

美作津山における近世の軽焼献上と近代の名菓初雪

橋爪伸子

はじめに

・食文化史における菓子¹

日本の菓子の原型: 自然菓子(木の実、草の実等)、餅・団子類

↓ 外来菓子の伝来・受容 唐菓子(奈良時代)、点心(鎌倉時代)、南蛮菓子(安土桃山時代)

多様化、発達

↓ 茶湯の影響(16 世紀以降)

江戸時代 17 世紀後半、京都で上菓子として大成(特定階層の需要) / 駄菓子(一般)

↓ 西洋菓子伝来(明治時代)

明治以降、和洋折衷菓子の出現

⇒ 問題点 1 主として三都に視点を置いたものである

2 明治以降の、菓子の需要層拡大にともなう菓子の機能性、位置づけの変化を検討していない

・報告者の関心: 近代、菓子の需要層拡大に伴い菓子の用途、種類が多様化するなか、各地に個性的な菓子が現れ、その地の名物、名菓として認識されるようになる。また、その菓子が名菓として成立する背景には、地域それぞれの近代化の諸要因が契機となっている。地方名菓といわれる日本の菓子の一分類の基盤は近代にあり、近代成立した地方名菓は、近世以来つちかわれた地域固有の歴史や文化が具象化されたものといえる。地方名菓の成立を菓子の近代化の一側面として食文化史上に位置づけ、その要因と背景を明らかにしたい。

※「名菓」: 和菓子と総称される日本の菓子(以下、菓子)のうち、地方名菓とも呼ばれる、土地特有の名高い産物(名産、名物)としての菓子を指す(『日本国語大辞典』「名高い菓子、すぐれた菓子」)。

・これまでの研究: 近世に起源をもち、明治初期に地方名菓への展開をみせる菓子について、菓子と地域それぞれの近世から近代への変容、展開により、類型化した

1 時献上から名菓へ(熊本の朝鮮飴、かせいた)²

2 参詣地名物から名菓へ(金毘羅の飴)³

3 南蛮菓子から名菓へ(長崎カステラ)⁴

・本報告の課題: 近代、菓子の一般化・全国化、需要者の地域内から地域外への拡大により、菓子に地域の独自性の現れが認められるようになる。本報告では、その地域を想起させる菓子名・菓銘、由緒等に注目し、美作津山の名菓初雪を事例に、記録にみる菓子名の変遷から、想起されるイメージの背景、価値観などを分析する。近世軽焼は全国的にみられる一般的な菓子であった。津山藩では藩主を中心に内々献上などの贈答に用いられる御国元の菓子の一つであったが、近代初雪という菓銘をもち、津山名菓として発展、衰退していく。

・研究方法: 日記類(津山松平藩文書愛山文庫)、地誌、随筆、料理本、博覧会・共進会の出品・受賞記録、商工案内、観光案内等、現代については製造者への聴取調査も使用

I 津山名菓初雪について

(1) 現在の製造販売⁵

・製造者…1店

武田待喜堂(津山市宮脇町)、4 代当主武田進氏、妻、母、娘(家族 4 人)

明治初、初代元治郎が津山口駅前で菓子屋兼貼箱屋の日栄堂を創業(その後鉄砲町→昭和初めに現地へ)

明治 40 年代、武田嘉織(第 2 代)の妻・峯が、初雪製造者から製法習得、初雪製造を開始

戦後、武田博(第 3 代)が、屋号を待喜堂と改称し、菓子製造専業となる

・材料: 糯米、砂糖

・製法: 1) 糯米を一晩水に浸け蒸す、2) よく搗いて砂糖を混ぜる、3) 薄くのばし同じ大きさに切る、4) 3 を一切づつ繭形にのばし、専用のござ*に並べて貼り付ける** (資料 1)、5) 24 時間、火力乾燥する。

* 県南の早島町業者に特注。** ござの目 6 目に横の長さを合わせ、縦 30、横 10 で計 300 枚

・製造量: 1 日最高 2400 枚(ござ 8 枚分)

・大量生産できない理由: 1) 初雪に適した材料糯米の調達困難。粘りの強い美作産の品種が戦後絶えたため、それに近い性質

の品種を探し、1995年から契約農家で自家栽培、精米して使用。2)製造に手間と技術を要する。上記1)～5)で3日間。また製造工程3)～4)では、餅が熱いうちに、均質な作業を迅速にこなす必要があり、一度につくる量が限られる。

- ・食べ方:基本は焼いて食べる。他にそのまま食べる、揚げる、ぜんざいに入れるなど。
- ・主な用途等:離郷者の帰省みやげ、津山から他地域への手みやげ、旅行者の旅みやげなど
- ・販売:津山のみ(本店、天満屋百貨店津山店、デイリーイン津山、津山観光センター、津山国際ホテル売店等)
- ・由緒、菓子名の由来等

1)元弘2年(1332)後醍醐天皇が隠岐に流される途上、美作院庄で老婆が献上(伝承)(武田待喜堂菜)

2)津山藩松平家で戦備糧秣として用いられた(津山郷土博物館の調査結果⁶⁾)

3)口に入れると初雪のようにとける

A(1の後で)後醍醐天皇が言った⁷⁾、B(焼いたもの)津山藩主(森)が非常用食になると考え製造を奨励⁸⁾、

C(焼く前のもの)藩主(松平)が気に入って命名⁹⁾

(2) 起源に関する文献上の記述

1) 「初雪」の起源

・寛政3年(1791)津山堺町、丸亀屋熊助(八木熊助)の発明¹⁰⁾ 資料 2

・文政12年(1829)津山堺町、丸亀屋熊助の考案¹¹⁾

起源は文政12年といわれ、堺町の丸亀屋熊助によって考案されたことになっている。はじめは軽焼といってやいたものであったが、容積が大きく不便ということから焼く前の生地を売り出し「軽焼地」といった。これが藩主の気に入り、口に入れると初雪のようにとけるということから「初雪」の名称がついたという。

丸亀屋:津山堺町の改帳 寛政10～明治3年(1798～1870)丸亀屋文六、勘次、勘次郎、熊吉、虎蔵、文六等(業種不詳)¹²⁾

2) 「初雪」の初見

・明治10年(1877)8.21～11.31、内国勸業博覧会第1回、岡山県出品記録

出品者:県庁/出品物:軽焼餅 美作国西北条郡(津山)堺町・八木熊助

・明治11年(1878)『岡山県地誌略』三美作誌(明治10年12月8日版権取得、同11年6月5日刊)

西北条郡 物産 初雪、軽焼

・明治16年(1883)3月、矢吹正則「津山誌」(東作誌5巻附録)

物産 初雪

・明治22年(1889)『作陽商工便覧』

初雪の製造元 丸亀屋1軒「名産・元祖・初雪 足袋御製造所 作陽津山堺町南側丸亀屋熊助」

・明治36年(1903)、内国勸業博覧会第5回、岡山県出品記録

出品者:八木熊助/出品物:「はつ雪軽焼地」

⇒初雪は、菓子の種類としては軽焼である。

・明治10年頃まで、軽焼と呼ばれていた。

・内国勸業博覧会第1回の直後、明治10年12月初頃、「初雪」の菓銘がつけられた。当時の製造者、津山堺町の八木熊助(丸亀屋)によると考えられる

II 近世の軽焼

(1) 一般的な軽焼

1) 食品としての実態

・宝暦11年(1761)『御前菓子図式』「軽焼」

上々餅米、白擣に致、よく洗、寒水に廿日程漬候て、餅につき、白沙糖入レ候て、又よく擣、搔餅の様に致候て、銅鍋にて松風の様に焼申候。

秘授口訣(略)軽焼のよく浮虚て脆々するは、臘の水にて溲たる糯米にて製するなり。

↓(「搔餅の様に」の工程は未記載)

元禄10年(1697)『本朝食鑑』巻之二「餅」:先ず大団餅にして、上面を麵棒で拗ねて平たくし、風通しのよい処で略乾してから片(ひら)に切り、毎日これを晒乾す、これを加岐餅という。

・参考:かきもち、軽焼の違い(『日本国語大辞典』)

欠餅「のし餅やなまこ形の餅を薄く切って乾燥したもの。焼いたり上げたりして食べる。けずりもち。おかき。」

軽焼「軽焼煎餅の略。糝粉*に砂糖を加え、軽く焼いた煎餅*精白した粳米を乾燥して挽いた粉

⇒いずれも米を原料とし焼くと膨らみ軽い食感が特徴、製法の違いは明確ではないが軽焼は砂糖使用

2)別称、類似の食品 片餅、雪焼、氷焼

・貞享元年(1684)『雍州府志』巻第六 土産「煎餅」

煎餅は火を經。故に、その外、龜面膨張して、鬼形の面に似たり。故に、あるいは鬼煎餅といふ。片餅は火を歷ず。故に焼きてこれを食ふ。軽焼・氷雪焼・雪焼等の雑品、近世所々にこれを製す

・文政 13 年(1830)『嬉遊笑覽』巻之十上

雪焼、氷焼は軽やきの白色なるをいふなるべし

3)名物の軽焼

▷丸山軽焼 茗荷屋

・享保 20 年(1735)『続江戸砂子温故名跡志』巻之一

丸山軽焼 浅草誓願寺門前・茗荷屋九兵衛 京都丸山乃製を模す餅 かたくしまり風味丸山にかへらす

・貞享元年(1684)『雍州府志』巻第六 土産「欠餅」

円山安養寺ならびに双林寺、靈山西法寺の僧、嚴冬に餅を製し、これを片団とし、半ば乾くに乗じて、三寸ばかりに薄くこれを切り、陰乾し、文火をもって遠くこれを焙り、しかる後に、壺の内に納む。賓客あるごとに、これを供す。およそ、家々、すべてこれありといへども、三寺の製に及ばず。その内、安養寺の製造、特に勝れりとす。故に、専ら、円山欠餅といふ。近世、筥に盛り、遠方に送り、方物に充つ。

▷その他

・天明 7 年(1787)『江戸町中食物重法記』

花かるやき(糍丁三丁目桔梗屋太兵衛)、けし入かる焼(神田紺や丁山しろ屋、馬喰町四丁目淡島屋)等

4)食品の性格、主な用途

▷駄菓子類

「軽焼も子供駄菓子の店卸」(『鶯宿梅』享保 15 年・1730)

「仮枕つかかりかりとかるやきのくだけてこよひわれと寝よ妹」(『飲食狂歌合』文化 12 年・1815)

「土産に買った生の軽焼これを喰べて待って居や」(河竹黙阿弥「吹雪花小町於静(お静礼三)」慶応 3 年・1867)

▷疱瘡、麻疹の見舞・・・ 軽焼、達磨、紅摺画「病を軽く済ます」

・寛政 9～明治 10 年(1797～1877)の軽焼屋、淡島屋(馬喰町)のはなし¹³

何故昔はかるやき屋が多かったかと云に包装、麻疹の見舞には必ず此の軽焼と達磨と紅摺画を持って行ったものである。このかるやきを入れる袋が矢張り紅摺、疱瘡神を退治する鎮西八郎為朝や達磨、木菟等を榮泉や国芳等が描いて(略)御先々様にて軽焼き又は水の泡の如く口中にて消ゆるかる焼且私家名淡島焼杯と(略)

5)軽焼のその後

・明治 9 年(1876)5 月、布達甲第 16 号 内務省、天然痘予防規則発布

小児は生後 70 日から 1 年の間に必ず種痘をする様に義務づけ、それを区・戸長に届ける様に指示¹⁴

・明治 44 年(1911)『東京年中行事』

初大師 (略) 初大師でも川崎のは殊の外に賑やかで(略) 大師駅に着いて、電車を下りると、山門までの十町ばかりの間は例の名物の葛餅・奈良漬・軽焼・麦稗細工や、土地で捕れる蛤や蟹などの土産物店から客呼ぶ変な声が殊の外耳につく。

・昭和 7 年(1932)『おもひ出す人々』

軽焼といふ名は今では殆ど忘れられてゐる。軽焼の後進の風船霰でさへ此頃は忘れられてるので、場末の駄菓子屋にだつて減多に軽焼を見掛けない。が、むかしは江戸名物の一つとして頗る賞翫されたものだ。

⇒軽焼とは

材料:糯米、砂糖、販売:駄菓子屋、門前、軽焼屋、用途:一般的な駄菓子、疱瘡麻疹の見舞

砂糖入の餅生地を平たく煎餅状に成形したもの、焼くと膨らむ、軽い食感。焼く前の状態で販売され、そのまま食べることもできる、1920 年代までくらいまででほぼ消失

別称:氷雪焼、雪焼、類似菓子の名称:片餅、風船霰(明治以降)

(2)津山藩松平家の軽焼

1)津山藩松平家と第8代藩主松平斉民

・津山藩松平家

慶長8年(1603) 森忠政、美作国18万6500石⇒改易

元禄11年(1698)松平宣富*、美作国のうち津山10万石 *結城秀康(家康二男)を始祖とする越前家宗家

享保11年(1726)2代浅五郎没、5万石に減知

文化14年(1817)7代斉孝、11代将軍家斉の子銀之助(斉民)養子、翌年5万石加増→10万石に復帰

天保2年(1831)8代斉民藩主就任

安政2年(1855)斉民隠居、9代康倫家督相続

・松平斉民 資料3

2)右筆日記にみる軽焼の贈答

・史料 愛山文庫津山松平藩文書(津山郷土博物館蔵)

「御日記(御右筆日記)」将軍家と津山藩主及家族との吉凶仏事・音信贈答の記録¹⁵、文化10～明治2年(1813-1869)

七宝御右筆間:斉民対象の奥向日記、文化15～明治2年(1818-1869)

①斉民と軽焼 「御日記(七宝御右筆間)」(主として文政～天保年間)

▷主な贈り先

A将軍:将軍徳川家斉(実父)、御台所寔子、側室八重(実母)、御城女中

B津山松平家関係者:前藩主松平斉孝(養父)、大御前筆姫、蕙心院(前藩主康義室)

C斉民の兄弟姉妹(*同母)・・・越前松平家、御三家・御三卿養子等

松菊*(蜂須賀斉裕・徳島藩主)、徳之佐・上総介*(松平斉良・館林藩)、紀五郎(松平斉省・川越藩)、周丸(松平斉宣・明石藩主)、右衛門督(徳川斉荘・田安家→尾張藩主)、直七郎・尾張宰相(徳川斉温・尾張藩主)、

紀伊大納言(徳川斉順・清水家→紀州藩主)、越前守(松平斉善・福井藩主)、浅姫(福井藩主室)

▷主な贈答理由、用途等

・御国の、御国元の

・献上・進上、内々献上、御移(返礼)、折節・日永・暑中・寒中・喪中・法事等の御慰、御機嫌御伺、餞別

⇒元服翌年文政8年(1825)より散見、初入国を機に天保3年(1832)より急増 資料3、資料41~4

・隠居後も使用、但し日記の記事簡略、贈答記事、軽焼使用とも減少 資料3、資料45

・時献上の品とは異なる 嘉永3年(1850)「大成武鑑」松平越後守斉民:

正月三日御盃台高砂、同七日鯛、在国中二月塩鴨、四月漬蕨、同月鯛、帰国御礼巻物五二種一荷、暑中串海鼠、七月六日御鯖台黄金、在国中八月干鱈、十月葛粉、十一月銀杏、寒中塩引鮭、在国御礼干鯛

②軽焼贈答の具体的な流れ

・菓子名:軽焼、生軽焼、軽焼地、津山軽焼(2例)／揚軽焼

1津山でつくり江戸へ送る 勘定奉行、御勝手、小納戸が関与 資料5

一度に送る量:1000~3000枚、送付に要する日数:約22日

2贈り先、用途に応じた量、単位、体裁で贈る

単位:枚、一重、一箱、一籠、青め籠、鉢詰、贈る量:200枚、一箱500枚・1000枚

③軽焼の位置づけ

・軽焼以外の御国元の菓子:草薺粉御菓子、白雪糕、鶴の子・・・主に内々献上、折節御機嫌伺、御移り等
(いずれも近世地誌等で津山の産物である事を示す記載無し)

・御国元以外の菓子:松風、かすてら、丸山軽焼、加賀落雁

⇒他の菓子との違い:御国元の菓子の中で初入国後頻度が上がるのは軽焼のみ、全ての菓子の中で使用頻度が最も高く、折節に不特定の用途で用いられる、御国元の菓子では唯一斉民の隠居後までみられる。資料3

・一般の軽焼との違い:疱瘡見舞の例は無(種痘見舞1例資料46)、駄菓子ではない、具体的な違いは不詳

④明治期、松平家の軽焼

明治2年(1869)6月版籍奉還、松平慶倫、津山藩知事

明治4年(1871)7月廃藩置県、8月康倫家督(10代当主)従四位

明治11年(1878)1月松平康民(11代当主)家督、従五位

▷斉民後の当主にも関連

・「日記(御家扶)」明治10年(1877)11月29日

治部謙今般出京ニ付伺御機嫌として差上候 左之通 確堂様(斉民)従四位様(康倫)へ献上

せんす拾本・岡山土産皿百枚・せんちゃ茶碗五ツ・津山軽焼地十包

- ・同 明治11年(1878)6月22日
今般従五位様(康民)御帰京ニ付左之通御土産として被進候
柚へし・山鮑・宮川漬・干海老・かる焼五百枚(略) 根岸様
かる焼五百枚他 長博(長溥)様 (44名のうち7名軽焼)

▷初雪の初見 明治17年(1884)

- ・「記(初雪代金の領収書)」同年5月24日(津山郷土博物館蔵) 資料6
・「日記(津山御家務)」 同年7月10日
東京七月五日出平井勘治江御控之御用状昨九日帰宅差出之、初雪老万枚御注文申来ル翌三日之定便延日之旨申来
ル

III近代における津山名菓初雪の誕生と盛衰

(1)津山名菓初雪の発展

1)内国勸業博覧会への出品、受賞

- ・第1回 明治10年(1877)8.21~11.31(東京)出品2名→受賞1
矢掛1名:柚餅子・小夜千鳥→褒状受賞
県庁(製造者:美作国西北上郡堺町八木熊助)干餅・軽焼餅
・第2回 明治14年(1881)3.1~6.30(東京)出品5名(矢掛)
・第3回 明治23年(1890)4.1~7.31(東京)出品16名(岡山、矢掛、玉島他)→受賞1
・第4回 明治28年(1895)4.1~7.31(京都)出品29名(岡山、津山、矢掛、総社他)→受賞18
津山4名:初雪2名:八木熊助 菓子(初雪カ)、東町・高原平助 焼初雪→褒状
・第5回 明治36年(1903)3.1~7.31(大阪)出品50名(岡山、矢掛、津山、落合、総社他)→受賞14
津山7名:初雪6名:八木熊助、竹内虎蔵、鍋島芳治郎、板谷麟次郎、松岡重蔵、粉川関治郎→褒状
(他に岡山市 高原平助* 初雪→褒状・焼初雪 *前回津山から)

2)製造者の増加 明治30年前後～

- ・明治29年(1896)『帝国実業名鑑』(岡山県之部) 津山町之部「菓子砂糖荒物履物商」
菓子製造業3名→全員初雪製造者、内国博出品者
名産はつ雪 丸亀屋熊助製 作陽津山堺町 元祖 萬年堂 八木熊助
名産初雪製造・并ニ食料附食紅販売 津山京町 松栄堂 松岡房太郎 開業十代
名産はつ雪東山製造并ニ畳表販売 津山堺町通新魚町 栄居堂 粉川関治郎 十年開業
・明治43年(1911)陸軍特別大演習 岡山県
伝献品 菓子類28名:津山4名:全初雪
八木熊助:初雪、高原平助:焼初雪・春之雪・養老、遠藤意十郎:初雪、武田峯:初雪・作楽の誉
天覧品 菓子類19点→御買上2点
高原平助 春之雪5個1.750円・同1瓶2円、養老5個1.750円・同1瓶1.800円、焼初雪1瓶1円→御買上
・明治44年(1911)『津山案内記』商工人名録
「初雪製造」独立項目立(菓子製造と別)4軒:粉川關次郎、鍋島芳治郎、丸亀屋熊助、武田日栄堂
・武田進氏談:明治末期、初雪の製造者は市内に約30軒あった。大正期にかけてさらに増え、なかには初雪と称して粗悪品を
販売する業者もでてきた。保護を主な目的として津山初雪製造株式会社設立。設立には武田香織(第2代当主)も関わったが
その後脱退した。

3)津山初雪製造株式会社

①設立¹⁶

設立年月:大正8年(1919)3月、営業種目:初雪及一般菓子製造販売、営業所:津山町大字東町、
社長取締役或ハ代表社員:梶村良次、資本金額:総額12000・払込額12000、積立金:2249

・大正15年(1926)『津山商工案内』広告 資料7

②共進会、博覧会への出品

・岡山県物産共進会¹⁷ 大正8年(1919)4月10日~同年5月9日 岡山県

大正8(1919)年3月の岡山県物産館の完成(明治28年設置岡山県物産陳列場の移転改築)を記念し、岡山県が開催。第1会場岡山県物産館、第2会場後楽園、計5ヶ所

菓子類出品者 115名(→受賞47名):津山12名:初雪8名¹⁸

津山初雪製造株式会社・初雪→二等銀牌受賞、津山初雪製造組合水島傳八・初雪

他に武田峰、武田嘉織(武田待喜堂)、上村定治郎、中藤右一、入夏平三郎、内田文治郎

・大日本勸業博覧会¹⁹ 昭和3年3月20日～同5月18日、岡山市

岡山市制40周年記念、第一会場:練兵場、第二会場:東山公園、第三会場:鹿田駅跡

菓子類出品者 岡山105名(→受賞40名):津山市7名:初雪4名

津山初雪製造株式会社・初雪→銀牌、松野的・初雪煎餅→褒状、他に池上源治、粉川照夫、

岡山市から1名:岡山菓子業組合武田計・焼初雪

・海と空の博覧会²⁰ 昭和5年3月20日～同5月31日、(財)三笠保存会・(財)日本産業協会

日本海海戦25周年、海事空港事業の発達の跡を展示し、海と空に関する知識の普及と発達を図る、第1会場(空):上野不忍池畔、第2会場(海):横須賀白浜海岸の記念艦三笠周辺

出品部類 貿易品

津山初雪製造株式会社 初雪、春の雪→褒状(岡山県出品の菓子で唯一の受賞)

③陸軍特別大演習への献上²¹ 昭和5年(1930)11月

一般献上品 菓子類28名:津山2名:初雪0

津山初雪製造株式会社代表者同社社長 梶村良次 春の雪1瓶

250余年前ノ創製ニ係リ初メ「かるやき」ト称シ後「春の雪」ト改ム

菓子製造業 江見盛政 松の露1箱

津山名物ノ一ナリ

天覧品 菓子飴計29点→御買上15点

江見盛政 高德羊羹 一箱 2円50銭→御買上

津山初雪株式会社初雪 一箱 3円 →御買上

4)代表的な津山名菓として定着

・明治30年(1897)2月1日～13日、初代松江市長福岡世徳、京都出張旅費控²²

2月10日津山で初雪購入「一金三拾五銭 はつ雪五包」

(参考:宿泊35銭、昼食15、岡山・津山車賃1円45銭、津山勝山車賃85銭)

・大正14年(1925)『岡山県苫田郡津山町勢一班(津山町町勢要覧)』

津山から県外に移出:初雪543,000円(大正12年統計、美作一円の中心市場)

→米麦を除き最も高い(参考:絹織物282,000、和紙27,000)

・昭和3(1928)岡山商工協会編『岡山名勝と名物』

岡山名物(菓子抜粋):吉備団子、米の生る木、鶴の玉子、調布、大手饅頭、三門団子、煎餅類、初雪

初雪 作州津山、雪国の名産で、滋養豊富風味佳良、この地を訪れた観客は必ず一個を手提げに、カバンに押し込んでいく、土産品の一つである。

・民話「和尚と小僧一道心坊主」昭和32～33年頃採集、岡山民話の会

初雪でもええが、こいつは津山にある菓子じや。どれもようできとる。

(2)初雪の衰退 大正末～昭和

・「院庄の出雲街道すじをワラジがけの旅姿がみられた明治の初めまでは、数十軒の店が軒を並べてこの「初雪」を作り繁盛していた。大正初期には一六軒とサキ細り」(『岡山の味と民芸』1979)

1)初雪に代わる新たな菓子名、津山名菓出現

・東山、鶴の園:明治36年(1903)第5回内国勸業博覧会、粉川関治郎が初雪とともに出品

・高德羊羹:藏屋江見盛政、後醍醐帝の行在所に忍び入り桜樹の皮を削り赤心を表した児島高德の故事に因む、大正15年(1926)『津山商工案内』広告「美作名産 高德羊羹製造元御菓子司 賜久宮殿下御嘉納栄」、昭和5年(1930)陸軍特別大演習で天覧品→御買上

・昭和11年(1936)『津山案内』津山名産(菓子抜粋):初雪、春の雪、東山、雪の山、鶴城ゆべし、鶴山しるこ、初雪せんべい、松の露、高德羊羹、鶴山せんべい、夫婦焼

・東山 共に津山初雪製造株式会社の製造で、この菓子の特徴は口中に残滓を止めないことで好評々たるものがある。

・鶴城ゆべし:伏見町港屋製菓店の独創、ユズの芳香馥郁として高く風味絶佳、岡山のキビ団子の比ではない。腐敗の虞なく遠方への上品な土産品として好適である一般家庭茶菓用として且旅行者の徒然の必携品として愛用されている。

・鶴山しるこ:堺町藤田照栄堂(同書広告「鶴が出る面白い菓子！」)

⇒菓子名:雪、鶴山公園、児島高德(後醍醐天皇)

2)戦争を機に製造者減少

・武田待喜堂談:戦争による原料調達困難で製造者が激減、統制撤廃後 1952 年に残っていたのは三軒(日栄堂・武田、松鶴堂・衣田、栄居堂・粉川)、昭和 36 年(1961)二軒(武田、粉川)、2000 年頃には武田一軒

3)「津山名菓」としての知名度低下

▷初雪記載

・昭和 36 年(1961)富永次郎『日本の菓子』

岡山県 8:津山 2:鶴の卵、米のなる木、大手饅頭、吉備団子、オードリーフルーツ、初雪(武田待喜堂・津山)、松のみど里(湊屋・津山)、むらすずめ(倉敷)

・昭和 52 年(1977)遠藤元男・児玉幸多・宮本常一編『日本の名産事典』

岡山県 10:津山 1:大手饅頭、きびだんご、つるの玉子、調布、むらすずめ、藤戸饅頭、初雪、丸柚餅子(高梁市)、米のなる木せんべい、備前一番

初雪:(略)明治の初めまでは、この街道を往来する旅人のために数十軒の店がこの菓子を作っていたが、今では同市の惣鎮守神社の近くにただ一軒が残っているだけである。

▷初雪不記載

・昭和 58(1983)奥山益朗『和菓子の辞典』

岡山県 8:津山 1:大手まんぢゅう、黍団子、米のなる木、調布、つるの玉子、藤戸饅頭、柚餅子(高梁)、六方焼(津山)

・山本候充『日本銘菓事典』2004

岡山県 18:津山0

・太郎良裕子『岡山の和菓子』2001(岡山在住著者、岡山の出版社)

「岡山の伝統的和菓子」45 店舗:岡山 15、倉敷 11、総社・井原・津山市各 3 軒

初雪不記載の理由(著者談):知らなかった、編集会議でも候補にあがらなかった(同じく製造者 1 軒の矢掛の柚餅子は収載)

(3)発展と衰退の背景、要因

1)菓銘から想起される津山の印象の希薄化

近世から近代、需要者の変化に伴う菓子の役割の変化

▷近世 津山藩松平家と江戸将軍、御家門とのあいだで、内々献上、贈答

”津山少将から贈られた御国元の軽焼” 需要者が限定→津山を想起させる要因、他の軽焼との差別化は不要

▷近代 他県人、離郷者等、津山外の不特定多数の人々、旅みやげ、帰省みやげ等

津山の軽焼であることを示す要因、一般的な軽焼との差別化が必要となった

→軽焼+津山を想起させる要因

菓銘:初雪:白色、味(淡い・口溶け・軽い等)⇒菓銘だけでは津山が想起されない

由緒:後醍醐天皇、院庄

⇒太平記、後醍醐天皇への関心希薄化⇒津山が想起されない

⇒初雪が津山名菓であるという印象の希薄化(大正末～初期)

同じ頃から他の菓子出現、高德、鶴山等、津山を直接的に想起させる語の菓銘

⇒商標の侵害(現代)

2)食品に対する価値観の変化

▷初雪固有の特徴”焼いて食べる” おもしろい、珍しい

・明治 38 年(1905)平民社の機関誌『直言』、社会主義者堺枯川(利彦)、岡山から上京した森近運平から貰った「津山の名産『初雪』」感想 [資料 10](#)

⇒物好き、現代人の生活に縁遠い

・昭和九年(1935)『岡山今昔記』[資料 11](#)

▷常温保存、かさばらず輸送にも適する

「戦時中は慰問袋に入れるなど、かなり出たようだ。長持ちするところが妙味である。」²³

⇒菓子の多様化、特に生もの化 例:煎餅類→饅頭→洋風菓子、生菓子

3)津山の盛衰

・城下町→地方都市(県庁所在地ではない)への変化

・山陽鉄道の延長:明治31年(1898)12月21日、中国鉄道、岡山・津山間開通業中国鉄道の開通

まとめ

津山名菓初雪は、菓子の種類としては軽焼である。軽焼は近世、全国的にみられる一般的な菓子だった。津山藩松平家では御国元の菓子の一つとして、文政～天保年間、第8代藩主松平齐民を中心とする贈答において、津山でつくられて江戸に送られ、内々献上、折節、返礼等さまざまな用途で用いられた。

近代、津山堺町の八木熊助が、明治10年(1877)内国勸業博覧会第1回で「軽焼餅」として出品した直後、初雪と名付ける(内国勸業博覧会で他府県からの出品物をみて菓銘の必要性を覚えた可能性がある)。初雪の名は、軽焼の特徴である白色や、初雪のような軽さ、すぐとける口溶け、淡い味等によると考えられる。翌11年には西北条郡の物産としてその名がみられるようになり、明治17年、松平家でも初雪の菓銘で記録がみられる。

明治30年前後より製造者が増え始め、博覧会、共進会への出品・受賞を重ね、陸軍大演習で天覧品とされ、津山名菓初雪としての知名度をあげていく。大正8年(1919)には津山初雪製造株式会社が設立する。しかしその後、菓銘から想起される津山の印象が希薄化し、次第に衰退していく。

1総説的なものとして、中村孝也『和菓子の系譜』国書刊行会、1990、青木直己『図説和菓子の今昔』淡交社、2000、赤井達郎『菓子の文化誌』河原書店、2005、中山圭子『事典和菓子の世界』岩波書店、2006等がある

2拙稿「内国勸業博覧会と名菓の成立—熊本の朝鮮船にみる変容と展開—」『食文化研究』3、2007、1～12頁、拙稿「時献上から名菓への変遷—熊本のかせいたを事例に—」香蘭女子短期大学研究紀要49、2006、1～27頁

3拙稿「瀬戸内海地域における名菓の成立—内国勸業博覧会記録にみる香川、愛媛の事例—」『民族と風俗』21、2011、42～64頁

4拙稿「近世長崎の年中行事記録にみる菓子の実態—かすてら、桃饅頭を中心として—」『和菓子』16、虎屋文庫、2009、71～88頁

5聴取調査、武田進氏、2010年12月4日、2011年11月5日

6『津山市歴史的風致維持向上計画』2001、津山市、89頁

7『津山案内』津山市書籍親交舎、1936、34頁

8『岡山の味と民芸』山陽新聞社、1979、111頁

9小山健三『作州からみた明治百年』下、津山朝日新聞社、1971、252頁

10古荘仁太郎・帝国実業名鑑編輯部編『帝国実業名鑑』3(岡山県之部)1896、134頁

11小山健三『作州からみた明治百年』下、津山朝日新聞社、1971、252～253頁

12小谷善守『出雲街道』6、『出雲街道』刊行会、2001、305-318頁

13淡島寒月『梵雲庵雑話』平凡社、1999、98～101頁(昭和8年書物展望社刊の再刊)

14「内務省天然痘予防規則」(千葉大学附属図書館亥鼻分館古医書コレクション、整理番号1256、西欧205、東医研番号77780)

15「愛山文庫目録 津山松平藩文書の部」『津山郷土博物館紀要』3、津山郷土博物館、1991、「津山松平藩文書について」

16『津山商工案内』津山商工会、1926、151頁

17岡山県立図書館WEB、デジタル岡山大百科、20120108

18岡山県物産共進会編『岡山県物産共進会事務報告』岡山県内務部、1920、57～58頁

19『大日本勸業博覧会誌』岡山市勸業課、1929、182、196頁

20『海と空の博覧会報告:日本海々戦二十五周年記念』三笠保存会、1930、1頁

21『昭和5年11月陸軍特別大演習並地方行幸岡山県記録』岡山県、1932、373～374頁

22福岡世徳文書研究会(竹永三男・小林奈緒子・大國由美子・沼本龍・本井優太郎)「初代松江市長・福岡世徳文書」5、『山陰研究』2、2009～12、四四(141)～四六(139)頁

23小山健三『作州からみた明治百年』下、津山朝日新聞社、1971、253頁