



石田 知子 (科学哲学)

ういろうの起源をめぐる謎

みなさんは「ういろう」をご存じだろうか。名古屋名物として有名な和菓子であるが、山口や小田原、京都の銘菓としても知られており、「ういろ」「外郎」「外良」と表記されることもある。また、三重や徳島、宮崎、岐阜などでもういろうは販売されている。

一般的には、ういろうは米粉と砂糖を主な原材料とする蒸菓子だとされているが、山口のういろうは小豆などの餡にわらび粉や小麦粉を練り合わせて作られる。徳島の阿波ういろうは米粉を使うが、餡が主な原材料のひとつであることは山口のういろうと共通している。私の知る限り、餡がベースになっているのは山口と徳島のういろうのみである。その他の地域のういろうにも餡が入ることもあるが、「小倉」など派生的に作られている味の一部に含まれるに過ぎない。また、三重のういろうとして有名な虎屋のういろうは小麦粉のみを使用しており、米粉やわらび粉は使われていない。

ういろうの起源をたどると¹、日本最古の売菓とも言われる「透頂香（とうちんこう）」という菓に行き当たる。この菓は、中国・元朝に仕えていた陳順祖と陳延祐（この二人、生没年には不明な点もあるが、生年は1320年頃らしい）が、元の滅亡にともない日本に亡命して伝えられたとされる²。延祐（順祖という説も³）は元で買外郎という職にあったため、日本で「陳外郎」と名乗り、外郎家の菓であった透頂香が「外郎」と呼ばれるようになったのだ。のちに外郎家は室町幕府によって京都に招かれ、医学のみならず外交や貿易にも従事した。菓子としてのういろうの起源は、①外郎家の者が客をもてなす際に出した菓子が起源であるという説と、②外郎菓に色合いなどが似ていたからそう名付けられたという説⁴がある。

①を採用しているのは、小田原ういろうを販売する小田原外郎家である。小田原外郎家によれば、菓子としてのういろうは延祐の息子である2代目大年宗奇（1372～1426）が外国使節団の接待のために考案したのが起源であるという。その後、外郎家は応仁の乱によって混乱した京都から逃れ、北条氏の誘いに応じて1504年に小田原に移る。以来、小田原外郎家は透頂香の

¹ 以下の記述は、おもに前田富祺・岡村真理子（2023）「ういろう（外郎）ういろうもち（外郎餅）」（『シリーズ 扉をひらく8 お菓子の日本語文化史』和泉出版、42-45頁）、杉山茂（1996）『中・近世における外郎（ういろう）家と売菓・透頂香（とうちんこう）の展開に関する菓史学的研究』（千葉大学）を参考にした。その他、ういろうを扱っている各店舗のHPも適宜参照した。

² 順祖と延祐の関係はよくわかっていないが、杉山は兄弟であったという説を提唱している。医学を専門としていたのは順祖だったようだが、年齢的にも日本に来てから子に恵まれることはなかったとされる。

³ 向正樹（2022）「ふたつの「ういろう」——ポスト・モンゴルの海域交流が創った「唐物」」（河添房江・皆川雅樹 編『「唐物」とは何か：船載品をめぐる文化形成と交流』勉誠社、143-148頁）

⁴ その他、透頂香（苦かったらしい）の口直しのために登場したという説もある（伊藤幸司 [2011]「やまぐちの外郎」山口県立大学国際文化学部 編『大学的やまぐちガイド』昭和堂、190-192頁）。さらに、徳川家康ゆかりの菓子であるという愛知県知多半島の銘菓「生せんべい」が名古屋ういろうのルーツであるという異説も見つけたが、情報源は生せんべいの老舗（昭和5年=1930年創業）である総本家田中屋のHPであり、詳細は不明である。

製造販売を続けているという。実際、小田原ういろの店舗では、ういろをはじめとする和菓子の他、透頂香などいくつかの漢方薬を買うことができる。

しかしながら、外郎薬の研究者である杉山茂によれば、江戸時代前期の人々は、小田原外郎家は京都外郎家の直系ではないと考えていたらしい。杉山自身も、小田原外郎家のルーツは京都外郎家の家僕であるという説を唱えている。もしそうだとすれば、小田原外郎家は京都外郎家との直接の血縁はないことになる。そのため、杉山はういろの起源について②を支持しているが、菓子のういろと外郎薬はそんなに似ているのだろうか。実際、現在の透頂香は銀色の丸薬であり、菓子の外郎には色合いも形も全く似ていない。しかし、杉山は花外郎という黒くて方形あるいは板形の透頂香もかつて売られていたことを明らかにしている。これは、口腔内を清涼にするなどの目的で、とくにお歯黒をした女性が使っていたらしい⁵。

一方で、モンゴルを中心としたアジアの歴史を研究する向正樹は①を支持している。中東にハルワーという菓子があるが、その製法が元時代の中国の書籍にも載っており、宗奇はそこから着想を得て菓子としてのういろを作ったのではないかと考えている⁶。この説を支持する直接の証拠はないが、外郎家には膨大な数の中国由来の書籍があったらしい。

その他の地域では、ういろの起源はどのように伝わっているのか。名古屋ういろの元祖とされるのは万治2年（1659年）に創業の餅文總本店であるが、外郎の製法は明出身の陳元賛から製法を教わったとされる。この陳元賛と外郎家の関係は明らかではなく、餅文總本店はういろの起源を②と考えている。この他、名古屋ういろについては、京都で宗奇から製法を伝えられた鶴屋（現在の総本家駿河屋か。ただし、現在ではういろの製造は行っていないようである）から伝えられたという説などもあり、起源ははっきりしない。

山口のういろは、永正年間（1504～1021年）頃からあるらしい。そのころ伝えられたとも、秋津次郎作と呼ばれる人物が考案したとも言われるが、起源ははっきりしない。なお、山口ういろの元祖とされるのは、江戸時代から続いていたとされる福田屋であるが、15代目の戦死により廃業している。福田屋の味は、福田屋の元従業員が昭和2年（1927年）に創業した御堀堂が伝えているとされる。

②によれば、宗奇は京都でういろを作ったとされ、その後しばらくの間、外郎家は京都で活躍する。実際、外郎家は4代目である祖田（1438～1518?）より幕府のお抱えとなるが、祖田は医師としてのみならず文化人として京都で華々しく活躍したらしい。すると、外郎の起源は京都に求められると考える者もいるだろう。しかし、現代の京都でういろの起源を探すことは難しい。現在、京都でういろと言えば「五建外良屋」であるが、この店の創業は安政2年（1855年）であり（ういろ界限においては）比較的新しい。HPには「江戸末期に麦粉、米粉などから作った練り菓子が、形、色合いともにこの薬〔外郎薬〕に似ていた事」から「うい

⁵ 加えて、杉山は小田原外郎家が全国に行商を始めた時期と、菓子のういろが文献資料に登場する時期（杉山自身は寛文10年＝1670年にさかのぼると述べている）が一致することも根拠の一つに挙げている。ただし、現在ではより古い資料も見つかっており、明暦元年（1655年）に朝鮮通信使を接待するときの献立に登場していたらしい。また、承応3年（1654年）に山口・萩藩に幕府の役人が来たときの献立にもういろが登場するという（伊藤 前掲書）。

⁶ なお、ハルヴァは小麦粉を炒めた後に蜜（糖蜜か?）とあわせて練りあげて作る菓子とのことである。ハルヴァともいうらしい。業務スーパーでトルコから輸入したというハルヴァ見つけたので購入してみたが、小麦粉や米粉ではなくゴマが主な原材料であった。しっかり甘くて美味しかったが、食感は日本のどのういろにも似ていなかった。

ろう」と呼ばれるようになったとあるが、その他の地域におけるういろいろのいわれや文献証拠からすると、起源を江戸時代末期とするのは新しすぎる。なお、京都外郎家は、元禄頃までは続いたらしいが、現在では断絶している⁷。

現在、ういろいろは各地の銘菓として存在するだけでなく、華やかな上生菓子を構成する一要素として全国に広がっている。また、京都を中心に「夏越の祓」(6月)の際に食べられる水無月の生地はういろいろであるし、和菓子のちまきの中身はういろいろであることも少なくない⁸。

以下、おすすめのういろいろをいくつか紹介したい。

山口ういろいろ：私の両親は山口出身なので、山口ういろいろが私の原点。なお、私の母は、名古屋ういろいろをはじめとする他の地域のういろいろを(ほとんど)食べたことがないにもかかわらず、「ういろいろといったら山口」と自信満々である。最近の菓子メーカーの中には、わらび粉を使わずに小麦粉だけで製造しているところもあるが、食べるならばぜひわらび粉入りのものを。ういろいろ店としては、御堀堂の他、豆子郎が有名。また、現地に行くことがあれば、「生ういろいろ」という真空パックされていないものが特に口当たりがよく、おすすめだ。

名古屋ういろいろ：名古屋ういろいろは知名度がダントツであるため、ファンも多い印象である。物理学の谷田先生は、名古屋ういろいろの食感やほんのりした甘さが好きだとのこと。また、同じく物理学の福原先生おすすめは、名古屋ういろいろ一番の老舗・餅文總本店。私自身は、名古屋のういろいろはまだあまり開拓できていないのだが、おすすめは雀おどり總本店の白ういろいろ。お米の香りがしてとてもおいしかった。なお、名古屋ういろいろを全国区にした一番の立役者は青柳総本家であるが、岐阜出身である心理学の井戸先生は、青柳ういろいろのCMソングをそらで歌える。このCMソングは名古屋文化圏では非常に有名で、多くの人が歌えるそうだ。

小田原ういろいろ：小田原でういろいろを売っているのは小田原外郎家のみである。栗入りのものが豪華でとくにおいしかった。

伊勢(三重)ういろいろ：伊勢ういろいろと言えば虎屋。いかにも和菓子といったういろいろから、「スイカういろ」「バレンタインういろ」など、季節ごとに様々なういろいろを作っており、見ているだけで楽しい。経済学の平野先生も、あっさりした甘さでおいしいとおすすめしている⁹。

新湊ういろいろ：実は富山県にもういろいろを扱っている和菓子屋がある。きなこ団子で有名な新湊の有名店・中川餅店などがそれだ。中川餅店のういろいろは素朴な味だがとくにモチモチしていておいしい(ただし、夏の間しか取り扱いがないそうなので注意が必要)。中川餅店の近所に

⁷ なお、宮崎のういろいろについて本文では扱えなかったが、宮崎のういろいろ店のHPなどによると、宮崎ういろいろは明治10年(1877)年頃に作られたものらしく、その他の地域のういろいろとは直接のつながりはないらしい。私は宮崎のういろいろはまだ食べたことがないので、いつか食べてみたい。

⁸ そのようなういろいろは「ういろいろちまき」と呼ばれることもあるが、名前に「ういろいろ」を冠してないものの中にも、ういろいろ製のものはある。

⁹ なお、この虎屋は創業100年というが、杉山によれば京都外郎家は戦国末期には「虎屋」と称して菓を売っていたらしい(杉山 前掲書)。伊勢の虎屋との関係は明らかではないが、興味深い。

ある中川大福堂でも取り扱いがある。なお、好事家がういろうについてまとめたサイトである「ういろう EXPO」¹⁰によれば、ういろうを扱う店の分布を考えると、富山県は他の分布域から少し離れているらしい。

阿波（徳島）ういろう：徳島県では、名古屋・山口・徳島のういろうを「日本三大ういろう」と言っており、江戸時代中期から桃の節句にういろうを食べる風習があるという。和三盆を使っているのも特徴の一つ。私は「和田の屋」のういろうを食べたが、お抹茶と一番合うのは阿波ういろうかもしれない。

¹⁰ <https://uiroexpo.xii.jp/>、最終閲覧 2025 年 1 月 24 日。このサイトではういろうの扱いがある店として高岡の中尾清月堂が紹介されているが、残念ながら現在では製造を中止しているとのこと。