

16 世紀から 17 世紀における菓子について

Japanese Sweets in the 16th and 17th Centuries

江後迪子* 山下光雄**
(Michiko Ego) (Teruo Yamashita)

The Japanese sweets which appeared in the record of the 16th and 17th century were studied by employing the literature “Onari” and “Chakai” from the 16th to the 17th and “The Menu of Chosentsusinsi”. The introduction of the processed sweets and the historical changes of the sweets were investigated.

The result showed that nuts and fruits were popular in the 16th century, while the processed sweets and Nanban sweets were increased in quantity and variety. It was greatly influenced by the entertainment of Chosentsusinsi.

キーワード：16 世紀から 17 世紀 16th and 17th century；饗応 Entertainment；菓子 Sweets；御成 ONARI；茶会 CHAKAI；朝鮮通信使 CHOSENTUSHINSHI

緒 言

菓子を歴史的にみると、自然菓子として料理の一部に用いられていたものが、次第に砂糖を用いた人工的な加工菓子へ発展したとされている。

砂糖を用いた菓子は南蛮交易以後発達したが、これらの新しい菓子のわが国における普及時期および普及状況など、加工菓子の草創期と推察される 16 世紀頃の菓子についての研究は少ない。

今回は、1518 年から 1696 年の間に数種の文献の献立記録をもとに、室町後期に盛んに行われた饗応の「御成」および「茶会」と、「朝鮮通信使饗応記録」などの饗応に見られる菓子を調査し、木菓みに代表される自然菓子ともいべき菓子から、砂糖を積極的に用いた加工菓子の成立の経緯およびその普及状況について検討することを目的とした。

方 法

主として文献調査による。

「御成」の記録としては、『群書類従』他¹⁻⁵⁾にある饗応献立を対象とした。「茶会」については最も古い記録とされる『松屋会記』⁶⁾および『南方録』⁷⁾、『利休百会

記』⁸⁾、『茶湯献立指南』⁹⁾を対象とした。

『松屋会記』は千利休と同年輩の初代松屋久政の久政茶会記、続く久好茶会記および久重茶会記について調査した。『利休百会記』は千利休が主催した茶会の記録で、16 世紀の茶会の様相を知る上で欠かすことのできない資料である。また『南方録』は、茶道を大成させた千利休の高弟南坊宗啓の書で、茶懐石の献立がある。

また『茶湯献立指南』はやや時代が下るけれども、17 世紀における茶会の記録であり、17 世紀になって用いられた菓子を知る上で重要な資料としてあげた。

さらに、国をあげての饗応であった朝鮮通信使の寛永 19 年 (1642) の記録『料理切方秘伝抄』¹⁰⁾中の朝鮮通信使上洛之時兵庫七五三献立および、慶応義塾大学図書館蔵の宗家記録のうち天和 2 年 (1682) に訪れた『天和信使記録』^{11,12)}の献立を対象とした。

結果および考察

(1) 菓子の分類

菓子が自然菓子であった時代を経て、砂糖を用いた甘味菓子となったのは、室町時代の『庭訓往来』¹³⁾の砂糖羊羹や『尺素往来』¹⁴⁾の砂糖菓子以降のことである。

砂糖の輸入は南蛮交易によって始まり、近世には著しく輸入量が増大した。その理由のひとつは御用菓子屋向けの砂糖の増大であったとされている¹⁵⁾。

* 別府大学短期大学

** 慶応義塾大学スポーツ医学センター

16世紀から17世紀における菓子について

わが国における菓子について、中村は¹⁶⁾自然菓子(木菓子・水菓子)、中間菓子(唐菓子)および人工菓手に分類している。今回はこの分類に準じ、自然菓子および砂糖を積極的に使用した加工菓子(以下加工菓子とする)とした。

しかし、饅頭についてみると室町時代の『宗五大艸紙』¹⁷⁾には「饅頭を飯椀に入れ、ふたに汁を入れて食べる」といった内容があり、砂糖を用いた現在の饅頭とはかなり様相を異にするため、厳密な分類はむずかしい。

したがって、本報にいう加工菓子とは砂糖を積極的に使用したと思われる菓子とし、煮る・焼くといった単純な操作のものは加工菓子から外した。

また唐菓子については、6世紀頃唐よりわが国に伝えられたものであるが、神饌などにみられる以外¹⁸⁾広く定着していないため調査対象から外し、点心として伝えられた麺類なども今回の調査対象から外した。

(2) 饗応にみられる菓子の種類および数

1) 御成における菓子

「御成」とは、天皇や将軍が相伴を従えて臣下の家を訪問し饗応をうける行事をいい、室町末期頃から盛んに行われるようになった。江戸時代に入ってから、その饗応に茶をたててもてなすことが加わるようにな

り、その後本膳料理が供されるしきたりであったが、「御成」の饗応における菓子について表1にまとめた。

16世紀の御成の畠山式部少輔の場合の菓子では、一献から廿献までのうちの七献目に饅頭と御添肴として鮎の筏、十四献目に羊羹と梨が、また三好筑前守の場合には十献目に羊羹、赤貝とあり、菓子と魚貝が同時にみられたりしている。このように、室町末期頃は献立の一部に菓子が組み込まれていて献立中に菓子、茶菓子などとして独立していない。

表1より「御成」の記録中の自然菓子について、16世紀の菓子としては果物・木の実が多く、柿、栗、くるみ、みかんの順に多く用いられ、これらのほか椎、かや、銀杏、びわ、柘榴などもみられた。野菜・茸・芋類では山芋がもっとも多く、次いで椎茸、松露、こんにゃくなどが用いられている。海草類では昆布がもっとも多い。

これに対して17世紀の「御成」の菓子は、果物・木の実および野菜・芋・茸類などの自然菓子が減少し、加工菓子が増える傾向がみられる。中でも、南蛮菓子は17世紀になって見られるようになる。

「御成」に用いられた菓子数は、1回の饗応につき8~9品であった。

表1. 御成における菓子 (1518~1630)

年	事例	分類							菓子数計	加工菓子数 菓子総数%
		加工菓子	野菜茸芋類	乾物	果物・木の実	海草	その他・不明			
1518	畠山式部少輔	2	0	0	0	0	0	2	29.9	
1534	浅井備前守	2	0	0	0	0	菓子9種	11		
1538	細川殿へ	3	0	0	0	0	0	3		
1561	三好筑前守	3	2	1	3	2	0	11		
	〃 〃 湯漬	3	1	0	5	1	のし1	11		
1568	朝倉亭へ	3	3	0	3	1	麩1	11		
1582	安土御献立	2	0	0	1	1	麩1	5		
1582	〃 16日朝	1	1	1	2	0	0	5		
1582	〃 16日夕	2	0	0	2	1	のし1 揚物1	7		
1590	毛利亭へ	2	0	1	5	1	麩1	10		
1594	加賀中納言へ	3	2	1	2	1	菓子7種, 麩1	17		
1595	御成記	6	2	0	3	2	0	13		
1626	二条城献立								31.8	
	9/6 朝晩	6	0	1	3	1	菓子7種	18		
	9/7 朝晩	0	0	0	0	0	菓子7種×2	14		
	9/9 朝晩	6	0	0	1	1	菓子7種	15		
	9/10 朝	0	0	0	0	0	菓子7種	7		
1630	島津邸御成									
	4/18	2	0	1	4	0	0	7		
	4/12(含替御膳)	6	0	0	5	1	麩1	13		
	家老衆之時	3	0	0	3	0	0	6		
	盛替献立	4	0	0	1	0	0	5		

2) 茶会における菓子

「茶会」は鎌倉末期頃から公家や武家に流行したが、茶の湯としての形が整えられたのは室町時代以降のことである。「茶会」における菓子について表2にまとめた。

『松屋会記』は久政茶会記、久好茶会記、久重茶会記合わせて延べ744回の茶会中菓子が見られるものは431回で、他の場合は菓子が用いられていない。『利休百会記』の場合は85回中のすべてに、『南方録』では46回中42回に菓子が用いられている。これらの茶会の献立については菓子、茶菓子として以外に中段、後段、茶菓子、惣菓子などにも自然菓子および加工菓子がみられた。

富成¹⁹⁾は、後段とは汁でも菜でも吸物でも肴でもなく菓子でもなく、飯に準ずる軽い食べ物であるとしている。今回の調査結果でも中段、後段にはうどん、素麺、冷麦、すいせん、切麦、すいとんなどの麺類や、ほう飯、粥、湯漬け、芋巻、けいらんなどがみられたが、これら麺類および飯類は菓子の範疇から外した。

しかし、中段、後段として羊羹、饅頭、羹、あんこ、

小豆餅、砂糖餅などあんや砂糖を用いたと推察される場合は加工菓子とした。

「茶会」に用いられた自然菓子は、果物では栗が最も多く焼栗・水栗などとして、次いで柿やつるし柿、みかん、かや、くるみ、銀杏などがあつた。野菜・茸・芋類ではごぼうの多いのが特徴的で「御成」や「朝鮮通信使の饗応」にはみられない。他の野菜類ではうど、くわい、わらび、ゆば、ふきなど多種類が用いられている。海草類では昆布がもっとも多いが、海苔もみられる。

表2より、加工菓子の出現比率は16世紀の茶会に比べ、17世紀の『茶湯献立指南』の方が多くなる傾向が認められた。

また「茶会」に用いられた菓子数は、1回につき2~3品と「御成」に比べ少なかった。

3) 朝鮮通信使の饗応における菓子

朝鮮通信使は鎖国時代にあつて数少ない外交使節であり、將軍の代がわりなどの折りに来日し、国を挙げての接待が行われていた。その饗応については多くの研究がなされているが^{20~26)}、菓子についてはわずかに

表2. 茶会における菓子 (1533~1696)

文献名	分類	菓子数計							加工菓子数 菓子総数%	
		加工菓子	野菜茸 芋類	乾物	果物・ 木の实	海草	その他 不明	菓子数計		
1533~ 久政会記	菓子なし 139回	150	63	28	234	57	66	598	25.1	
	菓子あり 224回	1回 平均	0.7	0.3	0.1	1.0	0.3	0.3		2.7
	計 363回									
1586~ 松屋会記久好	菓子なし 65回	46	82	12	64	3	25	232	19.8	
	菓子あり 72回	1回 平均	0.6	1.1	0.2	0.9	—	0.3		3.2
	計 137回									
1604~ 松屋会記久重	菓子なし 109回	98	101	9	121	3	31	363	27.0	
	菓子あり 135回	1回 平均	0.7	0.8	0.1	0.9	—	0.2		2.7
	計 244回									
推 1590 利休百会記	菓子なし 0回	84	18	8	72	7	5	194	43.3	
	菓子あり 85回	1回 平均	1.0	0.2	0.1	0.8	0.1	—		2.3
	計 85回									
推 1593 南方録	菓子なし 4回	28	26	0	23	2	2	81	34.6	
	菓子あり 42回	1回 平均	0.7	0.6	—	1.1	—	—		1.9
	計 46回									
1696 茶湯献立指南	菓子なし 0回	106	55	9	54	5	0	229	46.3	
	菓子あり 74回	1回 平均	1.4	0.7	0.1	0.7	—	—		3.1
	計 74回									

16世紀から17世紀における菓子について

表3. 天和信使記録の饗応における菓子 (1682)
三使上々官の例 (大坂~江戸の33地区)

地区名	分類	加工菓子	野菜茸 芋類	乾物	果物・ 木の实	海草	その他 ・不明	延菓子数	加工菓子数
									延菓子数
大坂	泊	10	0	0	5	1	0	16	62.5
牧方	休	9	0	0	3	0	2	14	64.3
淀	泊	15	0	0	4	1	0	20	75
京都	泊	9	2	0	3	0	0	14	64.3
大津	休	6	0	0	1	0	0	7	85.7
守山	泊	12	0	0	5	1	0	18	66.7
八幡山	休	7	0	0	2	0	0	9	77.8
彦根	泊	12	0	0	0	0	0	12	100
今須	休	10	0	0	0	0	0	10	100
墨俣	休	4	0	0	1	0	0	5	80
大垣	泊	15	0	0	8	2	0	25	60
名古屋	泊	9	0	0	4	1	0	14	64.3
鳴海	休	3	0	0	2	0	0	5	60
岡崎	泊	13	0	0	5	2	0	20	65
赤坂	休	0	0	0	0	0	7	7	0
吉田	泊	0	0	0	0	0	14	14	0
新居	休	4	0	0	2	0	0	6	66.7
浜松	泊	9	0	0	5	1	0	15	60
見附	休	5	0	0	2	0	0	7	71.4
掛川	泊	13	0	0	7	0	1	21	61.9
金谷	休	4	0	0	2	0	0	6	66.7
藤枝	泊	16	0	0	3	1	0	20	80
駿府	休	5	1	0	3	0	0	9	55.6
江尻	泊	14	0	3	2	0	0	19	73.7
吉原	休	8	0	0	1	0	0	9	88.9
三島	泊	16	0	0	14	2	0	32	50
箱根	休	5	0	0	7	0	0	12	41.7
小田原	泊	13	0	0	9	0	0	22	59.1
大磯	休	6	0	0	0	0	0	6	100
藤沢	泊	10	0	0	1	0	1	12	83.3
神奈川	泊	11	0	0	7	1	0	19	58.0
品川	休	2	0	0	4	1	0	7	28.6
江戸	泊	3	0	0	2	0	0	5	60
計33		278	3	3	114	14	25	437	63.6

触れられているに過ぎない。

『天和信使記録』の饗応における三使・上々官への菓子について表3にまとめた。この結果、加工菓子の占める割合が「御成」や「茶会」の場合と比べ高かった。

「朝鮮通信使の饗応」に用いられた自然菓子について、果物では「御成」や「茶会」と同様柿が多かった。その他の果物としては「御成」や「茶会」にはほとんど見られなかった梨、ぶどう、りんごなどが用いられている。

梨は『本朝食鑑』(1695)²⁷⁾に各所にあるとされ、『天和信使記録』にも約6割の地域において菓子として用いられている。葡萄はこの当時はまだ栽培された形跡

はないが、『本朝食鑑』には甲州に次いで駿州が多く、江戸で販売されているとある。りんごは『和漢三才図会』(1713)²⁸⁾に見られ、『天和信使記録』の場合5地区で用いられている。りんごの用いられた地区は箱根周辺に多く、この辺りが当時りんごの産地であったとも推察される。

「御成」「茶会」および「朝鮮通信使の饗応」に用いられた自然菓子としての野菜類は、芋類ではそのほとんどが山芋で、ヤキテ、あぶりて、塩焼などと記されている。こんにやくもかなり用いられており、凍りこんにやくも見られる。海草類では「茶会」と同様昆布が多く、次いで海苔が用いられている。昆布は当時菓

表 4. 朝鮮通信使饗応記録の身分別菓子数 (1682)

身分	項目	菓子数			加工菓子・自然菓子の用いられていない地域名
		献立数	延菓子数	1 饗応平均菓子数	
三使・上々官		59	437	7.4	ナシ
上官		38	192	5.1	ナシ
中官		38	108	2.8	京都, 府中, 箱根, 藤沢, 江戸
下官		39	44	1.1	大阪, 京都, 岡崎, 新居, 三島, 藤沢, 神奈川, 江戸

* 引替, 後段, 夕長はそれぞれ1回とした。

子昆布といわれ広く用いられていたようで, そのまままたはあぶりなどで記されている。

また『天和信使記録』については, 身分別に献立が記されていて, とくに菓子の出現数は三使上々官に最も多い。このことは, すでに大坪らも指摘しているが, 『天和信使記録』をもとに身分別菓子出現状況を表4に示した。

この結果, 三使・上々官の延べ菓子数 437 に次ぐ上官のそれは 192 と半数以下で, 1 回の饗応における平均菓子数は 7.4 品と天皇や将軍に対する「御成」に近かった。

また, 饗応の行われた全地区中, 菓子が用いられていない地区は身分の高い場合には皆無であり, 菓子を用いることはその饗応に対する格付けとなっていると考えられる。

(3) 加工菓子の普及

1) 加工菓子の種類

「御成」「茶会」「朝鮮通信使の饗応」のそれぞれに見られる加工菓子および同時期である天和3年(1683)の江戸の菓子屋の記録『桔梗屋菓子銘』²⁹⁾について年代順に表5にまとめた。

饅頭および羊羹については, 前述のように 16 世紀前

から砂糖を加えた菓子が出現しはじめたが, 表5から加工菓子としての饅頭, 羊羹はほとんどの資料に出現が認められ, 16 世紀にはすでに菓子として普及していたと考えられる。

また, 17 世紀にかけて次第に増える加工菓子としては, かすてら, 有平糖, 金平糖, ぼうろなどの南蛮菓子のほか外郎餅などがある。茶会の場合にはふのやきが多い傾向が認められた。ふのやきは『日甫辞書』(1603)³⁰⁾に「一種の小餅」とあって, 17 世紀初頭にはかなり普及していた菓子である。しかし, 江戸後期になると減少している。

以上より加工菓子の種類の増加は, 茶会と同様に 17 世紀以降増加傾向がみられ, また『桔梗屋菓子銘』には 167 品目の菓子名があげられており, この頃から菓子を供給する体制がかなり整い菓子の多様化が進んだものと推察する。

2) 南蛮菓子の種類

南蛮菓子が伝えられたのは天文12年(1543)種子島に鉄砲が伝えられて以後のことであり, 宣教師が布教に用いたことが『甫庵太閤記』³¹⁾に記されている。

南蛮菓子は 16 世紀にわが国に伝えられたものの, 表5よりみると 16 世紀の饗応には見られず, 17 世紀にな

表 5. 加工菓子の種類および出現数 (1518~1696)

事項	加工菓子種別数*	菓子出現数**																				
		練菓子系 (羊羹類)		餅菓子系				蒸菓子系 (饅頭)	干菓子系					南蛮菓子系				飴菓子	その他			
		ういろう餅	鶉餅	輪餅	算木餅	他	おこし	らくがん	煎餅	みどり	砂糖かや	干菓子	他	かすてら	有平糖	金平糖	ぼうろ	他				
16 世紀の御成	11	11	0	0	0	0	3	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1
茶会(松屋久政)	18	18	0	0	0	0	12	26	1	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	11
茶会(松屋久好)	22	3	0	1	0	0	9	2	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3
利休百会記	9	2	0	0	0	0	4	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
南方録	6	1	0	0	0	0	1	0	2	0	14	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	11
茶会(松屋久重)	37	4	0	3	0	1	13	2	0	1	4	0	0	0	3	0	0	0	1	0	1	18
17 世紀の御成	9	5	1	0	0	0	2	5	0	0	1	0	0	0	0	3	5	0	0	0	2	1
朝鮮通信使(兵庫)	5	2	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	1	0	0	1
天和信使記録	78	4	2	4	8	20	25	6	1	60	22	1	8	0	67	32	29	2	28	3	4	14
桔梗屋菓子銘(江戸)	167	4	0	2	1	1	69	4	0	1	2	1	1	0	21	1	1	1	1	2	9	24
茶湯献立指南	77	2	2	0	0	0	36	2	0	2	1	0	0	0	2	0	1	1	0	0	3	20

* 加工菓子種別数…各資料別の加工菓子の種類。

** 菓子出現数…各資料別菓子名別出現回数。

16世紀から17世紀における菓子について

って二条城献立(1626)および島津邸への御成(1630)によりやくかすてら、有平糖が出現している。

この2回の饗応は天皇や将軍に対する饗応であり、当時としては最高のもてなしであったと推察されるが、南蛮菓子が伝えられた天文12年以降80年余を経てその製法も定着し、ようやく日本の饗応における菓子となったといえる。

次に南蛮菓子が『天和信使記録』のどの地区に出現しているかについて、参向時の大坂から江戸までの33地区中での出現率をみると有平糖(78.8%)、かすてら(75.8%)、ぼうろ(51.5%)とかなり多くみられた³²⁾。

有平糖は兵庫における寛永19年の朝鮮通信使饗応献立にもある菓子で、かすてらに比べると早くから普及していた菓子といえる。南蛮菓子が『天和信使記録』にこのように多数用いられたことは、この饗応がわが国における南蛮菓子の普及に多大な影響を及ぼしたと考えられる。しかし、南蛮菓子の中でも金平糖やかるめいらといった砂糖菓子は出現が少ない。これは、貴

重な砂糖を主原料とする菓子であり、また製造に技術を要するものであるためとも考えられる。井原西鶴の『日本永代蔵』(1688)には、長崎の人が角のある金平糖を作り出し、上方にも広まったと記されてはいるが³³⁾、まだ数少ない菓子であったといえよう。

(4) 菓子の調達

17世紀になって饗応に用いられた菓子がどのように調達されたかは、菓子の流通および普及に大きい意味を持つ。

『天和信使記録』における大坂より江戸までの参向時および江戸より風本までの下向時³⁴⁾における地域別菓子調達についてまとめた結果は表6のとおりである。この場合、砂糖類も含めた。

参向時の調達についての記録が少ないため詳細は不明な点もあるが、参向時の加工菓子についてみると饅頭は97.0%の地区で、らくがん(同82%)、羊羹(同78.8%)とほとんどの地域で用いられており、これらは当時すでに普遍的な菓子であったと考えられる。

表6. 天和信使記録における菓子の調達地および量(1682)参向時¹²⁾下向時³⁴⁾より

菓子種別 地区	練菓子系 (羊羹類)	餅菓子系			蒸菓子系 (饅頭)	干菓子系				南蛮菓子系				餡菓子 ぎゅうひ	その他
		ういろ う餅	鶏餅	輪餅		算木餅	おこ し	らく がん	煎餅 みど り	砂糖 かや	干菓 子	かす てら	有平 糖		
風本 藍島 赤間 上関 蒲刈 鞆 室津 兵庫 大坂				1袋					19箱 12箱 3				1袋		白砂糖3 白砂糖15斤
淀 京都 大津 守山 八幡山 今須 岡崎 新居 浜松 見附 金谷 藤枝 三島 大磯		6棹 6棹 300						15斤	6斤 6斤 6斤	6斤			6斤	6斤	砂糖漬6斤 氷砂糖9斤 五花糖12斤 天門冬6斤
神奈川		3棹			150 100				3斤				3斤		
江戸	30棹	150棹 900 4.8斗 あこや餅3,000 栗粉餅600						2斤 1.5斤 3斤		3斤			2斤		
江 戸					50					3斤			3斤		唐松3斤
江 戸								3斤 砂糖豆 3斤 りん 6斤		6斤			6斤		
江 戸								10斤		24斤			18斤 9升		五花糖27斤 氷砂糖6斤 密漬15斤 白砂糖

* 地区順については参向時¹²⁾および下向時³⁴⁾の順は異なる。
* 菓子の調達されていない地区は表6からは省いた。

また、量的にも大量の菓子が用意され、下向時の饅頭の調達数は1饗応につき50~300個、江戸においてはあんこや餅3,000個、有平糖9升、輪餅4斗8升などであった。江戸においてこのように大量に用意されたのは、信使の人数が362人、滞在日数が着発両度の饗応を除く8月22日より9月11日までの19日分であったためと考えられる。

また、南蛮菓子についてみるとかすてらは風本、大坂、大津、八幡山、今須、新居、神奈川、江戸の8地域、有平糖は兵庫、今須、岡崎、見附、三島、江戸の6地域において、金平糖は京都、ぼうろは室津において調達されている。しかし、前述のように参向時の有平糖は31地区(78.8%)で、同じくかすてらでは26地区(75.8%)で献立に見られる。このことは、天和2年当時にはすでにかなりの地域で菓子屋が存在していたものの、かすてらのような新しい菓子の供給体制は未だ整わず、天和信使の饗応をきっかけとして南蛮菓子が普及しはじめたのではないかと考える。

文化8年(1811)の参向においては、大坂より菓子職人を連れて行き作らせたとの記録もあるが³⁵⁾、各地でこのように大量の菓子が整えられたことからすれば、記録にはないものの、年代別普及状況や地区別出現率からみて多くの菓子はそれぞれの地区において作られたと考え、天和信使の饗応がわが国の菓子の普及に多大な影響を及ぼしたのではないかと推察した。

結 語

菓子の食生活における地位は、16世紀には料理の一部であったものが、次第に独立し菓子のみを食べる機会が増え現在に至っている。

今回の調査結果から、16世紀頃の饗応における菓子は「御成」「茶会」のいずれも自然菓子が多かったのに対し、17世紀になると砂糖を用いた加工菓子や南蛮菓子が次第に増えていることが認められ、さらに菓子が料理から独立し、甘味菓子時代への移行時期ではないかと考えた。

その一因には朝鮮通信使の接待である「天和信使の饗応」が大きいといえ、この饗応は南蛮菓子の普及に大きな影響を及ぼし、また菓子全般の流通についても各地における供給体制が、わが国の菓子の発達を促したものと推察した。今後、さらに研究を重ねたい。

(本研究の要旨は、1995年度日本家政学会九州支部大会において発表した)

文 献

- 1) 塙保己一編：続群書類従，第24輯下，p.67, 69, (1959) 続群書類従完成会
- 2) 塙保己一編：続群書類従，第23輯下，p.263, 269, 272, (1959) 続群書類従完成会
- 3) 塙保己一編：群書類従，第22輯，p.378, 382, 391, (1959) 続群書類従完成会
- 4) 石井泰次郎，小泉迂外：校註料理大鑑第三輯，p.1, (1915) 料理珍書刊行会
- 5) 土田美緒子：御数寄御成の記，尚古集成館紀要第4号，p.21 (1990)，尚古集成館
- 6) 千宗室：茶道古典叢書，第九卷，p.1, (1957)，淡交新社
- 7) 福崎春子：茶書と料理，p.21, (1994) ドメス出版
- 8) 千宗室：茶道古典叢書，第六卷，p.405, (1958) 淡交新社
- 9) 熊倉功夫，原田信男編：日本料理秘伝集成，11巻，p.271, (1985) 同朋舎出版
- 10) 吉井始子：江戸時代料理本集成第一巻，p.170, (1987) 臨川書店
- 11) 不詳：宗家記録「天和信使記録」，慶応義塾大学図書館蔵
- 12) 島崎とみ子，山下光雄：東海道三十三次饗應の旅，専門料理，(1989.6~1991.6) 柴田書店
- 13) 塙保己一編：続群書類従，13輯下，p.1041, (1985) 続群書類従完成会
- 14) 塙保己一編：新校群書類従，第6巻，p.579, (1978)，名著刊行会
- 15) 越中哲也：長崎学とヨーロッパの食文化，VESTA No.19, p.33 (1994) 味の素食の文化センター
- 16) 中村孝也：和菓子の系譜，p.26, (1990)，国書刊行会
- 17) 塙保己一編：新校群書類従，第18巻，p.77, (1977)，名著刊行会
- 18) 石毛直道：日本食生活史の転回点，朝日百科，世界の食べもの，No.117, p.178 (1983)，朝日新聞社
- 19) 富成邦彦：飲食史林6号，p.1, (1965) 飲食史林刊行会
- 20) 大坪藤代，宮川金二郎：朝鮮通信使の饗応食について(第1報)，日本食生活文化調査研究報告集，6, p.125, (1989)，日本食生活文化財団
- 21) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第2報)，長崎女子短大紀要第14号，p.45 (1990)
- 22) 大坪藤代，宮川金二郎，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第3報)，日本食生活文化調査研究報告集，7, p.1, (1991) 日本食生活文化財団
- 23) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第4報)長崎女子短大紀要第14号，p.1 (1992)
- 24) 大坪藤代，秋山照子：朝鮮通信使饗応食(第5報)，長崎女子短大紀要第14号，p.13 (1992)
- 25) 高正晴子：江戸時代の朝鮮通信使の饗応食について，VESTA No.22, p.66 (1995) 味の素食の文化センター
- 26) 高正晴子：朝鮮通信使の饗応について，大系朝鮮通信使第三巻，p.112, (1995)，明石書店

16世紀から17世紀における菓子について

- 27) 人見必大, 島田勇雄訳注: 本朝食鑑, 2, 東洋文庫 p. 137, (1988) 平凡社
- 28) 島田幽雄, 竹島淳夫, 樋口元巳: 和漢三才図会 15 卷, 東洋文庫 516, p. 336, (1990) 平凡社
- 29) 神宮司廳編: 古事類苑, 飲食部, p. 645 (1980) 吉川弘文館
- 30) 土井忠生, 森田武, 長南実: 日甫辞書, p. 278, (1980) 岩波書店
- 31) 小瀬甫庵原著, 吉田豊訳: 太閤記(1), p. 55, (1991), 教育社
- 32) 江後迪子: 江戸初期の菓子について—朝鮮通信使の饗応における菓子—, 第 42 回日本家政学会九州支部大会口頭発表 (1995)
- 33) 野間光辰校註: 日本古典文学大系, 西鶴集下, p. 141, (1960) 岩波書店
- 34) 高正晴子, 山下光雄: 天和 2 年の朝鮮通信使の江戸より風本にいたる下向の饗応記録, 梅花短大紀要第 38 号, p. 17 (1990)
- 35) 早川純三郎編: 通航一覽, 第二, p. 400, (1912) 国書刊行会

(平成 8 年 1 月 19 日受理)