



蒸した米を乾燥させて炒った乾飯（乾い）と黒砂糖、水あめを混ぜ合わせて作る伝統的な「黒おこし」

日本遺産 Japan Heritage

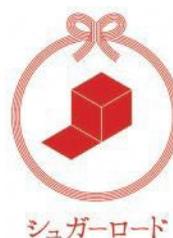
Vol. 1 「砂糖文化を広めた長崎街道 ～シュガーロード～」 諫早おこし(諫早市)

室町時代末期から江戸時代、海外から輸入された砂糖は長崎から小倉を結ぶ長崎街道「シュガーロード」を通じて全国に広がりました。街道の沿道には砂糖や外国由来の菓子が多く流入し、個性ある砂糖文化が根付きました。

長崎街道の宿場町「永昌宿（えいしょうじゆく）」が置かれた諫早で、特産品の「諫早おこし」が作られるようになったのは江戸時代の後期です。おこしは遣唐使が伝えた唐菓子（ていし）の一種が由来とされますが、諫早では大規模な干拓事業による新田開発が進み、農民が年貢上納の後に余った米から作るようになったといわれています。

家を「おこし」、名を「おこす」という縁起の良さも手伝って、「諫早おこし」は多くの人に食され、伝えられてきました。明治・大正の頃までは、神社の縁日で、若い男性が思いを寄せる女性におこしを贈る風習もあったそうです。

諫早市内には江戸時代から続く店もあり、伝統を守りつつも時代に合わせた商品開発などの工夫が重ねられています。



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。



黒糖を砕くのに使うおこし道具



若い世代にも親しまれるよう味や形に工夫を凝らした商品もある

問合せ 諫早市商工観光課 ☎0957-22-1500 長崎街道シュガーロード 検索