

【発表】

青木直己「津軽藩江戸藩邸における菓子の変応―上菓子大成期を中心―」

お菓子が饗応の場でどのように使われていたかということを、時期を区切ってお話させていただきたいと思います。資料的な問題で言うと、近世初期から後期までずっと日記はあるのですが、最も使いやすいのは元禄期です。和菓子の歴史で見ますと、元禄期は大きな変化の時期であり、元禄期に和菓子が大成します。その大成した後、公家や武家社会、特に大名家でどのようにお菓子の使用が変化していくか、またお菓子そのものの変化が見られるかということが、日記を読んでいくと結構クリアーに出てくるようです。データに入力しているのですが、その中から今日は三点ほどピックアップして御報告したいと思います。

和菓子の中でも上菓子という分野がありますが、きれいな上等のお菓子である上菓子が元禄期に完成します。上菓子の語源は通説では献上菓子であると言われてます。私は上等なお菓子という意味から来ているのではないかと考えています。中菓子という言葉も出て来て、上中下のランク付けに使われているようです。上菓子を後に菓子屋が献上菓子と読みかえて由緒を誇ったのではないかと思います。

まず一番目に上菓子が京都で生まれて、どのように江戸へ移って行ったのか、上菓子というのはどのようなお菓子なのかということをお話します。そして、二に、津軽藩江戸藩邸における菓子の饗応

ということ、特に操・歌舞伎芝居を上演した時にどのようにお菓子が出されていたのかを延宝から元禄まで見ていって、その変化を追います。それから三番目は附録なのですが、お菓子の用語などについて簡単に調べられる参考文献について少しまとめさせていただきます。

では、まず一番目の上菓子大成期の京都と江戸についてのレジュメを御覧下さい。今日はお菓子の歴史を述べる場ではないので、上菓子が生まれた時にポイントを絞ってお話させていただきます。上菓子が生まれる直前の状況はどうだったかということを、有名な『毛吹草』から見て行きます。十七世紀京都菓子分布一覧という表を合わせて御参照下さい。上が京都の地図で、下が『毛吹草』と『雍州府誌』を対比させたものです。十七世紀京都の菓子事情なのですが、洛中型と洛外型とに分けられると思います。洛中を取り巻く形で洛外との境界上にお菓子が分布しています。これは寺社門前のお菓子として成立しています。洛中の人間が洛外へ、あるいは祇園社などに参詣した時に有名な二軒茶屋で憩ってあぶり餅を食べるといった形です。こういった境界型の菓子が後に大福とか庶民的なお菓子へと流れて行きます。

表でAからIまでの南蛮菓子、ミズカラ、煎餅、醒井分餅、編笠団子、州浜、おこしといった、これらが洛中で作られていた菓子です。これが上菓子の基本になります。つまり、洛中の菓子が発展して上菓子になって行きます。何を以て上菓子が大成したかと言いますと、お菓子がデザインが加えられ、名前が付けられることが主要な要素になります。この「編笠団子」というのは正しくお菓子を編笠の形にするというデザイン性を付与しています。ただ、『毛吹草』を見た段階では、資料の性格にもよるのですが、菓子屋の名前が出

て来ません。出てくるのは川端道喜の内裏粽ぐらいです。

ではこの時期に菓子屋はどのような菓子売っていたのかということも検討しなくてはいいけません。しかし、残念なことに十七世紀前期に菓子売っていた記録は虎屋にしかないのです。その記録をもとにレジュメの方の②に書いておいたのが、江戸時代初期における菓子屋の販売菓子です。『毛吹草』が出される三年前の寛永十二年の記録です。薄皮饅頭、大饅頭、羊羹、落雁、さん餅、南蛮餅、雪餅、かすてら、けさちいな、かるめら、はるていす、有平糖。けさちいなから有平糖までは南蛮菓子です。そして、高麗煎餅、豆飴、これはすはまのことです。みつかからというのは昆布で作るお菓子ですね。今でも遠州流がよく使っています。水栗、砂糖かや、煎りかや、なんめんとう、りん、昆布、結びのし、杉楊枝、縁高楊枝。この一冊の帳簿で売っていたのがこれだけです。まず、ここで指摘しておきたいのは、いわゆる菓銘が「雪餅」とか「さん餅」ぐらいで、後は商品名に由来している段階だということです。まだ菓銘は成立していないということが見て取れます。

どのように上菓子が大成したのかということなのですが、一つには京都という町の特殊性があります。まず一番目に伝統ですね。三千家の家元があるように茶道、そして立花など各伝統芸能の家元が京都にあります。それから宮中や寺社を中心にした伝統行事があります。そして二番目に御所とか、二条城の京都所司代といった権威が町の中にあります。続いて経済力という点でもこの時代は圧倒的に強くて、大名貸しをする商人の数も非常に多い。次に技術力でも、生産技術の高さにおいて他の都市から隔絶しています。西陣、友禅、京焼といった技術が他の追随を許さない力を持っています。そして、最後に信仰の町であることも挙げられます。信仰の町というのはお

菓子の需要が多いのですね。こういった前提があります。そうした中で鳳林承章や後水尾院に代表されるような寛永文化からサロン文化が発展し、やがて琳派に代表されるような元禄文化が京を中心に花開きます。

その中で銘を求めるといふ嗜好性が出て来ます。友禅の型染めなどもカタログを作りますが、その図柄にも龍田の錦とか古今集から取った銘を付けるようになり、市民層に気に入られていったという経緯があります。その流れがお菓子にストリートに入ってきます。その頃のお菓子屋の状況について、『雍州府誌』を参考に見ておきます。先程の表を御覧下さい。菓子名・菓子屋の欄を見ていきますと、渡辺道喜、道和というのは有名な粽ですね。それから、方広寺の大仏餅。そして塩瀬、虎屋、松屋、亀屋、二口屋、宝来屋といった菓子屋が出てきて、『毛吹草』では門前の菓子屋だったのが饅頭とかで知られるようになります。たとえば虎屋では饅頭や興米などでも有名でした。このように菓子屋の存在が知られているということが大きな状況の変化です。

有力な菓子商人がこの時期に出揃うのですね。

こうした状況の中で、どのような菓銘が出てきたかと言いますと、レジュメに載せました元禄六年『男重宝記』、これは男の嗜みを記した本ですが、当時茶道も男の嗜むべきものだったのでお菓子もたくさん出てくるのですが、菓銘二五〇種、図が二四種出てきます。つまり、図柄と銘がセットになっているようなお菓子が普通に作られていたことが刊本の類からもわかるわけです。

次に菓子屋の側から見えていくと、別紙コピーを御覧下さい。これは中山圭子氏が茶道学大系四「懐石と菓子」に紹介されたものです。元禄八年の見本帳がありまして、それは菓子の中では最も古いもの

です。コピーには宝永頃の出しておきました。種類が多くて、なおかつ材料名が書いてありまして、お菓子の歴史を見る上でよい資料です。「やうかん」が棹物ではなくてすはまの形になってたりします。それから「色木の実」というのは、尾形光琳が中村内蔵助にお菓子を送った時に指定したものです。こういったお菓子の見本帳がこの時期に完成します。

見本帳をどういった使い方をしたかと言うと、今でも実は虎屋では見本帳を使っていて、宮内庁の大膳課に一冊、虎屋の製造と営業に各一冊あって、それでやりとりしています。当時も同じでお客様の手元にも虎屋側にも一冊あって、指定していました。店頭販売はしていませんから、虎屋から見本を持って行って見せるか、あるいは使いが来てこれという指定をするといったやりとりだったようです。カタログ販売の先駆けです。「友千鳥」とか「藤はかま」とか、それらしい名前がありますね。他に「井出の里」とか「嵯峨野」とか地名もありますし、歌枕もあります。結構古今集が多いですね。この見本帳が出来上がることによって、和菓子が大成したことの指標になるかと思えます。

今回、こちらの研究会では、江戸のお菓子を話題にしなければならぬからです。京で大成したお菓子がどのように江戸に伝わったかも考えてみたいと思います。京都の饅頭屋町に、奈良に本店があった塩瀬が店を持ちます。そして寛政年間まで続いています。その塩瀬が最も早く江戸に進出した菓子屋で、江戸に三店を持ちます。それから元禄十一年でしたでしょうか、仙台にも出店を持ちます。仙台に玉屋という菓子屋がいて、それに自分の息子が弟を養子にする形で進出します。江戸に出店して、それを足がかりに東北にまでというパターンが見られます。

もう一つは、寛文年間に熊本藩の細川綱利が京菓子を好んで、禁裏御用の虎屋の弟子庄野市郎右衛門を呼んで、藩御用の浜田七蔵に菓子の製法を教えさせたということが記録に残っています。細川綱利は参勤交代の途中にしよつちゅう虎屋の菓子を注文するのですね。大名は京都に入れないので、大津とか伏見あたりで注文しているのだと思います。そうした関係から虎屋の人間を呼んだのだと思います。これも参勤交代といった江戸を基点とした都市のネットワークによるものです。当時大名は茶の湯が大事なことでしたから、菓子とも関係が深いという前提があります。

元禄五年の『買物調方記』には、江戸に菓子屋が二十九店あることが記されます。饅頭屋が三家五店です。塩瀬が二店舗持っています。それから米饅頭は浅草の鶴屋です。姫饅頭、棚菓子、大仏餅屋、ふいご焼屋、ふのやき屋。そして、注目したいのが下り京菓子屋が四軒出ていることです。桔梗屋土佐は禁裏御用を勤めています。同和泉というのはわかりません。それから、すはまやに関しては、『毛吹草』ですはまが松本の白楽天町で名物になってました。きな粉と水飴を使ったお菓子なのですが、そのことなのだと思います。前の三軒はありませんが、松屋山城は今も残っています。現在は松屋常盤です。松屋も後に禁裏御用を勤めます。禁裏御用を勤めたというのは虎屋と二口屋が江戸時代の初めからで、桔梗屋は元禄から始めて途中でやめてしまします。その後に松屋が入ってきて最後まで続きます。

こうして見ると、京の中でも有力な菓子屋が江戸に下っていることがわかります。十七世紀後半に京で成立した上菓子、京菓子というのは、公家だけではなく、茶の湯ということを考えると武家層が大きなマーケットになって、それを求めて江戸に進出していったの

だと思ひます。

次に津輕藩江戸藩邸における菓子饗応というレジュメに移りたいと思ひます。ここでは元禄期に和菓子が大成したというのを少し遡つて、延宝期から江戸では菓子をどのように使つていたかを見てみたいと思ひます。芝居興行のところは、人が多くて出し方も複雑で華やかなので、そこに絞つてお話しします。

延宝四年二月三日の操興行では、土井とか久世といった大名や旗本クラスの人が客として呼ばれています。勝手としては、津輕家側の人たちが見物しています。まず八ツ時に来て、略式の二汁七菜を出します。それが終わるとすぐに場所を変えてお座敷でお茶を出します。次に御料理の間に移つて濃茶を出します。そして面々に御菓子が出ています。どういったお菓子が出ていたかは書いてありません。茶の湯の懷石の順番に沿つた茶礼になっています。そして浄瑠璃が始まつて、三段済んだ時に桂林院様から御菓子が届けられるのですね。浄瑠璃が終わつた後に小座敷で「ちよめん」、これは山芋で作つた薯蕷麵だと思ひますが、これを食べます。吸物が出ていて、おそらく酒も一緒に出ていると思ひます。その後、御菓子が出て薄茶が出されます。そしてお客様が帰るわけですが、その後、即刻、桂林院様に御菓子が進ぜられます。桂林院様からお菓子が届けられ、それに対してすぐにお礼のお菓子が差し上げられるという贈答が見られます。これはあまりない記録だと思ひます。また、菓子を家臣で取り分けたということがはっきり書かれていたという点でも珍しいと思ひます。

この記事からは、まず料理と菓子の関係が窺えます。『懷石の研究』を出された筒井絃一先生などがおっしゃっているのですが、お菓子というのはお茶に付き物というのではなくて、料理に付いてい

るのだという考え方です。こうして見てみると、確かにお料理が出てお菓子が出ています。ただし、それと同時にお茶とお菓子の関係もできているようなのですね。料理と菓子という流れで来たものが、茶と菓子という関係も並行して入つてきているという状況だと思ひます。

それから、菓子の贈答と返礼がただちに行われていることもおもしろいです。当時は予定調和ですからお菓子が来ることはわかつていて、あらかじめお返しのお菓子を用意していたと思うのですね。そういったお菓子の贈答という儀礼が行われていたことがわかる記事です。さらに先程も言いましたように贈答菓子の処置がここであるのですね。京都の朝廷などですと、町触れを見ると大きな儀式があつて菓子屋を入札で選ぶのですが、次にまた触れが出て、いったい菓子が献上されたので払い下げるから希望する人は入札しなさいということもあつたようです。

四年後の延宝八年四月十六日の記事になると、少しお菓子の名前が出て来て、食べ方などもおもしろい記述が見えるので載せてみました。御見物事に客として一族とか近い関係の人が呼ばれています。この時、見物の途中にお菓子が出ていますとあります。

武井：操などでは一段が終わつたら二段目が始まる前に、間狂言として放下だとか小歌だとかちよつとしたものを幕間狂言として上演していたようです。だからそのところで飲み食いということとは割合あつたのではないかと思ひます。ただ、本編の浄瑠璃の上演中に飲み食いしなかつたかどうかはわかりませんね。

この記事では「御見物之内御菓子」と出てきて、二番過なので

すが、きうひ、くちんとう、みとりを銘々に出しています。次に四番過に寒晒団子、これはお米の粉を使った団子ですが、それと豆の粉、砂糖、煮染め、これは椎茸とか貝類とかですが、それと香の物もお菓子として使われています。そこに手塩が皿に盛られています。

ここに「久保玄貞様迄は向詰。鈴木一斎よりはへきにて出す。御銚子出る。御肴二種」と書かれていまして、盛り方に差別があることがわかります。もしかすると豆の粉と砂糖は寒晒団子にまぶして食べたのかもしれませんが。そして手塩を使って煮染めなどを食べたのだと思います。延宝ですから今の醤油はないのですが、ある程度味は付いていたと思います。

それから、中入までの間にお菓子を二度出しているのですね。見物が終わってから八ツ半頃に御料理二汁七菜を出しています。そしてその後、「御茶くはし」という言い方で、まきけんひ、山のいもを出して、さらに「銘々御くはし」として切柿と煎餅が出ています。中入後に三番過てまたお菓子が出ます。「やうかん、ふわ餅。ふち高、向詰、白やうし」。そして「一斎より庄八迄はふち高、へき」と記されます。ここでも盛り方に差が見られます。また中入から夜食までの間にも一度菓子が出ています。今度は、後段として虎屋饅頭が出て、御吸物、御肴二種なのですが、殿様と小左衛門様は御精進なのでお菓子はあへいとかすてらだったのを、精進の方へはかすてらの代わりにきうひを出したとあります。

このように見ていくと、随分長い間見物をするのだなということと、しょっちゅうお菓子を食べていたのだという印象を受けます。食事とお茶があつてお菓子があるという形ですね。まず、菓子の盛り方と食べ方が想像できるのがおもしろいです。寒晒団子はどのように食べたのかといったこともわかります。そして、盛り方に縁高

とか片木とか分け隔てがあることもはっきりしています。そこに室町時代の資料に出てくる縁高の絵を載せました。三段に重ねて来て、それぞれに楊枝が付いています。縁高に山の芋とか金柑とか、このように盛っていたのだと思います。

それから、菓子の種類も加工したものまでいろいろ記してあります。最後には虎屋饅頭も出ています。江戸にも虎屋三左衛門という幕府の御用菓子があつたのですね。芝居町にも虎屋がありました。それから、武家社会では精進に関してはかなり徹底していたようですが、ここでもカステラが卵を使うので求肥に代えたとあります。

芝居興行の時などを招く際に、お菓子が実に多様に使われていたことがわかります。ではこの時期、菓子は誰が作っていたのかということも問題になります。延宝期だと菓子屋が作っていたと考えるには少し早いかなという気がします。もしかすると屋敷の料理人が作っていた可能性もあるかと思っています。元禄期になると菓子屋が増えて来ますし、武家をマーケットにして江戸に進出します。

次に元禄期、和菓子が大成した後の見物の記事を見てみます。元禄十年五月二十一日条ですが、まず御料理二汁七菜が出て、それからすぐ後段として冷麦が出ます。そして御茶菓子、御銘々御菓子が出ます。次の記述は時間の経過がよくわからないのですが、御座之間で二汁七菜の料理、御茶菓子、銘々御菓子を出したとあります。それから家中へも二汁五菜と御茶菓子、銘々御菓子、夜食まで出たようです。

狂言の中入前に奥と表ともにお菓子を二度出しています。羊羹と梅花餅、桜餅だと書いてあります。今のように桜の葉でくるんだ桜餅ができるのは享保期以降なので、この桜餅は違う形だと思っています。それから、中入後にはくれない、丸山もち、みとり。そして中

入四番過に饅頭、うつらやき、これは狂言の間のタイミングを見計らって差し上げています。終わって、夜食として「寒めし」が出て、お菓子がさざ浪・いく世の友・小らくかんが出ます。

このように見ていきますと、まず菓銘がはつきり出てきていますね。さざ浪・いく世の友・梅花もち・桜もち・丸山もちといった菓銘で出てくるのは、元禄期という早い時期の資料としてはおもしろいです。また、種類の多様性もすごいですね。家中にも出しているので、用意する数も大変多かったと思われます。そして、狂言の間を見計らって出すという出し方もおもしろいと思います。お茶はどうしたのだろうかというのにもなります。この資料からはよくわかりませんが、お茶も一緒に出していたのだろうと思います。

元禄期、お菓子が重要な位置を占めてきていることがわかります。贈答の場でも菓子のやりとりをするとか、精進を意識してかすてらをやめるとか、実に細かいところまで読み取れます。お菓子の多様性と誰がどのように作っていたかもわかるとおもしろいのではないかと思います。

加賀：この時は御祈祷があつたのですよね。御祈祷の後にまた御料理を出していたという覚えがあるのですが。

青木：そうですね。ですから①の御料理と②の御料理とは分けて考えるべきかもしれません。

加賀：覚王院や宝光院といったお坊さんが見物の席にも残りますよね。お坊さんが同席したことで特にお菓子が豪華になったということはありませんか。

青木：特にそれはないようです。この時期の他の記事でもこれぐらいの菓子は出ていたと思います。

加賀：後段が付くのは格式としては上の方なのでしょうか。

青木：しっかりしたもてなしだということは言えますね。菓子を食べる側の記録として、元禄という時期にこれほど菓銘を書いてくれているのは珍しいと思います。

それでは、最後にお菓子の記録について、どういったものを調べたらよいかを本当に簡単にまとめてみました。近世における菓子文献では、製法書が結構便利かなと思います。日本随筆大成に所収されている随筆類の中にもいっぱいお菓子があって、索引なども作ったりしているのですが、そこまで手を広げると大変なので、まず製法書を見ていただければと思います。その中でもレジュメに①から④まで挙げたのが代表的です。東洋文庫の『近世菓子製法書集成』に所収されています。原文があつて、解釈があつて、解説があるという形なのでよいだろうと思います。鈴木晋一先生というのは食文化の世界で有名な方です。①の『御前菓子秘伝抄』は刊本の和菓子製法書としては一番古いものです。④の『菓子話船橋』というのは菓子製法書の最高峰と言われているものです。その他にもいわゆる料理本の中にもお菓子の製法は載っているのですが、それらは『日本料理秘伝集成』などで見ていただければよいかと思います。同朋社から角川が販売を受け継いでいるそうです。

後、菓子の歴史を簡単に調べようと思ったら、中村孝也先生の『和

菓子系の『系譜』。それから赤井達郎先生の『京菓子』です。これは絶版なのですがたまに古書で出ます。別冊太陽の『和菓子歳時記』は一九九八年に平凡社から覆刻されています。評判のいい本です。それから珍しい所では川端道喜さんの書いた『和菓子ものがたり』があります。資料に沿ってまとめたものでは、同僚の中山圭子氏の書いた『和菓子ものがたり』と私の書いた『図説和菓子の今昔』などもあります。

『古今名物御前菓子秘伝抄』で、今日の話に出てきた菓子について見てみると、たとえば「みどり」は小麦粉と砂糖を混ぜて水で固くこねて、それから揉んで柔らかくして板の上で一寸ぐらいに細かく切って、それを弱火にかけて、煮詰めた砂糖を何度もかける、かきもの菓子だったようなのですね。「有平糖」も出てきましたね。この鈴木先生の本のいいのは、現在を踏まえた解説をされていることで、ここでも「現在では砂糖と水飴に水を加えて煮つめ、急冷して固い飴にしているが、江戸時代には砂糖だけでつくることが多かった」と書いておられます。

また、「かすてら」は卵五十個を使ったとあります。日本人は鶏卵が食べられなかったのが、南蛮菓子以降、食べられるようになったと言われています。紙を敷いて流し入れて、上下に火を置いて焼きます。かすてら鍋と言って、上下から焼けるものも出て来ます。それから、煎餅については、どうやら小麦粉から作った甘いものが主だったようです。饅頭についても甘酒を使ったものと解説がありますね。塩瀬説が挙げられていますが、私は鎌倉時代に饅頭を食べたという記録がある以上、鎌倉期伝来説を取りたいと考えています。次に羊羹については、材料を見ていただきますと、小豆の澱粉と砂糖、葛粉、小麦粉を入れるとあって、ですから蒸し羊羹なんですね。

関西だと丁稚羊羹といったりしますが、あれが羊羹の原型です。寒天を使った練り羊羹というのは一八〇〇年前後に江戸で生まれています。それ以前は蒸し羊羹だと考えてよいようです。豆飴はさきほどの州浜のことですね。次の「けんびん」というのは、弘前藩日記では「まきけんひ」と出てきていました。後、かすてらの代わりになっていた求肥ですが、時代によって材料がかなり違うのですが、基本的には小麦粉を使います。『本朝世事談綺』と『武江年表』がよく引かれます。寛永期に中島浄雲という人が京から下って来て、求肥を作り、それが丸屋播磨という有名な江戸の菓子屋なのですが、これに繋がっているのだという説です。

このように、『御前菓子秘伝抄』を見ますと、大体のお菓子について知ることができます。享保期に出た本ですので、弘前藩日記の元禄期に出てきたお菓子もほとんど調べることはできるようですので、参考までに紹介させていただきました。

【デイスカッション】

加賀：見本帳というのはいつ頃からなのですか。

青木：一番古いのが元禄八年ですね。上菓子が大成した元禄期からになります。

加賀：雛型みたいな感じでしょうか。

青木：そうですね。友禅染の雛型に遅れて出てきます。元禄八年とというのが虎屋に残っている最古のようですが、遡ったとしても貞

享・元禄ぐらいだと思っています。時代が下ってくると刊本に簡単に彩色してお客様に配ることになります。

武井：庶民のお菓子というと、どういったものになるのでしょうか。

青木：「江戸自慢」という幕末の紀州田辺藩の藩医が書いた本に、菓子は上方に限ると書いてあって、ただし、餅菓子は高くないものでも非常においしいとあります。庶民の菓子としては餅菓子があつたのではないかと思います。

武井：芝居を見るということは、御料理を楽しむという宴会の一部なのだということがはっきりわかりますね。現在は芝居を見ながら食べるということは禁じる傾向がありますが。本来は見物と食べることはセットであつて、そうした雰囲気が一番残しているのは相撲見物だと思いますね。

林：お客様の格や饗応の種類によってランクがあると思うのですがそれは芝居の演目などよりは料理の種類などを見ていく方がわかるかもしれないですね。

青木：さきほど略式と言いましたのは、御料理だけを目的として儀礼での七五三などに比べての話ですので、二汁七菜というのはそれなりにしっかりした形だと思います。七回、五回、三回としての形がはつきり出るのは將軍の御成の記録などですね。正式な本膳料理として出しています。

加賀：桂林院様にお菓子というのは、単に差し上げたのではなく、返礼であつたということなのですね。

青木：そうだと思います。贈答に片道という場合はあまりなくて、必ず返礼があるのだと思いますね。

加賀：桂林院様がどこに住んでいるかというのがよくわからないです。

武井：大名のお母さんがどこに住んでいるかは、よくわからないままですね。上中下屋敷以外にお母さんの屋敷が別にあるということを読んだ記憶もあります。

林：大和守のお母さんは鳥越の下屋敷に住んでいて、大和守は上屋敷に住んでいるのですよね。だからお互いにわざわざ出かけるということになります。ここではよくわかりませんよね。

加賀：桂林院様は御隠居様がそれだと思うんですが、「御隠居様御屋形」というのがあつたのですが、邸内のどこにあつたのかわからないのです。

武井：御所では女院から芸能をかけられて、女御がそのお返しをするということもありますね。その小型版として大名家の屋敷内でも贈答していたことが考えられます。

加賀：この時はオフィシャルな感じで、男性客ばかりですよ。だ

から桂林院様もこの時はお菓子だけを御挨拶として差し上げたの
かもしれません。

青木：押掛けというのがあるのですね。

林：大和守日記でも正式の招待ではないけど、押し掛けて来ていい
よという記述が出て来ますね。

青木：料理なんかはどうするのでしょうか。準備しておくのでしょうか。
ね。

林：見物の途中にお菓子を出すというのは結構記述があるみたいで
すね。間狂言の時かもしれないですがかなり出るんですね。

青木：延宝二年二月十二日でしょうか、これには御持たせのお菓子が
結構出て来ますよね。御持参のお菓子がたくさんあるようです。

林：延宝五年九月十六日条でも「上るりの内、御女中様方へは、上
るり一段置に御くはし出る」とありますね。食べながら見ていた
感じがしますね。

青木：かなりリラックスした場だったのかもしれませんが。

林：こういうことが、こういう饗応であったか、ランクを窺う指標
になったりしないでしょうか。

青木：調べてみたらおもしろいかもしれませんね。

林：私などは見物事の饗応ばかりを見てしまうので、他の席ではど
んなだったのかも知りたいです。

武井：翻刻する時には料理やお菓子は特に苦労しました。句読点を
付けないといけませんしね。

青木：「御茶菓子」か「御茶、菓子」という話でしたが、延宝七
年五月七日条では「御茶菓子、お茶、銘々御菓子上る」という記
述が出るんですね。ですから、やっぱり「御茶菓子」というのが
あったのだらうなと思います。

食文化を研究する上でこの資料はとてもおもしろいですね。お
歳暮の贈答でも、国元から塩引き鮭を送ってくると、相手先によ
って三尺だとかきつちり量を分けているんですね。それから国元
から珍しい魚を送ってくると、まずお殿様のお耳に入れて、そう
すると殿様から明日の夕餉にしろという指示があるということも
見えます。大名の食生活は普段は質素ですが豊かな部分もありま
すね。普段は將軍をはじめ武家は質素だったようで、むしろ天皇
家や公家の方が豊かな食生活だったのではないかと思います。公
家も受領の謝礼などがかなり細かいところまでされていたようで
すし、意外と豊かだったのではないかと思います。

加賀：煮染めとか昆布だとかを菓子と呼ぶのはいつぐらいまでで
すか。

青木：江戸時代の前期まではそうですね。それからお茶のお菓子に
関して、だんだん移行してくるようです。

鈴木：「弘前藩庁日記」では、藩邸出入りの商人の名前が一覧でき
るような箇所はあるのでしょうか。

武井：論文では見たと思います。津軽の藩邸が小川橋のあたりから
移動する時に、出入りの町人の店も一緒に移動したということを書
いていた論文があったように思います。

鈴木：岡山藩池田家の記録だと年始や代替わりの時の儀礼で、江戸
藩邸に出入りする町人の名前が一覧できるみたいなのですが、菓
子屋が藩邸に出入りすることが確認できるのはいつ頃なのではし
ょうか。

青木：まだよくわからないですね。最初の内は藩の料理人が菓子を
作っていると思います。ただ、元禄頃の菓子屋の数を考えると、
そろそろ菓子屋が作っていてもおかしくないかなと思います。天
明から文化文政にかけて、江戸の菓子屋がどこの御用足だった
かを研究した論文があって、虎屋文庫の機関誌の「和菓子」とい
うのがあって、そこに三年ぐらい前に中村尚美さんという方が書
かれています。

料理に結び付いたデザートとしての菓子として料理人が作って
いたのから、上菓子が大成して、菓子という分野が独立して需要
も増えて、菓子屋が請け負うようになったのではないかと思いま
す。上菓子の大成期以前と以降とでは作り手も違ってくるのでは

ないかと思います。

加賀：どこまでを菓子というのかが、よく理解しきれていない気が
します。

青木：茶事での菓子というのはだんだん淘汰されてきます。料理に
付く菓子というのは比較的早くから今みたいな饅頭とかに変わっ
て行ったのではないかと思います。

林：向詰の場合は銘々に出ているのでしょうか。

青木：そうですね。大皿に出すような場合ではなくて、個人個人に
出していたのではないかと思います。さっきの話で、御用商人が
わかると思います。白砂糖は長崎から直接買っているようです
ね。これは菓子として使った可能性があるのではないかと思いま
す。

上菓子大成期の京都と江戸

1. 江戸時代初期の菓子

①京都の菓子事情（別紙：17世紀京都菓子分布一覧）

・『毛吹草』（寛永15：1638序）

②江戸時代初期における菓子屋の販売菓子

・寛永12年「院御所様行幸之御菓子通」（虎屋黒川家文書）

薄皮饅頭 大饅頭 羊羹 落雁 さん餅 南蛮餅 雪餅 かすてら けさちいな
かるめら はるていす 有平糖 高麗煎餅 豆飴 みつから 水栗 砂糖かや
煎りかや なんめんとう りん 昆布 結びのし 杉楊枝 縁高楊枝

2. 上菓子大成期の菓子

①上菓子大成期の京都菓子屋

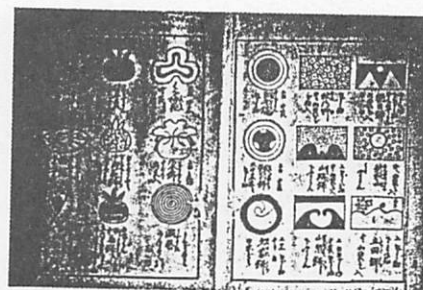
・『雍州府志』（貞享元年：1684）

②意匠と菓銘

・『男重宝記』（元禄六年：1693）

菓銘250種 図24種

・元禄8年「御菓子之画図」（虎屋黒川家文書）：別紙



男重宝記

3. 下り京菓子屋と江戸菓子屋

・『買物調方記』にみる江戸の菓子屋

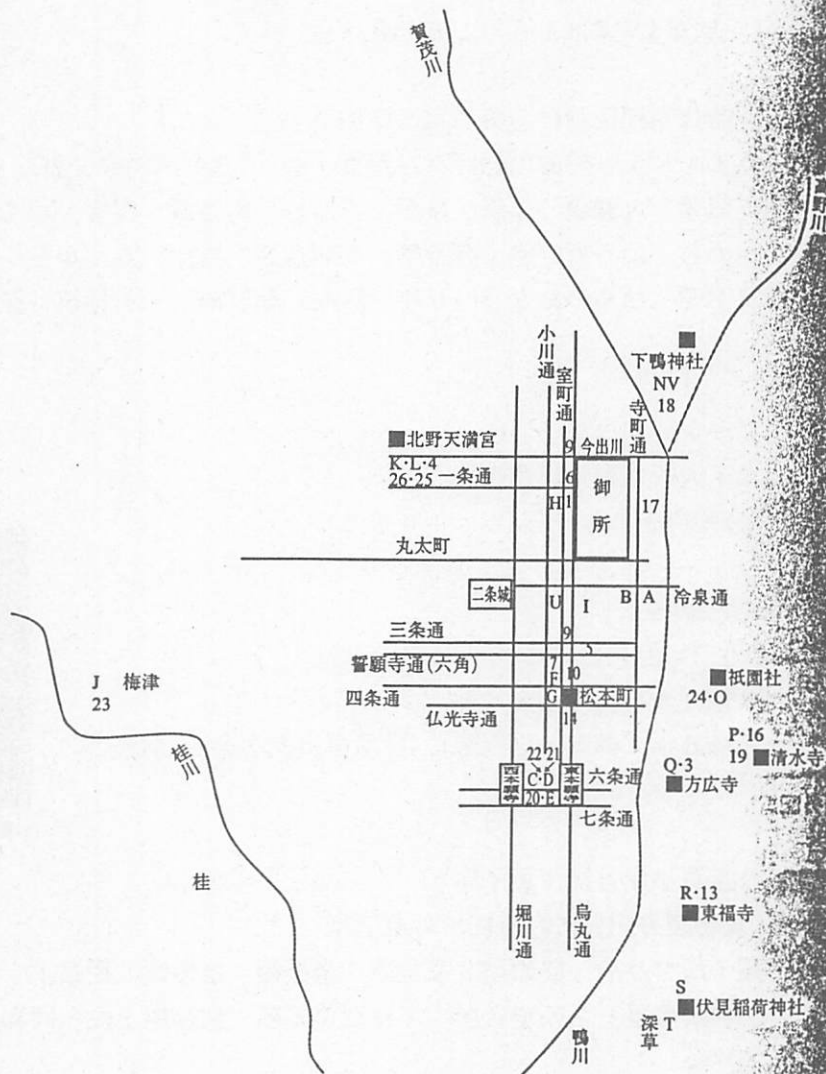
菓子所29店 饅頭屋3家5店 米饅頭 姫饅頭 棚菓子 大仏餅屋

ふいご焼屋 ふのやき屋 下り京菓子屋（桔梗屋土佐・同和泉・すはまや・松屋山城）

・参勤交代と茶の湯を媒介として全国へ伝播

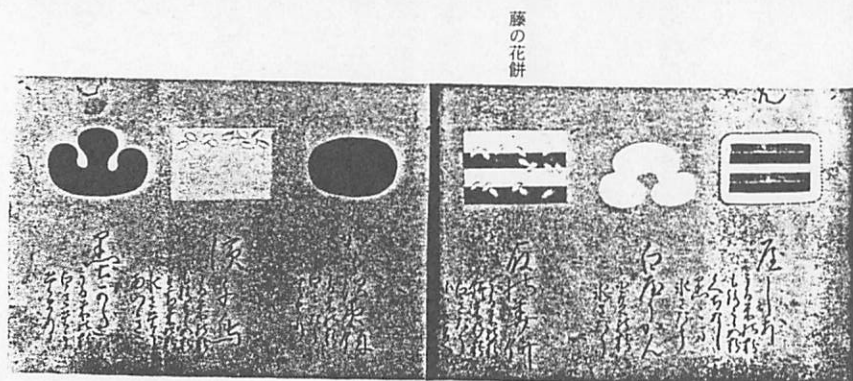
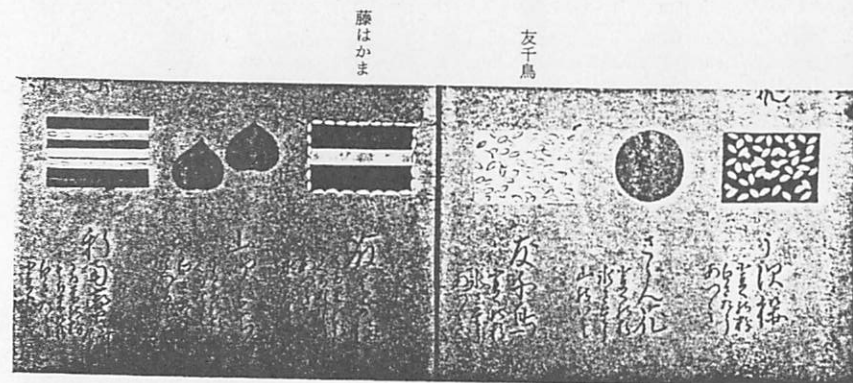
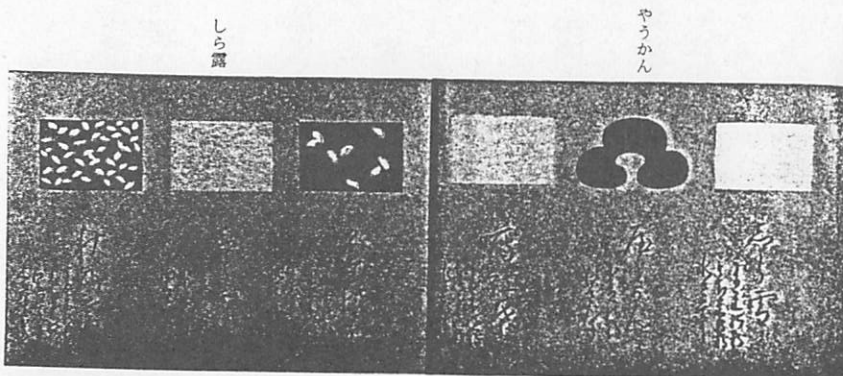
■愛宕神社
M

■市原
X

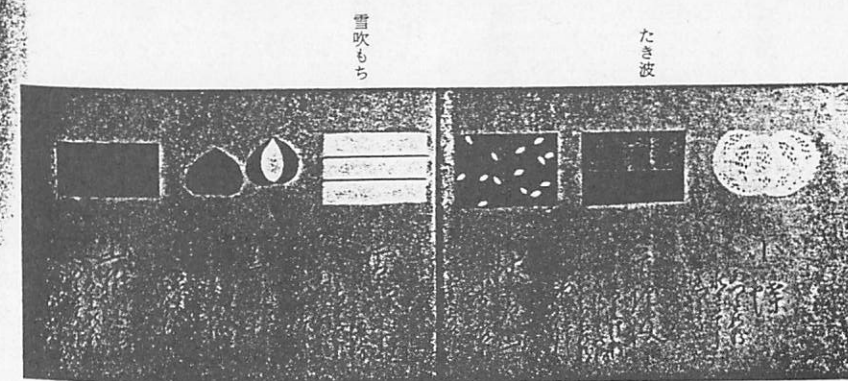
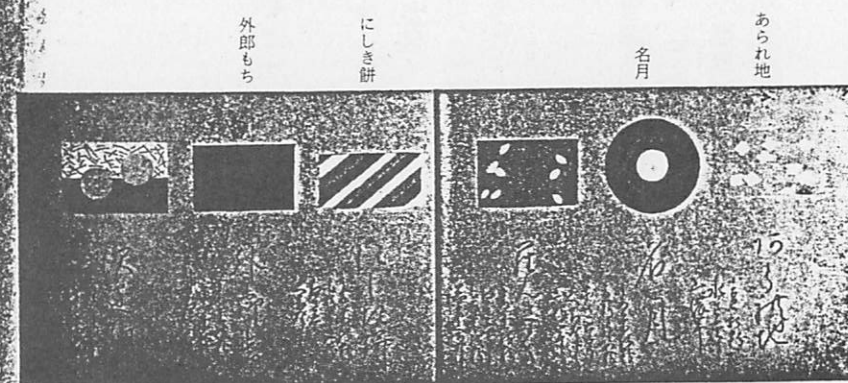
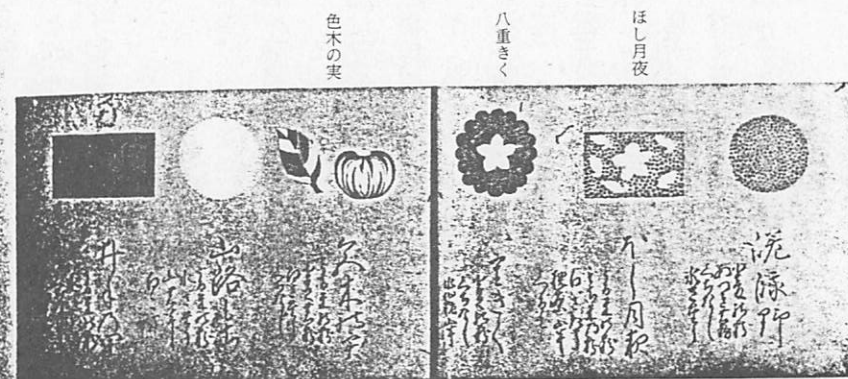


『毛吹草』(1638序)				『雍州府誌』(1686)			
菓子名	所在地	備考		菓子名・菓子屋	所在・菓子屋	備考	両書記載有
A 南蛮菓子	冷泉通	冷泉通のち夷川通	1	深辺道喜	餅・粽	川端道喜	有
B ミズカラ	冷泉通		2	渡辺道和	餅・粽・焼餅		有
C 煎餅	六条		3	大仏餅	方広寺	蟹願寺	有
D 饅頭分餅	六条		4	粟餅	北野茶店	北野天神	有
E 細豆団子	七条		5	塩瀬	饅頭他菓子	烏丸三条	有
F 洲浜	松本	白楽天町	6	虎屋	饅頭他菓子・饅頭・興米	一条烏丸	有
G おこし	松本	白楽天町	7	松屋	饅頭他菓子	小川蟹願寺	有
H 内裏粽	烏丸	川端道喜	8	龜屋	饅頭他菓子	寺町三条	有
I 魁炙	烏丸		9	二口屋	饅頭他菓子・饅頭・興米	室町今出川	有
J 桂飴	梅津		10	宝来屋	饅頭他菓子	室町四条	有
K 茶屋ノ栗餅	北野天神門前		13	結糖・地黄煎	菊一文字屋	東福寺門前	有
L 真盛ノ衣大豆	北野天神近く		14	洲浜給(豆給)	松本町	白楽天町	有
M 愛宕粽	愛宕神社		15	魁焼	所々		有
N 御手洗団子	下鴨神社		16	焼餅	清水坂		有
O 祇園甘餅	祇園社		17	焼餅	京極・清浄華院前		有
P 清水坂炙餅	清水寺		18	御手洗団子	(下鴨神社)		有
Q 大仏餅	方広寺	のち蟹願寺	19	清水団子	清水坂		有
R 地黄煎門前	東福寺		20	六条煎餅	六条		有
S 染団子	伏見稲荷		21	鬼煎餅(饅頭井片餅)	六条		有
T 茶屋ノ饅餅	深草		22	六条打豆	六条(本願寺内)		有
U 饅頭	小川		23	桂飴(管飴)	桂		有
V 餛飩餅	田中		24	祇園こがし	祇園		有
X 一原薩餅	市原	洛中の粽に使う	25	炒豆(真盛豆)	北野		有
			26	勝栗餅	北野		有

17世紀京都菓子分布一覧



茶道学大系 4 虎屋と菓子
答井松一稿



大名屋敷におけるサロン文化研究会

津輕藩江戸藩邸における菓子の饗応—上菓子体制期を中心に—

虎屋文庫 青木直己

1. 延宝4年2月3日（繰興業）

客：土井能登守・久世出雲守（御押懸）・本多美作守・本多備前守・中根平十郎・（安藤次右衛門）・中西図書・岡部外記・矢部四郎兵衛・（諏訪部彦兵衛）（ ）は不参勝手：延寿院・津輕左京・津輕伊左衛門・鈴木宗清・高橋道貞・山本道勺・福田五郎助・吉村宗利

① 8ツ御出 料理二汁七菜→御座敷にて御茶出→御料理之間上之間にて濃茶上る（面々御菓子出之）

②（八ツ過ぎより浄瑠璃始まる）

③ 浄瑠璃三たん済み「桂林院様より之御菓子、久保田一郎左衛門御使者にて、持出之口上は道勺申継候」

④（浄瑠璃五つ半過済み、小座敷にて）後段ちよめん（薯蕷麵力）上る。御吸物、御菓子、御薄茶、 召上（早速、能登守・出雲守御立座）

⑤（御客様御立後）即刻桂林院さまへ御菓子被進。御使者北村藤九郎、御口上。能登守様へ、桂林院さまより被進候御菓子、被仰付御上ケ成候、則取分け被成候て、被進候由也。

- ・料理と菓子の関係
- ・御茶と菓子の関係
- ・菓子の贈答一返礼
- ・贈答菓子の処置

2. 延宝8年4月16日（御見物）

客：津輕左京・西尾小左衛門・西尾左大夫・小野吉兵衛・久保玄貞・鈴木一斎・岡崎宗貞・木や庄八

①（御見物之内御菓子）二番過 きうひ（求肥）・くちんとう・みとり、銘々に上る。

② 四番過 かんさらしたんこ（寒晒団子）・まめのこ（豆の粉）・さとう（砂糖）・にしめ（煮染め）、かうの物（香の物）、手塩、皿。

「久保玄貞様迄は向詰。鈴木一斎よりはへき（片木）にて出す。御銚子出る。御肴二種」

③ 御中入迄之内、御菓子二度出す。

④（八ツ半頃）御料理二汁七菜、御吸物、御肴。

御茶くはし、まきけんひ（巻餅）・山のいも

銘々御くはし、切柿、せんへい（煎餅）

⑤（中入已後三番過）御菓子、やうかん（羊羹）、ふわ餅。ふち高、向詰、白やうし（楊

枝)。「一菜より庄八迄は、ふち高、へき」

⑥御中入後御夜食迄之内に、御くはし老度出る

⑦後段、とらやうんとん(虎屋饅頭)、御吸物、御肴二種、殿様、小左衛門様、御精進。
御くはし、あるへい(有平糖)、かすてら。御精進へはあるへい、きうひ。

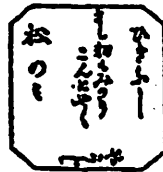
・菓子 of 盛り方、食べ方

縁高・片木・楊枝

・菓子 of 種類

・虎屋饅頭

・精進とかすてら



3. 元禄10年5月21日(御見物事)

①今朝(五ツ時)御料理二汁七菜、御吸物、御肴二種。付後段、御冷麦、御茶菓子、御銘々御菓子。(殿様・与一様・覚王院・宝光院)

②於御座之間、二汁七菜之御料理、御吸物、御肴二種、御茶菓子、銘々御菓子上之。(殿様・若殿様・与一様・覚王院・采女・主税・宝光院)

③(家中へ)二汁五菜之御料理、御吸物、御肴二種、御茶菓子、銘々御菓子、御夜食迄被下。

④狂言御中入前、御奥御表ともに。御菓子二度 やうかん・梅花もち・桜もち

⑤御中入以後御菓子二度 くない・丸山もち・みとり

⑥御中入四番過 まんちう・うつらやき。右は狂言之内間ヲ見合、御菓子段々差上之。

⑦御夜食、御寒めし。

⑧御菓子 さゞ浪・いく世の友・小らくかん。

・菓銘の登場

・幕間の菓子

近世における菓子文献

- ①『御前菓子秘伝抄』(享保3年：1718)
- ②『御前菓子図式』(宝暦11年：1761)
- ③『餅菓子即席手製集』(文化2年：1805)
- ④『菓子話船橋』(天保12年：1841)

①～④鈴木晋一『近世菓子製法書集成1』(2003年 東洋文庫)所収

①最初の和菓子製法書刊本。④は近世の菓子製法書の到達点。

そのほか、料理本などに見られる菓子に関する記述は、『日本料理秘伝集成』(同朋社)が詳しい。現在『日本食文化史料集成』(仮)準備中。

菓子参考図書

- 中村孝也『和菓子の系譜』(1967年淡交社→国書刊行会)
- 赤井達郎『京菓子』(1978年平凡社)
- 別冊太陽36『和菓子歳時記』(1981年平凡社98年復刻)
- 川端道喜『和菓子の京都』(1990岩波新書)
- 中山圭子『和菓子ものがたり』(1993年新人物往来社)
- 青木直己『図説和菓子の今昔』(2000年淡交社)