

くっきんぐるうむ

長崎の郷土料理

—主として長崎てんぷらについて—

井上 寿子*

長崎てんぷらの歴史的背景

長崎には元禄10年(1567年)にはじめてポルトガル船が入航して以来、ポルトガル人、スペイン人など、いわゆる「南蛮人」と日本人が称した外国人が、寛永10年(1633年)に鎖国令が出るまで自由に来船していました。また唐人も、元禄2年(1689年)に唐人屋敷に住まわされるまでは、今でいう民宿の形で自由に市内に宿泊していました。多い時には長崎の人口の六分の一は唐人であったそうです。鎖国令が出たあとも長崎は唯一の海外への窓として外国の文化、風俗、習慣が移入される場所であり、長崎のひとたちはまた何らかの形で貿易に関与していたといえるでしょう。唐人が日本人や南蛮人を、また南蛮人が日本人を饗応したりしましたので、直接、間接に外国の料理が、日本人の家庭の中に取り入れられてきました。また日本人のなかでも唐土風や南蛮風の料理法を心得、業とする者も出てきて、従来の日本料理に国際色を盛り込んだ長崎料理が生まれてきました。やがて一定の形式が確立し卓袱(しっぽく)料理、南蛮料理といわれるものが、専門的に料亭で受け継がれている他、町方の家庭では今もなお姑から嫁へ、母から娘へと伝えられています。これらの料理は現在長崎を訪れる人たちに珍しがられ、また賞味されていますが、長崎以外の土地ではついに成功しなかったものであります。享保(1720年頃)から京、大阪、江戸方面にも行われたと記録にはありますが、その後あまり普及、発展していません。その理由について種々の原因があったと考えられますが、なかでも材料の入手について長崎ほどの便宜がなかったことと、またその食事形式が身分階級のやかましい時代に「卓子料理は打和してよけれども、此こと常になりてはみだりがわしき事なるべし」という言葉も見られていますように、封建的な面でも相容れぬものがあ

* 長崎県立女子短期大学

たからでありましょう。その点長崎は海外からの材料は勿論海のもの、山のものにも恵まれ、また開放的な気風もあずかって発達し、今なお伝統が続いています。長崎てんぷらはそういう事情、背景のなかに生まれ、長崎で育った料理の一つであります。

長崎てんぷらという名称について

この頃料亭で出される卓袱料理の献立のなかに、「長崎てんぷら」とあげたものもありますが、元来は長崎の土地の人はそうはっていないのです。長崎伝来のてんぷらが江戸風、上方風のてんぷらと違っているということで、それを区別して他国の人が名付け、それを「地」の人も認め「長崎てんぷら」という固有名詞になったと思われまます。長崎式または長崎風てんぷらが固定化したわけで、そのほうが郷土料理として名をあげるのにふさわしいかもしれません。

てんぷらという語源については長崎市史に発表された古賀十二郎氏の研究によれば、その昔ポルトガル人は東洋のここ、かしこに活躍し、彼らの到るところに多少のポルトガル語が移植されました。ポルトガル語の *tempero* は、食品の材料を調和結合させるという意味をもっています。*tempra* はその訛りであり、日本語のてんぷらは *tempero* という調理を意味し、更に *tempero* という調理によってできた食品を意味するようになったといえます。英語の *temper* と多少共通する点があるといえますが、*tempero* も *temper* も、同じラテン語から導かれたものと考えれば当然といえましょう。その他一口噺にもなりそうな説がいろいろありますが、この説が最も穏当であるように思われます。

現在は天麩羅と小麦粉を使った薄い衣、天女のような衣などという感じにふさわしい当て字ができています。「ひりゅうず」という料理名なども飛龍頭といかにもその形にふさわしい当て字ができていますが、元を辿れば

ポルトガル語の *filhas* から訛ってきた南蛮料理であるといわれています。その他パン、カステラ、コンペイトウなど長崎で外来語とともに移入され、育ったものが多くあります。

tempero という言葉に直接に揚げるという意味はありませんが、当時の南蛮料理に油を用いる事も多く、なかに揚げるということも含まれており、いつの間にか調理または調理されたものということは、揚げる、揚げたものとなっていったのではなからうかと察せられます。衣をつけて湯で茹でたものもてんぶらという事実もあり、それを後で区別して湯てんぶらと称しています。語源から見ればてんぶらは南蛮料理ですが、一方長崎では唐風料理も盛んであり、その中で当時は貴重だった油を豊富に使った揚物もかなりなされているのです。

長崎てんぶらの特色

もともと *tempero* というポルトガル語、*temper* という英語に混合して適当にするという意味がありますが、長崎てんぶらはまさに小麦粉に水や調味料を入れ、衣に味をつけよくねりませます。ねりませるためにグルテンの粘りが出て来て、衣は厚くつき、味もついているのでぼったりと重い感じになります。江戸風てんぶらが、衣に味をつけずになるべく小麦粉の粘りを出さないように工夫してあるのを「うすもの衣」とするならば、長崎てんぶらはさしずめ「どてら」というところか、とたとえた人もあります。味が既についているので天つゆをつけなくて食べられるし、また時間が経って冷えても結構食べられるのであります。揚げる温度は衣が厚く、また調味料が入っているので、高温では外側のみ焦げてしまうので、中温で或程度時間をかけて揚げなければなりません。揚物として揚げたてを食べる他に、卓袱料理の小菜の口取の盛合せにしたり、大鉢に他の品とともに盛って薄くずをかけたりします。

町方ではさつまいも、れんこんなど精進ものを揚げて、副食というよりも砂糖をたっぷり使った衣を厚くつけて、今様にいえば半ばドーナツ風なもので、間食的なものであったといえます。昔は油とともに、砂糖は貴重品であったと察せられますが、長崎では手に入れやすく、町方の中流以上の家庭では菓子を求めるより、手軽に家庭で来客の折、また子どもたちのおやつとして作られたといえます。最初は精進ものからはじめたのではないのでしょうか。精進ものてんぶらを単に「てんぶら」ということがあります。今では精進に限らず魚その他動物性のもも多く用いられるようになり、また菓子類も豊富になり求めやすくなって来たので間食というより料理の一つになって来ております。

衣について

その特色は混ぜることと調味にあるといいましたが、粉や調味料の配合はその家その家のしきたりというのか、好み、やり方に多少の差がありどれが正統ということはありません。近年の料亭では伝統的なものを究め保存しようとする人が少なくなったようですが、一方、江戸風てんぶらの長所も盛り込んでいろいろ工夫も加えられているようです。

衣の材料のうち先ず小麦粉については、はじめは地粉の中力粉が一般に用いられたと思いますが、現在は普通の薄力粉であります。

衣の材料の配分については、長崎の旧家に育ち郷土料理の研究家の高谷八重氏、板場の長老で南蛮料理の研究家の川脇留次郎氏、その昔貿易に携わっていたわが家の伝来のものなどを参考にして次の表にまとめて見ました。

衣の材料の配分

材 料	(イ)		(ロ)	
	分量	概 量	分量	概 量
小麦粉	100 g	カップ 1	100 g	カップ 1
かたくり粉	—		3 g	
水	50cc	カップ ¼	90cc	約カップ ½
酒	50cc	” ¼	—	
砂糖	50 g	” ½	4 g	
塩	2 g		2 g 強	
卵黄	—		40 g	2 二分
備 考	色はうこんかくちなしを使うとよい		酒を少し入れてもよい 醤油を入れることもある	

(イ)と(ロ)とを比べますと、配分はだいぶ異なっています。(イ)が町方の富裕な家庭で作られた伝統的なものとするれば、(ロ)は料亭で他のいろいろな料理の中の一品として、あっさりしたものという要求から、自然に生まれたものと思われれます。料亭でも種の種類や料理の数や、また同じ皿の上に盛られる付け合わせの材料や味によって、調味の具合は変化します。酒の他に味醂を入れたり、塩味には醤油を使ったりして、衣の味にこくを持たせようとしています。(イ)と(ロ)の配分で衣を作って、さつまいも、魚を揚げてその結果の概略を述べてみます。衣の材料をなめらかなるまでよく混ぜることは、どちらも同じであります。砂糖の多さは(イ)の分量が最高でありましょう。これだけ入れれば衣そのものはドーナツ並みの甘さであります。ただそれが甘いだけでは風味がありませんが酒がたっぷり入っていますので、揚げたては特に酒の香がにおいたち、さわやかであります。また冷えてもあと味がよろしいようです。砂糖の色は焦げ色に関係し、うっかりすると茶色になるので、火加減は強過ぎないようにし

長崎の郷土料理

ながら中の種に熱が通るように注意しなければなりません。うこんやくちなしで色をつけると、美しいが、その色をはえるように焦げ目に注意します。種としては魚よりもさつまいも、れんこん、にんじん、さやいんげんが合うようです。

江戸風のでんぶらのよい衣の条件は(1)焦げ色つかず淡黄色、(2)中が見える程度に薄く樹氷状をなし、(3)表面はからりと乾き、(4)口に入れれば歯もろく歯ざわりよい、(5)油のよいにおいがするなどと挙げられていますが、それと比べてみますと、(5)の油のよいにおいがすることは共通ですが、その他はあてはまらないようです。

揚げた状態は(1)やや焦げ目がつき、(2)中がすっぽり包まれ、(3)表面はややしっとりとし、(4)口に入れればしなやかでというような表現になります。(5)については砂糖は入っていますが、量が少ないのでほとんど甘味を感じないで塩味を感じます。

卵黄は色をつけ、また風味に関係しています。卵白は使いませんので特に衣がふくれあがることなく、揚げたあと、また特にしめっぽくなることは少ないようです。卵黄だけ入れた場合、グルテンの形成とどう関係するか、また凝固と脱水とどう関係するかなど、まだ検討を加えていません。酒や味醂のアルコール分は香や味の他に何か影響を与えるかもしれません。塩分は味付けとともにパンと同じように、グルテンの性質を強めるのに関係することも考えられますが、混ぜる時間が短いのであまり影響はないのではないのでしょうか。かたくり粉を入れるのは、専門業者が江戸風でんぶらのやり方から応用したものと思われます。

(4)の配分のうちかたくり粉だけ入れないものを作り、入れたものと比べますと、入れたほうが同じようにぼつてりの衣であります。口に入れてやや軽い感じであり、然し揚げてから時間が経過すると入れたほうが、衣が固くなり、入れていないほうがしっとりとしてむしろ食べやすいようです。

(5)の種には魚など向いているようではありますが、他の料理の品数が多い時は、(1)よりあっさりしているので、いも、れんこんなどもこの衣のほうがよいかもしれません。砂糖が少ないので先の条件のこげ色つかず淡黄色というようになりますが、これに砂糖の他、酒、味醂、醤油など加えていきますとどうしても焦げ色がつきます。わざわざ狐色に仕上げることもあります。塩味はいずれも同じ程度で甘味と、酒、卵黄の分量は家庭により異なっています。衣をとく水の温度や攪拌時間は、衣の品質に関係するといいますが、まだ細かい点を調べておりません。いずれの場合も天つゆはつけません。江戸風の天

つゆをつけるとすると、とても味がくどくなり食べられませんでしょう。大鉢に盛りつける場合は、薄味の薄くずあんをかけたりますが、こうするとぼつてりといった衣はややふやけますが、箸で取りあげて衣がはずれたり、くずれてしまったりはしません。口に入れると先ず種を包んだ衣が軟らかくとけ、それから種の味わいに触れるという段取りで、揚げたものそのまま食べる時とまた違った風味がでます。

湯でんぶらは揚げるかわりに茹でるので水餃子に似ていますが、現在ではあまりしないようです。

種について

先にも述べたように元来は精進ものが多かったのが、土地柄豊富な魚、芝えび（長崎ではえびざっこという）その他鶏肉などよく使われます。魚はあまだいなど日常よく使われますが、あまだい特有の臭も調味料の入った衣で消されます。また質を落した場合は、あじなどの青魚も用いられますが、これもなまぐさみが少なくなるようです。活きはよいことに越したことはありませんが、特に、江戸風でんぶらの活きのよさの要求までは、いなくてもよいように思われます。魚は淡塩をして下味をつけるとともに、身を少し、しまさせます。芝えびは殻をとったり小さいものは殻のまま用いますが、下味はつけなくて、味のついた衣の中に入れて、木杓子ですくって油に落して揚げます。魚と同じく淡塩をしてもよいのですが、塩が利き過ぎないように。

鶏のもも肉を使う時は醤油、酒または味醂につけておいて、それを30分程蒸して軟らかくしてから適当に切って衣をつけて揚げるか、大きいまま衣をつけて揚げ、あとで切ってもよいのです。これなども揚げたてより、むしろ冷めたほうが味がなじんできるとあります。卓袱料理の小菜盛のなかの一品としてこれを用いる時は、揚げたてではありません。大鉢のなかに入れる時は揚げておいてからもう一度手を加えることとなります。

卓袱料理について

最初に「長崎でんぶら」について書きはじめましたが、それを含む長崎料理から「卓袱料理」を除いては考えられませんので、次に卓袱料理について簡単に述べます。

卓袱料理を一口にいえば唐土の卓子料理を取り入れたものということでしょう。それに南蛮風も盛り込み、日本風なものも忘れていないという渾然一体となった料理です。

卓袱という字のうち卓は食卓で、袱は食卓の周囲に垂れる布帛を意味するもので、卓袱は布帛を垂れた食卓ともいうべきでありましょうか。卓袱を「しっぽく」と発音するのは、もとは広東東京地方の方言であったのを、

耳に触れるまま長崎でいいならしてしまったといえます。はじめは四角で布帛を用いていたのが、後には朱塗の円いものになり、また朱塗の上に網かけとって網目模様をつけたりしたものもあります。現在は布帛は用いません。家庭では朱塗ではないが、丸い食卓を日常にしっぽくといっているところもあります。唐人屋敷宴会の図では四角の食卓の脚は高く椅子式ですが、日本人は座卓であります。

町方の家庭では、日常卓袱料理の形式を混ぜて食事することも多いのですが、現在幾つかの変遷のあと、卓袱料理として一つの形式ができていますので、一応客を饗応する場合の基本的なものを参考に述べてみます。

先ず一卓に六、七人が着くようにして、人数によって卓袱の数を決めます。できれば一卓に一人ずつ世話する者を、陪席させるように考慮ができれば何よりです。一卓ごとに中央に小菜盛が五～七皿並べられます。漬物もそのうちに数えることがあります。卓の上が狭い時はこれは後で運びます。刺身、酢物（湯引）白いんげん（長崎ではとろくすんという）蜜煮、和物、口取などで、口取は一皿でなく二皿、三皿となることもあります。刺身、酢物、口取などは一皿の上の種類でなくいろいろな材料、料理を取り合わせます。各人の前には重ねた二枚の取皿、盃、箸、陶器の匙（とんすいという）を添えます。箸はまとめて水引のかかった奉書に入れておいて、あとで配ることもあります。食卓に着くと御膳という吸物が膳椀という大きめの椀に一人ずつ配られますが、全部にゆきわたったら、主人側の「御膳をどうぞお取り下さいませ」という声があり、それを頂きます。頂いてしまった頃を見はからい司会者の挨拶、それから答礼があり、それから酒宴となります。料理は特別に取箸はなく、各自の箸で中央の皿から自分の取皿に取ります。食べる時は、好きだからといって同じものを沢山取るのは遠慮し、また盛りつける者は、調和を考えると同時に取り分けやすくすることも念頭におきます。

椀には御膳と名付けられているように昔は鯛をたっぷり使い、一人ずつ鯛の鰭のところをつけたといえます。今は切身を使うことが多くなりました。椀の中央に丸い小餅をおき、その囲りに鯛の他にえび、鶏、しいたけ、唐人菜など四品を配します。味わいは特に気を使い、かつおぶし、こんぶ、しいたけで煮出汁をとります。

酢物には長崎では鯨（くえ）を「あら」といって、身は勿論、えら、肝臓、胃袋、腸などの内臓も湯引にして特に賞味します。

吸物、刺身、酢物、豆の蜜煮までは純日本風ですが、口取には海のもの、山のものを日本風、唐土風、

南蛮風に料理して取り合わせます。

小菜盛が一通り行きわたった頃に温かい大鉢が運ばれます。これは口取と同じようにいろいろ料理されたものを、具にして葛かけにしたもの、または茶碗蒸風の蒸し物ができます。次に中鉢に温かい豚の東坡肉が運ばれます。長崎ではこれを角煮といえます。これはもともと唐土料理ですが、卓袱料理には欠かせない料理であります。このあとスープ仕立の煮物といっても汁気の多いスープに身をいろいろ入れたものが丼に盛られて出され、それを各自匙で皿にすくって取ります。その頃に御飯が茶碗に一人ずつ出されます。御飯のあと梅椀になります。梅椀はおしるこで、椀に一人ずつ出ますが、寒晒粉で作った紅白のやわらかい団子が梅の花のように入れてあります。水菓子として果物もすすめられます。この他に御膳のあとに味噌吸物と角煮のあとにすめ椀も出されると本式になりますが、これは略すことが多いようです。

長崎では精進の卓袱、いわゆる普茶料理もありますが近頃は仏事であってもあまり精進にしません。

次に卓袱料理の献立の例をあげます。（ ）内は註です。

- | | |
|--------|---|
| 1. 御膳 | 羽二重餅
四方鯛
吉野とり
裏白椎茸
国立（とうたち。唐人菜の蕾） |
| 1. 大鉢 | 真子甘煮
穴子しんじょ
海老長崎てんぷら
白芋
フランス豆（さやえんどう） |
| 1. 中鉢 | 豚角煮
芽キャベツ
水からし |
| 1. 小菜盛 | 平す（ひらまさ）
（刺身）かれいす造り
白髪大根
紅たて
花わさび |
| 1. 小菜盛 | あら } 湯引
（酢物） 貝柱 } |
| | 赤根草（ほうれんそう）
菊花かぶ（赤かぶを用いる） |
| 1. 小菜盛 | 海老黄味寿し
（口取）とりゴーレン（たつた揚げ風なもの）
南蛮料理といわれるものは、特に整った形式で供され |

長崎の郷土料理

ることは少なく、今では卓袱料理のなかに取り入れられています。川脇氏のたてられた献立を借りますと次のようなものがあります。

1. 御膳 (吸物) 卓袱料理の御膳。
1. ソーパ (吸物) 鮑を主材とした汁物。
1. ヒカド (鉢物) 鮪, だいこん, にんじん, ねぎ, 京いも。汁にさつまいもをすりおろし, どろりとさせたもの。
1. ヒレウズ (煮物) 牛または豚挽肉にごぼう, にんじん, しいたけ, きくらげ, 筍, ねぎを細かにしてまぜたもの。
1. カクテル (刺身代り) 鮪のぶつ切りをブランデーに浸し, おろしだいこん, わさび, ケチャップの調味をつけたもの。
1. フルカデル (揚物) 伊勢海老の肉をつぶし, ねぎをまぜ殻につめて, 揚げて煮たもの。
1. パステ (焼物) 鶏たたき身, やまいも, 木茸もやし, 卵を味付けして, 小麦粉をバター, 卵でねって作

ったものを網状にかぶせて焼いたもの。

1. カスドース (後口) 上等のカステラに小麦粉, 卵黄で作った衣をつけて, 砂糖湯で加熱したものを砂糖水に浮かし, 露しょうがを入れたもの。

1. 水菓子

長崎の代表的な料理, 卓袱料理は品数も多く, 和, 中華, 洋と内容が豊富で豪華な見ばえ, 変化のある味わいで, 手間が非常にかかるようですが, 保存のきくというよりむしろ前もって作っておいたほうが, おいしいものも組み合わせられていますので, お正月やその他の来客の饗応も計画さえよければ, 人数の融通もでき, また食器の手数も少なく, 多人数のもてなしには能率的であります。また食卓を囲み, 皿のものを分けあって頂くところに, 和気あいあいの雰囲気が出て来ます。しかし近年の世情の急激な変化にともない, 伝統的なものは専門家の間でも, 家庭においても次第に失われる傾向があるようで, 今まで伝わってきた長崎料理もだんだん特色が失われてきたような気がします。郷土に生まれ発達してきた料理の特徴長所を, あらためて見なおしていきたいと思

新 刊 紹 介

下田 吉人 監修 「調理実習」 技術と理論 I・II

(I…A 5判 240 ページ 価 980 円 光生館)
(II…A 5判 270 ページ 価 980 円 “)

家政学の大学あるいは短大で調理実習を行なう場合のテキストは色々あるが, 関西の先生方が中心となり, 大学で使う調理のテキストを作成しようというので, それぞれ得意の項目を執筆し, 大学における調理の実習はどうあるべきかを考えて作られたものである。本書は4年前に作られたものであるが, 実際に使用してみて, 不十分な点は訂正し, また実習例を多くし, 写真もふやすというような改訂が行なわれ, 本書が出来たものである。

本書(I)は総論, 日本料理, 中国料理, 欧風料理の4編から, 本書(II)は日本料理, 中国料理, 欧風料理, 特別料理, 調理諸表の5編からなっており, それぞれ1回の実習の献立をあげ, その料理法, 調理の科学として, 科学的な解説が簡単に示されている。大学における調理は単に調理技術だけではなく, 科学的な解説も必要であるが, 本書ではその両方をあげ, 教科書と使用する場合に便利に出来ているのが特長といえる。(元山)