

令和 6 年度食文化の無形の文化財登録等に向けた調査

「干菓子（有平糖・金花草・金平糖）」 委託業務報告書



令和 7 年 3 月
株式会社 T E M 研究所

令和6年度食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
「干菓子（有平糖・金花草・金平糖）」
委託業務報告書

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社TEM
研究所が実施した令和6年度食文化の無形の文化財登録
等に向けた調査「干菓子（有平糖・金花草・金平糖）」委
託業務の成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承
認手続きが必要です。

令和7年3月
株式会社TEM研究所

【目次】

事業概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

第1章 干菓子（有平糖、金花糖、金平糖）と砂糖の歴史・・・・・・・・5

1- 1 干菓子（有平糖、金花糖、金平糖）の概要と歴史・・・・・・6

1- 2 砂糖の輸入の歴史・・・・・・14

1- 3 干菓子（有平糖、金花糖、金平糖）と砂糖（精糖～輸入）等の歴史年表・・・・19

第2章 有平糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・27

2- 1 有平糖の伝搬と歴史・・・・・・28

2- 2 有平糖の諸相―暮らしと用途・・・・・・31

2- 3 団体等の調査（長崎県菓子工業組合の現状）・・・・・・37

2- 4 各地の有平糖（店舗報告）・・・・・・42

1. 山形県の有平糖（鶴岡市：住吉屋菓子舗）・・・・・・42

2. 京都府の有平糖 -1（京都市：御菓子司・塩芳軒）・・・・・・66

3. 京都府の有平糖 -2（京都市：亀屋伊織）・・・・・・86

4. 佐賀県の有平糖（佐賀市：うさぎや菓子舗）・・・・・・96

5. 長崎県の有平糖（長崎市：千寿庵 長崎屋）・・・・・・116

第3章 金花糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・137

3- 1 金花糖の歴史・・・・・・138

3- 2 金花糖の用途・・・・・・140

3- 3 砂糖と水による製法、さまざまな型について・・・・・・140

3- 4 団体等の調査（石川県菓子工業組合の現状）・・・・・・144

3- 5 各地の金花糖（店舗報告）・・・・・・150

1. 新潟県の花糖（燕市：さかたや）・・・・・・150

2. 石川県の金花糖 -1（金沢市：加賀銘菓の越野）・・・・・・166

3. 石川県の金花糖 -2（金沢市：越山甘清堂）・・・・・・179

4. 東京都の花糖（台東区：江戸駄菓子 まんねん堂）・・・・・・193

5. 佐賀県の花糖（唐津市：篠原三松堂）・・・・・・202

第4章 金平糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・215

4- 1 金平糖の伝来と普及・・・・・・216

4- 2 金平糖の製法・・・・・・218

4- 3 各地の金平糖（店舗報告）・・・・・・220

1. 京都府の金平糖（京都市：緑寿庵清水）・・・・・・220

（資料）干菓子（有平糖・金花糖・金平糖）の現状店舗一覧・・・・・・232

【事業概要】

（1）歴史調査・文献調査

- ・文献調査により各調査対象の日本への定着から現代に至るまでの歴史を明らかにした。
- ・城下町や北前船の寄港地など、各調査対象地域の歴史的特徴等についても明らかにした。
- ・聞き取り調査において、必要な情報を聞き取った。

（2）製造者等の状況調査

ア 各調査対象の製造店舗等のリストの作成

- ・日本国内に所在する各調査対象の製造店舗等を調査し、当該店舗等の名称、住所、創業年等のリストを調査対象毎に作成した。
- ・インターネットや文献資料、有識者等に確認し、リストの作成をした。

イ 各調査対象に関する団体のリストの作成

- ・各調査対象に特化した団体はなかったため、長崎県と石川県の菓子工業組合に対する調査を行った。
- ・長崎県菓子工業組合に、有平糖、金花糖、金平糖の技術を持っている県内の店の現況について、アンケート調査を実施して頂き、その結果を記載した。
- ・石川県の菓子工業組合の調査では、古老から地域の金花糖の現状を聞き取った。

（3）製法・技術等調査

ア 製造店舗聞き取り先について

（ア）有平糖

- ・京都府（京都市）2 店舗、山形県（鶴岡市）1 店舗、佐賀県（佐賀市）1 店舗、長崎県（長崎市）1 店舗の 5 か所において、文献調査、聞き取り調査と製法・技術等の調査を行った。

（イ）金花糖

- ・石川県（金沢市）2 店舗、新潟県（燕市）1 店舗、東京都（台東区）1 店舗、佐賀県（唐津市）1 店舗の 5 か所において、文献調査、聞き取り調査と製法・技術等の調査を行った。

（ウ）金平糖

- ・京都府（京都市）の製造店舗 1 か所において、文献調査、聞き取り調査と製法・技術等の調査を行った。

イ 製造店舗の概要（製法・技術、行事との関わり等）調査

（ア）有平糖

- 京都府 2 店舗は、茶席用の有平糖、山形県 1 店舗、佐賀県 1 店舗、長崎県 1 店舗は、雛祭りや結婚式、長崎くんちなどの季節的行事や儀礼などに関係する有平糖の製法・技術の調査を行った。

（イ）金花糖

- ・5 店舗とも、年間行事と金花糖の関わりを踏まえつつ、製法・技術の調査を行った。
- ・木型、陶製型（瓦型、素焼き型）についても調査した。

（ウ）金平糖

- ・金平糖が形作られる工程に着目し、製作方法とその技術について調査を行った。

（4）各調査対象の画像収集

- ・（3）で聞き取り調査を行った製造店舗において、各調査対象の製造・技術等の流れが確認できるよう撮影を行った。また、完成品についても撮影を行った。
- ・各製造店舗の歴史や行事と関わる写真を収集した。

（5）報告書の作成等

ア 歴史調査

- ・各調査対象についての年表を作成・掲載し、歴史的変遷について理解し易くした。
- ・可能な限り、各調査対象の日常生活における行事との関わり等について記述した。

イ 製造者等の状況調査

- ・各調査対象の製造店舗等の数と地域を表にまとめた。

【第一章】干菓子（有平糖、金花草、金平糖）と砂糖の歴史

ウ 製法・技術等調査

- ・文献調査及び聞き取り調査の内容から、各調査対象の原材料や標準的な製法・技術等を記述した。その際、原材料や作業工程を撮影した画像も用いて理解し易くした。
- ・各調査対象を製造する上で重要な要素及び芸術的な要素について記述し、完成品の画像も盛り込み、色合いを活かした報告書とした。

(6) 実施期間

令和6年9月6日(金)～令和7年3月31日(月)

(7) 実施体制

事業を進めるに当たり、専門的な知見を有する方に協力を求め、意見をいただいた。

橋爪伸子氏

(同志社大学 経済学部 非常勤講師)

(8) 執筆分担

第1章 1-1～2 真島俊一

1-3 真島俊一・真島麗子・宮坂卓也

第2章 2-1～4 真島麗子

第3章 3-1～5 宮坂卓也

第4章 4-1～2 真島麗子、4-3 宮坂卓也

※校正は文化庁 参事官（生活文化連携担当）付 調査係の諸氏、大石和男文化財調査官にお願いした。伏して謝意を申し上げる。

※上記の方のほか、各製造店舗、菓子工業組合関係者、写真提供者など、本調査にご協力いただいた多くの方々に、この場をお借りしてお礼を申し上げたい。

【有平糖】



福結び (京都府・塩芳軒)



千代結び (京都府・亀屋伊織)

【金花草】



お祝いの金花草 (石川県・加賀銘菓の越野)



招き猫 (東京都・江戸駄菓子 まんねん堂)

【金平糖】 (3点とも京都府・緑寿庵清水)



五色の金平糖



宝来豆の金平糖



角平糖 (ゆず)

1-1 干菓子（有平糖、金flat糖、金平糖）の概要と歴史

（1）干菓子（有平糖、金flat糖、金平糖）と砂糖 以前の甘味料

1）干菓子の概要

干菓子とは「生菓子に対して乾いた水分の少ない菓子をいう。」とされ^{〈1〉}、別の事典では「粉や砂糖を固めて作った、水分の少ない菓子。落雁、金平糖、せんべいなど。↔生菓子。」^{〈2〉}とある。

これとは別に「生菓子の対。乾燥させた和菓子。一般には、干菓子は、打物菓子（落雁）や雲平細工、有平細工（有平糖）など技巧的な細工をした菓子をさす。儀式用として発達、冠婚葬祭の供物や茶の湯に用いられることが多い。雲平細工は、みじん粉、砂糖にカタクリ粉あるいはヤマノイモを加えてこね、型抜きしてつくる。」^{〈3〉}との説明もある。

さらに別の事典では「生菓子に対する乾いた菓子のこと。焼き種と呼ぶ各種せんべい、熬り種というおこし類、打物という型に入れて固めて打ち出した落雁や白雪さく、有平糖などがある。干菓子は茶道の発達に伴って江戸時代から急速に普及したもので、種類も高級なものから、いわゆる駄菓子の類まで数多い。」^{〈4〉}とある。

2）有平糖と南蛮菓子

有平糖は「室町末期に伝えられた南蛮菓子の一種。ポルトガル語のアルフェロア Alfelo（砂糖菓子、糖みつ菓子）のなまりで、アルヘイ、アルヘル、アルヘイルとも呼ばれた。江戸初期から文献に名が見られ、元禄2年（1689）刊の『合類日用料理指南抄』はじめ数種の料理書に製法が記載されている。現在では、砂糖に水あめと水を加えて煮つめ、急冷して固いあめにするもので、冷め切らぬうちに細工して、雛祭の飾菓子などにする。梅干しあめ、鯉節あめなども、この一種である。」^{〈5〉}とある。

南蛮菓子については「室町末期以降、ポルトガル、スペイン、オランダなどから渡来し、日本でも作られるようになった菓子。現在残って

いるものは、コンペイトー、ボーロ、カステラなど。それまでの水飴、甘葛煎などの甘味の菓子と異なり、砂糖を用いるところに特徴がある。南蛮渡来の菓子の製法をまねて作った駄菓子。」^{〈6〉}とある。

また別の事典では、「室町、安土、桃山時代から江戸初期に主にポルトガル宣教師や商人によってもたらされたヨーロッパの菓子。カステラ、金平糖、有平糖、ボーロ、鶏卵素麺などが代表的なもので、長崎や平戸ほか貿易都市以外でも、キリシタン宣教師が布教の手段にこれらの菓子を利用したこともあって広まった。

南蛮菓子の名は、ポルトガル語起源のものが多く、カステラは Bolo de Castella、金平糖は Confeito、有平糖は Alfelo、または Alfenin、ボーロは Bolo とされる。

砂糖や卵を多用したり、上下の火でオーブン式に焼く製法は、わが国に從來なく画期的であった。キリスト教弾圧や鎖国以後の江戸時代には、中国からも鶏卵素麺やカステラ、金平糖などの製法が伝わったと考えられ、日本人の嗜好にあった南蛮菓子が工夫されるに至った。」^{〈7〉}とされている。

3）金flat糖

金flat糖は「アルヘイ糖の一種。白砂糖を練って、型に入れて焼き、刷毛などで彩色を施し、鯉、鰯、竹の子などの種々の形につくったもの。」^{〈8〉}

『『守貞漫稿』（天保8～嘉永6年：1837～53）：有平ハ、専ラ種々ノ形ヲ手造リニスルモノ多シ。然ルニ、近年、京阪ニテ鎔型ヲ以テ焼き、而後ニ筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鰯、ウド、升ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス。真物ノ如シ。号ケテ、金flat糖ト云。嘉永ニ至リ、江戸ニモ伝ヘ製ス。」^{〈9〉}とある。

また、金flat糖は「砂糖に水を加えて煮つめ、白っぽくなるまですり、魚や動物をかたどった木型に流して固めた菓子。」^{〈10〉}とあり、「砂糖菓子の一種である。白砂糖を練り、鯛、鯉、松竹梅など有平糖の細工物をまねて、あわせ木型の彫りに流し、有平糖のものそっくりに筆や刷



干菓子の詰合せ ひねり包みの和三盆の干菓子（雪まろげ）と2種類の有平糖（観世水：左、千代結び：右）〈京都府：塩芳軒〉



五色の金平糖 〈京都府：緑寿庵清水〉

毛で彩色した。（金flat糖の）内部は空洞であるが、大きなものは豪華にみえる。幕末に上方でつくられ、嘉永年間（1848～54）江戸にも普及したが、床見世というにわか作りの板小屋での商い、または振売りの商う菓子であった。しかし庶民の式事の飾り物には、祝い鯛や野菜物を模した金flat糖が使われている。明治期には「よかよか飴屋」も金flat糖を売り歩いたが、昭和初期の金flat糖は駄菓子屋の王者であった。おもに当て物で、1等賞品の大鯛で子供の射幸心をあおった。この砂糖菓子の親類に生姜糖がある。」^{〈11〉}とも書かれている。



煎餅（雪輪）と有平糖（竹の葉） 〈京都府：亀屋伊織〉



和三盆糖 〈徳島県：岡田製糖所〉

辞典類に金flat糖の記載は少ないが、調査してみると金flat糖には幅広い用途があり、節句や盆など24節気の行事に伴って作られていた。

また、『守貞漫稿』で「鎔型ヲ以テ焼き」とあるが、金flat糖は、砂糖を注ぎ口の付いた鍋で沸かし、木型や陶型に流し込んで冷やし、糖化結晶させるものであり、調査では「焼く」状況は見られなかった。また、金flat糖は型から外した後に彩色するが、有平糖は整形後は彩色せず、生地を食紅で色付けする。

金flat糖は「砂糖菓子」であり、「砂糖人形」として飾ることの役割や願いをこめる想いが含

まれた菓子である。

4) 金平糖

金平糖は「金米糖、金餅糖、糖花などとも書く。室町末期に伝えられた南蛮菓子の一種で、ポルトガル語のコンフェイト confeito（砂糖菓子）から出た語。永禄 12 年（1569）4 月、ルイス・フロイスが織田信長に謁したさいの贈り物の中にその名が見える。

井原西鶴の『日本永代蔵』（元禄元年：1688）には近年世間に広まって値段も安くなったといい、製法を工夫して身代を築いた長崎の町人の話がかかれている。それによると、ゴマを砂糖液で煮たものを乾燥し、それを鍋でいると、温まるにしたがってゴマから砂糖が吹き出して金平糖になったとしている。

幕末期の『守貞漫稿』にはケシの実をしんに用い、これを熱しながら砂糖に小麦粉、葛粉を加えて練ったものをかけていくと記され、文政以来、江戸にも作る店ができたとされている。

現在でもケシの実を用い、回転なべで加熱しながら、2 昼夜ほどかけて砂糖液をかけていく。24 本程度の角が出たものが良品とされ茶席でも用いられている。」[〈12〉](#)とある。

また、金花糖は「南蛮渡来の掛物菓子。金餅糖、金米糖とも書く。語源はポルトガル語の confeito といわれている。16 世紀後半に日本に伝えられ、17 世紀末に長崎で盛んにつくられるようになった。その後、上方、江戸へと広まり、井原西鶴の『日本永代蔵』にも、その製造法がかかれている。

当時はごま粒を種にしてつくったが、後世けし粒に代わって現在に及んでいる。けし粒に蜜液を何度も掛け乾かし、十分に糖を吸わせてから加熱すると糖が吹出し、でこぼこができる。色をつけたり、中心にシナモンなどを入れたものがある。」[〈13〉](#)ともある。

別の事典では、金平糖は「室町末期に渡来した南蛮菓子の一種。ポルトガル語のコンフェイト confeito の転訛といわれる。ケシ粒を心にして、砂糖液をかけてかわかし（古くはゴマを使



金花糖（福助） 〈新潟県：さかたや〉

用)、加熱し、さらに糖液をかけて作る。心に吸収させた糖分が加熱によって吹き出すので周囲にとがった角ができ、その形が不思議がられて珍重された。」[〈14〉](#)とある。

5) ボーロ

南蛮菓子にはボーロ、カステラ、カルメラ、様々な洋菓子類がある。また、ビスケット、パンや鶏卵素麺もこれらの仲間に入るものであろう。

ボーロは室町末期に伝来した南蛮菓子の一種で「ポルトガルの菓子 bolo のことで、江戸時代には〈ほうろ〉〈ほうる〉〈保宇留〉などと書いた。本来のそれは、小麦粉に砂糖、その他を加えてこね、ふつう円形にして焼き、または油で揚げるものだったが、日本では油で揚げるボーロはつくられなかった。『御前菓子秘伝抄』（享保 3 年：1718 刊）には小麦粉 1 升、白砂糖 1 合を水でこね、この生地をいろいろの形に切り、銅なべに入れ、ふたをし、ふたの上にも火をおいて、焼くとしている。〈ボーロは〉早くから商品化されていたもので、江戸日本橋本町の菓子司・桔梗屋河内の天和 3 年（1683）



南蛮菓子の一例 金平糖（左下）、カステラ（上）、ボーロ（右下）。 〈京都府：京菓子資料館（俵屋吉富）〉

菓子目録には〈ごまぼうる〉〈花ほうる〉〈丸ほうる〉の名が見えている。

現在では佐賀の丸ボーロや京都のそばボーロが、名物として知られている。

いずれもオーブンで焼き上げるが、前者は小麦粉、砂糖のほか水飴、鶏卵、はちみつなどを加えて焼き、後者はそば粉を加えて独特の風味をもたせている。」[〈15〉](#)とある。

他の事典では「小麦粉に卵を入れてかるく焼いた小さな丸い菓子。ボール。」[〈16〉](#)とあり、語誌では

「(1) 室町末期に南蛮菓子の一種として日本に伝えられ、ボールと呼ばれていた。早くから商品化され、日本橋菓子司桔梗屋の天和 3 年（1683）の目録に「ごまぼうる」「花ほうる」「丸ほうる」と見える。

(2) 明治に入り洋風の焼菓子ビスケットが台頭するにつれ、古来のボーロは忘れられてしまった。

(3) 現在ボーロと呼んでいる菓子の元祖は、明治時代に「園の露」という名で売られていた焼菓子で、片栗粉を原料とし、色が白く包装も美しかったことから「衛生ボーロ」と呼

ばれ好評を博した。」とある。[〈16〉](#)

別の事典では「〈意味〉カタクリ粉に卵、砂糖など加えて焼いた菓子。

〈語源〉ポルトガル語から。江戸時代には“ぼうる”“ぼうる”と書き、小麦粉に砂糖や水などを加えて焼いた菓子を指した。現在一般に“ボーロ”と呼ばれているのは、これと別で、明治時代に広まった「衛生ボーロ」のこと。“衛生”の名は小麦粉のかわりに片栗粉を使ったため白かったことなどによるという。」[〈17〉](#)とある。

6) カステラ

カステラは「〈意味〉小麦粉。卵、砂糖など混ぜてスポンジ状に焼いた菓子。

〈語源〉もとはスペインの“カステリア王国で作られたパン”の意のポルトガル語。室町末期にポルトガル人によって長崎に伝えられ、略して“カステラ”という言い方も普及した」とある。[〈18〉](#)

カステラの伝来元をオランダ人とする辞典もある。「小麦粉に鶏卵・砂糖・水あめを加え、スポンジ状にふくらと焼いた菓子。室町末期、オランダ人を通して長崎に製法が伝えられた。

pao de castella〈ポルトガル〉カステリア王国のパンから。」^{〈19〉}とある。

カステラは「泡立てた鶏卵に小麦粉と砂糖などを混ぜて、天火で焼いた菓子。天正年間(1573～92)にポルトガル人が長崎へ製法を伝えたものが、次第に改良されたもの。

〈語誌〉pao de castella（カスティーリャ王国のパン）と教えられたのを、日本人が「カステイラ」と略したらしい。またオランダ語Castiliansh-broodの略という説などもある。中世末から近世にかけては、カステイラの形が一般的だったが、やがてカステラの形も現われた。日本での製造は長崎本博多町和泉屋長鶴本家が最初といわれ、その後京都、大阪に広まり、茶の湯の菓子などとしても用いられた。」^{〈20〉}とある。

また別の辞典でカステラは次のようにある。「スポンジケーキの一種。日本には天正年間(1573～92)にポルトガル人がその製法を伝えた。原料は鶏卵、砂糖、小麦粉に水飴、蜂蜜、清酒、食塩などを配し、その配合量、焼き方にそれぞれの店の秘法がある。普通は卵黄に砂糖を加えて十分に混ぜ合せ、別に卵白を泡立ててこれに加え、さらに小麦粉を加えて軽く混ぜ合せ、天板と木枠に紙を張った上に流し込んで天火で焼く。すだちが細かく均質にねっとりした弾力があり、上下面の焼色が適度で、肌地の光沢のあるものが良いとされている」。^{〈21〉}

カステラについて詳しく記述する辞典もある。カステラは「小麦粉に鶏卵、砂糖、水飴を混ぜて焼いたもの。室町時代に伝えられた南蛮菓子の一種。カスティリャ地方の菓子の意であるポルトガル語のボロ・デ・カステラ bolo de Castella に出た語で、加須底羅、粕底羅などとも書かれた。

長崎では寛政（1624～44）初年からつくられたといい、しだいに各地に広まった。近松門左衛門の『傾城反魂香』(宝永5年：1708)初演には、〈落雁かすてら羊羹より、菓子盆運ぶ腰本の饅頭肌ぞなつかしき〉と見え、当時はやりの菓子であったさまがうかがわれる。

そのころの製法は、小麦粉、砂糖、鶏卵を主材料とする点はいまと同じであるが、『合類日用料理指南抄』（元禄2年：1689）、『和漢三才図会』（正徳2年：1712）、『御前菓子秘伝抄』（享保3年：1718）など、いずれも上記の材料をこね合わせるだけで焼くとしており、これではやわらかい海綿状に膨化していたかどうか疑問である。

『料理塩梅集』（推定・寛文3～天和3年：1668～83）だけは〈おふし粉〉を入れるとあり、これは実体不明ながらふくらし粉のような膨化剤であったかもしれない。

現在は鶏卵を泡立てることで膨化させているが、これに近い手法は『ていさひろく鼎左秘録』（嘉永5年：1852）に至って、小麦粉、砂糖、鶏卵の〈三品鉢にてよくよくすりませ〉というのに見られる。焼き方は『料理塩梅集』は〈火のしに火を入れあて、上より色付程やく也〉としているが、『鼎左秘録』では〈カステイラ鍋〉と称する銅製の専用なべがあるとしている。おもしろいのは、京都油小路の万屋五兵衛という店で、カステラを茶菓子だけではなく、大根おろしやワサビを添えて酒のさかなにもよいと宣伝していたことである。」^{〈22〉}とある。

7）カルメラ

カルメラは「氷砂糖に卵の白身を加え煮て泡立たせ、そのまま固ませた軽石状の菓子。今ではざらめ糖に重曹を加えて作る。軽目焼、浮石焼、泡糖、カルメル、カルメロ、カルメ、カルメイラ。」^{〈23〉}とある。

また、「室町時代末期ポルトガル人が伝えた南蛮菓子の一種。ポルトガル語の caramello から出た言葉だが、日本語では、その姿から「浮名糖」「浮石糖」ともいった。また「軽目焼」ということもある。現在のものは、ざらめ糖に少量の水を加えて煮つめ、先の丸い棒に重曹をつけてすり混ぜたのち、頃合を見計らって棒を回しながら膨張させてつくるが、伝来当時の品は、氷砂糖や卵白を使用するなど、いまのものより高価な品であった。」^{〈24〉}という。

別の辞典でカルメラは「室町末期に西洋人によって日本に伝えられた菓子。古くは氷砂糖に卵白を加えて熱したものを冷やして固めたもの。現在では、赤ざらめに少量の水を加えて煮つめ、重曹を入れてふくらませたのち固ませた、軽石状のもの。カルメ焼。カルメラ焼。」^{〈25〉}とある。

また「砂糖菓子の一種。ポルトガル語の caramelo（糖菓）^{てんか}の転訛という。室町末期に伝来した南蛮菓子で、砂糖に水を加え、煮つめて泡立ったのを冷やして切った。近年では〈カルメ焼〉と呼ばれ、半球形の小鍋に黄ざらめ糖と水を少量入れて熱し、泡立った中に棒の先に重曹をつけてまぜ、膨張させて軽石状に固ませる。」^{〈26〉}とする辞典もある。

さらに別の辞典でカルメラは「砂糖を煮つめて泡立たせ、軽石状に固ませた菓子。室町末期に伝来した南蛮菓子の一種で、カラメル、キャラメルと同じくポルトガル語の caramelo（砂糖菓子）を語源とする。江戸時代には〈かるめいら〉などと呼び、浮石糖、泡糖などの字があてられた。当時の製法は、砂糖に水を加えて煮立て、それをすって泡立ったとき、上に絹をかけて冷ます（『御前菓子秘伝抄』）といったもので、膨化剤は使わなかった。いまはカルメ焼、カルメラ焼などと呼び、もっぱら縁日などでつくりながら売られる駄菓子である。銅製の小なべに黄ざらめと少量の水を入れて煮つめ、泡立ってきたら棒の先に重曹をつけてかきまぜ、丸くふくらませて固ませる。」^{〈27〉}とある。

8）砂糖以前の甘味料一甘葛と水飴^{あまずら}

以下、甘味料小史である。「人類が最も古くから知っていた甘味料ははちみつや果実であろうと思われるが、日本では奈良時代の記録にあめ、甘葛煎^{あまずらせん}、はちみつ、ショ糖が見られる。あめは甘いものの意の〈あま〉から転じたとされ、糖の字をあてることが多い。『日本書紀』神武即位前紀に〈水なくして飴（たがね）を造る〉と出ており、平安京の西市には〈糖塵：あめの

店〉があって売買されていた。甘葛煎はアマズラと呼ぶ植物からとった汁で、たんに甘葛ともいい、味煎^{みせん}ともいった。砂糖の使用が一般化するまでは最も重要な甘味料だったもので、『延喜式』には伊賀、遠江以下の諸国から貢納されたことが見え、また室町期までの文学作品などに名を見ることが多い。はちみつは『日本書紀』皇極紀に百済の太子余豊が大和の三輪山で養蜂して失敗したという記事があり、『延喜式』にはわずかながら甲斐、信濃などの7ヵ国から貢納されていたことが見える。ショ糖は正倉院に納められた聖武帝の遺品の中に見られるが、はちみつとともに当時も以後もほとんど薬用とされ、食用としたのはごく一部の貴族に限られていた。」ようである。^{〈28〉}

甘葛は「古代から用いられた日本の甘味料。中世後期に砂糖の輸入がはじまり、近世になってその国内生産が増大するとともに、位置をゆずって消滅した。アマズラと呼ぶ植物からとった汁を煮つめたもので、甘葛煎^{あまずらせん}、味煎^{みせん}とも呼ばれた。原料植物のアマズラについては諸説があり、ツタの1種とかアマチャとかいわれるが、ツタが正しいようである。『延喜式』には伊賀、遠江以下20ヵ国と大宰府から毎年貢納されたことが見え、宮中の大饗^{たいきょう}などではこれでヤマノイモを煮た芋粥がしばしば供されている。また、清少納言は、金属製の新しい椀に削った氷を入れ甘葛をかけたものを、〈あてなるもの〉の一つに数えている。」^{〈29〉}とある。

また、甘葛は「深山に生える、つる草の一種。また、それから採った甘味料。秋か冬に、切り口から液汁を採取する。『延喜式』に諸国からの貢進が見えている。古名、ととき。味煎^{みせん}。甘葛煎^{あまずらせん}。」^{〈30〉}ともある。

さらに別の事典では甘葛は次のようにある。「つる草の一種。アマチャヅルのことという。秋から冬に甘葛の茎を切り、切り口から出る汁を煮詰めた甘味料。甘葛煎」。^{〈31〉}

甘葛は「今のアマチャヅルに当たるといわれる蔓草の一種。またその蔓草からとった甘味料。甘葛煎^{あまずらせん}、味煎^{みせん}。」^{〈32〉}とあった。

《水飴》

水飴について事典では次のようにある。「麦^{むぎ}萌^もや麦芽を用いた液状の飴。現在ではでんぷんを酸あるいは酵素で糖化させて作る。汁飴」。[[]^{*33*]}

水飴は「デンプンを分解糖化してつくった粘液状のあめ。汁あめともいう。中国では6世紀の『斉民要術』に製法のくわしい記載があり、日本では砂糖が普及するまでは甘葛とともに最も重要な甘味料であった。現在でもそのまま食べるほか、いろいろ加工して各種のあめをつくり、菓子類、つくだ煮、ジャムなどの製造に使用されている。」[[]^{*34*]}とある。

別の資料では「デンプンに酸または酵素を作用させてつくられる粘度の高い甘味物。麦芽糖またはぶどう糖とデキストリンを含む。その製法から酸糖化飴と麦芽飴の2種類があり、酸糖化飴は主として菓子に、麦芽飴はキャラメル、キャンディーなどの菓子類や料理に、用いられる。」[[]^{*35*]}とあった。

9) 古くからある甘味料類

《蜂蜜》

蜂蜜は「ミツバチが植物の花のみつ腺から多糖類である花みつを胃(みつ嚢)の中に吸い取って巣の中で多数の仲間のハチと分配し、ここで糖類に分解しながら吐き出して巣房の中に蓄えたもの。粘稠な流動体で、時間がたつと不透明になり固まるが温めると溶け透明になる。

アルタミラ洞窟の壁画の中に蓄えたもの。粘稠な流動体で時間がたつと不透明になり、固まるが温まると溶けて透明になる。スペイン北部のアルタミラ洞窟に描かれているはちみつの採取画などから前1万8000～前1万5000年ころより、はちみつは人々によく利用されてきた最も古い食物の一つであるといわれる。

日本では、643（皇極3）年に百済の太子金豊が大和三輪山で養蜂をした記事が、『日本書記』に見られ『延喜式』等などにも、しばしば現れるが、当時はおもに神饌用、薬用であった。

はちみつは食用として摂取した場合、消化吸収がきわめて容易であり、かつ、脱カルシウム作用がない。また各種　ビタミン類を含有しているが、みつ源植物の種類や取り扱い方などによって、成分のばらつきが大きいことが問題である。PHは3～5で酸性であるが、K、Mg、Ca、Na、Feなど多く含むことから、ヒトの体内に入るとアルカリ性になる。巣房に蓄えられた当初は水分が多いが、転化酵素と温風で分解と脱水が促され、20％程度の水分量になると、みつ蠟で薄くふたをする。

このように濃縮されたはちみつは長期間貯蔵しても成分的变化が少ない。はちみつの約75％はブドウ糖と果糖で、その割合は花みつによって異なり、ブドウ糖の多い花みつ〈ナタネなど〉ほど結晶しやすく、また12～13℃くらいの低温にさらすと結晶を始める。この温度は、ミツバチが巣外で活動をやめる温度でもあり興味深い。

タンパク質を約0.2％含有するが、これは花みつ、花粉のほか少量のローヤルゼリーを混入することによる。この混入は、はちみつの栄養上の価値を高めている。はちみつの色調と香気は花の種類により異なり、日本ではレンゲ、ミカンなど、外国ではクローバー、アカシアなどが一般に好まれる。はちみつは単に甘味料としてのみではなく、特有の風味と湿気を保つ性質から、カステラなどの菓子製造に用いられる。近年は栄養的価値のほか殺菌、消炎、造血、細胞賦活性などについて、科学的研究がすすみ、その医薬的効能が再評価されている。」[[]^{*36*]}とあった。

《飴と汁飴》

以下、飴の事典からである。飴は「デンプンを酵素または酸で分解糖化して作る甘味物質で、麦芽糖、ブドウ糖マルトトリオースなどを主成分とする。しかし、現在では砂糖を用いたキャンディー類や有平糖のようなものも、あめと呼ぶことが多い。

中国では、6世紀の『斉民要術』にすでにく

わしい製法の記載があり、日本の文献では『神武紀』に飴とあるのを初見とする。古くは錫、糖などの字も用いられ、『延喜式』には諸国から貢納されていたこと、平安京の西市に〈糖塵〉があって市販されていたこと、また、もち米1石、萌小麦（コムギのもやし）2斗を原料として糖3斗7升を作ったことなどが書かれている。

当時のあめは液状の汁あめ（湿飴とも）、つまり水あめで、のちにこれを加工して種々のあめを作るようになった。室町期には〈砂糖飴〉の話が見られるようになり、また、あめの行商人も現れた。『三十二番職人歌合』の中で、糖^{あめ}粽^{ちまき} 売と組み合わせされている、地黄煎^{じょうせん}売がそれである。糖粽のほうはあめ色になったもち米のちまきであるが、地黄煎のほうはあめである。もともとは薬とされたジオウの煎汁をいうのだが、やがてそれを水あめに加えたものをいうようになり、さらにジオウを入れぬあめそのものの呼称になり、なまって〈ぎょうせん〉ともいった。

江戸初期、京都では東福寺門前の菊一文字屋のものや桂の里の桂あめ、大坂では平野あめなどが有名で、これらは江戸で〈下りあめ〉〈下りぎょうせん〉と呼び珍重された。

水あめを練って水分を減らしたのが固あめ、これを人が2人で引き合って気泡を含ませて白くしたのが白あめである。江戸や豊前小倉で名物とされた三官あめ、今は七五三の祝いのつきものとなった千歳あめも白あめで、後者は元禄・宝永（1688～1711）ごろ、江戸浅草の七兵衛なる者が、売り歩いたと柳亭種彦は書いている。」

《金太郎あめ、^{ぎゅうひ}求肥あめ》

「まるい棒状のあめのどこを切っても金太郎の顔が現れる金太郎あめは、縁日の夜店などで人気があった。金太郎あめの作り方は、白あめを色とりどりに染めて目、口、鼻、眉毛などにして組み合わせ、かたく密着させて長く引き延ばしたものである。

加工あめは水あめに砂糖、デンプンなどを加えるもので、求肥あめ、翁あめ、有平糖その他種類が多い。求肥あめは白玉粉などのデンプンや砂糖などを水あめに加えて練り上げるもので、肥後の熊本や江戸のものが知られた。熊本のそれは朝鮮あめと呼ばれ、藩主から将軍に献上される例であった。江戸では寛永年間（1624～44）に京都から下った中島浄雲が始めたといい、〈以て宮家の用と為す〉と『本朝食鑑』は記している。」[[]^{*37*]}とある。

なお、飴の製法には4種あり、麦芽による製法、酸糖化水あめ、酵素水あめ、粉あめがあるが、製法は略した。

- ↑ 「干菓子」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）7月
- ↑ 「干菓子」『デジタル大辞泉』　小学館　令和2年（2020）　8月
- ↑ 「干菓子」『百科事典マイベディア電子辞書版』　日立システムアンドサービス　平成19年（2007）7月
- ↑ 「干菓子」『ブリタニカ国際大百科事典』　少項目電子辞書版　ブリタニカ・ジャパン　平成14年（2002）
- ↑ 「有平糖」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「南蛮菓子」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）　7月
- ↑ 「南蛮菓子」『日本歴史大辞典』　小学館　平成12年（2000）　7月
- ↑ 「金花糖」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）7月
- ↑ 朝倉晴彦・柏川修一編『守貞漫稿』　第5巻、東京堂出版、平成4年（1992）、p.67
- ↑ 「金花糖」『広辞苑』　第六版　岩波書店　平成20年（2008）1月
- ↑ 「金花糖」『日本大百科全書（ニッポニカ）』平成6年（1994）7月
- ↑ 「金平糖」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「金平糖」『ブリタニカ国際大百科事典』　少項目電子辞書版　ブリタニカ・ジャパン　平成14年（2002）
- ↑ 「金平糖」『百科事典マイベディア電子辞書版』　日立システムアンドサービス　平成19年（2007）7月
- ↑ 「ボーロ」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「ボーロ」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）7月
- ↑ 「ボーロ」『日本語語源辞典』　学研　平成16年（2004）　4月
- ↑ 「カステラ」『日本語語源辞典』　学研　平成16年（2004）　4月
- ↑ 「カステラ」『明鏡国語辞典』　大修館書店　令和2年（2020）12月
- ↑ 「カステラ」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）7月
- ↑ 「カステラ」『ブリタニカ国際大百科事典』　少項目電子辞書版　ブリタニカ・ジャパン　平成14年（2002）
- ↑ 「カステラ」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「カルメラ」『広辞苑』第六版　岩波書店　平成20年（2008）1月
- ↑ 「カルメラ」『ブリタニカ国際大百科事典』　少項目電子辞書版　ブリタニカ・ジャパン　平成14年（2002）
- ↑ 「カルメラ」『日本国語大辞典』　小学館　平成12年（2000）7月
- ↑ 「カルメラ」『百科事典マイベディア電子辞書版』　日立システムアンドサービス　平成19年（2007）7月
- ↑ 「カルメラ」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「甘味料」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）9月
- ↑ 「甘葛」『世界大百科事典』　平凡社　平成19年（2007）　9月

- [30](#)「甘葛」『日本国語大辞典』 小学館 平成 12 年（2000） 7 月
[31](#)「甘葛」『デジタル大辞泉』 小学館 令和 2 年（2020） 8 月
[32](#)「甘葛」『広辞苑』 第六版 岩波書店 平成 20 年（2008） 1 月
[33](#)「水飴」『日本国語大辞典』 小学館 平成 12 年（2000） 7 月
[34](#)「水飴」『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007） 9 月
[35](#)「水飴」『ブリタニカ国際大百科事典』 少項目電子辞書版
ブリタニカ・ジャパン 平成 14 年（2002）
[36](#)「はちみつ」『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007） 9 月
[37](#)「飴」『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007） 9 月

1- 2 砂糖の輸入の歴史

（1）砂糖の日本への伝搬と輸入の歴史

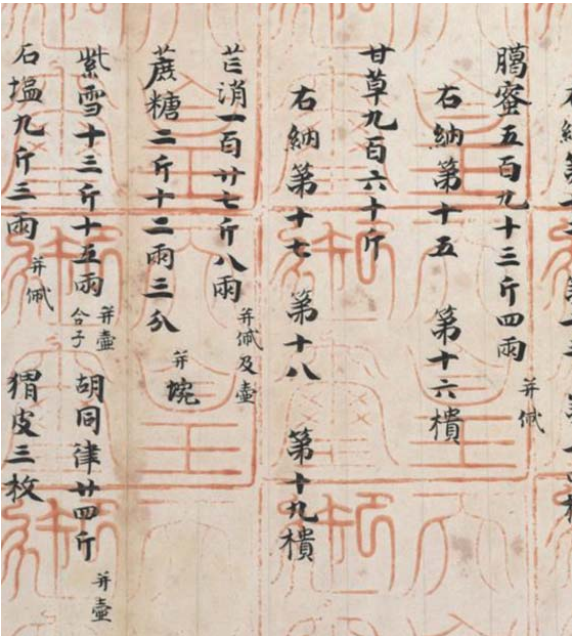
1）砂糖の輸入の歴史

「砂糖は、いかなる土地においても人々の嗜好に合致する典型的な世界商品で換金作物として、熱帯植民地の最大の生産物となったのである。」[1](#)と、公式のように言われている。

以下日本への砂糖伝来小史で、「日本に初めて砂糖が伝えられたのは、754 年（天平勝宝 6）に来朝した（唐僧）鑑真によってであるとされることが多い。それは鑑真の第 1 次渡航 のさいの積荷の中に〈石蜜〉〈蔗糖〉の名が見えるためで、この石蜜を氷砂糖とする説も多い。

しかし、鑑真の渡航は難破、遭難をくり返したすえ、6 度目にやっと成功したもので、最後の航海時にもそれらを積んでいたかどうかは不明である。しかし、砂糖が奈良時代に伝えられていたことは正倉院宝物の薬剤の中に〈蔗糖〉があることでも明らかである。そして 787 年（延暦 6）6 月、宝物の曝涼が行われたとき、どういうわけか、その〈蔗糖〉の量が増えていたという記録がある。『後二条師通記』寛治 5 年（1091）10 月 25 日条を見ると、藤原師通はその日橘俊綱から砂糖を贈られ、それを持参した使者が〈これは唐菓物だということです〉といったことを記している。平安後期、砂糖は宋との私貿易によってわずかながら舶載されており、薬品ではなく菓子として認識されるようになりつつあったことがうかがわれる。

室町期に入ると、砂糖は急激にクローズアップされてくる。砂糖、白砂糖の語だけでなく、砂糖ようかん、砂糖まんじゅう、砂糖あめ、砂糖餅といった言葉がいろいろな文献に見られる



正倉院『種々薬帳』 膈蜜（みつろう）、甘草（かんぞう）、芒硝（ぼうしょう）、蔗糖（しょう）と続く。
〈宮内庁ホームページ〉<https://shosoin.kunaicho.go.jp/treasures/?id=0000010569&index=45>

ようになる。輸入も消費も著しく増加したためであるが、それでもなお、ようかんやまんじゅうでさえ砂糖を使うものがまれだったことの証左であろう。室町末期、奈良興福寺の塔頭多聞院の住職英俊は、1579 年（天正 7）2 月と 83 年閏正月に堺まで人をやって砂糖を購入しているが、その代金は 1 斤あたり最初が 185 文、2 回目が 140 文強であった。

単に〈サタウ〉としてあるので黒砂糖だったと思われるが、1 回目の直後に買ったそうめんが 12 把で 100 文だったから、黒砂糖といえども高価なものだった。毒物と称して主人が壺に秘蔵していた〈黒うどんみりとして、うまさうなもの〉を砂糖だと知って、太郎冠者と次郎冠者が食べてしまう狂言《附子》のこっけいには、当時の日本人と砂糖と の関係がみごとに描き出されている。そして、平安期以降においては、日本の甘味料の代表として賞味された甘葛は、いつのまにか歴史の舞台からおりていたようである。」[1](#)という。

2）砂糖について

砂糖は「化学上はショ糖とも呼ばれる。サトウキビ（甘蔗）やサトウダイコン（てん菜）の

しぼり汁を精製し、結晶化してつくられる天然の甘味料。市販の砂糖はその性状により黒砂糖で代表される含蜜糖と粗目糖、車糖、加工糖などの分蜜糖に大別される。

粗目糖（白粗、中粗、グラニュー糖など）は結晶が大きく、糖度が 99% 以上であり、転化糖、灰分がきわめて少く非常に純度が高い。したがって加えた製品が着色しにくい。

車糖（上白、中白、三温など）は粗目糖より結晶が小さく、糖度は 94 ～ 96% 程度である。粒子がくっつきやすいので一般に少量のビスコ（転化糖シロップ）を加えている。そのためややしっとりして色がつきやすい。加工糖は精製糖を特殊用途にさらに加工したもので粉砂糖（菓子の装飾用）、角砂糖、氷砂糖などがある。砂糖は溶解性が高く（100g の水に 0℃では 179g、100℃では 487g）、高濃度に溶かした場合、防腐剤としての効果も出てくる（砂糖漬、佃煮など）。カロリー源として 1g あたり 4cal ある。」[2](#)という。

別の事典で砂糖は次の通りに説明されているが、「蔗糖を主成分とする甘味料。サトウキビからつくられる甘蔗糖とサトウダイコンからつくられる甜菜糖がある。製法により含蜜糖・分蜜糖、精製の程度により粗糖・精製糖、色により白砂糖・赤砂糖・黒砂糖、加工形態により粉糖・角砂糖・グラニュー糖・氷砂糖などに分類される。（中略）

砂糖の語誌

（1）中国でも古くは砂糖はなく、唐の太宗のとき外国から伝えられたという。日本には遣唐使等によって早く伝えられたので物の存在自体は中古以来知られていたと思われる。

（2）享和 12 年（1727）には将軍吉宗により琉球国から（平賀源内の「物類品隲」の記述では薩摩から）甘蔗苗が求められ、本州・九州で栽培・製糖が行なわれるようになって、やがて民間へも普及した。」[3](#)という。

さらに別の事典によれば、「代表的な甘味料で、純粋なものは化学上はショ糖と呼ばれる。原料作物としてはサトウキビとテンサイが世界

的に重要。原料を圧搾機で圧搾（サトウキビ）または浸出がまで浸出（テンサイ）させて得た液を、加熱・濃縮して結晶化させ、遠心分離機で結晶（粗糖）と糖蜜に分離。粗糖を溶解し、脱色など精製を行って結晶化させたものが精製糖で、これはその結晶の大きさにより、最も細かい車糖（いわゆる白砂糖）、より大きなざらめ（双目）糖に大別される。他に加工糖として氷砂糖、角砂糖、粉砂糖などがある。砂糖は甘味料、調味料として食品工業上重要で、またその防腐効果を利用して砂糖漬、練ようかんなどの製品もつくられる。疲労回復の効もあるが、過度に食べると胃腸を害し、骨格の成長を阻害する。」[4](#)とあった。

3）砂糖生産の歴史

砂糖は「サトウキビからとるものと、18 世紀末に開発されたテンサイからとるものに大別されるが、歴史的に重要なのはサトウキビである。

（中略）

サトウキビは、ニューギニアが原産と考えられ、地中海東部には 7 世紀ごろアラブ人がもたらした。しかし、その生産が急増し、ヨーロッパ人の食生活に決定的な影響を与えるようになったのは、16 世紀に新世界の植民地が開発されて以来のことである。すなわち、16 世紀にはポルトガル領のブラジルにサトウキビ・プランテーションが開拓され、ついで 17 世紀にはオランダ人の手によって、イギリス領西インド諸島のバルバドスやネビスにそれが移植される。（中略）つまり近世の世界経済の動向は、砂糖の生産と流通をたどることによって描くことも可能なのである。」[1](#)とある。

（2）大航海時代

砂糖の開拓史は大航海時代の歴史に乗っている。そこで大航海の概史を追ってみる。

大航海時代の歴史は中世から近世の流れの中にあるが、「第 1 期（応永 7 ～文明 12 年：1400 ～ 80）、第 2 期（文明 12 ～享禄 2 年：

1480～1529）は基本的にはスペインとポルトガルの対立抗争であったといえる。第3期（享禄3～文禄4年：1530～95）は両者の勢力範囲が確立した時期、第4期（文禄4年～慶安3年:1595～1650)はスペイン、ポルトガル対オランダ、イギリスの対立抗争の時期として考えることができる。経済的にみた場合は天文14年（1545）のポトシ銀山の発見が大きな転換点で、これ以後〈大航海時代〉は真の意味において世界史の一時代となったといえよう。また、大航海時代に、人間、栽培植物、家畜などの交流が世界的規模で さかんに行われたことを特記しておきたい。」^{[〈1〉](#)}と記載されている。

つまりコロンブスのアメリカ大陸発見の歴史から始まる大航海史は、スペインとポルトガルのアフリカ大陸での奴隷労働とサトウキビの開拓史と重なってくる。この奴隷の労働によって「大西洋のマディラ・マゾレス諸島の植民地開拓が行われ、次々とサトウキビ、ブドウ等の栽培がプランテーション方式で開始された。この労働にアフリカ西海岸で入手した黒人奴隷が使用されていく。こうしてスペインが新大陸で行ったプランテーション経営が生まれ、産物の砂糖が出荷されていった。」^{[〈1〉](#)}のである。

（3）世界の砂糖消費

欧州の砂糖の普及は、「近世初頭以来、（欧米の）砂糖生産は激増し続け、砂糖の消費量が生活水準の指標と考えられてきた。16～17世紀のヨーロッパでは、なお砂糖はごく上流の人々にしか用いられず、〈薬〉ともみなされるほどの貴重品であったが、17世紀末以降、とくに紅茶の普及にともなって、イギリスを中心にその消費が驚くほど一般化した。そのため、ブドウ酒が豊富で紅茶の普及しなかったフランスに比べると、1775年ごろイギリスでは、3倍程度の国内消費(人口1人当りにすると8～9倍)があった。」^{[〈1〉](#)}という。

（4）日本の砂糖消費史

《中世》

日本の中世末の砂糖事情について、ある辞書では次の通りに説明されている。

スペイン人でイエズス会士のフランシスコ・ザビエルは「1549年(天文18)8月トレス、フェルナンデス、アンジローらと来日し、51年11月まで2年3ヵ月（日本に）滞在した。この間鹿兒島、平戸、山口、京都、豊後を訪問して日本開教の目的を果たし、1000名内外を改宗させた。」^{[〈5〉](#)}という。

この折に砂糖の入った干菓子が、各地の信徒にふるまわれている。また、1543年（天文12）にポルトガル人が種子島に漂着し、初めて欧州の鉄砲が伝えられている。そしてスペインがフィリピンの侵略を開始したのが1565年（永禄8）である。

コロンブスがスペインを出港したのは1492（明応1）であるから、57年後にスペインから東方の日本に砂糖類や砂糖菓子が届いたことになる。

日本内地では「室町期に入ると、砂糖は急激にクローズアップされてくる。砂糖、白砂糖の語だけでなく、砂糖ようかん、砂糖まんじゅう、砂糖あめ、砂糖餅といった言葉がいろいろな文献に見られるようになる。輸入も消費も著しく増加したためであるが、それでもなお、ようかんやまんじゅうでさえ砂糖を使うものがまれだったことの証左であろう。室町末期、（中略）堺まで人をやって砂糖を購入しているが、（中略）黒砂糖といえども高価なものだった。」^{[〈1〉](#)}のである。

《近世》

日本に入った砂糖量は「近世初期の日本の砂糖は、中国・オランダ船が舶載するいわゆる唐砂糖のみで、幕府は初め350万斤に制限していたが、1715年（正徳5）には430万斤に改定された。1673年（延宝1）のオランダ人の報告書では、100斤につき中国での仕入値は氷砂糖銀36匁・白糖20匁・黒糖14匁、日本で

の取引値はそれぞれ70匁・60匁・50匁の高値であった。国産糖の初めは琉球で、1623年^{ぎましんじょう}儀間真常が家人を福建に遣わして伝習させたのに始まるというが、事実上は1392年福建からいわゆる36姓の唐人が帰化したときにもたらしたのもらしい。奄美大島糖業の創始については〈大和浜の直川^{すなおかわち}智が中国に漂着滞在中に技術を習得して、ひそかに蔗苗を携え帰り、1610年に製糖を始めた〉という慶長創業説が、1880年の綿糖共進会への報告書以来通説化しているが、1850～55年（嘉永3～安政2）に書かれた『南島雑話』^{にぎけ}や和家文書では〈元禄の初年に川智^{かわち}の孫の嘉和知が琉球より伝習し帰り、大和浜西浜原にて試製して120斤を得、それより段々と大島中に流行した〉としており、この元禄創業説が正しい。」^{[〈1〉](#)}という。

《薩摩藩》

サトウキビの栽培について「薩摩藩では1695年（元禄8）^{きびけんしゅ}黍検者を派遣し、また3年後には黍横目、津口横目、竹木横目を設けて産糖支配に乗り出し、早くも1713年（正徳3）には大坂に黒糖を積み登ししている。1745年（延享2）には、貢米は砂糖1斤・米3合替で代納するといういわゆる〈延享の換糖上納令〉を出し、さらに1777年(安永6)には奄美大島・徳之島・喜界島3島砂糖総買入制を実施した。1830年（天保1）には薩摩藩の藩債が500万両に達し、破局の財政再建のために有名な〈天保の改革〉が行われた。30-39年の10年間の大坂積登砂糖金額は235万両であるから、砂糖の果たした役割は大きい。1849年（嘉永2）の仕登糖は1610万斤、うち450万斤が琉球糖であったが、薩摩藩は奄美のほか琉球、種子島や領内海辺の産糖もすべて抑え、1854年（安政1）以来は沖永良部島・与論島産の砂糖も専売網に組みこんだ。過酷さから1864年（元治1）には薩摩藩には稀有^{けう}といわれた一揆が徳之島^{いぬたぶ}犬田布に勃発した。廃藩置県後も鹿児島県は、政府の砂糖勝手売買の令を秘して大島商社を設立し、藩政時代同様の専売制を引き継がしめた

から、各島に猛烈な自由売買請願運動が起こり、いわゆる〈勝手世騒動〉なる大事件となったが、1878年（明治11）に解決した。」^{[〈1〉](#)}という。

《薩摩藩外》

江戸時代のサトウキビ栽培は「薩摩藩以外では、徳川吉宗はじめ財政難に苦しむ諸大名の奨励や、『農業全書』（1697）の著者宮崎安貞や池上幸豊、大蔵永常、平賀源内など識者の唱導によって各地に糖業が起こったが、1794年（寛政6）には高松藩が大坂に砂糖の積み登しをはじめ、1835年（天保6）になると大坂市場には讃岐、阿波、土佐、和泉、河内、紀伊、駿河、遠江、三河などからの廻着高が1123万斤にも達し、中には讃岐、阿波などの三盆白なる上品さえも登場してきた。これら諸国産の砂糖は〈和製砂糖〉と名づけ、薩藩糖はその形より丸玉または（たどん）と称した。薩摩藩でも白糖製造に1767年（明和4）以来着手し、ことに1865年（慶応1）にはイギリス人を招いて白糖の洋式製造を始めたが成功せず、国産糖における独占的地位を失った。」^{[〈1〉](#)}という。

（5）砂糖生産の歴史〔近代の製糖業〕

近代の製糖業は「サトウキビ、テンサイなどの原料作物から砂糖製品を作る工業。日本の製糖業は、国内の原料作物から砂糖を作る砂糖製造業と、外国から粗糖を輸入してそれを精製する砂糖精製業に分けられる。日本では北海道でテンサイが、沖縄、鹿児島でサトウキビが作られている。国産糖の生産量は73万t（1981砂糖年度、1981年10月～82年9月）で総需要量269万tの27.1%を占めている。砂糖自給率は1975砂糖年度の15.6%から大幅に上昇している。これには、テンサイが北海道の、サトウキビがとくに沖縄の農業の基幹作物であるため、政府がこれらの生産を振興していることがある。国産糖保護のため、輸入される粗糖には高い関税や調整金が課されている。

国民1人当りの砂糖消費量は、1981砂糖年度で約23kgで、1970年代後半から減少ない

し横ばい状態となっている。これには消費者の砂糖離れと競合商品の異性化糖の急増がその背景にある。」^{〈1〉}という。

《高度成長下の金沢》

金沢の金花糖つくりの話を伺った時、「落雁 諸江屋」の主人は「金花糖の鯛が売れなくなったのは、高度成長期の後半で冷蔵庫が各家庭に入ってから、本物の鯛をマーケットで選ぶ主婦層が多くなったためである。それとともにワールドチェーンの普及によって家庭にも冷蔵庫が入り、本物の鯛に金花糖の鯛が負けたのである。」^{〈6〉}と話していた。

《日本の近代製糖業》^{（注1）}

日本の近代の製糖業は明治中期からで、「1896 年（明治 29）、東京に日本精製糖が設立された。この会社は、鈴木藤三郎が 1883 年（明治 16）に静岡に設立した、氷砂糖をつくる鈴木製糖所を継承したものである。1898 年（明治 31）には渋沢栄一により日本精糖が大阪に設立されている。

その後 1906 年（明治 39）には、日本精製糖が日本精糖を吸収合併する形で大日本製糖が誕生した。しかし日本で本格的な近代的製糖業が始まったのは、日清戦争の結果、台湾が日本の領土となってからである。1900 年（明治 33）には台湾製糖（現、台糖）が設立されている。この台湾における製糖業は、植民地経営の主軸となり、大規模な奨励策をうけて生産能力は飛躍的に拡大し、40 年代には産出量が年間 150 万 t 以上になり、国内消費量（120 万 t）をこえ、完全な過剰生産になるまでに至った。」^{〈1〉}という。この砂糖の受け皿として金沢をはじめ、国内で和菓子店が増加している。

その後「第 2 次大戦の敗戦とともに、台湾、南洋諸島などの植民地を返還するに及んで、日本の製糖業は外国から原料糖を輸入して精製するだけの砂糖精糖業として再出発することになったのである。

戦後の製糖業は、1947 ～ 48 年（昭和 22 ～

23）にキューバの粗糖が、主食代替品として配給されたことに始まる。これを契機として、1950 年（昭和 25）に政府が製糖業復活のため保護育成策に乗り出したため、日本各地に製糖会社がつくられた。この時期、粗糖の輸入制限のため外貨の割当制が実施され、外貨を割り当てられたメーカーは、安い輸入価格と、国内産糖保護のための高い国内価格によって莫大な超過利潤を得ていた。しかし、このことは同時に不必要な設備拡張をもたらした。

1963 年（昭和 38）の原料糖の輸入自由化とともに設備能力の過剰が明白となり、市価は製造コストを下回るようになり、精糖各社は赤字決算を続けるようになった。また製糖産業は市況産業であるため、糖価を安定させるために、1965 年（昭和 40）〈糖価安定法〉が公布されたが、この法律には数量制限の規定がなく、また砂糖が差別化のしにくい商品のため、シェア拡大には価格引下げしかないこともあって、市価はこの法律で指定された目標価格よりはるかに安く推移した。このため、適正価格維持のためや業界の構造改善を目的とした設備の休止、廃棄のための法律が制定されている。」^{〈1〉}という。

- 〈1〉「砂糖」「大航海時代」『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007） 9 月
- 〈2〉「砂糖」『ブリタニカ国際大百科事典』 少項目電子辞書版 ブリタニカ・ジャパン 平成 14 年（2002）
- 〈3〉「砂糖」『日本国語大辞典』 小学館 平成 12 年（2000） 7 月
- 〈4〉「砂糖」『百科事典マイベディア電子辞書版』 日立システムアンドサービス 平成 19 年（2007）7 月
- 〈5〉「ザビエル」『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
- 〈6〉（金沢市）「落雁 諸江屋」聞き取り調査 令和 7 年（2025）2 月 6 日

（注 1） この節の出典の年号は西暦表記であるが、時代認識の補助として（ ）内に元号を加筆した。

1- 3 干菓子（有平糖、金花糖、金平糖）と砂糖（精糖～輸入）等の歴史年表

元号	西暦	有平糖、金花糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
(中国)	6 世紀		(中国)『齐民要術』に水飴の詳しい製法の記載がある。	「水飴」『平凡社世界大百科事典』
	8 世紀		日本に砂糖が伝わったのは 8 世紀、奈良時代とされてる。中国・唐の僧侶で奈良・唐招提寺の創始者である鑑真が中国から持ち込んだという説や、当時の遣唐使が持ち帰ったという説があるが定かではない。	精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」
養老 4 年	720 年		『日本書紀』によると、「あめ」は〈水なくして飴（たがね）を造る〉と出ており、平安京の西市には〈糖廬：あめの店〉があって売買されていた。	「甘味料」『世界大百科事典』
天平勝宝 5 年	753 年		鑑真和上、黒砂糖を孝謙天皇に奉献。	『お菓子の歴史』 p .642 ～ 643
天平勝宝 8 年	756 年		光明皇后が聖武天皇の遺愛品を東大寺に献納。この頃正倉が建設される。	宮内庁年表
同上	同上		正倉院に保存されている、大仏に献上する薬の目録『種々葉帳』に、砂糖を意味する“蔗糖”（しょうとう）と記されていることから、砂糖が薬として扱われ、貴重な存在であったことが窺える。	精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」
延暦 23 年	804 年		空海、唐国より煎餅（せんべい）の製法を伝える。	『お菓子の歴史』 p .643
平安時代中期	10 世紀中頃 (900 年代)		『延喜式』には伊賀、遠江以下 20 か国と大宰府から（甘葛が）毎年貢納されたことが見え、宮中の大饗（たいきょう）などではこれでヤマノイモを煮た芋粥がしばしば供されている。	「甘葛」『平凡社世界大百科事典』
平安時代中期	10 世紀終頃 (900 年代後半)		『枕草子』四二段で清少納言は〈削り氷（ひ）にあまづら入れて、あたらしき金鏡（かなまり）に入れたる〉と書いており、金属製の新しい椀に削った氷を入れ甘葛をかけたものを、〈あてなるもの〉の一つに数えている。	「甘葛」『日本国語大辞典』
平安時代中期	10 ～ 11 世紀		『宇津保物語』の「蔵開」上巻では、「金のかめ、二つに一つには蜜、一つには甘葛を入れて」とある。	「甘葛」『広辞苑』
応永 8 ～天文 18 年	1401 ～ 1549 年		室町幕府 3 代将軍足利義満の時代には日明貿易が盛んになり、砂糖も輸入された。1401 年（応永 8 年）から 1549 年（天文 18 年）まで、19 回に渡り交易が行われた。	精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」
文安 6 ～文明 6 年	1449 ～ 1474 年		当時流行った「茶の湯」に使う菓子として、「砂糖饅頭」、「砂糖羊羹」の記述が史料に残されており、8 代将軍足利義政（在職：文安 6 年（1449）- 文明 5 年（1474））が、禅僧のもてなしに羊羹を振る舞ったとの史料もある。	精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」
天文 12 年	1543 年		ポルトガル人の種子島来航とその後の南蛮貿易は砂糖の伝播に大きな影響を及ぼした。	精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」

元号	西暦	有平糖、金花糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
天文 18 年	1549 年		宣教師ザビエルが、キリスト教布教のため来航した。	『砂糖の文化誌・日本人と砂糖』p .26
永禄 12 年	1569 年	■ポルトガル人宣教師ルイス・フロイスが、キリスト教布教の許可を得るため京へのぼり、将軍・足利義昭の二条邸で、織田信長と第 2 回の謁見をする。この時の献上品が、フラスコ（ガラス瓶）に入った金平糖だった。		サライ・2012 年 2 月号 『お菓子の歴史』p .527
元亀 3 年	1572 年		マカオからポルトガル船が入港し、長崎が外国通商の港となる。	『お菓子の歴史』p .520
	16 世紀後半	■有平糖は、ポルトガルから、キリスト教の伝来とともに伝えられた。ポルトガルでは、15 世紀には、アルフェニンという砂糖を煮詰めて引いて白くして、動物や鳥などの形にする砂糖菓子が作られていた。		『鶴岡雑菓子調査報告書』p .97
天正 5 年	1577 年	■ルイス・フロイスの書簡によると日本人が喜ぶ進物用品の中に、瓶入のコンペイト、上等の砂糖漬け、蜂蜜、壺入の砂糖菓子など甘い物が多く記されていた。（イエスズ会関係文書より）		『砂糖の文化誌・日本人と砂糖』p .26
元亀年間の 終わりから 天正	1570 ～ 1591 年		この頃、カステイラが渡来したと想像される。	『お菓子の歴史』p .523
室町時代	16 世紀		『三十二番職人歌合』の中で、糖粽（あめちまき）売りと合わせて水飴を行商している。	「飴」『平凡社世界大百科事典』
(ヨーロッパ)	16 ～ 17 世紀		サトウキビによる砂糖の生産が急増し、ヨーロッパ人の食生活に影響を与えるようになったのは 16 世紀であり、17 世紀末以降、紅茶の普及にともなって、イギリスを中心に砂糖の消費が一般化した。	「砂糖」『平凡社世界大百科事典』
安土桃山期	1570 ～ 1600 年頃		日本の甘味料の代表として賞味された甘葛は、この頃、歴史の舞台から消えていった。	「砂糖」『平凡社世界大百科事典』
寛永元年	1624 年		「長崎カステラ」の老舗・福砂屋創業。	『お菓子の歴史』p .523
寛永 2 年	1625 年	■「上戸には、ちんた、ぶだう酒(中略)下戸には、かすていら、ぼうる、かるめひる、あるへい糖、こんべい糖などをもてなし、我宗門に引入る事もっともふかかりし也」とある。		「金平糖」『日本国語大辞典』 第八巻（出典：太閤記（1625）或問）
寛永 3 年	1626 年	■京都の二条城に後水尾天皇の行幸を仰いだが、この時天皇一家のみならず諸公家や楽人など、1803 人分の有平糖が振る舞われた。		『鶴岡雑菓子調査報告書』p .97
寛永 13 年	1636 年		長崎に出島を築きポルトガル人を置く。	『日本史年表・地図』p .20
(鎖国前後)	1630 ～ 40 年	■『南蛮料理菓子拵方』に卵の白身を入れて作る有平糖製法が記されている。		『南蛮料理菓子拵方』

元号	西暦	有平糖、金花糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
(中国・明の末期)	1637 年	■中国・浙江省で書かれた『天工開物』の砂糖の項目に、象や獅子の形を型抜きした砂糖菓子（金花糖）の作り方の記述がある。明和 8（1771）年には、和刻本も出版された。		農畜産業振興機構 HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」p .9 『天工開物』印刷博物館 HP
寛永 15 年	1638 年	■『日野資勝（すけかつ）卿記』（京都在住時）3 月 17 日の条に「ハルヘイトウ」（有平糖）という語が記されている。		『お菓子の歴史』p .530
寛永 16 年	1639 年		ポルトガル人の来航を禁ず。	『日本史年表・地図』p .20
寛永 18 年	1641 年		長崎の出島にオランダ人を移す。鎖国の完成。	『日本史年表・地図』p .20
寛永 20 年	1643 年	■「相国寺鹿苑院 鳳林承章の日記」肥後の国から上洛した人が、土産として肥後の焼物の中に金平糖を入れて送ったとある。	鎖国以後、中国などアジアで生産された砂糖の輸入が主となる。	『お菓子の歴史』p .527 『砂糖の文化誌・日本人と砂糖』p .34
寛永年間	1624 ～ 44 年		京都の名菓子司中島浄雲が初めて「求肥あめ（朝鮮あめ）」の製法を江戸に伝えた、と『本朝食鑑』（元禄 10 年：1697）にある。この頃、京都の菓子司が続々と江戸に下る。	「飴」『平凡社世界大百科事典』 『お菓子の歴史』p .648
天和 2 年	1682 年	■朝鮮通信使供応献立に、「あるへいとう」31 回、かすてらは 23 回、ぼうろは 15 回、金平糖は 3 回、かるめら 3 回供したとある。		『長崎の菓子』ろうきんブックレット 13、p .15
元禄元年	1688 年	■井原西鶴「廻り遠きは時計細工」『日本永代蔵』巻五の一に胡麻を砂糖にて煎じて、干し乾かした後、煮鍋に焼き、ぬくもりのゆくにしたいが、金平糖になると記している。		『近世菓子製法書集成 1』（東洋文庫 710）
貞享～元禄の頃	1684 ～ 90 年頃	■日本での金平糖の製造が始まる。まず上方で広がり、それ以後江戸へ入る。		『お菓子の歴史』p .528
元禄初年頃	1688 年～		「1850 ～ 55 年（嘉永 3- 安政 2）に書かれた《南島雑話》や和家文書（にぎけもんじょ）では〈元禄の初年に川智の孫の嘉和知（かわち）が琉球より伝習し帰り、大和浜西浜原にて試製して 120 斤を得、それより段々と大島中に流行した〉」とある。	「砂糖」『平凡社世界大百科事典』
元禄 2 年	1689 年	■『合類日用料理指南抄』をはじめ数種の料理書に、「あるへい（有平糖）」の製法が記載されている。		「有平糖」『世界大百科事典』 『長崎の菓子』p .66
元禄 10 年	1697 年		『本朝食鑑』に「麦萌（むぎもやし）や麦芽を用いた液状の飴」とある。	「水飴」『日本国語大辞典』
元禄 13 年	1700 年	■柳沢吉保が日光輪王寺門跡の公弁法親王を招待したとき、吉保への贈物に阿児赫乙糖（アルヘイトウ）一曲を賜ったとある。		『お菓子の歴史』p .530
正徳 2 年	1712 年	■『和漢三才図会』に「糖花俗に渾平糖（こんべいとう）と称す」とある。製法も書かれている。また、「カルメラ」は「浮名糖」（カルメイラ）または「浮石糖」ともいった。「ポーロ」は「保宇宙」（パウル）といっている。		『お菓子の歴史』p .527、534 ～ 535

元号	西暦	有平糖、金flat糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
正徳3年	1713年		薩摩藩、大坂に黒糖を出荷する。	「砂糖」『平凡社世界大百科事典』
正徳5年	1715年	寺島良安『和漢三才図会』には、「阿留平糖（あるへいとう）は、円形で胡桃のような筋のある菓子」説明と図がある。		「和漢三才図会」『日本庶民資料集成二十九巻』
享保3年	1718年	『古今名物御前菓子秘伝抄』に有平糖の製法が書かれる。「氷砂糖と水を入れ、溶け申すほど煎じ（中略）平鍋に胡桃の油を塗りその中に移し、鍋ごと水に冷やし（中略）手で取って、引き延ばし候えば、白くなり申候を、小さく切り、いろいろに作るなり」とあり、有平糖細工を作っていた。		「近世菓子製法書集成1」『東洋文庫710』p.22
享保3年	1718年	「古今名物御前菓子秘伝抄」に金平糖の作り方がある。「氷砂糖と水を入れて煮溶かし煮詰める。別の平鍋に芥子を入れ弱火にかけ、煮詰めておいた砂糖を少しずつかけて、茶笥でかき回す。何度も何度も砂糖をかけてかき回す。」とある。この時代に、青、黄、赤、白、黒の5色を作っていた。		「近世菓子製法書集成1」『東洋文庫710』p.27
享保4年	1719年	西川正休著『長崎夜話草』で南蛮菓子を記載。「ハルテ・ケジアト、カステイラ、カステイラ・ボール、花ボール、コンペイト、アルヘル、カルメラ、オペリアス、パースリ、ヒリヨス、オブダウス、タマゴ・ソーメン、ビスカウト、パン。」		『お菓子の歴史』p.521、535
元文元年	1736年		徳川吉宗、甘蔗の栽培を奨め製糖業を企つ。	『お菓子の歴史』p.648
元文3～寛保元年	1738～1741年	豊後岡藩に関わるものと考えられる「御菓子品々直段帳」に「きんくわたう」「あるへいたう」の値段が記されている。		「江戸中期の「菓子値段帳」について」『別府大学短期大学部紀要』第8号p.49
	18世紀前半	伊万里の職人が、「色絵 有平文 角瓶」と蓋表に記された陶器を作っている。三角瓶・角瓶に赤、紫、緑、白のストライプ柄が施されている。		『学芸の小部屋』戸栗美術館
延享4年	1747年	延享4年書写、幕府御用菓子屋・大久保主水と虎屋織江の製法書『干蒸菓子扣』（吉田コレクション）には、「金花とう 白き（短冊）形なるモノナリ」とある。		農畜産業振興機構HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」p.8
宝暦4～6年	1754～1756年		尾張藩・長府藩などで、砂糖生産を始めた。	『江戸時代の白砂糖生産法』p.35、46
宝暦13～天明4年	1763～84年	『貞丈雑記』に「今時、「蓬莱の嶋台」とて、洲浜の台に三の山を作り、松竹鶴亀などを作り、その下に肴をもり置く事、昔より有りし事なり。」とある。		京菓子資料館（展示パネル）
明和5年	1768年	尾張藩の『尾州御小納戸日記』（徳川林政史研究所所蔵）に、重箱の中の菓子として金花糖の名前が見られる。重箱に入るほどなので、大きくはなかった。		農畜産業振興機構HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」p.8

元号	西暦	有平糖、金flat糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
安永3年～天明5年	1774～85年	鶴岡「酒井様御菓子値段帳」には「白大有平」「大筋有平」「筋大有平」「中筋有平」「唐がらし」「木のこ」「貝尽」「昆布」「蓮根」など有平糖細工が多数記されている。金花糖もある		『鶴岡雛菓子調査報告書』p.115～117
天明7年	1787年	『紅毛雑話』の「ヒリヨウス」は南蛮菓子として伝えられ進化したもの。『守貞漫稿』（天保8年：1737）では「京阪にてはヒリヤウズ、江戸ではガンモドキと言う。」とある。		『お菓子の歴史』p.536～537
天明年間	1781～88年		江戸に「丸ぼうる」「花ぼうる」「ごまぼうる」などの品々が現れている。	『お菓子の歴史』p.536
	18世紀末頃		砂糖は、18世紀の終わり頃まで、輸入に頼っていた。	『砂糖の文化誌・日本人と砂糖』p.72
享和3年	1803年	享和3年書写の『料理秘事記』は、金花糖の作り方を詳しく記しており、記載された製法は現在と同じである。		農畜産業振興機構HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」p.8
享和3年	1803年	佐賀藩で御用をつとめた鶴屋の所蔵文書、『御菓子覚書 御用屋太兵衛』には、有平糖細工の作り方が数多く記されている。金花糖も簡単な製法が出ている。		『鶴屋文書に見る 江戸時代の佐賀の菓子』
文化4年	1807年		漂流者の見聞を大槻玄沢がまとめた『環海異聞（かんかいいぶん）』では「蒸餅」と書いて「パン」と読ませている。	『お菓子の歴史』p.532
文化年間	1804～17年	長崎県対馬、『七五三盛付繰出順之絵図』では、徳川将軍が朝鮮通信使を供応播るための菓子が描かれている。有平糖等が並ぶ飾り菓子で、寿賀台（島台）に通じるものと思われる。		長崎県対馬歴史研究センター所蔵
文化文政期	1804～30年	加賀前田家に金花糖の「にらみ鯛」が献上される。全長60cm、体高30cm。木型が残されている。		森八（金沢菓子木型美術館）所蔵
文政期	1818～30年	『守貞漫稿』によると、文政以来、江戸にも「金平糖」を作る店ができたとされている。		「金平糖」『平凡社世界大百科事典』
文政8～天保4年	1825～33年	『愚雑俎』によると、「南蛮渡来の菓子の製法をまねて作った駄菓子」とある。		「南蛮菓子」『日本国語大辞典』
天保6年	1835年		大坂市場には讃岐、阿波、土佐、和泉、河内、紀伊、駿河、遠江、三河などからの廻着高が1123万斤にも達し、讃岐、阿波などからは、「三盆白」なる上品も出荷された。	「砂糖」『平凡社世界大百科事典』
天保8年～嘉永6年	1837～53年	『守貞漫稿 第5巻』には、有平糖は、近世には、舶来のものはなく、諸国の店にて作っており、砂糖だけで作り、種々に形を模造すると記されている。「膝」という形の有平糖の説明もある。		『守貞漫稿 第5巻』p.66～67
天保8年～嘉永6年	1837～53年	『守貞漫稿 第2巻』には、女性の髪形を説明するのに「有平糖ノヤウニ曲テ」と表現している。		『守貞漫稿 第2巻』p.130

元号	西暦	有平糖、金花糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
天保 8 年～ 嘉永 6 年	1837 ～ 53 年	『守貞漫稿 第 5 巻』では「(金花糖) 近年、京阪ニテ鎔制ニスルモノアリ」と記載。		『守貞漫稿 第 5 巻』 p .67
弘化元年～ 元治元年	1844 ～ 64 年	『金沢城二ノ御丸控帳 大膳寮台所方 御菓子調整帳』（料理人：加賀藩士・青木新三郎筆）には、有平糖雛形等が多種掲載されている。		金沢市「落雁 諸江屋」所蔵
弘化元年	1844 年	歌川豊国（三代目）筆「誂織時世好」には、母親が幼児の髪を結っている錦絵がある。幼児は砂糖菓子（おそらく金花糖）の籠を持ち、菓子を食べている。		アドミュージアム 東京所蔵
弘化元～ 弘化 3 年	1844 ～ 46 年	平戸藩主松浦瀨公によって始められた百種の菓子づくりをまとめた『百菓之図』に、彩色された有平糖細工の絵が記されている。		『長崎の菓子』ろう きんブックレット 13、p .86
弘化末年	1847 年頃	歌川豊国（三代目）筆「誂織当世嶋」には、浮世絵に紅白の金魚の金花糖が描かれている。		神奈川県立歴史博 物館所蔵
嘉永年間	1848 ～ 53 年	「(金花糖) 嘉永二至り、江戸ニモ伝へ製ス。」		『守貞漫稿 第 5 巻』 p .67
同上	同上	金花糖が江戸にも普及した。床見世など、にわか作りの板小屋での商い、または振売りの商う菓子であった。		「金花糖」『日本大 百科全書（ニッポニ カ）』
嘉永 7 年	1854 年	ペリーが来航した時、南蛮菓子のカステラとともに有平糖が振る舞われた。		「武州横浜於応接所 饗応之図」（瓦版）
文久 2 年	1862 年	「古今新製名菓秘録」に金平糖の製法が記されている。		「近世菓子製法書 集成 2」『東洋文庫 713』p.307
慶応 4 年	1868 年	金沢丹後「菓子雛型帳」には、70 種程の有平糖細工の雛形が見られる。金花糖の鯛の雛形も見られる。		「金沢丹後 江戸菓 子文様」『青蛙選書 13』
明治 8 年	1875 年		米津風月堂で洋菓子の製造を始める。	『お菓子の歴史』p .650
明治 10 年	1877 年	『加賀らくがん木型』は金沢の木型職人の雛形帳といわれている。落雁の雛形が多く、金花糖の注ぎ口まで描いた雛形、鯛や野菜の木型割付、大鯉の雛形などが記載されている。		「落雁 諸江屋」所 蔵
明治 11 年	1878 年	明治天皇は北陸巡幸で 10 月 2 ～ 5 日に金沢に滞在した。その際に、天覧した鯉の金花糖の木型が残されている。（木型より鯉の全長 60cm）		「落雁 諸江屋」所 蔵 野々市市 HP
明治 16 年	1883 年		静岡に氷砂糖をつくる製糖所が設立。	「砂糖」平凡社世界 大百科事典
明治 19 年	1886 年	『菓子製造法方簿 家伝』、諸江家文書で、「金花糖」材料内訳の記載がある。		「落雁 諸江屋」所 蔵
明治 25 年	1892 年	芝居絵「恋女房染分手綱」（香朝桜画）に有平糖の細工菓子が描かれている。		早稲田大学演劇博 物館所蔵
明治 27 年	1894 年		日清戦争始まる。明治 28 年（1895）から昭和 20 年（1945）まで、日本は台湾を統治した。日本の産糖が進歩する。	国立公文書館 HP 「近代国家日本の登 場」
明治 29 年	1896 年		東京に日本精製糖が設立される。	「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』
明治 31 年	1898 年		渋沢栄一により、大阪に日本精糖が設立される。	「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』

元号	西暦	有平糖、金花糖、金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
明治 32 年	1899 年		森永製菓、会社創立（日本で初めての洋菓子製造会社）。	『お菓子の歴史』 p .651
明治 33 年	1900 年		台湾に台湾製糖（現、台糖）が設立される。	「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』
明治期	1868 ～ 1912 年	明治期には「よかよか飴屋」も金花糖を売り歩いた。		「金花糖」『日本大百 科全書（ニッポニカ）』
大正初年頃	1912 ～ 16 年頃	「有平の如きもの終始駄菓子屋の箱の中か或（あるい）は縁日の小児の土産物等が主にて漸く上等品の上巳の雛菓子となりて白酒と共に年に一度菓子屋の店に出す位のものなり」		『日本菓子宝鑑』 p .149
大正 10 年	1921 年	『式事菓子婚礼の巻 上・下』には婚礼用の松竹梅や鶴亀などの吉祥図案が、引菓子や島台の盛菓子の構成で描かれている。		京菓子資料館（展 示パネル）
大正末期～ 昭和 30 年 代	1920 ～ 55 年	伊万里中心とした佐賀県の西部地方では、寿賀台という飾り菓子が結婚式などの晴の場に飾られた。砂糖を豊富に使い有平糖や金花糖で製作されていた。		「肥前の菓子」p .42
昭和初期	1926 年～	金花糖は駄菓子屋の王者であった。主に当て物用得、1 等賞品の大鯛で子供の射幸心をあおった。		「金花糖」『日本大百 科全書（ニッポニカ）』
昭和 6 年	1931 年	携帯糧食のカンパンに金平糖が同封されることになった。金平糖で唾液の分泌を促しカンパンを食べ易くするためであった。		株式会社カメラヤ HP
昭和 16 ～ 17 年	1941 ～ 42 年		日本の産糖量は、明治 30 ～ 31 年（1897 ～ 98）には 4 万 1,000 t ほどであったが、日清・日露戦争後の大正 3 ～ 4 年（1914 ～ 15）に 20 万 8,000 t、昭和 16 ～ 17 年（1941 ～ 42）には 137 万 4,000 t にまで達した。さらに日本の砂糖の産出量が年間 150 万 t 以上になり、国内消費量（120 万 t）をこえ、過剰生産に至る。	「砂糖 製法と用途、そして歴史」『応 用糖質科学』第 5 巻 第 4 号 「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』
昭和 22 ～ 23 年	1947 ～ 48 年		戦後、日本国内ではキューバの粗糖が、主食代替品として配給される。	「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』
昭和 25 年	1950 年		日本各地に製糖会社がつくられた。	「砂糖」『平凡社世 界大百科事典』
昭和 30 年 代半ば～ 40 年代	1960 ～ 1974 年	山形県鶴岡市の老舗の菓子屋では、雛祭りの籠盛りを大量に作った。籠の中に有平糖細工が多数入っていた。有平糖細工の技術を持つ職人は、その時期は大忙しだった。		『鶴岡雛菓子調査報 告書』 p .107
昭和 45 年 以降	1970 年～	鮮魚トラック便の普及で、本物の鯛が調達できるようになり、供え物・引出物の鯛の金花糖がすたれていく。		「落雁 諸江屋」聞 き取り
平成 3 年～ 平成 5 年頃	1991 ～ 1993 年	山形県鶴岡市の有平糖細工の技術を持つ店では、雛菓子盛り合わせの中に、ひざおり、キノコ、ダイコン、トウガラシ、カブ、貝などの形を象った有平糖 15 点、落雁 11 点、他 2 点程が入り、日持ちするものが主流であった。		『鶴岡雛菓子調査報 告書』 p .108

元号	西暦	■有平糖、■金花草、■金平糖の歴史	砂糖（栽培・精糖・輸入）・できごと	参考資料
平成 17 年	2005 年	■伊万里の菓子職人で寿賀台の製作技術者、栗副幸三氏に指導を受けた佐賀市菓子組合の若手職人が佐賀城下ひな祭りで、寿賀台を製作し発表会を行った。		『肥前の菓子』p.45
平成 31 年	2019 年	■2月21～24日に、浅草公会堂で第1回全国金花草博覧会「春を呼ぶお砂糖人形展」が開催された。		農畜産業振興機構 HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」p.2
令和 4 年	2022 年	■山形県鶴岡市の雛菓子盛り合わせのうち、有平糖細工を作る店は1軒だけとなり、ほとんどの店が、練切やこなし、落雁などで作るようになった。		『鶴岡雛菓子調査報告書』p.48

《干菓子年表・参考資料》

『世界大百科事典』 平凡社 平成 19 年（2007）9 月
『精選版・日本国語大辞典』 小学館 平成 12 年（2000）7 月
日本歴史大辞典編集委員会『日本国語大辞典 第八巻』河出書房新社 昭和 44 年（1969）6 月
『広辞苑』 第 6 版 岩波書店 平成 20 年（2008）1 月
『日本大百科全書（ニッポニカ）』 小学館 平成 6 年（1994）1 月

伊藤汎監修『砂糖の文化誌—日本人と砂糖—』八坂書店 平成 20 年（2008）12 月
守安正著『お菓子の歴史』増訂新板 白水社 昭和 43 年（1968）1 月
サライ・2012 年 2 月号 小学館 平成 24 年（2012）1 月
鶴岡市企画部食文化創造都市推進課編集『鶴岡雛菓子調査報告書』山形県鶴岡市 令和 4 年（2022）年 3 月
児玉幸多編『日本史年表・地図』（第 19 版）吉川弘文館 平成 25 年（2013）4 月
森田四郎右衛門『南蛮料理菓子拵方』東北大学附属図書館狩野文庫
大坪藤代著『長崎の菓子』（ろうきんブックレット 13）長崎県労働金庫 平成 14 年（2002）11 月
江後迪子・後藤重己・吉川誠次「江戸中期の菓子値段帳について」『別府大学短期大学部紀要』第 8 号 平成元年（1989）
戸栗美術館「斜線文と有平文」『学芸の小部屋』2014 年 4 月号 戸栗美術館
虎屋文庫【史料翻刻】『和菓子』19 号、虎屋 平成 24 年（2012）
筒井泰彦編『鶴屋文書に見る 江戸時代の佐賀の菓子』合資会社 鶴屋菓子舗 平成 18 年（2006）10 月
鈴木晋一、松本仲子編『近世菓子製法書集成 1』（東洋文庫 710）平凡社 平成 15 年（2003）1 月
鈴木晋一、松本仲子編『近世菓子製法書集成 2』（東洋文庫 713）平凡社 平成 15 年（2003）2 月
朝倉治彦、柏川修一編『守貞漫稿 第 2 巻』東京堂出版 平成 4 年（1992）9 月
朝倉治彦、柏川修一編『守貞漫稿 第 5 巻』東京堂出版 平成 4 年（1992）9 月
金沢復一編『金沢丹後 江戸菓子文様』（青蛙選書 13）青蛙房 昭和 41 年（1966）1 月
保坂幸三郎 編『日本菓子宝鑑』和洋菓子新聞社 大正 5 年（1916）4 月
村岡安廣『肥前の菓子』佐賀新聞社 平成 18 年（2006）
荒尾美代著『江戸時代の白砂糖生産法』八坂書房 平成 29 年（2017）5 月

京菓子資料館（展示パネル）
「七五三盛付繰出順之絵図（一部）」長崎県対馬歴史研究センター所蔵資料
森八（金沢菓子木型美術館）所蔵資料
金沢市「落雁 諸江屋」所蔵資料
アドミュージアム東京所蔵資料
神奈川県立歴史博物館所蔵資料
鶴岡市郷土資料館所蔵資料

独立行政法人 農畜産業振興機構 HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」2019 年 9 月 荒尾美代著 p.9
https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001935.html
印刷博物館 HP『天工開物』 https://www.printing-museum.org/collection/looking/40334.php
精糖工業会 HP「日本の砂糖伝搬の歴史」https://seitokogyokai.com/knowledge/propagation/
宮内庁年表 https://www.kunaicho.go.jp/event/shososeibi/nenpyo.html
野々市市 HP https://www.city.nonoichi.lg.jp/uploaded/attachment/23010.pdf
国立公文書 HP 近代国家日本の登場 18. 日清戦争
https://www.archives.go.jp/exhibition/digital/moderan_state/contents/nisshin-war/index.html
株式会社カメリヤ ホームページ camellia.co.jp
齋藤祥治著「砂糖 製法と用途、そして歴史」『応用糖質科学 第 5 巻 第 4 号（2015）』日本応用糖質科学会 2015 年
https://www.jstage.jst.go.jp/article/bag/5/4/5_KJ00010156118/_article/-char/ja

2-1 有平糖の伝播と歴史

(1) 菓子に砂糖を使う文化が入る

16世紀後半には、有平糖は、ポルトガルから、キリスト教の伝来とともに伝えられた。ポルトガルでは、15世紀には、アルフェニンという砂糖を煮詰めて動物や鳥などの形にする砂糖菓子が作られていたが、当時の日本では、現在の様に、菓子に砂糖を使う文化はなかった。南蛮菓子文化は、菓子に砂糖を使うという製法を伝えることで、我が国の菓子文化を変えていった。^{〈1〉}

天正5年(1577)のルイスフロイスの書簡には、日本人が喜ぶ進物用品として、瓶入のコンペイト、上等の砂糖漬け、蜂蜜、壺入の砂糖菓子など甘い物が多く記されていた(イエズス会関係文書より)。日本人が、いかに砂糖菓子を好んだかが伺える。^{〈2〉}

(2) 「有平糖」と名付けられた菓子となる

寛永3年(1626)には、京都の二條城に後水尾天皇の行幸を仰ぎ、この時に天皇一家や諸公家、楽人など、1803人分の有平糖が振る舞われた。有平糖を大量に作る技術が既にあったことがわかる。^{〈1〉}

『太閤記』[寛永2年(1625年)]によると、「上戸には、ちんた、ぶたう酒〈略〉下戸には、かすていら、ほうる、かるめひる、あるへい糖、こんへい糖などをもてなし、我宗門に引入る事もっともふかかりし也」とあり、一般人を有平糖や金平糖でもてなしながら布教していたことが分かる。^{〈3〉}

寛永15年(1638)の『日野資勝卿記』(京都在住時)3月17日の条に「ハルヘイトウ」(有平糖)という語が記されるなど、江戸前期には、「有平糖」という名の砂糖菓子として知られ、製法も確立していたと思われる。^{〈4〉}

(3) 江戸前期には有平糖が各地に伝播される

江戸時代前期には、有平糖が京都や江戸だけでなく、各地に伝搬していた事を示している

のが、朝鮮通信使の接待に関する資料である。

秀吉の文禄・慶長の役によって、朝鮮との国交は断絶状態にあったが、慶長12年(1607)に江戸期になって初めての朝鮮通信使の来日を見た。その後、将軍が変わるたびに通信使を要請し、文化8年(1811)までに、12回の使節団が来日し、外交文化面の交流を行った。

天和2年(1682)の朝鮮通信使供献立の資料によると、三使^{さんし}(^{じようじようかん}注1)、上々官^{じようじようかん}(注2)に対し「あるへいとう」を31回、かすてらは23回、ぼうろは15回、金平糖は3回、かるめらは3回供したとある。一行は500人前後であり、対馬と江戸を5～8ヶ月間かけて往復するので、この間、幕府及び沿道諸藩は国の威信をかけて、最高の饗応をした。海路の食事は自国船内での賄いであったが、大坂から江戸への陸路において、食事を接待した。

記録によると有平糖は、陸路のほぼ全部の地で供され、43回の食事回数のうち7割に供された。^(注3) かすてら等と比べると作り易かったからであると思われる。このように有平糖は各地に伝搬していき、上流の人達に好まれていった。^{〈5〉}

(4) 有平糖の作り方を記した本の刊行

鎖国前後(1630～40)の書『南蛮料理菓子拵え方』に卵の白身を入れて作る有平糖製法が記されており、同書によれば「白砂糖一斤(600g)にたまご貳つ、白身ばかり入れて、水1ぱい入れ、こねて煮てまたこし、そのうへまたせんじ、かげんは水につけ、折れ申すとき、はだのよき鉢に油ぬり、それにあけてさまし、さめたる時ひき申なり、口伝あり」とある。^{〈6〉}

江戸初期には、材料として玉子の白身を使っており、糖液を作る時の煎じ加減や糖液を冷やして飴状にする際の要点などが記されている。

18世紀の初めになると、有平糖の作り方や道具も具体的に記された文献が刊行される。

正徳5年(1715)寺島良安『和漢三才図会』には、「阿留平糖(あるへいとう)は、円形で

胡桃のような筋のある菓子」とする説明と図が登場する。^{〈7〉} 享保3年(1718)、菓子の料理書として刊行された『古今名物御前菓子秘伝抄』に氷砂糖と水だけで作る有平糖の作り方が下記のように記されている。

「上々氷砂糖、一辺洗っておく、その氷砂糖1升(1.4kg)に水2升(3.6ℓ)を入れて煮溶かし、絹で漉し、再び煮詰め、匙ですこしすくい取り、水で冷やし、薄く伸ばしてぱりぱりと折れ申すとき、銅の平鍋にくるみの油を塗って、その中に移す。それを鍋ごと水で冷やし、手につき申さぬように冷まし、なるべく引き伸ばせば白くなり、小さく切り、いろいろに作るなり。」とある。

江戸中期には、砂糖の種類、水の量、煎じ方の加減さらには糖液を冷まし飴状になる時の様子や使用する容器までが具体的に書かれ、現在の製造法とも通じるものになっている。^{〈8〉}

(5) 江戸中期～後期、様々な意匠が登場

江戸中期～後期になると有平糖という菓子の名前を知る人々が増え、意匠も増加していき、各地で様々な砂糖菓子を楽しむようになった。

安永～天明年間(1772～1788)に鶴岡城下の菓子店笠原が作った「酒井様御菓子値段帳」(鶴岡市郷土資料館所蔵)には「白大有平」「大筋有平」「筋大有平」「中筋有平」「唐がらし」「木のこ」「貝尽」「昆布」「蓮根」などの有平糖細工が多数記されている。^{〈9〉}

佐賀藩で御用をつとめた鶴屋の所蔵文書である「御菓子覺書 御用屋太兵衛」[享保3年(1803)]にも、有平糖細工の細工方法が数多く記されている。^{〈10〉}

平戸藩では藩主松浦^{ひろむ}熙公によって、天保期に始められた百種の菓子づくりをまとめた「百菓之図」[弘化元年～弘化3年(1844～1846)]には、様々な菓子と彩色された有平糖細工の絵が記されている。^{〈11〉}

江戸中期から後期に各藩で書き残された和菓子の商品カタログである菓子絵図帳のほか、錦

絵、摺物などをみると、金魚や貝、花、蕨(わらび)などを象った形状の有平糖も作られていた。菓子の絵図帳には、縞模様入の有平糖を曲げたり、結んだような形などが描かれており、有平糖の意匠の美しさに魅了されていた。

18世紀前半には伊万里の職人が、「^{さびゆう}銚釉色絵斜線文瓶」と名付けられた陶器を製作している。この作品には角瓶もあり、赤、紫、緑、白のストライプ柄が施されている。木箱の蓋表には、「色絵有平文瓶」とも書かれていて、有平糖の影響を受けていると思われる作品である。^{〈12〉} このように有平糖のデザインから派生した、カラフルな縞模様は、「有平縞」と呼ばれるようになり、さらには女性の髪型のたとえにも使われた。『守貞謄稿第二巻』には、下記のように記されている。

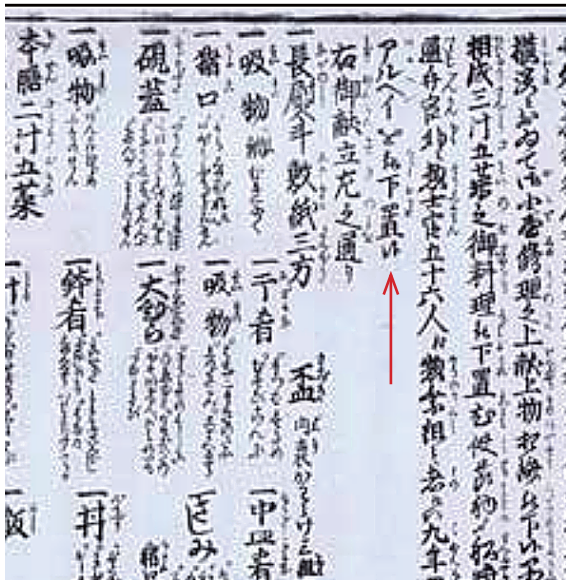
「(前略)新造ナドノ髪ヲ結ニ、下ヨリ上ヘ、有平糖ノヤウニ曲テ、笄ヲ横サマニ差コトハ、常ノコト也。有平糖ト伝ルハ、今も、古風菓子ニ、タテマゲト伝ル、是也。(後略)[喜田村信節『嬉遊笑覧日』文化13年(1816)]」。^{〈13〉}



「銚釉色絵斜線文瓶」伊万里 江戸時代(18世紀前半) 高さ27cmほど。白い素地と透明釉による白、瑠璃釉の青、青磁釉の青緑、銚釉の茶、この4色で斜線が描かれている。このカラフルな縞模様が「有平文」と呼ばれた。戸栗美術館蔵(カレンダーより作図)

〔注1〕三使とは、正使、副使、従事官の事。正使は、第1級外交使節団長。副使は、正使の補佐役。従事は、正使・副使の補佐役。この3名が、徳川将軍に会って友好関係を築いた。
〔注2〕上々官とは通訳の事である。

〔注3〕通信使饗応の記録は、朝鮮外交の実務を担当した対馬藩によって記録されている。天和の通信使には、大坂から品川までの18日間、30の場所で、43回の食事が提供されたと記録されている。



武州横浜於応接所饗応之図 ペリー来航時の饗応料理に有平糖が菓子として含まれていた。

嘉永7年（1854）にペリーが来航した時、饗応菓子として、南蛮菓子のカステラとともに有平糖（海老糖）[\(注2\)](#)が300人に振る舞われた。海老糖は、赤い生地に白い筋が8本入った板形の生地を曲げて組み立てたもので、饗応菓子として見栄えがよかったのだと思われる。[\(14\)](#)江戸で人気の菓子店・金沢丹後の雛形集「江戸菓子文様」〔慶応4年（1868）〕には、70種ほどの有平糖細工の雛形が見られ、この中に海老糖（35頁参照）も記されている。[\(15\)](#) [\(16\)](#)

（6）近代の有平糖と今後

有平糖の縞模様は、明治になっても様々なところで使われた。

明治25年（1892）芝居絵「恋女房染分手綱」香朝桜画に有平糖の細工菓子が描かれている。中央の九代目市川団十郎は右手に菓子を盛った高杯を持っている。高杯の中には、縞模様の菓子が見え有平糖だと思われる。また、理髪店の三色のサインポールのことを「有平棒」と呼んだという。

様々な意匠に「有平糖」という名前が付けられ、派生語の多さに「有平糖＝カラフルな縞模様」という認識の浸透ぶりがうかがえる。

大正期～昭和30年代（1912～1964）伊万

[\(注2\)](#)『大日本古文書』（東京大学出版会）幕末外国関係文書の五によると、海老糖、白石橋香、カステラ（長さ3寸5分、巾1寸7分、厚1寸3分）となっている。鈴木屋清五郎が調整とある。カステラのみ横浜で調整。

里を中心とした佐賀県の西部地方や佐賀市周辺には、寿賀台という飾り菓子が結婚式などの晴の場に飾られた。また山形県鶴岡市では雛祭り用の盛菓子が盛んで、砂糖を豊富に使った有平糖や金花糖が作られた。これに象徴されるように、大正期以降、菓子職人達は砂糖をふんだんに使い、腕を振るって各地で有平糖などの砂糖菓子を製造してきた。

また、江戸時代に上級菓子だった有平糖は、大正初期頃から有平糖は駄菓子屋の店先でも売られていった。昭和初期、東京台東区周辺の下町には、卓越した技術を継承する多くの駄菓子職人がおり、「べっ甲飴」、「はっか棒」、「翁あめ」にまじり「有平糖」など、素朴でありながら職人技の光る駄菓子が作られ売られていた。気取らずに気軽に食べれる紅白のねじり棒などはその代表であった。[\(17\)](#)

現在、各地の行事や儀礼における需要は減ってきているが、有平糖にみられる饗応菓子としての意匠と技術は、茶会用として、他の干菓子とともに活用され続けている。

《参考文献》

- [\(1\)](#)『鶴岡雛菓子調査報告書』鶴岡市企画部食文化創造都市推進課 令和5年（2023）年3月 p.97
- [\(2\)](#)伊藤汎監修『砂糖の文化誌—日本人と砂糖—』八坂書店 平成20年（2008）12月
- [\(3\)](#)『精選版・日本国語大辞典』小学館 平成12年（2000）7月
- [\(4\)](#)森安正著『お菓子の歴史』増訂新版 白水社 昭和43年（1968）1月 p.530
- [\(5\)](#)大坪藤代著『長崎の菓子』ろうきんブックレット13 平成14年（2002）11月 p.15、16
- [\(6\)](#)森田四郎右衛門『南蛮料理菓子拵え方』東北大学付属図書館 狩野文庫
- [\(7\)](#)「和漢三才図会」『日本庶民資料集成二十九巻』三一書房 昭和4（1970）
- [\(8\)](#)鈴木晋一、松本仲子編『近世菓子製法書集成1』（東洋文庫710）平凡社 平成15年（2003）1月 p.22
- [\(9\)](#)前掲 [\(1\)](#) p.114 p.115
- [\(10\)](#)筒井泰彦編『鶴屋文書に見る江戸時代の佐賀の菓子』合資会社 鶴屋菓子舗 平成18年（2006）10月
- [\(11\)](#)前掲 [\(6\)](#) p.86
- [\(12\)](#)戸栗美術館「斜線文と有平文」『学芸の小屋』2014年4月号 戸栗美術館
- [\(13\)](#)喜多川守貞著 朝倉治彦他編集『守貞謄稿 第二巻』東京堂出版 平成4年（1992）9月 p.130
- [\(14\)](#)「武州横浜於応接所饗応之図」という瓦版
- [\(15\)](#)東京大学出版会『大日本古文書』幕末外国関係文書の五 昭和47年（1972）4月
- [\(16\)](#)金沢復一編「金沢丹後 江戸菓子文様」『青蛙選書13』岡本経一 昭和41年（1966）
- [\(17\)](#)保坂幸三郎『日本菓子宝鑑』和洋菓子新聞社 大正5年（1916）



明治25年（1892）芝居絵「恋女房染分手綱」 三代目歌川国貞画に有平糖の細工菓子が描かれている。（早稲田大学演劇博物館蔵）

2-2 有平糖の諸相—暮らしと用途

（1）様々な慶事と有平糖

1）雛祭りに飾られた有平糖

庄内藩は北前船の寄港地である酒田や加茂を有し、上方や京都の文化が流入してきた。また、参勤交代などで江戸とも繋がっていた鶴岡城下では、江戸後期には雛壇飾りが飾られていた。上巳節句の時期になると、城下の豪商や下級役人なども、落雁や有平糖細工などの雛菓子を購入し供える習慣があった。

菓子職人は、雛祭り時期になると、こぞって雛菓子を作り競い合った。江戸の人気店金沢丹後の雛形帳にも記された有平糖の細工菓子も安永3年から天明5年（1774～1785）には藩主酒井家で食されていた。

三井家の蔵座敷に飾られてきた雛飾りは、その豪華さで有名である。雛人形は、江戸後期の人形師、3代目 原舟月の作 [\(注3\)](#) である。

三井家の出自は伊勢国片野（現在の三重県多気町）で、初代三井弥惣右衛門は1740年頃に

[\(注3\)](#) 原舟月：江戸中期から後期に活躍した名工である。名工である人形師が作った雛人形が鶴岡市の豪商の家に残されている。

鶴岡に移り住んだ。その後数代に渡り商いを続け、財を成し豪商に成長した。

蔵座敷は、鶴岡の大火の後の明治2年（1869）に建てられた土蔵建築の遺構で、意匠的に優れ、鶴岡の歴史と文化を伝える建物として貴重である。また、蔵座敷は格式が高く、婚礼や法事を行ったり、大事な客を接待した建物である。

日向家の初代は三左衛門と称し、狩川村（庄



鶴岡市庄内神社雛壇飾り 庄内総鎮守社であり、市民や近在の人々の心のよりどころとして親しまれている神社である。庄内神社雛壇飾りは旧家から奉納された人形を展示している。市内の製菓店が作る雛菓子も供えられている。（写真提供：公益財団法人 致道博物館）



三井家の雛壇飾り 蔵座敷に飾られる段飾り。雛人形だけでなく調度類もみことである。



(写真提供:公益財団法人 致道博物館)

内町)に居住した。寛永18年(1641)に切米六石二人扶持を与えられ、代々庄内藩に仕えた武士である。このように家中も、見事な雛壇飾りや雛菓子盛りを供えていた。

鶴岡の本来の雛菓子は、京菓子を踏襲したといわれる菊一という打ち物の上に、打ち物のお多福、鯛、海老、筍と有平糖細工のひざおり、波、大根、ぜんまい、しめじ、蜜柑、梅の花、貝などを盛ったものであった。鶴岡の有平糖の細工は、素朴な意匠と明るい色彩で雛祭りを華やかなものにした。

2) 婚礼に使われた有平糖

京都の婚礼菓子である島台は、中世以降、「嶋形」「しま台」「蓬莱」等の名でその存在が確認できる。当初は祝儀に用いる物ではなく、風流



日向家の雛壇飾り 訪ねて来た方を早春の野草料理で持てなした。雛祭りは、春を待ち望んだ人々の喜びでもある。(写真提供:公益財団法人 致道博物館)

(華美や雅やか)のものであった。

江戸時代の有職故実家・伊勢貞丈の『貞丈雑記』によれば、「今時、「蓬莱の嶋台」として、洲浜の台に三の山を作り、松竹鶴亀等を作り、その下に肴を盛り置く事、昔より有りし事なり。(中略)今の世のごとく、祝儀には必ず蓬莱を用いるという法はなし。(中略)今世「島台」という物、昔もこれ有り、古は、「嶋形」という。蓬莱も嶋形の内なり。」とあり、18世紀の後期には、武家の間で、島台が祝儀に常用されていた事が分かる。^{〈1〉}

「華燭」は、平成4年(1992)に、結婚式のウェディングケーキをイメージして作られた。奥は松竹梅と牡丹、手前には、鶴亀や紅白の縞が美しい福結びが置かれている。

松や牡丹などの花、水などは、全て生砂糖^{きざと}(^{注4})でできており、笹の葉、鶴、福結びは有平糖、茶色の亀は押物である。職人数人がかりで数ヶ月かけて製作した。^{〈1〉}

「常世盛」は、京都菓匠会^(注5)編集部が出版した『式事菓子婚礼の巻 上下』のなかで、佐野文豊によって描かれた島台である。

菓匠会は、大正10年(1921)2月、京都高島屋において、「婚礼菓子展」を開催し、同年10月に本書を出版した。本帖には表題通り、婚礼用の松竹梅や鶴亀等の吉祥図案が登場している。製法が書かれていないため、詳細は不明



常世盛。筋有平糖(赤白)が描かれている。(写真提供:俵屋吉富 京菓子資料館)

だが、紅白の有平糖の他、西洋菓子を意識した和洋折衷と見られる菓子も多く描かれていた。^{〈1〉} 大正後期は、西洋菓子の技術が入って来た時期であり、婚礼菓子里に新しい提案をしながらその意匠を楽しんでいた。

平成14年(2002)には、塩芳軒の五代目高家啓太氏の結婚式に島台が製作された。台の上には松や梅の木を配し、大きな上用饅頭を中心に有平糖細工の福結びや笹の葉が置かれた。結婚式では、新郎新婦が上用饅頭を招待客に取り分ける「箸取りの儀」が行われたという。

伊万里周辺で大正初期から昭和初期にかけて、盛んに製造された寿賀台は、京都の島台とは違い、独特の有平糖細工や金花糖の鯛で飾られており、地域性が顕著である。

(2) 饗応菓子としての有平糖

1) 朝鮮通信使が食した有平糖

「七五三盛付繰出順之絵図」は徳川将軍が朝鮮通信使を饗応するための1品であり、文化年間(1804～17)の作品と思われる。

この時代の饗応は七五三膳といい、本膳に7品、二の膳には5品、三の膳には3品の菜が高盛、あるいは鳥の羽や貝殻などに盛られ、金銀や造花で装飾した華美で格式高い食事形式であった。

杉縁高菓子は、これらの膳の最後に出されたものである。金銀箔や赤緑等の糸花に飾られ、その中に、粕ていら、饅頭、あるへい、大せん

^(注5)「菓匠会」という京都の菓子屋の集まりがある。その始まりは江戸の頃の上菓子仲間である。明治20年、禁裏御用達のうち残った20数軒の人たちによって京都菓子商組合ができたが、その後解散し、明治28年に菓子屋の青年子弟が集まり再結成した会である。様々な活動を通し菓子文化向上を計る。



京都の島台 当初は、風流のものであったが、その後に婚礼に用いられるようになる。糖芸菓子「華燭」は、右側の鶴、福結び、笹が有平糖である。(写真提供:俵屋吉富 京菓子資料館)



伊万里の寿賀台 かつては結婚式で飾られていた。平成14年(2002)、佐賀城下ひなまつりで飾られた栗副幸三氏の寿賀台。(写真提供:佐賀市観光振興課)

べい、雪みどり、羊羹(金箔付き)、柿、かや、くるみの九種の菓子が見られる。菓子の中に果実の使用も見られた。あるへいは、平形を曲げたものであり、白生地には赤の筋入っている。

これらは食べるというよりは、飾るためのもので参加者は土産としてこれらを持ち帰った。(34頁参照)

有平糖細工は、江戸後期の文化～天保の頃(1804～1843)になると、色彩や意匠が増えることで典雅さを増し、饗応菓子として重宝がられた。^{〈2〉}

千寿庵長崎屋：千代結び 大きさ 2.2 × 4.1cm
重さ 4g

千代結び以外の茶会用の有平糖細工も、大きさは3～5cm以内、重さも2.5g～4g以内に作られているものが多い。

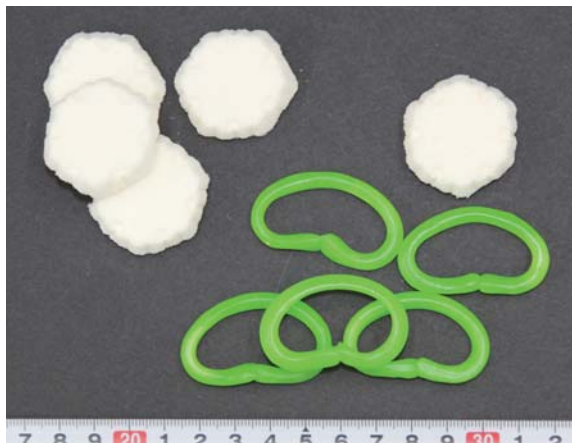
丸棒で細工するものより、平形で有平筋を生かした細工をしたものの方が大きいが重さは、半分（1.5～2g）ほどになる。

（3）各地の製造店舗：糖液作りの比較

各地の調査対象店舗について、用途、糖液作りの材料と方法、糖化に対する考え方を一覧表（右頁の表参照）に整理した。

佐賀市のうさぎや菓子舗の寿賀台、長崎市の千寿庵長崎屋の長崎くんち用の御花（砂糖細工）については、金花糖の鯛と一緒に製造されるため、金花糖の糖液作りについても触れている。

各店舗とも、砂糖の種類、水飴の分量、水の量などに違いが有り、煮詰め温度の見極め方についても、職人としての経験に基いていた。これらの工程は、細工のやり易さ、製品になった時の艶や美しさ、糖化の速度、食べる時の食感に繋がるものであり、重要なポイントである。有平糖は、早いもので2、3日から糖化が始まり、その糖化をどのようにコントロールしながら食べる人に届けるのか、製造者は日々、考えながら製造している。



雪輪（押物）と光琳松（有平糖） 有平糖の重さは2.7～3g。（京都府京都市、亀屋伊織）



「七五三盛付繰出順之絵図」紅筋入りの平形有平糖が含まれている。（写真提供：長崎県立対馬歴史民俗資料館蔵）

2）茶会に使われる有平糖

茶会の有平糖については、京都市の亀屋伊織、塩芳軒、長崎市の千寿庵長崎屋等が製造している。

亀屋伊織の有平糖は、適度に糖化状態になった有平糖を茶会用とすることで、音を立てることなく食べる事ができるよう調整している。各店舗とも、茶会に出す場合は、1週間から2週間前に準備しておいた有平糖細工を使うというのが、各店舗のやり方であった。（右頁の表参照）

糖化速度は、有平糖の糖液を作る時の加熱温度や砂糖の種類、水飴を砂糖の何割混ぜるのか、全く混ぜないのかによっても違い、天候にも左右される。

また、茶会に出される有平糖細工の大きさを千代結びで比較してみると、おおよそ同じような大きさと重さであった。他の菓子との組合せや干菓子盆の大きさに配慮する点も、茶会用の有平糖の特徴である。

塩芳軒：千代結び 大きさ 1.5 × 4cm
重さ 4g

亀屋伊織：千代結び 大きさ 2 × 4.4cm
重さ 3.5g

各地の有平糖の用途・糖液の作り方（作業の一部に金花糖含む）・糖化速度

NO	所在地	製造店舗名	用途	製造内容 (調査時)	砂糖の種類		水飴の量	水の量		煮詰め温度		煮詰め温度 測定法	有平糖の糖化と 利用の仕方
					有平糖	金花糖	有平糖のみ	有平糖	金花糖	有平糖	金花糖		
1	山形県 鶴岡市	住吉屋 菓子舗	雛祭り用 の雛菓子。	有平糖細工 (各種)	白ざら糖 グラニ ュー糖		砂糖の 17%	砂糖の 40%		140℃		棒状温度計 使用。	引き過ぎると糖 化が早い。1～ 2ヶ月でゆっくり 糖化すればよい。
2	京都府 京都市	塩芳軒	五節句、 進物、 結婚式、 茶会。	有平糖細工 (各種)	白ざら糖		砂糖の 22%	砂糖の 40%		147℃		棒状温度計 使用。	水飴の量を下げ ると糖化し易い。 水飴を25%に上 げる時もある。2 週間で糖化する。
3	京都府 京都市	亀屋伊織	茶会、 予約販売。	(聞き取りな どから)	上白糖		なし	砂糖分 量のひ たひた 程度		130℃ ～ 140℃		泡の加減や煮 つまり具合を 見ている。感 覚と経験。	茶会には製作し た日から、1週間 たったものを使 う。
4	佐賀県 佐賀市	うさぎや 菓子舗	かつては 結婚式用。 菓子祭り や雛祭り、 五節句、 イベント。	寿賀台 (金花糖の 鯛、亀、鶴)。 (有平糖の垂 れ幕、岩、鯛、 千代結び、 吹き流し)。	上白糖	白ざら 糖	砂糖の 20%	砂糖の 20%強	砂糖の 30%強	感覚と 経験 140℃ くらい か。	感覚でコ ンロから 降ろし、 掻き回す。 白濁させ 木型へ。	泡の状態と菜 箸からの垂れ 具合、糖液を 水に入れ、指 で摘んだ時の 音を聞く。	千代結びは、50 日経たないと糖 化しない。それま で、飴の状態を持 続する。
5	長崎県 長崎市	千寿庵 長崎屋	諏訪神社 祭り(長 崎くんち)、 慶事(結 婚式など)、 茶会。	(金花糖の 鯛) (有平糖細 工、大千代 結び)	上白糖	上白糖	砂糖の 20%	砂糖の 3分の1	砂糖の 3分の1	感覚と 経験。 145℃ くらい。	感覚でコ ンロから 降ろし、 掻き回す。 白濁させ 木型へ。	泡の状態と播 粉木棒への泡 の付き具合、 糖液を水に入 れ指で摘んだ 時の音を聞く。	お茶会には、1週 間たって糖化し たものを使う。

ら製造している。

（4）有平糖細工の種類

有平糖細工の主な種類を上げると丸形のもの、平形のもの、棒形のもの、細工物がある。その細工例を、幕末から明治期の有平糖をまとめた資料、中村孝也『和菓子の系譜』から引用する。

1）丸形有平糖

- ①玉簪糖—鼠色の中に白色の線があるもの。
- ②万代糖—赤玉に白と藍に線がまじったもの。
- ③玉水糖—白玉の三方に赤の2線を付けたもの。
- ④白玉糖—白玉のようなもの。
- ⑤菊メイラー—草色玉に白い太線をつけたもの。
- ⑥菊水糖—白玉に赤青2線を交互に付けたもの。
- ⑦小桜糖—白玉の中に赤い筋があるもの。
- ⑧若松糖—白玉の中に青い府と筋があるもの。
- ⑨金京糖—黄色に細筋を付けたもの。



丸形有平糖 小桜糖
白有平に赤筋入り



平形有平糖 青梅糖
青台に白筋8本



平形有平糖
海老糖
赤台に白筋8本

※イラストは、金沢復一編『金沢丹後 江戸菓子文様』
慶応4年（1868）雛形帳より作図。

2) 平形有平糖

「板有平といい、紅、白、青の等の筋を付けて伸ばしたもの、波状にしたり、細く切って結んだり、捻ったり、筒形にしたり、花形にしたり、果物型にするなど細工を加える。」

- ① 五色糖—藍、白、黄、茶などの大縞がある。
- ② 若水糖—赤い生地の両端を藍色にし、中央に細い白の3線を入れる。
- ③ 金銀糖—白と黄の半面染。
- ④ 玉簾糖—赤、白、青、桜色の簾模様。
- ⑤ 東雲糖—白、赤、黄が交互に入る。
- ⑥ 青梅糖—青生地に白の線が8本入り。
- ⑦ 海老糖—赤の生地に白筋8本入り。
- ⑧ 立田糖—両端とも幅広い茶色で、白色の中に紅の3線がある。
- ⑨ 難波糖—白地に梅花を添えたもの。その他に意匠は分らないが、漣糖、塩竈糖、白糸糖、志賀の浦、綾葉糖、定家糖、源氏糖、氷室糖、明石糖、東屋糖、養老糖などがある。

3) 棒形有平糖

竹川糖、きぬた糖、うたた寝、唐糸、ねじり棒、綾絹、錦巻などがある。

4) 細工有平

花や野菜などを模したもの、山、海などの景色、雲や波、流水などを表現したものなど、色や形が洗練されている細工である。

- ① 千代結び：赤や白、緑などの生地を紐の様にして、これを8の字にして結んだもの。現在でも好まれ、祝いごとや茶会に使われる。

その他にも、有平糖の生地の性質を活かした細工物が多い。

花筏、梅、牡丹、香筍（かむろ）、青柳、わらび、土筆、白菜、柿、筍、大根、蕪、蓮根、唐辛子、すずめ、空蟬、蝶、岩田帯、文結び、貝殻、雲や波、流水などがある。

暮らしの中の季節感を表現したものが多い。

有平糖細工は、典雅で闊達なものが多い。〈3〉

参考文献

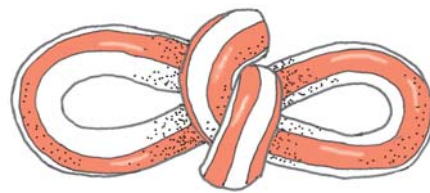
- 〈1〉俵屋吉富 京菓子資料館
https://kyogashi.co.jp/shiryokan/
- 〈2〉大坪藤代『長崎の菓子—甘みのちゃんぽん文化』
ろうきんブックレット13 平成14年（2002）11月
p.15～17、74～75
- 〈3〉中村孝也『和菓子の系譜』国書刊行会
昭和42年（1967） p.224～247



棒形有平糖 ねじ棒
白生地に赤筋を入れる。



棒形有平糖 綾絹
紫生地を捻じる。



有平糖細工 千代結び
白地に赤生地を合わせる。



有平糖細工 わらび
飴状の生地に緑を加える。



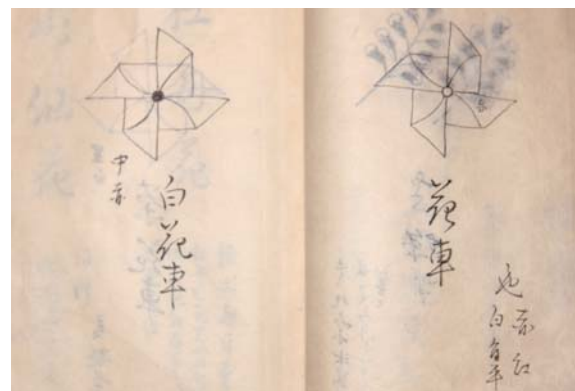
左：金銀糖 黄山梔子（くちなし）、白有平
右：皐月糖（こうげつとう） 白有平、筋色肉桂



左：源氏糖 白有平、黄筋 山梔子
右：空蟬 白筋有平、紫紅藍加



左：相染糖 赤 紅
右：花筏 赤 紅、青 挽茶、白有平



左：白花車 中 赤
右：花車 赤 紅、白有平

※上記の文書写真4点は『金沢城二の御丸控帳、大膳療台所方 御菓子調製帳』料理人青木新三郎、弘化年間（1844～1847）に記されたもの（石川県金沢市：落雁 諸江屋蔵）

2-3 団体等の調査（長崎県菓子工業組合の現状）

(1) 長崎県菓子工業組合の事業内容

長崎県菓子工業組合の現状について調査を行った。

調査日：令和6年（2024）11月27日

話者：専務理事 眞崎 晋一氏（昭和37年生）

設立：昭和38年6月10日

理事長 岩永徳二氏

会員：188名 支部数：13支部

1) 各地区ごとの会員数：

佐世保市（21人）、北松浦郡（5人）、
東彼杵市（2人）、西彼杵市（2人）、
諫早市（22人）、雲仙市（25人）、大村市（7人）、
南島原市（20人）、島原市（16人）、
長崎市（42人）、平戸市（9人）、壱岐市（3人）、
西海市（1人）、五島市（9人）。

2) 目的

本組合は、菓子製造業の中小企業者の改善発達を図るための必要な事業を行い、これらの者の公正な経済活動の機会を確保し、ならびにその経営の安定および合理化を図ることを目的とする。

3) 主な事業

1. 菓子製造業に関する指導および教育。
2. 菓子製造業に関する情報または資料の収集および提供。
3. 菓子製造業に関する調査研究。
4. 安定事業、合理化事業に関する次に掲げる制限。
 - i. 組合員の生産する菓子の生産の技術に関する制限。
 - ii. 組合員の生産する菓子の種類に関する制限。
 - iii. 組合員の生産する菓子の販売方法に関する制限。
 - iv. 前各号に掲げる制限に付帯する事業。
5. 組合員の取り扱う製菓原材料の共同購買。

6. 前各号の事業に付帯する事業。
7. 菓子工業新聞（全国版）の活用

会員の情報交換を行って。菓子工業組合のイベント情報、和菓子の世界で有名な方を呼んで、長崎で、和菓子の講習会を開いたりしている。

8. 対馬と壱岐の支部を作る事ができないか模索している。

（２）有平糖、金花糖製造の状況調査

有平糖、金花草糖、金平糖の製造の現状について、当方の調査に合わせてアンケートを実施して頂いた。

アンケート対象：組合員 184 社
実施日：令和 7 年 1 月 17 日～2 月 14 日

1) 調査アンケートの内容

調査アンケート内容は以下の通りである。

①有平糖、金花糖、金平糖を製造していましたか？

イ、製造していた。（有平糖、金花糖、金平糖）
ロ、元々製造していない。
ハ、以前製造していた。（ 年頃まで）
製造しなくなった理由
（ ）

②どのような時に製造していますか？また、製造していましたか？（複数回答可）

イ、常時製造している。
ロ、注文が入った時のみ製造している。
ハ、祭りや慶事などのイベントの時に製造している。
ニ、その他（ ）

③どのような物を製造していますか？また、製造していましたか？

（例）鯛（尺） 千代結び 花、果物

④有平糖、金花糖、金平糖について、歴史的話やご存じの事などなんでもを教えて下さい。

(3) アンケートの結果と内容

1) 回答率は 20%。
回答は、184 社中、37 社 (20%) であった。

2) 現在製造している店舗
現在製造している店が 4 店舗あった。
長崎市 3 店舗。佐世保市 1 店舗。

＜長崎市＞

①有平糖と金花糖の2種を製造してる店は、1店舗。

- ・祭り、慶事で注文があれば作る。製造内容は、鯛、千代結び、花など。
- ・茶会用の有平糖細工を作っているのは、長崎市の1店舗のみであった。

②有平糖・金花糖、金平糖を3種すべて製造している店は、1店舗。

- ・祝事で作る。製造内容は、鯛、千代結び、厄入りの海老、果物などである。

③有平糖だけ製造しているのは、1店舗。

- ・祭り、慶事で注文があれば作る。千代結び。

＜佐世保市＞

①金花糖だけを製造しているのは、1 店舗。

- ・注文があると、鯛、果物、花などを作る。
- ・鯛以外のいろいろな金花糖を作っている。

3) 製造をやめた店舗

製造をやめた店舗は、7 店舗あった。

①有平糖、金花糖を製造しなくなった時期
昭和の初期頃には、和菓子屋なら全店で製造
していた。高度経済成長期以後、需要が減少
した。

- ・ 昭和 30 年～昭和 40 年頃（1955 ～ 65）
にやめた所が 1 店舗。
- ・ 昭和 45 年頃（1970）までにやめた所が 2
店舗。
- ・ 昭和 54 年頃（1979）にやめた所が 1 店舗。
- ・ 平成後期頃（2012 ～ 15）にやめた所が 3
店舗。

有平糖、金花草、金平糖の現状調査：アンケート集計表

【凡例】 ①：金花糖、有平糖、金平糖の製造の有無／理由。
②：どのような時に製造していたか。
③：どのようなものを製造していたか。
④：金花糖、有平糖、金平糖についてご存じの事。

番号	市名称	アンケートの解答
1	諫早市	① 金花糖 2014 年頃まで／注文が無くなった ②注文が入った時 ③鯛（9 寸、尺）、結び ④婚礼や上棟式等の慶事引菓子として利用されていた。鯛は一对で製造し、結びを中央に配置し、割れ易いので、箱に入れて納品していた。
2	雲仙市	製造無し
3	諫早市	① 金花糖 2012 年ころまで／前工場長しか作れなかった為 ②注文が入った時 ③鯛（20cm くらい）
4	〃	製造無し
5	〃	① 金花糖 45 年くらい前まで／体力的にきつく、扱いにくい商品だった ②慶事など注文が入った時 ③対の鯛、結び
6	南島原市	製造無し
7	〃	製造無し
8	雲仙市	製造無し
9	〃	製造無し
10	〃	製造無し
11	南島原市	製造無し
12	〃	① 金花糖 昭和 45 年頃まで製造／注文が入らなくなった ②注文が入った時のみ ③鯛
13	島原市	製造無し
14	〃	製造無し
15	〃	製造無し
16	〃	製造無し
17	〃	製造無し
18	〃	製造無し
19	〃	製造無し
20	〃	製造無し
21	〃	製造無し
22	〃	製造無し
23	長崎市	製造無し
24	〃	製造無し
25	〃	製造無し
26	〃	① 有平糖 金花糖 金平糖 現在でも注文があれば作る ②祝事で作っていた ③鯛、千代結び、厄入りの海老、果物
27	西臼杵市	製造無し
28	長崎市	① 有平糖 金花糖 製造している ②祭りや慶事、注文が入った時 ③鯛、千代結び、花、茶席での有平糖
29	〃	① 有平糖 金花糖 昭和 30 ～ 40 年代頃まで／製造できる者がいなくなった ②祭りや慶事、注文が入った時 ③伊勢海老、鯛、千代結び
30	〃	① 有平糖 ②祭りや慶事など注文が入った時 ③千代結び
31	〃	製造無し
32	〃	① 有平糖 2015 年頃まで／職人の退職、注文減少 ②注文が入った時 ③千代結び、鯛、水、結び笹など
33	〃	製造無し
34	大村市	① 有平糖 2005 年頃まで／職人不在 ニーズ減少 ②注文が入った時のみ ③鯛、千代結び
35	佐世保市	① 金花糖 昭和 43 年頃まで／需要が減り、継承する人を育てられず ②注文が入った時 結婚式の引菓子として ③鯛、えびす様
36	〃	製造無し
37	〃	① 金花糖 製造している ②注文が入った時 ③鯛（尺）、果物（立体）、花（平型） ④昭和初期は、ほとんどの和菓子屋が製造していた（全国的に）

②製造しなくなった理由

- ・注文が減少した。
- ・職人が退職してしまった。
- ・製造工程は大変な作業で体力的にきつい。
- ・継承する人を育てられなかった。

③製造していた製品

有平糖では、千代結び、水、結び笹。
 金花糖では、鯛、結び、伊勢海老、えびす様。

4)「製造なし」と答えた店舗

26 店舗はアンケートに詳細は記してなかったが、かつて製造してた可能性はあるのではないかというのが、眞崎氏の見解であった。

(4) 伝統技術の伝承と後継者

1) 伝統技術講習会の開催

今回のアンケートで、金花糖、有平糖、金平糖などを製造している店が思ったより少ないのが明らかになった。島原辺りには、まだ、慶事に昔のやり方が残っていて製造店があると思っていたが結果は違っていた。

今後、菓子工業組合では、有平糖、金花糖の技術経験者を講師に招いて、技術講習会を開き、伝統技術を守っていきたいと考えている。

2) 後継者問題

後継者の育成については、現在、菓子工業組合の中で問題になっている。今後どうしていくかが課題である。

(5) 諫早市の和菓子屋の状況

1) 金花糖の製造経験：眞崎菓子舗

住所：長崎県諫早市宗方町 345-1

創業：大正初期

話者：四代目眞崎 晋一氏（昭和 37 年生）

調査日：令和 6 年（2024）11 月 27 日

①初代から金花糖を作っていた。

初代の眞崎逸作氏は明治の生まれである。
 逸作氏自身は職人ではなく、職人を雇って菓

子屋を始めた。創業は大正初期であり、駄菓子屋であったが金花糖の鯛も作っていた。

二代目の眞崎勝一氏（大正 2 年生）は、東京で修業をしてきた職人で、昭和初期に、二代目を継いでいる。店には、雇いの職人が 3 人いて、初代から引き継いだ木型で金花糖を盛んに作っていた。初代や二代目が使っていた鯛の木型が今も残されている。

結婚式や上棟式などの慶事に、金花糖は引出物として必要なものであった。当時は、向かい合わせにした鯛 2 匹の間に「結び」を入れ、箱に入れた物を 1 セットとして、リヤカーに積み、式が行われる家まで配達していたという。昔は道が良くなかったので、割れないように運ぶのが大変だったという話を聞いているという。

②昭和末期、金花糖の製造店は減少。

四代目の晋一氏は、高校を出ると、東京の菓子専門学校や洋菓子店などで 8 年間修業してきた。その間、パーティ会場の装飾としてバラの花を作り、有平糖の飴細工も経験した。

昭和 63 年（1988）に諫早の店に戻って来た時には、菓子工業組合に所属している菓子店が 60 数軒あった。眞崎菓子舗周辺には、10 軒ほどの和菓子屋があった。昭和初期の頃には、全ての和菓子屋が金花糖などの砂糖菓子を作っていたようだが、昭和の末頃には市内全体で 5、6 軒が製造するだけであった。

金花糖の技術は、三代目秀男氏（昭和 11 年生）から習い、注文があると二人で鯛の金花糖を作っていた。砂糖を糖液にして、白濁させ、木型に流し込むタイミングが難しいが、父秀男氏は上手だった。

③ 砂糖菓子の鯛は、上菓子と呼ばれた。

昭和の中期頃（1955 ～）、金花糖を上菓子と呼んでいた。砂糖が配給制となった昭和 15 年頃（1940）から作られていたので、砂糖を沢山使ったこの菓子は上等な菓子だった。

この辺りでは鯛以外の金花糖はなく、眞崎

菓子舗には鯛と鯛の鰭、「結び」以外の木型はなかった。長崎では「結び」の形(写真参照)が決まっていた。(注 6)

当時は父親が土産として金花糖の引出物を持ち帰ると、その家の子供達は、大きな鯛より、砂糖がぎっしり詰まっていた甘い「結び」の方を奪い合った。鯛を貰った家族が、それを皆で割りながら食べ、残った部分は、煮物の味付けに砂糖として使ったので、煮物が赤く染まったという。中学生の子供達が弁当だった頃は、弁当のご飯が煮物で赤く染まっ



向かい合わせの鯛と「結び」のセット（平成 26 年：2014 製作）
 鰭を木型で別に作り張り飴で付けてある。



鯛の木型の素材は桜である。初代から使っているものである。
 木型は、欄間を作る職人に作ってもらった。



鯛の木型のそり具合に特徴がある。

たという話をよく聞いたという。

④ 10 年前に金花糖の製造をやめた。

平成 26 年（2014 年）に、祭りで金花糖の鯛を売りたいから作って欲しいという注文があった。それが最後の製造になった。

慶事のやり方も変わり、親戚の付き合いや近隣の人々との関係も希薄になると、慶事での引出物の必要性も薄れた。甘いものについての感覚も変わってきた。5 月節句の祝いには、金花糖より煉切の鯉などが喜ばれるようになった。



左：「結び」製造用の木型、右：完成した「結び」



椎茸、蕪、胡瓜、大根、菊、蓮根 盆の供え物には、野菜の落雁を作る。注文があると作った。



木型は大切にし、修理しながら使っていた。二代目が修理をしたものである。

住吉屋菓子舗	1. 山形県の有平糖（鶴岡市：住吉屋菓子舗）	
	所在地	山形県鶴岡市上畑町 10-1
	創業	大正 11 年（1922）
	話者	本間 三雄氏 昭和 10 年（1998）生まれ
		本間 三英氏 昭和 38 年（1963）生まれ
	調査日	令和 6 年（2024）11 月 12 日、13 日

（1）城下町鶴岡と菓子屋

鶴岡市は、山形の庄内地方に位置している。庄内地方の大半を占める平野の西側には、日本海に面して長い砂丘帯が続いている。庄内平野は、稲作期間中寒暖差があり、日照時間が長い気候によって、稲作にとっては恵まれた環境であった。

江戸時代初期には、灌漑用水堰の工事と水田開発によって平野のほとんどが水田化された。明治期末期から大正期にかけては、耕地整理により畑地の水田化を進めている。安定した米の収穫は、庄内地方に豊かさをもたらした。

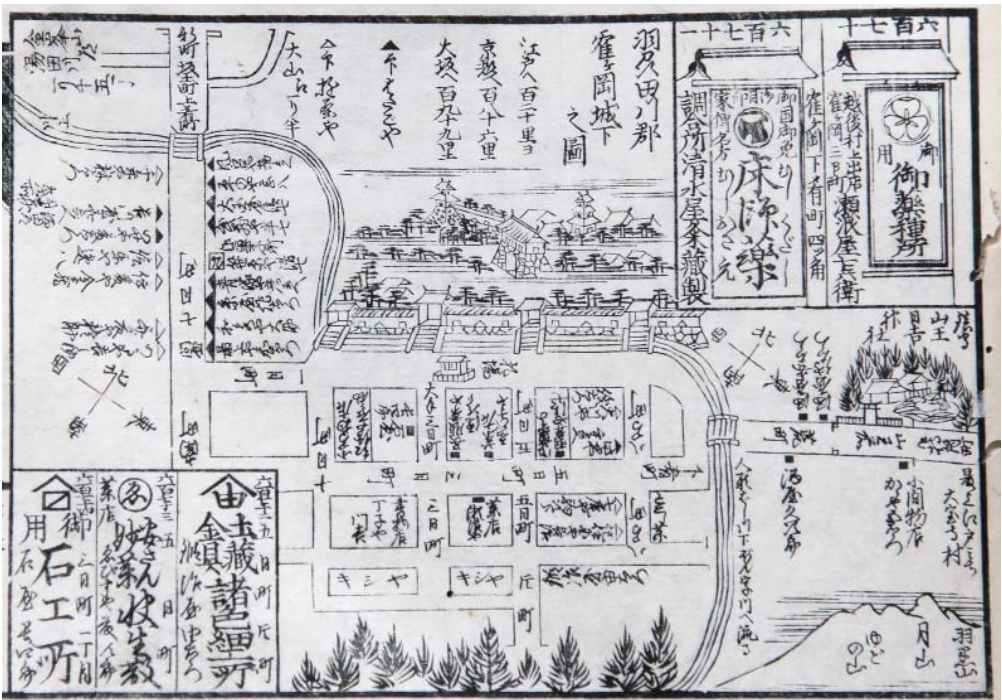
戦国時代には、この豊かな土地を巡って、最上氏と上杉氏の間で激しい争いがあった。

関ヶ原の戦い以後、最上氏が広大な山形藩を治めていたが改易となり、元和 8 年（1622）以降、藩領は、鳥居氏、戸沢氏、酒井氏などに分割された。庄内地方は酒井忠勝が治めた。[〈1〉](#)

酒井忠勝は鶴ヶ岡城を居城とし、寛文～延宝年間（1661～81）頃に城の体裁を整えた。城の周りには 180 軒程の侍屋敷、東と南には町人町があり、町人町の外側には寺院、家中屋敷、給人町が配置された。

明和 7 年（1770）の城下の人口は、侍 9,205 人、町人 7,824 人、総人口 17,029 人であった。酒井氏は善政を敷き、領民に慕われたという。[〈2〉](#)

城下町の菓子屋の歴史をみると、寛永 4 年（1627）には、近江屋八右衛門が創業していた。



安政 2 年（1885）「羽州田川郡鶴ヶ岡城下の図」
江戸へ 120 里、京都へ 188 里、大阪へ 199 里とある。
町人町には、荒町、下着町、八間町、五日町、三日町、一日市町、七日町、南町などがあつた。七日町には、菓子所笠原清七、五日町には、御菓子翠屋清七が店を構えていた事が分かる。

さらに、荒町では大和屋が江戸菓子を販売し、五日町には阿蘭陀屋が店を構えていた。[〈3〉](#)

安政 2 年（1855）「羽州田川郡鶴ヶ岡城下の図」には、鶴ヶ岡城と町人町が描かれており、鶴岡で有名な菓子屋として、七日町の笹原清七、五日町の翠屋清七などが見える。また、一日市町の長崎屋は文久元年（1861）の創業であり、五日町の港屋小池弥惣治は嘉永年代（1848～1853）の地図に記されているなど、江戸後期には菓子屋も増えていった。[〈3〉](#)[〈4〉](#)

（2）北前船と雛菓子文化

寛文年間（1661～73）に西廻り航路が整備されると、最上川の舟運と北前船の寄港地からの流通は、庄内地方に莫大な富をもたらした。酒田からは、北前船によって、御城米を始め大量の物資が上方に運ばれ、上方からも様々な文化が持ち込まれた。菓子やこれにともなう文化も北前船がもたらしたものである。

鶴岡の北西部にある加茂港に入った物資は、人や馬によって鶴岡まで運ばれ、酒田港からの物資もまた、赤川を上り鶴岡へと運ばれてきた。

白い砂糖をふんだんに使う有平糖は、江戸時代後期には、贅沢品であり、誰でも食べられる菓子ではなかった。これは「御菓子所笹原」が鶴岡藩主酒井家に納品していた菓子の記録である。菓子名も多様で江戸の名店の菓子文様と同じ有平糖を食していたことは興味深い。

- 様々な有平、雛菓子と関係する有平糖細工
- 『金沢丹後 江戸菓子文様』干菓子類 有平糖雛形集の菓子名と同名のもの。（p.32 参照）



「酒井様御菓子値段帳」

（注 1）白大有平、大筋有平のように「〇〇有平」とついたもの。平形有平ではないと思われる。
（注 2）有平糖細工として形作られた常磐帯、昆布、木の子・唐がらし、蓮根など。

このため、江戸中期の鶴岡には、近江や伊勢の商人などが出入りし豪商が多く存在した。

酒井家は、幕府との結びつきも深い譜代大名であり、参勤交代も行っていた。これによって、鶴岡城下は上方だけでなく江戸の文化の影響も大いに受けた。幕末の鶴岡では、「江戸菓子」が人々の心をとらえており、度重なる贅沢禁止令にも係らず高価な菓子を求める人達が後を絶たなかったという。この様な背景の中で、京菓子と江戸の菓子が影響し合いながら、鶴岡に雛菓子の文化が育ってきた。[〈5〉](#)

（3）「酒井様御菓子値段帳」にみる有平糖

1）藩主が食した有平糖

七日町で創業していた「菓子所 笹原」が作った「酒井様御菓子値段帳」が鶴岡市郷土資料館に所蔵されている。作成されたのは、安永 3 年～天明 5 年頃（1774～1785）であり、この資料の中には、378 点の菓子名とその値段が記されている。この中に金花糖や「〇〇有平」[（注 1）](#)と記されたもの、有平糖細工[（注 2）](#)として形作られた物が数多く見られる。この菓子値段帳

の中で有平糖は、「打物」や「落雁」「焼物」などと区別され、「煎物」という項目に入っていた。写真（43頁下）には、「白大有平」「大筋有平」「筋大有平」「中筋有平」「同白有平」「茶筋腰折有平」等の名が記されている。また、有平細工として象られたと思われるものも同資料に見られる。「昆布」「木の子」「蓮根」「唐からし」「貝尽」などである。〈6〉木の子、蓮根、唐からし、貝尽などは、鶴岡の雛菓子の中に見られる有平細工である。また、「腰折有平」は、同じく雛菓子の有平糖細工「ひざおり」の系統ではないかと言われている。現代に通じる様々な有平糖細工が江戸中期に鶴岡で作られていた。〈7〉

2) 江戸の人気店と同形の有平細工

さらに、金沢復一編『金沢丹後江戸菓子文様』に記されている慶応4年（1868）雛形帳の中の干菓子類、有平糖雛形と比較してみた。「酒井様御菓子値段帳」では、糖が唐の字になっているものの、小桜唐、錦唐、常磐帯、空蟬、水葉唐、小原木唐、白有平、金花唐、茶巾唐など同名の物が数多く見られる。（下図の●を参照）江戸で最も人気のある菓子店の雛形と同じ有平糖の細工が、18世紀後期の鶴岡でも数多く作

られていた事がわかる。〈8〉

（4）雛祭りとお菓子

1) お菓子購入の習慣

雛人形を飾る雛祭りが一般化するの、江戸時代の貞享年間（1684～87）だと考えられており、文化年間（1804～18）には、鶴岡の城下でも雛壇飾りが見られたと思われる。〈9〉

鶴岡では、3月3日または、月遅れの4月3日の雛祭りに、雛人形と特別な菓子が供えられてきた。雛祭りの菓子といえば、菱餅や雛あられが一般的だが、鶴岡の雛菓子は、全く違うものである。豪商の多かった鶴岡では、豪華な雛人形を所有する家が多かった。雛祭りの日には、雛人形や調度や祝い着などを座敷一杯に飾る習慣があり、それを多くの人に公開することで、家格や経済力による序列を示してきた。

子供達は、雛飾りを見せてもらうため家々を訪ね歩き、菓子や馳走が食べられるのを楽しんでいたという。〈10〉

一方、鶴岡の菓子職人にとっては、雛祭りの時期は自分の技を披露できる絶好の機会であった。雛人形とともに「綺麗な菓子だ」、「どこの店の菓子だろう」と言われるのが名誉であり、



「金沢丹後 江戸菓子文様」雛形集に記されている有平糖細工が、「酒井様御菓子価格帳」の中にも数多く見られる。有平細工は、観賞に重きを置き、座敷に花を添えるように、彩りを添える菓子であったと思われる。

【●の有平細工の名前は、「酒井様御菓子価格帳」に見られるもの】



令和6年(2024)の日向家の雛飾り 高杯の上には、菊一やひざおりなどの盛り菓子、果実類などが飾られている。雛道具の御膳の前には、フキノトウなどの早春の野草料理が供えられていた。（公益財団法人 致道博物館提供）



昭和30年代(1955～1964)の日向家の雛飾り 日向家の先代の当主日向文吾氏が写っている。下壇の膳の上にはたくさんの雛菓子が乗せられ飾られている。（公益財団法人 致道博物館提供）



「お膳盛」伝統雛菓子
桜鯛、鮭の切り身等の海の幸、人参、胡瓜などの野菜、みかん、柿などの果実が盛り込まれた菓子。（住吉屋菓子舗写真提供）

職人同士が技量を競い合ってきたのである。

文化11年～12年(1814～15)の「金井家年中行事」には、「雛飾、都鄙曰、ひめなのくわし、七日町、五日町を上品とす」とあり、雛菓子は、都も田舎も七日町や五日町の菓子屋のものが上品で良いと言って、購入し飾っていたことが記されている。この資料から19世紀初めの鶴岡城下で、上巳節句に干菓子^{じょうし}を購入する習慣があったことがわかる。〈11〉

2) 菓子職人が育てた雛菓子

鶴岡城下には、高価な菓子ばかりではなく江戸で流行った「駄菓子」もあった。渡りの菓子職人も多く、彼らの手によって津々浦々まで菓子が広がった。菓子職人達が中央の菓子文化に憧れ、自分の持っている技術と道具で、その土地の習俗、生活、信仰などと結び付けて作ってきたものもある。それが庶民の生活の中に息づいて作り続けられてきた。

東北地方の駄菓子は、腹持ちが良く、値も安く、重量感があって柄も大きい。元来、駄菓子は、噛み締めて味わう点に醍醐味があった。〈12〉

(5) 雛菓子の变化と雛菓子文化を守る

1) 雛菓子の原点

雛菓子の原点は、法事や祭りに、菓子で膳を作って供えたものであり、それがやがて雛菓子

〔注1〕うるち米の粉は「新粉」と呼ばれ、団子やういろう、柏餅などに使われる、主要な原材料の一つである。米から作る団子などのお供え物が段々と工夫され、色や形の凝った細工物になったと想像される。

となり、お膳に載る物を菓子屋がそれぞれ競い合って菓子で作り、雛菓子文化が今まで継承されてきた。雛菓子盛りの中に、鯛、鮭や桜鱒の切り身、口細カレイ、エビ、柿、バナナ、筍、人参、胡瓜、蕪、茄子、茸など魚や野菜が入っているのはその流れであると、住吉屋菓子舗三代目本間三雄氏は語っている。〈12〉

文化9年(1812)、3月の節句に、加茂の女性が「しんこ細工」〔注1〕で花や胡瓜、スルメ、エビ、アワビなどを作って御馳走として飾ったという記録が残っている。職人ではない女性達が魚や野菜を模して象り、雛祭り菓子として供えていた歴史は、鶴岡の雛菓子に繋がるものと考えられている。〈13〉

古からあった鶴岡の雛祭り用盛菓子は、「打ち菓子」「雲平菓子」〔注2〕「すあま」「有平菓子」「あんこ菓子」などの細工菓子である。この菓子類は、有平糖の細工も含め、京菓子の影響も受けていると言われている。〈12〉

『広報つるおか』第554号の日向文吾氏の記事によると、「昔はどの菓子屋も雛飾りに盛菓子を作ったが、今(昭和50年代初め)は、作る菓子屋も減ってしまった。大正10年頃は、一盛りが20銭～1円ほどだったと思う。(中略)昔は、ぼたんの花のような豪華なものや吹き飴



梅津菓子店の雛菓子盛 令和4年(2022)に製作し、この年が最後の製造になった。有平細工が多く、古くからの風情ある雛菓子の形である。（公益財団法人 致道博物館提供）



令和5年(2023)年 雛祭りの展示用に製造されたお雛菓子
製作した店数は9軒になり、煉切など生菓子が中心になった。菓子の表面には、艶出しと乾燥防止のため、寒天液が塗られている。（公益財団法人 致道博物館提供）

で梨やリンゴを作って簞に盛ったもの、蒸し菓子の鯛や野菜があった。」という。〈14〉

昭和になって生菓子が登場し、通常の商売では有平糖菓子を作る店は減り始めた。しかし、昭和30年代から昭和50年代(1955～1984)の雛祭り用盛菓子では、まだまだ落雁や雲平、有平細工のような日持ちのする干菓子^{じょうし}が中心だった。〈12〉

2) 干菓子から生菓子へ

平成に入っても、盛菓子を製造していた太田屋菓子店と梅津菓子店の雛菓子を見ても、2店舗とも有平糖を多用する昔からの製法を守っていた。

太田屋菓子店は、平成元年(1989)頃、かつて太田屋菓子店で修業をし、その後に独立した職人を呼び集め、皆で有平糖細工を製造した。竹細工屋に製造依頼したという簞には、しめじ、

チョウチョ、ひざおり、貝、さくらんぼ、ワラビなどの有平糖が多数盛られた。〈14〉

梅津菓子店は、平成3～4年頃(1991～1992)に、昔ながらの盛菓子の形を継続し、有平細工を15点含んだ雛菓子を製造した記録が残っている。有平糖細工入りの盛菓子の内容は下記のとおりである。

有平細工： 15点

紅白筋のひざおり、キノコ、トウガラシ、大根、蕪、貝など

木型を使う落雁： 11点

菊一、鯛、お多福、ワラビ、筍など

雲平： 薄い絵入り干菓子 1点

生菓子の煉切：桃 1点

〔15〕

令和5年(2023)の盛菓子は、鯛や海老、桜鱒、口細カレイ、貝、庄内柿、温海蕪、筍、民田茄子、食用菊、サクランボ、桃のように、従来か

〔注2〕雲平の作り方として、まず、寒梅粉(もち粉が原料)と純粉砂糖をよく混ぜ、水を加え、むらなく混ぜ合わせる。ある程度まとまったら手でまとめ丸めて20分ほど寝かす。その後、好きな色に色づけしたり、卵白で艶を出したりする。最後に型貫などで細工を施す。

らの御膳盛りの内容を残しながら、山形の特産物を形どった色鮮やかな生菓子が主流になっている。静岡飲料(株)港屋は葛粉を使った干菓子のみで製造している。

令和4年(2022)は、盛菓子を製造している店舗は10軒あった。この時点まで梅津菓子店は、昔ながらの有平糖の入った盛菓子を製造していたが、この年が最後になった。

住吉屋菓子舗の本間三雄氏は雛菓子文化を守っていくには、その時代のお客の志向にあった物を製造していく事を大事にしている。これで終わりという事はなく、新たな挑戦をこれからも続けたいと考えているという。

（6）住吉屋菓子舗の略歴

〔以下は、住吉屋菓子舗からの聞き取り内容を整理したものである。〕

住吉屋菓子舗は、港屋で修業をしてた本間周策氏が、大正11年(1922)頃に創業した。初代が好きだった煙管屋の店名から「住吉屋」と名付けたのではないかとされている。明治から大正期には、鶴岡市に菓子屋も15軒ほど増え、カステラやキャラメル、ドロップ等の洋菓子も出回った。大正12年(1923)の鶴岡市の統計では、菓子職人の人数は22名であった。[〈16〉](#)

住吉屋菓子舗では初代が早世した後、昭和4年(1929)に二代目一二郎氏が後を継いだ。同店では、店売り注文菓子で商売が成り立っていた。二代目が昭和15年(1940)に病のため他界した後は、母ゆき江氏が店を守ってきた。翌年に第二次世界大戦に突入し、戦中・戦後は、材料が手に入らず菓子屋を続ける事は困難だった。

三雄氏(昭和10年生まれ)は、昭和28年(1953)に高校を卒業し、酒田の菊地菓子店に丁稚として入り修業した。4年後の昭和32年(1957)に鶴岡に戻り、三代目として住吉屋菓子舗を継いだ。三雄氏が三代目を継いでからは、母親と一緒に羊羹、煉切、餡もの、餅菓などを主に作っていた。修行先の菊地菓子店では、洋

菓子も覚え、祝儀用菓子作りで技を磨き、これが雛菓子作りに役立った。

昭和35年に25歳で結婚し、二男二女に恵まれた。この時期は景気がよく菓子も良く売れて住み込みの職人も5、6人いた。

昭和42年(1967)に、店舗、住宅、工場を新たに完成させた。長男の三英氏(昭和38年生)は、柏崎の美野屋で3年修業をし、20歳で戻って三雄氏からも指導を受けた。現在、店は四代目三英氏が継いでいるが三雄氏は菓子作りを続けている。三英氏の長男友規氏(平成6年生)も共に働いている。

（7）住吉屋菓子舗の雛菓子の技術

1）有平糖細工の技術

近年、有平糖入りの雛菓子を作り続けていたのは1軒だけだったが、令和5年、300年続いてきた梅津菓子店(梅津善一氏)も止めてしまった。三英氏は伝統の技術を残したいと思い有平糖の製造を始めた。年に一度、雛菓子の時期になると製造するという。

今回は、有平糖細工の製造のみを調査した。

2）生地を作る：砂糖を糖液にする

①有平糖細工の材料

砂糖：白ざら糖とグラニュー糖。グラニュー糖の方が使い慣れているので、若干多い。白ざら糖：150g、グラニュー糖：200g

水飴：60g(砂糖の17%)

水：140cc(砂糖の40%)

- ・有平糖の場合、生地が固まってしまうと細工が出来ないので、この量で繰返し生地を作る。
- ・一人で作業するには、この量がやり易い。職人の人数が増えたら、この倍の量にする。

②砂糖と水飴を煮て糖液にする。

- ・雪平鍋(直径24cm)をコンロに掛け材料と水を入れ、最初だけ木べらで静かに攪拌する。始めは強火で加熱する。

- ・攪拌しすぎると糖液は白くなってしまう。焦がさず無色の飴状に仕上げる。

- ・沸騰してきたら少し中火にし温度計で測りながら糖液の状態をみていく。

③糖液の温度と状態

- ・今回の設定温度は、130℃～140℃である。材料を入れてから沸騰するまでは3分30秒、沸騰してから140℃まで7分30秒である。
- ・最終糖液温度は130℃ほどの予定であったが、実際には鍋を掛けてから11分ほどで140℃まで上がった。120℃位になると沸騰状態の泡が粘っこい感じになる。
- ・飾り菓子、牡丹、菊などの大作を作る時は160℃ほどの高い温度の方が良い。
- ・細工に時間が掛かるものを作るときは、少し高い温度にする。
- ・温度計などを使わない時代は、鍋の中の沸騰状態を見て、軍手をはめた指で糖液を摘み、一寸程延ばして噛んでみて、パリッといったら火を止めていた。

3）生地を作る：糖液から飴状にする

- ①冷まし鍋(フライパン)に移し飴状にする。
- ・台の上に置いた冷まし鍋に食用油を塗っておき、140℃になった雪平鍋の糖液を移す。

- ・そのまま7～8分、周りが固まるまで置き、ゆっくり指で剥がせるようになったら引っ繰り返していく。

② 常温で温度を下げる。

- ・住吉屋菓子舗では、冷まし鍋は水に浸けずに常温で糖液の温度を下げる。
- ・糖液にする時の設定温度が低いと、冷まし鍋にくっ付いてきれいに剥がれない。

③冷まし鍋から剥がす。

- ・冷まし鍋から剥がすのに、折り畳みすぎると糖化してしまうので、まとめる時はあまり空気を入れないように注意する。糖化すると結晶に戻ってしまう。

- ・剥がす時に混ぜ過ぎても、糖化してカリカリになり製品にならない。

- ④生地が出来たら固まらないようにする。

- ・温風があたる所に置いたシルパットの上に移す。飴状にした物は、温かい所に置かないと固まって細工が出来なくなる。住吉屋では、年に一度の製造なので、温風の出るストーブを利用している。温風があたる場所は、60～65℃ほどになっている。昔は炭火で温めていたため、職人が一酸化炭素中毒で倒れることもあったという。

4）飴状のものを伸ばして生地を白くする

製造するものにより、生地を白色にして細工する場合がある。他の赤や緑に着色した生地と合わせることによって縞模様を作ることができる。縞模様は、江戸時代から有平糖細工の文様として多用されてきた。

- ①飴状の生地を引いて伸ばしてを繰り返すと透明の生地が白色になる。生地が柔らかい内に行い、艶良く均一にする。

- ②一人で引っぱれないほど大量に作る時は、柱に固定した角材に打ち付けた金属の鉤^{かぎ}に、飴状の生地を引っ掛けて、何度も引いて白色にする。2人がかりで行う場合もある。飴状のものを引っ掛けて、ひっぱり道具(角材)が住吉屋菓子舗には残っている。(55頁参照)

5）着色から細工へ

- ①温風に当てている飴状の生地を、細工に必要な分量だけ手に取る。作るものによっては食紅で着色する。住吉屋では、食紅をアルコールで薄めた物を利用している。緑色、赤色、ピンク、黄色があり、粉の着色剤は使わない。

- ②色を混ぜるために手のひらでよく揉むが、あまり長くやると糖化して白色になってしまう。透明感を保つには、手早く混ぜて細工をする必要がある。

- ③以上の工程は、生地の艶や輝きを確認しながら行う。

6）製造した有平糖細工

①桜の花と葉（56～57 頁参照）

- ・ピンクに着色した生地を麺棒で伸ばし、型抜きをした後に、手で花の形を作る。
- ・細工棒を使って、桜のしべを置くところの丸みを均一にする。
- ・しべには、落雁粉を黄色く着色したものを使う。
- ・桜の葉は、葉脈を彫った木型の上に油を塗っておき、葉の形の生地を木型に押し付けて葉脈の付いた葉を作る。
- ・葉に自然なカーブを付ける際は、湾曲させるためのステンレスの道具（小）を使う。
- ・花に葉を付けるときは、蝋燭の火で花の下部を溶かしながら葉を接合する。

②胡瓜・筍（58 頁参照）

- ・飴状の生地に緑色を混ぜて、胡瓜の木型に押し付けて形をつくる。木型は落雁用を転用する。
- ・黄色い胡瓜の花が乗るものもある。
- ・筍も同様に木型を使用して作る。筍は型から抜いた後に茶色で着色する。

③ ゼンマイ

- ・飴状の生地に緑色を混ぜて、直径 8mm 程度の丸い棒状に引っ張って伸ばし、7cm ほどに切った後に先端を渦巻きにする。
- ・頭部にシナモンパウダーをまぶす。
- ④チョウチョ（58～59 頁参照）
- ・飴状の生地を手に取り、半分は黄色の生地にする。残り半分は無色のまま使う。
- ・黄色の生地を丸い棒状に伸ばし、同じ長さに伸ばした無色の生地にあわせて、黄色が外側、無色が内側になるように生地を3回折り畳む。
- ・その後、幅 2cm ほどの板状に伸ばすと2色の縞模様ができる。
- ・鋏で 4～5cm ほどに切って、ひねると縞模様の蝶になる。

⑤海老

- ・飴状の生地に赤色を混ぜて、海老の木型に押

し付けて形作る。木型は落雁用を転用する。

⑥千代結び（59～60 頁参照）

- ・千代結びは、黄色とピンクの2種類ある。
- ・着色した生地を引っ張って、直径 2～3mm の棒状にしたものを 10cm 前後に切り、指先でリボンのように軽く巻き、8 の字に捻り左右に小さい輪を作る。
- ⑦ひざおり（60～62 頁参照）
- ・飴状の生地を2等分し、1つは赤に着色する。もう一つは、何度も引いて白色の生地にする。
- ・赤で着色した生地と白色にした生地を、丸い棒状にして4本ずつ交互に並べ、定木を使って力を加えて合わせる。
- ・麺棒で厚みを整え、赤と白の縞柄の生地にし、6cm ほどの幅の板状に伸ばしたものを、7～8cm の長さに包丁で切る。
- ・湾曲させる道具（大）の丸みを利用して丸みを付ける。

7）住吉屋菓子舗の雛菓子作りの道具

①有平糖作りの道具

コンロ：加熱し糖液を作るのに使用する。

雪平鍋（直径 24cm）：材料をいれて糖液を作る。

冷まし鍋：（フライパンまたは胴鍋＝ドラ）糖液から飴状にするのに使う。

棒状温度計：200℃まで計れる。

シルパット：飴状の生地を細工する時に使うくっつかない敷物。

型貫：桜、笹の葉など同じ物を多数作る時に使用。

湾曲させる道具（大 中 小）：有平糖細工を湾曲させる時に使う。

ストーブ（下から温風がでる）：温めて軟らかさを保つ。ホイロの代わり。

木べら：糖液作りの時に掻き回す。

包丁：厚みのある生地を切る。

鋏：棒状や板状の生地を切る。

金べら（ステンレス）：木型から外すときに使う。

麺棒：生地を伸ばすのに使う。

食用油：サラダ油を用いる。

細工棒：指が入らない細かい場所に入れて細工するときを使う。

定木：丸い棒状にした数本の生地を合わせる時に使う。

- ・細かい細工をするときは指先を使う。

②落雁や雲平を作った木型を利用する

- ・住吉屋菓子舗に残っている木型には、初代の周策氏の名前が入っている。周策氏や二代目一二氏の時代は、落雁、雲平、及び有平糖細工を作っていた。

- ・仏事用や有平糖細工に使ったと思われる木型も含まれている。

- ・鮎、口細カレイ、カナガシラは雲平で作っていた。鯛、桜鱒、鮭などの切り身は落雁だった。これらは雛祭り菓子を製造するのに使われた。

- ・昭和になると木型を製造していた職人がいなくなった。店に残されている木型のほとんどが大正時代に製造されたものである。修理については、天童のこけしを製造する店に頼んでいた。

（8）鶴岡の雛菓子の伝承について

かつては多数の菓子屋が、雛祭りの時期に盛菓子や雛菓子を売っていた。昔は大きい木型で落雁や生菓子を作っており、その中に有平糖細工もあったが、令和5年（2023）には、9軒が製造するだけになった。現在では鯛、鮭、桜鱒、海老、民田茄子、鶴戸川原胡瓜、温海燕、メロン、さくらんぼなどを加え煉切で象った雛菓子を作っている店がほとんどである。手が込んでいるわりには儲からないので、止めてしまう店が多い。他方で、部屋一杯に雛人形を飾り、訪ねて来てくれた方々を楽しませてきた家々も高齢化などで雛飾りを止めてしまう家ができた。

そういった中で、有平糖細工の技術を持っていた藤田氏、加藤氏が亡くなられ、梅津菓子店

は閉店してしまった。このままでは技術が途絶えてしまうため、有平糖細工の経験がある三雄氏と三英氏が、技術の継承を始めている。商売としては非常に難しいので、新聞社などにも協力してもらい、鶴岡の雛祭りと雛菓子を宣伝していく事が重要であると考えている。鶴岡の菓子屋は昔から、他から入ってきた技術を利用し、形や味を変えながら、独自の菓子里に切り替えていくことが得意であった。

（9）雛菓子を作る上で大切にしている事

本間氏は、我が娘の成長と繁栄を祈る親の気持ちを大事にして、それに応えるために作り続けている。時代にあったものに変化させつつ、明るく賑やかに、華やかさを大事にして作っていきたい。地産地消も大事にしていこうと思っている。

雛菓子を無くせば、鶴岡の菓子文化の一つがなくなるので、皆さんの願いを汲み取っていききたいという。

参考文献

- ① 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課『「鶴岡雛菓子」調査報告書』山形県鶴岡市 令和4年（2022）p.13、20
- ② 大瀬欣哉『城下町鶴岡』庄内歴史調査会 平成7年（1995）p.5～23、p.50～51
- ③ 鶴岡市役所編『鶴岡市市史』上巻 鶴岡市役所 昭和37年（1962）p.626～628
- ④ 「羽州田川郡鶴ヶ岡城下の図」『東講商人鑑』安政2年（1855） 鶴岡市郷土博物館所蔵
- ⑤ 前掲 ① p.14、17
- ⑥ 『酒井様 御菓子値段帳』安永3年（1774）～天明5年（1785） 鶴岡市郷土資料館所蔵
- ⑦ 前掲 ① p.114～116
- ⑧ 金沢復一編『金沢丹後江戸菓子文様』青蛙選書 13 昭和41年（1966）1月 p97、98、101、102
- ⑨ 前掲 ① p.20
- ⑩ 致道博物館 学芸部 佐藤淳氏から聞き取り。
- ⑪ 『金井家年中行事』文化11年～12年（1814～15） 鶴岡市郷土博物館所蔵
- ⑫ 本間三雄 「庶民が育んだ鶴岡伝統雛菓子」 荘内日報 令和2年（2020）2月
- ⑬ 前掲 ① p.33～35
- ⑭ 前掲 ① p.103
- ⑮ 高垣順子「菓子」『山形県庄内地方生活文化研究報告書』山形県立米沢女子短期大学付属生活文化研究所 平成7年（1995）p.46
- ⑯ 鶴岡市役所編『鶴岡市市史』下巻 鶴岡市役所 平成7年（1995）p.689～697

【店の外観と作業場】



住吉屋菓子舗外観



店内では、多種類の和菓子と洋菓子が販売されている。



店内の作業スペースには、卓上コンロの上に雪平鍋が乗せられていた。左は本間三雄氏、右は四代目本間三英氏

【製造道具】



右側には、2回目の糖液作りのための材料入り雪平鍋、湾曲させる細工に使う道具、定木2本などが準備されている。



銅鍋＝ドラ 多めの糖液を冷ます時に使用する。



冷まし鍋（フライパン） 少なめの糖液を冷ます時に使用する。



温風を送るストーブは、生地が固まらないように前に置く。65℃ぐらいを維持する。



シルパットと生地を伸ばすための麺棒。シルパットには、有平糖がくっ付かない。



鋏と金べら



細工棒 形を整えるのに使用する。



葉をゆるやかにカーブさせたり、ひざおりを湾曲させるのに使う道具。

【生地作りの工程】



【糖液作り-1】直径24cmの雪平鍋に、白ざら糖150g、グラニュー糖200g、水飴60g、水140ccを入れて、コンロに乗せる。



【糖液作り-2】沸騰するまでは、強火にする。



【糖液作り-3】最初だけ木べらで静かに攪拌する。



【糖液作り-4】沸騰したら攪拌せずに中火にする。

【生地作り工程】



【糖液作り -5】 120℃になると粘りのある泡になる。



【糖液作り -6】 温度計を鍋に入れて、130℃になるのを待つ。沸騰してから7分30秒で140℃になったところで火を止める。



【飴状にする -1】 雪平鍋から食用油を敷いておいた冷まし鍋に一気に移す。冷まし鍋は、台の上に置き、水には浸けない。



【飴状にする -2】 冷まし鍋に入れた直後の状態。



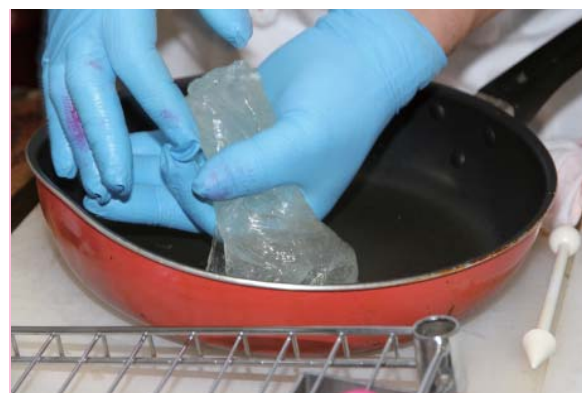
【飴状にする -3】 糖液の温度が下がるまで様子を見る。



【飴状にする -4】 指で端から剥がしながら様子を見て冷ましていく。



【飴状にする -5】 内側に畳み込むようにして冷ましていく。



【飴状にする -6】 手でまとめる時はあまり空気を入れないように注意する。混ぜすぎると糖化してカリカリになってしまう。



【飴状にする -7】 飴状になった生地は固まらないように、ストーブの前に移動させる。



【白い生地を作る -1】 飴状の生地を手に取り引き延ばす。



【白い生地を作る -2】 生地が柔らかい内に引き延ばして畳む。



【白い生地を作る -3】 この動作を繰り返しながら均一な白色に仕上げる。



生地が多い時に使用した道具。柱に括り付けて使用する。



鉤に生地を引っ掛けて、引いて畳む作業を繰り返す。

【桜の花を作る】



着色には、食紅をアルコールで薄めた液体を使う。
左から製菓用の花紅色、挽茶色、黄色。



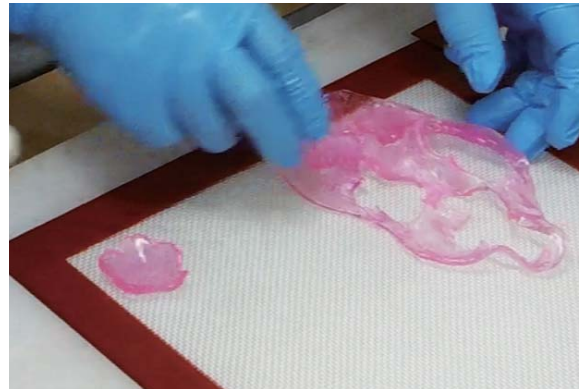
【桜の花-1】生地を手に取りピンク色に着色する。手のひらで良く揉み、均一な色にする。



【桜の花-2】麺棒で薄く伸ばす。



【桜の花-3】桜の花に型抜きする。



【桜の花-4】指先で桜の花の形を作る。



【桜の花-5】細工棒で均一な丸みに整える。



【桜の花-6】雌しべ部分には、落雁粉を黄色く着色したものを
使う。



【桜の花-7】桜の花が完成する。



【桜の葉-1】生地を緑に着色する。



【桜の葉-2】色は薄く付ける。短時間で手際良く揉み込む。



【桜の葉-3】葉形が彫ってある木型を用意する。



【桜の葉-4】木型に油を塗り、葉の形に成形したものを木型に
押し当てる。



【桜の葉-5】葉脈の付いた葉ができあがる。



【桜の葉-6】生地が柔らかすぎると、剥がれないので気をつける。



【桜の葉-7】形を整えるために、葉に丸みをつける道具を使う。



【桜の葉-8】桜の花の底を蝋燭で炙って溶かし、葉を付ける。

【胡瓜を作る】



【胡瓜 -1】 生地に緑色を入れ均一に混ぜる。



【胡瓜 -2】 胡瓜と筍は木型を利用する。



【胡瓜 -3】 木型に生地を入れて、指で押し込み平らにならす。



【胡瓜 -4】 木型から外し形を整える。胡瓜の黄色い花を乗せる時もある。

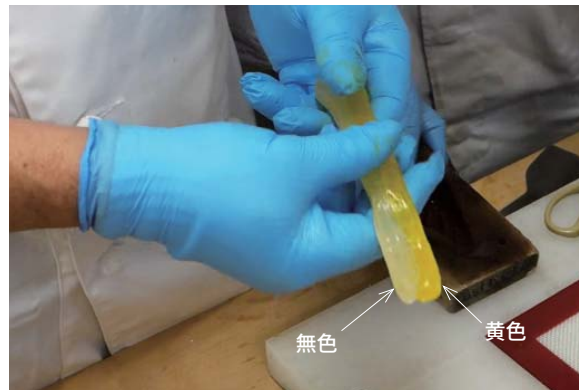
【チョウチョコを作る】



【チョウチョコ -1】 生地の半分は黄色に着色する。



【チョウチョコ -2】 残りの半分は無色のまま使う。



【チョウチョコ -3】 黄色と無色の生地を合わせる。



【チョウチョコ -4】 合わせた生地を伸ばす。



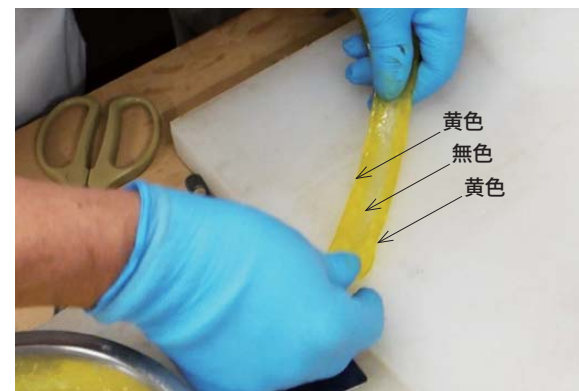
【チョウチョコ -5】 生地を二つ折りにする。



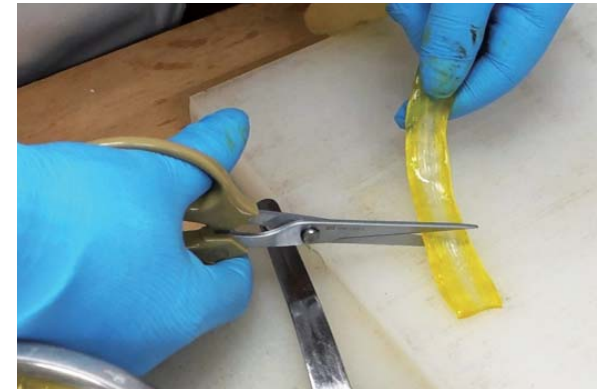
【チョウチョコ -6】 黄色と無色の位置を合わせて畳む。



【チョウチョコ -7】 生地を三つ折りにする。この時黄色は外側に、無色は内側になるように折り畳む。



【チョウチョコ -8】 それを引いて伸ばすと真中が無色、両脇が黄色の生地が出来上がる。



【チョウチョコ -9】 幅2cmほどの板状に伸ばし、4～5cmに切る。



【チョウチョコ -10】 両端を持って捻ると完成する。



【チョウチョコ -11】 完成したチョウチョコ

【千代結びを作る】



【千代結び（ピンク） -1】 生地を丸い棒状に伸ばしていく。

【千代結びを作る】



【千代結び（ピンク）-2】細長く引いて、直径2～3mmほどの丸い棒状にする。太くない方が整い易い。



【千代結び（ピンク）-3】鉋で10cmほどの長さに切っていく。



【千代結び（ピンク）-4】指先でリボンのように軽く巻き、8の字に捻り、左右に小さい輪を作る。



【千代結び（ピンク）-5】細工棒で輪の部分を整える。



【千代結び（ピンク）-6】完成した千代結び。

【ひざおりを作る】



【ひざおり-1】飴状の生地を必要量取り2等分する。



【ひざおり-2】一方の生地は、何度も引いて伸ばす事を繰り返して白色にする。



【ひざおり-3】引いて折り畳む作業を繰り返すと白い生地になる。

【ひざおりを作る】



【ひざおり-4】他方の生地は、赤で着色する。



【ひざおり-5】赤の生地は、1、2回引いて伸ばして折り畳む。



【ひざおり-6】赤色と白色の生地は、固くならないように温風の前に置く。



【ひざおり-7】生地を赤、白とも4等分して、丸い棒状にする。



【ひざおり-8】8本とも25cmほどの長さに細長く伸ばし、赤と白を交互に並べる。



【ひざおり-9】定木で両側からはさみ、力を加えてくっ付ける。



【ひざおり-10】幅6cmほどの板状になるように、幅を整える。



【ひざおり-11】麺棒で厚みを整える。飴状の生地の柔らかさを確認しながら行う。

【様々な有平糖細工】



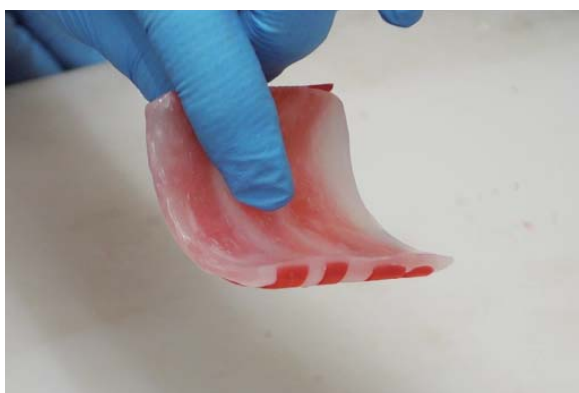
【ひざおり-12】包丁で8cmほどの長さに切り分ける。



【ひざおり-13】湾曲させるための道具に入れて丸みを作る。



【ひざおり-14】ひざおりが完成する。



【ひざおり-15】鶴岡市で古くから作られている「ひざおり」の技術で作られたもの。（注3）

（注3）白台を先に作り、その上に赤色の生地で作った細長い棒状の生地4本を乗せて縞模様を付けたものである。大量に作る時には、このやり方で作った。このやり方は『金沢丹後江戸菓子文様』（慶応4年（1868））にも見られる。



雛祭り用菓子 昔は落雁で作っていた鯛、カナガシラ、エビ。



菊一 本来は、木型を利用して落雁で作られたが、これは有平糖で作ってある。



ひざおり



木型で作ったエビ 今回は落雁ではなく有平糖で作ってある。



桜の花と葉



胡瓜と胡瓜の花



筍 木型で作り着色した。



しめじ



雛祭り用盛り菓子 落雁の鯛の他はすべて有平糖細工である。素朴さが魅力である。



千代結び（ピンク）



ゼンマイ



千代結び（黄色）



チョウチョ



雛祭り用菓子は、彩り豊かで、明るく賑やかさが大事であり、有平糖細工は、その役目を果たしてきた。日持ちのする菓子であり、糖化が進んでも口の中で溶けやすい。

【雛菓子製作に関係する木型】



鯛 雛菓子では5個入詰め合わせに1尾を入れている。婚礼には、2尾を詰め合わせていた。



上：口細カレイ お雛様に供える料理である焼きカレイ用。裏には「周」の焼き印がある。下：鮎 雛菓子、煉切に使う。



菊一 雛菓子の中央奥に入れる菓子。落雁で作られてきたが今回は有平糖細工で作ってある。



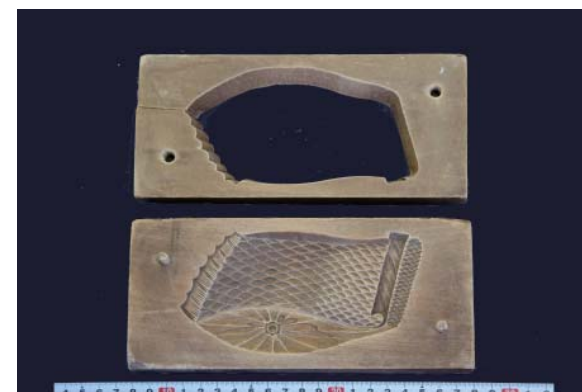
梅の花 昭和に入ってから木型である。



カナガシラ 干物の型は珍しい。お産見舞いに使う魚であり、女子の祝いにも使われる。



エビ 祝いの五つ盛りなどに使った。雛菓子、煉切、打ち物用。甲羅は缺で細工する。髭は、餡ぺいで作って合わせた。



切り身 雛菓子、煉切用で、以前は打ち菓子用。切り身に焼き目を付けて供える。



切り身 雛菓子、煉切用。雛祭り御膳で使われていた。

2. 京都府の有平糖-1（京都市：御菓子司・塩芳軒）

所在地	京都市上京区黒門通中立売上ル 飛弾殿町 180
創業	明治 15 年（1882）
話者	高家 啓太氏 昭和 48 年（1973）生まれ
調査日	令和 6 年（2024）12 月 4 日

御菓子司・塩芳軒

（1）茶会の文化と有平糖

1）菓子は食事の後に出るもの

菓子とは、食事の他に食べる嗜好品であり、元々は果物を指した。平安時代になると、菓子の意味の範囲が広がり、唐菓子（米や麦の粉に甘葛、飴、蜂蜜などを加え、こねてから形作り油で揚げたもの）や餅類も含めるようになる。室町時代後期には、さらに多様化が進み、「点心」と称し、茶請けの軽い食べ物のほか、砂糖羊羹（注1）やあんこ餅、砂糖饅頭なども含まれた。果物などの自然の甘さのものから、甘味を使うものが好まれてきたことが分かる。（1）（2）

また、室町時代は式正料理である本膳料理の一種として、果物を含め何種類もの菓子が食事の後に出されていた。祝い料理に菓子が付くのはその名残である。（2）

利休が晩年に記した百回に及ぶ茶会記「利休百会記」より、天正 19 年（1591）に、利休が振舞った菓子を一覧すると、秀吉を招いた会では、本膳の菓子から分離されて、「ふのやき（注2）、せんべい、くり」など、干菓子に近いものが出されるようになった。

利休亡き後の茶道界は、豪華な料理を好む従来の大名茶の流れと利休流の一汁三菜を守る派に分かれる。どちらも食事を終えてから、座を変えて薄茶を飲み、菓子を食べている。このあたりから、様々な菓子を食べるようになっていったと推測される。（3）

2）薄茶のための後菓子

「松屋会記」の正保 5 年（1648）の記録によ

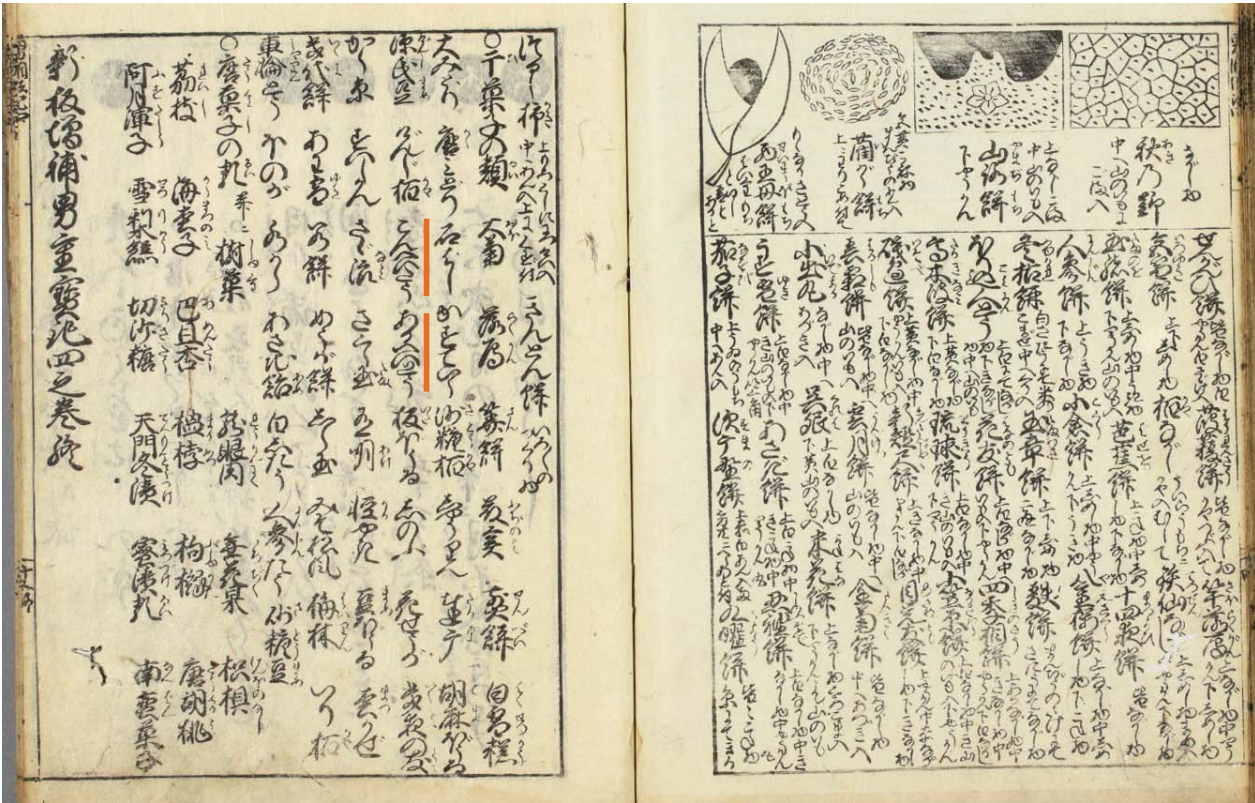
ると、金森宗和が松屋久重を招いた会に、始めて落雁が出されている。京都では、寛永 7 年～17 年頃（1630～40 年）には、落雁が一般化していたと見られている。また、この頃には薄茶の菓子を用意するようになっており、それらを主菓子と区別して、後菓子または惣菓子と呼ぶようになる。

茶会や茶料理（注3）関係資料で注目したいのが、遠藤元閑による元禄 9 年（1696）刊行の『茶の湯献立指南』である。冬から始まり秋にかけての茶会の献立例を記しており、菓子には、「茶菓子」と「惣菓子」がある。内容を見ると、茶菓子は濃茶の直前に添える菓子であり、団子や饅頭もあるが野菜の煮染めなども含まれる。（4）（5）

惣菓子は薄茶、または煎茶の菓子で、柿やみかん、梨などの果実や甘い干菓子が目立つ。2 月には「あるへいとう」3 月には、「こんぺい糖」などが記されていることから、17 世紀末には、茶会に有平糖や金平糖が登場していたことがわかる。これが惣菓子を干菓子と呼ぶようになった最初の例である。主菓子と干菓子の区別は、元禄期（1688～）を迎えた頃から始まったといわれる。（5）

3）干菓子の種類も増加

元禄期（1688～1704）から正徳期（1711～1716）にかけて、多くの料理書が刊行され、学問や文化が一つの高みに達した事を物語っている。食に関しては、庶民の食生活が向上し食を楽しむ余裕も出て来たと思われる。



元禄 6 年（1693）に草田寸木子が著した「男重宝記」には「蒸菓子 200 種 干菓子 45 種」が記されている。干菓子 45 種の中には、落雁や煎餅に混じって、「こんぺいとう」「あるへいとう」が記されている。（早稲田大学図書館蔵 古典籍総合データベース）

この時代に、江戸、京都、大坂（江戸期の地名）などの都市では、茶屋や料理屋が出現する。菓子については元禄 6 年（1693）に草田寸木子が著した「男重宝記」に「蒸菓子 200 種 干菓子 45 種」が記されていて、今日見る和菓子の原形が作られていたと推測できる。（6）

砂糖の輸入による国内流通量の増加、商業経済の発展もあって、享保 3 年（1718）には、菓子の製造技術を記した「古今名物御前菓子秘伝抄」が出版されており、菓子の材料として、黒砂糖、白砂糖、氷砂糖などが記されている。（7）

茶会で趣向を凝らした菓子類が頻繁に使われるようになるのは、茶人の好み菓子が生まれるようになった宝暦以降（1751～）ではないかと考えられている。（8）

4）京菓子としての有平糖

「京菓子」とは、有職故実にもとづく儀式典礼に用いる菓子、または茶道に用いる菓子と定義されている。江戸中期、幕府による砂糖の輸

入制限により、砂糖の配分を受けることができる上菓子屋の株仲間が 248 軒に制限され、許された店のみが「京菓子司」と名乗ることを認められたのが始まりである。また、「上菓子」と呼ばれてきたのは、宮中や公家、寺社、茶家などに献上されてきた菓子のことである。（9）

鎌倉時代に日本文化として定着し始めた茶を飲む習慣は、室町時代以後、時の権力者によって金閣寺や聚楽第など歴史的建造物が建立されていく中で、茶会の需要を益々高めていった。京都の菓子職人達は、そのような時代の流れの中で、儀式や行事、季節、風土を踏まえた様々な菓子を作ってきた。（10）

京菓子には、生菓子、半生菓子、干菓子があり、中でも干菓子の有平糖は、高度な技術を要する砂糖菓子である。小さな花や葉、野菜、鳥、風景など身の回りのものを題材にしており、微細な作業が必要なため、職人には高度な技術が求められる。色彩の美しさ、形状、季節感の表現、他の菓子やお茶との調和など、職人の感性が試

（注 1）砂糖を加えた羊羹。

（注 2）ふのやきとは小麦粉をといて、鍋で焼き、味噌をぬって巻物状にしたもの。



大正3年（1914）頃、店の前で丁稚や家族と共に写した写真である。女性と子供の後ろに立っているのが、初代高家芳次郎氏である。店前には、荷物がうず高く積まれている。〈写真提供：塩芳軒〉

される菓子である。

（2）塩芳軒の略歴

〔以下は、塩芳軒からの聞き取り内容を整理したものである。〕

1）初代は饅頭を銘菓にした

明治15年（1882）に「塩芳軒」は創業した。初代の高家芳次郎氏は、「塩路軒」で修業をし、別家（注4）して、聚楽第の鉄門に面していたとされる黒門通りに店を構えた。

「塩路軒」は、室町時代の初期の暦応4年（1341）頃に、日本で始めて、餡の入った饅頭を作ったと言われる林浄因（注5）の流れを汲む店であった。

初代芳次郎氏の作った饅頭は代表銘菓になり、羊羹や肉桂水（ニッキ水）なども作って商売繁盛していたという。明治末から大正初めにかけて、奉公人も多数雇って活気があったという。大正3年（1914）頃には、塩芳軒の店の表構えが完成した。

2）二代目、三代目が有平糖製作を始める

二代目末吉氏（明治29年生）は、滋賀県の今津出身の職人であり、初代芳次郎氏の長女ヨシと結婚して跡を継いだ。三代目謙次氏（大正7年生）は末吉の甥で、塩芳軒に丁稚として入り修業をした。その後二代目夫婦の養子となった。末吉氏は隠居が早く、昭和40年代（1965～1975）には謙次氏が三代目となっていた。有平糖の技術は、二代目が三代目に教え、一緒にやっていた時期もあったという。昭和30年代～50年代（1955～1984）は、茶会や贈答、祝儀などで有平糖の需要があった。三代目の時が最も弟子が多かったという。

弟子の修業は、2年～5年と様々で、修業を終えると故郷の菓子屋に戻り有平細工を作り商売にする者もいた。

四代目昌昭氏（昭和19年生）は、三代目謙次氏の娘と結婚し昭和47年（1972）に入社した。職人として三代目を支え、平成2年（1990）には、昌昭氏が店を継いだ。



大正末期、高家末吉氏が28歳頃の写真である。（最後列左）丁稚や職人達と写っている。丁稚達が店舗名入りの旗を持っている。〈写真提供：塩芳軒〉

3）サラリーマンからの転身

五代目啓太氏（昭和48年生）は、大阪でデザインの仕事に携わり、25歳の時に店に戻って来た。平成10年（1998）から有平糖の細工や菓子作りの修業をし、令和の始めに五代目となった。

伊勢菓子博工芸展に出品した作品「雅」は、有平糖の工芸菓子で優秀工芸賞を受賞しており、現在も出品を続けている。

（3）塩芳軒の有平糖の技術

1）有平糖作りの材料の概要

① 糖液作りの材料

白ざら糖：500 g

（純度の高い砂糖を使用する。）

水飴：110g（白ざら糖の分量の22%）

- ・水飴の量はその時の感覚で決めるが、水飴の割合を下げると、糖化し易くなる。糖化とは砂糖に還ることであり、細工の際に熱を加え過ぎると糖化し易くなる。水飴は仕上げ方により10%～28%位で調節する。
- ・水：200cc（白ざら糖の分量の40%）
- ・水を50%ほどにすると、作業効率は良いが、出来るだけ煮詰め時間を短くしたいので40%にする。
- ・砂糖の量や天候にもよるが、水を40%以下にすると白ざら糖が溶け切らない事がある。



伊勢菓子博工芸展に出品した作品「雅」。椿、菊、あやめ、寒ぼたんを有平糖の細工技術で製作したものである。〈写真提供：塩芳軒〉

② 水飴を入れる意味と役割

- ・水飴は非結晶性という性格があるのではないかと考えている。
- ・水飴には糖化を遅らせたり、乾燥剤との併用で糖化をさせにくくする役割がある。また、粘度があがり、艶出し効果もある。

③ 砂糖の種類と役割

- ・塩芳軒では、純度の高い白ざら糖を使用している。純度の高い砂糖を利用すると、明るく、ぬけ（透明感）の良い飴になる。

④ 上白糖は水飴の役割もする。

- ・蔗糖に少し酢を足すと転化糖（ビスコ）ができる。蔗糖は果糖とブドウ糖が繋がっている物で、酢を入れることで、繋がりが切れて転化糖になる。
- ・蔗糖に転化糖液を合わせることで製造されているのが上白糖であり、上白糖は有平糖を細工をする時に水飴の代わりをする。
- ・水飴を使わず、蔗糖に転化糖を合わせた上白糖を使った方が本来の有平糖の味に近いものができるのかもしれない。

2）生地作り：砂糖を糖液にする

① 砂糖と水飴を煮ていく。

- ・銅鍋に材料を入れてコンロに乗せる。
- ・初めは強火にする。火加減は、鍋の中の状態を見て調整する。
- ・木べらでゆっくり掻き回しながら、白ざら

（注4）番頭を勤め上げた非血縁家成員の、のれん分けのこと。

（注5）室町時代の初期に日本で最初に餡の入った饅頭が考案された。奈良の二条に居を構えていた林浄因は、中国の饅頭は肉や油の入ったものであり禅宗に適さないため、小豆を煮詰めて甘葛（あまずら）の甘味と塩の味を加えて餡を作り、皮で包んで蒸し上げて、餡入りの饅頭を作った。

糖の溶け具合を見る。木べらでトントンと鍋底を叩いて確認する。

- ・製造元の違いにより溶け難い製品があるので注意が必要である。
- ・沸騰したら、火力は中火とする。静かに掻き回し続ける。
- ・白ざら糖は、鍋の中の温度が高くなれば溶けていくが、溶けないうちに水分が蒸発してしまうと残ってしまうので、注意が必要である。
- ・水分が残っているがどうかは、銅鍋の上に手をかざして、湿気を感じ取ることで確認している。
- ・糖液が銅鍋の内側に飛び、焦げたものが液の中に落ちるのを防ぐため、水刷毛で銅鍋の内側を拭き取りながら煮詰めていく。

②沸騰後の糖液の状態と液温

- ・液温 110℃で白ざら糖はほぼ溶け切る。
- ・液温 120℃あたりから泡に粘りが出てくる。温度計は銅鍋の中央に入れ、確認しながら適温まで煮詰める。
- ・140℃位になれば、飴として成立するが、芯に粘りが残る可能性があるため 150℃をめざす。最初と較べると泡も消えなくらい粘度も出ている。
- ・調査日の実演では、銅鍋を火に掛けてから 19 分後に 147℃となった時点で火を止めた。

3) 生地作り：糖液から飴状にする

①ドラ（冷まし用銅鍋）に移し冷ます。

- ・糖液を銅鍋から、食用油を引いたドラに一気に移す。
- ・ドラを、水を張ったシンクにつけて冷ます。冷ます事で飴状になる。
- ・しばらく浸けたら台に戻し、指で端から剥がしてみる。柔らか過ぎる場合は、再度水に浸けて状態を見る。

②折り畳みながら剥がしていく。

- ・70℃前後になると、手で折り畳んで固まり

にする。冷まし過ぎて固くなると、細工がし難くなるので注意する。

- ・艶を出す為には、温度と固まりの柔らかさ、伸び具合が大切である。少し固めにして引くと艶が出る。
- ・この艶はいずれ無くなるが、乾燥剤を入れて湿気が入らないようにラップで包んでおくと長持ちし、糖化が進まない。

4) 生地に着色

① 飴状になった時点で着色する。

- ・赤色、緑色、青色、黄色の 4 色の着色料を使う。時には竹炭や桂皮末（[注6](#)）などを使用することもある。
- ・粉末の色素を水飴で練ったものを使う。

② 金色、銀色の作り方。

- ・150℃を超えると、糖液に急激に色が付いてくる。わざと高温にして茶色（べっこう色）を付け、飴状で引っ張ることで金色に見せることができる。金色に青を少し落とすと、銀色のように見せることも可能である。

③ 飴状の生地を引いて白くする。

- ・ドラの中で飴状にし、折り畳みながら生地を両手で力を入れて引くと白くなる。
- ・強く刺激し、空気を入れる事によって白さが増していく。両手で何回も引くことで、さらに白くなる。空気を入れて白くしたものの方が糖化し易い。
- ・白色は、有平糖を細工するのに重要な役目を持つ。赤や緑、黄色などと組み合わせて、縞模様を作ることで、様々な文様と形状の有平糖が生まれてくる。また、赤に着色した生地を引っ張ってピンク色に加工する場合もある。

5) 保温設備の利用

① 生地の保温

- ・必要な色の生地を揃えたら、様々な細工をするために、用意した生地が冷めて固まら

ないように、保温しながら手早く作業を進めなくてはいけない。

- ・電熱機が無い時代は、炬燵のようなものを上に向けたり、部屋を温めたりして細工していたという。木炭の時代は、職人が一酸化炭素中毒になったという話もある。
- #### ②電熱機の開発
- ・京都に堀九来堂という製菓道具屋があり、三代目謙次氏の時に道具屋の主人と塩芳軒で、アイデアを出し合いながら電熱の機械を製作した。それを現在も使用している。

6) 安土桃山時代の有平糖をイメージして製造

五代目啓太氏は、令和 5 年（2023）、建仁寺塔頭の霊源院主催で行われたイベント用に（[注7](#)）、ポルトガルから伝来した当時の菓子をイメージして製作した。

この製法はポルトガルのテルセイラ島で現在も作り続けられているアルフェニンの作り方を参考にして再現した。

① 材料は、白ざら糖 400g、穀物酢 2g、水 200cc である。材料を鍋に入れ、糖液を作り 145℃で火を止めた。

②ドラに移して、水に浸けて冷ました。

- ③ ほどなく飴状になり、引いて折り畳むことを繰り返して白色にして細工した。水飴でなく酢を使う方法でも、現在と同じような有平糖ができ上がった。（[注8](#)）

（4）製造した有平糖の細工

1) 自然や季節感を表現した細工

① 大根、蕪、しめじ、ワラビ、葉。

- ・大根、蕪は、白色の生地を、丸い棒状に引いて伸ばしながら、太さや形を指先で調整する。膨らみや窪みは、細工棒で整える。
- ・葉は、緑色の生地を、葉の形が彫られている木型に生地を押し付けて形作る。

② せせらぎ、流水、観世水、波頭、巻水、雲。

- ・水溜まり、川、海や雲を表現した細工。
- ・白色の生地を手で押しつぶしてから引いて

伸ばし、手で押しつぶすと板状になる。製作するものによって、鋏で 10 ～ 20cm ほどに切り形を整える。青色と白色を合わせて製作する。（78 頁参照）

③ 千代結び、福結び、文結び。（79 頁参照）

- ・結びは、祝いの席に使われる。赤色と白色、緑色と白色を合わせると華やかさを演出できる。生地を引いて、丸い棒状にするか、または押しつぶして板状にして結ぶ。

④ 花々、松葉、柳の葉、キャンドル。

- ・花々は、梅、桜などを季節に応じて製造する。花びらは、古い包丁の刃を利用して細工する。細工する道具は、自分で製作する。
- ・最近では、クリスマスの時期に合わせてキャンドルなども製作する。

⑤ 雀、鷺、蝶、水鳥。

- ・白色で製作しても、形からその生き物が連想出来る。生地の切り方により、羽根やクチバシになる。（83 頁参照）

2) 飴状の生地を伸ばし筋を生かした細工

飴の製造方法には、引き飴、吹き飴、流し飴の方法があり、有平糖は、引き飴を基本としている。飴状になった生地から、好みの大きさや、製作したいものの必要量を引き出して細工をする。

①お内裏様、笹の葉、福結び。（82 頁参照）

- ・緑色と白色生地で 8 本の筋を作り縞模様とする。
- ・緑色に着色した生地と白色の生地を合わせ、これを半分に鋏で切り、それを合わせて 4 本筋にする。次に、4 本筋にしたものを、さらに半分に切って合わせて 8 本の筋にする。その後、合わせたものを手で押して板状にして引き伸ばす。
- ・引けば引く程、8 本の筋は細くなり、美しさが際立つ。
- ・幅 2cm にした板状のものを 8cm ほどの長さに鋏で切って細工する。

（[注7](#)）平成 5 年（2023）1 月、京都の建仁寺塔頭・霊源院主催のイベント「戦国武将の朝ご飯」が行われた。「戦国時代の朝ご飯」は、佐藤洋一郎氏が監修を行い、『戦国時代の菓子』は、荒尾美代氏が監修を行い塩芳軒（高家啓太氏）によって再現された。

（[注8](#)）現在のポルトガルのテルセイラ島でのアルフェニンの作り方と塩芳軒（高家啓太氏）によるアルフェニンの再現製造工程が比較できる写真が掲載されている。参考文献 [〈11〉](#) を参照。

- ・笹の葉は、鋏で切らずに、手で引っ張って切る。千切れた切り口が笹の先端のように見えてリアル感がでる。

②お雛様、福結び。(81 頁参照)

- ・赤色と白色の生地で8本の筋を作り、縞模様とする。
- ・①と同様にして8本の筋を作る。同様に引いて伸ばして幅2cmほどの板状になったものを使う。
- ・お雛様は赤色と白色生地のもの、お内裏様は緑色と白色生地のを飾りにする。



平成14年（2002）に五代目啓太氏の結婚を祝い製作した島台である。有平糖の福結びと笹を作って飾った。中央には、大きな上用饅頭が乗っている。（写真提供：塩芳軒）

製品の表面に筋を付けるのに使う。

（5）塩芳軒の伝承にかける想い

現在、五代目啓太氏の他に有平細工の職人が1名いる。18歳から40年ほどの経験を積んできた職人である。

有平糖は、他の干菓子と比較しても難しい技術で、好きにならないと、なかなか続かない。一人前になるには、5～6年、またはそれ以上かかる場合がある。

女性の有平糖職人は身近なところでは見かけないが不可能ではない。京都の老舗では家族で菓子を作っており、主人が生地を作り、細工を女性達が担ってきた。

塩芳軒では、代々有平糖を製造し続けており、お茶席での需要だけでなく、お店に置いても売れる商品であった。なにか魅力があったから続けてきたのだと思う。

菓子は、時代の流れに合わせて日々変化している。意識して変えるつもりはないけれど、柔軟に変化してきた面はあると思う。これから先も、菓子に求められる内容は変わっていくと思うが、暮らしに潤いをもたらすような有平糖を作り続けていきたい。

（6）有平糖の芸術性と魅力

1）有平糖の芸術性

有平糖は、白色、赤色、緑色、黄色、青色な

どの生地を作り、色を組合せ、飴状の生地を引いて伸ばし、できた筋を生かして作る文様が多い。それが美しさの秘訣であり、美しさの元になっている。季節感を表現した細工物も多くあるが、伸ばして作る美しさに、人々は着目することで、現在に繋がって来たのではないと思う。

2）有平糖の魅力

義務感だけでやっても良いものは出来ないで、自分が楽しめることをすることが大事だと思っている。マイナーチェンジしながら、新しいものを作っていく、自分の形を作れたら良いと思う。

有平糖の良さは、道具が無くても作れるということである。鋏さえあれば作れるものも多い。鋏が無くても手だけで作れる物も数多くある。有平糖の細工は何百種もあると言ってもいい。工夫次第でいろいろ製作できる楽しさがある。

《参考文献》

- 〈1〉精選版 日本国語大辞典
https://kotobank.jp/word/%E8%8F%93%E5%AD%90-44228
- 〈2〉筒井紘一「茶の湯の菓子—その成立と展開」『茶道学大系 第四巻』（株）淡交社 平成11年（1999）p.290、p.293～295、p.300
- 〈3〉前掲 〈2〉 p.303 p.305
- 〈4〉中山圭子「元禄期の菓子と虎屋史料」『茶道学大系 第四巻』（株）淡交社 平成11年（1999）p.366
- 〈5〉前掲 〈2〉 p.313～317
- 〈6〉草田寸木子著 苗村丈伯撰 『男重宝記』之1-5 寺町通二条下町（京都）：吉野屋藤兵衛，[出版年不明] 早稲田大学図書館
https://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/i05/i05_00668/i05_00668.pdf
- 〈7〉梅村市郎兵衛著 序題「古今名物御前菓子秘伝抄」扉題「御前菓子秘伝抄」 五条橋詰（京極）：水玉堂（編）享保3年（1718） 早稲田大学図書館
https://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/wo08/wo08_03401/wo08_03401.pdf
- 〈8〉前掲 〈2〉 p.373
- 〈9〉博物館ななめ歩き「京菓子資料館」（PDF）文化庁月報 2013年1月号 ウィキペディア 『京菓子』
https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%AC%E8%8F%93%E5%AD%90
- 〈10〉京菓子資料館 京都の和菓子—依屋吉富
https://kyogashi.co.jp/shiryokan/ 和菓子のあゆみ
https://kyogashi.co.jp/sm/shiryokan/s_07.php
- 〈11〉荒尾美代「有平糖から平和を思う～”ピース・キャン ディ”プロジェクトと北インド・ネパール巡礼～」農畜産 業振興機構
https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_003105.html



大正期に完成した店舗は、景観重要建造物及び京都市歴史的意匠建造物にも指定されている。黒染めの長暖簾が象徴的である。

【店内と主要な道具】



塩芳軒の店内は、低いガラスケース、引出しの多い戸棚など京の町家の落ち着いた雰囲気がある。



かつての姿に近い空間で、菓子の文化を伝えたいとの思いから、お茶とお菓子を楽しめる喫茶コーナーを造った。



京鹿の子の和紙を使った三段の千代たんすの容器。様々な干菓子を味わう事ができる。



有平糖の細工に、欠かせないのは電熱機である。生地を温めながら、手前で作業を行う。



銅製の雪平鍋を使い糖液を煮る。使用後は、水と酢と塩で銅鍋を洗う。



ドラ（銅鍋）糖液を冷ますのに使う。



細工に使われる道具。手前から、細工棒、木型（葉脈用）、花の形づくりに利用する古包丁。引き伸ばした生地を切る花鋏。

【水飴を加えた糖液を煮詰める】



【糖液作り -1】ボウルに白ざら糖 500g を用意する。



【糖液作り -2】水飴を 110g 入れる。白ざら糖の分量の 22% になる。



【糖液作り -3】水 200cc 入れる。白ざら糖の分量の 40% になる。



【糖液作り -4】初めは強火で煮詰める。沸騰するまで 5 分ほどかかった。



【糖液作り -5】沸騰後、中火にして、木べらで掻き回し、鍋底をたたきながら白ざら糖の溶け具合を確認する。



【糖液作り -6】棒状温度計は 120℃ を示している。鍋の内側に跳ねた不純物を水刷毛で掃除する。



【糖液作り -7】鍋に手をかざし、水分の残り具合を確認しながら、白ざら糖の溶け具合を見る。



【糖液作り -8】145℃ 以上になると泡が際立ってくる。

【糖液を飴状にする】



【飴作り -1】 147℃になったら火を止め、一気に銅鍋からドラに移す。この時、ドラには食用油を塗っておく。



【飴作り -2】 木べらで糖液を掻き落とす。



【飴作り -3】 ドラを水を張ったシンクに浸し、冷ます。



【飴作り -4】 飴状になった生地を指で剥がし、状態を見る。



【飴作り -5】 飴状になった生地は透明である。



【飴作り -6】 70℃前後になると素手で剥がせる。



【飴作り -7】 ドラに付くことなく、きれいに剥がれる。

【生地を白くする】



【白生地作り -1】 生地を均一にするため、両手で強く揉む。



【白生地作り -2】 生地を引いて空気を入れることによって、白さが増す。



【白生地作り -3】 引いて、折り畳む動作を何度も繰り返す。



【白生地作り -4】 艶のある真っ白な生地ができた。

【大根作り】



【大根 -1】 白色生地を手でちぎる。



【大根 -2】 細工棒でくぼみを付ける。



【大根 -3】 手で引っぱりちぎることで大根の形になる。



【大根 -4】 木型で葉を作り、根部に付ける。

【水の流れを表現する】



【流水 -1】 白色の生地を引き伸ばす。



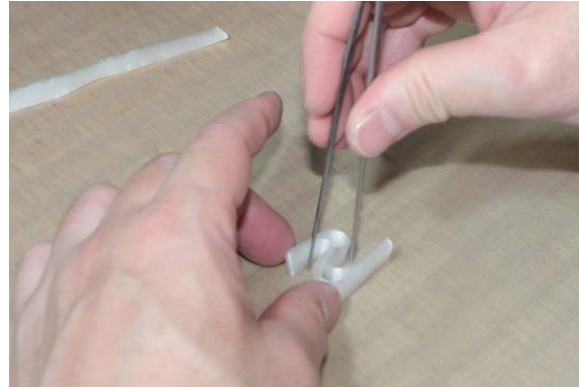
【流水 -2】 手で押して板状にする。



【流水 -3】 ハサミで切る。製作するものにより長さは変わる。



【流水 -4】 捻ると浅瀬の流れをイメージしたせせらぎになる。



【流水 -5】 流水の細かい所はピンセットで整える。



【流水 -6】 先端を丸めて、2つを合体させると波頭になる。



【流水 -7】 長く切り、楕円形に何重にも巻くと観世水になる。



【流水 -8】 流水は、自由に形を変える水の流れを表現したもの。

【千代結び（白）】



【千代結び（白）-1】 電熱器の下に、白色、緑色、赤色の生地を準備する。



【千代結び（白）-2】 白色の生地を引き伸ばして、丸い棒状にする。



【千代結び（白）-3】 伸ばして太さを調整する。



【千代結び（白）-4】 6～7cmの長さに鋏で切る。



【千代結び（白）-5】 両手の指先で持つ。



【千代結び（白）-6】 リボンの様に軽く巻く。



【千代結び（白）-7】 8の字に捻り、左右に小さい輪をつくる。



【千代結び（白）-8】 両端は中央に寄せてあり、切り口が見えないように下側にまわし形を整える。

【花（梅・野花）】



【梅-1】古包丁の刃を上に向けた状態で、木型に挟んだもの。三代目が作った道具である。



【梅-2】古包丁の刃を使い花びらを成形していく。



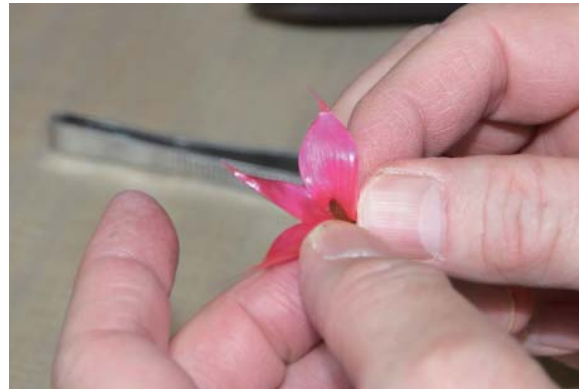
【梅-3】頭の丸い細工棒を使い、丸みを均一にする。



【梅-4】花の真中には、しべを置く。



【野花-1】赤色の生地から少し引き千切り、指を使って花びらの形を作る。



【野花-2】生地の柔らかさを利用して花びらを茎に付けていく。



【野花-3】茎に3枚の花びらを付けたところ。



【野花-4】花びらを6枚付けて完成となる。

【赤白筋作りとお雛様、福結び】



【福結び-1】赤色、白色の生地を用意し合わせる。



【福結び-2】4筋にしたものを半分に切る。



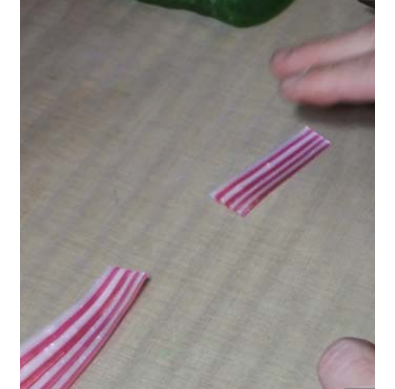
【福結び-3】4筋の生地を合わせて8筋にする。



【福結び-4】左手で押さえて引き伸ばす。



【福結び-5】生地に透明感が出るまで引き伸ばす。



【福結び-6】幅2cm位になったら鉄で切る。



【福結び-7】曲げて立てるとお雛様になる。



【福結び-8】両端を巻き込むと福結びになる。

【緑白縞模様の笹】



【笹-1】 緑色と白色の生地を合わせ、伸ばして半分に鉄で切る。



【笹-2】 2色の生地を合わせて筋を4本にする。



【笹-3】 さらに伸ばして鉄で半分に切る。



【笹-4】 4筋の生地を合わせて筋を8本にする。



【笹-5】 左手で押さえて引き伸ばす。



【笹-6】 透明感が出るまで引き伸ばし、幅2cmほどにする。10cmほどの長さで、軽く引き千切る。



【笹-7】 輪を作り一方を中に差し込む。



【笹-8】 千切ったところが笹の葉先になる。

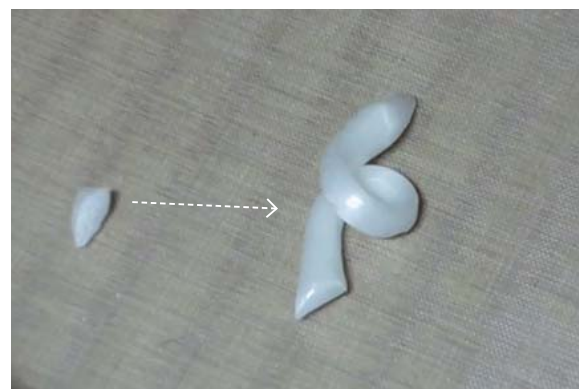
【雀（白）】



【雀-1】 生地を丸い棒状に引き伸ばし、先端を羽のように斜めに切る。



【雀-2】 羽を広げたように輪にする。



【雀-3】 鉄で切っておいた頭を付ける。

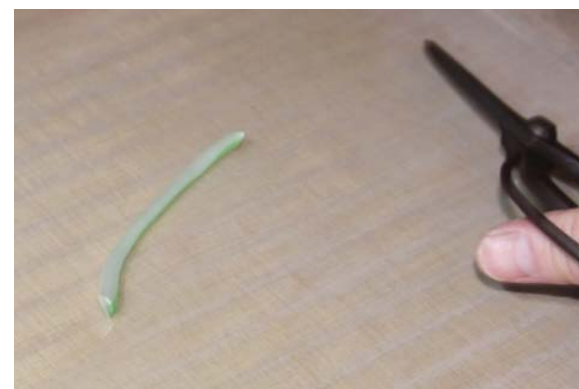


【雀-4】 尖ってる部分がクチバシになり、雀が飛んでいるよう見える。

【千代結び（緑と白）】



【千代結び（緑と白）-1】 緑色と白色を合わせ、丸い棒状になるように引き伸ばす。



【千代結び（緑と白）-2】 8～10cmほどの長さに鉄で切る



【千代結び（緑と白）-3】 8の字に捻り、左右に小さい輪をつくる。



【千代結び（緑と白）-4】 両端は切り口が見えないように下側にまわし形を整える。緑色と白色の千代結びができてあがる。

【塩芳軒の製品】



安土桃山時代の有平糖 製法をイメージして製造したもの



安土桃山時代の有平糖 製法をイメージして製造したもの



お雛様



チョウチョ



ワラビ



大根



二股大根



かぶ



笹



そよ風



折れ松葉



照り葉



茅柳



しめじ



福結び



文結び



文結び



2色の千代結び



2色の千代結び



手綱



観世水



波頭



うさぎ



流水



巻水



雀



ろうそく



梅の花



桜の花びら、カトレア



観世水、流水、巻水 雲、せせらぎ、波、鷺 ハート

3. 京都府の有平糖 -2（京都市：亀屋伊織）	
亀屋伊織	所在地
	京都市中京区二条通新町東入ル
	創業
	1600 年以前（口伝）
話者	山田 和市氏
	平成 46 年（1971）生まれ
調査日	令和 6 年（2024）12 月 3 日

（1）大火による焼失とその後の歩み

1）禁門の変により焼失

口伝によると、創業は江戸時代以前だという。「伊織」の名は、上洛していた徳川家光に与えられた称号だと伝わっている。家光の上洛は、寛永 3 年（1626）と寛永 11 年（1634）のことであり、江戸前期には創業をしていたことになるが、資料は残っていないという。

亀屋伊織は、有平職人（有平糖を手掛ける専門職人）を抱える菓子屋であり、大名家や茶家に出入りする菓子店として栄えていた。

天保 2 年（1831）と嘉永 4 年（1851）の「京都買物独案内」には、「新町 2 条上ル町御菓子所 木の葉煎餅 亀屋伊織製」と記してあることから、江戸後期には、菓子屋を営んでいたことが分かる。元治元年（1864）に長州兵が御所の蛤御門から攻めかかり、禁門の変が勃発する。京都市中も 3 万戸が焼失したとされ、その影響で店は焼失し、同店の商いに関する資料も木型もすべて燃えてしまったという。〈1〉

2）白砂糖調達に便利な産業集積地

上菓子屋仲間が京都で組織されたのは、安永 4 年（1775）のことである。白砂糖や氷砂糖を用いた上菓子がもてはやされるようになり、上菓子屋は株仲間を組織し、幕府の許可のもと、砂糖の取引に深く関与する事になった。

亀屋伊織は、嘉永 7 年（1854）の「上菓子屋仲間の連名（269 株）」には「新町二条上ル 亀屋市兵衛」と記録があるものの、江戸の中期頃は、常時、連名に加入していた訳ではない

ようである。したがって上菓子屋仲間に属さない伊織は、砂糖調達の別ルートを持っていたと思われる。〈1〉

寺町通から二条通は、20 種以上の商工業の同業者が集まる産業の集積地である。高倉通から新町通にかけては、薬種の二条と呼ばれ、この一帯には百軒を越す薬屋があった。

上菓子屋仲間が設立される江戸中期あたりまで、砂糖は、薬用として取引されていたのであり、亀屋伊織は、白砂糖入手にも有利な場所に店を持っていたと言える。

江戸時代後半になると、二条付近は、三井越後屋をはじめとする豪商や文化人が居を構える町として発展していった。

明治時代になり砂糖が豊富に流通するようになると、役目を終えた上菓子屋仲間は解散することになる。〈2〉

3）京都の復興と亀屋伊織

禁門の変の 4 年後の明治元年、京都は、産業復興に力を注ごうとしていた。

明治時代の京都は、東京遷都を始めとして、茶道文化そのものが衰退し始め、冬の時代を迎えていた。得意先の大名家と茶家の危機的状況の中で、菓子屋としても苦境を迎えていた。亀屋伊織も火事を機に衰退していた時期があったのではないと思う。

明治 16 年（1883）の「都の魁」には、当主、十五代目山田庄七の名前で広告文が出ており、「干菓子司 弊社ニ而于製造スル処ノ御菓子ハ、精良ナルヲ旨トシテ」とあり干菓子を作ってい

たことが分かる。次に、「御慶事、御法事、御茶事用御誂物ハ、別テ入念廉価ニ 調進候也」と記されており、再興に意欲を燃やしていた気概が伝わってくる。〈1〉

明治 22 年（1889）の日出新聞社（京都新聞社前身）菓子屋番付には、老舗の亀末廣の次にわかさやが続き、 亀屋伊織が入っている。規模は小さいものの、この時期には伊織も復興に向かっていた。〈5〉

4）二条界限が亀屋伊織の基盤を作る

亀屋伊織は、明治時代の後半期に、衣棚通二条西入南側に移転している。十六代目市松氏（明治 29 生）が子供の頃の事である。

二条一帯は、応仁の乱（1467 ～ 77）以降荒廃していたが、豊臣秀吉による京都改造事業を契機にして、町衆の町として蘇ったところである。秀吉が、都市建設のために聚楽第を置いたのも二条周辺だった。秀吉の居場所である妙願寺も伊織のそばである。

二条界限は、茶家の千家ゆかりの地でもあり、衣棚通二条辺りは、千の利休の息子である少庵の屋敷跡でもある。〈2〉茶家と亀屋伊織との地域的關係で言えば、表千家の茶家の一つ堀内家が近隣に住い、両家は背中合わせに建っていて、庭伝いに行き来していたという。

十八代目和市氏は、この恵まれた地縁なくしては、伊織の菓子は考えられないと語っている。〈3〉

（2）亀屋伊織の略歴

1）亀屋伊織の造形美

元治元年（1864）の大火の後、店の再建に携わったのは十五代目庄七氏とその妻であった。庄七氏は、製菓の技術に長けていた人であった。

復興を目指す亀屋伊織の干菓子里に美意識を加えていったのは、松岡嘉右衛門氏および二条界限に住む今尾景年氏であった。前者は親戚であり、抹茶の道具を専門に扱う道具商、大嘉の二

代目であった。松岡氏は三井家に出入りし茶道具を商うと共に、自身も茶人であった。後者の今尾景年氏もまた親戚筋に当たる人物で、日本画壇を代表する画家でもあった。南禅寺法堂天井の「瑞龍図」が、大作として有名である。

十五代目庄七氏は、松岡氏によって茶人の人脈を広げていき、茶事も教わった。さらに、松岡氏は今尾氏も交えて菓子の意匠を考案し、木型なども作っていった。

今尾氏が下絵を描いた菓子の木型が数多く伝承されている。考案された菓子は、腕利きの職人だった庄七氏が作り、それが現在の伊織の原点であり、時を経て茶席に供されている。〈4〉

2）十六代目が「きつね面」の意匠を考案

十六代目市松氏（明治 29 年生）は、25 歳頃に店を継いだ。大正 9 年（1920）に庄七氏が亡くなり、一人で店を支えることになった。職人として仕事盛りの 40 ～ 50 歳の頃は、戦前戦後の混乱期で、菓子屋もあまり出番のない時代だった。寂しい菓子屋人生だったというのが、「きつね面」の意匠を考案し、時代を越えて伊織の代表的菓子を残している。

十七代目伊織氏（昭和 14 年生）は、市松氏が昭和 55 年（1980）に 85 歳で亡くなってから店を継いだ。〈5〉

3）三千家出入の干菓屋として

十七代目伊織氏は高校を卒業するとすぐに店の仕事を始めた。十六代市松氏から会得してきたことは以下のことである。

①使い走りこそ商売の基本、配達は大事な仕事である。人間関係、信頼関係を作る。

②不即不離の関係を保つ。

相手に気兼ねをさせずに付き合いを続ける。
③亀屋伊織の菓子は、茶事における薄茶の菓子として作られる。茶会の趣向、亭主の意向、主菓子の種類、菓子器（色）などを聞いてから用意する。

④菓子は作りすぎてはいけない。〈6〉

4) 相変わりませずの菓子

十八代目和市氏（昭和46年生）は、大学を卒業し、平成6年（1994）に家に戻って来た。十七代目が55歳の時であり、20年ほど一緒に仕事をした。

伊織の場合は、代々、他の店に技術を学びにいく事はなく、和市氏は父伊織氏と一緒に仕事をして技術を覚えていったという。和市氏は平成22年（2010）に十八代目を継いでおり、十七代目伊織氏は三年後に亡くなった。

亀屋伊織は、家族で製造していくやり方であり、和市氏も中学生の時から手伝いを始めていた。「菓子作りは、技術が1、2割で、後は感覚的なものだ。作りすぎないこと、物足りない所で治めておく事が重要である。」これは、代々の教えであるという。味についても、控えめが大事で、美味し過ぎてもだめである。単純な材料で甘さは控えめにする。香りのあるものは、お茶の香りの邪魔になるので使わない。

（3）亀屋伊織の有平糖の技術（実演なし）

〔十八代目和市氏からの聞き取りによる。〕

1) 伊織の有平糖の特徴

現在の有平糖の製造では、砂糖に水飴を加える店が多いが、亀屋伊織は砂糖だけで作っている。単純な甘さのため、甘みが後を引かず薄茶の香味を引き立て、穏やかな甘さの菓子ができるといふ。

2) 生地を作る：砂糖を糖液にする

- ①上白糖 1升（約1.08kg）を錫メッキの鍋に入れる。
水はひたひた程度に入れる。
- ②コンロに乗せて加熱する。強火で加熱する。
- ③上白糖の分量によっては、小一時間ほどたつこともある。
- ④糖液の温度が130℃～140℃まで上がったところで火を止める。
・この温度幅については、泡の加減や煮詰り具合を見ながら判断する。

- ・このくらいの硬さだったら、後何秒位に火から下ろそうかといった具合に、火を止める頃合いを考えながら作業を行う。この工程が有平糖の善し悪しを決める。
- ・煮詰め加減は、甘みのコントロールにも関係する。

3) 生地を作る：糖液を飴状にする

- ① かなだら金盥は、火にかけて完全に水気を飛ばすために使用前に焼いておく。その後、油を充分にぬっておく。
- ② 水の上に浮かべた金盥に糖液を移し、手で扱える状態になるまで冷ます。
- ③ 指で飴状の生地を金盥から剥がしていく。
- ④ 奇麗に剥がれて固まりになったら完了する。

4) 生地を着色

- ①完成した生地を分け、それぞれに食用の着色料を加えて、均一に赤や黄色に染める。
- ② 生地を白色にする。
・生地を白色にしたいときは、何度も引いて伸ばして空気を入れることで白くなる。
・生地の分量が多いときは、2人掛かりで行う。棒に引っ掛けて引っ張る場合もある。
・引く、折り畳む、両手で揉むなどの作業を行う。
- ③材料が砂糖だけでも伸び方は変わらない。
問題なく生地を白くする作業をやっている。

5) 上白糖だけで有平糖を作る理由

- ①室町末期に南蛮菓子の一つとして、製法が伝えられた有平糖は、砂糖や氷砂糖に水を加えて煮詰めて作っていた。
享保3年（1718）に記された梅村市郎兵衛『諸国名物御前菓子秘伝抄』の中に有平糖の作り方が下記のように載っている。
「あるへい糖、上々氷砂糖、一辺洗ひ捨て、砂糖一升（注1）に水2升入れ、砂糖の溶け申すほど煎じ、絹にて漉し、其後煎じ詰め、匙にて少し掬い、水に冷やし、薄く展ばし、ば

（注1）氷砂糖一升は、およそ1.4kgである。

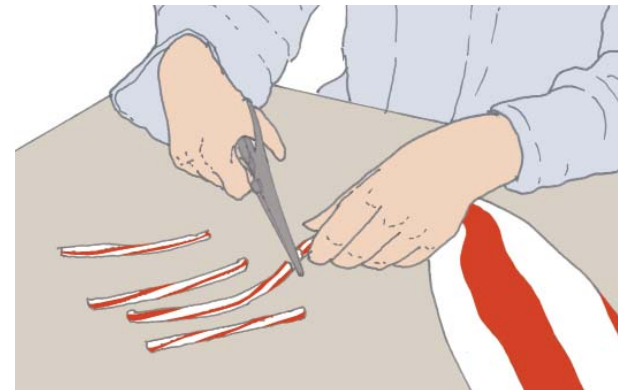
【千代結びを作る】



①二人がかりで引っ張って空気を加えると白くなる。



②白色と赤色の生地を合わせて引き伸ばす。



③直径4mmほどの丸い棒状に引き伸ばし、花鋏で10cmほどの長さに切る。



④両端を持ち、輪にして捻り、両端を折り曲げると千代結びとなる。

りぱりと折れ申す時、平銅鍋にくるみの油をぬり、其中に移し、鍋ごしに水にひやし、手に付き申さぬ程に冷まし、其後、なるべく引きのばし候へば、白くなり申候を、ちいさく切りいろいろ作るなり。」[〈7〉](#)

- ②水飴を入れると甘さがくどくなる。

十七代伊織氏は、生前、「亀屋伊織では、江戸時代にやっていたように砂糖だけの作り方を続けている」と話している。水飴を入れたものの違いを、次のように説明している。

- ・水飴を加えることによって、透明度が増し艶が出て、滑らかな口当たりにはなるが、甘さはくどくなる。水飴に変わるものを模索した時代もあったが、やはり砂糖だけの製作技術にこだわり続けてきた。[〈8〉](#)

6) 製造している有平糖の種類と細工

① 有平糖の種類

亀屋伊織には、有平糖の意匠が50種ほどある。季節によって、製造する有平糖が異なる。

- 1月—千代結、のし結、笹結、松葉
- 2月—笹の葉、鈴の緒、ねじ棒
- 3月—稚児桜、柳結、わらび、蝶
- 4月—蝶、柳結、松の翠、卯の花結
- 5月—荒磯、水、手綱、葵
- 10月—雀、松葉

- 11月—しめじ、松葉、照葉、枯松葉
- 12月—光琳松、結び、松葉、枯松葉、笹の葉、如意は、仏事用になる。

6月から9月は有平糖は作らない。代わりに生砂糖菓子を作る。

- ②飴状の生地を素早く細工する。

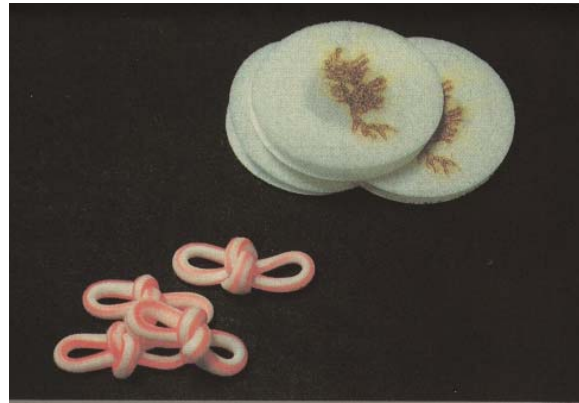
- ・有平糖は型物ではないので、自分の指先の感覚で作る。
- ・柔らかい状態の有平糖を指先で形にしているのは、なかなか難しい。何度も経験を積むことで、有平糖の扱いに慣れていく。
- ・飴状の生地が冷えて固まる前に製造し終える。伊織では、家族全員で一つの机を囲んで製造する。製造する人がそれぞれに、個性ある有平糖ができあがる。

③好んで製造する有平糖

- ・有平糖の中で、一番好んで作られる意匠が、「稚児桜（ちござくら）」である。どこか稚拙さを感じさせる造形は、駄菓子の「どんぐり飴」から考案された。咲き始めの愛らしい桜を表現している。
- ア、紅白の有平生地を合わせて円形にする。
- イ、中央をくぼませる。
- ウ、赤の部分を緑にすると「常磐」になる。
- ・雀も精彩に富む細工である。直裁的な造形で愛らしい。〈8〉

7) 製造した有平糖を「戻す」

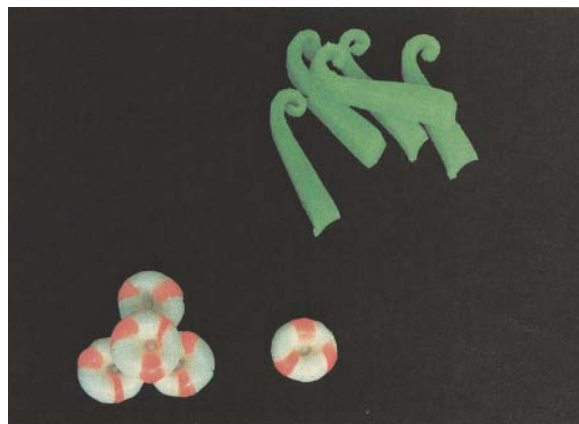
- ①有平糖については、数日か一週間前から調整する。製造を終えて何日か経過すると、状態に変化が生じる。有平糖の一番良い状態とは、サラリとした肌合いで、口の中を含むとホロリと崩れてなくなる。いわゆる「戻った」状態になることで、これを糖化という。生砂糖菓子とは違う味覚であり、口ほども全く違う。
- ②「戻った」とは、飴が砂糖に戻る現象である。口溶けが良いので好むお客が多い。その代わりに「透明感のある鮮やかな色」は褪せて、白ばんだような、くすんだ色合いになる。どの程度に戻った状態がいいのかは、お客の好みも様々であるため一概には言えないが、肌合いがさらりとしていれば、有平糖として商品になるという。
- ③逆に、水気が多く、ベタベタと引っ付くものは、「しょんべんたれ」と言い、日が立って



若松せんべいと千代結び〈1月〉 初釜の干菓子といえば、有平糖の千代結と若松の焼き印の入った煎餅の組合せである。千代結びの紅白が映える。



きつね面とねじり棒〈2月〉 伏見稲荷の初午にちなむ。ねじり棒は、紅白の有平糖を縫って棒状にし、拝殿の鈴の緒に見立てたもの。十六代目が境内で棒を振り回して遊ぶ子供の姿から着想したと言われる。



わらびと稚児桜〈3月〉 稚児桜は、有平糖の中でも名品である。かわいらしい稚児の姿のイメージと桜の咲き始めを待ちわびる気持ちを表現したもの。

「戻った」ものでも商品にはならない。菓子器をいためる心配もある。

- ④3日で戻る事も1ヶ月で戻ることもある。有平糖が何日でどのくらい「戻る」のかは、予測が立たない。有平糖は、その時の火の入れ方、気候、その他様々な条件に左右されるため、最高のものを作るには、人知を越えたところがあり、何時も真剣勝負となる。〈9〉

（4）亀屋伊織の干菓子の芸術性

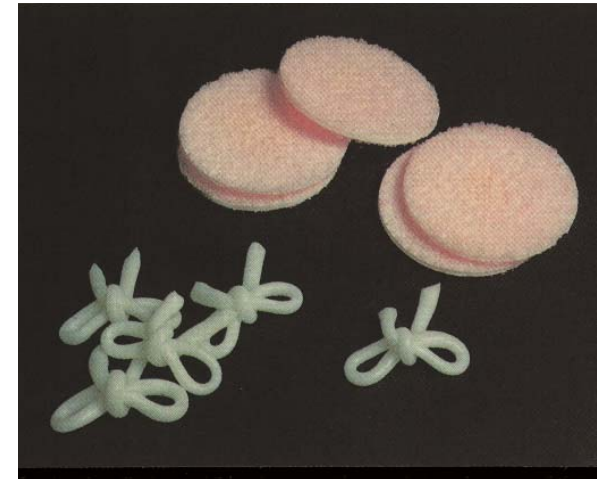
- ①茶席においては、宝石のようにきらめく有平糖より、光沢を抑えたもののほうが似つかわしいと考えている。
- ②煎餅や押物と有平糖の取り合わせが絶妙である。茶席に時候の風趣を感じさせ、伝統行事をしのばせる役目を果たしている。

（5）有平糖作りで大切にしていること

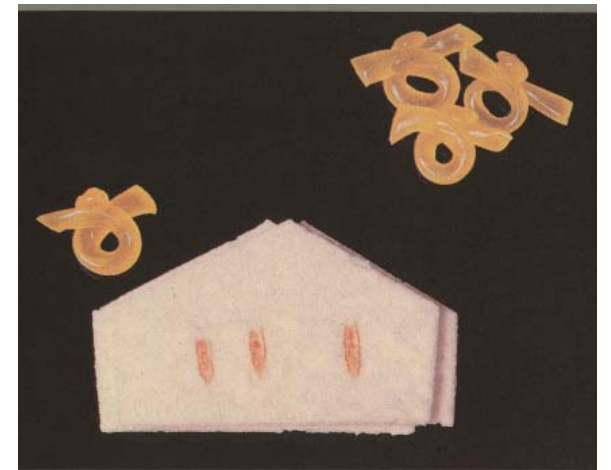
- ①菓子は作りすぎてはいけない。
線や輪郭を補正すればするほど、自然さを失っていく。干菓子は、抹茶、主菓子、器を引き立てるものでなくてはいけない。
- ②茶室という空間では、主役を競わない菓子を作る。
- ③菓子屋の仕事は、届けて終りでなく、茶席でどう食べて頂けるかを思い描くこと。

《参考文献》

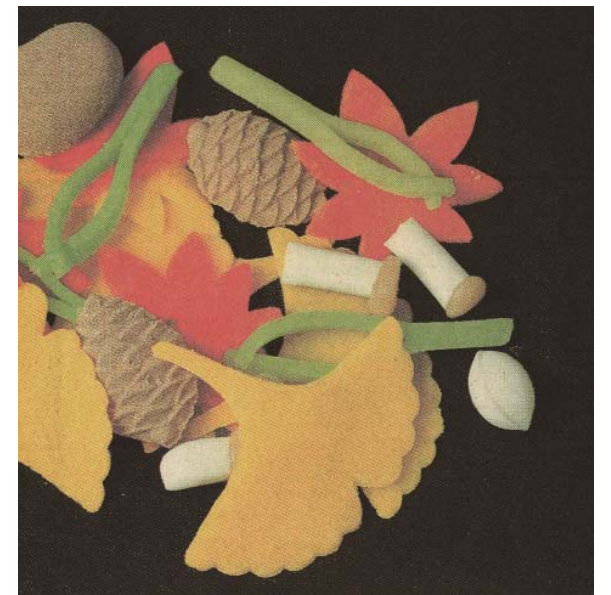
- ① 井上由理子「亀屋伊織と干菓子—十七代山田伊織 聞書」『茶道学大系 第4巻』(株) 淡交社 平成11年(1999) p.380～382
- ② 前掲 ① p.384
- ③ 山田和市『亀屋伊織の仕事』淡交社 平成23年(2011)2月 p.76～77
- ④ 前掲 ① p.385、p.387
- ⑤ 京都新聞「平安建都1200年」干菓子、平成6年6月折込み(平成4年10月～平成5年9月まで月1回、夕刊)
- ⑥ 前掲 ① p.391～393
- ⑦ 梅村 市郎兵衛『諸国名物御前菓子秘伝抄』五条橋詰(京極):水玉堂,享保3年(1718) 早稲田大学図書館蔵 https://www.wul.waseda.ac.jp/kotenseki/html/wo08/wo08_03401/index.html
- ⑧ 前掲 ① p.398～399
- ⑨ 前掲 ③ p.41



春霞とちょうちょ〈4月〉 薄桃色の春霞と有平糖の白い蝶は、春を感じさせてくれる。



鳴子とすずめ〈10月〉 雀の姿を表現してる有平糖と鳴子を組み合わせ、黄金色の稲穂と稲刈りを連想させる。



吹き寄せ〈11月〉 元々は、売れ残りの菓子の寄せ集めだったが、茶会の趣向を補う役目を果たしている。色とりどりの打物や洲浜の中到有平糖のしめじが紛れている。

京都新聞「平安建都1200年」干菓子、平成6年6月折込み(平成4年10月～平成5年9月まで月1回、夕刊に掲載されたもの)より作成



亀屋伊織の店外観



二条通りに位置し、昔ながらの風情を残している。



伊織の店名は御所百官名の一つで、徳川家光公より与えられたとされる。



総桐の筆筒

店に入ると総桐の菓子筆筒がまず目に入る。高さ2m、横幅、1.8m、奥行き34cmの大きな筆筒には、上下に引き違い戸と網戸があって、その間に45もの引出しが付いている。この菓子筆筒は、店先に据え付けておき、菓子を作ってはこれの中に収めておいた。桐は湿度の高い時に膨らみ、低い時には縮んで中に湿気を入れない働きがある。湿気を嫌う干菓子には最適な収納庫である。浅い引出しには有平糖、中間には押物、深い引出しには煎餅を入れた。客がくると引出しを抜いて品物を見せて注文に応じた。また、大中小の引出しには、120匁、160匁、200匁と墨書きされており、計量容器にも使われていた。



雪輪と笹の葉（12月）どちらも雪の降る時期にぴったりの干菓子である。雪の結晶と笹の葉の彩りが調和している。



笹の葉 白と緑の配色とさり気なさが魅力である。



雪輪 煎餅に雪の結晶の焼き印を押す。



千代結（赤）正月には欠かせない定番の菓子である。



千代結（緑）組み合わせる菓子により色を変えて用いられる。



光琳松 尾形光琳の描く松の図案を線だけで表現したものである。



下紅葉 晩秋に好んで用いられる。



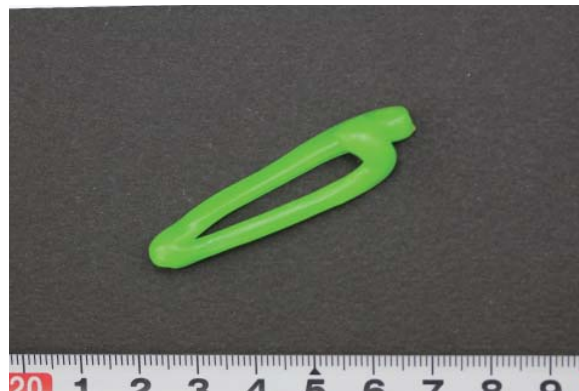
雪輪 雪の結晶を表現している。



雀 黄色の生地をくるりとねじっただけで愛らしい。



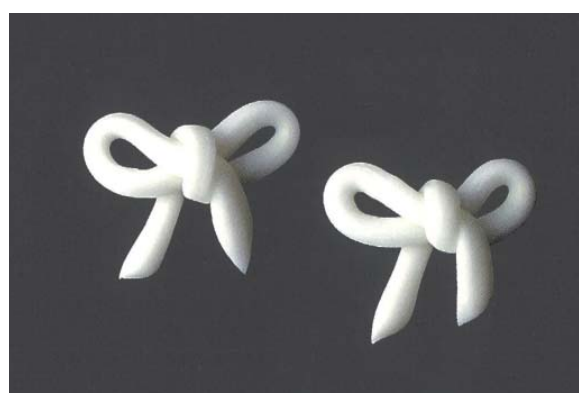
枯松葉 松葉は鋭角の加減が難しい。



松葉 緑の松葉は、正月や秋に用いられる。



照葉 葉の柔らかい丸みが好まれる。



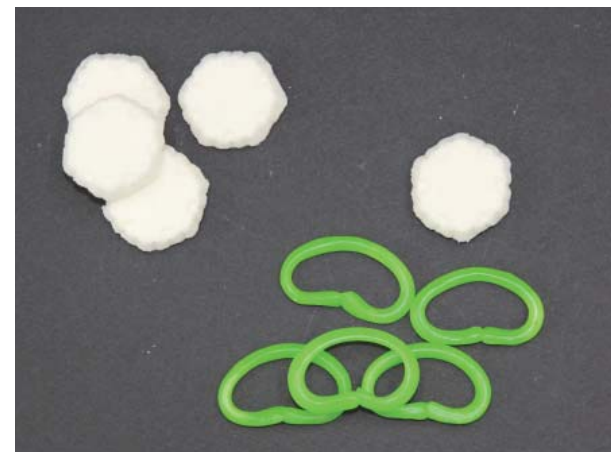
蝶 さり気なさが茶会で好まれる。



稚児桜 薄紅と白で咲き初めの桜を表している。



ねじ棒 ねじのように捩じった有平糖。



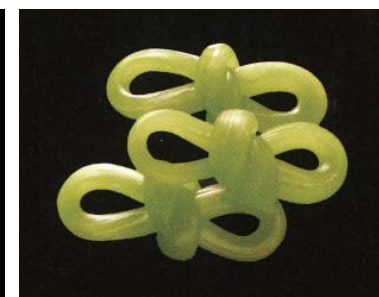
雪輪と光琳松 どちらも伝統文様からとった意匠である。



枯松葉と下紅葉 飛石に落ちた紅葉を思わせる。



笹結 初釜の菓子として用いる。



結び 歳末に用いる。



柳結 芽吹きの際に相応しい。



荒磯 5月の節句の季節に用いる。



如意 仏具の一つである。



わらび 春を待ちわびる3月の菓子である。

4. 佐賀県の有平糖（佐賀市：うさぎや菓子舗）

うさぎや菓子舗

所在地	佐賀県佐賀市諸富町大字寺井津 81
創業	昭和 54 年（1979）
話者	深町 賢一郎氏 昭和 41 年（1966）生まれ
調査日	令和 6 年（2024）11 月 19 日

（1）文化の交わる地、肥前

肥前は古来から、中国や韓国、そしてポルトガルとの交流が活発な地であった。

長崎街道は、江戸時代に整備された脇街道の一つであり、長崎の出島と小倉を結んだ街道の存在は大きい。参勤交代の大名や、オランダ人、中国人の江戸参府に利用されたり、砂糖を始めとする南蛮渡来の珍しい文物（織物や書籍、動物など）も、この道を通して江戸に向かった。全長 57 里（約 228km）、25 の宿場を有したこの道はシュガーロードとも呼ばれ、その中の 13 の宿場が佐賀県にあった。〈1〉



長崎街道佐賀路宿場町 田代宿から嬉野宿の 13 宿が佐賀路となる。塩田川の度重なる氾濫で、宝永 2 年（1705）からは、小田～北方～塚崎（武雄）～嬉野の新道に切り替わる。（国土交通省九州地方整備局佐賀国道事務所地図より作図）

〔注 1〕 塩田宿屈指の廻船問屋西岡家は、天保 15 年（1844）に陶器商鑑札を受けている。

〔注 2〕 台湾総督府は、技官に就任した新渡戸稲造の意見をもとに、台湾経済の基盤を「産糖業」におく方針を定め、甘蔗栽培が盛んな台湾に近代的設備を整えた大規模な原料糖工場を建設していった。

肥前では、長崎港と同様に、各港で砂糖を受け入れていたようであり、有明海は砂糖を積んだ船で賑わった。塩田宿〔注 1〕は、かつて塩田川を利用した物資の集積地として多に賑わった。

将軍家献上の砂糖も、肥前の諸藩が大部分を占めた。寛政元年（1789）や安政 2 年（1855）の献上記録を見ると、白砂糖、氷砂糖、白蜜などの多くは、島原藩、佐賀藩、小城藩、蓮池藩が献上していた。〈2〉街道沿いの町々は、商いに長けていた佐賀商人の働きもあって、菓子の主原料であった砂糖が入手し易いだけでなく、技法や周辺の情報も得易い地域であった。〈3〉

近代になると、明治 27～28 年（1894～95）の日清戦争による台湾領有が日本の製糖業にとって飛躍的な進歩の源泉となった。台湾の産糖業〔注 2〕が発展を遂げたこと、さらには、大正 3 年（1914）から参戦した第一次世界大戦の勝利により、獲得した南洋群島などから、我が国には大量の砂糖がもたらされた。その結果、大正期から昭和初期にかけて、砂糖をふんだんに使用する菓子類の製造が可能になった。〈3〉〈4〉

（2）婚礼を彩る寿賀台

1）佐賀の飾り菓子

砂糖の豊富だった佐賀市周辺では、大正から昭和初期にかけて、「寿賀台」という飾り菓子が作られていた。これは木製の洲浜形の台に多くの飾り菓子を乗せたものであり、結納などの時に婿側から嫁側に贈るしきたりであった。



栗副幸三氏の父親が作った寿賀台 昭和 27 年（1952）頃、滝登りの鯉や、宝珠が製作されていた。（ひととき 2002 年 vol.2 NO.8）

当時は 5 円から 15 円ほどのものが用意され、大きい寿賀台は菓子店から二人がかりで納品されたという。これを、佐賀の人達は「砂糖をふんだんに使い、富を象徴する品であり、高度な技術が要求される美術工芸品である」〔注 3〕と表現する。

この飾り菓子には、有平糖細工や金花糖の鯛、翁と媼があったと言われる。その製作に要した根気と忍耐力を思い起こす元菓子職人の古老はその華やかさを語り草としており、当時は寿賀台を作っていれば暮らしていけたという。〈5〉

佐賀市以外では、佐賀市と佐賀郡区保田町の間を流れる嘉瀬川より西に多く存在し、特に陶器産地周辺に多い。江戸時代、有田焼の積み出し港でもあった伊万里周辺では、大正時代に砂糖が出回るようになると、寿賀台作りも最盛期を迎えた。

〔注 3〕 全国の銘産菓子協同組合理事長（平成 18 年（2006）当時の役職）、村岡安廣氏が寿賀台職人である栗副幸三氏や菓子屋仲間から聞いた話をまとめたものである。〔参考資料 〈5〉〕

伊万里市史では、寿賀台を「くぎょう菓子」という名で取り上げ次のように記している。

「くぎょう菓子とは彩り鮮やかな飴菓子（有平糖細工）のことで、親戚や婿の仲間から祝いとして贈られる。2 尺～2 尺 5 寸（約 66cm～83cm）の高さで、猫足が 3 ケ所に付いた台の上にその飴菓子が乗せられる。養老、二十四孝等の物語りや松竹梅、鶴、亀、鯛などを象ったもの、山、川、波、岩などを模して作られていた。これは 3 日 3 晩、結婚式が行われていた時代の話であるが、結婚式では、謡に合わせて、このくぎょう菓子が、青年によって運び込まれ、客の目覚ましに使われた。酌取りが菓子を配ると、酔った客は、再び元氣を取り戻した」という。〈6〉



栗副幸三氏が友人の子息の結婚式に贈った寿賀台 昭和59年（1984）滝、鯉、瓢箪、かす巻（注4）などが製作された。（写真提供：さかえ菓子店）



城島瓦の鯛の型 佐賀県大川市で製作された型で、全長45cm。



瓦型（平）鯛 伊万里市の栗副菓子店で金花糖製作に使用されていた。（写真提供：さかえ菓子店）

2）砂糖文化を支えた菓子職人と陶磁器文化

伊万里市で、代々寿賀台を製造し続けてきた栗副製菓店の栗副幸三氏（昭和8年生）の話によると、最盛期には、6人の職人が2～3日かけて寿賀台作りに従事したという。

有平糖細工の中で、宝珠の形をしたものは、美術工芸品のガラス細工にも匹敵するものであった。また、同時に飾られる金花糖の鯛や鶴、亀、翁、媼などは、唐津焼や有田焼などの肥前の陶磁器製造技術によって作られた瓦型や素焼型が利用された。有田町の佐賀県立九州陶磁文化館には、江戸時代後期の作とされる大形の鯛の瓦型が残されている。木型と違い寿命が長く、現在も使われている型も多数ある。栗副製菓店には、1尺（約30cm程）の鯛の瓦型があり、寿賀台の中心をなしていた。

これらの寿賀台は、結婚式が終わると惜しげもなく砂糖菓子を割って招待客に配られた。栗副氏は「人目に触れるのは式の2時間程だが、そこが職人の腕を見せる最高の舞台だった」と語っている。

寿賀台の製造は昭和30年頃がピークでありその後、街中に結婚式場が登場するようになると結婚式のやり方も変化し、寿賀台の注文は減

（注4）かす巻とは、羊羹をカステラで巻いたものである。中が羊羹、回りがカステラの生地である。

り続けた。平成の初期頃には、寿賀台職人は、栗副幸三氏一人になった。（注5）

伊万里市で菓子店を営む内田栄氏（昭和10年生）によると、昭和59年（1984）の息子の結婚式と昭和61年（1986）の娘の結婚式には、祝いの品として栗副幸三氏と菓子屋仲間が寿賀台を製作し贈ってくれて式場が華やいだという。あわせて、内田氏は、友人であった栗副幸三氏から寿賀台で使った金花糖の陶器型も譲り受けた。

（3）寿賀台と佐賀城下ひなまつり

寿賀台の存続が危ぶまれていたが、平成に入り、「佐賀の伝統技術を消したくない。寿賀台の製法を学びたい。」という若い職人達が出てきた。

平成13年（2001）に第1回「佐賀城下ひなまつり」が開催され、栗副幸三氏が寿賀台を展示したのを期に、佐賀市菓子組合の青年部の職人達が、佐賀市の恵比寿ギャラリーで、栗副氏の指導を受けるようになった。この時、17～8人が寿賀台の伝統技術を習得した。

平成17年（2005）の佐賀城下ひなまつりでは、佐賀市菓子組合の若手職人らが初めて成果

を発表し、県内外からの観光客に対して、受け継いだ伝統技術を披露することとなった。以後、平成後期まで寿賀台の展示は続いた。

令和2年（2020）からのコロナ禍もあり、中断していた寿賀台の展示は、令和5年（2023）2月に再開された。この年、佐賀市菓子組合の青年部は、3～4人となり、うさぎや菓子舗の深町氏と青年部の2人が協力して2台を製造した。現在、寿賀台の製造技術を受け継いでいるのは、深町賢一郎氏だけとなっている。

（4）うさぎや菓子舗の略歴

〔以下は、うさぎや菓子舗からの聞き取り内容を整理したものである。〕

初代の深町房夫氏（昭和11年生）は、昭和40年（1965）に規与子氏（昭和16年生）と結婚し、昭和54年（1979）にうさぎや菓子舗を創業した。規与子氏は、共に菓子屋を営み、金花糖や有平糖を作ってきた。

賢一郎氏（昭和41年生）は、経理の専門学校を出て、20歳から6年間、佐賀市内に経理として就職したが退職し実家に戻ってきた。

26歳の頃は病気で入院を繰り返した。そんな時期に、父房夫氏から菓子屋を継がないかと言われた。

その後、賢一郎氏は熊本の洋菓子屋に修業にいき、工芸菓子製作の技術も身に付けた。さらに佐賀に戻りケーキ屋で修業を続けた。平成7年（1995）、父房夫氏が病気で亡くなり、28歳の時、二代目として店を継いだ。

平成初期は、JAの結婚式場と契約しており、他店への卸もしていたので、有平糖細工の千代結びを連日製造していた。結婚式の引き出物としての千代結びは全盛期であり、丸ボーロとともに注文が多かった。

当時、佐賀には和菓子屋が多く、餡の練り方や丸ボーロの配合の仕方などは父の友達に教わり、千代結びの技術は父親から教わっていた。

30歳を過ぎた頃、佐賀市菓子組合が金花糖を事業化するというので、伊万里市の栗副幸三

氏のところに、石川氏（青年部役員）と2人で行き、金花糖の技術を習った。

平成15～16年（2003～2004）、佐賀市菓子組合青年部の部長の頃には、青年部の仲間とともに、「寿賀台」の伝統技術習得に取り組んだ。青年部は17～8人のメンバーがいて活気があった。

佐賀城下ひなまつりの寿賀台展示に参加したのは、平成17年（2005）が最初であり、菓子組合青年部を辞めた40歳以後も、依頼があると寿賀台の製造に協力している。

また、佐賀の老舗菓子店なども参加する工芸菓子展示がひなまつり会場で行われた時には、工芸菓子の製作技術を活かして出品した。ちなみに、初代の房夫氏も工芸菓子が得意で店頭に作品が飾られている。

現在、金花糖の鯛や千代結びは毎日製造している。母の規与子氏（83歳）は、千代結び製作30年のベテランである。

（5）寿賀台製造技術

1）寿賀台製造の概要

製造は、高温の生地（飴状）と6時間以上戦う重労働である。130℃以上に煮詰めた砂糖液を銅鍋に移し、飴状にして細工するのは職人の手であり、火傷もする。猫足の付いた高さ83cm、幅52cmの寿賀台を飾っていくのは、全身を使う大変な作業である。作業は、2～3日に分けて行う時もある。

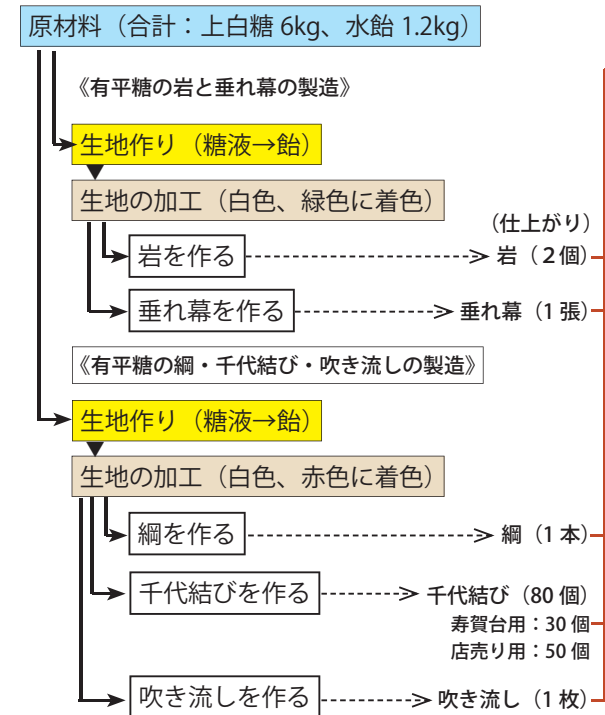
背景には松の枝を配し、山をイメージした垂れ幕を有平糖で作る。装飾に使うのは、金花糖の鯛、鶴、亀、有平糖では鯛や千代結び、吹き流しなどである。有平糖の製造工程では何度も砂糖を煮詰め、飴状にして細工する作業が繰り返される。金花糖についても煮詰め作業を繰り返し、型に流し込んで大中小の鯛を作った。全工程で、砂糖はおおよそ9kg使われた。

次頁（100頁）に、寿賀台製造工程全図を描き、製造工程を一覧できるようにした。今回ははじめに有平糖で作る部分を製造し、次に金花

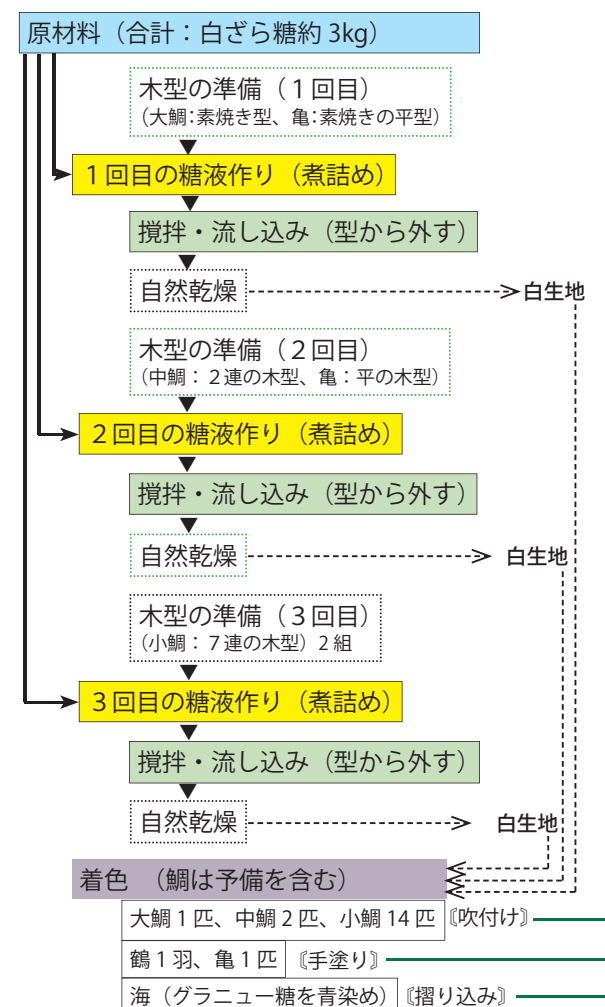
寿賀台製造工程全図

【寿賀台の部品作り】

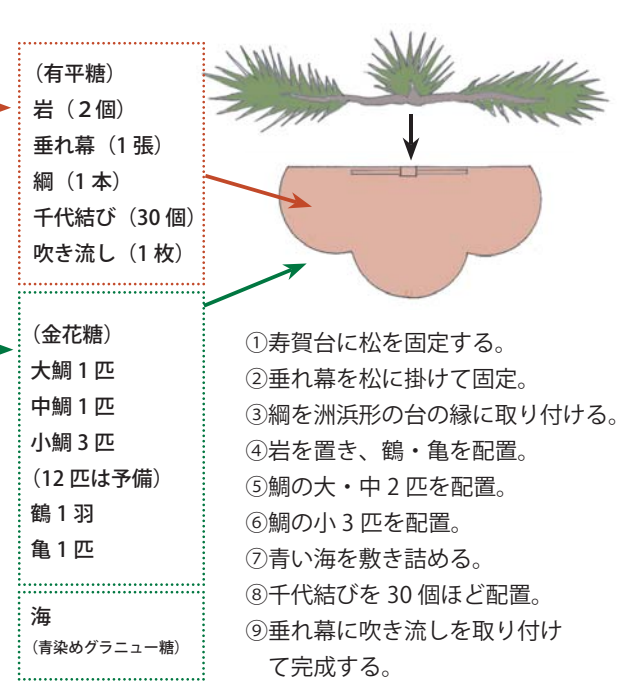
●有平糖の製造



●金花草の製造



【寿賀台の組み立て】



糖で作る部分を製造した。寿賀台に飾る物がすべて揃うと、最後に寿賀台全体を組み立てる。

（6）有平糖細工部分の製造

1）生地作り：砂糖を糖液にする

- ①材料 上白糖 3kg（4kg 使う時もある。）
水飴 600g（上白糖のおよそ 20%）
水 600cc ほど。

②ボウルに材料を入れて煮る。

③ 8分 30秒で沸騰する。

・糖液の状態を見るのに高温温度計は利用しない。糖液を菜箸で摘んで水に入れ、指で摘んで広げた時、パチッと音がしたら、固さなどを判断して火を止める。

④沸騰してから 12分後に糖液が完成する。

・温度を上げ過ぎると、生地が固くなって引っ張っても伸びず、千代結びなどの細工ができない。

2）生地作り：糖液を飴状にする

①砂糖で糖液を作り始める前に、平の銅鍋を焼いて食用油を塗る。準備しておかないと糖液を飴状にした時にくっ付いてしまう。油はたっぷり塗っておく。

②煮ていたボウルから糖液を一気に銅鍋に移す。次に水を張った大鍋の中に銅鍋を浮かべて冷ます。

③指で剥がしながら様子を見て、外側から剥がしていく。生地は 70℃～ 65℃程に冷めてくる。水は入れないように注意する。

④剥がし終わると、固まりにする。

3）有平糖：垂れ幕、岩を製造

① 1）で製造した生地を半分に分け、シートを敷いたトレイ（焼き台）に乗せる。

②ひとかたまり（1.6kg）は、白色にする。両手で、引いては伸ばし、折り畳んでは伸ばす作業を繰り返す。空気を入れることで白くなる。

③もうひとかたまり（1.6kg）は、黄緑色にする。透明の生地を緑色に着色し、引いて伸ばして畳む作業を繰り返し行くと黄緑色になる。

〈岩〉（108 頁参照）

①白色と黄緑色の生地を適量とり、麺棒で約 20cm 四方に伸ばしたものを、白色を 2 枚、黄緑色を 2 枚用意する。

②白色と黄緑色を重ね合わせたものを 2 枚作る。

③新聞紙を丸めた上に黄緑色が表になるように被せ、岩を 2 個作る。

〈垂れ幕〉（108 頁参照）

①残った白色と黄緑色の生地を幅 40cm、高さ 60cm ほどに麺棒で伸ばし、重ねる。

②台の背の部分に黄緑色を前にして、垂れ幕として取り付ける。

4）有平糖：綱、千代結び、吹き流しの製造

①生地を作る。1）、2）参照。

②飴状になった透明の生地を、半分に分けて着色する。ひとかたまり（1.6kg）は、引いて伸ばして白色にする。

③もうひとかたまり（1.6kg）は、赤色に着色し、同じく引いて伸ばして空気を入れることで

ンク色にする。

〈綱〉（108～109 頁参照）

①生地から白色 500g、ピンク色 500g を秤で計り取る。

②白色とピンク色を直径 4～5cm ほど、長さ 40cm ほどの丸い棒状にして合わせる。

③作業台の上で 2 色を絡ませ、綱を縫った形にして、両手で転がしながら伸ばしていく。綱の長さが、洲浜形の台の周りを囲める長さになるまで続ける。

④洲浜形の台の周りを囲い、最後の両端は垂れ幕の後ろで繋げる。

〈千代結び（ピンク、白）〉（109 頁参照）

①白生地 1.1kg、ピンク色 1.1kg をデッキオープンで温めながら作業をする。

②白い固まりから引いて伸ばし、直径 4～5mm の丸棒を作り、20cm ほどの長さに鉄で切る。

③両手で持って輪を作り、8 の字にして中央で両端を折り曲げて止める。

④白色を 40 個、ピンク色を 40 個作る。

〈吹き流し〉（110 頁参照）

①吹き流しも白色とピンク色の生地を利用する。

②直径 6mm ほどの丸棒を引きのばし、23cm ほどの長さに鉄で切る。白色を 3 本、ピンク色 3 本を交互に置いて合わせる。

③離れてバラバラにならぬように、裏に白い生地を板状に伸ばしたものを張り合わせる。

（7）金花草部分の製造

金花草で製造するのは、鯛（大、中、小）と鶴と亀である。

1）準備

①金花草の型は一晩水に浸けて冷やしておく。
・1 回目：素焼きの型（鯛の大）と鶴（平）を準備する。

・2回目：2連の木型（鯛の中）と亀（平）を準備する。2連の木型からは一度に2匹の鯛ができる。

・3回目：7連の木型（鯛の小）を2組準備する。7連の木型からは一度に7匹の鯛ができる。

②材料

・白ざら糖 1kg 水 300cc 弱
1回目～3回目まで同量である。

2）糖液作り

（1回目～3回目まで同様である。）

①雪平鍋（直径 24cm）に材料を入れて中火で煮る。

②木べらで掻き回しなから砂糖を溶かす。

③沸騰し始めたら、泡の状態を見ながら、火を止める時期を見極める。棒状温度計は使わず、泡の出方で判断する。菜箸で摘んで、垂れ具合をみる。

⑤菜箸で摘んだ糖液を水に入れ、指で摘んでパチンと音がしたら、鍋をコンロから下ろす。

⑥トレーの上に置いた雪平鍋の柄を持って、搗粉木棒で激しく掻き回す。空気を入れて膨らますと 50 秒ほどで白濁する。

3）1回目：流し込み（鯛の大、鶴）

①型の準備

素焼きの鯛の型と鶴の型（平）は、寸前に水から出し、水気を拭き取る。水気が残っていると砂糖が回らず、穴か空いてしまう。

②白濁した液を一気に型の中に流し込む。流し込みは、3～5秒ほどで素早く終了させる。

③10秒ほど待って、余分な糖液を鍋に戻し、型の中で糖液が結晶化するのを待つ。

④7分ほど待って鯛と鶴を取り出す。
（鯛：重さ 315g、長さ 27cm）

4）2回目：流し込み（鯛の中・亀、平）

①型の準備

2連の木型（鯛）と亀の木型を冷やし、水分を拭き取る方法は1回目と同様。木型（鯛）

を合わせ、ゴムでしっかり縛る。

②白濁した糖液を10秒ほどで素早く流し込む。

③10秒ほど待って、余分な糖液を鍋に戻し、結晶化するのを待ち取り出す。

④注いでから5分後に、結晶化した鯛、亀を型から取り出す。（鯛：重さ 220g、長さ 21cm）

5）3回目：流し込み（鯛の小）

①7連の木型2組を水に浸ける時間や取り出してから水分を拭き取る方法は1～2回目と同様。

②白濁した糖液を10秒で両方（2組）の木型に流し込む。

③24秒ほど置いて、余分な糖液を雪平鍋に戻す。木型の注ぎ口に付いた結晶を書き落とす。

④注いでから3分後に、結晶化した鯛を型から取り出す。

（鯛：重さ 24～26g、長さ 8.8cm。）

小さいものほど早く結晶化するので、取り出すまでの時間も短い。木型2組で一度に14個の鯛が完成する。

（8）金花糖の着色

①初代房夫氏の時から、着色はエアスプレーを使っており、筆では描かなかった。エアスプレーは、房夫氏が唐津で購入した。平成20年（2008）頃は、菓子組合の青年部の職人達も、色粉を使ってエアスプレーで着色する人ばかりだった。

（9）寿賀台の組み立て

有平糖部分（垂れ幕、岩、綱、千代結び、吹き流し）、金花糖部分（鯛の大・中・小、鶴、亀）が揃ったら、組み立てを始める。手順は、下記の通りである。

①寿賀台に松を固定する。

②垂れ幕を松にかけて固定する。

③綱を洲浜形の台の縁に取り付ける。



栗副幸三氏の寿賀台 平成13年（2001）に佐賀城下ひなまつりで展示された。
（写真提供：村岡安廣氏）



かす巻と鯛、エビ、鶴、亀の金花糖
（写真提供：佐賀観光振興課）

④岩を置き、鶴、亀を配置。

⑤鯛の大、鯛の中、鯛の小を配置。

⑥青い海を敷き詰める。

⑦千代結びを配置する。

⑧垂れ幕に吹き流しを取り付ける。

（「寿賀台の組み立て」図 100 頁、及び写真 113～115 頁参照。）

（10）寿賀台製作の道具

1）生地を作る道具

①ボウル（アルミ）：3kg 以上の砂糖から糖液を作る。

②雪平鍋（直径 24cm）：1kg 以下の砂糖から糖液を作る。

③ガスコンロ：糖液を作るための加熱器具。2連のものを使っている。

④木べら：糖液を掻き回す。

⑤菜箸：糖液の状態を見るのに使う。

⑥搗粉木：金花糖用の糖液を掻き回し、白濁させる。

⑦秤：材料の計量

⑧計量カップ：水の計量

⑨布巾：生地を作る時に、沸騰した鍋の内側を拭いて汚れを取り除く。

⑩銅鍋（平）：有平糖用の糖液を飴状にする容器。

2）有平糖、金花糖細工の道具

①デッキオープン：有平糖を細工する時に、生地が固まらないように保温する。

②焼き台：トレーとして利用する。有平糖の生地や完成した有平糖、金花糖を置く。

③シート（セパレーター）：有平糖の生地が付かないように敷いておく。

④トレー：熱い鍋を置く。

⑤麺棒：生地を伸ばすのに使う。

⑥エアスプレー：金花糖の着色用。

⑦鋏：有平糖の細工時に生地を切る。

⑧丸錐：金花糖の型に流し込む時、注ぎ口の周りに付いた結晶化した砂糖を取り除く。

3）金花糖の型

①うさぎ屋菓子舗で使用した型

・鯛の大（瓦型）：菓子組合所有の型を借りている。大川市の城島瓦。価格は 20～30 万。

・鯛（27cm）素焼型：初代房夫氏が伊万里の人から貰った。

・鶴 素焼型（平）：鹿島市の菓子屋が閉店する際に譲り受けた。

・亀 木型：落雁用

・鯛の中（2連の木型）：初代房夫氏が使っていた。

- ・鯛の小（7連の木型）
新しい型：鹿島市で浮立面作り職人に製作してもらった。
古い型：初代房夫氏が使っていた。

（11）千代結びと鯛の用途と販売先

初代の房夫氏と妻の規与子氏が経営していた昭和50年（1975）頃は、結婚式に千代結びや金花糖の鯛を引き出物としていたので需要が多かったという。現在は、千代結びより金花糖の鯛が良く売れている。

1）金花糖の卸先

ほとんどを卸として販売しており、スーパーや産地直送販売所に、朝一番に持って行く。鯛の小は、観光客や産地直送販売所で売れる。橋の駅（ドロンパ）にも、随時、鯛の中（22cm）と鯛の小（8.8cm）を卸している。

2）行事や縁起担ぎ

この辺は海苔採取の船が多いため、海苔生産が失敗しないように、海苔の漁師達が、縁起担ぎで金花糖の鯛を購入していく。鯛の中が、500円ほどでよく売れる。

3）正月飾り用

正月には、正月の餅と一緒に鯛を床の間に飾るので12月は多忙になる。鯛の大、鯛の中が人気があり、月に100個ほど作る時もある。

4）イベント用

金花糖の鯛は、年配の人に人気があり、珍しいと言って良く買ってくれる。小学校や老人会などでイベントがあった時には、20～30個売れる。佐賀市以外からも注文がくる。

5）千代結びの販売

- ①雛祭り：小の千代結びを2個入り300円で販売する。
- ②正月用：中ぐらいの大きさのものが売れる。

（12）うさぎや菓子舗の技術伝承

かつて青年部で活動した同業者も、後継者がいないため、菓子屋を閉店しサラリーマンに転職した人が多いという。深町氏の息子は、菓子屋に興味がなく警察官になったが、娘が3人いるので、継続の可能性は残っているという。現在、母の規与子氏（84歳）が、千代結び製作の技術者として健在であり、伝承は可能である。

寿賀台製作については、佐賀城下ひなまつり実行委員会から依頼があり、令和5年（2023）2月に、佐賀市菓子組合の青年部2名と深町氏で寿賀台2台を製造し展示した。一年に一度でも、寿賀台を展示できるイベントがあることで、技術の伝承に繋げていけるのではないかと深町氏は考えている。

（13）寿賀台の芸術性について

深町氏は「寿賀台がきれいにできると本当に嬉しい。自分の納得がいく形ができたならそれで良い。鶴、亀、鯛、吹き流しは祝いの印であり、鯛の中は、人それぞれの考えで表現する部分になる。今回は千代結びを並べているが、昔は船や波を製作する人もいて、飾り方にこれという決まりはなかった。」という。

栗副氏は、鯛や鯉、エビ、翁と媼を金花糖で作し、瓢箪やかす巻きなどを組合わせて作っていた。ちなみに瓢箪は有平糖の細工であるが、吹いて膨らます洋菓子の技術を用いている。

【参考文献】

- ① 長崎街道佐賀路宿場町 佐賀国道事務所
<http://www.qsr.mlit.go.jp/sakoku/activity/kaidou/sagaji/>
- ② 寛政武鑑 寛政元年（1789）
<https://codh.rois.ac.jp/bukan/book/200018823/>
安政武鑑 安政2年（1855）
<https://codh.rois.ac.jp/bukan/book/200019340/>
- ③ 八百啓介 『砂糖の通った道—菓子から見た社会史』
弦書房 平成23年（2011） p.72～75、p.172
- ④ 斉藤祥治 『砂糖 製法と用途、そして歴史』『応用糖質化学』第5巻 第4号（2015）
https://www.jstage.jst.go.jp/article/bag/5/4/5_KJ00010156118/_pdf/-char/ja
- ⑤ 村岡安廣 『肥前の菓子 シュガーロード長崎街道に行く』
佐賀新聞社 平成18年（2006）3月 p.66、p.84～86
- ⑥ 伊万里市史編さん委員会 『伊万里市史 民俗・生活・宗教編』伊万里市 平成17年（2005）11月 p.326～327

【店舗】



うさぎや菓子舗店舗外観



店内 房夫氏の工芸菓子が飾られている。



金花糖の鯛の大と小 店売りをしている。



デッキオープン 保温しながら細工を行う。

【砂糖から糖液】



【糖液作り-1】有平糖細工部分の生地を作る。秤で上白糖3kg、水飴600gを計る。



【糖液作り-2】水600ccを加える。



【糖液作り-3】ボウルで137℃になるまで煮詰める。

【糖液から飴状】



【糖液作り -4】 菜箸で糖液を摘み、状態を見る。



【飴作り -1】 銅鍋を水に浸して糖液を冷ますと飴状になる。



【糖液作り -5】 糖液が完成したら、火を止める。



【飴作り -2】 外側から剥がしていく。



【糖液作り -6】 銅鍋に食用油を引く。



【飴作り -3】 手で固まりにしていく。



【糖液作り -7】 完成した糖液を銅鍋に移す。



【飴作り -4】 きれいに剥がれた状態。

【垂れ幕・岩の生地作り - 白】



【生地作り - 白】 3kg の生地を 2 等分にする。



【生地作り - 白】 ひとかたまりを引いて伸ばす。



【生地作り - 白】 引いて伸ばす作業を繰り返すと白くなる。

【垂れ幕・岩の生地作り - 黄緑】



【生地作り - 黄緑】 もうひとかたまりを緑に着色する。



【生地作り - 黄緑】 引いて伸ばす。



【生地作り - 黄緑】 引いて伸ばす作業を繰り返すと黄緑色になる。



【生地作り - 黄緑】 白色と黄緑色の生地が出来上がる。

【垂れ幕】



【垂れ幕-1】白色、黄緑色の両方を幅40cm、高さ60cmに麺棒で伸ばす。



【垂れ幕-2】2色を重ね合わせ、黄緑色を表にして垂れ幕にする。

【岩】



【岩-1】適量の生地を伸ばし、2色を張り合わせて新聞紙を丸めた物に被せる。



【岩-2】2つの岩ができた。

【紅白の綱】



【綱作り-1】透明の生地に赤色で着色する。



【綱作り-2】引き伸ばしを繰り返してピンク色にする。



【綱作り-3】白色とピンク色の生地ができた。



【綱作り-4】丸い棒を2本作り、ピンク色と白色を合わせる。



【綱作り-5】縋って綱にする。



【綱作り-6】縋りながら長さを伸ばしていく。



【綱作り-7】洲浜形の台座を囲める長さまで転がしながら伸ばす。

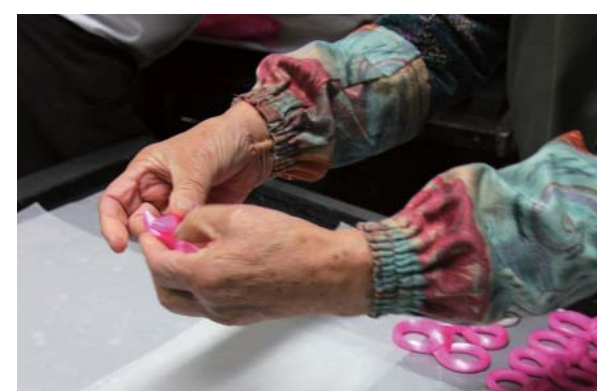


【綱作り-8】洲浜形の台を囲み、垂れ幕の後ろで端と端をつなぐ。

【千代結び】



【千代結び-1】生地を直径4～5mmの丸い棒状に伸ばし、20cmほどに切る。



【千代結び-2】輪にして8の字にする。



【千代結び-3】両端を折り曲げて完成する。



【千代結び-4】ピンク色、白色の各々1.1kgの生地から、千代結びと吹き流しができる。

【吹き流し】



【吹き流し -1】ピンク色と白色の生地を、丸い棒状に伸ばし23～25cmほどに切り交互に合わせる。



【吹き流し -2】裏に白色の生地を伸ばしたものを張り合わせ、バラバラになるのを防ぐ。



【吹き流し -3】長さを不揃いにして、靡いてるように見せる。紅白の水引は固定用である。

【金花糖、糖液作り】



【糖液作り -1】白ざら糖 1kg、水 300cc を入れてコンロで加熱する。



【糖液作り -2】泡に粘りが出てきたら、白ざら糖の溶け具合を木べらで確認する。



【糖液作り -3】菜箸で摘んで水に入れ、飴状になった糖液がパチンと音がしたら火をとめる。



【糖液作り -4】鍋をトレーの上に置き、搗粉木で掻き回し白濁させる。

【金花糖《素焼き型》鯛と亀】



【素焼き型 -1】房夫氏の時から使用している素焼きの型（鯛）と亀。



【素焼き型 -2】糖液を一気に流し込む。



【素焼き型 -3】結晶化を持つ。



【素焼き型 -4】鶴の平型にも同様に糖液を流し込む。



【素焼き型 -5】全長 27cm の鯛が完成する。

【金花糖《2連の木型》鯛】



【2連の木型 -1】初代房夫氏が使っていた2連の木型。



【2連の木型 -2】一晩水に浸しておいた2連の木型をゴムで縛る。



【2連の木型 -3】白濁したと糖液を一気に流し込む。



【2連の木型-4】余分な糖液を捨て、結晶化を待つ。



【7連の木型-2】木型の内側に、柄と柄穴がある。



【2連の木型-5】糖液を注いでから5分後に木型を外して2匹の鯉を取り出す。



【7連の木型-3】白濁した糖液を10秒で流し込む。



【2連の木型-6】大と中の鯛、鶴、亀が完成する。



【7連の木型-4】3分後に7連の木型から全長8.8cmの鯛を取り出す。

【金花糖《7連の木型》鯛】

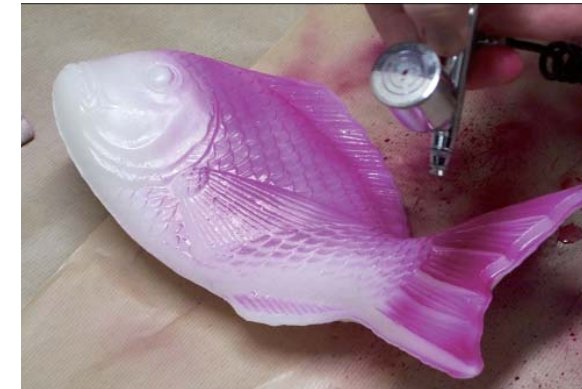


【7連の木型-1】7連の木型（鯛の小）が2組ある。ホゾで繋がっている。



【7連の木型-5】一度に14匹の鯛ができて上がる。

【金花糖の着色】



【金花糖の着色-1】エアスプレーを用いて着色する。



【金花糖の着色-2】すべての鯛を一気に着色する。



【金花糖の着色-3】目は手書きする。鯛（小）は笑っている目にする。



【金花糖の着色-4】亀は手書きで着色する。

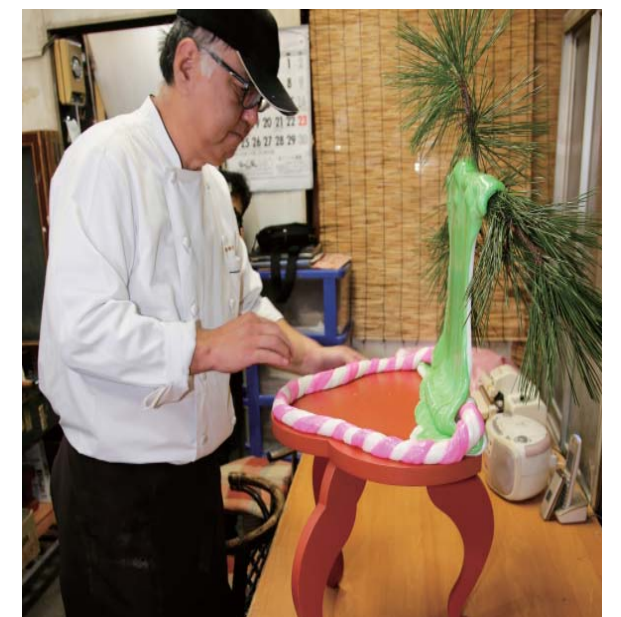
【寿賀台組み立て】



【寿賀台製作-1】高さ83cm、洲浜形の台の幅52cmで猫足が付いている。松の枝を付ける。雌松を付けるのが良い。



【寿賀台製作-2】垂れ幕は飴が固まらないうちに素早く細工し、背景として取り付ける。



【寿賀台製作-3】紅白の綱で洲浜形の台を囲む。



【寿賀台製作-4】金花草の鯛を飾る。接着には、砂糖と水飴で作った飴を使う。



【寿賀台製作-7】洲浜形の台座の上には、大中小の鯛5匹と亀が飾られた。



【寿賀台製作-5】グラニュー糖を青色で着色したものを作る。



【寿賀台製作-8】洲浜形の台上に飾る岩や、鯛、千代結びはバランスを考えて配置する。



【寿賀台製作-6】海に見立てて敷き詰める。



【寿賀台製作-9】紅白の千代結びを置く。



【寿賀台製作-9】吹き流しが付くと完成する。

【様々な型】



えびす様の瓦型（燻し瓦）



素焼き型（平型）海老 金花草用



（鹿島市）浮立面の職人が彫った木型の鯛（平型）

5. 長崎県の有平糖（長崎市：千寿庵 長崎屋）

千寿庵 長崎屋

所在地 長崎県長崎市新大工町 4-10
 創業 昭和4年（1929）
 話者 井上 正和氏
 昭和17年（1942）生まれ
 井上 昌一氏
 昭和52年（1977）生まれ
 調査日 令和6年（2024）11月26日

(1) 長崎くんちと細工菓子

1) 諏訪神社祭礼と長崎の町

長崎の氏神である諏訪神社の秋の大祭が「長崎くんち」であり、寛永11年（1634）9月7日が最初であった。

当時の長崎の町は、豊臣秀吉、徳川家康、徳川秀忠により再三にわたり、キリシタンの禁教令が出され、街中の教会が次々と壊され、幕府は、これに代えて寺院や神社を建立していた時期であった。

以来、諏訪神社は長崎の鎮守として続き、市民は皆氏子になった。諏訪神社の祭礼は、長崎奉行の援助もあり、江戸時代より豪華絢爛な祭礼として、評判のものになった。

それまで、キリシタンの町として栄えていた長崎では、神社の行事について知っている者は少なく、豊後府内住吉宮の元神主大脇宗也の指示により祭礼がなされた。

元禄時代の諏訪祭礼屏風図が残っており、初日に、大波止お旅所に栈敷席を設けて奉納踊りを見させている様子が描かれている。ポルトガル人も唐人も皆が囲んで奉納踊りを見物しており、その盛大さがわかる。

元亀2年（1571）にポルトガルの定期貿易船が港に表れてから、港に面した岬が急速に拓かれ、町は大きくなった。寛文12年（1672）には、長崎の総町数は80ヶ町になった。^{〈1〉}

2) くんちでの贈り物は砂糖菓子

現在でも長崎の人々が1年で最も団結し、盛り上がる行事が「長崎くんち」である。長崎く

んちでは、現在、長崎市内の58の町が7組に分かれ、7年毎に踊町として参加し、様々な演し物を奉納する。この長崎くんちの本番前の10月3日の夕刻から夜にかけて行われるのが「庭見せ」である。

庭見せとは、文字通り「庭を見せる」ところからきており、基本的には祭りで使われる衣装などを披露する行事である。その時、宗和台には柿や栗、桃饅頭を盛り、友人・知人から頂いた「御花」（御祝儀やお祝の品）も飾る。以前は庭を開放し、家代々に伝わる屏風や掛け軸、調度品などを披露したが、近年は長崎独自の町家が少なくなり庭がある家も珍しくなったため、現在ではビルの一角やガレージを利用して、合同で展示するところが増えている。

長崎くんちの庭見せの特色は、菓子を飾ることである。本来は食べ物として使われる砂糖を、見せるためだけに細工菓子を作って飾り、見物人に披露するこの行事は、暮らしの中で砂糖に重きを置いている長崎らしい風習だといえる。

菓子であればなんでも良いわけではない。砂糖を原料として、そこに熱を加え、その形を変えて、飾り物として美しく造られた細工菓子がくんちの「庭見せ」を彩るのである。有平糖の千代結び、金花糖の鯛だけではなく、ぬくめ細工^{（注1）}の恵比寿、大黒なども飾られ「商売繁盛、五穀豊穰」の意味が込められている。

長崎では、砂糖が富の象徴であり、それをよく表しているのが、砂糖を贈る習慣である。長崎では昔から年中行事や人生の節目の儀礼の際に、贈り物として砂糖菓子を選ぶ習慣があった。

（注1）砂糖に水をいれて煮詰め、そこに微粉にした落雁粉を入れて攪拌することで生地を作る。生地を木型に入れて固まるのを待って取り出し、2～3日したら着色する。



千寿庵 長崎屋店内。井上昌一家、井上正文家の合同庭見せ 平成27年（2015）金花糖の鯛と千代結び（大）、（前列左から）柿、桃饅頭、栗、ザクロが飾られる。中央の傘鉾は、井上正和氏が製作した工芸菓子である。灯籠や網、紅葉も砂糖と糯米が材料の細工菓子である。紅葉は食べられるが、他は砂糖を細工菓子として飾るだけで食べない。栗羊羹は、300人に切り分ける。〈写真提供：千寿庵 長崎屋〉



金花糖の鯛と有平糖の大千代結び 長崎くんちの庭見せに飾られるものと同じ大きさの「御花」である。中央に有平糖の千代結びを置き、両脇には腹合わせの鯛を配している。鯛は2匹で1kg、千代結びも1kg、合計2kgの砂糖が使われた。

このため現在でも長崎には砂糖を用いた季節菓子がたくさんあるという。〈2〉

（2）有平糖は御供えもの

有平糖は元々ポルトガルのテルセイラ島で、一般的な家庭の菓子として作られ、アルフェニンという名前で親しまれていた。そしてこのアルフェニンは、五穀豊穡や安産祈願の意味を込めて、日常的に教会に御供えされていた菓子でもあったという。

また、アルフェニンはポルトガルでは教会に供えられていた菓子であった。自分の体の悪い部分を形作り、教会に奉納する行事も行われており、現在もそれは続いているという。〈2〉〈3〉

それが長崎にもたらされ、長崎なまりで「アルヘイ」や「アルヘル」と呼ばれるようになった。

江戸時代、長崎でも同じように教会に持っていく御供えとして使われていた。その後、禁教令が出され、教会へ行くことができなくなったため、その代わりに諏訪神社の祭礼であるくんちの庭見せで飾られるようになったのだという。

長崎では砂糖が手に入り易かったという環境も手伝って、人をもてなす際や贈答の場面でも砂糖が重要視されていたことから、砂糖は家庭の富の象徴であり、砂糖が十分に使用されていないことを「長崎の遠かね」（注2）という言葉で表現した。

最近では、砂糖に対する考え方も変化し、庭見せに有平糖を取り入れる踊町も少なくなっているという。

（3）千寿庵長崎屋の略歴

〔以下は、千寿庵長崎屋からの聞き取り内容を整理したものである。〕

1）初代はカステラ製造で創業

井上家は昭和4年（1929）に創業して以来、90年近く、親子三代に渡り和菓子を作ってきた。

初代安雄氏（明治39年生）は島原の生まれ

で、農業をしていたが、長崎に出て来て、カステラ作りを学んだ後に、大阪に行き、「大黒屋」で修業をした。

その後、大阪から長崎に戻った後、昭和4年（1929）に創業した。長崎では、ほとんどの職人がカステラを製造することができたので、カステラを主に販売する店を開いた。

昭和15年（1940）に砂糖の統制が開始され、砂糖が自由に使えなくなったため、カステラの老舗である福砂屋が中心となって、何軒かの菓子屋が集まり、一緒にカステラを作った時期もあったという。長崎の菓子職人の間では、カステラは洋菓子ではなく、長崎が独自に作った菓子という意識が強いという。

初代は、金花草や有平糖も作って商売していた。祝いの席での需要が多く、当時は十分商売が成り立っていた。

2）昭和40年代は金花草の全盛期

父が病気で他界し、まだ学生だった正和氏（昭和17年生）は、25歳で実家に帰って来た。昭和42年（1967）には店を継ぎ二代目となった。

元々継ぐつもりは無かった正和氏は、急遽継ぐことになったため、他店で修業をしておらず、父の店にいた優秀な職人に指導して貰いながら製造技術を覚えていった。

金花草や有平糖は、昭和45～46年（1970～1971）頃はまだ需要も多く、店を継いですぐに、結婚式用の金花草を何百と作ったという。子供の頃から、工場にはよく行っていたので、実際に作ったことは無かったが、どんなことをするのかは大体覚えていた。

金花草は感覚で作るものであり、教えてもらっても、最初は全く分からなかった。

有平糖の細工についても、長崎くんちの時には大きな千代結びを作らなければならず、火傷はするし難しい技術だと思った。注文件数が多く量が多いため、生地を柱に引っ掛けて、引っ張って白くしていたのだが、大変な力仕事だったという。

茶席の有平糖は、正和氏の時代に種類を増やしていった。

3）伝統菓子から新商品まで扱う店へ

三代目の昌一氏（昭和52年生）が後を継いだのは、平成20（2008）～21年（2009）の頃である。

昌一氏はお菓子とは無関係な仕事に就いていたが、自らやりたいということで菓子作りを始めた。

15年前は、まだ、有平糖や金花草の需要があったので、長崎の和菓子屋なら、覚えておくべき技術であると思い、正和氏が作り方を三代目に教えたという。

三代目になり、昌一氏はカステラや口砂香などの新商品開発にも取り組み、数々の賞をもらうなど活躍している。

令和になり、有平糖や金花草の技術を持っている店が減っており、同氏は貴重な継承者になっている。

（4）金花草、有平糖の販売の状況

1）金花草の販売

①昭和30年代（1955～64）から40年代半ばにかけては、お祝いの席での需要が多く、十分商売が成り立っていた。結婚式の引き出物として、何百という注文があった。木型は、鯛以外のなすび等野菜も持っていたが、ほとんどが鯛の注文であった。

②昭和40年代（1965～74）の長崎くんちの「庭見せ」には、その年に10～15個ほどの注文があった。くんちの時期は、ほとんどの和菓子屋が有平糖の千代結びと鯛のセットを作っており、新大工町だけでも、作れる和菓子屋が2軒あった。

③昭和50年代（1975～84）になるとピークは過ぎていたが、まだ、くんちなどでの需要はあった。



昭和22年（1947）の長崎屋の店 カステラを主に販売した。
〈写真提供：千寿庵 長崎屋〉

2）有平糖の用途と販売

①茶会と有平糖

長崎では、裏千家の茶会からの注文が多い。1月の初釜には、千代結びが欠かせない。10月の茶会のときが一番忙しくて、300～400個くらいの注文がくる。

②茶席に合う有平糖

茶菓子は、茶会の先生の好みで注文が来るので、必ずしも有平糖細工が売れる訳ではない。有平糖は使わないという先生もいる。食べる時に音がしてはいけないというので、糖液を作る時、あまり高温にして煮詰めないようにする。茶会では、あまり季節を表す有平糖は使わない。

③音が出ないように、製造日も1週間前にしておく。有平糖は1週間すると糖化する。糖化すると、食べる時にカリカリという音はしない。

④店売りの有平糖

光沢を重視するなら、煮詰める時の温度は高い方がよい。季節に合わせて、正月には松竹梅、春には桜の花などを作った。

（5）金花草（鯛）の製造技術

1）糖液作り

①材料 上白糖：500g
水：170cc（上白糖の3分の1ほど）

〔注2〕長崎は、砂糖が生活に欠かせないものでもあったため、あまりおもてなしの御馳走がない場合は、「長崎が遠うございまして」と表現した。「十分に砂糖を使った料理ではありませんが。」という意味が込められている。

- ②雪平鍋（直径 24cm）に材料を入れて中火で煮る。
- ③ 搗粉木棒で、掻き回しながら砂糖を溶かす。
- ④ 沸騰し始めたら、泡の状態を見ながら、火を止めるタイミングを見定める。高温温度計は使わない。泡の出方と搗粉木棒に付けた時の糖液の垂れ具合で判断する。
- ⑤雪平鍋をコンロから下ろす。
- ⑥ 雪平鍋の柄を持ち、搗粉木棒で激しく掻き回した後、空気を入れて膨らます。55 秒ほどで白濁する。

2）木型に流し込む

- ① 木型の準備をする。
 - ・木型：鯛（サイズ 27cm）
 - ・木型：胸びれ木型は水に一晩浸けて冷やしおく。寸前に水から出し、水気を拭き取る。水気が残っていると砂糖が回らず、穴が空いてしまう。
- ②流し込み
白濁した液を一気に型の中に流し込む。流し込みは、胸びれの木型の方から入れ、鯛の木型に入れる。素早く 19 秒ほどで終了させる。
- ③ 10 秒ほど待って、糖液の余分な分を鍋に戻し、型の中で結晶化するのを待つ。
- ④取り出す
結晶化を待ち、胸びれは 3 分 30 秒後、鯛は 5 分後に型から取り出す。
- ⑤普段は 1 日置いて乾燥させるが、この日は数時間で着色に回す。

3）着色する

- ①エアスプレーガンで着色
胸びれも鯛も個別にエアスプレーガンで着色する。
- ②昭和 30 年代（1955 ～ 64）は、竹筒に木綿の布を付けて、口で吹いていた。刷毛塗りにしたこともある。その後にポンプ式のスプレーを使うようになった。色の塗り具合は良かったという。

- ③色付けは薄くしている。濃い色はあまり好まれない。
- ④筆で目を入れると完成する。

4）胸びれを付ける

- ①鍋に残った糖液を煮詰めて、接着用の飴を作る。
- ②胸びれを付ける。

5）金花糖の木型

- ①現在使っている木型は、正和氏の代から使っていたものである。
- ②木型を作ってくれる職人
干菓子の型は京都の職人に頼むと大きい物も作ってくれる。群馬にいる職人には、10cm ほどの鯛を作って貰った。2 連の木型で 10 万近くかかった。木型は、腕の良い職人がまだいて、調達は可能である。

（6）有平糖：大千代結びの製造

1）生地作り：砂糖を糖液にする。

- ①材料
上白糖：1kg （4kg 使う時もある。）
水飴：200g（上白糖のおよそ 20％）
水：330cc（上白糖の 3 分の 1 ほど）
- ②ボウルに材料を入れて煮る。
 - ・8 分 30 秒ほどで沸騰した。
 - ・水が少ないと、砂糖が溶け切らず、シャリシャリしてしまうため注意が必要である。
 - ・糖液の状態を見るのに棒状温度計は利用しない。糖液を箸で摘んで水に入れ、指で摘んで広げ、パチッとなった時点で、火を止める。
- ③沸騰してから 3 分後に糖液が完成した。
 - ・温度を上げ過ぎると、固くなって引っ張っても伸びず、千代結びなどの細工ができない。

2）生地作り：糖液を飴状にする

- ①平の銅鍋を焼いて、食用油を塗る。この準備

- をしておかないと糖液を飴状にした時にくっついてしまうためであり、食用油はたっぷり塗っておく。
- ②煮ていたボウルから一気に銅鍋に移し、水を張った容器の中に銅鍋を浮かべて冷ます。
- ③指で剥がしながら様子を見て、銅鍋から剥がしていく。温度は 70℃ほどに冷めている。水は入れないよう注意する。
- ④剥がし終えて、固まりにする。

3）大千代結び（127 ～ 129 頁）

- ①透明の生地を引いては伸ばし、折り畳んでは伸ばす事を繰返しながら、空気を入れて白くする。
- ②透明の生地の一部を取り、赤色で色付けをした生地を作る。
- ③ ②の赤色生地を 3 等分して長さ約 25cm の丸い棒状のものを 3 本作る。
- ④白色も同じ様に棒状のものを 2 本作る。
- ⑤ ③と④を交互に合わせて、赤色 3 本、白色 2 本、合計 5 本の筋を作る。
- ⑥ ⑤を引いて伸ばして板状にする。
- ⑦ ⑥を 3 等分に鋏で切る。
- ⑧幅 3cm、長さ約 25cm に伸ばし切ったものを 3 枚作る。
- ⑨白色生地を直径約 6cm、長さ約 25cm の円筒形にしたものを用意し、その回り 3 か所に ⑧を貼り付ける。
- ⑩赤白の 5 本筋を貼り付けたものを引いて伸ばして、棒状にする。
- ⑪台上で回転させながら引いて伸ばすと綱状の模様になる。
- ⑫大千代結びに必要な長さまで伸ばす。
- ⑬十分な長さに伸びたら 8 の字にする。
- ⑭両端を交差させる。
- ⑮千代結びの形ができたら風を当てて冷やす。1kg の砂糖から長手約 30cm の千代結びが出来上がる。

（7）様々な有平糖の細工菓子の製造

1）生地を作る

- ①材料
上白糖：800g
水飴：160g（上白糖の 20％）
水：260cc（上白糖の 3 分の 1 ほど）
- ②糖液の作りから飴状にする工程は（6）- 1）～ 2） 参照のこと。

2）蝶（130 ～ 131 頁参照）

- ①透明の生地を黄色に色付けする。
- ②白色と黄色の生地を合わせ 2 色にする。
- ③合わせた物を引き伸ばす。
- ④伸ばした物を鋏で半分に切る。
- ⑤切った生地を合わせて、白色と黄色の筋を 4 本にする。
- ⑥ 4 本の筋の生地を伸ばして切り、2 枚の生地を合わせて筋を 8 本にする。
- ⑦ 8 本の筋の生地を伸ばして切り、2 枚の生地を合わせて 16 本の筋にする。
- ⑧板状にして引き伸ばす。
- ⑨幅が 3cm になるように引いて薄く伸ばす。薄くするほど、白色と黄色の 16 本の筋が美しくなる。
- ⑩鋏で 5cm の長さに切っていく。
- ⑪薄く透き通るようになったものを切り離す。蝶の羽根の形を意識し斜めに切る。
- ⑫両手で持って捻り、蝶の形にする。

3）お内裏様・お雛様（131 ～ 132 頁参照）

《お内裏様》

- ① 緑色と白色の生地を板状にして 2 枚合わせにする。幅 3cm に引き伸ばして切る。
 - ②幅 3cm、長さ 4cm の長方形を作る。
 - ③雛人形の形に折り曲げる。内側は白色で外側は緑色の着物の襟のようになる。
- #### 《お雛様》
- ④赤色と白色の生地を板状にして 2 枚合わせにする。
 - ⑤手で押さえて、引き伸ばしていく。

- ⑥鋏で切る。
- ⑦幅 3cm、長さ 4cm の長方形を作る。
- ⑧雛人形のような形に折り曲げる。内側は白色で外側は赤色の着物の襟ようになる。

4) わらび（132～133 頁参照）

- ①緑色に着色した生地を引いて、丸い棒状にする。
- ②転がしながら、直径 4mm の丸い棒状にし、長さ 8cm に切り溜める。
- ③両端を丸めてわらびの感じを出す。
- ④互い違いに合わせる。

5) 小千代結び（133 頁参照）

- ①赤色と白色の生地を合わせ、丸い棒状にする。
- ②直径 3mm の太さに引いて伸ばす。
- ③赤色と白色が混ざった丸い棒を約 10cm に切る。
- ④両手で 8 字を作り、両端を内側に曲げる。

6) 照り葉（134 頁参照）

- ①照り葉を作る木型を利用する。
- ②オレンジ色の生地を木型に入れる。
- ③上下から木型で挟んで押し付ける。
- ④両面に葉脈が付いた照り葉ができ上がる。
- ⑤指先で葉っぱの端を曲げる。

7) つくし（134～135 頁参照）

- ①緑色の生地を直径 8mm の棒状にし、三角錐の様に切り、つくしの頭を作る。
- ②つくしの茎は、1.5～2cm の長さに切り分けておく。
- ③コンロの弱火で、②の茎の断面を温めながら接着する。飴を溶かして接着させる事で、節のリアルさが表現できる。長く火にかざすと余分な箇所まで溶けるので加減が必要である。
- ④頭の部分に、けしの実をまぶす。

（8）有平糖細工と糖化（注3）

1）糖液造りの温度と糖化速度

- ①糖液にする時に煮詰める温度は 140℃～145℃が普通だが、これが 147℃～148 度くらいになると、飴状になったときに細工がしにくくなりすぐ固まるので注意する。
- ②正和氏は温度計を使わずに長年の経験から細工に適した状態を判断する。ベストな状態から、少し手前で火を止める。温度で言えば、145℃がベストだとすると、143℃くらいで火を止める。その方が細工もし易い。
- ③店に並べて売る物を作る時は、温度の低い方が細工し易い。有平糖の光沢を重視するなら、温度の高い方が良い。経験がないと温度の調製は難しい。
- ④煮詰め方を調製したとしても、1 週間経っても飴の状態が続く時もあるが、状態が悪くないと思った物は、2、3 日すると砂糖に戻る。有平糖は、経験があっても難しいと技術者という。

（9）金花糖（鯛）・有平糖製造の道具

1）生地を作る道具

- ①ボウル（アルミ）：1kg 以上の砂糖の場合。
- ②雪平鍋（直径 24cm）：1kg 以下の砂糖の場合。
- ③ガスコンロ：糖液を作るために加熱する。2 連のものを使っている。
- ④木べら：糖液を掻き回す。
- ⑤菜箸：糖液の状態を見るのに使う。
- ⑥擂粉木：金花糖用の糖液を掻き回し、泡の状態をみる。白濁させるときにも用いる。
- ⑦秤：材料の計量
- ⑧計量カップ：水の計量
- ⑨刷毛：生地を作る時に、沸騰した鍋の内側を拭く。
- ⑩銅鍋（平）：有平糖用の糖液を飴状にする容器。

2）金花糖の着色・有平糖を細工する道具

- ①デッキオープン：有平糖を細工する時、固ま

らないように保温しながら細工する。

- ②シート（シルパット）：有平糖生地がくっ付かない。
- ③麺棒：生地を伸ばすのに使う。
- ④エアスプレーガン：金花糖の着色用。
- ⑤筆：目を描く時に使う。
- ⑥鋏：有平糖の細工や千代結び作成時に生地を切る。
- ⑦金べら：金花糖の型の流し込みの時、注ぎ口の周りに付いた結晶化した砂糖を取り除く。

3）有平糖細工作業場の保温

40 年位前（昭和 60 年頃）までは、作業場の保温には、傘のような装置を使っていた。その装置の内側の管にガスが入っており、ガスが燃えていた。装置を上の方に置いて下で作業をした。有平糖細工は、そうやって作業をしないとできなかった。

（10）千寿庵長崎屋の伝承

千寿庵長崎屋は、長崎では少なくなった有平糖、金花糖の製造元として現在も作り続けている。長崎市より有平糖を紹介する「さるく見聞館」にも認定されている。

その一方で、井上正和氏は、現状に対して危惧も抱いている。

「お茶会の菓子の注文は無くならないと思うが、大千代結びはいずれ衰退すると思う。くんちも、親と一緒に住んでいれば、親が参加を勧めるが、若い人は、進んで参加しようとしなくなった。最近は、くんちに参加する人も、他所の町内から来る人が多くなっているの、若者も「庭見せ」にあまり拘っていない。「庭見せ」も、今は御花（のし袋に現金を入れたもの）を飾っている所が多い。我々から見たら、考えられないことだ。金花糖も同じようなことが起こると考えられる。」という。

（11）千寿庵長崎屋の大切にしている事

- ①お客様が食べた瞬間にこぼれる笑顔を目指している。常日頃、考えて菓子作りをしている。これからもこの精神を大事にして、後世に繋げていく。
- ②菓子屋として社会に貢献することも大事な仕事だと考えている。菓子業界や地域（町、人）の役に立つ店でありたい。

《参考文献》

- ＜1＞ 越中哲也監修『長崎くんち』（株）ナガサキフォトサービス 昭和 62 年（1987）6 月 p.1～4
- ＜2＞ 砂糖のまちのフォークロアー長崎のもてなしと贈答 <https://shimamukwansei.hatenablog.com>entry>
- ＜3＞ 荒尾美代「有平糖から平和を思う～“ピース・キャンディ”プロジェクトと北インド・ネパール巡礼～」 <https://www.alic.go.jp/content/001241358.pdf>



白色を 2 本と赤色 3 本を合わせ、5 本の筋を巻き付けた網で千代結びを作る。



白色と黄色の生地ですでに 16 本の筋をつくれるのは、有平糖細工技術の魅力である。

（注3）糖化とは、砂糖を煮詰めて冷まし、飴状にしたものが、時間が経過すると砂糖に戻る事である。水飴の含有量や沸騰温度、細工後の保存方法などで、糖化速度が違ってくる。

【店舗外観】



店舗外観全景



店舗外観正面

【金花糖の木型の準備】



水に浸した木型



木型を縛って固定する。

【金花糖、糖液作り】



【糖液作り -1】 上白糖約 500 g、水 170cc を煮詰める。



【糖液作り -2】 着火して約 15 分が経過すると水分が減り、泡がに粘りが出てくる。



【糖液作り -3】 搗粉木への泡の付き方で、適温を知る。約 130℃で火から下ろす。



【糖液作り -4】 コンロから下ろして攪拌し、白濁が始まったところ（約 55 秒後）で攪拌を終了する。

【金花糖の流し込み】



【流し込み -1】 先に鯛のひれの木型から糖液を流し込む。鍋は糖液の結晶化の具合を見ながら、再度数秒間、攪拌する。



【流し込み -2】 糖液の白さが増し、結晶化が進むのを確認して、次に鯛の本体に糖液を流し込む。



【流し込み -3】 鯛の胸びれの木型を外す。



【流し込み -4】 片方の木型を外したところ。



【流し込み -5】 鯛の本体を、流し込み口に指を掛けて、慎重に木型から取り外す。



【流し込み -6】 鯛の本体、胸びれが仕上がった。胸びれは 1 対の鯛に付ける。

【金花糖の色付けとひれの取り付け】



【色付け・ひれ付け -1】 鯛の本体とひれをエアースプレーガンで個別に色付けする



【色付け・ひれ付け -2】 残った糖液を加熱し、胸びれの接着剤にする。

【有平糖、千代結び（大）の糖液作り】



【色付け・ひれ付け-3】溶かした糖液で胸びれを取り付ける。



【色付け・ひれ付け-4】鯛に目玉を描きこむ。



【色付け・ひれ付け-5】目を入れる。



【色付け・ひれ付け-6】胸びれを立てる。



【糖液作り-1】ボウルに上白糖 1kg、水飴 200g、水は上白糖の3分の1入れる。



【糖液作り-2】コンロに乗せ強火で煮ると8分ほどで沸騰する。



【糖液作り-3】液温は 140℃になり、泡に粘りがでる。



【糖液作り-4】糖液を箸でつまみ、水に浸けて状態を見る。

【有平糖の飴作り】



【飴作り-1】銅鍋に糖液を一気に移して冷ます。



【飴作り-2】銅鍋は水に浮かし、回す事で早く冷える。



【飴作り3】素手で剥せるくらいまで冷ます。



【飴作り-4】指でまとめる。

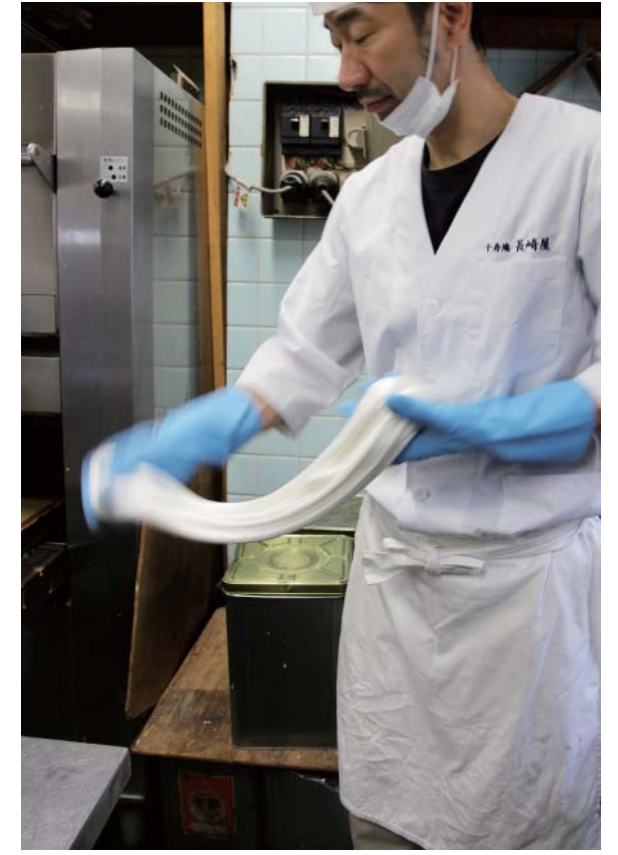
【大千代結びを作る】



【大千代結び-1】白色と赤色に色分けする分量に切り分ける。



【大千代結び-2】白色にする方のかたまりを、手に持ち揉み始める。



【大千代結び-3】引いて伸ばしながら白色にする。



【大千代結び-4】折り畳んで、また伸ばす。



【大千代結び-8】引いて伸ばして板状にする。



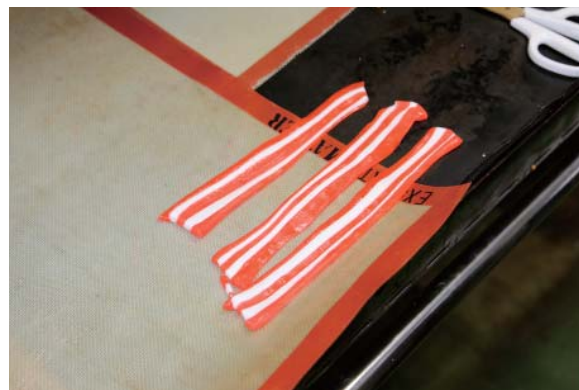
【大千代結び-5】赤色の生地を作る。



【大千代結び-9】3等分に鋏で切る。



【大千代結び-6】赤色を3等分して丸い棒にする。



【大千代結び-10】25cmほどの長さのものを3枚作る。



【大千代結び-7】赤色3本と白色2本を合わせる。



【大千代結び-11】白い生地の周囲の3か所に赤色と白色の5本の筋を貼り付ける。



【大千代結び-12】赤色と白色の筋を付けたものを引いて、棒状にする。



【大千代結び-13】回転させながら伸ばす。



【大千代結び-14】千代結びができる長さまで伸ばす。1mほどの長さにする。



【大千代結び-15】8の字にする。



【大千代結び-16】両端を交差させる。



【大千代結び-17】千代結びの形ができたら風を当てて冷やす。



【大千代結び-18】大千代結びが完成する。

【蝶】



【蝶-1】生地を黄色に色付けする。



【蝶-2】白色と黄色の生地を合わせる。



【蝶-3】合わせた物を引き伸ばす。



【蝶-4】伸ばした物を鉋で半分切る。



【蝶-5】切った生地を合わせて、白色と黄色の筋を4本にする。



【蝶-6】4本の筋の生地を2枚合わせて、筋を8本にする。



【蝶-7】8本の筋の生地を2枚合わせて、16本の筋にする。



【蝶-8】板状にして引き伸ばす。



【蝶-9】幅が3cmになるように引いて薄くのばす。



【蝶-10】薄くするほど、白色と黄色の線が美しくなる。



【蝶-11】鉋で5cmに切っていく。



【蝶-12】薄く透き通るようになった部分を切り離す。



【蝶-13】両手でもって捻る。



【蝶-14】蝶の形になる。

【お雛様】



【お雛様-1】緑色と白色の生地を板状にして重ね合わせ、幅3cmに引き伸ばして切る。



【お雛様-2】幅3cm、長さ4cmの長方形を作る。



【お雛様-3】 雛人形のような形に折り曲げる。



【お雛様-7】 幅 3cm, 長さ 4cm の長方形を作る。



【お雛様-4】 赤色と白色の生地を板状にして重ね合わせる。



【お雛様-8】 雛人形のような形に折り曲げる。



【お雛様-5】 手で押さえて、引き伸ばしていく。



【わらび】



【わらび-1】 緑色に着色した生地を引いて、丸い棒状にする。



【お雛様-6】 鋏で切る。



【わらび-2】 直径 4mm、長さ 8cm に切る。



【わらび-3】 丸い棒を切り溜める。



【わらび-4】 両端を丸めてわらびの感じを出す。



【千代結び-2】 直径 3mm の太さに引いて伸ばす。



【千代結び-3】 赤色と白色が混ざった丸い棒を 10cm に切る。



【わらび-5】 枝分かれているわらびができる。



【千代結び-4】 両手で8の字を作り、両端を内側に曲げる。

【千代結び】



【千代結び-1】 赤色と白色の生地を合わせ、丸い棒状にする。



【千代結び-5】 完成した千代結び。

【照り葉を作る】



【照り葉-1】 照り葉を作る木型。



【照り葉-2】 オレンジ色の生地を木型に入れる。



【照り葉-3】 上下から木型で挟んで押し付ける。



【照り葉-4】 両面に葉脈が付いた照り葉ができ上がる。



【照り葉-5】 葉っぱの端を曲げるとリアルになる。

【つくし】



【つくし-1】 緑色の生地を三角錐に切り、つくしの頭を作る。



【つくし-2】 つくしの茎は、15～20mmの長さに切り分けておく。



【つくし-3】 コンロの弱火で、茎の断面を温めながら接着する。長く火にかざすと溶けるので加減が必要である。



【つくし-4】 つくしの形状ができあがる。



【つくし-5】 頭の部分には、けしの実をまぶす。

【様々な製品】



蝶



わらび



照葉



千代結び



お雛様、お内裏様



つくし



諏訪神社の鳥居 正面の参道。



諏訪神社の大門



諏訪神社の長坂と大門 長坂は踊馬場から 75 段ある。



諏訪神社の拝殿 中庭より拝殿を見る。



中島川に架かるめがね橋

【第三章】 金花糖

3-1 金花糖の歴史

(1) 普及の歴史

16世紀に始まる南蛮貿易以降、様々な南蛮菓子が伝えられ、有平糖や金平糖などが史料に登場するようになる。型を用いて作られる金花糖も同時期に伝えられたと思われ、これらが史料に登場するのは、1700年代の中頃からである。以下にその歴史を時系列で示す。

①元文3～寛保元年（1738～1741）

豊後岡藩に関わる「御菓子品々直段帳」は「きんくわとう」「あるへいたう」の値段が記されている。^{〈1〉}

②延享4年（1747）

書写の『干蒸菓子扣』（吉田コレクション）は、幕府御用菓子屋・大久保主水と虎屋織江の製法書であり、「金花とう 白き（短冊）形なるモノナリ」とあることから、製品は白いものであったことが分かる。^{〈2〉}

③明和5年（1768）

尾張藩の『尾州御小納戸日記』（徳川林政史研究所所蔵）に、重箱の中の菓子として金花糖の名前が見られる。重箱に入るほどなので、大きくはなかったようである。^{〈2〉}

④文化文政期（1804～30）

加賀前田家に金花糖の「にらみ鯛」が献上される。横幅が65、66cmある鯛の木型が残されている。^{〈3〉}

⑤弘化元年（1844）

あつらえおりじせいごのみ
「誂織時世好」（三代目歌川豊国）。※絵図参照
母親が子供の髪を結い、子供は菓子の手籠を持ち、その一つを頬張っている様子が描かれている。その菓子が金花糖と見られる。^{〈4〉}

⑥弘化末年（1847頃）

あつらえおりとうせいじま
「誂織当世島」（三代目歌川豊国）。※絵図参照

紅白の金魚の金花糖が描かれている。^{〈5〉}

⑦嘉永年間（1848～1853）

（金花糖）嘉永二至り、江戸ニモ伝へ製ス。^{〈6〉}

⑧同上

金花糖が江戸にも普及する。床見世など、にわか作りの板小屋、または振売りで商う菓子で

あった。^{〈7〉}

⑧万延元年（1860）

「今様源氏三曲遊興之図」（歌川国周）※絵図参照
琴を引く女性の前に菓子が盛られている。右側の盛り菓자에金花糖が含まれていると思われる。^{〈8〉}

⑨明治11年（1878）

明治天皇は北陸巡幸で10月2～5日に金沢に滞在した。その際に、天覧した鯉の金花糖の木型が残されている。（木型より鯉の全長60cm）^{〈9〉}

⑩明治初期

『いろは引江戸と東京風俗野史巻の六』の「江戸時代と明治初期の駄菓子屋」に金花糖に関する記述がある。

金花糖の説明には、「金花糖」の魚類「鮭、鯛、比良目、及卵」等は当時の「ドッコイドッコイ」「吹矢」等の阿堵物として子供の胸をおどらせて、親の巾着銭をはたかせたもので、此菓子は大人もまた垂涎三千町丈であった。（中略）前記の金花糖の鯛や鮭如きも亦二三十銭位のものがあつた。それから、駄菓子屋で子供の玩具屋を兼ねたものが尠くなかつた。この種の店には「あてもの」と称する、富籤類似の「メクリ」と称する方法で、當った子供に大きな菓子を與えて居た。上千点、千点以下五点を最下として景品を出し、五点には金花糖極小一個、又は蜜豆一杯（小茶碗に）を与へる規定なりしが、明治二十四五年頃より其筋の取締りが嚴重になって（後略）」とある。挿絵には「金花糖の魚類種々」として、鮭（新巻き鮭）、鯉、鯛、鰐があり、さらにとびぐち 鳶口、けん 剣、福助、卵が描かれている。^{〈10〉}

⑪昭和初期（1926～）

金花糖は駄菓子屋の王者であった。おもに当て物で、1等賞品の大鯛で子供の射幸心をあおった。^{〈7〉}

⑫高度経済成長期以降（昭和45年：1970頃）

砂糖の普及に伴い、金花糖は鯛を中心に供え物や引出物に用いられて広まるが、高度経済成



「誂織当世島」三代目歌川豊国 弘化末年（1847頃）
金魚が金花糖である。（神奈川県立歴史博物館所蔵）



「今様源氏三曲遊興之図」歌川国周 万延元年（1860）
右下の盛菓자에金花糖が含まれる。（国立国会図書館蔵）



「誂織時世好／男児の髪を結う女」三代目歌川豊国
弘化元年（1844）籠盛りと男児が手にする菓子が金花糖と思われる。（アドミュージアム東京所蔵）
出典：国書データベース
<https://doi.org/10.20730/100387968>

長期以後、鮮魚輸送のトラック便の普及で、鮮魚の鯛が調達できるようになると、鯛の金花糖は廃れていく。〈11〉

（2）製法に関する史料

製法に関しては、古くは 1600 年代に中国で出版された『天工開物』という百科辞典的な技術書の「製糖」の項に型を用いた砂糖菓子^{あぐ}の記述がある。「砂糖の魔法にかかった人形たち」によると、白砂糖を銅の鍋で温め、素焼きの瓦型を用いる点など、かなり現在の製法と似ていた。

日本においては『料理秘事記』（享和 3 年（1803）書写）〈12〉が古く、金花糖の製法が書かれている。

材料は氷砂糖または白砂糖で、水をひたひたに入れ、煎じてよく灰汁を取る。有平糖より軟らかく（煮詰めない状態）にして火から外し、細い木（棒）で糖を白くなるまで擦る。この時、型を水に濡らし、蜜を中に入れ冷まして置く。固まったら型から抜き、ほいろにかけ水気を切るとある。砂糖の灰汁取り以外は、基本的に現在と同じ製法である。〈2〉

さらに江戸時代の文献『守貞漫稿』（天保 8 年：1837 起稿）には有平糖の説明に続き、次のように金花糖の説明がある。〈6〉
「然ルニ、近年、京坂ニテ鎔制ニスルモノアリ。白砂糖ヲ煉リ、鎔形ヲ以テ焼キ、而后ニ筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鮒、ウド、升ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス。真物ノ如シ。号ケテ金花糖ト云。嘉永ニ至リ、江戸ニモ伝ヘ製ス。」

数多く引用されるこの文献には、「鎔形ヲ以テ焼キ」とあり、練った白砂糖を鋳型に入れて焼く製法は、今日のものとは異なることになる。

3-2 金花糖の用途

（1）3つの用途

金花糖の用途は次の 3 項目に分けられる。

①季節の行事の供え物、縁起物

②慶事の引出物や供え物、特に結婚式、建前等の祝い事に用いた。

③駄菓子屋や玩具店の当て物（くじなどの景品）に用いる。

（2）季節と金花糖の用途

季節に関わる金花糖の用途を見ると次のものがあげられる。

1 月：正月飾り〔東京都、佐賀県〕

正月には「姫だるまと招き猫」を飾る。

〔石川県金沢市〕

十日恵比寿の供え物、福引の景品〔佐賀県〕

廿日恵比須の供え物、福引の景品〔佐賀県〕

2 月：初午の供え物、福引の景品〔佐賀県〕

天神講の供え物〔新潟県〕

3 月：雛祭り〔石川県、東京都、佐賀県〕

春彼岸の供え物〔佐賀県〕

5 月：端午の節句の供え物（極少ない）

〔佐賀県、石川県〕

6 月：※梅雨時は湿気があり、金花糖作りには不向きである。

7 月：七夕祭りの供え物〔福岡県〕

8 月：盆会の供え物〔佐賀県〕

9 月：秋彼岸の供え物〔佐賀県〕

10 月：長崎くんちの庭見せの供え物〔長崎県〕

11 月：唐津くんちの土産物〔佐賀県〕

12 月：※金花糖作りが始まる。

〔石川県、新潟都、佐賀県〕

行事等が終わった後の金花糖は砕いて子供が食べたり、料理の甘味料として煮物や小豆を炊くときに使われたという。

3-3 砂糖と水による製法、様々な型について

（1）金花糖の一般的な作り方

使用する砂糖は上白糖、グラニュー糖、白ざら糖である。

①鍋に水と砂糖を入れて煮詰める。

②糖液が適温になったら、鍋を火から下ろし、搗粉木や木べらで攪拌する。

③水に浸しておいた型に、糖液を流し込む。



十日恵比須（1月10日）の準備、鯛の金花糖（佐賀県唐津市）
〈写真提供：篠原三松堂〉



雛祭り（3月3日）の飾り お内裏様とお雛様の金花糖。（東京都台東区）
〈写真提供：江戸駄菓子 まんねん堂〉



春・秋彼岸と盆会における金花糖の供え物（佐賀県唐津市）
〈写真提供：篠原三松堂〉



天神講（2月25日）の飾り物 菅原道真の掛け軸が掛けられ、その前にご馳走と金花糖が供えられる。〈写真提供：燕市商工振興課〉



福岡県朝倉市の七夕祭りの金花糖（短冊と筆）いずれも平型。
〈朝倉 2 号の楽しい日々 <https://chspmomo2.yoka.jp/> より作図〉

《3-1 の参考文献》

〈1〉「江戸中期の「菓子値段帳」について」『別府大学短期大学部紀要』第 8 号 p. 49

<http://repo.beppu-u.ac.jp>

〈2〉農畜産業振興機構 HP「砂糖の魔法にかかった人形たち」 p.7 ～ 8

https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001935.html

〈3〉森八（金沢菓子木型美術館）所蔵

石川県立美術館、特別展「食を彩る工芸」（2024 年 11 ～ 12 月）の出品目録

https://www.ishibi.pref.ishikawa.jp/wp-content/upload/2023/03/list_20241109_shoku.pdf

〈4〉アドミュージアム東京所蔵

〈5〉神奈川県立歴史博物館所蔵

〈6〉朝倉晴彦・柏川修一編『守貞漫稿 第 5 巻』東京堂出版 平成 4 年（1992）9 月 p. 67

〈7〉「金花糖」『日本大百科全書（ニッポニカ）』

<https://kotobank.jp/word/%E9%87%91%E8%8A%B1%E7%B3%96-1525327#w-1525327>

〈8〉国会図書館蔵

〈9〉「落雁 諸江屋」所蔵

野々市市 HP

<https://kotobank.jp/word/%E9%87%91%E8%8A%B1%E7%B3%96-1525327#w-1525327>

〈10〉伊藤晴飴著『江戸と東京 風俗野史』国書刊行会 平成 13 年（2001）6 月 p.316～319

〈11〉聞き取り（石川県金沢市、落雁 諸江屋、令和 7 年（2025）2 月 6 日）

〈12〉記載書名『料理秘事重寶記』国書データベース（国文学研究資料館）

<https://kokusho.nijl.ac.jp/biblio/100249473/1?ln=ja>



金花糖で小豆を炊く。

④型を揺らして隅々まで糖液を行き渡らせ、糖液の余剰分を外へ流し出す。これにより中空の金花糖になる。

⑤木型から外して2～3日間乾燥させる。

⑥食紅を用いて絵付けする。

（2）金花糖作りの要点

金花糖作りにおいては次の2点が重要である。

1）煮詰め終了の見極め・搅拌時間

金花糖の製造工程では、煮詰め終了の見極め、および搅拌時間が重要で、これが製品の出来具合を左右する。その時間は、合計で1分半から2分半ほどである。職人は、流し込む型の種類や数量に応じて、この間に糖液の状態をコントロールしているという。

以下に調査事例の概要を列記する。（※詳細は各店舗の報告を参照）なお、砂糖に関し容量で計量した店舗は、比較のため比重換算により重量を記載した。

①新潟県燕市、株式会社さかたや

型：木型

材料：白ざら糖 850g

水：ひたひた程度

着火→煮詰め：15～20分（120℃を超える）

搅拌：80秒（1分20秒）

流し込み：105秒（木型間の流し込みを含む）

※2回目は搅拌：70秒、流し込み：100秒

②石川県金沢市、加賀銘菓の越野

型：木型

材料：白ざら糖（408g）通常 612g

水：ひたひた（同等か以下）水多め

着火→煮詰め：約35分（122℃前後）

搅拌：132秒（2分12秒）

流し込み：3分半～4分（再加熱あり）

③石川県金沢市、越山甘清堂

型：木型

材料：白ざら糖（1.5kg）

水：500cc

着火→煮詰め：28分50秒（125℃）

搅拌：1分50秒（110秒）

流し込み：60秒

④東京都台東区、江戸駄菓子 まんねん堂

（聞き取りによる）

型：木型

材料：グラニュー糖、通常 600～700g

水：ひたひた

着火→煮詰め：123～124℃

搅拌：120秒（2分）前後

⑤佐賀県唐津市、篠原三松堂

型：瓦型、素焼き型、木型ほか

材料：上白糖（1.5kg）

水：ひたひた

着火→煮詰め：21分30秒（135℃）

搅拌：55秒

流し込み：60秒

※2回目の煮詰め：30分（135℃）

搅拌：65秒

2）流し込みの段取り

2つ目の要点は、流し込みの段取りである。

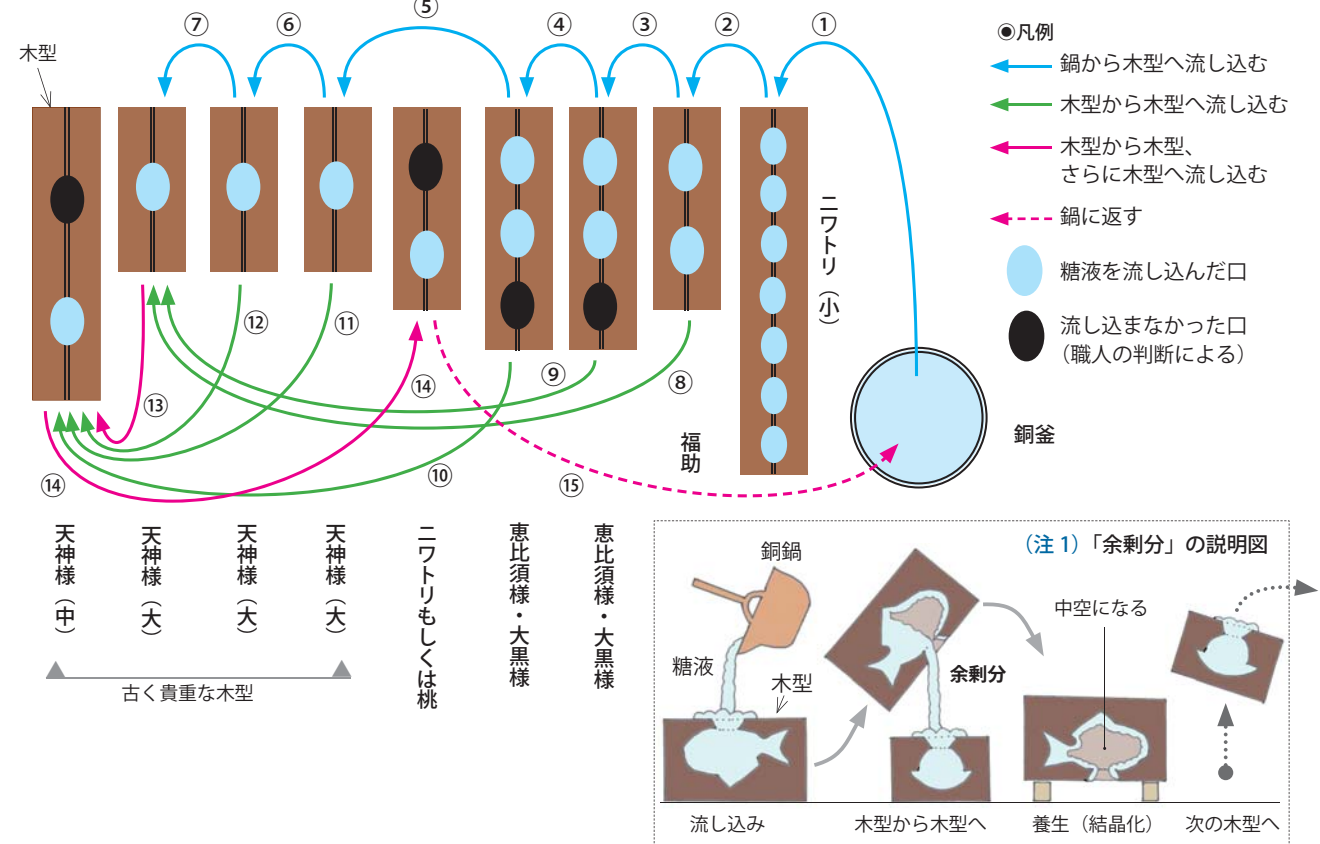
上記の流し込み時間は、鍋から型へ流し込み、余った糖液を鍋に返すまでの時間であると同時に、煮詰めて搅拌した糖液が結晶化し、流し込めなくなるまでの時間を示している。流し込みは糖液の結晶化との競争となる。

その際に重要になるのが、経験と段取りである。職人は砂糖を煮詰める20～30分の間に、段取りを考えながら、調理台に型を並べる。多くの場合では、先に小さな金花糖の型から流し込み、大きなものを後にする。大型の金花糖は肉厚が薄いと壊れるため、流し込む糖液の結晶化がある程度進んだ段階で流し込む。先に小型の型に流し込むのは、商品数を増やしながらか結晶化の様子を観察するためである。

ただし、大型の鯛や鯉等は、大きなものから流すこともある。経験に裏付けられた状況判断と遣り繰りによって順番を調整することになる。

糖液の搅拌が終了して、木型に流し込む状況

糖液の流し込み状況の事例



を、新潟県燕市の株式会社さかたやについて図示した。天神様の大型の木型を後半にしていることや、木型から木型へと余剰分（注1）を流し込んでいることがわかる。

（3）様々な型について

①素材

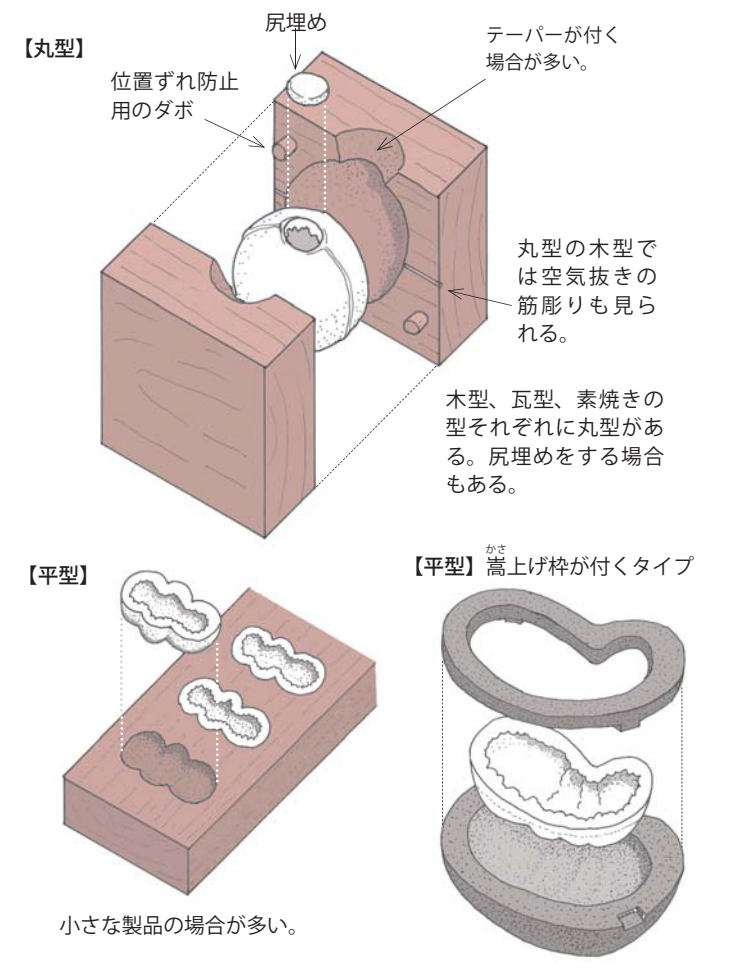
金花糖作りの型は素材別に、木型、瓦型（釉薬を掛けた陶器）、燻瓦型、素焼き型等がある。木型以外は佐賀県、長崎県で見られたものである。

②題材

金花糖の題材は様々であり、鯛を中心とした魚介類、野菜・果物類、縁起物、玩具類などが多い。

③型の構成

型の組み方により丸型、平型に分かれる。さらに平型は2種類に分かれ、嵩上げ枠が付くものがある。このタイプの瓦型は佐賀県に多く見られ、大型で、落雁にも用いられていた。



型の構成（3タイプ）の例

木型、瓦型等に見られ、彫刻部分である本体の型の上に嵩上げ用の枠型が乗る。

3-4 団体等の調査（石川県菓子工業組合の現状） （1）石川県菓子工業組合の現状

金沢における金花糖の地域性について、石川県菓子工業組合に聞き取り調査を実施した。

①調査日 令和6年（2024）2月6日

②話者：石川県菓子工業組合

事務局長：藪 猶八氏

③設立：昭和40年（1965）10月

④会員：会員数241名

季節的に金花糖を作っている会員は4名で、それ以外は定かでないが、10軒に満たないとされる。

⑤石川県の菓子の特徴

- ・武家の菓子文化が庶民へと広がり、やがて菓子全般へと花開いた。
- ・子供の誕生、成長過程の節目、冠婚葬祭などに欠かせない伝統の菓子が、日常生活の中にある。

⑥石川県菓子工業組合の設立目的

- ・菓子製造業中小企業者の改善発達を図る為の必要な事業を行う。
- ・経営の安定及び合理化を図る。

⑦主な事業

- ・全国菓子大博覧会、東京国際フォーラム「組合まつり」などのイベントへの参加手続き
- ・平成26年（2014）2月に開館した「菓子文化ギャラリー」の運営管理。
- ・2011年3月に発生した東日本大震災の復興支援の活動。
- ・平成16年（2004）に設立した青年部の活動。地域に密着した「お菓子づくり教室」、伝統的な菓子の講習会、令和6年（2024）第10回太平洋・島サミット（PALM10）での和菓子作り等。

（2）金花糖・有平糖の技術伝承の現状について

上生菓子等は検定試験等を行っているが、金花糖・有平糖は、その試験科目に含まれていない。技術伝承の現状については、金花糖や有平糖を作っている店を訪ねないと確認することが

できない。

（3）現在も金花糖を製造・販売している店舗（組合把握の範囲）

①加賀銘菓の越野

4代目店主：越野邦昭氏（昭和18年生まれ）
※店舗の調査で概要を伺った。

②越山甘清堂

代表取締役：徳山康彦氏（昭和31年生まれ）
※店舗の調査で概要を伺った。

③森八

代表取締役：中宮嘉裕氏（昭和28年生まれ）

④落雁 諸江屋

代表取締役：諸江吉太郎氏（昭和11年生まれ）

（4）技術伝承を目的とした取り組み等について

青年会が講師に依頼し、技術の習得等を目的とした講習会を開催しているが、これまで洋菓子や新しい材料などに関するものが中心で、伝統的な技術を扱ったことはない。

講習会では、修得することで新しい商品につながる技術が選ばれる。

伝統的な技術にを残さなければいけないという意見もあるが、現状では組合の活動には結びついていない。

（5）「落雁 諸江屋」における調査

石川県菓子工業組合から「落雁 諸江屋」の諸江吉太郎をご紹介いただき聞き取り調査を実施した。諸江屋の歴史を踏まえ、金花糖・有平糖の歴史の概要と特徴、金沢の菓子店の変遷について報告する。

住所：（本店）石川県金沢市野町1-3-59

創業：嘉永2年（1849）

話者：6代目当主 諸江吉太郎氏^{きちたろう}

昭和11年（1936）生まれ

調査日：令和7年（2025）2月6日

〔以下は、諸江屋からの聞き取り内容を整理したものである。〕

1）諸江屋について

現当主は、菓子屋創業から六代目にあたる。以前は二本差し（武士）で、畑野姓で与力を勤め、金沢で120石を貰っていた。明治にはいると分家を届出て商人になり、京都の亀屋良則（後に廃業）という干菓子の店に、奉公に出た。

虎屋、鶴屋、亀屋、若狭屋等の菓子屋の名称は、頭の一字が業務内容を示す。虎屋は蒸し物で、饅頭。鶴は蒸し菓子。亀は干菓子屋といった具合で、主力商品が分かりやすくなっている。若狭屋は煎餅で、東煎餅と京煎餅がある。東煎餅は麦煎餅のことで、京煎餅は米の粉を使う。

初代は畑野嘉兵衛氏で、新^{しん}塀^{たて}町^{まち}広^{ひろ}見^みに開業したが、人通りが少なく、あまり繁盛しなかった。侍の畑野姓を使い、畑野屋としたらしいが、言葉遣いが侍で、寄り付きにくかったようである。その後に店を飴屋に売り払い、現在地に移転した。

二代目の喜兵衛氏は、侍の姓だと人が怖がって物を買いに来ないということで、妻の実家の村名である「諸江」を用い、諸江姓に変えた。明治8年（1875）に亡くなっており、享年は定かでない。

三代目は栄次郎氏で明治40年（1907）に亡くなる。四代目は吉太郎氏で、昭和7年（1932）に61歳で亡くなった。五代と六代は「吉太郎」を襲名している。五代目の吉太郎氏は、明治44年（1911）生まれで、平成4年（1992）に亡くなった。現在は六代目の吉太郎氏である。

2）北陸線の開通と不況時の「落雁専業」

明治20年代、三代目の時に、福井から金沢を通して富山へ抜ける北陸線が開通し、人の流れが変わった。金沢では初物食いや珍しい物、旬のものが好まれ、開通した汽車により、関西や中京から多くの新しい商品が入り、金沢の人々は皆それに飛び付いた。そのために、侍商売の本店を中心に、暖簾を下げなければならぬほどの客離れがおきた。諸江屋も祭礼の露天商まで行ったそうである。

四代目の晩年、昭和初期は、不況のまっただ中で、専門化しないと生き残れないと判断し、「落雁専業」という看板を出した。客は思惑通りに「専門店」に集まり不況を乗り切ったという。

3）金花糖の製造

五代目は三男であったが、兄が2人とも早く亡くなったため、17歳（昭和3年：1928）で諸江屋を継ぎ、その頃から、金花糖を作りはじめた。原材料は今とは異なる粗悪な上白糖で、純白ではなく結晶も粗かったが、その上白糖で金花糖を作っていた。

江戸時代、砂糖を扱うのは薬種商であったというが、明治時代には、菓子の材料屋が砂糖を扱うようになっていた。しかし、漢方薬の材料と同様に、樽に入れて売られていたという。

昭和初期も砂糖は材料屋から買っていた。その頃、不島商店という菓子材料屋があり、金花糖部という部署で、金花糖を作って売っていた。

戦前は、「白生地」と呼ばれる金花糖の白い生地の売買が頻繁に行なわれ、「白生地」を仕入れて、色付けのみ行う販売店も多かった。

現在、諸江屋では白生地を仕入れて色付けを行っている。

4）金花糖の大変革、大正期頃～昭和45年

金花糖はいくら置いておいても傷まないの^ので、生鮮食料品の代役を務めることができた。鯛やサザエ、茄子、胡瓜、桃、ザクロ、イチゴなどが代表例である。

夏場の棟上げの時には、生魚の鯛は大きさが揃わず傷むので、引出物にはできなかった。その役割を金花糖が担うようになり、金花糖の鯛が大いにもてはやされた。明治末年以降、砂糖が入手しやすい時代になってからのことである。やがて高度経済成長期に入り、昭和45年（1970）頃になると、冷凍冷蔵庫が市場などに配備されることで、再び鮮魚の鯛が引出物や供え物に用いられるようになり、金花糖はその役

目を失うこととなった。

5) 金沢の菓子組合と菓子店

金沢市の菓子に関する組合は、明治17年(1884)に発足した菓子組合であり、7区に分かれている。総数で250軒程が加入していて、諸江屋は1区に所属していた。

そこそこの店は、道具さえあれば、自分の所で金花糖を作ることができた。250軒の中で、100軒近くは何らかの木型を持っていたであろう。

金花糖作りは和菓子作りに比べ、かなり分の良い仕事であった。原料費が10円なら、売値が100円になった。傷む物ではないので、手の空いた時に作っておくことができた。

明治末の第一次大戦以降、台湾のサトウキビから採れる砂糖が、日本人の味覚を甘党に変えた。そして金花糖が沢山作られ、引出物になった。金花糖は、明治末期から昭和初期にかけて、全国的に花開いたのである。

6) 引出物と村回り

引出物の金花糖は鯛の他に、海老、桃などの果物類や野菜類、金沢で「コケ」と呼ばれる松茸を含む茸類である。

不祝儀では、鯛をはずして、真中に桃を置き、胡瓜、茄子、すだれ麩などの形をした金花糖を盛り合わせて販売する。法要では親戚一同が集まるので、25折から50折になる。

明治の中頃、三代目栄次郎氏の時代には、「村を3つ持てば、慶事と弔事で食べていける」といわれた。客は店を決めると他では買わなくなるという。

諸江屋の得意先は、別所村、小原村、新保村、岳村、ドウ村、四十万村、糠谷村、久保村の8か所であった。村ぐるみで注文を取って、届けに行くので仕事は十分あった。村々の固定客の注文は、日持ちのする落雁や金花糖と決まっていた。

諸江屋では五代目までは金花糖を「白生地」

から作っていた。六代目(話者)の時代である昭和末年には、問屋からの助言もあり、雛祭りの菓子は、落雁を主力とするようになった。

7) 諸江屋の技術伝承

今日の和菓子作りでは、バーナーと蒸気を使用している。六代目が16歳で店に入った時は、薪で餡炊きからやられた。当時、職人はおらず、両親が菓子を作っており、そこに六代目が入った。少年時代には、叔父も働いていた。

50歳くらいで跡を継いだ時、能登方面から来た人などで、職人は10人以上いた。住み込みも多かった。

今は息子が60代で、孫は30代で共に働いている。息子は餡炊きから始めて、今では何でも作れるようになった。孫は京都の「末富」で5年間修行して、店に戻ってきた。

8) 諸江屋の金花糖資料について

諸江屋には数々の貴重な史料が保管されている。

【文書資料】「金沢城二ノ御丸控帳 大膳寮台所方 御菓子調製帳」

この文書は菓子の図解となっている。1頁に1点の菓子の姿が描かれ、使われる材料が記されている。

描いたのは加賀藩士、青木新三郎といわれ、新三郎は料理人の家系で、弘化年中に七人扶持を受けて料理人となった。十三代藩主前田斉泰、世子慶寧に従い江戸に行き国学を学び、後に京都で長州藩士と交渉を持ったことで切腹を命ぜられた。享年32歳であったという。

したがって、青木新三郎が調製帳を描いたのは、弘化元年(1844)から京都に向かう元治元年(1864)の間である。文書には有平糖は出てくるが、金花糖は出てこない。有平糖は上菓子であり、金花糖は雑菓子(注2)であったからだという。

【文書資料】「加賀らくがん木型雛形」

落雁と金花糖の木型図案帳である。随所に「中川政乗」の記名があり、「明治十年(1877)」の年号も見られる。中川家は、御用の石屋や宮大工が住む、金沢市内の「石屋小路」で、宮大工を生業にしていた。(注3)

金花糖の図案は、鯛、福德煎餅の金花糖(後述)、わらび、二股大根、エビ、だるま、茄子、鯉などで、木型盤への割付や糖液の流し込み口が描かれているものもある。わらびの絵柄には「此絵形金花糖二ハ細シ」と注書きされたものもある。ひときわ大きな図案の鯉は、煩悩珠をくわえている。

【文書資料】「明治十九年(1886)第四月 菓子製造方法簿」

前田家御用菓子屋の4軒の内、干菓子を扱う紙屋庄右衛門(紙庄御菓子司)の家伝書である。

「金花糖 百六拾目(600g) 此使用原品白砂糖百八拾目(675g) 紅貳包 生アイ三分 黄紅五包」とあり、歩留まり88%である。1回に作る量の目安であるという。

【復原菓子】横山家の献上「お雛菓子」

前田家の家老は「加賀八家」と呼ばれ、文化文政頃(1804～1830年)に、家老の一家である横山家が前田家の雛祭りに献上した雛菓子を史料に基いて復原したものである。

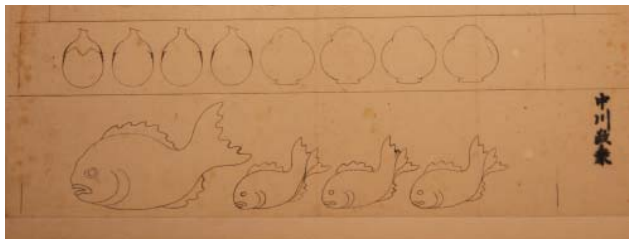
諸江屋で製造し、それをレプリカとして本店に隣接した資料館「らくがん文庫」に展示している。松の前に金花糖のにらみ鯛、手前には饅頭でできた岩、雲平の笹、有平糖の花々が配してある。

(注2) 雑菓子(ざがし)→「だがし」の原型ともいわれている。和漢三才図会(正徳2年:1712)の頃、菓子と呼ばれていたものは、果実などの形を模した、現在は半生菓子に分類されているものの一部を指し、分類しきれない菓子群は「雑菓子」と呼ばれていた。全国菓子工業組合連合会 HP <https://zenkaren.net/archives/13178>

(注3) 中川家は、旧大窪村(津幡町の東端)の出身で、江戸後期から明治初頭に活躍した宮大工である。嘉永2年(1849)、金沢市の本願寺金沢別院本堂等が火災に見まわれた後の再建工事では、棟梁「加賀の宮大工、中川政乗」とある。その後、慶応3年(1867)に町方大工棟梁を仰せつかり、苗字の「中川」が町奉行所から与えられた。以来、「中川藤吉政乗」と名乗るようになり、中川本家の別家となった後裔の中川政乗は金沢を拠点に活動した。「第4節 大窪大工の役割」https://www.city.nanao.lg.jp/sportsbunka/kurashi/bunka/bunka/documents/muroki66-81_s.pdf「本願寺金沢別院 本堂・経蔵・鐘楼 附古図」<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/kyoiku/seisaku/kaigi/h17/4/documents/4-9-1.pdf>



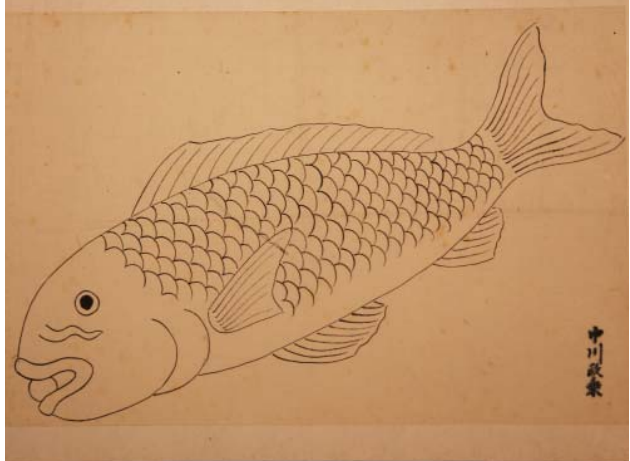
「金沢城二ノ御丸控帳 大膳寮台所方 御菓子調製帳」青木新三郎 弘化元年(1844)～元治元年(1864) (落雁 諸江屋蔵)



「加賀らくがん木型雛形」明治10年(1877)頃 上段: 茄子とだるま、下段: 鯛 (落雁 諸江屋蔵)



「加賀らくがん木型雛形」金花糖の図柄の割付け。流し込み口の形状も描かれている。 (落雁 諸江屋蔵)



「加賀らくがん木型雛形」大鯉の図柄。珠をくわえている。 (落雁 諸江屋蔵)

【木型】献上「お雛菓子」の大鯛

大鯛の木型は、廃業した木型師から譲り受けたもので、元々は家老の横山家にあったという。上記の雛菓子作りに使われたものである。

木型の鯛には反りがあり、凹型側は3分割され、丁番で接続されているのが特徴である。凹型は木型の長辺約68cm、短辺27cmで、凸型が表側になる。別個に作成する鯛の胸びれの金花糖を取り付ける窪みが付いている。凸型の彫刻の鯛の全長を測ると約44cmであった。

【木型】大鯉

大鯉の木型は、明治天皇が北陸巡行（注4）時に合わせて諸江屋で製作し、滞在期間中にその金花糖で天覧を受けたという。金花糖の題材は「勝利」で「松鯉＝しょうり」になぞられ、松

が描かれた掛け軸と鯉の金花糖が飾られた。鯉の体長は約65cmある。この木型は、明治11年以後使われず、第二次大戦中は戦火を避けて土中に埋められていた。

大鯉の金花糖は、戦後の戦没者慰霊祭で護国神社の春秋の大祭の供え物に用いられた。五代目が製造している様子を六代目は5、6回見た記憶があるという。その後は使われていない。

【木型】福德煎餅の金花糖

打ち出の小槌や鼓形に焼いた黄色と白の煎餅の中に、小さな金花糖や土人形を入れた正月菓子を「福德」という。（注5）

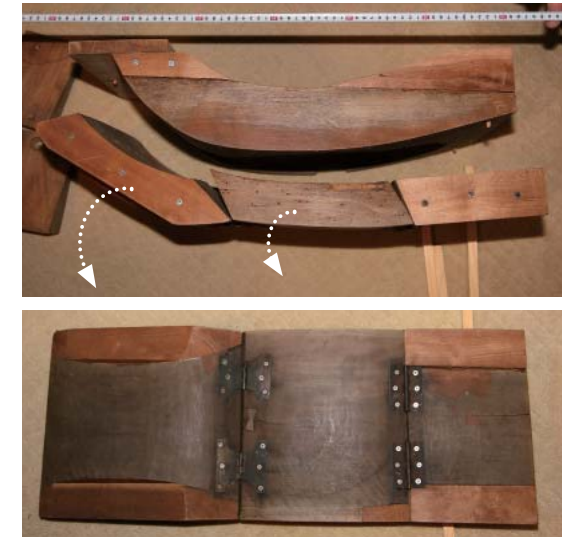
その金花糖の木型で、前述の「加賀らくがん木型雛形」に同じ図案が見られる。



横山家の献上「お雛菓子」の復原

（写真提供：落雁 諸江屋）

（注4）明治天皇は、明治11年（1878）10月2～5日に金沢に滞在した。
野々市市 HP「明治天皇の北陸巡行」<https://www.city.nonoichi.lg.jp/uploaded/attachment/23010.pdf>



大鯛の木型 凹側の木型が3分割され、丁番で接続し、順に開いて金花糖を取り出す仕組み。（落雁 諸江屋蔵）



大鯉の木型



大鯉の木型 流し込み口側から見ると、魚体がしなやかに湾曲している。（落雁 諸江屋蔵）



福德煎餅

黄と白の煎餅

（金花糖）

（土人形）



猿の三番叟 姫だるま 恵比須 大黒 福助 ひょうたん



福德煎餅の金花糖の木型 下の写真は前述の「加賀らくがん木型雛形」であり、同じ図柄が描かれている。糖液の流し込み口も描かれている。（落雁 諸江屋蔵）

（注5）「福德」は、12代加賀藩主斉広（なりなが）が兼六園に建てた「竹沢御殿」の竣工祝いの引出物として配られたのが始まりといわれている。その後正月菓子として用いられるようになった。

1. 新潟県の金花糖（燕市：さかたや）	
株式会社 さかたや	所在地 新潟県長岡市寺泊敦ヶ曾根 851
	創業 明治 30 年（1897）
	話者 坂田 信子氏
	昭和 28 年（1953）生まれ
調査日	令和 7 年（2025）1 月 15 日

（1）「さかたや」の概要

〔以下は、「さかたや」からの聞き取り内容を整理したものである。〕

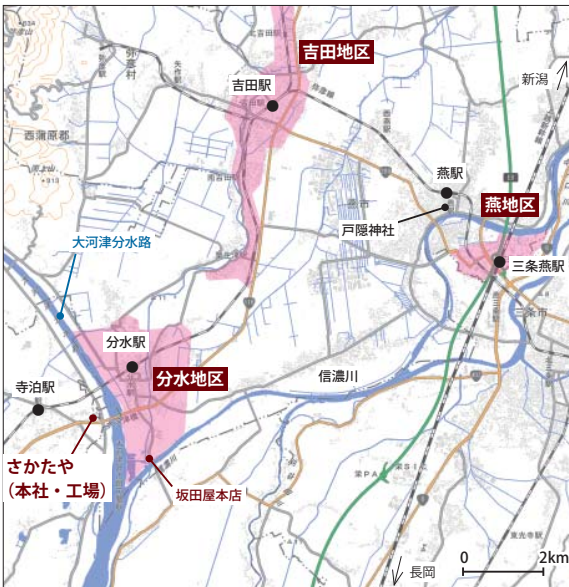
新潟県 燕 市ホームページ「越後つばめの天神講」[〈1〉](#)によると、新潟県で金花糖が作られているのは県央地域の燕地区、吉田地区、分水地区が中心になる。燕市資料によると金花糖が買える販売店は、燕地区に 1 軒、吉田地区に 1 軒、分水地区に計 2 軒ある。その中の 1 軒が分水地区の坂田屋本店で、本社・工場の「株式会社さかたや」にて調査を実施した。

「さかたや」は明治 30 年（1897）創業である。初代は坂田清吉氏（明治 18 年頃：1885～の生まれ）で、当時の分水地区は、江戸期からの念願であった信濃川氾濫防止のためのおおこうづぶんすい大河津分水の着工を控え、たいそうな賑わいであったという。明治 40 年（1907）に分水工事が決定し、延べ 1000 万人が動員され、大正 11 年（1922）に通水し、補修工事を経て昭和 6 年（1931）に分水の可動堰は完成した[〈2〉](#)

当時、「さかたや」が製造販売していた品は饅頭、団子、大福などであり、伝統的な「きんぴら団子」「おこわ団子」などは、労働者に人気があったという。金花糖も初代から作っていたと伝えられている。

その後、初代が 38 歳（大正末頃）で亡くなり、妻のリテ氏（二代目）が 3 人の職人と店を守り、戦中・戦後に初代の孫である三代目一男氏（大正 15 年：1926 生まれ）に引き継いだ。

戦後、甘いものがない東京に、オブラートで包んだ「しょうゆ飴」を運び、東京のデパート



金花糖を製造販売している 3 つの地区（分水・吉田・燕）

などに納めていた。家の中には飴を引っ掛けて伸ばす（空気を入れる）L 字型の鍵があった。また三代目は「17 歳の時に、東京の合羽橋に 80 坪の土地を持っていた」というほど商才に長けていたという。

三代目の一男氏は昭和 22 年（1947）にフミ氏（大正 13 年：1924 生まれ）と結婚した。以後、一男氏の子息である清一氏（四代目）、広和氏（五代目）、孝三氏（六代目）が継ぎ、現在は清一氏の長男・格也氏が七代目を務め、孝三氏が会長である。

話者・坂田信子氏は孝三氏の妹で、金花糖の技術は父親（三代目一男氏）と母親（フミ氏）に仕込まれた。

（2）金花糖の用途

金花糖の用途は 2 月 25 日の天神講の供物である。天神講とは、菅原道真の命日にあたる 2 月 25 日（あるいは毎月 25 日）に行われる天神様の祭りで、日本各地に様々な風習が残っている。燕の天神講の特徴は、色鮮やかな天神菓子（金花糖や粉菓子、生菓子）を供えることである。床の間に天神様の掛け軸や人形・松・竹・梅の生け花を飾り、お神酒や天神菓子などを供えるのが古くからの慣習である。子どもたちは、天神様の前で習字や読書などをした後、天神菓子を食べて学業成就を祈る。[〈3〉](#)

金花糖は他の行事での利用、引出物、当て物などに使われることはなく、天神講以外では作らなかった。

金花糖作りは 12 月頃から始まる。話者の母親・フミ氏は 2 月 25 日を過ぎたら、店頭で金花糖を 1 個も置かなかった。それ以降に出したら店の恥と言っていた。余った金花糖は、羊羹になったという。

金花糖を購入した人は、天神講にあやかって「頭良くなるから食べなさい」と職場で配ったり、近年ではコーヒーに入れて飲んだりする。煮物や小豆を煮る際に用いることも多いという。

金花糖を販売していると、購入者に「天神講で飾った後はどうするのか」と尋ねられることもあるという。「砂糖蜜を作るか、煮物に入れて下さい」と答えると「煮物は作らないので、使い方がわからない」と言う人が多くなった。

（3）金花糖の製品

「さかたや」では次の製品を作っている。

1）金花糖の種類

①天神様（2 種）、②招き猫（3 種）、③虎、④お相撲さん（化粧まわしに四股名を手書きする。）⑤恵比須、⑥大黒、⑦小さい天神様、⑧小さいねこ、⑨達磨、⑩鶏、⑪胡瓜、⑫茄子、⑬エビ、⑭鯛、⑮鯉 など

虎、お相撲さん、野菜類、鯉などはあまり作

[（注 1）](#) 酒作りの麴蓋（こうじぶた）と同じ、盆状の浅い木箱で、「へぎそば」の器にも用いる。

られなくなった。かつては各種組み合わせた籠売りが多く売れたが、現在は「合格セット（天神・恵比須・大黒）」が主流である。「合格セット」は最近の組み合わせ方である。

2）天神講・その他の供え物

県央地域では、天神講で金花糖の他に、「粉菓子」と「生菓子」が供えられる。「さかたや」の場合、粉菓子では「松竹梅」と「菅原道真」を、生菓子では「菅原道真」を作っている。

いずれの菓子も古くからあるもので、粉菓子・生菓子と金花糖の割合は、地区や店舗で異なり、分水地区の「さかたや」の場合は、金花糖が多かったという。

（4）金花糖の売り方

1）昭和 30 年代の金花糖の売り方

①店売り

現在、「さかたや」は「坂田屋本店」（平成 18 年：2006 開店）を含む 5 軒の直営店があり、長岡市寺泊の本社・工場で製造している。かつては燕市分水新町で分水駅から 800 m ほどの場所で製造販売していた。天神講が近づくと店舗で販売していた。

②自宅前の仮店

昔は 2 月 19 日を過ぎると天神講前日の 2 月 24 日まで、家の前に台と戸板で仮店をこしらえて売っていた。戸板の上にへぎ[（注 1）](#)を置き、へぎの中に商品を並べ、近所の人々が買いに来ていた。

③振売り

昭和 35 年（1960）頃は、50 人ほどの振売り担当者がいて、金花糖と菓子を担いで売り歩いていた。

振売りは、近隣主婦たちや農家のお嫁さん達のアルバイトで、天神講が近づくと朝早くから店に集まり金花糖、水ようかん、饅頭などを村々に売り歩いた。フミ氏夫婦は従業員と夜なべして金花糖を作り、早朝から振売りの商品の準備をしていたという。売り先は分水地区だけでなく、西は寺泊方面、南は中之島などまで行って

いた。当時は金花糖がよく売れたため、振売りは主婦たちにとって良いアルバイトになったという。

2) 現在の販売

現在は販売時期になると、5軒の直売店の他、県内スーパーマーケットへの卸売り、道の駅、燕三条駅、観光施設等でも販売している。それに合わせて天神様を600個以上、総数で約5,000個の金花糖を製作しているが、振売りの時代は、はるかに多くの金花糖を製作していたという。

さらに近年は、販売開始の時期が年々早まっている。受験シーズンが、大学・高校ともに早まっているからである。かつては2月上旬ごろからであったが、現在は早いところで1月始めから販売している。

(5) 金花糖の飾り方

前述したように金花糖は、菅原道真の命日（2月25日）に行われる天神講の供物のひとつである。祭りでは、床の間などに天神様の掛け軸を掛け、供物を並べる。掛け軸は代々家に伝わるもので、絵が好きな人は、自分で描いている人もいた。

供物は「水ようかん」「稲荷ずし」「太巻き」「煮物」などの他、花屋で購入する松竹梅の生け花、天神菓子と呼ばれる金花糖や粉菓子、生菓子である。天神様の人形を飾る家もあったが、大抵は金花糖の天神様で代用した。水ようかんは天神講にはつきもので、現在でも天神講の頃になるとよく売れる。地域の人々にとって、水ようかんは夏ではなく冬の菓子である。

子供たちは机を出して、掛け軸の前でそろばんの稽古や習字の練習を行い、それが済むと天神菓子を食べた。

(6) 戸隠神社の菓祖社

燕駅近くの戸隠神社の摂末社に、菅原道真を祀る天満宮と、菓子の神様の菓祖社があ

燕駅近くの戸隠神社には、摂末社に菓子の神様を祀る菓祖社、菅原道真を祀る天満宮がある。



る。菓祖社では菓子の神様と呼ばれている「田道間守命」を祀っている。10数年前までは、金花糖作りが始まる頃になると菓子組合の人々が、金花糖の型を持って集まりお祓いを受けていたが、現在は途絶えている。

(7) 分水で金花糖を作る菓子店

現在、分水地区で金花糖を製造しているのは、「さかたや」と小松屋だけである。

数年前まで作っていた清水屋は、生地を作った燕の菓子屋に卸していた。このように生地の卸を行っていた店も古くは多かったと思われる。生地を購入した菓子店は、色付けのみ行って販売するというやり方である。かつては生地をキログラム単位で取引していた。

分水地区の老舗の菓子屋は木型を所有し、木地から製造していた。そのひとつ、横田屋は廃業した。ご主人は「さかたや」の四代目清一氏と同級生であった。図書資料によると今では珍しい土型どがたを所蔵し、使用していたとある。◀4年代は定かでない。

他に分水地区の地藏堂本町には菓子工房ホカリがあるが、現在は製作していない。ただし貴重な木型が保管されているため、燕市は令和7年に開催されたイベント展示用の金花糖の製造を「さかたや」に依頼した。

(8) 金花糖の技術の概要

金花糖の製作は、糖液を木型に流し込んで生地を作成する「おこし（生地作り）」と色付けに分かれる。現在、「おこし」は職人の吉田氏（昭和53年：1978生まれ）が、色付けは坂田信子氏が中心となって行なっている。

1) 材料

主材料は白ざら糖で、ひとつまみの水飴を加えると硬く綺麗に真っ白に仕上がる。1シーズンで白ざら糖は30kg入りを12袋以上使う。色付けには各種食紅を使用する。

2) 道具類

- ・鍋（約24cm径）
- ・金ベラ（主に型の流しこみ口の回りに残る余分な砂糖を取り除き、修正をする）3種あり。
- ・木型とゴムバンド、ササラ（串で自作）
- ・計量カップ（1ℓ）ほか

(9) 製作工程と技術

1) おこし

前半は木型に糖液を流し込み、固まったら木型から生地を抜く「おこし」の工程である。（分量は調査時のものである。）

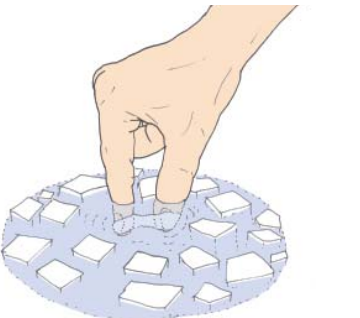
- ①鍋に約1000ccの白ざら糖を入れ、ひたひたになるまで水道水を注ぐ。沸騰させながら砂糖の煮詰まり具合を確認するので、水の分量は厳密には計測しない。
- ②糖液が木型の合わせ目から漏れ出さぬようにゴムバンドを掛けてから、冷やした木型を並べる。
- ③ガスコンロに着火し糖液を沸騰させる。最初に水分が沸騰して泡が立ち、水分量が減ると泡に粘性が出てくる。
- ④糖液を煮詰める終盤に、ひとつまみの水飴（3～5g）を加える。水飴を入れると艶が出るという。
- ⑤着火から15～20分ほどで、糖液は表面温度が120～125℃になる。泡が盛り上がったら鍋をガスコンロから外し、調理台に移す。このタイミングが「おこし」では最も重要であり、その判定方法は次のとおりである。
（右図参照）
 - ・沸騰している鍋に指を入れて、糖液をひとつ掬いする。

- ・直ぐに、型を冷やしている氷水に指を入れて掬った糖液を固める。
 - ・固まった糖液を指先で折り、「パチッ」と音がして割れるほど固ければ良い。ぐにやりと軟らかい場合はさらに煮つめ、再び判定する。この判定を数度繰り返す。
- ⑥調理台の鍋の煮立った糖液を、搗粉木状すりこぎの棒で素早く攪拌する。攪拌は30秒ほどである。
 - ⑦攪拌すると、透明であった糖液が徐々に白濁し、沸騰状態のように再び泡が吹き上がる。この段階で木型に糖液を流し込む。
 - ⑧流し込みは小さな製品の木型から始め、徐々に

【糖液の煮詰まり具合の判定方法】



沸騰している鍋から、指先で糖液を掬う。



直ぐに氷水に指先を入れ、糖液を結晶化させる。

《○》



固まった糖液が「パチッ」と折れると、煮詰まった状態。

《×》



ぐにやりと軟らかければ、糖液をさらに煮詰める。

- に中型、大型へと移していく。
- ⑨準備した木型の6～7割ほどに流し込むと、鍋の糖液は無くなる。後は始めの木型から順番に余剰分を新たな木型に流し込み、終わったものから注ぎ口を下向きにして置き、さらに余分な糖液を流し出す。最後に大きな中央の2口の木型に流す。（143頁参照）糖液は直ぐに結晶化するので、流し込みの作業は素早く2分以内で行う。
- ⑩注ぎ口からはみ出した結晶を金ベラで削ぎ落とす。注ぎ口回りの補修も金ベラで行う。
- ⑪2回目の糖液の加熱には、1回目の残りとバリなどを入れて煮る。したがって砂糖の分量は1200～1300cc相当になる。約2回の「おこし」の状況は次のとおりである。

- 1回目：**砂糖 1000cc 煮る時間 15～20分
攪拌 80秒 鍋から木型へ45秒、
木型から木型へ60秒
（流し込み合計 105秒）
- 2回目：**砂糖 1200cc 煮る時間 15～20分
攪拌 70秒 鍋から木型へ45秒、
木型から木型へ55秒
（流し込み合計 100秒）

いずれも砂糖が煮立ち、最終表面温度は120～125℃となる。また、コンロから外してから3分以内に流し込みは終了していた。段取りと経験による判断力が求められる技術である。

使い終わった木型は、砂糖の破片などを取り除き、ゴムバンドが掛けられ、氷水の水槽に入れて冷やされる。木型を冷やすと、金花糖が薄く、固く、形良く仕上がり、歩留まりも良い。

「おこし」の最終段階が型抜きである。糖液を流し込んでから結晶化するまでの時間は、木型の大きさによるが数分である。大型の木型の場合は5分以上放置する。放置し過ぎると、木型と生地の間に着する水分が乾き、型抜きしづらくなるという。

型抜き後は、生地を乾燥させる。乾燥は暖房

のある室内で10日以上行う。急ぐ場合でも3日以上乾燥させる。乾燥時間が短いと、色付けのときに細部がにじんでしまう。

2）色付けの概要

色付けには3種類の方法がある。

手順としては、小筆による色付け、吹き付けによるぼかし塗り、面相筆による顔描き等の仕上げの順となるが、場合によって順番は変わる。

吹き付けの絵の具は粉末の食紅を湯で溶いたもので、蜜は加えない。筆描きの場合は、「おこし」で生じた生地のかけらに湯で溶いた食紅を掛け、電子レンジで加熱して溶かして作る。

3）吹き付け

現在はエアスプレーで吹き付けを行っている。調査時には、かつて行っていた竹筒を口で吹く古式の吹き付け法を数点に限り再現していた。

古式で使用する道具は竹筒（長さ12～13cm前後、内径10～12mm、外径14～16mm、肉薄のもの）の先端に晒（木綿）の布をかぶせ、輪ゴムを掛けた物である。先代、先々代も同様であった。手順は次のとおり。

- ①湯で溶いた食紅を準備する。
- ②試し吹き用のカップを準備し、吹き付ける生地を並べておく。
- ③竹筒で食紅を掻き混ぜ、試し吹き用のカップのティッシュに吹き付け、余分な食紅を吹き落としておく。
- ④生地（天神様の場合は袖の部分）に一吹きで吹き付ける。1回食紅をつけると、4～5体は続けて吹ける。
- ⑤色ごとに竹筒を替える。

吹き付けのこつは、腹に力を入れ1回で強く「ふっ」と吹くことで、「ふ～」と長く吹いていると、息が続かなくなってしまうという。

また、必ず試し吹きで絵の具を落とし、絵の具が飛びすぎて、まだらになるのを防ぐ。

現在行っているエアスプレーの場合も、試し

吹きをして、手早く生地に吹きつけている。

吹き付けを行う部分は天神様の両袖、恵比須・大黒の腹部などである。

4）小筆による色付け

基準となる部分の色付けで、天神様の場合は烏帽子台座回りなどである。天神様等の口の赤点も小筆で描く。口は目・眉より先に描くので位置決めが難しい。蜜を加えた食紅を使い、にじみを防止する。

5）面相筆による顔描き等

目、眉、髭などの顔描きは、墨を磨って面相筆で描く。墨を使うとにじまずに描ける。顔を描いていると、技術を教えてくれた母親の言っていた「美男子に書きなさい、美しく書かないと売れないよ」という言葉がよみがえるという。近年は福助、達磨、招き猫などは笑顔に描くようになった。

6）色付けの修正

小筆による色付けがはみ出たり、眉の位置を失敗した場合は、ナイフで表面を削り修正する。母親の形見のナイフを使っている。

(10) 木型について

木型全て桜材で、話者の記憶にある昭和30年（1955）代から使い続けているが、平成25年（2013）頃に一部を新調しており、これは新潟市の菓子問屋（株式会社渡森）に発注し、作った木型は、天神様（大）、天神様（中）、招き猫、達磨、福助である。以前、長野県で招き猫の木型を直接注文して製作してもらったが、木質が影響して狂いが生じ、現在は使用していない。

最も使用する木型は天神様であり、3台ほどある。繰り返し使うため、金花糖作りには、木型を手早く氷で冷やすための水槽が不可欠である。

父親の代にアルミの型を購入して試作したこ

とがあったが、型が熱くなるので扱いづらかったという。そのため「さかたや」では桜材の木型のみを使用している。

(11) 技術伝承について

昭和30年（1955）代、父と3名ほどの従業員が「おこし」を行っていた。その後、工場長を中心に、従業員の中で技術が受け継がれてきた。

現在の職人（吉田氏）は20代から20年以上金花糖のおこしに携わっている。技術指導は前・工場長（金花糖作りは30年以上）であった。

金花糖作りは2か月ほどなので、毎年やり始める時は、煮詰め具合などの勘どころを忘れかけているという。

色付けは、話者の母親のフミ氏を中心に、近所の手伝いなどが加わり、5～6人で行っている。話者の信子氏は、幼稚園の時から母の隣で描いていた。小学校4年の時に、猫の顔を描いていると母親から褒められ、猫の顔は信子氏が担当するようになった。吹き付けは母が行っていたが、やがて信子氏も習い覚えた。ほどなく機械化され今ではエアスプレーを使用している。現在は、作業を手伝う人はいるものの後継者はおらず、顔描き等は引き続き信子氏が作業している。

(12) 金花糖作りで大切にしていること

金花糖を購入するのは受験生やその母親、祖父母であるので、その思いを大切にしている。そのために先代の教えに従い、最後の一筆まで気を抜かずに丁寧に仕上げることを心がけているという。

《参考資料》
〈1〉新潟県燕（つばめ）市ホームページ「越後つばめの天神講」
https://www.city.tsubame.niigata.jp/soshiki/sangyo_shinko/2/kougyou/12113.html
〈2〉信濃川河川事務所ホームページ「大河津分水通水100周年」
<https://www.hrr.mlit.go.jp/shinano/ohkouzu100th/ohkouzubunsui.html>
〈3〉広報つばめ 平成25年2月1日号 No.165
〈4〉溝口政子著『砂糖人形とその土型 分水・横田屋の金花糖からみえること』AmazonPOD 令和6年（2024）3月

【本社・工場玄関・調理場・道具・原材料等】



本社・工場玄関の外観



金花糖作りの調理場 水槽・ガス台・調理台がある。水槽には氷を入れ、木型を冷やしている。



砂糖を溶かす鍋 直径 24cm の調理鍋 2 個を使用している。



調理台には攪拌場所があり、播粉木（長さ 33 c m, 直径 3cm）が置かれている。



流し込み後に使用する金ベラ。幅広のヘラで、木型からはみ出した砂糖を削ぎ落とす。棒ヘラは修正用。



掬い網 煮立てている糖液に混入したごみを掬い取る。主に木型の破片である。



主材料である白ざら糖 一冬で 30kg 入りを約 12 袋（360kg）金花糖に使用する。



水飴 ボウルから少量の水飴を加える。煮詰まる寸前（約 1 分前）に約 3 ～ 5g を指先でつまんで入れる。

【「おこし（生地作り）」の工程】



【おこし-1】白ざら糖を鍋に 1000cc 入れる。2 回目以降は前回の残りの砂糖が加わり、1200cc ほどになる。



【おこし-2】水道水を注ぐ。計量はせずに砂糖が浸るまで入れる。



【おこし-3】水を入れた鍋。糖液を目標の濃度まで煮詰めるので、水の量を厳密には決めていない。



【おこし-4】着火して煮詰める。飛び散って固まる糖液をサラ（竹串を束ねて自作したもの）で削ぎ落とす。



【おこし-5】泡に粘性が見られたら、ひとつまみの水飴を入れる。金花糖に艶が出るという。



【おこし-6】煮詰まった糖液を指先で掬い、水槽の氷水で冷やして、結晶化の具合を判定する。良ければ攪拌に移る。



【おこし-7】ガスコンロから調理台に移し、素早く攪拌する。混ぜ始めは、糖液に艶と透明度がある。



【おこし-8】調理台では、ゴムバンドで止めた木型を準備し、流しこむ順番に並べておく。



【おこし-9】20秒を過ぎたあたりから、糖液が白濁していく。



【おこし-10】約30秒で沸騰状態のように泡だってくる。攪拌を終えると流し込みに移る。



【おこし-11】木型に糖液を流し込む。手前が小さな製品の木型で、奥は中型・大型である。



【おこし-12】木型10台の内、7台目の途中で鍋の糖液がなくなる。



【おこし-13】以後は木型から木型へ糖液を注ぐ。最終的に50～100cc前後の余分な糖液が鍋に戻る。



【おこし-14】流しこみ口の周りのあふれた砂糖を幅広の金ペラで削ぎ落とす。



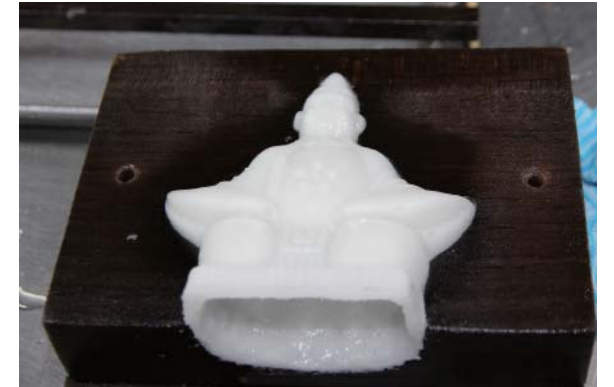
【おこし-15】注ぎ口の周りが製品の台座になるので、欠けている場合は、棒ペラを用い、固まりかけた糖液で補修しておく。



【おこし-16】糖液を流し込んだ木型は、余分な液を垂らすため、伏せて置いておく。



【おこし-17】数分後に小さな木型から取り外していく。大きい木型も後から取り外す。



【おこし-18】開いた瞬間の生地は、水分があり、艶があって美しい。



【おこし-19】木型から製品を取り出して並べていく。

【様々な木型】



【おこし-20】 鶏の雌鶏（左）と雄鶏（右）の木型を取り外したところ。



「はまぐり」の木型 近年は使われていない。



【おこし-21】 小型の金花糖は「達磨」、手前は「福助」の生地。福助の注ぎ口周りのバリは手で取り除く。



（左から）大黒様、恵比寿様、招き猫の木型 空気抜きの筋が彫られている。他の木型には空気抜きは見られなかった。



【おこし-22】 できあがった生地を並べて乾燥させる。乾燥は10日以上が望ましい。



鶏（雄鶏と雌鶏）の木型



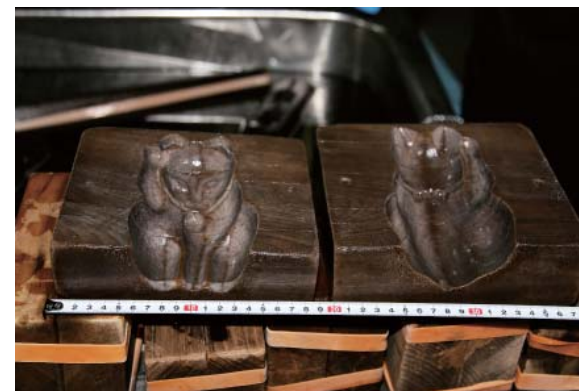
【おこし-23】 木型は砂糖の残りを取り除き、ゴムバンドで止めて氷水に浸けておく。



「茄子」の木型 近年、野菜の金花糖はあまり作られていない。



「天神様」の木型 かなり使い込んである。



「招き猫」の古い木型 現在の招き猫は細身である。



「俵のネズミ」の木型 菓子工房ホカリ



「胡瓜」の木型

【色付けの道具と工程】



坂田信子氏と「色付け」の作業室 最盛期には、室内が製品を並べたトレイでいっぱいになるという。



筆塗り用の絵の具 筆塗り用の砂糖を加えてある。



吹き付け用の絵の具 食紅を湯で溶いてある。



吹き付け用の竹筒 長さ13cmほどで、内径は10mm前後の肉薄の竹である。



【色付け-1】 試し吹き（余分な絵の具を吹き落とすのが目的）。



【色付け-2】 天神様の両袖を吹いて、赤く染める。



【色付け-3】 1回絵の具を付けると、4～5体吹き続けることができる。



【色付け-4】 恵比寿様と大黒様に、黄緑色の絵の具を吹き付ける。



【色付け-5】 人形型の眉や目等は、墨を磨って描く。



【色付け-6】 天神様は、眉・目・髭を面相筆で描く。



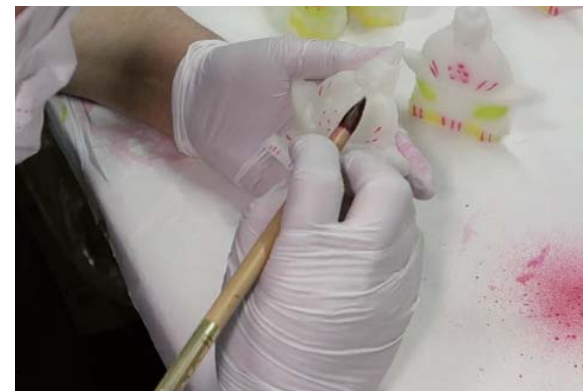
【色付け-7】 天神様の顔が仕上がる。「美男子でないと売れない」という。



【色付け-8】 はみ出した絵の具の除去や位置の修正は、母親から譲り受けたナイフで行う。



【色付け-9】 砂糖を加えた筆塗り用の絵の具。にじみづらくするという。



【色付け-10】 小筆で天神を描く。装束や台座の縞模様などがある。顔が白地なので、口の赤点の位置が難しい。

【様々な製品】



乾燥中の招き猫 現在は笑った目が主流である。



乾燥中の鯛 エアスプレーで彩色する。



燕市の依頼で、分水地区の菓子工房ホカリの木型から各種金花糖を製作。



同上。「俵のネズミ」「牛乗り天神」など珍しい金花糖がある。

※竹筒による「吹き付け」は古式の手法であり、現在は行われていないが、調査では数点に限り再現していただいた。

【「さかたや」の様々な金花糖】



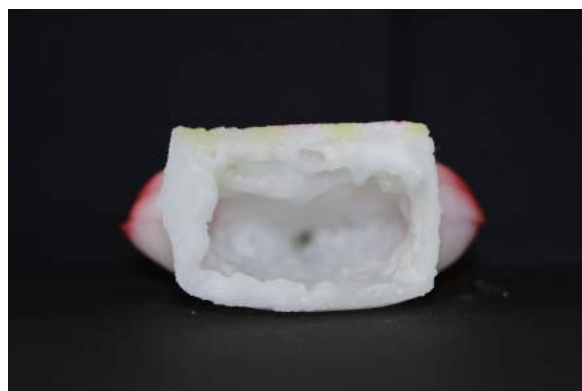
「合格セット」 主力商品であるという。



「合格セット」 左から大黒様、天神様、恵比寿様。



天神様（大型）



天神様（大型）の台座側



「福・福セット」 福助と達磨である。



福助



福助（背面）



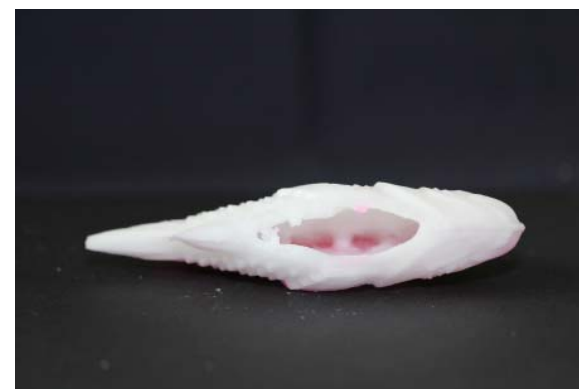
達磨



「天神講籠盛り」（前列）招き猫、鯛、（後列）大黒様、天神様、恵比寿様、造花の梅が添えてある。



籠盛りの鯛



籠盛りの鯛の腹部



「招き猫（3匹）セット」



招き猫 右側面、背面、左側面。他の地方の招き猫より厚みがある。



招き猫の底 胴体の金花糖の厚みは6mm 前後である。



「天神講セット」 小さな金花糖で、仲間等で分けて楽しく食べを目的としている。



「天神講セット」の内訳 左から灯笼、天神様、達磨、鶏（雄と雌）、狛犬である。

2. 石川県の金花糖 -1（金沢市：加賀銘菓の越野）	所在地	石川県金沢市東山 2-18-18
	創業	明治 40 年（1907）
	話者	越野 邦昭氏
		昭和 18 年（1943）生まれ
		越野 英一氏
		昭和 45 年（1970）生まれ
	調査日	令和 6 年（2024）10 月 29 日

（1）金沢の菓子店の歴史と「加賀銘菓の越野」

1）金沢の砂糖と菓子店について

金沢は近世において、すでに大量の砂糖が入津する城下町になっていた。「宮腰草高並家数人別および他国より入津之品々等相調理書上申帳」によると安政 4 年（1857）に宮腰（銭屋五兵衛も拠点であった湊町）に大坂から入津した砂糖は、白砂糖 1866 樽（約 112 t）、黒砂糖 1575 挺（約 123 t）であった。他にも、加賀藩において砂糖が入って来た港は主なもので安宅、七尾、輪島などがあり、これらの町々が今日の石川県の菓子業の礎になった。

文化 8 年（1811）、金沢町会所（当時の町政組織）によって作成された「金沢町名帳」によると、（一部記載されていない地域もあるが）当時の金沢の菓子商は 165 軒（菓子職の 5 人を含む）となっていた。ただし兼業の菓子店も多く、菓子のみを商っていた商家は 105 軒であった。菓子の種類別にみると団子 50 軒、干菓子 40 軒、飴 27 軒、生菓子 22 軒、煎餅 17 軒、砂糖 5 軒他である。

その後、明治後期から昭和戦前期に菓子店が増えたといわれている。太平洋戦争中は、燃料として木型を出さねばならないこともあったので、休業した店もあったが、戦後の復興期に再び菓子店が増えた。現在、金沢市内では 125 軒（登録組合員数）の菓子関連業者が営業をしている。[1）](#)

2）金花糖の特徴と盛期

〔以下は、「加賀銘菓の越野」（以下、越野と

略称する）からの聞き取り内容を整理したものである。〕

金花糖の用途は、食品であるとともに、行事の供え物として「飾るもの」であるという。数ヶ月飾っても品質に変化がなく、無臭である。また、中が空洞であるため、ほんのり白く美しく見え、飾った後は砂糖として使用できる。砂糖が十分に供給されるようになった明治中期以降に、金花糖は広まっていく。

特に建前や結婚式等の祝い事に欠かせないのは鯛であったが、生鯛は天候に左右され、その生鯛の代用として、日持ちのする鯛の形を模した金花糖や落雁の注文が増えていったのである。

戦後まもなくは、砂糖は紙の袋に入れて、目方で売る物であった。その頃の砂糖は「太白」で、今で言う上白糖で、金花糖作りに適したざら目の入手は困難だった。高度成長期に入り、砂糖の流通が拡大する中で、多くの菓子店で、雛祭りの時期に金花糖を作るようになっていった。

3）「加賀銘菓の越野」の創業と技術伝承

越野の創業は明治 40 年（1907）である。

二代目越野庄太郎氏（大正元年：1912 生まれ）は、初代とともに「ゲンコツ」と呼ばれる菓子を作っていた。米のボン菓子のような菓子で、黒砂糖で固めたものであったという。その他の菓子も作り置きして月に 2 回程度、近所の人夫と共に荷車を引いて、注文を取りながら現在の石川県かほく市高松方面までの菓子屋を巡って売り歩いた。初代も 2 代目庄太郎氏も金花糖を

作っていた。

3 代目越野邦昭氏（昭和 18 年：1943 生まれ）は学校卒業後、18 歳から父親の店に入り、金花糖作りも始めた。金花糖は 3 年ほどの経験で、糖液の煮詰め具合が泡の状態で判断できるようになったという。

四代目英一氏（昭和 45 年生まれ）は 25 歳の時から金花糖作りを始め、現在は約 30 年の経験をもつ。二代目庄太郎氏の指導も受けたことがあるという。

金花糖の技術で大切なのは、糖液の煮詰まり具合の判断と手順・段取りの経験であるという。

4 ～ 5 組の木型を並べて作った場合、糖液の結晶化の判断が不慣れで流し込みが早すぎると、始めの木型では砂糖がうまく固まらず、逆に段取りが悪いと、砂糖が固まって最後の木型に流し込めなくなる。そのため、真ん中の木型以外は失敗してしまうことが多かった。5 組の木型を均一に仕上げるには経験が必要とされ、慣れると「砂糖の方から言うことを聞くようになる」という。

4）金花糖と有平糖の違い

現在越野の雛祭りの砂糖菓子は、金花糖であるが、かつては有平糖も作っていたという。3 代目越野邦昭氏によると、金花糖と有平糖の違いは次のとおりである。

①原材料の種類の違い

金花糖は砂糖だけ。有平糖は砂糖に 2 割ほどの水飴を加える。

②煮詰まり具合（温度を下げるタイミング）の判断の違い

金花糖は砂糖だけなので泡を見て状況を判断するが、有平糖は水飴を加えることで泡に粘性が出るため、温度計を用いて温度を下げるタイミングを判断する。金花糖は 115℃前後まで煮詰めるのに対し、有平糖はさらに高い温度まで煮詰めてから、鍋を火床から外して温度を下げていく。

③煮詰めた後の処理、温度の下げ方

金花糖は攪拌し、白濁して結晶化し始めたところで木型に流し込む。一方、有平糖は逆で、攪拌せずに、透明度を保つ。

④金花糖の品質

金花糖は糖液を攪拌し、型の中で結晶化させているため、初めからホロホロとした口溶けであり、その後もあまり変化しない。そこに金花糖の味わいがあるという。

（2）金花糖の種類と用途

1）金花糖で作った種類

①魚介類（海・川）

鯛 エビ サザエ はまぐり
鯉（大・小）

②鳥類・獣類（山など）

鶏 白鳥（赤いトサカが付く）
リス 招き猫 虎 ライオン

③野菜類（里）

キノコ（松茸） トウモロコシ
胡瓜（大・小） 茄子 筍 大根
かぶ フキノトウ わさび
トマト 柿

④果実

桃 ぶどう バナナ イチゴ
ビワ（大・小） パイナップル

⑤縁起物

大黒さん 恵比寿さん こけし
達磨 瓢箪

⑥子供の喜ぶおもちゃ

女の子の人形
船 スケートー ほか

2）金花糖の用途とその変化

①雛祭りの金花糖

現在は雛祭りの時だけに金花糖が登場する。今も金沢では初孫が生まれると、雛段飾りに金花糖を添えて持つて行く習慣があるが、近年は減りつつある。金花糖は、おめでたい鯛等を中心に、山のものと海のものが選ばれ、さらに果物として、黄色が映えるバナナ等を

加える。雛段飾りが豪盛になるに従い、大きな籠盛りの金花糖も選ばれた。近年は居住環境が変わり、小さいものが好まれるようになった。

②引出物の変化

昔は結婚式の引出物の折り詰めに、大きな金花糖を入れた。近年は引出物に金花糖を使うことはなくなった。

③「ほんこさん」（報恩講^{ほうおんこう}）と子供のおもちゃ
昔は親鸞上人の命日である11月に報恩講という大掛かりな法要を行っていた。金沢では「ほんこさん」と言う。1年の収穫が終わる時期の、寺による盛大な行事であり、参加する崇敬者の子供たちは、家族のために寺で席取りをしていた。その目印が金花糖であった。子供たちは親や祖父母から船やスクーターなどの金花糖を買ってもらうのを楽しみにしていたという。大人たちが集まると、子供は金花糖を食べながら、境内で友達と遊ぶのであった。

その風習は、金沢市大野町や河北郡内灘町^{おおねぶ}大根布地区等の浄土真宗の寺院のある海辺の地域にあった。昭和38年（1963）頃、その風習も消えた。

④正月の金花糖

正月用としては達磨さん、招き猫（大・中・小）、恵比須、大黒天、こけし、狛犬、ドレスを着た「女の子」、鯛車がある。

⑤通年売れる金花糖

通年売れるものはライオン、トラ、リス、スワン（白鳥）、象等いずれも小さなもので、小箱に20個ずつ入れ菓子屋に卸した。これは金花糖の注ぎ口の穴をボール紙で塞ぎ、ここに丸印が書かれているものが「当たり」の箱で、23～4個入っていた。

⑥金沢の餅に関わる風習

金沢では娘が嫁いだ先に、餅を届ける風習がある。婚礼の時に使う「五色生菓子」、赤ちゃんが無事に生まれますように「ころころ団子」、女の子の初節句には「菱餅」、男の子の

時は「まき団子」、7月1日には「氷室万頭」を贈る。金沢では「娘が3人いたら、白が乾く間が無い」と言われるほど、砂糖と共に餅の消費量も多かった。

（3）金花糖の原材料と道具

1）砂糖について

金花糖には白ざら糖を使う。粒の大きさにより大中小に分かれており、結晶度の高い大粒の白ざら糖を使うと、できあがった金花糖も硬くなる。

他の都道府県では、グラニュー糖や上白糖を使用している。グラニュー糖は溶かしやすく、白ざら糖は、すっきりとした甘さになる。

白ざら糖は大日本三井製糖の製品を使用している。食紅を溶くときには、上白糖等も使用する。

2）籠盛りの竹籠

金沢には竹屋が数軒あり、竹籠や運動会の大玉転がしの大玉に至るまで、職人が竹細工を作っていた。金花糖用の籠盛りの籠は、台の上に籠が付いていた。職人はそれを作り溜めておき、背中に担いで、配達していた。

現在の籠盛りでは15cmの鯛を盛るが、以前は鯛も大きく、添える野菜や魚介類も相応の大きさを持ち、これらを脚付きの籠に盛ると、立派なものとなった。現在の籠は海外の製品を使っている。

3）銅鍋とガスコンロについて

金花糖を作る銅鍋は高岡銅器（富山県高岡市）の製品で、打ち出し成形で作られている。主に使うガスコンロは、銅鍋の底を痛めぬように、枠で鍋を浮かせ、鍋底が五徳に当たらないように工夫してある。

（4）金花糖の生地作り

1）糖液を煮つめて木型に流し込む

①銅鍋に同量の白ざら糖と水を入れ、とろ火に

かけ溶解する（段取りにもよるが20分前後）。調査時の実演では、通常の3分の2ほどの量で、白ざら糖も水も480ccほどであった。通常は1回に720ccほどの白ざら糖を煮詰めている。糖液は量が多いほど、冷める速度が遅くなり、扱いやすくなるという。

②火力の強いコンロに替えて強火にかける。4～5分で水分が沸騰し始める。

③さらに9～10分、強火にかけた後、コンロから鍋を外し、調理台のコンロ（火は着いておらず、台として使用）に移動させる。そのタイミングは、搗粉木で糖液を掬ったときの泡の付き具合を、何回も繰り返し見て判断する。

④調理台で2分10秒ほど攪拌して木型に流し込む。攪拌を開始した時の糖液は透明度があるが、1分30秒ほどで白濁し始め、2分を越えると真っ白になり、泡立ちもみられるようになる。その直後に木型に流し込む。

⑤流し込みの微調整

銅鍋は注ぎ口が大きく独特な形状で、木型の口に注ぎやすくなっている。ところが、慎重に注ぎ込もうとすると、嘴が長いので、糖液が木型に注がれる前に冷めて結晶化してしまう。そのため、鯉の胸びれ回りなど、細かい細工に注ぐ場合は、攪拌を控えめにして、結晶化を抑えながら流し込む頃合いを微調整する。流し込んだ後に、木型を揺らしたり、回したりすることも大切である。流し込みを開始してから終了するまでは3分半～4分ほどである。これ以上時間をかけると、糖液が残っていても、結晶化が進んで固まってしまう、型の隅々まで流し込めなくなる。

2）木型の効果、硬くて薄い金花糖作り

木型は事前に冷水に浸けておくことが重要である。この水の膜があるから型から剥がれやすくなるのであり、水は大事な役割を担っている。型を外すと金花糖にも水分が付着し、艶やかに

光って見えるが、ほどなく乾燥し、艶は消えていく。

水で冷やしていない木型を使用すると、金花糖は軟らかくなる。よく冷やした木型に、熱い糖液を入れ、素早く余分な糖液を抜くと、硬くて薄い金花糖ができあがる。

3）注ぎ口の穴を埋める「しるうめ」

越野では、型から抜いた金花糖を一晩乾かしてから穴埋めする。穴埋めは、竹べらの持ち手側を使い、固まりかけた砂糖をこすりつけるようにする。越野邦昭氏は穴埋めを「しるうめ」という。

4）乾燥について

戸棚型の乾燥庫には、小型の電気コンロを置いてある。300Wと600Wの熱量を選択でき、設定温度は決まっていない。乾燥庫に入れずに一晩放置しても、ある程度水分は乾くが、温めてたものの方が、食紅の伸びが良い。白生地が冷たいと色が伸びない。

初冬など湿度が低い時期は、翌日に（流し込み口の）穴埋めをして、乾燥庫で温めてから色を塗る。砂糖を流し込んだ当日に塗ると、食紅がにじんでしまうので商品にはならない。

（5）金花糖の色付け

1）食紅について

色付けに使用しているのは食紅の原色は次の6色である。

①黄色、②挽茶色、③緑色、④赤色、
⑤水色、⑥チョコレート色

黄色のことを「きないろ」という。金花糖に実際に使う色は次の7色である。

①黄色、②挽茶色、③緑色、④赤色、
⑤紫色、⑥茶色、⑦橙色

この内、原色にない色が差し色（混色）である。また水色はキザト（生砂糖＝雲平）に単色で用いる（175～176ページ参照）。

鯛の目は、黒色の食紅「竹炭」で描く。差し

色の混色は次の3通りである。

- ①紫色は水色と赤色を合わせて作る。
- ②茶色はチョコレート色と赤色を合わせる。
- ③橙色は黄色と赤色を合わせて作る。

2) 色の作り方

食紅で作った絵の具のことを「色」と総称する。金花糖に塗る色は、粉末の食紅を水に溶いた液体、濃い糖液（すり蜜状態）、蜜の3種を混ぜて作る。

①食紅：各食紅を水または湯で溶く。

②濃い糖液

すり蜜状態で、洋菓子のフォンダンである。通常の上白糖よりも粒子が細目の上白糖で作る。砂糖と水を103～105℃で煮詰め、人肌くらいに冷ましてから攪拌してクリーム状にしたもので、固い時は蜜で柔らかくして使う。越野邦昭氏は、すり蜜を「戻し」と呼ぶ。

③蜜

砂糖を水に溶かして、どろっとさせた液状の蜜（シロップ）である。分量は水より砂糖の方が多。水飴に食紅を溶かして使っている店舗もある。

3) 色付けの方法

色付けは、洋画用の筆で行う。金花糖は白い部分が綺麗なので、色付けは控えめとし、白を強調する。色付けは、塗るというより、色を擦り付けていく感じである。ブラッシングするように筆で擦り、薄い色を何回も重ね、濃淡を付けるのがコツである。色を擦り付けるので、筆が減るのも早いという。

色は黄色、緑色を先に塗り、赤色は最後に塗るとききれいに仕上がる。色の伸びが悪い時は水で硬さを調節する。

(6) 木型について

1) 木型の特徴と流し込み方

金花糖の型は、2枚（もしくは3枚）合わせとなっており、糖液を流し込む穴が空き、余分

な糖液はそこから鍋に戻すため、中が空洞となっている。

鯛の木型を見ると、細かな鱗の凹凸があり難しそうに見えるが、その凹凸に砂糖が付着し、程良い厚さの金花糖に仕上がる。逆に凹凸の乏しい桃などは、糖液が流れてしまって固着せず、薄く弱い金花糖になる。最も作りやすいのは、表面に細かな粒があり、単純な形態のイチゴであるという。

金花糖は糖液を木型の隅々まで巡らせなければならない。とはいえ、招き猫の耳などは糖液が回りにくいため、以下の対策を講じている。

①木型を彫り直して耳を厚くし、流れ込みやすくする。

②小さな空気穴の筋を入れて、空気を外に導くようにする。

③ほんの少し軟らかい糖液を流し込み、よく揺する。

鯛の顔は、時代によって変化している。古い木型ほど厳しく勇ましい表情であったが、近年は明るい表情になっている。

2) 木型の流し込み口

木型の流し込み口は漏斗形に作ってある。硬く強い金花糖をつくるには、結晶化が進み固まりかけた糖液を入れることである。その糖液が詰まることなく円滑に流れ込むように、入り口は漏斗形にしてある。

3) 菓子木型師

①菓子木型師について

菓子木型の彫刻師は、全国的に少なくなったものの、香川県には、和三盆を用いた落雁の木型を彫る職人がおり、また、長野県にも職人がいる。今は長野県の職人に木型を注文している。

金沢の菓子型は木型だけで瓦型はない。また、東京のような平型の木型は、落雁にはあるが金花糖には見られない。

②金沢の菓子木型師

昭和から平成に知られた金沢の菓子木型彫師

は、吉岡勇三氏と佐々木氏の2名で、いずれも亡くなっている。

越野の木型の中には、吉岡勇三氏の刻名のある木型がある。吉岡氏の木型に使われる材は桜であり、長年寝かされた良材で重いため、金花糖を流し込んでも、肌がきれいで抜きやすい。一方、軽い木で作られた木型は、木目が粗く表面がざらついているので、金花糖が張り付いて抜けにくくなる。

(7) 芸術性、製作において重視していること

金花糖を製造している時は、その芸術性等は考えていない。大切にしていることは、一瞬の油断もせずに真剣に作ることであるという。

《参考文献》

① 農畜産業振興機構 HP「金沢のお菓子和砂糖」「お砂糖豆知識 2009年6月」
<https://sugar.alic.go.jp/tisiki/tisiki/tisiki0906a.htm>
 および越野邦昭氏聞き取り調査による。



店舗の外観



店内 手前は金花糖等の販売ケース、奥のケースは金花糖等の見本と工芸品。



金花糖の作業場 奥からガスコンロ（火床）攪拌場所、流し込みの場所、製品置場（すだれ敷）になっている。

【白ざら糖と道具】



原材料の白ざら糖



銅鍋（くちばしを除く直径24cm）。ツルの付け根に銅線の播粉木の掛け金具がある。



ササ（17cm）と竹べら（14cm） 砂糖を煮詰める時、銅鍋の内側に付着する砂糖の結晶をかき落とす。



砂糖に水を加えて糖液を作る作業

- ①白ざら糖を水に浸け、とろ火を加えて溶かす。
- ②強火で煮詰めて水分を飛ばし、結晶化の寸前に火から下ろす。
- ③素早い攪拌により温度を急速に下げ、結晶化を促進させる。

【生地作りの工程-1・煮詰める】



【煮詰め工程-1】500cc 弱の砂糖と水を銅鍋にいれて、溶かす。さらに、とろ火にして溶かす。（合計約20分）



【煮詰め工程-2】およそ5分で水分が沸騰し始める。粘性の少ない泡で、沸騰している液面が見える。



【煮詰め工程-3】強火で焚き始めておよそ10分で、泡に粘性が出て盛り上がり、液面が見えなくなる。



【煮詰め工程-4】播粉木で糖液を掬い、上に乗る泡の状態を判断して、鍋をコンロから下ろす。（焚き始めて15分）（注1）

（注1）この時の糖液の温度は115～120℃である。

【生地作りの工程-2・攪拌する】※コンロから外す



【攪拌-1】攪拌開始から30秒後の様子で、糖液は透明である。素早く攪拌し続ける。



【攪拌-2】攪拌開始から1分30秒後に糖液が白く濁り始める。



【攪拌-3】攪拌開始から1分50秒後の様子。糖液が急速に白濁してくる。



【攪拌-4】攪拌開始から2分10秒後の様子。糖液が白濁し、細かな泡が吹き上げてくる。すかさず木型への流し込みに移る。

【生地作りの工程-3・型に流す】



【流し込み-1】ゴムバンドで止めた木型に糖液を流し込む。写真は鯛（大・中）の木型である。



【流し込み-2】鯛や鯉の木型などは、糖液が細部まで行き渡るように、木型を揺すったり回す。



【流し込み-3】余分な糖液は銅鍋に戻す。こうして金花糖の内側を中空にする。はみ出した糖液を竹べらで鍋に削ぎ落とすことで、金花糖の脚部（もしくは下面）が平らになる。

【生地を型から外し、乾燥庫へ】



【鯛を木型から外す -1】左右いずれの木型に付いているか、慎重に確認しながら外していく。



【鯛を木型から外す -2】右側の木型に付着していた。



【鯛を木型から外す -3】木型から外れた鯛のバリを手で取り除き、竹簀の上に立てて養生する。



【鯛を木型から外す -4】ほとんどの製品は、糖液の注ぎ口を「穴埋め」する。竹べらの元で結晶を拘って埋める。（注2）

（注2）調査時は型抜き後に「穴埋め」を行ったが、通常は一晚乾かしてから穴埋めする。



【鯉を木型から外す -1】鯉は胸びれが広がっているため、3ピース仕立ての木型である。



【鯉を木型から外す -2】竹簀の上に立てて養生する。型から外した直後は、付着した水分で光って白く美しく見える。



戸棚で作った乾燥庫 小型の電気ヒーターが置かれている。鉄棒の上に竹簀の箱を差し込んでいく。

【色付けの材料・道具と技術】



色付け用の蜜が入った食紅 上段左から緑色、黄色、茶色（混色）、挽茶色、下の段左から赤色、紫色（混色）、橙色（混色）。



食紅に加えるすり蜜 洋菓子でいうところのフォンダンで、作り置きできる。目の細かい上白糖で作る。

【金花糖の製品 -1】



「お祝いの金花糖」 大鯛2枚を金花糖が囲み、キザト（生砂糖＝雲平）の笹の葉と波が添えられ、献上台に飾られている。（注3）

（注3）キザトは「生砂糖」と書き、「雲平（うんぺい）」ともいう。砂糖に寒梅粉（もち米を蒸して乾燥させ、色を付けずに焼き、粉末状にしたもの）を入れて、熱い湯で練り、四角形に伸ばしてから波（水色）、笹（挽茶色）などに加工する。



色付けの作業場 筆は洋画用の硬めのものを使用している。



色付け 硬い筆で何回もごしごしとこすり、独特のぼかしの技法で描いていく。

【金花糖の製品-2】



「お祝いの金花糖」 にらみ大鯛2枚を金花糖が囲み、キザトの笹の葉と波が添えられ、献上台に飾られている。



「雛の金花糖」セット 15cmの鯛とはまぐりに、野菜と果実が加わる。上段左から筍、トウモロコシ、バナナ、胡瓜、桃、中段左から葡萄、茄子、松茸、サザエである。



鯛の裏側は色付けしていない。生地の状態でも、きめ細かな形状が楽しめる。



金沢の鯛の反りは滑らかなカーブが特徴である。



緋鯉（側面）



トウモロコシ



大根



びわ



わさび



緋鯉（上面）



イチゴとはまぐり



女の子



緋鯉（腹面）



松茸3種



緋鯉と真鯉（手前、挽茶色）



こけし



招き猫

【様々な木型】



八寸（24cm）大鯛の木型 鱗の彫り、頭部とひれ先の波型、滑らかな反りなど見事な木型である。



越野の木型の一例 左列奥からトウモロコシ、松茸、びわ、中列奥から鯛、カブ、ザクロ、右側奥から桃、イチゴ、筍。



金沢の菓子木型師吉岡勇三氏の刻名 「よ（与）し岡」のくずし字になっている。



トマト（左）と柿（右） 木型幅 21cm、各金花糖は、直径6～7cmになる。



様々な木型 リス、こけし、白鳥、アヒル、雄鶏、象などが見られる。

3- 5）各地の金花糖（店舗報告）

3. 石川県の金花糖 -2（金沢市：越山甘清堂）

越山甘清堂

所在地	石川県金沢市神宮寺 3-13-19 (本社・工場)
創業	明治 21 年（1888）
話者	徳山 康彦氏 昭和 31 年（1956）生まれ
調査日	令和 6 年（2024）10 月 30 日 令和 7 年（2025）2 月 6 日

（1）越山甘清堂と金沢の菓子店の状況

1）越山甘清堂の経緯

〔以下は、越山甘清堂からの聞き取り内容を整理したものである。〕

創業：明治 21 年（1888）、金沢市安江町に駄菓子店として創業した。

大正初期：金花糖の技術を習得した。

戦前：主に甘納豆の製造・販売を行っていた。

戦後：原材料の仕入の難しさや時代の変化の中で、饅頭や餅等の生菓子を中心に製造した。

昭和 25 年（1950）：株式会社越山商店発足。

昭和 47 年（1972）：本店並びに工場施設を武蔵町に移転。

平成 21 年（2009）：本店並びに工場施設を新築。現在は、金沢市内に本店を含め 7 店舗とサテライト店 1 店を展開している。

（2）歴代の店主

初代：越山弥八氏。金花糖より作りやすい落雁を多く作っていた。

二代目：越山清八氏。大正時代の初めに店を引き継ぎ、金花糖も手がけ始めた。清八氏には商才があり、甘納豆屋を始めた。戦前は広域に商売を行い、朝鮮半島にも販路を広げた。この頃は旧加賀藩内の高岡の銅器、井波の木型彫刻などに多くの職人がいて、必要な道具類が入手できる時代であった。

三代目：越山善吉氏。

四代目：越山一清氏

五代目：越山好子氏、平成 17 年（2005）社長に就任。

六代目：徳山康彦氏、平成 23 年（2011）社長に就任。

（3）金沢の和菓子屋の状況

金沢市内の和菓子屋は現在 100 軒を下回るが、高度経済成長期から昭和末年の頃は 300 軒ほどあった。「和菓子屋」は総称で、5 つほどの業態に分かれていた。

- ①有平糖などの飴関係の菓子店。
- ②最中種（最中の皮）などの専門店
- ③餡などの専門店
- ④羊羹や饅頭等を専門で作る菓子店。
- ⑤その他の和菓子製造販売店

越山甘清堂は⑤にあたり、金沢の暮らしの中で、季節や行事に関わる様々な菓子を作る製造販売店である。金沢という地域性を重んじる人々の気風が、飾り菓子に見られるという。

また、かつての和菓子屋は季節ごとの地域住民の交流の場としての役割も担っていた。

（2）金花糖の技術伝承と分担

1）技術伝承

越山甘清堂は、大正初期に金花糖作りを始めた。金花糖を製造する菓子店としては後発であったという。金沢には古くから金花糖を作っている菓子店が数店あり、その中の「米島」という菓子店に製作技術を習いに行った。「米島」は、25 年ほど前に廃業している。

雛祭りの時期に需要があり、数名の先輩職人から後輩へと技術は伝承されてきた。

金花糖の材料は砂糖と水だけであり、製作の過程もわかりやすい。ただし、いくつかの重要

な勘どころがあり、その要点を理解できていないと、経験を積んでも中々上達しない。それは糖液の煮詰め方、攪拌、流し込みのタイミング、段取りなどである。さらに、色付けの技術は、年齢性別ではなくセンスに左右される。

2）製造工程の分担

現在は、糖液作りから流し込み、色付け、有平糖作りなどを分担しながら、3～4人で作業を行い技術を伝承している。

金花糖：蜜作り・・・1名（20年ほどの経験者）
型抜き・・・2名1組で作業にあたる。
（技術のある職人は2～3人）

色付け・・・3～4人（有平糖作りも兼ねている）

有平糖：蜜作り・・・1名（5年ほどの経験者）
成形・・・3～4人

（3）金花糖の種類と用途

金花糖の題材は自然の恵みということで、海の幸、里の幸、山の幸が中心になっている。現在作られている金花糖は「見本帳」があり、種類は以下のとおりである。

1）『金花糖 バラ見本帳』にみる金花糖の種類 ※表記は見本帳のとおりとした。

①海の幸

鯛（小）、鯛（中）、鯛（大）
海老（大）、海老（小）、蛤、アワビ、巻貝、赤貝

※鯛は長さ20数センチまでで、「尺鯛（30cm）」は作らなくなった。今日では小さいものが好まれるようになった。

②里の幸

きゅうり、とうもろこし、瓢箪、なす（大）、なす（小）、桃（大）、桃（小）、パイナップル、葡萄（大）、葡萄（小）、すいか、バナナ（大）
バナナ（小）、ざくろ

③山の幸

わらび、つくし、たけのこ（大）、たけのこ（小）、松茸（大）、松茸（小）

④おしどり

おしどり（小）、おしどり（大）

雛祭りの金花糖作りは、1月上旬から2月10日くらいまでの約1か月に作られ、雛祭りが終わるまで販売される。

2）金花糖の用途

金沢の金花糖の主な用途は、雛祭りの縁起物・供え物である。赤ん坊や子どもたちの健やかな成長への願いが込められた菓子である。

その他の用途は次のとおりである。

①誕生日の祝の品（現在はほとんどない。）

②結納、結婚式のお祝いや引出物（現在はほとんどない。）

③尾頭付きの鯛を飾る行事など。金花糖、落雁、饅頭などで代用する場合。

④節句の飾りとしては、上巳の節句（雛祭り）だけ金花糖を用いる。端午の節句では粽が作られ、金花糖は登場しない。

正月には「べんだい（紅鯛）」が売られる。「べんだい」とは煎餅の鯛、小判、繭玉などを柳の小枝につり下げ、床の間や大黒柱に飾る正月の縁起物である。供え物は鏡餅、繭玉が主である。正月魚は鮮魚の鯛で、鯛は使わない。

⑤高齢者は雛祭りが近づくと、孫への手土産として金花糖を買い求める。

3）飾り終えた金花糖の用途

飾り終えた金花糖を、水で濡らしたタオルで拭くと、「食紅の彩色は簡単に落ちる。色を落としてから割れば、砂糖として調理に使えるので、かつてはこれを煮物に使った。純度の高い白ざら糖を使用しているので、美味しい煮物に仕上がる。コーヒー等に使うこともある。

4）砂糖菓子の材料内訳

金花糖は毎年、1月の七草粥の頃から作り始

める。併せて笹の葉、波の形の雲平糖、梅の花の有平糖を作り始める。

金花糖：白ざら糖、100%

有平糖：砂糖75%、水飴25%の割合。

雲平糖：砂糖60%、寒梅粉40%の割合。（現在、雲平は作っていない。）

（4）金花糖の製作技術

1）金花糖の材料（調査時）と木型

①白ざら糖：1500g

②水：500cc（水が多いと結晶化しづらい。）

③木型：5組で2セット10組

通常は5組ほどに流し込む。大きな金花糖になると3組、小さければ7組に流し込む。近年は大きな金花糖は売れないので、小さな金花糖の木型を多用している。
調査時の白ざら糖の分量は通常の半分となっており、いつもは3kgの白ざら糖を煮詰める。木型は1回で10組に流せるようにする。

2）準備

①木型を糖液を流し込む直前までしっかりと冷やす。（水温約5℃）

②作業場作り

・調理台の上に板を敷く。

・クッキングシートを敷く。（ここに余分な糖液を流し出す。）

・木型を浮かして置けるように2列に栈木を並べる。（糖液煮詰めの着火12分過ぎ頃から始め、煮詰め終わりに間に合わせる。）

③木型の彫刻内の水滴を布で拭き取る。

④木型は2枚合わせが1組で、液が漏れないように、太い輪ゴムでしっかり止め、流し込みやすいように並べる。

※③、④は糖液煮詰めの着火後から準備し、煮詰め終わりに間に合わせる。糖液の流し込みへ続く。

3）糖液作り

①材料の白ざら糖に水を加え着火する。焦げ付

かないように、中火でゆっくりと加熱する。

②着火から3分後、わずかに湯気が立ち始める。この間、搗粉木で白ざら糖を細かく搗くように砕いていく。温度計を入れ液温を計る。

③着火から14分後、105℃。本格的に沸騰し始める。水分が蒸発していく。

※調理台では木型の準備が進む。

④着火から25分後、118℃、粘性の有る泡が立っている。

ササラで鍋の縁に付いた砂糖をかき落とす。白ざら糖が1.5kgだと、鍋に砂糖はほとんど付かない。

⑤着火から28分50秒後、123～124℃。糖液の煮詰めを終了し、調理台に移動する。

⑥調理台の台座に銅鍋を据え、搗粉木で攪拌を開始する。

⑦攪拌開始から1分20秒。糖液がわずかに白くなり始める。

⑧攪拌開始から1分30秒。糖液が急激に白くなっていく。

⑨攪拌開始から1分50秒。搗粉木を止めると、白い糖液が吹き上がり泡立つと攪拌終了。

白くなるのは、結晶化が進むこと、空気が液中に含まれるからである。

4）流し込み

①木型に糖液を流し込む。糖液は2枚合わせの小さめの木型から、まずは流し込んでいく。糖液の結晶化が進んでないうちに大きい木型に流し込んでも、型に残る結晶が少なく、薄く壊れやすい金花糖になってしまうからである。温度が下がり、糖液の結晶化が進んでから流し込むと、肉厚で均一の金花糖になる。木型の5組目で糖液の流し込みを終了するまでの合計時間は約40秒であった。

②液を木型に流し込むと、内部の空気が押し出され、注ぎ口から吹き出す。このタイミングで木型を持って8の字を描くように揺すり、まんべんなく糖液を行き渡らせる。流し込むだけだと液は下に溜まり、下が厚く上は薄い

製品になる。糖液を流し込む者と、木型を揺すり余分な液を裏返しにして出す者の2人1組で作業を行う。

③樹脂のへらで、木型の注ぎ口から溢れ出た糖液の結晶をかき落とす。

④竹箸で、注ぎ込みのテーパー部分（注1）に溜まった結晶をあらかじめ崩しておく。

⑤全体を同じ厚みに仕上げるために、棧木の上に伏せて余分な糖液を台に流しながら冷ます。そうすることにより、木型に接する部分の糖液が結晶化し、金花糖の中は中空になる。

⑥次々に2枚合わせの木型を外し、金花糖を取り出す。その際、金花糖を崩さぬように、注ぎ込み口部分から静かに剥がしていく。

⑦手でバリを取り除いて、養生バットにそっと並べていく。

⑧バットごと乾燥庫に運ぶ。

⑨注ぎ口の穴をふさぐ。

5) 型抜きの勘どころ

①木型を冷水（寒の水）に浸けておくと木型の繊維が水で飽和状態になりずっしりと重くなる。そこに沸騰した糖液を流し込むと、急激に冷やされ、結晶化する。それが、きれいな金花糖を作るコツの一つである。

②コンロから銅鍋を外し、攪拌に移るタイミングは、液温120℃の時点であり、温度計で計り確認する。着火から中火で約30分かかる。さらに液温が高くなると、結晶化が早まり、予定した型に流し込み終わる前に固まってしまう。逆に液温が低過ぎると結晶化しない。

③攪拌を手を休めずに行くと糖液が急激に白濁し、ふわっと吹き上がってくるので、その瞬間に木型の注ぎ口から糖液を流し込む。攪拌の時間は約2分間である。

6) 乾燥

型抜きした金花糖は、乾燥庫で乾かす。冬場も湿度が高い日本海沿岸地域では、自然乾燥では乾きにくい。かつては炭火等が乾燥に用いら

れていた。

現在の乾燥庫は、60年ほど前に作られたもので、観音開きの戸棚型の金属ボックスである。内部にはガスコンロが置かれ、乾燥用すだれ箱が棚状に差し込めるようになっていて、ボックス内は50℃ほどになる。

このボックスは、金花糖用の乾燥庫ではなく、主力製品である酒まんじゅうの発酵に用いるものである。金花糖の乾燥は、1日あたり7～8時間の加熱で、3日以上かける。

7) 色蜜

色付けには色蜜を使う。色蜜は、金花糖の結晶に近い糖度の砂糖を溶かした「すり蜜」に溶いた食紅を加えたものである。色蜜で色と「すり蜜」の膜を作るのである。その際、水分が多すぎると浸透圧で金花糖が水分を吸ってしまい、崩れるので注意が必要である。

「すり蜜」は白ざら糖を粘度の高い状態まで煮詰め、結晶化する手前で火を止めて作る。「すり蜜」は長く保存できるため、毎年、金花糖作りが始まるときにまとめて作っておく。

「すり蜜」は濃すぎると塗りにくいので、極微量の水分で調節しながら塗る。

8) 色付けの基本的な塗り方

色蜜は少しずつ筆に付けて、擦るように塗っていく。濃いところから薄いところへと塗り、白地との境は、硬めの筆で擦ってぼかしていく。

それぞれの製品の色合いは、代々受け継がれてきた見本帳を踏襲しており、それを参照しながら塗っている。越山甘清堂の色合いは、地の白色を多く残すため、塗った部分が映える。

9) 鯛の具体的な塗り方

①目の周りの最も濃い部分から塗り始める。

②頭、えら、背の順に塗っていく。

③色の端は硬くて穂先の短い筆で擦るようにぼかしていく。小さい金花糖や細部は細い筆、大きい金花糖は太い筆と使い分ける。

④鱗部分は、凹凸の凸部分に色を乗せ、凹部分は白く残す。そうすると立体感が出てくる。

⑤凹凸の凹部分に色が入り込まないように筆は寝かせて使う。胸びれも淡く色付けする。

⑥ひれの先端や腹や口、目玉の回りは白く残す。15cmの鯛は約5分で色付けが完了する。

※鯛の色付けは、片面だけ行う。おしどり、桃等は両面に色を塗る。

10) 木型について

現在、木型の新調は困難である。木型は硬い桜材であり、大切に使い長持ちさせるようにしている。使い終わった木型は、1週間から10日位かけて、ゆっくり陰干ししてから、段ボールに入れて、乾燥しすぎないところに保管する。

(5) 有平糖の梅作り

現在、有平糖で紅梅のみを作成しているが、かつては紅梅に加えて椿の花も作っていた。椿の花びらは数種の色が交じり合うので手間がかかり、面倒であるため作らなくなったという。

1) 梅の材料

①砂糖：上白糖とグラニュー糖を500gずつで、合計1kg。

②水飴：330g。

③水：400cc。

④食紅：赤色に黄色を加えて用いる。

2) 糖液を煮詰める

①砂糖・水飴・水を煮詰める。液温は温度計で確認する。

②液温が100℃になり沸騰する直前に、食紅を加える。

③糖液を混ぜるのは沸騰する前までで、沸騰後は糖液を混ぜてはいけない。

④液温が130℃になったらコンロの火を止め、ボウルに移して調理場に運ぶ。

⑤調理場で、底に油を引いた銅製の両手鍋に、飴状の生地を移す。油はサラダ油を使用する。

⑥温度が下がると固まり、飴状の生地になる。調理場では、温度を保ちながら自然に冷やす。さらに冷やすときは水を張ったボウルに鍋を浸けて冷やす。温度を下げ過ぎると固まって細工できなくなる。

⑦銅鍋の飴状の生地を手でまとめながら剥がし、すだれ箱に敷いたクッキングシートに乗せていく。直ぐに使用する分は手元に残し、後は乾燥庫に入れて温め、固まらないようにしておく。

(3) 紅梅を作る

①手元に残した固まりを鋏で細く切り分けて、指先で整えて梅のつぼみを作る。

②固まりを鋏で2cmほどの長さに切り分け、花びらの材料とする。

③切り分けた固まりを指先で直径4～5cmの円形に加工する。

④それを手作りの道具を使って、5弁の花びらにする。木製の台に薄い鉄板が立ててあり、そこに丸い花を食い込ませて、5つの窪みを付け、5弁の花びらにする。

⑤それを手の中で窪ませて、花の形にする。

⑥梅の花を、小豆を敷き詰めたバットに並べていく。できたばかりの梅は形が崩れやすく、1時間ほど放置しないと固まらない。その間に形が崩れないように小豆の上養生する。

⑦乾燥庫から前日に作成しておいた茎を取り出し、小豆の上に並べる。

⑧（前述した「糖液を煮詰める」の④～⑤で使

用した）飴状の赤い生地の残るボウルをヒーターに掛けて、固まっている生地を溶かす。

⑨溶かした生地を接着剤として、茎に梅の花を接着する。

⑩1枝に2つずつつぼみを接着する。最後に上白糖を黄色く染めて作ったシベ（おしべ、めしべ）を花の中心に添え、梅が完成する。

⑪乾燥後、金花糖や有平糖（かつては雲平も含んでいた）を合わせて、籠盛りや献上台を組む。

（6）金花糖の芸術性

「金花糖の製作時に最も芸術性を感じるのは、木型を開けた瞬間である。木型の詳細な彫刻が金花糖に浮き上がり、白く透明感が有り素晴らしい。木型を開けた時は、水気で輝き綺麗である。」と徳山氏は述べている。

（7）今後について

「金沢の伝統的な菓子類も、需要がなければ供給できない。金花糖・有平糖は需要があるので継承しているが、30年前と比べたら、生産数は半分以下になった。特に縁起物の需要が少なくなっているが、需要がある限りは作り続ける。

近年は食に関わる様々な技術が消えつつある。越山甘清堂でも、3年ほど前までは、正月の鏡餅の「鏡直し」（蒸して搗き直す）を行っていたが、手間が掛かるのでやらなくなった。

また、長らく伝統を受け継いできた加賀ごしきなまがし五色生菓子（注1）も、継承のための取り組みが行われている。」と徳山氏は述べている。

（注1）五色生菓子

慶長6年（1601年）、二代目将軍・徳川秀忠の息女にあたる珠姫（たまひめ）が前田利常に興入れした際に、加賀藩の御用菓子士の榎田吉蔵が献上したとされている。

（注1の参考資料

農林水産省「五色生菓子（ゴシキナマガシ）」『うちの郷土料理』
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/goshikinamagashi_ishikawa.html

【作業場と道具】



火床回りの道具 ガスコンロ、計量カップ（水入れ）、ササラ、竹べら、竹箸、後から温度計が加わる。



銅鍋（口径26cm）、搗粉木（長さ22cm、下部直径3cm）
銅鍋は他の菓子店と比べ、大きめである。



木型 調査時に準備された10組。寒の水（5℃程度の水道水）に浸けられている。流し込みの直前まで浸けられていた。



色付けの作業台 色蜜を準備する。



攪拌時の台座 鉄製で重く、激しく攪拌してもずれない。



乾燥庫 下にガスコンロが置かれ、これから色を塗る白地のものや、色を塗り終えたものが乾燥されている。



本店内の雛飾りと雛菓子



本社・工場の外観



本店の外観

【糖液を煮詰める】



【煮詰める-1】白ざら糖 1.5kg に水 500cc を加えて着火し、搗粉木でざら目を搗いて潰していく。



【煮詰める-2】着火から 14 分後に沸騰する。



【煮詰める-3】着火から 25 分後に、118℃に達する。粘性のある小さな泡が、盛り上がるように吹き上がってくる。



【煮詰める-4】着火から約 29 分後に 124℃に上昇したところで、温度計を外し火を止めて、調理台に移動させる。

【攪拌】



【攪拌-1】攪拌を開始する。予熱で沸騰状態が続く。攪拌は休まず続ける。



【攪拌-2】攪拌を始めて 40 秒後の写真。沸騰が収まると糖液が鉛色になり、透明度が増している。



【攪拌-3】攪拌を始めてから 1 分 30 秒後に、糖液が急激に白濁していく。



【攪拌-4】攪拌開始から 1 分 50 秒後の写真。搗粉木を止めると糖液が盛り上がるように泡立つ。この時点で攪拌を終了する。

【木型に流し込む】



【流し込み-1】小さな金花糖の木型から糖液を流し込む。



【流し込み-2】糖液の結晶化が進み、流れ込まずに固まるようになったら終了する。



【流し込み-3】直ぐに木型を揺すり、糖液を隅々まで行き渡らせた後、口を下向きにして棧木の上に置く。



【流し込み-4】注ぎ口の回りの結晶を樹脂のへらで削ぎ落とす。



【流し込み-5】注ぎ口回りのテーパ部分の結晶を竹箸でくずしておく。



【木型を開ける-1】桃の木型を外すと、みずみずしい金花糖が出てくる。



【木型を開ける-2】バリは指で取り除く。注ぎ口の穴は、後でふさぐ。

【乾燥と色付け】



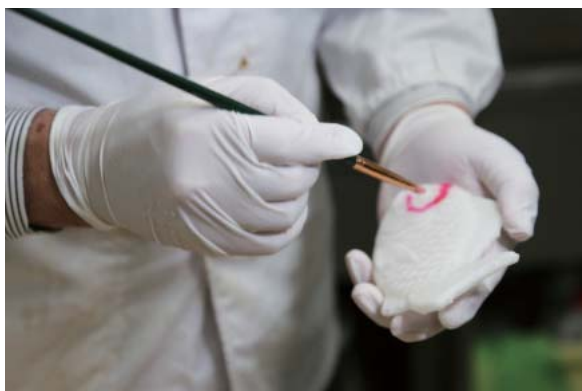
乾燥庫で乾燥中の金花糖の生地



【色付け-1】食紅にすり蜜を加えた色蜜。かなり粘性がある。左から赤色、黄色、緑色。



【色付け-2】「見本帳」。各金花糖の色合いは見本帳を参照しながら決めていく。



【色付け-3】鯛の色付け。目の周りや頭部など、色の濃いところから塗り始める。



【色付け-4】凹凸のある鱗の凸部分に色を乗せていく。鱗の間の凹部分には色を入れないように塗る。



【色付け-5】尾びれ、胸びれの凸部分に、かすれさせながら色を乗せていく。尻びれ、背びれにも色を乗せる。



【色付け-6】パイナップルに黄色の色蜜を塗る。鯛と同様に、凹凸の凸部分に色を乗せていく。



【色付け-7】すだれ箱には、色付けする金花糖が並んでいる。

【金花糖の木型例】



鯛の木型（鯛は5寸：15cm） 大切に使われてきたので、鱗等の彫りはしっかりしている。



鯛の木型の腹側と注ぎ口 独特の湾曲線が繋ぎ目に現れている。

【有平糖の紅梅作り】



【紅梅作り-1】砂糖と水飴に食紅を加えて煮詰めた飴状の生地。調理場で水を張ったボウルに浸けて冷やしている。



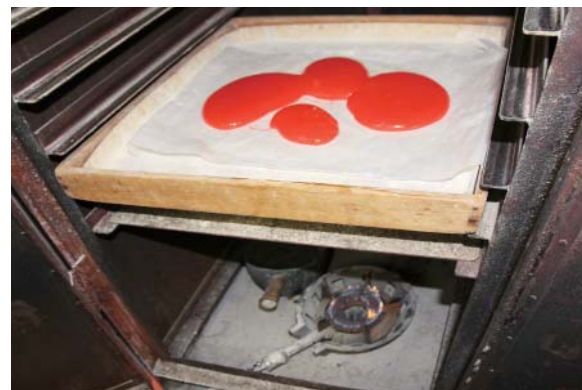
【紅梅作り-2】かなり熱い生地を手で鍋から剥がしていく。



桃とパイナップルの木型 パイナップルには凹凸があるが、桃はつるりとしていて、結晶が薄くなりもろい。



桃とパイナップルの木型の注ぎ口 いずれの注ぎ口も漏斗状に広がり、流し込みやすくなっている。



【紅梅作り-3】飴上の生地は、使う分だけ手元に置き、あとは乾燥庫で保温し、固まるのを防ぐ。



【紅梅作り-4】飴状の生地を鋏で細く切ったものを指先で整え、梅のつぼみを作る。



【紅梅作り -5】鮎状の生地を親指の先ほどの大きさに切り分け、指先で円形に加工し、梅の花びらを作る。



【紅梅作り -6】円形にした生地を薄い鉄板の道具に食い込ませて溝を作り、花弁を作る。



【紅梅作り -7】5枚の花弁ができたなら手の中で窪ませ、梅の花の形にする。



【紅梅作り -8】梅の花は花びらが垂れてしまわないように、小豆のバットに並べて冷え固まるまで置く。



【紅梅作り -9】あらかじめ製作しておいた梅の茎。緑色に染めた有平糖である。



【紅梅作り -10】ボウルに残った生地をヒーターで温めて溶かし、これを接着剤としながら花びらを茎に貼り付ける。



【紅梅作り -11】一つの茎に2個ずつぼみを接着し、上白糖を黄色く染めたシベをそっと入れる。



【紅梅作り -12】できあがった紅梅の小枝は、小豆の上でしばらく養生し固める。

【様々な金花糖】



雛祭りの籠盛り・おしどり



おしどり（雄と雌）



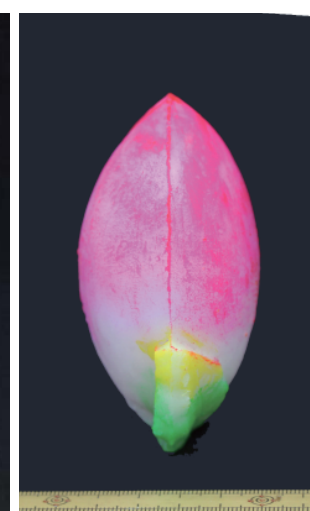
バナナ



紅梅（有平糖）



桃（正面と側面）※裏側も塗っている。



巻貝（左）とざくろ（右）※色付け前



バナナ（左）と胡瓜（右）※色付け前



鯛

3- 5 各地の金花糖（店舗報告）

4. 東京都の金花糖（台東区：江戸駄菓子 まんねん堂）

江戸駄菓子 まんねん堂

所在地 東京都台東区下谷 2-18-9
創業 昭和7年（1932）駄菓子卸
話者 鈴木 真善氏^{まさよし}
昭和45年（1970）生まれ
調査日 令和7年（2025）2月4日

※報告では商標である「まんねん堂」で表記する。

（1）菓子屋町の盛衰とまんねん堂について

〔以下は、まんねん堂からの聞き取り内容を整理したものである。〕

1）駄菓子の菓子屋町

かつて浅草から上野、日暮里にかけては菓子製造店や菓子問屋が多数見られた。そのほとんどが駄菓子であり、金花糖、有平糖を作る店も含まれていた。合羽橋には有平糖専門の職人がいて、春先になると雛祭りに向けて有平糖を作っていたという。

話者（鈴木真善氏）のブログには、東京の菓子屋の変遷が次のようにまとめられている。

「江戸の終わり、神田東龍閑町^{ひがしりゅうかんちよう}には400軒以上もの菓子屋がありました。飴やあられ、おこしにあんこ玉など様々な菓子が作られ、都内有数の菓子生産地として大変賑わっておりました。その後、大正12年（1923）に起こった関東大震災の区画整理により、菓子屋町はそっくり墨田区錦糸町へ移転することになりました。

そして昭和3年、その中の100軒ほどが生まれ故郷の神田に近い場所を希望し、当時すでに多くの道具商が軒を連ねていた「かつば橋道具街」の裏手にあった鉄道馬車跡に移りすんだのが、旧芝崎町にあった「菓子屋町」のはじまりです。」^{〈1〉}

西浅草にあった芝崎町には、全盛期20軒を数える金花糖屋があり、日本全国に金花糖を出荷する金花糖の一大生産地だった。「浅草菓子工業組合」が昭和42年（1967）にまとめた冊子『菓子里に生きる』^{〈2〉}には昭和2年（1927）の世相として「アテモノと呼ばれるクジ類は、

金花糖が中心で1等は長さ20cmくらいの鯛の形や城のかたちのものだった。」とあり、明治時代から金花糖は駄菓子として扱われていたことがわかる。

昭和35年（1960）に合羽橋でも取扱商品の中に金花糖と書かれている菓子店が多数あった。金平糖や金花糖などは、当時は「掛け物」と呼ばれ、飴とも異なっていた。ただし、有平糖は掛け物ではなかった。その後「掛け物」を取り扱っていた菓子店は、チョコレートの掛け物に転向し、金花糖は廃れていったという。

2）まんねん堂について

まんねん堂は昭和7年（1932）創業である。話者の祖父が、明治初年に京都から東京に移転した和菓子の老舗の卸部門を受け継いだ。祖父・鈴木光平氏は明治末年の明治43年（1910）頃の生まれである。

彼は10代で、和菓子の老舗に丁稚奉公として入店し、大八車を引いて宮内庁の御用に行く途中に関東大震災（大正12年：1923）が起きたという。

光平氏は多くの駄菓子を取りまとめる駄菓子卸業を始め、50社以上の取引先を持ち、その中に金花糖の製造所も含まれていた。近隣の荒川区、台東区、墨田区にはいろいろな駄菓子製造所があったという。

2代目は話者の叔父に当たる人で、ほどなく話者の母親の鈴木育子氏（昭和18年：1943生まれ）が3代目を継ぎ、現在は鈴木真善氏が4代目である。引き継いだ当時、取引会社は

《コラム》金沢菓子木型美術館の木型

株式会社 森八蔵《金沢菓子木型美術館》
※解説は展示パネルより引用



にらみ鯛（文化文政期：1804～1829） 加賀藩十三代藩主前田斉泰公時代（在任：文政5年：1822～慶応2年：1866）に、金沢城中雛祭りに使用された。現存する最古にして最大の金花糖の型。展示してある金花糖は木型より作成したもので、約50cmほどある。



にらみ鯛木型 左右4枚の木型寸法は幅65～66cm奥行28～29cm、高さ（厚さ）凸型7～8cm、凹型10～11cmである。^{〈1〉}



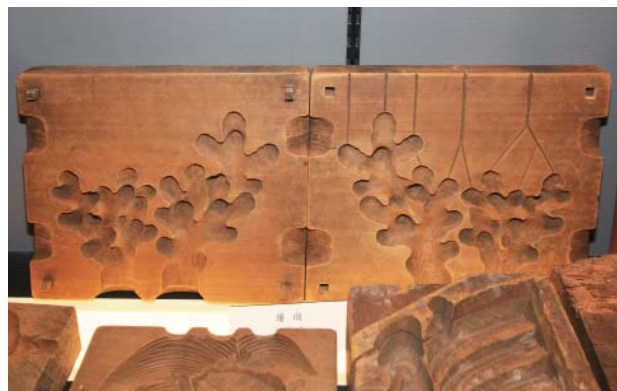
江戸時代から使われてきた菓子木型など千数百点を一堂に展示。落雁木型を中心に、様々な金花糖木型が見られる。



大鯉（文化文政期） にらみ鯛と同時期のもの。金沢城中の行事の際に飾り菓子として使用されたと考えられる。



近世の木型 右側の筍は、皮をむいて半分に切った状態の金花糖である。



近世～明治時代の木型 珊瑚の金花糖の木型であるが、右片をよく見ると、複雑な空気抜きの溝が彫られている。



おしどり（大正時代） 三枚合わせの木型。おしどりは夫婦円満の象徴であるため、婚礼祝の引出物として使用された。

^{〈1〉} 石川県立美術館、特別展「食を彩る工芸」（2024年11～12月）の出品目録より。

30～40社あった。

3）まんねん堂の技術伝承

まんねん堂は、菓子卸問屋として錦糸町にあった「奈良屋」から金 花 糖の製品を仕入れて販売していた。錦糸町駅前の奈良屋は、合羽橋の2店舗とともに、東京都内で最後まで金 花 糖を作っていた店である。

平成12年（2000）頃の「奈良屋」は金 花 糖専門で、話者の鈴木真善氏は、雛祭りに向けた1～2月の繁忙期に金 花 糖の仕入れに行っていた。「奈良屋」では、店主の子どもも手伝って一家総出で金 花 糖を作っており、孫も2年ほど金 花 糖を製造していたが、結局引き継ぐことはなかった。その後、マンションへの建替のため平成17年（2005）に「奈良屋」は閉店した。

その時に店主から声が掛かり、30～40個の木型を引き継ぐことになった。次いで平成19年（2007）頃には、芝崎町の金 花 糖職人が廃業し、ついに東京には金 花 糖の作り手がいなくなった。

そして平成22年（2010）頃、「奈良屋」のマンション建設のための取り壊し工事が始まると、新たにりんご箱に入れられた木型が6～7箱見つかり、大量の木型がまんねん堂に譲られた。

木型は数年間車庫に置かれていたが、まんねん堂の3代目に「これはただの木型ではない。これを貰ったということは技術を残さなければいけないということだ。」と言われ、4代目の鈴木真善氏は、金 花 糖作りに取り組むことになった。そのためには、まず、技術指導者と場所が必要であった。

技術を教わったのは3人であった。1人は「奈良屋」の店主の孫で金 花 糖作りの経験が2年ほどあった。店主は既に亡くなっていて、孫は当時40代で、鈴木氏は30代であったという。もう1人は70歳近いカルメ（焼き）と三角ハッカの職人であった。

後に合羽橋の金 花 糖職人の息子がともに金 花

糖を学ぶようになったという。その家には多種多様な木型があるという。

本格的に製造を始めたのは工房を新設した平成24年（2012）である。そして東京最後の金 花 糖職人たちから道具を譲り受け、試行錯誤を重ねながら、商品として提供できる金 花 糖を復活させた。現在、まんねん堂に保管されている木型は、約250個である。

砂糖が貴重であった時代にもてはやされた金 花 糖であるが、健康を考慮し糖分を控えようとする今日、砂糖だけで作る金 花 糖は、食品としてはつらい立場にあると鈴木氏は述べている。

（2）金 花 糖の用途と種類、木型について

1）金 花 糖の用途

東京の金 花 糖の主な用途は次のとおりである。

①雛祭り

お雛様、とっくり、ハマグリ、菱餅（あまり作らなくなった）、ハイハイ人形等
籠盛りにした鯛や野菜

②建前：

鯛等

③出産祝い

犬張子（子沢山で子孫繁栄）、ハイハイ人形等

④慶事の菓子（結婚式などの引出物等）

鯛、籠盛り等

⑤縁起物

招き猫

⑥正月用

日の出、松竹梅飾り、宝船、福助、鯛、招き猫等

⑦駄菓子屋の当て物

おもちゃ的なもの各種

東京では、天神講や恵比寿講などの信仰行事に関わる金 花 糖はない。

金 花 糖は、江戸の末期に流行り菓子としてもてはやされて、雛祭りの菓子、慶事菓子となり、

子供の健康などの願いを込めた供物や駄菓子屋の当て物として子供たちに広まった。当て物とは「駄菓子屋などで、くじを引かせ、当たると代金以上の菓子や玩具などを与えるもの。」^{〈3〉}である。

「浅草菓子工業組合」が昭和42年（1967）にまとめた冊子『菓 子 に 生 き る』^{〈2〉}には、昭和2年（1927）の世相として「アテモノと呼ばれるクジ類は、金 花 糖が中心（略）」とある。

合羽橋では30軒ほどの菓子屋が金 花 糖を扱っている。戦前戦後の金 花 糖は一般的な駄菓子であり、昭和33年（1958）に建設された東京タワーを模した金 花 糖が作られた。昭和30年代（1955～1964）が東京の金 花 糖の終焉であったと思われるという。

東京は、駄菓子文化の中に金 花 糖が含まれていたのが特徴であり、そのため鈴木氏は商標を「江戸駄菓子 まんねん堂」としている。

2）東京の木型の特徴

稲石氏によると、東京の金 花 糖は大きくは「かたもの型物」「こぼれ」に分けられるという。

「型物」は招き猫や犬張子などのような木型を用いてつくる立体的な金 花 糖で、「こぼれ」は三角ハッカ糖に代表される三角や小紋などの形を金属型で作る、食べるための金 花 糖である。

「型物」には、使用する木型に丸型と平型があり、それぞれ「丸」「平」と呼ばれる。

「丸」とは2片以上の木型を組み合わせ、注ぎ口から糖液を流し込み、木型を外して、立体的な金 花 糖の生地を取り出す方法である。一方の「平」は、彫刻が彫られた1片の木型の窪みに糖液を流し込み、窪みから取り出すと、片面がレリーフ状に仕上がる金 花 糖である。側面の厚みを増すために木型を重ねる場合もある。

「丸」より「平」の方が簡易に作れ、東京では小ぶりのものが多く木型も安価である。多種多様な金 花 糖の量産に向いた技法であり、駄菓子などに多く見られる。

他の地域では落雁の型に「平」が見られるが、

金 花 糖に使用されることは少ない。「平」の金 花 糖を立体的に見せるため、東京では絵付けが重要な技術とされる。

東京の金 花 糖のもう一つの特徴は、「丸」の組み木型の片方に空気抜きの溝が彫られているものが多いことである。

その理由として、彫刻の違いと菓子木型師の流儀が考えられる。特に鯛は、他の地域より尾びれ、背びれが薄く長いため、糖液を流し込むのに技術を要するため、その補助的な細工であると思われる。

3）金 花 糖の種類

《魚介類》

鯛（大中小各種多数、にらみ鯛にも左右あり、

鯛関連で50個前後あり）＝**丸**・**平**

笹かごの大鯛（大小）＝**丸**

エビ（大中小）＝**丸**・**平** 初鯉＝**丸**・**平**

ヒラメ＝**丸**・**平** カレイ＝**丸**・**平**

タコ＝**平** ハマグリ＝**平**

サザエ＝**丸**・**平** アワビ＝**平**

《動物》

招き猫（大中小、30個前後あり）＝**丸**

親子猫（大小、子猫左右あり）＝**丸**

ぞうさん＝**丸**・**平** にわとり＝**丸**・**平**

ふくろう＝**丸**・**平** ライオン＝**丸**

うさぎ＝**丸** たぬき＝**丸**

《野菜類》

胡瓜＝**平** 茄子＝**平**

筍＝**平** 大根（すずしろ）＝**平**

蓮根＝**平** 人参＝**平**

椎茸＝**平** 東ねウド＝**平**

茗荷＝**平** 谷中（生姜）＝**平**

《果実》

果物籠＝**丸**・**平** 切みかん＝**平**

《慶事、出産》※子宝祈願を含む

ハイハイ人形＝**丸**

犬張子（特大、大中小あり）＝**丸**

《雛祭り行事》

※金花糖は、他の地方でも雛菓子であるが、お雛様、お内裏様の木型は、まんねん堂以外で見られなかった。

お雛様＝**丸** お内裏様＝**丸**

菱餅＝**丸**

とっくり＝**丸**

《縁起物》

福助＝**丸** 富士山に初日の出＝**丸**

夫婦岩＝**丸** 松竹梅飾り＝**丸**

宝船＝**丸** 浅草雷門＝**平**

だるま＝**丸・平** 花籠＝**丸**

大黒様＝**丸**

《当て物》

大当たりタコ＝**丸** 東京タワー風の塔＝**平**

おすもうさん＝**丸** オートバイ＝**丸**

車＝**丸** 船（軍艦）＝**丸**

大砲＝**丸**

《その他》

団扇＝**平** 振り子時計＝**丸**

《稲石氏が所有している珍しい木型》

おんどり、サンタクロース、大鯉、大石内蔵助、羽子板、バンビ他多数。

《インターネットオークションで購入した木型》

日章旗、進軍ラッパ、勲章＝**平**

角力取り、狐と天神様＝**丸** など

（3）金花糖の作り方（注1）

1）原材料について

砂糖はグラニュー糖を使っている。グラニュー糖は、白さの中に透明性がある仕上がりで、上白糖はより白色が濃くなるという。

作る過程で溶ける速度は、グラニュー糖、上白糖、白ざら糖の順に早い。味は、白ざら糖が最も美味である。

砂糖の分量は製造する金花糖の種類と数による。グラニュー糖は1シーズンに30kg袋で5～6袋使う。年によって量は異なる。

2）製造工程

（注1）調査時は、糖液の煮詰めと流し込みは聞き取り調査が主であり、実演は色塗り工程であった。

①木型を水に浸ける。以前は3日ほど水に浸けていたが、木型が傷むので、現在は1日程度としている。

木型はぬるい湯に浸ける。木型を温めた方が固まるのに時間が掛かり、流し込みの作業がしやすい。

②1回につき600～700gのグラニュー糖を鍋に入れて水を注ぐ。水は砂糖がひたひたになる程度まで、目分量で入れる。多すぎると流し込む途中で固まり、繰り返して煮詰めると色が変わってしまう。

③糖液は、123～124℃になるまで煮詰める。泡で状況を見ながら、温度計で確認する。

④コンロから外し、調理台の鍋敷きに据えて白濁するまで攪拌する。攪拌による結晶化の程度は木型により調整する。「平」の小物が多い時は、煮詰める温度をわずかに下げ、攪拌により白濁しすぎる前に流し込み始める。

⑤糖液を大きい木型から小さい木型へと流し込む。例えばお雛様（**丸**）→鯛（**丸**）→**平**→**平**の順に流す。

余分な糖液は木型をひっくり返して流し出す。戻した糖液は初回は再度使うが、以後は使わない。

⑥金花糖の生地が熱い内に木型から取り出す。生地と木型の間に水の膜があることによって、生地が浮き上がる。水分が引くと木型にくっついてしまう。

⑦乾燥庫で2～3日乾燥させる。日数は気候(湿度)によって異なる。乾燥庫には小さいストーブと扇風機が置かれている。作業場の湿度は50%以下が望ましい。

⑧バリ（注2）を取り除く。

⑨食紅を蜜で溶いて白い生地に絵付けする。

⑩絵付け後、2日ほど乾かして包装する。

煮詰める温度の見極めや、その後の攪拌によって、糖液の結晶化の度合いを調整するところに技術を要する。煮詰める温度が高くなると、攪拌の回数が少ない内に結晶化が始まるので、

（注2）バリとは、木型の合わせ目等に流れ込んだ糖液の薄い結晶部分で、本体を傷めぬように手で取り除く。

早く流すことができて、硬く仕上がる。これは大型で立体的な木型に向いている製法である。なお、木型から生地をおこす工程に呼び名はない。

金花糖の注ぎ口は、東京の場合は、ふさぐことが多かった。この作業を「底付け」という。まんねん堂では現在、ふさいでいない。以前は木型を紐で縛っていたが、今は輪ゴムである。

使用している銅鍋は、「奈良屋」と長縄氏から譲り受けたものである。木型同様、新調が困難であるため、大切に使っている。銅鍋は塩と酢を擦り込んで手入れする。

3）色付けの材料

粉末の食紅。天然着色料を使いたいのが、発色が悪くないため、合成着色料の赤色3号、黄色4号、青色1号と天然着色料の竹炭（炭末色素）の4種を使用している。

原色および混色の色彩は、赤・青・黄・オレンジ・緑、深緑、黄緑、茶色・薄赤・ピンク・紫などである。

食紅に混ぜる蜜は、砂糖を100℃少々で煮詰めて作る。結晶化しないように作るが、固まりかけた場合には上澄みを使う。金花糖の糖液より薄い。金沢の越野氏より教わった技術である。

4）絵付け工程

①まず色合いを決める。「奈良屋」が絵付けした製品を撮影した写真があり、その色合いを基準としている。

②絵皿に溶いた食紅を出し、空いているところに蜜の上澄みを取る。両者を微量ずつ混ぜ、面相筆で招き猫の目を描く。黒は竹炭を使う。絵付けするときに、極力水は付けない。色付け部分を少なくして、あっさりとし上げることを心がけている。招き猫は生地をピンクに染める場合もある。

（4）後継者について

話者は50代で、後継者は不在である。最低

でも5年は経験しないと引き継げないが、問題は金花糖だけでは採算が合わないことであり、技術継承を人に勧めるのは難しいという。

（5）金花糖博覧会について

鈴木氏は、他の産地でも金花糖づくりが下火になっているのを知り、風習や思い出を次の世代にも伝えるために、全国博覧会を企画した。〈4〉

（期間）平成30年（2019）2月21日～24日

（場所）

台東区立浅草公会堂 1F 展示ホール

（出展者）

篠原三松堂（佐賀県唐津市）

山口堂（石川県小松市）

加賀銘菓の越野（石川県金沢市）

越山甘清堂（石川県金沢市）

さかたや（新潟県長岡市）

皆川製菓（新潟県燕市）

小松屋（新潟県燕市）

江戸駄菓子まんねん堂（東京都台東区下谷）

《参考文献》

- 〈1〉江戸駄菓子まんねん堂 4代目の駄菓子つづり 「かつば橋道具街裏手 菓子屋町のはじまり」『寝る子は育つ 江戸駄菓子』平成26年（2014）10月1日 <https://ameblo.jp/edodagashi/entry-11932795859.html>
- 〈2〉浅草菓子工業組合『菓子に生きる』浅草菓子工業組合 昭和42年（1967）
- 〈3〉『日本語大辞典（縮刷版）第1巻』小学館 昭和54年（1979）p.337
- 〈4〉荒尾美代著「砂糖の魔法にかかった人形たち ～第一回 全国金花糖博覧会～」 独立行政法人 農畜産業振興機構 HP『砂糖』 https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001935.html



カレイ（左）とタコ（右） いずれも平。

【店の外観と道具類、糖液の流し込み】



「江戸駄菓子 まんねん堂」外観



ガスコンロと攪拌用の銅敷き（左） 右側には木型を閉じるための輪ゴムが置かれている。



流し込み用の銅鍋 金花糖の先人たちから受け継いだ道具である。



播粉木状の棒 煮詰めや攪拌に用いる。



「平」の金花糖の流し込み風景 煮詰める温度と攪拌の度合いを調整し、「丸」の時より柔らかい糖液を多数の平型に均一に流し込んでいく。
(写真提供：江戸駄菓子 まんねん堂)

【絵付けと仕上がった製品】



絵付けの道具 左上から蜜、絵皿とスプーン。各種筆類。手前は蜜で溶いた食紅。



食紅を溶くすり蜜 上澄みをスプーンで掬って絵皿に移す。水代わりに溶きながら塗っていく。



福助 目（竹炭）、口（赤）、ほほ（赤）、鬚を水色に塗り、最後に袴等を塗って仕上げる。



大きな犬張子 4片の木型で組み上げる。長さ約 15cm。



鯛（丸） 絵付けはいずれも最小限である。



招き猫（丸）



とっくり（丸）



初鯉 下は側面（平）



茗荷（平）



椎茸（平）



胡瓜（平）



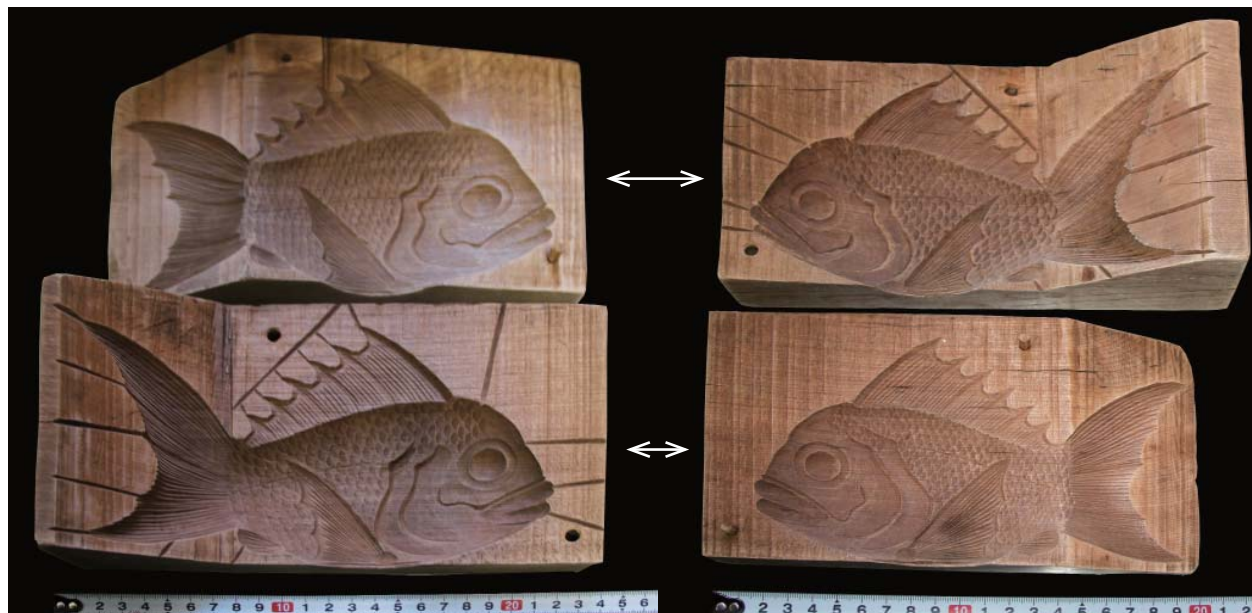
大根（平）



人参（平）



お雛様の木型



にらみ鯛（右向き、左向きの鯛） 空気抜き筋が型編に複雑に入っている。



ハイハイ人形の木型 赤ん坊がはいはいしている姿の金花糖になる。



犬張子の木型 東京の金花糖に見られる題材。木型は4片で1組になる。



とっくりの木型 胴に細かな花模様が付いている。口の窪みが別型（左）になり、3片で1組になる。



エビの木型（手前）と茄子の木型（奥） いずれも平型で、厚みを持たせるための型が加わる。



束ねたうどの平型



うちわの平型 薄い金花糖に仕上がる。柄は竹串等を差し込む。



丸型のエビの木型 尾が反り返っている。



ふくろうの丸型



小鯛の平型



大根（すずしろ）の平型

5. 佐賀県の金花糖（唐津市：篠原三松堂）

篠原三松堂

所在地	佐賀県唐津市魚屋町 2006
創業	大正 15 年（1926）頃
話者	篠原 宏司氏
	昭和 34 年（1959）生まれ
調査日	令和 6 年（2024）11 月 20 日

（1）篠原三松堂と金花糖

〔以下は、篠原三松堂からの聞き取り内容を整理したものである。〕

初代・篠原増五郎氏は明治 38 年（1905）、久留米に生まれ、久留米の三松堂菓子店に入店し、和菓子を始めドイツ窯の作り方も習った。

当時の久留米には、第一次世界大戦時のドイツ人捕虜の収容所があり、ドイツ人との交流が盛んであったという。初代・増五郎氏は、和菓子作りだけでなく、ドイツ窯も注文に応じて作る職人だった。大正末年頃、久留米で三松堂の名を暖簾分けして開業したという。

その後、唐津にドイツ窯の製作で訪れた際に縁があり、昭和初年頃に唐津に店を移転した。当時の唐津は、輸出石炭の積み出し港で、大変賑わっていた。

唐津移転後の篠原三松堂は、ドイツ窯で焼き饅頭と焼き菓子、洋菓子の製造販売をしていた。当初は唐津駅のそばに店があり、現在地に移転したのは戦後で、洋菓子と和菓子の両方を製造していたという。

金花糖は古い型もあるので、初代から製造していたと思われる。

二代目は郵便局に勤めながら、仕事の合間に金花糖を作っており、菓子類の製造と店の運営はもっぱら妻の担当であった。その後、二代目は 50 歳頃に早期退職し、菓子作りに専念した。二代目は、手伝いを頼んだ菓子店の職人などから金花糖作りの技術を習い上達したという。

二代目の時代の商品は金花糖が主で、その他に餅（正月餅など）や赤飯、落雁などがあり、

夏は水饅頭も作っていた。落雁は注文があれば年中作ったが、主には金花糖が湿気で製造しにくい盆の期間に、仏壇のお供えや初盆の家へ持参する供物として作っていた。

戦後まもない時期は、砂糖を入手するために 84 軒の菓子店が組合に加入しており、金花糖を作る店がいくつもあった。話者の代になっても、刀町の篠崎氏、木綿町の某氏がいた。篠崎氏は小さい動物など色鮮やかな金花糖を作る職人だったが、10 数年前に亡くなり、現在、唐津で常時製造している金花糖職人は、篠原三松堂の篠原氏のみである。ただし、鯛を始めとした金花糖の型を持つ菓子店はいくつかあるという。

三代目の篠原宏司氏は、福岡にある工学系の大学に入学し、在学中から計 6 年間、福岡で欧風料理を修行し、洋食の技術を一通り習得した。そして昭和 59 年（1984）頃に唐津に帰り、三代目として商売を継いだ。

その頃の篠原三松堂の主要商品は金花糖と餅であり、両方で売上の 8 割を占めていた。餅は正月餅と棟上げの餅まき用餅、子供の 1 歳の祝いの踏み餅などで、1 年中注文は絶えなかった。その他に季節の菓子として水羊羹、饅頭、求肥などを作っていた。

金花糖や落雁は、子供の頃から手伝いを経験していたが、家に戻った後に、二代目を師匠として、あらためてしっかりと習っている。

（2）金花糖の用途

唐津の金花糖は、鯛の需要が圧倒的に多いた

唐津街道、砂糖細工と恵比須信仰

長崎街道は、長崎から小倉に至る街道で、シュガーロードとして知られている。その北側の玄界灘に沿って唐津街道があり、その延長は平戸に至る主要な街道であった。沿道の平戸、伊万里、唐津などでは、金花糖や有平糖、寿賀台などが盛んに作られていた。沿道には漁浦が点在し、恵比須信仰・恵比須講が盛んな地域である。



結納鯛 金花糖鯛 (36cm) に尻尾熨斗 (しっぽのし) を付け、2 匹腹合わせで結納に使用する。

め、話者は鯛の金花糖を「鯛菓子」と呼ぶ。

金花糖の用途の概要は次のとおりである。

1) 用途

①引出物 （昭和 60 年：1985 頃には需要がほとんどなくなる）

・結婚式の引出物、結納の供物

昭和 30 年（1955）～ 40 年（1965）

頃までが最盛期。5 月の連休から 6 月が多かった。

出席者は 80 ～ 100 名で、年間 10 回前後あった。最も多かったのが 23cm の鯛の箱詰め注文だった。

金花糖のライバルは蒲鉾で、鯛・扇に人気があった。現在は「ギフト」に参入している。

・新造船、お披露目式の引出物

・新築祝いの引出物

②年間の行事、祭礼、講など

・十日恵比須

・二十日恵比須



はつうま
・初午（旧暦 2 月最初の午の日）

・雛祭り（3 月 3 日）

雛祭りでは、桃と小さい鯛が供えられる。

他の金花糖産地ほど賑やかではない。

・春彼岸（量的にはさほど多くない）

組み合わせ例：蕪、蓮の花、蓮根、椎茸、桃、筍、人参。

・端午の節句

鯉の生菓子（白餡）が多かった。鯛菓子（金花糖）を使う家もあった。

※梅雨時から夏は、湿気で金花糖は作りづらくなる。

・盆会（落雁も多い）

自家でのお供えや新盆の家にお供えとして持参される。

組み合わせ：蓮の花、桃、椎茸、筍、人参、蓮根、菊の花、蕪、ブドウ。

・秋彼岸（量的にはさほど多くない）

組み合わせ：桃、人参、蓮の花、椎茸、筍、蕪、蓮の葉と実、蓮根。

・唐津くんち

50年ほど前から土産用として曳山の金花糖を作っている。

2) 主要な行事と金花糖

①十日恵比須について

昔は恵比須像に尾頭付きの鮮魚の鯛を供えていたが、2020年（コロナ禍）以降は、鯛菓子を供えるようになった。

古くからの良港・漁港を有した城下町唐津には、海に結びついた商家も多く、主要な町には恵比須像が祀られ、恵比寿講などの信仰が盛んで、正月には十日恵比須、二十日恵比須の祭礼が行われていた。

古くから交通の要路で、有力な町方（商人）の活躍した場所である大石町は、辻に天保十年（1839）建立の恵比須像があり、道向かいの広場に仮設のテントが張られ、縁起物の福笹が売られ、盛大に福引が行われていたが、コロナ禍以降は行われていない。



大石町の恵比須像 天保10年（1839）年に祀られた。かつては道向かい（左）の駐車場で福引が行われていた。

かつての福引きは仮設テントで200円ほどの福引きの券を買い、その場で景品と交換するものであった。景品は鯛の金花糖や菓子類などで、古くは泥人形で曳山の飾物を作っている店があり、それも福引の景品になっていた。景品の鯛の大きさは、主に10cmと15cmであった。篠原三松堂はその景品の金花糖を、多い時は200～300個ほど製造していた。篠原三松堂は、注文とは別に奉納品として30cmの鯛を製造し、賽銭箱の上に飾っていた。

現在は、十日恵比須の祭礼のみで福引はなくなり、お供え用の30cmの鯛1尾の注文を請けている。

十日恵比須では、中町の個人の家からも注文が来る。その家の道側に恵比須像があり、お参りに来た人々に、小さな鯛の金花糖を土産物として渡しているという。

②二十日（廿日）恵比須について

二十日恵比須の祭りは唐津神社（佐賀県唐津



京町の恵比須像 手に鯛と小判を吊るした福笹を持っている。



唐津神社の境内社「廿日恵比須神社」 刀町の恵比須社を奉遷したもの。

市南城内）の境内で行われている。唐津神社に祀られている恵比須像は、昭和58年（1983）に刀町から奉遷されたものである。かつては刀町で二十日恵比須の祭りが行われていた。

1月19～20日の例祭では、唐津神社の境内で福引きが売られており、景品として鯛の金花糖も含まれている。金花糖の注文は25個ほどだという。

③初午について

唐津の初午は旧暦で行われるので、年毎に日が変わり2月末から3月上旬に行う（令和7年：2025は3月2日）。初午は、各神社の稲荷社や町内等で行われている。

呉服町の稲荷神社は、社内もしくは町内で祭礼を開催しており、福引も行っている。

金花糖の注文は10cmの鯛が100個ほどである。鯛の金花糖は福笹のように笹に吊り下げられており、近年はプラスチック製の鯛菓子も登場している。

話者の町内である魚屋町の初午行事は、魚屋町で管理している唐津天満宮（佐賀県唐津市十人町）の稲荷社で行う。午前中に、宮司に祝詞を上げてもらい、夜に町内の集会所で直会をやる。篠原三松堂は毎年鯛菓子を神社に奉納している。

稲荷社は町内で祠を管理している場合に加え、各家で屋敷神として祀る場合もある。

④唐津くんちの土産物

唐津神社では「毎年10月29日の秋祭りに



唐津駅前の曳山展示場に収められている曳山 中央が5番曳山・鯛である。

は西の浜まで御神幸があり、それに14台の山笠（曳山）が随行して翌30日まで2日間にわたる唐津くんちの賑わいがあり、それが近郷近在のひとびとに至るまで、一年一度の重要な行楽行事ともなっている」⁴¹とある。現在は11月2日（宵山）、3日（御旅所神幸）、4日（翌日祭）が行なわれている。

篠原三松堂では、50年ほど前から土産用の曳山の金花糖を作っており、一番「赤獅子」（刀町）、二番「青獅子」（中町）、五番「鯛」（魚屋町）の3種類である。

なお、唐津くんちでは曳山に鯛の金花糖を供えることはない。また、鯛といえば「くんち料理」の大鯛の姿煮が定番で、金花糖は土産として使用されている。

（3）金花糖の種類

※一部であるが、測定した大きさと重さを記載した。

1) 鯛菓子《丸型》

- ①長さ30cm、②22cm（約230g）、③18cm（約195g）、④14cm、⑤10cm（約52g）

2) 曳山《丸型》

- 一番・赤獅子（高さ8.7cm、67g）
- 二番・青獅子
- 五番・鯛（高さ8cm、59g）

3) 野菜

- 蕪《平型》（幅16cm、165g）
- 蓮根（根の部分）《平型》
- 蓮の葉と実《平型》
- 蓮の花と実《平型》
- 椎茸《平型》
- 桃《平型》（幅16cm、84g）
- 筍《丸型》（高さ15.5cm、108g）
- 人参《丸型》（高さ18.5cm、159g）
- ブドウ《平型》
- 菊《平型》
- 蓮の花《平型》

4）縁起物、信仰

エビ《平型》（幅 15.5cm、108 g）
亀《平型》（幅 15cm、134 g）
鶴《平型》（幅 14.5cm、107 g）
招き猫《丸型》
扇（朝日に松）《平型》
恵比寿様と鯛《丸型》（高さ 8cm、59 g）
大黒様《丸型》
宝袋《平型》
5）おもちゃなど
アヒル《丸型》
野球少年（キャッチャー）《丸型》3 パーツ
で 1 組みになっている。
キューピット

（4）型について

1）型の種類

篠原三松堂の型には、瓦型と土型（釉薬が掛かっている素焼きの型）、木型がある。

多いのは瓦型で、表面に光沢のある黒い釉薬が掛かった屋根瓦と同質である。瓦型は、程よく水を吸い込み、使いやすく、鯛は型に付着せずに抜きやすいという。

2）丸型と平型

金花糖の型には、複数の部材を合わせて立体的な金花糖を作る丸型と平面的な平型がある。型の素材はいずれも、瓦製と土製、木製である。唐津の平型の特徴は、厚さを保つための嵩上げの型が付属していることと、大きさが（長辺）15cm を超える大型のことが多いことである。

3）唐津の瓦型職人

金花糖用の黒光りする釉薬の掛かった瓦型は、ほとんどが唐津で作られたものである。現在では黒い瓦型は全く新調できなくなった。

話者の記憶では、唐津の百人町に瓦型の職人が 2 人いたという。

一人は、「山田の案山子^{かかし}」を自称していた職人で、篠原三松堂の瓦型の多くを作成したが、

現在は製造していない。もう一人は浦川氏という職人で、武雄市の福田菓子店からの注文で 48cm の鯛の瓦型を作った職人である。戦後もない時期に活躍した職人であるという。

両者の瓦型の鯛は顔が似ているため、瓦型の原型は同一のものであった可能性があるといわれている。

篠原三松堂では、破損した瓦型を修理して使用している。割れたりひびがは入ったところに、陶器用の接着剤を注入し、外側をシリコンで固めて補強している。いずれも熱に強い素材である。

4）木型

篠原三松堂には古くからの木型があり、樹種は桜である。木型は銘が入っていないため年代や作者は不明である。その中で最も新しく作られたのが、唐津くんちの曳山の丸型で、赤獅子、青獅子、鯛の 3 種類がある。

この木型は、鹿島市の重要無形民俗文化財に指定されている「浅浦面浮立^{あさうらめんぶりゆう}」の立ち浮立面の彫刻師に彫ってもらった。樹種は定かでない。

古い木型の中には野球少年（キャッチャー：高さ約 12cm）もあり、子供向けに作られたと思われる。

5）素焼きの型

佐賀県武雄市西川登町には、明治 15 年（1882）より「弓野人形」という泥人形が伝承されてきた。そこの人形師に、金花糖の型を作って貰ったという。素焼きの型で、恵比寿様、大黒様、五重塔等がある。五重塔は型が反っていて生地がなかなか外れないという。

6）城島瓦の燻銀瓦型

最も新しい瓦型は、20 年ほど前（平成 16 年頃）に、福岡県久留米市の城島瓦の瓦職人に依頼して作った鯛の瓦型（3 組）である。

それまで使用していた瓦型とは材質が異なり、表面に光沢があり、良土で硬い焼き物であ

る。さらに燻が掛かっているが、金花糖が型に付いてしまい型離れが悪い。昔の土は、ほどほどに「す」が入っているため、水を含み、型離れが良かった。城島瓦の職人は高齢のため、金花糖の型はもう作れないという。

その他に譲り受けた瓦型、3D プリンターの活用などの試みも行っている。

7）型の手入れ

型は木型も瓦型も洗剤は使わずに湯で洗う。湯にしばらく漬けておき、表面に付着した砂糖を落とし、その後に自然乾燥させる。

（5）製造工程

1）白生地作りの準備

瓦型の場合、通常一晩、最低でも 3 ～ 4 時間は水に浸けておく。木型の場合はさらに長く、2 ～ 3 日浸けておく。

丸型は、各型が外れないようにゴムロープを掛けておく。

2）白生地作り

篠原三松堂の技術は、他の金花糖作りの技術と比べると、比較的高温で煮詰め、白濁してから攪拌時間が短いのが特徴である。

① 2 つの鍋に、上白糖をそれぞれ 1.5kg ずつ入れる。食べた時の口溶けが良いのは上白糖であり、しっかりと硬い下地を作りたければグラニュー糖を使う。金花糖は菓子であるため、食べた時の口溶けを優先し上白糖を使う。

② カップで 600 ～ 700cc ほどの水を砂糖がひたひたに浸かるまで入れる。

③ ガスコンロに着火し、強火で煮詰める。2 つの鍋を準備して、交互に使う。

④ 水に浸けた木型を上げて、水分をコンプレッサーで飛ばす。水滴を残すと糖液が回り切らなくなるので注意する。

⑤ 沸騰させながら、ヘラで攪拌する。

⑥ 125℃あたりから、ヘラで糖液を掬い、泡の具合を確認する。煮詰めの終了のタイミング

は、温度計を使わずに、ヘラに乗る泡で判断する。

⑦ 約 135℃になれば、泡と粘りを確認し、煮詰めに終了する。

⑧ 直ぐに攪拌に移る。素早く、手を止めずに攪拌する。

⑨ 攪拌開始から約 25 秒で透明化が進み、40 秒で白濁し始める。

⑩ 攪拌開始から 55 秒で終了し、流し込みに移る。

⑪ 30cm 鯛の瓦型（丸型）、曳山（4 個 1 組）の木型（丸型）、エビの瓦型（平型）に糖液を流し込む。大鯛の中の余剰を「エビ」に入れる。

⑫ 鯛の木型を空中で回すように揺らし、尾の先まで糖液が巡るようにする。

この時、注ぎ口から溢れ出る沸騰した糖液で火傷することが多いので注意する。

余剰の糖液を鍋にあける。これを「返す」という。鍋に戻した糖液を「返し」と呼び、鯛は返しが多いので、平型などと組み合わせて流し込みをする。

⑬ 型を外して白下地を取り出す。

30cm の瓦型の鯛は尾の先から型を外し、尾の先から抜き出していく。型からわずかに剥がれれば、コンプレッサーで空気を送り込み、きれいに外す。

⑭ 1 回目に流した糖液の残りや木型からの「返し」、はみ出したバリ、作業台にこぼれた糖液などを鍋に集め、新たに砂糖を加えて再び流し込みの糖液を作る。

鍋に「返した」結晶を溶かして使うのは 2 回目までで、3 回目からは、糖液にカラメル色が付いてしまうので、調理用として煮物などで使う。

3）乾燥

乾燥は 3 ～ 4 日自然乾燥させる。

急ぐ場合であっても、最低でも丸 1 日以上乾燥させないと、生地が硬くならない。

4）色付けの道具

篠原三松堂の色付けは、他の地方の金花糖に比べて全体に濃く着色し、ほとんどぼかさずに塗り込んでいる。これは篠原三松堂が代々受け継いでいる塗り方であるという。

色付けには刷毛を多用する。刷毛は染色用のすりこみばけ刷込刷毛で、鯛は食紅の赤を刷込み、独特の金色の艶光りを出すのが特徴である。刷毛は保水力が高いので、塗る前に布などでぬぐってから使用する。

細部には筆等を用いる。現在は小さめの黒目には綿棒、にじむと困る目や口には食紅のサインペン式であるフードペンを用いている。

5）顔料の溶き方

①粉末の食紅を水で溶いて使用する。色が濃いので、小さじ1杯の粉末を50CCほどの水で溶く。薄紅を塗る場合等もあるので、割合は一定ではない。

②湿度が高い時に目や口を描くとにじんで拡がってしまうことがある。その時は食紅に蜜を加える。

蜜作りに用いる砂糖は、流し込みで生じた破片等を用いて、にじまないように多少濃い目の蜜を作る。濃さは放置しても結晶化しない程度で、目安としては市販のガムシロップよりも少々濃い濃度である。

③鯛の色付け工程で用いるぼかしは、刷毛に水を付け、塗りたての部分の端を擦る。

6）鯛の色付け

鯛の基本的な塗り方は次のとおりである。

- ①黒目から上まぶたを竹炭（食紅の黒）で描く。
- ②赤色で頭から目の下へ、さらに背に沿って背びれの下を尾びれ上端まで塗っていく。
- ③目の周りを、余白を残して一巡り赤く塗る。
- ④胸びれの上側から後方へと、塗る部分を囲ってから塗りつぶしていく。
- ⑤体の側面を、刷毛で強めにこすると艶が出てくる。

⑥尾びれ、胸びれ周りを塗る。

⑦塗りつぶした部分の縁をこすってぼかすと完成する。

7）招き猫の色付け

①笑っている目と口をフードペン（食紅のサインペン）で塗る。招き猫の丸い目の場合は綿棒を押し付けて描くと表情が変えられる。

②耳の赤、肘と膝の黄土色を刷毛で塗る。

③小さな刷毛に竹炭を付け、良くぬぐってから、黄土色の脇を塗ると三毛猫になる。

8）重ね塗りと混色の技術

鮮やかな色彩を出す場合には、重ね塗りをする。人参の場合、赤色の下地に黄色を塗っておくと、黄色が透けて見え、オレンジ色になるため、混色より重ね塗りの方が良い。鯛と同じ赤色を使っているが、下地に黄色を塗ると立体感が出る。

筍やエビも下地に黄色を塗っており、オレンジ色になる。混色にするとベタツとするので、重ね塗りで立体的にする。

混色の方が落ち着いた色合いになる場合もある。赤と茶色を混色するブドウの色、赤色に黄色を入れる赤獅子の色等である。

重ね塗りと混色の技術は、代々継承してきたことである。

（6）金花糖の芸術性

金花糖は供物や縁起物として用いられることが多く、身近な物を題材にしている。

その中で、鯛などは誇張した形で、野菜類もふっくらした感じにデフォルメしている。日本人の思う造形的な形を表現し、日本文化に繋がるものだろうと思っているという。

《参考文献》

- ① 唐津市 『唐津市史 復刻版』 唐津市 平成3年3月 P.1233 ※昭和37年（1962）版の復刻



第一回全国金花糖博覧会〔平成30年（2019）2月21日～24日〕の記録より 篠原三松堂の金花糖 ①鯛10cm、②鯛15cm、③鯛19cm、④鯛23cm、⑤30cm、⑥36cm、⑦47cm、⑧五重塔、⑨唐津くんち曳山（3種）
（写真提供：篠原三松堂）



第一回全国金花糖博覧会の記録より 篠原三松堂の金花糖 ①招き猫、②野球選手（キャッチャー）、③恵比須さん、④キューピーor天使、⑤桃、⑥アヒル、⑦宝袋、⑧亀（小）、⑨鶴（小）、⑩扇、⑪伊勢海老（小）⑫桃
（写真提供：篠原三松堂）

【店舗と道具】



篠原三松堂の外観



作業場の様子



（上）ヘラ 糖液の煮詰めから攪拌に用いる。（下）ナイフ
バリ取り等に用いる洋食用のもの。

【糖液を煮詰める】



【煮詰める-1】材料は上白糖のみである。



【煮詰める-2】2つの鍋ともに1.5kgの砂糖を炊く。水加減は砂糖がひたひたに浸るまでである。



【煮詰める-3】右側は60～70年間使った銅鍋、左側は市販のスズ引きの銅鍋。



【煮詰める-4】135℃まで煮詰める。ヘラで掬うと粘性があり、ヘラに細かい泡が乗る状態になったら火を止める。

【攪拌】



【攪拌-1】調理台で攪拌を開始する。始めは温度が高く、沸騰状態が続いている。



【攪拌-2】沸騰の泡がおさまると、アメ色になり透明度が増す。



【攪拌-3】さらに攪拌を続けると、攪拌開始から40秒ほどで白濁し始め、わずかに液面が膨らむ。55秒で流し込みに移る。

【流し込み】



【流し込み-1】瓦型の30cm 鯛に糖液を流し込む。流し込む最中にも結晶化が進み、糖液が白くなっていく。



【流し込み-2】瓦型を手にとって揺すり、糖液を型の隅まで行き渡させる。



【流し込み-3】鯛の糖液の余剰をエビの瓦の平型に流し込む。エビの余剰分は銅鍋に返す。



【流し込み-4】流し込みから3分50秒、鯛の瓦型を尾の先から外し、白生地を尾の方から取り出していく。



【流し込み-5】瓦の平型は外すと嵩上げ部分の型に白生地が付いているので内側（下側）に抜く。

【乾燥】



自然乾燥で3～4日乾かす。

【色付け】



金色に艶光りする。



【色付け-1～3】目玉から描き始め、塗りつぶす部分を囲い、刷込刷毛で食紅を擦り込んで艶を出す。胸びれも刷毛で描く。



【色付け-4】白地と塗りつぶし部分の境目を水刷毛でぼかして完成させる。



【色付け-5】笑顔の三毛猫と黒目の猫。黒目は綿棒で描く。



色付けの道具 染色用の刷込刷毛が多い。

【金花糖歳時記】



12月 1月の恵比須祭り用の鯛を12月中旬まで作り、中旬以後は正月餅を年末まで作る。



1月 1月2日より、十日恵比須、廿日恵比須の祭りを目指して鯛の金花糖を大量に仕上げていく。



3月 雛祭り、桃の節句の飾り物。



慶事 翁（おきな：老夫）と媼（おうな：老婆）、五重塔の金花糖。翁と媼は、婚礼などで用いられる寿賀台にも登場する。

〈当ページの写真の内、翁と媼、五重塔以外の写真5点の提供：篠原三松堂〉



春・夏・秋 春彼岸、盆会、秋彼岸用の供え物。



慶事 寿盛り合わせの金花糖。

【様々な金花糖製品】



鯛 (22cm)



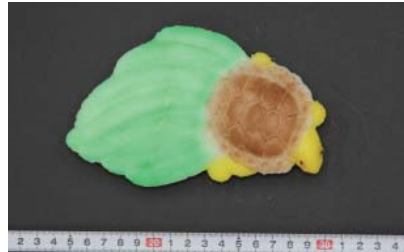
桃 瓦製の平型。



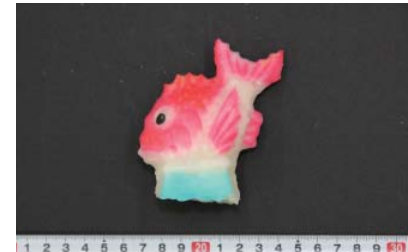
太陽と鶴 瓦製の平型で平坦である



鯛の上面 しなやかに反っている。



養亀（みのがめ） 瓦製の平型である。



五番曳山・鯛 丸型の木型である。



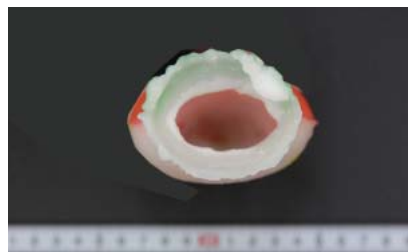
人参 オレンジ色に輝いている。丸型。



養亀の側面



五番曳山・鯛の正面 両面ともに色付け。



人参の上面 上面が注ぎ込み口で、半面色付け。



蕨 瓦製の平型で平坦である。



一番曳山・赤獅子 丸型の木型である。

【瓦型と素焼きの型】



瓦型の鯛



素焼きの型の五重塔

【第四章】
金平糖

4- 1 金平糖の伝来と普及

(1) 金平糖の伝来

金平糖は「コンヘイ」「コンペイトウ」「コンヘイトウ」と言われ、いずれもイスパニア語 Confeitos（複数）からきたもので、日本語でも「金平糖」「金餅糖」「金米糖」などいろいろな当て字で表現されている。

永禄 12 年（1569）4 月、ポルトガルの宣教師ルイス・フロイスが織田信長に 2 回目の謁見をしたとき、ろうそく数本とコンペイトウ入りのフラスコを贈り物にしており、織田信長はその味に大変驚き、喜んだとされる。[〈1〉](#)

天正 5 年（1577）、ルイス・フロイスは、来日しようとしていた巡察師アレッシンドロ・ヴァリニャーノに、「日本人は、進物に甘いものを贈ると大変喜ぶ。進物品は、瓶入のコンペイト、砂糖漬け、蜂蜜、壺入の砂糖菓子。」と記した書簡を送っていた事が、イエズス会関係文書に残っており、金平糖は布教にも利用されていたことがわかる。[〈2〉](#)

相国寺鹿苑院の鳳林承章の日記『隔蔭記』寛永 20 年（1643 年）4 月 13 日の条には、肥後国から上洛した人がみやげとして肥後の焼物の中にコンペイトウを入れて贈ったと記されている。鳳林承章は、臨済宗の僧であり、後水尾上皇とも懇意にしていた人物である。[〈1〉](#) [〈3〉](#)

食品の贈り物としての砂糖菓子は、長い航海や道中でも腐る心配がなく運搬することができた。その後も、天和 2 年（1682）には、朝鮮通信使饗応献立の中の菓子として登場し、述べ 43 回の饗応献立の内、3 回供されており、回数は少ないが三使 [（注 1）](#) や上々官 [（注 2）](#) の饗応に使っていた。[〈4〉](#)

元禄 9 年（1696）の『茶湯献立指南』によると、薄茶の惣菓子として、金平糖が使われている。野点などの菓子としても使用されたようである。[〈5〉](#)

この様に、当初、南蛮菓子の金平糖は、為政者や上流階級の人々を中心に食されていた。

(2) 国内での金平糖の製造

金平糖はとても貴重な品であり、製造法は明かされていなかった。織田信長の好んだ金平糖がどんなものであったかを、復元する試みをして完成 [（注 3）](#) したのが 217 頁の写真であり、これは角のないものであった。現在のように、透明感のある色とりどりの球形に角が付いた金平糖は、日本に渡って来て独自に進化を遂げてできた形であるといえる。

1) 試行錯誤の製造

江戸時代に我が国では、どんな風に製造されたのか見てみる。

井原西鶴が『日本永代蔵』（貞享五年（1688）刊）の中で次のように記している。

「是は南京より渡しし菓子、金平糖の仕掛け、色々せんさくすれども終になりがたく、唐目一斤に銀五匁ずつにして調べけるに、近年下直なる事、長崎にて女の手業に仕出し、今は上方にて是をならひて弘まりける。初めの頃は都の菓子屋さまざま心を碎きしに、胡麻一粒を種として此のごとくなれる事を知らざりき。是をそもそも知恵づきしは長崎に纔かなる町人、二年あまり心をつくし、唐人に尋ねしに更に覚えたる人あらずして気をなやませける。律気なる他国にも、よき事は深く秘すと見えたり。」とある。

南蛮菓子が渡来してから、たばこやカステラは容易に広まっていったが、金平糖はその製造方法が定まらなかったようで、貞享・元禄期（1684～1703）に入ってようやく上方で製造がはじまった。

『日本永代蔵』の中では、金平糖の作り方を、以下の様に記している。

「胡麻粒にも沸湯を懸けて渡しければ、其木つき見た人もなく、何時か時きて生え出ずる事なし。

或時高野山にて何院とかやに一度に三石蒔かれしに、其内より二本根ざし蔓りて今世上に多し。此の金平糖も種のなきにや、胡麻より砂糖をかけて次第に丸めければ、第一胡麻の仕懸け

に大事あらんと思案し済まし、まず胡麻も砂糖にて煎じ、幾日も干し乾らげて後、煮鍋へ撒きて温もりの行くに随い、胡麻より砂糖を吹き出し、おのずから金平糖となりぬ。胡麻一升を種にして金平糖二百斤になりける。一斤四分にて出来けるものを五匁に売りける程に、年も重ねぬ中に是にて二百貫目仕出しぬ。」[〈1〉](#)

これは金平糖の製造に成功し金儲けをした人の話であり、胡麻を原料として、胡麻から砂糖が吹き出し自ずと金平糖になると書かれている。

江戸中期に編纂された『和漢三才図会』には、菓子の名が「糖花俗に渾平糖と称す。」と書いてあり、その製造の方法は下記のようなのである。

「^{あん}按ずるに、糖花を造る法、大白沙糖を用い（前法の如く卵を以って製す）^{むぎこ}麴（小麦粉）（少し許り）を入れ、^{ちと}略煎じて^{こう}貢（あぶら）の如く、別に銅鍋を以って胡麻を熬り、中に除除件の糖膏を入れて、即ち胡麻每一粒衣に被ぐ、（胡麻一粒毎に衣で覆う）亦た奇なり。（火の文武、その中を得て宜し）指を以って之を搏め、鍋に粘り着く所の糖屑を刮げ取り、粗く末にして米屑の如くならしめ、^{ちと}略之れを転ばせ、復た次に糖膏を入れて搏め団丸と為るときは、即ち細なる^{いぼ}甃いぼ（俗に之を呼んで足と日ふ）を生ず。石竜苧子（タネツケバナのこと）と似て潔白なり。長崎の人最も之れを能くす。京師、坂陽（大阪）にも亦た之を作る。稍劣れり。一種小鈴糖（金平糖に似て中が空になっている菓子）と云ふ者有り。糖花に似て中空、味稍劣れり。」[〈6〉](#)

『日本永代蔵』と同じく、核には胡麻を使い、コンペイトウの角を甃甃と形容している。江戸中期には、白い砂糖を使い長崎や京都、大坂でも金平糖を製造していたことも分かるが、形体や味は長崎で製造したものよりやや劣っていたようである。

2) 18 世紀初期頃の製造方法

享保 3 年（1718）の京都の書林、水玉堂梅村市郎兵衛が刊行した『古今名物御前菓子秘伝

[（注 4）](#) 当時の南蛮人達は、長期に亘る船旅を乗り切る為、健胃薬やのど薬として、アニスやういきょうの実などのハーブを核にした砂糖菓子を大事にした。



「信長の金平糖」 織田信長が口にした金平糖を再現したものである。直径が約 1cm で胡桃のようなボコボコした形であった。アニスという植物を核とし、それに蜜をかけて製造したものである。



アニスの種（左）と胡麻（右） アニス [（注 4）](#) は胡麻より大きく、種が割れると、ハーブの香りが口の中に広がる。



角度のついた釜にイラ粉（224 頁参照）を入れ、鍋に入っている糖液をかけながら、コテを入れてほぐし続ける。

[（注 1）](#) 28 頁参照、[（注 2）](#) 28 頁参照 [（注 3）](#) ポルトガルの宣教師ルイス・フロイスにより織田信長に献上されたコンフェイトス（金平糖）を京都の NPO が復元した。芯にはアニスを使用して、金平糖を食べると独特の香りがする。復元された金平糖は、京都大学総合博物館ミュージアムショップに置かれている。

抄』には、現在の製造方法に近い金平糖の作り方が書かれている。

「氷砂糖、水にて、一編洗い捨て、氷砂糖 1 升到水二升入れて、煮溶かし絹篩でこし、それを半量になるまで煮詰める。別の平鍋に芥子の実を入れ弱火にかけ、煮詰めておいた砂糖を少しずつかけて茶筌でかきまわす。何度も何度も砂糖をかけてかきまわすうちに、大きくイチゴのようになる。砂糖は、五等分して五色に仕立てる。青は青花、黄は口なし、赤は形紅、白はそのまま、黒は灰墨で染める。」^{〈7〉}

この時代には糖液の原料が氷砂糖、核が胡麻から芥子の実に変わり、5 色の金平糖を製造していた。青花とはツユクサをしぼったもの、黄は山梔子^{くちなし}、形紅とは紅花から取ったドロドロの紅を乾燥させたもの、灰墨は、ごま油や、なたね油などを燃やして取った油煙で、墨の原料にするものである。

現在の金平糖は、回転鍋を傾斜させ、その中で、芥子の実に糖液かけ掻き回す製法であり、18 世紀初期に行われていた方法を進化させたものである。

『守貞漫稿』によると、文政期(1818 ～ 30 年)以来、江戸にも金平糖を製造する店が 12 戸できたとある。以後、諸所にこのような店ができたとされ、角がある金平糖の絵も描かれている。角を「イラ」というとある。

江戸後期、金平糖は、庶民も購入できる商品になっていた。^{〈8〉}

3) 近代の金平糖と用途

明治中期～後期にかけて、金平糖は爆発的な人気を博し、全国規模で製造され駄菓子の定番となった。大正時代(1912 ～ 1926)に入るとキャラメル、ドロップ等におされ、昭和初期までには、次第に姿を消していった。

しかし金平糖は消滅せずに今日も店頭に並んでいる。金平糖の消滅を防いだ理由の一つとして、金平糖が天皇家の慶事の際の引出物に使用されたことが挙げられる。

天皇の事績を書いた『明治天皇紀』には、金平糖を病氣見舞いに贈ったことや臣下に下賜したことなどの記述があり、明治皇室では金平糖を多く用いたことが分かっている。

最近では、平成初期に現在の上皇陛下の即位後の「饗宴の儀」や今上天皇と皇后雅子様の結婚披露宴の引き出物として金平糖の入ったボンボニエール(フランス語で菓子器)が使われた。さらに、令和 2 年(2019)には、今上天皇の即位の礼後の「饗宴の儀」にも使われている。

^{〈9〉}^{〈10〉}

昭和 6 年(1931)には、携帯糧食のカンパンに金平糖が同封されることになった。金平糖で唾液の分泌を促し、カンパンを食べ易くするためであった。また、日持ちし栄養価が高く、糖分の補給に優れているなどの点から、軍隊の携帯保存食として利用された。今日の自衛隊でも使用されており、金平糖の役割は続いている。

^{〈11〉}

《参考文献》

- ^{〈1〉} 守安正著『お菓子の歴史』増訂新板 白水社 昭和 43 年(1968)1 月 p527
^{〈2〉} 伊藤汎著『砂糖の文化誌—日本人と砂糖』八坂書店 平成 20 年(2008) 12 月 p.26
^{〈3〉} 『隔莫記』[寛永 12 年(1635) 8 月～寛文 8 年(1668) 6 月、34 年間] 鹿苑寺発行全 6 巻 『日本大百科全書(ニッポニカ)』小学館 平成 6 年(1994)
^{〈4〉} 大坪藤代『長崎の菓子—甘みのちゃんぽん文化』ろうきんブックレット 13 平成 14 年(2002)11 月 p.15
^{〈5〉} 中山圭子「元禄期の菓子と虎屋資料」『茶道大系 第四巻』平成 11 年(1999) 10 月 p366
^{〈6〉} 『和漢三才図会』(二)『日本庶民生活史料集成』第二十九巻 三一書房 昭和 55 年(1980) 8 月
^{〈7〉} 『近世菓子製法書 集成 2』『東洋文庫 713』p.307
^{〈8〉} 喜多川守貞著 朝倉治彦、柏川修一編『守貞漫稿 五巻』東京堂出版 平成 4 年(1992) p.67
^{〈9〉} 中田友一「金平糖の数理モデル」orsj.org/wp-content/or-archives50/pdf/bul/Vol.40_03_165.pdf
^{〈10〉} 皇室の菓子器「ボンボニエール」独立行政法人農畜産業振興機構 HP
https://www.alic.go.jp/content/000147446.pdf
^{〈11〉} 株式会社カメリア ホームページ
https://camelia.co.jp/magazine/knowledge/106

4- 2 金平糖の製法

(1) 金平糖の角のでき方と本数について

「何故突起ができるのか？」この疑問は金平糖を製造する時、誰もが持つ疑問である。

鍋で攪拌しているだけで突起ができる理由はよく分かっていない。雪だるまが雪玉を転がすことで大きくなるように、普通に考えるとまんまるの球形で大きくなりそうだが、金平糖では突起が生えながら全体が大きくなる。

この疑問について様々な角度から考察している文献を下記に挙げておく。

1) 釜が角を作るという考え方

製造者(株式会社パールエース)は角のでき方を次のように言っている。

「一つの理由として考えられているのは、成長の元となる砂糖液が振りかけられる鍋の中で、核となる砂糖結晶が攪拌されるうちに、最初に少しか成長した突起部分が鍋底の熱い部分とより多く接するため、その部分でさらに砂糖液が結晶していき、そのすぐそばは少しへこんでいるため鍋底と接せずに結晶が育ちにくく、その隣がまた突起として成長してくる、というものである。最初についたほんのわずかな差が最終的に大きな差となってツノの突起ができるのである。」^{〈1〉}

また、漫画『美味しんぼ』^{〈2〉}には、京都市の清水製作所(現・緑寿庵清水)の取材記事が漫画になっていて、鍋に接することで角ができるという、同様な考え方が描かれている。

2) 粒子同士の接触が角を作り育てるという考え方

一方で理系の研究者は、粒子同士の接触について述べている。

「結晶化によって、表面に凹凸が生じると、より突出した部分は、攪拌によって他の粒子と接触する可能性が高くなる。すると、凸部は周囲の粒子から糖蜜が補給されるチャンスが増えるし、また逆に、糖蜜の再分配への寄与も大きいであろう。そして、ある粒子で生じた凹凸の空間的な相関が、周囲の粒子にも伝達される可能性が出てくる。」^{〈3〉}と糖蜜の薄い層をまとった粒子同士の影響を要因としている。

併せて「条件が適切に設定されれば、粒子サ

イズはほぼ単一の分散のまま成長するので、自分自身と同様な角が生えた粒子同士で、自己触媒的に、角の情報を「プリント」し合うことになるだろう。その際に、ショ糖液は、インクの役割とともに、自らが結晶化することによって、「活字」を形成する役割も演じるはずだ。」^{〈3〉}という。さらに「綺麗に角を生やすには、

- ・全ての粒子の表面が糖蜜の薄い層をまとった状態にあること。
- ・成長した結晶粒が攪拌によって均等に混ざり合い、サイズ毎に分離しないこと。

が大切なようである。」^{〈3〉}とある。

砂糖の結晶化から見ると、金花糖は溶解度と温度を利用して一気に結晶化させるが、金平糖は作業場の室温を含めて、一定の条件のもとで時間を掛けて繰り返し結晶化させるという特徴がある。

3) 角の本数について

さらに角の本数に関しては「理想的に言えば、正多面体(正六面体とか正八面体など 5 種類しかない)の種結晶を作れば、その角の数に依存する数の「イガ」が出来るであろう。江戸幕府に献上された金平糖は多数の金平糖から 36 本の「イガ」を持つものだけを選び出したと伝えられているが、当時の職人は経験的に正十二面体とか正十八面体の種にすれば、36 本に近い「イガ」ができることを知っていたのかもしれない。」^{〈4〉}と角の数のコントロールについて触れている文献もある。

《参考文献》

- ^{〈1〉} 株式会社パールエース HP
https://www.pearlace.co.jp/know-and-fun/tips/post-175.html
^{〈2〉} 雁屋哲・花咲アキラ著『美味しんぼ』47 巻 小学館 平成 7 年(1994) 10 月初版 p.86
^{〈3〉} 早川美徳、酒井勇「金平糖の成長プロセスと形の選択」東北大学大学院理学研究科
https://wagtail.cds.tohoku.ac.jp/coda/topics/kompeitoh/intro.htm
^{〈4〉} 塚本 勝男(東北大学大学院理学研究科／大阪大学大学院工学研究科)「金平糖の不思議」農畜産業振興機構 2019 年 6 月
https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_001977.html

1. 京都府の金平糖（京都市：緑寿庵清水）

緑寿庵清水

所在地	京都府京都市左京区吉田泉殿町38-2
創業	弘化4年（1847）
話者	清水 珠代氏 昭和51年（1976）生まれ
調査日	令和6年（2024）12月12日

（1）緑寿庵清水について

1）一代目、清水仙吉氏

〔以下は、緑寿庵清水からの聞き取り内容を整理したものである。〕

一代目仙吉氏が暖簾を上げたのは、弘化4年（1847）である。仙吉氏に関する伝承は少ないが、この頃、「むかでや（百足屋）庄助」と称し、油屋・炭屋を営んでいたといわれ、材料の砂糖や燃料の入手が困難な時代に、金平糖を作り続けることができたのは、その商いに関係しているという。戦前のものと思われる工場の写真にはオートバイが写され、その荷台には「百足屋」とある。

口伝では、創業当時、京都には金平糖を作っている店が他に無く、教えを請う先人がいなかったため、独自の製法で作り始めたという。店には、1m くらいの小さな釜があり、床に埋め込んで、無煙炭を焚いて金平糖を作っていた。

〈注1〉

核の材質は、現在はイラ粉が多いが、古くは

胡麻、芥子の実などであった。仙吉氏は材料や製法について試行錯誤しながら製造していた。

また、現在は金平糖を作るのに、2週間ほどかかるが、仙吉氏の時代は釜が小さく、回転する機構も備わっておらず、手で金平糖をかき回す製法であったため、2か月ないし2か月半かかっていたと言われている。

仙吉氏の使用したといわれている道具（釜、コテ、杓）が店頭で展示されている。釜は直径84cm と現在とは比べものにならないほど小さく、この釜を背負って、出作りにも出かけていた。出先では、2か月かけて仕上げてから、次の目的地に向かっていたという。

2）二代目、庄太郎氏

二代目の庄太郎氏は大正から昭和戦前・戦後期に活躍し、大きな釜の開発により、量産に成功した。店には大きな釜が何台もあり、多数の職人が働いていた。商売上手だったといわれ、配給の乾パンに添えるだけの金平糖を作ってい



金平糖初代製造釜（江戸時代末期）直径820mm×深さ250mm。（写真提供：緑寿庵清水）



蜜かけ杓、こて（写真提供：緑寿庵清水）

〈注1〉日本の無煙炭の開発はおおよそ明治期になってからである。



（左）店前写真（戦前）バイクに「百足屋 機械製金米糖」、ガラス戸に「製菓工場 清水商店」とある。この頃の荷台付きオートバイは、京都でも3台くらいしか無かったという。（右）看板写真「清水庄太郎商店」とあり、家印は矩に叶の文字である。

（写真提供2点とも：緑寿庵清水）

た。

兵士として出征していた三代目の勇氏は、戦地で乾パンと共に配給された二代目が作った金平糖を偶然に食し、涙したという。戦後も金平糖を作り続けた。

二代目の庄太郎氏は昭和29年（1954）、第13回全国菓子大博覧会において「京好み金平糖」で進歩金賞牌を受賞している。

庄太郎氏の作った釜は現在も工房の奥（五代目の釜の後）に立てかけてある。大きな釜で、角度は調節できるが釜の高さが低かったため、地面を掘り込み、穴に入って角度を調節したという。

3）三代目、勇氏

三代目勇氏は、大正2年（1913）生まれで、19歳頃（昭和7年：1932）から、工房で働いていた。勇氏は、真盛豆（しんせいまめ）や羊羹等、他の菓子も扱っていたという。

三代目が20代の時に第二次世界大戦が起こり、戦地にも赴いた。当時、清水商店は配給所

となったため、食べ物や砂糖が手に入りやすく、金平糖を作り続けることができたという。有名な菓子店が菓子を売ってほしいと並んでいたという時代である。

宝来豆の金平糖は、三代目から作っている。これは北海道産の白大豆を釜で煎り、香ばしくした上で、さらに紅白に蜜掛けした正月用の金平糖である。

味付き金平糖の製造を始めたのは三代目で、肉桂の若枝である桂枝を核とした金平糖を昭和35年（1960）頃に作り出した。

二～三代目にかけて、釜の燃料は無煙炭からボイラー、そしてガスへと変わっていき、三代目の頃まで、金平糖のサイズを大輪、中輪、小輪に分けていたという。

4）四代目、誠一氏

四代目の誠一氏は、昭和16年（1941）生まれ。すこしでも美味しい金平糖を作りたいと、味の工夫を始めたのは四代目で、今日の多種の金平糖の礎を作り出し、平成29年（2017）橘花榮

〈注2〉真盛豆 京菓子の一つ。丹波黒豆を煎って芯となし、これにきな粉、水飴、砂糖を練った衣を着せ、表面に青海苔をまぶした菓子。元来は明応年間（1492～1501）のころ、真盛上人（しんせいしょうにん）が辻説法のおり、黒豆を煎って人々に与えたのが始まり。（出典：コトバンク日本大百科全書（ニッポニカ））



桂枝が核の金平糖 1960 年前後

光章を受賞し、現在も毎日工房に入り、作業を監修している。

四代目の頃、社名を緑寿庵清水と名付けた。

5) 五代目、泰博氏

五代目の泰博氏は昭和 39 年（1964）生まれ。四代目が精力的に挑んだ味付きの金平糖の製法を引き継ぎ、「伝統と革新の金平糖づくり」を理念に掲げ、新製品の数々を生み出している。平成 29 年（2017）には銀座 緑寿庵清水、平成 31 年（2019）には祇園 緑寿庵清水と 2 軒の直営店舗を構え、季節限定や各店舗限定の商品を含めると年間約 90 種類ほどを作り分けている。

泰博氏は、陸上競技のリレーでいえば 5 番目の走者であってアンカーではなく、6 番目にバトンを渡すまで、なすべきことを考えて行っているという。

現在の女将の珠代氏は平成 17 年（2005）に嫁いできた。緑寿庵清水には「女子、工房に入らず」の慣習があり、各世代の店主の姉妹も工房に入ることは許されなかったという。三代目まで卸が主の製造所であった。店頭で金平糖を売ようになったのは四代目の女将の頃からで、女将も金平糖作りに協力するようになった。珠代氏はその体制を引き継ぎ、店舗の販売や運営、営業、広報などを分担している。



オリジナル・ボンボニエール

（2）金平糖の用途

1) 歳時ごとの金平糖

金平糖の用途は幅広く、緑寿庵清水では歳時に因んだ限定品も販売していることから、年間を通して人気を博している。春は雛祭りに始まりホワイトデー、桜、初夏からは端午の節句、母の日、父の日、そして七夕には星形の金平糖を五色の短冊に見立てた笹飾りが店の軒先を飾る。御中元の贈りものとしても好評であり、秋には紅葉のシーズンを迎え、ハロウィン、御歳暮、クリスマス、そして御年賀と店内は常に賑わいを見せている。

結婚式の引出物としての注文も多い。皇室でも慶事の際にはボンボニエールと呼ばれる菓子器に金平糖を入れ、引出物として客人へ贈答されることから、特に皇室行事、祭儀の時期には店舗も行列が途切れない状態になるという。

日にちをかけて、愛情を込めて金平糖を育てていく工程そのものが、縁起が良いので、結婚、出産、子育て等、家庭に関わる慶事の寿菓子とされている。

現在、緑寿庵清水では金平糖の角のことを「イガ」と呼んでいる。婚礼の引出物に用いられるので「角」はふさわしくないため、「イガ」と呼ぶようになったとのことである。

2) 皇室との関わり

明治時代から、皇室からの贈り物は、ボンボニエールという容器に入った金平糖であった。

ボンボニエールは、フランス語でボンボン（砂

〈当ページの写真 2 点提供：緑寿庵清水〉



戦前に作られた砂糖味の金平糖

糖菓子）を入れる菓子器のことで、天皇の即位式や皇室の公式行事の贈り物として選ばれてきた。

緑寿庵清水で、令和元年（2019）に天皇が即位された時に受注した金平糖は、五色という指定があり、白、緑、赤、黄色、オレンジが用いられた。かつては水色や紫を加えて、七色の虹になるようにしていたという。

（3）緑寿庵清水の金平糖の種類

1) 現在の金平糖

- ①色の金平糖は 5 色であり、ボンボニエールとして各種創作器物入りがある。
- ②通年作られている定番の金平糖は 13 種類あり、小袋で販売されている。（苺、蜜柑、檸檬、林檎、肉桂、巨峰、天然サイダーほか）
- ③茶道専用として特撰玉あらを核とした金平糖が 6 種ある。
- ④季節限定の金平糖はそれぞれに旬の素材を使って作られており、なかでも 7 月発売の空中すいか、9 月発売の焼栗などは特に根強い人気商品だという。その他、さつま芋と柚子の角平糖、丹波黒豆を核として赤紫蘇を蜜掛けしたもの、ラ・フランス、トマト、かぼちゃなど 20 種類ほどである。
- ⑤特選金平糖は、濃茶、ほうじ茶、珈琲、紅茶など 7 種ある。
- ⑥究極の金平糖は、緑寿庵清水の金平糖のなかでも最難関の技術で製造されるシリーズであり、事前予約で完売するため店頭に並ぶこと



ポルトガルの金平糖（右側は断面）

もないという。食べるほどに福を呼び込むとされる宝来豆、通常は冷やし固めるチョコレートやキャラメルを使ったもの、酒類を使った金平糖として白ワインや紹興酒、自家製の柚子酒に日本酒、赤ワインと全 8 種類を展開する。

⑦祇園 緑寿庵清水の限定品として抹茶ミルク、烏龍茶の 2 種類がある。

⑧銀座 緑寿庵清水で販売されている金平糖は、大方が京都本店とは異なる種類であり、五代目が考案した素材そのものを核とした金平糖が多くラインナップされている。

うるち米を核に使い小豆の蜜を掛けたおはぎ、乾燥させたいよかんの果皮を核にしたいよかん果実糖など約 30 種類ある。

合計約 90 種以上の金平糖を店舗、季節ごとに作り分けている。

2) 時代による大きさの違い

昭和の金平糖は、大輪、中輪、小輪と分けて、商品の差別化をしていた。

昔の中輪は、現在よりやや大きめであったといわれている。大きくなるまで時間をかけられなかったため、かつての商品は小ぶりだった。さらに極小輪もあった。金平糖の大輪は、中々見られなかったという。

3) 戦前に作られた金平糖

緑寿庵清水には、80 年以上前（戦前）に作られた金平糖が残されている。全ての水分を飛

〈当ページの写真 2 点提供：緑寿庵清水〉

ばして、砂糖のみを結晶にしているので、常温で置いておいても、水に濡らさない限り、溶けたりしない。金平糖は水飴を含む飴とは異なり、溶けることはない。

4) 角平糖

角平糖は素材そのものを角切りにした核を使った秋季限定の金平糖二種の詰め合わせである。柚子角平糖には柚子の皮を糖蜜に漬け込んだものを、さつま芋角平糖には乾燥させたさつま芋をそれぞれの核として使用する。毎年、五代目の誕生日である10月1日に発売され、平成25年（2013）の広島菓子博の「芸術部門」にて名誉総裁賞を受賞した自信作でもある。

五代目が30年以上前から構想を練っていた金平糖であり、材料を見つけるのに手間がかかったという。

5) 茶席の金平糖

金平糖が甘過ぎると抹茶が苦く感じられるので、茶席用では、抹茶の味を引き立てるために、特撰もち米を膨らませた玉あられの金平糖が用いられる。厳選した5mmほどの玉あられを核に使用することで、イラ粉の金平糖に比べて蜜の層が薄く仕上がるため、あっさりとした上品な味になる。

6) ポルトガルの金平糖

緑寿庵清水には、四代目がポルトガルで入手した金平糖が保管されている。日本の砂糖より白く、透明感が無い。それぞれの色の使い方が鮮やかで、イガは短い。ポルトガルでは、「Confeito(コンフェイト)」と呼ばれていた。

四代目がポルトガルに金平糖のルーツを探しに行ったが、ポルトガルでは今は金平糖を作っておらず、最後まで作っていた店で、「この最後の金平糖をあなたが持ち帰って、日本の文化として広めて欲しい」と、預かって来たものだという。

（4）金平糖作りの原材料について

1) 金平糖の核について

現在は、イラ粉という0.5mmくらいの核を主に使用している。昔は、蒸して乾燥させたもち米を砕いた1mmくらいの粒を用いていた。しかし、火にかけると膨れてしまうため、現在、緑寿庵清水では、金平糖を美味しくしたいということで、トウモロコシやサツマイモのでんぷん質を細かくして、結晶化させて作ったイラ粉を使用している。

様々な金平糖を作るようになったことで、使用する核の種類も増え、柚子の皮、丹波黒豆、白大豆、小豆など多種多様である。

茶席で用いる金平糖として、上品な味になる玉あられも使っている。小ぶりの姫あられもある。さらにイチゴや伊予柑のドライフルーツ、ピスタチオを核にしたものなどもある。

技術としては、フルーツなどの酸性分、油分、塩気のあるものを用いると、結晶段階の難易度が上がり、レモンなど酸の強い物はイガが出ず、丸くなってしまうという。そのため、試行錯誤しながら新たな金平糖を開発している。

2) 蜜について

金平糖に掛けるものを「蜜」、「糖蜜」という。蜜は砂糖を水に溶かして作る。使用している砂糖は、透明感があって、美しい結晶が育つという。糖蜜の濃度は、金平糖の種類や段階により異なるが、基本的に最初は濃く、最終段階では透明度を上げるために薄くする。

3) 糖蜜作り

蜜を煮詰める職人は、砂糖が溶け切る段階まで沸々と沸いてきた状態を見て判断し、「蜜作り場」は、砂糖の濃度を調製しながら蜜を作る場所であり、レンガ積みのカマドにガスコンロが設置してある。ここで作った蜜を各釜の前の両手付き鍋に分配し、そこから金平糖に蜜掛けをする。釜の前でも温度を維持するように加熱している。分配された蜜は、1日に多くて3～

6杯ほどの量を金平糖に掛けるという。

（5）金平糖作りの手順

1) 作業の概要

金平糖は、毎日釜に入れて蜜を掛け、コテを入れてはほぐす作業を朝から晩まで繰り返している。

普通の金平糖の場合、イガが生え始めた小さな金平糖状態になるまでを「地」と呼び、味を付けて製品に仕上げるまでの2つの段階に分けられる。

「地」と呼ぶ段階は、何日間と決まっているわけではないが、8日～10日目頃までで、地の次は「味を付けていく段階」になる。

2) 「地」を作る工程

①イラ粉は、常温のままでは蜜を掛けても上手く結晶化しないので、釜で2時間ほど温めてから、蜜を掛ける。

②蜜を掛け始めたら、朝から晩まで蜜をかけてコテでほぐしていく。ほぐし終わると乾燥の状態を音で判断し、再び糖蜜を掛ける。1つの釜の中でも、部分ごとに乾燥の度合いは異なるので、常に音で確認している。

③現在はイラ粉だけではなく、他の素材を核に使うため、釜に入れるまでに潰したり、乾燥したりと様々な作業がある。200℃以上の釜に入れた時、それぞれの核から水分や油分、糖分が出てきて、結晶化をはばんだり、めくれてしまうことがあるため、綿密な下拵えが大切であるという。

④通常3日目くらいで、小さいイガが生えて来る。そのイガを育てるのが難しい。ある程度粒が大きくなった頃に、掻き過ぎるとイガが潰れてしまう。イガの様子を見ながら、コテ入れの具合を調整するという。

⑤イガが小さい時は、蜜を掛けて掻く作業を繰り返していく。地の段階が上手くできていないと、完成品の金平糖に影響が出る。上手い出来とは、微粒子の結晶が層になって幾重にも

重なる状態であるという。

⑥地が良いと完成品の金平糖の「ほどき」（歯応え～口溶け）も良いし、イガの形も良くなる。

3) 釜を分ける

①金平糖は仕上がるまでに約14日かかるが、実際の作業では、イラ粉から仕上がるまでで一気に行うのではなく、途中の段階で保管しながら作業を行っている。

②イラ粉から始まる釜は、蜜を掛けるに従って粒は成長して大きくなる。そうすると1釜ではおさまらず分割することになる。さらに粒が育ったら再び釜を分ける。こうして枝分かれ方式で、工房内の4釜に分かれていく。

③金平糖作りは、味を付ける前の段階（地）と味を付ける段階のスケジュール管理が大変重要であり、当主である五代目が職人と打合せして決めている。

④このようにスケジュール管理をする体制は、四代目の頃に確立された。三代目までの製品は、ほぼ砂糖の味だけだったが、四代目からは、味の付いた金平糖が多くなったので、段階的な管理と遣り繰りが複雑になったためである。



金平糖を冷ますためのフネ (写真提供：緑寿庵清水)

4）1日の作業

①朝の始まり

工房の始業は、7時半頃である。

朝の釜入れの時間は大切で、まず朝一番の釜入れ時に、どの釜を使うかを決める。空の釜を温めてから、製造中の金平糖を入れ、職人がタイミングを見計らって、蜜を掛け始めていく。イラ粉から3日目の鍋だと、温める時間は1時間から1時間半くらいかかる。夏場は1時間ほどで済むが冬場はもっとかかる。

②夕方の保管処理

夕方には釜を止める。金平糖の状況によって異なるが、大体夕方4、5時まで作業している。

製作中の金平糖は、毎日夕方には釜から出して、「フネ」という木箱に入れて、熱を冷ます。

金平糖同士が重なっていても良い。一釜でフネを数箱に分けて並べて冷ます。金平糖が冷えたら、一斗缶に移し、何日目と表示してから倉庫に入れて管理する。冷えきらない場合は、一晩置くための専用の部屋で冷ます。

夕方フネに金平糖を入れると朝とほとんど同じ容量に感じる。それほど金平糖は育ちが遅いのだという。

③夜なべ仕事の金平糖

三代目勇氏の頃は、朝の3時頃から夕方7、8時まで作業しており、清水商店の電気が消えていることはほとんどなかったという。昔は夜中に家に電気が点いていることは、恥ずかしいこととされていた時代であったので、20kgの砂糖が入っていた紙袋を窓に貼って、光が漏れないようにしながら作業したという。金平糖は、昔からそうでもしないと大きくなり、商売にならないのであった。

5）味を付ける作業

砂糖の味だけの金平糖であっても、仕上がるまでにはいくつもの段階があり、技術を要する。

現在、様々な金平糖を製作するようになり、味を付けていく工程はより複雑になった。

それぞれ裏ごしや粉碎などの仕込みをした素

材そのものを糖蜜に加えることで味を付けていくが、菓子作りの通説では酸性や油分という性質上、砂糖の結晶を阻むとされている。緑寿庵清水ではその常識を覆し、1種類に2週間以上をかけ、丁寧に蜜の層を重ねることにより、様々な味を創り出すことを可能にした。

金平糖の種類は、定番商品や季節商品、本店限定商品があり、その他にチョコレートや酒類を用いた究極の金平糖もある。

チョコレートは、普通は冷やして固める素材であるが、200℃以上の釜の上で、焦がさず固めてしまえば、溶けることは無い。以前、フランスの有名なチョコレート職人が来て、「日本では高温の蜜と共に、チョコレートを固める。何ということをするんだ。」と、驚いて帰ったことがあった。通常では考えられないような結晶を作って、溶かさずにイガを出し、ほどきが良い金平糖に仕上げていくのが技術である。

（6）技術の勘どころ

1）概要

金平糖作りでは、その日の天候、温度、湿度を考慮しながら、次の4点を調整していく。

①釜の表面温度

②釜の回転速度

③釜の傾斜角度

④糖蜜の濃度

大事なのは職人の五感であり、特に大事なのが聴力である。職人は、金平糖が釜から流れ落ちる音によって、金平糖と蜜の状態を知る。その金平糖からの声に従って蜜掛けを行うのだが、技術の習得には「蜜掛け10年、コテ入れ10年」を要するため、一人前になるには20年以上かかるといわれている。

代々、「金平糖がものを言う」といい、流れ落ちる音で、「金平糖が要求してることを聞き分けて作れ」といわれてきた。

2）4つの要点

《釜の表面温度》

釜の表面は200℃を超える。金平糖は、上から下に回転しながら流れることで、水分を蒸発させ、表面だけを結晶化させていく。動かない状態のままだと焦げてしまう。

イラ粉を入れたばかりの段階では、温度をやや低くする。

地が仕上がり、イガを育てる段階になると温度を高くするが、高温で加熱し過ぎると、結晶が崩れてしまう場合もある。温度は、規則的な設定ではなく、常に金平糖の状態を見ながら変えていく。

《釜の回転速度》

製造においては外の天候、温度や湿度により金平糖の結晶具合が異なるため、その日の金平糖の状態や素材に合わせ、釜の回転速度を速めたり、遅くしたりしながら、イガが壊れないように仕上げていく。

《釜の傾斜角度》

釜の傾斜角度の変化は、見た目では分からないほどわずかであるが、最初は釜を立たせ、後半はゆっくり回すために緩やかにする。

ただし、金平糖が流れ落ちる音を聞き分けながら、一日の内で角度を変えることもある。

また柚子などの角平糖の核は、サイコロ状の六面体なので、万遍なく蜜を掛けるために傾斜を緩やかにする。核の形状や質によっても違ってくる。酸の強い核で作ったイガは、強くぶつかると垂れてしまうという。

《糖蜜の濃度》

イラ粉に蜜のかけ始めは、互いに付着してしまうため薄くする。そして徐々に濃くし、地ができる辺りで一番濃くし、イガを育てる。

最後はイガを折らないように回転を遅くし、糖蜜を薄くして艶を出す。

3）工房の作業環境

工房内では、冷暖房は一切使わない。4台の釜を200℃以上に加熱するため、工房内の室温は常に40℃から50℃で、真夏には60℃近くまで上がる。

釜の前で蜜を掛けている者は、耳で金平糖の音を聞きながら状態を見極めるため、集中力を切らさないようにしながら仕上げていく。

（7）一子相伝の技術伝承

当主の技術伝承は、一子相伝であり、雇用する職人への技術指導は当主が行う。職人には作業を行うのに支障がない範囲で技術指導をするが、一子相伝としている技術も多いという。

五代目の女将である珠代氏が、先代の女将に次期当主となる子供の育て方を尋ねたところ、小さい時から金平糖が流れる音を聞かせて覚えさせることを勧められ。実際、五代目も小さい頃から、工房の上に住み音を聞いて育った。そのお陰で、五代目は修行を18年ほどで終えたという。

珠代氏は息子に、生まれる前から金平糖の音を聞かせ、赤ん坊の時から小学校に行くまで、朝昼晩と工房に通い、父と同じ作業衣を着て、コテを持つ習慣をつけた。その息子も今では「今日はいい音しているな」と言うようになったという。

現在、工房では当主を始め10～20年以上の経験を持つ複数名の職人で作業を行っている。職人たちはいずれも「日本の伝統である金平糖を学びたいので、弟子にして欲しい」と志願して入ってきた人たちである。

（8）緑寿庵清水の金平糖の要点・芸術性

ポルトガル伝来の南蛮菓子である金平糖。緑寿庵清水では、代々に亘り大切に受け継がれてきた伝統と一子相伝のどこにも成し得ない技を駆使し、味の美味しさはもちろんのこと、いかに金平糖のイガが美しく育つかという点に重きをおきながら本当の味・色・形を追求している。



作業場内観 回転釜は全部で4台稼働している。



宝来豆の金平糖 コテと杓で蜜を掛け、コテでほぐす。



京都本店店舗外観

(写真提供：緑寿庵清水)



イラ粉



蜜作り場

(写真提供：緑寿庵清水)



茶席用金平糖の核となる玉あられ（左）と通常のイラ粉（右）
(写真提供：緑寿庵清水)



原材料のイラ粉を釜に投入する、



宝来豆の金平糖 9日目の状況、イガが確認できる。



巨峰の金平糖 終盤に差し掛かっている。



1日目（イラ粉）



約3日目



約8日目



約14日目



5色の金平糖 -1



5色の金平糖 -2

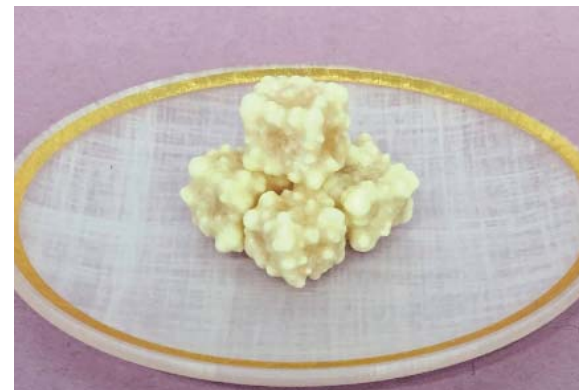


濃茶の金平糖



林檎の金平糖

〈当ページの写真8点提供：緑寿庵清水〉



さつま芋の角平糖



柚子の角平糖



正月用の宝来豆の金平糖の包装



丹波黒豆紫蘇金平糖



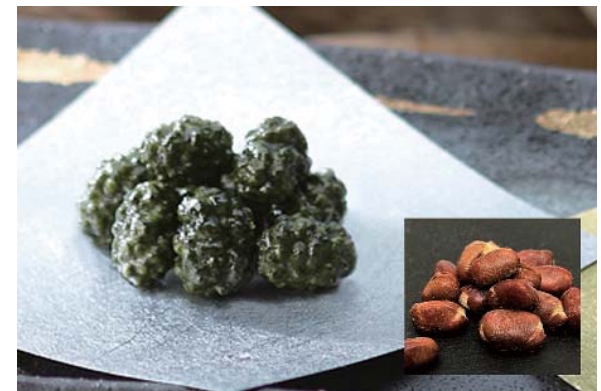
宝来豆の金平糖
平成14年（2002）全国菓子博覧会大臣賞受賞



極上丹波黒豆うす紫



宝来豆（大豆）と金平糖の断面



緑寿庵納豆（左）と材料の小豆（右）
平成10年（1998）全国菓子博覧会栄誉大賞受賞

〈当ページの写真8点提供：緑寿庵清水〉

（資料）干菓子（有平糖・金花糖・金平糖）の現状店舗一覧

【有平糖】

No.	店名	所在地	創業	主用途
（東北地方）				
1	島田飴まつり伝承会	宮城県黒川郡大和町		行事
2	森の香本舗	宮城県仙台市	明治 10 年（1877）	茶席
3	住古屋菓子舗	山形県鶴岡市	大正 11 年（1922）	行事
（関東地方）				
4	鉢の木七富久	群馬県高崎市	大正 6 年（1917）	茶席、通常商品
5	濱田屋本店	栃木県宇都宮市	明治 37 年（1904）	茶席
（中部地方）				
6	越乃雪本舗大和屋	新潟県長岡市	安永 7 年（1778）	行事
7	山海堂	石川県加賀市	明治 38 年（1905）	茶席
8	飛騨いちのみや製飴	岐阜県高山市	昭和 61 年（1986）	行事
10	つくは祢屋（つくはねや）	愛知県名古屋市	天明初年（1781）	通常商品
11	芳光	愛知県名古屋市	昭和 40 年（1965）	茶席
12	万年堂	愛知県名古屋市	昭和 24 年（1949）	茶席
（関西地方）				
13	鍵善良房	京都府京都市		行事
14	亀屋伊織	京都府京都市	1600 年以前	茶席
15	塩芳軒	京都府京都市	明治 15 年（1882）	茶席・通常商品
16	亀廣保	京都府京都市	大正 4 年（1915）	茶席
17	紫野源水	京都府京都市	昭和 59 年（1984）	茶席
18	亀屋則克	京都府京都市	大正 5 年（1916）	茶席
19	長生堂	京都府京都市	大正 8 年（1919）	茶席
20	鶴屋弦月	京都府京都市	昭和 10 年（1935）	茶席
21	鶴屋吉信	京都府京都市	享和 3 年（1803）	茶席
22	千本玉壽軒	京都府京都市	昭和 13 年（1938）	
23	鍵長	京都府京都市	昭和 21 年（1946）	茶席
24	甘春堂	京都府京都市	慶応元年（1865）	茶席
25	うみの製菓	和歌山県和歌山市	大正 12 年頃（1923）	行事
（四国地方）				
26	寶月堂	香川県丸亀市	大正 6 年（1917）	行事
（九州地方）				
27	北島	佐賀県佐賀市	元禄 9 年（1696）	行事
28	うさぎや菓子舗	佐賀県佐賀市	昭和 54 年（1979）	行事・通常商品
29	岩永梅寿軒	長崎県長崎市	天保元年（1830）	行事
30	松貴堂	長崎県長崎市	昭和 55 年（1980）	行事
31	千寿庵 長崎屋	長崎県長崎市	昭和 4 年（1929）	行事・茶席
32	茂木一まる香本店	長崎県長崎市	弘化元年（1844）	行事

【金花糖】

No.	店名	府県	創業	主用途
（東北地方）				
33	佐藤製菓	青森県弘前市	昭和 27 年（1952）	通常商品
34	関口屋菓子舗	岩手県盛岡市	明治 26 年（1893）	通常商品
35	熊谷屋	宮城県仙台市	元禄 8 年（1695）	通常商品
36	勇助堂	秋田県由利本荘市	昭和 12 年頃（1937）	雛菓子
（関東地方）				
37	山本製菓	群馬県藤岡市		通常商品
38	田村製菓	埼玉県八潮市	平成 18 年（2006）	通常商品
39	玉力製菓	埼玉県川越市	大正 3 年（1914）	通常商品
40	光川	千葉県大網白里市		通常商品
41	萬年堂	東京都台東区	昭和 7 年（1932）	行事
42	マルエ製菓株式会社	東京都墨田区	昭和 23 年（1948）	通常商品
43	梅源	東京都台東区	明治 40 年（1907）	通常商品
44	三津関製菓所	東京都台東区	明治 37 年（1904）	通常商品
45	光栄堂 浦町支店	神奈川県小田原市	戦後まもなく	行事
46	佐野老舗	神奈川県秦野市	大正年間	通常商品
（中部地方）				
47	風月堂	新潟県村上市		行事
48	村恭	新潟県村上市	明治 38 年（1905）	行事
49	元菓子屋（もとがしや）	新潟県村上市	天保期	行事
50	銀月堂	新潟県村上市	明治 43 年（1910）	行事
51	さかたや本社（坂田屋製造工場）	新潟県長岡市	明治 30 年頃（1897）	行事
52	坂田屋本店	新潟県燕市	明治 35 年（1902）	行事
53	小松屋菓子舗	新潟県燕市		行事
54	皆川菓子舗	新潟県燕市	明治 30 年（1897）	行事
55	島崎松月堂	富山県魚津市	明治 40 年（1907）	行事
56	中尾清月堂	富山県高岡市	明治 2 年（1870）	行事
57	大野屋	富山県高岡市	天保 9 年（1838）	行事
58	井上菓子舗	富山県氷見市	明治 10 年（1877）	行事
59	加賀銘菓の越野	石川県金沢市	明治 40 年（1907）	行事
60	諸江屋	石川県金沢市	嘉永 2 年（1849）	行事
61	加賀藩たかくら	石川県河北郡津幡町	明治 40 年（1907）	行事
62	梅屋常五郎	石川県七尾市	大正 4 年（1915）	行事
63	森八	石川県金沢市	寛永 2 年（1625）	行事
64	越山甘清堂	石川県金沢市	明治 21 年（1888）	行事
65	稲葉屋	静岡県島田市	大正年間	行事
66	中村菓子舗	静岡県島田市	昭和 40 年代	行事
67	七丁目清水屋	静岡県島田市	明治中期	行事
（関西地方）				
68	岩戸屋	三重県伊勢市	明治 43 年（1910）	通常商品
69	萬與・嶋崎商店	滋賀県長浜市	享和年間	通常商品

No.	店名	所座落ち	創業	主用途
(中国地方)				
70	来間屋生姜糖本舗	島根県出雲市	正徳 5 年（1715）	通常商品
(四国地方)				
71	三浦でんぼ屋	香川県さぬき市	大正年間	通常商品
(九州地方)				
72	花房屋	福岡県朝倉市	明治 38 年（1905）	行事
73	篠原三松堂	佐賀県唐津市	大正 15 年（1926）頃	行事
74	ララフィール	佐賀県武雄市	昭和 12 年（1937）	行事
75	秀島菓子舗	佐賀県藤津郡太良町		行事
76	徳永製菓	長崎県松浦市	昭和 12 年（1937）	行事
77	丸屋菓子店	長崎県平戸市		行事
78	神戸屋	長崎県平戸市		行事
79	梶山	長崎県佐世保市	昭和 14 年（1939）	行事
80	菓子舗 泉屋	大分県大分市	明治 30 年（1897）	通常商品

【金平糖】

No.	店名	府県	創業	主用途
(関東地方)				
81	有限会社 エビス堂製菓	東京都足立区	明治 41 年（1908）	通常商品
(関西地方)				
82	緑寿庵清水	京都府京都市	弘化 4 年（1847）	通常商品

《資料提供》 橋爪伸子氏（4 頁参照）
溝口政子氏（行事菓子研究者）
高家啓太氏（塩芳軒）



令和 6 年度食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
「干菓子（有平糖・金花草・金平糖）」委託業務報告書

令和 7 年（2025）3 月 3 1 日
発 行 文化庁参事官（生活文化連携担当）
〒 100-8959
東京都千代田区霞が関 3 － 2 － 2

調査・作成 株式会社 T E M 研究所
〒 191-0024
東京日野市万願寺 5-7-2
☎ 042-587-7800

