

唐津の伝統菓子

～唐津の銘菓「けいらん・おこし・松露饅頭」～

唐津市は、日本の稲作発祥の地とされる菜畑遺跡に代表されるように米の伝播史の中でも特に重要な位置にあり、また茶道の盛んな城下町として発展した歴史もあいまって、優れた伝統菓子が多く伝わっている。

■けいらん

中国揚子江流域が発祥の地とされ朝鮮半島を経て伝えられたと思われるうるち米のモチ文化の伝統を現在に伝えているのが、浜崎地区の名産となっている「けいらん」である。そもそもは神事に際して食され、同地域にある諏訪神社では春の祭事に集う人々が自らけいらんを持ち寄り参拝の際に食していたとされ、同様の事例は玄海町長倉地区の祭事などでも見られた。似たような菓子は長崎県平戸市や熊本県山鹿市にも伝わっているが、それらの地域では製造の手間を省くため原料をもち米に変えている。

日本へ伝来した文化が原型のまま伝えられているのは唐津の誇りであり、現在でも浜崎地区には数件のけいらん店が並び、その伝統を今に伝えている。

■おこし

同じ米由来の菓子ながら保存食としての機能も果たしてきたのが「おこし」である。

米文化の色濃い中国南部で余剰米を活用する方法として考案されたと伝えられるおこしは現在、「松原おこし」として唐津の名産のひとつとなっている。表面の黒糖は虹の松原百万本のクロマツの色、円柱形は同じく松の幹に見たてており、台形に積み重ねる様は鏡山を模す。かつては松原沿いの街道を往来する人々が休息時の楽しみにしていたものであり、またルートははっきりしないものの、豊臣秀吉が通った際に地元住民が供したという逸話も残る唐津伝統の銘菓である。

■松露まんじゅう

けいらんと同じく祭事のみやげ菓子として発達し、また松原おこしと同じく虹の松原と縁深き銘菓に、唐津名物「松露饅頭」がある。朝鮮半島から伝わった焼き饅頭が原型とされ、かつては祭りの際に家庭でも焼かれていた。菓子のたこ焼きとも言われる独特の製法を誇り、その独特の形状と製法は昭和初め頃に朝鮮半島に渡った日本人と共に里帰り、逆に韓国の駄菓子「胡桃菓子（ホドクワジャ）」のモデルになったとも伝えられている。

唐津を代表する祭り「唐津くんち」が松露饅頭の隆盛に大きな役割を果たしたのは言うまでもないが、その伝統を語るに忘れてはならないのが城下町唐津での茶道の隆盛である。

松露饅頭は茶道に欠かせない菓子としての形状や内容を備えており、唐津焼の伝統と併せて唐津を代表する文化のひとつとして育まれている。

上記3つの菓子以外にも多くの銘菓が城下町唐津により育まれ、全国一級の水準を保ちながら現在に伝えられている。

分野

産業

◎地図・写真・統計資料など



けいらん



松原おこし



松露饅頭

(観光協会HPより)

◎引用・参考文献（出典）

- ◆『肥前の菓子ーシュガーロード長崎街道を行くー』（村岡安廣）

◎もっと詳しく知りたい方は

唐津市近代図書館へ
お問い合わせください。

■電話：0955-72-3467

■ホームページ：
http://tosyokan.karatsu-city.jp/hp/cnts_lib/index.html