

一方、12世紀ごろは菓の苦みを消すために中身の90パーセント以上が砂糖でした。砂糖は菓屋が扱っており、19世紀のスペインでは「消化器官をなだめ、歯痛を抑えるなど、菓としての砂糖菓子の消費は倍増した」（同2013.45）と記されています。菓以外にも砂糖を使った菓子の需要が増え、菓子工場が増えていきます。19世紀後半になると、イギリスの菓子工場働く女性たちは、暑い厨房で粉まみれで働く労働環境の改善を求めてストライキを起こします。その結果、賃金の向上、換気扇の設置、お茶休憩の時間の確保を勝ち取りました。それだけではなく、ある工場では働く女性たちが「訓練と教育を受けて会社内で上の階級へ昇進していけるよう」（同2013.84）会社側は、そのための教育を受ける機関の必要性を認め、設立に至っています。（ここまでクリスタル2022.20-85参照）

菓子作りの歴史には、女性労働の歴史も含まれています。現在でも、南米、アフリカ、南の島々の国ではチョコレートのもととなるカカオ、砂糖のもとであるサトウキビ作りに多くの女性労働者が関わっているといわれています。労働環境と自然環境など、ほかにも様々な問題が絡みあい、菓子の歴史は甘いものではないといえそうです。



2. 歴史上の女性たちがもたらしたスイーツと文化 - フランスを例に - （この節は主に今田2013参照）

1519年、ルネッサンス期のイタリアの富豪メディチ家に生まれたカトリーヌ・ド・メディシスは14歳の時、フランスのアンリ王子との結婚のためフランスに渡り、銀のナイフとフォークで食事をするマナーや食文化を伝えました。今も私たちが口にするのできる焼き菓子フィナンシェやマカロン（大森2025.22参照）をフランスに伝えたのも彼女だといわれています。とくにマカロンは、フランス国内の修道院に広がり、各地の修道女たちが作ったものが、様々な地域の菓子職人たちに伝わり現在、フランスを代表する菓子となっています。（大森2025.98参照）

17世紀のフランスでは、芸術や文化について集って語り合う「サロン文化」が栄えました。有名なサロンの主催者であったニノン・ド・ランクロ婦人は、1620年ごろからここで集う文化人や貴族たちのために「りんごのタルト」を提供しました。手のひら大のタルト菓子は、手に取りやすく、口に運びやすいため、議論をさげざらない菓子といえます。タルトはその後広く知れ渡り、現代も残る菓子の一つとなっています。

南米からスペインに伝わったチョコレートは、スペイン王女マリー・テレーズ・ドートリッシュとルイ14世との結婚（1660年）によってフランスに持ち込まれました。王女が1683年になくなったあとのフランス王室で、ルイ14世の子どもたちの教育係として、礼儀や作法を教える役目であったマントノン侯爵婦人（1615～1719年）は「料理や菓子を焼くためのオーブンを発明した人としてフランスの百科辞典に残されています」（今田2013.32）

さらに、フランス革命（1789～1799年）前のルイ王政最後の王妃マリー・アントワネットは、王となるルイ16世との結婚によって、故郷オーストリアから、クグロフという焼き菓子やクロワッサンをフランスに持ち込みました。王妃は、ベルサイユ宮敷地内の王妃専用の宮殿の中でメレンゲを焼いたとも伝えられています。砂糖と卵白を焼いただけのメレンゲ菓子は素朴な印象がありますが、どちらの材料も当時は高価なものだったでしょう。

菓子の歴史には、王族間や貴族間の婚姻などを機に女性が移動し、女性たちが帰属する階層の中で自分のできることを、菓子にまつわる足跡として多く残していることが明らかになっています。

一方、菓子が国を超えて広まっていたこの間、ヨーロッパだけではなく各地で戦争や貧困問題、植民地支配などが続いていました。当時の菓子はどのような人たちの口に届き、どのような役割を果たしていたのでしょうか。菓子にまつわる歴史をかえりみることは、菓子を口にできなかった、歴史に埋もれた多くのひとたちがいることにも思いをはせることにつながります。なぜならば、菓子は高価な砂糖を使い、誰もが手に入れることができない時代に生まれた食べ物だったからです。

3. スイーツをとおして女性が得たもの

先にも紹介した通り、スイーツと総称される菓子は、今日では女性が好むものと言われがちです。しかし今昔問わず、菓子はもてなしの場、集いの場などに登場し、女性だけのものとは言えません。

菓子は、17世紀のイギリスにおいても裕福な家庭の中で、家庭を切り盛りする有能な主婦という立場の女性が作り、管理するものでした。「主婦が家政に責任を持つべき理由の一つは、砂糖には薬効があり、家族が病気になったらこの菓を与えるのが主婦の勤めだったからだ。さらに、砂糖はまだ高価だったため、盗まれないように目を光らせておく必要があった。その結果、砂糖を使った料理を作るのは家の女主人とメイドたちの仕事になったのだ」（クインジオ2020.56）とあるように、当時の女主人やメイドの女性たちは、菓子を作ることで、確固たる立場を有していたと考えられます。つまり、菓子作りに携わるためには、知識があり、有能で、管理能力があることが求められていたと言う事です。

菓子は、女性だけが好むものではなく、砂糖が財産として扱われ、病気を遠ざける食材として貴重であったために、砂糖を使用した菓子は誰にとっても好ましい食べ物だったはずですが、砂糖の管理や菓子作りを通して、当時の女性は自身のアイデンティティを築いていたと言えるでしょう。

また、18世紀ごろ「『砂糖とアーモンドを混ぜると造形しやすく、しかもおいしい』（略）マジパンがこれほど長く親しまれている背景には、スペイン、ポルトガル、イタリア、シチリアの女達の存在があったことは間違いない。多くの宗教騒乱、戦争や争いのなかにあつて、修道女たちは修道院を維持するためにマジパンやその他の菓子を作って販売していた。修道女たちは地元で売るだけでなく、宣教師や探検家が旅立つ際には菓子を託して世界中に広めた」（クインジオ2020.57）とあるように、修道女たちは自らの手で菓子を作り修道院を維持するためにお金を稼いでいたのです。

このように、菓子をつくることで女性たちは、「何をなすべきなのか」、「どう生きるのか」というアイデンティティ-自己認識-を確立していったととらえることができるでしょう。

コラム

最後に、現代の日本での状況について考えてみます。「厚生労働省国民健康・栄養調査」（2023年）では、1日におけるケーキの摂取量は女性が6.7g、男性が6.1gと大差なく、スイーツは女性も男性も好きなことがわかります。また、自分で作らなくても手に入るものとなりました。

スイーツを作る職業としてパティシエがありますが、パティシエになるためには調理師専門学校の製菓部門で学び、洋菓子店やホテルのベーカリー等に就職するのが一般的です。職場の環境としては、長時間勤務や休日が少ないこと、重い材料の運搬等の重労働が上げられます。女性がパティシエとして働き続けるためには課題が多くあります。（参考：華井2018）

パティシエに限らずどんな職業においても、女性が自分の好きな職業に就いて、能力を活かして働き続けることは、アイデンティティの確立に繋がるのではないのでしょうか。



<参考文献・資料>

大森由紀子（2025）「姫君の世界史 マリー・アントワネットのお菓子」創元社
クリスタル,ポール著.,ベリー,ユウコ訳（2022）「図説 お菓子の文化史百科」原書房
クインジオ,ジュリ著.,富原まさえ訳（2020）「図説 デザートの歴史」原書房
華井由利（2018）「女性のための一生困らない『手に職』図鑑」光文社
「厚生労働省国民健康・栄養調査」（令和5年）<https://www.mhlw.go.jp/content/001435373.pdf> p.74,p.78