

8+

講義名 基礎演習 A

担当教諭 磯江 源

提出日 2014年7月16日

## お菓子の名前と由来—フランス菓子と和菓子を比較して—

### I はじめに

街中やお菓子のレシピ本などで様々な名前の洋菓子や和菓子を見かける。しかし、それらのお菓子ひとつひとつにどのような歴史やストーリーが隠されているのかを知っている人は少ないはずである。誰でも一度は聞いたことのあるお菓子の名前を例に取り上げ、フランス菓子と和菓子を比較することにより、名前の付け方にどのような違いがあるのかを明らかにする。

### II お菓子の名前と由来

まずフランス菓子について見ていく。ボンボン・ド・ショコラはお酒の入っているチョコレートだと認識している人が多い。しかし、それはリキュール入りボンボン・ショコラと呼ばれるチョコレートである。ボンボンとは「飴」という意味で、飴のように一口で食べることができるタイプのチョコレートをボンボン・ド・ショコラと呼ぶ。そのヴァリエーションは数え切れないほどで、ショコラティエの腕の見せどころといえる<sup>1</sup>。キノコの一種の黒いトリュフに似せて作られ、名づけられたトリュフはボンボン・ド・ショコラの一環である<sup>2</sup>。

と考へられるが、  
こう書くとき、*bonbon* は *bon* と *bon* の組み合わせになる。

見た目から付けられたお菓子にスフレがある。スフレとは「膨らんだ」という意味で、泡立てた卵白の力を借りて生地全体が膨らんだ、オーブンから出した瞬間を楽しむデザートである<sup>3</sup>。反対語の「縮み」という意味を持つクレープは、焼いたときに生地がチリチリになるように焼くお菓子である。フランスでは2月2日のマリア様のお清めの日に、全国民がいっせいにクレープを焼いて食べるという風習がある<sup>4</sup>。

人名からつけられたお菓子にはフロランタンがある。フロランタンとは、「フィレンツェの人」という意味であるが、イタリアから伝わったお菓子というわけではなく、このお

#### 〈参照〉

<sup>1</sup>大森、2013、P.67

<sup>2</sup>大森、2013、P.69

<sup>3</sup>大森、2013、P.84

<sup>4</sup>大森、2013、P.99

菓子はパリのパティシエだったフロランという人が考案したため、その名前からフロランタンと呼ばれるようになった<sup>5</sup>。

言語からつけられたお菓子にはミルフォイユがある。このお菓子は発音が難しいため、一般にはミルフィーユと日本語表記されるが、フランス語の発音においてはミルフォイユとなる。ミルとは「千」、フォイユとは「葉」という意味をもつ。つまり、薄い千枚の葉が重なるがごとく折りたたんで作る生地からそう呼ばれている。考案された当初は、ナポレオン皇帝がかぶっていた帽子に形が似ていたことや、数あるお菓子の中の“皇帝”をイメージして作られたことからナポレオン・パイと名付けられていた<sup>6</sup>。

名前が先に付けられ、その後に意味が伴ったお菓子の例にマカロンがあげられる。マカロンはフランスの様々な地域で作られているが、そもそものマカロンの発祥はイタリアである。16世紀、フランスに伝わった頃は、パスタと言語の同じマカロニと呼ばれていた。そして17世紀頃、甘いお菓子のことをマカロンと呼ぶようになった。日本では、カラフルで周りにピエ（足）と呼ばれるフリルがついた2枚重ねになったものがマカロンと呼ばれているが、フランスでは素材こそは同じだが、地方によって様々な形や食感のマカロンが存在する<sup>7</sup>。

次に日本の和菓子について見ていく。

フランス菓子と同様に、見た目から付けられた名前のお菓子がある。その例におはぎがある。おはぎは、粒餡の小豆の皮が点々と散っている様子が小さな萩の花が咲き乱れる様子に似ていることから「萩の餅」、「萩の花」と呼ばれていたものを、(中世の宮中の)女官の言葉使いでおはぎと呼んでいたことからこのように付けられた<sup>8</sup>。

言語から付けられたと言える、もち米で皮が作られ中に餡子が入っている最中の名前は、平安時代の『拾遺和歌集』にある藤原定家の歌「水の面に照る月なみを数ふれば今宵ぞ秋の最中なりけり」から付けられた<sup>9</sup>。

羊羹はお茶と共に中国から伝わった点心「羹（あつもの）」がルーツで、元々は羹という字の通り、羊の肉片が入った汁物であった。しかし、日本は獣肉を食べることを嫌っていたため、汁の中に羊の肉に似せたものを小麦粉と小豆で作りに入れていた。そして、その中身を取り出した汁を蒸したものが羊羹の始まりと言われている<sup>10</sup>。羊羹は各和菓子屋でそれぞれの名前が付けられている。とらやの羊羹は、切り口に見える小豆を夜に咲く梅の花に見立てていることから「夜の梅」と名づけられている<sup>11</sup>。

また、複数の名前を持っているお菓子もある。例としては今川焼きである。各地域で

<sup>5</sup>大森、2013、P.53

<sup>6</sup>大森、2013、P.19

<sup>7</sup>大森、2013、P.4 P.119

<sup>8</sup>全国和菓子教会、2014/06/24

<sup>9</sup>全国和菓子教会、2014/06/24

<sup>10</sup>全国和菓子教会、2014/06/24

<sup>11</sup>君野、2012、P.91

様々な呼び方をされていて、とくに定まった呼び方はない。同じ地域に住んでいても私は回転焼きと呼び、友人は今川焼きと呼んでいる。海外ではカスタードパンケーキと呼ばれている。

柏餅は二つの由来を持っている。一つ目の由来は柏の木は新芽が出ないと古い葉が落ちないことから縁起が良いとされ付けられたと言われている。二つ目の由来は餅で餡を包むときの手つきが柏手をうつ動作に似ていてめでたいということから付けられたと言われている<sup>12</sup>。どちらの意味も縁起が良いことから、柏餅は端午の節句になくってはならないお菓子となっている。

とてもユニークな名前の和菓子もある。例えば、ふわふわのスポンジで和栗がつつまれている果子乃季の「月でひろった卵」、昔、菓売りが背負っていた柳行李（やなぎごうり）をイメージして作られたリブランのミルク饅頭「越中富山の売菓さん」、伊万里焼の茶碗の形をしているエトワールホリエの饅頭「伊万里焼饅頭」などがある<sup>13</sup>。どれも名前だけをきいてもどのようなお菓子か想像することが難しい名前である。

### III フランス菓子和菓子の比較 — 表にしてみよう

フランス菓子は食べ方、人名、言語など様々な由来がある。おしゃれな名前とカラフルで華やかな見た目のため、高貴なイメージを持つお菓子が多い。それに比べて和菓子は、フランス菓子と同様に様々な由来はあるが、歴史や昔の習慣との関係性が強く、見た目も質素で、素朴なイメージのものが多い。しかし、「日本人が昔から持っている遊びゴコロ」<sup>14</sup>が反映された名前のついたお菓子などもあり、日本らしい四季の色を取り入れたお菓子も多い。

### IV おわりに

お菓子の由来は様々であり、それぞれがどのようにして名前がつけられたのかを知ることによって各国の特色や文化、習慣を知ることができる。そして作るとき、食べるときに普段とは違った楽しみ方ができる。

<sup>12</sup>全国和菓子教会、2014/06/24

<sup>13</sup>君野、2012、P.90

<sup>14</sup>君野、2012、P.90

このように考察せよというようにくわしくすよとあつてい

〈参考文献〉

大森由紀子 (2013) 『フランス菓子図鑑—お菓子の名前と由来—』 世界文化社

君野倫子 (2012) 『わくわくほっこり和菓子図鑑』 二見書房

全国和菓子教会 「和菓子ものがたり—和菓子を知る—和菓子の由来」

<http://www.wagashi.or.jp/monogatari/shiru/yurai.php> 2014/06/24

二重焼き、その地方の呼び方

[http://hb2.seikyou.ne.jp/home/my-morita/ni/how\\_to/ni\\_name.htm](http://hb2.seikyou.ne.jp/home/my-morita/ni/how_to/ni_name.htm) 2014/06/29

ok