



JAPAN HERITAGE

日本遺産

# 長崎街道

# シュガーロード

## GUIDE BOOK



# 長崎街道シュガーロードとは

江戸時代に九州の玄関口であった小倉と幕府の直轄都市であった長崎とを結ぶ街道である長崎街道はいわゆる「鎖国」政策がとられた江戸時代の五街道・脇街道の中で唯一海外へつながる街道でした。そこは長崎奉行や幕府役人、福岡藩・佐賀藩の長崎警備や江戸への参勤交代に従事する大名・武士、江戸参府に赴くオランダ商館長一行、商用に向かう商人や遍歴する職人などの様々な人々が往来しました。

江戸時代の海外との窓口は「四つの口」と呼ばれる松前・対馬・長崎・薩摩（琉球）の4つがありました。長崎街道はこのうち長崎のみならず、対馬藩の飛び地である田代を経由して朝鮮へも通じていたのです。

16世紀の日本におけるポルトガル人の来航はキリスト教をはじめとする南蛮文化を我が国に伝えましたが、とりわけヨーロッパで最初にイスラムの砂糖食文化の影響を受けたポルトガルの食文化は、長崎から九州のみならずやがて日本全国へと広がっていきました。17世紀の江戸時代になると長崎には中国船（当時は唐船「とうせん」と呼ばれていた個人船主の船）・オランダ船（オランダ東インド会社の船）が中国のみならずアジアやヨーロッパの文物を積んで来航するようになります。その中でやがて砂糖は重要な商品になっていきます。砂糖は長崎で輸入品としてのみならず中国人やオランダ人から日本人への贈り物としても用いられたことから江戸時代の長崎はいわば砂糖のあふれる都市となったのです。その長崎から砂糖が広がり、さらには砂糖を

北九州市立大学文学部教授 八百 啓介  
使った食文化が発信されたのは当然のことであったといえます。

長崎街道を指す「シュガーロード」という言葉はすでに1980年代からメディアに登場したようです。しかし平成8年（1996）の『月刊佐賀文化』連載記事「肥前シュガーロード」や平成16年（2004）1月1日の佐賀新聞・長崎新聞共同企画「肥前の菓子」に「シュガーロード」という言葉が用いられることによって人々の間に広く受け入れられるようになりました。

しかしながら「シルクロード」にちなんだこの「シュガーロード」という名称は必ずしも砂糖の交易路であったことを意味するものではありません。長崎に輸入された砂糖の大半は実際には船で運ばれましたが、砂糖の文化や菓子の技術は長崎街道を行き来する職人や商人や医者といった人々によって長崎から周辺地域に浸透するとともに遠く日本各地に伝えられたのです。

江戸時代の北部九州地域に砂糖食文化が広がっていたことは、当時の江戸の町人の虫歯率が11.7%であったのに対して九州の小倉の町人の虫歯率は26.9%もあったことからもうかがえます。さらに戦前日本の4大菓子メーカーのうち個人が創業した森永製菓（1899年創業）の創業者森永太一郎（1865～1937）・江崎グリコ（1921年創業）の創業者江崎利一（1882～1980）・新高製菓（1905年創業）の創業者森平太郎（1869～1946）がすべて佐賀出身者であったことも「シュガーロード」の砂糖食文化のレベルの高さを物語っています。

# 長崎街道とは

長崎街道は江戸幕府が整備した五街道に続く脇街道の中でも海外との貿易港で幕領であった長崎へ至る街道でした。その起源は慶長17年（1612）に内野宿から冷水峠を越えて山家宿に至る道が整備されたことにより始まるとされています。長崎街道は江戸時代の初めには小倉城下の常盤橋を起点としていましたが、やがて九州諸大名が参勤交代のため大里から下関へと渡海するようになると大里が起点とされるようになりました。長崎街道の宿場は東から福岡藩領である黒崎宿（北九州市）・木屋瀬宿（北九州市）・飯塚宿（飯塚市）・内野宿（飯塚市）・山家宿（筑紫野市）・原田宿（筑紫野市）の「筑前六宿」がありました。

筑前・肥前・筑後の国境であった原田宿から肥前に入ると対馬藩領である田代宿（鳥栖市）・轟木宿（鳥栖市）

から佐賀藩領に入ります。肥前佐賀藩領から長崎に至るルートには小田宿（江北町）から「浜道」と呼ばれた六角宿（白石町）・高宿（有明町）・鹿島宿・浜宿（鹿島市）を通じ多良宿（太良町）・湯江宿（高来町）・諫早宿から永昌宿に抜ける「多良道」、小田宿から北方宿（北方町）・塚崎宿（武雄市）・嬉野宿（嬉野町）から大村藩領の彼杵宿（大村市）に抜け松原宿（大村市）・大村から永昌宿（諫早市）に至る「彼杵道」、小田宿から成瀬宿（武雄市）・塩田宿（塩

田町）を経由して「多良道」の鹿島宿もしくは「彼杵道」の嬉野宿に至る「塩田道」などの複数のルートがありました。その理由は長崎の警備を担当していた佐賀藩主が長崎に向かうのに際して「多良道」を用いることで大村藩領を通らずにすんだことや塩田川の氾濫により宝永2年（1705）に塩田を迂回するルートがとられるようになったことなどがあげられます。

このように長崎街道には途中複数のルートがあったため宿場の数は一定していません。一般に25の宿場（宿駅）があったとされていますが、これは「彼杵道」の小田宿から嬉野宿までを4つの宿場（宿駅）とするほか起点と終点の小倉・長崎を加えた数です。大里から長崎までは58里（約230km）あり、現在の国道200号線と34号線を結ぶ



図書出版のぶ工房九州文化図録撰書  
長崎街道肥前長崎路と浜道・多良海道143ページから引用

ルートにほぼ相当します。

江戸時代の長崎街道の所要日数を見ると、元禄4年（1791）に長崎から江戸に向かったケンペルは小倉まで4日、文政9年（1826）に長崎から江戸に向かったシーボルトは小倉まで6日かかっています。また文化2年（1805）赴任先の長崎から江戸に帰る途中の太田南畠は小倉まで5日、嘉永

3年（1850）長崎遊学に赴いた吉田松陰は大里から長崎まで6日かかっています。なお長崎街道のルートは陸路に限られたものではなく、轟宿（鳥栖市）から柳川城下、もしくは境原宿（佐賀市）から筑後川河口の寺井津（佐賀市）へ南下したのち有明海を渡り諫早へ至る海上のルートもありました。

## 長崎における砂糖輸入

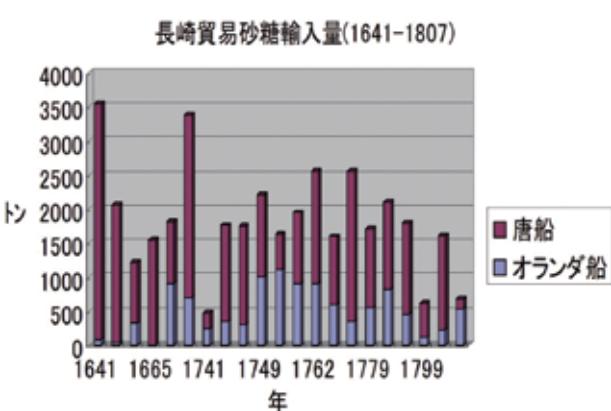
長崎街道がシュガーロードと呼ばれるようになったきっかけは江戸時代の海外貿易港であった長崎を通じて砂糖が輸入されるようになったからです。長崎における砂糖の輸入は江戸時代以前マカオから来航するポルトガル船との貿易港として長崎が開港された翌年元亀2年（1571）に始まりました。ポルトガル船は中国の福建省や広東省で生産されていた白砂糖や黒砂糖を年間でおよそ10トン前後もたらしたようです。

江戸時代に入って幕府のキリスト教禁止と貿易の統制を目的としたいわゆる鎖国政策によって寛永16年（1639）にポルトガル船の来航が禁止され、同18年（1641）に平戸にあったオランダ商館が長崎の出島に移転させられると砂糖は、長崎に来航する唐船とオランダ船により中国本土に加えて、

17世紀から新たに砂糖の生産が始まった台湾やジャワ島からもたらされるようになりました。

オランダ船については当初、砂糖は積み荷のバランスを取るためのバラスト（重り）商品に過ぎず、平戸オランダ商館時代の砂糖の輸入量は年間100トン程度であり輸入品の金額の1%にもなりませんでした。しかし17世紀末から18世紀初めになると反物類や染料である蘇木と並んで輸入品の30%を占める主要な輸入品になりました。このため18世紀の出島には砂糖専用の蔵が作られていたことが長崎の唐絵目利であった広渡湖秀（1737～1784）筆の『日蘭貿易絵巻』（松浦史料博物館所蔵）にも描かれています。この結果、出島オランダ商館の砂糖の輸入量も年間500トンから1000トンにも達し、唐船による輸入量をあわせると長崎に輸入される砂糖は年間1500トンから2000トンを超えるようになりました。江戸時代後半の19世紀になると貿易額は減少するものの砂糖の輸入量は増加して輸入額の50%に達しています。

オランダ船はジャワ島の華僑らの製糖工場で生産される白砂糖・氷砂糖を輸入し、



唐船は中国本土の福建省や広東省、そして台湾で生産される白砂糖・黒砂糖・氷砂糖を積んで来きました。唐船の積んでくる白砂糖はその品質の良いものから順に三盆・上白・太白の三種類に分かれていました。

出島オランダ商館の医師であったドイツ人ケンペルの記録によると元禄5年（1692）の京都における白砂糖の値段は100斤あたり140匁で氷砂糖は210匁であったと記されています。これを現在の価値にすると白砂糖が1キログラムあたりおよそ1600円で氷砂糖が3500円くらいになります。ちなみに同年の長崎出島における白砂糖の取引値段は100斤あたり97匁でしたが、長崎から大坂までの輸送には箱代・釘代・筵代・縄代・船賃・倉庫代が100斤あたりおよそ10匁かかりっていました。

元禄10年（1697）に設立された幕府の長

崎会所によって砂糖をはじめとする輸入品（当時は唐物「からもの」と呼ばれていました）には輸入関税である掛り物が課せられ入札の上、貿易商人である貨物商人が落札する仕組みが作られます。これによって砂糖にはおよそ200%の掛け物が課せられることになり、小売価格は100斤あたりおよそ300匁すなわち1キログラムが4000円ほどに値上がりしました。



長崎日蘭貿易絵巻（松浦史料博物館所蔵）

## 長崎からの砂糖の輸送と流通

享保13年（1728）に唐船の船主によって将軍に献上されたベトナム産の象2頭は長崎街道を通って江戸に運ばれ、出島オランダ商館長が江戸参府に持参する献上品も長崎街道を小倉まで運ばれたことから、長崎で輸入された砂糖も長崎街道を運ばれ幕府に献上されたという誤解があります。しかし象は船に乗せると暴れるおそれのある神経質な動物であり、砂糖が献上されたという記録も見つかっていません。

江戸時代長崎に輸入された砂糖はおおよそ図のような用途で流通していました。

御菓子屋除砂糖は幕府御用の御菓子屋である大久保主水と虎屋織江（現在の虎屋）

が商品である砂糖からの「除き物」として優先的に購入することを認められた御用砂糖でした。御用砂糖にはオランダ船の輸入砂糖のほか唐船の輸入する氷砂糖・上白砂糖・中白砂糖があてられ、18世紀半ばには長崎に輸入される砂糖のほぼ1%にあたるおよそ16トンありました。御用砂糖は当初は元値で買い取られていましたが、18世紀には元値の2～5割増の値段で買い取られ船積みすることが指示されていました。また難船海失の際にも代銀を支払うようにという命令が出されていることからも陸路ではなく船で大坂を経由して江戸へ運ばれていたことがわかります。

唐船・オランダ船によって長崎に輸入さ

れた貿易品は、証明書である「手板」とともに生糸や人参・麝香・竜脳など高価な薬類が「糸荷宰領」という陸運業者によって陸路を大坂に運ばれた以外は「糸荷廻船」によって大坂の長崎問屋に運ばれました。中でも砂糖はいわゆる「堺船」で大坂堺筋にあった砂糖荒物仲買仲間のもとに運ばれました。明和4年（1767）に生糸や絹織物類はすべて糸荷宰領が運ぶとされたのちも砂糖は糸荷廻船によって運ばれ続けました。

出島オランダ商館の帳簿によれば18世紀になると砂糖は出島オランダ商館長が江戸に参府する際には幕閣への贈り物としても用いられるようになります。しかしその量はわずかに36キログラムであり、この程度

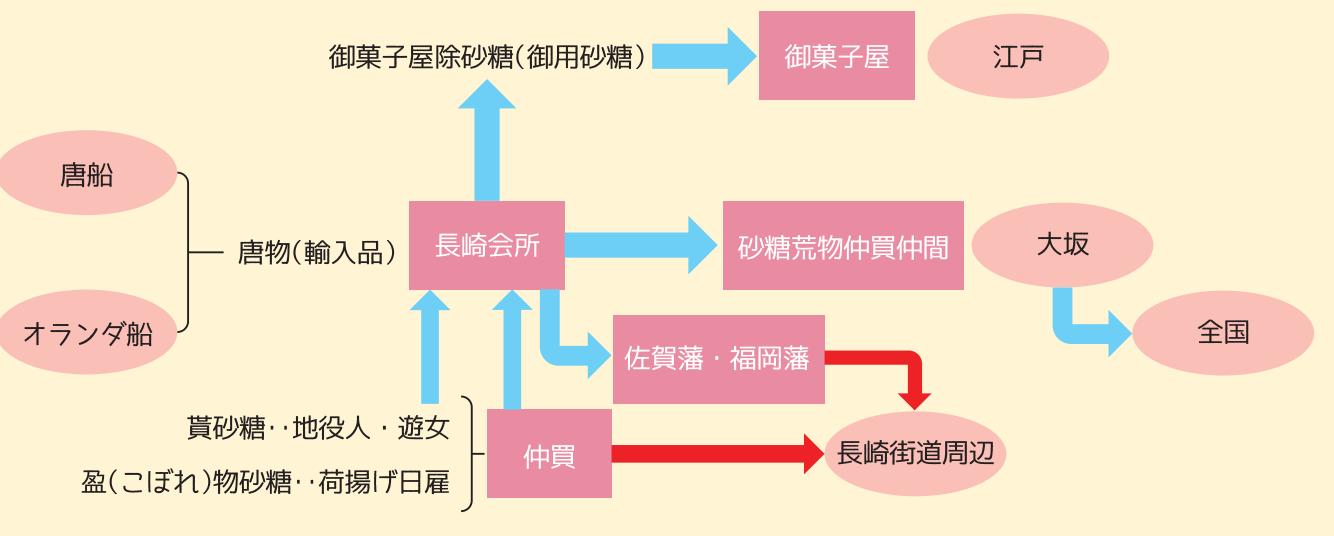
の量であれば商館長一行が陸路を持参して運んだと思われます。

このように江戸時代に長崎に輸入された砂糖の大半は船で大坂に運ばれていました。それではなぜ長崎街道周辺に砂糖の食文化が生まれたのでしょうか？



糸荷廻船（口之津海の資料館所蔵）

### 江戸時代中頃の輸入砂糖の流通



## 貰砂糖と盈物砂糖

出島オランダ商館の帳簿によれば18世紀の初めの正徳5年（1715）から長崎における贈り物として砂糖が用いられるようになります。その量は同年に輸入された砂糖の18%にあたる200トンを超えていました。また「寄

合町諸事書上控」など日本側の史料から長崎の遊女たちがなじみの中国人やオランダ人から籠入りの砂糖を「貰（もらい）砂糖」として贈られていたことがわかります。当時長崎に輸入される砂糖は籠製の籠や麻袋

入っていましたが、1籠には200キログラムから300キログラムで現在の金額にすると20～30万円に相当する砂糖が入っていました。天明5年（1785）には遊女の「貰砂糖」の量が1.5トンにも達しています。このほか長崎では唐船やオランダ船の荷役にあたる日雇人足たちが荷役時に砂糖をこつそりと抜き取ることを防ぐ目的で、あらかじめ「盈（こぼれ）物砂糖」という名目で砂糖を与えていました。天明4年（1784）には唐船13艘の「盈物砂糖」だけでも58.5トンに達していました。

これら「貰物」や「盈物」の砂糖は、明らかに転売して換金することを目的とした贈与であり、貰った個人のみならず長崎市中だけで消費できる量ではありませんでした。

遊女に贈られた貰砂糖は長崎会所が売却して代銀を遊女へ支払うことになっていましたが、日雇い人足への盈物砂糖は18世紀半ばには盈物仲買仲間が買い集めて販売することが認められていました。しかし当初は33名であったその数が10年間で85名にまで増えたため盈物仲買仲間は廃止され天明5年（1785）に大村町に砂糖地売所が設立され、買い集めた盈物砂糖を市中で販売することとしました。

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は船で大坂に運ばれた正規の商品である砂糖以外の砂糖が長崎から直接流通していったのです。江戸時代の長崎では甘みが少ないことを「長崎の遠かばい」と言ったというのは有名な話ですが、その背景にはこのような貰砂糖や盈物砂糖の流通がありました。こうした正規の輸入ルートを経ない砂糖の量は輸入量の5～10%ほどであったと思われます。

長崎にやってきた中国人やオランダ人たちは砂糖を贈り物以外にお金の代わりとしても使っていました。19世紀初めのナポレオン戦争の時代に本国との連絡を絶たれた出島オランダ商館長を17年間務めたヘンドリック・ドゥーフ（1777－1835）は帰国際に遊女との間に生まれた息子丈吉の養育費として白砂糖300籠（およそ60～90トン）を残していましたことは有名な話です。その他にも安永2年（1773）には長崎港内で座礁したオランダ船を修理するための木材の費用として白砂糖20籠（およそ4～6トン）を提供することを商館長が申し出ています。また安永7年（1778）には諏訪神社の祭礼と遊女町の見物の見返りに白砂糖10籠（およそ2～3トン）を支払うことを申し出るなど、砂糖はお金に代わる役割を果していました。

## 佐賀藩・福岡藩と長崎貿易

貰砂糖や盈物砂糖以外に長崎街道周辺の地域に砂糖が流通したもう一つのカギは佐賀藩・福岡藩が隔年交代で行っていた長崎警備にありました。

寛永16年（1639）のポルトガル船の来航禁止後、報復を恐れた幕府は翌17年（1640）

に佐賀藩に長崎警備を命じ、さらに翌18年（1641）には福岡藩に交代を命じ、以後両藩による長崎警備が幕末まで続きます。福岡藩と佐賀藩では毎年2000人ほどの藩士を長崎に派遣し、「千人番所」と呼ばれた長崎湾口の戸町・西泊の両番所の警備に当た

らせていました。このため福岡藩と佐賀藩は長崎在番の当番年には藩の年貢米を長崎に送って藩士のための兵糧を確保する必要があり、福岡藩の長崎警備の兵糧米は1年で藩の表高の10分の1に近い4万9835石に上ったといいます。このほか藩主の長崎巡査の諸経費や長崎で必要な物資の調達にも経費を必要としました。また戸町・西泊の両番所も慶安2年（1649）にそれまでの粗末な仮小屋を佐賀藩と福岡藩の負担で建て替えることを命じられるなど両藩の長崎での支出は江戸時代を通じて多大なものがありました。

佐賀藩の場合、長崎警備の当番年以外にも飯米の需要のある長崎の大黒町に蔵屋敷を置いて年貢米の廻米と販売を行っていました。たとえば享保10年（1725）には換金のため大坂に送った年貢米が2万3751石であったのに対して長崎と深堀で売却した年貢米は売却量全体の7.5%にあたる5082石でした。一方、福岡藩では正保4年（1648）から長崎の浦五島町に蔵屋敷を置くとともに正徳5年（1715）には長崎本下町の木村勘平、ついで享保2年（1717）には長崎江戸町の森七右衛門を相次いで筑前問屋に命じ物資の調達にあたらせました。同時に享保2年（1717）には国元の博多呉服町の御用商人大賀惣右衛門と福岡簀子町の栗尾孫

兵衛を長崎問屋とし、長崎において調達した輸入品である唐物・薬種の販売を独占させるなど長崎での輸入品を大坂を経由せずに直接藩内に流通させるルートを作ったのでした。享保5年（1720）の博多町会所の記録である『博多津要録』によれば福岡藩は「薬種は日用の品に付き、指しつかえ候ては成り難く候」と必需品である漢方薬の原料の安定的な供給をその名目として福岡・博多と在郷町に小売薬種屋八軒を設置して藩内の販売ネットワークを作っています。

この結果、長崎から直接砂糖などの輸入品入手して販売することが出来た福岡藩や佐賀藩は早くから砂糖が流通していました。江戸では18世紀になってもなお砂糖の販売は薬種問屋の既得権として認められていたため、砂糖を専門に商う砂糖屋が現れるのは19世紀になってのことでした。しかし福岡藩ではすでに18世紀前半の元文5年（1740）に砂糖屋が営業税である運上銀を納めた記録が残っています。また佐賀藩でも18世紀半ばの安永2年（1773）には長崎街道の物流の中心であった塩田宿では輸入品の販売が認められ砂糖や薬種の専門業者である砂糖座や薬種座が置かれています。

## 江戸時代における長崎の菓子文化

徳川幕府の鎖国政策によって寛永16年（1639）にポルトガル人が追放され、同18年（1641）にはオランダ人が出島に隔離されます。しかし唐人と呼ばれた中国人は元禄2年（1689）に唐人屋敷に隔離されるま

では市内に居住することが許されていました。このため南蛮菓子の製法の日本人への伝来においては中国人が重要な役割を果たしました。今日では松山名物のタルトや佐賀名物の丸ぼうろの製法が17世紀に長崎の

「唐人」から伝えられたとする伝承にはこうした背景があります。

江戸時代の長崎には出島のオランダ人や唐人屋敷の中国人のための菓子類を製造販売する店がありました。オランダ通詞植林家の記録によれば甘酒を使って発酵させたパンを作っていたパン屋は年間二百両の利益があったといいます。また唐船貿易の通訳を務めた唐通事の中には唐船の菩薩祭のゴマ餅の製造を行っていた者がいました。

こうしたことから享保5年（1720）に長崎の町人西川如見が著した長崎の地誌である『長崎夜話草』には、長崎の土産として「カステラ」「ボウル」「コンペイト」「アンヘル」「カルメル」「タマゴソウメン」「ビ

スカウト」「パン」などの南蛮菓子が並んでおり、今日の「カステラ」「ボウロ」「金平糖」「有平糖」「カルメ焼き」「ビスケット」「パン」の語源となりました。

南蛮菓子の代名詞ともいいくべきカステラは江戸時代に長崎のみならず江戸をはじめ各地で作られるようになりました。しかし長崎ではそれまでの平鍋に生地を流し込んで上下火で焼く方法から円形のカステラ鍋の中に紙の入れ子を入れてその中に生地を流し込んで上下火で焼く方法に代わりました。このため「長崎カステラ」と呼ばれ従来の製法の「東京カステラ」や岐阜県恵那市に伝わる「岩村カステラ」と区別されるようになりました。

## シュガーロードを支えた人々

江戸時代から今日まで続く佐賀・長崎県域の老舗菓子屋には江戸時代に郷士であったという由緒を持つ家系が少なくありません。その背景には戦国時代から江戸時代を経て明治時代に移る時代の転換点での大きな事件がかかわっています。

天正12年（1584）肥前・筑後・筑前・肥後の北部九州5か国の領主であった戦国大名龍造寺隆信が島津氏との戦いで戦死した後、九州を平定した豊臣秀吉によって鍋島直茂が肥前1国に領地を認められます。これによって龍造寺時代の多くの家臣が禄を失い「名被官」「手明鑓」「一石足輕」などと呼ばれる郷士身分となり、農業や商売で生計を立てるようになりました。さらに明治7年（1874）の「佐賀の乱」では武士の身分を許されていた郷士たちも乱に加わりますが乱に敗れた郷士の中には長崎から

職人を招いて羊羹作りを始めた小城の人々のように菓子商に転じた者もあらわれました。シュガーロードの背景にはこのようにもともと戦国大名龍造寺氏の家臣団であった郷士たちが生活のため菓子作りを始めた歴史があったのです。

また砂糖の文化は長崎にやって来た多くの人々によって日本各地にもたらされました。長崎では通詞らが製糖技術を研究して長府藩や紀州藩に伝えました。また唐人屋敷に雇われていた長谷川慶右衛門は尾張藩に砂糖師として招聘されたほか、宝暦4年（1754）には長府藩の医師永富独嘯庵（1732-66）に製糖技術を伝えています。長府藩に伝わった技術は宝暦6年（1756）には幕府にも传わります。

砂糖の製造とともに砂糖を使った南蛮菓子の技術も長崎街道を通じて広がって行き

ました。たとえば寛永16年（1639）「ボウロ」（ポルトガル語で菓子の意味）と呼ばれていた南蛮菓子の作り方が佐賀の菓子商鶴屋太兵衛（二代目）によって長崎から佐賀に伝えられ「丸ぼうろ」となったとされています。延宝元年（1673）には「卵素麺」と呼ばれていた南蛮菓子フィオシュー・デ・オボシュ（ポルトガル語で「金の糸」の意味）の製法が福岡藩の御用商人大賀家の手代であった松江利右衛門によって博多にもたらされ「鶏卵素麺」となりました。こうした長崎からの菓子技術の伝播は九州にとどまらず全国に及びました。たとえば寛政8年（1796）には長崎に蘭学を学びに来た美濃（現在の岐阜県）岩村藩の藩医神谷雲澤

（1772～1820）によってカステラの製法が伝えられ、現在の「岩村カステラ」が誕生しました。

幕末に江戸から長崎に西洋菓子の修行に出かけた鈴木岩次郎（1837～94）が神戸で設立した鈴木商店は明治37年（1904）門司に大里製糖所を設立しました。明治時代になっても長崎でカステラの製法を学んだ黒田菊太郎は明治18年（1885）に大牟田で「カステラ饅頭」を考案し、石坂茂は大正元年（1912）に飯塚で「ひよ子」を発売するなど、鉄道の時代になっても長崎から砂糖の文化が全国へ広がる「シュガーロード」は生き続けました。

## 近代のシュガーロード

安政3年（1856）の日米修好通商条約をはじめとしてイギリス、フランス、オランダ、ロシアとの条約によって新たに横浜などが次々と開港され貿易港としての長崎の地位は大きく変わっていきました。さらに明治22年（1889）の九州における鉄道の開業によって陸路としての長崎街道の時代も幕を閉じました。しかしながら明治28年（1895）の下関条約で台湾が日本に割譲され、明治37年（1904）に台湾から輸入される砂糖のための精糖所が門司の大里に設立されると、北部九州に新たな「シュガーロード」が開かれます。明治40年（1907）には台湾から日本へ輸入された砂糖20万トンのうち6万トンが門司港に陸揚げされました。

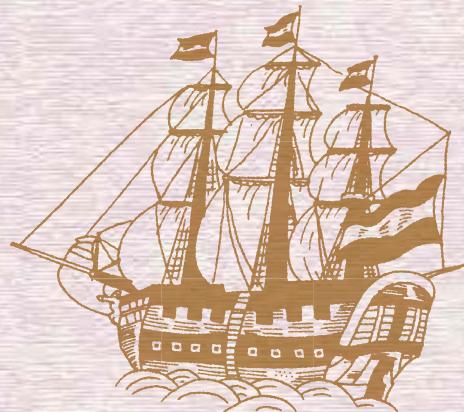
門司を起点とする近代の「シュガーロード」は、新たな交通手段である鉄道とともに



大里製糖所（鈴木商店記念館）

に日本の産業革命によって北部九州に新たな産業が誕生したことがきっかけとなりました。明治22年（1889）に官営三池炭鉱が三井財閥に払い下げられ、明治20年代から30年代にかけては筑豊地方の炭鉱産業に三菱、住友、古河の中央の資本が進出しました。明治33年（1900）には官営八幡製鉄所が設立され、福岡県地域には日本に先駆けて炭鉱と製鉄業からなる近代産業社会が成立しました。やがて炭鉱や製鉄所での激しい作業を行う労働者の求めに応じて饅頭や羊羹などの甘い菓子が次々と作られるようになりました。たとえば明治39年（1906）の八幡町の商店数3050軒のうち275軒が菓

子小売業と10分の1近くを占めていました（『福岡県統計書』）。また昭和13年（1938）の飯塚市の商店のうち最も多い業種が菓子商の127軒でした（『飯塚商工案内』）。石炭を積み出すために敷かれた鉄道を使って羊羹や饅頭の原料である豆類や砂糖が運び込まれ、羊羹などの菓子が積み出されていました。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作られたのです。こうして江戸時代には長崎、佐賀を中心としていた北部九州の菓子文化の中心は石炭産業の中心であった筑豊地域を中心とする福岡県地域に移っていました。



## 《参考文献》

- 河島悦子著『伊能図で甦る古の夢 長崎街道』長崎街道まちづくり推進協議会1997年  
『九州文化図録撰書1 長崎街道 大里・小倉と筑前六宿』図書出版のぶ工房2000年  
『九州文化図録撰書2 長崎街道 肥前佐賀路』図書出版のぶ工房2001年  
『九州文化図録撰書3 長崎街道 肥前長崎路と浜道・多良海道』図書出版のぶ工房2002年  
明坂英二『シュガーロード—砂糖が出島にやってきた—』長崎新聞社2002年  
『福岡県文化財調査報告書 第184集 長崎街道 歴史の道調査報告書 第1集』福岡県教育委員会2003年  
村岡安廣『肥前の菓子—シュガーロード 長崎街道を行く—』佐賀新聞社2006年  
『長崎街道開通四〇〇年記念特別展 長崎街道—世界とつながった道—』九州歴史資料館2012年  
八百啓介『砂糖の通った道—菓子から見た社会史—』弦書房2011年  
八百啓介編『外来食文化と日本人』弦書房2020年

# 長崎の砂糖文化

NPO 法人長崎史談会会長 原田 博二

## 南蛮菓子

長崎は、元亀2年（1571）ポルトガル貿易港として開港されると、以後、急速に繁栄、ポルトガル船によって貿易品とともに様々なものがもたらされました。

その一つが南蛮菓子と呼ばれた、かすていら（カステラ）、ぼうる（ボウロ）、かるめいら（カルメラ）、びすこうと（ビスケット）、金平糖（コンフェルト）、有平糖（アルフェロア）、カスドース、タルト、カセイタなどポルトガルの砂糖菓子でした。

寛永13年（1636）ポルトガル貿易を統制するため出島が築造されると、ポルトガル人は全て出島に収容されました。

さらに寛永16年（1639）ポルトガル貿易は禁止されましたが、これらの南蛮菓子は、以後も「異国渡り」の菓子として持て囃されました。

寛永18年（1641）オランダ商館が平戸から出島に移されると、以後、幕末の開国まで約218年間、出島はオランダ貿易の基地となり、

わが国の近代化に大きく貢献しました。

中国貿易も長崎開港とともに始まりましたが、特に寛永12年（1635）中国貿易が長崎港のみに限定されると、九州各地の中国人は続々と長崎に移住、中国貿易は急速に増大しました。

その様子は、1670年代のことですが、長崎の街は中国人で溢れ、当時の長崎の人口約6万人のうち約1万人は中国人と言われたほど、中国貿易は空前の活況を呈しました。

さらに承応3年（1654）長崎に渡來した隱元禪師によって黃檗禪（後の黃檗宗）が伝えられました。

黃檗文化と呼ばれた最新の中国文化は、全国に広まりましたが、唐寺（四福寺）と呼ばれた興福寺、福濟寺、崇福寺、聖福寺は、元禄2年（1689）に造成された唐人屋敷とともにその中心となりました。

## 「長崎の遠かバイ」

オランダ貿易も中国貿易も、当初の輸入品は生糸や絹織物でしたが、18世紀以降は砂糖が主力となり、大量の砂糖が輸入されるようになりました。

これらの砂糖は、元禄11年（1698）以降、



『唐館蘭館図絵巻』(長崎歴史文化博物館収蔵)  
中国船から荷揚げされた砂糖(俵)は新地の倉庫に収納された。

長崎会所がオランダ商館や中国船から一括購入、大坂の問屋を通じて全国各地に販売されました。

しかし、長崎にはこれとは別に貰（もらい）砂糖や盈（こぼれ）物砂糖、寄進砂糖がありました。

当時、オランダ商館員も中国人も砂糖などの個人的な取引が一定額認められていましたので、その砂糖を遊女や通詞（事・通訳）など親しい人に贈ることもでき、これは貰砂糖と呼ばれました。

また運搬中に袋が破れて砂糖が地面に盈れたものは、盈物砂糖と呼ばれました。

さらに貿易で余った砂糖は、興福寺や福濟寺などゆかりの唐寺に寄進することがで

きました。これが寄進砂糖です。

これら貰砂糖も盈物砂糖、寄進砂糖も長崎会所等で売却され、その代銀（金）がそれぞれの人たちに支払われましたが、唐寺への寄進砂糖の額は莫大でした。

さらに盈物砂糖は、低賃金に不満を持つ日雇たちが運搬中の砂糖を袋ごと、それも袋が破れ、大量の砂糖がこぼれるように落としたもので、こぼれた砂糖は日雇たちのもの、代銀（金）は日雇たちが分配しました。

そのため盈物砂糖専門の仲買人が一時置かれたほどで、これは半ば公認だったのです。

以上のように、これら貰砂糖や盈物砂糖、さらには寄進砂糖などによる砂糖は大量で、その多くが長崎市中に出回りました。

そこで長崎は、他の地域に比べて砂糖が



『唐館蘭館図絵巻』(長崎歴史文化博物館収蔵)

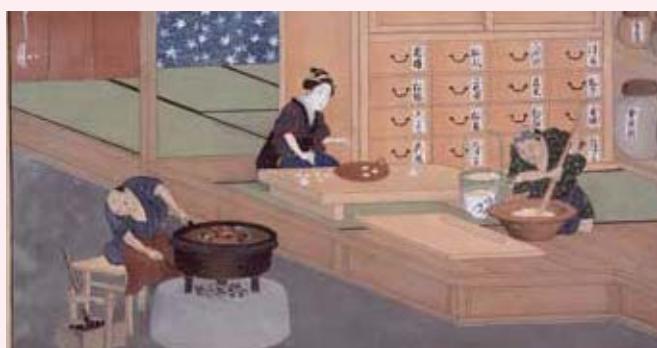
運搬中の日雇が容器を割った瞬間、砂糖が地面にこぼれている。

潤沢でしたので、砂糖はまさに長崎の代名詞でもありました。

かつて長崎の周辺では、菓子などが甘くない時は、「砂糖が足りない」とは言わず、やんわりと「長崎の遠かバイ」と揶揄したものでした。

## 長崎の「御菓子所図」

オランダのライデン国立民族学博物館には、長崎の絵師川原慶賀が商館員フィッセルの依頼で、1820年代に描いたと思われる「御菓子所図」が所蔵されています。



本図には卵を入れた籠や卵を溶いた青磁の鉢をかたわらに置き、カステラと思われる生地をこねる親方、ボウロと思われる菓子を鍋に並べる女性、釜の炭火を熾す職人がそれぞれ描かれています。

カステラは、ポルトガルから伝えられましたが、本来はスペインにあったカステリア王国の菓子で、ボロ・デ・カステリアと呼ばれましたが、これが後にカステラとなりました。以後、カステラは、長崎の人たちが工夫に工夫を重ね、現在のカステラを完成させたのでした。

画面の簞笥や甕の貼紙には、丸ほふる（ボ

ウロ）や花ほふる、金へい糖（コンフェルト）などの南蛮菓子とともに、こふさこ、甘菊、霜柱、松緑、落雁、生姜漬などの菓子が書かれていますが、こふさこ（口砂香）、甘菊（寒菊）などは、一口香とともに中国から伝わった菓子の代表でした。

これらの菓子は、19世紀の中頃ともなると、超高級品とされたようです。

というのは、記録によると秋の大祭長崎くんちの開催に際して、その年に踊を奉納する踊町から長崎奉行牧野長門守に恒例の三段重が献上されました。

その中身は上段が砂糖菓子の詰合、中段が五三焼カステラ、下段が白餡桃饅頭と、長崎自慢の甘い菓子ずくめ、流石の長門守も大いに舌鼓を打ったようです。

このようにポルトガルやオランダ、さらには中国から長崎に伝えられ、育まれた長崎の菓子は、長崎街道によって各地にもたらされました。

なかでも鶏卵素麺は博多の、カスドースは平戸の、タルトは愛媛の、カセイタは熊本の、ボウロは佐賀や京都のそれぞれ銘菓となり、現在に至っています。

# 「諫早おこし」について

有限会社 杉谷本舗  
代表取締役社長 杉谷 徳隆

## おこしの発祥

おこしの原料である砂糖が日本に運ばれたのは、西暦754年の鑑真和尚の来朝のときとされています。積み荷には「石蜜」「蔗糖」とあって、薬として朝廷へ献上された品だったそうです。その後も砂糖は色々な文献に出てきますが、奈良時代から中世の記録にある砂糖は、中国から運ばれていたと推測されます。

おこしの歴史も大変古く、遣唐使が伝えた唐菓子の一種といわれています。平安時代にはすでに「粂粂(オコシ)」の名が見られ、辞書である「和名類聚抄」には「蜜を以て米と和し、煎って作るなり」とあるように、米を蒸して煎ったものに糖類を加えて固めた菓子で、お菓子の原点と云われています。

その後、室町時代に成立した教科書「庭



諫早おこし

訓往来」では「おこし米」という名称で記され、江戸時代初期の料理書「料理物語」にもお菓子の項に「おこし米」の名で製法が記されました。穀物と水飴などが調達でき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、その素朴な味わいと技は時代と共に受け継がれ、今日まで日本人の口に合ったお菓子として残っています。

## 「諫早おこし」の誕生

江戸後期に出来た「諫早おこし」には、江戸時代の諫早という土地の政治的条件と地理的条件の2つの条件が大きく関わっていると考えられています。

1750年に、佐賀藩の六代藩主・宗教の後継争いで、諫早家当主・茂行が処罰されると、かつて諫早領主に仕えていた儒学者・若杉春后のもとに憤慨した農民、町人、武

士までが一致結束し、いわゆる「諫早一揆」が起きます。

しかし、一揆の後さらに一万石を没収されるなど、佐賀藩の圧政に苦しめられた諫早では、干拓による新田開発と年貢増収に活路を見出さざるを得なくなつたと考えられます。

また、諫早の中心部を流れる県内唯一の一級河川である本明川は、1957年の諫早大水害で全国に知られるようになりましたが、江戸時代においてもたびたび洪水を引き起こしていました。

佐賀藩の圧政に対する生き残りと、本明川の治水対策という諫早の苦難の歴史があって、小野・森山地区を中心に、諫早藩や農民のほか長崎銀主と呼ばれた商業資本によって江戸時代から諫早湾の干拓事業が



干拓の地図（資料「諫早湾干拓のあゆみ」）

本格化したと考えられています。こうした大規模な干拓事業による新田開発の結果、農民は年貢上納の後に余った米から「おこし」を作るようになったと言われています。当時、贅沢を禁じていた領主も、領内产品である「おこし」については、おおいに食べてよいとのお触れを出したとも言われています。従って、最初は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て、そこから専門店が出来た

## 「諫早おこし」の作り方

昔の「おこし」の作り方を説明しますと、諫早の「おこし」は、お米を使いますが、お米を蒸す時にチャンポン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かもしれません。

お米が蒸し上がったら乾燥させ干飯（ホシイ）を作ります。それを煎って膨らませ、水飴や砂糖などを加え混ぜ合わせます。それから型枠に延ばし、それぞれの大きさに切断していきます。昔の人は、この方法をよく思いついたなと感心させられます。

## 「諫早おこし」のこれから

諫早市内には、1800年頃からおこしの製造を続けている店が2社あります。このことが示すように、「諫早おこし」は諫早のソウルフードとして、地元の人々に親しまれてきました。「身を興し、名を興し、家を興す」縁起が良い商品として、進物やお土産としても広く使われています。

1898年に九州鉄道長崎線が開通し、諫早駅が完成しましたが、当時は鉄道指定のお土産として「おこし」が指定されています。

### 【参考資料】

- 「砂糖の通った道 菓子から見た社会史」 八百啓介／著 弦書房 2011.12
- 「肥前の菓子 シュガーロード長崎街道を行く」 村岡安廣／著 佐賀新聞社 2006.3
- 「南蛮から来た食文化」 江後迪子／著 弦書房 2004.10
- 「海路 第3号 【特集】九州と菓子」「海路」編集委員会 海鳥社 2006.6
- 「諫早湾干拓のあゆみ」 財団法人諫早湾地域振興基金 1993.3

のではないかと思われます。

それも、諫早が長崎県の中央に位置する交通の要衝であり、江戸時代には長崎街道の大村ルートと有明海ルートが合流する宿場町であったことで、貴重な砂糖が比較的手に入りやすかったのが大きな要因でもあると思われます。

こうしてできた諫早の「おこし」は、参勤交代の時にも献上されたといわれております。



原料米を蒸す



成型

味といいますか具材は、黒砂糖とピーナッツが定番です。黒砂糖おこしは、やはり長崎街道で砂糖が手に入りやすかった、その中でも手頃な黒砂糖を使ったと思われ、全国的に珍しい方の商品かもしれません。ピーナッツおこしは、全国的に存在し万人向けの商品だといえると思います。

た。その当時の物と思われる看板も現存しております。

現在では、各メーカーも年配層から若者にも食べていただきたいとの思いから、色々な味の商品を開発したり大きさに変化をつけたりと工夫しながら販路拡大に努めています。



鉄道指定の看板

## 長崎街道と大村市

諫早と大村の境である硯石峠（日野峠ともいう）には、その形から鬼の足形石とも呼ばれている大きな石があります。そこを通り樹木の中を下って行き、いくつかの川を渡り丘を越え、玖島城下の武家屋敷の山手を通り、大村宿に到着します。大村は藩主大村氏が治めた石高2万7900石の城下町です。大村宿には本陣・脇本陣、高札場、駅馬、町役所などがあり、幕末には商家を中心に670軒ほどが軒を並べていました。

大村宿を出て街道をしばらく行くと右手に本経寺が見えてきます。この本経寺は日蓮宗寺院で大村家の菩提寺です。大村家の歴代藩主の墓碑群があり、巨大で様々な形の墓が建ち並んでいます。その墓碑群は大村藩主大村家墓所として国の史跡となっています。

両側に数百本の松が並んでいた街道を行くと並松の宿に到ります。この宿は寛文4年（1664）から同7年にかけて、飯笛平六

左衛門胤重（後に号して千葉ト枕という）が藩主大村純長の許可を得て、茫茫たる野原である放虎原を開発して作った所です。ここには千葉氏支配の大筒組が居住していました。宿の両側には桜・桃・杉・櫨などが植えられ、花が咲くころには領内第一の壯觀の地といわれました。現在は桜馬場の町名がついています。

街道は、彼杵郡の総鎮守といわれた幸天社（現在は昊天宮）の前を通り、郡川を伝石で渡って行くと松原宿に入ります。この宿には本陣や脇本陣はなく、宿場の中央部にある八幡神社の門前に茶屋があり、長崎奉行や諸大名が通行するときに小休憩しました。また、大村藩主が参観のため江戸へ向かう時、この宿で昼休憩をとり、小鮎の吸い物を出すのが吉例となっていました。この宿の特産品として、シーボルトの『江戸参府紀行』に記された鍛冶業は、松原鎌・松原包丁として有名です。

## 大村寿司

大村地方の食べ物で有名なのが「大村寿司」です。この料理は、花見や節句、結婚式などの祝い事、運動会や大切なお客様の時など、最高のもてなし料理としてだされます。

この大村寿司の起源については、次のように言い伝えられています。

戦国時代、肥前国彼杵郡を治めていた大村氏と、高来郡を支配していた有馬氏はもともと同族でした。いつのころからか争うこととなり、文明6年（1474）有馬貴純たかずみが大村領中岳に侵攻してきました。大村純伊は迎え撃つこととなりますが、家臣の寝返

りにあい、敗れてしまいます（中岳の合戦）。純伊主従一行は戦場より松原に逃れ、そこ



から船にのり、早岐村、折宇瀬村、佐々村に逃れ、遠く玄海の孤島加々良島に潜居することになりました。

文明12年（1480）大村純伊は西肥前の豪族渋江公勢の援助を得て有馬勢追放の旗上げをしました。純伊軍は彼杵郡小串に上陸し、川棚に進み、彼杵の松岳城を落とし、遂に好武城・今富城を落としました。大村勢の勢いにおされ有馬勢は諫早まで退いていきました。和平後に純伊は有馬氏から妻を迎えることになります。

純伊の旧領奪還を望んでいた領民たちは、純伊の帰領を大いに喜びました。早速、食事の準備にとりかかりましたが、あまりの突然のこと、もろぶた（木製の長方形の浅い箱）に炊き立てのご飯をひろげ、その上に魚の切り身や、野菜のみじん切りなどをのせて押さえたものを食膳として出しました。将兵たちは脇差でこれを角切りにして手づかみで食べたといわれます。以来、大村では祝い事に好んでこしらえる習わしとなり、武家風、町人風、農民風とそれぞれ

のつくり方が家伝として伝えられ、寿司桶は嫁入り道具のひとつとなり欠かせないものでした。

大村寿司の材料は、コメ、ごぼう、干しいたけ、かんぴょう、季節の野菜（たけのこ、ふきなど）、奈良漬、かまぼこ、白身の魚、卵、紅ショウガなどです。ごぼう・しいたけなどは、しょうゆ・砂糖・出し汁で甘辛く味付けします。

つくり方は、もろぶたに2センチくらいの高さですし飯（酢と砂糖をあわせたもの）をひろげ、この上にごぼうを全体に並べ、またその上に2センチくらいすし飯をのせます。この上に、かんぴょう、たけのこ、ふき、かまぼこ、シイタケ、奈良漬、白身の魚を全体にちらし、最後に錦糸卵を一面にのせた後、すし型のふたで強く押さえます。1時間ほどおき、包丁を合わせ酢でしめらせて4～5センチ角になるように木型をあてながら切れます。紅ショウガを添えて皿に盛ります。

## 兵児葉寿司おこし

松原宿には「兵児葉寿司おこし（へこはずしおこし）」というお菓子が伝わっています。延宝7年（1679）御厨四郎左衛門の家に、中国の欣剤という禪僧が一夜の宿を求めて折、快く応じて懇ろにもてなしました。そのお礼として「おこし」の製法を伝えたといわれています。このお菓子を食した人が、あまりのおいしさに「へこ」（ふんどし）が外れたことに気づかないほどであったというので、この名前がついたそうです。

製法は、米を蒸して強飯を作り、これを軟らかくするため灰汁に漬けて2～3日乾燥させホシ（糒）を作ります。これを平釜で炒って煎米にし、自家製の水飴をまぶし黒砂糖を入れて手早く攪拌し板に流し込んで固め、裁断して作りです。



で固め、裁断して作りです。

松の木が並んでいたので松原といわれた海岸通りをいくと、左手に鹿の島をみて進み、千綿の宿にむけて街道は続きます。

嬉野市のシュガーロードのストーリーは、長崎街道を通じ、街道の宿場町と川港でもある塩田津には、多くの人やモノが行き交いました。その中でも、砂糖は独自の文化を生み、金花糖や逸口香といったお菓子はもちろん、魚料

理や酒にまでその影響を与えました。嬉野市のシュガーロードの文化は、今あるお菓子とも相まって今でもその香りが感じられます。

## 嬉野市のシュガーロード構成資産 長崎街道と嬉野市

長崎街道は、長崎大村藩領から峠を越え俵坂番所を下り嬉野市に入ると、街道沿いには嬉野茶の茶畑や、轟の滝といった名所を経て、温泉の湯けむりが立ちこめた嬉野宿へ到着します。嬉野宿は今の嬉野温泉街で、宿にあつた藩営浴場は、公衆浴場「シーボルトの湯」となり今でも西日本有数の温泉街です。嬉野宿を出てしばらくすると塩田宿に到着します。塩田宿には藩の役所や商人の町家が

ある一方、有明海の潮の満ち引きを利用した川港でもあるため、塩田宿は塩田津とも呼ばれます。嬉野市を通る長崎街道からは3方向へ向かうことができ、嬉野市自体が長崎街道の政治、経済、文化の十字路のようなものです。そのため、多くの人・モノ、情報が集まりました。その中にはもちろん砂糖があり、砂糖菓子をはじめとする砂糖文化もあります。

## 塩田津

塩田津は長崎街道の宿場町でもあり、川の港町でもある塩田宿の別名です。今では国選定重要伝統的建造物群保存地区「嬉野市塩田津」として、歴史的な町並み全体が文化財となる観光地です。そのため、塩田宿より塩田津が地名度は高く、塩田津と呼ぶ際は基本的に伝統的建造物群保存地区を指します。メインストリートの長崎街道沿いに国指定重要文化財「西岡家住宅」と国登録有形文化財「杉光陶器店」が代表的な漆喰白壁で防火措置を講じた居蔵造と呼ばれる地区特有の構造の町家、一般的な木造やわら葺屋根の家、寺社、洋風建築の建物が軒を連ねます。街道の外れに藩の役所や蔵、船着き場もあり、塩田津を流れる川には荷物を運ぶ船が往来しました。



長崎街道に面する塩田津の町並み  
(左2棟：西岡家住宅、右：杉光陶器店)

江戸時代の塩田津には、将軍がいる江戸よりも約100年早く砂糖座（今の組合）が出来き、町には菓子屋もありました。そのため、多くの砂糖が運ばれたと思われます。その後、大正時代にも白・黒砂糖が船で運ばれた記録があり、塩田津には、長崎街道はもちろん、海からも砂糖が多く運ばされました。

その他、嬉野宿にも江戸時代に砂糖屋と長崎問屋の記録があるので、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り嬉野宿に来たとも思われます。

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（金花糖、逸口香）のみならず、料理（ふなんこぐい）やお酒（砂糖酒）にも砂糖文化が花開きました。



塩田津の港の様子（大正時代）

# 金花糖

金花糖は、動物などをかたどったお菓子で、色付けの食紅以外は100%砂糖のみで作られます。おめでたい時に用いられることが多いため、めでたい鯛やエビの形の金花糖がよく見られます。特に結婚式ではウエディングケーキのように飾ったあと食べたり、引出物として配られたりしました。砂糖以外に味付けはされていないので、砂糖本来の甘さを味わえます。



金花糖

# 逸口香

逸口香は、きつね色をした丸い饅頭のような見た目のお菓子で、中は空洞です。これは、小麦粉と砂糖を練った生地に、黒砂糖を餡に包んで焼き、その黒砂糖が溶けるため空洞になります。中身には溶けた黒砂糖と餡が一面に張り付いています。外はサクサク、中は黒砂糖が溶けた餡のしっとりした食感です。塩田津からすぐ近くの製菓店で買える逸口香は、他の地域の逸（一）口香と違い生姜など

# ふなんこぐい

1月20日の廿日正月に商売繁盛を願い恵比寿や大黒天に供え、供えたあとに食べる郷土料理です。嬉野市塩田町をはじめ佐賀・福岡の有明海沿岸に点在し調味料は地域や家庭でバリエーション豊富です。塩田町には、生きたフナ1匹を昆布で巻き、大根、ごぼう、レンコンなどと白砂糖・黒砂糖、水アメ、赤味噌・醤油を大釜で長時間煮詰めたレシピがあります。一方、嬉野宿があつた嬉野温泉街では、

はいれず、ビタミン・ミネラル・鉄分豊富な沖縄産黒砂糖を使い、砂糖本来の甘さが味わえます。また、生地も地元で採れた小麦を使うこだわりです。



逸口香

# 砂糖酒

熱燗の日本酒に砂糖を入れたものです。主に冠婚葬祭といった集まりの際に、女性が日本酒の口当たりを良くし飲みやすくするために、お好みの量の砂糖を入れました。そのため、酒が好きな人も苦手な人も酒が進み、提供する方も飲む方のどちらも良い気分になれたようです。主に塩田宿の近くの地域での文化です。実際に執筆者が砂糖を入

れた文化は未確認です。江戸時代、嬉野宿を訪れたシーボルトが「川にふなはいるが温泉の守護神への奉納品のため、ふなを獲ることは禁じられている」と記したこと、関係があるかもしれません。



ふなんこぐい

# まとめ

嬉野市は、大きく見て市全体が陸と海の結節点であり、その中で塩田津が果たした砂糖文化への影響は大きいです。そして、シュガーロード（長崎街道）を通じて、菓子のみならず、料理や酒にも砂糖の文化は華開きました。今でも金花糖を作ることができるお店は市内にありますが、い

れた日本酒を試してみると確かに、口の中で日本酒の辛さが砂糖で打ち消され、飲みやすくなります。さらに砂糖を追加し、超甘口にもアレンジでき、日本酒が苦手な筆者も酒が進みました。

砂糖酒  
(右の容器に砂糖を入れ、左のおちょこで飲む)



ずれも販売されていません（2021年1月時点）。逸口香は塩田町で販売されている店舗があります。この他、市内には嬉野茶をアレンジした洋菓子をはじめ様々な甘いお菓子が色々なお店で購入できます。そして、嬉野市の日本酒は甘口で有名で市内の酒蔵、酒店で取り扱われています。

## 小京都 小城

小城市は、北に秀峰天山、南に有明海を擁する自然と、中世からの歴史・文化を育んだ町である。2005年に小城・三日月・牛津・芦刈の小城郡4町が合併し、人口4万7千人強の小城市になった。

「小城町」は中世千葉氏、近世の鍋島家が町割りをし、水、山々等の自然の豊かさも相まって、小京都が形作られていった。田園地帯が広がる「三日月町」、西の浪速と謂われ商業が発展した「牛津町」、有明海の海の幸に恵まれた「芦刈町」、それぞれの町の自然と歴史が育んだ独自の地域色が、今の小城市をつくり上げている。中世では千葉氏（※1）が進んで京文化を取り入れ、脈々と文化が根付いていった。近世では小城藩主たちは文武両道に優れ、文



小城公園の茶筅塚

化の向上に寄与した。特に茶道では有楽流に定め、この有楽流は昭和時代まで続いた。砂糖は、長崎の出島から主に船により全国各地に広がっていったが、小城藩は長崎街道と河川が交わる牛津宿を通じて、砂糖が手に入れやすかったと思われる。

## 秀峰天山

秀峰天山（1046m）からの湧水はミネラルなどの養分を含む豊かな水資源で、清水の滝を代表する大小様々な渓流から祇園川に注ぎ込み、河川を通じて有明海まで注ぐ。名水百選にも選出された水を利用して、和紙づくり・素麺づくり・酒づくりなど産業が発展していたが、中でも羊羹づくりはこの名水を利用し、良質な小豆の収穫も相まって発展していった。なお、羊羹の製造過程では、小豆を洗う、煮る、寒天と合わせて煉るなどの工程で大量の水が必要となる。そこで小城の豊かで良質な水が羊羹づ



天山

くりに貢献した。また、当時の小城藩領山内地域（現在の富士町）では、多様で良質な豆類が栽培された。

## 小城羊羹

羊羹文化がさらに大きく発展していったのは、明治時代に入ってからである。明治

8年（諸説あり・明治5年説もある）、森永惣吉が羊羹屋を創業し、羊羹産業が拡大し



小城公園

ていった。特に明治27～28年の日清戦争、明治37～38年の日露戦争の際には、羊羹が貯蔵に耐え、日持ちがよく変質しにくくなど理由から軍隊酒保有品（※2）として需要が増し、羊羹産業の好況期を迎えた。当初は小城公園の桜のイメージから桜羊羹と称していたが、小城羊羹の名称に統一されて全国に広まつていった。現在、小城羊羹の銘柄は22件（市内18店舗）と小城町では多くの羊羹屋が立ち並び、羊羹のまちと

も呼ばれている。

昭和期に入ると、小城の特産品として国の内外にも販路が広がつていった。戦時中から昭和20年代にかけては砂糖が手に入らずに羊羹が作れない時期もあったが、戦前・戦後を通じての昭和期が小城羊羹産業の最盛期を迎えた時期である。また、この繁栄を支え、工夫した取り組みとして「かつぎ屋さん」による列車内販売があげられる。100人以上の女性たちが木箱に羊羹を並べたものを下げて列車内に乗り込み、売り歩いた。この販売方法は、やがて長崎、博多、熊本方面まで乗つて売り上げを拡大させ、販路を広げるなど小城羊羹産業の発展の礎を築いたと言つても過言ではない。

小城羊羹の歴史を展示した村岡総本舗羊羹資料館（P40参照）は、昭和16年に砂糖貯蔵庫としてレンガ造りで建てられており、昭和59年に改装され現在は1階が休憩室、2階が小城羊羹の歴史、製造法などの資料展示室として使われている。

## 牛津宿

小城町の南方6kmには旧長崎街道が横断し、牛津川の河口には牛津宿が形成され、近代化とともに「西の浪花」と謂われる商人の町として活況を呈した。江戸時代からこの長崎街道（陸地）や有明海の干満の差を利用して、牛津川をさかのぼる船によって長崎・出島からのいろいろな輸入物資が運ばれ、それを取り扱う商人、卸問屋の宿泊地として賑わっていた。砂糖も牛津宿を通つて各地に運ばれたと考えられ、6km離れた小城にも運ばれてきた。牛津宿には幕府の要人、大名たちが休憩、宿泊す

る上使屋（じょうしや）や町屋が立ち並んでいた。牛津駅前に設置されている陶板に、当時の人・物・物資が行きかう賑わいが、いきいきと描かれている。



牛津駅の陶板

(※1) 千葉氏：元寇の際、九州の防衛のため関東御家人の千葉氏が下総国より九州に派遣された。その子孫は小城に土着した。下総千葉氏と区別し肥前千葉氏ともいう。

(※2) 軍隊酒保有品：旧海軍の各艦艇に設置された販売所で取り扱われた品物のこと。

# 砂糖文化を広めた長崎街道

## ～シュガーロード～

御菓子司 鶴屋 十四代 堤 光昌

2010年初夏、私はユーラシア大陸の西に位置するイベリア半島の最西端、ロカ岬にたどり着きました。日本から飛行機でイギリスまで約12時間、ロンドンのヒースロー空港で乗り換えてポルトガルの首都リスボンまで約2時間30分のフライトでウンベルト・デルガード空港に到着しました。このリスボンから半日足らずのロカ岬の海拔144メートルの絶壁の

### 「ここに地終わり 海始まる」

15世紀に始まった大航海時代はここを基点に「海のシュガーロード」も同じく始まったと思われます。

ポルトガルの王ジョアン1世の第3王子エンリケ航海王が大航海の船出のドラを鳴らし、これまでイスラムの商人や船乗りたちに独占されていたインド洋交易に進出するため優秀な学者や航海士達を集めて、手近なマディラ諸島から事業を始め自国の入植者を送り込みシチリア産の砂糖きびを植え大きな製糖所として発展し、やや南方のカナリア諸島も同様に製糖所の島に成長しました。

一方、大航海時代の立役者パスコ・ダ・ガマは、アフリカ大陸の最南端の喜望峰を周回して、一路東岸を北上しモン巴萨に近いマリンディから出てインド洋を横断し南インドの港町カリカットに到着しました。

次にインド洋海域を制圧すると、その次の狙いはマレー半島南端のマラッカでした。インド洋から南シナ海に進み、ポルトガルのドル箱だった香料獲得レースでスペインに勝利しました。さらに華南の良港マカオの居住権を明国から手に入れ、東方交易の拠点にすることができました。片道だけで2,3年はかかる本国との海運よりもこの海域での中継貿易として大きな武器となったのです。

他方ここでは名前だけの紹介に留めますが、

上にポルトガルの国民詩人カモンイスの有名な2行の詩句を刻んだ碑が立って、波立つ大西洋を見下ろしています。



ヨーロッパから見たシュガーロード

新大陸のアメリカを発見したコロンブスです。

彼は、南海の島々で始められた砂糖きび栽培と砂糖生産に多大な貢献をしました。これまでのポルトガルに代表する大航海時代は東廻りで自国の勢力を拡大したのに対して、大西洋を西方へ進路をとり第4の大陸にたどり着いたのでした。

本題でありますかシュガーロードは、マカオを拠点にポルトガルが種子島を皮切りに日本上陸を果たし、イエズス会がキリスト教の布教目的で織田信長のご機嫌伺いに参上した際には、宣教師ルイス・フロイス一行がガラス瓶入りのコンフェイト（金平糖）を贈り、菓子文化と一緒に砂糖がこのうえなく甘いもの、うまいものとして広めていったのです。

かつて砂糖は薬屋でしか手に入らなかったのが、いつの頃からか食べ物になっていました。その後ポルトガルを追うようにして、太平洋の西南部で勢いを増していたのが、スペインの支配に反抗しネーデルラント共和国として独立したオランダだったのです。この新進海運国オランダの自慢は、ポルトガルやイギリスのカラベル船の半分の人数ではあるかに大量の積み荷を運べることができ、更に造船コストも低かったフライト船でした。

1602年、アムステルダムやロッテルダムの有力商人たちが出資してオランダ東インド会社を設立し、軍事力まで備えた準国家的株式会社としてジャカルタに進出し、インド洋、南シナ海、そして東シ

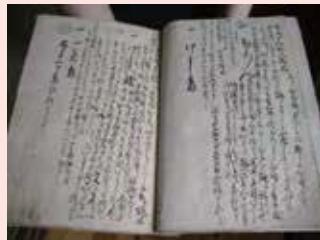
ナ海を回航し日本に上陸しました。この物資豊かな海域での中継貿易はポルトガルと同様に、将来にわたって中国をも巻き込んで大きな国家に成長しました。様々な貿易品の中にはもちろん各種砂糖がかなり含まれており、東シナ海の沖合いから船の安定を図るため、船底に積み上げられてきた様々な土地で精製された砂糖がオランダ船や唐船で長崎の出島に運ばれてきました。そのおかげで出島には幾つもの砂糖蔵が出来ていました。

1639年の鎖国令の発布を前後して当初平戸にあったオランダ商館が出島に移されると、砂糖の輸入量が増加してきました。これらの正規の輸入ルートは、まず長崎会所から大阪に運ばれ砂糖仲買の手を経て全国に流通していました。他方、オランダ船や唐船等からの「こぼれ物砂糖」を仲買業者が買い集め、長崎市中で販売していました。これらの闇ルートの砂糖が有明海沿岸の水路と長崎街道の陸路を巧みに利用して佐賀、熊本等に運ばれていました。

本来、佐賀藩・福岡藩は長崎警備を務めていたので、御用の名目で砂糖等の輸入品を直接買い付ける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。更に隣りの長崎には外国文化があふれ、中でも南蛮菓子や中華菓子等菓子作りの情報にも恵まれていたので、旧龍造寺家臣で生活に困窮していた郷士たちが菓子商人に転じて行った結果、佐賀の菓子屋が増え、大いに繁栄していったとも考えられます。

江戸時代初期には佐賀城下で丸房露の老舗「鶴屋」が誕生し、現在も創業以来380年余り、菓子屋を営んでいます。その間、南蛮菓子や中華菓子を日本独自の菓子に育て上げた記録が、鶴屋が所有する4冊の古文書に残っています。一方、長崎にはイエズス会修道院の南蛮料理書や江戸時代の中頃に出版された我が国最初の菓子専門書である「古今御前菓子秘伝抄」にケイ

ジャーダを原型とする「ケサチナ」が記載されています。



鶴屋文書

先の鶴屋文書で一番古い1755年頃の「菓子仕方控覚」には30種類以上の菓子の記録があり、このうち「けし跡」「芥子あど」「けし香」の3つはケイジャーダが基になっていました。当時の記録にはチーズの代わりにボウブラ（南瓜）を使って2つの製法が記してあり、現在でも鶴屋と里斯ボンから近い世界遺産の街シントラで、タイプの違う菓子として作り続けられています。



里斯ボンから近いシントラのケイジャーダ

また佐賀で一番有名な南蛮菓子「丸房露」は地元では根強い人気ですが、この南蛮渡來の菓子に中国の食文化に学び中華麺で使う唐灰汁（とうあく）を使用したり、また当初は無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。



ポルトガル中西部フェルゲイラスのマルボーロ

結びに、原料である砂糖と共にシュガーロードから伝わった南蛮や中国文化を多くの方に広めると同時に、その根底に流れる志を引き継ぎ、未来へ向けて菓子の新たな情報発信の可能性を考えて行きたいと思っています。

## <参考文献>

砂糖の通った道 菓子から見た社会史  
シュガーロード 砂糖が出島にやってきた

八百 啓介  
明坂 英二

弦書房  
長崎新聞新書

# 砂糖文化を広めた長崎街道

## ～シュガーロード～

飯塚市文化課学芸員 仲村 慎太郎

## 長崎街道と筑前六宿「飯塚宿」・「内野宿」

福岡藩領筑前国内にある長崎街道沿いの宿場を「筑前六宿」と呼んだ。黒崎宿（北九州市八幡西区）、木屋瀬宿（北九州市八幡西区）、飯塚宿（飯塚市）、内野宿（飯塚市）、山家宿（筑紫野市）、原田宿（筑紫野市）の六つの宿場町である。

飯塚は、慶長年中（1596-1615）の「筑前国図」に村名と村高826石余が記されている。博多から豊前に向かう博多往還上にも位置し、穂波川の水運と連結する水陸交通の要衝でもあった関係上、少なくとも慶長末期から寛永初期には筑前六宿の一つとして整備されたと考えられる。寛永14年（1637）の島原の乱に際し、幕府の老中松平信綱の軍勢も飯塚に宿泊、正保（1645-48）以降の「筑前国絵図」にも宿駅として記載されている。

内野宿は、『筑前国続風土記』によれば慶長17年（1612）に創設された。毛利但馬（母里太兵衛）が代官の内野太郎左衛門に町割りを命じて内野宿が整備されたとする。

内野宿と山家宿をつなぐ長崎街道最大の難所「冷水峠」は、石畳のほか、「文政六年秋」（1823年秋）と刻まれた石橋が今も残っている。

長崎街道ではシーボルト、坂本龍馬、將軍献上の象やラクダなど、多くの人々や物が通行または宿泊した。江戸後期の宿場町の様子等は、『筑前国続風土記附録』や『筑前国名所図会』に詳しい。

シーボルトが著した『江戸参府紀行』にある内野宿と飯塚宿間の長尾村（飯塚市長尾）の記事では、「九州の内陸部のこの地方の住民は強健な人種で（中略）、女性は大変優美である。若い娘は美しく白い皮膚をし、頬は生き生きとした赤みを帯び、まるまるとした顔立ちである。」と評している。

また、幕末の嘉永7年（1854）2月2日、鹿児島藩主島津斉彬（なりあきひろ）と福岡藩主黒田長溥（まつもとながひろ）が飯塚宿の御茶屋（藩主の別邸で、現飯塚片島交流センター）において密談したことが福岡藩重臣の日記からわかっている。

## 飯塚地方の菓子文化

『飯塚市史』によれば、江戸後期の飯塚宿商人の薩摩屋武兵衛や菱屋直平が砂糖を取り扱っていた。また、『中間市史』では、万延元年（1860）9月の芦屋・若松より直方への商人諸荷物のなかに「砂糖」が入っており、反対に直方より芦屋・若松へ向かう荷物のなかにも「糖」が入っていたこともわかつている。

しかしながら、具体的に砂糖が飯塚地方でどれくらい流通したかは判然としていない。牛嶋英俊氏によると、江戸時代、長崎街道の北部にある豊前から鞍手郡、穂波郡を経て甘木にかけての地域は飴づくりが盛んであった。

飴（麦芽飴）はもち米を麦芽酵素（麦もやし）で発酵させた日本古来の甘味料であり、中世末期に南蛮からもたらされた砂糖を原料とした飴（砂糖飴）が江戸時代に入って広がるもの、長崎街道の北部では昔ながらの麦芽飴が作られていた。

筑前では、長崎街道沿いに飴が生産流通していた。『飯塚市史』、麻生家文書「諸御運上銀御免札帳写」によれば、江戸後期から明治初年頃の穂波郡の菓子や飴の免札（営業

許可証）を受けていた人数は次のとおりである。

長崎街道沿いでは、飯塚村（菓子店2人、飴屋3人、飴菓子9人、饅頭小売1人）、幸袋村（飴菓子13人）、川津村（飴菓子4人）、目尾村（飴菓子4人）、徳前村（飴屋1人、菓子1人）、菰田村（飴菓子1人）、柳橋村（飴菓子1人）であった。

博多往還沿いでは、大日寺村（飴菓子2人）、蓮台寺村（飴菓子1人）、八木山村（飴菓子1人）であった。

飴生産について、明治13年（1880）に陸軍省に提出された統計資料である「福岡県地理全書」によれば、箱崎村（福岡市東区）の1万7820斤（1斤=600g）を最大として、飯塚村・木屋瀬村の3000斤、太郎丸村（飯塚市）の2500斤、原町村（粕屋町）の1500斤、紫村（筑紫野市）の1188斤、当所村（筑前町）・植木村（直方市）の1100斤と、箱崎を除けば長崎街道沿いの地域が中心となっている。

これら史料を比較すれば、飯塚市域の飴生産について、幕末・明治初期の40人に対し、明治13年（1880）は6戸となっており、幕末から明治10年代にかけて企業化が進んだことが考えられ

る。長崎街道沿いでも飯塚と生産高が同一である木屋瀬は16戸であり、個人経営が主であったと考えられる。

近代北部九州ではカステラ饅頭が誕生し、石炭産業の隆盛とともに一大菓子文化を築いた。その歴史は、明治18年（1885）の菊水堂（大牟田市）の「かすてら饅頭」に始まる。カステラ饅頭とは、小麦粉を原料とする堅いカステラ生地の皮と砂糖とインゲン豆やクリームなどを混ぜた餡からなる「焼き饅頭」である。これは、砂糖と鶏卵を原料とする点において、鎌倉時代以来の「蒸し饅頭」とは異なる南蛮菓子の系譜に属するといえる。

カステラ饅頭の代表的なものは大正元年（1912）販売開始とされる吉野堂の「ひよ子」、昭和2年（1927）開業の「千鳥饅頭」などが知られているが、いずれも筑豊の炭都であった飯塚発祥で、明治から昭和にかけての炭鉱の歴史と深くかかわっているところにその特徴がある。当時、これらのカステラ饅頭は、坑夫の肉体労働のための糖分補給というよりも、贈答品として重宝され、炭鉱景気によって菓子商が繁昌した。驚くべきことに、八百啓介氏によると、明治41年（1908）に飯塚商工会が発足した際、会員200余名のうち最も多かったのが菓子商で127軒なものばかり、続く飲食店の87軒を引き離している。

「名菓ひよ子」は大正元年（1912）、吉野堂2代目石坂茂が販売開始した。吉野堂は八木山のソメイヨシノにちなんだ屋号で、石坂直吉が明治30年（1897）に開業したとされる。当時、饅頭の形は丸などしかなかったが、立体的なひよこをデザインした饅頭は人気となった。小学館発行の月刊誌「サライ」に駅の売店キヨスクで全国一の売上げ店は東京上野駅の第七五号店、ベストテンのトップが「ひよ子」という記事が出たこともある。

## ○主要参考文献

- 福岡県教育委員会編『長崎街道 歴史の道調査報告書 第一集』（福岡県文化財調査報告書第184集、福岡県教育委員会、2003年）  
筑豊近代遺産研究会『筑豊の近代化遺産』（弦書房、2008年）  
牛嶋英俊『飴と飴売りの文化史』（弦書房、2009年）  
八百啓介『砂糖の通った道—菓子から見た社会史—』（弦書房、2011年）  
飯塚市教育委員会編『飯塚市史』（中巻、飯塚市、2016年）  
飯塚市歴史資料館編『明治150年記念 嘉麻・穂波の幕末維新展展示解説図録』（飯塚市教育委員会、2018年）

## ○参考サイト

- ひよ子本舗吉野堂 <http://www.hiyoko.co.jp>  
千鳥屋本家 <https://www.chidoriya.net/enkaku.html>  
さかえ屋 <http://sakaeya.co.jp/company/history/>

## ○参考史料

- 麻生家文書「諸御運上銀御免札帳写」（九州大学記録資料館所蔵）  
杉山尚行日記「寅日記」（福岡市博物館所蔵）

「千鳥饅頭」の創業者である原田政雄は、明治32年（1899）に佐賀県久保田村で丸ボーロなどを商う菓子屋松月堂の長男として生まれた。原田は行商で各地方を訪れたが、炭鉱景気で羽振りの良い飯塚に着目し、昭和2年（1927）に飯塚で開店した。「松月堂」という老舗の屋号ではなく、あくまでも「飯塚名物」「千鳥饅頭」として売り出したところに原田の決意がうかがえる。

伊藤傳右エ門も「千鳥饅頭」を好み、現在も旧伊藤伝右衛門邸内にある電話機置場に千鳥屋の電話番号記載のシールが貼られ、その様子を間近で見学することができる。

さかえ屋は、昭和24年（1949）、日鉄二瀬鉱業所勤務の中野辰也の妻モモヨが飯塚川にかかる栄橋の近くの自宅で駄菓子屋を開業したことがはじまりである。中野は菓子ゼミナールで最中の製法を学び、昭和32年（1957）に立体最中の「すくのかめ」を発売した。名前は弥生土器の「須玖式土器」からであるが、形は古墳時代の須恵器という土器の形である。飯塚市内では、多くの弥生土器が発見され、中野の出身校である県立嘉穂高校の郷土部にも収蔵されている。「すくのかめ」のロゴは嘉穂高校書道教諭の吉積義郎によるもの。異国を結んだ長崎街道にちなみ、南蛮船をイメージした焼き菓子「なんばん往来」の販売開始は、昭和59年（1984）である。



吉田初三郎「飯塚市鳥瞰図」（昭和8年、飯塚市歴史資料館所蔵）

# 北九州の菓子文化

北九州市立大学文学部教授 八百 啓介

## 長崎街道と北九州の菓子文化

北九州は長崎街道の起点であったと同時に長崎からもっとも遠くにあること、佐賀平野のような小麦粉や米粉の大規模な産地がなかったこと、すでに飴という甘味料の文化圏であったことから近代にいたるまで南蛮菓子は作られてはいませんでした。

しかしながら江戸時代には江戸の町人の虫歯率が11.7%であったのに対して北九州の小倉の町人の虫歯率は26.9%もあったことや、平成20年（2008）には小倉京町遺跡の発掘調査で和菓子の型が出土したことから砂糖食文化が浸透していたことがうかがえます。

江戸時代の北九州は木屋瀬宿にあったと伝わるピータラ飴売りや江戸時代の『和漢三才図会』や『豊国名所』に名物として登場する小倉の三官飴をはじめとする飴が盛んに作られていました。その一方、江戸時代の初めに黄檗山萬福寺を開いた隠元の弟子で中国からやって来た即非如一（1616～

1671）が小倉藩主小笠原忠真に招かれて、寛文5年（1665）に広寿山福聚寺を創建したことから砂糖を用いた黄檗宗の菓子文化がもたらされました。二代目住持となった法雲和尚は宇治屋という御用菓子屋に命じて福聚寺に唐饅頭を納めさせましたが、宇治屋とともに小笠原藩の御用菓子屋であったのが福田屋でした。福田屋は19世紀初めの文政年間から「鶴の子」の製造で知られました。「鶴の子」は国産の和三盆砂糖を用いた落雁に餡の入った菓子で幕末に香椎宮や宇佐八幡宮への奉幣使へ進上されたという記録があり、昭和52年（1977）まで小倉で営業を行っていました。

現在、小倉でもっとも古い菓子屋である湖月堂は創業者の小野順一郎（1872～1956）が一時期福田屋で修業したことから福田屋の「鶴の子」を受け継いでいます。湖月堂は広島県出身の小野順一郎が明治28年（1895）頃に創業しました。湖月堂の名



大正時代の福田屋（北九州市立自然史・歴史博物館所蔵）

は明治33年（1900）頃に囲碁仲間であった第十二師団長井上光中将（1851～1908）からつけてもらったといいます。井上中将は明治32年から39年まで第十二師団長の職にあり明治37年（1904）2月の日露戦争の勃発とともに戦地に赴きました。湖月堂の「栗饅頭」は井上中将の凱旋を祈願して作られたということです。昭和に入った1930

年代には当時小倉にあった高橋印刷所で広告図案の仕事をしていた若いころの松本清張（1909～92）がショーウィンドウの飾りつけを引き受けて商工会議所主催の陳列窓コンクールで一等となりました。戦後作家として活躍した清張は「湖月堂の思い出」という一文を寄せています。

## 大正～昭和の北九州の菓子文化

「小菊饅頭」はもともと大正年間から小倉の長浜の貴船神社そばで饅頭を売っていた二代目の藤田音次郎が昭和28年（1953）頃に東京の老舗である塩瀬饅頭の指導のもと考案したものです。「小菊」の名は「企救郡長浜」と小倉郷土会の会員であった妻の喜久代にちなんだということです。江戸時代の豊前小倉長浜が描かれた箱絵は地元の画家であった安広戌六（1898～1967）によるものです。

北九州の菓子は戦前から文人や文学サロンと深くかかわっていました。前述の福田屋の「鶴の子」は明治32年（1899）に第十二師団軍医部長として小倉に赴任した森鷗外の日記や作品にも登場するほか、昭和10年（1935）には小倉出身の女流俳人杉田久女（1890～1946）が高浜虚子の61歳の誕生日として買い求め「南山や鶴の巣ごもる よき日和」という句を残しています。

明治34年（1901）の官営八幡製鉄所の創業により北九州に近代産業社会が誕生します。明治～昭和初期の八幡が筑豊の飯塚と並んで激しい労働を行うためにカロリー源としての甘味を必要とする労働者の社会であったことは明治39年（1906）の八幡の商店数3050軒のうちおよそ10分の1の275軒が菓子店であったことからも明らかです（『福岡県統計書』）。こうした中、明治39年（1906）には製鉄所の厚生部門である購買会が設立され、大正末期になると購買会では従業員の栄養補給食品として作業服の胸ポケットに入るサイズの「くろがね羊羹」の販売を

はじめました。さらに昭和5年（1930）には千鳥饅頭の創業者原田政男の弟である原田三郎により「八幡饅頭」が販売されました。「八幡饅頭」は平成26年（2014）に惜しくも廃業されましたが、ともに八幡製鉄所と歩んだ八幡の町の歴史を象徴する菓子といえます。

南蛮菓子の代表であるコンペイトウ（金平糖）はポルトガル語のコンフェイト（砂糖漬け）が語源です。現在では大阪・京都の関西圏を中心におよそ10社によって製造されていますが、九州で唯一生産しているのが北九州市八幡西区にある入江製菓（昭和9年創業）です。ゆっくりと回転する10台の釜が並ぶ作業場で10分おきに噴霧器で糖蜜を吹きかけながら14～15日かけて砂糖の「角（つの）」を育てていく光景は長い時間をかけて育まれたシュガーロードの歴史を象徴していると言えます。



昭和25年頃の八幡饅頭の包み紙（原田隆好氏提供）

## 1 長崎街道

文化財指定状況

未指定（史跡）

所在地

長崎市から北九州市

長崎街道は、小倉から長崎までの57里（約228km）、25宿をつなぐ街道である。江戸時代、海外との交流によって西洋や中国からもたらされた砂糖や食文化は、この街道沿いの各地に流入し、在来の文化や風土と結びついて独特の食文化を形成した。



長崎街道

## 2 出島和蘭商館跡

文化財指定状況

国指定史跡（史跡）

所在地

長崎県長崎市出島町6番1号

寛永13年（1636）造成され、最初、ポルトガル貿易の、同18年（1641）以降はオランダ貿易の基地となった。オランダ船によって様々な品物が輸入されたが、なかでも砂糖は、荷揚げされると、出島内の砂糖蔵に収納された。現在、長崎市の出島復元事業によって19世紀初頭の出島がよみがえりつつある。



出島和蘭商館跡

## 3 長崎くんちの奉納踊

文化財指定状況

国指定重要無形民俗文化財（民俗芸能）

所在地

長崎県長崎市



長崎くんちの奉納踊り（コッコデショ）  
(写真提供：(一社)長崎県観光連盟)

現在は10月7日より3日間行われる、長崎市諏訪神社の秋季大祭。演目には阿蘭陀船や龍踊など、西洋や中国の影響が色濃く表れている。

安永7年（1778）には、オランダ商館長フェイドが祭礼と市内の見学の許可を求め、年番町乙名へ白砂糖10籠（2～3トン）を差し出したという記録が残されている。

現在も、長崎くんちの庭見世（祭の前に、本番で使用する道具や衣装、祝いの品を披露する場）の装飾に、ぬくめ細工は欠かせない。

4

こうふくじ  
**興福寺**

## 文化財指定状況

国指定重要文化財 他（建造物 他）

## 所在地

長崎県長崎市寺町 4 番32号

元和 6 年（1620）開創されたわが国最初の唐寺で、南京を中心に三江（江蘇省、江西省、浙江省）の人たちによって維持された。承応 3 年（1654）隱元禪師が同寺の招請に応じて渡來したことから、黃檗宗発祥の地と称される。同寺をはじめ唐寺は、中国人から莫大な寄進があったが、その代表が砂糖であった。



興福寺

5

そうふくじ  
**崇福寺**

## 文化財指定状況

国宝 他（建造物 他）

## 所在地

長崎県長崎市鍛冶屋町 7 番 5 号

寛永 6 年（1629）福建省福州府（福州市とその一帯）の人たちによって維持された。同寺をはじめ唐寺の特徴は航海の守護神媽祖を祀ることで、同寺にも壮麗な媽祖堂が建立されている。ちなみにこの媽祖堂は、寛政 6 年（1794）白砂糖 1 万斤の寄進砂糖（銀12貫目）によって再建された。



崇福寺

6

## 旧唐人屋敷内土神堂・觀音堂・天后堂

どじんどう かんのんどう てんこうどう

### 文化財指定状況

長崎市指定史跡（史跡）

### 所在地

長崎県長崎市館内町2番地、35番地、12番地

元禄2年（1689）密貿易を取り締るため十善寺郷（館内町）に造成された。面積は9432坪、2000人くらい（年間延べ人数）の中国人が宿泊した。屋敷内に出入りできた日本人は遊女に限られ、砂糖がさかんに贈られた（貰砂糖）。現在、土地神を祀る土神堂、媽祖を祀る天后堂、觀音堂などがある。



旧唐人屋敷内土神堂・觀音堂・天后堂

7

## 聖福寺

しょうふくじ

### 文化財指定状況

国指定重要文化財 他（建造物 他）

### 所在地

長崎県長崎市玉園町3番77号

延宝5年（1677）開創された。聖福寺を除く唐寺は、住職は唐僧（中国僧）に限られたが、同寺は開山鉄心以来、和僧（日本僧）が住職を務めた。しかし、中国人、特に広東寺と呼ばれたように、広東の人たちが多く帰依、文政12年（1829）には諸堂修復料として5万斤分の白砂糖の寄進を許可されている。



聖福寺

8

## 紙本著色唐蘭館の図

しほんちゃくしょくとうらんかん

### 文化財指定状況

国認定旧重要美術品（絵画）

### 所在地

長崎県長崎市立山一丁目1番1号

出島出入絵師でもあった川原慶賀筆が描いたもので、巻子装になっている。唐館図は唐船入港から彩舟流の10図、蘭館図もオランダ船の入港から出港まで10図がある。なかでも蘭館図の「商品計量図」には荷揚げされたばかりの砂糖が俵に収納された状態で描かれている。



紙本著色唐蘭館の図

## 9 職人尽（菓子製造の図）

文化財指定状況

県指定有形文化財（彫刻）

所在地

長崎県長崎市上西山町152番地

松森天満宮、本殿の瑞籬の欄間に中世職人風俗を彫刻彩色した鏡板（縦30.3cm横172cm）をはめ込んだもので、30枚あり、その中の1枚に「菓子製造の図」がある。彫刻者は御用指物師喜兵衛・同藤右衛門であり、この彫刻にみる職人風俗の精緻な描写は、歴史民俗資料としての価値とともに、美術品としても高く評価されている。



職人尽（菓子製造の図）

## 10 カステラ

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市

16世紀の南蛮貿易により、ポルトガルから日本へもたらされた。寛永元年（1624）創業とされるカステラの老舗・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る。



カステラ

11

あるへいとう  
**有平糖**

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市

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。



有平糖

12

**ぬくめ細工**

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市

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。



ぬくめ細工

13

**ザボン漬**

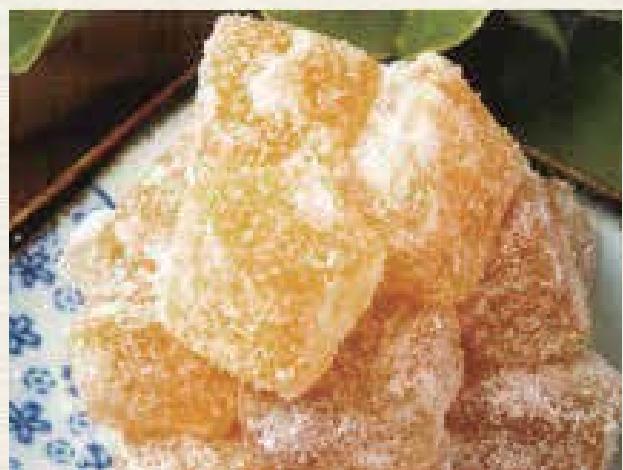
文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市

ザボンの皮を砂糖漬けにしたもの。砂糖漬はポルトガル人が伝えた南蛮菓子の一種であり、保存食の系譜をひく。



ザボン漬

14

いっこっこう  
**一口香**

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菓子である。一説には中国の貿易船の保存食が起源とされるが、江戸時代には中国に存在しない引釜で焼成されており、日本で独自の進化を果たした唐菓子である。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市



一口香

15

**寒菊**

寛永年間に中国との貿易により渡來したと言われる干菓子。かき餅の一種で、かつては甘菊とも言われた。乾燥させた餅を半年から一年寝かせて焼き、表面に砂糖蜜をかける。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市



寒菊

16

こうさこう  
**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。寛永年間に長崎の「お梅さん」という女性が唐人から習ったと言われており、梅の花をかたどったものがよく見られる。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県長崎市



口砂香

17

ひきがま  
**引釜**

文化財指定状況

未指定（器具）

所在地

長崎県長崎市

炭火で上下から火を通す日本独自のオーブンで、本来オーブンで焼成するカステラなどの南蛮菓子はもちろん、オーブンの文化がない中国に起源を持つ一口香の焼成にも用いられた。



引釜

18

**大村街道**

文化財指定状況

諫早市指定史跡（史跡）

所在地

長崎県諫早市

長崎街道の一部で、諫早市破籠井町から大村市との境界に至る硯石までの1,460mが諫早市指定史跡の範囲。

全く手が加えられていない、昔のままの道で、文化庁の「歴史の道百選」に選ばれている。道中には通行人や荷物の取り締まりが行われていた番所の面影を残す石垣もある。



大村街道

## 19 諫早おこし

文化財指定状況  
未指定（民俗技術）  
所在地  
長崎県諫早市

佐賀藩の大規模な干拓と米の増産による余剰米と、街道沿いの地域で手に入れやすい砂糖を用いて作られたのがはじまり。



諫早おこし

## 20 諫早おこし道具

文化財指定状況  
未指定（器具）  
所在地  
長崎県諫早市

おこしに使う「黒糖」を碎く道具。



諫早おこし道具

## 21 松原宿

文化財指定状況  
未指定（伝統的建造物群）  
所在地  
長崎県大村市松原本町

本陣・脇本陣などの宿泊施設はなく、休憩場としての御茶屋が置かれた。建造物や漆喰塀、古い樹木など、現在も当時の景観をよく残している地区である。



松原宿

## 22 へこはずしおこし

文化財指定状況  
未指定（民俗技術）  
所在地  
長崎県大村市

黒糖と自家製の水飴を用いたおこし。延宝7年（1679）に中国の欣済上人に伝えられて以来、その製法を守り続けている。



へこはずしおこし

## 23 おこし製造道具

文化財指定状況

未指定（器具）

所在地

長崎県大村市松原本町355番地

おこし製造に用いられた道具（桶、木型）。米や水飴、黒糖などの材料を攪拌する桶・水桶と、おこしの材料を敷き詰め、均等なサイズに切り分けるための木型がある。



おこし製造道具

## 24 大村寿司

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

長崎県大村市

戦国時代、領主大村純伊が戦いに敗れおよそ6年間の流浪の末、領地を取り戻し、それを喜んだ領民たちが取り急ぎご飯と具をもろぶたに詰めた押し寿司をお祝いに出したのが始まり。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る。約500年の歴史を持つ、海の幸や山の幸に恵まれた、この土地ならではの伝統的な郷土料理。



大村寿司

## 25 嬉野市塩田津

文化財指定状況

国選定重要伝統的建造物群保存地区（伝統的建造物群）

所在地

佐賀県嬉野市塩田町

長崎街道の宿場町、有明海を利用した港町という二面性を持ち栄えた地。陸海の交通の要衝であることから物流も盛んだった。

宝暦・明和（1751～1772）頃には砂糖座が、反物座、荒物座、唐薬種座などと軒を並べた。当時は菓子屋、飴屋、餅屋といった砂糖を使用していたお店が合わせて8軒あった。かつて「菓子屋善七」として代々菓子屋を営んでいたとされる伝統的建造物・西家が残されている。



嬉野市塩田津

26

## 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菓子である。長崎の一口香が嬉野へ伝播したと考えられており、よく似ているが、長崎の一口香より大振りで、やわらかい。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県嬉野市



逸口香

27

## 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、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た。陶製の菓子型で作られる。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県嬉野市



金華糖（金花糖）

28

## ふなんこぐい

1月20日の二十日正月に供える料理。昆布で巻いた鮓や根菜類を、黒砂糖・白砂糖・水飴などを用いた調味料で煮込み、甘い味付けをする。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県嬉野市



ふなんこぐい

## 29 砂糖酒

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県嬉野市

熱燗の日本酒に砂糖を入れ甘くしたもので、女性の集会の場においてふるまう。



砂糖酒

## 30 牛津宿

文化財指定状況

未指定（伝統的建造物群）

所在地

佐賀県小城市牛津町牛津本町

商取引が盛んに行われた商人町で、牛津に荷揚げされた商品は、長崎街道を通り各地へ運ばれた。

街道沿いには、脇本陣として利用されていた正満寺や、恵比寿像・六地蔵が遺されている。



牛津宿（新町から牛津本町を望む）

31

## 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)

### 文化財指定状況

国登録有形文化財 22世紀に残す佐賀県遺産（建造物 他）

### 所在地

佐賀県小城市小城町861番地

村岡総本舗羊羹資料館は昭和16年（1941）に砂糖貯蔵庫として建てられた。現在は村岡総本舗本店に併設する資料館として使用されており、羊羹の原料や製造道具等の資料展示、抹茶等による羊羹の試食提供、刊行物の発行を行っている。



村岡総本舗羊羹資料館（国登録有形文化財）

## 32 村岡総本舗本店

### 文化財指定状況

佐賀県遺産（建造物）

### 所在地

佐賀県小城市小城町861番地

村岡総本舗本店は、昭和36年（1961）に建築された。

村岡総本舗の初代・村岡クニ 二代目安吉は米穀商を営んでいたが、明治32年（1899）、長崎の職人から羊羹づくりの道具と製法を譲り受けた羊羹業を専業とした。



村岡総本舗本店

### 33 小城羊羹

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県小城市

小城羊羹の起源は諸説ある。明治初年には森永惣吉により羊羹製造が開始され、明治半ばには村岡安吉により「小城羊羹」の名で販売され始めた。

寒天を用いた羊羹は天明4年（1784）、豊前中津の田中信平によりあらわされた卓袱料理の料理書『卓子式』に記された「豆砂糕」とほぼ同様であり、中国から伝えられたういろう等から派生したことが窺える。



小城羊羹

### 34 柳町地区

文化財指定状況

未指定（伝統的建造物群）

所在地

佐賀県佐賀市柳町

長崎街道に面したこの地区は、寛政元年（1789）ころまでには成立していた町人地である。江戸時代には舟運の要衝としてにぎわい、近代以降も商業が盛んに営まれた。江戸時代に煙草製造を行っていた旧森永家（佐賀市歴史民俗館として活用中）をはじめ、江戸、明治、大正の繁栄を物語る歴史的建造物を多く残す地区である。



柳町地区

### 35 丸ぼうろ

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県佐賀市

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。寛文年間に鍋島藩の御用菓子司・横尾市郎右衛門が、長崎に赴き製法を学んだ。江戸時代には藩や寺院へ納められていた。



丸ぼうろ

## 36 ケシアド

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県佐賀市

ポルトガルの伝統菓子「ケイジャーダ」が起源の菓子。「菓子仕方控覚」では、長崎近郊の地域でなければ得難い白砂糖を用いるよう指定されていた。



ケシアド

## 37 寿賀台

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

佐賀県佐賀市

ポルトガル伝来の飴細工や砂糖菓子を組み合わせ、鯛や松竹梅など、めでたいものを砂糖菓子や飴細工でかたどり、結婚式やひな祭りなどの祝いの席を飾る。



寿賀台

## 38 菓子仕方控覚（鶴屋文書）

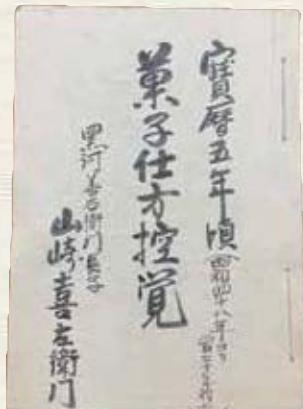
文化財指定状況

未指定（古文書）

所在地

佐賀県佐賀市西魚町1番地

江戸中期ごろの資料と推定されている。33種類の菓子の製法が記されている。



菓子仕方控覚（鶴屋文書）

## 39 享和三年御菓子覚書（鶴屋文書）

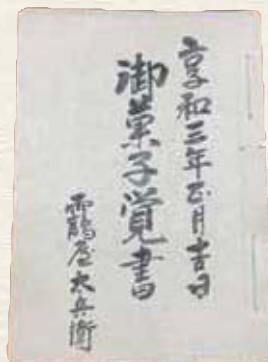
文化財指定状況

未指定（古文書）

所在地

佐賀県佐賀市西魚町1番地

享和3年（1803）に書かれた37種類の菓子製法について記録された資料である。



享和三年御菓子覚書（鶴屋文書）

## 40 御菓子覚書（鶴屋文書）

文化財指定状況

未指定（古文書）

所在地

佐賀県佐賀市西魚町1番地

享和3年（1803）の年号及び鶴屋太兵衛の名がある「御菓子覚書」と御用屋太兵衛の名がある「御菓子覚書」の2部からなる。題名通りの覚書で、江戸時代の菓子の製法について書き書きしたものと思われる。



御菓子覚書（鶴屋文書）

## 41 諸願書御菓子日記帳（鶴屋文書）

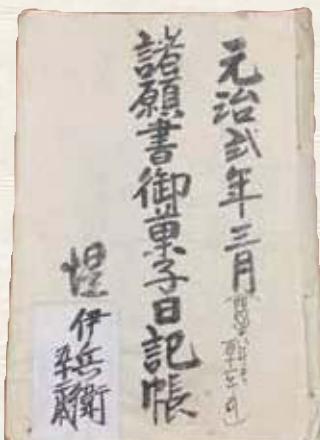
文化財指定状況

未指定（古文書）

所在地

佐賀県佐賀市西魚町1番地

元治2年・慶応元年（1865）より、明治19年（1886）までの忘備録である。菓子については、藩に納めた菓子とその月日、用途が記されている。「丸房る」の記載があり、材料に卵を使用していたことも書かれている。また当時の菓子の種類やその配合、値段などが綴られている。



諸願書御菓子日記帳（鶴屋文書）

## 42 菓子製造法帳（北島文書）

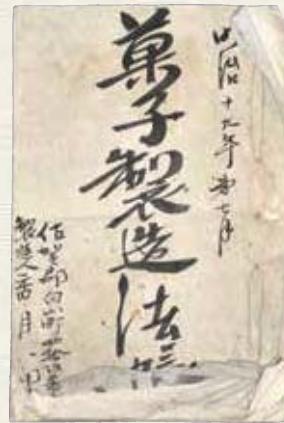
文化財指定状況

未指定（古文書）

所在地

佐賀県佐賀市白山2丁目2番5号

明治19年（1886）に北島の8代目・八郎によって書かれた菓子製造法であり、菓子ごとに材料の分量が記載された文書である。「丸房露」の材料として「四温砂糖、麦粉、鶏卵」と記録されている。



菓子製造法帳（北島文書）

## 43 内野宿

文化財指定状況

未指定（伝統的建造物群）

所在地

福岡県飯塚市内野

現在も江戸時代そのままで道を残し、宿場の面影をわずかながら留めるとともに、長崎街道の最大の難所「冷水峠」を内包する。

建設については、福岡藩記録に慶長17年（1612）、黒田家家臣の毛利但馬によって建設されたことが記されている。



内野宿

## 44 千鳥饅頭

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県飯塚市

千鳥饅頭は昭和2年（1927）に千鳥屋で誕生した菓子。守り続ける伝統のカステラと丸ボーロから生まれた千鳥屋の代表菓。カステラ生地で白餡を包んだ、南蛮菓子の製法を活かした焼き饅頭。



千鳥饅頭

## 45 名菓ひよ子

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県飯塚市

名菓ひよ子は、大正元年（1912）に、お菓子づくりが盛んだった筑豊飯塚にうぶ声を上げた。炭鉱で栄えていた飯塚で、ひよこ饅頭を製作し、丸や四角しかなかったお菓子の世界で当時では誰もが想像すらしなかった飯塚発祥の立体的なひよこの形をしたお菓子。



名菓ひよ子

## 46 なんばん往来

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県飯塚市

昭和24年（1949）に戦後において創業したさかえ屋で、昭和59年（1984）に長崎街道が、遠い異国と京や江戸を船でつないだ時代南蛮船をイメージしたお菓子の一つ。バターとアーモンドの風味を引き立てた焼き菓子。



なんばん往来

## 47 福聚寺

文化財指定状況

福岡県指定史跡（史跡）

所在地

福岡県北九州市小倉北区寿山町6番7号

小倉小笠原氏初代藩主・忠真が創建した黄檗寺院で、開山は煎茶を好んだ黄檗僧・即非禪師。江戸時代には小笠原家の御用菓子師・福田屋が菓子を納めていた。



福聚寺

48

## こぎく 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饅頭を商ったのが始まり。一口サイズで、砂糖を用いた手亡豆の白餡・小豆餡を、米粉とすりおろした薯蕷芋の皮で包む。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県北九州市



小菊饅頭

49

## 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、栗と餡を包んだ菓子。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県北九州市



栗饅頭

50

## 金平糖

ポルトガルから伝わった金平糖はケシの実やゴマを核としたものだったが、日本に伝来し、ざらめを核として砂糖のみを原料とする金平糖が生まれた。長崎から北九州に来て普及活動を行っていた宣教師ルイス・フロイスが金平糖を持ち込み、織田信長に献上したのが日本の始まり。

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県北九州市



金平糖

## 51 くろがね羊羹

文化財指定状況

未指定（民俗技術）

所在地

福岡県北九州市

あえて強い甘味が出る上白糖が用いられた、ポケットサイズの羊羹。大正末期、八幡製鐵所の従業員の栄養補助食品として発売された。



くろがね羊羹

## 52 常盤橋

文化財指定状況

未指定（史跡）

所在地

福岡県北九州市小倉北区室町二丁目3番

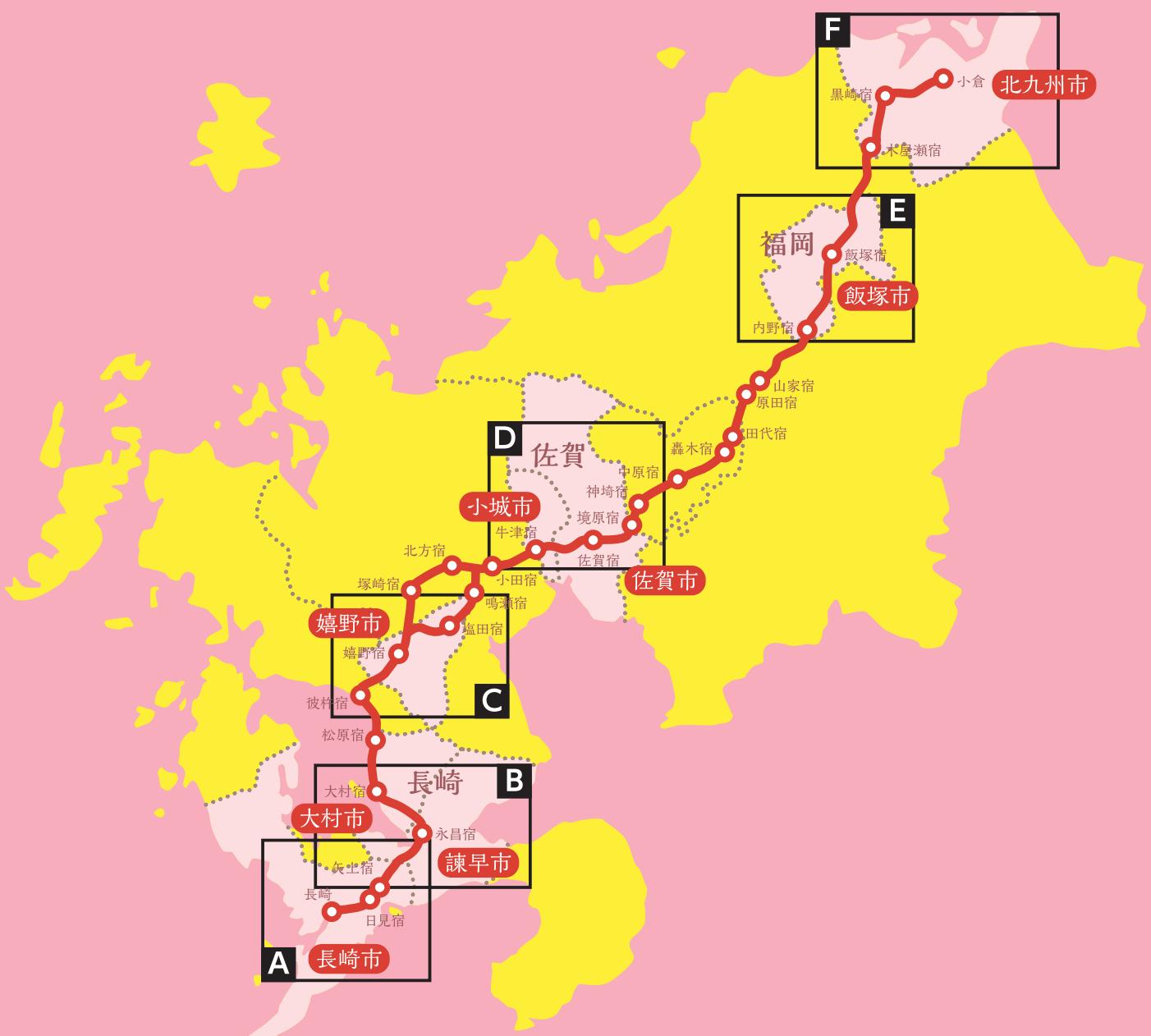
参勤交代など、江戸時代の人々の往来に重要な役割を果たした、いわば「長崎街道の始点（終点）」。江戸参府に赴くオランダ商館長らは将軍への献上品を携えて長崎街道を進み、ここから下関行きの船に乗った。この献上品に、砂糖が含まれていた可能性は高い。



常盤橋

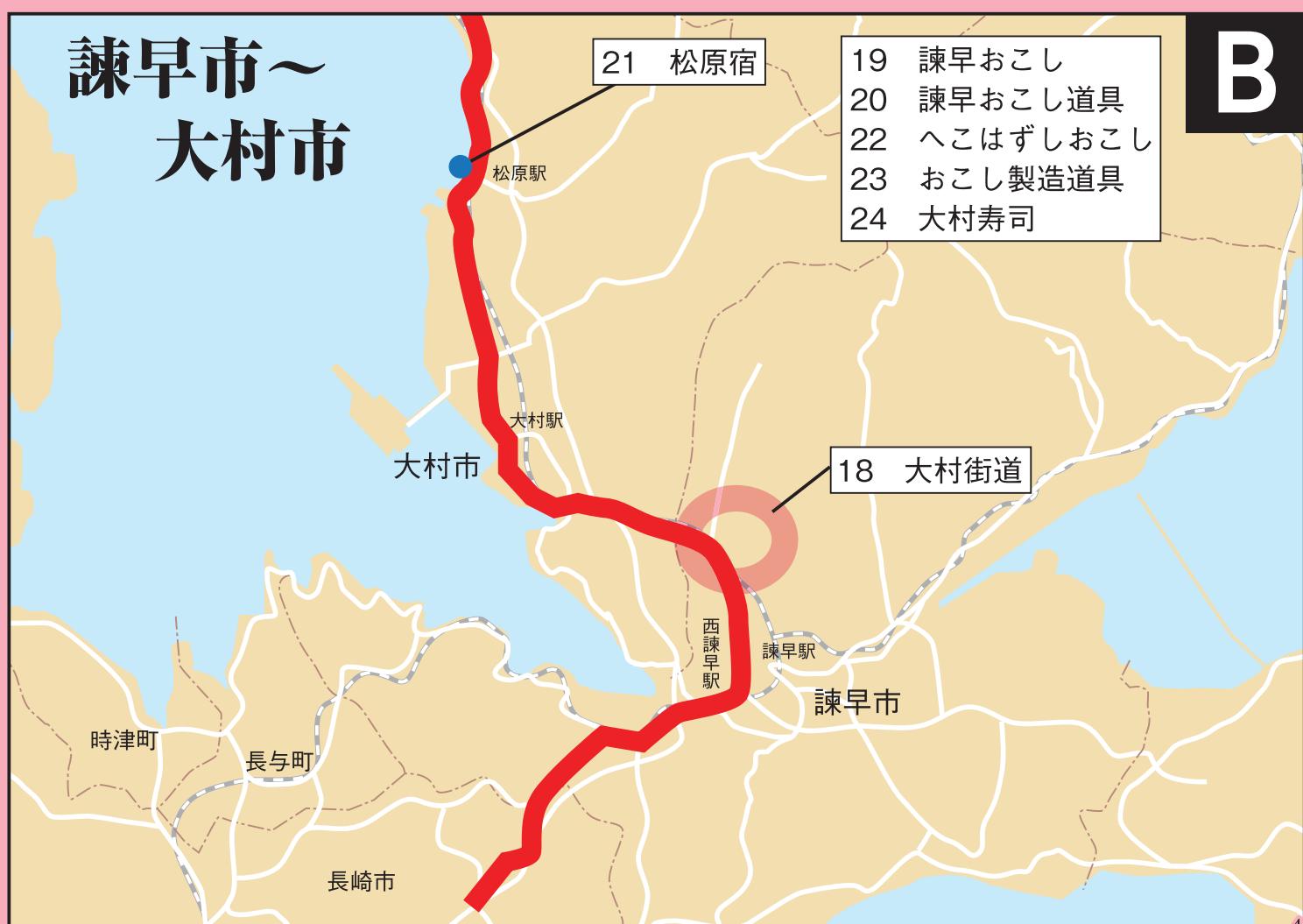
# 長崎街道

## シュガーロード

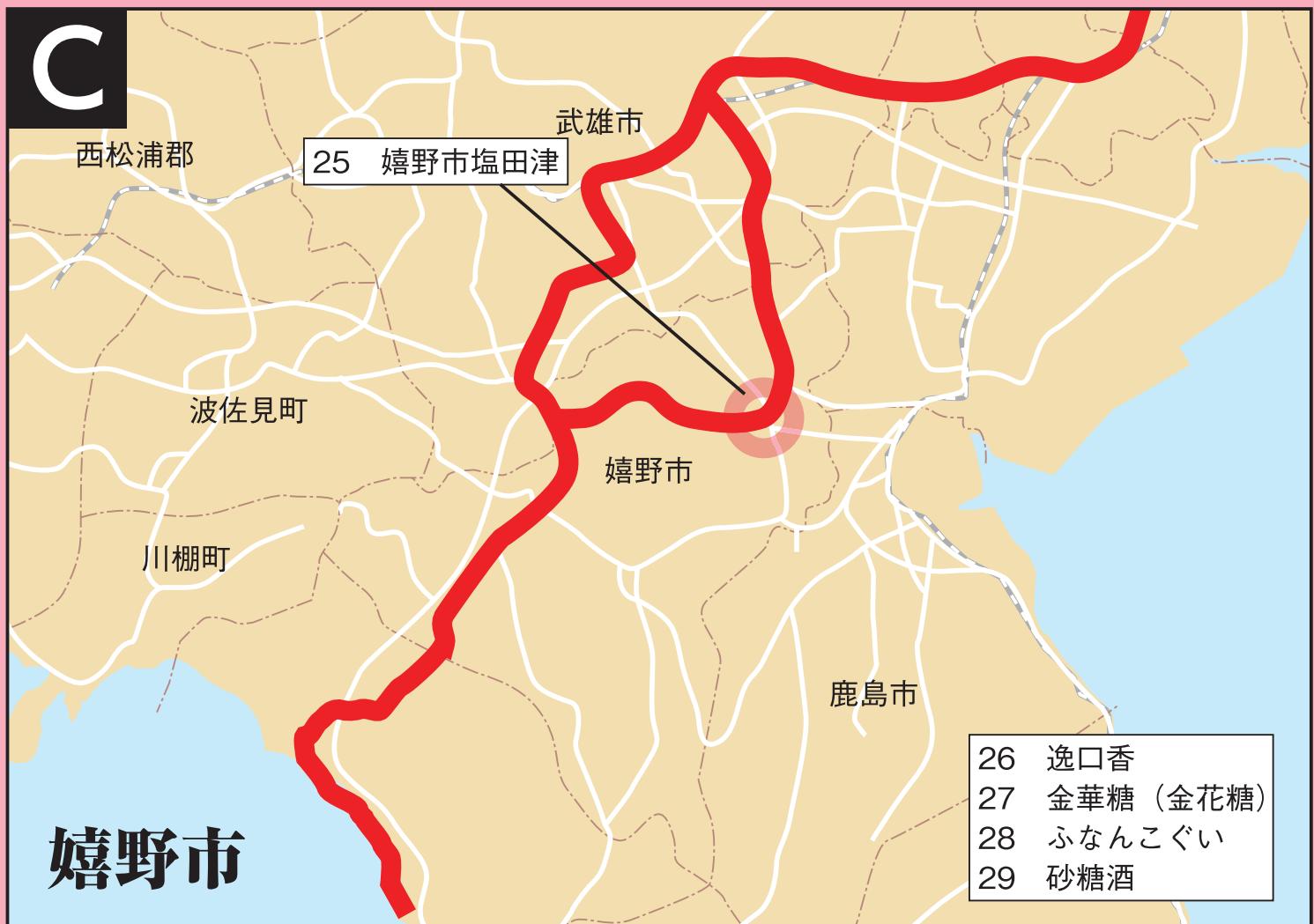


**A**

## 長崎市

**B**

C



D



E



F



## 目 次

### <ストーリー編>

ストーリー解説	P2
長崎市	P12
諫早市	P14
大村市	P16
嬉野市	P18
小城市	P20
佐賀市	P22
飯塚市	P24
北九州市	P26

### <資料編>

長崎市	P28
諫早市	P34
大村市	P36
嬉野市	P37
小城市	P39
佐賀市	P41
飯塚市	P44
北九州市	P45

<地図編>	P48
-------	-----

## 日本遺産 砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～ ガイドブック（2021年版）

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

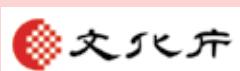
発行日 令和4年8月

問い合わせ 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、写真等の無断掲載、複写、転載を禁じます。



本事業は、令和4年度文化庁文化芸術振興費補助金  
(地域文化財総合活用推進事業) の補助を受けて実施しています。