

抹茶と菓子、そして抹茶スイーツ

吉田宗弘, 南方麻希

関西大学化学生命工学部栄養化学研究室

Relationship between matcha and sweets, and history of matcha sweets

Munehiro Yoshida, Maki Minakata

Kansai University

デパートなどの洋菓子売り場には抹茶を使った多様なチョコレート、ロールケーキ、クッキーなどが並んでいる。また、抹茶を使ったパフェなどを味わうために長時間列に並ぶことを覚悟しないとイケない店もある。このような抹茶を使った洋菓子や氷菓子を意味する抹茶スイーツの中には年間をとおして入手可能なものと、新茶の時期に展開される季節限定のものがある。日本アイスクリーム協会が毎年実施している「あなたが好きなアイスクリームのフレーバー (味)」を3つあげさせるアンケート調査においては、抹茶フ

レーバーのアイスクリームをあげる人が 36.5%に達しており、表1に示すように、バニラ、チョコレートに次ぐ第3位の座を長年にわたって守り続けている。本稿では、近年、急速に普及した抹茶スイーツに関して、その誕生と歴史に関わる事柄を述べてみたい。

1. 抹茶の歴史²⁻⁵⁾

中国・唐の文人であった陸羽 (733~804, 図1) が著した「茶経」という書物の中に「茶は南方の嘉木」と記されていることから、植物としてのチャ (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) の原産地を中国南部の雲南省付近とする説があるが、確定的ではない。

「茶経」は、「茶之爲飲、發乎神農氏」と記し、中国においては、人々に医療と農耕の術を教えたことから医療と農業を司る神とされている神農 (図1) によって喫茶の風習が始まったとしている。2世紀頃に成立したとされる「神農本草経」には「神農嘗百草、日遇七十二毒、得茶而解之」(神農が100種類の草を食べて72種の毒に冒されたが、茶で解毒できた) という記載があったという。神農に相当する人物が活躍したのが紀元前2700年頃とされていることから、チャという低木の葉を煎じて飲用するという風習はおそらく数千年前から存在したと考えられる。

日本に喫茶の風習が伝わった時期についても、縄文時代の遺跡から茶葉や茶の実の化石が出土することから、紀元前とする説がある。しかし文献的には、最澄や空海と同様に唐にわたった僧である永忠 (743~



図1 陸羽 (左) と神農 (右)

陸羽はWikipedia「陸羽」に掲載されていた「春木南溟筆 陸羽像(部分)」、ファイル名: Haruki Nanmei A portrait of Lu Yu(part) 春木南溟筆 陸羽像(部分) 天保12年.jpg」を [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Haruki_Nanmei_A_portrait_of_Lu_Yu\(part\)_春木南溟筆_陸羽像\(部分\)_天保12年.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Haruki_Nanmei_A_portrait_of_Lu_Yu(part)_春木南溟筆_陸羽像(部分)_天保12年.jpg) より2021年2月22日にダウンロードした。神農はWikipedia「神農」に掲載されていた画像 (ファイル名: Shennong2.jpg) を <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Shennong2.jpg> より2021年2月22日にダウンロードした。

表1 好まれるアイスクリームのフレーバー (味) の経年推移

	2020年	2019年	2018年	2017年	2016年	2015年	2014年
第1位	バニラ	バニラ	バニラ	バニラ	バニラ	バニラ	バニラ
第2位	チョコレート	チョコレート	チョコレート	チョコレート	チョコレート	チョコレート	チョコレート
第3位	抹茶	抹茶	抹茶	抹茶	抹茶	抹茶	抹茶
第4位	ストロベリー	クッキー&クリーム	クッキー&クリーム	クッキー&クリーム	クッキー&クリーム	ストロベリー	ミルク
第5位	クッキー&クリーム	ストロベリー	ストロベリー	ストロベリー	ストロベリー	ミルク	ストロベリー

1200名の男女を対象にして「あなたが好きな、アイスクリームのフレーバー (味) は何ですか? お好きなものから順に3つチェックしてください」という質問を行い、チェックされたフレーバーを1~3位の順位にかかわらず集計した。日本アイスクリーム協会「アイスクリーム白書2020」より引用。

816) ¹が嵯峨天皇に茶を煎じて献呈したとする 815 年の「日本後紀」の記事が最古である。なお、931 年編纂の「和名類聚抄、図 2」にはすでに茶が記載されている⁶⁾。

遣唐使の時代に留学僧によって日本に伝わったのは、当時、唐で流行していた団茶（餅茶、図 2）である。団茶とは、蒸した茶葉を杵と臼で搗き、米から製造した糊と練り合わせて餅状に固めたものであり、これを削って粉にして煎じて飲むものであった。団茶を用いた喫茶は貴族や僧の間では流行したが、遣唐使の廃止によって次第に廃れ、日本での喫茶の風習は中断する。

遣唐使が廃止されて後、次に中国の文化・技術がまともって導入されたのは平清盛が始めた日宋貿易である。宋では、摘み取った茶葉を焙ってから固めずに粉にした散茶の利用が一般的であったが、茶葉を焙らせずに蒸してそのまま乾燥させた碾茶を粉にした抹茶の製法も誕生していた。禅宗の一派である臨済宗を開いた栄西（1141～1215）は、平安時代末期に二度にわたって宋に渡り、帰国後 1214 年に宋における茶の製法や飲み方、喫茶の効用などを記した「喫茶養生記」を著している。

散茶、さらに日本で考案された煎茶は、煎じて飲むため、茶葉をそれほど細かくする必要はなかったが、抹茶は粉末にした茶葉ごと飲用するため、できるだけ細かくする必要があった。このため、抹茶が普及するのは、石臼が普及する鎌倉時代中期以降となる。以上

に述べた喫茶と抹茶の歴史は、遣唐使によってもたらされたヌードルである饅飩（はくたく）が上流階級にとどまり、本格的なヌードルの普及には日宋貿易による切り麺の導入と小麦を挽く石臼の普及が必要であったことと相似している⁷⁾。

抹茶はやがて支配層の嗜みとされ、千利休（1522～1591）による茶道の完成を経て、武士階級、豪商、文化人へと広まっていく。1697 年刊行の「本朝食鑑」には、室町時代に足利義政（1436～1490）が碾茶末、すなわち抹茶を用いた茶会を頻繁に開いたこと、千利休以降に、金森重近（金森宗和、1584～1657）、古田重然（古田織部、1543～1615）らが抹茶による茶会を普及させたことが記されている⁸⁾。しかし、小麦の麺と異なっただけでなく、茶があくまでも嗜好品であり、腹の足しにはならないという点である。このため、喫茶、とくに独特の作法が要求される抹茶が一般に普及するのは、日本に町人という中産階級が誕生する江戸時代中期以降となる。

2. 抹茶を使った和菓子

(1) 日本における菓子の誕生⁹⁻¹¹⁾

縄文時代には、堅果を乾燥させて粉にし、これに水を加えて練ることで、今日の団子やクッキーに相当するものが存在していたと考えられている。稲作が普及すると団子の原料に米を使用し、乾燥させて保存ができる餅も誕生するが、あくまでも保存食であり、儀式などに用いる特殊なものであった。



図2 和名類聚抄に記載される茶（左）と団茶の一種である磚茶（右）

和名類聚抄は、国立国会図書館デジタルコレクション<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544224?tocOpened=1>より2021年2月22日にダウンロードした。磚茶はWikipedia「団茶」に掲載されていた画像（ファイル名：Brick tea 4897.jpg）をhttps://commons.wikimedia.org/wiki/File:Brick_tea_4897.jpgより2021年2月22日にダウンロードした。

¹ 永忠は最澄・空海よりも 20 年以上前に入唐して 30 年以上唐に滞

在していたことから、在唐期間が数年にも満たない最澄・空海よりもはるかに唐の風習に馴染んでいたと考えられる。

一方、水菓子と呼ばれる果物ではなく、食物に付与する甘味として、日本の古代では米もやし（麦芽の米版）や甘葛（あまづら）²が利用されていた。8世紀には砂糖が遣唐使によってもたらされるが、いずれの甘味も貴重品であり、上流階級でなければ口にすることはできなかった。

遣唐使によってもたらされたものに唐菓子がある。唐菓子の定義は明確ではないが、一般には穀物や豆類の粉を練り、造形してから油で揚げたものと認識されており、上述の甘味を用いた今日の菓子に近いイメージのものもあったと考えられている。ただし、製粉のための石臼が普及していないこと、甘味が貴重品であったことから、あくまでも儀式用の特殊なものであったと思われる。しかし、この唐菓子が日本の菓子である和菓子の成立に大きな影響を与えたことは確実といえる。

(2) 点心から生じた饅頭と羊羹

栄西が紹介した喫茶の風習は、鎌倉時代中期から室町時代に、貴族、僧侶、武士の間に広まっていく。このとき喫茶とともに食されたのが点心であった。中国における点心は、主菜とスープ以外のすべての献立を意味し、その中には菓子類も含まれる。しかし、室町時代初期に成立した「庭訓往来」は点心として、糟鶏、羊羹、猪羹、驢腸羹、海老羹、饅頭、索麵、碁石麵などを紹介している¹²。これらは、どのような内容であったか不明のものも含んでいるが、饅頭、索麵、碁石麵を含んでいること、および同じ節に菓子類として果物とともに煎餅や索餅が記されていることから、軽食であったと考えられる。

軽食としての羊羹の原型は、羊の羹（あつもの）、すなわち羊肉スープの煮凝りのようなものと考えられる。しかし、仏教の影響で肉食を忌避した日本では、小豆を小麦粉や葛粉とともに蒸して煮凝りのような食感を付与したものを羊羹としていた¹³。同様に、饅頭も元々は今日の豚まん（全国的には肉まん）のような肉餡を詰めたものであったが、日本では肉餡ではなく、ゆで潰した小豆を入れていた。このような肉抜き羊羹や饅頭は、やがて甘味が混ぜられて今日の羊羹や饅頭に変化し、室町時代末期には茶菓みに分類されるようになる。

² ツタ類の樹液を煮詰めたものと考えられている。

³ 庭訓往来には様々な抄本があり、記されている点心については異動が多い。

喫茶の中心が抹茶の飲用になるにつれ、それに合う茶菓子は、多様かつ華麗な和菓子へと展開していく。一方、抹茶とともに食する必要のない大衆的な和菓子も発生するが⁴、それらが一般に普及するのは砂糖が廉価になる江戸時代中期以降である。

(3) 宇治金時 (図3)

清少納言の「枕草子」に「削り氷の甘葛に入りて、あたらしき鏡（かなまり）に入れたる」という記述があり¹³、平安時代にかき氷が存在していたことは明白である。この氷は冬季に得られたものを氷室に入れて保存したものであり、京都市北区の西賀茂地区に地名としての氷室が残っている。しかし、当然のことであるが、氷も甘味も貴重品であり、かき氷を口にすることができた人は限定されていた。

かき氷にきび砂糖と抹茶をかけた、今日でいうところの宇治氷が戦国時代に賞味され、さらにこれに小豆餡を加えた宇治金時が安土桃山時代から江戸時代初期に誕生したという記事がweb上に散見されるが¹⁴、出典は明白でない。宇治氷を考案したのが豊臣秀吉、これに餡を入れて宇治金時にしたのが徳川家康とする記事も存在する¹⁵。氷と砂糖が貴重品であり、かつ抹茶をたしなむのが武家であったことを考えれば、宇治氷や宇治金時を楽しむことができたのは余程の権力者ということであろう。いずれにしても、抹茶を用いたスイーツの第1号は宇治氷であり、次いで宇治金時というのが著者の見解である。

この宇治金時であるが、江戸時代後期になると氷の保存技術も向上し、夏季に江戸や京・大阪の市中で氷を売るものも現れていることから¹⁶、裕福な町人階級には普及していたと思われる。



図3 抹茶アイスも入っている現代の宇治金時
フリー素材.comの提供する画像adpDSC_9335.jpgを2021年2月25日にダウンロードした。

⁴ 和菓子は、茶会で利用する「上生菓子」と、少し気軽な「饅頭屋の和菓子（おまん屋さんの和菓子）」、もっとも気軽に食する大福餅や団子などの「餅屋で販売される和菓子」に分類される。

(4) 抹茶団子、抹茶飴、抹茶羊羹

調べた範囲において、明治より以前に茶を菓子類に用いていたのはかき氷のみであった。和菓子が喫茶とともに発展したことを考えれば、菓子の方に茶を入れるという発想がなかったのは当然といえよう。

かき氷ではなく、和菓子に抹茶を入れた最初はおそらく茶団子と思われる。現在、多くの店で販売されている抹茶入りの団子は、京都・宇治の「総本家大茶萬」の創業者である須知万吉氏が大正8（1919）年に考案した「元祖茶だんご」がその最初である¹⁷⁾。この団子は現在でも販売されており、創業当時の甘味を抑えた素朴な味を楽しむことができる（図4）。

茶団子とともに抹茶入りのお菓子として古くから定番化しているものに抹茶飴がある。しかし、抹茶飴が商品化された時期、および考案者については確認が得られなかった。抹茶スイーツを販売している宇治の日本茶専門店が茶団子とともに抹茶飴も販売しているが、ホームページなどで販売の経緯を明記しているところはなかった。調べた範囲で、唯一、抹茶飴の販売開始時期が明確であったのは、東京の老舗である安政4（1857）年創業の「榮太樓」の昭和27（1952）年である¹⁸⁾。ただし、昭和37（1962）年創業の京都・山科の「飴匠さわはら」の澤原一（はじめ）二代目店主は、(株)ココロマチが運営する「マチノコエ」というwebサイトの取材に対して、「澤原勇雄初代店主が、戦後に京都・下鴨の飴屋で働いたときに、それまで製造時の高温のために黒色であった抹茶飴を初めてきれいな抹茶色に仕上げた」と語っている¹⁹⁾。戦後というのはおそらく終戦直後の1945年から1950年の頃という意味であろうから、抹茶色の抹茶飴が完成したのは「榮太樓」が抹茶飴の販売を始める少し前であり、

抹茶飴自体は戦前にも存在したことになる。先に取り上げた「総本家大茶萬」の「元祖茶だんご」は他の店のものに比べてやや黒い。おそらく製造過程における加熱操作において緑色が退色するのであろう。その意味で初期の抹茶飴が黒かったという語りには信憑性が高い。

抹茶羊羹も抹茶を使った和菓子として定番化しているが、その歴史は抹茶飴よりもさらに新しいと考えられる。調べた範囲では、「総本家駿河屋」が昭和30年代に販売を開始した「挽茶（ひきちゃ）羊羹」がもっとも古い。同社によれば、この商品は昭和50年代後半に「茶羊羹」に改名され、その後現在の「抹茶羊羹」の名称になっている²⁰⁾。一方、羊羹の老舗として知られる「虎屋」が抹茶羊羹「新緑」を発売したのは昭和40（1965）年である。ただし昭和32（1957）年に葉緑素で色付けをした緑色の羊羹を発売している。この羊羹は抹茶を含んでおらずビタミンB群などを添加しており、厚生省に特殊栄養食品として認可されたものであった²¹⁾。

なお、抹茶は「茶」という名称で着色料として「一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用される品目」のリストに入っている。このため、緑色の菓子の中には商品名に抹茶を名乗ってなくても抹茶を使っている場合があった。ただし、今日では、抹茶を使っていることは商品イメージを増大させることが多いため、抹茶使用を隠す必然性はほとんどない。上記の添加物としての抹茶は抹茶スイーツなどの原料として利用されており、単に緑色に着色する場合には「虎屋」がかつて用いたような葉緑素、あるいは葉緑素（クロロフィル）を化学修飾した銅クロロフィルまたは銅クロロフィリンナトリウムなど



図4 現在の総本家大茶萬と同店が販売している茶だんご（2021年2月25日筆者撮影）

が使用されることが多い⁵。

3. 抹茶スイーツの誕生と定番化

本稿の主題である抹茶スイーツ（抹茶を使用した洋菓子、アイスクリーム、パフェなど）について述べる。なお、この節の内容は本稿の共著者である南方が卒業論文を執筆するにあたり、主要な製菓メーカーや日本茶専門店のホームページの記載事項、およびこれらの企業に直接問い合わせたものをまとめたものである。回答いただいた方々にお礼を申し上げる。

調べた範囲において、抹茶スイーツに分類できる商品でもっとも古いのは、和歌山県の老舗茶店の「玉林園」が昭和33（1958）年に特殊な製法でソフトクリームに抹茶を混ぜることに成功したことで発売し、今日でも販売している「グリーンソフト（図5）」である²²。その後、昭和42（1967）年に、京都・宇治の「茶游堂」が抹茶ソフトを固めたアイスを開発し、京都の「京はやしや」が昭和44年（1969）に喫茶部において抹茶パフェを提供している²³。

「茶游堂」の林家和成氏はホームページ中のブログにおいて、昭和55（1980）年頃から本格的な抹茶スイーツを構想していたことを述べ²⁴、その成果として、同社では平成元（1989）年頃に高島屋京都店で「抹茶トリュフチョコ」、翌年に伊勢丹新宿店で開催された京都フェアにおいて「抹茶ロールケーキ」を発売して

いる。日本茶専門店による抹茶スイーツの販売もこの頃から本格化し、たとえば平成2（1990）年には丸久小山園が抹茶味のクリームロールを発売している。

大手の菓子メーカーでは、「ロッテ」が昭和57（1982）年の夏に、抹茶入りチョコレートに甘納豆を入れた「古都の四季」という季節限定商品を発売している。翌年には、「明治（当時は明治乳業）」が「レディボーデン」のブランドで抹茶入りアイスクリームを、「不二家」が抹茶味のキャンディを発売している。さらに昭和62（1987）年に「ブルボン（当時は北日本製菓）」が抹茶キャンディ、平成元（1989）年に「森永乳業」が宇治金時をカップにつめた氷菓子を発売している。このように1980年代から90年代にかけて、大手各社は抹茶を使った洋菓子を次々に試作販売していたが、今一つ腰が引けた状態であった。そのような中、問い合わせた大手メーカーが異口同音に抹茶スイーツの定番化に寄与したと指摘したのは、平成8（1996）年の「ハーゲンダッツ」による抹茶フレーバーのアイスクリーム「グリーンティー（図6）」の販売開始である⁶。この製品は、同社が約7年間の開発研究の末に日本国内向けに開発したものであり、口に入れた瞬間から抹茶の香りが感じられるという完成度の高いものであった²⁵。「グリーンティー」は、ハーゲンダッツジャパンのミニカップの中でもっとも売れたフレーバーであり、やがて世界各国で販売されるようになる。



図5 玉林園が発売しているグリーンソフト（同社の許可を得て掲載）



図6 ハーゲンダッツの抹茶フレーバーアイスクリーム「グリーンティー」（筆者撮影）

⁵ 葉緑素（クロロフィル）が不安定なために、構造中のマグネシウムを銅に置換して安定化させている。かつて葉緑素の原料には蚕糞（蚕沙）が用いられていたが、現在ではクロレラやホウレンソウが用いられることが多い。

⁶ Wikipedia「抹茶アイスクリーム」には、「1995年4月に前田園

USAが米国で製造した抹茶アイスクリームを日本に輸出し、日本国内のコンビニエンスストアなどで販売されたことで、抹茶アイスクリームが受け入れられる時代に入ったと認識され、続々と商品化された。」と記されている²⁶。しかし、今回、各メーカーは定番化に寄与したのはハーゲンダッツであると回答した。

4. むすび

洋風の抹茶スイーツを含めて抹茶を使った菓子の歴史を述べてきた。短期間で資料収集をしたため、不十分な情報にもとづいて執筆した可能性がある。間違いがあればご指摘いただきたい。

和風・洋風にかかわらず、抹茶菓子を販売している業者のほとんどは、発売の時期を明記していても、「自分のところが元祖」という主張はしていなかった。この点、元祖をめぐる裁判沙汰を起こしている京銘菓「ハツ橋」とは大きな違いである。多くの抹茶菓子に関して元祖の主張が存在しないことは、誕生初期において、多くの人が商品化に取り組み、ほぼ同時期に様々な試作品が生まれていたことを示すのかもしれない。調べた中で、明確に「元祖」を名乗っていたのは茶団子の「総本家大茶萬」のみであったが、他の業者からのクレームも聞かないので、抹茶団子に関しては特定してもいいと思われる。

茶を用いた菓子の歴史は新しく、抹茶スイーツに至っては定番化して四半世紀しか経過していない。その意味で60年以上前に発売され、今日なお定番商品として販売されている「玉林園」の「グリーンソフト」は特筆に値する。今日では世界各国に店を展開している「スターバックス」が抹茶味のラテやフラペチーノを提供している。ニューヨークやパリでは、様々な抹茶スイーツを提供する抹茶カフェも誕生しており、抹茶のグローバル化は急速に進んでいる。今後は日本人が想像もできないような外国生まれの抹茶スイーツが登場するであろう。

文献

- 1) 日本アイスクリーム協会：アイスクリーム白書，p 2, 2021年1月公開，www.icecream.or.jp/biz/research/pdf/hakusho2020.pdf (2021年2月22日アクセス)
- 2) 高野 實，谷本陽蔵，富田 勲，中川政之，岩浅 潔，寺本益英，山田新市：緑茶の事典，350pp，柴田書店，東京，2000
- 3) 山西 貞：お茶の科学，233pp，裳華房，東京，1992
- 4) 松下 智：中国の茶，319pp，河原書店，京都，1986
- 5) 石川尚子：茶の加工の歴史・文化，食品加工総覧5，pp 637-643，日本農山漁村文化協会，東京，1999
- 6) 源 順：倭名類聚鈔卷第十七，那波道圓，1617，国立国会図書館デジタルコレクション，<https://dl.ndl.go.jp/info:ndl/jip/pid/2544224?tocOpened=1> (2021年2月22日アクセス)
- 7) 吉田宗弘：うどん類の歴史と分類，食生活研究，38: 121-130，2018
- 8) 島田勇雄（訳注）：本朝食鑑2（人見必大著），pp 116-124，平凡社，東京，1977
- 9) 日本菓子協会：和菓子の歴史，<https://www.wagashi.or.jp/monogatari/shiru/rekishi/> (2021年2月24日アクセス)
- 10) 奈良女子大学大学院人間文化研究科（博士前期課程）国際社会文化学専攻：平安時代の菓子，文化史総合演習成果報告（平成22年度）菓子の文化史，2011年3月公開，http://www.nara-wu.ac.jp/grad-GP-life/bunkashi_hp/index.html (2021年2月24日アクセス)
- 11) 青木直己：図説和菓子の歴史，263pp，ちくま学芸文庫，東京，2017
- 12) 石川松太郎（校注）：庭訓往来，pp 264-284，平凡社，東京，1973
- 13) 松尾 聰，永井和子（校注・訳）：枕草子1（日本の古典12），p 77，小学館，東京，1984
- 14) たとえば，株式会社mihaku：夏の逸品，宇治金時，2020年9月4日公開，<https://hyoto.jp/blog/夏の逸品、宇治金時> (2021年2月19日アクセス)
- 15) たとえば，Naoyuki 金井：江戸時代の宇治金時を再現！香取市「茶屋花冠」で京都の雅なかき氷を味わおう，LINE トラベル jp，<https://www.travel.co.jp/guide/article/28256/> (2021年2月25日アクセス)
- 16) 細野名義：アイスクリームの日本昔話，pp 14-16，日本アイスクリーム協会，www.icecream.or.jp/biz/history/oldstory.pdf (2021年2月22日アクセス)
- 17) 総本家大茶萬：大茶萬の歴史，<https://ochaman.com/history/> (2021年2月25日アクセス)
- 18) 榮太樓：榮太樓の200年史，<https://www.eitaro.com/200th/history/#foundation> (2021年2月26日アクセス)
- 19) 株式会社ココロマチ：父より受け継いだ伝統的な製法で多くの人に笑顔を届ける／飴匠さわかほら 澤原一さん，マチノコエ，2019年6月公開，<https://itot.jp/interview/13969> (2021年2月26日アクセス)
- 20) 総本家駿河屋：美しき深緑。さわやかな初夏にふさわしい抹茶味の和菓子，2019年4月1日，<http://www.souhonkesurugaya.co.jp/fanboard/special/755/> (2021年3月1日アクセス)
- 21) 株式会社虎屋：竹皮包羊羹 新緑，<https://www.toraya-group.co.jp/toraya/products/yokan/large/shimmidori> (2021年2月28日アクセス)
- 22) 玉林園：玉林園の沿革，<http://gyokurin-en.co.jp/new/history.html> (2021年1月18日アクセス)
- 23) CaedeKyoto [カエデ京都]：京都スイーツの定番・抹茶パフェに歴史あり！，2020年2月26日公開，<https://caede-kyoto.com/京都スイーツの定番・抹茶パフェに歴史あ>

り! (2021年2月21日アクセス)

- 24) 茶游堂 (林家和成) : 煎茶と抹茶の歴史と今を時代と共に語る.
2020年9月18日公開, <https://www.chayudo.co.jp/blog/2743/> (2021年1月15日アクセス)
- 25) Shiori Yamasaki: 日本文化をぎゅっと凝縮 ハーゲンダッツ「グリーンティー」に秘められた物語. MATCHA Japan Travel Web Magazine, 2019年12月20日公開, <https://matcha-jp.com/jp/8235> (2021年2月28日アクセス)
- 26) Wikipedia : 抹茶アイスクリーム. 2020年11月26日更新,
<https://ja.wikipedia.org/wiki/抹茶アイスクリーム>