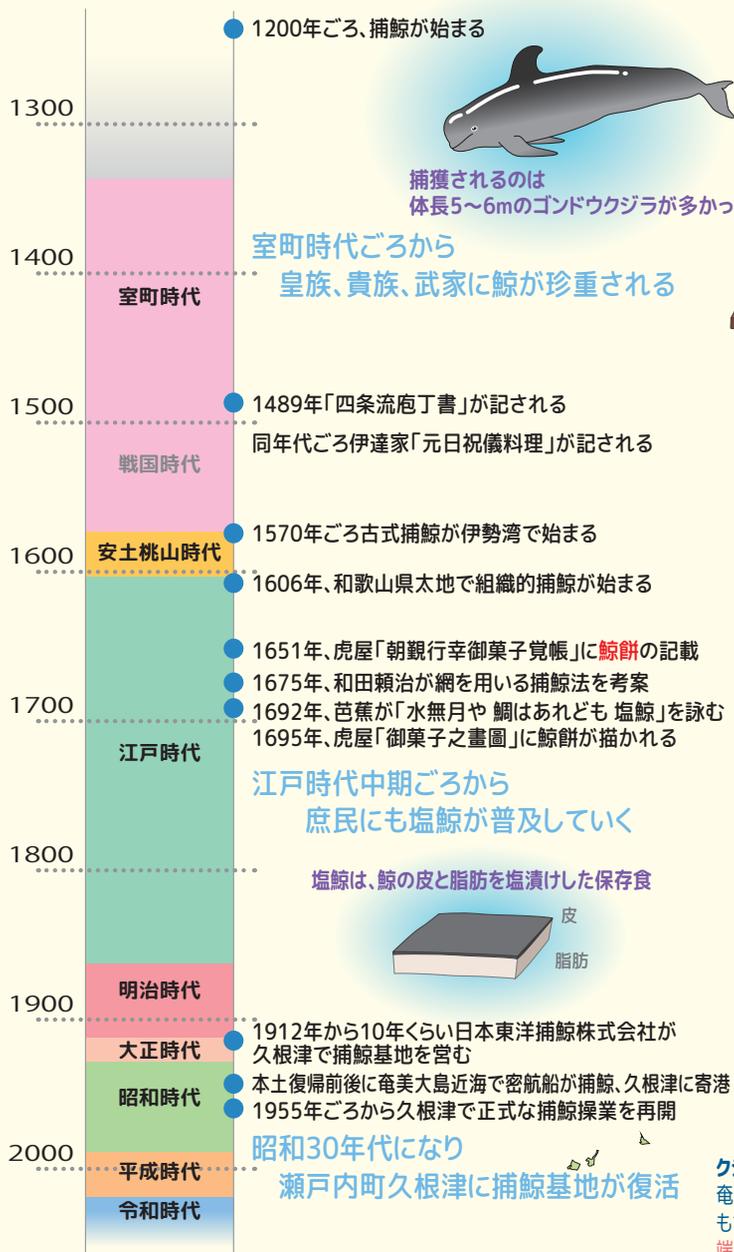


どこから来たかなゾの菓子 グンジャムチは鯨餅?

上が黒糖入りの蒸しパン、下が白い餅のできた二層の菓子、グンジャムチをご存じでしょうか？**グンジャ**とはシマグチで鯨の意味ですが、徳之島をはじめ、奄美大島や沖縄県の一部でしか通じない言葉です。ムチはおなじみ、餅のこと。一方、日本各地には鯨の皮を模した**鯨餅**や**鯨羊羹**と呼ばれる菓子があり、北海道、青森県、山形県、石川県、広島県、宮崎県、そして鹿児島県で作られています。もとは京菓子だったものが、江戸時代の北前船で広まった説が有力のようです。現在、もっとも古い記録は1651年の朝観行幸御菓子覚帳(当時京都にあった虎屋へ納めた菓子の一覧)で、江戸時代初期までさかのぼります。

徳之島でグンジャムチが作られ始めたのが昭和30年代からで、奄美大島は瀬戸内町久根津にあった捕鯨基地が戦災から復活したのも昭和30年代…これは偶然?

捕鯨と鯨餅の年表



鯨餅を作る地域・材料・食べる日



捕鯨と鯨餅の関係は?

鯨は縄文や弥生時代から食べられていますが、料理として古文書に登場するのは室町時代の「四条流庖丁書」や、同時代の伊達家の「元日祝儀料理」。古式捕鯨は戦国時代の終わりごろに、おそらく漁師や海賊(水軍)により伊勢湾で始められ、江戸時代に入ると網を用いて大型の鯨を捕獲するようになり、庶民の食材となったようで、芭蕉の句に「水無月や鯛はあれども 塩鯨」と詠まれており、鯨の皮と脂肪の塩漬は、夏のスタミナ源として人気だったようです。一方、京菓子として鯨餅の記録が登場するのは江戸時代初期で、そのころ砂糖が非常に高価だったため、菓子は貴族や上級武士、大商人など一部の人のしか口にできませんでした。さらに時代が進むにつれ、味とともに趣向を凝らし、変わった姿の菓子も好まれていきました。そうした流れのなかで、料理や食材を模した菓子も作られており、そのひとつが人気の塩鯨をそっくり再現した鯨餅だった…のではないのでしょうか。

もっと情報が見られる電子版はこちら

