

ふるさと
の115
誇り



にしごおり
和菓子の伝統



昭和初期 明治軒（小笠原） 昭和初期 つるや（飯野） 昭和初期 福井屋（下高砂）

大日本沿海輿地全図 甲斐・信濃部分 南アルプス芦安山岳館蔵
伊能忠敬が測量した地図。駿河と信州を結ぶ駿信往還が詳細に描かれている。荊沢や小笠原の名も見える。江戸時代後期以降、和菓子店はこうした駿信往還や戸田街道など主要な街道沿いを中心として、店が創業されていった。

ふるさと文化伝承館エントランス展
にしごおり、和菓子の世界

明治・大正時代の和菓子作りの道具や資料を展示。市立図書館作成和菓子マッププレゼント！
開催中～平成29年5月17日
9時30分～16時30分 木曜休館
TEL 055-282-7408



上生菓子 菊 練り切りを専用のハサミで一枚一枚切っていく



砂糖、山芋、求肥(ぎゅうひ)などをまぜ、上生菓子の元となる練り切りあんを作る



『甲府買物独案内』 国立国会図書館蔵

菓子は果子

奈良・平安時代、日本で文字が本格的に使われるようになる初めに「果子」の文字も現れます。この「果子」は当時「くだもの」と呼ばれ、果物は本来、果物と木の実を意味しました。後に草冠が加わり、「菓子」となったのです。
幕末に刊行された『甲府買物独案内』(※1)には、柿や葡萄などの果物、栗や胡桃などの木の実を売っている店が菓子店として掲載されており、当初の意味が伝統的に引き継がれていることがわかります。のちに「果物」は「水菓子」という言葉でも呼ばれるようになりました。

市内の和菓子文化の歩み(※2)

『甲府買物独案内』を見ると、甲府城下町の下府中では、京菓子や江戸菓子の店が軒を連ねています。店の案内には「御進物」と書かれ、菓子をおくる習慣が武士や裕福な商人層に広まっていたことがわかります。
一方、当時の南アルプス市内の生業は農業が中心で、菓子店はまだ一般的ではありませんでした。しかし、駿河と信州を結んで市域を南北に走る駿信往還(現52号線)には、荊沢宿や小笠原宿などに、さまざまな荷を運ぶ馬子たちが休むための店があったと言われます。小笠原の村田屋は、店で一服する馬子たちに「五文」で饅頭を売っていたことから「五文取り屋」と呼ばれていたと伝えられています。このことから、往還沿いの店では、菓子を商う店もあったと考えられます。明治3年の記録では、荊沢宿だけで菓子や焼き芋、柿などを扱う菓子店が10軒記録されています。

明治時代以降に砂糖が普及すると、大正時代から昭和初期にかけて、甲府市内の老舗の菓子店や南アルプス市内の老舗店、東京などで修行した職人が52号線や主要な街道を中心に菓子店を開き、菓子の文化が一気に市内に普及します。

昭和初期には中巨摩郡全体で58軒もの菓子店があったとの記録があります。しかし太平洋戦争中は十分な砂糖が入りできなかったため、菓子店の整理統合が行われ、中巨摩郡では一時4軒にまで激減したといえます。戦後、目覚ましい復興の中で再び菓子店が営まれ、昭和35年刊行の『山梨県菓業鑑』によれば、市内には30軒の菓子店の名前が見えます。その後、社会の移り変わりによって和菓子店は減少していきませんが、現在市内には十数軒の店があり、伝統的な木型で作る上生菓子や落雁、練り切り、饅頭、羊羹、大福、カステラ、飴やかりんとうなどが丁寧に手づくりされています。

近年では市内産のモモやブドウ、サクランボ、キウイなど、水菓子と呼ばれるようになったものが、和菓子にも取り入れられるようになっていきます。和菓子は日本で培われた菓子にそれぞれの時代の新たなものを「和える」ことで発展してきました。人々が行き交うところでさまざまな文化がまじりあい、今なお新しい和菓子が生まれているのです。

文／写真文化財課 古写真個人蔵

※2 和菓子は洋菓子に対する言葉で、明治以降に使われた言葉。和菓子は平安時代に唐菓子、中世に羊羹と饅頭、戦国時代にカステラや金平糖など海外の食文化を取り入れ、日本のものと和えることで成立・発展した。

※1 江戸時代の嘉永7年(1854)にまとめられた甲府城下町のタウンガイド(明治5年(1872)に増補改定)