

	年号	内容（出典史料）	政治・社会
室町～安土・桃山時代	14世紀後半	当時の教科書である往来物に、点心として筍（笋か）羊羹・砂糖羊羹の名が見える。実体は不明だが、砂糖を入れた甘い羊羹が存在していたことが注目される（庭訓往来）	
	1392（明德3）		南北朝の合体
	1432（永享4）	3月17日、六代将軍足利義教が公家の九条家を訪問した際の献立に点心として羊羹が見える（九条家歴世記録）	
	1444（文安元）	国語辞書の飲食門の部に羊羹の名がある。具体的な説明はなし（下学集）	
	室町時代中期	武家故実書に、羊羹には、海藻を付け合わせる旨、記述あり（今川大双紙） 州浜形の羊羹らしきものを盛った絵図が残る（三議一統大双紙）	
	1459（長祿3）	正月25日、京都相国寺鹿苑院内で、点心として砂糖羊羹や饅頭などが出される（蔭涼軒日録）	
	1467～77（応仁元～文明9）		応仁・文明の乱
	15世紀後半	有職家の伊勢貞宗が、羊羹の食べ方として、箸で割り、汁とともに食べることを書いている（伊勢兵庫頭貞宗記）	
	1490（延徳2）	正月30日、羊羹が宮中に進上される（御湯殿上日記）	
	1504(永正元)頃	小笠原流の食事作法書に羊羹の食べ方あり。汁や薬味が使われている（食物服用之巻）	
	1518（永正15）	3月17日、十代将軍足利義植が畠山順光邸に臨んだ時の献立に羊羹がある（畠山亭御成記）	
	1535（天文4）	12月17日、後奈良天皇への進上品として「羊羹一折」と見える（後奈良院宸記）	
	1538（天文7）	11月20日、「けかいん」（浄土宗の寺院、華開院か）より宮中に「めつらしきやうかん」が一折贈られる（御湯殿上日記）	
	1539（天文8）	8月12日、禅僧策彦が中国で羊羹を食べた記録あり（策彦和尚初渡集）	
	1541（天文10）	12月10日、奈良興福寺の多聞院での献立に羊羹が見える（多聞院日記）	
	1542（天文11）	4月3日、武野紹鷗の茶会の「菓子」に羊羹が使われている。菓子としての羊羹の初出（松屋会記）	
	1543（天文12）	7月7日 京都禅昌院の七夕の儀式に「沙糖羊羹」が用意される。(鹿苑日録)	ポルトガル人が種子島に漂
	1544（天文13）	11月21日、公家の山科言継の息子が親王方の御阿子局を通じて、羊羹一包をもらったことが記されている（言継卿記）	
	1561～63（永祿4～6）頃	御伽草子で、日吉山社の神職（猿）が娘夫婦を招き、酒宴で歓待する場面に、羊羹が見える（猿の草子）	
	1572（元亀3）	三方ヶ原の戦いの際に大久保藤五郎が徳川家康に羊羹ほか菓子を献上（嘉定私記）	
	1581(天正9)	6月16日、織田信長が徳川家康をもてなした折の献立に「菓子」として羊羹が見える（御献立集）	
	1582（天正10）		本能寺の変
	1589（天正17）	駿河屋の紅羊羹を豊臣秀吉が賞賛したという伝説あり	
	1590（天正18）		豊臣秀吉、全国統一
	1592(天正20)	小笠原流の礼法書に、献立の記述として三羹(羊羹、雲羹、鼈羹)三廻あり（通之次第）	
	1599（慶長4）	北野天満宮に伝わる、宮仕仲間に関する金銭の出入りを記した史料に羊羹が見える（年行事帳）	
	1600（慶長5）		関ヶ原の戦い
	17世紀はじめか	南蛮伝来の料理や菓子を記した料理書に、小豆、黒砂糖、葛の粉を入れて蒸して作る羊羹の製法あり（南蛮料理書）	
	1603(慶長8)	ポルトガル語で日本語を説明する辞書に羊羹、砂糖羊羹あり。「羹(かん)」を甘い菓子として定義（日葡辞書）	
	1604(慶長9)	8月24日、伏見円光寺における料理の「菓子」として羊羹あり(鹿苑日録)	
	1615(慶長20)		大坂夏の陣、豊臣氏滅亡
	1615～24（元和年間）頃	戦国時代の武田信玄・勝頼の事跡や軍法についてまとめた記録中、配膳の略図に羊羹あり（甲陽軍鑑）	
	1626(寛永3)	後水尾天皇が二条城へ行幸した折、「菓子」として羊羹が出される（四條家法式）	
	1635（寛永12）	明正天皇が後水尾上皇の元へ行幸した折、虎屋と二口屋が羊羹ほかを納める。菓子屋の記録で、羊羹が見える最初の例（★院御所様行幸之御菓子通）	
	1636(寛永13)	朝鮮通信使を饗応した折の献立に羊羹が見える（四條家法式）	
	1637～38（寛永14～15）		島原の乱
	1639（寛永16）		ポルトガル船の来航禁止 平戸オランダ商館を長崎出島に移す(鎖国の状態とな
	1641（寛永18）		
	1651(慶安4)	後光明天皇が後水尾上皇御所へ行幸した折、虎屋が羊羹ほかを納めている（★朝覲御行幸御菓子覚帳）	
	1658～61（万治年間）	この頃寒天が発見されたといわれる(諸説あり)	
	1668(寛文8)	料理書に羊羹の製法が見える。材料は小豆の粉、葛の粉、うどんの粉、砂糖で、現在の蒸羊羹を思わせる（料理塩梅集）	
	1683（天和3）	江戸の京菓子屋の桔梗屋菓子銘に「つまみやうかん」「花やうかん」が見える（一話一言）	
	1684(貞享元)	井原西鶴の作品に、6月16日の嘉定で虎屋の羊羹を食べる場面あり（諸艶大鑑）	
		京都の地誌に、京都の菓子屋の作る菓子として羊羹があげられている（雍州府志）	
	1685（貞享2）	京都の名物の一つとして虎屋の羊羹あり（日次紀事）	徳川綱吉、生類憐れみの令を發布

1688 (貞享5・元禄元)	竹皮に包まれたような棹状の羊羹の絵図あり。羊羹の形状を描いたものでは初出（庭訓往来図讃）	
1689(元禄2)	料理書の菓子類に羊羹の製法あり（合類日用料理抄）	
1693(元禄6)	男性のための実用百科事典に菓子の名が250種あげられ、羊羹、「摘羊羹」（絵図付き）が見られる（男重宝記）	
1695（元禄8）	虎屋の菓子見本帳に洲浜形の羊羹、白羊羹の絵図あり（★御菓子之晝圖）	
1696（元禄9）	虎屋の御用記録に四角羊羹などの名あり（★諸方御用留）	
1697（元禄10）	遠藤元閑の茶書に、虎屋の羊羹は5日や10日遠方に持っていても悪くならない旨あり（茶湯評林）	
1702（元禄15）	虎屋の羊羹を竹皮に包んだ記録あり（★諸方御用留帳）	赤穂浪士の討入
1705(宝永2)	11月13日、霊元上皇へ茶を献上の際、妙法院より持参した菓子の中に虎屋の白羊羹あり（妙法院日次記）	
1707(宝永4)	虎屋の菓子見本帳に羊羹、白羊羹のほか、寒天を使った「氷室山」の絵図あり。寒天を使用した菓子の絵図としては初出（★御菓子之晝圖）	
	中国の明の遺臣、朱舜水が水戸藩主を饗応するときの献立例に豆沙糕があり、ヤウカンの振り仮名がふられている（朱氏談綺）	
1709（宝永6）	京都の上菓子屋、立花屋の菓子見本帳に洲浜形に近い、羊羹、白羊羹の絵図あり（御菓子繪圖）	
1712(正徳2)	図説百科事典に竹皮に包まれた棹状の羊羹の絵図と製法あり（和漢三才図会）	
1716（享保元）		徳川吉宗の享保の改革
1718(享保3)	版本として初の菓子製法書に羊羹あり（古今名物御前菓子秘伝抄）	
1724（享保9）	10月16日の近衛家熙の茶会の菓자에「コウライ煎餅ニ、羊羹包ミテ蒸シタル物、五分バカリノ柚味噌付焼キ」と見える。羊羹のアレンジメニューともいえそうだ。このほか羊羹は「御菓子」のひとつとしてよく登場する（槐記）	
1748(寛延元)	朝鮮通信使をもてなす折の参考書に、羊羹が好物とされている（朝鮮人好物之覚）	
1760(宝暦10)	この頃より虎屋史料に水羊羹の記載が散見される。これはやわらかし蒸羊羹だったと考えられる（★御用控帳ほか）	
1761(宝暦11)	菓子製法書に洲浜形の本羊羹、羊羹、「撮羊羹」などの製法あり。「撮羊羹」や本羊羹は今いう「こなし」の製法と同じだと考えられる（古今名物御前菓子図式）	
1763～84 (宝暦13～天明4)	有職故実書に小豆、砂糖、小麦の粉、鍋墨を少し入れる古風な羊羹の製法あり（貞丈雑記）	
1764～72 (明和年間)頃	寒天を使った水羊羹の製法の初出（調味雑集）	
1772（安永元）		田沼意次、老中となる
1773(安永2)	10月12日、加賀藩十一代藩主前田治脩の日記に煉羊羹が見える。煉羊羹の初出（太梁公日記）	
1778（安永7）	菓子を擬人化した黄表紙の登場人物の一人として、「かす寺」の羊羹和尚が登場する。キャラクター化した羊羹の初出か（名代干菓子山殿）	
1782（天明2）	正月16日、江戸の料理茶屋での文人の接待に「御菓子」として、さらさようかんが出される（俗耳鼓吹）	
1784（天明4）	中国料理を紹介する中で、豆砂（沙）糕にようかんのふりがなあり（卓子式）	
1785（天明5）	料理書の「卵百珍吸物の具」に、羊羹あり（万宝料理献立集）	
1787（天明7）	虎屋の御用記録に丸羊羹の名あり。四角が主流な中、珍しい（★大女院御所御用帳）	老中松平定信の寛政の改革
	3月18日、松平不昧が酒井宗雅を招いた茶会で「ツツミやうかん」が使われる（逾好日記）	
	11月26日、姫路藩主酒井忠以の江戸での茶会に煉羊羹が出されている（逾好日記）	
1789～1801 (寛政年間)	この頃、江戸で紅谷志津摩、あるいは喜太郎が煉羊羹を売り出す（嬉遊笑覧、蜘蛛の糸巻ほか）	
1800（寛政12）頃	江戸の船橋屋織江の菓子製法書に蒸羊羹、煉羊羹の製法あり。蒸羊羹という言葉の初出（御餅菓子船橋屋手製集 初編）	
1801(享和元)	水羊羹は、菓子屋の亀屋陸奥がやわらかいようかんを作ったことから始まったという（橘窓自語）	
1803（享和3）	佐賀の鶴屋の菓子製法書に羊羹と煉羊羹の記載あり（御菓子覚帳）	
1805(文化2)	十返舎一九による菓子製法書に胡椒や肉桂で味付けする変わった蒸羊羹の製法あり（餅菓子即席手製集）	
1810(文化7)	江戸の紅谷志津摩の菓子として羊羹、水羊羹、煉羊羹などの名が見える（一話一言）	
	禁裏御所へ提出した羊羹の配合あり。1棹につき砂糖120匁・小豆3合・小麦粉3合（〔虎屋黒川家文書〕）	
1816（文化13）	4月24日、松平不昧の茶会で、「御好 つふあん羊かん」が見える（雲不昧侯會席記）	
1819（文政2）	棹菓子として、夜の梅の銘が見える（★御本途御菓子御直段帳）	
1820(文政3)	料理書の膾之部に「紅ようかん」「ようかん」「つまみようかん」の名称あり（素人庖丁三編）	
1824（文政7）	この年以前に作られた虎屋の看板に羊羹が見える（〔虎屋黒川家文書〕）	
1826～49 (文政9～嘉永2)	『南総里見八犬伝』で知られる滝沢馬琴が煉羊羹を贈答や病気見舞いなどに使っている（馬琴日記）	
1830(文政13)	喜多村信節の随筆では、明人（中国人）は羊羹を豆沙糕と呼ぶとし、もとは羊肝糕と書いたが、獣を不潔と思うため、羊羹に書き改めたとしている。煉羊羹は寛政頃に江戸本町の紅谷志津磨が始めたとある（嬉遊笑覧）	
1836（天保7）	江戸の羊羹の名店として、鈴木越後、船橋屋織江が紹介される（江戸名物詩）	
1837～53頃 (天保8～嘉永6)	江戸時代後期の生活風俗を記した喜多川守貞の著書から、蒸羊羹にかわり、寒天を使う煉羊羹が主流になったことがわかる（守貞謾稿）	

	1841（天保12）	江戸の船橋屋織江の菓子製法書に蒸羊羹、煉羊羹ほかさまざまな羊羹の製法あり（菓子話船橋）	老中水野忠邦の天保の改革
		出版時に山東京山が加筆しており、越後国（新潟県）小千谷で出された自家製の羊羹が江戸と同じ味であったことに感激している（北越雪譜）	
	1846（弘化3）	煉羊羹が諸国にあり、今や日光のものは江戸にまさるといった記述がある（蜘蛛の糸巻）	
	1847（弘化4）	煉羊羹の記載あり（★仁孝天皇様御一周忌ニ付御用扣帳）	
	1852（嘉永5）	菓子製法書に煉羊羹ほか羊羹の製法あり（鼎左秘録）	
	1853（嘉永6）		ペリー、浦賀に来航 プチャーチン、長崎に来航
	1857（安政4）	10月15日、十三代将軍徳川家定が初代米国総領事のハリスに贈った菓子に「難波杢目羹」あり（嘉永明治年間録）	
	1862（文久2）	煉羊羹の原材料として砂糖・小豆・寒天とあり（★御棹菓子并仕種書）	
	1863（文久3）	3月7日、上洛した十四代将軍家茂が、虎屋の夜の梅ほかを宮中に献上（★将軍家茂入京日記（仮））	
	1867（慶応3）		大政奉還
明治時代	1869（明治2）		東京遷都
	1872（明治5）	鉄道の開通に伴い、各地で羊羹が土産菓子として作られるようになっていく	新橋～横浜間に初の鉄道開業
	1877（明治10）	第1回内国勸業博覧会開催。煉羊羹も出品。博覧会はその後も開催され、果物や農水産物など、各地の特産物を利用した羊羹が出品されるようになっていく	
	1889（明治22）		大日本帝国憲法発布・東海道線全通
	1894～95（明治27～28）		日清戦争
	1903（明治36）	第5回内国勸業博覧会開催。果物や農水産物など、各地の特産物を利用した羊羹が多数出品された。	
	1904～05（明治37～38）		日露戦争
	1906（明治39）	夏目漱石が羊羹を讃美する名文を残す(草枕)	
大正時	1908（明治41）	千鳥列島・カムチャッカ半島を航海した軍艦「金剛」に羊羹1,100本が積載される。ほかの菓子は煎餅、宝来豆、ビスケットなど	
	1914（大正3）		第1次世界大戦始まる
	1923（大正12）		関東大震災
昭和時代	1925（大正14）		治安維持法・普通選挙法成
	1929（昭和4）		世界恐慌始まる
	1930（昭和5）	虎屋で小形羊羹発売。 ポケット羊羹が流行することになる	
	1933（昭和8）	この頃アルミで内貼りをした袋によるかんを充填する製法が広まる 谷崎潤一郎が、翌年にかけて『経済往来』に連載した『陰翳礼讃』に、羊羹の色を瞑想的と記す	
	1937（昭和12）		
			砂糖ほか原材料の統制が始まる 日中戦争始まる
	1938（昭和13）	中村屋が水羊羹の缶詰化の実用新案特許取得	
	1940（昭和15）		砂糖が配給制となる。
	1941（昭和16）	この頃から虎屋は陸軍に「陸の誉」、海軍に「海の勲」を納めている	太平洋戦争始まる
	1942（昭和17）	伝統を誇ってきた京都の銘菓が存続できるよう、京都府は例外品目として、由緒ある銘菓を指定した（「和生菓子特殊銘柄品」）。全18種類のうち、ようかんは、総本家駿河屋の「煉羊羹」、若狭屋の「御所羊羹」、亀末廣の「竹裡(ちくり）」（栗蒸ようかん）の3つであった（ちなみに虎屋は「虎屋饅頭」で指定）	
	太平洋戦争中	日本海軍の給糧艦「間宮」の艦内で羊羹が製造され、評判になる	
	1945（昭和20）	5月25日の東京大空襲で虎屋の伝馬町の工場が焼け落ちる。溶けた羊羹が流れ、集まった人に配ることに。	太平洋戦争終結
	1946（昭和21）		日本国憲法公布
	1950（昭和25）		朝鮮戦争始まる
	1951（昭和26）		サンフランシスコ平和条約締結
	1952（昭和27）		砂糖の統制解除
	1953（昭和28）		NHKテレビ放送開始
	1960（昭和35）	家庭用冷蔵庫の普及に伴い、この頃からカップ入りの水羊羹が広まる	
	1964（昭和39）		東海道新幹線開業 オリンピック東京大会
	1970（昭和45）		大阪万博開催
	1972（昭和47）		沖縄日本復帰
	1973（昭和48）		第一次石油危機(オイルショック)
	1978（昭和53）		日中平和友好条約調印
	1980（昭和55）	虎屋がパリに出店。羊羹が黒い石鹸と勘違いされる	
	1984（昭和59）	村岡総本舗、佐賀県小城本店隣りに羊羹資料館を開館	
平成時代	1990年代前半		バブル経済崩壊
	1995（平成7）		阪神・淡路大震災
	2002（平成14）	なごみの米屋が成田羊羹資料館を開館	
	2005（平成17）		食品関係不祥事続く・食の安全、安心への関心が高ま
	2007（平成19）	山崎製パンの羊羹が宇宙日本食として認証	
	2010（平成22）	佐賀県小城市のマスコットキャラクターとして、ようかん右衛門誕生	
		第1回羊羹コレクションが銀座三越で開催	
	2011（平成23）		東日本大震災

令和	2013（平成25）		和食がユネスコ無形文化遺産に登録
	2016（平成28）	パリで羊羹コレクションが開催。	
	2017（平成29）	シンガポールで羊羹コレクションが開催。	
	2019（令和元）	羊羹コレクションがニューヨークで開催	

★は虎屋黒川家文書を示す。
 日記や茶会記、御成記など長期間にわたる史料については現状わかる範囲での初出を採用。