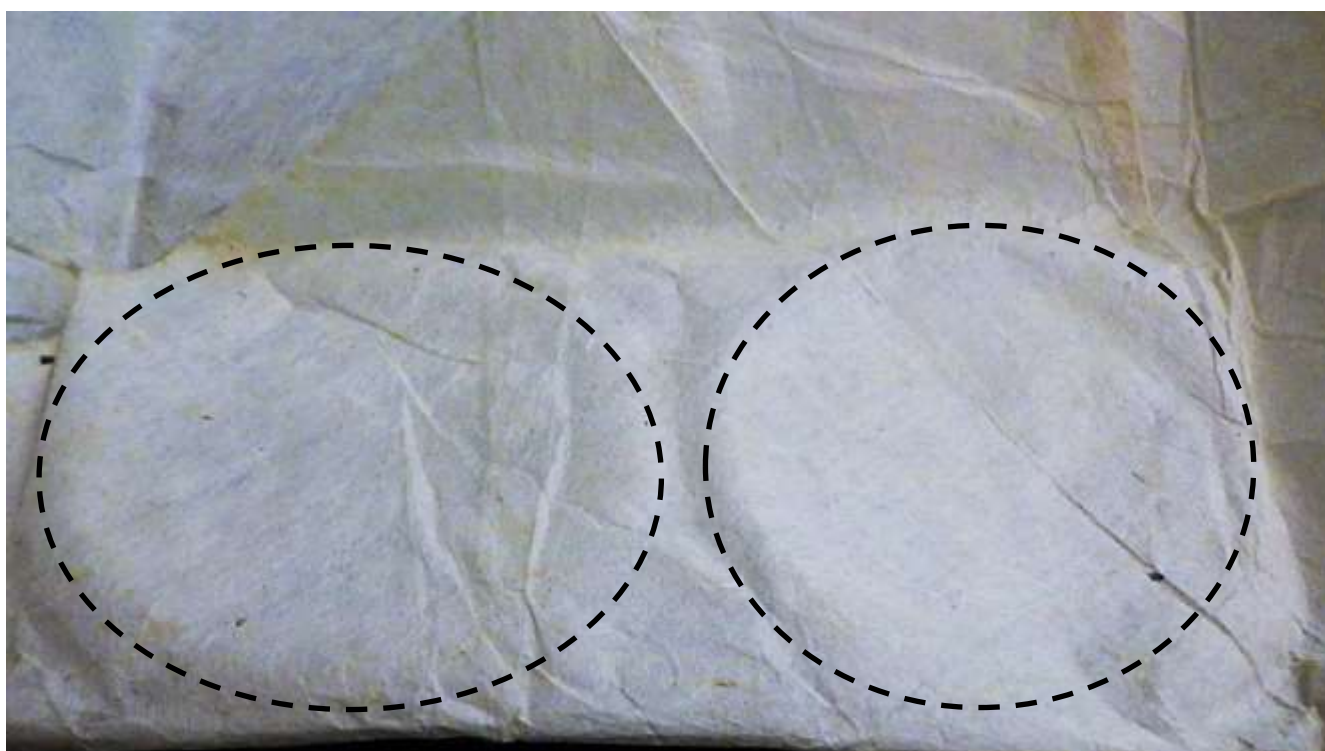


三原市歴史民俗資料館

三原のお宝 歳出しニュース

— 第 64 号 —

現代に残る 最古の和菓子！？ その3



和菓子を包んでいた和紙を開いた様子です。
点線のように、和菓子の丸い跡が残っていました。

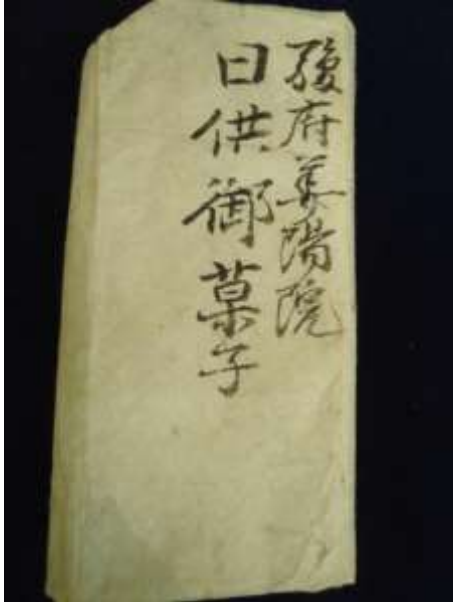
展示中の和菓子は、一枚の和紙に包まれている状態で見つかりました。丸い跡が^{あと}残っていることから、^{げんじゅう}嚴重に包まれていたことが分かります。和菓子を大切に思う、江戸時代の人たちの気持ちが想像できます。

和紙は今の紙よりも^{じょうぶ}丈夫で、環境が良ければ何百年も保存することができます。現存する和紙で最も古いものは、奈良県の^{しょうそういん}正倉院に残る、約 1,300 年前のものだそうです。

丈夫な和紙に包まれていたからこそ、和菓子は 200 年以上の時を越えて、現代に残ったのだと思います。

和紙の表には、^{すみ}墨で「^{すんぷけよういんにっくおかし}駿府華陽院日供御菓子」と書かれています。一方で、裏に書かれている文字は、線で消されています。表と裏で墨の濃さが違うので、裏の文字は後から書き加えようとしたと思われます。

和菓子の材料や味、包み紙の文字についてなど、まだ分かっていないことがあります。今後も何か発見があれば、ご紹介したいと思います。



表に書かれた文字です。
一文字ずつ、^{ていねい}丁寧に書かれています。



裏に書かれた文字です。
「御日供御」と書かれているようです。

～和菓子まめ知識～

和菓子とは日本で考案し、作っていたお菓子というイメージですが、ヨーロッパのお菓子を参考にして作られたものもあります。

例えばカステラや^{こんべいとう}金平糖は、1500年代後半にヨーロッパから日本に伝わり、独自の発展をとげたことで、和菓子の^{いっしゅ}一種となりました。

和菓子の写真は、
みはらデジタルミュージアムでも
見られます！



<https://www.city.mihara.hiroshima.jp/site/digital-museum/>

《編集後記》

展示中の和菓子紹介その3です。
紹介は今回でひと区切りとなりますが、この和菓子についてはこれからも調べていきたいと思います。(み)

三原市歴史民俗資料館

三原市円一町 2-3-2
TEL0848-62-5595
令和4年10月発行

