

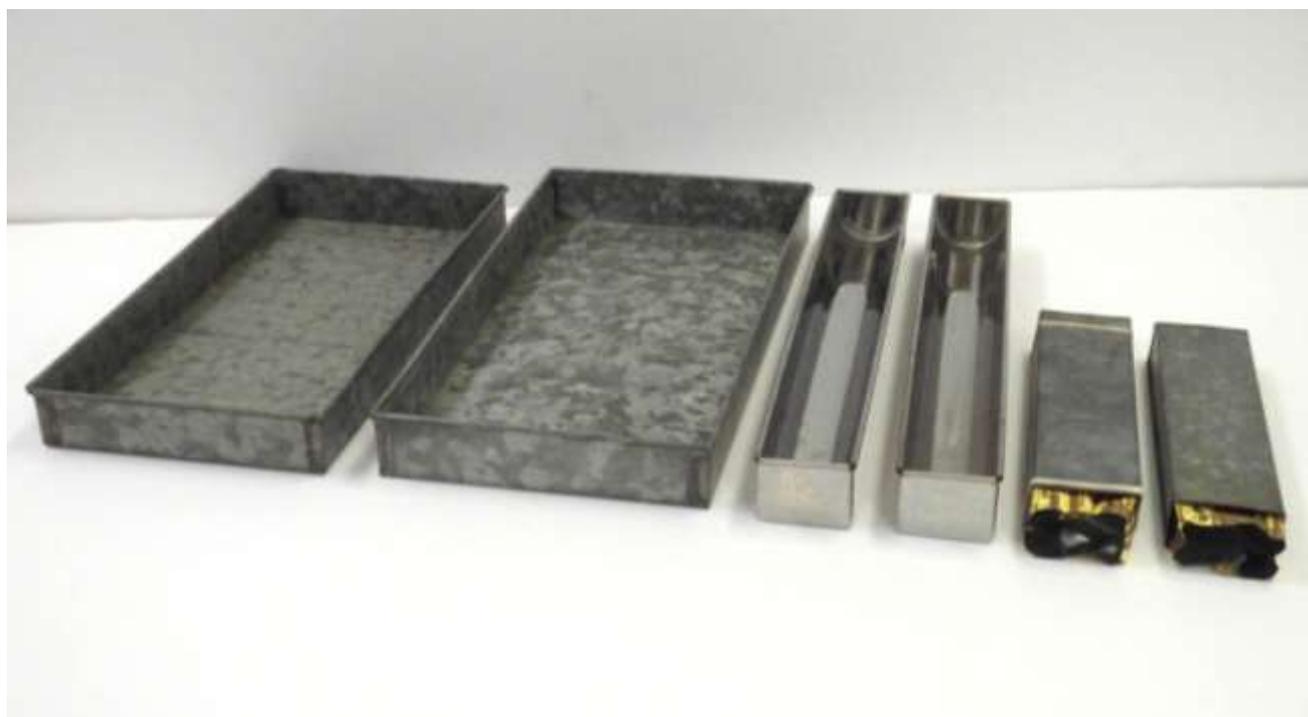
三原市歴史民俗資料館

三原のお宝 歳出しニュース

— 第 65 号 —

なじみ深い和菓子

ようかん
羊羹



菊寿堂の資料には、羊羹の船が3種類あります。
個包装用のものには、アルミ製の中袋が入っています。

資料館には、平成 12（2000）年まで三原で営業していた和菓子屋「菊寿堂」^{きくじゅどう}の資料を収蔵しています。今回はその中から、羊羹^{ようかん}に関する資料を紹介します。

羊羹を固めるための金型^{かながた}を「船（舟）」^{ふね}とも呼びます。大型の長方形のもの、底がカーブした形の「山型」と呼ばれるもの、贈り物用の羊羹の大きさに合わせたものなど、様々な形の型が残っています。

大型の金型の底には、刃物^{はもの}によってできた傷がたくさんついています。固まった羊羹を刃物で切り分けていたことがわかります。

また、菊寿堂の羊羹の包装紙は、三原市ゆかりの型染作家である内田皓夫さん〔大正9（1920）年～平成12（2000）年〕がデザインしています。資料館には5種類の包装紙が残っています。

羊羹といえば、和菓子屋にとっては看板商品のひとつです。その魅力をアピールするために、内田さんにデザインしていただいたのでしょうか。



「夜の梅」は蜜で煮た小豆入りの羊羹です。

切り口の小豆が、夜に咲いた梅のようであることから、この名前がつけました。

～和菓子まめ知識～

羊羹とは元々、中国で食べられていた羊肉入りの羹（スープ）のことでした。そのため、「羊」という漢字が使われています。

1300年ごろ、中国に留学した僧侶が、羊肉に似た具材を小麦や小豆で作り、スープに入れて食べていました。その後、具材だけになり、1500年ごろに、甘い和菓子となっていきました。

みはらデジタルミュージアムで、三原市の文化財を公開中です！



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

《編集後記》

近年、羊羹はおやつとしてだけでなく、スポーツの栄養補給や非常食として注目されています。

羊羹のさらなる可能性を感じます。(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12月発行

