### 長 遇と受容の最前線で何が起 13 見る 11 異文

本稿では、日本各地の食文化でも、海外との影響関係が色濃い「長崎食」数十年、数百年のスパンで、それはどのように成立したのだろうか。その豊かさが国内はもちろん海外でも大きな注目を浴びている。特に地域ごとの伝統食は、それぞれ独特の ″異文化結合″ の背景をもち、異なる分野の結びつきのなかで、最も身近なのが食文化に関するものだ。

異文化結合のひとつのあり方を検証する。長い時間を通じたその選択と吸収の歴史をひも解き 海外との影響関係が色濃い「長崎食」に注目

> 長崎日記』、『河津祐邦』(ともに長崎文献社)など。間社)、『「株式会社」長崎出島』(講談社選書メチエ)、『弥太郎の野社)、『株式会社」長崎出島』(講談社選書メチエ)、『弥太郎の貴らして勤務。2018年より現職。主な研究対象は江戸時代大学教育学部卒業。上越教育大学大学院修了。長崎県内小学校に大学教育学部卒業。上越教育大学大学院修了。長崎県内小学校に大学教育学部卒業。上越教育大学大学院修了。長崎県長崎市長崎学研究所長。1961年、長崎県長崎市生まれ。長崎長崎市長崎学研究所長。1961年、長崎県長崎市生まれ。長崎 あかせ・ひろし

## 和華蘭葡」の

崎で育まれてきた独特の生活様式や祭りなどを元亀2(1571)年の開港から今日まで、長 =「わからん」とかけている。 和華蘭文化」と称して 蘭はオランダ。3つの要素が混在するカオス 年の開港から今日まで、 いる。 和は日本、 華は中

の生活に取り込まれていた。 ざまな文化が浸透し、模倣や融合という形で人々 の住民として生活していたため、 江戸時代、 かしながら、長崎独特の文化は、 長崎では唐人、 オランダ人たちが町 彼ら異国のさま 出島や唐人

ことに特徴がある。 敷ができるまでの唐人たちとの交流が基底にある る鎖国以前のポルトガル人たちとの交流、 屋敷での異国の人々との交流だけでなく、 唐人屋 わゆ

ルトガル人たちは、 日本列島西果ての僻地に

> なった。 港ととらえている。その要塞が発展して長崎と拠点となる要塞を築いた。そのことを長崎では開 生まれた子供たち数百人も追放となった。 された。その時、ポルトガル人と日本人との間に リスト教禁教政策の実施で、 る生活を送っていた。その期間がおよそ60年。 彼らは長崎市 た。 中の家々に住民たちと同居 彼らは国外に追放

崎 一画に隔離されるまでの約120年間、 また、 の住民として普通に暮らしていた。 『離されるまでの約120年間、唐人は長唐人屋敷が築かれて唐人たちが町外れの

キ いの が 長崎の生活様式や文化の根底にある。 ポルトガル人、 「和華蘭葡」 ドである。 唐人と共棲していた経験が今日 が長崎の食文化を見るため 語呂は悪

### ダ としての長崎

『延宝版長崎土産』(168 1 年 という長崎丸山

> しれぬ」. 共通して感じたものらしく、 いう反応もお決まりの約束であった。 ている。これは、 遊廓の遊女評判記で、 」匂いに思わず卒倒しそうになっ入り口、一瀬橋に差し掛かった時 長崎の匂いとして当時の 瀬橋に差し掛かっ 著者の島原金捨は主 卒倒しそうになると たと書い 「えも 人々が

る。 食べているために生臭い臭いが立ち込め、 たのである。 は伽羅など高級な香木が惜しげもなくたかれてい ち食物の匂い。 旅人が長崎で嗅いだ匂いは、 これらが混じり合っ 長崎の町には異国人が住み、 たものが長崎の匂 異国人の体臭、 一方で いだっ 獣を 即

いたのであった。 国の影響を受けた生活スタイルは旅人から見たら 外国人と接することがあたりまえだったので、 戸をはじめとする全国の 外国との交流を長崎港に制限してい 住民は外国人のように認識されて 長崎の住民たちは、 直接間接に

の影響を受けた長崎の食を通し、当時の人々はあに興味をもったものが食。日本でありながら外国外国人同然の珍奇なものであったろう。旅人が特 こがれであった日本と外国のボ 外国人同然の珍奇なものであったろう。 しようとしたのであった。

# 南蛮船が運んだ西洋の味覚

に新し されて んだ。 初めての西洋人を見た人々が、 駆けとなった。 ル人であった。 黒髪で体格もそれほど大きくないポルトガ いるが、 い食文化が持ち込まれた。 1 5 4 3) やがて、 彼らは鉄砲を伝えた者として記録 その後我国に渡来する西洋人の先 年盛夏。 西洋の新し 、彼らを南蛮人と呼種子島に上陸した い宗教ととも

のか」と豊臣 る習慣だけはなかった)。 る。 となったのが肉食であった。それまでの 食してはならないと(もっとも、 キジを飼育して食べればいいではないか、 全く肉食しなかったのではなく、 南蛮の・ 「馬は荷物を運び戦に使い、 なかったのである。 と豊臣秀吉から詰問されたという記述があ る道具である」として、鹿、 人々と日本人との間で生活上大きな障壁 「汝らは何ゆえ馬や牛 は何ゆえ馬や牛を食べる宣教師フロイスが記録し 南蛮で 牛は農民が耕作 牛馬を食する習 猪 も馬を食べ É 丰 牛馬を 本 ツネ、 人が

るため、 い。一方、西日本の浦々にやってきた中国船がは飼育が容易で個体の大きい牛馬の方が効率が ち込んだ豚は抵抗も少なく、 から食されてきた。それは、飼育ではなく狩猟と 鹿 天からの授かりものと 猪などの今でいうジビエは、 : 容易で個体の大きい牛馬の方が効率がい常食に発展しなかった。常食するために、からの授かりものという幸運の恵みであ 日本の食材に加えら 我国でも古く 国船が持

頃とさして変わらない。 で、 食は文化摩擦が起こりやす 今日でも世界を見れば食習慣の違い い デ IJ ケ は秀吉の なも Ø)

として定着したため、 なかったのかといえば、決してそうではない。 しろ、受け入れたものの多くがその後に日本の食 では、 ただけなのである。 日本人は南蛮の人々から食の影響を受け 牛肉が例外として目立 って む

ら 立派な日本の食物になって 「かぼちゃ」「カステラ」「コンペイ あげれば次の通り。「ビスケッ 現在ポルトガル語から外来した食物の日本名を 「ザボン」「パ ン」「ボー ト」「キャラメル など、 ウ」「天ぷ 今日では

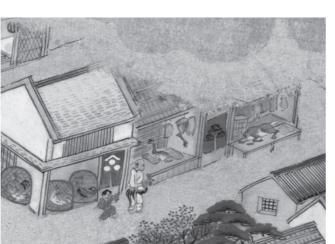
#### 食に浸透する砂糖 0 甘

た食物の多くが砂糖を使っ撃的だったものが砂糖の甘 端を示し だったものが砂糖の甘味であった。生蛮の人々が持ち込んだ西洋の味覚で、 している。 た菓子であることが、 先にあげ 最も衝

が運び、 0 薬として珍重され、 それまでは全量輸入されていた。 きたものであった。 食卓に上がったりするものではなかっ 砂糖が国産化されたのは江戸 その後、 中国との貿易船が細々と運んで 料理に使っ この貴重な砂糖は専ら滋養の たり、 ,時代中期の18世紀 古くは遣唐使船 まして庶民 た。

宝なので、手っ取り早の代わりに 0 それが、 は南蛮貿易からであった。 っ取り早くエネルギ 代わりになり、 日本の人々の目に触れるようになった 南蛮の人々が運んできたのである。 また保存食をこしらえたり、 を補給したりするのに重 船底の重しとして石

長い航海中は新鮮な果物や野菜が食べられない



南蛮人とともに早くから肉食の文化が入った長崎の町。鶏とともに店先に並んで いるのは、解体された牛や豚の肉だ。『寛文長崎図屏風』部分。写真提供/長 崎歴史文化博物館

外国船が運んできた砂糖は、江戸期以降の長崎の味を決める大きな特徴となっ ていった。『唐蘭館絵巻』部分。写真提供/長崎歴史文化博物館

33 CEL March 2020

本の た南蛮の人々から、 人々が魅入られたのであった。 ンやビー それらを砂糖に漬けて積載し、 ルとともに食べた。 お裾分けされ、 。外洋を渡ってき載し、水代わりの その甘味に日

が和 に始まる。 りこんだ料理で、 から積み込んだザボンを航海中に砂糖漬け 「ザボン漬け」は、南蛮船が寄港したセイ また、 カステラとともに長崎のソウルスイ して、 「長崎天ぷら」は衣に砂糖をたっぷり練 時代を超えた味覚が伝えられて フレッシュな果汁の苦みと砂糖の甘さ ツユを付けることなく食べる。 -ツである いる。 ロン島 したの

「長崎が遠い」と不満を言われたそうである。 るかを測るもので、 長崎の 2を全国的に認知され、甘味が不足するとと全国的に認知され、甘味が不足すると、注るもので、江戸時代には「長崎イコール 「おい しい」は甘味がどれだけ 効 いて

も南蛮仕込みであろう。

#### 通詞たちが 運んだ西洋料理の V シピ

備範囲だっ オランダ ダ通詞は初めポルトガル人の通訳をしていた者、 唐人を先祖にもつ者たちであった。一方、 る家系は、 通事が格上とされ俸給も高かった。 詞は「通詞」、 通詞である。 職種があっ 唐通事から変じた者など出自は多様であった。 人が出島に移されてから現地採用された 唐人屋敷ができる以前に日本人化した た。 た唐通事は「通事」とあらわる 通訳業務が重んじられたオランダ通 長崎の役 唐人たちの管理や貿易業務まで守 代表的なものが唐通事とオランダは向の役人には外国人を相手にする 唐通事になれめらわした。唐 オラン

食生活に近く、 唐通事の食卓は元々が唐人であるだけに唐人の オランダ通詞が目にし味わうことができる 目立った文化的な発見や摩擦はな

> 世界の食文化であった。 高貴な大名たちもまた、 ランダ人たちの食卓は日本では経験できない別 人の

生活に興味をもち、 あれば出島へ渡った。 そう した折の貴人の案内 出島移転から幕末まで機会が 出島でのオランダ もオランダ通詞の 職務

は身分の上下を問わず来の偏見をのりこえ、 を受け、 時は薬として珍重されたバ を聴かせ、 ドやゴルフなどを見学し カピタン [\*1] 部屋で葡萄酒や菓子 オランダ人商館員の部屋 さらには食事マナー を問わず高まっていた。 ス、オランダ人の食卓への関心 西洋の食に対する好奇心は従 ター 希望があれば音楽 などの食材を買い などを見せた。当 薬草園、 の接待 ビリ

者として招かれ接待される立場になる。 島で祝賀パ 「オランダ正月」 法について解説できたのは、 ちと会食する機会が多かったからである。 オランダ通詞たちが貴人を案内 ーティ と呼ばれる西暦の正月には、 **−が開かれる。通詞たちは関係** 実際にオランダ にオランダ人たりし料理の味や作 例えば、 出

思議をツンベリ 各自に盛られた皿は空っぽになっている。この不 料理にほとんど手を付けなかったらしい。 我等の客人は大してこれを味わうことがなかっ 詞たちの奇妙な会食のさまが記録されてい になると町に送るからである」と書いている。 た」とあり、 「料理はすでにヨーロッパ風に設けてあったので、 出島の医師ツンベリーの『日本紀行』には、 枚の皿にうつし入れ、 客に呼ばれた通詞たちはせっかくの は「彼等はす 、この皿が料理でいっぱい彼等はすすめられるものを しかし、 る。 通

着した料理を小分けにして多人数で味わったが、口を付けず、そのまま家に運ばせた。家では、到 通詞たちは、スープやコーヒー 以外の料理には

オランダ商館での食事の様子。こうした料理を目にすることができた日本人は、 オランダ通詞などごく限られた人々だけだった。『唐蘭館絵巻』部分。写真提供 /長崎歴史文化博物館

たので、 生していった。 崎の人々の食卓に伝わって、 ように、通詞たちの持ち出した料理のレシピが長 と呼ばれた出島の料理人も役人の端に位置してい 現できるように記録した。 当然材料や 調理法を手に入れることもできた。この 味などを観察して、 また、 新たな長崎料理が誕 後日自分たちが再 「出島くず ねり」

ある。 焼)○カステイラプロト(紙焼カステイラ)などと スティ 切り塩胡椒摺込み焼)○コテレット(鶏紅毛紙包み クトヒス (1787年) に残している。一部をあげれば○パ する機会を得て、 ・ヒス 江戸の蘭学者・大槻玄沢がオランダ正月に参席 玄沢は長崎の通詞たちのように、 (焼魚)○フラトハルコ(猪の股丸焼) (油揚げ魚) 〇カルマナ ソップ(すましの如き塩したて)〇コク 食した料理を『紅毛雑話』 ーティ 出島か (猪の薄 <u></u>つ

再現した。 持ち帰っ たレシピをもとに江戸でオランダ正月を

て普遍の人間的行為であった。長崎では外国人からレシピを持ち出したのも食への追求という極め求がある。オランダ通詞や大槻玄沢たちが出島かし、よければ取り入れて食生活を豊かにしたい欲 ちの食卓に新たな献立を加えてい ら直接「本場仕込み」の外国料理を受容 古今東西、 人間には新しいもの珍し ったのである。 į. し自分た たい欲

## 団欒」の文化は長崎から

指し、卓袱いことに、 けたオランダ人が家具のことを指すと勘違い ブルに並べられている料理は何かと問うと、 昔の長崎住民の誰かがオランダ人に向かってテ 外国から 卓袱とは中国語でテーブルクロ フル料理」 タ 0 ーフルとはオランダ語でテーブル 食文化と ル と「卓袱料理」 だし して、 と答えたのであろう。 現在長崎に残る料理 がある。 スを指す。 いしてぼ 面白 を

こっ





長崎を代表するメ ニュー、卓袱料理(上) とちゃんぽん(下)は 現在も内外の観光客 の人気の的だ。写真 提供/長崎市水産農

いが、それ以来西洋料理をターフたのか相手が勘違いしたのか今でルクロス)だ」と答えたという。 が多い 卓 b 各々が自分の箸で取り分けて食べる。 台と呼ばれる丸膳に大皿で盛った料理が出され、る食事の仕方が住民の中に広がっていった。卓袱 唐人の卓どちらも大皿で配膳したも 箱膳を使った個の配膳で食事を摂っていた。 影響を受けた長崎料理を卓袱料理と呼んでいる。 でも高級な旅館での豪華な食事は箱膳であること を囲む、 のは個で摂るという長年の習慣が、 クロス)だ」と答えたという。尋ね方が悪かっ 上の料理を指し同様に尋ねると「卓袱 江戸時代、 か相手が勘違いしたのか今では知りようもな また長崎のある住民が唐人に向かって卓 方、 集団で食べるという画期的な変化が起 長崎以外の一般的な日本の家庭では 長崎ではオランダ人のテ フル料理、 いった。卓袱のを取り分け 食事と 長崎では、 ーブル、 (テ 中華の 今日

を囲 として我国に定着しているのである。 庭の食卓に卓袱台を用いさせるようになり、 名のもとに取り入れられた。その影響がやがて家 光景をほうふつとさせるような食文化が文明のつとフォークで食べる。出島のオランダ正月で 明治になり近代化が進む社会の した異文化は、今日ではスタンダー フとフォークで食べる。ーブルクロスを敷いて、 - ブルマ む「団欒」が始まることになった。 ナ -が取り 入れられ 、給仕を受けた料理をナへれられた。テーブルにむ社会のなかで、西洋の 長崎で受 な食文化 食卓

#### ち h ぽん の居場所

る漢字表記がない。それは、中華料理ではなく和んぽん」。この不思議な料理にはメニューに用い長崎を訪れる旅人が一度は口にするのが「ちゃ

まらない 「攙烹」から来ているなどと、 理法の混ぜると炒めるを合わせたという中国語 音「ポン」を合わせた日中の合作であるとか、 食でもないというちゃんぽんの居場所を表して 呼び名が、 唐鉦 [\*2] の音「チャン」と鼓のくうちゃんぽんの居場所を表してい 諸説があってまと 調

と味付けが合わさった長崎でだからこそ作られ 加えて練ってある。 に、麺はかん水でなく上海から伝わっ のために考案したもので、豚骨や鶏ガラの の主人・陳平順がおなかをす 実は、 ちゃ んぽんは明治期に料理店 中華料理の技術と長崎の食材 かせた中国人留学生 た唐 「四海樓」 一灰汁を た

いってもいい。びつきが生んだ、 が、近年は海外、寺こ長寺・・・たちまちのうちに長崎を代表する味になたちまちのうちに長崎を代表する味にな 観光客にも大人気のようだ。 新たな異文化同士の 美文化同士の出会いと。 これこそ食文化のstを訪れるアジアからの つ たの と 結 0

崎が、 来がいよいよ日常的になるなか、 なる場面はますます多く つきの先駆けである当地の食文化が、 する可能性もおおいにある。 であろう。そこからは、 にとどまらず、 している。長崎は食の十字路として和華蘭葡の枠 江戸時代、 今ではインバウンドのお客様の味覚、時代、全国に外国の食の情報を発信 次の世代に足を踏み入れて また新し 、なってい 国境を越えた人材往 異文化との結び い食文化が誕生 の味覚を魅了を発信した長 その指標と いるの

す。日本でも、よく似た楽器が郷土音楽やお囃子に多く用いられている。\*2 皿のような形の金属製の打楽器で、棒で内側をたたいて音を出は外国船の船長を意味し、英語の captain に通じる。 1 甲比丹。江戸時代、長崎のオランダ商館長をこう呼んだ。もと<mark>注</mark>