

東海地域の農産物（茶・果実類）からみた食文化の 歴史的展開の一考察

遠山 佳治

Study on Historical Development of Agricultural Products (Tea・Fruit) in the Tokai Regional Food Culture

Yoshiharu TOHYAMA

抄 録

東海地域の食文化の考察について、今回は拙稿「東海地域の農産物（野菜類・穀類）からみた食文化の歴史的展開の一考察」に続き、農産物のうちで茶および果実類からみた視点で検討を加えるものとする。東海地域では、静岡の茶と伊勢茶および抹茶生産、果実においては、伝統ある柿・瓜の栽培、みかん・栗の生産、ハウス栽培と品種改良などを具体的に追って、どのような食文化が育成されてきたのかを明確にすることにより、東海地域の食文化の特徴を探る。

キーワード：静岡の茶・みかん、伊勢茶、西尾の抹茶、堂上蜂屋柿・富有柿、東濃の栗

1. はじめに

東海地域の愛知県は、関東の東京、関西の大阪とともに三大都市圏を形成しているため、農業の生産は乏しいと思われがちであるが、畜産を除く農業生産額（令和元年度）によると、愛知県は北海道・鹿児島・茨城・千葉・宮崎・熊本・青森に次ぐ全国8位の農業県である。そこで、本稿では拙稿「東海地域における農産物（野菜類・穀類）からみた食文化の歴史的展開の一考察」の続きとして、農産物の茶と果実類を中心に扱うこととする。なお、園芸学および農林水産省統計では木本性・草本性（果実的野菜）と表記されているが、食文化を扱う本稿では食品成分表の果実類を採用する。

表1でわかるように、とくに愛知県は農業分門で花きの収穫が多く、切り花では菊・バラが

表1 東海4県の花き・茶・果実類における産出額～都道府県別全国順位（億円）

	静岡県	三重県	愛知県	岐阜県
花き	153 (4位)	37 (25位)	497 (1位)	59 (18位)
茶	118 (2位)	31 (3位)	9 (8位)	4 (15位)
果実類	254 (10位)	70 (29位)	195 (13位)	54 (36位)

(農林水産省「農林水産統計 令和2年農業産出額及び生産農業所得（都道府県別）」より作成)

表2 東海4県の果実類における収穫量～都道府県別全国上位順位 (t)

	静岡県	三重県	愛知県	岐阜県
いちご	10400 (5位)		10400 (5位)	
メロン	6550 (8位)		9240 (6位)	
スイカ			15600 (6位)	
みかん	99700 (3位)			
キウイフルーツ	967 (5位)			
柿			9490 (6位)	12600 (4位)
栗				685 (4位)

(「e-Start 政府統計の総合窓口 作物統計調査作況調査(野菜・果樹) 確報」より作成、上位とは10位以上、みかん・柿・栗は令和3年、その他は令和2年の統計)

表3 愛知県・岐阜県・三重県の伝統的果実類

品目	品種	時代	産地	
うり	真桑瓜	中世	美濃	本巢市
	落瓜	明治	尾張	江南市
	金俵	明治	尾張、三河	江南市周辺、安城市
柿	堂上蜂屋柿	中世	美濃	美濃加茂市
	伊自良大実柿	大正	美濃	山県市
	南飛驒富士柿	—	飛驒	下呂市
	蓮台寺	江戸	伊勢	伊勢市
	前川次郎	—	伊勢	多気町
柑橘類	市木オレンジ	昭和	紀伊	紀南地域
メロン	渥美アールス	昭和	三河	渥美地域

(「愛知の園芸農業」「飛驒・美濃伝統野菜」「みえの伝統野菜」より作成)

1位、カーネーション・アストロメリアが2位、ガーベラが4位、トルコギキョウが9位、鉢ものでは洋ラン類・観葉植物・花木類ともに1位、シクラメンが2位、花壇用苗もの類が2位、パンジーが3位と圧倒的な強さをみせ、「花の王国あいち」と呼ばれている。その中には、食用の花(エディブルフラワー)も含まれる。具体的にはトロロアオイ(花オクラ)、キンレンカ、そして食用菊がある。とくに食用菊は豊橋から渥美半島の温室園芸で生産していて、刺身などの妻物として使用するつま菊の全国9割をまかなっている。ここでは東海地域独自の食文化という視点で捉えているため、一般的な花きは研究対象から外して考えていくことにしたい。本稿で扱う茶の生産は東海地域全体で全国的に上位を占めており、茶道も盛んな地域である。また、フルーツの生産量は静岡県のみかんを除くとあまり多くないものの、柿・栗・いちじく・メロン・スイカ・いちごなどは特産品として伝統がある(表2参照)。

つまり、東海地域における農業の歴史を紐解きながら、茶・果実類から地域の食文化の関連性を歴史民俗学的観点で考察し、東海地域の農産物からみた食文化の特徴をまとめていく。

なお、本稿で東海地方ではなく東海地域という地区を設定したことについて説明を加えてお

く。東海地方といえば、一般に愛知県・岐阜県・三重県を指す。または東海4県として静岡県を加える場合もある。食文化からみた場合、名古屋を中心とした文化圏が対象となり、三重県南部の熊野、静岡県西部の伊豆などは、その対象外と考えられる。そのため、本稿では東海地域と設定している。

2. 東海地域の茶生産と加工

茶の生産量の全国1位は静岡県と鹿児島県で競っている。表1のように、令和2年度は静岡県が2位であったが、三重県3位、愛知県8位のランキングからも東海地域でよく茶が生産されていることが分かる。とくに静岡県は日本の生産の約40%を占めている。

さて、茶の原産は、中国の雲南省・貴州省・四川省にまたがる山岳地帯であり、唐から戦国時代の中国では、薬として使用されており、嗜好品として飲まれるようになったのは宋の時代以降といわれている。日本では、焼畑の技術とともに伝来されたという考えもあるものの、一般的には平安時代の「日本後紀」「和妙類聚抄」には茶が散見されており、天平元年（729）に聖武天皇が奈良の僧侶たちに引茶をふるまい、弘仁6年（815）に嵯峨天皇が茶の献上を命じている。その茶は、行基や最澄が茶を持ち帰ったのが始まりといわれている。時代は下り、臨済宗の開祖栄西が宋からの帰国に際して茶の種を持ち帰り、九州背振山に植えたり、洛北高山寺の明恵に茶の種を与えたりした。そして、建保2年（1214）には「喫茶養生記」を源実朝に献上したことで、茶が普及することになった。室町時代には、「職人尽歌合」にも描かれているように、煎物売によって茶が販売されていた。

栄西とほぼ同時代、仁治3年（1242）に聖一国師（円爾弁円）が茶の種を中国から持ち帰り、郷里に近い駿河国足窪（現在の静岡県足久保）の安部川の支流足久保川流域の山間地に植えたのが、静岡茶（本山茶）の始まりといわれている。聖一国師は、幼い時に久能山に入門し、その後各地で修業を積み、九州の崇福寺や京都の東福寺を開いた臨済宗の高僧である。南北朝時代に入ると、茶園は主に寺院の寺領を中心に広がり、京都や大和、伊勢、駿河、武蔵などがすでに当時の茶の名産地になっていき、酒宴で茶の味を飲み合てる闘茶が流行した。14世紀には、浅羽荘（現在の磐田市）からも都の貴族中原家へ茶を送っている。戦国時代の茶の湯の流行が、茶の生産をさらに広げた。15世紀後半に村田珠光が茶の作法を考案し、16世紀に千利休が茶の道を完成させた。今川義元・氏真の時期にも、浜松の大通院や藤枝の若王寺など各地の寺院を中心に茶栽培が行われていた。そして、大御所となった徳川家康は、駿府城で度々茶会を催している。当時の慶長年間（1596～1615）には、安倍郡・志太郡の山間地で茶が栽培されていた。その静岡茶は、井川の海野家によって駿府城の家康に良質な茶として献上され、天和元年（1681）には5代将軍徳川綱吉へ御用茶としても献上されている。足久保の御茶小屋で製茶され、井川の大日峠の御茶蔵（御茶壺屋敷）で保管・熟成された。

同じ16世紀には、中国から粉の散茶が輸入された。中国の明では、製茶法が発達したことで、抹茶が廃れ、煎茶の文化が盛んになっていった。日本では、隠元禪師や石川丈山、高遊外賣茶翁という様々な説があるが、江戸時代初期から中期にかけて煎茶文化が浸透していった。煎茶には黒茶と青茶があり、黒茶は番茶に近く生葉のまま釜煎りして筵の上で揉んで乾燥させたものの、青茶は蒸してから焙炉の上で揉んで仕上げたもので、元文3年（1738）に宇治（現在の宇治田原町）の永谷宗円（永谷園の始祖）が考案した製法である。青茶のほうが高級茶であった

が、次第に全国へ浸透していった。

『野ざらし紀行』の「馬に寝て残夢月遠し茶のけぶり」とか、元禄7年(1694年)に「駿河路や花橋も茶の匂ひ」と大井川の川留めにあった松尾芭蕉が詠む程、静岡は茶どころとして有名であった。藤枝市瀬戸ノ谷では、元禄13年(1700年)頃植えられた樹齢約320年の大茶樹(樹高4m、周囲33m)が残る。8代将軍徳川吉宗の儉約令により将軍への御用茶が停止されて後、天明8年(1788)頃に高級煎茶「青茶」の生産技術を復活させたのが駿河の山形屋庄八(初代竹茗)という茶商で、足久保に芭蕉碑「狐石」を建立している。

やがて、大井川上中流域にも茶園が広がり、寛政年間(1789~1800)には集団開墾、そして、天保8年(1837)には、志太郡伊久美村(現在の島田市)の坂本藤吉が、京都の宇治の製茶師で宇治茶の総支配を任されていた上林又兵衛から煎茶製茶法を学び伝えたことが、川根茶に繋がっていく。さらに天竜川上流にも天竜茶・森茶・春野茶として広がった。京都の宇治では、天保6年(1835)に6代目山本嘉兵衛(山本山)によって黒布を被覆させる玉露の製法が発明され、庶民の身近な飲み物としての基礎を築いた。現在、玉露の三大産地は、京都の宇治と、福岡の八女、そして藤枝市岡部である。

静岡茶の栽培が飛躍的に伸びたのは、明治維新後の旧武士による牧の原台地などの開墾であった。明治初年(1868)にできた静岡藩は、徳川宗家を中心とした旧幕府組織を継承したものであり、他の藩と異なり、旧幕臣(旗本・御家人たち)の武士が多く居住していた。しかし、明治維新政府に出仕する旧武士は限られ、多くの武士は失職した。そこで、士族授産事業として考え出されたのが、水利に乏しく農地として活用されていなかった台地などの斜面の活用であった。元旗本の中條金之助・大草高重や中田源蔵らが中心となって、牧の原台地の開墾が進んだ。それに職を失った大井川の川越人足も加わった。つまり、日本一のお茶の産地は、江戸幕府の旧幕臣たちが明治時代に作り出したものといえる。さらに、明治10年から茶の優良種の開発に取り掛かり、明治11年に中條らは製茶会社を設立させた。明治20年代を中心に橋山倉吉が転操製法という手揉み技術を案出し上げた。同時に機械化も進み、明治18年(1885)に高林謙三が茶葉を蒸す機械の開発、明治31年(1898)には荒揉機の開発をはじめ、大正時代には次々と茶葉精揉機が改良されていき、茶の製造・生産性を向上させていき「お茶王国しずおか」をつくった。

ここで紅茶のことに触れたい。明治2年、旧幕臣多田元吉は静岡の丸子へ移住し、茶の栽培法の改良を進めていた。明治政府は国内の紅茶産業を起すため、海外産地の調査が必要と考え、多田元吉が選ばれ、明治8年(1875)に清へ、明治9年にはインドに赴き、栽培法・経営法およびアッサム種などの種子を日本へ持ち帰った。紅茶に向いていたアッサム種は耐寒性が低く、日本の風土に合わなかったため、日本自生のヤマチャを元に、インド式紅茶づくりを始めた。アッサム種と日本種との交雑育種も行われ、やがて「べにほまれ」「べにふう」に繋がっていく。紅茶の輸出が大きく発展したのが、明治22年(1889)に清水港が輸出港となり、外国商社が並び、茶の主要輸出港になったことである。そして、明治42年(1909)には三井農林が茶園と工場を開設し、昭和2年(1927)日本初の国産ブランド紅茶「三井紅茶」(のちの「日東紅茶」)を販売した。昭和初期が紅茶輸出のピークで、外貨を稼ぐ手段でもあった。

緑茶に話を戻すと、明治41年(1908)に、多田元吉の指導を受けた静岡市の杉山彦三郎は、平坦地に向く高級優良品種「やぶきた」を見つけた。竹藪を開墾して茶種子を播種し、その中から選抜された2系統のうち北側にあったことから「やぶきた」と命名された。但し、当時は在来茶が一般的で、「やぶきた」が品種登録されたのは昭和28年(1953)になってからである。

挿し木技術によって、全国に広がっていった。ちなみに、「やぶきた」は全国における茶の約75%を占める主要品種で、樹勢が強く収量性にも優れていて、「日本茶の王様」と呼ばれ、現代でも「やぶきた」を超える品種は育成されていない。

昭和の戦前まで茶の仕上げ工程は手揉みであったが、高度経済成長期に機械化された。その事態を憂いて、昭和34年（1959）に静岡県製茶手揉み技術保存会（現在は茶匠会）が結成された。そして、昭和42年（1967）に16人が県無形文化財「手揉製茶技術」保持者に認定され、平成22年（2010）に県無形民俗文化財に指定された。現在は8流派（小笠流・倉開流・青透流・川上流・興津流・鳳明流・川根揉切流・幾田流）の手揉み茶技法が伝わっている。

そして、平成25年（2013）、掛川市周辺地域（大井川流域）の茶草場農法が、世界農業遺産に認定された。伝統的な刈敷で、晩秋に刈った草を束ねて積み上げて乾燥させ、裁断した草を茶園に投入する農法である。刈り干しで「かっぱし」と呼ぶ。

古くから宇治の茶は有名であったが、次第に宇治茶の生産量が下がると、それを補ったのが三重県方面のお茶であった。今も月ヶ瀬溪谷の近く京都府の南端に位置する南山城村は、お茶の産地である。南山城村から一山越えると伊賀盆地に入る。伊賀茶は甘くてあっさりしていて、深蒸し茶ではなくお湯を注いでもすぐに出ないため、約1分蒸らす堅蒸し方法が取られる。伊勢茶は北部と南部で異なり、北部（北勢茶）ではかぶせ茶、南部（南勢茶）が深蒸し茶である。かぶせ茶とは、玉露と煎茶の中間にあたる栽培方法で育てられる。遮光期間は茶葉を摘む前の一週間前後と玉露に比べて短い。そこで、煎茶と玉露のちょうど中間の味わいを持ち合わせているお茶になる。南勢茶の深蒸し茶とは、茶の製造方法の一種で、生茶葉から煎茶を造る最初の工程である「蒸し」の時間を、1分から3分程度と長く取るものをいう。

伊勢茶の北勢茶では、古く10世紀に水沢町一乗寺（現四日市市）で栽培され、19世紀に真宗大谷派常願寺の中川教宏が生産を拡大したといわれている。北勢茶の産地の中心は、現在でも鈴鹿山脈御在所山の山麓で扇状地が広がる四日市市水沢地区で、降水量が多く、水吐けの良い土地が茶の生産に向いていた。江戸時代に入ると菰野町にも茶畑が広がり、文政年間（1818～1844）には菰野の茶問屋紅屋が江戸に販路を広げている。そのため、天保4年の『勢陽五鈴遺響』には「菰野茶」と記されている。また、南勢茶は産地により、雲出川上流の川上茶、櫛田川上流の川俣茶、多気郡の大台茶に分かれる。紀州藩松阪領河俣谷の煎茶が、紀州徳川家より将軍家へ御用茶として献上されている。

その他、東海地域の茶の産地として、岐阜県東白川村が産地の白川茶は、主要産地の北限として知られる。8世紀に白山信仰の泰澄が京都から茶を伝えたという伝承はあるが、室町時代に大沢村臨済宗蟠龍寺（明治初年に廃寺）の住職が京都からお茶の苗を伝えたといわれている。享保年間（1716～1635）には苗木藩へ茶を収めていた。当時の製法は七度炒りで手間がかかった。また、岐阜県には安政4年（1857）に京都から茶の苗木を移した掛斐郡春日村の春日茶「上ヶ流茶」もあり、現在では岐阜のマチュピチュ「天空の茶畑」として知られる。

加工を含めて抹茶（碾茶）の生産量日本一は、愛知県の西尾市である。静岡茶の祖であった聖一国師は、吉良家ゆかりの臨済宗実相寺も開いた。文永8年（1271）に聖一国師が境内に蒔いたことが西尾茶の始まりとされる。寛永・正保年間（1624～1648）、西尾の八幡山台地に伊勢亀山より茶を移植したとある。そして、徳川家康の伯母の菩提寺である浄土宗紅樹院住職足立順道が、明治5年（1872）に宇治から製造技術を伝えたことが知られる。明治17年（1884）には稲荷山一帯に茶園として開墾された。一般の茶樹に黒い幕で覆い、太陽光を97%カットして栽培したものである。

名古屋を中心に東海地域では戦国時代より茶道が盛んであり、抹茶生産を支えた。上洛後の織田信長が茶頭に任命した珠光派不住庵梅雪は、以前に美濃の斎藤道三へ茶書「数寄厳之図」を伝授している。天正2年(1574)、信長は岐阜に堺の津田宗及を招き、茶会を開いている。当時の瀬戸・美濃焼は、瀬戸黒・黄瀬戸・志野・織部など多くの抹茶茶碗を生産した。織部焼で知られる古田織部は美濃の武将でもある。織田信長の末弟の有楽斎も、古田織部とともに千利休の弟子である。尾張藩は織部流・有楽流が主流であるが、江戸時代後期の天保6年(1835)～嘉永2年(1849)には、三河国奥殿(現岡崎市)出身の裏千家11代玄々斎精中宗室が茶道役を務めた。また、名古屋城下の町衆の多くは、利休の弟子である飛騨国高山城主金森重近(宗和)から始まった宗和流が中心であった。その後、表千家は6代覚々斎原叟の命により皆伝を受けた高田太郎庵から広がり、伊藤次郎左衛門家・岡谷家・関戸家など旧家の松尾流へと繋がる。吉田藩に招かれた山田宗徧より三河では宗徧流が広がる。また、煎茶を中興させた方巖売茶翁(柴山元昭)は、伊勢物語ゆかりの在原寺を再興し住職となるなど三河に縁がある。

明治時代以降、全国的に茶道が衰微していくものの、愛知県では女性の習い事として各流派の活動が活発だった。さらに、大正12年(1923)の関東大震災で名古屋に疎開した益田孝が、財界を中心とした敬和会を設け、名古屋の茶道はますます盛んとなった。

このように、名古屋を中心として多くの女性が高度成長期以前までは花嫁修業の一環として各流派の茶道を学んだ。その茶道の習い事を支えたのが、西尾の抹茶であった。大正時代から昭和初期にかけて大きく発展した。さらに、現在では加工された抹茶は、全国大手企業のお菓子などに活用されている。なお、西尾市の工場で茶をブレンドしているのが、大正5年(1916)、四日市の田中秀吉が創業した妙香園(もとは田中茶店)である。

4. 岐阜の堂上蜂屋柿・富有柿、愛知の筆柿

柿の収穫量(令和3年農林水産統計)をみると、和歌山・奈良・福岡に次いで4位が岐阜県、5位が愛知県である。また、柿の消費量・消費額ともに統計局の家計調査(令和元年～令和3年の都道府県庁所在地・政令指定都市データ)でみると、岐阜市が全国1位で飛びぬけている。岐阜県の柿の生産には、平安時代からの長い歴史がある。渋柿の堂上蜂屋柿は、美濃加茂市周辺で栽培されていた。「美濃釣柿」と呼ばれ、干し柿にして食べる。天皇や源頼朝をはじめ、文明年間(1869～1886)には加茂郡蜂屋村の臨濟宗瑞林寺が室町幕府第8代将軍足利義政(10代足利義植の説あり)に蜂屋柿を献上し「柿寺」の称号をもらうという伝承がある。また、織田信長が自領の名物として宣教師ルイス・フロイスに贈った逸話、関ヶ原合戦前の徳川家康に献上された干し柿で「大垣(大柿)が手に入った」と喜んだという逸話が伝わる。蜂蜜のように甘いことから、蜂屋柿と呼ばれた。江戸時代に入ると、干し柿は広く正月飾りなどで重宝された。一つ一つ皮を剥き紐で吊るして天日干しをする干し柿作りは、11月頃から始まる。柿の水分を短期間で抜くには、この地域特有の空っ風である伊吹おろしが有効であった。なお、明治33年(1900)に開催されたパリ万国博覧会にこの堂上蜂屋柿が出品されて銀杯を受賞、明治37年のセントルイス万国博覧会でも金杯を受賞している。

大垣にある宝暦5年(1755)創業のつちや(当時の屋号柏屋光章)では、4代目右助が天保9年(1838)に堂上蜂屋柿を使った柿羊羹を考案し、明治時代中期に5代目祐斎が半月状に割った孟宗竹を器にしたゼリー状の「柿羊羹」を生み出し、現在では西濃の銘菓となっている。現

在では自家農園とともに約200軒の契約農家から柿を仕入れている。また、「柿羊羹」の元祖といわれ、大垣で創業後、戦時中に岐阜へ疎開した両香堂本舗もある。このような柿の果樹は、寿命が40～50年で、接ぎ木で増やしていく。それを担っているのが、植木で有名な愛知県稲沢市である。

岐阜県には甘柿で有名な富有柿もあり、岐阜県本巣郡巣南町（現瑞穂市）が発祥の地といわれ、西濃の岐阜県瑞穂市周辺で栽培されている。文政3年（1820年）頃小倉ノブが御所柿を家屋近辺に植樹した。その後、安政4年（1857年）ノブの孫である小倉初衛により本格的に柿の栽培が始められた。この御所柿は地名にちなみ「居倉御所」と呼ばれていた。天保6～8年（1835～37）頃作の歌川広重「中山道六十九次」の美江寺宿には柿の木が描かれている。明治17年（1884年）福島才治が良質の実を付ける柿の木の枝で接ぎ木を試み、明治20年には柿栽培の研究を本格化させ、次第に栽培が広がった。明治30年には、皇太子（後の大正天皇）が岐阜県に行啓した時、御所柿を献上している。この御所柿は、明治31年に「礼記」の「富有四海之内」から2字を取り、「富有」に統一してブランド化した。現在の日本で、一番多く生産されている柿の品種である。この富有柿を活かした、柿ようかんも名産となっている。

愛知県の柿は、豊橋市周辺で生産されている甘柿の次郎柿がある。この次郎柿は、幕末の弘化元年（1844年）、静岡県周智郡森町の松本治郎吉により太田川で発見された品種で、名前の由来になっている。「富有はあごで食べ、次郎は歯で食べる」と言われるように、次郎柿は歯ごたえのある柿である。明治41年（1908年）、明治天皇が静岡行幸の際、次郎柿が献上された。愛知県では明治40年頃から桑園での植込みが始まり、栽培技術の指導を行った石巻村の鈴木繁尾が大正5年に八名郡果樹組合を設立し、大正9年には静岡県丸山方作技師を指導者とした。

愛知県独特な柿として、形が筆先のように尖っていて、一つの木に甘柿と渋柿が混在する不完全甘渋の筆柿があり、珍宝柿とも呼ぶ。富有柿・次郎柿よりも1か月程早く採れ、幸田町を中心に栽培され、全国の95%を占めている。

三重県の伝統的な柿として（表3参照）、江戸時代から栽培されていて、伊勢市の天然記念物に指定されている渋柿の蓮台寺柿、治郎柿の中で早熟する種を発見した早川唯一の名前由来とした前川次郎柿がある。

5. 東濃恵那の栗

栗は、縄文時代前期の福井県鳥浜貝塚でも重要な食糧であり、青森県の三内丸山遺跡では半栽培されている程、かなり古くから食料として認識されていた。江戸時代には丹波栗が有名であったが、令和3年の作物統計をみると、茨城・熊本・愛媛に次いで岐阜県が4位である。東濃の中津川市を中心として、恵那市坂下の栗団地や恵那市笠置山などで栗の栽培が盛んに行われており、恵那山が北風を遮っており、地形を活かしている。8月下旬から胞衣、9月上旬からぼろたん・丹沢・出雲・国見、9月中旬から伊吹・金華・大嶋、9月下旬から筑波・利平・有馬・銀寄、10月上旬より石鎚という種類の栗が収穫できる。和菓子の栗きんとんや栗ご飯の材料を提供している。とくに9～10月生産の利平栗は、日本が誇るブランド栗と呼ばれ、昭和15年（1940）に土田健吉により、岐阜県大桑村（現在の山県市）で、日本の栗と甘い中国栗を掛け合わせて生まれた。利平とは、自分の屋号を用いた呼称である。

さて、「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、岐阜県中津川市と加茂郡八百津町が発祥地といわれているが、中津川駅前には「栗きんとん発祥の地」の碑が建ち、毎年9月9日の重陽の節句には、碑の前で神事が行われている。元々は、蒸した山栗をすり鉢で潰し、砂糖を混ぜてご飯や餅にかけて食べていた。また、江戸時代後期に俳諧が盛んになり、その茶会のお茶菓子として「栗きんとん」をはじめ栗菓子が発展していった。それが、明治時代の中頃に、和菓子屋によって「栗きんとん」として商品化されたといわれる。八百津では、「栗金糖」とも呼ばれていた。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。七代目重蔵から菓子を手掛け、八代目万助が「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を中心に展開している。ちなみに、中津川市では現在約30軒の和菓子屋が「栗きんとん」を製造している。八百津町では明治5年(1872)創業の緑屋老舗の3代目鍵次郎が始めたといわれている。「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、熊本県・宮崎県など九州産の栗を使用している。私の現地調査では、10月中旬より東濃の栗を使用していると聞いた。

6. 静岡のみかん栽培と久能山いちご

みかんは、古く遣唐使が中国から持ち帰った椪橘などを元とし、室町時代には、肥後・紀州・駿河で、橘由来の雑種系統のみかんが栽培されていた。みかんの収穫量(令和3年農林水産統計)をみると、和歌山県・愛媛県に次いで静岡県は全国3位である。また、ミカンの消費量も統計局の家計調査でみると、令和元年～3年では全国3位静岡市、8位浜松市であるが、平成29年～令和元年では全国2位静岡市、3位浜松市であった。

江戸時代初期に鹿児島県長島で突然変異によって温州みかんが生まれたといわれている。また、江戸時代に紀州で、温州みかんよりも小粒な本みかんが産地化され紀州みかんと呼ばれるようになり、隠居していた駿河の家康にも献上されたという。その本みかんを静岡城内に植えたのが、静岡みかんの始まりといわれている。なお、温州みかんが静岡に伝わり栽培されたのが、文政年間(1818～1830年)の志太郡岡部町三輪(現藤枝市岡部町)といわれ、明治時代に清水・沼津、浜松の三ヶ日などへ広がった。昭和10年(1935)頃、静岡市の青島平十が賤機山のみかん園で、枝分かれして糖度が高い品種を発見し、昭和16年(1941)に高接ぎされた。これを「青島温州」と呼ぶ。

愛知県では、幡豆郡で文政・天保年間の頃(1818～1844)から温州蜜柑の苗が作られ、天保年間(1830～1844)に宝飯郡御津町・蒲郡神ノ郷で栽培が始まる。さらに弘化3年(1846)、知多半島の内海利屋村の庄屋大岩十右衛門が幡豆郡から苗木を譲り受けて蜜柑の栽培を始めたとある。明治20年(1887)頃より蜜柑栽培が増加し、昭和初期の養蚕不況により一層蜜柑栽培地が広がり、昭和5年(1930)に三州蜜柑出荷組合連合を設立させている。昭和7年には、蒲郡神ノ郷に県営の母樹園が創立され、蒲郡農学校の開墾作業も進んだ。戦後の高度経済成長期の昭和48年(1973)に蒲郡を中心とした三河湾沿岸ではハウスミカンの栽培が行われ、現代では佐賀県に次いで全国有数の生産量を誇っている。

メロン同様にハウス栽培で発展したのが、いちごである。いちごの収穫量（令和2年農林水産統計）をみると、栃木・福岡・熊本県・長崎県に次いで静岡県と愛知県が全国5位である。静岡県久能山（有度山）の石垣いちごは、日本で本格的に栽培された第一歩である。いちごは、幕末にオランダ人が日本に伝えたが、はじめは華族の観賞用植物であった。元会津藩主松平容保の次男で華族の松平健雄は、徳川家康を祀る久能山東照宮の4代宮司を務めており、明治29年（1896）、アメリカの友人よりビクトリア種（エキセンシャとも）のいちご苗をもらった。明治33年（1900）、岩代国一宮の伊佐須美神社宮司として転任する際に、人力車夫の川島常吉にいちごの苗を託したのが始まりという。川島は桃畑の土留めの玉石でできた石垣の間に植えたいちご苗の発育がよいことに気づき、いちご苗を一定程度積み上げた玉石の間に植えた。駿河湾の暖流とともに、石の輻射熱がいちご栽培に適していたのである。その後試行錯誤を重ね、いちご栽培が軌道に乗ったのは、明治時代末期から大正時代の初め頃で、東京にも出荷された。昭和初期には、フランスのジェネラルシャンジから日本で育成された福羽が導入され、さらに昭和12年（1937）にはコンクリート板が考案され、崩れやすい玉石に代わって普及した。戦前の昭和14年（1939）頃が石垣いちごの最盛期となった。戦後は、昭和35年（1960）頃にビニールハウス栽培が普及し、昭和41年にはいちご狩りが始まった。しかし、いちごの平地地栽培が広がり、デザートやケーキなどでいちごの需要は高まっていったが、石垣栽培は減少していった。但し、久能早生から、平成4年に章姫、平成14年に紅ほっぺと静岡県で甘みのある品種改良が進んでいる。ちなみに、現在の愛知県は西尾市を中心に一帯で、主にとちおとめ、章姫、紅ほっぺ、ゆめのかの4つの品種を栽培している。冬場の日照量が多いため、糖度が高いいちごが収穫できる。

7. 真桑瓜からスイカ・メロンへ

うりというと、古くはマクワウリを指した。そのマクワウリは、中国や朝鮮半島から伝来した東洋系メロンで、奈良県の唐古・鍵遺跡など弥生時代の土器に種子が付着していた。「甜瓜伝記」によると美濃国真桑村（現在の岐阜県本巣市）から応神天皇に献上し、真桑瓜の名前をいただいたとある。このように、名前は産地に由来する。織田信長も名産真桑瓜を朝廷に献上している。江戸時代には代々將軍へ上納しており、また幕府の指示で、武蔵国多摩郡へ真桑村より指導者を派遣している。昭和30年代まで栽培されていたが、真桑瓜と西洋スペインメロンを交配して作ったプリンスメロンに押されて衰退した。その他、愛知県では金俵マクワウリ、通称「黄なうり」も広く知られる。明治時代に、愛知県植物園が中国から梨ウリ、ナツメウリを導入して品種改良されたもので、塩水に付けて冷やして食べた。三河の安城市、尾張の江南市で栽培されたが、近年の生産量は減少している。

スイカは、16世紀にポルトガル人より伝来した説があるが、全国的に流布したのは江戸時代後期で、夏の風物詩として葛飾北斎・歌川広重・歌川国貞らの浮世絵にも描かれている。当時は黒玉といわれていたが、浮世絵には縞模様が見える。また、江戸時代の西瓜（スイカ）の産地といえば、紀州と三河であった。慶応3年（1867）大和国稲葉村（奈良県天理市）の巽権次郎が、行商で三河を訪れ、三河の一色（西尾市）で食べた美味しい西瓜の種子を持ち帰り、品種改良を加えて、濃赤色で甘みのある「権次西瓜」（中玉の赤肉腫、黒皮）を試作した。これが「大和西瓜」の起源となった。大正時代に海外の品種アイスクリームを交雑させ大和〇号（〇

には品種改良の順番)の名前の品種を作り、昭和30年代まで大和スイカとして全国屈指の銘柄として広がった。現在の愛知県は、15600 tの収穫量で都道府県別6位(令和2年統計)であり、西三河の刈谷市・豊田市、東三河の豊橋市・田原市が産地である。6月上旬～7月上旬に黄色い小玉、6月下旬～8月に赤い大玉スイカが収穫でき、長く安価な露地栽培のスイカが購入できることより、名古屋市は全国の都市の中でスイカの購買額が全国1位である。

渥美半島から静岡県遠州灘にかけての太平洋沿いは、温室メロンの産地である。メロンの収穫量(令和2年農林水産統計)をみると、茨城・熊本・北海道・山形・青森県に次いで愛知県が全国6位、静岡県が全国8位である。日本で最初にマスクメロン栽培の試作が行われたのは、明治20年(1887)のことで、明治政府直轄の内藤新宿勸業局農業試験場(現在の新宿御苑)だった。静岡県では、明治39年(1906)に三保半島で温室メロンを栽培したのが始まりである。さらに、大正7年(1918)に袋井市の塚本菊太郎・永井虎三・村松捨三らが温室の促成栽培を始め、イギリス留学の五島八左衛門から技術を伝授された。静岡の温室の特徴は、南側屋根が4分の3というスリークオーター型と、田の土を長い容器に入れた隔離ベッドである。多くの品種が栽培されたが、昭和5年(1930)にアールスフェポリット種が栽培されるようになった。アールスフェポリットとは、イギリスのラドナー伯爵の農園長H・W・ワードによって育成されたもので、伯爵のお気に入りという意味である。渥美半島では、明治41年(1908)、渥美半島でトマトの温室栽培とともにメロン栽培が始まり、遠州同様に昭和10年頃にアールスフェポリット種ネットメロンによって栽培が増加した。果実の香りが麝香に似ていることからマスクメロンとも呼ばれ、静岡県では高級路線で「クラウンメロン」と名付けていた。しかし、本家のイギリスではアールスフェポリット種は栽培されなくなり、日本のみで栽培されている。

8. 愛知のフルーツ諸々～梨・いちじく

愛知県のフルーツの歴史をみると、江戸時代には海部郡鍋田村周辺の枇杷がある。文化3年(1806)頃には、森津村江崎浅衛門などの枇杷栽培(在来種)が行われていた。明治時代に入り、博物学者田中芳男から改良種を譲り受け、蟹江史朗・岩永四郎一らの努力によって、明治30年(1897)頃から改良種(田中種・茂木種)が盛んに栽培された。

明治13年(1880)には、知多郡小鈴谷村(現在の常滑市)の盛田久左衛門が武豊でブドウ栽培を始めた。そして、葡萄酒の醸造を行った。元々盛田家(ヤマイズミ)は、日本酒造りで知られた家である。

高度経済成長期から平成時代にかけて、安城市を中心に道路脇で農家が夏になると「安城梨(三河梨)」をよく販売していた。明治35年(1902)頃、長野県の松坂啓蔵が移住に際して、安城ヶ原(碧海台地)に梨園を開いたという。次第に栽培者は増加し、大正3年(1914)に、安城梨業組合が創設された。当時の先進地新潟より、長十郎種の袋紙掛け作業を導入し、時田栄吉により二十世紀が植栽された。吉沢正一による病害防除の努力もあり、二十世紀梨の栽培が盛んになった。しかし、現代の宅地化により梨園は縮小されている。なお、東海地域では、岐阜県美濃加茂市山之上地区(上野台地)の梨栽培も有名である。明治時代は陸軍岐阜部隊の演習地であったが、大正13年(1924)に佐口佐太郎が富有柿の栽培を行い、その後昭和7・8年(1932・33)頃に梨の新植を始め、現在は岐阜県一の生産量を誇っている。

現在愛知県で日本一生産量を誇っているものが、安城市・碧南市を中心に生産されているい

ちじく（無花果）である。いちじくは、寛永年間（1624～1644）にポルトガル人によって伝えられたが、明治42年（1909）に、広島の新井光次郎によってアメリカから伝わった品種（榊井ドーフィン）が主流である。愛知県には大正時代末期に導入され、昭和初期から栽培が軌道に乗った。はじめは尾張の蟹江が産地であった。昭和45年（1970）から始まった米の過剰に伴う稲作転換として、三河でいちじくが導入され、日本一の産地となっていく。現在では、ジャム・和菓子などの加工品としても生産・販売されている。

9. 総括～東海地域の茶・果実類からみた食文化の特徴

前項までで、東海地域の農産物の内で、茶と果実類からみた食文化を、歴史民俗学的視点で概観してみたが、総括として特に注目すべき点を、もう少し掘り下げて考察していきたい。

第一に、全国的に市場価値がある、ブランド農産物が東海地域での発祥が多いという点である。前稿「東海地域の農産物（野菜類・穀類）からみた食文化の一考察」でも示したように、野崎徳四郎の品種改良でできた「愛知ハクサイ」、「渥美群・愛知群」の冬キャベツなどがある。本稿で扱った果実類で示すと、甘柿の王様とも呼ばれる富有柿は、国内で約60％と一番生産量が多い品種で、北は新潟県から南は九州まで栽培されている。発祥から百年以上経過した現代でも、富有柿を超える品種は産み出されていない。その富有柿を生んだ岐阜県巣南町（現瑞穂市）は、北部の輪中に位置し、東は長良川、西は揖斐川が流れた粘土質の平坦地で、豊かな水流と肥沃な土壌が生んだ高品質な農産物の一つといえる。また、栗の王様の異名をもつ利平栗は、岐阜県大桑村（現山県市）が発祥である。土田健吉の品種改良によって生み出された利平栗は、クリタマバチの虫害による被害の心配もなく、通常の和栗に比べ、甘みが強く、とても大粒で色が濃く、丸みを帯びた形状をしていて高級感あふれている。このように、豊かな自然環境を活かし、品種改良などを進めた先人の知恵と先見の明があり、多くのブランド農産物を生み出す要因になったと考えられる。

第二に、東海地域における消費量・消費額が多い果実類が存在し、それを生産や流通の側面で支えている点である。統計局の家計調査でみると、スイカとバナナの購入額が目立つ。名古屋市のスイカの購入額は日本一位である（表4）。生産地・生産量でいえば、全国1位が熊本県、全国2位が千葉県である。しかしながら、熊本県のスイカの最盛期は4～5月、千葉県は6～

表4 果実類の主要都市購買額ランキング

すいか	名古屋市（1位）、静岡市（11位）、津市（14位）
柿	岐阜市（1位）
梨	津市（4位）
いちご	静岡市（6位）、津市（12位）、名古屋市（17位）
みかん	静岡市（8位）、津市（9位）、浜松市（16位）、名古屋市（25位）
メロン	浜松市（7位）、静岡市（14位）
バナナ	岐阜市（8位）、名古屋市（21位）
キウイフルーツ	名古屋市（9位）、岐阜市（18位）、浜松市（19位）

（総務省家計調査「品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（2019年～2021年平均）」より）

7月と夏の暑い盛りとは時期的にずれている。また、熊本県のスイカは年中全国的に出荷されている。それに対して愛知県のスイカは路地栽培が中心で、6月上旬～7月上旬に黄色い小玉スイカ、6月下旬～8月に赤い大玉スイカが収穫でき、スイカの出荷時期と暑さの時期が合致している。そのため、安価なすいかが暑い時期に入手することができ、購買量1位という結果を示していると思われる。

次に、バナナの消費については、表4（令和元年～3年）の統計では名古屋は全国21位と目立つ位置ではないが、平成29年～令和元年の統計では、広島市に次いで、消費量・消費額ともに名古屋市が第2位であった。バナナの普及に実績があるのが、岐阜の森瀬己之助が大正4年（1915）頃に創業した名古屋バナナ加工（もとは森瀬商店）である。当時日本領であった台湾からバナナを仕入れ、室で熟成させて販売した。バナナが名古屋で定着した理由として、比較的安価で栄養価が高いフルーツであることが名古屋人気質に合っていたとか、バナナは名古屋で有名なモーニングの一品になっているなどの理由も考えられる。名古屋市内の喫茶店数は約4000件、愛知県の喫茶店数は約8400件で、人口1日あたりの店舗数は2位岐阜県、3位愛知県とその比率は高い。喫茶店での使用金額も名古屋市・岐阜市は高い順位を示しているものの、コーヒーの消費量は全国23位と高い順位ではない。つまり、喫茶店が多く、よく利用するものの、コーヒーではなく、モーニングの朝食およびフルーツジュース・パフェなど甘味嗜好品を消費しており、スイカやバナナの消費にも一役買っていると思われる。

第三に、東海地域で生産された茶は、世界での消費を見越して生産、加工、輸出されたという点である。南勢茶の産地である三重県飯高郡（現在の松阪市）出身の大谷嘉兵衛は、幕末から横浜で、スミス・ベーカリー商会などを通じて伊勢茶の海外輸出を手がけ、明治12年（1879）には、全国茶業組合を組織し、横浜で開催された第1回全国製茶共進会の開催に尽力した。のちに、茶聖とか茶業王と呼ばれた。

また、紅茶の輸出も進み、多田元吉の努力により、明治14年（1881）に初めてインド式製法での紅茶の生産が始まった。その後、品種改良などの努力を積み重ね、インド・セイロンと肩を並べるほどに評価されたが、日本国内では緑茶志向が強かったため外国へ輸出が中心で、外貨を稼ぐ手段となった。明治42年（1909）に三井農林は茶園と工場を開設し、昭和2年（1927）日本初の国産ブランド紅茶「三井紅茶」（のちの「日東紅茶」）を販売した。また、貿易商ダンカン・ジョセフ・マッケンジー夫妻の旧住宅で、米国の輸出茶貿易商社アーウェン・ホイットニーの静岡支店長になり、静岡の茶業界の発展と輸出の拡大に貢献した。このように、国内の消費に留まらず、視野を国際的に発展させたことも特徴点といえる。但し、戦後に一般家庭に紅茶が普及し国内需要が高まったものの、昭和45年（1970）の紅茶輸入の自由化により、日本での輸出用紅茶生産はほとんど終わりになってしまった。現在でも、日東紅茶の主流工場は、昭和26年以降静岡県藤枝市で稼働している。ちなみに、紅茶を初めて飲んだ日本人は東海地域の人で、伊勢の船頭でロシアへ漂着した大黒屋光太夫である。このように、東海地域には、食文化の道筋を干拓した先駆者を数多く輩出している。

主要な参考文献

- ・東海地方史学協会（1981）『愛知縣特殊産業の由来 上・下巻』（復刊、元は1941）
- ・『岐阜県史 通史編 近世下』（1972）、『新修東白川村誌 通史編』（1982）
- ・石毛直道・奥村彪生・神崎宣武・山下諭一編（1986）『日本の郷土料理5 東海』ぎょうせい
- ・朝日新聞社編（1985）『郷土料理とおいしい旅11 愛知・三重』朝日新聞社

- ・平野雅章（1985）『たべもの語源考』雄山閣出版
- ・林英夫編（1987）『図説 愛知県の歴史』河出書房新社
- ・食文化研究所編（1988）『食の百科事典』新人物往来社
- ・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
- ・鈴木晋一（1989・1991）『たべもの史話』『東海道たべもの五十三次』平凡社
- ・日本食生活全集岐阜編集委員会編（1990）『聞き書 岐阜の食事』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
- ・南廣子（1990）『茶茶茶』淡交社
- ・松下智（1991）『日本名茶紀行』雄山閣出版
- ・農山漁村文化協会編『江戸時代人づくり風土記 22 静岡』（1990）、『同 21 岐阜』『同 24 三重』（1992）、『同 23 愛知』（1995）
- ・鈴木晋一（1996）『たべもの噺』小学館
- ・良い食材を伝える会（1998）編『日本の食材98』
- ・中村羊一郎（1998）『番茶と日本人』吉川弘文館
- ・『新編 名古屋市史 第五巻（近代前期）』（2000）、『新編 名古屋市史 第六巻（近代後期）』（2000）、『愛知県史 資料編18 近代5 農林水産業』（2000）
- ・財団法人愛知県農業振興基金『夢のあるイチジク産地をめざして』（2001）
- ・ハイパープレス『『県民性』がわかるおもしろ食の大事典』（2001）青春出版社
- ・農山漁村文化協会編（2006）『伝承写真館日本の食文化7 東海』
- ・中日新聞社編（2006）『ナゴヤ全書』
- ・『食材図典Ⅲ 地域食材篇』（2008）小学館
- ・産経新聞文化部（2008）『食に歴史あり』産経新聞出版
- ・森浩一編（2008）『日本の食文化に歴史を読む 東海の食の特色を探る』中日出版社
- ・『新編安城市史 通史編3 近代』（2008）
- ・成瀬宇平（2009）『47都道府県・伝統食百科』丸善
- ・成瀬宇平・堀知佐子（2009）『47都道府県・伝統野菜百科』丸善
- ・名古屋市博物館『名古屋400年のあゆみ』（2010）
- ・安田文吉（2011・2014・2017）『なごや飲食夜話』『なごや飲食夜話二幕目』『なごや飲食夜話千秋楽』中日新聞社
- ・赤坂治績（2011）『江戸歌舞伎役者の〈食乱〉日記』新潮社
- ・帝国書院編（2011）『日本各地の味を楽しむ食の地図』帝国書院
- ・財団法人静岡県文化財団（2012）『お茶王国しずおかの誕生～江戸の名茶から世界の静岡茶へ』創碧社
- ・平田陽一郎（2013・2015）『ココが違う！東京 大阪 名古屋』『続ココが違う！東京 大阪 名古屋』文芸社
- ・小松史生子編（2013）『東海の異才・奇才列伝』風媒社
- ・ヘレン・サベリ（2014）『お茶の歴史』原書房
- ・稲垣栄洋（2014）『しずおかの在来作物』静岡新聞社
- ・永山久夫（2014）『絵でみる江戸の食ごよみ』廣済堂
- ・名古屋市博物館編（2015）『名古屋めしのもと』
- ・大竹敏之（2015・2017）『名古屋めし』リベラル社、『なごやじまん』ぴあ
- ・北見昌朗（2016）『愛知千年企業 大正時代編』中日新聞社
- ・『平成28年度 伝統的生活文化実態調査事業報告書「郷土食」』文化庁文化財部伝統文化課
- ・大川吉崇（2018）『三重県食文化事典』創英社・三省堂書店
- ・総務省統計局編（2018）『統計でみる都道府県のすがた 2016』日本統計協会
- ・遠山佳治（2018・2019・2020・2021）「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—」「東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察」「東海地域における魚介食文化の歴史的展開の一考察」「東海地域の農産物（野菜類・穀類からみた食文化の歴史的展開の一考察）『名古屋女子大学紀要 人文・社会編』64・65・67・68号
- ・神谷宗銀（2019）『尾張の茶 歴史・茶人・茶室・道具を知る』（淡交社）
- ・遠山佳治（2020）「東海地域の産業から見た菓子文化の歴史民俗学的考察」『和菓子（虎屋文庫紀要）』27号
- ・塚本学（2021）『生き物と食べ物の歴史』高志書院

