

普茶料理に関する考察 (普茶料理と長崎の関係について)

古 賀 克 彦

Consideration on Fucha-ryori
(Relationship between Fucha-ryori and Nagasaki)

Katsuhiko KOGA

1. はじめに

普茶料理は隠元禪師が中国から長崎に渡来した際に、黄檗宗（臨済正宗）の教えと共に伝えられた中国式の精進料理である。普茶料理は動物性の食品を使用しない点などは日本の精進料理と同様であるが、植物油を用い揚げたり、炒めたりする調理法を多用する点が日本の精進料理と大きく異なる。普茶料理を伝えた隠元禪師の長崎滞在は1年程度と短い間であったが、長崎の黄檗宗の寺院に普茶料理は伝えられ、現在まで継承されている。また、普茶料理で用いられる料理のいくつかは長崎の庶民の間にも広まり、胡麻豆腐やけんちん、飛竜頭など、長崎の郷土料理となっているものもある。そこで今回、普茶料理の歴史や形式について、長崎との関係を含め考察を行ったので以下に記す。

2. 普茶料理の由来について

普茶料理は今からおよそ370年前、江戸時代初期の承応3年（1645年）7月に、中国福州福清出身の唐僧である隠元禪師（隠元隆琦：いんげんりゅうき）が、長崎に渡来した際に伝えたこととされている。隠元禪師の来日は、当時、長崎の唐寺の一つである崇福寺の住持職が不在となったため、興福寺住職で長崎漢画の祖と呼ばれる逸然性融（いつねんしょうゆう）を代表とする在日中国人12名が、日本に呼び寄せたことによる。当初、隠元禪師は自らの弟子を長崎に派遣したが、その船

が座礁し長崎にたどり着けなかったため、隠元禪師自ら20人ほどの弟子を引き連れ、中国福建省より長崎の瓊の浦に渡来した。この時の隠元禪師は63歳であった。長崎に来航した隠元禪師はまず興福寺に入山し、翌年の明暦元年（1655年）には崇福寺に晋山し第4代住持となった。さらに同年に摂津国（現大阪府高槻市付近）の普門寺に住持職として晋山した。隠元禪師は当初は3年程で帰国する予定であったが、日本人の弟子である龍溪性潜（りゅうけいしょうせん）の願いもあり、日本にとどまることとなり、その後、隠元禪師は万治3年（1660年）に京都宇治に黄檗山萬福寺を開山し、臨済正宗（後の黄檗宗）の開祖となった。

隠元禪師は臨済正宗の教えと共に多くの大陸の文化を日本にもたらした。代表的なものとしてはインゲンマメがあり、隠元禪師が来日の際にその種子をもたらし、各地に普及したとされている。その他、隠元禪師が伝えたものにはスイカ、レンコン、孟宗竹、煎茶などがあるが、普茶料理もその一つである。

普茶料理の「普茶」という言葉の由来には諸説あり、「黄檗宗において大衆（修行僧）に普（あまね）く茶を供すること」からきているという説や、禅門で法要の際に、僧や檀家が一堂に集まり、お茶を頂きながら協議する「茶礼（茶禮・されい）」に赴くことから「赴茶（ふちゃ）」という言葉が生まれたという説がある。

普茶料理とは、この茶礼（茶禮）の後にお供え

されていた上供（シャンコン、供物のこと）を用い、法要に係わった僧や檀家を慰労するために提供する中国風の精進料理のことを指す。この普茶料理は普段食べている質素な料理、いわゆる「ケの料理」とは違い、参加者で一つの卓を囲み大皿に盛り付けられた料理を取り分け食す、いわゆる「ハレの日」の料理となっており、調理する人（典座和尚）は食材を無駄にしないように調理し、食す人は食材に感謝し出された料理は残さずに食べることがマナーとなっている。

3. 普茶料理の様式

普茶料理の調理は典座和尚によって行われる。典座（てんぞ）とは一般家庭で言う台所の意味で、典座は典座和尚が管理しており、普段の食事から法要の際に提供する普茶料理の調理まで、調理に関する全てを取り仕切る。

普茶料理では正式には4人で一つの長方形の卓を囲み、大皿に全員分を盛り付けられた菜や汁などの料理を、各自の食器取り分けて食す。ただ現在では円卓を用いた料理の提供も行われている。席に老幼男女の区別はなく、それぞれが自ら食べる料理を自ら取り分ける。それまでの日本料理は、身分の違いを反映しお膳で一人前ずつ提供されている時代に、大皿で料理を提供する普茶料理の登場は、当時の人に驚きをもたれたと思われる。

普茶料理の基本的な献立は二汁六菜を基本とし、①寿免（スメ、すまし汁のこと。澄子、澄汁、清湯（チンタン）ともいう。）、②麻腐（マフ、ごま豆腐のこと。麻腐とも記す。）、③雲片（ウンペン、野菜の葛煮のこと。）、④浸菜（シンツァイ、和え物のこと。冷拌（ロンバン）ともいう。）、⑤笋羹（シュンカン、季節野菜の炊き合わせのこと。）、⑥油茲（ユジ、味付け天ぷらのこと。ジは食偏に「茲」とも記す。）、⑦素汁（ソシル、味噌汁のこと。）、⑧醃菜（エンサイ、香の物のこと。）の8品に、飯子（ハンツウ、ご飯のこと）、水果（スイゴ、果物、デザートのこと）が出される。この他に笋羹の品数が多い際は皿を増やしたり、前菜や蒸し物が出されたりすることもある。料理は大きく分けて大菜と小菜に分けられ、数種類の料理

を一つの皿にきれいに盛り付けられる油茲や笋羹は大菜とし、一種類の料理のみを盛り付ける雲片や麻腐は小菜に分けられる。

具体的な献立として昭和33年（1958年）に出版された長崎料理史（和田常子著）には、福濟寺（長崎県長崎市筑後町）で春秋の彼岸に信徒たちのために提供された献立2種（普通の献立と上等の献立）が記載されているので以下に引用する。

一 普通献立

○大鉢

これはチャンボン式の麺料理で、茹でたそうめんの上に人参や椎茸、筍、薄揚げとうふを油で炒め、塩で味をつけて盛ったものです。材料の切り方は全てもやしのように繊に切ります。

○井

豆腐の小角切、木くらげ、大根、人参を小口切りにして、面を一つ一つ取り、煮て塩で味をつけ針生姜をそえます。

○井

味噌汁で生豆腐、椎茸、春雨、青ミを浮かします。

○澄子

スメといいます。唐麩、椎茸の吸い物ですが、極うすく味をつけます。

○井

甘味の汁で紅白の寒晒を加えます。

○小菜

飛竜頭は豆腐、人参、牛蒡、椎茸、織切昆布、筍、麻の実、山いも、などを繊に切り、一方豆腐は硬くしほり、山いもをおろし金でよくおろし加え、充分摺り込んでから、準備してある野菜類を摺鉢に入れませ、手で握ってひらくし、或は棒状にまるめます。これを油でよく揚げて昆布をしいた鍋の中に入れ文火でよく煮て醤油で味をつけます。麻の実を加えると歯ざわりよいので必ず加えるものです。

○小菜

巴まんじゅう。まんじゅうの一面に紅をつけて、これを三つ合わせてまんじゅうの上に衣をかけ、油で揚げたものです。

○小菜

昼夜揚は豆腐を摺って味をつけて板の代りに海苔をおき、それに豆腐をおいて油で揚げます。うなぎの蒲焼にみせかけます。

○小菜

寒天は赤または青に着色して四角に切って出します。

○雲片

料理を作るとき、材料の一切の無駄をなくすという意味から、切りくずを利用して「あんかけ」によるもので普茶料理の代表とってよいでしょう。ですから材料は定ったものではなく、砂糖、油、牛蒡、ゆり根、醤油、人参、筍、青豆、葛、銀杏、蓮根、きくらげ、椎茸、けしの実、などを用意します。先ず豚肉の感を出すために吉野くずを硬い目に水で溶き、流し箱に入れ熱湯の中にこれを浮かせます。それをひやし大きいめの鍋に油を煮たててこれに二三分右のくずをくぐらせ、後これを短冊に切り、筍も短冊に切って別におきます。ゆり根は洗い、木くらはげは繊切がよろしく、椎茸も大きいめの繊切にします。油を多めに器に入れ牛蒡をいため、次に木耳、椎茸、筍、銀杏を入れよくまぜ、昆布の煮出し汁を入れます。次に残りの材料を入れ、砂糖か醤油で味をつけ、少量の葛をかけて上にけしの実をふりかけます。あたたかい中にすすめます。

○果物

○たくあん

○小菜巻煎

もやしを油で炒り、湯葉で巻き、油で揚げる、これにとき芥子をつけます。現在湯葉の品質がわるいのでよいものが作れませんが、江戸時代から長崎の名物料理の一つになっています。

二 上等の献立

右の献立より上等の献立になりますと、大鉢の麵料理が「笋羹」に変わります。笋羹は卓の中心で普茶料理の王座です。これにも種々の材料の使い方、或いは盛方があります。たとえば「ひれうす」などを中心にする場合、或いは胡麻豆腐を用いる場合などがあります。

福濟寺で作る笋羹は市販のものよりやや大きい

胡麻豆腐を使います。大椎茸、筍、蓮根、ひれうすなどに適宜に味をつけ胡麻豆腐を盛り合わせたもので寒いときはこの皿を蒸気に入れて蒸してあります。これは相当手間のかかるものです。また季節のもの、里芋、枝豆、くり、高野豆腐、しいたけ、茄子、豆腐、牛蒡、のり、塩、砂糖、味噌、または柚味噌などを香りに用いる場合もあります。(引用終わり)

4. 代表的な普茶料理

代表的な普茶料理の説明を以下に示す。

4.1 寿免 (スメ)

寿免とは清汁のことで、黄檗宗では清湯(チンタン)ともいう。味付けは淡味であっさりした味付けである。味付けが薄い理由として、一般的な食味としては甘味、酸味、鹹味(塩味)、苦味、辛味の五味があるが、禅門ではこの五味に淡味を加え六味とする。淡味とは無味のことで、素材の味を活かすことである。寿免もこの淡味の味付けで調理されており、薄い味付になっている。

寿免の出汁は昆布出汁が基本で、具材としては唐揚げ(水切りした木綿豆腐に摺りおろした山芋、黒胡麻、砂糖、塩を加え揚げたもの)や冬瓜、春雨、湯葉などが用いられる。春雨と湯葉を用いた寿免はフカヒレスープの擬き料理ともいわれている。

4.2 麻腐 (マフ)

麻腐とはごま豆腐のことで、現在一般的に食べられているごま豆腐のルーツとなっている。炒りごまをペースト状になるまで摺ったものを裏ごし、葛粉と酒を加え火にかけ、砂糖、味噌、薄口醤油を加えて練り混ぜ、型に入れて冷やしたものである。麻腐はワサビ醤油に付けて食する。胡麻以外にそら豆で作ると緑色のひばり豆腐、グリーンピースで作ると青豆腐となる。

4.3 雲片 (ウンペン)

雲片とはせん切りにした野菜の葛煮のことで、調理する際に出る野菜くずを余すことなく使い切

るため、雲の欠片のように千切りにし、その具材を茹でたり炒めたりし、葛粉でまとめた料理で、食材を無駄にせず素材に感謝する心を示した普茶料理を代表する料理の一つとなっている。また、雲片に加える野菜は五行説の五色に因み、緑色として緑豆、赤色として人参、黄色として銀杏、白色として蓮根や筍、黒色として椎茸や木耳等の野菜を加える。また、最後にけしの実を振りかけるのが特徴である。またこの炒めた野菜を皿に盛り付けた素麺の上に乗せたものを黄檗素麺という。

4.4 浸菜 (シンツァイ)

浸菜とは野菜の和え物、お浸し、酢の物のことで、淡味の料理の一つである。季節の野菜を素材の持ち味を生かすように味付けしたもので、和え物ならごま和え、白和え、木の芽和え、酢味噌和え、胡桃和え、南京和え、昆布和えなどがあり、現在日本で食べられている和え物の多くは普茶料理に影響を受けている可能性が考えられる。

4.5 笋羹 (シュンカン)

笋羹とは季節の野菜や乾物、豆類、豆腐、麩などを、煮物、蒸し物、揚げ物、焼き物にし、大皿に盛り付けたものである。笋羹の品数が多いほどごちそうとなり、一皿に盛り付けられないときは別皿に盛り付けることもある。

笋羹を代表した料理に飛竜頭 (ひりゅうず) がある。飛竜頭は水切りした豆腐を摺りつぶし、摺りおろした山芋と調味料を加え調味し、刻んだ豆腐、筍、人参、干しシイタケ、牛蒡、木耳、銀杏などの材料を混ぜ込み揚げたものを、昆布出汁で煮たものである。名前の由来として元来、豆腐卷 (とうふけん) と呼ばれていた料理が、ポルトガルから伝わった果物を小麦粉などで包んだ菓子であるフィリョス (Filhos) と調理法が似ているため飛竜頭と呼ばれるようになった説と、生地を厚い油に入れた時にできる姿が、龍の頭が飛んでいるように見えたので飛竜頭と呼ぶようになった説などがある。また、関東ではがんもどきと呼ばれるが、これは飛竜頭が擬き料理として作られており、雁の肉に似て見えるところから、がんもど

きと呼ばれるようになったとされている。ちなみに笋羹の擬き料理には豆腐や山芋、海苔等を用いて鰻の蒲焼を模した鰻擬き (昼夜、中夜) や、木綿豆腐と大和いも、片栗粉を用い焼き竹輪を模した擬き竹輪、長芋とコーンスターチ蒲鉾を模した蒲鉾擬き等がある。

4.6 油茲 (ユジ)

油茲 (ジは食偏に「茲」とも書く) とは材料やころもに砂糖と塩で下味をつけ揚げたてんぷらのことである。油茲と笋羹の揚げ物とは味付けしたころもを使用する点が異なる。油茲にあらかじめ下味がついているのは、普茶料理を食卓に調味料を置かない作法のためである。揚げる具材は季節の野菜や果物、乾物、豆類、豆腐などを用いる。普茶料理に欠かせない油茲としては、中国では長寿の象徴として縁起の良い桃をモチーフとした菓子である桃饅頭を、二つ重ねて衣をつけて揚げた巴饅頭や、塩抜きした梅干しを甘露煮にして、衣をつけて揚げる梅干しのてんぷらなどがある。

長崎の卓袱料理には油茲と同様に、小麦粉、片栗粉、卵、砂糖、塩で作った味付きのころもを用いる長崎天ぷらがある。長崎天ぷらは安土桃山時代にポルトガル人が伝えたフリッターがルーツとされている。油茲とフリッターのころもの違いは卵の有無程度であり、味をつけたころもを用いた揚げ物がほぼ同時期に長崎に伝わり、長崎独自のアレンジを加え、長崎天ぷらとして卓袱料理に取り入れられたことは非常に興味深い。

4.7 飯子 (ハンツウ)

飯子とは食事の最後に頂くご飯のことで、行堂 (ひんたん、香単とも記す) という取っ手のついた桶型のおひつに入った形で提供され、各自が取り分けて食する。普茶料理の飯子の特徴として季節の素材を用いた変わり飯が多く提供される。ご飯と一緒に炊き込む (混ぜ込む) 具材としては、筍、桜茶 (桜の塩漬)、菜っ葉、栗、きのこ類、さつまいも、小豆と銀杏 (萩ご飯)、お茶の葉、くちなしの実 (黄飯) などがある。

4.8 水果（スイゴ）

水果とはデザートのごとで季節の果物や、普茶饅頭などの菓子、季節の果物や抹茶の寒天寄せなどが提供される。寒天は日本で開発された食材で、海藻のテングサから寒天を作り、屋外で凍結と解凍・乾燥を繰り返して作られる。寒天が出来た当時は特に名前はなかったが、宇治に万福寺を創建した隠元禪師が、寒天を開発した山城国伏見駅駕籠町的美濃屋太郎左衛門のもとを訪れ、その味を称賛し「寒い空の下で生まれ変わったところ天」を略して「寒天」と命名したとされている。なお、寒天は寒い空気に晒して作るので「寒晒」や「寒晒心太」と記載することもある。

4.9 巻煎（ケンチャン）

巻煎とは切り揃えた野菜を湯葉等で巻いて、煮たり揚げたりする料理のことで、「巻織（ケンチャン・ケンチン）」ともいう。天明2年（1782年）に発行された豆腐百珍においては、巻煎（ケンチャン）とは豆腐を細切りにして揚げたもの、栗、皮牛蒡、木耳、麩、芹、銀杏を細切りにし油で炒め、水に浸した湯葉で七つの具材を巻きかんばんょうで結び、油で揚げたものとなっている。長崎で巻織というと、湯葉で包む具材にもやしを加えたり、具材がもやしのみのも（もやしけんちん）を指したりする場合もある。また巻織の作り方は様々な料理で応用されており、豆腐を油で炒め湯葉で巻き煮たものを巻織煮、豆腐を湯葉で巻いて揚げたものを巻織豆腐、湯葉で巻かないで材料だけで汁にしたものを巻織汁とも呼び、普茶料理が日本の食文化に溶け込み普及していったことを示している。

また、黄檗宗大本山萬福寺では巻織（ケンチャン）とは季節の野菜や豆腐、乾物等を煮物風に調理したり蒸し物や揚げ物に餡をかけたりした料理となっている。このような違いが出てきた理由は不明であるが、巻織煮のことを巻織と呼ぶようになったのかもしれない。

4.10 煎茶

日本でのお茶の飲み方は、普茶料理が日本に伝

わる前は茶葉を粉に挽いてお湯に混ぜて飲む抹茶と、茶葉を煮込んで素の煮出し汁を飲む煮茶が主流であった。隠元禪師が日本に普茶料理を伝えた際に、同時に釜炒り茶も伝えられ、日本に広まったとされている。この釜炒り茶は茶葉を急須に入れお湯を注ぐだけで飲むことが出来る為、庶民へのお茶の普及を進める結果となった。このため日本における煎茶道の開祖は隠元禪師とされており、現在も全日本煎茶道連盟事務局は萬福寺に置かれている。

5. 考 察

今回、普茶料理の歴史や形式、長崎との関係について調査および考察を行った。江戸時代初期に長崎に来航した隠元禪師によってもたらされた普茶料理は、日本の食文化に大きな影響を及ぼした。普茶料理の伝来は、それまで日本料理では積極的には用いられてこなかった油脂を用いた「揚げる」や「炒める」といった調理法が日本料理に取り入れられた一因となったと考えられる。また隠元禪師が普茶料理と同時にもたらした食材は、日本でも普及し食文化に多様性を生み出した。

普茶料理を日本に伝えた隠元禪師の長崎滞在期間は短く、1654年に来航した翌年には長崎を出ている。その後、隠元禪師は1660年に京都の宇治に黄檗宗の大本山となる万福寺を開山した。そのため普茶料理は黄檗宗の僧侶により全国に広がった。この経緯から考えると普茶料理は厳密には長崎の郷土料理とは言えないかもしれない。しかし長崎には長崎三福寺と呼ばれる興福寺、福濟寺、崇福寺などの唐寺が江戸時代初期から存在しており、萬福寺開山後も中国との中継拠点として重要な役割を果たした。江戸時代の長崎には多くの中国人が居住しており、最盛期には1万人を超えたとされている。彼らは様々な大陸の文化を長崎の人々に伝え、普茶料理もその一つであったと思われる。長崎の人々に広まった普茶料理は長崎の様々な文化の影響を受け、長崎の郷土料理としての普茶料理を生み出した。そのような意味では普茶料理は長崎に根差した郷土料理と呼んでもよいのかもしれない。

6. 参考文献

- ・秋月辰一郎 1982 長崎辞典 歴史編 長崎文献社
- ・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 1982 長崎の西洋料理—洋食のあけぼの— 第一法規出版株式会社
- ・越中哲也 2002 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
- ・嘉村国男 1988 長崎辞典 風俗文化編 長崎文献社
- ・嘉村國男 1995 長崎町人史第3巻様々な暮らし編 食の部長崎文献社
- ・川上行藏、西村元三郎 1990 日本料理由来辞典
- ・田谷昌弘 2004 万福寺の普茶料理 株式会社学習研修者
- ・田谷昌弘 2012 長崎・聖福禪寺の普茶料理 長崎新聞社
- ・前田勝雄 1923 長崎市史 風俗編(上) 清文堂
- ・和田常子 1958 長崎料理史 柴田書店
- ・脇山順子 2005 長崎料理—百花繚乱ふるさとの味 長崎新聞社