

南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜

中 川 清

はじめに

和菓子と洋菓子に大別される我が国の菓子文化は、極めて多彩である。洋菓子は、主として明治期以降に到来した外来菓子だが、和菓子の世界にも南蛮菓子及び和蘭陀菓子と呼ばれる外来菓子が定着している。

鎖国期にあつて、海外との唯一の窓口であつた長崎を経由して、和蘭陀菓子（阿蘭陀菓子とも表記）あるいは唐菓子が流入したが、当時の我が国で利用出来る食材を利用してゐた。南蛮菓子の場合もまた、利用出来る食材を工夫して、ポルトガルあるいはスペインの味に近づけるとともに、当時の日本人の嗜好に同化させていた。

ポルトガル、スペインそしてオランダの菓子文化をとり入れた南蛮菓子及び和蘭陀菓子の系譜を、以下の順序で辿ることにする。

- 1．南蛮菓子の概念
- 2．南蛮菓子の由来
- 3．南蛮菓子の種類
- 4．和蘭陀菓子
- 5．カステラ語源考
- 6．江戸時代の長崎と砂糖

1．南蛮菓子の概念

1580年頃の我が国で作られた『日葡辞典』によれば、Quaxi（菓子）は、「果実、特に食後の果物を言う」とある。一方、それから30年ほどが経過した1611

年に最初のスペイン語辞典『カスティリア語あるいはエスパニョーラ語の宝典』⁽¹⁾が刊行されている。この辞典では、「菓子」を意味するスペイン語golosinaを、「主食としてでなく、楽しみのために食べる果物あるは甘いもの」と定義している。

砂糖が普及し、一般化するとともに、「楽しみのために食べられる」菓子の概念も大きく変化していった。

『日葡辞書』から270年ほどが経過した嘉永6年(1853年)に序文が書かれている。喜田川舎山守貞『類聚近世風俗志 原名守貞漫稿』巻之五(生菓 上)に、次の記述がある。「近世、菓子と云へば砂糖にて製した物を云ふ。本来は菓子・木の実ともに一物なりといへども、砂糖製の物を専らくわしと云ふにより、京坂にて桃・柿・梨・栗の類を『このみ』と云ふ。江戸にてはこの類をみずくわしと云ふ。水菓子なり」。

一方、元禄10年(1697年)初版とされる人見必大『本朝食鑑』に以下の記述がある(昭和53年刊平凡社・東洋文庫 島田勇雄の現代語訳による)。「我が国で近時(ちかごろ)南蛮菓子というのがある。十のうち八・九は麩(こむぎこ)を材料とし、砂糖・飴糖・丁字・肉桂の類を加えて乾菓子にするが、種類は多数ある。もともとこれは南蛮国から伝わった製法であろうか。凡そ中華・韓国・蛮夷の人達は、常に麩菓(むぎこのかし)を好んで食べ、平日(ひごろ)の嘗翫としているが、我が国の人には常に嗜むわけではない」。

我が国の菓子類は、まさに多種多様である。そのなかにあつて、ポルトガルあるいはスペイン伝来と言われる菓子類が、日本人の嗜好あるいは我が国で入手出来る材料に合わせて味と形を変え、日本の菓子として定着していったのが、南蛮菓子である。

なにもまして、キリシタン禁教が厳しく守られた江戸時代を生きのび、現在に至っている南蛮菓子の生命力に興味が持たれる。

2 . 南蛮菓子の由来

天文12年(1543年)8月、ポルトガル人の乗った船が種子島に漂着した。そして、天文18年(1549年)にはスペイン人宣教師フランシスコ・ザビエルが来日している。イエズス会派のポルトガル、スペイン、イタリア人宣教師が我国における布教に従事したが、彼等は南蛮人と称された。

一方、慶長14年(1609年)にオランダ商館が、同18年にはイギリス商館が平戸に設置されたが、彼等は紅毛人と呼ばれた。実際には、南蛮人と紅毛人は厳密に区別されることはなく、のちに述べるように南蛮菓子にも紅毛(この場合はオランダ)の影響がみられる。

主としてポルトガル人によってもたらされた安土桃山時代における初期の南蛮菓子と、江戸時代に盛んとなった南蛮菓子との間に、大きな相違があっても当然である。菓子の概念に関しても、2つの時代の間に着しいへだたりがある。

前述のように、『邦訳 日葡辞書』⁽²⁾のQuaxi(菓子)の項には、「果実、特に食後の果物を言う」とある。また、Quaxibon(菓子盆)の項も、「食後の果物を盛る、木製の鉢のようなもの」と説明されているが、いずれも果実が中心となっている。一方、菓子の概念に入れるべき、いくつかの甘味食品が『日葡辞書』に出ている。

先ず、Mochi(餅)の項では、「米で作った円いbolos(ボロス)」と説明されている。Cachin(カチン)には、「Mochi。米の餅(Bolos de arroz)。これは婦人語である」。

更に、Anmochi(餡餅)の項では、「豆をつぶしたもの。jagraを加えて、あるいはjagraなしで中に入れたコメのBolinhos」とある。『邦訳 日葡辞書』の訳注によれば、jagraは「インド及び東部アフリカで椰子、甘蔗から製する粗糖」とある。また、「bolinhoはboloの指小辞」と説明されている。そして、Satã(サタウ)については、「砂糖又はjagra」と極めて簡単である。

続いて、Satômochi(サタウモチ)の項には、「中にjagraか砂糖を入れて作ったMochis」と説明されている。Satôyocãn(サタウヤウカン)の項もあり、「豆と砂糖で作る。甘い板菓子の一種」とある。また、Satômangiũサタウマンヂュ

ウ)の項には、「湯の蒸気で蒸したある種の小さなパンで、砂糖を加えて作ったもの」とある。

一方、ケンピン(巻餅)を説明したQenbinの項では、「小麦粉で作ったbolos(ポーロス)あるいはfilhós(フィーリョス)の一種で、曲がり重なるようにあぶってあり、obreas(オブレアス)に似ているもの」の説明がある。ここに挙げられているポーロス、フィーリョス、オブレアスは、いずれものちに南蛮菓子として知られるようになるが、これについては後述する。

ともあれ、1580 - 81年当時の我が国で作られた『日葡辞書』には、僅かながらも南蛮菓子に関する記述がみられる。

ポルトガル人が布教していた安土桃山時代において、カステラなど初期の南蛮菓子が、当時の日本人にどのように受け入れていたかを知る資料として、弘化3年(1846年)刊行とされる川北喜右衛門述『原城紀事』全20巻がある(以下の引用は、長崎市役所発行『長崎叢書(1)』大正15年による)。

『原城紀事』巻之二の「天教之害 中」には、『耶穌天誅記』の引用として以下の記述がある(原文は漢文体であるが、ここでは必要に応じて、平仮名及び句読点を附して読み下した。なお、片仮名の個所は原文のままである)。

弘治3年(1558年)、ポルトガル人伴天連(パテレン)が、肥前唐津において布教していたが、「凡(およそ)此輩皆我言語ヲ善クシ、我事情ヲ知」っていた。また、人々の歎心を得るため、「金寶珠玉」や「種種珍玩」を与え、更にはポルトガルの「美酒」などもふるまった。そして、「角寺鉄異老(カステイラ)、復鳥而(ホウル)、革二滅以而(カルメイル)、掩而皿兮(アルヘイル)、可目穴伊(カンヘイ)等甜甘味ヲ製シタ」。

ポルトガル人宣教師は、これらの珍しい品物や、ぶどう酒そして甘味な菓子類を提供することによって、布教の成果を挙げていった。このため、「我が老少男女其款待二接シ、教二歸スル者、市(いち)ノ如シ。平戸ヨリ豊前小倉ニ至ル九州ヲ挙ゲテ、其(その)教ヲ奉ジ、伴天連ハ一挙二衆心ヲ収メルト謂(い)ウ」。

南蛮人宣教師達が、布教の手段として「ぶどう酒」あるいは、「かすていら」

などの南蛮菓子を用いたことは、小瀬甫庵『太閤記』にも記されている（以下の引用は、『新日本古典文学大系 60』岩波書店 1996年）による。

『太閤記』22巻の冒頭部分は、寛永2年（1625年）に記された「豊臣記自席」、
「凡例」そして「惑問」（わくもん）と続いているが、終りに近い個所に「ばて
れんは（中略）日本之大敵にて候也」とあり、以下の記述がある。

「上戸（ジャウゴ）には、ちんた、ぶだう酒、ろうけ、がねぶ、みりんちう。
下戸（ゲコ）には、かすていら、ぼうる、かるめひる、あるへい糖（ル）、こん
べい糖（ル）などをもてなし、我宗門（ワガシウモン）に引入る事、尤（もっ
とも）ふかかりし也。」

上記の「かすていら」など5種類の南蛮菓子は、『原城紀事』の記述と全く同じである。『太閤記』のこの個所は、『原城紀事』あるいはそこに引用されている『耶穌天誅記』を参照したものと思われる。

これまで辿ってきた安土桃山期の南蛮菓子は、いわば初期の南蛮菓子である。江戸時代中期以降、南蛮菓子も大衆化するが、キリシタン禁教の時代にあって、南蛮菓子は約25種類を数えるようになっていた。もっとも、ポルトガルあるいはスペインの菓子本来の味及び形を大きく変えざるを得なかったことは言うまでもない。

以下の稿では、江戸期の南蛮菓子について触れることにしたい。

序文に文政13年（1829）とある喜多村信節『嬉遊笑覧』巻之十上（飲食）³⁾には、「南蛮菓子はほうろの類なるべし。万治年間振（り）売（り）の物のうちにあり」とある。そして、「売買」に関する同書巻之十一には、「大路を何とても持（ち）ありきて売（る）をふり売（り）といふ」とある。要する、南蛮菓子も路上の物売りの商品に入っていた。

万治2年（1659年）「ふり売り」を免許する商品と、それに対する礼金（免許料）が定められた。雑貨、小間物、食料品等の商品別に、ふり売り札が分類されているが、「南蛮菓子」などの安い商品は、「跡々より札なしに御被成候分」と定められていた。

この頃の南蛮菓子は多様化し、高級菓子あるいは大衆的な菓子に分化してい

たと思われる。いくつかの南蛮菓子は路上で売られ、しかも販売免許料も徴収されないほど、大衆的な商品だったといえるだろう。

江戸期にあって和菓子の種類が多様化するなかで、南蛮菓子がこの時代を生きのび得た背景には、国内における砂糖生産量の増加がある。砂糖の供給が円滑になるとともに、消費量も増加している。

樋口弘『日本糖業史』(内外経済社 昭和31年)及び、同氏の『糖業事典』(内外経済社 昭和34年)を参考に、江戸期の菓子事情を記すと以下の通りである。

江戸期にあって砂糖が最も大量に消費されたのは、菓子原料の分野である。京都御所、幕府及び各藩主などを得意先とする御用菓子司がこの頃から定着し、やがて老舗を名乗るようになった。城下町と呼ばれる地方都市にも、菓子屋、駄菓子屋、団子屋が店を構えていた。

しかしながら、庶民の家庭においては砂糖は貴重であり、日常生活において使われることは殆んどなかったといわれる。砂糖を直接消費していたのは、大名などの高級武士、富裕な商人などの限られた階級層であり、菓子などの加工食品における消費が大部分であった。

「この当時の砂糖の産額を5000万斤として、これを2500万人の人口で割ると1人当たり2斤である」(『糖業事典』74ページ)

2斤は、1.2 kgに相当する。ちなみに、この『糖業事典』記載の我国民1人当たりの砂糖消費量の推移は、以下の通りである。

まず、明治期における最大の消費量は明治41年(1908年)の4.8 kgである。一方、大正期における最大消費量は、大正15年(1926年)の12.71 kgへと大幅に増加している。昭和期に入ると、戦前では昭和14年(1939年)の15.94 kgがピークである。

終戦時の昭和20年(1945年)の0.64 kg、翌21年の0.20 kgを最低値に、我国経済の復興とともに砂糖の消費量も増加している。昭和28年には、13.0 kgに達し戦後10年間におけるピークを記録している。

注

- (1)Sebastián de Covarrubias Orozco "Tesoro de la Lengua Castellana o Española"。『コバルビアスの辞書』としても知られている。17世紀初頭のスペインの食生活を知る上にも貴重な資料である。
- (2)土居忠生ほか編訳『邦訳 日葡辞書』(岩波書店)を参照した。この辞書記載の菓子類に関連して、下記の文献がある。
渡辺正『邦訳日葡辞書を通して見た安土桃山時代の食生活』(『全集日本の食文化 第二巻』(雄山閣出版 1999年)
児玉里麻『中世文学における甘味』(糖業工業会「季刊糖業情報」第148号 2000年第4号)
- (3)緑園書房(昭和34年)によった。同書に木村毅が寄せている「序・この本のはじめ」には、「『嬉遊笑覧』というのは、ありゃあ、江戸時代の百科全書だね」と評した吉川英治の感想が紹介されている。

3. 南蛮菓子の種類

江戸期にあって、どれほどの種類の南蛮菓子が存在していたのだろうか。現在に伝わっているいくつかの江戸期の文献のうち、以下に記載する5種類の文献によって南蛮菓子をたどることにしたい。

また、ここにとりあげた5種類の文献のそれぞれに記されている南蛮菓子名を列記し、それらに対応すると思われるポルトガル語あるいはスペイン語を並記した。

参考にした文献は以下の通りであるが、南蛮菓子の比較表に続いて、それぞれの製法及び補足説明を記した。

- (1)『南蛮料理書』(『原典現代語訳 日本料理秘伝集成 第13巻』同朋舎出版 1985年 所収)。同書の成立年は不明だが、江戸初期と考えられている。底本は東北大学図書館狩野文庫所蔵の写本を使用したと、前掲書に注記されている。なお、以下の引用では、『原典現代語訳 日本料理秘伝集成 第13巻』の現代語訳を用いた。
- (2)寺島良安『和漢三才図絵』。自序に正徳2年(1712年)とあるが、刊行年は明記されていない。ここでは、東洋文庫『和漢三才図絵』(平凡社 1991年)を用いた。引用は、現代語訳されている同書によるが、〔 〕は原文の割注

を示し、()の片仮名及び平仮名をそのまま用いた。

- (3)『古今名物御前菓子秘伝抄』。作者不詳だが、享保3年(1718年)京都の水玉堂梅村市郎平衛によって刊行された。ここでは、鈴木晋一訳『古今名物御前菓子秘伝抄』(教育社新書 1988年)を用いた。
- (4)西川如見述 西川正休編『長崎夜話草』。序文に享保4年(1719年)とある。同書巻之五「長崎土産物」には、「唐菓子色々」に続いて「南蛮菓子色々」として14種類が挙げられているが、「此外猶有(る)へし」と記されている。ここでは、長崎市役所発行『長崎叢書 (1)』大正15年を使用した。岩波文庫にも『長崎夜話草』昭和18年がある。
- (5)『餅菓子即席 増補手製集』。文化10年(1813年)発行。序文に「東都逸民 十返舎一九識」とある。全74種の菓子の名前と製法が簡単に記されている。そのなかに11種類の南蛮菓子が含まれているが、いずれにも「南蛮菓子」と特記されていない。

前期(3)を解説している鈴木晋一氏は、この『餅菓子即席 増補手製集』を「(『東海道中膝栗毛』を書いた)十返舎一九の著作だが、全編すべて出所のわからぬ記事のよせあつめという、手間賃稼ぎの粗末なしるものでとるに足りない」と酷評している。前記の(2) - (3)は、いずれも1710年代の刊行であるが、それからほぼ100年後に刊行されたこの本に、どれほどの南蛮菓子がとりあげられているのか、興味がある。ここでは、「菓子文庫 三号」(和菓子文化研究同人「むかご会」 昭和45年)所収の原文を用いた。

上記のほかに、文禄2年(1689年)刊『合類日用料理抄』(『翻刻江戸時代料理本集成 第一巻』臨川書店 昭和53年 所収)を参考にした。「ししらと」、「ひりやうす」、「かせ板」などの製法が紹介されている。

南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
文献名	南蛮料理書	和漢三才図 絵	古今名物 御前菓子秘 伝抄	長崎 夜話草	餅菓子 即席増補手 製集	対応する ポルトガル語(上段) スペイン語(下段)
成立年	不明だが江 戸初期と思 われる。	自序に正徳2 年(1712)と あるが、刊行 年明記なし。	享保3年 (1718)刊行	序文に享保 4年(1719) とある。	文化10年 (1813)刊行	
1	ぼうろ	捻頭 (保宇留)	ぼうろ	花ポウル	ぼうろ	bolo (ボーロ) bollo (ボージョ)
2	こすくらん					coscorãno (コスコラン)
3	けさちひな		けさいな餅			queijada (ケイジャーダ) quesadilla (ケサディージャ)
4	はるてひす	波留天伊		ハルテ		farte
5	おひりやす			ヲベリアス		obreiás (オブレイアス)
6	かすてぼうろ	加須底羅		カステラポウル	早かすてあ ら玉子いら ずかすてい ら本かすてい ら	bolo de Castela (ボーロ・デ・カステラ) bizcocho (ビスコーチョ)
7	ちちらあと		ちくう糖			
8	あるへいと	阿留平糖	有平糖	アルヘル	あるへいと	alféloa (アルフェロア) alfajor (アルファホル)

中 川 清

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
9	かるめいら	浮石糖 (かるめいら)	かるめいら	カルメル	かるめろう	caramelo カラメーロ caramelo カラメーロ
10	こんべいと	糖花 (こんべいと)	金平糖	コンペイト		confeito コンフェイト confite コンフィーテ
11	かうれん					
12	あふら物					
13	ひりようす			ヒリヨウス	ひろす	filhó(s) フィリョー(ス)
14	たまごそうめん			タマゴソウメン		fios de ovo (フィオス・デ・オーボ) huevo hilado (ウエボ・イラード)
15	はすていら			パスアリ		pastel (パステル) pastel (パステル)
16	はん		ハン	ハン		pão (パン) pan (パン)
17	なんはんもち					
18	びすかふと			ビスカウト		biscoito (ビスコイト) biscocho (ビスコーチョ)

南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
19				ラヴダウス		ovo doce (オボ・ドーセ) gemada (ジェマーダ) yema (ジエーマ)
20		加世伊太	かせいた		かせい	caixeta (カイセータ)
21		こりんと	りん			
22			おるす			
23			(iii)けいらん		(i)南蛮飴 (ii)南蛮木黄煎 (iii)けいらん	
	計18種	計 8 種	計11種	計13種	計 9 種	

1. ぼうろ 捻頭、ぼうろ、花ボウル

前述のように『邦訳 日葡辞書』のQenbinの項では、ケンピン(巻餅)について「小麦粉で作ったbolos(ポーロス)あるいはfilhós(フィリョース)の一種で、曲がり重なるようにあぶっており、obréas(オブレアス)に似たもの」とある。

obréas(現代のポルトガル語ではobrêias)とは、カトリックの儀式で用いられる種なしの、聖餐のパンである。スペイン語ではhostia(オスティア)だが、料理用語では薄くのばした生地を指している(第5項 ヲベリアス参照)。

『南蛮料理書』によれば、「小麦粉一升に白砂糖五〇匁(200g)を加え、塩水でこね、薄くのばす。厚さは五分(1.5cm)くらいにして車で切る。鍋に紙を敷き、上下に火を置いて焼く。口伝がある」。

一方、『和漢三才図絵』巻第五造醸類に、果子の項があり、「思うに、環餅(けんぴ)・捻頭(ぼうろ)といった類を、みな果子という」とある。更に、環餅について、次の記述がある。

「環餅けんぴ・クハンピン」

環餅かんへい、寒餠かんぐ〔和名は万加利(まがり)〕捻頭ねんとう〔和名は無木加太(むぎかた)餠〔音は傘(サン)〕糰〔同じ〕

「本草綱目」に次のようにいう。環餅(かんへい)は糯粉(もちこ)に麩(むぎこ)をまぜ合わせ麻油(ごまあぶら)で煎(い)りあげ、糖(さとう)につけて食べる。あるいは糯粉と麩とまぜ塩少々を入れ、牽(ひ)いて紐か索(なわ)のようにし、捻(ひね)って環釧(ひじにかけるわ)の形にする。これを油で煎って食べる。それで環餅という。その頭を捻るので、捻頭ともいう。消化しやすいので餠という。冬・春の数カ月保存できる。寒食で火烟の使用を禁じられているときに用いるので寒具と称する。

思うに、環餅〔今、介牟比(けんぴ)という〕捻頭〔今、保宇留(ぼうろ)という〕餠〔今、落雁という〕は同類の異品で、寒具とはそれらを総括した名である。日本で乾菓子と称しているものようである。また、南蛮菓子ともいう。その異品は中古に蛮人から伝えられたからであろう。保宇留、波留(はる)天

留などの名はみな蛮語である。

わが国の人の多くは油煎（あぶらけ）を好まない。それで砂糖汁で麩をこねて花・実の形に作り、これを煎（い）り菓子（このみ）の代りにする。それで乾菓子（ひがし）という。

更に、『餅菓子即席 増補手製集』には、次の記述がある。

けんびやき

小麦のこ、砂糖、等分に合せゆるゆるとこね、さてその中へくるみ、かやなどを入れて焼（く）なり。

丸けんび

小麦の粉、鶏卵（たまご）にてよきかげんにねり砂糖、等分に入れ、湯少しさし銅鍋にて焼（く）なり。

『長崎夜話草』には、花ボウルと記されているが、『守貞漫稿 後集巻之一 食類』に以下の記述がある。

「文化6年刊本、馬琴作ノ夢想兵衛ト云ル戯述ニ、仏事ノコトヲ云ル条ニ、引物ノ菓子ハ、一分饅頭三ツ、米饅頭二ツ、大落雁（がん）一ツ、花ボロ一ツ、一人七分ニシテ云々（後略）」

ところで、花ボウルとはどのような形なのか。中山圭子『和菓子おもしろ百珍』（淡交社 2001年）によれば、花などの形に焼いた菓子である。「花ぼろを眼鏡に当る子煩惱」（『柳多留』）を、花ぼうろを眼鏡に見たてて子供をあやすさまと説明している。また、同書には様々な形の沖縄の花ぼうろが紹介されている。

『南蛮料理書』に説明されている「ほうろ」は、「厚さ五分ばかり」（約1.5cm）を車（カッター）で切るとあるが、幅広に焼いた菓子なのだろうか。現在、我々が目にするボーロに、例えば、文明堂の「かすてらボーロ」があるが、厚さ1.0cmほどの丸形である。

良く知られている干菓子里「蕎麦ぼうろ」がある。守安正『和菓子』（毎日新

聞社 昭和48年)によれば、元禄年間創業の京都の河道屋は元来蕎麦屋だが、伊吹蕎麦で菓子を作り「蕎麦ぼうる」と名づけたとある。

現在のポルトガル語では、boloポーロは、一般にケーキ類全体を指している。例えば、ウェディング・ケーキはbolo de casamento ポーロ・デ・カサメントである。ともあれ、ポルトガルにはポーロの名をつけた数多くのスポンジケーキがあるが、やや固いもの、ふわっと柔らかいものと種類が多い。

一方、スペイン語のbolloボージョは、現在では菓子パンあるいはロールパンを指す場合に用いられている。

2. こすくらん

この南蛮菓子は、『南蛮料理書』以外の江戸期の文献には見当たらないようだ。同書によれば、次のような製法だが、かりんとうが思い出される。

「小麦粉を塩水でこね、冷麦のようにして好みに切り、油で揚げる。砂糖を練ってその中を一ぺん通す。口伝がある。」

「こすくらん」に対応するポルトガル語にcoscorão コスコランがある。白水社『現代ポルトガル語辞典』(1996年)には、「パンケーキ」とあるが、智子デュアルテ『ポルトガルのお菓子工房』(成星出版 1999年)は、「揚げ菓子」としており、その作り方を説明している。

3. けさちひな、けさいな餅、ケジャド

『南蛮料理書』に記されている製法は、次の通りである。

「卵の黄身、小麦粉、砂糖の三種をこねる。皮には麦の粉をこねて薄くのぼして丸く切り、それで右の餡を包んで焼く。口伝がある。」

一方、『古今名物御前菓子秘伝抄』によれば、ぼうぶら(カボチャ)をよくすり、裏ごしにかける。これに砂糖水を加え、鍋に入れて火にかけ固くなるまで練る。小麦粉100匁(375g)に砂糖30匁(113g)を加えてこね、これを皮にして、ぼうぶらの餡を包む。

要するに、卵の黄身あるいはカボチャを練った餡を、小麦粉の皮でくるんだ

菓子である。

「けさちひな」あるいは、「ケジャド」に対応するポルトガル語に、queijada ケイジャーダがある。チーズを意味する queijo ケイジョの派生語である queijada は、チーズ入りケーキである。スペイン語では、queso ケースがチーズで、チーズ入りケーキはquesadilla ケサディージャとなる。

発音の上では、「けさちひな」あるいは「ケジャド」と、queijada ケイジャーダとの類似性はあるが、内容は全く異なったものである。チーズが一般的でなかった江戸期にあっては、卵の黄身あるいはカボチャの餡で代用させたのだろうか。

『古今名物御前菓子抄』を現代語訳した鈴木晋一氏は、同書の「かせいた」の項の注に次のように記してる。

「かせいたという名は、実はけさいな餅の けさちいな と同じものだった。つまり、ケイジャダを一方では けさちいな と聞き、一方では かせいた と聞いたため、同じパイ風のものながら別物になってしまったのである。ただし、けさちいながはやく滅んでしまったのに対して、こちらは生きながらえ、現在ではカリンを材料とするものが熊本名物になっている。」

耳慣れないヨーロッパの言語を聞き違えることは、大いにあり得るが、上記の説明には同意出来ない。「かせいた」に対応するポルトガル語は caixeta であるが、後述するように梨あるいはマルメロが材料として使われている。

4 . はるてひす、波留天伊、ハルテ

『南蛮料理書』の説明は、以下の通りである。

「麦の粉を焼いて粉に砕く。砂糖を練って粘りがでたらこの粉を入れ、こしょうの粉、肉桂の粉も加えこねて丸める。上皮には麦の粉をこねて冷麦のようにのばしたもので包み、焼く。口伝がある。」

また、『和漢三才図絵』には、「保宇留、波留天伊などの名はみな蛮語」との記述があるが、これらの菓子の内容は説明されていない。

ハルテに対応するポルトガル語は、farte ファルテと思われるが、「ミカエリ

ス新ポルトガル語・英語絵入り辞典」Português-Ingês Michaelis Dicionário Ilustrado (Brasil 1968) には、farte (farto, fartejeo) の項に almond cake (アーモンド・ケーキ) とある。

ポルトガルには、massa de amêndoas マッサ・ジ・アmendアスという、アーモンドを粉碎してペースト状に練った菓子がある。また、スペインにはmazapán マサパンがあり、白水社『現代スペイン語辞典』には、「マジパン〔アーモンド粉などを固めたもので、特にクリスマスに食べる〕」とある。

南蛮菓子「ハルテ」と、これらのアーモンド菓子がどのような関係にあるのかは不明である。一方、スペイン語にケーキ類を指す tarta タルタ、ケーキ、パイ類を指す torta トルタがある。いずれも、「ハルテ」に類似した発音である。

ところで、四国松山の名物に「タルト」がある。ロール状に巻いたカステラ風のスポンジケーキのなかに餡が入った「タルト」も、南蛮菓子に分類されている。

5. おひりやす、ヲペリアス

「卵10個に砂糖50匁(200g)、麦の粉五合、以上を混ぜる。型に油を塗って焼く。口伝がある」というのが、『南蛮料理書』の説明である。これに対応するポルトガル語に obréia オブレリアがあり、その複数形が obréias オブレリアスである。

前述のように、obréia はふくらませていない聖餐のパンである。カトリックの神父が信者の口にふくませる白い丸形の小さなせんべい状のパンである。

次の「和蘭陀菓子」の項で触れるが、森島中良『紅毛雑話』の「和蘭陀の正月」の「料理の献立」に、いくつかのオランダの菓子類が挙げられており、その中に「ヲペリィ」がある。そして、「花の形に拵へたるかすていら也。大(き)かぶとの鉢ほどあり」と説明されている。

「ヲペリアス」と発音が似ているが、この場合の「ヲペリィ」は、後述のようにオランダ語の oblie オーブルと思われる。即ち、「丸形のウエハース」である。

ところで、ポルトガル語の obréia に対応するオランダ語に ouwel オウエルが

ある。聖餅（せいへい）即ち、聖体拜領のパンである。

6. かすてほうろ、加須底羅、カステラポウル

『南蛮料理書』に記されている「かすてほうろ」の製法は、以下の通りである。

「卵10個に砂糖160匁（600g）麦の粉160匁、以上をこねる。鍋に紙を敷き、粉をふり、その上にこねたものを入れ、上下に火を置いて焼く。口伝がある。」

更に、『和漢三才図絵』巻第百五 造醸類では、次のように説明している。

加須底羅（かすていら）

以西巴爾亜（イパニア）〔保留止賀留（ポルトガル）〕

加須底羅

〔同国の異名。南蛮である。造法はここで考え出されたので、こういう名がついている〕

思うに、加須底羅の造法は、淨（きれい）な麩（こむぎこ）〔一升〕・白砂糖〔二斤〕を鶏卵八個の肉汁でこねまぜ、銅鍋に入れ炭火で熬（い）って黄色にする（以下略）。

大槻磐水の口述を門人の有馬元晃らが筆記した『蘭説弁惑 磐水夜話』2巻が、寛政11年（1799年）に出版されている。同書の上巻には、「あるへいと かすてら」、「ぱん」の項があり、「かすてら」について以下の説明がある。なお、下記の引用は『紅毛談 / 蘭説弁惑』（江戸科学古典叢書17 恒和出版 1979年）によった。

「『かすていら』は本名『かすていら、ぶろふど』なり。『かすていら』は城の事、『ぶろふど』は右にいふぱんの事。よく久しきに耐えるもの故、もと軍陣長旅などの時用るものといふ。」

上記の「かすていら、ぶろふど」は、『紅毛雑話』では「カステラブロード」と記されている。後者をオランダ語で表記すれば、Castiliaans brood であるが、「カスティリアのパン」である。ちなみに、オランダは16世紀初頭以降ほぼ1

世紀半にわたって、スペインの支配下にあった。

ところで、「もと軍陣長旅などの時用ものといふ」の記述には、保存食として用いられていた本来のbizcochoビスコーチョとの関係がうかがわれる。カステラの原形と考えられるビスコーチョを含めて、「5 カステラ語源考」で詳しくとりあげたい。

7. ちちらあと、ちくう糖

まず、『南蛮料理書』には、以下のように説明されている。

「ごく白いごま一升を洗って熬(い)る。砂糖に水を少し加えて練り、粘りがでたら右のごまを入れる。型を彫って好きなように入れ固める。口伝がある。」

『古今名物御前菓子秘伝抄』では、氷砂糖を煮つめたのち、黒ごまを少し入れ、手にひっつかないほど冷やしてから、小さく切っているいろいろな形を作ると、製法を説明している。

同書を現代語に訳した鈴木晋一氏の説明によれば、ちちらあと が ししらと となり、商品化される段階で ちぢら糖、しじら糖 になったと言う。これを ちくうたう と読み違え、更に ちくらとう になったと説明されている。

嘉永3年(1850年)に刊行された斎藤月岑『武江年表』(ここでは『増訂武江年表』大正14年 国書刊行会を使用した)の「延宝年間記事」に、以下の記述がある。

「南畝先生の仮名世説に、延宝二年の編国年の沙汰と云(う)草紙を引いていふ」とあり、「延宝の頃の江戸の名物ここに盡せり」として、約10種類の菓子及び、それらが売られている菓子屋の名前を挙げている。そのなかに、「両国橋のちぢらたう」が入っているが、その他には南蛮菓子に関する記述はない。なお、延宝2年は、1674年である。

『武江年表』とほぼ同じ頃に執筆されたと思われる『守貞漫稿』後集巻之一 食類に「江戸名物」の項がある。『武江年表』の「延宝年間記事」と同じ内容の記述であるが最後に、「チヂラ糖、三官飴、源五兵衛餅、今八無之」とある。

ところが、その数行あとで「元禄中江戸図鑑二所載」として、14軒ほどの菓子屋とその製品を挙げているが、「花町鎌倉屋ノチヂラ糖」がある。なお、この「チヂラ糖」以外に、南蛮菓子の記載はないが、この「花町鎌倉屋」を含めて「亡ビタル多シ」と注記されている。

元禄年間（1688 - 1702年）は、前記の延宝年間から15年ほど経過している。上記によれば、元禄期を過ぎると「チヂラ糖」を売る有名菓子舗はなくなったのだろうか。

ところで、池田文痴庵『日本洋菓子史』（日本洋菓子協会 昭和35年）には、「チチラアトは、今日のチョコレート(chocolate)を訛ったもの」とあるが、時系列的に見て明らかに間違いである。

ソフィー・D・コウノマイケル・D・コウ『チョコレートの歴史』（河出書房新社 1999年）によれば、のちにチョコレートの原料となるカカオが、「本格的に海を越えて(新大陸から)輸出されるようになったのは比較的遅かった。公式のカカオ豆の荷が最初にベラクルスからセビーリャに届いたのは、1585年のことだった。そして、「17世紀前半にてスペインの宮廷で『順化』した」と言う。

スペインを中心にヨーロッパ大陸において、飲料としてのチョコレートが、一般化の過程をたどるのは、17世紀後半以降である。固形の菓子としてのチョコレートが出現したのは、更に200年以上が経過した19世紀末頃のスイスである。ともあれ、『南蛮料理書』が作成されたと思われる江戸期初期（17世紀前半）にあっては、固形化された菓子としてのチョコレートは、まだ我が国に到来していない。

「ちちらあと」に対応すると思われるポルトガル語あるいはスペイン語は見当たらない。敢えてそれらしきものを求めると、ポルトガル語に cozinhado コジニャードがある。これは、cozinhar（煮る）の過去分詞で「煮た」という形容詞あるいは、「煮たもの」という名詞である。

8. あるへいと、阿留平糖、有平糖、アルヘル、あるへいと

ここにとりあげた5種類の文献のいずれにも記載されている南蛮菓子は、最初にとりあげた「ほうろ」と、次の「かるめいら」そして、この「あるへいと」の3種類だけである。まず、『南蛮料理書』の説明は以下の通りである。

「白砂糖一斤(600 g)に卵白二個分を入れ、水を一杯入れてこね、煮てからこし、また煮る。(中略)肌のなめらかな鉢に油を塗っておいてあげ、冷ます。冷めたら引き上げる。口伝がある。」

一方、『守貞漫稿』第二十八編食類では、「有平」について詳しく説明している。

「有平、金米トモニ、昔八舶来セシナルベシ。近世、舶来無_レ之。有平八諸国ニ諸店ニテ制_レ之。白糖一種ヲ煮煉リテ、白或ハ紅、黄、萌木等ヲ加ヘ、種々ノ形ヲ構造スル也。」

「有平種々ノ形」について説明したのち、次のように記している。

「然ルニ、近年、京坂ニテ鑄制ニスルモノアリ。白砂糖ヲ練リ、鑄形ヲ以テ焼き、而后二筆刷毛等ニテ彩ヲ施シ、鯉、鮒、ウド、竹ノ子、蓮根、其他種々ヲ製ス。真物ノ如シ。号(なず)ケテ、金花糖ト云。嘉永ニ至リ、江戸ニモ伝ヘ製ス。」

『和漢三才図絵』には、以下の記述がある。

「阿留平糖(あるへいと)

これと同じものであるが、状(かたち)は団(まる)くて胡桃(くるみ)のようで筋が立っている。」

更に、前出の『蘭説弁惑 磐水夜話』にも次の記述がある。

「問ていはく、あるへいと、かすていらなどといふ菓子も、もと蛮製なりや。

答ていはく、「あるへいと」は右にいふ仏郎察(ふらんす)といふ国語にて、砂糖の事なり。本名「あるへいとむ」といふの転ぜるなり。」

「あるへいとむ」あるいはそれに近い発音のフランス語は見当たらない。一般に、「砂糖」を意味するフランス語に、sucre スュークルがある。

一方、「あるへいと」に対応するポルトガル語に *alféloa* アルフェロアがある。白水社『現代ポルトガル語辞典』には、*alféloa* を「カルメル状の糖蜜：そのキャンディー、タフィー」とある。スペインには、*alfajor* アルファホールと呼ばれる菓子がある。「アーモンド・蜜などで作るケーキ」と白水社『現代スペイン語辞典』に説明されている。

9. かるめいら、浮石糖、かるめいら、カルメル、かるめろう

『南蛮料理書』によれば、以下の製法である。

「氷砂糖一斤(600 g)に卵白を右の飴のように加え、煮る。(中略)鍋ごと火からあげ摺り粉末で強く鍋の中ですり、ふくれ上がったら摺り木を引き上げ、布団をかぶせておく。口伝がある。」

『和漢三才図絵』では、以下のように記述されている。

浮石糖(かるめいら)加留女以良〔蛮語である〕

(前略)大へん佳美なものである。今の造法は、氷砂糖〔一斤〕を銅鍋で水四合を用いて煎じる。鶏卵一個の卵黄(きみ)を除き、白汁(しろみ)だけを入れると、(中略)沙糖蜜(諸の菓子をこねる糖蜜にこれを用いる)となる。十分に冷えると糖汁は凝って飴(しろあめ)のようになる。(後略)。

10. こんへいと、糖花、コンペイト

コンペイトウは、現代でも良く知られている雑菓子である。

永禄12年(1569年)4月、ポルトガル人宣教師ルイス・フロイスは、京都二条城において織田信長への表敬を許されている。この時、フロイスは「コンフェイトス(金平糖)入りのフラスコ(硝子瓶)一つ及び蠟燭数本を」信長に献上し、「約一時間半又は二時間」にわたって陪席していたことを書簡に記している(村上直次郎訳『耶穌会士日本通信』異国叢書復刻版 雄松堂 1966年)。

さて、『南蛮料理書』では、次のように製法を記している。

「ごまか肉桂を芯として用意する。肌のなめらかな鍋にこの芯を入れ、砂糖を飴の時より早めに冷ましたものを少しずつこの芯にかけながら熬る。花がつい

たら三つに分ける。一つは赤く、一つは青く染め、一つは白のままとする。でき上がったら以上の三色を混ぜる。口伝がある。」

一方、『和漢三才図』の「造釀類」の項に一方は、加須底羅(かすていら) 浮石糖(かるめいら)の製法に続いて、以下の記述がある(東洋文庫版の口語訳による)。

「糖花(こんべいとう) 渾兵糖(俗稱)
〔付〕(つけたり)
小鈴糖(こりんと)

思うに、糖花の造法は、大白沙糖〔前法と同様に卵をつかって製する〕に麩(こむぎこ)〔少し〕を入れ、ほぼ煎(い)って膏のようにする。(中略)長崎の人はもっともこれを上手に造る。京師(みやこ)や坂陽(おおさか)でも造るがやや劣る。」

更に、「一種に小鈴糖(こりんとう)というのがある。糖花に似ているが中は空で味にやや劣る」とある。

「こんべいと」に対応するポルトガル語に、confeito コンフェイトがある。白水社『現代ポルトガル語辞典』には、「糖菓、ボンボン、キャンディー」とある。

スペイン語のconfite コンフィーテは、アーモンドなどの木の実をくるんだ砂糖菓子である。このコンフィーテは、スペインの代表的な菓子の一つと考えられるが、confite から派生した confitería コンフィテリーアは、菓子屋を意味するスペイン語である。ポルトガル語の菓子屋 confeitero コンフェイテローロも、confeito の派生語である。

11. かうれん

『南蛮料理書』には、次のように記されている。

「米の粉の白いものと、それを赤、黄、青に染めたものの四色で花を作り、色とりどりにして焼く。口伝がある。」

また、参考にした現代語訳の訳注には、「色つき花型煎餅」と説明されている。

ここに取り上げた他の4つの文献には、いずれも「かうれん」の名が出てこない。また、これに対応するポルトガル語あるいはスペイン語も見当たらない。

12. あふら物

『南蛮料理書』の口語訳は以下の通りである。

「米を熬って粉にし、黒砂糖を入れてこねる。皮としては麦の粉をこねて、右を包み、好みに切り、油で揚げる。口伝がある。」

「あふら物」即ち揚げ物の菓子は、いつ頃から一般化していったのだろうか。

『茶道全集 巻之九』（創元社 昭和10年）所収の重森三玲「利休の茶会」には、天文6年の初茶会以降、天正19年の最後の茶会に至るまでの利休の茶会百会が年代順に記されている。献立の菓子には、ふのやき、ざくろ、やき栗の多いのが目立っている。

ところが、天正18年（1590年）12月4日に「あふら物」、同月9日及び10日の菓子には「あふらけ物」（あるいは「あけもの」）が供されている。

また、この論文には、利休百茶会の「献立回数一覧」がまとめられているが、最も多いのがフノヤキの71回で、栗の55回がこれに続いている。一方、最も少ないのが、オコシ米と「あふら物」で、いずれも3回である。

「あふら物」の材料あるいは製法は不明だが、少くとも天正18年（1590年）には、菓子としての「あふら物」が出現していたと考えられる。

それから約240年が経過した文政13年（1829年）に序文が記されている『嬉遊笑覧』巻之上上 飲食には、「凡（およそ）菓子、何ニテモ、砂糖ノスリ蜜ヲ衣ニカクルヲ、てんぶらト云フ」とある。「あふら物」と同じく、初期の「てんぶら」も揚げ菓子として食されていたようだ。

ところが、同じ『嬉遊笑覧』の別の個所では、「てんぶら」を「蕃語ナルベシ、小麦ノ粉ヲ練リテ、魚物ナドニツケテ油揚ゲニスルヲモ云（う）」とある。ここでは、揚げ物料理としての「てんぶら」が登場している。

てんぶらの語源について、大槻文彦『大言海』には、「天鉄羅〔西言語、及、伊太利語、Tempora〕天主教ニテ、金曜日ノ祭ノ名、（耶蘇、天上ノ日）此日、

潔斎ニシテ獸鳥肉ヲ食ハズ、鳥肉、鶏卵ハ食フ、因リテ此日ノ魚料理ノ名ニ移リタルモノカト云フ。(後略)」とある。

たしかに、ポルトガル語の *temporâs*、スペイン語の *tempora* は、四季の齋日〔四季の初めに祈りと断食を行う一週間〕(白水社『現在ポルトガル語辞典』)とあるが、これをもって「てんぷら」の語源とは断定出来ない。

古賀十二郎『長崎市史 風俗編』(清文堂出版 昭和42年再刊)の「衣食住」の項には、「要するにテンブラは葡萄牙語の *tempero* にあたり、テンブラ料理を意味し、更にテンブラ料理にて製られた食品と云ふ意味を持つに至ったものと思ふ」とある。

ポルトガル語の *têmpera* には、「調味、味つけ」の意味があり、同じく *tempero* は、「調味料」あるいは「食べ物の調味された状態」を指している。また、動詞の *temperar* には、「味つけをする」という意味がある。

ポルトガル語の *temporâs* あるいはスペイン語の *tempora* を語源とするとする『大言海』より、ポルトガル語の *tempero* を「てんぷら」の語源とするのが、妥当であると思われる。

なお、スペイン語にも *tempero* という語彙はあるが、調味あるいは調味料の意味は全くない。

ところで、スペインには *churro* チューロと呼ばれる馬蹄形又は棒状の揚げ菓子があり、朝食の時にココアに浸して食べることが多い。これなどは、まさしく「あふら物」である。

13. ひりようす、ヒリヨウス、ひろす

『南蛮料理書』には、次のように記されている。

「糯米の粉を蒸して練り、摺り鉢にあげ、とき卵を加え、すってかたい糊くらいにし、油で揚げる。砂糖を練って一度浸し、その上に金平糖をかける。口伝がある。」

また、元禄2年(1689年)に江戸と京都で刊行された『合類日用料理抄』には、以下の製法が記されている。

「麦の粉か米の粉」をふかせる。卵の黄身をすり鉢で摺り「それを油にて上ケ候。」右の粉一升到玉子七つほど入(れ)さたう(砂糖)のせんじ(煎じ)たるに浸(ひたし)ておく。「右のさたうの煎(せんじ)やうは氷さたう一斤に水一升入(いれ)七分の内二せんじ申候。油にてあげ申候時は大さじにてすくひ鍋へ入あげ申候。形も其さじの内手心にていろいろに成(り)申候。」

関東地方では「がんもどき」と呼ばれている揚げ物は、関西では今も「ひりうす」あるいは「ひろうす」と呼ばれている。以下に、「ひりようす」の変遷をたどってみる。

天明7年(1787年)刊行と考えられる『紅毛雑話』に、以下の記述がある。「飛龍頭(ひりうづ)此邦にて云、油揚の飛龍頭は、『ポルトガル』(国の名)の食物なり。其製左の如し。ひりうづは彼国の語のよしなり。

粳米粉(うるこめのこ)糯米粉(もちこめのこ)各七合。
右水にて練合せ、ゆで上げ油揚にしたる物なり。」

以上の説明では、「飛龍頭」が菓子なのか、あるいは副食物(おかず)なのか不明である。

一方、寛永11年(1799年)長崎通詞榎林重兵衛の口述を筆記した『榎林雑話』には、「ヒロウスと云(う)菓子、うるち、粉、卵にてねり、団子の如くして、油揚げにして、蜜をかけて食す、砂糖をかくるもよし」とある。この頃の「ひりよう」あるいは「ヒロウス」は、揚げ菓子だった。『榎林雑話』については、「16 ハン(パン)」の項で改めて触れることにしたい。

ところで、それから50年ほどが経過した嘉永6年(1853年)に刊行された『守貞漫稿』には、次のように記されている。

「飛籠子 京坂にて『ひりやうす』江戸にて『がんもどき』と云(中略)牛房、笹搔、麻の実等を加へ油物にしたるを云(後略)。」

安永6年(1777年)から明治20年(1887年)にかけて刊行された国語辞書に、谷川士清編纂『和訓栞』(ここでは、皇典講究所 明治31年刊行による)がある。「ひりようす」の項には、「料理の目にいへり、蛮名也とぞ」とある。なお、『和訓栞』には、江戸期におけるめばしい南蛮菓子の記載はない。

以上の記述をたどってゆくと、遅くとも19世紀半ば以降、揚げ菓子から揚げ物料理へ移行していったものと思われる。

「ひりようす」の語源と思われるのが、ポルトガル語の *filhó* フィリョーである。その複数形が *filhós* フィリョースだが、油で揚げた菓子である。前項で紹介したスペイン語の *churro* チューロと同種の菓子である。

14. たまごそうめん、タマゴソウメン

『南蛮料理書』には、次のように説明されている。

「卵の黄身だけを布でこす。砂糖を練ったうえに葛素類のように右の黄身をたらしこみ引き上げて金平糖をかける。口伝がある。」

また、塙保己一『続群書類従』（続群書類従完成会 昭和32年）の第十九輯下巻第五百六五に「料理物語 第十八菓子の部」がある。これには、全部で13種類の菓子類が挙げられているが、南蛮菓子は「玉子素類」だけである。同書では、次のように製法を説明している。

「たまごをあけ。よくかきあはせ。白ざたうをせんじ。其中へ玉子のからにてすくひ、ほそくとおし候なり。取あげてよくさましてよし。」

ところで、ポルトガルには *fios de ovo* フィオス・ジ・オーボ（卵の糸）という菓子があり、スペインにも *huevo hilado* ウエボ・イラードがある。*huevo* は卵、*hilado* は「糸状になった」という形容詞だが、スペイン中部の *Avila* アビラの名産として知られている。これらの卵黄と砂糖をベースに、糸状にした菓子類が、「たまごそうめん」の原形なのだろうか。

博多あるいは大阪の有名老舗の製品に、「たまごそーめん」あるいは「鶏卵そうめん」がある。これらの菓子類は、『南蛮料理書』に記されている「たまごそうめん」よりも、現在のポルトガルあるいはスペインの糸状の黄身菓子に近いようだ。

15. はすていら、パスアリ

『南蛮料理書』は、以下のように説明している。

「麦の粉を冷麦と同じようにのぼし、丸く切る。上に油を塗り、その上にまた重ねては油を塗りして五重にする。中に小鳥か魚を細かく切って料理したものを包み、その上にまた五重に皮を重ね、油を塗る。上に籠のように網をかけたものを組んで焼く。口伝がある。」

この『南蛮料理書』が所収されている『日本料理秘伝集成 第十三巻』の巻頭には、いくつかの料理を再現した写真が掲載されている。そのなかに「はすていら」があるが、なかに肉などの具が入った、まさしく「パイ」である。

「はすていら」あるいは「パスアリ」は、ポルトガル語の *pastel* パステールに由来していると思われる。ポルトガルの *pastel* は、卵あるいは肉類が中に入っている小型のパイである。ポルトガル及びブラジルでは、*pastel de carne* パステル・ジ・カルネと呼ばれるミート・パイあるいは、チーズ、干しえびなどを中に包んで揚げたパステルは、軽食や酒のつまみに供されることが多い。

ところで、「練り物」を意味するラテン語の *pasta* パスタの示小辞 *pastillum* パスティillum は、「小さなパン」である。*pastel* の語源は、この辺にあると思われる。

前出の1611年刊行の「コバルピアスの辞書」には、スペイン語の *pastel* パステールについて、「パスタが語源である。薄く伸ばして折り重ねたパイ。中にひき肉あるいは煮込んだ野菜が入っている」とある。また、「様々な種類のパステールがある」と説明されている。16世紀末から17世紀初頭頃のスペインでは、ポルトガル語の *pastel* と同じように、様々な具の入ったパイとして、昼食あるいは軽食に供せられていたようだ。

しかしながら、現在のスペインでは *pastel* は広い意味のケーキ類を指している。例えば、*pastel de queso* パステール・デ・ケーズはチーズ・ケーキだが、ポルトガル語の場合と同様に、*pastel de carne* がミート・パイを指しているように、*pastel* が「パイ」を指す場合がある。なお、*pastel* の派生語である *pastelería* パステレリーアは、ケーキ店を意味するスペイン語として広く用いられている。

16. はん、パン、パン

『南蛮料理書』に、「麦の粉を甘酒でこね、ふくらませて形に作る。布団に包

んでまたふくらんだら焼く。口伝がある。」

また、『古今名物御前秘伝抄』には、パンの製法が次のように記されている。「まず、『ふるめんと』という物をつくる。これは小麦粉一升（約900g）を甘酒で軟らかにこね、（中略）一晚おくとよくふくれる。甘酒は、ふつうの麹五合を飯に合せておく（後略）」。

上記の「ふるめんと」は、ポルトガル語のfermento フェルメント（酵母）である。

『和漢三才図絵』造醸類「蒸餅」の項に、次の記述がある。

「思うに、蒸餅というのは、つまり饅頭に餡の入っていないものである。阿蘭陀人はいつも一個を常食としている。彼等はこれを波牟（パン）といい、これに羅加牟（ラカン）を添えて食べる。羅加牟とは鱈魚（ぶり）の肉に万牟天伊賀（マンティカ）の油〔豚の脂である〕をつけ脯（ほしもの）にした、その切片」。

『和漢三才図絵』から約100年後、江戸期の伝統的本草学を集大成した小野蘭山『本草綱目啓蒙』全48巻28冊が、享和3年（1803年）から文化3年（1806年）にかけて刊行されている。その巻之二十一穀之四 造醸類に「蒸餅」の項があり、「ハン 長崎 アンナシマンヂウ（後略）」とある。そして、「此ハウドノコ（うどん粉 引用者注）ヲ漉（コネ）テ餅トナシ、蒸モノナリ。蛮人平常ノ食トス。内ニ餡ヲ入ル者ハ饅頭ナリ。薬用ハ餡ナシ者ナレドモ通ジテ饅頭トモ書（け）リ。（後略）」（東洋文庫・平凡社 1991年）。

ところで、日欧交流史の研究者である岡田章雄（故人）の「パン」（『岡田章雄著作集 南蛮随想』思文閣出版 1984 所収）に、次の記述がある。

「（ラカンは）中国料理に用いられる火腿（ホウドイ）それを一名臘乾（ラカン）というのは臘月寒中に製造するからで、豚の腿肉を塩漬けにし、乾燥したものの、つまりハムのことである」。

更に、後出の『檜林雑話』には、「ブタの塩漬をハムと云、漢名臘乾ト云」とある。

なお、万牟天伊賀は、いずれもバターを意味するポルトガル語のmanteiga マ

ンティガ、スペイン語 manteca マンテーカに由来すると思われる。

今では我国に完全に定着してしまったパンは極めて日常的な食品だが、その語源はポルトガル語の pão あるいはスペイン語の pan である。『角川 外来語辞典 第二版』で著者の荒川惣兵衛が記しているように、「パン」は、まさしく「西洋語から直接きた外来語中、最古」である。

聖体拝領のパンなど、パンはカソリックの儀式において宗教的な意味を持っている。それにもかかわらず、キリシタン禁教後 300 年に及ぶ年月を経て、我が国では「パン」という語彙が定着している。

明治期以降の我が国において、英語は支配的な地位を確立している。英語の bread が用いられず、初期のキリシタン布教時代における「パン」というポルトガル語（あるいはスペイン語）が、江戸時代を生きのび現在に定着している事実は極めて興味深い。

次節の「4. 和蘭陀菓子」において、改めて「パン」に触れることにしたい。

17. なんはんもち

南蛮餅の製法について、『南蛮料理書』は次のように記している。

「麦の粉に黒砂糖と葛粉少々を入れてこね、蒸してから切る。口伝がある。」
ここで比較している江戸期の他の文献には、南蛮餅は出ていない。

18. びすかふと、ビスカウト

『南蛮料理書』には、以下のように記されている。

「甘酒で麦の粉をこね、形を作ってふくらませ、焼いたものを挽き割りにして細かくし、乾燥させる。口伝がある。」

乾燥させるのは、保存食とされていたと思われる。「びすかふと」に対応するポルトガル語の biscoito ビスコイトは、ビスケットあるいはクッキーを指している。

biscoito の語源は、「二度焼いた」を意味するラテン語の biscoctus である。スペイン語の biscocho ビスコーチョとなり、現在では bizcocho と表記されている。

る。

現在のスペインでは、bizcocho ビスコーチョは、広い範囲のスポンジケーキ類を指しており、そのなかには我が国のカステラに似た菓子もある。本来、保存食として用いられていた固いビスコーチョが、柔らかいビスコーチョへと分化し、我が国のカステラの原形と考えられるようになった経緯については、「5．カステラ語源考」で詳しくとりあげたい。

注記

『南蛮料理書』には、合計27種類の菓子の製法が説明されている。「びすかふと」のあと、いろいろもち、くしらもち、からすみ、ゆきもちなど9種類の菓子が続いている。いずれも、ポルトガルあるいはスペイン起源と考えられる南蛮菓子とは思われないので、ここでは除外した。

以下の7種類の南蛮菓子は、いずれも『南蛮料理書』に記載されていない。

19．ヲヴダウス

『長崎夜話草』に挙げられているが、説明が全くない。また、ここにとりあげられた江戸期の他の文献にも、この菓子名は見あたらない。

この名称に対応するポルトガル語は、ovo doce オボ・ドーセと思われる。ovo は「卵」、doce は「甘い」という形容詞だが、「甘い卵」となる。

ところで、ポルトガルには、gemada ジェマーダと呼ばれる菓子がある。gema ジェーマ（卵黄）と砂糖で作られたこの菓子は、オボ・ドーセそのものあるいはそれに近い存在と思われる。

スペインにも、yema ジェーマと呼ばれる卵黄と砂糖をベースにした菓子がある。「固めて円形にした固い菓子。砂糖と卵によって作られる」と、『新ラルース・エンシクロペディア Nueva Enciclopedia Larrouse（1982年）は説明している。ジェーマと呼ばれるこの菓子には様々な種類があるが、そのほとんどがボール状である。

更にスペインには、huevos moles ウエボス・モーレスと呼ばれる卵黄に砂糖をまぜて作った菓子がある。また、huevo de faltriguera ウエボ・デ・ファルト

リゲーラという卵黄に砂糖、牛乳、ワインなどを混ぜた菓子がある。faltriguera には、「内ポケット」の意味がある。

ラヴダウスとポルトガル語のovo doceの関係から、鶏卵と砂糖をベースにしたポルトガル及びスペインのいくつかの菓子を紹介した。これらの菓子類は、いずれも広い意味のovo doceである。

20. 加世伊太、かせいた、かせい

水戸光圀公の信頼を得ていた日乗上人が、元禄4年から同16年にかけて記した『日乗上人日記』がある(日乗上人日記刊行会 昭和29年)。この日記には、贈答品あるいは土産物として授受された菓子類が随所に記されているが、元禄5年(1692年)2月15日の項に次の記述がある。

「講主ヘタベ御前よりことづけ答いる。かせいた進上し持参ス。かたじけなく思して明日状(を)三木氏へ遣してんと也。」

「かせいた」を寺内にある久昌寺談林(水戸談林とも称された)にとどけたと言う内容である。元禄7年5月21日には、「一、御菓子、三ぼう、竜眼肉、アルヘイトウ、御昆布。」とあるが、活字本でA4版本文1040頁に2段にわたるこの莫大な日記に出てくる南蛮菓子は、前記のかせいたと、アルヘイトウだけである。一方、「さたう」(砂糖)が進物として授受されたと言う記述が随所にみられる。

ほぼ同じ頃、元禄10年(1697年)に初版が刊行された『本朝食鑑』全12巻の穀部之二菓部山菓類三十二種の「梨」の項に次の記述がある(東洋文庫・平凡社 昭和52年の現代語訳による)。

「近代(ちかごろ)砂糖で梨を煮て、熬過(たっぶりいり)研爛(すりつぶし)し、膏して加世伊多(カセイタ)と呼んでいる。加世伊多は南蛮・阿蘭陀の果で、麻留免羅(マルメイラ)で造る。事柄は麻留免羅の条下に詳らである。」

そして、同じ山菓類の「林檎」には「麻留免羅」の項があり、次のように説明されている。

「もともとこれは蛮国の種であって、長崎に渡ったものが各処に移植され、希

(まれ)にある。(中略)蛮人は砂糖蜜で煮て餅に作り、これを加世伊太と呼ぶ。久嗽(ながいせき)・酒渴を能く治すといわれるが、詳にしない。これはすなわち榲桲(うんぼつ)のことであろうか。』

ほぼ同時期の享保3年(1718年)に刊行された『古今名物御前菓子秘伝抄』には、次のように、「かせいた」の製法が説明されている。

山梨の皮をむき、ゆでたのち水気をしぼり、搗鉢(すりばち)に入れてこまかくなるまでする。すった梨1貫目(3.75kg)と白砂糖800匁(3kg)を掻き合せ、銅鍋に入れて、炭火にかける。搗き立ての餅のかたさになるまで練り詰め、好みの厚さにのばし、天日に干し6~7日かけて乾燥させる。

これも、ほぼ同時期に刊行された『和漢三才図絵』では、巻第百五造醸類の項ではなく、巻第八十七山果類には、加世伊太(かせいた)の記述がある。「榲桲(まるめろ)」の項に次のように記されている。

「俗に未留女呂(マルメロ)という。南蛮語であろうか。(中略)思うに、榲桲(マルメロ)は近頃、南蛮人が長崎に持って来たもので、いま畿内の処々(ほうぼう)にある。(中略)南蛮人は砂糖蜜でこれを煮て食べ、加世伊太と稱している。よく痰・嗽(たん・せき)を治すという。』

小野蘭山『本草綱目啓蒙』巻之二十六果之二山果類には、「榲桲」の項があり、マルメロ、マルメル、マルメイラなどの呼び名が紹介されている。また、「味酸澁」とある。

『古今名物御前菓子秘伝抄』から100年が経過した文化10年(1813年)刊行とされる『餅菓子即席 増補手製集』には、「かせいた」の製法を次のように説明している。

先ず、「梨子(ナシ)のみばかりせんじ、よくすりこなして」おく。次に、「砂糖へ水ひたひたに入(れ)其中へ玉子一つ白みばかり入(れ)よく煎じ上げ、こして練りつめ「とろりとなりし時、右の梨子を入、干飯粉にて少し入れてよし」。

マルメロの代わりに、入手が容易と思われる梨を使った製法は、『古今名物御前菓子秘伝抄』に共通している。

ところで、前出の『岡田章雄著作集 南蛮随想』所収の「葡萄酒」という随筆に、以下の記述がある。

「この加世伊太という蛮語だが、どうもこれはポルトガル人が cozido といったのを、そのまま名として受け取ったものらしい。cozido は煮ということで、もとの動詞は cozer である。(中略)つまり、煮たマルメロという言葉が、かせいたとなったのだろう。(中略)ポルトガル人がその糖果を紹介し、またその方法を教えたといってもよいだろう。」

ところが、「かせいた」に対応すると思われるポルトガル語に、caixeta カイセータがある。これは、「箱」を意味する caixa カイサの示小辞であり、小箱あるいはケーキなどを1つつづのせる小型の容器を意味する。しかしながら、前記の「かせいた」の製法では「小箱」らしきものが作られていない。

一方、ポルトガルでは、マルメロから作られたジャムあるいはマーマレードである marmelada マルメラダが有名である。スペインにも、マルメロの砂糖煮である dulce de membrillo ドゥールセ・デ・メンブリージョがある。

前出の智子ドゥアルテ『ポルトガルのお菓子工房』には、マルメロのジャムを天日で干して、羊かん状に固めた marmelada マルメラダの作り方が紹介されている。この菓子が、caixeta カイセータ(小箱)状に固められたのかどうかは、説明されていない。

中山圭子『おもしろ百珍』(淡交社 2001年)には、肥後藩主細川三斎がマルメロの木を栽培し、かせいたを作らせて將軍に献上したエピソードが紹介されている。その後、熊本の山城屋がマルメロに近いカリンを使って「加勢伊多」を売り出したが、同店の廃業後も他の菓子店によって販売が続けられていると云う。

21. こりんと、りん

『和漢三才図絵』の「糖花こんべいとう」の項に、〔付(つけたり)〕として、小鈴糖(こりんと)がある。そして、糖花(こんべいとう)の「一種に小鈴糖というのがある。糖花に似ているが中は空で味にやや劣る」と説明されている。

また、『古今名物御前菓子秘伝抄』は、次のように「りん」の製法を説明している。

「精白した大唐(だいとう)米の糯米を一粒選りして餅に搗(つ)く。厚さ三分(9 mm)ほどに伸(の)して陰乾(かげぼし)にし、賽の目に切り、砂糖を金平糖の場合のように煮つめる。餅を銅の平鍋に入れ、弱火にかけ、煮つめた砂糖を少しづつ匙でかけてはかきまわす。」

前記の「小鈴唐(こりんと)」と、この「りん」とは同じものと思われるが、いずれも現在の「かりんとお(花林糖)」に通じているようだ。

22. おろす

『古今名物御前菓子秘伝抄』の説明によれば、有平糖と同じように、氷砂糖を煮つめて銅の平鍋に移して冷やす。引きのばす時に半分を鍋に残して紅で赤く染める。染めないままのものと一緒にひきのばすと、赤白の筋のある棒飴が出来る。それを小さく切り、いろいろな形に作る。

「おろす」の語源は不明だが、有平糖の変形と思われるので、前項の「こりんと」と同じく南蛮菓子のカテゴリーに入れてもよいだろう。

23. 「南蛮」を名乗るその他の菓子など

(i) 南蛮飴

『餅菓子即席 増補手製集』に「南蛮飴」の項があり、次のように製法を説明している。

「一、餅米一升 一、白砂糖六斤

右もち米を右につけほとびたる時、すりばちにてよくすり水を入れてこし、砂糖を入(れ)煎じつめ是にくるみの粉又(は)胡麻の皮をさりころもをかけるなり。」

(ii) 南蛮木黄煎(きおうせん)

同じく『餅菓子即席 増補手製集』に次の説明がある。

「氷砂糖一斤せんじ、すいのうにてこし、葛五夕水にてゆるゆるととき右のさとうを入(れ)、手をとめずかきまわし、ねりつめ、外に銅鍋に油をひき、其中へあけてさますべし。」

上記の(i)、(ii)とともに、これまでに述べてきたいずれかの南蛮菓子の変形と思われる。

(iii)けいらん

『古今名物御前菓子秘伝抄』は、「けいらん」の製法を次のように説明している。

「大唐糯米を粉にして湯でこね、小さく切って平たくし、中に白砂糖、あるいは黒砂糖を入れて包み、長さ一寸五分(4.5cm)ほどのちまきの形にしてゆでる。浮き上がって来たら取り出して汁に入れるが、その汁は垂味噌(たれみそ)のものがよく合う。吸口は胡椒、山椒、どちらでもよい。」

一方、『餅菓子即席 増補手製集』では、「一、うるし米の粉一升。一、もち米の粉二、三合」を原料に、「さとう少し入れてつつむ」。卵形に丸めて「うどんの中へ盛交(もりませ)て出すこともあり」。又豆の粉にて茶菓子杯(など)に出すこともあり。是をきんとんといふ。」

ところで、『日葡辞書』のQeiranの項に次の記述がある。

「鶏の卵。また、食物の一種。米の粉で卵の格好に似せて作り、中に砂糖かjagraかを入れたもの。」

jagraは粗糖だが、白砂糖あるいは黒砂糖を使用する『古今名物御前菓子秘伝抄』の製法に合致している。

1580年頃に作られた『日葡辞書』に「けいらん」が記載されているのは、それ以前に我が国に伝わっていた菓子と思われる。いわば南蛮菓子以前の存在だが、当時の数少ない菓子の一つとしてここに取り上げた。

4 . 和蘭陀菓子

ポルトガル人あるいはスペイン人によって伝えられたとする「南蛮菓子」に対して、江戸時代にオランダ人によってもたらされたと思われるのが「和蘭陀菓子」(あるいは「阿蘭陀菓子」)である。「和蘭陀菓子」が、江戸時代の庶民の間にどの程度親しまれていたのか、いくつかの文献を通して考えてみたい。

「3 . 南蛮菓子の種類」でとりあげた手法にならって、ここでも5種類の文献のそれぞれに記されている和蘭陀菓子名を列記し、それらに対応すると思われるオランダ語を並記した。

参考した5つの文献を紹介したのち、それぞれの文献に記載されている和蘭陀菓子名の比較表をかかげることにする。

(1) 磯野信春『長崎土産』。延宝9年(1681年)の京都版と、弘化4年(1847年)長崎版がある。ここでは、長崎版を収録した新村出監修『海表叢書 第六巻』(成山堂書店 昭和60年)を用いた。

(2) 『阿蘭陀人日本渡海発端』。明和3年(1766年)頃の作と推定されている。「慶長年間和蘭陀人ノ渡来ヨリ筆ヲ起シ、寛永年間出島ニ移サレ以後ノ貿易ニ及ビ、享保年間ニ至ル、其間蘭人ノ風俗習慣何是レトナク記述」と、表紙の貼紙に記されている。「料理之類」の項に「菓子之部」があり、12種類の菓子類の製法が記されている。ここでは、日本海事史学会『続海事史料叢書 第一巻』(成山堂書房 昭和44年)を用いた。

ところで、この『阿蘭陀人日本渡海発端』は、『阿蘭陀人渡海記 全』の写本の孫引きとする説がある(村岡實「江戸時代の文献にみるわが国の阿蘭陀料理」箭内健次監修『長崎出島の食文化』親和銀行ふるさと振興基金 1993年 所収)。

(3) 森島中良『紅毛雑話』全五巻。天明7年(1787年)刊行。巻之一に「和蘭陀の正月」の項があり、「料理の献立」が記されている。かつて大槻玄沢が長崎に遊学した時、「紅毛の卓袱(しつづく)を食せし」とし、「其時の菜帖(こんだて)」が記されている。

「オランダ」料理のあとに菓子が記されているが、上段がオランダ語の片仮名表記、下段に和名と簡単な説明が記されている。なお、ここでは、『紅毛雑話』（古典の生活双書6 八坂書房 昭和47年）を用いた。

- (4) 片桐一男「島原藩主が『蘭館』『唐館』で受けた饗応」(『青山学院大学東洋史論集東アジア世界史の展開』汲古書院 1994年)には、文政2年(1819年)、長崎監務を務めていた島原藩主松平忠候の長崎見廻りを記録した「長崎勤書」が紹介されている。藩主の一行がオランダ商館を検分した際、酒、蜜漬とともに、タルタ、ワッフル、スース、スペレツ、花カステイラ各一箱(「箱いづれも桧ノ木隅切り角也」とある)の菓子類が饗応されたことが記されている。
- (5) 『長崎名勝図絵』鏡田喩義著、野口竹雲図画。文化・文政年間(1804-1829年)の執筆と推定されている。「巻之五下 市中之部」の阿蘭陀正月に関する項で「阿蘭陀正月献立」を記し、菓子として、紙焼カステイラ、タルタ、スーフ、カネールクウク、丸焼カステイラを挙げている。なお、ここでは、丹羽漢吉による現代語訳が『長崎文献叢書第一集 第三巻』(長崎文献社 昭和49年)に収められているのを用いた。

中 川 清

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
文献名	長崎土産	阿蘭陀人日本渡海発端	紅毛雑話	長崎勤書	長崎名勝図絵	対応するオランダ語（但し、filhósはポルトガル語）
成立年	延宝9年 （1681年）	明和3年 （1766年） と推定	天明7年 （1787年）	文政2年 （1819年）	文化・文政年間（1804 - 1829）と推定	
1	紙焼カステーラ		カステイラ ブロード （花かすていら） （紙焼かすていら）	花かすていら	紙焼カステイラ	castiliaans-brood （カスティリアのパン）
2	タルタ	タルタ （あんの品々、 上皮の捲法）	タルタ	タルタ	タルタ	toart （ケーキ、タルト）
3	スーフ	スース		スース	スーフ	soes （クリーム パフ）
4	カネールクウク	カネールクウク			カネールクウク	kaneelkoek （シナモン・ケーキ）
5	丸焼カステーラ					castiliaans-brood （カスティリアのパン）
6		パスティ				pastei （パイ）
7		ソイクルブロード				suikerbrood （砂糖パン）

南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	
8		ワアフル		ワアフル		wafel (ワッフル)
9		ポウフルチイ	ポーフルチス			poffertje (ポッフエルチェ = 小球状の焼菓子)
10		ブルードル				bruidstaart (ウエディング・ケ ーキ)
11		スペレッツ	スペレッツ	スペレッツ		sprits (バターをたくさん 使った クッキー)
12		ヲペリイ	ヲペリイ			oblie (丸形の ウエハ ース)
13		ヒロース				filhós
14			ストアップル			zoeten appel (砂糖漬けリンゴ)
	計5種	計11種	計6種	計5種	計4種	

註：オランダ語和訳は、『オランダ語辞典』（講談社 1994年）による。

今日の和菓子の世界をみると、カステラ、ポーロ、カルメラ、コンペイト、ビスカウトなど南蛮菓子の流れが、和蘭陀菓子に比べて色濃く残っている。また、前表に挙げているカステラ、タルタなども、南蛮菓子そのものあるいは、その影響が大きいと言える。なかには、「和蘭陀菓子」を名乗っているが、実は「南蛮菓子」という例がある。

越中哲也『長崎の西洋料理 洋食のあけぼの』（第一法規 昭和57年）の「資料編」に、「和蘭陀菓子製法 全」（長崎県立図書館渡辺文庫18 - 136）が所収されている。そして、この資料が、のちに東北大学に所蔵された「狩野博士蔵の原本」の書写であることをうかがわせる注記がある。

確かに、この資料の内容は、前出の『南蛮料理書』の記述と全く同じである。更に、この資料の注記には、これを書写した者が「偽ツテ和蘭陀の三字ヲ用ヒタル」が、それを改めず「和蘭陀菓子製法トシテ写了シ」と、風中散人を号した同文庫の所有者渡辺庫輔が記している。この場合の「和蘭陀菓子」は、「南蛮菓子」と全く同じ内容である。

和蘭陀菓子の製法は、(1)の『阿蘭陀人日本渡海発端』に可成り詳しく記されている。いずれも、麦粉に加えて、卵、砂糖が主原料になっているが、「ワアフル」には甘酒が用いられている。また、「カネールクウク」、「スペレッツ」、「ラペリイ」などには肉桂の粉が用いられており、「南蛮菓子」と異なる味付けがみられる。

一方、『紅毛雑話』には、長崎における「和蘭陀菓子」の簡単な説明が記されているので、以下に引用する。

カステイラブロード	花かすていら 紙焼すていら 紅毛紙を箱に折(り)かすてらのたねをつぎ、 紙なべの中へならべて焼きたるなり
スペレッツ	(玉子 小麦粉

	右水にてねりませ引きのばして縄のごとく 捻り油にて揚げたるくわしなり
ポーフルチス	菓子の名
タルタ	同
ラペリイ	花の形に拵拵へたるかすていら也 大きかぶとの鉢ほどあり
ストアップル	蜜柑

(上記は、『紅毛雑話・蘭説弁惑』八坂書房 昭和47年 によった)

ところで、前出の『阿蘭陀人日本渡海発端』には、「スペレッツ」の製法を次のように説明している。

「麦粉壹斤水にて煉り、ゆて揚げ、卵十五程、肉粉の粉少し入、右之程拌せ(ませ)形に入、押シ出し、油にてあげ申候。」

『紅毛雑話』にも、『油にて揚たるくわしなり』とある。『オランダ語辞典』(講談社 1994年)には、sprints (スプリーツ)の項があり、「(バターをたくさん使った)クッキー」と説明されている。当時の我が国にあっては、バターを簡単には入手し得ないため、油で揚げてクッキー状にしたのだろうか。『紅毛雑話』には、「ねりませ引きのばして縄のごとく捻り」とある。

一方、スペレッツの元のオランダ語をspeculaas(スペキュラース)と考える研究者が少なくない。例えば、村岡實「江戸時代の文献にみるわが国の阿蘭陀料理」あるいは、西明真理「出島オランダ商館における西洋料理に関する一考察」(いずれも、前出の『出島の食文化』に所収)には、スペレッツ = speculaas としている。

ちなみに、前出の『オランダ語辞典』は、speculaasを「スペキュラース(甘く香辛料の利いたビスケットの一種)」とあり、それほど油っぽくはないようだ。

片仮名で表記されたスペレッツ(又はスペレッツ)には、sprintsのほうが遙かに近いのに、なぜspeculaas(スペキュラース)とするのか、いささか理解し難い。

最後に、前記の5つの文献には記されていないが、江戸期における「パン」について考えてみたい。

寛政11年(1799年)春、水戸の学者立原甚五郎が、長崎の和蘭通詞榎林重兵衛の口述を一巻32葉にまとめた『榎林雑話』がある(新村出編『南蛮紅毛史料』更生閣 昭和54年 所収)。通詞という仕事を通して得た当時の長崎事情が断片的ながら伝えられているが、パンに関する記述がある。

「蘭人常食にパンと云ものを用ゆ、長崎にこれを売ることを業とするものありパン屋と云、蘭人みなパン屋より買て食す。パン屋の年中の利二百両ばかりなりと云。パンの上にポートル 牛羊酪 を引て食す。又蜜を煎じて卵をかけて煮るをバンドウスと云、(以下略)」

バンドウスは、ポルトガル語のpão doceに由来すると思われるが、オランダには、シュイカールブロード suikerbrood と呼ばれる砂糖パンがある。当時の長崎にあっては、ポルトガル語で「甘いパン」を意味するバンドウスが、オランダ人によってもたらされていた「和蘭陀菓子」の一種と考えられていたのだろうか。

その後の我が国では、オランダ語のbrood ブロートは定着せず、ポルトガル語あるいはスペイン語を起源とするパンが現在まで使われている。江戸期にあっては、パンの語源は明確でなかったようだ。前出の『蘭説弁惑 磐水夜話』(1799年刊)には、以下の記述がある。

「『ばん』といふは何国(いつく)の詞か、いまだ詳ならず。荷蘭(おらんだ)にては『ぶろふと』といふ。おらんだ隣国払郎察(ふらんす)といふ国にて『ばいん』といふよし。この語の転せるか」

ちなみに、フランス語では「ばいん」とあるが、綴字はpainであり、発音はパンに近い。

5. カステラ語源考

カステラは最も代表的な南蛮菓子であるが、今では和菓子として定着している。大槻文彦『言海』に記されているカステラの語源が、以後一つの定説となっ

ているが、正確とは云い難い。

ところで、「3.南蛮菓子の種類」の第6項でも触れているが、カステラは江戸期の様々な文献で紹介されている。

我が国に潜入したイタリア人宣教師ジョバンニ・パティスタ・シドッチを取調べた新井白石は、正徳5年(1715年)頃『西洋紀聞』を著している。同書の「巻上」に以下の記述がある(ここでの引用は、東洋文庫『新訂 西洋紀聞』平凡社 1970年を用いた)

「カステイラと申すは、イタリアなど聞えし地に近き国にて、むかし其国にて作り出せし果子の、此土に伝へし物は、今も候なる。」

念のため、補足説明を加えて現代語訳すると、「カステージヤ王国は、イタリアなどに近い国であり、かつて、その国で作られた菓子などが我が国に伝えられ、現在に至っている」となる。

一方、明治期以降の国語辞典には、「カステラ」という語彙が外来語として収録されている。

我が国最初の近代的な国語辞典とされる大槻文彦『日本辞書 言海』は、明治22年(1889年)の第1分冊の刊行に始まり、同24年の第4分冊で終わっている。『言海』の増訂版として『大言海』の編輯が明治45年(1912年)に着手されたが、同書はカステラについて次のように説明している。

「カステイラ(名)加須底羅〔葡語 castella〕〔西語 bolo〕(菓子)の略、葡萄牙人ハ、西班牙ヲかすてらト云フトゾ(村上直次郎説)(後略)。」

なお、大槻文彦『新編大言海 改訂版』(1956年)も、『大言海』をそのまま踏襲して語源を「カステイラ 葡語 castella、西語 bolo」としている。

現行の国語辞書について、「カステラ」をみると、新村出編『広辞苑 第五版』(岩波書店 1998年)では〔castilla〕を語源とし、松村明ほか『新辞林』(三省堂 1999年)では、〔ポルトガル castella〕としている。また、前者の語義の最後の個所に「カステーラ」、後者では「カステーラ。カステイラ。」と記載されている。一方、講談社『日本語大辞典第2版』(1995年)の「カステラ」の項は、語源を〔castilla スペイン〕と記している。

ところで、現在のところ最新かつ最も有用な西和辞典である白水社『現代スペイン語辞典 改訂版』(1999年)では、「Castilla(地名)カスティーリヤ〔スペイン中央部の地方)』とあり、カステラという名の菓子との関係については全く記されていない。

一方、同じく最新かつ唯一の完備した葡和辞典である白水社『現代ポルトガル語辞典』(1996年)にも、castella というポルトガル語はなく、「castelhana, na(形)(名)〔スペインのカスティーリヤ) Castela の〔人)』とある。

ポルトガル語の Castela は、スペイン語でカスティーリヤ(あるいはカスティーリャ)地方を指す Castilla と同意である。つまり、元来、ポルトガル語には castella という語彙は存在しない。一方、スペイン語では Castilla であって、Castella ではない。ましてや、スペイン語の Castilla、ポルトガル語の Castela とともに地名を指しており、そのままでは「カステラ」という名のお菓子を意味するものではない。

遙か昔の『大言海』に記載されている語源「ポルトガル語 castella」という間違った記述が、現在の国語辞典にそのまま踏襲されていることになる。

一方、あらかわ そおべえ『角川 外来語辞典 第二版』(1984年)には、カステ(ー)ラを「ポルトガル pão de Castella (ポルトガル語でカステラ(スペインの古王国名)のパンの義(後略))』とある。前出のいくつかの国語辞典の説明に比べると、さすがに『角川外来語辞典 第二版』の説明は一步前進しているが、ポルトガル語の表記は正しくは pão de Castela パン・デ・カステーラである。

ついでに、スペイン語で Castilla、ポルトガル語で Castela と呼ばれる地方及びカスティーリヤ王国について簡単に説明したい。

イベリア半島のほぼ中央部には、北側の新カスティーリヤと南側の旧カスティーリヤの2つの盆地が形成されており、ポルトガルと接している。

西暦961年、ブルゴス伯フエルナン・ゴンサーレスによって、レオン王国からカスティーリヤ伯領が独立した。1035年にはカスティーリヤ王国が誕生している。やがて、1473年にはアラゴン王国とカスティーリヤ王国が統一され、現

在のスペインの原形となった。そして、1429年以降の新大陸とともに、スペインは興隆期を迎えている。

ところで、スペイン語のcastilloは「城」を意味するが、ラテン語のcastellumがその語源である。Castillaという地名も、このラテン語に由来していると言われている。

いつの頃にカステラ地方（スペイン語ではカスティージャ）から pão de Castelaと呼ばれるパンあるいは菓子がポルトガル人に親しまれるようになったかは不明である。しかしながら、この「カステラのパン」が、我が国で「カステラ」と呼ばれるスポンジ状のケーキの語源であることは、十分に考えられる。

卵は、カステラ製造に重要な役割を果たしている。「カステラ」を作る時、ポルトガル人が卵白を泡立てながら、“bate as claras em castelo”（城 castelo カステロ となるまで卵白を攪拌せよ）とはやしたてると言われている。そして、かつて我が国にやって来たポルトガル人宣教師達が発した「カステロ」という音が日本人の耳に残って、カステラになったと思われる」という説が『カステラ文化誌全書』（平凡社 1995年）にも紹介されているが、説得力に欠けるように思われる。

今日、スペインあるいはポルトガルには、castilla あるいは castela と稱される菓子はみあたらない。

一方、カステラの原形と考えられる菓子として、ポルトガルの pão de ló がある。白水社『現代ポルトガル語辞典』は、この「パン・デ・ロー」を「カステラ、スポンジケーキ」と説明している。更に、ló というポルトガル語には、「薄い織物」の意味がある。このため、「パン・デ・ロー」には柔らかい布地のような、なめらかな生地のパンというイメージが持たれる。

大槻文彦『大言海』は、前述のように「カスティラ」の語源に、「西語 bolo」を挙げているが、正しくは bollo である。白水社『現代スペイン語辞典』の bollo の項には、「菓子パン；ロールパン」とある。

一方、ポルトガル語に bolo という語彙があるが、広い意味のケーキを指して

いる。

我々に馴染みのある「ボウロ」と言う小さな球状の菓子の語源は、上記のbolloあるいはboloを借用したと思われる。

ところで、スペインにおいて、我々がいうところの「カステラ」に最も近い菓子は、bizcocho ビスコーチョである。このスペイン語は、前出の白水社『現代スペイン語辞典』では、「スポンジケーキ、カステラ」と説明されている。

卵、砂糖、小麦粉を主原料にしたビスコーチョには、様々な種類がある。我が国のカステラに近いビスコーチョ、あるいはビスコテラのようにやや固い目のビスコーチョもある。そして、スポンジケーキ状のビスコーチョは、前述のポルトガルにおけるパン・デ・ローに近い菓子である。

古いスペイン語ではbiscochoと書かれていたが、ラテン語で「二度焼いた」を意味するbiscoctusに由来すると言われる。元来は、ビスケットに近い固い菓子であったと思われるが、前出の『蘭説弁惑』の「よく久しきに耐へるもの故、もと軍陣長旅などの用るものといふ」と言う説明に合っている。

本来、貴重な保存食であったビスコーチョは、戦時には重要な兵糧であり、長期間にわたる航海に欠かすことの出来ない食料である。

1492年、新大陸に到達したコロンブスも、ビスコーチョを3隻の帆船に大量に積み込んでいた。コロンブスの第1回及び第3回目の航海に関して、バルトロメー・デ・ラス・カサス神父が航海日誌の要約を残している。

上記の航海誌には、当然ながらパンあるいはビスコーチョに関する記述が散見されるが、ここに記されているパンpanもまた、二度焼きされたパン即ちビスコーチョだっただろう。通常の発酵したパンであれば、長期間の航海には保存出来ない。

コロンブスの航海から約120年が経過した1611年に、最初のスペイン語辞典である『カスティリア語あるいはイスパニョーラ語の宝典』が刊行されている。「コバルピアスの辞書」として知られているが、15世紀末から16世紀初頭頃のスペインの食生活を知るためにも貴重な資料となっている。この辞書では、古い綴字で記されたビスコーチョ viscocho（又はbiscocho）について次のように

説明されている。

「艦隊及びあらゆる種類の船舶の糧食並びに貯蔵食のために焼かれたパン。腐敗しないよう乾燥させるため、2度焼いて (biscoto) ある」。

そして、「小麦粉、砂糖及び卵によって作られたやわらかい、別の種類のビスコーチョコもある」と記されている。私達に馴染みのあるカステラの原形と考えられるスポンジケーキ状のビスコーチョコが、既にこの時期に存在していたと思われる。

その後、この軟らかいビスコーチョコが、保存食である固いビスコーチョコにとって代わることになる。現在のスペインでは、一般にビスコーチョコ bizcocho と呼ばれる菓子は、我が国のカステラに近いスポンジケーキである。

6. 江戸時代の長崎と砂糖

菓子の普及には、大量の砂糖が必要である。江戸期において、高級菓子から駄菓子まで種類も多様化し、人々の間にひろがっていった背景には、この時期における砂糖供給量の増加がある。

江戸期に確立された砂糖の供給源は、(1)長崎のオランダ商館及び唐館を經由した輸入、(2)四国、駿河、遠江、武蔵などの各地における糖業の発展、(3)薩摩藩支配下の奄美大島、琉球産などの黒糖の移入がベースとなっていた。以下の稿では、長崎におけるオランダ商館及び唐館が取扱っていた砂糖貿易と、その周辺について考えてみたい。

(1) 唐紅毛糖の輸入

平戸藩主松浦鎮信の願い出によって慶長14年(1609)オランダ東インド会社の商館が平戸に開設された。その後鎖国体制がすすむなかで、3代将軍家光の時、寛永18年(1641)オランダ商館は長崎に移転させられた。平戸時代の主な輸入品目は、火縄銃、弾薬などの武器類、白砂糖、黒砂糖のほか陶磁器類などであった。一方、輸出品の太宗は茶であった。

その後、長崎のオランダ商館からの輸入は中国産の白糸(生糸)、アジア各地

の絹織物、木綿、砂糖、各種の葉種など多岐にわたっていた。当初、オランダ及び清国との貿易額に制限はなかったが、正徳5年(1715)新井白石の発議に基づいて公布された「正徳新令」(「海舶互市令」ともいう)によって、以下のように制限された。

- 一、唐人方商売の法は、凡そ一年の船数は、口船(くちふね)、奥船(おくぶね)合わせて三十艘、都(すべ)て銀六千貫目を限り、其内、銅三百万斤を相渡すべき事。
- 一、阿蘭陀商売の法は、凡そ一年の船数は二艘、都て銀高三千貫目を限り、其内、銅百五十万斤を相渡すべき事。

当時の唐船は来航のコースによって、口船あるいは奥船と呼ばれていた。江蘇、浙江を起点とするコースを口船と云い、福建、広東、広西から来る唐船を中奥船と称した。更に、遠くシャム、トンキン、カンボジア、六昆(ロツコン)などのインドシナ半島及び、現在のジャカルタである咬囉吧(カルパ)を回航する唐船は、奥船と呼ばれた。

その後、対オランダ輸出は、1733年には銀1000貫、脇荷銀100貫、更に1790年には銀700貫分、毎年船1隻に制限された。上記の措置によって、当然ながら輸入量も減少した。なお、脇荷物とは、商館長以下商館員の収入となる役得の商品である。

対清国貿易は、將軍吉宗の頃、享保2年(1717)に年間の船40隻、銀8000貫目に増やされた。やがて、元の状態に戻されたが、文化10年(1813)には年間10隻、銀3500貫目に制限され、幕末に至っている。

(以上は、津田昇『日本貿易の史的考察 古代から現代まで』外国為替貿易研究会 昭和45年を参考にした)

オランダ及び清国との貿易では、当初は白糸(生糸)が主要輸入品であったが、やがて砂糖輸入が増加していった。文化14年(1817)に入港した2隻のオランダ船は、計100万斤(600トン)の砂糖を出島に荷揚げしている。

長崎渡りの砂糖は、一般に、唐紅毛糖と総称されていた。更に、オランダ船

によって出島に荷揚げされた砂糖は、出島白糖と称されていた。清国船によって運ばれた唐糖は、三盆、頂番、並番に格付けされていた。

「2.南蛮菓子の由来」の項に記したように、樋口弘氏の試算によれば、江戸期の砂糖の産額(この場合は供給量であろう)は、1人当たり2斤(1.2kg)となっている。戦後、砂糖が極度に不足していた昭和21年(1946)の国民1人当りの消費量0.20kgと比べれば、1.2kgは可成り大きな数字である。しかしながら、江戸期にあって砂糖を直接消費出来たのは富裕階層に限られており、菓子などの加工食品に砂糖の大部分が用いられていた。また、砂糖の消費は、主として都市部に集中しており、貴重な商品になっていた。

(2)オランダ商館と唐館

次に、江戸期の砂糖輸入に大きな役割を果たしていたオランダ商館と唐館(唐人屋敷)をめぐる事情について触れてみたい。

出島という人工島の埋築工事が始まったのは、寛永13年(1636)である。当初の面積3924坪のこの島にポルトガル人が集められた。ポルトガル人が追放されて、5年後の寛永18年に平戸のオランダ商館がここに移されて来た。ここに居住していたオランダ人は、商館長を含めて9名あるいは、12 - 13名となっていた。

一方、元禄2年(1699)に設置された唐人屋敷は、その後徐々に拡張され、宝暦10年(1760)頃には9373坪に達したという。オランダ商館が設置されていた出島の2倍を越える面積だが、唐館の人数も遙かに多かった。

設立当初の唐館には、唐人(清国人)4888人が入居していたと云う。多い時には、10,000人も清国人が唐人屋敷にひしめきあっていたと云うが、彼等の多くは商人あるいは唐船の乗組員である。長崎港に停泊中の3 - 4ヵ月程度の滞留だった。

さて、オランダ人、唐人ともに女性の帯同は認められなかった。出島の人口には、「傾城之外女不入事」と禁札が立てられていた。次に述べる丸山の遊女(傾城 ケイセイ)以外の日本人女性は、原則として出島に立入れなかった。

唐館の場合も、唐人の自由な外出は禁じられており、遊女の出入りだけが認められていた。

ところで、長崎の丸山は、江戸の吉原、京都の島原と並び称される有名な遊里であった。一般に、寛永19年(1642)、それまで市中に散らばっていた遊女屋を、丸山と寄合町の2ヵ所に集めたのが、その始まりと云われている。

遊女の数は、天和元年(1681)当時766人、最盛期の元禄5年(1692)頃は1443人、幕末にはその数も減ってゆき寛政6年(1859)頃には487人へとさびれていった。遊女は、相手の客によって日本行、唐人行及び阿蘭陀行にわけられていた。日本行が最も格が高く、阿蘭陀行(出島行又は蘭館行とも云う)が最も低いとされていた。

(3) 貰砂糖

出島の蘭館あるいは唐人屋敷(唐館)という限られた空間の中で、男性だけが生活するオランダ人あるいは唐人(中国人)にとって丸山の遊女たちはこの上もない潤いであり、不可欠な存在だっただろう。遊女たちには正規の料金として揚げ代が支払われていたが、更に、彼女たちの歓心を得るためか、あるいは情愛深い奉仕に報いるためか、唐紅毛人達は習慣的に物品を贈与していた。

なかでも、贈与品として使われていた貴重な白砂糖は、貰(もらい)砂糖あるいは貰物砂糖と呼ばれており、遊女及び遊女屋に最も人気があった。そして、鎖国体制下における唐紅毛糖輸入の唯一の窓口であった長崎らしい、官許の贈与品であった。

以下の稿では、長崎学者として知られた在野の歴史家、古賀十二郎の遺稿を刊行した『新訂 丸山遊女と唐紅毛人』(長崎文献社 平成7年)を参考に、「貰砂糖」の背景を紹介する。

遊女に対する唐紅毛人の贈与品は、一般に貰物と呼ばれていた。当初は、高価な贈与品を大貰、高価でない品物を小貰と称していたが、やがて貰砂糖、貰銀、貰銭、小貰と呼ばれるようになった。なかでも、貰砂糖は、前述のように唐紅毛人から遊女へ贈られる白砂糖を云い、貰物の中でも高価であるとともに、

換金性が保証されていた。唐紅毛人から贈られた白砂糖は長崎商会所に持込まれ、これを入札したのち、砂糖代銀と称して遊女たちに渡されていた。

ところで、明末から清初にかかる 17 世紀前半頃に日本へ逃れて来た明人達は、清の民でないことを示すため、自らを唐人と称していた。その後、江戸期においては、唐人という呼称は広く中国人を指すようになり、彼等が乗って来た船は、唐船と呼ばれるようになった。

長崎に来航する唐人は、富裕な商人から下級船員まで様々な階層の人々であった。なかでも、船主などは白砂糖をはじめ高価な品物を気前良く遊女やその抱主達にも与えていた。

天保 5 年(1834) 白砂糖贈与という慣習が、唐人達によって制度化あるいは制限される動きがみられた。唐船主一同より長崎奉行所に評議書が提出され、唐船 1 隻から贈られるべき白砂糖の標準斤数を合計 2480 斤(約 1488 kg)と定めている。更に、「船主或は財副より呼入れたる遊女壱人前」につき「白砂糖 4 斤」など、遊女、遊女屋、遣手(やりて)毎に配分量を定めている。後述するように、オランダ商館の「砂糖表」の場合も全く同じで、配分先及び、相手毎の数量を定めている点に興味を持たれる。この措置の実施に際して、馴染みの遊女に特別に 1000 斤(600 kg)の白砂糖の贈与を願い出た唐人船主もいたようだが、長崎奉行によって認められている。

また、天保 7 年(1836)に定められた唐館火の元番貨物規則が、遊女貨物にも適用され、次の品物の受領が許可されている。

「 一、菓子	これは麦餅の粉にて製りたる干菓子の類	貳拾斤
一、雲片糕		拾斤
(以下略)		」

他にも、線香、蠟燭、箸などの小間物が、一定の数量範囲で認められているが、これらは小貨物である。ちなみに、雲片糕(うんぺんこう)は、後述するように当時人気のあった唐菓子である。

ところで、天保年間に入って唐貿易は不振となり、砂糖の贈与にも影響するようになった。このため、天保 13 年(1842)には、唐人は、遊女以外には、遊

女屋(抱え主) 遣手などへは砂糖を贈与する必要がない旨、長崎奉行所は申渡している。

一方、紅毛人による丸山遊女への定期的な白砂糖の贈与は、唐人よりも余程古いと云われている。貰砂糖あるいは貰物砂糖をオランダ語で gift-suiker と称していたが、suiker (シュイカール) は砂糖である。そして、出島のオランダ商館長は、貰砂糖の配分を記した suiker-lijst (砂糖表) を作成していた。貰砂糖は、例年紅毛船の出帆前に、遊女、混血児、禿(かむろ)と呼ばれる遊女の小間使、一定の神社仏閣、出島の医師、召使、料理人などにも贈与されていた。

紅毛人の場合も、唐人の場合と同様に、日蘭貿易量の減少とともに、貰砂糖も減少していった。寛政2年(1790)にはオランダとの貿易額は本方450貫目、脇荷60貫目、計510貫目に減少された。寛政半減貿易定高である。

同時に、遊女、混血児、医師、一定の神社仏閣などへ贈与される白砂糖の量も、計100匁を限度とした。1匁の砂糖の量は245斤(147kg)、100匁では24,500斤即ち14,700kgとなる。

前出の古賀十二郎『新訂 丸山遊女と紅毛唐人 前編』の554ページには、「文化二乙丑年の贈砂糖」の項がある。ここには、当時の商館長ヘンドリック・ドーフが、文化2年(1805)に作成した「砂糖表」の日本語訳が次のように紹介されている。

「甲比丹ヘンデレキ・ドウフ			
Hendrik Doef より		混血児おもんへ	六匁
同	京屋	遊女瓜生野へ	拾四匁
同		遊女いろはへ	四匁
同	引田屋	遊女此滝へ	四匁
ヘテル役マルテン・マツク			
Maarten Mak より	大阪屋	遊女をり難へ	六匁
船長ヘンデレキ・キールマン			
Hendrik Voorman より		遊女をり風へ	式匁
(以下、省略)			」

以下、その他の商館員、神社仏閣、医師などの名前が続き、計89 筆の配分先とその数量が記されている。なお、人名のオランダ語及び片仮名表記は、古賀氏の原文のままとした。

「甲比丹」は、元来、ポルトガル語の船長、指揮官を意味する capitão をそのまま用いたものである。「ヘトル」もまた、ポルトガル語の feitor (フェイトル) であり、商館長、商務員、財産管理人を意味する。いずれも、ポルトガルとの交易時代の名残りであり、日本側が使っていた通称である。

前記の砂糖表には、副館長役の「ヘトル」を含めて9名の商館員と2名のコックの名前が挙げられているが、下位になるほど、贈り砂糖となるべき筆数は少ない。

ところで、ヘンドリック・ドーフは、寛政11年(1799)に書記として長崎へ赴任し、文化14年(1817)までの18年間在勤していた。1804年以降の14年間は商館長に任ぜられているが、商館長としては最も在任期間が長かった。来日間もない頃のドーフは、遊女園生(そのよ)と馴染み、出島に呼び入っていた。やがて、女の子をもうけたが前出の砂糖表の最初に登場する「混血児おもん」である。

遊女園生の実家が貧しいため贈り砂糖の筆数を増やしたいこと、また、娘おもんの将来を考えて砂糖12筆を長崎会所に預けたが、成人の暁には、その払代銀を本人に渡すようお願い出て、長崎奉行所に許可されている。また、その後の砂糖の価格下落のため、前記の数量を22筆に増やすことを改めてお願いしているが、父親としてのドーフの配慮がうかがわれる。しかしながら、おもんは9歳の時に伝染病で亡くなっている。

園生と離れていったドーフは、次に遊女瓜生野と親しくなっているが、砂糖拾四筆を贈った「遊女瓜生野」である。彼女との間にも男の子が生まれ、道富丈吉と名づけたが、道富は自分の姓 Doeff ドーフを漢字で表記したものである。もっとも、ドーフ自身は、ミチトミと訓読みを望んでいた。

混血児である丈吉の将来を、ドーフは心から案じていた。バタビアから別途運ばれて来た白砂糖300筆を長崎会所に委託するので、その代金の利息を

もって毎年銀4貫目(400両に相当する)を丈吉に支給することを、長崎奉行に願出ている。

ドーフはまた、丈吉が地役人に任用されるよう願出ている。これらの嘆願は、いずれも長崎奉行によってききとどけられ、丈吉は唐物目利(めきき)役として地役人にとりたてられたものの、17歳で早逝している。

ところで、在任中のドーフが残した仕事に、蘭和辞典の編纂がある。文化9年(1812)ドーフは、フランソワ・ハルマの蘭仏辞典をベースに、オランダ通詞の助力を得て蘭和辞典の編纂に着手していた。これに対して、老中牧野備前守は、編纂中の蘭和辞典の写しを差出すよう命じている。このため、長崎奉行の命によってオランダ通詞11名の参加を得て、本格的な辞書編纂作業がすすめられた。

ドーフは、この和蘭辞典の序文の終りに、「兒子無比の慈恵を戴く終身豈忘失するものあらんや」と記している。息子丈吉に対して白砂糖300匁の代金から毎年利息として銀4貫目を与えることを認めた長崎奉行の好意を謝したものであることは言うまでもない。

日本側の好意に報いるため、ドーフは離日直前まで、辞書編纂作業に力を注いでいた。のちに、ドウフ・ハルマ辞書、長崎ハルマ辞書、ツウフ・ハルマ辞書などと様々な通称で呼ばれるが、ドーフの離日後、天保4年(1833)に一応の完成をみた。その後、桂川甫周の校正作業が続けられ、結局、安政5年(1858)に完成した。「和蘭字彙」と題したこの辞書では、前出のドーフの序文は削除されている(以上は、前出の『新訂 丸山遊女と唐紅毛人 後編』所収の「附録 出島商館長ヘンデレキ・ドウフとその混血児」による)。

眞砂糖という慣習は、元来、丸山遊女の歓心を得るための贈物だったのだろう。しかしながら、ドーフの場合は、異国に残してゆく息子の生活のために役立てられた。更には、ドーフに対して示された日本側の好意が、我が国最初の蘭和辞典「ドウフ・ハルマ」を生み出す原動力になったと言えるかも知れない。「ドウフ・ハルマ」は、幕末の蘭学生達に重宝された。大阪の適塾に学んだ福沢諭吉は、「ズーフという写本の字引が塾に一部ある。(中略)蘭学社会唯

一の宝書と崇められ、(中略)緒方の塾中にもたった一部しかないから、三人も四人もズーフの周囲に寄り合っ見ていた」と、『福翁自伝』に記している。

ところで、遊女の揚代と貰砂糖代に大きな混同があるようで、原田伴彦『長崎』(中公新書 昭和39年)に、次の記述がある。

「唐人屋敷での遊女揚代は、唐館では一年分をまとめて、砂糖で長崎会所に提出した。会所では時の相場でその代銀を遊女に渡したのであって、十二月二十九日はその受取り日であった。この日、丸山両町の遊女は、禿、遣手(やりて)、若者などを従えて、会所の門前まで轎子(かご)でのりつける。その豪勢な道中をみよう、見物が群集したさまは、いまなお語り草として伝えられている。」

上記は、長崎に関する古い文献『たまの浦通』を参考にしたものと思われる。一方、原田氏の『長崎』より遙か以前の昭和初頭に執筆されたと思われる古賀氏の『新訂 丸山遊女と唐紅毛人 後編』は、『たまの浦通』の記事について次のように指摘している。

「この記事は、丸山花街の慣習を知らざるため、揚代と貰砂糖代とを混同し、貰砂糖代銀受取のため、遊女が長崎会所へ行くのを、揚代受取のために長崎会所へ行くものと誤解したのに外ならぬのである。遊女の揚代は、決して砂糖にて差出すものに非ず、唐館に於て、唐人より銭、或は銀札にて仕払ひ、(後略)」

常識的に考えても、遊女と遊んだ代金が、毎年12月29日に一括して支払われるのであれば、遊女も遊女屋もたまったものではない。

(4) 唐菓子

香月薫平『長崎地名考 物産之部』(虎与号商店 明治26年)に、「唐菓子」の項がある。「唐菓子の製数種あり当地に久しく在住せる唐人、後に帰化して其業をなす。今に残りたるもの大概左のごとし」として、香餅(ヒヨンパイ)、砂糖鳥、凍羊糕(ネリヨウカウ)、糕干(ヨウカン)、蛋糕(カヒコカウ)、麗稱糖(ロクショウトウ)など21種類の唐菓子名を挙げている。更に、月餅(ゲツパイ)、雲片糕(ウンペイカウ。別名に雪片糕)、牛皮糖、善財餅のそれぞれについ

て簡単に説明している。香沙糕(こうさこう)の説明は、次のようになっている。「香沙糕は俗に口砂香と書く。此菓子は元禄の頃長崎に久しく在住せし唐人の愛妾にウメといふ女あり、これにこの菓子の製法を教へ置しを後人に伝えられたるより(中略)他国にこの伝なし。此菓子は米の粉に砂糖を加味せり。之を食ふに舌の上にてざらざらとする気味ありと思へば忽ち解け砂糖の風味のみ跡に残れり。ここを以て香しき砂と文字にはかけり。その形ちは一輪の白梅の如くに打出す也。これは始めウメといふ女、其法を授りたれば其名に因て菓子の形ちとせり」(句読点は、引用者が附した)。

ウメを愛した清国人は、砂糖商人あるいは菓子職人だったのだろうか。仲々興味深い言い伝えである。

糕(こう)とは、米粉など穀粉を用いた塊状の食品の総称であり、代表的な唐菓子の製法の一つである。江戸期に人気のあった唐菓みに白雪糕がある。前出の『長崎地名考 物産之部』には、雲片糕の名で記されている。更に、『近世風俗志』後集巻之一 食類の菓子の項で、白雪糕をとりあげている。

「(前略)又、江戸ニテモ、諸所菓子屋専ラ是ヲ模制ス。白雪糕ノ精美ナルモノ也。粉細カニシテ、口中ニ納ルレバ、舌上ニ消ルコト雪ノ如ク、又、唐糖ヲ用ヒテ、味モ甚ダ美也(後略)」。

衰弱した晩年の良寛が、「白雪羔(糕)少々御恵たまはりたく候」と「菓子屋三十郎殿」に所望した手紙が、中山圭子『和菓子ものがたり』(新人物往来社1993年)に紹介されている。白雪糕は滋養に富んだ菓子として知られており、母乳代りにも使われていたという。いわば薬種であり、滋養があるとされていた白砂糖に米粉を加えた白雪糕は、当時の人々にとってはこの上もなく栄養に富んだ貴重な菓子であった。

南蛮菓子、和蘭陀菓子とともに、唐菓子もまた、我が国の菓子文化の歴史に豊かな彩りをそえていた。

参考文献

参考あるいは引用した文献は、本文及び注に明記しているが、更に下記を参考にした。

南蛮菓子と和蘭陀菓子の系譜

松田毅一監修『日本の南蛮文化』淡交社 1993年

虎屋文庫『日本ポルトガル友好四五〇周年記念「南蛮菓子」展』1993年

永島正一『長崎ものしり手帳』葦書房 1997年

トゥーサン・サマノ玉村豊男監訳『世界食物百科』原書房 1998年

片桐一男『出島 異文化交流の舞台』集英社新書 2000年