

「特集」

長崎 異国菓子ものがたり

文 瀬戸内みなみ

16 お菓子の島、平戸へ

25 コラム
春を祝う、長崎の桃カステラ

26 長崎 中華菓子をたずねて

36 長崎 異国菓子ものがたり〔案内図〕

12 わたしの20代

坂本真綾

歌手・声優・女優

おいしいもんには理由がある 文 土井善晴

54 大阪寿司の世界

〔大阪市〕

7 京都の路地まわり道

文 千宗室

京丹後

9 ひとときエッセイ「そして旅へ」

文 トミヤマユキコ

旅を諦めない

11 あの日の音 文・絵 北阪昌人

雪解けの音

38 ホンタビ！ 文 川内有緒

片野ゆか著

『動物翻訳家』〔山口県美祿市〕

42 メイドインニッポン漫遊録 最終回

マルニ木工の椅子

H I R O S H I M A 〔広島市〕

ナラカルト

46 花の社寺詣で〔奈良市ほか〕

地元のエール これ、いいね！

51 沼津のバー文化〔静岡県沼津市〕

77 ホリホリの旅の絵日記

文・絵 堀道弘

ねぶたの家ワ・ラッセ〔青森市〕ほか



長崎市では中華菓子探訪へ。よりよりや月餅など当地で愛される中華菓子をはじめ、愛らしい桃カステラ(写真=荒井孝治)にも出会いました



60 旬 News & Topics

62 美 Art & Entertainment

64 遊 Event & Festival

66 旅の小箱 from JR西日本、JR東海

3月18日(土)、ダイヤ改正！

68 鉄道、店舗、ホテルなどでたまる

「WESTERBOINT」が誕生

69 日本一のおんせん県おいた

別府・由布院、温泉めぐりの旅へ

70 JR西日本ネット予約

「e5489」がリニューアル

71 「平安神宮 桜音夜」

「紅しだれコンサート2023」

72 2023年は徳川家康公ゆかりの地へ

「どこ行く家康」キャンペーン

74 ひととき倶楽部

読者からのお便り・投稿写真

76 今月のプレゼントなど

78 次号のお知らせ

ルートマップ

東海道・山陽新幹線時刻表



松浦家の御用菓子司を務めてきた老舗「平戸 蔦屋」の南蛮渡来のお菓子。しっかり甘いが洗練された味わい 写真=佐々木実佳(上の風景写真も)

特集

長崎

異国菓子 ものがたり



平戸で250年余続く牛蒡餅本舗 熊屋の南蛮由来のお菓子。左から銘菓「牛蒡餅」、中央の焼き菓子は自家製のこし餡が入った「花かすていら」と3種類のチーズを使った「オ・ケージョ」、黄色いお菓子はカスタードを熊屋流に解釈した「平戸シュガーラ」で、ほのかにバニラが香る。色とりどりの寒天菓子は「鈴虫の夢」

シユガーロードの出発点である長崎では、
室町時代末から江戸時代にかけて、
砂糖をたっぷり使った

贅沢な西洋菓子が次々に生まれました。

なかでも、いち早く菓子文化が花開いたのが、

九州本土最西端の平戸島。

一方、長崎には隣国の中国からも

大勢の人々がやってきました。

華僑となった人々が、

故郷を懐かしんで作った中華菓子も

当地に根付いた甘味といえるでしょう。

異国から影響を受けた菓子文化が、

今も大切に受け継がれる平戸島と長崎市へ、

甘い、甘い旅に出かけます――。

文＝瀬戸内みなみ

Setouchi Minami

写真＝佐々木実佳

Sasaki Mika



お菓子の島、 平戸へ



九州本土最西端の島、平戸。
17世紀初頭にオランダ商館が建ち、
西欧の多彩な文化がいち早く
到来したといわれています。
この平戸に上陸したものの
ひとつが、砂糖とそれを使った
異国の菓子文化。江戸時代からの
「お菓子の島」である。
平戸で出会った甘味とは――。

江戸時代に東インド会社が設置し、1609年から41年まで存続した「平戸オランダ商館」を一部復元。館内では交易に関する史料を展示

平戸は「お菓子の島」だ。はるかな歴史に育まれた、甘い記憶にたゆたう島。

それは砂糖の記憶である。平戸の菓子はとろけてしまいうるほど、甘い。なぜならその甘さこそが、経済力と文化、そして

先進性の証^{あかし}だったから。かつて砂糖は遠い外国から運ばれてくる、高価で貴重なものだった。400年以上もの昔にその砂糖を受け入れる玄関口になったのが、平戸だ。

遣隋使・遣唐使のころから海外との重要

な交通拠点だった平戸に、初めてポルトガル船が入港したのは1550年のこと。南蛮貿易の始まりである。戦国大名・松浦隆信^{まつら たかのぶ}は積極的に交易を進め、平戸は国際貿易港として大いに繁栄した。大勢の外国人が



[右] 平戸産のいちごと口どけのよい白餡を、薄くやわらかな求肥で包んだいちご太福(5月上旬まで) [左] バターカステラ「ANJIN」。洋酒の風味がふわりと香る。手前は平戸商工会議所が手がける新ブランド「平戸百菓繚乱」用に創作した焼き菓子「果の花〈かのか〉」。ドライマンゴーと平戸産の柑橘ビールの風味が爽やか

ス、花かすていらなどは今も店頭で見ることがができる。が、失われたものも多い。葛屋はそのうちの「烏羽玉」を現代に甦らせた。黒ごま入りこし餡を求肥で包み、和三盆で真っ白に仕上げた上品な菓子。松浦家ゆかりの茶室・閑雲亭では、葛屋のカストースとともにこの復元菓子が供される。

「南蛮文化と茶道。平戸のシンボルであるこのふたつに、同時に携わっていられることが幸せです」

松尾さんの穏やかなことばの端々に、歴史ある土地に生まれたひとならではの誇りがにじむ。

「『カストース』も葛屋だけのものではありません。平戸の宝として、後世に残すために力を尽くしたいと思っています」

平戸銘菓の牛蒡餅を食べるなら
牛蒡餅本舗 熊屋

同じ「百菓之図」に収録された菓子のなかでも、「牛蒡餅」はもう少し庶民的である。米粉を蒸してつき、砂糖を加えて細長く伸ばしたもの。黒糖を使うために色が黒く、鎮信流の茶席では長いままのものを亭主が客の前で切って出していたので、その見た目からこの名がついたとされる。

町家のひとつたちは江戸時代から、慶弔の際に必ずといっていいほどの牛蒡餅をお配り菓子として使ってきた。素朴で食べ飽きない味わいは、郷土菓子と呼ぶのにふさわしい。熊屋では、その牛蒡餅に桜や抹茶を練り込んだ。目にも楽しい五色は、日々の心遣いをさりげなく彩る。

「定番の白と黒には蜜漬けにしたゴボウを入れていきます。これは祖父のころからの当



[右] 寺院の向こうに平戸ザビエル記念教会が見える。平戸の歴史が育んだ景色だ 写真=アフロ [左] 平戸港の近くをぶらりお散歩。港沿いの道からひと筋山側に入れば、時代を感じさせる風情ある建物が立ち並ぶ

平戸の素材で作る塩生キャラメル

firando



フィランドとは、平戸のこと。国際都市だった平戸は大航海時代のヨーロッパで firando として知られていた。その名を冠した小値賀布美華さんのスイーツブランドには、「平戸そのものを味わってもらいたい」という思いが込められている。

塩生キャラメル「MANGETSU」は、平戸でしぼられる生乳と、満月の夜に汲み上げられた平戸の海水からできた塩で作ら

firando [右・中] 平戸で唯一の酪農家「大山牧場」の新鮮な生乳と生クリーム、粗糖、はちみつと厳選した素材のみを合わせ、2時間ほど混ぜ続けて作る生キャラメル。冷やし固めたら粉糖をまといせ、平戸の海水からできた塩を加えて完成する



常温にしてスプーンですくって食べれば、まるやかで優しい甘さが口中に広がり、ゆっくりとけていく 写真提供 = firando

れる。軽くてなめらか、すっきりとした後味。発売から4年で数々の賞を受賞し、人気を集めている。

平戸で生まれ育ち、今もこの地で子育てに奮闘中の小値賀さんはいう。

「平戸は歴史も自然も、すべてに恵まれている豊かな場所。その素晴らしさを発信していくことが私の役目だと思います」

キャラメルの語源は、ポルトガルの砂糖菓子「カラメロ」なのだという。ポルトガル船の船員たちは何年も続く過酷な船旅、そして異国での暮らしに疲れた身体を、カラメロを口にして癒していたことだろう。

ひとを癒す甘さの力を、平戸のひとたちは受け止めた。だからそれはまたもう一度、どこかへ届く。届けたいところ、届けたいひとへと。



生まれも育ちも平戸で「平戸の美しさ、恵みをお菓子に表現していきたい」と語るオーナーの小値賀布美華さん(中央)と、スタッフの皆さん

長崎中華菓子を たずねて

真心込めて作る 〳元祖よりより〳
萬順製菓

1571年に長崎が開港すると、ポルトガル船が長崎へやってきた。しかし江戸幕府は次第にキリスト教に対する取り締まりを強め、貿易と同時に布教を行っていたポルトガル人はやがて追放されることになる。

1641年、無人になった出島には平戸からオランダ商館が移され、このとき幕末まで続く鎖国体制が完成した。
その少し前から、中国からの船・唐船の入港もまた、長崎港に限定された。キリス

長崎の人口の約6分の1が中国人だった江戸時代初期から、当地は盛んに中国と交流し、食文化にも影響を受けてきました。〳よりより〳と呼ばれる菓子も、唐船とともに当地に入り、根付いた中華菓子のひとつです。つづいては長崎市内へ、もうひとつの異国菓子をたずねます。

長崎市の中島川に架かる眼鏡橋。1634年に興福寺の黙子如定〈もくすによじょう〉禅師が架けたといわれる

そして大人になったとき、自分がどれほど多様で豊かな歴史のある街に生まれたのかを、改めて知るのだろう。

中が空洞、不思議なカラクリ饅頭 茂木一〇香本家

長崎市の中心部から田上峠^{たがみ}を越えた長崎半島の東側、橘湾に面した港町が茂木^{もぎ}だ。豊かな海の幸、地区全体に植えられた名産のビワとともに有名なのが、「一口香」という不思議な饅頭。これもまた、中国伝来ののだという。

一見、よくある和菓子の饅頭なのだが、手に取るとふわりと軽い。そしてなにやら硬い。ぎゅつと指に力を入れて割ってみると、なんと中は空っぽ！

中が空洞の
銘菓カラクリ饅頭
一〇香！



茂木一〇香本家 茂木本店
[上中下] 昨年10月からスタートした「一〇香作り体験」に取材班が挑戦！小麦粉と水飴で練り上げた生地、黒砂糖、水飴、上白糖からなる餡を包んで作る一〇香。丁寧に教えてくれるので気軽に挑戦できる(体験料1名様2,000円、所要時間約1時間30分、電話予約時に日程を調整)

けれどもその小麦粉をこねた皮と、内側にまんべんなくくっついた水飴の餡がなんとも香ばしく、食べ始めると止まらなくなりそう。

唐船が長い航海に備えて積み込んだ、硬い飴玉のような保存食がそのルーツといわれる。茂木一〇香本家の創業者・榎市右衛門^{えんしうえもん}が試行錯誤の末に現在の形に作り上げ、1844年、「一口食べる」と香ばしい「一口香」として売り出した。幕末のころ、茂木は景勝地として文人墨客が多く滞在し、彼らが土産として長崎へ持ち帰ったことでさらに評判を呼んだ。長崎から人力車を飛ばして買いに来た客もいたというほどだ。以後代々改良を重ね、商品名も「一〇香」と改めて現在に至っている。

焼き上げるときに中の餡が溶けて沸騰し、



笑顔が素敵な専務の榎倫子さん。一〇香を換骨奪胎した煎餅のようなサブレのようなお菓子「観音千平^{くわんおんせんぺい}」も考案



マルニ木工の椅子 HIROSHIMA

今日も日本のあちこちで、職人が丹精込めた逸品が生まれている。これは、世界がうらやむジャパンクオリティーと出会いたくて、てくてく出かけるこだわりの小旅行。さてさて、今回はどちらの町の、どんな工場に出かけよう――



株式会社マルニ木工
広島県広島市佐伯区
湯来町大字白砂24
☎0829-40-5095
🌐 <https://www.maruni.com/jp/>

イラスト=石野点子

新

しい生活様式にも慣れて家で過ごす時間が増えた今、衣・食・住の順番が住・食・衣に変わってきている。

ファッショ誌でもインテリア特集が多くなり、なかでも部屋に一脚あるだけでサマになるデザインアーズチェアが人気だ。

ハーマンミラー社のイームズシエルチェアや、カール・ハンセン&サン社のYチェア、天童木工による柳宗理デザインのバタフライイスツールなど、世界には傑作と呼ばれる椅子がある。広島に本社を置くマルニ木工の椅子「HIROSHIMA」も、そのひとつと断言していい。手掛けたのはデザイナーの深澤直人氏。自然な木目を生かしたどこか懐かしいミニマルなデザインと、日本の木工技術によって作られる美しい曲線は、世界のインテリア業界を驚かせた。品質とデザインに一切の妥協をしないアメリカのアップ社も、LA本社の椅子に採用している。



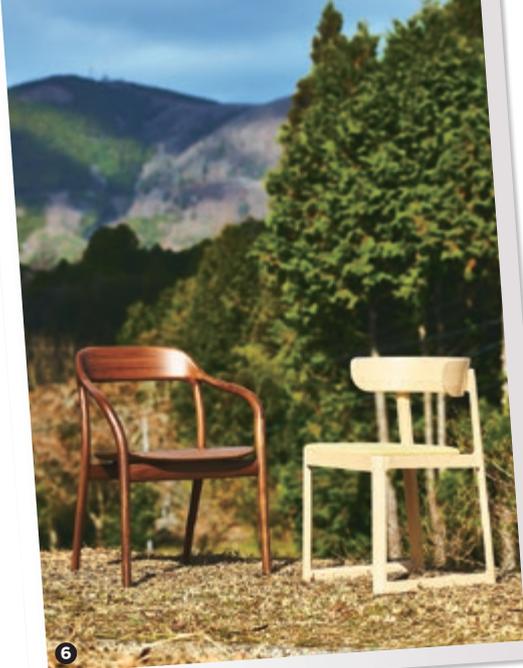
繊細なカーブが多いHIROSHIMAは、手作業で精度の高い成形を求められる

ところで新しい生活様式になろうがなるまいが原稿を書くのが仕事の筆者は、取材の旅に出ない日はほぼ家で過ごしている。ちょうど仕事机ならぬいい仕事椅子が欲しいと考えていた。そこでHIROSHIMAを作っているマルニ木工を訪ねて、広島を旅してきました。

マルニ木工の工場は、広島市街からクルマで1時間ちよつとの、山あいのどかな田舎町にある。

創業は1928（昭和3）年。創業者の山中武夫さんと従兄弟の忠さんは、古くから木工業が盛んな宮島^{*}の出身。海に浮かぶ厳島神社を見て育った2人は幼い頃から木工の魅力にとりつかれ、曲木椅子の量産からスタートした。目指したのは「工芸の工業化」。職人が手作業で一つひとつ作るような工芸品を機械で量産できれば、より多くの人に高品質の家具を安価で届けられるというものだ。

^{*} 鎌倉時代、社寺を建設するため鎌倉や京都から宮大工や指物師が招かれ、これを機に宮島に木工技術が広まり、宮島杓子をはじめとする木工製品の発展へとつながったとされる



職人技と機械の力を合わせた “工芸の工業化”がマルニの真髄

①発売当初の生産数は月40脚だったHIRO SHIMAだが、③のように機械を巧みに使いこなす秒単位で生産効率を上げることで、今では月600脚の生産が可能に。まさに「工芸の工業化」だ ②社長の山中洋さん ④⑤機械で削られた部品も組み立て前に入念にチェック ⑥左は深澤直人氏デザインの「Tako」。右はデンマークのデザイナー、セシリエ・マンツ氏が手掛けた新作「EN」



戦後の復興とともに木工技術を高め、高度経済成長期の1960年代には、日本の住宅にマッチするようダウンサイジングした西洋家具を生み出し、これが大ヒット。80年代には広島を代表する一大木工家具メーカーに成長し、その名が知られるようになった。しかし90年代に入ると、バブルの終焉と長引く日本経済の停滞で、国産の家具市場は大打撃を受ける。マルニ木工も例外ではなかった。

「従来からのゴージャスな西洋家具を全国の販売店で営業しましたが、まあ売れません。住宅環境も世の中も変わったのに、うちは昔のいい時代の家具に固執していて、世間とのギャップを感じました」

そう語るのは、2021年に社長に就任した山中洋さんだ。洋さんが入社した1999年には既に会社の経営は苦境に立たされていた。米国に留学してスポーツ関連の仕事を目指していた洋さんだが、父親で先代の好文さんから長い手紙をもらって経営事情を知り、帰国後、入社を決める。イギリスの提携工場で家具製造を学んだ後、長く営業部門で経験を積んだ。「父親たちが作ってきたものはよくできているとわかっていても、客観的に見て欲しい家具がありませんでした。何より残念なのは、自社の製品に感情移入ができなかったこと。じゃあ自分たちの世代で作るしかない」と強く思ったんです」

おいしいもんには
わけ
理由がある

第51回

文 土井善晴
Doi Yoshiharu
写真 岡本寿
Okamoto Hisashi



関西で昔ながらの寿司といえば、江戸前の握りではなく、箱寿司や棒寿司。吉野寿司の箱寿司は、宝石箱のような美しさ



割烹料理の発祥地・大阪には、目の前の海（瀬戸内）でとれる新鮮な魚介を使った多彩な寿司文化があります。

大阪寿司の世界

《大阪市》

大阪で料理学校を開いていた父・土井勝さんの影響で、大阪商人の中心地であった船場の食文化に親しんできた土井さん。その大阪をB級グルメが席巻するようすをさみしく思っていたそうで、今回の取材には気合十分！ ちらし寿司で有名な「たこ竹」近くの大阪天満宮の前で、「どんな職人さんに出会えるか、楽しみですわね」

どいよしはる／1957年、大阪府生まれ。料理研究家、十文字学園女子大学特別教授。NHK「きょうの料理」に出演。『一汁一菜でよいという提案』（新潮社）など著書多数



ものの味がよい時期を旬と言います。旬の観念は世界中にあります。日常生活や文化のあらゆる場所に季節を重視する日本では、旬を誕生から死に至る道中に移ろい表れる美として、象徴的に「はしり」「さかり」「なごり」の3つに分けました。日本（文学）研究者であるハルオ・シラネは、日本人の情緒を概念化した「二次的自然」を、著書『四季の創造』（角川選書）のなかで、日本人の創造物であるとしました。

日本人は、現実の自然のなかにある際立った美の瞬間を、細やかな感情（死生感）に重ねて共有する観念から、庭、歳時記、茶（道）を造ったというのです。

ところで日本料理屋では、命の誕生であるはしりものの食材を吉祥とします。而して3月3日の雛の祭り、桃の節句に欠かせない蛤の潮汁の吸い口（季節の香り）には、木の芽（山椒の新芽）を添える。料理屋で修業した私は、父（土井勝）が蛤の潮に黄柚子を吸い口にしていたので、木の芽の方がいいんじゃないかと進言したことがありました。父は「船場では、雛の節句をもつて柚子の使い納めとする。この時季まで柚

子を大切に持っているのが豊かさだね」と自然と人間の関係にある物語を教えてください。新暦の桃の節句の頃に木の芽はなく、春はまだ先にあるのです。

船場のええし（良家）といえど、大阪では地に足のついた無理をしない暮らしを第一に、持続可能な現実を大事にしたのです。それがケチと言われる商人の心掛けでした。下魚の鯖のあらに塩をして臭みを抜き、短冊の大根を入れて仕立てた「船場汁」。

何も捨てずに生かし切る汁に、船場と名がついたのです。大阪で料理学校を始めた父が作った家庭料理の教科書（『おけいこ12カ月』）には、大根の葉を使った「大阪漬け」「いわしの生姜煮」、鯨のコロ（皮の乾物）が入った「関東炊き」「鯖の筒煮」などの船場の家庭料理がたくさんありました。ハレの日の献立には、海苔巻き、稲荷、さらし布巾を使った押し寿司、錦糸卵をたくさん載せたちらし寿司がありました。大阪には、前の海（瀬戸内）の魚を手まめに料理する暮らしの文化がありました。かつて食い倒れの町と言われた大阪ですが、おいしいものをよう知ってはる人が今でも――