



日本の自然、風土、文化といった日本人の心を映し出す食文化である和菓子。「菓子」という字は、昔は「果子」の文字が使われていて、果実や木の実など自然のものを食べることに由来していたそうです。

和菓子職人が作り方や材料などに工夫を凝らし、長い年月を経て、現在のようになささまざまな種類の和菓子が全国各地で誕生しました。津山でも多くの人々に愛され育まれてきた和菓子が、わたしたちの食生活に彩りを添えています。

津山の和菓子について紹介します。

図書広報室（広報） ☎32-2029

## 津山の和菓子の広まり

和菓子の普及は、経済の発展と茶道が広まったことに関係

全国的に和菓子が広まったのは、庶民が経済的に豊かになったことと、茶道が一般的に広まったことに関係します。

津山の経済が発展し、文化が開いたのは、津山初代藩主の森忠政によって津山城が築城（1616年）されてからになります。藩政の基盤となる城下町ができたことにより、経済活動が活発になり、まちが発展し、人口が増えていきました。

商人が次第に裕福になり、城下町に豪商が次々と現れ始めました。また、参勤交代によって、津山藩の武士自体が江戸の文化を伝えることもありました。その頃から、茶道や和菓子の文化が伝わり、裕福な人たちが和菓子や茶道の文化を支えていたと思われま

松平藩主時代の文献に菓子の記載あり

1698年、松平長矩（後に宣富）が津山



尾島 治さん  
(津山市史編さん委員)

藩主になった頃から後には、菓子屋という屋号を使う商人が記録に見られます。菓子を商品として売る人と買う人がいるので、経済的に成り立っていたことがうかがえます。

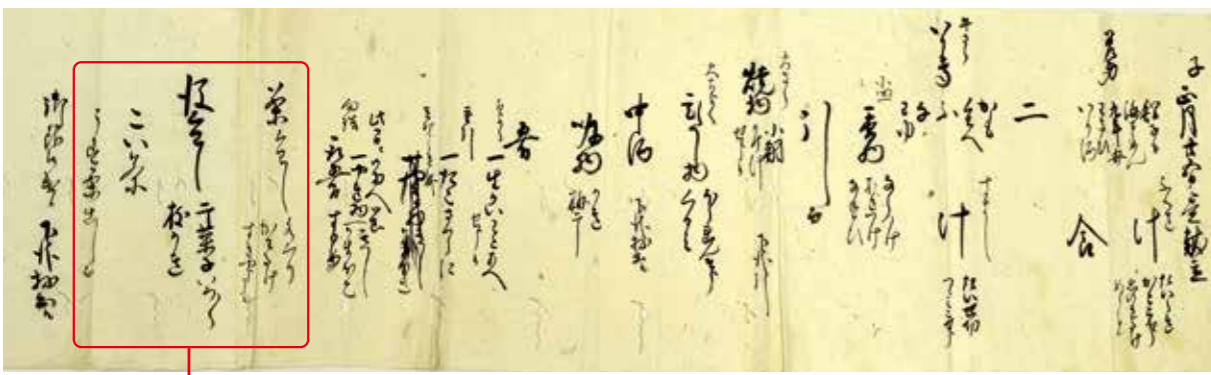
松平藩が大庄屋をもてなした料理の献立に、菓子の記載があります（『子正月廿五日昼献立』）。料理の最後に出てくるお茶に菓子が添えられていることが分かります。藩の料理人が自然の食材を使って菓子を作ることが多かったようで、砂糖をふんだんに使った甘い和菓子ではなかったようです。『大庄屋四人江御料理被下候節入用品々代銀相渡候覚』によると、干菓子については商人から買っていたことが分かります。

砂糖の普及と和菓子職人の技術向上により、多彩な和菓子が誕生

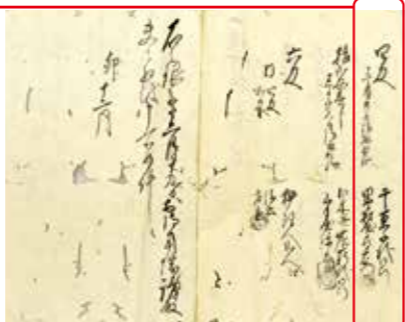
江戸幕府8代将軍徳川吉宗（1716、1745年）により国内産糖の奨励策がとられ、全国各地に製糖業が広まりました。全国の和菓子職人と同様、津山の職人も和菓子作りが盛んだった京都や江戸に修行に行き、技術を持ち帰ったようです。

そして、明治時代に入り、海外から近代的な製糖技術が流入し、砂糖はようやく一般庶民に行き渡るようになりました。その頃には、津山でもさまざまな種類の和菓子が作り出されるようになっていました。

子正月廿五日昼献立（矢吹家資料・津山郷土博物館寄託）



大庄屋四人江御料理被下候節入用品々代銀相渡候覚（矢吹家資料・津山郷土博物館寄託）



四句  
十二月廿日請取相済

干菓子代同断  
田野村屋与右衛門

茶くわし（菓子）

水くり

かわたけ

すきやうし

後くわし（菓子）

干菓子いろいろ

枝かき

こい茶

うす茶出し候而