

佐賀県は、江戸時代、貿易港として開かれた長崎に近く、高価な砂糖をはじめ材料も揃いやすいことから、お菓子の文化が発展してきました。

## □菓子文化が花開いた江戸時代

江戸時代、鎖国をしていた日本で、西洋との窓口は唯一、長崎でした。その長崎の警備に当たっていた佐賀藩は、海外から入ってくる南蛮菓子の作り方など新しい情報を手に入れることができました。

## □佐賀県を代表する伝統菓子



(佐賀県観光連盟 提供)

### マルボー口

江戸時代以前に伝わった南蛮菓子。ポルトガルの船乗りが航海に出るときの保存食で固いクッキーのようなものでした。現在は小麦粉と砂糖、鶏卵を使ってソフトに仕上げた焼き菓子として知られています。

### しらたままんじゅう 白玉饅頭

白玉饅頭は佐賀市大和町の名物です。うるち米の粉をこねた生地<sup>きじ</sup>に、こしあんを詰めて蒸した饅頭です。もちもちとした食感があります。



(佐賀県観光連盟 提供)



(佐賀県観光連盟 提供)

### ようかん 羊羹

鎌倉～室町時代に伝えられた中国料理のスープ「羊の羹」が起源と言われています。小城町で羊羹づくりが始まるのは明治時代。現在も羊羹作りが盛んに行われており、20を超える「小城羊羹」の製造業者があります。



(佐賀県観光連盟 提供)

佐賀県北西部では鯛の形をした金花糖を「鯛菓子」と呼んでいます。

### きんかとう 金花糖

煮溶かした砂糖を型に入れ、固めて色づけした砂糖菓子。鯛や鶴、亀の形をした金花糖を並べた寿賀台は結婚式やお祝い事のときに飾られました。



(佐賀県観光連盟 提供)

有平糖の1つ、紅白の「千代結び」はお祝い事のときに贈られていました。

### あるへいとう 有平糖

戦国時代に渡来したポルトガルやスペインの宣教師から伝わったと言われています。煮溶かした砂糖や水あめを伸ばして形にするあめ細工です。ポルトガル語のアルフェニン(砂糖菓子の意味)が語源と言われています。



(佐賀県観光連盟 提供)

## 逸口香・一口香

小麦粉を使った生地に黒糖のあんを包んで焼いたお菓子。焼いたときに生地が膨らんで中が空洞になり、黒糖は溶けて内側に張り付きます。中国から伝わったと言われています。



(佐賀県観光連盟 提供)

## けいらん・けえらん

唐津市浜玉町で受け継がれているお菓子。うるち米を蒸して杵でついた生地を薄くのぼして小豆のあんを包んだものです。約400年前、朝鮮出兵の拠点・名護屋城(鎮西町)に向かう豊臣秀吉に献上したという伝説も残されています。



## あめがた

もち米を原料にして作った水飴<sup>みずあめ</sup>を何度も引き伸ばして作るお菓子です。産前産後の栄養補給や、煮物など料理のつや出しや甘味料にも利用されています。

調べてみよう!

江戸時代、砂糖はどうやって佐賀まで届いたのかな。

