

長崎の正月料理に関する考察

古 賀 克 彦

Consideration about Nagasaki's New Year cuisine

Katsuhiko KOGA

1. はじめに

長崎は元龜2年（1571年）に開港して以来、海外への窓口として開かれており、中国やポルトガル、オランダ等より様々な文化や物品がもたらされた。また、安土桃山時代に豊臣秀吉が長崎を直轄地とした以降も江戸時代は天領であったため、他の地域にはない長崎特有の文化が形成された。この独特の文化は日本特有の行事にも影響を与え、長崎特有の文化や風習を形成した。この長崎特有の文化や風習は伝統となり現在の長崎にも引き継がれており、この長崎の伝統を知り引き継いでいくことは長崎に住むものの責務であると考え。この長崎の伝統は様々なものが受け継がれているが、食に関しても長崎特有のものが多い。しかし第二次世界大戦後、出版物やテレビ放送、インターネットの普及により、日本の食は均一化してきている。各地に伝わる伝統的食文化が途切れつつあり、長崎もこの例外ではない。今回は長崎の正月料理に注目し書籍や文献を用いて調査を行ったので以下に報告する。

2. 正月元旦の行事食

正月元旦の行事食について調査を行った。以下に示す。

2-1. 屠 蘇

長寿や無病息災を願って正月元旦に飲む薬酒で中国から伝わった。屠蘇酒を飲む習慣は中国において唐の時代に起こったものとされており、平安時代には宮中で飲まれ、その後一般に普及したと

されている。屠蘇の名前の由来には諸説あり、①屠蘇を広めた仙人の庵が「屠蘇庵」と称したところから「屠蘇」となった説、②蘇（鬼）を屠するという意味で「屠蘇」となった説、③屠蘇を考え出した無名の人物が「板葺きの建物（草庵）に住んでいたが、この草庵のことを東部チベット語の発音で「屠蘇」と発音するためなど諸説ある。屠蘇散は山椒、防風、紫蘇、陳皮、桂皮、桔梗、赤小豆、丁子などを袋詰めしたもので、薬局等で売られており、これを爛した清酒やみりんなどに浸して作る。この屠蘇は元旦に頂くが、一家そろって年少者から年長者の順に飲む。これはやがて年長者になることにより長寿を願うところからきている。長崎ではこの屠蘇に砂糖を加えるが、屠蘇が濁らないように氷砂糖を加えるのが習わしである。

2-2. 長崎雑煮

2-2-1. 長崎雑煮の歴史

雑煮とは餅を主として入れて仕立てた汁物で、正月の祝膳には欠かせない料理の一つである。1603年に長崎のイエズス会が編纂した日本語辞書の邦訳にも雑煮や餅についての記載がある。雑煮は「Xoni 正月に出される Mochis（餅）と野菜で作った食物の一種」と記載されており、餅は「Mochi 米で作った円い Bolos。又は Cachin（かちん）という」と記載されている。Bolosはポルトガル語ではケーキを主とする菓子の総称で、現在ポルトガル語では日本の餅のこと Bolo de arroz（米のボーロ）と表現する。このように長崎港開港当時の雑煮は餅と野菜が入っただけの簡素

なものだったといわれている。

その後の長崎雑煮に関しては、寛政九年（1797年）に地役人で国学者の野口文龍氏が著した「長崎歳時記」に以下のような記載がある。『雑煮。水菜、するめ、大根、午房、南京里芋なり。凡右六品を見合わせ、串にぬき置き扱だしを煮て餅を入れ、出すとき串をとりかけて中に加う。以前は干鮑、煎海鼠をぬき添るを古式とす。つつしみある家々近来此二種を省く。』このように十八世紀頃の雑煮の具材は水菜、するめ、大根、ごぼう、里芋など質素なものであった。また、干鮑と煎海鼠（いりこ、ナマコを干したもの）を省いた理由として、江戸時代には煎海鼠、干鮑、ふかのひれは中国向けの重要な貿易品であり、一般家庭でこれらを食することが禁止されていたためである。ちなみに煎海鼠、干鮑、ふかのひれは輸出される際に俵に詰めて輸出したので、それらを俵物（とーらもー）、中に入っている品物を俵子（とーらご）と呼んだ。現在、長崎の水産加工品のブランドとして長崎俵物があるが、これは江戸時代に輸出されていた俵物に因み名付けられている。

江戸世紀の長崎雑煮に関しては「長崎料理史」（和田常子著）にも次のような記述がある。『雑煮は家々によって多少違いますが、長崎ぞうに、と言われる具の多い雑煮です。しかし当時他地方から移って来た人々の故郷の特色を伝えて、具の使い方も鶏の代りに鴨などを使う家もあります。煮出汁はとび魚の干物（俗にあごという）を一人一匹ずつ使います。具としては大根の輪切り、唐人菜、煎鼠、ぶりの塩身、鶏肉、かまぼこ、椎茸などは定石、その他色合わせに人参、銀杏、高野豆腐、里芋、くわいなどを加えます。この時餅は丸餅を使います。また具雑煮を作らない家でも青味に唐人菜を用いることはおなじです。』このように詳細な時期は不明だが、江戸時代には現在の長崎雑煮に近い雑煮も見受けられる。

また、十九世紀の長崎雑煮に関しては「長崎町人誌 第四巻」（長崎文献社編）に次のような記述がある。『雑煮は家々で多少の相違はあるが、長崎雑煮は具の多い点に特色がある。具は大根の輪切り、唐人菜、煎海鼠（干しナマコ）、ブリの

塩身、鶏肉、かまぼこ、椎茸、人参、銀杏、高野豆腐、くわいなど七品から十五品を奇数で入れ、煮出汁はとび魚の干物（俗称あご）を一人前一尾ずつ、あるいは昆布、カツオブシ、椎茸、酒シオの清汁。餅は丸餅を焼く。唐人菜はかならず欠かさない。魚はブリ以外にタイやアラなどの高級魚も用いる』このように十九世紀には豪華な雑煮を食しており、当時の長崎の繁栄ぶりを伺うことができる。出汁はかつお節と昆布で引いているが、共に長崎では採ることのできない食材であり、当時長崎に全国各地の食材が集まっていたと考えられる。また雑煮の内容に関しては現在の長崎雑煮に非常に近いものとなっているが、煎海鼠など現在の長崎雑煮ではあまり見られない具材を使用したり、丸餅を焼いて使用していたりするなど、現在の雑煮との差異も見られる。

明治時代の長崎雑煮に関しては「鎖国時代の長崎」（足立敬亭著）には具材として『血切鯛または鯛を三枚に開き全面に塩をふり塩物にしたもの、干椎茸、里芋、京菜、大根、餅（餅は焼かない）、昆布、焼豆腐を用い、出汁は昆布とかつお節で出汁を引く』と記されている。また、足立敬亭と同時代に長崎の郷土史を記した人物として足立正枝がいる。彼が記した「長崎風俗考」の中では具材として『餅、菜、芋、大根、ごぼう、塩鯛、昆布を用い、好みにより巻きハンペン、海老蒲鉾、鶏肉、鯛（塩鯛に変えて）、ナマコ、クワイ等を加える』とし、餅は必ず焼き入ることとしている。餅の焼き方等、二人の記載には多少違いはあるが、この頃に現在とほぼ同様な長崎雑煮になったと考えられる。

2-2-2. 現在の長崎雑煮について

現在の長崎雑煮の作り方を調べると十九世紀以降の作り方で作られているものが多い。家庭によって多少の差異はあるが以下のような食材が用いられている。具材として塩鯛（アラを用いる場合もあり）、鶏肉、紅白かまぼこ、昆布巻きかまぼこ、唐人菜、里芋、慈姑（くわい）、ごぼう、焼豆腐（高野豆腐の場合もあり）、丸餅（焼かずに軟らかくしたもの）へぎ柚子、昆布、焼きする

め（あたりめ）等を具材の数が奇数になるように組む。出汁はかつおと昆布で引いたものを薄口しょうゆ、日本酒、食塩で調味したものをを用いる。碗の底に唐人菜（これを鍋敷菜ともいう）を敷き、丸餅を上に乗せ、その他の具をならべ、調味した出汁を碗に注ぐ。具材と出汁を別に調理することにより濁りのない雑煮となる。

鰯は年末のうちに三枚に開き、エラと内臓を取り除き全面に塩をふり菰で包み重しを乗せて一晚おき、もろもき（裏白）を口にくわえさせ、幸木（さいわいぎ、さいぎ）につるし数日乾燥させ塩鰯として保存する。江戸時代、塩鰯は歳暮の品としても用いられていた。鰯は成長に応じてハマチ、イナダ、ワラサ、ブリと名前が変わる出世魚であり、将来出世するようにとの願いが込められている。

長崎の雑煮で青菜として用いられている唐人菜は江戸時代に中国から伝来した野菜といわれている。この唐人菜を長崎雑煮に盛り付ける際は碗の餅の下と、他の具材の上に盛りつける。食べる際は最初に具材の上の唐人菜を箸で持ち上げて食べるが、これには「菜（名）を上げる」の意味が込められている。また、具材の下に敷いた唐人菜は最後に残すが、これには「菜（名）を残す」の意味が込められている。

餅に関しては長崎の雑煮では丸餅が用いられている。餅は「金持ち」、「地所持ち」、「力持ち」の意が、丸餅には角が立たず円満に過ごすという意味が込められている。また餅は焼かずに茹でたり温めたりして柔らかくする調理法が、現在の長崎雑煮の献立では多く見られる。餅を焼かないのは「やきもちやき」にならないとの意味もあるが、過去の長崎雑煮では焼き餅を用いているものも多い。

この他、長崎雑煮に用いられる里芋には子沢山になるように、慈姑（くわい）は芽が出るように、ごぼうは代々根が深く張るように、昆布には「よろこぶ」や「子生婦（こうむぶ）」の意が込められている。用いられる蓋つき碗は、具材の数が多いため長崎雑煮では通常よりも大きい碗が用いられる。

また、江戸時代は雑煮と供に小皿にもろもき（裏白）を敷き、塩漬けたイワシを二枚または三枚

置き出していた。これは居え鰯（すえいわし、すわり鰯、からがき鰯ともいう）と言い、正月の贅沢を戒めるためのもつとされ、この居え鰯は正月三日に膾にして食した。この居え鰯の風習は現在では田作りに置き換わったという説もある。

2-3. 御節料理

御節とは御節供（おせちく、おせっく）のことであり、節日に食べる食べ物のことを指し、長崎では「とそのさかな」とも言う。正月料理に用いられる食材は縁起を担いだものが多く用いられるが、御節料理もその例外ではなく、各食材に五穀豊穡、不老長寿、子孫繁栄など様々な願いが込められている。おせち料理には様々なものがあるが、繁栄を願う数の子、五穀豊穡を願う田作り（五万米（ごまめ）野良に出て働く農民の健康と勤労を意味する黒豆が代表的である。この三品は屠蘇を飲む際の肴としても供され、これを祝い肴という。祝い肴にはこの他にも腰が曲がるまで長寿を願う海老や、穴が開いていて見通しのよいれんこんなども用いられる。

これら御節料理は三段もしくは四段の重箱に詰めて供される。格段のお重に詰める料理は厳密な決まりはないがおおよそ決まっており、一の重は伊達巻や黒豆、金柑の蜜煮、かまぼこ、くりきんとんなど甘い料理や黄色の料理を詰める。数の子や田作りも一の重に詰める。二の重は紅白なますや叩きごぼう、酢れんこん、ちょろぎ、小梅、紅さしの南蛮漬など酢の物や蒸し物を詰める。三の重は鰯や鯛、海老の焼き物を詰める。重箱が三段の場合はこれらの物は二の重に詰める。与の重（四の重とは言わない）は筑前煮や昆布巻、慈姑（くわい）などの煮物を詰める。重箱に詰める料理は縁起を担ぎ奇数とする。

長崎独自の御節料理としては鯨やナマコ、紅さしの南蛮漬などがある。鯨は茹でると末広がりになる畝須（うねす）や、鯨のように大きく長生きするようにとの願いを込めて百尋（ひゃくひろ）を三杯酢やポン酢等で食す。ナマコは生のナマコを大根のおろしたものと二杯酢ポン酢で食す。長崎ではナマコは俵子（とうらご）とも呼び、正

月二日は朝から俵子（とうらご）売りが町内をふれ歩いてきた。このナマコは正月二日に膾にして雑煮と供に食していた。紅さしの南蛮漬けは紅さし（ヒメジ）を一夜干しにしたものを油で揚げ唐辛子と砂糖を加えた三杯酢に漬けた料理のことである。南蛮とはポルトガルやスペインのことで、料理名に用いる場合、油や香辛料、葱を用いた料理のことを意味する。長崎の御節料理は日本料理が多く用いられるが、紅さしの南蛮漬けはその中でも珍しい海外の調理法を用いた料理である。

これら御節料理を食べる際に用いる箸は柳箸が用いられた。正月から箸が折れることは縁起悪い為、腰が強く折れにくい柳の木から作られた箸を用いた。この箸は奉書に水引をかけそれぞれの名前を書いた箸袋に入れて膳に添える。

2-4. 鏡餅

鏡餅は丸く鏡のように作った餅を二段重ね、神仏に供えるものである。長崎における鏡餅の飾り方については長崎市史風俗編（古賀十二郎）に以下のような記載がある。『鏡餅の飾り方は橙實（だいだいのみ）を中央において之を海老に抱かせ、松竹梅を向ふに立て串柿昆布を紙に包みしておく。其他モロモキ（他地方にて裏白と云ふ）枉葉などを用ひ方や穂俵を鏡餅の下即ち餅臺域は三實の隅に置くこと京坂地方に異なることは無い。』このように一般的には関西風の鏡餅の飾り付けを行っていた。本来鏡餅は本来神前に供えるものであったが、明治時代には床の間に飾るようになっていた。江戸時代において鏡餅は親族、分家、門下、子分等より寄贈されるものであり、多くの鏡餅を座敷に飾ることが荣誉あることだとされていた。

また、江戸から西下した役人や、一部の地役人家では、菱形に切った餅を橙實の下に並べ置き、これを具足餅といって唐麴子を入れて撞いた赤餅を鏡餅として飾った。

3. 正月に関連する行事食について

これまで屠蘇、長崎雑煮、御節料理について述べたが、以下にそれ以外の正月に関連する行事を示す。

3-1. 正月三が日

元旦は早朝に井戸から水を汲み、この水のことを若水という。汲んだ若水は茶を沸かしたり、雑煮を調理したりする際に用いる。元旦は屠蘇、雑煮、祝い肴で祝う。元旦二日は俵子売りから買った俵子を薄く切り膾を作り食す。元旦三日は居え鰯（からがき鰯）を用いて膾を作る。また、正月三が日の間にご飯を食べずに雑煮と御節料理を食べる。また元旦から五日までを「五か日（ごかにち）」といい膾を必ず食した。

3-2. 正月七日（七日正月、人日の節句）

正月七日は人日（じんじつ）の節句であり、七草粥（七草雑炊）を食べて無病息災を願う。これを七日正月（なぬかしょうがつ）とも言う。もともと七草粥は正月の十五日に食していたが、中国の風習にならい正月七日に食べるようになったといわれている。七草はセリ、ナズナ、ゴギョウ（オギョウ）、ハコベラ（ハコベ）、ホトケノザ、スズナ（蕪）、スズシロ（大根）の七種で、寒い冬でも芽を伸ばす野菜や野草である。ただし新暦の1月には芽を出していない。長崎では所月六日になると売りに来る七草を買い求め、六日の晩から七日の朝にかけてまな板（俎）で七草を刻み粥にして食した。七草をまな板で刻む際は、まな板の上に、薪、火吹竹、火箸、包丁、摺木、杓子、菜箸と七草を並べ、包丁で俎を叩きながら「唐土の鳥が日本の土地にわたらぬ先になずな七草」や「唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先に、トーン、トン、トン」と唱えた後に刻んだ。これを七草囃子ともいう。「唐土の鳥」とは中国の鬼車（もしくは鳩（ちん））という伝説上の毒鳥で、人々に病気や死など災いをもたらすとされており、正月六日に中国から日本へ飛来してくるといわれていた。そこでこの鬼車が嫌う七つの薬草を、七草囃子を唱えながら叩くことにより、この毒鳥を追い払ったことに由来する。

3-3. 正月十一日（帳祝い、鏡開き）

江戸時代、正月十一日には役所や町家で帳面を新しく仕立て、これを帳祝いとして祝った。帳祝

いの際に来客には雑煮がふるまわれたが、この雑煮に用いる餅は鏡開きで開いた餅を使用した。また、鏡開きで開いた餅は粒餡のぜんざいにしても食べた。鏡開きの名称は、鏡餅を手で開いて(割って)料理に用いたことに由来している。

3-4. 正月十五日(小正月)

小正月は正月十四日から十六日までの三日間に行われる行事で、小豆を混ぜて炊いた粥に、竈の神である荒神さまに供えた餅を開いて加えたものを、膾と一緒に食べる。この風習は西日本に広く伝わり①この年の厄から逃れるためや、②正月が十五日に終了した後にするため供え物を下げて酒食する直会(なほらい)に由来する意があるとされている。

3-5. 正月二十日(二十日正月、骨正月)

二十日正月では正月の食材として幸木に吊るされた塩鱈や鯛の頭や骨を、十九日の晩から煮て柔らかくし、大豆、ごぼう、人参、昆布で煮込み、焼かない固い餅を加えた煮込み料理を食べる。西日本各地に伝わっている風習で魚の骨まで食べるので骨正月ともいう。この煮込み料理は親戚宅など七か所訪れて食べることとなっていた。他に赤飯の上に餅を乗せて蒸した椀を食す。

4. 最後に

今回、長崎の正月料理もともと長崎の地に根付いた素朴な郷土料理が、長崎開港とともに京都、大阪、江戸等国内や、中国やポルトガル等海外の影響を受け、発展し受け継がれてきたものである。正月だけでも多種多様な料理があり、昔の長崎の食文化や豊かさを知ることが出来る。今回は長崎の郷土料理について書籍や文献を用いて調査を行ったが、長崎の正月料理は資料によって微妙に差異があった。これは正月料理が料亭や料理屋の料理ではなく各家庭に伝わる料理であり、時代や家庭ごとに独自の正月料理が存在するためだと思われる。また今回、正月料理を調査して、現在では失われたり、ほとんど見られなくなったりした料理や習慣も多くあった。現在の食文化は簡略化

や外部化や、核家族化が進むことにより、これまで先達が伝承してきた食文化の断絶を生んでいるのではないかと思われた。

一度断絶された文化を取り戻すことは難しい。長崎雑煮をはじめ、長崎に伝わる正月料理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、そして栄養士教育を行うものの務めであると思われる。

5. 参考文献

- ・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
- ・井上寿子 1982長崎の郷土料理 長崎出版文化協会
- ・越中哲也 1995 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
- ・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
- ・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
- ・嘉村国男 1995 長崎町人史 第3巻 様々な暮らし編 食の部 長崎文献社
- ・嘉村国男 1996 長崎町人史 第4巻 様々な暮らし編 食の部Ⅱ 長崎文献社
- ・川上行藏、西村元三郎 1990 日本料理由来辞典
- ・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—百花繚乱ふるさとの味 長崎新聞社
- ・脇山順子 2017 長崎県栄養士会長崎支部第2回研究会資料
- ・和田常子 1958 長崎料理史 柴田書店