

ポン菓子の起源と米・韓・中・台 および愛媛県のポン菓子の食文化

The Origin of the puffed rice and the Pongashi Culture
in U.S.A., Korea, China, Taiwan and Ehime Pref.

和田 寿 博

【目 次】

はじめに

第1章 米国におけるポン菓子の起源—Dr. Alexander P. Andersonの活躍

第2章 韓国・中国・台湾におけるポン菓子の食文化

第1節 韓国・釜山の뽕튀기（ポンチギ）の食文化

第2節 中国・大連の爆米花の食文化

第3節 台湾・台北の爆米花の食文化

第3章 愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化

第1節 愛媛県におけるポン菓子の食文化の起源と記憶

第2節 愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化

むすびにかえて

資料 ポン菓子・嫁入り菓子に関するアンケート

＜要 旨＞

本稿の課題は、世界と日本で親しまれている米・大豆・とうもろこしなどの穀類を食材とする膨化食品のボン菓子の起源および米国・韓国・中国・台湾におけるボン菓子の食文化をふまえ、愛媛県のボン菓子の呼称と食文化について明らかにすることにある。

第1章ではボン菓子の起源を米国におけるDr. Alexander P. Andersonによるボン菓子とボン菓子機の活躍に即して紹介した。第2章では世界に広がったボン菓子とボン菓子機の食文化を確認するために、韓国、中国、台湾のボン菓子の食文化についての見聞を紹介した。第3章では愛媛県におけるボン菓子の呼称と食文化について検討した。

ボン菓子は世界中に広がっており、広く食品として食されている。愛媛県におけるボン菓子の呼称と食文化は、東予地方、中予地方、西予地方、南予地方では異なっていることが分かった。東予地方のボン菓子は嫁入り品または引き出物（引き物）としての特徴を持つことから、おいり、嫁さん豆、嫁さん菓子などの呼称が生まれ、今日でも人生最高の瞬間としての結婚に欠かせない食文化が広がっていた。中予地方では食品としての特徴を持ち、西予地方でのドンパン、ドンマメなどの呼称が生まれていた。また西予地方の一部と南予地方では伝統的な菓子であるひな豆とボン菓子が類似するために親和と競合の関係が生まれ、ボン菓子への関心はあるものの、ボン菓子それ自体の食文化は生まれていないことが分かった。

愛媛県のボン菓子は地域の食文化として親しまれているにも関わらず、食品産業の変遷や消費者意識の変化の中で、惜しまれながら衰退しつつあり、愛媛のボン菓子の食文化と経営に関する調査研究によってその見直しを進め、また担い手の養成による大学と地域の活性化を進める実践が重要になっている。そこで、1945年3月11日に誕生し日本中に広がった吉村式ボン菓子機とボン菓子の思い出を記憶する人が高齢になっていることをふまえ、ボン菓子の特徴、歴史、経営、食文化と地域社会の事情についての特徴と歴史を極め広めたい。加

えてポン菓子は世界中に広がり、親しまれており、ドイツ、アメリカをはじめとする先進国においては食文化として定着し、ハイチなどの後進国においては重要な加工食品として重宝されている。今後、ポン菓子の食文化についての考察を世界大で進めてゆきたい。

はじめに

本稿の課題は、世界と日本で親しまれている米・大豆・とうもろこしなどの穀類を食材とする膨化食品のポン菓子とポン菓子機（穀類膨張機）の起源および米国・韓国・中国・台湾におけるポン菓子の食文化をふまえ、愛媛県のポン菓子の呼称と食文化について明らかにすることにある。

ポン菓子の起源については未詳であるが、近年、アメリカ・ミネソタ大学の関係者であったDr. Alexander P. Andersonがpuffed rice、日本でいうところのポン菓子とポン菓子を調理するポン菓子機（穀類膨張機）を開発したことを起源とする情報が広がっている¹⁾。日本では、ポン菓子は1920年代に広がり始め、アジア・太平洋戦争末期の1945年3月11日、後に（株）タチバナ菓子機（旧バイカ工業＝福岡県小倉市）を設立する吉村利子（旧姓＝橘）さんがポン菓子機の開発・製造に成功したことを契機として吉村式ポン菓子機は日本中に一層広がり、ポン菓子は日本の食文化として親しまれるようになった²⁾。

1) ここではフリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』『ポン菓子』（2012年3月11日アクセス）を参照した。従来、Dr. Alexander P. Andersonがポン菓子とポン菓子機を発明されたことは上記『ウィキペディア（Wikipedia）』から知られていた。ただし、その情報の出典は不明であり、有力な情報とは言いがたかった。近年、The Minnesota Inventors Hall of Fame (MIHF) のインターネットサイトが整備されたことから、Dr. Alexander P. Andersonによるポン菓子とポン菓子機の開発について有力な情報を知ることができるようになった。詳細は本文を参照。ただし、ポン菓子とポン菓子の起源については依然として未詳である。またポン菓子はドイツまたはベルギーで開発されたとする伝聞情報もある。

2) 吉村利子（株）タチバナ菓子機社長によると、1924年生まれの彼女が4歳の時、現在の大阪府八尾市の自宅でポン菓子の移動販売業者がポン菓子を作ったことがあるという。吉村さんは、1940年、大阪府天王寺の図書館で閲覧した物理化学の図鑑には、ポン菓子機は第1次世界大戦当時、ドイツ人が発明したとの記述があったというという。

拙稿〔2010〕は、吉村利子さんが「健康と平和」の願いを込めて開発し普及させたボン菓子と吉村式ボン菓子機のこと、ボン菓子は新居浜市、西条市、今治市、四国中央市、丹原町などの愛媛県東予地方において結婚式の嫁入り品または引き出物として親しまれていること、その意味で愛媛のボン菓子は人類史上最高の発達を遂げていること、さらに愛媛県のボン菓子の呼称、特徴、歴史、食文化、地域社会の事情および事業経営について明らかにした。このような調査研究には先行事例はなく、その後2年を経ても同様な調査研究はない³⁾。本稿では拙稿〔2010〕で割愛した論点を扱う。

以下、第1章ではボン菓子とボン菓子機の起源について、The Minnesota Inventors Hall of Fame (MIHF) のDr. Alexander P. Andersonの記事に即して述べる。第2章では世界に広がったボン菓子とボン菓子機の食文化を確認するために、韓国、中国、台湾のボン菓子の食文化について述べる。第3章では愛媛県におけるボン菓子の呼称と食文化について述べる。むすびにかえてには今後の課題について述べる。なお、巻末に資料としてボン菓子・嫁入り菓子に関するアンケートを添付する。

本題に入る前に、あらかじめボン菓子の呼称について整理しておく、後述するように、ボン菓子は第1次大戦以降、ドイツまたはベルギーおよびアメリカを起源として世界に広がり、日本でも1920年代末には地方都市や農山漁村まで広がった。ボン菓子はアメリカではpuffed rice、韓国では뽕부기 (ボンチギ)、中国および台湾では爆米花 (bào mǐ huā) と呼称されている。日本では、一般にボン菓子と呼称されているが、各地に多様な呼称があり、例えば、関東・東

3) 拙稿〔2010〕は愛媛地区大学図書館協議会参加校において作成された学術研究成果を収集・蓄積・保存し、学内外に電子的手段により無償で発信・提供する愛媛県内の大学等による共同の機関リポジトリ、愛媛地区共同リポジトリ(愛称: IYOKAN、愛媛大学図書館が運営)において、2011年度(2011年4月1日～2012年3月31日)にダウンロードされた高頻度利用アイテムのうち、第1位にあたる数を記録しており、「ボン菓子」に関する調査研究として注目されていることが分かった。またインターネット上では拙稿〔2010〕を紹介、引用するサイトが増加しており、筆者として大変、恐縮している。本稿では、拙稿において叙述することができなかった考察を扱う。これは一連のボン菓子に関する調査研究の一環をなし、拙稿を補完するものである。

北ではドン、バクダン、中部ではポンハゼ、コメハゼ、関西・西日本ではポン菓子、愛媛県にはパンマメ、ドンマメ、ドンパン、おいり、嫁さん菓子、嫁入り菓子など地域ごとに呼称がある。本稿では、かつて（株）タチバナ菓子機が商標登録を行い、日本においてデファクト・スタンダードとなっているポン菓子およびポン菓子機をふまえ、ポン菓子の呼称を用いて論考を進める。なお、本来は調理方法が異なる膨化食品としてのポン菓子と食材それ自体の特徴を生かして調理するpopcornはしばしば混同され、中国、台湾では爆米華はポン菓子とpopcornという2つの意味をもつ。

第1章 米国におけるポン菓子の起源

—Dr. Alexander P. Anderson の活躍

従来、『ウィキペディア (Wikipedia)』の「ポン菓子」の項目などを情報源として、アメリカのミネソタ大学のDr. Alexander P. Andersonがpuffed rice、日本でいうところのポン菓子とポン菓子機を開発したことが知られてきた。ただし、その情報の出典は不明であり、有力な情報とはいいがたかった。近年、The Minnesota Inventors Hall of Fame (MIHF) のインターネットサイトが整備されたことから、Dr. Alexander P. Andersonによるポン菓子とポン菓子機の開発についての情報を知ることができるようになった。またDr. Alexander P. Andersonが勤務したThe Quaker Oats Company⁴⁾が世界に先駆けてpuffed riceを商品化した経営史も紹介されるようになった。以下、米国におけるポン菓子とポン菓子

4) The Quaker Oats Companyは、グラノーラや朝食シリアルを製造するアメリカの企業であり、本社はイリノイ州シカゴにある。1901年、オハイオ州ラヴェンナのクエーカーミルカンパニー他3つの製粉会社が合併して発足した。2001年にはペプシコと合併した。以下、<http://www.mrbreakfast.com/index.asp>より引用。The Quaker Oats Company was founded in 1901 with the merger of three oat milling operations in the Mid-Western United States. Since then, the company has expanded operations to include a number of grocery sectors. In addition to hot and cold breakfast cereals, their products include Quaker Oats, Quaker Rice Cakes, Chewy Granola Bars, Rice-A-Roni rice dishes and Aunt Jemima syrups and frozen products. In August 2001, Quaker merged with PepsiCo, Inc. Today, PepsiCo, along with its Quaker Division, markets more than 500 products to over 200 countries.

機の開発の起源についての情報をThe Minnesota Inventors Hall of Fame (MIHF)のDr. Alexander P. Andersonについての記事およびThe Quaker Oats CompanyのPuffed riceについての記事に即して紹介する。

資料1はMIHFのDr. Alexander P. Andersonの記事の本文と翻訳である。その要点は次の通りである。

Dr. Alexander P. Anderson (1862–1943)は植物学者、教育者であり、パフ・シリアル(＝ポン菓子)を作る工程を発明した発明家でもある。彼はでんぷん顆粒に熱や圧力をかける実験をしていたとき、ガラスの試験管からでんぷん顆粒が白く爆発し、膨化することに気付いた。その後、米を同様の方法で膨らませると、今でいうポン菓子のように膨らむことを発見した。彼は小麦、大麦、そば粉、キビ、その他多様な種子を同じように膨化させた。

ポン菓子が一般に紹介されたのは、1904年、セントルイス世界博覧会でのことである。博覧会のポスターはポン菓子を「世界8番目の不思議」「大砲から撃ち出された食物」とあり、瞬く間に大人気になり、商業的にも即席朝食シリアルとして利益を上げた。

Dr. Alexander P. Andersonは15000回以上にもものぼる実験を行い、これらポン菓子や他のシリアル製造を完全なものにした。彼は40年以上The Quaker Oats Companyの設計工学部門で働き、商業規模でシリアルを製造するのに必要とされる複雑な機械装置を作った。彼はアメリカで25の特許、14カ国から外国特許を取得した。

次に、The Quaker Oats Companyのpuffed riceについての記事によると、次のような経営史がわかる⁵⁾。

1909年、パフライスは導入されたが、1913年までパフライスの宣伝は全く精彩を欠いていた。1913年、Claude C. Hopkinsという宣伝マンがシリアルの企画

5) <http://www.mrbreakfast.com/>。2012年5月1日、アクセス。

とキャンペーンに抜擢された。彼はアイデアを求めてThe Quaker Oats Companyの工場を見学した。パフライスは大砲を使って（穀類を膨化または爆発させるまで圧力を加え熱することで）作られるということを知った時、シリアル加工工程自体に語らせるようにした。

The Quaker Oats Companyの最初のパフライスの宣伝文句である「大砲から撃ち出された穀類」は大成功を収めた。打ち出されたシリアルは最高だった。1955年、The Quaker Oats Companyのパフライスとパフ麦は人気のあるシリアルの一つとなった。

以上より、筆者は米国におけるポン菓子の起源の一つをDr. Alexander P. Andersonによるポン菓子およびポン菓子機の開発におき、深いかかわりを持つ企業としてThe Quaker Oats Companyを指摘することとする。ただし、ポン菓子はドイツまたはベルギーで開発されたとする出典不明の情報もあり、ポン菓子とポン菓子の起源については依然として未詳である。

資料1 ポン菓子とDr. Alexander P. Anderson

(1) The Minnesota Inventors Hall of Fame (MIHF) のインターネットサイト



[Home](#) [Inductees](#) [Nomination](#) [Links](#) [Officers/Directors](#)

[Contact Us](#)

Inductees

Dr. Alexander P. Anderson – 1982 Inductee

(1862–1943) Anderson was a botanist, educator, and the inventor of the process for making puffed cereals. His interest in starch grains began as an



undergraduate at the University of Minnesota studying the chemistry and physical structure of starch. His initial research dealt with the effect of heat and pressure on the free hygroscopic moisture in starch granules. For his first experiment, he took six glass tubes, sealed one end of each tube, placed them in an oven and heated them until the contents began to change color from white to a slight yellowish brown. The tubes were taken out of the oven and cracked with a hammer. As each tube was cracked, a sharp explosion, much like a gun shot, took place. On examination, he found that the corn starch granules in one of the tubes had exploded into a white, puffed mass.

A few days later, rice was treated in the same way and puffed into a product now as Puffed Rice. Likewise, wheat, barley, buckwheat, millet, and many other seeds. A thousand or more glass tubes were sealed up, heated and exploded. Almost every seed known was tried during the winter of 1901-1902.

Out of the test tubes experiments evolved the process for making puffed cereals with what have properly been called guns. Guns loaded with rice or wheat are moved on carriages into the ovens for heating and rotation. While in the ovens, high pressure and super-heated steam is injected into the guns. This process completed, the cap ends are removed, and the grain is “shot” out.

Puffed Rice was introduced to the public in 1904, when a battery of eight guns was set up at the World’s Fair in St. Louis. All that summer Dr. Anderson shot large quantities of puffed rice from the guns which were distributed to the curious by pretty girl attendants. The novel method of manufacture naturally aroused intense interest. A poster at the Fair described Puffed Rice as “The Eighth Wonder of the World.” Among Fair visitors the product won popularity as a confection. People at first classed it with pop corn. Large quantities were sold to candy manufacturers. But, after a year of extensive advertising, the public was educated to eat puffed rice for breakfast with cream and sugar. With clever advertising as “the food shot from guns,” Puffed Rice and Puffed Wheat quickly became very popular and commercially profitable ready-to-eat breakfast cereals.

Dr. Anderson conducted more than 15,000 experiments perfecting these and other cereals. For over 40 years he worked at the Quaker Oats Company designing and engineering the complicated machinery needed to produce puffed cereals on a commercial scale. He received 25 United States patents and foreign patents from 14 countries.

(2) 翻訳

Dr. Alexander P. Anderson (1862–1943) は植物学者、教育者、パフシリアルを作る工程を発明した発明家でもある。彼のでんぷん顆粒への関心は、ミネソタ大学で化学およびでんぷんの物理構造を学んでいたときから始まった。彼の初期の研究はでんぷん顆粒に熱や圧力をかけ、顆粒中に含まれる吸湿水分に与えた影響を扱っている。最初の実験では、6つのガラス管の端に印をつけ、オープンに入れて中身が白からやや黄みを帯びた茶色になるまで熱した。オープンから取り出されたガラス管はハンマーで叩き割られた。ガラス管が割られるごとに弾丸のような鋭い爆発が起こった。この調査で彼は、ガラス管内のコーンスターチ顆粒が白く爆発し、膨張することに気付いたのである。

数日後、米を同様の方法で膨らませると今でいうパフライスのように膨らんだ。小麦、大麦、そば、キビ、その他多様な種子も同じように膨らませた。1000以上のガラス管に印がつけられ、熱せられ、爆発した。ほぼ全ての種が1901年～1902年の冬に実験されたことが知られている。

ガラス管実験の中からパフシリアルを作る工程は「大砲」と呼ばれていたもののへと発展した。米や小麦を装填した「大砲」はオープンに運ばれ、熱せられ、回転した。オープンに入れられている間、鉄砲には高圧力と過熱蒸気が注がれた。そのあとでキャップが取り除かれると中の粒子がはじけ出した。

パフライスが一般に紹介されたのは1904年、セントルイス世界博覧会で8台の大砲が設置されたときであった。その夏の間中、Dr. Alexander P. Andersonは大量のパフライスを打ち出し、その場に立ち寄ってきた好奇心あふれる少女たちに配った。この奇妙な製造方法は自然に強い興味をかきたてた。博覧会のポ

スターはパフライスを「世界８番目の不思議」と評している。博覧会を訪れた人々の間で、パフライスはお菓子としての人気を勝ち取っていた。当初、人々はパフライスをポップコーンと同じ類だと思っていた。大量のパフライスがキャンディ製造者に売られたのだが、大規模な宣伝をした翌年、一般の人々も朝食としてパフライスにクリームや砂糖をつけて食べ始めた。言い回しのうまい広告には"the food shot from guns"「大砲から撃ち出された食物」とあり、パフライスは瞬く間に大人気になり、商業的にも即席朝食シリアルとして利益を上げた。

Dr. Alexander P. Andersonは15000回以上にものぼる実験を行い、これらのパフライスや他のシリアルの加工を完全なものにした。彼は40年以上the Quaker Oats Companyの設計工学部門で働き、商業規模でシリアルを加工するのに必要とされる複雑な機械装置を作った。彼はアメリカで25の特許、14カ国から外国特許を取得した。

第2章 韓国・中国・台湾におけるポン菓子の食文化

第1節 韓国・釜山のポン菓子の食文化

韓国のソウルをはじめ地方都市では多様なポン菓子、뽕튀기（ポンチギ）が販売され、日本同様、米・豆・とうもろこしなどのポンチギが食されている。穀類をポンチギ機を使って膨化させるという調理方法は日本と同じであり、業者による移動販売の場合は素朴な味付け、食品会社などが調理する場合の味付けは民族の食文化を反映して甘辛いものがあるが、ほとんど同じである。ただし、近年、街中でポンチギを調理する業者を見かけることは少なくなっている。

ここでは韓国のポンチギが民族の歴史とともにあることを紹介しておく。その事例として、韓国・釜山の四十階段周辺にはポンチギ業者の銅像（オブジェ）がある。私の知るところ、日本にはこのようなポンチギ業者の銅像はない。

2004年、釜山市は釜山港から近い四十階段周辺を文化観光通りとして整備した。1950年からの朝鮮戦争の時代、各地から戦火を避けて避難した人々が釜山に集まっていた。戦時中は釜山が臨時首都となり、アメリカ軍を中心とする国連軍の補給基地として活動した。今日、「授乳する母子」、「水を運ぶ少女」、「休憩する労働者」、「楽器を奏でる人」など、朝鮮戦争当時の釜山の光景をモチーフにした銅像（オブジェ）が15体設置され、市民の憩いの場となり、民族の歴史を伝えている。しかも、ポンチギ作業者の銅像周辺では、毎週水曜日の午後、作業者がポンチギを調理し、無料で配布している。無料の理由は、この事業は釜山市の文化事業として支援を得ていることによる。ポンチギ作業者が調理作業をはじめると人だかりが生まれ、出来立てのポンチギをほおばり、持ち帰る光景が見られる。人々の喜ばしげな様子は日本のポン菓子の光景とよく似ている。

韓国・釜山のポンチギ作業者は、日本の吉村式ポン菓子機とは異なるポンチギ機を使用している。技術的特性としては、①窯の開閉はレバー方式であり、吉村式ポン菓子機の特徴である「ウマ」「ツメ」を使わないこと、②窯を熱する燃料はガスを使用すること（石炭などでも可能）、③窯を熱する際に回転させる動力は電池式モーターであること、④窯にはハングルで製造元が彫刻されており、韓国で製造されたものと推測できること、などがある。技術的特性から見て、日本で広く普及している（株）タチバナ菓子機の吉村式ポン菓子機ではなく、1960－70年代に開発・製造されたポン菓子機の1種である。

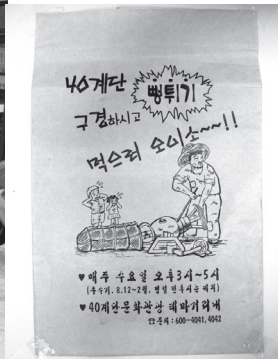
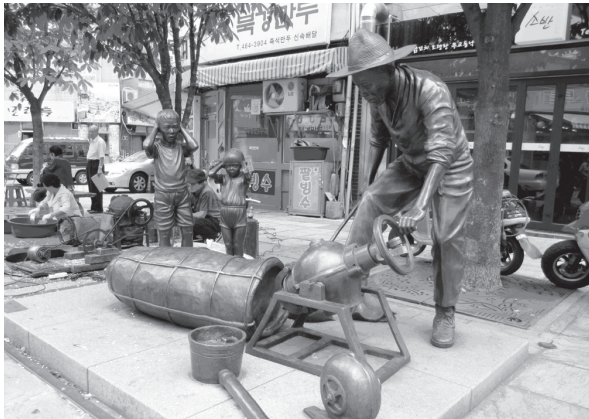
韓国・釜山のポンチギの銅像は、上記のポンチギ作業者に類似しており、この作業者をモデルにしたものであろう。このポンチギ作業者の銅像は精巧に創作されており、ポンチギの技術的特性や作業の様子が詳細に表現されている。銅像はポンチギ作業者のポンチギ機と同様の技術的特性をもつが、古い世代に属するものである。ポンチギの銅像の技術的特性としては、①窯の開閉はレバー方式であり、吉村式ポン菓子機の特徴である「ウマ」「ツメ」を使わないこと、②窯を熱する燃料は石炭を使用すること、③窯を熱する際に回転させる動力は手動であること、などがある。朝鮮戦争当時の1950年代ごろに普及して

いたポンチギ機技術的特性を表現していると思われる。

筆者は1945年以前の朝鮮にはポンチギが普及していたと考えるが、釜山のポンチギの銅像は、朝鮮戦争当時にアメリカのpuffed riceとpuffed riceの機材が搬送されて利用されていたと推測している。また1950-60年代に開発・製造されたアメリカのpuffed riceとpuffed riceの機材が世界的に普及したのではないかと推測している。

拙稿 [2010] において、私は愛媛県のポン菓子、結婚式の嫁入り品または引き出物として定着していることから、「人類史上最高の価値をもつ」と表現したが、韓国・釜山では、ポンチギは朝鮮戦争という戦争の悲惨さ、平和の尊さが欲された時代において、民族の健康と平和を支えた食文化の代表であり、現在では市民文化の象徴として評価されていることを知り、改めて日本と韓国のポンチギの食文化としての意味を確認しておきたいと考えた。

(写真) 韓国・釜山のポンチギ作者の銅像



(出所) 2010年9月8日、韓国釜山の四十階段文化観光通りにて筆者撮影。
左) 後方でポンチギ作者が作業をしている。 右) 同作者の包装袋

第2節 中国・大連の爆米花の食文化

中国では多様なポン菓子、爆米花（bào mǐ huā）が販売され、日本同様、米・豆・とうもろこしなどの爆米花が食されている。穀類を爆米花の機材を使って膨化させるという調理方法は同じであり、作業による移動販売の場合は先々での素朴な味付け、食品会社などが供給する場合は民族の食文化を反映した濃い甘さや香料が入ったものがある。ただし、近年、街中で爆米華を調理する作業を見かけることは少なくなっている。

中国・大連でも爆米花が人々の生活のなかに定着している。私が訪問した中国・大連の中心部にある労働公園では、毎日、朝市が開催され、野菜・肉・香辛料・衣類・雑貨など多様な物資が取引され、人々の生活を支えている。朝市の一画には爆米花の作業者が休む暇なく作業をしている。

爆米花作業者は、韓国・釜山のポンチギ作業者に類似しており、爆米花機は技術的特性としてはポンチギの銅像と類似しており、古い世代に属するものである。技術的特性としては、①窯の開閉はネジ方式であり、吉村式ポン菓子機の特徴である「ウマ」「ツメ」を使わないこと、②窯を熱する燃料は石炭を使用すること、③窯を熱する際に回転させる動力は手動であること、などがある。朝鮮戦争当時の韓国のポンチギ機に類似しており、この時代の普及品と考えられる。

筆者が調査した、爆米花作業者は、その日、米と栗を調理していた。ともに食材を膨化させるだけで、砂糖類を使った味付けはしていないが、食材の味を感じることできる。石炭を燃料とし、手動で作業するため、出来上がった爆米花の膨化にはムラがあるが、そのことが香ばしさや堅さ柔らかさなどの触感を生み出している。栗は、いわゆる天津甘栗ではないが、膨化すると渋皮が残らずはがれ、甘さが生き、ほくほくとした触感に出来上がる。普通の栗を食材にして、爆米花の機材を使用することで、これほど上質な栗の爆米花を作ることができることは驚くばかりである。

(写真) 中国・大連の爆米花の作業



(出所) 2011年9月9日、中国大連の労働公園にて筆者撮影。

第3節 台湾・台北の爆米花の食文化

台湾・台北でもポン菓子、爆米花 (bào mǐ huā) が販売されている。日本、韓国、中国と同様、米・豆・とうもろこしなどの爆米花が食されている。穀類を爆米花の機材を使って膨化させるという調理方法は同じであり、作業による移動販売の場合は素朴な味付け、食品会社などが供給する調理される場合は民族の食文化を反映した濃い甘さや香料が入ったものがあるが、ほとんど同じである。ただし、台湾では、いわゆるpopcornが爆米花として人気を博しており、日本でいうポン菓子の爆米花は控えめな存在になっている。近年、街中で爆米華を調理する作業者をみかけることは少なくなっている。

第3章 愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化

第1節 愛媛県におけるポン菓子の食文化の起源と記憶

著者が確認した愛媛県のポン菓子の食文化の起源については次のとおりである。あらかじめ結論を述べると、1930年代の愛媛県では、新居浜市のような東予地方の都市部および西予市旧城川町のような中山間地でもポン菓子の食文化が普及し、1945年の吉村式ポン菓子機の登場以降ポン菓子の食文化はいっそう広がり、1970年代までは現存するポン菓子事業者（店舗型経営および移動型経

営）をはじめとする多数の事業者が地域において活発に展開していた。1980年代以降、愛媛県のポン菓子事業者の開業は減少し、ポン菓子機は自治体や経済団体が地域のイベントなどで活用するために導入されるようになった。

(1) 久門おいり店（新居浜市）の事業

久門仁子さん（久門おいり店事業者）からの聞き取りによる。

1937年、住友化学（株）に勤務する故久門晴逸氏（当時、新居浜市在住、1909年生・1993年没）が新居浜随一の繁華街、山根通りにて営業するポン菓子（パン豆）の移動販売業者にヒントを得て、ポン菓子機を購入し、自宅にて開業したことに始まる。1939年には故久門晴逸氏の娘、久門仁子さんが誕生し、1954年以降、久門仁子さんは社会人として家業を助けた。当店は現存する愛媛県最古級のポン菓子業者（店舗型）であり、パン豆を「お嫁さんのおいり」の商品名で呼称し、「おいり」は店舗名にもなっており、結婚式の際にポン菓子のおいりを配る伝統の起源を伝える唯一の事例である。戦後、当店は結婚式の嫁入り品としてのおいりの注文に応え、その後、結婚式場に引き出物としてのおいりを納品してきた。現在も開業時と同じ店舗で事業を行い、現在は1970年に導入されたポン菓子機が3世代目の主力機として稼働している。

この事例をはじめ、1930年代には、東予地方においてはポン菓子事業およびポン菓子の食文化が広がり、また結婚式の嫁入り品または引き出物としてのポン菓子の食文化が生まれていった。愛媛県東予地方のポン菓子の食文化は、「結婚式の嫁入り品または引き出物になることから、人生最高の瞬間に欠かせないという意味で人類史上最高の価値をもつ」のである。

(2) 故坂本春次氏（西予市旧城川町串屋）の事業

増田純一郎さん（元城川町長）ならびに故坂本春次氏の姑＝Aさんからの聞き取りによる。

増田純一郎さんは1925年、旧城川町土居地域の串屋に生まれ、海軍兵学校を経て、戦後は製材業を継承し、1965年から7期にわたって旧城川町長を勤められた。またAさんは1947年に、土居地域に生まれ、故坂本春次氏（1916年生・1975年没）の長男と結婚された。串屋地区はかつて高知県（梼原町・東津

野村)との峠越え交易によって栄え、明治政変から大正期に最盛期を迎えた。1915年に宇和島－日吉村、1929年に日吉－椿原の道路が整備され、高知県との交易は日吉村や宇和島に移り、土居地域は過疎化した。

増田純一郎さんによると、幼少の1935年ごろには、同じ串屋地区に居住する故坂本春次氏がボン菓子機を購入し、農業の傍ら土居地域において移動販売を行っていたという。子どもたちをはじめとする地域住民はボン菓子の調理に必要な燃料になる焚き木と黒豆、とうもろこしなどを持参し、列をなして待ちわび、「ボン」という音に歓声を上げた。Aさんも戦後、同様のボン菓子の光景を体験したという。ただし、増田純一郎さんが幼少だった1930年からAさんが幼少だった1950年代にかけての時期には、ボン菓子についての定まった呼称はなく、「ボン」といった表現にすぎなかったようである。Aさんによると、故坂本春次氏が使っていた1930年代に導入されたボン菓子機が近年まで保存されていたという。故坂本春次氏が事業をはじめた背景は未詳だが、この事例から1930年代には西予地方の中山間地においてボン菓子事業およびボン菓子の食文化が生まれていたことがわかる。

(3) 大洲市(旧長浜町)の事業—ボン菓子の食文化の忘却と再確認

かつて盛んだったボン菓子の食文化が若い世代に継承されず、忘却されていることもある。2012年、大洲市は坂本龍馬脱藩150周年にちなむ事業に取り組み、龍馬が長州へ向けて船出した旧長浜町の市民グループも事業に参加している。4月の行事では、長浜なんとかしようぜ委員会が毎月主催するイベント「長浜赤橋自遊空間」において、大洲市からの助成を受けて購入したボン菓子機を使って訪問者にボン菓子をふるまい、「時代を先駆けた龍馬とボン菓子」をアピールした。ここに至る経過はボン菓子の食文化の忘却と再確認であった。

現在、旧長浜町には、愛媛県に現存する最古級の古村式ボン菓子機を所有するBさんとCさんがおられ、類似の2機が存在し、ともに1950年代の製造と推定され、愛媛県内で最古級のボン菓子機である。Bさんの所有するボン機の本箱には「昭和34年」(1959年)と記されており、このボン菓子機は1959年以前の製造と推測する。これらのボン菓子機は、窯を温める燃料は焚き物などを使

用し、窯を回転させる動力は手動である。この2機は旧長浜町の住民が事業に使用し、現在の所有者に継承されたものである。このことから、かつての旧長浜町ではポン菓子事業者が複数名展開しており、住民がポン菓子の食文化に親しんでいたことが分かる。

しかし、現在、長浜なんとかしろうぜ委員会を担っている中堅世代、例えば1955年以降に誕生し、1960年代以降のことを記憶している40～50歳代の世代は、「長浜町にポン菓子の事業があったことを知らない」というように、住民のポン菓子の食文化についての記憶は継承されていなかった。筆者はそれまでに得た情報から、「かつて旧長浜町にはポン菓子の事業者が展開していたはずだ」との推測のもと、2011年から住民の意識調査を行ったところ、2機のポン菓子機の所有者を発見することができ、また複数名のかつて事業を展開していた人やポン菓子の記憶を語る住民を確認することができた。しかも、旧長浜町ではポン菓子のことを「ドンパン」と呼称していることが分かり、旧長浜を河口とする肱川流域の自治体では、ポン菓子のことを同じく「ドンパン」と呼称されていることを確認することができた。

このように1930年代以降、愛媛県においてポン菓子の食文化は広がったが、地域によっては住民の意識からすでに忘却されていることもあり、住民の記憶と関心呼び起こしながら調査を進めることが必要である。

第2節 愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化

拙稿〔2010〕で紹介したように、愛媛県におけるポン菓子の呼称は多様になっている。ここではその後の意識調査の結果をふまえ、愛媛県内の地域ごとにポン菓子の呼称を整理する。なお、「平成の市町村合併」直前の愛媛県の自治体区分を参考にした。

まず、愛媛県の地域性を確認しておく。図1は「平成の市町村合併」直前の愛媛県の自治体区分を紹介した資料である。愛媛県における平成の市町村合併は、2003年4月1日の別子山村の新居浜市への合併から始まり、同年3月31日の市町村の数は、市=12、町=44、村=14、計=70であった。

図1 愛媛県のボン菓子の呼称と食文化



(出所) 市町村再編前の愛媛県の自治体 (2003年3月31日) をもとに筆者が加筆した。

資料2は愛媛県におけるボン菓子の呼称と食文化を域ごとに整理したものである。ただし、ここでの地域ごとの呼称はボン菓子の食文化を説明するためのものであり、明確に区分できるわけではない。また、地方行政においてはそもそも中予地方と南予地方に対して西予地方という区分は使用されていないことを前置きしておく。ただし2008年4月以降、南予地方局が設置されるまでは、自治体の連携により「西予」というまとまりが使用されていた。なお呼称の記述順序は使用頻度の高さを表すが、おおよその把握である。

資料2 愛媛県におけるボン菓子の呼称と食文化

＊愛媛大学和田研究室「愛媛県のボン菓子の食文化についての意識調査」(2011年度)をもとに作成

東予地方：四国中央市、新居浜市、西条市、今治市

呼称と食文化：

- ①パンマメ（パン豆）、パンパンマメ（パンパン豆）、パンパン菓子、ボン菓子、パットライス

＊いわゆるボン菓子を意味しお菓子として食されている。パンマメ、パンパンマメ、パンパン菓子の呼称が多い

- ②おいり、嫁さん豆、嫁さん菓子、嫁入り菓子、嫁さん豆

＊結婚式の嫁入り品または引き出物（引き物）を指す

＊この地方では①の呼称を使うが、②の呼称が多数である。特においりの呼称が多い。頻度としては、おいり、嫁さん豆、嫁さん菓子またはパンマメ、パンパンマメと続く。

中予地方A：松山市、東温市、松前町、砥部町

呼称と食文化：

- ①ボン菓子、パットライス、パンマメ、ボンマメ（東温市）

＊いわゆるボン菓子を意味しお菓子として食されている。ボンマメの呼称は

東温市だけで確認した

中予地方B：久万高原町

呼称と食文化：①パンマメ、ボン菓子、パットライス

*いわゆるボン菓子を意味しお菓子として食されている。パンマメの呼称が多い

中予地方C：伊予市

呼称と食文化：

①パンマメ、ドンマメ（ドン豆）（旧双海町、旧中山町）、ドンパン、ドンパン豆、ボン菓子、パットライス

*いわゆるボン菓子を意味しお菓子として食されている。パンマメ、ドンマメの呼称が多い。ドンマメは旧双海町、旧中山町で確認した。

西予地方A：大洲市

呼称と食文化：①ドンパン、パンマメ、ボン菓子

*肱川流域の旧長浜町・旧大洲市・旧肱川町・旧河辺村はドンパンの呼称が多い。

西予地方B：内子町

呼称と食文化：①ドンパン、ドンマメ、パンマメ、ボン菓子、パットライス

*ドンパンの呼称が多く、ドンマメも呼称される。

西予地方C：西予市

呼称と食文化：①ボン菓子、ボン、ドン、パンマメ、ドンパン、ボンセン

*ボン菓子の呼称が多い。これは現在の事業者の呼称によるところが大きいと思われる。

*ひな豆との混同またはひな豆を優位におく声がある。

西予地方D：八幡浜市、伊方町

呼称と食文化：①ポン菓子、パンマメ、ドンパン

＊ひな豆との混同またはひな豆を優位におく声がある。

＊ポン菓子の呼称が多い。

南予地方A：宇和島市

呼称と食文化：①ポン菓子、ポンセン

＊ひな豆との混同またはひな豆を優位におく声がある。

南予地方B：鬼北町、松野町

呼称と食文化：①ポン菓子、ポンセン

＊ポン菓子の呼称が多い。これは現在の事業者の呼称によるところが大きいと思われる。

南予地方C：愛南町

呼称と食文化：①ポン菓子

＊ポン菓子の呼称が多い。これは現在の事業者の呼称によるところが大きいと思われる。

愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化には次の地域性がある。

(1) ポン菓子の呼称は、いわゆるポン菓子を意味し、お菓子・食品として食されているものがある。

東予地方のパンマメ（パン豆）、パンパンマメ（パンパン豆）、パンパン菓子、パットライス、ポン菓子、中予地方のポン菓子、パットライス、パットパットライス、ポンマメ（ボン豆＝東温市）、西予地方のドンパン、ドンマメ、南予地方のポン菓子、ポンセンなどのことである。材料は白米、玄米、黒豆、大豆、とうもろこしなどの穀類を使用する。パンなどの表現はポン菓子が膨化する際の音に対する擬音が呼称として定着したと考えられる。マメ（豆）は材

料に起因し、食糧難の際に使用された豆類から生まれたものと考えられる。

ポン菓子という呼称は、ポン菓子機を製造・販売しているタチバナ菓子機の商標登録によるものであり、商標登録以前から特に1970年代以降、日本の各地に広がった。ポン菓子の食文化が東予地方などに比べて比較的活発ではない愛媛県の南予地方では、ポン菓子に代わる有力な呼称は確認できず、ポン菓子の事業者自身がポン菓子の呼称を使用することからがポン菓子の呼称が広がっている。

(2) ポン菓子の呼称は、結婚式の嫁入り品または引き出物（引き物）を意味するものがある。

東予地方のおいり、祝いパン豆、花嫁おいりまめ、嫁さん菓子、嫁入り菓子、嫁さん豆などのことである。いわゆるポン菓子をおいりなどと呼称し、結婚式の嫁入り品または引き出物として欠かせない食文化になっているのは東予地方特有のことである。材料は白米、玄米、黒豆、大豆などの穀類を使用するが、結婚式の嫁入り品または引き出物としては白米が使用される。

その起源は、拙稿〔2010〕で記したように、香川県丸亀市から西讃地域の文化が伝播したことよると考える。おいりの意味は、香川県西讃地方には、結婚式の際に餅を食材として加工しカラフルな色彩を付けた「おいり」を用意し、花嫁を見送りに来た実家の近所の方には感謝の気持ちを、嫁ぎ先の近所の方にはこれからのことをお願いする気持ちを込めてお配りする伝統がある。その由来は江戸時代中期にさかのぼり、主（丸亀藩主）の生駒親正（いこまちかまさ）公の姫君がお輿入れ（こし入れ）の際、領民たちが五色の餅花を煎ったあらを献上したのが始まりだという。以来、婚礼の際には、おめでたい「お煎りもの」として使われるようになり、嫁入りの「入る」と火で「煎る」をかけて「おいり」と呼ばれるようになった。ちなみに讃岐のおいりを作り上げるのには手間暇がかかり約1週間を要する。次に西讃地方のおいりと、東予地方のおいりであるが、1930年頃には新居浜市においてはポン菓子が普及し、移動販売業者などの営みが生まれており、その中から西讃地方のおいりに似せたポン菓子のおいりを用意する事業者が生まれたのではないだろうかと推測する。こ

のことは久門おいり店の店舗名、事業の歴史などから推測している。

(3) 資料2には登場しないが、西予地方や南予地方にはひな豆（雛豆）という一見、ポン菓子を水飴に固めた食品に類似したお菓子・食品があり、食文化を形成している。筆者はポン菓子がひな豆に類似することでポン菓子に対する親和が生まれて親しまれ、また逆に競合したのではないかと考えている。ひな豆は宇和島藩伊達家にゆかりの伝統的なお菓子であり、今日でも旧暦の3月、ひな祭りに欠かせないお菓子・食品として家庭で調理され、またひな豆の事業者が調理・販売し、広く食されている。西予地方や南予地方に広がっているひな豆、ひなおこし、ひな菓子、ひな豆、いり豆は、ポン菓子を水飴で固めた形状に似ていることからポン菓子であると思われるが、それらはお米を蒸したものを天日に干して「ほしい」に加工し、このほしいに水飴を絡めることで完成させるのであって、その調理法からみて、膨化という調理法を特徴とするポン菓子ではない。ただし、ほしいにポン菓子のお米やおかきを混ぜあわせたものがある。南予地方のポン菓子の派生品にはポン菓子を水飴で塊にしたものがあるが、これらはひな豆の製法を応用したと考えるべきであろう。

ひな豆は毎年2月から5月末に食される季節性をもつお菓子で、ポン菓子は農閑期の秋季から春季に移動販売業者が巡回することが多く、食される季節が重なる。このようなひな豆の食文化をふまえると、ポン菓子はその調理法や膨化時の音など忘れがたい印象が強く、また食糧難の時代に広く好まれたのであるが、西予地方や南予地方、特に南予地方においてはひな豆とポン菓子は親和をもちつつも競合し、ポン菓子の食文化への関心は強いとは言えないと考える。しかし、ポン菓子の作業についての印象や地域住民が集合するイベント性から住民の間に強い記憶を生み出している。

以上、愛媛県のポン菓子の呼称と食文化を地域別に検討した。愛媛県のポン菓子には、(1)いわゆるポン菓子を意味し、お菓子・食品として食されているもの、(2)東予地方では、ポン菓子が結婚式の嫁入り品または引き出物（引き物）となっているもの、(3)西予・南予地方では、ポン菓子がこの地域の伝統食品であるひな豆と競合するためにあまり普及しない、またはひな豆と混同されてい

ることが分かった。(2)に示したポン菓子が結婚式の嫁入り品または引き出物(引き物)となることは、日本ではこの地方だけであり、世界的にもその可能性があり、ポン菓子の食文化には「人類史上最高の価値」がある。

むすびにかえて

本稿では、世界と日本で親しまれている米・大豆・とうもろこしなどの穀類を食材とする膨化食品のポン菓子の起源および米国・韓国・中国・台湾におけるポン菓子の食文化をふまえ、愛媛県のポン菓子の呼称と食文化について明らかにした。

第1章ではポン菓子の起源を米国におけるDr. Alexander P. Andersonによるポン菓子とポン菓子機の開発に即して紹介した。第2章では世界に広がったポン菓子とポン菓子機の食文化を確認するために、韓国、中国、台湾のポン菓子の食文化についての見聞を紹介した。第3章では愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化について検討した。

愛媛県におけるポン菓子の呼称と食文化は、愛媛県の東予地方、中予地方、西予地方、南予地方ではポン菓子の呼称と食文化は異なっていることが分かった。東予地方のポン菓子は嫁入り品または引き出物(引き物)としての特徴を持つことから、おいり、嫁さん豆、嫁さん菓子などの呼称が生まれ、今日でも人生最高の瞬間としての結婚に欠かせない食文化が広がっていた。中予地方では食品としての特徴を持ち、西予地方でのドンパン、ドンマメなどの呼称が生まれていた。また西予地方・南予地方では伝統的な菓子であるひな豆とポン菓子が類似するために親和と競合の関係が生まれ、ポン菓子への関心はあるものの、ポン菓子それ自体の食文化は生まれていないことが分かった。

愛媛県のポン菓子は地域の食文化として親しまれているにも関わらず、食品産業の変遷や消費者意識の変化の中で、惜しまれながら衰退しつつあり、愛媛のポン菓子の食文化と経営に関する調査研究によってその見直しを進め、また担い手の養成に向けた大学と地域の活性化を進める実践が重要になっている。

そこで、1945年3月11日に誕生し日本中に広がった吉村式ポン菓子機とポン菓子の思い出を記憶する人が高齢になっており、ポン菓子の特徴、歴史、経営、食文化と地域社会の事情についての特徴と歴史を極め広めたいと考える。加えてポン菓子は世界中に広がり、親しまれており、ドイツ、アメリカをはじめとする先進国においては食文化として定着し、ハイチなどの後進国においては重要な加工食品として重宝されている。今後、ポン菓子の食文化についての考察を世界大で進めてゆきたい。

＜参考文献＞

(1) ポン菓子

渡辺階男『儲けるポン菓子と儲かるポン菓子―熱圧力自然食品加工業教科書』近代文芸社、1995年

澤宮優『昭和の仕事』弦書房、2010年

和田寿博「ポン菓子とポン菓子機および愛媛県のポン菓子の食文化」（単著）愛媛大学法文学部『愛媛大学法文学部論集総合政策学科編』第29号、2010年9月

(2) 地場産業

和田寿博「愛媛県の地域経済活性化を支える中小企業の経営革新」（単著）愛媛大学法文学部『愛媛大学法文学部論集総合政策学科編』第23号、2007年9月

(3) 食文化

石毛直道、鄭大声編『食文化入門』講談社、1996年

島村菜津『スローフードな人生』新潮社、2000年

J-L.フランドラン、M.モンタナリー、菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子、宮原信、北代 美和子訳『食の歴史1』、藤原書店、2006年

J-L.フランドラン、M.モンタナリー、菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子、宮原信、北代 美和子訳『食の歴史2』、藤原書店、2006年

J-L.フランドラン、M.モンタナリー、菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子、宮原信、北代 美和子訳『食の歴史3』、藤原書店、2006年

(4) 食品産業

『食品産業事典 改訂第8版』日本食糧新聞社、2008年

『食品産業年鑑 2009年度版』食品産業新聞社、2010年

2012年5月 脱稿

添付資料 ポン菓子・嫁入り菓子に関する意識調査

拝啓 皆様におかれましては益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

ポン菓子は、世界でも日本全国でも移動販売業者や駄菓子屋を通じて人気が高まり、世代を超えて親しまれました。愛媛県内ではポン菓子はパン豆、おひり、ドンパンなどと称されて親しまれ、特に愛媛県東予地方では、戦前来、ポン菓子を嫁入り品または引き出物（引き物）とする文化があり、戦後は内外のポン菓機の普及につれて、結婚式場などが嫁入り菓子として用意し広がりしました。また、現在でも、東予地方をはじめ県内にはポン菓子の調理・販売を手がける店舗・事業が営まれ、結婚式場では嫁入り菓子として用意されています。ポン菓子には「元気でまめに暮らしてほしい」という親心と地域の人々に幸せの福分けをするという意味があります。ポン菓子は、広く縁起物として、婚礼以外にも、新築祝いや出産、新築祝、還暦祝等の引き出物として重宝されています。しかし、このようなポン菓子の事情については、従来、調査・研究が行われていません。

和田研究室では、学生と取り組んでいる研究の一環として、ポン菓子について調査およびアンケートを集めております。

ついては、アンケートにご記入の上、送付いただくとともに、ポン菓子についての情報がございましたらご提供いただけないでしょうか？ また、職場の皆さん、ご近所の方にも、ご照会いただけると助かります。すでに、アンケートにご協力をいただいた皆様からは、「ポン菓子の思い出」、「嫁入りのときのこと」、「大洲地方ではドンパンと呼称した」、「健康食品として利用した」、「お菓子、音、香り、おじさんなど、日常的にあって欲しい」、「アンケートに答えること自体が懐かしさを感じさせる」、「ポン菓子への哀愁」など、貴重なご意見をいただいています。

特に東予方面のご在住・ご出身の方には、ポン菓子は嫁入り菓子として馴染みが深いかと思いますが、戦前戦後の嫁入りと嫁入り菓子のこと、移動販売業者の思い出など、ご両親やお知り合いにもお聞き願えると助かります。ご協力

をお願いします。

今後、皆さんのご意見を参考に、より広く市民へのアンケートを行う予定です。

(記)

- 1 調査項目：ポン菓子・嫁入り菓子に関するアンケート
- 2 対象：愛媛県在住者をはじめ、不特定多数
- 3 記入方法：記入者および代筆可能
- 4 期限：無期限の継続
- 5 送付先：愛媛大学法文学部総合政策学科・和田研究室

＜連絡先＞〒790-8577 松山市文京町3番

愛媛大学法文学部総合政策学科

E-mail : wadat@LL.ehime-u.ac.jp

電話：089-927-9260

- 6 送付方法：紙媒体、FAX、メールなど、可能な方法。

ポン菓子・嫁入り菓子に関するアンケート

愛媛大学 経営管理論研究室 和田寿博（教授）

〒790-8577 松山市文京町3番 愛媛大学法文学部

電話：089-927-9260 E-mail: wadat@LL.ehime-u.ac.jp

*愛媛県東予地域には、ポン菓子（パン豆、ドンパン）を菓子類として食するだけでなく、嫁入り菓子（おいり、引き出物）とする食文化があり、当研究室ではその特徴・歴史・意見を調査しています。

1. 性別（男・女） 年齢（ ）歳 ご出身（ 市・町）
現住所（ 市・町）
2. ポン菓子をどのように呼んでいましたか。○印を記入。複数回答可能。
ポン菓子 パットライス パン豆 パンパン菓子 ドンパン ドン豆
おいり 嫁入り菓子 いりごめ はちゃぐみ ぱっかん こめはざし
にんじん ばくだん 爆弾あられ どん その他（ ）
3. ご存知のポン菓子業者について教えてください。
店舗型（道の駅などを含む） 移動販売業者 その他
東予地方 中予地方
西予地方 南予地方
その他都道府県（ ）
4. ポン菓子の思い出を教えてください。
近所に来た移動販売の業者から買った（作ってもらった）
業者名・地域：
近所の店舗・市場・バザーなどで買った（作ってもらった）
業者名・地域：

<思い出の詳細>

5. ポン菓子の印象を教えてください。

ポン菓子ができるときの「ポン！」という大きな音

ポン菓子の甘い香りや味

業者の人との対話

その他：

<印象の詳細>

6. 自分・家族・親族・知人などが、ポン菓子を嫁入り菓子、おいり豆、引き出物などとしていたり、いただいた方はその様子を教えてください。

7. ポン菓子業者が少なくなり、嫁入り菓子の文化も見かけなくなっています。どのように思われますか。

8. 私たちはポン菓子を知り、ポン菓子という食文化を残していくために、調査・研究し、生産・販売を行っています。メッセージをお願いします。

9. ポン菓子や嫁入り菓子、菓子の写真などをお持ちでしたらご紹介下さい。

(有無)

ご協力ありがとうございました。

(事例) ポン菓子・嫁入り菓子に関するアンケート

愛媛大学 経営管理論研究室 和田寿博 (教授)

〒790-8577 松山市文京町3番 愛媛大学法文学部

電話：089-927-9260 E-mail:wadat@LL.ehime-u.ac.jp

*愛媛県東予地域には、ポン菓子（パン豆、ドンパン）を菓子類として食するだけでなく、嫁入り菓子（おいり、引き出物）とする食文化があり、当研究室ではその特徴・歴史・意見を調査しています。

1. 性別 (男)・女) 年齢 (35) 歳 ご出身 (旧小松 市・町)
現住所 (松山 市・町)

2. ポン菓子をどのように呼んでいましたか。○印を記入。複数回答可能。

ポン菓子 パットライス (パン豆) パンパン菓子 ドンパン ドン豆
おいり 嫁入り菓子 いりごめ はちゃぐみ ぱっかん こめはざし
にんじん ばくだん 爆弾あられ どん その他 ()

3. ご存知のポン菓子業者について教えてください。

店舗型（道の駅などを含む）	移動販売業者	その他
東予地方	○中予地方	
西予地方	南予地方	
その他都道府県（		）

4. ポン菓子の思い出を教えてください。

☐近所に来た移動販売の業者から買った（作ってもらった）

業者名・地域：

☐近所の店舗・市場・バザーなどで買った（作ってもらった）

業者名・地域：

<思い出の詳細>

幼少期～少年期の頃、親類等身近な方が結婚した際、パン豆をぎっしり詰めた袋（「寿」と赤字で印字）が、ごく当たり前のように、家に転がっていたのを思い出します。特に祖母の家では、対人関係も豊かなためか、かなりよく見かけました。

5. ボン菓子の印象を教えてください。

ボン菓子ができるときの「ポン！」という大きな音

ボン菓子の甘い香りや味

業者の人との対話

その他：

<印象の詳細>

3層になった感じがします。一番上がせんべい（直系3センチほど）、2層目が正方形のカラフルなあられ、3層目がパン豆でした。一番食べたいパン豆を袋で食べる場合、せんべい・あられを食べ尽くさなければならなかったことに苦心したことを、いまでも苦々しく思い出します。

6. 自分・家族・親族・知人などが、ボン菓子を嫁入り菓子、おいら豆、引き出物などとしたり、いただいた方は、その様子を教えてください。

近年妹が結婚しましたが、嫁入り菓子としてもらいました。

7. ボン菓子業者が少なくなり、嫁入り菓子の文化も見かけなくなっています。どのように思われますか。

とても寂しく感じます。実は3日前の日曜日（1月24日）、松山市山越の川沿いで、パン豆を売っている方がいました。何種類かあったのですが、1袋250円）だけ買って、苦勞しつつも、一気に食べ尽くしました。廃れてほしくない文化です。

8. 私たちはボン菓子を知り、ボン菓子という食文化を残していくために、調査・研究し、生産・販売を行っています。メッセージをお願いします。
パン豆大好きです。生産したら、ぜひ売ってください。一週間に一回の割を希望します。あと、私の結婚式の際も、よろしくお願いします。