

地域の名菓を探る ～近代青森県にとっての「名菓」とは何か～

中園美穂

はじめに

近代以降の名菓の歴史については、内国勸業博覧会に出品されたものを中心に研究の蓄積が多い。それらの多くは、老舗菓子屋のつくる名菓（銘菓）について言及されたものである。菓子文化のなかに名菓を位置づけ、菓子屋と菓子製造の歴史を考察したものと云えるだろう。こうした業績を除くと、近年では、名菓を「おみやげ」の観点から取り上げた研究も散見される^①。

歴史の中で菓子がどのように扱われ、どのような役割を果たしてきたのかを論じた研究は意外に少ない。地方の菓子の歴史について書かれた論文となると、その数はさらに少なくなる^②。

その一方で地域振興の観点から、さまざまな観光事業がおこなわれるなかで、地域の菓子に関する歴史や情報について、行政や商工会などからの関心が高まっている。青森県では八戸駅に東北新幹線が延伸されて以来、このような動きが加速している。しかし肝心の菓子に関する歴史的考察が少ないのは問題であろう。

そこで本稿では、近代青森県の菓子に関する歴史を取り上げること

したい。その際、個別の菓子に関する歴史を述べるのではなく、青森県当局が菓子をどのようにとらえ、どのような菓子を求めていたのか。それが時代と共に、いかに変化していったのかを重視したい。

一 凶作と菓子類

① 第一回生産品展覧会の開催

明治期の青森県にとって、菓子類は重要な産物ではなかった。その要因は、菓子類の生産額が移出されるほど高くなかったからだろう。青森県当局が菓子類を産業の一つに組み込んだのは、大正二（一九一三）年の大凶作によって、「本県首要ノ物産」である米穀が未曾有の状態に追い込まれて以降である^③。

青森県が大凶作にみまわれた一方で、青森市では十一月に、第一回生産品展覧会を青森市農会と青森商業会議所の共催で行った。従来、県庁所在地でありながら青森市は弘前市のような品評会を開くわけではなく、郡部のような農産物による品評会も行っていない。青森市は大凶作を契機に、初めての生産品展覧会を開催したことになる。その理由は、大打

撃をうけた郡部の農産品を市部の工芸品で助けるためであった。その背景には、青森市が本州と北海道を結ぶ流通と交通の要衝であるため、いづれ工芸品の販路拡大になると見込まれたことが大きい。第一回生産品展覧会では、青森市の生産や出品状況は「都市」にふさわしく、農産物や水産物よりも工芸品が多かった^①。

菓子類は第四部の工産に属し、出点数は一〇〇点にも及んだ。飲食品の中で菓子類が一番多く、菓子は「本会出品中の白眉」だった。しかしながら展覧会の授与式で、青森県農事試験場長の大脇正諄審査長は、斬新な意匠が少なく、意匠・着色・甘味と風味の調製に関する問題点や改善点を指摘した^②。

興味深いのは、一等二八点のうち一五点が菓子類という結果である。このような結果は、郡部の品評会では見られなかった。明治四十四年と大正元年に行われた青森県を東部と西部にわけた連合物産品評会でも、一等に該当する菓子類は極めて少なかった^③。同展覧会の一等賞で菓子が占めた割合の多さは、商業会議所や市および県当局が菓子について、県外移出や販路拡大を視野に入れる契機になったと考えられよう。

② 凶作と製菓原料

三戸郡では大正二年の大凶作の際に、郡内では粟および栃の実や、檜の実やそば粉を非常食として利用した。非常食は、ほかに上北郡や西津軽郡でも利用された。その一方で、上北郡七戸町の菓子屋では、自生する栃の実を使用した「十和田落雁」を、大正元年十月に製造し販売していた。三戸郡五戸町では、明治末以降に、大麦から粉煎（コーセン）を

つくっていた。製菓原料にもなった粉煎は、五戸町の名産の一つだった。材料に麦粉と胡麻を使う南部煎餅は、粉食文化が根付いていた八戸地域の庶民生活から生まれた。同様の環境下にある三戸郡では、ながしせんべいが食されていた^④。

青森県東部の三戸・上北・下北郡は初夏から真夏にかけて吹きつけるヤマセ（冷涼な東風）のため、しばしば凶作となった。このため米作以外に、雑穀（蕎麦・稗・小豆・粟）の主な栽培地でもあった。青森県的主要畑作物の麦作は、三戸・上北郡が産地であり、大豆も県畑作の中で主要な地位を占め、その反別総量は三戸・上北郡が顕著だった。これに対し、津軽地方では、大麦を栽培したのは麦芽糖をつくるためで、近世中期から青森町で創業されたという。製菓原料となる片栗粉や、さらしワラビ粉は凶作時には、重要な食糧源となった^⑤。

凶作や冷害は寒冷地である東北地方に多かった。明治三十八（一九〇五）年の凶作では、青森県上北・下北・三戸の各郡と東津軽郡の一部で晩稲が「皆無」となり、降霜によって大豆や粟・蕎麦など畑作も不良だった。こうした東北地方の状況をふまえてか、明治四十一年に福島県主催で第六回奥羽六県連合物産共進会が開催されると、同共進会で初めて食用製粉の出品が行われた。つまり小麦粉・蒟蒻粉・蕎麦粉・澱粉類をはじめ、製菓原料となる各種製粉などが審査されたのである。特に澱粉は「殊ニ製菓原料」であり、青森県は東北六県の中でも馬鈴薯の澱粉の出品が顕著だった^⑥。

青森県の馬鈴薯は農家の副食として普及し、凶作で県が救済作物として奨励し、その効用が周知され、明治三十五年と三十八年の凶作以降、

ふるって栽培されていた。大正三年当時、青森県の馬鈴薯の反別総収量は全国二位であった。^⑩ 栃の実や麦粉や澱粉などの製菓原料は、凶作時の非常食へ応用され、凶作や冷害にみまわれる地域では、雑穀などが身近な食材であった。いずれも食用製粉や製菓原料そのものに、凶作や冷害といった過酷な食糧難に対処してきた青森県ないし東北地方の特徴があらわれているといえよう。

③ 普及していた駄菓子

明治四十三年に、群馬県が主催した一府十四県連合共進会では、菓子類の審査報告を農商務省技師の梶川温が担当した。梶川は、出品数は少ない駄菓子が近頃大きく改良を重ねた結果、上菓子類に並ぶものがある^⑪と評した。上菓子が都市の嗜好品や贅沢品であるのに対し、駄菓子は中流家庭以下で広く需要され、上菓子より多く消費されていた。そのため菓子業の販路拡大や生産額を高めるには、貯蔵がきく駄菓子の奨励が鍵となった。^⑫

菓子製造業のかたわら、全国の駄菓子を精力的に蒐集し、研究分析をおこなった石橋幸作氏によれば、駄菓子は雑菓子とも言い、五穀類を原料に、甘味に自家製の水飴や黒砂糖をつかい、形は稚拙で、色彩と風味の濃厚な菓子である。東北駄菓子は、大豆粉や粳米などを原料とし、経済的に貧しい庶民生活から生まれ、特に農民にとっては空腹をみたすため、くず米を利用するなど安価で形も大きく重量感があるという。^⑬

駄菓子は、明治三十九年に秋田県主催の第五回奥羽六県連合物産共進会で、貯蔵が長くできて、濃厚な風味で形は大きく、色も見慣れないと

指摘された東北地方の菓子の特徴と類似していた。^⑭ こうした事情をふまえると、駄菓子は凶作や冷害に見舞われる東北地方、とりわけ青森県にとっても重要な存在となることが理解できよう。

二 『青森県産業調査参考書』の発行と菓子飴類

① 『青森県産業調査参考書』

大正四（一九一五）年十月の天皇来県を契機に、翌年十一月に青森県では第一回産業調査会を開いた。大正二年の大凶作以降、県当局が県内産業をかえりみようとしたりした意義は大きい。その背景には、農業が県内最大の産業のため、凶作や水害で米価が左右されがちな県産業の実態があった。他方、理化学工業品の輸入途絶のため、国内の工業が勃興し商工業が大盛況であるのに対し、他府県に比べて青森県の商工業は振るわず、工産品の生産額が甚だ低額だったことも要因である。^⑮

大正六年一月、青森県では県産業の過去と現在を調査し、将来の方針をたてるため『青森県産業調査参考書』（以下『参考書』）を発行した。ここでは食料品業に分類された「菓子飴」について、今後の具体策や改善法が掲げられた。^⑯ 県内産業の抜本的な見直しのため、菓子飴類が食料品業に位置づけられたのである。

『参考書』によると、明治以降、砂糖の消費が増加するにもなっており、菓子製造の種類が増え、「殊ニ地方的名産」の製造が盛んになっている。菓子の主産地は青森市や弘前市などであった。両市では、特に「昆布果実ノ汁液ヲ混用」した羊羹類をはじめ、生菓子や干菓子が製造され

ていた。他方、特に水飴は製菓原料になるため、製飴業も重要視され、最も著名なものは、秋田や北海道へ移出されていた中津軽郡清水村の山田製飴場でつくられた飴だった。同製飴場では、明治三十五年頃から機械生産を行っているため生産量が高かった。

さらに『参考書』には、製菓原料となる米粉や澱粉などの産出が多いため、各階級の用途に応じた菓子製造することや、「名産」菓子をつくり、県外へ移出をはかるための改善方法が提示されている。菓子類については飴など保存に適する品種や菓子種を製造して産額を増やし、軽便で高尚で優れた味の「手土産品」をつくることを奨励し、広告方法を考えることが示された。また果実・蔬菜・海藻類を応用した菓子の研究や、製菓技術の向上と包装や意匠の改善によって、業者による品評会を開催することがのぞまれた。注目したいのは、土産品に合う菓子類の製造が、県外移出や販路拡大といった菓子類の発展策の一つとなったことである。

実は『青森県統計書』に「菓子類」の項目が登場したのは『大正四年青森県統計書』（大正六年発行）からである。それまで菓子類は、県当局にとって重要な産業ではなかったのだろう。『大正四年 青森県統計書』以降、従来は合巻で発行していたものを、有効活用を図るため各編に分けて随時刊行するようになり、菓子類は第三編「産業」の「工業」に属した¹⁶⁾。県が菓子類を重視しだした一つの表れと見て良いだろう。

② 飴と菓子種

『大正六年 青森県統計書』以降、統計項目に「飴」が加わり、項目

は「菓子類」と「飴」の二つになった。『参考書』が画期となって、製飴業の進展が期待されたためだろう¹⁷⁾。事実、青森市では従来の製飴業者のほか、工場を持つ製飴会社や製菓原料の工場が創業されていた。例えば、青森製飴株式会社は大正八年に創業し、羊羹も製造した金久製飴株式会社も同年創業している。大正十一年には青森製菓原料株式会社が創業し、昭和三（一九二八）年には市内六名からなる青森製菓製造業組合が組織された¹⁸⁾。

昭和七年の新聞記事によると、「津軽飴」と称された青森市で製造の麦芽糖や澱粉の水飴は、販売店で汽車や汽船の旅客者を対象に、販売されていた¹⁹⁾。青森県では北海道方面へ出稼ぎする人達が多いため、曲げ物やビン入り飴が登場し、土産品に重宝された。青函圏の出入り口であるという地理的關係や交通事情もあり、除隊土産をはじめ、北海道への出稼ぎ者や実家に顔見せに戻った女工などが津軽飴を土産として購入したという。津軽飴は県内では下北・上北両郡、県外は北海道・東北地方へ移出されていた²⁰⁾。これらの結果は、県当局にとって、模範的な製菓業の展開だったに違いない。

他方、『大正十年 青森県統計書』以降、これまでの「菓子類」の項目が「菓子類及菓子種」に変わった。菓子種とは、菓子をつくるための粉類などで、簡単に言えば製菓原料である。「菓子類及菓子種」の製造戸数をみると、青森県全体で五八一を数え、二市八郡各統計では、三戸郡（八戸町も含む）の二一四が最高である。なお三戸郡は「飴」の製造戸数が非常に多く、大正十四年で一〇三二を数えたが、飴の生産額は低かった。駄菓子は飴菓子とも言うので、三戸郡では家内工業的な菓子製

造が行われていたと考えられる。^{②1} 冷害や凶作にみまわれやすい三戸郡の大きな特徴ともいえるだろう。

三 青森県にとっての「名菓」

① 林檎羊羹

大正六（一九一七）年当時、県当局が製出額の高い名産と見なした菓子としては、林檎製菓子や葡萄羊羹等があげられる。その中でも林檎羊羹は、弘前市親方町の田辺富吉（万年堂）が創製し、明治三十六（一九〇三）年の第五回内国勸業博覧会では高い評価を受けている。当時、田辺が利用した林檎は紅玉で、弘前市産や中津軽郡産を使用している。実は林檎生産農家が増える状況のもと、中等以上の林檎が輸出される一方で、下等林檎は利用されてこなかった。田辺は、下等林檎を応用して羊羹をつくれれば、リンゴ農家の助けになると試行錯誤し、明治三十年五月に林檎羊羹を完成させ、同年八月に売り出したという。^{②2} 林檎羊羹は、地域の名産を使用して製造されていたといえよう。

前記の「二」で紹介した『参考書』によると、林檎の栽培が盛んになったのは、明治三十七年に害虫防止策の袋掛法が成果を上げて県内に普及し、栽培技術が向上したほか、明治三十九年以降に栽培面積が増えたためである。収穫量と産額が高まり、南津軽郡や中津軽郡を主産地とする「青森林檎ノ名声」は四方に喧伝されたという。^{②3}

名産である林檎を応用した菓子や加工品には、林檎羊羹のほかに、林檎ジャムやゼリーなど種類が豊富である。そのため大正十二年二月に、

青森県林檎紹介所を東京の神田区通り表新石町に設置した際、林檎が途切れる五月以降には、林檎以外の物産が発送され、林檎製菓子も選ばれた。^{②4} 林檎製菓子が林檎そのものを補填する役目になったのである。

② 昆布羊羹

大正五年の奥羽六県連合物産共進会を契機に、青森県が編さんした『青森県産業要覧』の中で、「本県唯一の名物」とされたのが、昆布羊羹である。東津軽郡三厩の名産「菓子昆布」を使用した昆布羊羹を明治二十二年に完成させ、その後も改良を重ねたのが青森市大町（現本町）の高松堂の二代目高松藤吉である。昭和三（一九二八）年には、第七回全国菓子飴大品評会で、全国菓子組合連合会から北海道・東北地方初の菓子業界の功労者として第一回梶川賞を受賞した。受賞は、いかに昆布羊羹が優れた菓子であるかを物語る。^{②5}

高松堂の昆布羊羹は、旅館の部屋菓子里に採用されていた。宿泊者が昆布羊羹を試食する機会を得ていたことも昆布羊羹の販売拡大につながったに違いない。皇族や宮内省のお買い上げは、昆布羊羹の権威づけになった。高松藤吉自身が「昆布翁」の尊称を与えられると、昆布羊羹の宣伝に「昆布翁」が利用され、昆布羊羹の名声はますます高まっていった。^{②6} 林檎羊羹や昆布羊羹は、弘前市や青森市を代表する菓子と言ってよいだろう。だが実は、明治三十六年の第五回内国勸業博覧会で示されたように、青森県は、羊羹出品の「重ナル地方」だった。事実、林檎羊羹や昆布羊羹が第五回内国勸業博覧会の審査報告で、青森県出品概評で挙げられ、そのうえ他の地方に比べて果実や海産物を応用したものが多くと

指摘されている。²⁷⁾

しかし羊羹（煉り羊羹）の出品の多さは、青森県だけではなかった。これには、博覧会などの開催地と出品地域の距離的な問題が内在している。出品しやすい菓子と出品が難しい菓子があり、例えば生菓子は腐敗しやすいため出点数は少なかった。羊羹は保存性の高い「本邦耐久菓子」なのである。蒸し菓子や饅頭などは貯蔵がきかないので、主催地に近い地域が審査時期を見計らって出品していた。このため主催地から遠いところでは、蒸し菓子や饅頭などが「到底安全ナル製品」とはならなかった。²⁸⁾このことは、博覧会や連合共進会などの出品に羊羹が多い理由の一つと考えられ、県外移出や販路拡大を画策したい県当局にとって、保存性の高い林檎羊羹や昆布羊羹が便益な菓子類だったことを示しているよう。

③ 青森県の「名菓」

林檎羊羹や昆布羊羹には、明治期にその地域で名産とされる原料を使い、その製造額も高く、試行錯誤のうちに製造販売され、博覧会等で入賞するといった共通点がある。県当局も弘前市の林檎羊羹や青森市の昆布羊羹は、ともに両地域を代表とする菓子と見なしている。『広辞苑』によれば、「名のある菓子。すぐれた菓子。」を「名菓」と言う。このため林檎羊羹は弘前市という地域のすぐれた菓子であり、青森市の昆布羊羹についても同じことが言える。換言すれば、林檎羊羹は弘前市の「名菓」であり、昆布羊羹は青森市の「名菓」であると見なせよう。

「名菓」と位置づけられるからこそ、他地域にはない特徴を持つ菓子

となり、その地域を代表する名高い菓子となっていく。県当局も「名菓」の格付けと売り込みを後押しするようになる。この結果、他の地域の菓子屋も製造するようになっていく。

林檎羊羹は、田辺以外の弘前市内の菓子屋や青森市の菓子屋でも製造販売された。下北郡川内町の畑中春風堂でも製造され、大正五年の奥羽六県連合共進会で同店の林檎羊羹は、弘前市の林檎羊羹と同じく入賞した。²⁹⁾昭和十年に、仙台市で行われた第一〇回全国菓子大博覧会の受賞状況を見ると、林檎羊羹は青森市や弘前市のほか八戸市でも製造され、昆布羊羹は八戸市でも製造されていた。³⁰⁾林檎羊羹や昆布羊羹が昭和戦前期には、県内各地の複数の菓子屋で製造されていたことになる。複数店で製造され、販売地域が拡大されたことは、林檎羊羹や昆布羊羹が、弘前市や青森市の「名菓」から青森県の「名菓」へと広がりをもってきたことを示しているよう。

他方、大正二年に北津軽郡五所川原町の菓子屋が抹茶羊羹の「しのみ羊羹」を製造販売した。同羊羹は、当該地に地方名産がないため、地方紹介の名産物をつくる必要があるという理由で誕生した。³¹⁾また西津軽郡木造町の特産である泥炭（さるけ）に似せた「泥炭菓子」は、第五回内国勸業博覧会に出品され、残念ながら外見を酷評された。これは同博覧会が認める菓子の範疇に入らなかったためと思われる。実は、泥炭菓子は、明治二十七年の物産品評会に際し、都会人に泥炭を紹介するため考案されたものだった。³²⁾

しのみ羊羹は、その地域の名産物を原料とした菓子ではなかった。泥炭菓子は博覧会ですぐれた菓子とは認められなかった。しかし地域を

宣伝し、地域を象徴する菓子を目指した点で、林檎羊羹や昆布羊羹と同様、地域の「名菓」になりうる要素を持ち合わせていると見なせよう。こうして地域の宣伝や振興のために「名菓」が有用であると見なされると、県内各地で様々な「名菓」づくりが浸透するようになっていった。

四 東北名産陳列会と開道博

① 東北名産陳列会のはじまり

大正六（一九一七）年五月から、東京日本橋三越百貨店を会場とし、東北振興会が主催した東北名産陳列会がはじまった。陳列会は、東北六県の名産品を首都東京で紹介し、販路の拡大を企図するものだった。陳列会は、「業界初の物産展」であり、これ以降、基本的に隔年で開催された。³³ 陳列会が開催されたことは、県当局も県産品の販路拡大を期待していたことが充分に考えられる。

菓子類の出品にあたり、三越百貨店の社員により、試食のうえ予選が実施された。陳列会に出品された菓子類は、下記の通り、菓子主産地の青森市や弘前市からが多い。昆布羊羹をはじめ林檎羊羹、園の月や林檎製ジャムゼリーなど林檎製菓子が並んだ。また三戸郡の諏訪平や相内産の特産品阿房宮（菊）を使い、大正四年頃完成したという菊羊羹もお目見えしている。西津軽郡鰺ヶ沢町の浪花煎餅は砂糖や糯米を使用した家伝の煎餅である。明治二十七（一八九四）年頃には、すでに土産物だった胡麻煎餅の「南部煎餅」も出品されている。また津軽地方に多い干梅や甘露梅も見られる。同陳列会に出品された食料品のなかで菓子類は売

れ筋だった。³⁴ これらは、大正六年当時の青森県内各地の「名菓」と見なせよう。

（浪花煎餅）西津軽郡鰺ヶ沢町 安田慶蔵

（陸奥の雪其他）同郡木造町 白戸半蔵

（干梅）南津軽郡黒石町 松村定勝

（しののめ羊羹其他）北津軽郡五所川原町 上見儀助

（甘露梅）同郡金木村 虎谷良七

（芥子羊羹）上北郡野辺地町 安田栄次郎

（わさび羹其他）同郡七戸町 矢野善太郎

（菊羊羹）三戸郡八戸町 石橋雄太郎

（南部煎餅）同右 高橋亀五郎

（葡萄飴・煎餅）同郡三戸町 藤澤安太郎

（林檎羊羹・園の月・陸奥の園・缶詰ジャムゼリー）

弘前市親方町 田辺富吉

（林檎錦・まるめる羊羹其他）同市土手町 後藤新吉

（裾野の錦・葡萄羹・林檎飴其他）同右 原子治三郎

（松風・干の梅）同市元寺町 木村甚之助

（昆布羊羹・林檎錦・林檎光々重）青森市大町 高松藤吉

（同 右）同右 田村治郎兵衛

※『東奥日報』大正六年四月二十一・二十二日付をもとに作成。

なお、青森県では県の物産を紹介するため、当陳列会用に『青森県の

物産』を発行した。興味深いのは、同書の「青森県物産取扱商工業者人名録」に、中津軽郡と青森市の七つの飴業者が記載されているにもかかわらず、中津軽郡や青森市の飴が出品されていないことである。³⁵ 試食しただけで判断を下した三越百貨店と県当局では、出品陳列の菓子飴類について、齟齬があったのだろう。

陳列会は、県当局にとって、最大の消費都市である東京へ青森県産の菓子類を含む物産が隔年で出品できる画期的な催事だったに違いない。

② 開道博と県立青森県物産館の開館

大正五年八月に青森県商工団体連合会が開かれ、翌年九月には県内の商工業の発展のため、青森県商工協会が創立した。大正七年八月に開催予定の開道五十年記念北海道博覧会（以下、開道博）の挙行は、県下市町村の商工団体がまとめられる好機会だった。同商工協会では、青森県物産の大需要地である北海道で開催される開道博を、県産品の販路を拡大し物産を紹介できる絶好の機会ととらえたからである。県内務部長が語るには、大正五年の奥羽六県連合物産共進会における青森県と他県の出品陳列を比較すると、組織が統一している他県は出品陳列も「同一歩調」で見事だが、青森県はバラバラで、組織の不統一が出品陳列にも反映していたという。³⁶ 組織統一の重要性と出品物の見せ方から、県当局は県下の商工団体組織を統一する必要性を痛感したのである。

大正七年八月、開道博が札幌を第一・第二会場、小樽を第三会場として開催された。本州と北海道の結節点に位置する青森県は、物産の紹介と販路拡大のためにも積極的に関わり、菓子飴類を含む県物産を出品し

た。他方、青森商業会議所と青森商工会が主催し、青森物産奨励会をつくり、青函圏を往復する旅客のために、青森駅前に県物産を紹介する目的で、物産紹介所と休憩所を期間限定で設置した。³⁷ 開道博の影響で、臨時とはいえ、物産紹介所が出来たのである。

開道博が閉会したあと、大正七年十二月に札幌区南一条西四丁目には、県立青森県物産館が開館した。場所は、札幌銀座とも言われる交通の至便な所である。県物産館に出品販売された菓子飴類は、林檎製菓子や林檎ジャム、樽入りの飴や翁飴（中津軽郡や青森市で製造された飴）、栗羊羹、甘露梅（金木の虎屋製造）などだった。³⁸

大正十二年二月、小樽市に県物産館の小樽分館が開設され、同年四月に業務を開始した。その背景には、小樽市が樺太への要路で集散貨物の大市場であるため、同市内に県物産館をつくる案が北海道在住の県出身者から出ていたこともあった。³⁹ 開道博を契機に、常設の県物産館が開館したことは、大正五年八月以来の県商工団体連合会の意向が成就したことを意味した。交通や資本に恵まれない県物産の販路拡大方法の一つが、県立の物産館を北海道の適当な地に設立することだったからである。⁴⁰

北海道に県物産館を二箇所設けたことは、本州と北海道の結節点に位置し、青函圏という流通および経済圏を持つ青森県にとって、販路拡大の拠点を得たことになる。

五 地域の「名菓」と土産品

① 二市八郡菓子飴品評会

大正七（一九一八）年五月には、青森市の菓子飴業者が発企して、県内の同業者を対象にした「二市八郡菓子飴品評会」を青森市公会堂で開催した。菓子飴のほか、容器や製菓器具、意匠図案などの出品も歓迎された。青森県は他府県に比べて、容器をはじめ製菓器具や意匠図案などが劣っているためだった^④。だが同品評会を初めて行った理由には、菓子が土産品となるため、同年八月から始まる開道博を契機にした菓子飴類の県外移出、さらに販路拡大の意図があったに違いない。

二市八郡菓子飴品評会では、郡部からの出品も多く、東津軽郡の浅虫温泉の久慈良餅、南津軽郡黒石町の干梅や黒石八景、三戸郡では八戸羊羹など、温泉地の土産として定評ある菓子や、地域名を菓子名に採用したものなども出品された。北津軽郡中里村では馬鈴薯をつかった「実用的珍菓」を出品した。審査長には中原県立工業学校校長がつとめ、審査員には県当局の技手や弘前市や秋田市の菓子製造者（菓子屋）があたった。なお、出品点数は五〇〇に達した^⑤。

審査の結果は、一等と二等は、ほぼ青森市と弘前市の菓子製造者（菓子屋）が受賞した。具体的には、引菓子とともに、昆布羊羹や林檎製菓子の「園の月」および、山田製飴場の晒飴が一等、二等には林檎羊羹、葡萄羹、青森市の翁飴・晒飴などが入賞した。三等には八戸町の麦煎餅、黒石町の干梅、四等には浅虫の久慈良餅、大湊村の煉羊羹、五戸町の牛蒡糖や七戸町のくるみ羊羹、八戸町の菊羊羹など、郡部の菓子製造者（菓子屋）が多い結果となった。ただし引菓子類は高価で用途が少ないため、今回の品評会の開催目的から外れていた。そのため今後は、実用的で用途の多い地域の菓子の生産額を向上させるよう要請された^⑥。地域

の名産を応用した地方色豊かな菓子の出品が期待されたといえるだろう。このため出品概評では、弘前市の林檎、八戸町の菊を応用した菓子に「地方の特色」があり、黒石町の干梅は「地方色あり」「銘産として屈指の価値」があるという。また土産に適する菓子について、餅類は、安価で旅行者にとつて軽便なものゆえに、色々な出品がなされたが、浅虫温泉の久慈良餅以外は似たり寄つたりという。飴については、「津軽飴」の本身は優等だが容器・包装・ペーパー等はとても幼稚で劣悪と言われた^⑦。

ここで注目したのは、青森市で製造されていた水飴が「津軽飴」と呼ばれ、すぐれていると評価されていることである。菓子名に地域名である「津軽」がつけられたことは、地域の「名菓」として売り出そうとする一つの試みと言えるだろう。

県知事は、同品評会で、県内菓子飴業の生産額が不振で、地域の需要を満たすにとどまり、わずかに飴を移出するだけの現状を批判した。意匠や原料を精選し、販路を拡張できるよう増産し、市場の声価を上げることが期待された。そのため菓子類が土産品となるためにも、容器・包装・ペーパー等の改善は緊要な事項であった。それは菓子が嗜好品ゆえに、その土地の文化程度を知る土産品となり、外見の優劣が販路を左右すると見なされたためである^⑧。

同品評会の実態を、青森市の仙花堂の職長をつとめた金子倉吉が回顧している。名目は県内の品評会だが、本質は青森市・弘前市の品評会であり、その一方で、郡部の出品は最中や煎餅・落雁や飴など「名物菓子」が多かったという。このため引菓子や生菓子など最高の製菓技術を

競っていた菓子職人たちは、同品評会を「いささか期待はずれ」と推測していた。⁽⁴⁶⁾ いずれにせよ市部よりも郡部のほうが地方色の豊かな菓子を出品していたのである。

同品評会は、開道博を契機に、県外移出をはかるためにも、二市八郡の全県から多くの菓子飴類を募集し、地方色豊かな菓子の製造と意匠の向上をはかり、安価で軽便な土産となる菓子を探ろうとした初の試みではないだろうか。

② 青森県菓子飴品評会

大正十二年六月に、第一回青森県菓子飴品評会が青森菓子研究会の主催で青森市公会堂を会場に開催された。研究会は県下の主な菓子製造者（菓子屋）に対し、菓子飴や子供土産品の研究と改善のため、出品を依頼した。品評会では菓子飴・原料・容器・参考品が審査対象となった。だが前記の二市八郡菓子飴品評会ほど出品されなかった。⁽⁴⁷⁾

この反省をふまえてか、大正十三年十月に第二回青森県菓子飴品評会が日本赤十字社青森支部でおこなわれると、出品は昨年の倍を数え、大規模な大会となった。審査長には山内美雄衛生課長、審査員は衛生技師の鎌田長兵衛、産業技手鈴木達三、青森市や弘前市の菓子製造業者五名があたった。⁽⁴⁸⁾

入賞者は青森市と弘前市の菓子製造者（菓子屋）が圧倒的多数で、一等九点のうち五点が引菓子だった。そのほか弘前市の干林檎や林檎飴、青森市の晒飴が一等だった。二等や三等には、三戸郡八戸町から南部胡麻煎餅・菊羊羹、下北郡大湊村の芦崎餅・芦崎羊羹、青森製菓原料会社

の上飴や白飴および菓子箱などが入賞している。出品菓子は、従来の製菓技術や意匠のほか衛生上の観点から審査された。衛生面については、これまで指摘されなかった意見である。⁽⁴⁹⁾ その一方で、地名を冠した羊羹や餅からは、その地域を宣伝する「名菓」づくりが垣間見える。また製菓原料会社の菓子箱が入賞したことは、県外移出や軽便な土産品のためにも、容器の改善が行われていた結果と見なせよう。

さらに審査概評や入賞状況からは、引菓子など生活の節目に必要な菓子と、「名菓」や地方色豊かな菓子などは、製菓上、区別されるべきもなかったことがわかる。⁽⁵⁰⁾

大正十三年の菓子飴品評会では、菓子飴ひいては土産品の進歩発達のため、新たに衛生上の注意が喚起された。土産品となる菓子や地方色豊かな菓子飴類が、移出や販路拡大のためにも、保存や賞味の面から批評されたわけである。大正七・十二・十三年の菓子飴品評会を通じた課題は、菓子飴類の販路拡大を目的とする容器や意匠の改善であり、地域の名産を原料にするような実用的で用途の多い地方色豊かな菓子、つまり地域の「名菓」の増産だったと考えられよう。

③ 「薄雪」の誕生

催事を利用し、組織が土産品や名物を募集する例もあった。例えば、大正七年五月の第一回弘前観桜会に間に合うように、弘前商工会が募集規程をもうけ、飲食品や玩具など土産品に適当な「花見みやげ」を懸賞募集した。これ以降、観桜会開催前に花見みやげが選定されている。なお、大正末期の弘前観桜会は、すべての社会階級の人々が楽しむ春の最

大の催事へ成長していた。^① 弘前商工会が催事を利用して、花見みやげの募集を試みたのは、同観桜会と弘前市の宣伝のためであろう。

昭和三（一九二八）年三月には、弘前商工会が主催して、「弘前名物」の選定が行われた。規程では、地域の豊富な産物を材料とすることや、計算しやすい価格を考慮し、選定された場合「製法を公開」することが要請された。そのうえ包装や名称については、弘前商工会が選び、選定された名物に対して、積極的な宣伝がなされる計画だった。^②

その結果、弘前市の名物として選ばれたのは、①アップル（筆者注：その後「薄雪」と命名）、②梅干（筆者注：干の梅のこと）、③林檎羊羹、④名所煎餅の四点だった。規程の一つが材料の豊富さだったため、林檎製菓子が特徴的である。青森県の「名菓」である林檎羊羹や、津軽地方の「名菓」と言える干の梅など、定番の「名菓」で占められた。その中で西澤菓子店が創製した「薄雪」は、高級な林檎製菓子の「園の月」とは大きく違った。「薄雪」は、林檎を無駄なく使用し、通年で製造販売ができたからである。そのため昭和七年の『弘前市勢一覽』では、「薄雪」が干の梅や林檎羊羹や干し林檎等と同じく「名産、土産品」に選ばれている。弘前観桜会や弘前市の宣伝をとまなう名物選定によって誕生した「薄雪」は、市内のどの菓子屋でも製造され、名実ともに弘前市の「名菓」となり、土産品として定着したといえよう。^③

「名菓」は土産品となることで、その地域の特徴を積極的にあらわすものとなっていく。このため地域の「名菓」を土産品にしようと、菓子館品評会や名物選定などを通じて、県当局と商工会、そして菓子屋が奮闘していたのである。

六 国立公園の誕生と「名菓」の紹介

① 省営自動車開通の影響

昭和十（一九三五）年四月、県物産の宣伝と紹介のため、県は物産紹介所を新設した。同紹介所では、県内各地の名産品を集めた見本陳列所を県農会事務所内（現青森市新町二丁目の県警察本部付近）に開設し、菓子をはじめ、郷土玩具、木通蔓細工、農・海産物、缶詰、酒、味噌、醤油等を陳列した。県内の物産陳列館には、大正四年に開館した弘前物産陳列館と昭和九年に開設された八戸物産館がある一方で、県都の青森市には無かったのである。^④

見本陳列所が開館した背景としては、昭和九年八月に開通した青森から十和田湖畔を結ぶ、鉄道省が運営する省営自動車（以下、省営バス）の走行が挙げられる。省営バスの走行は、八甲田山麓や奥入瀬溪流および十和田湖を含む十和田国立公園の指定をふまえたものだった。青森県では昭和九年九月に、青森県観光協会を組織した。さらに同年十一月には、県産品の紹介や宣伝、販路拡大などを研究目的とした青森県実業協会ができた。^⑤ 県内の観光化を促進し、物産品の積極的な取り組みを行う組織がつくられたのは、省営バスが与えた影響のためだろう。

② 青森県物産即売所と観光土産品改善懇談会

十和田国立公園が昭和十一年二月に指定されると、同年七月に県物産見本陳列所は、青森駅前に移転し、青森県物産即売所として開館した。青森駅の近くに移転した理由は、青森口の省営バスを利用する観光客の

ためだろう。これにともない同即売所は青森県実業協会の宣伝部に移管された。県物産については宣伝をともなう販売の強化がなされることになった。⁽⁵⁶⁾

その一方で、昭和十一年五月以降、青森県観光協会では土産品の改善や研究のため、観光土産品改善懇談会を開催した。開催地は大鰐や浅虫温泉、十和田湖、青森市、弘前市、八戸市といった具合で、都市部のほかは県内有数の景勝地だった。開催地では、それぞれ「名菓」とも言うべき菓子類が製造販売されていた。例えば、大鰐温泉では、同懇談会に、萩桂餅・湯ノ花餅・胡桃羊羹・あじやら餅を出品していた。こうして県観光協会の働きもあり、観光土産品を積極的に研究する団体や、新案の土産品が誕生していった。⁽⁵⁷⁾

③ 『青森県の物産』発行

国立公園の誕生以降、県内では観光土産品が意識され、改善されていくことにともない、青森県物産紹介所では、県内の物産と製造業者を宣伝し紹介するため『青森県の物産』（昭和十二年）を発行した。同書の「菓子類及飴類」には、昆布羊羹（青森市）、久慈良餅・湯島団子（浅虫温泉）、十和田国立公園の名物である桂月糖（七戸町）、あじやら餅・萩桂餅（大鰐温泉）、南部煎餅（八戸市）といった菓子をはじめ、県内の菓子飴類が紹介されている。⁽⁵⁸⁾（ ）内に示した製造地は、前記の観光土産品改善懇談会の開催地と大体符合する。つまり、これらが昭和戦前期の県内観光地の「名菓」であり土産品であると見なせよう。

同書の「菓子類及飴類」の「その他」には、弘前市や五所川原町・金

木町・木造町・黒石町などで製造販売され、青森市でも売られている干の梅（甘露梅）、野辺地町の帆立煎餅、弘前市の岩おこし・竹流し、鱒ヶ沢町の浪花煎餅・鯨餅や、七戸町のデンチュウ、酸ヶ湯温泉の湯の花羊羹・甲田餅・八甲田あられが紹介されている。弘前市の岩おこしは、弘前駅の立ち売り菓子の一つであり、竹流しは老舗大阪屋の由緒ある菓子である。酸ヶ湯温泉の菓子類は、省営バスの開通と国立公園指定の影響で製造販売されたのだろう。⁽⁵⁹⁾ 金木町の甘露梅は、炎暑でも腐敗せず「甘露梅の虎屋」「虎屋の甘露梅」との評があり、札幌や小樽、京阪地方の各百貨店から注文を受けるほど人気があった。また黒石町の干梅は、黒石町に来た人が土産として必ず購入する菓子である。弘前市の干の梅は、前記の通り、弘前市の名物に選定されているため、干の梅（甘露梅）は、津軽地方で親しまれ、すでに定評があった。⁽⁶⁰⁾ 野辺地町の帆立煎餅は、野辺地町独特の土産品である。佃煮にされた帆立貝柱を入れた万人向けの煎餅で、栄養素が含有されていることで人気を呼んでいた。⁽⁶¹⁾ いずれも、その地域を代表する「名菓」であり評判の土産品と見なせよう。

津軽飴は青森市で製造される飴ではなく、「本県産飴」と言われた。また曲げ物や鉢入など容器について言及されている点が特徴的である。さらに南部煎餅につけ、サンドイッチにして食べると格別の風味があるといった食べ方まで紹介され興味深い。⁽⁶²⁾ 林檎製菓子については、「菓子類及飴類」ではなく、別項で「林檎加工品」に位置づけられている。林檎シロップや林檎ジャムやゼリーなどのほか、林檎製菓子として林檎羊羹をはじめ、スイートアップルやアップル煎餅・干し林檎があげられ

ている。⁶⁵これらの菓子も「名菓」であり土産品と見なすことが可能だろう。

④ 凶作による駄菓子の進出

昭和戦前期に青森県各地域の交通網は大いに発達した。このため国立公園の指定にともなう青森県八景の選定など、県当局は観光周遊を意識するようになっていた。事実、『青森県の物産』⁶⁶には、青森県観光協会による「青森県観光地案内」が収録されている。特に、十和田湖への経路は重要である。

『青森県の物産』の「菓子類及飴類」で特筆すべきは、「三本木、五戸、三戸、八戸等の駄菓子」が紹介され、「捨て難き風味あり」と評価された点である。⁶⁶紹介された駄菓子の産地は、十和田湖への経路である三本木口・五戸口・三戸口や八戸（尻内駅）に相当する。東北本線を中心に、三本木口は古間木駅と十和田鉄道、五戸口は尻内駅（現八戸駅）と五戸鉄道、三戸口は三戸駅、八戸は尻内駅を経由し八戸駅（現本八戸駅）があり、十和田湖周遊と関係が深い交通網がつけられていた。

これら駄菓子の産地は、昭和六年と九年の大凶作にみまわれた地域が多い。このため昭和五年から十年までの『青森県統計書』の郡市別「菓子類及菓子種」の製造戸数と、「雑工産物」の「食品工業」の項目のうち、食用製粉および製菓原料にも位置づけられる飴・粉類（澱粉を除く）・澱粉（自家用）の製造額を見てみよう（ただし、「飴」は昭和五年以降「雑工産物」に含まれる）。すると「菓子類及菓子種」製造戸数について、八戸市の増減が一番著しかった。昭和五年に八一で、昭和六年

は二一一、昭和八年に一〇〇で、昭和九・十年が二〇二である。⁶⁷これらの数値は、凶作が原因で駄菓子などを製造するような家内工業的な菓子業が増減したと考えられる。八戸市は凶作の年に、菓子類等の製造戸数が増加する傾向がみられるからである。

「雑工産物」のうち、飴・粉類・澱粉では、澱粉に郡部の特徴が出ていよう。市部の澱粉の生産額が著しく低額あるいは生産額無しに対し、ほぼ全ての郡部が高額なためである。昭和五年に上北郡は三八七〇円、三戸郡は五五四五円だが、昭和六年の上北郡は七六二〇円、三戸郡は九三四〇円になった。以降、上北郡は漸次生産額が上昇して、昭和十年には一六二四〇円となり、県内一の生産額となっている。粉類については、三戸郡が青森市と弘前市を除けば一番の生産額をほこった。飴についても三戸郡が青森市について高額だった。⁶⁷右記にみる三戸郡と上北郡の生産額の増減は市部にはみられず、凶作下における郡部の特徴である。

また、国産品の奨励がはかられていたことも大きいだろう。例えば、昭和十年五月に開催された第十回全国菓子大博覧会の意義の一つは、菓子業が国産業の重要な地位を占めているため、国産の振興をはかることだった。出品された菓子飴類は適宜分類され、第九類に雑菓子（筆者注：駄菓子）・折詰・袋詰・菓子玩具其の他包装品類があてられた。第九類の審査方針のひとつが「地方特産品の推奨」や、地方特産の「代表的銘菓」を深く調査することだった。⁶⁸駄菓子には地方色豊かな特徴があった。その意味で駄菓子も時代の「名菓」として位置づけることができるだろう。

それを象徴するように、昭和十一年十一月「本県固有の駄菓子」の見

本を三越本店マーケット仕入部へ県物産紹介所が送付したところ、「好評」につき、試売用として九種の駄菓子注文があった。東京の百貨店へ青森県産の駄菓子が進出したのである。昭和十二年頃、駄菓子は、いかなる階級にもすすめられる大衆向け菓子となり、東京の各百貨店でも殊更に駄菓子と銘打って盛んに売り捌かれているという。栄養価の高いことも人気を呼んでいた。^⑧

昭和十四年に発行された『弘前市勢一覽』では、「名産土産品」の一つに、「凍餅（筆者注：ほしもち）」が選ばれている。^⑨東北地方の伝統的な保存食品が「名菓」となり、土産品になっていたことを物語ろう。

⑤ 南部煎餅から八戸煎餅へ

昭和四年に市制施行をした八戸市は、昭和六年発行の『八戸市銘産案内』のなかで、名物として南部煎餅や菊羊羹などをあげていた。南部煎餅に関して、昭和七年の新聞記事に、「南部煎餅」は津軽林檎とともに「県の名産」であることや、坂上田村麻呂の兵糧食としての由来が紹介されている。ところが昭和十二年発行の『八戸商工案内』では、長慶天皇との由来になっている。^⑩

南部煎餅の由来を変化させた要因には、数々の記念祭があったことを指摘しておきたい。昭和十年前後に、八戸市および三戸郡内で、建武中興六百年記念をはじめ長慶天皇五百四十年祭や、根城築城六百年記念祭や、楠公六百年記念による楠木正成の記念祭などが集中して挙行された。北畠顕家に従って陸奥の国にやってきた南部師行以下、南部氏五代は「南朝の忠臣」に位置づけられた。^⑪このような時代背景から、南部煎餅

の煎餅型に使用されてきた菊水紋が楠木正成を連想させるなど、南部煎餅は南朝色が濃くなったと考えられる。これにともない、南部煎餅の由来も変化したのだろう。中里進氏によれば、南部煎餅の由来に長慶天皇関係が出てくるのは、昭和十年前後の新聞や県統計課資料だという。^⑫

しかし、南部煎餅は「八戸煎餅」と呼ばれるようになった。^⑬八戸港が昭和十年一月に第二種重要港湾に指定されたことも大きいだろう。その結果、南朝の歴史を由来に取り入れ、さらに名前を変えた八戸煎餅は、ますます八戸市の「名菓」および土産品として地域宣伝に貢献することになる。

八戸煎餅の保存性や携帯性は、土産の菓子にとどまらず兵糧食向きであり、羊羹などは、戦争の時代とともに、滋養や栄養の面から代用食の役割をおわされていく。事実、八戸煎餅（南部煎餅）は、昭和十二年、保存性と携帯性から陸軍省糧秣廠へ軍用食品として納品される。昭和十六年には、羊羹や代用餅や乳菓を製造するための青森県代用食工場が弘前市和徳町に竣工している。^⑭製菓原料が凶作時に非常食として利用されたように、菓子類は臨機応変に対応していったのである。

その一方、菓子飴業は業者の統合や転廃業および砂糖の統制や配給制など、戦争による食糧統制の影響を受けざるをえず、閉店し廃業した菓子屋も多かった。^⑮

おわりに

主に大正期から昭和戦前期にかけて青森県の「名菓」について探って

みた。青森県では農業を主体とする産業形態のため、凶作や冷害および米価によって、県産業が左右されてきた。その意味でも大正二年の大凶作は大きな打撃だった。しかし県当局では、これ以降、県産業の抜本的な見直しをはかるため、産業調査会を開くなど、積極的な産業見直しに邁進する。その結果、菓子飴類は食料品業として、改善方法が提示されていった。

県当局は、土産品となり、県外移出や販路拡大ができるすぐれた菓子のをぞんだ。その意味で弘前市の林檎羊羹や青森市の昆布羊羹は、その筆頭にあげられた。いずれも地域の名産を応用し、他地域にはみられない点で、その地域を特徴づける「名菓」と言えた。このため県内各地で林檎羊羹や昆布羊羹が製造販売されるようになり、青森県の「名菓」と位置づけられていった。

「名菓」には、その地域を宣伝出来る強みがあった。このため県当局は、県外移出や販路拡大のために、保存性の高い飴や菓子種の製造を奨励していた。こういった菓子飴類に対する期待は、青森市で製造されていた水飴の「津軽飴」が応えている。津軽という地域名を冠した「名菓」は、容器の改善がはかられ、産出額を上げ、昭和初期以降は移出されるほど成長し、格好の土産物になったからである。^⑧

県当局も菓子飴品評会や陳列会の開催を通じ、北海道へ県物産館を開設するなどして、地方色豊かな「名菓」の土産物化を奨励した。同品評会では、次第に郡部からの入賞が少なくなる傾向にあったが、郡部からの出品菓子のほうが、県当局が求めるような地方色豊かな菓子の産地だったことは興味深い事実である。

郡部の三戸郡や上北郡はヤマセによる冷害や凶作の影響を受けやすい。そのため澱粉や粉類など食用製粉を製出していた。それらは製菓原料の一部になる一方で、凶作時には非常食へ応用されていた。この意味で八戸地方の南部煎餅は、凶作の影響をうけやすい地域の気候や生活を克服する形で生まれた「名菓」と言えよう。しかし保存性や携帯性にすぐれた南部煎餅（八戸煎餅）ゆえに、昭和十二年以降、陸軍へ軍用食品として採用される運命をたどった。

昭和十一年二月に十和田国立公園が誕生し、県内は十和田湖を中心とする観光事業が展開された。これにともない『青森県の物産』では県内各地の「名菓」が紹介された。その中で注目すべきは、上北郡や三戸郡や八戸地域の駄菓子であろう。一般に普及しており、地方色豊かな駄菓子が取り上げられた意義は大きい。実は、上北郡や三戸郡は十和田湖への経路を持ち、八戸市は三戸郡の拠点であった。当該地域の駄菓子は、凶作と冷害、そして国立公園指定という、青森県特有の観光事情によって、「名菓」としての地位を築いたことになる。^⑨

本稿で考察してきた林檎製菓子や駄菓子などは、いずれも青森県という地域の特徴と風土、そして背負ってきた歴史の中から生み出された青森県の「名菓」と見なせるものである。しかし青森県内各地の「名菓」を詳細に分析するには、本稿ではまだまだ不十分である。今後は、県内各地の「名菓」が戦時の食糧統制によって消えていく過程や、それらが戦後に復興していく様子を、別稿を期して個別かつ詳細に論じていきたいと考えている。

註

- (1) 橋爪伸子「津山藩御国元の軽焼から津山名菓初雪へ」『会誌 食文化研究』第八号、平成二十四年十一月。鈴木勇一郎「近代日本の名物菓子とおみやげ」『和菓子』第二一号、平成二十六年三月。佐藤正三郎「博覧会出品解説書に見る山形名菓「のし梅」の製品改良」『和菓子』第二二号、平成二十七年三月などがある。
- (2) 加原奈穂子「旅みやげの発展と地域文化の創造」『旅の文化研究所研究報告』第一三号、平成十六年十二月。八百啓介『砂糖の通った道 菓子から見た社会史』弦書房、平成二十三年などがある。
- (3) 『青森県産業調査参考書』青森県内務部編纂、大正六年一月二十五日、青森県立図書館所蔵（以下『参考書』と略記）。「青森県産業調査書案」青森県立図書館所蔵、二・三五ページ。近代の青森県は、たびたび凶作にみまわれた。県政および県民生活にとって、凶作は大きな問題である（『青森県史 資料編近代』一〜四参照）。
- (4) 『東奥日報』大正二年十一月十二日付。
- (5) 『東奥日報』大正二年十一月十二・十六日付。
- (6) 『東奥日報』大正二年十一月十六日付。『明治四十四年 青森県内物産品評会報告』青森県内務部、明治四十五年、弘前市立弘前図書館所蔵。
『大正元年 青森県内物産品評会報告』青森県内務部、大正二年、青森県史編さんグループ所蔵。
- (7) 『青森県凶作状況一般』青森県、大正三年。栃の実製の「十和田落雁」の表面には、十和田湖岸景勝地の六方石が打ち出されていた。なお、記事に「柿」とあるが、栃の間違いであろう（『東奥日報』大正元年十一月二日付）。大正元年八月に、十和田保勝会の遊覧船が進水していたので、「十和田落雁」は十和田湖観光を意識したものでらう。『東奥日報』昭和四十五年九月二十五日付。中里進「南部煎餅考 第三〜四回」『北方春秋 第四〜五号』第二年第二〜三号、昭和三十二年五月・十一月。『北奥羽新地誌』デーリー東北新聞社、昭和四十八年、一〇一〜一〇三ページ。『食の文化伝承ガイドブック』青森県農林水産部総合販売戦略課、平成十七年。
- (8) 前掲『参考書』。成田末五郎「古い津軽の名物を訪ねて」『陸奥史談』第三十三輯、昭和三十八年。
- (9) 『青森県史 資料編近代二』青森県、平成十五年、五二五・五二六、七〇八〜七一一ページ。『府県聯合共進会審査復命書』農商務省総務局、明治四十二年三月刊、国立国会図書館近代デジタルライブラリー所収（以下、近代デジタルライブラリー所収と略記）二七九〜二八三ページ。
- (10) 前掲『参考書』。
- (11) 『府県聯合共進会審査復命書』農商務省総務局、明治四十四年三月刊、近代デジタルライブラリー所収、五二六・五三一・五三二ページ。
- (12) 石橋幸作『みちのくの駄菓子』未来社、昭和三十七年、二八〜三一ページ。同『駄菓子風土記』製菓実験社、昭和四十年、一六ページ。
- (13) 『府県聯合共進会審査復命書』農商務省総務局、明治四十年三月刊、近代デジタルライブラリー所収、二二二ページ。
- (14) 『東奥日報』大正五年十一月八日付。『弘前新聞』大正五年八月三・四・五日付。大正五年八月に弘前商工会が主催し、県下の商工会による商工団体連合会が弘前の公会堂で開催された。同連合会では、県内商工業者の連絡を密接にする方法や、県物産の販路拡張に適当な方法などを協議した。
- (15) 前掲「青森県産業調査書案」三五ページ。この項の概要については特に明記しないかぎり『参考書』による。
- (16) 『大正四年 青森県統計書』。
- (17) 『大正六年 青森県統計書』。大正六年、青森市の製飴業の製出額が増

昂していると報道されている(『東奥日報』大正六年四月十三日付)。

(18) 『大正十一年 青森県統計書』、『大正十三年 青森県統計書』、『東奥年鑑 昭和九年版』東奥日報社、昭和九年、二二四ページ。

(19) 青森市民はあまり飴を好まず、「お土産品」として他県人へ贈答する具合だったという(『東奥日報』昭和七年五月三日付)。

(20) 北海道産の飴を「津軽飴」として販売していた事実もある(『東奥日報』昭和十六年五月七日付)、『東奥日報』昭和七年五月三日付。

(21) 『大正十年 青森県統計書』、『大正十四年 青森県統計書』。仙台菓子商組合編『第十回全国菓子大博覧会誌』第十回全国菓子大博覧会事務所、昭和十年、近代デジタルライブラリー所収、一二五ページ。

(22) 前掲『参考書』、『青森県産業要覧』青森県、大正五年、一二〇ページ。第五回 内国勸業博覧会審査報告 第一部 卷之十 第三類製造食品 菓子飴』『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料三七』昭和四十八年六月、明治文献資料刊行会、二六・二七・一六七ページ(以下「審査報告」と略記)。田辺については、大山勝義『東北の名菓を訪ねて』(東北菓子食料新報社、昭和四年、四四ページ)を参照。なお、親方町には、田辺富吉(万年堂)のほか田辺象吉(栄久堂)もあつた(『大日本菓業名鑑』菓子新報社、大正二年、近代デジタルライブラリー所収、一三八ページ)。

(23) 前掲『参考書』。

(24) 『東奥日報』大正十二年二月十二・十四日付十三日夕刊、五月十七・十九日付。

(25) 前掲『青森県産業要覧』一二〇ページ。『東奥日報』昭和三年十月十二日付、同七年四月二十四日付。大山前掲書、四一ページ。菓子新報社調査部編『日本菓業年鑑 昭和十二年版』菓子新報社、昭和十二年、近代デジタルライブラリー所収、八二ページ。

(26) 『東奥日報』明治四十年六月二十六日付。二代目高松藤吉に対し、官僚で水産業に尽力した村田保(むらた・たもつ)が「昆布翁」の尊称を与えてから、高松堂の広告宣伝には「昆布翁」が使用されたという(『東奥日報』昭和七年四月二十四日付)。梶川賞は、菓業に励む人達にとり、とても栄誉ある賞だった。

(27) 前掲「審査報告」一五・一六七ページ。

(28) 前掲「審査報告」五・一五ページ。『府県聯合共進会審査復命書』農商務省総務局、明治四十二年三月刊、近代デジタルライブラリー所収、二七八ページ。同、明治四十四年三月刊、五三一ページ。

(29) 『東奥日報』大正五年十月二十二・二十六日付。川内町の畑中春風堂では、看板商品が薯羊羹で、川内名物になっていた(笹沢魯羊編『川内案内』石井周三発行、大正六年、五四ページ)。林檎羊羹は、青森市内の菓子店で「大抵製造販売」され、土産品となっていた(『青森市商工案内』青森市役所、昭和九年、六七ページ)。

(30) 青森市の甘精堂や仙花堂で昆布羊羹が製造されていた(前掲『大日本菓業名鑑』一三六・一三七ページ)。前掲『第十回全国菓子大博覧会誌』一三九・一四七・一七一ページ。

(31) 『東奥日報』昭和七年五月十七日付。

(32) 『東奥日報』昭和七年五月十七日付。前掲「審査報告」三五・一六七ページ。

(33) 『株式会社三越一〇〇年の記録』株式会社三越、平成十七年、九〇・九一ページ。『東奥日報』大正六年一月八日付。『東北日本 東北名産品陳列会号』昭和八年七月号、六六ページ。

(34) 『東奥日報』大正六年二月二十七日付、三月八日付、五月五日付、昭和七年五月一日付。『北奥羽の現勢』デリー東北社、昭和四十年、二五七ページ。浦山助太郎ほか著『八戸葉草』青霞堂、明治二十七年、三

ページ。なお、高松藤吉は林檎錦と林檎光々重を出品していないと思われる。

(35) 『東奥日報』大正六年四月十九日付。『青森県の物産』大正六年五月七日発行、青森県史編さんグループ所蔵。

(36) 『弘前新聞』大正五年八月三・四・五日付。『東奥日報』大正六年八月三十一日付、九月五日付。

(37) 『東奥日報』大正七年八月二・三・二十三・三十日付。『開道五十年記念北海道博覧会事務報告』北海道庁、大正九年、近代デジタルライブラリー所収。

(38) 『東奥日報』大正七年八月三十日付、九月二十四日、十二月四日付。『青森県物産館商品案内』『出品目録』ともに県立青森県物産館編、青森県立図書館所蔵。『青森県史 資料編近現代三』青森県、平成十六年、四四六ページ。

(39) 『東奥日報』大正十一年三月十一日付、大正十二年二月十三日付。『勸業案内』青森県内務部勸業課編、大正十五年、九六・九七ページ。

(40) 註(14) 参照。前掲『青森県史 資料編近現代三』四四六ページ。

(41) 『東奥日報』大正七年四月二十三日付、五月十一日付。

(42) 『東奥日報』大正七年五月十二・十六・二十一日付。『弘前新聞』同年五月二十二日付。

(43) 『東奥日報』大正七年五月二十三・二十四日付。

なお、近世期に創業した上北郡七戸町の田重菓子舗では、同品評会で、くるみ羊羹が入賞し、その賞状を所蔵されている。同状の閲覧に際し、田重菓子舗六代目の田中歌織氏と同五代目夫人の田中幸子氏には、お世話になった。

(44) 『東奥日報』大正七年五月二十三日付。なお、大正八年の青森市生産品評会では、青森市大町の武内喜兵衛の曲げ物入飴が入選した(『東奥

日報』大正八年八月四・五日付)。容器の改善がはかられたと思われる。

(45) 『東奥日報』大正七年五月二十五日付。

(46) 金子梅堂(倉吉)氏は、青森市大町の仙花堂職長から、のちに製菓実験社の主筆兼編集者となった。なお、金子氏と腕を競った沖館多一郎氏は、大正七年当時、日野花月堂の職長をつとめていた。菓聖と言われた沖館氏は、青森市出身で、戦後は東京に住み、全国菓子技術審議会名誉会長や明治神宮菓道敬神会理事長をつとめた(菓聖沖館多一郎氏の死去を悼む)『製菓製パン』第二七巻第九号、昭和三十六年九月。金子梅堂「業界人こぼれ話(3) 沖館多一郎氏」『同』第三七巻第三号、昭和四十六年三月)。

(47) 『東奥日報』大正十二年六月七日付六日夕刊・二十一日付二十日夕刊。

(48) 『東奥日報』大正十三年十月二十三・二十五・二十六・二十七日付。

(49) 『東奥日報』大正十三年十月二十六・二十七日付。

(50) 八戸市湊町の「港むら福」(大正十五年独立開業)では、湊町が漁業の町なので、漁業従事者の冠婚葬祭用の菓子(引菓子)をつくって、商売を順調にしたという(『デリー東北』平成十一年一月二十三日付)。
註(49) 参照。

(51) 『弘前新聞』大正七年四月二・十四日付、五月三日付、同十三年四月十七・十八日付。『東奥日報』大正八年四月七日付。「大正九年以降大正十三年 社会事業 第一部庶務係」弘前市立弘前図書館所蔵。

(52) 『弘前新聞』昭和三年二月二十八日付、三月七日付。

(53) 『弘前新聞』昭和三年三月十二日付。『東奥日報』昭和七年五月十日付、同十二年一月十九日付十八日夕刊。『昭和七年 弘前市勢一覽』弘前市役所、昭和七年。

(54) 『東奥日報』昭和十年四月十八日付。厳密に言えば、県都青森市には青森県物産陳列場が明治四十三年に廃止されるまで設置されていた(前

- 掲『参考書』。『八戸商工案内』八戸商工会、昭和十二年、九三ページ。
- (55) 『東奥年鑑 昭和十年版』東奥日報社、昭和十年、二二三・二二四ページ。青森県実業協会ができたことで、青森県商工連合会（前身は大正六年に組織された青森県商工協会）は解散した。
- (56) 『東奥日報』昭和十一年六月二十三日付、七月十一日付。
- (57) 「自昭和十年四月 青森県観光協会関係書類 三戸郡三戸町役場」三戸町立図書館所蔵。『東奥日報』昭和十一年五月二・十六日付十五日夕刊、六月二十一日付二十日夕刊、九月三日付、十二月一日付。
- (58) 『青森県の物産』青森県物産紹介所、昭和十二年。『物産案内』青森県物産紹介所、昭和十三年。鈴木宗康『諸国名物菓子』河原書店、昭和十六年、二二二ページ。
- (59) 前掲『青森県の物産』。『菓子とパン』第二巻第三号、昭和二十五年三月、一三ページ。
- (60) 『東奥日報』昭和七年五月六日付。
- (61) 『東奥日報』昭和七年五月十四日付。
- (62) 前掲『青森県の物産』。
- (63) 前掲『青森県の物産』。
- (64) 拙稿「青森県の観光事業」〔弘前大学國史研究』第一二五号、平成二十年十月〕。
- (65) 前掲『青森県の物産』。しかし前掲『八戸商工案内』では、駄菓子について言及されていない。
- (66) 『青森県統計書』昭和五く十年の各巻を参照。
- (67) 註(66)参照。
- (68) 前掲『第十回全国菓子大博覧会誌』五三く五五・一〇七・一二四・一二五ページ。
- (69) 九種の駄菓子とは、鯉節おこし・胡麻パン・黒おこし・ころパン・長パン・豆ねじり・花林糖・□□飴・ささめおこしである〔『東奥日報』昭和十一年十一月六日付〕。小林恵二郎「雑菓子」『菓子研究』第一〇号、昭和十二年八月。
- (70) 弘前市編『弘前市勢一覽 昭和十三年版』弘前市、昭和十四年。前掲『昭和七年 弘前市勢一覽』には「凍餅」は記載されていなかった。
- (71) 『東奥日報』昭和七年五月十五日付。『八戸市銘産案内』八戸市役所、八戸商工会、昭和六年、一三・一四ページ。前掲『八戸商工案内』二〇・二一ページ。
- (72) 『東奥日報』昭和九年三月十三・十四日付、四月二十四日付二十三日夕刊。『奥南新報』昭和九年五月七・二十五日付、同十年四月十一日付、同十一年七月十三日付。
- 昭和九年四月に、名久井岳山麓の長谷寺で長慶天皇五百四十年祭が挙行された。実は、昭和八年に第三〇回青森県産馬共進会が三戸町で開催され、同共進会のため同年七月に『住谷のほまれ』が発行された。長慶天皇陵墓の研究履歴や事蹟調査を宮内省へ依頼したことなど、名久井岳山麓と長慶天皇の関係の深さがうかがわれる。このため折図が確認されていない鳥瞰図「聖山名久井岳之図原画」〔特別展「吉田初三郎と八戸」図録』八戸市博物館、平成十八年、一六ページ〕は、名久井岳を「聖山」とすることや、制作年が昭和八年ということから、同共進会の開催を契機に描かれたと思われる。
- (73) 中里進「南部煎餅考 第四回」『北方春秋 第五号』第二年第三号、昭和三十二年十一月。これらの記念祭が行われた前提には、昭和二年に制定された明治節や、昭和五年に明治天皇の明治十四年の巡幸に関する記念行事が八戸市で挙行されたこともあげられる。
- (74) 前掲『八戸商工案内』一六ページ。
- (75) 南部煎餅（八戸煎餅）は日持ちし、携帯しやすい煎餅なので、軍用食

品として採用されている（『東奥日報』昭和十二年七月十九日付。前掲『八戸商工案内』二〇・二一ページ）。『東奥日報』昭和十六年十月十日付。

(76) 「菓子屋はどう転業したか？」『月刊東奥』第四卷第三号、昭和十七年三月十一日。一戸恭三『青森県菓子協同組合史』青森県菓子協同組合、昭和三十九年、一〇～一九ページ。

(77) 前掲『青森市商工案内』六六ページ。容器の改善については、註(44)を参照。

(78) 石橋氏によると、昭和三十六（一九六一）年当時でも、八戸市の駄菓子には甘味に水飴が使用されており、八戸市は「日本一の駄菓子どころ」という（前掲『みちのくの駄菓子』一九三～二〇四ページ）。

（なかぞの・みほ 青森県史編さん調査研究員）

本会機関誌『弘前大学國史研究』への投稿について
投稿規定

◎論 文 四百字詰 60枚程度を原則とする（縦書き、以下同様）

◎研究ノート 四百字詰 20枚から30枚程度

◎研究余録 四百字詰 10枚程度

◎史料紹介 四百字詰 10枚から30枚程度

◎その他（書評・研究動向・歴史随想など）四百字詰 10枚程度
◎ワープロでの執筆に際しては、一段に付き32字×23行で組んで下さい。字数は右の規定の範囲で計算して、それを越えないようにして下さい。

◎デジタルデータによる投稿も可能です（事前に編集委員会へ御相談下さい）。行数・字数は、ワープロ執筆と同様に組んで下さい。なお、プリントアウトした原稿を添付のこと。

◎横書きを希望する時は、あらかじめ本会へご相談下さい。

◎原稿締切 一月末日と八月末日の年2回

※投稿に際しては、図表を最小限におさえ、完成原稿で願います。また、原稿は必ず御手でコピーをとって保存して下さい。投稿は本会会員に限ります。

※掲載については、原稿を受領後、編集委員会が審査し、一ヶ月以内に御通知します。なお、文中に掲載許可を必要とする写真・図版等を含む場合には、掲載決定後、著者の責任において権利者から許可の承諾書を取得して下さい。

※掲載分の論文等については、抜刷5部をさしあげます。

※本誌掲載の論文等を転載する場合は、本会の諒承を得て下さい。