

## はじめに

この度、八潮市立資料館では第 21 回企画展として「八潮の白玉粉今昔物語」を企図致しました。八潮と白玉粉は江戸時代より縁が深く、全国有数の白玉粉の生産地となっています。展示では、白玉粉という食べ物にまつわる食文化や白玉粉の歴史に焦点を当て、白玉粉の製造工程から江戸時代における食文化との関わり、さらには江戸時代から現代にわたる八潮と白玉粉のかかわりについて解説しています。

今回、白玉粉を通して八潮市の歴史や地場産業の成り立ちを見ていただくとともに、白玉粉を通した江戸から現代までの食文化を展示会場でじっくり味わってください。

## 白玉粉の製造工程について

白玉団子は白玉粉を人肌くらいのお湯に入れ、煉って団子状にしたものを熱湯に潜らせ生成します。その白玉粉は米粉の一種で、「水碾き製法」と呼ばれるモチ米に水を加えながらすり潰す方法で作られてきました。白玉粉は白玉団子やさらに水や水飴を加えて加熱する求肥等の和菓子に加工されるほか、和洋中の各種料理の材料としても使用されています。一般的には、「寒ざらし粉」と昔呼ばれていたものが、現在の「白玉粉」に相当すると理解されています。

江戸時代に入ると、料理本等に寒ざらし粉の製法が紹介されるようになりますが、原料は必ずしもモチ米とは限りませんでした。天保 12 年（1841）の『菓子話船橋』に「寒晒白玉粉之製法」として白玉粉の名が登場します。白玉粉の製造工程は、現在では機械化され、昔とは様変わりしていますが、水碾き製法という基本は変わりません。

## 江戸の食文化と白玉

江戸時代、白玉（団子）は、主に暑い夏場の食べ物となっていました。江戸の町は当時世界でも例をみない人口密集地であり、暑さを忘れるために庶民は金魚や風鈴などを買い求め涼を求めていました。そのなかで夏場の盛りに江戸の町に「ひやっこーい、ひやっこーい」と、どこからともなく冷水売りの声がします。江戸期における白玉は砂糖水などに浮かべて冷水売りが売りに来ていました。

その様子は度々、浮世絵などで描かれています。最も有名なものは、七代目・市川団十郎が冷水をもった姿です。この団十郎は白玉や求肥の食べ方にこだわり抜いた歌舞伎役者で、贅沢の科で江戸所払いとなるなどの逸話も残されており、当時庶民の嗜好品であった白玉を紹介する時は、江戸っ子は真っ先に団十郎であると想像したに違いありません。また、白玉は川柳にも多く紹介されています。

## 八潮と白玉粉－江戸期－

では江戸っ子が口にした白玉はどこから来たのでしょうか。江戸っ子が食べていた白玉の原料となる白玉粉（寒ざらし粉）には、八潮周辺で生産されていたモチ米が使用されたと想像されます。なかでも越谷原産の「太郎兵衛糯」と呼ばれたモチ米は人気があり、これが白玉となって江戸で食べられていたと考えられます。

八潮市伊勢野の「種利商店」は、江戸時代後期創業とされ、現存する全国の業者のなかでは、最も古くから白玉粉を製造してきた老舗です。なお、米を扱う商家は八潮においても江戸時代より何軒かあったようで、以前から副業的に白玉粉も製造されていたかもしれません。

## 八潮と白玉粉－明治以降のあゆみ－

明治期以降も八潮の白玉粉は名産の呼び声高く、埼玉県に昭和天皇が行幸されたときに種利商店の白玉粉が献上され、白玉粉は地域の特産品となっていました。しかし、第二次大戦中は嗜好品とみなされて生産が一時中断を余儀なくされます。戦後まもなくして、全国穀類工業協同組合が設立され、徐々に生産体制が整いはじめます。

現在、同組合の白玉粉部会に加盟している業者は全国で 20 社、埼玉県下では 3 社のみであり、その 3 社、「種利商店」、「種平商店」、「小澤製粉」はいずれも八潮市内に所在し、現在でも八潮と白玉粉は縁深い存在であります。また、今回の展示を通じまして、製造業者の方から八潮産の白玉粉が現在でも東京にある有名老舗和菓子店へ出荷されていることをお聞きし、まさに白玉粉は江戸時代の昔より今現代まで江戸っ子の舌を満たしてきたのではないのでしょうか。

### ◆展示後記◆

企画展示を企画・調査している段階で「白玉粉が八潮の名産なの？」なんて声を聞きました。白玉粉のみをテーマにした展示は、おそらく全国でも類をみないものと思います。その分、資料集めは苦労しましたが…。地域の資料館として、地域の成り立ちをいかに展示していくかという難しさに青息吐息の日々でしたが、ついに展示にこぎつけることができました。「手前みそ」ではありますが、苦労の成果をご覧ください。末筆ながら、展示にあたりご協力頂きました関係各位の方々に深く感謝を申し上げます。