

郷土の美味を たどれば 土地の記憶が よみがえる。

江 戸末期、シーボルトは江戸参府の際、絵師に彼杵の港の風景を描かせた。今も港の佇まいは百六十年前に描かれた絵とほぼ変わっておらず、趣ある風情はそのままだ。

このまちはかつて交通の要衝として栄えた地。江戸時代、長崎街道と平戸街道の分岐点にあたる彼杵宿は、大村湾沿岸で最も栄えた港町だったという。大名や幕府の役人が宿泊する本陣が置かれていたこともあり、最盛期には約三百軒もの商家が軒を連ねるなど、その賑わいは格別だった。

これに目を付けたのが、捕鯨でその名をとどろかせた深沢儀太夫勝清である。彼は五島や壱岐など近海で獲った鯨を彼杵港に陸揚げし、この地を仕分け基地として位置付けた。仕分けされた鯨肉は彼杵の商人たちによって、九州各地へと運ばれたという。それ以来ここは、鯨と緑の深い土地となった。

その土地で受け継がれてきた料理の根底には歴史があり、それぞれの時代を生きた人々の思いが込められている。小さな港には、郷土の味のルーツが眠っていた。

郷土料理
長崎の