

# 菓子製法書にみられる餡を包む菓子

濱田 明 美

## An-Wrapping Sweets in Method Books on Confectionery

Akemi HAMADA

### I はじめに

和菓子の研究ではこれまで歴史的、文化的研究が中心に行われてきた。例えば、和菓子の歴史、年中行事や季節と和菓子<sup>1)</sup>、茶道と和菓子<sup>2)</sup>、日本各地の和菓子<sup>3) 4)</sup>、製法や材料による和菓子の分類<sup>5)</sup>、和菓子の色彩の研究などである。その他にも菓子の認知度や嗜好調査<sup>6)</sup>などが行われている。「和菓子」<sup>7)</sup>には和菓子に関するさまざまなテーマの論文が掲載され、出版されていない史料の翻刻が紹介されている。しかし菓子をつくる側である職人や菓子製造技術に関する研究は少なく、「和菓子をつくる一職人の世界」<sup>8)</sup>でとりあげられているものの、あまり行われていない。

著者らは和菓子職人にとって基本技術のひとつである包餡（餡を生地で包む）技術について研究を進めてきた。包餡技術を用いてつくられる菓子には、饅頭類、餅類、茶席の菓子として用いられるこなしや練り切りとよばれる数菓子などがあり、包餡技術は「手包みによる包あんは、熟練の度合いによって遅速、優劣があるが、和菓子の製造技能のすべての基本であるから、十分に習熟しなければならない。」<sup>9)</sup>とあるように、和菓子職人にとって必須の技術といえる。熟練した和菓子職人の包餡動作について動作解析法などを用いて解析を行った結果、熟練した和菓子職人の場合、餡取り（大きな餡の塊から和菓子1個分の餡を取り分けること）の正確さ、包餡所要時間の安定性、手指の規則的な屈曲伸展運動による菓子形状の再現性の高さ、などが明らかとなった。また、包餡動作は大きく第1相：包み上げ過程、第2相：閉じ過程、第3相：成形過程の3つの相で構成されていた<sup>10)</sup>。これらの先行研究から、熟練者の包餡動作のコツととらえることができる重要なポイントが2つ見出された。1つめは、外側の

生地を一度丸めてから平にすること、2つめは、右利きの場合、左手指の屈曲伸展運動をくり返すことによって菓子を回転させながら餡玉を包み上げていくことである。この時左手指の第2関節は約10～60度で屈曲伸展運動を繰り返していることが明らかとなった。

これまで日本では、和菓子職人に限らず伝統的な技術の伝承は、親方から弟子へ、職人から職人へ、仕事を見たり、実際に作業をしながら体で覚えることによって伝えられてきた歴史がある。この包餡技術において2つの重要なポイントの伝承方法について、職人から職人へ体で覚える以外に伝承の方法はなかったのか、あるいは、もしあったとすればどのように表現されているのかなど、包餡技術がどのように伝承されてきたかを、おもに江戸時代以降に出版された菓子製法書を中心に検討を行った。

### II 実験方法

#### 1. 検討資料の選出

検討に用いた近世以降に出版された代表的な菓子製法書や料理書を表1に示した。

表1. 検討に用いた資料

	菓子製法書	料理書	菓子図式
近世	古今名物御前菓子秘伝抄(1718) 古今名物御前菓子図式 (1761) 菓子話船橋 (1841) 金沢丹後菓子雛型 東都金沢丹後菓子の伝書	南蛮料理書 料理物語 (1643)	あじの花 御菓子譜
近代	和洋菓子製法独案内 (1889) 吾妻菓子手製法 (1908)		
現代	菓子製造全書 (1979) 和菓子 技とこつ (1995)		

日本で最初に出版された菓子製法書は「古今名物御前菓子秘伝抄」(1718) (以下秘伝抄) で、その後「古今名物御前菓子図式」(1761) (以下図式)、「菓子話船橋」(1841) (以下船橋) などが出版された。「船橋」は江戸時代の菓子製法書の最高峰と位置付けられている。「古今新製菓子大全」(1840) も有名な菓子製法書であるが、吉田の研究<sup>13)</sup>により、「秘伝抄」と「図式」の写しであることが明らかとなり、また「古今新製名菓秘録」も「秘伝抄」「図式」「船橋」の寄せ集めであることから、どちらも検討資料から除いた。また、「秘伝抄」以前については、現在出版された料理書の中で最も古い「料理物語」(1643) 中の菓子についての記載を参考にした。「南蛮料理書」(江戸初め) は写本であるが、安土桃山時代から江戸時代にかけて日本に伝えられた南蛮菓子が多く記載されているので資料に加えた。さらに菓子の形状を確認するため、菓子絵図帳も参考にした。今回は「秘伝抄」「図式」「船橋」「南蛮料理書」は「近世菓子製法書集成2 東洋文庫 713」,「料理物語」は「江戸時代料理本集成1」,「和洋菓子製法独案内」は国立国会図書館近代デジタルライブラリー、「吾妻菓子手製法」「あじの花」「御菓子譜」は「菓子文庫」に掲載された資料を用いた。「菓子文庫1～10号」は昭和44～46年にかけて和菓子文化研究同人 むかご会から非売品として500部作成されたものである。

## 2. 資料の解説

表1の資料について以下に簡単に紹介する。

「古今名物御前菓子秘伝抄」

享保3年(1718) 京都水玉堂 梅村市郎兵衛が刊行。日本で最初の菓子製法の専門書。著・编者不明。かすてら、ぼうろ、金平糖など南蛮菓子が多く記載されている点、パンの製法が記載されている点が注目される。103種の菓子を収載。

「古今名物御前菓子図式」

宝暦11年(1761) 京都天王寺屋市郎兵衛の刊行。天王寺屋は梅村市郎兵衛の屋号であり、「図式」は「秘伝抄」の後集と考えられる。上巻は風雅亭主人、下巻は長谷川良隅の撰とあるが人物は不明。92種の菓子を収載。

「菓子話船橋」

天保12年(1841) 江戸甘泉堂泉屋市兵衛の刊行。著者は当時江戸で評判の菓子司、船橋屋織江の主人。

近世菓子製法書の最高峰とされ、作業の手順やコツが具体的に述べられていると評されている。寒天を用いた流し物類初出。71種の菓子を収載。

「金沢丹後菓子雛形」「東都金沢丹後菓子の伝書」

「金澤丹後文書」に収められた資料。江戸幕府や大名の御用をつとめていた菓子司である金澤丹後に残る記録。「金澤丹後文書2」より

「和洋菓子製法独案内」

明治22年(1889) 幼い頃菓子職人を志した人物によって書かれたものを半溪居子が編集したもの。和菓子76種と洋菓子28種を収載。

「吾妻菓子手製法」

明治41年(1908) 梅田矯菓著 東京須原屋発行。菓子職人が仕事をやめてから、それまで工夫をこらしてきた菓子製造についてまとめたもの。134種の菓子を収載。

「菓子製造全書」

昭和54年(1979) 全国和菓子協会著 日本菓子教育センター発行。和菓子編は上下2冊。159種の菓子を収載。

「和菓子 技とコツ」

平成5年(1995) 堀正幸著 柴田書店。菓子の製造過程を写真入りで詳細に紹介。

「南蛮料理書」

現存する唯一の南蛮菓子製法の専門書。成立年、著者不明。収載された45種のうち、2/3が菓子、その2/3が南蛮菓子。

「料理物語」

寛永20年(1643) 料理書として日本で最初の刊本。作者不詳。14種の菓子を収載。

「あじの花」

菓子絵図帳「高岡あるじ」とあるが作者出版年とも不明。幕末～明治頃と推察されている。菓子の絵図、菓子名、材料名が記載されている。

「御菓子譜」

菓子絵図帳 菓子の絵図と菓子名のみ。作者出版年とも不明

## 3. 「包餡」動作を表す語句の抽出方法

(1) 「包む」「つつむ」など「包む」という言葉を含む表現を抽出した。「包む」という表現がなくても「餡を入れ」など「餡を包む」動作であることがわかる

内容である場合も抽出した。

(2) 「生地を平らにする」「指の曲げ伸ばし」「菓子をまわす」など包餡動作のコツと考えられる表現も抽出した。

(3) 包餡前に餡を丸めておくことも作業を容易にするコツであると考え、「餡を丸める」「餡玉」という表現も抽出した。

現代では一般的に「餡」といえば小豆餡をさす場合が多いが、本来の「餡」の意味は「生地の中に入れる材料」という意味で小豆餡に限らない。そこで今回は菓子の中に入れる材料という意味にとらえて検討した。

### Ⅲ 結果と考察

#### 1. 菓子製法書に記載された餡を包む菓子の数

菓子製法書に記載された餡を包む菓子の数を図1に示した。

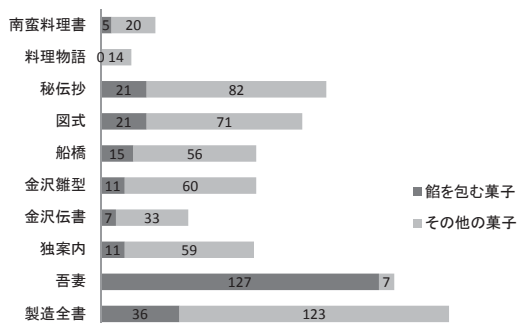


図1 菓子製法書に記載された餡を包む菓子の数

餡を包む菓子の代表は饅頭と餅であり、薯蕷饅頭あるいは山椒餅のように、製法や用いられている材料から菓子名がつけられている場合や、季節や行事などに由来した菓銘がつけられている場合があるが、ここでは菓子の名前からではなく、製法の説明の中に「包む」あるいは「入れる」などの餡を包んでいる記載のある菓子を数えた。たとえば、「秘伝抄」のまんちうでは、

小麦の粉を甘酒にてかたくこね、やはらかにもみ、丸ひらめ、中にあんをつゝみ、いろりに火を置、夏は一時程、冬は三時程あたゝめ、其後こしきにならへ、むし申候

「船橋」の 求肥饅頭 では、

是も同じく上餡をまるめおき、ぎうひの熱きうちにくるみ、氷おろしに葛を少し割り置て、ふるひかけるなり

と記載されていた。

江戸時代を代表する菓子製法書である「秘伝抄」「図式」「船橋」ではそれぞれ、103種、92種、71種の菓子が紹介されており、そのうち餡を包む菓子は21種、21種、15種で、全体の約2割を占めていた。近世以降に出版された「吾妻」では134種、「製造全書」では159種の菓子が紹介され、餡を包む菓子はそれぞれ127種、36種であった。「吾妻」は饅頭に特化した菓子製法書であることが明らかである。

#### 2. 菓子に用いられた餡の種類

菓子に用いられた餡の種類について、近世を表2、近代以降を表3に示した。

表2 菓子に用いられた餡の種類 近世

資料名	菓子に用いられた餡	餡の種類(製法記載)
南蛮料理書	小豆餡 2 卵の黄身、大麦粉、米粉など3	
秘伝抄	餡9 白砂糖7 小豆塩味餡2、かぼちゃ餡1	1種(小豆こし餡)
図式	餡14 白餡2	1種(小豆こし餡)
船橋	上餡7 餡5	9種
金沢雛形	餡7 白餡1	記載なし
金沢伝書	餡7	記載なし

表3 菓子に用いられた餡の種類 近代以降

資料名	菓子に用いられた餡	餡の種類(製法記載)
独案内	上餡8 並餡3	9種
吾妻	小豆こし餡31 小倉餡10 白餡9	21種
製造全書	小豆餡32 白餡7 黄味餡4 他に胡麻、くるみ、黒砂糖	71種

近世では「南蛮料理書」には、卵の黄身、大麦粉に砂糖・胡麻・肉桂を加えてこねたもの、米粉に黒砂糖を加えてこねたものなどが餡として記載されており、これらの餡はそれぞれ、けさちいな、はるていす、油物

といった南蛮菓子の中に含まれていたものであった。小豆餡はあこやまらんちゅうなどの数寄屋菓子に用いられていた。「秘伝抄」では餡といえば小豆こし餡をさしており、このほかに白砂糖では、たとえばみかん餅には「…白砂糖を包んで密柑の形につくる」とあり、白砂糖をそのまま餡として用いていた。かぼちゃ餡はかぼちゃをゆでてよくすり砂糖水を加えて火にかけて練ったもので、カステラ鍋で焼く南蛮菓子に用いられていた。「図式」の白餡の材料はささげ、極上の餡には美濃小豆を使用していた。「船橋」には並餡、極製上餡、胡麻餡、小倉餡、長芋餡、百合餡、白餡、紅餡、八重成餡の9種類の餡の製法が紹介されているが、実際の菓子には上餡と並餡が用いられていた。並餡が小豆こし粉1升に対し唐雪砂糖液450匁であるのに対し、上餡は唐三盆砂糖液600匁を使用しており、砂糖の種類、分量とも異なっていた。

以上、近世では南蛮菓子以外では小豆餡が多く用いられていた。表4から、近代に入り、小豆餡以外の餡の製法の記載が増えているが、実際の菓子では上餡、並餡、小豆こし餡、小倉餡などの小豆を原料にした餡が多く用いられていた。「吾妻」の21種とは、速製並割餡、速製中割餡、速製上割餡、乾餡粉、速製小倉餡、速製御膳餡、枝豆餡、長芋餡、隠元潰餡、甘藷餡、落花生餡、馬鈴薯餡、巴杏仁餡、佛掌薯餡、胡麻餡、鶏卵餡、並割白餡、白小豆澱粉、栗餡、八重成餡、赤小豆潰餡であり、「製造全書」では、並餡が10種、中割餡、上割餡、各種もなか餡、加合練餡、練り切り餡など合計71種の餡が記載されていたが、これは全書という本の性格上、さまざまな餡が紹介されたと考えられる。

### 3. 包餡動作の記載方法

包餡動作の各資料中の記載方法を図2に示した。

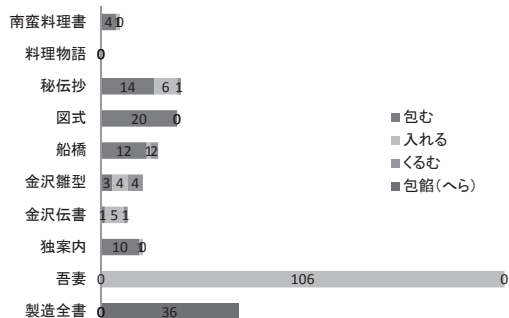


図2 包み方の記載方法

包餡動作はおもに「包む」「入れる」「くるむ」などと記載されていた。「図式」ではすべて「包む」と記載され、「秘伝抄」「船橋」「独案内」でも7割以上の菓子で「包む」と表現されていた。「吾妻」の初音餅では

皮を薄く押し延べて其中へ前に切り分け於いた赤豆餡玉を載せ入れて徐徐と手頭で詰こみ種皮を寄せ合して確と括りつけ…

と記載されており、ほかの菓子も初音餅と同様に記載されていた。「製造全書」では「包餡する」とだけ記載されていた。

### 4. 包餡のコツは菓子製法書の中に記載されているか

包餡のコツである、はじめに皮を平にする、手指の屈曲伸展運動をくり返すことにより菓子を回転させながら餡玉を包み上げるという、包餡動作におけるコツが菓子製法書の中に記載されているかどうかを表4にまとめた。また、「包餡」「餡玉」という表現についても表4に示した。

表4 包餡のコツは記載されているか

資料名	平にする	菓子を回転させる	餡玉	包餡
南蛮料理書	×	×	△	×
秘伝抄	○(一部)	×	×	×
図式	×	×	×	×
船橋	○(一部)	×	△	×
金沢雛形	×	×	×	×
金沢伝書	×	×	×	×
独案内	○(一部)	×	×	×
吾妻	○	×	○	×
製造全書	○	○	○	○

はじめに皮を平にするコツは「秘伝抄」では包餡する菓子21例中6例で記載されており、近代以降の「独案内」「吾妻」「製造全書」にも記載されていた。最も重要なコツである菓子を回転させるというコツは現代の菓子製法書には記載されているものの、近世、近代の菓子製法書には全く記載されていなかった。「餡玉」については、「南蛮料理書」のなかに「こねて玉にする」という記述が1例、「船橋」の中に「餡を丸め」という記述がみられたが、そのほかの近世の資料にはみられなかった。近代以降の菓子製法書には「餡玉」という表現が用いられていた。「包餡」という表現は、近世・



近代の資料にはみられず、現代の菓子製法書には記載されていた。現代では包餡の工程については写真入りで詳細に紹介されている本も多く出版されている。

#### Ⅳ まとめ

和菓子職人にとって必須の技術のひとつである包餡技術のコツがどのように伝承されたかを明らかにするため、包餡技術のコツが菓子製法書のなかにどのように記載されているかを検討した。

1. はじめに皮を平にするコツは、近世から一部の菓子製法書に記載されていることから、近世の和菓子職人はもちろん、一般の人々にも知られており、実際に行われていたと考えられる。
2. 菓子を回転させるコツが菓子製法書に記載されたのは現代に入ってからであった。菓子を回転させる技術が江戸時代にすでに行われており職人から職人へ秘伝として伝えられて菓子製法書に書かれなかったのか、あるいはこの技術がまだ開発されていなかったのかどうかは、今回用いた資料から明らかにすることはできなかった。
3. 餡玉という言葉は近代以降の菓子製法書にしかみられなかったが、「こねて玉にする」や「餡を丸め」という記述が近世の資料の一部でみられたことから、餡を丸めるコツは近世から行われていたと考えられる。
4. 餡を包む方法は近世・近代では「包む」「入れる」などと記載され、「包餡」という言葉は現代に入ってから使用されるようになったと推察される。

#### 参考文献

- 1) 中山圭子. 和菓子ものがたり. 東京, 新人物往来社, 1994.
- 2) 谷晃. 茶会記にみる菓子. 和菓子. 1999, 6, p6-14.
- 3) 橋爪伸子. 内国勸業博覧会と名菓の成立—熊本の朝鮮餡にみる変容と展開. 食文化研究. 2007, 3, p1-12.
- 4) 深井康子. 鶴村日記にみる江戸時代の金沢の菓子文化. 会誌食文化研究. 2011, 7, p23-34
- 5) 中村孝也. 和菓子の系譜. 京都, 淡交社, 1967.
- 6) 吉田恵子他. 菓子類の認知度および嗜好性について. つくば国際短期大学紀要, p67-77.
- 7) 虎屋文庫. 和菓子. 東京, 1994 ~ 2013
- 8) 第74回虎屋文庫資料展, 平成23年9月開催
- 9) 全国和菓子協会. 菓子製造全書 和菓子編. 東京, 日本菓子協会センター, 1979, p10
- 10) 濱田明美他. 京菓子の包餡動作の解析. 京都光華女子大学短期大学部研究紀要. 2010, 48, p57-70.
- 11) 吉田隆一. 江戸時代の菓子製法書の版刷について. 和菓子. 2012, 19, p7-26.

