

## キャンディの歴史と概要（豆知識）

### キャンディの語源と歴史（なりたち）

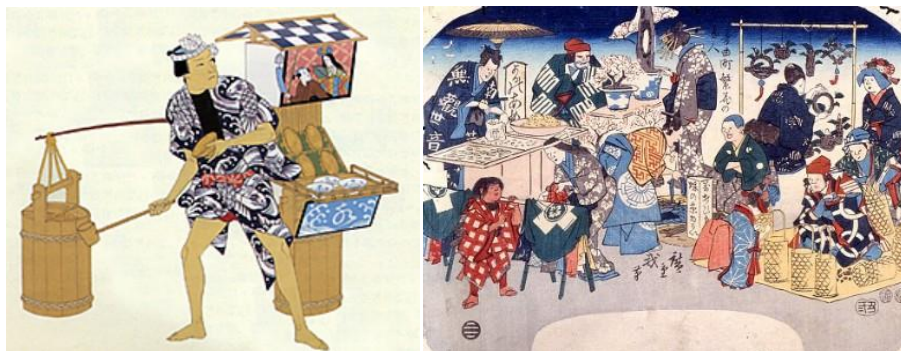


棒の先に砂糖を結晶させた **Kandy** がある。

様々な説が有るが、甘味がある植物から自然発生的につくられ、今日のあめ（キャンディ）になった。

日本では「丹生の川上で水なくしてあめ」をつくったと「神武記／奈良時代」に示されているのが最初。古代のあめは、神饌用（神前に供える飲食物）の甘味料として用いられるなど、貴重品として扱われた。平安時代には既に商品化していて、市などで飴店が出ていたことが「延喜式」に記されている。当時は大麦のもやしでつくられていた。

江戸時代になると、米を麦芽で糖化させ風味がある飴が盛んにつくられ、商売にされた。飴細工も盛んで動物、果物、人形などの形を器用に細工して販売された。その時代の原料は米や芋のデンプンを麦芽で糖化させたものが主流で、野菜（ニンジンなど）や果物で味付けして植物の花や実で着色したり、煎った大豆やゴマなどを混ぜていたと推測される。



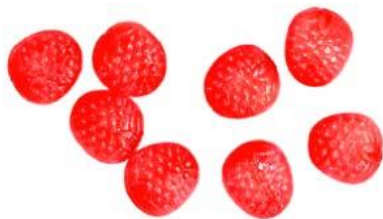
飴（キャンディ）は砂糖を主原料としているが、現在の主原料のグラニュー糖はサトウキビや甜菜を絞って煮詰め白く精製したものです。昔は精製の技術が無かったので黒砂糖に米や芋のデンプンを糖化させたものを混ぜて飴（キャンディ）にしていた。一方米や芋を糖化させた水分を多く含むあ

め（水あめ）を煮詰め加減や果物の汁や粉末、抹茶などを加えることで品種が増えた。



日本の飴菓子は国際的にも高い評価

飴菓子の歴史は古く、その記録を辿りいろいろ考え合わせると、菓子の起源は飴菓子から起こったのではと言わせるくらいです。今日本のキャンディ（あめ菓子）は画期的な進歩発展を遂げ、その品質・技術ともに国際的に高く評価されています。



イチゴ型のハードキャンディに  
ミルクを充填したキャンディ



菓祖神(田道間守公)を祀る橋本神社/海南市