庄内地方における雛祭りの飾り物 - 雛菓子と押絵雛菓子 -」
『無形文化遺産研究報告』第 2 号 国立文化財機構東京文化財研究所 (2008)、245 頁

③ 生菓子

◆蒸菓子から生菓子へ

「生菓子」という言葉は、現在では一般的な表現であるが、江戸時代から明治時代くらいまでは「干菓子」に対し「蒸菓子」という呼び方がよく使われていた。それは、「羊羹」「饅頭」はもちろん、自由な細工ができる「こなし」(もみ)の生地も蒸しものが中心だったからである。初期の羊羹は蒸羊羹が主流であり、和菓子には蒸し上げる工程が欠かせなかったからともいえる。



こなし製の菓子例。雛祭りにつくられる「ひちぎり」

◆鶴岡雛菓子の「練切」

今回の調査前に行った各店への雛菓子についてのアンケート(巻末)では、生菓子の呼称についても質問した。その結果、ほとんどが「練切」で、「こなし」「むし菓子」「生菓子」の回答もあった。

その後の聞き取り調査で、雛菓子用につくられる生菓子の生地は、白餡に粉を練り込む「練切」が主流で、求肥も加える店もあることがわかった。「こなし」といえば、一般には小麦粉を使い、蒸す工程がある製法だが、鶴岡では、蒸す工程は聞かれなかった。材料の配合や製法は店による違いがあるが、生菓子といえば、いわゆる「練切」であるといえる。

雛菓子の「練切」は、よく練って水分をとばした「白火どり餡」に、「ひきわり(粉)」を加えて練り、少し締まった生地に仕上げる。雛段に飾る数日間も形が保てるような生地を工夫している。また、中に包む小豆こし餡は「赤餡」と呼び、こちらも普段より水分は少な目に練りあげる。市内の製餡屋などから生餡を仕入れ、あとは自店で作る店がほとんどで、雛菓子の仕事は生地作り、餡作りの比重が大きいといえる。



◆「ひきわり」と呼ぶ粉

「練切」を作る際、白餡に加える糯米の微塵粉を、鶴岡では「ひきわり」と呼ぶ。この「ひきわり」は、一般的な糯米の微塵粉よりやや粗めで、元々は地元で生産されていた。しかし、昔ながらに自店に合った粉を挽いてくれていた製粉屋が廃業し、配合や製法を変えざるを得なかつた店が少なからずあった。大きな製粉会社から雛菓子用に少量の粉を仕入れることは難しい。手に入る粉に合わせ、手で覚えた感触をたよりに生地作りをしている。「焼微塵」を、粉の量を調整しながら「生微塵」で代用している店もある。「練切」に関しては、材料面からの製法の変化も大きいと感じた。

◆史料にみる「煉切」

「煉切」は、蒸羊羹から派生した「こなし」(もみ)より、あとに考案された製法と考えられる。「煉切」の記載のある史料がある。それは、嘉永5年(1853)の『蒸菓子雛形仕方』(東北大学附属図書館 狩野文庫蔵)(注1)で、虎屋の菓子資料室虎屋文庫の機関誌『和菓子』26号に絵図と翻刻が掲載され、詳しく検討されている(2)。

「煉切」については、「その発祥はよくわかつておらず、江戸時代の史料は珍しい」(3)とある。同史料は幕府御用菓子屋をつとめた江戸の金沢丹後のものとされ、その内容は、鶴岡の練切について考える際に参考になったので、ここでもとりあげたい。

たとえば、「春雨かん」(図1)(4)で「白あん砂糖七百目 ねり切 紅ニテ色付 わくニ入押」とある。もう一点は同史料の「桃色 楽印」(図2)(5)である。「皮白あん割少々入 煉切 六つ山壱分 みぢんこ交包む」とあり、白餡の6分の1の量の微塵粉を混ぜているとも解釈できる。「六つ山壱分」については、後述の製法の部分でも触れたい。

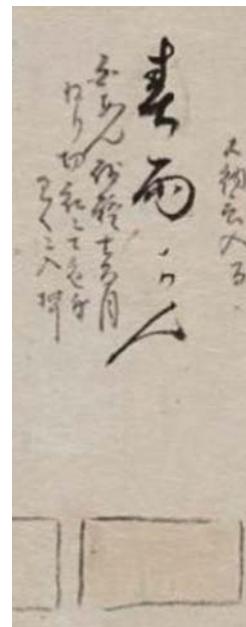


図1
2点とも『蒸菓子雛形仕方』(東北大学附属図書館
狩野文庫所蔵)

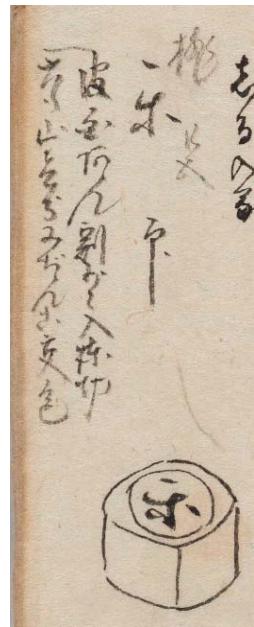


図2
2点とも『蒸菓子雛形仕方』(東北大学附属図書館
狩野文庫所蔵)

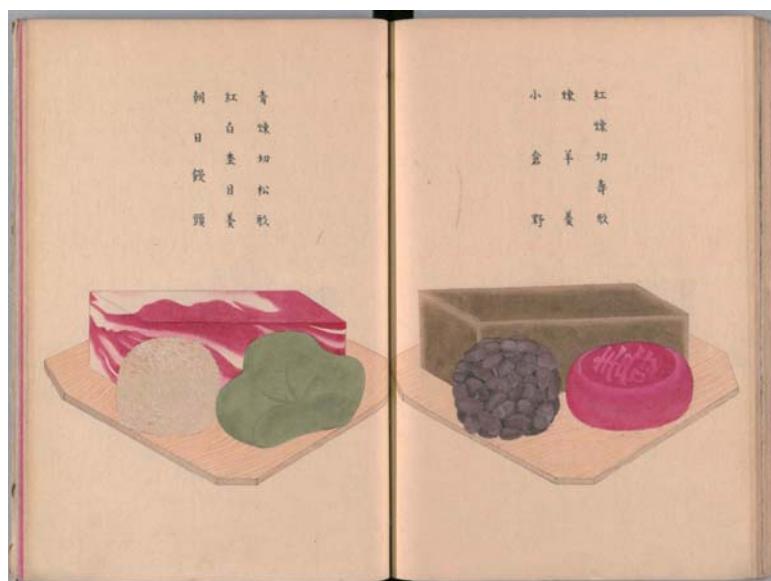


図3 『船橋菓子の雛形. [1]』(1885) 国立国会図書館所蔵
右ページ右から「紅煉切寿形 煉羊羹 小倉野」
左ページ右から「青煉切松形 紅白杏目羹 朝日饅頭」とある

もう一点、「煉切」の事例をあげたい。江戸時代より名店として知られた船橋屋の菓子のカタログともいえる見本帳『船橋菓子の雛形』明治18年(1885)には、「煉切」の表現がみえる。(図3)(6)こちらの煉切は、引菓子「三つ盛」の菓子の一つとして、木型を使ってつくられている。明治時代には、こうした贈答用の詰め合わせの中に、「煉切」がみられるようになっていることがわかる。

菓子の意匠もわかりやすい史料であるが、「煉切」の材料の詳細は不明である。

◆雛菓子の「練切」作りにおける特徴的技法

・「八つ山」で粉を計る

今回の調査では、「練切」の作り方に、江戸時代末期からの分量の計り方を踏襲していると思える部分があった。前記の『蒸菓子雛形仕方』の「桃色 楽印」に添え書きされた製法「六つ山壹分」と同じ方法で粉を加えているのである。つまり、「白火どり餡」が出来上がると、ボウルの底に押し付けるようにして表面を平らにまとめ、そこに八等分の筋目を入れる。鶴岡では「八つ山」という。そのひと山を抜いた空間にぴったり「ひきわり」を加える。そして、抜いたひと山も一緒にして練り上げるのである。この方法をその都度行っている店と、その分量を予め数字で出しておき、粉を計量後加える店とあるようだが、最終的な練りあがりを決めるのは塩梅であろう。多少の調節はこねる時の手水でもできるという。江戸時代に見られるやり方は意外に臨機応変で、理にかなった計り方だと感じた。割合をみると、前記の史料では6分の1、現在の鶴岡では8分の1の粉を加えている。粉が多いと固めに仕上がるため、昔のほうが固めの生地だったのであろうか。

・鯛の身をおこす



雛菓子の「練切」の成形は、木型を使うほかは、手びねりが基本である。手びねり細工としては、上生菓子の「練切」と変わらないが、最も違う点は本物のかたちそっくりに作る工夫をしていることである。そのなかで、雛菓子の鯛だけに特徴的な点がある。木型の下司(ゲス)板を使わないのである。下司板とは、餡入りの生菓子や押しもの、落雁を作る際に厚みを出す役割をする方の型をいう。雛菓子の場合は単なる箱詰めでなく、雛段などに飾った時に、鯛が真上でなく、こちらを向いて斜めに身を起こすよう作る。つまり、後ろに傾斜がつくよう、背面を平らでなく、手で山を作るように成形する。それはまた、生菓子を盛り合わせた時に、一番奥で全体の支えの役割をするためでもある。

・竹筒で吹きつけ

雛菓子の彩色法に関しても、特に本物らしい色あいを出すための工夫を、職人それぞれにしている。直接生地に色をつけ、色の濃淡を変えたいくつかの生地をずらすように重ね

てばかりしていく方法は、鯛などにみられる。また、昔ながらの竹筒での吹きつけによる彩色も各店でみられた。これは、竹筒の片方を寒冷紗やガーゼなどの布で覆い、そこに色液をつけて、竹の反対側の切り口から吹くと、色液が霧のように飛んで、ふんわりとした色を付けることができるというものだ。吹き方、色液の分量などで、濃淡や強弱が異なり、それぞれのモチーフの雰囲気を表現できる。雛菓子では主に生菓子にほどこされるが、いくつも続けて吹いていると酸欠状態になるという。写真の右2つのサクランボは、黄色い練切生地に赤の色を吹きつけている。柄は松葉などを使う。また、州浜製のサクランボは、前掲の『船橋菓子の雑形』(1885)にみえる「さくらんぼう」(図4)(7)と似ている。



図4 『船橋菓子の雑形』
(1885) 国立国会図書館所蔵



写真はすべて雛菓子のサクランボ。右二つは生菓子、左上は飴細工。左下は州浜に摺り蜜をつけて

・艶だしと乾燥をふせぐ「つや天」

「練切」は職人の技次第で、様々な工夫を可能にする生地であるが、雛菓子の練切細工の仕上げには、お雛様に供えておく間の乾燥をふせぐため、「つや天」と呼ぶ砂糖入り寒天液をかける。これにより、艶々と、雛段にあっても見劣りすることがない。一方、モチーフよってはあえて「つや天」をかけないこともある。たとえば桃には、「つや天」をかけず、粉をまぶして、うぶ毛の質感を出すなどの工夫をする場合もある。

前出の『蒸菓子雑形仕方』にも、「寶の梅 皮紅もみニテ包 白もみニテ花形置 てんかける」(8)とあり、菓子に「つや天」をほどこす例が見られる。(図5) この技法は今も鹿子ほか生菓子に使用するが、練切の表面にかけるのは珍しくなった。鶴岡雛菓子は行事菓子として限られた時期だけに製造してきたこともあり、古くからの菓子の技法が継承されたと考える。

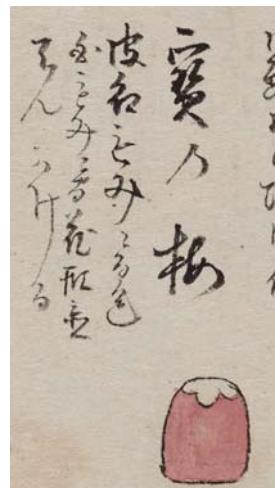


図5 『蒸菓子雑形仕方』
(東北大学附属図書館
狩野文庫所蔵)

明治に入り、マドレーヌ、ショークリームなどの西洋菓子も和菓子屋でつくるようになる。南蛮菓子のカステラを習得していた和菓子屋にとって、スポンジケーキなどは受け入れやすいものであったと思われる。新しい西洋の菓子やパンの製法も学びつつ、和菓子のさまざまな技術を身につけた鶴岡の菓子職人たちは、雛菓子の時期になると、職人がそれぞれの持ち味で多種多様な雛菓子をつくってきたという。そして、それは「ひきわり」と呼ぶこの地域で親しまれてきた粉の使用や製法技術など、表に見えない部分にも引き継がれている。洋菓子店での聞き取りで、江戸時代の製法に通じる「八つ山」などのお話を聞けたことは貴重な機会であった。数多くの職人たちによって継承されてきた技法は、これからも鶴岡雛菓子の中に生き続けていくであろう。

(文責 溝口政子)



注

- (1) 『蒸菓子雛形仕方』(1853) 東北大学附属図書館 狩野文庫蔵
- (2) 「製菓関連史料翻刻 蒸菓子雛形仕方(蒸し菓子雛形并仕立方)解題」、虎屋機関誌『和菓子』26号 株式会社虎屋(2019)、48—63頁
- (3) 前掲注2、49頁
- (4) 『蒸菓子雛形仕方』(1853) 東北大学附属図書館 狩野文庫蔵、デジタルデータ7コマ目の右ページ
<https://kotenseki.nijl.ac.jp/biblio/100306926/viewer/7>
- (5) 前掲注4、22コマ目左ページ
<https://kotenseki.nijl.ac.jp/biblio/100306926/viewer/22>
- (6) 『船橋菓子の雛形. [1]』(1885) 国立国会図書館蔵、デジタルデータ33コマ目
- (7) 前掲注5、9コマ目
- (8) 前掲注4、22コマ目右ページ

(3) 雛菓子のモチーフ

雛菓子は、落雁やあめ細工が主になった「盛菓子」と、生菓子が主になった「雛膳」のような詰め合わせの2つのタイプがある。これらの中から、いくつかのモチーフをとりあげ、鶴岡雛菓子の特徴をつかみたい。

① 雛菓子のかなめ「菊一」

・盛菓子の支え

雛菓子は赤いお膳などに彩よく並べられ、雛段に供えられる。「菊一」はその土台としての役割も果たしている。落雁製が多いが、餡平製の店もある。餡平とは、白餡、砂糖、上用粉など混ぜてつくる細工生地である。

「菊一」は、鶴岡に特徴的なモチーフであるが、ほかの地方（写真は福岡県の木型）にも「地紙（ジガミ）」と呼ぶ扇面や、かまぼこ形の大きな菓子を配置し、その上に、他の菓子を見栄えよく盛りあわせるという方法がある。



祝いの際に持ち帰る引菓子なども、菓子で料理を再現した詰め合わせにする場合、奥に「かまぼこ」をかたどった菓子を配置することがある。左の写真はその例で、現在、北海道の一部地域でみられる正月用の「口取り菓子」といわれる料理菓子で、奥にかまぼこ2種が見られる。

・羽黒修験との関係

「菊一」は、鶴岡の雛菓子の最も特徴的なモチーフであると言える。羽黒修験の「冬の峰」を終えた行者に供される「大笈酒（オオオイザケ）」のなかに「菊一」が「笹巻」、「かんながら」など12品目とともに、「御菓子」の膳につけられる。「笹巻」は山の象徴とされる。巻煎餅の「かんながら」は、雛菓子のひとつとして、市内の菓子店では飴でつくられており、かんな屑や削り節をさす言葉だという。

②春を告げる「桜マス(切り身)」

桜マスの菓子は「切り身」とも呼ばれ、サケと呼ぶ人もいる。山形県の魚でもある桜マスは、春が近くなると産卵のため、体を桜色に染め、海から最上川、赤川などの川に上ってくる。特に川マスは脂がのった味の良さで知られている。

桜マスの切り身の木型はどの店にもあるようで、鶴岡の雛菓子を代表するモチーフであると言える。ただし、生菓子に顕在化したモチーフで、菓子の表面にみりんを塗って焼き目をつけるなど、菓子店では本物に近づけるような工夫をしている。マスには、「ますます元気に」という意味も込められているという。



③郷土の産物 「民田ナス」「温海カブ」



特に生菓子のモチーフで、それぞれの店の個性が生きる細工ものである。「民田ナス」と「温海カブ」は庄内野菜でも特に人気が多く、雛菓子の種類として多くの店がつくっている。

④子どもの成長祈願 「藤」「タケノコ」「桃」「お多福・おかめ」「キューピー」

藤は「無事」を表し、雛人形の着物の柄などにもよく見受けられる。タケノコは「すくすく育つ」ことから雛菓子に含まれる。鶴岡では「七つの祝い」に配る祝い菓子の7種菓子にもタケノコは必ず入る祝いの定番モチーフである。



お多福・おかめは、盛菓子でも中央に置かれる重要なモチーフ。キューピーは大正期から昭和10年頃にかけて、セルロイド製の人形が大人気となった。健康そうな姿に子どもの成長を願ったのだろうか。

⑤技を見せる「みかん」



「みかん」は、細工の腕を見せるには格好のモチーフである。まず中身の房をつくり、粉をまぶしてから外の皮の生地で一度きれいに包んだ後に、皮むいたようにつくる。

最後の江戸しんこ細工師として活躍してきた小川三智之助氏の作(写真右)も同じ技法を用いている。各地のしんこ細工でも、みかんは「皮むきみかん」で表現されている。なぜ皮をむくのかはつきりしないが、房がたくさん並ぶ様子が見えることから、子だくさんの意味が込められていたのであろうか。

⑥お雛膳を模す「結び昆布」「タケノコ」

雛菓子にはお雛さまに供えたお膳を模しているモチーフがある。紅白の結び昆布も祝いの膳に欠かせないモチーフである。



写真には、タケノコが 2 種みえる。全体をかたどったほうは、「すくすく育つ」を表すタケノコで、黄色いほうは、煮もの用に切ったタケノコを再現している。こちらが料理菓子としてつくられた形である。

(文責 服部比呂美・溝口政子)

(4) 全国の雛菓子の諸相

3月3日は、中国由来の陰陽思想によれば、「陽」の数字である奇数の数字が重なるめでたい日であるとともに、陽の気が強すぎて危うい日でもあると考えられている。人日、上巳、端午、七夕、重陽の五節供にも「祝い」と「祓」の要素がある。雛祭りの行事にも、春を祝い子供の成長を願う部分と「祓」の部分とが混在している。

ところで、雛祭りを行う時期は3月3日とは限らない。旧暦の季節感に合わせ、月遅れの4月3日に雛祭りをする地域も多い。雪国では、桃の花が咲く時期を待って行われたのだろう。鶴岡でも、4月3日の雛祭りが主流であったが、現在では3月3日にお祝いをする家が増えているという。

本節では、雛祭りにお供えする菓子を紹介し、鶴岡の雛菓子との比較を試みたい。

① 「祓」の行事における雛菓子 菱餅、おいり

雛祭りに用意されるお供えの第一は、菱餅である。日本人にとって、餅は神様に捧げる第一の食べ物であり、私たちの命をつないできた「米」の靈力を秘めたものである。それを菱形に切ることで魔除けの意味を込めたものが菱餅である。現在は赤白緑の3色が多いが、古くは白と緑が主であった。緑はヨモギなどの草を摘んで搗き混ぜており、萌え出した草の持つ生命力を身体に取り入れるとともに、くせのある香りが邪気を払うと考えられてきた。しかし、北国では前年のヨモギを使う。(注1)



雛あられは、正月や小正月に搗いた餅や、豊穣を祈る祝い木につけた餅を取り置いておき、春を迎えるこの時期に炒ったもので、これを食べることで、その靈力にあやかる意味がある。

ところで、宮中では上巳に「曲水宴」が行われるなど、雛祭りには水辺の祓に関係する行事が行われてきた。紙のひとがたに息を吹きかけたり、体を撫でたりしてから水に流す



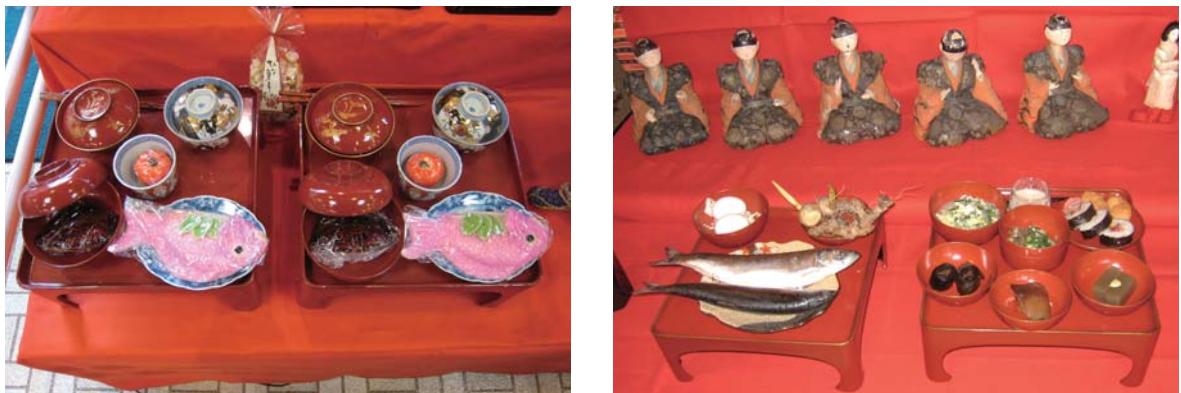
八皿人形と流しひな 本間美術館

「雛流し」も各地で見られる。鳥取市の用瀬では「流しひな」が有名で、その日には菓子「おいり」が用意される。また、群馬県上野村でも子供たちが河原での煮炊きをする「おひながゆ」などの行事がある。

鶴岡市に隣接する遊佐町には「八皿人形送り」があり、藁の雛に菱餅やごちそうを入れた藁ツトを背負わせ、椿の枝を頭にさして流す。

②「祝い」の行事における雛菓子 祭りの供えもの

「節句」は「節供」である。亀井千歩子氏の『日本の菓子』には、「『節』には晴れの食物を作り、神や仏を迎えて供え、人にも分かち与えて食べ合う日であった」(2)とある。神格化された雛人形に、心尽くしの季節の食べ物をお膳に並べ、供えられた。こうした雛膳が、鶴岡お雛菓子の「雛菓子膳」や「盛菓子」に整えられたではないだろうか？



写真左：新庄市深田菓子店の店頭の雛段に供えられた菓子の雛膳。鯛、カレイの切身甘煮、みかんは菓子でつくってある。写真右：河北町谷地武田家の「雛膳」にはトコロ、あさつき、ツブ、卵、カド(ひと塩の鰯)などが並ぶ。写真提供：2点とも笹部いく子

③供物のおさがり、分かち合い

雛祭りに、家格や家序の垣根なく、子供たちが自由にお雛様を飾る家々を巡り、おさがりの菓子などをもらうことは全国的に見られ、「ヒナメグリ」「ガンドウチ」「ヒナアラシ」となどと呼ばれている。

お雛様のお下がりの菓子にはご利益があるため、「めめ(みめ=容姿)がよくなる」(新潟県小千谷市)などともいわれる所もある。

ところで、八朔節供(8月1日)や、菊の節供・重陽(9月9日)にも、「後の雛」を祝う地域がある。

米の粉でお雛様をつくる福岡県遠賀郡芦屋町の「団子雛(だごびいな)」(3)や、岡山県牛窓町ではお雛さまへの供物「シシコマ」を作る。これらは、外からやってきた子どもたちにもらってもらうと、その家の子供が幸せになるという。また、牛窓町では「あげるのではなく貸す」(4)と言っている。

嫁入りの際に配られる菓子と雛菓子が同じである地域も多い。西讃岐地方では「嫁入り」と「お炒り」をかけた「オイリ」という婚礼菓子があり、これは雛祭りにも配られる。お嫁さんが来た家には子供たちが「お嫁さん菓子」をもらいに来るので、たくさん用意するものだという。



岡山県牛窓町の「シシコマ」

④雛祭りの供え物いろいろ

a) 植物

トコロ（野老）



古くから神饌にも用いられたヤマノイモ科の蔓性の多年草で、原野に自生する。根茎にひげ根が多いため、これを老人のひげにたとえて野老と呼び、長寿の象徴とした。根茎はあく抜きして食用にする。山形県の最上地方の雛祭りなどでは雛膳に並ぶ。

写真は山形県西村郡河北町谷地の秋葉神社ひな塚での神事に供えられたトコロ。薄く切って食べる。

b) 菱餅

白餅と蓬入り餅(フツ餅、草餅)を重ねた二色菱餅から三色の菱餅へ



貼りつないで壁一面に飾られた錦絵「絵紙」(錦絵)の中に、白と緑、二色の菱餅が描かれている。
「絵紙で彩るひいなまつり展」にて撮影

c) お炒りもの

「おいり」(香川県丸亀市など)、ホトギ、ボロ(愛知県など)、焼き米やハゼ、タナゴメ(山形県西村郡河北町谷地・寒河江市)、ポン菓子や炒り大豆のおこしなどなど



d) 餅種飾り

「ふくらんご」(香川県丸亀市)、「とうろう菓子」(広島県庄原)、「こうれん」(長野県佐久地方)



e) しんこ・団子

「型おこし」・「しんこ」(新潟県佐渡市)、「おこしもん」(愛知県)、「からすみ」(岐阜・東濃地方)、「ひな餅」(島根県松江市)、「醤油餅」・「りんまん」(愛媛県松山市)、「雛まんじゅう」(岩手県遠野市)、「きりせんしょ」・「花餅」(岩手県盛岡市)、「うずまき」(香川県東かがわ市引田)、「いがらまんじゅう」(山形県最上地方)、「しんこ」(山形県鮭川村)など



f) 蒸菓子

「あこや」・「ひちぎり」(京都市など)、「久持良餅」(山形県最上地方)など



鯛餅は、江戸時代の菓子製法書の『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718)(5)など多くの文献に絵図とともに記録がある。大坂天満宮神饌、石川県金沢市、青森県鰺ヶ沢、青森県青森市浅虫(久慈良餅)などでは現在も作られており、北前船の伝播を思わせるが、山形県最上地方だけが雛菓子となっている。しかし、鶴岡市湯田川の温泉旅館でも「くじら餅」を作っており、鶴岡市の北に隣接する三川町でも雛祭りに作った(6)との報告もあるため、今後の調査に期待したい。

g) その他

金花糖(石川県金沢市、東京都、神奈川県小田原市、新潟県村上市)、落雁・有平糖(各地)、桃カステラ(長崎県)など



(文責 溝口政子)

注

- (1) 藤田秀司『餅—民俗選書1』秋田文化出版社、1983、69頁
- (2) 亀井千歩子『日本の菓子』東書選書、1996、58頁
- (3) 溝口政子・中山圭子『福を招くお守り菓子』講談社、2011、107頁
- (4) 溝口政子・中山圭子『福を招くお守り菓子』講談社、2011、58頁
- (5) 『古今名物御前菓子秘伝抄 原本現代訳』教育社新書、1988、38頁
- (6) 『出羽庄内美菓の古道』庄内食都文庫、2011、86頁

(5) 村上地域と庄内地域の菓子の類似性

新潟県村上市は、山形県鶴岡市と隣り合わせに位置している。南北に長い新潟県の日本海に面する海岸線が山形県に食い込むように接している。近年は「阿賀北・庄内」などとひとくくりで呼ばれて、JRのキャンペーンなどが行われることもある。雛菓子が新潟県のなかでは村上市周辺だけが充実しているのもこうした立地条件によるものなのだろうか。

新潟県の中央部では雛菓子とよく似た菓子が雛祭りの1週間前の2月25日(旧暦1月25日)の天神様のお祭りで見られる(注1)。その直前には、菓子店で「天神様菓子」「天神講菓子」とする菓子の詰合せが店頭に並ぶ。



天神様の日が近づくと、各家庭では、天神像や天神様の掛け軸を飾り、そこへ粉菓子・生菓子・金花糖(砂糖菓子)でできた天神様菓子を買ってきて供えるのである(2)。粉菓子とは、餡入りの押しもので、新潟県では押しものや落雁を「粉菓子」と呼ぶ。この時期だけ粉菓子や金花糖を作る菓子店は多く、普段は洋菓子店でも、この時ばかりは天神様菓子を作るのは、鶴岡雛菓子と同様である。粉菓子の懐かしい味わいを楽しみに待っている高齢者も多い。

一方、庄内地域と接している村上地域では、雛祭りの時期に菓子の詰合せを作るのである。鶴岡の河田屋菓子店で伺ったことによれば、かつては新潟のほうから「便利屋さん」と呼ばれる行商の女性たちがやって来ては、雛菓子のセットを1回に20パック以上購入

し、担いで列車に乗り、県境や新潟県の町へ卸していたと聞いた。鶴岡からの雛菓子を楽しみにしていた人が多かったようである。

雪国の春を告げる「桜マス」と「春のマス」



鶴岡の雛菓子のモチーフに「桜マス」の切身があるが、村上の雛菓子も同様である。村上では「春のマス」と呼び、その木型で抜かれた姿と色は春の使者にふさわしい意匠である。

村上の正月魚は荒巻ザケ、そして雛祭りの魚は春のマスである。写真は現在村上市の成田屋菓子店で作られている雛菓子で、餡入りの粉菓子の五つ盛である。マスの切身の他は、鯛、タケノコ、結び昆布、桃である。タケノコと結び昆布は料理をかたどった菓子で、「平」(本膳料理の「平(椀)」、主に煮しめ)に欠かせない品目である(3)。雛の膳と祝いの膳のモチーフが組み合わされていると考えられる。

甘味と料理

日本では、お節料理がよい例であるが、ハレの日のお膳料理の中に羊羹やきんとん、甘い寒天寄せといった品目が入ることが多い。婚礼などの引菓子には、菓子でできた鯛が好まれ、菓子屋は幾種類もの大きさの鯛の木型を必ず所蔵していたものである(4)。

地方によっては、菓子ですべての料理を再現したものまでもが存在した(5)。今から50

年以前には、ハレの日の本膳料理をすべて菓子で模した振舞いがあり、家族で分けたり、近所に配ったりして食べたのであった。写真の2点は、そうした料理菓子の例である。新潟県柏崎市で引菓子の詰め合わせに使われていた魚の切り身の粉菓子で、上は正月や婚礼に欠かせなかった「一の鰯」と呼ばれるサケの切り身。今回鶴岡の調査でも、同じ一の鰯の切り身の雛菓子を見かけた。下は鯉の切り身である。ほかにも「新潟切」と呼ぶ四角く切ったサケの切り身の落雁(粉菓子)もある。これは、漬け焼きにしたサケ料理を模している。日本での祝いの料理の献立には、行事にあわせた魚料理があり、そのことが料理菓子にも反映されている。しかし、今では料理のほうも簡略化してしまい、菓子木型に残る品目や献



立がわからないものが多くなってしまった。菓子木型を調査整理するにあたっては、地域の祝い料理についての理解も欠かせないといえよう。



お雛様に供えた館入り「鮭の切身落雁」（粉菓子）



鮮魚屋のお雛様のお膳には本物の干鰯とお刺身



村上市の老舗茶舗九重園の雛段飾り。中央に高壇にのる鯛の金花糖がみえる。

江戸時代にはお茶の北限といわれた村上であるが、その茶舗の勢いが伝わってくる九重園の雛段飾りには、当地で「氷菓子」と呼ぶ金花糖でできた大小の鯛が跳ねるように飾られている。また、鶴岡ではフキノトウも供えられていたが、ここではアサツキである。

下の写真の早撰堂菓子店の座敷に飾られた雛段には、染付の皿の上に、自店製の粉菓子の鮭の切身落雁(この店の人気商品である)、鯛、ブドウ、ナス、シイタケ、カブ、タケノコなどをのせて供えられている。その向こうに、金花糖の鯛、海老、サザエがみえる。雪深い地域のモノトーンの世界とは対極の色彩にあふれた空間である。



藩主榎原家とともに姫路から移った早撰堂菓子店の雛段飾り

筆者は新潟県の菓子木型の調査をするなかで、菓子屋が大量に持っていた慶弔の引菓子用木型や、料理菓子用木型などに、天神様など行事の主役となるモチーフとが組み合わされて、天神菓子の組み合わせになっていたのではないかと考えている。

何十箱と注文が入る冠婚葬祭の引菓子こそが、菓子屋の主要な仕事だった時代は過去となってしまった。日本人の生活志向が変わったことで、現在ほぼ使われなくなった大量の木型は、そのまま菓子屋に保管されているか、売られてしまうなどで処分される状況が続いている。鶴岡の雛菓子においても、切り身やタケノコ、シイタケ、結び昆布などのモチーフには、こうした引菓子からの流れがあったのではないかと考えている。

海を介した菓子文化圏

村上と庄内だけでなく、日本海の沿海地域には、長崎や金沢など距離は離れていたながらも共通の菓子文化があったことは、現在残る菓子からもうかがえる。新潟の菓子文化には九州北部(長崎・佐賀)との近似が多く見られるのである。たとえば、辻占(6)、金花糖(7)、鳥羽玉(8)、千代香などといった菓子がある。

そのなかの「千代香」は、鶴岡では新潟以上にどの店でも見かける菓子であった。寒い時期の「水ようかん」も新潟や福井では庶民の冬の楽しみであるが、鶴岡でも冬の定番のようである。雛菓子の調査で訪問したどの店でも見ることができた。こうした地域の菓子文化はお互いに影響し合っていると思われるが、これまで比較研究はあまり行われていなかった。日本海側の菓子文化の拠点に鶴岡があるとすれば、長崎、金沢という地域との菓子文化の分析も今後は重要と考える。

(文責 溝口政子)

注

- (1)『燕市史(民俗・社会・文化財編)』1993、237頁
- (2)『新津市史 資料編 第6巻 民俗・文化財』1979、371頁
- (3)『巻町町史 資料編6 民俗』1992、336-340頁
- (4)『聞き書 ふるさとの家庭料理 別巻 祭りと行事のごちそう』農山漁村文化協会、2004、50頁
- (5)2005年新潟県小千谷市「こいしや菓子店」の木型調査時に、店主井口栄智郎氏(1926年生)からの聞き取りによれば、昔は自宅での婚礼の祝宴も多く、3日間続く家もあった。その際、すべて菓子でつくった料理(坪・平・尾もの、三つ山、吸い物、煮つけ、すし、硯蓋など)も用意した。尾もの(鯛)の粉菓子などは予算に応じて、7寸から尺6寸まであった。木型には、「坪」用、「平」用など使い分けが細かくあった。葛をかいいてかけたり、焼き目をつけたりして、それらしくみせたという。お膳や漆器類も菓子屋が持参して、現地で仕上げたという。同様の話は出雲崎町、柏崎市の菓子店でも聞いた。
- (6)溝口政子・中山圭子『福を招くお守り菓子』講談社、2011、14-19頁
- (7)前掲注6、42-48頁
- (8)前掲注6、132-133頁

第3章 史料から見る鶴岡の菓子店と形を模す菓子の歴史

はじめに

鶴岡には、膨大な古文書が残されている。鶴岡市郷土資料館だけでも、22万点以上の史料が保存されている。

3章では、鶴岡市郷土資料館に所蔵されている、江戸時代から昭和にかけて鶴岡で菓子店を営んだ「笹原家」と、その「笹原家」へ修業を行っていた「太田家」、そして「太田家」へ修業にいき、現在も雛菓子を作っている「梅津家」を中心にとりあげる。

「笹原家」は、現在菓子店は営んでいない。また「太田家」は、新海町で（有）太田屋菓子店の太田雄一郎氏（1965年生まれ）を中心とした洋菓子主体の店となっており、現在、「雛菓子」はお休み中である。しかし、「太田家」へ、本町2丁目の梅津菓子舗の10代目店主、梅津善一氏（1943年生まれ）が修行を行っており、「笹原家」からの技術が、「太田家」を通じて「梅津家」にも受け継がれているのである。

鶴岡の雛菓子は、魚や果物、野菜などを象った「生菓子」、そして「干菓子」「あめ菓子（有平糖）」を盛り合わせて、菓子店で売っていることに特色がある。

そして本章では関連史料から雛祭り用とは特定できないが、「モノの形を作る菓子」が江戸時代にはすでに鶴岡で作られていたことを明らかにする。

以下のように大別して、順に述べることとする。

- (1) 藩主酒井家へ菓子を納入していた「笹原家」に関する史料を解読・分析する。
- (2) 「笹原家」へ菓子修業を行っていた「太田家」に関する史料を解読・分析し、店主へのヒヤリング、写真に残る雛菓子、菓子木型を紹介する。
- (3) 「太田家」へ菓子修業を行っていた「梅津家」の店主へのヒヤリング、および現在作っている雛菓子を紹介する。
- (4) 「笹原家」に伝わっていた江戸時代の菓子史料「酒井様御菓子直段帳」を取り上げ、分析・考察する。
- (5) 「太田家」に伝わっていた大正時代の菓子史料「菓子展覧会」を中心に取り上げ、分析・考察する。

(1) 藩主酒井家へ菓子を納入していた「 笹原家」

① 鶴岡市郷土資料館蔵「笹原家文書」の来歴

鶴岡で菓子が育まれてきた背景を示す第一の史料として、藩政時代に藩主酒井家へ菓子を納入した菓子名と値段を記した「酒井様御菓子直段帳」(鶴岡市郷土資料館蔵： 笹原家文書－1、以下同館所蔵の文書は文書の家名と請求番号のみを記す)が残されていることがある（内容については第3章（4）参照のこと）。

昭和60年（1985）、初めて食文化史の学術雑誌『飲食史林』にこの史料を翻刻と共に紹介した牧野宏子氏が、鶴岡市郷土資料館の堀司朗氏にヒヤリングしたところによると、「 笹原家ゆかりの故佐竹壮介氏（当時市内銀町在住）の手を介して、昭和十七、八年ころ鶴岡市立図書館に寄贈されたものとのことである」¹ということであった。

それとは別に、同館が購入した文書が70点ほどある。「昭和五十九年、市内の古道具商で一括購入したもので、その大半を明治期以降の借用証文・地券預証等が占めている」と牧野氏は説明している²。

したがって、同館所蔵の史料は、筈原家から直接移管なされたものではない。

令和4年（2022）3月現在も、同館目録によると、笛原家文書の総数は、合計71点である。そのうち6点が江戸期と考えられるもので、明治期のものが大半を占め、昭和30年の史料で終わっている。

② 江戸時代の菓子屋「笹原」

a) 安永年間、藩主へ納入した菓子名より

「笛原」の名前が確認できる史料の古いものは、管見の限り、安永3年（1774）から記されたとされる「酒井様御菓子直段帳」である。笛原家は、安永年間には菓子を商っていたと考えられるが、いつごろから菓子店をやっていたのかは、今のところ情報がない。本史料については後述するが、現在雑菓子として販売され続けてきた有平糖（あめ）が多く記載されている。



「煎物」に分類されている菓子名の一部「酒井様御菓子直段帳」（鶴岡市郷土資料館蔵： 笹原家文書 - 1）

b) 人別帳からみる「菓子屋 笹原」

時代が下って、人別帳に、七日町の菓子屋として名前があがってくる。

文政 8 年と安政 6 年の戸籍簿である人別帳をみながら、笹原家の人々についてみていくたい。

① 文政 8 年(1825)、人別帳にみる七日町の菓子屋



文政 8 年「鶴岡七日町戸籍人別帳」(鶴岡市郷土資料館蔵 : SL 文書－406)

文政 8 年の「鶴岡七日町戸籍人別帳」(SL 文書－406) には、次のようにある。

茂七組

當年 六十三歳

一、五分役 菓子屋

清七

同 五十歳

同人女房 炎ん

同 三十六歳

同人子 又治

同 三十一歳

又治女房 とち

同 八歳

同人子 仁助

同 五歳

同人娘 かね

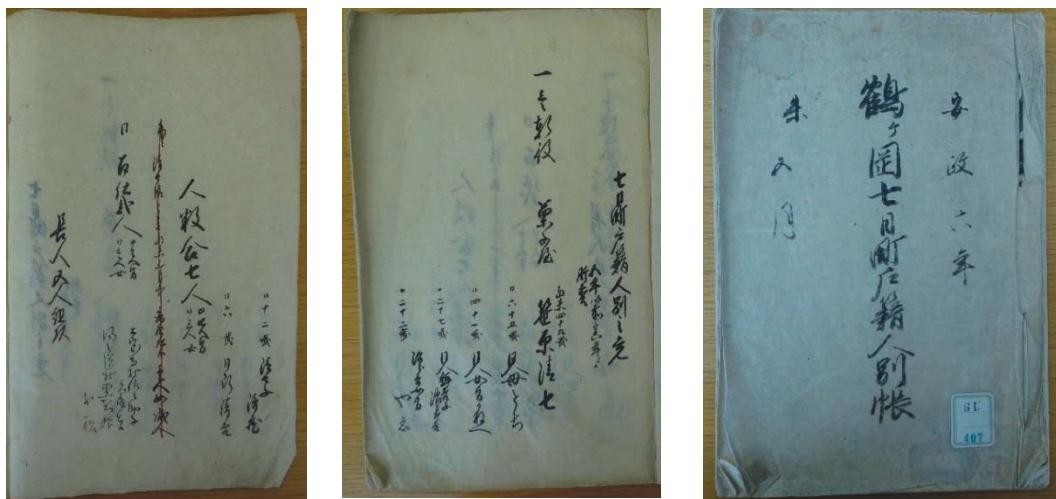
人数合六人 内三人男
同三人女

(後略)

この七日町の「菓子屋 清七」は「當年 六十三歳」とある。それから 34 年後の安政 6 年（1859）の人別帳には「笛原清七」の名が記されているが、代々「清七」を名乗ったとみられ、年齢的に同一人物ではないことは明らかである。

② 安政 6 年（1859）の人別帳にみる笛原清七

「安政六年未五月」の年紀がある「鶴ヶ岡七日町戸籍人別帳」（SL 文書－407）には、最初の墨付きの丁に、「菓子屋 笛原清七」の名前がある。「五年以前寅年ら肝煎」とあり、天保 10 年（1839）および弘化以後の絵図にも「肝煎」の記載がある（後述）。



安政 6 年「鶴ヶ岡七日町戸籍人別帳」（鶴岡市郷土資料館蔵：SL 文書－407）

まず以下に、人別帳の笛原清七の家について記す。

七日町戸籍人別之覚

五年以前寅年ら

肝煎

當未四十九歳

一、壱軒役 菓子屋 笛原清七

同 六十五歳 同人母 とち

同 四十一歳 同人女房 かねへ

同 二十七歳 同人養子

治郎吉

治郎吉女房

同 二十二歳 やゑ

同 十二歳 清七子

清藏

同 六歳 同断

清吉

人数合七人 内四人男
同三人女

(後略)

文政 8 年と安政 6 年の両方に名前が記されているのが、「とち」である。文政 8 年の「清七」の長男「又治」の女房で 31 歳であった。34 年後の安政 6 年には、「笛原清七」の「母」で、65 歳である。年齢は合っている。「又治」の記述がないことから、安政 6 年時には亡くなっていたと考えられる。「又治」と「とち」の間には、文政 8 年時点では、長男「仁助」と長女「かね」がいる。安政 6 年時の「笛原清七」の女房の「かねへ」が、長女「かね」であろう。安政 6 年時の「かねへ」は 41 歳と記されており、文政 8 年の時に 5 歳だった「かね」がその 34 年後には 39 歳となるが、数え年や調査時による誤差の範疇と考えられる。

一人娘が婿をとって「笛原清七」を継がせたとみられる。菓子職人と娘を結婚させ、「笛原清七」を継がせたのであろうか。

この人別帳に、後に下肴町で菓子店を営む「清吉」の名がみられ、安政 6 年時に 6 歳であったことが分かると共に、6 歳上の兄がいることが記されているので、後に兄が「清七」本家を継ぎ、「清吉」は分家したと考えられる。

「笛原清七」の婿養子となった治郎吉の名は、のちに五日町通りの店を任せられたものとみられる（本節③-c）「その他の笛原氏」を参照）。

c) 絵図からみる「菓子屋 清七」と肝煎

①天保 10 年（1839）の絵図面より

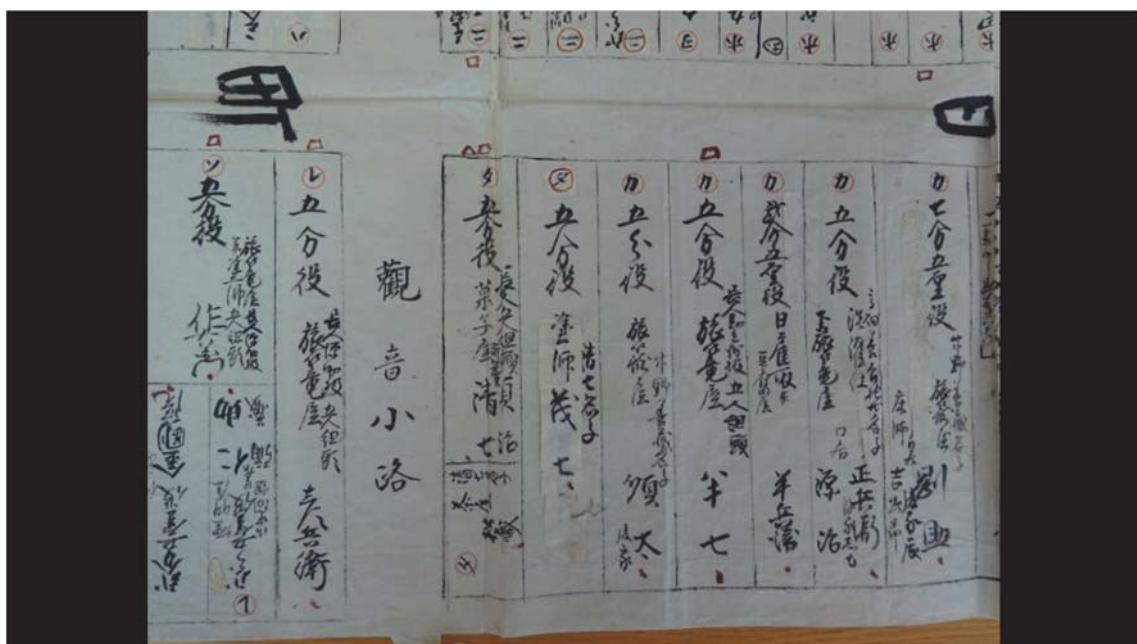
天保 10 年の「七日町絵図面 全」（SL 文書 - 874）には、七日町通りと観音小路が交差する角地に、間口「五分役」の敷地に、「菓子屋 清七」の名がみられ、肝煎であった。「長人五人組頭 貞治」の名も一緒に記されている。

『新編 庄内人名辞典』には、明治 7 年生まれの清七の子で、明治 31 年（1898）庄内水産（株）の設立に参加し、また同 33 年（1900）には鶴岡水力電気（株）の設立の発起人となるなど近代事業の先駆者として知られる「貞治」氏（明治 7 年（1874）～昭和 2 年（1927））が紹介されているが³、生年が明治であるので、清七の子が何代か「貞治」を名乗ったのであろう。「貞治」の名前は、明治 41 年に種痘をうけた笛原家の関係者の中にもみられる（笛原家文書 - 60）。



七日町通りと観音小路の交差する右手の角に「菓子屋 清七」の名がみえる。

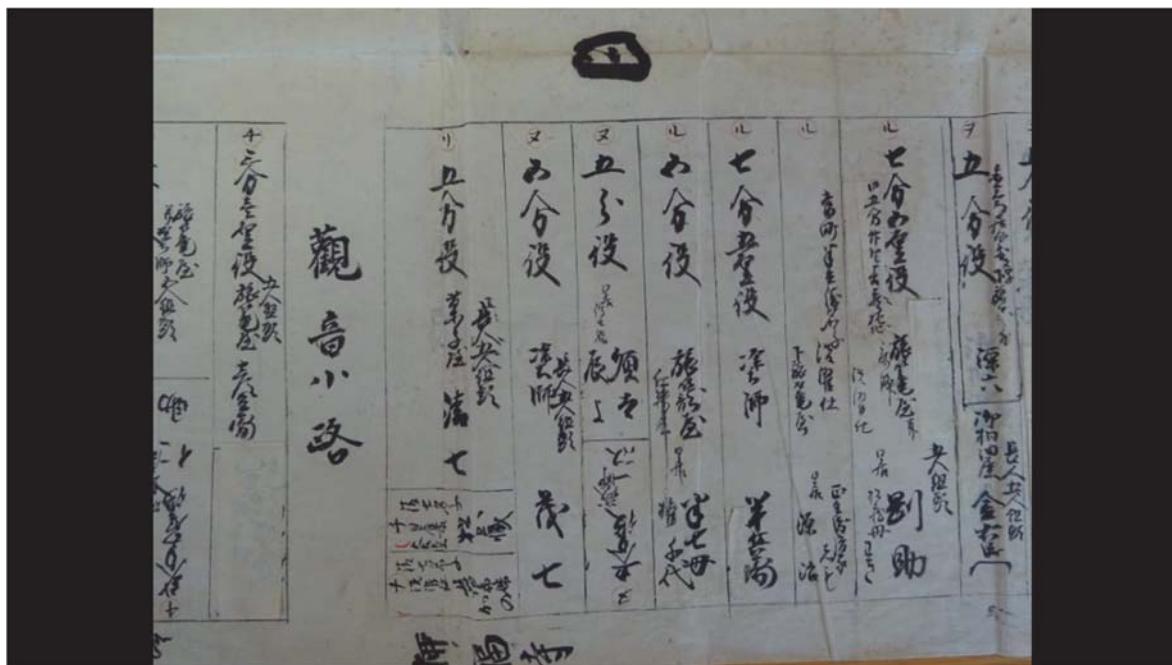
天保 10 年「七日町絵図面 全」(鶴岡市郷土資料館蔵 : SL 文書 - 874)。



清七、貞治の名がみえる。天保 10 年「七日町絵図面 全」(鶴岡市郷土資料館蔵 : SL 文書 - 874)

② 弘化年間以後（1844年～）の絵図面より

弘化年間以後（1844～）のものとされる「七日町絵図面 全」（SL文書-873）は、ほぼ天保10年の絵図と同じであるが、「貞治」の名前の記載はない。また、「肝煎」とも記されていない。



「七日町絵図面」弘化年間以後（鶴岡市郷土資料館蔵：SL文書-873）

ちなみに、先にみた安政6年の人別帳に記されている「五年以前寅年より肝煎」の寅年とは、安政元年分からの記述がはじまる「笹原家勤書」（明治3年）（笹原家文書-9）に、「安政元年寅年に肝煎を仰せつけられた」とあることからも確認できる。さらに肝煎は、文久3年（1863）、慶應3年（1867）、そして慶應4年9月にも引き受けている。しかし慶應4年12月には肝煎役を退いたと「笹原家勤書」に記されている。

このように、江戸時代の笹原家は、肝煎を命じられるほどの町人であった。

③ 「菓子屋 笹原」と絵図にあった現在の場所 「笹原小路」



先の絵図にみるように、「菓子屋 笹原」は、観音小路と七日町通りが交わる角地にあった。

鶴岡の旧市内には、「小路」と言われる通路が43か所ほどあるという。この観音小路は、別名「笹原小路」とも呼ばれていた。この小路は、旧七日町（現在の本町2丁目）の大通りから北側の柳橋に向かって走る通路で、光明寺小路の角までである。この辺り一帯は、分限者笹原家の土地であり、同家の屋敷内を通る觀があつたので、その名が生まれたのだという⁴。

③明治時代の菓子商「笹原」

a) 明治時代の菓子商

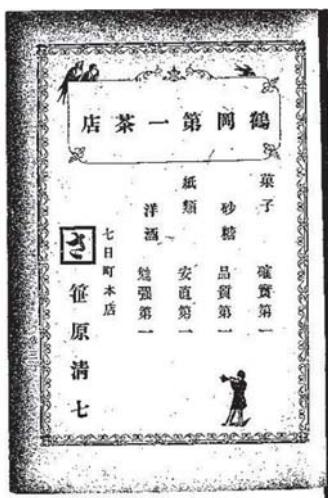
鶴岡で一番数が多い店は、菓子屋とされる⁵。明治 22 年(1889)年 12 月の調査によると、小売商が 75 軒、卸し売り店が 30 軒あった。これらの人々がみんな店を構えていたわけではなく、行商人や農村の店に卸すために歩く人もはいっていた。15 年後の明治 37 年(1904)の調査では、150 軒にもなっていた⁶。

明治 32 年(1899)発行の『荘内主脳鶴岡之現勢』には、鶴岡町役場の調査による明治 31 年 1 月 1 日から 12 月 31 日までの間に鶴岡から外へ出した物品と、外から入ってきた物品が記されており⁷、物品販売業者の一年の税額も示されている。「菓子商」は、納税額上位の 1 位から 4 位までが次のように記されている。

四拾七圓九拾七錢貳厘	一日市町	佐藤甚右衛門
参拾壹圓壹錢貳厘	七日町	笹原 清七
弐拾四圓七拾六錢參厘	下着町	笹原 清吉
拾六圓四拾弐錢參厘	五日町	小池彌惣治
(以下略ス) ⁸		

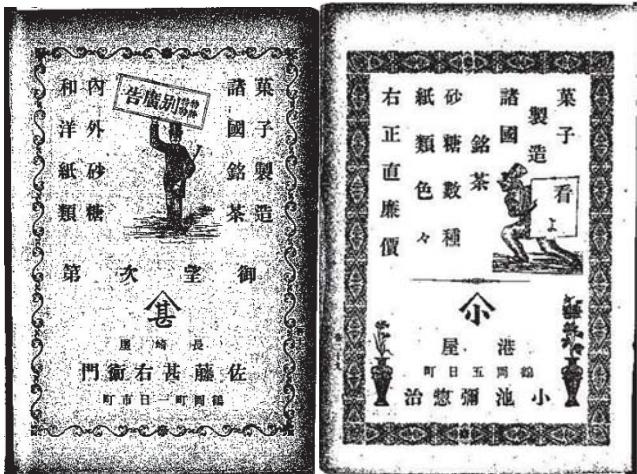
一番納税額が多い一日市町の佐藤甚右衛門の屋号は長崎屋である。「菓子商」として納税額 2 番目が笹原清七、3 番目に後述するが分家した笹原清吉が入っている。4 番目の五日町の小池彌惣治の屋号は港屋である。

同書には、笹原清七、佐藤甚右衛門、小池彌惣治が広告を載せている。以下 3 点の広告を転載する。



笹原清七の広告には、「七日町本店」とあり、下着町の笹原清吉の店は、納税は別であるので、独立した「支店」の位置づけになろうか。笹原清七の店で扱っている品は、「菓子 砂糖 紙類 洋酒」があり、「鶴岡第一茶店」と茶の扱いも謳っている。

芳賀剛太郎『荘内主脳鶴岡之現勢』知新堂日向書房(1899)、
国立国会図書館デジタルコレクションより



芳賀剛太郎『莊内主脳鶴岡之現勢』知新堂日向書房（1899）、
国立国会図書館デジタルコレクションより

一日市町の佐藤甚右衛門の長崎屋の広告は、「菓子製造 諸國銘茶 内外砂糖 和洋紙類」を扱っていることを示している（上左画像）。「特別廣告」と、「特」を4つ載せることで「特別」を強調し、「御望次第」の文言を添えている。

五日町の小池彌惣治、港屋の広告は、人物が持つ看板に記された「看よ」の文字で注意を促し、「菓子製造 諸國銘茶 砂糖數種 紙類色々 右正直廉價」と記されている（上右画像）。菓子を製造していた他に、諸国からの銘茶、砂糖、紙類を扱っていたことが分かる。両者ともに、「菓子製造」の他に、茶、砂糖、紙類も扱っていた。これらは、「製造」ではなく、仕入れたものを販売していたのであろう。

佐藤甚右衛門、小池彌惣治の店が、「菓子製造」と広告に出しているのに、笹原清七の広告には「製造」の文字はみられず、「菓子」は扱ってはいるが、製造はしていないとも取れるが詳細は不明である。

以上のように、「菓子商」の上位納税店は、菓子製造だけでなく、その材料の砂糖の外、菓子と相性の良い日本茶も扱っていた。また食料品以外にも、紙を扱っていたことに特色がある。「菓子商」に分類されて納税しているものの、幅広い商売をおこなっていたことがわかる。

「菓子商」の上位納税者が扱っていた商品は、菓子以外は、すべて鶴岡以外のところからの品であった。明治31年に鶴岡から外へ出した物品は、第一に10989石の米が挙げられ、次いで絹織物14850反が多い。一方、鶴岡へ入ってきた物品である砂糖は67950匁、茶は56700斤、紙は38260貫であった⁹。

b) 分家の下肴町の菓子商「笹原」

先の人別帳でみたように安政6年（1859）に6歳だった清吉は、『新編 庄内人名辞典』によると、明治11年（1878）年に下肴町に分家して、菓子屋を開いたとある。菓子屋のか

たわら、茶・砂糖・米等も販売し、明治 22 年（1889）には鶴岡町会議員、同 28 年（1895）鶴岡米取引所の初代理事長になり、地域の実業界の中心人物であった¹⁰。

明治 38 年（1905）発行の『荘内案内記』には、鶴岡の菓子商として、

佐藤甚右衛門	一日市町
小池八十右衛門	五日町
小港屋	八坂町
笹原清七	七日町
木村屋支店	荒町
笹原清吉	下肴町 ¹¹

の 6 軒の名前が挙げられている。佐藤甚右衛門は長崎屋、小池八十右衛門は港屋である。八坂町の小港屋、東京銀座の餡パンを考案した木村屋の支店の名も挙げられている。

鶴岡の菓子協同組合は、明治 42 年（1909）12 月に設立された¹²。明治 44 年 10 月の「鶴岡菓子製造同業組合規約」（太田家文書－4）には、役員は自筆のサインがある。会長は佐藤甚右衛門で、副組長に笹原清吉の自筆サインがある。七日町の「笹原清七」の名は見られない。したがって、明治 44 年には、七日町の笹原清七は、菓子組合に入ることもなく菓子製造をやめてしまったと考えられる。また、後述するが「協議員」として、明治 26 年に下肴町の笹原菓子店で修業していた「太田小右衛門」の自筆サインも同「規約」にある（次節③-a④ 参照）。

c) その他の笹原氏



先にみた安政 6 年の「人別帳」に「同 二十七歳 同人賀養子 治郎吉」とある笹原清七の婿養子となった治郎吉も『荘内主脳鶴岡之現勢』に広告を出している。

五日町通りに卸小売店を出しており、宇治銘茶、紙類、砂糖、缶詰、洋傘、メリケン粉、石鹼、洋酒などを扱っていた。菓子は扱っていないかったようである。

治郎吉の家は何代か「治郎吉」を名乗っていた模様で、『新編荘内人名辞典』には、(株) 笹原商店を明治 20 年に設立し、鶴岡一の大商店に成長させた「笹原廣吉」（明治 33 年（1900）～昭和 56 年（1981））は、「紙茶食品卸小売業 笹原治郎吉の次男として鶴岡五日町に生まれる」と紹介されている¹³。

芳賀剛太郎『荘内主脳鶴岡之現勢』知新堂日向書房（1899）、国立国会図書館デジタルコレクションより

-
- ¹ 牧野宏子「『酒井様御菓子直段帳』」『飲食史林 第6号』飲食史林刊行会(1985)、43頁
- ² 同上
- ³ 庄内人名辞典刊行会編『新編 庄内人名辞典』(1986)、343頁
- ⁴ 富塚喜吉「鶴岡の『小路』その一」『大泉史苑』庄内古文書研究会編 第2号 (1981)、81、90-91頁。および同『庄内藩城下町 鶴岡の小路－海坂藩の原風景－』阿部久書店(1998)、52-54頁
- ⁵ 大瀬欽哉『鶴岡百年のあゆみ－続・城下町鶴岡』鶴岡郷土史同好会 (1973)、117頁
- ⁶ 同上
- ⁷ 芳賀剛太郎『莊内主脳鶴岡之現勢』知新堂日向書房 (1899) 国立国会図書館デジタルコレクション、119-122頁
- ⁸ 7と同文献、124-125頁
- ⁹ 7と同文献、120-122頁
- ¹⁰ 3と同文献、344頁
- ¹¹ 佐藤良次『莊内案内記』酒田新聞社 (1905)、74頁
- ¹² 5と同文献、121頁
- ¹³ 3と同文献、344頁

(2)菓子屋、「太田家」

①鶴岡市郷土資料館寄託「太田家文書」の来歴

新海町の（有）太田屋菓子店より、鶴岡市郷土資料館に寄託された史料がある。まず、昭和62年（1987）に282件ほどの大量の史料が鶴岡市郷土資料館に寄託された（以下「太田家文書」と記す）。そして、史料の分類と目録作りが同館で行われ、諸家文書の一文書群として、平成5年発行の『諸家文書目録 IX』（以下『目録』と記す）に所収された。

さらに、令和3年にも、110点ほどが同館へ寄託され、この分は冊子の『目録』に所収されていないが、同館での整理と目録作りは終わっており、閲覧が可能である。

『目録』の太田家文書の説明には、以下のようにある。

太田家史料

—鶴岡市新海町 26-13 太田小右衛門氏寄託—

太田家の初代兵助は幕末に狩川村から鶴岡に移り、藩士山口八郎兵衛に仕え、次いで酒井家奥方の小使いとなり、明治中頃に新町に菓子店を開業した。史料は、商売関係や郷土出版物の外、奥女中の手紙など城の奥向に関するものも含まれている¹。

この説明書きによると、鶴岡に移り住んだ「兵助」を初代とし、その「兵助」が、明治中頃に新町に菓子店を開業したとある。

②江戸時代の太田家

a) 系図からみた太田家

太田家文書には何点もの系図がある。その中に、「西田川郡鶴岡新町太田小右エ門系譜素稿 我家」（太田家文書 70-2）と題された系譜がある。これには、現在の（有）太田屋菓子店がある新町（現在の新海町）に、在住するようになった「兵助」までの系図の略歴が記されている。

「先祖ヲ案スルニ 本家ハ東田川郡狩川村ニ住居ヲ定 太田潤蔵ノ分家ニシテ代々太田小右エ門ト名乗ル也」と、東田川郡狩川村の太田潤蔵の本家から分家し、代々小右衛門を名乗ったとしている。

他の系譜「西田川郡鶴岡新町太田小右衛門系譜調書」（太田家文書 70-3）によると、「末家全郡全村ニ住居ス」とあり、末家の住居は本家と同じ東田川郡狩川村にあった。また、享和3年（1803）8月に亡くなっている太田小右衛門が初代とみられる。「兵助」は、4代目小右衛門の三男であった。3代目小右衛門の長男の竹蔵が5代目小右衛門の家名を相続したが、嘉永5年（1852）1月に病死した。それにより、「兵助」が6代目右小右衛門を継ぐことになった。そして7代目が春吉である（太田家文書 70-8、70-9）。

この7代目の「太田春吉」の記名がある先祖書（太田家文書 70-一番号なし）がある。「実父小右衛門俗名兵助ト呼」とあることから、兵助の子が春吉であることが確認できる。

最初に取り上げた「西田川郡鶴岡新町太田小右エ門系譜素稿 我家」(太田家文書 70-2)にもどり、幕末から明治に生きた「兵助」についてみていく。

兵助は、10歳の時に叔父の伊三郎の世話をになり、14歳の時に、鶴岡家中新町へ、安政6年（1859）より文久3年（1863）まで酒井家御側役山口八郎兵衛へ奉公した。その後、大坂、江戸と八郎兵衛に同道し、慶應4年5月には飽海郡吹浦口へ、7月は村山郡寒河江へ、8月には仙台相馬口青葉村へと出張が続いた。

明治に入り、八郎兵衛に再び奉公に上がり、明治6年（1873）、八郎兵衛が酒井家奥方の頭役となった際には、兵助は奥方の小使として引き立てられた。明治14年中に御殿の勤務をやめたとされる（太田家文書70-番号なし）。

明治 14 年 2 月に新町甲 83 番地に借家し、23 年に同地を購入した。

b) 蓿子屋の親戚

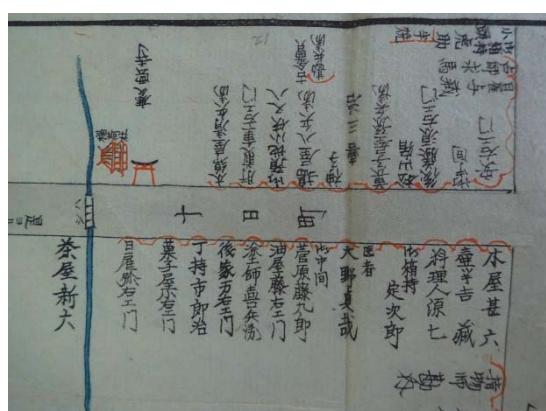
長男、次男が養子に出ていたことから三男の兵助が小右衛門を継ぐことは決まったが、まだ兵助は幼かった。その頃、狩川村で一代目太田小右衛門の二女が分家して興した藤五郎家は(太田家文書 70-3)、裏屋敷で菓子屋を営業していた。小右衛門屋敷は表地にあり、裏屋敷の藤五郎家宅と交換して、藤五郎家の娘と兵助が夫婦となる(太田家文書 70-2)。兵助と菓子店との係わりは、藤五郎家が菓子屋を営んでいたことにみることができる。

c) 江戸時代の絵図にみる「菴子屋 小右エ門」

天保 10 年（1839）3 月 1 日夜に、十日町の東北側の家から出火し、翌日未明に火が鎮まった。その時の消失家屋は、十日町は 115 軒、三日町が 65 軒、一日市町は 18 軒、五日町と新八間町はそれぞれ 4 軒の合計 206 軒であった。その際に作られた「十日町・三日町火事絵図面」（鶴岡市郷土資料館蔵：村田孫助家文書－7）には、十日町通りに面した稻荷神社の前に、「菓子屋 小右エ門」の名がみられる。

しかし、慶應3年の十日町の絵図面には、「菓子屋 小右エ門」の名前はみられない。天保10年の火事によって、転居したのであろうか。

「小右エ門」は、鶴岡市郷土資料館に史料を寄託している新海町の(有)太田屋菓子店の代々の名である。天保10年に十日町で菓子屋を営んでいた「小右エ門」が親族かどうか今



のところ不明であり、今後の調査としたい。

③明治時代の太田家

a) 下肴町の「笹原」での修業時代と家族写真

太田家文書にある写真から、太田家系図をまとめた7代目小右衛門の「春吉」が、下肴町の「笹原」で修業していたことが本調査によって明らかになった。

ここに、3枚の写真を年代順に紹介したい。

① 7代目小右衛門「春吉」が「笹原」で菓子修業



[下肴町 笹原菓子店の丁稚の写真] 明治 26年 (鶴岡市郷土資料館蔵 : 太田家文書-201)

4人の男性が映っているモノクロ写真である。写真の裏面に、「明治式十六年五月」と墨書きがある。4人を象った人型も描かれており、後列右側の人物を黒く塗り、「太田春吉」と名を、さらに「下肴町 笹原菓子店にて修行中」とサインペンのようなもので記されている。したがって、太田春吉は明治26年には、 笹原菓子店で修業中の身であったことがわかる。

② 「兵助」夫妻と「兵造」兄弟



[太田平助夫妻と孫の写真] : 明治 38年 (鶴岡市郷土資料館蔵 : 太田家文書-189)

この写真には、初老男性 1 名、初老女性 1 名、男子 1 名、女子 1 名、女児 1 名が写っている。写真の裏には鉛筆書きで、名前が人物配置と同じ位置に記されている。年配の男性が太田平助、その妻とみられるのが太田政代、男子が太田兵造、女子が太田茂以、女児が太田およしである。

平助の息子が春吉で、その息子が写真に写っている兵造となろうか。次にみる写真史料から、兵造は明治 31 年生まれだとわかる。資料館の分類袋の記載にはこの写真撮影時を明治 38 年としており、兵造は 7 歳ということになる。春吉夫妻がこの写真に写っていないのは、菓子店を夫婦が中心となって切り盛りしていて、孫の世話を両親に任せていたのであろうか。

③ 「兵造」下着町の「笹原」で菓子修業



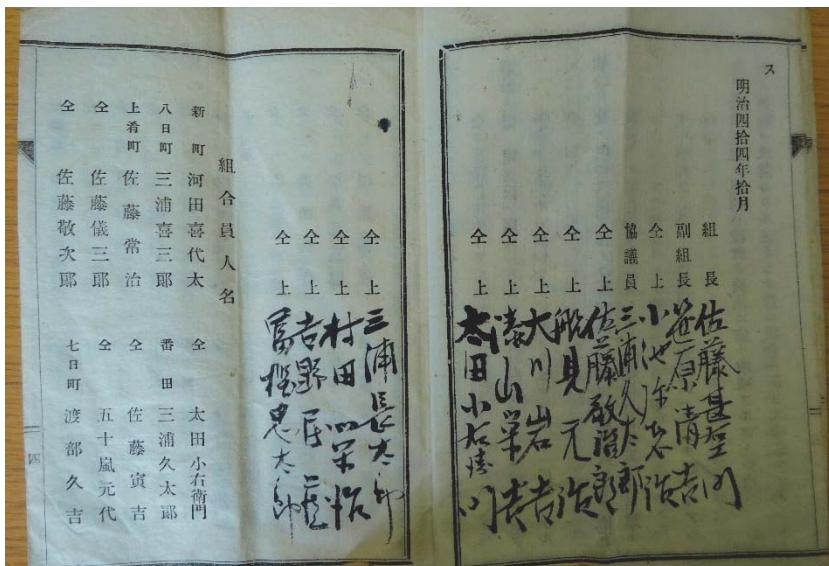
[下着町 笹原菓子店の丁稚の写真]、年代：(明治四十三)（鶴岡市郷土資料館蔵：太田家文書-205）

太田兵造が下着町にあった笹原菓子店へ丁稚として入り、修行していたことを示す写真もある（太田家文書-205）。三人の男性が映っている写真があり、裏にペン書きで、「中央太田兵造 笹原修業時代」とある。太田兵造の名前の下に、鉛筆書きで、「明治三十一年生れ」と加筆されている。

資料館の本史料が入っている分類袋には、年代は「(明治四十三)」と丸カッコを付して記されている。すなわち、この写真には具体的な撮影時期を示す情報がないのである。菓子修業に入るのは小学校卒業後とされていた²。明治 40 年には小学校令が改正され、尋常小学校卒業は 12 歳だったので、この写真を撮ったのは修業を始めた時の記念写真とすれば、兵造が 12 歳の時となる。兵造が明治 31 年生まれであることから逆算して、この写真の撮影時期を明治 43 年と考えたのではなかろうか。

④ 「太田屋」の開業時期

菓子屋の弟子は、小学校を卒業すると住み込みで、6~7年を年季として満20歳の徴兵検査まで見習い修業するものであった³。太田春吉は明治26年には下肴町の笹原菓子店で修業の身であった。明治44年10月の「鶴岡菓子製造同業組合規約」(太田家文書-4)には、「協議員」として「太田小右衛門」の自筆サインがある。この「太田小右衛門」は春吉の父の兵助の可能性もあるが、明治44年時点には菓子組合の「協議員」になるほどに、菓子店を商っていたのであろう。しかし、いつ鶴岡で太田家が菓子店を開業したのかについては、今後の課題にしたい。



明治 44 年「鶴岡菓子製造同業組合規約」(鶴岡市郷土資料館蔵：太田家文書 - 4)

④新海町「太田屋菓子店」

a) 現店主へのヒヤリング

(有) 太田屋菓子店 代表取締役 太田雄一郎氏（昭和40年生まれ）によると、現在は洋菓子を中心としたお菓子の製造を幅広くおこなっており、雛菓子の製造は4～5年前からお休みしているという。雄一郎氏は、平成元年までの5年間、神奈川県平塚の洋菓子店に修業に出ていた。店内を見渡すと冬場しか作らないというコーヒー味の生地を生クリームでつつんだシフォンケーキや、全国的に人気のクマの姿をした大きな「クマさんケーキ」が目を惹いた。

太田家は代々小右衛門を名乗ってきていたが、雄一郎氏の父親の捷典（かつすけ）氏（昭和13年生まれ）が名乗るのをやめ、雄一郎氏も名乗っていない。捷典氏は、建築の学校を出ていたが、5番目の長男だったので、菓子店を継いだ。木村屋に2年間修業に出た時期もある。捷典氏は干菓子や「上生」も作っており、茶道の裏千家のお茶会用にも菓子を納入していたという。

祖父の兵造（ひょうぞう）氏（明治31年生まれ）が、下着町の笛原菴子店で修業をして

いたことが伝えられている。祖母のきんさんが嫁いできたときに、「自分の旦那がどの人だかわからない」という逸話もある。そのくらい男性の職人や弟子が多くいたことを示している。令和4年（2022）は、きんさんの27回忌にあたる。

この兵造氏に24年間住み込みで弟子入りしたのが、梅津菓子舗の梅津善一（ぜんいち）氏（昭和18年生まれ）である（次節 参照）。雄一郎氏は、善一氏にお風呂に入れてもらったこともある。太田屋の社員旅行で宮城県の鳴子温泉に行ったときには、善一氏が「カラカラ煎餅（小麦粉製の煎餅の中におもちゃが入っている）用に小さなこけしを何十個も買っていた」という。

家の言い伝えとして、「酒井の殿様の賄いや、奥様の付人をやっていて、それでこの地に来た」と聞いている。また、母親の千春さん（昭和16年生まれ）が狩川の出身で、太田家の先祖も狩川の出なので、「運命的な出会い」と言っていた。

千春さんにもお話を伺うと、「戦後の闇市で砂糖を買った塩だった」ときんさんから聞いていたという。また、土蔵に砂糖を積んでいたら、泥棒に入られたりもしたそうだ。

1970年代のオイルショック時には、捷典氏は砂糖を買い込んでそれをバイヤーに売って利益を出し、菓子店の母体を支えたという。

菓子作りには砂糖が欠かせないので、砂糖の入手と保管という重要な仕事も菓子屋にはあったのである。

江戸時代から菓子店をやっていたとは聞いたことがなく、また親類縁者に菓子店をやっていた人がいたとは聞いたことがないという。

b) 太田屋菓子店に伝わる、雛菓子の写真

雛菓子づくりは、現在休止中であるが、同店所蔵の紙焼きのスナップ写真から、太田屋菓子店が作ってきた雛菓子がわかる。

まず、目を引いたのが、籠盛りの有平糖（あめ）である。

雛菓子用の籠盛りの有平糖（あめ）は、平成元年ごろ、竹細工屋さんに籠を数百個注文して大量に作っていた。有平糖（あめ）づくりは、あめが熱いうちに形を作らなければならぬので、梅津菓子舗の先代も手伝いに来てくれた。その他にも職人さんが手伝いに来てくれて、みんなで有平糖（あめ）の雛菓子を作ったという



雛菓子用の有平糖（あめ）の籠盛り 写真撮影：太田屋菓子店



生菓子の雛菓子も、引菓子も現在休止中である。写真撮影：太田屋菓子店

c) 太田屋菓子店に残る菓子木型

① 14 箱の菓子木型

2022 年 2 月 27 日の調査時、14 箱の木箱の中に入れられた菓子木型が残されているのを確認した。雄一郎氏によると、「もっと出てくるかもしれない」との事。



② 「太田小右衛門」名入り木箱

木箱の中には、その蓋の裏面に、「大正拾四年五月新調」と、木箱を新しくした旨が記されているものもあった。「鶴岡市新町 太田小右エ門」とある。



③ 「笹原清七」の名入り木箱

木箱の蓋に、「笹原清七」と書かれたものもあった。太田春吉、兵造親子が、明治時代に修業した下肴町の「笹原清吉」菓子店の本家が「笹原清七」である。その「笹原清七」店が菓子店をやめる時に引き継いだのかもしれないが、今後の課題としたい。



④ 鶴岡の雛菓子に使われているモチーフの木型

干菓子だけでなく、鯛などの魚や切り身は、練切用の餡などを使用して、木型に入れて作られている。



左：鯛、中央：鰨、右：魚の切り身



左上：ワラビ、中央上：お多福、右上：菊一

左：タケノコ

* 次ページの梅津菓子舗の落雁にも使われているモチーフである



¹ 鶴岡市郷土資料館『諸家文書目録 IX』鶴岡市郷土資料館（1993）、59頁

² 大瀬欽哉『鶴岡百年のあゆみ一続・城下町鶴岡』鶴岡郷土史同好会（1973）、119頁

³ 同上

(3)江戸時代からの続く「梅津家」の雑菓子

①江戸時代の「梅津家」

江戸時代 1660 年頃からの創業と伝えられている。

過去帳を見せていただくと、「二日」の頁に「元文五庚申年 法順院日諒靈 六月」と記されている方がご先祖様として古い方のようである。元文 5 年は、1665 年である。この年の 6 月 2 日に亡くなられたご先祖様が、梅津菓子舗の始祖となるのであろう。

梅津菓子舗は、江戸時代の絵図にもその名を確認することができる。文政 2 年 (1819) の上肴町（現在の本町 2 丁目）の絵図には、町の東西に走る大通りに面して、「半間役 菓子 梅津善兵衛」の名がある¹。

②現在の梅津菓子舗



手前の左側が、中に小さなおもちゃが入った「からから煎餅」。
右隣の茶色い落雁が「きつね面」。奥に練切の雑菓子が、さらに右奥の箱に雑菓子が入っている。

現店主の梅津菓子舗の 10 代目、梅津善一（ぜんいち）氏（昭和 18 年生まれ）は、江戸時代に藩主へ菓子を納入していた「笛原」で修業した「太田屋」へ、昭和 33 年 15 歳から 24 年間住み込みで修業に出ていた。したがって、善一氏は、父親である 9 代目善吉（ぜんきち）氏からの技術を受け継ぐとともに、「笛原」「太田屋」の技術伝承者であるのである。

9 代目善吉氏は、「太田屋」が大量に作る雑祭りの籠盛り用の有平糖（あめ）作りを手伝いに行っていた。また、善吉氏は戦争中、柿を売っていたという。菓子作りに不可欠な砂糖の入手が困難になっていた時代を伝えているといえよう。

善一氏の息子の善広（よしひろ）氏（昭和 50 年生まれ）が 11 代目で、菓子づくりを継いでいる。

③平成 3 年～5 年頃²の雑菓子

庄内地方の菓子について調査した山形の食文化研究の第一人者高垣順子氏らによって

まとめられた平成7年発行の『山形県庄内地方生活文化調査研究報告書』に、「現在市販の雛菓子（鶴岡）」がカラー写真で紹介されている。残念ながら著作権の関係で転載して紹介することができないが、「雛菓子店頭（鶴岡）」の写真もあり³、それが梅津菓子舗の店頭とよく似ている。店舗名は記されていないが、次に示す現在もつくられている雛菓子と酷似していることからも、平成3年～5年頃に梅津菓子舗が作っていた雛菓子ではないかと考えられる。

このカラー写真には、紅白縞の「ひざおり」や、キノコ、トウガラシ、ダイコン、カブ、貝などの形を象った有平糖（あめ）が15点、木型を使う落雁は、菊一、鯛、お多福、ワラビ、タケノコなど11点、雲平とみられる薄い絵入りの干菓子が1点、練切と思われる桃のモチーフが1点写し出されている。有平糖（あめ）が一番多く、落雁はそれに続き、練切のようなものは、わずかに1点のみなのである。

目持ちがする有平糖（あめ）や落雁がかつては雛菓子の主流であったことを示唆しているといえよう。現在は、練切などで形を作った生の雛菓子の方が、鶴岡の菓子店では主流になっている。

④現在作っている雛菓子

雛菓子というと、雛あられや、草餅、菱餅が、全国的に一般化している菓子であるが、鶴岡の雛菓子は、それらに加えて、魚や果物、野菜などを象った「有平糖（あめ）」「干菓子」「生菓子」を菓子店で売っていることに特色がある。しかし、令和4年（2022）、この三つの種類の雛菓子をつくっている菓子店は、梅津菓子舗のみとなってしまった。

a) 店舗で売られている「有平糖（あめ）」「干菓子」の盛り合わせと、練切

梅津菓子舗の雛菓子では、「有平糖（あめ）」「干菓子」の盛り合わせが圧巻だ（店舗紹介56頁参照）。3500円、2500円、2000円の大中小の箱入りである。パック詰めもある。キューピーの落雁や貝やキノコの形を模した有平糖（あめ）は、1種類ずつを袋入りにして売っていた。クルンと卷いている紅白と緑と白の縞の有平糖（あめ）は、庄内の方言で貝のことを「け」といっているので、「けアルヘイ」と言っている。



b) 材料と作り方

①有平糖（あめ）の材料と作り方

上白糖を使用し、水飴を上白糖に対して1割5分入れる。水を加えて煮詰め、煮詰め終わりの取り上げ温度は133度である。

有平糖（あめ）は、善一氏、善広氏、善一氏夫人の京（みやこ）さん（昭和23年生まれ）の三人で2月上旬に作る。



上左：緑の葉の中にあるのが枇杷

下左：ウド

上中央：大根

下中央：ササゲ

上右：け（貝）アルヘイ

下右：かぶら

②干菓子（落雁）の材料と作り方



「上南」という火が通っている米粉を買い、水飴と水で湿り気をつけて木型に入れる。そして、木型から抜いて乾燥させる。2月中旬に作る。

中央の白い扇状のモチーフが「菊一」。箱入りや盛り付ける時は、必ず中央に置く。有平糖（あめ）の紅白縞の「ひざおり」をその上に置いて、お多福をその上に置く。その上に鯛がくる。左上の四角いピンクの下地に梅の花、右上の丸いピンクの下地に鶴のモチーフは、「よこづけ」といって上に置いて、左右に盛り付ける。盛り付けた状態は、店舗紹介56頁を参照されたい。

③練切の材料と作り方

白いんげん豆の餡を購入して、色をつけ、鯛と切り身は木型で成形する。その他、蛤、柿、アンズ、桃、タケノコは手で成形している。生菓子であるが、1週間はもつ。売り切れたら作るようにしているという。



上左：柿 上右：桃

下左：蛤 下中央：アンズ 下右：タケノコ



鯛と切り身

⑤干菓子「雲平」は、中国伝来の「雲片糕」からきているのか

a) 「雲平」の名称

梅津菓子舗でも作っている干菓子の「雲平」について、その名称と歴史的な背景をここでは考えてみたい。

「雲平」は、砂糖に寒梅粉などを混ぜて形を成形するが、薄く伸ばして型などで形を抜いてつくったりもする。

「雲平」という名前の由来はわかっていないが、中山圭子氏は、「雲片香」との関わりを考えてもよさそうだ」とし、「すでにあった有平（糖）、金平（糖）との語呂合わせで、その名がついたとも考えられるのではないか」⁴と中国から伝來した「雲片香（糕）」が「雲平」となった可能性を指摘している。

b) 絵を描く「雲平」



梅津菓子舗の「雲平」によるこの干菓子を見て、長崎で作られていたという「絵入雲片糕」が原型ではないかと考えた。

明治 36 年 (1903) 荒木周道原著の『幕府時代の長崎』の「唐菓子」の項にある「雲片糕」の説明に、「唐伝にて二種あり一は畫彩加へ、一は畫彩を加へず、共に米の粉に砂糖を加味して製す、畫彩を加へたるは一枚毎に花鳥の図あり」⁵と、「一枚毎に花鳥の図あり」という

一文があったからである。明治 26 年（1893）発行の『長崎地名考』の「唐菓子」の項には、「方形の少し横長きものなり至て薄く幾枚も重ねたり一枚宛へがして適宜に食ふもの也」と、その形状は、横長の方形で、薄いものとしている⁶。

大正 14 年に長崎の食文化史を初めて体系的にまとめた古賀十二郎氏は『長崎市史 風俗編』の中で、「絵入雲片糕」の説明として、「絵入雲片糕は近來稀になってゐるやうである」と絵入のものは「稀」になっていると記している。また絵が入っていない真白な「雲片糕」は、「今でも新地在住の志那人が之を買ってゐる。併し長崎の菓子屋にては之を製らない。また売りもしない」と、そもそも中国から伝來した食べ物であったので、大正時代でも新地の中華街在住の中国人が買っていると記している。また長崎の菓子屋で製造したり売ったりするものではなかつたらしい。

c) 江戸時代、中国伝来の「雲片糕」の作り方

江戸時代に中国から伝來した「雲片糕」とは、そもそもどのような食べ物であったのであろうか。

江戸時代後期、長崎奉行だった中川忠英が長崎に来航する中国人から清朝の風俗を聞き出して編纂した寛政 11 年（1799）発行の『清俗紀聞』には、「雲片糕」の製法が記されている。それによると、米粉と麦粉と砂糖を材料にして蒸してから薄く切った蒸菓子である。

もち米を水に 2~3 日漬けて洗い、水を替えてさらに晒し、日に当てて乾かし、炒ってからすごく細かい粉にする。麦粉を甌で蒸して乾かしたものと一緒にし、砂糖を加え、油と水を入れて、硬い糊ぐらいになるようにしてよく混ぜ合わせ、錫の容器に入れて上からよく押し固める。その上に熱い紙を置いて鍋に入れて蒸す。火が通ったら、冷めるのを待つてから型から取り出し、薄く「片」に切るというものである⁸。

本場中国での作り方である。

d) 江戸時代の絵入り「絵入雲片糕」

江戸時代後期、広川獣という京都の医者が、寛政 3 年（1791）から 2 回に分けて合計 6

年間におよんだ長崎滞在時の見聞をまとめ、文政元年（1818）年に出版された『長崎聞見録』の中に⁹、「画雲片膏」の名で「絵入雲片糕」を記している。これによると、米粉で作っていて、切れば中から画（絵）が出るように拵えているというのである。金太郎飴のように、どこから切っても同じ絵が出てくるというのであろうか。 米粉と砂糖が主材料で、薄いことと、絵を描くという共通点から、「蒸さない」「雲平」に変容していったと考えられないだろうか。



『長崎聞見録』国立国会図書館デジタルコレクションより

⑤梅津菓子舗の雛菓子にみる「ぬくめ細工」との共通点

長崎には、長崎県の無形文化財になっている「ぬくめ細工」という工芸菓子がある。

「ぬくめ細工」の第一人者である松尾玄次氏が 1993 年にまとめた作品集『ぬくめ細工』の完成に「お祝いのことば」を寄せた清浦義廣氏は、「近世初期にポルトガルから伝えられた砂糖菓子の技法は、有平細工として各地に伝えられたが、この「ぬくめ菓子」は、さらに創意・工夫を加えて、野菜・果物・花などを実物そっくりに作り上げる、長崎独特の製菓技法として完成した」としている¹⁰。そう考えると、モノの形を作る菓子のルーツは、ポルトガル伝来の有平糖（あめ）に求めることができるのでなかろうか。

有平細工や雲平細工などは、砂糖をふんだんに使ったベースで形を造形する。

型に入れて作るものもあり、「翁の面」の作り方は、砂糖に水を入れて煮詰め、微粉にした特上品の落雁粉を少量入れて攪拌して生地をつくり、3ミリほどに薄く伸ばして、「翁の面」の木型にいれて押し込み、型から外して 2~3 日休ませ、その後に刷毛で頬と額に色をつけ、口と目を描いて出来上がる¹¹。

型を使うことは、江戸時代初期「鎖国」によってポルトガル船が来港できなくなったあとも、東南アジアや中国からの「唐船」は長崎に限り貿易を許され来航していたので、中国系の技術伝播と考えられる。

また、ポルトガル船は砂糖を運んできたが、「鎖国」後は、ヨーロッパの船としてはオランダ船と「唐船」がアジア原産の大量の砂糖を舶載してきた。砂糖が最初に上陸する地が長崎だったのである。

ポルトガルや中国などの外国との窓口であった長崎でまず、砂糖を主材料にした細工菓子が発展したのも必然だったよう思う。

松尾氏は、「「ぬくめ細工」の技法は、長崎県本博多町泉谷長鶴氏によって創始・発展したとし、長崎にはその技術継承者が多数いたが、平成 5 年度には、その技術者は自分一人になってしまった」と記している¹²。

有平糖（あめ）や雲平、型を使う打物や落雁などの雛菓子を作っている梅津氏家族は、鶴岡のみならず、全国的にみても貴重な技術継承者なのである。

¹ 鶴岡市史編纂会編『図録 庄内の歴史と文化』鶴岡市（1996）、50-51 頁

² 東海林静男「まえがき」『山形県庄内地方生活文化調査研究報告書』山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所（1995）、巻頭頁

³ 高垣順子「菓子」『山形県庄内地方生活文化調査研究報告書』山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所（1995）、46 頁

⁴ 中山圭子『事典 和菓子の世界 増補改訂版』岩波書店（2018）、26-27 頁

⁵ 長崎市役所編『訂正増補 幕府時代の長崎』臨川書店（1973）、360 頁

⁶ 香月薰平『長崎地名考』虎輿號商店（1893）、9 頁

⁷長崎市役所編『長崎市史 風俗編』長崎市役所（1925）、646 頁

⁸ 孫伯醇・村松一弥編『清俗紀聞』東洋文庫 70、平凡社（1966）、33 頁

⁹ 国立国会図書館電子展覧会「江戸時代の日蘭交流」

<https://www.ndl.go.jp/nichiran/about.html> (2022 年 3 月 3 日閲覧)

¹⁰ 清浦義廣「お祝いのことば」『ぬくめ細工』昭和堂印刷（1993）、6 頁

¹¹ 松尾玄次「ぬくめ細工[制作の手法]」『ぬくめ細工』昭和堂印刷（1993）、108-109 頁

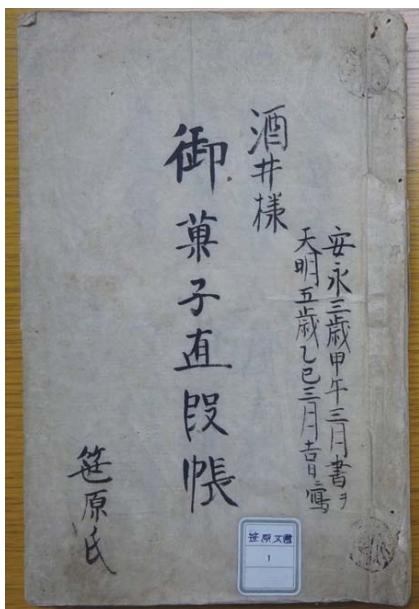
¹² 松尾玄次「あとがき」『ぬくめ細工』昭和堂印刷（1993）、116 頁

(4)「笹原家」伝来の菓子史料「酒井様御菓子直段帳」

①今年は酒井氏入部 400 年 酒井家へ納入した菓子

a) 研究史

3 章(1)で紹介した菓子店「笹原」が作って酒井家へ納入した菓子類名と値段を記した「酒井様御菓子直段帳」が、鶴岡市郷土資料館に所蔵されている(笹原家文書—1)。ここで使用する史料の写真で史料名の記載がないものは、すべて同史料である。本史料の作成時期は、「安永三歳甲午三月書ヲ天明五歳乙巳三月吉日ニ写ス」とあることから、安永から天明年間頃である。



この史料は、昭和 60 年（1985）に牧野宏子氏によって翻刻が初めて試みられ発表されたことはすでに述べたが¹、当時興隆してきた食文化史に关心がある人々が知るきっかけとなった。食物史・食文化史を牽引した川上行蔵氏主宰の「料理書原典研究会」を母体にし、平田萬里遠氏によって食文化史の学術雑誌『飲食史林』が刊行されたのだった。筆者も、『飲食史林』によって鶴岡に江戸時代中期の菓子の史料が残されていることを知った一人であるが、この史料には、ポルトガルを主としたルーツを持つ、南蛮菓子が多く記されていることから注目していた。

またこの史料は、山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所における平成 3 年から同 5 年の庄内地方の調査研究の対象にされ²、高垣順子氏を中心に食文化の面から初めて検討が加えられた。

b) 分類項目

本史料には、378 点の菓子名とその値段が記されている。作り方が示されていないので、どのような菓子であるのかを、推測するのは大変難しい。ヒントとなるのは、順番に「煎物」「打物」「源氏物」「葉物」「輪物」「焼物」「落雁」「煎餅」「練物」「砂唐漬」「挺物」「数物」「饅頭」「本物」「葛物」「槲物類」が付箋によって 16 分類にされていることである。さらに白紙を 1 丁分挟んで最後に「御前様」と「御次様」用の「粽」の値段が記されていることから、合わせて 17 分類になる。

c) 雛菓子について

本史料には、特に「雛菓子」と明記している記述はみられない。

高垣氏は上記調査の報告書の 46 頁に載せた梅津菓子舗とみられる写真をさしながら(108 頁参照)、「雛祭の雛菓子も、(中略) それらにはもしかしたら、本資料の中に記載されているものがあるかもしれない」と述べ、さらに、「しかし、雛祭を連想する名称は見当

たらない。しいていえば、草餅ぐらいかと思われる」³とまとめている。

ここでは、「酒井様御菓子直段帳」に記された菓子名の中に、形を模す雛菓子として現在用いられている南蛮菓子の有平糖（あめ）や干菓子も含まれていたと考える筆者の新たな知見を報告する。

そして、本史料に記されている砂糖菓子「金花糖」は他地域では雛祭りに飾られているので、鶴岡の「金花糖」と共に紹介する。

現在の練切などの生菓子の雛菓子を連想させる菓子名は見出すことができなかった。しかし、菓子名の中にそのモチーフが埋もれている可能性もあり、現代に伝わる菓子との同定作業は、今後の課題にしたい。

② 「酒井様御菓子直段帳」の筆頭は「煎物」

最初の頁に挙げられているのが「煎物」の項目である。筆者はこのグループは、砂糖を「煎じて」作る砂糖菓子ではないかと考えている。雛菓子にも使われている有平糖（あめ）の類の外、砂糖液を擦って白濁させる金花糖、南蛮菓子の「カルメイラ」（軽命羅）も砂糖を煎じて作るので、この「煎物」に名前がある。

砂糖のみを主材料にしたのが、「煎物」と考えられるのである。

a) 「酒井様御菓子直段帳」にみる有平糖（あめ）

有平糖（あめ）は、鍋に砂糖と水を入れ、火にかけて砂糖水を「煎じて」つくる（日本では現在は水飴を加えているが、江戸時代に記された菓子製法書『古今名物御前菓子秘伝抄』などでは水飴を使用していない）。ある一定の濃度になったら、冷まして、手などで引き伸ばして白くした「あめ」が中心で、その後にいろいろな形にする。

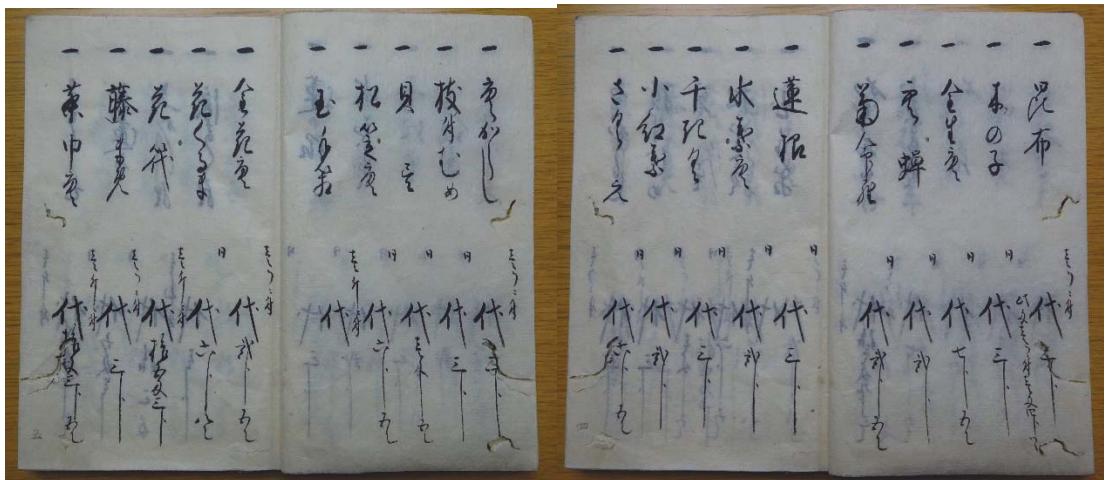
有平糖は2章(2)①で述べているが、ポルトガル伝来のあめ菓子で、モノの形を作ることにも特色がある。この「煎物」には、「有平」の名を付した、「白大有平」「大筋有平」「筋大有平」「中筋有平」「同筋有平」「茶筋腰折有平」の名称も出現している。



この「煎物」のグループを、前述の高垣氏の調査では砂糖の煎物とは考えていない模様で、この「煎物」のグループに「木の子」「唐がらし」があることを訝しがっている⁴。

特に香辛料のトウガラシが、なぜ菓子なのかという疑問を記しているのである。筆者は、トウガラシの形を作った有平糖ではないかと考えた。他にも、「かち栗」「昆布」「蓮根」「貝尽」などの名がみられ、いずれも、その形を模した有平糖と考えれば、「煎物」のグループに配されているのも、合点がいくのである。

「煎物」に記されている菓子の多くが有平糖だと考えると、実に多くの種類の「あめ」が作られていたことになる。



「唐がらし」「貝尽」、「金花唐」もある。

「昆布」「木の子」「蓮根」の文字がみえる。



梅津菓子舗で作られている雑菓子の有平糖（あめ）

左上：ひざおり 紅白の縞の「有平」は、「酒井様御菓子直段帳」の「煎物」にも「筋有平」や「腰折有平」として名がみられるものの系統ではないだろうか。

右上：木の子 左下：トウガラシ 右下の 2ヶ：け（貝）アルヘイ

b) 金花糖（金花唐）

「煎物」には、アツアツの砂糖濃縮糖液を棒で擦って白濁させてから木型に入れて形を作る「金花唐」の名前もある。「糖」の字を略して「唐」と記しており、本史料では、他の菓子名も砂糖の「糖」を簡単に「唐」にして書かれている。金花糖も砂糖だけでつくる砂糖菓子で、形を象ることに特色がある。鯛の形をしたこの砂糖菓子は昔結婚式の引出物の定番でもあった。砂糖の触感がシャリシャリしているのが特徴だ。

梅津善一氏に行ったヒヤリングでは、梅津氏の店舗でも「ハッカ糖」という砂糖菓子を作っており、その作り方は、2枚型の木型は使用しないが、濃縮糖液を油紙の上に流し込む前に、「濃縮糖液をかき回して擦る」という操作を行うという。この「濃縮糖液をかき回して擦る」という製法こそが、金花糖製法の要諦である。梅津氏に、金花糖の製法が伝承されていたのである。



梅津氏によると、2枚の合わせ型の木型を使う金花糖は、店舗を持たないで色々な菓子を作りて卸していた板垣氏が、昔作っていたという。

梅津菓子舗の「ハッカ糖」



モノの形を作る金花糖は、石川、佐賀、新潟県の雛祭りや、東京でも現在作られている。参考までに、2022年3月に「浅草ギャラリー遊」で展示（2019年に行われた第1回金花糖博覧会⁵で展示したものと、今年作ったもの）および販売されていた金花糖を紹介する。



左の写真の雛段の下段は、2019年の第1回金花糖博覧会の時の石川県小松市「山口堂」、佐賀県唐津市「篠原三松堂」、石川県金沢市「越野」の作品。上段左右は東京浅草「まんねん堂」、中央は明治から昭和時代に金花糖を作っていた稻石家の金花糖作りを復活させた東京西浅草の「稲石四代目」作。右の写真は、二枚型の木型である。二枚の木型を組み合わせて開口部から熱い砂糖液を入れ、余分な糖液を木型に彫られた「空気穴」から出す。砂糖液が乾くことによって木型の文様の形が成形される。



上は稻石四代目である稻石達氏の今年の作品で、販売していた犬張り子と親子猫。

c) 「打物」「落雁」干菓子

① 「香」を「糕」と読み替える

「酒井様御菓子直段帳」では、「打物」と「落雁」については、別々の項がたてられている。高垣氏の分析では、「打物」の中に「○○香」という名称が半数以上あることを指摘し、「香」は「糕」の当て字ではないかと推測されているが⁶、本史料の「打物」と「落雁」の分類がどう異なるのかは、明確になっていない。しかし、江戸時代当時に、「落雁」とは違う手法で作られた「打物」と総称された打ち菓子があったことを指摘している⁷。

② 「白雪香」は「舛物類」に分類

また、「舛物類」に「白雪香」が分類されている。

「香」を「糕」とすると、「白雪糕」は江戸時代に広く広まっていた菓子であるが、高垣氏は、「落雁はもちろん白雪糕も、置賜や当地方の地方文書に見受けられるが」と地方文書の調査を通じて、「落雁」と「白雪糕」の名を確認されている。また、「白雪糕」について江戸時代中期の百科事典『和漢三才図絵』と江戸時代後期の風俗考証誌『守貞謾稿』を引用しながら、「「落雁」と「白雪糕」は似ているが違うもの」という江戸時代の認識を紹介している⁸。しかし、「白雪香」が「打物」や「落雁」の分類ではなく、「舛物類」に入っているのはなぜであろうかと疑問を投げ、「打物での取り落としなのかはっきりしないが」と述べている⁹。

③ 「打物」の菓子名にみる梅津菓子舗製作の干菓子

「打物」の方に、「紅梅香」「葉付菊」「あやめ香」「玉椿」「浅かほ」などの花の名を付しているものが多くみられる。「鶴花香」と花と鳥の名が付けられている菓子名もある（牧野氏と高垣氏の翻刻では、「鶴」ではなく、「鶏」と讀んでいるが、筆者は「鶴」と読んだ）。また、「海老香」「亀香」など、祝い事に用いるモチーフもみられる。月をモチーフにしたとみられる「秋の月」や富士山をモチーフにしたと考えられる「田子浦」などの菓子名もある¹⁰。絵画性をもった干菓子が、「打物」に多く分類されているのではないかと考えられる。

これらの菓子名から、現在も梅津菓子舗で作られている芸術品といえる雛菓子の干菓子を連想する。「紅梅香」と「鶴花香」と名付けられた菓子名の「打物」は、梅津菓子舗製作の以下の写真の雛菓子の干菓子として伝承されているのではないだろうか。



箱入りの雑菓子の「わきづけ」として左右に配されていた干菓子 左：石灯籠を中心下に配し、色とりどりの梅の花が咲いている庭を表現している 右：飛翔している鶴。梅津菓子舗製作。

④ 「落雁」

7番目の分類項目に「落雁」がある。「白小落雁」「紅落雁」「紅千菊落雁」「大落雁」「御所おこし」「紅墨型落雁」「白落雁」「白ぼたん」の8種の名が挙げられている。

「落雁」の方に花の名が付されているのは、「紅千菊落雁」「白ぼたん」のみである。本史料の「落雁」は、菓子の中に絵画性を求めるものではなく、形状も丸や長方形などで、花の名が付けられている「紅千菊落雁」「白ぼたん」は、菊の花や牡丹の花を象ったものではないだろうか。

③『守貞謹稿』記載の有平糖と金花糖

a)『守貞謹稿』の著者、喜多川守貞と砂糖

江戸時代後期の京・大坂の上方と江戸の風俗を比較した喜多川守貞による『守貞謹稿』には、有平糖と金花糖のことが詳しく記されている。

喜多川守貞は江戸深川の砂糖を商う「北川」家へ夫婦養子に入った模様で¹¹、守貞の舅小島彦兵衛が、池上太郎左衛門と力を合わせて砂糖の国産化の創世記に、農民に教え広めた旨が、『守貞謹稿』の「砂糖」の項に記されている¹²。

少し横道にそれるが、そもそも砂糖は日本ではなく、江戸時代中期にサトウキビを移植して研究が始まったことを、守貞の記述と共に紹介したい。

池上太郎左衛門というのは、武藏国の川崎に大師河原村を立村した名主の家に生まれ、父親が没したことから、享保3年（1718）に12歳で名主職を継いだ人物である。太郎左衛門は、サトウキビの苗を江戸幕府からもらい受け、栽培の研究から始め、サトウキビを搾って煮詰め、砂糖を製造することに成功し、駿州や遠州、さらに四国の土州や、現在「和三盆」の産地である讃州へも砂糖製造法を伝え、砂糖の国産化に尽力した¹³。

守貞の舅、彦兵衛は、弘化4年（1847）に79歳で亡くなったと守貞は記しているので¹⁴、彦兵衛が生れたのは、明和5年（1768）前後であろう。太郎左衛門が、やっと少量の砂糖を作ることに成功したのが明和3年下旬から4年にかけてである¹⁵。ちょうどその頃に彦兵衛が生れたことになる。太郎左衛門がまだサトウキビの栽培に悪戦苦闘していた時代を彦兵衛は知らない。しかし、黒砂糖作りよりもむずかしい白砂糖作りの要諦である濃

縮糖液を結晶化させることに太郎左衛門がその後もずっと苦労していたのを彦兵衛は知っていたのではないだろうか。太郎左衛門が、鍋の中ですぐに結晶化させることに成功したのは寛政元年（1789）のことである¹⁶。

守貞は、砂糖の国産化への創世期に実際に関わった親族からの情報で、「其創製ハ、天明寛政ノ頃ナルベシ」¹⁷と書いているが、この時期は、太郎左衛門の関係の史料からも裏付けられるのである¹⁸。

b) 『守貞謹稿』に記されている有平糖（あめ）

砂糖を商う守貞による有平糖や金花糖の記述は、その主材料が砂糖のみを使う砂糖菓子なので、当時の専門家の目から見たものとして筆者は注目している。

以下のように守貞は記述している。

有平、金平トモニ、昔ハ舶来セシナルベシ。近世、舶来無レ之。

有平ハ、諸国ニ諸店ニテ制レ之。白糖一種ヲ煮煉リテ、白或紅、黃、萌木等ヲ加ヘ、種々ノ形ヲ模造スル也。（中略）

又、有平ハ、専ラ種ノ形ヲ手造リニスルモノ多シ。¹⁹

「有平糖と金平糖は舶來したもので、今は舶來してこない」「諸国で作るようになり」「有平糖はモノの形を手作りにするものが多い」ということを伝えている。

c) 『守貞謹稿』に記されている金花糖

二枚以上の木型を組み合わせて、濃縮糖液を入れて、それが冷えたら型から取り出すと、立体的なモノの形になっている金花糖の記述は次のようにある。

然ルニ、近年、京坂ニテ鎔制ニスルモノアリ。白砂糖ヲ煉リ、鎔形ヲ以テ焼キ、而后ニ筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鮎、ウド、竹ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス。

真物ノ如シ。号ケテ、金花糖ト云。嘉永ニ至リ、江戸ニモ伝へ製ス。²⁰

形を作る菓子として、近年、京坂では、型を使うものがあり、それが金花糖というと伝えている。そして、江戸に伝わったのが、嘉永に入ってからとし、金花糖が、京坂では江戸よりも早くつくられていたことを示している。

また、別頁では、「嘉永四五年ノ間、江戸床見世ニテ、（中略）、又金花糖ト云菓子ヲ商フ見世、多ク見ユ」²¹と、嘉永4～5年（1851～1852）の間にかけて、江戸の床見世で金花糖を商う店を多く見たと守貞は記している。「床見世」とは、市中の店の庇下の不要な場所などに建てる組み立て式の板小屋のことで、金花糖は、菓子店で扱うのではなかった様子を伝えている。

④鶴岡の有平糖（あめ）「ひざおり」の名称の歴史的考察



鶴岡の菓子店で、「ひざおり」と名付けられている有平糖がある。

藤田菓子舗でも2020年までは「ひざおり」を作っていたという。梅津菓子舗では、この紅白の縞柄は、お内裏様とお雛様が座っている台座に使われている縦縞模様の布地からきていると伝わっている。

「菊一」の上に「ひざおり」「お多福」を傾けて載せる。梅津菓子舗製作。

それに酷似した二色の縞の曲げられた有平糖が、先に紹介した『守貞謾稿』に「有平糖ト云ルハ、今モ、古風菓子ニ、タテマゲト云ル、是也」と、有平糖は「古風菓子」で、「タテマゲ」と、そもそもは女性の髪の立髷から呼称されていたものがあったことを伝えている。そして、「立曲ノ有平糖トハ、今俗ハ膝ト云」²²と、立髷の有平糖のことを「今」は俗に「膝」と言っていることを紹介している。

鶴岡の「ひざおり」は、この『守貞謾稿』が示す「膝」といわれていたことに由来すると考える。

『守貞謾稿』には「膝」と言われている有平糖が図入りで示されている。この図を描いて記録するのは、この「膝」と称する有平糖が、種々の形を象る有平糖の中でも主流であったが、この江戸時代後期に廃れてきたので、図に書いて後に伝えるという旨が次のように記されている。

有平種々ノ形アル中ニ、膝ト号クルモノ、古クヨリ専用ナリシガ、近年漸ク廃ス。
故ニ下ニ図レ之テ、後ニ伝フ。²³



『守貞謾稿』（請求記号：寄別 13-41）
国立国会図書館デジタルコレクションより

鶴岡の雑菓子 「ひざおり」 梅津菓子舗製作

筆者が数日前に受け取った『史料でみる和菓子とくらし』の著者今村規子氏は、『守貞謾稿』に記されたクルリと巻かれた有平糖の裏面が白く、表面は濃い色の筋を載せたようで、凸凹になっていることに着目している。また江戸時代の絵図や菓子見本帳に出てくる多くの縞模様の有平糖は、表裏ともに縞があって平に見えることを指摘し、2つのタイプの縞模様の有平糖があったことを確認された上で、守貞がわざわざ図に書いて後世に伝えよう

としていることに言及し、「このような古い形が復元されると良いなと思います」²⁴と結ばれている。

梅津菓子舗の「ひざおり」の裏を確認すると、白くなっている。

江戸時代に廃れてきた「膝」と称されていた裏が白い凸凹がある縞模様の有平糖が、鶴岡の地で、「ひざおり」として、しかも「雛菓子」として伝承され続けているのである。

かつて、筆者はポルトガルとスペインに南蛮菓子の原型となった菓子を探し求めて歩き回ったことがある。30年以上前のことであるが、ポルトガルでも伝統菓子が姿を消そうとする危うい中、450年以上の時を越えて、鶴岡の地で伝承されていることが、国際的にみた鶴岡の菓子の魅力でもある。

¹ 牧野宏子「『酒井様御菓子直段帳』」『飲食史林 第6号』飲食史林刊行会(1985)、43頁

² 東海林静男「まえがき」『山形県庄内地方生活文化調査研究報告書』山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所（1995）、巻頭頁

³ 高垣順子「菓子」『山形県庄内地方生活文化調査研究報告書』山形県立米沢女子短期大学附属生活文化研究所（1995）、45頁

⁴ 3と同文献、42頁

⁵ 第1回金花糖博覧会の模様と金花糖の作り方の日中比較などは、次を参照されたい。荒尾美代「砂糖の魔法にかかった人形たち～第1回金花糖博覧会～」『砂糖類情報』農畜産業振興機構（2019）https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001935.html

⁶ 3と同文献、42-43頁

⁷ 同上

⁸ 同上

⁹ 3と同文献、45頁

¹⁰ 中山圭子氏のご教示による

¹¹ 朝倉晴彦・柏川修一編「解説」『守貞謾稿 第五卷』東京堂出版（1992）、203頁

¹² 朝倉晴彦・柏川修一編『守貞謾稿 第五卷』東京堂出版（1992）、69頁

¹³ 荒尾美代『江戸時代の砂糖生産法』八坂書房（2017）、85-122、137-150頁

¹⁴ 12と同

¹⁵ 13と同文献、88-89頁

¹⁶ 13と同文献、113-114頁

¹⁷ 12と同

¹⁸ 13と同文献、89-92、109頁

¹⁹ 12と同文献、66頁

²⁰ 12と同文献、67頁

²¹ 朝倉晴彦・柏川修一編『守貞謾稿 第一卷』東京堂出版（1992）、127頁

²² 朝倉晴彦・柏川修一編『守貞謾稿 第二卷』東京堂出版（1992）、130頁

²³ 12と同文献、67頁

²⁴ 今村規子『史料で見る和菓子とくらし』淡交社（2022）、53-54頁

(5)「太田家」伝来の菓子史料 鶴岡「菓子展覧会」

鶴岡市郷土資料館所蔵の太田家文書「和菓子の見本帳」は、現在鶴岡で作られている菓子に直接つながる重要な史料であると実感している。この中には、「雛菓子」という文言は出てこない。しかし、雛菓子と思われる菓子の記述や、彩色しているものもあり、リアルな菓子の姿を伝えている。有平糖や雲平などの「工芸菓子」、そして現在の雛菓子の生菓子のモチーフである「鯛」や「切り身」も「膳部」として描かれている。「工芸菓子」と「膳部菓子」は、現在の鶴岡の形を模す雛菓子に直接つながる技術であることを紹介したい。

①「見せる場」があった鶴岡菓子店の土壤

明治時代に菓子屋が多かったことは先に触れた。本史料は、鶴岡の菓子店が、それぞれのこだわりと技術をもって、互いに協働しながら発展してきたことを裏付けているものと考える。それは、各店舗の菓子を「菓子展覧会」として、一同に展示したことを示唆しているからである。すなわち、「見せる場」があったのである。

このように「見せる場」があった土壤は、各店舗で雛菓子製造が発展するのに寄与したと考える。

②鶴岡「菓子展覧会」

a)「和菓子の見本帳」の概略

鶴岡市郷土資料館に寄託されている太田家文書の中に、「和菓子の見本帳」(太田家文書一14)と題された絵入りの史料がある。以下特に写真のキャプションがない場合は、すべてこの史料である。「和菓子の見本帳」は横長の小型のスケッチ帳で、内容を確認すると大きく3つに分けられる。まず「菓子展覧会」、次に印刷物からのモチーフの切り抜き、最後が彩色入りの菓子図である。

b)「菓子展覧会」開催時期

スケッチ帳の表紙には「展覧會號」と書かれ、その展覧会が「第一回 3.11.11-15」に行われたことを伝えている。「3」をどの時代とするかであるが、資料館の目録では、「大正3年」としている。印刷物の切り抜きの中には、「大正8年 勅題菓子意匠圖案」と印刷された文字も認められ、「菓子展覧会」は、大正3年11月11日から15日にかけて行われたものと考えられる。

最初の頁には、「菓子展覧會 太田商店」と記されているので、太田商店がある場所で行



われたのかもしれないが、開催場所は不明である。また、「第一回」とあるので、2回目以降も行われた可能性がある。

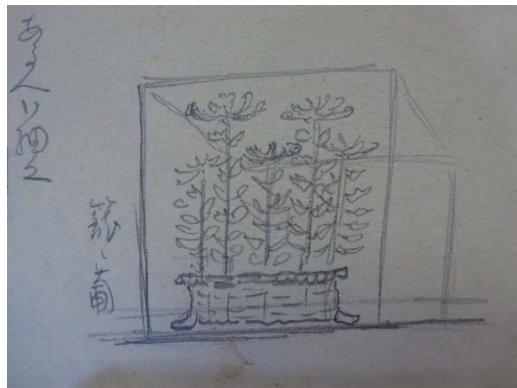
c) 「菓子展覧会」に登場する菓子店

「菓子展覧会 太田商店」と書かれた内表紙の次の頁から鉛筆書きで、店ごとに出展したと考えられる菓子名が書かれている。中には絵入りの店舗もある。順番にその店舗名を挙げると、「豊田屋」「小村屋」「交菓商店」「大海屋」「小港や」「木村屋」「亀屋」「港屋」「長崎屋」「大松屋」「治三郎」「太田商店」「長崎屋」「三浦久太郎」「笛原」「山場や」の16店舗である。

③形を象る菓子

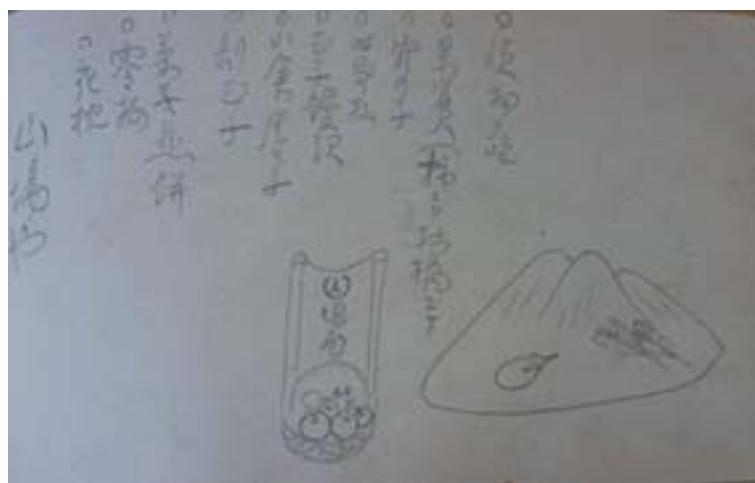
a) 有平細工

長崎屋の作品とみられる有平細工のスケッチもある。ケースに入っていたようである。このような芸術的な有平糖（あめ）を使った細工も、鶴岡の菓子屋では行われていた。



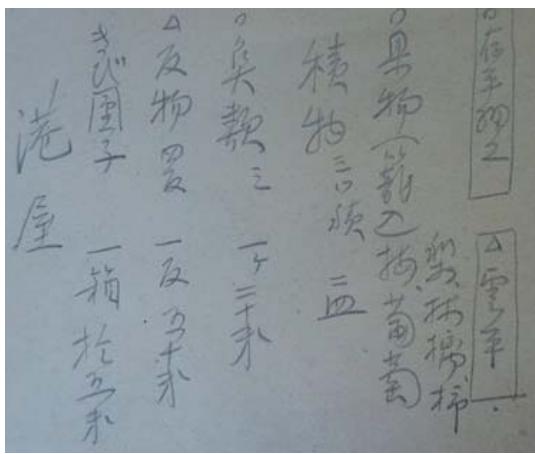
b) 籠盛りの菓子

「山場や」の鉛筆書きの菓子名には、「果実(柿二ヶ 林檎三ヶ)」と記されており、「山場屋」の名を付けた籠に、柿が2つ、林檎が3つ描かれている。形はわかるが、材料が示されていないので、有平糖（あめ）系なのか、干菓子系なのか、生菓子系なのかはわからない。



「山場や」の真ん中のスケッチが柿と林檎の籠盛りである

「籠に盛られた菓子」に着目すると、「港屋」の菓子として、次のような記載があった。



○果物（籠入）梅、葡萄

梨、林檎、柿

○存平細工

△雲平

「存平」とあるのは、「在平」と書こうとしたのではないか。これを「あるへい」と呼んだのではないだろうか。あめ菓子の有平糖のことである。また、「雲平」とは、砂糖に寒梅粉などを混ぜたものである。上記の記述から、港屋では、大正3年頃、有平と雲平による、果物の形を模した菓子が作られており、果物の種類としては「梅、葡萄、梨、林檎、柿」があったと考えられる。これらの果物の形を模した菓子が、籠に入っていたことを示している。

有平による果物の形を模す菓子は、鶴岡では雛祭りの菓子として伝承されている。雲平も雛菓子に使われている技法だ。

(有) 太田屋菓子店が平成元年頃に作っていた籠盛りの有平糖を103頁で紹介したが、籠盛りの有平糖が作られていたのは、少なくとも大正時代の初期まで遡ることができるといえよう。

c) 容器に入った菓子

「大海屋」のところには、容器に入った「蒸菓子」の絵が描かれている。「蒸す」という加熱調理操作があるので、生の粉を餡生地にくわえた「こなし」ではないかと考えられる。餡にすでに火がとおっている求肥などを混ぜた、すなわち蒸す必要がない「練切」の製法とは異なるようである。

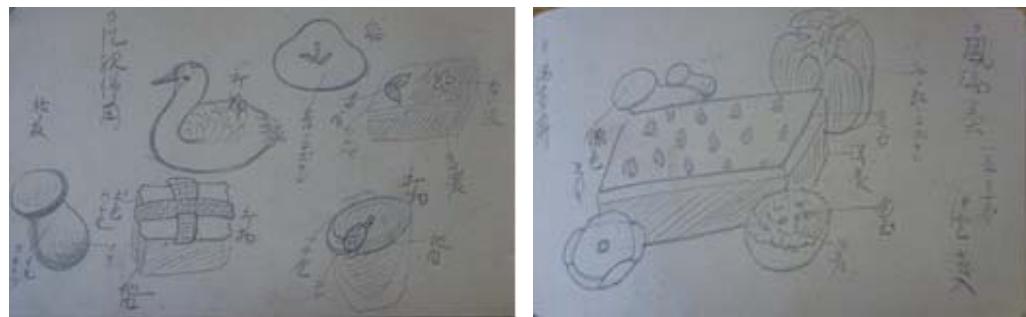


スケッチ帳に貼られた切り抜きには、「縁高」に入った菓子の写真が載っている（右図左下の青い印刷）。

d) 御祝と仏事用のモチーフ

「治三郎」店のものとみられるお祝い用には（写真左）、打物で象った鶴のような鳥、下地がよくわからないが亀がいるモチーフ、「イモカタクリ」（ジャガイモでん粉だろうか）を使って木の子の形を模したものなどがある。

仏事用にも（写真右）、木の子を象ったものがあるが、羊羹を中心にしているようである。



e) 積物

「積物」というのが何店舗かに出てくるが、長崎屋の「積物」には、絵が示されている。一つ目の「積物」には「牡丹三ヶ」とあり、牡丹の絵が描かれている。また「付シタルモノ」として、「黄時雨赤羊羹」が2つ添えられていた模様である。

もう一つは「全」とあるので、こちらも「積物」である。菊の花が描かれ、「菊花三ヶ」「羊羹稻電二ヶ」とある。このように、花びらをきれいに象った工芸菓子をメインにしたものが、「積物」だったのではないだろうか。

致道博物館の展示に、綺麗な牡丹の花の細工菓子があった。住吉屋菓子舗の本間三英氏制作の伝統工芸菓子で、紅白の「牡丹」なのである。これが「積物」なのであろうか。



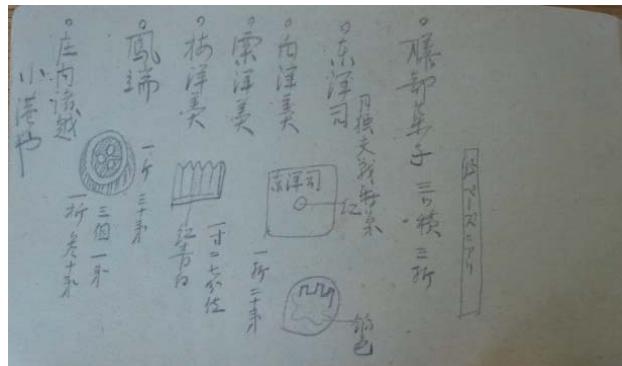
住吉屋菓子舗 本間三英氏昨 致道博物館の展示より

f) 菓子御膳

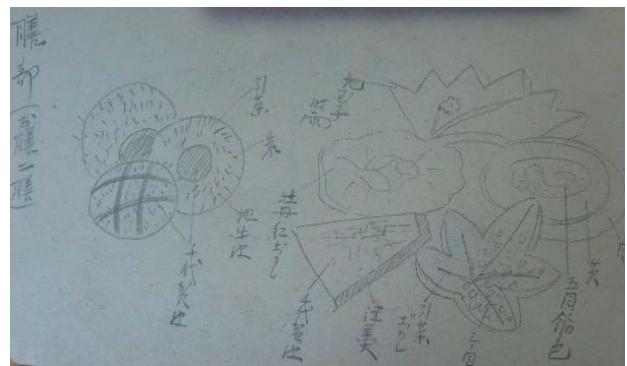
「小湊や」のところには、「膳部菓子 三ツ積 三折」と、「膳部菓子」という言葉が出てくる。その具体的な図も記されている。図が示されている頁には、「膳部（お膳二膳）」とあり、その文字の横には、肉厚のシイタケが3つ描かれている。明らかに、食事としてのシイタケを菓子で模して「膳」に入れているのである。その横の頁には、魚の切り身とみられるスケッチと、庄内でよくとれる鰯のスケッチもある。この2点は、太田屋菓子舗

所蔵の菓子木型にもあった。海老のスケッチもある。これらの菓子の材料は不明であるが、生菓子であった可能性が高い。「膳部」は、基本的に「料理」を中心なので、それに沿って「料理」を菓子で模したのであろう。

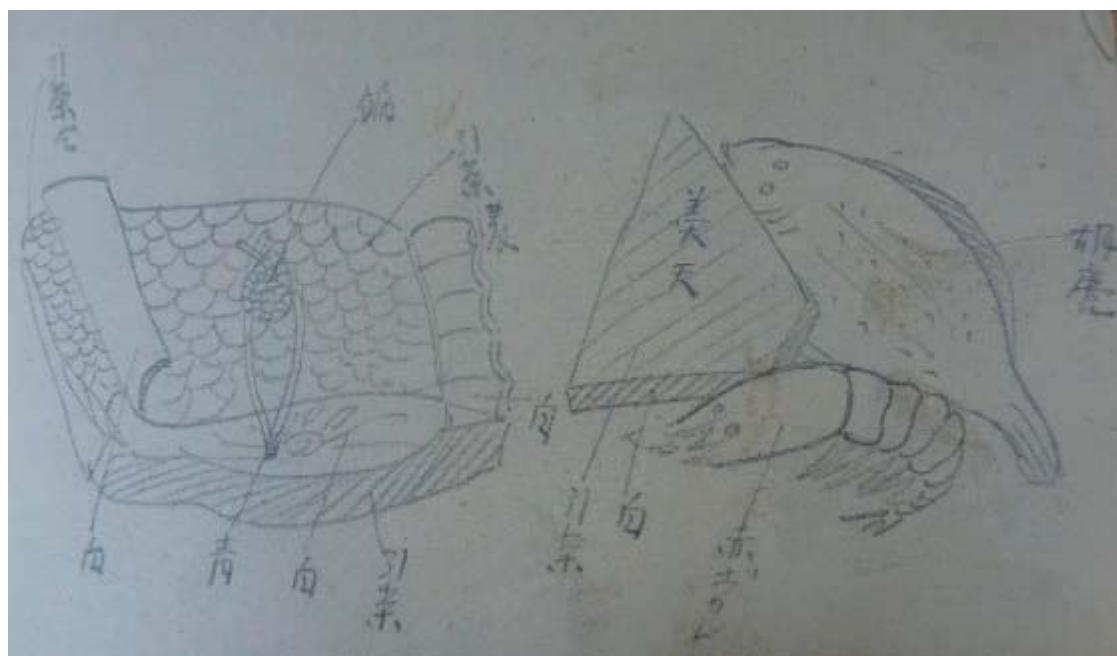
残念ながら、「膳」に食器を載せ、その上に魚の切り身などを載せたのかどうかは確認できなかった。



「小湊や」の「膳部菓子 三ツ積 三折」の表記がある



「小湊や」の「膳部菓子」のスケッチ



上部「膳部菓子」のスケッチで左のスケッチは魚の切り身 右のスケッチが羊羹と鰯、海老のモチーフの菓子図 左下は太田屋菓子店所有の魚の切り身の木型。右下は鰯の木型



左は福田屋製作のシイタケとザクロの生菓子 右は久栄堂製作のシイタケの生菓子

この「膳部菓子」に描かれている「料理菓子」のうち、今回の雛菓子現地調査で確認できたのは、生菓子の魚の切り身、海老、シイタケである。これらのモチーフは「膳部菓子」として大正初期には用いられていたことが本史料から明らかになった。

g) リアルな形のモチーフ



「和菓子の見本帳」には、彩色された菓子図もあった。先に示した 2022 年に福田屋がつくれた写真のシイタケの手前に写っている生菓子のザクロは、この長崎屋のザクロの菓子図によく似ている。どちらも緑の葉が付いているので、モチーフの伝承を示唆している。

「修業」という直接的な技術伝承のみならず、職人同士のおおらかな交流を、筆者は鶴岡の菓子店にみるのである。

おわりに

3章では、現代から江戸時代まで遡って、主として「修業先」に着目することによって、縦の技術の継承があったことを明らかにした。

その一方で、大正時代はじめに菓子店が出品した「菓子展覧会」の史料から、菓子店同士が横につながる土壤があったと共に、現在の雛菓子が発達してきたことに相通じる「見せる場」があったことも確認できた。

「菓子展覧会」は、明治44年4月、第一回帝国菓子飴大品評会が、東京で開催された影響もあるのではないだろうか。今後の課題として、この第一回帝国菓子飴大品評会に出店した菓子店が鶴岡にあったかどうかも確認したい。

また、笹原家と太田家の菓子史料の詳細な調査を行うことによって、鶴岡の菓子の様相が明らかになってくると考える。さらに、雛菓子に使う菓子木型も菓子店に多く残されていることが今回確認できたので、モチーフのみならず墨書などを調査することによって、多くの情報を得ることが出来るのではないかと期待している。

総務省・経済産業省「平成24年経済センサス - 活動調査」(<https://todo-ran.com/t/kiji/21125>: 2022年3月20日閲覧)によると、人口10万人あたりの菓子店が最も多い都道府県の1位が山形県である。

全国平均が28.90軒のところ、山形県は52.78軒。

菓子店の全国分布は、東日本の日本海側に多いとされる。

日本海側に位置する鶴岡は、山形県の中でも、江戸時代から連綿と菓子文化を牽引していると考えている。

歴史と文化を背景に、「人」という縦の糸と横の糸で織りなされたのが鶴岡の菓子といえるのではないだろうか。

(文責 荒尾美代)

鶴岡菓子協同組合アンケート結果

つるおか伝統菓子伝承事業「鶴岡雛菓子」の調査・研究を進めるにあたり、鶴岡市内（旧鶴岡市内）の菓子店で組織する鶴岡菓子協同組合の会員店舗に対し、アンケート調査を実施した。

- ・実施時期 令和4年1月7日～1月19日
- ・実施対象 鶴岡菓子協同組合 会員店舗 計20店舗
- ・回収方法 郵送またはFAX
- ・回答数 14（内1店舗は鶴岡雛菓子を製造していないことから結果に反映していない）
- ・内容、結果 次頁以降に掲載のアンケート結果（集約）のとおり

鶴岡菓子協同組合 鶴岡雛菓子調査・研究アンケート調査結果表

店名	店舗創業年	店主氏名	店主は 何代目 か	初代店主の 修行先	現在の店主 の修行先	店舗の 菓子職 人の数	店舗の 雛菓子 職人の 数	雛菓子 を製造 してい るか	いつから 製造して いるか
(有)木村屋	明治20年	吉野 隆一	4代目	木村総本店	カワムラ洋菓子店 ポンパドール	15人	10人	○	2月18日
謹榮堂	昭和10年頃	加藤 宏昭	2代目	羽黒峠に あった亀屋		2人	0人	△	50年前まで は製造して いた
梅津菓子舗	1660年頃	梅津 善一	10代目	不明	太田屋菓子舗	2人	2人	○	2月20日
鶴岡飲料(株)	昭和31年	青柳 和仁	—	—	—	1人	1人	○	1月11日
新月菓子店	昭和14年	佐藤 昌安	2代目	酒田市小松屋	鳳月堂(東京 目黒)	1人	1人	○	2月25日
住吉屋菓子舗	大正11年	本間 三雄	4代目	港屋(鶴岡 市)	菊池菓子舗(酒 田)	4人	4人	○	2月15日
宇佐美煎餅店	昭和24年	宇佐美 悅子	2代目	無し	無し	10人	10人	○	2月1日
藤田菓子舗	昭和7年	藤田 重治	3代目	豊田屋菓子 店(鶴岡)	小松屋菓子店 (鶴岡)	2人	2人	○	2月1日
久栄堂菓子舗	1862年	五十嵐 順一	5代目		木村屋 (鶴岡)	1人	1人	○	2月17日
(有)遠州屋	昭和元年	斎藤 進	2代目	鶴岡市長崎 屋	自社	5人	3人	○	2月20日
佐々木菓子店	昭和35年	佐々木 司朗	1代目	遠州屋				○	2月20日
菓子舗門七	昭和9年	佐藤 徹夫	2代目	石川屋 (藤島)	無し	2人	2人	○	2月15日
旬菓処福田屋	明治37年	福田 博臣	4代目	不明	パティスリー コトブキ (東京)	3人	2人	○	2月中旬

鶴岡菓子協同組合 鶴岡雛菓子調査・研究アンケート調査結果表

店名	製造している雛菓子と種類について															
	練 切り	種 類	形	呼 び 方	落 雁	種 類	形	呼 び 方	有 平 糖	種 類	形	呼 び 方	そ の 他	種 類	形	呼 び 方
(有)木村屋	○			ねりきり												
謹栄堂																
梅津菓子舗	○	8	鯛・桃	生菓子	○	20	鯛・桃		○	10		波・ひざおり				
鶴岡飲料(株)												○	多数	干菓子 葛菓子		
新月菓子店	○	10	鯛、海老、果物	ねりきり												
住吉屋菓子舗	○	15	魚、果物	ねりきり細工	○	6	鯛・竹の子	上南打								
宇佐美煎餅店												○	2	ひし形 つぶ状	ひしおこし ひなあられ	
藤田菓子舗	○	多数	多数	むし菓子	○	多数	多数	打菓子	○	数種		ひざおり かながら	○		うんべい	
久栄堂菓子舗	○			ねりきり	×				×			○			餡平	
(有)遠州屋	○	10	果物など	練切	○		菱餅	押し物								
佐々木菓子店	○	多数	果物など	ねりきり												
菓子舗門七	○	7	鯛など													
旬菓処福田屋	○	12	海老、果物など	こなし												

鶴岡菓子協同組合 鶴岡雛菓子調査・研究アンケート調査結果表

店名	雛菓子を製造する時に使用する「木型」があるかどうか											
	練 切り	種 類	形	落 雁	種 類	形	有 平 糖	種 類	形	そ の 他	種 類	形
(有)木村屋	○	20	在来作物等									
謹栄堂	○			○			○			○		
梅津菓子舗	○	2	鯛	○	20		×					
鶴岡飲料(株)										○	多数	多数
新月菓子店	○	3~4										
住吉屋菓子舗	○	7	鯛、海老など	○	7	練切りと同様						
宇佐美煎餅店										○	1	ひし形
藤田菓子舗	○	多数		○	多数					○		
久栄堂菓子舗	○			○								
(有)遠州屋	○	3	鯛・ひよこ・きうり									
佐々木菓子店	○											
菓子舗門七	○	2										
旬菓処福田屋	○	5	海老・鯛									

鶴岡菓子協同組合 鶴岡雛菓子調査・研究アンケート調査結果表

店名	鶴岡雛菓子への「想い」「こだわり」
(有)木村屋	色々な想い（春が恋しい、別れ→卒業）旅立ち 子どもたちの健やかな成長 「色 形 味」
謹栄堂	義父の作る雛菓子は美しかった。色付けも自然、本物に近い色合い・形でした。今思えば芸術作品です。
梅津菓子舗	昔のままのひな菓子を作っている
鶴岡飲料(株)	
新月菓子店	なるべく本物に近い形でおいしそうに見える様に上アンを使って仕上げる。
住吉屋菓子舗	京の文化を基にする盛菓子も鶴岡職人の手で守られている。一方生菓子については、「わび、さび」を重んじる和菓子文化の中にあって、我が娘の成長と繁栄を祈る庶民の気持ちに応えようと、より多くのきれいでおいしい雛菓子が、この地域独特の風土の中にあって職人とともに育まれてきた。
宇佐美煎餅店	手間のかかる商品ですが、地元のお客様のために作り続けたいと思います。
藤田菓子舗	鶴岡は城下町であったからでしょうか。土族言葉で「お雛菓子」と言ってました。
久栄堂菓子舗	なるべく木型を使用しないで職人しか作れないひな菓子を目指しています。
(有)遠州屋	見て飾って楽しんでいただければ
佐々木菓子店	色あわせとその物らしさ
菓子舗門七	昔と変わらぬなつかしい色合いと風味
旬菓処福田屋	当店に伝わるひな菓子を誠実に作っていく。先代のほうが上手だったので毎年挑んでいる気持ちです。

*協力者（敬称略・五十音順）

青柳 和仁	中村 初男	諏訪菓子舗
青柳 きくみ	福田 博臣	新月菓子店
五十嵐 順一	藤田 重治	住吉屋菓子舗
五十嵐 ふたば	藤田 美智子	鶴岡飲料株式会社
上野 康成	船見 郁子	豊海屋菓子店
宇佐美 悅子	本間 三雄	中村屋菓子店
宇佐美 智穂	本間 三英	藤田菓子舗
梅木 欣一	増川 洋子	船見屋菓子舗
梅木 宏	柳 秀子	菓子舗門七
梅津 善一	山口 直美	有限会社遠州屋
梅津 京	山口 貢	有限会社太田屋菓子店
梅津 善広	吉野 京子	有限会社木村屋
太田 千春	吉野 隆一	有限会社廣盛堂
太田 雄一郎	渡部 光隆	山形県観光文化スポーツ部 文化振興・文化財活用課
亀井 千歩子		鶴岡市教育委員会社会教育課
今野 章		鶴岡市郷土資料館

*協力機関

斉藤 進	海向寺
斉藤 豊永	
寒河江 敏子	旧風間家 丙申堂
佐々木 司朗	國學院大學図書館
佐々木 徳子	山王くらぶ
笛部 いく子	莊内神社
佐藤 修至	製菓実験社
佐藤 淳	致道博物館
佐藤 伸	本間美術館
佐藤 啓	鶴岡菓子協同組合
佐藤 悅子	宇佐美煎餅店
佐藤 昌安	梅津菓子舗
白澤 勝敏	菓子の梅安
菅原 誠	河田屋菓子店
諏訪 友幸	久栄堂菓子舗
諏訪 勉	謹栄堂
田中 章夫	佐々木菓子店
土岐 彰	信濃屋
中村 順子	旬菓処福田屋

つるおか伝統菓子伝承事業
「鶴岡雛菓子」調査報告書

発行日 2022年3月30日
発 行 山形県鶴岡市
編 集 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課
〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9番25号
TEL. 0235-25-2111
印 刷 富士印刷株式会社

※掲載の写真等の無断複製および転載は法律で禁止されています。



令和3年度文化庁文化芸術振興費補助金【食文化ストーリー創出・発信モデル事業】