長崎街道

シュガーロード

お菓子でおかしな？タイムトラベル

JAPAN HERITAGE
日本遺産

もくじ

砂糖文化を広めた長崎街道 ～シュガーロード～ P4

長崎編 P5～8

諫早編 P9～12

大村編 P13～16

嬉野編 P17～20

小城編 P21～24

佐賀編 P25～28

飯塚編 P29～32

北九州編 P33～36

常盤橋にて P37～38

おじいちゃん(幽霊)
佐藤 甘太郎

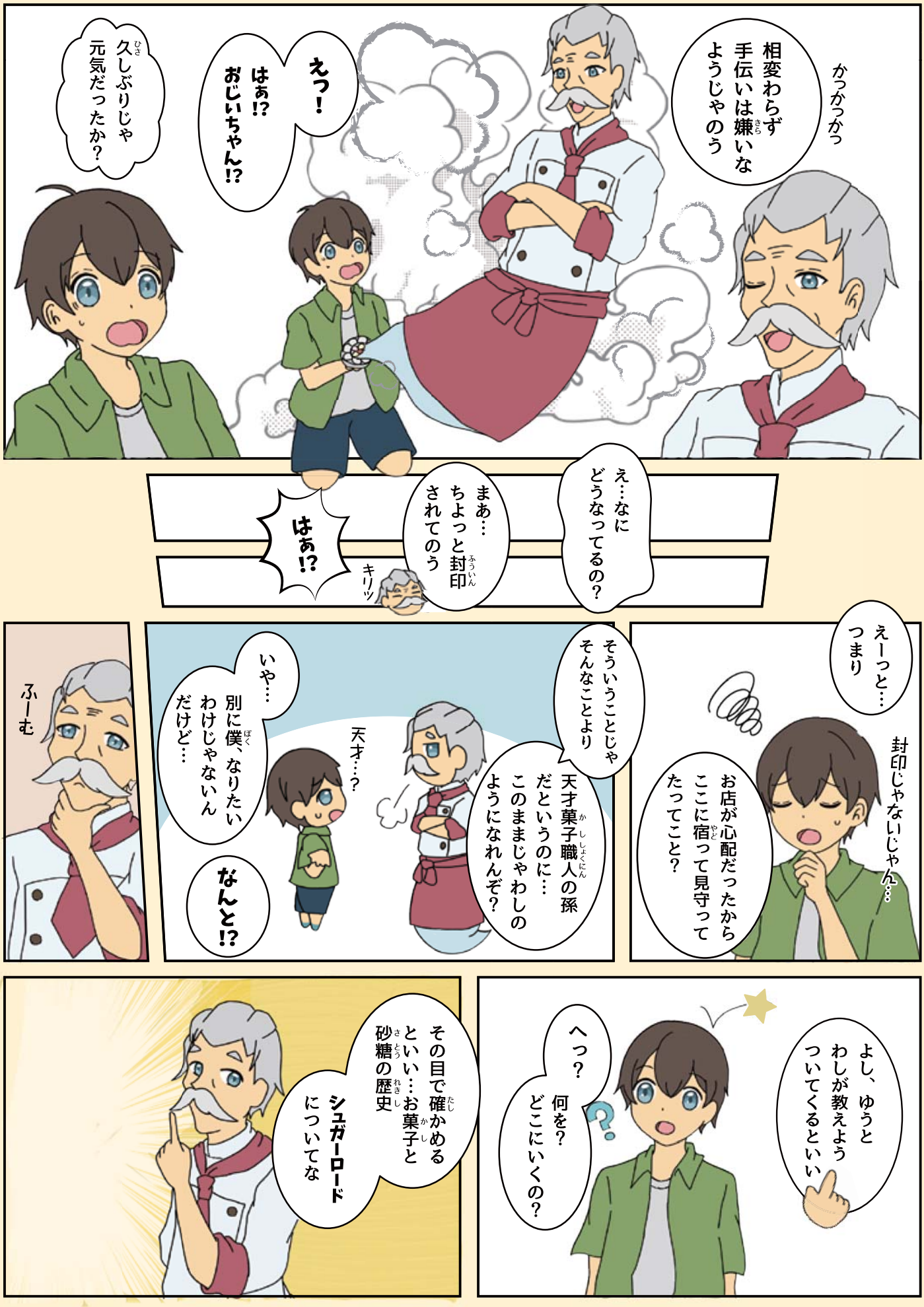
甘いものは人々に幸せや楽しみを与えてくれるものだと思いお菓子屋さんを開いた。お菓子にかかせない砂糖の歴史に興味をもつことになり、シュガーロードについて詳しくなった。

佐藤 ゆうと

小学６年生。家はお菓子屋さん(おじいちゃんが作った)。お父さんは菓子職人(２代目)。お店の手伝いをするのが大嫌い。甘いものは大好き。

※この冊子のクイズの一部は、長崎大学教育学部附属小学校４年生(令和５年度)が考えてくれました。

とある町のお菓子屋さん
あーあ
はぁ…
お店の手伝い
めんどうだなぁ
遊びに行きたい…
佐藤 ゆうと
（小学6年生）
そうだ
さぼっちゃえ
コラッ!!
ゆうと!!
逃
ソロ…
ソロ
お菓子は
好きだけど…
食べるのが
いいんだよね
手伝いは
ちょっとな〜
ツルッ
へっ…
ドシーン
ギャッ
いてて…
何だよもう
ガシャーン
あれ?
ボールはどこ…
えっ…
うわぁ…どうしよ
われちゃった
確かおじいちゃん
のボンボニエール
だっけ?
直るかなこれ…
ん?
なんだろ?
※ボンボニエール
金平糖などを入れて贈る砂糖菓子入れ。ヨーロッパ諸国でお祝い事の贈り物として用いられ、幸せが宿る器とされている。


かっかっかっ
相変わらず手伝いは嫌いなようじゃのう
えっ！
はぁ!?おじいちゃん!?
久しぶりじゃ元気だったか？
え…なにどうなってるの？
まあ…ちょっと封印されてのう
はぁ!?
キリッ
封印じゃないじゃん…
えーっと…つまり
お店が心配だったからここに宿って見守ってたってこと？
そういうことじゃそんなことより
天才菓子職人の孫だというのに…このままじゃわしのようになれんぞ？
天才…？
いや…別に僕、なりたいわけじゃないんだけど…
なんと!?
ふーむ
よし、ゆうとわしが教えようついてくるといい
へっ？何を？どこにいくの？
その目で確かめるといい…お菓子と砂糖の歴史
シュガーロード
についてな

日本遺産

砂糖文化を広めた長崎街道 ～シュガーロード～

長崎街道は、江戸時代の海外貿易の窓口であった長崎と、小倉をつなぐ道。この街道沿いの地域は、砂糖が多く流入し、個性あふれる砂糖文化が根付きました。

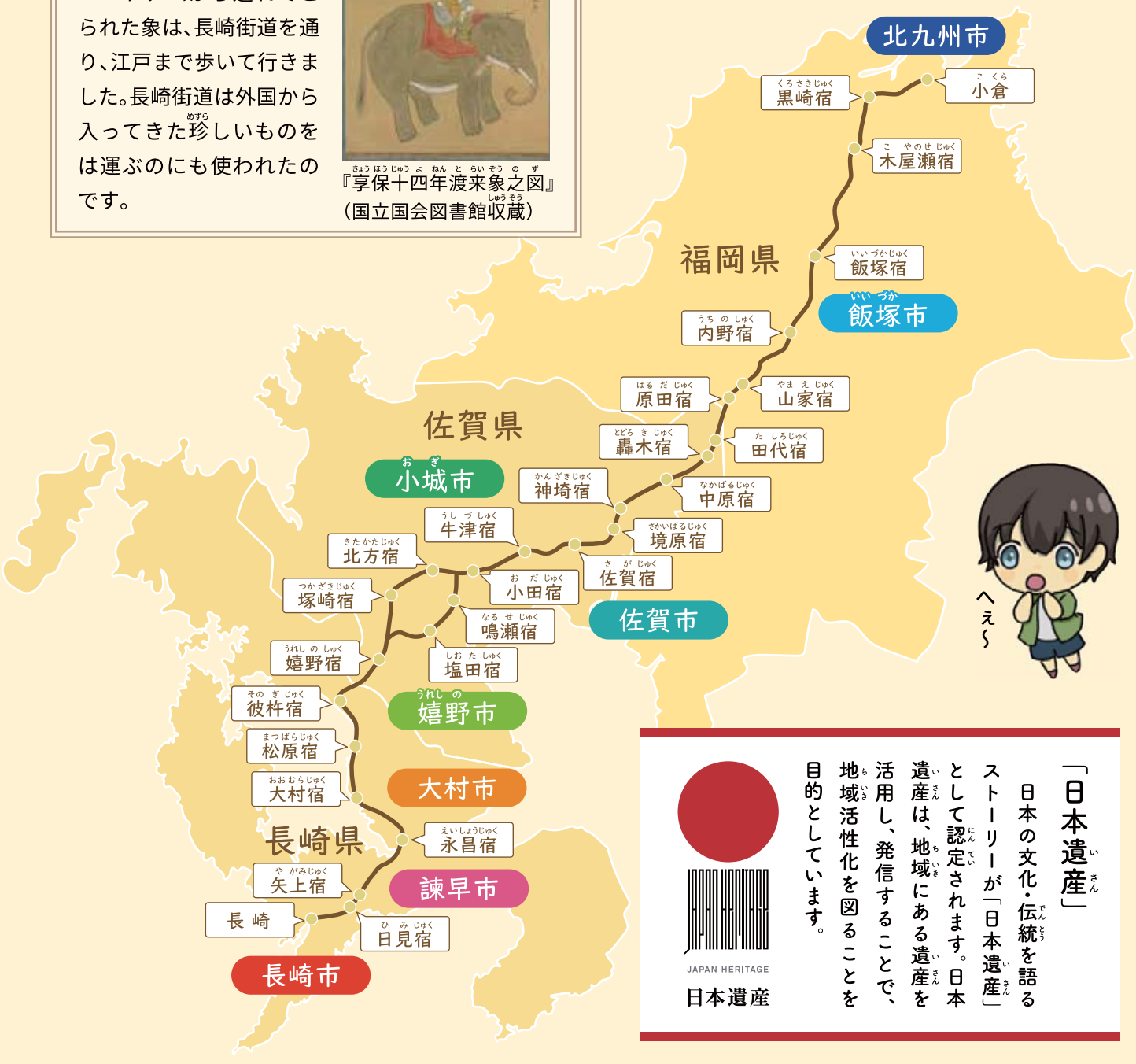
その歴史から、“砂糖の道”という意味で「シュガーロード」と呼ばれています。

様々な海外文化を各地へつなげた道、長崎街道

象も歩いた道

ベトナムから連れてこられた象は、長崎街道を通り、江戸まで歩いて行きました。長崎街道は外国から入ってきた珍しいものをは運ぶのにも使われたのです。

『享保十四年渡来象之図』
（国立国会図書館収蔵）



「日本遺産」

日本の文化・伝統を語るストーリーが「日本遺産」として認定されます。日本遺産は、地域にある遺産を活用し、発信することで、地域活性化を図ることを目的としています。

JAPAN HERITAGE
日本遺産

砂糖文化 はじまりの地 長崎

さあ！ついたぞ！

ついたってここどこ…？

出島

ええっ！

江戸時代の長崎・出島じゃ！

ドヤッ

甘太郎は幽霊になって
タイムスリップを覚えた

ほんとにタイムスリップしたんだ…

シュガーロードについて知るならまずは長崎じゃ

甘いものに欠かせないものといえば何じゃ？

えーっと…砂糖？

その通りじゃ！

日本に砂糖が伝わったのは奈良時代―

その後のポルトガルとの貿易のため開港され、カステラなどの南蛮菓子が入ってきたんじゃ

知ってる！鎖国だ！

しかし、その後ポルトガルとの貿易は禁止されてのう…

じゃが、その後も日本で唯一の中国やオランダとの窓口として砂糖を中心に貿易をするようになったんじゃ

砂糖を収蔵する専用の蔵もあったんじゃ

へえ～

なるほど…長崎には砂糖がいっぱい…

お菓子だけでなく作り方も伝わっておるからまさに砂糖文化の「はじまりの地」なんじゃ！

長崎に伝わった南蛮菓子

元亀２年(1571年)に長崎港が開港されると、ポルトガル船によって砂糖や絹織物などさまざまな物がもたらされました。

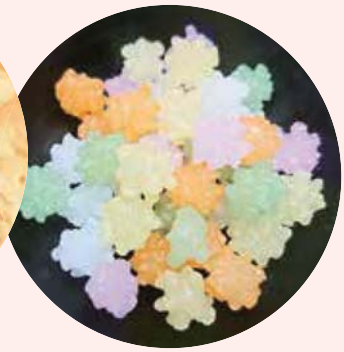
砂糖とともに、砂糖を使ったお菓子や製法も伝わり、そのお菓子は南蛮菓子とも呼ばれます。当時の日本にはなかったこのお菓子は「異国渡り」のお菓子として持てはやされました。

『南蛮屏風』（出典：ColBase（https://colbase.nich.go.jp））

かすていら
（カステラ）

ぼうる
（ボウロ）

かるめいら
（カルメラ）



コンフェルト
（金平糖）

砂糖が伝わる前は、日本人にとっての甘味は水あめや蜜。当時は餅やまんじゅうに入れられた餡も、塩餡でした。

開港後、それまで日本では見られなかった製菓技術が用いられ、南蛮菓子だけでなく、すでに存在していたお菓子にも砂糖が使われるようになりました。

近隣の菓子職人が長崎へ直接製法を学びに訪れることで、発展していったとされています。

トピック

砂糖はお金に代えられた!?

○もらい砂糖とこぼれ物砂糖

カゴ入りの砂糖を「もらい砂糖」としてプレゼントしていました。また、仕事をする人には、あらかじめ「こぼれ物砂糖」という名目で砂糖が与えられました。これらは、転売してお金に換えることを目的とした贈りもので、もらった人だけではもちろん、長崎の町だけで使い切れる量ではありませんでした。この結果、江戸時代の長崎には大量の砂糖が出回り、周辺の地域にも砂糖が直接流通していったのです。

『唐館蘭館絵巻』
長崎歴史文化
博物館収蔵

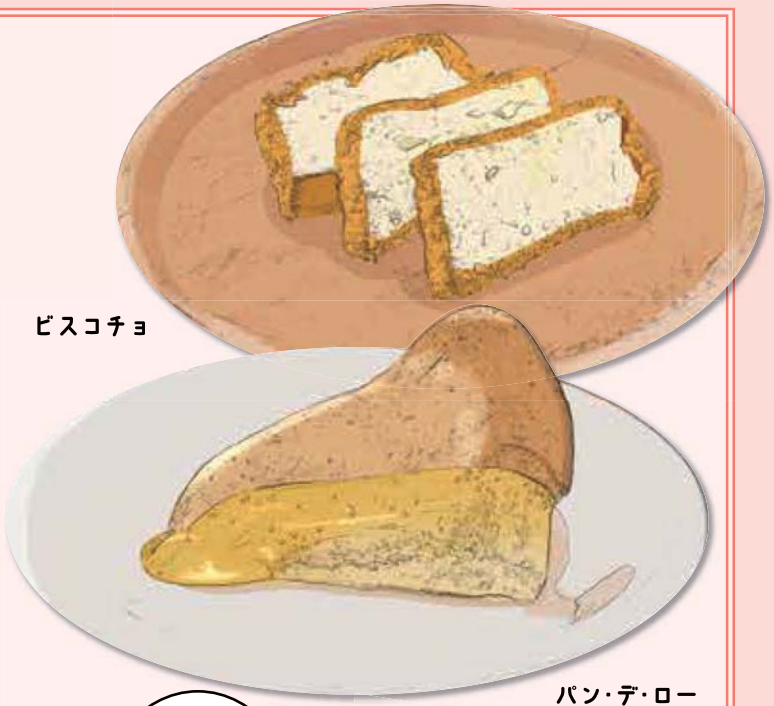
運搬中の日雇が容器を割った時に砂糖が地面にこぼれている。

カステラの歴史

カステラはスペインの焼き菓子「ビスコチョ」やポルトガルの焼き菓子「パン・デ・ロー」だったといわれています。

16世紀ごろ、ポルトガルから長崎に伝わりました。カステラの老舗・福砂屋の初代・寿助は、ポルトガル人から製法を学んだとされています。

その後、江戸時代中期には現在のカステラの原型に近いものが作られるようになりました。



ビスコチョ

パン・デ・ロー

カステラに関するクイズ

1 「カステラ」は和菓子？洋菓子？

1.和菓子
2.洋菓子

2 カステラの底面に砂糖（ザラメ）がついているのはなぜでしょう？

1.作っている途中で砂糖が下にかたまってしまうため
2.腐りにくいようにするため

こたえ

① 1 南蛮菓子であり見た目も洋菓子のようですが、ポルトガルから伝わった製法をもとに日本人に合うよう工夫を重ねて作り出されたカステラは和菓子になります。

② 2 砂糖は水分を吸うため、腐りにくくするという性質を持っています。そこで使われた砂糖が固まった触感が人気となり、いまではザラメを使うようになりました。

「長崎が遠い」ってどんな意味？

構成文化財

構成文化財とは？

歴史的経緯や、地域の風土に根ざし世代を超えて受け継がれている伝承等を踏まえたストーリーを構成する、建造物や遺跡・名勝地、祭りなどのこと。

① 出島和蘭商館跡

江戸時代の鎖国下で唯一西洋との貿易があった場所

② 長崎くんちの奉納踊

長崎市諏訪神社の秋季大祭に出される多彩な踊り

③ 興福寺

日本初の唐寺で、黄檗宗発祥の地であり隠元隆琦を招聘した寺

④ 崇福寺

長崎四福寺の１つであり、長崎に４つある唐寺の１つ

⑤ 旧唐人屋敷内 土神堂・観音堂・天后堂

来航唐人のためのお堂

⑥ 聖福寺

長崎四福寺の１つであり、当時、唯一日本の僧が住職を務めた寺

⑦ 紙本着色唐蘭館の図

唐人屋敷や出島オランダ商館での生活の様子を知ることができる資料

⑧ 職人尽（菓子製造の図）

江戸時代の菓子製造の様子が彫かれた欄間

---

⑨ カステラ

南蛮貿易により、ポルトガルから日本へもたらされた

⑩ 有平糖

ポルトガルから伝わった、砂糖と水のみで作られる砂糖菓子

⑪ ぬくめ細工

ポルトガルから伝わった有平糖に落雁粉を加え、細工しやすくしたもの

⑫ ザボン漬

ザボンの皮を砂糖漬けにしたもの

⑬ 一口香

中国の空心餅を原形として生まれた菓子

⑭ 寒菊

中国との貿易により渡来したといわれる干菓子

⑮ 口砂香

うるち米を煎った粉と砂糖によりつくられる干菓子

⑯ 引釜

炭火で上下から火を通す日本独自のオーブン

挑戦してみよう！

クイズ 長崎編

クイズ これな～んだ！

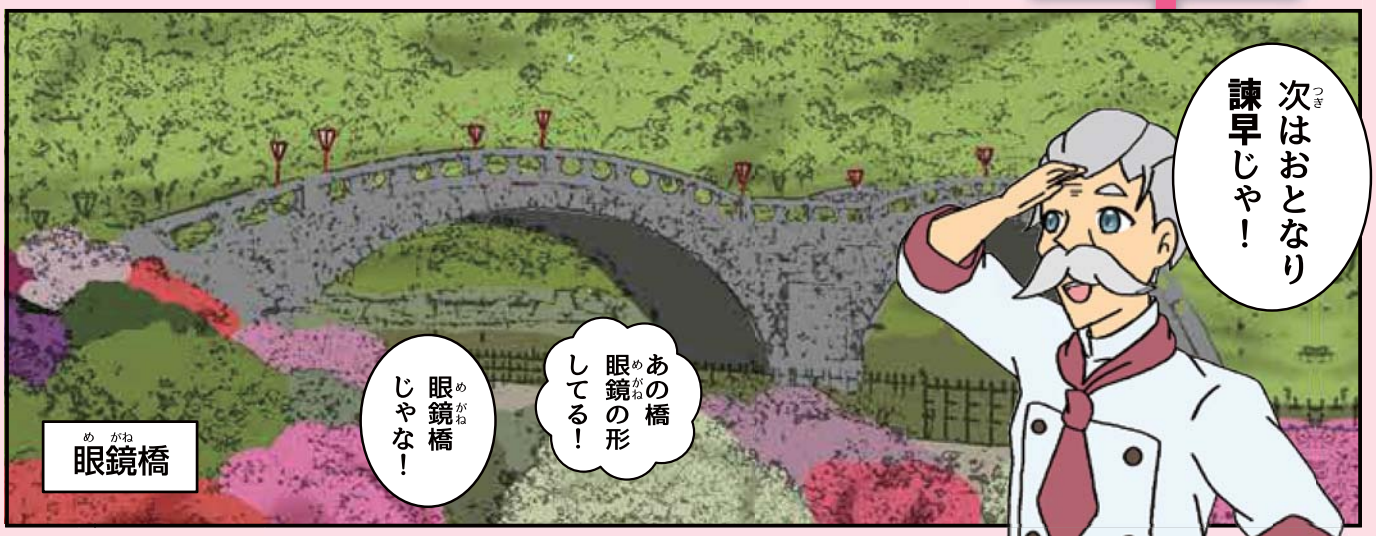
問題です。これは何のお菓子でしょうか？

第１問 ①ふわふわ ②ポルトガルから伝わった ③黄色と茶色

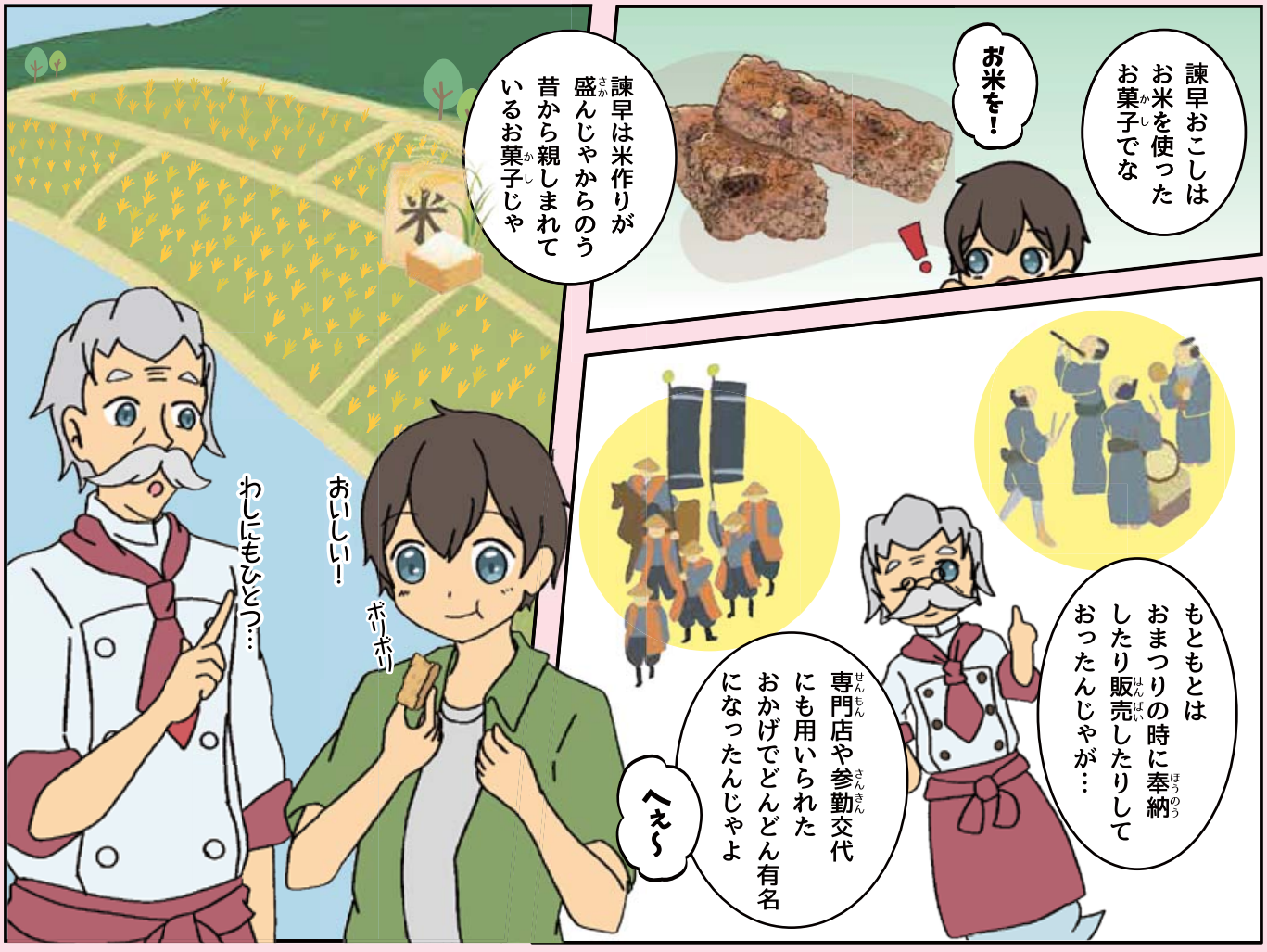
第２問 ①黒砂糖が使われている ②カリカリ ③丸い ④なかが空洞

答えはP12へ

砂糖とお米で作る伝統菓子 諫早



※諫早おもてなし大使「うないさん」



諫早おこしの歴史

おこしの歴史はとても古く、稲作とともに大陸から伝わったといわれています。

穀物と水飴などが手に入れば庶民でも製造できたため、江戸時代には駄菓子や間食として全国に広まり、今日まで日本人の口にあったお菓子として残っています。

諫早おこし

諫早おこしの作り方

1
お米を洗う

2
お米を蒸す

3
乾燥させ干飯を作る

このときちゃんぽん麺に使用する唐灰汁を使っていたのも長崎らしい特徴の一つじゃなちなみに、ちゃんぽんは明治初期に生まれた長崎発祥の麺料理じゃ。

唐灰汁
中華麺を作る際に欠かせないかん水の一種で、唐灰汁を使った麺は独特の風味と、モチモチの食感になる

4
水飴や砂糖などの材料と混ぜ合わせる

5
型枠に延ばし、それぞれの大きさに切る

5
販売する

黒砂糖おこしは、砂糖が手に入りやすかった長崎街道の中でも手頃な黒砂糖を使ったと考えられているんじゃ。全国的にも珍しいかもしれんのう。

どうして諫早おこしが生まれたの？

●諫早の干拓と稲作

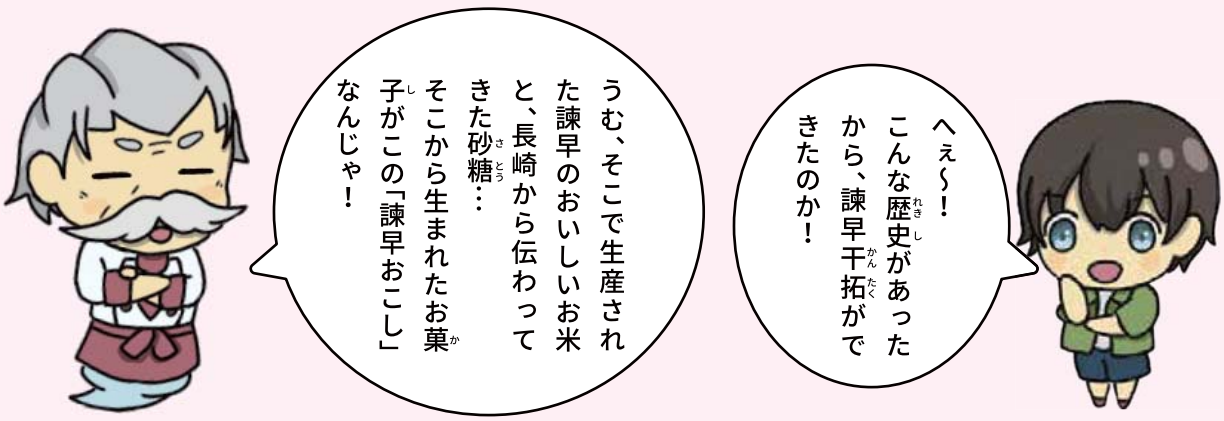
諫早の中心部を流れる本明川は、江戸時代にたびたび洪水を起こしました。さらに沿岸の人々は1750年に起きた「諫早一揆」の後、重い年貢にも苦しめられます。

お米の増産と、本明川の治水対策のため、新田の開発をしようと干拓事業が本格化したと考えられています。

その結果、農民は年貢を納めた後に余った米から「おこし」を作るようになったといわれています。

農家の人がお祭りの時におこしを作り、神社に奉納したり販売したりしていたことから、専門店ができたといわれています。

諫早が陸・海路の中継地点だったため、貴重な砂糖が比較的手に入りやすかったのも大きな要因です。



トピック

諫早の眼鏡橋はなんで作られた？

諫早にある眼鏡橋は本明川の水害にも耐えられるよう、住民の願いから生まれました。

現存する江戸時代の階段式の石造り二連アーチ橋では、「日本一」の大きさを誇ります。

長崎街道は諫早で大村まわりと有明海まわり(多良街道・竹崎街道)に分かれ、眼鏡橋から島原街道にもつながっていました。眼鏡橋は江戸時代の交通の重要な役割を果たしていたのです。

オランダ商館長となったJ・H・レフィスゾーンは『江戸参府日記』の中で、諫早の眼鏡橋について「とても立派な石橋」と、感想を記しています。

『眼鏡橋』(諫早)

『眼鏡橋』(長崎)

構成文化財

こうせいぶんかざい

① 大村街道

諫早市破籠井町から大村市の境界に至る硯石までの道

② 諫早おこし

干拓事業と増産によって余ったお米、砂糖を用いて作られはじめたお菓子

③ 諫早おこし道具

おこしにつかう黒糖を砕く道具

挑戦してみよう！

クイズ 諫早編

3択クイズ これな～んだ！

答えはP16へ

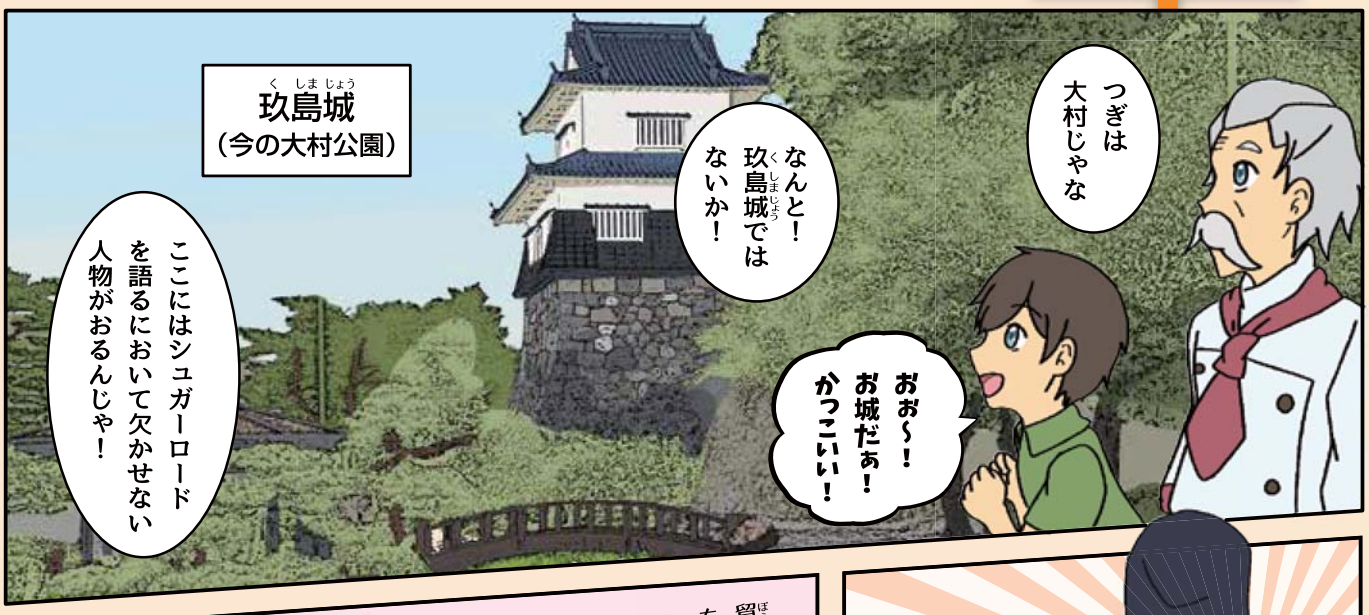
第1問
諫早おこしの材料に使われているものは何と何でしょう？
① 砂糖とお米
② 砂糖と黒豆
③ 砂糖と小麦粉

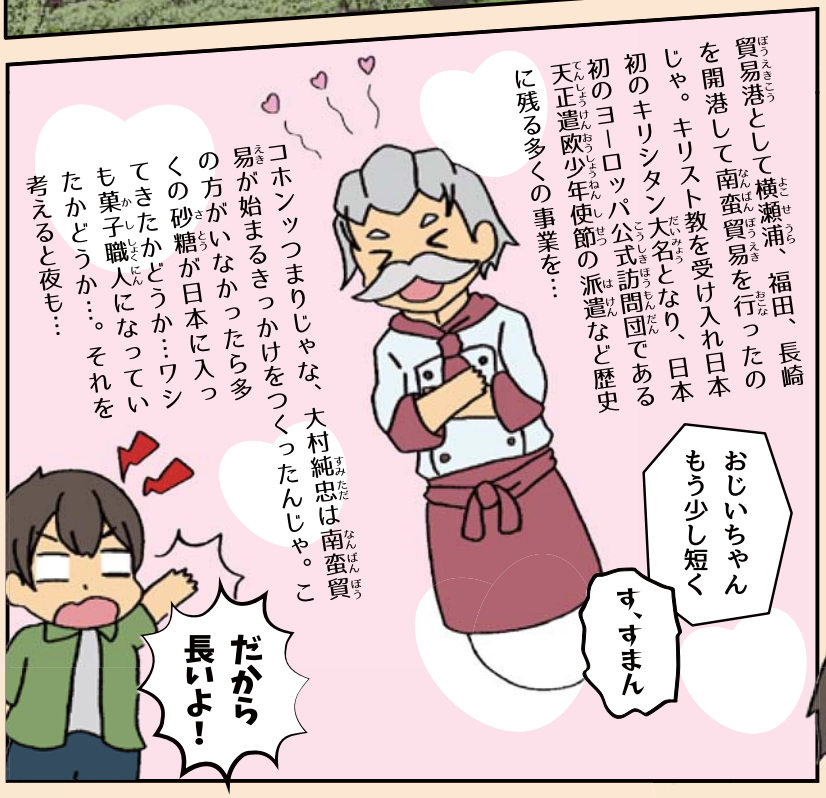
第2問
諫早おこしが作られるようになったのは何時代からでしょう？
① 明治時代
② 室町時代
③ 江戸時代

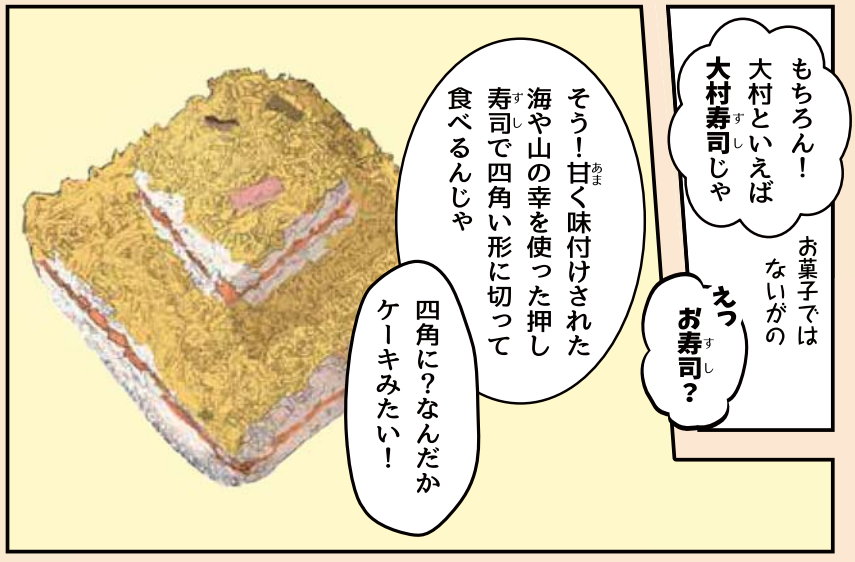
第3問
諫早干拓や諫早眼鏡橋ができるきっかけのひとつであった川の名前は何でしょう？
① 諫早川
② 本明川
③ 喜々津川

クイズ長崎編のこたえ　第1問　カステラ　第2問　一口香　みんなはわかったかな？

歴史あふれる開港のきっかけの地 大村







大村寿司の歴史

戦国時代、戦いに敗れた殿様が領地を取り戻し、それを喜んだ領民たちがお祝いの食事として振舞ったことが始まりといわれています。

ただし、大勢の兵に食べてもらうための食器が足りず、炊き立てのご飯に魚の切り身などの具をのせ、もろぶた（木製長方形の浅い箱）に詰めて押し寿司として出したものが現在の大村寿司となりました。

現在の甘い味付けは、江戸時代に砂糖がふんだんにあったためと言われています。約500年の歴史を持つ、海の幸や山の幸に恵まれた、大村ならではの伝統的な郷土料理です。

大村ではお祝い事に欠かせない料理のひとつじゃな！

兵の人たちは振舞われた押し寿司を四角に切りながら食べたんだって！
だから、今も四角い形なんだね！

へこはずしおこし

●へこはずしおこし

黒糖と水飴を用いたおこしです。

1679年に中国人から伝えられて以来、製法が守り伝えられたとされています。

ちなみに漢字で書くと「兵児葉寿司おこし」。

そんなにおいしいのか…

ちょこっと豆知識

「へこはずし」ってどんな意味？

おこしを食べたお殿様があまりのおいしさにへこ（ふんどし）が外れたことに気がつかないほどであったというのでこの名前になったそうです。

大村純忠ってどんな人？

※ヨーロッパの書物に紹介された純忠

大村純忠（1533年～1587年）

戦国時代に大村の地を治めていた大村家の18代目当主。
日本初のキリシタン大名となり、日本初のヨーロッパ公式訪問団である天正遣欧少年使節の派遣など歴史に残る多くの事業を行いました。

●長崎を開港して南蛮貿易を行った

砂糖が流通するきっかけとなった南蛮貿易。純忠はポルトガルとの貿易港として横瀬浦、福田、そして長崎を開港し、貿易によって南蛮文化など日本の文化に大きな影響をもたらすきっかけを作ったのです。

●日本初のキリシタン大名

キリスト教を受け入れた純忠は、日本初のキリシタン大名としても有名です。

ヨーロッパ公式訪問団である「天正遣欧少年使節」をローマへ向かわせ、当時の世界最高の技術と知識を日本に持ち帰らせました。

構成文化財
こうせいぶんかざい

① 松原宿

休憩場として御茶屋があった宿場
現在も当時の景観を残している

② へこはずしおこし

黒糖と自家製の水飴を用いた伝統製法で作られるおこし

③ おこし製造道具

おこしを作る際に用いられた道具

④ 大村寿司

約500年の歴史を持つ、この土地ならではの伝統的な郷土料理

トピック

花と歴史と技術のまち大村

大村公園

一五九九年に築城されてから幕末までの二七〇年余り、大村氏が住んでいた玖島城跡にあり、日本の歴史公園100選の地に選定されています。

有数の花の名所として知られていて、日本さくら名所100選の地でもあり、三～四月には約二〇〇〇本の桜が咲きます。また五～六月には約三〇万本の花菖蒲の見ごろを迎えます。

大村市歴史資料館

旧藩主大村家に伝わる貴重な古文書や資料を多く所蔵しています。

模型や映像、デジタル演出を組み合わせた企画も。

答えはP20へ

第１問
水飴や黒砂糖、お米を使い、340年以上の歴史があるお菓子はどれ？

① 一口香
② へこはずしおこし
③ 大村寿司

第２問
右の木の板は何をつくるための道具？

① 大村寿司
② カステラ
③ へこはずしおこし

クイズ諫早編のこたえ　第１問　①　第２問　③　第３問　②　みんなはわかったかな？

お茶とお菓子でちょっと一息 嬉野

長崎街道の宿場町 塩田津

宿場町であり、川の港町でもある塩田津には、多くの人や物が行き交いました。今ではその歴史的な町並み全体が文化財です。

江戸時代の塩田津には、菓子屋もあり、長崎街道からも、海からも砂糖が多く運ばれました。嬉野宿へは、長崎側の長崎街道から運ばれ、塩田津で荷揚げされた砂糖が長崎街道を通って来たことが考えられます。

このように、嬉野市は陸と海からシュガーロード（長崎街道）を通じ多くの砂糖が運ばれ、菓子だけではなく、料理やお酒にも砂糖文化が花開きました。

『塩田津』

『嬉野宿』（長崎街道嬉野湯宿東構口跡）

嬉野で生まれたお菓子

●金華糖（金花糖）

煮詰めた砂糖を、菓子型に流し入れて固め、彩色した砂糖菓子です。

婚礼や慶事の引き出物、寿賀台の飾りつけとして用いられており、陶製の菓子型で作られます。

●逸口香

黒糖の餡を皮で包み焼き上げることで空洞になる、中国の空心餅を原形として生まれたお菓子です。

長崎の一口香が嬉野へ伝わったと考えられており、よく似ていますが、長崎の一口香より大振りで、やわらかいのが特徴です。

温泉とお茶のまち 嬉野

公衆浴場「シーボルトの湯」

●嬉野宿（嬉野温泉）

嬉野宿は長崎街道では珍しい藩営浴場があった宿場町です。別名「嬉野湯宿」とも呼ばれ、湯治場として古くから親しまれてきました。

今でも嬉野は西日本有数の温泉街としてにぎわい、藩営浴場があった場所には、公衆浴場「シーボルトの湯」が建っており、たくさんの人に親しまれています。

●うれしの茶

「釜炒り茶」発祥の地とされる嬉野。

うれしの茶の歴史は、1440年（室町時代）に唐人により、嬉野町上不動皿屋谷で自家用に栽培されたのが始まりです。1504年（室町時代）には明から渡来した陶工「紅令民」が南京釜を持ち込み、釜炒り茶の製法を伝授したといわれています。

シュガーロード日本遺産認定記念スイーツ

「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」の日本遺産認定を記念して
令和２年度に、嬉野市内にある５つの菓子店が日本遺産認定を記念したスイーツを制作しました。
嬉野のお菓子の文化をさらに知ってもらうため、うれしの茶を使って開発されたスイーツは
それぞれ個性あふれる味となっています。

茶季

うれしののどらむすこ

いしだたみ

佐賀まんまるカステラ

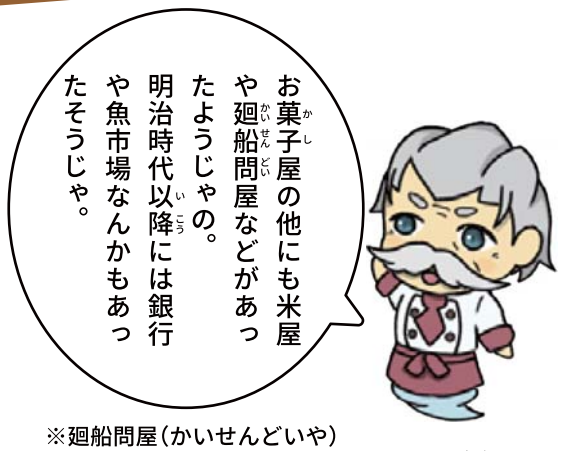
うれしの茶ちゃ丸

製造元
●茶季（Spica -pâtisserie-）　●うれしののどらむすこ（御歌屋菓子舗）　●いしだたみ（うれし庵）
●佐賀まんまるカステラ（うれしの塩瀬 橋爪菓子舗）　●うれしの茶ちゃ丸（洋菓子工房 ピュイ・ダムール 塩田津店）

構成文化財
こうせいぶんかざい

① 塩田津

長崎街道の宿場町
菓子屋を営んでいた伝統的
建造物・西家が残されている



※廻船問屋（かいせんどいや）
江戸時代、船で運ばれてきた荷物の取り扱いをした業者

② 逸口香

中国の空心餅を原型としたお菓子。長崎の一口香より大振りでやわらかい

③ 金華糖（金花糖）

煮詰めた砂糖を菓子型に入れて、固め、彩色した祝い事に飾られる砂糖菓子

④ ふなんこぐい

1月20日の二十日正月に供える、昆布で巻いた鮒や根菜類を煮込み、甘く味付けする料理

⑤ 砂糖酒

日本酒に砂糖を入れ甘くした、女性の集会の場において振る舞われるお酒

嬉野編

トピック 嬉野の砂糖文化

嬉野では、ふなんこぐいや砂糖酒のように、お菓子だけではなく、料理やお酒を飲む際にも砂糖が使われていたとされています。

長崎街道の休憩場であったことや、砂糖が手に入りやすい環境であったことなどから、当時の人たちの間で、広く砂糖文化が根付いていたということが伺えます。

塩田津に砂糖を使用した商品を売るお店が多く並んでいたのもこの影響かもしれません。

クイズ嬉野編 3択クイズ これな～んだ！

答えはP24へ

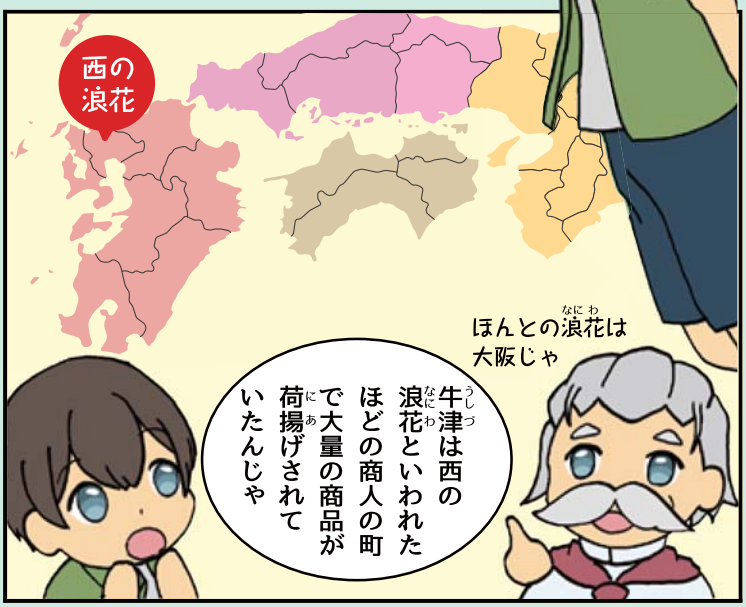
第１問
塩田津には砂糖を使用していたお店が多く並んでいました。全部で何件あったでしょう？
① ５件
② ７件
③ ８件

第２問
「ふなんこぐい」は食べる日にちが決まっています。何月何日でしょう？
① １月20日
② ２月10日
③ ５月５日

第３問
「金華糖」の使い方で代表的なものはどれ？
① ひな祭りなどお祝い事の飾り
② クリスマスケーキの代わり
③ 誕生日プレゼント

クイズ大村編のこたえ　第１問　②　第２問　③　みんなはわかったかな？

自然豊かな伝統と羊羹の町 小城



小城羊羹の紹介

●小城羊羹

外側は、砂糖が固まったシャリシャリ感があり、中はやわらかい、独特の食感と豊かな風味が人気の古くから愛される羊羹です。

小城羊羹の作り方

1
羊羹を羊羹舟に流し込みます。

2
固まった羊羹を羊羹舟から取り出します。

3
羊羹を裁断します。

4
竹の皮で包みます。

5
経木で巻きます。

6
レッテルに載せます。

7
セロハンで巻きます。

8
完成です。

●村岡総本舗羊羹資料館

小城羊羹を象徴するお店です。
資料館の2階では、小城羊羹の歴史や材料について学ぶことができます。

小城羊羹の歴史

●小城の特性

羊羹をつくるには、複数の工程で大量の水が必要になります。

小城には天山という山があり、その湧き水はミネラルなどの養分がたっぷりと含まれた良水でした。

この天山からの名水を贅沢に使用できたことと、良質な小豆の収穫によって、小城の羊羹づくりは発展しました。

●小城羊羹の発祥

小城の羊羹の元祖は、森永惣吉氏です。

その創業は明治初年。小城は桜の名所であることから「櫻羊羹」の名で販売。惣吉氏は大変研究熱心であり、白羊羹や茶羊羹を生み出し、大きな評判を得るようになりました。

明治半ばには、村岡安吉氏により、寒天を用いた練羊羹が「小城羊羹」の名で販売され始めました。村岡総本舗の羊羹は創業時に羊羹作りの道具一式と製法を持ち込んだ陣内啄一氏によって長崎から伝えられたとされています。

1 「羊羹」はもともと、羊のスープという意味である。
○か×か

2 小城市内にある羊羹のお店の数は15軒より少ない。
○か×か

3 小城羊羹は「切り羊羹」とも呼ばれることがある。
○か×か

こたえ

① ○ 羊羹は羊のお肉を煮込んだ羹（スープ）をもとに生まれたものです。
② × 小城市は人口４万人ほどの小さな市ですが、その中に約20軒もの羊羹屋がある珍しいまちです。
③ ○ 生地を箱に流し込んで固め、一つずつ切り分ける、昔ながらの製法から「切り羊羹」と呼ぶことも。

トピック

牛津宿と牛津大橋

牛津宿は西の浪花（大阪）と呼ばれるほど商人の町として栄えた宿場町です。有明海から牛津川をさかのぼる船によってさまざまなものが運ばれました。

当時では珍しい木製の大橋が架かっていたことも有名です。三百年ほど前、出島のドイツ人医師ケンペルによる日記には「牛津川には立派な木橋が架かり付近には遊船もあり、下ると四里から五里で海に注ぐ」と書かれています。また、日本地図を作成した伊能忠敬は牛津川に架かる牛津大橋を計測して、橋の長さ三十六間（約六十五メートル）と記しています。

牛津宿には今も田中丸家の屋敷や倉庫だった赤れんが館（ともに国登録有形文化財）が残っており、牛津駅では当時の様子を表した陶板を見ることができます。

『牛津駅 陶板』

『牛津宿』

構成文化財

① 牛津宿

商取引が盛んだった商人町
街道沿いには脇本陣として利用された建物が遺されている

② 旧砂糖貯蔵庫及び製造道具等（村岡総本舗羊羹資料館及び展示資料）

羊羹に関する資料展示や試食提供、刊行物の発行を行っている

③ 村岡総本舗本店

昭和36年建設。長崎の職人から製法や道具を譲り受けて創業された羊羹屋

④ 小城羊羹

明治初期に生まれた小城を代表する羊羹
切り羊羹とも呼ばれる

第１問　小城羊羹は時間がたつとどんな食感になるでしょう？

第２問　小城の羊羹の元祖となる人の名前はなにでしょう？

答えはP28へ

クイズ嬉野編のこたえ　第１問　③　第２問　①　第３問　①　みんなはわかったかな？

長崎から伝わるお菓子の記録 佐賀

柳町地区

長崎街道に面した地区で、江戸時代には舟による交通や輸送の重要な場所としてにぎわい、近代以降も商業が盛んに営まれた場所です。

この地区に建ち並ぶ７つの歴史的な建物は佐賀市歴史民俗館として整備・公開されています。まっすぐ続く道が保存されていることや、長崎街道の道標など、今でも当時の面影を感じることができます。

『柳町地区』

道標 ▶

●旧古賀銀行

1885年に古賀善平が設立した銀行で、九州の五大銀行のひとつとされていました。

現在は、大正５年当時の姿に復原され、一部はカフェとして活用されています。

●旧久富家

1921年に久富亀一により「履物問屋久富商店」として建てられたものです。県下でも有数の大きな履物問屋で、当時の木製看板は今も店内に掲げられています。

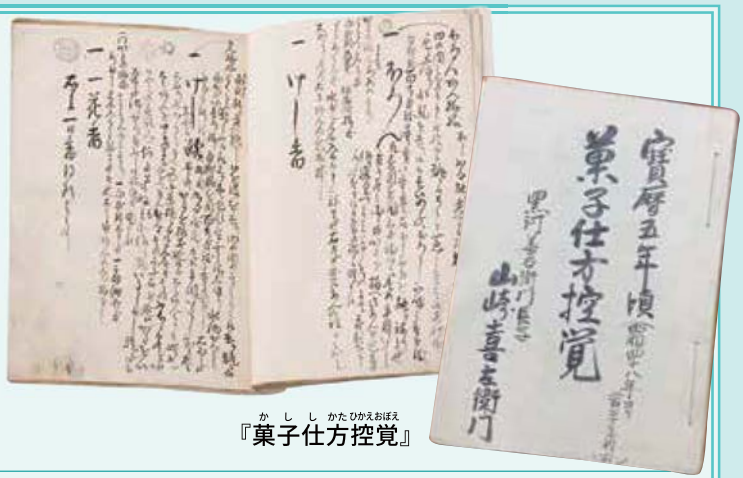
佐賀編

菓子の製法書

●鶴屋文書

1639年創業の鶴屋に、代々伝わる「鶴屋文書」という４冊の菓子の製法書があります。

この中の１冊に「菓子仕方控覚」というものがあり、33種類の菓子の製法が記されています。



『菓子仕方控覚』

鶴屋文書に関するクイズだって！当ててみよう！

Q 「菓子仕方控覚」には、チーズを使ったタルト風の南蛮菓子「ケイジャーダ（ケシアド）」の記載があります。
しかし、江戸時代にチーズは手に入れることが難しいものでした。
そこで、当時の人はとある野菜を代わりに使っていたとされています。その野菜とは何でしょう？

こたえ

A　かぼちゃ

当時、佐賀で比較的簡単に入手できた「ぼうぶな」（かぼちゃ）の餡を使用したと書かれています。
現代ではチーズが練りこんであるアレンジとなっているそうですよ。

佐賀で生まれたお菓子

●丸ぼうろ

ポルトガル語で菓子を意味する「ボーロ」が語源の南蛮菓子。佐賀では１番有名なお菓子で、地元で根強い人気があります。江戸時代には藩や寺院へ納められていました。当初はなかった卵が加わったりと、現在に至るまで独自の進化を遂げています。

●ケシアド

「鶴屋文書」にも製法が残っているお菓子。

この菓子は製法が難しいため時代とともに姿を消し、製法を残すのみとなっていました。

現代になり、製法をもとに現代風にアレンジして復刻されています。

●寿賀台

鯛や松竹梅など、おめでたいものの形をした型に煮詰めた砂糖を流し固め、それをポルトガル伝来の砂糖菓子や飴細工を組み合わせ飾ります。

結婚式やひなまつりなどのお祝いの席で飾られる引き菓子です。

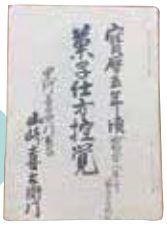
佐賀では陶磁器の生産が盛んで、高品質な型の生成が可能だったことも寿賀台が生まれた要因の一つじゃ

構成文化財

① 柳町地区

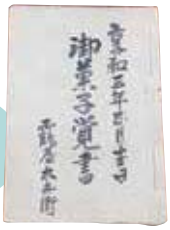
江戸時代に舟による交通や輸送に重要とされていた地
今も歴史的建造物が多く残る

② 菓子仕方控覚



江戸中期ごろの資料
33種の菓子の製法が記されている

③ 享和三年御菓子覚書

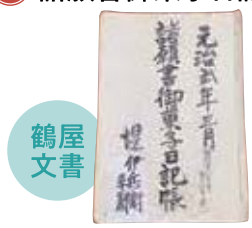


1803年に書かれた資料
37種の菓子の製法が記されている

④ 御菓子覚書

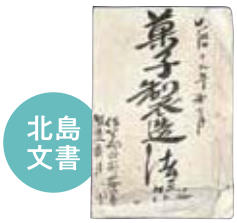
1803年に書かれた資料
享和三年御菓子覚書との２部作からなる

⑤ 諸願書御菓子日記帳



慶応元年～明治19年までの
忘備録で菓子の種類や配合
値段などが記載されている

⑥ 菓子製造法帳



明治19年に北島の８代目
八郎によって書かれた菓子
製造法

寿賀台では鯛以外にも伊勢エビの形などもあるんだって！
後ろの垂れ幕部分まで全部、飴や砂糖で作られているなんてすごいね！

⑦ 丸ぼうろ

ポルトガル由来の南蛮菓子
横尾市郎右衛門が長崎に赴き
製法を学んだとされている

⑧ ケシアド

ポルトガルの伝統菓子ケイ
ジャーダが起源の白砂糖を
使ったお菓子

⑨ 寿賀台

鯛や松竹梅を型どった砂糖
菓子や飴細工を組み合わせ
祝いの席を飾る

佐賀編

トピック

佐賀藩・福岡藩と砂糖文化

佐賀藩・福岡藩は長崎警備を務めていたので、砂糖などの輸入品を直接買えるという特権が与えられていました。また古代から農産物の生産に恵まれていました。

さらに隣の長崎には、外国文化があふれ、南蛮菓子や中華菓子などの作り方の情報にも恵まれていたので、菓子商人が増え、大いに繁栄していったとも考えられます。

クイズ佐賀編　おさらいクイズこれな～んだ！

第１問　鯛の形をした砂糖菓子や飴細工を使いお祝いの席を飾るものは何でしょう？

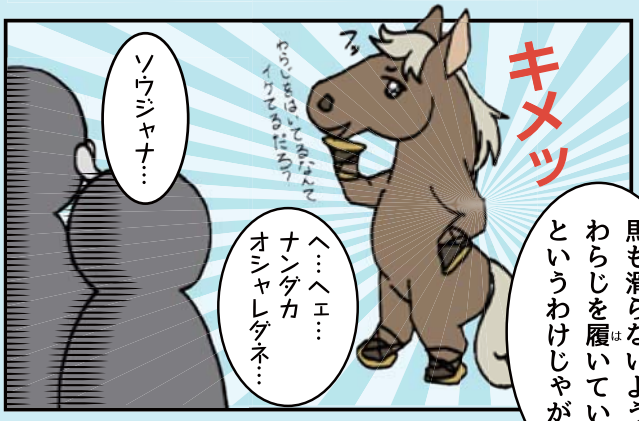
第２問　菓子の製法が記されている鶴屋文書。全部で何冊あるでしょう？

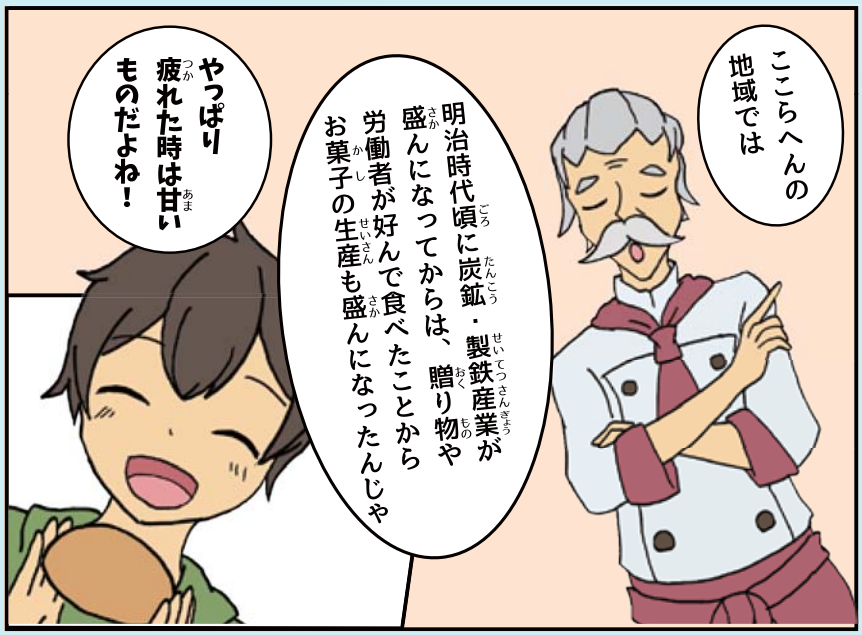
答えはP32へ

クイズ小城編のこたえ　第１問　シャリシャリになる　第２問　森永 惣吉　みんなはわかったかな？

現代に活きるお菓子文化

飯塚





内野宿

内野宿は長崎街道の最大の難所ともいわれていた「冷水峠」のふもとの宿場町です。

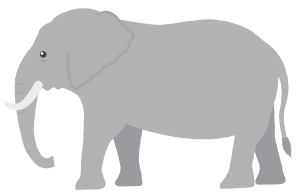
現在も江戸時代そのままに道を残し、宿場の面影をわずかながらとどめています。

『内野宿』

長崎街道の最大の難所「冷水峠」

「冷水峠」は、約10キロの非常に厳しい山道が続く場所です。その厳しさは長崎街道最大の難所といわれるほどでした。急な石だたみのため馬にもわらじを履かせるほどだったとか。

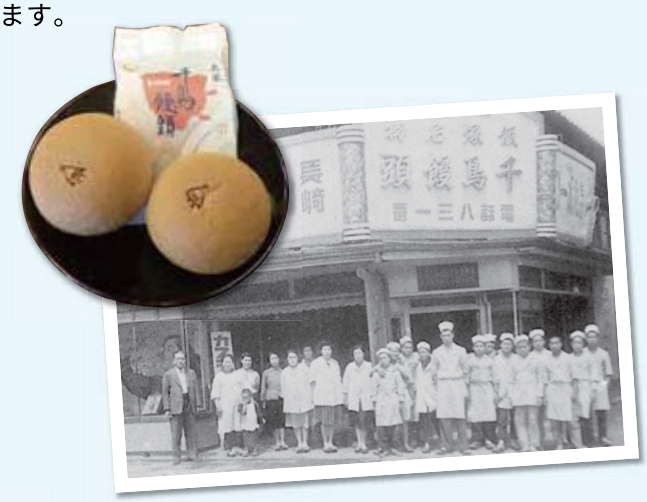
江戸時代には参勤交代やオランダ商館長、長崎奉行など多くの人たちの往来が頻繁に行われていました。シーボルト、吉田松陰、伊能忠敬など、多くの歴史上の人物や、象もこの峠を通ったとされています。



近代に誕生したお菓子たち

シュガーロードによって砂糖文化が根付いたこの地域では、明治時代以降にもさまざまな銘菓が誕生しています。

●千鳥饅頭



昭和２年(1927)に誕生。
飯塚出店に際して考案されたお菓子。

カステラ生地を黄金色に焼いた丸ボーロの中に、北海道産のインゲンマメとザラメで作った白餡が包まれ、饅頭の表面に千鳥の焼印が押されている和菓子の心と南蛮菓子の製法から誕生した伝統の銘菓です。

●名菓ひよ子

大正元年(1912)に誕生。
菓子屋を営んでいた店主・石坂茂の「大人にも子どもにも愛される菓子を作りたい」という願いから生まれました。

多くの人に愛されるお菓子作りを目指していた店主の夢の中に現れたのがひよこをかたどった「ひよ子饅頭」だったそうです。

●なんばん往来

昭和59年(1984)に誕生。
「なんばん往来」というちょっと変わった名前は、南蛮文化と、それを江戸へと伝えたシュガーロードを往来する人々へむけたものです。南蛮船を思わせる船の形、アーモンド粉しか使わない生地と512層のパイ発売以来、40年近く愛されてきたお菓子です。

そうじゃな！
このようにお菓子作りの伝統や製法を活かしたお菓子が今もうまれ続けておるんじゃよ。

特徴的なお菓子ばかりだね！
どのお菓子もおいしそう！

トピック

石炭産業と新たなシュガーロード

●石炭産業の活性化

明治時代、福岡県では炭鉱産業や製鉄産業が盛んになります。炭鉱や製鉄所で激しい作業や重労働を行う人々が甘いものを好んだことや、様々な贈り物としてまんじゅうや羊羹などの甘い菓子がたくさんつくられるようになりました。

提供:飯塚市デジタルミュージアム

●鉄道による新たなシュガーロード

石炭産業の活性化により、石炭を運ぶために鉄道が敷かれました。その鉄道を使い、原料である豆類や砂糖が運び込まれ、羊羹やまんじゅうなどの菓子が積み出されていきました。長崎街道に代わって、鉄道による新たなシュガーロードがつくられたのです。

提供:飯塚市デジタルミュージアム

構成文化財

こうせいぶんかざい

① 内野宿

長崎街道最大の難所「冷水峠」のふもとの宿場町

② 千鳥饅頭

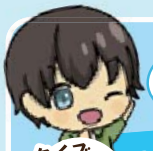
カステラと丸ボーロから生まれた南蛮菓子の製法を活かした焼き饅頭

⑭ 名菓ひよ子

当時では珍しい立体的なひよこの形をしたお菓子

⑮ なんばん往来

南蛮船をイメージした、アーモンドとバターの風味を活かしたお菓子



挑戦してみよう！

クイズ飯塚編 3択クイズ これな〜んだ！

答えはP36へ

第1問
冷水峠はどうして長崎街道の難所と言われていたでしょう？

① 冷たい川の水が流れていたから
② 厳しい山道だったから
③ 厳しい寒さが続く道だったから

第2問
昭和59年に生まれた遠い異国と南蛮船をイメージしたお菓子の名前は？

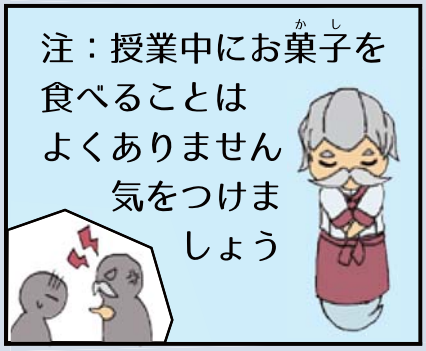
① 名菓ひよこ
② なんばん往来
③ 千鳥饅頭

第3問
冷水峠を通るときに馬がはいていたものは何でしょう？

① げた
② サンダル
③ わらじ

クイズ佐賀編のこたえ　第1問　寿賀台　第2問　4冊　みんなはわかったかな？

街道の始点(終点) 製鉄の町 北九州



北九州のお菓子

金平糖

長崎から北九州へ来た宣教師、ルイス・フロイスが織田信長へ献上し、気に入られたのが日本での始まりです。

グラニュー糖の粒を転がしながら、蜜を吹きかけ、14日間かけてていねいに作られます。

栗饅頭

江戸時代の海外貿易で製法が伝えられた焼き饅頭の皮で、栗と餡を包んだお菓子です。

小菊饅頭

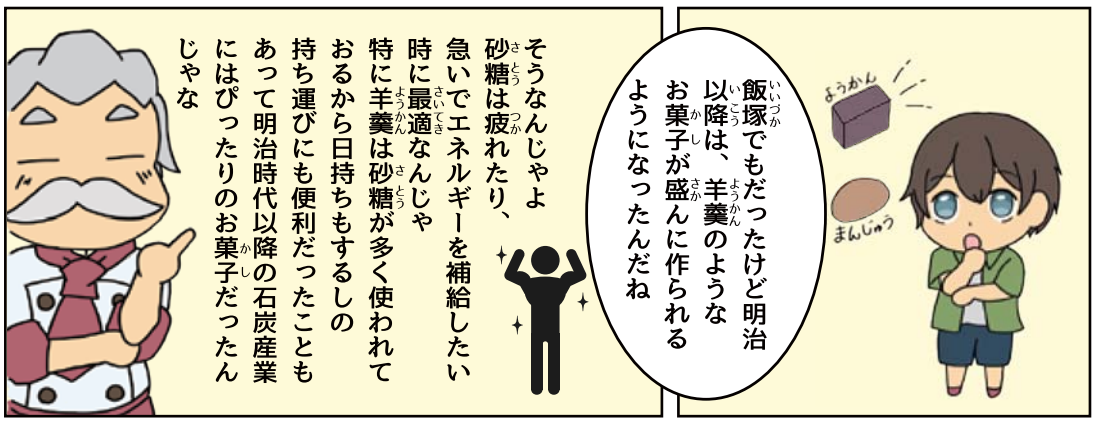
大正末期に、街道沿いで藤田音吉が漁業のかたわら蒸し饅頭を商ったのが始まりです。

くろがね羊羹

大正時代末期に八幡製鐵所で働く従業員に向けて、栄養補給のために作られたお菓子です。

名前にある「くろがね」とは「鐵(てつ)」を意味する言葉。

トピック 羊羹は栄養補助食品？



長崎街道の始点（終点）常盤橋

●常盤橋

常盤橋はシュガーロードにおいて、始点であり終点でもある場所です。

江戸参府へ行くオランダ商館長らは、将軍への贈り物を持って、100名程の行列でこの橋を渡っていたとされています。

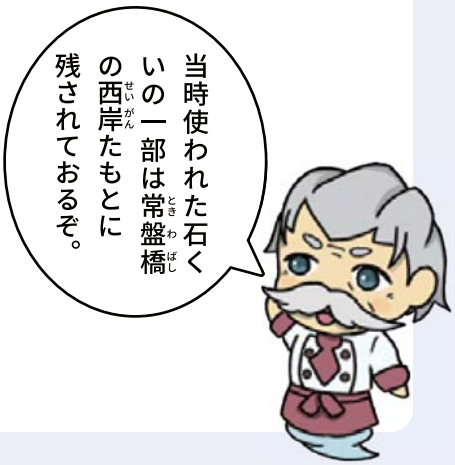
ここから下関行きの船に乗り、江戸へ向かうことになることから、常盤橋は九州の玄関口とされ、全国へとつながる重要な橋であったことが推察できます。

常盤橋は何度も架けかえられていた？

九州各地にのびる諸街道の起点であり終点でもあった常盤橋は、江戸時代の終わりごろまで基礎が木でつくられていました。

そのため、基礎となる木がすぐに腐ってしまい、大雨が降るたびに流され、架けかえられていたそうです。

1800年代初期に、当時としては珍しい「石くい」に替えたことで、橋は強度を増し、補修や維持が容易になりました。



構成文化財
こうせいぶんかざい

① 福聚寺

江戸時代は、小笠原家御用菓子師・福田屋がお菓子を納めていた

② 常盤橋

江戸時代の人々の往来に重要な役割を果たした「長崎街道の始点（終点）」

③ 小菊饅頭

一口サイズで砂糖を用いた手亡豆の白餡・小豆餡を米粉ととろろ芋の皮で包む。

④ 栗饅頭

海外貿易で製法が伝えられた、焼き饅頭の皮で栗と餡を包んだお菓子。

⑤ 金平糖

もとはケシの実やゴマが核だったが日本に伝来しザラメを核としたものがうまれた

⑥ くろがね羊羹

栄養補助食品として発売された上白糖を用いたポケットサイズの羊羹

チョコっと豆知識

江戸時代の驚異の虫歯率

九州の窓口であり、シュガーロードの始点（終点）でもあったこの地域では、室町遺跡の発掘調査で和菓子の型が見つかったことなどから、町民たちの間でも砂糖食文化が浸透していたことがうかがえます。

江戸時代には、江戸の町民の虫歯率が11.7%であったのに対して、北九州の小倉の町民の虫歯率は26.9%もあったそう。

もしかしたら甘いものをたくさん食べていたからかもしれませんね。

第１問　金平糖はどこの国から伝わったきたでしょうか？

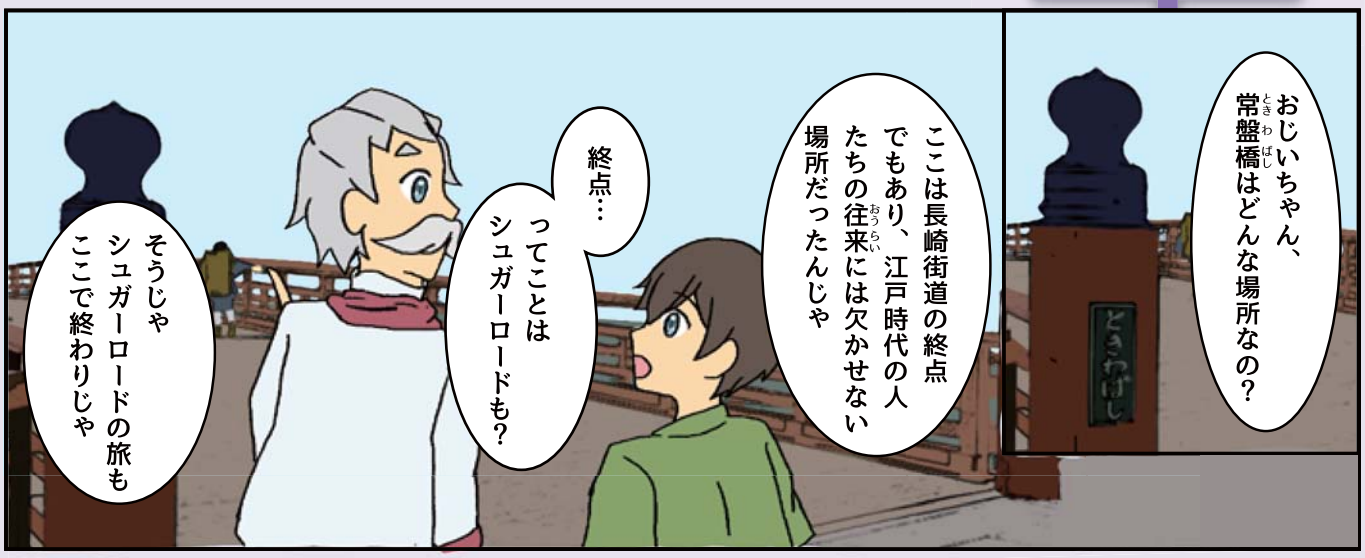
第２問　ポルトガルの宣教師ルイス・フロイスが金平糖を献上した相手は誰？

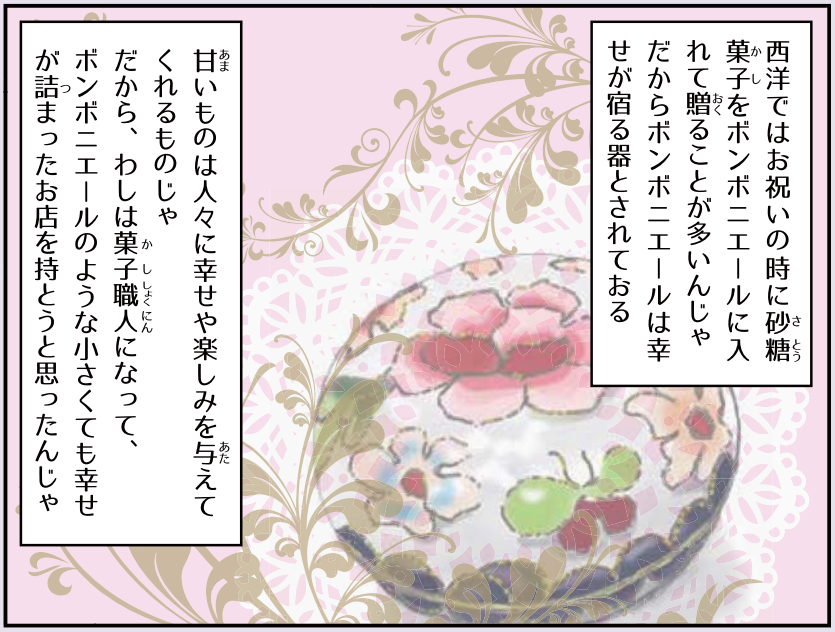
答えはP38へ

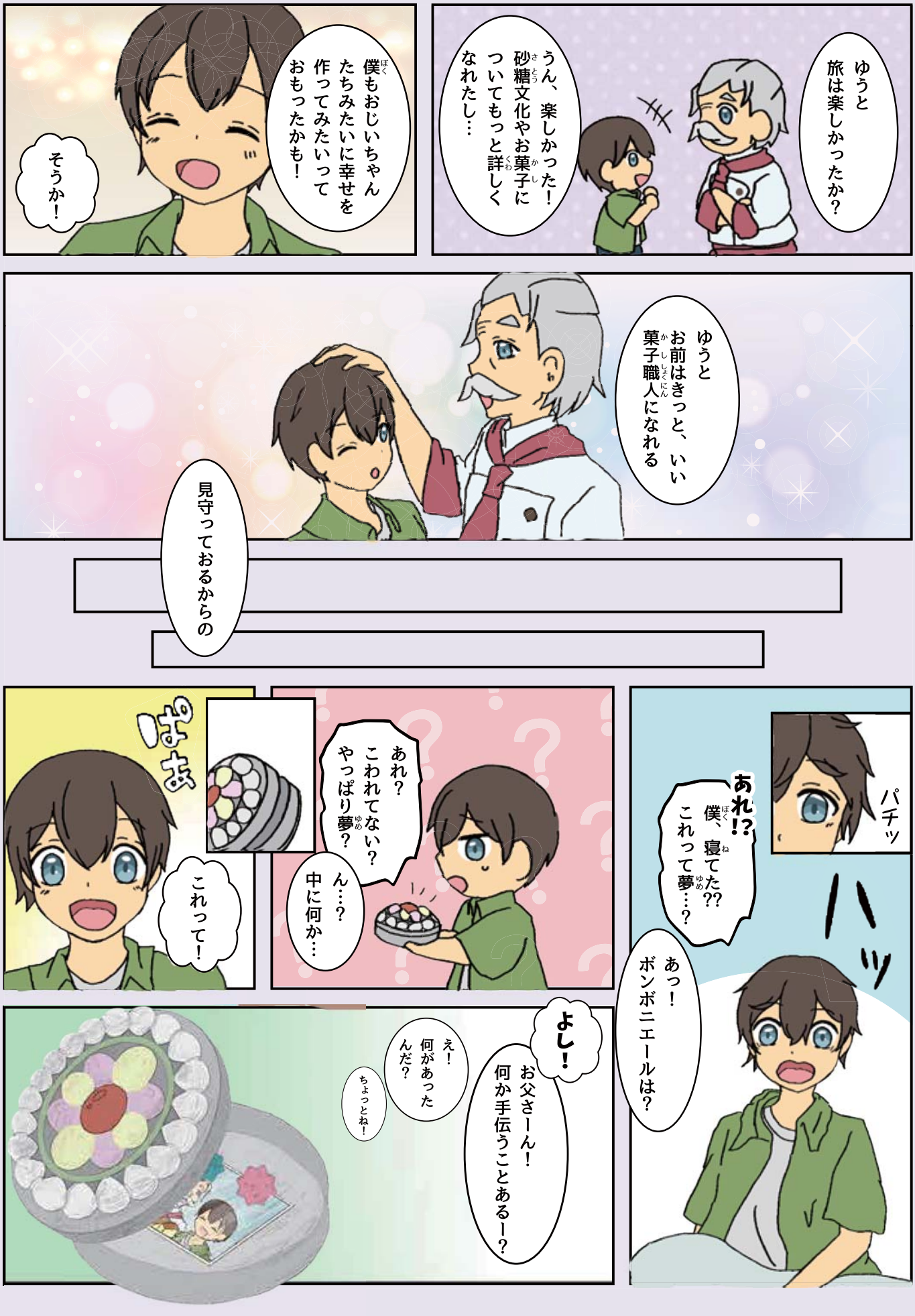
クイズ飯塚編のこたえ　第１問　②　第２問　②　第３問　③　みんなはわかったかな？

長崎街道の始点（終点）

常盤橋（ときわばし）







クイズ北九州編のこたえ　第１問　ポルトガル　第２問　織田信長　みんなはわかったかな？

長崎街道　シュガーロード
お菓子でおかしな？タイムトラベル

企画・発行　シュガーロード連絡協議会

監　　修　長崎市／諫早市／大村市／嬉野市
小城市／佐賀市／飯塚市／北九州市
活水女子大学　赤瀬 浩 教授

発 行 日　令和6年3月

問い合せ　シュガーロード連絡協議会

シュガーロード

本誌に掲載されている文章、写真、イラスト等の無断掲載、複写、転載を禁じます。