

砂糖の魔法にかかった人形たち ～第一回全国金花草糖博覧会～

南蛮文化（料理・菓子）研究家／昭和女子大学国際文化研究所 客員研究員 荒尾 美代

はじめに

今年、織田信長がポルトガル人のイエズス会宣教師ルイス・フロイスから金平糖^{こんぺいとう}をもらって、ちょうど450年になる。角が出ている小さな砂糖菓子である金平糖は知っている人が多いと思うが、今回紹介するのは、同じ砂糖菓子でも製法が全く違う、モノの形を型で作る「金花草糖^{きんかとう}」だ。

この金花草糖、江戸時代の文献『守貞謄稿^{もりさだまんこう}』（1853年）によると、モノの形を砂糖のアメで手作りする南蛮菓子の有平糖^{あるへいとう}¹⁾の代わりに、型で形を作るとある。砂糖でアメを作り、手で丸めたりひねったりしてモノの形を作るのが有平糖で、モノの形を彫った木型や瓦型に糖液を流し込んで作るのが金花草糖だ。モノの形を作るという共通点はあるものの、砂糖の性質の利用は、全く異なっている。

金平糖と有平糖は、ポルトガル、スペインをルーツとする南蛮菓子だが、金花草糖のルーツは、謎だ。

このたび、第1回全国金花草糖博覧会「春を呼ぶお砂糖人形展」が東京の浅草公会堂で開催された（平成31年2月21日～24日〈助成：公益財団法人全国税理士共栄会文化財団、協賛：シュガーチャージ推進協議会／精糖工業会、協力：浅草芝崎町西町会、後援：東京都台東区／新潟県燕市〉）。金花草糖という砂糖菓子の伝統を守るために、筆者も実行委員の一人として参加した。その模様を今回報告する。

1. 金花草糖博覧会の概要と開催の経緯

～博覧会の概要～

会場には佐賀県、石川県、新潟県、東京都から、およそ150点の金花草糖が集まった。会場中央のひな壇では、金花草糖が主役に並べられた（写真1）。



写真1 ひな壇の主役は、金花草糖。衣装びなの前のおひな様の金花草糖（写真16）が今回の博覧会のイメージキャラクター（作：東ちなつ〈イラストレーター・砂糖細作家〉）。

形は出展者によってさまざまだが、結婚式の引き出物としてかつてよく使われた鯛（写真2）と、招き猫（写真3）の形が多い。金花草糖は、現在では、ひな祭りの添え菓子のほかに、冠婚葬祭のお菓子として売られている。新潟では2月25日に行われる「天神講」^(注)の砂糖菓子として有名だ。また、石川県小松市では、初詣と春と秋のお祭りに、生鯛に代

わって、30センチメートルの金花糖の鯛を奉納する神社が多く、家庭では、12センチメートルの小さな金花糖の鯛を神棚に供える。

(注) 学問の神様・菅原道真公の像や掛け軸を飾って、学業成就や合格祈願、子供たちの健やかな成長を願う風習。新潟県内の天神様行事は、もともとは、天の神を祭る日だったと考えられている²⁾。燕市の「天神講」は、金花糖の他、生菓子、粉菓子（餡入り落雁）の色鮮やかなお菓子を供える点が特徴で、「天神講のお菓子を食べると勉強ができるようになる」と言い伝えられてきた。

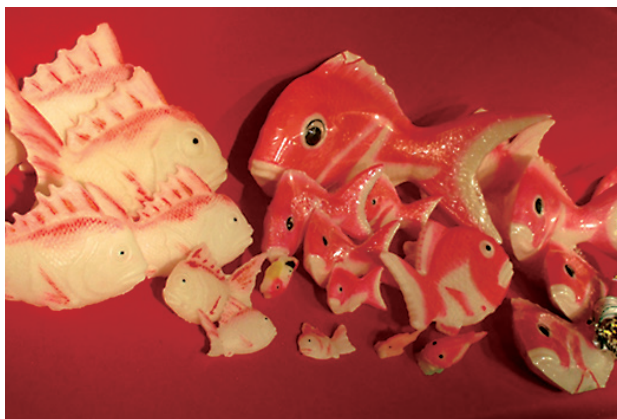


写真2 結婚式の引き出物にかつてよく使われた鯛の金花糖。一番大きい鯛は47センチメートルで、佐賀県唐津市の篠原三松堂作。



写真3 右手をあげる猫、左手をあげる猫、表情もさまざまに勢ぞろいした出展者の招き猫。

～博覧会開催の経緯～

全国金花糖博覧会の発案者は、東京都台東区下谷で、菓子の問屋業を営む株式会社万年堂の鈴木真善氏だ。都内最後の金花糖職人の一人「奈良屋」が15年くらい前に廃業した際に、型を譲り受けた。しか

し、問屋なので実際に金花糖を作る工房はなく、6、7年考えた末、2011年に工房を建て、都内で途絶えた金花糖づくりを自らが職人として復活させた。鈴木氏は、他の産地でも金花糖づくりが下火になっているのを知り、「風習や思い出を次の世代にも伝えたい」と、全国博覧会を思い付いたのだった。

金花糖で重要なのは、型だ。型がなければ金花糖は出来ない。

金花糖の木型を保存されている稲石一雄氏は、現在、「浅草ギャラリー遊」（東京都台東区西浅草）を運営されている（写真4）。今は廃業されているが、昭和38年くらいまで金花糖を製造していたという。西浅草3丁目はかつて浅草芝崎町と呼ばれ、昭和40年代には74軒の菓子屋のうち金花糖を作っている店が8軒ある「菓子屋横丁」だった。博覧会では、木型とパネルが展示され、木型の横に、鈴木氏が糖液を流し込んで作った金花糖が並んだ（写真5）。

鈴木氏の友人で武蔵野美術大学卒業の落語家、林家たい平氏は、「守ろうとしなければ消えてしまう」と訴える金花糖の応援隊長だ。博覧会初日の2月21日には、真っ白に型抜きされた招き猫（写真6）に色を塗る、林家たい平杯絵付け大会も開催された（写真7）。



写真4 浅草ギャラリー遊の展示場。稲石一雄氏のご親戚の東京で最後の金花糖職人の一人「稲勝」の木型も保存している。手前は、福助・お福と打ち出の小槌の型。



写真5 稲石一雄氏所有の型に、まんねん堂の鈴木氏が作ったバンビの金花糖。



写真6 型抜きされた招き猫が、絵付けされるのを待っている。



写真7 金花糖応援隊長を務める落語家の林家たい平氏のサイン入り絵付け招き猫が賞品となった。

出展者とその作品を以下に紹介する（写真8～写真17）。



写真8 篠原三松堂（佐賀県唐津市）。今回の出品の唯一の仏事用の蓮の花・蕪・筍・蓮根・人参。



写真9 山口堂（石川県小松市）。ひな祭り用の9寸籠。手前のおしどりの周りには、ざくろ・桃・海老・貝・鯛の山海里の珍味が盛り付けられている。



写真10 加賀銘菓の越野（石川県金沢市）。左右に睨み鯛を配した献上台。初孫の時、娘の嫁ぎ先で女の子が生まれた時など、立派な献上台に乗った金花糖をひな祭りに祖父母が贈る。



写真11 越山甘清堂（石川県金沢市）。明治21年創業の老舗。ひな祭り用に、鯛をはじめとして、三方や籠に盛りつける。写真は、巻き貝・ゼンマイ・ひょうたん・海老・はまぐり。



写真12 さかたや（新潟県長岡市）。つがい鶏。明治30年から続けている金花糖づくりの色付けは、50年のキャリアを持つ坂田信子氏が筆頭に6人の女性が担当している。



写真13 皆川製菓（新潟県燕市）。俵のネズミ。燕市の「天神講」で供えるのは、天神様だけでなく、えびす様・大黒様・招き猫・犬などさまざまな種類がある。



写真14 江戸駄菓子子まんねん堂（東京都台東区下谷）。招き猫とその木型。



写真15 小松屋（新潟県燕市）。天神様。学問の神様の菅原道真公である天神様を祭って2月25日に家庭で行う「天神講」の風習が残っている。



写真16 東ちなつ作「NEW金花糖」。金沢市出身で金花糖に親しみ、2015年からまんねん堂の金花糖の上に、デコレーションを施している。おひな様と花瓶も金花糖がベース。花も砂糖で出来ている。



写真17 浅草ギャラリー遊（東京都台東区西浅草）。左は大石内蔵助の型。右はその型を使って、まんねん堂の鈴木氏が作った金花糖。

2. 金花糖の作り方

鈴木氏の招き猫の作り方を紹介しよう。使用するのは、グラニュー糖だ。

1. 鍋に水とグラニュー糖を入れて弱火にかける（写真18）。
2. 糖液が123～125度くらいになったら、鍋を火から下ろし、すりこ木で2～3分攪拌する（写真19）。



写真18 まんねん堂の鈴木真善氏。

3. 水に浸しておいた木型2枚を一組に合わせて、上部に開いている穴から、糖液を流し込む（写真20）。
4. 木型を軽く回して隅々まで糖液を行き渡らせ、余分な糖液を上部に開いている穴から外へ流し出す（写真21）。
5. 木型から外すと、中が空洞の招き猫が出来上がっている（写真22）。
6. 乾燥庫で2日間乾かす。
7. 食用着色料で、絵付けする（写真23）。



写真19 鍋を火から下ろし、すりこ木で攪拌しながら、糖液を少し冷ます。



写真20 水に浸しておいた2枚の木型を合わせ、糖液を中に流し入れる。



写真21 木型を軽く回してから、まだ熱い余分な糖液を流し出す。



写真22 木型の一枚を外すと、中が空洞の招き猫が出来上がっている。

金花糖づくりに使う砂糖は、お店によって白ザラメ、グラニュー糖、上白糖と異なる。そして、糖液を火から下ろす煮詰め温度も異なっている。

山口堂（石川県小松市）の山口泰弘氏は、白ザラメで、糖液の煮詰め終了のタイミングは、かなりの高温だ。そのため出来上がった金花糖は固い。加賀銘菓の越野（金沢市）の越野英一氏も、白ザラメで、型によっても異なるが大体120～125度くらいで糖液を煮詰め終える。型から取り出して、「ほいろ」



写真23 乾燥庫で2日間乾かした後、食用着色料で絵付けする。（写真18～23、撮影：梅本慎一朗氏）

という乾燥機に入れて乾かす。これは、後述する江戸時代の『料理秘事記』に記された作り方と共通している（表1）。篠原三松堂（佐賀県唐津市）の篠原宏司氏の金花糖は、上白糖を使い、口の中に入れて時に溶けやすいように柔らかめの仕上がりだ。後述する中国の『天工開物』³⁾に記された作り方と同じく（表1）、型が焼き物である（写真24）。作り方はシンプルに見えるが、実は奥が深い。

表1 金花糖の作り方 中国・日本

	中国 『天工開物』(1637年)	江戸時代 日本 『料理秘事記』(1803年)	東京・下谷 まんねん堂 (現在)
砂糖の種類	白砂糖	氷砂糖 または 白砂糖	グラニュー糖
砂糖の下処理	卵の白身を水に溶いて入れ、浮いてくる黒い滓を笊ですくい取る	水をひたひたに入れて煎じ、よくアクを取る	なし
火加減	銅の鍋でとろ火で温める	記載なし	鍋に水とグラニュー糖を入れて、弱火で煮詰める
加熱終了のタイミング	記載なし	有平糖よりもやわらかい(糖蜜の状態)	123～125度くらい
糖蜜を擦る工程	記載なし	火から外して、色が白くなるまで細い木で擦る	鍋を火から下ろして白くなるまで、すりこ木で擦る
型の種類	素焼の瓦型	記載なし	木型
型の滲水	記載なし	型を水で濡らしておく	型を水に浸しておく
糖液を型に入れた後	くるくる回してから、糖液を流し出す	型の中に入れて冷ます	軽く型を回してから、糖液を流し出す
型の中の砂糖	一枚の砂糖の膜が型にこびりついている	固まったならば、型から抜く	余分に固まった砂糖を取り除き、型から外す
乾燥	記載なし	ほいろにかけて、水気を切る	2日間乾燥庫に置いて水分を飛ばす
絵付け	記載なし	記載なし	食用着色料で彩色する



写真24 篠原三松堂の瓦型の鯛の型。(撮影：松本理加氏)

3. 金花糖の歴史

いつ頃から日本で金花糖が作られていたかは、定かではない。

元文3（1738）年から寛保元（1741）年まで用いられたとされ、豊後岡藩に関わるものと考えられる「御菓子品々直段帳」には、「きんくわたう」の値段が記されている⁴⁾。延享4（1747）年書写の江戸幕府の御用菓子屋大久保主水と虎屋織江の製法書「干蒸菓子扣」（吉田コレクション）⁵⁾には、「金花とう 白き^{（白）}形なるモノナリ」（原文のまま記載）とあり、それは白いものだったことが分かる。明和5（1768）年には尾張藩の「尾州御小納戸日記」（徳川林政史研究所所蔵）にも重箱の中の菓子として金花糖の名前が見られる。この金花糖は、重箱に入るくらいなので、大きくはなかった模様だ。

作り方が詳しく出ている史料としては、享和3（1803）年書写の「料理秘事記」（写真25）が、筆者の知る限り最も古そうである。同書に記載された製法は現在と同じだ（表1）。また、同じ享和3年には、佐賀県の鶴屋菓子舗が所有する「鶴屋文書」⁶⁾にも、簡単な製法が見られる。

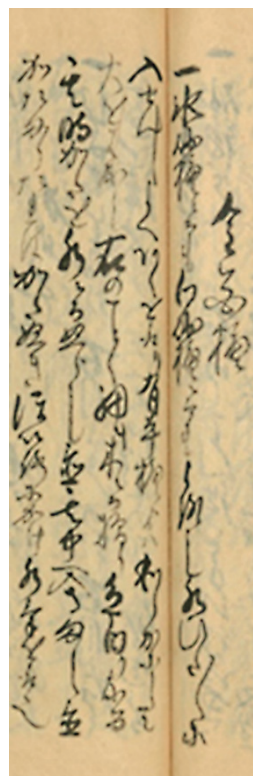


写真25 「料理秘事記」に記された江戸時代の金花糖の詳しい作り方。現在の作り方と同じである（表1）。
（撮影：国文学研究資料館／所蔵：味の素食の文化センター）

4. 中国の『天工開物』（1637年）に見る作り方

金花糖と同様に型抜きする「獸糖」あるいは「享糖」といわれた砂糖菓子の作り方が、1637年の中国の文献に現れる。中国・浙江省で書かれた技術書である『天工開物』の砂糖の項目に、象や獅子の形を型抜きする砂糖菓子の記述がある。その作り方は、型は素焼きで、二枚重ねにした中に糖液を流し込み、すぐにクルクルと糖液の入った型を回して、余分な糖液を流し出すと、自然に一枚の砂糖の膜が出来て型にこびり付いているというものだ³⁾。これは金花糖の作り方と全く同じだ（表1）。

この文献は、江戸時代、日本にも輸入されていたので、型抜きしてモノの形を作る砂糖菓子の存在は、当時の日本でも知られていたと思われる。また、日本が

「鎖国」をしていても、中国のみならず東南アジアからの「唐船」の貿易は認められていたので、型で作った砂糖菓子が長崎に舶載されていたかもしれない。

おわりに

2008年、バングラデシュで金花糖と同じように型で抜く砂糖菓子を作っているところを見たときにはびっくりした。世界に目を転じると、バングラデシュの他にも、メキシコ、シチリア島²⁾など各地で作られているのである。

日本の金花糖のルーツはどこに求めることができるのか。歴史的にはいつ頃までさかのぼることができるのか。砂糖文化と共に、魔力をもって、私に問いかけてくる。

参考文献

- 1) 荒尾美代（2005）「南蛮菓子と砂糖の関係」『砂糖類情報』（2005年12月号）独立行政法人農畜産業振興機構
- 2) 溝口政子・中山圭子（2011）『福を招くお守り菓子』講談社
- 3) 宋應星著、藪内清訳注（1969）『天工開物』平凡社
- 4) 江後迪子・後藤重己・吉川誠次（1989）「江戸中期の「菓子値段帳について」」『別府大学短期大学部紀要』第8号
- 5) 虎屋文庫（2012）【史料翻刻】『和菓子』19号、虎屋
- 6) 大園隆一郎訳、江後迪子訳・解説、筒井泰彦編（2006）『「鶴屋文書」にみる江戸時代の佐賀の菓子』鶴屋菓子舗