

# お菓子の歴史

江藤 詩織      大穂 舞子      檜崎 真実

中村学園大学短期大学部幼児保育学科

## 概要

第二次世界大戦後、食生活の欧米化が急激に進み、ファストフードやインスタ食品、ファミリーレストランやコンビニエンスストアの出現等の社会環境の変化もあり、高カロリーかつ高脂肪の食生活が日本に定着することとなった。特に、かつての日本人があまり摂取しなかった動物性脂肪を多く摂取するようになったことが一番の変化であり、近年ではこれらの食生活による生活習慣病や肥満等の若年化が危惧されている。また、これらの問題は医療費の増加等、少子高齢化を迎えた日本において深刻な社会問題となっている。このような現状の中、問題解決の為に様々な研究が行われており、その原因の一つとしてお菓子の過剰摂取が指摘されている。現在では多くの人々がお菓子と食事を区別して考えており、例えば「食事制限」という言葉があるように健康の為に食事を制限することはあっても食事を断つことはないであろう。一方、お菓子には「禁止」という表現がしばしば用いられるように、可否の議論が大半となっている現状ではないだろうか。しかしながら、お菓子は古くから人々の生活の中に存在しているものであり、また、人々に幸福感を与えるものであり、すなわち、お菓子は食事と同様に人々に必要な存在であること私達はどれ程認識しているであろうか。そこで、本研究では古くから人々の嗜好品として愛されてきたお菓子について、日本を始めとする世界のお菓子の歴史を紹介すると共に、お菓子が人間に与える身体・精神面での影響や多くの人々に必要とされ食べられているお菓子の魅力を詳しく考察することにする。

## 1 章 歴史

お菓子の始まりは遡ること約 2000 年前の上古時代であると言われており、また、お菓子と言っても和菓子・洋菓子・フランス菓子等の様々な種類があると共にそれぞれに歴史がある。また、近年ではお菓子に関する事件が相次いで起こっており、大きな社会的な問題となっている。お菓子は普段から何気なく多くの人に食べられ愛されているものであるが、私たちはお菓子についてどれだけ深く知っているだろうか。そこで、この章では日本や世界のお菓子の歴史、また、お菓子に関する事件について詳しく述べていくことにする。

### 1.1 節 日本のお菓子の歴史

日本のお菓子の歴史は、とても古く上古時代（紀元前～大和時代）に始まるが、当時は簡単な穀物の加工品に果実なども含めた総称であった。現在のお菓子は奈良時代から平安時代初期に輸入された唐菓子に始まる。その時代区分は、上古時代以降、唐菓子時代、点心時代、南蛮菓子時代、京菓子・江戸菓子時代、洋菓子輸入時代、菓子大量生産時代・国際化時代に分けられる。

唐菓子時代（奈良時代～平安時代）には遣隋使・遣唐使により唐からお菓子とその製法が伝わり、これまでの簡単な穀物の加工品に比べ、味・形・製法が優れ、唐菓子に工夫を加えた独自のお菓子が創り出されていた。次に、点心時代（鎌倉時代～南北朝時代）には砂糖の輸入が増加し、国内でもお菓子が生産されるようになった。また、この時代には同時に茶の栽培が盛んとなったことにより、現在の和菓子の源流である茶菓子が求められるようになったのである。その後、南蛮菓子時代（室町時代～安土桃山時代）にはフランシスコ・ザビエルの日本上陸に伴い、ポルトガル人やスペイン人により砂糖や卵を用いたカステラ、キャラメル等のお菓子が持ち込まれ、長崎を中心に全国に伝わることにより我が国のお菓子に大変革をもたらしたのである。京菓子・江戸

菓子時代（江戸時代）には政治・経済・文化の中心が江戸に移るに連れて生活に密着した色々な菓子が作られ、現在の和菓子の殆どがこの時代に作られた。また、洋菓子輸入時代（明治時代～大正時代）には明治維新を経過して、ドロップ、キャンデー、チョコレート、ビスケット等が輸入され、菓子界に革命がもたらされた。不二家、森永製菓、グリコ、明治製菓などの多くの製菓会社が創立されたのもこの頃である。

菓子大量生産時代・国際化時代（昭和時代）には昭和 27 年に砂糖の統制が撤廃になり、菓子業界は一斉に活発な動きをみせるようになった。その後、昭和 30 年代に入って、洋菓子、和菓子の売上は順調な伸びをみせ、機械化による本格的な大量生産時代に入り、昭和 46 年にチューイングガム、キャンデー、チョコレート、ビスケット等の全ての菓子が自由化され、完全な国際化時代を迎えていった。そして、昭和 50 年代に入り豊かになった食生活、生活の 24 時間化の中で人々の健康志向が高まり、それに応じたお菓子が増える等、お菓子の種類や消費態様が多様化していった。このように、人々が健康を意識するようになった昭和 50 年以降から現代までを健康志向時代という。

上記ではお菓子の歴史についてその概要を示してきたが、以下、具体的に『グリコ』の創業について紹介することにする。

1919 年（大正 8 年）の春、菓種業を営んでいた江崎利一は郷里である佐賀県で漁師達が牡蠣の煮汁を捨てているのを目にして、牡蠣にはエネルギー代謝に大切なグリコーゲンが多く含まれているという事を思い出した。九州大学に成分分析を依頼した結果、多量のグリコーゲンと共にカルシウムや銅分が牡蠣の煮汁に含まれていることが分かった。ある時、長男が病にかかった際、長男に牡蠣の煮汁を与えたところ、医者もさじを投げる程衰弱していた長男は健康を取り戻したのである。こうした劇的な出会いからグリコーゲンの活用を広めようという想いが強くなり、初めに菓への利用を考えるのであるが、「治療よりも、病気にならない体をつくる予防が大切である」という医者の言葉に従い、健康づくりの為に活用しようと決意したのである。そして、グリコーゲンを一番必要としているのは育ち盛りの子ども達であると考え、子どもが喜んで食べるお菓子、中でも当時洋菓子として人気が高まってきていたキャラメルに入れたことが栄養菓子グリコのスタートである。

## 1.2 節 ヨーロッパを中心とする世界のお菓子の歴史

ヨーロッパのお菓子で代表的なものは、マカロンやマドレーヌなどのフランス菓子である。フランス菓子のお菓子文化は、その周りを取り囲むいくつもの国々による努力の結晶の産物であると言える。その背景にはルネッサンス時代の情勢がある。当時、文化の先進地はローマの伝統を受け継ぐイタリアであったが、政治的にはフランスが次第に勢力を拡大して、イタリア、スペイン等の各国がフランスとの政略的な婚儀を交わし合った。それに共ない、各国・各地で作られてきた菓子がフランスに集まり、発達していったのである。例えば、1533 年のフランスのアンリ 2 世とイタリアのメディチ家出身のカトリーヌ・ド・メディシスとの間の婚儀において、メディチ家は、当時文化的に進んでいたイタリアの全ての生活様式を共にさせて彼女を嫁がせ、お菓子についても、氷菓や、マカロンなどのお菓子や作り手である製菓職人もフランスに持ち込んだのである。また、1615 年スペインの王女アンヌ・ドートリッシュがフランスのルイ 13 世のもとへ嫁いだ時にチョコレートが初めてフランスにもたらされたと言われている。このように、戦争や政略的な婚姻により一部の貴族の間で広まり、フランス菓子として発展していったのである。一方、中国ではお菓子について独自の位置づけがなされて、点心として発展していった。点心とは、食事の合間に少量の食べ物を食べることであり、菓子や間食、軽食の類はすべて点心と呼ばれている。点心には甜点心と鹹点心の二つの種類があり、前者が杏仁豆腐等の甘みのある点心、後者は餃子等の甘みがないものと分類されている。尚、お菓子に近い甜点心が発展したのは精糖技術が伝わった唐の時代であり、茶を飲み点心を食べるといいうわゆる飲茶という食習慣が広まったの

もこの時代である。そして、元の時代には、乳や酪といった素材を用いた甜点心が作られ、清代には満州族のお菓子「シャーチーマー」も中国全土に広がり、1840年のアヘン戦争に前後してヨーロッパの菓子も流入し、ビスケットは「餅乾」として、ケーキは欧風菓子を意味する「西式点心」として区分されていた。

### 1.3 節 お菓子に関する事件

お菓子に関する事件で有名なものは、1984年と1985年に京阪神を舞台として食品会社を標的とした一連の企業脅迫事件、グリコ・森永事件が挙げられる。この事件の概要は、1984年3月の江崎グリコ社長を誘拐して身代金を要求した事件を皮切りに、江崎グリコに対して脅迫や放火を起こし、その後、丸大食品・森永製菓・ハウス食品・不二家・駿河屋等の食品企業を次々と脅迫するといったものであった。これは、1984年4月12日に警察庁広域重要指定事件に指定され日本全国を不安に陥れた。事件の特徴としては、当初は単なる誘拐事件と思われていたが、大手食品会社が次々と脅迫され、実際にシアン化ナトリウム入りの食品がばら撒かれる等、当時の社会に与えた影響は計り知れないものがあり、また、企業への脅迫とは別に挑戦状を新聞社や週刊誌に送りつけ、その内容は警察をあざ笑うような内容であったことも大きな特徴である。

次に、和菓子・洋菓子に関する事件で有名なものは、汚染輸入米の食用転用事件と「赤福」事件、「不二家」問題等が挙げられる。

汚染輸入米の食用転用事件とは、米卸売加工会社「三笠フーズ」（大阪市北区）が農薬やカビ毒に汚染された輸入米を“ただ同然”で買い付け、食用として不正に転売したことにより、それが米菓、和菓子、焼酎等に混入していた他、給食業者にも流通していたことが明らかになる等、長期かつ大量に、しかも計画的に“毒入り”の米を流し続けたもので、事件を未然に防止できなかった農水省の責任は重大であると同時に、事件の発端となったミニマムアクセス（MA）米制度が厳しく問われることになった。また、赤福事件とは300年続いている老舗の赤福が、2007年10月12日、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律違反容疑で農林水産省及び伊勢保健所の立ち入り調査を受け、余った餅を冷凍保存して、解凍した時点を製造年月日に偽装して出荷していたことが発覚したものであり、偽装が組織的に行われていたことから食品衛生法違反行為として三重県により無期限営業禁止処分となっている。最後に、「不二家」問題とは2006年11月に洋菓子の老舗ブランドの「不二家」が期限切れ牛乳を使用したシュークリーム2000個を出荷していたこと等が判明して、全国5カ所の洋菓子工場の操業を休止する他、全国不二家チェーン店で洋菓子販売を休止した事件である。これらの事件の他にも米菓メーカー「もち吉」で殺虫剤の混入が発覚する等お菓子に関する事件が後を絶たない現状となっており、今後、子どもが安心してお菓子を食べられるように一人ひとりが考えていくことが大切となるのである。

## 2 章 お菓子が体に及ぼす影響

お菓子は手軽に食べられるものとして、多くの人々に楽しみの一つとして親しみ愛されている。しかし、手軽に食べられるが故に摂取過多となり、肥満の原因や依存症を発症する原因となる場合があることもよく知られていることである。すなわち、決して「お菓子=おやつ」ではなく、食べ方を間違えてしまうと時に体に大きな悪影響を及ぼすのである。そこで、この章ではお菓子が私達の体に及ぼす具体的な影響について詳しく述べていくことにする。

### 2.1 節 お菓子と食品添加物

食品添加物とは、食品衛生法において食品の製造過程、または、食品の加工や保存の目的で食

品に添加・混和等の方法によって使用するものと定義されている。食品添加物は食品を製造・加工する時に必要であり、食品を形作り、栄養成分を補う等の目的で使用されている。

以下は、お菓子に使用される食品添加物を表にまとめたものである。

### 食品添加物の目的と効果

	目的と効果
甘味料	食品に甘味を与える
着色料	食品を着色し、色調を調節する
保存料	カビや細菌などの発育を抑制して、食品の保存性を良くし、食中毒を予防する
ガムベース	チューインガムの基材に用いる
香料	食品に香りをつけ、おいしさを増す
酸味料	食品に酸味を与える
調味料	食品にうま味等を与え、味を調える
膨張剤	ケーキ等をふっくらさせ、ソフトにする

食品安全委員会において一日摂取許容量（ADI）の設定等の安全性の評価を行い、厚生労働省はその評価結果を受けて薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会において、日常の食事を通して摂取される食品添加物が ADI を十分下回るように使用基準を定める等の安全性の管理を行っている。しかし、その安全性については複合汚染による毒性や品目によっては毒性試験データが不十分といった未解決の部分があることも事実である。実際、2007 年に英国で合成着色料と合成保存料の安息香酸ナトリウムの混じったものが子どもの注意欠陥・多動性障害（ADHD）を増加させるという検査結果が報告された。従って、過度に添加物に依存しない食生活にすることが必要なのであるが、豆腐・こんにゃく・砂糖等の身近にある食品の中にも添加物がないと製造出来ない食品も多いことも事実であり、また、育児用粉ミルクの各種ビタミン類等は食品添加物で必須成分を強化しなければ、栄養価や免疫力の形成等において乳児の健康に重篤な障害が発生する可能性も存在するのである。

## 2.2 節 肥満とお菓子の依存性

ここではお菓子と肥満との関係やお菓子の依存性について考えていくことにする。以下は 6・7 歳児の肥満児の出現率の推移を表である。

### 6・7 歳児の肥満児の出現率

	6 歳児	7 歳児
昭和 52 年	2.62%	3.13%
昭和 58 年	2.83%	3.52%
平成元年	3.86%	4.60%
平成 5 年	4.25%	4.99%
平成 10 年	4.84%	5.89%

上記の表から分かるように、肥満児の出現率は年々増加しており、その背景として戦後の食生活の変化が挙げられ、おやつとしてのお菓子の摂取の仕方も原因の一つと考えられている。

育ち盛り・伸び盛りの子供達達は消化器官が未発達の為、3 度の食事だけでは健やかに成長する為に必要な栄養や活発な運動に必要なエネルギーが十分に摂取できない。その為、一日に必要な

な食事量の1~2割(150~300Kcal)をおやつで摂ることが望ましく、そうした不足分を補う栄養補給もの役割としておやつは大切な意味を持っているのである。また、お菓子を食することにより喜びや楽しみを感じ、誰かと一緒に食することによりコミュニケーションの場にもなるのである。しかし、その食べ方や量によって肥満等の健康に悪影響を及ぼすことがあり、そのお菓子にどの程度のエネルギーが含まれ、また、含まれている栄養素の特徴を理解して食べる量を調整することで上手にお菓子を摂取することが大切なのである。

依存症と言えばアルコールや薬物・麻薬等が想像するかもしれないが、実は砂糖にも麻薬と同じレベルの依存症が起きる可能性があると言われているのである。そこで、麻薬等の薬物依存性の症状を考えると、幻聴・幻覚や手の震え等の禁断症状、薬物が体内から減ってきた際に起こる不快な症状(離脱症状)等があり、これらの症状を回避する為に再び薬物を摂取することを繰り返して依存するのである。また、何度も使用することにより効果が薄くなるものがあるが、これを薬物に対しての「耐性の形成」と呼び、効果が薄くなる度に使用量が増えていくことが多く、最初は少量であったものが最後には致死量に近い量を摂取するようになるのである。更に、基本的に一度依存症となるとその後は治ることはなく、一生依存症と付き合っていかなければならない。このように、薬物は「まだ大丈夫」と軽く見ている間に家族や周囲を巻き込みながら進行して、命を落とすことも稀ではなく、身体、精神、社会生活の全てを破壊してしまうのである。

### 砂糖を大量に摂取することにより起こる症状

精神面	忘れっぽい、集中力がなくなる、気分が落ち着かない、鬱病になる
身体面	痔、伝染性単核白血球増加症、肝炎、皮膚炎、偏頭痛等の症状

一方、砂糖を大量に摂取することにより起こる症状としては一般的には上記のものが考えられている。また、1日の砂糖の摂取量が30gを超えた園児には痲癩を起す、注意散漫等の行動が顕著に現れており、更に、母胎には子宮卵巣の発育不良、流産、早産の激増等の胎児に与える影響が現れるのである。このような症状が現れる原因はビタミンB1の不足である。大量に砂糖が体内に入ると血糖値が急激に上がり、それを下げる為にインシュリンが大量に放出されるのであるが、一気に血糖値が下がることでブドウ糖が長時間に渡り吸収できなくなり、脳に栄養分が回らなくなるのである。また、ブドウ糖の分解にビタミンB1を使う為、大量に砂糖が入ることによりビタミンB1も多く消費され、脳にエネルギーが回せなくなり、脳の中樞神経に影響が出ることで様々な症状が現れるのである。

この他にもチョコレート依存症があり、チョコレートを食べないと落ち着かない、不安に感じるといった症状がある。依存症になるきっかけとしては1粒2粒では満足できなくなり、気がつくと1日に大量に食べていたというケースが多く報告されている。また、チョコレート依存症の場合では太ってしまう人が多く、ダイエットのストレスからそれを解消する為にチョコレートを食べ、更に太るという悪循環から抜け出せなくなる人が多いのである。

砂糖依存症とチョコレート依存症に共通しているのは、どちらも女性や仕事ができる人、几帳面な人である。疲れた時に甘いものを食べると疲れが取れると言われているが、一歩間違えると依存症に陥ることも事実であり、特に、理性の未発達な子ども達が摂取し過ぎないように周りの大人が気を付けていくことが重要なのである。

## 3章 お菓子が愛される理由

疲れた時に甘いものが欲しくなったり、小腹が空いた時にお菓子を食べたくなることがある。日頃から多くの人に愛されているお菓子であるが、なぜこんなに多くの人に愛されているのだら

うか。その理由は、お菓子は食べる楽しみの他に見る楽しみ、選ぶ楽しみがあるからではないだろうか。そこで、この章ではお菓子の愛される理由を探る為にお菓子の材料や技法、特性について述べていく。

### 3.1 節 お菓子と砂糖

お菓子と砂糖は切っても切れない関係である。そこでここでは、お菓子に使用されている砂糖について、述べていくことにする。

日本と砂糖との関わりは奈良時代後期に唐の鑑真が日本に砂糖を伝来したことから始まる。砂糖は長い間、「薬」として珍重されており、日本で砂糖が作られるようになったのはそれから900年後の江戸時代になってからのことである。砂糖を料理に使うと甘味だけでなく様々な効果を生み出す。例えば、こんがり焼き色をつけたり、肉を柔らかくしたり、ジャムやマーマレードのゼリー化を助けたりするのも、砂糖の特性によるものであり、また、砂糖には澱粉の老化防止や防腐効果、酸化防止効果等があることも知られている。このように、料理をより美味しくする為に砂糖は大活躍しているのである。

糖質は脂肪に比較して燃焼が速く、速効的エネルギー源として有効であり、疲労回復に最も適しているのである。そして、運動で最初に燃焼されるのが糖質である。よって、よく運動した後、体内に貯蔵してあったエネルギー源が底をついてしまった状態の時、飴やキャラメルを1個食べるだけで結構元気になったりするのである。

砂糖は私達の脳の活動にも関係している。脳が必要とするエネルギー源はブドウ糖だけ（糖質は、体内で分解されてブドウ糖となる。）であり、勉強や一日中デスクワークに追われて脳細胞をたくさん使った後等に糖分の補給が必要となる。この時、砂糖はごはんやパンに比べて消化吸収が速く、すぐに脳にエネルギーを供給する事が出来る為、人間の記憶力・集中力の増加、持続にも重要な役割を果たしており、勉強や仕事の合間にちょっとした甘い物を補給することで脳も再び活性化するのである。故に、午後3時のおやつは理にかなった休憩なのである。

	特徴	主な用途
上白糖	日本で使用されている砂糖のうち約半分を占める、最も一般的な砂糖。結晶が細かく、しっとりとしたソフトな風味の砂糖で、白砂糖とも呼ばれる。	煮物や焼き菓子等の日本料理や、素材の味を生かしたい料理に向いている。
グラニュー糖	英語名をハードシュガーと言い、世界で一般的な砂糖。純度が99.8%以上とかなり高純度でサラサラしており、淡泊でクセのない甘さが特徴。	コーヒーや紅茶、ケーキ等の洋菓子作りや、料理全般に使われる。
白ざら糖	無色透明で光沢があり、グラニュー糖より結晶が大きく、糖度がほぼ100%という高級な砂糖。一般家庭よりは、高級な和菓子や洋菓子、飲料等の製造に多く使用される。	果実酒やスポンジケーキ、クッキー、ゼリー等の洋菓子作りに最適。
三温糖	上白糖や中白糖よりも純度が低い薄茶色をしており、灰分等も多く含んでいる。甘みが濃厚でコクも強く出て、風味も上白糖等と比較すると特有なものがある。お菓子や佃煮に多く使用される。	肉や魚、野菜等の煮込み等のコクを出したい料理や、味噌料理等に合う。また、上白糖とブレンドして使用しても、一味違う料理で楽しめる。
角砂糖	グラニュー糖を四角に固めたもの。ヨーロッパの一部の国では、小粒の角砂糖を料理に使用している。	コーヒー、紅茶に使用されるのは定番ですが、一個の量が決まっているので、料理に便利である。
氷砂糖	グラニュー糖や白ざら糖等を加工して作られ、極めて純度の高い砂糖。外見が氷とよく似ているため、この名がついている。果物のエキスが出てくると、氷砂糖の序々に溶けるのが同時進行で、効果的である為、果実酒作りに最適である。	果実酒作りの他に、煮詰めると美しいツヤが出るので、大学芋やいなり寿司のあげ等に向いている。
黒砂糖	さとうきびをそのまま搾って煮詰めた砂糖。精製されていない為、ミネラルやビタミン等が含まれており、精度のわりには濃厚な甘味が感じられ、風味も独特なものがある。かりんとうや沖縄料理等によく使われている。	煮物等にコクを出したいときや、甘みを生かしたお菓子作り等に向いている。
粉砂糖	白ざら糖やグラニュー糖等の、純度の高い砂糖を細かく粉にひいたもので、アイシングシュガーとも呼ばれる。お菓子のメイクアップに使用される。	洋菓子の装飾やアイシング。
和三盆	人間の手で練りながら、非常に手間のかかる、日本の伝統的製法の砂糖です。結晶が小さく口当たりも良いので、高級な和菓子には必ず使用される。現在製造しているところは、少なくなっている。	和菓子等。
顆粒状糖	多孔質の顆粒状で、固まりにくく水に溶けやすいのが特徴であり、甘味もソフトである。	アイスコーヒーや果物、ヨーグルト、ドレッシング等、冷たいものに適している。

上の表は砂糖の種類を特徴と主な表にまとめたものである。このように砂糖には多くの種類があり、砂糖を料理に使う時にはその種類ごとの特徴を良く掴んでその用途に向いているものを選ぶとより一層料理が引き立つのである。

### 3.2 節 お菓子の特性

現在、お菓子メーカーによって新しいお菓子が次々と作られている。また各都道府県や地域においては、その土地ならではの名産品としてのお菓子も多く存在する。ここでは、それらのお菓子がどのような影響を与えているのかについて述べていく。以下は、現在人気のあるお菓子についてランキング形式で示したものである。

人気のあるお菓子ランキング

ガム	1位	ロッテグラマティックガム(魅惑のカシス)
	2位	ロッテプラスX CUBE(グレープフルーツ)
	3位	グリコポスカ(ライチカモミール)
飴・キャラメル	1位	リボン生梅飴
	2位	UHA 味覚糖特濃チョコ
	3位	カンロピュレグミ(グレープ味)
スナック類	1位	東ハトキャラメルコーン(バタートースト味)
	2位	カルビーア・ラ・ポテト(じゃがバター味)
	3位	ギンビスカリッと枝豆
ビスケット	1位	ギンビスミニたべっ子どうぶつ(メープルバター味)
	2位	ギンビスたべっ子どうぶつ(キラキラミルク味)
	3位	グリコプリッツ
チョコレート	1位	グリコジャイアントカプリコ(いちご味)
	2位	明治リッチ抹茶チョコ
	3位	明治ガルボ

参考資料：もぐナビ

ひとつのジャンルごとに見ても種類が多く、見ただけでは味や形状の見当がつかないものまで様々である。しかし、この多くの種類の中から自分好みのものを見つけ出すということもお菓子の楽しみ方の一つである。

北海道	白い恋人、ロイズチョコレート
東北	気になるリンゴ(青森)、萩の月(宮城)、のし梅(山形)、薄皮饅頭(福島)、石割桜(岩手)、金萬(岩手)
中部	笹団子(新潟)、栗かの子(長野)、月の雫(山梨)、月世界(富山)、あんころ(石川)、ういろ(愛知) うなぎパイ(静岡)、赤福(三重)、栗きんとん(岐阜)
関東	東京ばな奈(東京)、鳩サブレ(神奈川)、梅どら(茨城)、草加せんべい(埼玉)、焼きまんじゅう(群馬) 古印最中(栃木)、ピーナッツ最中(千葉)
関西	栗おこし(大阪)、塩味饅頭(兵庫)、八橋(京都)、柚もなか(和歌山)、さつま焼(奈良)、うばもち(滋賀)
中国	もみじまんじゅう(広島)、朝夕(島根)、因幡の白うさぎ(鳥取)、きびだんご(岡山)、月でひろった卵(山口)
四国	芋ケンピ(高知)、一六タルト(愛媛)、灸まん(香川)、なると金時(徳島)
九州	ひよこ(福岡)、かるかん(鹿児島)、陣太鼓(熊本)、松露饅頭(佐賀)、カステラ(長崎)、ざびえる(大分) チーズ饅頭(宮崎)、ちんすこう(沖縄)

上記の表は各都道府県の銘菓について主なものをまとめたものである。このように各都道府県に少なくとも一つはその土地ならではの菓子(銘菓)が存在しているのがわかるであろう。そこ

で、これらの中からいくつかのお菓子の起源等について以下で紹介する。

北海道の「白い恋人」は1976年（昭和51年）12月に石屋製菓により発売が開始された。商品名の由来は創業者がスキーを楽しんだ帰りに「白い恋人たちが降ってきたよ。」と何気なくいった一言によると伝わっている。商品の色が白いことが北海道の雪景色を連想させることや北海道限定販売にしたことで出張や旅行の際の土産品として人気を得ている。福岡の「ひよ子」は元々は炭坑地帯であった飯塚で生まれた。昔、飯塚は長崎街道を通して本州へ運ばれる砂糖を比較的容易に手に入れられた為、菓子製造が盛んであったことと重労働である炭坑作業の後に甘い物が好まれることから地元で定着していった。その後、1957年に福岡市内（天神）に進出して人気となり、辛子明太子と共に博多土産の定番となった。更に、1964年に開催された東京五輪の頃に東京へ進出して、現在では東京土産としても有名となっており、また、東北新幹線上野駅延伸開業後は東北方面にも広まった。関東以北では「東京銘菓ひよ子」と宣伝して知名度を獲得した経緯から福岡発祥の菓子であることを知らない人も多く「東京から来た人が福岡の人に東京土産として『ひよ子』を持ってきた」等という実話もある。ヒヨコの形になった理由は二代目店主の石坂茂が「大勢の人に愛される、従来の丸い形ではない饅頭を」と考えて悩んでいた時、ヒヨコで埋め立てられる夢を見たのがきっかけと言われている。広島「もみじ饅頭」は明治後期の厳島（宮島）の和菓子職人 高津常助氏により考案されたと伝わっている。厳島の名所・紅葉谷の旅館には当時国内外の要人が多く利用していたが、この旅館に和菓子を納入していた高津は宿の仲居から「紅葉谷の名にふさわしい菓子が作れないか」と依頼され、1906年（明治39年）に「紅葉形焼饅頭」を完成させた。当初、中身はこしあんのみであった、1934年（昭和9年）5月10日に高松宮宣仁親王が厳島を訪れた際、岩村もみじ屋の初代 村栄吉に「つぶあんはないのか」と言ったのがきっかけでつぶあんのもみじ饅頭が誕生した。もみじ饅頭の知名度が全国的に高まり広島を代表する銘菓と認識されるようになったのは、1980年代初期の漫オブームの中であり、お笑いコンビ「B&B」の島田洋七が「モミジマンジュウ!」と叫ぶギャグが流行してからである。

以上の3つのお菓子の起源からもわかるように、何気ない一言から生まれたものや時代背景がお菓子の誕生に関わっていることが多い。このような銘菓以外にも、福岡の辛子明太子味のプリッツやシークワサー味のガム等その土地の名産品を使ったお菓子も売られている。これらの銘菓や名産品を使ったお菓子は地域限定販売とされており、比較的安く手に入るものである為、旅行先等で多くの人々がおみやげとして購入され、それらがクチコミなどで更に広まることでその土地の知名度にも繋がっていくのである。このように、「町おこし」としてのお菓子の存在は大なものになっているのである。

### 3.3 節 お菓子の技法

お菓子には洋菓子や和菓子等の様々な種類があるが、それと同じように技法にも様々な技法があり、その一つとして飴細工がある。飴細工とは製菓技術の1つであり、砂糖を熱して飴状になったものをを用いて造形物を作り出すこと、および、その造形物をいう。飴細工は、その細工の技術と美術的な観点や製作過程に特徴があり、食べることを目的としない、つまり、鑑賞する為の展示品として製作される場合もある。また、飴細工は各国で異なっており、日本の飴細工は飴を原料とし、食紅等で彩色を施した棒付きのものが一般的に親しまれ、中国には熱した飴を吹いて動物や鳥の形を作ったり、台の上にとらして文字や絵等を描いたりする飴細工がある。更に、フランスでは工芸菓子としての砂糖菓子一般を指す言葉としてシュクルダールがあり、飴細工もこの中に含まれ、デコレーションケーキとして立体的に積み上げる菓子にもしばしば飴細工の技法が用いられている。

飴細工の製法には、飴を引っ張り伸ばすことにより空気を含ませる引き飴、息で吹いたりポンプを使ったりして空気を飴の内部に送り込むことにより丸い立体的な形に成形する吹き飴、型紙を用いて型を作り台の上でその型に飴を流し込む流し飴、溶かした砂糖を素早く左右に振り動か



しながら糸のように非常に細かい飴を作る糸飴、飴を煮立てて泡立、その気泡ごと固める岩飴の5つの製法がありいずれも80度程に熱した飴を扱う為、洋菓子では通常手袋を使用して火傷を防いでいる。一方、日本では手袋を使う伝統が殆ど見られず、豆炭で熱せられた熱いままの飴を素手で加工していく為火傷の危険とは隣り合わせの技術習得となっている。また、大道芸としての親しみやすさから動物・鳥類をモチーフにしたものが主である。また、洋菓子は専用の洋菓子作り用の道具がそのまま使われ、練ることで空気を入れ込むというよりは伸ばしたり、元々の素材で光沢を出しやすくしたりといった手法等もあり、日本の飴細工と比較して着色よりもガラスのような光沢やツヤを強調する傾向がある。



日本における工芸菓子の材料は生砂糖と言われるもので、粉糖100に対して寒梅粉を30~40合わせて水でこねて着色をして好みの色を作り上げて作られる。左に載せているように四季の草花や果実、鳥や虫、小動物など多種多様に渡っているが、最も作られるのは草花である。雲平細工とも言われ、花や鳥などを実物のように作り飾る為、飾り菓子とも呼ばれている。

次に挙げられるのが和菓子である。和菓子とは、日本の伝統的製造法で作られた菓子のことで明治時代以降にヨーロッパ等から新しく日本に入ってきた。和菓子には白こし飴と薄力粉を混ぜて蒸したものに砂糖水を加え練りあげ、色を付けて様々な形に加工する「こなし」、蒸した山芋をうらごしして砂糖と炊いたものや白飴を寒天で固めたもの、または、白飴を求肥でつないだものを色々な色に染めてうらごし器でそぼろ状にして飴などの芯の上に着けて季節を表現する「きんとん」、もち米の粉を水で練って湯でたものを火の上で砂糖を加えて練る「求肥」、本くず粉に水を加えたものを漉して砂糖を加え加熱しアルファ化させる「くず」の4つの技法がある。

これまで紹介した技法の他にも様々な技法があり、最近では若い女性の間でハートやリーフ、動物、文字によるメッセージなど色々なものがミルクの泡の上に表現されるデザインカップチーノ等にも人気である。このように、お菓子は老若男女問わずに、食べて楽しむ以外にも見られて楽しまれているのである。

## まとめ

これまで述べてきたように、お菓子は上古時代から約2000年の長きに渡って老若男女を問わず多くの人々に愛されてきた。また、消化器官が未発達のために1日3回の食事だけでは必要な栄養量を摂取することが難しい乳幼児におやつとしてお菓子を与える等、家庭や保育施設におけるお菓子の役割は、栄養面では「食事の一部」、精神面では「心理的な楽しみを与えるもの」として必要不可欠な存在となっている。一方、肥満等の生活習慣病やアルコールや薬物・麻薬等の同程度の依存症といった深刻な問題を含んでいることも事実であり、特に、肥満についてはメディアでも取り上げられる等、大きな社会問題として考えられているが、依存症についての認識は深刻に捉えられていない現状ではないだろうか。

近年ではお菓子に関する事件が近年相次いで発生しており、大きな社会問題となっているが、それでもお菓子が多くの人に愛されるのは、食べる楽しみ、見る楽しみ、選ぶ楽しみ等、多くの楽しみ方が存在するからである。高度成長と引き換えに多くの伝統文化を失った日本において、これらの「楽しみ」は残していく価値に値する文化であるか、すなわち、未来を担う子ども達にお菓子を伝えていくことの必要性について、私達は真剣に考える必要があるのではないだろうか。

## おわりに

この論文は中村学園大学短期大学部 幼児保育学科 橋本弘治研究室において2008年から2011年に作成した卒業研究論文です。当研究室では卒業研究論文集を「幼児保育」と中村学園の学園祖 中村ハル先生の遺訓「努力の上に花が咲く」を組み合わせ「中村学園大学短期大学部「幼花」論文集」（以下、「幼花」論文集と記す。）と名付けております。但し、これは中村学園大学短期大学部としての正規の発行物ではありません。「幼花」論文集は当研究室にて作成した卒業研究論文の論文集です。

卒業研究論文は2008年より当研究室のホームページにて概要のみを公開しておりました。また、「幼花」論文集は卒業生への配布を目的として、基本的には非公開を前提として、パスワード保護により当研究室のホームページよりリンクしておりました。但し、個別にお問い合わせを頂いた教育・研究機関の関係者にはご理解頂いた上でお渡ししております。

この度、2018年8月現在においてパスワード保護が何らかの理由で解除され、「幼花」論文集が一般公開されている事実を確認いたしました。この事実に関しまして、ホームページを公開する者として管理不行き届きがありましたことを心よりお詫び申し上げます。

これまでリンク元である当研究室のホームページより論文へアクセスされた方はご理解された上でご覧いただいていると思っておりますが、それ以外の経路により直接論文へアクセスされた方には誤解を生じる論文集の名称であることから、この度、この文面を「幼花」論文集のすべてに追記することにいたしました。また、これまで卒業生への配布と総合演習（卒業研究）発表会での使用を前提としておりましたので、著作権表示として「中村学園大学短期大学部」と表記しておりましたが、「お問い合わせ先」と変更しております。尚、「幼花」論文集の詳細についてはリンク元である当研究室のホームページをご覧ください。

<http://www.nakamura-u.ac.jp/~hashimot/members/members.html>

「幼花」論文集は保育・幼児教育を中心として、保育者を目指す学生が真摯に取り組んだ卒業研究の成果集です。当研究室としましては、この「幼花」論文集が教育・研究をはじめとして、子ども達を取り巻く環境改善の一助となることを希望しております。

上記をご理解の上、本文をご覧くださいますようお願いいたします。

2018年8月8日  
中村学園大学短期大学部  
幼児保育学科 橋本弘治