

幻の南蛮菓子「ハルテ」 —日本初のスイートポテトか—

熊本県大津町・からいもフェスティバルinおおづ
実行委員会委員

西村 和正

はじめに

近年、サツマイモは、地域おこしの特産品（いも焼酎や健康食品）の一つとして脚光を浴びている。かつて司馬遼太郎は『街道をゆく』で、カライモ（甘藷、サツマイモのこと）の伝来は、農民の露命を繋ぎとめる上での画期的大事件であった。江戸中期以後の日本人の生命をこのことが繋いでくれることになったのだが、コロンブスの新大陸発見の影響の第一にこのことを挙げている社会科教科書が一冊でもあるだろうか¹⁾と嘆息している。第二次世界大戦前後にも燃料及び食糧危機克服のために米の代用食として増産されたが、人気度は低かったようである。最近、嗜好食品や健康食品として見直され、やっと社会的に認知された感がある。ところで歴史的な嗜好食品の代表的史料としては、江戸時代の初期に、琉球中山王尚寧から薩摩藩へ献上された文献資料²⁾や、中期に関白太政大臣・予楽院近衛家熙が茶の湯のお菓子として使った日記³⁾がある。また後期の1789（寛政元）年には『甘藷百珍』⁴⁾が現れ甘藷の食文化が形成された。

ところで筆者は、南蛮菓子の中にも、日本初のスイートポテトではないかと思われるお菓子があったことを確認した。それは、

日本の有力な異教徒の大身への贈物⁵⁾として、安土桃山時代の1577年宣教師ルイス・フロイス書簡⁶⁾中にでてくる「fartes」（南蛮菓子「ハルテ」）である。本稿は、幻の南蛮菓子になっている「ハルテ」についての調査研究である。

1 日本における南蛮菓子「ハルテ」

長崎の西川如見の『長崎夜話草』⁷⁾（1720年）に「南蠻菓子の色々 ハルテ、ケジアド、カステラボウル、花ボウル、コンペイト（略）」とあり、南蛮菓子として「ハルテ」の名前が最初に紹介されている。この南蛮菓子「ハルテ」が、どのような菓子であったのかは明らかではなかったが、江後迪子や荒尾美代の研究により、ポルトガル国に「ハルテ（ファルテ）」という名のサツマイモ菓子（スイートポテト）のあることが判明した。

特に荒尾美代は『南蛮スペイン・ポルトガル料理のふしぎ探検』の中で、ポルトガル国のサツマイモの「ファルテ」が日本の幻のお菓子の正体であるが、日本に根づかなかった理由として、江戸初期になってサツマイモが日本で栽培され始めるようになって、バターやシナモンが手に入りにくいこともあり、ファルテが作られること

はほとんどなかったのだろうと述べられている⁸⁾。そこでまず西川如見の『長崎夜話草』の他に日本における南蛮菓子「ハルテ」を記載した書物を紹介する。

青木直己の『図説和菓子の今昔』⁹⁾には、朝廷に菓子を納めている虎屋の1635（寛永12）年の御用記録「院御所様行幸之菓子通」の中に南蛮菓子「はるていす」の名が見える。また、江後迪子の『南蛮から来た食文化』¹⁰⁾には、細川忠興文書¹¹⁾の1639（寛永16）年に「はるて」が使者に贈られているとある。さらに高正晴子の『朝鮮通信使をもてなした料理』にも、明暦度（1655）の饗応献立の七五三引替膳の菓子の中に南蛮菓子として「はるて」のほかに「けさちいな、ほうる、あるへいと、かすていら、かるめら、こんへいとう」が出されている¹²⁾。日本におけるハルテはどんなお菓子であったのかを見てみる。

日本唯一の南蛮菓子専書である『南蛮料理書』¹³⁾によれば、

はるていす

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。

「はるていす farte。アーモンドを入れた菓子。要するに、詰め物をした焼き菓子。麦の粉を焼くとハッタイ粉になる。」

同書の解説で、「本書は、南蛮料理のみを扱った貴重な資料である。『南蛮料理書』の価値は高い、本書の成立年は分らないが、幕府が鎖国政策をとる前後と考えてよいだろう」と述べている。『南蛮料理書』の「はるていす」にはアーモンドや甘藷やバター

は使われていない。その理由を次のようにまとめた。

宣教師ルイス・フロイスの「日欧文化比較」¹⁴⁾（1584年）の「第六章 日本人の食事と飲食の仕方」によると、「われわれは乳製品、チーズ、バター、骨の髄などを喜ぶ。日本人はこれらのものをすべて忌み嫌う。彼ら（日本人）にとっては、それは悪臭がひどいのである。」とあるように、乳製品、チーズ、バターは、日本人の食生活習慣に合わないのが大きな要因である。『南蛮料理書』をみると、キリシタン禁制の中でカタカナやアルファベット文字は使われていない。また、バターやチーズの乳製品、アーモンドのような外国産の名前もない。南蛮菓子「ハルテ」は、江戸初期に甘藷があってもバターやアーモンドがなければ作れないので、日本人はそれに近いものを想定し、『南蛮料理書』に記載されているバターやアーモンドや甘藷を使わない日本人向けの「はるていす」を創作したと考える。そこで筆者は、「はるていす」の起源が、ポルトガル語のfarteでアーモンドを入れた菓子とあるので、farteに関する文献を調べてみたところ、二つの資料を見出した。一つは、1577年8月10日付、ルイス・フロイス師の巡察師宛書簡と二つ目は、平戸にあったイギリス商館長、リチャード・コックスの1618年1月17日の日記である。詳しくは次のとおりである。

① 宣教師ルイス・フロイスと南蛮菓子「ハルテ」

『1577年8月10日付、ルイス・フロイス師の巡察師宛書簡』の翻訳¹⁵⁾によると、「尊師が訪問する有力な異教の大身らはその身分に応じた贈物を（期

待)するのである。

彼らが珍重する品物で、今よく思い浮かぶのは、ポルトガルの帽子でタフタかビロードの裏地があるもの、砂時計、ビードロ、眼鏡、瓶入りの金米糖、上等な漬物、蜂蜜、ポルトガル製布地の外套、…。また、壺入りの砂糖菓子や菓子パン、などである。」

とあり、その中に「壺入りの砂糖菓子や菓子パン」がある。そこでポルトガル語で記載された「1577年8月10日付、ルイス・フロイス師の巡察師宛書簡」¹⁶⁾から「壺入りの砂糖菓子や菓子パン」と訳された単語を探したところ、「jarra de bolos d acucar ,eoutra de fartes」を見出した。この「fartes」つまり「ハルテ」は、後述するイギリス商館長リチャード・コックスが書いた日記に記載されている「fartes」と同じであることがわかった。また、「壺入りのハルテ」の壺の役割は、1630年の平戸オランダ商館長日記¹⁷⁾に「四壺の砂糖入りパン（略）。バター入りの壺を受取るため、彼等をヤハト船に遣わした」とあるように、「jarra」（壺）は船の輸送時における菓子等の保管や保温用に使われたものであろう。南蛮船入港図などを描いている「南蛮屏風」¹⁸⁾の中に「壺」の姿を見ることができる。

② イギリス商館長リチャード・コックスと南蛮菓子「ハルテ」

イギリス商館長リチャード・コックスは、平戸において1615年日本国内初の甘藷（琉球芋）を栽培したこと¹⁹⁾を日記に書いているが、南蛮菓子「ハルテ」を饗応菓子として要人に贈呈している日記がある。東京大学史料編纂所の『日本関係海外史料イギリス商館長

日記原文編』²⁰⁾の1618（元和4）年1月17日の日記を見る。

January 1617 [8]

…I sent the Capt. China a pr^t sent of a keremon, a bottell Spanish wyne, & a banketing box Portingall fartes, diet read, & other sweet meates ; and to Niqan the China (his kinsman) a keremon; and to Matingas father a keremon; and to the wo [men] 3 boxes Port. fartes, &c.; and to China Capt. Doughter a keremon, she coming to vizet me & brought a peec. damaske.

同所の『日本関係海外史料イギリス商館長日記訳文編』²¹⁾を紹介する。

…私はキャプテン・チャイナに、ケレモン一著、スペイン産の葡萄酒一罎、並びにポルトガルのアーモンド入り菓子麵麴の入った饗宴用の箱一つ、食麵麴及びその他の砂糖漬類を、またシナ人ニクワン（実は彼の親族の者）にケレモン一著、またマティンガの父にケレモン一著、また女たちにポルトガルのアーモンド入り菓子麵麴三箱、等々を、またチャイナ・キャプテンの娘にも彼女が私を訪ねて来て緞子一反を持参したのでケレモン一著を、与えた。

リチャード・コックスは、年賀のあいさつにきたキャプテン・チャイナ（李旦）らに Portingall fartes（日記訳文編「ポルトガルのアーモンド入り菓子麵麴」）の入った饗宴用の箱などを与えている。李旦は平戸の唐人の頭で、平戸商館の取引相手であり、また船舶資材や建築資材、日用品の

調達者であり、商館の重要な資金調達者であった²²⁾。

この日記は、ポルトガルのハルテ (Portingall *fartes*) が、この当時存在していたことを証明できる有力な資料である。またこのアーモンドを使った Portingall *fartes* の *fartes* は、1577年宣教師ルイス・フロイスが献上品とした *fartes* と同一単語である。両方ともポルトガルの *fartes* である。

2 ポルトガル国のハルテ

次に、ポルトガル国のハルテについて調べてみた。江後迪子の『南蛮から来た食文化』には、ポルトガルのマデイラ島にはファルテ Farte という、さつま芋を使った菓子があると述べられている²³⁾。

「ハルテ」菓子があるマデイラ島は、首都リスボンの南西約千km、1420年ごろポルトガル人により発見され、砂糖が重要な貿易品となった。マデイラ島発見以来、南アメリカ、アフリカとポルトガルを結ぶ航路の中継港として重要な役割を果たした²⁴⁾。また、マデイラ出身で最も有名な貴族の一人であったポルトガル船のカピタン・モール (ポルトガル国の官許船司令官) トリスタン・ワス・ダ・ヴェイガが1567年と1571年日本に渡来している²⁵⁾。

ポルトガルの著名な郷土料理研究者マリア・モデスト著の『ポルトガルの伝統料理 (Traditional Portuguese Cooking)』²⁶⁾によれば、「ハルテ」はポルトガル語で「Fartes de batata-doce」、英語で「Sweet Potato and Almondo Cakes」と表現されるが、アーモンド入りスイートポテトのことである。アーモンド入りスイートポテトの生地を四

角に切ってオーブンで焼いたもので、ピューレ状の甘藷とアーモンド剥き、砂糖、バターに柑橘類の汁と皮などを混ぜて焼いたものである。



次に farte の語源を調べる。fartes は、farte の複数形である。「ポルトガル語 - 英語辞書」“Novo Michaelis” Portugues Inges 36th edition Melhoramentos (1984) p580」によると、

farte, farto s. m [also fartalejo] almond cake. アーモンドケーキ

arto adj. 1.satiated.full.fed.quenched (thirst) うんざりした、十分に食べた
2.satisfied. 3.sated (with), crammed,glutted. 腹いっぱい食べた、食べ飽きた

ポルトガルでは俗語で「farte」は「屁」を意味するという。英語でこの単語に相当するものとしては、新英和中辞典²⁷⁾によると「**fart**《俗》1 屁、2 いやな奴、くだらない奴」とあり、一部ポルトガル語も英語も共通するところがあるが、全体として、甘藷の特性を絶妙に言い当てている。つまり、単なるアーモンドケーキであれば、「Farte」と名づける必要もなかったが、甘藷でなくてはならない菓子であるからこ

そ、「Farte」（ハルテ）という名前が誕生したと考えられる。

3 インドのゴアとスイートポテト

インドのゴアは、1510年から1961年までの451年間ポルトガルの東方進出の拠点であった。ゴア地方の料理に甘藷を材料とした「bolo de batata doce」（ボロ・ディ・バタタ・ドース サツマイモの焼き菓子のスイートポテト）がある²⁸⁾。

古賀十二郎の長崎外来語集覧によると「バタタ・ドウセ batata doce 甘藷は葡萄牙人によりて印度に紹介され、移植されたものである。印度に居住せる葡萄牙人たちは、甘藷を batata doce と呼ぶ」と述べている²⁹⁾。

まとめ

南蛮菓子「ハルテ」は、国内で献上菓子や饗応菓子として利用されていたことが分かったが、日本で甘藷を使った文献は今のところ見当たらない。ハルテ、カステラ、コンペイトなどの南蛮菓子のルーツであるポルトガル国では、「ハルテ」がアーモンド入りスイートポテトとして存在していることが確認できた。それにより、1577年フロイス書簡の「ハルテ」や1618年イギリス商館長リチャード・コックス日記の「ハルテ」は、サツマイモ菓子（スイートポテト）の可能性が考えられる。今後の更なる検証が必要であると思うが、識者のご意見を願う。

引用文献

1) 『司馬遼太郎全集第四十九巻 街道をゆく三』種子島みち 喜志鹿崎（文藝

春秋、2000年）339頁。

- 2) 「通航一覧 卷之四、琉球国部四」嘉永6年（1853）、（『通航一覧』清文堂出版、復刻発行1967年）34～35頁。
- 3) 佐伯大太郎『槐記注釋上・中・下全三卷』（立命館出版部、1937年）55・519・719・726・770頁。
- 4) 珍古楼主人『甘藷百珍』寛政元年（1789）、（編者原田信男・奥村彪生『日本料理秘伝集成第九巻 百珍Ⅰ』同朋舎出版、1985年）123～158頁。
- 5) 「146 1577年8月10日付、日本発信、ルイス・フロイスの巡察師（ヴァリニャーノ）宛書簡（1598年のエーヴォラ版、第1巻、三九七葉—三九七葉裏）」翻訳東光博英（監訳松田毅一『十六・七世紀 イエズス会日本報告集 第三期第五巻』（同朋舎出版、1992年）3～4頁。
- 6) 「(Cartas do Ja pao, Evora, 1598) 三九七葉」（『天理図書館善本叢書洋書之部 第Ⅱ次刊行 切支丹資料篇 全7冊』雄松堂書店、1972年）397頁。
- 7) 『長崎叢書第壱編 長崎夜話艸』（長崎古文書出版會、1894年）81頁。
- 8) 荒尾美代『南蛮スペイン・ポルトガル料理のふしぎ探検』（日本テレビ放送KK、1992年）87頁。
- 9) 青木直己『図説和菓子の今昔』（淡交社、2004年）65～66頁。
- 10) 「細川家史料七」（『大日本近世史料』東京大学出版会、1980年）10頁。
- 11) 江後迪子『南蛮から来た食文化』（弦書房、2004年）171～173頁。
- 12) 高正晴子『朝鮮通信使をもてなした料理』（明石書店、2010年）184頁。

- 13) 「南蛮料理書」(編者奥村彪生『日本料理秘伝集成第十三巻 異国風料理』同朋舎出版、1985年) 267～268・280頁。
- 14) ルイス・フロイス『ヨーロッパ文化と日本文化』(訳注者岡田章雄、岩波書店、1991年) 101頁。
- 15) 前掲注5) 書、3～4頁。
- 16) 前掲注6) 書、397頁。
- 17) 永積洋子訳『平戸オランダ商館の日記 第一輯』(岩波書店、1969年) 340～341頁。
- 18) 『原色日本の美術第20巻 南蛮美術と洋画風』(小学館、1984年) 62～72頁。
- 19) 拙稿「平戸イギリス商館長リチャード・コックス甘藷栽培の一考察」(『会誌 アグリカ 第13号』熊本農耕文化研究会、2006年) 25～41頁。
- 20) 『日本関係海外史料 イギリス商館長日記 原文編之中』(東京大学出版会、1979年) 236頁。
- 21) 『日本関係海外史料 イギリス商館長日記 訳文編之下』(東京大学出版会、1980年) 214頁。
- 22) 永積洋子・竹田万里子『平戸オランダ商館日記 イギリス商館日記』(そして、1981年) 314～315頁。
- 23) 前掲注11) 書。
- 24) 『スペイン・ポルトガルを知る事典』(平凡社、2001年) 331頁。
- 25) 岡本良知『十六世紀 日歐交通史の研究』(六甲書房、1936年) 414・692・819頁。
- 26) Maria de Lourdes Modesto『Traditional Portuguese Cooking』(EDITORIAL VERBO、1993年) 306頁。
- 27) 『新英和中辞典』(旺文社、重版発行2000年) 772頁。
- 28) 片寄眞木子『南蛮料理のルーツを求めて』(平凡社、1999年) 190頁。
- 29) 古賀十二郎『外来語集覧』(長崎文献社、2000年) 564頁。