NPO法人 長崎史談会

長崎学レポート

第9号
2022年5月1日発行
長崎学レポート
編集委員会
〒850-0861
長崎市江戸町5-8
第5一ノ瀬中央橋ビル

2021年度　テーマ「長崎の年中行事」　第5回公開講座 2021年12月18日 ・ 第6回公開講座 2022年3月19日

第五回長崎学公開講座 第一部発表要旨

長崎の主な行事食 ～先人の知恵から学ぶ～

脇山　順子

一、正月

先ず、年少者から年長者に回してお屠蘇をいただき、無病息災や不老長寿を祈願する。祝い肴は子孫繁栄の数の子、五穀豊穣の田作り、不老長寿の黒豆である。

長崎雑煮

長崎雑煮は焼き飛魚（あご）と昆布を一晩水に浸け、翌朝に出汁を取る。大きな雑煮椀に茹大根を敷き、餅をのせる。下煮した鶏肉、塩鰤、紅白蒲鉾、昆布巻、里芋、牛蒡、蓮根、椎茸、凍り豆腐、唐人菜を彩りよく盛る。塩、淡口醤油、酒で味をつけた熱い汁を注ぎ、へぎ柚子を添えて蓋をする。唐人菜は名を上げるようにと、一番上にのせる。名を残せるようにと、唐人菜を少し残すこともある。餅は望（もち）に通じ、歳の数だけ食べるのが通説。海、山、畑に恵まれている長崎ならではの雑煮はバランスがよい。

なお出汁や具は各家によって異なる。

紅さしの南蛮漬けはひめじという紅色魚のえらと内臓を除き、一夜干しにし、丸のまま揚げて南蛮酢に浸け、骨ごと食べる。南蛮は、長崎に渡来したポルトガル人からもたらされた料理の総称で油、唐辛子、ねぎを使う。

伊達巻は、長崎ではカステラ蒲鉾という。江戸に渡り伊達巻と称する。巻き物に準じ学業成就や反物を重ね和服の調達を願う。

二、節分

大豆は魔目（まめ）や魔滅（まめ）に通じ、歳の数だけ食べる。子どもの健やかな成長を願い、縁起のよい料理を並べる。

金頭（かながしら）は長崎の方言で「がっつ」（ほうぼう）という。煮付けにするが、骨が多く子どもには食べ難い。上手にむしると、猫またぎとか、金持ちになると褒められる。

百尋（ひゃくひろ）は鯨の小腸を塩漬けし、茹でたもの。薄切りにして二杯酢で食する。長崎では鯨のことを勇魚（いさな）という。尋とは両手を左右に伸ばした長さで約一・八m。心の広い人になることを願う。

長崎ではやりいかのことを**尺八いか**という。米などを詰めて貯えが出来ることを願う。

紅大根は長崎では鬼の手大根という。鬼よりも強い子どもになることを願う。酢のものにすると美しい鮮紅色になり、アントシアニン色素は目の疲れや視力回復に役立つ。

三、ひな祭り

女の子の健やかな成長と幸せを願い、雛人形と桃の花を飾り、白酒を添える。彩りの美しい料理を食卓に並べる。

摘んできたよもぎの新芽を搗き込んで**ふつ餅**にする。長崎ではよもぎの

この会は個人会員と法人会員の皆様により運営されています

浜屋　メモリード　十八親和銀行　文明堂総本店　みろくや　福砂屋　松翁軒　高野屋　森谷商会　小野原本店

ことをふつという。きな粉を添える。

ひな祭りの起源とされる中国の上巳（じょうし）の節句では、桃の種から作った薬湯を飲む習慣があった。中でも「桃は不老不死の果物であり、桃を使った長寿を願う風習」が伝わり、カステラと融合させることで縁起のよい**桃カステラ**が誕生する。

桃カステラ

四、端午の節句

男の子の成長と武勇伝を期待し、邪気払いの菖蒲を尚武（しょうぶ）にかけて豪快な料理を食卓に並べる。

鯛麺は茹でた素麺の上に鯛の姿煮を丸ごとのせ、錦糸卵や青しそ、紅生姜を彩りよく散らし、豪華さを表わす。

柏餅は、柏の葉は新芽が出ないと古い葉が落ちないから子孫が絶えないという縁起物である。

唐あくちまきは唐あくを溶かした温湯にもち米を浸し、さらし袋に詰めて茹でる。布を切り開くと、べっ甲色に出来上がっている。唐あくの独特の匂いと粘りが特徴。砂糖やきな粉を添える。食べる時は糸を交差して切る。

唐あくちまき

五、盂蘭盆

仏さまを客人としてお迎えするので毎回の食事や茶受けには動物性食品を使わない精進料理で趣向を凝らす。鼻団子を作り、迎え団子にきな粉、送り団子に小豆餡を添える。

お盆が終わった十六日は精進落としをする。鶏肉を冬瓜や木耳と一緒に煮る。旅立った者の無事を祈る「あとにぎやかし」ともいう。

六、長崎くんち

キリシタン対策は、長崎町民を氏子にして祭りを盛大にすることであった。くんちの三日間は、町中がしゃぎりの音で賑わい、祭り気分に浸り、赤飯や更紗汁、煮しめ、ざくろなます、甘酒、菊酒で祝う。

更紗（さらさ）汁は豆腐や紅白蒲鉾、竹輪やねぎの彩りをインド更紗に見立てた味噌汁である。

甘酒は米麹の発酵食品。血行をよくし、新陳代謝を促し、疲労回復や健康維持に効力を発揮する。くんちで消耗するエネルギー補給には欠かせない飲み物である。

七、おわりに

一年間の行事食を全て述べることは出来なかったが、先人は多彩な行事食を食べることで人生にメリハリをつけていることがよくわかる。そのことを子どもたちに伝えるために食材の集め方や料理の作り方、食べ方、残飯の保存の仕方などにもこだわり、親が手本になってよく教示している。「見よう！　真似よう！」とはよくいったものだと痛感する。

第六回長崎学公開講座 第一部発表要旨

長崎の盆行事

野田　和弘

「盆」という言葉は「盂蘭盆（ウラボン）」の省略である。盂蘭盆会行事は、日本には既に七世紀前半頃には伝わり、その後日本中で行われてきた。

ここでは、江戸時代の長崎における盆行事について、寛政九年（一七九七）に野口文龍が編纂した『長崎歳時記』（『長崎県史資料編四』所収、以下『歳時記』と略）と『長崎市史風俗編上』（長崎市・大正一四年刊）を主に参考にして述べてみたい。

迎え灯籠・精霊棚

盆行事は七月一日から始まる。この日から各家では先祖の霊を迎えるため、軒先などに灯籠をかかげた。

一三日には座敷に精霊棚を作り、菰を敷き、仏間の位牌を移して並べた。また此の夜の丑の刻（午前二時頃）に先祖の霊が家々に帰ってくるので、家の前に紋灯籠を掲げ、精霊棚には団子、にしめ等を供えた。

墓参り

初盆の家は一三日から墓、他の家は一四日から墓まいりに行く。『歳時記』では「数十の燈篭を点し、塔前には西瓜団子にしめ等を供して」とあり、墓前にも食べ物を供えた。

「墓参図」（部分）『長崎古今集覧名勝図絵』長崎歴史文化博物館収蔵

更に「下賤の者あるひは墓所にて酒宴を催し、拳などして賑わふものあり、また児輩は塔前にて音火矢花火をあげてたのしみとす」とある。

墓での花火は今でも子供達の楽しみだが、江戸時代は大人達が墓で宴会をやっていたのである。三味線を鳴らす者までいた。さすがに不謹慎ということで、奉行所は墓での宴会をたびたび禁止し

ているが、飲食の風習は続いた。

安政五年（一八五八）から長崎でコレラが蔓延した。医学伝習所の教官であったポンペは、長崎奉行岡部駿河守に防疫のため墓での飲食の禁止を進言し、安政六年七月奉行は、墓での飲食禁止令を発令した。

墓では提灯を墓前に点灯する。『長崎名勝図絵』では、一墓所に三〇とか四〇とかであるが、初盆の家では親戚や知人から提灯が贈られるから一〇〇を超すことがあると書かれている。

そのため長崎の町を取り巻く山の斜面にある墓に掛けられた、夥しい数の提灯の灯りは、旅人などに大変強い印象を与えたとみえ、種々の記録に記されている。長崎のオランダ人や中国人達も多くの記述を残している。

しかし、天保一三年（一八四二）長崎奉行柳生伊勢守は、灯籠の数が多すぎる、夜遅くまで点灯するなとの訓令を発令した。

その後これほど細かい規制は出されなかったが、花火の使用については火災や事故もあり度々厳しく禁止された。

精霊流し

七月一五日丑の刻から精霊流しが始まる。精霊流しの起源には諸説あり定かではない。

『歳時記』では、昔は精霊棚の供物を菰に包みそのまま海に流していたが、中島聖堂の学頭であった盧草拙が、藁で船を作り海に流した。これを見て他の人々も船を作るようになったとある。

文化一一年（一八一四）に中岡益が編纂した『瓊浦通』（長崎歴史文化博物館収蔵）では盧草拙の話を述べたあと、唐人達が行っていた彩船流しが元になったとある。

船の作り方は『歳時記』では「竹をたわめて船を造り其の上をわら菰にて包む、又帆柱をたて紙をつぎて帆とす」とある。

更に船には種々の灯籠を灯し、供物を載せて海に流した。一般の家では近隣や町内もやいで、一間から二間余りの大船を造るとある。

幕末には、精霊船に火を付けて流す事が盛んに行われた。これは港内に停泊している船には非常に危険なことであった。このため安政二年（一八五五）長崎奉行荒尾石見守は、精霊流しの船に火を付けて流すことを固く禁じた。

「精霊流図」『長崎名勝図絵稿本』
長崎歴史文化博物館収蔵

彩船流し

精霊流しの起こりとも言われている彩船流しは唐人屋敷の行事である。彩船流しは流れ観請とも呼ばれ、小流しと大流しがあった。

小流しとは、航海中嵐に遭った唐船が、長崎に無事入港出来ると、そのお礼として行われた。長さ二間ほどの唐船の模型を造り、広馬場の前の海岸で焼いた。

大流しは本格的で、航海中や唐人屋敷に滞在中に死亡した中国人達の人数が、四、五〇年も経つと合せて一〇〇人を超え、唐船一隻分の乗組員の数となり、また船主から水夫までの全ての役割が揃うと、大流しが行われた。

長さ四間余の唐船を造り彩色を施し、帆も船具も実際通りに取り付け、全乗組員の人形や荷物の模型を積み込み、唐館前の波止場から船を出した。船は曳き船に曳かれ、白洞（現在の神崎辺り）で焼かれた。

長崎の盆行事は鎖国時代長崎が、唯一中国人との直接交流があったため、墓での飲食や花火、精霊流しなど、中国の影響が特に強く見られる。

「彩船流図」（部分）『川原慶賀筆唐館図絵巻』
長崎歴史文化博物館収蔵

第五回長崎学公開講座
第二部発表要旨
長崎居留地の誕生

野田　和弘

安政五年（一八五八）日米修好通商条約が締結された。第三条に外国人居留地に関する事項が規定され、居留地の場所は、各開港地で決められることになった。長崎では大浦湾を埋め立てることとなり、造成について長崎奉行と各国の領事達で交渉が開始された。

さて長崎の地役人であった浜武家に古図面（図１）があった。これは長崎奉行所が作成した居留地造成の計画図で、当時埋立て工事の担当者であった浜武治兵衛が写し取ったものである。

ところでこの図面は現在の居留地跡とは全く違っている。新しく出来る大浦川を、梅香崎側に大きく曲げ、東山手や南山手側の丘も含まれていない。即ち幕府側の計画は、大浦川を境界線とし、居留地を長崎の市街地とはっきり分け、埋立地のみに限定することであっ

た。要するに第二の出島化を図ったのである。

これに対し、当時の長崎英国領事館にも、英国側が作成した埋立計画図があった（図２）。これはまさしく実際に完成した居留地と同じである。

各国領事団は幕府側の計画に反対し、彼らの案を幕府に認めさせたのである。

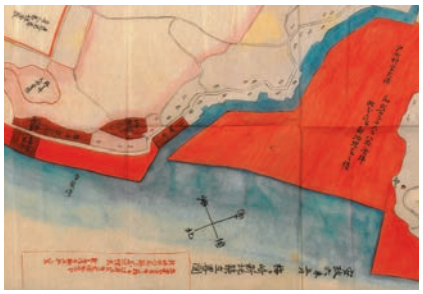

図１「梅ヶ崎新地築立略図」（部分）
長崎歴史文化博物館収蔵

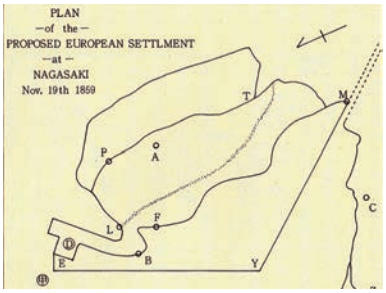

図２「英国領事館埋立計画図」菱谷武平/出島研究会責任編集『長崎外国人居留地の研究』（九州大学出版会1988）から引用

第六回長崎学公開講座 第二部発表要旨

長崎の黄檗寺院建築

村田　明久

黄檗様の建築は隠元が開創した本山万福寺の伽藍のように、山門―天王殿―仏殿（大雄宝殿）―法堂が一直線に並ぶ。また土間、礎盤、黄檗天井、彩色、丸窓、宝珠、詰組などの造作意匠がある。

末寺の**聖福寺**は、天王殿―仏殿を主軸に、左に禅堂・鐘楼、右に方丈を配し、どれも広場側に黄檗天井がある。

長崎の三福寺は、さらに古く、唐僧などによる開創、中国の工匠が渡来、明代の建築が導入された。

三福寺は、もともと道教の船神媽祖を祀る祠堂であった。しかし、先祖の供養や長崎などで亡くなった仲間を弔うため、釈迦像を祀る仏殿や庫裏、山門などが建立され、次第に寺院としての体裁を整えて行った。

福済寺（一六二八年開創）は、鐘楼、観音堂、庫裡、仏殿、開山堂が並置し、このうち仏殿の前に天王殿（弥勒堂）・護法堂の門、観音堂の前に大観門を配し二軸を形成した。原爆による火災で全焼、長崎歴史文化博物館に再現模型（写真）がある。

崇福寺（一六二九年開創）は、三門から唐門（四手先三葉栱の詰組）に入ると、崖側に護法堂、鐘鼓楼があり、山側に仏殿と開山堂、媽姐門と媽姐堂が二軸を形成する。

興福寺（一六二〇年開創）は、三福寺の中で開創が早く、規模が大きい。当初は右側から入り下段に媽姐堂、上段に仏殿があったが、現在は左側に山門、右に入ると鐘鼓楼、正面広場山側に仏殿、その左奥に媽姐堂が並置している。

法人会員紹介

小野原本店

長崎市築町三番二三号

小野原本店

小野原本店は安政六年（一八五九）初代甚右衛門がカツオ船主体の漁業と海産物商を創業したことに始まります。二代目善蔵はカツオ漁をやめ、からすみを主体とする海産物事業に専念、「からすみの小野原」として知られるようになりました。

からすみ作りは、全ての工程が手作業です。ボラの卵巣を傷つけないよう慎重に取り出し、血抜きの作業を行います。この作業を丁寧に行うことで、ボラ独特の臭みが無くなります。その後樽で塩漬けを行い、塩抜きの工程を経て天日でひと月弱ほど乾燥させて完成させます。この丁寧な作業と、小野原家六代で培ってきた技が、からすみの旨さを作るのです。

いつの時代も美味しく食べていただけるように、現在は薄味に仕上げています。またからすみをそぼろにしてパスタに使用したり、からすみのオイル漬けを販売するなど新しい食べ方も提案しています。

小野原本店の建物は、大正時代に建築された黒漆喰の商家建築で、内壁は煉瓦による防火壁、二階は鉄扉とするなどの防火対策がとられています。このため、原爆での焼失も免れました。文化庁有形文化財に登録され、小野原本店のシンボルとなっています。

からすみの天日干し