

# 銘菓を辿れば歴史に会う

砂糖文化を広めた長崎街道

「シュガーロード」を巡る

第6回



# 鶏卵素麺

けいらんそうめん



取材協力

株式会社 元祖鶏卵素麺 松屋

<http://matsuya.fukuoka.jp>

鮮やかな山吹色に  
ほどよく広がる卵の風味。  
素朴な甘さが、  
南蛮菓子伝来の時代へいざなう  
鶏卵素麺。

新しい和菓子は数あれど、「懐かしい味を」と定期的にお買い求めされるファンが多いそう

砂糖文化を広めた長崎街道「シュガーロード」を巡る旅の今回は、南蛮渡来のお菓子の中でもひとときわ「砂糖の甘み」を味わえる「鶏卵素麺」をご紹介します。

「鶏卵素麺」はその名の通り、素麺のような細くて長い姿を鮮やかな黄色で彩った和菓子。その起源は、ポルトガルから安土桃山時代の長崎へ伝えられた

「Fios de Ovos / フィオス・デ・オヴォシユ」と呼ばれるお菓子が原型。日本語に訳すと「卵の糸」というポルトガル菓子は、見た目も鶏卵素麺そっくり。南蛮渡来のお菓子の多くが、長い年月の中で日本人の嗜好にあわせて味や形を変えることが多いなか、この鶏卵素麺は当時から変わらない味と形を伝えてくれています。

江戸時代初期にシュガーロードを通過して南蛮菓子の往来が始まっていくと、南蛮菓子の中でも色鮮やかで甘味と風味がよいこの卵菓みに惚れ込んだ人が福岡に

現れました。菓子舗「松屋」の初代店主、松屋利右衛門氏です。初代利右衛門氏は、商用で長崎を訪れた折に中国人からその製法を学び、「鶏卵素麺」と名付けて広めたのです。時の藩主、黒田家三代の光之公にも献上。その美味しさをとても気に入った光之公は、黒田家の家紋である「藤巴」を商標にすることを許し、それ以来、松屋は代々黒田家の御用菓子商としても親しまれています。

明治期になると福岡の菓子屋はどこも鶏卵素麺を作るようになるまで広がり、昭和に入って松屋の鶏卵素麺は加賀の「長生殿」、越後長岡の「越乃雪」とならんで日本三大銘菓と呼ばれるようになります。

鶏卵素麺に使われる素材は、卵黄と糖蜜のみ。余分なものは一切加えずに作りあげますが、この素麺のような形に仕上げるのは熟練の技が必要。和菓子職人が、昔ながらの製法で一つ一つ作りあげています。口当たりはしっとりしていて、卵の風味と上品な甘みが口に広がる。シュガーロードを通過して南蛮菓子が広がった往時をしのばせる素朴な味わいです。



ほどよい大きさにカットして  
食べやすくした「たばね」は  
お土産にも人気

※計6回にわたりお届けしてきましたシュガーロードを巡るお菓子のご紹介は今回で終了し、次回からは、他の様々な銘菓とその歴史をご紹介します。どうぞお楽しみに。