

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

The Pongashi, the Pongashi machine and
the Pongashi Culture in Ehime

和田 寿 博

<目 次>

はじめに

第1章 ポン菓子とポン菓子機の概要

第1節 膨化食品としてのポン菓子

第2節 ポン菓子の歴史と呼称

第3節 生産力としてのポン菓子機およびポン菓子の経営ならびに法政策

第4節 ポン菓子の食文化としての魅力

第2章 ポン菓子機は19歳女性の大発明！ 吉村利子さんに聞く国産ポン菓子機の誕生

第3章 愛媛県におけるポン菓子の食文化

第1節 愛媛県におけるポン菓子とポン菓子業

第2節 愛媛県・中四国の住民のポン菓子への思い

第3節 愛媛県東予地方のポン菓子の嫁入り品または引き出物

第4節 結婚式の嫁入り品または引き出物としてのポン菓子を担う事業者

第5節 愛媛県の魅力的なポン菓子を担う事業者

おわりに

<参考文献>

<謝 辞>

はじめに

本稿の課題は、世界と日本で親しまれている白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀類を原材料とする膨化食品のポン菓子、ポン菓子を調理するポン菓子機および愛媛県のポン菓子の食文化を対象とし、食文化への知見、比較経営史の方法、オーラルヒストリーや社会調査などを駆使して検討する。特に人類史上最高の発達を遂げたと考える新居浜市、西条市、今治市、四国中央市などの愛媛県東予地方における結婚式の嫁入り品または引き出物としてのポン菓子の特徴、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する。

そう遠くない昔、ポン菓子のお店や移動販売のおじさんにお米を持ってゆき、「ポン！」(ドカーン!)という破裂音、甘い香り、砂糖味、膨らんだポン菓子を楽しみにしたものである。白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀類を原材料とするポン菓子(愛媛県の方言ではパン豆・パンパン菓子・ドン豆・おいり・嫁入り菓子・祝いパン豆など)は世界中に広がっている。日本のポン菓子とポン菓子機(穀類膨張機)は第1次大戦以降、ドイツ(ベルギーを含む)またはアメリカから輸入され、1945年3月11日、(株)タチバナ菓子機(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日本中に広がり、移動販売業者などを通じて親しまれるようになった¹⁾。本稿では、(株)タチバナ菓子機がかつて取得した特許と商標登録およびデifacto・スタンダードとしての吉村式ポン菓子機にそってポン菓子機、ポン菓子の呼称を用いて論考を重ねる。

愛媛県東予地方では、現在もポン菓子は根強い人気を持ち多様な呼称がある。特にポン菓子のことを、おいり、嫁入り菓子、祝いパン豆などと呼称し、1970年代までは結婚式の嫁入り道具といっしょに搬送される嫁入り品として、

1) ここではフリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』「ポン菓子」(2010年7月1日アクセス)を参照した。ポン菓子とポン菓子機の起源については未詳である。また(株)タチバナ菓子機社長の吉村利子さんは、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。

その後は結婚式の引き出物の定番として、独特で稀少な食文化として発達してきた。結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子の食文化は、見聞するところ日本中で愛媛県東予地方だけの食文化である。その意味で愛媛のボン菓子の食文化は人類史上最高の発達を遂げ、検討に値する人類史的価値をもつと考える。ボン菓子には「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、広く縁起物として、婚礼をはじめ、新築祝いや出産、還暦祝等の引き出物としても重宝されている。しかも愛媛県のボン菓子は1人あたりの消費量が多く、多様で高品質のボン菓子が供給され喜ばれている。近年、スナック菓子、せんべいなどの米菓、ビスケット菓子、チョコレート菓子をはじめとする各種菓子類の登場によって衰退したとはいえ、ボン菓子は日本の食文化として定着し、根強い人気を持っており、近年では昭和レトロブームとともに注目されている。例えば、2009年以来、愛媛大学和田研究室と愛媛大学学生のグループChallenge Job Clubあいぼんは愛媛大学内外においてボン菓子あいぼんの調理・販売および「2010年は国産ボン菓子機誕生65周年」「ボン菓子の願いは健康と平和」などを伝える経営実践を行っているが、2010年6月以降、愛媛大学生協ショップ・えみかにて調理販売および小売を行ったところ、いずれも短時間で完売し、学生・教職員・地域住民に好評であることがわかった。

しかし、ボン菓子とボン菓子機、ボン菓子の食文化についての研究は見聞するところ本稿が史上初めての試みである。例えば、国会図書館に所蔵されるボン菓子と名の付く文献は、広島県の事業者が自費出版したマニュアル本のみであること、愛媛県庁、愛媛県総合科学博物館および同歴史文化博物館が所管する文献などにはボン菓子についての研究は一切無いこと、唯一、愛媛県生涯学習センターが主管する「えひめ地域学百科」に片言の記述があるものの内容は

不整合であること²⁾、などがそれを示している。こうした中、唯一のレポートは澤宮優氏が筆者の調査活動と同じ時期に「無くなった仕事から見えてくるものは何か」というテーマの下、「今も行き続ける昭和の仕事師たち」のひとつとして、ボン菓子機を製造販売する前述の吉村利子氏を取り上げているに過ぎない³⁾。

2) 愛媛県生涯学習センター編「えひめ地域学 調査報告書」、<http://www.i-manabi.jp/index.html>、には次のような回想がある。

①「えひめ、女性の生活誌（平成20年度）」第1章 家庭を支えた女性の生活誌 第2節 女性の一年・一生 2 女性の一生 (1) 誕生から嫁入りまで エ 嫁入り・タンスを見に近所の人が-には次のような回想がある。

新居浜市の統木さんは「嫁入りの時に、新居浜では「パン豆」を近所に配ります。俄で五つも六つも用意しました。パン豆を作る店は、昔はたくさんありましたが、今は市内で2軒になってしまいました。嫁入りした家に子どもがパン豆をもらいに行く習慣は、学校で人にモノをもらいに行くなど指導され、なくなってしまいました。嫁入り道具のタンスの中身を近所の人が見に来る風習は、新居浜にもあります。嫁入り道具は実家の経済力により差がありました。嫁入り道具が多いところは、お豆さんも多かったです。」と話している。

②「えひめ、その食とくらし（平成15年度）」第2章 愛媛の儀礼食 第2節 人の一生と食 2 婚姻と食 (2) 祝日の宴、には次のような回想がある。

結婚式が終わった翌日に嫁の土産が配られる。大本さんは、「翌日は朝からお嫁さんの着物などがお披露目（ひろめ）されます。その時にお嫁さんの土産が配られていました。年寄りでも子どもでもみんなに配っていました。翌日も披露宴はあるんですが、それは夜ですから。お嫁さんが着物姿で座って、みんなにあげていました。これは地区の人とお嫁さんがあいさつを取り交わすためだったんだと思います。」と話している。また、村上さんは、「ヒガシウチ（東予地域でも香川県寄りの地域）は米所だったので炒った米を俵に詰め鬘斗まで付けて車で引張って行くのを見ました。津島は米が不自由な所だったから、せんべい・ほうろ・あめ・あられなどの駄菓子を半紙に包んでおひねりにしてあげていました。」と話している。

さらに、上記の村上さんの言う「ヒガシウチの嫁の土産」について、新居浜市垣生(はぶ)地区の園部節子さん(大正7年生まれ)によると、土産はオイリと呼び、「オイリは炒った米が大部分ですが、それにあられや炒ったダイズを混ぜていました。炒るといっても圧縮機にかけて炒ったものですから、大きさは何倍にもなります。私が結婚した時は、米が配給になっていましたが、「ほかのものはともかく、オイリだけは持って来て下さい。」といわれました。」と話している。三浦光子さん(昭和3年生まれ)によると、「あまり田を作っていないからと言ったところ、主人の親戚に当たる人が乳母車に米を積んで持って来てくれました。」と、嫁入りの必需品であったことを話している。また、「紙の内袋があり、外側は鬘斗で飾った米俵が嫁入り道具と一緒に先に婚家先に送られ、人目につく玄関などに3俵（1俵は4斗。1斗は約18ℓ）、5俵と積まれ、何俵積まれているかが近所の評判になった」「婚禮の晩は、オイリを手伝いの人たちと一緒に小さな紙袋に詰める作業が大変忙しく、翌朝5時ころにはもう子どもや大人がオイリをもらいに並んでいた」という。「オイリ」は「お入り」に通じるめでたい語ろ合わせであると話している。

以上、①より嫁入りの様式とパン豆、②より結婚式の食文化の様式とオイリについてそれぞれ理解できるが、二つの記述だけでは、同じ結婚式の様式・伝統、食文化を述べているにも関わらず、整合することができない。

3) 澤宮優「第3章 今も生き続ける昭和の仕事師たち ポン菓子」「昭和の仕事」弦巻房、2010年、152-169頁。

なお、拙稿で取り上げる研究についてはすでに次の報道がある。『愛媛新聞』2009年6月19日付「愛媛大平和学でボン菓子」、『愛媛新聞』2010年3月12日付「愛媛大生ボン菓子調査・研究」、『愛媛新聞』2010年5月19日付「ボン菓子製造機 県内最古級確認 伊予市の地域祭で活躍」、『読売新聞』愛媛版2010年1月13日付「求めて 昭和再発見<10>ボン菓子パッと笑顔「味の記憶」愛大生再興」。詳細は愛媛大学HPの研究教育トピックスに掲載した。

本研究は愛媛のボン菓子の研究からはじめ、世界のボン菓子の研究に発展させ、文字通り、人類史的研究として位置づけられると考えている。

以下、本稿では、第1章でボン菓子とボン菓子機の概要を把握し、第2章で戦後日本におけるボン菓子の普及のきっかけとなった国産ボン菓子機の開発・製造について、第3章で愛媛県東予地方における結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子の食文化について検討する。

写真1

ボン菓子の移動販売業者を囲む景色（左）
愛媛大生による国産ボン菓子機誕生65周年のイベント（右）



協力) 石丸商店



協力) 石丸商店

第1章 ポン菓子とポン菓子機の概要

第1次世界大戦以降の世界と日本、特に戦後の日本において膨化食品のポン菓子は広く親しまれているにもかかわらず、ポン菓子、ポン菓子機、ポン菓子の食文化についての研究は見聞するところ確認できない。まず、ポン菓子とポン菓子機についての基礎的な知識を確認しておく。

第1節 膨化食品としてのポン菓子

ポン菓子とは、白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀物を主な原材料とし、ポン菓子機（穀類膨張機）を使用して膨化させた膨化食品であり、定番は白米を原材料とし、味付けに砂糖水などを絡めて、甘い味とこおばしい香りに仕上げたものである。食品添加物や油類、食塩、調味料などを必要とせず、栄養価は高いものの調理が困難な玄米や穀類を食べやすく、消化しやすいようにした健康食品である。佐伯修一愛媛大学教授・総合健康センター長は、筆者の取材に対し、「食品添加物などを使用せず、栄養価の高い玄米を原材料とすれば、健康に良いといえるだろう」とコメントしている。

ポン菓子の原材料が白米の場合、米粒は膨化によって10倍程度まで体積が膨らみ、形状は原料をそのまま大きくした形で、サクサクとした軽い食感の食品になる。同じ材料でも、調理に工夫を加えることで、米粒が分離したものや米粒をからめた「おこし」のようなものがある。食紅をつけることでカラフルなポン菓子を作ることもできる。製品としては業者ごとに特徴があるが、ポン菓子は白米・玄米・大豆・とうもろこし・粟・麦・粟などの他に、マカロニ等のデンプン質の食材など、多様な食材を調理することができる。変わったところでは、茶葉を焙煎することで品質を高める試みもある。新しいものでは、米のポン菓子にチョコレートをまぶしたものは「ライスチョコ」、大麦のポン菓子にチョコレートをまぶしたものは「麦チョコ」と呼ばれ、小売店などで多く販売されている。他にもコーヒー風味や、稀に酒のつまみ菓子として、一味唐辛子や七味唐辛子などをまぶした商品もある。

ボン菓子の調理法は（株）タチバナ菓子機の吉村式ボン菓子機の場合、次の手順である。

- ①ボン菓子機、周辺機器、原材料などを用意する。
- ②ボン菓子機の釜の中に原材料の米や穀類などを注入し蓋を閉める。
*（株）タチバナ菓子機のボン菓子機の場合、蓋の「ウマ」を「ツメ」で固定する。
- ③LPガス式バーナーで釜を加熱しながら釜を回転させて穀類を焙煎する。釜の中の圧力を圧力計を使って正確に把握し約1hPa（ヘクトパスカル、10気圧）まで高める。なお、いわゆる圧力鍋などは3気圧程度である。
*初期のボン菓子機は薪を燃料として加熱し、手回しで釜を回転させた。
- ④蓋を開け、釜を一気に開放して穀類を膨化させる。
*（株）タチバナ菓子機のボン菓子機の場合、蓋の「ウマ」を固定した「ツメ」を木槌などで叩いて解除する。

⑤穀類が膨化する瞬間に内部の水分が急激に膨張し、激しい膨化音と水蒸気を発しながら釜から瞬時にはじ

け飛ぶ。このため穀類膨張機に網籠を取り付けて集める。

⑥膨化した穀類に砂糖水などを絡め、味付けをして仕上げる。

⑦調理済みのボン菓子を袋などに入れ包装する。

ボン菓子の移動販売業者は地域を巡回し露店業態で営業するが、出来立ての香ばしさ、乾燥した湿気をもたないボン菓子は格段に美味しく、添加物なども使用しないため健康食品としても好まれている。

写真2 多様なボン菓子



出所）（株）タチバナ菓子機提供

第2節 ポン菓子の歴史と呼称

ポン菓子は世界中に広がっているが、その源流のひとつと考えられるアメリカではpuffed riceやmuriと呼称されるお菓子が広がっている。1902年、当時、ミネソタ大学の研究者であったAlexander Pears Anderson氏が米を破裂させて膨張させる方式でcereal (puffed rice) をQuaker Oats Company社に売り込み、Quaker puffed riceとして共同で発売し、以降、普及したという⁴⁾。しかし、puffed riceやmuriはシリアル食品の一種と考えられているが、シリアル食品はとうもろこし、米、大麦、小麦などを加熱調理した上で長さ1cm程度の薄い破片に成型し、牛乳などをかけて食べる食品を指しており、ポン菓子の調理法は異なっている。

詳細は第2章に譲るが、第1次世界大戦以降の日本にポン菓子とポン菓子機が輸入され、1945年3月11日、19歳の女性、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。その後、吉村さんは吉村啓輔氏と結婚し、(株)タチバナ菓子機を設立、吉村式ポン菓子機（＝穀類膨張機）については、1946年10月12日、登録実用新案を出願（実願 昭21-9080）、1956年8月31日、特許が発行され、現在、日本で最も広く普及し、99%と表現しうるシェアを持つポン菓子機の製造元として活躍してきた⁵⁾。筆者はこの吉村式ポン菓子機をもって国産、日本製の誕生と考えている。当時は原材料が乏しく、白米のポン菓子は贅沢とも考えられ、原材料は顧客が持参した豆や穀類などを調理した。事業者はアジア・太平洋戦争に出征し復員した元兵士や職を失った人たちがなり、移動販売事業を手がけ、高度成長期以降には軽トラックなどでポン菓子機材を搬送する業者が現れた。こうしてポン菓子機の移動販売業者が地域の集会所などにポン菓子機材をリヤカーやトラックで搬送し、顧客の用意した米などを加工賃と引き換えに調理するという日本独特の景色が定着していった。

4) フリー百科事典「ウィキペディア (Wikipedia)」「ポン菓子」(2010年7月1日アクセス)。

5) ポン菓子機（＝穀類膨張機）に関する特許、登録実用新案は1930年代以降にも登録され、陸軍省が考案したものもある。(株)タチバナ菓子機を設立する吉村利子さんが最初に行った特許の手続きは次ぎのとおりである。特許庁登録実用新案公報によると登録番号3721511は、実用新案権者(考案者)を夫の吉村啓輔氏として穀類膨張機の登録実用新案を手続きしている。出願は1946年10月12日(実願 昭21-9080)、広告は1949年11月18日(実公 昭24-11086)、登録は1950年5月6日、発行は1956年8月31日。

吉村利子さんによると、ボン菓子機の製造販売は1960年ごろをピークに増減したが、同時期には全国的にスナック菓子、米菓、ビスケット菓子、チョコレート菓子をはじめとする各種菓子類が登場し、また都市化や交通法規の整備とともに住宅街で膨化音を響かせることが困難になったこと、後継者不足などから、次第に事業者は減少し、ボン菓子の景色を見ることは珍しくなった。近年、いわゆる昭和レトロブームや健康食品ブームを背景に、ボン菓子は地域イベントやフリーマーケットなどで非営利事業者が事業をするなど好評を得ている。ボン菓子機自体の寿命は保全を徹底すれば30年以上は可能であり、現在も新機種の開発や販売が続いている。

世界各地でもボン菓子は親しまれているが、その多くは大手菓子製造業者が工場内で大型ボン菓子機を使用して調理したものであり、移動販売業者の事業は日本、韓国、中国にある。中国では輸出された（株）タチバナ菓子機のボン菓子機のコピー製品が広がったようである。近年、ボン菓子は国内でも国外でも大手菓子製造業者が袋詰めの製品を供給し、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売されている。

ボン菓子は途上国、貧困問題を抱える国家でも人気を得ている。それは後述するボン菓子の魅力とボン菓子機のもつ「平和と健康」の理念に起因するのであろう。例えば、ボン菓子は世界1の最貧国家と呼ばれるハイチ共和国にも広がっている。ハイチ共和国は2010年1月12日の大震災を機に注目されるようになったが、一般の日本人でハイチ共和国に関わる人は稀であった。2003年、福岡県在住の人がハイチの貧困にあえぐ人々を救おうとボン菓子機を提供することとし、（株）タチバナ菓子機の吉村利子社長（当時、78歳）は、その指導のためにハイチを訪問したのである。現地では子どもから大人まで多くの人が歓迎し、移動する先々で好評を得たという。

このような歴史を背景に、日本と世界の人々に親しまれているボン菓子には多様な呼称、多様な商品名があり、また地方性、年齢層によって多様に呼称されている。ボン菓子の呼称に定まったものはなく、各地で多様に呼称されていたが、（株）タチバナ菓子機が商標を登録し、また全国紙に宣伝広告を掲載した

ことでボン菓子の呼称が広がり、またボン菓子の呼称を使用しないまでも多様な商品名または呼称が生まれている。関西、中国、九州ではボン菓子、パットライス、愛媛県ではパン豆、パンパン菓子、ドンパン、ドン豆、ボン豆など、多様な呼称がある。ボン菓子やパン豆は膨化する瞬間の「バーン」といった膨化音から呼称されるようになったのであろう。西日本にボン菓子の呼称が多いのは（株）タチバナ菓子機が大阪、福岡などを魁として全国展開した営業の影響であり、東日本の呼称の背景は未詳である。愛媛県では1930年代にはパン豆、パンパン豆の呼称があり、また地域ごとに多様な呼称があり、独特の食文化が生まれている。なお、ボン菓子を赤色や橙色などのセロファンでつくった円錐形の袋に入れて販売されている駄菓子は、その形状から「にんじん」の呼称がある。

表1 全国のボン菓子の呼称

北海道	ばくだん、どん	三重	ぼん菓子、ぱっかん
岩手	どんきみ	奈良	ぼんぼん菓子
山形	ばくだん	大阪	ぼん菓子、ぼんぼん
宮城	どん	兵庫	ぼん菓子
栃木	ばくだん、ぼん菓子	岡山	ぱんぱん菓子
群馬	とっかん	広島	ぼん菓子
埼玉	ばくだん菓子	山口	ぼん菓子、ぼんぼん菓子
東京	爆弾あられ、ばくだん	徳島	パットライス
神奈川	爆弾あられ、ばくだん	愛媛	ぱんまめ、ぱんぱん豆、おいり、パットライス
静岡	(お)米はざし、こめはぜ		
富山	どん	福岡	ぼんぼん菓子
福井	こめはじき	沖縄	はちゃぐみ (はちゃあ米)
愛知	はでこ	カリフォルニア	ポップライス
岐阜	ぼんはぜ	カナダ	ライスクリスプ
滋賀	ぱっかん		

出所) フリー百科事典「ウィキペディア (Wikipedia)」「ボン菓子」(2010年7月1日アクセス)。

第3節 生産力としてのボン菓子機およびボン菓子の経営ならびに法政策

食品産業の生産力としてみた場合のボン菓子は、労働手段としてのボン菓子機、労働対象としての原材料、そして労働力としての作業員およびその技能と経営管理に特徴がみられ、法政策の規制を受ける。

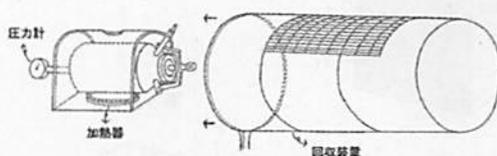
(1)生産力としてのボン菓子機

まずボン菓子の調理に欠かせないボン菓子機の労働手段体系について、日本で最も普及している(株)タチバナ菓子機のボン菓子機を事例に解説する。

ボン菓子機は特許上、穀類膨張機と呼称される。労働手段としてのボン菓子機を使用せずにボン菓子を調理することはできない。労働手段としてのボン菓子機は次の体系をもつ。

- ①作業機：釜、LPガス式バーナー（初期は薪焚き）、膨化したボン菓子を受け止める網籠（回収装置）
- ②原動機・伝導機：電気モーター（初期は手回し）
- ③周辺機器：味付けのための桶と匙、砂糖水などをつくるなべ類、掃除道具一式
- ④販売用品一式：包装用品、乾燥剤など。

図1 電動式ボン菓子機の図解



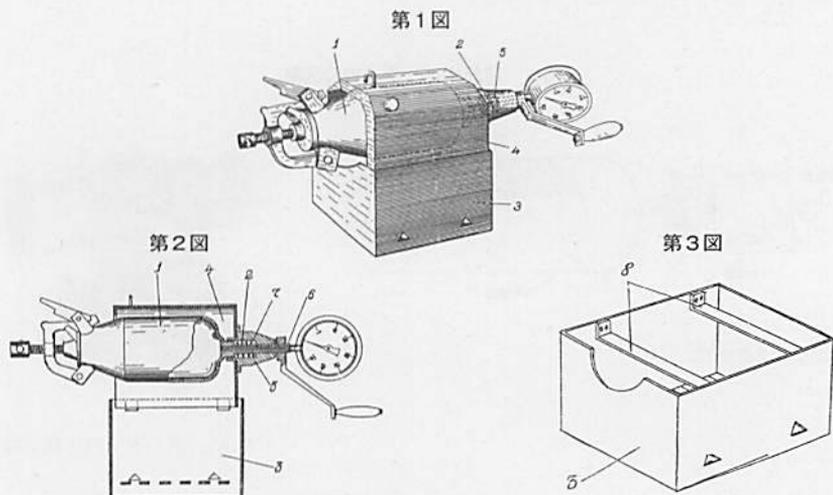
出所) 筆者作成



出所) (株)タチバナ菓子機HP

前述のとおり、(株) タチバナ菓子機は吉村式ボン菓子機について、1946年10月12日、登録実用新案を出願(実願 昭21-9080)、1956年8月31日、発行されたが、書類によると本案品が公知の物に較べて優れている実用新案の性質、作用及び効果は次の通りである。①燃料の節約、②穀類膨張所要時間は公知の2分の1、③軽便取扱簡単、公知の物の4分の1、婦女子老人が操作可能、山間僻地にも移動可能、④安全で故障なし、圧力計が故障した際は窯から発する音響により不測の災害を未然に察知、簡単構造のため故障箇所なし、特に衝撃防止用スプリングを挿入し窯の衝撃を減じ圧力計の損傷を防ぐ、⑤覆蓋の取り外しにより携行可能、加工品の取り出しの危険を予防する。また登録請求の範囲については次の通りである。図2を参照。「覆蓋4の一侧に軸承5を固着しその内部にスプリング装填室7を設け、之にスプリング2を装填し練鉄材料とする釜1と一体をなしその一端に圧力計を連着したる中空軸6を前記スプリング2に貫徹せしめ、且つ燃燒室3の覆蓋4は取外し可能なる様なす穀物膨張機の構造」。

図2 (株) タチバナ菓子機の吉村式ボン菓子機の図解



出所) 特許庁HP. 特許庁登録実用新案公報(登録番号372151)

特許の特性を要約すると、(株) タチバナ菓子機のボン菓子機は次のような特性を持つ。第1にボン菓子機の素材は鋳物ではなく鍛鉄を使用し、溶接技術を駆使して加工・組立を行うことで、小型化・軽量化および単純化した。このため女性、高齢者による使用および山間地域などへの移動が可能になった。第2に窯の構造によって燃焼効率が高まり、燃焼時間は半減し、燃料はコークスなどではなく薪などを使用するようになった。また原材料の膨化時間も半減した。第3に膨化作業に必須の圧力計の損傷を軽減し、ボン菓子機の保全と作業者の安全・安心が高まった。第4に、(株) タチバナ菓子機のボン菓子機の場合、ボン菓子機の釜の中に原材料の米や穀類などを注入し蓋を閉める際、蓋の「ウマ」を「ツメ」で固定することで、作業者にとっての開閉が容易かつ安全になった。

以上のような(株) タチバナ菓子機の吉村式ボン菓子機は、独特の景色を生み出した。日本のボン菓子機は移動販売業者によって販売されているが、これは上記の労働手段体系上の特性によって、ボン菓子機が、小型化・軽量化および単純化したためである。またボン菓子を膨化する作業の瞬間、作業者はツメを木槌などで叩いてウマを外し蓋を開放するが、この叩く動作、膨化の瞬間の「バーン」という膨化音、窯から飛び出す食品と水蒸気、香りなどが、見る人に「ワクワク、ドキドキ、ドーン、ワー」といった期待、不安、冒険、喜びなどの心理と面白み、驚き、感動を生み出している。

なお、(株) タチバナ菓子機が実用新案の手続きをする前後にはボン菓子機の粗製乱造やコピー製品が多数出回わり、特許権侵害や消費者問題が頻発した。これらは素材の品質の劣悪さ、労働手段体系の不備、生産技能の未熟さなどからボン菓子の調理に難点があり、また故障や製品寿命が短いことから消費者問題を発生させた。(株) タチバナ菓子機は製品技術と製造技術に優れ、経営管理を徹底してボン菓子機を普及させデファクト・スタンダードとなった。吉村利子社長の信念がそうさせたのであろう。加えて重要な技術的特徴や改善点があるが、企業経営上の秘密事項としてここでは伏せておく。

次に、労働対象としてのボン菓子は、白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀類に加え、近年ではマカロニ、パスタ類などがある。当然、これらの食材

の品質、産地は事業者によって違いがある。現在では事業者自身が多様で魅力的な食材を用意するようになってきているが、かつては顧客自らが米穀類を業者に持ち込んでポン菓子機の調理を依頼していた。米穀類などの原材料の流通が規制されていた時代には、現在のように手軽に米穀類を入手することができず、顧客は自ら米穀類を業者に持ち込んで、ポン菓子の調理を依頼することが生まれた。

そして、労働力としては、作業者の技能および経営管理に秘訣がある。ポン菓子の調理は労働力としての作業員、労働手段としてのポン菓子機と周辺機器、労働対象としての穀類などを段取りすることからはじまる。作業は1人でも可能だが、前工程＝食材の膨化作業、後工程＝膨化した食材の味付け作業、準備・整備・撤収工程＝機材の準備・撤収、作業の補助などの作業のため、3人の作業員が3工程を分担するのが良い。作業場所は調理の際の膨化音や水蒸気の発生、周辺機器の設置と作業に配慮して、屋外か広い部屋が適所となる。

(2)ポン菓子の経営ならびに法政策

日本のポン菓子の場合、(株)タチバナ菓子機のポン菓子機を基礎として、労働手段体系と作業員の技能、それを囲む顧客たちの人間模様などを基礎として、食文化が生まれており、特に愛媛県では結婚式の引き出物として利用されるという独特の食文化につながった。

ポン菓子の経営については営業上の秘密事項でもあり関説するに留める。ポン菓子機の労働手段体系は成熟しているものの、細部については発展途上であり、事業者の職人としての技能によってその操作に違いが生まれる。また事業者にはポン菓子機の生産管理、食材の購入管理、製品の販売管理、顧客の管理、資金の管理など事業の経営管理全般が求められ、特にポン菓子は湿気と相いれないことから、日々の天候を把握して営業日程や各種段取りを準備する経営管理が求められる。さらに、移動販売業者の場合、ポン菓子の調理の時の膨張音が人気の秘訣だが、苦情の原因ともなるため、住民の了解を得ることが必要になる。これらの事業経営上の経営管理は容易ではなく、長年にわたる経験の蓄積が経営の鍵を握る。何よりも、ポン菓子の事業者、おじさんの人柄が消費者

にとっては大きな影響力を持つ。スーパーマーケット方式にはない、対面販売の小売方式の魅力、そこには地域における食文化、人間の交流がある。

最後に食品としてのボン菓子についての法政策について確認しておく⁶⁾。ボン菓子は食品衛生法上、許可の不要な農産物1次加工品であり、道の駅などで販売されている野菜・果実と同じ評価になっている。同類のものに餅（あんこなどが入らない）、綿菓子などがある。このため、ボン菓子の移動販売業者が露店などで即席で製造販売するボン菓子に対しては、日本の所轄官庁は介入せず、自由に製造販売ができる商品である。ただし、調理済みのボン菓子を袋などに入れ包装する際は、食品衛生法に基く「用途名併記」の表示を行うことが義務付けられている。

第4節 ボン菓子の食文化としての魅力

食文化とは食にまつわる文化を指す言葉であり、食材、調理法、食器、マナー、食産業、習慣など多様な事柄を含んでいる。民族や国家、宗教、風俗によって多様な食文化が存在し、宗教の教義や生活環境の違いなどによる食のタブーや、食の頻度、摂取する時間、マナー、ハレやケの食品などは食文化の表れである。

近代の日本の食文化は、明治維新に伴う「文明開化」や、アジア・太平洋戦争中の食糧不足、植民地の喪失と占領下の食糧援助、産業構造の変化、さらに近年のグローバル化による内外の食材や調理方法、外国の食材と食文化の流入により急速に変化してきた。特に現代社会のグローバル化は食材を感じることの衰退、食品の安全・安心の軽視、スピード重視の生活様式の促進、地域経済の崩壊、食文化の崩壊を促しているが、これに対する反発が生まれている。例えば、アメリカ発のファースト・フード産業が世界各国の地方都市にまで展開し、日本のインスタント食品やスナック菓子、ファースト・フードが消費される一方、郷土料理の見直し、地産地消、スローフード運動、食育、食文化の再

6) 松山市保健所での聞き取りによる。

評価などが起きている⁷⁾。食文化の考察のなかに食品および食文化としてのボン菓子を位置づけ、またスロー・フードとして検討することは、近年、取り組まれ始めたこととでありこれからの課題である。

本稿では、ボン菓子の食品および食文化としての魅力を移動販売業者のボン菓子事業を事例に整理しておく。

- ①食品の五覚性：原材料を白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀類とする膨化食品の見て楽しめる視覚、サクサクとした触覚と聴覚、甘く香ばしい嗅覚と味覚など。
- ②食品の安全・安心：原材料を玄米や大豆などの健康食品とし、食品衛生法の規制がある合成保存料、着色料を使用せず、顧客による食材の持参や調理作業の可視化など。
- ③生産と消費における人間の安全保障：調理作業者の労働安全衛生、食品の売買ではなく自給生産と消費、事業者と顧客との長期取引による信頼の構築、持続可能な環境保全など。
- ④地域の活性化：食材の地産地消による経済振興と環境対策、生業としての事業と雇用の確保、事業者と顧客をはじめとする関係者のかかわりなど。
- ⑤食文化の形成・継承・発展：食品や食材についての地域固有の味わいや親しみ、呼称や歴史、意味づけ、遺産登録など。

上記、①～④は膨化食品のボン菓자에共通する食品、食文化としての魅力であるが、⑤は地域固有の食文化を意味する。ボン菓子は世界中に広がっている

7) スローフードとは、1980年代にイタリアのローマに開店したファーストフード産業マクドナルドへの反発から生まれ、1986年にブラ（Bra）という小さな町から始まった多忙な現代人の食生活を見直す運動のことである。スローフードの理念はジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァランの著書が大きく影響した。1989年のマニフェストに「人は喜ぶことには権利を持っている」というコンセプトを発表し、また、同年パリで開かれた国際スローフード協会設立大会でのスローフード宣言を経て世界的な運動となった。1996年のスローフード法令には、具体的な活動における次の3つの指針が示されている。①守る：消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワイン（酒）を守る。②教える：子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。③支える：質のよい素材を提供する小生産者を守る。その後、美食とは何かという問いかけから、伝統の食事、素材でしっかりとした食材、有機農業、健康によいものに関心が向かうようになり、一挙に人の注目を惹くようになってきた。詳細は高村葉津『スローフードな人生』新潮社、2000年を参照されたい。

が、本稿では特に新居浜市、西条市、今治市、四国中央市などの愛媛県東予地方における結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子の特徴、歴史、食文化、地域社会の事情および事業経営に注目する。

第2章 ボン菓子機は女子学生の大発明！ 吉村利子さんに聞く国産ボン菓子機の誕生

ボン菓子は、どのようにして生まれ広がったのだろうか。驚いたことに65年前の1945年3月11日、日本で最も普及している国産のボン菓子機が誕生した。それは19歳で国民学校教師をしていた女性が、自分のアイデアをもとにした設計図を機械職人に発注し、完成させたものだった。その女性とは大阪府八尾市出身の吉村利子（旧姓＝橘）さん、1924年、大正14年生まれ85歳である。以下、2009年6月18日、愛媛大学共通教育科目「地域と世界」（平和学）における吉村利子さんの講演、演題「戦争体験とボン菓子への思い」をもとに、国産ボン菓子機の誕生について紹介する。ここでは主に橘利子さんと記述する。

戦時下のひもじい子どもたちに食事をさせてやりたい

1944年、アジア・太平洋戦争末期、大阪府八尾市（当時：中河内郡龍華町）に住む橘利子さん（当時19歳）は、富田林高等女学校を卒業後、大阪女子専門学校（現大阪府立女子大学）に進学したが中退し、国民学校教師として働くことになった。すでに20歳以上の男性は徴兵され、町には働き手はおらず、大正飛行場（八尾市）の陸軍航空隊の戦闘機は飛行すら困難に思えるほど劣化していた。橘さんには「お国のために戦う国民を育てる」、そんな軍国主義時代の決意がみなぎっていた。専門学校を中退し教師となったのは、ボン菓子機の開発に従事するために、自立と信頼が必要だったからである。

ある日、学校の運動場で、飛来した米軍機から子どもを守るために抱きしめると、折れてしまうほどのやせ衰えた体になっていた。戦時下の食糧難のために子どもは満足な食事ができず、わずかな食糧は雑穀だけで、それさえも燃料

不足のために生煮えのまま食べなければならなかった。子どもたちは下痢を繰り返して、食べてはすぐに便所に駆け込んだので、教師の仕事といえばお尻をふいてやることだった。飢えた子どもの中では弁当泥棒も珍しくはなかった。1組60人の児童のうち、10数人ほどの裕福な家の子どもだけが弁当を持参していたのだが、弁当が盗まれることがあった。飢えに苦しむ中、子ども必死だったのである。子どもはガリガリに痩せ、飢えと体調不良に苦しみ、泣いていた。消化不良による出来物が体のあちこちにてできていた。

悲惨な戦時下で、懸命に生きる子どもと毎日接していた橘さんは「なんとか子どもたちに、消化が良く、栄養のある食べ物をお腹いっぱい食べさせてやりたい。平和が欲しい」と強く思うようになった。そんな橘さんにはボン菓子との縁があったのである。

ボン菓子は化け物の涙

橘さんの脳裏には、幼少の頃のある記憶があった。4歳の時、祖母が「今日は原っぱに大きな化けもんが来るから戸を閉めなさい」と言った。「化けもんって何だろう…」、気になった橘さんは閉められた戸の隙間から恐る恐る外を見ていた。すると、角が生えた黒い化けもんとおじさんがやってきて、しばらくすると「バーン」というとてつもなく大きな音がしたため、橘さんは恐怖で大泣きした。その後、橘さんは考えていた。「あの大きな声は、化けもんの声だろうか…それともおじさんの声だろうか…」。我慢できなくなった橘さんはその夜、誰も居ない原っぱに行ってみた。「化けもん？ おっちゃん？」と呼び掛けながら歩いていると、石の隙間に落ちている真っ白い1粒のボン菓子を見つけた。もちろん、それがボン菓子だとは知る由もなく、橘さんはそれをつまみあげると急いで家に戻った。「おばあちゃん、こんなん落ちてた」。橘さんは祖母にその白いモノを見せた。それをしばらくじっと見て、祖母はこう言った。「これは化けもんの涙や」。それを聞いた橘さんは、心から安心したのである。「良かった。化けもんも涙を流したんや」。その化けもんこそボン菓子機、化け物の涙はボン菓子だったのである。

穀類膨張機を見出す

そんな記憶を鮮明にもつ女学生の頃、橘さんは大阪府天王寺の図書館で、物理化学の図鑑をめくっていた。驚いたことに、そのページには子どもの頃に見た黒い化けものの写真が載っていた。あれから13年、17歳の橘さんは、ついに化けものの正体を見出した。そこには「蒸気圧を利用した穀類膨張機」と書かれており、第1次世界大戦のときにドイツ人が、破損した大砲を使って穀類を膨張させる機械を造ったとあった。橘さんは「これだ!」と思った。米が元の10倍にも膨張するため、少ない分量からでも子どものお腹を満たす分量に仕上げる事が出来る。さらにお米や雑穀などの穀物を使用するため、栄養にも優れている。雑穀を消化の良いものにし、子どもたちの下痢を救うことが出来る。

強い意志を抱いた橘さんは、弟の通う京都大学の工学系教員のもとに走った。ポン菓子機を作りたいという想いを伝えると、早速、図面作りに取り掛かってくれた。釜の形を決めるために、一升瓶に砂を入れて動かし、球形が良いのか楕円形が良いのかと実験をした。1番良い回転数を見つけ出すのにも苦労した。また穀類膨張機は蒸気を溜めるためにしっかりと蓋をする必要があり、蒸気が漏れるのを防ぐためにどんなパッキンを使うか、圧力計をどうやって手に入れるかなど、様々な問題を解決していった。従来のポン菓子機は100kgもの重量があり、搬送が不便なために、広く普及させることが出来なかったが、軽く強いポン菓子機にすることで、女性やお年寄りでも捜査できるようにした。1年後、大阪女子専門学校に進学した年、図面は出来上がった。

ところが、原料となる鉄が戦争のために供出され、容易に手に入るものではなかった。その教員は橘さんに「福岡県の八幡市に行けば鉄がある。出来上がった図面を持って行けば、それを作ってくれる腕の良い職人もいる」と教えてくれた。しかし、当時、大阪から九州に行くには30時間もかけて列車を乗り継がなければならなかった上、「九州は悪いことをした人が集められる所だ」などと良くない噂もあった。「若い女が1人でそんな所に行くなんて…」と周囲はそろって反対した。しかし、橘さんの意志は固く、専門学校を中退して学校教員となり、身分を固め、信頼を得ようとした。

戦局が悪化する中、「明日、無くなるかもしれない命。今、捨てても良い」と覚悟を決めた19歳の夏の日。橘さんは男性のように短髪にして、アメリカ軍の戦闘機が飛んでくる中、図面を握り締めて九州へと向かった。家族は「戦争が厳しくなり、いつ死ぬかわからない。せめて好きなことをさせてやろう」と50万円の資金を用立ててくれた。家族との約束は、橘家の名前を辱めないこと、忘れないこと、人様に礼儀正しくすることだった。橘さんは通天閣に別れを告げて旅立った。

穀類膨張機の誕生

1944年の夏、空襲が続く福岡県八幡市戸畑の鉄鋼地帯は石炭と鉄の黒い街だった。道を尋ねる橘さんの大阪弁は馬鹿にされ、想像すらできないほどにかけ離れた職人たちが酒をあおりながら好奇心で見つめ、冷やかした。それでも橘さんは穀類膨張機をあきらめず、良い職人を探し続けた。そして、ついに橘さんの熱意を感じ取った3人の戸畑の職人が「作ってやろう」と立ち上がってくれる日が来た。「穀類膨張機ができる」…。その期待に胸を躍らせ、橘さんは一旦、帰阪した。戦局は悪化し、子どもたちはますます飢えていた。待ち遠しい日々が続いた。

1945年（昭和20年）の新年を迎えた橘さんは、穀類膨張機と一緒に生きていこうと決意した。九州で生きると決め、もう2度と大阪には戻ってくるつもりが無いことを家族に話した。「完成間もなし」の連絡を受けた橘さんは居ても立ってもおられず、学期途中で再び戸畑へ飛んだ。九州に発つ前夜、兄弟3人で一晩泣き明かし、出発の朝、3人で最後の写真を撮った。今度は本当に「鉄とともに歩む女」になる決意だった。

3月11日、橘さんは穀類膨張機の試作を受け取った。待望のボン菓子が入手に出来上がった。鉄の釜、蓋にはウマとツメがついている、その上、小さくて軽い、それが橘さんの化け物だった。「化け物の涙で子どもを救える」…。女子学生の熱意は職人を動かし、後に日本で最も普及する国産の穀類膨張機を誕生させた。この日、ボン菓子の食文化の産業技術的基盤が確立したのである。

時代の流れは橘さんに味方をしていった。鉄鋼地帯の戸畑には、従来のガス溶

接とは違う電気溶接という新技術が生まれていた。橘さんの考案した穀類膨張機は、既成の鋳物製とは異なって、鍛鉄製の素材と蓋の開閉および安全性に特性があった。高圧になるボン菓子機では溶接が最も重要になる。電気溶接技術は橘さんの考案を活かす軽くて強い鍛鉄製の穀類膨張機を可能にした。

それでもうひとつ大切なことがある。1945年8月9日。小倉市は広島市に次ぐ原子爆弾の第2の標的となり、B-29「ボックスカー」が飛来するも、前日の大空襲による噴煙と曇天のために視界が悪く投下を免れた。原子爆弾は不幸にも長崎市に投下された。不幸中の幸いといっては語弊があるが、小倉市が原子爆弾から免れたことで、ボン菓子の食文化は花開くことになった。

その夏、改良を加えた吉村式の穀類膨張機の第1号が完成した。日本は終戦を迎えた。

ボン菓子の理念は健康と平和

1945年、ボン菓子機は20台が生産された。その後、橘さんは戸畑で穀類膨張機を製作する職人と結婚し、吉村さんになった。子どもたちにも恵まれ、穀類膨張機を製造販売するため、会社を設立、親戚に代理店を依頼して全国展開、大手新聞への広告、特許の取得、ボン菓子の商標登録などに取り組み、全国各地にボン菓子機とボン菓子の食文化を広げてきた。戦後から1960年代をピークに、日本各地にボン菓子は広がり、移動販売業者の景色が見られるようになった。愛媛県では、こうした国産ボン菓子機の発達を背景に、ボン菓子は結婚式の嫁入り菓子、引き出物となり、高度に発達した食文化を形成している。

なぜ吉村さんはボン菓子に情熱を注ぐことが出来たのだろうか。「本当に多くの人がボン菓子を必要としていたからだ」と吉村さんは言う。ボン菓子機の開発・製造を始めると、ボン菓子は瞬く間に日本中で人気者となった。戦争は終わり、復興期とはいえ、食糧難は続き、甘いお菓子などはほとんど無かった時代、ボン菓子は一番のお菓子だった。子どもたちは美味しそうにボン菓子を食べ、大人も遠いところからわざわざ買いに来た。復員した元兵士や職を失った人が焼け跡でボン菓子の移動販売を始めた。米はなく、豆や雑穀が食材となり、お客さんが持参した。ボン菓子の事業経営は自然に出来上がり、食文化は

広がった。ポン菓子を通して、辛い戦争を乗り越えた多くの人が笑顔になり、幸せを感じていった。多くのお客さんの笑顔が、吉村さんのポン菓子への想いをより固いものにしていった。

吉村さんはポン菓子機の歩みについて何度も話されているが、語られていない、学生たちの印象に残ったエピソードがある。吉村さんが教師をしていた頃、子どもたちを自宅でお風呂に入れ、食事をさせたことがあった。子どものなかに大和川の河川敷の粗末な小屋にすむ子どもがいた。家計は貧しく、弁当を盗むこともあった。吉村さんは罰としてその子どもに水の入ったバケツを持たせ廊下に立たせたことがあった。数日後、家庭訪問で吉村さんは河原に住むその家族を訪ねた。乳飲み子を抱えた母親はたどたどしい声で、「先生、弁当をくれてありがとう。子どもが『先生が弁当をくれた』と言った。私はその時、赤ん坊を産んだばかりだった。本当にありがとう」。吉村さんは朝鮮からやってきた母親と抱き合い一緒に涙を流したという。戦争の時代に健康と平和、日本の子どもも朝鮮の子どもも助けたい。複雑な思いはポン菓子につながっていった。

吉村さんは85歳になった今も、(株) タチバナ菓子機の社長として、ポン菓子機の納品や修理・保全のために全国を訪ねている。その足は遠くハイチ共和国にまで及んでいる。2003年、福岡県の在住者がハイチの貧困な子どもたちにポン菓子を食べさせてあげたいと、旧式の手回し、薪焚きのポン菓子機を7台、現地のボランティアに寄付したからだ。ハイチの喜ぶ子どもたちや住民の中に吉村さんの姿はあった。

「健康と平和への願い」、それが今日の膨化食品ポン菓子と吉村式ポン菓子機(穀類膨張機)の理念であることを心に刻んでおきたい。

第3章 愛媛県におけるボン菓子の食文化

本章では、ボン菓子の5つの魅力、つまり食品の五覚性、食品の安全・安心、生産と消費における人間の安全保障、地域の活性化、地域の食文化の形成・継承・発展を踏まえたうえで、愛媛県におけるボン菓子の食文化の発達について、特に人類史上最高の発達を遂げ、人類史的価値をもつと考える新居浜市、西条市、今治市、四国中央市などの愛媛県東予地方における結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子の特徴、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する。検討にあたっては、筆者と愛媛大学Challenge Job Clubの調査活動および同編「ボン菓子アンケート調査報告書」を参照した。

第1節 愛媛県のボン菓子とボン菓子業

ボン菓子という呼称はボン菓子機の特許を取得した(株)タチバナ菓子機の商標登録を契機に広がるが⁸⁾、愛媛県にはこのボン菓子に先行する呼称があり、現在も多様な呼称がある。愛媛県東予地方でボン菓子とボン菓子機が普及し始めた1930年代には、すでにパン豆、パンパン豆の呼称が広がっていたという経験談がある。現在も東予地方にはパン豆、パンパン豆、パンパン菓子、ボンボン菓子、嫁さんまめ、中予地方の東温市ではタンタン豆、ボン豆、伊予市旧双海町ではドン豆、西予地方の大洲市ではドンパン、加えて、おいり、嫁入り菓子、祝いパン豆などの呼称があるが、このこと自体がボン菓子の定着と食文化の多様性を表している。なお、愛媛県以外の中四国の県には、愛媛県のように多様な呼称は確認できていない。

パン豆、パンパン豆などの呼称は、ボン菓子が膨化して飛び出す瞬間の「バーン」という膨化音を語源とし、また食材に米ではなく大豆などを用いたことから豆の表現、合わせてパン豆の呼称が生まれたようだ。タンタン豆、ドンパン、ドン豆などの呼称も同様の語源であろう。徳島県の事業者はボン菓子のことを

8) (株)タチバナ菓子機は1977年11月8日、「ボンカシ」の商標出願広告(昭52-64762)を行った。

パットライスと呼称し、四国各県や関西に影響が広がっているが、パットライスはボン菓子の英語圏の呼称であるpuffed riceを語源とし、ボン菓子が膨化して飛び出す瞬間の「パッ」とした様子と膨化音、顧客の「パッ」とした笑顔から、パットライスの呼称が生まれたようだ。

正確な統計はないが、(株)タチバナ菓子機社長の吉村利子さんによると、戦後、国産ボン菓子機の誕生とともにボン菓子の事業者は、1960代をピークに増減し、全国的にスナック菓子、米菓、ビスケット菓子、チョコレート菓子をはじめとする各種菓子類の登場によってボン菓子の消費は衰退したとはいえ、愛媛県におけるボン菓子の製造販売および消費は食文化として定着しており、筆者の推測では国内最大の生産量になっていると思われる。そのボン菓子の普及を支えているのは、営利および非営利の事業者であり、営利事業者の数は1960年代をピークに増減少したが、近年、非営利業者が生まれている。現在、東予地方の各自治体に立地して店舗業態でボン菓子を営業する7つの事業者、中予・南予地方において移動販売業態で営業する3つの事業者、県内の道の駅などに商品をおろす10人ほどの事業者、さらに地域イベントなどでは非営利事業者が5ヶ所ほど展開し、消費者・住民がボン菓子に親しむ食文化が広がっている。推定だが、愛媛県のボン菓子は全国的に見て、1人あたりの消費量が多く、人口比較で高い密度になっており、多様な品種のボン菓子が提供されている。営業指標としては、平均的に見て、東予地方での白米のボン菓子150gの価格は200円という設定になっており、低い生産価格、販売価格は安定した米、砂糖などの原材料、作業者の賃金を前提とすると、大量生産によって可能になっていると推測する。

愛媛県におけるボン菓子が普及し定着する条件については次のように考察した。第1に愛媛県の東予地方には戦前において繊維産業や鉱山業、金属加工業、化学工業などが発達しており、作業経験を生かすことでボン菓子機を操作することに長けた作業者が存在した上、高価なボン菓子機を購入する資金を保持していたこと。第2に愛媛県の県民性として、新しい物、都市部で流行っている物を受け入れる特性がある上、戦前・戦後を通じて砂糖は希少であったものの、

麦味噌文化に代表されるように甘い食品を好む特性があること。第3に愛媛県の農家などが二毛作によって米と穀類を入手した上、秋・冬・春などにボン菓子を副業としたこと。第4に東予地方の旧別子山村、中予地方の旧久万町、西予地方の旧城川町などの中山間地域および芸予の島嶼地域では、地域で生産された原材料を使い、ボン菓子機を購入することで自給や移動販売業者が営業したこと。第5に愛媛県の東予・中予地方の乾燥した気候はボン菓子の調理と保存にとって有益であったこと。これらは日本の他の地方にもあてはまることではあるが、歴史的条件としては、第1の条件を背景に、1930年代の新居浜でボン菓子を手がける業者が発生し、後述する香川県西部地方のおいりと関連することで、東予地方に固有の結婚の嫁入り品としてのおいりのボン菓子が生まれたと考える。

ところで、『愛媛新聞』（2010年5月19日付、大津貴生記者執筆）の報道のとおり、筆者が確認した伊予市旧双海町の住民が所蔵するボン菓子機は、釜を加熱する燃料を薪焚きとし、手回しで焙煎する技術的特性を持ち、（株）タチバナ菓子機の吉村利子社長によると、当社が製造した初期の吉村式ボン菓子機であり、1950年ごろまでに製造したものであろうとのことである。このボン菓子機は愛媛県内で稼働する最古級のボン菓子機であり、全国的でも最古級の可能性がある。このボン菓子機の所有者は知人から譲り受けて1980年ごろから所蔵し、恒例の地域の文化祭で稼働させてボン菓子を調理している。このボン菓子機で調理したボン菓子＝ドン豆のできばえは上々で、何となく歴史の味を感じることができる。私はこのボン菓子機は地域遺産、産業・技術遺産として正しく評価し、丁重に保存、解説をして愛媛県民はもとより人類の宝とするべきだと考えている。

第2節 愛媛県・中四国の住民のボン菓子への思い

愛媛県民のボン菓子への思いについて、筆者と愛媛大学Challenge Job Club編『ボン菓子アンケート調査報告書』から特徴的な意見を紹介する。このアンケート調査は、愛媛県内の各自治体の住民を対象に無作為に抽出した100人の調査結

果であり、さらに香川県、徳島県、高知県、岡山県、広島県、山口県、島根県、鳥取県、福岡県、兵庫県の住民を対象として無作為に抽出し調査を行った。加えて広島県福山市の住民を対象として無作為に抽出し調査をおこなった。

東予地方の住民はアンケートへの記述内容が多く、ボン菓子の食文化の経験や今後の継承について熱心に記入されている。松山市を中心とする中予地方、宇和島市を中心とする南予地方の住民はアンケートへの記述内容は多くはないが、東予地方の関係者からボン菓子の引き出物を受け取ったことや東予地方との比較を記述するものがある。他の中四国、福岡、兵庫などではアンケートへの記入は簡単なものが多いことと比較すると、愛媛県民、特に東予地方の住民のボン菓子への思いの強さ、多様さを感じる。以下、記述内容の特徴を整理してみた。

(1)愛媛県内の大学に通う学生の思い

Aさん（今治市出身、22歳、男性）：「子どもの頃からボン菓子との触れ合いがあった。小さな頃、時たま、家の近くにボン菓子機をトラックに乗せ、おじさんがやって来た。私はしばしば父母に連れて行ってもらった。ボン菓子機の不思議な形に戸惑い、大きな膨化音におびえたこともあったが、サクサク、ふわふわした真っ白いボン菓子は大好きだった。ほのかに甘くて美味しく、一口食べるとすぐに泣き止んだものだ。」

Bさん（西条市出身、22歳、女性）：「子どもの頃からボン菓子と言えば、結婚式の時にもらうおoiriのことだった。おoiriは紅白の紙箱に入っており、カラフルで、甘い味がして、楽しみにしていた。姉の結婚式でも引き出物におoiriを用意し、また嫁ぎ先にお配りしたそう。松山の大学にきて、おoiriの話をする、他の地域の人にはそのような風習、食文化が無いことに気づき、驚いた。母の結婚式でも用意したことをおばあちゃんは懐かしそうに話していた。」

(2)愛媛県民の思い

①ボン菓子の懐かしい思い出

Cさん（新居浜市出身、67歳、男性）：「ボン菓子の魅力とは、あの香り、あの音、あの味、あのおじさん、あの歓声、みんなの笑い声…これらが揃うこと」

Dさん（西条市出身、57歳、女性）：「ボン菓子の思い出は、ワクワク、ドキドキ、ドーン、ワー、そんな感じ」

Eさん（四国中央市出身、52歳、男性）：「パットライスが来たと言って、白米（何合だったか忘れた）と精白糖（米に合わせた量）をもって行き、おじさんが筵の上に並べて順番待つ。米を入れるタンク（まんまる）の下のかまど（手作り）に焚き木をくべて、一番上には、砂糖を溶かす鍋を置き、キコキコ言わせながら、ハンドルを回していた。その内、音が変わってきて出来上りを予感させると、長い網に向かってタンクの蓋を「ズボン！」という大きな音と共に開けて、出て来た白いパットライスをタライに移す。そして解けた砂糖水を振り掛け木のしゃもじでザクザク言わせながら混ぜる。」

Fさん（松山市出身、54歳、男性）：「幼稚園、小学生時代と思うが、近所の公園又は道路端（当時は車が少なく、道路でも問題なかった）から「ドーン」（ボンというイメージではない）という音が聞こえると、お米を袋に入れて、その音がする方向に行き順番待ちをしていた。リヤカーに機械を乗せ手でぐるぐる回し、できあがる直前に大きなカゴを付け、「鳴るぞ〜」と叫び、「ドーン」。耳をふさいでいたが、お腹から突き上げるような音だったと記憶している。できた菓子は、砂糖が多くついているものから、兄弟で奪い合って食べた記憶がある。ただ、中学生になってからは、お店で売られているものをたまに食べたという記憶しかない。」

②東予地方の住民にとってボン菓子は結婚式のおいり

Gさん（西条市出身、28歳、女性）：「西条市でもボン菓子は盛んだった。東予地方では、結婚式にまつわる思い出は多いが、時代によって変化がある。友人の祖母と母親（旧小松町出身）は結婚の時に花嫁おいり豆を用意した。赤・黄・緑で彩りよく染めたおいり豆を祖母は嫁ぎ先に俵2俵持って行った。その当時はおいり豆を自分から配るのではなく、結婚式の翌朝に近所の人や子供たちが取りに来ていた。母親の場合は、嫁ぎ先に1俵持って行き会社にも配ったそうだ。この頃には、近所の人を取りに来るといった伝統はだいぶ減っていたようだ。おいり豆は引き出物に変わっていたようだ。」

Hさん（西条市出身、35歳、男性）：「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。」

Iさん（新居浜市出身、49歳、男性）：「新居浜市ではボン菓子は欠かせない嫁入り品になっていた。俄にボン菓子を入れて嫁ぎ先に持って行くのだが、多い人は10俵ものおいを用意したそうだ。お金持ちの人ほど沢山のおいを用意したこともあるらしい。近所の人たちは「寿」と描かれた紙袋を受け取り、結婚式の翌朝、新婚の家においをもらいに行った。もちろん、嫁入り品としてだけでなく、ボン菓子の移動販売業者も多くいたらしく、おいは子どもの頃から馴染みのあるお菓子だったようだ。」

J（新居浜市出身、58歳、男性）：「小学校くらいまでは、近所にお嫁さんがきた次の朝、6時くらいの暗いうちからその家に行ってパン豆をもらいに行きました。暗いうちから座敷の縁側の扉を開けて配っていました。近所の人でも沢山集まってきていました。当時はビニール袋ではなく紙袋でした。なぜか2袋ずつもらった記憶があります。パン豆の中に、少量サイコロ状のおかきも入っていました。これはこのあたりだけかもしれませんが。香川のほうでは雛あられにみたいな、色の付いた、スカスカの菓子が代わりに入っていて違和感がありました。」

J（新居浜市出身、58歳、男性）：「30年位前に嫁さんをお願いしました。相手は兼業農家でしたが、嫁のおじいちゃんが気合を入れて稲藁で俵を家で編んで、それに入れて10俵持ってきました。この頃はダンボールに入れて持ってくるのが普通でしたので感激しました。俵はその頃は珍しくなっていて、知り合いの中学校の先生が、運動会の俵運び競争に欲しいと持って帰ったそうです。農家でしたから、ひのうら（＝農家の庭先）が結構広く、業者の方が出張してきて1日ばかりでパン豆を作ったそうです。」

Hさん（新居浜市出身、68歳、男性）：「パン豆＝嫁入りという印象。嫁入りの際に、嫁さんが俵につめた何俵ものパン豆を持ってくる。結婚式の夜、嫁入

り道具として持参した新しいタライにその豆を俵から移し、家族みんなで小さな紙袋に小分けする。後には、小さなせんべいも混ぜるようになった。結婚式の翌日早朝に近所の子どもたちが大勢集まってきて、パン豆が入った紙袋を貰いに来る。新嫁さんがそれを手渡す。甘いお菓子が不自由な時代、パン豆は甘いものの供給源であったので、近所の結婚式が楽しみだった。」

③ボン菓子のアンケート調査に話題の花が咲く

Kさん（香川県土庄町出身、35歳、女性）：「世代差もあると思いますが、このボン菓子の話だけで、ずいぶん職場でも話が盛り上がりました。このお菓子を嫌いな人はいないのではないかと思います。逆によい思い出、懐かしい思い出とセットになっているような印象があり、みんなの心を温かくするものとしてもぜひ残してほしいと思います。」

④ボン菓子の食文化は地域社会と密接

Lさん（西条市出身、40歳、女性）：「昔、実家でお嫁さんを作り（髪結い、着付け）、それまで見守り、育てていただいたご近所の方々へ感謝し、地域の中から嫁に出してもらっていた。そんな考えもあると思うので、祝福と感謝の相互の思いの表れである「嫁さんまめ」が消えてしまうことは、地域社会の結びつきが希薄になったことと重ねて感じ、とても寂しく思います。」

Mさん（松山市出身、54歳、男性）：「私の記憶では、リヤカーを引いて、どこもなく現れ、どことなくいなくなる。というのがボン菓子屋のイメージである。近所の友達とワイワイする所であり、コミュニケーションの場所であったが、なくなっても別に不思議とも何とも思っていなかった。ただ、いつ食べても懐かしさを思い出す。」

Nさん（四国中央市出身、52歳、男性）：「結婚式と言うより隣に新婚で引っ越して来ても、挨拶もろくにしない時代になった。昔は親が子供を連れて近所周りをしていたが……。引き出物は、物の無い時代の産物ではないかと思う。駄菓子文化自体は残すべきだが、時代に即した新しい進化を遂げたほうが良い（ルーツとしては重要）。」

Oさん（新居浜市出身、62歳、女性）：「この文化だけは存続して欲しいと思

い、兄弟の婚礼の時には、たとえ披露宴が東京のホテルでも人数分持ち込んでおいて、大いに宣伝しています。皆さん喜んでくれます。』

⑤ボン菓子の将来への期待

P（新居浜市出身、58歳、男性）：「最近では世界中から美味しい菓子が日本に入ってきており、パン豆は忘れ去られようとしています。子どももパン豆に目をキラキラさせることもなくなりました。お嫁さんが来た家に、朝早くもらいに行く習慣もいつのまにか、無くなりました。今は当家の方が、お嫁さんが来たとの挨拶の手土産に、たまに持ってきてくれます。昔のように、美味しいとは感じませんが、素朴な味で、たまに食べることがあります。』

Qさん（新居浜市出身、68歳、男性）：「モノが豊かになり、糖分の撮りすぎを制限する時代。変化も致し方なし。ただ、テクスチャー（食感のこと一筆者）として、パン豆の柔らかさは他の菓子とは違った独特の個性があり、それを見直せば存続の価値がある。温故知新。単に情報を集めるだけでなく、パン豆という窓から歴史を紐解き、未来につながる、実行可能な、何かのメッセージを引き出して下さい。』

Rさん（松山市出身、54歳、男性）：「ITの時代と言われても、人と人がふれあう場所づくりは必要と思います。商売となると難しいところがあると思うが、食文化の継承という視点で活動を継続していくことが必要と思います。商売ではなく、リヤカーで出没する若者が増えることを期待します。』

Oさん（新居浜市出身、62歳、女性）：「食品添加物のない本当の菓子として子供たちにもオススメ！ 豆々しく働き、子孫繁栄、ひとつぶも無駄にせず、落とさず食べるのも行儀のひとつとして語り伝えたいものです。』

Sさん（東温市出身、50歳、女性）：「愛大の安心米を使った加工品として、生協の愛大特産品店での販売を期待しています。頑張ってください。』

第3節 愛媛県東予地方のボン菓子の結婚式の嫁入り品または引き出物

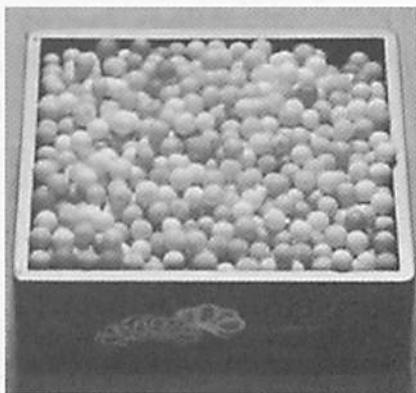
(1)愛媛県東予地方のボン菓子の食文化

愛媛県新居浜市、西条市、今治市、四国中央市などの東予地方では、ボン菓子をパン豆、パンパン豆などと呼称して親しまれているが、ボン菓子には「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込められている。ボン菓子は、広く縁起物として、婚礼以外にも、新築祝いや出産、還暦祝等の引き出物として重宝されている。

東予地方では現在もボン菓子のことを、新居浜市ではおいら、祝いパン豆、西条市では花嫁おいら豆、嫁さんまめと呼称する独特の食文化があり、結婚式の嫁入り品または引き出物の定番として、日本と世界において稀少な食文化として発達してきた。このようなボン菓子の食文化、結婚式の嫁入り品または引き出物の伝統は、見聞するところ日本中で愛媛県東予地方だけの食文化である。愛媛県内の中予地方、南予地方、さらには香川県や広島県にはこのような食文化はないが、これらの地方でも東予地方出身者の結婚の際にはおいらなどを受けとることからその伝統が知られている。後述するように、結婚式の嫁入り品としてのおいらは現在、確認することはできないが、代わって登場したのが結婚式の引き出物である。

さて愛媛県東予地方の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子の食文化の起源について次のように推測する。まず、おいらの意味であるが、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「おいら」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願う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、讃岐国

写真3 山下おいら本舗(三豊市)のおいら



主(丸亀藩主)の生駒親正(いこまぢかまさ)公の姫君がお輿入(こしい)れの際、領民たちが五色の餅花を煎ったあられ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週間は要する⁹⁾。

次に東予地方のボン菓子のおいりだが、1930年頃には新居浜市においてボン菓子が普及し、移動販売業者などの営みが生まれ、その中から西讃地方のおいりに似せたボ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。1930年代にはすでにおいりを嫁入り品として用意していたという経験談もある。この推測は1937年に新居浜市に創業し、現在も営業を続けている久門おいり店の屋号と事業内容によって検証ができる。久門おいり店はおいりという嫁入り品を扱った現存する最古級の事業者であろう。

久門おいり店の創業者・故久門晴逸氏の娘にあたる藤原仁子さんの経験談によると、当時の様子は次の通りである。「1937年ごろ新居浜市山根通りに面する自宅付近にパン豆の移動販売業者が来るようになり人気を得ていた。住友化学に勤務する父はボン菓子機を購入し自宅で営業を始めた。私は1939年に生まれたのが、その年に久門おいり店という屋号を作り、結婚の際にパン豆のおいりを用意するようになった」。久門おいり店は白米などを食材とするカラフルなボン菓子のおいりを用意し、そのおいりは讃岐のおいりに類似して、カラフルな同明寺というかき餅を混入している。このように讃岐のおいりと新居浜の久門おいりは類似している。なお、1949年に西条市に創業した川上花嫁おいり豆店や1954年に西条市に創業したあい高松信好花嫁おいり豆店の花嫁おいり豆は、おいりの呼称を同様に受けついでいると推測する。

9) 四国電力(株)広報誌「ライト&ライフ」平成21年6月号(特集)
http://www.yonden.co.jp/corporate/ad/1&1/backnumber/0906/page_01.html (2010年7月1日アクセス)。

(2)愛媛県東予地方の結婚式と嫁入り品または引き出物

結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子とは次のような伝統様式のことである。近世日本では、結婚式の当日、新郎宅に新婦が嫁入りし、その際、家具・衣類などの嫁入り道具が大八車の列をなして運び込まれるという伝統的な様式があり、愛媛県にボン菓子業者が開業した1930年代以降、嫁入り品としてボン菓子のおいりを用意するようになった。それは米俵で10俵（俵を下段から4俵、3俵、2俵、1俵と三角形に積み上げる）ほどが用意されて嫁入り道具とともに運ばれ、1955年ごろトラックが利用されるようになってからは、先頭車両の屋根の上に、俵を10俵、三角形になるように梱包して運ばれた。結婚式の翌日の早朝、当家の縁者や近所の子ども、住民が集まると、新郎の父母や新婦らは挨拶をし、小分けした「おいり」を手渡した。それは地域の子どもたちはもとより住民にとっては、お嫁さんと並んで、待ち遠しさ、楽しさ、うれしさなどから重要な伝統であった。

こうした結婚式の嫁入り品の伝統は、1960年代以降、結婚式が新郎宅ではなく、公的施設などで開催されるようになり、さらに1971年に愛媛県今治市で県内最初の結婚式場となる寿楽が開業し、続いて多数の結婚式場が愛媛県内に開業したこと、伝統的な結婚式の様式とともに衰退した。しかし先の結婚式場をはじめ、今日でも東予地方の結婚式場は結婚式の際の引き出物としておいり、花嫁おいり豆を用意し、また新郎新婦や家族がおいりを縁者や近所の住民に配る伝統が継承さ

写真4 1979年の嫁入り品としてのおいりの搬送



* 当時、嫁入り品のおいりは紙箱に梱包されるようになっていたが、新郎・小野晴昭氏の舅がわざわざ俵を用意して搬送したとのこと。

出所) 小野晴昭氏(新居浜市)提供

れている。なお、1986年に西条市（旧東予市）に開業した平安閣（現マリエール）結婚式場はおいりをそれまでの袋詰めから箱詰めとして用意し、引き出物としても品格を高めてきた。

第4節 結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子を担う事業者

結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子を用意する事業者について、ここでは創業と取引上の関わりに応じて製造元の代表4社と結婚式場1社を紹介する。

(1)久門おいり店（新居浜市）

1937年、住友化学（株）に勤務する故久門晴逸氏（当時、新居浜市、1909年生・1993年没）が自宅前の新居浜で随一の繁華街、山根通りにて営業するパン豆の移動販売業者にヒントを得て、ボン菓子機を購入し、自宅にて開業したことに始まる。1939年には晴逸の娘、仁子氏が誕生し、1954年以降、仁子氏は社会人として家業を助けた。1961年、仁子氏は住友金属（株）に勤務する藤原聖士氏（新居浜市在住、1932年生）と結婚の後も引き続き家業を助け、1986年、退職した藤原氏は家業を継ぎ、今日に至っている。当店は現存する愛媛県最古級のボン菓子店であり、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、結婚式の際においりを配る伝統の原点であると考え。戦後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。現在も開業時の店舗で調理、販売し、1970年ごろに製造されたボン菓子機が3世代目の主力機器として稼働している。

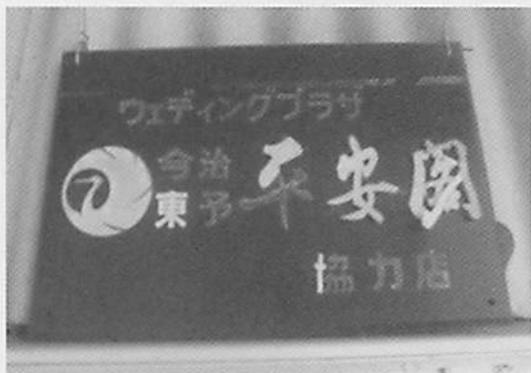
写真5 久門おいり店のしおり



(2)川上花嫁おいり店 (西条市)

1949年、住友化学(株)に勤務する創業者(当時、西条市在住、25歳)がボン菓子機を購入し、自宅にて開業したことに始まる。1930年代のこの地域には、ボン菓子機を使って自宅にて営業する事業者が開業しており、地域の人々はボン菓子に親しんでいた。創業者の足跡は未詳だが、幼少より地域のボン菓子業者に接したこと、戦後、勤務先の新居浜などでのボン菓子業者の営業を見聞したこと、住友化学(株)従業員としての経験の蓄積などが重なり、開業を試みたと思われる。戦後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。現在も花嫁おいりを開業時の店舗とボン菓子機を使って調理、販売している。当店は創業時、販売を手がけていたが、後に受注を受けて調理をする特約店ようになった。

写真6 川上花嫁おいらい店の標章



* 平安閣（現マリエール西条・今治）の協力店であることを示す

(3)岸井菓子店（四国中央市）

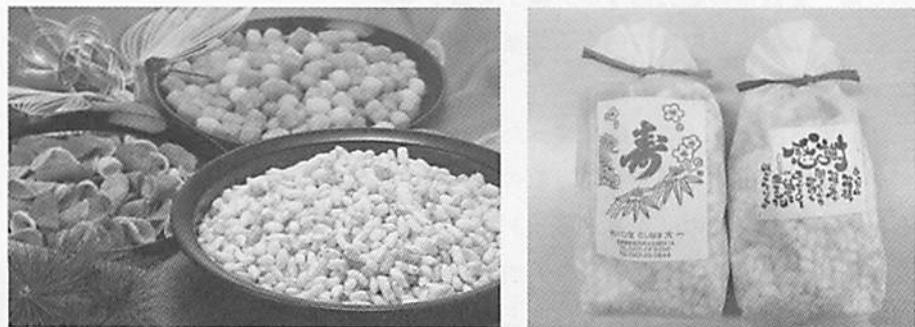
1965年、川之江駅前にて菓子類の卸業・小売業を営んでいた岸井信夫氏（当時、川之江市栄町在住、1931年生）と敦子氏（同、1930年生）のご夫婦がボン菓子機を購入し、自宅にて開業した。当店は岸井信夫氏の実父が創業したもので、岸井氏はアジア・太平洋戦争下の東京にて菓子食人として修業し、特にカンパンづくりを得意として、戦後、経営する当店を継承した。現在、商店街のアーケードに掲げられた看板には「おいらい 岸井菓子店」の文字があり、ありし日の様子をつたえている。岸井夫妻が結婚した高度成長期の1960年代、川之江地区には、すでにボン菓子を手掛ける業者があったが、結婚式の嫁入り品としてのボン菓子おいらいへの注文に應えることができず、知人である岸井氏にボン菓子事業が持ちかけられた。岸井氏は早速、ボン菓子機を購入して事業をはじめ、敦子氏によると「うちはボン菓子で子ども3人を育てた」という。現在、おいらいの注文は陰り、また夫妻の高齢化はボン菓子事業を困難にしているため、ボン菓子づくりは少数になっているが、おいしいボン菓子を作り続けている。

(4) にはま大一店（新居浜市）

1971年、衣料品やお菓子の卸業を営んでいた大西一郎氏（当時、新居浜市大生院在住、1919年生・1982年没）がボン菓子機を購入し、妻の義子氏と自宅にて開業したことに始まる。高度成長期の1970年代には、すでに各種菓子類が普及し根強い人気をもっていたが、東予地方ではボン菓子の引き出物が用意される時代を迎えつつあった。当時、新居浜市にはボン菓子の調理・販売を営む事業者は多数あり、当店は後発の参入者であるにもかかわらず親しまれ、結婚式の嫁入り品としての祝いパン豆の注文に応え、その後、結婚式場に引き出物としての祝いパンまめを納品してきた。当店のお客様は県内だけにとどまらない。口コミや、インターネットでの通信販売などにより、東京や大阪に宅配する事も多いと言う。結婚式の引き出物としてパン豆を受け取った人が、自分の結婚式の際にもパン豆を注文し、さらにそれを知った人が自分の時に注文するというように、祝いパン豆は、各地に広がりを見せているのである。

現在、新居浜商工会議所が選定する「新居浜の逸品」として当店の「祝いパン豆」がクローズアップされ、食文化を伝えている。にはま大一の「祝いパン豆」は、全国菓子博覧会において数々の金賞や名誉金賞を受賞したほか、2002年の第24回大会には博覧会の最高位である三笠宮親王名誉総裁賞（文化部門）を受賞している。

写真7 にはま大一の祝いパン豆



(5) 平安閣 (現マリエール今治・同西条)

1960年代以降、今治市で互助会の事業を営んでいた青野久吉氏 (当時、今治市在住、1909年生・1997年没) は、1971年、今治市に愛媛県内で最初の結婚式場寿楽を開業し、以降、多数の同業他社が開業した。それは、1960年代以降、結婚式の当日、新郎宅に新婦が嫁入りし、嫁入り道具とともに嫁入りのボン菓子を用意する伝統様式は衰退し、公的施設などで結婚式が開催されるようになっていたことを背景としている。1971年1月、結婚式場寿楽の最初の結婚式は創業者の青野氏の娘、早苗氏が新婦となったもので、この結婚式にボン菓子の引き出物が用意された。寿楽および平安閣では嫁入りのボン菓子を引き出物として用意し、以降、東予地方では結婚式の引き出物が新しい伝統として確立することになった。なお、1986年、東予市 (現西条市) に平安閣の新店舗が開業し、このときからボン菓子の引き出物は紅白の紙箱に詰められるようになった。

写真8 平安閣(現マリエール今治・同西条)の引き出物



* 左下がボン菓子の引き出物

第5節 愛媛県の魅力的なボン菓子を担う事業者

ここでは愛媛県の魅力的なボン菓子を用意する事業者を紹介する。

(1) 金澤商店 (伊予市)

1960年、伊予市にて水飴を使った菓子類の卸業・小売業を営んでいた先代がボン菓子機を購入し開業した。その後、継承者の金澤憲一朗氏がボン菓子事業を担い、主力商品の「かるかる娘」や、一見カリントウに見えるが黒糖を使った独創的なボン菓子を開発した。当店はボン菓子機を駆使して高級な菓子類を調理し手がけている。特に愛媛県と香川県が共同で経営している東京新橋のア

ンテナショップ旬彩館に出品し、好評を得ており、その魅力はボン菓子の市場での価値を高めることに成功している。

(2)石丸商店（松山市）

現在、松山市内でボン菓子の移動販売業を営む2業者のうちの1軒である。事業主の石丸王彦氏は豊富な調理経験を活かし、品質にこだわったボン菓子事業を営んでいる。白米・玄米・大豆・とうもろこしなどの穀類やマカロニを原材料とするボン菓子を手がけ、ボン菓子のおじさんのよき伝統を継承することで熱心な消費者が生まれ、行く先々には賑わいと笑顔が溢れている。

(3)愛媛大学Challenge Job Clubあいぼん

2007年以来、愛媛大学の学生を中心に構成する同Clubは、本稿でのボン菓子に関する調査・研究に協力し、特に愛媛県のボン菓子の食文化を対象として、その人類史的価値を検討するとともに、経営実践を通じて愛媛のボン菓子の食文化の価値の普及および学生の職業体験を進めている。2009年以来、愛媛大学内外においてボン菓子あいぼんの調理・販売および「2010年は国産ボン菓子機誕生65周年」「ボン菓子の願いは健康と平和」「愛媛の伝統食文化 ポン菓子の引き出物」などを伝える経営実践を行い、愛媛大学生協店舗においてボン菓子あいぼんシリーズの調理販売、愛媛県内での地域行事におけるボン菓子事業の作業助手などに取り組んでいる。2010年6月以降、愛媛大学生協ショップ・えみかにて調理販売および小売を行ったところ、いずれも短時間で完売し、学生・教職員・地域住民に好評であることがわかった。

こうした同Clubの取り組みに対し、2010年1月には新居浜市長・佐々木龍様より以下のメッセージをいただいている。

「ボン菓子は、新居浜ではパン豆と呼ばれ、結婚式の引き出物として非常によく利用される米菓子です。平成20年度から始まった「新居浜の逸品」にも認定され、ふるさとブランドとして情報発信しています。愛媛大学のボン菓子を継承しようとする貴重な取り組みのご発展を祈念いたしますとともに、素朴で健康にやさしい「あいぼん」や「パン豆」が多くの人に末永く愛されていくことを期待します。

新居浜市長 佐々木 龍」

ここで、愛媛大学Challenge Job Clubあいぼんの経営実践に関する経営理念、経営根拠、経営標語を紹介する。

①経営理念：philosophy

- ・私たちは愛媛のボン菓子の食文化を伝承・発展させます。
- ・私たちはボン菓子の味、平和と健康の願い、安全・安心の経営を通じて人々と関わります。
- ・私たちは学びと労働を通じて良い経営者・従業員となり、良い組織をつくり、人間らしく存在します。

②経営根拠：evidence

私たちの経営根拠は、アジア・太平洋戦争による食料難のために辛く苦しい思いをした子どもたちを喜ばせてやりたいと、ボン菓子機づくりに人生をかけた吉村利子さんの意志ならびに戦後、高度に発達した愛媛のボン菓子の食文化を伝承・発展させ、広く新しい世代に平和と健康の願いをこめてボン菓子を提供することです。

③経営標語：message

「2010年は国産・吉村式ボン菓子機誕生65周年」「ボン菓子の願いは健康と平和」「愛媛の伝統食文化 ボン菓子の引き出物」「愛媛の学生が取り組むボン菓子あいぼん」

おわりに

本稿では、日本と世界の人々に親しまれている膨化食品のボン菓子を対象とし、食文化の知見、比較経営史の方法、オーラルヒストリーや社会調査などを駆使して検討し、特に新居浜市、西条市、今治市、四国中央市などの愛媛県東予地方における結婚式の嫁入り品または引き出物としてのボン菓子のおいの特徴、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。愛媛県ではボン菓子は、パン豆、パンパン豆などと呼称され、地域の食文化において定着し、消費量が多く、低価格であることがわかった。また愛媛県東予地

方ではボン菓子でおいり、嫁入り菓子、祝いパン豆などと呼称され、結婚の嫁入り品や引き出物として食文化を生み出しており、その意味で愛媛のボン菓子の食文化は人類史上最高の発達を遂げ、人類史的価値をもつと考える。

愛媛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。特に、本年、2010年3月11日は国産・吉村式ボン菓子機誕生65周年にあたり、この記念すべき年を機にボン菓子の特徴、歴史、経営、食文化と地域社会の事情について特徴と歴史を極め広めたい。

加えてボ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、ボ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)ボン菓子

渡辺階男「儲けるボン菓子と儲かるボン菓子—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

(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・モンタナーリ、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・モンタナーリ、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.モンタナーリ、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 改定第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

(5)調査

愛媛大学Challenge Job Club編「ボン菓子アンケート調査報告書」、2010年3月

<謝 辞>

本稿執筆に当たって、ボン菓子業者、消費者など多くの方からご協力を得た。
記して感謝の意に代えたい。

(株) タチバナ菓子機社長 吉村利子様

久門おいり店 藤原聖士様 藤原仁子様

川上花嫁おいり店様

あい高松信好花嫁おいり店 高松賢治様

岸井菓子店 岸井信夫様 岸井敦子様

にはま大一店 大西義子様

マリエール西条 青野早苗様

金澤商店 金澤憲一朗様

石丸商店 石丸王彦様

新居浜市 小野晴昭様

伊予市 宮田法留様

宇和島市 水野政子様

伊予市 若松進一様

砥部町 太田由美子様

今治市文化交流協会 新居田大作様

新居浜市長 佐々木龍様

ボン菓子とボン菓子機および愛媛県のボン菓子の食文化

新居浜市企画部別子銅山文化遺産課副課長 横井邦明様

伊予市双海地域事務所地域支援課 松本宏様

愛媛県知的所有権センター・発明協会愛媛県支部 津村信二郎様

愛媛県歴史文化博物館専門学芸員 大本敬久様

愛媛県総合科学博物館専門学芸員 吉村久美子

福山市役所高齢者支援課 甲斐紀久枝様

愛媛大学法文学部総合政策学科経営管理論研究室代表 藤堂奈菜様

愛媛大学Challenge Job Clubあいぼん代表 武田知也様

※本研究は愛媛大学法文学部平成22年度学部長裁量経費の協力を得た。