

南蛮渡来の銘菓を代表する丸ぼうろ。

シュガーロードを通りながら

“保存食”から“嗜好品”へと進化し

今でもお茶のお供として愛されています。

派手さはないけど、

味わうほどに甘さが広がる

美味しさの歴史を紐解いてみましょう。



なんばんじんらいちょうのず
南蛮人来朝之図

(国認定重要美術品) 17世紀初期 長崎歴史文化博物館収蔵

銘菓を辿れば歴史に出会う
砂糖文化を広めた長崎街道
〜シュガーロード〜を巡る

丸ぼうろ

第4回

美味しい進化を遂げた南蛮菓子

丸ぼうろの元になったポルトガルのお菓子が大海を船で渡って日本にやってきたのは、17世紀後半のこと。当時の「ぼうろ」は、小麦粉と砂糖を水でこねて焼いただけの、形は小さく固い菓子で、船員の保存食であったとも考えられています。

シュガーロードを通じて製法が広まり、南蛮菓子と呼ばれたお菓子の中の一つであった「ぼうろ」ですが、明治になる頃、新しい時代にふさわしい、美味しいお菓子に進化しました。固い「ぼうろ」の生地は江戸期には食べられていなかった鶏卵を加え、様々な試行錯誤で、さつくりして柔らかな「丸ぼうろ」が誕生したのです。

美味しいお菓子になったもう一つの理由が良質の小麦にあります。シュガーロード沿いに広がる、佐賀・福岡の平野は、「麦秋」と呼ばれる5月になると、一面の黄金色に覆われ、良質の小麦が収穫されます。

砂糖、小麦という材料に恵まれ、「美味しいお菓子を作りたい」という情熱を持った職人がいたことで、この南蛮渡来のお菓子はこの地で進化を遂げて行きました。

菓子づくりに向き合う職人達が、小麦粉・砂糖・鶏卵などの数少ない材料からでも豊かな味わいを引き出す確かな技術と改良を積み重ね、三百年以上も原型をとどめてきた丸ぼうろは、今でも老若男女を問わず愛されています。