

近世における飴の製法と三官飴

Recipes for Starch- and Sugar-based Candies and the *Sankan-Ame* in the Early Modern Japan

八 百 啓 介

【要旨】

本稿は近世の菓子料理書における飴の製法から外来技術の影響を探るとともに、近世小倉藩における飴の生産についての近年の研究成果を踏まえて、北九州地域の飴について考察するものである。すなわち、江戸時代においては糯米・麦芽を原料とする麦芽飴に空気を混入した堅飴と砂糖を原料とする砂糖飴の二種の外来系の飴が存在したのである。

三官飴は、中世以来の膠飴(地黄煎)をもとに、近世初期に西日本各地に來航した唐人によってもたらされた気泡を入れるための牽白技術によるものと考えられるが、小倉の「三官飴」は、本来の三官飴とは別種の粘度の低い引飴の一種であったと思われる。

【キーワード】

飴 三官飴 唐人飴 唐飴 砂糖

はじめに

我が国における飴の歴史は古く、『日本書紀』や『延喜式』にさかのぼるが、江戸時代に入ると、澱粉を麦芽で糖化して作る従来の麦芽飴に加えて、砂糖を煮詰めて作る砂糖飴が加わり、前者は水飴・汁飴と呼ばれ、後者は堅飴と呼ばれたという⁽¹⁾。このように江戸時代の飴は日本古来の「甘さ」である飴食文化に、長崎におけるポルトガル・オランダ・中国船の輸入品として登場する砂糖を原料とする外来食文化が影響を与えたものであり、近世における砂糖食文化の発展と密接にかかわっているといえよう。

筆者はこれまで江戸時代に長崎に來航する唐船(中国船)・オランダ船の主要輸入品であっ

た砂糖が正規の輸入品輸送ルートとは別に長崎周辺において流通していた事実を明らかにしてきたが⁽²⁾、本稿では近世の菓子料理書における飴の製法から外来技術の影響を探るとともに、近世小倉藩における飴の生産についての近年の研究成果を踏まえて、北九州地域の飴について考察することとする⁽³⁾。

一、江戸時代の飴の種類と製法

江戸時代の飴がいかなるものであったかについては、正徳2年(1712)序の『和漢三才図会』の「飴」の項によれば

飴八麦ノ^{モヤシ}薬 或穀ノ芽ヲ用テ諸米ト同ク熬煎テ而成ス⁽⁴⁾

とあり、糯米などの米に糖化酵素として麦モヤシを加えた従来の水飴(麦芽水飴)が紹介されているが、これに続いて

其^{シル}濕饅厚蜜ノ如テ而モ色八紫ニテ琥珀ニ類スルニ之ヲ膠飴ト謂ヒ、其乾枯牽白ナル者ヲ之ヲ^{アメ}飴ト謂フ⁽⁵⁾

として、水飴すなわち「湿飴」とは異なる琥珀色の「膠飴(ヂヤウセン)」と白色の「飴(アメ)」とが紹介されている。元禄10年(1697)初版の『本朝食鑑』においても

令ニ數種有リ、水飴一名八濕飴・白飴・膠煎等、俱ニ麥蘖米ノ成ス所也⁽⁶⁾

と、水飴(湿飴)のほか「白飴」・「膠煎」の2種類が紹介されている。

『和漢三才図会』では

甚軟ナル者ヲ濕飴又水飴ト名ヅク、煉リ過メ^{カタ}膏薬ノ如ク紫色ナル者ヲ膠飴ト名ヅク⁽⁷⁾

と、膠飴が煮詰めるのみならず煉り固めた飴であることを説明し、

俗ニ地黄煎ト云ヒ其硬ク凝ル者八鑿ヲ以テ穿チ切ルベシ⁽⁸⁾

と、膠飴の中でも切飴を「地黄煎」と呼んでいる。一方、『本朝食鑑』では

膠煎俗ニ地黄煎ト稱ス、俱ニ形色相似タルヲ以テ名ク⁽⁹⁾

と、膠煎(飴)と地黄煎が同じものであるとしている。地黄はゴマノハグサ科の多年草の根茎を乾燥して増血強壯の薬用としたものである⁽¹⁰⁾。『和漢三才図会』では「膠飴(ヂヤウセン)」の効能として

虚冷ヲ補ヒ氣力ヲ益シ、腸鳴咽痛ヲ止メ、吐血ヲ治ス。脾弱テ食ヲ思ハザル人ハ少シ用テ能ク胃ノ氣ヲ和ス⁽¹¹⁾

と、胃腸薬としての薬効があったことが記されていることから、膠飴とは地黄煎であったことが分かる。地黄飴がいつ頃から作られるようになったかは不明であるが、室町時代の明応3年(1494)頃の『三十二番職人歌合絵巻』には「糖粽売」とともに「地黄煎売」の飴売商人が描

かれており、すでに江戸時代以前から知られていた¹²⁾。

「膠飴」に対して「白飴」とはどのようなものであったのであろうか。

享保3年(1718)刊の『御前菓子秘伝抄』によれば、「白飴」とは

氷砂糖五斤、なへに入、水ひたひたにいたし、能煎し、とけたる時分、すいのうにてこし、又なへに入、せんし、ねはりたる時、もちの白米八合ひやして、のりを仕るのように能すりて、布袋にてしほりいたし、右の沙糖の煎汁に入、なへにこけ付申さぬやうにかきませ、なる程能せんしつめ、大形能時分に、うす絹を水にてぬらし、其上に少置候へは、つきたてのもちのこくかたまり申候¹³⁾。

と、砂糖に糯米をペースト状に混ぜ合わせて煮詰めた砂糖飴であるとしている。

しかし『和漢三才図会』では

兩人對シ向テ之ヲ牽ク、油ヲ少許傳テ牽ク也置ム也数十次ニテ白色ニ變テ中ニ窠孔有リ、之ヲ^{アメ}錫ト謂フ¹⁴⁾

と、両側から牽いて煉ることにより気泡が生じて白色化したものを「錫」と称しており、また豊前小倉領内の行事村(現・行橋市)の飴屋(玉江家)の「御廻郡御本陣諸事控帳」にも同様に

引飴トハ水飴ヨリ少シ堅ク、氷飴ト水飴ノ間位ノ程度ノ時ニ小鍋ニ移シ置キ、本家表入口店ノ土間ニ竈ヲ据ヘ、蒸氣ニテ右ノ飴入鍋ヲ温メ、溶解シタルトキ、手ニ採リテ二人ニテ互ニ引キ延ヘ延ヘテ白飴ト変化セシム¹⁵⁾

と、「白飴」は二人がかりで何度も牽くことによって空気を含ませた飴であるとしている。このように江戸時代には、砂糖を原料とする飴の登場に先がけて、糯米・麦芽を原料とする従来の麦芽飴でありながら、煮詰めるのみならず牽引して空気を混入させる技法を用いた堅飴が発明されたのである。

『本朝食鑑』ではまた

若シ之ヲ牽コト漸ク四五次ナルモノハ則黄白色ヲ作ス、是近世賞スル所ノ菊川飴也¹⁶⁾

と、煉る回数を4～5回に抑えることにより黄白色を残した「菊川飴」や

極白キ者ヲ細二切テ米粉ニ抹ス名ケテ三官飴ト曰フ、是華商三官カ之造ル所歟¹⁷⁾

と、唐人の技術により牽白した「三官飴」が紹介されている。

このことから近世には新たな技法である煉り方に工夫を凝らすことにより、膠飴の種類が増えたと思われるが、その一方で、『本朝食鑑』に

砂糖ヲ入テ徐徐ニ之ヲ炭火ニ煉ル、之ヲ煉テ海蘿煎汁ノ如キ者ヲ名ケテ水飴濕飴トイフ¹⁸⁾
とあるように、在来の水飴の製造においても砂糖が使用されていたことがわかる。このように近世には新たに砂糖を原料とする飴が登場するが、『御前菓子秘伝抄』の「あめのねりやう」

によれば

白砂糖三斤、水貳升、銅なべに入、すみ火の上にて、一あわせんし、すいのうにてこし、なへを能洗、右之なへに入、半分になり候程せんし、米の酢盃に七分め程いれ、あわせんし、しるあめ、めし椀に八分め程いれ、またあわせんし、餅米三合五勺、よくすり入申候。右、へらにて、二人も、三人も寄合、なへのそこに付さるやうにねりつめ、たらーとよきかけんにとき、うとんの粉の上へしやくしにてうつし、かたまりたる時、切申候¹⁹⁾。

とあり、砂糖飴の製法が記載されているのに対して、続く「あめ」の項では

大麦をもやして、うすにつきくたき、三斤其まゝ入申候。右、大むきのもやしやうは、水に一夜ひたし、明る日、水よりあけ、折敷に入て、^{こやし}糶などのことくあたゝかなるやうにいたし置候へは、もえ出申候²⁰⁾。

とあり、「大麦のもやし」すなわち麦芽を原料とする在来の麦芽飴の製法となっている。

同書では、さらに「唐飴」「唐人飴」の外來系飴が紹介されているが、まず「唐飴」の項では

沙たう壹斤、うとんの粉拾匁、わらひのこ五匁、くすのこ五匁、すいひのこ五匁、右水壹升程入、すみ火にて能かけんにねりつめ申候。又、餅米壹升、たきさまし、水五升入、かうし壹升いれて、冬は一夜置て、こし、ねり申候²¹⁾。

とあり、「沙たう」(砂糖)に「うとんの粉」(小麦粉)を加えて主に煮詰める膠飴の製法であるが、砂糖の代りに糯米とかうし(麦芽)を用いた製法が併記されている。

一方「唐人飴」の項では

上白餅米壹斗食にたき、大麦のもやしの粉九合、右の食、少さまし、粉を入、水ひたひたに入候て、あま酒に作り、一夜置、明朝あまく成申候、其時いかきにあけ、成程よくしほり、其汁を布袋に入、少もかすなきやうにこし、扱、なへに入、せんし候。火をほそくいたし、ゆるゆるとせんし、よき時分にへらに付、見申候へは、うす紙のやうにへらに付申候。其時さまし、成程よく引候へは、よく御座候²²⁾。

と、砂糖を用いず糯米・麦芽を原料として煮詰めた引飴の製法が紹介されている。

これらのことから近世における外來系の飴は、糯米・麦芽を原料とする麦芽飴と砂糖を原料とする砂糖飴の二種があり、麦芽飴においては煮詰める製法と煉り固める製法があったことがわかる²³⁾。

二、唐人飴と三官飴

前述のごとく、江戸時代に登場した新たな種類の飴は、「唐」「唐人」のイメージと結び付い



図1 『一蝶画譜』(国立国会図書館所蔵)

ている(図1)。貞享5年(1688)刊の井原西鶴作『日本永代蔵』には、長崎で「南京より渡来せし菓子金餅糖」を売って財を成した男が登場する²⁵⁾。金平糖はポルトガル菓子コンフェイトがもとになった砂糖菓子であるが²⁶⁾、その挿絵には唐人飴売りの「唐人」にきわめて酷似したポルトガル人の姿が描かれている(図2)。

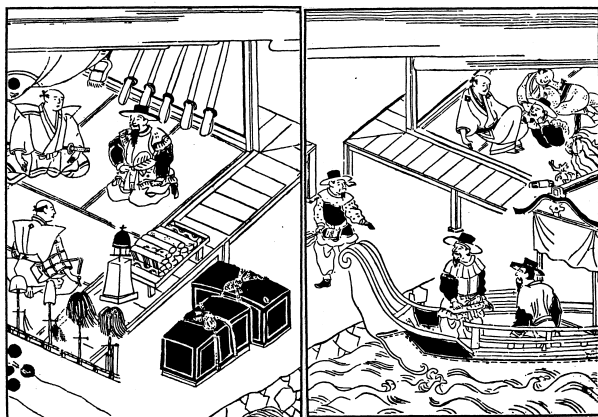


図2 『日本永代蔵』(岩波書店)より

ている。

江戸時代に登場する飴売りには「唐人」の姿としぐさをするものが際立って多いことが黒田日出男氏によって指摘されている²⁴⁾。英一蝶の『一蝶画譜』に登場する「唐人飴売り」は、先端に房飾りのある尖った帽子を被り、腰にフリルの付いた短い上着にズボンを履き、手には軍配状の団扇を持つという朝鮮人ともポルトガル人ともとれる奇妙な「唐人」の格好をして

いずれにせよ近世には日本古来の糯米・麦芽を原料とする水飴に漢方の原料である地黄を加え、煉り固めるというおそらくは中世以来の唐人がもたらした中国系の技術を用いた飴と、長崎来航のポルトガル人により招来された南蛮菓子の系譜に連なる砂糖を原料とする飴との二種の堅飴が「唐人飴」「唐飴」として存在したといえよう。

文化2年(1805)刊の『餅菓子即席手製集』には、「三貫飴」お

よび「南蛮飴」の製法が記載されている。それによれば「三貫飴」の製法は、

一餅米 三合 一白砂糖 三斤 一水あめ 飯椀に一はい 一酢 盃に一はい

右さとうを水二舂にてざつと煎じ、すいのうにてこし、又せんしつめ、さて餅米をすり

鉢にて成程よくすり、此さとうをせんじたる中へ入、まゝ子にならぬやうによくかきまはし、せんし、あはだちたるとき、右水あめと酢をいれ、煮つめ、葛のこの上へあげ、きるなり。尤、さまして切べし⁽²⁷⁾。

と、糯米・水飴に砂糖を加えたものを原料としているのに対して、「南蛮飴」の製法は

一餅米 一升 一白砂糖 六斤

右もち米を水につけ、ほとびたる時、すりばちにてよくすり、水を入れてこし、砂糖^(ママ)を入、煎じつめ、是にくるみの粉、又、胡广の皮をさり、ころもをかけるなり⁽²⁸⁾。

と、糯米・砂糖を原料としている。前者を「三貫飴」と称し、後者を「南蛮飴」とよぶ所以は、前者が水飴を原料とする膠飴の製法であるのに対して、後者が砂糖とゴマを原料としていることによると思われるが、近世後期になると膠飴にも砂糖が原料として使われているのが興味深い。

前述のごとく、『本朝食鑑』によれば三官飴の起源は、「華商三官」によるということであり、『類聚近世風俗志』によれば、延宝年間にはすでに江戸の芝において「陳三官唐飴」である三官飴が売られていたという⁽²⁹⁾。

貞享元年（1684）刊の京都の地誌『雍州府志』によれば「一条虎屋饅頭ノ祖三官モ亦中華投化人」とあり、禁裏御用菓子商人の虎屋黒川家の祖先が唐人三官であったとするが、虎屋の社史である『虎屋の五世紀』では、「いづれにしても店主黒川家の先祖が外国から渡来したという説は、菓子の中でも主な存在であった饅頭や羊羹などが、中国からもたらされたという、歴史的な事実を踏まえていわれたことで、実際の家系の始まりや創業の経緯とは異なっていたと考えられる⁽³⁰⁾」と否定されており、実際、饅頭・餅・南蛮菓子を中心とした17世紀の虎屋の商品の中に「三官飴」の名は見られない。

このように三官飴の起源やその祖となる陳三官なる人物については不明であるが、三官が特定の人物であるとは考えがたい。『御前菓子秘伝抄』の「唐人飴」「唐飴」や『餅菓子即席手製集』の「三貫飴」「南蛮飴」の名称から明らかなように、これらの飴はいずれも在来の麦芽水飴とは異なる膠飴や砂糖飴をあらわすものであり、「三貫飴（三官飴）」の「三官」は外国人のイメージを抽象化した「唐人」の中でも特に中国人をイメージしたものといえよう。おそらく三官飴は、中世以来の膠飴（地黄煎）をもとに、近世初期に西日本各地に来航した唐人によってもたらされた気泡を入れるための牽引製法によって発明された堅飴であった。

三、江戸時代の飴と小倉

『和漢三才図会』では膠飴の産地として

近世における飴の製法と三官飴

攝州ノ平野山州ノ伏見ノ飴名ヲ得、今八則大坂ニ多ク之ヲ作ル、豊前小倉膠飴八色琥珀ニ似テ而^{スキトホリ}玲瓏味モ亦淡ク美ナリ、半熟糯^{ナマモチコメ}八肥白ナラズ状粳ニ似テ而^{ネバリ}粘少シ、羽州ノ荘内豊州小倉肥州唐津多ク之ヲ出ズ、其飴ノ糴^{カス}以テ^{コヤシ}培ト爲シ又貧人之ヲ食フ³¹⁾

と、平野（摂津）や伏見（山城）の畿内地域とともに、庄内（奥羽）・小倉（豊前）・唐津（肥前）が挙げられているが、とりわけ小倉の膠飴については、透明度が高く気泡と粘りが少ない美色であることをあげている。このことから、小倉の「三官飴」は、前述の『本朝食鑑』における牽引して堅飴とした本来の「三官飴」とは別種の粘度の低い「菊川飴」に近い製法であり、『御前菓子秘伝抄』における「唐人飴」に近い引飴であったと思われる。

小倉藩士であった松井斌二が明治時代に記した『龍吟成夢』の室町の項には

三官飴（滋飴）三官屋宇兵衛小倉ノ名産ナリ

上ノ御用飴江戸・大坂・京都・長崎其外諸国ノ諸侯方、公儀役人・御寺院方へ御進物ノ滋飴八凡テ此三官屋ヨリ納メル³²⁾

とある。この三官屋の三官飴について『小倉市誌』では

三官は即ち三韓にして、朝鮮人より製法を傳へたりといふ³³⁾

とあるが、前述のごとく、すでに延宝年間には江戸の芝において「陳三官唐飴」が売られており、朝鮮起源説は考えがたい。すでに18世紀初期の正徳期には小倉の三官飴は全国に知られていたわけであるが、『小倉商家由緒書』によれば、小笠原氏入封当初の菓子御用は細川時代の元和年間から米町に在住していた「氏屋（宇治屋）」戸倉助右衛門が勤めており、小倉における三官飴の起源は不明である。小倉における三官飴生産の起源については、小倉において創業され江戸・上方の他の地域に普及した可能性と逆に江戸・上方などの他の地域から伝来した可能性との二つが考えられよう。例えば、近世小倉の名産であった米町福田屋の菓子「鶴子」は文政期に江戸から下った者がその製法を伝えたものであるという³⁴⁾。

しかし前述のごとく、「三官」が特定の人物をさすものではなく近世初期における来航唐人による製法の伝来を象徴するものであるならば、小倉の三官飴が賞賛された背景には、近世初期の小倉と唐人との結びつきが指摘できよう。近世初期の小倉においては藩主細川忠興のもと長崎から三官、明寰、少峰らの唐人が招来され、製薬・製陶・鉱山開発などの技術の伝播に努めていたことから³⁵⁾、前述のごとく小倉においても、来航唐人による製薬技術の導入によって、従来³⁶⁾の膠飴（地黄煎）に改良が加えられた可能性がある³⁷⁾。

最後に考慮すべきは、周辺地域における飴の生産との関係である。

前述の小倉領内の飴屋（玉江家）は延宝年間以後に飴の製造販売を始めたとされ、本来は「芳野一流水飴」という糯米を原料とする水飴を製造していたが、やがて水飴・氷飴・引飴の三種の飴を製造したという。とくに引飴は「手ニ採リテ二人ニテ互ニ引キ延ヘ引キ延ヘテ白飴ト変

化セシム、ソシテ互ニ引キ替ス中ニ蓮根ノ如ク小サキ穴ヲ明ケルモノナリ⁶⁸」とあるように、膠飴の一種であるものの、煉り方を抑えて美色を出した小倉の「三官飴」とは反対に牽引して空気を混入して煉り固めた堅飴であった。

まとめ

江戸時代には糯米・麦芽を原料として煮詰めた日本古来の麦芽飴と中世以来の地黄を加え煉り固めた膠飴（地黄煎）に加えて、新たに砂糖を原料とする飴が登場するが、それに先がけて糯米・麦芽を原料とする膠飴を牽引することにより空気を混入させる技法を用いた堅飴が発明された。この結果、江戸時代においては糯米・麦芽を原料とする麦芽飴に空気を混入した堅飴と砂糖を原料とする砂糖飴の二種の外来系の飴が存在し「唐人飴」・「唐飴」（「南蛮飴」）と称せられたのである。

三官飴は、中世以来の膠飴（地黄煎）をもとに、近世初期に西日本各地に來航した唐人によってもたらされた気泡を入れるための牽白技術によるものと考えられるが、小倉の「三官飴」は、前述の『本朝食鑑』における牽白して堅飴とした本来の三官飴とは別種の粘度の低い引飴の一種であったと思われる。

江戸時代に福岡藩領・小倉藩領であった北九州地域における砂糖の流通についてはいまだ不明であるが、その背景には北九州地域には近世初期以来、三官飴をはじめとする唐人系の麦芽飴の生産が展開していたことがあげられよう⁶⁹。

註

- (1) 松下幸子『図説江戸料理事典』柏書房、1966年、304頁。
- (2) 八百啓介「一八世紀後半の長崎貿易における盈物砂糖の流通について」（『九州史学』第121号、1998年）、同「近世長崎における砂糖輸入とその流通」（『和菓子』第9号、2002年）
- (3) 玉江彦太郎『小倉藩御用商 行事飴屋盛衰私史』（海鳥社、1998年）、佐藤浩司「小倉名物三官飴とその容器について」（『財団法人北九州市教育文化事業団埋蔵文化調査室研究紀要』第14号、2000年）。
- (4) 寺島良安編・和漢三才圖會刊行委員会編集『和漢三才圖會 下』東京美術、1970年、1466頁。
- (5) 同上。
- (6) 正宗敦夫校訂『復刻 日本古典全集 本朝食鑑 上』現代思潮社、1979年、154頁。
- (7) 註(4)前掲書、1467頁。

近世における飴の製法と三官飴

- (8) 同上。
- (9) 註(6)前掲書、155頁。
- (10) 『日本国語大辞典 5』小学館、1974年。
- (11) 註(4)前掲書、1466頁。
- (12) 中山圭子『事典 和菓子の世界』岩波書店、2006年、7頁。
- (13) 鈴木晋一・松本伸子編訳註『近世菓子製法書集成1』平凡社、2003年、120頁。
- (14) 註(4)前掲書、1467頁。
- (15) 註(3)前掲玉江著書、118頁。
- (16) 註(6)前掲書、154頁。
- (17) 註(6)前掲書、154-155頁。
- (18) 註(6)前掲書、154頁。
- (19) 註(13)前掲書、115頁。
- (20) 註(13)前掲書、115-116頁。
- (21) 註(13)前掲書、117頁。
- (22) 註(13)前掲書、118頁。
- (23) これについて校註者の鈴木晋一氏は「本項の唐人飴は唐飴と呼ぶべきもので、どうも本書は、唐飴と唐人飴をとりちがえているようだ」と判断されている。すなわち鈴木氏は砂糖飴を「唐人飴」、麦芽飴を「唐飴」とされている。
- (24) 黒田日出男「唐人飴売り 甘さと異国・異界」(『朝日百科 日本の歴史別冊 歴史を読み直す17』朝日新聞社、1994年)。
- (25) 井原西鶴作・東明雅校訂『日本永代蔵』岩波書店、1956年、131-136頁。
- (26) 鈴木晋一・松本伸子編訳註『近世菓子製法書集成2』平凡社、2003年、24-25頁。
- (27) 註(13)前掲書、302頁。
- (28) 註(13)前掲書、303頁。
- (29) 橋爪伸子・江後迪子「江戸時代の料理名にみる“なんばん”“おらんだ”について」(『日本調理科学会誌』第30巻4号、1997年)。
- (29) 『類聚近世風俗志』魚住書店、1928年、447-448頁。
- (30) 『虎屋の五世紀 伝統と革新の経営』虎屋、2003年、6頁。
- (31) 註(4)前掲書、1467頁。
- (32) 小倉藩政史研究会編『豊前史料集成三 倉藩時式・龍吟成夢』1994年、90頁。
- (33) 『小倉市誌 上』小倉市市役所、1921年、200頁。
- (34) 九州史料刊行会編『九州史料叢書 小倉商家由緒書』、1963年、117頁。

- (35) 註(33)前掲書、179頁。
- (36) 武野要子『藩貿易史の研究』ミネルヴァ書房、1979年、185頁。
- (37) 佐藤浩司氏は、小倉三官飴の壺に朝鮮人陶工を創始者とする上野焼系統の清水焼が用いられていることから、唐人＝朝鮮人説をとられている（註(3)前掲佐藤論文）。
- (38) 註(3)前掲玉江著書、5・118頁。
- (39) 牛島英俊氏の研究によれば木屋瀬・飯塚の長崎街道の宿駅は飴の生産地であったという（牛島英俊「筑前木屋瀬のピータラ飴とその周辺」「続・筑前木屋瀬のピータラ飴とその周辺」『西日本文化』第410・419号、2005・2006年）。