

はるちゃんがよく通っていた馬菓子屋のページ

(本文P22-23)

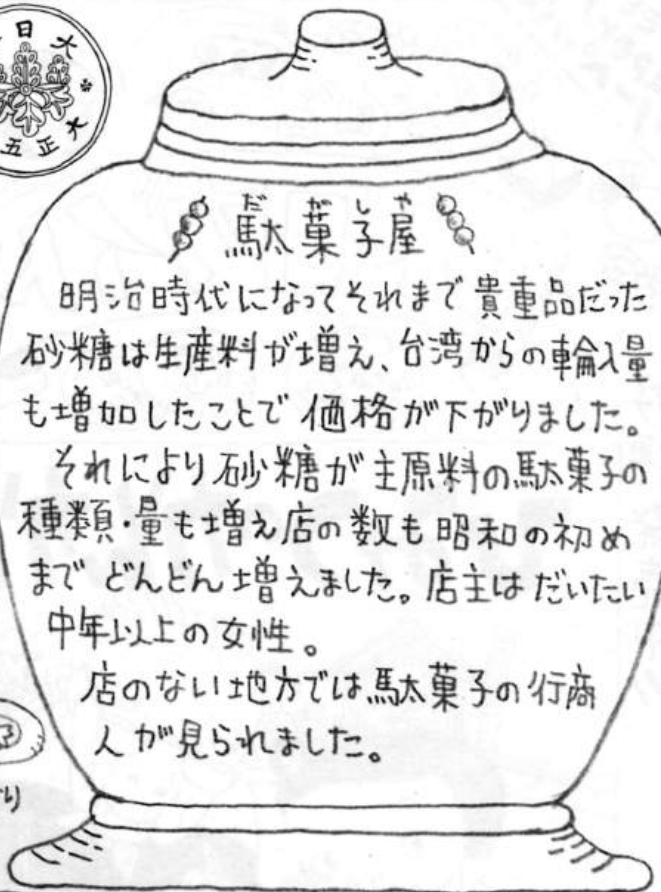


一銭硬貨

- 100銭=1円
- ・キャラメル(10粒) ... 5銭
- ・たいやき(3コ) ... 5銭
- ・大福 ... 2銭

(昭和5年当時)

ガラスの石けり・コマ



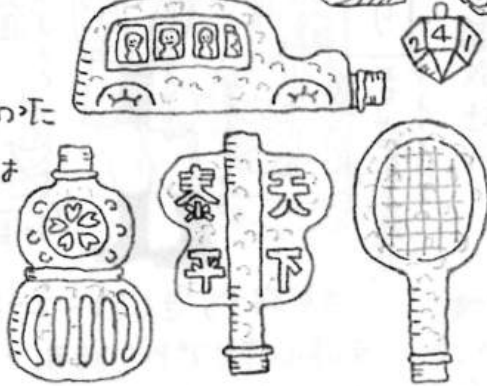
明治時代になってそれまで貴重品だった砂糖は生産料が増え、台湾からの輸入量も増加したことで価格が下がりました。それにより砂糖が主原料の馬菓子の種類・量も増え店の数も昭和の初めまでどんどん増えました。店主はだいたい中年以上の女性。店のない地方では馬菓子の行商人が見られました。



店の前では男の子たちはメンコ・ベーゴマ、女の子たちは縁台でオハジキ・お手玉等で遊んでいました。妹や弟を背負って子守りをしながら遊ぶ女の子も多かったそうです。(絵本には登場しない馬菓子も紹介します)

金平糖

ポルトガルから470年前に伝わった南蛮菓子。馬菓子として広まったのは明治時代。金平糖は出来上がるまで2週間かかります。当時は色々なデザインのガラスびんに入れて売られていました。



花串カステラ

印・小麦粉・砂糖・水あめの生地を焼き上げ仕上げに砂糖をまぶす。

豆板

白砂糖・黒砂糖で大豆・インゲン豆・小豆を板状にカタめたもの

ザラ玉

101銭の大きなアメ玉。買うと新聞紙で作ったふくろに入れてくれる。

あんこ玉

あんこを丸めて寒天ゼリーで固めたもの。ひらひらしたゼリー部分から食べるのがオススメ。あんこを丸めてきな粉をまぶしたあんこ玉もある。中に白い玉が入っているとアタリ。

アメ玉をなめてからふくろに残ったガラムを食べる。

最後にふくろを「パンッ!」と叩くのが正しい食べ方。



大正15年の万国博では京都駅前15mの塔の上に270cmのキューピーが出現

アメリカ生地のキューピーが大ブームに! 変身キューピーも当時がありました。サムライキューピー・木村太郎キューピー・歌舞伎キューピー etc...

当てももの(クジ)の種類

- 一本クジ: コヨリを開くと文字がでる
- なめクジ: 紙をなめると文字がでる
- 三角クジ: 数字合わせ
- 紋合わせ etc...

大正時代の終わりに当てもものが大流行して社会問題になりました。ついには警察が取り締まりを行いました。

金花糖の鯛

煮溶かした砂糖を練って木型で抜いて色をつけたもの。当てももので1等がでるともらえる子ども達の憧れ。お店の木の棚の上の方に飾ってありました。中身はからし。1等を当てた子を誰も見たことはナイとか...

みかん水



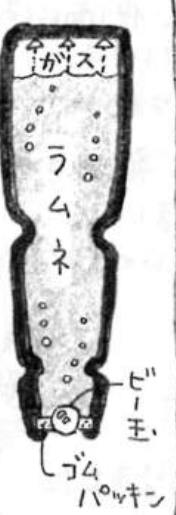
ニッキ水



共に子ども達に大人気!!
●さわやかな甘口味でオレンジ色の飲み物。果汁0%の「みかん水」
●ニッキの強烈な刺激感と香りと甘口味がクセになる(らしい...)「ニッキ水」
飲み終わると舌の色が青や赤になり友達と見せあって喜びました。はるちゃんみたいに飲むのを禁止されてる子ども達もいましたヨ。

ラムネビンのひみつ

ビンを作るとき口の部分を大きめに作ります。ビー玉を入れてから口を熱し締めます。次に炭酸+シロップを入れ急激に逆さまに!すると炭酸の圧力でビー玉がゴムのパッキンに押しつけられ栓になり完成!



ラムネ



今から150年前にイギリスで生まれ中身のレモネードが語って「ラムネ」に。日本では明治に入ってから大ブーム。昭和6年に1本5~8銭。ビンが返却することになっていました。(ビー玉を取り出す子多数有)味は製造元によって違い今も炭酸は弱く、必ずしも冷えてはいませんでした。(B玉)ラムネの栓にするビー玉は、完全球体でなくてはならず、実はE玉・(A玉)が使われている(等級をあらわすらしい...)