

研究報告

長崎とパンの関係とその歴史について

古 賀 克 彦

The History of Bread and Its Cultural Background in Nagasaki

Katsuhiko KOGA

1. はじめに

長崎女子短期大学生生活創造学科栄養士コースでは、長崎の食文化を総合的に学ぶ『長崎食育学』を開講しており、その中で長崎の食の歴史に関する授業も行っている。今回、その授業で使用するため、長崎とパンの歴史とその関係について調査を行った。日本におけるパンの歴史は、16世紀に日本にポルトガル人が来訪することにより始まったとされている。長崎はその中でも特に重要な役割を果たした地であり、日本にパンが伝わり、普及する過程において多くの記録が残されている。本稿では、長崎におけるパンの歴史とその背景について詳述する。

2. 長崎とパンの関係とその歴史

2.1. パンの伝来と初期の記録

日本人が最初にパンを知ったのは、1543年に鹿児島種子島にポルトガル人が漂着した際か、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るために日本を訪れた際のいずれかと考えられる。1543年、鹿児島種子島にポルトガル人が漂着した際には、種子島の住民と物々交換をおこなっており、その際にパンが日本に伝わった可能性が考えられる。また、1549年にフランシスコ・ザビエルがキリスト教の布教のために初めて訪れた際には、キリスト教の儀式で御聖体として必要なパンと葡萄酒が日本人の口に入った可能性があり、これらのいずれかが日本におけるパンの最初の伝来と考えられる。

1552年、ポルトガル人のルイス・デ・アルメイダが貿易商として平戸を初めて訪れた。アルメイダはポルトガルの貴族出身で、医師の資格も有しており、イエズス会に入会してキリスト教の布教活動も行った。1562年には、現在の長崎県西海市の横瀬浦からローマに送られたアルメイダの手紙に、豊後国の大名である大友宗麟を国府（現大分市）の住院でビオラの演奏と我が国風（ポルトガル風）の食事でもてなしたとの記載がある。パンとの記載はないものの、ポルトガル風の料理でもてなしており、パンが食卓にあった可能性が高い。

2.2. 教会におけるパンの製造と普及

1567年には長崎の地に初めてポルトガル人のルイス・デ・アルメイダが訪れた。その後、1568年にはトーレス神父が、1569年にはビレラ神父が長崎を訪れ、長崎で布教活動を行った。同年1569年には領主の長崎甚左衛門がルイス・デ・アルメイダに与えた土地（現長崎市夫婦川町）に、ビレラ神父がトードス・オス・サントス教会を建てた。記録はないが、この教会でもミサの際にパンと葡萄酒が用いられたと推測される。

1599年10月28日付の長崎のコレジオ（聖職者育成のための神学校）の院長であるディオゴ・デ・メスキータ神父が書いた報告書に、日本の小麦でホスチヤ（hostia 御聖体）を作っていた記録がある。また、ホスチヤに関する記録としては、1600年6月に長崎で刊行された『ドチリナ・キリシタン（Doctrina Christã キリスト教の教理本）』に、

「師、バアデレ（伴天連、キリスト教）、ミサイ（キリスト教のミサ）をおこなひ玉ふ時、御あるじ Jx（Jesus Christ イエス・キリスト）のおぢひしへ玉ふ御ことばを、カリス（葡萄酒を入れる杯）とホスチヤ（御聖体）のうへにとなへ玉へばその時までパンたりしは、そくじに Jx のまことの御しきしんとなりがわりがわり玉ひ」と記載がある。このように御聖体としてパンをミサに用いていたことから、当時の長崎の教会ではパンが造られていたと推測される。

2.3. 平戸におけるパンの記録

1615年に記された、平戸イギリス商館館長リチャード・コックスの、1615年6月16日のイギリス商館日記には、「私はパン製造人に小麦一袋を渡しましたが、これはその残りを売り払う時にパンで返すことになっている。」との記載があり、当時の平戸の街にパンを製造する職人がいたことが分かる。平戸にポルトガル船が来航し、日本との交易が始まったのは1550年、オランダ商館が平戸に設置されたのは1609年、イギリス商館が設置されたのは1613年である。日本におけるパンの語源はオランダ語の「brood」や、英語の「bread」ではなく、ポルトガル語の「pão」に由来するとされている。そのため、平戸にパンを最初に伝えたのはポルトガル人と考えられ、1600年前後には、既に平戸にパンを作る店があった可能性が高い。また1630年の平戸オランダ商館日記には「砂糖入りのパン」の記述があり、パンの種類も複数あったことが伺われる。

2.4. 江戸時代の長崎におけるパン文化

1570年、大村純忠がポルトガルとの貿易港を長崎に定める協定をイエズス会と交わした。翌1571年にポルトガル船が長崎港に初めて入港した。この時期には、パンと同様にビスケットも作られていた。

ビスケットが日本に初めて伝来した時期は詳細な記録がないが、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、航海の食料と

して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。

1600年代中頃には、このビスケットが船用食として長崎の街で作られ、ポルトガル船や唐蘭船に積み込まれていた。当時のビスケットは現在の菓子よりも、乾パンに近いものであったと考えられる。林復斎らにより編集された歴史書『通航一覧

巻八十一』には、1621年にビスケットが長崎からの貿易品として記載されており、長崎で輸出できるほどビスケットが作られていたことが分かる。また1672年5月に入港したイギリス船リターン号の出航時に積荷としてビスケットが記載されており、ビスケットの種類として「白ビスカウト」と「砂糖入りビスカウト」があったことも記載されている。

1636年に長崎に出島が完成し、最初にポルトガル人が出島に移住させられた。その後、1639年にポルトガル人の来航が禁止され、出島から追放された。1641年には平戸オランダ商館が閉鎖され、オランダ商館は長崎出島に移転した。記録によると出島のオランダ人はパンをオランダ語の「brood」ではなく、日本語の「パン」と呼んでいた。パンは出島のオランダ人の主食であり、出島外で作られており、長崎にはパン屋が2軒あったと記録されている。ただし、キリスト教との関係があるため、日本人への販売は禁じられていた。

1642年7月1日付の『出島オランダ商館日記』には、「長崎のパン屋が納めるパンがあまりに軽くなったため、オランダ通詞の西孫兵衛と本木庄左衛門を呼び出し、前に定めた1個の目方を六十五匁（約244g）、代価は十個で一分とするように伝えたと、商人は改善することを約束した」との記述がある。また、1649年8月4日付の『出島オランダ商館日記』には、「パン屋から小麦など商館用品が値下げされ、向こう1年間は一匁に十個のパンの代わりに、よく焼いた目方が違わな

いパン十一個半を納めると言ってきた」との記載がある。これらの記録から、パンが日常的に取引されていたことが伺える。ちなみに出島のオランダ屋敷に納品していたパン屋の記録はほとんど残っていないが、樺島町に存在したとされる。1860年に書かれた『出島万記帳』には、この長崎のパン屋はオランダ屋敷に納品する以外、パンを作ることが認められておらず、さらに一定の株があり、1軒のみが認められていたと記されている。

1799年に記された長崎通詞の榎林重兵衛の口述を筆記した『榎林雑話』には、「蘭人常食にパンを用ゆ、長崎にこれを売ることを業とするものありパン屋と云う。蘭人みなパン屋より買って食す。パン屋の年中の利益二百両ばかり。」との記載があり、これにより、当時パン屋の状況が窺える。また、この『榎林雑話』にはパンの製法について、「パンを製するには小麦粉四升到醴酒（甘酒）一升ばかりを入れてよくこね、銅器に入、上下かに火をかけて焼く、かまぼこを製する如し。」と記されている。醴酒（甘酒）を加えるのは、パン生地発酵に必要な酵母を加え発酵を促すためだと考えられる。また、銅器に入れて上下から火をかけていることから、カステラなどを焼く際に用いられていた引き釜を、パン焼きにも使用していたと推測される。

1720年に西川如見によって記された『長崎夜話草』には、十八世紀初頭の長崎土産として、カステラボウルやコンペイトと共に、ビスカウトとパンが南蛮菓子として記されている。これは、日本人がパンを主食としてではなく、菓子として捉え、食べていたことを窺わせる。

1820年ごろに饒田諭義らにより編纂された『長崎名勝図絵』には、江戸時代の出島オランダ屋敷で提供された料理について、「紅夷（オランダ）の本国米なし故に小麦を以常食とす、粉して固めこれを蒸焼にす、其名をパンといふ。菓子に似たり。」との記載がある。また、この『長崎名勝図絵』には、ボートル（バター）について「牛の乳を取り濃く煎じて練りたるものなり」との記載もある。

1826年に米沢藩士の伊東昇廸は長崎を訪れ、蘭

通詞の吉雄権之助、蘭方医の岡研介、そしてシーボルトらの元に通い勉強した。その長崎滞在中の日記として、『崙陽日簿』を、見聞したものを『長崎風俗図』に描いている。その『長崎風俗図』の中にラグビーボール状のパンの絵と共に「本古川町和蘭陀麵糕舗（ロスニヤ）上田貞助製之（以下判別できず）」、「蘭人米ヲ不食此ニパント云モノヲ食ス 是ハ麵粉ヲ練テ焼キタルモノナリ」との記載がある。この文中の「麵糕舗」の「麵」は小麦粉、「糕」は小麦を使用した蒸し料理を指していると考えられ、「和蘭陀麵糕舗」は「オランダ風の蒸しパン屋」のことを指していると思われる。また、この店は本古川町にあり、上田貞助なるものがパン作りに携わっていたとも記されている。この時代の長崎のパン屋は樺島町のものが知られていたが、それ以外のパン屋も長崎にあった可能性が示唆された。

3. 考 察

長崎におけるパンの歴史は、日本におけるパンの伝来と普及において重要な役割を果たしてきた。16世紀、ポルトガル人の来訪をきっかけに、長崎はパンの伝播地として注目され、そこでの文化的背景や宗教的儀式の中でパンはその地位を確立していった。特に、キリスト教の儀式においてパンは重要な役割を果たした。

また、16世紀後半には長崎でのパンの製造が商業的な側面を持ち始め、ポルトガルとの取引においても重要な役割を果たした。特に、平戸や長崎におけるパン屋の存在は、パンが各都市で普及していった過程を象徴しており、単なる貿易品から日常的な食材へと変貌を遂げたことが伺われる。

さらに、江戸時代の長崎におけるパンの文化は、日本独自の発展を見せ、パンは主食としてだけでなく、菓子としても消費されるようになった。パンが菓子として消費されるようになった点は、現在のあんぱん等の菓子パンなど、日本独自のパン文化形成に影響を与えた可能性が考えられる。

パンが日本に初めて伝来した時期や、その後の普及の過程には長崎が深く関与していたことが、多くの記録に残されている。これらより、長崎は

日本のパン文化の発展において重要な拠点になったと言える。

今回の調査では江戸時代の長崎のパン屋について不明な点も多く、今後もこれらの点に関して調査を続けていきたい。

参考文献他

- ・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11輯 長崎学・續々食の文化誌 長崎純心大学博物館 (2002)
- ・寺本界雄：長崎本・南蛮紅毛辞典、(株)形象社 (1974)
- ・長崎県 編：長崎県文化百選 3 事始め編、長崎新聞社 (1997)
- ・嘉村国男：長崎辞典 風俗文化編、(株)長崎文献社 (1988)
- ・嘉村國男：長崎町人誌 第三卷、さまざまなくらし編 食の部、(株)長崎文献社 (1995)
- ・伊東昇廸：長崎風俗図、長崎市歴史民俗資料館 秋の特別企画展～米沢藩士の見た二百年前の長崎展～展示より (2024)