

弘治三年の集団肉食 ポルトガル人が教えた肉飯

十六世紀の日本は、天下統一を目指す戦国武将が激しい死闘を繰り広げるなか、海の向こうからはポルトガルやスペインの貿易船が来航し、キリスト教の布教と交易を迫る劇的な時代だった。食生活史の面からみて、とくにこの時代が注目されるのは、日本人が有史以来初めて異国の料理を知ったことで、当時それらは「南蛮料理」と呼ばれた。仏教によつて久しく肉食を禁じられていた日本人が、初めてヨーロッパの肉食文化に接した歴史的なきつかけとなった。

戦国の諸大名のなかでももつともキリスト教に理解を示した大友宗麟^{そうりん}は、一五五六年（弘治二年）宣教師トルレスに、宗麟の領地である豊後府内（大分県）に教会堂、病院、育児院などをつくることを許可し、二十二年後の一五七八年（天正六年）には自ら洗礼を受けるほどの傾倒ぶりだった。その豊後府内の会堂で、文字通り史上最もエキゾチックで、かつ前衛的な「復活祭」が催されたのは一五五七年の四月十八日のことである。

その模様をイエズス会の本部に報告したイエズス会士の書簡によると「当日はとりわけ意義深い祝日であったため、約四百人のキリシタン一同を食事に招待した。この食事のためわれらはメス牛一頭を買い、その肉と一緒に煮た米を一同に共したが、みな大いに満足して

これを食べた」とある。日本の歴史上画期的な集団肉食風景が繰り広げられたのである。復活祭のミサは、この日の明け方から始まり、聖体を納めた天蓋^{てんがい}を中心に、本国ポルトガルの衣服をまとった従者が手に手に大小のロウソクを掲げ、オルガンの演奏のなか、教会の地所内をおごそかに三周した。

日本人の信徒もヨーロッパスタイルの白衣をまとい、ポルトガル人十数人の発する祝砲が、大きく夜明けの空にこだました。

ミサのあと供された「牛肉とともに煮た米」とはたぶん「アロス・コム・ワカ」と呼ばれる牛肉の炊き込みご飯であったと思われる。

ある好事家の計算によると、牛肉一人当たり二百^{グラム}、米を一人一合五勺として計九十^{キログラム}（一俵半）、ポルトガル式に米と肉を炒めるため、オリーブ油か菜種油を用い、味つけ用にニンニクの小片と塩、こしょうを加え、炊き上がったときの色と香りづけにサフランも用意されたとみる。

弘治三年の集団肉食は、なんともエキゾチックであった！

