

# 東海地域のおやつ文化を教材とした保育内容「環境」の一考察

—ところてん、鬼まんじゅう、栗きんとん、駄菓子—

遠山 佳治

## Study of Kindergarten Education Environment : Snack Culture of Tokai —Tokoroten, Oni manju, Kurikinton and Candy—

Yoshiharu TOHYAMA

### 1. はじめに

子どもたちの生活環境の中でとりわけ「おやつ」は日常生活の中で、とても重要な生活習慣のひとつである。なぜならば、子どもたちは、まだ胃が小さいため一度にたくさんの食べ物を食べることが出来ないのです。おやつのお腹を満たすということが必要である。それは、昔からの子育ての知恵でもある。そればかりでなく、美味しいおやつは子どものお腹だけでなく心も満ち、大人になってからも懐かしい思い出のソウルフードになっている場合が多い。

「幼稚園教育要領」(平成29年3月告示)の「第2章 環境」では、2内容(6)に「日常生活の中で、わが国や地域社会におけるさまざまな文化や伝統に親しむ。」とある。しかし、近年、時代とともに昔ながらの慣習が薄れ、地域の文化に親しむということが難しくなっているのが現状である。

そこで、季節と地域性や文化と密接に繋がっているおやつに目を向け、上記の教育目標を達成するために、いかにしてさまざまなおやつ文化や伝統に親しむことができるかを考えていきたいと思う。さらに、本稿では、特に東海地域を代表する伝統的なおやつを通して、地域性や季節、文化などを教育活動に取り入れるための準備として具体的に述べていきたい。

### 2. ところてん文化と教育活動

夏の伝統的なおやつに、「ところてん(心太)」がある。大変読みにくい単語であるが、長い歴史の中での変遷を辿ることができる。日本では、古く遣唐使が伝えたといわれ、奈良時代の正倉院文書に「心太(こころぶと)」が登場し、平安京東西の市に心太の店がみえる。室町時代の京都西山で加工業が起り、江戸時代に「こころてい」から「ところてん」に呼び名が変わって庶民へ浸透していく。江戸・京・大坂などの都会では、棒手振りの心太売りが「ところおてんやー、てんやあー」と一本半の呼び声で売られていて、夏の風物詩となっていた。『近江名所図会』で描かれているように、東海道の近江水口・石部宿では、走り水をかけた心太が有名である。

心太の原料は、海藻の紅藻類テングサ科テングサで、煮るとドロドロになり、それを冷やすと凝固する性質がある。凝固つまり凝る(こごる)ため、テングサの古称を凝海藻(こるもは)、

心太を「ごころもと」とも呼んだ。その凝固したものを突き器（天突）で水鉄砲式に突き出すと「ところてん」、寒中で乾燥凍結を繰り返して水分を抜いたもの（晒したもの）を「寒天」という。寒天は江戸時代に発明された加工食品であり、現在では長野県伊那地方、岐阜県恵那市山岡町など寒くて乾燥した山間地の産物となっている。

ところてんの地域色は、味付けと食べる方法である。江戸時代後期の風俗を記した『守貞謄稿』（天保8年）によると、江戸では白糖あるいは醤油をかけ、京坂では砂糖を掛けて食すとある。元来の心太の調味料は、辛子酢であったといわれているが、江戸時代に入ると地域性が生じた。

なぜ、京阪で砂糖をかけることになったのかといえば、オランダ船で輸入された砂糖が長崎から大坂の薬種問屋に運ばれたことに始まり、薩摩藩の黒砂糖、紀州・讃岐の白砂糖も大坂の問屋を経て全国に流通した。とくに、京都という都で菓子が生産されていたことで、関西地方全般としても砂糖の消費が高かった地域であった。その意味で、心太は甘いデザートとして浸透していった。和歌山県の吉野は葛の産地として有名で、京都の菓子文化で葛切りが発展した要因である。その葛切りに黒蜜をかける風習が、心太にも影響を与えた。そして心太にも砂糖から黒蜜をかけるように変化をし、現在に至っている。

次に、東京を中心とした関東地方で、なぜ辛子酢から酢醤油をかける変化が生じたかといえば、利根川流域の野田・銚子で醤油生産が盛んになり、江戸の食文化の味付けを支えたからである。なお、辛子が付いているのは辛子酢の名残りといえ、江戸湾名産の刻み青海苔も付いている。その意味で、心太はデザート感覚というよりも間食に近い意識で定着したものと考えられ、現在のスーパーでは、もずく、めかぶなどと一緒に並んでいる。但し、デザート感覚として心太を食べていなかった訳ではなく、三代歌川豊国・歌川広重「當盛六花撰 紫陽花」（安政元年）によると、心太の中に赤い斑点のある白玉が浮いたものを食べている。この食べ方が発展したものが蜜豆といえるが、もともと赤エンドウ豆に蜜をかけた蜜豆を、明治36年（1903）に浅草の舟和が、賽の目に切った寒天を加えて現在の蜜豆に仕上げた。

関東と関西に挟まれた東海地方では、独特の「三杯酢」という文化を生み出した。それは、関東の酢醤油と関西の砂糖を合わせた、甘酸っぱさを求めたものである。その後、砂糖ではなく味醂に変わっている。ちなみに、東海地方の愛知県は、半田の酢（ミツカン）、碧南の味醂（九重等）の産地であったことも影響を与えている。

その他、高知・愛媛県を中心とした四国では、一般にカツオだしのめん汁をかけて食べている。カツオの漁獲量を誇る高知県や、讃岐うどん・瀬戸内の素麺の影響を受けていると思われる。

心太の食べ方の地域性にはもう一つあり、箸の本数である。現在では一般的に割り箸を普通に使用して食べるが、一本箸で食べる風習の地域がある。福島県の会津地方、新潟県の弥彦神社周辺、群馬県の前橋・高崎、栃木県の日光、茨城県の水戸など南東北から北関東にかけての一带と、静岡県浜松、愛知県、三重県の津・伊勢という東海地方である。なお、先に紹介した「當盛六花撰 紫陽花」（安政元年）では、黒文字一本で食べている。なぜ、一本箸で食べるのかという理由は、弘法大師の一本杖にあやかっただという説、一本箸の方が情緒があるという説、酢などでむせないように食べるという説、ひっかけて食べた方が食べやすいという説など多々ある。

私の考えは、以下の通りである。心太は古くなると切れやすくなり、一本箸ですくって食べることができなくなる。冷蔵庫のない時代に、食品の保存を考えた場合、食品の傷みを知れる食べ方こそ大切であった。しかし、近現代の生活の変遷で、そのような確認が必要なくなってくると、都会を中心に食べやすい二本箸が浸透していき、都会の周辺部に一本箸の風習が点在

して残ったのではないだろうか。東海地方で色濃く残った理由は、節約型である愛知県の県民性が大きく影響を及ぼしているものと考えられる。

さて、子どもたちへの指導活動としては、まず、ところてんの原料であるテングサに触れさせ、それは海にある海藻を乾燥させたものであることを理解させたい。保護者の協力も得ながらグループごとにテングサを煮ると、テングサが溶けたようになるところは子どもたちが興味をひく現象だと考えられる。テングサを煮る時間は35分ほど必要なので、保護者の監視のもと、各自が菜箸でかき混ぜる経験をさせたい。昔ながらのおやつは手間や時間をかけながら作る過程も楽しんでいたことも肌で感じさせることも大切である。次にざるで煮た液をこし容器に入れ、常温で固まるまで置いておく。冷蔵庫がない時代のおやつだから、今の子どもたちにとっては意外な手順に感じるであろうが、それもひとつの昔の慣習を体験する貴重な活動になると考える。最後にはやはりところてん突きをグループごとに用意してところてんつきの体験をさせたい。ぎゅーと寒天を押すと細く切られたところてんが出てくる活動は子どもたちにとって楽しく取り組めるであろう。

最後に、東海地域の風習である一本箸と、全国的な二本箸の両方で実際にところてんを食べて、名古屋の慣習なども子供たちが興味をひくように提示すると、さらにところてん文化の地域性を知り、教育活動がより深まることにつながると思う。

### 3. 鬼まんじゅう・栗きんとん文化と教育活動

秋のおやつに使われる代表的食材といえば、芋と栗である。名古屋を中心とした東海地域では、芋菓子で鬼まんじゅう、栗菓子で栗きんとんという地域色豊かな和菓子がある。

鬼まんじゅう（略して「鬼まん」）とは、小麦粉（薄力粉）と砂糖を混ぜ合わせた生地、角切りのサツマイモを加えて蒸した素朴な菓子である。鬼まんじゅうの名前の由来は、表面にサツマイモの角が見えることから、鬼の角や金棒を連想させたことに因るといわれている。

薩摩芋を食べる文化としてみると、江戸時代後期には飢饉の備えからおやつへと変化を遂げ、江戸（関東）の焼き芋文化と上方（関西）の蒸かし芋文化に大きく分けることができ、鬼まんじゅうを考えた場合には東海地方は上方文化圏に含まれるといえる。

鬼まんじゅうの誕生については、明確な資料は残っていないが、戦中・戦後の食糧難時の代用食として、比較的入手しやすかった芋と小麦を使って、農家の各家庭で作られたものと考えられる。戦中のサツマイモは収穫量の多さが優先され、三重県で品種改良された護国芋が多く生産されたが、味は水っぽくて加熱しても甘さが出てこない芋であった。このような美味しさの乏しい芋を、いかに美味しく食べるのかという工夫が、鬼まんじゅうの誕生に繋がっている。まんじゅうという名前が付いているのに餡が入っていないのは、芋が餡の代用として始まっていたからである。

この地域で戦前・戦中のサツマイモの産地は、庄内川・矢田川が合流し小石混じりの砂地である味鏡周辺（現在の名古屋市北区）であった。その意味で、鬼まんじゅう発祥の地の一つとして考えられている。都市部である名古屋の文献には、鬼まんじゅうの記述をほとんど見ることにはできないが、稲沢などの尾張部、豊田・豊川・豊橋などの三河部には見られるので、農村地域で誕生したとはいえるものの、現在のところ発祥地を特定する有力な資料は見当たらない。

その鬼まんじゅうが飛躍的に発展、浸透したのが、昭和30～40年代の高度成長期であった。

大阪のような粉食文化が根付いていない東海地方において、農家の繁忙期に、腹持ちがよくて安価なおやつとして広く普及することとなった。次第に、菓子屋でも作られるようになり、シキシマ・フジパンなどの名古屋のパン製造会社が鬼まんじゅう風蒸しパンを生産し、スーパーなどで販売することで、さらに普及が広がった。また、黒糖を生地に練り込んだ鬼まんじゅうも見かけるようになった。

昭和30年代以降には、覚王山日泰寺の参道にあった梅花堂パン店でも、鬼まんじゅうを生産・販売した。次第に、その鬼まんじゅうは懐かしい味として、弘法さんの縁日で賑わう日泰寺の菓子としても定着をしていった。それが、平成の世になり、名古屋の銘菓として位置付けられるようになり、梅花堂(千種区)、浪越軒(守山区)、山田餅(瑞穂区)などが有名となっていった。

なお、鬼まんじゅうは一般的に丸形であるが、岐阜には四角形の鬼まんじゅうを製造・販売する店がいくつかみられる。

さて、鬼まんじゅうは他地域に存在しないか確認したところ、京都府福知山市に「鬼饅頭」が存在したが、大江山の鬼伝説の地のまんじゅうという由来の一般的な饅頭で、名古屋の鬼まんじゅうとは全く異なるものであった。名古屋の鬼まんじゅうに似た菓子は、新潟県佐渡の「おにまん」、大分県・熊本県の「石垣まんじゅう」「いきなり団子」があるが、九州のものはふっくら、ふかふかした食感で、名古屋の鬼まんじゅうとはやや生地が異なる。

もう一つの秋の菓子、栗きんとん(栗金飴)は、一般にいうお節料理の栗きんとん(栗金団)とは全く異なったもので、栗をふんだんに使った菓子である。栗に砂糖を加えて炊き上げ、茶巾絞りで栗の形に仕上げたもので、岐阜県中津川市が発祥地といわれている。

有名な老舗が中津川市に二軒ある。すやと川上屋である。すやの歴史は古く、元禄年間(1688～1704)に江戸から下って来た赤井久蔵が始めた酢の十八屋が始まりという。7代目重蔵から菓子を手掛け、8代目万助が栗きんとんを始めたという。川上屋は幕末の元治元年(1864)、中津川宿に創業された。その後両家は恵那市を中心に、すやは本家・分家関係、川上屋は弟子の暖簾分けで東濃地域に展開している。

栗きんとんの生産は、8月末および9月から始まり秋のシーズンを中心に、12～1月頃まで販売している。しかし、9月では東濃の栗はまだ採れず、熊本・宮崎県など九州産の栗を使用している。10月中旬より東濃の栗を使用している。栗きんとんに関するアンケート調査(東濃の和菓子屋24店対象、2006年実施)によると、その他、長野県産の栗も使用されているが、茨城県が日本の栗の収穫高1位であるものの、栗きんとんには使用されていなかった。なお、栗くりきんとと同様な菓子は京都にも存在し、栗茶巾と呼ばれている。

さて、子どもたちへの教育活動としては、まず、子どもたちにサツマイモの苗から植え、春から秋にかけて自分たちで育てさせることが重要である。命をいつくしみ、育む心を育てる上で、水をあげたり、土のおいを感じることは、欠かせない体験でもある。また、おやつ作りは楽しい活動であるだけでなく、自然のありがたさへの享受と子供たちの自立へつながり、教育的に期待できるものである。鬼まんじゅう作りでは、保護者の協力も得ながら、軍手をつけ、子供用のナイフで芋を切ったり、小麦粉を水で溶かして切った芋とかき混ぜたりする過程は子どもたちに順番に実践させたい。しばらく蒸し、ほかほかの鬼まんじゅうが出来上がると心も満たされ、喜びもひとしおであろう。

栗きんとんについては、栗が充分に入手できない場合は、芋で栗きんとんのように茶巾絞を行うことも教育的な工夫のひとつである。

また、栗きんとん作りの重要な工程でもある茶巾しぼりは、お菓子をうまく型をとるための、

昔ながらの工夫であるが、子どもたちに失敗しながらも体験させることで、興味をそそる楽しい実践だと思う。以前、子どもたちの中には、うまく型ができるまで何度も挑戦する子どもがいたと聞いたこともある。

長い日数をかけて、大事に育てた芋や自分たちで拾った栗で美味しいおやつを作り、みんなで楽しくおやつの時間を共有する体験は子どもたちの心に印象的な体験となりうるであろう。

その他、秋のおやつで地域色豊かな菓子に月見団子があるが、本誌別稿「保育内容「環境」の指導法の事例報告— 年中行事を中心に—」を参照していただきたい。

#### 4. 名古屋の駄菓子文化と教育活動

名古屋市西区の明道町には、全国最大規模の駄菓子問屋街が存在した。江戸時代初めの名古屋築城の折に労働者へ疲労回復のために甘菓子を配布したとか、枇杷島の青物市場に集まる人相手に菓子を販売したとか、下級武士が内職として駄菓子を製造していたといういわれもあるが、関東大震災後に被災地の子どもたちへ菓子を配布することで発展を遂げた。名古屋では嫁入りに菓子撒き、それが変化して引き出物に菓子配りを行う風習があり、駄菓子文化を支えた。平成12年（2000）まで「中京菓子玩具卸市場」があったが、閉鎖後も現在に至るまで個別に営業している問屋が点在している。

名古屋を代表する駄菓子を一覧（表1）で示す。

細ストロー入り寒天菓子製造の野田製菓は平成20年（2008）に廃業しているので、味わうことはできないが、その他の菓子については現在でも駄菓子で購入可能である。

表1 名古屋の代表的な駄菓子

商品名	製造会社
クッピーラムネ	カクダイ製菓（名古屋市西区）
オレンジマーブルガム	丸川製菓（名古屋市西区）
細ストロー入り寒天菓子	野田製菓（名古屋市瑞穂区）
ミルメーク	大島食品工場（名古屋市守山区）
ブラックサンダー	有楽製菓の豊橋工場

特に、ブラックサンダーは、平成24年（2012）のロンドンオリンピックで金メダルを獲得した体操の内村航平選手の大好物として世間に広まった。

なお、名古屋の駄菓子屋販売店には、鉄板を備える店もあり、お好み焼きや焼きそばを提供していた。そのような駄菓子屋の一つ、名古屋市南区笠寺の竹内商店で昭和30年代に生まれたのが、名古屋独自の玉せんである。玉せんとは、海老せんべいを鉄板の上で焼き、お好み焼き用のソースを塗る。鉄板で卵の黄身を潰した玉子焼きを作り、海老せんべいの上に乗せて二つ折りにしたものである。駄菓子屋というよりは、村祭りなどの屋台で多く売られ、名古屋の駄菓子の代名詞ともなった。現在では、名神高速道路の養老サービスエリアでも販売されている。玉せんの原料である海老せんべいは、三河湾・知多湾の海老を使った名産品であり、入手しやすい土地柄ではあったが、大阪のたこせん（たこ焼きせんべい）が名古屋風に変化したものと推測される。

現在では全国区となっているベビースターラーメンは、東海地域のおやつとして誕生したものである。昭和23年（1948）創業の三重県津市の松田産業（現在のおやつカンパニー）では、インスタントラーメンの販売に苦しみ、昭和34年（1959）にそのラーメンの切れ端をおやつと

して販売したところ大ヒットし、現在へ続いている。

さて、子どもたちへの教育活動としては玉せん作りを体験させたい。グループに一つフライパンを用意し、保護者の協力も得ながら、一人につき一個、卵割りを体験させ、目玉焼きを作らせる。このとき、黄身がつぶれて失敗してもまったく問題ないので、子どもたちにも安心して体験させるよう呼びかけの配慮もしたい。

せんべいの上に自分で作った目玉焼き乗せ、好みの量でマヨネーズやお好みソースをかけ、アルミホイルに包んだら出来上がる、実に簡単にできるおやつである。こどものおやつ作りの体験には簡単で喜ばれる良い教材だと考える。熱いうちにみんなで食べる玉せんは子ども好みの美味しいおやつになるであろう。

また、駄菓子屋での購買体験やベビースターラーメンの工場見学も有効的な教育活動になりうるだろう。駄菓子屋での購買は、はじめてのお買い物として効果的で、子どもたちと地域社会との接点を考える上でも大切である。また、おやつカンパニー（ベビースターラーメン）の工場は子どもたちに楽しく見学をしてもらうために工場の外観もカラフルで、子どもたちの心をわくわくさせ、見学工程も分かりやすく楽しく見学ができるように大変工夫がこらされている。子どもたちは日ごろ食べているおやつが工場でどのように作られているかを実際に見ることによって色々なことを興味深く学び取ることができよう。見学の後のベビースターラーメンなどのおやつ時間もあり、楽しく人気のある工場見学である。なお、これらの教育活動においては保育者のみでの対応ではなく、保護者に協力してもらうなどの配慮も必要となってくる。

## 5. おわりに

以上のように、とくに東海地域のおやつ文化へ目を向け、それらを幼稚園教育活動にも取り入れる考察を述べた。東海地域のおやつ文化は掘り下げれば掘り下げほど、地域性、文化性など奥深いものがあり、自身もおやつ文化にさらなる興味、関心を抱くことができた。また、おやつ文化は庶民の日常生活に根付いたものが多く、資料も少なく、疑問もまだまだある。今後は東海地区から全国区のおやつやおやつ文化にも焦点を当て、さらに詳細に地域の生活慣習や文化を絡めながら総合的に考察したいと思う。

また、子どもたちの大好きなおやつを体験させることや文化として触れることは、幼稚園の教育実践として、「幼稚園指導要領」の5領域の環境におけるねらいや内容を達成すべく、極めて有効的な教育材料となりうるということも改めて思った。

### 追記

おやつには、節句の菓子もあるが、3月3日のひな祭り菓子については別稿「子どもたちに伝えていきたい行事 ひな祭り」(『少年写真新聞』330号、2012)、「『いがまんじゅう』と『いが餅』について～三河における三月節供菓子を中心に」(『安城市歴史博物館紀要』3号、1996)を、参照していただきたい。また、ところてんについては2016～2017年(メ～テレ「どですか」、東海TV「みんなのONE」、NHK「ほっとイブニング・おはよう日本」)、鬼まんじゅうについては2015年(メ～テレ「ざきロバケイコ」)のマスコミ取材対応を参考にしている。

### 参考文献

- ・全国保育士会編（2017）『保育所保育指針、幼保連携型認定こども園教育・保育要領、幼稚園教育要領』全国社会福祉協議会
- ・『古事類苑 天部・歳時部（縮刷普及版）』（1995）吉川弘文館
- ・『近世風俗志（守貞謾稿）』（1996）岩波書店
- ・平野雅章（1985）『たべもの語源考』雄山閣出版
- ・日本食生活全集愛知編集委員会編（1989）『聞き書 愛知の食事』農山漁村文化協会
- ・川上行蔵・西村元三朗監修（1990）『日本料理由来事典』同朋舎出版
- ・『豊田市文化財叢書30 ふるさとの語り部集 近代の暮らしと食Ⅱ』（1995）豊田市教育委員会
- ・『新編豊川市史 9 民俗』（2001）豊川市教育委員会
- ・鈴木晋一（1996）『たべもの噺』小学館
- ・@ニフティ編（2005）『名古屋の不思議』小学館
- ・川越いも友の会 焼き芋文化チーム編（2005）『焼き芋小百科』
- ・福田浩・松藤庄平（2006）『完本 大江戸料理帖』新潮社
- ・永山久夫（2014）『絵でみる江戸の食ごよみ』廣済堂
- ・名古屋タイムズアーカイブス委員会編（2014）『名古屋なつかしの商店街』風媒社
- ・平田陽一郎（2013）『ココが違う！ 東京 大阪 名古屋』文芸社
- ・日本放送出版・NHK出版編（2016）『旅したい！、おいしい浮世絵』、NHK出版

