

長崎くんち料理に関する考察

古 賀 克 彦

Consideration about Nagasaki Kunchi festival foods

Katsuhiko KOGA

キーワード：長崎くんち、くんち料理

1 長崎くんちとは

長崎くんちは10月7日から10月9日にかけて長崎市西山町の諏訪神社で開催される一連の祭典のことで、正式には諏訪神社御大祭という。この長崎くんちは旧暦9月9日の重陽の節句に合わせて祭典を行うことから、9日を「くんち」と呼ぶようになったと言われている。

この諏訪神社大祭が初めて行われたのは寛永11年(1634年)であった。長崎ではこの年、中島川に眼鏡橋が掛けられている。当時の記録を調べると、9月7日に遊女の高尾と音羽の両人が神前にて謡曲小舞(こめえ)を奉納し、そして午後には御神体が当時の大波止に設置された御旅所に渡御されている。この御旅所は神輿が異国人にもよく目につくようにということで、出島付近の大波止が選ばれた。8日には御旅所で湯立神事の大祭が執行され、9日に無事に神輿は諏訪神社に還御された。この一連の祭礼が諏訪神社の大祭として、現在まで380年以上にわたり踏襲されている。

この長崎くんちは諏訪神社の氏子町の人々が担っており、その年の担当になる「年番町」「神輿守町」「踊町」がそれぞれの大切な役割を果たしている。年番町は諏訪神社の一年間の催事を宰領し、小屋入りから始まる各種祭事に立ち会い、諸会議の運営を行う。また、長崎くんち当日は各踊馬場の運営と進行を管理し、神輿の御輿幸のお供を行う。神輿守町は諏訪神社に祭られている「諏訪大神」「森崎大神」「住吉大神」の三社の神輿の渡御と還御を行う。踊町は演しものをご神前に奉

納する。

長崎くんちで出し物を奉納する踊町は7年に一度回ってくる。この踊町になると本番に向けて約5か月以上前から準備を行う。くんちは6月1日の小屋入りから始まり奉納踊りの稽古や庭先周りの順序を決める庭先調べなどを行う。小屋入りから4か月が過ぎた10月1日に諏訪神社で事始神事と神輿守町清祓が行われ、御大祭神事の開催を神様に報告し全神事の無事を祈願する。10月3日には庭見世(庭見せ)が行われ、踊町の家々では戸を外し出入り口を開放し、飾り付けた家の中や庭園を道行く人に披露する。しかし最近では町屋が減ったこともあり、ホールや駐車場等にて合同で庭見世を行うところも増加している。この庭見世では笠鉾や踊りの衣装、曳物、担ぎ物等を披露すると同時に、柿、栗、桃饅頭を宗和台に乗せ展示したり、友人・知人から出演者が頂いたお祝いの品を展示したりする。庭見世の翌日の10月4日には出し物の仕上がり具合を町内数か所で披露する人数揃い(にいぞろい、にぞろい)がある。いわゆるリハーサルである。その後10月7日から三日間のくんち本番が始まる。ちなみに10月7日を前日(まえび、ぜんび)、10月8日を(なかび)、10月9日を後日(あとび、ごじつ)という。その後10月13日に御大祭の全神事が終了したことを奉告する直会神事が行われ一連の祭典は終了する。

この長崎くんちは昭和54年2月3日に国の重要無形民俗文化財に指定されており、日本三大くんちの一つでに数えられている。

2 長崎くんちと料理

長崎くんちは諏訪神社の大祭であるため食事内容もハレ（晴れ）の日の食事となり、日常食べている食事、いわゆるケ（藜）の食事とは異なり、長崎くんち独自の献立となったり、独自の料理を食べたりする。現在、代表的なくんち料理として「ごくろなます」や「ドジョウ汁」などがある。これらはいつから食されるようになったのか、過去のくんち料理に関する記録を次に示す。

2.1 正徳2年（1712年）に長崎奉行に提供されたくんち料理

正徳2年（1712年）9月7日、諏訪神社大祭前日に長崎奉行代理の家老が諏訪神社棧敷で奉納踊りを観ながら食した仕出し料理の記録が残っている。なお奉行の名代として代参した家老は河野左次馬と諏訪弥五兵衛門の2名であり、これを年行司の榎津町の吉野清左衛門と油屋町の賀古市郎右衛門が記録している。記録は以下のとおりである。

お菓子、煮メもの、杉へぎにつぎ、杉ようじ相添え— そしてお引盃三べん。杉へぎにつがれたものは、あわび、かまぼこ、すえび、うなぎ、はす、たこ、しいたけ、やまいも、やきふ—。お菓子は、うずらもち、りゅうがんもち、米まんじゅう—。

また、この時提供された料理の「献立の覚」は以下のとおりである。

膾 きす、栗、金柑、生姜
 汁 つみれ入れ蒲鉾、はったけ
 御飯
 香物 うり、大根
 二、杉足打 八寸
 坪皿 くわい、岩茸、切身魚
 向 すずき、ゆのは
 焼物 小鯛
 和物 蓮赤味噌和え
 平皿 小口いりこ、やきくり、卵せん
 ひたし 黒胡麻、人参
 煎鳥 鴨、まつたけ、わりふ

御吸物 花いか、水前寺、梅ぼし
 お酒三べん
 杉足打 八寸
 取希 からすみ、小梅、くわい

さらに「御名代様お棧敷へ差上候重組の組み合わせ」として以下の記録が残っている。

- 一、 あわび、かまぼこ、すえび、きじ
- 二、 うなぎ、たまご、はす、たこ
- 三、 まったけ、やきふ、山いも
- 四、 うずら餅、りゅうかん餅、米まんじゅう

寛永11年（1634年）に長崎くんちが始まり、約80年後の正徳2年（1712年）に当時天領であった長崎の奉行代理が食べたくんち料理の記録である。この記録を見るかぎり現在のくんち料理でよく食べられている料理は見られない。しかし、これら料理に用いられている食材は贅沢かつ多岐にわたっており、このように多種多様の食材を用いて料理を作ることができた当時の長崎は豊かな町であったと思われる。

また、この当時の料理は膳（杉足打）にのせて提供される本膳料理の形式であった。現在では本膳料理形式のくんち料理を見る機会は少ないが、明治時代以前に「庭見世」の代わりに行われていた「庭卸し（にわおろし）」では、親類縁者を招き本膳形式で料理を提供することが正式とされていた。明治時代以前の記録を見ると旧暦の9月1日の夜に親類縁者を招いてもてなす「庭卸し」を、9月2日に「人数揃い」行っている。卓袱料理が長崎で生まれた時期は諸説あるが、1761年、長崎に入国していた清国人・呉成充が山西金右エ門を船に招いて中国式の料理でもてなしたという「八遷卓宴式記」の記述が卓袱料理についての最古の記録とされており、卓袱料理発祥以前に始まった長崎くんちでは本膳料理が長い期間伝承されたと思われる。

2.2 享保17年（1732年）の記録より。

享保17年（1732年）に記された享保十七年諸事書上長（丸山町・寄合町）に以下の一文が残っている。

『市中の家々は、神事町に限らず醴をつくり栗柿饅頭を台にもりて菓子とす。是通例なり』

この記録にでてくる「醴」とは甘酒のことである。現在でも長崎くんちの庭見世では宗和台にトンゴ柿、イガ栗、桃饅頭を飾り付け来客には甘酒を振る舞うが、この風習は1730年頃には存在しており、現在まで受け継がれていると思われる。

2.3 江戸時代中期に提供されたくんち料理

1923年（大正12年）に前田勝雄らにより編纂された『長崎市史』風俗編上（清文堂）に正式な時期は不明だが、江戸時代中期のくんち料理についての記載がある。これを以下に示す。

人数揃（人数揃い）の當（当）日は、踊町の家々にては、親戚知音のものを案内して祝宴を設けるのである。案内せざる向々へは、赤飯に蒲鉾、鱈（ドジョウ）汁、或は桃饅頭などを配る。親戚知音は右に對（対）して菓子類－カステラ、海老糖、丸ボール、千代結、桃饅頭、蝶昆布其他。果物類－ザボン、石榴、柿、栗、梨。魚類－河魚、海魚、例えば鯛、章魚（たこ）、生海鼠（なまこ）、鰻、鹽（塩）もの、干魚、例えば鹽鯉、鹽鮎、干鮎、鱧子（からすみ）。貝類－アコヤガイ其他。鳥類－鶏、小鳥、その他鶏卵など、野菜類－蓮根、松茸、川茸、南京芋、乾物類－素麺、唐麵、椎茸。漬物類－奈良漬其他。砂糖－概ね白砂糖など、紙類－小菊、杉原、半切紙、大熨斗や水引。家具器什（きじゅう）類－コップ、茶碗、澗瓶、茶瓶、匙、杉箸、杓子、七輪、スイノウ、箒、三ッ組酒杯。その外池田炭、蠟燭、服紗等思ひ、に贈るのである。中には鱈汁さへ進物するものもある。また金子を包みて送る向もある。

祝宴の献立は分限によりて自然差異がある。併し当日は赤飯と鱈汁は缺（欠）くべからずものである。また膾にも石榴を入れる、のである。之をザクロナマス（石榴膾）と云ふ。

この記録では長崎に関係の深い食材が多くみられる。素麺は島原では島原の乱が終わった後、荒れ果てた田畑の救荒作物として小麦の生産が推奨

され、その小麦を用いて素麺の生産が行われた。丸ボール（丸ボウロ）の発祥は諸説あるが、17世紀中期に長崎にてオランダ人より製法を伝わった説が有力である。ザボンは中国原産の柑橘類で、寛文7年（1667年）に中国人がジャワ（現インドネシア）より種子を持ち込み西山神社に植えられた記録が残っている。鱧子（からすみ）は日本には、安土桃山時代に明より長崎に伝来したといわれている。

また、この記録では赤飯、ドジョウ汁、ザクロなます、桃饅頭、栗、柿など現在のくんち料理にもみられる料理や食材が並んでおり、江戸時代中期になると現在と同様のくんち料理を食べていたことが伺える。

3 現在のくんち料理

3.1 現在のくんち料理の形式

長崎くんちで提供される料理は、各家庭で客をもてなすために作られる料理であり、家庭料理の一つでもある。そのため厳密に決まった形式や料理は存在しないが、江戸時代から受け継がれ長崎くんち期間中に食べる料理がある。一般的なくんち料理としてはご飯ものとして小豆ご飯、汁物はドジョウ汁か更紗汁、おかずとして煮しめ、ザクロなますがあり飲物として甘酒を添える。これらの料理に季節の品々を加えた料理がくんち料理として供される。

3.2 庭見世で飾り付けられる菓子や食材

現在では10月3日の夕刻から各踊町で庭見世が行われる。庭見世は各踊町で奉納踊りの準備が出来上がったことを披露する行事である。この庭見世では奉納踊りに用いる衣装や道具、傘鉾等を飾り付ける。この際に桃饅頭、栗、柿を宗和台に載せ飾り付ける。桃饅頭は小さなものを複数積み重ねて飾り付ける場合と、大きな饅頭を飾り付ける場合がある。大きな饅頭を飾り付ける場合は、饅頭の一部を斜めに切り落とし中の餡が見えるように飾る。栗は通常イガ付きの栗を飾るが、栗饅頭で代用する場合がある。柿は富有柿や次郎柿など通常出回っている品種ではなくトンゴ柿を飾る。このほか、海老糖、千代結び、ぬくめ細工、カス

テラ、丸ボーロなどの菓子やザクロや梨などの果物、イセエビや鯛などの各種魚介類、かまぼこや竹輪などの練り製品なども飾り付けに用いる。

4 主なくんち料理

以下に代表的なくんち料理を示す。

4.1 小豆ご飯

くんち料理に供する小豆ご飯は、もち米に小豆を1～2割混ぜ蒸し上げた赤飯とは違い、うるち米に小豆を水で固めに茹でたものとその煮汁、食塩、みりんを加え炊いたもので、茶碗によそったり、食べやすいように物相（もっそう）と呼ばれる型で扇形に型抜きしたりして盛り付け、黒ゴマやごま塩を振りかけて食する。古代より赤色は邪気を払う力があるとされ、昔から神社では蒸した赤米を神へ奉納する習慣があった。しかし食味に劣る赤米は次第に作付けされなくなり、白いコメを小豆で赤くして代用するようになった。これが赤飯や小豆ご飯になったとされる。鎌倉時代後期の宮中の献立を記した「厨事類記」には、3月3日上巳の節供、5月5日端午の節供、9月9日重陽の節供など、季節の節目に食べた行事食だという記録が残っており、旧暦の9月9日に行われる長崎くんちにおいて小豆ご飯を食べるのはこの為だと考えられる。

4.2 鱈汁（泥鱈汁、ドジョウ汁）

長崎くんち期間中に供される汁物の一つ。日本酒で絞めたドジョウと、ささがきに切ったゴボウと一緒に煮立て麦味噌もしくは白味噌仕立てにした汁物のこと。白味噌仕立てのものが上等とされるが、これはむしろ変則とする記載もある。また、ドジョウの代わりに鶏肉を裂いたものを用いた記録もある。足立正枝翁の「長崎風俗考（下）」にはくんち料理について「此日来客に侑むる料理は各自の分限に因りて種々相違あれども先ず一定したるものは泥鱈汁とて、そぎたる牛蒡と泥鱈を丸煮にしたる麦味噌をだすことなり」とあり、江戸時代より供されていた旨の記述がある。昭和初期頃までは、長崎くんちの時期になるとドジョウが八百屋の店先で販売されており、家庭でもドジョウ

ウ汁を食していた。現在ではドジョウを販売する店舗は少なくなったが、長崎市築町の市場では長崎くんちが近づくとバケツにドジョウを入れ販売している。

海の魚が豊富に獲れ川魚をあまり食しない長崎でドジョウを用いた料理があるのは不思議に思われるが、一説によると、江戸時代の初期に、柳川藩から長崎へ様々な物品を運ぶなど交流があり、ドジョウ汁は柳川藩から長崎への移住してきた者から伝えられ長崎に広まった料理とされている。現在でも長崎くんちの踊り町一つに榎津町があり川船を奉納しているが、「榎津」は柳川藩にある川港の地名でもあり、これらの説を強く裏付けるものである。ちなみに現在でも旧柳川藩の一部であった福岡県大川市に「榎津」の町名は残っており、ドジョウ料理の店も複数残っている

4.3 更紗汁（さらさ汁）

長崎くんち期間中に供される汁物の一つ。豆腐、ちくわ、かまぼこを1cm程度のさいの目切りにしたものを具材とした、麦味噌もしくは白味噌仕立ての味噌汁で、最後に刻んだ新菊菜や春菊菜を添えたもの。更紗とはジャワ語の sarasa からきた語だと言われる。「まんべんなく散布した」という意味で、綿や絹織物に種々の模様を美しい色で捺染した布のことを指す。ここから、色の異なる数種類の材料を取り合わせて和えたものを更紗和え、同様に蒸したものを更紗蒸し、同様の汁物を更紗汁という。ちなみに織物の更紗はインドネシアやジャカルタで作られ、オランダ船や中国船で長崎にもたらされ、出島での重要な交易品の一つであった。

4.4 煮しめ（煮め、煮染め）

長崎くんち期間中に供される料理の一つ。「煮物」はすぐ食べる料理なので薄味でもいいが、「煮しめ」はある程度の期間保存できるように煮汁を煮詰め、味をきっちりつけることが要求される。そのため煮しめは昔からお盆や正月、節句、祭りなど人が多く集まる際のふるまい料理、もてなし料理としても供されてきており、長崎くんちでもハレの日の献立の一つとして取り入れられている。

煮しめの材料は地域や家庭によって違う材料が用いられている。具体的には鶏肉、大根、木耳、銀杏、赤里芋、れんこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、しいたけ、ハス、いんげん、南京芋、蒲鉾、ちくわなどが用いられており、これらの材料を煮汁で煮しめ（煮染めた）たものである。

なお、本来「煮しめ」は芋や野菜、その乾物を煮汁で煮詰める精進料理の一つであり、動物性食品を用いないが、過去の記録を調べると蒲鉾や鶏肉を加えて煮たり、具材を炒めて煮る「炒り鶏（煎鳥）」や「筑前煮」を用いたりする場合もある。また、現在のくunch料理に関する書籍を見ると「煎り鳥」や「筑前煮」のことを「煮しめ」と称している場合も見られる。

4.5 ざくろなます（石榴膾、柘榴膾）

長崎くunchの期間中に供される料理の一つ。現在では大根を三杯酢で和えたものにざくろを散らした料理であるが、昔は大根以外にも、鯛など白身魚、新菊菜、穂紫蘇、木耳等の膾にざくろを散らした料理であった。ざくろなますのルーツに関する詳細な資料はないが、ざくろ自体が中国ではよく食されていることから、長崎に来ていた中国人から伝えられ料理に用いられたのではないかという説や、博多方面より長崎くunchの祭礼が伝えられた際に同時に伝えられた料理という説もある。

4.6 甘酒（醴、あまざけ、かんしゅ）

長崎くunchの期間中に供される飲物の一つ。米の飯か粥を米麴で仕込み、一夜だけ醸し作る甘い酒のこと。別名一夜酒ともいう。甘酒は製法が酒粕を用いる方法と米麴を用いる方法があるが、長崎くunchでは米麴を用いる方法で甘酒を醸す。甘酒は古事記では応神天皇の時代から百濟から渡来した仁番（にお）が作って献上したという記録があり、その伝承に基づいて毎年六月一日から七月三十一日まで毎日天皇に醴酒（こさけ、甘酒のこと）を供したという記録も残っている。寺島良安により江戸時代中期に編纂された日本の類書「和漢三才図会」には「天子醴酒（あまざけ）を神祇（じんぎ）に献じ給ふ」という記載があり、古神道祭祀において甘酒が神にお供えされていたこと

が分かる。長崎くunchにおいては1732年に記された享保十七年諸事情帳（丸山、寄合町）に「市中の家々は神事町に限らず醴（あまざけ）をつくり栗柿饅頭を台にもりて菓子とす。是通例なり。」と書かれており、昔から祭礼の際は甘酒を飲んでいたと考えられる。現在では庭見世の際などに来客にも振る舞う。甘酒を振る舞う際には茶碗に甘酒を入れ、かき混ぜるための一本箸を添えて提供する。

甘酒づくりは温度管理の方法や、火入れのタイミングなど経験が必要な部分も多く、昔は甘酒を上手に作るができる婦人が良い妻、良い母と言われる時代もあった。

また、甘酒や味噌や醤油を作る際に必要な麴は麴屋で作られている。長崎では良い水が出る新紺屋町付近に麴屋が集まったため、正保年間（1644～1647）に新紺屋町から麴屋町に改名した。しかし現在、麴屋町には一軒しか麴屋は存在しない。現在、麴屋町で唯一営業している末吉麴屋によると、美味しい甘酒を作るコツとして、うるち米ではなくもち米を使用すること、温度管理を適切に行うこと、そして使用する米麴もいくつかの種類があるが、味噌や醤油を作るのに向いているたん白分解酵素であるプロテアーゼ活性が高い種ではなく、甘酒づくりに向いている炭水化物分解酵素のアミラーゼ活性が高い米麴を使用すると、甘くおいしい甘酒が出来るとのことであった。一般的に市販されている米麴はアミラーゼ活性があまり高くないが、末吉麴屋ではプロテアーゼ活性が高い味噌・醤油用と、アミラーゼ活性の高い甘酒用の米麴を販売しており、この甘酒用米麴を用いることにより甘い甘酒を作ることができる。

4.7 菓子

長崎くunchでは来客に振る舞うだけではなく、庭見世の飾り付けに菓子も用いる。長崎くunchで振る舞う菓子として代表的なものが「栗柿饅頭（クリカキマンジュ）」である。柿は現在多く流通している富有柿ではなく、島原で多くとれるトンゴ柿というやや小振りの硬い柿をもちいる。この柿のへたを焼酎等アルコール度数の高い酒に浸し2週間ほど冷暗所で保管すると、アルコールから生

じたアセトアルデヒドがタンニンと反応し不溶のコロイドになることで渋味を感じにくくなる。長崎くんちではこの「酒練り」という方法で渋抜きを行った柿を提供する。栗は庭見世等で飾り付けるときはイガ付きで飾り付け、菓子として提供する際は茹で栗にする。饅頭は桃の形をかたどった桃饅頭を用いる。これは中国から伝わった習慣で、中国では桃は神仙に力を与える樹木・果実と考えられており、昔から不老長寿もたらす果実として伝えられている。その為祭りごとや節句の際には桃の実をかたどった練り餡入りの饅頭菓子を食べる習慣がある。この「栗柿饅頭」は庭見世の際には宗和台に乗せて飾り付けるだけではなく、以前はくんちで踊る児輩へ「栗柿饅頭」を包み与えたりしていた。

これら栗柿饅頭以外にも様々なお菓子が庭見世の飾り付けに用いられる。海老糖は赤く着色した有平糖（あるへいとう）を平らに伸ばしアーチ状に曲げケシの実を振りかけた菓子で、形がイセエビのように見えるのでこのように呼ばれる。千代結びは紅白の有平糖を紐状に伸ばし、これを二つの輪ができるように結んだ菓子で結婚式の台菓子にも用いる。ぬくめ細工は砂糖と水を煮詰めたものに餅粉を加え型抜き等で細工を行ったもので有平細工とも言われる。これら以外にはカステラ、丸ボール、蝶昆虫、ざぼん、ざくろ、蜜柑などを飾り付ける。

5 最後に

長崎くんちは江戸時代初期に長崎の街と共に生まれ、長崎の街の発展と共に380年間受け継がれてきた祭りである。歴史が長い長崎くんちでは祭りの仕来りや芸能など様々なものが受け継がれているが、くんち料理もその一つである。長崎ではくんち料理として様々な料理が受け継がれており、昔の食生活の一端を知ることができる。また、これらの料理や菓子からは、長崎の歴史や風土、昔の人が料理に込めた想いを感じることもできる。

今回、過去から現在に至る多くのくんち料理の調査を行ったが、長崎くんちで提供されていた料理は今回示した料理以外にも様々な料理が提供されていた。この理由として、祭りの際に食するくん

ち料理は料亭や料理屋の料理ではなく、各家庭で家に訪れた客に振る舞う為に作った料理であり、時代や家庭ごとに独自のくんち料理が存在するためと思われる。今回のくんち料理の調査を行い、各家庭で歴史を超えて受け継がれてきたくんち料理こそ、長崎に根付いた庶民の真の長崎料理であると感じられた。

くんち料理をはじめ、長崎に伝わる行事食について調べそれを伝承することは、長崎の食文化を守り受け継ぐことにもなり、長崎に生きる私たちの務めであると思われた。

6 参考資料

- ・荒川信彦 1996 オールフォト食材図鑑 社団法人全国調理師養成施設協会
- ・有馬喜幸 1985 長崎卓袱料理 (有)ナガサキインカラー
- ・江後迪子 2011 長崎奉行のお献上南蛮食べもの百科 吉川弘文館
- ・越中哲也 1996 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
- ・太田由紀 2013 長崎くんち考 長崎文献社
- ・角川春樹 1977 味のふるさと②長崎の味 角川書店
- ・嘉村国男 1988 長崎辞典 風俗文化編 長崎文献社
- ・川上行藏、西村元三郎 1990 日本料理由来辞典
- ・川協会 1982 長崎の卓袱料理と南蛮料理
- ・島田昌子 2002 おふくろの味長崎四季料理 長崎新聞社
- ・月川雅夫 1985 日本の食生活全集42聞き書 長崎の食事 社団法人農山漁村文化協会
- ・土肥原弘久 2014 見えないものを伝える 諏訪神事(長崎くんち)取材記録 ゆるり書房
- ・長崎県 1997 長崎文化100選③事始め編 長崎新聞社
- ・長崎県経済部物産振興課 1993 長崎県産品ガイドブック「いいものホラ!県産品」長崎県経済部物産振興課
- ・長崎伝統芸能振興会 1984 長崎くんちの栞
- ・ナガサキベイデザインセンター 2010 ナガサキインサイトガイド 講談社
- ・前田勝雄 1923 『長崎市史』風俗編(上) 清文堂
- ・脇山順子 2005 長崎料理一百花繚乱ふるさとの味 長崎新聞社