

菓子木型の形と歴史に関する基礎的研究

Basic Research on the Forms and History of Confectionary Wood Patterns

深井 康子
FUKAI Yasuko

I はじめに

平成14年度から2年間に亘り、鶴村日記を史料として近世金沢の菓子文化に関する基礎研究を行った結果、数多くの落雁が江戸時代の日常および冠婚葬祭の菓子として重要な位置を示していたことが明らかになった。落雁は、現在、大部分は茶席の薄茶席でしか利用されなくなった菓子であるが、江戸時代では日常茶飯事のように人と人のコミュニケーションに役立っており大変奥の深い菓子であることがわかった。

その日記の中には、寛永2年(1625)創業の森八の日本三名菓である長生殿や富山県の落雁として有名な井波町の糸巻御所落雁が何度も登場した。日本で落雁といえば、北陸と言うほど北陸地方の落雁は有名である。長生殿は、上菓子として御所落雁の別名をもっている。三代加賀藩主利常が唐墨(からすみ)に擬して作らせたといわれ、木型の刻印は小堀遠州のてん書体に基づく。一方、嘉永2年(1849)創業の諸江屋の落雁もある。諸江屋は京都の亀屋某から技術を伝えて創業し、そこに伝わる加賀宝生という落雁が古式を伝えている。

著者が菓子研究を行っていたその頃、同じく

して富山県城端に菓子木型を保存している展示室があると新聞に掲載され、ますます落雁の木型への関心が高まってきた。

そこで本研究は、食物栄養学科2年生の卒業研究で平成13年度から平成14年度の2年間に取り組んだ成果を基にして著者が、菓子木型に焦点をあて木型の形や歴史など更に考察を加え、そこで紹介できなかった写真等も補足し木型に関する研究をまとめたものである。

なお平成15年度には富山県内に現存する菓子木型の実態調査を行ったが更に詳しく調査を行った上でその報告は別にまとめたいと考えている。

II 調査方法

1 調査期間

平成13年11月16日、平成14年1月20日、平成14年11月8日、11月22日、11月23日および平成15年1月に2回、菓子屋を訪れた。

2 調査した菓子屋

菓子屋は糸巻落雁を作る河内屋(富山県東破波郡井波町)および田村萬盛堂(富山県東破波郡城端町)である。田村萬盛堂には明治33年、

34年に三代が書き記した2冊の菓子製法扣、菓子製法扣簿（図1）がある。また明治時代から使用していた菓子道具や器具、木型などが展示してある豆蔵展示室がある。

3 調査内容

河内屋では、糸巻落雁用の木型の寸法を計測し、木型の材質や落雁の製法について十一代当主により聞き取り調査を行った。田村萬盛堂では、店舗の2階に保存されている菓子の木型や菓子づくりの道具など閲覧し、木型の長さ、幅、厚みおよび持ち手の長さとの計測を行った。また、豆蔵展示室にある木型の寸法を計測し、木型を形ごとに分類した。次に木型の用途別の分類を行い、写真撮影を行った。

III 結果および考察

1 木型と落雁

型を使った菓子はいつ頃から作られたか、不明だが日本では平安時代の源氏物語に見える粉熟（ふずく）が早い例と思われる。粉熟は稲（米）、麦、大豆、小豆、胡麻などの粉に甘葛（あまずら）を加え、こねた物をゆでて餅のようにして、竹筒に入れてしばらく置いた後、突き出して切ったものと解釈される。このように最初の型は竹筒を利用したり、木材を加工したものと考えられる。木型を使った菓子の代表として落雁があるが、現在、木型でこなしや練切、焼物、薯蕷饅頭などの生菓子や半生菓子も作られるが江戸時代までは菓子木型といえば落雁を中心とする干菓子に使うことが多かったと考えられる。

2 落雁の由来

落雁は、穀粉（もち米、大麦、小豆、そば、粟、そら豆等）の粉などに砂糖と少量の水、水



菓子製法扣 明治34年



図1 菓子製法扣簿 明治33年
（三代目 田村仁四郎著）

あめなどを加えてまぜ、これを各種の形を彫りつけた木型に詰めて打ち出した菓子の中で、焙炉（ほいろ）に入れて乾燥させて作る打ち物菓子の1種である。広辞苑では打ち物（打菓子）や押物が「落雁の類」とされるなど区別が見られない事例も多い。

落雁の由来には、いくつかの逸話がある。1つは落雁の表面に散らした黒胡麻を雁が列をなして降りて行く様子に見立てた説である。また、中国の菓子「軟落甘」（なんらくかん）にちなむという説もある。さらに、絵画や詩歌の題材となった瀟湘（しょうしょう）八景の平沙落雁、ならびに近江八景の堅田の落雁に由来するという説もある。

表1 落雁の発達と歴史

時代	落雁の発達・歴史
弥生時代 (B.C.300～A.D.300)	炊米を砕いて粉にしたものを水飴か蜂蜜で練ることを考えついた。当時の落雁粉が今日の落雁のもとであったと考えられる。
室町時代 (1338～1573)	落雁の表面の黒胡麻を雁が降りてくる様に見立てたという説や前田利常が帝に献上したところ、田の面に雁が落ちたところに似たところから御所落雁とした説などある。
戦国時代 (1575～1600)	徳川時代になると、菓子の需要がますます増え、菓子が民衆のものになり始めた。
江戸時代(明和) (1764～1771)	3代家光の頃、落雁の形が長方形から洲浜型に変化。田沼の税金攻勢から逃れるために、形を小さくするなど、大量生産方式に移行した。
江戸時代(寛政の改革) (1787～1793)	落雁の厚さが大変薄くなり、見かけよりは安値。デザインがどこにでもあるものとなり大量生産に向き、長期保存が可能となる。
江戸時代(文化文政期) (1804～1829)	大ぶりで華やかなものが贈答や行事の時に作られていた。(和歌山県の総本家駿河屋に残っている。)

3 落雁の発達と歴史

表1に参考文献を基にして時代背景と共に発達してきた落雁の歴史について整理してみた。

弥生時代に、落雁粉があったと推定され、今日の落雁が起こってきたと考えられる。室町時代には、前述したように由来としていくつかの説が出現する。戦国時代になると、砂糖の需要とともに菓子が民衆化して一般的になり、江戸時代には、落雁がますます発達してきたことが明らかになった。落雁は、絵画の詩歌の題材など絵画的なイメージが強かったと考えられる。それは、後に胡麻が使用されなくても落雁と呼び続けられたからである。絵画から連想される風情が好まれたからだと思われる。

茶道関係の史料では、正保5年(1648)3月25日に金森宗和が松屋久重などを招いた茶席で初見と記されている。また、虎屋の資料では、寛永12年(1635)「らくかん」の名が見え、羊

かんや饅頭と共に御所に納めていたことが記されている。もともと保存や携帯用に作られ、初期には竹筒や木材を使用した形を用い、形、材料、大きさなどの記述はないが、丸や四角など単純な形であったと考えられる。

このように、落雁作りは技量を生み出す楽しさがあったようである。しかし、行事の豪華なものばかりではなく、茶会や神仏のお供え、手土産や間食にも作られ、鯛や海老型の赤い落雁も作られ、庶民にも親しまれていた。

4 木型の歴史

落雁の発達とともに各時代の木型の特徴をまとめるには、革工芸作家 徳力彦之介の著「落雁」を参考にするのが最も有効な方法と考え、江戸時代の木型の形および特徴を表2に示した。

安政期の木型は、形状や特徴は不明である。

表2 江戸時代の木型の形および特徴

形状・特徴 江戸時代		木型の形状		木型の特徴
		持手の特徴	形状、肩	
安永 (1772~1781)		不明	不明	不明
寛政 (1789~1801)	初期	不明	頑丈な造り	型の彫が浅い
	後期	貧弱	木型の肩を斜めに切り落としている	型全体が大きい
文化 (1804~1818)		握り太	木型の肩の斜めの切りこみがなくなった	不明
文政 (1818~1830)		不明	袴越中凹みの形式になっている	全体の形が美しく整っており本体と握り手のバランスがよい

寛政初期の木型は、まず型の彫が浅く大変薄い落雁ができるが、型の種類は多くはないそうである。寛政後期の木型は、型全体が大きく菓子を作る機能からいうとあまり良好とはいえなかったらしい。落雁は文政期に入って完成期に達した。文政期の木型は、四季の草花を主題としたものが圧倒的に多く、こうした落雁の木型は、それ以前の時代にはみられなかったことである。文政期の木型はすべて袴腰中凹みの形式になっており、この形式は、周辺がお城の石垣のように斜めに切り立っており（これを袴腰という）、その周辺から中央に向かってなだらかな弧線を描きながらすくい取った中凹みになっている特徴がある。文政に栄えた落雁は、そのまま安政頃までは外観上大きな変化はなかったが、それ以降は急速に形式がくずれ去ったと言われている。そして現在、落雁の需要が極端に減少し、落雁が流行らなくなってきたため、木型職人の数も減ってきた。

表3 木型の材質と特性

材質	木の特性
桜の木	木自体が堅く丈夫できめ細かい
桂の木	細かい木目できめ細かい
楠	ざらざらしていきめが粗い

5 菓子屋にみる木型と菓子道具

(1) 木型の材質

木型の材質は3種類で、木の種類により落雁の出来具合が変わるそうである。表3に木型の材質と特性を表した。木型のほとんどは桜の木で作られており、楠の木は落雁に不向きで現在はあまり使用されていないらしい。桜の木は適度な堅さがあり、くるいが少なく使用にあたっては3年ほど寝かせるという。桜の木、桂の木は落雁ばかりでなく雲餅、金花草、練り切りを作る時に用いられる。田村萬盛堂の木型は、長野や愛知県の木彫り職人によるものであり、現在使用していない木型が数多く展示室に保存してあった。

(2) 木型の形と用途

田村萬盛堂所蔵の木型によりその形を種類別に分類し、表4に3つの型に分類できた。

一枚型は名前の通り、一枚の型を使い干菓子（乾かして作った水分の少ない和菓子）のような厚みのない菓子を作る時に使う型である。模様は片面にしか出ないように作られている。

二枚型は、中に餡が入るような厚みのある菓子を作る型で二枚の板を合わせて作り、裏表違う模様にも出来る。

変わり型は、表裏のある菓子を作る型や三枚以上の板を組み合わせて、より複雑で立体的な菓子を作ることが出来る。それぞれの木型は大方この3つの分類を行うことができる。図2は、きゅうりと稲の変わり型である。図3は、鯉の変わり型で上の図（側面図）は、菓子の裏側がへこむ形に作られており、他にも同様の型があり、材料の節約のためとも想像できる。田村萬盛堂に所蔵されている全部の木型は約820種類であった。そのうち、落雁用木型は全体の約70%の564種類、金花糖用木型は全体の約20%の164種類、あんこ用は全体の約10%の82種類であった。そのうち本調査では、落雁30種類、金花糖40種類、あんこ8種類の木型についてその図柄、寸法、持ち手などの計測を行った。

表5に計測した中で代表的な落雁（表5-1）、あんこ（表5-2）、金花糖（表5-3）の菓子木型について示した。

落雁の木型は、鯛の絵が彫られているものが多かった。めでたいものとして鯛は特に好まれ、最も多く、大型の木型がみられた。また、寛政後期に庖痘（天然痘）が流行り、その見舞いの中心として鯛の形の赤い落雁が喜ばれたということにも関連があると思われる。現在は、落雁が流行らないためあんこ用の木型として使うそうである。また、戦争中には餅を木型には



きゅうりの木型



稲の木型

図2 変わり型



側面図



平面図

図3 変わり型 鯉の木型

表4 木型の形および特徴






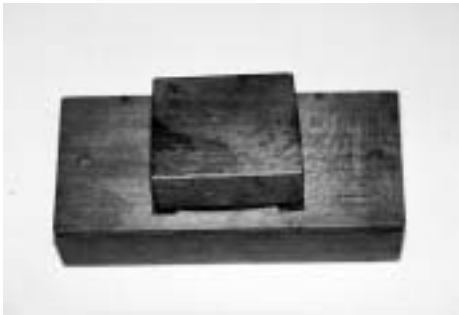
形	木型の特徴	代表的な木型
一枚型	茶席の干菓子のような厚みのない菓子を作る型	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>梅</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>蓮の花</p> </div> </div>
二枚型	中に餡の入るような厚みのある菓子を作る型	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>鯉</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>蓮の実</p> </div> </div>
変わり型	裏表ある菓子を作る型や三枚以上の板を組み合わせて、より複雑な菓子を作る型	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ざるの組み立て図</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ざる</p> </div> </div>

表 5 - 1 代表的な落雁の木型

	図柄	計測	木型(cm)	持手(cm)	備 考	型の分類
1	鯛	幅	20.5	10	持ち手 8 角形	一枚型
		長さ	42.5	2.8		
		直径 (持手)				
2	鯛	幅	22	9	持ち手 8 角形	一枚型
		長さ	42.2	2.8		
		直径 (持手)				
3	鯛	幅	18.5	9	持ち手 丸	一枚型
		長さ	37.5	2.8		
		直径 (持手)				
4	鯛	幅	21.3	9.5	持ち手 四角形	一枚型
		長さ	42	2.3		
		直径 (持手)				
5	鯛	幅	30.5	9	らんま用 井波彫刻	一枚型
		長さ	61	3.2		
		直径 (持手)				
6	鯛	幅	25.8	9.5	2 枚型 一番できの良い型 持ち手 8 角形	二枚型
		長さ	49.5	3		
		直径 (持手)				
7	三階松	幅	13	10	持ち手 丸	一枚型
		長さ	29.8	2.7		
		直径 (持手)				
8	五階松	幅	16	9.5	持ち手 丸	一枚型
		長さ	29.6	3		
		直径 (持手)				
9	はすの実	幅	2.7	9.7	持ち手 丸 かつらの木使用 (軽い) 堂前松三郎 作	一枚型
		長さ	24.4	2.5		
		直径 (持手)				
10	はす	幅	20.5	9.4	持ち手 8 角形 桜の木 使用 (重い)	一枚型
		長さ	31.5	2.5		
		直径 (持手)				
11	顔	幅	13.6	9.5	持ち手 8 角形	一枚型
		長さ	22.5	3		
		直径 (持手)				

表 5 - 2 代表的なあんこの木型

	図柄	計測	木型(cm)	持手(cm)	備 考	型の分類
1	梅の花	幅	7.2	9	持ち手 四角形 梅の花 (1個 1cmの大きさ) で全部で49個	一枚型
		長さ	21			
		高さ	2.5			
		直径 (持手)				
2	松の葉 (円形)	直径	8.3		一番難しく技術が必要	一枚型
		高さ	2.4			

表5-3 代表的な金花糖の木型

	図柄	計測	木型(cm)	備考	型の分類
1	鯛	幅	11.5 (上) 11.5 (下)		二枚型
		長さ	21.2 21.2		
		厚さ	3.8 3と4		
2	鯛	幅	13.5	木型作成者あり 「宗興」という文字あり	二枚型
		長さ	39.5		
		厚さ	全体9.5		
3	桃	幅	11.8		二枚型
		長さ	24		
		厚さ	3.8		
4	たけのこ	幅	11.1		二枚型
		長さ	24		
		厚さ	4		
5	ざくろ	幅	10.6		二枚型
		長さ	16.9		
		厚さ	4.9		
6	海老	幅	10		二枚型
		長さ	22.3		
		厚さ	4.8		
7	蓮の花	幅	9	木型に名あり	二枚型
		長さ	27.9		
		厚さ	4.3		
8	蓮の実	幅	10.5	流し口が上になっていて 変わっている	二枚型
		長さ	23.5		
		厚さ	全体7		
9	きゅうり	幅	9.7		二枚型
		長さ	22.3		
		厚さ	4.9		
10	瓜	幅	11.6		二枚型
		長さ	24		
		厚さ	3.8		
11	れんこん	幅	11.5		二枚型
		長さ	25.7		
		厚さ	5.5		
12	ゆりね	幅	9	木型に名あり	二枚型
		長さ	27.8		
		厚さ	4.3		
13	しめじ	幅	11.8		二枚型
		長さ	24.3		
		厚さ	4.2		
14	ざる	幅	4.7	立体的	変わり型
		長さ	10		
		厚さ	2 全体4.2		
15	貝	幅	23	木型の側面に口の部分の 型があり、張り付けあわ せる	変わり型
		長さ	25		
		厚さ	全体13		
16	キューピーと 兵隊	幅	9.5		二枚型
		長さ	24		
		厚さ	全体6.3		
17	招き猫、だる ま福助、えび す大黒	幅	7.5		二枚型
		長さ	31.8		
		厚さ	全体5.8		



図4 木型職人の名 堂前 松三郎
落雁No.9木型 幅 2.7cm 長さ24.4cm
持手 長さ9.7cm 直径 2.5cm
桂の木

め込んで形をとったそうである。

これらのことから木型は、時代に応じて使いわけができていたと思われる。またいくつかの木型には「堂前松三郎」（図4）や「金沢市横安江町 佐々木 宗興堂」（図5）と墨書き、彫りこまれた木型が見つかり、当時の木型職人師を知ることが出来た。この名については今後調査してみる必要があると思われる。

金花糖とは砂糖菓子である。砂糖液を煮詰め、水にぬらして冷やした型に流し込み余分な液をもどし、型をはずすと中が空洞の菓子が出来る。完全に固まってから筆で着色して完成である。金沢、富山では今もなお伝承されている雛祭りの時に飾る菓子である。金花糖には、表4の変わり型の例で示したように、ざるの形をした立体的な型があった。これは手の平にのる大きさにもかかわらず細かい彫刻で本物のざるを小さくしたようで大変珍しい木型であった。

(3) 糸巻御所落雁の木型と製法

図6に糸巻御所落雁の木型を表した。木型は



図5 木型職人の名 佐々木 宗興堂
(金沢市横安江町)



木型 糸巻落雁・大
(幅7.0cm、長さ56cm、厚さ2.7cm)

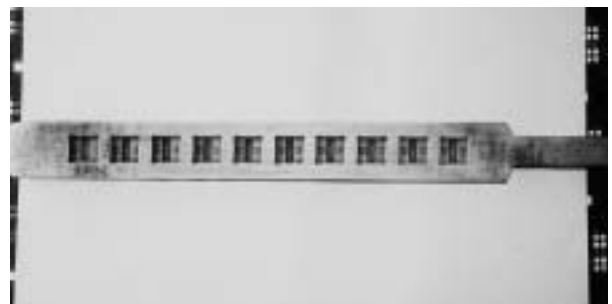


図6 木型 糸巻落雁・小
(幅5.6cm、長さ51.2cm、厚さ2.0cm)

どちらも一枚型で大・小の2種類の大きさの落雁の型である。

木型の材質は桜の木である。糸巻落雁は表6のような材料と分量で作られる。現在十一代目の当主により以下のように作られる。

- ①もち米を蒸してサラサラの状態にする。
- ②固形の和三盆糖（徳島県産）を古い木型を用いてきめ細かくする。

表6 糸巻落雁の配合

材 料	分 量
落雁粉	300g
阿波和三盆糖※	600g
砂糖蜜	適量 その日の室温により勘で決める
片栗粉	適量

※製造元：岡田糖源郷（徳島県坂野郡）1kg1,260円

- ③①に②を入れて木型を使い、粉が均等になるように混ぜ合わせる。落雁に色をつけた時は和三盆糖に紅を入れて色をつける。
- ④きれいに粉が混ざりあったら氷砂糖を溶かしたものを入れる。氷砂糖の量はその時の気温や温度により変わる。
- ⑤型に出来上がった落雁がつかないように片栗粉を適量つけ、木型につめて型取る。
- ⑥専用の乾燥機で一晩乾燥する。

糸巻落雁は、日本でも古くからある富山で唯一の代表的な干菓子落雁の一つである。1490年代、本願寺八世蓮如上人が北国から来る時、上人に随徒して井波に住みついた山城の国の坂口と名のる者が瑞泉寺に落雁を造って納めたことが始まりといわれている。その頃の落雁は今とは違い、四角形の型に白地に黒の胡麻を散らした上品なものである。以来、戦乱の世を越え、徳川の時代にお茶席や見舞い等で幅広く人々の中に浸透し、親しまれるようになっていった。糸巻の形は1750～60年代に二度に渡る大火と幾度かの火災に遭い、現在使われている糸巻の形のみが残り、明治にはその糸型を基に木型が造られ今日に至っている。



図7 陶器の型

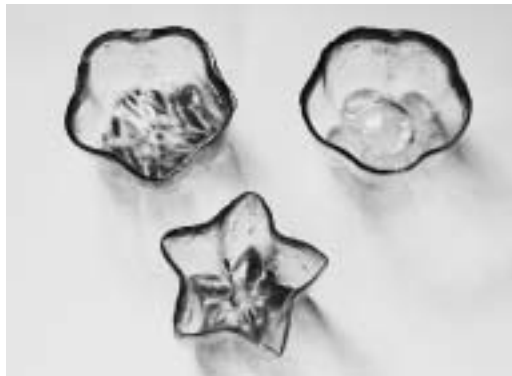


図8 ガラスの型



図9 篩しぼり



図10 せんべい焼

(4) その他の型

田村萬盛堂には木を材料とした木型以外に陶器でできた型(図7)がみられた。これは瀬戸型といわれるもので、寒天を使った琥珀や道明寺、水羊羹などの菓子に用いられたと思われる。型の模様は百合、桔梗、水紋、扇、菊、もみじなど夏から初秋にかけての風物が多い。またガラス製の型(図8)も残っており、大正時代頃に使っていたと思われる。

(5) 菓子道具や器具

明治時代から使用されてきた菓子道具や器具について写真を示した。田村萬盛堂は、初代は萬屋(よろずや)という店をかまえたが、二代目から今の店名を名のり現在五代目に至っている。先代から使用していた木でできた餡しぼり(図9)、せんべいを焼く鉄製の道具(図10)、様々の文様の焼印(図11)など昔から現在まで長く受け継がれてきた菓子作りの道具をみることができた。

IV 終わりに

平成13年度から平成14年度に引き続き富山の落雁を調査し、「田村萬盛堂」では菓子の木型が沢山保存しており、様々な彫刻が彫られていて菓子の模様とは思えず、工芸品のようなであった。菓子の木型は、一つ一つが木型職人の手によって作られる貴重なものである。日本の四季折々の風景や生物や生活用具などを落雁の模様にかくし、季節や行事をめであるという昔ながらの生活様式を木型が語ってくれるようである。また、多くの木型を実際に手にとり触れることができて、とても貴重な体験をすることができた。今後は、このすばらしい木型を大切に保存し、菓子文化の技術を残していくことこそ必要ではないかと思われる。



図11 焼印

落雁は、今ではあまり目にせず影が薄い菓子になってきているのは事実である。日本の伝統文化とともに生きてきた菓子だと実感できた。木型を通していずれも外観の美しさ、形、大きさ、デザインなど先人の知恵と菓子にかける情熱が伝わってきた。落雁には、木型職人の心や創意工夫がこめられており、その魂が木型を通し手、今日の落雁のあの美しい景観に表れてきたものと思われる。

木型の研究は本当に奥深く、不明な点も数多く残された。今後は、田村萬盛堂の史料を基に和菓子をはじめカステラなどの南蛮菓子の記載から当時の菓子の製法など詳細に解明することも必要である。

最後に本研究を終えるにあたり多くの木型を快く閲覧させていただき、貴重な話を聞かせていただきました河内屋主人 河内淳一十一代当主はじめ田村萬盛堂主人 田村悟敏氏に深甚なる謝意を申し上げます。また、平成13年度および平成14年度の卒業研究の諸氏に心から謝意を申し上げます。

参考文献

- 1) 平凡社大百科事典15, 落雁 p.326, 平凡社 (1985)
- 2) 日本大百科全書23, 落雁 p.701, 小学館 (1988)
- 3) 中山圭子:和菓子 夢のかたち, p.36~p.40 東京書籍 (1997)
- 4) 徳力彦之助:落雁, 三彩社 (1967)
- 5) 虎屋文庫:第46回虎屋文庫資料展 菓子型の世界展, (株)虎屋 虎屋文庫 (1996)
- 6) 駒 敏郎:京の和菓子 旅の和菓子,本阿弥書店 (1992)
- 7) 諸江吉太郎:落雁考,諸江屋 (1992)
- 8) 北国新聞:菓子木型下,平成元年11月11日
- 9) 北日本新聞:老舗2階にミニ博物館,平成10年1月9日
- 10) 北日本新聞:ふるさと風土記274 小矢部城山に抱かれて2,平成13年4月17日
- 11) 井上由理子:菓子の木型の所産を求めて,湖国と文化第102号,財滋賀県文化振興事業団 (2003)
- 12) 杉木ゆかり、浜田佳代、阿部仁美、田中詠子、東野公子:平成13年度 卒業論文集 p.43-44,第34期生,富山短期大学食物栄養学科 (2002)
- 13) 高畑弥生、山形麻衣:平成14年度 卒業論文集p.31-32,第35期生,富山短期大学食物栄養学科 (2003)
- 14) 開館30周年記念 夏季特別展 菓子型の世界:財団法人 大阪日本民芸館,平成12年6月10日