

# 江戸末期の菓子普及状況 (第2報)

—馬琴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.  
2 The confections that appear in the Bakin—diary

MICHIKO EGO・SEIJI YOSHIKAWA\*

The Bakin—diary was written by Kyokutei—Bakin, who is famous as a writer, and those of 1826 (the 9th year Bunsei to 1848 (the 1st year of Kaei) are left now. The confections that appear there are examined and classified into dry confections (Higashi), rice crackers (Senbei), buns (Manju), rice cakes (Mochi, Dango), candies, and others. Also the frequency of their appearance in each period is researched. Bakin is said to have a sweet tooth, and rice cakes (Mochi, Dango) and buns (Manju) are frequently appears in his diary. Candies, which are made from suger, do not appear so often. The varieties and quantity of the confections increased remarkably from the Bunsei period to the Tenpo period. The use of these confections is mostly for a memorial service for the dead, for an inquiry after a sick person, and for a present.

## I 緒 言

前報<sup>1)</sup>につづき、庶民の生活記録における菓子の普及状況を知ることが目的として、江戸末期の「馬琴日記」について検討した結果を報告する。

## II 「馬琴日記」の内容

### 1 史料紹介

「馬琴日記」は現存する日記および記録の残っているものを合わせて文政9年(1826)より馬琴の没する嘉永元年(1848)までが存在しているが<sup>2)</sup>、詳細な日記は文政10年～文政12年、天保2年～天保5年と嘉永元年4月～嘉永2年5月である。今回はこの9年分を調査対象とした。

戯作者として知られる曲亭(滝沢)馬琴は、27才の時飯田町中坂の履物商伊勢屋會田氏の寡

婦百に入夫し、その年から曲亭馬琴を称している。長女さき、次女ゆふ、長男鎮五郎、三女くはの一男三女に恵まれ、嘉永元年82才で没するまで、途中天保4年の夏頃より右眼が不自由となり、さらに天保9年の3月頃からは左眼も見えなくなって、口述してお路に書かせながらも創作を続けていた。日記の嘉永元年分はしたがって滝沢太郎、同路筆となっている。

日記の内容は日々の天候、行事、作品の進み具合、出来事、来客、食べ物などが記されている。

### 2 出現する菓子について

#### a 出現する菓子の種類および回数

前報<sup>1)</sup>同様に菓子を干菓子、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。

9年間の出現総数は480回で、文政期の年平均出現回数は28回、天保期の年平均出現回数は57.3回、嘉永はほぼ1年であるが166回の出現となっていて、この出現回数は「関口日記」<sup>1)</sup>と大体同じであり、年とともに急増しているのも同様の傾向であった。このことから江戸末期

\*共立女子大

表1 菓子出現状況

年代	干菓子	煎餅	饅頭	餅・団子	餅菓子	その他	総数
文政9 (1826)	0	0	0	0	0	1	1
10 (1827)	5	0	2	11	0	14	32
11 (1828)	3	0	2	14	0	10	29
12 (1829)	3	0	2	9	1	8	23
小計	11	0	6	34	1	33	85
回数/年	2.8	0	1.5	8.5	0.3	8.5	21.3
天保2 (1831)	9	0	5	18	1	15	48
3 (1832)	4	6	3	21	1	9	44
4 (1833)	8	11	8	21	1	17	66
5 (1834)	11	8	6	28	0	18	71
小計	32	25	22	88	3	59	229
回数/年	8.0	6.3	5.5	22.0	0.8	14.8	57.3
嘉永1 (1848~)	17	20	11	29	3	86	166
計	60	45	39	151	7	127	480
%	12.5	9.4	8.1	31.4	1.5	37.1	100
年平均出現回数	6.7	5.0	4.3	16.8	0.8	14.1	53.3

には、庶民の生活の中にかんりの菓子が普及していたといえるだろう。

菓子を種類別にみるとまず干菓子の出現状況は表2のとおりで、計60回出現している。

文政期には単に干菓子と記録されているもの

表2 干菓子の種類および年代別出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
干菓子	10	14	24
らくがん	1	10	11
京製らくがん	0	2	2
麦らくがん	0	2	2
赤らくがん	0	1	1
だるまらくがん	0	1	1
荒粉らくがん	0	3	3
おこし	0	3	3
田舎おこし	0	4	4
あられおこし	0	3	3
東おこし	0	1	1
白雪おこし	0	1	1
みまずおこし	0	1	1
雷おこし	0	1	1
塩がまおこし	0	1	1
桜おこし	0	1	1
計	11	49	60
%	18.3	81.7	100

がほとんどであるが、天保期以降になるとらくがん、さらにらくがんの種類が詳しく記録されるようになっていく。干菓子の中のおこしはす

べて天保期になって出現している。おこしの中の田舎おこし、雷おこしは「江戸買物独案内」(1824)<sup>3)</sup>にその名がみられ、それらの名物が広く普及していたと考えられる。

煎餅は表3のとおりで、全出現数は45回である。前報<sup>1)</sup>では文化、文政年間にかんり出現しているが、馬琴日記では天保期以降になって見られている。竹村せんべいは吉原の菓子商竹村伊勢製のもので、「富貴地座位」(1777)<sup>4)</sup>の江戸名物菓子の部の4位にみられる。木の葉せんべいは前報<sup>1)</sup>にもみられるので、江戸末期、関東地方において流行していたものと考えられる。

表3 せんべいの種類および年代別出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
せんべい	0	30	30
上せんべい	0	3	3
鶏卵せんべい	0	4	4
竹村せんべい	0	1	1
亀の甲せんべい	0	1	1
木の葉せんべい	0	1	1
唐松せんべい	0	2	2
おこしせんべい	0	1	1
あられせんべい	0	1	1
こがねせんべい	0	1	1
計	0	45	45
%	0	100	100

饅頭は表4のとおり全出現数は39回で、この中1/3にあたる13回は法事である。黄白まんじゅう、臙まんじゅうは仏事に用いられる<sup>5)</sup>とされているが、馬琴日記の場合も同じであった。

表4 饅頭の種類および年代別出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
まんじゅう	1	16	17
賀まんじゅう	2	1	3
焼まんじゅう	1	4	5
黄白まんじゅう	1	3	4
利休まんじゅう	0	2	2
葛まんじゅう	0	1	1
臙まんじゅう	0	2	2
鳥飼まんじゅう	0	1	1
薄雪まんじゅう	1	0	1
唐まんじゅう	0	2	2
急まんじゅう	0	1	1
計	6	33	39
%	15.4	84.6	100

表5 餅・団子の種類および年代別出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
牡丹餅	9	19	28
汁粉餅	8	13	21
餅菓子	3	16	19
柏餅	6	18	24
草もち	2	0	2
菱餅	2	0	2
福貴餅	1	0	1
あきふ餅	0	13	13
うきふ餅	0	2	2
羽二重餅	0	2	2
いまさか餅	0	2	2
山栗餅	0	1	1
栗餅	0	2	2
大福餅	0	1	1
神花餅	0	1	1
福餅	0	1	1
桜もち	0	1	1
阿部川餅	0	2	2
くず餅	0	2	2
団子	0	5	5
月見団子	3	11	14
白玉団子	0	1	1
大和団子	0	1	1
あん団子	0	1	1
白もち団子	0	1	1
計	31	117	148
%	20.9	79.1	100

餅菓子・団子は表5のとおりで、全出現数は148回で、年平均14.8回と前報の年平均4.8回に比べてかなり多かった。板坂氏は<sup>6)</sup>馬琴は下戸で甘党で餅や餠がよく登場するとしているが、毎年決まったように牡丹餅は彼岸や玄猪、炬燵びらきに、汁粉餅は鏡開きや冬至に、柏餅は端午の節句に、その他餅菓子、あん餅などが多数出現している。羽二重餅は「江戸買物独案内」<sup>3)</sup>にもみられるので、名物として普及していた菓子の一つであったといえる。菓子の中には加えなかったが、毎年、年末には本郷2丁目笹屋にて餅つきをしている。この笹屋も「江戸買物独案内」<sup>3)</sup>にみえる。

餠菓子は表6のとおりで前報<sup>1)</sup>同様出現は少なかった。

表6 餠菓子の出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
餠	1	2	3
有平糖	0	3	3
金平糖	1	1	2
計	2	6	8
%	25.0	75.0	100

その他の菓子は表7のとおりで、文政期に比べ天保期に急増している。ねり羊羹は文政9年に初見され前報<sup>1)</sup>より8年早いし、出現回数もかなり多い。これは、当時江戸で作られていたため、江戸で早く普及したものと考えられる。天保期に多くみられる七色菓子は甲子祭のお供えとして用いられたものらしい。かるやきは「江戸買物独案内」<sup>3)</sup>に3軒が看板にあげている。

嘉永にみえるさくら餅は、青山の開帳土産とあり、各地の開帳は庶民の娯楽の一つであったようである。さくら餅は元禄4年(1691)に長命寺の桜の葉を利用して売り出したとされているが、嘉永の頃には各地で作られていたと思われる。同年の月の雫は甲州八日町名産とあり、元和年間(1615~1624)に国内で葡萄の棚づくりが行われるようになって、良い葡萄が量産さ

れはじめ<sup>6)</sup>、江戸末期には菓子にも用いられるようになったのであろう。

表7 他の菓子の種類および年代別出現状況

菓子名	文政期	天保期以降 (含嘉永1)	計
羊羹	4	5	9
ねり	3	8	11
かす	1	4	5
かす	1	5	6
七上	1	15	16
白雪	1	0	1
白雪	1	0	1
栗子	1	0	1
水窓	1	2	3
の	0	6	6
こ	0	1	1
う	0	1	1
ぎ	0	1	1
引	0	1	1
鹿	0	1	1
か	0	1	1
き	0	1	1
ん	0	1	1
大	0	3	3
麦	0	1	1
月	0	1	1
甘	0	1	1
花	0	1	1
切	0	1	1
く	0	1	1
ず	0	1	1
豆	0	1	1
計	15	63	78
%	19.2	80.8	100

b 砂糖の普及状況

前報<sup>1)</sup> 同様に砂糖について年代別の出現状況を調べた結果は表8のとおりである。

前報<sup>1)</sup> に比べ、馬琴日記では砂糖の出現回数が多い。これは文化年間よりは文政年間、さらに天保年間と時代がたつにつれ砂糖が一般化していったことを考えれば当然といえる。また馬琴が甘党であったことも理由の一つであろう。砂糖の種類をみると、前報<sup>1)</sup> では白砂糖に比べて黒砂糖が多いのに対し、馬琴日記では白砂糖の方が多くなっており、精製された砂糖が次第に普及していったと思われる。

c 菓子の用途

菓子は江戸末期には庶民の生活の中はかなり取り入れられるようになっていた。その用途は表9のとおりで法事、病気見舞い、土産、寒中見舞い・暑中見舞いなどが多く、前報<sup>1)</sup> とほぼおなじであった。また、法事には饅頭が多く用いられていたのは前述のとおりである。病気見舞い30回の中には痘瘡見舞いが7回含まれており、前報<sup>1)</sup> 同様らくがんが多く、赤らくがんもあった。

d 普及していた菓子

牡丹餅、らくがん、せんべいなどといった一般に広く用いられているものを除いた菓子につ

表8 砂糖の出現状況

年代	黒砂糖	白砂糖	氷砂糖	水飴	半ねり砂糖	総数
文政9 (1826)	0	0	0	0	0	0
10 (1827)	4	9	2	0	0	15
11 (1828)	4	6	0	0	0	10
12 (1829)	7	9	0	0	0	16
小計	15	24	2	0	0	41
回数/年	3.8	6.0	0.5	0	0	10.3
天保2 (1831)	8	12	0	0	0	20
3 (1832)	12	6	0	0	0	18
4 (1833)	9	4	0	0	1	14
5 (1834)	5	10	0	1	0	16
小計	34	32	0	1	1	68
回数/年	8.5	8.0	0	0.3	0.3	17.0
嘉永1 (1848~)	1	6	0	2	0	9
計	50	62	2	3	1	118
%	42.4	52.5	1.7	2.5	0.8	100
年平均出現回数	5.6	6.9	0.2	0.3	0.1	13.1

表9 馬琴日記・関口日記における菓子の用途

用途	馬琴日記 (%)	関口日記 (%)
病氣見舞い	30 (6.3)	64 (6.6)
法事・仏前産	35 (7.3)	17 (1.8)
土・暑見舞い	16 (3.3)	45 (4.7)
寒・暑見舞い	15 (3.1)	0 (0)
年礼	10 (2.1)	19 (2.0)
膝中見舞い	3 (0.6)	0 (0)
火事見舞い	0 (0)	1 (0.1)
留守見舞い	0 (0)	12 (1.2)
祝賀	3 (0.6)	1 (0.1)
安産祝	2 (0.4)	5 (0.5)
床あげ祝	1 (0.2)	0 (0)
謝礼	1 (0.2)	0 (0)
記入なし	364 (75.8)	800 (83.0)
計	480 (99.9)	964 (100)

表10 馬琴日記・関口日記の両者に出現する菓子

分類	菓子名
干菓子	麦らくがん
せんべい	亀甲せんべい 木の葉せんべい
饅頭	焼まんじゅう 葛まんじゅう 鳥飼まんじゅう
餅・団子	いまさか 阿部川餅
飴菓子	金平糖
その他	白雪こう かすていら 切山椒 窓の月 かるやき

いて、馬琴日記、関口日記の両者ともに出現している菓子を調べた結果は表10のとおりである。江戸および生麦村というある程度距離が離れていても記録にあるのは、江戸末期に広く流行していた菓子と考えてよいであろう。

また両者中出现している菓子を、共通している年代について干菓子、煎餅、饅頭、餅・団子に分類して年次別の分布をバイプロットで検討した結果は図1のとおりである。

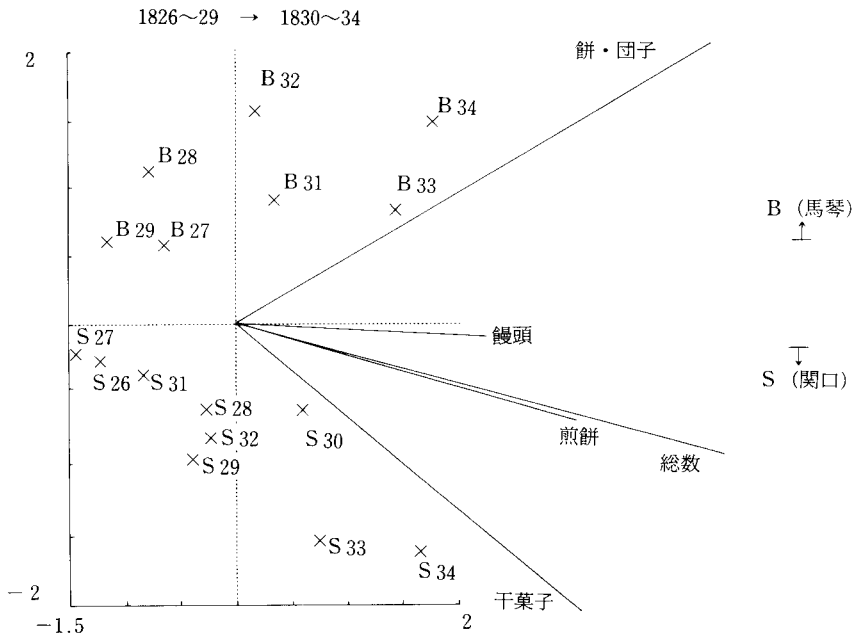


図1 関口日記 (S) 馬琴日記 (B) に現れる菓子類の年次別分布 BIPL0T 1826-1834

馬琴は餅菓子、関口は干菓子、煎餅が多く、饅頭は中間即ち差がみられない。年次別に見ると、両者とも1826～29年は左側に、1830～34年は右側に分布し、いずれの菓子類も30年以降に多くなることがわかる。しかし、両日記における饅頭、煎餅の分布はほぼ同じく、このことは江戸末期の庶民生活における菓子消費の特徴を現しているものと考えられる。

馬琴日記の嘉永に出現する窓の月は船橋屋のものとするが、「江戸買物独案内」<sup>3)</sup>に船橋屋の窓の月があるので、江戸名物の一つで広く普及していたようである。

### III 結 語

わが国の菓子は古くは木の実のことで、穀類が生産されるようになって餅などが作られ、その後遣唐使が唐菓子を、宣教師が南蛮菓子を伝え、それらを同化しながら発展してきた。江戸期には献上菓子、社寺用菓子、茶道菓子などが上流社会を中心に発達してきた<sup>6)</sup>。庶民の生活の中に菓子を取り入れられるようになったの

は、江戸末期になってからで、社会生活が安定し、経済力もついてきて、生活にゆとりがみられるようになってからである。今回、馬琴日記の中にみえる菓子について調べた結果からも、この傾向が認められたのである。

(本研究の要旨は日本家政学会第42回大会において発表した)

### 引用文献

- 1) 江後迪子, 吉川誠次 江戸末期の菓子普及状況 第一報 関口日記にみえる菓子について 別府大短大紀要10 (1990)
- 2) 校訂暉俊康隆他 馬琴日記 第一～第四巻 中央公論社 (1972～1973)
- 3) 西川松之助 江戸町人の研究 第三巻 吉川弘文館 (1976)
- 4) 徳川文芸類聚12 国書刊行会 (1987)
- 5) 板坂則子 江戸後期の和菓子—馬琴日記から— A. N. I. No.146 (1988)
- 6) 日本風俗史学会編 図説江戸時代食生活事典 雄山閣 (1978)