

南蛮料理「ヒカド」についての考察 —長崎のサツマイモ（バタータス）の源流—

熊本市大津町「明日の観光大津を創る会」会員 にしむら 西村 かずまさ 和正

はじめに

いも類振興情報No.153『幻の南蛮菓子「ハルテ」(続編)』において、贈答品用としての「ハルテ」(アーモンド入りサツマイモの菓子)の食材用としてサツマイモがポルトガルの居留地マカオから長崎へもたらされていたこと、そして1600年には長崎から熊本へサツマイモが伝来され栽培されていたことを報告した。実は、長崎には「ハルテ」のほかにサツマイモを使った南蛮料理「ヒカド」というものがある。さらに、江戸後期に浪速(大阪)で1789年に刊行された『甘藷百珍』¹⁾123品の中に、ヒカドの調理法と似た品々が見受けられることがわかった。そこで本稿では南蛮料理「ヒカド」

とその食材である長崎のサツマイモ(バタータス)の源流について考察するものである。

1 長崎の南蛮料理「ヒカド」とは

片寄眞木子氏の『南蛮料理のルーツを求めて』²⁾では、長崎で人気の高い「かすてら」、「ぼーろ」、「あるへい」などの南蛮菓子や有名な郷土料理であるしっぽく料理のメニューにある「ひかど」、「ばすてい」などの南蛮料理の多くがポルトガル起源とされている。また、ポルトガル語の *picado* が語源であろうとされる「ひかど」について越中哲也氏(『長崎の西洋料理』)は、『ひかど』は、「油で魚と野菜をいためて煮込んだ汁で冬の家庭料理であり、特別のご馳走とは長崎の人達は考えていなかっただろう。しかし戦後は40年も前から長崎にポルトガルより伝えられた料理としてみなおされ、料亭の卓袱料理のなかに加えられた」と述べている。また、大正14年(1925)に編纂された『長崎市史風俗編』上巻(編者古賀十二郎)³⁾ではヒカドについて次のとおり詳細に記されている。

長崎にてヒカドと称して、さいころかた 骰子形に切りたるまぐろ 鯖の身と、同じく小さく四角に切りたる大根及び甘藷とを交ぜて鍋に



南蛮料理「ヒカド」
調理は料理研究家 飯田まゆみ様より

いれ、それに甘藷をおろしてドロドロ汁となし醤油にて味をつけ、之を煮るのである。長崎では冬の寒い日特に雪のつらつら降る時などには、よくヒカドを作りて食するのである。からだが暖まって真に結構である。ヒカドは葡萄牙語のpicadoに該当する。即ちpicadoは英訳すればminced meatになる。そしてpicadoは形容詞としては英語のmincedの意味を持っている。それから西班牙语にもpicadoという言葉がある。やはり葡語のpicadoと同じ意味を持っている。

そこで長崎の江戸時代の史料から「ヒカド」について調べてみた。

長崎の本草家小比賀時胤著「附食用法」『蕃薯解』文化2年(1805)⁴⁾によると

一辺が四、五分(1.2~1.5cm)のさいの目に切り、魚の身、大根、にんじんなども同じ大きさのさいの目に切り、すまし汁で煮る。それに生いもをわさびおろしでおろしたものをたくさん入れ、どろどろとくず粉煮のようにする。これをヒカドという。(註ではヒカド・・・長崎地方でつくられるシチューのようなどろりとした汁もの。ヒカドは肉などを細かく切るという意味のポルトガル語に由来する。) *下線部は筆者挿入(以下同じ)。

と記されている。ここでのヒカド料理の特徴は、材料のサツマイモだけでなく、魚の身、大根、にんじんなどもさいの目(1.5cm程)に切り、生いもをわさびおろしでおろしてドロドロ状にするところにある。

以上により、長崎のヒカドは、冬の寒い時に材料にマグロ、サツマイモ、大根、に

んじん等を使い、骰子形(サイコロ)に切り、サツマイモは別に生芋をおろしてとろみを出して、ポタージュのように食されていたことがわかる。

2 ポルトガルの「ヒカド」が日本に伝来した背景

荒尾美代氏の『南蛮スペイン・ポルトガル料理のふしぎ探検』⁵⁾によると、ヒカドと同じ名前の料理が、ポルトガルのマデイラ島にあり、煮物料理で「ピカード・デアトゥン」(Picado de Atum)といい、これは、マグロ(Atum)をサイコロ状にカットするだけで、ほかには具はないと述べている。さらに、荒尾氏は、『砂糖の文化誌』⁶⁾でマデイラ島は、首都リスボンから約1000kmの大西洋の洋上に位置し、コンペイトウやアルヘイトウの原型の菓子の記録が多く残っていると述べている。

また、片寄眞木子氏の『南蛮料理のルーツを求めて』⁷⁾によると、ヒカドによく似たポルトガル料理としては、カルディラーダとカルネ・グイサーダがあり、いずれもたいへんポピュラーなポルトガルの家庭料理で、前者は魚のシチュー、後者が肉類のシチューである。現在長崎に伝わる「ひかど」の、さつまいも(甘藷)を用いてとろみをつける調理法はポルトガルにはないようだが、北部にはさつまいもを使ったカルディラーダがあると述べている。

そこで日本に伝来したヒカドの背景について調べてみる。

片寄氏の同書⁸⁾によると、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が、実はそれ以前にすでにマカオに

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可能性がある。また同書⁹⁾には、ゴアからマラッカ、マカオを経て長崎に至る寄港地のそれぞれにポルトガル系の食文化が持ちこまれ、現地の食材と調理人と伝統的な調理法がミックスして、さまざまな新しい食文化が生まれた可能性がある」と述べている。

つまり、長崎に来航したポルトガル人の極寒時の食事対策として、長崎の日本人の調理人は、ポルトガルのヒカド（マグロのサイコロ切）とポルトガル人の大好きな現地の食材であるサツマイモ（バタータス）等を使って、新たにシチュー風のヒカドを編み出したと考えられる。

その際、調理人は、日本のやまいも・大根・わさびのすりおろしなどから転じてサツマイモのすりおろしを試みたのであろう。

3 南蛮料理「ヒカド」と長崎のサツマイモ歴史との関係

南蛮料理「ヒカド」（以下、ヒカド）の食材サツマイモの使用の開始時期については疑義がある。キリシタン禁制後ポルトガル人は日本から締め出されたことやサツマイモの本土へ伝来が17世紀末とされているためである。そこで、以下のとおり検証してみた。

（1）江戸時代前期のサツマイモ史料と長崎の関係

17世紀から18世紀初めの日本の本土でのサツマイモの史料を時系列に並べてみた。

① 1611年尚寧王の島津藩主へ献上 薩

摩島津藩では、「歴々の調味とし、軽きものは食する事能はず」とあり、嗜好食品として珍重されている。（出典「通航一覽卷四・琉球国部四」の『島津琉球軍精記』）

② 1615年イギリスの航海士ウィリアム・アダムズ（三浦按針）が琉球イモを平戸イギリス商館長リチャード・コックスへ贈呈。（出典「コックス日記」、いも類振興情報№116,2013.7「平戸イギリス商館長と甘藷（献上・栽培）—コックスの英国式ガーデン文化日本再現のKEYとして—」参照。

③ 1645年『毛吹草』と1669年『料理食道記』に薩摩の名物として「赤芋」あり

④ 1697年刊『農業全書』（宮崎安貞）の記述の「あかいもりうきういも蕃藷」第17中に、「蕃藷はそのかたち大かた山のいもに似て色薄紫なり。皮うすく、内いさぎよく色白し。薩摩や長崎では琉球芋、又赤芋といって多く作っているようだが、まだわが国では全国には行き渡ってはいない。薩摩、長崎あたりでは、先年から多く栽培されている¹⁰⁾。

⑤ 1708年刊『大和本草』（貝原益軒）には、「蕃薯（外）りうきういも・あかいもその根は、山薬（やまいも）のように見える。皮は薄くて赤い。今案、此物長崎に多し。甘藷しょ 蕃薯の類にて別なり。此種元禄の末、琉球より薩州に渡る。」とある¹¹⁾。

⑥ 1713年刊『和漢三才圖會』（寺島良）には、「甘藷（りうきういも カンチュイ）朱薯 紅山薬 蕃薯見聞書 今云赤芋。俗云琉球芋。又云長崎芋。その蔓地に埋めば、即ち処々に根を生じ、その根大抵長さ四五寸（12～15cm）、周り二三寸（6～9cm）（直径は2～3cm）、両

頭窄（すぼく）して、皮は赤紫、肉は正白色、生にてこれを食うに、淡く甘脆にして鳥苳（クロクワイ）の気味あり。煮てこれを食えば、甚だ甜ク南瓜（カボチャ）の気味あり。琉球国に多くこれあり。薩州及び**肥州長崎**にも亦多くこれを種ゆ。」とある¹²⁾。

- ⑦ 1720年『長崎夜話草』（西川如見）には、「長崎土産物 赤芋、**琉球芋** 二種一類にて赤芋はすぐれて甘味なり。赤芋は、薄皮は紅色にて、内は甚白し。**琉球芋**は内外黄色、甘味うすし。根本、**長崎**には薩摩より伝えて、今は九州に流布す。」とある¹³⁾。

以上のとおり、長崎へのサツマイモの伝来は、②の「コックス日記」記載、琉球から長崎の平戸へ伝来している。また④の『農業全書』と⑤の『大和本草』により、長崎には、「蕃薯（外）りうきういも・あかいも」があり長崎に多いという。さらに、⑥の『和漢三才圖會』には、琉球芋（長崎芋）の皮は赤紫、肉は正白色、太さは山芋の同じ程度で丸く細く長いという。つまり、17世紀の長崎には、薩摩経由でなく、琉球から直接伝来されているとみてよい。しかし、18世紀初頭になると、⑦の『長崎夜話草』にあるように、新たな品種の琉球芋（内外黄色、甘味うすし。）が薩摩から**長崎**に移入されている。この諸の系統は、先の『大和本草』の「甘藷しょ 蕃薯の類にて別なり。此種元禄の末、琉球より薩州に渡る。」という「甘藷しょ」のことである（いも類振興情報No.152『甘藷』の名称に関する一考察（続々編）参照）。

（2）長崎地方のサツマイモの流れ

1615年に平戸イギリス商館長リチャード・コックスはサツマイモを平戸の千里ヶ浜附近の畑地に栽培して普及をはかったという。この地域ではいまでもサツマイモを「リュウキュウイモ」と呼んで大切にしていることからしても、琉球産のイモをもたらししたアダムズと、それをいち早く広めたコックスの功績は、大変に大きかったといわねばならない¹⁴⁾。リチャード・コックスの栽培法は、土にいもを挿して、そこからつるが伸びた形が地面に止まったトンボに似ていることから、「トンボ栽培」とも呼ばれる、直播方式である。「トンボ栽培」では種芋の10倍程度の収穫が限度でしかも小芋が多いといわれる。

次に17世紀末の史料に長崎のことが記載されている。前節で紹介した1697年『農業全書』（宮崎安貞）において「あかいもりうきういも蕃 藷」は、形丸く長く、山薬（やまいも）の形に似て、菓子にもなり、種々料理によいため、嗜好食にも適するのである。薩摩、長崎では、先年から多く栽培され、長崎から諸国に種子を分け与えているという。また1708年『大和本草』（貝原益軒）では蕃薯の他に新品種の「甘藷」（救荒食対応可）が元禄の末（1704年ころ）、琉球より薩州に渡ると述べている。その結果、九州では二品種のサツマイモが存在している。

つまり、1600年代の主流であった嗜好品の「蕃薯」から、1700年代の救荒食用新品種「甘藷」に変わったのである。この経過については、拙稿のいも類振興情報No.150、「江戸時代に普及したサツマイモの様相について一考察」で詳細に紹介している。

また、1700年ころの長崎の状況について

は、山田尚二氏の『さつまいも』¹⁵⁾に以下のとおり整理されている。

- ① 深見新兵衛が長崎に住んでいたころ（1700年ころ）、役人が公的もしくは私的に、サツマイモ栽培を奨励していたこと。これに対し、**農民が新栽培技術習得を嫌い、普及しなかったこと。**
- ② 1721年、長崎でサツマイモ栽培が驚く程普及し、食用となっていたこと。
- ③ 薩摩では、1721年以前、サツマイモの特産地となり、農民の常食になっていたこと。みそや澱粉を作り、海岸地帯の砂地のサツマイモ作りが進んでいること（甘藷澱粉の初出文献）。
- ④ 江戸での甘藷栽培は、江戸城内の吹上御苑で始まったこと。それは、深見新兵衛の推薦で、長崎の平野良右衛門が、青木昆陽の命をうけて作ったこと。甘藷技術栽培は、昆陽ではなく平野がもっていて成功したこと。それは、長崎系の栽培技術であったこと。

1732年の享保の大飢饉後、八代将軍徳川吉宗は側近となった深見新兵衛を遣わして、長崎周辺の凶荒の様子を聞いている。青木昆陽は享保20年（1735）に江戸城内の小石川薬園や養生所の土地1反1畝3歩（1100m²）で試植、種芋181個から5,651個を収穫した。実に31倍率余の増殖率で、これはいも床・つる挿し技法による成果と考えられる。

以上のとおり、長崎の農民も1720年頃には、いも床・つる挿し技法を習得していた模様である。その結果、長崎も薩摩と同様

に享保の大飢饉では死者を出すことはなかったのである。

なお、深見新兵衛については、いも類振興情報No.141（「いもと文化 本の中のサツマイモ（5）」井上浩氏 元川越サツマイモ資料館長）に記載されている。

次に、1800年ころの甘藷記『蕃薯解』（小比賀時胤編著）文化2（1805）年の「蕃薯（『閩書・南産志』より）の註の説明に「琉球より薩摩国へ渡り寛永年中、今より百八十年前、長崎に伝えしより此かた、諸国にうへて民の助となると云ふ。現代語訳では、琉球から薩摩国に伝わり、寛永年間すなわち今から180年前（1625年）、長崎に伝来してのち諸国で栽培され、人々の助けとなっていると言ひ伝えられている」¹⁶⁾と記載されている。

さらに、同『蕃薯解』「さつまいもの栽培法・貯蔵法・利用法」¹⁷⁾（抜粋・現代語訳）に長崎のサツマイモの栽培法や利用法などが記されている。

四月末から五月はじめの梅雨の最中に、雨の降りやむのを待つてつるを切り、その日のうちに畑に植える。

小さすぎて食用にならないいもは、空いている畑にそのまま植えておくと、苗植えに先だって七月はじめにいもができるので、農民の食料の助けとなる。これを人形いもという。また、**人形いも植え**にもならないようなくずいもは、煮て粟の穂殻にもみ混ぜて牛馬の飼料とする。小さくてしかも質がとてもわるく、切干しや**人形いも植え**にもできないくずいもは、水を入れて、臼でて搗き碎き、汁を取り、五、六回水をとりかえてさらし、日に干してくず

粉のかわりに使う。また田舎で急にくず粉を使いたいとき、生いもをわさびおろしでおろし、くず粉のかわりにするとよい。(文化2年(1805)10月長崎在住小比賀時胤記す)

なお、「人形いも」の植え方については、平戸の商館長のリチャード・コックスが、元和元(1615)年に借地でさつまいも(琉球芋)の栽培を始めて以来、昭和期まで平戸地方で行なわれていた「イモ植え」とほぼ同じ方法である(宮本常一『甘藷の歴史』)¹⁸⁾。このことは、平戸の琉球芋が長崎方面へ移出されたことを意味している。

江戸期の長崎地方には、イギリス人から伝えられた直播の「トンボ栽培」法の他に、後に沖縄・薩摩から伝来した蔓による苗栽培法の両方あったのである。

また、『蕃薯解』に「くず粉を使いたいとき、生いもをわさびおろしでおろし、くず粉のかわりにするとよい。」と記載されているが、これは、ヒカドの料理法を受継いでいる。総じてヒカドの食材は1600年代の当初は、マカオからのバタータス(サツマイモ)を使い、鎖国後は蕃薯(平戸や薩摩から移入)を使い、そして1700年代からは沖縄・薩摩経由の新品種の甘藷(唐芋)も使っていると思われる。

4 江戸後期の『甘藷百珍』と南蛮食「ヒカド」との関係

1789年刊『甘藷百珍』123品の中に、ヒカドの名称はなかったが、ヒカド由来の調理法であるサツマイモをサイコロ形に切ったり、下ろして調理したり、いも精(サツマイモ澱粉)を加えているものがあることを見出した。結果的には、別表(P24)の『甘

藷百珍』66品抽出リストのとおり、生いもサイコロ(骰子)切り4品、生いも擦(おろ)し41品、いも精(サツマイモ澱粉)21品で併せて66品あった。この藷精の作り方は、別表のNo42の「藷精(いものじん) 生にて擦し水に入銅篩(すいのう)にてこし其水を淘底(いせそこ)にしづみたる精をとり水四五度もかへ日に乾したくはへ置」(現代語訳¹⁹⁾「66 いもの精じん いもを生のままおろし水に入れてすいのうでこし、その水を流し底に沈んだ精をとり水を4、5回かえる。そののち陽で乾かし、たくわえて置いて必要な時に取り出して使う」)とあるように、生芋を下ろして藷精(サツマイモ澱粉)を作っている。また、別表のNo59の「砂糖いも 藷精(いものじん)を絹篩(きぬふるひ)にてふるひ石蜜末(ごほりおろし)等分(とうぶん)にあわせ枚箱(すぎばこ)に布(ぬの)をしき蒸(むす)なりかたちは崎陽(ながさき)の玉露糕(ぎよくろう)のごとくにすべし」(現代語訳²⁰⁾「96砂糖いも 66のいもの精を目の細いすいのうでふるい、ざらめを等分に杉箱に布を敷いて蒸す。形は長崎の玉露糕のようにする」)とある中に、長崎の玉露糕²¹⁾の如くと紹介している。また、南蛮料理や菓子にある飛龍頭(別表No25)や加須底羅(別表No43)の名前も見うけられる。

総じて、『甘藷百珍』123品のうち半数の66品が長崎の料理と関係していることから、長崎に伝来した南蛮食文化が関西に持ち込まれていることが判明した。

5 まとめ

本稿では、南蛮料理「ヒカド」について、以下のとおり考察した。

別 表

『甘藷百珍』(123品)からヒカド由来の調理法(1. 生いもサイコロ(骰子)切り 2. 生いも擦(おろ)し 3. いも精. 澱粉) 66品抽出リスト

No	百 珍 番 号	調理法	料理名	概要 南蛮料理ヒカドは生いもサイコロ(骰子)切りや生いも擦しをする。諸精(いも澱粉)は擦してから裏漉し、カステラいもなど作る。結果、1.生いもサイコロ(骰子)切りは4品、2.生いも擦(おろ)しは41品、3.いも精.澱粉21品で123品のうち66品あった。
1	23	1. (骰子)生いもサイコロ切	醃掛(もろみかけ) いも	生にて小骰(こごい)に切醃(もろみ)を雷盆(すりばち)にてよく搗(すり)いもをかけて出すなり
2	45		松露(せうろ) いも	生いもを骰(さい)の目に切りさつと湯で煮、みそこしに入て振り廻し角をとり調味は好みに、ゆべし煮すきと碎けてよくない
3	90		ズヘイいも	生にて大骰(さい)にきり油にて燻(く) 〇かつほの達失(だし) 酒しほ豆油よきかげんし沸た、し
4	93		醃(ひしほ) いも	生にて大骰(さい)にきり焙燥にてざつと焼ていも骰(さい) 苓升に 白糊(かうじ) 一升 塩三合 漬茄子の小口切 生姜の針
5	1	2. 生いも擦(おろ)し	肉糕(かまほこ) いも	生にて擦し汁氣をしほり麵粉(うとんのこ) 少し入板につけ蒸し、むしあげ、青海苔のこを付て小口より切る
6	2		玳瑁環(ちくはかまほこ) いも	生いも擦し汁氣をとり麵粉少し入れ竹に巻蒸なりむしあげて酒を塗り火にかけやき目を付小口切にす
7	4		昆布巻いも	生にて擦し麵のこ少しはかり合せ棒のごとくとりて青昆布にて巻き其上を竹籐(たけのかは)にて包
8	6		御手洗(みたらし) いも	生にて擦し麵粉少し入れ金柑(きんかん)の大きさに取て蒸し、青竹の串に五つづ、さし砂糖豆油(醬油)つけ焼きにする
9	14		鶯粟纏(けしふり) いも	生にて擦し蒸して円(まる)く取り、鶯粟(けし)にて纏(まぶ)す 〇紅染(べにぞめ)の鶯粟(けし)を用(もち)ひてよし
10	15		まくりいも	生にて擦し麵粉少し交せ蒸して打展(のば)し未噌をよく搗(すり)其上へ一分程敷きて小口より巻(まき)てきるなり
11	16		射込(いこみ) いも	いも生にて擦し麵粉少し入れ右の袖(ゆ)の中へつめ、蒸て小口切りにししいり酒にて遣(つか)ふ
12	19		海鰻(くじら) いも	生にて擦し釜底墨に色を付蒸し筥の内へ二分程にむらなく敷き其上へ其儘(まゝ)の擦しいもを入れ蒸あげ油で揚げる
13	26		鳥肉賽(とりもどき) いも	生にて擦し蜀黍末を少し交合せ竹のかはに五六分程に付て片々(ひらく)と切少し油にて燻(く)る
14	27		小鳥賽(ことりもどき) いも	生にて擦し梔の皮とみともに碎き交ぜ 小鳥の肉の碎きほどにとりて麻子二三粒入れ油にて燻(く)る
15	28		取合せいも	生にて擦し青色、黄色、黒色の三色を取合せ筥に入蒸し小口切りにす
16	31		諸衣(いもころも)	いも生にておろし麵(うどんの)粉(こ) 少し入たるを衣(ころも)にかけ油にて燻(く)る
17	32		新衣かけいも	生にて擦し蒸して麵粉と青粉を合せ水にてとき豆油(醬油) 少し入、衣に用ひ油にてあげる
18	41		鶉烙(うづらやき) いも	生にて擦し麵粉少し入こねて赤小豆の餡をいれ饅頭のごとくに取り蒸熟げて米の粉を蘸(まぶ)し烙目二ツ斜目に入れる
19	46		茸(しめじ) いも	生いも擦し茸の筥の如く匾目(ひらめ)にとり鑿子(やきなべ)に油を塗り炭火にかけ焼目をつける
20	53		河漏子(そばきり) いも	生にておろし蕎麦こ等分交合せ、諸精を稀葛のこことく、たき冷しこれにてこねあわせそば切のごとく打て蒸あげる
21	54		いも温鈍(うどん)	54番の河漏子(そばきり)いもの蕎麦の粉を麵粉にかゆるを諸温鈍といふ
22	57		まるめいも	生にて擦し蒟蒻の細ぎりうす豆油味つけ 粒胡椒(つぶごせう)の二ツ割(わり) 麻子三粒 五色ひとつに丸め油燻にする
23	59		蛤(はまぐり) いも	生いもをおろろして蒸て蛤(はまぐり)の肉の貌(かたち)に造り、はまぐり殻の中へいれ豆油少しさして貝共に焼ていたす
24	63		三種取合いも	いも 栗子 茨菰 三色等分おろし蒸熟てよろしくとり調味好しだい
25	67		飛龍頭(ひりやうす) いも	生にてをろし豆腐少し入よく搗す 〇銀杏子 木耳 麻子 緑豆芽(ぶんだうのものやし) 陳皮末等加料に入れおろしいも
26	68		ソボロいも	生にて擦しうどんのこ少入つまみとりて蒸し簾(とりぎかな)または烹調(にもの)などの取合にすべし

27	80	2. 生いも 擦（おろ）し	いも雑炊（ぞうすい）	生にておろし米熟し時入るなり未曾仕立 塩仕立いづれも青菜をさぎみいれてよし 焼いもを銅飯節
28	85		水前寺巻いも	生にておろし麵粉少し入れ棒にとり水前寺苔水に浸しよく水氣（みづけ）をとり 右のいもをまき竹籬
29	86		巻氈（けんちえん）いも	生にてをろし 栗子の針 木耳（きくらげ）皮牛蒡（かはごぼう）緑豆芽（ぶんど うもやし）稀豆油（うすせうゆ）あぢつけいり銀杏（ぎんなん）二ツ割 黒胡麻（くろごま）右七色（みぎなゝいろ）ませあわせ
30	89		音羽（おとは）いも	生にて擦し水気を去り生麩（なまふ）少し入れよくすりませ、御手洗いもほどにとりて中へ麻子四ツ五ツ入油
31	91		笋子（たけのこ）いも	生にて擦したるいもに麵粉少し入笋子の中へ込くちの所を竹のかはにてとくとつ、み蒸て湯羹（にもの）のあしらいによし
32	97		新制田樂いも	113番の田がくいもの条下（ところ）にみへたり生にて擦し 云々
33	98		洗（あらい）いも	生にて竹制（たけさいく）の菜菔擦（だいこんおろし）にてをろし みづにて幾遍（なんべん）もさらし 鱈（なます）にても斟羹（しる）にても遣（つか）ふあぢ変じておもしろき調味なり
34	99		打込いも	生にてをろし石砂糖（こほりさとう）とませ合せ竹のつ、の中へ小口を緊とく、りむして竹をわり中のみをいだして菓子につかふ
35	100		薯蓣汁（とろ、じる）いも	生にて擦し薯蓣と等分にすりませ未曾汁をよくたきて冷し置これにて展し 遣ふなり青苔末をあとより入る
36	106		諸（いも）まき松露	生にてをろし松露を中へいれ丸（まる）めむしてすいものにつかふ
37	113		でんがくいも	生にて擦し薄板の筥に入れ筥俱に蒸熟け切りて串にさしそのま、未曾をつけすこし火にかけ焼てよし
38	116		樺焼（かばやき）いも	生にて擦し三分ほどにのぼし蒸熟て直に紫苔の上へならべしばらく置きよくひつつきたるときよきほどにきりて麻油
39	117		ふはふはいも	なまにてをろし雷盆（すりばち）にてよく擂り馬尾節にてこし雞卵打わりすりませ豆油の達失汁に酒味もたせよく煮沸
40	118		狸斟羹（たぬきしる）いも	生にてをろしつまみとり油にてあげ牛蒡削（ごぼうさ、がき）入て醬汁（みそしる）にする也搗山椒（すりさんせう）おく
41	119		いもとじ	諸生にて擦し汁を紋とり滓をもちひす其汁にて右の三色を斛玉子の代に用ひて茶甌むしなべ焼を制加料（かやく）好次第
42	66		諸精（いものじん）	生にて擦し水に入銅節（すいのう）にてこし其水を淘底（いせそこ）にしづみたる精をとり水四五度もかへ日に乾したくはへ置
43	87		加須底羅いも	生にてをろし66番の諸の精を少し合せ雞卵 砂糖等分に入れ整子（やきなべ）にて上下に火をいれ焼罌栗（やきけし）ふりてよし
44	114		ハンペンいも	66番の諸精と生の諸をおろし豆腐（とうふ）と生麩（なまふ）を少しつゝ、入右の精の烹（た）きたる汁にて糊（のり）のごとく洩（こね）合せ蓋茶（ふたちや）はんにいれ茶（ちや）わん共に蒸し葛餡（くずあん）かけ又は山葵醬（わさびみそ）をかけたるもよし
45	115		南禅寺仕立いも	114番のハンペンいも薄板の筥（はこ）にいれ蒸あげて角（かく）に切（きり）葛餡（くずあん）かけにする
46	17	3. いも精 （サツマイモ澱粉）	鶏卵利（たまごわり）いも	66番のいもの精を水にてとき稀葛（うすくず）のごとく烹（た）き冷し置き、いもの精の末（こ）をだんごのごとく洩（こね）一分程に展し
47	21		最中月いも	66番のいも精を洩（こね）て打展し二寸位の円に切乾し上げ焙炉にかける石蜜末（こほりおろし）を入れて洩（こね）る
48	25		錦（にしき）いも	66番の諸精こほりおろしに入洩（こね）て打展し色をつけ焙炉にかける切（きり）よふ
49	33		シユブンいも	66番の諸精を絹をはったふるいでふり、糊の如くにたき、堅め 此位にして、すいものや菓子にも好み次第につかう
50	34		饅頭いも	66番の諸精に麵粉交ぜこね合せ、あまざけで展し、濾しいもに砂糖入れ餡にして饅頭のとおりにこしらへ焙炉にかけ乾いて蒸す
51	37		煮雞卵様（にぬきなり）いも	66番の諸精稀葛（うすくず）のごとく烹きて諸の精の粉を堅（かた）く洩（こね）上をまきて蒸（むし）小口切りに
52	38		小倉野（おぐらの）いも	焼いもを裏漉し、大納言小豆を煮て混ぜ、66番の諸精に石蜜末合せ煮て製す
53	50		いも水織（すいせん）	66番の諸精一合水二合、馬尾節（すいのふ）にてこし水仙鍋にいれて烹（に）る切様制法水仙と同じ
54	55		いも素麵（そうめん）	66番の諸精にて仕立る 葛素麵の仕様同前也

55	58		紅藍きんとんいも	66番の諸精に石蜜末（こほりおろし）まぜあわせ蒸し餡を入れ金柑（きんかん）の位の大きさに丸める。
56	60		いも酎（さけ）	66番の諸精を寒中に製造する時、頭汁をとっておき銅鍋で煮かへ焼酎を少し合せは銘酒のごとくなるや下戸の人賞配すべし
57	61		白雪糕（はくせつこう）いも	66番の諸精に 寒曝（かんさらし）の糯粉 石蜜末（こほりおろし）合せ 肉桂末 丁子末少しばかり加へ葛をとかし水でねり蒸す
58	88		片食（ぺいしん）いも	66番の諸精を漉（こね）温鈍打ごとく棒にてうすく展（のばし）二寸余（あま）りの丸（まる）にきり
59	96		砂糖いも	66番の諸精（いものじん）を絹篩（きぬふるひ）にてふるひ石蜜末（ごほりおろし）等分（とうぶん）にあわせ枕箱（すぎばこ）に布（ぬの）をしき蒸（むす）なりかたちは崎陽（ながさき）の玉露糕（ぎよくろう）のごとくにすべし
60	101		黎明（あけぼの）いも	66番の諸精を片食（ぺいしん）いものごとくこしらへ一寸二三分にまるく切り餡を入両方よりあわせ整子（やきなべ）にて白焼にする
61	103		雪花菜（きらず）いも	66番の諸精を製時の滓なり油少し鍋に煎りつけ豆油少しさし麻子 陳皮末 黒胡麻 生姜散（やさい）とひとつにいれよくまぜ合す
62	107		水取いも	66番の諸精栲合 水二合あてにて馬尾篩にてこし糊のごとくに煮（た）きくるみほどにとり砂糖に罌栗（けし）をまぜかける
63	109		羊羹いも	66番の諸精一合 赤小豆烹粉一合半砂糖蜜三合まぜ合せ馬尾篩にて濾し銅鍋にてねりかたまりたる時重箱に入れ冷して切
64	110		白羊羹いも	白赤小豆烹粉をもちひて109番の羊羹いもごとく制（こしら）ゆるを白よふかんいもといふ
65	111		パスいも	66番の諸精水にてこね打展（うちのば）しちやわんの丸（まる）さにきり是（これ）にてふたをしてぢきに火にかけ焼（やく）
66	120		いも麻豆腐	じん五勺水二合入て66番の諸精とき馬尾篩にてこし糊のこく煮き重箱に入冷し切て遣生姜みそのしき未曾などよし濃醬には罌にもり

出典：珍古桜主人「甘藷百珍」1789年刊『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻、臨川書店刊、1980年、277～297頁。

- ① 日本に伝来した背景は、母国ポルトガルのヒカド料理であり、日本の冬対策用にサツマイモをポタージュ風として食材の鮪やニンジンなどさいの目にきり、生芋おろしドロドロに煮込んだものである。
- ② ヒカドの食材は1600年代の当初は、マカオからのバタータス（サツマイモ）を使い、鎖国後は蕃薯（琉球芋・あかいも）を使っていると思われる。
- ③ 1789年刊『甘藷百珍』には、ヒカド料理の作り方が123品中、生いもサイコロ（骰子）切り4品、生いも擦（おろ）し41品、いも精（サツマイモ澱粉）21品で併せて66品あった。

サツマイモは、長崎で1600年代には南蛮食（ハルテやヒカド）の食材として、1700年代にはつる挿し栽培法の普及により救荒

食として利用されている。江戸後期の『甘藷百珍』のように嗜好品としても扱われるようになるが、その食文化の中継ぎを果たしたのが長崎の南蛮食文化であった。その一方で、幕府政策により、農村社会では、サツマイモは主食として活用されていたのである。

註

1) 珍古桜主人「甘藷百珍」1789年刊『翻刻江戸時代料理本集成』第5巻（臨川書店刊、1980年）277～297頁。本稿の第4章「江戸後期の『甘藷百珍』と南蛮食「ヒカド」との関係」で紹介する。

2) 片寄眞木子氏の『南蛮料理のルーツを求めて』（平凡社、1999年）7、56頁。

*いも類振興情報№123,2015.4「サツマイモと南蛮料理」参照。以下、註7～9 も同じ

-
- 3) 『長崎市史風俗編』 上巻 (編者古賀 十二郎、1925年) 653頁。
- 4) 越智直澄編集「甘藷記」文政元年(1818)の小比賀時胤著「蕃薯解」文化2年(1805)『日本農書全集 70 学者の農書2』(農山漁村文化協会、1996年) 239頁。同245頁「著者の小比賀時胤の生没年は未詳である。長崎の人で、本草家である。また、讃岐の多田弘武の門人の和算家でもあった。長崎の地役人であったという説もある」。
- 5) 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) 28～29頁。
- 6) 荒尾美代「南蛮菓子と砂糖の関係」『砂糖の文化誌』(八坂書房、2008年) 45～46頁。
- 7) 前掲註2) 片寄氏の同書、65頁。
- 8) 前掲註2) 片寄氏の同書、111頁。
- 9) 前掲註2) 片寄氏の同書、90頁。
- 10) 「農業全書巻5」『日本農書全集12』(農村漁村文化協会、1996年) 379, 390頁。
- 11) 「大和本草巻之五」『益軒全集巻之六』(益軒全集刊行部、明治44年) 120～122頁。
- * いも類振興情報No.152, 2022.7 「『甘藷』の名称に関する一考察(続々編) — 貝原益軒『大和本草』の「甘藷」毒草説等の出典について —」 参照。
- 12) 正徳3年(1713)刊『和漢三才圖會〔下〕』編者寺島良 (編集和漢三才圖會刊行委員会、発行所東京美術、昭和45年初版、昭和54年第7版) 1434頁。
- 13) 「長崎夜話草」『南蠻稀聞帳』(潮文閣、1929年)。
- 14) 坂井健吉『さつまいも』(法政大学出版局、1999年) 41頁。
- 15) 山田尚二『さつまいも』(春苑堂、平成6年) 167～168, 170～171頁。
- 16) 前掲註4) 「甘藷記 越智直澄編 小比賀時胤著」224頁。
- 17) 前掲註4) 「甘藷記 越智直澄編 小比賀時胤著」225, 226, 229, 230頁。
- 18) 前掲註4) 「甘藷記」248, 249頁。宮本常一『甘藷の歴史』31～40頁(未来社、1962年)
- 19) 「甘藷百珍」1789年刊『原点現代語訳 日本料理秘伝集成』「百珍1」第9巻 編者原田信男・奥村彪生(同朋舎出版、1985年) 147頁。
- 20) 前掲註19) 「甘藷百珍」『原点現代語訳 日本料理秘伝集成』152頁。
- 21) 前掲註20) 152頁。脚注に「玉露糕 白砂糖を葛のりでしめらせ、片栗粉をまぜ、玉露茶の粉を加えて固めた菓子を指すものと思われる」とある。
-