

長崎と甘藷

日本いも類研究会員 西村 和正

我が国で毎年「からいも(甘藷)」フェスティバルを開催しているところは、熊本県大津町と千葉県栗源町(現香取市)と茨城県東海村である。大津町は、熊本県下最大の甘藷生産地で、毎年十一月には本田技研熊本製作所の敷地内で三万人規模の「からいもフェスティバル」を、明日の観光大津を創る会が主催し、町や、農協、商工会等の協力を得て開催し、同フェスティバルには、からいも植付け・からいも掘り大会。からいも館(文化パビリオン)からは、いものイベント等。からいも物産のコーナーを設けている。

「からいも館」では、からいも料理コンテスト、町内小中学校児童生徒参加のいもの絵手紙・版画コーナー、食生活改善相談、全国有名甘藷の味比べ、甘藷相談、珍からも、からいも歴史展、江戸時代のイモ料理展示と試食などがある。また、四年前からは甘藷の伝来史の調査研究も始めている。

さて、日本の甘藷の伝来といえは、フィリピンから中国、琉球(沖縄)、九州のルートが定説とされ、日本国内で最初に甘藷が栽培された処は、長崎県の平戸であるとされている。



平戸の甘藷初植地記念碑

平戸イギリス商館長リチャード・コックス日記によると、江戸時代初期の一六一五年六月船長のウィリアム・アダムズ(三浦按針・イギリス人)から琉球の芋(potatos)を一袋、一六一八年六月には、イートンから小さな琉球芋の根(small potato-roots)五〇〇個をもらい、菜園に植えたとある。

アダムズの植え方は、直播の植え方で、昭和初期まで平戸地方で行な

贈呈されていることを知った。また、一五七七年宣教師ルイス・フロイスが巡察師アレックスサンドロ・バリニャーノに宛てた書簡に、日本の異教徒の貴人には、訪問する度に贈答品を用意しなければならないと記し、フロイスは贈答品に「ポルトガル帽子、砂時計、ビードロ(ガラス器)、菓子用フラスコ、蜂蜜、壺入りの砂糖菓子・ハルテ」などを挙げていた。そこには壺入りのハルテ菓子が明記されている。

江後迪子氏(元別府大学短期大学教授)著の『南蛮から来た食文化』によると、「ハルテ」という名の南蛮菓子は、現在ではほとんど見かけないが、西川如見の『長崎夜話草』(一七二〇年)。諫早家文書の宝永二年(一七〇五)諫早与賀社へ参詣したとき棧敷で用意され、また享保十八年(一七三三)、鍋島茂行の家督相続祝いにも出されている。又、『院御所様御幸之菓子通』(一六三五年)や『朝覲行幸御菓子渡帳』など天皇家にかかわる文書にもあるという。

そこで、筆者は南蛮菓子「ハルテ」のルーツを調査し、ポルトガル語Farte「ハルテ」には「アーモンドケーキ」、「腹いっぱい食べた、食べ飽きた」などという意味があった。

ポルトガルの料理書(マリア・モデスコ著『ポルトガルの伝統料理』一九八四年)に、マデイラ島の「Farte de batata-doce」(アーモンド入りスイートポテトの菓子)がある。片寄眞木子氏(神戸女子短期大学教授)によると、アーモンド入りスイートポテトの生地を四角に切つてオーブンで焼いたものという。かつてポルトガルが約四百五十から五百年前植民地化していたインドのゴアや中国マカオにもポルトガルのハルテと似たスイートポテトのケーキがあることが分かった。

江戸時代甘藷先生といわれた青木昆陽が享保の飢饉(一七三二年)後、八代將軍吉宗の命を受け、救荒食に甘藷を広めたのは、よく知られている。その結果、甘藷はサツマイモとよばれ、救荒食又は、米の代用食として使われた。しかし、長崎においては、ハルテ菓子のほかに甘藷を使ったヒカド料理などがある。

長崎の地では甘藷は救荒食やふだんの日の食料として大事にされてきただけではなく、バター、タスルートに乗って伝来した甘藷食の高い文化も早くから受け入れ、土地に合ったものに育ててきたようである。そこが長崎の町が他の地域と一番異なるところといえよう。

(熊本県菊地郡大津町役場勤務)

われていた植え方とほぼ同じで、「とんぼいも」と呼ばれ、小さい甘藷をそのまま畑に植える方法で、旧盆のころ(七月)には其の藷を収穫することが可能であった。

然し疑問点として、ウィリアム・アダムズからプレゼントされたイモを何故「甘藷」(potatos)と判断できたのか、次に日記には「potatos」という単語を使っているがどこでこの単語をアダムズは学習したのか、さらにもらった甘藷(potatos)を種いもとし、つる植えをせず何故直播栽培にしたのかなどがある。

というのは、当時琉球では、直播でなく、つる植えをしていたからである。そこで、筆者は、彼の母国イギリスにおける甘藷の文献を調査したところ、一五九七年イギリスの有名な植物学者ジョン・ジェラードの書いた『本草あるいは植物一般誌』に甘藷(Potatoes)の記載があり、甘藷の栽培は直播栽培され、保存食や健康食品お菓子として記載されている。

別な文献によれば甘藷はシェークスピアの作品に催淫剤として登場していた。又キッチンガーデンに甘藷が栽培されていることが記してあった。イギリスは夏が短いため、早期に甘藷を収穫する方法として直播栽培が適していたのであろう。

園芸と読書、そして金魚の飼育が趣味であったリチャード・コックスは、来日前に甘藷の知識を本国で受けていて、琉球のつる植え法をとらず、直播栽培をしたと私は考えている。

従来の甘藷の日本伝来ルートのほかに、ポルトガル人が伝来したバタータスルートがある。このルートは、アメリカ大陸を発見したコロンブスのルートで、中央アメリカからヨーロッパへ。その後そこからポルトガル人がアフリカ、インド、マラッカ、中国に伝来したルートとして認知されているが、このルートによるイモの日本伝来は未だ明らかにされていない。

筆者は、一六一八年のリチャード・コックスの日記に饗応菓子として「Portingall fartes」、ポルトガルのハルテ(アーモンド入り菓子麵麩)が

風信

○六月一日午前七時半「町内(桶屋町)の小屋入り」出発。本会を代表して川崎・田村・蒲池・外三名の各氏、事務局よりは、涼やかな着物姿で上田・清島・松澤の各女史に参加して戴いた。

○戦前・長崎地方で安い食料と言えは「イモと鰯」と言った。然し最近では鰯一匹千円という。我が国の食文化も大いに変わる事でありましよう。

○そのイモの事について熊本県より、わざわざ「イモ」の論稿を戴いた。長崎地方では「イモ」の事をジュキ(琉球)いも、ハツチャン、ロクベエ、唐イモ、コッパとも言っている。対馬に「センだんご」と言う名物があるが、其のセンとはイモの澱粉によって作られる。

○七月二十三日は長崎水害二十五年忌に当る。あの夜の荒まじかつた中島川の事を思いだす。本会の野田照雄氏より「此の二十五年忌を頭にに入れて、中島川七夕夏まつりを企画しています」と連絡をうけた。長崎の七夕の風景はシーボルトの依頼をうけて川原慶賀も描いているほど華やかで賑やかであった。

○故作家森蓀子女史の御尊父で作家の伊藤三男翁よりお便りが届いた。翁は九十三才になられた由。お便りには「娘が最後に発表した「甲比丹物語」の取材のため昭和五十六年出島に来ましたが、其の出島復興の報をうけ喜んでいます。そして私はいま「カタカナ外来語・今昔物語」を書いていますが三分の二ほど書きあげましたので御批判下さい」とあった。その未刊の原稿は五二五字詰で八十八枚もあった。そして序文の中に「外来語も、日本文化をより豊かにするため大いに結構だが、むやみに現在のように濫用して、まだ日本語化していない外国語を喋ったり書いたりするのは困りものだ」とあった。

○五月末日、戦後の出島復元計画に大いに力を借して戴いたオランダ大使館付駐日全権公司「Mr.Jan de Vries」の赴報を日蘭学会より請けた。出島復興なったこの年、私には何か思い出されるものが多い。御冥福を御祈り申し上げる次第である。

長崎歴史文化協会研究室

TEL八二二一五四〇
十八銀行公会堂前出張所二F

