

菓子木型と屋号

菓子木型とは落雁※1や練り切り※2などのお菓子を作る際に使う木型のことです。私の子どもころ(40〜50年くらい前)は結婚式の引き出物というと鯛の形で砂糖を固めたものが普通でした。また、お盆になると仏壇の前にお膳を置いて、ナスやキュウリといった野菜やキク、ツバキ、ボタンなどの花をかたどった落雁をお供えたものです。最近では正月の口取り菓子里にその名残が残っているくらいで、木型職人さんもほとんどいないと聞いています。

今回の菓子木型は石狩本町で村田商店を経営していた村田 誠造さんからいただいたものです。村田商店では店の2階を宴会や法事などで使っており、昭和40年代の初めごろまではこの木型でお供えや引き出物などをつくっていたといえます。木型は約100点あり、鯛、鶴、亀、松、竹、梅といった縁起の良いものやツバキ、キク、ボタンなどの花、カキ、ブドウなどの果物、ハス、タケノコ、キュウリ、ナスといった野菜があり、デザインはさまざまです。

さて、木型には写真3の「カクマン」という屋号が入っているものがあり驚きました。カクマンは秋田出身の金谷長之助が明治26年に始めたお菓子店です。金谷菓子店の石蔵は現存しています。が、それ以外に金谷菓子店に関わるものはほとんど無く、この菓子木型くらいです。このほか

「相馬妙見」という木型もありました。相馬妙見とは志美にあった相馬神社のことです。現在は花畔神社に合祀されています。相馬神社のお祭りにこの木型を使ってお菓子をづくり、参拝した人たちに配ったのかもしれませんが、木型は堅いやマザクラで作られています。精緻な彫刻に昔の職人の手わざをみることができます。

これらの木型は9月23日・24日の両日開催される石狩さけまつりの際に、いしかり砂丘の風資料館の隣にある旧長野商店で展示します。サケまつりにおいては、ぜひお立ち寄りください。

(工藤義衛)

※1 落雁：米粉に砂糖などを混ぜて木型で成形したお菓子
※2 練り切り：白あんを主材料とする和生菓子



写真3 屋号「カクマン」



写真2 ツバキの木型



写真1 鯛の木型

石狩市学芸員
工藤義衛 Tomoe Kudo

専門分野は考古学と風俗史。石狩独特の文化を研究する一環で石狩の食を代表する「石狩鍋」の歴史やルーツについても調査を行う。

関文化財課 いしかり砂丘の風資料館 ☎62・3711

ERIS 「いしかり博物誌」は、えりすいしかりネットテレビ(<http://www.i-eris.tv/>)でもご覧いただけます。