

龍ヶ崎の菓子文化

東 美晴

はじめに

2016年度から今年度までの3カ年、龍ヶ崎市との連携事業として、「お米スイーツによる街づくり」としたプロジェクトを学生とともに授業の中で進めてきた。

なぜ「お米スイーツ」なるものに着目したかは、このプロジェクトの始動にあたり、龍ヶ崎市シティセールス課の方々と龍ヶ崎市に特徴的な食べ物（特に菓子関連）で何があるか等について思いつきを出し合ったことに始まる。その時、団子屋、煎餅屋など、米を材料とした菓子屋が少なからずあり、その背景に龍ヶ崎市が「米どころ」であることが関わっているのではないかという話になった。またちょうどその前年に龍ヶ崎市内の菓子店のそれぞれが米粉スイーツを考案しアピールしていくというプロジェクトを行っていたところであったため、これと連動する形で「お米スイーツによる街づくり」が学生たちの取り組みとしてスタートすることになった。

なお、当初「お米スイーツ」は、餅米、粳米を含め、米を用いた菓子の総称として用いた。そのため、初年度は団子や煎餅などの伝統的な菓子から洋菓子屋で作る米粉を使ったクッキーやケーキ、バームクーヘンなど、広く視察を行った。2年目には、体験型観光のプログラムを作り実施することが目的となったため、何を体験させるかを決める必要があった。そこで、和菓子屋巡りと団子作り体験という形に集約することになった。体験メニューを団子とした理由は、作り方の見学を行った和菓子屋においては上新粉（米粉）がその材料になっていたこと、団子の生地とタレや餡を用意しておけば比較的簡単に作れるものであることが理由であった¹⁾。

1) この過程は『平成28年度「龍・流連携事業」体験型観光プログラム開発－お米スイーツでの街歩き－』（流通経済大学社会学部国際観光学科 2016年度観光調査実習活動報告書）、『平成29年度「龍・流連携事業」体験型観光プログラム開発－お米スイーツでの街歩き－』（流通経済大学社会学部国際観光学科 2017年度プロジェクト学習V－1活動報告書）としてまとめている。

しかし、この体験型観光プログラムには、龍ヶ崎市でなぜ「団子」なのかを十分に説明しきれないという難点があった。要するに、団子に興味を持って龍ヶ崎に来てもらうには、それなりに説得力のある「ストーリー」が必要であるが、それが不十分なのである。もっとも、学生たちには体験的に、龍ヶ崎において団子は一つのキーになる菓子であるという認識はあった。というのも、見学してきた街中の3軒の和菓子屋のすべてに団子が置かれていたからである。さらに言えば、この3軒には巻き寿司、イナリ寿司、赤飯のおにぎりなども置かれていた。学生たちから見ると、和菓子屋に通常の和菓子の他に団子、巻き寿司、イナリ寿司、赤飯のおにぎりがあるのは極めて龍ヶ崎的な特徴だと映っていた。

そこで本論文では、『龍ヶ崎市史』および『龍ヶ崎市民俗調査報告書』を中心に、龍ヶ崎において菓子がどのような形で人々の生活に根付いてきたのかを掘り起こしていく。さらに、この菓子をめぐる歴史と、学生たちと行った現在の菓子屋での聞き取り調査の資料とをあわせ、龍ヶ崎における菓子の物語をしようという試みである。あわせて、和菓子屋に団子や巻き寿司、イナリ寿司、赤飯のおにぎりなどが並んでいくことになる、龍ヶ崎の菓子文化を整理していくこととする。

1. 龍ヶ崎の町

現龍ヶ崎市は昭和29年(1954)に龍ヶ崎町、駒柴村、大宮村、八原村、長戸村、北文間村、川原代村が合併して誕生した²⁾。現在の私たちが龍ヶ崎の町として認識している関東鉄道龍ヶ崎駅を起点とした龍ヶ崎本通り商店街付近は旧龍ヶ崎町であった場所である。現在この地区は、根町、横町、上町、下町、新町、米町、田町、砂町の8か町に分かれている。この8か町は長らく龍ヶ崎の町場として認識されてきた地区である。ここではまず、この8か町の形成過程に触れておく。

龍ヶ崎の町場、すなわちこの8か町が位置する一帯は、戦国末期には龍ヶ崎・土岐氏(土岐胤倫)の支配下にあった。龍ヶ崎・土岐氏の本家は江戸崎・土岐氏であり、龍ヶ崎・土岐氏の支配地域は龍ヶ崎領と呼ばれていた。天正18年(1590年)に江戸崎・土岐氏、龍ヶ崎・土岐氏の両方が没した後に、この地域は芦名氏の支配下に入る。芦名氏が江戸崎に入り、慶長5年(1600年)土岐氏の江戸崎領が芦名重盛に没収される。こうして、この時期は江戸崎・龍ヶ崎一括で芦名氏の江戸崎領となった。その後の江戸崎は徳川政権当初には幕府領とされていたが、慶長11年(1606年)に仙台藩龍ヶ崎領となる³⁾。

徳川家康が芦名氏から江戸崎領を没収した後検地が行われ、その記録が残されている。この記録から、龍ヶ崎の町場の様子を見ることができる。記録は慶長7年(1602

2) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P200

3) 龍ヶ崎市編さん委員会、1996、『龍ヶ崎市史 近世編』P3-24

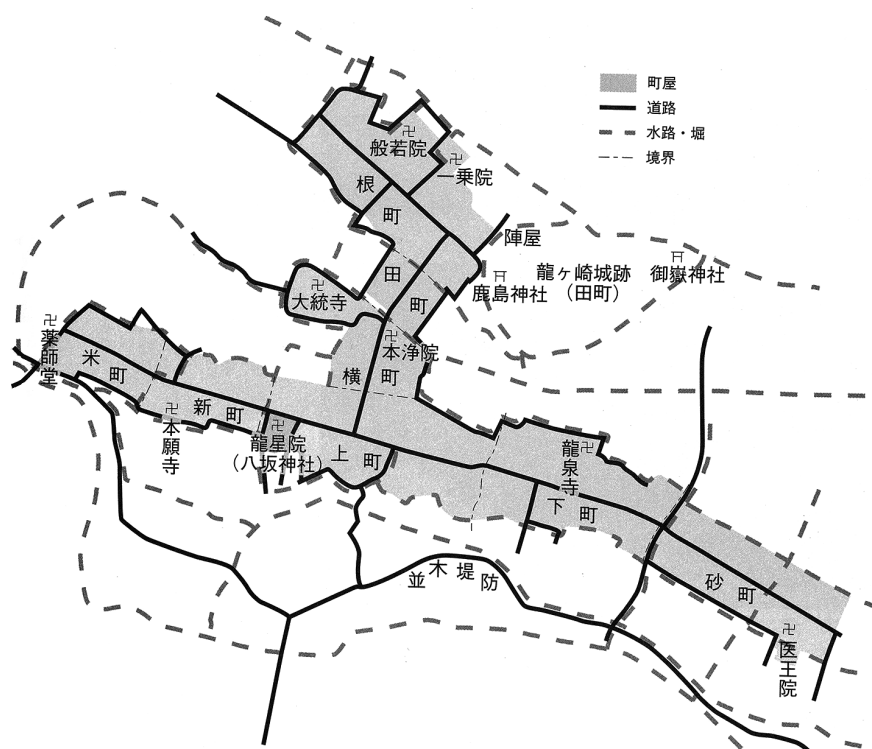


図1 近世龍ヶ崎村概略図

出典：『龍ヶ崎市史 近世編』P50

年)のものであるが、当時の龍ヶ崎の町場は根町、横町、上町、下町、上米の5か町であった。この5か町のうち、根町は根宿とも呼ばれ、永禄11年(1568年)に土岐胤倫が龍ヶ崎城に入城した際に、その家臣団の居住区域として成立したとされている⁴⁾。なお、根町の中でも般若院(天台宗)は大永4年(1524年)に貝塚原から移転してきたとされており、根町成立以前からあったことがわかる。また、般若院は土岐氏の祈願寺であった。慶長7年(1602年)当時の根町には55軒があったことが記録されているが、土岐氏、芦名氏の家臣の移動のためか、空家が多くあったことも記録されている。横町は土岐氏の菩提寺・大統寺の門前町として発達したとされている。大統寺の開山は天正13年(1585)とされているので、成立は根町よりも少し遅い。当時の横町の軒数は25軒であった。上町では、八坂神社が天正5年(1577年)に貝塚村から移転してきたとされている。慶長7年(1602年)当時、55軒があった。下町は慶長7年当時(1602年)、龍ヶ崎地域最大の町であり、63軒があった。上米は当時8軒のみの小さな町であったが、

4) 現在龍ヶ崎第二高等学校のある場所が、かつて龍ヶ崎城が置かれたところである。

この後に新町・米町になっていく⁵⁾。

仙台藩領となった後、寛永年間（1624-45年）に龍ヶ崎の町場の再編と拡張が行われる。再編という点では、根町に陣屋が置かれ、田町が設置されたことが指摘されている。田町は根町と横町の間地点に設置され、龍ヶ崎城跡が田町に入れこまれた。なお、田町の名称は田を埋め立てたことに由来するものであるという。拡張の面では、下町の東側に砂町が置かれ、上町の西側にあった上米が町に昇格され、新町と米町とされたという⁶⁾。こうして現在に続く龍ヶ崎8か町が形成された。なお、この8か町に純農村地区としての佐沼新田と高砂を加えたものが、江戸期の龍ヶ崎村であった。

2. 幕末、明治期～昭和初期の商店街と菓子屋

この章では龍ヶ崎市史に記された幕末、明治期、大正期、昭和初期の商業関連の資料から、当時の商業の様子を整理しながら、菓子の製造、販売がどの程度行われていたのかを探っていく。

（1）幕末の商業と菓子

『龍ヶ崎市史 近世編』では、文久4年（1864）の「人高改帖」、慶応4年（1868年）の「龍ヶ崎分御用金割合表」等から、幕末の龍ヶ崎の商業の様子をまとめている。ここから商業地としては、横町、上町、新町が賑わっていたことがうかがえる。また、根町、砂町にはそれなりに大きな商いを行う農商兼業者があったことがうかがえる。ここでは、商業地としての横町、上町の記述を抜き出しておく⁷⁾。

まず、横町については以下のようなようであった。

横町は大統寺の門前として栄えた町であり、呉服商の天津屋、佐野屋、奈良屋、酒・麴を商う近江屋などの大店があった。中でも天津屋は、番頭・小僧・家内など30余人が店を切り盛りし、仕立て屋をかかえ、450人ほどの針子が作業にあたった。これらの大店の左右には中小の店が並び、「花の横町」と呼ばれるほどの賑わいを見せていた⁸⁾。

上町の様子は以下の通りである。

5) 龍ヶ崎市編さん委員会、1996、『龍ヶ崎市史 近世編』P31-34

6) 同上、P37-39

7) 同上、P402-409

8) 同上、P404

油屋を営む杉野市平をはじめ、伊勢屋治兵衛、相模屋、油屋の長谷川家、呉服太物の岡嶋家（伊賀屋）、干し鰯・メ粕商の小野瀬家（筆屋）などの大店が多く、商業を中心とした町であった⁹⁾。

伊勢屋、伊賀屋、近江屋、小野瀬家（筆屋）などは、明治・大正の資料にもみられる屋号であり、これらは龍ヶ崎において江戸期から続く商人であったことがわかる。また、菓子製造に関連する人物として、佐沼新田の善兵衛に注目しておきたい。善兵衛は「越石百姓として佐沼新田に29石8斗5升2合の権利を持つとともに、飴屋を営んでいた商人である」とされている¹⁰⁾。この善兵衛は龍ヶ崎の菓子関連の商人として最初に登場する人物であろう。

（2）明治期の菓子屋

龍ヶ崎において、幕末の佐沼新田の善兵衛の次に菓子商の名前が登場するのは、明治27年（1894）発行の人名録である『常南四郡名家揃』である。『常南四郡名家揃』では、当時の龍ヶ崎町の、71の商家について記載されている。この中で菓子屋としては「菓子製造業・砂糖卸小売（伊勢屋 川北幸太郎）」があった¹¹⁾。

次に商店街の様子がわかる資料として明治34年（1901）年作成の『常州龍ヶ崎勉強強寿語録』がある。『常州龍ヶ崎勉強強寿語録』は「龍ヶ崎鉄道株式会社」を「振り出し」にして、「八坂神社」を「上がり」とした双六¹²⁾であり、「龍ヶ崎町の商店が、宣伝用に町や近郷に配ったもの」とされている¹²⁾。絵図であるため、当時の商店の様子を垣間見ることができる資料となっている¹³⁾。表1はこの『常州龍ヶ崎勉強強寿語録』に載せられていた事業所・商店を列挙したものである。商店のそれぞれは呉服太物、足袋、荒物、肥料など、当時の生活を映し出すものとなっている。「演芸場 龍ヶ崎座」「御待合、御休所 料理店 秋山」「御料理店 和久屋」「旅人御宿泊 立吉油屋」など、娯楽、飲食、宿泊関連の商店・事業所もあり、当時の龍ヶ崎の町はそれなりに人が集まる消費の場となっていたこともうかがわれる。また、「純良牛乳 久保田牛乳商店」の絵には「久保田牛乳搾取所」ともあり、商店の横で牛が飼われている様子まで描かれている。食品関連の分野では、現代ほど製造と販売の分離が進んでいなかったことも理解できる。

ところで、寿語録に掲載された商店・事業所で当時の、すべての龍ヶ崎の商店・事業

9) 龍ヶ崎市編さん委員会、1996、『龍ヶ崎市史 近世編』P406

10) 同上、P406

11) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P319-320

12) 同上、P328

13) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P328-335および、龍ヶ崎市編さん委員会、1993、『龍ヶ崎市史 近現代資料編』付録図版

表1 常州龍ヶ崎勉強寿語録の事業所・商店一覧

No.	タイトル
1	龍ヶ崎鉄道株式会社
2	龍ヶ崎倉庫株式会社
3	内国通運取次出張店 龍ヶ崎荷物運送取扱所
4	御待合, 御休憩 料理店 秋山
5	御料理店 和久屋
6	製糸場 龍交社
7-1	西洋小間物, 洋装洋裁店 矢口洋物店
7-2	旅人御宿泊 立吉油屋
8-1	印刷業 坂本活版印刷所
8-2	ランプ小間物類 益戸角之助雑貨商
9-1	糸網製造及養蚕具 海老原金次郎
9-2	製館所 大竹仙太郎
10	萬朗報, 東京朝日新聞, いはらき, 房総新聞 衆楽社
11	酒類醸造業 嶋田商店
12	昇生堂薬種舗 伊勢屋彦七
13	呉服太物 釜屋商店
14	師岡時計販売店
15	足袋商店 大和屋
16	萬屋商店 関本松之助
17	養蚕具, 陶磁器 武田源太郎
18	信正堂野口時計店
19-1	処方調剤, 各国高名売薬 田中薬舗
19-2	三成社 ラムネ製造所
20	純良牛乳 久保田牛乳商店
21	袋物小間物, 古金銀売買商 近江屋利三郎
22-1	履物類大勉強 近江屋金之助
22-2	龍ヶ崎製麵合名会社
23-1	麵麩製造所 岡野桂治
23-2	彫刻舗信文堂
24	演劇場 龍ヶ崎座
25	薬種葉煙草, 清涼凍氷 加納屋塚本嘉助
26	袋物類各種, 古金銀売買 吉野屋号辰澤惣次郎
27	伊賀屋呉服店
28	荒物商 菅井一之助
29	売薬雑貨商店 糸賀又七
30	各国有名売薬商店 海野東明堂
31	八坂神社

※『常州龍ヶ崎勉強寿語録』（龍ヶ崎市編さん委員会，1993，『龍ヶ崎市史 近現代資料編』付録図版）をもとに作成。

所を網羅できているわけではないであろう。しかし、この中に菓子を専門に製造・販売する商店・事業所は見当たらない。近いものとして、「製餡所 大竹仙太郎」「三成社 ラムネ製造所」「麵麩製造所 岡野桂治」があった。ここから、餡、ラムネ、パンはこの時期の龍ヶ崎で入手できるものであったことがわかる。

(3) 大正期の特設局電話番号表と常陸龍ヶ崎明細地図

『龍ヶ崎特設局電話番号表』は大正4年(1915年)のものが残っており、当時の電話加入者とその屋号、職業を知ることができる。大正4年のこの電話番号表に掲載された加入者は龍ヶ崎町とその近隣の140軒程度であった。市史にはその名簿が掲載されている。これによると、料理業11軒(他に蕎麦屋が1軒あるため、計12軒と考えてもよいであろう)、医師11軒、旅館業5軒、酒商5軒、米穀商5軒などが複数登録されている職業であった。菓子関連としては、菓子店として「下町・岡田屋」、菓子卸商として「上町・種芳」の2軒が上がっている¹⁴⁾。

『常陸龍ヶ崎町明細地図』は電話番号表の2年後である大正6年(1917年)に作成されたものである。この地図は当時の龍ヶ崎町の商店街の様子が書かれたものであり、76の商店・事業所等が掲載されている。ここでは菓子関連は3軒あり、岡田屋菓子店(名物観音起こし本舗、岡田屋化粧品)、万福屋(菓子製造)、武蔵屋鉄蔵(蒸菓子、和洋菓子)となっている¹⁵⁾。

(4) 昭和初期の農業祭フィルム

茨城県では昭和3年(1928年)に茨城県穀物改良協会が結成され、「茨城県農業祭」が毎年実施されるようになった。昭和10年(1935年)の第8回農業祭は龍ヶ崎町で開催され、その時のフィルムが現在に残されている。龍ヶ崎市史では、このフィルムに残る当時の龍ヶ崎の様子をまとめている¹⁶⁾。この中では、商店の様子も写されている。2軒の菓子店も挙げられている。

1軒目は定月堂である。定月堂は「大正元年(1911)に広瀬定吉が創業した。5、6人の職人がおり、練羊羹などの和菓子を製造し、明治製菓の製品とともに店頭販売していた。「たまごパン」が評判で、牛久方面にも販路を広げていた」という¹⁷⁾。もう1軒は岡田屋菓子店である。岡田菓子店は、「明治後期に岩佐源之助が創業。名物の「観音最中」はじめ、アンパン、柏餅、桜饅頭ほか菓子類を販売した」とされている¹⁸⁾。

14) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997, 『龍ヶ崎市史 近現代編』 P339-342

15) 同上, P342-346

16) 同上, P394-418

17) 同上, P396

18) 同上, P418

なお、岡田屋は大正期の特設局電話番号表にも、常陸龍ヶ崎明細地図にも記載されている菓子屋であり、下町にある龍泉寺の門前にあった。龍泉寺は龍ヶ崎観音と呼ばれ、安産祈願にご利益があるとされ、信仰を集めていた。このため、龍ヶ崎のみならず周辺地域からも参拝者があった。岡田屋は大正6年(1917年)の常陸龍ヶ崎明細地図では、「名物 観音起シ本舗 岡田屋菓子店」となっているが、昭和10年(1935年)の農業祭フィルムでは「龍ヶ崎名物観音最中」の張り紙が見える¹⁹⁾。名物も20年もすれば変化するのであろう。

付加すると、岡田屋の創業者、岩佐源之助は大正4年にいはらき新聞社から発行された『茨城人名辞書』にも掲載された地元名士の一人である。その記述には「稲敷郡龍ヶ崎町の人、慶応2年4月8日生る。父を万吉と称す。氏は家督相続以来、刻苦砥礪、菓子製造業に従事し、空拳能く今日のごとく資産を作るに至る。従て営業、日とともに隆盛に赴く。曾て常設委員の職に在り、現に町会議員その他の名誉職を帯ぶ。大正元年7月、同町に大正座と称する広壮なる大劇場を創立し、長男貞蔵座主となり、次男常二副座主たり。また、菓子製造の外、月の化粧品一手販売、菓子折製造等を営み、岡田屋と号す」とある²⁰⁾。ここから岡田屋が菓子製造を通して財をなした一族であることがわかる。

また、大正6年(1917年)の龍ヶ崎明細地図では菓子製造を行う商店として岡田屋の他に万福屋があった。昭和10年(1935年)の農業祭のフィルムにも「萬福屋商店」の映像が残っている。ただ、市史では「萬福屋商店」について、「創業は明治43年、小間物、糸類、化粧品、袋物などを扱い、成田方面への仲卸業もしていた」と説明している²¹⁾。万福屋商店は、一時期菓子製造も行っており、昭和10年(1935年)の時点では既にそれを止めていたのかも知れない。

補足として、昭和10年(1935年)頃には、龍ヶ崎にも洋食屋があった。コロッケの登場にまでは至らないが、金子屋、昭和亭などの和洋食屋があり、金子屋の「カツレツが人気」であったようである²²⁾。

(5) まとめ

ここまで、幕末から昭和初期までの龍ヶ崎の菓子屋を辿ってきた。幕末には佐沼新田

19) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993, 『龍ヶ崎市史 近現代資料編』付録および, 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997, 『龍ヶ崎市史 近現代編』P411

20) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993, 『龍ヶ崎市史 近現代資料編』P612

21) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993, 『龍ヶ崎市史 近現代資料編』付録および, 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997 『龍ヶ崎市史 近現代編』P417

22) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993, 『龍ヶ崎市史 近現代資料編』付録および, 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997 『龍ヶ崎市史 近現代編』P417-418

の善兵衛が飴を商ったという記録があった。明治27年（1894）発行の人名録である『常南四郡名家揃』では、「菓子製造業・砂糖卸小売（伊勢屋 川北幸太郎）」の名があった。明治34年（1901年）の『常州龍ヶ崎勉強寿語録』には、菓子屋はなかったが「製餡所 大竹仙太郎」「三成社 ラムネ製造所」「麵麩製造所 岡野桂治」があった。パンとラムネはともかくとして、「製餡所 大竹仙太郎」は和菓子製造に近いものとみなすこともできるであろう。大正期に入ると、大正4年（1915年）年の『龍ヶ崎特設局電話番号表』には「下町・岡田屋」、「上町・種芳」の2軒の記録があった。大正6年（1917年）の『常陸龍ヶ崎町明細地図』には岡田屋菓子店、万福屋、武蔵屋鉄蔵の3軒が記録されていた。そして、昭和10年（1935年）の農業祭フィルムには定月堂と岡田屋菓子店2軒の映像が残されていた。

また、わかる限りの各店の創業は、岡田屋は「明治後期」、「万福屋（萬福屋）」は明治43年、「定月堂」は大正元年（1911年）であった。

以上から、龍ヶ崎における菓子の製造・販売は幕末に佐沼新田の善兵衛に始まり、大正年間には岡田屋、種芳、万福屋、武蔵屋、定月堂の少なくとも5軒があったことになる。その内の一軒、岡田屋は菓子の製造販売で相当の財をなすほど成功を取めた。ただ、この5軒がどの程度の期間、営業を続けていたのかは不明である。これについては、当時なりの商売の事情があった。『龍ヶ崎市民俗調査報告書』では、その事情を以下のように解説している。

大正期から昭和初期にかけての時期は商店も大きな変動を経験した時期である。それ以前から龍ヶ崎は米と蚕（養蚕）に依存する農村地帯だった。町にはさまざまな店があり、繭の取引の季節には、砂糖屋や時計屋などの資本家も、仲買人となって取引に加わった。仲買人の下には下仲買人がいて、大震災以降、彼らは自転車に籠をつけて在（農村）の方を回り、蚕を買っては手金をおいてくる取引をしていた。一方、農家でも繭を売りにきて現金を得、町の土産を買って帰るなどの生活のパターンができていた。町には小料理屋や飲食店も多く、荷車引きや手車引きなどで賑わった。しかし繭相場の変動次第で倒産したり、家をなくす人も出るなど、繭の相場と連動した資本家の盛衰があり、町の様相も随時変わったのである。昭和7、8年頃の経済恐慌の時、あるいは昭和20年代から30年代にかけての時期には、表通り（本通り）の店も大きく変動している。これに対して下町は昭和初め頃から大きな変動がない、落ち着いた商店街と言われる。表通りと裏通り、あるいは繁華街の中心地と町のはずれの商店街には、おのずから町の性格的な違いが表れてきているといえよう²³⁾。

23) 龍ヶ崎市教育委員会、1989『龍ヶ崎市民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P30

菓子といえども、一時的であっても消費者が減れば生き残れる店舗数は少なくなる。本通り商店街に店を構える菓子屋の数は、大正期の繭相場で賑わっていた頃には増加したであろうし、昭和7～8年の恐慌の頃には当然、店を閉じたり、商売替えをするところもあったであろう。

この一方で、菓子については興味深い記述がいくつかある。

一つは明治初めの記述である。明治7年(1874)の記録である『物産取調書上控』では、「当時の龍ヶ崎町の総生産額の48.8パーセントが米や雑穀類であった。それ以外は酒、味噌、醤油、菜種油、繰綿などが生産された。菓子の生産もあり、金額にして2,713円、7.4%を占めた」という²⁴⁾。

二つ目は大正期の記録である。『龍ヶ崎町是』は、今でいう地域の総合計画と統計書をセットにしたようなものである。大正期には『県是』や『郡是』が作られており、龍ヶ崎でも『県是』『郡是』にならない『町是』が作られていた²⁵⁾。この中に営業別売上金額の統計がある。『龍ヶ崎町是』の統計は、多くは大正4年のものをもとにしており、市史に掲載された営業別売上金額の統計には年が記載されていないが、同年のものと推察できる。

この営業別売上金額の統計では、種別は71業種に区分されている。そして、それぞれの業種の国税営業者数と県税営業者数、国税・県税両営業者の合計売上額が記されている。売上金額が多い業種は、米穀商(19万8,400円)、龍交社(製糸工場であり、100人程の女工を抱えていた、9万3,465円)、煙草商(9万3,112円)、金貸業(9万2,033円)、砂糖商(8万1,807円)、製麺商(8万1,436円)、肥料商(7万9,742円)、酒商(7万5,969円)、塩商(5万5,550円)、菓子商(3万2,483円)と並んでおり、菓子商は売上金額では10番目になっていた。養蚕が米と並んで重要な産業であった時期であるにもかかわらず、糸繭商(2万3,800円)は14位、現在であれば上位にあって当然と想像する鉄道会社(1万3,618円)が17位であり、菓子商よりも下位にあった。また、菓子商の特色は営業者数の多さである。菓子商では、国税営業者は5軒であるが、県税営業者は101軒あった。菓子商に次いで営業者数の多い業種は煙草商(国税18, 県税18)、米穀商(国税19, 県税9)、古着屋(国税0, 県税25)、料理店(国税5, 県税17)と続いており、菓子商の営業者数が飛びぬけて多かったことがわかる²⁶⁾。

菓子商のこのような有り様について、市史では、売上については「菓子商が鉄道会社の倍以上ある」とし、営業者数については「県税営業者では、菓子商の101軒というの

24) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997, 『龍ヶ崎市史 近現代編』P317

25) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993, 『龍ヶ崎市史 近現代資料編』P639

26) 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997, 『龍ヶ崎市史 近現代編』P347-349

が異常に多い。ちょっとした駄菓子などを扱う店があったのだろう」としている²⁷⁾。

これらの資料から言えることは、明治初期から龍ヶ崎ではある程度菓子が生産されていたこと、大正期頃には菓子屋らしい菓子屋の数は決して多くはなかったが、菓子の製造・販売が一つのそれなりに大きな産業として成り立っていたことになる。これは当時の龍ヶ崎の町の特色の一つであっただろう。

3. 大正・昭和の暮らしと菓子

さらに、ここでは龍ヶ崎の人々の暮らしの中での菓子の在り様を探る。

龍ヶ崎地区において、教育委員会が昭和61年（1986年）に120名を対象に行った民俗調査が『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』としてまとめられている。本章ではこの調査報告をもとに、大正期、昭和初期の龍ヶ崎地区の暮らしの中での菓子の有り様を整理していく。なお、この調査において聞き取りが行われた協力者のうち最高齢者は明治27年生まれであり、最も若い者は昭和9年生まれであった²⁸⁾。

方法としては、年中行事に着目し、そこに登場する菓子を中心に整理していくこととする。

(1) 正月

正月に備え餅を搗くことは龍ヶ崎でも行われていた。その様子は「餅つきは12月28日から30日頃につく。29日はクモチ、31日は一夜餅はよくないといって、ともにつかない。家業の忙しい店では大晦日まで忙しい。この間に餅米を農家から買い、家で餅をつく。幾白もついて麴箱に入れ、かき餅などもついた。お供餅は神棚、仏壇、荒神さま、床の間に飾る。職人の多いところでは一俵ついたという」であった²⁹⁾。

正月の三が日に雑煮、七日正月の七草粥などはこの時期の行事食であるが、年始回りには砂糖や卵を持って行くことが多かったようである³⁰⁾。

正月に備えられた餅は1月11日の鏡開きで割られ、食される。その食べ方は、「1月11日はお供えふぐしといってお供餅をおろしてきて堅くなった餅を細くくだいて、あずき粥を作る。鏡開きといってお汁粉にして食べた。雑煮にした。揚げ餅にしたり焼いてカキ餅にする」など様々であった³¹⁾。

1月14日は小正月であり、ならせ餅を飾った。ならせ餅は檜、椿などの小枝に小さく

27) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P347, 351

28) 龍ヶ崎市教育委員会、1989、『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P263-4

29) 同上、P186

30) 同上、P188

31) 同上、P190

餅花をつけて飾るものである。飾る場所は玄関、大黒柱、神棚の横など様々であるが、商家ではこのために一臼程度餅を搗いたようである。また、子供たちが各家を廻って餅をもらい、正月飾りを燃やししながら、その火で餅を焼いて食べることもあったようである。翌15日には、商家では小豆粥も食べられた。塩味のしょっぱいものであったという³²⁾。

1月17日は下町・龍泉寺の初観音である。この時は、参詣者も多く、露天商なども出て賑わったという。参詣者は家内安全、安産などのご祈祷をしてもらい、餅をいただいたという³³⁾。

ここから、年末から1月半ばの小正月までは餅を搗く機会も多く、焼いて食べるばかりではなく、お汁粉、揚げ餅、カキ餅、小豆粥など、様々な形で食べられていたことがわかる。

なお、小正月の頃は、ドウロクジン講、各町での「おびしゃ」、不動講、鹿島講など、講による神祭りも多く行われた時期であった。これらの神祭りでは講の成員が集まり神事を行うとともに、ご馳走を食べ酒宴を行った。「おびしゃ」の記述の中に、「受宿出るときは米と豆を炒って甘くしたお菓子を100個位半紙に包んで見に来ている子供たちみんなに配る。やがて、そこにいる全部の人が「正一ゴシテンノウ悪魔を払ってヨーイヤサ」と繰り返し唱えながら本宿へ戻り夜中まで宴会は続く」という菓子に関する記述もあった³⁴⁾。

(2) 節分・初午

2月には節分と初午があった。初午は2月最初の午の日である。稲荷神社の祭日であり、この日に稲荷神社に参詣する習慣は龍ヶ崎にもあった。

節分では、「節分のことを、トシコシといった。大部分の家では、入り口にヒイラギの小枝に、ゴマメの頭を挿すとか、豆カラにゴマメの頭を刺して柵を添えて戸守りにしたりする。年神さまを祀る。年男は主人、長男が生まれると子供が家の中に豆を撒いて、撒き終わると八坂神社へ行き古いお札や正月の飾物など焼いてきた。境内の店で縁起物の達磨や熊手を買ったり、オコシ（菓子）を買って帰る人が多い。昔は蛤の中に濃い甘酒を入れたものを売っていた」という記述がある³⁵⁾。節分については、次のような記述もある。

32) 龍ヶ崎市教育委員会、1989、『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P190

33) 同上、P190

34) 同上、P195

35) 同上、P199

2月4日の年越しにもケンチンを作る。升に年越し豆を入れ、家で豆まきをして自分の年だけ食べ、それから八坂神社にお参りにいきオコシとダルマ、縁起物を買って帰り、家で福茶を入れオコシをいただく。そのとき子供たちがいれば、のし袋に金を入れて渡す。豆まきは最初神棚にまき、次に店の方に行き、その年の恵方に豆をまく。古いダルマは二月年越しに八坂神社の境内で焼く。また年越しの夕食に食べるものにガリガリとゴマメとがある。ガリガリは大根を竹の歯のオロシでおろし、ムキミ、酢、味噌を入れて味つけしたもの。竹製のオロシの歯はあらいで、オロシガネでおろすよりも粗く大根がおろされる。竹のおろしは栃木にもあるが、この味は独特で金のオロシでは味がでないという。最近千歯が開発されてムキミも売りにこなくなった。…子供のころ年越しになると、店の入り口にシメナワを張り、それにヒイラギ、ガラガラ豆、イワシの頭、次にまたヒイラギ、ガラガラ豆、イワシの頭と終りまで、この順に下げていった。今はガラガラ豆という豆がない。ナタマメらしいという。年越しになると農家がガラガラ豆を売りにきた³⁶⁾。

このように、当時の龍ヶ崎ではオコシは節分にはつきもののお菓子であったようである。なお、前章で大正期の岡田屋の名物が「観音起こし」であったことを記したが、ここでいうオコシがそれと同じものかどうかは不明である。また、ガリガリについてはエビス講の項で詳述する。当時の冬の代表的なごちそうのようである。

初午では「女化のお稲荷さんが有名なので初午には各地からお参りする人が多い。境内には苗木市が出ているので、苗木を買ってくる人が多い。龍ヶ崎にはお稲荷さんの祠があちこちにある。各町内の稲荷講もさかんである。昔は、この頃、ふれ太鼓をたたいて砂糖にくるんだ、イリゴメ（炒米）菓子を買りに来たという」という記述や「高砂の雷神さまにはお稲荷さんを合祀している。初午のときは、稲荷さまの幟を立て、油揚げ飯を来た人たち、みなに振舞ったが今はやらない」「初午には赤飯を炊き女化神社にお参りにいった」などがある³⁷⁾。

以上のように、初午では菓子としてはイリゴメ、行事食としては油揚げ飯、赤飯などが挙げられている。

(3) 三月節句と春彼岸

三月の年中行事としては三月節句と春彼岸があった。三月節句は「三月の節句は女の節句で、長女の初節句には親元から立派な人形が一揃い届き盛大なお祝いをした。お祝いのお返しは桜餅をつけて返した。雛人形を飾る時は古い人形なども目鼻のあるもの

36) 龍ヶ崎市教育委員会、1989、『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P152

37) 同上、P199

は、みな飾った。昔は初節句に、隣近所から雛人形を画いたカケジ（掛軸）をもらったので壁に下げて飾った。当日は赤飯を炊き近所の人々を招いてご馳走をした。掛軸は七歳位まで飾った」と記述されている³⁸⁾。春彼岸については、「春の彼岸にはお寺へ彼岸参りする。また仏前には団子、ぼたもち等珍しいものを作って差し上げる。お彼岸の入りとか中日には、まぜご飯を重箱に入れて、お寺さんや親戚に持って行った」とある³⁹⁾。

200
三月は、菓子では節句の桜餅、彼岸の団子、ぼたもちが食され、この他に赤飯、まぜご飯が行事食として挙げられている。

（4）四月、五月

四月は灌仏会の他に大師講、三峰講が行われた。灌仏会は下町の龍泉寺へ行き「お釈迦さまへ甘茶をかけてくる。ビンを持って行くと5銭で甘茶をくれた」とある⁴⁰⁾。

大師講は四月中に講の成員がスケジュールを組んで近隣の寺院を巡拝する大回り大師講と、毎月1回弘法大師の縁日である21日に巡拝する月大師講の2種類があった。月大師講については「途中昼食の刻限には到着する場所の仲間たちがお茶、お菓子、おにぎり等の接待をしてくれる。また季節によっては季節の味覚に舌つづみをうって楽しい歓談の一時を過ごす」としている⁴¹⁾。三峰講は「講員は四月のお花見をかねて、秩父の三峰神社に代参する」ものである⁴²⁾。このように、具体的な菓子名は登場しないが、かつては講を汲んでの社寺参詣がレジャーを兼ねた楽しいものであったことがうかがわれる。

五月は端午の節句である。端午の節句については、「五月五日は男の子の節句である。長男が生まれると初節句で女の子同様に盛大にお祝いした。お祝いとしては鯉幟が親元親戚から贈られた。昔は隣近所からも紙の小型の鯉幟をもらったが町の中では幟を立てるにも場所が狭いので、だんだん内飾りが多くなった。当日は軒先に蓬・菖蒲をさし、夜は菖蒲湯へ入った。赤飯を炊き、お祝いを頂戴した家へは柏餅を配った」とある⁴³⁾。端午の節句では、菓子は柏餅、行事食は赤飯であったことがわかる。

（5）六月、七月

田植え後の神事をサナブリという。サナブリでは各家で「サナブリ苗といって、苗をよく洗って三掴みで一把握にて藁で三か所を縛ったものを箕の上に置いて、白をひっく

38) 龍ヶ崎市教育委員会, 1989, 『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』 P199

39) 同上, P200

40) 同上, P200

41) 同上, P200

42) 同上, P200

43) 同上, P201

り返した上に飾った」「苗をよく洗ってオカマさまにあげる」などが行われた⁴⁴⁾。また、「この日には、サナブリアンコロ餅を作って田植えを手伝ってくれた人へ重箱に入れて持って行く。養蚕もしているので近所の人、親戚の人が手伝ってくれるのである」とされている⁴⁵⁾。サナブリアンコロ餅はサナブリの日に作るアンコロ餅の意であろう。アンコロ餅は餅であるから、当然、餅をつく。「昔は餅つきの音がすると「あの家では田植えが終わったな」とわかった」という風であった。餅であるので、「何かをくるんでカラモチにする」「黄粉か、醤油をつけて海苔を巻いて食べる」など、アンコロモチにするばかりでなく皆、好みの食べ方をしたようである⁴⁶⁾。

この他に、旧暦の6月1日には八代町の富士浅間神社のお祭りであるハツヤマが、6月29日、30日には龍ヶ崎の祇園が行われた。ハツヤマは子供の丈夫な成長を願って子供を連れて参拝するものであり、露天も出たという⁴⁷⁾。ハツヤマについては、「とくに赤児が生まれて初めての祭りには、初浅間といい、初山参りをするのが習わしとなっている。子供が丈夫に育つように参り、この日には餅を搗いたり、赤飯をふかして祝う。近所や親戚はお祝いをくれるので、お返しとして赤飯を重鉢に詰め、浅間様のウチワをつけて配る」とも記されている⁴⁸⁾。

祇園祭りは現在も続けられており、その最終日に行われる撞舞は近年知名度も上がってきている。祇園祭りの菓子や食として「この龍ヶ崎祇園には各町内から「おみこし」が繰り出す。各家では赤飯をふかしたり、小麦饅頭を作ったり、うどんを打ったりする。嫁に出た娘や親戚も集まってくる」と記されている⁴⁹⁾。

小麦饅頭については、「小麦まんじゅうは小麦ができるころ普段でも作った。これには甘いあん（餡）を入れる」とした人もある⁵⁰⁾。小麦饅頭ばかりでなくうどんも小麦で作るものである。小麦の収穫は初夏であり、祇園祭りの頃はちょうど小麦を利用できる時期にあったのだろう。

(6) 盆行事

龍ヶ崎の盆は8月13日から15日までである。しかし、盆の準備は8月1日のカマブタツイタチ（釜蓋朔日、地獄の釜の蓋が開く日の意とのこと）から始まり、墓掃除が行われる。8月7日は七日盆であり、七夕の笹竹につける色紙の一番下に馬を付けて七夕馬

44) 龍ヶ崎市教育委員会, 1989, 『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』 P201

45) 同上, P202

46) 同上, P150

47) 同上, P202

48) 同上, P69-70

49) 同上, P206

50) 同上, P151

とする、新盆の家では灯笼を立てるなどが行われた。13日～15日の行事が終わっても、24日にはウラボンの行事が行われるなど、8月の1カ月間は盆の行事が続いた⁵¹⁾。

盆期間中の菓子や食に関しては、「盆中の供えものは、13日はあんころ餅か迎えだんごにお茶を差し上げる。14日は朝はご膳、昼はうどんなど3日間に一年中のご馳走をするのだという朝昼晩それぞれ変わったご馳走を勧める。手料理を作る方もたいへんである」という記述がある⁵²⁾。さらに15日、あるいは16日に送り団子を作る場合もある。これについては「嫁にきてから盆には13日に餅をついて仏を迎えに行く。14日は野菜ものなど供える。15日送り盆にはシラタマで九つ餅を二盆、朝作り、それぞれムシロにくるんで、夜10～11時ころ一つは墓へ、一つは江川のへりに置く。このとき風邪をひかないという皆でひとつずつ食べる。シラタマ団子には砂糖も何もついていない。それ故九つ餅は普段作るものでないと言った」、「盆の16日に送り団子を作り、昔は江川へ流したという」、「盆の入りは餅を供えるが、餅は頼むか買ってくる。米町の通りに餅屋があった。中日は家で作ったものを供える。16日の朝、送り団子といって上しん粉を水で練ってゆでて作る。前は米の粉で作った。うどん粉でつくる人もある」とあった⁵³⁾。

上記からは送り団子は儀礼的なものであり、迎え団子はごちそうとともに楽しむお菓子として作られたことがわかる。また、団子の作り方も様々であり、米粉（上新粉）で作る場合もあれば、小麦粉（うどん粉）で作る場合もある。餅を搗いて、それを団子にする場合もある。迎え団子と送り団子の区別から、少なくとも小麦粉で作るシラタマ団子よりも、米粉（上新粉）で作る団子の方がおいしいものとして認知されていたことも理解できる。

(7) 九月、十月、十一月

九月には秋彼岸がある。春と同じで、団子、ボタモチ、まぜご飯などが作られたようである。彼岸については「彼岸の入りの日には餅をつくので人を招いた。中日はゴモク、スシなどを作った。昔は団子を沢山作り親戚、隣に配った」という記述もあった⁵⁴⁾。

また、旧暦の8月15日は十五夜である。この日については「十五夜、十三夜には、餅を搗いておおきな丸餅を作り、縁側にススキをたてて丸餅、栗、柿などをあげた。丸餅は十五夜は15個、十三夜は13個で、かつては縁側にあげられた供え物を若い衆たちがとって歩いたものだったという」、「団子を15個つくり、縁側に台を出し、並木からとって来たすすきを一升ビンにさし、栗、いもなどといっしょにお供えをした。片月見はするも

51) 龍ヶ崎市教育委員会、1989、『龍ヶ崎市民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P210-212

52) 同上、P211

53) 同上、P151-152

54) 同上、P152

のではないと言いつ十五夜をしたならば必ず十三夜もした。お月見には子供たちが団子突きをした。みつからないと、いいことがあるといった」などの記述がある⁵⁵⁾。

旧暦の9月、10月には各家で屋敷神の祭祀やエビス講が行われた。屋敷神の祭祀では「赤飯を炊き甘酒をあげる」ことが多かったようだが、エビス講には独特のご馳走があった⁵⁶⁾。この時期には銚子からムキミ売りが来たようであり、「ムキミ料理、ガリガリオロシ（大根おろし）でナマス（膾）にする」がこの時期だけの料理であった。また、恵比寿様には鯛の尾頭付きを供えたという⁵⁷⁾。

この時期は稲刈りの時期にも当たっている。稲の刈り上げ儀礼をカッチゲといい、最後に刈った稲株を入口に逆さに吊るす、稲株を屋根の上にあげるなどが行われるとともに、ポタモチを作ってお祝いをした。このポタモチのことをカッチゲポタモチと呼んだという⁵⁸⁾。

稲刈りが終わった頃、米町薬師の市である薬師マチが行われる。薬師マチの期間は旧暦10月12日からの三日間であった。遠方から多くの商人が来、サーカスの興行が行われたこともあるほどの盛大な市であったようである。この市は現在も毎年11月23日に行われる「商業祭り いがっぺ市」として引き継がれている。この市の期間には、「米町と砂町の各家では甘酒を作るのが恒例で、12日には餅を搗き、それぞれの薬師様に一重ねずつ供えた」とのことであり、この餅は供えた人に返してもらえ、「この餅を焼いて食べると、病気をしないとい」とのことであった⁵⁹⁾。

ヒモトキ（現在の七五三）が行われるのもこの時期である。11月15日には、七歳になった子どものいる家ではヒモトキの祝いが行われた。「組合の人が細いオ（杵のこと）で6人ぐらいで餅を搗き籠餅にして親戚に配り、町内にも餅を配った」という⁶⁰⁾。

（8）日常の間食

龍ヶ崎市史民俗調査報告書には、行事食以外に日常生活の中の間食についても触れられている。

餅の類では、ヒキモチ、コワモチ、アワモチがあった。ヒキモチについては「正月前、十一月頃ヒキモチを作った。ヒキモチはウルチ米を粉にしたもので、シンコモチである。昔は米が沢山あるので、水で冷やした米をついて粉にし、乾燥させておく。それをコネバチに入れ熱湯をかけ、こねて握ってふかす。ふかしたのを臼でついて、取り出したも

55) 龍ヶ崎市教育委員会, 1989, 『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P72, P212

56) 同上, P213-4

57) 同上, P214

58) 同上, P214

59) 同上, P71, P215

60) 同上, P214

のを丸く伸ばして棒のようにしたものを形に切っていく。カキモチのような形にする人もいる。ようするにシンコのカキモチである。焼いて食べるには厚く切ればよい。餅米の餅とヒキモチとを作ると、ヒキモチは誰も食わない。里芋を入れたカキモチは焼くと軽い味がする」、オニモチは「ウルチと餅米とを混ぜてついた餅で好きな人もいる」という記述がある⁶¹⁾。「アワも作ったがアワモチ用であった」というように、アワモチ用にアワを植える家もあったようである⁶²⁾。ハレの日にあたる年中行事の日には、餅米で作る本物の餅が搗かれたが、日常ではヒキモチ、コワモチ、アワモチなどが間食に食べられたことがうかがわれる。

小麦では、祇園の時期に食べられた小麦饅頭の他に、麦コガシ、ゆで饅頭（団子）、スイトンなどがあった。麦コガシについては「コガシは好きである。麦コガシに米の粉を少し混ぜると食べたときにむせない」、ゆで饅頭（団子）、スイトンについては「粉食ではメリケン粉を練ってユデマンジューを作った」「粉食では麦粉をねって団子を作り、湯を煮立てて入れ砂糖などをつけて食べたり、スイトンなども作ったりした」などの記述があった⁶³⁾。

この他に「イモスは苗代にまいたモミの残りで作る」という記述があったが、イモスについては不明である⁶⁴⁾。

また、農家では午後の間食をオチューハン、オチャなどといった。これは「午後の間食をオチューハン、オチャという。五月の田植えの頃になると、オチューハンに握り飯を出した。また「今日のオチャは何にすべえか。混ぜご飯かな」などといった。…。田植えの握り飯は田に出ている嫁が一足早く上がって、飯を炊き握り飯を作る。昔は白い飯でなく細い昆布、油あげの混ぜ飯であった。秋になると間食はサツマイモであった」と述べられている⁶⁵⁾。これも間食の部類に入れるとすれば、当時の間食に用いられたものとして握り飯、サツマイモも挙げられる。

(9) まとめ

以上の年中行事に関連する菓子を列挙していくと、正月と小正月には、餅とそれを利用したお汁粉、小豆粥、揚げ餅、カキ餅があった。おびしゃでは子供たちに配られた豆と米を炒って甘くしたお菓子があった。節分にはオコシ、初午には炒り米があった。お彼岸には団子、ポタモチ、三月節句には桜餅、五月の節句には柏餅、田植えにはアンコロ餅、祇園には小麦饅頭、盆には団子とアンコロ餅、秋の彼岸には再び団子、ポタモチ、

61) 龍ヶ崎市教育委員会, 1989, 『龍ヶ崎市史民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』 P150

62) 同上, P151

63) 同上, P151

64) 同上, P151

65) 同上, P151

十五夜には団子、稲刈りにはボタモチである。かつての暮らしの中では、菓子の種類数は決して多くないが、何かあるごとに、菓子として餅、団子、アンコロ餅、ボタモチなどが登場していた。

また、餅はことあるごとに搗くものでもあった。正月だけでなく、彼岸や盆、十五夜、田植えや稲刈りが終わった後にも餅が搗かれ供えられた。年中行事ばかりでなく人生儀礼でも餅はつきものであった。ハツヤマで餅を搗いたり、ヒモトキ（七五三）で餅を搗き籠餅にして配ったりなど、子供の成長の祝いにも餅が添えられた。これに対し、日常では餅米で作る餅ではなく、米粉やアワなどを材料としたヒキモチ、コワモチ、アワモチなどが間食に食べられた。小麦粉を材料としたものでは、麦コガシやユデマンジュールなどもあった。

行事食としては、赤飯、油揚げ飯、まぜご飯、ゴモク、スシなどが登場した。大正・昭和の前半では、日常の食事でもまだ麦飯が少なくなかった時代である。ある程度余裕がある家の食生活は「実家は取手の米屋なので麦飯は食べなかった。肉も昔から食べた。魚も店や行商から買った。イワシは千葉あたりから朝新しいものを持ってきた。銚子あたりからもトラックでカツオなどを持って来た。納豆や豆腐は買った。戦前玄米パンを売りに来た。麦飯は健康食として食べたことがある」という風であるが、「若い頃、ごく貧しかったので米麦の割合が半々の麦飯であった。これはヒキワリであった。小学生のころ丸麦の麦飯であった。丸麦を一回煮立てて二日間くらい水に入れて冷やかし、それを米と混ぜて炊いた。建具屋に年季奉公に出たから、麦飯は食べなかった。副食は卵焼きは上の部で、コウコ、煮付け、御飯で、昼はその時々のものが何かついた。魚は昼に出た」という人もある⁶⁶⁾。このようにしてみると、赤飯、油揚げ飯、まぜご飯などは当時は十分に特別なハレの食事であっただろう。

なお、地域の独特の料理としてガリガリがあったことも加えておく。竹製の大根おろしでおろした大根は肌理が粗いのでガリガリと呼ばれていたようである。秋のエビス講から節分の頃まで銚子からムキミを売りに来ていたようである。料理名としてのガリガリは、このムキミとガリガリを味噌・酢・砂糖であえたものである。民俗調査報告書の中では多くの人がガリガリについて語っており、秋から冬に食べられた龍ヶ崎の郷土料理であったと言えるであろう。郷土食としては、この他に、ケンチン、ノッペ、コイコクなども登場したことを添えておく。

66) 龍ヶ崎市教育委員会、1989、『龍ヶ崎市民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』P152, P153

3. 現代の和菓子屋

(1) 龍ヶ崎の和菓子屋と団子・巻き寿司

3年間の連携授業の取り組みの中で、龍ヶ崎の現代の和菓子屋を訪れ、学生たちとともに見学、インタビューする機会が何度かあった。ここでは、そのインタビューの一部を活かしながら、現在の龍ヶ崎の和菓子屋の在り方に注目する。

龍ヶ崎市との連携授業プロジェクトを開始した1年目の2016年、餅菓子屋である伊勢屋餅菓子店ばかりでなく、和菓子屋のてらだ屋、国華堂でもいわゆる和菓子のショーケースとともに、餅菓子と赤飯、巻き寿司、いなり寿司などが並べられたショーケースが目についた。もちろん、伊勢屋餅菓子店でも団子や大福の他に、巻き寿司、いなり寿司が並べられていた。和菓子屋のショーケースに赤飯、巻き寿司、いなり寿司などが並べられていることは、筆者を含め、学生たちも、驚いたことであった。ここでは、龍ヶ崎の各和菓子屋のこのような在り方について検討しながら、餅菓子と巻き寿司、いなり寿司がセットになっていった理由について考察する。

横町にある伊勢屋餅菓子店は昭和33年創業である。先代が土浦の伊勢屋で修業し、暖簾分けで龍ヶ崎に店を出した。土浦の伊勢屋も、もとは群馬県桐生の伊勢屋から分かれている。団子の他に巻き寿司やいなり寿司などの寿司類を並べることについては、先代が修行した当時の土浦の伊勢屋がこのスタイルであったため、そのままこのスタイルを踏襲しているとのことであった。また、団子のタレ、稲荷揚げを煮るタレも当初は土浦の伊勢屋から分けてもらったものであり、そのタレを現在まで調味料を継ぎ足す形で使い続けている。こうして味のコクを守り続けているとのことであった。

国華堂は昭和45年開業である。会長は和歌山出身であり、実家が和菓子屋であった。他の和菓子屋で30年以上修行し、龍ヶ崎に店を開いた。会長の息子さんが現社長である。会長の奥さんによれば、団子や巻き寿司、いなり寿司などは開業当初から置いているとのことであった。その理由は、龍ヶ崎は農村地域なので、団子や赤飯、巻き寿司・いなり寿司などを置く方がよいだろうと考え、始めたということであった。

米町にあるてらだ屋は、店舗を現在の位置に移したのは比較的新しいが、昭和30年代から続いている。それ以前、先代は店を出さずに餅を作っていたが現店主が餅菓子店を開業した。今は東京で菓子修行をして帰って来た息子の作る菓子も店に出しており、店内に入ると右側は店主が作る餅菓子、赤飯、巻き寿司などのショーケース、左側は息子が作る和菓子のショーケースになっている。もともと餅菓子店であったのだから、いわゆる和菓子屋と餅菓子屋がセットになったような形であるのはごく自然のなりゆきであっただろう。また、赤飯は餅米を蒸して作るものであるため、ごく当たり前に餅菓子屋の商品であろう。ご飯もののメニューが赤飯だけでは寂しいので、いなり寿司や巻き寿司を置くことも餅菓子屋としては当然のなりゆきであったのだろう。

ところで、前章で記したように、大正期、昭和初期頃には年中行事の度事に餅米の餅が搗かれ、それ以外の日常でもヒキモチ、コワモチ、アワモチなどが食された。これらの餅は、揚げ餅、カキモチ、アンコロモチ、ボタモチ、団子、桜餅、柏餅とその時々で姿を変え、龍ヶ崎の人々の暮らしの中に溶け込んできた。また、年中行事の際には、餅の他に赤飯、油揚げ飯、混ぜご飯、ゴモク、スシなども出されていた。こうしてみると、餅菓子屋のショーケースに収まるものは、大正、昭和初期の行事食そのままであることがわかる。

(2) 昭和30年代、40年代の龍ヶ崎

前節であげた3軒の和菓子・餅菓子屋の創業は昭和30年代、40年代である。昭和30年代、40年代が龍ヶ崎にとってどんな時期であったのかを探るために、人口の推移に着目する。

『龍ヶ崎市史 近現代編』には1890年（明治23年）から1995年（平成7年）までの龍ヶ崎地区の人口の推移が記されている。1890年（明治23年）に4,703人であった人口は、1895年（明治28年）5,340人、1910年（明治43年）5,802人、1920年（大正9年）6,152人、1930年（昭和5年）7,133人と徐々に増加していく。この後、1940年（昭和15年）10,896人、1945年（昭和20年）13,656人と、6,000人程が一気に増加する。これは、軍需工場であった羽田精機の労働者や縁故疎開で住人となった人たちの定住の結果であるという。戦後、1955年（昭和30年）には14,848人となる。1965年（昭和40年）には一旦13,594人にまで減少するが、1970年（昭和45年）には14,714人と14,000人台に戻る。さらに、その後も人口は増加を続け、1995年（平成7年）には18,621人となっている⁶⁷⁾。

龍ヶ崎市内9地区（龍ヶ崎、馴柴、八原、長戸、大宮、川原代、北文間、高須）のうち、戦後の人口増が特に大きかったのは龍ヶ崎地区と馴柴地区である。馴柴地区は1980年代から大きく人口が増加するが、これは北竜台のニュータウン建設のためである。一方、龍ヶ崎地区は1965年の減少を除くと、コンスタントに増加を続けた。1965年の人口減少については、1960年前後は全国的な向都現象があり、龍ヶ崎もその流れに巻き込まれたため一時的な人口減少があったと指摘されている。これについては、表2に昭和35年（1960）の市広報の記事一覧を示しているが、この中に「市の人口は減っている 国勢調査の結果纏まる」がある。これについて、『龍ヶ崎市史 近現代編』では「向都現象の一端が見られる」と解説している⁶⁸⁾。この一方で、表2からは龍ヶ崎市も工場誘致などの産業化に取り組み始めていることもわかる。龍ヶ崎地区の人口の増加は、龍ヶ崎地区が、北竜台ニュータウンができるまでは市内唯一の町場であったことによるのであ

67) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P306

68) 同上、P501

表2 昭和35年（1960年）の市広報の見出し

<ul style="list-style-type: none"> ・ 定例市議会 新市建設調整案議決 ・ 龍ヶ崎汐里線理想道に 佐貫踏切に立体交差 ・ 中小企業庁省の荣誉に輝く日新工業製作所 ・ 結婚相手は自分で選ぶ ・ 異動のときは必ず届け出を ・ 自衛官募集 ・ 自衛隊から全市の航空写真が贈られました ・ 建設的事業に重点 消費的経費を節約 ・ 生産都市へ前進・三工場の誘致に成功・農家の実態を調査 ・ 起動に乗った工場誘致 着工した森尾電機 ・ 企業誘致に備え市開発公社設立 ・ 汗と愛の奉仕で立派になった北文間小学校 ・ 市の人口は減っている 国勢調査の結果纏まる ・ 分譲住宅着工 ・ 総合開発を促進 市開発公社創立

* 『龍ヶ崎市史 近現代編』P501から作成

ろう。一時的な人口の減少があったとしても、工場誘致等により増加した人口の受け皿になってきたと考えられる。

以上のような人口増は、本通り商店街を中心とした龍ヶ崎の街中に商店が増加する条件を作ったであろう。国華堂、てらだ屋、伊勢屋の三軒の菓子屋の開業が昭和30年代、40年代に集中する理由として、このような当時の地域社会の変動を背景として挙げる事が出来るであろう。ちなみに、流通経済大学の開校もちょうどこの時期にあたる昭和40年（1965）であった。

なお、2016年に行った龍ヶ崎市歴史民俗資料館での聞き取りでは、昭和30～40年頃には映画館も4軒あったとのことであった。当時の映画館は、現在のような一つの館が複数のスクリーンを持つシネマコンプレックスではなく、それぞれがスクリーン一つの小規模なものであっただろう。しかし、小規模ながらも、当時の龍ヶ崎は映画館、和菓子屋から飲食店までが集積し、近在の人が集まる消費地区として位置づけられる町であったことがうかがわれる。

4. 龍ヶ崎の菓子文化

(1) 菓子製造販売の町としての龍ヶ崎

まず、昭和初期までの龍ヶ崎における菓子製造・販売事情をあらためて整理する。

幕末には佐沼新田の善兵衛が飴を商ったという記録があった。の名があった。明治期

34年（1901年）の『常州龍ヶ崎勉強寿語録』には、菓子屋はなかったが「製餡所 大竹仙太郎」「三成社 ラムネ製造所」「麵麴製造所 岡野桂治」があった。パンとラムネはともかくとして、「製餡所 大竹仙太郎」は和菓子製造に近いものとみなすこともできるであろう。

『龍ヶ崎市史』を見る限りにおいて、龍ヶ崎では幕末に、飴屋として佐沼新田の善兵衛が登場する。明治期の記録に屋号や店名の記録が残っているものとしては、明治27年（1894）頃の「菓子製造業・砂糖卸小売（伊勢屋 川北幸太郎）」、明治34年頃の「製餡所 大竹仙太郎」があった。その後、大正期には、明治後期創業の岡田屋、明治43年創業の万福屋、1911年創業の定月堂、種芳、武蔵屋の5軒があったことが確認できる。ただし、昭和初期には繭相場の暴落など景気の変動があり、龍ヶ崎の商店街も大きな変動を受けたため、商店街の店舗の入れ替わりもあった。昭和10年の農業祭フィルムで営業の継続が確認できるのは定月堂と岡田屋の2軒であった。このように、屋号や店舗の記録から確認できる菓子屋は決して多くはなかった。その一方で、大正期には龍ヶ崎が菓子製造販売の盛んな地域であったことが営業別売上金額統計から確認できる。総売上額は71業種中10位であるが、営業者数が突出して多く、国税営業者5軒、県税営業者101軒があった。

大正期頃、龍ヶ崎近辺が米と養蚕に依存する農村地帯ではあったが、龍ヶ崎の町はそれを鉄道で搬出する集散地でもあった。大正5年（1916）に「いはらき新聞」記者の野口如月によって著された『稲敷郡誌』には「龍ヶ崎の町の商業は「450余の商売を有し」、砂糖や肥料を購入し、繭や穀菽（穀物と大豆のこと）を鉄道で搬出していた」とされている⁶⁹⁾。『稲敷郡誌』は野口個人の著作であるため、官製の統計書ではない。それでもここから、龍ヶ崎の町が穀物や繭を運んできた人が肥料や砂糖（あるいはそれを加工した菓子）を買っていく消費の場所であったことは想像できる。同時に、敢えて「砂糖」と書かねばならない状況があったとも想像したくなる。

補足として龍ヶ崎の砂糖商に触れておく。龍ヶ崎市史では「豪商の横顔」として、大正4年（1915）の『茨城人名辞書』に掲載された当時の龍ヶ崎の豪商16人について紹介している。その中に、砂糖商升屋の海田市兵衛、砂糖・醤油商「松屋」の高松四郎兵衛、砂糖商・松田福太郎の3名の砂糖商が入っている。海田市兵衛は「龍崎農業銀行を創立して頭取となった。「同地方の豪商にして同町実業界の重鎮たり」と云われ」、高松四郎兵衛は「地方稀に視るの豪商」といわれるまでになった。明治25年に町会議員となり、明治26年には龍交社製糸株式会社や龍崎銀行を設立して、その取締役となった。さらに、明治30年には龍ヶ崎鉄道株式会社創立発起人となり、社長となった」とある⁷⁰⁾。松田福

69) 龍ヶ崎市編さん委員会、1997、『龍ヶ崎市史 近現代編』P332

70) 同上、P337

太郎も「代々砂糖商を営み資産家であった。町会議員をつとめ、明治35年より龍交社製糸株式会社社長、龍崎銀行取締役、大正3年には龍ヶ崎税務署管内営業税審査委員となった。また龍ヶ崎鉄道株式会社取締役でもあった」とある⁷¹⁾。このように、砂糖商は資産家であり、新しい産業に投資する資本家でもあった。当時の菓子製造は、これらの砂糖商の影響下にある産業であったことも考えられる。

なお、龍ヶ崎には、この当時からの菓子作りを現在も継承している商店がいくつかある。2016-2018年の間に学生と何度か見学した商店としては鍵林製菓がある。鍵林製菓は煎餅、おかきなどの米菓子の製造販売を行っており創業は大正3年(1914)である。この他に、龍ヶ崎地区内の古くからある菓子製造・販売業として佐沼屋菓子店、名古屋食品がある。佐沼屋菓子店では龍ヶ崎駄菓子の製造を行っている。龍ヶ崎物産協会が作る『龍ヶ崎の物産』の中では「麦粉、黄粉、おこし種、玉砂糖など、材料の特性を生かした手作りの味」と紹介されている。名古屋食品はくず餅、ところてん、コンニャクの製造を行う会社であるが、『龍ヶ崎の物産』の中では「昔からの製法と伝統の店」と紹介されている⁷²⁾。

洋菓子の普及や、菓子製造の流通の変化など、戦後から現代にかけて菓子を巡る状況は大きく変化している。そのため、龍ヶ崎における伝統的菓子製造業者の数は当然のことながら大きく減少している。しかし、残っている業者の菓子を見るだけでも、かつて作られていた菓子が米菓、駄菓子、くず餅など多様であったことが理解できる。

(2) 餅菓子と駄菓子

3章で示したように、大正期から昭和初期頃の暮らしの中では、餅菓子が大きな位置を占めていることがわかった。正月ばかりでなく、彼岸、盆、月見、サナブリ、カッチゲなど年中行事の中で餅を搗く機会が多く、揚げ餅やカキモチにするばかりでなく、ボタモチ、アンコロ餅、団子などとして、その度に食べられるものであった。また、これらの年中行事の機会には、赤飯、混ぜご飯、油揚げ飯なども行事食として作られた。日常においても、ヒキモチ、コワモチ、アワモチなど餅米以外で餅を作ることも行われた。この他に、小麦饅頭、イリゴメなど、季節に応じた菓子もあった。

ただし、大正期に菓子製造・販売が盛んであったことと、上記のような龍ヶ崎の人々の日常生活とは結びつきが大きいわけではなかった。餅とその多様な食べ方としての餅菓子の文化は、自宅で作られることの方が多くのものであった。これらは龍ヶ崎が町場で比較的商家が多かったといっても、その多くが田を持ち農業も行っているような状況の

71) 同上, P338

72) 龍ヶ崎市観光物産協会ホームページ、『龍ヶ崎の物産品』参照。https://www.city.ryugasaki.ibaraki.jp/kanko/kankokyokai/kankospot/restaurant/2013081500916.html, 2018.12.3接続

上に成立する習慣であった。戦後には、人口増や産業構造の変化、核家族化の進行等による家族構造の変化などによって、自宅で餅菓子を作る機会も徐々に減少していったであろう。昭和30年代、40年代に開業した菓子屋では、龍ヶ崎が農村地域であることを見越し、餅菓子を商品として並べてきた。昭和30年代、40年代のこれらの和菓子・餅菓子屋は、餅および餅菓子はそれほど頻繁に自宅で作れなくなった時に、その購入先として機能してきたであろう。これらの和菓子・餅菓子屋を通して、農村の餅菓子文化の外部化が行われ、これによって現在に至るまでその文化の保持が行われてきたと言ってもよいであろう。

こうしてみると、龍ヶ崎には二つの菓子の文化が併存していたことが理解できる。一つは町場としての龍ヶ崎では菓子製造が盛んであったことである。龍ヶ崎の町は、周辺の農村地域から持ち込まれる繭、米などの物産の集散地であったため、同時に集まった人たちの消費の場にもなっていた。そこで、菓子は一つの消費の対象であったことが想像できる。龍ヶ崎駄菓子はこういった人たちが持ち帰る菓子としてあったのであろう。ただし、こちらの文化の継承者は決して多くはない。

もう一つは、農村地域としての龍ヶ崎に根付く餅菓子文化である。こちらは餅および餅菓子を家庭で作る機会が減った分、昭和30年代、40年代に登場した和菓子屋・餅菓子屋において引き継がれてきた。この傾向は、龍ヶ崎のみならず、茨城県南部地域全体に広く共通するものでもあろう。

いずれにしても龍ヶ崎は、東京や京都、各地の城下町のような茶の湯と結びついた雅やかな和菓子文化とは異なるが、農村向けに作られた駄菓子、農村内部で育まれてきた餅菓子の文化を維持し続けてきた地域であったと言える。

おわりに

2016年－2018年の間に、学生たちと何度も訪れた団子屋での記憶である。その団子屋の奥さんが京都で食べたみたらし団子について話してくれたことも2度ばかりある。たまたま彼女の食べたみたらし団子についてであるが、彼女によれば「あのタレは市販品の味だった」という。みたらし団子のタレも、自分で作っている店から市販品のタレで済ませる店まであり、京都の団子屋が市販品のタレを使っている、私たちの店でさえオリジナルなタレでやっているのに、というのである。要するに、これは自分の店のみたらし団子のタレの自慢話であると同時に、龍ヶ崎のような地方の餅菓子屋であっても、自分たちのこだわりをもって、自分たちがおいしいと言えるものを提供しているという誇りの表明でもある。

見た目も美しい京都の和菓子は外国からも注目される日本文化の一つである。これに対して、地方の駄菓子や餅菓子は同じ日本文化の一つであっても、生活様式の変化の中

で徐々にその存在感が薄れていくような側面がある。しかし、駄菓子も餅菓子もそれが維持されてきた地域では、愛され、食べ続けられる中で、味の洗練や新しい菓子の創造にも結び付いている。こういった面に目を向け、地域の大切な資産の一つとして見直されていくことを願っている。

参考文献一覧

- 龍ヶ崎市教育委員会, 1989『龍ヶ崎市民俗調査報告書Ⅳ 龍ヶ崎地区』
- 龍ヶ崎市編さん委員会, 1993『龍ヶ崎市史 近現代資料編』
- 龍ヶ崎市編さん委員会, 1996『龍ヶ崎市史 近世編』
- 龍ヶ崎市編さん委員会, 1997『龍ヶ崎市史 近現代編』
- 流通経済大学社会学部国際観光学科, 2017『平成28年度「龍・流連携事業」体験型観光プログラム開発-お米スイーツでの街歩き-』2016年度観光調査実習活動報告書
- 流通経済大学社会学部国際観光学科, 2018『平成29年度「龍・流連携事業」体験型観光プログラム開発-お米スイーツでの街歩き-』2017年度プロジェクト学習Ⅴ-1活動報告書
- 龍ヶ崎市観光物産協会ホームページ,『龍ヶ崎の物産品』<https://www.city.ryugasaki.ibaraki.jp/kanko/kankokyokai/kankospot/restaurant/2013081500916.html>, 2018.12.3接続