

古文書倶楽部

【発行】
秋田県公文書館
2011.1
第38号

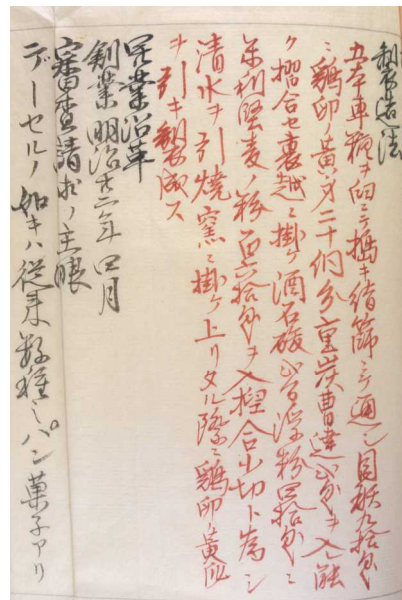
閲覧室展示 「公文書館収
蔵資料にみる鹿角・小坂」
二月二日（水）より

再現 フランス菓子「デセル」 明治の公文書の中にレシピを発見！

明治二十三年（一八九〇）、東京の上野公園で開催された第三回内国勸業博覧会には、秋田県内各地からも様々な物産が出品されました。

県指定有形文化財「秋田県行政文書」の中には、内国勸業博覧会に関する簿冊も数多く含まれています。出品願には、物産の沿革や解説、製造法などが詳細に書かれました。明治二十二年「第一部農商課事務簿」第三回内国勸業博覧会之部十三番（九三〇一〇三 〇七八四五）には、秋田市西根小屋上町の菓子製造人布川新三郎が提出した出品願があります。布川は山路砂糖漬や片栗落雁など和菓子の他、フランス菓子「デセル」も出品しました。デセル（dessert）は、小麦粉に卵や砂糖等を多量に混ぜて、柔らかく焼いたビスケットです。

第38号 文明開化のなか、明治二十年代初めに秋田県内でも、洋菓子の製造が始まっていたことを示す興味深い記録と言えます。デセルの製造法は、東京や横浜から入ったものか、或いは書物から独習したものか不明です。しかし、布川はその製造方法を出品願に詳細に記しています。



五本車糖ヲ白ニテ搗キ、結篩ニテ通シ、目形九拾分ニ鶏卵ノ黄身二十個分、重炭酸曹達式ヲ入レ、能ク摺合せ裏越ニ掛ケ、酒石酸式分、浮粉四拾分ニ、米利堅麥ノ粉百六拾分ヲ入、捏合小切ト為シ、清水ヲ引、焼窯ニ掛ケ、上リタル際ニ鶏卵ノ黄身ヲ引キ製成ス

右のレシピを現代風に直してみました。まず、車糖三三七・五グラムを白で搗き篩に通し、卵黄二〇個分、重曹七・五グラムを入れ、よく摺り合わせ裏漉しし、酒石酸〇・七五グラム、浮粉一五〇グラム、小麦粉六〇〇グラムを入れ、練り合わせて小切れにします。これに水を引き、焼窯（オーブン）にかけ、焼き上がったら表面に卵黄を塗って出来上がりです。

御家庭で作る場合には、車糖を砕くよりも、グラニュー糖を使った方が便利でしょう。重曹

と酒石酸はベーキングパウダーに含まれています。浮粉は小麦粉の澱粉ですが、片栗粉（馬鈴薯の澱粉）で十分代用できます。あと、布川が記した分量は、御家庭で作るには多過ぎるので、グラム数を何分の一かに加減した方が良いでしょう。また、布川は煉瓦造の焼窯を使用しましたが、御家庭では電子レンジのオーブン機能を利用できます。焼き時間は、ケーキ類の場合を参考にしてください。

写真は、布川のレシピを元に再現した洋菓子デセルです。当時の形は不明ですので、四角に切ってみました。紅茶と一緒に頂くとなかなか合います。明治時代の公文書から地域の歴史や家のルーツを調べることもできますが、たまには、このような利用法もいかがでしょうか。



内国勸業博覧会の出品願には、洋菓子ばかりでなく、鶏肉のロース焼、缶詰食品ほか欧米の影響を受けた様々な物産が見られます。一方、今では見られない伝統的物産の製造方法も記されています。

県指定有形文化財「秋田県行政文書」

を利用して、一二〇年前の県内物産を再現すれば、意外な地域興しになるかも知れません。

【柴田知彰】

古文書二ばれ話

秋田藩士の正月料理

〜今年もよろしくお願ひします〜

丁度正月ですので、当館所蔵の「山崎文庫」から『正月儀式覚帳』（山887）を紹介することにします。天保十三年（一八四二）十二月吉日江戸府にて認^{したためお}置くと添え書きがあり、江戸詰勤務の秋田藩士が飛脚に託して、国許へ送ったものようです。筆者はわかりませんが、文中からは初めての江戸勤務らしいことが窺^{うかが}えます。正月の仕方と料理の種類まで、細々と指示しています。

神様へ供える膳の盛付けや、道具などへの飾り付けなどは絵を描いて説明しています。本文は長文なので、正月中に食べる料理だけを紹介します。

大晦日の年頭の夕には、家に祭る神々様や門松へは、神酒と共に汁・なます・すし鱒・煮干豆・漬物・取肴です。

晩には又も神々様へ神酒を供えたあと、今度は家内で酒盛りが始まります。これには吸物・ブリコ（鱒）・豆腐が加わり、年取の祝いとなります。この際の汁・煮物の中身については次の通りです。

汁は、魚は鯨かカレイ・大根（たんざく形）・焼豆腐・わらび・串貝、煮物は魚（適当に見はからい）・大根・ごぼう・こんにやく・焼豆腐・わらび・芋・にんじんとあります。

元日より三か日の朝は雑煮餅を食べますが、これは何杯食べても勝手次第とあります。また取肴で酒事をしますが、この時の膳には、煮物・なます・すし鱒・煮干豆・漬物がのります。夕飯の場合も同じで、三が日は同様の料理で過ごすようです。

二日の晩は謡初めをし、それを祝って家内で酒盛をします。膳には吸物・ブリコ（鱒）・豆腐などがつき、有合せのものが肴になります。秋田らしく膳には大抵すし鱒が入りますが、特に珍しいのは、汁の具に鯨が入ることですが、当時は鯨を常食していたようです。

料理の品目については現在と変わらないようです。

【嵯峨稔雄】

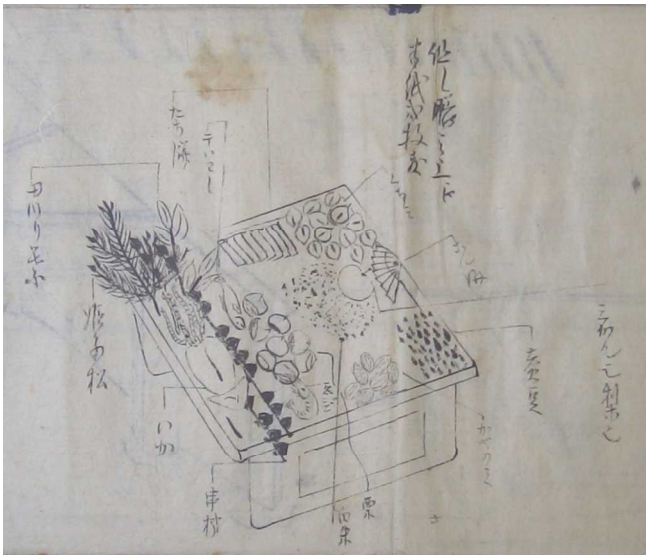


写真 神棚へお供え

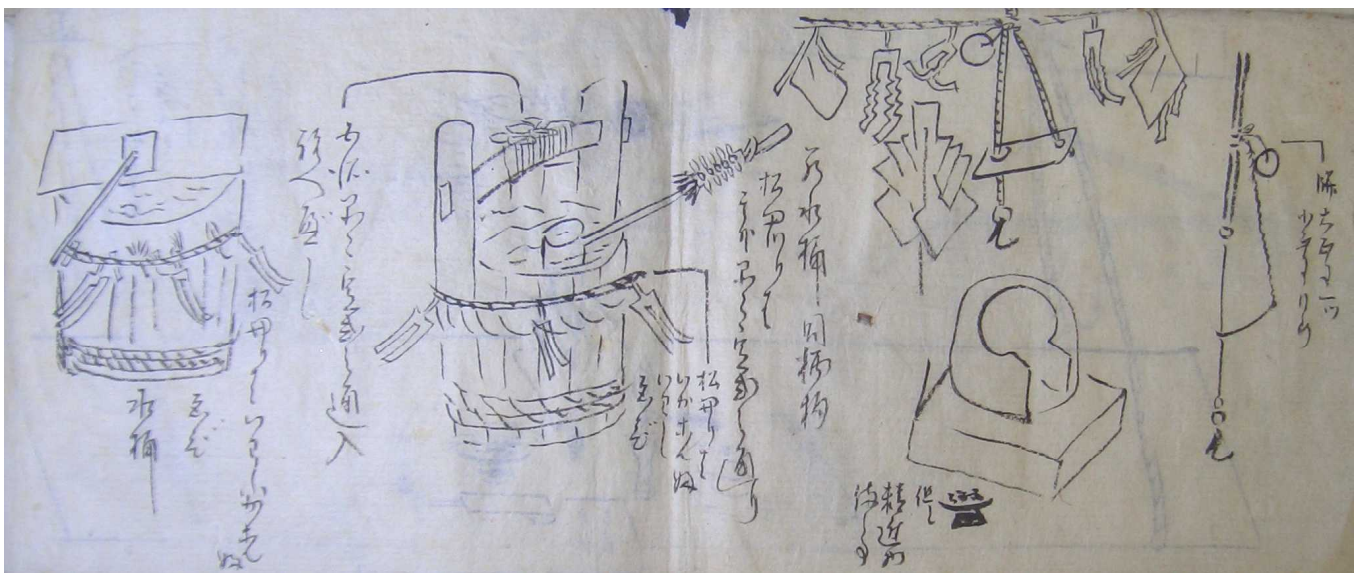


写真 諸道具の飾り付け