豆と生活

白小豆の歴史と生産、そして和菓子

島原 作夫

はじめに

小豆といえば餡、餡といえば小豆を思い 浮かべる人が多いだろう。それも当然で、 小豆の用途のほとんどが餡であり、餡をつ くるのに小豆がよく用いられる。

和菓子屋のショーケースには、赤い羊羹と白い羊羹、赤餡と白餡の最中やどら焼きが並んでいる。パン屋やスーパーには赤餡と白餡のあんパンが棚の一角を埋めている。

しかし、今、私たちが食べている白餡の 和菓子やパンは小豆餡でない。小豆の白餡 は白小豆からつくられるが、白小豆の生産 量は極めて少なく高価である。

かつては、白小豆は上品の餡をつくるのによく用いられたが、今や白小豆の和菓子をつくる店はごくごく稀で、白小豆そのものがほとんど知られていない。

そこで、注目されたことない白小豆の歴 史と生産、そして和菓子を知る旅に出かけ ることにしよう。

歴史

表1は、平安期から明治期までに刊行された本草書や料理書、作物栽培書などにみ

られる、白小豆に関する記述を示したもの である。

自小豆の文献上の初出は、筆者の調べた 範囲では、平安前期の延喜18 (918) 年ご ろ成立の『本草和名』で、「赤小豆、葉の 名を藿という(蘇敬の注による)。鹿小豆(色 赤)、小珂豆 (赤小豆に似て而して小)、青 小豆 (甘)、黒小豆、紫小豆、白小豆、黄 小豆、緑豆 (以上の八種は崔禹による)」(No. 1) と書かれている。

時代は大分下るが、1596年刊の『本草綱目』に「白豆、釋名飯豆、集解詵曰く、白豆の苗の嫩いうちに菜にして食べる。生で食ふも妙だ。頴曰く、浙東にある一種は味が甚だ勝れ、醬を作り、腐を作るに用ゐて極めて佳し。原曰く、白豆とは飯豆のことだ。粥、飯にいづれも拌ぜて食へる。時珍曰く、飯豆は小豆の白いもので、また土黄色のものもある。主治【五臓を補し、中を調へ、十二經脈を助ける】、【腸、胃うを煖める】【鬼気を殺す。腎の穀であって、腎病の者の食物に適する】。葉【煮て食へば、五臓を利し、気を下す】」(No.3)とあるように、白豆の食べ方と効能が書かれており、1603年刊の『日葡辞書』に「Xiroazzuqi.

シロアヅキ (白小豆)」(No4) と載っている。 しかし、『本草和名』や『本草綱目』に 書かれている白小豆・白豆は、日本のこと でなく、崔禹錫食経にそのように書いてあ るということであり、また時珍曰くのよう に古代中国の学者によるということなので ある。『日葡辞書』は、ちょうど中世から 近世への変動期にイエズス会宣教師によっ て編纂され、布教活動で様々な身分の者と の円滑なコミュニケーションをとるための 語彙編纂であったことから、当時の日常生 活の用語が多数掲載されており、当時使用 されていた用語を知ることができる。

江戸前期には、白小豆の粉をせいろで蒸し、よく乾し、擂り鉢にて擂るとある(No.7)。江戸中期になると、『農業全書』(No.9)に小豆には赤白緑の三色があるが、専ら赤小豆をつくるとあり、『大和本草』(No.10)では白アツキには蔓の長いものと短いものの二種あり、俗に「蟹ノ目ト云」と説明し、『和漢三才図絵』に「白小豆は米にまぜて煮ると早くやわらかくなる」(No.9)とあるように、白小豆の用途が紹介されている。

江戸後期のなると、「白小豆、疱瘡の薬なり」(No.12)、「シロアヅキ、白豆、甘酸平毒ナシ五臓ヲ補ヒ中ヲ調フ」(No.13)とにあるように、白小豆の効能が紹介されている。また、「白豆、志ろあづき、(中略)あらいこ又ハ饅頭の白あんに用ふ」(No.15)、「衣服の油を洗ふに無患子皮と白小豆を粉にして澡豆(アラヒコ)に用ふる故に白小豆をシャボン豆とも呼ぶ」(No.16)、「一種シロアヅキト呼モノアリ、形状常ノ

赤小豆ノ如ニシテ白色ナリ上品ノ餡ニ用ユ」(No.18)、「煉羊羹の方、白小豆 壱合こしあんに制し置」(No.19)、「煉羊羹、一白小豆 壱合」(No.20) とあるように、白小豆の用途が洗い粉や餡・羊羹に拡がっている。

明治期になると、「白小豆は主に白餡を製造するに用いひられる」(No.23)、「並割白餡 其原料調量率 (1) 白小豆漉粉壱百五拾匁」「白小豆漉粉 其原料調量率 (1) 白小豆五合」(No.24) とあるように、白小豆は餡として用いられている。一方、江戸末期から明治期、白餡や羊羹の材料に白小豆でなく白大角豆(白ササゲ)が用いられている文献もある(No.17、No.20、No.22)。

明治期の作物栽培書に「其白色大粒ノ者 ハ最上ノ品ニシテ、其白色小粒ノ者及ビ紅 色大粒ノ者ハ之ニ亞グノ佳品ナリトス | (No. 21)、「白小豆 白餡としてよろしければ、 その價梢貴けれども」(No.25) とあるよう に、小豆の中で大粒の白小豆が最高の品質 でかつ高価であると書かれている。また 「(白小豆)収穫量少く通常七八斗に止まり、 栽培が困難だ。それ故、インゲンが餡の原 料に供せられる、に至れる以来栽培するも のが少い | (№25) とあるように、白小豆 の収量性の低さを説明し、白餡の原料にイ ンゲンマメが用いられるようになって以 来、白小豆を栽培する者は少ないとしてい る。大福豆、金時豆、うずら豆、手亡、と ら豆などのインゲンマメの実用品種が、明 治初年以降、政府によって欧米から輸入さ れた。

表1 本草書や料理書、作物栽培書などにみる白小豆

		表1 本事	2書や料理書、作物栽培書などにみる日小豆	
No	時代	資料名 (刊年)	白小豆に関する記述	用途等
1	平安	本草和名(918頃)	赤小豆、葉の名を藿という(蘇敬の注による)。鹿小豆(色赤)、小珂豆(赤小豆に似て而して小)、青小豆(甘)、黒小豆、紫小豆、白小豆、黄小豆、緑豆(以上の八種は佳禹による)。小豆は一名を苔頭豆、豌豆、江豆、野豆。和名、阿加阿都岐	
2		和名類聚抄(934頃)	小豆。本草に云ふ、赤小豆和名阿加安豆木。崔禹錫食経に云ふ、黒小豆、紫小豆、黄小豆、緑小豆、皆同類也	(白小豆ナシ)
3	安土桃山	本草綱目(1596)	白豆<釋名>飯豆<集解>詵曰く、白豆の苗の嫩いうちに菜にして食べる。生で食ふも妙だ。類曰く、浙東にある一種は味が甚だ勝れ、醬を作り、腐を作るに用ゐて極めて佳し。原曰く、白豆とは飯豆のことだ。粥、飯にいづれも拌ぜて食へる。時珍曰く、飯豆は小豆の白いもので、また土黄色のものもある。<主治>【五臓を補し、中を調へ、十二經脈を助ける】、【腸、胃うを煖める】【鬼気を殺す。腎の穀であって、腎病の者の食物に適する】。葉【煮て食へば、五臓を利し、気を下す】	菜醬、腐粥、 飯(効能)
4		日葡辞書(1603)	Xiroazzuqi.シロアヅキ(白小豆)、白い豆	
5		多識編(1649)	白豆、今案志呂阿豆岐俗云由岐乃志多	
6	>= >/. He	庖厨備用倭名本草(1684)	白豆 (ハクヅ、シロササゲ)、和名抄白豆ナシ	(ササゲ)
7	江戸前期	合類日用料理抄(1689)	その後、益にてよく皮を取り、せいろにて蒸し、よくよく取し、擂り 鉢にて擂り申し候	白小豆の粉の せいろ蒸し
8		和爾雅(1694)	白豆(シロアヅキ、ユキノシタ)飯豆同	
9		農業全書(1697)	赤小豆、是又色々あり。赤白緑の三色、中にも少し粒のほそき赤小豆 を専ら種ゆる事なり。(中略) 又白豆あり、(中略) 四五月種ゆるのよし、 本草にみなたり(白豆をささげと云うはあやまりなり)。	
10	江戸中期	大和本草(1709)	赤小豆(中略)○白豆アリ白アツキナリ苗葉莢(サヤ)皆赤小豆に似タリサ、サケト訓スルハアヤマリニ種アリー種ハ籬(マガキ)ニホル蔓長シー種ハ蔓短シ赤小豆ノ如シ民俗蟹ノ目ト云	
11		和漢三才図会(1712)	飯豆 (しろあずき) 白豆 (はくず) [俗に白小豆 (しろあずき) という] 『本草綱目』 に次ぎのようにいう。飯豆 (シロアズキ) とは小豆の白いものである。また土黄色のものもある。 (中略) △思うに、白小豆は米にまぜて煮ると早くやわらかくなる。赤小豆がやわらかくなりにくのとはちがっている。	白小豆飯
12		私家農業談 (1789)	白小豆、疱瘡の薬なり	(効能)
13		飲晴摘要(1804)	シロアヅキ、白豆、甘酸平毒ナシ五臓ヲ補ヒ中ヲ調フ	(効能)
14		成形図説(文化年間1804 ~17)	白小豆(中略)此もの亦ニ種あり、苗葉赤小豆に似て莢大也、農人蟹の目と呼べり、一種ハ蔓長くして笆に纏ふ、能く油賦を除く、皆四伍月に藝べし、凡白小豆ハ米に和煮バ早熟る也	白小豆飯
15		本草図譜(1828)	白豆、志ろあづき、常陸より多く出づ、苗葉赤小豆ト同じくして實も又 同く小さくして色白く一點黒き處あり、あらいこ又ハ饅頭の白あんに 用ふ	洗い粉、餡
16		嬉遊笑覧(1830)	衣服の油を洗ふに無患子皮と白小豆を粉にして澡豆(アラヒコ)に用 ふる故に白小豆をシャボン豆とも呼ぶ	洗い粉
17	江戸後期	菓子話船橋(1841)	白餡、同紅餡○白大角豆四百目、○唐三盆糖六百目、煉り羊羹○白大角豆四百目、○唐三盆砂糖九百目、○白角天二本半、白羊羹○氷砂糖五百目、○白大角豆五百目、○白角	(ササゲ)
18		手握工艺伽口改造(1044)	赤小豆増、一種シロアヅキト呼モノアリ、形状常ノ赤小豆ノ如ニシテ 白色ナリ上品ノ餡ニ用ユ、コレヲ漢名白赤豆ト云、	上品の餡
		重修本草綱目啓蒙(1844)	白豆シロアゾキシャボンマメ白色ナルアゾキナリ、今、澡豆(アラヒコ) ニ用ユ、 故ニシャボンマメト云、油ヲ落ス者ヲ皆シャボント云又饅頭 ノシろ餡トス	洗い粉、餡
19		鼎左秘録〈1852〉	煉羊羹の方、白小豆壱合こしあんに制し置、雪白砂糖八拾匁、氷砂糖 二拾匁白かんてん四寸五分、水壱合	漉し餡、羊羹
		古今新製名菓秘録(1862)	白本羊羹、一小角豆の漉粉にて、右本ようかんの製方おなじ	(ササゲ)
20			煉羊羹、一白小豆壱合、漉粉に制し置、一雪白砂糖八十目、一氷砂糖 二十目一白かんてん八寸五分一水壱合(「鼎左秫録』「煉羊羹」の転載 から「種類な」と乗りませばしまった。ま、紅瓜と斑紋、珠穂上と	漉し餡、羊羹
21		農学初歩前篇第2志賀雷山 著(1882)	小豆ノ種類多シト雖之ヲ大別スレバ白・赤・紅及ビ斑紋ノ諸種トシ、 又之ヲ早晩ノ二種ニ別ツ而シテ其白色大粒ノ者ハ最上ノ品ニシテ、其 白色小粒ノ者及ビ紅色大粒ノ者ハ之ニ亞グノ佳品ナリトス	
22		和洋菓子製法独案内 (1889)	白餡紅餡、白大角豆四百目、唐三盆六百目煉羊羹、白大角豆四百目、 唐三盆九百目、白楽天二本半白羊羹、氷砂糖五百目、白大角豆五百目、 白楽天二本	(ササゲ)
23	明治	穀類の話横井時敬著 (1903)	白小豆は主に白餡を製造するに用いひられる	餡
24		吾妻菓子手製法(1908)	乾餡粉は白小豆赤小豆何れでも軟かく煮崩して揚げ並割白餡其原料調量率 (1) 白小豆漉粉壱百五拾匁 (2) 白粗目糖七拾五匁白小豆漉粉其原料調量率 (1) 白小豆五合 (2) 重炭酸粉未壱匁強	餡
25		実用麦菽栽培講話今村猛 雄千葉敬止著(1908)	白小豆白餡としてよろしければ、その價梢貴けれども、収穫量少く通常 七八斗に止まり、栽培が困難だ。それ故、インゲンが餡の原料に供せら れる、に至れる以来栽培するものが少い	餡

生産

江戸幕府は享保20年~元文3年(1735~38)に諸国の産物を調べて『諸国産物帳』を編纂した。これは八代将軍徳川吉宗の国内で自給が可能な体制を整えようとする物産政策の一環として実施された。この『諸国産物帳』の原本は残っていないが、諸藩が提出した記録の控えや調査の前段での記録類を拾い出し、まとめたのが盛永俊太郎・安田健編の『享保・元文諸国産物帳集成』全21巻である。諸藩のすべての資料が残され、集められたわけではないが、『享保・元文諸国産物帳集成』から諸国の産物の大要に迫ることができる。

『享保·元文諸国産物帳集成』に所載の『諸 国産物帳』から"白小豆"の栽培国を選び出 したのが、図1である。

当時、北は陸奥から南は日向にいたるまで、全国65国中19国の一部の郡で"白小豆"が栽培され、産物や名物とされた。このことは、これらの国の一部の郡においては当時白小豆が庶民の食べ物になっていたといえよう。『諸国産物帳』より90年後の『本草図譜』(1828)に、「白豆、志ろあづき、常陸より多く出づ」(表1のNo15)とある。

明治期から現在まで、統計的に白小豆の 生産動向を示す資料はなく、その生産動向 の把握は困難である。これは、この時代、 白小豆の生産に対する関心のなさと生産量 の少なさを示している。

このようななかで、山本氏の論文 (1989) と農林水産省の「特産農産物の生産実績調 査」 (2002~07年) から作成したのが、表 2の白小豆の作付面積の推移である。

白小豆の作付面積は、1984年の350haから2002年224ha、03年206ha、04年149ha、05年174ha、06年82ha、07年107haと大幅に減少している。ただ、藤田ら(2005)は、ホクレンが調査した出回り量等から「備中白小豆」銘柄が約70ha、広島県、島根県隠岐、京都府で各数ha、茨城県、群馬県で100ha弱栽培され、府県の白小豆の栽培面積は200~300haと推察している。

現在(2014年産)、白小豆の産地が北海 道、茨城県、群馬県、兵庫県、岡山県にあ る。北海道の十勝地方等で白小豆「きたほ たる | が42ha、群馬県の利根沼田地区と 茨城県の大宮地区で大手和菓子屋が農家と 白小豆の契約栽培によって90ha(推定)、 兵庫県姫路市安富地区で「白雪大納言|「備 中系白小豆 | が9ha、岡山県真庭市久世地 区で白小豆が6.5ha、岡山県笠岡市笠岡湾 干拓地で白小豆が38.6ha栽培されている。 これら主要産地で約190ha栽培され、また、 このほかの地域でも若干栽培されていると いわれ、全国の白小豆の作付面積は約 200haあるとみられる。単収を90~120kg と考えると180~240 t 生産されているこ とになる。

品種登録の白小豆の品種には、「きたほたる」(北海道、2004年育成、06年登録)と「白雪大納言」(兵庫県、1996年育成、2002年登録)がある。品種の特性を表3に掲げたが、「白雪大納言」は「きたほたる」に比べると大粒である。このほかに在来種の白小豆がある。

ここで、備中の白小豆にふれておきたい。 『享保・元文諸国産物帳集成』 VIIに所載 の「備前国備中国之内領内産物帳」と「備 前国備中国之内領内産物絵図帳」には、産 物として白小豆が載っていないが、江戸中 期の享保・元文期成立と考えられる『備前 備中御領内産物帳 巻14』の米穀類の赤小 豆の部に「大なごん、大黒目、猫小豆、垢 あづき、ぶどう小豆、夏小豆、八月小豆、 白小豆」(図2) とあるから、当時、白小豆 が備前備中の産物であったことがわかる。

1919年(大正8)刊の『岡山県産業概説』 には、小豆の産量は10,132石、主要産地は 川上、小田とあり、「川上郡地方に産する 白小豆は品質優良にして、京阪地方に於て 菓子原料として最も賞用せらる」と書かれ ている。川上郡は現在の高梁市、小田郡は 現在の井原市、笠岡市、矢掛町であり、両 郡は備中国にあった。

『岡山県農業要覧』(1918、1921) に、岡山県における小豆の主な栽培品種は「夏小豆、盆小豆、大莢、長州、白小豆、秋小豆、葡萄小豆、黒小豆、大納言」とある。筆者の調べた範囲であるが、名高い備中の白小豆においてさえ、これぐらいの記録しか残っていない。

表2 白小豆の作付面積の推移(単位:ha)

ж- п.		1 1 四 1 及 4 2 1 圧 1 2	(- -	114/					
	1984年		2002	2003	2004	2005	2006	2007	
北海道	30	帯広地方	24	24	46	45	10	15	
秋田県			1						
茨城県	30	北部地帯	105	101	14	18	4		
群馬県			3		5	32	5	3.8	みなかみ町
群馬県・ 栃木県	50	赤城山麓							
その他 北関東	20								
兵庫県					2	12	2	7.7	姫路市
岡山県	120	備北地帯	61	44	53	38	53	70.6	笠岡市、真庭市、美作市
広島県	100	岡山との県境 地帯							
島根県			2	16	8	8	8	9.8	松江市、海士町、隠岐の島町
大分県			28	21	21	21			
計	350		224	206	149	174	82	106.9	

出典 山本晃郎「岡山県における白大 豆の生産・流通」農業および園 芸 第64巻第3号、1989.

¹ 農林水産省「特産農産物の生産実績調査」2002~07.

² 北海道はホッカイシロショウズ、きたろまんの作付面積. (北海道農政部「麦類・豆類。雑穀便覧」平成27年9月による)



図1 享保20年~元文3年(1735~38)における白小豆の栽培国



図2 『備前備中御領内産物帳 巻14』 の赤小豆の部(デジタル岡山 大百科より)

表3 品種の特性

	供試場所(期間)	成熟期 (月日)	主茎長 (cm)	子実重 (kg/10a)	百粒重 (g)
きた ほたる	十勝農 (2001~03)	9月26日	71	358	13.4
白雪 大納言	兵庫北部農技 セ (1995~97)	11月10日	43	269	21.7

出典) 1 藤田正平 他"アズキ新品種「きたほたる」の育成". 北海道立農業試験場集報.88,13-24(2005).

 曳野亥三夫他"白小豆新品種「小豆兵系3号」の育成" 兵庫農技研報.48,40-45(2000).

表4 餡等の原料豆の国内生産量と輸入量(加糖餡含む)(2015暦年)

区分	国	内生産量			輸入量			
豆の種類	小豆	インゲンマメ	小豆	白系 インゲンマメ 等	有色 インゲンマメ 等	冷凍のササゲ 属・インゲン マメ属の豆	加糖餡	
銘柄		金時、手亡、 うづら、花豆 等		バタービーン、 手亡、 ベビーライマ、 大白芸豆、 グレートノー ザン等	キドニー、			11
2015年	63,700	25,500	20,359	19,029	5,379	11,869	21,792	142,128
餡用の割合 (推定)	69%	66%	80%	90%	50%	30%	100%	
餡用の豆	43,953	16,830	16,287	17,126	2,690	3,561	21,792	122,239

- 注)冷凍のササゲ属・インゲンマメ属の豆、加糖餡は、乾豆換算(1/2、1/3)の量.
- 出典) 1 雑穀輸入協議会「雑豆等の輸入統計」平成28年2月.
 - 2 農林水産省「作物統計」. 3 財務省「貿易統計」.

白小豆の白餡のシェア

表4は餡等の原料豆の国内生産量と輸入量(加糖餡を含む)を示したものであるが、その合計は142,128tであり、そのうち餡に使用される豆の量は122,239tと推定される。

餡に使用される豆の量が12万 t に対し、白小豆の生産量は $180\sim240$ t と、そのシェアは $0.1\sim0.2\%$ であるから、白小豆の白餡にお目にかからないのは当然である。

それでは、私たちが日頃、口にする白餡はどんな豆から作られるのか。白餡の原料豆は、インゲンマメ属インゲンマメ種の手亡・白金時・大福・グレートノーザンやインゲン属ライマメ種のバタービーン・ベビーライマと多々ある。手亡は国内生産もあるがカナダ、グレートノーザンはアメリカとカナダ、バタービーンはミャンマー、ベビーライマはアメリカから輸入されている。この中で量が多いのが、バタービーン、手亡、ベビーライマは安価であるので上生菓

子以外のあらゆる餡に使われている。ササ ゲ属アズキ種の白小豆は、茶道の上生菓子 など高級和菓子に用いられている。

白餡を白小豆で作った場合、他の豆に比べ風味が良く、白小豆は手亡や福白金時より小さな粒子の割合が高いので舌触りが良いといわれている。御粽司の川端道喜は、備中の白小豆を使った餡はよかったが、最近はほとんどの白餡は手亡で作られる。でも備中の白小豆に比べたら雲泥の差があると述べている(『和菓子の京都』1990)。

和菓子の消費動向

和菓子という名称は、明治期に入ってからつけられ、一般的に定着するのは第二次大戦後のことで、江戸期は単に菓子と呼ばれていた。これは明治期の文明開化による西洋の文化の拡がりと関係がある。和服ー洋服、和食一洋食、和室一洋室のように和と洋をもって在来のものと区別した。その頃に和菓子という名称が、饅頭や羊羹など在来の菓子の総称としてつけられるように

なった。

ここで和菓子の実態をデータからみておこう。

2014年のデータでみると、和生菓子の 出荷額5,435億円で、全菓子出荷額3兆3,671 億円の16%を占めている。1990年以降の 出荷額の推移を表5でみると、和生菓子や 米菓、あめ菓子は減少の一方、洋生菓子や ビスケット、干菓子、チョコレート、他に 分類できない菓子は増加し、全体では増加 している。

種類別の和生菓子の1世帯当たり年間支出額の推移を、家計調査からみると、表6に示すように、羊羹は1990年1,284円だったが、2015年795円と大幅減少、饅頭は3,561円から1,413円に大幅減少、おはぎやどら焼き、桜もちなどは8.241円から9.329

円に増加しているが、和生菓子全体では 13,086円から11,537円に減少し、和菓子離 れが進んでいる。

和菓子の品目別年齢階級別支出金額を表 7でみると、年齢層が高い世帯ほど支出金 額が多くなっている。

次に高級な和菓子が使われる茶道について、みてみよう。

茶と和菓子とは切り離せない密接な関係にある。菓子の中でも京菓子の名が高いのは、京都には茶道の三千家その他の家元があり、茶会のたびに深い味わいのある茶道菓子が作られたからである。和菓子の発展はその歴史にもみられるように、茶道の発達に依るところが大きく、現在でも和菓子は茶の湯の脇役としてなくてはならないものである。

表5 菓子の出荷額の推移(従業者4人以上の事業所)(単位:百万円)

	1990年	2000年	2010年	2014年	2014/1990
洋生菓子	604,488	686,929	738,090	753,112	124.60%
和生菓子	666,015	614,644	555,766	543,520	81.60%
ビスケット類、干菓子	374,666	381,692	416,272	435,435	116.20%
米菓	389,166	299,937	326,819	340,369	87.50%
あめ菓子	178,874	164,034	172,684	167,765	93.80%
チョコレート類	345,499	343,809	410,320	436,508	126.30%
他に分類されない菓子	552,474	529,073	621,122	690,388	125.00%
計	3,111,182	3,020,118	3,241,073	3,367,097	108.20%

注) 他に分類されない菓子は、かりん糖、ポテトチップ、チューインガム、甘納豆、味付豆、乾燥ゼリー菓子、ウエハース、砂糖菓子、ザボン漬、アイスキャンデー、ポップコーン、ピーナッツ菓子、スナック菓子、コーンフレーク等.

出典) 経済産業省「工業統計調査」.

それでは、現在、どれだけの人が茶道を習っているのであろうか。表8は、「社会生活基本調査」から、「趣味・娯楽」としての茶道の活動者、いわゆる茶道人口を示めしたものである。茶道人口は1986年の2,845千人から2011年には1,700千人まで大幅に減少している。

茶道の菓子は主菓子と干菓子の2つに大

きく分けられる。主菓子は饅頭や餅菓子、 羊羹、練切、金団などの和菓子が使われる が代表的なものは練切と金団の上生菓子で ある。干菓子には、落雁や有平糖、金平糖、 煎餅などの菓子が使われる。茶道人口の減 少は、それだけ高級な和菓子の需要が減る ことになる。

表6 種類別の和生菓子の年間支出金額の推移(1世帯当たり、2人以上の世帯)(単位:円)

	1990年	2000年	2010年	2015年	2015/1990
羊羹	1,284	1,133	758	795	62%
饅頭	3,561	2,032	1,699	1,413	40%
他の和生菓子	8,241	9,575	9,326	9,329	113%
計	13,086	12,740	11,783	11,537	88%

注) 他の和生菓子はおはぎ、どら焼き、桜もちなど.

出典)総務省「家計調査」.

表7 和菓子の品目別年齢階級別支出金額(2015年、1世帯当たり、2人以上の世帯)(単位:円/年間)

	平均	~29歳	30~39歳	40~49歳	50~59歳	60~69歳	70歳~
羊羹	795	151	261	386	642	1,050	1,167
饅頭	1,413	476	627	965	1,212	1,832	1,810
他の和生菓子	9,329	3,922	4,768	6,261	9,123	11,434	11,616

出典)総務省「家計調査」.

表8 茶道人口の推移(単位:千人)

年	茶道人口
1986	2,845
1996	2,673
2001	2,729
2006	2,108
2011	1,700

出典)総務省「社会生活基本調査」.

食べよう

旅先でおいしそうな和菓子を買い求めたり、ちょっと出掛けた先の商店街で和菓子屋を見つけて創作菓子に出会ったりするのは、楽しいものである。城下町や門前町、宿場町などには、謂れのある銘菓が生き続けている。

『全国和菓子風土記』(淡交社)に所載の 和菓子屋から、白小豆や手亡の白餡を用い た銘菓を拾ってみよう。

「小型羊羹 空の旅」「最中 御代の春紅」 (東京都港区、虎屋)、「奥三峰(白餡)」(石 川県金沢市、和菓子村上)、「埋も木」(滋 賀県彦根市、いと重菓舗)、「あも(白小豆)」 (滋賀県大津市、叶匠壽庵)、「紅羊羹」(岡 山県岡山市、芭蕉庵)、「白羊羹」(鳥取県 米子市)、「とんど饅頭」(広島県福山市、 虎屋本舗)、「羊羹 神在月」(島根県出雲市、 坂根屋)、「名菓舌鼓」(山口県山口市、山 陰堂)、「薄墨羊羹」(愛媛県松山市、中野 本舗)、「荒城の月」(大分県竹田市、但馬 屋老舗)

この中から3点を少しばかり採り上げてみよう。

○「あも(白小豆)|

滋賀県大津市、昭和33年(1958)創業の叶匠壽庵が製造・販売する銘菓。

大津は、琵琶湖と比叡山の豊かな自然に 抱かれ、667年の近江大津宮に始まる歴史 の集積地である。古代から今日まで人々の 生活を支え、歴史、文化、産業を育んでき た琵琶湖は、母なる湖(Mother Lake)と 呼ばれている。 その琵琶湖に面し、歴史ある大津から生まれた菓子が「あも(白小豆)」である。「あも」は「あんも」ともいい、餡餅(あんもち)の略である。

大粒で風味の良い白小豆「白雪大納言」の粒餡とやわらかな求肥を合わせ、白小豆とお餅のシンプルな組み合わせが特徴の羊羹である。赤小豆の丹波大納言の「あも」と白小豆の「あも」、この紅白あもは迎春の逸品である。なお、「あも(白小豆)」は年末の期間限定商品である。

○「白羊羹」

鳥取県米子市の名物菓子。地域の菓子で 手亡を使用した白い羊羹。

米子は、大山の麓に位置する。秀峰・大山は、伯耆富士とも呼ばれ、古くから「神在す山」として崇められてきた。山岳信仰の中心であった大山は、明治22年(1889)まで一般の人々は頂上に登ることが寺法で固く禁じられていた。

江戸の寛政年間 (1789~1801) に、蒸 羊羹に代わって、寒天と小豆餡、砂糖の練 合せた練羊羹が生まれた。練羊羹はそれま での蒸羊羹に比べて、日持ちや食感、味わ いの点で優れていた。練羊羹になって、風 味と口あたりのいい小豆が盛んに使用され るようになった。

白羊羹は、その昔、大山山麓の白小豆を 用いていたが、現在では上質の手亡が使われている。白羊羹の色合いは冠雪の大山を 思い起こし、風味もまろやかである。

○「羊羹 神在月」

島根県出雲市、明治5年(1872)創業の

坂根屋が製造・販売する銘菓。

旧暦10月に全国の八百万の神が出雲の国に集まる。それ故、出雲では旧暦10月を神在月とよぶ。その頃にはあられが降り、そのあられが水面に浮かんだ風情を隠元豆と白小豆を用いて表現した羊羹であるという。もともとは「あられようかん」といわれていた。2010年11月に皇太子さまが出雲市をご訪問の折、この「羊羹神在月」や「千代の珠」、特製ケーキ、出雲ぜんざいをお買い上げ頂いた。「千代の珠」は備中白小豆のこし餡を中餡に使った腰高饅頭で茶道菓子として重宝されている(店頭販売されていない)。

出雲は、古事記や日本書紀、出雲国風土 記に記載された神話の國である。小豆は古 事記や日本書紀の農業神話に登場する。神 話があって、「羊羹 神在月」ありである。

おわりに――和菓子と白小豆の今後

これまで述べた内容を要約しておこう。

①平安期に著された『本草和名』に白小豆が記載されており、1596年刊の『本草綱目』に白豆の食べ方と効能が書かれており、1603年刊の『日葡辞書』に「Xiroazzuqi.シロアヅキ(白小豆)」と載っている。

江戸前期の料理書に、白小豆の粉をせいるで蒸し、よく乾し、擂り鉢にて擂るとある。江戸中期の本草書に、小豆には赤白緑の三色があるが、専ら赤小豆をつくるとあり、白アツキには蔓の長いものと短いものの二種ありとある。また『和漢三才図絵』

に「白小豆は米にまぜて煮る」とあるよう に、白小豆の用途が紹介されている。

江戸後期になると、白小豆の用途が洗い 粉や餡・羊羹に拡がっている。

明治期も、白小豆は餡として用いられている。一方、江戸末期から明治期、白餡や羊羹の材料に白小豆でなく白大角豆(白ササゲ)が用いられている文献もある。明治期の作物栽培書に小豆の中で大粒の白小豆が最高の品質でかつ高価であると書かれている。また、同書に白小豆は収量性が低く、白餡の原料にインゲンマメが用いられるようになって以来、白小豆を栽培する者は少ないと書かれている。

- ②『享保・元文諸国産物帳集成』に所載の『諸国産物帳』から"白小豆"を選び出し、白小豆の栽培国を調べた。当時、北は陸奥から南は日向にいたるまで、全国65国中19国の一部の郡で"白小豆"が栽培され、産物や名物とされていたことがわかった。これらの国の一部の郡においては当時白小豆が庶民の食べ物になっていたといえる。
- ③明治期から現在まで、統計的に白小豆の 生産動向を示す資料はなく、その生産動 向の把握は困難である。これは、この時 代、白小豆の生産に対する関心のなさと 生産量の少なさを示している。

白小豆の作付面積は、1984年の350haから2002~07年には82~224haと大幅に減少している。ただ、2005年頃における府県の白小豆の作付面積は200~300haとの推察もある。現在(2014年産)、全国の白

小豆の作付面積は約200haで180~240 t 生 産されている。

- ④餡等の原料豆の国内生産量と輸入量(加糖餡を含む)の合計は14万 t、そのうち餡に使用される豆の量は12万tと推定される。白小豆の白餡のシェアは0.1~0.2%である。
- ⑤和生菓子の出荷額は、全菓子出荷額の 16%を占めている。1990年以降の和生 菓子の出荷額や1世帯当たり年間支出額 は、減少の一途をたどり和菓子離れが進 んでいる。茶道人口も1986年の2,845千 人から2011年には1,700千人まで大幅に 減少している。
- ⑥『全国和菓子風土記』(淡交社)に所載 の和菓子屋から、白小豆や手亡の白餡を 用いた銘菓を拾い上げると十数点ある。

以上、白小豆の歴史と生産、そして和菓子の実態をみてきたが、最後に和菓子と白小豆の今後について、ふれておきたい。

既に述べたように、洋菓子の消費は増加の一方、和菓子は減少している。そんな中でも、京都をはじめ日本各地で、その土地ならではの和菓子が作り出されている。昔からある街の和菓子屋は、自家用だけでなく、贈答や土産物として購入されることが多く、市場が安定しているのか、健在なところが多々ある。和菓子は日持ちがしないというネックがあって、遠距離の輸送が困難な面もあるが、独自の技術や製品で地域の一定の消費者の支持を得ている。百貨店の物産展においても、目玉としてどこにも

出店していない地方の和菓子が限定販売されている。大量生産のものが一方にあるために、他方にある稀少価値が評価されているのかもしれない。

といっても、今や、老舗の和菓子屋に長年勤めて、餡づくりの経験を積んで、初めて一人前の菓子職人になれるが、そんな人は少なく、和菓子屋に2~3年勤め、機械を購入しての餡づくりであるし、街の和菓子屋は合理化や技術の革新も難しく、価格の競争力も弱く、若者は洋菓子やチョコレート好きで、和菓子離れが進んでいるのが現状である。

しかし、伝統的な手法で作られる和菓子 や凝った菓子、名物の菓子も少しは存在し てもらわないと、本物の手法やその土地の 食文化が永久になくなってしまう。 そんな 地方の菓子を次世代に残していきたいと思 うが、これから和菓子はどのような道を歩 むのか。

熊倉功夫氏が全国銘産菓子工業協同組合の広報誌「あじわい」(No.188)のなかで和菓子の未来をきわめてわかりやすく解説されているので、それを抜粋する。

①和菓子の定義をするために、和菓子の要素を列挙してみましょう。和菓子の材料は、もち米や小豆などの穀類や豆類など在来の農産物や、寒天などの海産物、砂糖や果物など、だいたい江戸時代に使われていたものが基本です。次に発想の違いです。和菓子は四季の変化を基本として日本の花鳥風月をモチーフにします。

あるいは祝儀、不祝儀の喜びと悼む心の表現が、デザインと銘に表現されます。 もう一つ和菓子の発想で大切なのは、招 福攘災——幸福を招き寄せ、災いを攘う ——の祈りです。

- ②このように、和菓子の要素を因数分解し てみますと、基本的な要素は、すべて江 戸時代に備わっていたことがわかりま す。では、今もそのままでよろしいのか といえば明らかに違和感があります。洋 菓子の主要な要素であるはずのチョコ レートでもカステラやういろうに入って いますし、バターやクリーム入りの和菓 子も少なくありません。いちご大福があ らわれた時はビックリしましたが今は定 着したように、洋風の農産物も和の材料 になっています。ベーキングパウダーは もちろん、最近誕生したトレハロースな ども和菓子の製造に欠かせなくなってい ます。和菓子を因数分解してみて、明ら かな和の要素をすべて備えている和菓子 が今も中核となっていて、その伝統が続 いているのは確かです。しかし、その周 辺に、グレーゾーンというような新しい 要素を加味した和菓子の世界が拡がって きているのです。
- ③しかし、これは和菓子の歴史を振りかえれば、けっして異常なことではなくて、かつて中国から饅頭や羊羹が入ってきて日本化しています。つまり、外来的要素を柔軟に取り入れることで現在の和菓子が生まれたのですから、グレーゾーンこそ、これからの和菓子の生き残りのため

に、必要不可欠の部分なのかもしれませ ん。

- ④明治時代に和洋折衷料理が始まり、カレーライスやトンカツ、オムライスなどの料理が定着したのです。定着した折衷料理がいずれもご飯を基本としていることを忘れてはなりません。つまり、折衷するときの基本は何か、です。
- ⑤先の因数分解に立ち戻ってみますと、食材・デザイン・それを支える技術はもちろんですが、和菓子に最も基本的な要素は発想ではないかと、私には思えてきました。

これらからみれば、和菓子はいまだ発展 途上にあるといえるかもしれない。和菓子 が外来的要素を柔軟に取り入れることで現 在の和菓子が生まれ、いまグレーゾーンと いうような新しい要素を加味した和菓子の 世界が拡がってきているからである。

ところで和菓子を作るには、良質な材料が必要である。和菓子は食べ物であるので、あくまで味が一番である。味のよい和菓子を作るには、近在でいい材料に恵まれていることが第一の条件である。例えば、房州びわのびわ羊羹、美濃柿の柿羊羹、丹波の黒大豆の丹波黒納豆、赤穂の塩の塩味饅頭、大山山麓産白小豆の米子の白羊羹などは、その土地の産物から生まれたのである。

白餡や白羊羹をつくるのに白小豆を用いたいが、その生産量が少ないため仕方なく 手亡を用いたのである。いい材料が手に入 らなければ、味のよい菓子は存続できない。 北海道十勝地方の小豆や兵庫と京都の丹波 地方の大納言小豆といっても、その質には 上中下があって、厳選された上の品質のも のを仕入れなければならない。材料の量の 確保はもとより、質の確保にも、地域の農 業と結びついている。いい材料があっても、 技術がなければ、宝の持ち腐れである。や はり、商圏に商売敵があって競争して磨き がかかった味の和菓子でなければならない。

そうしたことを思うにつけ私は、地方の 和菓子を次世代に残したいためにも、大量 生産方式の農業の一方に、地域の農業は、 兼業で小さくてもよい、うるち米やもち米、 小豆、大豆など多品目を作る、そんな農業 者が各地に根を張っていることが、何より 大切であること、また大手の流通菓子製造の一方に、街の和菓子屋は、小さいままでよく、土地の産物を使う、その土地ならではの和菓子を作っていくことが、大切であることを思わずにはいられない。

いずれにしろ、いかに洋菓子にない和菓子の魅力を発揮し、その土地ならではの和菓子を作り出していくか。和菓子の前途には、そんな課題が待ち受けている。

そんな前途だからこそ、そして大量生産 される菓子が増える今だからこそ、稀少な 白小豆を用いた和菓子が注目され、白小豆 はさらに日本各地で和菓子の材料として利 用されるに違いないと、私には思えてきた。 以上