

菓子はどうに審査されたのか

「内国勸業博覧会の審査資料から見えてくるもの」

中國 美穂

はじめに

名菓とは何か。『広辞苑』で「名菓」を調べると、「名のある菓子。すぐれた菓子」とある。「名菓」はどのように生まれるのか。多くの「名菓」は、博覧会や共進会などで褒賞を受けたことを契機にして生まれる。⁽¹⁾このため菓子の評価に関する研究は、内国勸業博覧会に基づいて論じる傾向がある。それらは出品菓子や受賞菓子の概評が掲載された審査報告書の類を用いて分析し、出品菓子や受賞菓子の焦点をあてている。⁽²⁾博覧会などの出品菓子は、審査官が審査項目や審査方法に従って鑑別し、評価を下され、褒賞が与えられるからである。

受賞は権威となる点で、のちに「名菓」⁽³⁾としての地位を保証し、菓子業界への影響を与える可能性もあるだろう。橋爪伸子は内国勸業博覧会の開催が「地域名菓の体系的な基盤の成立を導いた」とし、全国各地から出品された菓子里に「地域性の表出」が見られたことから地域名菓の基盤が生み出されたと見なしている。⁽⁴⁾

しかし、出品菓子と審査報告書に基づく分析には博覧会や共進会など審査側に関する十分な分析が必要ではないだろうか。審査報告書は出品

菓子や受賞菓子を講評した単なる報告書ではない。そこには審査側の大きな意志があり、概評や評価を通じて次回審査への方向性が示されているのではない。出品菓子が審査側の判定を得て評価される以上、審査側の全体像を理解した上でなされなければ、本当の菓子の評価は分からないだろう。⁽⁵⁾

橋爪は審査報告書を使い、歴史的意匠や名勝など「地域性の表出」した菓子を、審査側が「肯定的に評価した」とする。しかし、審査報告書を読む限り、審査側は「肯定的に評価」する以前に、問題視すべき事例を指摘していた。⁽⁶⁾菓子里に限らず博覧会等への出品物の評価には、審査側の意向や視点を理解しておく必要がある。出品側の史料を使う場合も同様である。⁽⁷⁾

本稿は、審査項目をはじめ審査方法や審査側の意向、審査側の構成員、審査の本質や将来の方向性などを総合的に分析し、出品菓子や「名菓」の前提となる受賞菓子の実像をつかむことを目的とする。その上で全五回の内国勸業博覧会の菓子審査がどのように変遷したのかを論じることとしたい（以下、博覧会と略記する）。

1. 審査体制の強化

①何が審査されたのか―第一・二・三回内国勸業博覧会―

第一回博覧会は、東京府で明治十（一八七七）年に開催された。菓子類は第五区農業の第六類「動植物製品」の糕類に分類された。褒賞は名誉・龍紋・鳳紋・花紋・褒状の各賞である。^⑧

褒賞は、審査条例第四条の全六項の基準に照らし判断されたが、出品物の優劣を判断する等級がなかった。菓子類の審査に関与するのは第一項と第二項である。第一項では、維新以後に「新工夫」など新たな製造法や模造による「進歩」や有用の物産を「発見」した者とし、第二項では、製造が精良で製造量を増やし、便益を加え、新規の販売や「改良」した器械を応用し、物品を廉価とするなど、他よりも優れた者とするためである。菓子類の褒賞結果は『明治十年内国勸業博覧会審査評語二』に掲載された。^⑨

『審査評語』によれば、鳳紋賞には、風月堂の菓子職人である大住喜右衛門と米津松造（東京府）や、鈴木音兵衛（山梨県）などが選ばれた。米津松造の欧州風菓子は各種の製造が最も精良であり、低廉で現在の嗜好に合い、職業勉勵の効果が高いと評価された。葡萄など果実を応用した鈴木氏の「単語の雫」は、製法が「新奇」を極め、同種の出品菓子の中で優れていると高く評価された。他方、花紋賞を受賞した牧野長左衛門（山梨県）の柿羊羹は、製法が「新奇」と評価された。岸庄七（新潟県）の越の雪は、従来の「名産」北越の佳味として評され、褒状を受賞した。

褒賞を受けた菓子は製法や品質は精良で、風味は甘美で貯蔵性も高く、時好に適しているなど、幾つか共通する評価を受けていた。^⑩

第二回博覧会は、明治十四（一八八一）年に東京府で開催された。菓子類は第五区農業の第五類「貯蔵食品」に分類された。審査条例の第一一条によれば、褒賞は出品物を比較対照し、名誉賞と、進歩・妙技・有功・協賛の各賞に各一・三等、そして褒状が設けられた。賞の名前と内容が一目瞭然で、優劣を示す等級が設けられたのである。名誉賞は全国に冠絶して名誉を海外へ発信できる者に、進歩賞は特に第一回博覧会開催以後に発明や改良等が著しく進歩した者に、それぞれ与えられた。有功賞は物産の増産や販路の拡大、機械生産など製造品の運用に功労がある者や、従来の製法であっても、他品との比較により優れている者に対し授与した。産業の機械化は殖産興業政策の重要課題の一つであり、博覧会の開催は産業奨励策の一翼を担っていた。^⑪菓子類にひきつけば、製菓技術の発明や改良を進歩賞とし、機械生産や販路拡大、比較による優れた菓子などを有功賞としたことになる。

『第二回（明治十四年）内国勸業博覧会審査評語 下』によれば、進歩賞二等を東京府の風月堂の米津恒次郎が受賞した。彼の出品した乾蒸餅（ビスケット）が、本場の西洋菓자에拮抗するはずの佳品を製造したことで高く評価され、特に「進歩」が著しいと称賛された。風月堂はすでにイギリスから輸入したビスケット製造機を使っていた。^⑫

有功賞一等には、二種類の洋風菓子を出品した大住喜右衛門と、二種類の洋風菓子を出品した米津松造が輝いた。彼らは多年の研究により精良な菓子を製造し、菓子製造業の模範と評価された。続く有功賞二等に、

旭羹や甘納豆など菓子一種を出品した榮太樓の細田安兵衛（東京府）が選ばれたのは、菓子業に勉励し、品質が精良で廉価で販売も盛んであることが評価されたためである¹³。

褒状受賞者の多くは、製法が佳良で、貯蔵性が高く風味が淡泊である点を評価された。新潟県の岸庄七が出品した越の雪は、最も貯蔵がきく従来の佳品として評価され、岩手県の阿部重吉が出品した榛子糖は、原料が一種の「新工夫」だと評価を受け、それぞれ褒状に選ばれた¹⁴。第一・第二回博覧会とも農産や工産など様々な出品物が曖昧な基準で審査されていたことに留意したい。

第三回博覧会は明治二十三（一八九〇）年に東京府で開催された。菓子類は第三部農業・山林・園芸の第三類「製造及貯蔵ノ飲食品」の其七菓子、砂糖漬、麵麴類に分類された。審査部長は元老院議員の田中芳男で、菓子などの審査官は内務省や農商務省の各技師と、東京大学医科大学助教授の坪井次郎（のちに京都帝国大学教授）である。坪井は乾菓子や翁飴などを審査した。第一〜六類の報告員は農商務省の半井榮だった。第二回博覧会で菓子などの審査官だった半井は、第三回博覧会では其六砂糖・蜜・飴などの審査官を務めた¹⁵。

第三回博覧会の審査体制は、従来の官吏や教授の他に民間人の審査官を加入させ、出品側が納得できるように強化され、公平厳正な審査結果が求められた。出品者が審査結果に不満を持ち、訴訟を起こす事件が起きたからである。褒賞の種類と等級は、第二回博覧会と同じだが、今回の進歩賞は、維新以来や前回の博覧会以後という比較対象が消え、発明や改良によって進歩が著しい者となった。審査方法や基準が向上し、審

査項目の平均点が出され、一等は九一点以上、二等は七六点以上、三等は六一点以上、褒状は三一点以上と決められた。審査内規には、褒賞授与式前に審査に関する事項の「洩泄」を禁止すると明記された¹⁶。

菓子類の審査項目は、①品質、②形状・形色、③香味、④色沢、⑤滋養、⑥乾燥、⑦調製、⑧貯蔵、⑨結晶、⑩甘味、⑪価値、⑫適用、⑬産額、⑭販額であり、一項目につき一〇〇点が限度とされた¹⁷。産業奨励策と、これまでの菓子審査を反映する項目が並んだといえよう。

なお、出品側が記入した出品解説書は、地方長官を経由し、博覧会事務局へ差し出された。出品解説書は製造法や開業沿革、褒賞の記録や審査請求の主眼などの項目で構成された¹⁸。

『第三回内国勸業博覧会褒賞薦告文中』によれば、今回の出品菓子に進歩賞は与えられなかったが、有功賞二等に洋風飾菓子・兵糧ビスケットを出品した壺屋の藤田武次郎（東京府）と、アルファベットビスケット・ニックナックを出品した風月堂の米津恒次郎が選ばれた。藤田の受賞菓子は品位と形状が適宜で風味もよいこと、米津の受賞菓子は品位良好で風味もよいこと、いずれも製造技術の熟練が有功であることが評価された。有功賞三等には、菓子二種（草木花形・味噌松風）の谷口平三郎（京都府）や、栗岩柜の丹野清蔵（大阪府）などが選ばれた。谷口の受賞菓子は風味が良好で形状が適宜であり、製造に注意を払っていると評価された。有功賞三等の多くは品位・風味・形状・貯蔵・製造のいずれかを評価された。丹野の栗岩柜は販売の高さに対する評価が他の有功賞三等の菓子よりも高かった¹⁹。

審査官側は出品菓子を、①本邦固有のもの、②西洋風のもの、③装飾

用のものに大別した概評を『第三回内国勸業博覧会審査報告 第三部』に掲載した。①は日本菓子（和菓子）を示す。概評によると、日本菓子の製法は旧来のままであり、「新機軸」が見られなかった。そのうえ花や風景等を模写した形状と、有害染料を使用して美麗な着色で玩弄品や美術品と化した菓子や、滋養や衛生を標榜し効能をうたう菓子など、菓子の本質を逸脱した出品が目立った。審査側は、形を適宜の大きさとし、風味を第一に考え、菓子の意匠に凝らないよう訴えた。②は洋式菓子（西洋菓子）である。優れたビスケット、ボンボン、ガトーが出品されたが、多くは牛乳や果物を混ぜて西洋風を真似て、日本人の嗜好が顧みられていなかった。嗜好は風土などに依拠するため、注意が喚起された。③は飾菓子などである。花や動物を形づくり、技術を誇る観賞用であるため、需要が高くないと判断された。概評を通じて出品菓子の実態や欠点を示し、製菓の改良点や注意点を明示したわけである^⑳。

概評では、新たな日本菓子の原料にトウモロコシやハトムギを挙げ、こうした原料を応用し、世間の嗜好に合わせた製菓を提案した。他方、今回の『審査報告』には、菓子の沿革を周知させるため、乾菓子二種で褒状を受賞した若狭屋元茂の高濱平兵衛（京都府）による菓子解説書の抄録が掲載された。彼は菓子を滋養の食べ物ではないと述べた。そして、茶道や四季の挨拶・贈答など様々な用途に応じ、形状や色彩が美しい風雅で高尚な花・鳥獣の「模製菓子」が供され、一般化したことを説明した。加えて、「京菓子」は最近流行する洋式菓子の影響から、牛乳や鶏卵等を使い滋養をうたう菓子とは一線を画すため、模製菓子や京菓子を特に通常の食品のように論じてはならないと主張した。^㉑ こうした抄録が

掲載されたのは、高濱が菓子を滋養品や食品ではなく、嗜好品と見なしたからだろう。抄録を掲載した審査側も菓子が嗜好品であることに賛同していたことになる。しかし、模製菓子や京菓子は、①や③の概評で、形状や着色面を問題視される菓子類に該当した。

②出品側の動向も踏まえた具体的な指導改良へ

〈第四回内国勸業博覧会〉

第四回博覧会は、明治二十八（一八九五）年に京都府で開催された。菓子類は第三部農業森林及び園芸の第二五類「製造飲食品」の其六砂糖・菓子・飴・砂糖漬・菓膏（ジャム）、麵麴其他食料及飲料に分類された。前回は別だった砂糖や飴が、菓子と同類になったのは興味深い。審査部長は田中芳男であり、審査報告の報告員と審査官を務めた半井榮が砂糖・菓子・飴に大別した審査報告を行った。出品数は砂糖が一五三八件、菓子が一四四六件、水飴が一六五件だった。^㉒

褒賞では新たに名誉賞を金牌と銀牌に分け、褒賞の細分化が進んだ。名誉金牌は全国に冠絶し、名誉を海外へ発信できる者へ、名誉銀牌は全国に冠絶し、衆人の模範となる品の出品者に対し、それぞれ授与された。一方で、従来の製法であっても、他よりも優れた出品者と見なす有功賞の条件が消えた。また、褒賞授与式後であっても、審査に関しては報告書以外のことを口外してはならなかった。^㉓

公平厳正な審査を目指し、審査官側には農商務省の半井榮と坪井次郎教授の両審査官と、日本菓子（和菓子）の職人である京都府の玉水新太郎と今井清次郎、大阪府の河内美代之助の三名が加わった。玉水審査官

は掛物である万歳豆と真盛豆で褰状を、今井審査官は蒸菓子で有功賞二等を、河内審査官は焼物である嘉羅松煎餅や芥子ボーロで有功賞三等を受賞する。一見、菓子の専門職人を審査側に入れるのは公平厳正さを欠くように見える。しかし、官吏などでは指摘が難しい菓子の審査視点を取り入れるための措置だったと考えられる。事実、出品菓子は精確な分類法がないため、菓子業者が行う方法で乾菓子・中乾・蒸菓子・棹物・焼物・掛物・細工菓子及び飾菓子・西洋菓子に類別された⁽²⁴⁾。

菓子類の審査項目は第三回博覧会と同様である。審査方法は臭味試験と肉眼鑑定や分析鑑定で実施された。臭味試験は、創業当初の森永太郎（のちに森永製菓株式会社）が、キャラメルは牛乳とバターの臭いがあるため、日本人の嗜好に適しないと諦観したように、牛乳等を使う菓子には不利だったろう。出品菓子の褒賞は、進歩賞三等が二名、有功賞二等が九名、同三等が四名、褒状が一七八名だった⁽²⁵⁾。

『第四回内国勸業博覧会授賞人名録 第三部』によれば、進歩賞三等には、京都府の田中平吉が滋養の高い薯蕷を応用して「創製」した長壽煎餅が選ばれた。長壽煎餅は主に風味が淡白で「過甘ノ常套」に陥らず、紋様もつとめて温雅なものを選んだことが「斯業ノ進歩」であるとして高く評価された。「東洋ノ特産」である柿に着目して「創製」した柿羊羹を出品した岐阜県の羽根田豊三郎も進歩賞三等である。彼が刻苦研究し、柿の天然色を保持し、柿の渋みを抜いた新案の柿羊羹は、柿肉の「香味」をよく残し、貯蔵がきくため、「斯業ノ進歩」だと高評価を得た⁽²⁶⁾。

一方、有功賞二等の受賞者には、煉羊羹の岡本真吉（京都府）や、御所落雁の森下森八（石川県）などが、代々製法を継承する者や「当業者

ノ宗」という新たな評価視点で選ばれた。また、巢籠・閣籠煎を出品した神奈川県の桐澤枅八も選ばれた。販売額が増大し、菓子業を勉勵する「内外ヲ折衷」した「新意」だからである。有功賞三等には、新潟県の越の雪など従来から著名な菓子が多く選ばれる一方で、著名の製品である栗柜の大阪府の小林林之助と栗岩柜の丹野清蔵が、販売額が多いことで受賞した。興味深いのは、前述の柿羊羹が柿の「香味」を評価されたように、菓子に使用された紫蘇や蜜柑、葡萄など、果実や植物の香気や香味が積極的に評価され始めた点である⁽²⁷⁾。

『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』に掲載された出品菓子の概評によると、香味に果実を応用し、風味が淡白で衛生面に注意した菓子など、新たな出品動向が見られた。第三回博覧会の菓子審査で指摘された風味や原料の注意点が影響したのだろう。しかし、概ね甘味濃厚の旧弊を脱せず、いたずらに形状の繊巧を競い、食欲が減退する緑色や紫色を使用し、着色が多すぎる飾菓子や細工菓子など、「奇僻」に陥った菓子が出品されていた。また形状には繭や蛾など本物に似せた気味の悪いもの、食用に適さない過大なものが多かった⁽²⁸⁾。形状や着色の問題が継続していたのである。

菓子審査では、品質が精良で、形状には雅致があり小さめであること、着色は無害で無色ないし淡白であることが求められた。貯蔵性が高く火度が適宜であり、風味や甘味が軽淡で、果実の香味があり、滋養の高い原料を使用し、衛生や健康面で無害な菓子類も評価された。販売額の増進も評価された。こうした評価は、審査項目による具体的な菓子審査の標準を示し、そのような菓子となるよう審査を通じて改良が誘導された

と見なせよう。⁽²⁹⁾

他方、新潟県の須藤武吉は、煉羊羹製造の竈を改良して高く評価された。菓子職人達が解説書に記した改良点は、多くが形状についてだった。だが、須藤は製造の根本となる竈を改良して労力と時間を節約し、生産力を上げ良質で低廉な菓子を生み出した。この点を審査側は評価し「当業者ノ参考」として、要約した須藤の解説書を今回の『審査報告』に掲載したのである。⁽³⁰⁾

『審査報告』には、今井・河内・玉水各審査官の「菓子ニ対スル意見」がそれぞれ掲載された。日本菓子の職人である彼ら審査官は、官吏などの審査側よりも、出品側に近い存在である。そのため菓子審査の標準に依拠しながら、菓子職人の視点で改良点を論じた。特に、過量な砂糖の使用による価格高騰と砂糖の輸入防止のため、甘蔗糖などの過剰な使用を低減し、果実類を応用することを主張した。また、滋養ある鶏卵や薯蕷などの材料を選ぶことを求めた。細工菓子や飾菓子をはじめ、菓子の有害で濃い着色や本物に似せすぎた形状などの問題や、菓子の衛生面、貯蔵や容器についても言及した。⁽³¹⁾

半井榮審査官の「余論」も『審査報告』に掲載された。半井は、菓子の真味を甘味だけではないと訴え、菓子と砂糖の区別を主張した。彼の分析によれば、巨大な形状や、人目を惹く濃厚な着色や有害な顔料の使用は、過甘の旧弊である甘蔗糖の過剰な濫用がもたらした菓子職人達の製菓技術の競い合いである。従来、形状や着色の問題は、坪井審査官が衛生面を否定したことで有名だが、過剰な甘蔗糖を使用した弊害という分析は意義深い。菓子改良を図るには、過甘の旧弊から抜け出すことが

重要であり、甘蔗糖に依存せず、澱粉糖・果実糖・乳糖・蜂蜜など、多少の風味がある糖分と新たな材料を選んで、製菓の範囲を新たに広げることだと痛論した。こうした改良をすれば、内国や西洋の嗜好に適合し、将来の需要も高くなると見て、菓子職人が考究すべき一大要点に位置づけた。過甘の旧弊である過量な甘蔗糖の使用が着色や形状の問題点の温床となり、製菓範囲を狭小にさせ、菓子の改良や進歩を阻害していたからである。⁽³²⁾

そのため彼は、製菓技術が高い京都の菓子職人が菓子の形状や着色に力を入れて香味を改良せず、作業工程に製菓機械を導入せず、京都の嗜好と消費だけにとどまる現状を非難し、地方の模範となって進歩するよう訴えた。⁽³³⁾

さらに、過剰な糖分で固くなった菓子が歯牙を痛めることや、甘味濃厚が胃を害することから、胃の消化を助けるために香料の使用を提案するなど、徹底的に菓子と糖分を論じた。貯蔵や衛生面から水質の適否や製菓用の容器の注意点も指摘し、菓子が滋養を主とする食品と異なる嗜好品であることを主張した。⁽³⁴⁾

第四回博覧会の審査側は従来の評価と異なり、日本菓子の創製を菓子業の進歩に位置づけた。日本菓子に対する高い評価は、開催地が製菓技術の高い菓子職人が多い京都府であることと、日本菓子職人の審査官が加入した影響が考えられる。菓子職人を含む審査側は、菓子業界の実態を通して、糖分と形状や着色面などの改良点を指摘し、菓子の衛生面や貯蔵などを論じた。その結果、次回博覧会で出品を期待する菓子の改良や進歩の方向が示唆されたといえよう。

2. 菓子の改良と進歩を求めて―第五回内国勸業博覧会―

明治三十六（一九〇三）年に大阪府で第五回博覧会が開催された。菓子類は第一部農業・園芸における第三類「製造飲食品」に分類され、審査では其六菓子、飴類及び其の原料として扱われた。審査側は田中芳男審査部長、半井榮主任審査官と坪井次郎・梶川温・丹羽圭介各審査官、そして菓子職人から選ばれた審査嘱託と審査補助で構成された。³⁵⁾

審査嘱託には、京都府の谷口平兵衛（蒸菓子の白外郎で二等）と、大阪府の福島宗助（焼物である煎餅の歌林で二等）があたった。審査補助には、東京府の米津恒次郎（和洋折衷の飴菓子で一等の「七宝」創製者だが、彼は出品せず）、熊本県の園田郭六（飴菓子の白朝鮮飴で三等）、岐阜県の山田留次郎（乾菓子で和洋折衷菓子の「雪たる満」で二等）、三重県の家田市右衛門（煎餅の歌林松風と無花果飴で二等）、愛知県の高島喜代次郎（九代目の喜十郎が飴菓子の甘露糕で二等）、福島県の高木善助（乾菓子の「綾信夫」で三等）、岡山県の常原佐吉（水飴で二等）、長崎県の山口貞次郎（乳油入りカステラで一等）が選ばれた。彼らは（一）内に記した菓子や飴を専門ないし得意とする菓子職人である。³⁶⁾

前回と比較し、審査側の菓子職人を増やし、地域別でも調整を図ったのは、審査をより良い方向へ導くためと考えられる。なお、前回の審査官だった今井清次郎・河内美代之助・玉水新太郎は再任されなかった。

① 甘蔗糖の弊害改良と審査方針

第四回博覧会の褒賞体系は、進歩賞と有功賞の差別が難しいなど、等級の差で示す褒賞の基本から遠ざかっていた。このため第五回博覧会の褒賞は一本化され、名誉金牌と名誉銀牌の以下が各一・三等と褒状、そして協賛賞となった。これに伴い審査の評点は、一等が九〇点以上、二等が八〇点以上、三等が七〇点以上、褒状が五〇点以上となった。今回出品された菓子の最高位は名誉銀牌が一名で、一等賞が五名、二等賞が二〇名、三等賞が七九名、褒状が四五九名だった。³⁷⁾

『第五回内国勸業博覧会審査報告 第一部 卷之十』によると、台湾と各府県から過去最多の四五〇六件が出品され、出品数は前回より激増した。これには、第四回博覧会開催後の菓子業に関わる動向が影響していた。日清戦争後に甘蔗の栽培地である台湾を領有し、明治二十九年に過酷な菓子税が撤廃され、菓子の原料や砂糖に深く関わる製糖業と製粉業の資本が確立されたのである。明治三十二年一月、関税定率法の施行により、輸入菓子に高い関税が賦課され、市場を押されていた国産洋式菓子の製造に有利な状況が生まれていたのである。³⁸⁾

出品菓子は一般的な名称で、主に饅頭類・蒸菓子類・餅菓子類・羊羹類・乾菓子類・焼物類・掛物類・飴菓子類・飾菓子・洋式菓子などに分類された。和洋折衷菓子や複雑な新式の菓子が出品されている状況により、菓子職人自身も類別を一定できなかったからである。出品最多は二割強を占めた羊羹類で、次いで乾菓子類・焼物類となった。この三種で出品菓子全体の半数以上を占めた。³⁹⁾

審査官は審査総長や審査部長が訓示した審査方針に従い、審査方針は

事物の進歩に伴い改善することが要された。結果、産業奨励のため国内外で販売額の高いこと、特に輸出货量が多いことを優先して輸出奨励策を講じ、学理による発達を誘導することが求められた。このため菓子類も輸出が盛んで、輸入を防ぐ出品物を評価することになったと推測される。審査項目は、審査方針を反映しつつ、第四回博覧会の開催以降に進歩した状況を最優先したと考えられる。第五回博覧会では産業の発達を重要視するため、審査報告書は、前回と比較した進歩状況を明確にし、産業の将来と改良進歩のために作成することが要された。このため『審査報告』には、改良の指針とすべき菓子解説書などが随所に掲載された。ただし審査内容などは、従来通り外部への漏洩が禁じられた。⁽⁴⁰⁾

こうした背景を受け「前回（第四回博覧会：筆者注）ニ比スレハ幾分か改良上進ノ色アルモノ」が実例として一〇項挙げられた（筆者が読点等を適宜入れた）。出品菓子全体の状況ではないが、優れた受賞菓子には必ず幾つかが該当した。⁽⁴¹⁾

- 第一 菓子ノ範圍ハ漸次拡張セラレツ、アル事
- 第二 奇僻・劣等ノモノ大ニ其数ヲ減セシ事
- 第三 果実応用ノ必要ヲ感シタル事
- 第四 各種ノ香料ヲ配合スルノ傾キアル事
- 第五 甘蔗糖ノ外、果実糖・澱粉糖、或ハ乳糖及ヒ蜂蜜等ヲ用フルノ傾キアル事
- 第六 風味過甘・濃厚ノ弊ヲ看破シ、漸次輕澹・中和ヲ努ムルノ徵アル事

第七 衛生ニ有害ナル色素濫用ノ跡漸ク減シ、形状溫雅ニシテ色相ノ純潔ヲ尚フノ徵アル事

第八 水飴製ノ増加セシ事

第九 汽力ヲ利用シ、器械ヲ装置シ、労費ヲ節約スルノ方針ニ近ツキツ、アル事

第一〇 容器・貼紙等ノ稍々旧套ヲ改メタル事

第一項は、「内外ヲ折衷」した菓子や新機軸の菓子、そして不十分な製式ながらも一種の特色を持つ菓子など、第四回博覧会で半井主任審査官が痛論した新たな材料と甘蔗糖以外の糖分を使つて、製菓の範囲が広がっている状況である。⁽⁴²⁾

第四回博覧会の出品菓子の多くは、風味や甘味が過甘・濃厚であり、過大な形状や有害で濃い着色など甘蔗糖の弊害が横行していた。第二項は、そういった飾菓子や細工菓子の出品数が減少したことも示す。第三項は、前回の進歩賞三等に柿羊羹が選ばれた影響や、前回の審査官が糖分過多や過剰な甘蔗糖を低減するため果実応用を主張し、出品側が果実応用の必要を自覚した表れである。果実応用は第五回博覧会の顕著な新現象であり、主に煉羊羹や飴類に見られた。⁽⁴³⁾

第四項は、果実や植物性の香料が使用されたことを示す。前回、果実や植物性の香味や香気を評価し、甘味濃厚有害から胃を守るため香料の使用を提案していた。第五項は、半井主任審査官が前回、甘蔗糖の弊害を改良するため提示した糖分の種類と符合する。第六項は、甘蔗糖をはじめ過剰な糖分の使用を軽減したため、風味が濃甘から輕淡になった様

相を示している。例えば、煉羊羹は過甘の旧弊を改良する形跡が認められた。第七項は、第二・五・六項の实例を受け、甘蔗糖の弊害である着色と形状の問題が、無害で淡白な着色と小さめで温雅な形状へと改良された状況がうかがえる。⁽⁴⁴⁾

第八項は、製菓材料となる水飴の品質が一層改良され、水飴を含む飴類五〇四件の出品数が第四回博覧会の三倍強に相当した事実だろう。特に、水飴の品質向上により麦芽糖を代表する翁飴が過甘の旧弊の温床となる甘蔗糖に拮抗し、前途有望とされた。⁽⁴⁵⁾

第九項は、作業工程に汽力による製菓機械や器具を導入し、生産費や労力が節約される方針へ近づいている状況である。従来の日本菓子（和菓子）の製法は手加減や目分量の手作業であるため、こうした製法を「旧套」と審査側は見ていた。⁽⁴⁶⁾

第一〇項は、従来は木箱が多かった菓子容器の種類が増え、新案を出して外装を飾るなどの改良が見られたことである。容器は糖分を軽減した結果、菓子の貯蔵や衛生面、そして輸送と販路を左右し、外装は菓子の特徴や趣味を反映し、付加価値を与えた。博覧会では出品物が各府県で陳列されるため、『審査報告』には「各府県陳列菓子ノ容器」の概評が掲載された。⁽⁴⁷⁾

第八・九・一〇項は、菓子業の発展に大きく関係する实例と考えられる。实例の大部分は、前回の審査側が痛論した過甘の旧弊である甘蔗糖の弊害を改良する状況が占めた。菓子の進歩を阻害する甘蔗糖の弊害が改良される様相を、菓子類の審査側が最も「改良上進」した評価として位置づけたことを意味する。次に、その事例を見てみよう。

②出品側の進歩と模範菓子の推奨

審査側は、甘蔗糖に拮抗する飴菓子の翁飴を応用した「新菓」を菓子社会の「一大進歩」だと強調し、飴菓子の「七宝」を出品した大阪府の塩谷五郎に一等を与えた。塩谷は東京風月堂支店の職人だった。七宝は貯蔵性が高く、日本菓子（和菓子）の翁飴に洋式菓子の長所を加えた「一種ノ新式」、つまり和洋折衷菓子である。バナナやレモン等の香料別で色分けし、食べる前に菓子の味が区別でき、菓子の本領である「香味」を具備したことが絶賛された。西洋の女性が手袋を汚す危険がないので、西洋の流儀に合う菓子ということも高評価だった。⁽⁴⁸⁾

乾菓子の「銀世界」と「雪たる満」が各二等を受賞した。どちらも貯蔵性の高い新機軸のメレンゲ菓子である。銀世界は山口県の津守亀之進が出品した。植物性タンパク質の豆を原料とする銀世界は、機械生産の規模が高い「文明的ノ新菓」と絶賛された。国外へ販路拡大となることも期待された。雪たる満は審査補助の山田留次郎が出品し、「一新機軸」を出した和洋折衷菓子である。製造面では汽力による機械設備の分業体制をとり、当業者の模範であると評価された。彼は、目分量や手作業による日本菓子（和菓子）の旧套を打破する方針だった。⁽⁴⁹⁾

果実を応用した菓子類の中で、特に果実応用の煉羊羹が「斯業進歩」の一現象と高く評価された。岐阜県の樋谷祐七は、香味・色沢・貯蔵・配合などに優れ、そして半月形の竹製の容器を使用した柿羊羹で二等を受賞した。青森県の田邊富吉は、林檎の「香味」を具有する「新菓」である林檎羊羹で三等を受賞した。果実応用策は、果実の特性である香味の評価にも結びついた。果実の香味の評価は、桃や柚を使った羊羹でも

見られた。果実を使って甘蔗糖の弊害を改良することは、果実の香味を活かすことでもあった。この他、愛知県の大島喜十郎は、植物性の香料を使い、果物を応用した一種の「新菓」である飴菓子の甘露糕で二等賞に選ばれた。三重県の家田市右衛門の無花果飴は「新製」で、無花果や寒天の配合が適宜であり、色沢もよいため二等賞だった⁽⁵⁰⁾。

第四回博覧会以来、飴類の水飴は長足の進歩を遂げ、各地で改良されていた。製菓原料となる水飴類の品質向上が甘蔗糖の弊害の改良と、製菓の得失に大きく関わる。京都府の加藤源蔵が出品した水飴は、風味や色を一定させ、大量生産する技量と規模が認められ二等賞である。また、審査補助の常原佐吉の水飴は、ほぼ無色透明で風味佳絶であり、汽力を応用して生産費と労力を節約し「斯業ノ模範」とされ、容器の意匠も認められて二等賞である。高知県の松田亀吉郎が出品し、二等賞の糖助飴はアメリカの万博で優等な賞を受けて以来、販路が拡大していた。松田も汽力を使用し、生産費や労力を節約しているので「斯業改良ノ先駆者」として紹介された⁽⁵¹⁾。

その一方で、審査側は、審査方針を反映し、出品菓子では最高位となる名誉銀牌を、七種の洋式菓子を出品した風月堂の二代目米津松造に与えた。これは、国産洋式菓子を中心に輸入を防ぎ、輸出できるようになった点が評価されたことを意味しよう。『審査報告』では「最モ斯業ノ模範」として風月堂の製品を筆頭に、東洋製菓株式会社製品、森永太一郎製品、薫風堂製品の順に掲載した。これら「製品」からは、機械生産の国産洋式菓子が別格扱いされていることがわける⁽⁵²⁾。

国産の洋式菓子製造の嚆矢である風月堂は、英国式機械で大量生産し、

その品質は本場欧米の菓子と遜色がなくなっていた。アジア方面へ輸出され、外国製輸入菓子の幾分かを防げるほど声価が広く知れ渡るようになっていた。風月堂は本店と支店の一系統を整備し、「新式製菓ノ中心」に位置づけられた。また二代松造へ継承され、規模を拡大し、時代の進歩とともに製菓事業に進化する姿勢が特に評価されたのである⁽⁵³⁾。

前述の国産洋式菓子が製造しやすい状況により、明治三十二年に森永太一郎が森永西洋菓子製造所を創設し、翌年に東洋製菓株式会社が入入菓子防止と菓子の輸出を図るため設立されていた。東洋製菓株式会社がティ・ビスケットで二等を受賞したのは、ティ・ビスケットの生産規模が「将来斯業ノ模範」となるよう期待されたためである。森永太一郎は販売額の著しいチョコレートクリームで三等に選ばれた。東洋製菓株式会社や森永の受賞も、国産洋式菓子の内国需要の拡大と輸出振興を審査側が期待していた結果だと考えられよう⁽⁵⁴⁾。

③出品菓子の実情と審査という名の誘導

審査側は、今後の製菓の進歩について「世界的ノ性格」を持つことを希望した。遠回しな表現の「世界的ノ性格」とは、品質や製法を改善し、日本菓子（和菓子）の良さと西洋の嗜好を取り入れたものを示すと考えられる⁽⁵⁵⁾。端的に言えば、当時の審査側が期待した和洋折衷菓子像といえよう。

しかし、日本菓子の製法は「学理」が欠如し、目分量や手作業の旧態依然だった。ここでのいう学理とは合理的な製法を確立させる科学の観点と考えられる。このため機械生産の前提として、学理の応用が要求され

た。学理の応用とは、火加減や材料の配合率、製菓工程など、製法を実験や研究を重ねて筋道立てて改良することを意味する。例えば、粟粬などの柜（おこし）は、機械生産であつても、工程にはなるべく学理を応用し、整備することを審査側が要請している。万国共通の嗜好を持つカステラは、三等賞以上のカステラの成分配合率が公表され、将来的に機械生産で学理を応用し、製造量を増やして輸出が期待された⁽⁵⁶⁾。

一方で、台湾と庁府県別の菓子飴類擬賞等級一覧表や、羊羹類・煎餅類・カステラ・洋式菓子・飴類の各擬賞等級表が『審査報告』に掲載された。これに呼応するように、様々な研究の末に完成した林檎羊羹や村雲煎餅、飴菓子「七宝」の各解説書や、カステラや水飴類の各改良要点が記載された。掲載理由は、右記の菓子類が菓子業の発展として期待され、地域間の競争を含め、次回に向けて学理に応じた菓子の改良進歩を促すためだと考えられる⁽⁵⁷⁾。

特に水飴を含む飴類については、「各府県出品飴類ニ対スル概評」や「飴類製造ニ関スル改良ノ要点」「飴ニ対スル将来ノ希望」が掲載された。他の菓子類に比較して改良内容が充実するのは、学理に基づいた良質の水飴製造が良質の菓子製造につながり、菓子業の発展となるためである。学理に応じた機械生産で生産費や労力を節約し、良質の菓子を大量生産することは、審査方針と菓子業の発展に結びつくため、多くの日本菓子の製法には学理に応じた改良を誘導する必要があった⁽⁵⁸⁾。

他方、形状や着色面などの欠点は「枚挙ニ遑ナシ」だった⁽⁵⁹⁾。出品菓子の要部を占めた乾菓子類は製法の多くが旧態依然であり、押物類には「奇僻卑俗」が見られ、形状が巨大で、色彩的に嫌悪したくなるものば

かりだと酷評された。歴史的意匠を施した出品が増えたものの、意匠を中心に形状に重点を置いて、香味を後回しにする現象が起きていた。優れた出品は稀で授賞が少ないのは、歴史的趣味を排斥した結果ではなく、特殊なものとして認めてしまうと、将来ますます「奇僻ノ弊」を助長させると審査側が判断したからである。歴史的趣味を意匠に応用するならば、菓子の原料や香味との調和が必須だと審査側は痛論した。名勝を表現した落雁についても同様の注意を喚起した⁽⁶⁰⁾。

歴史的意匠や名勝など地域性を菓子に表現する場合、形状や着色に力が注がれ、菓子の香味や原料の調和などが疎かになることを、審査側は問題視していたのである。その一方で、地域性を無視した煎餅の出品に対し、審査側が地域の特徴を付加する模範を示した⁽⁶¹⁾。歴史や名勝などを菓子に表す場合は、それに相応しい地域とするべきという観点からだった。

第四回博覧会の審査側が糖分過多や過剰な甘蔗糖を低減することを痛論した結果、出品側が審査視点や褒賞を意識し、格段に糖分を軽減した拙劣な煉羊羹を出品していた。また、前回の進歩賞三等に柿羊羹が選ばれ、審査側が糖分過多や過剰な甘蔗糖使用を防止するため果実応用を主張した影響もあり、果実を使った様々な羊羹類が積極的に出品されていた。菓子職人が自主的に果実応用策を取り入れたことは、審査側が望んだ菓子の進歩状況だったに違いない。しかし、果実と砂糖と寒天の調整が難しいため、成功したのは前述した槌谷祐七や羽根田豊三郎が出品した柿羊羹と、田邊富吉の林檎羊羹など、わずかに「指ヲ屈スルノミ」だった。出品数に比して擬賞数が少ないため、審査側は果実応用策を試験研

究の段階に位置づけた。⁽⁶²⁾

餅菓子では苺餅・葡萄餅・無花果餅など新菓が見られたが、不完全だった。果実応用策の新菓は試験的な段階であり、製菓技術として成功していないと審査側が結論付けたのも無理なかった。⁽⁶³⁾

審査側は注目すべき煎餅の出品を期待していたが、予想に反して授賞数が少なかった。要因は、全国各地で煎餅の発達普及が見られるので、敢えて審査側が見分ける必要がないとし、審査標準を高めたためである。類別された菓子の比較で審査される実態が垣間見え興味深い。なお煎餅は、火力不足の出品が十中八九を占めた。低質な油を使用し、風味を損ねた煎餅も目立った。他方、「二機軸」を出して世の喝采を浴びようと、新奇をてらった原料が使われた。前回の審査側が指摘した新たな材料選びが裏目に出て、「極メテ不適当」な煎餅となった。しかし、煎餅は一般の嗜好に適し最も需要が高いため、煎餅を国内外の嗜好に合わせ改良すれば前途有望とされた。⁽⁶⁴⁾

滋養や衛生を堂々と掲げた出品菓子は極めて多かった。鶏卵や牛乳が濫用され、出品菓子の解説書には滋養成分が誇説されていた。審査側は肉類を混和させて滋養強壮が喧伝された餡を否定し、衛生の特効を一般に明示する餡類を一律「排斥」した。昆布は菓子材料に不適とされ、衛生上でも否定されたため、昆布製菓子などが排斥された。菓子は滋養品ではないと前回注意したにも関わらず、菓子を滋養品とみなして出品される状況が継続したため、審査側が厳しい処分を下したのである。⁽⁶⁵⁾

審査側は、出品菓子の解説書にある履歴や製額等に「過大誇説」の疑いが多いと分析した。賞を獲得したい出品側の強い思いが「発明」や

「改良」といった誇張を生み、偽りの解説書になったと推測したのである。こうした現象は、審査側が出品菓子里に改良や進歩を期待していた証拠でもある。例えば、岐阜県から琥珀糖にサクランボや梨など種々の果実を加えた新発明の餡菓子が出品され、海外の嗜好に合い輸出が盛んだという。当初は新菓だと期待されたが、果実専門の審査官が精査すると、フランス製の餡菓子であることが発覚した。⁽⁶⁶⁾

一方、「名菓」や「新菓」の模倣を審査側は戒めていた。⁽⁶⁷⁾模倣が粗製乱造を誘発し、菓子の改良や進歩に結びつかないからである。事実、地方では受賞菓子が模倣され、菓子の改良がなされない一種の弊風が存在していた。「名菓」や「新菓」は、菓子の改良や進歩を阻害する要因にもなり得たのである。⁽⁶⁸⁾

④菓子審査官「某」の所感と名菓誕生への期待

社会の進展により、菓子業界は自主的な動きを見せる一方、どのような方針で菓子業を進めていけばよいか、理想や目的に達するにはどうすればよいか、審査側は菓子業界の暗中模索になりがちな傾向を強く認識していた。⁽⁶⁹⁾『審査報告』には、半井榮主任審査官の他、菓子審査に関与した計四名の「某」による菓子の改良策や改善点が随所に記されている。当時の審査側による菓子の審査論と見てよいだろう。ここでは半井主任審査官と二名の「某」の執筆内容を中心に見てみよう。⁽⁷⁰⁾

半井榮主任審査官は、次回の博覧会に向け、菓子改良の根拠となる「本会ノ菓子ニ対スル善後策」を執筆し、第五回博覧会の出品菓子に対する評論の要点と、審査後の菓子業のあり方を示した。菓子の性質が嗜

好品であることを再論し、滋養品に位置づけることは菓子の発達や進歩を阻害すると痛論した。次に菓子の性質に応じた貯蔵性の得失を説き、菓子の性質を無視した貯蔵性や、貯蔵が高ければ審査で優位になるという勘違いを是正しようとした。菓子の中心が香味であり、これに色沢と形状を加えて調和すれば、菓子製造は「能事畢レリ」とした。彼は、香りと味、色と形状の四要素を菓子改良の標準とした。⁽⁷¹⁾

この他、目分量や経験による従来の製法を否定し、学理を応用して製菓工程や製法の標準をつくることを主張した。機械を導入し、菓子製造の経済的な利益をつくり、菓子業の発展を図らねばならないとも論じた。菓子職人の組織活動の活発化と株式会社設立を訴え、今回の博覧会には多くの株式会社や組合から出品されることも切望した。⁽⁷²⁾「本会ノ菓子ニ対スル善後策」は、菓子改良と菓子業の将来を理想の方向へ導く内容といえよう。

「各府県出品菓子ニ対スル概評」は、「某」の執筆した「審査所感」を根本とし、台湾と庁府県別で出品菓子の特徴や改良点の急所をうまくつかんだ概評である。概評として採用された「審査所感」を執筆した某とは、第五回博覧会で菓子類を審査し始めた農商務省技師の梶川温審査官だと考えられる。米や蚕種など他の業種では、既に各府県の概評が第三回博覧会や第四回博覧会の各審査報告書より掲載されているが、菓子類は第五回博覧会からだった。國雄行の研究によれば、博覧会では出品物を府県別で陳列したので地域間の競争意識が芽生えたという。府県別の出品菓子の陳列は、人目を惹いた三府や三重・山形両県の各状況が『審査報告』に写真で掲載され、容器や外装も「各府県陳列菓子ノ容器」の

概評として記載された。出品菓子に関する各府県の概評が第五回博覧会から掲載されたことは、菓子の改良や進歩、そして菓子業の発展を促す地域間の競争がようやく緒に就いたことを意味しよう。⁽⁷³⁾

『審査報告』は、菓子業者の参考のため付載された「菓子概観」で攔筆する。「菓子概観」は「某」が執筆した。内容は、出品菓子の独特な分析と、「頗ル啓発」する菓子の進歩と菓子業の将来を論じたもので成り立つ。某とは、和洋折衷菓子の雪たる満で二等を受賞した審査補助の山田留次郎と考えられる。彼は、日本菓子（和菓子）と洋式菓子の各長所を補い合うように促し、「和洋折衷菓子」の製造が菓子業界の進歩と利益を生むと論じた。菓子を改良、進歩させるには、原料の選択、香料の配合や形状・着色の注意、容器の適否や貯蔵のあり方、製菓機械の導入など、全て学理に基づくことだと主張した。最後には菓子業者達が協力し合って進歩を図ることを訴えた。⁽⁷⁴⁾

審査補助で菓子職人の山田が学理に基づいた日本菓子の改良や進歩を説き、和洋折衷菓子や菓子業の将来を総体的に論じた。『審査報告』の最後を飾るのに相応しいとして、半井が「菓子概観」の掲載を認めたのだらう。⁽⁷⁵⁾

「菓子概観」では和洋折衷菓子を明記したが、総じて『審査報告』は「内外ヲ折衷」「世界的ノ性格」などと、婉曲的に和洋折衷菓子を表現している。その理由は、西洋の嗜好具合を知らずに、まして学理に応じた改良もしない出品側に、改良の指針として和洋折衷菓子を明記すれば、今回果実応用策の菓子の出品と同様に拙劣な菓子を促進し、菓子業を退歩させる危険性が予想されたからだろう。そのため和洋折衷菓子を敢え

て遠回しに表現していたと考えられる。⁽⁷⁶⁾ 菓子の改良や進歩、そして菓子業の発展を期待する審査側にとって、退歩が最も危険視すべき事態だったに違いない。

次回の博覧会では、菓子改良の標準と改良の要点をつかみ、日本菓子をはじめ和洋折衷菓子が学理に応じて機械生産され、菓子会社や組合などから出品されることを、菓子業の進歩として評価したと推測できる。審査側が求める菓子へと改良・進歩することが褒賞につながり、受賞菓子は「名菓」誕生の前提となるが、審査側が誘導し、出品側もそれに応えた菓子像であることを忘れてはならない。博覧会で受賞した「名菓」には、審査側の意向や期待がどれだけ反映されたのかという要素が絡んでいる。審査側の視点や意向を念頭に置いた分析が不可欠な所以である。

おわりに

明治十（一八七七）年に開催された第一回博覧会以来、博覧会の開催数を重ねる度に褒賞の体系や条件は変化し、より良い審査を行う体制が強化された。出品物の進歩に応じて審査が行われてきたといえよう。

各回の博覧会受賞菓子の最高位を概観すれば、審査側が理想とする菓子像と審査傾向を垣間見られる。第一―三回博覧会は進歩や機械生産が重視されたため、製菓の歴史は浅いが、大量生産が可能な機械生産の国産洋式菓子を、菓子業の模範として優先する傾向が強かった。第四回博覧会は従来の菓子審査と異なり、日本菓子（和菓子）の評価が優勢となった。第五回博覧会では、輸出を盛んにし、輸入を防御する出品物を高く

評価する方針から、菓子業の発展を先導する模範として国産洋式菓子が選ばれた。

審査側が授与する褒賞は、菓子の改良や進歩を促進し、菓子業を発展させたい審査側の意向や期待の誘導措置でもあった。受賞とは審査側の意向や誘導に、出品側が応じた結果であり、審査側に加入した専門性を持つ菓子職人が認める菓子でもあった。受賞菓子には権威が付与され「名菓」誕生の前提となった。だが名菓や新菓は、模倣という流行と粗製乱造を生み、菓子の改良や進歩を阻害する側面も持ち合わせていた。

受賞を渴望する出品側は、審査側の動向を読んで受賞を意識した菓子を出品するが、拙劣かつ未完成で不適当な菓子が多かった。審査側が期待する菓子の改良や進歩は、出品側への指導鞭撻だったのだが、受賞を渴望する出品側は、必ずしも審査側の意向を正しく理解していたわけではなかった。

出品菓子の大多数を占める日本菓子は製法が旧態依然であり、菓子業界は暗中模索の傾向だった。このため第五回博覧会の『審査報告』には、学理による製法改良を誘導する菓子の解説書と、「本会ノ菓子ニ対スル善後策」や「菓子概観」、「各府県出品菓子ニ対スル概評」などが掲載された。第五回博覧会の出品菓子を審査した審査側は、次回の博覧会に向けて、地域間の競争を促しつつ、菓子業全体が進歩することを期待していたに違いない。

他方、第四回博覧会の開催から第五回博覧会の開催までに、台湾領有による製糖業や、製粉業の企業化が始まった。また、菓子税が撤廃された一方で、明治三十四年から砂糖消費税法が施行され、翌年十月には輸

入原料砂糖戻税法が施行された。第五回博覧会の開催前夜は、砂糖が勸業策と国税に関わり始めた時期だった。

菓子業は砂糖を重要な製菓材料とするため、製糖業や砂糖消費税などの影響を受けざるを得ない。菓子類を取り巻く環境は大きく変わりつつあった。しかし周知の通り、第六回博覧会は開催されなかった。第五回博覧会の審査側が次回に期待した菓子の出品や菓子業の進歩は、日露戦後の各地方連合共進会や東京勸業博覧会、そして開催地の菓子業者組合が主催する帝国菓子館大品評会（のちに全国菓子館大品評会）から探る必要がある。⁽⁷⁾これらの点については稿を改めて検討することとしたい。

註

- (1) 青森県で昆布羊羹を製造販売していた高松藤吉は、博覧会などで多くの褒賞を得ている昆布羊羹を、青森の「名菓」として大々的に宣伝していた経緯がある（中園美穂「津軽の街と風景 一四「昆布羊羹」と高松堂」『陸奥新報』令和元年六月二十四日）。中園美穂「地域の名菓を探る」近代青森県にとっての「名菓」とは何か」（『弘前大学国史研究』第一三九号、平成二十七年十月）。
- (2) 橋爪伸子『地域名菓の誕生』（思文閣出版、平成二十九年）、五十嵐雪佳「一九〇〇年パリ万国博覧会が京都菓子業界に与えた影響」（『日本文化史研究』第四一号、平成二十二年三月）、花木宏直「近代日本における野菜砂糖漬の地域的展開・試論」（『琉球大学教育学部紀要』第九三号、平成三十年九月）などがある。
- (3) 受賞による権威付けは、褒賞を得た商品に賞牌の写しを貼付し、商品の価値を高めることと関係する（國雄行『博覧会の時代』岩田書院、平

成十七年、七一ページ）。五十嵐前掲論文。

- (4) 橋爪前掲書、九二、四三八～四四〇ページ。

(5) 五十嵐は第四回内国勸業博覧会と明治四十（一九〇七）年開催の東京勸業博覧会の菓子審査を比較し、菓子を滋養品とすることの否定と和洋折衷菓子の奨励について審査側が「方向転換」したとする。このため審査の基準や重点が「その時々で変化を続けていた」という（五十嵐前掲論文、一二九、一三〇ページ）。しかし、後述するように、審査側は一貫して菓子が滋養品ではないことを主張し続けていた。審査側の和洋折衷菓子の奨励は東京勸業博覧会からではない。五十嵐の考察は、審査報告書を使いながらも、菓子の作り手である京都の大日本菓子協会の機関誌『はな橘』に多くを依拠したからだろう。

- (6) 橋爪前掲書、八四、八五、九二ページ。

審査側は押物類について、見るべきものが極めて少なく「多クハ奇僻卑俗乃至形状ノ巨大」と、厭うべき着色面を問題視し、歴史的意匠を施す形状や着色面を「奇僻好事ノ弊」と判断していた。そして歴史的着想による「適当」な菓子が「甚罕（はなはだまれ：筆者注）」だと分析した。橋爪は言及しないが、煎餅の焼き印に「滑稽的卑俗」が多いことを審査側は指摘している（第五回内国勸業博覧会審査報告 第一巻之十）同会事務局編、明治三十七年、三一～三八、四九ページ、国立国会図書館デジタルコレクション。以下〔国会図DC〕と略す。

- (7) 出品側である菓子屋側の史料に依拠した研究に、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）がある。

- (8) 國前掲書、七〇、七一、二〇八ページ。「第五区農業 第六類動植物製品 明治十年内国勸業博覧会出品解説」（『明治前期産業発達史資料 第七集（五）』明治文献資料刊行会、昭和三十八年）。

(9) 「内国勸業博覧会出品審査官職制及条布達届」(『公文録 明治十年第五十巻 明治十年九月 内務省伺(二)』国立公文書館デジタルアーカイブ、以下「国立公DA」と略す)。「明治十年内国勸業博覧会審査評語 二」(同会事務局、明治十年)、「国会図DC」。國前掲書、七〇、七一ページ。

(10) 前掲『明治十年内国勸業博覧会審査評語 一』六八五、六八六、七〇九、七二四、七二六ページ。鳳紋賞には、東京府から三名、山梨県から三名、長野県から一名が選ばれた。花紋賞には、東京府から二名、神奈川県から一名、山梨県から一名、愛媛県から二名、石川県から一名が選ばれた。

(11) 「第二回博覧会審査条例府県へ達ノ件」(『公文録 明治十四年 第二三三巻 内国勸業博覧会事務局』「国立公DA」。橋爪前掲書、七一ページ。國前掲書、二〇五、二二二ページ。

(12) 『第二回(明治十四年)内国勸業博覧会審査評語 下』(同会事務局、明治十五年)五三二ページ、「国会図DC」。「東京風月堂社史」編纂委員会『東京風月堂社史』(株式会社東京風月堂、平成十七年)四五、四六ページ。

(13) 前掲『第二回(明治十四年)内国勸業博覧会審査評語 下』五三六、五四一ページ。

(14) 同前、五八三、五八五ページ。

(15) 『第三回内国勸業博覧会事務局報告』(同会事務局、明治二十四年)九一、九三、一九七ページ、「国会図DC」。「例言」(『第三回内国勸業博覧会審査報告 第三部』同会事務局、明治二十四年、「国会図DC」)。池田文痴菴『日本菓子史』(日本洋菓子協会、昭和三十五年)五四二ページ、「国会図DC」。なお、『第三回内国勸業博覧会褒賞薦告文 中』(同会事務局、明治二十三年)によると、菓子類と飴類(水飴など)の審査官は、田中芳男部長と中浜東一郎・古川栄・中川幸七・村井純之助各審

査官である。坪井次郎は中浜と交替し、乾菓子や翁飴など貯蔵性の高い菓子類を中心に審査した。

(16) 前掲『第三回内国勸業博覧会事務局報告』二六、二七ページ。「第三回内国勸業博覧会審査内規」(明治前期産業発達史資料 勸業博覧会 一五二)明治文献資料刊行会、昭和五十年)。國前掲書、一一七、一一八ページ。

(17) 前掲「第三回内国勸業博覧会審査内規」七ページ。審査官は項目の軽重によって部長に協議し、係数を付けることができた(同前、一三ページ)。

(18) 前掲『第三回内国勸業博覧会事務局報告』一七、一八、二七、三四ページ。

(19) 前掲『第三回内国勸業博覧会褒賞薦告文 中』一七、六三、六九、七八、八二、八七、九五、九八ページ。

(20) 前掲『第三回内国勸業博覧会審査報告 第三部』四四九、四五一ページ。

(21) 同前、四五一、四五三ページ。前掲『第三回内国勸業博覧会褒賞薦告文 中』二二二ページ。

(22) 『第四回(明治廿八年)内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』(同会事務局、明治二十九年)三三九、三六一、四七五ページ、「国会図DC」。「第四回内国勸業博覧会事務局報告」(同会事務局編纂、明治二十九年)一四一ページ、「国会図DC」。

(23) 前掲『第四回内国勸業博覧会事務局報告』一二三、一二四、二八一、二九四ページ。

(24) 『第四回(明治廿八年)内国勸業博覧会審査報告 第三部上巻』(同会事務局、明治二十九年)一四ページ、「国会図DC」。前掲『第四回(明治廿八年)内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』三六五ページ。

『官報』第三六六四号・第三六七一号・第三七二三号、明治二十八年九月十三日・二十一日・十一月十二日。

なお、第三回博覧会まで出品菓子の最高位を受賞してきた大住喜右衛門や米津松造など風月堂の職人は出品しなかった。審査体制に不満や抵抗があったかどうかは不明だが、興味深い事実である。今後解明していきたい（『第四回内国勸業博覧会出品部類目録 第三部農業森林及園芸上』同会事務局、明治二十八年、八〇～八八ページ、〔国会図DC〕）。

- (25) 前掲『第四回（明治二十八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部上巻』三ページ。前掲『第四回内国勸業博覧会事務報告』二八七ページ。前掲『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』三六一～三六四ページ。『第四回内国勸業博覧会授賞人名録 第三部』（同会事務局、明治二十八年、〔国会図DC〕）。中島常雄編『現代日本産業発達史 一 八食品』（現代日本産業発達史研究会、昭和四十二年）三三八ページ、〔国会図DC〕。

- (26) 前掲『第四回内国勸業博覧会授賞人名録 第三部』四、五ページ。前掲『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』三七八、三七九ページ。

羽根田は、柿羊羹を創製した槌谷祐七の店の菓子職人を務め、柿羊羹の渋抜き法を考案した。羽根田は両香堂を開業し、柿羊羹を販売し始めた（広瀬為吉『近世日本菓業史 上の巻』菓子公論社、昭和三十年、四一ページ）。

- (27) 前掲『第四回内国勸業博覧会授賞人名録 第三部』四五、四六、五四、一四一、一四二、一四五、一五〇、一六一、一七一ページ。

- (28) 前掲『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』三六一、三六七、三六八、三七一、三七七、三八三、三八四、三九五、三九八、四〇〇～四〇七ページ。

- (29) 同前、四七六ページ。前掲『第四回内国勸業博覧会授賞人名録 第三部』四、五、四五～四八、五四、一三三、一三五、一四一、一四二、一

四五、一四六、一四九～一五一、一五三、一六一～一六三、一六五、一六七、一六九～一七一、一七九ページ。

- (30) 今井清次郎審査官は、小豆餡の製法を改良し、製菓器具を考案するなど改良に前向きだった。前掲『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』三六九、三七一～三七三ページ。

- (31) 同前、四一三～四二四ページ。

- (32) 同前、四二四～四三〇ページ。

第三回博覧会で砂糖類を審査した半井榮が第四回博覧会では、糖分過多を改良させるために、羊羹の小豆・砂糖・寒天の配合率や、カステラの小麦粉・砂糖・鶏卵の配合率の掲載を考えたのだろう（同前、三七四～三七七、三九三～三九五ページ）。

第三回博覧会から菓子審査に加入した坪井次郎審査官は、意匠や色彩に趣向を凝らし、手や指の技を用いた衛生的とはいえない飾菓子や、本物と見間違える形状と色彩の乾菓子などを医学的見地から排斥したという。これに対し、菓子職人側は、飾菓子の排斥が幾百年の歴史を持つ美術的製菓を絶やし兼ねないことを指摘し、西洋でも濃厚な着色の菓子が多々あることから、審査の方針を改めるよう訴えた（谷口平三郎「菓子審査の方針に就て」『はな橘』第一号、明治三十三年十一月。前掲『日本洋菓子史』五四四ページ）。

- (33) 前掲『第四回（明治廿八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』四二九、四三〇ページ。

- (34) 同前、四二五、四二七、四二八、四三〇～四三六、四五四ページ。

- (35) 「例言」（『第五回内国勸業博覧会審査報告 第一部 卷之十』同会事務局編、明治三十七年〔国会図DC〕）。以下「審査報告」と略す。

- (36) 前掲「例言」。「審査報告」一〇三ページ。『第五回内国勸業博覧会受賞名鑑』（受賞名鑑出版部、明治三十六年）四一、三二四、三二九、三

五三、三八二、四三五、五〇二、五七九、五九四ページ、「国会図DC」。
以下『受賞名鑑』と略す。

初代米津松造の次男である風月堂の米津恒次郎が「七宝」を創製した
〔審査報告〕九二、九三ページ。

『第五回内国勸業博覧会出品目録 第一部農業及園芸 第九』（同会事務局、明治三十六年）六一ページには大島喜十郎が山の端（棹物）などを出品したとあるが、喜代太郎の名前はない。審査補助の大島喜代太郎とは「大島喜代次郎」が正しいと考えられる。喜代次郎が十代目の喜十郎となるためである。なお、飴菓子の甘露糕で二等を受けた大島喜十郎とは九代目の喜十郎だろう（『受賞名鑑』三二九ページ。鈴木賢治『尾張の和菓子伝えて』株式会社両口屋是清、昭和六十一年、三四二～三四四ページ）。

(37) 『審査報告』一ページ。『第五回内国勸業博覧会事務報告 上巻』（農商務省、明治三十七年）三三、三四、五二八～五三〇、六三二、六三三、六五八、六五九ページ、「国会図DC」。

(38) 『審査報告』一～四ページ。薄井和夫「戦前期森永マーケティングの再検討…流通系列化政策を中心に」（『関西大学商学論集』第四九巻、平成十六年十月）。なお、「菓子、飴類擬賞等級一覧表」では埼玉県の出産菓字数が皆無である。しかし、前掲『第五回内国勸業博覧会出品目録 第一部農業及園芸 第九』四六、四七ページによると、埼玉県の出産数は一〇件とある。出品菓子の総数である四五〇六件には疑問の余地もある。

(39) 『審査報告』目次、四、五、一九〇ページ。

(40) 前掲『第五回内国勸業博覧会事務報告 上巻』五二八～五三〇、五五七～五六二ページ。菓子類の審査項目の決定は、主任審査官が担当審査官と協議した上で審査部長が認諾する形式をとったと思われる。

註（5）で述べたように、五十嵐は菓子審査の基準や重点が「その時々で変化を続けていた」とするが、審査の基準や重点は産業の発展にに応じて変化すると考えたほうが菓子審査の実情になっっている。

(41) 『審査報告』五、六ページ。全一〇項の実例は「前回二比スレハ」の通り、第四回博覧会との比較によるものである。橋爪は「これまでの回に比した「改良上進」の実例とあることから、初回以来の経時的な変化動向（以下、「変化動向」と称す）といえ、明治期の展開の特徴とみな」せるとした（橋爪前掲書、八〇ページ）。しかし、橋爪が「初回以来」とする根拠は『審査報告』から見いだせない。また、明治三十六年開催の第五回博覧会までの分析だけで「明治期の展開の特徴」を論じられるのかは疑問である。註（6）でも示したように、橋爪前掲書には持論に都合よく『審査報告』を解釈する傾向や誤読が散見される。

(42) 『審査報告』四、五、一四、三四、三九、四〇、七五、九二、九七ページ。

(43) 『審査報告』一七、一八、二二～二六、三〇、九七、九八、一三三ページ。

(44) 『審査報告』一一、一四、二六、八七、九三、九七ページ。前掲『第四回（明治二十八年）内国勸業博覧会審査報告 第三部下巻』四二六ページ。第五項の内容は、『審査報告』一二ページに掲載された、今井清次郎が小豆餡の製法を解説した部分とも符合する。

(45) 『審査報告』九二、一二九、一三二、一三五、一三六ページ。

(46) 『審査報告』四一、四二、四五、六一、一八六ページ。山口県の津守亀之進が乾菓子の「銀世界」で二等を受賞した。『審査報告』には汽力を使用した「銀世界」の製法の要点が記述されている（同前、三九ページ）。

(47) 國前掲書、六二ページ。『審査報告』一七二、一七三ページ。「各府県陳列菓子ノ容器」の概評（同前、一七三～一七八ページ）によると、岐

阜県の山田留次郎が包装紙に温雅な色紙を使用したこと、槌谷祐七の柿羊羹に槌谷が考案した半月形の竹容器を用いたことがそれぞれ評価された。彼らの新案は各地の菓子職人に影響を与えていた。特に、山田の包装紙は『審査報告』に縮小して掲載され、その高評価ぶりが分かる。

- (48) 『審査報告』 九二～九七ページ。風月堂の米津恒次郎が七宝を創製し、明治三十三年開催のパリ万博の際に、現地で試食させ大好評を得ていた。また、西洋の女性が日本菓子は手袋が汚れるので難色を示し、流儀の違いを指摘していた（同前、一三五ページ）。

- (49) 『審査報告』 三九～四四ページ。第四回博覧会では、山田富三郎が「雪達磨」などで有功賞三等を受賞し、山田留次郎は焼物類の「松風」で褒状を受賞した（『官報』第三六七一号・第三七一五号、明治二十八年九月二十一日・十一月十四日）。

- (50) 『審査報告』 二三、二四、二六、二八、九七、一四一、一五八、一六七ページ。『受賞名鑑』 一四、三三三ページ。第四回博覧会で進歩賞三等を受賞した羽根田は、柿羊羹をさらに進歩させたが、今回は三等だった（註（26）参照）。

- (51) 『審査報告』 一二九～一二三七、一四五～一四七ページ。『受賞名鑑』 二八三、四三五、五〇二ページ。『審査報告』では松田亀三郎だが、『受賞名鑑』などから松田亀吉郎の名前が正しいと思われる。

- (52) 『審査報告』 一〇三～一一三ページ。第四回博覧会と比較すると洋式菓子の出品数は三二二件と急増した。三二二件の過半数は東京市からの出品だった。しかし、出品された多くの洋式菓子は「不完全」と判断された（同前、九九、一一七ページ）。

- (53) 『審査報告』 一〇三、一〇四ページ。

- (54) 『審査報告』 一〇四～一〇八ページ。森永太郎自身は渡米し、現地の菓子職人を手本に経験を積んで帰国した。開業後は販路を拡大させ、

売上額を伸ばしていた（同前、一〇七ページ）。前掲『現代日本産業発達史 一八食品』三三七、三三八ページ。薄井前掲論文。

- (55) 『審査報告』 九四、九五ページ。

- (56) 『審査報告』 四一、四二、四五、七〇、七一、七三、一八五、一八六ページ。京都府の上菓子屋である今井清次郎が、率先して学理に応じて改良する姿勢を審査側は評価した（同前、一一～一三ページ）。註（30）参照。

- (57) 『審査報告』 一～四、一六、一七、二七、五二～六三、六六～七三、九三～九五、一〇一、一〇二、一三〇～一三二ページ。國前掲書、六二ページ。

新潟県的小林キクが出品した村雲煎餅は、幾多の実験と考案を重ねた学理に応じて材料の分量や製菓手順の標準を見出し、機械生産による経費節減をかなえたものと解説された（『審査報告』五五～六三ページ）。

- (58) 『審査報告』 一三六～一五五、一八五、一八六ページ。

- (59) 『審査報告』 六ページ。例えば、着色した煉羊羹が多く出品されていた（同前、二〇、二一ページ）。

- (60) 註（6）参照。『審査報告』三〇～三五ページ。特に三重県は、伊勢神宮の故事など歴史的意匠を形状に表し、形状に重きを置いた押物の出品が多かった。審査側は、その中で橋本治郎兵衛の「御裳濯（みもすそ）」だけを優れた押物として評価した。

落雁は、製菓技術の自慢のため、形状が往々にして巨大なものが出品され、あるいは貝殻や古瓦などに似せるため、各種の顔料で厭うべき着色がなされていた。名勝を菓子に表現する落雁も「卑俗杜撰」で、高尚で優雅なものが乏しかった。

- (61) 『審査報告』 五〇ページ。

- (62) 『審査報告』 一八、二二～二九、一一七ページ。

「林檎羹」を出品した石手県藤原豊次郎も三等を受賞した。藤原の

三等賞は、次回の博覧会で成功した果実応用の羊羹が多数出品されることを審査側が期待したからである（同前、二八ページ。『受賞名鑑』二二ページ）。

(63) 『審査報告』一五、二八、一一七、一三三ページ。

(64) 『審査報告』四六～四八、五〇、五四ページ。

(65) 『審査報告』五四、八九、一三三、一七九ページ。

第四回博覧会では、一、三特殊な昆布菓子だけが受賞した（同前、八九ページ）。その一つが褒状を受賞した青森県の高松藤吉の昆布羊羹である（前掲『官報』第三七一五号）。

(66) 『審査報告』六二、六三、一一五～一一七ページ。

(67) 『審査報告』二七、二八、三八、四〇、五五ページ。学理に応じて苦心惨憺の末、完成させた菓子の解説書が『審査報告』に掲載されたのは、菓子の模倣を戒めるためと考えられる。

(68) 「再び第五回内国勸業博覧会出品に就て同業者に諮す」（『はな橘』第六号、明治三十五年五月）。註（7）の佐藤前掲論文の四二ページによると「地方の菓子屋」が博覧会に出品することは、技術改良などを学ぶ機会でもあった。

(69) 『審査報告』六ページ。菓子業界が自主的な動きを見せた事例として、明治三十五年七月に京都市で開催された第二回全国菓子品評会を挙げた。開催の意義は、菓子職人が主催し、出品菓子を貯蔵菓子・生菓子・趣味菓子・雑種に類別し、各部の品評方針を議定し、類別に応じた菓子の品評・審査をしたことである。（第二回全国菓子品評会報告『はな橘』第七号、明治三十五年八月）。この出品菓子の類別は、『審査報告』四ページに掲載の菓子業者が近來、大別したという乾性・湿性・趣味とほぼ符合する。

(70) 『審査報告』七二、一五一、一五六、一八九ページ。

他の二名は、カステラ職人の山口貞次郎と水飴職人の常原佐吉であろう（本稿の2を参照）。

カステラは国内外の嗜好に合うため、水飴は製菓材料として甘蔗糖の弊害と菓子の品質を改良するため重視された。このためカステラや水飴を専門とする職人が審査側として改良点を論じた意義は大きい。

半井が彼らを「某」としたのは、彼らを守るためだと思われる。有力な日本菓子の職人達は、審査側に加入した菓子職人などに対し、審査に相応しい実力を持っているか疑念を抱いていたからである（『審査概言』『はな橘』第一号、明治三十六年六月）。

(71) 「本会ノ菓子ニ対スル善後策」（『審査報告』一七八～一八九ページ）。『審査報告』六ページ。

(72) 註（71）参照。第五回博覧会は、株式会社からの出品が東洋製菓のみで、他は新潟県高田町の菓子製造業組合や京都市の松仙菓商会等からの出品に過ぎなかった。

(73) 「各府県出品菓子ニ対スル概評」（『審査報告』一五六～一七二ページ）。國前掲書、六二ページ。

梶川温（嘉永六年生、昭和十四年没）は、福岡県出身で農商務省の技師である。水産界に功績を残した彼は甘味通としても周知され、全国の「名菓」に詳しく、製菓の造詣が深かった。このため菓子業者は梶川の指導を仰ぎ、新菓の批評を求めたという。梶川は、田中芳男や半井榮などとともに、菓子業界を指導鞭撻した明治期の先覚者に数えられ、第一回帝国菓子飴大品評会の審査長や、全国菓子業組合連合会の名誉会員に推挙されるなど、菓子業界の指導・育成にも励んだ。こうした理由から「某」は梶川温だと考えられる（『水産界』第六七九号、昭和十四年六月号。前掲『日本洋菓子史』五四二ページ）。

(74) 「菓子概観」（『審査報告』一八九～二〇四ページ）。

某は、国産洋式菓子を欧風の模倣と一蹴し、その一方で、和洋折衷菓子を「世界的製菓」となる手始めと位置づけ、和洋折衷菓子を高く評価している。そして「和洋折衷菓子」の単語を使用する。また、明治三十年に蒸気力を利用した機械生産を始め、欧州へ渡航し、現地の菓子工場を見学した。これらの事例に山田留次郎が該当する（同前、四一―四三ページ）。なお「菓子概観」の掲載にあたり、半井主任審査官が必要最低限の書き換えをした（前掲「菓子概観」一八九ページ）。

審査側は、本稿で論じた通り、和洋折衷菓子の出品を期待していた。和洋折衷菓子の奨励は、第五回博覧会からと見てよいだろう（註（5）参照）。しかし、保守的な菓子職人の中には、和洋折衷菓子を排斥する者も存在した（前掲「菓子概観」一九六、一九七ページ）。

（75）のちに山田は、審査の神様や菓子博士と称され、彼の持つ審査回数（七〇余回が「全国随一の審査レコードホルダー」となる（広瀬前掲書、四五ページ））。

（76）『審査報告』四、九五ページ。もう一つの理由としては、和洋折衷菓子を排斥する保守的な菓子職人の存在が挙げられる（註（74）参照）。

（77）明治三十九年五月に、秋田県で開催された第五回奥羽五県連合共進会が、最初の菓子審査を行った地方連合共進会である。菓子が審査対象に選ばれたことは、菓子が重要産物と認められたことを意味する。

明治四十三年の第一〇回関西府県連合共進会の開催を契機に、第一回全国菓子飴業者大会が行われ、翌四十四年に第一回帝国菓子飴大品評会の開催が決定した。このため帝国菓子飴大品評会（のちに全国菓子飴大品評会）を含めた考察が必要である。

（なかぞの・みほ 弘前大学非常勤講師）