あじっぱ

あじっぱは、当館の展示テーマ「日本とアジアの文化交流の歴史」を親子で体験できる展示室です（もちろん大人の方も歓迎です）。

あじっぱに入ると、１６世紀より日本と交流の深かった国々の屋台が所狭しと並んでいます。屋台にはこどもにとって日常と結びつけやすいテーマで玩具から伝統的な芸能、工芸、食文化に まつわる資料を展示しています。ここではどんな資料も手にとって触って体験することができます。今回は食文化の中でも菓子型と茶器の資料を各国で比較してみました。

オランダ、韓国、日本の菓子型を比較してみると、似ているようで工夫されている点があるのが分かります。韓国の菓子型はトックケサルといいます。うるち米でできたお餅に型をおします。オランダのものは生地の上で転がしながら模様をつけます。焼き菓子用です。日本のものは落雁を作るときに用います。あじっぱで粘土を使って文様が浮き出るのを楽しんでみてください。

茶器はお菓子と切っても切れない関係です。お茶の作法が茶器にも現れています。触ってみると焼物も一様ではないことが感じられます。とくにインドネシアのイスラムコーヒーセットは煌びやかです。イスラム教文化が窺えます。

各国の風土のなかで生まれた道具に触れながら、おいしい時間をのぞいてみませんか？

九州国立博物館　あじっぱ担当　吉田公子

世界の菓子型

あじっぱで味わう

世界の茶器

外来の菓子

長崎

1 よりより（脆麻花）
興福製菓　中国　長崎市
中国では麻の花に似ていることから「脆麻花」。長崎ではその形から「よりより」と呼ばれています。小麦と砂糖を混ぜた生地を成形して揚げます。

2 カステラ　かすてら
松翁軒　ポルトガル、スペイン　長崎市
ポルトガルのパォン・デ・ローニ、スペインのビスコチョなどを起源とし、イベリア半島にあったカスティーリャ王国が名前の由来といわれています。卵、サラメ等の砂糖、小麦粉、水飴を混ぜて焼き上げます。

3 カスドース　かすどーす
つたや総本家　ポルトガル　長崎県平戸市
ポルトガルのソバ・ドゥラーダに製法が近く起源ともいわれます。平戸藩主松浦家に伝わる江戸時代後期の「百菓之図」にも登場します。カステラを卵割にくぐらせ、砂糖蜜で加熱し、グラニュー糖にまぶします。

4 一口香　いっこうこう
茂本一口香本家　中国　長崎市
江戸時代、海を航海する中国人の保存食が起源。一口食べると香ばしいことから名付けられました。小麦粉、水飴の生地に、黒砂糖、水飴、練蜜の餡を包み、胡麻をつけて焼くと空洞になるのが特徴です。

福岡

5 鶏卵素麺　けいらんそうめん
松屋菓子舗　ポルトガル　福岡市
ファオス・デ・オボシュ（卵の糸）が起源です。ポルトガルの中曬酒、タイ、マカオにも同じ菓子があります。長崎の中国人に学んだとの伝承があり、滝蓮した砂糖蜜の中に、溶いた卵を細く落として作ります。

佐賀

6 小城羊羹　おぎようかん
村岡総本舗　中国　佐賀県小城市
羊羹は、鎌倉時代中国の禅僧により伝えられた羹（あつもの）に源を発します。もとは羊の肉を用いた食べあったともいわれています。餡に砂糖を加え、寒天を溶かしたものと合わせて固めます。

7 丸房貴　まるぼうろ
鶴屋菓子舗　ポルトガル、オランダ　佐賀市
ポルトガルのボーロ・デ・ジェーマが起源ですが、長崎出島のオランダ人に製法を学んだという話もあります。小麦粉、卵、砂糖で作った生地を型抜きして焼きます。

大分

8 外郎饅頭　ういろうまんじゅう
菓山堂　中国　大分県中津市
外郎はもともとは中国から来た陳外郎により広められた菓子しんがり。日本で菓子に変わったとされています。他地域の外郎と違い菊花型の饅頭で、米粉、砂糖、生姜、黒糖等を入れ蒸します。

熊本

9 朝鮮飴　ちょうせんあめ
老舗御田屋　朝鮮　熊本市
朝鮮出兵の際、加藤清正が保存食として賞したのが名前の由来といわれています。江戸時代、熊本藩の幕府への献上品でした。もち米と水飴、砂糖を練り上げて作ります。

10 加勢以多　かせいた
古今伝授の間香梅　ポルトガル　熊本市
マルメロジャム入りの小箱という意味のポルトガル語のカイシャ・ダ・マルメラーダが起源。江戸時代、熊本藩の幕府への献上品でした。甘酸っぱいマルメロ羹を、もち粉で作ったさっぱりとしたおぼろ種ではさんでいます。

宮崎

11 高麗菓子　これがし
祝古屋　朝鮮　宮崎県都城市
朝鮮出兵の際、島津氏が朝鮮半島から連れ帰った陶工の家で作っていた菓子が、旧薩摩藩領に広まったといわれています。もち米粉とうるち米粉をよくふるい、小豆の煮汁、胡麻、砂糖を混ぜ、せいろで蒸します。

鹿児島

12 高麗餅　これもち
明石屋　朝鮮　鹿児島市
朝鮮出兵の際、島津氏が朝鮮半島から連れ帰った陶工たちは薩摩の窯代に定住しました。その子孫が祀っていた氏神に供えられたものが起源です。米粉でつくる蒸し菓子です。

文化交流展示
海の道、アジアの路で味わう

迎

ソーン・オック
［現代・九州国立博物館所蔵（金子量重氏寄贈）］
ミャンマーの広前に挿げる供物を入れるために用いられる広格形の容器。ボディーは袋いた竹を編んで作られています。表面には、釈迦の前世物語のさまざまな場面が精緻に刻まれています。今日ミャンマーで見られる一般的な食器は50cm程ですが、この食器は2.6mと最大級の大きさを誇ります。
：展示場所【２】

長崎土産　ながさきみやげ
［江戸時代・九州国立博物館所蔵］
江戸時代、長崎の出島にあったオランダ屋敷（蘭館）の食事風景です。島の丸焼きやワイングラスを持つオランダ人が描かれています。西暦の元旦、オランダ正月が催され、ポートル煮、カステラ、タルタなどの献立も記されています。
：展示場所「V 丸くなった地球、近づく西洋」

文化八年来聘朝鮮使図
ぶんかはちねんらいへいちょうせんしんしず
［江戸時代・東京国立博物館所蔵］
江戸時代、正式な国交を結んだ朝鮮から通信使が来日しました。朝鮮通信使は対馬から瀬戸内海、東海道をへて江戸城で国書を交換しました。日本各地で盛大なもてなしが行われ、対馬宗家文書にも通信使を接待した家の献立が残っています。
：展示場所「V 丸くなった地球、近づく西洋」

神仙人物曲面図押絵貼屏風　しんせんじんぶつずがおしえばりびょうぶ
［江戸時代・個人所蔵］
江戸時代の有名な浮世絵師葛飾北斎(1760～1849)が描いた神様や仙人の屏風絵です。二股大根や蛸などの食材、七福神や獏々（しょうじょう）が描かれています。赤い顔をした獏々は伝説上の動物で、大変酒を好んだといわれています。：展示場所【１１】※注 10月31日(火)からの展示になります

酒

鍋島松竹梅瓶子　なべしましょうちくばいへいし
［江戸時代・個人所蔵］
江戸時代、佐賀藩が将軍家や他の大名家への贈答品としてつくったのが鍋島焼です。斬新なデザインと色使いが特徴的です。この瓶も肩がなり、瓶が細すぎるほど独特な形と松竹梅などの色遣いも見所です。
：展示場所【１１】

釈貴器　爵　せきてんき、しゃく
［江戸時代・東京国立博物館所蔵］
儀教の祖である孔子を祭る祭典を釈奠といいます。この釈奠祭器は、石見国津和野藩（島根県）の養老館に伝わったものです。その不可思議な姿は古代中国の祭器をしのんでいます。爵は酒を飲むための三本足の酒器を模しています。：展示場所「V 丸くなった地球、近づく西洋」

器

油滴天目茶碗　ゆてきてんもくちゃわん
［中国、南宋・九州国立博物館所蔵］
中国、南宋時代に福建省建窯で作られた喫茶用の茶碗です。小さい滴が器一杯に密集しいる様は、まさに満天の星のようです。この茶碗は千利休、古田織部、松平不昧が所蔵した名碗です。
：展示場所【入口付近】

大碗と散蓮華　おおわんとちりれんげ
［江戸時代・長崎市教育委員会所蔵］
江戸時代、長崎で貿易を行ったオランダと中国、それぞれの居留地であった出島と唐人屋敷からはたくさんの食器が出土しています。大碗と散蓮華は当時から中国人の主要な食器でした。
：展示場所「V 丸くなった地球、近づく西洋」

環海異聞　かんかいいぶん
［江戸時代・九州国立博物館所蔵］
文化元(1804)年、ロシア使節レザノフが送還した、仙台藩石巻樹船若宮丸の漂流民が見た、ロシアの食器の様子を描いています。「食盤三つ道具」としてスプーン、ナイフ、フォークを紹介しています。
：展示場所「V 丸くなった地球、近づく西洋」

炭化米と甑　たんかまいとこしき
［弥生時代・九州歴史資料館、福岡県教育委員会所蔵］
半島を経由して列島にもたらされた米は、各地へと広がり、我々の主食として定着しました。米を炊く、という調理法も半島よりもたらされます。列島内でいち早く鬼と共に甑がもたらされたのもやはり北部九州の地でした。：展示場所【３】

文化交流展示
海の道、アジアの路で味わう

「異国の美味、日本へ～日本と世界の食文化交流～」

九州国立博物館のテーマ「日本文化の形成をアジア古代眼点からとらえる」。今回は食文化交流の資料を展示する。日本は古くから、主食である米をはじめとして、麺や菓子などに様々な食文化に関するものが、異国 から渡来した。いつの時代でも遠い異国の美味なるものはあこがれであり、その中のいくつかは日本文化の中にとり込んでいた。文化交流展示は「酒」「器」「宴」の三つのテーマを設定する。

「酒」は、贈答や儀式、宴にも重要な位置を占める。酒を注ぐための瓶子なども将軍や大名へ贈答した。江戸幕府の将軍に献上された、佐賀藩で精巧な鍋島焼を作り、酒を注ぐための瓶子などを将軍や大名へ贈答した。また各地の藩校では、儒教の祖孔子の祭典が行われ、孔子の生きていた古代中国の青銅器を模した三つ足の爵に酒を注ぎ供えられた。江戸の浮世絵師葛飾北斎も、大の酒好きで真っ赤な顔をした伝説上の動物獏々を描いている。

「器」では、茶碗をいれる絵だけでは分からない、茶碗の成り立ちや、日本人の茶碗に対する思いを、鎌倉時代に宋から渡来した茶碗とともに、茶の調理法、茶の湯の歴史を通じて、茶碗が変化する様子を紹介します。

「宴」では、食器や調理法、料理の盛り付け方などを通じて、異国の食文化が日本の食文化に影響を与えた様子を紹介します。

「宴」では、異国の食器や料理を通じて、遠い異国の地でも自国の食器を使い、料理を呼び寄せるふるまいとの料理法、宴の