

# 南蛮料理書についての一考察

江 後 迪 子

A Study of “NANBAN RYORISHO”

Michiko EGO

“NANBAN RYORISYO” (Portuguese Cook Book) is presumed to have been written 1680 through 1730. There are descriptions of 33 recipes of sweets, 10 recipes of dishes. And 2 recipes of others. Nanban dishes had been introduced into Japan, but hardly appear after the prohibition of Christianity. This study is a research on the effect of this book on Japan.

Concerning the 33 sweets, the ingredients of them are examined. Eggs, sugar and oil are used in many of them, which is remarkable in these days. Another remarkable point is the use of pepper, cinnamon and mustard.

As for the 10 dishes, chicken is frequently used (used in 7 of them) and spices such as peppers, cinnamon, gardenia and clove are used. “Ohan Kayaku” which has remained in Usuki city of Oita prefecture, bears close resemblance to the Portuguese dishes, so the Portuguese dishes and sweets are supposed to have had a great effect on the cooking in Kyusyo district.

## 1 緒 言

『南蛮料理書』<sup>1)</sup>はわが国に南蛮料理を伝えた唯一の書であるが、著者や成立年ははっきりしていない。『南蛮料理書』には菓子類33種、料理11種類、その他2種の計45種が紹介されている。南蛮料理はわが国に伝えられた後、菓子の一部を除いてキリシタン禁制以降にはそのほとんどが見られなくなっている。本報では『南蛮料理書』にある菓子、料理について材料、調理法の分析によってその特徴やわが国への影響等を把握することを目的として研究を行った。

## 2 調査方法

『南蛮料理書』を菓子類、料理、その他に分類し、それぞれについて材料および調理法について検討した。なお酒1種をその他とした。

## 3 結果および考察

### a 菓子類について

『南蛮料理書』にある菓子類33種を食素材および調理法別に分類した結果は表1のとおりである。南蛮漬物は砂糖漬けであることから、菓子類に分類した。

『本朝食鑑』(1695)<sup>2)</sup>によれば「南蛮菓子とは十中八九小麦粉を用い、砂糖、飴、丁字、肉桂の類を加えて乾菓子にする」「およそ中華、韓国、蛮夷の人達は、常に麩菓子<sup>むぎのかし</sup>を好んで食べているが、わが国の人は常にたしなむわけではない」とあることをみれば、南蛮菓子は『本朝食鑑』の時代には一般化していなかったと考えられる。表1のうち『本朝食鑑』の定義から外れる菓子は「かうれん」「ういろ餅」「からすみ」「よりみつ」「あこや」「あさいなちまき」の6種である。これらの菓子がどのような経緯で『南蛮料理書』の中の菓みに記されているのかはよ

表1 南蛮料理書における菓子の材料および調理法

菓子名	材 料 名								調理法
	粉	卵	砂糖	水	油	餡	香辛料	その他	
あこや	米 餅米	葛	—	—	—	○	—	—	不詳
あさいなちまき	餅米	—	—	—	—	—	—	椿のあく草の葉	蒸
あるへいと	—	卵白	○	○	—	—	—	—	煮
あぶら物	米 麦	—	黒	—	○	—	—	—	揚
ういろもち	米 餅米	—	—	—	—	—	—	—	蒸
おひりやす	麦	○	○	—	—	—	—	上下に火	焼
かうれん	米	—	—	—	—	—	—	赤黄青	焼
かすてぼうろ	麦	○	○	—	—	—	—	上下に火	焼
からすみ	米 餅米	葛	—	—	○	—	山の芋 柿 榎 栗	醬油	蒸
かるめいら	—	○	氷	—	—	—	—	—	煮
くしらもち	米 餅米	葛	—	黒	—	—	小豆	—	鍋ずみ
けさちひな	小麦	卵黄	○	—	—	○	—	—	焼
こすくらん	小麦	—	○	塩水	○	—	—	—	揚
こんへいと	—	—	○	—	—	—	—	赤青白	煮
たまごそうめん	—	卵黄	○	—	—	—	—	—	煮
ちちらあと	—	○	—	—	—	—	胡麻	—	煮
なんはん餅	麦 葛	—	黒	—	—	—	—	—	蒸
はすていら	麦	—	—	—	○	—	—	パイ風	焼
はるていす	麦	—	○	—	—	—	胡椒 肉桂	—	焼
はん	麦	—	—	甘酒	—	—	—	—	焼
びすかふと	麦	—	—	甘酒	—	—	—	—	焼
ひりょうす	糯米	○	○	—	○	—	—	—	揚
ぼうろ	小麦	—	白	○	○	○	—	—	揚
まんちう	小麦 餅米	—	黒	甘酒	—	—	芥子	—	蒸
ゆきもち	米 餅米	葛	—	○	—	—	—	—	蒸
よりみつ	米 餅米	葛	—	—	—	—	—	—	蒸
やうかん	葛	—	黒	—	—	○	—	—	蒸
南蛮漬物(砂糖漬)	—	—	○	(桃 なし 生姜 みょうが たけのこ くちなし花)	—	—	—	—	煮
葛団子	—	—	口伝ありとのみ記載	—	—	—	—	—	不詳
葛素麺	—	—	//	—	—	—	—	—	不詳
けいふん	—	—	//	—	—	—	—	—	不詳
いり餅	—	—	//	—	—	—	—	—	不詳
すいせん	—	—	//	—	—	—	—	—	不詳

くわからない。

また、後嵯峨院の頃(1242~)から行われるようになったといわれる嘉祥の行事は、わが国における菓子の普及に著しい影響を及ぼしたとされているが、この行事に用いられた菓子として大久保主水の『嘉定私記』<sup>3)</sup>(1818)によれば「饅頭」「羊羹」「鶉焼」「あこや」「きんとん」「よりみつ」があげられている。この6種の菓子のうち『南蛮料理書』にある菓子は「饅頭」「羊羹」「あこや」「よりみつ」の4種である。

『本朝食鑑』の南蛮菓子の定義からも外れ、嘉祥に用いられた菓子は日本風の和菓子と考えて

もよいのではないかと推察できるが、これらの菓子がなぜ『南蛮料理書』の中にあるのかについては、今後さらに検討したいと考える。

南蛮菓子の素材の特徴としては、表1より小麦粉、砂糖、卵、油、香辛料があげられる。この点をふまえて、『南蛮料理書』の菓子について素材別にみると、小麦粉・麦が使われているものが12種類で42.9%と半数弱を占めている。砂糖は19種類で67.9%、卵は7種類で25%、油は4種類で14.3%、胡椒・肉桂を用いたものが1種であった。あんを用いたものは5種であった。

まず砂糖について述べる。わが国では砂糖は

輸入された時代を経た後、慶長年間になって製糖法が伝えられたとされている<sup>9)</sup>。しかし、『南蛮料理書』の当時はまだ輸入砂糖の時代で、貴重な砂糖を使う調理法は、一般にはまだ受け入れられなかったと考えられる。砂糖、甘酒、餡などの入らない甘味のない菓子は「あさいなちまき」「いろいろ餅」「かうれん」「からすみ」「よりみつ」の5種である。『古今名物御前菓子秘伝抄』<sup>9)</sup> (1761)にある「いろいろ餅」は砂糖が用いられているが「あさいなちまき」および「よりみつ」には砂糖が用いられていない。『南蛮料理書』の当時は砂糖を用いない「いろいろ餅」であったものが、次第に砂糖を用いるようになったのかもしれない。

次に卵について述べる。日本人が卵を食べるようになったのは室町時代末期に南蛮菓子が伝えられたことによるといわれている。しかし、当時養鶏は広く行われたわけではなく、卵は貴重な食品であった<sup>9)</sup>。卵料理がはじめて料理書にみられるのは、江戸時代になって『料理物語』(1643)<sup>7)</sup>に7種の卵料理がみられることによる。この7種のうち菓子の部には卵素麺があるので卵素麺はわが国に早く伝えられていたと考えられる。卵素麺はポルトガルの Fios de Ovos (糸卵)と酷似していて<sup>8)</sup>、その昔南蛮船によって伝えられた菓子のひとつと考えられる。この菓子は現在、福岡市の菓子舗で作り伝えられている。

『料理物語』の142年後、天明5年の『万宝料理秘密箱』(1785)<sup>9)</sup>には100種余の卵料理が紹介されている。したがって卵料理がわが国に普及

したのは1700年代末であろうと考えられるのである。

次に油について述べる。油を用いた揚物料理は古くは唐菓子や唐伝来の精進料理などにみられるが、当時は一般化してはいたとはいえず、江戸時代になって天ぷら店の出現や多様な油の調理法がみられるようになってきた。しかし、一般的に普及したのは明治中期以降である<sup>10)</sup>。したがって『南蛮料理書』の伝えられた当時は油を用いた調理法は珍しいもので、てんぷらについてみると料理書には『食道記』(1670)<sup>11)</sup>、『朝鮮通信使献立』(1682)<sup>11)</sup>、『鸚鵡籠中記』(1693)<sup>11)</sup>など17世紀末になってみられるようになる。

『南蛮料理書』における油を用いた菓子は揚物4種、油を塗るもの1種の計5種で、この時期としては特徴的で、油料理へのきっかけを与えたのではないかと考える。

次に香辛料について述べる。『南蛮料理書』の菓子に用いられている香辛料は胡椒、肉桂である。胡椒は熱帯地方の産物で、室町時代から輸入されていて、料理や菓子に用いられていた<sup>12)</sup>。肉桂はインドネシア原産で、日本人は中国から輸入して主に薬として用いていた<sup>12)</sup>。これら南蛮渡来の香辛料を用いた菓子は、当時は貴重な珍しいものであったと考えられる。

調理法別にみると揚物および上下の火を使った焼き物およびパイ風のものなどが南蛮料理として特徴的なものがある。『古今名物御前菓子図式』(1760)<sup>9)</sup>には上下に火を使ったかすてらの焼き方が記されているが、これより80~90年も前にすでに上火を使う工夫がみられるのである。

表2 ひりょうずとがんもどき

種 類	文 献 名	材 料
ひりょうず	南蛮料理書 (不詳)	糯米 卵 油 砂糖
	合類日用料理抄 (1689)	麦か米の粉 卵黄 油 砂糖
	卓子式 (1784)	粳米粉 卵 油 砂糖
	和漢精進料理抄 (1697)	葛 豆腐 油 ごぼう きくらげ 麻の実
	料理綱目調味抄 (1730)	うどん粉 豆腐 油 ごぼう きくらげ 山の芋
	精進献立集 (1819)	ごま油 れんこん
	当流料理献立集 (不詳)	名前のみ
がんもどき	豆腐百珍 (1781)	なし
	素人包丁 (1820)	こんにゃくがんもどき

また、この書にみられる「ひりょうず」はその製法からみて菓子である。現在では「ひりょうず」は「がんもどき」のことを指すが、文献に現れる「ひりょうず」と「がんもどき」について表2にまとめた。

この結果から「ひりょうず」には菓子風のものと同豆腐を加工したものとの2通りが1600年代末に同時に存在していたことが明らかで、「がんもどき」は「ひりょうず」より新しく1700年末になってみられるようになる。ポルトガルではクリスマスに作られる「Filhos」が『南蛮料理書』の「ひりょうず」と似ている<sup>13)</sup>。現在、わが国では菓子風の「ひりょうず」は失われてしまっている。

「葛団子」「葛素麺」「けいふん」「いり餅」「すいせん」については材料および製法が示されていないので断定はできないが菓자에分類されるものと考えられる。

b 料理について

『南蛮料理書』にある料理10種は表3のとおりで、素材および調理法の検討を行った。

素材別にみるとまず鶏があげられる。料理10種のうち8種に鶏が使用されている。わが国では平安時代のころ貴族の間で鳥料理がもてはやされていたが、鶏は家畜として飼育されていたこともあって鶏肉は表向き食用にされなかった<sup>14)</sup>。わが国における鶏料理のみられる文献は表4のとおりである。

表3 南蛮料理書における料理の食材

料理名	材 料 名											調理法
	米	魚	鳥	卵	野菜	油	胡椒	生姜	んにく	くちなし	他	
南蛮料理	○	—	鶏	—	ひともじ	—	○	○	○	○	丁字	炊く
てんぷら	—	—	鶏	—	ひともじ	○炒	○	○	○	○	丁字 肉桂	炒
鶏を焼いて	—	—	鶏	—	—	—	—	—	—	○	—	焼煮
魚の料理	—	○	—	—	—	○	○	—	—	—	—	煮
割き鳥	—	—	鶏	卵白	ひともじ	—	—	—	—	—	—	煮
骨抜き	—	—	鶏	—	—	○塗	○	—	—	—	—	焼
てすへいと	—	—	鶏	卵黄	—	—	○	—	—	—	—	煮
あかもてり	—	○	鳥	—	—	—	○	—	○	○	—	かまぼこ
くしいと	—	○	鳥	牛猪	—	大根	—	○	—	○	—	煮
玉子豆腐	—	—	—	○	—	—	—	—	—	—	酒 醬油	蒸

表4 文献にみえる鶏料理

文 献 名	内 容
料理物語 (1643)	汁 煎り鳥 さしみ 飯 丸煮 (山椒味噌)
包丁書録 (1652)	もろこしにてはとりわけ鶏を賞味すること多くみえたり
江戸料理集 (1674)	塩漬 味噌漬 粕漬 酒漬 汁
合類日用料理抄 (1689)	鶏飯
古今料理集 (不詳)	塩漬 味噌漬
当流節用料理大全 (1714)	汁 煎り鳥 さしみ 飯「鳥料理遺用」(鶏)
料理伊呂波包丁 (1769)	鶏飯 上品な鰹節でとっただして水かげんして飯をたく 鶏はゆがいて飯の上に置いて出す
卓子式 (1784)	鶏湯 さき鶏 鶏 (醬油煮) 白鶏煮
万宝料理秘密箱 (1785)	鶏飯 鳥味噌漬
名飯部類 (1802)	鶏飯 若鳥の毛を抜き、丸ごと煮る。この煮え湯で飯を炊く
新撰包丁梯 (1803)	とりをらんだ煮 とりすり身 とり味噌
料理通 (1822)	かしは
料理早指南 (1822)	南蛮料理 (鶏)

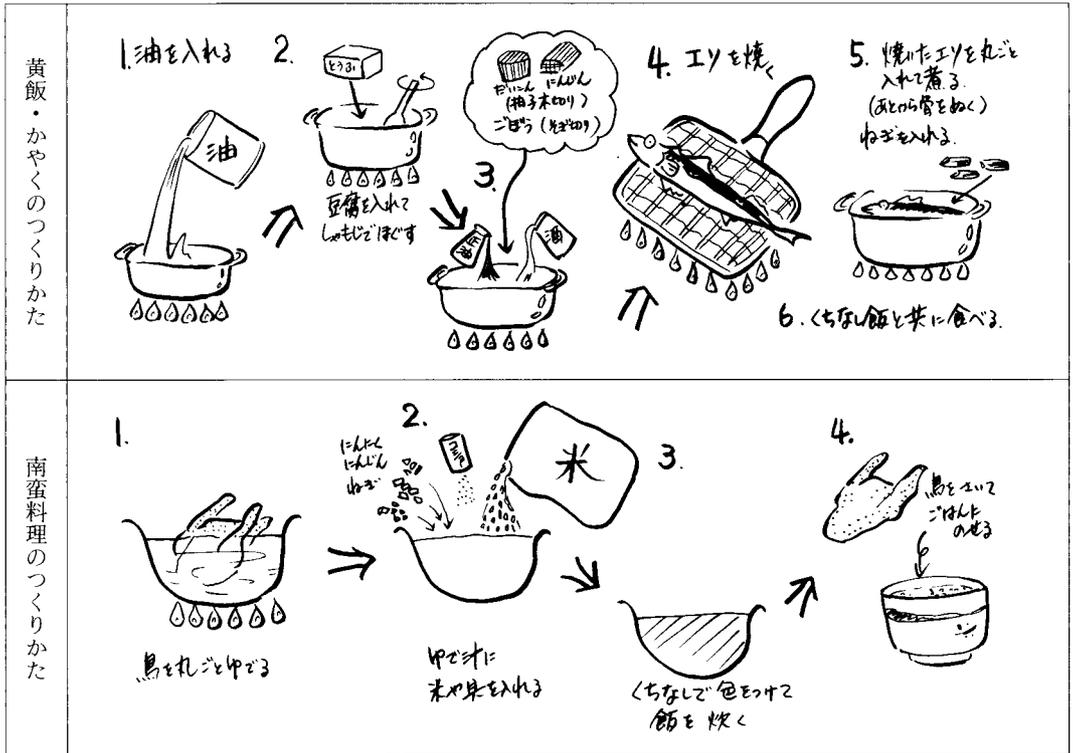


図1 黄飯・かやくと南蛮料理の比較

初見される『料理物語』(1643)<sup>7)</sup>では、汁、煎り鳥、刺身、飯、丸煮などがあげられている。その後も塩漬、味噌漬などがみられる<sup>14)</sup>。このように料理書にはかなりみられるものの、鶏肉料理が一般化するのには幕末から明治の初期である<sup>15)</sup>。したがって『南蛮料理書』のように鶏肉料理が多くみられることは、特異なことである。

次に香辛料があげられる。もっとも多いのは胡椒の6種類、次いでにんにくの5種類、くちなしの3種類、丁字の2種類、肉桂1種類である。前述のように南蛮渡来の香辛料が多く用いられていることは特徴的なことである。

油を引いた料理は2種類である。

調理法別にみると蒸物が9種、焼物が8種、煮物が6種、揚ものが4種、不明5種で、蒸物・焼物が多い傾向がみられた。

また資料中の「南蛮料理」はその材料や製法からみて、臼杵市に伝わる「黄飯・かやく」という料理と酷似している<sup>16)</sup>。両者の比較を図1

に示す。

大分にはキリシタン大名として名高い大友宗麟がいた。したがって多くの宣教師たちもやってきて、故郷の「南蛮料理」に似た料理をつくったのが黄飯・かやくとなったと考えられるのである。鶏肉を食べる習慣のない日本人には鶏を魚(えそが多い)に代えて、また黄色の米料理パエリアに使われるサフランの代わりにくちなしを用いて和風パエリアとしたのが臼杵市の郷土料理として受け継がれているのではないだろうか。

c その他

まず「南蛮火の酒」について述べる。その材料は「焼酎に丁字、肉桂、きやら、茴香を入れて30日後紅を少し入れて色をつけて飲む」とあって薬酒のようなものと推定される。用いられた香辛料は南蛮渡来のものと思われるので、当時としては珍しい酒であったろう。

切麦の塩加減については、季節によってグル

テンがたれないようにするため、水と塩の加減が示されている。

#### 4 結 語

『南蛮料理書』の特徴は、用いられている素材別には菓子の部では小麦粉、砂糖、卵、油、香辛料が、料理の部では鶏、香辛料があげられる。これらの素材はいずれも当時では日本人にとってかなり特異なものであったと推察される。とくに鶏料理はその後受け入れられず、明治になって普及しはじめるまで、ほとんど消えていたといってもよい<sup>17)</sup>。

『南蛮料理書』にある南蛮菓子のうち、現在まで受け継がれている菓子としてはかすていら、かるめいら、くじら餅、卵素麺、金平糖、有平糖、ぼうろ、羊羹、饅頭などがあげられる。一方、その姿を消してしまったものも多い。

日本に定着した南蛮菓子は九州地域に多くみられる<sup>18)</sup>。『南蛮料理書』以外のもも含めると長崎かすてらをはじめとして熊本のかせいた、福岡の卵素麺、カスドース、佐賀・長崎のポーロなど全国的にみてその種類の多さは特徴的である。これは南蛮船が長崎・平戸をはじめ九州に多く渡来したことに起因するものと考えられる。また臼杵の郷土料理「黄飯・かやく」も南蛮の名残りを伝えているとすれば、『南蛮料理書』のもたらした影響は少なからず現在に受け継がれているといえる。

(本研究の要旨は平成5年度日本調理科学会大会において発表した)

#### 引用文献

- 1) 奥村彪生編：日本料理秘伝集成13巻，同朋舎（1985）
- 2) 人見必大：本朝食鑑，東洋文庫296第9刷，平凡社（1989）
- 3) 江後迪子：臼杵藩御会所日記にみえる食物について，別府大短大紀要第11号（1992）
- 4) 日本風俗史学編：図説江戸時代食生活事典，雄山閣（1978）
- 5) 不詳：御前菓子秘伝抄，教育社新書132，教育社，（1988）
- 6) 石毛直道・辻静雄・中尾佐助監修：世界の食べ物103，朝日新聞社（1982）
- 7) 不詳：料理物語，教育社新書131，新育社（1988）
- 8) 片寄真木子：A Study of Portuguese Influences on the Traditional "Namban" Dishes in Nagasaki from a Cooking, 玉木女子短期大学研究紀要第4巻（1991）
- 9) 器土堂主人：万宝料理秘密箱，教育社新書138，教育社（1988）
- 10) 石毛直道・辻静雄・中尾佐助監修：世界の食べ物107，朝日新聞社（1983）
- 11) 石毛直道・辻静雄・中尾佐助監修：世界の食べ物100，朝日新聞社（1982）
- 12) 安達巖：日本食物文化の起源，自由国民社（1981）
- 13) 荒尾美代：南蛮料理ふしぎ探検，日本テレビ（1992）
- 14) 吉川誠次編：日本料理秘伝集成第2巻，同朋舎（1985）
- 15) 吉井始子：江戸料理本集成，臨川書店（1981）
- 16) 川上行蔵・西村元三朗監修：日本料理由来事典，同朋舎，（1990）
- 17) 伊藤記念財団：日本食肉文化史，伊藤記念財団（1991）
- 18) 江後迪子：九州の菓子考，VESTA No.12味の素食の文化センター（1992）