

# ミュージアム 通信

## 甘いようで 甘くない？ 菓子と砂糖の関係

[ご案内]

「未来の匠」展・美彩な九谷ワールド  
—若手作家の手仕事—開催  
講座のご案内

[連載]

第八回 未来の匠  
一次世代へ「技」を受け継ぐ人たち—  
九谷焼絵付師

「二十四好今様美人 甘い物好」三代豊国 画・国立国会図書館所蔵  
江戸名物・長命寺の桜餅を食べる女性。



## 甘いようで甘くない？ 菓子と砂糖の関係

菓子でもつまみながら  
読んでください

『椿説弓張月』や『南総里見八犬伝』で知られる戯作者曲亭(滝沢)馬琴(一七六七〜一八四八)、彼が残した日記がある。

『馬琴日記』は、文政九年(二八二六)から馬琴没年の嘉永元年(一八四八)まで存在し、日々の天候や行事、出来事、執筆状況、来客、食べ物などについて記録している。下戸で甘党だったという馬琴の日記には、餅や餡がよく登場する。牡丹餅・汁粉餅・柏餅をはじめ羊羹・練り羊羹、饅頭、団子、大福、落雁・干菓子、煎餅など、日記に見る菓子の豊富さは、幕末期江戸の庶民生活における菓子普及状況をそのまま映し出していると言えるだろう\*1。

### 江戸の菓子屋

そもそも江戸にはどの程度菓子屋があったのだろうか。遡って『江戸惣鹿子』(元禄二年・二六八九)

を見ると、「菓子所」が二八軒、「京下り菓子屋」が四軒、その他菓子屋が二二軒、計五四軒の菓子屋が載っている。「京下り菓子屋」とは、京都における菓子文化の成熟度と江戸におけるその後進性を端的に示した言葉だ。これらの店は「京菓子司」を名乗り、武家や寺社を顧客として上菓子を作り納めていた。上菓子とは当時まだ貴重な白砂糖を使用した高級菓子であり、庶民には到底手の届くものではなかった。

ついで天明七年(一七八七)に刊行された『七十五日』を見てみよう。本史料は、江戸の飲食店の名称および看板、引き札の類を収載したもので、当時の主流だった飲食店三九一軒のうち二一八軒の菓子屋が確認できる。両史料を一概に比較することは憚れるが、それでも前掲『江戸惣菓子』からわずか百年あまりで飛躍的に菓子屋が増

えていることがわかる。相変わらず京菓子所(司)の数は多く、本店に加え出店も増えているが、それ以上に目立つのは金つばや餡入り白玉、柏餅、団子、餡餅など、庶民に馴染み深い菓子を扱う店が格段に増えているという事実である。なお、元禄期の菓子屋は江戸城の東側、大名屋敷に隣接する堀や城門から延びた通り沿いに密集しているが、天明期になると日本橋通りを中心に、そこから各方面に延びる五

街道沿いや本所・深川方面にも散見するようになる。また、門前に関しても同様のことが言え、前者では浅草寺・増上寺門前にしか確認できなかった菓子屋が、後者ではその他門前にも出現することがすでに明らかにされている。これは菓子屋の商売相手として庶民層の比重が増大したためであり、必然、行楽地や盛り

場などの繁華な場所に菓子屋が増えていったのだらう。

### 甘いけどシビアナ 砂糖事情

ところで、菓子と言えは甘い、甘いと言えは砂糖である。今や最たる甘味料の砂糖だが、江戸時代の享受状況はいかほどだったのか。果たして前述のとおり庶民は気安く口にできず、特定層の舌を喜ばせるに過ぎなかったのか。

砂糖が日本にもたらされたのは、室町時代の日明貿易によってである<sup>\*2</sup>。その後、戦国〜安土桃山時代にかけて、南蛮貿易を通じて日本に紹介された南蛮菓子が、後の日本の菓子文化に多大な影響を与えたとされる。カステラに金平糖、有平糖、ポーロ、カルメラなど、大量の砂糖と鶏卵を使った菓子は当時の日本では考えられなかった。永禄一二年(一五六九)、宣教師ルイス・フロイスが織田信長に金平糖を贈ったことは

よく知られているが、砂糖の塊のような金平糖の存在はこの頃の日本人にしてみればさぞ驚愕であつたらう。

江戸時代に入っても依然、砂糖は輸入に頼るのみだった。この実情を鑑み、砂糖の原料となる甘蔗<sup>かんじ</sup>の栽培を日本国内で普及させる契機を作つたのは、八代将軍徳川吉宗である。それ以前の砂糖輸入状況は『長崎オランダ商館の日記』からその一端をうかがうことができる。たとえ一六四一年七月の記録を見ると、連日のように白糖・黒糖・冰糖を積んだ中国船が長崎港に入港している。さらに一六四四年の年間砂糖総積積載量は一四〇万斤を超え(内訳・白糖約四九万斤、黒糖約八五万斤、冰糖約七万八千斤)、四五年は三四〇万斤弱、四六年は一二〇万斤弱、その後も四九年・五〇年・五三年と年間積載量七〇万斤超えが続く。ちなみに、こ

頃の一斤は六〇〇グラムで計算すると、七〇万斤は四二〇トン、実に膨大な量の砂糖が一七世紀中葉の日本で消費されていた事実が浮かび上がってくる<sup>\*3</sup>。

### 目指せ、国産砂糖

さて、この砂糖の国内供給を進めたのが、先に触れた吉宗だ。吉宗は享保一二年(一七二七)、薩摩藩主島津継豊を介し、薩摩から琉球の甘蔗栽培法を学ぶことを試み、また天領の駿河や遠江、長崎にも甘蔗を移植した。さらに製糖方法を中国の文献に探らせ、長崎に來航する中国商人からも知ろうとしたという。その後約百年の時を経て、江戸時代後期、平戸藩九代藩主松浦静山が著した『甲子夜話』には、吉宗の治世貢献のひとつとして砂糖の普及が挙がっている。また、幕末期の事物に詳しい『守貞漫稿』によれば、この頃には白糖の製造は讃岐を第一とし、ついで阿波、

駿河、遠江、三河、泉州などでも生産されるようになってきている事実が記されている。同様に黒糖も紀州や土州産を第一とし、これ

に泉州・駿河・遠江が続いている。しかもこれら国産砂糖を「菓子用のみに非ず一切食類にこれを用い、料理蕎麦店天婦羅用、蒲鉾にまでこれを用いる」とす

る。同書に確認できる砂糖を使用した菓子類・食品類を挙げれば、砂糖水(冷水に白糖と団子入り)、砂糖入り金時、白玉(白糖をかけて食す)、柏餅(砂糖入り赤豆餡・砂糖入り味噌餡の二種)、練り羊羹、饅頭、おこし(米や粟で作った種を水飴・砂糖で固めたもの)、きんとん、田楽味噌、白味噌、赤味噌など

など多種多彩である。かつて信長に贈られた金平糖も文政期には江戸で製造されるようになり、しかも「近年は諸所に金平糖(を売る店)がある」とい

う。松浦静山が吉宗の功績として砂糖の普及を挙げたのも肯けるというものだ。

**控えめなくらいが いいんです**

冒頭の『馬琴日記』に限らず、江戸地誌や評判記、随筆の類を見ても、至る所で江戸の名物菓子が顔を出す。現代の菓子に比べれば、江戸庶民が口にしたらそれは簡素で甘さ控えめなものだったろう。砂糖たっぷり激甘スイーツもいいが、素朴な甘さの菓子に舌鼓を打つのも悪くないのでは？

とりあえず、年が明けて春が来たら、江戸名物長命寺の桜餅でも買いに行こうか。

※1 馬琴日記には病氣見舞いや法事・祝賀・謝礼などに菓子を贈呈した記録も多数ある。

※2 これ以前、日本では甘藷(あまづら)が甘味料として使われていた。

※3 『和漢三才図説』(正徳二年一七二二)によれば、一八世紀初頭にあっても砂糖年間輸入量は約一五〇万斤であった。

※4 ただし、国内供給が保てるようになった後も完全に砂糖の輸入が途絶えたわけではない。また、白糖にも等級があり(白ければ白いほど高価)、最上級のものになるとやはり庶民の口には入らなかった。

## 未知なる可能性を秘めた、新たな九谷焼の世界 「未来の匠」展・美彩な九谷ワールド ―若手作家の手仕事―

2013年1月12日(土)〜2月17日(日)開催

作家の数だけ作風があると言われる九谷焼。この伝統工芸の世界で日々研鑽を重ねる若手作家の作品展示会を、紅ミュージアム・サロンスペースで開催します。この企画は、江戸時代から紅作りの技を守り続ける伊勢半本店が、技を受け継ぎ、

技の未来を担うべく活動を続ける若手を応援したいという思いから生まれました。今回は、竹内瑠璃氏、田村星都氏、理節氏の三名が参加。伝統の技を現代の新しい感性で昇華させ、作品への真摯な姿勢と丁寧な手仕事の積み重ねにより生まれた、色鮮やかで優しさ溢れる作品を展示・販売します。

また、本企画の開催にあわせて「作家に学ぶ九谷焼絵付体験講座」を実施します。三名の若手作家が描き出す新しい九谷焼の世界を間近でご覧いただけます。各作家の指導による絵付体験ができます。作品とともに作家を知ることができ、紅ミュージアムならではの企画をどうぞお楽しみください。



(左より) 田村星都・竹内瑠璃・理節



本企画にあわせ、参加作家とのコラボレーション紅器を発売。紅をイメージした掌サイズの愛らしい作品6種が登場。(価格帯: 27,300~39,900円)

### ■ 作家に学ぶ「九谷焼絵付体験講座」

2013年1月26日(土) 講師: 竹内 瑠璃氏

2013年2月 2日(土) 講師: 理節氏

2013年2月 9日(土) 講師: 田村 星都氏

■ 時間: 各回 ①13:00~14:00

②14:30~15:30(竹内氏のみ②の回は無し)

③16:00~17:00

■ 定員: 各回4名ずつ(定員になり次第、受付終了)

■ 参加費: 1回2,000円

※ご予約は紅ミュージアム(03-5467-3735)まで。

「次世代へ「技」を受け継ぐ人たち」

九谷焼絵付師

竹内 瑠璃さん

二〇一三年一月十二日より開催の「未来の匠」展にご参加いただく竹内さん。緻密な線と優しい色が織りなす作品は、物語のワンシーンのよう。作り手、竹内さんも作品のイメージ通り、温厚篤実な方でした。

展する際、担当者のアドバイスで本格的に色絵を始めた。基本的に独学のため苦労が多く、知識不足を反省することも多いという。だが、教科書通りではない手法で自由に制作することが、作品の獨創性を生み出している。

奈良県出身の竹内さんが石川に移り住んだのは六年前。一般企業の勤務経歴をも持つ彼女は、京都にある工芸の専門学校で焼き物の基礎を学び、九谷の地で作陶の道を歩み始めた。

小さい頃から絵を描くことが好きだったという。制作の場を求めて絵付で有名な全国の焼き物の産地を訪問した後加賀へ、山本長左氏の絵付にいたく感動し、妙泉陶房に弟子入り。四年間の修行時代は染付一筋だったが、三年程前、作品展に出



竹内さんは九谷焼の魅力「技法の多さ」と語る。長い歴史の中で育まれた技術がたくさんあり、それを極めた師匠もまた、技の数だけいる。先人から学んだことをアレンジし、新しい九谷ワールドを展開していく。その表現の幅こそが魅力で

ある、と。様々な技法を駆使して絵付を行う竹内さんの作品にも同じことが当てはまる。中でも、緑色の唐草模様を描いた「翠聲（しりぞ）シリーズ（三頁参照）」は色絵作品の代表である。細い筆で輪郭を描き、焼き付ける。そして葉の一枚一枚を丁寧に塗っていく。一見、色味を制限しているようだが、実際は何色もの緑色を使い分けて濃淡を作り上げていく。この丁寧な仕事と色使いが作品に奥行きを与える。

色絵に用いる絵具には大きく二種類、洋絵具と和絵具があり、色彩や透明度、厚みが異なる。画風に合わせて絵具を使い分け、混ぜることで新しい色も作り出す。色絵の難しいところは焼成前後で全く色が異なることだ。例えば、焼成前は不透明なピンク色が透明な翠に、薄い灰色が紫に



変わる。毎回、焼き上がりは楽しみとともに緊張の時。実験の繰り返しによって新色が生み出され、工房には彼女が作った色見本がたくさんある。美しい色へのこだわりと探究心、そして努力の賜物である。「イメージは出来上がっているのに、技術面では追いつけないことがまだまだあります。理想は遙か彼方。でもその思いに向かって着実に前に進んでいきたいです。」

抜群のセンスを持ちながら努力を怠らない竹内さん。器用な手先から紡ぎ出される次なる物語が楽しみだ。

講座のご案内

■講演会「素敵につながる江戸しぐさ」

江戸しぐさとは、大江戸八百八町といわれた江戸で、商人たちが人間関係を円滑に進めるために築き上げた智恵です。人とのつながりが豊かに広がると、自分自身も豊かになります。「おかげさま」の江戸しぐさで周りの人とよりいっそう素敵なつながりを広げませんか？

講師：郷 晶代氏（NPO法人江戸しぐさ会員）

2013年2月17日（日）14:00～15:30

■定員：15名（定員になり次第、受付終了） ■参加費：無料

※ご予約は紅ミュージアム（03-5467-3735）まで。

Since 1925 伊勢半本店 ミュージアム

●開館時間/11:00～19:00 ●休館日/毎週月曜日  
（月曜日が祝日または振替休日の場合は、翌日が休館日となります）

東京都港区南青山6-6-20 K's南青山ビル1F

TEL&FAX:03-5467-3735

東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線「表参道」下車  
B1出口より徒歩12分

<http://www.isehanhonten.co.jp>