

橘街道物語

松井 博司（まつい・ひろし）

皆さん、こんにちは。本日は「橘街道物語」と題してお話させていただきます。

この「橘」ですが、今、市場には、ほとんどありません。ご存知の方もいらつしやと思いますが、そもそも「大和橘」という日本の古来種が一部ありますけれども、これもほとんど消滅しています。それを今、改めて原種を掘り起こして「大和橘」を育て活用したいと、奈良の方々が「なら橘プロジェクト」をすすめておられます。そして、この「なら橘プロジェクト」を含む「橘街道プロジェクト」が一昨年立ち上がりました。その活動を紹介している映像がございますので、本題に入る前にまず、まずご覧いただきます。

〈映像〉

今ご覧いただいた映像は、近畿経済産業省の、経産省プロジェクトとして一昨年から二年間実施してきた内容の一部です。ここで私がご紹介したのは、神話から始まる日本古来の伝説も含めての歴史文化

と、それが食という一つの分野を通じて未来へつながっていく、そういう道筋をこのなかに見つけることができたからなのです。ただ、私は歴史の専門家ではございません。どちらかと申しますと、科学、つまり化学――わけがく――のほうの専門家でございます。さらにはスイーツという、特異な分野です。今、スイーツ学という領域を広げようとしています。なぜスイーツ学をやるかという話も後ほどさせていただきますが、最近、歴史は歴史だけ、文化は文化だけ、その領域で扱っていきましようという話ではなくて、歴史と文化、さらには食や化学、そういうのをすべてつなげることで一つの系譜が出来上がっていくという傾向が非常に多く見受けられます。

つまり、橘を研究する方には化学者もいらっしやいますし、いわゆる文化人類学の立場の方もいらっしやいますし、樹木や造園に知識をお持ちの方がいらっしやいます。また「橘」は日本古来のものだけかという、そうではないんですね。レモンなどの柑橘系のもの、シトラスと言いますが、これらは世界的に起源が非常に古くて、しかも、歴史文化ともいろいろな関わりがあるので、時間があれば、世界史の一部分も紹介できたらおもしろいのですが、今日は日本の古代史と、その歴史を受け継ぐ神社、あるいは遺跡等を紹介しながら、スイーツ学とどうつながっていくかというところを捉えていきたいと思えます。

はい、それでは、橘街道物語のはじめに、「橘街道プロジェクト」の中から、田道間守^{たぢまもり}という人物について見ていきたいと思います。

田道間守は天皇家に仕えた方で、どのあたりの時代かと申しますと、だいたい、一世紀ぐらいですね。

五十七、八年ぐらいという——これは正しいかどうか。と申しますのは古事記とか特に日本書紀ですけれど、日本書紀の部分はだいたい天皇十代ぐらいまでは神話ですね。二〇〇年間生きた天皇がおられたりとか、非常に計算が合わないんです。このお話に出てくる垂仁天皇は第十一代の天皇です。天皇にお仕えしていた田道間守は、体調をくずした垂仁天皇をなんとかお助けしたいという一心から、不老不死の妙薬を常世の国へ探しに行くことになります。

実際に行ったとされるのは、今の中国とインドのちょうど間ぐらいと言われているんですけど、中国だけではないらしいんですね。その地域で、やっと見つけて持ち帰ったものが「橘」でした。つまり、元々柑橘系がよく育つところと言うと、温帯から亜熱帯にかけてなので、ヨーロッパで言うところ、イタリアなど、地中海沿岸です。同じような緯度ですつといきますと、だいたい、先ほどお話した辺りになります。

そして不老不死の妙薬「橘」を見つけた田道間守が、やっと帰国してみたら、もうすでに垂仁天皇は亡くなっておられて、それを悲しんだ田道間守は自害された、というのが物語の始まりになるわけです。

その時に持ち帰った橘の木だという伝承が残っている地域は、だいたい、本州、和歌山あたりから九州ぐらいの山間地域にまたがっているんですね。このなかで、いわゆる、先ほど申しました原種、つまり日本に伝わったもの、そのままで残っていると言われているのは「大和橘」です。ただ、実際に今あるものは、ほとんどが朝鮮半島と日本のごく一部の地域にしか残っていない「高麗橘」です。大概はこちらのほうに属するので、「大和橘」というのはほとんど見られなくなっていました。

では本当に「大和橘」は存在したのか、という話になってしまっていますが、皆さんもご存知だと思いますが、「左近の桜、右近の橘」という呼び方がありますね。これは左大臣、右大臣からきた表現で、紫宸殿の正面の左右に植えられていた、いわゆる正対して東に桜、西には橘を植えていたことに由来していますが、これを継承している神社があるんですね。ですから、神社のその場所を探しにいけば「大和橘」が見つかるんです。今、先ほどご紹介した「なら橘プロジェクト」のグループの人たちは西大寺、いわゆる宗派天台宗の総本山になります。そちらの右近の橘を分けてもらって、それを苗分けをして、今育てていらっしやるそうです。二〇〇〇本ぐらいに増やしたいと言っておられました。

ところで、この橘が不老不死の妙薬だと言われた理由は、それなりにあるはずです。田道間守が行った先で、そこにあつたものを取りあえず持つて帰ってきたという話ではないはずです。私はそのなかに、長寿、あるいは不老不死の妙薬と呼ばれる何か科学的な根拠があるはずだと思つたのです。過去の歴史から現代につながっていく物語を想像してみたのです。まさに今、少子高齢化の時代を迎えて、不老不死とまでは申しませんが、いかに健康で長寿をまっとうできるかということが、大きなテーマになっている時代です。だからこそ、一つ、そういうものを使つて何かできないだろうか考えたのです。しかもおもしろいことに、昔から「橘」をお菓子に応用した事例がいくつか出てきているんですね。私はスイーツ学という研究をすすめておりますが、単においしいお菓子を作ることを大学で研究しているわけではありません。

お菓子と言いますと、どちらかと言うと、甘いとか、糖分の摂りすぎ、あるいは脂肪分の摂りすぎと

いう展開になってきますから、控えたほうがいいよと言われてしまうのです。そうではなくて、それを食べることによって、むしろ健康になるような、体にいい材料からお菓子を作ることを目指している研究です。そこで「橘」をいくつかの分野から研究してみました。

まず技術的な面では、橘の実を使って、その成分をいかに抽出してお菓子の中に入れていくかということです。次に、いわゆる歴史文化です。お菓子は元々、歴史文化と密接に結びついておりまして、例えば、慶弔事は含めて全とお菓子が出てまいります。又、特に、地域のお祭りや祝賀の時も絶えず菓子を考え出して創ってきた文化があります。歴史文化とつながってくるんですね。そこで私は歴史文化と、技術を融合させたプロジェクトにしていきたいと考えるようになりました。

ところで、さきほどの田道間守は、菓祖神、お菓子の神様として祀られています。お聞きになったことがないかもしれませんが、兵庫県の豊岡に行きますと、中嶋神社という神社があります。ここは田道間守命が祀られていて、毎年、菓子祭が開催され全国の菓子業者がお参りに来られるんです。そこで中嶋神社の祭神となった田道間守は豊岡で亡くなられたのかなと思ったら、同じような逸話がいくつか出てきたんですね。これは橘街道のプロジェクトを調べていくと、いったいどれが本当なのか、わからなくなってしまうんです。

先ほどもお話しましたように、田道間守は垂仁天皇の命令を受けて「ときじくかぐのこのみ非時香菓」、難しい言い方をしますが、いわゆる橘の実と呼ばれているものを探しに行つて、帰ってきたら天皇が亡くなられていた。その結果、持ち帰ったものは、柑橘系の苗、今のミカンの原種となつて、全国に広がったという

ふうに記載されているんですね。

現在のミカンですが、少し不思議に思う部分があるんです。橘のいわゆる香りとか内容からすると、例えばイタリアのシシリーなんかにあるシトラスのような香りをういたのかなと思ったら、ミカンはやわらかい皮と中のふわふわの実を食べるという、日本産の特徴になっている。サンキストとかのオレンジとも異なるんですね。全然違うタイプになっているんです。これが、すごく不思議で、まだこの部分はもうちょっと解明しないと、思っています。おそらく、接ぎ木とかいろんなことをしていくうちに、今のミカンが誕生していったんだろうと思うのですが、まだよくはわかりません。

話がそれましたけれど、田道間守が持ち帰った橘が「大和橘」の種類で、なぜこれが非常にいいとされたのかといいますと、常緑樹でずっと葉っぱをつけていますから、これは人間に置き換えると、不死の意味でもあるわけです。それから、一つの枝にもものすごく実がなるんですね。これはやはり子孫が繁栄するということに結びつけられて、だからこそ、神社に右近の橘として植えられたのではないかと思います。

ところで六〇〇年代に唐から菓子が入ってきます。「唐果子」と書いて「とうくだもの」と読みます。菓子の「菓」というのは草かんむりをつけて初めて「菓子」というかたちに変化していきますね。だから、お菓子の元はフルーツなんです。つまり、はっきりとその原点がわかっているわけです。となると、この「大和橘」はかなり真実性を帯びてくるというか、お菓子のもとに使われた、あるいはお菓子とつながっていることを証明していける可能性が高いと思われました。

では、まったく根拠のない不老不死なのかという点ですが、最近の調査研究、私もこの柑橘系のことを扱っているので、だいたいわかってきていることをいくつか挙げてみます。最近の研究で、なんと抗認知症の効果があることがわかってきたんですね。これはすごいということで、ちょっとにわかには信じがたいかもしれませんが、まだこれから医学的な治験を得ながらすすめていかなければいけない部分だと思っています。この効果には、どうやらノビレチンと呼ばれる物質が関与しているんじゃないかなと言われています。これは認知症の一因でもある脳梗塞の治療薬に使われているお薬ですけど、これが大量に「大和橘」に含まれていることがわかっております。では、他の種はどうかと言いますと、ぐんと少ないですね。みかんの果実、皮の部分にないことはないのですが。

この研究をすすめているのが、宮崎県——これは私と宮崎県の共同研究している部分なので、あとで話させていただきます——他には静岡県立大学でも、いろいろ柑橘系果皮の研究をされておられまして、この橘の実の部分がだいたい実証されてきています。このように、過去の歴史的にいいと言われたものを、現在の科学で分析してみると、意外とつながっているものなのですね。どうやら、不老不死とまでもいかににしても、かなり将来に明るい兆しが見えてくる話です。

さて、いわゆる田道間守と橘の伝説が残されている土地というと、だいたい五つぐらいあげられます。地方に行きますと、もつとあると思いますが今回は挙げておりません(図1)。

まず一つ目ですが、垂仁天皇陵です。これはどこにあるかと言いますと、奈良市の尼ヶ辻と呼ばれる地域ですが、そこにあるのが垂仁天皇陵らしいと言われています(写真1)。なにしろ、十一代天皇です

橘やお菓子にまつわる神社・名所と
各地の代表的なお菓子〈橘街道〉



兵庫県:橘のしずく
ひびき・ふり・アタラクシア



中嶋神社 田道間守の妻を祭神とし、天満宮御宇に於て神格化されたのが由来を配祀する。田道間守守は天日頃命の子の孫で、『日本書紀』に記される事にも皇初孫により皇室の臣となる日孫皇孫と云ふべきか(天の孫)。(神のこ)を神と云うたこととされる人物である。神は菓子の露上級品とされたことから、菓子の神・菓神として敬崇される。[兵庫県南門市]



京都府：福知山のスイーツ



兵庫県：ゴルフ（神戸風見堂）



奈良県：御城之口餅（十張餅型）



兵庫県：フルーツフルロール



大阪府：練羊羹（駿河町）



垂仁天皇陵 同陵は奈良県奈良市花江町の宝来山古墳(前方後円墳、全長227m)に比定される。現在の宝来山古墳の跡の中、南東に田道間守の墓とされる小島がある。

【奈良県奈良市】



廣瀬大社 鎮座地は、高田川と一筋になった曾我川、大和川・飛鳥川など奈良盆地内を流れる河川のほとりなどが交差する地点であり、このことが水神を祭る。社史では、崇神天皇9年、直轄の河合の臣長・廣瀬田原時に託宣があり、水之地と呼ばれる沼地が一夜で陸地に変わり、橋が数多く生じたことが大皇に伝わり、その地に大神降臨して社殿を建てて祀った旨に始まるとしている。【奈良県史稿編纂部】



橋本神社 元は現在地の北の「古本樹の丘」に敷かれていた。八幡の丘は田邊聞守が常世の国から持ち帰った橘の木を最初に植えた地と伝えられる。創建の年代は不詳であるが、永享9年(1437年)と記された神社の模札が残っている。



和歌山県：ミカンの紀婦人
(シソバティンジェ ミカ)



橘寺 奈良県高市郡明日香村にある天台宗の寺院。正式には「弘法山上宮・橘院普賢寺」と称し、本尊は聖徳太子(宣旨材料)・橘きといふ名は、三仁天皇の命により不老不死の果物を取ったに因った(道達爾)が持ち帰った橘の皮をゆがいたことにより由来する。【奈良県明日香村】

图 1

から、資料的には非常に確定しにくい時代ですから、例えば仁徳陵のように確かではありません。

次に、さきほどお話いたしました中嶋神社（写真2）、これは豊岡市のすぐ近くにありますが。それ以外に例えば、廣瀬大社（写真3）、これは奈良県の北葛城郡にあるんです。これも奈良の尼ヶ辻の北側です。さらには橘寺ですね（写真4）。これは有名な明日香村の地域にあたります。どうも橘街道と呼ばれた街道は、この橘寺辺りから出発している、あるいは橘寺が終点という言い方もありますけれど、どうやらそこが起点らしいのです。ただ、田道間守の言い伝えのある五十七年の年代とは整合性がとれないんです。どうも、あとから加えられた話になっているみたいですね。

それからもう一つは橘本神社きつもとです（写真5）。和歌山県の海南市にあります。要するにこういう「橘」



写真1



写真2



写真3

の字を冠した地名とかお寺とかが、九州や他の地域にも結構存在します。しかし、だからと言って、田道間守とどのような関わりがあるのか、となると、ちよつとそれは懐疑的であつて、おそらく後から橘の木を分けていつて、植えていつた時にたくさん植えたところとか、それが植わっているから橘という名前をつけましようといったことでしょうか。また、歴史にご興味をお持ちの方でしたら、奈良の政權ができた六〇〇年代の頃に橘氏という豪族、部族があつたのをご記憶があると思いますが、橘一族はどうやら、この橘を自分のところに植えて、あるいはそれを紋章にも使っていたようです。

ここであらためて《図1》をご覧くださいますと、兵庫県豊岡の中嶋神社、垂仁天皇陵、廣瀬大社、橘寺、そして和歌山に入りまして橘本神社と並びます。そうすると、この近畿エリアのなかにこれだけ橘にまつわる場所が実際に存在しているということがわかります。そこで、これをつないで何か橘に基づくお菓子と結びつけて経済発展の原動力にしようではないかということが考えられています。ただ、橘は売られているわけでもなく、実はこれから栽培しようという段階なので、まだまだこれから二、三年先ぐらいになってようやく、ある程度、手に入るといふような状況に



写真4



写真5

なってくるかと思えます。

それぞれについてもうちよつとだけ詳しくみていきましょう。垂仁天皇陵のなかに島みたいなものがあります（写真6）。これは前方後円墳なので、ちょうど手前ぐらいになるんですけど、鳥居が立ってしまっていて、この島が帰ってきて自害された田道間守を祀った場所だと言われているんですね。つまり、忠義を尽くしたことから垂仁天皇のお墓の前に葬られたと言われています。中島^{なかしま}ですね。つまり中嶋神社というのはここからきております。

次にこの中嶋神社ですが、これはいつの建立かと言いますと、六〇六年の建立らしいのです。田道間守の子孫がその先祖を祀った神社を建てたということにどうやら由来しています。先ほど申しましたように、田

道間守はお菓子^{かし}の神様なので、毎年全国の菓子業者さんがお詣りされています。これは一時期は途絶えたりしんですけど、昭和に入ってからもずっと継続されています。

三つ目ですけど、垂仁天皇陵のすぐ近くに廣瀬大社があります。これが少し伝説めいた話になるんです。この土地はいくつかの支流が流れこんでいて、非常に河川が合流する地点であって、しょっちゅう水害に見舞われる地域といわれています。これを鎮めるために、水神様を祀ったわけです。そのときに水神様を祭ると、翌日というのはちょっとオーバーだと思うんですけど、とにかくその場所にタチ



写真6

バナの木が一夜にして芽をふいたという伝説があるんですね。廣瀬大社の縁起にも「崇神天皇九年（前八十九年）廣瀬の河合の里長に御信託があり、沼地が一夜で陸地に変化し、橘が数多く生えた。」とあります。原因はわかりませんが、そのタチバナの木がこの地域にすぐ育っているという事例がありまして、そこから、これこそ橘の老家であるという言い方をされたりしているんです。

ここで少し不思議なのは、これは垂仁天皇の前の天皇、十代の崇神天皇の頃の話なんです。すると田道間守がわざわざ中国に行つて橘の木を持つて帰つたという言い伝えの時代と合わなくなるんですね。このあたりが非常に歴史的に不明瞭なところではあります。

さらに四つ目ですね。橘寺ですけど、これは古墳群で知られている明日香村にあります。ここでは田道間守が持ち帰った橘の実——橘の実とは絵を見たら橘の苗木とか、あるいは枝葉だけですけど——これを植えた場所だと伝えられています。六八〇年よりも前だと書かれているんですけど、何年に植えたかは、書かれておりません。

続きまして海南市の橘本神社、これは私も知らなかったのですが、田道間守を祀る神社です。こちらにも橘の木を田道間守が最初に植えた土地だと言い伝えられています。先ほども同じ言い伝えがありますが、いくつか苗木を育てておいてそれを広めた土地だという言い伝え方をしているんだと思います。ここでもみかん祭りというのがありまして、全国のお菓子屋さんからお菓子の奉納が行われています。

このようにみえますと、では「橘」の発祥の地はどこなのか、となつてしまします。先ほどの垂仁天皇説、垂仁天皇のお墓の尼ヶ辻の地域なのか、それとも、この橘本神社なのか、あるいは兵庫県の豊岡

の中嶋神社なのか。ただ、それはそれとしてはつきりどちらかに白黒つけるのではなくて、歴史上、おそらく、これはよくあることですけれど、行基とかあるいは弘法大師、役の小角などはいろんなところに現れて――実際本人が現れているかどうか別としても――その場所ごとに逸話が残されています。おそらく、それと同じように田道間守との縁を伝説として残っているために、いろんな地域でそれを祀ろうとした動きがあったと言えるのではないかと思います。

ところで。その「橘」の樹を街路樹に植えた時代がありました。鑑真和上をご存知だと思いますが、鑑真和上が中国から日本に六回目の渡航でやっと到着したのは七五三年です。その時にはもう失明していたのですが、鑑真和上を日本へ招聘した人が普照法師で、遣唐使として唐に渡っていた時の出合がきっかけでした。この普照法師が日本で最初に街路樹を植樹したと言われています。そして、その街路樹に植えたのが「橘」でした。

平安京と平城京を結ぶ三つの古い古道がありますが、そのうちの真ん中の中ッ道と呼ばれるところにも植えられました。地図を見えますと（図2）、中ッ道は、幅にすると三メートルから五メートルぐらいです。近年の発掘調査で、その道の存



図2

在が確認されました。ここに書いておりますけれど、奈良盆地を南北に走る古道の一つで、平城京が造成されるときに一応基本的な道ができたようです。この両側に橘の木を植えたのではないかというのが今のところ一番確実な見解です。ここから、中ツ道が橘街道と呼ばれていたのではないかという説につながってまいります。では、どうして「橘」を植えたのでしょうか。これは、非常に強い木で年中青々としていて、夏には日影ができる。すると、往來する人達が木陰で休むことができます。また、実がなれば、それを食べることもできます。このような理由から、「橘」の並木道ができあがったようです。

さて、「橘街道プロジェクト」の話にもどります(表1、2、3)。このプロジェクトは経済産業省近畿経済産業局が推進するプロジェクトで、歴史・文化をストーリー化した地域活性化のためのネットワーク

橘街道プロジェクトについて

H26.5
近畿経済産業局

★橘街道プロジェクトとは

約2000年前に垂仁天皇の命を受け、田道間守(たじまもり)が「常世の国」から持ち帰った「橘」が「日本の菓子の元祖」と言われることから、

「橘」=橘そのもの、或いは日本の文化の象徴とも言える優れた菓子

転じて日本の歴史・文化、心根、農産物、ものづくり技術等とこれらの融合

「街道」=実際の街道のみならず、これらを巡る方途(観光ルート、新たな模索の道)と読み替え、橘や菓子と様々な資源の融合により、日本の心の豊かさを世界に発信し、地域の活性化を図ろうとする各地の取組みの総称です。

近畿経済産業局は、奈良をはじめとした近畿一円に広がる橘街道プロジェクトを支援して参ります。

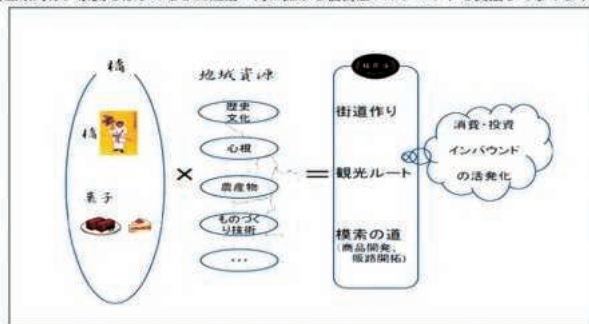


表1

クの構築を目指したものです。先行事例として、初めにも少し触れましたが「なら橘プロジェクト」があります。「大和橘」を植樹・育成し、収穫・活用することで地域の発展を目指しておられて、毎年六〇本の植樹、そして今年は先ほどの「中ツ道」に二千本植えたとおっしゃっていました。また、一方では菓祖を祀る中嶋神社も、四月の「菓子祭」と、その前日の「菓子祭前日祭」など、「菓子の都市」として、さまざまな取り組みをされているようです。経済産業省がこれらをつないで「橘街道」としてはどうかということで、このプロジェクトが動き始めたわけです（図3）。ただ、これは平面的な話で、道としての街道をさしているわけですが、私は、その橘の実が現在のお菓子にどこまで、どんなかたちで生かされたり、結びついてきているのかに、むしろ興味を惹かれています。そのあたりを踏まえて、話を進めていきたいと思っています。

現在、いわゆるインバウンドとして、日本で買い物や、観光、あるいはいろんな文化を楽しむ観光客数、特にアジアの方やヨーロッパの方が増えています。そのなかで今回のプロジェクトをすすめるにあたって、日本人はもちろんですが、海外から見た時にもわかりやすいように、観光ルートも作り、街道も整備して、「橘」の商品開発をすすめることになりました。要するに日本の歴史文化をストーリーとしてよりこみ、その土地から獲れる農産品を使って——今回の場合、橘になるわけですけれど——地域活性化につなげる、また、それが将来の日本人の健康長寿に結びつく、そのようなプロジェクトを目指すことになったわけです。

このプロジェクトに私も参画することになったのですが、いわゆる観光商品の開発ではなく、「橘」の

実から取り出した、例えば橘の果汁であるとか、皮であるとか、実であるとか、これをどうにかお菓子に利用できないかという、お菓子の素材としての研究、つまり技術的な側面をお受けしたわけです。そこで、技術的なお話をする前に、まずは日本におけるお菓子の歴史を簡単にふりかえってみます（表4）。

まず、七十一年。この時代ですからそれほど正確ではないかもしれませんが、「橘」が持つて帰られた年です。それから、しばらくのち、五五二年、まだ大化の改新が起こる前ですけれど、小豆とか大豆とかを使った餅が存在したようです。次に七〇五年、日本書紀の史実の中に唐菓子八種、果餅かへい十四種が出てまいります。先ほど申しました「唐果物」がこれにあたります。唐から献上されて日本に伝えられたものです。これが最初のお菓子だと言われているります。

菓子の歴史

71年	田道間守が橘を持ち帰る
552年	大豆餅、小豆餅が存在
705年	唐菓子8種 菓餅（かへい）14種の輸入
754年	鑑真により蜂蜜、蔗糖の伝来
806年	唐より煎餅の製法が伝来
927年	延喜式大膳職の材料に「橘」がある
1214年	栄西上人、「喫茶養生記」を記す 茶道、点心の普及
1241年	聖一国師、宋より酒素饅頭を伝える
1341年	林浄因が元より饅頭の製法を伝える

表4

そのあと、実はこの時代には甘藷ぐらいしか入ってきていないですね。甘み成分は甘草ぐらいのものでした。鑑真和上によってもたらされたのが蜂蜜・石蜜と蔗糖（日本に初めて伝わったお砂糖です。）で、実際は、普通に輸入されるようになったのはかなり後で、庶民には手の届かないものでした。だいたい日宋貿易ぐらいのころからようやく―高いですけど―砂糖が流通するようになります。

その次、八〇六年に煎餅の製法が伝来しました。そして「橘」のことが出てくるのが九二七年ですね。『延喜式』という、当時の法典がありますけど、その中に大膳職という記載があります。要するに食事を司る役職、今でいう食糧庁に当たるんでしょうか。食糧管理されている食材の中に「橘」が出てきます。例えば、大豆やお米などが書かれているところに「橘」も列記されているのです。ということは栽培されていたわけですね。九二七年の史実として、すでに「橘」が食べられていたことを意味しています。

さて、ちょっとここで時代はいっきに飛びます。一三四一年に林浄因―林^{りん}さんがその当時の中国、元から饅頭の製法を伝えています。ただ、それよりも一〇〇年前の一二四一年に饅頭のもととなる形で、酒素饅頭と言われるものが、日本の聖一国師により伝えられております。ここから一気に、いわゆる和の饅頭が発展していくことになりますが、実は、そのもとになったのが榮西上人の記した『喫茶養生記』なのです。そこには、点心と茶道について書かれていて、まず点心と言うのは中国でもよく使われますけれど、飲茶の時、中国茶と一緒に食べるお菓子の類のことです。元々は別に甘いものを指していません。中国では朝と晩が食事で、昼間は飲茶のようなものを食べているという習慣ですけれど、中には甘い点心があるわけですね。餡が入っているものとか一部あります。日本でも茶道が流行ってきた

ために、その点心が必要になってきて、後には、いただく時の作法も確立されてくるんですね。では、そのお茶は、どのようなものが飲まれていたのでしょうか。

少し話が外れますが、この時代に日本で飲んでいたのは、岩茶^{がんちゃ}、（岩^{いわ}という字を書くんですが）で、お茶を固めてナイフで削ってそれを粉にして飲んだんです。それが日本の抹茶の原点になります。これは当時の元です。つまりモンゴルの平原ですつとそういうかたちで飲まれていた元々のお茶が、日本に伝わって抹茶が起っているわけです。実はこの後、中国から抹茶が消えてしまいます。中国というところは常に政権が交代していますから、世代が変わればまったく文化もなくなってしまう。その当時、茶碗もすごく高価なものでいっぱいでした。ご承知の方もいらつしやると思うんですけど、有名な天目茶碗なんか、三種類とも日本にあります。中国には一つも残っていないというぐらいで、日本に貴重な茶碗が残っているんですね。

当時、その中国のお茶が一番よかった時代があるんですけど、非常に高かったですね。「東方美人」というお茶があります。これは、当時、おそらくグラムでいうと、金とほぼ一緒ぐらいの値段に上がってしまった。東洋に非常に飲み物でいいものがあるぞというので、イギリス人がその当時も海洋国でしたから、船で出かけて行って、じゃあそれを仕入れてこようということに。お茶だけではなくて実際にはトルコ経由ですつとヨーロッパに入ってくるスパイス、胡椒の類が欲しくて来たんですけれど、お茶が良いことがわかったのですが、「東方美人」が高すぎて手に入らなかった。インドから紅茶を持って帰ったんですね。紅茶を持って帰ったのはいいんだけど、抽出してみたら苦くて飲めない。当時、イ

ギリス人は何を飲んでいたか、もちろんミルクとかそういった類のものしか飲んでなかったんですね。お茶がなかった。どうしようかということで「お砂糖を入れよう」「ミルクを入れよう」となり、これが今の紅茶の起源ですね。なぜ紅茶に砂糖を入れるんだというのは、飲めなかったからですね。ということ、日本では別に紅茶に砂糖を入れなくてもいいんです。普通のお茶のように飲めばいいわけ、ただ、そのあとで、イギリスもさるもので、それをお茶の文化として自分のところの国の伝統にしてしまったんですから。外で学んだ文化を自国のものにして、自国のオリジナルに育てていくというのはどこの国でもやっていることだということがよくわかります。だから、お菓子に合うものをずっと探していたという話を僕はよく語るんですけど、その当時、イギリスではそういうお菓子はいわゆる焼き菓子だったんですけど、焼き菓子に合うものを探したのが結果的に紅茶になったんですが、もとめていた焼き菓子と合うお茶は、ウーロン茶だったんですね。私はお茶とケーキの相性の研究もしているんです。何がどれに合うかというのはこういった時代のことですが非常に参考になります。歴史文化は非常に結果を残してくれてますから、歴史が二千年経つと新しい味覚が突然生まれてくるとか、まったく変化してしまうということはあまりないですね。やっぱり、どこかでつながっていますので、歴史とか文化を勉強することは将来につながっていくと思います。

ここで話を戻します。歴史の話をさせていただいたのは、そのことが結局、どんなふうに役に立っていくかということです。

じつは、この「橘街道プロジェクト」のお話がある前から柑橘系の研究をしておりまして、宮崎県産の

宮崎県との柑橘系スイーツ開発



写真7

柑橘系で、例えば金柑、日向夏、平兵衛酢——平兵衛酢というのはちようど柚子のような青いものですけれど、この三つの柑橘系がありまして、それを使ったお菓子を考案してほしいと依頼があつて、研究をすすめていたんですね。実際に製品になりました（写真7）。写真の一番左上のものは、金柑を使ったシヨコラです。金柑は皮しか食べないようになっていますけど、この皮はもちろん金柑の皮です。中身も金柑ですね。甘露煮とかそうじゃなくて、ケーキに仕上げています。その右横のシヨコラは、日向夏と呼ばれるちよつと皮の外側と、ザボンのような厚い肉厚があつて中身があるものを使っています。柑橘系は皮を使わないと香りが飛んでしまいます。例えば、オレンジとかレモンを想像してもらつたらわかりますけれど、皮の部分にオレンジの香り、レモンの香りが残っていて、中の実を食べても別にレモンの味がするわけでも、オレンジの味がするわけでもないですね。ということは橘も一緒なので、橘の皮の周辺部分に香りが残っている。つまり、成分が残つてということですね。そうすると、そこを食べないと意味がないですね。先ほどの体にいい、不老不死だというんだつたら、実を食べてもだめです。む

しろ、皮もしくは白皮―アルベドと言うんですけれど、白い綿みたいなところですね。こういった部分にノビレチン（抗認知症成分）が入っているということがわかっております。それをお菓子に活用できないかということで研究したわけです。その結果、この日向夏の部分でお菓子を作ることに成功いたしました。宮崎県で今年から業者に依頼し、その皮の白皮を使って材料を作ることになっています。このような取り組みをすすめておりました時に「橘街道のプロジェクト」と出会ったわけです。ただ、こちらの成果については、もう少し先になります。というのは、「橘」の実自体がまだ手に入らないんですね。何キロもない。何キロもない。まだ、今二千本植えられた段階だから、来年ぐらいからようやくサンプルが手に入って、それを使ったお菓子のお菓子の製品化をしようと思っています。ですが、これはあくまでも出発点でしかないんですね。究極のお菓子の方というのは、サプリメントに代わるものだと思います。今、予防薬としてサプリメントをお飲みの方がいらつしやると思うんですね。ある種のサプリメントブームと言って、これを飲んでおけば大丈夫だと言って、何種類も錠剤で飲んでいらつしやる方がおられます。サプリメント業界も伸びているんですけれど、同じサプリメントを二年三年と続けていらつしやる方はほとんどいないと思います。もちろん、症状のある方は別ですが。

例えば、痛みが治まるんだったらそれは薬として飲んでいるんですけれど、どこも体が悪くないのに予防だけのために錠剤を毎日飲めるかというと、かなり難しいですね。三カ月も飲めばもうそれで、「ああ、効かないわ」と言って、また次のを買って来てまた飲む、という繰り返しです。大概それをやつてらつしやる。私はこれに関して言えば、ただ健康体を維持しようと思うと、サプリメントに代わって、

お菓子のような食べ方をするほうが正解だと思います。つまりお菓子で健康になることですね。そのような研究を今すすめていて、ある程度、成果がでてきております。これから先は、おそらく、すごく伸びていく分野だと思います。お菓子がお菓子でなくなる時代、これはもう間近にきています。

一番、わかりやすい例で言いますと、製薬会社が製造している、食事代わりになるビスケットのようなものがあります。ただ、普通は固くて、若い方は食べますけれど、それでも食べない。なぜかというところ、おいしくないから。つまり、お菓子でないんですね。栄養剤に代わる、栄養を摂るためだけのものになってしまっているわけです。私が言っているのはそうではなくて、お菓子として非常においしい、かつ、身体のために役に立つ。先ほど言いましたようにノビレチンを体に摂ると認知症になりにくい。ならばそれを常に摂取できるように、お菓子の状態で食べていただく。これがやはり理想的な今後の展開になっていくのではないかと思っています。つまり、今、私が目指している「ヘルシー志向スイーツ」という言い方をしています。

生活習慣病の予防になるように。又、お菓子で栄養をバランスよく摂れるようにする。それから子供の偏食とか（大人の偏食も多いですけど）、若い方の極端な偏食の方がいっぱいおられます。それから、今、三分の一の人はアレルギーだと言われているんですけど、花粉症であるとか、いろんな要素、これを改善するのも実は可能なんです。どうやらもう一つわかってきていることは、この橘の部分にアレルギー対応性があるのではないか、ということ。要は、なぜ橘か。おそらく原種なんです。原種は非常に効果効能が高いと言われています。それを人間は何千年かけて品種改良をしてきたんです。

ね。どんどん、本来持つ良さを薄めてきてしまったんです。だから結果としては今のミカンをたくさん食べても、十個ぐらい食べないと必要量が出てこない。ビタミンCは摂れても、そういう有効成分は手に入らなくなってしまうていね。今、橘に戻ろうとしているのは、そこに意味があるということになります。

また最近、生活習慣病予防に希少糖を使っています。今までのダイエットで使われているようなキシロースと言って、食べすぎると下痢するような、おなかを刺激するようなものではなくて、すでにD、ブシコースと言っていますが、むしろ糖尿病用の改善剤に使えるというものが出てきたんです。糖尿病予防の改善剤を探しているうちに、糖質のものにカロリーの低い甘みの成分を見つけてしまったということです。実はこれを使ってお菓子を作っています。それから、コレステロールも気にされる方もいらっしゃるかもしれませんが、要するに総カロリー数ですね。こんなの食べたらかきと太るよって話になるんですけど、実は今のお菓子のカロリー数の約半分以下にすることが可能になりました。

今、お話ししたように改善策をいくつかやっていきますけれど、そうしたうえで先ほどの「橘」の有効成分をお菓子化する。そうすると少々食べても太らないし、カロリーオーバーにもならないかたちで、サプリメントではなくてお菓子のかたちで有効成分を摂ってもらおうというものです。

また、卵と乳製品、つまり動物性蛋白を摂り過ぎている時代に差し掛かっておりますので、これを植物性のものに置き換えていくことも進めていかなければいけないですね。また、野菜を使った加工品が多く製造されていますが、野菜を使ったもので気をつけなくてはいけないことは、加工してしまうと野

菜の有効成分が消えてしまう可能性がすごく高いということです。加熱処理をどうするかということが非常に重要な問題になってきました。とにかく野菜は何でもいいからお菓子にしたらいいっていうのではなく、そこには更に研究をすすめないといけない課題がたくさんあるのです。それから、野菜スイーツの研究は、偏食の改善にもつながるということですね。機能的食品というのは、不足している体に必要なものを摂っていく。それを摂取するようになかたちに仕上げていくということです。

また最後にあげる課題として、アレルギー体質の方を考慮したスイーツの研究です。例えば蛋白源摂り過ぎであつたり、アレルギーのもとである卵、牛乳という動物性たんばくの摂り過ぎであつたりすることはよく言われています。それだけではないんですけれど、それを除去できるような、あるいはそれを使わないスイーツの取り組みを行っています。

現代人の抱えるいろんな問題点で、長生きをしたらしたで、頭の中に不溶性、解けない物質が蓄積し、それが認知症の原因になっているという発表もあります。そうした中で食事の問題は非常に大きなウエイトを占めています。それは単にこのお菓子の部分、化学的な領域だけでなく、医学的、薬学的な領域と共有して進んでおります。例えば、そういうことを進めていくと、どうなるかと言いますと、究極のことと言えますと、今の食事の形態がやはり一食ぐらいは変化して行く可能性があるということです。つまり、サプリメントに代わるお菓子—お菓子と呼ばないかもしれませんが。そういうバランスのとれたものを食べて体の調整をしながら楽しく食事をするようになるかもしれません。また、これはもつと先の話ですが、例えば、宇宙に出たときにナイフとフォークを使って食事ができるかということ、できない

ですね。無重力ですから、ぶかぶか浮きますし、そんな時代がやがてそんなに遠い世界ではないんですね。二、三〇年後にはたぶんやってくるんですけれど、その時に何を食べるかというのは、まさにお菓子の形状なんです。つまり、固まった状態、固形的なもの、融合したものではないと食べられない。肉を切って食べるとか、ご飯を箸で食べるとかそういうことは宇宙空間では起こり得ないわけですね。そういう意味では、非常に文化の最先端の領域の研究をすすめていることになるんですね。

本日は色々なお話をさせていただきましたが、「橘街道物語」というテーマで始めさせていただきましたけれど、最終的にこういうお菓子の文化、歴史を学び、そして、それを現代に生かす、というスイーツ学の領域のお話になりました。本学で取り上げております大きなテーマでもありますし、健康志向を夢見ることによって、つながっていくところが橘街道であり、そのこと自体がこの橘街道物語であると、位置づけさせていただきました。なんとか橘を―橘を含む柑橘と申したほうがいいかもしれませんけれど―柑橘系を生かしたヘルシースイーツを開発し、ゆくゆく素晴らしいものに仕上げていきたいなと思っております。本日はありがとうございました。

【引用文献】

図1、写真1～6、表1～4…

経済産業省 近畿経済産業局「橘街道プロジェクト」

～菓子を中心とした京阪神の文化や歴史をたどる街道をプロデュース～

Webサイト (<http://www.kansai.mei.go.jp/>) 関係資料より

図2：フリー百科事典ウィキペディア (<https://ja.wikipedia.org/>)

「大和の古道」より／大和の古代道路概略地図／

松井 博司（まつい ひろし）

大手前大学総合文化学部スイーツ学専攻教授。科学者でありパティシエ、シュガーアーティスト。

静岡大学大学院農学研究科農芸化学修士課程修了。洋菓子技術取得の為、国内・ヨーロッパ各地で研修。

産官学連携事業プロジェクトにも取り組んでいる。

著書に『基本のルセット』（株式会社エイピーシーグラフィックス、二〇〇一年）、『焼くを科学する』（旭出版、二〇一〇年）など。