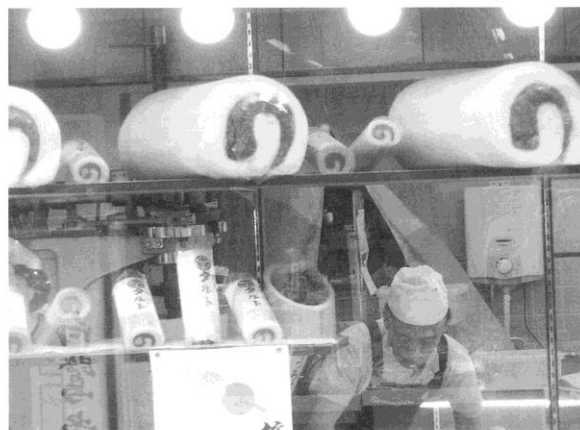


タルト

タルト—編曲された南蛮菓子

松友 武昭

愛媛産には、愛がある。



道後温泉商店街の土産店には、至る所にタルトを陳列している。

【はじめに】

タルトは、一般的には上質の生地に果実、その他の混ぜ物を詰めて焼くもの、小さめのフルーツパイなどを言う。愛媛のタルトは、カステラの餡巻きに決まっている。全国では少数派なのだが、涙ぐましい継承努力、知恵絞りを重ねた結果、年ごとに知名度を上げた。いまや、違法！にも、他県でタルトを名乗る不埒モノが、モグラ叩きのように出現している。

【近世】

一六四七（正保四）年、松



松山市祝谷の常信寺にある定行の靈廟

山松平家初代藩主の定行が、ポルトガル船の来航で長崎へ出向いた際、タルトを食して気に入る、その製法技術を持ち帰って、ジャムの代わりに餡を用いさせた、のが定説だ。記録はないが、状況証拠は十分ある。

語源を巡っては、フランス菓子のタルトレット説や、オランダのタルトが入ったなど言われてきたが、定行導入説に立てば、ポルトガルからでないとおかしい。ポルトガルには現在、パイ型の「タルト」とロール型の「トルタ」がある。このトルタが長崎経由で松山に来たとみるのが、道理にかなおう。

長崎警護の約半世紀後、元禄年間（一六八八—一七〇三）、津川某手記の「松山うまいもの尽し」に「たるた、あんまきにて、つぶあんのもの、これあり候えども、あんのうまさは天下第一」とある。

もう一つ、「松山古街（町）本町井筒屋手控」に、松山藩と深くつながる今日庵裏千家

六世の宗安（泰叟宗室・六閑齋）がかかわった松山での茶会に、「たるた六十本」用意とある。宗安は一七二六（享保十一）年逝去だから、それ以前、たぶん享保年間の出来事であろう。

幕末の一八五八（安政五）年、藩内の物好きの記録「喰道楽」に「玉子（卵）入り（の）たると（は）、紙屋町（札の辻から西への通り）のものよし」とある。比較されるほどに、広く売られ始めたようだ。

これらから、トルタ→タルタ→タルト、と呼び名が変わったと考えたい。

【近代】

幕末の評判店はどうなったか。一八八四（明治十七）年の一枚刷り「松山市街玉尽独案内」に、紙屋町には菓子の鶴雲堂、まんじゅうの江戸一店などの店名がある。

一八九〇、九一（明治二十三、四）年ごろ、カステラの

もう一人は、玉置一郎（一九一六・大正五年生まれ）。村瀬と同年に復員。自宅の一六菓子店などあった大街道は焼け野が原。こちらも氷屋から再出発し、六時屋と同様な夢を追い、沿線の看板立てに同走した。五八（昭和三十三年）に東京初進出し、後年、多店舗展開に乗り出す。互いのライバル心、尊敬の念が、タルト戦後史を進展させた。

宣伝エピソードは続く。一六は愛媛出身で二代続いた映画人、万作の子の伊丹十三監督が自作自演したテレビ・コマーションで、さらに知名度を上げる。万作三十三回忌と重なる七八（昭和五十三年）、「もんだかや。まあ一六のタルトでもおあがりや。ほて、しえーしえき（成績）はどうじやったんぞ。どげかや？」の伊予弁映像は、松山とタルトをあざやかに印象つけた。

ハタダのように、八九（平成元）年から製造現場を見せて売る産業観光施設「お菓子館」を新設したり、各社も栗、



タルトの製造現場を積極的に見せるハタダのお菓子館

タルトは、なぜ伊予にのみ存在するのか。カステラや金平糖などの南蛮菓子に比べ、最初から少数派だった。松山に伝わった後も、幸か不幸か、茶会や富裕層の賞味にとどまり、希少な菓子であり続けた。幸いにも、全国的に知られる時期と、地元国体開催の翌五四（昭和二十九年）年に県菓子工業組合の共有財産として商標権を獲得する時期がほぼ重なった。現在の名称使用权を持つ部会員は、三百一人。歴史をまとめると、西欧から射し込

【おわりに】
伊予かん、抹茶などを入れ込んで商品価値を上げ、需要に応じようと多様な展開も活発化させてきた。

んだ一筋の光を捉えた先見性や幸運さ、茶俳風土の中での育み、菓子職人の地味なひたむきさ、全国に売ろうとする情熱、現状に甘んじない改革精神などが特筆されるべきだろう。

職人芸から機械化、大量生産化、販路拡大策、マス媒体活用の宣伝と突き進んだタルト史。八八（昭和六十二年）の瀬戸大橋開通を追い風に、四国の銘菓として県外消費量を飛躍的に伸ばした。これから、成熟期を迎えるのか、新たな挑戦が始まるのか。

（敬称略）

まつとも・たけあき 一九四二（昭和十七）年松山生まれ。元記者。最近に経緯本「伊予弁ぞな」を出した。足元の領域を耕す（学ぶ）ことにより、たけあき、既成の地域観や地域意識を超えたいと願っている。歴史学や民俗学、宗教学や社会学、地域論や風景論、情報論など諸研究結果も学びながら、いろんなシーンで、働き甲斐ある意欲を出しあえるような、素材提供者になりたいと考えている。

県歴史文化博物館内に実物復元展示されている百華堂菓子店



六時屋初代社長は、文字通り体当たりでタルトを宣伝し続けた。

失敗作から偶然にタルトが誕生した説を、昭和初期に地元名士が唱えた。先述の近世の古記録から、間違いは明らかだ。

札の辻近くの菓子職人・上田伝三郎の、一九一六（大正五年）の日記に、タルト作り、配達、行商が書かれている。先述の紙屋町にかなり近い。技術は継承されている。

昭和の戦前期に、大街道や湊町で、「（山内）百華堂」「（豊田）相原」がタルトを製造販売していた。百華堂が特に宣伝熱心で、郊外鉄道沿線に看板を掲げた。

百華堂の一九三七（昭和十二年）写真に、タルトの看板が見える。このあたりが、昭和初期最初の画期であったようだ。そ

れでも客層は、県庁の役職者、教育管理職、医師、道後の老舗旅館にとどまっていた。

【現代】

終戦前後の製造中断を経て、次の画期、タルトの大衆消費へ、全国的に知ってもらおうとする主人公たちの努力が始まる。

一人は、六時屋の村瀬宝一（一九〇七・明治四十年生まれ）。一九四六（昭和二十一年）に復員し氷屋からスタート。まもなく開店の松山三越で、タルト加工を始め、やがて、オート三輪やオートバイを駆使して宣伝に奔走し、五三（昭和二十八年）の国体地元開催に好機到来と、予讃線沿線に看板を立てる。

タルトと心中も辞さない、社長自ら横綱の土俵入り姿で街頭宣伝し、民放テレビ創成期に北条の浜辺で、自ら黒田節の踊りを演じ、「日ノ本一の、このタルト」のコマーシャル出演を体当たり実践した。