

菓子についての意識調査

江後 迪子・吉川 誠次*・片山 脩**

The Research for the Consciousness on Confectionery

MICHIKO EGO・SEIJI YOSHIKAWA

[purpose] Modern dietary life has been extremely varied and the variety of the contents of the meal seems to come from the personal preference. Besides, the relative importance of the favorite food, that means pleasure and amusement, is supposed to increase when they are satisfied in nutritional quality and quantity. This study is intended to define the confection in the dietary life.

[method] In, Beppu University Junior Collage and Kyoritsu Women's University, female students and their family or acquaintances are questioned the knowledge of the Japanese confection and Western-style confection (30-each) and the opportunity they had to eat them. As for Japanese confection, the sense of the season associated with the name of the confection is also questioned.

[result] The objects are 498 people, 399 females and 99 males, as for females, they are classified into four groups, which is, people under 30, between 30-39, between 40-59, and over 59. Kyoritsu-people are comparatively well-informed than Beppu-people, concerning to both Japanese confection and Western-style confection. Among Japanese confection, YUBESHI and GYUHI are unknown to half of the Beppu-people, which seems to come from the fact that they have few YUBESHIs in Oita area. Western-style confection are comparatively well-known than Japanese confection, but not for over-59 group. The season of the Japanese confection fixed by literature are also questioned, and more correct answers are found in SAKURAMOCHI, CHIMAKI, etc., and less in UIRO, KARUKAN, MIZUYOKAN. These were concerned with regular annual yearly events.

I 緒 言

現代の食生活は極めて多様化しており、個人の好みで食事の内容が異なるといった状況が見られる。また、栄養の質と量が充足されてくると、嗜好的食品や遊び、愉しみといった要素の比重が高まると考えられるため、食生活における菓子の位置づけを明らかにすることを目的として、和菓子および洋菓子についての意識調査を行い、考察を加えた。

II 調査方法

調査の概要はつぎのとおりである。
調査対象：別府大短大女子学生および周辺の人、共立女子大学生および周辺の人
調査時期：平成元年2月
調査方法：調査票の記入を依頼し、当日または翌日回収した
調査項目：和菓子・洋菓子の認識度について
和菓子・洋菓子の食経験について
和菓子の季節感について
(末尾に別表をつける)

*共立女子大学

**すかいらーくフードサイエンス研究所

III 結果および考察

1 調査対象者

調査対象者は表1のとおりである。共立女子大の30代および60代は調査数が少ないため考察からは除いた。また、男子は総数が少ないため1グループとした。

2 調査内容

1) 和菓子・洋菓子の認識度

和菓子・洋菓子それぞれから一般的と思われるもの30種ずつ選び、菓子の認識度について調

査した。その結果は表2・表3のとおりである。

最近是和菓子と洋菓子の区別がつきにくくなっているようで、「西洋和菓子」と銘うって売られているものもある。また今回の調査ではカステイラ是和菓子に入れたが、和菓子製造の本

表1 調査対象者

	別府大	共立大	全男	総計
～20代	99	74		
30代	59	(5)		
40・50代	75	33		
60代～	51	(3)		
計	284	115	99	498

表2 和菓子認識度 (%)

	大分 20	共立 20	大分 30	大分 4.50	共立 4.50	大分 60	全男子	季節
淡雪	89	57	93	100	100	96	63	夏 冬
亥の子餅	11	18	36	48	30	63	33	冬
一口香	16	20	36	36	30	35	30	一年中
ういろう	93	100	100	100	100	98	96	春
おこし	100	99	100	100	100	100	96	一年中
軽かん	98	73	98	96	94	96	81	秋
柏餅	95	100	100	99	100	98	99	春
かすてら	100	100	100	100	97	100	99	一年中
かるめ焼	62	90	76	77	97	84	74	一年中
切山椒	12	15	12	25	36	35	19	春
きんつば	86	95	97	96	100	96	89	一年中
ぎゅうひ	27	100	53	47	88	43	41	一年中
栗羊羹	98	84	100	100	100	100	97	秋
栗饅頭	88	99	100	99	100	100	97	秋
草もち	100	100	100	100	100	100	97	春
串団子	100	91	100	100	100	98	99	一年中
くず餅	76	99	90	84	100	96	73	春夏
金平糖	100	99	100	100	100	98	99	一年中
桜餅	100	99	100	100	100	98	98	春
薯蕷饅頭	14	23	38	39	52	53	21	一年中
塩煎餅等	99	100	100	100	100	100	98	一年中
瓦煎餅等	89	93	97	97	100	96	96	一年中
ちまき	99	95	100	100	100	98	99	春夏
椿餅	35	50	57	43	70	55	47	冬春
どら焼	100	97	98	99	100	92	98	一年中
花びら餅	8	38	26	37	100	37	20	冬春
水飴	99	100	100	97	52	98	97	一年中
水羊羹	98	97	100	99	100	96	98	夏
ゆべし	27	53	26	44	85	49	30	秋冬
落雁	75	82	95	91	97	92	79	冬

表3 洋菓子認識度 (%)

	大分 20	共立 20	大分 30	大分 4.50	共立 4.50	大分 60	全男子
アップルパイ	100	100	100	100	100	82	93
ウェハース	95	100	98	97	97	77	81
エクレア	100	100	98	91	100	55	74
プリン	100	100	100	100	100	86	91
キャラメル	99	100	100	100	100	98	98
クッキー	100	100	100	100	100	98	98
クレープ	100	100	100	96	100	67	85
ゴーフル	50	80	67	52	88	28	54
サブレ	96	100	98	95	100	49	70
ザッハトルテ	19	53	38	24	27	10	12
シュークリーム	100	100	100	100	100	98	99
ショートケーキ	100	100	100	100	100	96	98
スイートポテト	100	100	100	97	100	77	84
ゼリー	100	100	100	100	100	96	96
タルト	93	97	97	87	90	53	66
チーズケーキ	100	100	100	100	100	90	93
ドーナツ	100	100	100	100	100	98	99
ヌガー	68	65	74	71	82	43	85
バウムクーヘン	99	99	97	92	100	67	86
ババロア	100	100	100	97	97	54	68
パンブキンパイ	98	100	86	79	94	35	61
ホットケーキ	100	100	100	100	100	94	99
フルーツケーキ	99	99	100	100	100	90	93
ブランマンジェ	72	74	45	32	49	12	19
マシュマロ	99	99	100	97	100	82	94
マロングラッセ	92	97	86	80	94	29	60
マフィン	94	99	69	40	70	8	34
ムース	100	100	98	93	94	41	66
モンブラン	100	99	97	95	100	63	80
ワッフル	99	97	95	91	97	45	68

とされる「菓子製造全書」¹⁾に掲載されていたり、日本標準商品分類では洋生菓子に分類されていたりしてはつきり決めかねるものもある。

和菓子の認識度についてみると、20代、30代、40・50代、60以上、男子のいずれのグループも95%以上知られている菓子名は、ういろう、おこし、柏餅、かすていら、草もち、金平糖、桜もち、塩せんべい、ちまきなどであった。いずれのグループにも認識度の低いものは亥の子餅、一口香、切山椒、はなびら餅であった。この結果をもとに認識度の低い和菓子8種についてレーダーチャートで示すと図1、図2のよう

になる。

地域差については、大分より共立の認識度の高い菓子はかるめやき、ぎゅうひ、くず餅、薯蕷まんじゅう、椿餅、はなびら餅、ゆべしであった。ぎゅうひ、ゆべしは大分の調査者の半数以上のものが知らないとしている。大分ではゆべしを見かけることが少ないことによるものであろう。逆に、共立より大分のほうが認識度の高い菓子は、40・50代の亥の子餅、一口香、水あめであった。亥の子餅は亥の子の行事に関わるもので、亥の子の行事が西日本に多いものであるため関東居住者がほとんどの共立の調査者

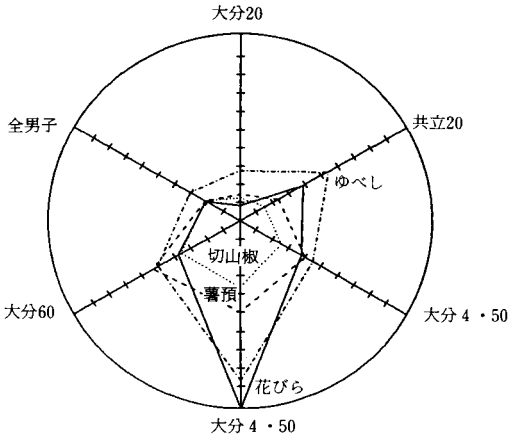


図1 和菓子認識度 その1

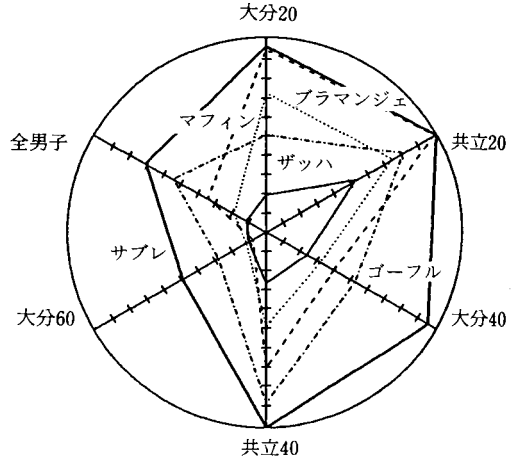


図3 洋菓子認識度 その1

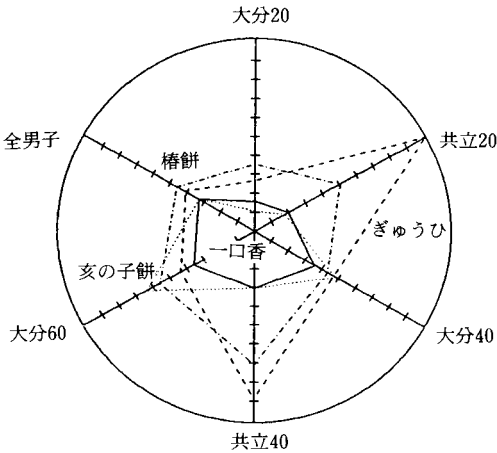


図2 和菓子認識度 その2

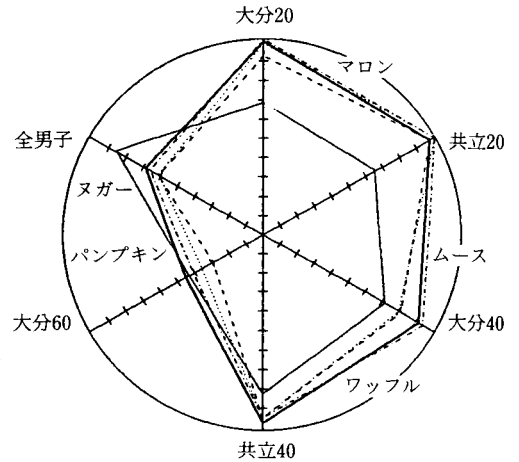


図4 洋菓子認識度 その2

には低い結果となったのであろう。また、一口香は長崎の銘菓であるが、かすていらのように普及していないため地域差が出たのではないかと考えられる。

次に洋菓子の認識度についてみると、和菓子の認識度に比べていずれの菓子についても高く洋菓子はよく知られていた。認識度の低い洋菓子はゴーフル、ザッハトルテ、ヌガー、ブランマンジェであった。洋菓子の場合は60代以上のグループにおいて認識度が低く、これは洋菓子の食経験の少なさによるものと推定される。男女差については、和菓子、洋菓子ともに男子グ

ループは概して低かったが、和菓子については若い女性の結果に近く、洋菓子については大分60代の結果に近かった。男子調査対象者99名の年齢は20～80代までであったが、平均年齢は45.5才で平均前後の者が半数を占めていた。

2) 和菓子、洋菓子の食経験

和菓子の食経験については、今と昔の食べた経験が比較的明瞭に見えるのは、40代以上の年齢層で、大分の場合が顕著な差異を示している。これを図5に示す。

日本人の場合、第二次世界大戦の前と後の菓子の流行は、かってないほどの急激なもので、

それが食の経験に示されている。

- 5 昔食べたがこの一年は食べていない
- 6 昔食べた覚えはないが、この一年以内に食べた
- 7 昔も今も食べている

の項目について、40・50代、60以上の年令別に回答型の例数を百分率で現して計算した結果、Biplot 図から5つのベクトルが観測されたが、年代に共通して「昔は食べたがこの一年は食べない」型は「この一年以内に食べた」という和菓子と明確に分離される。

懐かしい昔の和菓子として、最近食べなくなったものとしては金平糖、かるめやき、水飴、落雁、亥の子餅、くず餅の6種であった。

この一年以内に食べられた最近流行の和菓子として代表的なものは、はなびら餅、一口香、切山椒、ぎゅうひ、椿餅、どら焼、ゆべし、草もち、かすていら、水羊羹、栗羊羹、柏餅、おこし、薯蕷まんじゅうの14種であった。

残りの10種、淡雪羹、ういろう、かるかん、きんつば、栗饅頭、串団子、桜もち、せんべい類、ちまき、あらは昔も今も引き続いて愛好されている長寿型の和菓子であるといえる。なぜこの差異が生ずるかはよく分からないが、和菓子の研究が幅広くなされていくことによって解明されるものとする。

次に洋菓子の食経験についての結果は図6のとおりである。古代の唐菓子、中世の南蛮菓子

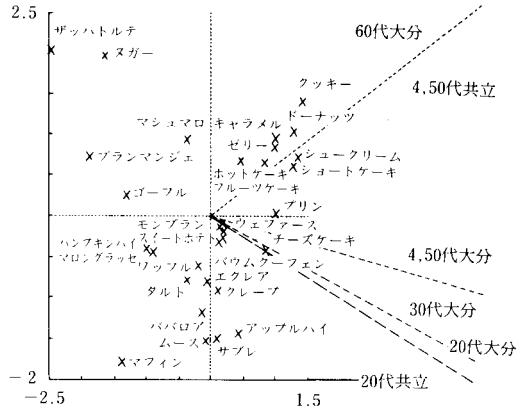


図6 洋菓子の食経験

などの中には和菓子に同化、習合したものも多くあり、珍しいため一時は流行するが、やがて忘れられるものもある。また、戦前からの洋菓子と戦後導入されたものなどの中から和菓子と同様に Biplot 分析を試みた。

洋菓子の場合には和菓子に比べると、回答が「昔も今も食べている」に偏っていたため、年令*学校別の6区分の食経験を(5+6+7)として百分率を求めた。Biplot 図のベクトルは4本で、図の上方から順次60以上、40・50代共立、40・50・30代の大分、20代大分、20代共立と並んでいる。大まかには60以上、40・50代共立とその他の2群に分類できる。60代大分で食経験の多い洋菓子はクッキー、ゼリー、ホットケーキ、逆に少ない洋菓子はマフィン、ムース、サブレ、ババロア、アップルパイであった。40・50代共立で多いのは、ドーナツ、シュークリーム、ショートケーキ、キャラメル、フルーツケーキ、少ないものはクレープ、タルト、エクレア、ワッフル、マロングラッセ、パンプキンパイであった。40・50代大分で多いものはプリン、少ないものはブランマンジェ、ゴルフであった。30代、20代大分で多いものはスイートポテト、少ないものはザッハトルテ、スガー、20代共立で多いものはバウムクーヘン、モンブラン、チーズケーキ、少ないものはマシュマロであった。

全体を見たとき、60代大分が最も洋菓子の食経験が少ないことは、和菓子に対する嗜好が若

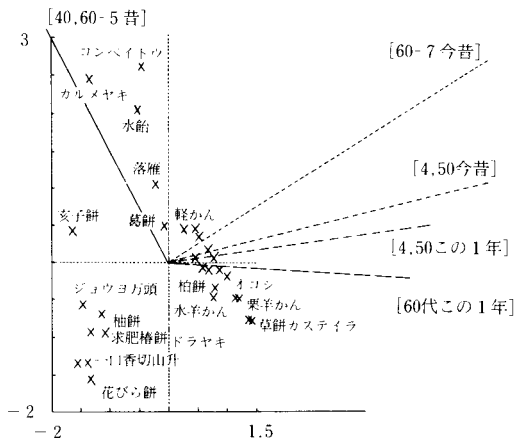


図5 和菓子の食経験

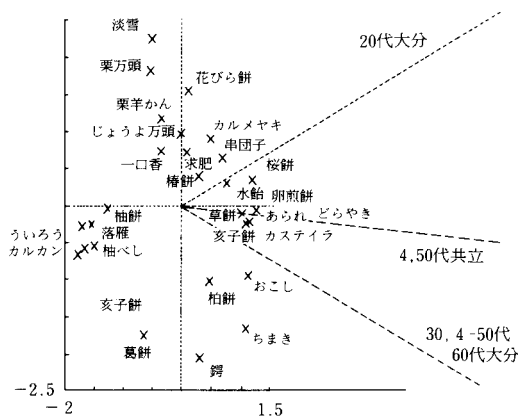


図7 和菓子季節感正解率

いときの日常の環境として和風が定着している場合は、新奇な洋菓子を食べる積極性が押さえられることを示している。反対に和菓子の食経験がない時分から、洋菓자에接する50代以下のグループでは、洋菓子が抵抗なく受け入れられていることが図に明らかである。

3) 和菓子の季節感について

食物は自然の摂理によって春、夏、秋、冬と季節の交代に伴って収穫され、食膳にのぼったことから、古代から最も大切な知識といえは天文暦のことであり、農事の指針となっていた。24節季のごとく、四季それぞれの代表的な事柄を記憶することであった。注意深く観察して行動しないことには、農事は成り立たないのである。

生活にゆとりができて、斎供の具として自然の果物などを形どって菓子が考案され、始めて自然の作物から脱離した。季節にかかわらず、人工的な菓子である飴、澱粉、砂糖、餡などの加工原料が菓子原料の主力になってからも、自然の作物の季節を菓자에当てはめるという習慣は継承されてきた。

日本の場合は、四季の区別が著しく、食物の旬がごく短いことから、季節の循環には敏感にならざるを得ず、日常の挨拶にも季節の確認が無意識のうちに口にでる程であるためか、和歌、連歌、俳諧、俳句などの短詩の世界でも、限られた字数の中で、季節の特徴を連想させる事柄、花、自然現象あるいは暦の上の季節の行事など

を特定することが、古くから継承されてきた。

寛永15年(1638)に刊行された「毛吹草」²⁾の巻二には、俳諧四季の詞と、連歌四季の詞が月別あるいは初、中、末に四季を分けて毎月100~120種あげている。四季折々の季節感をあらわすために、一句の中に読み込む題またそれをあらわす言葉を季題という用語で用いたのは明治40年ごろで、俳句雑誌に提言されたことが「日本国語大辞典」³⁾などで確かめられている。

これらの季語は、いわば日本人の生活文化のキーワードであるが、江戸初期の四季の詞の内容を、食物関係の用語とその他の用語に分類してみると、食の言葉は全体の約1/3に相当する。砂糖が貴重な輸入品であったこのころは、菓子の普及はまだ庶民の生活にはごく稀な存在で、餅類が年中行事の折々に掲げられていたことがうかがわれる。寺社の門前には名物の団子、よもぎ餅などが酒類などと共に並んで売られている様子が各所に収録されている。和菓子の日に定められている6月16日は、嘉祥とって室町時代から江戸時代にかけて行なわれていた行事で、登城した大名が菓子を賜わったり、裕福な庶民の間でも16文で菓子を買ったりしたこと菓子の普及に大きく影響を及ぼした。

和菓子は江戸中期以降、公私の宴席のデザートとして欠かせない存在となり、喫茶とともに、食事と分離した存在として技術的にも洗練され、熟練した職人の創意を発揮しながら、独特の発達を遂げていった。また、菓子屋は菓子の司として、幕府、朝廷御用や各藩の財政とも深くかかわっていた。

和菓子の製造について、享保3年(1718)「古今名物御前菓子秘伝抄」⁴⁾以降「菓子話船橋」⁴⁾(1841)等の諸本は、製法の詳細と共に、その形態、色彩にふさわしい優雅な菓子銘が付けられていて、やがて上菓子として季題を持ち、四季の茶事に話題を提供し、詩歌にもうたわれるに至ったのである。

現在、和菓子のリバイバルにあって、その見直しの中でいわば菓子の利用についての情報としての季題については、まとまった調査研究がなされていないようである。ここでは中村汀女

表4 和菓子の季節

春	夏	秋	冬
青丹よし 御千代母 桜餅 花衣 花筏 花見団子	青梅 薄水 五智香 苔清水 水牡丹 水無月	桔梗餅 きぬた 小男鹿 長生殿 鳴呼 萩の餅 初雁焼 山づと	越の雪 椿餅 (又は春) 玉椿 (又は春) 初雪 菱花びら餅 (又は春) 味噌松風 (又は秋) 雪餅

の「伝統の銘菓句集」⁵⁾、「和菓子歳時記」⁶⁾、「京のお菓子」⁷⁾から、和菓子の季節についてその内容を検討してみた。

菓子の製造が天然の果物、花鳥などを写生し、本物に似せることから発生しているため、自然現象、動植物の季節と同調しているものが最も多い。しかし、人事の面や年中行事などから連想される季節感によって季語が採られる場合もあるので、季節は文献によって異同が起こることがある。上記3本の文献中2本に共通して季節が示されているものをまとめると表4のようになる。

夏に消夏法として氷の類を用いるのは、古代からの伝統で、氷室なども夏の季語になっている。ひしはなびら餅は正月の行事食になったもので、季語としては春に属する。季語と文芸の不整合があるのはやむを得ない。

このように、和菓子にとって季節は重要な意味を持つものであり、和菓子をたしなむ場合に欠かすことのできない教養と考えられる。そこで、日本的な伝承についての理解度を知らため30種の和菓子について春夏秋冬および一年中の5つのいずれかを選択させ、その結果についてBiplot分析を試みた。なお、30種の和菓子の季節の特定は表1に示した。

その結果、20代大分では桜もち、かるめやき、串団子の正解率が高く、40・50代共立ではどら焼き、かすていら、あられ、せんべいなど、30～50代および60代大分ではおこし、ちまき、柏餅などであった。全般的に正解度の低かった菓子はういろう、かるかん、落雁、亥の子餅、ゆべし、

くず餅、淡雪などで、正解度の低かった菓子は先の菓子名の認識度も低い傾向であった。同じ大分の20代と30～60代の正解度はかなりの差があり、若年層は低かったが、これは食経験の差によるものと考えられる。

菓子についての意識調査は、最近、和菓子の需要が見直されているのを契機として、茶道などの文化的背景をもつ和菓子を主に、日本人の和菓子と洋菓子の認識度、季節性などについて東京と大分の二校で、年齢別に検討した。嗜好食品には、「何時、何処で、誰と」といった社交というコミュニケーションに欠かせない点で、ごく特異な食品であり、西欧、中国、日本の食文化の特徴をもったものとして発達してきた。今回の調査は、これまでにこの種の調査がなされていないことから、有意義な調査結果を示唆していると考えられる。

和菓子には、認識度と食経験の時期との間に、極めてくっきりとした差が現れている。かつて、和菓子が上菓子、駄菓子などと階層的な差をつけて流行していたことの反映とも考えられるが、日本全体が中流意識を持ち、経済的に平均化されてくると、嗜好食の世界がこれからどのように変遷するのかを予測するための調査法が開拓されなくてはならないであろう。

現在の消費者の食生活意識は、健康、不摂生、食通、伝統質素、美食健康、酒類嗜好などの型に分極しているという考えがある。これは食生活が、地域、年齢、収入、過去の生活環境や教育、食体験などによって様々であり、自由に選択が可能になってきたことが原因であろう。

「豊かな食生活」というキーワードは、自由に食生活が選べなかった時代に期待された標語であったが、戦後経済の高度成長はめざましく、短期間に洋風化が進行し、食生活は大きく変容したのである。そのとき、嗜好食品は、主食のように習慣的に嗜好が伝承されるものか、それとも主食とは別に流行するものかは、興味ある研究課題である。

みられ高年齢グループは正解率が高かった。

IV 要 約

- 1 女子大生およびその周辺の人399名を対象に菓子についての意識調査を行った。
- 2 和菓子・洋菓子の認識度については、和菓子に比べて洋菓子の認識度は高かった。年齢別には和菓子は高年齢グループの認識度が高いが、洋菓子のそれは低く、これは食経験の少なさによるものと考えられる。
- 3 和菓子の食経験については40・50代大分のグループにおいて今と昔の食べた経験が顕著な差を示し、最近食べなくなった菓子として金平糖ほか5種、この一年に食べた菓子としては、はなびら餅ほか13種、淡雪かんなど9種の菓子は昔も今も食べられている長寿型の菓子であった。
- 4 和菓子の季節感については、年齢別に差が

本研究は日本食品工業学会第36回大会(1989)において発表した。また、本研究は昭和63年度すかいらーくフードサイエンス研究所の研究助成を受けて行ったものである。

参考文献

- 1) 味の素 K.K 食文化史料室「食文化に関する用語集 和菓子. 解説 第3版」(1985)
- 2) 松江重頼「毛吹草」(1633)
- 3) 「日本国語大辞典」(1975)
- 4) 教育社 古今名物御前菓子秘伝抄(1988)
- 5) 女子栄養大出版 中村汀女「伝統の銘菓句集」(1977)
- 6) 平凡社 別冊太陽「和菓子歳時記」(1983)
- 7) 中央公論社 暮らしの設計「京のお菓子」(1989)

担当者氏名 年 番 氏名

この調査は現在の食生活の中で「菓子」がどのように取り入れられているかについて調べ、「菓子」の持つ意味について考察しようと思います。個別データが表にでるなど、ご迷惑をおかけすることは決してございません。ご多忙のところ恐縮ですが、ご協力をお願い致します。

共立女子大 吉川 誠次
 別府大短大 江後 迪子
 すかいらーくフード
 サイエンス研究所 片山 脩

菓子についてのアンケート調査

1 氏名	2 性別：男 女		3 年齢： 20代 30代 40～50代 60以上			
4 生年月日	年 月 日	5 現住所	県	市	6 いままで一番長く住んだ地域	県 市
7 職業	学生	サラリーマン	自営業	農林水産業	その他	
8 同一居住家族	人	家族構成	祖父	祖母	父	母 兄 姉 弟 妹 その他

記入上の注意

各質問ごとに、該当欄に○×をするか、該当する番号を○で囲んで下さい。

I 和菓子について

菓 子 名	名前を知っている	この一年位の間に食べた事がある	昔食べた事がある	この菓子はどの季節の菓子だと思いますか ○印をつけて下さい。				
				春	夏	秋	冬	一年中
1 淡雪かん				1	2	3	4	5
2 亥の子餅				1	2	3	4	5
3 一口香				1	2	3	4	5
4 ういろう				1	2	3	4	5
5 おこし				1	2	3	4	5
6 かるかん				1	2	3	4	5
7 柏餅				1	2	3	4	5

8	かすていら			1	2	3	4	5
9	かるめやき			1	2	3	4	5
10	切山椒			1	2	3	4	5
11	きんつば			1	2	3	4	5
12	ぎゅうひ			1	2	3	4	5
13	栗ようかん			1	2	3	4	5
14	栗饅頭			1	2	3	4	5
15	草餅(よもぎ餅)			1	2	3	4	5
16	串団子			1	2	3	4	5
17	くす餅			1	2	3	4	5
18	こんぺいとう			1	2	3	4	5
19	桜餅			1	2	3	4	5
20	じょうよ饅頭			1	2	3	4	5
21	塩せんべい・あられ等			1	2	3	4	5
22	瓦せんべい・鶏卵せんべい等			1	2	3	4	5
23	ちまき			1	2	3	4	5
24	椿餅			1	2	3	4	5
25	どらやき			1	2	3	4	5
26	はなびら餅・ひしはなびら			1	2	3	4	5
27	水あめ			1	2	3	4	5
28	水ようかん			1	2	3	4	5
29	ゆべし			1	2	3	4	5
30	らくがん			1	2	3	4	5

II 洋菓子について

菓子名	名前を知っている	この一年位の間 に食べた事がある	昔食べた事 がある
1	アップルパイ		
2	ウエハース		
3	エクレア		
4	カスタードプディング(プリン)		
5	キャラメル		
6	クッキー		
7	クレープ		
8	ゴーフル		
9	サブレ		
10	ザッハトルテ		
11	シュークリーム		
12	ショートケーキ		
13	スイートポテト		
14	ゼリー		
15	タルト		
16	チーズケーキ		
17	ドーナッツ		
18	ヌガー		
19	バウムクーヘン		
20	ババロア		
21	パンブキンパイ		
22	ホットケーキ		
23	フルーツケーキ		
24	ブランマンジニ		
25	マシュマロ		
26	マロングラッセ		
27	マフィン		
28	ムース		
29	モンブラン		
30	ワッフル		