

正月



Winter
in
Nagasaki



長崎市新大工町の商店街。
師走の市場には正月料理に欠かせない
長崎ならではの食材が並ぶ。

色鮮やかな赤や緑。
市場にお目見えするのは、
新年を迎える喜び。

準備

長崎の正月は異国情緒豊かだ。例えば、雑煮に入れる長崎白菜は「唐人菜」の名で親しまれており、その由来が中国であることが一目瞭然。またお節料理の定番として作られる「紅さしの南蛮漬け」の「南蛮」は、ポルトガルやスペインを意味する。日本で最初に西洋料理が伝わったのは長崎であり、それを伝えたのは南蛮人と呼ばれる人たち。今でも至る所で彼らが伝えた南蛮文化を感じる事ができる。ちなみに「紅さし」とは一般的に「ヒメジ」と呼ばれる体長十五センチ前後の小魚。おめでたい紅色をしていることから、正月に欠かせないものとして伝承されてきた。

正月を目前に控えた十二月、長崎の市場には普段目に見えない伝統野菜が並び始める。唐人菜をはじめ長崎高菜、長崎赤かぶ、辻田白菜、紅大根...といったものだ。長崎伝統野菜は中国などから種が持ち込まれ、栽培されたものが起源とされており、およそ三百年の歴史がある。時代の流れとともに、一時は栽培する人が減少し、危機に瀕していたが、西日本木場伝統野菜育成保存会などの活動により、近年、生産量が増えてき

た。長崎には、その色や形から「鬼の腕大根」と呼ばれる紅大根を節分の日に食すという風習もあり、伝統野菜は、まさに四季の暮らしの中に溶け込んでいる。

正月前の市場は、一段と活気づく。伝統野菜や紅さしを一年ぶりに手にした人々は、暮れゆく年にしみじみと思いを馳せる。長崎の新しい春は、もうすぐそこだ。



辻田白菜



長崎赤かぶ



紅さし