

豆大福の歴史

1802年(享和2)、滝沢馬琴は京・大坂を旅した際の記録を『羈旅漫録』に記し、『**大佛餅**は、大仏餅は「江戸の羽二重もちに似て餡をうちにつづめり。味ひ甚だ佳なり」と褒めた。

世事談曰、**大佛餅**は、根元は、京誓願寺前にて之製。今以、堂上方へも召る。至て、其風味格別也。又、方廣寺大仏殿の前にあり。是又好味也。江戸浅草にて製するは、之倣て大仏餅の名目を以てす。近世数品の餅あり。伊賀餅、サツサ餅、**餡餅**、栗餅の類多く、堤重杉折に盛て、美を尽せり…愚考、伊賀餅、サツサ餅、餡餅、今世二種あり。一種は、餅を皮とし、小豆餡に砂糖を加へ肉としたる也。一種は、餅を中に、餡を以て包みたるものあり。俗に餡コロ餅と云う也。餡衣もちのルイなるべり、餡餅は、餅を皮、餡を中に包むを、本とするなるべし。今、江戸の俗は、是を餅菓子と云、外面を餡包にするを餡餅と云。二種ともに、精粗種々無限也。

鶉焼き・**腹大もち**を改良したもの…江戸中期の「嬉遊笑覧」1830年序(文政13)に「鶉焼とはその鳥の如ふくらかなればなぞらえて名づけたるか、後世**はらぶと**という餅これなり、皮薄くして餡は赤小豆に塩のみ入れ砂糖けなく、ただ大に作りたるものなり、**大ふく餅**ともいふ、後その形を小さく作り、餡もこし粉に砂糖を加えたるを専ら大福餅と呼び、はらぶと餅は近頃までもありしが今は絶えたり」とある。1771年(明和8)江戸小石川筆筈町のお玉という後家が創作したという説がある。…「寛政紀聞」(1789~1800)に、「此頃夜々大ふく餅といふ物を拵へ売歩き行き世間甚だ流行なり…元来は**馬夫**などの下賤の者のたべ候はらぶと餅という者を少し丁寧に拵えたる迄の由なり」とある…

餡という文字を「あん」という言葉として使用し初めたのは「日葡辞書」(1603)が初出で小豆の越し餡という言葉は「献上料理集」(1786)に始まっている。その頃まではほとんど潰し餡が通用していたものと思われる。そのため「つぶしあん」という言葉が新たにできたのは「料理早指南」(1804)からのこととなっている

『「**餅屋**に来る買い物客」老人の買い物客には経木に餅を包んで渡す。重箱を持参して買いに来る客もいる「現金猿が餅」1783年(天明3)』の図の売り台には丸い餅、葉に挟まれた餅、黒く描かれた餅がある。

『「**賃餅屋**の店先」左の奥では蒸籠で米を蒸していて、お客さんの注文に応じた餅を搗いたり、店先に並べるいろんな餅を搗いて売っている「縁組連理鯰」1781年(天明元年)』の図の売り台には、三角形の餅や丸い餅、黒く描かれた餅があり、看板に「菓子」の文字が見える

「東京」餅。港区虎ノ門の岡埜栄泉の製品。岡埜栄泉の創業は大正5年、上野広小路の岡埜栄泉おのれん分けで、墨田区緑町に開店した。戦中閉業し、昭和24年に現在地で再開。「**豆入り大福**」で人気を博し、午後には売り切れの盛況である。元来岡埜の看板商品は最中だったが、いまはこの大福と「一粒大栗饅頭」「ワップル」が主力となっている。

…江戸時代到大福もちの原形ができて以来、大福といえ、お菓子というより小腹がすいたときにお腹の足しにする**軽食**のような存在だったし、お店で売るといっても**茶店**の一メニューにすぎなかった。戦後、虎ノ門に移転したばかりのころ、二代目店主は「大衆に好まれるものを」と考え、日本人に一番なじみ深い「米」を使った大福を売り出すことにした。まだ業界でも大福の地位が低く、「**駄モノ**」はやるもんじゃない」という風潮がある中でのスタートである。…場所が幸いして、政治家や芸能人が食べて「これはうまい」となり、うわさがうわさを呼んで「**豆大福**」の地位は急上昇していく。…

日本料理事物起源
川上行蔵 著
岩波書店

江戸のくらし風俗大事典
棚橋正博・村田裕司 編
柏書房
食の商売 米屋・餅屋

和菓子の辞典
奥山益朗 編
東京堂出版
豆入り大福

和菓子で楽しむ東京散歩
安井健治
廣済堂出版
「大福プロデューサー」
が仕掛けた「豆大福出世物語」

餡餅

大佛餅

はらぶと餅

大福餅

豆入り大福

豆大福

守貞謄稿
1853年(嘉永6)
朝倉治彦・柏川修一
編
第五卷
東京堂出版
餅

たべもの起源事典
岡田哲 編
東京堂出版
大福餅

新版大東京案内
今和次郎 ちくま学芸
文庫
遊覧の東京
八 味覚の東京

大ふくなどはどこと
云って総本家もないだ
けに、本当の東京中の
名物とも云えよう