

若葉が風にそよぎ、淡かった陽光が強さをみせるようになってきた。

青葉の梢を揺すって吹く南風は青嵐。

その風が緑の香りを運ぶと見立てたのが、“風薫る”である。

立春から数えて八十八日目が八十八夜。

“八十八夜の別れ霜”

この頃から霜の害がなくなり、農作物の種蒔きや茶摘みがはじまる。

一番茶を摘む時季、新茶の季節到来。

八という末広がりの文字が重なることから、

この頃に摘み取られる新茶は、

不老長寿の縁起物として神仏に供えられ珍重されている。

お茶が日本に伝わったのは、平安時代と伝えられる。

以後、日本独自の茶の湯の文化が武家社会中心に発展していった。

お茶とともに供される和菓子もまた

茶の湯の洗練された美意識に影響され独特な発達を遂げた。

ふるさとの風 初夏の候

平成二十九年 皐月

— 菓子礼讃 —

伊勢の和菓子

Wagashi in Ise

日本の四季折々の美しい情景を鮮やかに表す和菓子。

ゆったりとした時間の中で頂く一服のお茶と和菓子は、

心を和ませ、季節の移ろいを私たちに感じさせてくれます。

菓子は文化である。菓子は古くから、海外では王族の、日本では大名の文化を愛する人々の保護育成により発展してきた。生きるための食事と違い、心の安らぎ、楽しさ、くつろぎ、人との会話の仲立ちとして役立ってきている。上は豪華なケーキから、下は駄菓子にいたるまでいろいろな種類があるが、目的はみな同じである。
『菓子の事典』

Definition of Wagashi ～和菓子の定義～

- ・日本固有の菓子の通称。日本風の菓子。⇨洋菓子 (『広辞苑』)
- ・日本風の菓子。ケーキなどを洋菓子と呼ぶのに対して、餅菓子、まんじゅうなどを区別している語。 (『日本国語大辞典』)
- ・江戸時代までに中国やヨーロッパから製法が伝えられ、その多くが材料・食味面などで日本的修正が施されて定着した菓子。ならびに、それらから発展分化した菓子の総称。 (『和菓子風土記』鈴木晋一／監修)

History of Wgashi ～和菓子の歴史～

“菓子”の始まりは“果子”。かつて菓子は果子とも書き、木の実や果実だったといわれている。その名残が果物を指す「水菓子」という言葉である。

記紀にみえる田道間守(古事記では多遅摩毛理)にまつわる伝説の菓子は橘をさすといわれている。

九十年の春二月の庚子の朔に、天皇、田道間守に命せて常世国に遣し、非時香菓を求めしめたまふ。香菓、此には箇俱能末と云ふ。今し橘と謂ふは是なり。

九十九年の秋七月の戊午の朔に、天皇、纏向宮に崩りましぬ。時に年百四十歳なり。

冬十二月の癸卯の朔にして壬子に、菅原伏見陵に葬りまつる。

明年の春三月の辛未の朔にして壬午に、田道間守、常世国より至れり。即ち齋せる物は、非時香菓、八竿八纒なり。田道間守、是に泣ち非嘆きて曰さく、(一略一)乃ち天皇の陵に向ひて叫哭きて、自ら死れり。群臣、聞きて皆涙を流す。田道間守は、是三宅連が始祖なり。 (『日本書紀』)

田道間守は垂仁天皇の命を受け、不老不死の薬・非時香菓(いつでも実をつけている香りのよい果物の意味)を探し求めるために常世の国に行く。非時香菓を手に戻国した時には、天皇はすでに崩御し、嘆き悲しんだ田道間守は陵に非時香菓を供え、死んでしまったという。

この非時香菓は、現在の橘である。

古代の菓子が果実の意味もあることから、この橘は菓子の始まりともいわれ、田道間守(多遅摩毛理)を祭神とする中嶋神社(兵庫県豊岡市)は菓祖神社として崇敬をあつめている。

一方、縄文時代初期にはすでにドングリなどの木の実のアクを抜き、粉状にして焼き固めたものが食べられていたことが遺跡から発掘される遺物などから解明されている。この食べ物が現在「縄文クッキー」と呼ばれ、材料や製法から菓子に通じる部分もある。

やがて大陸から稲作が伝わり弥生時代になると、現在の和菓子の原型といえる団子や餅に近いものが工夫されていったと考えられる。

その後和菓子は海外からの影響を大きく三度受けている。

・唐菓子時代（奈良～平安時代）

遣唐使が持ち帰った様々な大陸文化の中には、八種の唐菓子と十四種の果餅も含まれていた。これらは日本固有の菓子にも大きく影響し、後世の和菓子の原型になったものも幾種かある。今も神饌として供えられている神社があるほか、奈良や京都の和菓子店では唐菓子に由来する菓子が販売されている。

・点心時代（平安後期～室町時代）

この時代、多くの僧侶が中国で禅宗を学び教養とともに喫茶の習慣や“点心”（食事と食事の間にとる小食=おやつ）といった中国の食文化を日本にもたらした。“点心”の種類は大きく分けて「羹類（^{かつもの}=鳥、獣、魚の肉や肝を使ったスープ）」、「饅頭類」、「麵類」。肉食を禁じられていた禅僧は、それらを植物性の材料で代用し食していたと思われる。中国では、「羊羹」は文字通り羊の肉が入ったスープのこと。和菓子である“羊羹”に「羊」という字が用いられるのは、その史実に由来する。

・南蛮菓子時代（安土桃山時代）

ヨーロッパの文化や宗教を伝えた南蛮貿易により、ポルトガルやスペインから、卵や小麦粉、砂糖を主原料とした南蛮菓子が日本に到来。これまでの唐菓子とは全く異なり製法においても原料の点でも日本の菓子文化に大変革をもたらした。カステラ、ポーロ、カルメラや金平糖、有平糖など現在に続いている。

ちなみに、金平糖を日本で最初に食したのは、織田信長だといわれている。永禄十二年（1569）ポルトガル宣教師、ルイス・フロイスが織田信長と対面した際の献上品はガラス瓶に入った金平糖だったという。

このように、中国、ヨーロッパの文化との融合が和菓子の原型を作り上げていった。それ以降、和菓子は四季折々に表情を変える日本の自然の中で育まれた、日本人ならではの感性のもとで発展を遂げていくことになる。

Wagashi in Ise ～伊勢の和菓子～

三重県内に古くから親しまれてきた多くの名物菓子。
なかでも、多様な餅菓子があるのは伊勢神宮の存在によるところが大きいといわれる。
赤福、二軒茶屋餅、へんば餅、太閤出世餅、御福餅、岩戸餅、神代餅…。
お伊勢参りが盛んだった江戸時代、神宮へ向かう街道沿いには、旅人の疲れを癒すための茶店がいくつも立ち並び餅でもてなしたことが、いつしか「餅街道」と呼ばれるようになったと伝えられる。

もち餅

^{もちごめ}糯米を蒸して^{うす}白に入れ十分に粘りのでるまで^{きね}杵でついたもの。

餅の語源については『和名類聚抄』(九三一～三七)では、^{もちひ}毛知比と訓んでいる。「もちひ」は持って歩くことのできる飯、つまり持飯(もちいひ)が^{もち}つまったものであり、やがて「もち」といわれるようになった。「もちひ」が「もち」といわれるようになったのは室町時代という。

餅はわが国の年中行事には欠くことのできない食べ物で、正月、節供、祭、その他祝い事にならず登場する。古くは餅は野外での神祭に用いられたといわれ、神仏に供える習慣はこれからはじまっている。(『日本料理由来事典』)

古来、米粒を凝縮した餅は米の持つ神聖な魂“稻魂”が宿っていると信じられていた。正月の“鏡餅”は、それ自体が依代でもある。

参宮客にとって餅は腹もちがよくエネルギー源として効率が良いだけでなく、精神的にも良い活力源になる食べものだったといえる。

神都の餅は、他の地域に見られる旅の力餅とは性格を異にしている。神都のそれは、餅を食べることによって神からの慶福とか加護を受けるものであり、伊勢の匂いを十分感じさせてくれる。正岡子規の句に、

到来の 赤福餅や 伊勢の春

とあるのは、食するものに神と風土そのものを感じさせている。この不思議さこそ、名物が名物たる所以^{ゆえん}であろう。(『食べもの三国志』大川吉崇／著)

神都の和菓子、伊勢路の名物餅にはそれぞれの物語がある。

〈赤福餅〉

巢^{すつばめ}燕^きも覚^さめ^める^て四^か時^{まど}に^た竈^た焚^く 山口誓子 (赤福本店庭にある句碑より)

赤福本店の開店は午前五時。開け放たれた入口では、“三宝荒神”(三人乗りの馬の鞍)を造形化した朱塗りの竈から湯気が立ち上っている。毎朝四時頃に竈の火を焚き、店で出す番茶の湯を沸かす。

伊勢らしい切妻屋根の建物は、明治十年(1877)台風の被害を機に現在の場所に建てられた。正面に掲げられた看板には金色で赤福の二文字がみえる。

赤福の創業は、宝永四年(1707)と伝えられる。創製者は初代浜田治兵衛。三百年の歴史を誇る老舗である。「赤福」の名前は「赤心慶福」(赤子のような偽りのないまごころを持って自分や他人の幸せを喜ぶ)に由来するという。つきたての軟らかい白餅に小豆のこし餡をのせた餅菓子で、形は五十鈴川のせせらぎをかたどっている。餡の三筋の文様は清流を、白い餅は川底の小石を表している。

伊勢の名物として名高い「赤福餅」は、古い文献にも多くとりあげられている。浜田ます氏は、赤福創業二百六十年記念として出版した『赤福のこと』の中で宝永五年(1708)に刊行された市中軒の浮世草子『美景蒔絵松』の中にすでに「赤福」の名前が出ていと語っている。『伊勢郷土史草』は、郷土文献紹介として『秘本草紙』(蘭田守理／著)を掲載しているが、その中の赤福餅の項は次のような内容である。

古老の話には、赤福ハ往昔はき、やかなる店にて、当時の家の南ニ浜田と（今の浜田家よりハ別の家のよし）いへる一老女が売り居りし由也。その頃、一匁の餅を買ひに行くと、到底出来ざる程小さき店のよし也。近世軒頭に創業宝永年間の額を掛く。是は岡田福軒（岡田杏次郎）氏、赤福の本二付、古き所見なきやと予ニ問ハれし事あり。其後或時（美景蒔絵の松）志道軒著の一端に宇治の赤福餅云々とあるを發見せしより、福軒氏ニ比事を語りし也。右書は題に宝永云々の文字あり、依りて創業を同年と定む。

「赤福」の屋号はこの文中にも記述のある『美景蒔絵松』に初めて登場し、その史実が創業年になったという説もある。

赤福の名前の由来については、他に『神都名勝誌卷四』（明治二十八年）では、

名物赤福餅 新橋の西詰に、^{ひき}餡餅を鬻ぐ家あり。（一略一）世俗、餡入れたる餅を、大福といへり。然れば、赤き餡つけたる餅故に赤福と称へたるなるべし。とあり、“餡を入れた餅を大福と呼ぶのに対して、赤色の餡をつけた餅故に赤福と呼ぶようになった”としている。

また、『宇治山田市史上巻』は、赤福餅の歴史を次のように伝えている。

赤福餅 白き餅に小豆餡をかぶせ、之を握つた指の跡をそのまま、付けたもので、今盛に賣出して居るものである。延經の〔宇治昔語〕に宇治の醫家吉村松軒が茶振舞に用ゐし、あみがき餅は赤福餅屋へ申付け拵へ出せし云々と見えれば、寶曆・明和以前既に此の名ありし事が知らるゝ。けれども其の頃はまた些々たる餅屋に過ぎず、伊勢名物と名のる程のものではなかつたが、文久三年、大神宮御造營御木曳の事あり、ついで慶應三年御蔭参りの事あるに乗じて、勤勉なる當時の主人濱田種助夫婦の奮闘により、異常の發展を成して立派な伊勢名物の一つとなるに至つたものである。明治廿八年の頃には一年の砂糖五萬斤と云ふに、その發展ぶりを驚いたものが、近年は砂糖二十萬斤、糯米三千二百俵、小豆三千五百俵、賣上高八百萬個と稱せられて居る。現今伊勢名産としての白眉と云つてよからう。

到來の赤福餅や伊勢の春 子規 (一以下略一)

土産物としては、明治四十年（1907）秋、参宮鉄道の開通に伴い、現在の JR 伊勢市駅と亀山駅で出張販売したのが始まり。当時、餅の立ち売りは珍しく、その上一折十銭という手ごろな値段に人気が集まり、毎日飛ぶように売れたという。

赤福餅の餡は、創業当初の江戸時代、砂糖が貴重であったため塩餡のようなものであったという。その後八代将軍徳川吉宗のサトウキビ栽培奨励により砂糖の生産高が増加。赤福も黒砂糖餡が使用されるようになった。明治四十四年（1911）、皇后陛下（後の昭憲皇太后）行啓の際に白砂糖餡の赤福を献上、これが好評を得たことから白砂糖餡を「ほまれの赤福」、従来の黒砂糖餡を「赤福」として販売、後に現在の白砂糖餡のものに統一された。昭和五十三年（1978）からは、季節の餅を美しい伊勢千代紙で包んだ「朔日餅」を販売、朔日参りの参拝客をもてなしている。

また、日替わりの菓「伊勢だより」は木版画師の徳力富吉郎氏とくりきとみきちろうによるもので、伊勢の季節の風物が彩りを添える。

〈二軒茶屋餅〉

天正三年（1575）創業。「角屋本店」は伊勢で一番古くから名物餅を商う老舗である。店先に見える楠の大樹は創業時に植樹されたものだという。

二見街道と勢田川の船着き場に面し、江戸時代船参宮で賑わった往事の面影をとどめる二軒茶屋は、当時この場所に「角屋」と「湊屋」の二軒の茶屋があったことが名前の由来。後に「湊屋」は廃業し「角屋」だけが残ったと伝えられる。

二軒茶屋餅は薄手の餅でこし餡を包み、香ばしいきな粉をまぶした素朴な餅で、風情のある竹皮に包まれ販売されている。

明治五年（1872）五月二十五日、明治天皇が西郷隆盛等の重臣たちを従え二軒茶屋の船着き場に上陸、馬車で神宮参拝された記念碑が店の右手後方に建つ。現在二十五日だけに売られている「黒あん二軒茶屋餅」は、このことにちなんで戦前までの黒砂糖餡の餅を復活させたものである。当時、黒砂糖餡は沖縄（琉球）から海路で堺を経てさらに勢田川を利用して二軒茶屋に運ばれていた。現在、勢田川の岸に建つ「角屋民具館」は、かつて黒砂糖を納めた倉であったという。

〈太閤出世餅〉

太閤餅は、永禄八年（1566）創業。小豆の粒餡を中に入れた手焼きの薄い餅で、一つ一つ個別包装されている。

その名前は、天文年間、日吉丸（豊臣秀吉の幼名）が蜂須賀小六と共に神宮参拝に来た際にこの餅を賞美したので、「太閤餅」「出世餅」と呼ぶようになったと伝えられる。

名物太閤餅 本町の南端に、餅を齧く家、軒を竝べたり。相傳ふ。豊臣秀吉参宮の時、この餅を賞美せられしより、かく名づけたりとぞ。 (『神都名勝誌卷四』)

神宮の神官はたきだかた秦定賢しんどうちやうれいきが著した『神都長嶺記』寛政四年（1792）にも、「一説此家へ秀吉公御光臨の時、献せしに珍美味也と御称美有し故、太閤餅と号けしと。」とある。

また、餅の形が太鼓に似ているところからついた名前だという説もある。

古来、長峰茶屋（古市）においてこの餅を製造しており、その当時は三日月形をした焼餅であったが江戸時代になり縁起をかついで現在の丸形になったとも伝えられ、その歴史は江戸時代中期の国学者喜早清在きそきよありの随筆『杉落葉』享保二十一年（1736）や松木時彦まつきときひこの『正統神都百物語』昭和七年（1932）にも詳しく書かれている。

昭和四十六年（1961）、宇治橋付近に店を構え現在に至っている。

〈へんば餅〉

安永四年（1775）創業。参宮街道宮川の渡しの近くに茶店を設け餅を売り始めたのが起源である。当時、馬に乗ってやって来た参宮者は、ここで馬を返し舟で宮川を渡ったので「へんば（返馬）餅」と名付けられたという。米粉を用いたあっさりとした餅でこし餡を包み、その特徴は丸く平らにした形とほんのりとした両面の焦げ目の焼き色。包装紙には三宝荒神（馬上に三つの鞍をおいたもの）で参拝する人々の姿が描かれ参宮の様子が窺える。参宮街道沿いのへんばや本店は妻入り造りで、創業当時の面影を残している。

〈御福餅〉

元文三年（1738）創業。小橋長右衛門が、宮川の川畔に茶店を開設したことが始まり。お伊勢参りの旅人が餡餅を求めて立ち寄ったという。明治十六年（1883）現在地の二見町茶屋に移転した。餅に小豆餡をのせたあんころ餅で、その表面の波型は二見浦の波をかたどっている。

“御福”の名は、福すなわち幸福を人々に分かち与えるとのことから。

現在も職人の手作業で一つずつ作るのがこだわりだという。

〈岩戸餅〉

岩戸屋の創業は明治四十三年（1910）。その名前やお多福の商標は日本神話の天岩戸に登場する天細女命あめのうずめのみことの古事に因むもの。

小豆のこし餡が中に入った一口サイズのきな粉餅である。

〈神代餅〉

内宮前せのくにやにある勢乃國屋が販売。

「神代ながらの素朴な味を大切に」とその名を付けたという。

国産の天然よもぎと自家製粒あんを使用、餅は毎朝杵でついている。素朴な“伊勢路の草餅”は、伊勢参宮の様子が描かれた浮世絵『伊勢太神宮参詣群集図』（歌川豊國／画）が印刷された包装紙に包まれ販売されている。

〈利休饅頭〉

宇治の藤生窓月堂の銘菓。創業は明治の初め。大神宮献茶会に謹製した際、千家の宗匠によって名付けられたという。上品な小麦饅頭で、小豆こし餡入りの紅と全国でも珍しいうずら豆のこし餡入りの白の二種類がある。

昭和二十六年（1951）十一月、昭和天皇三重県御巡幸に際し献上、平成二年（1990）十一月、天皇陛下御即位による神宮御親謁に際し献上した。

〈絲印煎餅〉

河崎にある万延元年（1860）創業の老舗播田屋はりたやの銘菓。絲印煎餅は、鶏卵入りの小麦粉で薄く焼き上げた四cmほどの小ぶりな煎餅で、表面に絲印（室町時代以降、中国から輸入された生糸につけられた銅印のこと）のさまざまな印影が焼き付けられている。明治三十八年（1905）十一月、明治天皇行幸の際に献上品として考案されたことに始まる。他に、宝暦年間に奥山桃雲の指導により創製、命名されたと伝えられる「きさらぎ」などがある。

〈生姜糖〉

創製年代は不明であるが、寛政年間に中之町の山形屋が作り始めたとされる。

参宮の御札（お祓大麻）に生姜糖を添えて参宮土産とした。明治四十三年（1910）、「山形屋」の三上安兵衛が神宮の御札けんぼらいの剣袂の形を模した生姜糖を製造して意匠登録を受け販売したが、昭和十八年（1943）「山形屋」は廃業している。その後、「岩戸屋」、「二光堂」、「喜久屋」などが販売、伊勢土産として長く親しまれている。

伊勢神宮鎮座の地として特別な立場に置かれた伊勢。一流の文化人との交流も盛んで、社交場であり教養の場でもある茶の湯は神官を中心として浸透していった。

「神都に数奇者あり」と謳われた杉木普齋は、家業である御師の仕事のかたわら千利休の侘び茶の茶風を志した茶人で、後に宗旦（千利休の孫）四天王の一人と称された。

普齋には、「普齋餅」といわれるこんな逸話が残っている。鳥羽藩主内藤志摩守忠重の来訪に際して、菓子を買う金さえない普齋は密かに家の畳を売って小豆餅を買い、茶事を執り行った。志摩守はその奥ゆかしさに感じ入って、後々まで普齋を誉め称えたと伝えられる。

清貧に甘んじ、常に質素な生活を好んだ普齋。

簡素でありながら贅沢、豊かな心と心の交わりを目指した茶の湯の神髄、一侘び茶の心が現れている一場面である。

和菓子はもてなしの心を五感で味わうもの——。

美味しさを味覚で楽しみ、ほのかな香りを嗅覚で感じ、口に含んだ時の触覚を味わいます。

そして四季折々の美しい菓子を視覚で、雅な菓銘を耳で聞いて味わいます。

美しい和菓子には、日本人の豊かな情感が映し出されています。

長い歳月を超えて、それぞれの町で生まれ、愛され続けているふるさとの菓子。

日本の伝統的製法と郷土が育んだ自然の素材とで作られたさまざまな菓子。

人々を魅了してきたお菓子の芸術品が伊勢に集結。

「お伊勢さん菓子博 2017」お菓子の饗宴の幕が開きます。

初めて夏の気配の訪れを感じる日を二十四節気では立夏という。

今年は五月五日——

この日から立秋までが暦上の夏である。

「全国菓子大博覧会」は、全国の菓子を一堂に集めて展示・即売する祭典。菓子の歴史と文化を継承して後世に伝えるとともに、菓子業界、関連産業の振興と地域活性化に役立てようと、ほぼ4年に1度、各地の菓子工業組合が主催している。1911年（明治44年）に東京で「第1回帝国菓子館大品評会」が開催されたのが始まり。今回で27回目の開催で三重では初めて、東海エリアでは1977年静岡以来の40年ぶりの開催となります。

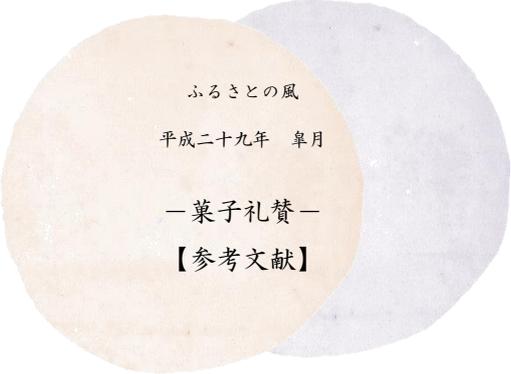
菓子博最大の見どころは巨大な工芸菓子のシンボル展示。今回のモチーフは、浮世絵『伊勢参宮宮川の渡し』（歌川広重作）。江戸時代のお伊勢参りの賑わいを三重県内の和洋菓子職人が匠の技を結集して再現します。

お伊勢さん菓子博 2017 2017（平成29）年4月21日～5月14日

図書館だより5月号 No.183 増刊 ふるさとの風 皐月 平成29(2017)年4月28日発行

（編集・発行）伊勢市立伊勢図書館 指定管理者／株式会社図書館流通センター（住所）〒516-0076 伊勢市八日市場町13-35
（電話）0596-21-0077（FAX）0596-21-0078（ホームページ）<http://iselib.city.ise.mie.jp/>

© 2017 mami ishikura



ふるさとの風
平成二十九年 皐月
—菓子礼賛—
【参考文献】

- 「二宮叢典 後編 増補大神宮叢書 22」 吉川弘文館 L174/ダ/22
- 「伊勢郷土史草 第 22 号」 伊勢郷土会 L243/イ/22
- 「宇治山田市史 上巻」 宇治山田市役所/編 国書刊行会 L243/ウ/1
- 「伊勢の百話」 郡敏子/著 古川書店 L243/コ
- 「神都名勝誌 巻四～巻六」 神宮司廳/編 皇學館大学 L243/シ/2
- 「現代文 奇談 枕返し物語 付・神都長嶺記」
茶醉軒/著 石井昭郎/編 伊勢民話伝説研究会 L243/チ
- 「正統神都百物語」 松木時彦/著 古川書店 L243/マ
- 「食べもの三国誌」 大川吉崇/著 新人物往来社 L383/オ
- 「三重県の食生活と食文化」 大川吉崇/著 調理栄養教育公社 L383/オ
- 「赤福のこと」 赤福 L588/ア
- 「三重のあまいもん」 伊勢志摩編集室/編 伊勢志摩編集室 L590/ミ
- 「菓子の事典」 小林彰夫/編集 村田忠彦/編集 朝倉書店 R588.3/カ
- 「日本料理由来事典 中」 川上行蔵/監修 西村元三朗/監修 同朋舎出版 R596.2/ニ/2
- 「飲食」 遠藤元男/著 谷口歌子/著 近藤出版社 383.8/エ
- 「和菓子めぐり 北海道から沖縄まで名店 226 軒の銘菓 320 種」 JTB 596.6/ワ
- 「和菓子風土記 別冊太陽」 鈴木晋一/監修 棚井文雄/撮影 平凡社 596.6/ワ
- 「新編日本古典文学全集 2 日本書紀 1」 小学館 918/シ/2