

若松屋 附巻

城下町の和菓子職人の歴史

行商と市店



わらび餅売り



粟もち屋

引菓子の道具



落雁の菓子木型



生菓子煉物細工



煉物細工の道具

明治の犬山



明治初期の本町

和菓子の発達はお茶をたしなむ茶席菓子と贈答菓子である儀式的引き菓子と駄菓子などの大衆菓子に大きく分類される。和菓子は城下町の発達や時代の様変わりの中でいろいろな種類のお菓子が作られてきた。そんな和菓子と犬山の歴史から菓子職人の生き様を探ってみた。

日本の菓子の歴史書には南北朝時代に饅頭らしきものが伝来したと考えられており、南蛮貿易が始まり砂糖の輸入により料理と菓子が分類され、多くの和菓子が作られるようになった。その頃の菓子は黒砂糖を使った駄菓子が多い。

室町時代になると、茶の湯が発達し、蒸し羊羹が考案され、江戸時代初期には小豆の入りの蒸し羊羹が作られ、現代の練り羊羹は十七世紀頃に考案されたといわれている。

寛永時代になると葛餅、蕨餅、栗粉餅がすでに製法が考案され、和菓子技術が最も発達を遂げるのはその頃から元禄時代(1688~703)といわれている。

元禄時代になると経済も落ち着き、いろいろな文化と併せ和菓子文化も発達し、砂糖、卵、餡などの様々な菓子材料が城中で作付けされた。

すでに菓子の材料は粳米粉、餅米粉、小麦粉などが使用され、駄菓子などは砂糖や味噌で味付けがなされていた。饅頭の類別の蕎麦饅頭、米饅頭、薯蕷饅頭など多くの種類の饅頭が作られているのもその頃である。

古代から飴らしきものも作られていたが、飴細工が最も盛んになるのはこの頃である。鳥や渦巻きをの形をつくり、色付けして売られる様になったのもこの頃である。城中の縁日や行商で売られていた和菓子類は次のような菓子類があげられる。せんべい類、柿餅、善哉餅、カルメラ、氷砂糖、金平糖、落雁、金つば、生姜糖、有平糖、外郎、饅頭類、飴の鳥、しんこ細工がそれらである。

明和時代になると一層菓子文化が進み、落雁などの菓子木型が使われ始めた。落雁用の木型と生菓子用の押し棒や筋板といわれる菓子木型が考案された時期もこの頃である。菓子屋は和菓子製造の研究により精密精巧な木型を木型職人に彫らせ、多くの種類の木型を保有した。『引菓子』は人のおもてなしの儀式を重んじる江戸時代に創案された贈答菓子である。その頃の木型菓子は神社、寺院の紋菓みに始まり縁起物の大き目の落雁が城中の武士や裕福な町民の間で広まった。

江戸時代の菓子の売り方は、駄菓子は縁日などの『市』で店を出し売る方法と『行商』が主流であった。城下町の和菓子職人は全国各地で修行を終え、腕を持ち、儀式菓子を作る職人になった。彼等は『注文菓子屋』といわれ、『店舗兼製造所』を構え、武士や裕福な町人を相手に注文に応じて菓子を作っていたと考えられる。又、和菓子技術の向上で腕の立つ評判の生菓子職人は神社仏閣の近くで次第に大きな『店』を構えるようになった。それが『製造小売店舗』の始まりである。

犬山の鉄道



大正元年犬山口駅



大正時代の電車

戦中の菓子型



海軍と国旗の木型

戦後の菓子型



戦後の救援物資の金型

戦後の商店



昭和 20 年末「三八市」



昭和 32 年の下本町

犬山では江戸時代、坂下大本町の木曾川の川港辺りが栄え、次第に魚屋町、新町筋や本町、中本町の城下町筋が次第に栄えていった。

明治初期に入ると、北海道が開墾され、菓子材料となる小豆はじめ豆類や穀物が大量に生産されるようになった。明治、大正時代に日本各地に鉄道が敷かれ、日本各地の城下町の発展とともに、和菓子職人の腕も大きく成長していった。経済が好転する中で犬山の和菓子屋も財力をつけながら縁起物である『引菓子』の菓子木型が江戸末期より明治時代中期まで最も彫られてきた。

明治後期になると注文菓子は生菓子の時代をむかえる事となる。犬山の引菓子職人の数もその頃が一番多く隆盛を極めていた。成瀬犬山城主は徳川御三家の筆頭家老職にあり、江戸時代の流通の大動脈である木曾川の水利権を管理する要職である事から、主要城下町で流行った『引菓子』を奨励し和菓子職人が増えていった。『犬山市誌』では明治30年前後に菓子職人が30人余りいて申し組合を作っていたことが記されている。この頃の引菓子を作る職人は夏の暇な時期には、げんこつ、せんべいやしこらんなど駄菓子を作り生活の糧にし、外郎や餡巻きや駄饅頭なども製造販売をしていた。

大正元年、名古屋から犬山口駅まで鉄道が開通した。犬山の城下町の最南端に位置する犬山口駅は貨車も止まり、犬山の経済の中枢に発展した。盛り場が出来き、カフェや玉突き場などの娯楽場もできて、この地域は尾張地方では名古屋に次ぐ、繁華街になった。周辺の村や町から人々が犬山に多く訪れるようになった。その道筋が犬山口駅前通りの出来町、外町である。その頃の大衆の和菓子屋は出来立ての餡巻きを専門で売る店が現れたり、小麦ういろうのほか外郎饅頭など簡単にしかも、安く売れる雑生菓子を作りながら売る店が次第に増えていった。

昭和初期になると、立地の良い財力を持った和菓子屋はさらに店舗を大きく構えて、製造した饅頭やういろうのほか、卸業者から煎餅類、あられ類、飴類など仕入れて、数多く品物を扱う和菓子屋が増えていった。犬山はその沿線を利用し、犬山城と木曾川を有する風光明媚な犬山は観光地として大きく発展する。犬山城を核に桃太郎神社の再興、日本ライン下り、鶉飼、犬山遊園地（現在の犬山ホテル地内）を目玉として新しい観光の一時代を築いた。観光ブームの到来により、和菓子職人たち日持ちのする駄菓子である「げんこつ」を犬山名物として考え、多くの菓子屋が専業とする様になった。旅館や民宿が立ち並ぶ木曾川河畔の土産物屋に、げんこつや州浜などを観光土産品として卸すようになったのもちょうどその頃である。

昭和16年、第二次世界大戦が勃発し、それぞれの菓子屋は完全に営業出来なくなる。昭和20年戦争が終結し日本は配給の時代を迎えることとなり、戦前の菓子屋の多くは、配給物資を作ることとなる。戦前まで営業していた犬山や扶桑の菓子屋は「犬山菓子有限会社」と「尾北菓子有限会社」に配属され、配給用のパンやビスケット・クッキーの製造に精を出した。

戦後を迎え、世の中も落ち着きを取り戻した時期の昭和22年前後に同会社をそれぞれ解散し、以前の菓子製造業に戻る人が多かった。

観光地犬山



昭和 30 年代ラインパーク



昭和 40 年代の明治村

戦後の昭和 30 年代に入ると、日本は急速な発展を遂げる。鉄道にかわり自動車産業の普及で昭和初期以来の第二次観光ブームが到来する。日持ちする「げんこつ」や「州浜」の製造は機械を導入し、大量製造大量販売の時代を向かえた。戦後犬山は空襲にあわなかったことで、名所が残り、いち早く観光地の立て直しが出来たと思われる。戦前の観光施設にあわせ、車社会を見込んだテーマパーク増設である。明治村やラインパーク（現在のモンキーパーク）続いてリトルワールドのなどの大型観光施設が犬山にも新たに作り出された。高度成長時代といわれ、全国から犬山に大勢の観光客が訪れるようになった。1年の観光客の数値が1000万人といわれた時代である。日本の菓子業界は、明治、大正時代に流通に合わせ機械化導入により、煎餅、飴、クッキー、チョコレートなど製造する駄菓子屋は大メーカーに成長し日本の菓子業界の発展に大きく貢献した。

昭和 40 年代にはいり、犬山も犬山駅周辺整備が行われ、犬山駅と犬山口駅付近には大駐車場完備の大店舗小売業が進出した。犬山城下の小売店は大店舗小売業をスーと出来てパーと消えると囃し立てた。その後、『路面店舗』は大きな打撃を受け始める事となる。店舗を持たない新参の菓子製造卸業者たちは大店舗小売業の指導の元、安価に簡単に製造できる出来る団子や草もち、柏餅や生菓子などを季節に関係なく大量販売で業績を次々に伸ばしていった。スーパーや大店舗小売業に参入した生菓子屋はブームに乗り大工場で自動包餡機などの機械化を進めをより一層の大量生産販売を進めていった。

注：昭和 30 年から 40 年代の高度成長期は日本が飛躍的に伸びた 10 年間である。岩戸景気の昭和 33 年から改造列島ブ - ム景気が終わる昭和 48 年の後半までの日本の経済の成長率は 9 % から 11 % である。

昭和 50 年代に入ると、大店舗小売業はさらに郊外の田や畑の安い広大な立地を獲得し、今までにない大駐車スペースのある巨大化させた多種多様の品揃え販売と遊戯施設やテナントなどを含めた集中総合流通システムを確率した。またコンビニエンス・ストアが日本全国に網の目の様にできた時代である。大店舗小売業のテナントに参入している和菓子屋は次々に大店舗の中に出店する業者も現れた。その他に和菓子業の中には包餡機やオンラインシステムを導入し、機械化を進め大衆和洋菓子の集客集中型巨大店舗を自ら構える生菓子屋や薄利多売方式を武器に全国展開する団子や餅菓子や赤飯などを専門に扱うフランチャイズの餅菓子専門店などが主流の時代であった。巨大化した菓子屋は多大な資金を投入し、さらなる機械化による生産力を上げ、大量販売のシステム化を望み、売上高を競いあう時代であった。

注：サミット景気からバブル景気の成長率は高度成長期と比べとは低成長率である。4 % から最高 5 % までの成長率で高度成長時代の約二分の一の成長率である。政府の内需拡大政策により無理やりの景気上昇に思える。日本経済も世界経済でそういう方向に目がむいていた時代でもある。

参考資料・文献

犬山江南の100年

郷土出版社

町角の芸能

文化出版社

日本の菓子

ダイレック

和菓子技法

主婦の友社

若松屋所蔵品

平成10年代に入り、景気が低迷し、景気上昇の兆しの見えない時代である。高度成長期からバブルまでの約30年余り日本経済は走り続けた。大量生産大量仕入によるコストダウン、そしてさらなる機械の設備投資を行ってきた。土地神話が崩れ、そして、投機投資の時代が遠いた。我々の菓子業界も全く難しい時代といわれている。経済の仕組みが完全に変わったと思える厳しい世の中で、今後、菓子業界はさらに大きく二極化の時代になると考えられる。大型化した菓子業界の企業もさらなるコストダウンを考える時代である。流れ作業や機械化導入で人件費の節約を計り、出来る限り効率を考慮する時代である。機械化による新商品の開発、味の差別化などさまざまな方向性を模索しなければならない厳しい時代が続いている。

一般の菓子製造小売業は更なる個性化の時代で、大企業が絶対に真似の出来ない菓子を自ら考案しオリジナル性を生かす時代になった。菓子職人はもう一度、日本古来の菓子に立ち返り、さらに技術を研鑽し、茶道が歩んだ道のりの中で和菓子が果たしている役割と今の時代のニーズにあった和菓子を創案創作する事が任務であると考えます。

日本の和菓子業界の歴史を振り返ると過去5回の大きな和菓子の隆盛期が存在し、その後、極端に売れない時代も到来している。大きな流行りがやがて極端に売れなくする。売れる時代であるがゆえに職人の腕を鈍らせ、本当の技術や技が遠のいていく。

今、不況の時代に苦しんだ者が、苦勞し作り続けた職人だけが、世の中に本当の和菓子を伝える事が出来る。今までに食した事がない菓子のアイデアに到達する。珍しい菓子を発案し作り出す。人に真似の出来ない和菓子を作り、認めてもらう、チャンスがそこにある。菓子職人の仕事こそ時代を超えた温故知新の世界である。

