

別府大短大 江 後 迪 子

目的 和菓子は江戸時代にほぼ完成したとされているが、菓子の作られた初期は献上物としてのもので、庶民にはほとんど縁のないものであった。江戸期に町人の経済力がついてくると、生活が豊かになり、徐々にではあるが、菓子も取り入れられるようになってきた。そこで、江戸時代の庶民の生活における菓子の普及状況を知るため、14種類の日記をもとに、その中に出現する菓子について検討した。

方法 資料は、亀田氏旧記(1768~1793) -金沢-をはじめ、関口日記(1806~1901) -横浜-、馬琴日記(1826~1834) -東京-、加瀬家記録(1820~1836) -福岡-等の14種類で、年代は江戸中期から江戸末期、地域は北は仙台から南は福岡まで、職業は様々であるが、当時の食生活の様相についての記載のあるものを選び、菓子の種類別、出現年代別、地域別等の分析を行った。

結果および考察 記録を寛政11年以前(~1799)、文化(1804)~弘化(1847)、嘉永以降(1848~)に分けて出現した菓子を分類した結果、寛政11年以前の1日記についての年平均出現菓子数は7.2、4.0であり、化政期における14の日記のそれは22.3、嘉永以降のそれは38.0と時代と共に菓子の種類も量も著しく増えている。また菓子の出現傾向は、飴・金平糖はごくわずかで、他の菓子、餅菓子などが多かった。また各地の名物とされている雷おこし、竹村煎餅、鳥飼饅頭、醒井餅、一口香などの菓子名も散見され、江戸末期には庶民もかなり菓子を食べるようになっていたものと考えられた。