

銘菓を辿れば歴史に出会う

シュガーロードから歴史を紐解く――

第2回

ザボン漬

砂糖の甘さは贅沢な味
長崎自慢の南蛮菓子

昭和23年に発売された
「長崎のザボン売り」は、

珍しい菓子に関わる歌謡曲でした。

この歌の流行で、当時、

長崎を訪れる人のお土産として

ザボン漬も大人気に。

そんな、ザボン菓子の歴史と

味わいの秘密を紐解いてみましょう。

ザボン漬とは、東南アジア原産のフルーツ、ザボンを蜜漬にしたもの。今も、長崎市内の数多くの店で販売されている南蛮菓子です。伝来したのは、17世紀後半。徳川幕府によって、鎖国時期がはじめられた頃でした。

ザボンは、ポルトガル語でザンボア(zamboá)と呼ばれるミカン科の常緑低木です。ジャワの船がその種を出島経由で日本に持ち込み、その後、長崎市内で繁殖していったと伝えられています。

ザボン漬の製法は、中国から渡ってきた蜜漬スタイルです。他にも、りんごやみかんなどの果物や、生姜や冬瓜などの野菜を原料に蜜漬は盛んに行われていました。当時は、長崎奉行直営の砂糖漬の製造所まで存在し、「御用漬物師」という職名も存在していたほどです。なかでも、甘さと酸味のバランスが絶妙であったザボン漬は、日本人にあう美味しさとして長く愛されてきました。

鎖国の時代は、南蛮や中国の貿易を通じて、砂糖は長崎の港に集中するシステムとなっていました。そのため長崎に近いところでは、甘口の料理や菓子を食べることで、それを贅沢として誇っていたそうです。昭和の戦争後は一時期廃れたザボン漬でしたが、「長崎のザボン売り」の歌の明るい曲調と共に人気も再燃。今でも長崎名物として親しまれています。



ザボン
(文旦)

