

崎 定 長 検

一級 さん

Vol.20

卓袱料理と路面電車

小野の

治さん

合格率十二％…。長崎歴史文化観光
検定の最難関を突破した一級ホルダー。
その卓越した識見には、なにやら一家言
ありそうです。
さつくはらんに寄稿願いました。

私が長崎に住むようになったのは、会社に就職し、長崎市内の造船所に配属となったためです。東京の本社で一週間の研修を受けた後、約六 人の同期入社仲間と共に、寝台特急「さくら」の三段式寝台に二 時間近く揺られて、長崎に來ました。月日の経つのは早いもので、あの緑色の三角屋根とステンドグラスの長崎駅に降り立つてからもう三年近くが経ちます。

長崎の歴史や文化に何となく興味を持つようになったのは、数年前からです。

長崎の代表的な料理として、卓袱料理があります。卓袱料理は、和食、中華、洋食の要素が交じり合っていることから、「和・華・蘭料理」とも呼ばれ、大皿に人数分まとめて盛られた料理を各自の直箸を用いて小皿に取り分けて食べます。

私は、最初卓袱料理は格式のある料亭等で少ししかこまって食べるものと思っていましたが、結婚前に妻（長崎生まれ・長崎育ち）の実家を訪ねた際、妻の母が、「蝦吐司」（エビのすり身をパンではさんで油で揚げたも

の）や「長崎天ぷら」（砂糖や卵で衣が味付けされている）等の色々な料理を作ってくれて、和氣藹々とした雰囲気の中で美味しいものを食べるのが長崎流のもてなしであると教えてくれました。

長崎の歴史や文化を勉強する中で、卓袱料理は、江戸時代初期に長崎に滞在する中国人から伝わったもので、元々は家庭でもてなし料理であったことを知りましたが、三年以上が経った現在でも、家庭料理としても受け継がれているのは、もてなしの心を大切にする長崎ならではのことで。

長崎の魅力の一つとして、市街地を走る路面電車があります。長崎の街には路面電車が似合うとよくいわれますが、それは旧式の車両が大切に使用されているからです。長崎の路面電車では、一九一一年（明治四十四年）製造で今年一 歳を迎える「一六 形一六八号」が日本最古の現役木造電車として有名ですが、長崎の路面電車が凄いのは、昭和二年代や三 年代に製造された車両が多数現役で活躍していることです。

私たち長崎市民にとっては、路面電車のあの風景はごく当たり前のものですが、もう半世紀以上も前に作られた旧式の車両がワンマン化や冷房化の改造を受けながら、市民の足として人々の暮らしに完全に溶け込んでいるのは、全国的に見ればたいへん貴重で、長崎ならではのものです。

「長崎学」といえば難しく感じますが、長崎の歴史や文化を勉強すればするほど長崎が好きになります。余り難しく考えずに身の回りの一寸したことに興味を持ち、自分なりに楽しむことが第一であると思います。



【プロフィール】

1959年、大分県日田市生まれ。
52歳。三菱重工業（株）勤務。
趣味は鉄道関係と読書で、“年間100冊の読書”が現在の目標