

# 琉球大学学術リポジトリ

## 近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開・試論

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2018-10-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 花木, 宏直, Hanaki, Hironao メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/42686">http://hdl.handle.net/20.500.12000/42686</a>

# 近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開・試論

花木宏直\*

## Regional Development of Candied Vegetables in Modern Japan

HANAKI Hironao

### I. 問題意識

さまざまな素材を砂糖で漬け込んだ砂糖漬は、近世以前に成立し、現代でも世界各地で見られる。日本へは、近世前期に舶来品として砂糖とともに伝来し、近世には九州諸藩を中心に幕府への献上品へ用いられ、贈答品や見舞品としても各地へ普及した<sup>1)</sup>。そして、世界では主に果実や種実を砂糖漬の素材とするが、日本以外にてほとんどみうけられないものに野菜の砂糖漬がある<sup>2)</sup>。野菜砂糖漬は近世には江戸の菓子舗や菓舗で扱われており<sup>3)</sup>、近代には後述するように各地で盛んに製造された。現代においても食料品小売店や縁日の屋台にて生姜の砂糖漬をみかけ、各種野菜やフキ、ナス等の砂糖漬を製造する菓子舗が各地に散在するが、総じて野菜砂糖漬の生産や消費は衰退している。また、野菜砂糖漬以外にも野菜煎餅をはじめ野菜を用いた菓子は現代でもみられるが、野菜はあくまで塩味で調理して食事に用いるという需要が一般的であり、野菜と砂糖とのとりあわせは現代の価値志向でいえばやや違和感がある。しかし、野菜砂糖漬はその存在の特性ゆえ、近代日本特有の甘味に対する価値志向や、その通時的変化の一端を解明する上で興味深い対象といえよう。

砂糖漬は保存食品の一種や、行事食や滋養強壯を目的として日常生活で食べられる場合もあるが、地域住民が生産の担い手というより菓子舗で製造される商品としての側面が強い<sup>4)</sup>。そ

こで、近代の菓子に関する歴史地理学研究をかえりみると、黒崎千晴は明治前期における最終需要の地域構造を検討するため、菓子税を指標に定めた。その際、菓子は生活必需品またはそれに準じた特性をもち、生産や流通、消費が局地的に限定されていることや、一定の生活水準以上の地域住民だけが消費するのではなく賃労働の普及により団子や餅菓子、駄菓子等の需要が一般化していた等と指摘した<sup>5)</sup>。

黒崎の論考は、近代における菓子のあり方を地理的視角で位置づけた貴重な成果といえる。しかし、黒崎は菓子を一面的に扱っており、その多様性を十分考慮していない。たとえば、明治前期に団子や餅菓子、駄菓子の需要が一般化し、日常の嗜好品として生活必需品に準ずる位置づけに至ったという状況はある程度推察される。ただし、生菓子や半生菓子、蒸菓子等はそもそも冠婚葬祭の行事用や贈答品としての比重が大きく、生活必需品とはいいがたい。また、黒崎の論考はあくまで明治前期に注目したものであるが、近代に敷衍して考えると、鉄道交通の発達と鉄道旅行の普及により、菓子に土産品としての需要が付加されていった側面にも注目する必要がある<sup>6)</sup>。さらに、現代の地方都市における菓子舗の立地や経営戦略を検討した論考によれば、生菓子を扱う菓子舗は中心市街への立地を維持し、煎餅等の干菓子を扱う菓子舗は郊外へ進出して広域流通を展開させる様子がみうけられる<sup>7)</sup>。また、流通品や土産品を製造す

\* 社会科教育専修・准教授

る菓子舗では機械化の進展や多数の職人の雇用がみられるが、地域内での需要に対応する菓子舗では主に高級品を製造し機械化を進めておらず、職人の数も少ないという指摘もみられる<sup>8)</sup>。近代以前においても、菓子の種類によっては広域的な移出入がみられた可能性を考慮することや、菓子の種類と菓子舗のあり方の相違についてより詳細に検討する必要がある。そして、菓子の移出入や土産品のもち運びをはじめとした菓子じたいの移動だけでなく、菓子舗ののれん分けや支店の進出、菓子職人の広域的な移動が菓子やその用途の変化に及ぼした影響についても検討を進める必要がある。

隣接諸分野の研究にも注目すると、近年刊行された橋爪伸子『地域名菓の誕生』は、内国勸業博覧会を通じた菓子舗の交流の活発化が契機となり、近世以前より存在する菓子が地域特有の素材や地域に因んだ名称や意匠を加えることで地域名菓へ展開した様子を詳細に明らかにした大著である<sup>9)</sup>。橋爪の論考は菓子の近代化について学ぶところが大変多いが、あくまで近世以前より存在する菓子の動向に注目しており、近代以降に海外から日本へ導入された菓子の動向や既存の菓子に及ぼした影響については扱われていない<sup>10)</sup>。また、アメリカ合衆国の事例ではあるが、近代に日本人移民の経営するチャプスイレストランでフォーチュンッキーが作り出され、現代では中華料理店で食後に広く提供されている<sup>11)</sup>。日本においても、近代には海外を含む人口移動や商品流通が活発化することで、既存の菓子の変化や他所の菓子の導入だけでなく、これまで存在しなかった新たな菓子が作り出されていくという展開にも注目する必要がある。そして、橋爪の論考は、あくまで菓子や菓子舗をはじめ生産者側の視角に立っている。菓子を食べる消費者の価値志向にも注目することで、近代日本における甘味への価値志向の総体的な解明へ進められよう。

以上の点を踏まえ、本研究は近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開を通じて、近代日本における甘味に対する価値志向の地域特性やその通時的変化の一端を明らかにすることを試みる。なお、砂糖漬に類似した菓子に、さまざま

な素材を糖衣した掛物がある。掛物には金平糖等に加え、近代には果物や種実、野菜を用いたものもみられた。本研究では必要に応じてこれらの掛物にも言及しながら、あくまで野菜砂糖漬を中心に検討を進める。

## II. 近代日本における砂糖漬の分布

### (1) 明治中期の砂糖漬

近代日本における砂糖漬を概観する上で、『内国勸業博覧会出品目録』は重要な資料である。内国勸業博覧会は、明治10(1877)年の第一回から明治36(1903)年の第五回まで開催され、砂糖漬を含む菓子や保存食品も出品対象となった。もちろん、内国勸業博覧会には全国のすべての菓子が出品されるわけではなく、出品された菓子の中には商品として一定の需要が定着したものだけでなく試作品も含まれている点を考慮する必要がある。しかし、開催回数を経る中で出品府県や出品数が増加し、明治28(1895)年の第四回以降は全ての府県から菓子の出品がみられ、明治36年の第五回には最多の1,705の出品者より4,436品の菓子が出品されており<sup>12)</sup>、第五回には全国の主要な菓子がおおよそ悉皆収集される状況に至ったといえる。そこで、『第五回内国勸業博覧会出品目録』をもとに、明治中期における砂糖漬の全国的動向を検討したい(図1)。なお、『第五回内国勸業博覧会出品目録』では、「第一部 農業及園芸 第三類 製造飲食品」の「其五 蔬菜果実等ノ貯蔵品」と「其六 菓子、飴」に砂糖漬の記載がみられた<sup>13)</sup>。資料の分析にあたっては、砂糖漬の名称によっては「砂糖漬」のみと記され素材が判明しないものや、「〇〇糖」をはじめ砂糖漬かそれ以外の菓子か判断しにくいものも多くみられるため、砂糖漬と確定ないしおおよそ類推されるものを適宜抽出した。

第五回内国勸業博覧会には、33府県より砂糖漬の出品がみられた。府県別の1位は秋田県の26品、2位岩手県17品、3位栃木県8品<sup>14)</sup>、4位静岡県と愛知県、大阪府、長崎県7品等となっていた。大阪府では「砂糖漬」と記された出品が5品みられたが、さまざまな素材の砂糖漬の詰め合わせを1品として出品された可能性が推

花木：近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開

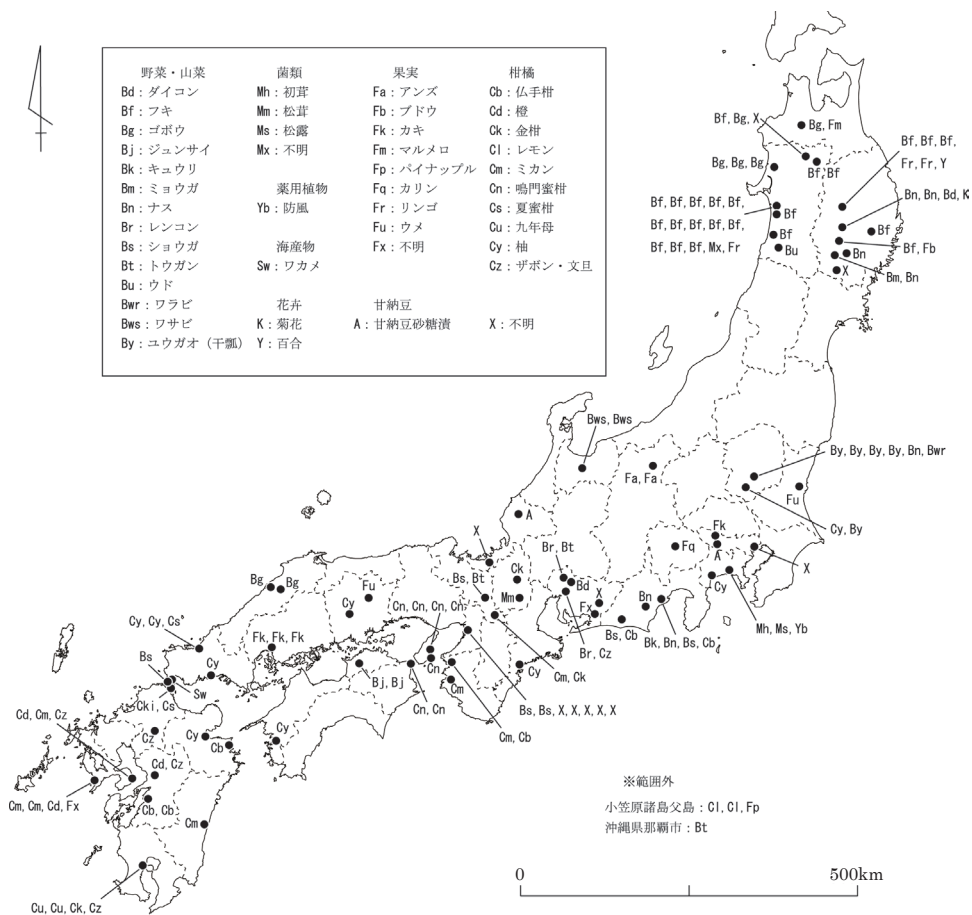


図1 砂糖漬の分布 —明治36 (1903) 年—  
資料：『第五回内国勸業博覧会出品目録』(1903) をもとに作成。

察される<sup>15)</sup>。つまり、地域ごとの砂糖漬の出品数の多寡が、砂糖漬の製造の隆盛や需要の多さと必ずしも比例しない。しかし、あくまで出品数でみれば秋田県や岩手県で突出して多く、東北地方の2県で砂糖漬の製造が盛んであったと位置づけられる。

砂糖漬の素材に注目すると、東日本では野菜、西日本では柑橘や果実が多いという傾向がうかがえる。ただし、西日本でも島根県中部のゴボウや香川県仲多度郡琴平町のジュンサイ、沖縄県那覇市のトウガン等の野菜の砂糖漬が、東日本でも岩手県盛岡市のリンゴや長野県長野市のアンズをはじめ果実の砂糖漬がみられた。また、神奈川県高座郡藤沢町(現・藤沢市)では薬用植物である防風、山口県下関市ではワカメと、野菜や果物以外を素材とする砂糖漬も散在して

いた。この点と関わり、第一～四回の『内国勸業博覧会出品目録』には、天門冬や防風、朝鮮人参の薬用植物や、鮎や金海鼠、鯉、小海老、白魚の魚類、鶏肉や鹿肉、兎肉の肉類、さらにはイナゴの砂糖漬も出品されていた(表1)。花卉についても、岩手県盛岡市で百合、稗貫郡花巻川口町(現・花巻市)で菊花の砂糖漬がみられた<sup>16)</sup>。

砂糖漬の出品数の多かった秋田県と岩手県の詳細をみると、秋田県では26品中フキが18品であり、15品が秋田市で製造されていた。岩手県では17品中フキが5品、ナス4品、リンゴ2品、ダイコンとブドウ、菊花、百合1品等と、さまざまな品目がみられた。製造地も盛岡市6品、花巻川口町4品、黒澤尻町(現・北上市)と水沢町(現・奥州市)2品、遠野町(現・遠野市)

表1 内国勸業博覧会に出品された果物・野菜等以外の砂糖漬

区分	出品地	品目	出品年次	区分	出品地	品目	出品年次
薬用植物	東京府東京市	砂糖漬天門冬	第一回(1877年)	海藻	大阪府大阪市	昆布砂糖漬	第一回(1877年)
	大阪府大阪市	天門冬砂糖漬	第一回(1877年)		東京府東京市	昆布海藻砂糖漬	第二回(1881年)
	長崎県彼杵郡長崎	天門冬砂糖漬	第一回(1877年)		岩手県盛岡市	昆布砂糖漬	第三回(1890年)
	沖縄県宮古郡砂川間切	天門冬漬	第三回(1890年)		大阪府大阪市	昆布砂糖漬	第三回(1890年)
	沖縄県宮古郡砂川間切	天門冬漬	第三回(1890年)		大阪府大阪市	青海苔砂糖漬	第一回(1877年)
	沖縄県宮古郡下地間切	天門冬漬	第三回(1890年)		熊本県八代郡八代村	青海苔砂糖漬	第四回(1895年)
	沖縄県宮古郡下地間切	天門冬漬	第三回(1890年)		大阪府大阪市	寒天砂糖漬	第一回(1877年)
	大阪府大阪市	天門冬漬	第四回(1895年)		山口県下関市	和布砂糖漬	第五回(1903年)
	大阪府大阪市	天門冬砂糖漬	第四回(1895年)		宮城県名取郡増田村	鮎砂糖漬	第一回(1877年)
	大阪府大阪市	天門冬砂糖漬	第四回(1895年)		宮城県宮城郡半沢村	鮎甘漬広瀬川	第二回(1881年)
	宮城県宮城郡仙台	防風砂糖漬	第一回(1877年)		宮城県宮城郡仙台	金海鼠砂糖漬	第一回(1877年)
	神奈川県高座郡藤沢	防風砂糖漬	第一回(1877年)		大阪府大阪市	金海鼠砂糖漬	第三回(1890年)
	神奈川県高座郡藤沢町	防風砂糖漬	第五回(1903年)		長野県諏訪郡上諏訪村	鯉砂糖漬	第一回(1877年)
	大阪府大阪市	朝鮮人参砂糖漬	第一回(1877年)		長野県諏訪郡上諏訪村	小海老砂糖漬	第一回(1877年)
長野県上高井郡長野	芳香人参糖菓菓子砂糖漬	第二回(1881年)	秋田県山本郡能代港町	白魚糖	第三回(1890年)		
長野県上高井郡長野	芳香人参糖菓菓子砂糖漬	第二回(1881年)	岐阜県厚見郡岐阜	鶏肉砂糖漬	第一回(1877年)		
海藻	東京府東京市	昆布砂糖漬	第一回(1877年)	岩手県西閉伊郡遠野町	鹿肉砂糖漬	第三回(1890年)	
	東京府東京市	砂糖漬昆布	第一回(1877年)	岩手県西閉伊郡遠野町	兔肉砂糖漬	第三回(1890年)	
				新潟県南魚沼郡大沼村	鱈砂糖漬	第三回(1890年)	

資料:第一～五回の『内国勸業博覧会出品目録』(1877～1903)をもとに作成。

と岩谷堂町(現・奥州市),一関町(現・一関市)1品と,県内各地に散在していた。このように,素材や製造地が一種類や一地域に集中するあり方と,多くの種類や各地に散在するあり方という,砂糖漬の地域的展開の相違がみられた。

## (2) 内国勸業博覧会における砂糖漬への評価

『内国勸業博覧会審査報告』には,内国勸業博覧会に出品された砂糖漬に対する評価が記されている。『第三回内国勸業博覧会審査報告』では水産貯蔵品の箇所に「砂糖漬」の項目があり,あくまで水産物の砂糖漬に限った内容ではあるが「腥氣」や「腐敗」のため評価が低かった<sup>17)</sup>。『第四回内国勸業博覧会審査報告』には菓子の箇所に砂糖漬に関する記述があり,東京府小笠原島のレモン砂糖漬や鹿児島県の文旦砂糖漬を高く評価する一方,「海産物沙糖漬」については「腥臭ノ氣」のため評価が低かった。そして,「茸類蔬菜類ノ沙糖漬」について,以下のように記されていた。

本品ハ頗ル多カリシモ其獲賞ニ耐ヘタルハ纔ニ大阪府ノ胡蘿蔔,秋田県ノ蓴,香川県ノ蓴菜等ナリ

新潟県ニモ茄甘露漬,香茸,磯ノ花,諸甘露根生糖ノ類アリ大抵蔬菜類ヨリ成レリ

蔬菜類ニモ従来薑,天門冬,冬瓜,蓮根ノ類

沙糖漬トナシタレトモ其適否ヲ選択セサルヘカラス凡水分ヲ蒸発セシメ沙糖ノカヲ仮ルトキハ如何ナル物モ大抵貯蔵ニ耐フヘシトイヘトモ漫ニ尋常ノ食品ニ舶来ノ沙糖ヲ濫用スルコト經濟上ノ得策ニアラスル類ハ菓子ヨリモ寧ろ他ノ貯蔵食品トナスヘシ就中茄子其物ノ如キハ之ヲ塩ニ和スレハ頗ル佳味ヲ生スレトモ沙糖ニ和スルトキハ一種ノ臭氣ヲ存シ殊ニ口ニ快カラス要スルニ只好事家ノ嗜好ニ過キサルノミ菓子ノ本性ニハ甚ダ適當セス<sup>18)</sup>

つまり,明治中期において,野菜砂糖漬の中には大阪府のダイコンや秋田県のフキ,香川県のジュンサイをはじめ評価の高いものもみられたが,総じて砂糖を用いることによる原価の高さと臭いにより評価が低かった。そして,菓子に関する審査報告でありながら,結論としては塩漬のような塩味を加えた保存食品としての利用を推奨していた。

さらに,『第五回内国勸業博覧会審査報告』にも注目すると,蔬菜果実の貯蔵品の箇所に「近頃奇利ヲ獲ンカ為メ需要ノ如何ヲ顧ミス好事的ニ製造スルモノ続出シテ殆ント歯牙ニ掛ラサルモノアリ」と記されている。一方,菓子の箇所では「近來柑橘,苹果等有用果樹ノ栽培漸ク各地ニ行ハレ産出増殖スルニ従ヒ之ヲ利用シテ需用ノ一生涯ヲ開カントスルノ意嚆モ亦東西一徹

ニ出ツル」と記され、大阪府の生姜漬や金柑砂糖漬、鹿児島県の文旦砂糖漬、東京府小笠原島のレモン砂糖漬、沖縄県の桔餅を評価していた<sup>19)</sup>。果実の砂糖漬については果樹栽培の増加に伴い新たな砂糖漬の開発が進展しているとして評価が高く、今後の隆盛への期待がみうけられたが、野菜砂糖漬の評価はおおよそ継続して低かった。

なお、掛物について、『第五回内国勸業博覧会審査報告』には金平糖や蓬莱豆、昆布菓子、甘納豆に加え、新潟県のゴマを用いた「養生糖」、三重県のタケノコを用いた「筍玉糖」、栃木県のワラビを用いた「早蕨」、愛知県の茶を用いた「初昔」、香川県のジュンサイを用いた「美久理縄」、秋田県の茸類を用いた「峰ノ誉」、福井県の菓子名はないがフナを用いたもの、青森県のダイコンを用いた「初雪」をはじめ、野菜を含むさまざまな素材がみられた。そして、「初雪」については「淡泊ニシテ一種ノ佳味アリ想ヒノ外食フニ堪ヘタリ」と意外に食味がよいと評価されていたが、他の掛物については「総シテ蔬菜類ノ掛類ニハ不適當ナルモノ多ク偶々之ヲ製出スル

ハ好奇心ニ駆ラレタルモノナリ」と評価が低かった<sup>20)</sup>。野菜と砂糖との組み合わせによる味のミスマッチは、砂糖漬に限らず野菜と砂糖を素材とした菓子に総じて指摘されていた。

### (3) 大正期～昭和前期の砂糖漬

大正期以降については、菓子に関する全国的動向を把握する資料が少ない。このような状況を勘案し、大正2(1913)年と大正5(1916)年に刊行された『大日本菓業名鑑』をもとに<sup>21)</sup>、大正前期の砂糖漬の分布を検討する(表2)。この資料は、全国や植民地における主な菓子舗の住所や屋号、経営者名を収録したものである。菓子舗の広告も多数含まれており、広告に記された菓子名から砂糖漬の製造状況が確認できる。しかし、この資料に収録された菓子舗は東日本の比重が大きく、広告の掲載状況や菓子名の記載も東日本がより詳しい。『内国勸業博覧会出品目録』に比して全国的動向を総観できないが、東日本を中心に菓子舗を広域的に概観できる点は有益である。

表2より、青森県三戸郡八戸町(現・八戸市)

表2 『大日本菓業名鑑』にみえる砂糖漬

所在地	屋号	経営者	名称	原料
青森県三戸郡八戸町	龍の家		まるめろ砂糖漬	マルメロ
岩手県稗貫郡花巻川口町	玉川屋	照井和助	茄子砂糖漬	ナス
秋田県秋田市	榮太樓	高橋長左衛門	秋田蒨漬	フキ
秋田県秋田市	榮太樓分店	高橋福蔵	秋田蒨漬	フキ
秋田県秋田市	小野千秋堂		秋田蒨漬	フキ
秋田県秋田市	開運堂	加賀谷栄三郎	蒨漬	フキ
秋田県秋田市	高砂堂	塚本幸三郎	蒨真砂糖漬	フキ
秋田県秋田市	天明堂本店		秋田蒨漬	フキ
秋田県平鹿郡横手町	大鶴堂菓子舗	浪花鶴太郎	蒨漬	フキ
秋田県鹿角郡花輪町	松鶴堂	三ヶ田栄太郎	富貴漬	フキ
秋田県由利郡本荘町	精栄堂		蒨砂糖漬	フキ
埼玉県入間郡川越町	小松屋	仁村福太郎	初雁漬	サツマイモ
千葉県匝瑳郡福岡町	鶴泉堂鶴屋本店		初夢漬	ナス
東京府東京市日本橋区	田中豊作		砂糖漬	
東京府東京市本所区	川口商店		砂糖漬	
東京府東京市神田区	内田安太郎		砂糖漬	
神奈川県高座郡藤沢町	豊島屋本店	久保田喜助	三品漬	松露, 防風, 初茸
長野県諏訪郡上諏訪町	甘精軒	亀屋六兵衛	カリン砂糖漬, 海産砂糖漬	カリン, 海産物

注) 空欄は記載のないことを示す。

資料: 菓子新報社編(1913), 菓子新報社編(1916)等をもとに作成。

ではマルメロ、秋田市ではフキ、埼玉県入間郡川越町（現・川越市）ではサツマイモ、千葉県匝瑳郡福岡町（現・匝瑳市）ではナス、藤沢町では松露や防風、初茸、長野県諏訪郡上諏訪町ではカリンと海産物の砂糖漬がみられた。フキ砂糖漬については、秋田市を中心に9つの菓子舗で製造が確認され、その隆盛が推察される。また、大正前期においても、薬用植物である防風の砂糖漬がみられた。そして、海産物の砂糖漬は内陸にある長野県で製造されており興味深い。地域の特産品や旬の素材に限らず、当該地域にとって入手しにくい貴重な素材と砂糖を組み合わせることで、より贅沢品を作り出していた様子がうかがえる。また、菓子舗の広告はなかったが、『大日本菓業名鑑』の解説文に「長野県の名菓」として安曇地方や西筑摩地方の「蒨漬」が挙げられていた<sup>22)</sup>。

昭和前期については、昭和16（1941）年に刊行された鈴木宗康『諸国名物菓子』に、全国の主な菓子が収録されている<sup>23)</sup>。この資料は、菓子の産地や由来、特性について簡潔な説明のみ記され、菓子舗等についての言及はみられない。しかし、昭和前期の砂糖漬を含む菓子の全国的動向を把握でき、貴重な資料と位置づけられる（表3）。

『諸国名物菓子』には、青森県上北郡七戸町のワラビから沖縄県那覇市のトウガンまで、13品の砂糖漬が紹介されていた。このうち、秋田県秋

田市の蒨漬や栃木県宇都宮市の友志良賀、鹿児島鹿児島市の文旦漬、沖縄県那覇市の冬瓜漬については、明治中期や大正前期にも存在が確認された（図1、表2）。また、七戸町では当地を訪問した文人である大町桂月にちなみ「桂月糖」、宇都宮市ではユウガオないし干瓢の砂糖漬をその形態から「友志良賀（ともしらが）」、長野県下伊那郡飯田町（現・飯田市）ではナス砂糖漬を「初夢」、琴平町では満濃池の特産品であるジュンサイの砂糖漬を水面の美景にちなんで「美玖理那波（みくりなは）」と命名しており、地域の素材や由緒にちなんだものや、縁起のよい菓子名が多くみられた<sup>24)</sup>。また、野菜や果物を素材としたものだけでなく、鳥取県西伯郡米子町（現・米子市）では防風、福岡県田川郡金川町（現・田川市）では水苔と、薬用植物や水産物の砂糖漬もみられた。砂糖漬についても近代の菓子の動向と同じく、地域特有の素材や地域に因んだ名称や意匠を加えることで名菓へ展開したのものや、縁起物としての意味が付加されることで継続して製造していたことが確認できる。

このように、野菜砂糖漬は明治中期の『内国勸業博覧会審査報告』において、水産物の砂糖漬と並び「臭い」と評され、野菜と砂糖の組み合わせが味のミスマッチと認識されることで評価の低さへつながっていた。しかし、実際には近代を通じて各地で野菜砂糖漬がみられ、地域の特産品や旬の素材、入手しにくい貴重品を用いて、地域の意匠や縁起物としての意味を付加しながら継続して製造がみられた。地域住民にとっては、これらの素材と砂糖との組み合わせが贅沢品という認識が維持されていたと指摘できる。

### Ⅲ. 秋田市におけるフキ砂糖漬の展開

#### (1) フキ砂糖漬の成立

続いて、近代において砂糖漬の製造が盛んであった秋田県と岩手県を事例に、砂糖漬の動向を詳細に検討する。まず、秋田県について、秋田市を中心にフキ砂糖漬に注目する。秋田市の菓子舗である榮太樓が刊行した『菓子舗榮太樓百年の歩み』や秋田市を扱った案内書によれば、

表3 『諸国名物菓子』にみえる砂糖漬

所在地	名称	原料
青森県上北郡七戸町	桂月糖	ワラビ
秋田県秋田市	蒨漬	フキ
栃木県宇都宮市	友志良賀	ユウガオ
栃木県下都賀郡小山町	山蒨漬	ヤマフキ
千葉県君津郡木更津町	蓮根糖	レンコン
長野県下伊那郡飯田町	初夢	ナス
鳥取県西伯郡米子町	防風糖	防風
山口県阿武郡萩町	夏蜜柑砂糖漬	ナツミカン
香川県仲多度郡琴平町	美玖理那波	ジュンサイ
福岡県田川郡金川町	翠彩華	水苔
福岡県山門郡柳川町	じゃがたら漬	ザボン
鹿児島鹿児島市	文旦漬	文旦
沖縄県那覇市	冬瓜漬	トウガン

資料：鈴木（1941）をもとに作成。

花木：近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開

フキ砂糖漬は明治14～16(1881～83)年頃に、榮太樓の経営者である高橋長左衛門らにより開発された<sup>25)</sup>。

第一～五回内国勸業博覧会における秋田県の砂糖漬の出品状況に注目すると、秋田市での初出は、明治23(1890)年の第三回に小野久太郎と高橋長左衛門、布川新三郎より出品された(表4)。明治20年代には高橋長左衛門だけでなく、他の菓子舗でもフキ砂糖漬を製造していた。明治14年には第二回内国勸業博覧会が開催されているが、高橋長左衛門らはフキ砂糖漬の開発に着手したばかりであり、出品には至らなかった

と推察される。

一方、秋田県からのフキ砂糖漬の出品の初出は、明治14年の第二回における北秋田郡荒瀬村や水無村(現・北秋田市)からであった。また、第三～五回には、鹿角郡毛馬内町(現・鹿角市)や北秋田郡大館町、早口村(いずれも現・大館市)、栄村、綴子村、鷹巣村(いずれも現・北秋田市)等の北部での出品が多くみられる。また、これらの出品者の多くはフキ等の砂糖漬のみを出品しており、秋田市のようにさまざまな菓子とあわせて出品していない。

この点と関わり、砂糖漬に用いるフキの来歴

表4 内国勸業博覧会への砂糖漬出品者 ー秋田県ー

出品地	出品者	第二回(1881)	第三回(1890)	第四回(1895)	第五回(1903)
鹿角郡毛馬内町 鹿角郡毛馬内町	大里善八 柴田巳太郎 ／柴田伊惣太			蕨砂糖漬	缶詰樺棒, 蕨砂糖漬 缶詰樺棒, 蕨砂糖漬
北秋田郡大館町 北秋田郡大館町 北秋田郡早口村	齋藤長松 田中平四郎 岸規矩治			蕨漬 牛蒡砂糖漬、蓮根砂糖漬、葡萄膏、蕨砂糖漬、熨斗梅、甘露梅、マルメロボンボ 凍餅	蕨漬、ゴボウ漬、翁飴、翁飴漬砂糖漬
北秋田郡栄村	松尾喜三郎			蕨砂糖漬、牛蒡砂糖漬	
北秋田郡綴子村 北秋田郡鷹巣村 北秋田郡荒瀬村 ・水無村	高橋宇吉郎 藤島為吉 石田武助	蕨ノ砂糖漬	氷餅, 蕨砂糖漬		
山本郡能代港町 山本郡能代港町	村木良吉 飯坂彦司		白魚糖, 淡雪, 松露糖		漉牛蒡砂糖漬, 砂糖漬鹿牛蒡, 砂糖漬小判牛蒡
南秋田郡土崎港町 南秋田郡土崎港町	門間文蔵 成澤吉五郎		太平糖, 磯水, 花菓子	太平糖, 葡萄羹, 砂糖漬、甘露漬、片栗製落雁 馬鈴薯砂糖漬、麦製落雁、引茶諸越	
秋田市保戸野本町 秋田市西根小屋町 秋田市新大工町 秋田市茶町梅ノ丁 秋田市川反五丁目 秋田市中通町 秋田市川反二丁目 秋田市土手長町 秋田市西根小屋町	鈴木儀介 伊藤祐義 小野タへ 小野久太郎 加賀谷太郎吉 小林吉治 高橋長左衛門 高橋福蔵 布川新三郎		カタクリ落雁, 小豆落雁, 富貴糖	カスターラ, 蕨漬, 泡雪羊羹 片栗落雁, 小豆落雁	大蕨砂糖漬, 中蕨砂糖漬, 小蕨砂糖漬 秋田富貴, 秋田諸越, 初雪, 山慈姑落雁, 奥の月, 羽後の里, 宝草 蕨砂糖漬, 紅葉糖, 富士見漬, 峰の嘗, 秋日落雁, 菱落雁, 世界一 片栗落雁, 小豆落雁方言秋田諸越, 秋田蕨砂糖漬 蟹目落雁, 御雪の友, 千歳紅, 蕨砂糖漬, 熨斗林檎 秋田諸越, 麦落雁, 蕨砂糖漬大, 蕨砂糖漬小 秋田蕨漬, 秋日落雁, 国ノ嘗, 秋田蕨飴, 乾菓子, 片栗落雁, 秋の花秋日落雁, 秋田諸越, 浜牡丹, 林檎砂糖漬, 翁林檎, 翁飴 秋田蕨漬, 秋田蕨漬長箱, 秋田蕨漬巻漬, 羽後の御雪, 秋日落雁一名秋田諸越, 武徳諸興士, 御代の嘗, 熨斗林檎, ヒスケスト, 滋養煎餅
河辺郡牛島町 河辺郡牛島町 河辺郡新屋町 平鹿郡醍醐村 平鹿郡横手町 由利郡本荘町 由利郡欠島町	仙北谷豊蔵 平澤三之助 小野泰林 小田原正八 中村亀治 安田純一 今亀蔵		松露砂糖漬	初茸砂糖漬, 茄子砂糖漬, 蓮根砂糖漬	蕨漬, 翁飴
				蕨砂糖漬 蕨漬	
					国ノ嘗, 片栗落雁, 熨斗梅, 蕨漬, 羽後の雪, 由利の里, 秋田産 独活砂糖漬, 養老飴, 葡萄飴塩漬

注) 出品地や品目の誤字や省略は適宜書き改めた。出品地は明治36年(1903)年の地名に統一して記した。第一回は砂糖漬の出品が見られないため省略した。第二～四回の太字は砂糖漬を示す。第五回の斜体は「蔬菜果実等ノ貯蔵品」, 正体は「菓子, 飴」に区分されたものを示す。  
資料: 第二～五回の『内国勸業博覧会出品目録』(1881～1903)を元に作成。



にも注目すると、榮太樓では当初秋田市南郊の仁井田地区（現・秋田市）のフキを用いたが、おいしくなかったため阿仁地区（現・北秋田市）より取り寄せ、のちに改良が進み仁井田地区と阿仁地区から仕入れ、需要の拡大により旧秋田城である千秋公園の堀でも原料となるフキを栽培した<sup>26)</sup>。また、仁井田地区のフキは、近世後期に北秋田郡長木澤地区（現・大館市）よりヤマブキを移植し栽培が開始された<sup>27)</sup>。つまり、明治14年はフキの栽培が仁井田地区で開始された直後にあたり、秋田県北部のフキ砂糖漬は栽培したフキというよりヤマブキを用いていた可能性が高い。このため、菓子として商品化されたものではなく、旬の素材を砂糖漬にするという側面が強かったと推察される。

また、高橋長左衛門らによるフキ砂糖漬の成立経緯について、『菓子舗榮太樓百年の歩み』と『秋田県案内 新纂』、『秋田県案内 増補改訂』に類似した内容がみられる。このうち、2つの『秋田県案内』は、「仙台鉄道局丹野寅之助の記述に拠る」として、以下のように記されていた。

秋田県鹿角郡長木澤の森林深く培はれたやま蕨を、秋田の近郊に移植し、葉を「蕨摺り」即ち蕨の葉染めに使ってから幾年か過ぎ去れる明治十五年頃であつた、先代榮太樓の主人高橋長左衛門氏は蕨の「葉」は蕨摺りに使はれているけれど「莖」は振り返り見らるゝことなしに、たゞ捨てられるといふことは、誠に惜しむべきことで、其の利用する方法もかなと、日夜考へつづけた。

其の頃、秋田の街を中心として近国一帯に、かなりの勢力をもつてゐた菓子といふものは、若草の萌え出づる春の彼岸から、小春日和のつづく秋の彼岸まで、京大阪から土崎港をめあてに帆をはらまして来る、幾つもの船によつてもたらされる、蜜柑箱につめた一こんぺい糖、ほうらい豆、しょうがの砂糖漬、今から思ひは笑はせるものゝみであるが、さうした菓子の類があつた、このしょうがの砂糖漬から思ひを蕨の砂糖漬に移し作り出した。今でこそ、砂糖漬といひは岩手県一ノ関のなす、福島県相馬中村のゆずなどを主なるもの

として各地にはそれぞれ其の地方から産出するいろいろなものを砂糖漬として名物として売出してゐるので、珍らしくなくなつたが、こんぺい糖やほうらい豆が珍味佳香として尊重された時代であるから、蕨の砂糖漬が大向ふからかつさいを博し、いい行列をとつた事は想像にあまりあることと思う<sup>28)</sup>

明治41(1908)年7月3日付の秋田魁新報「営業家訪問」に記された高橋長左衛門の自伝にも、フキの葉を和紙に漉き込んだ工芸品である蕨摺り用のフキの葉を扱う商業者より茎を譲り受けたことがフキ砂糖漬の開発の端緒となつたと記されている<sup>29)</sup>。また、秋田市の商社である三伝商事が刊行した『三伝商事株式会社史』によれば、同社では明治5(1872)年より九州産の黒砂糖と四国产の和三盆の移入を開始し、明治前期には葬具や花菓子、落花糖、金平糖、生姜の砂糖漬、砂糖、白玉粉、片栗粉、うどん、そうめん、マッチ、灯油、菜種油、番傘、蛇の目傘、畳表、麻糸、呉座枕、釘、ガラス等を扱っており、とくに黒砂糖の売れ行きが好調であつた<sup>30)</sup>。2つの『秋田県案内』の記述はフキ砂糖漬を開発した高橋長左衛門ではなく鉄道関係者が記したものであり、内容の精確性が十分とはいきれない。しかし、砂糖の移入量の増加は菓子舗の新規開業を促し<sup>31)</sup>、砂糖漬の原料の確保という点でもフキ砂糖漬の製造の盛んになる条件として重要な指摘といえる。また、生姜砂糖漬をはじめさまざまな菓子の移入の増加も、従来当地にはなかつた菓子を知ることや既存の菓子との競合商品の登場により、新たな菓子を開発する契機となつた可能性が推察できる。

一方、2つの『秋田県案内』にみえる「こんぺい糖やほうらい豆が珍味佳香として尊重された時代であるから、蕨の砂糖漬が大向ふからかつさいを博し、いい行列をとつた事は想像にあまりあることと思う」という記述より、案内書の刊行された昭和前期に比べて明治前期の秋田市では菓子の種類が少なかつた様子がうかがえる。また、フキ砂糖漬は生姜砂糖漬に着想を得ていたが、生姜砂糖漬は明治前期に関西方面より移入されたものであり、全国的にみれば当時

の最先端の菓子とは位置づけにくい。秋田市における菓子の種類の少なさが、生姜砂糖漬という移入された既存の菓子をもとに、全国的にみれば最先端とはいえないが秋田市においては新たな菓子であるフキ砂糖漬の開発へつながったといえよう。

## (2) フキ砂糖漬の開発者

表5には、秋田市に関する案内書にみられる菓子舗の記述や広告をもとに、近代における秋田市の菓子舗と主な菓子を示した。また、秋田菓子商組合が刊行した『組合九十年の歩み』には、組合理事長経験者やその菓子舗の経歴を紹介した「歴代理事長の横顔」や、高砂堂の二代目塚本幸三郎の記した「昔の菓子屋」の項目があり、秋田市の菓子舗や菓子の回顧録が記されている<sup>32)</sup>。これらの資料をもとに、表5には主な菓子舗については創業年次や創業前の動向等も示した。菓子舗によっては案内書や広告を出さない場合や、広告に菓子名が記されない場合も多く、「歴代理事長の横顔」や「昔の菓子屋」についてもすべての菓子舗が扱われているわけではない。しかし、これらの資料を通じて、近代の秋田市の菓子舗と菓子をおおよそ概観できよう。

まず、フキ砂糖漬の開発者に注目すると、榮太樓の高橋長左衛門は近世には「桶長」という桶屋であり、久保田藩の御用達であった。明治前期には廃藩置県により受注が減少し、土木工事請負業へ転業した。副業として芝居小屋を建てて興業もおこなったが、経営に失敗し、豆腐屋を経て明治16年に菓子舗へ転業した。また、長子は商業者をめざして金物商へ奉公に出ていたが、菓子舗の創業の際に呼び戻された<sup>33)</sup>。また、高橋長左衛門によるフキ砂糖漬の開発に従事した高砂堂の塚本幸三郎について、祖先は寛永年間(1624～44)には武士であったが、御用仕立商となり、各種商業に従事していた。その後、写真業や菓子粉業を経てリンゴ園を開業したが、虫害が多く、副業としてリンゴ酒やリンゴ羊羹も製造した。明治33(1900)年にリンゴ園を廃業し、菓子舗を創業した<sup>34)</sup>。石井留治については、近代の案内書に広告がみられないが(表5)、明治元(1868)年に士族の二男として誕生し、

八橋地区(現・秋田市)の菓子舗へ奉公した後、東京での修行や榮太樓の菓子職人を経て、明治25(1892)年に石井菓子舗を創業した<sup>35)</sup>。つまり、3人ともに明治期以降の創業であり、高橋長左衛門と塚本幸三郎については創業前に菓子製造以外の職種に従事していたという特性がみだせる。

一方、近世以前に創業した菓子舗について、宝永2(1702)年創業で久保田藩の御用菓子司であり、主力商品として諸越を製造する杉山壽山堂や、天保10(1839)年創業の開運堂、嘉永3(1850)年創業の小野千秋堂等がみられた。このうち、開運堂は代表名菓の翁糖に加え、明治中期にはフキ砂糖漬の製造がみられた。また、開運堂の当主は初代と2代とも宮城県石巻(現・石巻市)出身であった<sup>36)</sup>。小野千秋堂でも明治後期にはフキ砂糖漬の製造がみられ、小坂鉦山(現・小坂町)や弘前市、仙台市、盛岡市へ支店を進出し、大正後期以降はパン店へ転業している。近世に創業した菓子舗の中にも他地域の出身者や他地域への支店の展開、業種転換がみられ、それらの菓子舗では明治中期というフキ砂糖漬が開発された直後より製造に従事していた<sup>37)</sup>。さらに、八橋地区出身で鋳物師より転業した天明徳次郎や、南秋田郡船越町(現・男鹿市)出身の共栄堂をはじめ、近代以降に他地域より秋田市へ進出した菓子舗でもフキ砂糖漬を製造した。

このように、フキ砂糖漬は他地域からの進出や転業により明治前期に創業した菓子舗により開発され、近世以前に創業した菓子舗へも製造が普及した。その背景として、前節で述べたような、秋田市への砂糖の移入量の増加が菓子舗の新規開業や砂糖漬の開発につながったと推察される。また、菓子の種類の少なさやさまざまな菓子の移入の増加という地理的状況も、明治前期に創業した菓子舗に新たな菓子の開発を促進させる1つの要因となった。

## (3) フキ砂糖漬の展開

明治中期以降のフキ砂糖漬や秋田市の菓子の展開について、再び表5をみると、榮太樓や開運堂等で近代を通じてフキ砂糖漬を製造してい

表5 秋田市の菓子舗と主な菓子 ー近代ー

所在地	屋号	経営者	菓子	書籍名	備考
秋田市西根小屋町	新栄堂	布川新三郎	のし林檎、 <b>露漬</b> 、羽後の雪 <b>露漬</b> 、滋養ビスケット、食パン、のし林檎、滋養餡 翁糖、 <b>秋田露漬</b> 、蔦黄金煮、蟹目落雁 翁糖	『秋田案内』(1902) 『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『秋田県営業案内写真帖』(1918)	
秋田市川反五丁目	開運堂	加賀谷家三郎	翁糖、 <b>露漬</b> 、秋田諸越、梅羊羹 翁糖、 <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、梅羊羹 翁糖 翁糖 芭蕉煎餅、 <b>露漬</b> 、秋田諸越、梅羊羹	『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『秋田案内内記』(1918) 『秋田案内・営業名鑑』(1924)	天保10(1839)年創業
秋田市亀ノ丁西土手町	中野屋	中野保治	酒製饅頭 煉羊羹、饅頭 酒饅頭 酒饅頭 酒饅頭 饅頭 みつ穂饅頭、美人餅、矢留あられ、カキ餅、塩せんべい 酒饅頭、 <b>リンゴ砂糖漬</b>	『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『秋田案内』(1918) 『秋田案内内記』(1924)	
秋田市川反二丁目	榮太樓	高橋長左衛門 →小国庫吉	<b>秋田露漬</b> 、もちこし秋田落雁、國乃答、旭羊羹、大宝おこし <b>露菓子各種</b> 、田毎の雪、秋田諸越、芭蕉煎餅 <b>秋田露漬</b> <b>秋田富貴漬</b> 、秋田露長命煮、秋田諸越、田毎の雪、芭蕉煎餅、 香味落雁、春慶餡、ラヂウム糖、秋田八丈諸越、梅の花湯、田 沢みやげ、秋田羊羹、磯みやげ <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、田毎の雪、芭蕉煎餅、富貴諸越、ラヂウ ム糖、田沢みやげ、秋田露長命煮、秋田八丈諸越 <b>秋田富貴漬</b> <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、田毎の雪、芭蕉煎餅 秋田諸越、 <b>秋田露漬</b>	『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『秋田案内内記』(1918) 『秋田案内内記』(1924)	桶屋や土木工事請負 業、芝居興行等より転 業、明治16(1883)年 創業、大正8(1919)年 小国家へ継承
秋田市土手長町	榮太樓分店	高橋福藏	<b>秋田露漬</b> 、もちこし秋田落雁、國乃答、旭羊羹、大宝おこし <b>露菓子各種</b> 、田毎の雪、秋田諸越、芭蕉煎餅 <b>秋田露漬</b> <b>秋田富貴漬</b> 、秋田露長命煮、秋田諸越、田毎の雪、芭蕉煎餅、 香味落雁、春慶餡、ラヂウム糖、秋田八丈諸越、梅の花湯、田 沢みやげ、秋田羊羹、磯みやげ <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、田毎の雪、芭蕉煎餅、富貴諸越、ラヂウ ム糖、田沢みやげ、秋田露長命煮、秋田八丈諸越	『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913)	明治44(1911)年創 業、大正6(1917)年閉 店
秋田市茶町梅ノ丁	小野千秋堂	小野久太郎 →小野鉄之助	片栗落雁 片栗落雁、のし林檎、 <b>秋田露漬</b> 、秋田もちこし、和洋菓子問屋 秋田諸越、片栗落雁、 <b>秋田露漬</b> 、洋菓子 <b>露漬</b> 、秋田諸越、九重、答の雪、和洋菓子商品委託商 <b>露漬</b> <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、芭蕉煎餅 パン パン	『秋田案内』(1902) 『秋田案内内記』(1908) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『秋田案内』(1918) 『秋田案内内記』(1924) 『秋田案内内記』(1930)	嘉永3(1850)年創業、 小坂銅山尾崎町や 弘前市、仙台市、盛岡 市に支店有
秋田市茶町菊ノ丁 →茶町扇ノ丁	桜田商店	桜田順吉	翁餡水飴 翁餡 翁餡 餡類	『秋田案内内記』(1908) 『秋田案内』(1911) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『秋田案内内記』(1924)	
秋田市西根小屋町	天明徳次郎		<b>餅味露漬</b>	『秋田案内内記』(1908)	八橋地区出身、餅物師 から転業、明治28 (1895)年創業
秋田市茶町扇ノ丁	杉山壽山堂		秋田諸越 諸越、せんべい 秋田諸越 麦諸越 <b>露真砂糖漬</b> 、小豆落雁諸越 小豆落雁、 <b>露真砂糖漬</b> 、秋田諸越 秋田諸越、 <b>秋田露漬</b> 、青諸越 <b>秋田露漬</b> 、小豆落雁、秋田諸越 小豆落雁、りんごもち、 <b>露羊羹</b> 、味乃しるべ、秋田諸越	『秋田案内内記』(1908) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内内記』(1924) 『秋田案内』(1911) 『大正の秋田』(1913) 『秋田案内』(1913) 『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『秋田露について』(1939)	宝永2(1705)年創業、 もと久保田藩の御用菓 子司
秋田市橋山本新町通	加藤お福堂		林檎餅	『秋田案内』(1911)	
秋田市茶町扇ノ丁	山崎		古風諸越	『秋田案内』(1911)	
秋田市田中町	秋月堂		洋菓 洋菓	『秋田案内』(1911) 『秋田興業銘鑑』(1915)	
秋田市中通町	加賀興商店		東京三河屋の洋菓子各種	『秋田案内』(1913)	
秋田市中通町	金栄堂金田商店		<b>露漬</b> 、秋田諸越、料理菓子 料理菓子	『秋田興業銘鑑』(1915) 『秋田案内内記』(1930)	
秋田市中通町	仙台屋		パン、西洋菓子卸小売	『秋田興業銘鑑』(1915)	
秋田市駅前	共栄堂	立田茂	<b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、豆落雁 <b>秋田露漬</b> 、秋田諸越、豆落雁	『秋田興業銘鑑』(1915) 『奥羽六県営業案内』(1916)	南秋田郡船越町出身
秋田市馬喰町	露ラムネサイ ダー製造		露ラムネ、露サイダー 露ラムネ、露サイダー	『秋田興業銘鑑』(1915) 『秋田案内』(1918)	
秋田市長町通	大嶋商会		小町餅	『秋田案内』(1921)	
秋田市三丁目小路	吾妻屋		花見せんべい	『秋田案内内記』(1924)	
秋田市亀ノ丁西土手町	喜光堂	田中喜代治	羽後の花	『秋田案内内記』(1924)	
秋田市中亀ノ丁上丁	高栄堂	高田栄治	カステラ	『秋田案内内記』(1924)	
秋田市中鍛冶町	森岡音持郎商店		蔵部おこし	『秋田案内内記』(1924)	
秋田市橋山本新町一横町	長門屋		秋田諸越、 <b>露砂糖漬</b>	『奥羽六県営業銘鑑』(1928)	
秋田市亀ノ丁西土手町	富貴堂	幸野友治	<b>露砂糖漬</b> 、秋田諸越	『奥羽六県営業銘鑑』(1928)	
秋田市	秋田製菓		秋田諸越	『秋田案内内記』(1930)	
秋田市駅前	石田喜代治商店		味附ビーナッツ	『秋田案内内記』(1930)	

注) 経営者や創業年次等は判明したもののみ記した。「和洋菓子」等の商品名の不明な内容は割愛した。同じ案内書に複数個所の記載がある場合、内容が重複している場合はまとめて示した。太字は砂糖漬、斜字は砂糖漬以外の露を用いた菓子を示す。

資料:各種案内書、秋田菓子商組合編(1971)等をもとに作成。

た。昭和8(1933)年刊行の『秋田蒨の栽培』にも、榮太樓と開運堂、大島商会、高砂堂、田中喜光堂、杉山壽山堂でフキ砂糖漬を製造と記されている<sup>38)</sup>。『秋田蒨の栽培』によれば、フキ砂糖漬の材料は「秋田蒨 一貫匁 白砂糖 六、七百匁 青竹(食用青粉) 五匁」であった。そして、製法は以下の通りであった。

蒨を四、五尺の長い一本儘で茹でて皮を剥き水に漂らし、灰汁を抜き、之を鍋に入れ、砂糖二百匁程加へ文火で煮詰め更に砂糖二百匁と青粉とを水に溶いて静かに攪き混ぜながら煮詰め鍋を下し、よく冷めてから一本宛取出し板の上に押し拵げ、幾本も重ねて板でしつかりおさへ、手頃の重石を載せて平にのぼし、硬くなったら適宜の箱又はパラフィン紙などに包んで置けば永く貯へられる<sup>39)</sup>

一方、昭和前期におけるフキ砂糖漬の需要について、2つの『秋田県案内』には「仙台鉄道局丹野寅之助の記述に拠る」記述の1節で引用した箇所の続きに、以下のような内容がみられた。

なすにしる、ゆずにしる、各地の砂糖漬は砂糖漬にされると、いまよで野や畠に育つてゐるときの、そのまよの色や味を失ふのが普通とされてゐるけれども、秋田の蒨漬に限つて、さいざいした緑りの色と特殊の風味とを永く保つてゐる、それがまた特色の一つとされる。

そのまよ食べて至極喜ばるよが、近代人は、蒨の砂糖漬よりも、蒨を原料とした菓子を要求する傾向にあるらしいので、研究してゐるといふ<sup>40)</sup>

前半では、フキ砂糖漬の色彩の美しさ保存性を評価している。この点については、『秋田蒨の栽培』にみえるように、着色料やパラフィン紙の使用と関わっていたとみられる。昭和前期においては、フキ砂糖漬のみためや保存性を高めるための技術革新が進んだ。

また、後半の「近代人は、蒨の砂糖漬よりも、蒨を原料とした菓子を要求する傾向にあるらし

いので、研究してゐる」という内容も興味深い。表5をかえりみると、榮太樓では大正前期の広告より「秋田蒨長命煮」、開運堂では明治後期の広告に「蒨黄金煮」がみられる。榮太樓のフキ長命煮については、『秋田興業銘鑑』等に「又別に醤油砂糖に味を付けたる蒨長命煮なるものを発売するに至り」と記されていた<sup>41)</sup>。フキ黄金煮については昭和前期にも高砂堂で製造されていたことが確認され<sup>42)</sup>、その名称や色彩からフキ長命煮と同様なフキに醤油味を付加したものであった可能性が推察される。なお、フキを用いた菓子には、蒨羊羹や蒨サイダーもみられた。

つまり、秋田市では多くの菓子舗で近代を通じてフキ砂糖漬が製造されたことに加え、明治中期にはすでにフキに醤油味を付加したのも作り出されており、こちらも近代を通じて製造がみられた。『内国勸業博覧会審査報告』で指摘された野菜と砂糖の味のミスマッチに早期より対応したことや、甘味を弱めるという目的があったと考えられる。

#### IV. 岩手県における砂糖漬の展開

##### (1) 砂糖漬の衰退

次に、第一～五回の内国勸業博覧会における、岩手県の砂糖漬の出品状況に注目する(表6)。岩手県における砂糖漬の初出は、第二回の遠野町の舞茸と岩谷堂町の松茸砂糖漬であった。第三回以降も、フキノトウや椎茸、初茸、レンコン、ナス、鹿肉、兎肉、タケノコ、リンゴ、松の実、モモ、ミカン、フキ、菊花、ダイコン、百合、ブドウ、ミョウガ、マルメロと、さまざまな素材がみられた。これらの素材は、その内容から栽培されたものというより、旬の素材を用いたものの比重が大きかったとみられる。また、製造地も盛岡市や花巻川口町、遠野町、黒沢尻町、岩谷堂町、水沢町、一関町と、北上盆地の中部から南部を中心に、各地の城下町や在郷町へ展開していた。

これらの砂糖漬の製造がみられた盛岡市をはじめとする各市町について、案内書をもとに近代における菓子舗と主な菓子を示した(表7)。表7より、明治後期以降は盛岡市の山形屋分店

表6 内国勸業博覧会への砂糖漬出品者 一岩手県一

出品地	出品者	第二回(1881)	第三回(1890)	第四回(1895)	第五回(1903)
盛岡市鍛冶町	阿部重吉 ／阿部重治	松ノ実糖, 棗糖, 落雁, 落雁	山慈粉落雁, 山慈粉落 雁, 松実糖, 棗糖, 黄精 飴, 豆キン糖, 馬鈴薯落 雁, 玉井菓子, 山慈姑澱 粉, 水飴	山慈姑落雁, 松ノ実糖, 棗子 糖, 黄精飴, 豆銀糖, 豆銀糖, 豆銀糖, 松ノ実	<b>林檎砂糖漬</b> , <b>蔘砂糖漬</b> , 片栗落雁, 松の実糖, 棗の子糖, 豆銀糖, 黄精 飴, 翁飴, 葡萄飴, 林檎飴, 林檎飴, 葡萄飴, 覆盆子飴, 花の雪, カステ ーラ, 百合羹, 落雁, 黄精羹, 養老飴, 葡萄羹, 鶯羹, 煉羊羹 <b>蔘砂糖漬</b> , 林檎羹, 葡萄飴, 豆銀糖, 苺飴, 葡萄水飴, 翁飴, 片栗落雁, 林 檎飴
盛岡市茅町	井上長之助				<b>蔘砂糖漬</b> , 林檎羹, 葡萄飴, 豆銀糖, 苺飴, 葡萄水飴, 翁飴, 片栗落雁, 林 檎飴
盛岡市新穀町	桜田金五郎 ／桜田重助		<b>軟冬頭砂糖漬</b> , <b>椎茸砂 糖漬</b> , <b>初茸砂糖漬</b> , <b>松茸 砂糖漬</b> , <b>舞茸砂糖漬</b> , <b>蓮 根砂糖漬</b> , <b>茄子砂糖漬</b>	<b>林檎砂糖漬</b> , <b>茄子砂糖漬</b> , <b>椎 茸砂糖漬</b>	<b>林檎砂糖漬</b> , 林檎羹, 林檎羊羹, 葡 萄飴, 豆銀糖, 石割桜, 落の台
盛岡市肴町	藤原豊次郎			<b>苹果砂糖漬</b> , 豆銀糖	<b>蔘砂糖漬</b> , 林檎羹, 葡萄飴, 苺飴, 紅 梅羹, 豆銀糖, 香煎落雁, 塩釜, 翁 飴, 葡萄水飴 <b>百合砂糖漬</b> , 牛乳煎餅
盛岡市呉服町	養田弥太郎				<b>蔘砂糖漬</b> , 林檎羹, 葡萄飴, 苺飴, 紅 梅羹, 豆銀糖, 香煎落雁, 塩釜, 翁 飴, 葡萄水飴 <b>百合砂糖漬</b> , 牛乳煎餅
稗貫郡花巻川口町	川村伝蔵			<b>松実砂糖漬</b> , 松実	
稗貫郡花巻川口町	照井徳助 ／照井善太郎		<b>茄子砂糖漬</b>		<b>茄子砂糖漬</b> , <b>菊花砂糖漬</b> , <b>胡蘿蔔砂 糖漬</b>
稗貫郡花巻川口町	八森善助				<b>茄子砂糖漬</b> , 於コシ, 白羊羹, 翁飴, 蛇腹巻
上閉伊郡遠野町	仙台喜右衛門	<b>舞茸糖菓</b>	<b>舞茸砂糖漬</b> , <b>蔘砂糖漬</b> , 寒水	菓子, <b>砂糖漬</b>	<b>軟冬砂糖漬</b> , 寒水
上閉伊郡遠野町	松田隆		棗水掛, 銀杏水掛, <b>鹿肉 砂糖漬</b> , <b>兎肉砂糖漬</b>		
和賀郡黒沢尻町	佐々木茂吉				<b>砂糖漬蔘</b> , <b>砂糖漬葡萄</b> , 丸め羊羹
江刺郡岩谷堂町	和賀佐平 ／和賀まつ	<b>松茸砂糖漬</b>	<b>松茸砂糖漬</b> , <b>菊砂糖漬</b>	<b>松茸砂糖漬</b> , <b>菊砂糖漬</b> , <b>茄子 砂糖漬</b>	<b>茄子砂糖漬</b> , 白羊羹, 改良羊羹, 豆 銀糖
江刺郡岩谷堂町	佐々木ミヨ				<b>甘納豆砂糖漬</b> <b>茄子砂糖漬</b> , <b>茗荷漬</b>
胆沢郡水沢町	菅原市太郎				
胆沢郡水沢町	菅原吉三郎				
西磐井郡一関町 →宮城県牡鹿郡 渡波町	菅原直諒		筍缶詰, 桃実缶詰, 松茸 缶詰, 白シメジ缶詰, 蜜 柑缶詰, 鹿肉缶詰	苺チャーム, 苺ゼリー, <b>桃砂糖 漬</b> , <b>林檎砂糖漬</b> , 松茸水煮詰, <b>樺梓砂糖漬</b> , 鹿肉ポイル, 割蜜 柑砂糖漬, <b>丸蜜柑砂糖漬</b>	<b>桃砂糖漬缶詰</b> , <b>樺梓砂糖漬缶詰</b>
西磐井郡一関町	平澤栄助				煉羊羹, <b>砂糖漬</b> , 落雁, 飴

注) 出品地や品目の誤字や省略は適宜書き改めた。出品地は明治36年(1903)年の地名に統一して記した。第一回は砂糖漬の出品が見られないため省略した。第二～四回の太字は砂糖漬を示す。第五回の斜体は「蔬菜果実等ノ貯藏品」, 正体は「菓子, 飴」に区分されたものを示す。資料: 第二～五回の『内国勸業博覧会出品目録』(1881～1903)を元に作成。

で「(南部) 林檎糖」すなわちリンゴ砂糖漬と推察されるものと、花巻川口町の玉川屋でナス砂糖漬の製造が確認できるが、他の菓子舗では資料上砂糖漬の製造がみいだせない。

リンゴ砂糖漬に関して、「(南部) 林檎糖」以外にも、大正11(1922)年に刊行された『盛岡産業名勝名物案内』には、盛岡市特産の菓子の1つに「盛岡りんご」が挙げられ、「本市特産の林檎を砂糖漬としたるものにして果実を輪切となし意匠を施せる内容と共に珍味体裁の具備せる新菓」と紹介されていた<sup>43)</sup>。また、大正12(1923)年に刊行された『盛岡案内記』によれば、「以前は黄精そのまゝを砂糖煮にして売った店は長町辺にあつたが、今は全く市井には見えない」と記され、砂糖漬ではないが、かつては黄精すなわちアマドコロという薬用植物を砂糖で煮たものが製造されていた様子がうかがえる<sup>44)</sup>。

加えて、昭和8年刊行の『岩手県勢要覧』には、岩手県の主な菓子の1つに「茄子の甘露漬(西磐井郡一関町)」が登場する<sup>45)</sup>。III章で検討した2つの『秋田県案内』にも、フキ砂糖漬との競合品として「岩手県一ノ関のなす, 福島県相馬中村のゆず」等が挙げられていた<sup>46)</sup>。一関町のナス砂糖漬については、資料への記述の通り一関町で製造されていたとも推察されるが、同じく北上盆地に立地する花巻川口町のもを誤記した可能性もある。これらの記述を踏まえると、明治後期以降の岩手県では、盛岡市のリンゴ砂糖漬と花巻川口町ないし一関町のナス砂糖漬を除き、砂糖漬の製造が全県的に衰退していたと位置づけることができる。

## (2) 砂糖漬を製造していた菓子舗の特性

次に、内国勸業博覧会への砂糖漬の出品者を

花木：近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開

比定していきたい。方法として、岩手県に関する案内書に加え、昭和4(1929)年に刊行された大山勝義『東北の名菓を訪ねて』は有益な資料である<sup>47)</sup>。同書は東北地方各地の菓子舗や菓子を紹介する資料であり、仙台市で出版され、宮城県と岩手県の菓子舗と主な菓子について記

述が詳しい。一方、青森県や秋田県、山形県の記述は少なく、福島県については菓子舗の紹介がみられず県内各地の菓子名が一覧表に記されるのみである。同書を通じて、秋田県については十分検討できないが、岩手県の菓子舗や菓子の分析には有効である。

表7 岩手県の菓子舗と主な菓子 ー近代ー

市区郡	屋号	経営者	菓子	書籍名	備考
盛岡市茅町	山形屋	井上長之助	豆銀糖, 翁飴, 葡萄酒, 苹果兵火ボンボン, 山桜からめ餅, 豆銀糖	『盛岡案内』(1906) 『最新案内モリオカ』(1918)	「盛岡一流の老舗」
盛岡市材木町	山形屋分店→山形屋山善商店	井上善助	<b>林檎糖</b> , 豆銀糖, からめ餅, 林檎羊羹, 葡萄酒 <b>南部林檎糖</b> , 南部うちは餅, 東えびす, 金山からめ餅, 豆銀糖, 林檎羊羹, 葡萄酒 <b>林檎糖</b> , 東えびす, 南部うちはもち, 林檎羊羹, 葡萄酒, 黄精	『最新案内モリオカ』(1918) 『最新案内モリオカ』(1923) 『岩手県商工案内』(1936)	
盛岡市材木町	大黒屋	村田佐吉	葡萄酒, 豆銀糖, 林檎糖, 大和魂, 黄翁飴, 林檎羹, 豆銀糖, 林檎羹, 葡萄酒, 朝洲浜, 林檎飴, 黄精飴, 鶴の巣籠, 鶴の巣籠	『盛岡案内』(1906) 『盛岡案内』(1907) 『盛岡営業案内』(1911)	
盛岡市紺屋町	大黒屋支店 一丸丸屋	村田常吉	葡萄酒, 豆銀糖, 林檎糖, 大和魂, 黄翁飴, 林檎羹, 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 松の実糖, 黄精飴, 葡萄酒, 梅羊羹, 家福餅, 誉の園, 片栗落雁, 洋菓子 家福餅, 豆銀糖, 林檎羊羹, 片栗落雁 家福餅, 豆銀糖, 林檎羊羹, 片栗落雁 家福餅 家福餅, 改良豆銀糖 家福餅, 改良豆銀糖 家福餅, 豆銀糖 家福餅, 豆銀糖, 葡萄酒, 木ノ実糖	『盛岡案内』(1906) 『盛岡案内』(1908) 『盛岡営業案内』(1911) 『岩手県商工案内』(1913) 『奥羽六県営業案内』(1916) 『最新案内モリオカ』(1918) 『最新案内モリオカ』(1923) 『奥羽六県営業案内』(1928) 『水沢のしるべ』(1934)	明治39(1906)年創業
盛岡市鍛冶町	長澤屋本店	阿部重吉	松ノ実糖, 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 片栗落雁, 黄精飴, 翁飴	『岩手県案内』(1913)	嘉永6(1853)年創業,
盛岡市兵衛町	長澤屋支店		松ノ実糖, 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 片栗落雁, 黄精飴, 翁飴	『岩手県案内』(1913)	大正2(1913)年, 長澤屋本店と支店, 小西屋
盛岡市肴町	小西屋		林檎羹, 葡萄酒, 豆銀糖, 松ノ実糖, 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 片栗落雁, 黄精飴, 翁飴	『盛岡案内』(1906) 『岩手県案内』(1913)	で合同の広告
盛岡市穀町	柏屋	松田福治	そば落雁 そば落雁 蕎麦落雁 そば落雁	『盛岡案内』(1907) 『盛岡案内』(1908) 『盛岡案内』(1909) 『岩手県商工案内』(1913)	
盛岡市六日町	結城屋	金田新兵衛	豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 松の実糖, 片栗落雁, 甘菜, 勇兵士, 勝とき, 麦落雁, 葡萄酒, 杜陵の勝景, 美津徳, ほまれの園, 洋菓子 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羹, 松の実糖, 片栗落雁, 甘菜, 勇兵士, 勝とき, 麦落雁, 葡萄酒, 杜陵の勝景, 美津徳, ほまれの園, 洋菓子 木の実餅, 豆銀糖, 葡萄酒, 林檎羊羹, 片栗落雁, 麦落雁, 葡萄酒, 杜陵の勝景, 美津徳, ほまれの園 木の実餅	『盛岡案内』(1907) 『盛岡案内』(1908) 『盛岡営業案内』(1911) 『岩手県案内』(1913)	近世中期創業, もと南部藩の御用菓子司
盛岡市肴町	八百松		ミルクケーキ, アイスクリーム	『盛岡案内』(1909)	
盛岡市茸手町	和田屋	和田末次郎	あは雪 喜悅豆, あわ雪	『盛岡営業案内』(1911) 『岩手県商工案内』(1913)	
盛岡市駅前	村井松月堂	村井忠之	洋菓子 からめ餅, 豆銀糖	『盛岡営業案内』(1911) 『最新案内モリオカ』(1918)	
盛岡市本町	菊地松華堂	菊地源助	豆銀糖, 葡萄酒, 黄精飴, 林檎羊羹	『盛岡営業案内』(1911)	
盛岡市本町	杉本松林堂	杉本十太郎	西洋菓子, 豆銀糖, 葡萄酒, 松の実糖, 月の友	『盛岡営業案内』(1911)	各種事業より転業
盛岡市仙北町	玉桜堂菓子舗	小枝指仙四郎	豆銀糖, からめ餅 豆銀糖, からめ餅, セキトメ餅 盛岡バナナ, 豆銀糖, 金山からめ餅	『最新案内モリオカ』(1918) 『最新案内モリオカ』(1923) 『最新盛岡案内』(1928)	
盛岡市油町→花屋町	マルエス商店	吉田三之助	玄米パン 玄米パン	『最新案内モリオカ』(1918) 『最新案内モリオカ』(1923)	
盛岡市三戸町	富田友太郎商店		食パン	『最新案内モリオカ』(1923)	
盛岡市本町	桔梗屋		カラメ餅, 豆銀糖	『奥羽六県営業案内』(1928)	
盛岡市大澤川原	丸文	吉田文吉	一山まんぢゅう 黄精飴, 豆銀糖, からめ餅, 葡萄酒, 一山まんぢゅう	『奥羽六県営業案内』(1928) 『岩手県商工案内』(1936)	
稗貫郡花巻川口町	玉川屋	照井和助	おこし, 茄子砂糖漬, 玉川餅, 豆銀糖	『奥羽六県営業案内』(1916)	享保年間(1716~36)創業, もと南部藩の御用菓子商
稗貫郡花巻川口町	鶴田屋	鶴田福次郎	おこし, 賀福餅, 豆銀糖	『奥羽六県営業案内』(1916)	
上閉伊郡遠野町	栄盛堂	菊池勇吉	あけぼの, 明がらす, 多賀の里	『岩手県商工案内』(1913)	
上閉伊郡遠野町	しみず		せんべい	『遠野案内』(1911)	
上閉伊郡遠野町	松林堂		明からす	『遠野案内』(1911)	
上閉伊郡遠野町	如扇堂仙台屋商店		寒米	『遠野案内』(1911)	
和賀郡黒澤尻町	小田喜	小田島喜六	金山おこし	『黒沢尻案内』(1917)	
和賀郡黒澤尻町	佐々木精養館	佐々木庄藏	金山おこし	『黒沢尻案内』(1917)	
和賀郡黒澤尻町	さわき屋	澤藤喜藏	金山おこし, 黄金せんべい	『黒沢尻案内』(1917)	
胆沢郡水沢町	伊豆倉屋	吉田徳治	自力餅, 更生羊羹	『水沢のしるべ』(1934)	文政年間(1818~30)創業
胆沢郡水沢町	菊月		駒の里	『水沢のしるべ』(1934)	
西磐井郡一関町	神崎耕三		平泉銘産水餅	『一関案内』(1908)	
西磐井郡一関町	松月堂	斎藤幸一郎	平泉名産水餅	『一関案内』(1908)	一ノ関駅に支店有
西磐井郡一関町	文栄堂	鶴嶋文助	カスターラ, 平泉名産水餅, 洋菓子, ビスケット	『一関案内』(1908)	

注) 江刺郡岩谷堂町は資料欠である。経営者や創業年次等は判明したもののみ記した。「和洋菓子」等の商品名の不明な内容は割愛した。同じ案内書に複数箇所の記載がある場合、内容が重複している場合はまとめて示した。太字は砂糖漬を示す。資料:各種案内書, 大山編(1929), 大山編(1956)等をもとに作成。

これらの資料をもとに比定できた出品者として、まず、花巻川口町の照井和助や照井善太郎とは玉川屋であり、享保年間(1716～36)に創業し、南部藩の御用菓子司にも従事した。表7にみえるように、大正前期の広告にも主力商品としてナス砂糖漬が登場していた。また、『東北の名菓を訪ねて』にも「花巻土産、名物玉川屋の玉川餅、茄子砂糖漬」と記されており<sup>48)</sup>、近代を通じてナス砂糖漬を製造していた。

次に、盛岡市の阿部重吉や阿部重治は嘉永6(1853)年創業の長澤屋本店であり、大正前期には松ノ実糖や豆銀糖等を製造し、現代では黄精飴を代表名菓としている。井上長之助は「盛岡一流の老舗」とされる山形屋であり<sup>49)</sup>、明治後期以降は豆銀糖等を製造している。遠野町の仙台喜右衛門は如扇堂仙台屋商店とみられ、明治後期には寒氷を代表名菓としており、現代では茶や荒物商となっている。一関町の菅原直諒については、明治25年に宮城県牡鹿郡渡波町(現・石巻市)に水産加工場を開設して缶詰製造に従事し、明治36年の第五回内国勸業博覧会には渡波町より桃砂糖漬とマルメロ砂糖漬の缶詰を出品した<sup>50)</sup>。

また、案内書に菓子に関する記述はなかったが、桜田金五郎や桜田重助は盛岡市の桜屋であり、「盛岡第一の老舗」とされ、豆銀糖やかからめ餅、黄精飴等を製造していた<sup>51)</sup>。このように、内国勸業博覧会に砂糖漬を出品した菓子舗は、近代以降に存続が確認されても、明治後期以降は玉川屋を除き砂糖漬が製造されていない。また、これらの菓子舗の多くは、秋田市の事例とは異なり、近世以前の創業であったという特性がみいだせる。

### (3) 菓子の特性

続いて、砂糖漬にとどまらない、岩手県の菓子の特性にも注目する。『東北の名菓を訪ねて』には「郷土味のゆたかな岩手名菓五品 盛岡名物界の偉観」として、豆銀糖と黄精飴、松の実糖、片栗落雁、葡萄糖の5品が紹介されている<sup>52)</sup>。豆銀糖は青豆の黄粉と水飴、砂糖を練り固めたもの、黄精飴は黄精すなわちアマドコロという薬用植物のエキスをを用いた求肥、松の実糖は松

の実を糖衣したものの、片栗落雁は片栗粉を用いた落雁、葡萄糖はヤマブドウのエキスをを用いた求肥である。盛岡市には他にもさまざまな菓子がみられたが(表7)、この5品が近代の盛岡市の代表的な菓子であったと位置づけられる。

これらの菓子について、明治40(1907)年に刊行された『盛岡案内』には、「松の実糖、豆銀糖等は古来当地の名産、鶴の巣籠、黄精飴は近來の新発明」と記されていた<sup>53)</sup>。豆銀糖は近世後期から明治前期には成立やその名称の定着がみられ、黄精飴や片栗落雁、松の実糖についても近世ないし昭和前期には成立していた<sup>54)</sup>。

さらに、明治40年刊行の『盛岡案内』によれば、大黒屋で豆銀糖の製法を簡略にした「改良豆銀糖」が開発され、表7にも以前は大黒屋支店であった大丸屋での製造が確認できる<sup>55)</sup>。大正7(1918)年刊行の『最新案内モリオカ』では、豆銀糖は「久しく貯ふるも変質変味せざるを特色とす」と紹介されていた<sup>56)</sup>。黄精飴については、昭和前期には「黄精飴製造組合」が組織されており、アマドコロの共同購入や貯蔵、資金供給等を行っていた<sup>57)</sup>。盛岡市以外にも注目すると、花巻川口町や黒沢尻町をはじめ北上盆地中部では、「おこし」や「金山おこし」の製造が盛んにみられる(表7)。大正6(1917)年刊行の『黒沢尻案内』によれば、「金山おこし」について、「元、岩おこし又は鯨おこしと称し百余年前より本町独特の名物おこしとして好評を得たるものなるが其の本家本元の中絶せしを精養館主人慨して数年前是を再興し鉾山発展の名に因みて金山おこしと改名し風味原料の改良を加え一般嗜好に適するに意を用ひたるを以て忽ちに江湖の歓迎する所となる」と紹介されていた<sup>58)</sup>。このように、近代の岩手県における代表的な菓子には、新たに開発もされているが、近世以前より存在する菓子の原料供給体制や製法を改良しながら維持したものの比重が大きかった<sup>59)</sup>。

そして、松の実糖に注目すると、明治39(1906)年刊行の『盛岡案内』には松の実が盛岡市の特産であることや、松の実の大きいことが特性であると記されていた。また、「実の儘にて輸出するもの糖を衣せて輸出するもの近來漸く多きを加へ、各菓子店に於て殆んど之が販売を見ざる

はなし」と記され、松の実じたいや松の実糖の販路拡張もみられた<sup>60</sup>。明治後期以降の岩手県では野菜をはじめさまざまな素材を用いた砂糖漬の製造が衰退したが、掛物については松の実という特産の種実類を素材とした松の実糖が維持され、近代を通じて盛岡市を代表する菓子と位置づけられたことは興味深い。

## V. 結論

本研究は近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開を通じて、近代日本における甘味に対する価値志向の地域特性やその通時的变化の一端を明らかにすることを目的とした。まず、内国勸業博覧会での野菜砂糖漬の扱いをみると、各地より出品数は多かったが、審査での評価は低かった。地域の特産品や旬の素材、入手しにくい貴重品と砂糖を組み合わせることで贅沢品となるという地域住民のもつ既存の認識と、野菜と砂糖を組み合わせることでの味のミスマッチという審査者のもつ近代以降の認識とのずれがみいだせた。

この点を踏まえ、近代に砂糖漬の製造が盛んに行われた東北地方の2県の事例を検討した。秋田県では、秋田市のフキ砂糖漬が明治前期に開発され普及したが、開発者は明治期以降に他業種から転業した菓子舗であった。新規参入には砂糖の移入量の増加が関わっており、関西方面より移入される生姜砂糖漬に着想を得ていた。フキ砂糖漬は全国的にみれば最先端の菓子とはいえ、当時の秋田市における菓子の種類の少なさがフキ砂糖漬を地域の主力菓子へ展開させた。一方、岩手県では、明治中期以前には野菜をはじめさまざまな砂糖漬が各地で製造されていたが、明治後期以降は砂糖漬の製造が衰退した。近代には豆銀糖や黄精飴をはじめ、近世以前に成立した菓子を改良しながら維持し、地域の主力菓子へ展開していた。野菜砂糖漬の衰退は野菜と砂糖を組み合わせることでの味のミスマッチという近代以降の認識に照らし合わせれば妥当な展開であり、近世より地域特有の菓子が成立したことも野菜砂糖漬に依存しない菓子の変化へつながったと指摘できる。

また、野菜砂糖漬に対する価値志向にも注目すると、秋田市ではフキ砂糖漬だけでなく、明治後期以降はフキ長命煮をはじめ醤油味を付加したものが登場し、近代を通じて製造された。秋田市の菓子舗においても、野菜と砂糖を組み合わせることでの味のミスマッチへの対応がみいだされる。一方、岩手県では野菜等の砂糖漬は衰退したものの、盛岡市にて特産の松の実を用いた掛物である松の実糖が代表的な菓子の1つとして近代以降も維持された。松の実糖は松の実という種実類を素材としていることから、砂糖を組み合わせることでの味のミスマッチは生じにくいといえる。

そして、味のミスマッチ以外にも考察を広げると、松の実糖等の掛物とフキ砂糖漬をはじめとした砂糖漬は、同じく素材と砂糖を組み合わせた菓子ではあるが、素材に糖衣したものと、素材を砂糖で煮て漬け込むという製法に大きな相違がみられる。つまり、砂糖漬は野菜と砂糖の組み合わせによる味のミスマッチ以前の特性として、掛物に比べ格段に甘味が強い。近代以前においては砂糖が貴重であり、地域の特産品や旬の素材、入手しにくい貴重品と砂糖を組み合わせることが贅沢品という地域住民の認識がみとめられた。しかし、近代以降に砂糖移入量が増加し、砂糖が貴重品から日用品へしだいに変化する中で、砂糖を多量に使用し甘味を強くすることに価値をみいだしにくくなっていったと指摘できる。フキ長命煮をはじめ醤油味を付加したものについても、総菜ではなくあくまで菓子舗が製造した菓子であることから、フキ砂糖漬を応用し甘味を抑えることを目的の1つとして開発されたと位置づけられよう。

このように、近代における野菜砂糖漬の地域的展開を通じて、あくまで仮説的なまとめではあるが、野菜と砂糖との組み合わせによる味のミスマッチという認識や、甘味の強さへのこだわりの低下といった、近代日本の甘味に対する価値志向の変化がみいだせる。今後の課題として、秋田県では明治期以降に創業した菓子舗や明治前期以降に作り出されたフキ砂糖漬をはじめ新たな菓子が数多くみられたが、岩手県では近世以前に創業した菓子舗や近世以前に作り出



された菓子を改良しながら維持するという対比的な展開がみられた。この要因について、菓子舗の動向や菓子職人の移動のあり方等、2地域の特性を踏まえより詳細な検討が必要である。また、甘味の強さへのこだわりの低下の歴史的展開について、消費者の視角に立った資料をより収集することで検討を進める必要がある。

## 注

- 1) 江後迪子「白杵藩稲葉家における砂糖漬・蜜漬及び砂糖について」季刊糖業資報 150, 2001, 12-21 頁。九州諸藩から幕府への献上品には天門冬や梅, 白杵藩の贈答品には天門冬や仏手柑, トウガン, 橙, ライチ, 白杵藩の見舞品には長芋やゆり根の砂糖漬がみられた。
- 2) もちろん, 世界にもセイヨウフキを砂糖漬にした, 主に製菓原料に用いるアンゼリカをはじめ, 野菜砂糖漬も存在する。しかし, 近代日本ほど野菜砂糖漬の種類が多様で, 製造が盛んであった事例は世界でも稀有といえよう。
- 3) 東京都墨田区にある, 野菜砂糖漬を製造する菓子舗「梅鉢屋」のパンフレットによる。
- 4) たとえば, 昭和中期の岩手県中部では, アンズの甘漬を病気の時に粥と一緒に食べた。秋田県北部では, マルメロ砂糖漬を来客のお茶うけや正月や祭事の口取りに用いた。なお, 秋田県の特産であるフキ砂糖漬については, 栽培したフキを原料として菓子舗で製造するものであり, あくまで土産品としての用途が主である (①「日本の食生活全集 岩手」編集委員会編『日本の食生活全集 3 聞き書 岩手の食事』農山漁村文化協会 1984, 171-172 頁。②「日本の食生活全集 秋田」編集委員会編『日本の食生活全集 5 聞き書 秋田の食事』農山漁村文化協会, 1986, 264・314-315 頁)。
- 5) 黒崎千晴「明治前期, 最終需要からみた地域構造—菓子税負担率を指標として—」歴史人類 12, 1984, 83-105 頁。
- 6) 近代における鉄道交通の発達や鉄道旅行の普及については多くの論考があるが, 近年の成果として以下のものが挙げられる。鈴木勇一郎『おみやげと鉄道 名物で語る日本近代史』講談社, 2013。
- 7) 新名阿津子・鈴木富之・濱田紗江・林 幹大・山本倫芳「筑西市下館地域の商業特性—商業地変容と菓子製造販売業の活動分析を通じて—」地域研究年報 30, 2008, 161-179 頁。
- 8) 初沢敏生「会津若松市における菓子製造業の特徴」福島地理論集 44, 2001, 29-33 頁。
- 9) 橋爪伸子『地域名菓の誕生』思文閣出版, 2017。
- 10) ただし, 橋爪の論考には, 海外からの菓子の導入をめぐる事例の具体的な検証ではないが, 近代史の概観を通じて, 西洋文化との接触により日本文化が相対化され, 和菓子という概念が成立したと指摘される (前掲 9), 441-442 頁)。
- 11) 中町泰子「日系チャプスイレストランにおけるフォーチュンクッキーの変容」年報非文字資料研究 5, 2009, 173-186 頁。
- 12) 内国勲業博覧会と関係資料における菓子の概要については, 橋爪の論考が詳しい (前掲 9), 67-105 頁)。
- 13) ①第五回内国勲業博覧会事務局編『第五回内国勲業博覧会出品目録 第一部 農業及園芸 第八』金港堂書籍, 1903。②第五回内国勲業博覧会事務局編『第五回内国勲業博覧会出品目録 第一部 農業及園芸 第九』金港堂書籍, 1903。
- 14) 8品の中に, 下都賀郡栃木町 (現・栃木市) の「蒔田忠次郎」より「二品漬」の出品がみられた。これについて, 大正 8 (1919) 年に栃木商業会議所が刊行した『栃木』によれば, 蒔田忠次郎は「船橋」という菓子舗を経営し, 「栃木羊羹, 柚羊羹, 鉦泉煎餅, 柚干瓢二品漬」が主力商品であった (田名網園次郎編『栃木』栃木商業会議所, 1919, 広告)。そこで, 図 1 には, 柚と干瓢の 2品として示した。
- 15) 『明治前期産業発達史資料 勲業博覧会資料』所収の第一〜四回の『内国勲業博覧会出品目録』をもとに, 大阪市からの砂糖漬の出品を検討したところ, 第一回内国勲業博覧会には 15品, 第二回は出品なし, 第三回には 20品, 第四回には 50品の出品がみられた。とくに, 第四回には「大阪砂糖漬商出品組合」が組織され, 砂糖漬の製造業者が共同で出品を行っていた。また, 第一〜五回を通じて, 大阪市では幾村清兵衛や松本伊兵衛, 三谷為助をはじめ, 野菜や果物, 薬用植物等のさまざまな砂糖漬を製造する専門業者が多数成立していたことも確認できた。
- 16) 花卉の砂糖漬は, 近世前期に平戸のイギリス商館から松浦藩へオレンジの花やバラの花等の砂糖漬が贈られており, 欧州では近世以前より成立していたとみられる (前掲 1), 12-13 頁)。現代でも, ヨーロッパでスマイルの砂糖漬が製造されている。
- 17) 第三回内国勲業博覧会事務局編・発行『第三回内国勲業博覧会第四部審査報告』, 1881, 274-275 頁。
- 18) 第四回内国勲業博覧会事務局編・発行『第四回内国勲業博覧会審査報告 第三部 農業及園芸』(下巻), 1896, 397-400 頁。
- 19) ①第五回内国勲業博覧会事務局編・発行『第五回内国勲業博覧会審査報告 第一部 巻之九』, 1904, 62 頁。②第五回内国勲業博覧会事務局編・発行

- 『第五回国内勸業博覧会審査報告 第一部 卷之十』, 1904, 90-91 頁。沖縄県那覇市の桔餅は、九年母の果肉を砂糖で煮て成形し糖衣したものであり、砂糖漬とはいえない。
- 20) 前掲 19) ②, 88-89 頁。なお、この資料では「美久理縄」が砂糖漬ではなく掛物に含まれている。また、豆類を糖衣した蓬莱豆だけでなく、豆類を砂糖で煮て漬け込み、乾燥させ糖衣した甘納豆も掛物に位置づけられている。砂糖で漬け込むと糖衣するという相違はあるが、さまざまな素材と砂糖を組み合わせるといった製法の類似性により、砂糖漬と掛物の混同がみうけられる。
- 21) ①菓子新報社編・発行『大日本菓業名鑑』, 1913。  
②菓子新報社編・発行『大日本菓業名鑑』, 1916。
- 22) 前掲 21) ①, 112 頁。また、現代の岐阜県においても、飛騨地方等の菓子舗でフキ砂糖漬がみられる。
- 23) 鈴木宗康『諸国名物菓子』河原書店, 1941。
- 24) 「初夢」等と命名されたナス砂糖漬は、現代でも山形県鶴岡市や千葉県匝瑳市、東金市、東京都、新潟県新発田市、長野県飯田市等で製造を維持されている、ないし近年まで製造されていた。
- 25) ①菓子舗榮太樓編・発行『菓子舗榮太樓百年の歩み』, 1987, 19・29 頁。このうち、19 頁には明治 41 年 7 月 3 日付の秋田魁新報に掲載された「営業家訪問」という記事を原典として、明治 16 年に開発と記されている。また、29 頁では明治 14 年に開発に着手と記されている。同書の 40 頁によれば、石井菓子舗（現・デュブレいしい）の石井留治や高砂堂の塚本幸三郎も開発に協力した。また、案内書の初出は管見の限り『秋田興業銘鑑』の「漬漬は明治十五年榮太樓主人高橋長左衛門なるもの工夫発明し露の砂糖漬を製造販売せし」という記述とみられ、その後刊行された案内書にも同様な内容がみられる（②小貫修一郎編『秋田興業銘鑑』大橋常助, 1915, 48 頁）。
- 26) 前掲 25) ①, 40-41 頁。
- 27) 山本薫静著・発行『秋田露の栽培』, 1933, 4 頁。同書 5 頁によれば、昭和前期以前の仁井田地区のフキは大半が砂糖漬の原料となっており、昭和前期には製菓用として京浜地方や中京地方への出荷がみられるようになった。
- 28) ①加藤俊三『秋田県案内 新纂』はかりや印刷所出版部, 1930, 133 頁。②加藤俊三『秋田県案内 増補改訂』秋田郷土会, 1932, 132-133 頁。
- 29) 前掲 25) ①, 19 頁。
- 30) 三伝商事株式会社社史編纂部編『三伝商事株式会社史』三伝商事, 1958, 30-32・38-40 頁。
- 31) 前掲 25) ①, 32 頁。
- 32) 秋田菓子商組合編・発行『組合九十年の歩み』, 1971, 75-79・111-113 頁。
- 33) この点については、『菓子舗榮太樓百年の歩み』にも詳しい（前掲 25) ①, 20-31 頁）。
- 34) 前掲 32), 112-113 頁。
- 35) 前掲 32), 115 頁に収録された、石井菓子舗の広告による。
- 36) 前掲 32), 75-77 頁。
- 37) 杉山壽山堂についても、近代の案内書の広告には代表名菓である諸越等しか登場しないが、現代においてはフキ砂糖漬の製造に従事している。
- 38) 前掲 27), 25-26 頁。
- 39) 前掲 27), 17 頁。
- 40) ①前掲 28) ①, 133-134 頁。②前掲 28) ②, 134 頁。
- 41) 前掲 25) ②, 48 頁。
- 42) 前掲 27), 18 頁。
- 43) 盛岡市編・発行『盛岡産業名勝名物案内』, 1922, 89-90 頁。岩手県を扱った案内書については、資料ごとの内容の重複が多いので、基本的に初出の箇所について引用元を注記した。
- 44) ①盛岡銀行編・発行『盛岡案内記』, 1923, 47 頁。これは、近世における「黄精膏」にあたる可能性が推察される（②吉田義昭「菓子・果物から上菓子・駄菓子へ—江戸時代・郷土菓子文化の流れ—」（斎藤宗倫・田中文字『岩手のお菓子』熊谷印刷出版部, 1982), 41 頁）。
- 45) 岩手県編・発行『岩手県勢要覧 昭和八年版』, 1933, 81 頁。
- 46) ①前掲 28) ①, 134 頁。②前掲 28) ②, 134 頁。
- 47) ①大山勝義『東北の名菓を訪ねて』東北菓子食料新報社, 1929。本研究の作成にあたっては、続編である以下の資料も活用した。②大山勝義編『ふるさとの菓子〔北海道、東北編〕』東北菓子食料新聞社, 1956。
- 48) 前掲 47) ①, 33 頁。
- 49) 前掲 47) ①, 37 頁。
- 50) 水山てい渥『一関案内』文港堂書店, 1908, ほんの 6。
- 51) 前掲 47) ①, 35 頁。
- 52) 前掲 47) ①, 34 頁。同じ箇所には、「岩手名菓五品」とは別に、「盛岡菓子研究会特撰」として、いわゆる「くるみゆべし」と同様である「金山からめ餅」も紹介されていた。
- 53) 吉田長六編『盛岡案内』九阜堂, 1907, 52 頁。
- 54) 前掲 44) ②, 41-42 頁。同書にて、豆銀糖は元治年間（1864）の成立という説を示しながら、豆銀糖の名称は明治前期頃に普及したと指摘する。黄精飴についても、作成年次は記されていないが井伊家献上「北地御用留」への記載を紹介している。また、『東北の名菓を訪ねて』では、豆銀糖は安政年間（1854～60）の成立と記される（前掲 47), 34 頁）。

- 55) 前掲 53), 52 頁。
- 56) 勝又太郎編『最新案内モリオカ』新東北社, 1918, 93 頁。
- 57) 前掲 47) ①, 34 頁。
- 58) 木村慎三編『黒沢尻案内』小原勇左衛門, 1917, 22 頁。
- 59) もちろん, 秋田県においても, 近世以前に成立した菓子である諸越をめぐり, 昭和前期には「秋田製菓株式会社」の組織して諸越の製法を改良し共同出荷による販路拡張をめざす等, 既存の菓子の改良による維持がみられた(前掲 28) ①, 300 頁)。
- 60) 吉田長六編『盛岡案内』九臈堂, 1906, 19 頁。