

特集

銘菓を辿れば 歴史に出会う

大陸から伝わった文化を受け入れ
独自のものとして育て

受け継いでいくことを得意としてきた日本。
菓子文化もそのひとつです。

平安時代に遣唐使が伝えたといわれる羊羹。

全国一の羊羹ツウともいわれる佐賀。

そこで、今も伝統製法にこだわった

羊羹を作り続ける村岡総本舗さんに

小城羊羹の歴史や魅力をお聞きしました。



羊羹のふるさと「小城」

その名のルーツは 中国の羊のスープ

漢字で「羊羹」と書くとおり、実は、羊羹は「羊」と深い結びつきがあります。もともと、羊羹は中国の羊の肉を煮込んだスープでした。羊という文字には、「うるわしい」や「うまい」という意味があり、とても美味しいこと馳走を表していたそうです。平安時代、遣唐使がこの羊羹を伝えたそうですが、当時の日本では肉食の習慣がありませんでした。そこで、羊の名前はつくものの、羊肉を一切使わない料理へと変化していきます。江戸時代に、小豆あん、寒天、そして砂糖を材料として、練り上げてつくられる今の形の「羊羹」が完成したといわれています。



村岡総本舗ではひつじの絵の入った有田焼の「ぐい呑」をイベント時の景品として活用しています。

小城には菓子の文化を育む 土壌があった

なぜ、小城で羊羹づくりが発達してきたのか。それには、いくつかの理由があります。ひとつは、肥前の国と砂糖との関係にあります。17世紀、江戸の鎖国時代、長崎の唐人貿易を介して、当時貴重な砂糖が、肥前に多く入ってきていたことがわかっています。



羊羹づくりの様子を記した型絵染(鈴田照次作) 村岡総本舗所蔵



もうひとつ、羊羹づくりに欠かせないのが清冽な水と肥沃な大地に恵まれていることです。小城を流れる清水川は、全国名水百選にも選ばれる名水。美味しいこの水は羊羹をつくる上で欠かせない大事な原料。小豆やいんげん豆の持つ豊かな味わいを引き出し、羊羹として結実させ、なめらかな舌ざわりやのどごしをもたらしています。

こうした土壌に加え、小京都として都市機能も集約していた小城には、羊羹という文化を受け入れる土地柄もあったといわれています。村岡総本舗の羊羹は、2015年のイタリア・ミラノ万国博覧会で世界デビュー。その後も、パリ、シンガポールへ、日本を代表する食品として小城から世界へと発信し続けています。

お話しを
お聞きしました！



村岡 安廣さん
株式会社村岡総本舗
代表取締役社長

1948年生まれ。慶應義塾大学商学部卒業。地域の文化活動に取り組む他、「羊羹のおいしさ講座」などを通じ、食べる力の魅力を伝える。著書に『村岡安吉伝』『江戸時代人づくり風土記』『佐賀』『肥前の菓子』など。

砂糖と共に育まれてきた 菓子文化

羊羹づくりに欠かせない砂糖が日本に初めて伝わってきたのは、奈良時代から平安時代にかけてのことです。当時は、舶来の貴重品として上流階級の人々に珍重されていました。だが、やがて庶民の口に届くようになると、その「甘さ」「美味しさ」に人々は魅了され、砂糖を使ったさまざまな料理や菓子がつくられるようになりました。なかでも羊羹は、砂糖本来の味わいを楽しめる菓子の一つです。「ダイエットの敵」と見られがちな砂糖ですが、バランスよく摂取すれば、脳の働きを活性化させ、貴重なエネルギーとして元気の源にもなります。また羊羹は、原料に砂糖をたくさん使っていることで腐敗の原因となる微生物が繁殖しにくく、腐りにくいという特徴があります。もちろん保存料などを一切使っていない伝統製法の小城羊羹はあくまでも「生もの」。特に夏場は賞味期限にお気遣いをいただくと幸いです。

脳の働きを
活性化
+
エネルギー源

国の有形文化財に登録されている 「村岡総本舗羊羹資料館」

昭和59年度に開館、小城の観光名所として親しまれている「村岡総本舗羊羹資料館」は、もともと羊羹づくりに欠かせない砂糖を備蓄しておくための「砂糖蔵」として建てられたものです。その大きさは、長崎の出島の砂糖蔵「一の蔵」と比べてもかなり大きく、羊羹づくりの中心地にふさわしいものであったことが伺えます。

この砂糖蔵は、貴重品であった砂糖を湿気から守るために当時、40センチほど床を高くした防湿構造。また、燃えやすい砂糖に対して防火の役割を果たすために、しっかりとしたレンガ造りも特徴です。羊羹のふるさと小城の歴史を物語る場として親しまれています。



創業当時のパッケージなど
重要な資料が揃っています。



村岡総本舗羊羹資料館

住所／佐賀県小城市小城町861

開館時間／午前8:00～午後5:00 入館料／無料