

## 伝統野菜 長崎唐人菜

宮田 修二

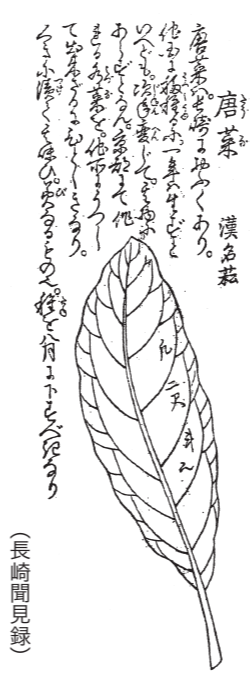
寛政九年(一七九七)京都の医師・蘭学者廣川解が著した『長崎聞見録』に「唐菜は長崎に多くあり、他国に移種するに一年は生ずるも次年は変じて物にならない。くきに漬(漬物)味い美なるものなり、漢名菘」とある。

唐菜は、中国山東省が原産地で、海を渡り長崎に定着した。初めは山東菜と呼ばれていたが時代を経て「しろ菜・唐人菜」と呼ばれるようになった。長崎では初め田手原や西山木場地区で栽培され、最初は漬物として多く使用され、その独特な風味が好まれ、家庭でも嗜好品として多く漬けられるようになった。

また全国でも有名な「長崎雑煮」は、菜・鰯・餅を基本とするが、その菜は勿論唐人菜で雑煮には欠かせないものとなり今でも多くの料理専門文献に残っている。

しかし、其の後長与で辻田白菜がつくられるようになると、それを基に進化した白菜が全国で栽培されるようになり、そのボリュームに押され、戦後唐人菜は姿を消してしまった。

京都に千枚漬、鹿児島につぼ漬、広島に広島菜、信州に野沢菜とあるのに長崎には何も無い。そこで「唐人菜で長崎特産の漬物を造ろう!!」と私が決意したのは昭和三十八年(一九六三)であった。勿論無理難題も多かったが専業農家を説得し、先づ唐人菜の種子づくりを成功した。



昭和四十五年(一九七〇)に長崎唐人菜、昭和五十

のだが……

### 「長崎雑煮」について

前述のとおり長崎雑煮の基本は、菜・鰯・餅である。菜は勿論唐人菜であれば、餅にくつつかない、炊いても流れない、歯切れが良いなどの利点の他に、碗の底に唐人菜を敷いて具をのせ、更に菜を上へのせる。そこには菜(名)を上げて菜(名)を残すの名句が伝えられている。唐人菜には其の風味を出す素となる灰汁があるので最初に湯通しをして用いるとよい。

鰯は前夜薄塩をして置く。餅は丸餅を焼いて用いる。いずれも長崎雑煮の清汁と関係しており、濁らないための工夫である。

清汁はかつおと昆布が基本であるが、最近では生月島や五島産の(飛魚)だしが流行している。然しこれでは長崎雑煮の風味の四本柱(かつお・昆布・椎茸・貝類)から外れてしまう。

具は、基本三品の他に各家庭の好みによって五・七・九……十三と奇数の具を用いる。

例えば、慈姑、結び昆布、椎茸、蒲鉾(紅・緑・巻昆布のはんぺん)、伊達巻、里芋、竹の子、鶏肉、人参、ごぼう、俵子、煎海鼠(いりこ)なまこを干したもので、俵物の一つなどである。要するに、綺麗で豪華な雑煮で新年を迎え、清々しい気持ちで一年を過そうと言う長崎人気風の表われであろう。

江戸幕府直轄保護の下、唐蘭貿易で栄えた長崎である。他にも特産の伝統野菜がある。「片淵赤かぶ」は福田家から始まり今も杉本家が栽培を続けている。片淵赤かぶは根まで真赤で、絹肌のようなキメ細やかな感触は、北海道、飛騨、島根、松山の赤かぶと比較しても抜群である。トマトは現在では一般化して特産とは言えないが、元はと言え幕末のころ長崎に入港して来た外国船の要望で西坂地区で栽培し、「西洋なすび」と呼ばれたのがトマトの原種と言う。超小玉のトマトの原木が南山手ウォーカー邸にあった。

長崎唐人菜を始め長崎特産の伝統野菜を育て伝えて、長崎の名物として歴史・文化・伝統を守ることで、長崎文化の復活・活性化を願うのは私一人の願いだろうか。(長崎歴史文化協会 古文書会)

一年(一九七六)にはぶらぶら漬・うまかばい〳〳の商標登録を取得し、特許庁のブランド商品となり、全国の百貨店・漬物の同業者・スーパーなどから少しづつ引合・注文が増えてきた。

そこで私は、この俣では長崎市内の畑だけでの栽培では間に合わなくなる予見し、廣川解先生の古文書に敢えて逆らい、産地を大村市や雲仙市諏訪池・南島原市北有馬の農産地に求め、産地工場を各地に造って、効率化した。但し種子づくりは、飽く迄も長崎市に拘った。

宮田修二で取得した商標登録は、長男が運営する「株式会社ミヤタ」に引継ぎ、現在も大村市の本社工場から全国販売を続けている。現在、栽培農家と一体となり、原料を確保し、研究・開発・努力で消費者の意向を読み取り、訴求力ある商品もでき、販路も拡大している。

漬物に、雑煮にと二百年余も長崎人に親しまれて来た唐人菜であるが、今現実には忘れかけられている。一部の地区・人によってのみ細々と栽培されているが、年末正月雑煮用としては、福岡産の「かつお菜」が代替品として用いられているのが現状だ。現在の白菜は白色であるが唐人菜は生まれつき黄色である。霜を受けて芯が真っ黄色になれば、唐人菜独特の味・風味が出てくる。しかし、栽培には厳しい条件がある。

原産地の中国山東省は北緯三十六度の寒冷地であり、しかも春夏秋にはできない、冬だけの年一毛作の野菜である。霜が降りる、二百米以上の高冷地が適地である。この条件を克服し現在も唐人菜の歴史・食文化・伝統を守り栽培を続けている長崎の農家には頭が下る思いである。胸を張って、信念を持って若者に語り伝えて欲しい。

技術立国の日本ではあるが、自然には勝てない。しかし人間の知恵は無限であると思う。信念を持って取組めば、地産地消・TPP・食料自給率向上・農林漁業者の高齢化・後継者不足等の諸問題は、若者の知恵・新感覚・技術によって第六次産業にまで推進できれば解決できると思う

### 風信

○旧正月十五日(二月十四日)は露の臺が雪の下から芽ばえる復活の日であると言う。毎年この日がくると、雪ふかい三ツ山純心大学のSt.新谷先生より、雪の下に芽ばえた小さな臺を送って下さる。一同有難く拝受いたしました。

○次いで、三月と言えは三月三日の桃の節句に始まる。長崎出来大工町には僧ト意が延宝七年(一六七九)に架した石橋・桃溪橋(市文化財)がある。昔この辺りは桃の名所であり橋名の由来となり、橋側にはト意地藏も祀られていたが、今は唐船の航海安全を祈って造られた大きな石灯籠と不動堂が残っている。

○三月三日では、「まだ桃は咲かないのに何故桃の節句と言うのですか」との質問があった。昔、中国には旧三月三日を「上巳の日」という式典があり、之の行事を我が国に移し、室町時代頃より一般にも普及し「女の節句」になったと記してある。其の故に旧三月三日は現代暦(今年)では四月二日、桃の花が咲く頃であり「桃の節句」と一般に言うようになったと言う。

○三月になると「春一番」が吹き、長崎では、そろそろ「ハタあげ」の準備にとりかゝり「ハタよま」や「ビードロ」を用意する。長崎ぶらぶら節の中にも次の唄がある。

ハタあげするなら金比羅・風がしら 帰りは一ぱい機嫌でひょうたんぶ  
うらぶら ブラリブラリと言うたもんだいチユ  
戦前のハタあげは実に楽しかった。下に赤い毛氈を敷き、女客も多く、重箱には御馳走もあり、酒が入ると賑かに騒いでおられた。子供達は「根ヨマかすり」や「ヤダモン」を持って畑の中を走り回っていた。

○長崎の「ハタあげ」については渡辺庫輔先生の『長崎ハタ考』(長崎民芸双書刊)を読まれておかれるとよい。

○三月より各講座を前年同様開講いたしましたので、御自由に御参加下さい(会費不用・資料代は各自)。

一、長崎学を学ぶ講座 毎週月曜午前十時半より約一時間。毎回の講師不同。(資料代二〇〇円)

一、古文書を読む会 毎月第一・第三火曜の二回。午前十時半より正午(宮田氏、川原氏指導。越中後見)

一、水曜懇話会 毎週水曜日午後二時より(竹之下、江口、山脇、吉田、野口、吉野、末永の各氏を中心に)

一、食文化を考えるサークル 毎月第二・第四金曜の二回。午後二時より(脇山壽子氏を中心に)

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

