

日本人にとって、最もなじみ深い洋菓子、それはカステラではないだろうか。これを和菓子だと思っている人もいるかもしれない。それほどまでに日本化した西洋のお菓子、それがカステラなのである。

このほど、「ビスコイト・デ・ラ・レイナ」というお菓子のレシピを17世紀のポルトガル宮廷の料理本『料理法 Arte de Cozinha』(リスボンのポルトガル国立図書館所蔵)の中に見つけた。私は小躍りして舞い上がった。なぜなら、カステラの起源を見つけた、と思ったからである。その時、私は長崎にある老舗のカステラメーカー福砂屋の依頼で、南蛮貿易と長崎、そしてその頃に伝わったお菓子について小論を書いていた。

そもそもカステラの起源は、現在もポルトガルにある「パン・デ・ロ」というお菓子であることが定説になっている。確かに地方によって形態の異なる「パン・デ・ロ」には、カステラに見た目がそっくり、味も

寄稿

岡美穂子

大体そっくりなものがあ
る。カステラを伝えたとき
れるポルトガル人の本国に
ある、よく似たお菓子なの
だから、これが起源である
に違いない、と食文化史研
究者は考えてきた。

おか・みほこ 1974年、
神戸市生まれ。東京大学
史料編纂所准教授。専門
は中近世移行期日本の対
外関係史、キリシタン史。
著書「商人と宣教師」(東
京大学出版会)、共著「大
航海時代の日本人奴隷」
(中公叢書)など。

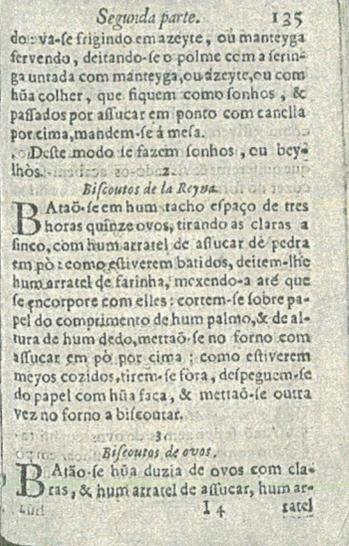
ラ・レイナ」の発見により
解消されるのである。

「ラ・レイナ」はスペイン
語で「王妃」を意味する。
つまりポルトガルでは「ス
ペインの王妃様」という意
味になる。当時、「ビスコ
イト」は「ビスケット」で
イメージされる堅い焼き菓
子だけではなく、スポンジ
ケーキのような柔らかい焼
き菓子の種類もあった。つ
まりポルトガル宮廷に伝わ
った「スペインの王妃様の
焼き菓子」が、「スペイン
の焼き菓子」として日本へ
伝わったと考えられるので
ある。

しかし、起源が「パン・
デ・ロ」であるなら、なに
ゆえ江戸時代の料理書で、
「カステラ・ポロロ(スベ
インの焼き菓子)」と呼ば
れているのか。現在のスベ
インにあたる地域が「カス
テラ」と呼ばれていたこと
は、江戸時代初頭に描かれ
た世界地図などでも明らか
である。

スペインびいきの人びと
は、スペインに現存するス
ポンジケーキ、すなわち「ビ
スコチョ」がその起源であ
る。というわけで、ポルト
ガル起源、スペイン起源、
どちらも譲り合わなかった
問題が「ビスコイト・デ・

レンピも大体江戸時代の
カステラの作り方に似てい
る。歴代ポルトガル国王の
王妃は、隣国のスペイン王
家から来るのが慣例であっ
た。とりわけ「ラ・レイナ」
は16世紀半ばに、夫である
ポルトガル国王ジョアン三
世(ザビエルをアジアへ派
遣した)の没後、摂政とし
て国政をつかさどったカタ
リーナ(スペイン国王フェ
リペ二世の叔母)のことで
はなかったかと私は考えて
いる。



「Arte de Cozinha」で、
「ビスコイト・デ・ラ・レイナ」
のレシピが書かれたページ
(筆者提供)

カステラ — 名前の起源は 「スペインの王妃様の焼き菓子」 ポルトガルの宮廷料理本に記述