

○石川寛子* 大久保洋子**

(*武蔵野女大短大、**文教大女短大)

目的 江戸期に完成したとされる和菓子は、元禄期頃より製作技法が分化し、そのいくつかを組み合わせ、菓銘をつけた上菓子が京都を中心として生成し、徐々に地方都市へと拡大した。こうした銘菓は、それぞれの地域の文化的事情によって生成起因も、またその普及の形態も異なっている。こうした日本特有の格調高く美しい和菓子の生成と普及の形態を把握するとともに、それらが日本文化の一つとして現代生活の中でどのように受け継がれているのかを明らかにすることを目的としている。

方法 上記の目的のために今回は、茶人として著名な藩主により銘菓が生成された金沢と松江を主に調査をし、関係する文献・資料の探索ならびに両市における創業100年以上の老舗菓子店主(金沢諸江屋、松江風流堂)よりその生成と普及の過程の聞き取りをし、東京虎屋文庫でこれらの検証をおこなった。さらに現代における実態把握のために、両市の5大学学生500人を対象としたアンケート調査をおこない集計結果を分析した。

結果 ①金沢と松江の銘菓はいずれも茶事の菓子として生成された。②金沢は幕府と藩との緊張関係の緩和を目的とし、京文化の流れを汲んだ茶事によって普及発達した。③松江の銘菓は三代藩主の精神的な教養から発した茶への傾倒から広まって普及発達した。④金沢の銘菓はそれぞれ特定の菓子司によって生成され、守られているのに対し、松江は藩主好みの銘菓として、菓子司全体が生成することでその伝統を守っている。⑤アンケートによる現在社会において両市の銘菓は郷土の文化として守るべきという意識は70%みられたが、日常性では殆ど意識されていない。