



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一九八号）

啓蟄^{けいちつ}

三月六日

けいらん

赤福本店隣の五十鈴蔵で開かれている「餅街道ものがたり展」では江戸時代から続くという名物餅が紹介されています。そのなかでも、津の「けいらん」という名物餅はなぜこの名がついたのか、わかっています。店で売られている「けいらん」は餅皮で餡をくるみ、その上に赤や黄に着色されたうるち米がまぶしてある餅です。

「餅街道ものがたり展」では、文化十年（一八一三）、十返舎一九による『餅菓子即席手製集』に載る「けいらん」の製造法が紹介されています。

材料は、うるち米の粉一升、もち米の粉三合。作り方は、これらの「粉をこね合わせ、湯煮して丸め、砂糖を少し入れて包み、再び湯煮する。汁はうどんの下地の按配にすべし。法事うどんのごとくする」とあり、今の餡入りの甘い餅「けいらん」とは異なるようです。

日本の菓子が飛躍的に発展し、今日のような色や形になったのは、白砂糖の普及があります。南蛮貿易をきっかけに輸入量が格段に増え始めた白砂糖は鎖国後も、長崎から上方へ、江戸へと運ばれます。八代將軍徳川吉宗は琉球からサトウキビの苗を取り寄せ、江戸城内で栽培を試みたほどで、幕府をあげての製糖奨励が実を結び、江戸中期には国内でも白砂糖や日本独特の和三盆が作られるようになりました。一八〇〇年ごろ、京都には白砂糖の使用を許可された「上菓子司」が二四八軒あったとされ、その隆盛ぶりがうかがえます。京菓子はほぼこのころまでには今の姿に近いものになったと考えられます。

砂糖の甘みを知った江戸や京からのお伊勢参りの旅人を迎えた茶店でも、名物餅は砂糖の普及とともに、塩餡や黒餡を使いながら形を整え、甘みを増していったことでしょう。名物餅も時代とともに変遷したに違いありません。

文 千種清美

