



ほんのり甘い味付けと鮮やかな彩りが特徴の大村の伝統的な郷土料理

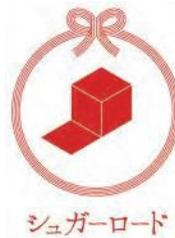
# 日本遺産 Japan Heritage

## Vol. 3 「砂糖文化を広めた長崎街道 ~シュガーロード~」 大村寿司(大村市)

室町時代末期から江戸時代、海外から輸入された砂糖は、日本の人々の食生活に大きな影響を与えました。なかでも長崎から小倉を結ぶ長崎街道「シュガーロード」沿道では砂糖が入手しやすく、外国由来の菓子製法を学べたこともあり、個性ある砂糖文化が根付きました。

大村寿司は、海の幸、山の幸に恵まれた大村ならではの伝統的な郷土料理で、500年の歴史があります。戦国時代、戦に敗れ、この地を追われた大村氏16代純伊が、流浪の末に領地を取り戻した際、喜んだ領民たちが、もろぶた(長方形の浅い木箱)に広げた炊きたてのご飯の上に魚の切り身、野菜のみじん切りなどをのせて押さえたものを食膳として準備したものが大村寿司の始まりと伝えられています。また、将兵たちがこれを脇差しで角切りにし、手づかみで食べたことから「角寿司」ともいわれています。

以来、大村地方では、祝い事や客人を迎えるときなどは、大村寿司をこしらえることが習わしとなり、その独特な製法は今も受け継がれ、風味ある押し寿司として有名です。



日本遺産とは、地域の歴史的  
魅力や特色を通じて我が国の  
文化・伝統を語るストーリーと  
して文化庁が認定するもの  
で、「砂糖文化を広めた長崎  
街道~シュガーロード~」は、  
令和2年に認定されました。



もろぶたに酢飯と具材を入れ、錦糸卵を載せ、ふたでしっかりと押さえた後、四角に切り分けます



大村市では、大村寿司のほかに松原地区の「へこはずしおこし」も構成文化財となっています

問合せ 大村市観光振興課 ☎0957-53-4111 長崎街道シュガーロード 検索

