

京都をつなぐ無形文化遺産

京の菓子文化

一季節と暮らしをつなぐ, 心の和 (なごみ)

選定にあたって	2
菓子の誕生とその変遷	4
雅な菓子文化	8
暮らしの中の菓子文化	10
菓子のある風景	11

選定にあたって

日本における菓子の歴史は、古代人が採取して食していた「久多毛能（果物）」や「古能実（木の実）」が始まりとされる。その後、唐や宋、元、明のほか、イスパニアやポルトガルなどの外来文化の影響を受けながら、日本人の持つ知恵と美意識を成熟させ、独自の菓子文化を発展させてきた。

京都は、平安京遷都以来、千有余年の永きにわたり都が置かれ、日本の政治・文化・宗教の中心地として栄えた。また、山紫水明の京都は、豊かな地下水に恵まれるとともに、周辺地域から質の高い原料が集まるなど、菓子作りにとって優れた環境に恵まれていたといえる。

京の菓子は、^{にじゅうしせつき}二十四節気をはじめとする季節の移ろいをことさら大切にす精神性のもとに生まれ、さらに、茶の湯の発展とともに洗練を極め、旬の素材を使うだけでなく、意匠で季節を先取りして表現するものとなった。また、古典文学や年中行事などにちなんだ銘がつけられるようになると、味覚や触覚、嗅覚、視覚のみならず、聴覚を含む「五感」で楽しめるものとなった。^{かめい}菓銘から情景を思い浮かべ、五感で楽しむ文化は、京の菓子文化が持つ格別の魅力である。

こうした菓子文化は、もともと上流階級だけのものではあったが、やがて時代とともに町衆にも広がりを見せるようになった。そのため、多様な需要に応えようと、茶席菓子や婚礼祝儀菓子などを扱う菓子司のみならず、日常に食す餅菓子を扱う菓子屋も生まれ、京都に多様な菓子の作り手が発展していくこととなった。

四季折々の美しい情景を映し出した菓子は、季節や年中行事に思いを巡らせるとともに和の文化を楽しむことを思い起こさせ、日々の暮らしの中で単なる食べ物にとどまらない役割を果たしている。また、菓子のあるところには会話があり、人と人との間に和やかな雰囲気をもたらす。京の菓子文化には、次の季節を待つ楽しみを家族や友人、客人と分かち合い、会話を弾ませる心遣い、おもてなしの精神が受け継がれている。

戦後の近代化や生活の洋式化などにより、日本人が培ってきた伝統文化や季節感の大切さが見失われがちとなっている。また、SNSをはじめ、対面によらないコミュニケーション手段の多様化が進み、人と人とのつながりの希薄化など、家庭や地域、職場などでのコミュニケーションの有り様も問われている。こうした現状を踏まえ、人と人とのつきあいの中で、季節や年中行事とともに日本の心をつないできた菓子の役割をいま一度見直す必要がある。

お茶とともに菓子を味わい、季節を感じ、コミュニケーションを楽しみ、心をつなげる。京都で育まれた菓子の文化が未来へとつながっていくよう「京の菓子文化―季節と暮らしをつなぐ、心の和（なごみ）」を“京都をつなぐ無形文化遺産”に選定する。

【菓子の誕生とその変遷】

古代の日本では、間食として食していた木の実や果物を総称して「くだもの」と呼び、漢字が伝来すると「菓子」あるいは「果子」の字があてられた（果物に関しては、のちに「木菓子」、現在では「水菓子」と呼ぶ）。また、『日本書紀』に登場する田道間守（『古事記』では多遲摩毛理，多遲麻毛理）が「常世国¹」から「非時香菓（橘）」を持ち帰ったことから、果物は菓子の最初とされるときともに、田道間守は菓祖神とされている。

なお、主食であった稲、粟、稗^{ひえ}などは、保存するために乾燥させたり、灰汁を抜いて粥状^{かゆ}にしたりして食していた。さらに、丸めて団子状にしたりすることで、今日の餅の原形となっていたと考えられる。

8世紀になると、遣唐使により唐から唐菓子^{からくだもの} 8種と果餅^{かへい} 14種の唐菓子^{とうがし}²が伝えられるが、現代から見れば菓子とは考えにくいようなものであった。もとは小麦粉を原料としたものであったが、日本で米粉へと変化し、現在でも神社や寺院の神饌^{しんせん}や供饌^{くせん}³として多く用いられている。また、唐菓子の一つである混飩^{こんとん}⁴は、饅頭^{うどん}の形となり、次第に菓子から離れていくことになる。索餅^{さくへい}、麦縄^{むぎなわ}⁵と呼ばれる唐菓子も、素麺^{そうめん}のルーツであると思われる。

さらに、8世紀中期には鑑真によって砂糖や蜂蜜がもたらされ、9世紀に入ると空海によって煎餅の製法が伝えられたとされる。空海が唐から持ち帰った小豆の種子を、和三郎^{わさぶろう}という菓子職人が嵯峨小倉山近辺で栽培し、砂糖を加え煮詰め小倉餡^{おぐらあん}を考案したとの伝承もある。

-
- 1 常世国—古代に信仰された、はるか海の彼方にあるとされる異世界
 - 2 唐菓子—多くは、小麦粉などの生地で様々な形を作り、油で揚げたもの
 - 3 神饌，供饌—神仏にお供えするもの
 - 4 混飩—小麦粉の皮で餡を包んで煮たもの
 - 5 索餅，麦縄—小麦粉と米粉を練り縄のように細長くねじって作る唐菓子

12世紀に入ると、禅とともに点心^{てんしん}⁶（羹^{かん}⁷・饅^{まん}・麵^{めん}など）が伝えられ、禅宗の寺院を中心に茶礼と密接に結びつきながら、独自の喫茶文化が発展していった。なかでも、羊肉の羹^{あつもの}であったと考えられる羊羹^{ようかん}が小豆を用いたものとなり、14世紀半ばにもたらされた饅頭は、肉の代わりに豆類の餡を入れたものとして広まった。

15世紀から16世紀にかけて茶の湯が成立していくが、当時の茶会記によると、柿や栗などの果物、餅類、煮しめ、ふのやきなどが用いられていた。

16世紀、日本と交流のあったポルトガル、イスパニア、オランダなどから南蛮菓子（カステラ、マルボーロ、カルメラ、鶏卵そうめん⁸、カスドース⁹、金平糖^{こんぺいとう}、有平糖^{あるへいとう}¹⁰など）が伝来し、広まった。当時の日本では甘さの源である砂糖は貴重品であったが、九州地方から変革がもたらされ、平戸を中心に、新しいものへの探究心、砂糖の原料になるサトウキビの生産と流通の確保が後押しをし、現代に通じる甘い菓子へ発展していった。この時代になると、『洛中洛外図』¹¹（室町末～江戸初期）などに、茶とともに餅や団子を売る茶店が描かれるようになる。

17世紀になると、印刷文化が発達し、多様な出版物が多く刷られることにより、菓子の製法や名店・銘菓を紹介する書物も出回りはじめた。例えば、『京羽二重』¹²（1685年刊）には、京都の「菓子所」として23軒、^{ちまき}「粽所」として2軒の店が、『男重宝記』¹³（1693年刊）には、250種弱の菓子名とその製法が、また、『都名所図会』¹⁴第3巻（1780年刊）には、方広寺の大仏殿建立（1595年）当時より売り始められた「大仏餅」が、それぞれ掲載されている。

6 点心－食事の合間にとる間食

7 羹－肉や野菜等を入れた熱い吸い物

8 鶏卵そうめん－沸騰させた砂糖蜜に卵黄を糸状に落として作る菓子

9 カスドース－短冊形のカステラを卵黄に浸し、糖蜜をかけ、砂糖をまぶしたもの

10 有平糖－砂糖に水飴を加えて煮詰め、冷やして引き伸ばし形を作る菓子

11 洛中洛外図－京都の市街地および郊外を俯瞰的に描いた都市風俗図

12 京羽二重－京都の観光案内書（水雲堂孤松子 著）

13 男重宝記－男性として心得ておくべき事柄を記した実用書（草田寸木子 著）

14 都名所図会－京都の神社仏閣や名所旧跡を紹介した地誌（秋里籬島、竹原春朝斎 著）

18世紀以降、菓子は断然種類が豊富になり、本阿弥光悦^{ほんあみこうえつ}や尾形光琳^{おがたこうりん}を代表とする琳派の影響を受けることにより意匠が洗練され、菓銘^{かめい}がつけられるようになったことで、さらに菓子文化が飛躍的に発展した。京都においては、宮中や公家衆、大名家のほか、各宗派の本山や門跡寺院などからの需要が多い環境のもとで独自の菓子文化が育まれた。京都の菓子は特産品となり、安永4（1775）年には、上菓子屋仲間^{じょうがしやなかま}¹⁵が結成された。

明治に入り、京都は都が東京に移り活気を失っていたが、こうした中でも菓子屋は技術の継承と進歩改良に努め、全国最多の出品数と褒賞数を誇った明治28（1895）年の「第4回内国勸業博覧会」などを契機に、「京菓子」というブランドを確立させていった。また、砂糖の生産・輸入の増大に伴い、菓子は一般庶民にも広く普及しはじめた。さらに、チョコレートやビスケット、ケーキなどの洋菓子（フランス菓子など）が輸入されるようになり、洋菓子に対する概念として「和菓子」という言葉が生まれた。

戦後、百貨店や駅の売店などでも広く多様な菓子が販売されるようになるなか、京都の菓子屋は、昭和29（1954）年に京都で開催された第13回全国菓子大博覧会を成功させるなど、菓子文化の充実・発展に努めた。

菓子の作り手は、様々な菓子の種類にあわせて、京菓子、生菓子、半生菓子、焼菓子、煎餅、飴菓子、八ツ橋、豆菓子、米菓などに分かれて組合を設立し、技術研鑽や品質向上に取り組んでいる。加えて、菓子木型や金型¹⁶、焼印^{やきいん}などの道具、諸材料の生産者（例：近江のもち米、丹波の大納言小豆、栗、寒天、吉野の葛^{くず}、備中の白小豆^{かしだね}）、菓子種¹⁷などの製造者、菓子を入れる箱屋など、多くの産業が京の菓子文化を支えている。

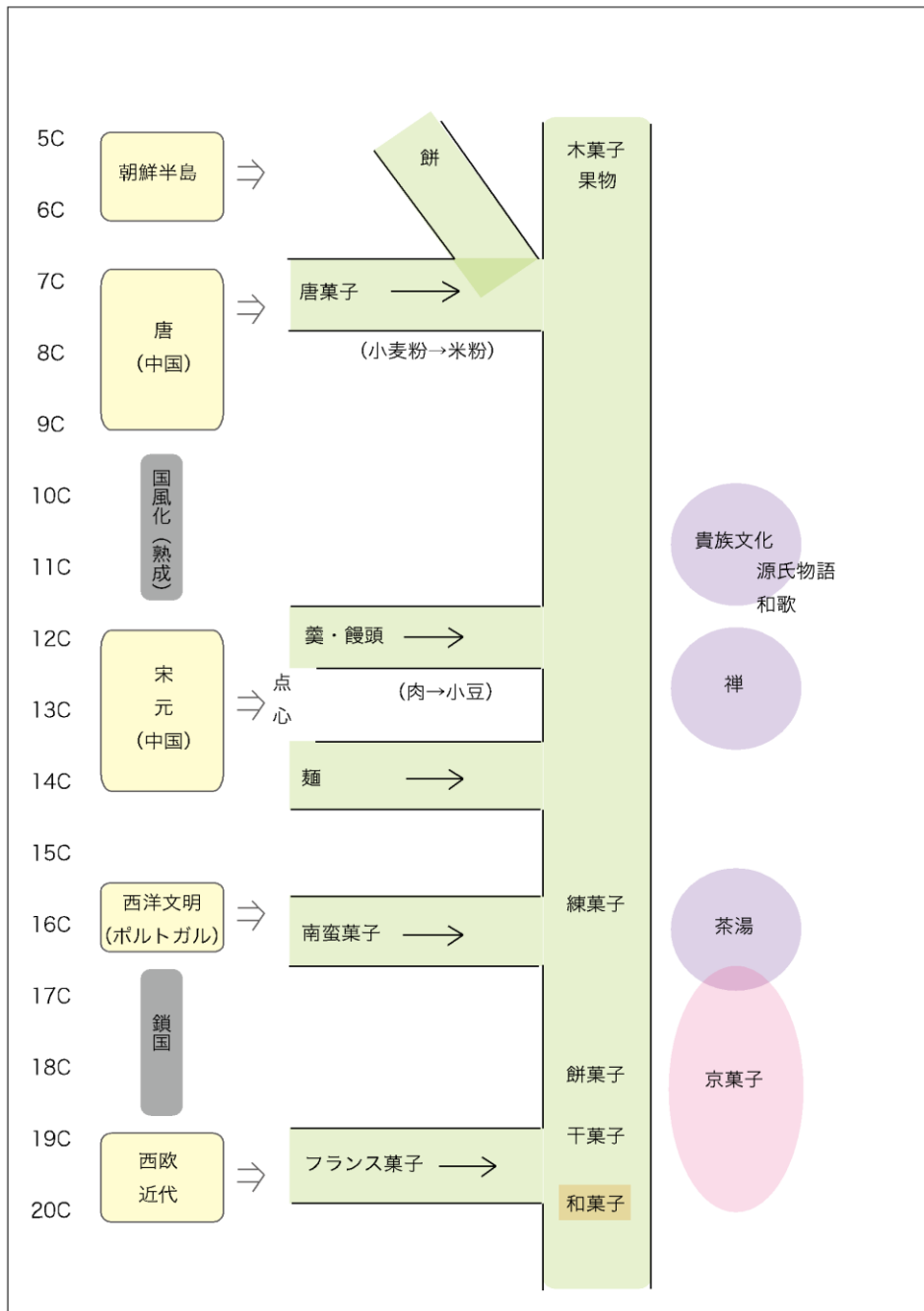
近年、健康志向の高まりにより、脂肪分が少なく他の菓子類に比べて低カロリーであることが和菓子の魅力として着目されるなど、消費者の価値観が多様化しているとともに、新たな着想の意匠が作られるなど菓子の多様化も進んでいる。

¹⁵ 上菓子屋仲間－幕府の認可を得た248軒からなる同業組合で、白砂糖の使用を許可された。

¹⁶ 菓子木型、金型－菓子を成型する際に用いる型

¹⁷ 菓子種－もち米などで作った菓子の材料

(イメージ)



〔出典：「懐石と菓子」
（資料改訂：有斐斎弘道館）〕

【雅な菓子文化 ～受け継がれる知恵と技～】

京の菓子文化は、古来より外来文化の影響を受けつつ、宮廷文化への憧れを背景に宮廷や茶道の文化と結びつく中で熟成され、独自の文化として発展してきた。京都の和菓子の中でも、宮中に伝わる伝統的な行事の菓子や茶席菓子は芸術性や文学性に富んでいる。

茶席で用いられる主菓子^{おもがし}¹⁸の意匠は、平安貴族の衣装に代表される「襲ねの色目」などの多彩な色を用いながら、自然の姿を感性で削ぎ落とした形とするなど、抽象的な表現となることが多い。一方、干菓子^{ひがし}¹⁹は具象的な表現となることが多い。

琳派の特徴とされる「自然を二次元に落とし込んだ平面の美」をさらに三次元の立体として意匠化する（「型」を作る）ことで、造形、色彩、文様などの表現方法がさらに多様になった（菓子例：「光琳梅^{こうりんうめ}²⁰」, 「光琳菊^{こうりんぎく}²¹」）。

また、菓銘^{かめい}については、和歌や物語、花鳥風月、地名、年中行事、故事来歴、茶席の趣向にちなむ銘をつけることが多い。例えば、「唐衣^{からころも}」という銘の「杜若^{かきつばた}」を表した菓子は、『伊勢物語』²²の「からころも きつつなれにし つましあれば はるばるきぬる たびをしぞおもふ」という歌の頭の文字をつなげると「かきつはた」となることに由来する。

菓子の意匠や製法は、代々受け継がれてきた菓子屋の職人の知恵と技によって育まれてきた。また、店や作り手によって意匠や製法などが異なることもあり、同種の菓子の中にもその個性が光る。さらに、菓子屋は、職人の伝統^{のれん}を暖簾分けした店にも引き継ぐなど、菓子文化の維持継承に尽力している。

現在は、暮れに見られる程度になったが、かつては、毎朝、菓子箱に菓子の見本を並べ、お得意先に注文を伺いにいく御用聞き（廻り）が習慣であったように、顧客本位の姿勢を基本とし、茶席等、様々な用途に応えるため、菓子屋には、茶道や古典芸能など、文化芸術に対する教養も求められる。

18 主菓子－茶席の濃茶に出す水分を多く含む菓子

19 干菓子－茶席の薄茶に出す水分の少ない乾いた菓子

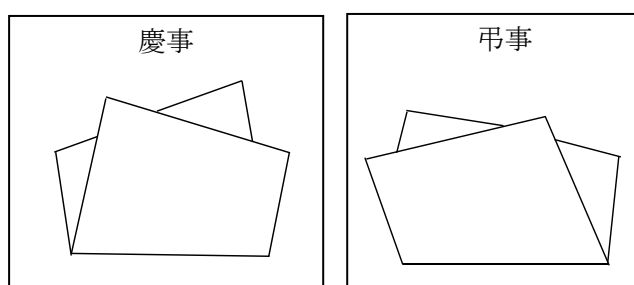
20 光琳梅－柔らかなふくらみで梅を表した琳派風の意匠の菓子

21 光琳菊－丸の形に黄の点で菊を表した琳派風の意匠の菓子

22 伊勢物語－平安時代の歌物語（作者不詳）

茶席菓子

茶席においては、懐石の最後に主菓子^{おもがし}、中立ち²³をして濃茶、次に干菓子と薄茶をいただく。主菓子は饅頭などの蒸菓子、こなし²⁴などの生菓자에銘をつけて用いる。干菓子は落雁^{らくがん}、煎餅^{あるへいとう}、有平糖^{すはま}、州浜²⁵などの菓子をいい、季節感をわかりやすく表現したものを用いる。主菓子は菓子椀²⁶、縁高^{ふちだか}²⁷、銘々皿²⁸、食籠^{じきろう}²⁹、菓子鉢³⁰、干菓子は高杯^{たかつき}³¹、盆などの菓子器で出される。菓子をのせて出す懐紙は、慶事は左を上、弔事は右が上になるよう折るとされる。



また、煎茶の茶席においては、やや小ぶりの菓子が供される。

茶席菓子は、出入りの菓子屋が亭主（茶席の主催者）の要望にあわせて道具立てなどを考え、時季や趣向を踏まえて創作し、数種の見本を用意する。菓子器や茶室との調和を重視し、また茶の美味しさを引き立てるものであることから、素材の味や香りを大切にしつつ、色彩や形状も繊細で奥ゆかしさが感じられる菓子が用いられる。

茶の文化が盛んな京都では、茶席菓子を求める客も多い。

-
- 23 中立ち—正式の茶事で、懐石のあと、客がいったん席を立って茶室の外に出ること
24 こなし—こし餡に小麦粉等を混ぜて蒸し、練り上げた京都独特の菓子の生地又はその菓子
25 州浜—大豆を炒って挽いた州浜粉に砂糖と水飴を加えて練り上げた生地又はその菓子
26 菓子椀—正式な茶会で用いる蓋つきの器で、主に縁金や朱塗りのものが多い
27 縁高—重箱の形をした器
28 銘々皿—一人ずつに分けて菓子を出す小皿
29 食籠—客の人数分の菓子を盛る蓋つきの器
30 菓子鉢—客の人数分の菓子を盛る陶磁製の器
31 高杯—足のついた背の高い器

【暮らしの中の菓子文化】

京都には、宮中の行事に由来する菓子が多くある。夏越なごしの祓はらえに食する「水無月なづき」も氷室の氷を口にして暑気を祓う宮中の行事に由来し、明治以降、氷のかけらを表す三角形の外郎ういらうに魔よけの赤小豆をつけた現在のよう形の菓子を食する風習になったといわれる。

また、「おまん屋はん」「お餅屋はん」の菓子として親しまれてきた饅頭や餅菓子をはじめ、おはぎ、団子、わらび餅、白玉を入れた汁粉、飴、きんつば、あられ、おかき、駄菓子などの日々の「おやつ」※は、お茶うけという言葉があるように、茶とは切り離せないものとして、番茶などと合わせていただき、家族の団らんに彩りを添えている。

地域の家々と軒を連ねてまちなみに溶け込んだ「おまん屋はん」などの店先には桜餅よもぎ、蓬餅みづようかん、水羊羹、栗餅などの季節の菓子が毎朝並べられる。こうした菓子は、茶席菓子等に比べると餡より餅などの生地生地の割合が多く、また塩味をつけているものもあり、間食にも適している。

京都の暮らしの中で、お供えや客のもてなし、お祝い、年中行事などのしきたり、町内の集まりなど、その場に応じて添えられる菓子は、季節を彩りながら、人の心を表現したり、その場の雰囲気雰囲気を盛り上げたり、人間関係を円滑にするコミュニケーションの道具として上手に使われてきた。

地域の行事やしきたりと結びついた菓子の多くは、地域によって作り方や用途にも違いがある。人と人のつながりを大切にしながら地域に根差した店で作られることから、店の廃業などに伴い地域文化の継承が困難になることも危惧されている。

※ 江戸時代、午後2時から午後4時頃をいう八やつ刻どきに間食をしたことから、やがて間食全般を「おやつ」と呼ぶようになった。「おやつ」は、戦前までは、主に都市部で使われ、全国的には「小屋こびる」、京都では「けんずい」とも呼ばれていた。

【菓子のある風景】

項目	内容・特徴
<p>しんせんぶっく 神饌仏供の菓子</p>	<p>神仏へのお供え物には、ほとんどの場合、果物や菓子が含まれる。</p> <p>古代の米食法の一つといわれる 粢^{しとき}³²、唐菓子などは、現在も神饌の中に見られる。神々にお供えした物を下げていただく直会は、共食^{なおり}^{きょうしょく}³³による神とのコミュニケーションとされる。</p> <p>江戸時代には、各社寺の御紋を木型で押した御紋菓^{ごもんか}が作られるようになり、社寺御用達の菓子屋が御紋の菓子型を持ち、供え物の落雁^{らくがん}などを作ってきた。</p> <p>落雁によく似た菓자에、地藏盆のお供え物にする白雪糕^{はくせんこう}があるが、夏の終わりに体力を消耗した子どもたちの栄養補給のため、お下がりとして配られたともいわれる。</p> <p>また、家庭内で手作りされるものとして、彼岸にお供えするぼたもち、おはぎなどがある。</p>
<p>門前の菓子</p>	<p>神社仏閣の参詣者のため、門前の茶店で菓子が供されてきた。</p> <p>『毛吹草』^{けふきぐさ}³⁴（1645年刊）には、清水坂炙餅^{やきもち}、御手洗団子^{みたらし}、大仏餅、茶屋栗餅、愛宕粽^{あたごちまき}、真盛豆^{しんせいまめ}などがあげられており、栗餅（北野天満宮近く）や御手洗団子（下鴨神社近く）などは、今も作り続けられている。</p> <p>また、京都と諸国を結ぶ主要な街道の出入口は京の七口^{ななくち}と呼ばれ、鳥羽口から鳥羽街道、大原口から鯖街道、鞍馬口から鞍馬街道など、人や物資の行き交いが盛んな街道筋でも、茶店で菓子が売られてきた。</p>

³² 粢—水に浸した生米を砕いて粉にし、こねて固めたもので、餅の原型

³³ 共食—神に供えたものを皆で食べあい、神と人間、また集団の連帯を強めようとするもの

³⁴ 毛吹草—俳諧の作法を論じた書物で、季語等とともに諸国名物を収録（松江重頼 著）

年中行事に
まつわる菓子、
季節菓子

季節が移ろう暮らしの中、普段通りの日常を「ケ」の日、年中行事や祭礼などを行う日を「ハレ」の日とし、日常と非日常を上手に使い分けてきた。年中行事は、宮中で行われていた行事が、武家社会、さらには一般庶民にまで普及したものが多く、季節感を代表し、生活にリズムをつけるものとして大切に受け継がれている。無病息災などを願って行われる行事には、それぞれにまつわる食べ物やしつらい、しきたりがあるが、その中でも、季節感あふれる菓子が重要な役割を担っている。

(例)

◆花びら餅（1月）

宮中の正月の行事食を原形とし、味噌餡と砂糖で煮たごぼうを白餅で挟んだ菓子で、茶道の初釜に用いられ、戦後、正月の菓子として広まっている。



◆椿餅（1～2月頃）

餡入りのどうみょうじ道明寺生地を椿の葉で挟んだ菓子

◆うぐいす鶯餅（2～3月頃）

餡入りの餅やぎゅうひ求肥に青きなこをまぶし、鶯を表した菓子

◆ひちぎり引千切（3月）

雛祭りに出される、こなしやういろう外郎の上
に餡などをのせた菓子。名は端をひきちぎる形から。



◆ぼたもち（3月）

もち米などを半つきにし、周りに餡などをまぶした菓子。
春の彼岸の頃に食べ、牡丹の花に見立ててぼたもちという。

◆^{よもぎ}蓬餅（3～4月頃）

ゆでた蓬の若葉を入れてついた餅で餡をくるんだ菓子

◆桜餅（3～4月頃）

餡入りの^{どうみょうじ}道明寺生地を桜の葉で挟んだ菓子。関東では小麦粉生地を薄く延ばして焼いたものを用いる。

◆花見団子（3～5月頃）

桜の季節に食べる、赤・白・緑などの
3色で、彩り鮮やかな菓子



◆^{ちまき}粽, ^{かしわ}柏餅（5月）

端午の節句に厄除けを願って食べる。
粽は、笹の葉で、米粉などで作った餅や^{くずねり}葛練などを包んだ菓子。柏餅は、餡を包んだ餅を柏の葉で巻いた菓子



◆^{みなづき}水無月（6月）

氷をかたどった三角の^{ういろ}外郎に小豆を散らした菓子。6月30日の厄除けの行事
「^{なごし}夏越の^{はらえ}祓」にちなんで食べる。



◆あんころ餅／土用餅（7月）

餡でくるんだ餅。暑さ負けしないよう夏の土用の入りに食べる。

◆お迎え団子（8月）

精霊迎えのためのお盆菓子。米粉などで作った白い団子をお供えする。

◆らくがん・はくせんこう落雁・白雪糕（8月）

地藏盆の供物。白雪糕は、うるち米ともち米を粉にして砂糖などをまぜて蒸し固めた干菓子。餡入りのものもよく用いられる。



◆月見団子（9月頃）

月見に供える団子は、家庭で作ることも多い。京都では、戦後、団子を餡でくるんだ里芋の形をしたものがよく見られる。



◆おはぎ（9月）


ぼたもちと同じ菓子であるが、秋の彼岸の頃に食べるものは、萩の花に見立てておはぎという。



◆きせわた着綿（9月）

ちょうよう重陽の節句にちなみ、菊の花に真綿を置き、この綿で身をぬぐって長寿を願う宮中の風習を、菊と綿で表した茶席菓子



	<p>◆^い亥の子餅（11月頃）</p> <p>旧暦10月の亥の日に、多産のイノシシにあやかり、無病息災と子孫繁栄を願って食べる菓子</p>  <p>◆^{し(ひ) た}お火 焚き饅頭（11月）</p> <p>11月を中心に社寺や町々で行われる「お火焚き」に合わせて、厄除け・無病息災を願って食べる、^{かえんだま}火焰玉の焼印がある菓子</p>
<p>^{しきがし}式菓子, ^{ひきがし}引菓子</p>	<p>儀式, 典礼をもととした慶弔諸事の引き出物に供される菓子類。結婚, 出産, 入学, 卒業, 葬式など人生の通過儀礼の祝儀・不祝儀に用いられる紅白・黄白の饅頭, 松竹梅, 鶴亀の意匠の菓子, えくぼなどがある。</p> <p>京都では, 結婚後の挨拶まわりでは, ^{じょうよ}薯蕷饅頭³⁵「お嫁さんのおまん」を, はりばこに水引をかけたものに花嫁の名前入りの名刺をのせて, 漆塗の^{まんじゅぼん}万寿盆³⁶に袱紗, 風呂敷をかけて配る慣わしが伝わる。</p>
<p>^{まきがし}蒔菓子</p>	<p>能, 舞踊などの会に, お配りものとして用いる菓子類。伝統芸能の曲目を題材にして作られる。</p>
<p>贈答の菓子</p>	<p>江戸中期（18世紀）には, 民間でも贈答文化が定着していた。歳暮, 見舞, 土産, 返礼などが広く行われるのは, 日本文化の特徴の一つで, 菓子が贈られることが多い。</p> <p>土産菓子として有名な八ツ橋は, 明治時代に京都駅で売られるはじめたことから, 全国に知られるようになった。</p>
<p>工芸菓子, 飾り菓子</p>	<p>菓子の材料を使用して作る鑑賞用の菓子。高度な技術を駆使し, 山水花鳥風月などを写實的に表現する。博覧会や展示会などで陳列される。</p>

³⁵ 薯蕷饅頭－米粉等や砂糖, すりおろした山芋を生地に用いた饅頭

³⁶ 万寿盆－花嫁が結婚後の挨拶回りをする時に使う家紋入りの盆