



76

ようかん

金丸弘美
食総合プロデューサー

佐賀県唐津市出身の私にとっては羊羹ようかんと言えは小城羊羹おぎやまぎょうかん。経木きんぎに包み竹の皮で包装されていた。

なかをあけると表面に淡い藤色の砂糖の結晶のできた羊羹がでてくる。切るとなかの小豆色の羊羹が美しい。やや硬めの外側を覆う砂糖の触感から、柔らかい深いうま味ある羊羹にたどり着く味わいがなんともいえない美味しさを誘う。無性にとどき食べたくなる。羊羹と言えば小豆の餡あんと砂糖の甘みをなかに練りこんだ和菓子という印象なのだった。

ところが、羊羹も水羊羹、蒸し羊羹のほかに、彩り豊かな四季を表現したまるで工芸品のようなものや、葡萄ぶどう、栗り、柿かきなど、地域の食材を使った旬を織り込んだものまでさまざまにあることを知ったのは虎屋・赤坂ギャラリーで開かれた「羊羹 YOKAN展」だった。

ずっと改装中で、4年ぶりに行われた虎屋文庫資料展。見ごたえ十分。羊羹の成り立ちから現在まで、文献、菓子見本帳、各地の包装紙、羊羹のさまざまが紹介される。会場では虎屋文庫編の42ページもある展覧会の内容を詰め込んだ冊子も配布された。また開催にあわせて『ようかん』（新潮社）の本も出版された。

その羊羹ようかん、もともとは、中国の食べ物で、羊の肉の入った羹あつもの（汁物）であったというのだから

驚く。「羊は中国では古代から富や豊穡の象徴であり、羊の字を使う「羊羹」も、いいもの、魅力的なものにとらえられていた」ともある。確かに羊は羊毛も毛皮も採れ服や敷物などにもなる。肉も食することができる。売買もできた。生活の欠かせないものだったと納得できる。羊を多く持つのは豊かな証しだったということもわかる。

羊羹の歴史から成り立ち、そして現在の形になるまでをまとめたものが、これまでなかったという。そこで文献や資料などを調査してまとめたの展覧会と書籍の出版となったというのだが、じつに細やかに羊羹のなりたちやエピソードをひもといてくれる。羊羹の変遷に特化した歴史年表から、現在、販売されている北海道のハスカップ、かぼちゃ、ハッカの羊羹から沖縄の黒糖羊羹まで、全



『ようかん』（新潮社）の表紙



江戸時代の菓子の見本帳（写真提供・虎屋文庫）

国の羊羹の内容の一覧と店舗の紹介もあるという念の入れようだ。

そもそも私が、羊羹は小城羊羹と思っていたのは無理もない。本をひもとくと佐賀県小城市は、30軒もの羊羹店があり、唐津にも小城羊羹は広く浸透していたのだというのがわかる。

さて、そもそも羊羹がなぜ和菓子になったのか。羊羹は鎌倉から室町時代に中国に留学をした禅宗の僧侶が点心（朝食と夕食の間の軽食）としてもたらしただという。そのなかに、饅頭、麵類などがあり、羹類のなかのひとつに羊羹があつたというのだ。つまり軽食で、ところが禅僧は肉食を禁じられていたので、小豆や小麦粉や砂糖を使つての蒸し料理として、羊羹を見立てて精進料理として作つたのだらうという。それが武家や貴族に広がっていった。室町時代の文献にはつくりかたは載ってはいないが羊羹の記述があるという。

当時は膳で出された料理の一つ。漬物、梅、木の实とともにでてきたり、蒸した麵、饅頭と汁物がついていたり、かなり特別なものであつたことがわかる。武家の主君が臣下の屋敷を訪れたときのもてなしの御膳にも羊羹がある。織田信長が徳川家康をもてなしたときにも羊羹があり、果物、落雁、

饅頭とともに記述が残っている。

羊羹が料理から甘い和菓子へと変遷するのは江戸になってから。年表にしてまとめてあつて、1500年代半ばから小豆の濾粉、小麦粉、葛粉砂糖を蒸して捏ねたりついたりして成型した蒸し羊羹が生まれ、1700年代半ばからやわらかい水羊羹と寒天で固めた練り羊羹がはじまる。江戸も後期になると、茶道の広がりから羊羹が食されるようになる。

面白いのは、幕末の大老・井伊直弼の茶会の記録があり、そこに白練りようかん、練りようかん、紅ようかん、草ようかんなど、多彩な羊羹が登場する。また1607年〜1811年（慶長12年〜文化8年）の朝鮮からの親善使節のもてなしに羊羹がでてきたり、長崎出島のオランダ商館長が京都や大阪で羊羹のもてなしを受けたり、初代米国総領事ハリスも羊羹の贈り物を受けたという。羊羹が外交にも登場する。歴史が垣間観えてくるから興味が尽きない。

明治に入り、博覧会が開かれたり、鉄道が生まれたりで、各地に羊羹が広まっていく。明治に入るとパッケージも意匠を凝らしたものが登場する。面白いのは、夏目漱石、谷崎潤一郎から、アンパンマンまで、書籍や漫画に登場をする羊羹も紹介されること。さらに原材料となる小豆の主栽培地が十勝のこちや、砂糖の歴史、寒天の産地にまで触れられている。

精進料理の蒸し物料理から、長い年月をかけて今の羊羹にたどり着く。でも名前が古来そのままというのが面白い。

虎屋文庫編の『ようかん』の本を開くと、羊羹の食べかたも観かたも変わってしまう。時代劇を見ると、その食卓の中身のことに目を凝らすに違いない。