

(要約版)

唐菓子の海域交流的研究 —食文化研究のニューウェーブ—

助成研究者 馬 建穂 (東北大学大学院・国際文化研究科)

1. 研究目的

古来日本では甘味嗜好品として種実や果実をそのまま食していたが、粉末状に加工した穀類を活用した粉食(唐菓子)が伝来し、奈良時代に菓子文化を開花させた。しかしこれまで唐菓子の伝来は、単なる「和菓子誕生の契機」ととらえられたに過ぎず、先行研究も不十分である。食の文化は民族の違いによって多岐に分化され、それぞれの民族には独自の食文化があり、それは民族文化を築きあげた重要な知恵が凝集されている象徴だが、日本の和菓子は、その起源と発達の段階において十分な検討がなされておらず、かかる現状を打開するためには、国境を越えた視野と、海域交流の視点で問題を捉えるアプローチが求められるであろう。

そこで本研究では唐菓子の伝来と変容の経緯を解明するため、①菓子の日本への伝播に関する史料調査によって、従来の唐菓子がいかなるものなのかを明らかにすること、そして②唐菓子を代表される粉食をめぐる日中両国の社会環境、③粉食という舶来の文化を受け取り、自国の嗜好品として活用し普及させた日本側の状況を照合し、唐菓子に影響を受けた和菓子文化の多角的理解の一助としたい。

2. 研究方法

本研究は文献調査とフィールドワーク調査の二つの手段で研究を進めた。

文献調査の手掛かりとして、具体的には中国の各時代の食材に関係ある記録史資料、日本の遣唐使に関する記録や当時の料理書、宮中行事料理の記録、百科事典類および平安時代の法令集『延喜式(えんぎしき)』と室町時代の茶会記などの資料から、唐菓子の社会的役割の分析、儀礼や祭祀などとの関連について、多面的な視角から考察した。また、現在国内で唯一唐菓子を生産・販売している京御菓子司「亀屋清永(かめやきよなが)」での試食、および販売・製造者へのインタビューを通し、唐菓子の外見、調理方法、食材の解明を試みた。

3. 結論

まず日本の史料を中心に八種類の唐菓子に関する記述を整理し、唐菓子の概念及び各菓子の原料と調理方法、外観について論じてきた。結論として、唐菓子は穀類からなる生地を茹で白について、用途に応じて最後の調理方法を決める菓子という結論を導

いた。その生地は①うるち米、②うるち米+大豆の粉+塩、③小麦粉、小豆の粉の三種類が存在し、晴れの日以外には日に晒した布で包んで保存することが分かった。

次に唐菓子を粉食の代表として、その社会的普及という現象を取り上げ、粉食の普及を実現させた社会基盤に視野を広げてその動態に注目した。

唐菓子の食材である小麦の利用を解明するために、日本の小麦栽培事情を世界における小麦利用環境と比較し、日本が古代から米を主食物とした粒食文化を続けた自然環境の要因をもとめた。また、考古学研究の成果を通し、飛鳥・奈良時代には小麦の存在を確認し、その時代には馬の飼料としての需要増加がゆえに、冬の餌不足を補足するために青刈りが行われた、食用にはなれなかったことを確認できた。平安時代になると、円仁などの遣唐僧により、古代中国の小麦粉食が日本に伝来し、そのため『延喜式』巻二三民部下交易雑物には、山城国、大和国、河内国、和泉国、摂津国から小麦が献上された記録が見られ、平安京で麦を扱う官設した市が成立し、小麦をまつわる一種の需給関係が形成したことを明らかにした。さらに、筆者は円仁などの遣唐僧が持ち帰った小麦粉から調理した菓子の伝来元の事情を把握するために、同時代の中国における小麦利用状況を明らかにし、長安周辺では粟（あわ）や麦などの雑穀が栽培される傾向があり、自ずと小麦粉の粉食が盛んになったことを確認した。

また、日中両国の唐菓子研究の一環として粉食で必須となる製粉用具を取り上げ、交流史の視点から考慮し、二種類の粉碎道具の中で衝撃粉碎機能をもつ搗き臼に注目した。中国から伝来した碾磑（てんがい）がその始まりであることを確認し、奈良時代にすでに存在したことを示すことができた。大型の挽き臼である碾磑が当時の人力のみの農作業、すなわち畜力が未発達であったこと、そして日本には水力を活用するために必要となる安定的な水位と流量を実現する大河が少ないことが大型碾磑の普及や運営をままならないものにしてしまい、粉食を妨げた要因となった。

最後に現地調査の成果を踏まえ、春日大社と下鴨神社の唐菓子の考察を通じて、梅枝（ばいし）と同じ油菓子に属する餡飴（ぶと）の製法が明らかになった。それを韓国の食文化と照合すると、唐菓子は朝鮮を経由して伝わった食物の可能性があり、朝鮮の食文化にも影響を受けたことが明らかになった。また、歓喜天の供物として千年以上続けられている清浄歓喜団の調理は御蔵山聖天寶壽寺などの各寺院からも承っており、日本における供物の一つに定着するようになった。その販売を行っているのは、元和三年（1617）に創業した京御菓子司亀屋清永という老舗である。販売品の唐菓子はパリパリと揚げられた皮と薄く伸ばした巾着形に包まれ、白檀、桂皮、竜腦など七種の香の粉末をつけ、上質のゴマ油で揚げたものである。小麦粉より米粉のほうが多量に使用されることは、伝来の際に小麦の利用もしくはその粉碎は未熟な段階にとどまっていたと思われる。中国を起源としながら独自の発展を遂げる唐菓子の普及の過程には、日本の食文化と風土に適合させた柔軟な対応が垣間見え、日本文化形成の妙味の一環

を知る事が出来た。