

# 西洋から長崎に伝来した加工食品

古 賀 克 彦

Processed foods brought to Nagasaki from the West.

Katsuhiko KOGA

長崎女子短期大学紀要 第48号 令和4年度 別刷

*Reprinted form*

Nagasaki Women's Junior College Annual Report of Studies, 48 : 9 - 13

2023

# 西洋から長崎に伝来した加工食品

古 賀 克 彦

Processed foods brought to Nagasaki from the West.

Katsuhiko KOGA

## 1. はじめに

ポルトガル船が1550年に平戸、その後1571年に長崎港に来航して以来、ポルトガルやオランダから様々な文化・技術や物品が長崎にもたらされた。1639年にはポルトガル船が入港禁止となり鎖国制度が終了する1854年までの間、日本の対外貿易はオランダや中国との限られた国の中で、長崎の出島のみで行われる状態となった。このような状況において長崎には様々な加工食品や、食品を加工する技術が伝来した。加工食品とは原料となる食品に何らかの加工を施したもので、食品の保存性や嗜好性、栄養性等を向上するために加工された食品である。加工食品の種類は肉加工品、乳加工品、菓子類、嗜好食品等多岐にわたるが、その技術の一部は開港直後や鎖国中の長崎にもたらされ、全国各地に広まった。今回、この時期のポルトガルやオランダ等、主に西洋から長崎にもたらされた加工食品や食品加工技術について調査を行ったので以下に報告する。

## 2. 長崎に伝来した加工食品

### 2.1. アルヘイト (有平糖)

アルヘイトはポルトガル語でキャンディ等の砂糖菓子を意味するアルフェロア (alféoa) が訛ったもので、アルヘル、アルヘイルと呼ばれたり、有平糖、阿留平糖と記載されたりすることもある。作り方として砂糖のみ、もしくは砂糖に水飴を加えて煮詰めた後に、棒状に成型したり着色を行い完成させた。長崎ではアルヘイトを細工する技術が発展し、紅白の棒状の飴を8の字に結んだ千代

結びや、イセエビの形を模した海老糖などの菓子が生み出され、これらは有平細工やぬくめ細工、細工菓子とも呼ばれた。

### 2.2. カステラ

カステラのルーツとなる菓子は、1550年に平戸にポルトガルの船が初めて来航した際にもたらされた南蛮菓子の一つであるパン・デ・ロー (Pão-de-ló) とされている。パン・デ・ローの材料は砂糖、小麦、卵と現在のカステラとほぼ同じであるが、固くバサバサしたパンのような菓子だったとされている。1567年にはポルトガル人修道士ルイス・デ・アルメイダが長崎に来航し、ポルトガルのイエズス会によるキリスト教の布教が行われた。その後出島が完成する1636年までの間、イエズス会のポルトガル人は長崎市中に滞在し布教活動を行っており、この時期にパン・デ・ローが長崎においても普及したと思われる。このパン・デ・ローは禁教後の長崎にも残り続け、日本人の好みに適するように工夫が施され独自の進化を遂げた。カステラの名前の由来には諸説あるが、菓子職人が卵でメレンゲを泡立てる際に、「bater claras em castelo (スペイン語で「城のように高くなれ」の意)」と掛け声を掛けながら作っていたのでカステラと呼ばれるようになった説や、長崎を訪れたポルトガル人がパン・デ・ローを紹介する際に、「bolo de castella (カステイリーヤ王国の菓子の意)」と伝えたのが、それを聞いた日本人が菓子の名前と勘違い説などがある。1720年に記された西川妙見の長崎夜話草には「南蛮菓子

色々 ハルテ ケジャアド カステラボウル 花ボウル コンペイト アルヘル カルメル ラベリヤス ヒリョウス ヲブダウス タマゴソウメン ビスカウト パン 此外猶有へし」と記されており、この頃には既にカステラと呼ばれていたことが伺われる。

### 2.3. カセイタ・マルメロ

カセイタ・マルメロはポルトガル語で「箱の形をしたマルメロジャム」を意味する「caixa da marmelada」が訛ったものである。マルメラード(marmelada)はマルメロの実のジャムのことで、マーマレードの語源とされている。カセイタ・マルメロは砂糖漬けのマルメロを箱状にした菓子で、日本語では加勢以多と表記されることもある。熊本の銘菓として幕府への献上品としても用いられており、現在ではマルメロの代わりにカリンを用いたものが熊本銘菓として作られている。

### 2.4. カルメイラ (カルメ焼き)

カルメイラは小さな赤銅の鍋に砂糖を煮たざらせ、泡だってきた時に重曹を加えて冷やし固めた菓子で、現在は「カルメ焼き」や「カルメラ焼き」と呼ばれている。これは南蛮菓子の一つでアルヘイト等と共にポルトガルから伝来した。ポルトガル語でカラメルを意味する「caramelo」が訛って日本語になったものである。1720年に記された西川妙見の長崎夜話草の中で南蛮菓子の一つとして記載されている。

### 2.5. 缶詰

日本で最初の缶詰製造については長崎市役所が1956年に編纂した「長崎市制六十五年史」に「明治二年、広運館の教師であるフランス人のジュリーという人が、広運館の取締りである松田雅典に缶詰製造法の口授をした。雅典は早速実地にそれを試み、また、輸入缶詰を模倣したり、自ら工夫を加えたりして、缶詰を製造した。」と記載されており、これが日本初の缶詰製造だとされている。ちなみに広運館は長崎の近代教育機関であり、最初に製造した缶詰はイワシの油漬缶詰とされて

いる。

### 2.6. コーヒー

日本で最初にコーヒーが伝わった時期を正確に示す資料は見つからないが、オランダ商館が平戸から出島移転してきた1640年頃ではないかとされている。1681年に記された「長崎土産」の中の「丸山遊女評判記」には「コーヒ（日本の大豆に似たる木の実なり）是を磨し砕き、湯水に入れ煎じ、白糖を加えて常に服す。我が国の茶を用うるが如し」との記載がある。また、1818年に編纂された「長崎名勝図絵」にはこの太陽暦の1月1日に出島で行われるオランダ正月の様子が記されており、コーヒーについては「コッヒー。オランダ人、我が国の茶を用うる如く飲む。コッヒーと言うものは、形、豆の如くなれども実は木の実なり。豆は砕いて湯に入れ、煎じ、白砂糖を加えて飲む。」との記載がある。このように17世紀後半にはコーヒーは出島で飲まれていたが、日本人の口には合わなかったと思われる。しかし1823年に渡来したシーボルトは「日本人は大変コーヒーを好む。それ故、オランダ商人は、コーヒーを粉にし、缶入りにして輸入すれば大利を納むるであろう」とオランダ政府に報告しており、年月が経つにつれ、日本でコーヒーが普及していったことが伺われる。

### 2.7. 南蛮菓子

南蛮菓子はポルトガル人が日本に伝えた菓子の総称である。1626年に小瀬甫庵が著した太閤記には、「上戸にはちんた、ぶだう酒、ろうけ、がねぶ、みりんちう、下戸には、かすていら、ぼうる、かるめひら、あるへい糖、こんへい糖などをもてなし、我宗門に引入る事、尤もふかゝりし也」と記されており。キリスト教布教のためイエズス会宣教師が飲食物を利用したことや、市民と一緒に長崎市中に居住していたことにより一般の人達に広まったと考えられる。

### 2.8. コンペイト

南蛮菓子の一つとして16世紀後半に日本にもたらされたと言われており、1577年のポルトガル人の

フロイス神父の書簡の中には、日本人が好きな菓子としてコンペイトの名前があげられている。また1720年に記された西川妙見の長崎夜話草にも南蛮菓子色々の中にコンペイトの名前があげられている。コンペイトの名前はポルトガル語で砂糖菓子を意味する「confeito」が訛ったものとされており、金米糖や金餅糖、糖花などの字があてられる。元禄（1688～1704年）の頃にはコンペイトの製法が長崎の人達にも伝わり、街中で販売されていたとされる。

## 2.9. タマゴソウメン

タマゴソウメンはポルトガルから伝わった南蛮菓子の一つで、現在のポルトガルでも同様の菓子が作られている。ポルトガル語では「卵の糸」を意味する「fios de ovos」と呼ばれ、沸騰した糖蜜の中に卵黄を流し入れ、細く麺状に固めて製造する。以前は長崎でも作られていたが、現在では鶏卵素麺の名称で福岡の銘菓として作られている。

## 2.10. タルト

南蛮菓子の一つでポルトガル人が伝えたと言われる菓子で、タルタと記載されることもある。名前の由来としてポルトガル語でケーキを意味する「torta」が由来とする説と、オランダ語でケーキを意味する「taart」が由来とする説がある。愛媛県松山市の郷土菓子として伝わるタルトは、1647年に松山藩主の松平定行が、長崎の警備を行う長崎探題として赴任した際にタルトを気に入り、松山に製造技術を伝えたことが始まりとされている。

## 2.11. 炭酸飲料

日本に初めて炭酸飲料が伝わったのはペリー提督率いる黒船が浦賀に来航した1953年と言われており、瓶詰にされたレモネードが初めて日本に伝わったとされている。日本で初めて炭酸飲料を製造販売したのは長崎の藤瀬半兵衛で、1865年に外国人からレモネードの製法を習いレモン水と名付けて売り出した。その後、1868年にイギリス人が設立したノース・アンド・レー商会が横浜に工場

を建設し、ラムネやジンジャーエールなどの清涼飲料水の製造販売を開始した。長崎では1902年に長崎南山手に居住していたイギリス人のロバート・ネール・ウォーカーが炭酸飲料製造会社であるBANZAI AERATED WATER FACTORYを設立し、レモネードやジンジャーエールの製造を行っている。

## 2.12. チョコレート

日本で最初にチョコレートを食べたのは長崎丸山の遊女とされている。1979年に記された寄合町諸事書上控帳には寄合町の遊女が「しょくらあと」を六つもらった記録が残されている。

## 2.13. チンダ (赤葡萄酒)

赤葡萄酒を日本に初めて伝えたのは1549年に布教のため日本を訪れたフランシスコ・ザビエルとされている。赤葡萄酒は「チンダ」もしくは「チンタ」と呼ばれるが、ポルトガル語で赤ワインを意味する「vinho tinto」が訛ったものとされている。この時代に長崎に伝わった酒はチンダの他に別項で紹介したビールや、アラキ酒と呼ばれる蒸留酒等がある。

## 2.14. パスタ

日本で最初にパスタの生産が始まったのは1880年頃の長崎外海地区とされている。1879年に出津教会の主任司祭として赴任したフランス人宣教師マルク・マリー・ド・ロ (Marc Marie de Rotz) 神父は布教の傍ら、地域住民を貧困から救うため農法や経営の指導を行い、その一環として高品質なフランス産の小麦の栽培もおこなった。1883年には貧しい女性の授産施設として出津に救助院を設立し、外海地区で生産した小麦を用いマカロニやパン、ソーメンの製造を行った。この救助院で生産されたパンやマカロニは外国人居留地向けに販売され、外海地区の貧困救済に当てられた。

## 2.15. ハム

長崎の出島に滞在するオランダ人の間ではハムはパンと共に日常的に食べられている食材であり、

日本で初めてハムを食べたのは出島に出入りする人だったと考えられている。1712年から寺島良安により編纂された和漢三才図会に「阿蘭陀人毎ニ一個をヲ用キ常食ト為ス。彼ノ人呼ンデ波牟ト曰ウ。之ニ添ヘテ羅漢牟ヲ吃フ。」との記載があるが、「波牟」とはパンのことであり、「羅漢牟」とは中国で塩漬け肉を干した「臘乾」のことで、ここではハムのことを指していると考えられる。日本人が初めてハムを製造したのは1872年に、アメリカ人のペンスニから製法を習った長崎大浦の片岡伊右衛門とされている。また同年に長崎で牛豚の生肉を販売していた浦岡松福がオランダ船のコックからハムの作り方習い、長崎籠町に浦岡ハム製造所を創業した。長崎では1862年にイギリス人のグラバーが日本初の幕府公認の屠牛場を居留地の近くに作り、長崎近郊では牧畜も行われており、ハムを製造する環境は整っていた。

## 2.16. パン

パンが最初に日本に伝わったのは1543年に種子島にポルトガル人が訪れた時とされており、1549年にイエズス会の宣教師フランシスコ・ザビエルがキリスト教を伝えた際には、キリスト教の儀式に必要なパンと葡萄酒を日本人が口にしたと考えられている。その後、平戸イギリス商館の館長リチャード・コックスの1615年6月16日の日記には、平戸の街にパンを製造する職人がいたことが記載されており、パンの種類も普通のパンの他に砂糖入りのパンもあったと記されている。また長崎の街でも17世紀前半にはポルトガル人を相手にパンを製造していた職人がいたとされており、1642年の長崎オランダ商館長の日記には長崎のパン屋についての記載が見られる。

## 2.17. ビスカウト (ビスケット)

ビスケットが日本に初めて伝来した時期の詳細な記録は無いが、1543年に種子島を訪れたポルトガル人から伝えられたのではないかとされている。長崎には1550年にポルトガルの船が平戸に来航した際に、航海の際の食料として船に積まれていたビスケットが伝わったのが最初と考えられている。

ビスケットはポルトガル語では「biscouto」であったため、長崎ではビスカウト (ビスコウト) と呼ばれている。明治時代になるとビスコイとも呼ばれていたが、これはオランダ語でビスケットを意味する「biscuit」が由来である。このビスカウトはすでに16世紀には日本で作られていたと考えられており、17世紀初めには長崎からの輸出品になるまでになった。1811年に松浦東溪が著した長崎古今収覧にはイギリスからの注文された食糧についての記載があり、その中に「ひすかうと 代銀六十六匁 但一斤に付壺匁五分宛但廿四匁はつぼの代」と記されている。また、長崎古今収覧にはびすこうとには砂糖入りのビスカウトと白ビスカウトがあるとも記載されている。1720年に記された西川妙見の長崎夜話草の長崎土産の一つとしてカステラボウルやアルヘイトと共にビスコウトが登場するため、輸出用だけではなく一般的に長崎市民が購入することが出来たと考えられる。

## 2.18. ビール

日本に初めてビールを伝えたのは1613年に平戸に来航したイギリス国王使節ジョン・セーリス (John Saris) とされている。セーリス自ら著した「セーリス日本渡航記」には、セーリスが乗船していたクローブ号には積み荷としてビールも積まれていたと記されている。日本で初めてビールについて記した文献としては、1724年に阿蘭陀通詞の今村市兵衛と名村五兵衛が記した「和蘭問答」がある。このなかでオランダ商館長が江戸を訪れた際にワインとビールを振る舞われた様子として「酒はぶどうにて作り申候。また麦にても作り申候。麦酒給見申候処、殊の外悪敷物にて何のあぢはひも無御座候。名をビイルと申候」記されている。また、日本で初めてビールを醸造したのは長崎出島でオランダ商館長を務めたヘンドリック・ドゥーフ (Hendrik Doeff) とされている。ドゥーフが記した「日本回顧録」によると、1812年に長崎出島でビールの醸造に挑戦しモルトまでは作ることが出来たが、保存性を高め苦味を加えるホップが日本には無かった為、十分に発酵せず日持ちしないものになったと記載されている。



## 2.19. ボウル

ボウルとはポルトガル語でケーキ等の菓子を意味する「bolo」が訛ったもので、日本では小麦粉や砂糖、鶏卵を使用する菓子を指す場合が多い。カステラのことをカステラボウルと呼ぶこともあるが、「bolo de castella (カスティーリャ王国の菓子)」が訛ったものと考えられる。日本に伝わった「ボウル」は日本各地で独自の発展を遂げ、佐賀の銘菓である丸ぼうろや、沖縄銘菓の花ボウル等、各地に存在している。

## 2.20. ボートル (バター)

パンと共に日本に伝来したと考えられている。ボートルはオランダ語でバターを意味する「boter」が訛ったと思われる。1918年に記された「長崎名勝図絵」には「ボートル 牛の乳を取り濃く煎じて練りたるものなり」との記載がある。また出島のオランダ正月の際に招かれた日本人の役人が食べた料理について記した部分に「ボートル煮鉢物四ツ」との記載があり、料理にも使用していたことが伺われる。また当時の日本ではボートルは薬としてもてはやされ、特に肺病に効く薬とされていた。

## 3. 考 察

今回、主に明治以前にポルトガルやオランダ等西洋から長崎に伝えられた加工食品について調査を行った。西洋からの食文化がもたらされる前の日本は米と魚と野菜を中心としたシンプルなものであったが、西洋や中国から多くの食文化がもたらされ、日本の食文化は大きく変化した。鎖国の影響もあり最新の技術や文化は長崎に集中して伝えられたため、当時の長崎は食文化においても日本で最先端の地域でもあった。当時、長崎と主に交流があったのは中国とオランダ、ポルトガルであったため、日本の食文化はこれらの国の影響を強く受けており、食品の名称等でその影響は現在でも見ることが出来た。当時の長崎には日本の加工食品の基礎となる技術や人材が集まったため、明治時代の食品産業の著しい発展にも長崎は大きくかかわっていた。また、海外からの食文化の集

中は、長崎独自の料理形式である卓袱料理等に洋風の料理が取り入れられるなど、長崎独自の食文化形成にも影響を与えている。

海外から長崎に伝わった加工食品は、日本人の嗜好に合わせ改善され日本各地に伝えられた。この痕跡は現在でも各地で見つけることができ、愛媛県のタルト、福岡県の鶏卵素麺、佐賀県の丸ぼうろ、熊本県の加勢以多、沖縄県の花ボウル等は、長崎に伝えられた南蛮菓子がルーツとなっている。

海外から長崎に伝えられた食文化は長崎の食文化のみならず、日本の食文化にも大きな影響を与えており、今後も海外と長崎の食文化のつながりについて調査を行っていきたい。

## 4. 参考文献

- ・越中哲也：長崎の西洋料理 洋食のあけぼの、第一法規出版(株) (1982)
- ・越中哲也：長崎純心大学博物館研究第四輯 長崎学・食の文化誌、長崎純心大学博物館 (1995)
- ・越中哲也：長崎純心大学博物館研究第五輯 長崎学・續食の文化誌 長崎純心大学博物館 (1996)
- ・越中哲也：長崎純心大学博物館研究第11輯 長崎学・續々食の文化誌 長崎純心大学博物館 (2002)
- ・川上行蔵、西村元三郎：日本料理由来辞典、(株)同朋舎出版 (1990)
- ・露木英男：食品加工学、共立出版(株) (1990)
- ・寺本界雄：長崎本・南蛮紅毛辞典、(株)形象社 (1974)
- ・土井忠生編訳：邦訳日葡辞書、(株)岩波書店 (1980)
- ・ドゥアルテ智子：知っておきたいポルトガル菓子101選 ポルトガル菓子図鑑 お菓子の由来と作り方、(株)誠文堂新光者 (2019)
- ・長崎県 編：長崎県文化百選 3 事始め編、長崎新聞社 (1997)
- ・ブライアン・パークガフニ：長崎偉人伝 トーマス・B・グラバー、(株)長崎文献社 (2020)
- ・村山元紀：長崎の食文化 西洋と東洋・出会いの地、(株)タウンニュース社 (1994)
- ・森田武編著：邦訳日蘭辞書索引、(株)岩波書店 (1989)
- ・嘉村国男：長崎辞典 風俗文化編、(株)長崎文献社 (1988)
- ・嘉村国男：長崎町人誌 第三巻、さまざまなくらし編 食の部、(株)長崎文献社 (1995)
- ・嘉村国男：長崎町人誌 第四巻 さまざまなくらし編 食の部II、(株)長崎文献社 (1996)
- ・脇山順子：長崎料理 百花繚乱ふるさとの味、長崎新聞社 (2005)
- ・和田常子：長崎料理史、(株)柴田書店 (1958)
- ・新村出：広辞苑 第六版、(株)岩波書店 (2008)