



令和8年3月発行

企画・制作 DEJIMAGRAPH inc.

取材・執筆 中村 志乃美
村川 マルチノ 佑子

写真 田畑 伸悟(田畑写真事務所)

発行 環境省 雲仙自然保護官事務所
〒854-0621 長崎県雲仙市小浜町雲仙320
Tel 0957-73-2423

印刷・製本 株式会社クラフィット

本書の収録内容の無断転載・複写・複製等を禁じます。

©2026 Unzen Ranger Office,
Ministry of the Environment. All rights reserved.

食



雲仙

雲仙天草国立公園

国立公園指定
記念誌

UNZEN - AMAKUSA NATIONAL PARK



雲仙の食

雲仙の「食」と聞いて、何が浮かびますか？
早くから本格洋食が楽しめたことでしょうか。
硫黄香る地獄の温泉卵でしょうか。
または、ビーフシチューでしょうか。
温泉街だけで複数店舗あったという
豆腐屋、パン屋を思い出すかたも
いるかもしれません。

実は、雲仙の食の歴史についての資料は
多くありません。
そこで今回は、雲仙温泉に暮らす
みなさんにご協力いただき
食にまつわる物語や思い出について
あらためてお話を聞きました。
国立公園の歴史が始まった頃から、現在まで。
雲仙温泉に特化した「食」の特集です。

シャシャンボ(子子ん坊)

春のミヤマキリシマの後、7月頃に雲仙地獄一体に
白い花を咲かせる。その実は秋に熟する。オリジナル
リキュールにはホテルの敷地内に植えたシャシャン
ボの実を使用する。

冬だけの シャシャンボカクテル

雲仙の洋食を語る上でかかせないクラ
シックホテル、雲仙観光ホテル。その一
角に佇むバーを訪ねました。
「もう、定年を超えているんですよ。」バー
テンダーの池田康秀さんは、20年以上、
このカウンターを守ってきました。ホテル
オリジナルの一杯は、冬限定の「シャシャ

ンボカクテル」です。敷地内で熟したシャ
シャンボの実で作る特製リキュールを
ベースにしたもので、ベリー系のフルー
ティさと、苦味のある一杯が特徴です。
開業当時は外国人で賑わったバーも、今
はゲストのほとんどが日本人。県内、特に
長崎市内からのリピーターも多く、県民に

とっても特別な場所になっています。
「今は、バーがあるホテルも少なくなりました。引退はまだ少し先かな。」と優しく微笑む池田さん。
雲仙の夜を、特別なひとときにくれる
バーとして、これからも。

凍り豆腐の卵とじ



作ってくれたのは、雲仙にある「丸登屋（まるとや）旅館」の元女将、松永久榮（ひさえ）さん。久榮さんは、雲仙が国立公園に指定されたのと同じ1934（昭和9）年、旅館の末娘として生まれました。凍り豆腐の卵とじは、幼少の頃から食卓の定番で、大人になってからは宿泊客をもてなす料理として、また家族のために、幾度となく作ってきたおかずなんだそうです。島原半島の郷土料理「具雑煮（ぐぞうに）」にも欠かせない「凍り豆腐」は、伝

統の保存食。高野豆腐や凍み豆腐とも呼ばれ、主に長野県や東北地方など、寒冷地で受け継がれてきました。温暖な九州では珍しい例ですが、雲仙でも冬の寒さを生かし、昭和30年代頃までさかんに生産されていたようです。「凍った豆腐をゆでて汁をしぼったものを、わらひもで吊るし、寒風にあてて作っていました。豆腐を外に出しておけば、一晩でカチカチに凍ってしまうくらい、昔の雲仙は寒かったんですよ。家庭ごとで作るわけではなく、

数軒の作り手が冬の間の商売として、まとめてこしらえていました。うちでは冬になると、大豆三俵（約180kg）分もの豆腐を、男衆を雇ってにぎやかに仕込んでいましたよ」。雲仙の中でも指折りの生産量だったという丸登屋旅館。久榮さんのお父さんは、島原半島で凍り豆腐の組合長を務めており、遠くは満州までその技術指導に赴いたそうです。凍り豆腐は軽くて持ち運びやすく、栄養豊富なすぐれた保存食。戦時中は、兵士の携帯食とし

まるとや 丸登屋旅館

ふわっ、じゅわっ。口に入れたとたん、凍り豆腐が抱えていたたっぷりのだし汁とともに、じんわりと幸せが押し寄せる「凍り豆腐（こおりどうふ）の卵とじ」。地元の人には身近な家庭料理で、今も食卓にのぼり続ける、雲仙の数少ない郷土料理です。



久榮さん直伝
「凍り豆腐の卵とじ」の作り方

- ①凍り豆腐を水で戻し、そぎ切りにする（6〜7mmくらい）。
- ②鍋にカツオのだし汁、鶏肉、玉ねぎの薄切りを入れる。
- ③火を入れながら砂糖、薄口醤油で味を整える。
- ④味が整ったら①の凍り豆腐を入れ、弱火で煮含める。
- ⑤溶き卵を回し入れ、半熟になったら皿に盛り付ける。

③ 凍り豆腐を戻したらしっかりしぼり、きれいな水の中でさらに数回絞ってアクを抜くのがポイント。雑味が消え、だしの含みがぐんとよくなります。

国立公園と同一年 私と雲仙の食文化

て軍へ納められました。丸登屋旅館がのれんを掲げる「小地獄」は、古くから日本人の湯治客が訪れる場所でした。そのため、宿泊客へのおもてなしも和食が中心。一方、洋風のホテルが立ち並ぶ「新湯（しんゆ）」には数多くの外国人が訪れ、早くからハイカラな食文化が取り入れられました。「私が子どもの頃、お隣にあった『さかき旅館』のおじいさんは、観光ホ

テルに納めるためのパンを焼いていました。すぐ近くに小さなパン小屋があってね、そこからいい匂いがしてくるんです。ロールパンを何度か分けてもらった記憶がありますよ」。久榮さんの心の中には、ふわふわのロールパンや、親戚の菓子屋さんが焼いてくれたカステラ、豚肉入りのカレーライス、ナイフとフォークを用いた食事の情景が、温かい思い出として刻まれ

ているといえます。当時の雲仙の人々が、いかに早くから洋食文化に触れていたかを物語る、貴重なエピソードです。そんな多様な食文化が交差する雲仙の中だからこそ、「凍り豆腐の卵とじ」という素朴で飽きのこないおいしさは人々の心をつかみ、こうして令和の時代まで受け継がれてきたのかもしれない。

移動販売のお惣菜

朝から晩まで仕込みに追われる板前、街じゅうの宴席を駆け回る60〜70人もの芸者。そんな多忙な人たちの空腹を満たしていたのが、荒木精肉店の手作り惣菜です。当時を知る人たちが今も語り継ぐ、懐かしの味を再現してもらいました。

荒木精肉店は1926(昭和元)年の創業以来、複数のホテルからの精肉注文に応え、雲仙の食を支え続けてきました。佐世保生まれの荒木富子さんが、この老舗へと嫁いできたのは1968(昭和43)年。雲仙が最もにぎやかだった時代です。「誰も寝る暇も食べる暇もなかと。とにかく仕事が次から次、追っかけてきよった」

と、富子さんは当時を振り返ります。その頃の店は農場と支店を構え、従業員は17人を数える規模でした。富子さんの1日は、まだ真っ暗な午前2時の弁当作りから始まります。仕入れに出かける男性陣6人のため、朝昼2食分の弁当を大きな3段重2つに詰め、毎日欠かさず用意しました。子どもを送り出し、家事を済ませたら、今度は注文の肉をさばく。睡眠時間はほんのわずか。気づけばまた、午前2時がせまる。そんな毎日を必死に駆け抜けました。しかし結婚9年目、ご主人が病に倒れ、帰らぬ人となります。末娘はまだ1歳。富子さんは歯を食いしばり、3人の子

どもを抱えながら、家族と共に店を切り盛りしていきます。農場を手放し、支店を任せていた人たちにはそれぞれ独立してもらうなど、思い切って事業を縮小。模索の中で1980(昭和55)年頃から始めたのが、当時ではめずらしかった手作り惣菜の移動販売でした。それまで、身近な人たちのために振るってきた料理の腕を生かして、少人数でも続けられる商いへと踏み出したのです。メンチカツにコロケ、ギョーザ、芋の天ぷら。富子さん自身がそうであるように、忙しい現場で働く人たちには、落ち着いて食事をとる時間などありません。立ったままバクッと食べられ

あらきせいにくてん

荒木精肉店

ピピーッ。あちこちで鳴り響く大型バス誘導の笛。通りを埋め尽くす人、人、人。ひとつのホテルで1日3組の結婚披露宴が開かれ、一晩に1,000人もの団体客が宿泊する——。たぎるような熱気に包まれていた、昭和後半の雲仙温泉街。その熱気の裏には、息つく間もなく働き続ける人たちの姿がありました。



て、冷めてもおいしく、腹持ちがいい。そして、手作りのほっとするおいしさが感じられる。働く人の心と身体によりそうお惣菜は、たちまち街じゅうで人気となりました。毎日通う人のために、メニューは日替わりに。ホテルの従業員さん、出番に備える芸者さんたちが、こぞって買い求めました。ギョーザだけで1日に1,000個も包み、それが完売していたというから驚きです。しかし、時代の波は止まりません。カラオケの普及とともに宴席の形が変わり、芸者さんの姿は少なくなりました。さらに、ふもとのまちにスーパーマーケットが誕生。女性たちが自らハンドルを握って買い物に出かけるようになると、雲仙の個人商店を利用する人は目に見えて減っていきました。そんな街の変化を冷静に見つめていた富子さんは「赤字が出る前に」と、いさぎよく移動販売に幕を下ろします。そして、次なる一手として1985(昭和60)年、精肉店の半分を改装し、焼肉店を開きました。昼は引き続き卸の精肉店として、夜は焼肉店としての営業を始めたのです。精肉店直営ならではの新鮮で質の高い肉、手間暇を惜しまない



昭和の終わり 雲仙の熱を支えた お肉屋さんのメンチカツ

富子さんの誠実な仕事は、世間の和牛ブーム、焼肉ブームとも重なり、瞬間に評判を呼びます。それから40年、現在もお客さんが絶えない人気店として、「焼肉の荒木」の明かりは今なお、雲仙の夜を明るく照らし続けています。かつて忙しさの極限にいた人たちを支え、ふるい立たせた富子さんのお惣菜。今はイベントや注文時にだけ姿を現す「伝説のメニュー」と

なりました。今回特別に作ってもらったのは、肉のうまみがまっすぐに伝わるザクザクジューシーなメンチカツと、雲仙南串山産のジャガイモの甘みが生きたコロケ。揚げたてを食べ終える頃には、身体も心も芯から温まっていることに気づきます。熱狂の時代を生き抜いた、雲仙と富子さんの物語が自分の中へと流れ込み、その強さを分けてもらえたような気がしました。

受け継がれる本格洋食

窓の外には海、テーブルに差し込むやかな光。一皿ごとによこびを感じる正光さんの料理と、シワひとつないシャツに身を包む明美さんの穏やかな笑顔。凜とした気品がありながら、どこかほっとする。そんな心地よさの背景には、雲仙の地で受け継がれてきた「西洋料理」の歴史と誇りが息づいています。雲仙は明治から昭和にかけて、欧米人に人気の避暑地

としてにぎわいました。その本格的な受け皿として、国策ホテルの一つに数えられ、1935(昭和10)年に開業したのが「雲仙観光ホテル」です。食材選びから料理の仕込み、給仕まで、西洋のスタイルがそのまま取り入れられました。しかし世界が戦争へと傾くなかで、長く続いた雲仙の外国人避暑地としての時代は幕を閉じます。終戦後の米軍による接収を経て、雲

仙観光ホテルには再び国内外から多くのゲストが訪れ、日本人の宿泊客も増えていきました。当時の日本人にとって、ナイフとフォークで味わう西洋料理は、日常とは一線を画す華やかな文化そのもの。雲仙は、一流の西洋料理に出会える、特別な場所となっていました。この伝統ある厨房で、1986(昭和61)年から2004(平成16年)年にかけて、洋食部

シャトープラージュ

雲仙のふもと、海辺のまち小浜に「シャトープラージュ」というレストランがあります。店を営むのは、フレンチシェフの後山正光さんと、妻の明美さん。二人は歴史ある「雲仙観光ホテル」で、それぞれ料理長と接客係を務め、その格調高い食文化を支えてきたプロフェッショナルです。

門の料理長として腕を振るったのが、シェフ後山正光さんです。フランス料理を専門に、東京や大阪で腕を磨いた後山さんは、それまでの雲仙観光ホテルの西洋料理を、現代的なフレンチへと進化させた人物。当時の社長から「後山くんの料理をやってほしい」と全幅の信頼を寄せられ、新しい感性の風を吹き込んでいきました。後山さんが変えたのは、料理の技術だけではなく、それまでの分業制を改め、シェフ全員がパンを焼き、ソースを引き、仕込みから盛り付けまでの一連の流れを、一人ひとりが責任を持って手がけるスタイルに。その徹底した手仕事で、ホテルの新しい味を形作っていきました。

一方で、長く愛されてきたカレーライスとレモンアイスクリームのレシピだけは、あえて変えることなく、次の世代へと大切に守り伝えました。カレーは毎日欠かさず火を入れ、煮詰まればブイヨン补足。その工程を繰り返しながら、一週間かけて、奥行きのあるコクを育てていたといいます。鍋につききりの仕込みは、文字通り全身で向き合う仕事。「カレーを仕込んだ日に家へ帰ると、子どもから『お父さん、今日はカレー作ったの?』と聞かれていたからね。体じゅうにカレーの香りが染みついていたから」。後山さんは微笑みながら、そんな日々を懐かしむように振り返ります。伝統と新しさ、その両方を一皿一皿に込



2004年のオープン以来、県内外から多くのお客さんが足を運ぶ。



- オードブル えびのテリーヌ、マグロのロースト、野菜のマリネ、粒マスタードソース
- パン 自家製焼きたてパン
- スープ かぼちゃのスープ
- 魚料理 海の幸のムース レタス包み、えびのエスカルゴソース
- デザート レモン風味のチーズタルト、ブランマンジェ

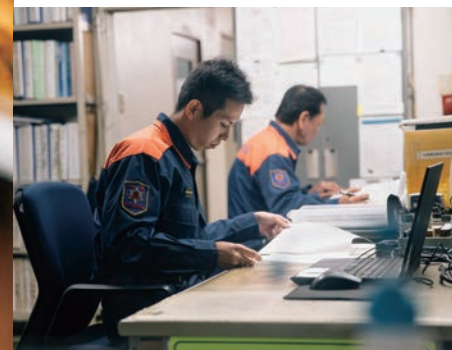
雲仙の西洋料理 明治から続く おもてなし

める真摯な姿勢。それは、かつて多くの外国人をもてなすため、代々のシェフが積み重ねてきた、西洋料理への情熱や真心を尽くす教え、そのものです。「ホテル時代も今も、基本的な姿勢は変わりません。奇をてらわず、ただ実直に。地元の食材を生かしながら、一つひとつの工程をていねいにやろうという気持ちです」と、後山さんは語ります。

そんな一皿に込められた想いを、お客さんに丁寧に手わたす明美さんもまた、雲仙観光ホテルのダイニングで15年間、接客の第一線に身を置いてきました。立ち居振る舞い、お客さまへの細やかな気配り。ホテル時代に培われたその「おもてなしの心」は、後山さんの料理と重なり、シャトープラージュの気品と温もりを作っています。雲仙で西洋料理を食べるということは、一期一会の一皿に尽くしてきた、人々のたゆまぬ歩みを、静かに受け取ること。明治末期から続くその心は、今も雲仙観光ホテルで、後山さんのシャトープラージュで、脈々と受け継がれています。

小浜消防署 雲仙分駐所

雪の気配をふくんだ、12月のある夜。小浜消防署・雲仙分駐所には、鍋から立ち上がる温かな湯気と、食欲をくすぐる香ばしい匂いが満ちていました。「今日の夕飯は、ちゃんぽんとギョーザにします」。そう言って炊事場で手際よく調理するのは、消防士の大久保^{つばさ}さんです。ペアを組む先輩消防士長の田中邦明さんが、消防署に根付く「自炊文化」について教えてくれました。



温かい料理を囲むひとは、しばし心をゆるめる、貴重な時間なのです。諫早市内から通う大久保さんは、非番の日に近所のスーパーで食材を調達し、次の勤務日に持参します。「自分がそのときに食べたいものを考えて、材料の買い出しをします。雲仙の精肉店でお肉を注文することもあります。体力勝負の仕事なので、インスタント麺で済ませることはほとんどありません。出動で食事の時間が遅くなっても、そんな時ほどごはんをしっかり食べるようにしています」と話します。さて、湯気を立てる具材たっぷりのちゃんぽん、バリッと焼き上がった羽根付きギョーザ、炊き立てのごはんが出来上がりました。「いただきます」と手を合わせ、熱々の一杯を頬張る田中さん。その「おいしかね～」という声に、作った大久保さんはうれしそうにうなずき、こぼれていたふたりの顔に、笑顔がこぼれます。

実は3年ほど前まで弁当の配達を利用していたそうです。近隣の飲食店の減少という地域の事情やお店側の負担を考え、



チームワークを育む「同じ釜の飯」。



雲仙の消防メシ 2人体制の現場を支える 自炊の絆

自炊に切り替えました。消防士の世界ではたいいてい、1～5年目の若手が「食当（食事当番）」として包丁を握り、先輩から手ほどきを受けながら、カレーや井もの、うどんなど、その署に伝わる味を覚えていきます。田中さんも大久保さんも、料理はゼロからのスタート。消防署でその技を身につけました。自宅でもたびたび料理をする、家族にとっても頼もしい存在です。「県央エリア内での転勤がありますが、海のそ

ばにある小浜署にいた職員は、魚のさばき方をマスターして帰ってくることが多いですね」と田中さん。こうした先輩から受け継ぐ技と地域の食文化が合わさって、消防士としての「生きる力」が身につけていきます。どんな場所でも、いざという災害時にも、仲間や地域の人々を「食」で元気づけ、支え抜く。炊事場での経験のひとつひとつが、雲仙を守るための大切な「備え」につながっています。

消防士は1年のおよそ3分の1もの時間を、現場と消防署内で過ごします。午前8時半から翌朝午前8時半までの24時間勤務。昼食は各自で持参し、夕食と翌朝の朝食を自炊します。いつでもすぐに出動できるよう、休憩中であっても署を離れません。夕食は午後6時頃、朝食は午前7時半頃としていますが、調理や食事の最中に出動要請があることは珍しくなく、後で温め直してもおいしく食べられるメニューにしています。消防士の健康と体

力を支え、任務遂行のパワーとなる。それがいわゆる「消防メシ」です。現在、雲仙分駐所は2人体制。その業務は火災や救急対応だけでなく、宿泊施設への点検、ときには山での遭難救助にまでおよびます。日々の訓練に加え、けわしい山岳地帯を歩く実地訓練を行うなど、雲仙ならではの過酷な現場を想定した備えも欠かせません。いつ出動がかかるかわからない、緊張と隣り合わせの勤務。雲仙のまちと山々を背負うふたりにとって、

雲仙の厨房より

メニューは、
畑の旬野菜と
相談します。

いまの雲仙の食を語る上で、欠かせない存在が雲仙福田屋の総料理長 草野玲さん。その料理の真ん中にあるのは、雲仙の大地で育つ「伝統野菜」です。一般に流通する野菜とは異なり、花を咲かせて種を採り、翌年またその種をまく昔ながらの野菜づくり。雲仙市吾妻町の農家岩崎政利さんが種をつないできた50種類以上の作物は、色形、味わいも個性豊か。ひと口食べれば、たちまち身体がよるこぶおいしさです。「伝統野菜との出合いで、料理への姿勢が180度変わった」

と話す草野さん。休憩時間には農家さんの畑を訪れ、作物の様子や作り手の思いに耳を傾け、いかにお客さんに届けるか想像をめぐらせます。自らも畑を持ち土に触れるほど、野菜は仕事でもあり、生きる楽しみになっているそうです。福田屋の厨房には毎週、何の野菜が入っているかわからない、農家さんからの「畑の旬ませ」の一箱が届きます。その中身を見て初めて、どんなメニューにするかを決めるのです。料理の現場では敬遠される、効率とは真逆の献立づくり。「おいしく無駄

なく使い切る計画を立てる。このプロセスこそが、素材のおいしさを“感動”へと引き上げる大切な工程であり、料理人として最もワクワクする瞬間でもあります」と草野さんは語ります。こうした伝統野菜を囲む「人」と「食」の輪は広がり、いまや雲仙観光の目玉に。独自の食文化が評価され、2024年には雲仙市が日本初の「美食都市」の一つに選出されました。火山の恵みと人の情熱が育む伝統野菜が、このまちの誇りとしてしっかり根を張り始めています。

そうめんは
まかないの
定番食材です。

そんな草野さんの料理の心は、次世代にもまっすぐに伝わっています。中華から和食の世界へ飛び込んだ新人の杉本や匡弥さんは「野菜とほんの少しの塩だけで深いだしができる、引き算で素材を生かす料理に衝撃を受けています」と目を輝かせます。訪れたのは、ちょうどまかないの時間。若手の修業の場でもある厨房の定番は、天ぷらそうめんです。煮干しで引いただし、練習で自ら揚げた伝統野菜の天ぷら。香りや衣の具合を確かめながら、杉本さんは立ったまま一気に麺をすすり

上げ、すぐさま仕込みの現場へと戻っていきました。その光景は、雲仙の取材で何度も耳にした「暮らしよりもてなしが優先だった」「立ったまま食べるのが普通」という、光景と重なります。観光地として栄えたこのまちでは、食事時はおもてなしの真っ最中。仕事の合間にお腹を軽く満たすのが食事で、なかには厨房で余った刺身や伊勢海老ばかり食べていた、という人もいました。「郷土料理は、雲仙にはないかもね」という地元の人たちの声は、客人を迎え入れてきた

誠実な姿勢のあらわれ。自分の食事は後回しにしても、誰かのためにおいしい一皿を作り、提供する。長年受け継がれるともなく続いてきた「立ったままの食事」は、誰かに尽くし続けてきた雲仙の優しさであり、今も料理人たちがつなぐ、リアルな雲仙の食の姿なのです。

食の

unzen
PARK VOICE



雲仙国立公園新聞「PARK VOICE」
パークボイスFaceBook リンク

PARK VOICEの人

「PARKVOICE (パークボイス)」を読んだことはありますか？

年4回、雲仙公園ビジターセンターから発行されていた季刊誌で、1983～2004年の間に全84号(総ページ数は336ページ!)の雲仙の百科事典とも言える存在です。その情報量、ディープさは雲仙地域の発行物の中でも随一。歴史、自然、イベント、雲仙温泉を訪れていた観光客や有名人、地元住民へのインタビューまで網羅され、その時代の雲仙温泉の暮らしや風景が目の前で立ち上がるようです。編集を担当していたのは、浅賀俊策さん。千葉県出身、現在は長崎市で暮らす浅賀さんに、お話を伺いました。



うまい魚が食べよう!

当時、沖縄に行くにはパスポートやビザが必要な時代。長崎からであればパスポートなしで沖縄へ行けて、しかもうまい魚が食える!とっていました。それで長崎にやってきたのですが、実際に千葉より長崎の方がなんでもあったし、楽しかったなあ。

パークボイス編集者になったきっかけ

昔から雲仙にもよく遊びに行っていて、雲仙温泉の人たちとの交流もありました。コピーライターをしていたから、そのうち九州ホテルから頼まれて、ラジオ番組の1分間CMを作ったりもしました。「パークボイス」の話も、雲仙に通ううちに依頼をされたんですよ。インタビューや記事作りは大変だったけれど、とても景気が良かったから取材するネタには困りませんでした。雲仙の人たちも協力的だった

し、毎日のようにみんなで飲むのが楽しくて通いつめていました。

当時、雲仙で良く食べていたもの

ゴルフ場の「ゴルフ弁当」はおしゃれでおいしかった記憶があります。バスケットに入ったお弁当です。あとはお酒くらいしか思い出せないな～(笑)

雲仙の食自慢

やっぱり「水」だと思います。木下謙二郎が書いた『美味求真』にも「飲んでうまいのは雲仙岳の水」というようなことが書いてあります。この水の美味しさが、島原半島の野菜や米のおいしさの素になっているのだから、「水」は外せないですね。

雲仙温泉に郷土料理が少ない理由？
そもそも国立公園の成り立ちが外貨獲得のために作られたものだから古くからの食文化や郷土料理は少ないのでは？

浅賀さん、ありがとうございました!

雲仙の水 ～雨水、雲仙の旅に出る

雲仙の山々は島原半島の巨大な「水の蓄え場」でもあります。山頂付近に降り注いだ雨や雪は、火山の岩肌からじっくりと地面に染み込み、火山が作り出した何層もの岩を通り抜ける間に濾過され、同時に大地からミネラルを吸収。平均的に数十年(20年～50年程度)の歳月をかけて島原半島各地に湧き出します。この水が料理に最適!軟水なので、出汁をとれば昆布やカツオの旨味をしっかり引き出せます。かつては温泉街だけで複数件が軒を連ねたという豆腐屋でも、このまろやかな水が使われていたはず。まさに雲仙の「美味しい!」を支える名脇役です。

商魂 たくましい 雲仙の食



観光地としてニーズを敏感に察知し、地域一体となって「商機」となる新しい食を開発する。そんな攻めの一面も、雲仙温泉の食を担ってきました。

その象徴が、温泉街の飲食店やホテルが一斉に取り組んだ新しい食の開発です。1986年のパークボイスに紹介されているのは「雲仙しっぽく」。しっぽく料理の雲仙版です。雲仙旅館協同組合と雲仙調理師会が協力し、お山の恵みと海の恵みを盛り込んだメニューを開発しました。また、避暑地の人気メニューだった欧風カレーを、団体・家族客に向けて贅沢な一皿「オムハヤシ」として打ち出した取り組みは、雲仙温泉＝洋食のイメージを確立した成功事例です。

最近では、SNS世代をターゲットに、映える食も考案されました。雲仙の野菜や肉を贅沢に使った「雲仙ジオバーガー」。レトロなラベルがかわいいと人気の「温泉レモネード」は流行が一周まわった“映え”飲料。雲仙地獄の蒸気の中で販売される「温泉卵」は、唯一無二のシチュエーションということもあり、よく動画で投稿されています。

続いている取り組みもあれば、すっかり消えたものも。特定の店で定番メニューとして続いているケースもあります。その行く末はさまざまですが、地域の事業者が手を取り合って商機となる食を生み出す姿勢が、雲仙の食をアップデートしてきたことは間違いありません。

雲仙の食と人

雲仙観光ホテル編



ば ば えい いち
馬場 栄一 さん

1966(昭和41)年から45年にわたり雲仙観光ホテルに勤務。調理と経理以外、すべての部署を経験したという馬場さんは、入社当時のホテルの姿を鮮明に覚えています。

「まず自分が、フルコースを食べたことがなかったからね。入社したら、テーブルマナーの基礎を学ぶところからスタートでした。コーヒーや紅茶も当時はめずらしくて、目にするものすべてが驚きでしたよ」。

当時の献立にはチキンやポーク、有明海の舌ヒラメを使ったムニエルなどが並び、お客さんに好評だったそうです。「関西の有名女子校の修学旅行先になっていました。滞在中の食事を通して、生徒たちがステイマナーやテーブルマナーを学んでいます。ホテルが一種の『社交の教室』にもなっていましたね」。



雲仙観光ホテルの洋食フルコース 1975年頃

美食都市に選ばれる!

2024年、雲仙市は「美食都市アワード」に選ばれました。伝統野菜などの豊かな食文化が、都市部のシェフを魅了し、地域を活性

化したのが受賞の理由。なかでも「エタリの塩辛」と「雲仙こぶ高菜」は、イタリアが本部のスローフード協会から「味の箱舟」として認定されています。

エタリの塩辛

橘湾沿岸で製造されるカタクチワシの塩辛。秋になると塩辛に漬け、冬の保存食としてきました。その製造方法から「和製アンチョビ」とも呼ばれ、調味料として使われることでパスタやチャーハンなど料理のバリエーションも広がっています。

雲仙こぶ高菜

高菜の地方品種。種苗店を営んでいた峰真直さん(雲仙市吾妻町)が中国から持ち帰った高菜の種子が、長崎の風土で独自の地域種、地方品種として育ったもの。茎に大きな「こぶ」ができることから、こぶ高菜と呼ばれます。生でもおいしく食べられるので、高菜漬けはもちろんのこと、サラダや炒め物にもおすすめ。「味の箱舟」の中でも特に希少で守るべき食材「プレシディオ」として、日本からは唯一認定されています。

冬の軒先の風物詩 凍り豆腐!

雲仙温泉の冬の風物詩のひとつ。軒先に吊るされた豆腐……!深夜、氷点下の冷気にさらして凍らせ、日中の陽光で解凍・乾燥を繰り返して作る保存食です。高野豆腐よりも気泡が大きく、出汁をたっぷりと吸い込むのが特徴。雲仙市の郷土料理レシピでは、干し椎茸との炊き合わせや、精進料理のメインとして記載されています。



冷たさで 食を支えた 風穴?!

風穴と呼ばれる穴があります。山の岩場の隙間から、夏でも冷たい風が吹き出している場所で、巨大な岩石が積み重なった隙間に冬の冷気が蓄えられ、夏に冷たい風となって吹き出す仕組みです。その活用方法は、古くは蚕の卵を休眠させるものでしたが、安定した低温環境(年間の平均5～15℃)が食糧の長期保存や品質保持に適していたため「天然の冷蔵庫」として利用されました。普賢岳の登山道には「北の風穴」「西の風穴」があり、特に北の風穴は水を貯蔵する氷室(ひむろ)として使われました。冬に作られた氷を夏まで保存し、外国人観光客への冷たい飲み物の提供や、冷蔵庫用の氷としてバターや肉の冷蔵に活躍。荒木精肉店でも、かつては氷と藁を使った冷蔵庫で肉を保存しており、その際は風穴の氷が使われていたそうです。それにしても、冬に作った氷が夏まで保存できるなんて、すごすぎませんか?自然の奇跡に感謝です。

島原大変で 生まれた伝統食 六兵衛

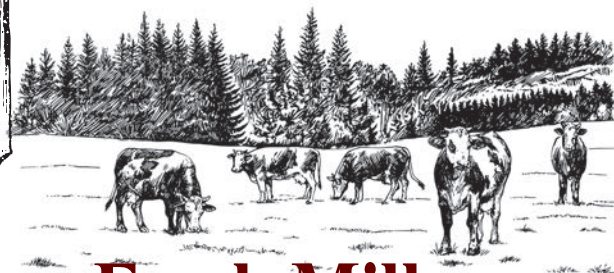
1792(寛政4)年。雲仙岳が噴火し、眉山(まゆやま)が崩壊。大量の土砂が有明海に流れ込み津波が発生し沿岸一帯を襲いました。田畑は壊滅的被害を受け、主食の米が不足。大飢饉が起こります。そんな中、唯一育ったのが火山灰の土と相性の良いサツマイモ。このイモから生まれた郷土料理が六兵衛です。

作り方は今も変わりません。サツマイモを粉末にした「せんだん粉」に、山芋のつなぎを少々。そこに熱湯を注ぎひたすら練り上げます。ツヤのある生地になったら、穴の開いた「六兵衛板」にグッと押し付けて製麺します。今は、家庭で作られることはほとんどなく、飲食店で郷土料理として出される程度。ですが雲仙の歴史や自然の脅威を物語る一品として、観光客向けに「六兵衛作り体験※01」が提供されています。ストーリーを知った上で体験する六兵衛作り。どんな味がするでしょうか。

※01…2026年時点

雲仙温泉

洋食物語



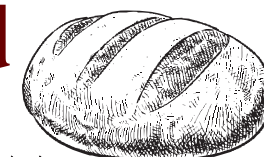
Fresh Milk

新鮮な牛乳

島原半島は、長崎県内でもいち早く酪農が導入された地域。明治末期から大正期にかけて、山麓の千ヶ石や小浜、愛野周辺で生産された新鮮な牛乳が、馬の背に揺られて雲仙のホテルへと運ばれました。

Home-made Bread

自家製のパン



西洋人にとって欠かせない焼きたてのパンを供給するため、1935(昭和10)年開業の「雲仙観光ホテル」では、ドイツ製のオーブンを導入し、本格的なハード系のパンが焼かれていました。涼しい気候と豊かな水は、酵母の管理とパン作りに適していたと記録されています。また、温泉街には旅館にパンをおさめる小さなパン小屋がありました。

売り文句は 食の三種の神器

新鮮な牛乳

自家製のパン

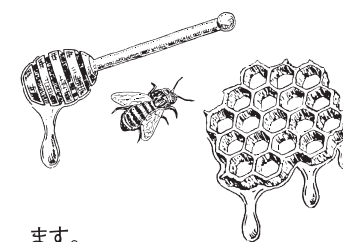
地元の蜂蜜

この文言は、雲仙の複数のホテルが、英字新聞『The Nagasaki Press (長崎プレス)』に出していた広告のキャッチコピーです。当時の外国人にとって、この3つの食材は日常に欠かせないものだったことが伺えます。

Local Honey

地元のはちみつ

当時から雲仙は養蜂が盛んでした。「大叫喚地獄を過ぎて、矢岳の尾根を越えて池の原に至る道はとても面白い。この道は、途中で、大量の蜜蜂を飼育している集落を通る。巣箱は、大きな石の上に置かれた竹細工でできている。蜂蜜を収穫する時は、煙で蜜蜂を巣箱から追い払い、大部分の巣を取り去り、僅かな量の巣だけを帰ってくる蜜蜂のために残す。」という記録があり、雲仙温泉でも養蜂が行われていたことがわかり



ます。もしかしたらミヤマキリシマ由来のはちみつが提供されていたかもしれません。雲仙観光ホテルでは、現在は島原産のはちみつを提供しています。本格西洋料理が楽しめる避暑地として成熟した雲仙温泉。当時の優雅な食は「雲仙らしさ」を象徴するものとしてかたちをかえながらも雲仙地域一帯に残っています。

日本人の視点 ある旅行記より

日本人にとって雲仙温泉は憧れの旅先。旅行記『温泉嶽を繞(めぐ)る』(大正13年発行)には「毎晩違うホテルへ夕食に出かけた」「野外でキンキンに冷えたビールが出てきて感動した」と食に関する記録があります。中でも印象的なのは、レストランで的一幕。「自分たちが洋食のメニューと格闘し、慣れない手つきでナイフとフォークを動かす一方、若い婦人の外国人客が刺身や煮魚を楽しそうに囲んでいた。なんと対照的で皮肉であった。」と書き記されています。



明治初期、長崎居留地の外国人が避暑地として注目し、開発が始まりました。1891(明治24)年に発行されたガイドブックでは、雲仙は「長崎から容易にアクセスできる優れた避暑地」として紹介されています。彼らが滞在した九州ホテル(1893年創業)や古湯ホテル(後に富貴屋)といった旅館では、外国人客の要望に応えるため、西洋式の食事の提供が模索され始めました。1934(昭和9)年の国立公園指定を受け、国策として外国人観光客を誘致するため、翌年雲仙観光ホテルが誕生。雲仙の洋食文化の発展を決定づける出来事となりました。

地元食材の活用

橘湾で獲れた新鮮な魚介(タイ、エビなど)を使ったムニエル、子羊や牛肉を用いたローストなど。

ジビエ料理

避暑地雲仙の人気アクティビティには、ゴルフ、テニス、登山にならび、狩猟がありました。狩猟で仕留めた野鳥や猪などは、滞在先のホテルに持ち込まれ、フランス料理の技法で調理され避暑客に提供されていました。

欧風カレー

雲仙観光ホテルで多くの外国人客が好んだ「欧風カレー」。は今でも提供されています。

雲仙の味よ 永遠なれ

食のお土産記録帖

県外からの観光客に人気なのは、長崎を代表するお菓子「カステラ」。一方で、県内の人やリピーターが探し求めるのは、ここにしかない「古きよき雲仙」が感じられる味です。時代の移ろいととも姿を消していくものがあるなか、今もなお選ばれる「食」のお土産を集めました。



老若男女が
好むサクサクの伝統

湯せんぺい

明治20年頃、島原藩最後の藩主・松平忠和公への献上品として誕生しました。小麦粉、卵、砂糖に小浜の温泉水を練り込んだ、素朴ながらも奥深い味わいです。最盛期には小浜・雲仙で合わせて16店舗が湯せんぺいを焼いていましたが、現在は6店舗、うち雲仙は2軒のみとなっています。レトロなパッケージに描かれているのは、島原半島の鳥瞰図。大正時代の旅行ブームの際、国内外の旅行パンフレットに鳥瞰図を取り入れ、「大正の広重」とまでよばれた天才絵師・吉田初三郎によるデザインです。



遠江屋本舗 ①

今では唯一となった「純一枚手焼き製法」を守り続けています。土日には手焼き体験も実施しており、職人の技を間近に感じられるのが魅力。また、ゴーフレットやグラノーラといった新しい楽しみ方を提案し、湯せんぺいを知らない若い世代が手に取るきっかけになっています。

松坂屋湯せんぺい本舗 ②③

伝統の湯せんぺいはもちろん、島原半島の上質な味噌を使った「みそせんぺい」も有名です。コクのある味噌の旨みと、食べ応えのある硬さがクセになる、瓦せんぺい。地元の人たちからは、その独特な形から「曲がりせんぺい」の愛称で親しまれています。



温泉レモネード ④

外国人避暑地として賑わった時代、炭酸泉に砂糖を混ぜて飲む、サイダーの文化が伝わりました。当時の味をイメージし、雲仙島原の天然水と、地元産グリーンレモン果汁で作られています。

ラッキーチェリー豆・うに豆 ⑤⑥

大正時代から愛される、そら豆を揚げた豆菓子。島原産の生姜を使った甘い「チェリー豆」派か、生うにを使った「うに豆」派か？どちらもポリポリ手が止まりません。

納豆味噌 ⑦

あの糸を引く「納豆」は使っていません。島原半島で、古くからご飯のおともとして食べられてきた保存食「もろみ味噌」に、昆布や生姜を入れて甘辛く仕上げたもの。きゅうりや豆腐にのせたり、醤油代わりに使う人も。

ザボン漬け ⑧

柑橘「ザボン」の分厚い皮を砂糖でじっくり炊いて、乾燥させたもの。しっかりした甘さ、ザボンの皮の香りとほろ苦さが唯一無二のおいしさです。

湯せんぺいグラノーラ ⑨

湯せんぺいにドライフルーツ、焦がしアーモンド、チョコチップなどをミックス。一般的なグラノーラにはない、湯せんぺいならではの軽やかな食感と、素朴でやさしい甘さが人気です。

うまいんで酢 ⑩

一度使えば常備したくなるおいしさ。野菜、肉、魚、ギョーザや冷やし中華、何にでも合うまろやかな三杯酢です。

「ム

COLUMN

情報求む!

幻の雲仙土産

昭和10年代頃まで湯せんぺい以上の存在感だった、今はなき幻の雲仙土産『めがね菓子』。「西の高野山」とよばれた雲仙で、修行僧の持つ「錫杖(しゃくじょう)」の輪を模して作られた参拝土産の代名詞だったそうです。今では地元でも知る人が少なく、いろんな説が浮かび上がります。松永久榮さん(p.5)によれば「クッキーより硬い焼き菓子で、直径5〜6cmの輪が2つ重なっていた」。南

めがね菓子

島原在住の松永麟藏さんは「南有馬町から雲仙へ、祖父と一緒にめがね菓子を売りに来ていた」と教えてくれました。遠江屋本舗では、2010年頃に依頼を受けて再現したそう。小麦粉と砂糖を練って焼き上げ、円を3等分する位置に赤・緑・黄の食紅で線を描いたといいます。シュロの葉に5〜6個通した状態で売られ、それをさげて持ち帰ることが雲仙を訪れた証だったとか。大分県宇佐市では

現在も、弘法大師ゆかりの「おせたい菓子」としてめがね菓子が受け継がれていて、色も形も皆さんの証言に近いので、ルーツは同じだったのかもしれませんが。もし雲仙温泉で売られていためがね菓子についてご存知の方は、お知らせください!



※イメージ