

授産場について（食品加工）

長崎の外国人に高品質な食品を提供

当時の食品ラベル(ド・ロ神父記念館蔵)

当時の捏ね鉢(ド・ロ神父記念館蔵)

当時の素麺秤器(ド・ロ神父記念館蔵)

授産場一階では、救助院の人々によって、日本の素麺、マカロニ、パン、緑茶、紅茶、醤油などが製造されていました。ド・ロ神父はフランスから高品質の小麦粉の種を輸入して育て、川岸の製粉所で製粉を行い、素麺を造りました。

この素麺を造る際に、自分たちで栽培した落花生の油を混ぜて味をよくする工夫をしました。今でも人々は、ド・ロ素麺を味わうことができます。長崎中の顧客相手に商売をするために、救助院で作られた食品は、長崎に定住したイギリス人、トーマス・グラバーなどの協力を得て売られました。これらの食品の一部は、非常に高い人気を誇っていたようです。

救助院の活動はド・ロ神父のアイデアと工夫、そして人々のためには常によりよいものをという教えの元に行われていました。