

# 高麗餅

## — 鹿児島県の郷土菓子 —

---

進 藤 智 子

### 1. はじめに

鹿児島には、独特の郷土菓子が多く存在する。かるかん（軽羹）、春駒、げたんは等々、名前もユニークである。その郷土菓子の中に高麗餅と書いて「これもち」という銘菓がある。ご存じであろうか。それとも、懐かしく思われるであろうか。この銘菓について学生達の多くは、名前も知らなければ、食べたことがないと言う。鹿児島育ちの私の幼い頃の記憶では、昭和40年代頃までは、冠婚葬祭用の菓子として、かるかん（軽羹）、あずきかん（小豆羹）、きもっかん（木目羹）、いこもち（煎粉餅）、これもち（高麗餅）がセットあるいはいくつかの組合せで贈答用菓子として用いられていたように記憶している。その後、おおよそ半世紀の間に冠婚葬祭スタイルは大きく変化し、それと共に用いられる菓子も上記以外の和菓子や洋菓子、中華菓子なども加わり実に多種多様に様変わりしている。

鹿児島（薩摩）は、明治維新以前は地理的に異文化の玄関口であった。その影響で食の文化も南方、中国大陸、朝鮮半島から海を越えて伝えられ薩摩の文化と融合し風土色豊かな鹿児島料理が形づくられたと言われる。さらに、この文化は日本の中央へ伝わりその文化と融合し、再び薩摩に伝わり影響を受けたとされる。今でこそ、中央の文化も地方にもすぐに伝わるが、鹿児島は中央から遠いがゆえに、独自の食文化が形成され、菓子においても独特の郷土菓子が今日まで数多くある理由と思われる<sup>1, 2)</sup>。

高麗餅は、鹿児島の歴史を刻み、異国と薩摩の文化が見事に融合し薩摩独特の菓子として人々に愛され、生活の中でなくてはならない菓子で

あった。今、時代の急速な変化とともに、人の好みも多様化しその陰が薄くなりつつあるが、この菓子から見えてくる鹿児島の食文化を見つめ直してみたいと思う。

## 2. 由来

高麗餅はその名が示すとおり、朝鮮から伝来したとされる。事の起こりは、第17代当主島津義弘が、豊臣秀吉の命を受け、文禄の役（1592～1594年）、慶長の役（1597～1598年）の2回の朝鮮出兵に参戦したことによる。慶長3年（1598年）、秀吉の死が契機となり撤退することとなり、義弘は、その時の王朝、李氏朝鮮（李朝）の陶工たちを南原（ナモン）から連れ帰った。このときの朝鮮の役は、別名を「焼き物戦争」と呼ばれ、西国大名たちが競って陶工たちを連れ帰ったとされる。義弘に連れて来られた陶工のうち、40数人が串木野の島平に上陸して窯を開いたが、5年後、現在の苗代川（日置市東市来町美山）に安住の地を得、薩摩焼を生み出した。その陶工たちが、故郷をしのんで「玉山神社」を建立した。その祭事に使われたのが高麗餅と言われる。<sup>1～5)</sup>

## 3. 美山と朝鮮半島の高麗餅

望郷の念で行われる玉山神社での祭事では、高麗餅を供え物とし“餅返し”の儀式を行い、一族の繁栄や1年間の窯の吉凶を占ったとされる。“餅返し”で使う高麗餅は塩味で蒸し上げ、蒸籠に入れたままの状態で儀式を行い、餅を蒸籠の底から切り離し、そのまま持ち上げて歌い踊る。最後に蒸籠ごと裏返し、中の餅だけを落とす。この裏返しになった餅の状態です運勢を占ったとされる<sup>5)</sup>。また、薩摩焼14代陶工沈壽官氏の幼少期の記憶に米粉と小豆が交互に重なって、層になっていたこと、お客様用には白砂糖、家族用には黒砂糖を用いていた等の聞き取り調査研究<sup>5)</sup>もある。

朝鮮半島では、とくに農耕とかかわる土俗信仰を背景とし、豊作を祈る祭、災害を免れるための祈願、家族の平穏祈願、厄除けなど儀礼食、生活行事には、餅抜きでは成り立たないほど、根強く庶民生活と密接に結びつき、供えものとして、またそれを作る工夫から数多くの特徴のある餅へ発展をとげた<sup>6)</sup>とされる。美山の高麗餅は、調理法から甑餅（シ

## 高麗餅

ルトッ)に分類される小豆のシルトッ(パッシルトッ)とはほぼ同様の製法である。シルトッは米をいったん粉にし、蒸して作った餅のことで、パッシルトッはうるち米粉、もち米粉に砂糖と少量の塩を加え混ぜ合わせ熱湯を加えて湿らせた粉と、ゆでた小豆をつぶしたものを交互に1～1.5cm位に幾層にも重ねて作られており<sup>7)</sup>、高麗餅のルーツを裏づける。

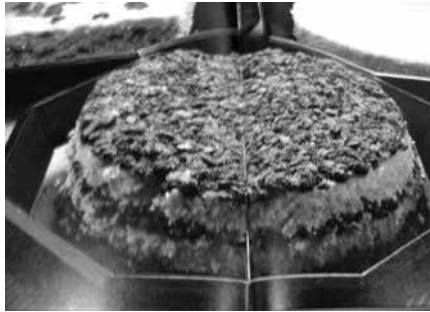


写真1 朝鮮半島のパッシルトッ<sup>8)</sup>

全鎮植・鄭大聲編「朝鮮料理全集6 餅・菓子・飲料」柴田書店 p20～21, 1986

### 4. 現在の高麗餅

私が知るところの高麗餅は、米粉に砂糖または黒砂糖と小豆あんを混ぜ、蒸して作った小豆色の棹物菓子である。味は、個人的ではあるが、次のように評する。口に含むと、もちもち感もあるが、ほろほろとする。かるかんと落雁が混ざり合ったような独特の食感である。小豆の風味が際立つずっしりと食べごたえのある甘いお菓子である。異国の味も見事に融合させた上品さと素朴さを併せ持つどこか懐かしい故郷鹿児島味である。前述の朝鮮半島や美山の高麗餅と材料や製法は類似するが、薩摩(鹿児島)の地で定着する中で薩摩の人好みにその形や味が変わっていったことを窺わせる。

鹿児島では明治以降、その担い手は主婦で行事や冠婚葬祭などに家庭で作られ、「菓子の作れない娘は貰い手がない」といわれ、薩摩の女性にとっては和裁や料理と同じように菓子作りの技術が嫁入り道具のひとつ<sup>9)</sup>とされ、家庭でその味が代々受け継がれてきた。米粉やこしあんも原材料から家庭で作った。「等量のもち米とうるち米を水に浸したのち、ざるにあけ、白でつぶし、けずった黒砂糖をざっと混ぜ合わせる。

セイロに八分づきの煮アズキをうすく広げ、その上に米粉と黒糖を混ぜ合わせた生地をのせ、さらに煮アズキの残りを広げる。この時、材料は抑えずに、そのまま強火で蒸す。」「大正以前には、甘味にサツマイモを用いていた。」と記されている<sup>10)</sup>。家庭で作られ、女性たちによって受け継がれてきた高麗餅であるが、現在は、家庭で作られることはほとんどなくなった。慶弔のどちらかという法事用等の菓子として使用する場合があるが、老舗和菓子店で用立てることが殆どであるように思われる。

鹿児島市には、1854年（安政元年）創業の明石屋菓子店<sup>11)</sup>がある。この老舗和菓子店の高麗餅について、鹿児島にゆかりの深い児童文学者椋鳩十は、次のように誌している。「「高麗餅」すなわち「これもち」は、アズキの粉と米の粉で創った「カン」の一種である。これを形を美しくして菓子として、売り出しているのが、明石屋の「これもち」である。四百年の歴史を持つ菓子である。餅と言うが、餅とは質がちがう。カステラと似ているが、またこれとも質がちがう。色彩が美しい。アズキが生み出したスズメ色である。泉鏡花の好みの色である。この「カン」に、包丁を入れると中央にくっきりと、一本、白線がうかび出る。すっきりとした線である。漢詩の結びの句のように、きりっと利いて、心に澄むような、素晴らしい白の線である。この「これもち」も、私の愛している菓子の一つである。」<sup>12)</sup>と大絶賛している。この絶品の高麗餅の原材料は、砂糖、小豆、餅粉（国産）、米粉（国産）、トレハロースと表示されている。近年、食品の表示、とりわけ菓子の食品表示にトレハロースの記載を多くみかけるようになった。トレハロースは、低甘味の天然糖質で、1995年、日本の澱粉メーカーが微生物と酵素の技術を使って、澱粉から量産することに成功し、一般流通する様になった糖である<sup>13)</sup>。家庭での使用は、まだ一般的ではないが、菓子製造メーカーでは、品質の良いものを製造するために近年よく使用している。トレハロースを和菓子に使用すると、澱粉の老化防止による柔らかさの保持やすっきりとした甘さ（甘味度は砂糖の45%）となる等<sup>14, 15)</sup>の効果が認められている。明石屋菓子店も近代化学工業の技術産物を取り入れた絶妙な材料配合で、味も外観も洗練された高麗餅を製造している。

## 高麗餅



写真 2-1



写真 2-2

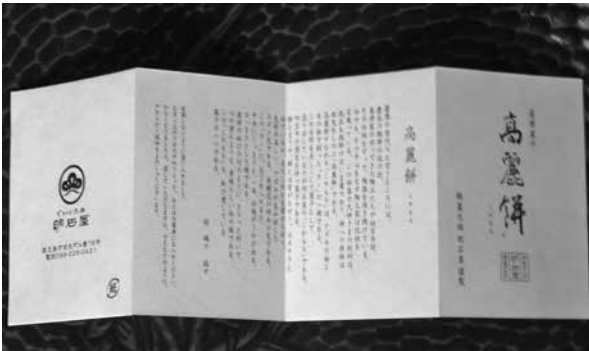


写真 2-3

写真 2-1～2-3 鹿児島市の和菓子店明石屋の高麗餅と椋鳩十氏の記<sup>12)</sup>

### 5. 授業を通しての高麗餅の伝承

本学，生活学科生活学専攻現代ビジネスコースに「フードプロデュースⅡ・Ⅲ」という地域志向関連科目がある。その科目を担当している。鹿児島県の食文化・郷土料理について調理実習及びテーマ研究を通して郷土理解を深める科目である。その授業で昔ながらの高麗餅を製作している。その際，用いているレシピを以下に示す。高麗餅を製作するに当たり，適当な型はないかと探していたところ，調理室の棚の奥におそらく以前は，蒸し料理や蒸し菓子を製作する時に使われていたと思われる正方形の木枠を数個見つけた。お宝を発見したような気持ちと一昔前を大

想林第7号

切にしたい思いから、この木杵を重宝させていただいている。写真は、今年度（H27年）の授業時撮影したものである。

<材 料>

表1 材料と分量

材	料	18cm×18cmの木杵	1 杵分
高麗餅の粉 (もち米とうち米を合わせて粉にしたもの)			300 g
砂糖または黒砂糖			400 g
こしあん (小豆を煮てつぶし、豆の種皮を除いたもの)			400 g

<作り方>



写真3-1

- ① こしあんと米粉を合わせ、2回ほどふるう。
- ② ①に砂糖（または黒砂糖）をよく混ぜ合わせる。



写真3-2



写真3-3

- ③ 蒸し器に布巾または葉らんを敷き、木杵をおき、②の種を入れ表面を平らにし、強火で40分位蒸す。

## 高麗餅



写真3-4



写真3-5 黒砂糖使用の高麗餅

④ 出来上がり。取り出して適当な大きさに切る。

## 6. 栄養価

本学実習時製作の高麗餅について、食品成分表<sup>16)</sup>を用いて栄養価計算を行った(表2-1)。高麗餅のお茶菓子としての量(1回量)は1切れ(50~70g)で十分と思われるが、100g当たりの栄養成分を示した。また、比較のために牛乳およびショートケーキの栄養成分<sup>17, 18)</sup>も示した(表2-2)。高麗餅の材料は、米粉と小豆と砂糖であるため栄養成分は炭水化物を主とし、脂質が非常に少なく、小豆由来の蛋白質、鉄、食物繊維を多く含み、黒砂糖を使用するとカルシウムや鉄をさらに豊富に含む。普通牛乳(100g)と比較すると蛋白質、鉄、食物繊維を多く含み、黒砂糖を使用の場合は、普通牛乳の約70%ものカルシウムを含んでいる。洋菓子の代表として、ショートケーキ1ピース(100g)と比較すると、エネルギーは低く、脂質をほとんど含まず、カルシウムや鉄、食物繊維を多く含んでいる。この昔ながらの菓子は、まさに現代人が求めている不足しがちな栄養成分を豊富に含む健康志向のお菓子である。

表2-1 実習時作製高麗餅の栄養価

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
高麗餅(白砂糖) (100g)	236	4.2	0.3	54.0	9	1.0	0	2.1
高麗餅(黒砂糖) (100g)	228	4.8	0.3	51.3	78	2.4	0	2.1

表2-2 牛乳およびショートケーキの栄養価

	エネルギー (kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	食塩相当量 (g)	食物繊維 (g)
普通牛乳 (100g) <sup>17)</sup>	67	3.3	3.8	4.8	110	Tr	0.1	(0)
ショートケーキ 1ピース(100g) <sup>18)</sup>	344	7.4	14.0	47.1	33	0.7	0.2	0.6

## 7. おわりに

鹿児島には、鹿児島独特の郷土菓子が実に多い。和菓子は江戸時代中期以降、中央では、砂糖の輸入が本格化し白砂糖を用いた上菓子がつくられ上流社会で大きく発展し、餅菓子や団子類、駄菓子が庶民に喜ばれた<sup>19)</sup>とされる。薩摩藩は、江戸時代、城内で接待用として様々な和菓子が出回ったが庶民には明治以降広がり<sup>20)</sup>、黒糖を使用した菓子も多いのも特徴である。

その中高麗餅は、鹿児島の郷土料理のルーツをその名に残し、家庭で作られ受け継がれ日常でも、冠婚葬祭など行事の時も鹿児島の人々の暮らしと共にあった菓子である。私だけであろうか。食べ物の記憶は、その時の情景や場面、居合わせた人の表情までも思い出させる。私の幼少期、高麗餅は、冠婚葬祭贈答用菓子として特に法事の時はかるかんと共に定番で用いられ、子ども心に決まり事として心に刻まれていたことを思い出す。

高麗餅は、四百年以上の歴史をもつ菓子である。朝鮮半島の文化と鹿児島の文化が融合し、四百年の年月の中でも、失われることのない高麗餅らしさを守りながら緩やかに緩やかに進化し、女性たちによって受け継がれ、そして今もその時代の嗜好を反映しつつ、緩やかにさらなる極みへと進化の真ただ中であるのだろうと思う。私も気が付けば、私を育ててくれた鹿児島の食を語るに十分な年齢である。この独特の食感、味、食べごたえ、飾らない中に凛とゆるがないものすら感じさせる気高き郷土菓子「高麗餅」を、次世代へ伝え継ぐと同時に、県内外、そして、世界へその素晴らしさを伝えていきたいと思う。



## 8. 参考・引用文献

- 1) 今村知子, 私の鹿児島料理, 柴田書店, 1998
- 2) 今村知子, 鹿児島の料理, 春苑堂書店, 1999
- 3) 蟹江松雄, 藤本滋生, 水元弘二, 鹿児島の伝統製法食品, 春苑堂書店, 2001
- 4) 児玉幸多編, 日本史年表・地図, 吉川弘文文庫, 2003
- 5) 森中房枝, 浮中菜々子, 小島摩文, 鹿屋市笠之原につたわる高齢餅「シロ」に関する研究, 鹿児島純心女子大学看護栄養学部紀要, p57～64, Vol.19, 2015
- 6) 全鎮植, 鄭大聲編, 朝鮮料理全集 6 餅・菓子・飲料 柴田書店, p8, 1986
- 7) 全鎮植, 鄭大聲編, 朝鮮料理全集 6 餅・菓子・飲料 柴田書店, p46, 1986
- 8) 全鎮植, 鄭大聲編, 朝鮮料理全集 6 餅・菓子・飲料 柴田書店, p20～21, 1986
- 9) 蟹江松雄, 藤本滋生, 水元弘二, 鹿児島の伝統製法食品, 春苑堂書店, p179, 2001
- 10) 蟹江松雄, 藤本滋生, 水元弘二, 鹿児島の伝統製法食品, 春苑堂書店, p184, 2001
- 11) お菓子何でも情報館, 鹿児島明石屋菓子店, [www.zenkaren.net/archives/8921](http://www.zenkaren.net/archives/8921)
- 12) 薩摩菓子高麗餅, かるかん元祖明石屋栞
- 13) 不破英次, 小巻利章, 檜作進, 貝沼圭二, 澱粉科学の事典, 朝倉書店, p430, 2003
- 14) 不破英次, 小巻利章, 檜作進, 貝沼圭二, 澱粉科学の事典, 朝倉書店, p470～478, 2003
- 15) 高橋節子, 和菓子の魅力—素材特性とおいしさ—, 建帛社, p73～74, 2012
- 16) 香川芳子監修, 食品成分表2015, 女子栄養大学出版部, 2015
- 17) 香川芳子監修, 食品成分表2015, 女子栄養大学出版部, p200～201, 2015
- 18) 香川芳子監修, 食品成分表2015, 女子栄養大学出版部, p216～217,

2015

- 19) 高橋節子, 和菓子の魅力—素材特性とおいしさ—, 建帛社, p6, 2012
- 20) 蟹江松雄, 藤本滋生, 水元弘二, 鹿児島伝統製法食品, 春苑堂書店, p178, 2001

(鹿児島純心女子短期大学准教授)