琉球大学学術リポジトリ

近代の栃木県における製菓業の地域的展開と干瓢砂糖漬の動向：宇都宮市と栃木町を中心に

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 琉球大学教育学部 公開日: 2020-10-22 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	http://hdl.handle.net/20.500.12000/47084

近代の栃木県における製菓業の地域的展開と干瓢砂糖漬の動向
―宇都宮市と栃木町を中心に―

花木　宏直*

Regional Development of Confectionery and Trends of Candied Kanpyo in Modern Tochigi Prefecture: Focus on Utsunomiya City and Tochigi Town

HANAKI Hironao

Ⅰ．問題意識

味覚をはじめ近代日本特有の価値志向を検討するためには，近代日本特有の事象に注目することが不可欠である。その１つが野菜砂糖漬である。野菜砂糖漬は近世より存在し，近代以降盛んに製造されたが，現代ではほとんどみうけられない。また，世界では主に果実や種実を用いた砂糖漬が各地で製造されているが，野菜を用いた砂糖漬は日本以外ではわずかである。野菜砂糖漬は近代日本特有の味覚の検討に適するといえよう。

しかし，当然ながら野菜砂糖漬そのものに着目した研究はない。そこで著者は，近代日本における野菜砂糖漬の動向を味覚の地域差や時代差という観点から検討した。そして，野菜砂糖漬は明治期に催された内国勧業博覧会にて野菜と甘味の組み合わせが味のミスマッチと評された一方，甘味の強さゆえ全国各地で盛んに製造されていたことや，秋田県と岩手県では味のミスマッチの認識の高まりに加え甘味の強さへのこだわりの低下のため，醤油味を付加したものや種実類の掛物へと製品の通時的変化がみられたことを指摘した[1)]。しかし，野菜砂糖漬の盛衰の要因は地域住民のもつ味覚の変化だけでなく，製菓業の動向も密接に関わっていたと考えられる。

近代日本の製菓業や菓子を扱った近年の論考をみると，湯澤は近代日本の製菓業を俯瞰し，地域的多様性や大企業と中小企業の併存，広範囲への流通と地域内での消費の市場の二重性をみいだした[2)]。また，橋爪は近代の菓子に注目し，特産の材料の活用や地理や歴史にちなむ意匠や由緒の付加により菓子に地域性が創出されたと指摘した[3)]。中園は近代の青森県を事例に，凶作後の地域振興の一環として特産の材料を活用した菓子の土産化が取り組まれたことや，凶作の頻発する環境下で澱粉や粉類の生産が盛んになり，それを原料とした駄菓子が生まれ，国立公園の指定に伴い駄菓子の土産化が進んだ様子を明らかにした[4)]。つまり，近代の製菓業や菓子は一般向けの菓子の大規模生産と広域的な流通とともに，地域特有の菓子の開発が進んだ。これらの動向を踏まえ，近代日本の製菓業や菓子をめぐる野菜砂糖漬の位置づけや，野菜砂糖漬の盛衰をめぐる時代状況や地域的背景について検討が必要である。

そこで，本稿は近代日本における製菓業の地域的展開を野菜砂糖漬に注目し検討することを目的とする。研究対象地域として栃木県を扱う。栃木県は明治 36（1903）年の第五回内国勧業博覧会にて秋田県（26 品）や岩手県（17 品）に次ぐ７品（うち１品は２つの材料を使用）の野菜砂糖漬の出品がみられ[5)]，野菜砂糖漬の製造が盛んであった地域の１つといえる。とくに宇都宮市では「友志良賀」という特産の干瓢を活用した砂糖漬が盛んに製造され，栃木町でも同様な砂糖漬がみられた。干瓢砂糖漬の成立や展開を当該地域の製菓業や菓子の動向と関連づけて検討することで，野菜砂糖漬が味覚をはじめ近代日本の価値志向に与えた影響の一端を明らかにしたい。

*社会科教育専修・准教授

表１　内国勧業博覧会に栃木県から出品された砂糖漬

年次	出品者	出品地	品名	材料	その他の出品
第一回（1877）	今泉藤十郎	都賀郡平井村	砂糖漬柚	柚	
第二回（1881）	藤城重義	那須郡南瀧村	柿砂糖漬 梅砂糖漬 筍砂糖漬 栗砂糖漬	柿 梅 タケノコ 栗	鮎麹及粕塩漬，鮎子鰊，菌塩漬，蕨塩漬，葡萄酒，干豆柿，干葡萄
第五回（1903）	赤尾定吉	宇都宮市	佐和良美	ワラビ	
	斎藤金次郎	宇都宮市	乾瓢砂糖漬 茄子砂糖漬	干瓢 ナス	
	渡邊長吉	宇都宮市	友志良賀折詰 友志良賀折詰 友志良賀折詰	干瓢 干瓢 干瓢	柚子衣罎詰，柚子衣罎詰，ペプシ子煎餅罐詰，ペプシ子煎餅罐詰
	蒔田忠次郎	下都賀郡栃木町	二品漬	干瓢，柚	栃木羊羹，柚羊羹

注）第三回（1890）と第四回（1895）は出品がみられない。
資料：第一回から第五回の『内国勧業博覧会出品目録』（1877～1903）より作成。

Ⅱ．明治期の栃木県における砂糖漬の概況

表１は『内国勧業博覧会出品目録』より，明治 10（1877）年から明治 36 年にかけて行われた内国勧業博覧会において栃木県より出品された砂糖漬を示したものである[6]。砂糖漬に限らず，内国勧業博覧会に出品された商品は生産が定着しているものだけでなく試作品も含まれているが，出品された地域における商品の生産の動向をある程度把握することができる。

栃木県では，第一回に都賀郡平井村（現・栃木市）の今泉藤十郎より「砂糖漬柚」が出品された。今泉の詳細は判明しなかったが，平井村は栃木市街の西部，後述する太平山の麓にあった（cf. 図 3）。当該地域では柚の栽培がみられたことから，特産の材料を活かした砂糖漬を出品したとみられる。第二回には那須郡南瀧村（現・那須烏山市）の藤城重義より柿と梅，筍，栗の砂糖漬が出品された。藤城の詳細も判明しないが，南瀧村は烏山市街の南部に位置する中山間地域であり果実の産地とはいいがたいことや，同一人物が複数の砂糖漬に加えさまざまな材料の塩漬や乾燥品を出品していたことから，地域のあらゆる産物を保存加工して出品する中に砂糖漬も含まれていたと位置づけられる。

第五回には，宇都宮市の斎藤金次郎や渡邊長吉より，「友志良賀」という商品名にて干瓢砂糖漬が複数出品された。斎藤は枡金[7]，渡邊は濱田屋[8]という菓子舗の店主であった。他にも斎藤は茄子砂糖漬，赤尾定吉は「佐和良美」を出品した。「佐和良美」については『第五回内国勧業博覧会審査報告』の「掛物類」にて「栃木県ノ早蕨（サワラビ）ハ蕨ニ砂糖ヲ散布セルモノナリ」と記されていた[9]。また，『第五回内国勧業博覧会審査報告』では材料を砂糖で煮詰めた後に乾燥させ糖衣する砂糖漬と，材料をそのまま糖衣する掛物の混同がみられる[10]。つまり「佐和良美」は「早蕨」すなわちワラビの砂糖漬であったと考えられる。さらに，栃木町では蒔田忠次郎より「二品漬」として柚と干瓢の砂糖漬が出品され，蒔田も斎藤や渡邊と同様に船橋屋[11]という菓子舗の店主であった。

栃木県から内国勧業博覧会に出品された砂糖漬は決して多数とはいえず，第三～四回には出品がみられなかった。しかし，干瓢砂糖漬については宇都宮市の複数の菓子舗と栃木町の菓子舗より出品されており，地域特有の菓子として定着していたと位置づけられる。また，栃木町では柚砂糖漬の開発がみられたことが確認できる。

Ⅲ．宇都宮市における製菓業の展開と干瓢砂糖漬の位置づけ

１）宇都宮市の概要

次に，干瓢砂糖漬の製造が盛んであった宇都宮市に注目したい（図 1）。宇都宮市は栃木県中部に位置する。近世の宇都宮は城下町であり，また日光街道や奥州街道の宿場町として隆盛した。近代以降は明治 17（1884）年に栃木県庁が栃木町から移転し，明治 18（1885）年に東北本線，明治 23（1890）年に日光線，昭和 6（1931）年には東武鉄道宇都宮線が開通して，北関東地方有

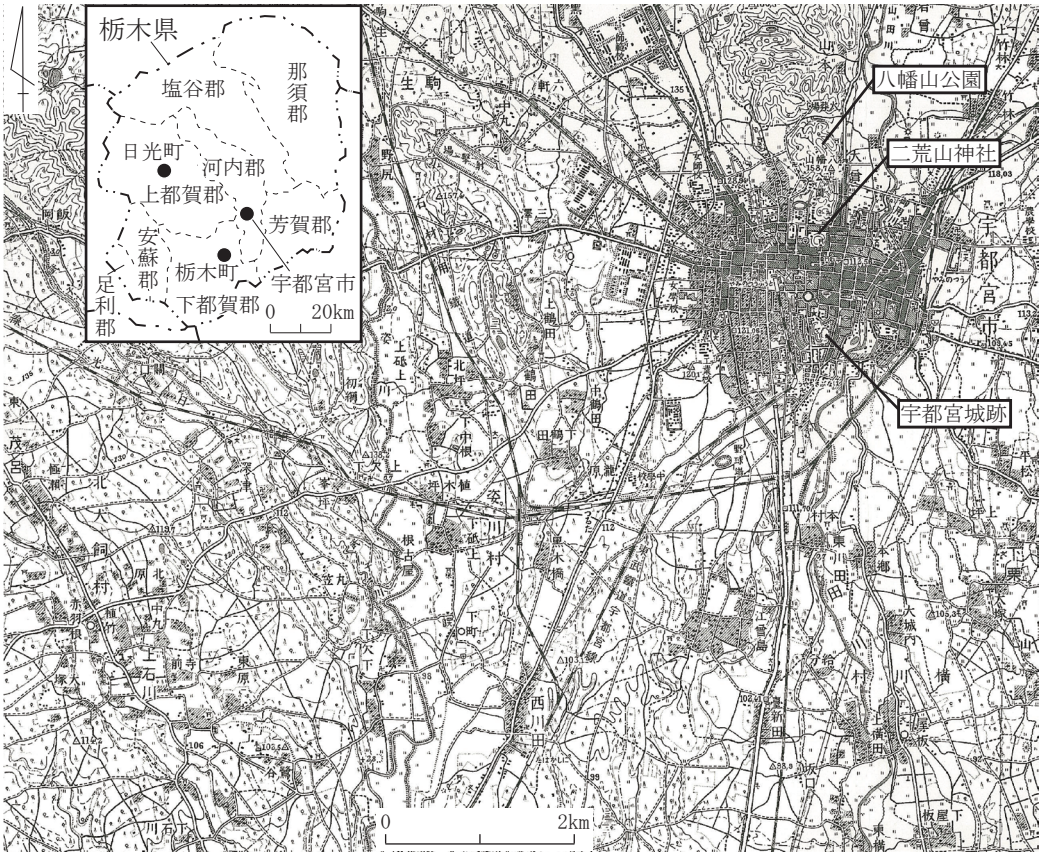

図１　宇都宮の概要

資料：1/50,000「宇都宮」（昭和８（1933）年修正測図）。

数の都市としての機能を維持した。宇都宮市街は二荒山神社や八幡山公園，宇都宮駅，宇都宮城跡，東武宇都宮駅に囲まれた付近にみられる。宇都宮市周辺は氾濫原と丘陵からなり，畑地や水田，林地が展開していた。

宇都宮市および栃木県における特産の農産物はもちろん干瓢である。昭和前期には宇都宮市の周囲に展開する河内郡をはじめ，芳賀郡や上都賀郡，下都賀郡で干瓢の生産が盛んであった。図１の範囲では宇都宮市の南に隣接する河内郡横川村（現・宇都宮市）や，西方に近接する上都賀郡北犬飼村（現・鹿沼市）が干瓢産地であった[12]。

２）製菓業の展開

図２は『栃木県統計書』より，近代における栃木県と宇都宮市の製菓業者数と菓子生産額の推移を示したものである。栃木県と宇都宮市ともに大正後期から昭和前期を中心に，近代を通じて菓子生産が増加した。栃木県の製菓業者は昭和10（1935）年に1,390戸，生産額は昭和４（1929）年に4,192,265円で最多となった。宇都宮市については，製菓業者は昭和10年の240戸，生産額は昭和12～13（1937～38）年の1,240,000円が最多であった。

また，栃木県と宇都宮市双方の確実な数値が得られる最初と最後の年次である大正４（1915）年と昭和13年をみると，大正４年の製菓業者は栃木県844戸のうち宇都宮市103戸，生産額は栃木県931,775円のうち宇都宮市228,565円，１業者あたりの生産額は栃木県1,104円に対し宇都宮市2,219円であった。昭和13年の製菓業者は栃木県1,309戸のうち宇都宮市186戸，生産額は栃木県4,144,430円のうち宇都宮市1,240,000円，１業者あたりの生産額は栃木県3,166円に対し宇都宮市6,667円となっていた。このように，宇都宮市では製菓業者数は栃木県の

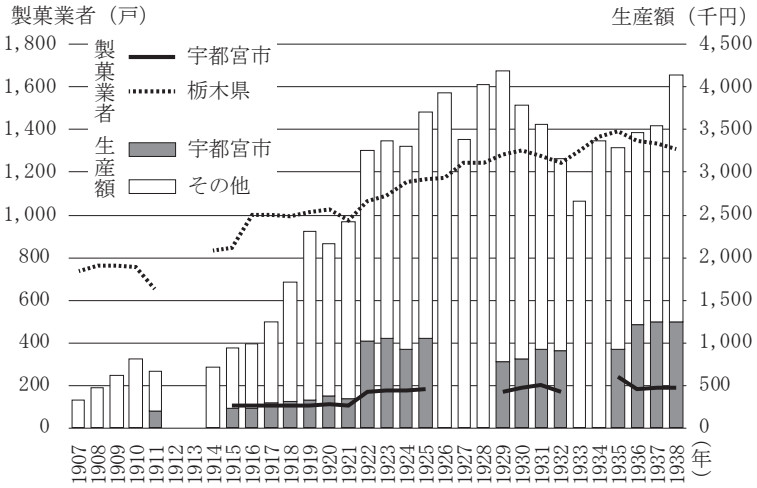

図 2　宇都宮市と栃木県の菓子生産―1907 ～ 38 年―

注）空欄は記載のないことを示す。1911 年は足利郡と安蘇郡の数値が含まれていない。

資料：『栃木県統計書』（各年次）より作成。

1 割程度であるが，生産額は栃木県の 3 割程度を占め，1 業者あたりの生産額は栃木県の 2 倍となっており，栃木県でも比較的大規模な製菓業者が多かった。

宇都宮市で製造された菓子の流通圏については，商工案内や観光案内をはじめ案内書の記述などにより断片的に判明する。明治 42（1909）年刊行の『宇都宮市案内』によれば，当時は「大小八十六戸の製造業者あり。最近一ケ年の産額（中略）十四萬八円二十三銭あり。市内の需要を充たし且近郷に輸出す」という状況であった [13]。その後，大正 9（1920）年刊行の『宇都宮市商工要覧』によれば「昨年（※大正 8（1919）年，筆者補注）の如き汽車で他地に三百六十八頓を発送し，総産額は七十万余円に達して居る」となり [14]，昭和 8（1933）年刊行の『宇都宮市地誌』では「現今に於ては年産額九十一万五千円に達し，県外（殊に福島地方）に移出せらる」へと変化した [15]。さらに，昭和 9（1934）年刊行の『宇都宮商工案内』には「其の製品も東北各地に次第に販路を広めつゝある干菓子，米菓類の外，県下各名勝地に於ける土産用菓子類の製造等極めて有望のもの多」いと記されていた [16]。

昭和 9 年刊行の『宇都宮市勧業要覧』には，昭和 7（1932）～ 8 年の宇都宮駅における菓子の貨物取扱量が判明する [17]。昭和 7 年には「大貨物扱」の発送はなし，到着 144 口，「小口扱」の発送 640 口，到着 486 口であった。一方，昭和 8 年には「大貨物扱」の発送は前年と同じくないが，到着は 31 口へ減少し，「小口扱」の発送は 736 口へ増加，到着は 481 口と現状維持であった。あくまで 2 つの年次の数値のみであり一時的な取扱量の増減を示す可能性を考慮する必要があるが，宇都宮市では他地域からの菓子の移入より他地域への菓子の移出が多かった様子がうかがえる。

つまり，宇都宮市では近代に製菓業が隆盛するとともに，宇都宮市周辺のみでの流通から，鉄道を利用して福島県をはじめ東北地方への流通圏の拡大とそれに伴う干菓子や米菓の増加，栃木県内各地の観光地に向けた土産用菓子の増加という，流通圏と生産される菓子の種類の通時的変化がみられた。

3）干瓢砂糖漬と菓子の展開

昭和 9 年刊行の『宇都宮商工案内』には宇都宮市の「みやげもの」が記されている。このうち，菓子については以下の通りであった。

宮の餅　宇都宮の名菓の一つ。色とりどりの甘い賽の目餅にそれぞれの香りを持たせた美しいお菓子で，一寸蜜豆の中等に添へても美味し

く，萬人向きの味を賞せられている。

友白髪　お国自慢の干瓢を砂糖がけにしたもので，味も頗るよく，垢抜けのした包装と共　に聞くも床しき友白髪の名に相応しい名菓である。

干瓢羊羹　原料が干瓢なので独特の風味があり，割合格安な為一般から喜ばれてゐる。

富貴の里　最近めきめき売出したお土産向きのお菓子，香りも味もとりどりなのは干瓢其他数種の野菜を原料とした為である。

長生羊羹　本格的な黒砂糖の練り羊羹で，洒落な船型の包装を施し，此の道の通人を喜ばせるに充分な逸品である。

岩蛤　本市の八幡山及其附近からは嘗て夥しく貝類の化石が発見され今も尚散見するが其の岩蛤に因んだ葛菓子である。熱湯を注ぐトタンに蛤化して葛湯となる趣向も面白く，味もよろしい。

吉原棒　一名「ごかぼう」は古くから知られた宇都宮名物の一つで土産物として好適[18]。

これらの菓子に加え，同年刊行の『宇都宮市勧業要覧』には「鶴天井」という，宇都宮城で将軍圧殺を謀った鶴天井（釣天井）伝説にちなんだ菓子もみられた他[19]，「日光羊羹，みやの餅を始めとして米菓，干菓子，其他数多の郷土みやげ品がある」と紹介されていた[20]。昭和5（1930）年刊行の『宇都宮案内』には，「宇都宮名物」として「宮の餅，友白髪，など菓子として上品であつて何人の嗜好にも適する」と記された[21]。昭和6年刊行の『宇都宮市商工人名録』には，「みやげもの」として「宮の餅，友白髪（干瓢砂糖漬），干瓢入其他の羊羹類，塩せんべい」が挙げられた[22]。このように，宇都宮市では「宮」すなわち二荒山神社にちなんで名付けた宮乃餅と，本稿で注目する特産の干瓢を材料とし，老人の白髪に似た形態から「友白髪（友志良賀）」という長寿を連想させる縁起の良い名前をつけた干瓢砂糖漬の2つが，とくに重要な名物の菓子と位置づけられていた。

表2は案内書の記述や広告をもとに，近代において宇都宮市の菓子舗で扱われていた商品を示したものである。案内書では全ての菓子舗について記述や広告を得られるわけではなく，記述や広告があっても商品名の記載がない場合もある。しかし，案内書を総観することで主な菓子舗と商品の動向を明らかにすることができる。表2より干瓢砂糖漬と主な菓子に注目したい。

①干瓢砂糖漬

干瓢砂糖漬は表1に登場した斎藤金次郎の枡金（明治5（1872）年創業）と渡邊長吉の濱田屋（明治37（1904）年創業）の他，明治18年の創業とともに干瓢砂糖漬を発売した高林堂でみられた。これらの菓子舗では近代を通じて干瓢砂糖漬を扱っていた。一方，枡金は明治44（1911）年刊行の『宇都宮市商工要覧』に「東京株式会社森永商店洋菓子，東洋製菓株式会社ビスケット，仙台ノ若菜商店九重，県下一手特約販売」と記されており[23]，干瓢砂糖漬の製造だけでなく東京の大手製菓会社で製造された菓子や，仙台（宮城県）の「九重」という香味をつけたあられ状のものに湯や水を注いで食べる菓子の卸売も行っていた。干瓢を材料とした菓子には枡金や濱田屋，吉田鎮資商店の「干瓢羊羹（瓢羹）」や星野屋の「干瓢飴」もあり，濱田屋では昭和前期以降に干瓢と野菜を用いた「富貴乃里」も開発された。

②宮乃餅

宮乃餅は明治4（1871）年に創業した池田屋で明治42年に開発された。池田屋について，明治44年刊行の『宇都宮市商工要覧』には「内外製菓卸商」[24]，大正9年刊行の『宇都宮市商工要覧』には「名物宮乃餅製造元，内外製菓卸問屋」と記されていた[25]。明治期に刊行された『宇都宮市商業勉強家案内双六』には「名物好登富貴，御菓子調進処」として登場する[26]。「好登富貴」は葡萄酒と砂糖を材料とし，そのまま食べることも湯を注いで飲むこともできる菓子であった[27]。つまり，池田屋は「好登富貴」の開発から菓子の卸売を経て宮乃餅の製造に至った様子がうかがえる。二荒山神社にちなんだ菓子には，星野屋の「宮乃力餅」や星野製餡所の「宮乃羹」もみられた。福田屋本店の「岩はまぐり」も，宇都宮市街の北部にあり貝類の化石が採れる八幡山という地域の名所にちなんだ菓子であった。

③日光羊羹

表 2　宇都宮市の菓子舗の主な商品

屋号（創業年次）	商品	資料（刊行年次）
池田屋（1871）	好登富貴	『宇都宮市商業勉強家案内双六』（明治期）
	内外製菓卸商	『宇都宮市商工要覧』（1911）
	宮乃餅，内外製菓卸問屋	『宇都宮市商工要覧』（1920）
	宮乃餅	『宇都宮商工案内』（1934）
小松屋	吉原棒	『宇都宮市真景図』（1906）
	吉原棒	『栃木県営業案内』（1907）
星野屋	白煉羊羹	『宇都宮市真景図』（1906）
	白煉羊羹，干瓢飴，鉱泉煎餅，日光煉羊羹，宮乃力餅	『宇都宮市商工要覧』（1914）
	日光煉羊羹，白煉羊羹	『宇都宮市商工要覧』（1920）
富貴堂本店（1887）	パン	『宇都宮市真景図』（1906）
	パン，洋菓子	『栃木県営業案内』（1907）
	パン	『宇都宮市案内』（1909）
	西洋菓子，食麺麭，菓子麺麭	『宇都宮市商工要覧』（1911）
	西洋菓子，食麺麭，菓子麺麭	『宇都宮市商工要覧』（1914）
	麺麭	『宇都宮案内』（1918）
	西洋菓子，食麺麭，菓子麺麭	『宇都宮市商工要覧』（1920）
	麺麭	『宇都宮案内』（1930）
花赤堂	佐和良羊羹	『栃木県営業案内』（1907）
全勝堂	ふかしパン	『栃木県営業案内』（1907）
田中大勝堂	ふかしパン	『栃木県営業案内』（1907）
六三四八支店	洋菓子	『栃木県営業案内』（1907）
東京太陽堂宇都宮支店	パン，洋菓子	『栃木県営業案内』（1907）
	洋風菓子，デセール，ボンボン，ビスケット，バタジアム，パン	『最新宇都宮誌』（1908）
	洋風菓子，パン	『宇都宮市案内』（1909）
枡金（1872）	**干瓢砂糖漬**	『栃木県営業案内』（1907）
	東京株式会社森永商店洋菓子，東洋製菓株式会社ビスケット，仙台ノ若菜商店九重，県下一手特約販売，**干瓢砂糖漬**	『宇都宮市商工要覧』（1911）
	干瓢砂糖漬，干瓢煉羊羹	『宇都宮案内』（1930）
	干瓢砂糖漬，日光羊羹，干瓢羊羹，さくら羊羹，生菓子，パン，ケーク	『宇都宮商工案内』（1934）
濱田屋（1904）	**友しら賀**	『栃木県営業案内』（1907）
	友志良賀	『宇都宮市案内』（1909）
	友志良賀，瓢羹	『宇都宮市商工要覧』（1911）
	友志良賀，瓢羹	『宇都宮市商工要覧』（1920）
	富貴乃里	『宇都宮商工案内』（1934）
喜楽堂	沖の友，わさび糖，干の梅	『宇都宮市案内』（1909）
	沖の友，わさび糖，干の梅	『宇都宮市商工要覧』（1911）
星野製餡所	日光煉羊甘，宮乃羹	『宇都宮市商工要覧』（1914）
富貴堂	森永製菓特約店，佐久間製菓特約店，内外菓子問屋	『宇都宮案内　釣天井の由来』（1925）
日進堂本店	洋風菓子，パン製造，喫茶部	『宇都宮案内』（1930）
登起多屋	米菓	『宇都宮案内』（1930）
相馬屋	米菓製造問屋	『宇都宮案内』（1930）
宇都宮煎餅株式会社（1919）	米菓	『宇都宮案内』（1930）
	米菓	『宇都宮商工案内』（1934）
高林堂（1885）	蒸菓子	『宇都宮案内』（1930）
	友志良賀	『宇都宮商工案内』（1934）
野澤本店	グリコ，ラクダ，新高，ドロップ，クリーム，キャラメル，菓子問屋	『宇都宮商工案内』（1934）
福田屋本店	岩はまぐり，アルミニーム包装煉羊羹，日光煉羊羹	『宇都宮商工案内』（1934）
吉田鎮資商店	干瓢羊羹，黒羊羹，日光栗羊羹，日光羊羹	『宇都宮商工案内』（1934）

注）創業年次は判明した菓子舗のみ記した。商品について「和洋菓子」や「元祖」，「各種」等の表現は適宜省略した。ゴチックは干瓢砂糖漬を示す。
資料：各種案内書より作成。

明治末年から大正初年頃より，星野屋や枡金，星野製餡所，福田屋本店，吉田鎮資商店にて「日光」と名付けた羊羹がみられた。日光羊羹は近代にはもちろん[28]，現代においても栃木県を代表する観光地の日光の名物として著名である。宇都宮市で日光羊羹が製造された経緯として，前節で指摘した栃木県内各地の観光地に向けた土産用菓子の生産の隆盛に伴い宇都宮市で製造し日光で販売されたことや，宇都宮市は栃木県の県庁所在地であるため宇都宮市というより栃木県の名物として開発されたこと，そもそも宇都宮市には二荒山神社や宇都宮城を除き名所が少ないため市外の名所にちなんだことが考えられる。

④パン・洋菓子

富貴堂本店や全勝堂，田中大勝堂，東京太陽堂宇都宮支店，日進堂本店をはじめ，明治後期よりパンや洋菓子の製造も多数みられた。枡金でも干瓢砂糖漬などの製造や菓子の卸売の他，昭和前期にはパンや洋菓子を製造していた様子がうかがえる。宇都宮市の特産の材料の活用や名所にちなんだ菓子を開発するだけでなく，東京から最新の菓子を導入する一環としてパンや洋菓子の製造が進展したといえる。「東京太陽堂宇都宮支店」の詳細については不明であるが，東京のパン・洋菓子舗の支店であったことや，最新の菓子を連想させるため「東京」と名乗った可能性が推察される。

⑤米菓

昭和前期以降には登起多屋や相馬屋，宇都宮煎餅株式会社をはじめ米菓の記述や広告が目立った。とくに，宇都宮煎餅株式会社は大正８年に創業し，昭和前期の宇都宮市の製菓業者では唯一の株式会社であった[29]。案内書の商工人名簿より宇都宮市の煎餅製造業者に注目すると，大正中期以前は皆無であったが，大正 12（1923）年刊行の『宇都宮市勧業要覧』の４戸が初出で[30]，昭和５～６年刊行の『宇都宮市商工人名録』の 11 戸で最多となった[31]。前節で指摘した東北地方への流通圏の拡大と米菓生産の増加を反映して，宇都宮市では近代後期に米菓の製造が盛んになった。

このように，宇都宮市では明治中期に特産の干瓢を活用した干瓢砂糖漬，明治後期に二荒山神社にちなんだ宮乃餅が開発され，明治末年から大正初年以降には日光羊羹，大正中期以降は米菓の製造が盛んになった。一方，近代前期は東京や仙台で製造された菓子の卸売やパンや洋菓子など東京からの最新の菓子の導入がみられたが，近代後期には土産用菓子の製造と日光をはじめ栃木県内の名所への流通，さらに米菓の大量生産と東北地方への流通が増加した。宇都宮市の場合，特産の材料や名所が少ない一方で北関東地方の交通の要衝という地理的特性ゆえに，地域の特産の材料を活用した菓子から，地域の名所にちなんだ菓子，地域外の名所にちなんだ菓子，さらに地域性をもたない菓子の大量生産へと，製菓業や菓子の展開が認められた。

Ⅳ．栃木町における製菓業の展開と干瓢砂糖漬の位置づけ

１）栃木町の概要と製菓業の展開

続いて，宇都宮市とともに干瓢砂糖漬の製造がみられた栃木町に注目する（図 3）。栃木町は栃木県南部の下都賀郡に位置する。近世には巴波川の舟運の河岸町や，中山道の倉賀野宿（現・群馬県高崎市）と日光を結ぶ日光例幣使街道の宿場町として隆盛した。近代以降は明治 21（1888）年に群馬県と栃木県を結ぶ両毛線が開通した後，昭和４年に東武鉄道日光線，昭和６年に東武鉄道宇都宮線が開通して東京や日光，宇都宮とも鉄道で直接結ばれ，昭和 12 年に栃木町単独で市制施行するなど，栃木県南部の中心地の１つとして展開した。栃木市街周辺の鉄道には，明治 30（1897）年に開通した特産の石灰を運搬する鍋山人車鉄道もみられた。栃木町の名所として，栃木市街の西部に太平山神社や明治 16（1883）年に整備された太平山公園がある[32]。

栃木町を含む下都賀郡の特産の農産物には柚が挙げられる。太平山などで柚が栽培されており，近年も太平山麓の栃木市平井町で「ゆずの里祭り」が催されている。ただし，『栃木県統計書』にて「柚子」の項目が唯一得られる明治 44 年に注目すると，栃木県は樹数 4,557 本，数量 37,404 貫であり，うち下都賀郡の樹数 1,014 本で市郡別１位に対し数量は 4,526 貫で市郡別で３位であった。

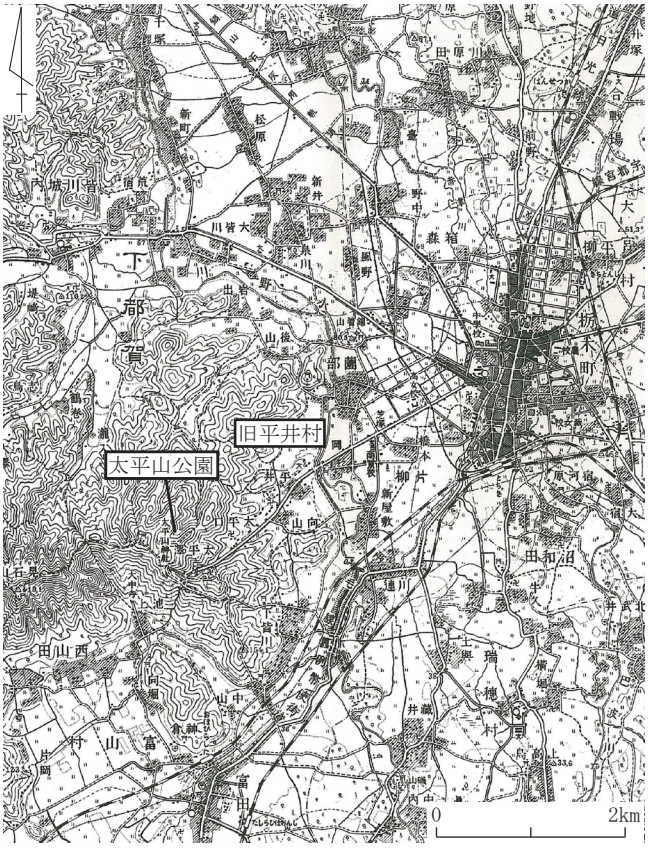

図３　栃木町の概要

資料：1/50,000「栃木」（昭和９（1934）年修正測図）。

数量の１位は芳賀郡 20,000 貫であるが，同郡の樹数は 500 本で５位であった [33]。また，図３をみても太平山周辺には果樹園が確認できない。太平山をはじめ下都賀郡では柚が多数生育していたが，果樹園というより庭先や農地の脇に散在していたとみられ，柚の生産が盛んとはいえなかった。

栃木町の製菓業者数と菓子生産額については，『栃木県統計書』にて市制施行後の昭和 11（1936）～ 13 年の数値のみが得られる。昭和 13 年に注目すると，製菓業者数 66 戸，生産額 23,600 円であり，1 業者あたりの生産額は 3,555 円であった [34]。Ⅲ章２節で検討した宇都宮市と栃木県の状況を踏まえると，栃木町は宇都宮市ほどではないが栃木県でもやや大規模な製菓業者がみられた様子がうかがえる。

２）干瓢砂糖漬と菓子の展開

栃木町で刊行された案内書には，栃木町の名物の一覧がみうけられなかった。そこで，栃木県を対象とした案内書をみると，昭和５年刊行の『栃木県商工要覧』では以下の通り記されており，表１にある干瓢と柚の砂糖漬の「二品漬」は挙げられていなかった。

柚羊羹　栃木の名産にして柚を含味せしめたる風味良く茶菓に好適なり

鉱泉せんべい　栃木の名産にして鉱泉を含有せしめ頗る滋養に富む [35]

一方，表３は案内書の記述や広告をもとに，近代において栃木町の菓子舗で扱われていた商品を示したものである。表３より干瓢砂糖漬と主な菓子に注目したい。

①干瓢・柚砂糖漬

干瓢と柚の砂糖漬には船橋屋の「柚干瓢二品漬」

表３　栃木市の菓子舗の主な商品

屋号（創業年次）	商品	資料（刊行年次）
松屋（1673）	蒸菓子	『栃木繁昌記』（1899）
	鉱泉煎餅，柚羊羹	『栃木』（1919）
	鉱泉煎餅，柚羊羹	『栃木商工案内』（1928）
	黒羊羹，鉱泉煎餅，柚羊羹	『栃木商工案内』（1932）
橘屋	太平柚羊羹	『栃木案内』（1914）
	翁飴	『栃木』（1919）
	和洋菓子卸小売	『栃木商工案内』（1924）
山本（1892）	柚羊羹	『栃木案内』（1914）
	翁羊羹，柚羊羹	『栃木』（1919）
	翁羊羹，柚羊羹	『栃木商工案内』（1924）
	柚羊羹，翁羊羹	『栃木商工案内』（1928）
	柚羊羹，栗羊羹	『栃木商工案内』（1932）
近江屋	煎餅，パン，卸小売	『栃木』（1919）
林屋	柚羊羹	『栃木』（1919）
近江屋	柚羊羹，柚最中，カステラー，桜羊羹	『栃木』（1919）
	柚羊羹，柚最中，カステラ，桜羊羹	『栃木商工案内』（1924）
太田屋	栃木羊羹，まんぢう	『栃木』（1919）
	柚羊羹，まんぢう	『栃木商工案内』（1924）
橘屋	柚羊羹	『栃木』（1919）
	大正御家宝，柚羊羹	『栃木商工案内』（1924）
船橋屋	栃木羊羹，柚羊羹，鉱泉煎餅，**柚干瓢二品漬**	『栃木』（1919）
	栃木羊羹，柚羊羹，鉱泉煎餅，**柚干瓢二品漬**	『栃木商工案内』（1924）
	栃木羊羹，柚羊羹，鉱泉煎餅，**柚干瓢二品漬**	『栃木商工案内』（1928）
	栃木羊羹，柚羊羹，鉱泉煎餅，**柚干瓢二品漬**	『栃木商工案内』（1932）
萬屋	内外製菓卸売，食パン，柚羊羹	『栃木』（1919）
	和洋菓子卸問屋，森永製菓株式会社，佐久間製菓株式会社，今村製菓株式会社，大竹製菓株式会社，東海製菓株式会社，製品特約店	『栃木商工案内』（1924）
	和洋菓子卸問屋，森永製菓株式会社，佐久間製菓株式会社，今村製菓株式会社，大竹製菓株式会社，東海製菓株式会社，明治製菓株式会社，製品特約店	『栃木商工案内』（1928）
	和洋菓子卸問屋，森永製菓株式会社，佐久間製菓株式会社，東海製菓株式会社，明治製菓株式会社，製品特約店，太平煉羊羹	『栃木商工案内』（1932）
大正煎餅株式会社	煎餅，生地	『栃木商工案内』（1928）
	大正の米菓，中丸，小丸，魚錦，花錦，福だるま，おもちゃ，磯波，乃里丸，磯小丸，雪だるま	『栃木商工案内』（1932）
	大正の米菓，中丸，小丸，魚錦，満月，福だるま，おもちゃ，磯波，乃里丸，磯小丸，雪だるま	『栃木商工案内』（1935）
三枡屋	森永ベルトライン，森永の菓子，森永コーヒー，ココア，森永ミルク，森永飲料水，菓子入玩具，パン各種，森永会社直営	『栃木商工案内』（1932）
	森永ベルトライン，森永の菓子，森永コーヒー，ココア，森永ミルク，森永飲料水，菓子入玩具，パン各種，森永会社直営	『栃木商工案内』（1935）
武蔵屋	美術焼菓子，ボール，デセール，花付加工，幼稚園，ワシ印の米菓，飴菓子	『栃木商工案内』（1935）

注）2つの「橘屋」と「近江屋」は別の菓子舗である。創業年次は判明した菓子舗のみ記した。商品について「和洋菓子」や「元祖」，「各種」等の表現は適宜省略した。ゴチックは干瓢砂糖漬を示す。
資料：各種案内書より作成。

がみられた。表 1 をみると船橋屋の蒔田時次郎が第五回内国勧業博覧会へ「二品漬」を出品していたことから，明治中期までに干瓢と柚の砂糖漬を開発したと考えらえる。同舗では近代を通じて干瓢と柚の砂糖漬を扱っていたが，他の菓子舗では製造されていなかった。

②柚羊羹

松屋と橘屋，山本，林屋，近江屋，太田屋，橘屋（前記の橘屋とは別の菓子舗），船橋屋，萬屋では栃木名物の 1 つである「柚羊羹」が製造されていた。大正 3（1914）年刊行の『栃木案内』に収録された橘屋の広告には「下野名産太平柚羊羹」[36]，昭和 7 年刊行の『栃木商工案内』に収録された松屋の広告には「太平山みやげ柚羊羹」と記されていた[37]。栃木町では干瓢を活用した菓子よりも，太平山で栽培された柚を活用，ないし柚が多数生育する太平山にちなんだ柚羊羹が名物であった。

なお, 萬屋では大正 8 年刊行の『栃木』には「内外製菓卸売，食パン，柚羊羹，和洋菓子」と記され[38]，柚羊羹などとともにパンの製造や東京の大手製菓会社の菓子の卸売を行っていた。三枡屋についても卸売に従事していた。栃木町においても宇都宮市と同様に，東京から最新の菓子やパンの導入がみいだせた。

③鉱泉煎餅

松屋と船橋屋ではもう 1 つの栃木名物である「鉱泉煎餅」を製造していた。鉱泉煎餅は大正期に栃木町の菓子舗が共同して磯部温泉（現・群馬県安中市）の鉱泉水の権利を購入し販売を始めた[39]。栃木町だけでなく宇都宮市の星野屋でも鉱泉煎餅の製造がみられ（表 2），大正 3 年刊行の『宇都宮市商工要覧』所収の星野屋の広告には「磯部鉱泉利用鉱泉煎餅」と記されていた[40]。鉱泉煎餅を製造した時期の一致や「磯部鉱泉」を名乗っていたことから，栃木町だけでなく宇都宮市の菓子舗も一時期に共同で鉱泉煎餅を扱っていた可能性が推察される。

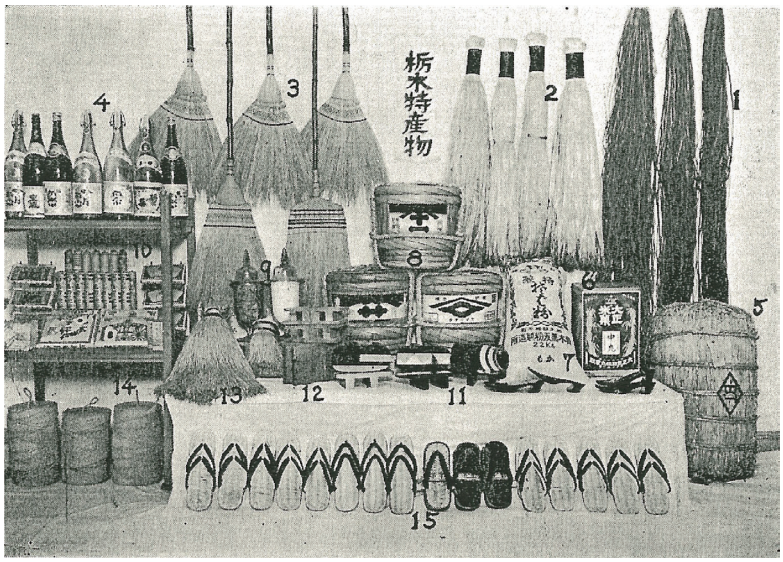

図 4　栃木町の特産物

1：立麻　2：大麻　3：座敷帚　4：清酒　5：精麦　6：米菓（煎餅）
7：蕎麦粉　8：味噌　9：石灰及石灰原石　10：懐炉灰　11：塗下駄
12：桐下駄　13：真縄　14：麻縄　15：麻裏・板裏草履
6 番の「米菓（煎餅）」は大正煎餅株式会社の「中丸」である。
資料：『栃木商工案内』(1935) より転載。

④米菓

米菓は近江屋や武蔵屋でも扱われていたが，昭和前期以降には大正煎餅株式会社の広告が目立った。案内書の商工人名録より栃木町の煎餅製造業者に注目すると，大正期以前は皆無であったが，昭和３（1928）年刊行の『栃木商工案内』の３戸が初出で[41]，昭和10年刊行の『栃木商工案内』では最多の16戸となった[42]。さらに，昭和10年刊行の『栃木商工案内』の巻頭写真には栃木町の特産物が示されている（図４）[43]。「麻」すなわち野州麻とその製品や，栃木市街の北西にある鍋山地区（現・栃木市）などで獲れる石灰とそれを活用した懐炉灰に並び，「米菓（煎餅）」として大正煎餅の「中丸」がみいだせ，菓子では米菓が唯一登場した。栃木町においても近代後期に米菓の製造が隆盛していた。

このように，栃木町では干瓢と柚砂糖漬の製造は１つの菓子舗のみであったが，明治期より特産の柚を活用した柚羊羹の製造が盛んであり，大正期には群馬県にある磯部温泉の鉱泉を活用した鉱泉煎餅も開発された。昭和前期には米菓の製造が盛んになり，栃木町の特産物の１つと位置づけられた。栃木町の場合，宇都宮市と同様に特産の材料や名所が少ない一方，近代前期以前は群馬県，近代後期以降には東京や日光，宇都宮市との交通網が充実する中で，地域の特産の材料を活用した菓子から，地域外の特産の材料を活用した菓子，地域性をもたない菓子の大量生産へと製菓業の推移がみられた。

Ⅴ．結論

本稿は栃木県宇都宮市と栃木町で製造された干瓢砂糖漬および両地域の製菓業を事例に，近代日本における製菓業の地域的展開を野菜砂糖漬に注目し検討した。

まず，宇都宮市と栃木町の干瓢砂糖漬および主な菓子の通時的展開をかえりみると，宇都宮市では干瓢砂糖漬から宮乃餅，日光羊羹，米菓の開発や製造が盛んになるとともに，東京や仙台など他地域で製造された菓子の移入から東北地方や栃木県内の観光地など他地域への菓子の移出へと流通の変化がみられた。栃木町では干瓢砂糖漬の製造は少なく，柚羊羹から鉱泉煎餅，米菓の開発や製造へと推移した。

つまり，宇都宮市では地域の特産の材料を活用した菓子から，地域の名所にちなんだ菓子，地域外の名所にちなんだ菓子，地域性をもたない菓子の大量生産へ，栃木町では地域の特産の材料を活用した菓子から，地域外の特産の材料を活用した菓子，地域性をもたない菓子の大量生産へと，類似した展開がみいだせた。要因として，宇都宮市と栃木町ともに交通の要衝としての機能が強い一方，製菓材料となりうる特産品や名所が少ないため，当初は地域特有の菓子の開発を目指したが，しだいに交通条件を活かして広範囲の流通に適した菓子の大規模生産へ移行したと指摘できる。そして，栃木町における米菓の位置づけに象徴されるように，地域の名物としての菓子の製造から，地域の主力産業としての製菓業へと性格が変化したといえよう。

そして，本稿の目的である野菜砂糖漬の動向に再び注目すると，宇都宮市と栃木町とも近代前期に干瓢砂糖漬が開発され，近代を通じて製造されたが，近代後期以降は干瓢砂糖漬にとどまらず多様な菓子が開発されていった。そもそも，野菜砂糖漬は特産の野菜と砂糖があれば製造できるため，製法が比較的簡易であり，かつ特産の材料の活用によって地域性を表出しやすい。このため，近代以降に地域特有の菓子の開発が進展する中で野菜砂糖漬が注目され，近代前期を中心に各地で開発が進んだと結論づけられる。そして，近代後期以降は地域特有の菓子のあり方の多様化や，野菜と甘味の味のミスマッチや甘味の強さという味覚の課題もあり，野菜砂糖漬は次第に衰退していった。野菜砂糖漬は近代でもとくに近代前期の製菓業の動向を象徴する菓子と位置づけられる。

ところで，近代の栃木県では宇都宮市と栃木町の干瓢砂糖漬以外にも，管見ではもう１つ野菜を用いた菓子を確認できた。明治42年に刊行された『日光の栞』には「霜柱」として「大根及ふきを原料にして製したる菓子なり，中宮祠の名物なり」と記されていた[44]。同資料によれば，東照宮などの名所がある日光市街の特産の菓子には，著名な「日光羊羹」や「饅頭」，「今坂」という大福餅などが挙げられていた[45]。一方，「霜柱」

は日光市街ではなく，中禅寺湖畔にあり華厳の滝や中禅寺，二荒山神社中宮祠などの名所をもつ中宮祠地区の名物の菓子であった。「霜柱」はダイコンやフキの砂糖漬であるかは不明である。しかし，日光市街の羊羹に対し，日光郊外では野菜を材料とした菓子が名物に挙げられていたことは興味深い。特産品や名所の有無に関わらず，野菜を活用した名物の菓子は比較的開発が容易であった様子がうかがえる。

今後の課題として，製菓業だけでなく消費や需要の観点から，近代において野菜砂糖漬が存立した要因を検討する必要がある。そして，野菜砂糖漬を通じて，野菜と果物や料理と菓子の分化をはじめ近代日本特有の価値志向の形成過程を探究していく必要がある。

注

1）花木宏直「近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開・試論」琉球大学教育学部紀要 93，2018，7-24 頁。
2）湯澤規子「日本における製菓業の歴史的展開と地域的特徴―地域の産業と経済という視点から」人間環境論集 20-1，2019，19-37 頁。
3）橋爪伸子『地域名菓の誕生』思文閣出版，2017。
4）中園美穂「地域の名菓を探る～近代青森県にとっての「名菓」とは何か～」弘前大学国史研究 139，2015，17-36 頁。
5）前掲 1）8-9 頁。
6）『内国勧業博覧会出品目録』について，第一回は国会図書館デジタルライブラリーにて収集した（内国勧業博覧会事務局編・発行『明治十年内国勧業博覧会出品目録』，1877）。第二～四回は『明治前期産業発達史資料　勧業博覧会資料』（明治文献資料刊行会編・発行）所収の復刻版を活用した。第五回については以下の原本を参照した（第五回内国勧業博覧会事務局編『第五回内国勧業博覧会出品目録　第一部　農業及園芸　第八』金港堂書籍，1903。第五回内国勧業博覧会事務局編『第五回内国勧業博覧会出品目録　第一部　農業及園芸　第九』金港堂書籍，1903）。
7）宇都宮商業会議所編・発行『宇都宮市商工要覧』，1911，広告。
8）荒川清次郎編『宇都宮市案内』宇都宮商業会議所，1909，広告。
9）第五回内国勧業博覧会事務局編・発行『第五回内国勧業博覧会審査報告　第一部　巻之十』，1904，88 頁。
10）前掲 1）23 頁。
11）田名網園次郎編『栃木』栃木商業会議所，1919，広告。
12）栃木県農会編・発行『栃木の干瓢』，1943，1 頁。栃木県の干瓢栽培は近世中期に現在の壬生町域に導入されたことが萌芽とされる。横川村の南部にある下都賀郡石橋町や姿村（現・下野市），壬生町などではとくに生産が盛んであった。
13）前掲 8）32 頁。
14）宇都宮商業会議所編・発行『宇都宮市商工要覧大正九年』，1920，30 頁。
15）宇都宮市教育会編・発行『宇都宮市地誌』，1933，459 頁。
16）宇都宮商工会議所編・発行『宇都宮商工案内　昭和九年版』，1934，7 頁。
17）宇都宮市編・発行『宇都宮市勧業要覧』，1934，64 頁。
18）前掲 16）23 頁。
19）前掲 17）99 頁。
20）前掲 17）31 頁。
21）藤田日出雄編『宇都宮案内』三共社出版部，1930，185 頁。
22）宇都宮商業会議所編・発行『宇都宮市商工人名録』，1931，頁なし。
23）前掲 7）広告。
24）前掲 7）広告。
25）前掲 14）広告。
26）「宇都宮市商業勉強家案内双六」，下野新聞 4524 号附録。『宇都宮繁昌図譜』所収の復刻版を用いた（うつのみや若草史料コレクション編『宇都宮繁昌図譜』藤田好三，1996，24 頁）。
27）「引札　好登富貴広告　池田屋　杉本利七」（前掲 26）32 頁）。
28）明治 40（1907）年刊行の『栃木県営業便覧』にて日光市街（現・日光市）の商工業者をみても，「湯澤屋」や「名金堂」、「若木屋」，「綿半」をはじめ日光羊羹を製造する菓子舗や，日光羊羹を小売する土産店が乱立している（城北逸史編・発行『栃木県営業便覧』，1907，375-399 頁）。
29）前掲 17）32 頁。
30）宇都宮市編・発行『宇都宮市勧業要覧』，1923，99 頁。
31）宇都宮商業会議所編・発行『宇都宮市商工人名録』，1930，49 頁。前掲 22）15-16 頁。煎餅製造業者

の内訳は昭和５年版の場合，「米菓商」８戸，「煎餅生地製造販売業」１戸，「米菓団子商」１戸，「瓦煎餅製造業」１戸であった。

32）前掲 11）42-44 頁。

33）栃木県編・発行『栃木県統計書　第三編　勧業』，1914，32 頁。

34）栃木県総務部統計課編・発行『栃木県統計書　第三編　産業・金融』，1940，132 頁。

35）栃木県商工課編・発行『栃木県商工要覧』，1930，120-121 頁。その後刊行された『栃木県勢要覧』にも，全く同じ内容が記されていた（栃木県編・発行『栃木県勢要覧』，1932，附録 44-45 頁）。

36）阿部善蔵編・発行『栃木案内』，1914，広告。

37）栃木商工会議所編・発行『栃木商工案内』，1932，広告。

38）前掲 11）広告。

39）「ご当地手土産　鉱泉煎餅　栃木」，下野新聞 2014 年４月 27 日付。

40）荒川清次郎編『宇都宮市商工要覧』宇都宮市商業会議所，1914，広告。

41）栃木商業会議所編・発行『栃木商工案内』，1928，64 頁。

42）栃木商工会議所編・発行『栃木商工案内』，1935，67-68 頁。内訳は「煎餅」14 戸，「煎餅製造卸小売」２戸であった。

43）前掲 42）巻頭写真。

44）牧　駿次編・発行『日光の栞』，1909，107 頁。同資料の大正３年版にも同じ内容がみられる（牧駿次編・発行『日光の栞』，1914，107 頁）。

45）前掲 44）104 頁。