

富山の祭りに因んだ菓子木型

Wooden Molds in Association with Festivals in Toyama
Prefecture

深井 康子

FUKAI Yasuko

【要約】

富山県にはユネスコ無形文化遺産に登録された曳山祭りがある。それは南砺市の城端曳山祭、高岡市の御車山祭、魚津市のたてもん祭りである。筆者は、富山県内の菓子屋において今なお使用されている菓子木型の調査を行ってきた。本研究では、県内の曳山祭りと雛祭りに着目し、地域の年中行事、特に祭りとともに息づいてきた菓子文化とその菓子木型を中心に県内の3老舗菓子屋で木型の寸法、型などの実態調査を行った。その結果、祭りに豊作や願いが込められており、その地域の祭りを象徴する貴重な紋様が木型に彫られていることが示唆された。すなわち、曳山祭りと雛祭りが木型とともに深く地域に根ざし、地域の発展に受け継がれていた。菓子木型は、日本の手職人の文化遺産であり、その地域の祭りとともに菓子文化の継承のためには木型の保存展示が急務であると考えられる。

キーワード 富山県 曳山祭り 雛祭り 菓子木型

I はじめに

日本の菓子木型は、江戸時代の文化文政期頃には茶道の干菓子づくりには欠かせない菓子道具であった。菓子木型は干菓子、練切や饅頭などの生の半生菓子に今でも使用されるが、かつてはこれ以外にも冠婚葬祭用に木型を使用することが多かった。また、羊羹の流し枠や切り口に桜や波型で変化をつけるために金属製が使用されており、以前は木製の木型が用いられていた。木製の押し型は、植物や風景など繊細な紋様で桜の木で製作すると緻密な材質のため良い仕上がりになるが、その機会も以前に比べて特別な場合に限られている。

平成 25 (2013) 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に「和食～日本の伝統的な食文化」が登録された。和食と深い関係がある茶道とともに和菓子の文化は、江戸時代の文化・文政期より発達を遂げ日常の暮らしに落雁が多く登場した。江戸時代の寛政期には、天然痘が流行した際に真っ赤な鯛の落雁が厄除けや病気見舞いとして贈るなど、寛政期後半には大型の堂々とした落雁が贈答用に作られていた。

菓子木型という言葉は、現代ではあまり聞かれなくなってきたが、和菓子づくりに使用される菓子木型は長い歴史を持っている。江戸時代には菓子文化の隆盛の中、優れたデザイン

の菓子木型が作られた。明治以降の菓子木型は、祝儀・不祝儀の際に使用される引菓子用の落雁のために鯛・鶴・亀・海老・松・蓮・四季折々の花などの菓子木型が作られ、軍艦や電柱、企業のマークなど時代を映した菓子木型もあらわれた。

和歌山県の総本家駿河屋には、紀州徳川家の好みを反映した豪華な菓子木型とその菓子木型で作られる菓子の色彩や材料を表した「絵手本」が伝わっている。岡山デジタルミュージアムでは、岡山県の菓子屋で使用した菓子木型を映像で保存し、資料として保管している。館内では、菓子木型の世界を紹介するため江戸時代から現代までの木型や関係資料の展示を行っている。

菓子木型研究の報告事例は少ないが、櫻井は北海道小樽・道南の菓子木型について報告している。筆者は、平成 13 (2001) 年より富山県の木型研究を行い、会誌「食文化研究 No.3」にその一端を報告した。また、第 30 回食文化研究部会研究会では「長野の木型師と富山の菓子木型」、日本調理科学会では「富山の菓子木型とその保存・整理に関する考察」を報告した。さらに卒業研究において富山の木型調査をまとめた「卒業論文集」、北日本新聞に掲載した「木型を尋ねて富山の和菓子①～⑦」など、約 18 年に亘って富山県の菓子屋に現存する菓子木型を聞き取りし、その木型の計測などの調査を行ってきた。これら一連の報告により、昭和 30 (1955) 年～40 (1960) 年頃が富山県の菓子木型の使用の需要がピークであったことが明らかになった。しかし、現在の生活様式の変化とともに菓子木型は無用のものとなりつつある。

富山県の菓子屋の木型保存の現状に触れると、富山市中滝で菓子屋を営んでいた村井米次郎氏が大正初期から昭和 30 (1955) 年代初期に使用していた落雁の菓子木型は、孫の信保氏により平成 24 (2012) 年に富山市大山町歴史民俗資料館に寄附された。富山市の老舗菓子屋の松屋菓子舗は、平成 27 (2015) 年に廃業し、筆者は菓子屋が使用していた木製および金属製の菓子型や道具類を譲り受けた。富山県南砺市城端の田村満盛堂では、平成 24 (2012) 年に明治時代に先代が書き示した菓子製法書や菓子道具・木型などを木型展示館で収蔵し、一般に公開している。また石川県では、金沢市の老舗菓子屋森八では日本三名菓「長生殿」の木型を中心に年代ごとに収蔵した「金沢菓子木型美術館」を開館している。

このように菓子木型の保存及び公開は喫緊の課題であるが、宇野は、菓子製造用具の整理と管理について、伝統的な和菓子製造用具の調査研究や保存する意義を論じている。こうした背景のなかで菓子木型を製作する木型職人の逆彫りの技術は、世界的な遺産であり菓子文化の継承のためには木型の保存展示が急務であると考えている。

II 研究方法

1 富山県の調査菓子屋

富山県にはユネスコ無形文化遺産に登録されている曳山祭りがある。それは南砺市の城端曳山祭、工芸美の粋を尽くした高岡市の御車山祭、魚津市のたてもん祭りである。本研究では県内の曳山祭りと雛祭りの菓子木型に着目し、地域の年中行事とともに息づいてきた菓子

文化に因んだ菓子について大崎丸善、溝口梅華堂、井上菓子穂に聞き取り調査を行った。調査内容は、菓子屋 3 店の木型の紋様と寸法、長さ（持ち手を含む）×幅×厚さ（cm）を計測し、木型の分類を行い、写真撮影および店主による聞き取り調査を行った。以下の（1）から（3）に菓子屋の調査日、調査場所、菓子木型の種類や型、菓子名を列記した。

（1）溝口梅華堂

調査日：平成 30 年 11 月 30 日（金） 12 月 9 日（日）

調査場所：富山県南砺市城端 483

菓子木型の種類：1 枚型

菓子名：曳山

（2）大崎丸善

調査日：魚平成 30 年 11 月 30 日（金） 12 月 9 日（日）

調査場所：富山県魚津市吉島 553-3

菓子木型・金属製の種類：木製・金属製 ともに 2 枚型

菓子名：たてもん

（3）井上菓子舗

調査日：平成 27 年 10 月 4 日

調査場所：富山県氷見市栄町 10-56

菓子木型の種類：2 枚型

菓子名：金花糖

III 結果および考察

（1）溝口梅華堂

溝口梅華堂は、明治 23（1890）年創業で現在 7 代目の溝口英伸氏が店主である。県西部である南砺市城端町の城端別院善徳寺の前で「曳山」、「水芭蕉」など城端の歴史と自然から創られた数々の銘菓を生み出して約 130 年余り続く老舗菓子屋である。善徳寺を象ったものもあり、「曳山」より前から年中売っているという。長野の鈴木重幸氏（鈴木木型製作所）が平成 29（2017）年 3 月に「曳山」の木型の注文を受けて作った新しい木型を表 1 に示した。店主によれば鈴木重幸氏の父甲一氏の木型を使用していたが、長年により木型の紋様がくずれ、鮮明な干菓子が作れなくなったため注文したそうである。「曳山」は 40 年くらい前に考案されたそうだが、平成 29（2017）年ユネスコ無形文化遺産に登録されたことにより城端曳山祭に因んだ菓子として以前から地域で根づいている菓子であった。城端町の 6 つの各町の山車を代表とする傘鉾と屋台の車輪を表す轍（わだち）をモチーフにし、金鶏、軍配、鯛、かきつばた、金の鶴、打ち出の小槌が彫られている。「曳山」の菓子は、栗が丸ごと入り、粒あんで包み、寒梅粉で全体を包んだ菓子で人気が高く、5 月中旬から 10 月まで販売され、1 日 100 個ほど作るという。材料は、北海道産十勝の小豆を使用しており、天候に左右されやすく高騰することがある、という。最近では国産の栗は高すぎるため、韓国のもの

を使用し、台風などの自然現象により影響をうけて材料確保の難しさがあるということであった。

表 1 溝口梅華堂の「曳山」木型の寸法と特徴

種類	町内名	寸法 幅・長さ・厚み (cm)	種類	紋様
1	城端町 共通	7×12×2	2 枚型	わだち
2	西下町 諫鼓山	7×13×2.5	2 枚型	金鶏
3	出丸町 唐市子山	7×12×2	2 枚型	軍配
4	西上町 竹田山	7×13×2	2 枚型	鯛
5	大工町 千枚分銅山	7×13×2.5	2 枚型	かきつばた
6	東山町 鶴舞山	7×13×2	2 枚型	金の鶴
7	東下町 東耀山	7×13×2	2 枚型	打ち出の小槌



① わだち



② 金鶏



③ 軍配



④ 鯛



⑤ かきつばた



⑥ 金の鶴



⑦ 打ち出の小槌

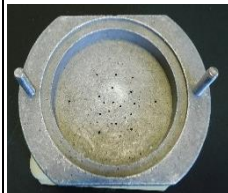
(2) 大崎丸善

大崎丸善は、大昭和 8 年創業の菓子屋で店主は大崎隆司氏である。県東部に位置する魚津市の曳山祭に関わる菓子「たてもん」を作っている。表 2 に「たてもん」の木型を示した。昭和 43 (1968) 年まで桜の木の木型を用いて手作業で「たてもん」の菓子を作っていたが、

昭和 50 (1975) 年以降はこの菓子の需要が多くなったため、効率のよい金属の型を用いるようになり、機械に代わったという。「たてもん」は魚津を代表する手土産を作りたいとの店主の考えから作られたものである。「たてもん」の木型は、現在、1 個だけで燈の模様があり、祭の文字が彫ってある。たてもん祭りは、高さ 15 メートルの大柱に 80 余りの提燈をつるし下げ、大漁と安全を祈願する祭りである。菓子「たてもん」は、提燈のあかりのやわらかく幻想的な姿を黄味あんの饅頭で表現したものである。「たてもん」の他には、木型を一番よく使うのは、一枚型で正月用の菓子を 1000 個、またはそれ以上の個数の注文もあるため、作業効率が上がらないそうである。

たてもん祭りにゆかりのある「たてもん」の菓子をみるかぎり、木製の型では効率がよくないため金属製の型で作り、しかも人手も少なくてすむ菓子に変わりつつある菓子道具としての木型の移り変わりを考えさせられた。

表 2 大崎丸善の「たてもん」木型の寸法と特徴

年代	木型 寸法 幅×長さ×厚 (cm)	種類	型の 重さ (g)	型の 材質	型	「たてもん」の作り 方
昭和 43 年	(上) 7.0×12×1.0 (下) 7.1×12×2.5	2 枚型	158	桜		木型に粉をつけて型押し後、焼き上げる。200～300 個同時に作る。
昭和 50 年 ～ 現在	(上) 8×8.5×1.5 (下) 8×8.5×2.5	2 枚型	380	金属		菓子自体は機械の流れ作業で作っている。その後、ベルトコンベアで菓子を運び、上から文様を押し付ける。

(3) 井上菓子舗

井上菓子舗は、明治 18 (1885) 年に創業し、明治時代からおおよそ 100 種類の木型を所持し、現在も雛祭りが近くなると金花糖を作り、県内では筆者が木型調査を始めて以来、最も多くの金花糖の木型を所持する菓子舗である。昭和 31 (1956) 年の「氷見市商工名鑑」には菓子類の製造卸や小売業を商う商店数は 207 店あり、そのうち製造業は 46 店を数える。(氷見市役所・氷見商工会議所 1956)。昭和 31 年当時における菓子関連の店舗数の多さは明らかである。氷見の菓子屋で金花糖が盛んになったのは、加賀藩に属する富山県域にあって江戸期にさかのぼる老舗の菓子屋が数軒残るからである。明治時代以降になると、県内の各地で

菓子屋が創業し、特に祝儀の際の贈答品や神事、法要の際の供物として、練り切りや落雁で作られた式菓子が必要とされ、昭和 30 (1955) 年代には菓子作りは最盛期を迎えた。しかし、食生活や生活習慣が変化し、昭和 40 (1965) 年代以降、洋菓子の需要が増え、和菓子店はその数を減らしていった。

表 3 井上菓子舗にある金花糖の木型の分類と紋様 (): 個数

分類	紋 様	個数
魚介	平貝、鯛(5)、伊勢海老、カニ、貝	9
果物	バナナ、パイナップル、ザクロ、いちご(2)、葡萄、もも(2)	6
野菜	なす、れんこん、きのこ、きゅうり、とうもろこし、筍	6
花	梅、ゆり	2
動物	鶴、亀、	2
その他	ひょうたん、甘酒(雛飾り)、鈴、こぶち(2)、てまり、宝船、金太郎・恵比寿	7



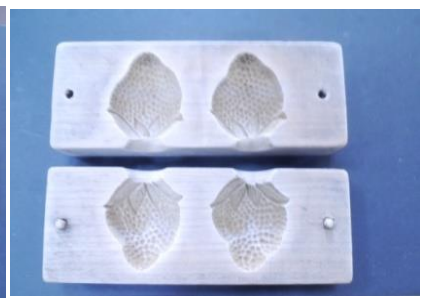
①金花糖 鯛

42.2×20.5×12.2(cm)



②金花糖 筍

20.0×16.5×8.5(cm)



③金花糖 いちご

30.3×12.0×7.3(cm)



④金花糖 金太郎・恵比寿

24.0×11.7×7.5(cm)



⑤結婚式用の金花糖のかご盛り

(氷見市)

店主は井上道子氏で、訪問時には店主の娘 真由美さんに聞き取りした。井上菓子舗で使用頻度の高い金花糖の木型を選んでもらい、それらの木型の紋様を表 3 に示した。金花糖の木型の材質は主に山桜の木が多いが、他には重みのある樫の木の木型もあり、型は 2 枚型である。桜の木の木型は軽くて、実際に彫るまでには 3 年ほど乾燥させ寝かせてから製作することを長野の鈴木重幸氏に聞いたことがあった。金花糖の作り方は、2 枚の木型を離れないように止めたうえで、その 2 枚に掘られた空洞から熱い濃縮糖液を流し込み冷ましたあとに木型をはずして仕上げる。その後で色付けをして完成である。

金花糖の中には「鯛」(写真①)、「宝船」をはじめとする縁起の良い木型が多くみられた。これらの金花糖は氷見市の婚礼や雛祭りに欠かせない「かご盛り」(写真⑤)として飾られる重要な菓子であり、富山県内では氷見市だけにみられる独特の地域文化であることがわかった。最も多くあった木型は魚介であり、次に果物、野菜等の食べ物であった。食べ物の木型は春には「筍」(写真②)、「いちご」(写真③)、夏には「なす」、「きゅうり」など、四季が感じられる食材を組み合わせて盛るといふ。また、季節を問わず目出度い祝い事で使う「金太郎・恵比寿」(写真④)があった。木型の 1 枚型には「日の出・桐」などがあり、浄土真宗の本願寺派妙願寺で代々使用される木型もみられた。

IV 終わりに

富山県内の菓子屋に現存する菓子木型は、呉東より呉西の菓子屋に多くみられる傾向があることをすでに報告した。その理由として高岡市や氷見市が位置する富山県の西部は、隣県の石川県金沢市の加賀藩の菓子文化の影響が大きいと考えられるからである。金沢では古くから茶の湯の文化が発達し、季節や人生の節目すなわち彼岸のおはぎやお祝いの際の紅白饅頭、桃の節句の金花糖など多くの伝統的な和菓子が受け継がれてきた。その伝統文化が富山の呉西地区を中心に伝わり、地域独自の菓子文化として発達していったことが示唆された。

菓子木型は、昭和 47 (1972) 年頃までは日本の全国では多く使用されていたが、今日では著しく利用が減少している。洋菓子が普及したことにより和菓子を食べる機会が少なくなったことや昔は大きな鯛の和菓子を近所でおすそ分けすることもあったが、甘いあんこが好まれなくなり、需要が極めて少なくなったと考えられる。木型で作る落雁を食べたことがないという若者が多い。祝事では洋菓子や和菓子のどら焼きが定番となっている。菓子木型を製作する木型職人の数も近年減少し、今では数えるほどしかいなくなった。平成 21 (2009) 年に全国でも 6、7 人と言われるほどで、そのうち四国では香川の市原吉博氏のみで 東京都台東区の大河原仁氏、長野県長野市の鈴木氏もそのなかに入る。菓子道具として木型を用いるのは、本来の干菓子ではなく地域のキャラクターを彫った木型を型押しするという新しい用途に変化してきている。

平成 29 (2017) 年 3 月に木型職人である長野市の鈴木菓子木型製作所、鈴木製作所を訪問し、富山県内の菓子屋を年に 2～3 回、定期的に回って菓子木型などの菓子道具を販売し、富山県の菓子屋と密接な関係を調査した。菓子木型の使用頻度は激減しているが、かつて、

富山県と長野市の木型職人との広範囲にわたる木型流通のシステムがあったことが判明した。鈴木氏の木型がどの程度富山の菓子屋で利用されていたかについて、さらに継続して調査したいと考えている。これらにより長野の菓子木型職人と富山の菓子屋の接点にさらに目を向ければ、新しい木型のルーツを見出す手がかりが得られかもしれない。長野と富山との交流といえば、江戸時代に氷見で漁獲したブリを塩ブリにして飛騨を通り、長野の松本や伊那のブリ文化圏まで運んだ輸送ルートも関連あることが考えられる。長野の松本では正月の「年取り魚」として塩ブリを食べる習慣があることは知られている。これらの物流経路からも富山と長野との密接な関係が根付いていたことが推察される。

富山県には欄間などの彫刻で全国に知られた井波町がある。金沢の森八の店主が、「長生殿の木型は富山の井波町で彫ったものもある」と語っていた。富山県滑川市と縁のある山形大学工学部建築・デザイン学科 永井康雄教授の講演（2017年、10月13日、福寿大学開講50周年記念講演）の資料より、井波彫刻協同組合に所属している彫刻師、田村与八郎氏が菓子木型を製作していたのではないかという情報を得た。木型職人が井波にいたのかどうか、金沢の森八から長生殿の木型の注文を受けていたのか、など田村与八郎工房を訪ねて彫刻師の歴史を調査したいと考えている。日本の伝統工芸である逆彫りの技術こそが、今日の木型菓子の文化を支えてきたといっても過言ではない。逆彫りとは菓子木型には両面型のものと片面型のものがあり、いずれも彫刻は仕上がりとは凹凸が反転した状態に彫られている。木型彫りの難しさは、図柄が反対になることである。

日本が歴史と文化を大切に考える時代を迎える今こそ、和菓子の木型はじめ菓子道具類は貴重な価値ある文化遺産としての保存について見直されるべきであろう。

曳山祭りと雛祭りに関連のある菓子木型の実態調査を終えて、祭りに豊作や願いが込められており、その地域を代表とする貴重な紋様が彫られていることが明らかになった。ユネスコ無形文化遺産である曳山祭りと木型が深く地域に根ざしていることを知ることができた。また、金花糖の菓子は雛祭りには欠かせない祝い菓子として地域で守り繋いでほしいと願っている。菓子木型は、貴重な日本の手職人の文化遺産であることから、その地域の祭りに関わる菓子を通して菓子文化を伝え継ぐことが重要である。今後は、富山県に関係の深い長野の木型職人と菓子屋、さらに菓子木型が必須であった冠婚葬祭の視点からも研究を続けていきたい。

最後に、木型調査にご協力いただいた富山の菓子店店主ならびに木型調査に取り組み、協力してくれた富山短期大学食物栄養学科卒業研究の学生の皆様に、深く謝意を表す。

参考文献

- 1) 徳力彦之助：『落雁』、三彩社、pp. 51-54（1967）
- 2) 岡山デジタルミュージアム：『菓子木型—和のかたち』、岡山、11月～12月（2011）
- 3) 櫻井美香：小樽における菓子文化の基礎研究 1
—旧吉乃屋所蔵の菓子木型—、小樽市総合博物館紀要、26、pp. 39-49（2013）

- 4) 櫻井美香：北海道の菓子木型—小樽・道南の事例を中心に—、和菓子、第 22 号、pp. 65-77 (2015)
- 5) 深井康子：信仰に息づく富山のくらしの視点からみた菓子木型の変遷、会誌 食文化研究、3、pp. 31-38(2007)
- 6) 深井康子：日本家政学会食文化研究部会平成 29 年度研究発表会、長野の木型師と富山の菓子木型 (2017)
- 7) 深井康子：富山の菓子木型とその保存・整理に関する考察、日本調理科学会東海・北陸支部、近畿支部合同研究発表会 (2015)
- 8) 杉本ゆかり、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、富山の落雁（一）—井波・城端地域の菓子屋の歴史と木型—、pp. 43-44(2002)
- 9) 高畑弥生、山形麻衣：平成 14 年度卒業論文集、富山の落雁（二）—菓子の木型の特徴および歴史—、pp. 31-32(2003)
- 10) 岡本由香、勝田 幸、熊野亜矢子、清水麻梨子、森山雪乃、柳瀬裕美子：平成 15 年度卒業論文集、富山の落雁（三）—富山に現存する菓子木型の実態調査— pp. 15-16(2004)
- 11) 海原志保、川腰梨奈、酒井那津世、竹内美咲：平成 20 年度卒業論文集、菓子道具としての菓子木型～中国・韓国・日本との比較～、pp. 49-50(2009)
- 12) 浦本祥、北谷麻耶、桑原綾子、田島瑞木、永森美穂：平成 21 年度卒業論文集、南砺市に現存する菓子木型の実態調査、pp. 29-30(2010)
- 13) 荒井千尋、上野真美、島林友有乃、信清由果：平成 23 年度卒業論文集、高岡市の菓子屋に現存する木型調査、pp. 23-24(2012)
- 14) 内山香、能登愛佳、林彩香、針山直子：平成 24 年度卒業論文集、富山市大山町に現存する菓子木型の実態調査、p. 19-20(2013)
- 15) 新山深月、稲川まり乃、岡野文香、坂上茉美：平成 25 年度卒業研究論文集、南砺市城端町に現存する菓子木型実態調査、p. 22-23(2014)
- 16) 東友莉奈、荒屋佳奈子、上林美久、小竹久美子：平成 28 年度卒業研究要旨集、高岡市、氷見市の菓子屋に現存する木型の実態調査、pp. 23-24(2016)
- 17) 西村和泉、廣野佳鈴、舟崎有紗、綾瀬菜々、山本紗希、山本真帆：平成 30 年度卒業研究要旨集、富山の曳山祭りに係る菓子木型の実態調査、pp. 25-26(2019)
- 18) 深井康子：木型を尋ねて富山の和菓子、北日本新聞
 - ①サクラで引き立つ彫り 河内屋、6 月 18 日 (2010)
 - ②二枚型で作る金華糖 田村萬盛堂、7 月 16 日 (2010)
 - ③季節感あふれる文様 田村萬盛堂、8 月 20 日 (2010)
 - ④中国の文様動物多く 高山林盛堂、9 月 17 日 (2010)
 - ⑤韓国では店の守り神 高山林盛堂、10 月 18 日 (2010)
 - ⑥信仰に息づく寺号型 菓匠かじわ屋、11 月 17 日 (2010)
 - ⑦芸術的な氷の菓子 五郎丸屋、12 月 17 日 (2010)

- 19) 宇野文男：菓子製造用具の整理と管理、和菓子、虎屋文庫、東京、No. 15(2008)
- 20) 深井康子：菓子木型の形と歴史に関する基礎的研究、富山短期大学紀要、40、
pp. 51-62(2005)
- 21) 深井康子：富山県における菓子木型今昔、富山短期大学紀要、41、pp. 47-59(2006)
深井康子：富山県呉西地区の菓子屋に現存する菓子木型の変遷、富山短期大学紀要、49、
pp. 19-28(2015)
- 22) 城端曳山祭保存会：「城端明治宮祭の曳山行事～ユネスコ無形文化遺産 重要無形民俗
文化財～」平成 29 年度 4 月