

# 歴史探訪

## クラブ! 其の147

### History Inquiry Club



文化財課 ☎23局3635  
FAX 22局3811

#### 引き出物の落雁

もう40年も前の小学生のころ、家族が出席する婚礼や仏事が楽しみでした。不謹慎かもしれませんが、その行事の意味も知らなかった私のお目当ては、風呂敷に包まれた引き出物です。おまんじゅうや洋菓子が入っているものなら兄弟で取りあいのけんかが始まります。仕方なく、次の機会は誰々と、順番制にして解決したものでした。

しかし、期待して開けた箱の中身が落雁だった時がっかりです。今で

こそ、引き出物は洋菓子が多い中、当時は落雁が多かったように記憶しています。落雁は、米などのでんぷん質の粉に水飴や砂糖を混ぜて着色し、型に押し乾燥させた干菓子です。日本のお菓子でも古いものといえます。

ちよと私の子どもころが、引き出物のお菓子が落雁が使われなくなった時期であったようです。昭和30年代末ごろから、タイの形をした袋（ポリエチレン製）に砂糖を入れたものを徐々に変わっていききましたが、これも今ではほとんど見なくなりました。

左の写真は、渥美郷土資料館に展示してある、タイの落雁の型です。厚一枚の板に鯛が彫られています。タ

▲落雁の型  
(渥美郷土資料館)



▲今では見られなくなった落雁の引き出物  
(静岡県浜松地方のもの)

いはうろこが強調され、尾びれの跳ね具合は活きの良さを表現しています。手慣れた職人の手によるものですが、どこで作られたものでしょうか。

昭和初期から戦後にかけて、伊良湖で使われていたという札が付いていました。この型は、地域のお菓子屋さんを使い、落雁を慶弔に使用した伝統があったことを示しています。

タイは大きくておいしいばかりでなく、古代以降、各種の儀礼に使われる日本人にとっては特別な魚です。

ほかにも縁起物のコイやエビ、鶴、弔事に使うハス、節句などの年中行事用の落雁も作られていました。そもそも、これらの行事の際、お皿に盛ら

れる料理をかたどったものでした。浜松市周辺でも同じように行われていたが、時代、地区によって形は異なっています。

現在でも結納のお茶受けの干菓子やお供え物として使われるなど、なじみ深いものです。慶弔の道具立てのように深く関わったお菓子も、あまりないのではないのでしょうか。

子どもころにはなじみなかった落雁も、このように歴史をひもとくと、また違った味わいがあります。さくさくとした食感、そして口に含むとでんぷん質の溶ける甘み。この素朴な味に日本人の伝統の良さが詰まっている気がします。

(増山)

#### 今月の「表紙」

▼東海地方も例年より少し早く梅雨入りしました。この季節が似合う花といえは「アジサイ」。この花には「移り気」「辛抱強い愛情」「元気な女性」などの花言葉があります。人の心の移り気は、相手からあまり印象よく思われませんが、アジサイは土壌の性質や遺伝によって青から紫、紫からピンクへと変わるものもあります。見る者の心を快晴にしてくれる花のひとつですね。(I)

【表紙の写真】滝頭公園のアジサイ