

(報告書)

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、それが奈良時代に菓子文化として開花する。その後、唐菓子は日本で独自の発展を遂げ、現在の伝統的な和菓子の形成に大きな役割を果たした。しかし唐菓子の伝来は、単なる「和菓子誕生の契機」ととらえられたに過ぎず、十分な研究もされていない。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、そこには民族文化を築きあげた重要な知恵が凝集されているが、日本の和菓子は、その起源と発達の間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とらえるアプローチが求められているのである。

近年は東アジアに於ける海域交流が注目されている。日本と中国そして朝鮮は東シナ海に面し、古くから海域を経由して様々な交流が行われていた。そして海域を媒介とした人やモノの交流は、国境を越えて各地に様々な文化的土壌を生み出し、広く文化の種を育てることとなった。ところが、中国史学・日本史学は、依然として従来の一國史観型の枠組みからの検討にとどまっていることが多い。そのため、各地域の文化の起源やその発達過程を探究する際には、従来見過ごされていた東アジア地域に通底する海域交流によって育まれた文化という視点から、その海域文化の実像をとらえ直す必要があるように思われる。

そのため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日本への菓子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唐菓子に代表す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、唐菓子が影響を受けた和菓子文化の多角的理解の実現を目指したい。

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る。

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」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. 研究成果/考察

3.1. 唐菓子の基礎的研究

ユネスコ無形文化遺産への登録により、日本の食文化を通史的に扱った書物はすでに何冊か出版されているとはいえ、和菓子の歴史を語る著作は数点しか出版されていない。特に唐菓子については不明な部分が多く、いまだにほぼ研究されていない状況にある。学術情報ナビゲータである CiNii にも、2021 年 4 月現在に「唐菓子」とタイトルした論文は 14 点しかなく、最新の論文は 2011 年に公表されたものである。

菓子研究に最も基礎的な点に唐菓子の定義がある。青木直己の「近世の唐菓子」では太田泰弘は「唐菓子の系譜--日本の菓子と中国の菓子」において、唐菓子を「中国伝来の菓子」と広く定義したが¹、一方で青木直己は「唐菓子」が、その名のごとく唐代(618-907)に海域交流に努めた人々が日本へ持ち帰ったものと考えられている。しかし、文献における唐菓子の記録が時間的にはずれ、平安中期の 934 年に成立した漢和辞典二十巻本『倭名類聚抄』が初出と言える。

平安時代中期に作られた辞書『倭名類聚抄』巻第十六飲食部第二十四飯餅類第二百八「歓喜団」の項には、「楊氏漢語抄」の原注に、「(中略)今案俗説梅枝、桃枝、餠餅、桂心、黏臍、饅饅、餛飩子、團喜、謂之八種唐菓子」とある²。ここでは唐菓子として梅枝、桃枝、餠餅、桂心など 8 種類の菓子の具体的な品名が添えられている。その他の唐(中国)から伝来した菓子はさておき、『倭名類聚抄』が成立して以来、上述の 8 種の菓子が「唐菓子」と認められることは疑われる余地がないために、その 8 種を中心に整理・分析した。

これまで「唐菓子」の名をあげる史料は管見の限りにおいては少なくとも 18 点ある。その中の 8 点は平安時代(別途文学作品が 2 点)、以降の鎌倉時代と室町時代の史料がそれぞれ 2 点と 1 点、そして江戸時代には 6 点が存在し、明治の官制類書『古事類苑』 飲食部九にも唐菓子の項目が収録されている。

表 1 史料に見える「唐菓子」に関わる記述

	時代	成立	出典
1	平安	934 年	『倭名類聚抄』巻第十六飲食部第二十四
2	平安	不明	『儀式』四 ¹
3	平安	963 年	『新儀式』第五臨時下

4	平安	970 年	『口遊』 飲食
5	鎌倉 ²	1444～1449 年頃	『二中歴』・八供膳
6	平安	1100～1150 年頃	『江家次第』 第一正月
7	平安	保延 2 年 (1136) ～久寿 2 年 (1155)	『台記』
8	平安	1146 年頃	『類聚雜要抄)』 一
9	鎌倉	12 世紀中頃	『執政所抄』 上・正月・元日
10	鎌倉	1295 年頃	『厨事類記』 第□調理部 (□は判読不明)
11	室町	1400～1500 年頃	『拾芥抄』 下第廿八飲食部
12	江戸	1708 年	『大和本草』 飲食部四
13	江戸	1717 年	『東雅』 十二飲食
14	江戸	享和年間	『大江俊矩記』
15	江戸	1805 年	『秬苑日涉』 卷之九菓子
16	江戸	文化 14 年(1817)	『南畝莠言』 上
17	江戸	1827 年	『箋註倭名類聚抄)』 卷四飲食部第十一
18	明治	1879 年	『古事類苑』 飲食部九・菓子

※1、『儀式』は『古事類苑』所収の書名で、具体的に「弘仁儀式」・「貞観儀式」・「延喜儀式」のどちらかは分からない。ただ、「貞観儀式」を単に「儀式」と呼ぶ場合が多いので、それにあたるかもしれない。いずれにせよ、村上天皇の頃に作成された「新儀式」の前に成立したものであることは間違いない。2、『二中歴』は鎌倉時代に成立した事典だが、内容は平安後期に完成した「掌中歴（しょうちゅうれき）」と「懐中歴（かいちゅうれき）」の再編集なので、唐菓子などの項目は平安時代に書き上がった可能性があるため、平安時代の類にまとめた。

この 8 種の唐菓子に関する記録について、内容的には、(1)唐菓子の種類の羅列、(2)昔から伝わっている通過儀礼の故事、(3)祭儀の献立、(4)著者の見聞、(5)定義の五種類にまとめられる。しかし、唐菓子を網羅的に紹介するのは鎌倉時代 1295 年頃に成立した宮中の献立を記した写本である『厨事類記』のみである。その中で唐菓子の種類、食材、そして調理方法について詳細に説明しているのが理解出来る。それによると、

「或説云、(1)モチキケタキ米ヲシロメテ、コニツキフルヒラ、シトギノヤウニシト子テ、ヲシヒラメテ、ユヲサラ々々トワカシテ、湯ニウクホドユデ、又ウスニイレテ、メデタクツキアハセテ、トリイダシテ、ヌノヲヌラシテ、ソレニツゝミテ、

ヌノ、カタハシヲアケテ、サマサズシテヅ、トリテ、何ニモツクル也、(「或る説に云わく、[1] もちいけなき米をしろめて、粉に搗きて篩いて、しどき(しとぎ)のようにし、こねておもしろめて、湯をさらさらと沸かして、湯に浮くほど茹でて、また臼に入れて、めでたく付き合わせて取り出して、布を晒してそれを包みて、布の片端をあげて冷やざして少しずつ取りて、何にも作る也。)(2) 異説云、ユヅルトキ、ナマ大豆ノコヲヨクツキフルヒテ、コノコ子タルコニウチハフリテ、ヨク々々ツキマゼテ、マメノコニシヲヲスコシ入テツキアハスベシ、サテ何ニモツクルベシ、マメノコヲツキマズル事ハ、サムレドモヤハラカニテツクリヨキ也、([2] 異説に云わく、茹でる時、生大豆の粉をよく搗き篩いて、この捏ねたる粉にうちはふりて、よくよく搗き混ぜて、豆のこなに塩を少し入れて搗き合わすべし。さて、何にも造るべし。豆の粉を搗き混ぜる事は、冷むれども柔らかにて作りよき也。)(3) 又説云、小麦ノコヲグスベシ、イロノクロクアカク、マダラニテヨキ也、ツクリテノチハ、ヨキアブラヲコクセンジテ入ベシ、([3] 又説に云わく、小麦の粉具をすべし。色の黒く、赤く、斑らにてよき也。造りて後は、よき油を濃(焦)く煎じて入るべし。)(4) 秘説云、アヲナノハヲマヲノケテ、アブラニ入レバ、火ノツキテモユルガギユル也、又ダンキハマロクツクリテ、ユデ、アマツラヲヌリテマイラス、粉ニテモマイラス、([4] 秘説に云わく、青菜の葉を、間をのけて油を入れれば、火をつきて燃ゆるが消ゆる也。又、団喜は、まろく造りて、茹でて甘葛を塗りて参らす。粉にでも参らす。)」(カッコ筆者)

このように唐菓子の生地が4つ存在したことが見られる。

① 傍線部(1)にあるように、もち米ではなくうるち米を精米し、粉末化して篩にかける。しとぎのように固体になると捏ね、湯に浮くまで茹でる。それで臼に入れて搗いたら完成する。通常、日に晒した布に包まれ保存するが、めでたい行事の場合に冷やした部分を少しずつ取り、各種唐菓子にも利用できる。

② 異説として傍線部(2)にあるように、塩を入れながら搗いた大豆の粉をもち米に加えたものを搗き、茹で、再び搗くタイプである。大豆を入れると冷やしても柔らかくなると言われている。

③ 傍線部(3)にあるように、また別の説として小麦粉、小豆の粉で作られるものである。このタイプの唐菓子は油で焦げつくように煎じるものという。

④ 傍線部(4)にあるように、秘説によれば、青菜の葉の間に油を染みこませ、火をつけると一瞬で燃えあがりなくなる。

すなわち、『厨事類記』が成立した時代に、唐菓子の生地はうるち米、または大豆の粉にもち米を加えて搗き、茹で、再び搗いたものであった。その上で揚げものは揚げる作業を行ったのである。製造過程からみると、穀類からなる生地を茹で臼で搗いて、用

途に応じて最後の調理方法を決める菓子である。生地は①うるち米、②もち米+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に包まれ保存した。

3.2. 唐菓子の定着をめぐる社会環境

3.2.1. 小麦利用環境の整備

自然環境により、生育する植物や動物が異なるために、何を主食物とするかは、それぞれの地域で異なっている。小麦粉の栽培は一般的に気候温和で、かつ比較的乾燥した地域に適するため、その主要産地は北半球では北緯 30°~60°の間に集中し、従来パンなどを中心にしたヨーロッパ、インド北部、西アジア・中国などの地域には粉食文化が盛んになった。一方で、夏期の高温多湿地域に生育しやすい米を主食物としている東南アジア、日本、中国南部などの食文化は粒食文化と呼ばれる。

日本における小麦の考古学的発見は弥生時代に遡ることができる。しかし、平安時代の小麦はその加工調理法が充分認識されておらず、飢饉の非常食としてしか食べなかったようである。小麦の栽培は奈良時代にすでに本格となったが、それは馬匹の飼料としての需要増加のためであり、冬の餌不足を補うために青刈りが行われた事によるものである。

小麦が馬匹の飼料に当たることから考えれば、当時の冷涼な気候は小麦の栽培に適し、播種すれば自生するので手間が要らず簡単に育てられた。当時の百姓が稗（ヒエ）などの雑穀を主食とし、小麦の利用が多くなかったのは、それ以外の粟、稗などは脱穀が容易で手軽に食用できるという便利さを持つからである。日本人の穀類の食べ方は米のような粒食を手本とし、粉碎は農事で忙しかった百姓にとって煩わしい作業であった。

時代が平安に移ると、嵯峨天皇は「麦の青刈りをして秣（馬の餌）として売却して収益を得ることは民の利益になるのであるから、今後は永く秣として許せ」と勅している（『日本後紀卷第二十一嵯峨天皇弘仁二年（811）夏四月丁丑（十四日）』）。これは小麦を命綱と言わなくてもよいくらい他の食糧の生産が増えたから、この詔を出したのでであると先行研究に指摘された³。そうであれば、脱穀が複雑な小麦の食用が一層減少しつつあったであろう。それでも延喜五年（905）年に完成した律令の施行細則『延喜式』卷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る。ちなみに、その産地が畿内に集中したのは輸送上の便宜を得るためと思われる。

また、小麦粉のことを表す「麵」という文字が『正倉院古文書』に「麵四斗三升⁴」とあり、同文献に「一百五蒿小麦三斗索餅得、斗別卅五蒿宝亀二年（771）十二月二九日」（平城京の東西の市の索餅屋で三斗の小麦を一〇五蒿の索餅と交換した）とあるこ

とから、小麦粉から作られる食品の利用は奈良時代に始まったと推定できる。

さらに平安時代の最後の遣唐使として入唐した日本僧・円仁による『入唐求法巡礼行記』巻一承和六年（839）の四月八日条によると、県の役人が出張の糧として「新麵」を二斗もらっていることを目撃したが、この「新麵」は新小麦粉（今季初めて作られた小麦粉）のことであるから、小麦の食用方法は遅くとも平安時代には知られるようになっていた。

しかし管見の限りでは平安時代には唐から料理に関する著作が伝えられなかった。そのため中国において小麦が菓子の主材である一方で、日本で復元した唐菓子は製造過程においては日本独自の工夫が見られることが想定できる。伝来先の唐と同じく小麦粉を唐菓子の主材料とした点は、これまでの水田中心主義的歴史観は必ずしも正確ではないという網野善彦（1980）の批判とも一致する⁵。日本に現れた唐菓子は小麦粉から米粉への変更というユニークな知恵に内蔵されている発想と社会的嗜好がみられると推定できる。

3.2.2. 加工技術

日本料理の特徴の一つは粒食が圧倒的に重要な地位を占める一方で、粉食の出現は中国と朝鮮に比べて著しく遅いことである。中国は贅述する必要がなく、朝鮮の場合にも、粒食のご飯が主食として常用するようになってから、農業初期から普遍性と土着性を色濃く持つ伝統料理である餅が、もっぱら宴会・通過儀礼・贈答用などの儀式用料理に変わったのである⁶。日本において粉食文化が遅く出現したのは、粉碎用具の不備によることと考えられる。

摩擦粉碎（磨砕）機能を持つ挽き臼の「碾磑（てんがい）」は『日本書紀』に登場して以降影を潜め、その後再度挽き臼が確認されるまで、文献史料・考古資料ともに約500年の空白期がある⁷。考古学の成果としては、日本における最古の挽き臼類の破片は、大阪府東大阪市にある13世紀中期の西ノ辻遺跡の井戸から出土した茶臼の下臼である⁸。

では、なぜ碾磑のような挽き臼が存在したものの、搗き臼（杵と臼のセット）のほうが製粉に頻繁に使用されたのであろうか。

瀧川政次郎は「市場経済」の角度から分析し、当時の日本は唐の長安および諸州の都城のような大規模の都市が存在しなかったから、それほどの小麦粉や米の粉の需要がなかったために、「碾磑を設置しても大して利益を得る事が出来なかった」と指摘している⁹。筆者はそれよりも生産力が最も重要な要因ではないかと考えている。三輪茂雄が中世において手軽な茶臼が作れなかった理由として指摘したように、「リッチンガーの粉碎法則によれば、粉碎に必要なエネルギーは、粒の大きさに反比例する。仮にコーヒの粒を細かめにみて、0.5ミリ、抹茶を1000分の5ミリとみて、約100倍のエ

エネルギーが必要になる¹⁰」ことから、大型の碾磑を駆使しようとするれば、それなりの労力が必要となる。中国においては前漢後期から後漢前期まで百数十年の間、すでに人力から畜力へ、さらに河川を利用した水力利用に転換した一方で¹¹、畜産が発達しなかったことは従来日本農業の一つの特色と見なされ、少なくとも中世までは「無畜農業¹²」と言っても過言ではなかった。その傍証としてあげられるのが入宋僧成尋の『参天台五臺山記』第三、熙寧五年九月十七日條に「楚州城外において口に覆いをつけた驢馬二疋が麦粉石臼にかかり、人がつかずに独り回っていた¹³」ことが記載されたのも、日本人である成尋にとって畜力利用は珍しいことであったためと予測されよう。そのような状態の中で、奈良・平安時代には粉碎道具のために畜力利用が行われるどころか、貴族の間に馬の飼育が普及されることにより、飼料の不足を補うため畑のムギの青刈りが見られるようになった¹⁴。ゆえに中世の絵巻のなかで堅杵と臼を用いて挽く様子の絵が多くみられ¹⁵、碾磑が天皇系を含め、貴族や僧侶の階層にとどまり、世間一般に知られなかったのである。

その証拠として、柳田国男は臼で穀物を粉にする方法が「炒つて脆くして之を搗き砕くまゝで粉にはたくこと」と指摘したことをあげられる¹⁶。つまり、中国古来の小麦粉を生食材として利用する粉食とは遥かに異なり、中世まで粉食文化は未発達な状態であったに間違いはない。その活用と普及にはやはり河川や畜力を活用した挽き臼の一般化が必要とされる。戦国末期になると鉄砲の使用に伴う火薬の生産により発達した粉碎技術を支えた挽き臼が盛んに利用にされたため、素麺売りや饅頭屋の発展が加速し¹⁷、穀類の粉からなる食品が常食とされたのである。

3.3. 現在の唐菓子

丸山悦子が1999年に行った5つの近畿地方における神社に対する調査の結果、いずれも唐菓子が使われ、神社に供えられる食材の特色がみられた¹⁸。

表 2 神社に見る食材の菓子

神社名	談山神社（櫻井市多武峰）	春日大社（奈良市春日野）		賀茂御祖神社（京都市左京区下鴨）	賀茂別雷神社（京都市北区上賀茂）	石清水八幡宮（京都府八幡市八幡）
鎮座年	白鳳七年（679）	神護景雲二年（768）		不明	不明	保延元年（859）
大祭名	嘉吉祭	春日祭	春日若宮おん祭	葵祭	葵祭	石清水祭
菓子類	とねぎ	餠飴、高		餠飴、糰	団子、餅団	兔餅

り、餠 飴、高 糰、三梅 枝、二梅 枝	糰、三梅 枝、二梅 枝		餅、州浜、 糰糎（お こし）、吹 上	子、丸団 子、吹上	
---------------------------------	-------------------	--	-----------------------------	--------------	--

(丸山 (1999) 358 頁により作成。)

一方、太田泰弘によると、日本に現存する唐菓子には梅枝、団喜、餠飴（ぶと）と糰餅（まがり）の四種類であると述べた。そのうち梅枝は特殊行事の神饌として春日大社（奈良）の若宮おん祭（12月15～18日）と恩智神社（八尾）の御供所神事（11月26日）のに利用される一方で、団喜は不明なところが多く、現時点では宝寿寺（宇治）の仏供と市販の清浄歓喜団の二つが存在していることは把握できる。それに対し、餠飴は春日大社、賀茂御祖神社・賀茂別雷神社（京都）、北野神社（京都）、恩智神社、静原神社（京都）、黄和田日枝神社（滋賀）など八つの神社で供され、糰餅も春日大社を代表とする四つの神社に行事の際に調製されている¹⁹。『倭名類聚抄』に十四種の果餅に属する「餠飴（ぶと）」のほうがはるかに多いので、代表格の神社において餠飴を調査対象に加えた。

なぜ唐菓子が神饌として使われたのか以下のような理由をあげられる。世界中に数多くの地域にとって、その守り神は食物を保証してくれる最大の存在であり、その神に感謝の意を捧げるとともに、またこれからもよろしくという願いをささげるのが祭りという儀式であった。そうした儀式に神の食事が重視され、人間の食べ物のうち「最高級のもの²⁰」でなければならなかったのである。

また、唐菓子のごとき油で揚げた菓子が神社仏閣に現れたのは、遣唐僧が平安時代に揚げ菓子を中国から持ち帰り、それを供仏菓子として使用してきたからである。現在の煎餅の元祖は弘法大師空海が延暦三年（804）入唐した際に、順宗皇帝に謁見した饗宴に出された亀型の煎餅の製法を習得し、嵯峨天皇に献上したものである²¹。平安時代中期に作られた辞書『和名類聚抄』の引用元である『楊氏漢語抄』にも「油を以て小麦麵を熬る」と製法が明記されているので、古代中国の揚げ菓子を寺院で復元し、供物として使用されたと想定できる。

3.3.1. 春日大社の唐菓子：二梅枝・三梅枝と餠飴

神護景雲2年（768）に称徳天皇の命により、平城京の守護と国民の繁栄を祈るために創建された春日大社において、唐菓子を献上するという1200年以上途絶えることなく守り継がれている。ここで梅枝のほかに、「餠飴（ぶと）」も献上物として調製したことが見られ。大陸から伝わった食物を油で揚げる方法で調理されたせいか、餠飴も

「唐菓子」として民俗学者や神官、または僧侶に認められているので、現代に伝えられてきた唐菓子の中で重要な地位を占めている。

春日大社権宮司の岡本彰夫は天明六年『御神供備記』と享保七年『神供備進記』を基本文献とし、明治二年『春日神社雑記』を補助資料として整理した「春日社年中神供備進記」²²を見ると、梅枝と餛飩はともに「餅油物（もちあぶらもの）」の類に属し、歳旦祭、春日祭の一日目に行われる御戸開之儀及び若宮祭の神饌として調理されるが、3月3日桃の節句・雛祭りとは5月5日の菖蒲祭には餛飩のみが献上され、7月7日七夕と9月9日重陽・菊の節句には梅枝のみが献上されており、両者が異なる儀式に使われたことがうかがえる。同じく大陸から伝来した菓子であっても使用場面に差異が存在することが確認でき、需要に応じて異なる役割を果たしたと言えよう。また、上述の節句はいずれも中国の陰陽五行説に由来して、奈良時代にはじまったものであるため²³、梅枝と餛飩の使用場面も古代中国から影響を受けたと思われる。

梅枝は三つ叉になった三梅枝と棒状の二梅枝が使われる一方で、餛飩は春日祭に使われた普通の餃子型と、若宮祭の神饌とされた、「菊餛飩」と称される菊花状になった偏平円状の二種類が存在する。1987年に出版された民俗学者の岩井宏實の著作の中で、春日七夕節²⁴供祭及び重陽節供祭にも菊餛飩が献上されたと紹介したが²⁵、現在に続けられている神事と異なっていることは確かである。時

代とともに神饌にも変化が見えることが推察される。

餛飩の食材について、明治年間に成立した『神道名目類聚抄』三には、「餛飩（ブト）糰餅（マガリ）米ノ粉ニテ認、御菜、クダモノナドト同ジク、御膳ニ附ル²⁶」と、小麦粉を使わず米粉のみ利用されたと説明した。同書の挿絵は現在調理した餛飩の外観とほぼ変わりなく、餃子の形のように半円形とされている。



図 1 奈良県立観光公式サイトで紹介されたガイドブック『知れば知るほど奈良はおもしろい』2008年春号に掲載された餛飩

図 2 春日大社祭儀課長である川瀬嘉裕が提供した旬祭に調理した餛飩

図 3 旬祭で供えられた神饌（餛飩は写真中央右）

図 4 御戸開之儀に神饌を準備する「神饌所」から神前へ搬送中の神饌

唐菓子の作り手について、春日大社では唐菓子を含めた神饌はすべて境内に設けられる「神饌所」と呼ばれる炊事場で神職の手によるものである。現地調査の結果、神職が美しい唐菓子を作れるようになるまでに、3年～10年を要し、新米の神職は先輩の手元を見て技術を習得し、練習を重ねることが分かった。ただ、唐菓子（餠飴）は1年目の神職が作ったものであり、彼らより神様に捧げられるという。そして奈良県観光公式サイトが発行したガイドブックにある「唐菓子作りが上手にできなければ、一人前の神職でない」との紹介からも、春日大社において唐菓子がいかなる重要な地位を占めているかが窺える。

3.3.2. 下鴨神社の唐菓子：二梅枝・三梅枝と餠飴

京都を代表とする祭りである葵祭で有名になった賀茂御祖神社（下鴨神社）と賀茂別雷神社（上賀茂神社）は唐菓子を調進する伝統を継承している。嵯峨井（2005）によると下鴨神社所蔵する安永7年（1778）『鴨社年中行事』と寛政7年（1795）『御祖宮年中行事』を考察した結果、餠飴と糰餅の二種の唐菓子が年頭第一番目の正月の朝御料、同じく15日の御粥神事、4月の御蔭山神事、葵祭、そして11月卯日の相嘗祭に供えられ、いわば重要な神事だけにしか唐菓子が献上されなかったのである²⁷。しかし明治の改革によって現在5月15日の葵祭にだけ供えられるようになった。

下鴨神社の神饌として唐菓子とよばれた餠飴と糰餅がいつから調進され始めたのかという点、確かな史料で認められたのは賀茂祭の復興史料である下鴨神社蔵元禄七年（1694）『御祭記』にある「下賀茂葵祭之料積帳」がその初出であり、すなわち近世に入ってからのことである。

嵯峨井（2005）は下鴨神社に所蔵する、明治三年（1870）7月改革後の神祇官が各神社の旧儀や旧制度を調査し報告させたものを確認した結果、明治改革までに神饌調達を担った所役に、御炊殿預（おおいどのあずかり）と呼ばれた餠飴と糰餅などの唐菓子を含める穀類全般を調理する専門の役人が任命され、世襲制のもとで継承しながら伝統を保っていたと指摘した²⁸。しかし明治四年（1871）の改革に伴い、唐菓子などを調理した神饌調理要員が全て解職され、唐菓子の調理が神職の兼職とされながら、亀屋清永などの御菓子司なども、上述のような儀式のための供物を引き受けている。

その後、唐菓子を含めた穀物・野菜・果物の調理場所である大炊殿は、物性の食材を調理する供御所とともに重要文化財に指定され、西参道に現存する。中には平成六年（1994）9月9日第33回式年遷宮奉幣祭饗膳の模型が展示され、糰餅と餠飴を確認できるようになった。

下鴨神社では唐菓子(とう菓子)を奉納する流れは春日祭と異なっている。春日祭において唐菓子が最後の四番目に献上されるのに対し、葵祭では糰餅(もち)と餛飩(うどん)が初献(はつけん)の一番目に供えられた。初献の中でも並べられる順位が①餛飩②糰餅③長芋④昆布⑤御箸⑥神酒という。神饌(しんけん)の順位はそのまま神に対する品目の重要度であること²⁹から考えれば、唐菓子は神饌として非常に重要であることが示唆される。また宮内庁監修『宮中：季節の料理』にも「賀茂祭は国家をあげての祭礼」と高く評価したが、葵祭に不可欠な存在となった糰餅と餛飩は、現在行事の担い手である神社側のみ調理され、宮中にはその技を継承されているかどうか把握できない。毎年賀茂祭に宮中からの勅使(ていし)が派遣され、天皇からの供物が神前に献じられているが、中には唐菓子の姿を見られなかった。鎌倉時代に茶席用の饅頭(まんとう)や羊羹(ようかん)の伝来(でんらい)に従い、宮中の飲食は変化しているのに対し、神社仏閣(しんじふく)は神仏献物の伝統を保った姿を見せた。



図 5、6：下鴨神社大炊殿に展示する糰餅、餛飩、後献とされる四種の御菓子、筆者撮影

神饌は明治時代の神社祭式制定などの布達により、全国の祭式の統一がなされた経緯をたどった。その結果的(けいこく)なもの(もの)が失われ、全国の神饌が画一化(けいいつか)された中で、賀茂御祖神社の餛飩は春日大社に調進されたものと差異が見られる。前者は扁平な円状である一方で、後者の場合は餃子(ぎょう子)のような半月形を整えられ、旧儀を保とうとする態度を読み取れる。

3.3.3. 餛飩からみる油揚げ類の唐菓子の製法

春日大社のような有名な神社だけでなく、大阪府八尾市の恩智神社にも御供所神事に餛飩を使用する伝統を守っている。「オオブト」と呼ばれる神饌の製法は米の粉を湯でこねて円形に伸ばし、中に煮た大豆を入れて包み込み、油で揚げたという³⁰。春日大社の神饌とされた餛飩は餡が入れたかどうか未だに把握しかねるが、同じく油揚げで調理した食物であることは間違いない。

しかし、太田(2005)が指摘したように、多くの食物



図 7 漢国神社 菖蒲祭

史書に残されたゴマ油で食物を調理した大陸とは異なり、平安時代の日本ではゴマ油が貴重品とされ、エゴマ油を利用した可能性もあるかもしれない³¹。いずれにしても、現在の唐菓子はゴマ油を揚げ油として作られたものに間違いはない。唐菓子を一つの行事に最も多く利用した奈良市漢国町に位置する漢国（かんごう）神社では、端午の節句に由来する鎮花・菖蒲祭に、御神酒を入れた鱒（そん）を菖蒲で飾った神饌を七種の唐菓子とともに供えている。神饌とされた唐菓子である餠飴、二つ梅枝、三つ梅枝、糰餅、結果（かいなわ）、捻頭（むぎかた）、索餅（むぎなわ）はいずれも米粉をこねて蒸し、餅状にした生地をゴマ油であげたという³²。

また、神社用の神饌ではなく、餠飴から生まれた一般商品として販売されている菓子が存在している。近鉄奈良駅に位置する御菓子司「萬々堂通則」の先代は春日大社の許可を得て、「餠飴」をアレンジして「ぶと饅頭」という現在定番になった商品を考案した。この「ぶと饅頭」は米粉ではなく小麦粉から皮を作ったものだが、恩智神社の神饌のように餡が入って揚げた。ただ、大豆の代わりに現代日本の嗜好に合う小豆の餡に代わり、菓子類に求めるものは、時代とともに変化する面を見られる。



図 8 萬々堂通則「ぶと饅頭」

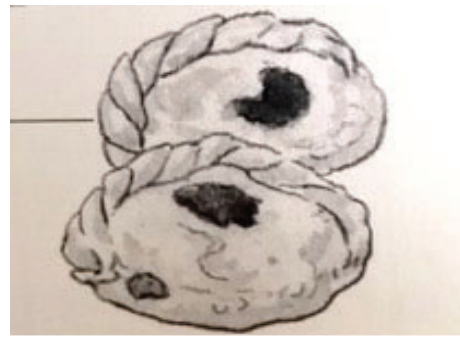


図 9 大鶏餃（たうちいちゃう）

萬々堂通則に発祥した「ぶと饅頭」とほぼ同じ作法で調理されたのは沖縄の伝統菓子「大鶏餃（たうちいちゃう）」である。ごま、ピーナッツバター、砂糖を合わせた餡を小麦粉の生地で包んで揚げた大鶏餃は、赤・緑の食紅で飾られ、鶏冠の形から命名され、結婚式や成人式にも使われ、色を除いたものは法事にも使われるという³³。

ここに注目してほしいのは、餠飴は朝鮮の油蜜菓（ユミルクァ）の一種である「饅頭菓（別名菓菓³⁴）」（図 10³⁵）の形とよく似ていることである。油蜜菓とは餠飴の一種であり、古くの燃灯会から現代の冠婚葬祭まで、必須となる朝鮮の代表的な菓子である³⁶。朝鮮総督府校訂『大典会通』によると、その製法は小麦の粉にゴマ油と蜂蜜とを混ぜて油で揚げ。または蜜汁をつけるという³⁷。一方で、依田千百子（2007）は饅頭菓の原料は小麦粉だけでなく、米の粉を利用する種類もあると指摘した³⁸。

先行研究によると、韓国語の「餅類（ドッ類）」は、そもそも小麦粉でなく、うるち米・もち米・雑穀などを使い、ゆで、搗き、蒸し揚げ、油やきなどの調理法によっ

て作られる食品である³⁹。それらの三国時代から作られた⁴⁰「菓（クァジョン）」と呼ばれる菓子類は、高麗初期から米穀の増産と、仏教崇拝による肉食制限、茶の流行に伴って頻繁に行われた仏事によく利用された。

そのため、本来の餠飴が小麦粉の食品であったが、米の粉を練って油で揚げたものが日本に現れたことについて、朝鮮の餠飴を中間において考える説がある。小麦粉の油揚げの唐菓子がまず朝鮮に伝わり、そこで小麦粉から米粉へと変容し、米粉の油揚げ菓子となって日本へ伝えられたと指摘されている⁴¹。実際には、京御菓子司亀屋清永に販売する唐菓子「清浄歓喜団」にも、小麦粉より米粉のほうが多量に使用され、伝来際に小麦の利用もしくはその粉砕は未熟な段階にとどまっていたし、朝鮮改良説の証拠にもなろうと思う。そのため朝鮮通信使が派遣された時代以降に、朝鮮からも影響を受けたことも念頭におく必要がある。



図 10 朝鮮の饅頭果



図 11 亀屋清永 著者撮影

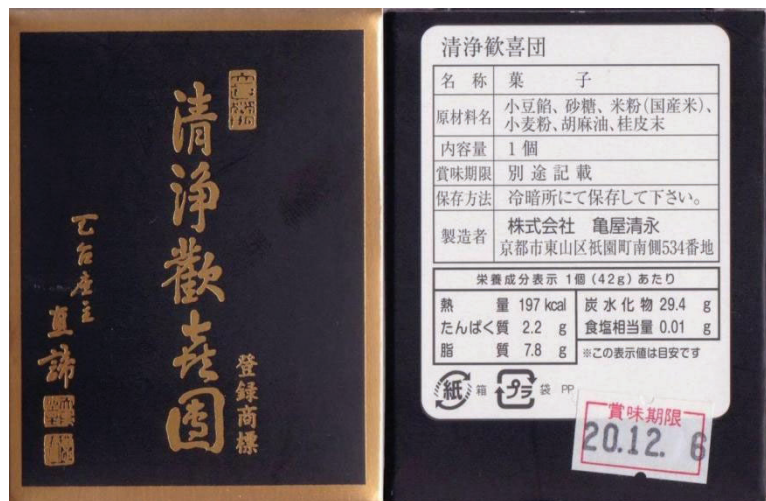


図 12 亀屋清永「清浄歓喜団」の原材料

3.4. 販売中の唐菓子：亀屋清永の「清浄歓喜団」

祇園石段下にある、元和三年（1617）に創業した京御菓子司亀屋清永は現在数少ない唐菓子の販売を行う老舗である。

『厨事類記』調理部には八種の唐菓子として「団喜」の名が載せられたが、『倭名類聚抄』には亀屋清永の商品「清浄歓喜団」に似ている「歓喜団」を主名、「団喜」を副名として扱っている。その由来について、『箋註倭名類聚抄』巻四飲食部第十一には歓喜に対し、『不空胃索経』、『涅槃経』、『加耶鉢底陀羅尼経』を引用したとある。また亀屋清永「清浄歓喜団」のしおりにも、唐菓子が伝来した際に天台宗、真言宗などの

密教の供物にされたと説明した。それに加え、団喜は歡喜天の供物に定まったため、かつて歡喜団は京都の人に「聖天さんのお団」とも呼ばれたようであり⁴²、他の唐菓子に比べ、仏教との関連性がより深いことは首肯されるであろう。また亀屋清永が千年以上の製法を保つ清浄歡喜団の現在の利用状況は、店内に飾られている木札から確認できる。15枚の木札の中で仏教関係の寺院が13宇あり、神社は八坂神社と賀茂御相神社の二社のみが定期注文するのも、仏教に近い証拠となる。

清浄歡喜団の外観は八つの巾着形の結びで口元を締められ、全体的には宝袋になぞらえられる。八葉の蓮華を表す、皮の口を巾着にとじる作業は、代々店主の役目と言われる⁴³。清浄歡喜団の製法を伝授されて以来、十七代に至っても、お団造りの日には家族と従業員一同、精進潔斎してから調理する規定からも、清浄歡喜団が定番の商品としていかに大切に扱われているかを読み取れる。

菓子自体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ているこし餡には未知の香りに囲まれている。それはこし餡に清めの意味がある白檀、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ゆえに独特の味わいを楽しめられるのである。伝来当時は中身が栗、柿、あんず等の木の実を、甘草や甘葛などの薬草で味付けしたものだったとオーナーが語り、徳川中期以降から小豆餡に変更したと紹介している。つまり、お菓子里に餡を入れるのは唐菓子から始まったのだが、小豆餡の利用は時代が遅れ、少なくとも平安時代には小豆餡の嗜好性は薄かったようである。

4. 結論

本研究では日本の史料を中心に唐菓子とその八種類の記述を整理し、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。

最終的に、唐菓子は穀類からなる生地を茹で、臼で搗いて、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き出した。その生地は①うるち米、②もち米+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に包んで保存することが分かった。

次に、本研究では、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



図 13 亀屋清永「清浄歡喜団」著者撮影



図 14 清浄歡喜団の中身 筆者撮影

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。その食材である小麦の利用は各地の特性が反映されやすく、粉食の普及状況を考察することで当時の社会水準を把握できるので、①日中の麦作、②粉碎用具の歴史の二つの部分を中心に論考を試みた。

筆者は唐菓子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中における小麦利用環境を比較し、日本が古代から米を主食物とした粒食文化を続けてきた自然環境に要因をもとめた。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、その時代には馬匹飼料としての需要増加ゆえに、冬の餌不足を補うために青刈りが行われた、食用にはされなかったことが確認できた。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の市が成立し、小麦をまつわる一種の需給関係が形成され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（アワ）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。第二節では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、受け手側である日本における平安時代から江戸時代においていかなる加工技術が発達・普及したのかを概括した。

これまでは製粉道具について、挽き臼の利用≠粉食の一般化を明示する研究が少なく、そのことを意識しなければ粉食の持つ意義が想定できない状態に陥る可能性をこの節を通して喚起しておきたい。

最後に、現地調査の成果を踏まえ、現在利用されている唐菓子を神社仏閣の献上物と販売商品に分け、各菓子の歴史と調理方法を考察した。筆者はまず現存する唐菓子の梅枝と団喜、及び唐菓子と同時に伝来した十四種の菓餅と呼ばれた餠餅と糰餅を利用する神社仏閣を整理した。管見の限りそのほとんどが近畿地方に集中したゆえ、フィールドワークの対象を京都と奈良に設定した。春日大社と下鴨神社の唐菓子に関する考察を通じて、梅枝と同じ油菓子に属する餠餅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。現地の聞き取り調査により、唐菓子の調理は神職にとって大切な仕事であり、練習を重ねたことを分かるようになった。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寿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ることを思われた。唐菓子の変遷について、①小麦を食材とし、硬くなった煎餅類、②かりんとうのように、油であげる菓手に発展してきたと考える。また唐菓子の伝来により菓子に対し、菓子の調理に桂心等の香料の加入と、豆類を食材にした動向が見られる。

以上、中国を淵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。今後はかかる事例研究の積み重ねによる日本における海外文化の受容の体系化を目指すこととしたい。

5. 引用文献

- 1 青木正児、「近世の唐菓子」、虎屋虎屋文庫『和菓子』、2005、第12号「特集 唐菓子」65-70頁。
- 2 『倭名類聚鈔 20巻』 [8]、国立国会図書館デジタルコレクション、コマ番号34 (<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544223?tocOpened=1>)、2020年10月26日閲覧。
- 3 奥村彪生、『日本めん食文化の一三〇〇年』増補版、農山漁村文化協会、2014、35頁。
- 4 前掲奥村彪生、『日本めん食文化の一三〇〇年』増補版、28頁。
- 5 網野善彦、『日本中世の民衆像』岩波新書、1980、63-75頁。
- 6 尹瑞石著；佐々木道雄訳、『韓国食生活文化の歴史』、明石書店、2005、328頁。
- 7 佐々木健策、「挽き臼類の展開にみる中世」、『国立歴史民俗博物館研究報告』、2018、第210集、88頁。
- 8 同注7。
- 9 瀧川政次郎、『日本社会経済史論考』、日光書院、1939、218-219頁。
- 10 三輪茂雄、「粉の文化史から見る民具」、岩井宏實[ほか]著、『民具が語る日本文化』、河出書房新社、1989、66-67頁。
- 11 唐启宇、『中国農史稿』、農業出版社、1985、290頁。
- 12 日本学士院日本科学史刊行会編、『明治前日本農業技術史』、日本学術振興会、1964、77頁。
- 13 前掲三輪茂雄（1989）「粉の文化史から見る民具」、53頁。
- 14 前掲日本学士院日本科学史刊行会（1964）『明治前日本農業技術史』、77-78頁。
- 15 盛本昌広、「日本中世の粉食」、木村茂光編、『粉食文化論の可能性』、青木書店、2006、83頁。
- 16 柳田国男、「木綿以前の事」、『柳田國男全集』第九巻、筑摩書房、1998、482頁。

- (初出：『女性』第六卷第四号、大正13年(1924)10月1日、プラトン社。)
- 17 原田信男、「近世における粉食」、木村茂光編、『粉食文化論の可能性』、青木書店、4、2006、101頁。
- 18 丸山悦子、「近畿地方における神社の神饌にみる食材の特色」、『日本調理科学会誌』、1999、32(4)、359頁。
- 19 太田泰弘、「唐菓子の系譜：日本の菓子と中国の菓子」、『和菓子』、2005、第12号、17頁。
- 20 原田信男、「日本料理の成立と展開—関西・関東そして東海」、『歴史・考古・民俗学者が語る食の不思議:東西食文化の接点・東海(東海学シンポジウム、第1回;2013)』、風媒社、2018、23頁。
- 21 安達巖、『日本の食物史:大陸食物文化伝来のあとを追って』、同文書院、1976、126頁。
- 22 岡本彰夫、「大和の神饌」、『奈良学研究』、2010、第12号、12-30頁。
- 23 高橋節子『和菓子の魅力:素材特性とおいしさ』建帛社、2012年、19頁及び盛本昌広『贈答と宴会の中世』吉川弘文館、2008年、41頁。
- 24 上掲図2-4出典：川瀬嘉裕「春日大社の神事と祭礼」三好和義、岡野弘彦ほか『春日大社：日本の古社』淡交社、125頁、98頁、128頁。
- 25 岩井宏實『地域社会の民俗学的研究』法政大学出版局、1987年、256頁参照。
- 26 『神道名目類聚抄』巻三、国立国会図書館デジタルコレクション、コマ番号19、(<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/992806>)、2020年11月21日最終閲覧。
- 27 嵯峨井建、「神饌としての唐菓子：下鴨神社を中心に」、『和菓子』、2005、第12号、52頁。
- 28 前掲嵯峨井建(2005)「神饌としての唐菓子：下鴨神社を中心に」、54頁。
- 29 前掲嵯峨井建(2005)「神饌としての唐菓子：下鴨神社を中心に」、56頁。
- 30 岩井宏實、『地域社会の民俗学的研究』、法政大学出版局、257頁。
- 31 前掲太田泰弘(2005)「唐菓子の系譜：日本の菓子と中国の菓子」、17頁。
- 32 野本暉房写真；倉橋みどり文、『神饌：供えるところ：奈良大和路の祭り与人』、淡交社、2018、37頁。
- 33 永瀬正人ら編、『和菓子甘味メニュー』、旭屋出版、1995、114頁。
- 34 尹瑞石著；佐々木道雄訳、『韓国食生活文化の歴史』、明石書店、2005、334頁。
- 35 依田千百子、『朝鮮の祭儀と食文化』、勉誠出版、2007、189頁。
- 36 国家が行った仏事で、551年に新羅で始まっている。尹瑞石著；佐々木道雄訳『韓国食生活文化の歴史』明石書店、2005、95頁。
- 37 朝鮮総督府、『校訂大典会通』、朝鮮総督府中枢院、1949、681-697頁。
- 38 依田千百子、『朝鮮の祭儀と食文化』、勉誠出版、2007、189頁。

- ³⁹ 尹瑞石、『韓国の食文化史』、ドメス出版、1995、41頁。
- ⁴⁰ 前掲尹瑞石著；佐々木道雄訳（2005）『韓国食生活文化の歴史』、333頁。
- ⁴¹ 前掲依田千百子（2007）『朝鮮の祭儀と食文化』、164頁。
- ⁴² 井上由理子著；宮野正喜写真、『京都の和菓子』、学習研究社、2004、37頁。
- ⁴³ 京都新聞社編、『雅びの京菓子』、京都新聞社、1996、120頁。

6. 英文アブストラクト

Maritime Cross-Cultural Exchange study of Togashi - The New Wave of Food Culture Studies-

MA Jiansui

(Graduate School of International Cultural Studies, Tohoku University)

This study has three research objectives in order to clarify the history of the introduction and transformation of togashi. (1) To clarify the nature of traditional Chinese confectionaries through a survey of historical documents concerning the spread of confectionaries in Japan. (2) To understand the social environment of both Japan and China regarding the powdered food that represents togashi, and (3) To understand the situation on the Japanese side where togashi was used and spread as a favorite food of the country, and to achieve an understanding of the wagashi culture that was influenced by togashi.

As a result of conducting research by two means, a literature search and a fieldwork survey, we came to the conclusion that Kara confectionery is a confectionery that is made by boiling dough from cereals, mashing it with a mortar, and deciding the final cooking method according to the application.

Although Japan has been blessed with a natural environment that has allowed it to continue its grain-eating culture with rice as the staple food since ancient times, but since wheat was cultivated during the Heian period, it was not impossible to obtain ingredients. However, compared to South Korea and China, the underdevelopment of the mortar is thought to be the reason why rice flour was substituted.

At present, the traditional sweets are still made and sold in the temples in the Nara and Kyoto areas, including Kasuga Taisha, and the old Kyoto wagashi store Kiyonaga Kamehaya. With the arrival of confectioneries from China, there has been a trend of adding flavors such as cinnamon to confectioneries and using beans as ingredients.