

「阿波のかすていら」

1 カステラの伝来と普及

16世紀中頃にポルトガルより伝わったという。カステラは、カスティリア（のちスペイン）王国で生まれた菓子に由来。珍しい南蛮菓子のカステラは急速に普及し、江戸時代の初めには早くもカステラの語が文献にみられるほど。それまでの日本の食習慣になかった砂糖や卵を多用したことから滋養に富み病気見舞いなどの大事な贈り物として用いられ、大名たちも食した。

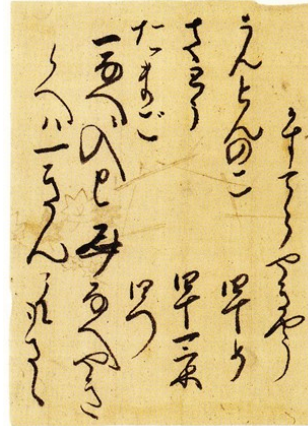
2 江戸時代における阿波のカステラ

◇江戸時代のカステラレシピ

「書付（かすてらやきやう）」

かすてらやきやう

うんとんのこ 四十め（目・匁）
さとう 四十三匁
たまご 四つ
一なへニ入申候、みなみなやき
候へハ一きんニて御さ候



賀島泰雄氏蔵。江戸時代中期。徳島藩中老賀嶋家（800石）の2代当主夫人亀鏡院が記したものとされる。江戸時代中期、城下町徳島でカステラが自家製造されていたことが窺える貴重な資料。

うどん粉40匁（150g）・砂糖43匁（161.25g）・卵4個を一つの鍋に入れ、皆々焼けば、カステラ1斤が完成するという簡単な内容。美しい料紙に記し、子孫たちにこのレシピを伝えようとする意思が窺える。カステラレシピは奥方たちの宝物であり、カステラは珍しい菓子であった。

なお、砂糖は貴重品だが、江戸時代中期以降、生産し主な特産物となった。砂糖生産の拡大は後のカステラ作りを下支えしたものと推測される（裏面「御国産名物見立相撲」徳島県立博物館蔵）。

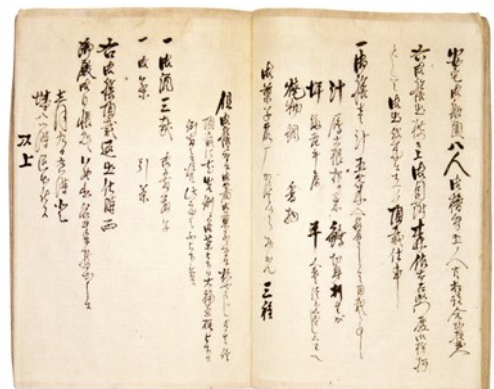
◇徳島城で振舞われたカステラ

「御用方草案」徳島城博物館蔵

一御膳巻汁五菜 △脇指さして頂戴之事

汁 雁・大根・朴キ菜 繪 切身・刻生が
坪 海老・牛房（莠） 平 人参つとくずし・くわへ
焼物 鯛 香物
御菓子 落雁・かすていら・みかん 三種

但御膳二付候箸・御菓子二付候杉やうじ共、其俵
頂戴仕、尤先例ニハ御茶被下候大福茶碗被下候
例有之候得共、此度者不被下置候



藩豊刺棟梁山清右衛門の日記。天保14年(1843)10月5日相続した13代藩主蜂須賀斉裕が、翌弘化元年5月25日に初入国し、その祝儀に家臣たちや庄屋などを徳島城に招き料理を振る舞った。祝儀膳の菓子（デザート）は、落雁・みかんと並んで「かすていら」だった。城下町徳島におけるカステラの展開を考える上では、これは画期的であろう。数百人規模の人がカステラを食べたのであり、カステラの認識が拡大した。加えて、徳島城内でカステラが焼かれていたことも注目される。

（徳島城博物館 館長・学芸員 根津寿夫）