

## 日の出パンからカステラへ

鶴崎 貴志

長崎のお土産と言えば何といってもカステラ。全国で生産されているカステラの約3割はここ長崎で生産されているそうぞうです。

今回は数多い「長崎カステラ」を紹介させていただきます。長崎本舗は全国的に有名な老舗ではありませんが、長崎伝統の手焼き方式を守りつつ、独自の製法を加味しカステラ一筋に製造販売している会社です。

今回、私はこの長崎本舗を創業した浅田要三氏を中心に紹介したいと思います。



現在の長崎本舗

その昔、長崎市相生町に

「日の出パン」というパン屋さんがあったのをご存知でしょうか。この「日の出パン」が長崎本舗の前身で昭和24年2月に創業し、戦後の復興と共に高島・端島等の炭鉱産業の隆盛に乗って大いに繁盛しました。

浅田要三は大正15年、現在の南島原市に生まれ、陸軍士官学校(58期生)へ入学し、主に砲学を学びました。当初は医学への道を志し、長崎大学医学部にも合格したそうぞうです。しかし当時は太平洋戦争の混乱期。諸般の事情から医学への道を諦

め陸軍士官学校へ進み、卒業後独学でパン・菓子製造を研究して日の出パンを創業しました。

日の出パンを創業してからは順調に販路を拡大し、近代産業遺産として注目を集めている軍艦島(端島)や高島にほぼ独占でパンを卸しておりました。

しかし1960年代に入り、大手の製パン業者が長崎に進出し、個人で営む製パン業に不安を感じた浅田は、昭和38年より長崎名物のカステラの研究を始めました。約2年間のカステラ研究を経て昭和41年10月にカステラを専業とすることとなりました。これよりカステラ専門店「長崎本舗」が誕生しました。

「長崎本舗」設立に至るまでのこの2年間は、まさに試行錯誤、悪戦苦闘の連続だったそうぞうです。浅田は長崎伝統のカステラの味、食感などを吟味し、どの原材料が良いか、どのような焼き方が良いか等を日々研究したそうぞうです。

カステラは、鶏卵・砂糖・小麦粉・水飴・ザラメ糖といったってシンプルな原材料から出来上がります。シンプルであるが故に、ごまかしが出来ない、非常にデリケートなお菓子でもあります。

鶏卵は県内の契約農家と交渉し、カステラに使用する卵は、餌から吟味したものを仕入れました。また水飴は最良のものを得るため約2年間九州内を探し求め、手作りの水飴を探しだされたそうぞうです。

このカステラ研究を大いに援助して下さったのが、陸軍士官学校の学友だった元九州大学名誉教授の大村浩久先生です。カステラ製造に最適な温度・湿度、原材料の泡立て時間、焼き時間などを細かく分析しました。美味しいカステラを焼くためには職人の経験と勘だけに頼るのではなく、科学的なデータが必要であると考えたからです。

浅田は試作で焼いたカステラを大村先生に分析していただき、それを元にまた改良を加えるという作業を何度も続けました。

### 風信

○十月二十八日、民主、自民両党首の論戦を報道関係各紙にかと標的を掲げ論評されていた。両党ともに国民の幸福のためであると言われる。私は不凶・幕末動乱のとき、蓮月尼が勤皇の士に贈った「討つものも 討たるものも心せよ 同じ御国のみ民ならずや」の和歌を思い出していた。

○十一月三日「文化の日」であり各地で文化の日に相応しい行事が行われていた。私達の若い頃は「明治節」と言った祝日だった。この日は明治天皇が嘉永五年十一月三日孝明天皇第二子として誕生なされた日だと学校でお聞きしていた。御生母は中山大納言忠能の長女慶子であり、慶子の生母は「甲子夜話」の著述で有名な平戸松浦家三十四代静山公の十一女愛子であると記してある。

○その、本県とも縁の深い明治天皇が始めて長崎の地に行幸あったのは「明治五年六月十四日午後五時、御召艦は龍驤。供奉の艦は「丁卯」を先頭に、日進、春日……等を随へて御入港あらせらる」と其の模様は長崎市史名勝旧跡部に詳しく記してある。

○先日、長崎料理研究家の脇山壽子女史より借用した「脇山啓次郎翁の記をみていたら「明治五年御迎幸の時選ばれて御給仕を命ぜられ奉仕す、其の際いままで稽古した作法は武家式であり、今回は公家式でなければならぬ」とい事になり又改めて稽古をした由、子供にとっては可なり苦勞であった」とあった。

○戦前・勝山小学校の御眞影奉安殿内に、此の時、明治天皇御使用の木箸と御飯の一部が残されていたが今はどうなっているでしょうか。

○長崎稲佐方面のロシア資料の研究者として有名な松竹秀雄先生来訪あり。「多年の長崎ロシア関係資料を整理し一冊にまとめたので」と言われ、新刊の「ながさき稲佐ロシア村」を寄贈して下さいました。私達が今まで手をつけなかった「ロシア関係御用留」を充分に活用してあり、地方史研究書の一つとして書架に置く可き感を深くした良書でありました。(長崎文献社刊、二四〇〇円十税)

○ザ・ながさき社の田島紘子社長、先日お会いしたら「手軽な長崎ガイドブックとして「まんが長崎」を発刊したので」と言われ、きれいな本を下された。早速おおいに活用させていただきます。(二〇〇〇円 社刊)

○今年も西日本文化協会より教会史441号御贈本いただきました。今回は地域特集遠賀川で、丹念によく纏めてありました。(五〇〇円)

このようなデータに基づく試行錯誤を重ねてやっと「甘さを抑えしつとりしたカステラ」に辿り着きました。

この浅田の緻密な研究には背景があります。実は浅田は根つからの数学好きでした。若い頃はもとより、社長職を退いてからも毎日難解な数学の問題を解くのが日課だったそうぞうです。

小規模ながら良質のカステラを製造し、主に九州内の空港売店等で販売したところ、昭和40年代にNHK九州の「話題の窓」というローカル番組で2度特集を組んでいただき、浅田のカステラ作りへの情熱とこだわりを紹介していただきました。

以来、この番組を見た販売店の担当者からの取引依頼も多くなり、会社の規模も徐々に拡大しました。

長崎本舗設立時はカステラ窯が職人2人分しかなく、細々と製造しておりましたが、好調な業績に伴い長与町へ、その後は時津町に移転し、平成17年には現在の畝刈町に用地を購入移転し現在に至っております。

平成20年3月には、長崎歴史文化協会の理事長の越中哲也先生のお力を借りて、新ブランド商品として「長崎カステラ糖庵」を立ち上げました。

これまでは「長崎本舗 秘伝創出カステラ」という名前で販売しておりましたが、長崎県内での認知度は低かったため、県民の方々にもっと利用していただくにはどうすればよいかという長年の課題がございました。

そこで長崎の食文化といえれば越中先生しかおられない！ということと社内は一致し、越中先生にご相談しました。カステラに関する文献を調べてみると、諸説はあるものの日本で初めて南蛮料理とカステラを作り肥前唐津の名護屋に滞在中の豊臣秀吉に献上したのは長崎の初代代官・村山等安であるらしいという説を中心にまとめ、最初は新商品名を「長崎カステラ等安」としたのですが、今ひとつ冴えないという事で、再度越中先生に相談しましたら「カステラは長崎・長崎は砂糖・長崎はシュガーロードの出発点」なのだから、等の字をやめ「糖庵」としなさいとのアドバイスをいただき、早速命名させていただきました。

最後になりましたが創業者浅田要三は本年5月16日、83歳で永眠しました。浅田要三が築き上げた長崎本舗のカステラをこれからも大事に守り作りつづけてゆきたいと考えております。

(長崎学研究員)

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 2F

