

2011 年 3 月吉日

報道関係者各位

虎屋文庫機関誌『和菓子』18 号発行

2011 年 3 月発行(年 1 回発行)

B5 版／146 頁／900 円(税込) 送料 80 円

虎屋文庫は、和菓子をテーマとした展示、講演会の開催ほか、和菓子関連資料の収集、機関誌の発行などの活動を行なっております。この度、機関誌『和菓子』第 18 号を発行いたしましたので、見本誌をお送りするとともに、概要をお知らせ申し上げます。

機関誌『和菓子』とは

菓子や菓子に関連する事柄についての論文や史料翻刻を中心とした学術雑誌で、1 年に 1 回、発行しております。毎回「唐菓子」「菓子道具」「江戸と菓子」など、菓子に関わる特集を設けています。

第 18 号の特集—甘味料をめぐる

現在、菓子といえば甘いものという認識が一般的でしょう。甘味料にはさまざまな種類がありますが、まず砂糖について三氏から論考をいただきました。

植村正治氏は、製糖技術の世界史的な展開を踏まえたうえで、特に甘蔗(さとうきび)を搾るための圧搾機に焦点をあて、日本における製糖技術の伝播を明らかにされました。落合功氏は、江戸時代、砂糖の国産化に重要な役割を担った池上幸豊(いけがみゆきとよ)(太郎左衛門)の活動と、それを支えた「国益」思想の実体を明示されています。弓削政己氏には、江戸時代、薩摩藩の支配を受けた奄美諸島における砂糖(黒糖)生産について論じていただきました。

また、砂糖以外の甘味料として、清水美智子氏に、蜂蜜と人類の歴史についてまとめていただきました。従来、歴史的な検討が薄かった分野だけに、今後の研究の基点になる論考です。石橋顯氏には、古代の甘味料である甘葛(あまづら)をご紹介します。氏は、甘葛の材料や用途などを文献から明らかにされるだけでなく、先学の論考をもとに、その再現にも取り組まれており、意義深いことといえます。なお、最後に虎屋総合研究所の高橋美保が、現在の甘味料について用途や特性をまとめております。

執筆者紹介

○江戸時代における製糖技術—甘蔗圧搾機技術を中心として—

植村正治(流通科学大学 教授)

○砂糖国産化と池上幸豊

落合功(広島修道大学 教授)

○近世奄美諸島の砂糖専売制の仕組みと島民の諸相

弓削政己(奄美郷土研究会 世話役)

○人類最古の甘味料「ハチミツ」

清水美智子(日本王乳センター・日本ハチミツ料理研究所 代表取締役社長)

○古代甘味料・甘葛煎の概要

石橋顯(小倉菓草研究会 会長)

虎屋の御用記録の翻刻

長年にわたって御所の御用を勤めてきた虎屋には、数多くの古文書が残されています。

今回より、虎屋黒川家文書のうち元禄7年(1694)〈^{しょかた ごよう のとめ}諸方御用之留〉の翻刻を行ないます。

本史料は、121丁の大部な文書で、元禄7～13年(1694～1700)の7年間の注文について、注文主、菓子名と数量、値段、用途などが記されています。注文主は、御所や公家を中心ですが、水戸黄門こと徳川光圀や薩摩藩主島津綱貴^{しまづつなたか}ほかの大名、大坂の豪商鴻池の一族で茶人としても名高い鴻池道億^{こうのいけどうおく}の名も見えます。また、江戸城本丸や吉良上野介義央に菓子が届けられたという記述もあります。虎屋の売上の約半分を占める大名や町人に関する注文記録は少ないため、大変貴重な史料といえます。

購入方法

●書店には流通しておりません。郵送にて販売致します。(1冊900円 送料/1冊80円)

●虎屋文庫資料展開催中には、虎屋ギャラリー受付にても販売いたします。

次回開催 9月28日(水)～11月6日(日)「和菓子職人の技」展(仮)

バックナンバーも販売中

創刊号～4号は売り切れしました。

- 5号特集 和菓子原材料の現在
- 6号特集 茶の湯と和菓子
- 7号特集 歴史資料と和菓子
- 8号特集 外来食文化と和菓子
- 9号特集 九州
- 10号特集 民俗と菓子
- 11号特集 菓子とまじない、占い
- 12号特集 唐菓子
- 13号特集 笑いの世界と和菓子
- 14号特集 鎖国時代の異国人への饗応菓子
- 15号特集 菓子道具
- 16号特集 武家社会と菓子
- 17号特集 江戸と菓子

購読お申し込み・お問い合わせ先

〒107-8401 東京都港区赤坂4-9-22

株式会社 虎屋 虎屋文庫

TEL 03-3408-2402 FAX 03-3408-4561

E-mail bunko@toraya-group.co.jp