

I はじめに

II 不昧公時代の和菓子

1) 和菓子ルーツ

2) 不昧公が果たした役割

III 近代以降の和菓子とその変化

1) 近代以降の松江の和菓子

2) 洋菓子との関係

IV 松江市における和菓子屋の現状

—ヒアリング調査結果から—

1) 調査の概要

2) 松江における和菓子屋

V 松江における日常の和菓子

—まとめにかえて—

I はじめに

和菓子と松江。この二つは少しでも松江のことを知っている人間なら容易に結びつく言葉だろう。しかしそのどちらにも、特に松江に興味のない人にとっては思い浮かぶことはない。かくいう筆者もその一人であった。なぜ、松江で和菓子なのか。それは不昧公という殿様の趣味から始まった。江戸時代では高級品で庶民の手の届くものではなかった和菓子が、今では日常に食べる菓子となった。事実、市内におけるその和菓子屋の数が示すように松江市民の生活には和菓子があると言える。それはあまりにも普段の生活であり、特別なものではないから表には出てこない。和菓子といえば茶の湯であり、茶の湯のための和菓子とも言われる。しかし松江ではお茶はお茶でも形式ばった作法の伴うお茶ではない。ほっと一息つくための、客をもてなすためのお茶であり、和菓子である。だから必要以上に華美になる必要もなく、高価ではない。そんな和菓子のありかたが松江に根付いた経緯を調べていこうと思う。

II 不昧公時代の和菓子

1) 和菓子ルーツ

菓子が現在の形を留めるようになるまでの菓子の歴史を辿ってみる。よく知られているように、菓子の起源は古代、木の実や果物を農耕や狩の合間に食べたことにある。これが今で言う間食であり、その後中国から嗜好食品としての果実が伝わって栽培されるようになると、日本人の好みの味が徐々に発達していく。やがて仏教伝来とともに遣唐使・遣隋使によって唐文化が日本に持ち込まれるようになった。当然「唐菓子」と呼ばれた伝来物の菓子が伝えられた。その大部分が油物という8種類の菓子が伝えられているが、それらが仏教の伝来に重なっているのも、神饌菓子として仏前の祈禱用の菓子として用いられた意外、詳細は今ではもう不明である。しかし、これらはいずれもその後の和菓子の基本として考案されている。また、遣唐使によって茶が伝えられ、それとともにお茶に対する菓子が発達し、日本独自の菓子が考案されるようになった。

建久2(1191)年になると茶の湯が行われるようになり、「点心」という「定食と定食の間食」という意味を持った名前の間食、つまりおやつが食べられるようになった。この点心には主として中国から伝わってきた菓子が多く使われた。本場中国の菓子は菓子の形が動植物から魚介類に至るまでリアルで材料にも魚獣そのものを使用していたが、日本では食文化に合わせた植物性に改良していた。天正の頃(1573~1592年)には茶の湯が発達して、より茶に合った菓子が作られるようになった。しかしこの頃の菓子は煎餅や、小麦粉を水で溶いて焼いたものなどで、現在の和菓子の形をとどめてはいなかった。

現在の和菓子が作られるようになったきっかけは南蛮菓子の渡来だった。甘いものを好む人が少なかった日本人にとって、砂糖や卵をふんだんに使った菓子は珍しいものであった。それらは高価で一般庶民が口にできるものではなかったが、その影響もあり砂糖を使った現在に通ずる和菓子が京都・江戸で作られるようになった。慶長7(1603)年に開かれた江戸幕府は90年後の元禄・享保の頃に江戸文化を開花させ、江戸の町が活気づくと、和菓子についても江戸情趣のあるものが作られるようになり、一方、応仁の乱で町が焼かれ荒れ果てた京都でもそれとは逆に趣味・興味本位のきらびやかな菓子が作られるようになった。これらの和菓子文化は、参勤交代の大名行列を通じてその他の文化とともに全国各地に広まった。後述する不昧公が松江に広めた茶の湯と和菓子もこの参勤交代の際に取り入れられたものであるか、もしくは出雲大社に御参りのために全国各地から訪れる人々によってもたらされたと言われている。

## 2) 不昧公が果たした役割

松江について語るとき、松江の和菓子について語るとき、誰しもの口をついで出てくる名前は「不昧公」、つまり松平治郷である。松平治郷は宝暦元(1751)年にこの世に生を受け、17歳と言う若さで七代目の松江藩主となる。そしてその優れた才能と知恵をもって治郷公は、洪水被害や凶作で参勤交代もままならなかった当時の藩財政を建て直し、その一方で藩内の美術工芸を奨励した。治郷公自身は56歳の隠退、その日に剃髪をして不昧と号し、膨大な茶道具を収集しながら茶の湯の道に没頭する毎日を送ったと言われている。そして、この時代から松江の茶の湯、和菓子の文化は始まったと言える。茶の湯では今も不昧流という流派が残っており、和菓子で言えば不昧公のお気に入りであったとされるいくつかの菓子が、明治時代になり、藩からの要請がなくなるとその姿を一度は消したものの、明治40(1908)年頃から復元され松江の人々に親しまれている。

茶の湯における不昧流が今もなお昔と形を変えずあり続けるのが良しとされるのは、他にも華道や書道などにも見られるように驚くことでもないが、和菓子という味覚に左右されるものが江戸時代と味・姿かたちの両方を変えずに親しまれているというのは並大抵のことではないと言える。そもそも一人の殿様の趣味が2世紀半という時間を超えてここまで市民の生活に根付いているという事実は感心に値することなのだ。それほどまでに美味で完成度の高い菓子を、不昧公は作らせたということなのだろうか。和菓子というのはその味はもちろん、見た目も重要とされるものであり、それらは時代や流行、季節などに影響され変わっていくものである。しかし、和菓子の材料は砂糖・粉・小豆で

あるため、そんなに劇的に変化したお菓子というのは作られない。限られた条件の中で形や色合い、味の微妙な変化のみで菓子屋はその時代・季節にあった菓子を表現する。だから外見・味ともにまったく新しいものは作られることはあまりない。不昧公時代の菓子が今も和菓子処・松江で評価され食べられている所以は、その完成された味・形にあることはもちろんであるが、こういった和菓子の性質にもあると言える。

不昧公はまた、「茶礎」としてこう残している。「茶の湯は稲葉における朝露のごとく、枯野に咲けるなでしこのやうにありたく候。(中略)習にかかはり、道理にからまれ、かたくるしき茶人は田舎茶の湯と笑ふなり。わが流儀たつべからず、諸流皆我が流にて、別に立派あるべからずと覚悟すべきなり」。「茶礎」にあるように不昧公は諸流派学び、その中の良いものだけを汲み取り、形式ばった堅苦しいものではなく自然体の茶の湯を築こうとした。そこで不昧公の好んだ和菓子はその流派や形式にとられない独特の茶の湯、不昧流に合わせたものであった。その時に食べられるために作られた和菓子も当然この信念にのっとられたものであり、装飾を施された華美なものではなく、あくまでも茶菓子として茶の邪魔をしないことが前提としての素朴な菓子であった。その素材のよさにこだわりを置き、程よく見た目の良い菓子が「不昧公好み」として今に残っているのである。

このように、不昧公は優れた役人であった一方で松江に茶の湯文化をもたらした。気に入って使う茶器や好みの菓子は自作かまたは職人を養成して作らせ、そのために再び藩の財政は傾いたといわれるのだから、その道楽ぶりは並みのものではないと思える。しかし彼はただの道楽ものではなかった。前述したように、彼は松江の土地と人の性格をよく知っていて、それに合う茶の湯と和菓子を探し続けたのである。彼はそれまでにあった流派の真似事をしたのではなく、松江での茶の湯のあり方を探そうと試行錯誤した。そうして見つけたのが不昧流であり、不昧好みの菓子であった。それらの菓子は見た目ではなく中身を重視したものだ。厳選された素材をふんだんに使い、ふっくらとした食感で、その味は食べた人をほっとさせるあたたかさに満ち溢れたやさしい味であり、本当に食べるものの心を気遣った味に仕立てられた菓子である。肩肘張って緊張の中お茶をするということは田舎者だ、と言い放った彼は菓子も手でちぎったものなど素朴な見た目で、高度な技を必要とする菓子にもその技を内に秘めさせ、外見からは見えないようにしたものを好んだ。そして気に入った菓子には銘を授けたり、その銘にちなんだ和歌を詠んだりした。現在不昧公好みの菓子として復刻されている4つの菓子を紹介する(写真1)。

①姫小袖：これは当時、藩主の要請がない限り製造されなく、一般庶民に販売することを許されていなかった「お留め菓子」であり、昭和に入ってから偶然に発見された安政次代の木型を元に復元された。松平家編集部編集の『松平不昧伝』の中に出て来る三津屋作兵衛という、松江で最も老舗の和菓子屋の初代が作ったと言われている。またその本の中では「松江では三津屋作兵衛に菓子を作らせた。」と書かれている。当時は不昧公が命名した「沖の月」と呼ばれていたが、今はその紅白に染め分けられ、型を取られた外見から「姫小袖」と呼ばれている。

②山川：不昧公の命名であり、紅葉を表した赤い落雁と水を表した白い落雁を食べやすい大き

さに手でちぎり、三段重ねに盛られて出された。

「散るは浮き散らぬは沈む紅葉の かげは高雄の山川の水」と詠まれて、不昧公御愛用の菓子となっていた。また、これも「お留め菓子」であり、記録として『松平不昧伝』の中に「公の指名を受けて、江戸の越後屋が作ったという菓子の名前」の中にその名が残っている。その他には文化7(1810)年、不昧公60歳の茶会の惣菓子の一つとして出された記録が残っている。

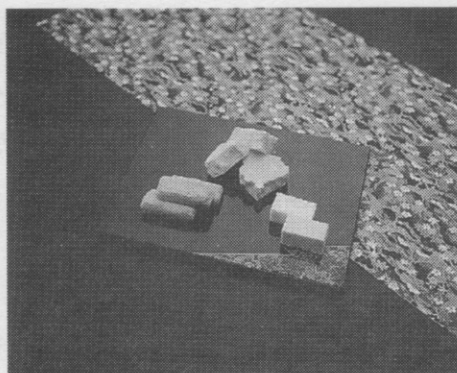


写真1 若草・菜種の里・山川

出典) 松江市HP「松江百景」。

③若草：これは不昧公が1~4月の間のお茶会に用いたと言われている。これもまた「お留め菓子」であり、不昧公によって「曇るぞよ 雨降らぬうちに摘んでおけ 梅尾山の春の若草」と詠まれた。萌え出ずる若草の風情を菓子の上に表現したもので、ふっくらとした求肥に薄緑の寒梅粉をまぶしたもので、その緑の色は季節によって変わっていく。

④菜種の里：これは不昧公の御用座であった面高屋によって作りだされたもので、謙譲した際にこの菓銘と「寿寿菜咲くな野辺の朝風そよ吹けは とひかふ袖そかそよふ」という和歌をいただいたと言われている。しかし明治に入り、「お留め菓子」であるこの菓子は作られなくなった。そのままこの菓子の製法を廃れてしまわせるわけにはいかず、三英堂に「菜種の里」を含めた各種製菓の秘法を元々製造していた面高屋から移譲され、今に至る。和三盆に白米を焙して蝶の模様を散らした、やや塩気のある押しものの落雁で、切るのではなく手で割っていただく菓子である。

### Ⅲ 近代以降の和菓子とその変化

#### 1) 近代以降の松江の和菓子

明治維新以降、藩からの和菓子の要請はなくなり「お留め菓子」は姿を消すこととなった。殿様の菓子を食べることは当時の一般庶民には金銭的に不可能であったのだ。明治の終わり頃と昭和の末の砂糖の値段を白米換算で比較してみると当時の値段は約2倍であったといえる。これから見れば和菓子がどれだけの高級品だったか知ることができる。松江の人々にとって和菓子は高級品であり、同時に羨望の眼差しで見る究極の嗜好品であった。江戸時代、武士に領土を与える代わりに羊羹が渡されていたくらいである。「いつか食べてみたい」、その願いがかなったのは日清戦争後、砂糖が安価で手に入るようになったことに由来する。

一般庶民が和菓子を食べることができるようになるにつれて、松江では和菓子屋が増え始め、その中で競って不昧好みの菓子の復刻が行われた。しかしその復刻作業というのは簡単なものではなかった。それぞれ昔の菓子帳に載っているものや、『松平不昧伝』に載っている菓銘や、古老の伝える言葉

などを頼りにする方法しかなく、はじめから最後まで言葉と写真で丁寧に教えてくれるものがあるわけではなかった。また、高度な技を必要とする微妙な工程などは口伝の頼られている部分もあった。菓子職人は少ない資料から得られるイメージのみをを頼りにという非常に厳しい条件下での復刻作業のスタートとなった。また、この復刻作業の対象となった4つの銘菓には商品登録というものがなく、誰がどれを作って売ってもよくなっていた。そのためどの和菓子屋も純粋に技だけを競って、より完成度の高い菓子を作ることに没頭できた。こうして、松江は上流階級だけの和菓子文化から抜け出し、一般庶民のための菓子が作られるようになり、名実ともに和菓子の町となっていった。

しかし、この時期に和菓子屋が増えるというのは松江ならではの現象だと言える。この時代だと、西欧文化が日本に入り、それにとまってカステラや洋菓子やパンが作られ始められ、そういう店が増えるのが自然の流れであるはずだ。確かに松江では神戸や長崎のように直接的に外国と交流を持ったわけでも、外国人が多く居住するようなこともなかったから需要もなく、そういう店舗を出せる経済的な余裕もなかった。それでも目新しい洋菓子が注目されたのではなく、時代に逆行して昔の和菓子が復刻されたのは経済的な原因も多少あるとは思いますが、松江の人々の和菓子に対する情熱がいかに大きかったかを表しているように思う。

## 2) 洋菓子との関係

洋菓子が松江市民にも支持され、その需要が高まったのは洋食文化が定着し始めた昭和40(1965)年頃からだった。しかし当時松江には洋菓子屋というものはなく、その供給源はなかった。そこでその需要を満たしたのが和菓子屋だった。まず和菓子屋がどうして対極にあると思われる洋菓子屋も兼ね始めたのかというと、洋菓子の販売を始めることのできるのは和菓子屋しかなかったからである。なぜなら和菓子屋なら材料もほぼ同じものを使っているし器具も揃っていて、工場もある。だから和菓子屋は洋菓子を始めれば利益を得ることはできた。けれど、人口の少ない松江ではそれらを全部揃えて洋菓子屋を始めるとは儲かる商売になるとは考えられなかったのだ。

洋菓子の需要が高まればその影響を受けて和菓子の需要は減少するのではないかと感じてしまうが、「それは違う」という返事が今回調査を行ったどの和菓子屋でも返ってきた。「和菓子が売れなくなったから始めたわけでもない」そうだ。あくまでも和菓子が商品としても、売上高の面でも人気の面でも衰えることなく主流であった。よって松江のお菓子屋には羊羹や生菓子が陳列してあるショーケースの隣に、クッキーやケーキが置かれるという、普通は見慣れない光景がしばしば見られることとなった。和菓子屋とは別の名前で本格的に別の店舗を構えたところもあった。やがて全国的にも洋菓子の人気の上昇は落ち着き始めた。それは最近の消費者の健康志向に伴って、植物性である和菓子が見直されたことにある。和菓子の材料が砂糖、豆類、もち米などの植物性であるのに対して、洋菓子の材料が生クリームやバターなどの動物性の蛋白質や脂質を多く使用していて、当然、和菓子のほうが太りにくく健康的な食品であるといえる。特に甘いものをよく食べる若い世代・中年層の女性にとって太るということは死活問題であったので、洋菓子よりも太りにくい和菓子はとても魅力的なものとなった。

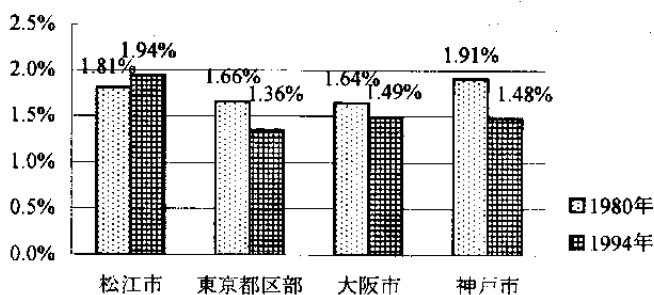
しかし松江で和菓子が支持され続けたのはそれだけが原因ではない。「和菓子の人気の裏には松江

市民独特の風情が現れているのだ」と今回調査に行った和菓子屋の主人達は言う。松江ではカステラや羊羹、饅頭の消費高は全国と比べても低く、一方で上生菓子は高い。では上生菓子から連想できるものを挙げると、まず茶道、次に伝統や畳、正座、お抹茶、着物、などおおよそ戦後の日本で育ち生活している人にとって日常とは言い難いものがほとんどだ。着物は冠婚葬祭やお正月、成人式のみのもので着用で、畳はフローリングに代わり、居間にはテーブルと椅子があり正座する空間はなく、ほっと一息休憩する時に飲むのはお抹茶や緑茶よりもコーヒー・紅茶だ。そういう生活空間で暮らしている人間にとって和菓子を食べるといのは日常ではない。上生菓子は椅子に腰掛けてテレビを見たり、新聞を読んだりしながら食べるものではなく、お茶を入れてゆっくりと季節の菓子を季節の話でもしながら食べるものである。上生菓子を

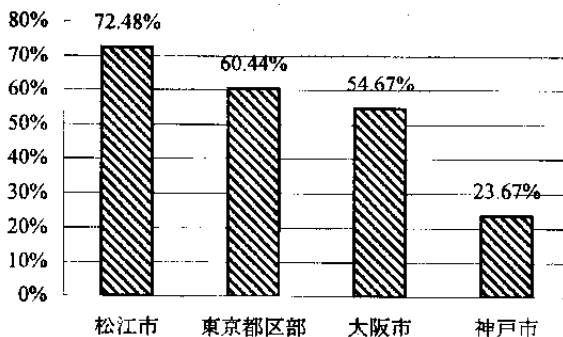
食べるにはそういうゆとりが必要なのだ。松江には上生菓子とお茶を食べる習慣があるが、それは松江に畳の家が多く残っていると、田舎であるとか、茶道が幅広く広まっているとではなく、上生菓子を食べるためのゆとりが日常の生活の中にあるからだと言える。それだけ彼らにとってお茶とお菓子の時間は生活の中で大切なものとされているのだ。

松江市民の菓子の消費額が他の主要都市と比べて高く(第1図)、またそれは他の都市の消費額が落ちているにもかかわらず年々上昇していることから、彼らがお菓子を重要としていることがよく分かる。また、和菓子を食べる時に欠かせない緑茶が全飲料に対して7割以上の占めている(第2図)ことから、松江市民が

和菓子をよく食べるということが証明できる。



第1図 1ヶ月の消費支出金額に対する菓子の消費支出金シェア

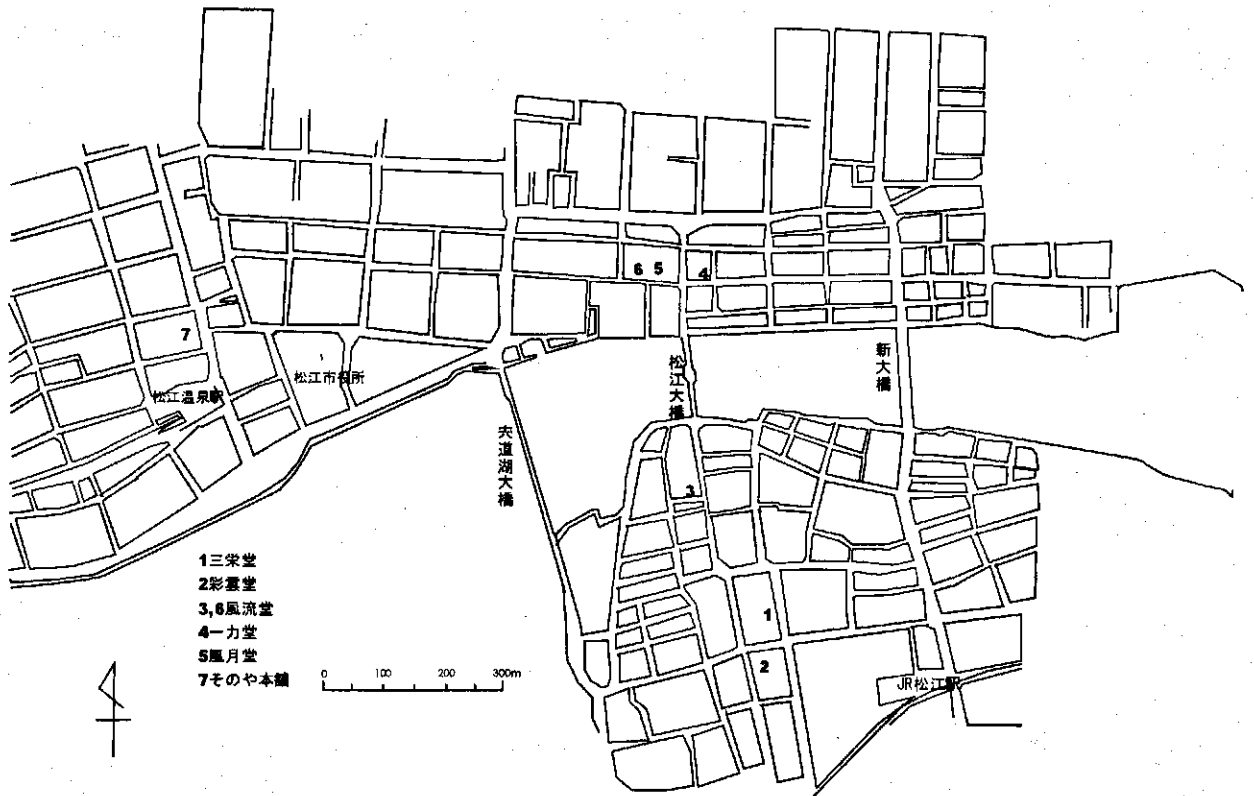


第2図 全茶類に対する緑茶の消費支出金額の割合 (1994年)

#### IV 松江市における和菓子屋の現状—ヒアリング調査結果から—

##### 1) 調査の概要

松江における16店の和菓子屋の中において、比較的規模が大きく、繁華街であるJR松江駅の周辺に位置し、不昧公の銘菓の本舗と呼ばれる(そのや本舗、風月堂を除く)6店舗(第3図)で聞き取り調査を行なった。



第3図 調査店舗の分布

## 2) 松江における和菓子屋

### (a) 各店の概要

「三英堂」：昭和4（1919）年創業。不味好みの銘菓「菜種の里」を面高屋から伝授され、以来看板商品として製造している。店舗は松江市内の本店と関東方面へのデパートや大型店への出店のみで、昭和54（1979）年に開店した洋菓子屋「ファリーヌ」も同店で営業している。上生菓子の数や季節変えの時期などは創業当時と変わらず伝統を守っている。店舗自体は他の和菓子屋と違ってあまり和菓子屋ということアピールする店頭ディスプレイではなく、周辺の住宅と調和した伝統のある小さな店という印象を受けたが、店の内は新しく奥行きがあって広く感じた。大通りに面していなく少し奥まった所にあるので観光客には行きづらいところにあるのかもしれないが、常連客であろう姿のみ見られた。観光土産は駅などにある土産物屋に任せているという印象を持った。

「風流堂」：創業は約100年前で定かではなく、それ以前は水運行をしていたが道路が整備され鉄道が出来た後存続させるのが難しくなり、出資金が少なくて済む菓子屋に転向した。不味好みの銘菓「山川」を看板商品として製造している。店舗は本店を含めて4店とデパートへの出店で洋菓子屋の出店はない。職人は見習い職人が3,4人、中堅の職人が4,5人、一級の資格を持つ職人が5人で構成されている。どの店舗も武家屋敷風だったり、ガラス張りであったりととても目立つ外見である。4店とも市内にあり、住宅地の中やカラコロ広場や松江城の近くに位置しており、地元住民、観光客の両方に向けて出店している。

「そのや本舗」：創業は明治 18（1886）年で戦後に上生菓子を取り扱う和菓子屋になる前には餅・赤飯を中心に販売していた。昭和 60（1985）年に洋菓子屋ルーブルを別の店舗で始め、全体的な売上の比率は和菓子類が約 70%で洋菓子は約 30%という。店舗は 5 店で、一見して和菓子屋と分かり、特に特徴のある外観ではない。圧倒的に売れているのが看板商品となっている「山むらさき」と「梅の郷」であり、これらは「コーヒーにもよく合う」などのキャッチフレーズが付けられていて、戦後に本格的に和菓子屋として発展したからだろうか、型通りでなくより見た目やおいしさを追求しているように思えた。

「一力堂」：創業は宝暦元（1751）年で、松江で一番の老舗である。不昧好みの菓子「姫小袖（沖の月）」を不昧公時代から作り続け、その時代から和菓子屋として営業している唯一の和菓子屋。市内に本店を含めて 2 店舗ある伊勢の入り口が木造の引き戸で、いかにも老舗という印象を持った。洋菓子屋の出店はなく、商品においても洋菓子風にアレンジした土産菓子はなく、松平家の家紋が入った最中や、不昧公の茶号にちなんだ「一々齋」という打ち菓子のような昔からある伝統的な菓子が主流であるように、中身も外見も老舗という言葉にぴったりの店だった。

「風月堂」：創業は明治 19（1887）年で開店当時の商品は煉羊羹とカステラだった。店舗は 1 店でわざわざ足を運んでくれる顧客のためにデパートなどへの出店は行なわない。他店の営業活動に割合熱心であるという印象とは逆で、店舗周辺の開発によって店が目立つようになることも、路地裏の店という風情がよかったからあまり喜べないというくらい変わらないでいることを信条としている店。一年の内、商品変化は夏にいたみやすい菓子が夏用の菓子に変わり秋にはまた元に戻るだけで、その他の季節菓子はなく、カステラ・饅頭・羊羹のみの製造を貫き通している。こういうことができるのはよほど商品に自信があり、実力もあると言える。店にはドアがないので和菓子屋特有のかしこまった感じもなく、また大通りに面しているため買いやすい印象を受けた。

「彩雲堂」：創業は明治 7（1875）年で、店舗は松江市と米子市の本店を合わせて 25 店あり、一番大規模な和菓子屋といえる。百貨店への出店は大阪までの西日本のみである。洋菓子屋は昭和 40 年に始まり、当時は併設されていたが、現在は別店舗・別名で営業されている。松江の本店には、道行く人々の足をとめてしまうほど美しく技巧に満ちた工芸菓子がショーウィンドウに飾られていた。朝の 10 時ごろであったにもかかわらず、一番客の出入りが激しい店だった。客の割合は地元の住民も観光客も同じくらいだった。商品は上生菓子から個包装の菓子、羊羹など幅広くあり、もちろん不昧好みの銘菓「若草」もあった。またここが唯一若草本舗という称号を持っている。

次に上記の和菓子屋に共通した、松江の和菓子屋としての特徴を述べる

#### (b) 価格設定

まず松江の和菓子屋に入り驚いたことは、上生菓子の値段が京都・大阪など他の主要都市の半額強の 130～150 円という安さだった。その商品自体は、やはり京菓子のように派手さや奇抜さはないが、



味については劣っていない。まさにいい素材を用いて、気取らず、技は内に秘めるという不味好みの菓子の精神が息づいていると言える。この価格の安さは松江という土地柄の影響もあるが、松江で上生菓子が日常に食べられていることの証明であり、原因となっている。日常に食べるものだから高価格だと住民は手を出すことができなくて低価格のままであり、安いから頻繁に買うことができる。また、市内の和菓子店舗は多く、それらの経営が成り立っていることからもいかに市民が和菓子を多く食べているかが分かる。

#### (c) 客層

実際、朝の 10 時にもなると和菓子を買いに来た客で店内は賑わい始める。客の層は、観光客にしても地元の人々にしても中年の女性が大半で、たまにスーツを着た会社員と思われる男性が手土産用に購入して行く姿や、制服を着たまの女子社員が接客用の上生菓子を購入して行く光景が見られた。地元の人々はほぼ常連客らしく、店員と親しく話していくことが多かった。また、最近の不景気の影響で、以前までは旅館でも観光客をもてなす菓子としてその旅館の名前入りの上生菓子が使われていたが、その注文はなくなり、全体的に客単価も減少している。

#### (d) 商品の变化

和菓子の魅力はなんと言っても日本の四季の変化を表現していることにあり、それに伴う商品の变化はどの和菓子屋でも行われる。またその変化の頻度は各店舗によって異なり、上生菓子と箱詰め菓子とでも異なる。

上生菓子は和菓子の中で最も変化に富むものである。それは常に季節を先取りして商品を開発しなければならない。一つの季節の中でもその移ろいを表現するなど、多くて 10 日に一回、少なくとも月に 2 回は変化させる必要がある。正月・盆・お歳暮・お中元の時期に売上は上昇し、その中でも新作が多く作られるのは冬で一番少ないのは夏だという。正月用の菓子には餡子やお餅が多く使われた上生菓子が多く作られ、夏は涼しげな水羊羹などが作られる。また、前述したように和菓子、特に上生菓子についてはその材料は限られたものであるために、どうしても味は単純化してしまい、奇抜なことが出来ず変わり映えがなくなってしまう。しかし逆に言うとその仕事は素材の一つ一つの季節、産地による微妙な変化を吟味して完成させるという非常に奥の深いものであるといえる。

お土産用の菓子は上生菓子ほどの変化はなく、1 年に一回程度だった。個包装され、箱に詰められているのが大半で、スウィートポテトのように和と洋の素材を取り入れたものが多い。上生菓子とは違って、材料・見た目ともに奇抜さ、目新しさで各店舗の個性が出ていた。またそういった箱詰め菓子は、鉄粉という脱酸素剤が昭和 50 (1975) 年くらいから和菓子の保存に使われるようになったことをきっかけに鮮度の保持がある程度まで可能になったので、その結果、大量生産や在庫が出来るようになり、流通先も拡大した。

この鉄粉は上生菓子以外の箱詰めできる菓子の大半に使われていて、これにより各店舗の看板菓子、不味好みの菓子である銘菓にも使用され、全国で販売が可能になった。しかし、どの店舗も不味好みの菓子が一番高い売上を示しているのではないのが現状で、また違った看板商品をそれぞれ持っている。それらは流行りすたりが激しくよく入れ替わるものでもあるが、銘菓はずっと変わらず松江市民

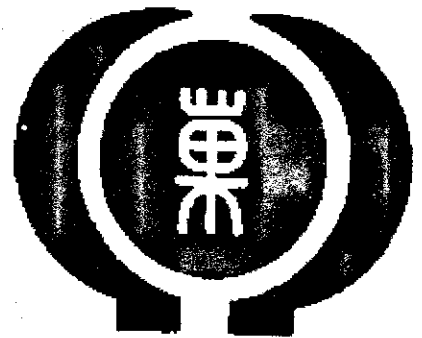
に愛着を持たれているので、その点ではやはり各店舗の看板商品と言えるだろう。

#### (e) 店舗

一軒を除いて、どの和菓子屋も本店の他に松江市内に支店を持つか、市内のデパートに出店するという形態をとっている。関東方面や、全国のデパートに出店している和菓子屋もあった。洋菓子屋を経営しているところでは、和菓子屋とは名前を変えて店舗も別にしてしているところもあれば、同じ店舗で行なっているところもあった。また市内の本店と支店の距離はあまり遠くなく、30分ほど歩けば到着するくらいの近距離にある店舗もあった。これは観光客にとってとてもありがたいことであり、地元住民にとっては、「同じ和菓子屋でも近所のあの支店が私の買う店」というよりひいきをしている和菓子屋という感覚を起こさせる。

#### (f) 職人

職人は国の認定する技能資格、一級技能士の資格を持っている者・見習い・その間の二級技能士の資格を持った職人と大体三部で構成されている。どの和菓子屋の職人も男性が大半であった。職人に関する問題は二つあって、1つは職人になろうとする人が近年では減少してきていることだ。そしてもう1つは、昔は職人が4、5年で別の店に動いていて流動的だったために、和菓子屋同士で技術は循環して店舗内の職人の地位も頻繁に動いていた。しかし今はそれがなく、職人が一店に落ち着いたままであるから技術は動かず、下の働き手はいつまでも下のままとなってしまっていることだ。現在、職人不足を解消するため、和菓子職人を育成する菓子技術専門学校が松江市内に作られた。この学校のロゴは古代、菓子として食べられた果物を両手で包み込むようにデザインされている(第4図)。そこでは1年間基礎を学ぶことができる。国家試験には成果衛生士と技能検定の1級、2級の試験があり、ちなみに二級技能士の試験資格には3年の実績が必要となるので、学校を卒業した後和菓子屋で2年の実績を積み重ねなければならない。また、生徒には女性も多く、遠くの他県からわざわざ授業を受けに来る人もいる。



第4図 菓子技術専門学校のロゴ

出典) 島根県菓子工業組合事務局提供資料より転載。

### V 松江における日常の和菓子—まとめにかえて—

いくら松江が菓子処として有名で、あれだけ数多くの和菓子屋があったとしても、この洋食文化が定着した日本において和菓子が日常的に食べられているなんて、いくら菓子処として有名な松江でも言いすぎだろうと思って調査に臨んだ。その結果、日常的に抹茶を点てて作法をたしなんでいるというイメージとははるかに違うが、和菓子は確かに松江の日常の菓子であると感じた。駅の近くで、デパートなども建ち並ぶ松江の中心地において、全て徒歩圏といえるくらいに集中して和菓子屋が点在しているが、よくも経営が成り立っているものだと感心してしまう。それほど和菓子屋が利用されているのである。よって洋菓子に人気は集中して和菓子の人気は衰えているだろうという予想は大いに

はずれた。しかも和菓子屋が同時に松江にある多くの洋菓子屋の経営を行なっている。これはまるで和菓子が松江の洋菓子の運命を操っているようにさえ思えた。そう思うてしまうくらい松江では和菓子が圧倒的に日常的なポジションにあるのだ。

朝早くから菓子を買に来る客は神戸の有名洋菓子店で開店と同時に売切れてしまうケーキを買う客を彷彿とさせた。不味好みの菓子というのは上生菓子であっても箱詰めが出来て、その中に脱酸素剤を入れれば長く保存がきき、棹ものであれば大勢で切り分けることも出来るし、そうでなくても箱詰めなら商品は数多く入っている。そういう羊羹やカステラ・饅頭などの菓子はお土産やお礼・お祝いのために、店頭では多く買われていた。そして上生菓子こそが、松江の人々が日常に自分のおやつとして買って行く菓子だと言われているのであるが、これは上生菓子が低価格だから、羊羹を買って切り分けて食べるよりは上生菓子を人数分買ったほうが安く、また季節を表現した色とりどりの上生菓子のほうに値打ちがあるからだという。これはまさに上生菓子の低価格があつてこそであり、京都や大阪・東京など大都市圏の和菓子屋では起こり得ないことであろう。そして、今では上馬流と売上を二分するくらいになった箱詰め菓子ではより消費者のニーズに合わせた商品が開発されている。商品変化の項目で述べたように、和と洋の要素を混ぜ込んだ菓子や、カステラを店頭で焼くなど、趣味趣向を凝らしている。松江では不味公の残した茶の湯と菓子が受け継がれてきたが、それはそのままの形で広まったわけではなく、その時々々の松江のありかたに合わせて変容してきたのだ。伝統にとられることなく、不味公と同じように松江に合う菓子を求め、型にとられず、またそういった菓子を都度作り上げてきたことが松江での和菓子の発展の特徴だと言える。

また、今回調査した和菓子屋は一店を除いてとても営業熱心であった。雑誌やテレビの取材はよく受けると言っていた。実際いくつか読んでみたが、その中身はほぼ不味公が中心である。どうやって不味公の和菓子が蘇ったのか、などの偏移とその銘菓の紹介である。しかしそういった記事から連想される松江の和菓子事情と実際の和菓子事情とは少し違う。記事からだともまるで全員が毎日茶の湯を行なっている、すなわち抹茶を点ててかしこまって和菓子を頂いているかのような印象を持つことが出来るが、実際は緑茶や煎茶などの好みのお茶と一緒に、日常のおやつとして気軽にばくばく食べられている。よく食べられていることには変わりはないのだが、いつまでも不味公のことばかり宣伝しているのは少しもったいない気がする。きっかけは確かに不味公であったが、それからここまで和菓子を広めることが出来たのは松江の和菓子屋の実績だといえる。いつまでも不味公の頃と変えずに居たなら、このような現状は見られなかつただろう。不味公の歴史を織り交ぜながらその都度の世情に合わせて変容した和菓子屋の努力があつたからこそ今があるのでは、と思う。このように松江の日常に溶け込んだ和菓子屋のあり方が、松江の和菓子を表しているのだ。

## 《付記》

初めての調査実習で、初めての聞き取り調査だったということは言い訳にはなりません、何を聴きに来たのかよく分からない筆者の質問に一つ一つ丁寧に答えてくださり、素晴らしいお茶とお菓子でもてなして下さったこと、本当に感謝しています。このような報告書を執筆することが出来たのも全て皆様から頂いた資料や、語って頂いたお話のおかげであります。本当にありがとうございました。

## 文献・資料

木内宏 (1991) : 松江総爽春一和菓子の秘密一. AERA, 1991年4月2日号, pp.30-31.

サライ編集部 (1995) : 風流の贅沢, サライ, 22, pp.18-25.

一力堂提供参考資料

三英堂提供参考資料

風流堂提供参考資料

そのや本舗提供参考資料

彩雲堂提供参考資料

島根県菓子工業組合事務局提供資料