

# 「菓銘をもつ(季節の)生菓子」 登録無形文化財に認定・ 日本の伝統文化として認められる

全国和菓子協会 専務理事 藪 光生

文化財保護法は国宝などの文化財を保存する事を目的に昭和25（1950）年に施行された。令和3年6月に改正され、対象を従来の国の指定する有形・無形の「指定文化財」に加えて、地域の伝統的な祭りや料理・食品などの製造技術が新たに「登録無形文化財」の認定を受ける事が可能になった。

伴って、全国和菓子協会では日本の伝統的食文化のひとつである和菓子を「登録無形文化財」として認めてもらえるよう文化庁に要望を上げていた。文化庁内部の審査を経て文部科学大臣が文化審議会に諮問した結果、令和4年10月12日に「(小豆や手亡などの豆類を原料とした) こし餡の製造とこし餡に（薯蕷や牛皮を加えた煉切、こなし等）加工餡の製造及びその餡を用いて製造される菓銘をもつ（季節の）生菓子づくりの技術」が「登録無形文化財」に認定された。

## ● 要望書提出から調査報告書の作成

和菓子を登録無形文化財に認定してもらうために文化庁や農林水産省への働きかけを行う事にしたが、文化財保護法が改正されて以来、日が浅いため食品業界での参考となる事例がなく、要望や調査報告書作成に当たっても試行錯誤を余儀なくされた。

和菓子は千年を超える歴史の中で日本人の生活文化と共に育まれたものであり、和菓子全般についての登録を図りたい。しかし、抽象的に和菓子の商品全般を対象にする事が出来ず、数多い和菓子の商品群の中でどの商品を登録してもらう事が良いのかは頭を悩ますところであった。

例えば、誰もが知っている「饅頭」を対象にしようとする、起源を調べると仁治2（1241）年に聖一国師が伝えたという「酒饅頭」、興国2（1341）年に林浄因が伝えたと言う「薯蕷饅頭」に行き着き、いずれも唐など大陸からの伝来のものであり日本独自の文化とは言い難いものがある。

「餡」についても、歴史を調べると起源と考えられる文献は存在せず、明確なものは無かった。日本最古の料理書と言われる「厨事類記」によれば、麵粉を水で捏ね中に餡を包んで丸め蒸して作るとあるが、ここで言う餡は細

かく刻んだ肉や菜を言うものであって、和菓子の世界で言う餡とは異なるものと考えられる。

また、鎌倉時代末期「神宮旧記の文保記」(1317～1318)に「汁粉」の記述があり「焼餅は小豆を中に込め、汁粉餅は小豆を上につける」とあるが、これも和菓子の世界で親しまれている餡とは違うものであると思われる。何故「餡」についての文献が無いのかは判然としないが、中に詰める雑味の全般を「餡」と称していた事や「餡」そのものが品物として完結していない事も一因かと思われる。

いずれにせよ、豆を甘く炊いて「餡」として食べる事は東アジアに日常的に存在しており、日本独自のものとは考えにくい。

そうした中で、享保3(1718)年に刊行された「古今名物御前菓子秘伝抄」に「小豆澁粉のつくり方」「餡のつくり方」、宝暦11(1761)年刊行の「古今名物御前菓子図式」に「餡の最上のつくり方」の記述がある事。澁し餡に薯蕷などを混ぜ合わせてつくる日本独自の「煉切」「こなし」などの加工餡の記述がある事に着目した。そして、「澁し餡づくりは日本独自の餡」である事、「澁し餡の特性に粘り気を加えて煉切やこなしに加工する日本独特の製法と生菓子作りの技術」、世界中に類例のない「菓銘」を持つ生菓子作りという一連の技術を「登録無形文化財」として認めてもらうように要望するに至った。

要望書の提出に際しては、その要望に関わる「調査報告書」の提出が求められた事から、「和菓子全般の歴史」「餡の歴史への考察」「餡の種類」「澁し餡作りの製法と澁し餡の特性」「加工餡の製法」「澁し餡作りの解説」「煉切とこなしの歴史」「日本文化と和菓子」「季節を表現する生菓子」「菓銘の文化」「和菓子製造の器具」「技術の伝承と振興」「生菓子作り・仕上げの技法」「菓銘についての文献」「代表的な菓銘の実態」「優秀和菓子職認定制度と認定者一覧」「優秀和菓子職会会員名簿」等、追加資料も含めてA4版約230頁に及ぶ資料を作成し提出した。

## ●文化庁に提出した要望書

### (I) 趣意

昨今「食文化」という言葉が大きな注目を得ている。

「食」は生きるために必要な食糧を含めて日本ならではの食の形態などの文化を形成しているが、その中に在って和菓子は日本人の「食文化」の一翼

を担うものである。

文化的な書画、彫刻、建築などは形のあるものとして受け継いでいく事が可能であるが、和菓子はその時、その場で消費されると共に形を失ってしまう。消費と共に形を失ってしまう和菓子が文化として継承されていくためには、その時代、時代に日本人の生活文化のなかで生きて受け継がれていかなければならず、技術の伝承が重要である。

中でも「こし餡製造」と「加工餡製造」及び「季節の生菓子製造」の一連の製造技術の伝承は、和菓子を食文化として継承していくために不可欠であるといえる。

小豆、インゲン豆等を原料とする「餡」は、東アジアを中心とした地域で日常的に食されているが、豆類の種皮部分を取り除いた「こし餡」の製造は日本独特のものであり、さらに「こし餡」を原材料として加工適性を高めた「加工餡」の製造、及びその「加工餡」を用いた「菓銘を持つ（季節の）生菓子製造」の一連の製法と技術は、四百年を越える永きにわたり広く日本人に愛され親しまれてきた和菓子作りの技法であり、伝承すべき日本の食文化である。

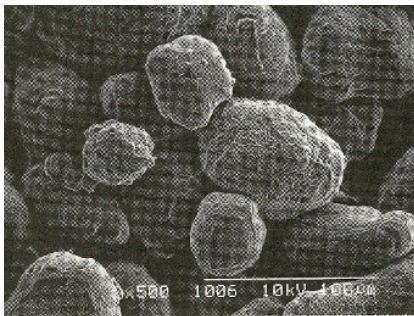
## 1、「こし餡」の特徴

「こし餡」製造は、前炊き→渋切り（灰汁抜き）→給水→本炊き→磨砕（種皮と餡粒子の分離）→水晒し（夾雑物の除去）→餡煉り（砂糖を加えた加熱）等の工程をもって製造される。

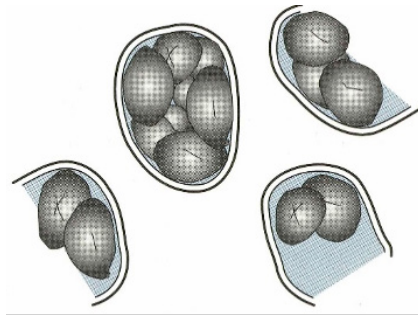
「こし餡」の原材料となる豆類の主要成分は概ね、澱粉質（炭水化物）が約57～59%、タンパク質約20%、食物繊維約17～19%（8訂日本食品標準成分表）であるが、「こし餡」は豆類の種皮部分を取り除いて製造されるので、澱粉質が中心の食品となる。

澱粉性の食品は馬鈴薯澱粉等で顕著なとおり、水を加えて加熱すると粘性が強まり口中にべたべたした食感を生む。しかし、「こし餡」は澱粉質が主成分でありながら粘性は生じない。

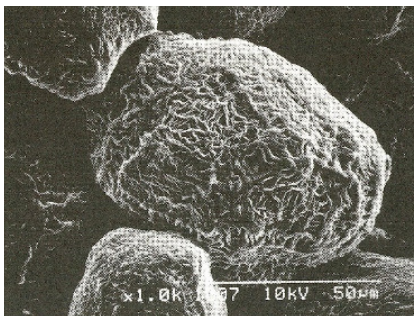
それは、複数の澱粉粒が、餡の製造過程において加熱により、レジスタントスターチとしての特性を有する餡粒子（写真参照）になる事による。「こし餡」はこの餡粒子を壊さずに取り出して糖蜜により被膜された状態を作り出したものである。



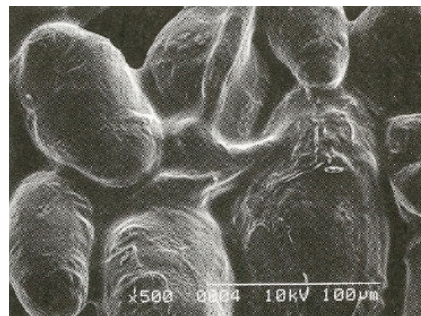
餡粒子の表面



餡粒子の内部図  
(澱粉粒が包含されている)



餡粒子(1,000倍)



糖蜜で被膜された餡粒子(1,000倍)

糖蜜で被膜された餡粒子は、砂糖の保水性により瑞々しさを保ち澱粉質でありながら口中でさらりとした食感をもたらすものとなる。

こうした繊細な「こし餡」の製法は日本独自のものであり、歴史の中で育まれた日本の食文化である。

## 2、加工餡の製造と特徴

「こし餡」はI項で述べたとおり「さらりとした食感」が特徴であるが、さらりとしているゆえに加工適性がない。

そのため、加工適性を高めるために粘性を加えた「煉切餡」や「こなし」等の「加工餡」を生み出した。

### ①薯蕷つなぎ煉切餡

薯蕷つなぎ煉切餡は、薯蕷（つくね芋又は大和芋）の粘性を加えて加工適性を高めたもので、つくね芋の皮を剥き水洗いして小さく均一に切り分けたものを蒸籠で蒸し、蒸上がったものを篩で裏ごして(2～3度繰り返す)、「こ

し餡（加糖されたもの）」に加えて練り上げたもので、薯蕷の粘性を活かして加工適性を高めた餡である。

### ②牛皮（ぎゅうひ）つなぎ煉切餡

牛皮は求肥ともいい米粉に水と砂糖を加えて練り上げた餅の一種であるが、その牛皮を「こし餡」に加えたものが牛皮つなぎの煉切餡で、米粉の粘性が活かされている。

### ③こなし

「こし餡」に小麦粉、餅粉、砂糖等を混ぜ合わせたものを蒸籠で蒸した後に糖蜜を加えて仕上げる餡で、小麦粉や餅粉の粘性を活かした餡である。

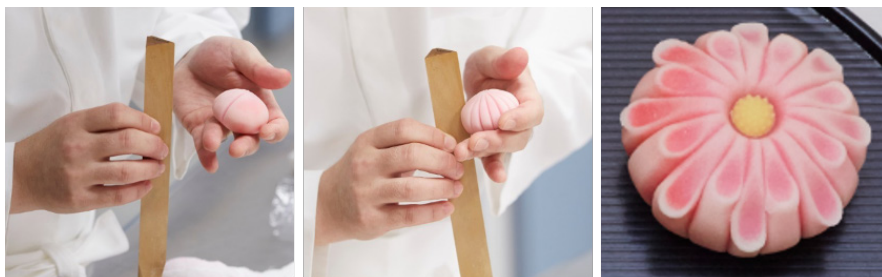
このように餡の粘性を高める材料を加えて作られた「加工餡」は、「季節の生菓子」の製造を可能にするためのものであり、世界中に類をみない日本独特の加工餡である。

## 3、季節の移り変わりを表現する生菓子製造の技術

季節の移り変わりは、日本人の深層心理に深く根差して独特の季節感を生み、生活文化との密接な関わりがあると共に食生活にも大きな影響をもたらしている。

和菓子には四百年を越える昔から、花鳥風月など四季の風物を映しとって季節を表現し「菓銘」を付した「煉切」「こなし」などと呼ばれる生菓子があり、茶席はもとより広く国民に愛される菓子として今日を迎えている。

そうした生菓子は、木製のへらや布巾、型などの小道具を補助的に用いながら製造技術者の手技によって製造されるもので、その技法は数多くあって熟練の技を必要とする。



このような生菓子を作り出した技術、出来上がった生菓子に「菓銘」を付して季節を表現する生菓子は世界に類例のない日本独自の伝統技術と文化で

あり、後世に伝え残すことが重要である。

#### 4、技術の伝承と保存

全国和菓子協会では、和菓子特に季節の生菓子製造技術の伝承と振興発展のために「優秀和菓子職」を認定するための審査「選・和菓子職」を、平成19（2007）年より実施している。

和菓子業界が永年に亘って培った伝統の技法と技術力を伝承するために、技術者の持つ技術力を正しく公平に評価して認証する事を通じて、後進技術者の向上意欲を高め、技術の振興を図るために実施している「選・和菓子職」は、平成30年までに10回（2年に1度の開催を予定している）を数え、受験者数は延べ912名を数え「優秀和菓子職」の認定を受けたものは138名（要望時）に及び、認定を受けた者を会員とする「優秀和菓子職会・（チーム和菓子）」を組織している。

この全国和菓子協会の下部組織として存在する「優秀和菓子職会」を「菓銘を持つ（季節の）生菓子製造技術」の伝承と振興のための核として活動する。

この要望書の提出に加えて前述の「調査報告書」を提出した結果、以下の要件をもって登録無形文化財の認定を受けるに至った。

#### ●「菓銘をもつ（季節の）生菓子」が無形文化財に登録された要件

●名称 菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）

●登録要件

- ① 餡づくりに最適な豆類を煮熟した後に、表皮部分を取り除いて餡粒子を取り出し、糖を加えた上で加熱し、漉し餡を製造する。
- ② 漉し餡を用いて生菓子づくりに適した加工餡を製造する。製法は次のいずれかとする。
  - 1、漉し餡に、薯蕷又は求肥を加えたものを、加熱して煉り上げる（煉切）
  - 2、漉し餡に小麦粉もしくは米粉又はその双方を加えたものを、蒸した上で捏ねる（こなし）
- ③ 加工餡を用いて季節の風物・習俗を手業により表現する。
- ④ 菓銘は伝統的な命名法に基づくものとする。

## ●保持団体

全国和菓子協会の下部組織として存在する「優秀和菓子職会」を技の保持団体とする。

- ・名称 全国和菓子協会 優秀和菓子職会
- ・代表者 細田 治
- ・事務所の所在地  
東京都渋谷区代々木3丁目24号3号  
新宿スリーケイビル8階 全国和菓子協会内

## ●登録無形文化財の認定を受けた事の意義と今後の活動

令和3年に文化財保護法が改正されて以来、料理、食品の分野で登録無形文化財の認定を受けたものは「伝統的な酒造り」「京料理」「菓銘をもつ生菓子」の3例に留まっており、認定を受けるための諸条件が厳しいものである事を示している。それ故に「守り抜くべき国民の宝」として認められたという栄誉を担うものでもある。その意味では喜ぶべき事であるのだが、登録無形文化財の認定を受ける事で目的が果たされたわけでは無い。

求めるものは認定された事を契機として和菓子の振興に結び付けていく事である。全国和菓子協会では、認定の事実を会員店に周知する事に合わせて「店頭における告知ポスターと菓の製作と配布」「生菓子販売用の特製パッケージとシールの製作と利用促進」「優秀和菓子職会を開催して登録無形文化財認定による活動の促進」を行うと共に消費者参加のイベント「親子で体験・登録無形文化財・和菓子作りの技」を開催するなどした。大切なのは、登録無形文化財の認定を受けた事を消費者に周知していくかであり、それにより和菓子の購入意欲を如何に高めていくかである。

## ●消費者参加イベント「登録無形文化財となった和菓子の魅力と健康性」の開催

日本豆類協会のご支援を頂いて消費者参加型のイベント「登録無形文化財となった和菓子の魅力と健康性」を東京都、大阪市、名古屋市で開催する事となった。

開催地における参加者募集は地方新聞社の協力による告知広告の掲載とホームページでの告知（参加者募集のみならず菓銘をもつ生菓子が登録無形文化財となった事の周知を図る）によって行った。参加を希望して応募され

た葉書は延べ1万1524通におよび、抽選で大阪市355名、名古屋市375名、東京都394名の合計1,124名（参加者の比率は女性81.6%、男性16.7%、参加者の年齢の比率は30歳代未満9.3%、40歳代8%、50歳代19.6%、60歳代以上60.5%）を招いての開催となり、和菓子の登録無形文化財認定の周知に大きな成果を上げた。

イベントの内容は、「和菓子の文化や歴史、豆を主原料とする健康性に関する講演」「菓銘をもつ生菓子の製造実演披露」「和菓子プレゼント大抽選会」「和菓子の試食会」で構成した。参加者へのアンケート調査によればイベントへの評価は「良かった」が89.7%、講演への評価は「良かった」が90.7%、製造実演披露は「良かった」が87.6%に及ぶなど好評であった。

以下は、アンケート調査の主だった設問への回答である。

○「菓銘をもつ生菓子」が登録無形文化財となった事を知っていたか？

- ・知っていた…………… 32.5%
- ・知らなかった…………… 66.8%

○「登録無形文化財」になった事により和菓子の購入頻度に変化があったか？

- ・生菓子を買う回数が増えた …… 7.3%
- ・和菓子全般について買う回数が増えた…………… 29.2%
- ・従来と変わらない…………… 61.6%

○講演内容「登録無形文化財」に関する話の評価

- ・和菓子は日本の伝統的文化と思った…………… 72.8%
- ・和菓子は奥深いと感じた…………… 59.2%
- ・「餡」作りが重要である事を知った …… 27.2%

○講演内容「豆類」に関する話の評価

- ・豆類が栄養豊富である事が分かった…………… 79.2%
- ・和菓子が健康的な菓子である事が分かった…………… 62.8%
- ・和菓子をもっと食べようと思った…………… 35.0%
- ・和菓子への関心が深まった…………… 39.7%

○和菓子職人による製造実演への評価

- ・職人技に感動した…………… 79.8%
- ・間近で見られて良かった…………… 43.2%
- ・自分でも作ってみたいと思った…………… 18.4%

○和菓子の購入頻度への問いかけについては

「ほぼ毎日」 4.3%、「週に2～3回程度」 21.8%、「週に1回程度」 29.2%、「月に2～3回程度」 26.5%となった

○和菓子の購入場所についての問いかけについては

「和菓子店」 79.0%、「百貨店」 63.2%、「S、マーケット」 47.9%、「コンビニ」 11.5% 「ネット」 2.6%

設問数が多数に及んでいるため以下は省略するが、

- 「菓銘をもつ生菓子」が登録無形文化財になった事への認知度は32.5%であり、さらに周知を深める活動が必要である事。
- 登録無形文化財になった事を認知している層において、和菓子の購入頻度が増加している（36.5%）傾向が認められる事。
- 講演内容により「豆類の健康性」「和菓子の健康性」への理解が深まっている事と和菓子の購入動機に結びつく可能性が大きい事。
- 和菓子好きの人の購入頻度が高く、購入先は和菓子店が圧倒的多数である事。

等が明らかになっているが、この催しに関する消費者の反応は、参加希望を葉書で寄せてくれた方々が募集人員の10倍を超える数になっているなど大きな反響があり、イベントの開催効果にとどまらず告知による周知効果が大きかった事が認められた。今後も和菓子の消費拡大を視野において、消費者を対象にした啓発イベント等に注力していく事が重要であると考えている。