

東海地域の伝統的和菓子について

—— 愛知県内における寺社参詣の土産用和菓子 ——

遠山佳治・成田公子・熊崎稔子・小野真知子

A Study of Traditional Wagashi (Japanese Sweets - cakes) in the Tokai Region

—— Japanese Sweets - cakes available as Souvenirs When Visiting
Shrines and Temples in Aichi Prefecture ——

Yoshiharu TOHYAMA, Kimiko NARITA, Toshiko KUMAZAKI
and Machiko ONO

緒 言

近年、地域文化の掘り起こしとして伝統的な食文化が見直されている。そこで、伝統的食文化の一つである和菓子を取り上げることとした。その和菓子を機能別に分類すると、①日常生活において一般的に食べられる和菓子、②年中行事や人生の折り返しなど特別な日に食べられる和菓子、③土産品として製造・販売されている和菓子と、大きく3つに分けることができる。③の「土産」の言葉の由来は、神社つまり宮の器「ケ」であるといわれ¹⁾、寺社参詣に深い関係がある。江戸時代以前の参詣は、村民の積立金を使って代表者がお参りする「代参」と呼ばれる形態が一般的であった。代表者は、村民に対して寺社に参詣したという証明をしなければならず、また村民に恩恵を与えるために、土産品をもらったり、購入したりして、御札とともに村民に分け与えた。その土産品に和菓子が適応していったと考えられる。本来寺社への供物や献上物であったものが土産用和菓子に変化したもの、寺社の由緒に関連して土産品として作られた和菓子など、さまざまなケースがある。

ここで和菓子の一般的な歴史をふりかえてみると、江戸時代以前の菓子は、一般庶民の生活とかけ離れた存在であった。江戸時代に入り、江戸の町では桜餅、柏餅、大福餅など新しい生菓子が多く創出された。江戸時代後期になると、砂糖の国内生産が本格化し、和菓子は庶民生活に浸透していったといわれる。和菓子は専門の和菓子屋で製造され、寺社の門前のように人が多く集まる所で販売されるようになった。ここに、寺社参詣の際に土産品として利用された和菓子の社会的背景がある。

そこで本研究では、上記和菓子の分類のうち、③の土産品として製造・販売されている和菓子に注目した。そして、その第一段階として研究対象地を東海地域の愛知県に限定した。数種類の土産用和菓子が販売され、参詣者が多く、由緒ある3寺社（尾張の津島神社、尾張名古屋の熱田神宮、三河の豊川稲荷）を選択し、そこに関係のある伝統的和菓子を中心に調査したので報告する。

なお、和菓子の分類には多くの種類があり、混在されて使用されている。本稿では、水分含量の多少により、生菓子・半生菓子・干菓子という分類方法を基本的に使用した。また適宜、その和菓子の性質を明確にするため、餅菓子、糖菓子などの表現も併用した。

方 法

1. 調査対象

津島神社（津島市）の土産用和菓子，あかだ，くつわ，蓮根砂糖漬

熱田神宮（名古屋市）の土産用和菓子，藤団子，つくばね，きよめ餅など

豊川稲荷（豊川市）の土産用和菓子，有平巻，円福餅，宝珠まんじゅうなど

3寺社の所在地は，図1に示すとおりである

2. 調査時期

津島神社，1995年8月，1996年2月

熱田神宮，1995年6月，1996年1月

豊川稲荷，1995年12月，1996年1月

3. 調査対象とした製造・販売店

津島神社，松屋儀左衛門，あかだ屋清七

熱田神宮，きよめ餅総本家，つくば屋

豊川稲荷，喜楽製菓，内藤製菓，円福餅本舗

4. 調査項目

各寺社・門前の歴史および寺社に因んだ和菓子の由来・変遷・製法について，文献および聞き取り調査を行った

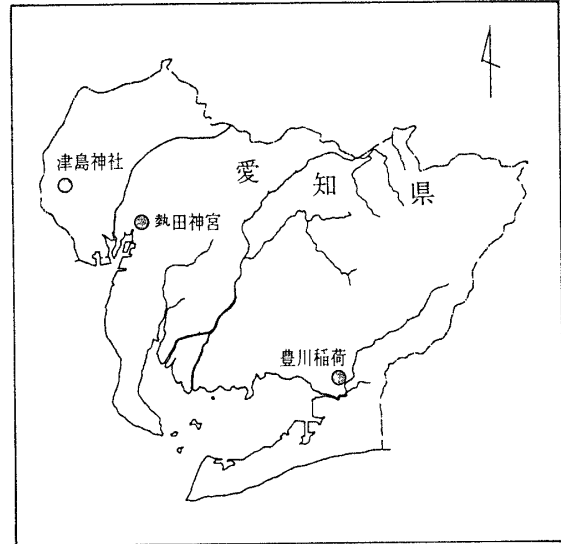


図1 調査対象の3寺社

結果および考察

1. 津島神社と土産用和菓子

1) 津島神社およびその門前について

津島神社が鎮座する場所は，本来佐屋川と天王川に挟まれた向島であった。創建については，6世紀中頃に対馬国より牛頭天王が来臨したと伝えられている。文献上の初出は，承安5年（1175）である。16世紀以降，領主の勝幡織田氏と津島神主家は深い関係となり，津島神社は手厚い保護を受けた。その後も，豊臣・徳川氏の崇敬を受けた。6月14・15日（現在は7月の第4土・日曜日）の天王祭は，尾張歴代藩主をはじめ多くの名古屋町人が見物した。町では市が開かれ，あかだ，白雪こ，黄紅の団子，餅，飴，饅頭などが並んだ。明治31年（1898）に津島駅が開設され，参拝の交通手段が変化した。戦前・戦中期には，武運長久願で参詣者が多かった。現在では参詣者が減少し，東門前の祢宜町に土産物店が4軒しか残っていない。

2) あかだ・くつわ・蓮根砂糖漬について

あかだ（図2）は，うるち米の粉に熱湯を加え，1cm程の団子状として油で揚げた揚菓子（干菓子）である。弘法大師が悪疫退散祈願のために供えた米団子の油揚げが始まりで，織田信長に献上したという伝承がある。社家社僧が春秋の縣祭りの神饌米を使用して製造し，夏の

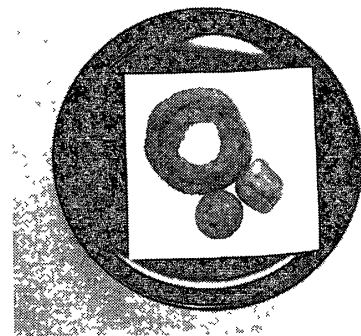


図2 あかだ・くつわ

流行病除けとして参詣者に与えた²⁾といわれている。語源に縣団子説，赤団子説，梵語説がある。古くは枳売りをしており，代参者が御札とともに各家に配っていた。

くつわ（図2）は，あかだの原料に砂糖を加え，二重の輪状として油で揚げた揚菓子（干菓子）である。天保11年（1840），近江屋弥三郎によって創始されたといわれている。当初は馬の轡形であったが，明治初年頃から茅の輪形に変わっていった。

あかだ，くつわともに，戦前・戦中期が最盛期であり，慰問食としても利用されていたが，現在では近隣の固定客や正月・祭時（天王祭）の参詣者が購入の主流である。

蓮根砂糖漬は，名産の津島蓮根を加工した半生菓子であり，特に津島神社との関連はないが，現在，門前の土産店ではあかだ・くつわとともに販売されている。なお，その砂糖漬は蓮根だけではなく，しょうが，昆布，夏みかん，仏手柑に広がり，種類が豊富となった

2. 熱田神宮と土産用和菓子

1) 熱田神宮およびその門前について

縁起によると，ご神体は草薙剣で，日本武尊の伝承がある。古代豪族尾張氏の氏神として始まったため，当初の大宮司は尾張氏であった。その後11世紀後半に藤原氏と改名し，のち源氏足利氏と婚姻関係をもったため，天皇・幕府より手厚い保護を受けた。熱田を中心に神領地となり，江戸時代の門前は東海道宮宿として賑わった。天明年間（1781～1789）には，門前に「清めの茶屋」が建てられ，賑わいを増した

熱田社（のちの熱田神宮）は明治時代に官幣大社となり，社殿も伊勢神宮と同じ神明造りに大改修された。昭和20年（1945）の空襲で焼失したが，昭和30年（1955）に本殿などが復興した。なお，老舗のつくは祢屋は，昭和19年（1944）の国道1号線拡張により移転した。また，熱田神宮内境内の土産物店は，神宮が境内整備をすることにより，平成8年（1996）1月に取り除かれた。

2) 藤団子・つくばね・きよめ餅などについて

藤団子（十団子・染団子）は，米粉などで直径8cm程の輪を作り，数種類の色に染め，糸で通した干菓子である（図3）。当初は，米粉（うるち米か，もち米かは不明）で輪をつくり油で揚げたものともいわれる。江戸時代前期にはコナモチで輪をつくり，スオウ・クチナシ・ツユクサなどで，赤・黄・青に彩って糸に通したもので，菓子ではなく薬であった。旗屋町で売られており，瘡（間欠熱）に効くといわれた³⁾。藤団子の「藤」の語源は，神宮司職尾張氏が藤原氏に改姓したことによる説，藤の花の色からきた説がある。嘉永・安政（1848～1860）頃，古渡の松風軒によって有平糖で作られたと伝えている⁴⁾。この頃，赤・白・青・黄・紫5色の糖菓子（干菓子）となった。また，観聴寺北隣の大福餅（餅屋長四郎）でも販売されていた⁵⁾とある。しかしながら，明治に入り消滅し，現在はきよめ餅総本家，つくは祢屋において復元販売している。前者は寒梅粉（もち米の粉）と砂糖を練りあげて作り（赤・白・青・黄・紫の5色），毎月15日のみ限定販売している。後者は有平糖で作られ（赤・黄・緑の3色），注文販売している。

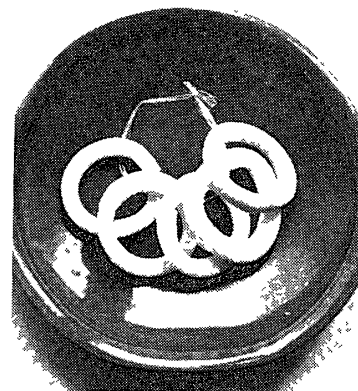


図3 藤団子(きよめ餅総本家製)

つくばね（筑波根，突羽根）は米粉に砂糖を入れた京都の八ツ橋系統で，三角形につまんだ干菓子である（図4）。当初は中に辻占いを入れたといわれている。熱田曾福女つくばね屋（石

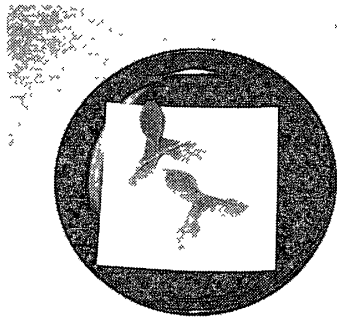


図4 つくばね(つくは祢屋製)

黒安右衛門義吉説あり)が、天明(1781~1789)頃から販売した⁶⁾といわれている。語源は羽子板の産地説、形は日本武尊の火打袋説がある。

きよめ餅は求皮でこしあんを包んだ餅菓子(生菓子)で、昭和11年(1936)に製造が始まった⁷⁾。天明5年(1785)に建てられた「清めの茶屋」に由来して創出されたと思われる。

また、江戸時代には、古渡の川口屋新兵衛店の「飴おこし」、熱田旗屋町の清月軒萬屋清録店の「御鏡餅・御剣飴・笹の飴・蛇水飴」も熱田社参詣者の土産品となっ

ていた⁸⁾。

3. 豊川稲荷と土産用和菓子

1) 豊川稲荷およびその門前について

縁起によると、嘉吉元年(1441)に曹洞宗円福山妙巖寺が創建された。16世紀後半に火災にあい、現在地に移転した。そこに塚があり、のち稲荷信仰と結びついた⁹⁾と考えられる。宝暦年間(1751~1764)に、西島稲荷の平八郎狐が婿入りしたという伝承がある。この頃より豊川稲荷として人気が出て、文化元年(1804)頃に門前町が形成された¹⁰⁾と推測される。幕末には旅籠が軒を並べ、年間約11万人の宿泊客で賑わった。明治30年(1897)の豊川駅開設で、門前町に表参道ができた。そして、明治41年(1908)に本殿工事が着工され、昭和5年(1930)に完成した。

(2) 有平巻(巻きせんべい、稲荷巻)・円福餅・宝珠まんじゅうなどについて

有平巻(巻きせんべい、稲荷巻)は、白い棒状の有平糖を、小麦粉・卵・砂糖などを原料にした皮で包んだ飴菓子(干菓子)である(図5)。稲荷を守護するキツネが口にくわえている巻物(財宝などを意味する)に因んだ形である。明治30年頃から製造され始めたといわれ、大正期に一般化された。戦中・戦後期は砂糖が入手できず、芋飴と小麦粉で代用していた。

有平糖を包む皮(せんべい)は、昭和40年代のはしめ頃までは「かた」と呼ばれる道具(図6)でひとつひとつ手焼きをしていた。その後「平まわし」と呼ばれる回転式のせんべい焼き機(図7)が登場して、能率よく製造されるようになった。現在、豊川で有平巻を製造している店は4軒で、3軒

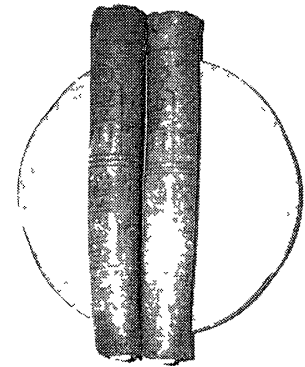


図5 有平巻(喜楽製菓製)

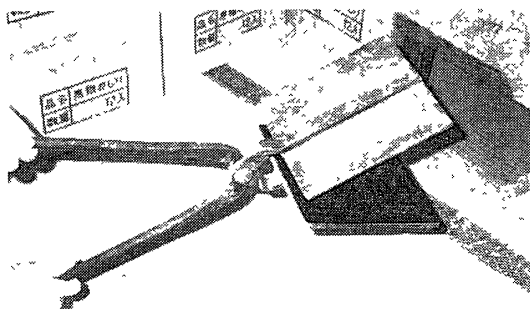


図6 有平巻の製造道具「かた」(内藤製菓所蔵)

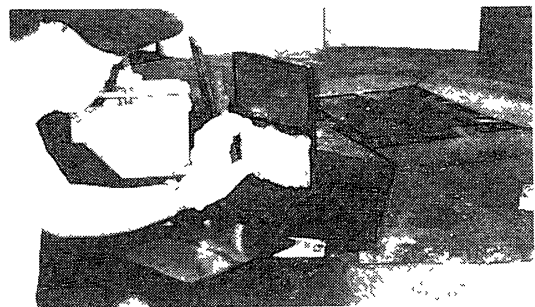


図7 有平巻の製造道具「平まわし」(内藤製菓)

は「平まわし」を中心に生産されているが、1軒はさらに焼き上がったせんべいを有平糖に包む作業まで機械化されていた。また芯になる有平糖の製法は、砂糖・水・水飴を加熱して混ぜ合わせ、空気を入れながら練り、一定の長さ・太さにそろえる作業がある。この工程においても3軒は手作業が中心であり、1軒は機械化されていた。

円福餅を製造している円福餅本舗は、大正4年(1915)に創業された。当初は餅粉を餡で包んだ餅菓子(生菓子)で、「平八郎餅」と呼んでいた。現在は餡を中に入れ、羽二重餅で包む餅へと変化している。年間を通しては製造していなく、初詣シーズンのみ製造・販売されている。

宝珠まんじゅうは昭和60年頃より喜楽製菓で創出されたもので、新しい土産用和菓子の一つである。広島「もみしまんじゅう」を参考にした生菓子で、餡の中に稲荷祈禱(毎月28日)の米麴を混ぜ、豊川稲荷の定紋である宝珠の形が示されている。製造は機械化されており、多い日には1日に15000個を作っている。犬山の成田山においても、小型の宝珠まんじゅうを販売している。

その他に、有平巻を包むせんべいと同じ素材でキツネ面のせんべい(狐焼き)、稲荷おこしなども販売されている。また、昭和40年頃までは、共栄軒のいなり饅頭(酒饅頭)も製造されていた。

要 約

愛知県内の3寺社(津島神社・熱田神宮・豊川稲荷)に関連した伝統的和菓子について、由来・変遷・製法の調査を行った。

1. 寺社における土産用和菓子が製造・販売され始めた時期は、愛知県内においても江戸時代後期といえる。ただし、現存史料が乏しく、詳細な時期の確定はできなかった。
2. 各時代・時期によって、寺社参詣における土産用和菓子は大きく変化していた。江戸時代に製造・販売されていた和菓子の多くは姿を消し、今日まで製造・販売され続けているものは少なかった。本調査では、津島神社の「あかだ」「くつわ」、熱田神宮の「藤団子」「つくばね」がみられた。なお、「藤団子」は近年復元されたものであった。
3. 江戸・明治時代から現在まで伝承されている伝統的和菓子と現代(高度成長期以降)に創出された土産用和菓子には、大きな違いがみられた。
 - ① 前者は保存性の高い干菓子に対して、後者は餡を用いた生菓子・半生菓子が多かった。
 - ② 前者は手工業的に製造された和菓子が多く、後者は機械化製造されたものが目立った。

謝 辞

本稿の調査に際し、各種和菓子の製造工程の説明をして頂いた製菓店の皆様方、また資料のご提供を賜りました豊川市史編纂室に深く謝意を表します。

参 考 文 献

- 1) 神崎宣武：日本人は何を食べてきたか<食の民俗館>、132～136、大月書店(1987)
- 2) 津島町：津島町史(復刻版)、498～499、名著出版(1973)
- 3) 岡田啓・野口道直・尾張名所図会(復刻版)上巻、444、愛知県郷土資料刊行会(1970)
- 4) 名古屋市経済局観光課：江戸時代のおもかげ、61～62(1971)
- 5) 山下勘次：熱田北部における旧本町通り界限 佐屋街道をふくむ、28～29
- 6) 名古屋市：名古屋市史風俗編(復刻版)、499～500、中部経済新聞社(1968)

- 7) 朝日新聞社 週刊朝日百科, 109, 237, (1983)
- 8) 名古屋市経済局観光課 江戸時代のおもかけ, 56~58 (1971)
- 9) 安井四郎 実録豊川いなり物語, 116~120, マイフノクチェーン21 (1986)
- 10) 松山雅要 豊川稲荷の成立と門前の発展, 三河地域史研究, 11, 81~102 (1994)

Summary

The investigation was carried out about traditional Japanese sweet-cakes related to 3 shrines and temples (TUSHIMA -JINJYA, ATUTA -JINGU and TOYOKAWA INARI) in Aichi prefecture

- 1 The time that Japanese sweet - cakes as souvenir were manufactured and sold in the shrines and temples in Aichi prefecture may be the latter term of the Edo period. However, as there were few date, detailed period couldn't be decided
- 2 According to the age or time, Japanese sweet - cakes as souvenir in worshipping the shrines and temples changed on a large scale. Many of the Japanese sweet - cakes in Edo period disappeared, so there are few sweet - cakes that are kept on being manufactured and sold until now. In this investigation, "AKADA" and "KUTUWA" in TUSHIMA -JINJYA, "THODANGO" and "TUKUBANE" in ATUTA -JINGU are the examples. "THODANGO" is restored in recent years
- 3 Big differences were seen between traditional Japanese sweet - cakes from the Edo and Meiji period to the present age and sweet - cakes as souvenir appeared in the present day (after the highly growing period)
 - ① The former were dry confectionery that could be preserved long, and the latter were raw or half - raw confectionery using sweet bean paste
 - ② Many of the former were made in manual industry, but the latter were manufactured by machine conspicuously