

江戸末期の菓子普及状況 (第1報)

—関口日記にみえる菓子について—

江後 迪子・吉川 誠次*

The popularization of the confections in the late Edo era.
1 The confections that appear in the Sekiguchi-diary.

MICHIKO EGO・SEIJI YOSHIKAWA*

The Sekiguchi-diary was written by Toemon Sekiguchi who was a headman of Namamugi village, Bushu. It was written for generations. Those diaries from 1806 (the third year of Bunka) to 1839 (the tenth year of Tenpo) are reprinted, and the confections that appear there are examined. They are classified into classes, such as dry confections (Higashi), rice crackers (Senbei), buns (Manju), rice cakes (Mochi, Dango), candies, and others, and the frequency of their appearance in each period is researched.

Comparatively few confections appear in Bunka period, and the remarkable increase is noticed in Tenpo period. It is obvious from the records that confections developed in upper classes, and became popular among the common people in the late Edo era.

I 緒 言

菓子は古くは木の実であり、ついで唐菓子、南蛮菓子の伝来を経て、江戸時代になってようやく習合同化された和菓子となったのであるが、そのほとんどは上流階級のものとして発展し、とくに全国各藩の御用菓子司が技を競って作りあげ今日に受け継がれてきた。その御用菓子司が用いたと思われる「菓子値段帳」は各地にかなり記録が残っており^{1) 2) 3) 4) 5)}、菓子の種類、量とも江戸時代にすでに大量の菓子が流通していたことが伺える。その背景には、菓子屋の施設・設備、職人などの環境があったわけで、おおむね安定、発展していた江戸時代に庶民の生活も少しずつ豊かになり、菓子といった「ゆとり」の部分も庶民の中へ広まっていったものと考えられる。そこで、江戸時代における菓子の普及の様相を知るため、庶民の生活記録

を基に考察することとした。

まず、横浜の「関口日記」に出現する菓子についてその種類および量、用途などについて調査した結果について報告する。

II 「関口日記」の内容

1 史料紹介

「関口日記」は、武州生麦村（現横浜市鶴見区生麦町）の名主関口藤右衛門の当主が代々書き継いだもので、文化3年（1806）から明治34年（1901）までの100年にわたる一家の記録である。翻刻されている文化3年から天保10年まで（文政8年欠落）の33年分について考察を加えた。文化・文政期の関口家は名主をつとめる傍ら医業や私塾も行ってた。日記の内容は詳細にわたり、食生活全般については高橋⁶⁾の著に詳しい。

2 出現する菓子について

a 出現菓子の種類および回数

*共立女子大

まず、菓子を干菓子、煎餅、饅頭、餅・団子、飴菓子、その他の6つに分類し、各年の出現状況を調べた結果を表1に示す。

33年間の出現回数は964回にのぼっているが、文化年間(1804~1817)は年平均11.9回、文政年間(1818~1829)は25.6回、天保年間(1830~1843)には57.1回と著しく多くなっている。これは化政期における町人文化の発展が、大都市から地方都市、農村へと普及したとされていることの裏付けとも言えよう。

出現した干菓子は、表2に示すように単に干菓子とあるものの他はらくがん、しおがま、おこしの3種があった。干菓子は文化年間の出現数はわずか1回であるが、文政11年から天保6

年までの間の出現数は非常に多くなっており、その後また減少している。干菓子の総数152回のうち、141回がらくがんで94.6%に及んでいる。らくがんの中には「江戸買物独内」⁷⁾(1842)にもみえる南京らくがんが3回、他に三徳らくがん5回、麦らくがん2回などがあった。文政期にはらくがんが流行の菓子のひとつであったといえる。その他としてはしおがま4回、おこし3回、宝おこし2回などがあった。おこしは古くからの菓子で、その原型は^{おこしめ} 柎女であるとか⁸⁾ 糰餅であるとか⁹⁾ いわれているが、現在のようなおこしは宝暦2年(1752)大阪の「津の清」が売り出した頃からのようで、本史料の文政2年(1819)にみえる宝おこしは

表1 菓子出現状況

年代	干菓子	煎餅	饅頭	餅・団子	飴・金平糖	その他	総数	年平均出現回数	
文化3 (1806)	1	4	0	2	0	0	7	11.9	
4 (1807)	0	1	0	3	0	2	6		
5 (1808)	0	3	2	4	0	4	13		
6 (1809)	0	3	0	2	0	4	9		
7 (1810)	0	7	1	3	1	2	14		
8 (1811)	0	2	0	6	2	6	16		
9 (1812)	0	2	0	4	0	6	12		
10 (1813)	0	3	0	5	0	3	11		
11 (1814)	0	5	1	6	2	4	18		
12 (1815)	0	1	1	1	0	2	5		
13 (1816)	0	5	3	3	1	7	19		
14 (1817)	0	3	4	4	0	2	13		
文政1 (1818)	1	0	2	5	2	8	18		25.6
2 (1819)	2	1	4	7	1	9	24		
3 (1820)	2	3	0	4	0	8	17		
4 (1821)	7	6	2	8	0	9	32		
5 (1822)	3	4	1	1	1	8	18		
6 (1823)	5	0	2	1	0	2	10		
7 (1824)	7	2	3	2	0	2	16		
9 (1826)	5	0	1	3	0	14	23		
10 (1827)	3	0	1	2	0	13	19		
11 (1828)	12	1	1	6	1	18	39		
12 (1829)	11	4	1	3	1	17	37		
13 (1830)	8	4	14	7	4	17	54		
天保2 (1831)	9	1	2	5	1	11	29	57.1	
3 (1832)	11	9	2	5	0	12	39		
4 (1833)	10	9	6	2	1	30	58		
5 (1834)	23	8	5	9	1	25	71		
6 (1835)	19	36	15	11	3	41	125		
7 (1836)	9	24	3	12	2	17	67		
8 (1837)	0	17	2	4	0	9	32		
9 (1838)	4	8	3	15	0	34	64		
10 (1839)	0	12	2	3	0	12	29		
計	152	188	84	158	24	358	964		29.2
%	15.8	19.5	8.7	16.4	2.5	37.1	100		

表2 干菓子の種類および年代別出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
干菓子	1	1	0	2
くらがん	0	57	73	130
南くがん	0	3	1	4
三徳くがん	0	0	5	5
麦らくがん	0	0	2	2
しおがまし	0	3	1	4
おこまし	0	0	3	3
宝おこし	0	2	0	2
計	1	66	85	152
%	0.7	43.4	55.9	100
年平均出現数	0.1	5.5	9.4	4.6

表3 せんべいの種類および年代別出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
せんべい	39	22	96	157
亀甲せんべい	0	1	20	21
木の葉せんべい	0	0	3	3
堅巻せんべい	0	0	1	1
あるへい巻せんべい	0	0	1	1
からからせんべい	0	0	2	2
塩せんべい	0	0	1	1
松風	0	2	0	2
計	39	25	124	188
%	20.7	13.3	66.0	100
年平均出現数	3.3	2.1	13.8	5.7

『藤岡屋日記』¹⁰⁾の弘化4年(1847)に「宝おこし」, 車輪糖売り来る也…以下略」とその名がみえる。

煎餅が一般に普及したのは天明年間(1781~1789)とされているが¹¹⁾表3に示すように、本史料では初期には単に「せんべい」とだけ記載されているものが、天保になってその出現数が急増し、また種類も多様になっている。

大田南畝は「まんじゅう、せんべいはあまいもの」と書いていることから¹²⁾、江戸時代の煎餅はほとんどが甘い小麦煎餅であったが、天保10年に出現している塩せんべいは、ただ一つの例外である。

饅頭は表4のとおり出現数が81回で、文政13年の14回、天保6年の14回を除いて他は多くて年数回であった。文政13年に饅頭が多かったの

は88才の賀まんじゅうや仏前への供物が3回あったことが影響している。饅頭は室町末期には饅頭売りが現れ「七十一番職人合」(年不詳)¹³⁾には砂糖まんじゅう、菜まんじゅうなどがあったとされている。また名物の番付「富貴地座位」(1777)¹⁴⁾の1位に林氏饅頭、3位に鳥飼和泉の饅頭があげられているが、本史料の出現数は干菓子、煎餅などに比べて少なかった。文化13年(1816)他1回みえる「米まんじゅう」は、『江戸鹿子』(1687)¹⁶⁾に「米饅頭屋、浅草金竜山ふもとや、同所鶴屋」とあって元禄ころから庶民にもてはやされていたようである。また鳥飼和泉の饅頭は本史料の文政13年(1830)にみえるが、先の富貴地座位にもみられるように江戸名物として名高かったものが生麦村にもその名が知られていたことがわかる。

表4 まんじゅうの種類および年代別出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
まんじゅう	10	25	35	70
質まんじゅう	0	1	0	1
米まんじゅう	1	1	0	2
鳥飼まんじゅう	0	1	0	1
小麦まんじゅう	0	2	1	3
葛まんじゅう	1	1	1	3
汐見まんじゅう	0	1	0	1
焼ごままんじゅう	0	0	2	2
ごままんじゅう	0	0	1	1
計	12	32	40	84
%	14.3	38.1	47.6	100
年平均出現数	1.0	2.7	4.4	2.5

表5 餅、団子の種類および年代別出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
牡丹餅	7	7	6	20
粉餅	1	1	1	3
菓餅	5	1	4	10
柏餅	7	9	9	25
草餅	2	8	0	10
花餅	1	2	2	5
饅頭餅	7	0	0	7
飯餅	0	6	1	7
いさ餅	0	0	11	11
砂糖餅	1	0	0	1
梅の餅	1	0	0	1
玉子餅	0	2	0	2
猪餅	0	1	0	1
阿し部川餅	0	1	4	5
阿し部こ餅	0	0	5	5
団子	6	3	12	21
団子	0	1	0	1
団子	2	0	1	3
団子	1	2	2	5
団子	0	0	4	4
団子	1	0	0	1
団子	1	1	0	2
団子	0	1	0	1
団子	0	1	0	1
団子	0	1	0	1
団子	0	1	2	3
団子	0	1	0	1
団子	0	0	1	1
団子	0	0	1	1
計	43	49	66	158
%	27.2	31.0	41.8	100
年平均出現数	3.6	4.1	7.3	4.8

餅菓子・団子は表5のとおり計154回出現しているが、最も多いのは柏餅の23回で、そのうち19回、82.6%は4～5月に手作りされているが、購入も4回みられ当時すでに柏餅の加工販売が行われていたことがわかる。次に牡丹餅の16回で、牡丹餅は「もらう」か「つくる」のいずれかで、購入の記録はみられない。7回出現する饅餅は文化年間のみにみられ、これに対し飯団餅、いまさか、阿部川餅、新粉餅などは文政期以降になってみられるようになる。天保になって多数出現している「いまさか」はこどもの七五三を祝うとき、近所に配るものであつ

た¹⁷⁾ともいわれるが、本史料では季節を問わず一年中みられる。

飴菓子の出現数は表6のとおり9回と非常に少ない。この理由は砂糖や蜜を原料とする菓子であるので、当時まだ砂糖や蜜は一般化していなかったためと考えられる。

金平糖は永禄12年(1569)宣教師ルイス・フロイスが織田信長に献上したことで知られているが¹⁷⁾本史料では文化7年(1810)から18回と年1回弱出現している。当時の金平糖は非常に高価で、文化7年の記録では金平糖半斤314文とあり、その頃の砂糖1斤の値段が140文で

表6 飴菓子・金平糖の出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
飴菓子	2	3	2	7
金平糖	4	7	6	17
計	6	10	8	24
%	25.0	41.7	33.3	100
年平均出現数	0.5	0.8	0.9	0.7

表7 その他の菓子の種類および年代別出現状況

菓子名	文化年間 (1806~1817)	文政年間 (1818~1830)	天保年間 (1831~1839)	計
軽焼	1	0	5	6
ねりく	1	0	0	1
小麦	0	1	2	3
小羊	0	5	13	18
ねり羊	0	0	3	3
白田雪	0	2	0	2
上每菓	0	2	1	3
4文菓	0	2	2	4
みぞれ菓	0	1	0	1
かすてら	0	1	0	1
引菓	0	0	2	2
砂糖菓	0	0	2	2
あられ菓	0	0	1	1
切山	0	0	8	8
柚の団菓	0	0	1	1
窓の	0	0	1	1
最中	0	0	1	1
最遅	0	0	3	3
遅	0	0	3	3
桜餅	0	0	1	1
桜	0	0	1	1
計	2	14	52	68
%	2.9	20.6	76.5	100
年平均出現数	0.2	1.2	5.8	2.1

あることからみると、砂糖の4.5倍であったことがわかる。

その他の菓子は、表7のとおり文化年間よりも文政年間、さらに天保年間と時代がすすむにつれ種類および出現数が増えている。その中で羊羹は文政3年(1820)をはじめとして計21回みられるが、ねり羊羹は天保5年(1834)になって初見されたのを含め計3回の出現しなく、まだ貴重な菓子であって、当時は羊羹といえは蒸し羊羹のことをさしていたのである。ねり羊羹が作り出されたのは、寛政のはじめ(1792頃)とされているが¹⁶⁾蒸し羊羹に比べて保存性がよいため急速に普及したようで、作り出されて30年ほどで本史料にみられるということは、庶民の生活が大きく向上したことの現れともいえる。

かすていらは本史料には天保2年(1831)になってみられ計2回の出現である。かすていらは「料理塩梅集」(1668)に初めて製法がみられるが¹⁷⁾庶民にとって貴重な菓子であったといえる。

最中まんじゅうは天保7・8年(1836・1837)にみられるが、江戸時代には名物として名高い「最中の月」¹⁷⁾¹⁸⁾があったが、「最中まんじゅう」は「江戸買物独案内」⁷⁾に日本橋の菓子屋2軒が看板にしているが、どのようなものであったかはよくわからない。なお最中まんじゅうとよく似たものに最中があるが、これは天保9年(1838)から3回みられる。最中まんじゅうが最中とちぢまっていったとも考えられる。

切山椒は天保6年(1835)にみられる。切山椒の古い製法は山椒餅とされ味噌や醤油を用いて作られていたが¹⁶⁾¹⁷⁾、切山椒の名は寛延3年の「料理山海郷」(1750)²⁰⁾にはじめてみられている。

軽焼は「富貴地座位」¹²⁾に江戸名物の7位にみえるが、本史料には文化11年に1回、天保年間に4回の計5回出現している。

b 砂糖の普及状況

菓子と関連性の大きい砂糖については、砂糖、黒砂糖、白砂糖、氷砂糖、水飴、さとう蜜

などの記載がみられ、その年代別出現状況は表8のとおりである。

表8 砂糖出現状況

年	黒砂糖	白砂糖	他の糖	総数
文化3 (1806)	4	0	0	4
4 (1807)	8	0	0	8
5 (1808)	0	0	0	0
6 (1809)	7	0	0	7
7 (1810)	6	0	0	6
8 (1811)	5	0	0	5
9 (1812)	8	0	0	8
10 (1813)	5	0	0	5
11 (1814)	5	0	1	6
12 (1815)	1	0	0	1
13 (1816)	1	2	1	4
14 (1817)	2	1	2	5
小計	52	3	4	59
平均回数年	4.3	0.3	0.3	4.9
文政1 (1818)	2	0	1	3
2 (1819)	0	0	1	1
3 (1820)	3	3	1	7
4 (1821)	4	2	3	9
5 (1822)	0	0	0	0
6 (1823)	0	0	0	0
7 (1824)	6	1	3	10
9 (1826)	9	0	0	9
10 (1827)	3	2	1	6
11 (1828)	6	1	7	14
12 (1829)	6	2	1	9
13 (1830)	3	6	4	13
小計	42	17	22	81
平均回数年	3.5	1.4	1.8	6.8
天保2 (1831)	5	1	5	11
3 (1832)	4	2	2	8
4 (1833)	3	2	1	6
5 (1834)	7	6	5	18
6 (1835)	7	2	7	16
7 (1836)	2	0	5	7
8 (1837)	0	1	3	4
9 (1838)	3	2	0	5
10 (1839)	1	5	4	10
小計	32	21	32	85
平均回数年	3.6	1.8	3.6	9.4
計	126	41	58	225

日本に砂糖の製法が伝えられたのは慶長年間(1596~1615)とされているが¹¹⁾、砂糖が庶民の生活に取り入れられるようになったのは、かなり後のことである。本史料における砂糖の記録はまず黒砂糖で、文化年間には年に数回程度黒砂糖が購入され、柏餅づくりに用いられていたようである。白砂糖は文化年間にはほとんど

ど見られない。黒砂糖と白砂糖の価格を比べると、文政3年においては黒砂糖150匁は100文、白砂糖500匁は銀3匁7分5厘とあって、同年の京都および江戸の米価は1斗がおおよそ銀5～6匁²¹⁾とあることから、白砂糖がいかに高価であったかがわかる。また購入された黒砂糖は家庭で消費されていた様子が伺えるのであるが、白砂糖は調査した33年間に計41回購入されているものの、贈答用がほとんどで年礼に10回、見舞い、土産として各5回、歳暮、餞別、出産祝いなどに用いられていて、特別のものとして位置づけられていることがわかる。

c 菓子の用途

記録には菓子名、数、価格、用途などが記されているものがあつた。用途の確定した164回について用途別にまとめたものが図1である。

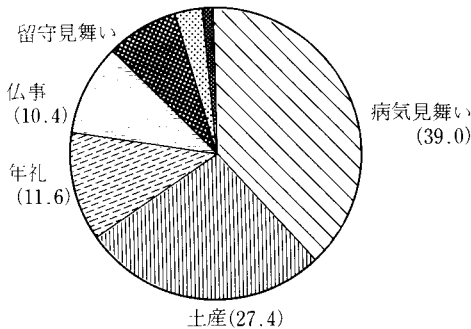


図1 菓子の用途

最も多かったのは病気見舞いの39%であつて、当時は患家に集まり、贈物を交換したとの記録もあり²²⁾その贈物に菓子が多く用いられていたようである。次いで土産の27.4%、年礼11.6%、仏事10.4%の順であつた。病気見舞い64回中51回は痘蒼見舞いで、菓子はかなり普及したとはいえ、まだ貴重品で、痘蒼にかからなければ菓子を食ふことが出来ないほどのものであつたようである。痘蒼見舞いにはらくがんが多く用いられている。諸江氏²³⁾によれば痘蒼には赤色がよいとの風評がたち、部屋中に赤紙をはり、夜具、玩具まで赤色、見舞い用菓子も赤一色であつたとのことで、金沢地方ではこのようならくがんを痘蒼見舞い菓子と言つたそうである。次いで多いのは土産として用いられ

たもので、文化文政時代には神社仏閣に参詣するものが多くなつたとされてお²⁴⁾、本史料にも温泉みやげ、善光寺みやげなどがみられる。年礼として用いられている菓子は、羊羹や金平糖といった当時としては高価なものが用いられている。

d 菓子の購入地域

購入地域が記入されているもののうち、らくがん、せんべい、羊羹、米饅頭、おこしの5種について文化文政期と天保期に分けて調べた結果は図2のとおりである。

干菓子主として「らくがん」は、天保期に比べ文化文政期に多くみられ、そのほとんどが江戸で購入されているのに対し、「煎餅」は天保期の方が多く、近くの神奈川で購入されている。「羊羹」は出現するすべてが江戸で購入されたもので、この頃は「羊羹」や「らくがん」を作るような菓子屋が近郊にまだなかつたものと思われる。「米饅頭」も江戸名物とされているだけあつて、すべて江戸で求められている。「おこし」は大阪から江戸へ伝えられた菓子¹⁷⁾とされており、上京途中の各地に早くからおこしを作る店が出来ていたようで、すべて神奈川で求められている。これらのことから「煎餅」および「おこし」は江戸よりも神奈川への普及が早かつたものと考えられる。

生麦村から江戸へはおおよそ1日の行程であつたので、しばしば江戸との間を行き来していたことが記録されており、様々な情報や物品が交流していた様子が数多くみられるのである。

III 結 語

江戸末期には、かなりの菓子が庶民の生活の中に取り入れられているが、この要因は庶民の経済力の向上はもとより、和製砂糖が市場に回りはじめたことによる製造原料としての砂糖の普及が最も大きいと考えられる。度重なる生活統制にもかかわらず、年始の折りの手土産の習慣も文政後期ごろから頻りにみられていることも、生活のゆとりのひとつといえるだろう。

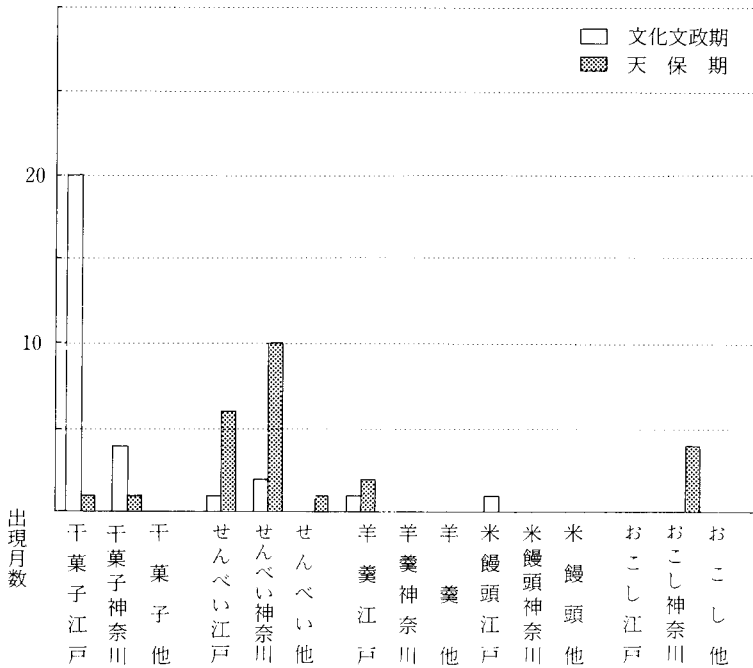


図2 菓子の種類とその地域、出現時期

関口日記はまだ33年分が翻刻されているのみであるが、近世の生活史研究のために今後の解読が待たれる。

(本研究の要旨は平成元年度日本家政学会九州支部大会において発表した)

引用文献

- 1) 江後迪子, 後藤重巳, 吉川誠次 江戸中期の「菓子値段帳」について 別府大短大紀要 8 (1989)
- 2) 牧野宏子 酒井様御菓子値段帳 飲食史料 6 (1985)
- 3) 林淳一 江戸期宮廷菓子 同志社大学出版部 (1989)
- 4) 細川潤一郎編 古事類苑 吉川弘文館 (1971)
- 5) 横浜市文化財研究調査会 関口日記 第一巻～第八巻 (1971～1976)
- 6) 大塚力 日本食生活史 新樹社 (1982)
- 7) 西山松之助 江戸町人の研究 第三巻 吉川弘文館 (1976)
- 8) 正宗敦夫編纂校訂 倭名類聚抄
- 9) 守安正 お菓子の歴史 白水社 (1965)
- 10) 鈴木棠三, 小池章太郎 藤岡屋日記 第三巻 三一書房 (1988)
- 11) 日本風俗史学会編 江戸時代食生活事典 雄山閣 (1978)
- 12) 鈴木晋一訳 御前菓子秘伝抄 教育社 (1988)
- 13) 徳川文芸類聚12 国書刊行会 (1987)
- 14) 松崎寛雄 日本の食文化大系 饅頭博物誌 東京書房 (1985)
- 15) 河野友美 食品大事典 真珠書院 (1970)
- 16) 西東秋男 日本食生活史年表 楽遊書房 (1988)
- 17) 川上行蔵, 西村元三郎監修 日本料理由来事典 同朋社出版 (1990)
- 18) 子母沢寛 味覚極楽 中公文庫 (1988)
- 19) 大愚堂清澤 食道楽第二巻第13号 (1906)
- 20) 博望子著, 原田信男訳 料理山海郷 教育社 (1988)
- 21) 中井信彦 近世後期における主要物価の動態
- 22) 立川昭二 病と人間の分化史 新潮選書 新潮社 (1984)
- 23) 諸江吉太郎編 落雁考前編 (1982)
- 24) 平凡社教育産業センター編 日本史事典 平凡社 (1983)