

# バウムクーヘンの比較文化史的考察：15世紀のドイツから現代までのレシピの解読を中心に

三浦，裕子

<https://hdl.handle.net/2324/4474914>

---

出版情報：九州大学，2020，博士（比較社会文化），課程博士  
バージョン：  
権利関係：

氏 名 : 三浦裕子

論 文 名 : バウムクーヘンの比較文化史的考察  
-15世紀のドイツから現代までのレシピの解読を中心に-

区 分 : 甲

## 論 文 内 容 の 要 旨

バウムクーヘンは生地を心棒に付けて直火で焼成する菓子である。生地は液体状であるので心棒から流れ落ちるため、何度も付けながら焼き重ねられて断面に焼き層を持つ菓子となる。通常ヨーロッパの焼き菓子は熱した空間で間接加熱して焼き上げられるものである。バウムクーヘンは特殊な焼成法で焼き上げる菓子であると言える。本論文はこの焼成法を軸にバウムクーヘンの起源から現代までの変遷を辿ることを目的としている。

ヨーロッパの食の歴史についての主な研究には、ジャン＝フランソワ・ヴェル『美食の文化史 ヨーロッパにおける味覚の変遷』(福永淑子他訳、筑摩書房、1989年)やバーバラ・ウィートン『味覚の歴史 フランスの食文化-中世から革命まで』(辻美樹訳、大修館書店、1991年)そしてJ-L・フランドン/M・モンタナーリ編『食の歴史 1~Ⅲ』(宮原信他訳、藤原書店、2006年)などがあるが、それらの著書において菓子の歴史は断片的にしか捉えられていない。またマグロヌ・トゥーサン＝サマ『お菓子の歴史』(吉田春美訳、河出書房新社、2005年)は紀元前1800年頃から現代までの菓子史について述べた書籍であるが、トゥーサン＝サマの研究は19世紀のフランスを中心とした内容となっている。また近年は長尾健二『歴史をつくった洋菓子たち』(築地書館、2017年)のように、今まで通説とされていた菓子の誕生にまつわる話を同時代の小説や社会的背景と照らし合わせて検証した著書も出版されている。しかし同書も菓子ごとの誕生についての検証はなされているものの、菓子史を捉えた著述ではない。

菓子は残された史料が少ないため、上記のようにまだ研究が進んでいない分野である。しかし前述したようにバウムクーヘンは特殊な焼成法で焼き上げられる菓子であるので、この焼成法を軸に辿ればバウムクーヘンの来歴から現在までの変遷を明らかにできると考えた。先行研究には、ドイツの菓子職人フリッツ・ハーン(Fritz Hahn)の論文「バウムクーヘンの系譜」(Die Familie der Baumkuchen)がある。ハーンは同論文において、バウムクーヘンの発達史を古代ギリシアから18世紀半ばまでの生地の変化に従って5期に区分している。このハーンの5期区分を各時代の代表的なレシピを解読することで検証し、さらにハーンの論文では扱われていない18世紀半ば以降から20世紀までのドイツにおけるバウムクーヘン発達史についても、各時代の代表的なレシピを解読することによって明らかにした。またバウムクーヘンは20世紀初頭にドイツ人菓子職人カール・ユールハイムによって導入されて以降、日本においても親しまれた菓子となっている。さらにバウムクーヘンは20世紀末から21世紀初頭にかけて、日本において大きな転換点を迎えて新しい段階に入っている。本論文では、この日本でのバウムクーヘンの転換についても考察した。

本論文は序章と第1章、第2章、第3章そして終章で構成される。それぞれの内容は以下のとおりである。

序章では、菓子史の研究における現状と本論文の目的、そして研究方法について述べる。

第1章では、前述したハーンの発達史5期区分について、各時代のレシピの解説を軸に、文化史の視点を交えて検証していく。古代ギリシアの串焼きパンオベリアスを起源とするバウムクーヘンは、中世において宴会のための菓子として料理人の手によって製造される菓子となる。1450年のレシピに記されているのは薬草で彩色された生地を心棒に巻きつけて焼くというわずかなものであったが、16世紀の料理書に収蔵されているレシピからは、心棒に巻き付けて焼く菓子が贅沢な材料を使って手をかけて作られる菓子となっていたことが読み取ることができた。しかしこの菓子は17世紀末に変貌する。この変化は発酵を伴うパン生地であったものが、卵主体の液体状の生地へ変貌するという菓子としての本質的な変容であった。その後卵生地は製造過程に卵を泡立てて加えるという技術が加味されて、今日のバウムクーヘンへと近づいてゆく。ハーンは18世紀半ばのレシピをもってバウムクーヘンの完成期としているが、今日のレシピと比べると未だ完成には至っていないことが判明した。

そこで第2章では、19世紀以降のドイツにおけるバウムクーヘンの変遷について考察する。ドイツの菓子史を俯瞰した上で、19世紀のレシピと20世紀初頭のレシピの解説を通してバウムクーヘンの完成期を明らかにする。バウムクーヘンの完成期は1900年頃に、ドイツ菓子の製菓技術の発達とともに訪れた。さらに1920年代に隆盛期を迎えたドイツ菓子は、ドイツにおけるモダン・デザインの影響を受けて近代化が図られる。しかしバウムクーヘンは近代化の波にはさらわれなかった。専用オーブンの前に立ってつききりで焼成するというバウムクーヘンの前近代性を帯びた焼成方法は、菓子職人の腕前を示す菓子として存在し、「菓子の王」と呼ばれるようになる。

第3章では、日本に導入されたバウムクーヘンの変遷について述べる。第一次世界大戦の俘虜として来日したドイツ人菓子職人ユーハイムは、19世紀前半から日本においてバウムクーヘンを中心としたドイツ菓子の製造販売を手がける。ユーハイムのバウムクーヘン製造は第二次世界大戦後も彼の弟子たちによって日本で広められ、1970年代以降の日本における洋菓子普及期に伴い、広く受容されていく。そして受容が進んで大衆化したバウムクーヘンは、20世紀末から21性に初頭にかけて日本人菓子職人の手で、新しい菓子として生まれ変わる。その背景には焼成技術をテクノロジーが代行するという技術革新があった。これは製菓業界に新しい時代をもたらす動きでもある。

終章では第1章と第2章で述べたドイツのバウムクーヘンが描かれているドイツの小説3作品を紹介し、さらに総括として本論文におけるバウムクーヘン発達史9期区分を述べる。

本論文は、資料の少なさゆえに研究が進んでいない菓子史の分野にあって、バウムクーヘンに関する古いレシピの解説によって15世紀から現代までの変遷を明らかにするとともに、菓子文化史研究において新しい視座を提示するものである。