

# お菓子の地理学 -甘くておいしい探究-

法政大学人間環境学部 教授  
湯澤 規子 (ゆざわ・のりこ)



ちょうど今、午後3時にこの原稿を書いている。3時といえば、そう「おやつ」の時間だ。「おやつ」とは近世の時間の数え方である「八つ時」のことで、午後2～4時頃を指す。近世は朝と夕の1日2食が基本で、その間の空腹をしのぐため「間食」の習慣があった。その時刻が「八つ時」だったことから、「おやつ」という呼び方が定着した。このような「間食」の習慣は日本に限らず、フランスのカフェ文化やイギリスのアフタヌーンティー、中国の点心など世界各地で見られる。

日常生活で私たちが経験しているように、おやつによく食べられるのは「お菓子」である。ということは、世界各地に「お菓子」の文化が多彩に展開していることになる。地理学における食文化研究は主に「主食」や「行事食」に注目することが多く、「お菓子」に言及したものは少ない。しかし、その気になって「お菓子」をみれば、地理や歴史の興味深い研究対象だということに気付かされる。

スーパーマーケットのお菓子売り場に行って観察してみよう。お菓子のパッケージの裏に書かれている説明を読んで製造地域の地域性に気付いたら、地理学研究はもう始まっている。製造地をみると煎餅などの米菓は新潟県、飴は大阪府、半生菓子（小さな最中や饅頭など）は長野県の割合が高い。具体的なお菓子の名前を挙げると、「ハッピーターン」や「亀田の柿の種」、「ぼたぼた焼」などの米菓を製造する有名企業といえば、新潟県に本社がある亀田製菓である。米どころの新潟で米菓が製造されるという原料立地の地理的特徴が重要であることはもちろん、同社が元は農民組合委託加工所として創業した点も興味深い。同県には「アルフォート」や「ルマンド」などで親しまれているブルボンも立地している。ここは和菓子の老舗を前身とする企業である。関東大震災の折に都市から地方への菓子供給の停止に直面して、地方にも菓子の量産工場が必要だと決意して創業したという沿革は、社会的な事情が創業に関わっていることを伝える好例である。

〈参考文献〉

・湯澤規子(2019)「日本における製菓業の歴史的展開と地域的特徴：地域の産業と経済という視点から」『人間環境論集』20巻1号



亀田製菓  
(新潟県)の米菓  
「ぼたぼた焼」



ノーベル製菓  
(大阪府)の飴菓子  
「はちみつきんかんのど飴」

「ぶっちょ」のUHA味覚糖、「はちみつきんかんのど飴」や「男梅」のノーベル製菓、「パイナム」のパインなどの有名な飴の専門製造業者は大阪府に集積している。「大阪のおばちゃんが飴ちゃんを配る」のは、飴の産地ならではの習慣なのか否か。これはぜひ調査をしてみたいテーマである。

データを用いて「製菓業」の特徴を考えることもできる(湯澤2019)。手元にある2018年の『菓子統計年報』によって菓子の全出荷額を都道府県別でみると 図1 のようになる。最も多いのは埼玉県、それに新潟県が次ぐ。第4位の茨城県がこれに加わり、関東甲信越地方が全国の中核となっている。菓子種類別の割合でみると、生産額が最も高い埼玉県ではいずれの品種も満遍なく生産していることが分かる。一方で、新潟県は米菓の割合が圧倒的に高いことが特徴である。チョコレート類は北海道、茨城県、埼玉県、大阪府などでの生産額が高く、地域的偏在が認められる。全体に占める和生菓子の割合が高いのは京都府と三重県である。

菓子の消費実態を含めて考察することも重要だ。日常生活における喫茶の習慣、贈答、冠婚葬祭、仏事を含めた行事用の菓子需要などには地域差があるからである。例えば愛知県では婚礼の時、お菓子を詰め合わせた「嫁菓子」を近所に配る習慣がある。「お菓子の地理学」は始まったばかりだ。日々のおやつを食べながら、これからも甘くておいしい探究を続けていきたい。

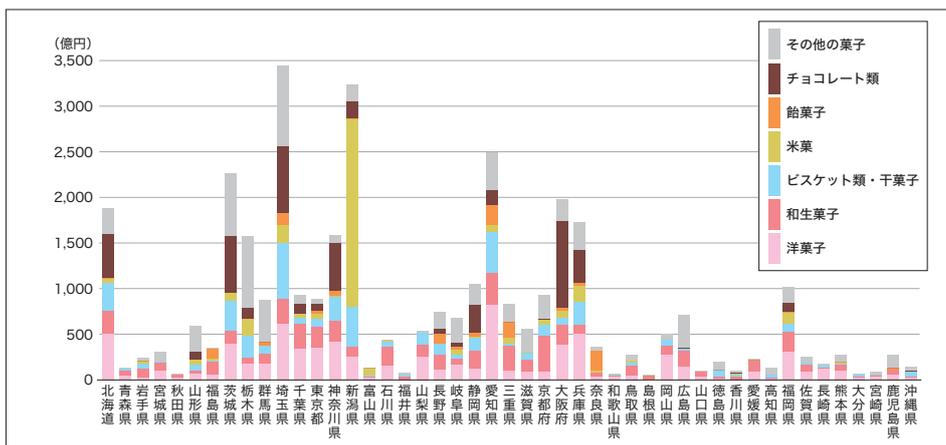


図1 都道府県別菓子種類別出荷金額(2018) 全日本菓子協会『菓子統計年報 平成30年版』より作成。