



ハトシをはじめ、中国文化が色濃く残る長崎。残念ながら今年の長崎ランタンフェスティバルは中止となった。

# 長

崎市には、その名を聞いてもどんな料理か分からない…そうしたものがいくつもある。「ハトシ」もその一つ。およそ料理名とは思えない不思議な響きに、初めて聞いた人は戸惑いを見せる。ハトシとはエビのすり身をパンに挟んで素揚げしたもの。ふんわりとしたエビとカリッと香ばしいパンの組み合わせがおいしい。

シは、卓袱料理の一品となったのだが、その卓袱料理もまた中国から伝わったものがベースとなっている。江戸時代の初め頃まで、長崎の市中には中国人（唐人）たちが自由に暮らしており、彼らによって独特の食事スタイルが伝えられた。それは一つのテーブルを囲んで、大皿に盛った料理を各人が取り分けるといふもの。それまで銘々の膳で食事していた日本人にとって、このスタイルは斬新に映ったに違いない。彼らはその新しい食事方法を受け入れると同時に、テーブル

に並べる料理にも工夫を加えていった。唐の料理にアレンジを加え、新鮮な魚介類や、ポルトガル人やオランダ人たちが食していた豚肉や牛肉を取り入れ、「卓袱料理」が完成。やがて料亭で振る舞われるご馳走となった。今でも長崎市では「卓袱は料亭でいただくもの」というのが一般的だ。

長崎市内中心部では毎年、中国の旧正月を祝う行事「春節」を起源とする「長崎ランタンフェスティバル」を開催している。約一万五千個にも及ぶランタンが夜のまちを極彩色に染める二週間は、長崎が幻想的な雰囲気になる。イベント中の出店などでは各店が趣向を凝らしたハトシを味わうことができる。近年は食パンでエビのすり身を巻いたり、エビの代わりに魚を使うなど、バリエーションが豊かになった。長崎市の郷土料理は今も進化を続けている。

# ハトシ

## 長崎市

Nagasaki's Local Cuisine



ハトシは食卓の一品として、またおやつとしても親しまれている。

海を渡って伝わってきた美味なる味わい

