

長崎の和華蘭料理

平松 咲織

学部生時代、八百善の料理書『料理通』から卓袱料理を知った。食べるのが好きなわたしは、いま人類学という分野で卓袱料理を研究している。大学院にも慣れてきた頃、卓袱料理を食べてみようと思い立ったが、宴会料理であるためひとりで食べるができない。両親に同行を懇願し 2022 年 8 月長崎へ向かった。

長崎の夏はとても暑く、山に囲まれるため坂と階段が多いが、青い海や空が心地よかった。観光雑誌には異国情緒漂う街と紹介され、日本、中国、オランダが融合し何だか「わからん」という駄洒落を交えた「和華蘭文化」という造語もある。その代表格として紹介されるのが卓袱料理だ。

卓袱料理とは

卓袱料理の歴史は古く、1571 年ポルトガル船が来航して以降、出島や唐人屋敷との交流のなかで発展してきた。文献には円卓を囲んで食べる日本風の中国料理と書かれ、江戸時代の料理書には、中国の「八仙卓」を用いた共同膳が由来とある。身分の上下を気にせずテーブルを囲みながら料理を楽しむのは、個人の食事が膳に盛られる銘銘膳が主流であった江戸期の日本人にとって珍しかったに違いない。のちに雰囲気だけでも味わおうと形式のみを採用した「略式」という考えも登場し、しつらいや器物を中国風にして異国趣味を楽しむこともあった。

現代の卓袱料理は料亭の高級料理、冠婚葬祭の仕出し料理として食されている。今回訪れた料亭の仲居さんも日常的な食事としてはあまり食べないと教えてくれた。長崎を訪れた観光客が珍しい料理として食べるそうだ。

現代の卓袱料理を食べる

この調査では比較のカジュアルな店舗と老舗料亭を比較したいと思い、事前に着目した 2 店の料理屋を訪れた。A 店は昭和 43 年（1965）に創業し、高級料亭よりお手頃な価格帯で卓袱料理を楽しめる。門構えは日本風であるが（写真 1）店内は洋室もあり（写真 2）、卓袱料理以外にも食べられるため地元の人もいた。一方 B 店は 200 余年の歴史をもつ老舗であ

る。多層階の木造建築に入れば、階段を昇り降りし迷路のようだ（写真3、写真4）。両店とも親切に対応してくださり、写真掲載の許可も頂いた。



写真1 A店入口付近。中国人とオランダ人の陶器、後ろには阿蘭陀船の絵が置かれる
(2022年8月1日、筆者撮影)



写真2 A店の内装。比較のカジュアルなスタイルであり朱色の円形テーブルが特徴的
(2022年8月1日、筆者撮影)



写真3 B店の外装。老舗料亭などは木造建築が多い（2022年8月2日、筆者撮影）



写真4 B店の内装。和室の個室席であり黒色のテーブルが置かれる（2022年8月2日、筆者撮影）

料理内容は季節や店により変化するが、献立の組合せは一般的に鱈碗、小菜、大鉢、中鉢、煮物、飯・香物、水菓子、梅碗という順序で提供される。各々前には重ねた2枚の取皿（自分で取り分け、給仕の手間を減らすため）があり、大皿から箸またはトンスイと呼ばれる匙

を使ってとりわけるのが中国料理の食べ方と似ていると感じた。女将の「尾鱈をどうぞ」が食事の始まりの挨拶である。お吸い物である尾鱈を飲むと乾杯を酌み交わす。その後、バラ煮と呼ばれる薔薇の形を模した煮豆が出されたが、一口目の甘さには驚いた。16世紀半ば以降、ポルトガル人が伝えた砂糖は長崎の食文化に浸透しており、最後に提供される梅椀（お汁粉）にも砂糖がふんだんに使われる。また、料理には薬膳思想も取り入れられ、例えば、豚の角煮（写真5）は「甘」である豚肉と相生関係である「辛」のからしが添えられるのだ。貿易港として海外の窓口となった長崎の食は、元々あった基盤のうえに交易により伝来した品種を用いた「ながさき伝統野菜」、コショウやハッカクなどの香辛料、油分を使った料理法や食の思想などが融合し、それが卓袱料理や郷土料理として現代にも伝わっている。



写真5 B店で提供されたハトシ・アジサイ揚げ（白皿）、角煮。この2品は卓袱料理の定番となっている。コロナ禍の影響から大皿での提供は中止（2022年8月2日、筆者撮影）

阿蘭陀船や唐船と共に江戸期のオランダ人や中国人が描かれた絵画や陶磁器などの内装、和食のように季節感を感じさせない食器類などは、和華蘭イメージを創りあげているように感じた。特にA店はその傾向が強く、例えば、「卓袱」を中国風の朱色の円卓であると説明する。だが、江戸期の『長崎名勝図会』や明治期の『新撰和洋料理精通』に描かれる卓袱の図は、四角い卓にテーブルクロスがかけられ、卓袱＝朱色の円卓と必ずしもいえるわけ

ではない。時代が下るごとに卓袱料理の持たれるイメージは変化しているように思える。今後はその変遷もみていきたい。

余談ではあるが、グラバー園で餌に飛びつく大量の鯉に慄き卓袱料理の写真やデータが入ったスマートフォンを池に落としたときは慌てたが、事なきを得た。失敗もありながら多くの人に助けられた初調査となった。

(ひらまつ・さおり 東京都立大学大学院)