

令和元年8月15日発行

旧村川別荘市民ガイド事務局

我孫子市教育委員会 文化・スポーツ課
歴史文化財担当：斉藤、海老原、手嶋、今野

〒270-1166

我孫子市我孫子 1684 番地

TEL:04-7185-1583 (直通)

E-mail:abk_bunka@city.abiko.chiba.jp

旧村川別荘だより



149号

8月の月例会が開催されました

8月1日(木)に月例会が開催されました。昨年に比べ長かった梅雨が終わると、夏全開!といった酷暑になりました。この暑さはいつまで続くのでしょうか。熱中症などの危険もありますので、皆さまどうぞご自愛ください。

お菓子の歴史について

和菓子・洋菓子という表現は西洋からお菓子がたくさん入ってきた明治くらいに生まれた言葉です。今回は日本に昔からある和菓子についてお話しします。

●和菓子の変遷

①果物や木の实

一番初めのお菓子は何でしょうか?実は、縄文時代にもクッキーがあったそうです。実際に発掘で見つかることもあるようです。もちろん今のクッキーとは全くの別物で、木の実をすりつぶして、でんぷんで固めたもののようです。人類が初めてつくった加工食品と言えます。

②餅や団子

時代が進むと、米、麦、稗、粟などの穀物を材料として、人の手を加えた餅や団子が登場します。これらは、今も受け継がれ和菓子の基本となっています。

700年代の正税帳によると、大豆餅と小豆餅が朝廷に納められています。煎餅もあったようですが、小麦麵を油で炒ったものとされており、今とはちょっと違うお菓子だったようです。

③唐(から)菓子

7世紀ごろ、外国から新しいお菓子がやってきます。日本は、当時最先端の律令制という国家思想を唐から輸入し、その時に多くの文物と一緒にお菓子も輸入されました。米粉や小麦粉などの材料を油で揚げ、甘葛煎(あまづらせん)※などで甘味をつけました。

〈甘葛煎って?〉

冬季のツタの樹液を煮詰めてシロップにした古代の甘味料です。奈良女子大学では平成27年、甘葛煎再現プロジェクトを行いました。大学構内に自生するツタから樹液を集めます。糖度13度くらいの1ℓの樹液を10分の1まで煮詰め、糖度76度くらいのシロップにします。

大人30人ほどが丸1日かけ、100ccの甘葛煎ができました。このことからわかるように、作るのにかなりの労力が必要なため、一般にはなかなか手にはいきませんでした。

④点心(てんじん)

唐菓子に続き中国から禅とともにもたらされ、茶の湯と結びつき発展。現在の羊羹や饅頭のもととなりました。

中国で羊羹は羊や魚などの汁物を指し、これらの肉を使って作られます。しかし、戒律により肉や魚を食べない僧によってもたらされたため、代用として小豆や大豆などが使用されました。室町時代にはご飯としての羊羹と茶席の菓子としての羊羹が登場します。このころの羊羹は今の蒸羊羹と同じ製法で作られていました(小麦粉や葛粉を加えて蒸し固める製法)。

※今よく食べられている煉(ねり)羊羹は寛政年間(1789~1801年)に作られたとされています(喜多川守貞『類聚近世風俗志』より)。

また、菓として使用されたお菓子もあります。

- 白雪糕(はくせつこう) …うるち米ともち米に砂糖と蓮の実の粉を混ぜて固めて蒸した落雁に似たお菓子。砕いて湯に溶かし、母乳の代わりや滋養強壮薬として用いられました。

- 外郎(ういろう) …ういろうは仁丹によく似た形状で、透頂香(とうちんこう)とも。古くは汗の臭いを打ち消すために

用いられたが、現在では主に口臭予防や口内清涼等に使用される。強い薬のため、口直しとしてつくられたのがお菓子のいろいろという説があります。



いろいろ菓→

歌舞伎十八番「外郎売」

享保3（1718）年に二代目市川團十郎が咳と痰で台詞が出ずに悩まされた際、いろいろ菓で全快し、そのお礼として初演された演目。

⑤南蛮菓子

戦国時代にヨーロッパとの交渉がはじまり、砂糖を大量に使うカステラ、金平糖、ポーロや有平糖が作られるようになります。当時日本人は鶏卵を食べる習慣があまりなかったため、和菓子に鶏卵が使われたのは、南蛮食文化の残した大きな足跡の一つです。朝廷へ献上されたり茶の湯に使われる「上菓子」は、使われる材料も高級で、砂糖は氷砂糖や白砂糖が用いられていました。

上菓子は当初京都が中心でしたが、新天地を求めた菓子店が江戸に多くやってきたため、次第に江戸にも広まってきました。

●和菓子 新たな門出

明治維新後、海外の文化が輸入され洋菓子が作られる中、あんぱんやどら焼きなど、洋菓子と和菓子を融合させたお菓子が生まれました。

◎どら焼きについて

江戸で発達した焼き菓子の一種で、元禄年間（1688～1704年）ごろから庶民に親しまれました。江戸前期の助惣のどら焼きに始まる説があります。助惣のどら焼きは麩焼（ふのやき）の一種で、小麦粉をこねて薄くのばし、餡を包んで焼いたものでした。皆さんおなじみのどら焼きとは少し違いますね。では、今の「どら焼き」ができたのはいつごろでしょうか？

始まりは明治の初めごろと言われています。「梅花亭（本店：中央区新川）」によると、二代目が銅鑼の形をヒントに「どら焼き」を作ったとあります。しかし当時は一枚の皮で餡子を包んでお

り、二枚の皮で餡子を包んだどら焼きは、「うさぎや（上野広小路）」がはじまりと言われています。

白樺派の一人、武者小路実篤は甘いものが好きで、特に餡子が大好きだったようです。

新宿にある和菓子店「時屋」には武者小路もたびたび訪れていたようで、店には時屋あての色紙が飾られている

ほか、包装紙も武者小路の絵を使用しています。



「時屋」包装紙→

今回、皆さんには昭和3年に発行されたレシピ集もお配りしています。この中に「どら焼き」の作り方が載っているので、ぜひ作ってみてください(^^)

連絡事項

・今年の「竹灯籠の夕べ」は11月1日（金）・2日（土）です。

※シフトの希望表は9月の月例会で配布します。

※11月の月例会は1日の午後行います。シフト調整・連絡事項のみです。

・10月19日（土）に子ども向けワークショップ「和紙でランプシェードを作ろう！」を開催します。初めての試みです。作ったランプシェードは、「竹灯籠の夕べ」で飾ります。

・シフト連絡の際のファクス番号が変更になります。新しい番号は04-7185-1760です。しばらくは古い番号も使えますが、こちらに届かないなどの不具合が生じる場合もありますので、新しい番号にご送付ください。

・名簿作成の同意書の提出をお願いします。書類が手元にない場合は、ご連絡ください。

次回は・・・

令和元年9月1日（日）午前9時30分

から旧村川別荘新館にて月例会を行います。

少しは涼しくなっているといいのですが…。

どうぞよろしくをお願いします！