

# 3

## おいしい長崎

～中国・ポルトガル・オランダの影響を受けて～



脇山 順子  
WAKIYAMA Junko

料理研究家  
長崎県美容専門学校非常勤講師

長崎料理では、貿易によりもたらされた砂糖をたっぷり使うことが、客人へのもてなしの表現であった。ポルトガルやオランダを始めとした海外文化が、長崎料理へもたらした影響はどのようなものだったのだろうか。

### 南蛮料理

鎖国時代、長崎は唯一の開港地であったため、外国との貿易によって早くから珍しい食材や調理法が持ち込まれ、従来の日本料理にプラスして長崎ならではの独自性を発揮した。

長崎の町は1571（元亀2）年、新しく南蛮貿易とキリスト教信者の保護のためにイエズス会の宣教師たちにより開港された。当時、ポルトガル人やスペイン人を南蛮人と呼び、彼らがもたらした料理を南蛮料理といった。宣教師の中には医者もいて、健康のために毎日ネギを食べていたので、ネギと南蛮が結びついた（カレー南蛮等）。南アメリカ産のトウガラシは南蛮船によって渡来し、唐辛子と名付け栽培された。また、栄養価の高い滋養に富んだ南蛮菓子やブドウ酒は、布教活動の一環として大きな役割を担い長崎の人の心を捉えた。今でも使用されているポルトガル語は砂糖関係のものが最も多い。

### 紅毛料理

毛髪が赤いオランダ人を紅毛人と呼び、彼らがもたらした料理を紅毛料理といった。長崎出島にあったオランダ商館員たちが食べていたのがターフル料理。オランダ語ではテーブルのことをターフル（Tafel）と言い、椅子に腰かけてテーブルで食事をする意味である。オランダ商館には「出島くずねり」と呼ばれる3人の日本人の調理人が長崎奉行所より派遣されていた。「くずねり」はポルトガル語で料理人を意味するクジネイルが語源であり、この3人が日本へ西洋料理を伝えた最初の料理人

である。

また、オランダから持ち込まれた食品には、麦酒、蘭酒（アラキ酒・チンダ酒）、じゃが芋、パイナップル、オランダ三つ葉（セロリ）、不断草、チシャ（サラダ菜）、トマト、チョコレート、ポートル（バター）、塩漬豚（ハム）、牛肉、コーヒーなどがある。当時、ポートルを牛かまぼこ（牛酪）と呼び、肺病の特効薬としたとの記録がある。

### オランダ正月料理

長崎出島では、1683（天和3）年頃から西暦の1月1日を祝日として出島の出入り役人、オランダ通詞（通訳）、丸山遊女たちを招待してオランダ料理でもてなした。当時、日本の正月は旧暦で祝っていたので、長崎の人たちは

・大蓋物	味噌汁	鶏かまぼこ	玉子	椎茸
・大鉢	潮煮	鯛魚（たひ）	鯧魚（あら）	比目魚（かれひ）
・鉢	牛股油揚			
・鉢	牛脇腹（わきばら）	油揚		
・鉢	豚	油揚		
・鉢	焼豚			
・鉢	野猪股（ししのもも）	油揚		
・蓋物	味噌汁	牛		
・蓋物	鱈（すっぽん）	木耳（きくらげ）	一もじ	
・鉢	野鴨全焼（かものまるやき）			
・鉢	豚の肝（きも）	を研（す）りて帯腸に詰（つむ）る		
・鉢	牛豚すり合わせ	同じく帯腸に詰納		
・鉢	ポートル煮	阿蘭陀菜		
・鉢	ポートル煮	高菰（ちさ）		
・鉢	ポートル煮	にんじん		
・鉢	ポートル煮	蕪根（かぶら）		
・鉢	豚臘干（らかん）	（ハム）		
・鉢	鮭臘干（スモークサーモン）			
・菓子	紙焼カステラ	タルタ	スーフカネールクウク	
	丸焼カステラ			
・その他	パン	コーヒー		

図1 オランダ正月料理の献立

表1 南蛮料理

①長崎天ぷら	ポルトガル語の Temperado が語源。「味をつけた」「調味した」の意味。長崎では衣に味をつけ天つゆなしで食し冷めてもおいしい。長崎卓袱料理として定着。
②南蛮漬け	魚を唐揚げにしてネギと唐辛子入りの三杯酢に漬けた料理。紅さしの南蛮漬けは長崎の正月料理に欠かせない。紅さしは赤い小魚で「ひめじ」の事。長崎卓袱料理として定着。
③ヒカド	ポルトガル語の picado が語源で「細かく切る」の意味。魚や野菜を細かく切って煮る。最後に下ろしたさつま芋でとろみをつけネギを散らした料理。家庭料理として定着。
④ソボロ	せん切りした豚肉、こんにゃく、人参、椎茸、牛蒡、もやしを煮て砂糖と醤油で調味し、青茹でしたさや隠元を散らした料理。キリシタンの多い浦上地方では「浦上ソボロ」ともいう。家庭料理として定着。長崎の保育園、学校給食の定番メニュー。
⑤飛龍頭	ポルトガル語の Filhoses、スペイン語の Fillos が語源。音に漢字を当て飛龍頭と名付けた。よく絞った豆腐に人参、牛蒡、木耳などを混ぜて油で揚げた料理。「雁擬き」ともいう。家庭料理や長崎卓袱料理・普茶料理に定着。
⑥バスティ	ポルトガル語の Pasti が語源。鶏肉、玉ねぎ、人参、長芋、百合根、銀杏、椎茸をスープで煮て茹で卵をのせる。全体にパイ生地をかぶせて焼いた料理。長崎卓袱料理に定着。
⑦カステラ	ポルトガル語の Bolo de Castela が語源。カステラ地方の菓子の意味。材料が鶏卵、小麦粉、水あめ（砂糖）だけの滋養強壮的な栄養食品として病氣見舞いなどに用いられた。現在は通常のカステラに加え抹茶、黒糖、チョコレート、チーズ、いちご味など各店舗で趣向を凝らしている。
⑧カドース	ポルトガル語の Castela Doce が語源。ドスは甘い意味。長崎の平戸に伝えられたが、松浦藩の門外不出の幻の菓子だった。一口大に切ったカステラに卵黄をからめ沸騰した糖蜜にくぐらせた後、グラニュー糖をまぶす。長崎平戸の銘菓。
⑨アルヘイトウ（有平糖）	ポルトガル語の Alfilon が語源。砂糖菓子の意味。長崎では「ぬくめ細工」ともいい、縁起物として海老糖や鯛糖、千代結びなどを創作。長崎くんちの庭見せなどで披露。
⑩コンベイトウ（金平糖）	ポルトガル語の Confeito が語源で砂糖菓子の意味。1659（永禄6）年、宣教師ルイス・フロイスがぎやまんのフラスコに入れた金平糖を織田信長に献上したという記録がある。
⑪ポーロ	ポルトガル語の Bolo が語源で「菓子」という意味。長崎では「落し焼き」、佐賀では「丸ポーロ」として伝えられた。
⑫ビスケット	ポルトガル語の Biscoito が語源。長崎では「ビスコウト」と呼んだ。
⑬カルメイラ	ポルトガル語の Caramelo が語源で砂糖菓子の意味。江戸時代の百科事典には「軽石糖」とある。長崎の子どもたちは「カンメラ」と呼んだ。
⑭ザボン漬け（文旦漬け）	ポルトガル語の Zamboa が語源。ザボンは果皮の厚い柑橘類の果物の事。砂糖で煮た保存食だが、甘味がありエネルギー源として重宝した。文旦漬けは長崎の銘菓。
⑮鶏卵そうめん	ポルトガル語の fios de ovos が語源で卵の糸の意味。博多の銘菓。



写真1 ヒカド



写真2 バスティ





写真3 有平糖 (ぬくめ細工)

この日を「オランダ正月」といった。

1818 (文政元) 年頃に編纂された『長崎名勝図絵』には、その時の献立が描かれているが、日本、中国、西洋料理が入り混じっている。また、図絵には、「紅毛人が箸を用いず、ホコ (オランダ語 vork・フォーク) やハーカー (ポルトガル語 faca・ナイフ)、レイベル (オランダ語 lepel・スプーン) の三つを用いて食事をなし、食卓にはこの他に中皿に入れた白金巾しろかねきんを置き、それは食事中にひざの上に広げられるもの」と記されている。

## オランダ冬至

出島の祝日に「オランダ冬至」がある。江戸時代、冬至は旧暦の11月中に行われた。西暦では12月20日過ぎになるが、オランダ人は冬至の祝いに見せかけてキリスト降誕祭を祝ったのではないだろうか。当時、欧米ではクリスマスの時に“boar's head”とって猪の頭を調理して饗宴に供したが、石崎融思の『長崎古今集覧名勝図絵』には豚の頭の料理がテーブルの上に飾られていた。石崎融思は当時の長崎の御用絵師兼唐絵の目利きである。

## 長崎卓袱料理

中国語で「卓」はテーブル、「袱」はテーブルクロスの意味で、中国料理を食べる膳の形式が基本になっている。卓袱料理は長崎の海、山に囲まれた風土と海外交易により食材を豊富に手に入れることが出来たのを巧みに利用し、日本料理 (和)・中国料理 (華)・西洋料理 (蘭) を取り入れた。別名「和・華・蘭料理」ともいう。元来、団らんを楽しむ家庭料理が発祥だが、現在は料亭に移り、盛りつけも豪華になった。

宴会が始まるまで控えの間で待ち、準備が整うと朱塗りの円テーブルを4~5人で囲んで座る。テーブルの



写真5 豚の角煮 (料亭「春海」)

上には小菜が並べられている。小菜は刺身、湯引き、口取り、酢の物、揚げ物、豆の蜜煮などで構成され、殆ど冷たいものである。客人が揃って席に着くとすぐ温かい「お鱈ひれ」が1人ずつに運ばれるが、それまでは「おしながき」に目を通してながら、私語を謹んで静かに料亭の女将の「お鱈をどうぞ!」の言葉を待つ。この挨拶には、客人をもてなす側、つまり料亭の心意気が示されている。この挨拶で宴会が始まり、お鱈を食し酒を酌み交わすのが慣わしである。

「お鱈」と呼ばれるのは、客1人に鯛を1尾使ったという証拠に鯛の鱈を一つずつ添えるからだ。これは祝儀と歓迎の意も表す。この汁物の味加減で料亭の気配りを感じるわけだが、一口食したとき薄く感じても、最後の一口で丁度よかったと思わせるようなおいしい味付けが工夫してある。この後、メインになる鉢物や炊き合わせの煮物など温かい料理が次々に運ばれる。最後に、ご飯、香の物 (漬け物)、水菓子 (果物)、梅椀 (汁粉) が供されるが、ご飯や梅椀は一人ずつの食器に、香の

物、水菓子は小菜盛りである。

卓袱は中国風なのでテーブルの上の各自の席には2枚の取り皿と盃、湯匙、箸が用意してある。昔は肉類を食べるのに最も便利であったという象牙の先を銀張りにしたものや竹が使われていたが、現在は柳箸を用いる。器から自分の皿に取る時は、取り箸を使わず、自分の直箸や湯匙で取り分ける。器に盛ってある料理は、食卓を囲む人たちが「おもやい」で食するよう人数分だけ盛ってあるので、おいしいからといって他の人の分まで食べることは許されない。

## 長崎卓袱料理に学ぶ

長崎卓袱料理の経緯をみると、先人たちは会食を通して他の人たちと交流を深め、自分自身の教養や文化的価値を高めている。懐石膳の取り回しの作法も卓袱の影響が強いとされる。長崎卓袱料理は一つの皿に盛られた料理をおもやいで食べるため、お互いがよい雰囲気の中で食事ができるような配慮が必要である。

「風は態を為す」という言葉があるが、その場に相応しい態度、動作、言葉づかい、肘をつかないで背筋をシャンとのばして会食するなど、基本的な礼儀作法は心得ておきたいものである。最もおいしいと感じる状態で食べるのが、料理をつくってくれた人へのマナーである。会食で食べ残すことはマナー違反であり、人間としての嗜みにかけている。卓袱料理を通して、自己中心的になりがちな私たちの日常生活を省みたいものである。



写真4 長崎卓袱料理 (料亭「春海」)

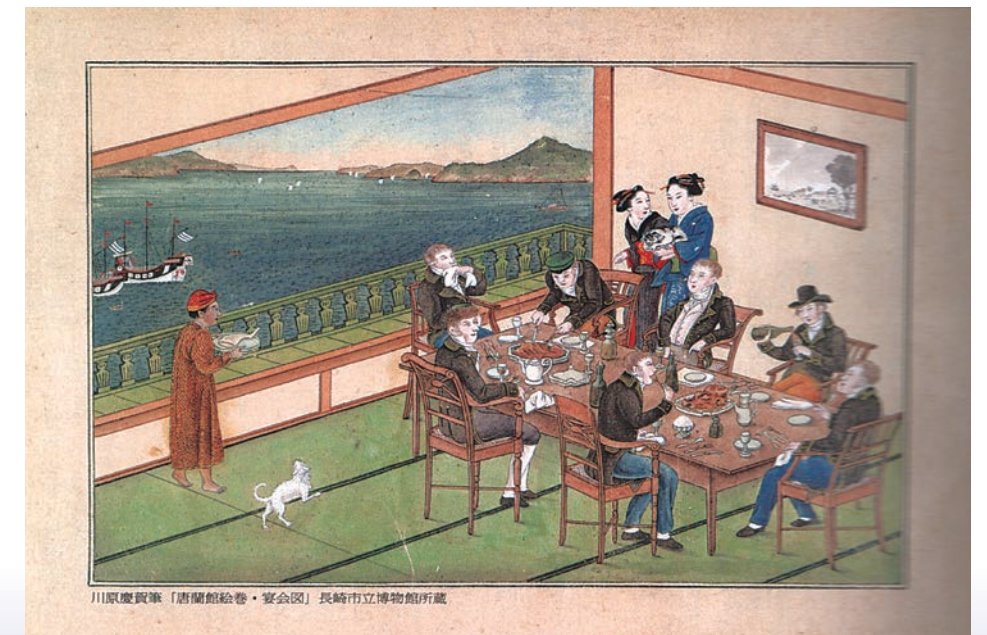


図2 川原慶賀筆「唐蘭館絵巻・宴会図」長崎市立博物館所蔵