

明治期の菓子製法書にみる菓子製法と食文化 —カステラの調製を比べて—

Cake Manufacturing Methods and Culture in the Meiji Era : A Comparison of Sponge Cake Processes

深井 康子
FUKAI Yasuko

I はじめに

富山県城端町の菓子屋には、明治中期に菓子職人が書き記した貴重な菓子製法書が残っている。これらの製法書は、いわゆる現在でいえばレシピに相当するものである。明治36年ごろに作られた洋菓子や和菓子がどのような配合で調製されていたかを克明に知る手がかりとなる史料といえる。現在のところ知る限りでは富山県内で現存している唯一の史料といえるだろう。

そこで本調査は、製法書に出現した菓子の種類や材料と配合割合や作り方などを分析し、明治期と現在の製法の違いについて検討した。また調査した菓子屋に保管されていた菓子雑誌をもとに1900年前後に刊行された料理書と合わせて菓子文化の歴史と変遷について考察することにした。

II 調査方法

調査史料は、初代は江戸後期に「萬屋」の店を構え、当主の田村仁四朗氏が金沢の「森八」での修業中に書き記した2冊の『菓子製法扣簿』（明治33年7月、明治34年2月）である。現在は五代目で二代目より「田村萬盛堂」と名乗る。製法書に記載されている菓子の種類と個数、材料・分量、調製法を全て拾い出し、分析を行った。ま

た明治期と現在のカステラを調製し2点比較法を用い、食物栄養学科学生21名のパネルにより官能評価を行った。

III 結果及び考察

1 菓子の種類と調製法

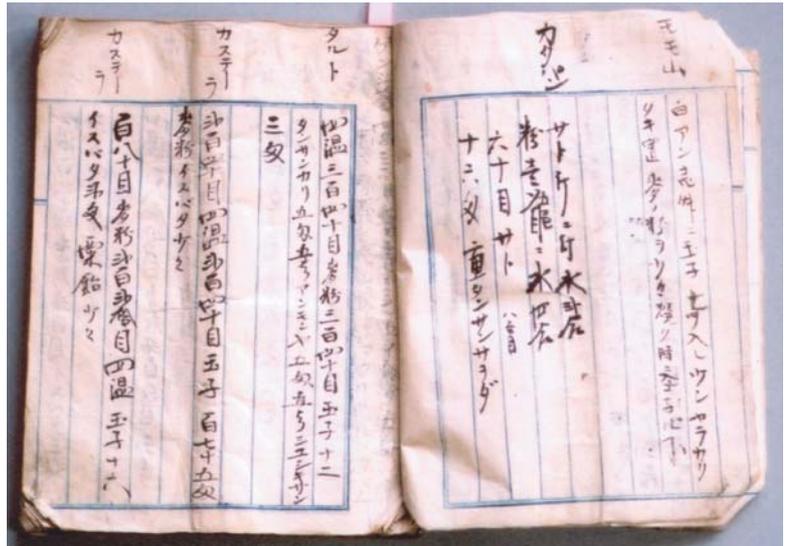
表1に記載された菓子の種類と出現数を示した。明治時代になり文明開化によって外国の文化が自由に入り、洋菓子製造技能や洋風食材が導入された。キャンディー、チョコレート、ビスケット、スポンジケーキ、クッキーなどが輸入され、当初はバターやミルクといった食材に人々はなじめなかったが、徐々に浸透し輸入が増えた。

菓子製法書に記載された465種類の菓子は、まんじゅう32、パン22、ビスケット20、松風13、巻10、煎餅10、松葉9、餅9、カステラ8、餡8、チョコレ8、糖8、タルト7、羊羹7、その他294（ボーロ6、牡丹5、今皮5、メレンゲ5、桃山5、キンツバ4、コロリカン3、パイ2など）に分類した。総数465個からその他294個を除いた171個のうち、和菓子は62%、洋菓子は38%を占めていた。

和菓子の中でもまんじゅうの種類は最も多く、餡を用いた菓子が多かった。まんじゅうは、全体



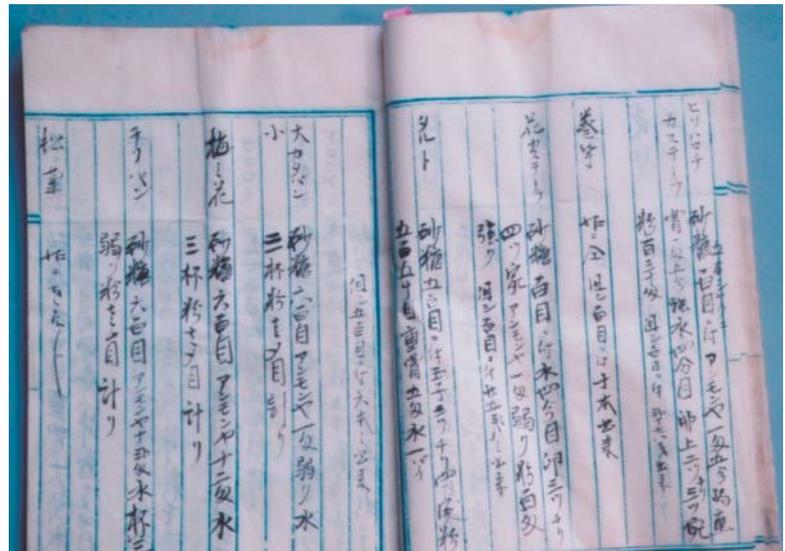
「菓子製法扣簿」
明治33年7月



「菓子製法扣簿」明治33年7月
モモ山 カタパン タルト カステーラの製法



「菓子製法扣簿」
明治34年2月田村仁四郎書



「菓子製法扣簿」明治34年2月
カステーラ 巻竿 花カステーラ タルト 大・小カタパン
梅の花 松葉

表1 菓子製法書にみられた菓子の種類と個数

(総数 465 個)

菓子名	個数	種類 (出現数)
まんじゅう	32	栗万頭(3) クス万頭(2) 吉野万頭(2) クズ饅頭(2) イスバタ饅頭(2) 琥珀万頭(1) 忠孝万中(1) 東京忠孝万頭(1) 東京万中(1) 時雨万中(1) トウ万頭(1) タイコ万頭(1) キシ万頭(1) 三笠万頭(1) 唐饅頭(1) 米饅頭(1) 田舎饅頭(1) 忠孝饅頭(1) 連買饅頭(1) 日翁饅頭(1) 酒饅頭(1) 菓饅頭(1) ソバ万頭(1) 田舎饅頭(1) 翁饅頭(1) 賓来饅頭(1)
パン	22	カタパン(4)*a 大カタパン(1) 小カタパン(1) 白カタパン(1) 喰麵包(2)*b 五温パン(1) アラザンパン(1) クキパン(1) チリパン(1) フカspan(1) 松パン(1) ツリナリパン(1) 赤大パン(1) 白大パン(1) 豆入子ズパン(1) アイ喰パン(1) 菓子麵包(1) 餡麵包(1)
ビスケット	20	ビスケット(6) ヒスケ(3) ジンヤヒスケ(3) 小ビスケット(1) コウセンビスケット(1) ササビスケット(1) ヒンヤヒスケ(1) ヒンヤビスケ(1) コラセンビスケット(1) バタバビスケット(1) 花付きビスケット(1)
松風*c	13	松風焼(7) 味噌松風焼(1) 上糖味噌松風焼(1) ナダ松風焼(1) 唯松風(1) 衛生松風(1) 塩松風(1)
巻	10	トラ巻(2)*d 鯨餅入トラ巻(1) クス巻(1) 沖野塩路巻(1) フクサ巻(1) ウズ巻(1) 平ナベトラ巻(1) スイセン巻(1) 今皮ニテゲンジ巻(1)
煎餅*e	10	片栗煎餅(4) 寿煎餅(1) キザト煎餅(1) 遠山煎餅(1) 薄氷上等煎餅(1) フヤキ煎餅(1) 瓦煎餅(1)
松葉*f	9	松葉(1) 青松葉(3) 利休松葉(1) 松葉パン(1) ボカス松葉(1) 羊羹松葉(1) ラリガン松葉(1)
餅	9	鯨餅(2) 櫻餅(2) フクサ餅(2) を井ら餅(1) カス葉餅(1) ミゾリ餅(1)
カステラ	8	カステラ(4) カステラ(3) 花カステラ(1)*g
餡	8	最中餡(1) 栗餡(1) ジヤメ餡(1) 子キ餡(1) 白子キ餡(1) キ餡(1) 福梅餡(1) 田舎饅頭餡(1)
チョコレート	8	マコロンチョコレート(4) アマントチョコレート(3) チョコレケンレ(1)
糖	8	金花糖(1) 有平糖(2)*h 琥珀糖(2)*i 水仙糖(1) クサベ糖(1) 生ゼイ糖(1)
タルト*j	7	タルト(7)
羊羹	7	羊羹(2) 白羊羹(2) タゴ羊羹(1) 黄味羊羹(1) 黒羊羹(1)
その他	294	ポーロ(6) 牡丹(5) 今皮(5) メレンゲ(5) 桃山(5)*k キンツバ(4) コロリカン(3) パイ(2)など

*a カタパン…菓子の一種。外見は乾パンに似ているが、乾パンに比べ非常に堅いのが特徴。

*b 麵包…現代日本語ではポルトガル語の「パン」という語を用いるが、古くは「蒸餅」「麦麵」「麵包」とも表記された。

*c 松風…卵を用いず、生地に含まれる味噌の発酵で膨らませる。

*d トラ巻…トラの皮のようにシマ模様になった生地にあんこを巻き上げたお菓子。

*e 煎餅…米の粉を使って作る菓子の一つ。

*f 松葉…松葉をかたどったお菓子で、小麦粉と砂糖と卵から作られており、軽い食感で素朴な風味が特徴。

*g 花カステラ…花の形にこしらえたカステラの菓子。

*h 有平糖…砂糖を煮て作られた飴で、南蛮菓子の一種である。

*i 琥珀糖…寒天と砂糖を煮詰めて、冷やし固めたもの。

*j タルト…江戸時代ポルトガルからジャムを塗ったカステラとして伝わる。

*k 桃山…白餡、卵黄、寒梅粉、水あめを加えて練り、型に入れて形を作り上げたもの。

の約19%と出現数が最も多かった。現在の菓子名では栗万頭、クズ饅頭、翁饅頭、田舎饅頭、ソバ万頭は身近で想像ができる菓子であるがその他の菓子名はどのような菓子かはまだ詳細はわからなく、研究の余地がある。

洋菓子では卵、小麦粉、砂糖が主な材料として記載されていた。小麦粉、卵、砂糖を主な材料で作るパン、ビスケット、カステラやチョコレート、タルトなどが記載されていた。

明治時代はオーブンの代わりに、生地の入った銅の平鍋を大きな鍋に入れ、金属の蓋をして上下に火や木炭を置く製法だったと思われる。菓子材料にイスパタがみられたのでベーキングパウダーとその特性を比較し、表2に示した。

イスパタは、イーストパウダーの略称でアンモニア系合成膨張剤でありベーキングパウダーよりも生地を膨らませる力が強い。それと同時に、漂白力をもち合わせた膨張剤といえる。ただし、アンモニア臭があるので商品焼成後に充分な冷却時間が必要であるため、一般家庭ではベーキングパウダーのほうが主流である。イスパタは現在でも和菓子屋で使用されており、明治期の製法が伝統的に受け継がれていることが伺えた。

2 明治期と現在のカステラ

(1) 調製法による比較

カステラは、室町時代の1543年にポルトガル船が種子島に漂着したのが始まりで、ビスケット、ポーロ、有平糖などのお菓子と共に伝来した。これらのお菓子は、原料や製法などで卵を使うという点で和菓子の歴史に大きな変革をもたらした。南蛮人が来た戦国時代ごろまで、日本人には宗教的な禁忌から、鶏卵を食べる習慣がなかったという。

伝来当初のカステラはどのようなものであったか、江戸時代の作り方を『和漢三才図会』（1712

年）でみると加須底羅（かすていら）がイスパタの異名であることから菓子の名になったという記述がある。

表2 膨張剤の特性

特性	ベーキングパウダー	イスパタ
水による分解	○	×
持続性	○	○
臭気	×	○強い(アンモニアガス)
焼き色	種類により異なる	付きやすい
ボリューム	種類により異なる	○
pH	安定	やや不安
保存性	○	×
使用性	使いやすい	使いやすい
応用性	比較的多い	少ない

表3 明治期と現在のカステラの比較

材料	分量 (g)	
	明治期	現在
卵	225	225
薄力粉	150	150
砂糖	150 (粉と同量)	225 (粉の1.5倍)
水あめ	15 (粉の10%)	0
はちみつ	0	27 (粉の18%)
イスパタ	2	0
白ざらめ	0	10 (粉の6.7%)

日本に伝わったカステラの最初の製法は、小麦粉、砂糖、卵の3種類の材料を同量で混ぜ合わせ、蓋をして火で上下から焼くというものだった。また生地を途中で裏返すという工夫もされていたようである。



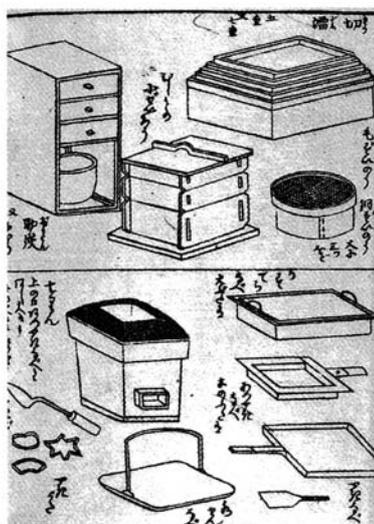
『和漢三才図会』カステラ

『料理塩梅集』（寛文8年、1668）では、卵1個に砂糖十匁の割合でこね、小麦粉を加えて生地を作り鍋にはゴマ油を引いた美濃紙を引いて生地を入れ、その上にも油紙を乗せて下からと上からの両方で火にかけて焼くものだったという。

また最初の菓子製法書といわれる『御前菓子秘伝抄』（享保3年、1718）では平鍋に紙を引いて生地を入れ、さらに大きな鍋に入れて金属の蓋をして上下に火を置いたという。『料理早指南』四編（享和元年、1801）には「かすてらなべ」が紹介されている。



餅菓子即席手製カステラ製造風景



『料理早指南』四編 かすてらなべ

調査した「田村萬盛堂」の明治期の菓子帳に記載されているカステラを現在と比較すると、表3より粉に対する卵の量は明治期も現在も同じだった。また粉：砂糖の比率は明治期が1：1、現在が1：1.5であり、現在のカステラは明治期より甘味が強い。さらに現在のカステラには、明治期の水あめの代わりにちみつが使用され、白ざらめも加わる。このように現在のカステラは、明治期に比べて非常に甘くなっているのが特徴である。

日本に伝来した江戸時代のカステラは、卵：小麦粉：砂糖が1：1：1であったことから最初に作られたカステラは、甘みも感じない膨らみもない性状のものであったと想像できる。

（2）官能評価による比較

明治期と現在の配合で調製したカステラについて、どちらが嗜好的に好まれるかを官能評価により調べた結果を表4に示した。

2点識別試験では、全員が現在のカステラのほうを甘味が強いと答えた。この結果、危険率1%で有意にパネル全員が現在のカステラが甘いと識別できたことがわかった。2点嗜好試験では、「好ましさ」、「きめの細かさ・しっとり感」において検定表より有意差は認められなかった。イスパタが試作の段階で多かったため、実際の使用では量を少なくしたため、カステラ生地があまり膨らまず、外見上ではパサパサした生地になったと考えられる。しかし江戸時代や明治時代にはイスパタを使って膨張剤の代わりにしていたことを考えると臭いは相当なものと思われが、実際の味についてはわからない。

試食の感想では、甘さの点で明治期のものは甘さが控えめで足りないと感じるなど甘味の違いが大きく、現在は甘味嗜好が強いものを一般

表4 2点比較法によるカステラの官能評価

(n=21)

評価項目	明治期を選んだ人	現在を選んだ人
甘味が強い方	0	21**
好ましさ	9	12
きめの細かさ しっとり感	12	9
試食後の感想	甘さ控えめ 8	ざらめが好き 15
	しっとりしている 4	しっとりしている 6
	パサパサしている 3	甘味が強い 6
	きめが細かい 3	丁度良い甘さ 3

** p > 0.01

的に好まれているように示唆された。

(3) 明治33年・34年ごろの菓子文化

本調査の史料が記載された明治33年・34年ごろは、菓子の世界の呼び名が南蛮菓子、和蘭菓子から西洋菓子そして洋菓子へと変わっていくところである。

植物性原材料の使用を基本とする和菓子にとって唯一の例外である鶏卵は、南蛮菓子が和菓子に与えた大きな影響の一つであるといえる。

和菓子の種類も豊かになり、東京と横浜を中心とした当代一流の菓子屋が集い、ドロップスとビスケットを生産する東洋製菓が設立された。文明堂が開業したのもこのころである。パリの万国博覧会にカステラをはじめ多くの菓子が出品された。

明治32年（1899年）には初の洋菓子専門の製造企業である森永菓子製造所（森永製菓前身）が東京赤坂に開業した。このように洋菓子が東京ばかりでなく北陸であってもその菓子製法技術について研究が行われていたことは驚くべき事実である。

IV 終わりに

現在、使用されていない重さの単位貫（かん）、匁（もんめ）、目（め）、分（ぶん）が記載され、菓子の種類では、洋菓子より和菓子のほうが多いことがわかった。松風、松葉など今日の和菓子に登場する菓子もあった。ビスケット、チョコレート（チョコレート）、タルトなど現在でもよく売られている洋菓子が、明治期にすでにこれだけ多くの種類が日本でも作られていたということを知り驚いた。今回は実際にカステラで明治期と現在を比較したが、さらにタルトや饅頭などの調製法も比較してみたいと考えている。

現代人の嗜好に合うようにどのように変化していったか菓子製法について検討することは意義深いと思われる。

本調査により富山県内に明治期の菓子製法に関する覚書が残っていたことは今後の菓子史料を研究する上で貴重な記録であり、菓子文化の研究にさらに役立て詳細な分析を行いたい。本研究の史料を快く、閲覧させていただき写真撮影にもご承諾いただきました田村悟敏様に厚く感謝の意を表します。

参考文献

- (1) 虎屋文庫：歴史上の人物と和菓子～吉良義久とカステラ～,p.28 (2008)
 - (2) 青木直巳：図説 和菓子の今昔,淡交社, pp.52-58 (2000)
 - (3) 江原絢子,石川尚子：日本の食文化－その伝承と食の教育－,アイ・ケイコーポレーション,pp.72-75 (2009)
 - (4) 岡田 哲：食の文化を知る事典,東京堂出版 (1998)
 - (5) 江原絢子,石川尚子,東四柳祥子：日本食物史,吉川弘文館 (2009)
- (平成22年10月29日受付、平成22年11月11日受理)

