

「つきあげ」五島へ — 甘藷・潜伏キリシタン・伝来経緯の解明 —*

加藤 久雄**

Legacy of sweet potato dish related to the migration of hidden Christians

Hisao KATO**

キーワード：甘藷・潜伏キリシタン・五島・大村領・移住

1. 甘藷をめぐる近世における大村領から五島への潜伏キリシタン農民の移住背景（加藤・野村2013から）

五島藩（福江領）は、封建社会の基礎であった百姓を地方（ぢかた）・浜方・竈方（かまかた）の三つに分けた。地方百姓は農業、浜方百姓は漁業、竈方百姓は塩を焼き、薪を採ることをそれぞれ主業とした百姓である。地方百姓は更に御蔵入百姓・知行地百姓・社地百姓に分けられ、御蔵入百姓は藩直領の地を耕作し、知行地百姓は藩臣の知行地を作っていた（長崎県2008）。ほとんど原始的な農機具で営まれたといわれるが、役牛が導入されてからは耕耘・地ならし・畝立等に使用された。海藻が第一の肥料であり、その他の肥料は下肥や牛肥程度で収量も上がらなかったと考えられている（長崎県2008）。

田には米、畑には大麦・小麦・甘藷・馬鈴薯・豆類・粟・野菜類が数多く作られたが、収量が少ない上に、時には台風や病虫害等で全滅することも度々あった。享保期以降、大小の飢饉に再三見舞われているが、この地は特に耕地が少なく農業技術が低かったために大きな打撃を受け、凶作による餓死者も他村に比べて多かった。稲作は急峻地地形や水利の関係上、耕作は極めて小地域に限られていた（長崎県2008）。

一方大村藩では、『新長崎年表・上巻』には、「大村藩で一人の餓死者も出なかった。すでに藩内に甘藷を広く植え、食糧にしていたからだという。大岡越前の要請で、甘藷八俵を大村より江戸に送り、それをもとに青木昆陽によって、江戸一円に甘藷の作付が広まった」と伝えられているとある（木場田1991）。『外海町郷土誌』には、「凶作打開の方法として鯨油によるイナゴの減少のほ

かに、積極的方法として甘藷があった。大村藩ではかねて畑作に甘藷を栽培させて農民の主要食糧としており、飢饉の際に大いに役立っていた。それが直ちに幕府の知るところとなり、大岡越前守の命によって、甘藷三百斤が関東に送られたのである。この甘藷が大村藩からも移植されたことは注目すべきことである」とある（外海町1978）。1730年代（享保期）に大村藩から幕府に献上され、青木昆陽により小石川葉草園で研究された甘藷の原種は、大村領外海の白い甘藷（源氏芋）、赤い甘藷（平家芋）であった（タウンニュース社1993）。外海地域は急峻地で土地も痩せており、段畑耕地が主である。荒救作物である甘藷生産が、移住先の五島と似た地形をもつこの地域で盛んであったことは、非常に興味深い。

ところで、享保期（1716～1743）以後、甘藷が五島地域に移入されたと考えられている。1832（天保3）年にまとめられた『勸業余録』に五島藩が大村領から甘藷を買い入れている記事があり、作付を奨励していることから、甘藷はまだ十分には作られていなかったと考えられる（内海1985）。ちなみに、五島藩（福江領）では甘藷は、地方百姓の租税の対象にされず、焼畑耕地以外には作付が禁止されていた（木場田1991）。浜（浦）百姓や竈百姓には食糧自給のため、甘藷の耕作が認められていた。甘藷は大村藩では風害や早魃時でもよく獲れ、また庶民の荒救作物としてしたしまれていたもので、外海地域から五島にわたるキリシタンも種イモを持参したと伝えられている（木場田1991）。浦川司教（1973）が神学生からのヒアリング調査結果をまとめた『五島キリシタン史』にも、甘藷の記事が多くみられる。具体的には、明治初頭の弾圧時に家屋内でイモガマなどの施設に隠れたことや多くのイモ畑の開拓に関する記事が見られる。少なくとも近世末期には、五島に移住した潜伏キリシタンも盛んに甘藷を栽培し、主食

* Received January 30, 2014

** 長崎ウエスレヤン大学 現代社会学部 経済政策学科, Department of Economic Policy Faculty of Contemporary Social Studies, Nagasaki Wesleyan University, 1212-1 Nishieida, Isahaya, Nagasaki 854-0082, Japan

として食し、家屋内のイモガマにそれを蓄えていたことが推測できる。当時の五島の農民の食生活は、年貢をおさめた後は、麦類などは残らず、甘藷が主食であったと考えられている（長崎県2008）。

五島藩（福江領）では享保年間（1716～35年）にたびたび暴風や干ばつ、害虫被害による飢饉に襲われ多くの餓死者を出した。また、享保の末期から1789（寛政元）年にかけては天然痘も流行し、農民は減少し村が全滅するところさえあったという（久賀島近代キリスト教墓碑調査団2007）。

このようなことをみても、甘藷栽培の先進地である大村領からの五島藩への農民移住政策の背景には、甘藷栽培技術移入と農村再興という五島藩側の目論みがあったことが推測されよう。

2. 近代・現代における五島の甘藷生産（加藤・野村2013から）

明治期の地租改正により、年貢が物納から金納化されるに伴い、作付する作物の種類が自由になると、五島の甘藷は主要作物として大いに発展してゆく（木場田1991）。明治27～28年頃、外海地域では、梅雨時の降雨が少なかったため、主食である甘藷が収穫されず、飢饉となった。ド・ロ神父は五島からカンコロを数万斤（30～36 t 位）を買いよせて困っている者に与えた（出津カトリック教会1983）。このように、五島地域の甘藷の生産は、非常に好調であったことがわかる。昭和12年（1937）の中華事変頃までは農作物の栽培技術も向上して収量も多かったが、それ以降、労力や肥料の不足から各作物ともに減収となっていった（長崎県2008）。終戦の頃より全国的な食糧不足となったが、それに対応するように、1955（昭和30）年頃には農作物の生産性も向上してきた。しかし、1970（昭和45）年頃からは、農産物価格は諸物価の上昇には及ばず、栽培面積も縮小され、甘藷や麦類の生産は休止の状態となった（長崎県2008）。他にもこの頃から加工原料としての切干甘藷が、輸入原料に押されて売行不振に落ちいったこと（新魚目町1988）も甘藷の栽培の衰退の要因と考えられる。その後は畑の荒廃がすすみ、一部は山林化し始める状態になった（長崎県2008）。

3. つきあげとは

福江島奥浦浦頭地区の大村領から移住者を祖先にもつ集落の方々の話では、かつて、「つきあげ」は結婚式や田植えの慰労など人が寄りあうときに出されたオードブルの中の一品であった。現在で

も、寄り合いやお祝いのときにしばしば出されるものだ。そもそも油で揚げる調理法が広がったのは、西洋文化との接触があった中世後期以降である。この「つきあげ」を潜伏キリシタン時代の聖体のパンを象徴した食べ物であろうと考える方もいる。

サツマイモを主材料にした円盤状の「つきあげ」は、現在、確認できる範囲で、福江島三井楽の大村領から移住者を祖先にもつ集落、久賀島東部の同様の集落でも食されていた。三井楽からは食イベントに出品されたこともある。

一方、旧大村藩領の大村市近郊および川棚町でも同じものが食べられている。大村市近郊では、食堂での持ち帰り商品、東彼杵町では道の駅でお菓子として売られている。

4. つきあげのつくりかた

奥浦に伝わる「つきあげ」の現在の一般的な作り方を福江島奥浦浦頭地区のAさんから聞いたレシピから簡単に述べてみる。まず、サツマイモの皮をむき、適当な大きさに切り、あくをぬく。サツマイモを蒸し、熱いうちにつぶす。当然、皮はとってある。それに適量の砂糖と少々塩を加える。それに小麦粉を適量とベーキングパウダー少々を併せて練り、具をつくる。それを直径数センチの円盤状に成型し、油で揚げる。狐色になったところでできあがり。

以前は、手のひら大の成型した具を、揚げる前に一度、蒸すこともあった。揚げるのは、風味付けのためであった。かつては、大きな「つきあげ」を短冊状に切って土台にして、同じような形の「かんぼこ」や煮付けた野菜を皿に山盛りにして、オードブルとして出した。サツマイモを茹でて具材として用いることもあり、その場合、水分が多く含まれるので小麦粉が多く入れられた。茹でた場合、サツマイモの甘みや風味が薄くなり、好みがわかれるそうだ。油は、椿油の風味の良さが格別だと聞く。揚げたてはサクツとして歯ごたえがある。冷めてもふわっとしてしなやかなパンのようでおいしい。

最近では、牛乳を入れたり、卵を加えることによって工夫を凝らしている。卵を入れるとカステラのようになり、好みがわかれるそうだ。最近では、沢山作っておいてビニールラップで包み冷凍し、食べたい時に揚げるそうだ。私も、作ってみたが、サツマイモを良く潰していないとイモの塊が残っておいしくない。ベーキングパウダーを入

れるとふわっと感が増し、食感がよくなる。干しカンコロを炊飯器で炊いたり、茹でて戻し、具材にしても同様のものが作れるが、サツマイモの風味が弱まるようだ。



五島のつきあげ



大村のつきあげ
(大村市にある食堂のお土産)

5. まとめにかえて —甘藷が繋ぐ大村と五島—

100キロ以上の海を隔てた離島への移住者と残った者との間に相互に200年以上続く、共通の文化として、カトリックおよびカクレキリシタン信仰の宗教文化とともに、共通の食文化としてこの「つきあげ」が残っていることが、非常に興味深い。

寛政元（1796）年、五島藩主盛運は疫病や飢饉によって減少した人口を補い領内の開墾と殖産を目的として大村藩主純伊に領民千人の移住を依頼、大村藩としても人口抑制と潜伏キリシタンの取扱に苦慮していたため双方の利害が一致し、公的移住が遂行された。3000以上の農業従事者が大村領から五島列島へ移住した。その農民移住政策背景には、救荒作物である甘藷を栽培の先進地である大村領からの五島への高度な甘藷栽培技術移入と食糧増産があったのだろう（加藤・野村2013）。

そのような流れの中でこのつきあげは五島に伝来し、大村領からの移住者を祖先に持つ集落で甘藷栽培技術とともに食文化として定着することになったと考えられる。

6. 引用・参考文献

- 内海紀雄（1985）『五島久賀島年代記』私家版
浦川和三郎（1973）『五島キリシタン史』（pp.238）
国書刊行会
加藤久雄・野村俊之（2013）『半泊の文化的景観』
半泊地域協議会・石造遺産調査会
木場田直（1991）『血と涙と信仰の島 五島列島
その昔』（pp.276）私家版
外海町（編）（1974）『外海町郷土誌』（pp.608）外
海町
出津カトリック教会（1983）『出津教会誌』（pp.178）
江袋カトリック教会
新魚目町（編）（1988）『新魚目町郷土誌 史料編』
（pp.753）新魚目町
久賀島近代キリスト教墓碑調査団（編）（2007）『復
活の島』（pp.171）長崎文献社
長崎県（2008）『長崎県世界遺産 構成資産等基
礎調査 地域・地区調査報告書 上五島地域』
（Ⅲ - 41～96）長崎県
柳原政史（編）（1993）「大村藩の食文化」（p.100 -
101）『長崎の食文化』タウンニュース社

