



うすき人のあしあと

Vol.9

歴史と文化の薫るまち臼杵。臼杵市内の文化財など、うすきの先人たちの足跡をシリーズで紹介していきます。

寒さの厳しいこの季節、こたつに入っていたいだきたいのは熱いお茶と菓子。

江戸時代、菓子は貴重な存在でした。その当時、砂糖や水あめなどは大変高価なものだったからです。臼杵藩主の稲葉家から引き継いだ書物「菓子製法」は、当時の菓子を挿絵入りで紹介しています。小豆、求肥、寒天、餅などを使って作っていますが、中にはカステラを生地に使ったものもあります。

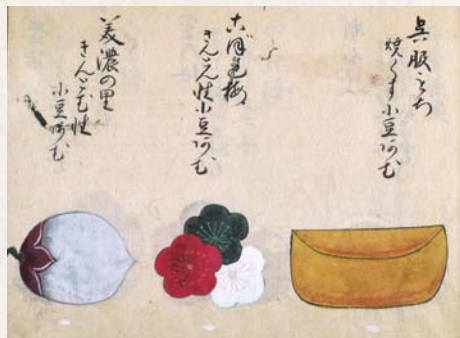
また、形や名称がユニークな菓子もあり、「鯛の作身」「土佐の海」はようかんですが、見た目はまるで刺身のよう。「美濃の里」はまんじゅうですが、その外見を干し柿に似せて作っています。当時、幕府にも献上されるほど有名だった美濃(現在の岐阜県)の干し柿になぞらえて、この名前が付けられたようです。こうした菓子は、他の大名家への贈り物や土産だけでなく、臼杵藩の家来への褒美としても配られたと考えられます。見た目も味も楽しめる褒美だったことでしょう。

問合せ先 文化・文化財課

「菓子製法」



「土佐の海(左)」と「鯛の作身(中)」



「美濃の里(左)」



表紙を開いたところ。表紙裏(右ページ)には「稲葉家寄贈」の印が押されています。