

サツマイモと南蛮料理

神戸女子短期大学 名誉教授 片寄 眞木子

南蛮料理「ヒカド」

長崎の伝統料理の一つに、サツマイモを使った「ヒカド」という不思議な料理がある。シビ（まぐろ）とサツマイモ、大根、人参などを1.5cmほどの賽の目に切って、だし汁で煮る。塩、胡椒で味付けをして、最後にサツマイモのすりおろしを入れてとろみをつける。サツマイモの味がよく活きたまろやかな和風シチュウである。家庭料理として今も市民の暮らしの中に根付いているが、高級料亭のしっぽく料理のなかの一品としても供される。

「ヒカド」という料理名は、ポルトガル語のpicado（肉などを細かく切る）という調理用語からきたものといわれており、16世紀末～17世紀初めに来航した南蛮人（ポルトガル人など）が伝えた南蛮料理の一つとされている。そこで「ヒカド」のルーツを求めてポルトガルに赴き、知人で食の専門家であるM.ヴァラガンさんに筆者の意図を伝えて応援してもらった。

彼女の意見としては「ヒカド」は、ポルトガルで最もポピュラーな家庭料理である「カルディラーダ」（魚介類と野菜のシチュウ caldeirada）とよく似ている。また「カルネ・グイイサーダ」（肉のシチュウ carne guisada）にも共通点があるとのことで、カルディラーダのつくり方を教えていただ

いた。

薄切り玉葱、トマト、サウサ（香草）を深鍋に入れ、次に魚（えい、まながつおなど）、ピーマン、ジャガイモを重ねてオリーブ油を少し垂らす。もう一度同じ作業を繰り返して重ね、塩、胡椒で調味して、水を入れないでそのまま蓋をして1時間ほど弱火で煮込むと出来上がりである。

新鮮な魚介類と野菜などその地の素材を生かしたごく日常的な煮物料理であり、美味しくて飽きのこない家庭の味だ。塩、胡椒だけが調味料というのも「ヒカド」と共通している。

この時はジャガイモを使ったが、南部のアルガルブ地方やポルトガルの自治州マデイラ島ではサツマイモ入りのカルディラーダや肉のシチュウが今もつくられている。

マデイラ島は1418年以降ポルトガルが領有しており、リスボンから約1,000km離れた大西洋上にある。一年中温暖で、東方へ向かうポルトガル船団の重要な寄港地であった。

早くも1425年にポルトガル人がサトウキビを移植し、16世紀初めには砂糖の一大生産地となっていた。そしてマデイラの郷土料理には、さきのカルディラーダに加えて、サツマイモ入りのパン pão de batata-doce やアーモンド入りスイートポテト fartes

de batata-doce などがあり、この地で早くからサツマイモが導入され栽培されていた可能性が高い。

とすれば東方交易の重要な貿易品であった砂糖とともに、航海中の食料としてまた壊血病の対策としてビタミンCを含むサツマイモが南蛮船に積み込まれて日本までやってきたとしてもおかしくない。

今のところ記述された記録としては残されていないようだが、料理の中にも歴史は刻まれていると思う。もし当時の長崎にサツマイモが持ち込まれて栽培されていたとすれば、魚介類とサツマイモを使うカルディラダが、ポルトガルから長崎に伝わって家庭料理となり、今日に至ったというストーリーもありうると思うのだが、いかがであろうか。

マラッカでみつけた逸品「パング・スシ」

ポルトガルの食文化と南蛮料理とを比較してみると、いくつかの共通点がある反面、相違点もあり、その理由の一つが、ポルトガルから日本に至る経路にあると思いついた。なにしろ最低でも1～2年にかかる帆船による長い船旅である。当然、本国から積み込んだ食材には限りがあり、コックとともに現地調達せざるを得ない。

そこで筆者は、途中の寄港地であったゴア、マラッカ、マカオなどを訪問して調査したところ、そこにわが国の南蛮料理のような、西洋料理と現地料理とが入り混じった、美味しくて見た目も美しいクレオールクッキング（融合料理）の数々があることを発見した。この詳細は拙著『南蛮料理の

ルーツを求めて』（1999年・平凡社）に詳しい。

サツマイモを使った料理の中で興味深かったのは、マラッカで出会ったクリスタン（ポルトガル系マレーシア人）の「パング・スシ」である。

現地で『Cuzinhia Cristang』（1998年）の著者C.J.マーベックさんにお会いして、数々のクリスタン料理をつくっていただき、味わう機会を得た。イースターの時につくられるというミンチ肉あん入りサツマイモパン「パング・スシ pang susis」は、英語でミート・パン。クリスタン語で pang はパン、susi はソーセージの意味とか。パン生地、茹でてマッシュした温かいサツマイモを入れることによって、よく発酵し、生地がなめらかになる。

この生地を掌大に平たくのばして真ん中をくぼませ、炒めたミンチ肉あんを大さじ1ぐらい置く。二つ折りにして、折り目を下にして紡錘形にまとめ、鉄板に並べる。二次発酵させてから、180℃のオーブンで15分位焼くと出来上がり。芋まんじゅうのような甘みのあるしっとりした生地が、肉あんとよくマッチして親しみやすい味だった。

他にもインドのゴアやマカオを含めてまだまだ知られていないサツマイモ料理は各地にある。これらを発掘する楽しみがあるし、「融合料理は美味しい」ことをヒントにするならば、まだまだバラエティに富んだ創作料理の展開も可能と思われる。

サツマイモのもつ無限の可能性をこれからも追及していきたい。