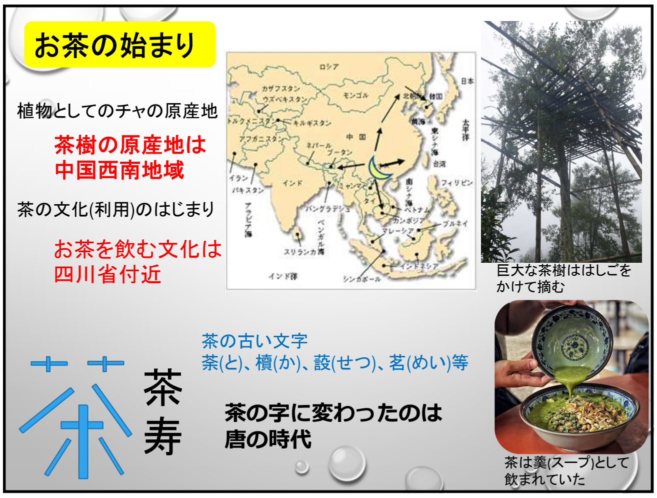
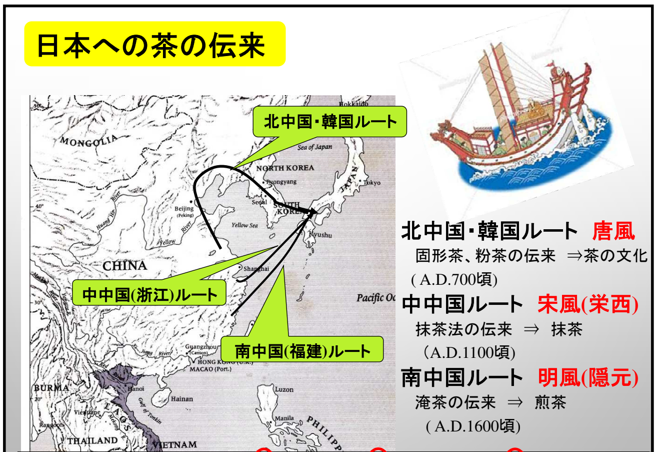
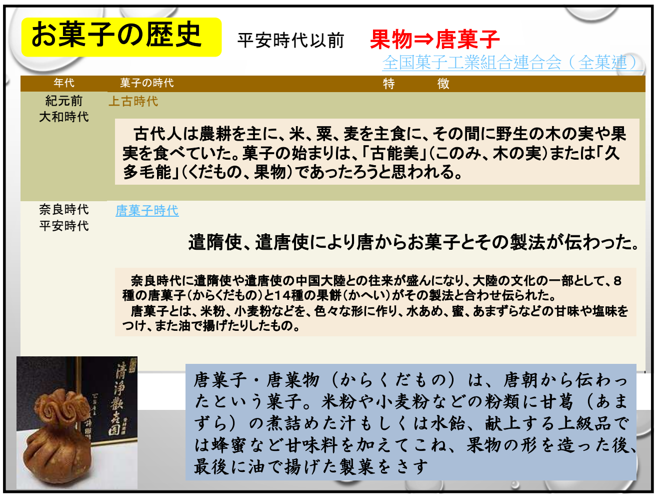




	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢			南北朝		隋		唐			宋		元	明				清		中華民国	
日本	弥生		古墳			飛鳥奈良			平安				鎌倉	室町		安土桃山		江戸		明治大正昭和	



お菓子の歴史　鎌倉・南北朝時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特　徴
鎌倉時代 南北朝時代	点心時代	砂糖の輸入が増加し、国内でも生産されるようになった。一方、茶の栽培が盛んとなり、茶菓子（点心、茶子）が求められるようになり、砂糖とまみえて現在の和菓子の源流が生まれた。

菓子の発展に大いに役立ったのが、お茶の伝来と普及。この茶道が盛んになるにつれ、点心としてのお菓子が求められた。当時の点心は第1が羹類、第2がめん類、第3がまんじゅう類、第4がもち類だった。

『七十一番職人歌合』からの写と見られ、そのなかから饅頭売り（左）の絵。
https://www.ndl.go.jp/kaleido/entry/25/1.html

茶が全国に広まる。
茶道も始まりつつある。

茶の湯の誕生から日本の精神文化に　京菓子

☆闘茶などによる乱れた茶会
☆唐様の豪華な書院の茶の湯

改革 → **千利休　茶道の確立**

茶道の祖
村田珠光(1423-1502)　博打や飲酒を禁止。豪華な書院の茶を廃し⇒亭主と客との精神交流を重視。草庵の茶の湯

↓

武野紹鴎(1502-1555)　珠光を引継ぎ、千利休の師。

↓

茶道の大成者
千利休(1522-1591)　わび、さびの茶の湯の大成。

茶の湯を許され喜ぶ武将

上の好ませ給うもの下また好む

茶のブームは権力者により地方にも広がりを見せる

茶の湯とともに菓子文化も発達

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢	南北朝	隋	唐	宋	元	明	清	中華民国												
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和												

お菓子の歴史　室町・安土・桃山時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特　徴
室町時代 安土桃山時代	南蛮菓子時代	ポルトガル人やスペイン人により砂糖や卵を用いたカスティラ、カラメル等のお菓子が持ち込まれ、我が国のお菓子に大変革をもたらした。これらの南蛮菓子は長崎を中心にして全国に伝わった。

白砂糖はそれまでの菓子の味を一変させ、砂糖は製菓材料として重要な役割を担うこととなった。

南蛮菓子

カステラ,金平糖,飴,ドロップ,ボーロ,カルメ焼き,ビスケット,パン,カスドース,オランダせんべい,タルト,ながさき,砂糖漬け,かりんとう,黒棒,豆板,金花糖などなど

釜炒り茶の導入と文人茶の成立

釜炒り茶(中国、明時代に始まり日本には安土桃山時代末期には伝来)
伝説的には、・加藤清正の朝鮮出兵より持ち帰ったものが熊本の青柳茶
・朝鮮から佐賀に来た陶工が伝えたものが嬉野茶
隠元禅師(1592-1673)が茶器とともに新しい時代のお茶が伝来

釜炒り茶：新しいお茶。澄んだ水色。啜り茶。仙茶

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新しい時代のお茶として文人たちは清風のお茶に着目

抹茶 ⟺ 淹し茶

高遊外売茶翁(1675-1763)
～日本に煎茶を普及させた文化人～

煎じ茶 ⟺ 淹し茶

江戸菓子

蒸し製煎茶・玉露の創造 → お茶の多様化

煎茶の開発(1738)
抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

庶民は抹茶は飲むことができず、一般には色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶」を飲んでいた。

⇒永谷宗円は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶（淹し茶）を創造(1738)した。**⇒煎じ茶から煎茶に**

玉露の開発(1835)
「玉露」は、製茶業者山本山の商品名に由来。
碾茶製造用の覆い下茶葉を露のように丸く焙り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたもの。

お菓子の歴史　江戸時代

全国菓子工業組合連合会（全菓連）

年代	菓子の時代	特　徴
江戸時代	京菓子・江戸菓子	茶道と共に発達した点心は、上流階級の菓子「京菓子」として独特の発展をした。一方、政治・経済・文化の中心が江戸に移るにつれ、生活に密着した色々な菓子が作られた。現在の和菓子の殆どが、この時代に作られた。

桜餅、金つば、大福餅、おこし、せんべい等の生活に密着した菓子が作られ武士や町人に歓迎された。また、文化・文政（1804～1830）以後の江戸は庶民の街として、今川焼、五家宝、紅梅焼、かりんとう等が、幕末には最中と切山椒が人気を集めた。

江戸時代の菓子見本帖『御蒸菓子御見本』と『御干菓子御見本』。江戸時代の和菓子の　大成がよくわかる　所蔵 / 名古屋市蓬左文庫

江戸時代になって戦乱が止み、平和になったことから、菓子づくりが飛躍的に発展していきます。日本中の城下町や門前町で独特の和菓子が生まれたのもこの時代。京都の京菓子と江戸の上菓子が競い合うようにして、菓銘や意匠に工夫を凝らした和菓子が次々に誕生しました。
現在食べられている和菓子の多くは、江戸時代に誕生したものです。

日本における主要な茶の推移

時代とともに飲用茶も大きく変化してきた

茶種の変遷

平安時代　団茶　上流階級
鎌倉時代　抹茶　武士、上流階級
江戸時代　抹茶、煎茶、釜炒り茶　上流階級
　　　　　番茶　庶民
明治時代　煎茶、番茶
　　　　　輸出用各種茶　輸出用
現在　　　機械製煎茶　国内用

平安時代:中国からもたらされた「唐菓子」

戦国時代:ポルトガル人等から伝えられた「南蛮菓子」

明治維新後:欧米諸国のお菓子を取り入れた「洋菓子」

お茶の分類

- 不発酵茶（緑茶）
  - 蒸製緑茶
    - 普通煎茶
    - 深蒸煎茶
    - 玉　露
    - 抹　茶
    - 玉 緑 茶
    - 番　茶
    - ほうじ茶
  - 釜炒り製緑茶
    - 釜炒り茶
- 半発酵茶（部分発酵茶） ― 包種茶 ｳｰﾛﾝ茶など
- 発酵茶 ― 紅茶
- 後発酵茶 ― ﾌﾟｰｱﾙ茶など

藤枝の茶の歴史

1500年代後半(織田信長、
　豊臣秀吉、千利休の時代)
　北部山間地
　伊久美、朝比奈、瀬戸谷
　栽培の記
1600年代(徳川の時代)
　岡部町　桂嶋村
　年貢の記録

1800年代後半(明治)
　輸出の拡大
　茶園面積が一挙に増加

1900年代初期
　大正末期から昭和初期
　岡部で玉露の普及・一般化
　コモかけ方式

玉露の生産風景

「トンガリ屋根」
旧藤枝製茶貿易会社

1681 年（江戸時代）に「茶園」のことが記載されている。その頃すでに藤枝で茶業が盛んだったといわれています。また、明治時代以降には、交通の要衝として発展してきた藤枝には多くの茶商が集まり、志太地域の茶の集散地として大いに栄えました。
岡部地域では、室町時代には茶が栽培され、明治30 年頃には、朝比奈地区で玉露が栽培されるようになったといわれています。

お茶請けとは

お茶の味を引き出すためのお菓子・漬物など。
せんべいや漬物など塩っ気の聞いたものから、クッキーや大福など甘いものまでいろいろあります。

知っておくと良いマナー

季節の和菓子

https://chakatsu.com/basic/24_index/
【二十四節気】季節の生菓子（和菓子）とお茶を愉しむ。

【小寒:しょうかん】<1/5～1/19>

「**寒の入り**」といい、池や川の氷も厚みを増し、さらに**寒さが厳しくなる頃**です。これから節分までの期間が「寒の内」といわれています。

【大寒:だいかん】<1/20～2/3>

一年の中で最も寒さが厳しい時季。大寒がすぎると、次は「立春」となり、暦の上においては春がやってくることになっています。

甘いお菓子と苦みのあるお茶
甘みが強い鹿の子や饅頭、羊羹には、なめらかな味わいを引き立てる玉露や抹茶など、味の濃いお茶が良く合います。また、口の中をリセットする意味で、キリッとした味わいの煎茶もおすすめです。

乾いた甘いお菓子と苦みの少ないお茶
きな粉をまぶしたお菓子や焼き菓子には、喉越しが良くごくごくと飲める番茶やほうじ茶がおすすめです。後味も良く、口の中をさっぱりさせることができます。

お茶とお菓子の相性

ようかん

- **煎茶**
- **深むし煎茶**
- **抹茶**

煎茶や抹茶のような香り高く、渋みとコクのあるお茶がよく合います。
甘～い羊羹には旨み、苦旨みがありコクと香りの有る深むし煎茶もお互いを引き立ててくれます。

クッキー

- **紅茶**
- **煎茶**
- **ほうじ茶**

甘いクッキーには、紅茶や煎茶が良く合います。全粒粉を使った素朴な焼き菓子は独特の風味があるため、香ばしいほうじ茶が合います。後口もさっぱりさせてくれます。

チョコレート

- **煎茶**
- **深むし煎茶**
- **紅茶**

ミルクチョコレートには深蒸し茶や煎茶。ホワイトチョコには抹茶や紅茶が合います。以前「チョコに合う飲み物は？」という特集を組ませていただいたので、詳細はこちらからどうぞ。

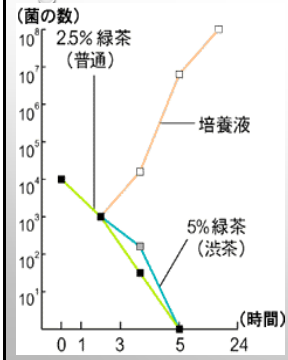
お茶とお菓子の相性

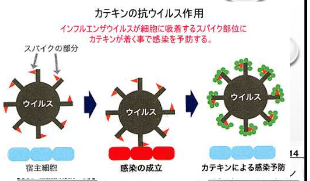
お煎餅	ケーキ	漬物 や ピクルス
・ほうじ茶 ・玄米茶 ・煎茶	・紅茶 ・煎茶 ・深むし煎茶	・煎茶 ・ほうじ茶 ・玄米茶
お煎餅には、ほうじ茶や玄米茶のような香ばしいお茶が良く合います。 お互いの香ばしさを引き立ててくれます。	生クリームやチョコレートの甘いケーキには、濃い味の深蒸し煎茶　パウンドケーキ等のバター風味のケーキには紅茶や煎茶が良く合います。	甘みがある漬物には、煎茶か抹茶。しょっぱい漬物には、ほうじ茶や玄米茶がよく合います。ピクルスには さっぱりとした煎茶が合います。

お菓子とお茶の相性

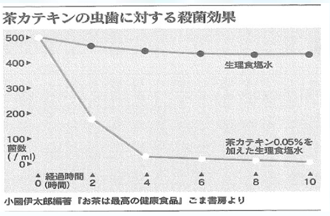
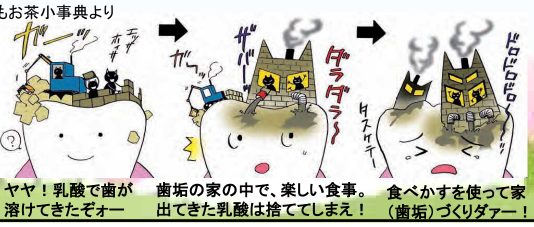
和菓子（お茶請け）	緑茶（日本茶）の種類
練りきり	玉露 / 抹茶
わらびもち	かぶせ茶 / 蒸し製玉緑茶
鹿の子	蒸し製玉緑茶
くず饅頭	茎茶 / 深蒸し煎茶
すあま	煎茶
かりんとう	ほうじ茶 / 釜炒り茶
羊羹（ようかん）	普通（蒸し）煎茶 / 芽茶 / 抹茶
最中（もなか）	玄米茶 / 煎茶 / 抹茶
どらやき	深蒸し煎茶 / 釜炒り茶 / 玄米茶
大福	煎茶 / 芽茶 / かぶせ茶
醤油せんべい	ほうじ茶 / 玄米茶 / 番茶
洋菓子	**お茶の種類**
生チョコ	抹茶・玉露
マカロン	抹茶・玉露
プリン	煎茶・玉露
ギモーブ（マシュマロ）	煎茶・玉露
ケーキ	煎茶

インフルエンザにも効果的





虫歯予防



こどもお茶小事典より