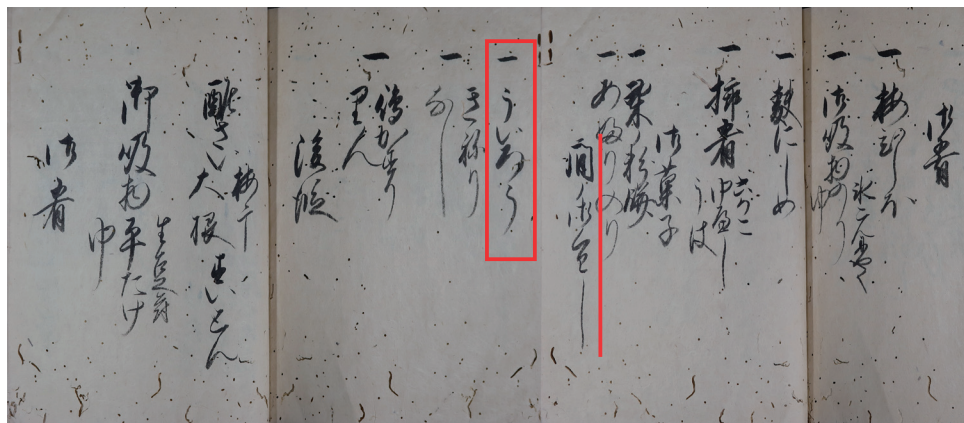


外郎（郷土菓子）



* 毛利家文庫 2柳営41（40の20）「慶安承応御国目付並寛文巡見使来藩一件録」

解説

外郎は山口を代表する菓子です。山口のほか、小田原・名古屋・京都などが名産地としてよく知られています。山口でいつごろから外郎が作られるようになったかは、はっきりとしませんが、記録としては、1654（承応3）年に幕府の国目付が来藩した際の饗応料理の中に見えるのが初見です（写真左）。本膳から二の膳へと料理が進み、「間ノ御くわし（間の御菓子）」として「ういろう」が出されています。

山口の外郎はわらび粉を用いる点に特徴があります。承応3年の記録の中にも食材として「わらびのせん（でんぷん）」があげられており、当時から山口の外郎にはわらび粉が用いられていたのではないかと考えられています。

江戸時代、外郎は大内御堀（山口市）の福田屋で生産され、萩藩で重用されました。さらに明治以降も人々に愛されました（写真下）。



* 田村哲夫文庫 1237
「名代「外郎」の葉」

* 菓子としての「外郎」が有名となる前に、「外郎」という名の薬がありました。元朝で員外郎という官職についていた陳順祖が来日し、その子孫が代々、陳外郎（ちんういろう）と名乗り、多方面で活躍しました。医術にもたけ、「透頂香（とうちんこう）」という丸薬を調合したことで有名となり、この薬が別名「外郎」と呼ばれました。