

明治前期の日本海交易における菓子および菓子原材料 —北陸の主要港を中心に—

The Trade of Sweets and Raw Confectionary Ingredients on the Sea of Japan at the Beginning of the Meiji Period : Focusing on the Main Ports of the Hokuriku Region

深井 康子
FUKAI Yasuko

1 はじめに

徳川時代後期から明治初年に向け、商品の流通が全国的規模にまで増大することになったことについては、すでに多くの文献に記されている。しかし、これらの研究は全て経済史分野からの分析がほとんどである。

本研究は、明治前期、すなわち明治10年代の資料をもとに菓子文化としての菓子の原材料の視点から考察を試みようとするものである。なぜ明治10年代かといえ、日本においてこの時期になって初めて各府県における主要港湾の輸出入の状態を全国にわたり明らかにすることができるようになったからである。この時代の陸上交易の状態は、鉄道がほとんど発達しておらず、貨物の主要部分が海上輸送に依存していたと考えられる。

本研究は、明治前期の日本海沿岸地域の主要港の輸出入表に出現した物品の中で菓子および菓子原材料の輸出入量と金額を調査し、各港の地域的な特徴を踏まえ商品の流通を分析したものである。特に北陸の主要港における菓子および菓子原材料の移出入について分析を試み、今日の食文化に果した菓子原材料の過去と未来を生活文化との関わりのなかで考察することにする。

2 調査方法

2.1 調査資料

明治10年代の内国貿易に関する資料としては、開拓使によって明治12年から15年にかけて発刊された『二府四懸采覧報文』¹⁾、『東北諸港報告書』²⁾、『西南諸港報告書』³⁾の三報告書をもとにした。これらは開拓使の役人が長官の命をうけて、東北、北陸、西南の主要港に出張し、各港における北海道物産の出入の状態を詳細に調査の上、復命したものである。

また当時の重要な調査資料として府県統計書を用いた。この資料は、統計年鑑の基礎となるものであり、各府県とも明治12年または明治15年頃から公刊され、その中には各諸港輸出入調査が記されている。富山県統計書⁴⁾は明治18年、年に公刊されており、貴重な資料である。

2.2 調査の分類

菓子および菓子原材料の分類は、「和菓子」10号(2003)の中山の分類⁵⁾に従った。すなわち、以下に示すようにA：穀類及びその加工品、B：砂糖及び甘味料、C：豆類及びその加工品、D：果実・芋ほか野菜類、E：調味料・香料、F：色素、G：その他、の7分類とした。各諸港の移出入帳に記載された物品で菓子や菓子

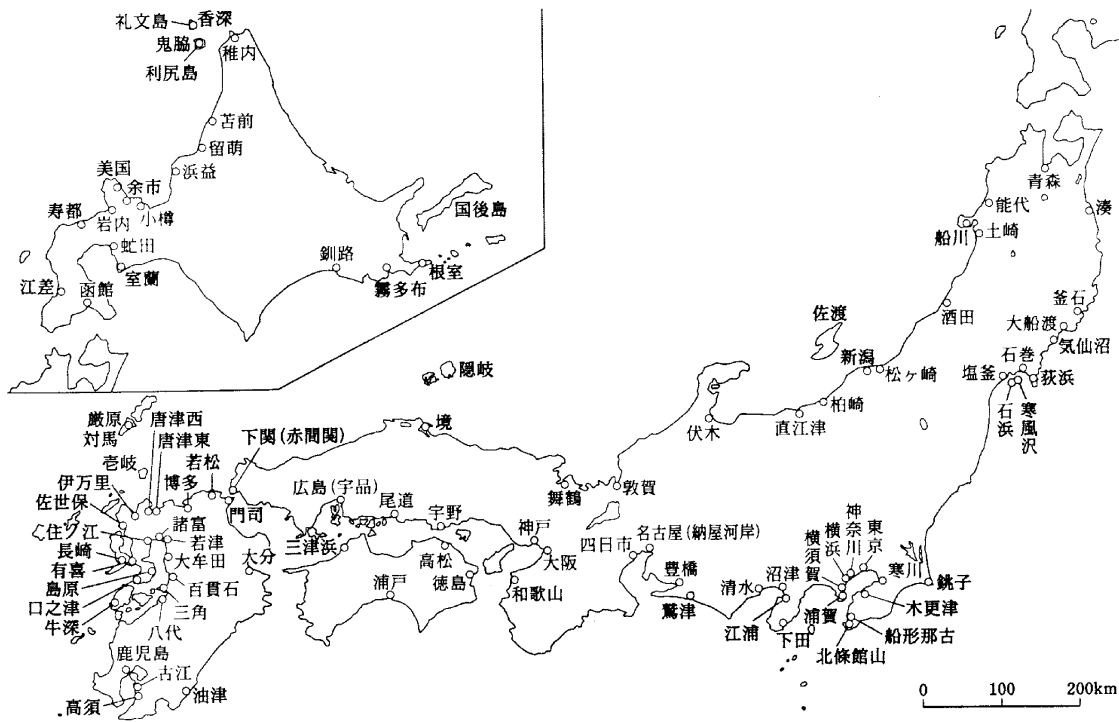


図1 明治期の日本の主要港
「流通経済史」桜井英治著より抜粋

原材料として該当するものをあげた。

3 結果および考察

3.1 明治10年から明治20年代の海上輸送

図1に明治期の日本の主要港、図2に北陸の主要港をあげた。なお、「二府四懸采覧報文」、「東北諸港報告書」の資料をもとに調べた北陸の主要港を囲んで記した。

日本海側の交易をみると明治10年代後半からは、伏木港、敦賀港での汽船の入港数がかなり多くなった。図1でみると富山県内では伏木港のみが記されており、伏木の入港数が際立っていたことが明らかである。明治18年10月には日本郵船会社が設立し、明治19年以降は日本郵船会社により日本海航路が開かれた。明治20年代から30年代になり和船や西洋型帆船に代って汽船が重要な輸送機関となった。

図2より、富山県は魚津、東岩瀬、新湊、伏木、石川県では七尾、輪島、福浦、福井県では

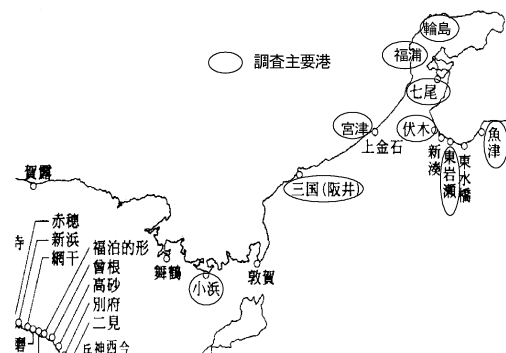


図2 明治期の北陸主要港
「流通経済史」桜井英治著より抜粋

宮津、坂井、敦賀、小浜港があげられる。

3.2 経済・流通および菓子原材料に関する研究概観

山口和雄⁶⁾は、『明治前期経済の分析』(1956)に日本の主要諸港における物品の流通を分析し、吉岡英明^{7) 8)}(1955、1957)、水島茂⁹⁾(1966)、高瀬保¹⁰⁾(1964)らは「越中史壇」に、佐藤正広¹¹⁾は、経済研究に1890年富山県の

場合における明治前期の地域経済を報告している。山口和雄¹²⁾はさらに『近代日本の商品流通』（1986）で先にまとめたものに再考を加えている。富山県内では、高瀬保¹³⁾が『加賀藩流通史の研究』で『二府四県采覧報文』により越中海運と富山市域の海商など県内各港における移出入について検討している。近年では桜井英治¹⁴⁾が『流通経済史』で報告している。

また、菓子原材料については、渡辺篤二¹⁵⁾は、「和菓子」5号（1998）に「和菓子原材料の現状と将来」について解説し、和菓子原材料が抱える課題を掲げている。渡辺は、和菓子に用いる原材料は多種多様であると述べている。次に中山圭子¹⁶⁾は、「和菓子」10号（2003）で江戸時代の7史料の絵図帳や製法書にみられる菓子材料を7分類にまとめている。

3. 3 明治期の食文化

ここで明治前期の食文化をたどると、明治初期から中期は西洋文化模倣時代といわれる。その特徴は、次の5つがあげられる。まず①肉食の奨励で牛肉食が発展する。②西洋野菜の移入で今までの野菜の品種改良と新顔野菜が登場する。③牛乳と乳製品、嗜好飲料の導入が始まる。④パンや洋菓子の導入で折衷菓子が考案される。⑤砂糖などの調味料の普及がみられる。すなわち砂糖は、羊羹・饅頭などの甘味料に使用され、和菓子の発生を一層うながした。西洋料理は模倣と折衷料理から洋食として発達し、西洋料理書の出版が相次いで発刊された。また、明治前期は欧米からの影響を受けない日本の伝統的な食文化を築いていた時期である。砂糖などの調味料が安価に手に入るようになった時期でもある。すなわち、伝統的な日本の食のあり方が大変充実し、安く広範囲に物品が流通し、日本の食の体系化を築き上げた時代ともい

うべきである。

3. 4 菓子

表1に富山各諸港の移出入表、表2に石川各諸港の移出入表、表3に福井県各諸港の移出入表を示した。菓子の記載がみられたのは、東岩瀬で「荒粉菓子」、伏木で「菓子」が移出されていた。菓子は北陸では富山の二港だけにみられたことが特徴であった。荒粉とは、粗粉とも書き粗いみじん粉で乾菓子の材料として用いられるものである。図3に明治11年東岩瀬港の移出および北海道への移出を表した。「荒粉菓子」の移出は、表1より明治11年の全移出合計32万5,050円の1%に過ぎないが数量でみると1300函の移出はすべて北海道へ移出されていることが明らかである。また図4に明治11年伏木港の移出および北海道への移出を表した。

伏木港の移出総額は200万2,668円であり、この額は北陸の各諸港の中で最高額を占めている。

「荒粉」と「菓子」が単独で示され、「菓子」は全体の移出量としてはごく僅かであるが、東岩瀬と同様に移出はすべて北海道である。また「荒粉」は2千袋の移出量の半分の千袋が基の2倍の代金で北海道へ移出されている。

このように、「荒粉菓子」と「菓子」はともに富山県内の東岩瀬と伏木の2港の移出であり、ほとんどすべては北海道への移出であったことが明らかになった。

3. 5 穀類及びその加工品

米は、図3および図4より、東岩瀬、伏木港ともに全移出総額の約50%~80%を占めている。また北海道への移出は約60%前後である。特に伏木の米の移出額は、日本海地域の中で圧倒的な額である99万5400円であり、伏木港が物品の流通の拠点となっていたことが明らかであ

表1 富山県各諸港の物品移出入表

諸侯名	年	菓子及び菓子 原材料の分類	移出		移入		物価表
			物品	代金(%)	物品	代金(%)	
滑川港	M11年分		総数 2品	合計 227,500円	総数 15品	合計 227,555円	
		A 米	25,000石	147,500円(64.8)			
		B 砂糖			400樽	3,200円(1.4)	
		C 大豆			1,000石	5,800円(2.5)	
		C 小豆			100石	520円(0.2)	
		A 小麦			1,000石	4,700円(2.1)	
魚津港	M11年分		総数 6品	合計 161,400円	総数 13品	合計 132,103円	
		A 米	8,000石	47,200円(29.2)			1石 4円32銭
		A 酒	500石	4,500円(2.8)			
		E 醤油	200石	1,340円(0.8)			
		B 砂糖			200樽	1,600円(1.2)	中白砂糖1樽6円
		C 大豆			2,000石	11,600円(8.8)	1石 4円50銭
		C 小豆			300石	1,560円(1.2)	1石 3円90銭
		A 小麦			2,000石	9,400円(7.1)	1石 3円70銭
東岩瀬港	M11年分		総数 13品	合計 325,050円	総数 8品	合計 49,525円20銭	
		A 米	65,000石	270,400円(83.2)			1石 4円16銭
		E 醤油	1,800樽	1,220円(0.4)			
		A 味噌	3,900樽	2,370円(0.7)			1斗 70銭
		A 酢	5,800樽	1,160円(0.4)			
		荒粉菓子	1,300函	3,250円(1.0)		1函 2円50銭	
東岩瀬港 北海道へ輸出入	M11年分		総数 13品	合計 133,609円	総数 8品	合計 57,692円70銭	
		A 米	19,000石	79,040円(59.2)			
		E 醤油	1,800樽	1,220円(0.9)			
		E 味噌	3,900樽	2,370円(1.8)			
		A 酢	5,800樽	1,160円(0.9)			
		荒粉菓子	1,300函	3,250円(2.4)			
伏木港	M11年分		総数 103品	合計 2002,668円	総数 106品	合計 1957,340円	
		A 米	237,000石	995,400円(49.7)	11,500石	48,300円(2.5)	
		A 酒	1,520樽	1,520円(0.08)			
		B 黒砂糖	890挺	8,900円(0.5)	4,130挺	41,300円(2.1)	
		B 白砂糖	300挺	5,100円(0.3)	4,800挺	81,600円(4.2)	
		菓子	240箇	1,200円(0.1)			
		A 荒粉	20,000袋	800円(0.04)			
		A 酢	2,000樽	800円(0.04)			
		E 味噌	2,350樽	2,350円(0.1)			
		B 砂糖漬			895瓶	1,340円(0.07)	
		G 心太草	34箇	340円(0.02)	105箇	1,500円(0.08)	
		B 洋砂糖			830樽	1,000円(0.05)	
		B 蜜	180挺	1,260円(0.06)	355挺	2,500円(0.1)	
		E 紅花			120箇	12,000円(0.6)	
		D 生姜	850俵	1,500円(0.07)	5,200俵	1,040円(0.05)	
		D 蜜柑			5,000函	2,500円(0.1)	
D 蒟蒻粉	50俵	1,500円(0.07)	710俵	2,130円(0.1)			
伏木港 北海道へ輸出入	M11年分		総数 44品	合計 477,405円	総数 11品	合計 507,055円	
		A 米	700,000石	294,000円(61.6)			
		A 酒	1,520樽	1,520円(0.3)			
		B 黒砂糖	500挺	5,000円(1.0)			
		B 白砂糖	270挺	4,600円(1.0)			
		E 醤油	1,710樽	1,200円(0.3)			
		菓子	240箇	1,200円(0.3)			
		A 荒粉	10,000袋	800円(0.2)			
E 味噌	2,350樽	2,350円(0.5)					

注:()の数値(%)はその年の合計金額に占める各材料の割合を示す

菓子原材料の分類 A: 穀類及びその加工品 B: 砂糖及び甘味料
 C: 豆類及びその加工品 D: 果実・芋ほか野菜類
 E: 調味料・香料 F: 色素
 G: その他

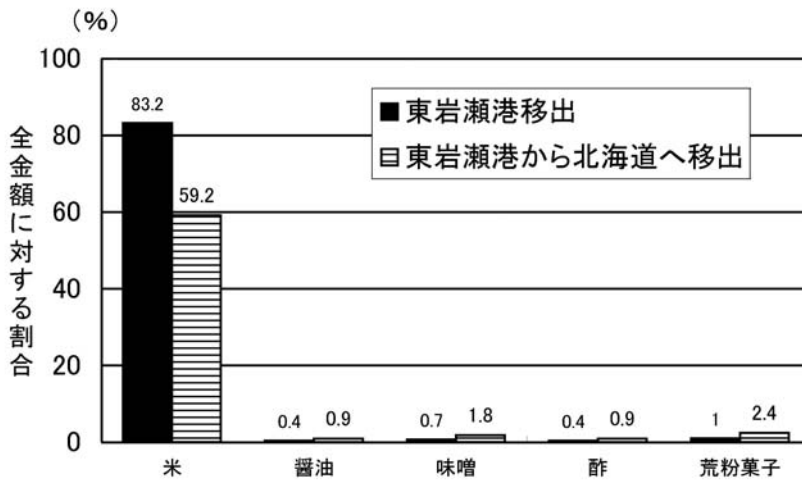


図3 明治11年東岩瀬港の移出

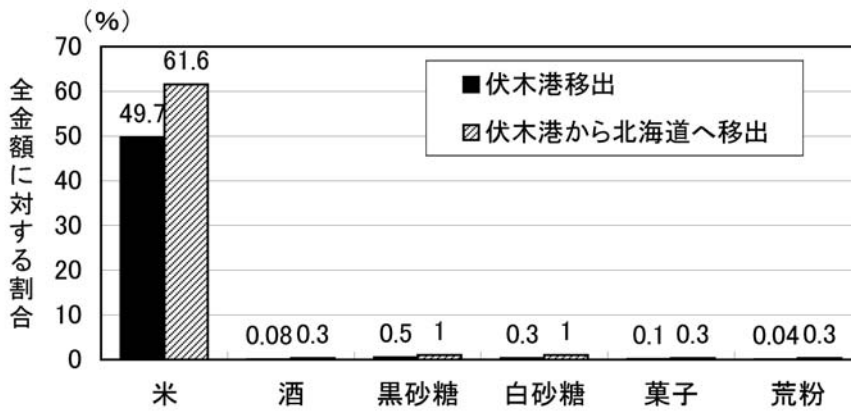


図4 明治11年伏木港の移出

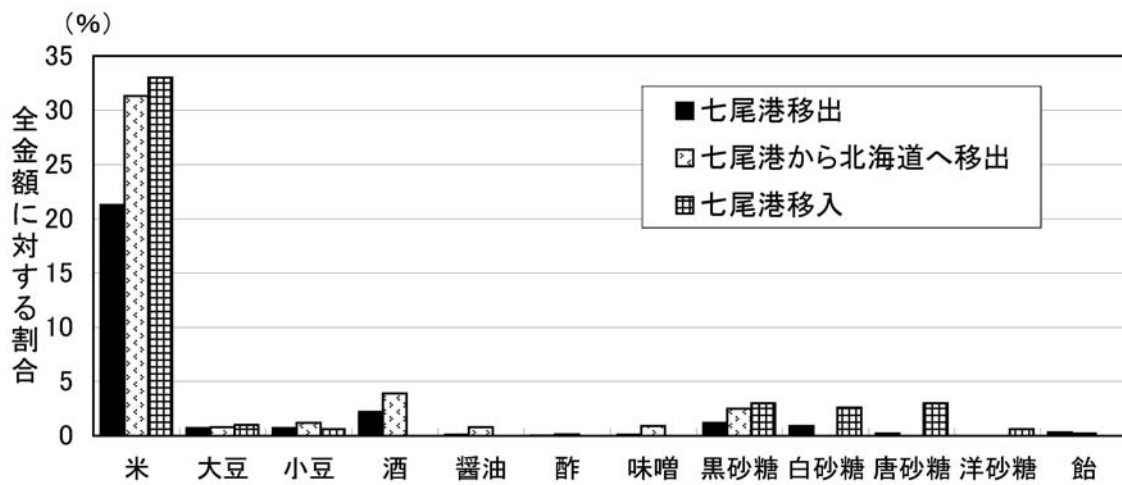


図5 明治11年七尾港の移出入

表2 石川県各諸港の物品移出入表

諸港名	年	菓子及び菓子 原材料の分類	移出		移入	
			物品	代金	物品	代金
七尾港	M11年分		総数 76品	合計 802,513円	総数 65品	合計 651,800円
		A 米	38,000石	171,000円(21.3)	500,000石	215,000円(33.0)
		C 大豆	1,100石	5,280円(0.7)	1,500石	6,750円(1.0)
		C 小豆	1,300石	5,850円(0.7)	1,000石	4,000円(0.6)
		A 酒	20,000樽	18,000円(2.2)		
		A 酢	1,000樽	150円(0.02)		
		E 醤油	2,500樽	1,125円(0.1)		
		D 蜜柑	550,000個	600円(0.07)		
		A 小麦	1,300石	5,590円(0.7)	2,000石	8,000円(1.2)
		G 胡麻	50石	350円(0.04)	50石	350円(0.05)
		C 豌豆	300石	660円(0.04)	250石	500円(0.08)
		B 白砂糖	600挺	7,200円(0.9)	1,500挺	16,800円(2.6)
		C 味噌	10,000貫目	1,000円(0.1)		
		B 唐砂糖	100樽	1,300円(0.2)		
		B 黒砂糖	1,000挺	9,500円(1.2)	2,200挺	19,800円(3.0)
		G 心太草	50個	300円(0.04)	180個	900円(0.14)
		B 飴	1,000桶	2,050円(0.3)		
		E 醤油			500樽	200円(0.03)
		B 洋砂糖			300樽	3,600円(0.6)
		B 蜜			100挺	700円(0.1)
		D 生姜			2,000貫目	300円(0.05)
		D 蒟蒻粉			100俵	1,000円(0.2)
		B 砂糖漬			100樽	180円(0.03)
G 心太草	50個	300円	180個	900円(0.1)		
七尾港 北海道へ輸出入	M11年分		総数 32品	合計 114,780円	総数 7品	合計 63,150円
		A 米	8,000石	36,000円(31.3)		
		A 酒	5,000樽	4,500円(3.9)		
		E 醤油	2,000樽	900円(0.8)		
		E 味噌	10,000貫目	1,000円(0.9)		
		A 酢	1,000樽	150円(0.13)		
		B 黒砂糖	300挺	2,850円(2.5)		
		D 栗の実	20石	60円(0.05)		
		C 小豆	300石	1,350円(1.2)		
		C 大豆	200石	960円(0.8)		
B 飴	1,000桶	250円(0.2)				
輪島港	M10年分		総数 26品	合計 34,579円58銭9厘	総数 29品	合計 17,671円55銭1厘
		A 米	137石	529円84銭(1.5)	3,591石2斗3升3合	12,356円47銭2厘(69.9)
		C 大豆	134石5斗	451円51銭(1.3)		
		C 小豆	20石	61円 (0.2)		
		B 黒砂糖			4,498斤	336円75銭(1.9)
		B 白砂糖			500斤	48円50銭(0.3)
		A 小麦			70石	224円 (1.3)
		A 清酒			325石	707円50銭(4.0)
		D 生姜			43俵	25円37銭5厘(0.1)
		G 鶏卵			2函	9円10銭(0.05)
福浦港	M10年分		総数 10品	合計 15,450円	総数 11品	合計 16,000円
		A 米	500石	1,750円(11.3)		
		C 大豆	100石	350円(2.3)		
		E 味噌	300樽	450円(2.9)		
		A 小麦	100石	450円(2.9)		
		B 黒砂糖			100樽	800円(5.0)
B 白砂糖			50樽	650円(4.1)		
宮津港	M11年分		総数 14品	合計 39,293円	総数 30品	合計 256,167円50銭
		A 米	2,300石	12,410円(31.6)	13,760石	67,290円(26.3)
		C 大豆	900石	5,920円(15.1)	3,320石	18,170円(7.1)
		C 小豆	180石	890円(2.3)	1,000石	4,540円(1.8)
		A 小麦	400石	1,650円(4.2)	1,000石	4,510円(1.8)
		B 白砂糖			2,750挺	10,826円(4.2)
B 黒砂糖			1,450挺	10,033円(3.9)		

注：()の数値(単位%)はその年の合計金額に占める各材料の百分率である。

表3 福井県各諸港の物品移出入表

諸港名	年	菓子原材料 及び分類	移出		移入	
			物品	代金	物品	代金
坂井港	M10年分		総数 20品	合計 216,568円57銭3厘	総数 94品	合計 218,372円55銭1厘
		A 米	84,631俵	144,598円13銭4厘(66.8)		
		C 大豆	2,862俵	4,664円25銭2厘(2.2)	2俵	3円33銭7厘
		C 小豆	248俵	552円81銭2厘(0.3)		
		A 小麦	1,969俵	2,844円32銭8厘(1.3)		
		E 味噌	90樽	98円64銭(0.05)		
		A 糯米	20俵	41円86銭(0.02)		
		B 黒砂糖			3,568俵	24,781円35銭(11.3)
		B 白砂糖			856樽	6,682円74銭(3.1)
		B 氷室砂糖			512俵	4,220円84銭(1.9)
		B 出島砂糖			226俵	2,111円82銭(1.0)
		B 焚込砂糖			197俵	1,146円6銭(0.5)
		B 唐番砂糖			1,500俵	7,613円5銭3厘(3.5)
		B 唐白砂糖			160俵	1,130円(0.5)
		B 氷砂糖			19樽	2,155円96銭2厘(1.0)
		D 蜜柑			3,676個	1,441円5銭3厘(0.7)
		D 生姜			133俵	61円53銭(0.03)
		C 小豆			69俵	190円20銭3厘(0.09)
		A 菊泉酒			185樽	584円55銭(0.27)
		E 醤油			43樽	16円67銭9厘
		D 百合根			23俵	37円35銭7厘
		A 餅白米			20俵	28円51銭
		D 蓮根			6個	3円80銭
G 黒胡麻			5匁	5円		
坂井港	M11年分		総数 18品	合計 335,840円	総数 46品	合計 343,719円70銭
		A 米	46入 100,000俵	210,000円(62.5)		
		C 大豆	46入 3,100俵	5,890円(1.8)		
		B 黒砂糖			3500挺	19,750円(5.7)
		C 小豆	46入 500俵	925円(0.3)		
		E 醤油	1,000樽	640円(0.2)		
		A 小麦	46入 1,200俵	2,100円(0.6)		
		E 味噌	13貫目 500樽	600円(0.2)		
		A 糯米	46入 500俵	1,000円(0.3)		
		A 酒	500樽	1,500円(0.45)	500挺	2,000円(0.58)
		B 白砂糖			70斤入 1,300挺	11,830円(3.4)
		B 唐砂糖			90斤入 700俵	5,670円(1.6)
		B 焚込砂糖			100斤入 200挺	1,100円(0.3)
		B 出島砂糖			80斤入 77俵	831円60銭(0.2)
		B 氷室砂糖			80斤入 320俵	3,840円(1.1)
		B 三盆白砂糖			50挺	640円(0.2)
		B 氷砂糖			40俵	576円(0.2)
D 蜜柑			1500箱	705円(0.2)		
D 生姜			1,800俵	396円(0.1)		
坂井港 北海道へ輸出入	M 年分		総数 12品	合計 62,935円	総数 11品	合計 35,500円
		A 米	46入 25,000俵	50,000円(79.4)		
		E 醤油	1,000樽	640円(1.0)		
		E 味噌	13貫目 500樽	600円(1.0)		
		A 糯米	46入 500俵	1,000円(1.6)		
		A 酒	500樽	1,500円		
小浜港	M11年分		総数 45品	合計 165,123円18銭	総数 44品	合計 265,758円20銭
		E 醤油	70石	420円(0.3)		
		A 米	4,800石	13,040円(7.9)	17,350石	83,280円(31.3)
		C 大豆	670石	3,350円(2.0)	2,380石	11,900円(4.5)
		C 小豆	120石	540円(0.3)	894石	4,023円(1.5)
		A 小麦	158石	758円40銭(0.5)	2,210石	10,608円(4.0)
		B 砂糖	750挺	7,125円(4.3)	2,143挺	13,058円50銭(4.9)
		A 葛			21石	189円(0.07)
		D 生姜			1,200貫目	144円(0.05)
D 串柿			950束	475円(0.2)		

諸港名	年	菓子原材料 及び分類	移出		移入	
			物品	代金	物品	代金
小浜港 北海道へ輸出入	M12年 1月～4月		総数 37品	合計 48,572円79銭	総数 24品	合計 38,697円
		A 米	345石	2,070円(4.3)	2,970石	17,820円(46.1)
		C 大豆	34石	2,131円20銭(4.4)	327石	2,223円60銭(5.7)
		A 小麦	45石	225円(0.5)	210石	1,550円(4.0)
		C 小豆			105石	441円(1.1)
	D 串柿			780束	546円(1.41)	

注：()の数値(単位%)はその年の合計金額に占める各材料の百分率である。

表4 日本海沿岸主要港の砂糖移出入額表

港名	砂糖	白砂糖		黒砂糖		洋砂糖	玉砂糖	焚込(砂糖)
		移出	移入	移出	移入	移入	移入	移入
酒田港(M11)							11,670円(3.3)	864円(0.2)
新潟港(M12)			43,841円(1.7)		187,566円(7.3)			
直江津港(M11)			14,440円(3.2)				14,310円(3.1)	
滑川港(M11)			3,200円(1.4)					
魚津港(M11)			1,600円(1.2)					
東岩瀬港(M11)		記載なし		記載なし				
伏木港(M11)		5,100円(0.3)	81,600円(4.2)	8,900円(0.5)	41,300円(2.1)	1,000円(0.05)		
伏木港(M11)*		4,600円(1.0)		5,000円(1.0)				
七尾港(M11)		7,200円(0.9)	16,800円(2.6)	9,500円(1.2)	19,800円(3.0)	3,600円(0.6)		
七尾港(M10)			2,739円(2.2)		4,008円(3.2)			
輪島港(M11)			48円(0.3)		336円(1.9)			
福浦港(M10)			650円(4.1)		800円(5.0)			
坂井港(M10)			6,682円(3.1)		24,781円(11.3)			1,146円(0.5)
坂井港(M11)			11,830円(3.4)		19,750円(5.7)			1,100円(0.3)
小浜港(M11)		7,125円(4.3)	13,058円(4.9)					
宮津港(M11)			10,826円(4.2)		10,033円(3.9)			
赤間関港(M11)*		3,820円(8.1)		7,920円(16.9)				

注1 ()の数値(単位%)はその年の合計金額に占める百分率である。

2 * 北海道への移出入金額、他は各諸港の1年分の移出入金額を記す。

る。図5の七尾港の移出入でみると、米は約24%~33%の範囲内であり、富山の各諸港の米と比べてその占める割合は1/3と少ない。表3の福井県の移出入をみると、坂井港で米とは別に粳米がみられる。糯米は、米粉として白玉粉、寒ざらし粉として加工され菓子原材料として利用されていたものと思われる。

加工品では、魚津、伏木、坂井で酒、小浜で葛粉、東岩瀬、七尾で酢、滑川、魚津で小麦があがっていた。酢は、飴を練り方に白砂糖と水を煮詰め、酢を入れるもので、砂糖が結晶化

するのを防ぐ効用があるため、現在も飴類に加える。北陸の諸港ではみられなかったが、新潟港では求肥を作るときに用いられる白玉粉の移出がみられ、北陸とは異なり穀類の加工業者が多かったことが想像される。

3.6 砂糖及び甘味料

菓子原材料のなかで砂糖の種類が最も多くみられたのが特徴である。砂糖は白砂糖と記載されたものがほとんどであったため、同じものとした。表4に日本海沿岸主要港の砂糖移出入額表を表し

た。北陸では白砂糖は、伏木、七尾で移出入がみられるが、移入額は七尾が移出額の2倍、伏木が16倍と圧倒的に多い。また黒砂糖においても同様に移出より移入が多くなっている。伏木港の白砂糖の移入額は、8万1600円で日本海地域では最も多いことがわかる。また黒砂糖も新潟港で18万7566円で最も多いことが、伏木港ではその1/4ではあるがその次に多い額である。伏木では、洋砂糖の移入がみられるが白砂糖や黒砂糖とは異なる砂糖として区別した。

表3より、坂井では氷室砂糖、出島砂糖、焚込砂糖、唐番砂糖、唐白砂糖、氷砂糖、三盆白砂糖と多くの砂糖の名称が目立った。これらは全て移入としてみられた。三盆白砂糖は、白砂糖の最高級品である三盆白砂糖（三盆）のことで現在の産地は徳島、香川の一部で生産されるが明治期でも同じであったらうと思われる。出島、焚込は地名だろうか、不明である。唐番砂糖、唐白砂糖は唐の影響を受けて移入したものでだろうか、こちらも同じく明らかでない。

中山¹⁷⁾は、江戸時代の絵図帳や製法書にみられる菓子材料を7分類し調べたところ、氷砂糖や白砂糖の名称が目立ったと記している。黒砂糖については野趣ある独得な風味をいかすため、「外郎もち」「かや流し」など一部の菓子に用いたとしている。

深井¹⁸⁾は、砂糖が金沢に比較的安価に供給されるようになった文政以降には、金沢の菓子屋は砂糖を多用した菓子製造を盛んに生産するようになったと述べている。

北陸では坂井のみに氷砂糖がみられた。江戸時代には、紅で色付けした白砂糖である紅砂糖もあったと中山は述べているが、北陸ではみられなかった。

加工品として、砂糖漬が伏木、七尾のみに移入されていた。

3. 7 豆類及びその加工品

豆類は、菓子の代表的な材料である小豆が表1～表3でみられるように、富山では滑川、魚津、石川では七尾、輪島、宮津、福井では坂井、小浜での移出がみられた。移出額の多い、伏木では小豆がみられなかった。小豆は、漉し餡や羊羹の材料として和菓子の需要が多い材料である。

3. 8 果実・芋ほか野菜類

果実としては、蜜柑と串柿の移出入がみられた。蜜柑は、伏木で移入、七尾で移出、串柿は小浜で移入の記載があった。中山¹⁹⁾は、蜜柑は「鮓まんじゅう」に見えるもので求肥の中に入れる餡としてすりつぶして使用したと書いている。またジャム状にして寒天とあわせ、固めたらうと述べている。

芋は、蒟蒻粉が伏木で移出・移入されていたのは興味深い。

野菜類はほとんど記載がなく、生姜の移出・移入が各諸港でみられた。坂井、小浜、七尾で移入、伏木で移出入がみられた。

江戸時代では、蓮根も蒸し羊羹生地に入れた例も見られるが、石川の小坂は蓮根の産地で有名だが、表2ではみられなかった。しかし、表3より坂井では蓮根や百合根が移入されており、羊羹生地の中にも入れたのではないかと考えられる。中山²⁰⁾は、江戸時代では栗（栗羊羹）・柚子（ゆべし）など現在よく利用するものがみられたとしているが明治期では栗や柚子の記載はみられなかったと述べている。

3. 9 調味料・香料

調味料としては醤油や味噌がみられた。醤油は、北陸諸港だけにみられる特徴で、東岩瀬、伏木、七尾、坂井、小浜で移出としてあがって

いた。味噌も東岩瀬、伏木、七尾で移出されていた。味噌は、味噌松風などの焼き菓子にはなくてはならない菓子材料である。香料としては坂井での黒胡麻の移出が目立っていた。

3. 10 色素

江戸時代は、植物素材で色の工夫をしていた。黄色は、くちなしやうこんを用いた。緑は、挽き茶、葉の草、草の葉（よもぎほか）、青粉（青のりの粉）である。赤は、紅を用い、かた紅は紅花からとった紅をかためたものである。黒は灰墨、黒砂糖、昆布、なべ墨、小豆汁を用いたとされ、すべて自然の素材である。本調査で唯一伏木で紅花が移入されており、山形からであろうと推察できる。

3. 11 その他

表1より富山県内の港では、伏木で心太草の移出・移入がみられた。また表2より七尾でもみられたが、移入量は七尾が多い。心太草は、寒天の原料である天草を心太と加工して移入したのではないと思われる。

練り羊羹は寛政年間（1789～1801）に江戸で考案され広まったが、羊羹の製法には寒天が必要な材料である。

鶏卵は、輪島で移入がみられた。明治期に入り西洋菓子であるカステラなどが作り始められた影響であろうと考えられる。

4 終わりに

明治前期は、日本の産業革命の開幕前後にあたるという。この当時から国内における流通、需要動向は海上交通により目覚ましいものがある。和菓子と原材料を囲む環境は、我国が昔から農業国であったことや南北にわたる寒暖に差がある気候条件下であったことなど、多くの地

元でしかとれない作物に恵まれてきた。原材料に色々工夫を加え、不用物などを除き、香りや色を取り出し、原材料の持つ潜在的な性質を引き出して菓子文化を築いてきたと考えられる。

和菓子の材料は、江戸時代からすでに現在のものが皆そろっていると言われているが、明治期では日本海側の主要港の海上輸送により、一段と頻繁な物流の移出入が本研究により明らかになった。

特に砂糖は、実に多くの名称で記載されていた。坂井港へ移入された理由としては、地域での多様な砂糖消費の需要があったと考えられるが、今後の現地での追加調査が必要である。多様な砂糖の種類が物語っているようにその土地での豊かな菓子の発展へと繋がったことが推察される。明治期では、菓子屋の数が非常に多かったこと²¹⁾と関連づけられるのではないかと考える。

伝統食品の代表である和菓子は、その原料と製法の基本を守り続けてきたが、第二次世界大戦とその結末である終戦が、日本の社会、経済、環境に大きな変化をもたらし、食生活の変貌はかつて例をみないものとなった。和菓子は洋菓子にとって代られるのではないかとこの時代もあったが和菓子は依然として生き続けている。

今後は、日本の菓子文化を築き上げた菓子と菓子原材料について地域の生活文化の特色や日本海とのかかわりの中で生きてきた信仰等から探りたいと考えている。

本研究は、平成20年度富山県大学連携協議会公開講座「日本海学」（平成20年9月6日）で発表したものの一部であることを付記する。

参考文献

- 1) 二府四懸采覧報文：『近代日本商品流通史資料第一巻』，日本經濟評論社（1979）
- 2) 藤原正人：『東北諸港報告書明治前期産業發達史資料第2集』、明治文献資料刊行会（1959）
- 3) 西南諸港報告書：『近代日本商品流通史資料第二巻』，日本經濟評論社（1979）
- 4) 明治18年富山懸統計書（1886）
- 5) 中山圭子：江戸時代の絵図帳・製法書にみられる菓子材料,「和菓子」10号,pp.49-63,虎屋文庫（2003）
- 6) 山口和雄：『明治前期經濟の分析（増補）』、財団法人東京大学出版会（1956）
- 7) 吉岡英明：明治初年の海運と藤井能三、「越中史壇」,pp.7-18,4（1955）
- 8) 吉岡英明：明治中期以前の伏木港荷役量の変遷、「越中史壇」,pp.52-58,3（1957）
- 9) 水島 茂：北海道魚肥の普及と影響、「越中史壇」,pp.1-7,33（1966）
- 10) 高瀬 保：明治期における海運の近代化、「越中史壇」,pp.69-75,29（1964）
- 11) 佐藤正広：明治前期の地域經濟1890年富山県の場合,經濟研究,37,1,pp.43-55(1986)
- 12) 山口和雄、石井寛治：『近代日本の商品流通』,pp75-187（1986）
- 13) 高瀬 保：『加賀藩流通史の研究』,桂書房（1990）
- 14) 桜井英治、中西 聡：新体系日本史12『流通經濟史』山川出版社（2002）
- 15) 渡辺篤二：和菓子原材料の現状と将来,「和菓子」5号,pp.8-17,虎屋文庫（1998）
- 16) 前掲書5）
- 17) 前掲書5）
- 18) 深井甚三：近世後期、城下町金沢の菓子屋と菓子について,「和菓子」8号,pp.44-62,虎屋文庫（2001）
- 19) 前掲書5）
- 20) 前掲書5）
- 21) 前掲書18）
（平成20年10月31日、平成20年10月31日受理）

