

文献にみる長崎の豚肉料理について

誌名	畜産の研究 = Animal-husbandry
ISSN	00093874
著者名	松尾,雄二
発行元	養賢堂
巻/号	68巻5号
巻号補足	
掲載ページ	p. 583-588
発行年月	2014年5月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



文献にみる長崎の豚肉料理について

松尾雄二*

1. はじめに

人見必大の『本朝食鑑』には豚肉は無毒であるが、「猪肉は能く血脉を閉じ、筋骨を弱くし、人肌を虚にするので、久しく食べてはいけない。」とあり、寺島良安の『和漢三才図絵』には小毒あり、食べてはいけないとするため、『黒白精味集』の肉食の類に、豚の「皮を賞味する也毛焼してわらにてより摺り小口より作り用う肉も用う」とある以外に食べた記録は少ない。しかしながら、他の地方と異なり、長崎で豚が飼われ、豚肉として食べられていたことを「文献にみる長崎の江戸時代の豚について」で示した。

長崎の豚肉料理について、文献(『文献名(翻訳者)』(成立年)、「抜粋引用、引用中の()は注釈等」及び漢数字年月日は和暦、洋数字は西洋暦とする。)をみってみる。

2. 南蛮・イギリス系料理

イエズス会の『日葡辞書』(1603-4年頃)ではButa(豚)やCacho(家猪)とあるが、Chonicu(猪肉)のみで、豚肉の記載はない。古賀十二郎の『外来語集覧』によれば、豚のことをポルトガル語(スはスペイン語)で「ポルコ、ホルコ porco(ス poerco)ぶた 豚「南詞雑解」に「ホルコ、デホルコ、豚のこと」とある。尚ほ問答書にポルコと云ふ仮名綴を散見」とある。デホルコはcarne de porcoのcarneを除いたものかもしれない。なお、ぶたという言葉は室町時代後期より使われたようであり、それに豚の漢字を当てたと思われる。それまでの豚という漢字は無理に読むとイノコと読むと想像される。

巡察師ヴァリニャーノの『日本巡察記(松田訳)』の松田毅一の解題中に、イエズス会会員が牛肉や豚肉を食べることを禁じたが、海外との貿易港である長崎、口ノ津(南島原市口之津町)などでは日本人への饗応も含め豚肉などを食べることができたとされる。

ジョアン・ロドリゲスの『日本教会史(土井訳)』には以下の記述がある。

「日本人はその習慣としてこれらすべての肉を忌み嫌い、驢馬も、馬も、牛も食わず、猪を除いて豚をごくまれに食べるが、鴨も鶏もまた決して食わないのである。そして、日本人は生来脂肪を嫌うが、ただ宴会や平常の食事では、狩の獲物の肉だけを使う。それは彼らが手飼いのものを不浄とし、自分の家で育てた動物を殺すのは残酷だと思うからである。彼らは他の面では□(原文空白)この慈悲心を持っていないで、そのために動物を殺すよりももっと簡単に、好んで人間を殺すが、ポルトガル人が日本に来てから、少数の人たち、主にポルトガル人と親しくなった商人達が牛、豚、鶏を食べていることも、この日本人の性癖に反したものではない。」

日本人は「猪を除いて豚をごくまれに食べ」、「ポルトガル人と親しくなった商人達が牛、豚、鶏を食べたが、豚肉料理については記載していない。

平戸イギリス商館のジョン・セーリスやリチャード・コックスの1613年の『日本渡航記(村川・尾崎訳)』には、前平戸領主松浦法印鎮信が「葱と蕪菁とを入れて煮たイギリス牛肉の一片と、豚肉の一片」や「胡椒をかけたイギリスの牛肉二片と、予等の料理人の手で蕪大根及び葱と煮た豚肉二片」を所望した記録があり、豚肉料理が紹介された最初の記録の一つである。「文献にみる牛肉料理について」で説明したくじいやひかどなどの南蛮料理に豚肉を入れることもできるが、その確証はない。また、『大草家料理書』の南ばん焼で「一同(鯛)南ばん焼は、油にてあぐる也。油は胡麻又はぶたの脂であぐるなり。後、味噌汁を入候也。」と記録され、鯛の南ばん焼は豚の油脂で揚げるとされ、それ以外の豚肉料理は不明である。

3. オランダ料理

『外来語集覧』によれば、豚のことをオランダ語で「ハルケン varken 豚」とある。それ以外に、同書に「ハルグ ハルケンを訛りたるもの」との記述がある。

*長崎県立農業大学校(前長崎県農林技術開発センター)

(Yuji Matsuo)

『長崎古今集覧名勝図絵』にはしっぽの短いネズミのようなブタ二頭を描いた絵があり、以下の記述がある。

「蛮国豚 蘭語ハルグト云。自首脊ニ系リ怒毛有。蘭人衣服ノ毛掃ニ用ユ。和国之豚ヨリ容太ク面長ク牙有。荒毛也。蘭人不斷食用ス。肉至而好味也。臟腑帶腸モ食ス。股枝一ツ塩三采ヲ以生肉ヲ樽ニ漬シ、重リ掛塩押ニス。四五ヶ月差置也。其上取揚火ヲ焼リ上ニ釣置ベシ。久シキヲ可トス。尤夏日ハ不宜。冬日ニ致スベシ。則豕之蠟テ是也。児豕之節尺程ノ時丸焼ニ致シ食之也。常々入古屋洗汁ノ雑水ヲ吞シム。」(著者が句読点を付けた。以下同じ。)

オランダ人にとって豚肉は不断の食用であり、好い味のものである。彼らは豚の臓腑、帯腸(大小腸)まで食用とする。「豕之蠟」は豚臘干であり、西洋風ハム ham と考えられる。

広川舜は『長崎聞見録』の阿蘭陀屋舗の厨屋のところで、「煮焼の大なる竈を連ねたり。其竈の四面、還行すべきやうにしたるなり。家猪子などを丸焼にする事なり。口より尻まで鐵の棒を刺とをして其棒自然と轉還するやうにしたるものにて、むらなく焼ることなり」とされる。これが長崎古今集覧名勝図絵の「児豕之節尺程ノ時丸焼ニ致シ食之也」である。

ツンベルグの『日本紀行』には、阿蘭陀正月の宴会で牛乳入りの焼豚、ハムなどを日本人に供したとされる。さらに、『長崎名勝図絵』には阿蘭陀正月の献立が記録され、豚肉料理として「鉢 豕油揚」、「鉢 焼豕」、「鉢 豕の肝を研りて帯腸に詰る」、「鉢 牛豕すり合はせ同じく帯腸に詰納」、「鉢 豕の肝をすり麦粉にて包み焼」、「鉢 豕臘干」などと記録される。長崎名勝図絵の「豕の肝を研りて帯腸に詰る」と「牛豕すり合はせ同じく帯腸に詰納」は腸詰めされたレバーソーセージや牛肉・豚肉の合い挽きソーセージと想像される。天野信景の『塩尻』にも、コラルという卓袱料理の中に「塩漬おろすと ぶたのみを細ニ切豕の百尋に結入ル」とあり、豚肉を細かく刻み、豚の腸(百尋)に結び入れるとされ、塩漬おろすとはソーセージ類のようである。

これと少し異なるが、具体的な料理名と作り方を記載したものに、森島中良の『紅毛雑話』がある。(一部小文字化した。)

「往年玄沢子崎陽に遊学せし時、紅毛の卓袱を食せしとなり、其時の菜帖左に記す。

「パステイソツプ」鶏のかまぼこ、椎茸せん、氷こんにゃく、ふりたて玉子、ねぎ、すましの如き塩仕立て也。「コクトヒス」焼肴 「ハクトヒス」油揚げ 「ロストルヒス」漬焼魚 「フラートハルコ」猪の股丸焼 「カルマナーチイ」猪の薄身 塩こせう摺こみやき 「コテレット」鶏 胡椒 肉豆蔻の花 葱 右よくたたきて紅毛紙に包みやき 「ラウグー」鶏たたき丸めて しいたけ ねぎ すましあんばい 「ゲールウアルトル」にんじん 油にて揚、醤油にて煮しめ、「スペナーン」菜 みじんにたたきて叩き「ボートル」乳酪にてぎつと揚て皿にもり 玉子 四ツわりにしてもりあはせ「ブラートルボック」野牛の股丸やき 「ハルトベースト」鹿の股丸やきにしてからし酢かけ「ブラートルエントホーゲル」鴨丸煮 「ケレヒトソツプ」海老がね、

菓子

「カスティラブロード」花かすていら

□ 紙焼かすていら 紅毛紙を箱に折かすていらのたねをつぎ、焼きなべの中へならべて焼きたるなり「スペレツ」玉子小麦粉右水にてねりまぜ引のぼして、縄のごとく捻り、油にて揚たるくわしなり、「ボーフルチス」菓子の名「タルタ」同「オベリイ」花の形に拵へたるかすていら他、大きかぶとの鉢ほどあり、「スートアップル」蜜柑

以上二十一種

」

この中で大槻玄沢(玄沢子)の食べた豚肉料理はフラートハルコとカルマナーチイである。フラートハルコのフラートは braadaal(焼いたもの、フライにしたるもの。紅毛料理用語(外来語集覧))と考えられ、外来語集覧にはブラドーは「ブラダールのなまり」とある。ハルコは豚のハルグ関連の言葉で、豚の腿(脚)の丸焼きと思われる。長崎古今集覧名勝図絵の「豕油揚」のこともかもしれない。

カルマナーチイはオランダ語の karbonade とされ、村岡實の『江戸時代の文獻にみるわが国の阿蘭陀料理』には「阿蘭人日本渡海記・全」が紹介しており、鶏料理(カルマナーチイ「鶏の身を葛たたきの様ニたた紀ぱんの粉塩拌合せ付ぼうとるニて色付羹申候但粒胡椒加へ」)として紹介してある。その例に従えば、豚肉の切り身を叩いて平たくし、塩、胡椒を擦りこみ、その豚肉に小麦粉をつけて溶き卵にくぐらせ、パン粉をつける。フライパンにバターを溶かし、豚肉の両面を焼く、カツレツ風料理(カツレツはコテレット kotelet)であると思われる。長崎名勝図絵の「焼豕」は外来語集覧にある「カルモノアチーvarkens karbonade(紅毛料理用語)」と思われる。

そして、「豚の肝をすり麦粉にて包み焼」はカツレツ風料理と思われるが、よくわからない。

その他、豚肉料理にはブルードルやラグー(ラーグー)などもあったと考えられる。ブルードルとはオランダ語 *gebraad* (フラートハルコのフラートの可能性あり)とされ、「阿蘭人日本渡海記・全」にはブルードルには「鶏切身細くたたき玉子ぱんの粉肉豆蔻胡椒の粉入れ丸く拵へ上下より蒸焼但牛羊ぶた野牛魚の類にても宜し」とあり、フリツカデルと推定されている。外来語集覧には「フリツカデル(フリカデル) *frikkadell* 英語にて *minced ball, veal ball, meat ball* などと云ふ。現時吾邦にて、ミンチボールと云ふ所のものに当る。長崎にて、俗に牛の蒲鉾と云ふのがフリツカデルに該当す」とある。この料理は現在のミートボールやハンバーグ料理と考えてかまわない。ラグーは紅毛雑話では鶏料理とされるが、とろとろ煮込む豚肉のシチューと考えるのも十分可能性がある。外来語集覧には「ラグー *ragoût* 紅毛料理食品の名。stew の類」とされる。

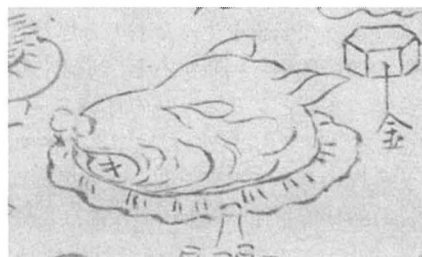
4. 出島のクリスマス、 阿蘭陀冬至の猪頭料理

むかし、長崎の市民は冬至に一陽来復を祝った。それは長崎の商家では座敷に祭壇を設け、関羽・張飛・玄徳の絵や像を飾り、上供と称し、菓子、蔬菜や豚肉の羹(豚の角煮)などが供えられた。これは中国のお祭りである。そこで、同じ日に行われる出島オランダ商館内の阿蘭陀冬至を文献からみってみる。

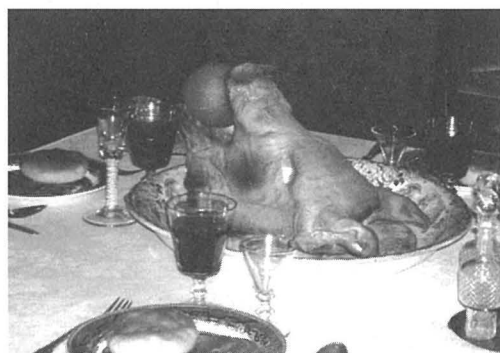
石崎融思の『長崎古今集覧名勝図絵』の阿蘭陀商館饗宴の図などの絵画や長崎版画で、オランダ商館内の食事風景があり、テーブルの上に塩牛(塩漬牛肉)、豚臘干(ハム)、鶏、ワイン、ボトルなどのほかに、大皿に蜜柑を口にくわえた豚(猪)の頭の料理が置いてある。これらの図が阿蘭陀冬至と説明される。この光景はヨーロッパ的には、柑橘類をくわえている猪の頭が出されていれば、クリスマスの晩餐会と考えてまちがいない。中世、イギリスの王侯貴族は晩餐会の始まりに、ヒイラギなどの常緑樹で飾り付けられた大広間にオレンジや林檎を口に詰め込まれた猪頭 *Boar's Head* (もしくは豚頭) がファンファーレと共に、料理長によって室内に持ち込まれ「猪頭のキャロル *The Boar's Head Carol*」が一同で斉唱される。



長崎歴史文化博物館所蔵
紅毛人饗宴図(版下)



猪頭料理
(「紅毛人饗宴図」を一部拡大したもの)



猪頭 *Boar's Head* の料理
(模造、出島資料館)
猪頭(豚頭)に柑橘(リンゴ)を
くわえさせている(出島資料館)

The boar's head in hand bring I
 Bedeck'd with bays and rosemary.
 I pray you, my masters, be merry
 Quot estis in convivio
 Caput apri defero
 Reddens laudes Domino
 我、腕に猪頭を捧げ持つ
 それを飾るは月桂樹にローズマリー
 御主人方は上機嫌
 どうぞ、陽気で在られん事を
 我、猪頭を捧げ持ち
 神を賛う (訳者不明、以下略)

この習慣はオックスフォード大学クィーンズ・カレッジの学生寮で始まったとの伝説がある。伝説では、学生がアリストテレスの哲学書を夢中になって読みながら歩いていたところ、ショットオーヴァ・フォレストで野生の猪に襲われた。学生は「ギリシャ人だ Graecom est」と叫び、持っていた本を猪の口に押し込んで窒息死させた。しかし、本を惜しんだ学生は猪の頭を切り取り、大学に持ち帰り、その頭を肴に宴会を開いた。これがもとで猪にオレンジや林檎をくわえさせている。キリスト教以前から、冬至祭の豊穰の祈りに猪の頭を捧げていた北欧の風習がこのような伝説を生んだものと思われる。

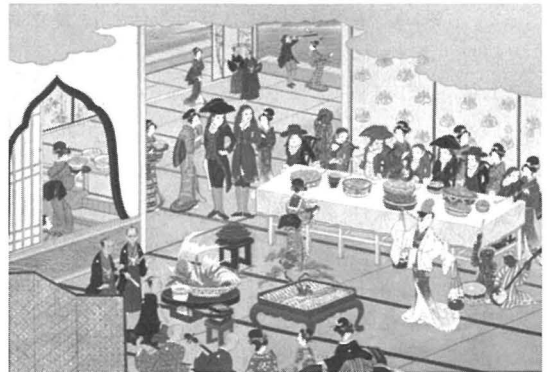
猪(豚)の頭料理から判断すると、阿蘭陀冬至は言葉は違うが、冬至とクリスマスの日が2~4日と近いために、オランダ人は彼らだけでクリスマスを表面上冬至の祝いとして祝宴を開いたと思われる。

文化元(1804)年九月から大田直次郎は長崎奉行所支配勘定役として江戸から長崎奉行所に赴任していた。当時の狂歌の第一人者で、幕府の役人大田直次郎覃、四方赤良、南畝、蜀山人とも呼ばれる。彼も出島での阿蘭陀冬至に遭遇する。おそらく文化元年十一月二十一日(1804年12月22日)のことであろう。

この阿蘭陀冬至の様子が蜀山人大田南畝の『一言一語補遺』に記録された。

「阿蘭陀屋敷冬至の祝

阿蘭陀屋敷にて冬至の日は殊にいふ事にて一年に一度の大事に奔走する事なり。先その例、赤牛を壺疋ころして種々の珍膳にましへ調へ、かひたんをはしめ外の阿蘭陀人椅子に座し、宴をもうけ此牛肉のさまざまに調したるを鉢に盛りて中央にすゑ、おのおの銀のはし匙の類鍵の類にてさしくらひ、終に沈酔して興に入事なり。



長崎歴史文化博物館所蔵
 花月蘭人奉行饗宴図



コップハンデ・クーベイス (牛の頭料理)
 (「花月蘭人奉行饗宴図」の一部を拡大したもの)

最末に牛のかしらを調味したるを角のあるままにて鉢にもりて出す。是殊に阿蘭陀人は賞翫にする事にて鍵にて牢の目を引取くらひ脳内に至るまでも残さず喰らひ尽くすなり。」

大田南畝は阿蘭陀冬至をオランダ人が最も重要な年中行事の一つとする。この時は柑橘類をくわえた猪頭(豚頭)の料理は記述(長崎奉行所側の配慮の可能性はある)されない。阿蘭陀冬至のために、肉にされるのはあか牛(黄牛)で、いろいろな料理に調理されたとある。その中でも、牛の頭の料理には大田南畝もびっくりしたであろう。この料理は『異国食用図三幅』によれば、「牛の頭 形の如く煮る。酢、醤油または芥子油にて食す。オランダ語にてコップハンデ・クーベイスという」とある。(卓袱料理の猪頭料理は後述する。)

長崎オランダ商館ではヴァイオリン、ハーブ、ヴィオラがかき鳴らされ、それを合図に襖が開くと柑橘類を口にくわえた豚頭料理が運び込まれたのであろう。その後、たくさんの料理が続々と運び込まれ、歌、踊り、劇が催され、にぎやかで盛大な宴会となる。オランダ人たちはこの晩餐会を阿蘭陀冬至と称し、大いに祝ったとされる。

これらの絵を描いた画家はクリスマスと知っていたかどうかはわからない。しかし、博学な阿蘭陀

通詞はクリスマスと気づいたであろう。長崎奉行所ではオランダ人をキリスト教徒と知っているし、クリスマスと気づいても、表面に出さず、日本人にキリスト教を布教せず、ただ阿蘭陀冬至として祝っていれば黙認していたのかもしれない。

これに対し、長崎の人々は新しい祭りを喜んだ。古賀十二郎の『長崎市史風俗編』には、「また阿蘭陀冬至すなわち Kermis は長崎人間に阿蘭陀船の小さき模型を作り之を臺に乗せ銅鑼などをたたき乍ら紅毛人のお正月を俱に祝ふ一つの風習を作らしめた」とある。

5. 中国系料理

長崎はオランダ同様中国との幕府公認の交易港であり、長崎に来る清人(中国人)の風俗を記録したものに、中川忠英の『清俗紀聞』があり、豚肉料理が紹介されている。

「餃子 麦粉を水にてかたく搗ね、棒にて薄くのべ、径三寸ほどずつに丸く取りて、内に猪肉を糸作りにして、椎茸、葱を細かく切りまぜ、右の皮に包み蒸籠にて蒸し用ゆ。

肉饅頭 この方饅頭の製法のごとくにして、肉に猪肉、葱をこまかく切り、白砂糖すこし加え、餡にして用ゆ。

猪蹄チキティ(一に東坡肉という) 猪の股付の肉を五寸角ほどに切り、湯にて能々煮、酒、醤油に白砂糖、茴香をすこし加え、皮付の肉、色あかくなるまで煮込み、木耳、山薬、葱を入れる。酒、醤油、配法羊羔の製におなじ。

火腿製法(一名臘乾。臘月寒中に製するゆえ臘乾という) 寒中に猪の股を足付ながら一腿ずつ切りとり、よくあら毛を取りさり暫くさらし乾かし、およそ肉一斤に塩二十目のつもりをもってよくすり入れ日に乾かし、寒風のあたる所に十日ほどつるし置き、また塩湯を冷ましその内に浸し日に干す事四五度にしてよくさらしかわかし前のごとくつるし置くなり。」

清俗紀聞にある餃子の絵は丸いシューマイ様のもので、蒸し餃子とされる。肉饅頭は現在のぶたまん(にくまん)、猪蹄は豚の角煮(東坡肉、外来語集覧にトンボージョ)とされる。現在でもよく知られた料理である。豚の臘干は『長崎名勝図絵』に「猪の四肢を取り、臘月に塩を擦りこみ、押をかけ置き、

風干してこれを成す、ゆゑに臘干といふ。唐人の俗語には火腿といふ。」とされるが、外来語集覧には「ラカン 臘乾、臘干。※(「蠟乾」の広東語といふ) 豚の腿の肉を塩漬けにした後、薫製にしたもの。干し肉、ハムの類」とある。当時、長崎には西洋風ハムと中国風ハムがあったとされる。また、「肉円ヂュエン 豚のかまぼこ」などがあり、肉円はブタのフリツカデルに似たものかもしれない。それが宴会では以下のとおり記録される。

『長崎名勝図絵』の唐館の条「唐人の宴会」には、「菜碗は豚・鶏・家鴨・野牛・羊・鹿肉・鹿筋(舶来す)・鹿脯(同上)・鱧鱈・煎海鼠・海粉(舶来す)・風干鶏(同上)・燕巢・鳥類・魚鼈・野菜の類を雑へ用ゆ。およそ諸品を調和するに豚の煮出しを以てすること、我が国の鯉節を用ひるがごとし」とされる。この唐人の宴会では豚料理が中心である。また、いろいろな料理には鯉節を使うように「豚の煮出し」を使うとされる。

幽閑斎の『新撰会席しっぽく趣向帳』(明和八(1771)年)に以下の記述がある。

「しっぽくといふ詞は肥前の長崎にていふ言葉にしておそらくは蕃語ならん、唐にては八僊卓といふて猪豚の肉を専ら用ゆる事也、是彼国は米穀の味麤なるゆへなり、日本は米穀の味万国にまさりて厚味なり、故に肉脂の力をかるにおよばず、殊に繁華の地に遊戯する人は常に厚食を食すゆへに胡麻の油さへ脾胃にもたれ食後に必ずおくびに出て心よからず、然るをしっぽくといふ名になづみて唐めかしたき心より脾胃にもあはぬ油気を喰ふ事も何とやらおかしからずや、器物の唐めきたるも又珍しく風流なれば今新に撰て油を用ひずして調味をなす趣向余多しす。」

卓袱料理が紹介してある『八僊卓燕式記』に以下の記述がある。

「○大菜八品

方肉 ハンジョ 和名角煮 猪肉四角ニ切り水ニテクルホド煮テ醤油ヲ加ヘ茺葵ト云マノヲ 上ニ置茴香ノ粉ヲフリカケ出ス(以下略)

猪頭 猪ノ頭ヲ水ニテクルホド煮テ切ラズ其ママ出ス各ムシリ皿子ニ受テ調和シテ食フ

大臓 猪ノ大ハラワタヲ細ニ割ミ木茸ヲ加ヘ醤油ニテ煮出ス

猪宮 猪ノフクロワタヲ細ニ割ミ春菜ト云テ此方ノ土筆ヲ加ヘ淡醤油ニテ煮出ス

腰子 猪ノ腰ニ大キナル豆ノ如クナル赤色ノ物
アリ此ヲ細ニ割ミ筍干ト云モノヲ加ヘ淡醬
油ニテ煮出ス

猪血 猪ノ血ヲ器ニ入鹽ヲ少シ入ヲケバ豆腐ノ
如ニ凝ルナリソレヲ煮テ薄クヘギ吹風餅ト
云広南ヨリ出ル薄キセンペイヲイレ淡醬ニテ
煮出ス

猪醬 猪ノ肉ヲ切湯煮シテ味噌ヲ磨ラズニ葱青ヲ
細ニ割ミ拌テ出ス

猪蹄 猪ノ四肢ヲ足クビヨリ切り蹄ヲ水煮シテ
主人携出客是ヲ受タカイニ礼ヲワリテ手ニ
ツツミ芬酢或ハ漿ニテ食ス

右猪一色ノ料理ナリ頭ヨリ足マデ用ユル大饗応
ナリ大菜ノ饗客ヨリ全供ト云テ主人ヘ厚ク礼ヲ
ノブルナリ」

この「猪」は長崎で飼われた豚と思われる。そちらの方が楽に入手できるからである。また、豚は肉だけでなく、内臓や血まで利活用されている。古賀十二郎の『長崎市史風俗編』にも方肉の解説としてトンポージョを記載している。現在も豚の角煮があり、現在も食べられ、長崎のおみやげとして、中華料理や卓袱料理の一つとされる。

6. 日本の料理

永松実の『発掘された食文化の洋風化について』には、長崎市万才町(旧大村町)の町年寄高嶋宅の発掘調査結果がある。発掘された高嶋家居宅跡の遺跡から、牛、豚、山羊及び鶏などの多くの骨が出ている。牛の骨の次に豚の骨が多かったようである。そして、長崎市興善町の乙名の八尾家跡の発掘事例が紹介され、高嶋家同様、牛、豚の四肢骨が多く発見されている。ある階級以上の市民は豚肉を食べていたようである。ヘンドリック・ドゥーフの『日本回想録』には「長崎の住民は毎日豚肉を食べる。豚は町の近郊だけにいる」とされ、それを文献的に裏付けている。

西川如見父子の享保四(1719)年の『長崎夜話草』には、南瓜の項にあり、「紅毛詞ぼうぶらといふ、此種唐土、日本ともに亜媽港、呂宗等の南蛮国より伝つたり。長崎にも天正年中より普く農家に造り唐人紅毛に売って生計とす。然れども本草綱目等にも毒ありて人に益なしよし見つたれば、恐れて世に食する人すくなかりし。近世は諸国に流布して人毎に食すといへ共其の害あることをしらず、民家常に食し

て朝夕の助となれり。是を食して害ありしといふを尋るにみな肉食の崇りにて南瓜の崇りにはあらず牛羊豚肉等を加えて煮て甚た過食し、又は熱酒を飲むに依て食滞、諸病を生せし時は即ちは南瓜の毒なりといひて、肉食酒飲の毒なりと察せず。」とされる。

海外から渡来した南瓜と、牛肉・豚肉などの肉類の組み合わせは日本料理というより、舶来料理という感じがする。

7. おわりに

長崎浦上村などには豚を飼うことや、浦上の豚のと畜「洗冢」、豚肉の流通や豚肉料理店などについては、「文献にみる長崎の江戸時代のと畜について」で既に述べた。現在、長崎に残っているのは南蛮系のカステラなどの菓子類は有名であるが、豚の角煮(東坡肉)、フリツカデル(牛かんとして)などが残るのみである。鯉節を使うように「豚の煮出し」である豚骨・鶏ガラベースのちゃんぽん、皿うどん、そしてトンカツが入ったトルコライスなどがあるのは長崎の歴史的なものなのか、それがうがち過ぎなのかは他者の判断を待ちたい。

引用・参考文献

- ヴェリニャーノ、日本巡察記(東洋文庫)、松田毅一・佐久間正・近松洋男訳、平凡社
邦訳日葡辞書、土井忠生・森田武・長南実訳、岩波書店
ジョアン・ロドリゲス、日本教会史(大航海時代叢書)、土井忠生訳、岩波書店
セーリス、日本渡航記(新異国叢書)、村川堅固・尾崎義訓、雄松堂出版
ツンベルグ、日本紀行(異国叢書)、山田珠樹訳注、雄松堂書店
C. P. ツェンペリー、江戸参府随行記(東洋文庫)、高橋文訳、平凡社
ドゥーフ、日本回想録(新異国叢書)、永積洋子訳、雄松堂出版
大田南畝、蜀山人全集、日本図書センター
長崎虫眼鏡・長崎聞見録・長崎縁起略(長崎文獻叢書)、丹羽漢吉校訂、長崎文獻社
人見必大、本朝食鑑(東洋文庫)、島田勇雄訳注、平凡社
寺島良安、和漢三才図絵(東洋文庫)、島田勇雄・竹島淳夫・樋口元巳訳注、平凡社
中川忠英、清俗紀聞(東洋文庫)、孫伯醇・村松一弥編、平凡社
堀保己一、群書類従、続群書類従完成会、平文社
日本名所風俗図絵 15 九州の巻、「長崎名勝図絵」、角川書店
長崎古今集覧名勝図絵(長崎文獻叢書)、越中哲也註解、長崎文獻社
古事類苑、皇典講究所・國學院・神宮司庁、吉川弘文館
長崎市史風俗編、古賀十二郎編、長崎市、清文堂出版
古賀十二郎、外来語集覧、長崎純心大学比較文化研究所、長崎文獻社
長崎出島の食文化(親和文庫第17号)、「江戸時代の文献にみるわが国の阿蘭陀料理」、財団法人親和銀行ふるさと振興基金
和田常子、長崎の料理、「八幡卓袱式記」、ノア書房
松尾雄二、文献にみる長崎の江戸時代のと畜について、67(5)、畜産の研究
松尾雄二、文献にみる牛肉料理について、67(9)、畜産の研究
松尾雄二、文献にみる長崎の江戸時代の豚について、67(11)、畜産の研究