



# 和菓子に珠玉の歴史ドラマあり

金丸弘美  
食総合プロデューサー

素敵な本が届いた。虎屋文庫の『和菓子を愛した人たち』（山川出版社）。送ってくださったのは老舗の和菓子店・虎屋の中山圭子さん。虎屋には菓子に関する資料を収集・研究する資料室虎屋文庫がある。中山さんは虎屋文庫専門職だ。

虎屋文庫の方々が、歴史に残る人たちの書物、文献を検証し、そこから登場する和菓子の歴史・文化をたどるとともに、当時の菓子を実際に作ってみてオールカラーで掲載するという実に贅沢な書籍なのである。歴史ドラマを観るときに、和菓子を食するとき、本を傍らにおけば遠く歴史の向こうの人々の菓子に対する喜びや、季節や営みや成り立ちまでが豊かな言葉とともに現れる。

出版社は山川出版社。世界歴史・日本歴史ではおなじみの出版社。和菓子の歴史年表までがあり、歴史書の出版社と老舗・虎屋とがあつて生まれた秀逸な読み物となっている。

お菓子という向こう側に、色合い、香り、味わい、触感などとともに、その当時の情景までを浮かび

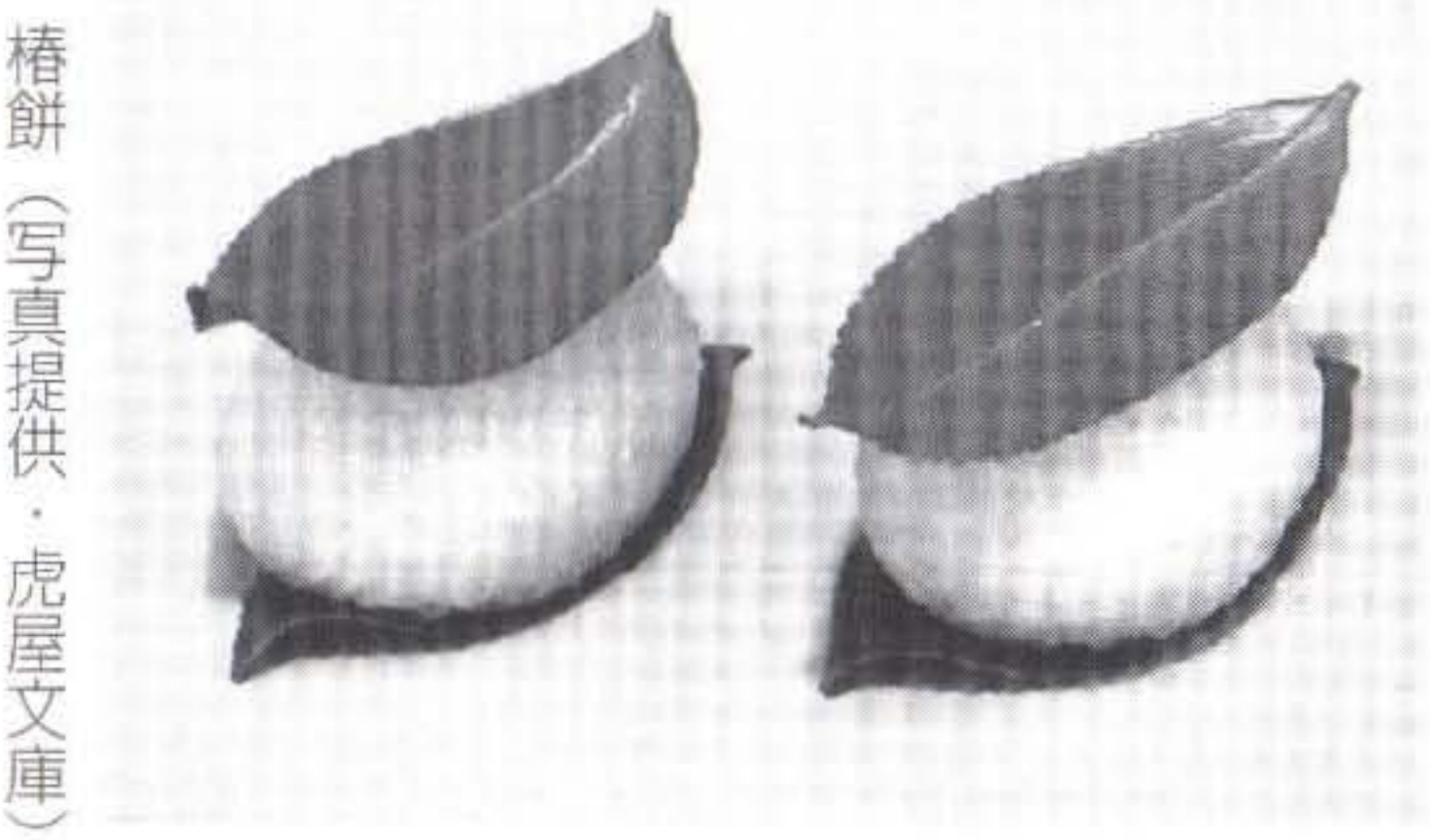
味わいを知る一冊。そこからさらに登場する古典の名作へとも誘う。

登場する歴史上の人物はなんと100名。虎屋のホームページで連載され、その数200以上のなかから厳選したものだという。どのページを開いても引き込まれる楽しさだ。

例えば「紫式部と椿餅―蹴鞠のあとの定番菓子」。千年前の平安時代中期『源氏物語』の「若菜上」に見える椿餅。蹴鞠のあとの食事に登場。椿の葉で餅を包んだもの。「椿もちひ・梨・柑子やうの物ども、さまざまに、箱の蓋どもに取りまぜつつあるを、若き人々、そぼれ取りくふ」。甘味付けには甘葛あまかずら（蔦の樹液）を煮詰めたものが使われた。現在では、道明寺生地どうみょうじ（桜餅）を椿の葉で挟んだものが作りだされることも、とある。

あるいは「吉田兼好と「かいもち」

―ごちそうの正体は？」。『徒然草』に登場する「かいもち」。よく知られる説は、おはぎ。しかし当時は、甘い小豆餅あずきは作られていなかったことから、「か

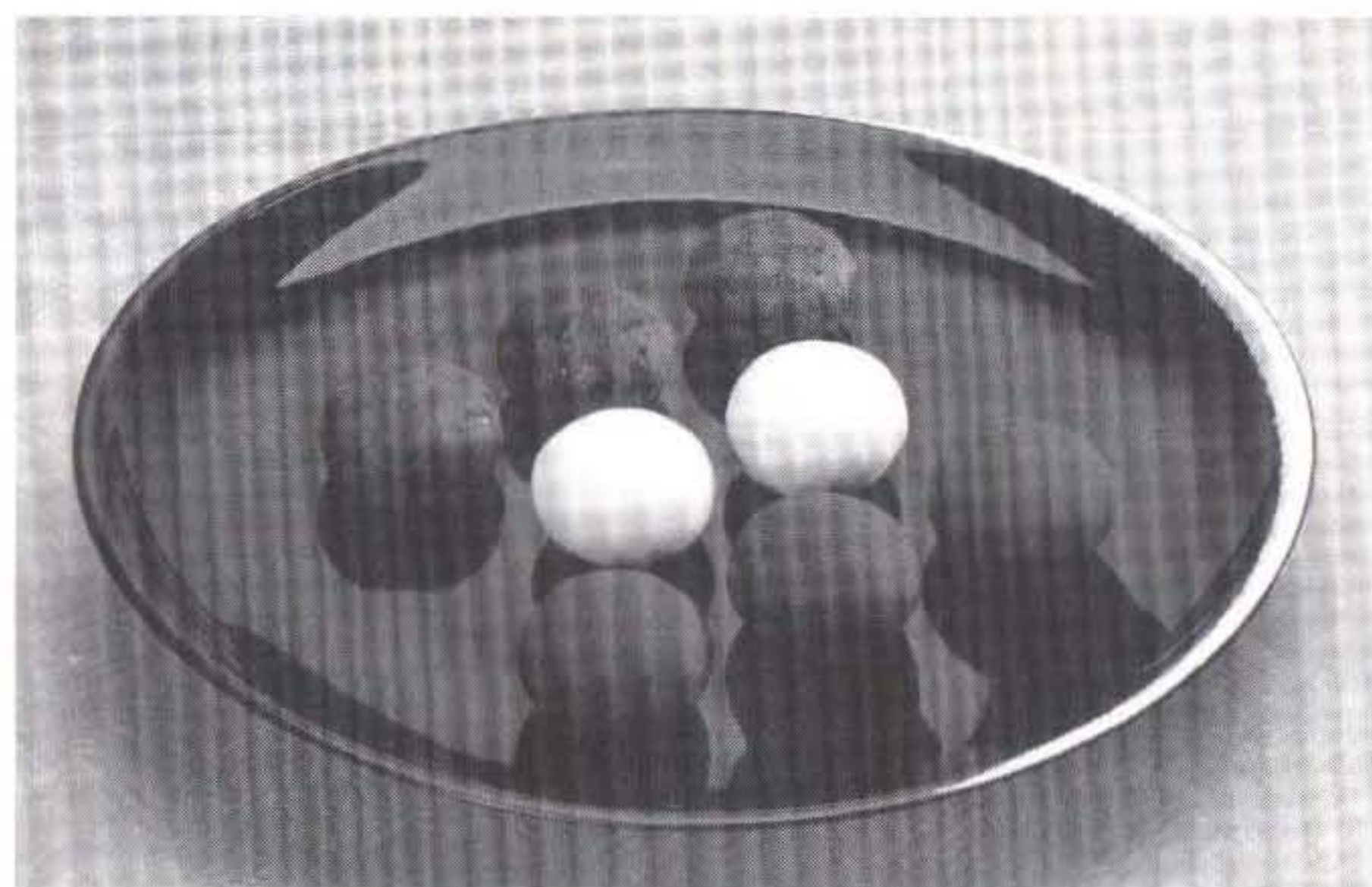


椿餅（写真提供・虎屋文庫）

いねり＝米粉、小麦粉を練ったもの」か、不明。もてなしの食べ物として出ることから「田舎料理のご馳走では」と推測、とある。このあたり、推理小説のようでもあつて、それがおいに脳を刺激する。

「井原西鶴と日本一の饅頭―お気に入りのお店の名店、二口屋」は、『好色一代男』に登場。京都・石清水八幡宮の厄払いに行くとき島原の太夫が見送りの接待をし、その御札にと贈るのが金銀の箔をあしらった「日本一の饅頭」。一つ5匁(約19g)の饅頭900個。その夜のうちに作り上げたのが「二口屋能登」。実在の京都の上菓子屋(白砂糖を使った上等の菓子を作る店)で、長く御所の御用をつとめた。江戸期に経営が悪化し虎屋が経営権を継承。菓子見本帖の古文書が保存されているというから驚きだ。

「松尾芭蕉と「ところてん」―涼菓の美しさに思わず一句」では、晩年の句「ところてん」が詠まれる。野明亭＝京都・嵯峨野にあつた門人の家。「清滝の水汲みよせてところてん」(『笈日記』)。ほかに芭蕉が詠んだお菓子の句「粽結ふかた手に



おはぎ (写真提供・虎屋文庫)

はさむ額髪」「両の手に桃とさくらや草の餅」「青ざしや草餅の穂に出つらん」なども。(青ざしは平安時代には見られる煎った青い麦を白で挽いてよつた糸のようにしたもので、もつとも古い国産の菓子のひとつも言う)。

「二代目・市川團十郎と「ういろう」―小田原銘菓は菓屋から!?」。歌舞伎十八番「外郎売」で出てくる。当時は中国からもたらされた菓。菓の効用は健胃整腸、痰切り。痰と咳に苦しんでいた市川團十郎が、菓を用いなおつたことから菓売りを舞台にしたという。外郎家二代目が国賓の接待用に作ったのが黒砂糖と米粉をつかった滋養のお菓子。それが「ういろう」の始まりといわれる。

「十返舎一九と名物菓子―笑える失敗談は読者サービス」。弥次郎兵衛と喜多八の旅もの『東海道中膝栗毛』には、安倍川餅、柏餅、鶉焼(うずら)をおもわせる焼き目を付けた餡入りの菓子)などが登場し、大食い競争や代金詐欺にあつたりと、食べ物にまつわるエピソードが愉快に語られる。

それに「飛鳥・平安時代、本来、菓子は、砂糖がなく甘いものが少なかった時代は、干し柿、栗、木の実・果物と「菓子」の区別のない曖昧な時代がながくあつた」とか、「砂糖は、奈良に唐招提寺を開いた鑑真が日本にもたらしたといわれる。このころ、高価な薬として使用されていたと考えられる」とか、「砂糖は、江戸時代、長崎のオランダ、中国での貿易で多くもたらされ料理や菓子にもちいられる」とか、「8代将軍徳川吉宗の治世には、サトウキビ栽培が讃岐(香川県)、阿波(徳島県)でおこなわれ、琉球(沖縄県)、奄美(鹿児島県)で生産が行われ菓子文化が広がる」など、和菓子の歴史が随所に登場してくるのである。

このように、和菓子の素材、菓子の由来、砂糖の歴史、交易からもたらされた海外のお菓子、江戸の菓子などなど、その由来と成り立ちまでが歴史上の人物とともに彩りも豊かに登場するのだからたまらない。

和菓子の奥行き深さと、歴史を食の視点からひも解く面白さにすっかり魅了されたのだった。