

幻の南蛮菓子「ハルテ」(続編) —ハルテの調理場所とサツマイモを熊本に伝えた与右衛門とは—

熊本県大津町「明日の観光大津を創る会」会員

にしむら かずまさ
西村 和正

はじめに

本稿は「いも類振興情報No.112, 2012.7」の「幻の南蛮菓子「ハルテ」」の続編であるので、参照をお願いする (<http://ebook-viewer.com/imoshin/pdf/112027.pdf>)。前稿では、ハルテには、1577年宣教師が異教徒の貴人用贈答品用「fartes」¹⁾並びに1618年イギリス商館長リチャード・コックスが饗応菓子として要人に贈呈した「Portingall fartes (ポルトガルのアーモンド入り菓子麵麴)」²⁾というポルトガル風のものと別には、1635年明正天皇が後水尾上皇の元へ行幸した折の「院御所様行幸之御菓子通」に掲載している「はるていす」³⁾や江戸初期の『南蛮料理書』⁴⁾の「はるていす」いわゆる日本風のものの2種類があることを紹介した。またポルトガル国のハルテは、アーモンドやサツマイモや乳製品類を使ったアーモンド入りサツマイモ菓子⁵⁾であるが、日本の「はるていす」は、バター類の乳製品や海外産アーモンドが日本人の食生活習慣に合わない⁶⁾ことと、日本のサツマイモの伝来は1605年(琉球沖縄に移入)⁷⁾で日本本土に伝来していないため、はるていすの食材には使えないことが分かった。

そこで本稿では、1577年と1618年の南蛮菓子のポルトガルハルテの調理場所などに

ついて考察し、さらに1600年その食材であるサツマイモを長崎から熊本に伝えた与右衛門について考察するものである。

なお、マリア・モデスト著『ポルトガルの伝統料理書』1993年)⁸⁾「Fartes de Batata-doce (Sweet Potato and Almond Cakes) アーモンド入りスイートポテト菓子」のレシピを日本語訳で別紙資料(31ページ)に載せている。

1 ポルトガル居留地だったころのマカオ

片寄眞木子氏の『南蛮料理のルーツを求めて』⁹⁾によれば、東西文明のクロスロードであったマカオにおいて、ポルトガルの食文化と中国の食文化が交流し、さらにアフリカ、インド、東南アジア、さらにはブラジルなどからやってきた食材とスパイスが加わり、そこに独特のクレオール食文化が形成された。ブラジルからはピーナッツ、さつまいも、いんげんまめ、アフリカからはピリピリ、インドからはチリ、^{えび}蝦みそ、東インドからはパイナップルとパパイヤ、そしてヨーロッパからはコーヒー、ワイン、グリーンピース、レタスなど。ここで考えたいことは、鎖国以前に長崎から入って日本の食文化に衝撃的な影響を与えて南蛮料理を生み出した食文化のいくつか、実はそ



別添1 ポルトガル人の日本への往復路地図
(松田喜一著『日本の南蛮文化』淡交社、平成5年、17頁)

れ以前にすでにマカオにおいて、ポルトガル本国のものからある種の変化(マカオ化)をとげて存在していたということの可能性であり、マカオには、長崎の南蛮食の元祖の食材のひとつであるサツマイモはブラジルから移入されていることが窺えると述べている。

別添1 「ポルトガル人の日本への往復路図」参照。

次に、ポルトガル居住地マカオのマカイエンサ(ポルトガル人の子孫)の料理書にも「Batatada」(バターダ)で、アーモンドで飾ったスイートポテトがあることがわかった¹⁰⁾。

JOAO ANTONIO FERREIRA LAMAS
“A CULINARIA DOS MACAENSES”
LELLO & IRMAO – EDITORE : (1995)

BATATADA Ingredientes

- ・ 1 kg de batatas-doces さつまいも
- ・ 250g de manteiga バター
- ・ 450g de acucar 砂糖
- ・ 200 g de coco ralado おろしたココナッツ
- ・ 125 g de miolod e amendoa pisado つぶしたアーモンドの核
- ・ 6 gemas de ovos

卵黄

このように、マカオにも食材のサツマイモ(batatas-doces)があり、ポルトガル系食文化の伝播が影響していることがわかった。

次に、1577年のルイス・フロイスの「巡察師アレッサンドロ・ヴァリニャーノ宛書簡」¹¹⁾からマカオのことがわかる。

東光博英氏の『マカオの歴史』¹²⁾によればマカオへの商船には、ヨーロッパやアフリカからもたされる商品とインドの物産、すなわち、葡萄酒、オリーブ、ビロード、象牙、ガラス、時計、毛織物、水晶、木綿布、インド藍、銀、香料、薬品など積んで向かった。この一般商品とは別に、在日宣教師たちが日本の有力者やキリシタンに贈るため、マカオから輸入していた品々も挙げている。宣教師のルイス・フロイスは、来日する宣教師(アレッサンドロ・ヴァリニャーノ)に対して、いかなる品物を進物用として持参すべきかを助言している。

それは以下の通り。

《異教徒の貴人用》、砂時計、ビードロ、眼鏡、ポルトガルの帽子(タフタかビロードの裏地付)、ポルトガル製布地の外套、瓶入りの金米糖、上等な漬物、蜂蜜、壺入りの砂糖菓子やファルテ(南蛮菓子の一種)、酢漬の唐辛子、中国製の上質の錦織物、上等の伽羅(きやら)または沈香、皮袋入りの麝香(じゃこう)、ペゲー、ベンガルまたはカンバイヤの大箱

《キリシタンの貴人用》 種々の意匠の銀製聖宝匣(中国人の作ったもの)、祈祷用の数珠(中国では白と黒の二種類を作っている)、キリストか聖母、あるいは諸聖人の画像

これらの品は宣教師らが布教用に輸入し

ていたものであった。「中国」という場合、普通はマカオを指しており、同地に住む中国人の職工が盛んに信仰の道具を作っていたと思われる。宣教師らがマカオ在住の同僚に宛てた書簡には、中国人がいとも巧みに作る道具箱を送付する文言がしばしば見受けられると東光博英氏は述べている。

以上により、マカオにはハルテの材料であるサツマイモ (batatas-doces)・バター・アーモンドがあるので、1577年のハルテはマカオで調理され、1571年開港の長崎に船で運ばれていることが分かる。(※品目は筆者が抜粋、下線は筆者追加、以下同じ)

2 南蛮食文化が伝来した頃の長崎

マカオから長崎へポルトガル船が入港したのは、別添2「至1590年日本航来ヨーロッパ船一覧表」のとおり、1571年からである。それ以来、多くの人々（商人・ポルトガル人・大名など）が長崎に集って繁栄し、異国の南蛮文化の街並みが形成された。

越中哲也氏の『長崎学・続々食の文化史』¹³⁾によれば、1618年10月長崎の教会よりコロウス神父がローマに送った書簡には長崎の料理について次のように記している。

日本に住まっている神父達の中で一番楽しく生活している人達は、ここ長崎の町に住まっている神父達である。それは長崎の町の教会（建物）はヨーロッパ風であるし、町には食用とする牛を殺したり、パンを焼いたりすることのできる人達が多く住んでいたの、私達はポルトガルや、スペインに住んでいるのと同じような生活ができるからであると記している。また、コロウス神父が1618年巡察師ヴィ

エイラのために準備させられた料理の報告書がある。それには次のように記してある。

一、鶏とひな鳥 二、牛の腰肉 三、巴旦杏（マカオ経由でオルズムから来るもの…（アーモンド））と鶏と麦粉でつくったアンジャール・レアル 四、砂糖煮の果物 五、パイ 六、パン

また、1619年2月23日付、コロウス神父の手紙は長崎の街には上手にヨーロッパ風の料理をつくらることができる人々のいることを次のように述べている。

スピノラ神父は日本に到着してから、体が弱く日本の風習になれることができなかったの、いつもヨーロッパ風の料理を食べていた。その神父がいる家は全てが便利に良く整っており、例の捕らえられたポルトガル人の奥さんと、ヨーロッパ風料理を非常に上手につくることのできる二人の日本人使用人がいた。

以上のことから、1618年ごろの長崎の街におけるポルトガル人の食文化は、母国と同じと言っても言い過ぎではないことがわかる。逆に言えば、長崎では南蛮食文化を、マカオと同じように堪能できるようになっていた訳である。

次に、平戸のイギリス商館長リチャード・コックスの日記（『コックス日記』という。）に、サツマイモや南蛮菓子ハルテなどに関する記述がある。出典は、日本関係海外史料「イギリス商館長日記訳文編」1615年（上編）と同1617・1618年（下編）¹⁴⁾からである。なお、拙稿の「いも類振興情報 No. 116,2012.7」の「平戸イギリス商館長と甘藷（献上・栽培）」(<http://ebook-viewer.com/imoshin/pdf/116027.pdf>)の参照をお願いする。(以下、下線は筆者追加)

別添2 至1590年日本航来ヨーロッパ船一覧表（1556年ゴア出発から）

航海年度	出発・経由地	入港地	到着月日	出発月日	カピタン名	備考
1556	ゴア、マラッカ、ランパカウ（広東省） ゴア 出発54年 4月18日、マラッカ 6月18日～55年 4月1日、ランパカウ 8月3日～56年 5月7日、	府内・佐賀関	56年7月初旬	56年11月 佐賀関 出発、ゴア 到着 57年 2月17日	フランシスコ・マスカレーニャス	第3回目日本派遣伝道団首長印度のメストレ・ベルシオール 諸王侯へ献上品も
1557	ゴア、マラッカ、ランパカウ（広東省） ゴア 出発56年 4月12日、マラッカ 5月25日、1か月碇泊、	平戸	57年9月到着	11月	フランシスコ・マルティネス	
1558	ゴア、マラッカ、ランパカウ？	平戸	不明	不明	レオネル・デ・ソーザ	帰航の途中南支那で難破
1559	ゴア、媽港（マカオ）	平戸	6月	11月初旬	ルイ・バレット	
1560	ゴア、媽港	豊後及び薩摩？	不明	12月27日	マヌエル・デ・メンドンザ	帰航の途中南支那の海上で遭難漂流。
1561	ゴア、媽港	平戸	不明	不明	フェルナン・デ・ソーザ	カピタン外13人が殺害せられた
	媽港	京泊	不明	1562年 1月	マヌエル・デ・メンドンザ	
1562	スンダ、媽港	横瀬浦	不明	11月28日	ベドロ・バレット	
	媽港	京泊	不明	不明	マヌエル・デ・メンドンザ	
1563	ゴア、媽港	横瀬浦	6月26日	11月末	ドン・ペドロ・ダ・ゲーラ	ルイス・フロイス
1564	ゴア、媽港	平戸	8月14日	10月25日	ドン・ペドロ・アルメイダ（サンタ・クルス號）	媽港日本間航海中大暴風の難にあう。
1565	ゴア、媽港	福田	不明	10月末	ドン・ジョアン・ベレイラ	平戸船隊に襲われ、福田沖にて交戦した。
1566	ゴア、媽港	福田	不明	11月末	シマン・デ・メンドンサ	
1567	ゴア、媽港	有馬領口ノ津	不明	不明	トリスタン・ワス・デ・ヴェイカ	
1571	ゴア、媽港	長崎	不明	10月	トリスタン・ワス・ヴェイカ	初めて長崎港へ
1572	ゴア、媽港	長崎			ドン・ジョアン・デ・アルメイダ	
1574	ゴア、媽港	長崎	不明	不明	シマン・デ・メンドンサ	
1575	ゴア、媽港	長崎			ワスコ・ベレイラ	
1576	ゴア、媽港	口ノ津、長崎		9月末	ドミンゴス・モンテイロ	
1577	ゴア、媽港	長崎	不明	不明	ドミンゴス・モンテイロ	
1578	媽港	肥前雪島・長崎			ドミンゴス・モンテイロ	暴風のため遭難、
1579	ゴア、媽港	口ノ津		12月末	レオネル・デ・ブリト	アレッサンドロ・ヴァリニャーノ 来日
1580	ゴア、媽港	長崎			ドン・ミゲル・ダ・ガーマ	

航海年度	出発・経由地	入港地	到着月日	出発月日	カピタン名	備考
1581	ゴア、媽港	長崎		1582年2月	ドン・ミゲル・ダ・ガーマ	
1582	媽港	口ノ津		年末	アントニオ・ガルセス	
1583	ゴア、媽港	長崎		1582年2月28日	アイレス・ゴンサルヴェス・デ・ミランダ	
1584	媽港	長崎			アイレス・ゴンサルヴェス・デ・ミランダ	
	マニラ	平戸	8月4日	10月頃	ヴィセンテ・ランデーロ（ジャンク）	マニラより媽港へ赴く船であるが、途中天候に禍せられて日本へ来た。
1585	ゴア、媽港	長崎	7月末	1586年3月20日	フランシスコ・パイス（サンタ・クルス號）	
1586	ゴア、媽港	平戸		1588年2月末	ドミンゴス・モンテイロ・モンテイロ	
1588	ゴア、媽港	長崎	8月17日	1589年2月末	ジェロニモ・ベレイラ	
1590	ゴア、媽港	長崎	7月22日	1591年初め	アントニオ・ダ・コスタ	

出典：岡本良知著『16世紀日欧交通史の究』六甲書房、昭和11年、504－514頁

① 1615年6月2日

アダムス君が私に1袋の藪を送って寄越し、またウィッカム君は私に1壺の藪を送って寄越した。またダミアン・マリネスは私のところに1皿のバナナともう1皿の藪を持参した、等々。ウィッカム君は豊後殿（松浦豊後守信実大名松浦隆信の大叔父に当る）を訪ねて行き、彼にリケア産（琉球）の布2反と1皿の藪の贈物を持参

② 1615年6月19日

私は今日庭を手に入れて、リケア（琉球）から将来された藪をそこに植えたが、これは日本では未だ嘗て植附けられたことのないものである。この庭の借り賃として、私は1年當り十匁、すなわち英貨5シリングを支払わなくてはならない。

③ 1615年10月17日

ジョルジュ・ドゥロイスは私にポルトガルの葡萄酒1壇、大梨12箇、軽焼きビスケット（littel tart）と小さな果物パイの入った箱2箇の贈物を届けて呉れた。

④ 1617年7月7日

私は、ジョルジュ・ドゥロイス ○長崎在住ポルトガル人でムニョスと共にコックスの買物掛を勤めとアルバロ・ムニョス○長崎在住のスペイン人に宛てて手紙を2通書

⑤ 1618年3月6日

コ・ジョンの親族の者が、司教冠のような形に作られたアーモンド菓子（marchpane）の贈物を、私のところに持参した。

* 英語文「イギリス商館長日記原文編之中」（262頁）¹⁵⁾。

Co Jn.s kinsman brought me a pr'sent
of a marchpane made lyke a miter.

*旺文社「新英和中辞典」(1999年、1291頁)
marchpaneはmarzipan マジパンのこと、アーモンドをすりつぶし、砂糖などを混ぜたもの。ケーキの飾りにする。

⑥ 1618年1月13日

私はジョルジュ・ドゥロンズから長崎発、新暦1月20日附の手紙を1通受け取ったが、それには彼の妻から私に送られたポルトガルのアーモンド入り菓子麴麴と砂糖菓子の入った壺ひとつ(a jara of Portingall fartes, & suger cakes)が添えて

⑦ 1618年2月25日

ジョルジュ・ドゥロンズが私のところに食麴麴〔一箇〕とポルトガル風のアーモンド入り菓子麴麴 (Portingall fartes) 数箇の贈物を持参した。また数人のシナ人が〔来て贈物を齎した〕。すなわち、シンクァン(四官)はマーマーレイド10箱、金平糖4カティ、

まず、①と②では三浦按針(ウィリアム・アダムズ)が1615年琉球沖縄から買って来たサツマイモをコックス等に贈呈している。これは本土に持ち込まれたとされる最初のサツマイモで、以後平戸にはこの琉球芋(種殖えてトンボいもと呼ばれる)が普及する。

次の③～⑦は南蛮菓子ハルテに関する日記である。コックスには長崎在住のポルトガル人ジョルジュ・ドゥロイスという買物掛がいて、長崎から平戸に物資を届けさせている。ここでは贈物のポルトガル風のアーモンド入り菓子麴麴 (Portingall fartes) やアーモンド菓子 (marchpane)

を長崎から取り寄せていることがわかる。

アーモンド菓子 (marchpane) はマジパンのことでアーモンドをすりつぶし砂糖などを混ぜたものでケーキの飾りにしていることから、ポルトガル風のアーモンド入り菓子麴麴 (Portingall fartes) とは別物である。このPortingall fartesは、ポルトガルの伝統料理書にあるように、アーモンド入りスイートポテト菓子 (Potato and Almondo Cakes) と考えられる。そして、長崎のポルトガル風のアーモンド入り菓子麴麴 (Portingall fartes) の食材であるサツマイモが長崎に來ていると考えられる。だが、マカオから移入された食材用サツマイモは、長崎で現地栽培はされず、ポルトガル人の調理人以外は外部に知れることがなかったのであろう。

3 1600年長崎から熊本へのサツマイモ伝來說と意義

天草の『松島町史』(366頁)によると、「肥後国山鹿古今覚書」に山鹿の郷土池田与右衛門なる人物が慶長5年(1600)、長崎から種芋を持ち帰り植えてみたが誰も食わない。同地方の甘藷栽培は、その後、薩摩方面からひろがって來たとされていると記載している。

これが事実であれば、定説の中国から沖縄への甘藷伝來の1605年より早いことになる。

「肥後山鹿古今聞覚書」の史料そのものは見つからないが、これを紹介している人は、『薩摩甘藷考』¹⁶⁾の著者である澤田延音氏であった。

池田与右衛門は、マカオから南蛮食の食材として長崎に移入されていたサツマイモ

を手に入れ、熊本へ移入したと考えられるのである。ちょうど慶長5年(1600)は、関が原の戦いの年で、戦乱の最中であったことから長崎にポルトガル船は来航したが、戦乱のため商人が帰国している¹⁷⁾。池田与右衛門も、戦乱時のため故郷熊本へ帰っていることが推測される。

ところで、山鹿市の鹿本町史(昭和51年)の年表には「寛永16年(1639)黒土町を新町と改められた。甘藷の栽培ひろまる。」とあるところから、与右衛門が持ち帰ったサツマイモは一族に引き継がれていることがわかる。与右衛門の一族は、「肥後山鹿郡新町賣人転切支丹」『肥後切支丹史』¹⁸⁾に、与右衛門とその妻の親族が登録されている。

また、与右衛門が持ち帰ったサツマイモの植付け方法は、1615年6月19日の『コックス日記』に「私は今日庭を手に入れて、リケア(琉球)から将来された藷をそこに植えた」と記されているとおり、直播方式と思われる。これは植付けから収穫までの期間は短い、収量が限定される。

一方、寛永16年(1639)から概ね90年後、肥後之国内熊本領産物帳の基礎資料となった『肥後國誌拾遺』(発行所青潮社・編纂者高野和人)の享保13年(1728)「新編肥後國志草稿」(成瀬久敬編著)(410頁)の中に山鹿郡山鹿中村両手永名品として「一、菜類中 芋 白芋、蓮芋、赤芋、ツク子芋、唐芋、セウカ芋、山鹿ニナシナコヤ芋、同上ツルノコ 同上甘藷」があり、からいもの記載(「唐芋」、「甘藷」)が表示されている。唐芋は、薩摩から熊本に伝来しているので、結局、与右衛門のサツマイモは、山鹿地方には普及していないことがわか

る。

4 与右衛門(池田與右衛門入道好運)の出自と経歴

筆者は、平成17年(2005)に『安土桃山から江戸初期にかけての甘藷研究』(私家版)¹⁹⁾で「肥後の池田與右衛門入道好運」の経歴を調べた。そこで時系列的に与右衛門について要約する。

天正 元年(1573) 肥後山鹿にて誕生、初祖菊池氏第7代隆定の弟砥川三郎秀直。

出典：池田與右衛門入道好運著「元和航海書」(元和4年(1618年)、序文に「長崎之住、肥後菊池之姓」とあり。

天正16年(1588) 15才、有馬のセミナリヨに入学、洗礼名Togaua Lucas(戸川ルカス)肥後国出身。健康。1588年入学。予備教育を受けている。出典：片岡千鶴子『八良尾のセミナリヨ』²⁰⁾

慶長5年(1600) 長崎から種芋を持ち帰り植えた。出典：『肥後山鹿古今聞覚書』。

慶長9年(1604) シャムロ(タイ国)に居住中有馬修理(晴信)に申請し、三通の御朱印状を請取る。出典：『通航一覽』の6巻。他に幕府から朱印状を与えられた肥後国関係では、加藤清正、荒木宗太郎、肥後四位官らがいる。何れも港で栄えた肥後国伊倉(玉名市)と関係しているという(『朱印船貿易と肥後』玉名市立歴史博物館こころピア、平成11年)。

元和元年(1615) 永積洋子氏の『朱印船』²¹⁾によると与右衛門はおそらく有馬領出身の武士で、キリシタンと思われる。オランダ商館の記録によれば元和元年

(1615) 6月28日に与右衛門のジャンク2艘シャム(タイ)から長崎に到着。平戸のオランダ商館長スペックスと、京都に駐在していた商館員エルベルト・ワウテルスゾーンは、会社の船ではなく与右衛門の船で、現金と銅などをアユタヤ(タイ)商館に送ることにしたと述べている。

元和2年(1616) ポルトガル人の航海士マノエル・ゴンサロから航海術を学ぶ。

元和3年(1617) マノエル・ゴンサロと同船して長崎とルソン間の航海において実地教育を受ける。出典:「元和航海書」(京都大学図書館所蔵)

元和4年(1618) 池田與右衛門入道好運「元和航海書」を著す。日本人が初めて書いた西洋航海術書。島谷市左衛門は、与右衛門から航海術を学び、小笠原諸島を探検しているという(松尾龍之介氏『小笠原諸島をめぐる世界史』弦書房、2014年)。禅宗の皓台寺で転宗、名も切支丹名から「池田」の姓とする。

寛永13年(1636) 京都の水学宗甫とカラクリを以てポルトガルの沈没船から銀を引き揚げた(『崎陽襟記』)。

慶安元年(1648) 長崎市、菩提寺「海雲山普昭皓台寺」「櫻町 好運上座」慶安元年(1648)8月21日死亡、妻は「櫻町、好運妻、海雲妙性信女」寛永20年(1643)7月9日、好運の祖母は寛永17年(1640)12月13日本蓮寺過去帖に「妙勝、喜藏町、池田好運祖母」とある(出典:渡辺庫輔覚書(長崎県立図書館・渡辺文庫)の「池田與右衛門の項」より)。以上浦川和男氏より御教示。

5 与右衛門と平戸のイギリス商館長リチャード・コックスとの関係

与右衛門は、『コックス日記』(「日本関係海外史料 訳文編之下」²²⁾)にも登場する。コックスの取引関係者に商人與(与)右衛門の名が見える。

1621年2月16日 人々より年賀の物を受く

我々は以下のこれらの贈物を受取った。

すなわち 商人與右衛門 酒大樽1本及び鳥賊一聯、商人ヤイエモン○與右衛門か。

博多の彌右衛門と別人。1621年6月19日の條のYoiemon Donoに同じ。

同年6月19日、隣人友人等を饗す

我々は今日日本の流儀に従ってカボケたちを呼んで、我々の隣人たちや友人たちを午餐に招いた。すなわち…(Yoiemon Dono) ヨイエモン殿○與右衛門か、1621年2月

16日の條の商人ヤイエモンに同じ。…」

6 細川忠利と与右衛門の関係

「いも類振興情報No.112, 2012.7」の「幻の南蛮菓子「ハルテ」」では、細川忠興文書の寛永16年(1639)に「はるて」が中津から田川(福岡県)へ遣わした使者に贈られていること²³⁾を紹介したが、他に忠興の子忠利は与右衛門のことを知っていたようである。

藩主忠利の寛永6(1629)年10月惣奉行に宛てた書状(「部分御旧記」御書附並御書部 廿二)²⁴⁾によれば、

一 シャむろへ渡候舟之儀、ごいくは成間敷様二聞へ候、とかく遣候ハ、不叶舟候間、金銀何程入候ても、此の方ヨリ舟を仕立候而成とも可遣候、権佐などよひ寄相談可申候、従与右衛門所ごくい弟申越候書付只今遣候、

ごくいはかひたん斗之右ヨリためニ
候間、不参候ても不苦候、必舟仕立、
二月早々出候様ニ可仕候、何程金損
ニ成候ても不苦候…

とある。武野要子氏の「一 細川藩の貿易
の変遷」²⁵⁾によれば、暹羅へ渡る船の名義
人としてごくい（中国人）を使うが、これ
はあくまで名義であるから本人が乗船する
必要はないこと、金は必要なだけ使い船を
藩で仕立ててもよくそれに伴う欠損はい
とわないこと、来春2月には出船させるこ
となどを命じている。このゴクイは与右衛
門所有のジャンク船を使っているであろ
う。

おわりに

本稿により、1577年のハルテの調理場所
はマカオ、そして1618年のポルトガルハル
テの調理場所は長崎という結果になった。
また、1600年池田與右衛門入道好運が長崎
から熊本へサツマイモを持ち帰り植えた
との古文書を紹介した。

今まで、南蛮料理で、サツマイモを使
ったとの裏付けがなかったのは、長崎への琉
球芋の伝来が18世紀以降となっているため
である。しかし、本論考により鎖国以前マ
カオから長崎に入った南蛮菓子のポルトガ
ル・ハルテの食材にサツマイモが使われ、
さらに江戸時代初期には長崎でハルテが調
理されていたことがわかった。さらに南蛮
菓子の食材であるサツマイモを1600年池田
與右衛門入道好運が長崎から熊本へ持ち帰
り植えたとの古文書により、熊本にはポル
トガル系のサツマイモが伝わっていること
を論じた。

今後の更なる研究の深化が望まれる。本

報告に当たり、関係者の皆様のご支援・ご
協力に感謝いたします。

注

- 1) 「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、三九七葉一三九七葉裏）」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Ⅲ期第五巻』（同朋舎出版、1992年）3～4頁。
- 2) 『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頁と『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。
- 3) 青木直己『図説和菓子の今昔』（淡交社、2004年）65～66頁。
- 4) 「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。
- 5) Maria de Lourdes Modesto『Traditional Portuguese Cooking』（EDITORIAL VERBO、1993年）306頁。
- 6) 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。
- 7) 「琉球國由来記 卷三」正徳3年（1713）、（編纂者伊波普猷他二名『琉球史料叢書第一』名取書店、1940年）94～95頁
- 8) 前掲注（5）Maria de Lourdes Modesto『Traditional Portuguese Cooking』。
- 9) 片寄眞木子『南蛮料理のルーツを求めて』（平凡社、1999年）109～111頁。
- 10) 片寄眞木子氏のご教示による。また、前掲注（9）片寄眞木子氏の『南蛮料理のルーツ

- を求めて』(190頁)には、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)があると述べている。
- 11) 前掲注(1) ルイス・フロイスの巡察師(ヴァリニャーノ) 宛書簡
- 12) 東光博英『マカオの歴史』(大修館書店、1998年) 65～76頁。
- 13) 越中哲也『長崎学・続々食の文化史』(長崎純心大学博物館、2002年) 120頁。
- 14) 日本関係海外史料「イギリス商館長日記 訳文編之上編1615年」(東京大学史料編纂所、1980年)と同下編(1617・1618年)(同編纂所、1979年)。
- 15) 日本関係海外史料「イギリス商館長日記 原文編之中1618年」(東京大学史料編纂所、1979年) 262頁。同「イギリス商館長日記 訳文編之下」(同編纂所、1980年) 259頁。
- 16) 澤田延音『薩摩甘藷考』(発行者本坊東吉、昭和25年)。
- 17) 『日本歴史地名大系第43巻長崎県の地名』(平凡社、2001年、105頁)の「長崎市」によれば、慶長5年に定航船司令官オラチオ・ネレテのポルトガル船が来航、2500ピコ(25万斤)余の生糸を積んでいたが、戦乱のため商人が帰国し、道路が遮断されるなど、その取引は翌年に持越されたという(フェルナン・ゲレイロ「イエズス会年報」)。
- 18) 『肥後切支丹史』(編集者上妻博之、1989年) 612頁。
- 19) 拙稿『安土桃山から江戸初期にかけての甘藷研究』平成17年(2005)、熊本県立図書館蔵。
- 20) 片岡千鶴子『八良尾のセミナリヨ』(キリシタン文化研究会、1970年) 116頁。
- このセミナリオ名簿の50番目に「塩塚ルドビコ」(長崎出身。11歳)がいる。塩塚は与右衛門から航海術を伝授された可能性があり、転宗後姓を嶋谷と変え、嶋谷市左衛門と名乗る。二人とも肥前日野江藩主有馬晴信の家臣であったが、後に嶋谷市左衛門は、小笠原諸島を探検しているという(松尾龍之介『小笠原諸島をめぐる世界史』弦書房、2014年、53-54頁参照。)
- 21) 永積洋子『朱印船』(吉川弘文館、2001年) 104頁。また、『長崎県史史料編第三』長崎県史編纂委員会(吉川弘文館、昭和41年、178頁)の1615年6月28日の「リチャード・コックス日記」中にも「シャムから長崎に二隻のジャンク船が到着した。」と記されている。
- 22) 『コックス日記』前掲註2) (『日本関係海外史料 訳文編之下』) 615と726頁。
- 23) 江後迪子『南蛮から来た食文化』(弦書房、2004年) 172頁。史料「細川家史料七」(『大日本近世史料』東京大学出版会、1980年) 10頁。
- 24) 部分御旧記」御書附並御書部 廿二『熊本縣史料 近世篇第二 部分御舊記二』(熊本県、1965年) 193頁。
- 25) 九州と外交・貿易・キリシタン(Ⅱ) 九州近世史研究叢書第6巻、武野要子「一 細川藩の貿易の変遷」(藤野 保編、国書刊行会、昭和60年) 8頁。

別紙資料

『ポルトガルの伝統料理』（マディラ島編）ハルテのレシピ 和訳

【材料】

卵、3個；砂糖、500 g；バター（マーガリン）、75 g；蒸かしてピューレ状にしたサツマイモ、500 g；アーモンド、150 g；シトラス（柑橘類）、125 g；オレンジ、1個；小麦粉、大さじ山盛り1杯；ベーキングパウダー、小さじ1杯；重炭酸ナトリウム（重曹）、小さじ1杯；バター、大さじ3杯；粉砂糖；小麦粉

- ①サツマイモは皮を除いた中身を料理に使う。サツマイモは皮をむきピューレ状になるよう潰す。アーモンドは皮をむいてすり潰し、シトラス（柑橘類）の皮も細かく刻む。
- ②卵、砂糖、アーモンド、バター75 gを入れて滑らかになるまでよくかき混ぜる。続いて、先ほどのサツマイモのピューレ、刻んだシトラスの皮、オレンジのジュースとむいた皮を加える。更に小麦粉とベーキングパウダー、重曹を先ほどの生地に加える。
- ③それらの材料を均等になるように良く混ぜた後、なべの中に移して最終的になべの底が見えるようになるまでかき混ぜ続けて生地を作る。生地はたいへん濃厚な状態になることが必要。
- ④別のなべか小麦粉をまぶしたまな板の上にのせる。出した生地は、その上で厚い層になるように形作り、表面を滑らかにして冷やす。その後、固まったペーストリーを四角状にカットして、それらをバターを塗ったベーキングトレイに置く。
- ⑤溶かしたバター（大さじ2杯）を散布して、オーブンで軽く焦げ目が付くくらいまでじっくり焼き上げる。ケーキが乾燥しないように気をつけ、オーブンから取り出し、粉砂糖を振りかけて出来上がり。



調理は料理研究家飯田まゆみ様
和訳は西村和洋様（現 国際医療福祉大学薬学部教授）