# 第2章　御所御用の変遷

## 1――江戸時代の御所御用

御用達とは「ごようたし」のほか「ごようだち」「ごようたつ」とも読むが、御所やその他の御用品を謹んで調達することを意味し、それを請け負う商人を御用商人とか御用達商人といった。虎屋は古くから御所の御用を勤めているが、その起源と変遷について触れておこう。

江戸時代の朝廷では、日常生活で消費する生活財はもとより、儀式に使われる調度そのほかのものを、特定の禁裏御用商人から購入していた。そうした商人のなかには、国名などを冠した受領名を許される者もおり、京都の町や同業集団のなかにおいても別格な存在であった。

### 一、禁裏御用商人の数

禁裏御用商人の存在が歴史上に登場したのは鎌倉時代の供御人からといわれているが、江戸時代以前のことは後述の川端道喜以外よくわかっていない[1]。宝暦四年（一七五四）の「御出入商人中所附」という古文書には、元禄十四年（一七〇一）時点での禁裏御用商人二八五名がまとめられている。それらの御用開始時期をまとめたのが次頁の表である。

（1）奥野高廣『皇室御経済史の研究』後篇 畝傍書房 昭和十九年（一九四四）六月 後、国書刊行会より復刻

**元禄14年（1701）当時禁裏御用商人一覧**

| 御用始期 | | 人数 |
|---|---|---|
| ①御代々 | | 23名（ 8.07%） |
| ②嵯峨天皇在位中 | 大同 4～弘仁14（ 809～ 823） | 2名（ 0.70%） |
| ③後奈良天皇在位中 | 大永 6～弘治 3（1526～1557） | 2名（ 0.70%） |
| ④正親町天皇在位中 | 弘治 3～天正14（1557～1586） | 1名（ 0.37%） |
| ⑤後陽成天皇在位中 | 天正14～慶長16（1586～1611） | 21名（ 7.34%） |
| ⑥後水尾天皇在位中 | 慶長16～寛永 6（1611～1629） | 36名（12.63%） |
| ⑦明正天皇在位中 | 寛永 6～寛永20（1629～1643） | 10名（ 3.50%） |
| ⑧後光明天皇在位中 | 寛永20～承応 3（1643～1654） | 50名（17.55%） |
| ⑨後西天皇在位中 | 承応 3～寛文 3（1654～1663） | 28名（ 9.83%） |
| ⑩霊元天皇在位中 | 寛文 3～貞享 4（1663～1687） | 71名（24.91%） |
| ⑪東山天皇在位中 | 貞享 4～元禄14（1687～1701） | 35名（12.28%） |
| ⑫不明 | | 6名（ 2.11%） |
| 合計 | | 285名（100.00%） |

注：東山天皇の在位は宝永6年（1709）まで
出典：宝暦4年（1754）「御出入商人中所附」

合計で二八五名のうち御用開始時期が判明しているのは二七九名である。うち「御代々」と記された二十三名（十二品目）は、大永六年（一五二六）以前に御用を開始しており、御用商人のなかでも古い由緒を誇っていた。

その後、安土桃山時代から江戸時代初頭にかけての後陽成天皇の在位時から徐々に商人の数が増え、次の後水尾天皇在位時を合わせると二十パーセントとなる。年代でいうと、十六世紀末から十七世紀半ばに御用を開始したこのグループは、全体の五分の一を占め、御用商人のなかでも比較的古くから出入りを始めた者たちであった。

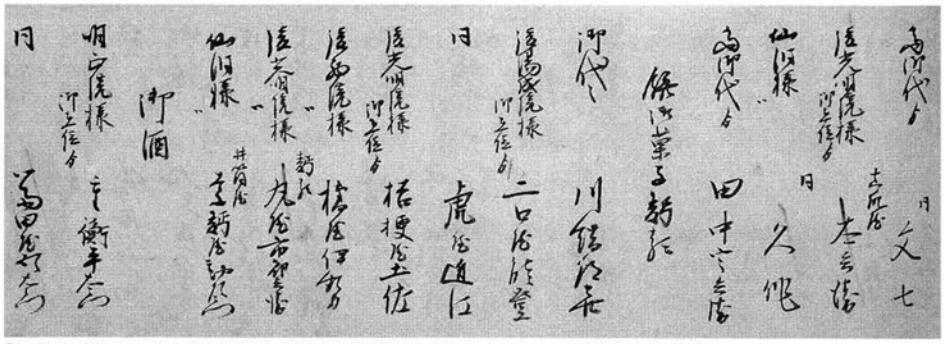
元禄十四年時点の御用商人の多くは、後光明天皇以降御用達となっている。当該史料の作成された東山天皇在位時までの間に御用を開始した者が六十四・五六パーセントを占める。彼らが御用商人の中核をなし、特に霊元天皇のときには七十一名の商人が御所への出入りを始めていた。

すなわち、慶長八年（一六〇三）の江戸幕府の成立からほぼ四十年を過ぎた寛永末年（一六四三）以降、経済的な発展が一つの頂点をなした元禄時代にかけての六十年間に、新たに御所御用を始めた商人が全体の六十五パーセント近くを占めているのである。このことは江戸時代初期以降、この時期までに旧来の御用商人と新しい商人との交代があったことをうかがわせる。幕府の基礎が固まる以前の江戸時代前期は禁裏御用商人にとっても浮沈の激しい時期であったといえよう。

## 二、禁裏御用菓子屋の変遷

「御出入商人中所附」には餅、菓子、麺類の三種を扱う商人が一緒に記されている。

餅御菓子麺類



「御出入商人中所附」（宝暦4年）「同（後陽成院様御在位より）　虎屋近江」と見える

（2）後光明天皇と明正上皇が父君の後水尾上皇を訪ねられた折の菓子納入記録

御代々　川端道喜
後陽成院様御在位より　二口屋能登
同　虎屋近江
後光明院様御在位より　桔梗屋土佐
後西院様　同　橘屋伊勢
後光明院様　同　麺類　丸屋市郎兵衛
仙洞様　同　井筒屋　素麺屋勘左衛門

丸屋は麺類、井筒屋は素麺屋とあり麺類商人である。筆頭の川端道喜は、戦国期に困窮した皇室に勤仕したとの伝承を持つ商人で、御用商人のなかでも特別な存在であった。同家は餅や粽を納め、菓子屋と御用品目で若干重なるところはあったが、この当時は菓子屋には分類されない。二口屋・虎屋・桔梗屋・橘屋（立花屋とも）の四軒が、元禄期に御用を勤めた菓子屋となる。この四軒は当時の京都の市中でも著名だった店ばかりで、『京羽二重』（一六八五）にも有名菓子屋として記されている。

このうち桔梗屋土佐が寛永二十年～承応三年（一六四三～五四）の、橘屋伊勢は承応三年～寛文三年（一六五四～六三）の間に御用を始めており、それ以前から御用を勤めていたのは、虎屋と二口屋のみであった。寛永十二年（一六三五）「院御所様行幸之御菓子通」の裏表紙にも御用菓子屋として虎屋と二口屋の名が記されていることから、同十二年時点では、この二軒だけが御所御用を勤めていた可能性が高い。その後の記録を追うと、慶安四年（一六五一）の「行幸御菓子渡帳」[2]に、御菓子屋三人とあり、虎屋・二口屋・桔梗屋であろう。承応三年以降さらに橘屋伊勢が加わり、元禄を経て享保にいたっている。

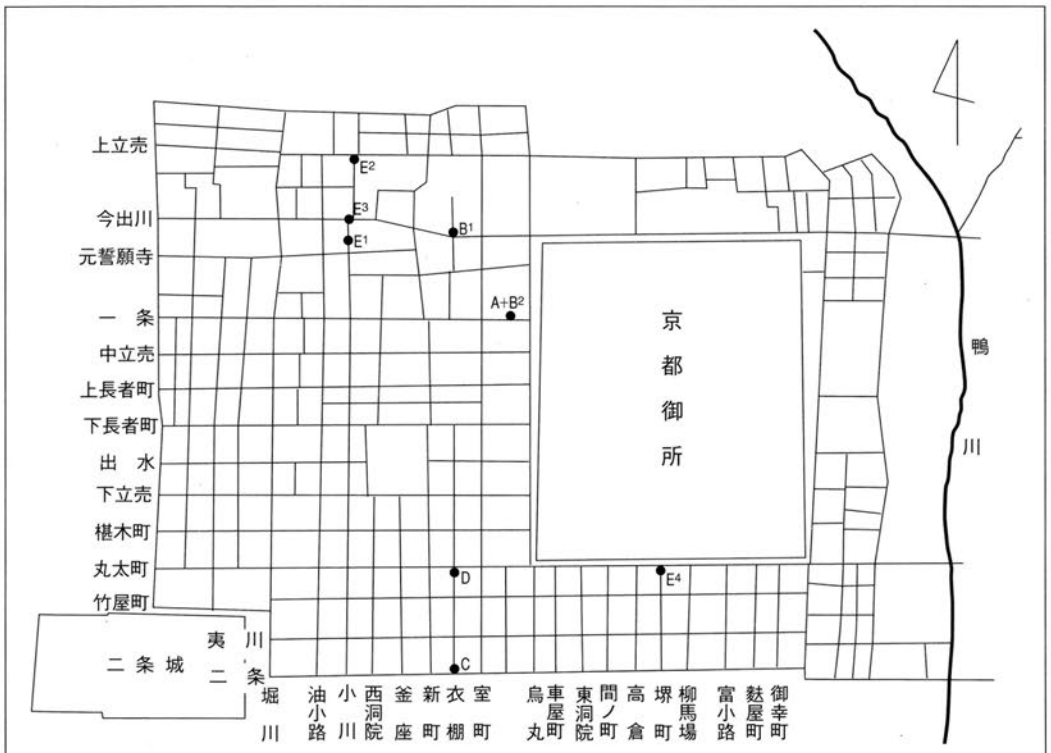
享保二年（一七一七）八月、御菓子屋が御所の御賄方へ代金の値上げを願った史料でも二口屋能登、虎屋近江、橘屋伊勢、桔梗屋土佐の四名が連署している。しかし、享保十五年以降、橘屋の名前はみられなくなり、残りの三軒が御用を勤めたことが元文四年（一七三九）までは確認できる。

### 禁裏御用菓子屋変遷表

| 天正14 1586 *A | 寛永12 1635 *B | 寛永20 1643 *A | 慶安4 1651 *C | 承応3 1654 *A | 元禄14 1701 *A | 享保2 1717 *D | 享保15 1730 *E | 元文4 1739 *F | 明和4 1767 *G | 安永2 1773 *H | 嘉永6 1853 *I | 明治元頃 1868 *J | 現代 2002 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 虎屋 | 虎屋 | | 虎屋 | | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 | 虎屋 |
| 二口屋 | 二口屋 | | 二口屋 | | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | 二口屋 | |
| | | 桔梗屋 | 桔梗屋 | | 桔梗屋 | 桔梗屋 | 桔梗屋 | 桔梗屋 | | | | | |
| | | | | 橘屋 | 橘屋 | 橘屋 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 松屋 | 松屋 | 松屋 | 松屋 | 松屋 |

出典：*A「御出入商人中所附」（宝暦4年）
*B「院御所様行幸之御菓子通」（寛永12年）
*C「行幸御菓子渡帳」（慶安４年）
*D 年恐口上書以奉願上候（享保2年8月3日）
*E 年恐口上書（享保15年2月）
*F 年恐口上書（元文4年3月）
*G 年恐奉願上候口上書（明和4年10月13日）
*H 就御尋以書付申上候（安永2年10月）
*I 年恐口上書（嘉永６年12月22日）
*J「諸売人印鑑帳・宮中用度掛」（『皇室御経済史の研究』後篇所収）

### 禁裏御用菓子屋所在地図




A 虎屋　寛永5年（1628）以前より
B 二口屋→B²天保元年（1830）以降
C 桔梗屋土佐　貞享2年（1685）
D 橘屋伊勢　貞享2年（1685）
E 松屋山城　貞享2年（1685）→E²嘉永7年（1854）→E³明治初年（1868）→E⁴現在

注：禁裏御用菓子屋は、御所や公家の屋敷地であった現在の京都御苑の近くや、幕府機関が集まっていた二条城近くに店を構えていた。

安永二年（一七七三）の禁裏御用商人についての調査では、「一条通室町東へ入町　菓子屋近江大掾」「室町今出川上ル町　同　能登掾」「小川通今出川上ル町　同　伝兵衛」の三軒の菓子屋があげられている。近江大掾は虎屋、能登掾は二口屋で、これまでの記録にあった桔梗屋土佐と橘屋伊勢の両店の名が消え、代わって伝兵衛、すなわち松屋常盤が登場している。

下って嘉永六年（一八五三）十二月二十二日の口上書には、松屋伝兵衛・虎屋弁十郎・二口屋富三郎の連名で「前々より御所様江調進仕来候」とあり、安永以降もずっとこの三軒が御所の菓子御用を勤めていたことがわかる。[3] つまり安土桃山時代初めから幕末まで変わることなく御用を勤めたのは虎屋と二口屋のみということになる。

近世を通じて御所御用を勤めた菓子屋は二～四店ということになるが、それぞれの店で納める菓子の分担はあったのであろうか。時代は下るが幕末頃の禁裏御用商人を記録した『御賄方本途帳』[4]の菓子の部をみると、松屋伝兵衛は主に健肥（けんぴ）[5]と落雁を納め、二口屋・虎屋の両店が棹菓子[6]・数菓子[7]・干菓子[8]や雛菓子[9]を納めていた。その状況は虎屋に残る御用記録でも確認できる。

現在では虎屋は、羊羹で広く知られているが、かつてはカステラやケサチイナのような南蛮菓子も含めて飴から煎餅類にいたるまで幅広くお納めしていた。それは、御所のご要望にはすべてお応えするという経営姿勢によるものであった。

（3）明治初年の禁裏御用菓子屋は「一条室町東入　黒川光正（虎屋）」「同所　黒川光保（二口屋）」「小川今出川上ル　上田常盤（松屋）」である（『諸売人印鑑帳・宮中用度掛』『皇室御経済史の研究』後篇所収）。すでに触れたように、このうち、二口屋は一八四〇年代に経営を破綻させて虎屋が実質的に経営していた。

（4）宮内庁書陵部蔵

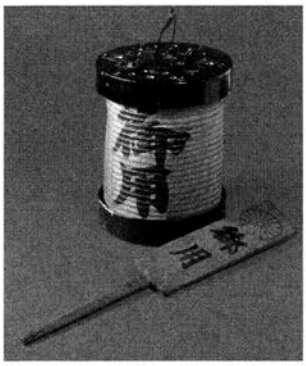
（5）小麦粉に卵、砂糖をまぜ、ねって焼いた菓子

（6）四角い棒状の菓子で、一棹、二棹と数える。羊羹が代表的

（7）一つひとつ独立した菓子で、一個、二個と個数で数える。生菓子や餅菓子が代表的

（8）いわゆる乾き物。重さで量を示すことが多い。有平糖などの飴や押物なども入る。

（9）雛節句に用いられる菓子



御用提灯と御用札　菓子納入に際して用いた

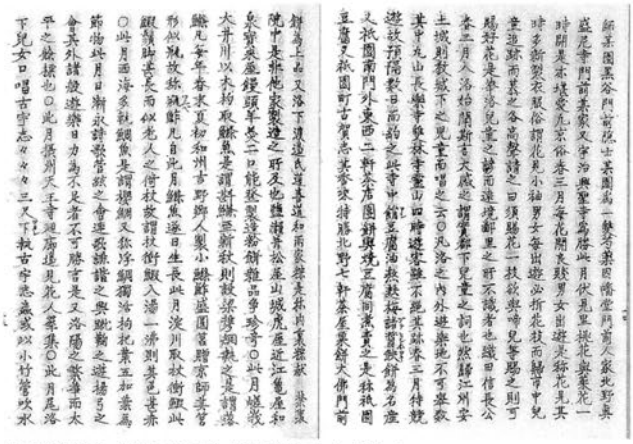
御門鑑　非常時御所に出入りする際の通行証

**江戸時代前期京都有名菓子屋一覧**

| | 『京羽二重』所載菓子所 | 貞享2年(1685) |
|---|---|---|
| | 所在地 | 菓子屋 |
| 1 | 室町今出川角 | 二口屋能登 |
| 2 | 一條通烏丸西へ入 | 虎屋近江 |
| 3 | 寺町三條上ル町 | 亀屋和泉 |
| 4 | 寺町三條上ル町 | 丁子屋伊豫 |
| 6 | 衣の棚二條上ル町 | 桔梗屋土佐 |
| 6 | 衣の棚丸太町下ル町 | 橘屋伊勢 |
| 7 | 小川通元誓願寺二丁上 | 松屋山城 |
| 8 | 新町三條上ル町 | 越前大掾 |
| 9 | 油小路椹木町上ル丁 | 宝来屋武蔵 |
| 10 | 室町四條上ル町 | 宝来屋武兵衛 |
| 11 | 烏丸三條下ル町 | 日本第一塩瀬 |
| 12 | 四條通柳馬場 | 丁子屋 |
| 13 | 四條寺町西へ入町 | 猿屋 |
| 14 | 四條川原町東へ入丁 | 鯛屋 |
| 15 | 四條川原町東へ入町南側 | 大饅頭屋 |
| 16 | 新町通竹屋町上ル町 | 鯛屋越後 |
| 17 | 松原通油小路西へ入丁 | 大黒屋出雲 |
| 18 | 烏丸姉小路上ル町 | 菊屋 |
| 19 | 東洞院三條下ル町 | 鶴屋 |
| 20 | 四條油小路西へ入町 | 樋口播磨 |
| 21 | 元誓願寺大宮角 | 丁子屋和泉 |
| 22 | 油小路魚の棚下 | 鯛屋播磨 |
| 23 | 五條橋東 | 鯛屋 |

注：順序は記載順
出典：『京都叢書』

『雍州府志』（貞享元年）「虎屋」の文字が見える



『日次紀事』（延宝4年序）「虎屋近江」と見える

# 2――虎屋評判記

## 一、地誌などにみる虎屋

江戸時代の虎屋は、京都の地域社会や人々からどのような評価を得ていたのであろう。黒川道祐の『日次紀事』（一六七六）や『雍州府志』には、近世前期の京都の地誌や情報が事細かに記されているが、そのなかに菓子（屋）に関する記述もみられるので紹介しておきたい。

『日次紀事』では、北野天神の七軒茶屋や粟餅。東山の方広寺門前の大仏餅。渡邊（川端）道喜・道和の内裏粽。塩瀬・松屋山城・虎屋近江・亀屋和泉・宝来屋・二口屋等の饅頭や羊羹をあげている。『雍州府志』では、饅頭の店として塩瀬・一条虎屋・松屋・亀屋・二口屋・宝来屋の名を記し、こうした店は、羊羹・月羹・外郎餅・高麗仙餅なども作っていたとしている。また、虎屋と二口屋は興米（おこし）やうどんでも有名店にあげられている。虎屋が菓子一般だけでなく、興米やうどんなどでも知られた存在であったことは興味深い。意外なようだが、江戸時代中期

まで、うどんは菓子屋の商品であった。

江戸時代、京都や江戸などの大都市には、おびただしい数の商人や職人が店を構えていた。そのなかでも特に有名な店を紹介した本に評判記の類がある。京都でも多くの評判記が版を重ねていた。その一つである『京羽二重』（一六八五）には二口屋能登と虎屋近江を筆頭に二十三軒の菓子屋が記されている。後に刊行された評判記でも二口屋と虎屋は京都の菓子屋の筆頭に記されていることから、早くから高い評価を得て中心的存在だったことがわかる。

## 二、茶の湯・贈答にみる虎屋

### 茶の湯と虎屋

和菓子の発展は茶の湯との関係を抜きにしては語れない。十六世紀の茶会記にも菓子は登場するが、意匠や菓銘に工夫を凝らした菓子が登場するのは、十七世紀も遅く、一六八〇年代以降のことである。十八世紀を過ぎると、茶の湯に宗匠好みという傾向が表れ始め、菓子の世界にもそれが反映されるようになって茶席の菓子はますます趣向を凝らしたものになる。

遠州流の茶人で多くの茶書を著している遠藤元閑の著書に『茶湯評林』がある。この第八巻[10]では、多くの茶の湯に関わる道具師や店が紹介されているが、そのなかに「御茶菓子」の項目が立てられている。

一、御茶菓子

うひろう餅の類色々　やうかんの類色々

さほ物類色々　伝曰、五日十日遠国へ往ともそこねす、能茶菓子也

干菓子類　かうはいあめ（紅梅飴）　正とうじ　藤はかま　白昔　からなでしこ　ふき上

おりへやき（織部焼）　くすせんへい（葛煎餅）　さめかひ餅　白したう　其外いろ〳〵

(10) 元禄十年（一六九七）刊。『京都市歴史資料館紀要第3号』昭和六十一年（一九八六）六月所収

京一条通烏丸西へ入町　　虎屋近江

右によれば、外郎餅や羊羹あるいは棹菓子が良い茶菓子とされ、その条件の一つとして日保ちの良さをあげているのが興味深い。干菓子ほかの菓子もあわせて紹介されている。推奨すべき茶菓子屋として数ある京都の菓子屋のなかで、虎屋一軒だけがあげられている。もちろん遠藤元閑の恣意がまじっているのは否定できないが、当時の虎屋への評価の一面を感じとることができよう。

茶の湯と虎屋の菓子の関わりについて、もう一つ触れておこう。関白、摂政や太政大臣を歴任し、一流の茶人としても知られた近衛家熙（このえいえひろ）の言行を記した『槐記（かいき）』では、享保十六年（一七三一）十月に翌日嵯峨野で使う栗粉餅を虎屋と亀屋[11]に注文したところ、品質保持に自信が持てないのでと一度は販売を断られたことを記し、両店が儲かりさえすればよいという風潮に流されない店であると賞賛している。この時の栗粉餅は嵯峨における茶席に出されたものであろう。虎屋が禁裏を中心とした公家の茶の湯でも高い信用を得ていた様子がわかる。

これまでは、虎屋の菓子というとややもすると御所との関係ばかりが強調されてきた。これは虎屋に残る古文書が御所御用に関する史料に偏っていることにも一つの原因がある[12]。しかし、『茶湯評林』や『槐記』といった、ここで触れた文献をみると、虎屋の菓子は茶の湯の菓子としても、地歩を固めていたことがうかがえる。

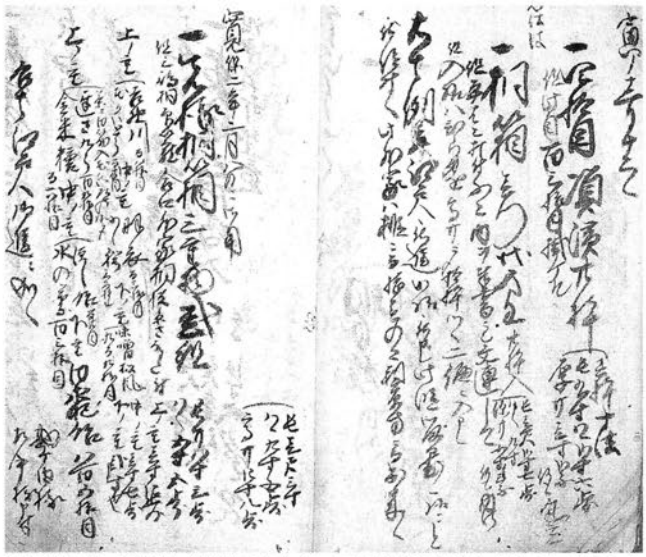
## 贈答と虎屋の菓子

菓子は嗜好品として好まれ贈答にも多く使われた。虎屋の記録をみても禁裏・公家・大名相互の贈答用としておびただしい菓子を納めている。贈答に使用されるお客様の虎屋に対する評価についても簡単に触れておきたい。

妙法院（新日吉門跡）は京都東山にある天台宗寺院で、梶井門跡（三千院）・青蓮院門跡とともに

(11) 亀屋和泉と思われる。

(12) 理由としては、何度かの火災に際して最も重要と考えた御所御用の記録を優先して避難させてきたであろうことがあげられる。また、文書の整理に際しても御所御用を優先させたのであろう。



「諸方御誂物寸法帳」（享保16年）江戸の将軍吉宗に進上されたと考えられる菓子の記録

上の記録から復元した菓子

山門（延暦寺）三門跡に数えられ、門主には皇族が多く迎えられている。妙法院に残る『妙法院日次記』宝永二年（一七〇五）十一月十三日条によると、妙法院門主から仙洞御所（霊元上皇）へ茶と菓子を献上しており、その際「御菓子虎屋可宜事」（お菓子は虎屋のものが良い）として虎屋の名を特にあげている。公用日記という性格上、贈答（献上）用の菓子屋を後世の参考のために記したもので、虎屋の菓子が日頃から使われていたことを示している。

このほか幕府や大名などの贈答にも虎屋の菓子が使われており、武家の贈答でも重用されていたことがわかる。

## 西鶴と虎屋

最後に民間における虎屋の菓子の利用についても触れておきたい。かつて嘉祥という菓子が主役となる行事があった[13]。この日になると、御所では天皇から臣下へ一升六合の米が下賜される習わしで、与えられた者は、その米を虎屋か二口屋で菓子に換えて持ち帰る。一方民間では嘉祥喰と呼ばれ十六品の食品を食べる風習があった。井原西鶴の『諸艶大鑑』（一六八四・別名『好色二代男』）をみると、島原の遊郭の嘉祥喰では川端道喜の笹粽、二口屋の饅頭などとともに虎屋の羊羹が登場している。今

(13) 嘉祥については二四八頁参照

のところ民間においても虎屋の菓子が広く使われていたとまではいえないが、尾形光琳や三井家や鴻池家などの名が注文記録にみえることから上層町人の利用が確認できる。また先に紹介したような評判記の記述からしても広く知られた菓子屋であったことは間違いない。

コラム

## 和菓子の歴史

菓子という言葉には、果物や木の実という意味もある。古代においては、この意味のほうが一般的であった。「水菓子」という呼称はその名残である。広義には果物や木の実も和菓子のルーツの一つといえよう。しかし、「菓子」を、私たちがイメージする「米をはじめとする穀物や豆などの原材料に、人の手を加えて作る加工食品」とすると、餅や団子が和菓子の始まりといえる。和菓子発展の歴史はこの餅や団子を基本として始まることになる。

和菓子が発展していった理由の一つに、外国食文化の影響がある。その第一は七世紀から九世紀にかけて遣唐使が中国からもたらしたともいわれる唐菓子である。唐菓子の特徴の一つに、米や小麦粉で形作った生地を油で揚げる調理法がある。中世以降は、一般ではあまり食べられなくなったが宮中の行事などに使われ、現在でも各地の寺社でお供えや神饌として作られている。

第二の影響もやはり中国からもたらされている。現在、羊羹と饅頭は代表的な和菓子に数えられているが、これらが伝来したのが十三世紀以降の鎌倉時代であった。中国に留学した禅宗の僧侶や日本を訪れた中国人僧侶等に

よって伝えられた点心がそれである。一日二食の食習慣であった当時、その中間にとる軽い食事を点心と呼んでおり、羊羹や饅頭あるいは麺類など種類は豊富であった。

羊羹は中国では羊の肉を使った汁物だったが、肉食を禁じられた僧侶たちは小豆などを使った精進料理として汁と一緒に食べていた。現在の蒸羊羹のような甘い菓子として食べられるようになったのは、室町時代後期から安土桃山時代にかけてのことと思われる。ちなみに寒天を使った煉羊羹が生まれたのは江戸時代後期になってからといわれている。

饅頭は仁治二年（一二四一）、聖一国師（円爾弁円）が中国留学から帰って博多に滞在したとき、茶店で手厚いもてなしを受けた礼として、主人の栗波吉右衛門に酒皮饅頭の製法を教えたのが始まりという。その後この饅頭は、茶店の屋号虎屋にちなんで虎屋饅頭と呼ばれている（弊社とは直接の関係はない）。またこの約一〇〇年後には塩瀬饅頭も伝えられている。

ところで大航海時代、ヨーロッパ諸国の人々は、世界各地に足跡を記したが、遠く日本へも進出している。なかでもポルトガル人やスペイン人は、南蛮文化を伝えて大きな影響を与えている。菓子の世界では金平糖（コンフェイト）やボーロ、有平糖、カルメイラ、カステラなどの南蛮菓子がもてはやされた。ケサチイナやハルティスなど今は幻となってしまった菓子の御用記録も、虎屋の古文書に残されている。南蛮菓子の特徴は砂糖の大量使用と鶏卵の使用であった。それまで鶏卵を食べることの少なかった日本人にとって、鶏卵の普及は食生活上大きな変化であった。植物性の原材料を基本とする和菓子でも、鶏卵は例外的に使用している。なお南蛮菓子伝来当時も、菓子の中心は草餅やあぶり餅など素朴なもので、茶の湯の菓子にも昆布やふの焼きなどが使われていた。

これら外国の食文化の影響を受けつつ、江戸時代、日本の菓子は変化を遂げていった。江戸時代は、日本の歴史上まれにみる安定した社会を実現し、食文化も大いに発展を遂げている。ただし江戸時代も初めの頃は、菓子も前代以来の素朴なものが中心であった（三十六頁参照）。その後、上方を中心として元禄文化が花開き、技巧を凝らした工芸や友禅染が流行し、美しく彩られた染織や工芸の美意識が菓子にも影響を与え、意匠に工夫を凝らした上菓子が誕生している。上菓子とは上等な白砂糖を使った菓子で、古典文学などに想を得た雅な菓銘がつけられた。上菓子の誕生によって、味覚や触覚、嗅覚だけでなく、意匠を視覚で楽しみ、菓銘を聞いて聴覚でも味わうという、五感の芸術としての和菓子が大成したといえよう。

京都で生まれた上菓子は、徐々に全国へ広まっていった。一方、江戸では気どらない餅菓子や団子類が庶民にもてはやされていた。向島の桜餅、浅草の米饅頭、麹町の助惣焼など枚挙にいとまがない。和菓子は上菓子や庶民的な菓子、あるいは家庭で作られるおやつ、行事菓子など多様な世界をつくり出し、文化・文政（一八〇四～三〇）の爛熟期を経て明治を迎える。ちなみに和菓子と呼ばれるようになったのは、明治以降のことで、欧米の菓子の流入によって、それまでの菓子と区別する必要から和菓子、洋菓子という言葉が生まれた。

和菓子は日本の文化、伝統を背景に生まれ、「和」を象徴する商品として現在にいたっており、今後も創意工夫を重ねて新たな展開をみせていくことであろう。