

# 日本と台湾の伝統的なお菓子

406141620 頼禹安

406141632 林芝庭

# 前言

台灣及日本都屬於狹長形島嶼，從北到南的物產可說是非常豐富，正因有著豐富的歷史及美妙的文化，造就了兩國各有甜點特色。台灣與日本，某種程度上其實是非常相似。有相似的環境、地形、氣候分佈以及文化，這也是為什麼日本總是能成為國人旅遊勝地的原因之一，而和菓子則是日本文化中相當重要的一環。

和菓子其實不只能夠看出日本人所說的「職人精神」，也是代表著日本的「風物詩」（日文中風物詩意指能夠代表季節的事物）。而相對於幾乎全手工的和菓子，台灣的傳統甜點雖然以模具製成較多，但在選材、寓意部分都相較和菓子來的較為複雜。正因為這樣特殊差異，讓我們產生了比較台日傳統甜點差異的興趣。

無論台灣、日本都是相當重視祭祀文化，也因而製作出許多特別的甜點。隨著時間的改變，這些甜點也都逐漸地在推陳出新。為了使傳統延續下去，很多新興廠商試圖以不完全顛覆傳統為前提，將傳統甜點以全新、更有創意的面貌呈現，並將傳統甜點揚名國際。

**關鍵字：**台日傳統甜點、和菓子、特色

# 和菓子

和菓子は日本の四季を表すものの一つです。味、外見、作り方色々ですが、主に含まれる水分量、製法によって分類されています。

## 含まれる水分量による分類

種類	水分量	菓子の名前
生菓子	>30%	饅頭、餅菓子、羊羹
半菓子	10-30%	最中、石衣
干菓子	<10%	煎餅、落雁、金平糖

## 製法による分類

種類	菓子の名前
揚げ菓子	揚げ煎餅、かりんとう、揚げ芋
飴菓子	飴玉、有平糖(あるへいとう)、翁飴(おきなあめ)
餡菓子	石衣、松露(しょうろ)
煎り菓子/炒り菓子	煎り大豆
打ち菓子	落雁
岡菓子/岡もの	最中、鹿の子(かのこ)、州浜(すはま)
押し菓子	塩釜、村雨
掛け菓子	おこし、五家宝
砂糖漬け菓子	甘納豆、文旦漬け
流し菓子	羊羹、水羊羹、琥珀羹
練り菓子	ぎゅうひ、こなし、練り切り
蒸し菓子	蒸し羊羹、蒸し饅頭
餅菓子	大福、おはぎ、すあま
焼き菓子	たい焼き、どら焼き、カステラ

(引用：ジャパノート 和菓子の種類と名前の【一覧】 <https://idea1616.com/wagashi/>)

他にも用途や四季によって分類する方法があります。

例えばお祝いのときによくまんじゅうをプレゼントにし、春といえば桜餅など習慣があります。



▲ (図1) 翁飴



▲ (図2) 州浜

## 代表的な和菓子

「和菓子」は日本の伝統的な作り方で作られた菓子を指し、明治時代以降にヨーロッパなど海外から新しく日本へ輸入した洋菓子に対して使われる言葉です。

米や麦などのデンプン、小豆や大豆などの豆類、砂糖を主材料とする甘味のものが多い一方で、お肉や乳製品は全く使わず、油、香辛料の使用も少ないとされています。これは古代から変わることのない和菓子の特徴といえます。

(部分引用：[www.wahuzei.com/eat/wagasi.html](http://www.wahuzei.com/eat/wagasi.html))

- **団子(生菓子)**：小さい白玉を串に刺さっている「みたらし団子」が普通ですが、串に刺さっていないタイプもあります。最近しば犬や動物の形になっている少しアレンジしたものもよく見られます。
- **最中(岡菓子)**：もち米を捏ねて蒸して、薄く伸ばして焼いたものを2枚を上下に合わせ、その間に柔らかくて甘い餡を挟んだ和菓子です。
- **饅頭(蒸し菓子)**：蒸し菓子の代表とも言えます。昔話や落語に登場したり、仏壇のお供え物として用いられたり古い時代から日本人に親しまれている和菓子です。



▲ (図3) みたらし団子



▲ (図4) モナカ



▲ (図5) まんじゅう

# 台湾の昔のお菓子

1. **柿餅**：柿餅というのは非常に伝統的な食べ物で、漢方医学では特別の医療効果が含まれていると言われます。中国でも柿餅を生産しているが、技術がより劣るのが原因で、出来上がったものの品質は台湾には及ばないそうです。日本にも柿餅がありますが、作り方は台湾と違って、羊羹みたいな形だけでなく、台湾と同じ形の柿餅もあります。台湾の柿餅の由来はもう考察できませんが、約160年ぐらいの歴史があります。新竹で柿餅を作っていたお年寄り達の話では、昔の中国はとっくに柿餅の生産技術があって、その技術は清の時に台湾へ移民しに来た先人とともに伝わったそうです。日本統治時代の新竹新埔のあちこちは早い段階で柿餅の生産が始まりましたが、量はそれほど多くないし、気候や技術がまだ未熟なため、規模は広められませんでした。商売の人脈がなかったので、当時の柿餅は自分で食べる以外は、特定の屋台のオーナーが買い占めていました。時間とともに、仲介商人がそれをほかの地域まで販売するようにもなったそうです。台湾光復の前期には逆に中国の大連まで輸出したという記録まであったそうです。現在のように新竹の旱坑地方の柿餅の生産量が増えたのも最近十年間のこと、機械設備と開発技術の進歩のおかげで、気候に頼る条件が低くなって、柿餅の生産量は増加し、品質もより安定したものになりました。一キロの柿餅を作るには3.5~4キロの柿が必要だそうで、値段もそれほどお手頃にできないということも理解できます。新埔鎮の地形は主に丘陵地帯で、乾燥・少雨の気候に加え、旱坑里には9~12月に「九降風」という乾燥に適した地方風が吹きます。これは柿餅作りにはぴったりの条件です。この新埔の柿餅は台湾人には大人気です。



◀ (図6) 赤血球のような形をしている柿餅

2. **パイナップルケーキ**：歴史によると、三国時代の劉備が孫權の妹、孫尚香をお嫁に迎えたときに持って行った引菓子は、パイナップル入りの大きいお餅でした。台湾の伝統的な結婚式でも、女性側は家族や友達に「龍鳳大餅」というお餅（「龍」は肉餅、「鳳」はパイナップルを指し、甘いものと塩辛いものがちょうどペアになることで、幸福感が多く含まれた引菓子）を渡します。パイナップルの台湾語の発音は「旺來」と言いますが、子孫繁栄という意味があり、人々に好まれます。

昔のパイナップルケーキは大きすぎるため、一般人には買えないものでした。約百年前、台中にいたお菓子の師匠がよく自分で作った「龍鳳餅」を担いで各地へ売

りに行きました。彼の改良によって、鳳餅は 25~100 グラムぐらいの大きさになり、それがパイナップルケーキの起源となりました。1970 年代の台湾はまだ農業時代のままで、経済発展はほとんど農産物と加工品の輸出に頼っていました。特にパイナップルが人気で、当時台湾の輸出ランキングでは第二位でした。国内のいろんな会社がパイナップルを使って、ジャムや漬物、パンなどの加工品を作るようになっていきました。しかしパイナップルの繊維は太くて酸っぱすぎるため、どれもうまくいきませんでした。職人さん達は試行錯誤を続け、パイナップルジャムと他の様々な食材とあわせてみましたが、納得できる食感はなかなか見出せませんでした。たくさんの実験を繰り返した結果、やっと最も合う物が見つかりました、それがカモウリでした。水分量は 90% ぐらいあるカモウリの繊維は細くてなめらか、煮たあとにパイナップルと砂糖、水飴などをいれて、とろ火で時間をかけてゆっくり煮ます。パイナップルとカモウリを合わせてできたジャムで作ったパイナップルケーキの食感が一番美味しいと言われています。繊維がなめらかですし、歯ごたえもいいし、飽きることがない甘さで、微かなパイナップルの香りも漂っています。またカモウリは体の毒を排出でき、新陳代謝も効率的によくあげられます。パイナップルは喉の渇きを潤せ、胃腸の消化にもよいとされ、どちらの食材も体にいい影響が与えられます。皮の餅の部分も何度も改良し、ラードの代わりにバターを使うことで、もっとサクサクした食感になり、餡のジャムの甘さもより強く感じます。このようにして、パイナップルケーキは台湾人だけでなく、観光客にも喜ばれるお土産のひとつになりました。



(図 7)

◀台湾のメーカー・搭破 S がアレンジしたパイナップルケーキ

3. **黒砂糖ケーキ**：黒砂糖ケーキは台湾の澎湖縣にある特有のお菓子です。黒砂糖、水、薄力粉、タピオカ、ベーキングパウダー、重曹、サラダ油、ゴマなどを主原料に作られます。黒砂糖ケーキ元の名前は「琉球糕」と言います。沖縄の黒砂糖の美味しさは全世界にも知られることで、その加工品も多くあります。日本統治時代の沖縄には、澎湖まで移民し、商売をする人が大勢いました。当時日本の和菓子屋さんに見習いをしに行く人がたくさんいて、その中には現在黒砂糖ケーキが有名なブランド「源利軒」の創始者、陳春雄の祖父と父——陳拱元と陳克昌がいました。この二人は、当時「丸八」という琉球糕師匠のもとで勉強しました。それから親子二人はお菓子屋さんを開いて、黒砂糖でできたお菓子だから、琉球糕を黒砂糖ケーキという名に変え、台湾人が大好きなお菓子のひとつになりました。早期の黒砂糖ケー

キは小さい茶碗を模型として作ってきたが、台湾光復のあとから、キロ単位で売る黒砂糖ケーキがでてきました。黒砂糖ケーキは発酵させたお菓子で、中国語の発音は「發糕」、そして「發財」の発音に近いため、風習や生活が単純な住民達は、ケーキを食べると、好運と富が運ばれてきたかのように感じました。それだけでなく、黒砂糖ケーキは祝日やお寺に儀式にある時に供え物として出して、神様や先祖様を祭祀し、幸福を祈ります。当時、澎湖では黒砂糖ケーキを作るお菓子屋さんは一軒しかありませんでした、それが「源利軒」です。黒砂糖ケーキが供え物になってから、澎湖の人の間で大好評でした。それからもともと原料の一つの米の代わりとして小麦粉を使って、賞味期限を伸ばしただけでなく、値段ももっと安くなりました。

ではなぜ祭るときに使った供え物は澎湖の名物になったのでしょうか？澎湖での就職機会は少ないため、若者達は台湾本島へ職を探しに来ました。そのときは地元で評判の黒砂糖ケーキを周りの同僚に渡しました。時間が経ち、だんだん源利軒の黒砂糖ケーキは澎湖の名物になりました。お土産品として成立するようになったので、今では澎湖に黒砂糖ケーキの新たなブランド、例えば、春仁、媽宮など、たくさんの店が出てきました。



◀ (図8) 黒砂糖ケーキ、もっちりとした食感がたまらない

## お祝い用菓子

壽桃・ショウタウ・ことぶきもも（台湾）：

台湾人が誕生日のときに食べるお菓子を紹介します。「壽桃」という食べ物ですが、誰でも食べられる物ではありません。壽桃は昔から神様の誕生日や、結婚式のときに使う非常に伝統的な食べ物です。もちろん一般の家庭で誕生日を祝うときも使いますが、気をつけなければならないことは、「做壽する人にしか出せない」、ということです。「做壽」というのは大体60歳からのお年寄りが誕生日を過ごすということです。そのため、もし2、30歳の人が誕生日のときに壽桃を食べると不吉と思われ、不幸なことになると考えられます。

伝統的な壽桃の作り方は発酵したパンの生地であんこを包んで、赤い食用色素で先端の部分飾り付け、美味しそうなピンク色に染ませたら出来上がります。飲食習慣の変化につれて、壽桃も他に例えばゼリーやケーキなどの形になったり、大勢の人がいても分けやすく、見た目が派手なタルトの形なども開発されるようになりました。



◀ (図 9) ピンクの着色料で出来た桃の形をしている寿桃

### 紅白饅頭（日本）：

お祝や誕生祝、喜寿、米寿など寿賀のお祝いまで、慶びに満ちた人生の節目を近親者と共に分かち合う和菓子です。和菓子の老舗・虎屋さんの製品です。江戸時代から続く謹製こしあんと薯蕷（山芋）を生地に練り込み、もちもちとした食感のある上品な味に仕上げられています。（引用：備後福山 虎屋 <https://www.tora-ya.co.jp/i/10090-01>）



◀ (図 10) 虎屋の「福福紅白饅頭」

このほか、お菓子ではないが、日本ではおめでたい日に赤飯を炊く習慣もあります。

## 四季を表す菓子

### ○日本：

日本には美しい四季折々の和菓子があります。和菓子を通して季節の移り変わりを感じることができます。ここでは、その四季を表す一番代表的な和菓子を挙げます。

**春・桜餅** (図 11)：甘じょっぱい桜餅は食べると 3 月の春の訪れを感じることができます。桜にちなんだ和菓子であり、桜の葉で餅菓子を包んだものです。雛菓子の一つでもあり、春の季語です。



◀ (図 11) 桜餅

**夏・葛切り** (図 12) : ところてんのようにツルンとした葛で作られた夏の和菓子です。黒蜜ときな粉をかけてツルっと食べられるので残暑が厳しい8月に食べるのもってこいです。



◀ (図 12) 葛切り

**秋・栗きんとん** (図 13) : 食欲の秋ともいわれる10月は秋の旬の栗とさつまいもを使った栗きんとんが登場します。炊いた栗に砂糖を加え、茶巾で絞って形を整えます。京都では似た形式の菓子を栗茶巾(くりちゃきん)とも呼びます。おせち料理に用いられる栗金団(くりきんとん)とは名前は同じですが製法が異なり、粘り気のない秋の栗きんとんとは食感も異なります。



◀ (図 13) 栗きんとん

**冬・花びら餅** (図 14) : 京都でお正月にだけいただく伝統の御菓子の一つで、柔らかいお餅に京都のお雑煮に見立てた白味噌のあんをごぼうと共に求肥で包んであるお菓子です。ごぼうを包むのは、一説に、この花びら餅が裏千家初釜の「菱葩(ひしはなびら)」を菓子化したものであるからだと言われています。「菱葩」は丸く平らにした白餅に、赤い小豆汁で

染めた菱形の餅を薄く作って上に重ね、柔らかくしたふくさごぼうを二本置いて、押し鮎に見立てたものです(鮎は年魚と書き、年始に用いられ、押年魚は鮎鮎の尾頭を切ったもので、古くは元旦に供えると『土佐日記』にあります)。初めはつき餅でしたが、最近は求肥となっています。白い求肥から淡い桃色が透けているの特徴も大雪の中で花が咲いているようにみえます。(部分引用：菓子の用語「花びら餅」  
<http://www.kanshundo.co.jp/museum/yogo/hanabira.htm>)



◀ (図 14) 花びら餅

## ○台湾：

フルーツ王国とも呼ばれる台湾では明確な四季を表現するお菓子を持っていませんが、四季を表す、極めて美味で、そしてゴージャスなフルーツがあります。

**春・枇杷** (図 15)：楽器の琵琶に似た形をしていて、タネが小さくて果実は黄橙色に熟します。語源は、葉の形や実の形が楽器の琵琶に似ているからとされます。



◀ (図 15) 枇杷

**夏・**たとえばマンゴーです (図 16)。菴羅 (あんら)、菴摩羅 (あんまら) ともいいます。台湾で栽培されているマンゴーの品種は愛文マンゴー、土マンゴー、金煌 (キンコウ) マンゴー、玉文マンゴー、上記が四天王です。



◀ (図 16) 色々なマンゴー

**秋・文旦（柚子）**（図 17）：果実は皮の厚さが特徴で大きさの半分ほどを占めており、果実は果汁が少ないですが独特の甘みと風味を持っています。台湾ではちょうど中秋節の頃が旬なので、中秋節といえば文旦の感じがします。



◀ (図 17) 柚子

**冬・柿**（図 18）：中国の古典文学では、「晩秋の良き水菓子」や「色は金の衣より美しき、甘みは玉液を超えている」という詩で謳われています。台湾の柿は大まかに渋柿と日本から輸入した甘柿の2種類に分かれます。渋柿は大きく、形が整っており、正方形に見えます。渋抜き（甘味を引き出す）処理をしておやつにします。こういう渋柿は脆柿とも呼ばれます。もう一つの甘柿は大きく、頂上部にふくよかな丸みがあり少しつぶれた球形です。そして果皮は赤みのある橙色で、追熟したら真っ赤に色が変わります。つやがあり、肉質が繊細であり、甘みが強く、口当たりは最高です。甘柿は渋抜きせずに、そのまま食べられます。（部分引用：農業易遊網 [https://ezgo.coa.gov.tw/Fruit/JP/Seasonfruits\\_Persimmon](https://ezgo.coa.gov.tw/Fruit/JP/Seasonfruits_Persimmon)）



◀ (図 18) 柿は子どもたちの大好物

## まとめ・感想

台湾も日本もそれぞれの四季や文化の特別さを表現するお菓子やフルーツがあり、文化や言葉は違っていますが似ています。科学の進歩はわたしたちに便利な生活をもたらしてくれました。フルーツは台湾の誇り、一つのブランドとして、どんどん有名になって、甘くておいしい台湾産フルーツは海外でも食べられるようになりました。

また、台湾にも日本時代が終わる一年前に創立して、今でも有名な和菓子の老舗があります。和菓子は時を越えて、人々の心をつなぐ魔法の道具のような存在だと、私達はそう思っています。それを作りだし、先祖代々伝え続けてくれた日本の方にも感謝したいです。

今回のレポートを通して、様々な伝統的なお菓子の知識を得ました。今ではごく普通のお菓子ですが、昔の人にとっては大切な日ではないと食べられない、とても貴重なお菓子だったことにも驚きました。今後和菓子やフルーツをいただくとき、このレポートのことを思い出し必ず微笑みが浮かぶだろう、私たちはそう信じています。

## 参考資料

- ・ ジャパノート 和菓子の種類と名前 の【一覧】 (<https://idea1616.com/wagashi/>)
- ・ 農業易遊網 (<https://ezgo.coa.gov.tw/Fruit/JP>)
- ・ 備後福山 虎屋 (<https://www.tora-ya.co.jp/i/10090-01>)
- ・ 全国和菓子協会 (<https://www.wagashi.or.jp>)
- ・ 和の風情 ～日本の伝統～ ([www.wahuzei.com/eat/wagasi.html](http://www.wahuzei.com/eat/wagasi.html))
- ・ 京菓匠 甘春堂 菓子の用語「花びら餅」  
(<http://www.kanshundo.co.jp/museum/yogo/hanabira.htm>)

- 図 1 : <https://www.joetsu-tokusan.jp/item/79.html> (上越特産市場 大杉屋惣兵衛 翁飴)
- 図 2 : [https://co-trip.jp/article/amp/338935/?\\_\\_twitter\\_impression=true](https://co-trip.jp/article/amp/338935/?__twitter_impression=true) (ことりっふ すはま屋を堪能)
- 図 3 : <https://kappo-aun.jp/2019/08/25/mitarashi/> (板場小僧 's キッチン)
- 図 4 :  
<https://iyonet.com/%E5%89%B5%E6%A5%AD%E4%BB%A5%E6%9D%A5%E3%80%81%E9%A4%A1%E3%81%AB%E3%81%93%E3%81%A0%E3%82%8F%E3%82%8A%E3%80%81%E4%BA%8C%E7%99%BE%E5%9B%9B%E5%8D%81%E5%85%AD%E5%B9%B4%E3%80%82-2/> (愛媛県観光物産協会 白賁堂 柴田モナカ本舗)
- 図 5 : <https://www.honnobi.jp/sweet/manju.html> (大和屋菓子舗 ほんのびまんじゅう)
- 図 6 : <https://kknews.cc/food/z2o3leq.html> (毎日新聞 教你如何挑選優質柿餅, 和柿餅的一些選購方法!)
- 図 7 : <https://www.facebook.com/doublescake/> (搭口波 s 重乳酪蛋糕 鳳梨酥)
- 図 8 : <https://icook.tw/recipes/136136> (愛料理 超 Q 黑糖糕 Judy 烘焙亂亂玩)
- 図 9 : <http://www.tpm-bakery.com.tw/m/2001-1420-527820,c10790-1.php> (大普美藝術蛋糕 超綿密鮮乳壽桃)
- 図 10 : <https://www.tora-ya.co.jp/i/10090-01> (備後福山 虎屋 福福紅白饅頭)
- 図 11 :  
<http://honkan.kikyouya.co.jp/products/%E9%81%93%E6%98%8E%E5%AF%BA%E6%A1%9C%E9%A4%85/> (桔梗屋 道明寺桜餅)
- 図 12 : <http://www.kitaoshoji.co.jp/shopdetail/022001000003/> (京の黒豆 北尾 葛きり)
- 図 13 : <https://daidokolog.pal-system.co.jp/recipe/2799> (だいどころグ 栗きんとん)
- 図 14 : <https://isuzu-wagashi.co.jp/item/winter/post-10.php> (神楽坂 五十鈴 花びら餅)
- 図 15 : <http://kplant.biodiv.tw/%E6%9E%87%E6%9D%B7/%E6%9E%87%E6%9D%B7.htm> (認識植物 枇杷 莊溪)
- 図 16 : <https://health.udn.com/health/story/6037/3197507> (長知識! 這張圖 教你秒懂 5 大芒果)
- 図 17 :  
<https://www.taiwanfarm.com.tw/?product=%E8%8A%B1%E8%93%AE%E6%8E%A1%E6%9E%9C%E9%AB%94%E9%A9%97-%E8%88%88%E7%91%9E%E6%96%87%E6%97%A6%E3%80%948-9%E6%9C%88%E6%96%87%E6%97%A6%E6%9F%9A%E3%80%8111%E6%9C%88%E8%91%A1%E8%90%84%E6%9F%9A%E3%80%95> (台灣休閒農業旅遊館 [花蓮]採果體驗-興瑞文旦 [文旦柚、葡萄柚、臍橙])
- 図 18 : [https://ezgo.coa.gov.tw/Fruit/JP/Seasonfruits\\_Persimmon](https://ezgo.coa.gov.tw/Fruit/JP/Seasonfruits_Persimmon) (農業易遊網 秋柿子)