シュガーロード400年の物語

長崎街道から伝わる歴史と文化とおいしい甘味。

口砂香（長崎市）

うるち米を煎った粉と砂糖によりつくられる干菓子。寛永年間に長崎の「お梅さん」という女性が唐人から習ったと言われており、梅の花をかたどったものがよく見られる。

ぬくめ細工（長崎市）

ポルトガルから伝わり有平糖に落雁粉を加え、細工しやすくしたもの。長崎くんちの庭見せには欠かせない。

長崎カステラ（長崎市）

ポルトガル人から伝わり、400年の歳月の間に味や形に改良を重ね、今日に至る。商標登録された「長崎カステラ」は高い品質とザラメ糖が底に残っているのが特徴。

有平糖（長崎市）

ポルトガルから伝わった、砂糖と水のみで作られる砂糖菓子。

寒菊（長崎市）

乾燥させた餅を半年から一年寝かせて焼き、表面に砂糖蜜をかけている上品な干菓子。

一口香（長崎市）

中国から伝わり、独自の進化を果たした唐菓子。黒糖の餡を皮で包み焼き上げ、中が空洞なのが特徴。

ザボン漬（長崎市）

ポルトガルから伝わりザボンの皮を砂糖漬けにしたもので保存食にもなる。優しい甘みと苦みが癖になる一品。

丸ぼうろ（佐賀市）

ポルトガル語で菓子を意味する「ボーロ」が語源の南蛮菓子。17世紀後半、ポルトガルの菓子をオランダ人や中国人から学んだのがはじまりとされている。

小城羊羹（小城市）

中国から伝えられた菓子であると言われており、明治初年には森永惣吉により羊羹製造が開始され、明治半ばには村岡安吉により寒天を用いた練羊羹が「小城羊羹」の名で販売され始めた。

大村寿司（大村市）

戦国時代、領主大村純伊が戦に敗れ流浪の末、領地を取り戻し、それを喜んだ領民たちがご飯と具をもろぶたに詰めた押し寿司をお祝いに出したのが始まり。ほんのり甘い味付けが特徴の伝統的な郷土料理。

へこはずしおとし（大村市）

340年以上の歴史のある銘菓で、米粒のふわっとした程よい硬さが食べやすく、お土産としても人気。

松原宿（大村市）

本陣・脇本陣などはなく、休憩場としての御茶屋が置かれ、建造物や漆喰塀など当時の景観をよく残している。

出島和蘭商館跡（長崎市）

江戸時代、日本とオランダの唯一の交流場となった。オランダから輸入された砂糖は荷揚げ・計量され、出島内の砂糖専用の蔵に収められた。西洋の物産や文化を日本に伝える、起点となった地である。

寿賀台（佐賀市）

鯛や松竹梅など、めでたいものを砂糖菓子や飴細工で型どり、祝いの席を飾る。

ケシアド（佐賀市）

ポルトガルの伝統菓子「ケイジャーダ」が起源の菓子。

ふなんこぐい（嬉野市）

1月20日の二十日正月に供える料理。昆布で巻いた鮒や根菜類を、黒砂糖・白砂糖・水飴などを用いた調味料で煮込み、甘い味付けをする。

牛津宿（小城市）

商取引が盛んに行われた商人町で、牛津に荷揚げされた商品は、長崎街道を通り各地へ運ばれた。
街道沿いには、脇本陣として利用されていた正満寺や、恵比寿像・六地蔵が遺されている。

塩田津（嬉野市）

長崎街道の宿場町、有明海を利用した港町という二面性を持ち栄えた地。陸海の交通の要衝であることから物流も盛んだった。かつて「菓子屋善七」として代々菓子屋を営んでいたとされる伝統的建造物・西家が残されている。

大村街道（諫早市）

長崎街道の一部で、破籠井町から山間部に入り日野見岳の麓を経て、大村市との境界に至るまでの1,460mが指定範囲。国道34号が開通するまでの主要道路だった。破籠井の地名の由来に長崎街道を通る旅人が休みをとり、わりご（弁当）を開いて食べた場所と言い伝えられている。

常盤橋（北九州市）

江戸時代の人々の往来に重要な役割を果たした、いわば「長崎街道の始点（終点）」。江戸参府に赴くオランダ商館長らは将軍への献上品を携えて長崎街道を進み、ここから下関行きの船に乗った。

内野宿・冷水峠（飯塚市）

現在も江戸時代そのままに道を残し、宿場の面影をわずかながら留めるとともに、長崎街道の最大の難所「冷水峠」を内包する。慶長17年（1612）、黒田家家臣の毛利但馬によって建設された。

金平糖（北九州市）

長崎から北九州に来て普及活動を行っていた宣教師ルイス・フロイスが金平糖を持ち込み、織田信長に献上したのが日本の始まり。

小菊饅頭（北九州市）

一口サイズで、砂糖を用いた手亡豆の白餡・小豆餡を、米粉とすりおろした薯蕷芋の皮で包む。

くろがね羊羹（北九州市）

強い甘味が出る上白糖が用いられた、ポケットサイズの羊羹。

栗饅頭（北九州市）

江戸時代に伝えられた焼き饅頭の皮で、栗と餡を包んだ菓子。

名菓ひよ子（飯塚市）

飯塚市発祥の立体的で見上げているようなひよこの形をしたお菓子。

なんばん往来（飯塚市）

バターとアーモンドの風味を引き立てた焼き菓子。

逸口香（嬉野市）

中国の空心餅を原形としたお菓子で、長崎から嬉野へ伝播した。

金華糖（嬉野市）

煮詰めた砂糖を、菓子型に流し入れて固め、彩色した砂糖菓子。

千鳥饅頭（飯塚市）

千鳥饅頭は昭和2年（1927）に千鳥屋で誕生した菓子。守り続ける伝統のカステラと丸ボーロから生まれた千鳥屋の代表菓。カステラ生地で白餡を包んだ、南蛮菓子の製法を活かした焼き饅頭。

諫早おこし（諫早市）

佐賀藩の大規模な干拓と米の増産による余剰米と、街道沿いの地域で手に入れやすい砂糖を用いて作られたのがはじまり。