

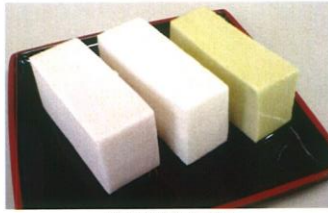
校長室だより
NO. 35
平成30年10月29日

すべては光る

梅園小学校長
たか すりょうへい
高須 亮平

梅園再発見 27

～岡崎の銘菓「あわ雪」の歴史を探る



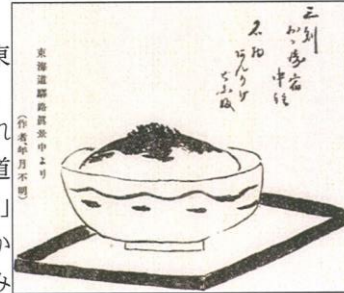
備前屋「あわ雪」

岡崎の銘菓と言いますと、泡立てた卵白を砂糖と寒天で淡雪のような口溶けに仕上げた菓子「あわ雪」(左写真)をあげることができます。それは、梅園学区の備前屋、葵園をはじめとした岡崎のいろいろな菓子屋などで製造され、岡崎の名物として定着したと考えられます。今回は、その「あわ雪」の歴史を探ることにします。

「あわ雪」の登場は江戸時代後期に遡ります。文政7(1824)年の『三河名勝志』に名物「淡雪豆腐」として、次のような記述があります。

名物淡雪豆腐。岡崎東の驛口に茶店あり、戸々招牌(看板)をあげて豆腐を賣る、其製潔清風味淡薄にして趣あり、東海道往來の貴族賢輩と雖も必輿(こし)を止て賞味し給ふ、東海道旅糧(食べ物)の一好味と謂ふべし

岡崎宿の東入口にある茶店で、淡雪豆腐が売られ、東海道往來の人々に好味と賞味されたことが分かります。また、『東海道名所記』にも同様な記述があるとされます。さらに旧『岡崎市史』に引用されている『東海道駅路真景』には、「三州岡崎宿中程名物あんかけ豆腐婦」として、どんぶりに盛った「淡雪豆腐」(右図)が描かれています。このように「あわ雪」の原形は酒のつまみにもなる「淡雪豆腐」という豆腐料理でした。



淡雪豆腐(『東海道駅路真景』より)

この「淡雪豆腐」とは、どのようなものであったかについて、江戸時代の料理本を調べますと、あんかけの豆腐料理に2種類あったことが分かります。1つは『和漢精進新料理抄』(元禄10・1697年)には、白豆腐に葛溜まりをかけて浅草海苔、わさびを添えた物とあります。もう1つは『豆腐百珍』(天明2・1782年)には、煮えた鰹だし汁と醤油に山芋のおろしを入れてできた餡を豆腐にかけた物とあります。備前屋では、当時の「淡雪豆腐」は丸い豆腐に醤油とだしを使った甘い「葛あん」をかけていたと伝えています。

ところで、この「淡雪豆腐」は、江戸両国橋東詰の日野屋が享保年間(1716～36)に初めて商品化し繁盛し、廉価な弁当として芝居や相撲の客に利用されたものと言われています。淡雪豆腐は、にがりを使わずに固めた豆腐で、口の中でとろける食感が雪のようであることから、この名前がつけられたそうです。淡雪豆腐はいろいろないわれがあります。赤穂浪士の討ち入りで、四十七士が吉良上野之介を討ち取り、芝の泉岳寺へ引き上げたとき、両国橋で野次馬の多くが淡雪豆腐を購入したということです。その他、「両国橋のほとりなる淡雪豆腐をくひて両国の橋から富士の山かけてあは雪しろく見えわたるかな」(『万載狂歌集』)など多くの文献にも江戸の名物と

して「淡雪豆腐」は登場します。つまり、岡崎名物「淡雪豆腐」は岡崎独自のものではなく、その100年ほど前、江戸で作られ評判となった「淡雪豆腐」が岡崎に伝えられて根付いたものようです。

そこで、「淡雪豆腐」を売っていた茶屋（あわ雪茶屋）がどこにあり、いくらで賞味できたかについてです。前述の通り「従三位土御門泰邦の東行説話にも、投町に駕を立たせて暫く休むと載せたるも、此のあわ雪茶屋に休んだものである」（旧『岡崎市史』）とあり、投町（現在の朝日町・若宮町）であることが分かります。しかし、旭軒元直の以前の葉には「欠の阿わ雪天保（1831～45）じゃ安い、寄ってお買ひよ旅の人」と載っていたり、備前屋の資料「備前屋のあわ雪」にも欠町となっていたりします。

ここで、『新編岡崎市史』に掲載されている旧投町区有文書の値段書き上げ帳には次のような記載があり、欠町ではなく投町であったのではないかと思います。

「諸色値段付帳 投町」（天保13・1842年） 茶飯老膳、あハ雪豆ふ・香之物付貳拾文
引下ヶ拾八文 升屋六左衛門・山家屋清助・山屋九十郎

「諸色高値につき巨細書上控 投町」（元治元・1864年）

とうふ1丁十四文 泡雪とふふ一盃二付十文

「あわ雪豆腐」は投町の升屋、山家屋、山屋で売られ、値段として1杯10文（約120円）ということが分かります。また、「享和の書上」（1801～04・旧『岡崎市史』）によると、投町は12軒の茶屋があり、山家屋・山屋などは大きな休み茶屋であったようです。万延元（1860）年の岡崎藩「御用達名前記」に升屋の屋号が見られることから「あわ雪茶屋」は投町にあったと考えられます。ちなみに投町では江戸時代中期より酒造りが盛んで、旅人に売られていました。酒のつまみとして「あわ雪豆腐」が登場したかどうかは分かりませんが、可能性はないことはないようです。

次に、「淡雪豆腐」がいつ頃から銘菓に代わったかについてです。「淡雪豆腐」は、明治21（1888）年の東海道線敷設により姿を消していきました。人々の交通手段は鉄道に変わり、茶屋・旅籠屋などの存在価値が薄れたのです。この名物「淡雪豆腐」のさわやかな風味を菓子に残そうと苦心したのが、天明2（1782）創業の老舗、伝馬町の備前屋3代目藤右衛門でした。藤右衛門は明治初年に菓子「阿己雪」として作り上げられ商品化されました。旭軒元直でも別に「阿わ雪」を開発して商品化されました。やがて、岡崎の各菓子屋でも製造されるようになりました。

最後に、「あわ雪」の言葉について、広辞苑には「泡雪豆腐」の他に「泡雪羹」「泡雪蕎麦」「泡雪卵」「泡雪蒸」を掲載しています。これらは、すべて泡立てた卵白を使った料理です。つまり、「あわ雪」は、一般に卵白を泡立てた物を総称した意味として使っているようです。

岡崎の銘菓「あわ雪」のきめ細やかな舌ざわりと上品な淡い甘さには、江戸時代から現在に伝えられてきた「あわ雪」の歴史があり、その移り変わりの中で、「あわ雪」にかかわった多くの岡崎の人々の姿と思いを感じながら賞味させていただきました。



備前屋「あわ雪豆腐」

今回は、旧『岡崎市史』、『新編岡崎市史』、『岡崎百話』、『備前屋のあわ雪』等の文献を参考にしました。また、備前屋様のご協力をいただきました。