

# 長崎の行事食に関する考察

古 賀 克 彦

## Consideration about Event food of Nagasaki

Katsuhiko KOGA

### 1. はじめに

日本には様々な年中行事があり、現在でも多くの行事が庶民の暮らしに根付いている。これらの行事は元来、公家等の貴族や武家で行われていたり、農耕儀礼に係わる行事で行われていたりしたものが多い。これらの行事を行う際に調理し、いただく料理のことを行事食と呼ぶ。日本は古来より日常生活である「ケ（藝）」と、儀礼や祭りなどの年中行事である「ハレ（晴れ・霽れ）」を区別してきた。食事に関しても「ハレ」の日は「ケ」の日と明確に区別され、古来より「ハレ」の日には普段とは違う特別なものを食してきた。

長崎は1570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、長崎は安土桃山時代は直轄地、江戸時代は天領であったため、他の地域には見られ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、食に関しても長崎特有のものも多い。しかし現在、テレビ放送や書籍、インターネットの普及等により日本の食は均一化してきており、長崎独自の行事食の文化も途切れつつある。そこで今回、長崎の食文化について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. 長崎の行事食

長崎の主な年中行事で、行事食があるものにつ

いて以下に解説する。なお年中行事が行われる時期は旧暦で示し、新暦と開催時期が異なるものに関しては別途記載する。また二十四節気に基づいた行事で旧暦の開催日が定まらない行事に関しては新暦の月で記載する。

#### 2-1. 4月の行事食

旧暦4月に長崎で行われる行事として灌仏会、花見などがある。以下に灌仏会と花見の食事について示す。

##### 2-1-1. 灌仏会（4月8日）

灌仏会は仏教において釈迦の誕生を祝う行事（法会）で旧暦の4月8日に行われ、一般的には花祭りとも呼ばれる。寺の本堂内には草花で飾った花御堂が作られ、この中に釈迦の立像が甘茶を満たした灌仏桶の中央に安置されている。お詣りに来た人はお釈迦様の頭上から柄杓で甘茶をかけて、一家の息災延命を願う。この行為は釈迦が生まれた際に龍が天から産湯を注いだという言い伝えによるものである。甘茶はユキノシタ科に属する落葉灌木の葉で、その葉を蒸してもみ、青汁を除き乾燥して煎じた汁のことであり、アマチャヅルの葉を使用したものとは別物である。この甘茶は花水田子（はなみずたご：竹の筒で作られた容器）に入れて持ち帰り飲んだり、この甘茶で墨を磨り習字の上達を願ったりする。またこの甘茶で磨った墨でおまじないの言葉「ちはやふる卯月八日は吉日よ神さけ虫（紙下虫）の成敗するぞ」を書いて裏の戸口や厠に貼り、害虫よけのお守りと

した。

## 2-1-2. 花見

四月になり桜が満開になると花見を行った。明治から大正時代、長崎で有名な花見の場所は日見峠から中川郷のあたりで、(中川) カルルス桜と呼ばれた。この桜は明治19年に長崎縣令(明治19年まで置かれた県の長官、後の県知事に相当)となった日下義雄が吉野桜数千本を植樹したもので、後にこの地を訪れたドイツ人医師のエルヴィン・フォン・ベルツ博士が、オーストリア帝国のカルルスバード(現チェコのカルロヴィ・ヴァリ)に風景が似ていることからこの地をカルルス温泉と命名し、植樹した桜はカルルス桜と呼ばれるようになった。

当時の花見は緋毛氈を広げた縁台で注文した桜餅を食べるもので、昭和初期の絵葉書等の写真の中にも、中川カルルス温泉で縁台に座って花見をしているものが見られる。

## 2-2. 5月の行事食

旧暦5月に長崎で行われる行事として端午の節句、ペーロン、川祭り(大国町の水神祭り他、昭和初期まで)、井戸祭り(昭和初期まで)などがある。以下に端午の節句における食事と井戸祭りについて示す。

### 2-2-1. 端午の節句(5月5日)

五節句の一つで菖蒲の節句とも呼ばれる。端午とは「五月端(はじめ)の午(うま)の日」を意味していたが、後に「端(はじめ)の五の日(端午)」に変わったとされる。端午の節句では香りの強い菖蒲やよもぎを軒先に葎いて邪鬼を払った。また同様のまじないとして菖蒲の茎を酒の器に入れた菖蒲酒を飲んだり、菖蒲はちまきをしたり、菖蒲湯に入ったりした。

この端午の節句で食べる食べ物として代表的なものとして粽(ちまき)がある。長崎の粽は2種類あり唐灰汁粽(とうあくちまき)と、角黍(あれい、かくしよ)と呼ばれる米の粉の団子を竹の皮で巻いた粽がある。唐灰汁粽はもち米を唐灰汁

の入った水に浸漬し、それを細長いさらし袋に入れ糸で口を縛り、唐灰汁(鹹水)を加えたたっぷりのお湯で煮るか蒸したもので、白砂糖やきな粉をつけて食す。また角黍は日本で一般的な笹で細長く巻いた粽と違い、米の団子を笹の葉で三角形に包んだもので、中国の粽(粽子:ツオンツー)に近い形である。これは唐人屋敷で作られていた粽がこの形で、これが長崎に広まったためだと言われている。

### 2-2-2. 井戸祭り

川祭りが行われる時期に井戸の脇に祭壇を設け、醴(あまざけ)、鏡餅、初茄子、枇杷、黄爪などを供えた。現在はこの川祭りは行われていない。

## 2-3. 6月の行事食

旧暦6月に長崎で行われる行事として長崎くんちの小屋入りや鮎神事、祇園さん(八坂神社(祇園社)の祭)、などがある。以下に鮎神事について示す。

### 2-3-1. 鮎神事(旧暦6月6日)

鮎神事は伊勢町にある伊勢宮神社で行われている神事の一つ。神社前の銭屋川(二股川、現中島川)で鮎を獲り奉納した。当時の中島川には鮎や白魚が泳いでいたと言われており、その鮎を奉納した。この神事は現在も行われており、伊勢神社で新暦の8月1日に行われている。

## 2-4. 7月の行事食

旧暦7月に長崎で行われる行事として七夕、千日詣り、盆祭り、中国盆などがある。以下に七夕、千日詣り(清水寺)、盆祭り、中国盆における食事について示す。

### 2-4-1. 七夕(7月6日(待夜)~7月7日)

七夕は五節句の一つ。習い事や手芸上達を願う祭で、中国の風習である乞巧奠(きこうでん、きこうでん)が日本に伝わり、元から日本にあった棚機津女(たなばたつめ)の伝説と結びついたものとされる。旧暦では7月に七夕と盆があり、盆

祭りとも関連も深く前盆行事としての意味合いもあった。

七夕は待夜（たいや：7月6日）に寺小屋や芸事の師匠、師範が子弟を招待して馳走を振る舞った。祭壇も設けられ、お神酒、鏡餅、西瓜、素麺、菓子等を供えた。この時期は西瓜の出回り時期であり、この時期の西瓜を七夕西瓜とも呼んだ。また、翌7日には子弟側から師匠・師範にお礼をする習わしであった。

#### 2-4-2. 千日詣り（旧暦7月9日～7月10日）

千日詣りとは鍛冶屋町にある清水寺で行われる千日祭のことである。この日にお詣りすると千日間お詣りしたのと同じ功德を受けることができると言い伝えられている。千日詣りの帰りには酸漿（ほおずき）と人形芋を買って帰るのが習わしであった。人形芋はさつま芋の新芋を蒸したもののことで、新芋が人形のようにであったためにこのように呼ばれる。この千日詣り（千日祭）は戦争の為一時途絶えたが、昭和53年より復活し新暦の8月17～18日に清水寺で毎年行われている。

#### 2-4-3. 盆祭り（旧暦7月13日～7月15日）

長崎の盆祭りは旧暦7月1日（新暦8月1日）の迎え火に始まり、旧暦7月13日（新暦8月13日）の夜に門灯籠を掲げ先祖の霊を迎え入れ、旧暦7月15日（新暦8月15日）に精霊船に乗って冥土に帰っていくまでの一連の行事である。

13日になると仏壇前に精霊棚を作り精霊菰を敷く。お供え物として梨などの果物、盛り菓子（干し菓子）と、白と黄色の皮剥きまんじゅうを精霊棚の両側に一対供える。まんじゅうの皮を剥くのは先祖の霊が食べやすくする為である。また精霊物として梨、ぶどう、青柿、いちじく、いが栗、ナツメ、西瓜、とうもろこし、なすび、根芋、ささげ豆などを供える。これら精霊物は帰りの精霊船に載せて十万億土の土産とする。夕方になると米粉で作った迎え団子と煮しめをお供えする。翌日の朝に精霊物の茄子を調べ、表面におびただしい爪の跡がついていたら精霊がきている証拠とされる。14日は供え物として胡麻豆腐、焼き麩の汁、

十六寸の蜜煮、百合根の砂糖煮、おはぎなどを供える。15日はささげ飯や素麺、揚げ豆腐、木耳、ベーシン（椎茸などを餃子の皮で包んだもの）などに萩の箸を添えて供える。午後に煮はさつま芋の蒸し物、夕方には鏡心太（かがみところてん）を供える。先祖の精霊はこの鏡心太で顔を見て帰り支度をすると言われている。これらのお供え物は宗派や家庭によって違いがみられる。16日は精進落として鶏と冬瓜の煮物を食べる習慣があり、これをあとにぎやかしともいう。

#### 2-4-4. 中国盆（旧暦7月26日～7月28日）

福州人の菩提寺である崇福寺で行われる盆行事で普度盂蘭盆勝会（ぼうるうらぼんしょうえ）という。過去には、崇福寺、福濟寺、興福寺の3寺合同により唐人屋敷で行われていたとされているが、現在は崇福寺で開催されている。

行事の1日目は崇福寺に集まった各唐寺の僧侶がお経を唱え、釈迦や尊者の霊を慰める。2日目は亡者や他の霊に対して経を上げ、3日目の朝には什錦菜（せっきんさい）と呼ばれる14種類の精進料理が並べられ、全世界の霊に供物を捧げる。夜には豚の頭や鳥の丸焼きなどの料理も並べられ、霊がいたずらをしないように僧侶が読経しながら米饅頭を天に向かって投げる。この饅頭は餡がない皮だけの饅頭である。その後、霊への供え物として、精霊があのお世でお金として使えるように金山銀山を燃やす。中国盆はこの3日で終了するが、この後に供え物を料理し信者に馳走する。

#### 2-5. 8月の行事食

旧暦8月に長崎で行われる行事として月見などがある。以下に月見における食事について示す。

##### 2-5-1. 月見（旧暦8月15日）

旧暦8月15日は中秋節にあたり、この八月十五夜の月を中秋の名月と呼び月見を行った。各家庭では里芋の塩茹でや、団子等を祭壇に供えた。また江戸時代は琉球芋（じゅうきいも：さつま芋のこと）や南京芋（じゃがいものこと）を煮しめたものを供えたので芋名月とも呼んだ。また、一般

的には旧暦9月13日の月のことを「後（のち）の月」と呼び、九月十三夜の月のことを「豆名月」や「栗名月」と呼んでいる。しかし長崎の月見に関して記載している複数の書籍において、八月十五夜の月を豆名月と呼んでいる。このことについての詳細は不明である。

## 2-6. 9月の行事食

9月に長崎で行われる行事として長崎くんち（諏訪大祭）などがある。以下に長崎くんちにおける食事について示す。

### 2-6-1. 長崎くんち(旧暦9月7日～9月9日)

長崎くんちは旧暦9月に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。年によって開催日は多少異なるが、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「くんち」と呼ぶようになったとされる。なお明治8年（1875年）より新暦10月7～9日に行われるようになった。長崎くんちは旧暦6月頃（新暦への移行にともない6月1日に統一）の小屋入りから始まり、旧暦9月1日（新暦10月3日）には庭見世（庭見せ）が行われ、翌日の旧暦9月2日（新暦10月4日）には人数揃い（にいぞろい、にぞろい）が行われる。そして旧暦9月7日から9日まで（寛永5年以降は9月9～11日、明治8年（1875年）から新暦10月7～9日）例大祭が行われる。

旧暦9月1日（新暦10月3日）の夕刻から各踊町で行われる庭見世で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。この庭見世では奉納踊りに用いる衣装や道具、傘鉦等を飾り付けるが、この際に桃饅頭、栗、柿を宗和台に載せ飾り付ける。桃は中国で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。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。柿はどんこ柿を飾る。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。

長崎くんち期間中は小豆飯、鱈汁(ドジョウ汁)、煮しめ、ざくろなます、醴（あまざけ）などを食す。小豆飯は赤飯と違いうち米に小豆を硬めに茹でたものを加え炊いたご飯で、赤色は邪気を払う力があるとされる。鱈汁は柳川藩から長崎への移住してきた者から伝えられ料理とされ、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味噌で味付けしたものである。醴は米と米麴を用いて酒を醸す。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。昔は甘酒を上手に作ることができる婦人が良い妻、良い母と言われる時代もあった。

## 2-7. 10月の行事食

10月に長崎で行われる行事として亥猪の祝い（げんしょのいわい）、若宮稲荷神社の秋祭り(竹芸)などがある。以下に亥猪の祝いにおける食事について示す。

### 2-7-1. 亥猪の祝い

亥の神は田の神様とされ、新米や雑穀で餅をつき無病息災を祈願した。この餅のことを亥の子餅（いのこもち）ともいう。子供たちは各家の軒先で「亥の子の餅つかぬものは、鬼子もて子もて」と歌いながら、荒縄の先に石を括り付けたもので地面をついて回る。それぞれの家では子供たちに亥の子餅を振る舞う。この行事は「亥の子の祝い」とも言われ、歌の内容に多少の違いはあるが、西日本各地で多く見られる行事である。

## 2-8. 11月の行事食

旧暦11月に長崎で行われる行事として冬至、阿蘭陀冬至、阿蘭陀正月などがある。以下に冬至、阿蘭陀冬至、阿蘭陀正月における食事について示す。

### 2-8-1. 冬至

旧暦11月下旬頃に迎える冬至では、商家では床の間に関羽、張飛、劉備などの像や掛け軸を飾り、

ぜんざい（善財餅）を供えた。この習慣は唐人屋敷に住まう中国人から長崎の商人に伝わったとされる。

### 2-8-2. 阿蘭陀冬至

旧暦11月は新暦12月21～22日にあたる。当時出島ではキリスト教の宗教的行事は禁止されていたが、出島のオランダ人は冬至の祝いに見せかけクリスマス降誕祭を祝ったとされる。これを阿蘭陀冬至という。

### 2-8-3. 阿蘭陀正月

冬至から11日目に当たる日は新暦の1月1日であるため、オランダ人や出島に出入りしている商人や通詞が集まり正月を祝った。これを阿蘭陀正月という

## 2-9. 12月の行事食

旧暦12月に長崎で行われる行事として川渡餅、大みそかななどがある。以下に川渡餅、正月準備、大晦日における食事について示す。

### 2-9-1. 川渡餅（旧暦12月1日）

旧暦12月1日に餡が入った餅食べたり神仏に供えたりすると、水難除けになるとの言い伝えがある。この餅のことを川渡餅という。この風習は全国に見られ、上越地方の川渡餅が有名である。

### 2-9-2. 正月準備

正月準備は12月の中旬より行った。正月に食する鰯や鯛等は幸木（さいわいぎ）に吊るして保存した。鰯はエラと内臓を取り除き三枚に開き、全面に塩をふり菰で包み重しを乗せて一晩おき、もろもき（裏白）を口にくわえさせ、幸木（さいわいぎ）に吊るし、数日乾燥させ塩鰯として保存した。この塩鰯の塩加減が雑煮の味を左右するとも言われた。鰯の他に塩をした鯛やスルメ、鶏、鯉節、塩鯨なども吊るし保存した。

また餅つき行い鏡餅を作り飾り付けた。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『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）杠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。』との記載がある。

### 2-9-3. 大晦日（旧暦12月31日）

12月31日に食べる食事として鰯等の刺身、鯨の茹で物、筑前煮等の煮しめ、小豆ご飯、年越しそばがある。大晦日に大きなものを食べると新しい年に出世すると言われている。年越しそばは「運氣そば」ともいい、大晦日に縁起を担いで食べるそばのことで江戸時代に普及した。

## 2-10. 1月の行事食

旧暦1月に長崎で行われる行事として正月、七日正月、鏡開き、小正月、二十日正月などがある。以下に正月、七日正月、鏡開き、小正月、二十日正月における食事について示す。

### 2-10-1. 正月（旧暦1月1日）

正月には雑煮、御節を食し、屠蘇を飲んだ。

長崎の雑煮は具材として塩鰯、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、丸餅、へぎ柚子、昆布、焼きすめ（あたりめ）等を具材を用い、数が奇数になるように用いる。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用いる。椀の底に唐人菜（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、調味した出汁を椀に注ぐ。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。

御節とは御節供（おせちく、おせつく）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、数の子は子孫繁栄、田作りは五穀豊穰、黒豆は勤労を働く農民の健康と勤労などの願いが込められている。また長崎独自の御節料理としては鯨やナ

マコ、紅さしの南蛮漬けなどがある。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を三杯酢やボン酢等で食す。ナマコは生のナマコを大根のおろしたものと二杯酢ボン酢で食す。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。

屠蘇は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、これを爛した清酒やみりんなどに浸して作る。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。

#### 2-10-2. 七日正月(旧暦1月7日)

旧暦1月7日は人日の節句であり、七草粥を食べて無病息災を願う。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。ただしこれらの野菜は旧暦の1月頃に芽を出すため、新暦の1月頃には野生では生えていないものが多い。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、包丁でまな板を叩きながら「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。

#### 2-10-3. 鏡開き(旧暦1月11日)

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。

#### 2-10-4. 小正月(旧暦1月14日～1月16日)

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、籠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、この年の厄から逃れるためや、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に由来する意があるとされている。

#### 2-10-5. 二十日正月(旧暦1月20日)

二十日正月では正月の食材として幸木に吊るされた塩鮎や鯛の頭や骨を、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慣わしであった。

#### 2-11. 2月の行事食

旧暦2月に長崎で行われる行事として節分などがある。以下に節分における食事について示す。

##### 2-11-1. 節分

節分は本来、二十四節気の立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれ前日の夜のことを指すが、江戸時代からは冬至と春分の中間にあたる立春の前日を指すことが多くなった。二十四節気は新暦(太陽暦)では毎年ほぼ同じ年となるが、旧暦(太陰暦)では毎年異なる日となり、節分も12月下旬から1月上旬のいずれかの日となる。その為旧暦の年末に節分を迎えることもあり、これを年内節分という。なお、この節分に関しては旧暦では実施される月が年によって違うため、新暦で春の節分にあたる2月の項に記載した。

長崎の節分では大きなものを食べて子供の健康を願った。赤大根の膾は赤大根を鬼の腕に見立てて、金頭の煮付けはお金に不自由しないように、鯨の百尋は勇魚(いさな)と呼ばれる鯨にあやかかって、尺八いかの煮付けは貯えが出来るようにと縁起を担いだ。また節分の夜には大豆を煎り家中に撒き、この豆を拾って都市の数だけ食べるのが習

わしであった。

## 2-12. 3月の行事食

旧暦3月に長崎で行われる行事として上巳の節句、ハタ揚げ、清明祭などがある。以下に上巳の節句における食事について示す。

### 2-12-1. 上巳の節句（旧暦3月3日）

五節句の一つで旧暦の3月3日に行われる節句のこと。桃の節句ともいう。上巳の節句では親戚等を招いてお祝いするのが習わしで、ひな壇には桃の花や白酒をお供えした。白酒はみりん酒に蒸した糯米、麴を加えて1か月ほど熟成させて作る酒のことである。この酒にはアルコール分が含まれており、現在家庭で作ると違法となる。食事としては小豆飯、鱈、鯨の炒穀、たにしの佃煮、桃饅頭などを食した。

## 3. 考 察

今回は長崎特有の行事食について書籍や文献等を用い調査を実施した。長崎に伝わる行事食は、同じ行事でも全国に伝わる行事食とは差異が見られ、独自のものが多く見られた。これは長崎の街がたどった独自の歴史によるものが大きいと思われた。そして古来より引き継がれてきた行事食は月の満ち欠けに基づいた旧暦（太陰暦）や、冬至や夏至、春分、秋分など太陽の動きに基づいた二十四節季に基づいたものが多く、行事食を正しく理解するためには旧暦や二十四節季を理解することも重要であると思われた。

また、今回調査を行った行事食の中には失われているも多くあった。この理由としては核家族化の進行、マスコミによる全国の食文化の均一化、食の簡略化や外部化など多くの理由が考えられる。一度失われた行事やその行事食を取り戻すことは難しい。長崎独自の文化や食事を調査し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、長崎で栄養士教育を行うものの務めであると思われた。

## 4. 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
- ・江後迪子 2011 長崎奉行のお献立南蛮食べもの百科 吉川弘文館
- ・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
- ・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
- ・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
- ・嘉村國男 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
- ・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
- ・寺本界雄 1974 長崎本・南蛮紅毛辞典 形象社
- ・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
- ・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
- ・脇山順子 2017 長崎県栄養士会長崎支部第2回研究会資料
- ・脇山壽子 2010 長崎年中行事抄 脇山家おぼえ書きより 脇山壽子
- ・和田常子 1958 長崎料理史 柴田書店