

# 中部日本におけるクリ菓子産業の地域的集積 —小布施町と中津川市の比較—

元木 靖

Localization of the Chestnut Sweet Industry in Central Japan :  
A Comparative Study in Obuse Town and Nakatsugawa City

Yasushi Motoki

**【要 旨】**本研究は、経済活動の広域化あるいはグローバル化が進行する中での産業立地のロカリティの問題を、クリ菓子産業に即して考察したものである。クリ菓子は、日本列島の長期に及ぶクリと人間との間に培われてきた多様なかわり合いのうち、消費（食）の側面における最高度の発展形態と言える。わが国の菓子産業は第二次世界大戦後の都市型社会の形成に伴い各地に急速に発展したが、クリ菓子の場合きわめてロカリティの強い産業として成長してきた。その典型的な事例として、長野県小布施町と岐阜県中津川市を取り上げ、クリ菓子メーカーの分布、創業年代、規模、商品名、および展開形式等について検討した。

両地域の比較を通じて判明した一般的傾向、すなわちクリ菓子産業の集積という形で特異な立地展開を可能にしたダイナミズムは、以下のように要約できる。(1) 対象地域におけるクリ菓子の製造は、19世紀初期、当時の交通の要衝地であり、かつクリの伝統的な生産地という基盤のもとで芽生え、明治以降の近代化の過程でクリ菓子の基本となる商品開発が進み、さらに戦後の経済成長期以降にクリ菓子に特化した産業立地が認められるようになった。(2) 現在のクリ菓子産業は、地域の独自性を意識したメーカーの主体的な商品開発、当該地域の観光資源を活かした地域振興策、東京や名古屋の後背地としての位置的有利性の下での観光地化の進展、交通と情報の発展による製品の直販可能性の増大、国内および国外の主要クリ生産地との連携等、複合的な要因の下で成立している。

**【キーワード】**比較、クリ菓子産業、小布施町、中津川市、立地のロカリティ

## 1. はじめに —研究の意義—

菓子は、現代の生活に欠かせない食品である。このことはクリ菓子の製造が産業として成立する所以でもある。無論、菓子としてのクリの利用は後述するように、クリ自体が自然のまま、手を加えずに生食でき、甘味があるという特殊性に依存して早くからみられたのであるが、文明史的には日本社会における都市の成立・発展過程で完成されてきたのであり、それが産業として成り立ってきたのは都市型社会の成立ということと密接にかかわっている。ただし今日のクリ菓子生産は、植物としてのクリが日本列島に自生しその利用が全国に及んでいた状況（元木,2007）とは対照的に、きわめてロカリティの強い産業として立地している。

本稿の目的は、クリ（の果実）の消費における最高度の発展形態としてクリ菓子をとりえ、その担い手であるクリ菓子産業のすがたを立地の側面から検討することにある。研究対象としては、日本の中央部に位置する長野県の小布施町と岐阜県の中津川市の2カ所を選定した。両地域にはクリ菓子を製造するメーカーがかなりまとまった形で立地し、いわば産業立地論的にはクリ菓子産業の地域的集積とでも呼びうるような現象が認められる。これまでのところではこうしたクリ菓子産業に着目した研究は皆無である。

本研究において、このようなある意味で特殊なテーマを扱うことについては、以下の理由からである。第1は日本列島における人間活動と自然（植物としてのクリ）、および経済とのかかわりを文明史的な視点に立って考えたいという筆者の興味に基づくものである。第2は経済活動の枠組みが広域化・グローバル化する現代社会において、特徴的な産業立地に目を向けることは、理論的関心はもとより地域振興や地域間の協力の面、さらには今日の生活環境の変化を見据え将来を考えるうえからも、極めて重要な意義をもつと考えるからである。

ところで、グローバル化の時代の産業立地については、近年場所の差異が改めて注目され、ローカルな場における相互作用や競争・協力関係の再編や再構築が、重要な課題として関心を呼んでいる（杉浦,2005）。本稿で取り上げるク

り菓子産業のような中小企業についても、集積論とネットワーク論への関心の高まりがみられる一方で、文化や社会を通じて伝統産業の継承や中小企業の存続にも関心が向けられてきた。しかし業種による差と規模の格差が大きく、立地や集積の性格については曖昧であり、まだまだ研究の余地は多い(北村,2008:4)。また傾向として、近年の研究は企業の立地行動が累積的なプロセスを通して形成あるいは再編されるものであるという本質を十分に理解していない(鈴木,2002)、という痛烈な批判にも留意しておく必要がある。

本稿では、最初に菓子の概念とクリ菓子の系譜について概観する。そのうえでクリ菓子産業の地域的な集積の実態についてクリ菓子メーカーの地域的分布、創業年代、規模、商品開発、および発展の経緯について検討し、最後に立地の全体的な構図(ダイナミズム)について考察する。

## II. 菓子の概念とクリ菓子の系譜

### II-1. 菓子の概念

菓子とは多様な食品群の中にあつて、主要な食事以外の楽しみを目的とした嗜好品である(河野編,1991:2)。菓子を分類すると、今日では和菓子<sup>2)</sup>と洋菓子という2つがある。また、かつて宮廷・寺院・武家等に消費された「上菓子」と一般民衆に消費される「駄菓子」というのも、菓子分類の一つであった(中島編,1967:330)。このように、菓子は製品上からいくつかの分類が可能であるが、社会生活とのかかわりからみるならば、さまざまな意味あいを持ちつつ変化してきた。したがってその役割は多義的である。例えば、和菓子は、おやつというようなことのほかに、儀礼食、年中行事、茶の湯、贈り物<sup>3)</sup>などの形でさまざまに利用されている。機械文明が進む今日、心理的な楽しみの要素としての存在意義(河野編,1991:2)も見逃せない。

周知のように、日本では菓子といえは、古くは果物のことであつた<sup>4)</sup>。甘味が十分でなかつた時代に、果物が甘味のある嗜好品として用いられたためと考えられている。今日、私たちが菓子という言葉についてイメージする場合、上記の「和菓子」をさすのが一般的であろう。その和菓子は17世紀後半に京都

で大成された(青木, 2000: 14)。菓子を時代別に整理した河野編『菓子 新・食品事典10』によれば、純日本風の菓子が室町・江戸期に完成し、江戸時代後期頃から上菓子生産がいちじるしく拡大した。これには茶道の普及ということ以外に、砂糖が輸入されるようになり、一方で国産砂糖の生産も拡大したことが大きな理由となった。要するに、このような和菓子の完成は系譜的には果物に代表される自然菓みに代わって加工食品としての菓子の登場を意味する<sup>5)</sup>。つまり加工を通して風味が佳く、形態が美しく、栄養に富むという三要素を備えることを目指して誕生したのが和菓子であり(中村1990, 263)、今日和菓子の製造が立派な工芸産業(北村, 2006: 7)といわれる所以である。

さらに、明治以降の近代化の時代に入ると、在来の和菓子市場に加え洋菓子市場が開け、菓子生産は二重性をもって展開する。1874年(明治7)の「府県物産表」に掲載された府県別菓子生産高によれば、幕末から明治前期にかけて製菓業は全国に広く分布していた(中島, 1967)。その後、第二次世界大戦後の食糧不足期には菓子の主原料である砂糖と小麦粉の統制があり、菓子生産はほとんど存在の余地を与えられなかったが、統制が解除された1952年(昭和27)頃から菓子産業は急速な発展を遂げるようになった(河野, 1991; 中島, 1967)。わが国において、菓子という言葉が一般的に定着するのは戦後の食糧不足期を脱してからのことで、比較的新しい社会現象である。

## II-2. クリ菓子の系譜

日本列島においてクリは、稲作以前から食糧資源としても広く活用されてきた。松山(1982)によれば、トチ、ドングリ、カヤ、クルミ、クリ、ハシバミなどの堅果類のうちトチやドングリ等とはとくに山住の人たちによって、古代から・中世、そして現代に至るまでも主食に供しつづけられ、一方でカヤ、クルミ、クリ、ハシバミ等の木の実(山菜)としても供されてきた。中でもクリは甘くて美味であり、カヤは脂肪質に富みクルミ同様に滋養があることから、公家や武士たちをはじめとする都市生活者の間に菓子として定着していた。クリとカヤは食糧不安を克服するために日常的に供しつづけたトチやドングリの利用とはきわだった対照をもっていたのである。儀礼食という視点から堅果

類の研究を行った辻 (1994) は、ドングリ類やトチノミにも儀礼的な性格をおびた加工食品があることを認めつつ、明瞭に正月行事に関係するのはクリだけである、という。クリの実は自然のままで生食でき、甘味があることから木の实の中でも特異な存在であったことを物語るものである。

ところで、江戸時代になると果物は今日の和菓子に代表されるような菓子とは区別されるようになった。しかしクリは例外的な存在であって、その加工によって新しい菓子文化の伝統を引き継いでくることになる。これはクリの場合、いわゆる果物一般と異なり「穀果」、すなわち澱粉質の食品であることに関係している。自然菓子から製造菓子への移行について、中山 (1993) は次のように示唆している。

「茶道が興隆する安土桃山時代には、茶会の菓子としてもクリが好まれ、焼栗、水栗、打栗などが使われてきたが、このころになると、クリ菓子の原点ともいえそうなクリの加工品、「栗粉餅」(栗の粉をまぶした餅) が文献にも登場してくる。江戸時代に砂糖が一般に出回るようになり、製造菓子が普及する時期に栗粉餅という加工品が生まれたことは、正確にはかつての果物(干菓子)から生菓子(製造菓子)への変化を示すもので、その後のクリ菓子の発展の先駆けになった。」

このようにクリは、果物一般が今日の製造菓子と区別されるようになった後も、新しい時代の菓子として進化しつつ今日至っている。菓子としてのクリの利用史には日本の菓子文化の変遷を象徴する縮図のような意味合いが込められていると言ってもよい。

### III. クリ菓子産業の立地—小布施町と中津川市の事例—

一般的な意味での菓子生産は今日、全国のどの都道府県でも行われている<sup>6)</sup>。そのなかで、菓子生産の一部としてクリ菓子を製造しているメーカーを除くと、クリ菓子に特化した形で産業が成り立っている地域はそう多くない。本稿では、筆者のこれまでの地域調査等で得た知見をもとに、長野県小布施町と岐阜県中津川市をその典型事例として選定する<sup>7)</sup>。

### III-1. 調査対象地域

長野県上高井郡小布施町と岐阜県中津川市は、中部地方にあって互いに隣接した県内にある。小布施町は日本海に流出する千曲川（信濃川）の上流（138°19'E, 36°41'N, 市役所標高353m）に、中津川市は太平洋側に流出する木曾川の上流（137°30'E, 35°29'N, 同323m）に位置している（図1）。

小布施町は人口11,477人（平成17年）の町である。長野県で第2の規模をもつ長野盆地（「善光寺平」）に位置し、千曲川右岸の沖積低地、小布施扇状地、雁田火山からなる（写真1）。土地利用は町域の42%が畑で、ついで山林15%、宅地11%で、田は9%にすぎない（平成17年度の都市計画基礎調査）。

江戸中期頃までの畑地利用は大小の小麦、粟、黍、大豆、豌豆などの穀物中心で、中期頃から綿花や菜種、幕末には蚕種製造や養蚕などの商業的農業が発展した。明治時代の末頃から昭和10年頃までの農業は米と養蚕が中心であったが、昭和恐慌を経て養蚕からリンゴへの切り替えが進み、第二次世界大戦後にはリンゴの村といわれるまでの発展をみた（安藤,1963）。そして高度成長期以降は、果樹の価格変動や労働力対策等の面からリンゴの他、ブドウ、アンズ、クリなどを加えた多角的な果樹栽培地域としての性格を強めてきた（内山,1996）。もちろん、このように発展してきた自然的基盤としては、内陸の乾燥盆地（三澤1939）で寒暖の差が大きく（最高気温が35°、最低はマイナス15°）、年間の降水量は900mmで、全国的にも極めて雨量の少ない地域である点も見逃せない（市川,2002）。

農業を中心に展開してきた小布施町の産業別就業人口割合は、1965年当時第一次産業49.7%、第二次21.3%、第三次29.0%であった。しかしその後産業構造の転換が進み、1985年にはそれぞれ31.3%、34.1%、34.6%へ、さらに2005年では23.8%、27.9%、48.2%となり、第三次産業従事者の割合は1965年当時の第一次産業従事者の割合と入れ替わった。現在、町全体の産業大分類別事業所別就業人口構成では、製造業と卸・小売業がそれぞれ26%、28%を占め、ついで医療・福祉12%、建設業10%、サービス業8%、飲食店・宿泊業8%、その他となっている（平成18年度事業所統計調査）。2005年の工業統計調査によれば、食料の製造品出荷額は31億1099万円で製造品総出荷額（95億1092万円）の

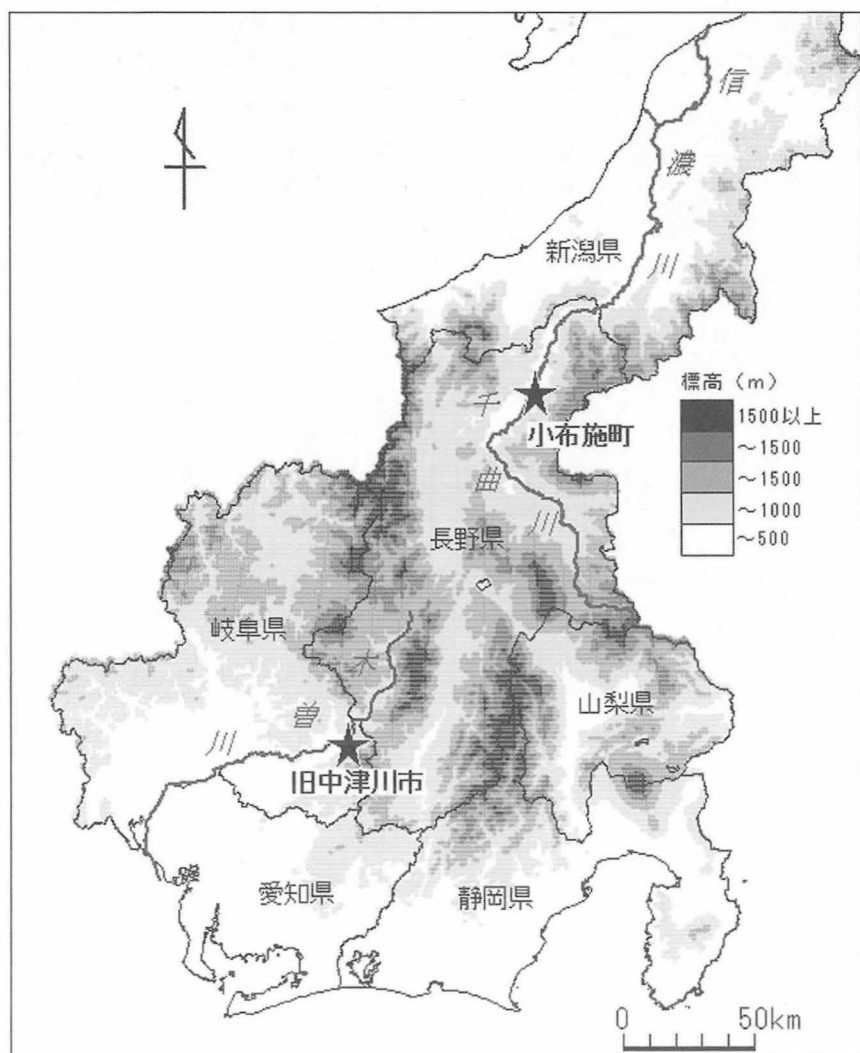


図1 調査地域

32.7%を占め、第2位のプラスチック(19.9%)、第3位の電子(3.4%)を上回り、第1位である。食料の製造品出荷額のうちではクリ菓子関連企業が77%

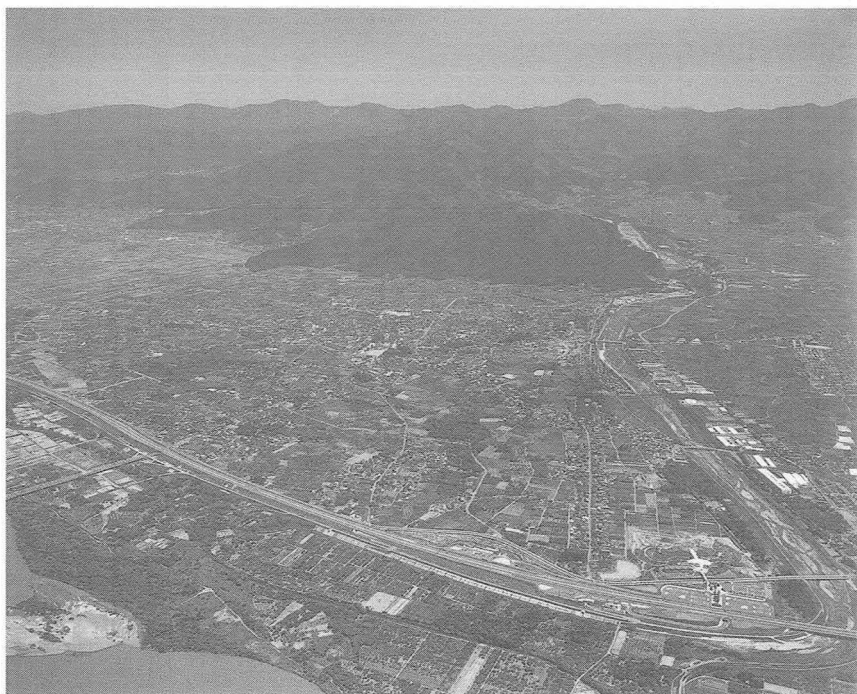


写真1 小布施町の景観(1997年10月)  
(『小布施町現代編』より)

(約24億円)を占める。

中津川市は、人口83,736人(2005年)の市である(合併前の2004年の旧中津川市の人口は55,273人)。岐阜県の東南端に位置し、東は木曾山脈、南は三河高原に囲まれ、中央をほぼ東西に木曾川が流れている。中津川市の市街地は、最高地点の恵那山(2,191m)の前山の麓に開けた扇状地(開析扇状地)上に発達している(写真2)。市域の土地利用は農地は6.97%で、森林が79.24%を占める。島崎藤村(1872-1973:馬籠出身)は『夜明け前』の冒頭で「木曾路はすべて山の中にある」と記しているが、小布施町が畑作中心の町であるのと対照的に、中津川市は山村的な世界である。





写真2 中津川市の中心市街地

しかし中津川市の中心部についていえば、江戸時代に整備された中山道の宿場（中津川宿）で、しかも飛驒街道（南北街道）が交差する位置にあり、交通の要衝地として発展してきた。18世紀末の中津川宿は家数175戸、その3分の1は商家で六斎市が開かれ、商業の中心地・物資の集散地としてにぎわい、十八屋の間家、大津屋の菅井家、鳶野屋の平吉屋などの豪商が恵那郡北部や木曾谷地方、さらに名古屋・京都大阪方面にも販売網を拡大して、取引や物資の輸送を行っていた（渡辺,1999）。1843年（天保14）に中山道沿いの妻籠の家の数が83軒、馬籠が69軒、落合が75軒であった時に、中津川は228軒に達していた（児玉,1988）。

明治以降の中津川は、生糸の輸出を背景に養蚕ブームの下で製糸業等の工業化が進んだ。昭和の恐慌期を経て戦後は現在の三菱電機名古屋製作所の分工場

(三菱電機中津川製作所の前身)の疎開などにより、工業の転換がはかられてきた。交通面では1968年に中央線(現・JR中央線)の中津川一名古屋間の複線電化が行われ、中部圏開発区域に編入され(中津川市統計書平成18年版)、また1985年には国道19号のバイパス、前後して中央自動車道の上下線が開通した。こうした中で1993年(平成3)には中京学院大が開校、さらに2005年(平成17)には長野県山口村を併合して新中津川市が誕生した。

産業別就業人口構成は1955年(昭和30)当時、第一次産業37.2%、第二次30.3%、第三次32.5%であった。しかし、1975年に18.1%、41.4%、41.0%、さらに2005年には6.4%、41.1%、52.5%となり、小布施町以上に大きな変化が招来された。現在、産業分類別事業所数・従業者数構成比(2006年)では卸・小売業(25.1%)が多く、次いで製造業(15.1%)、建設業(14.7%)、飲食・宿泊業(14.3%)の順であるが、従業者数では製造業(37.7%)が最も多く、次いで卸売・小売業(19.6%)、建設業(9.2%)の順となっている。

### III-2. クリ菓子メーカーの分布

さてそれでは、以上のような地域経済環境の下で両地域のクリ菓子メーカーはどのように成立しているか。まず分布の現状から検討する。菓子産業においては一般に、製造部門は資本の大小にかかわらず、多かれ少なかれ小売り部門と直接結び付いていることが特徴とされている(中島編,1967:389)。このことは小布施町と中津川市におけるクリ菓子製造メーカーの場合も例外ではなく、大部分は製造部門と販売部門が同一の場所に立地している。そこで両地区におけるクリ菓子メーカーの本店(店舗)の位置を示したのが図2及び図3である。

小布施町の場合、クリ菓子を製造する店舗の総数は9つであるが、市中央部の国道403号(谷街道)と長野電気鉄道の小布施駅と都住駅付近に分布している(図2)。小布施町は江戸時代初めに市場として栄えた町組を核として発展してきたところであり、特に谷街道から谷脇街道が分岐する中心市街地(網掛け部分)に①、③、④、⑥が集まり、この他小布施駅付近に②、⑤が分布する。互いに最も離れた⑧と⑨の場合でも約2kmの以内に分布している。

中津川市の場合、クリ菓子メーカーは総数が13店舗を数える(図3)。この

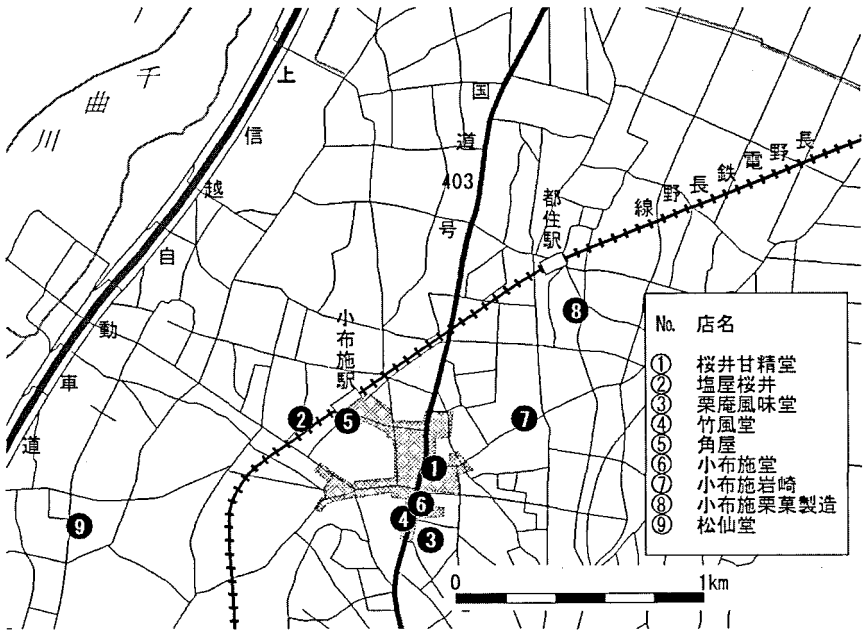


図2 小布施町におけるクリ菓子メーカーの分布

場合も⑬を除いて、全てがJR中央線と国道19号の挟まれる範囲内に分布する。しかもそのうち9つの店舗（①，②，③，④，⑤，⑧，⑨，⑩，⑪）は市街地中心部に集中している。この付近は旧中山道の宿場がおかれた街道筋にあたり、特に①（すや）と②（川上屋）は旧中山道に直接面している。

以上のように、両地域のクリ菓子メーカーはいずれも駅前や市街地の中心部付近に集中して立地している。しかし市街地の場所的環境には大きな違いがある。小布施町の場合、一般的な都市市街地というのではない、図2には示していないが1976年（昭和51）に建設された葛飾北斎の絵画を集めた北斎館をはじめ、高井鴻山記念館、日本あかり博物館、おぶせミュージアム中島千波館、歴史民俗資料館等の観光施設が集中している。そして周囲はクリ、リンゴ、ブドウ、アンズなどの果樹園に囲まれている。

これに対して中津川の場合、クリ菓子メーカーが立地する市街地には、最近

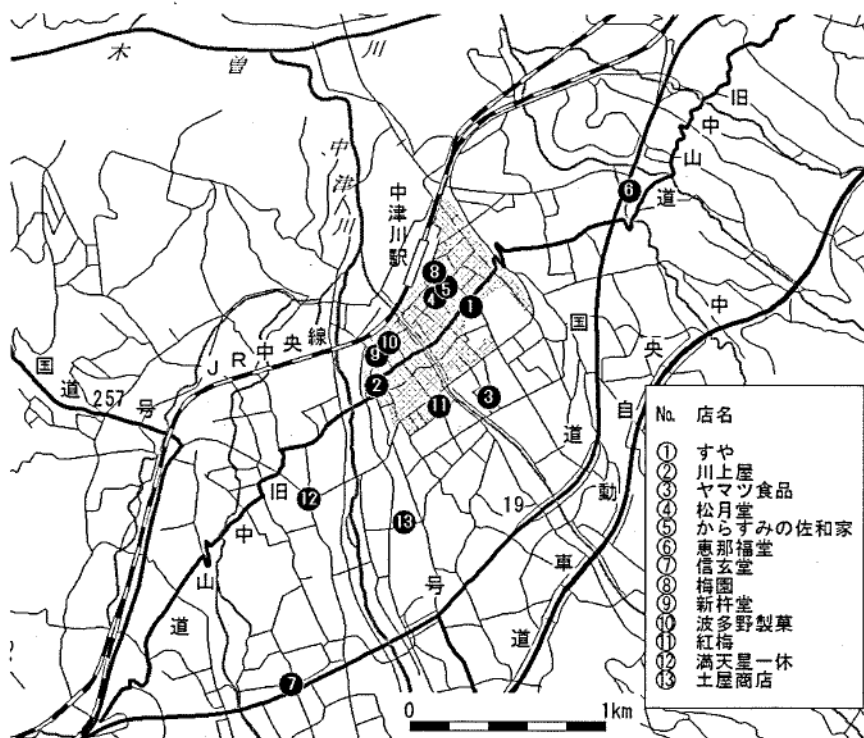


図3 中津川市における菓子メーカーの分布

JR中央線中津川駅前に「栗きんとん発祥の地」の碑が建てられたが、駅前の観光物産展や中山道歴史資料館を除くと、小布施のような特別の観光施設は見られない。逆に、菓子メーカーが立地する市街地近辺から離れた周辺に木曾川沿いの自然資源や歴史的観光施設を擁している。中山道も歴史的観光資源としての役割を担っており、2008年には落合宿馬籠宿等と連携し13回目を迎えた中山道菓子祭りが、10月24、25、28日の3日間にわたり開かれた。

### III-3. 創業年・規模・主要商品

次に、以上にみた菓子メーカーの立地を創業年、規模、主要商品の面から検討しよう(表1、表2)。まず各メーカーの創業年代については、両市町

とも江戸末期から近年まであり、今日認められる立地が特定の時期に実現したのではないことが分かる。

小布施町の場合、そのうち①、②、③は江戸時代に、④、⑤が明治期、⑥が大正期で、⑦、⑧、⑨が第二次世界大戦後という状況である(表1)。しかも、従業員数からみて規模の大きいメーカーはいずれも戦前に創業している。①、④、⑥は現在100人以上の従業員をかかえ、小布施を代表する位置にある。これに対し戦後創業した⑦、⑧、⑨は従業員10人未満で大きな格差がある。ただ、戦前創業のメーカーでも②、③、⑤のように10~20名の規模のものもあり、創業年の古いものが全て規模を拡大しているわけではない。

つまりクリ菓子産地の構造は、限られた比較的規模の大きいメーカーを中心に中小零細規模のメーカーが集まる形で成立している<sup>8)</sup>。こうした立地構造の下で各メーカーの主要な商品を見ると、栗ようかん、栗かの子、落雁という点に共通性がみられる。これはクリ菓子産地としての小布施の特徴である。

中津川市の場合、19世紀に①、②、③が創業しており、その後第二次世界大戦前までに④、⑤、⑥、⑦、⑧、さらに戦後に⑨、⑩、⑪、⑫、⑬が加わっている(表2)。ただし、メーカーの創業年次はそのままクリ菓子製造の開始年次を示すわけではない。1934年(昭和9)から和菓子一筋で歩んできた信玄堂(⑦)によると、栗きんとんの製造業者は当時数件しかなかったという。

菓子メーカーの規模については、小布施町の場合と同様、従業員50名前後のものから家族経営的なものまであり一様ではない。概して言えば、①、②のように規模の大きいタイプほど創業年が古く、戦後のものは⑩、⑪、⑬のように家族経営的な零細なタイプである。しかしながら、小布施町の場合に比べると、メーカー間の規模の差は小さい。そして主要商品については、⑧以外、すべてのメーカーが栗きんとんを製造している点に大きな特徴がみられる。

要するに、小布施町と中津川市のクリ菓子メーカーには、立地が地域的に集中していること、同時に創業年代が江戸末期から第二次大戦後にまで至ること、この二つの共通した傾向を指摘できる。

表1 小布施町のクリ菓子メーカー

名称	創業年	従業員数	主要商品	本店住所
①桜井甘精堂	1808年(文化5)	112名	純栗ようかん, 純栗かの子, 善光寺落雁	小布施町中町779 (本店)
②塩屋桜井	文化年間創業	10名	栗ようかん, 栗かの子, 栗らくがん	小布施町537
③栗庵風味堂	1864年(元治元)	15名	初栗, 栗ようかん, 栗かの子	小布施町414
④竹風堂	1893年(明治26)	190名	栗ようかん, 栗かの子, 落雁「方寸」	小布施町973
⑤角屋	1890年(明治23)	23名	栗ようかん, 栗かの子, 栗落雁, 栗最中	小布施町1498 (小布施駅前)
⑥小布施堂	1922年(大正12)	120名	栗ようかん, 栗かの子, 落雁, 栗かっせ	小布施町808
⑦小布施岩崎	1925年(昭和25)	4名	栗きんとん(茶きんしほり)	小布施町620
⑧小布施栗菓製造	1965年(昭和40)	9名	栗かの子, 落雁, 栗福	小布施町都住497
⑨松仙堂	1968年(昭和43)	家族経営	栗ようかん, 栗かの子, 栗つくり	小布施町飯田607

(聞き取り調査により作成)

### III-4. 製品の種類

しかし両地域のクリ菓子の主な商品には大きな差異がみられる。菓子としての特徴から言うならば、小布施の商品は比較的長持ちのする落雁や栗ようかんであるのに対して、中津川では秋口からの季節限定の商品である栗きんとんを主としている(写真3, 4)。

もちろん、表1, 2に掲げた商品名はそれぞれ代表的なものに限っており、実際には他のクリ菓子も製造している。傾向としては規模の大きなメーカーほど多種類の製品を生産し、規模が小さいメーカーになると少なくなる。

図4と図5は両地域の代表例として、小布施の桜井甘精堂と中津川市の川上屋におけるクリ菓子を通年の商品と季節商品に分けて示したものである。これによって明らかなように、両社とも多種類の通年商品と季節商品を開発してい

表2 旧中津川市のクリ菓子メーカー

名称	創業年	従業員数	主要商品	本店住所
①すや	1802年(享和2)	40名	栗きんとん, 栗こごり, 栗納豆	中津川市新町2-40
②川上屋	1864年(元治元)	50数名 (80~100)	栗きんとん, ささめさ さ栗	中津川市本町3-1-8
③ヤマツ食品	1866年(慶応2)	12 (20)	冷凍栗きんとん, 栗納 豆, マロンドール	中津川市花戸町4-7
④松月堂	1907年(明治40)	20名 (100)	栗きんとん, 栗公方	中津川市太田町 2-5-29
⑤からすみの 佐和家	1916年(大正5)	家族経営	からすみ, 栗粉餅, 栗粉柿	中津川市太田町 2丁目5-30
⑥恵那福堂	1930年(昭和5)	5名(20)	栗きんつば, 栗蒸し羊 羹	中津川市中津川 913-10
⑦信玄堂	1934年(昭和9)	15名(10)	しぶ栗, 栗きんとん	中津川市手賀野字西 沼
⑧梅園	1937年(昭和12)	15名	めおと栗	中津川市大田町 2-3-8
⑨新杵堂	1948年(昭和23)	50名	栗きんとん, 栗三味, 栗粉餅	中津川市本町3-2-29
⑩波多野製菓	1948年(昭和23)	家族経営	栗いりからすみ, 栗粉 餅	中津川市本町1-3-18
⑪紅梅	1948年(昭和23)	家族経営	栗きんとん, 大栗まん じゅう	中津川市西宮町2-22
⑫満天星一休	1968年(昭和43)	35名 (40)	栗きんとん, 栗子モチ	中津川市苗木2531-1
⑬土屋商店	2007年(平成3)	家族経営	平成19年から栗菓子	中津川市中津川 3022-12

( ) 内: 最盛期の雇用者数を含めた従業員数。 (聞き取り調査により作成)

る。ここに産業として持続している経営的理由の一面が認められる。しかも両社の経営は前述のように小布施の桜井甘精堂は通年の商品に、中津川の川上屋は季節商品に重点が置かれている。

ところで、両地域においてそれぞれ特色のあるクリ菓子を製造し、しかも近接してクリ菓子メーカーが立地することは、厳しい競争条件をもたらす要因と

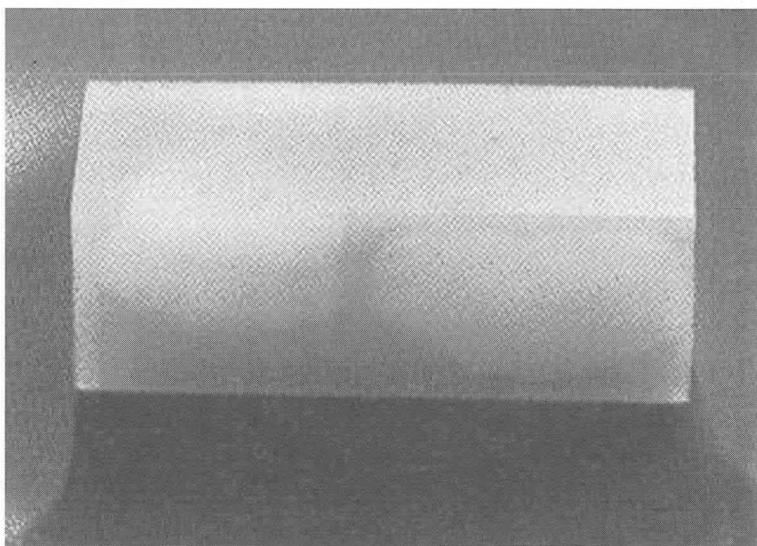


写真3 栗かの子ようかん (小布施町)

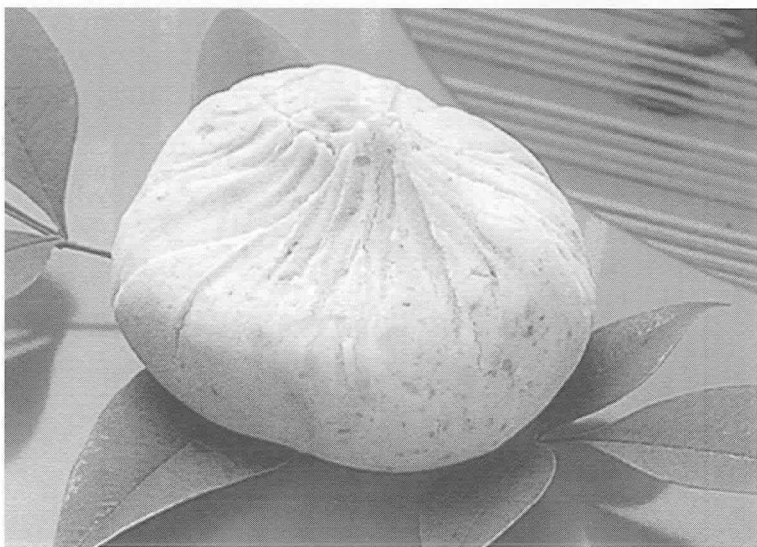


写真4 栗きんとん (中津川市)



なる。この問題についてはどのように克服しているか。このことについては、それぞれのクリ菓子メーカーにおいてさまざまな差別化（＝個性化）の工夫をしている点が注目される。クリ菓子につけられたさまざまな名称はそのことを端的に示している（図4、図5参照）。

また個々のメーカーは商品名は同一でも全く同じものを生産しているのではない。あるいは商品の組合せによって特色を発揮している。例えば、小布施の⑧小布施栗製菓の場合、現在一般に落雁の原料は豌豆を炒って粉にしたものが利用されている中で、唯一クリ（9.78%）入り落雁にこだわった商品を製造している。②塩谷桜井は近年では純栗ようかんから栗塩ようかんに力を入れている。④竹風堂のようにクリ菓子とクリこわめしの両者を生産している例もある。さらに各クリ菓子メーカーは、規模の違いや方針にもとづいて商品販売先に特色を出していることは言うまでもない。

中津川の場合でも商品について個性を出すためさまざまな工夫がなされている。最も代表的な栗きんとんについてみると、製法自体クリを茹で、蒸して、中身を取り、砂糖を入れ、茶巾しぼりにして完成する簡単なものであるが、この単純で手作りによるところに表れる、微妙な形や味も売りものにして<sup>10)</sup>いる。③ヤマツ食品では、栗きんとんを冷凍し、通年販売を売りにしている。⑤からすみでは1980年（昭和55）から栗粉餅を復活させ、2000年（平成12）には干柿の中に栗きんとんをいれた栗粉柿を作るようになった。⑫満点星一休は栗きんとんの風味にこだわり砂糖を少なくしている。⑨新杵堂は、販売に工夫して、宅急便を利用して全国展開している。

以上から明らかのように、小布施町と中津川市のクリ菓子産地は共通の特徴的なクリ菓子を生産することで棲み分けの一方で、産地内では各メーカーがそれぞれに個性を発揮しつつ共存しているのである。

#### IV. クリ菓子産業の展開－小布施町と中津川市－

最後に、創業年次が古く、従業員規模の大きいクリ菓子メーカー4社を対象として、創業時から現在に至る発展のプロセスについて概観し、そのうえで両

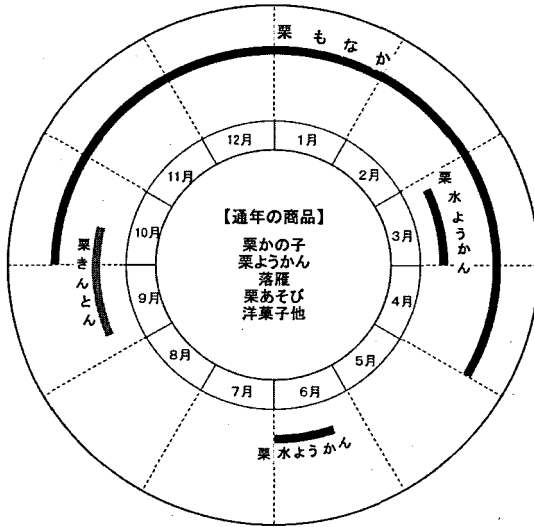


図4 小布施町桜井甘精堂くり菓子カレンダー

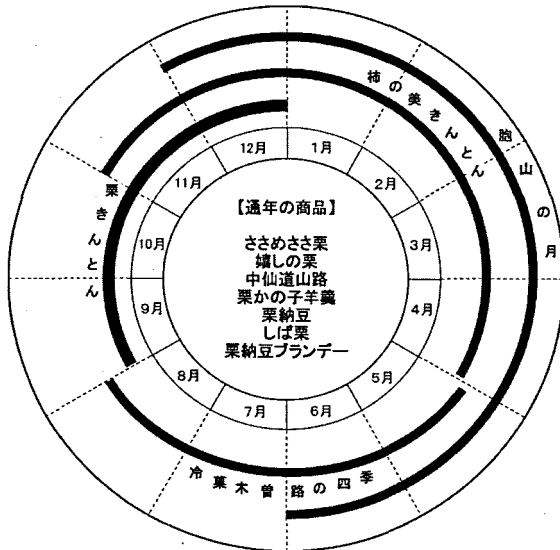


図5 川上屋のくり菓子カレンダー

地域を通じてもっとも代表的な小布施町の①桜井甘精堂の発展プロセスを詳細に検討する。

#### IV-1. クリ菓子メーカーの来歴

【桜井甘精堂】現在の桜井甘精堂の初代（桜井幾右衛門）は、小布施町における栗菓子製造の初祖とされ、文化年間（1804-1817）に栗粉を用いて落雁<sup>11)</sup>を創製している。次いで1819年（文政2）に幾右衛門の弟武右衛門が純栗のようかんを、また1892年（明治25）には五代目（桜井佐七）により栗かの子が創製されている。最初のクリ菓子である栗落雁は当時、松代藩侯から用命を受けたり、加賀藩の前田侯により江戸表へのおみやげ品として利用された。1865年（元治2）には京都の伏見宮家から、看板や調度品にご紋章の使用を許されている（写真5）。しかし栗落雁は1907年（明治40）頃まで続けられ、その後栗ようかん（明治41年全国共進会で受賞）や栗かの子の名声が高まるにつれ、製造を中断する。



写真 5

ちなみに、桜井佐七はこの栗かの子について次のように述べている。

「私は菓芸の中の白眉と信じております。元來和菓子の一つ一つは、庶民のなかの菓子職人の芸術（中略）ですが、そのなかで、この栗かの子のような奔放自在な、菓味そのものに徹し切った栗むく無形態の発露の仕方は和菓子芸術の極致であろうと思っています。真の茶人を喜ばす融通無

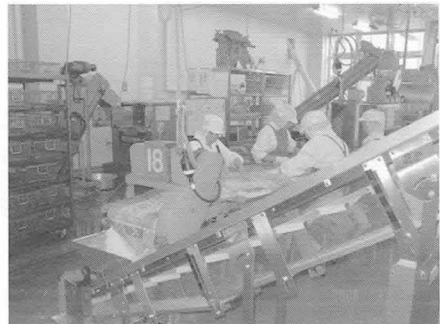


写真 6 桜井甘精堂の新工場の内部

碍の境地は、何の作為も飾り気もなく、素朴の中に菓道の悟りの境地を蔵している大胆な至芸でございます。」

当会社については改めて後述するが、現在は近代的な工場（写真6）を新設する一方、小布施町における地域販売以外に長野県内の特約有名菓子店、デパート、みやげ店、ホテルなどにおける商品販売のほか、さらに東京、神奈川、埼玉、千葉、静岡、名古屋、大阪、札幌、九州等の百貨店やスーパーに出店し、全国展開を指向している。（桜井甘精堂パンフレット・聞き取りによる）

【竹風堂】 竹風堂は1893年（明治26）の創業で、2005年（平成17）で112年になる老舗である。竹村猛志氏（竹風堂・代表取締役）によれば、昭和40年代までは小布施のクリ菓子屋は、扱う商品が似ており、数社ある当地同業者とのコップの中の小さな同質的競合に明け暮れていた。販売先も周辺の温泉のホテルや土産店の他は卸経由で一部を首都圏に出荷している程度であった（竹村, 2005）。つまり、製造した菓子のほとんどを近隣の菓子店や鉄道弘済会、温泉旅館売店や土産店へ卸売りをしていたので、小売店の主人や奥さんや仕入れ担当者の顔をうかがうことが商いの日常であったという。

こうした中で竹風堂は、1970年（昭和45）に本店（写真7）を開設、卸から直売優先の業態に転換した。現3代目は「栗おこわ」が発案し、竹風堂名物として売り出した。

また小布施町のクリ菓子産業の地域ブランドの確立に率先して力を入れてきた。製品の品質向上やクリ苗木のプレゼント事業を行う一方、長野県内に限定した直営店を展開し、地域づくりに貢献してきた。現在は、クリ菓子工場を須坂市に新設する一方、アップルライン店、松代店、東急店（長野駅前）、さろん・ど・まろん（長野駅前）、長野緑店（長野



写真7 竹風堂の店舗

駅ビル)、松本中町店、松本開智店、松本ミドリ店、あづみ野店、軽井沢ロータリー店と展開し、東京、名古屋、阪神の百貨店においても製品販売をしている。(竹風堂パンフレット・聞き取りによる)

【川上屋】1864年(元治元年)に創業し、現在に至っている。創業当初は半職半農のような形で、駄菓子屋として豆菓子・せんべい・飴などを製造販売していた。2代目には駄菓子屋としての経営を幅広く行い、木曾方面に営業を行う傍ら、明治の終わり頃より各種の饅頭や羊羹の他周辺に自生する“かや”の実を使用した“かやあられ”などの製造を手がけるようになり、栗きんとんについても素朴な味の研究に努め駄菓子屋から和菓子の店へと変貌をとげてきた。

本格的な“和菓子の老舗”としての変革は3代目からで、菓子製造にあたって木曾路の鄙びた趣と素朴さをとり入れ、夜明け前・初恋・力作・ささめささ栗・中仙道山路等と命名したクリ菓子を数多く考案した。現在の4代目(原善一郎氏)もこれを受け継ぎ、栗きんとん(写真8)、栗かの子、羊羹、手造り最中、栗の葉を使った中仙道膝栗毛や柿の葉を巻いた柿の実きんとん等新しいクリ菓子の開発に努めている。現在、年間40種類から50種類程の商品を製造販売している。全国的に販売ルートを持ち、特に百貨店で販売のほか地方発送を拡張している。(川上屋パンフレット・聞き取りによる)



写真8 川上屋の栗きんとん製造

【すや】創業は元禄年間ともいわれる。はじめは、江戸から下ってきた赤井九蔵という人が「十八屋」の屋号をもって開いた酢の店であった。“すや”の現在の建物(写真9)は、間口五間半で五百坪あるという細長い家の裏が、菓子作りの仕事場になっている。

菓子を製造し始めたのは、七代目からで、創業以来親しまれてきた酢屋の呼び名をつづけ、「すや菓子舗」の看板を上げて、金米糠、おこし、源氏豆等駄菓子を、中山道沿いの村々へ手広く卸していた。駄菓子の卸し業を止めて、生菓子作りに切り変えたのは、8代目（万助）で、現当主の祖父にあたる。この人が、“すや”の名菓栗きんとんを、はじめ



写真9 中山道に面したすやの店舗

て作った。栗のそばろで小豆の餡を包んだきんとんは、古くから料理の口取りとして使われている。ちなみに、八代目万助が考案したのは、小豆餡を使わない栗ばかりのきんとんだった（すやのパンフレット・聞き取りによる）。

#### IV-2. クリ菓子メーカーとしての発展形式

上記の来歴から明らかなように、今日のクリ菓子産業は、菓子がはやり始めた幕末から明治期にかけて、芽生えてきたことを示している。しかし、上記4つの事例から見ると、江戸時代にはっきりと菓子製造がみられたのは桜井甘精堂のみで、本格的な展開は第二次世界大戦後のことである。桜井甘精堂の場合でも、当初の落雁から栗ようかんや栗かの子への転換がみられたのは明治期のことである。わが国において産業革命の影響が各地に浸透する過程で、共通して今日に繋がる菓子需要を引き起こしてきたものといえよう。

表3は、小布施町の桜井甘精堂の場合を例として、会社の創業時から現在に至る約200年間の沿革を示したものである。この間の歩みは、大きく3段階、さらに区分すれば6期に分けてみることができる（表3）。

第1段階は江戸末期から第二次世界大戦ごろまでの期間である。その間の1期は栗落雁の創製、2期は栗ようかん・栗かの子の創製期にあたる。この間に、今日のクリ菓子の基本の形が完成している。また菓子の商品性という点で1期と2期との共通点は、落雁の登場やブリキ缶に収めた「栗ようかん」の創製と

表3 桜井甘精堂の沿革

区分	年代	事項
第Ⅰ段階	1期 1808年(文化5) 1819年(文政2) 1820年(文政3)  1865年(元治2)	桜井幾右衛門が小布施で初めて「栗落雁」を創製する。 幾右衛門の弟、武右衛門が「栗ようかん」を創製する。 「栗落雁」は加賀藩御用となり柏原本陣まで届ける習わしになっていた(～1850年=嘉永3年)。 松代藩が將軍家に献上し、小布施栗が天下に広まる。 京都伏見宮家から莢菊御紋章付の栗落雁調製を仰せつかる(2月)。
	2期 1892年(明治25) 1908年(明治41) 1919年(大正8) 1941年(昭和16)	五代目(初代桜井佐七)が「栗かのこ」を創製する。栗落雁は衰退へ。 「栗ようかん」を全国共進会に出品、全国的に知名度を高める。 六代桜井佐七、「栗ようかん」をブリキ缶に収めることに成功。 太平洋戦争により良質の砂糖が出回るまで栗菓子の製造を中止する(～1949)。
第Ⅱ段階	3期 1949年(昭和24) 1954年(昭和29) 1964年(昭和39) 1966年(昭和41) 1970年(昭和45)	戦争により一時休業していた栗菓子の製造を再開。 有限会社桜井佐七商店登記。 株式会社桜井甘精堂となる。 季節商品「純栗もなか」を創成。 善光寺公許第一号の認可を得、赤エンドウの粉を使用した「善光寺落雁」を発売。
	4期 1977年(昭和52) 1978年(昭和53) 1980年(昭和55) 1981年(昭和56) 1983年(昭和58) 1984年(昭和59)	長野市大門町に直売所、「大門店」開店。 長野市西後町朝日八十二ビルに、「長野中央店」開店。 「ひとくち栗かのこ」発売。長野駅前塩沢ビル地下1階に「駅前店」開店。 七代目桜井佐七、社長就任。 小布施町北斎館横に、「逢瀬店」開店。 「ひとくち栗ようかん」発売。
第Ⅲ段階	5期 1985年(昭和60) 1986年(昭和61) 1987年(昭和62) 1988年(昭和63) 1992年(平成4) 1994年(平成6) 1997年(平成9) 2002年(平成14) 2003年(平成15)	「栗の渋皮煮」「栗ペースト」「栗みつ」発売。「マロンシュークリーム」「マロンフィナンシェ」発売。「長野駅ビル店(MIDORI地階)」開店。 季節商品「栗水ようかん」創製。 和三盆を使用した落雁「花逢瀬」を創製。 新「本店(泉石亭)」開店。「栗の木美術館」を併設。 花逢瀬の姉妹品として「花逢瀬・ひとひら」創製。 軽井沢町旧軽・三笠通りに「軽井沢店」開店。 「純栗かのこようかん」を創製。「マロンバイ」を発売。 「逢瀬店」を全面改築し「北斎亭」と改名。 善光寺御開帳参拝記念「善光寺落雁」を発売。 旧本店を全面改築し「栗の木テラス」開店。 長野市南千歳に新「長野店」開店(長野中央店を統合)。 「栗の木テラス長野店」を併設。 「小布施浪漫」発売。季節商品「水ようかん(栗・小豆)」を創製。
	6期 2004年(平成16) 2007年(平成19) 2008年(平成20)	小布施町栗ヶ丘地籍に新本社と工場完成。2月より業務開始。 季節商品「栗水ようかん(小倉)」を創製。 手づくりもなかセット「栗あそび」を改良。 桜井英樹、現社長就任。 創業200周年を迎える。

(桜井甘精堂会社案内に基づき作成)

いう点に見えるように、保存性の高いクリ菓子の製造が目指されている。一方、1期のクリ落雁から2期の栗ようかんや栗かの子への転換は、甘味を重視したクリ菓子への移行を反映したものとみることができよう。これは、明治以降における砂糖の供給が好転したことと関係している。

第II段階は、第I段階までに準備されたクリ菓子製造が、会社組織として再出発し、展開をみせる時期である。現在の会社名は、1964年に命名されたものである。初めて季節商品としての「純栗最中」を創製し、また観光名所でもある善光寺の名を使った「善光寺落雁」の販売を始めた(3期)。4期は核家族化の進展など消費者の購買行動の変化に合わせ、「ひとくち栗かの子」や「ひとくち栗ようかん」のような小口の商品開発にも着手している。

第III段階は、従来のクリ菓子である、いわゆる和菓子に加えて洋菓子風のクリ菓子が生産されるようになった、水ようかんなどの季節性商品と共に商品の多様化の方向、あるいは和三盆<sup>12)</sup>使用等に見られるように、品質にも配慮した製品開発がみられる。これらを小布施市内の観光施設と連携させて販売店舗を整備し、県内に拡充している(5期)。現段階のうち6期として区分したのは、本格的な近代工場を設置して販売を始めた時期であるが、この動きはクリ菓子の製品を全国展開する体制が整ったことを示している。クリ菓子の近代的な工場建設は、小布施町の観光地化と一体となって菓子産業が発展した結果であるが、近年の観光客の減少傾向<sup>13)</sup>と併せて考えるとその対処策という意味をも持っているように思われる。

## V. クリ菓子産業の立地要因の考察

第III章において、小布施町と中津川市におけるクリ菓子産業の立地について、メーカーの分布、創業年、規模、製品の種類、沿革等について実態を明らかにしてきた。これらを、第II章で見たわが国における菓子の成立とクリ菓子の系譜との関係、および対象地域の産業構造の変化の中に位置づけてみると、両地域に特異なクリ菓子産業を展開させてきた要因を次のように考察することができる。



わが国において、江戸時代に今日いうところの菓子が完成し、それが全国的に広まる江戸末期頃に両地域においてもクリ菓子文化が芽生えたようである。その立地は京都や江戸という消費の中心地ではなく、都市から離れた交通の要衝地であつ宿場や市の開かれたところであつた。その際原料となるクリの調達はどうであつたのか。この点については両地域ともに、それに先だつてクリ産地としての環境を有していた。その様子は、両地域について島崎藤村が残した名作中の一文からも窺うことができる。

「豊野で汽車を降りた。そのあたりは耕地の続いた野で、付近には名高い小布施の栗林もある」（『千曲川のスケッチ』）

「そこには名物栗こわめしの看板を軒にかけて、木曾路を通る旅人を待つ御休み処もある」（『夜明け前』）

小布施町の場合、少なくとも江戸時代以前から栗の名産地として知られており（例えば、上原、1955：長野県、1979：市川・青木・金田、1986）、江戸時代には当地を管轄する藩抱えの栗林を有していた。中津川市の場合についても、山林の多い当地域で野生のシバグリが多く、これを接木したり、山麓に毎年苗木を植えて育てられたのが多く、恵那郡中津町（現中津川市）を中心にして坂本村・落合村（共に旧中津川市）一帯にクリ栽培が盛んであつた（中津川市、2006：482）。

しかし、こうした歴史的・地域的な基礎条件のみで、今日見られるようなクリ菓子産業が隆盛をみたわけではない。IV章から明らかなように、さらに3つの重要な側面がある。第1は、両地域における文化的・自然的な観光資源の存在、第2は大消費地である東京と名古屋の後背地に位置していたこと、そして第3には両地域をめぐる全国的および国際的なクリ生産環境の変化とのかかわりである。

第1の点は、まず小布施の場合、葛飾北斎の絵画を集めた「北斎館」の建設をはじめ、さまざまな文化施設をつくり地域振興がはかられてきた。町全体が戦後にはリングだけではなく多様な果樹の複合産地化していたことも、観光資源として重要な役割を担ってきたと考えられる。それらに合わせ観光地に欠かせないお土産品としてクリ菓子に対する需要が喚起された。クリ菓子メーカー

にとって、卸を通じて商品を販売していたところにこうした観光化によって地元で直販が可能になった。この事はクリ菓子産業が発展した直接の大きな理由であった。

これに対し中津川の場合は、小布施町ほど直接的な契機は認められない。もちろん、中山道整備事業（1986-1992年）、歴史の道整備事業（1987-1991年）などによる観光化の影響は否定し得ないが、むしろ小布施町以上に産業構造が変貌して、その面からのクリ菓子産業への影響があったものと考えられる。

第2に、両地域が東京および名古屋の大都市圏の後背地に位置し、既述のように交通条件が改善されたことは、第1の点以上に重要な要因としてしなければならない。都市的なクリ菓子需要と生産地とが直結し、製品の直販を可能とすると同時に生産拡大に寄与した。それと同時に、宅配便などの形で商品販売を広域に展開することが可能となったことも大きい。桜井甘精堂の例から見れば、その第Ⅲ段階である。

第3に、両地域の発展を地域外から支えた生産地域との連携がもう一つの重要な要因となった。多くのクリ菓子メーカーがこうして生産に力を入れたのであるが、その結果として原料としてのクリそれ自体への需要を増大させることになった。しかしながら、両地域とも従前からのクリの産地ではあったものの、その生産量はその需要を満たせるようなものではなかった。小布施は果樹産地として収益性の高い果樹が大半を占め、クリについては労力緩和策としての省力性が注目された程度にとどまっている。中津川の場合はクリが山間地域の商品作目として期待はされてきたが、労働力不足や高齢化のために生産には大きな進展はなかった。

一方わが国のクリ生産地域については、クリ菓子産業が伸びる時期に地域再編成が大幅に進展した。こうした状況の下で小布施の場合は全国一の産地である茨城県と、また中津川にあっては愛媛、宮崎、熊本県等の西南日本との結びつきを強めてきた。また韓国や中国からの輸入クリが菓子製造の発展に果してきた役割も小さくないと考えられる。しかし近年の供給サイドの傾向としては日本の産地がクリ菓子メーカーとの連携を深める中で栽培技術の革新を進め、大粒の良質クリを生産する動きがみせるようになったことが一層注目されよう

(元木,2008).

さらにもう一つの新しい動きとして、クリ菓子メーカーが地元における生産者と連携してクリ生産を支援する動きが認められる。小布施では竹風堂がクリ苗木を無償配布することを行ったのはそのひとつであるが、近年中津川市周辺ではより組織的に製菓向きのクリ生産を行う動きがみられる<sup>14)</sup>。フードシステム論的にをとらえ、クリ菓子メーカー（消費）と原料としてのクリの供給側（生産）との関連でいえば、いわゆる「地産地消」に向う傾向を示唆している<sup>15)</sup>。しかしこのような形のクリ菓子産地が本格的に展開する可能性は、現段階ではまだ未知数である。

## むすび

本稿は、今日のクリ菓子産業を、これまでのわが国における菓子についての概念の整理とその中でクリ菓子の系譜を踏まえたうえで、クリ菓子産業が中部日本の長野県小布施町と岐阜県中津川市において、集積ともいえるような立地をみせていることについて比較検討した。両地域を通じて判明した一般的傾向、すなわちクリ菓子産業の立地展開にかかわる史的および経済的ダイナミズムは次のように要約できる。

(1)クリ菓子の製造は19世紀初期に、当時の交通の要衝地で、かつ地域資源としてのクリの産地という基盤のもとで芽生え、明治以降の近代化の過程で今日に続くクリ菓子の基本となる商品開発がすすみ、さらに第二次大戦後の経済成長期以降にクリ菓子に特化した産業立地が認められるようになった。

(2)現在のクリ菓子産業は、地域の独自性を意識したメーカーの主体的な商品開発、当該地域の観光資源を活かした地域振興策、東京や名古屋の後背地としての位置的有利性の下での観光地化の進展、交通と情報の発展による製品の直販可能性の増大、国内および国外の主要クリ生産地との連携等、複合的な要因の下で成立している。

## 注：

- 1) このことについては、小田 (2004) が「産業立地論—マーシャルから現代へ—」と題して行った展望から示唆された点が多い。
- 2) 和菓子についてみると (1) 生菓子と干菓子、あるいは半生菓子という分け方や、(2) 冷たい菓子、蒸し菓子、焼き菓子、もち菓子、さらに (3) 行事菓子として特別な意味をもたせて製造されるものもある (伊藤編, 1992)。
- 3) 近年の調査 (2006) によると、家庭での贈答品の 3 分の 1 は菓子である (<http://www.zenkaren.net/seisan/zotohin.html>)。
- 4) 古代には木本植物のそれを「果物」、草本植物のそれを「草果物」として区別し、それらを「菓子」として一括していたが、平安時代に至って中国から穀類などを加工した唐菓子が伝わり、これを「唐果物」と称し、それまでの果物を「木菓子」と呼ぶようになった。その後江戸時代になると、茶の湯の発達に伴って干菓子や蒸し菓子等が登場したため、木菓子を木の実と水菓子に分けるようになった (原田, 2003 : 51)。
- 5) 青木 (2000 : 14) になぞらえて言えば、人の手を加えた餅やだんごも加工食品の範疇に属するが、その意味で餅や団子は菓子の原型であり、それが今日に受け継がれて、和菓子の基本となっている。つまり、私たちが今日いうところの和菓子は、自然菓子と製造菓子という二つの原初的な形態に、外国から新たな菓子もたらされ、変化を遂げてきたものである。
- 6) 1965年に設立された全国菓子工業組合連合会は、「菓子製造業の中小企業者の改善発達を図るための必要な事業を行い、会員およびその組合員の公正な経済活動の機会を確保し、ならびにその経営の安定および合理化を図ることを目的」として、全国の各都道府県に菓子工業組合を組織しており、その企業組合員 (正会員) は、平成20年2月現在で19,784社を数える。
- 7) このことを統計的に確認できる資料はない。しかし、『日本銘菓辞典』(守安, 1971, 東京堂出版) や『和菓子の辞典』(奥山編, 1982, 東京堂出版) に、商品としてのクリ菓子を上げているところを列挙してみると、間接的にその位置を窺うことができる。

『日本銘菓辞典』によると、全国のうち7県がクリ菓子名を挙げている。千葉県：栗羊羹 (成田市)、神奈川県：栗最中 (川崎市)、山梨県：栗煎餅 (甲府市)、長野県：栗羊羹 (小布施町)、栗落雁 (同町)、静岡県：栗せんべい (沼津市)、岐

阜県：栗きんとん（中津川市）、ささ栗（同市）、兵庫県：栗羊羹（神戸市）である。このうち重複してくり菓子名が挙がっているのは、小布施町と中津川市の二市町である。

また『和菓子の辞典』には、9府県でくり菓子名を挙げである。北海道：栗くわし（札幌市）、宮城県：栗だんご（鳴子町）、長野県：つゆ栗（上田市）、栗あそび（小布施町）、栗かの子（同：5店）、栗風味、落雁（同）、栗もなか（同：3店）、栗羊羹（同：5店）、くり栗（同）、栗らくがん（同：5店）、岐阜県：栗粉餅（岐阜市）、栗きんとん（中津川市：3店、八百津）、栗公方（中津川市）、ささ栗（同市）京都府：栗羊羹（京都市）、栗阿弥（京都市）、兵庫県：波皮栗納豆（神戸市）、大栗納豆（篠山町）、栗羊羹（同町）、奈良県：栗羊羹（東吉野村）、和歌山県：栗羊羹（和歌山市）、福岡県：栗納豆（福岡市）。

ここでは、くり菓子の商品名が複数あるところが長野、岐阜、京都、兵庫の4府県にみられる。長野と岐阜、および兵庫の3県は『日本銘菓辞典』でも名産地に挙げられているが、とくに長野県では、上田市の例を除いて、小布施の栗あそび、栗かの子、落雁、栗もなか、栗羊羹、くり落、栗らくがんなど、7つの商品が名を連ねている。また岐阜県では岐阜市と八百津町の例以外では、やはり、中津川が栗きんとん、栗公方、ささ栗の3商品を記している。すなわち、長野と岐阜の両県の場合、特定の地域に複数のくり菓子商品が認められる。これに対して、京都と兵庫については京都府と篠山町にそれぞれ二つのくり菓子が示されているのみである。

- 8) 関連産業としては、町内に容器製造1社（20人前後?）、段ボール箱製造1社、シール製造1社（10人前後）がある。
- 9) ⑦の栗きんとんについては、5代目が中津川で修業し、小布施で製造を始めた故である。
- 10) 例えば、“すや”のパンフレットには次のような記載がある。「中津川には栗きんとんを作る店が何軒かあるのだが、どういうわけか“すや”に人気が集まっている。材料は同じものだし、加工法にもそうちがいはないはずなのだが、舌はごまかせない。おそらく、加糖をして煮る段階の火加減と時間とで、微妙な味のちがいを生じるのだろう。」
- 11) 落雁は、打ち物と呼ばれ、炒った粉に砂糖を加え、一定の型に入れて型打ちした菓子で、そこにゴマを振りかけた姿が「田の面に落つる雁のごとし」といわれ

たのが、名の起こりといわれる（長野県,1979:355）。

- 12) 江戸時代に国産化された砂糖である。荒尾（2005）によれば、わが国では江戸時代8代将軍吉宗の殖産政策の下で砂糖生産に着手したが、当初は「覆土法」によって分密されていた。現在その後が開発された「押し船」を使用した「加圧法」による「和三盆」のみが伝統食品として残っている。
- 13) 小布施町における観光施設等への入り込み客数は、1996年に94.6万人に達したがその後減少傾向にあり、現在では80万人代で推移している。
- 14) 日本農業新聞2008年11月11日記事。
- 15) フードシステム論（荒木,2002）的に小布施町と中津川市におけるクリ産業の展開を整理すれば、大まかには次のように要約することができる。  
初期段階：地元産利用→クリ菓子製造→委託+持ち込み販売  
発展段階：地元産<他産地産→クリ菓子製造→地域販売+集客  
現段階：地元産クリ増産？>他産地産→クリ菓子製造→集客+販路

謝辞 本稿執筆のための調査に際し、桜井甘精堂社長桜井英樹氏と川上屋社長原善一郎氏をはじめとする関係クリ菓子メーカーの各位、栗研究所の根岸忠司氏、わが国を代表する栗栽培家である兵藤保氏から、貴重なご教示を賜りました。記して謝意を表します。

## 引用文献

- 青木直巳2000.『図説 和菓子の今昔』淡交社。  
荒尾美代2005.「和三盆」技術の成立時期に関する研究.食文化研究1,17-26.  
荒木一視2002.『フードシステムの地理学的研究』大明堂。  
安藤万寿夫1964.『日本の果樹』古今書院。  
市川健夫2002.長野盆地の自然と土地利用—その風土の歴史地理学的考察—。国立歴史民俗博物館研究報告 第96集,265-293。  
市川健夫・青木廣安・金田功子1986.『小布施の文化誌』銀河書房。  
伊藤仁編1992.『和菓子入門』主婦と生活社。  
上原敬二1955.我が国における栗栽培の歴史.山林 856,1-7。  
奥山益朗編1982.『和菓子の辞典』東京堂出版。  
小田宏信2004.産業地域論—マーシャルから現代へ—。杉浦芳夫編『空間の経済地理』朝倉書店,24-52。  
小布施町史現代編纂委員会2004.『小布施町史 現代編』小布施町。

- 上高井誌編纂委員会編1960.『長野県上高井郡誌 社会編』上高井教育委員会.
- 北村嘉行2006.『工芸産業の地域』原書房.
- 北村嘉行編2008.『中小工業の地理学』三恵社.
- 河野友美編1991.『菓子 新・食品事典10』真珠書院.
- 児玉幸多1988.『中山道をゆく』中公文庫.
- 島崎藤村1955.『千曲川のスケッチ』新潮文庫 (1982年版).
- 島崎藤村1969.『夜明け前 第一部 (上)』岩波文庫 (2003年改版).
- 島崎藤村2008.『夜明け前 第二部 (上)』岩波文庫 (1969年).
- 鈴木洋太郎2002.クルーグマンの産業立地モデル.松原宏編『立地論入門』古今書院, 49-56.
- 杉浦章介2005.『世界の中の地域』・『地域の中の世界』(2) グローバルとローカル.  
杉浦・松原・武山・高木『人文地理学—その主題と課題—』慶応義塾大学出版会, 259-292.
- 竹村猛志2005.連続リレーエッセイ 商いの美学. 店長会議 20巻 初春号, 18-20.
- 中島常雄編1967.『現代日本産業発達史 XVIII 食品』現代日本産業発達史研究会 (玉城哲: 第四編 製菓工業, pp.329-394).
- 中津川市2006.『中津川市史下巻 I』.
- 中津川市2006. 市政要覧.
- 長野県1979.『長野県果樹発達史』長野県経済事業農業協同組合連合会.
- 中山圭子1993.『和菓子物語』新人物往来社.
- 原田信男2003.『江戸の食生活』岩波書店.
- 松原宏2002. 立地論の課題. 松原宏編『立地論入門』古今書院, 139-150.
- 松山利夫1982.『木の実』(ものと人間の文化史47), 法政大学出版局.
- 三澤勝衛1939. 千曲川流域の地理 (2). 地理学7 (12), 17-23.
- 元木 靖2007. 日本列島におけるクリと人間のかかわり合い. 立正大学『経済学季報』57 (1・2), 105-125.
- 元木 靖2008. グローバル経済下における日本のクリ生産の動向と栽培技術革新. 立正大学『経済学季報』58 (1), 99-130.
- 守安 正1971.『日本銘菓辞典』東京堂出版.
- 原田信男2003.『江戸の食生活』岩波書店.
- 山本候充編2004.『日本銘菓事典』東京堂出版.

波辺 建1999. 木曾路の玄関口. 伊藤安男編『地図で読む岐阜』古今書院, 81-88.