

近代の青森県は、博覧会や共進会などで、羊羹（煉り羊羹）を多く出品する県として周知されていた。今回は青森県の「三都」（青森・弘前・八戸）を中心に、羊羹の歴史を紹介したい。

《青森市の昆布羊羹》

昆布羊羹は、青森市大町（現本町）の2代目高松藤吉（高松堂）が、東津軽郡三厩産の通称「菓子昆布」を応用し、1889（明治22）年に創製したものであ



色々な羊羹＝2016（平成28）年4月24日・中園裕氏撮影

る。皇族が購入し、各種博覧会や共進会でも高い評価を得ていた。このため1916（大正5）年の段階で、

青森県当局が「本県唯一の名物」と認めた菓子だった。

昆布羊羹は、高松堂以外の多くの菓子店でも製造販売された。その代表格が1891（明治24）年創業の甘精堂本店（青森市新町）である。創業の翌年に完成

青森県の羊羹

中園美穂

（青森県史編さん調査研究員）

したという昆布羊羹は、明治期からの歴史を今も伝えている。

《弘前市の林檎羊羹》

1897（明治30）年、弘前市親方町にあった万年堂の田邊富吉が林檎羊羹を完成させ、博覧会で大きく取り上げられた。製造にあたり、弘前市や中津軽郡の村々で生産された林檎のうち、市場に出回りにくい林

檎が使われた。近在の林檎農家の生活を助けるため、林檎羊羹が誕生したといえる。

これ以降、林檎羊羹は弘前市内を中心に、青森市などの菓子屋で製造販売されるようになった。博覧会や共進会などで入賞し、東京の百貨店で開催される陳列会へ出品された。こうして林檎羊羹も昆布羊羹と同様、

青森県の名菓として宣伝されていった。

《八戸市の菊羊羹》

八戸町では、十三日町にある村福本店の石橋雄太郎と栄太郎親子が、三戸郡平良崎村（現南

4）年に市制施行。2年後に商工会が設置され、経済的にも飛躍的な発展を見る。そして菊羊羹も、近代八戸市を代表する名菓となっていた。

《色々な羊羹》

近代の青森・弘前・八戸各市で創製された羊羹は、いずれも周辺の郡部（町村）が有する特産物を応用していた。このため他地域にはみられず、その地域を代表し、宣伝できる羊羹として土産物にも重宝された。これには羊羹自体が、衛生的で保存性や携帯性の高い菓子であることも影響していた。

現在も県内各地域の特産物を活かした羊羹が作られている。例えば、岩木山麓のヤマブドウを使った羊羹（写真右上の「陸奥の園」）や、嶽キミ、カシス、蓮根、長イモ、マルメロなど、実に様々である。多種多様な羊羹は、食材の豊かな青森県を象徴するようだ。