

カステラは日本にどのように伝わり、長崎の銘菓となったのか？

本会専務理事 程野章郎

1、日本人とカステラの出会い



復元ビスコチョコ (提供 松翁軒)

カステラのルーツは、ポルトガルの「パオ・デ・ロウ」、スペイン(当時はカステイリャ王国)の「ビスコチョコ」と云われ、ポルトガル人によって日本に伝えられたとされる。

長崎は、元亀2年(1571)ポルトガル貿易港として開港されると、以後、

急速に発展、わが国における南蛮文化の中心となった。そのようななか長崎の人たちとポルトガルの人たちとの交流もさかに行われ、カステラを食する機会も多かったと思われる。

ところで、カステラの名前については『カステラ読本』(福砂屋 2005年)に(カステラについて)日本人の質問に答えてポルトガル人が「これはカステラ王国のお菓子だ。」(ボロ・デ・カステラ)と言ったのを、「カステラ」と聞き、これがカステラの語源になったといわれています。」と記述されている(18頁)。

2、引釜について



引釜 (右は引釜の中に木枠と鉄蓋が入る) (提供 松翁軒)

カステラを焼き上げるには、上と下から熱を加える仕組みの焼き釜(オーヴン)が必要である。

オーヴンは、いつ頃から使われていたのだろうか。出島出入絵師川原慶賀筆「御菓子所図」(ライデン国立世界博物館フィッセルコレクション所蔵)は文政11年(1828)頃までに描かれたものであるが、同図には、「引釜」と呼ばれる日本式オーヴンが描かれている。

享保3年(1718)京で出版された日本最初の製菓書『古今名物御前菓子秘伝抄』(鈴木晋一訳 教育社 1988年)にはカステラについて「銅の平なべに紙を敷入、大なる鍋に入粉してかねのふたを仕り、上下に火を置、こげ候程にやき申候」と記述されている。

川原慶賀筆「御菓子所図」では小振りの深い鉄製の釜には三本の足が付き、下火の部分には覆いがなく、高い台に載せられている。上部の引釜の上では炭火が燃えている。この火が燃えている部分を引いて、カステラが入った釜を開くので「引釜」と呼ぶ。引釜の下

の釜に、生地を入れた木枠と鉄板で囲んだものを大きい釜に入れて焼く。焼けるにつれて膨らんだカステラが浮き上がってくるので、中枠を加えていく仕掛けである(改良され、昭和32年頃まで使われていた)。

3、カステラの呼称

明治41年(1908)から大正8年(1919)に出版された『日本百科大辞典』(三省堂)「カステイラ」の項には、家主貞良(カステイラ)、粕底羅、賀須底羅、卵糖(カステイラ)という記載がある(776頁)。

長崎学の先駆者古賀十二郎は、著書『長崎と海外文化』(長崎市役所 大正15年)の中で、「長崎の言葉にカステイラ或はカステーラなどと発音するものは一人もいない。若しカステイラ或はカステーラと発音するものがあるならば、それは他郷から長崎に入り込んで来た移住者でなければならぬ」と記述している(87頁)。

以上のように古賀先生は、他所者と断じているが、それはそれとして、現在でも長崎では「カステラ」と呼ぶのが一般的である。

4、長崎カステラの老舗「松翁軒」

天和元年(1681)創業の松翁軒は、初代山口屋貞助が本大工町に店を構え、カステラや砂糖漬けを製造販売したのが始まりである。7代熊吉は飾り細工菓子の名手として知られ、国学者中島広足から「松翁軒」の屋号と「翁」の商標が贈られる。明治に入り、8代貞次郎はパリ万博やセントルイス万博に出品し、名誉大銀牌や名誉大金牌を受賞するなど、カステラを長崎名物として普及させることに尽力したほか、大正初期「桃カステラ」を創作した。9代健市は「チョコレート」を製品化させる。10代貞一郎はマドリッドでカステラの製法を公開し、ポルトガルの菓子職人を受け入れるなど、カステラを通じた海外交流に貢献した。

また、カステラのルーツを探るためイベリア半島にいくども旅をし、『イベリア半島紀行』を出版している。

平成19年(2007)に江戸時代の五三焼カステラを復活させた喜三は、平成21年(2009)に11代当主となり、先代からの『よむカステラ』の発行人となり、長崎からカステラ文化の発信を続けている。(筆者は元松翁軒勤務)

本稿は、令和6年8月例会の発表要旨である。

参考文献

- 明坂英二『かすてら加寿底羅』(講談社 1991年)
- 『よむかすてら第27号』(松翁軒 2003年)
- 山口貞一郎『カステラの故郷へイベリア半島紀行』(株)そしえて1995年)