

近代京都における料理屋街《西石垣》の誕生

加藤 政 洋

I. 橋畔の景観から

京都の商業中心《四条河原町》の交差点を東へ、高瀬川にかかる四条小橋から四条大橋の西詰に進むと、南側に建つ豪壮な近代建築が目にはいる。北京料理の老舗「東華菜館^{とうかさいかん}」である。近江兄弟社を創業したことで知られるウィリアム・メレル・ヴォーリズ（William Merrell Vories, 1880-1964）の設計で、昭和元（1926）年12月に竣工した。

旧市街地の中央部を東西に貫く四条通一帯には商業が集積し、まさに目抜き通りとよぶにふさわしい街路景観を呈している。四条大橋をわたった（「鴨東^{おうとう}」と略称される）鴨川の東には、舞妓・芸妓で知られる花街^{かがい}《祇園新地》がひろがり、四条通の東端に八坂神社（旧・祇園社）が位置していることから、四条大橋西詰は京都を代表する遊樂地の空間的なとばりにあたるといってもよいだろう。そのためか、橋のたもとには南北ともに、江戸期より大きな料理屋が立地していたようなのだ。



第1図 明治前期の「四条鉄橋西詰」

出典：『都の魁』（1883年）



第2図 明治後期の「四条大橋」西詰

所蔵：加藤政洋研究室

第1図は、明治16（1883）年に出版されたガイドブック『都の魁』収録の絵図である。中央（北西）には「御料理 浪花楼」、《先斗町》の南端にあたる右（北）側には「御料理 藤や」、そして東華菜館の位置には「御料理 京屋」とある。京屋の前の河原には、座敷を備えているとおぼしき小屋がふたつならび、ある種の納涼床のようにもみえなくはない。

橋畔には南北ともに枝垂れ柳（?）も植栽されていたようだ。人の往来、そして建物の二階部分にまで描かれた人影をみるに、四条大橋西詰が京都きっての「繁華の巷」であったことがうかがわれる。

第1図がやや鳥瞰的に描かれているのに対して、第2図は鴨川左岸の低い角度から撮影された絵葉書である。宛名面に「40.11.16」と消印のあることから、明治30年代後半の写真であろう。四条大橋西詰に立地する南北3つの大きな木造建築は、それぞれ「京屋／浪花楼／藤や」に見えなくも

ない。

この写真が撮影された当時、南詰の建物は「矢尾政^{やおまさ}」という料理屋になっていた¹⁾。明治 25 (1892) 年前後、浅井安次郎という人物がここに牡蠣料理の専門店を開業したのである。ただし、浅井が「広島蠣料理を初めて京都に移入したのが明治十九年の秋」であるという語りも存在するので、開業はもう少しはやいかもしれない²⁾。その後、浅井は明治 33 (1900) 年の初夏に「アサヒビヤホール」を名のって、京都に初めて生ビールを導入したのだった³⁾。

四条大橋西詰の南側は▲矢尾政の蠣料理店にて夏はアサヒビヤホール店なり北側は▲矢尾政北店にて西洋料理を営み両側扣へて京の花を添へつゝあり⁴⁾

明治末期のガイドブック『二十世紀之京都』(1908 年)に記された四条大橋西詰である。南北の料理屋「矢尾政」は京都に「花」を添える存在と認識されていた。豪壮な建築が橋畔のランドマークとなっていたにちがいない。

明治期の小説家にしてジャーナリストでもあった国木田独步(くにきだ・どっぽ 1871-1908)は、「矢尾政の蠣飯」と題して、「四條橋畔(西詰)に矢尾政と云へる三階造りの食店あり、冬は牡蠣飯一方にて牡蠣の天婦羅、牡蠣飯、牡蠣の豆腐からあへ等、牡蠣一式の料理、十餘種を出し候」という紹介文を残している⁵⁾。



第 3 図 昭和初期の四条大橋西詰

所蔵：加藤政洋研究室



第 4 図 対象地域の概観

明治 40 年頃には西洋料理をも兼ねるようになり、大正 14 (1925) 年 12 月から新築工事に着手して、昭和元年末に第 3 図にみるような、鉄筋コンクリート造(地上 6 階地下 1 階)のモダンな店舗が誕生したのだった。

右(北)側の鴨川に張り出したような建物上部の看板には、「アサヒビール」「御料理 矢尾政」「天ぷら」などの文字がみえている。これが北店なのだろう。

本店は戦時中に売却されて、「昭和二十一年十一月の開店だから戦後早々で、おそらくいちばん早い店としてめずらしがられたことであろう」と指摘されるように、戦後、北京料理の「東華菜館」にうまれかわり、現在にいたる⁶⁾。

矢尾政の北店以北は、京都を代表する花街のひとつ《先斗町》である。《先斗町》を特徴づけているのは、三条から四条間にわたり、まさに「狭斜の巷」と呼ぶにふさわしい一本道の細街路（旧称・新河原町通）である。この細街路は四条通を挟んだ南側、すなわち矢尾政の脇を抜ける小路へとつながっているようにもみえなくはない（第4図）。

東華菜館の西側の小路を一般に「さいせき」と呼んでいる。西石垣と書くのだが、もともとこの辺は鴨川の石垣のあった所で、東石垣、西石垣と二つ有ったが、トウセキとか、サイセキとか隠語風によびならされ、いつかサイセキの呼び名が固定したものである。

いまこの通りの店だけで「西石垣のれん会」というのが出来ている。先ず一ばん北に、この辺の老舗「ちもと」がある。ちもとの隣が鶏の水だきの「鳥岩楼」である。それから、江戸焼うなぎの「神田川」、その次に割烹の「銀水」、そのとなりが、もと角力取りの陣の花の初めた「陣の花」〔、〕鳥料理の「うずら」〔、〕天ぷらの「喜文」などがつづいている。⁷⁾

ここにあるように、じつのところこの細い街路は「西石垣」と書いて「さいせき」と読む、京都のなかでも難読地名のひとつである（通称のため以下《西石垣》と表記する）。文中で「隠語風」とされているのは、おそらくこの街区の歴史とかかわってのことであろう。この点については、次章Ⅱで述べるが、注目すべきは、当時、北京料理の「東華菜館」にはじまり、「うまいもの屋、食べもの屋の多い西石垣の通りでの代表的な老舗」と評される「ちもと」⁸⁾、とり料理の名店「鳥岩楼」、江戸焼きうなぎの元祖「神田川」、昭和初年に開業した《西石垣》にあっては新参の料理屋《銀水》と、名だたる料理屋の並ぶ料理屋街であったということだ。

本稿では、難読地名ゆえか街区の認識もさだかでない隠れた料理屋街《西石垣》について、その来し方をたどりつつ、形成・転形過程を明らかにしてみたいと思う。

Ⅱ. 遊所としての《西石垣》

前章の引用文にあった「隠語風」という位置づけは、遊廓や花街のような大っぴらな遊里ではなく、そこが隠れ里のような遊所であったことを示しているとおもわれる。実際、たとえば17世紀末（元禄年間）の案内書『茶屋諸分調方記』^{ちややしよわけちやうほうき}に収録された「京色茶屋独安内」には、「西石掛町 四条通南西側」が「東石掛町 四条通南東側之分」とともに挙げられていた⁹⁾。

時代はさがって、安永8（1779）年3月の町触には「茶屋株并廻シ茶屋株等を以渡世」している町として、「祇園町 祇園新地 縄手 東石垣 西石垣 宮川町筋 頂妙寺新地 二条新地 五条橋下 六条新地 七条同 北野鳥居前 内野新地 今出川新地」が列挙されている¹⁰⁾。少なくとも江戸時代の中期まで、《西石垣》が遊所であったことは間違いない。

この点で、本居宣長の日記にある以下の指摘には興味を持たれる。

〔川端東西の〕石垣は、さいつころはこよなうはんせうせし所なるか、ちかき年は、年―月―にさひしく成りもてゆきて、娼家も多くあき人の見せにかはりたり、過半のこりたる茶屋共も、二階にともしひの見ゆることは、まれ―のこと也、かゝる所もいと盛衰ある世のなら

ひ也……（宝暦7〔1757〕年5月13日）¹¹⁾

以前はことのほか「繁盛」していた《西石垣》も、18世紀中葉には「娼家」も空いて店へとかわり、かろうじて営業をつづける「茶屋」の座敷にも灯がともることはまれであるという、遊所の「盛衰」（実際には衰退の局面）が記されている。

宣長自身が《西石垣》の「娼家」や「茶屋」にあがることはなく、かわりに料理屋を訪れていた。

西石かきの池簀かもとに入ぬ、この二階、東山をうけていとよし、物くひなとして、日暮過てや、有て、月いてんとするほと、東の山きはあかりゆくさま、いはんかたなし、空はいとはれわたりて、ちりはかりの雲もなし、さてまつほとに、まつの梢より出る月影、いはんかたなくさやけし、東山より出る月も、所によりて、木なき所なとより出るは、すこしをとれるに、こゝより見る所は、知恩院丸山の上わたりと覚しくて、こすゑまはらに見えたる所より出て、ことさらに興あり、まつの梢の月中にうつりたるなど、いとめてたしかし、さて酒のみなとして、月もいたう高く成までゐたり（宝暦7〔1757〕年8月17日）¹²⁾

彼は前年の11月1日にも東福寺の通天橋で紅葉を見た帰りに、この「かもと」を訪れており、「物くひ侍る、貝焼をこのみ侍る、いとあたゝかにて、満腹して、夜に入かへりぬ」と記している。東山のパノラマを楽しむには、うってつけの場所であったようだ。酒食に関しても、じつに満足げな様子である。

断片的な情報しか集めることができないものの、18世紀なかばまでの《西石垣》は「茶屋」や「娼家」の集積する遊所であった可能性が高い。そして、それらが衰退するのにあわせて、宣長もくつろぐことのできるような料理屋の存在感がましていったのだろう。

安政6（1859）年には、《二条新地》からの出稼ぎ先として、四条通をはさんだ北側ともども、《西石垣》を構成する斎藤町が、《先斗町》の範域として「遊女屋・茶屋渡世」の許可を受けている。この状況は幕末・維新时期でもかわらなかった¹³⁾。しかしながら、明治19年に制定された遊廓の取り締まり規則である府令第3号「五業取締規則」では、《先斗町》の区域から斎藤町は外された¹⁴⁾。

結果、近代以降の《西石垣》が花街として発展することはなかった。隠れた遊里としての性格を部分的に継ぎつつ、料理屋の集積する街区へと変じてゆくのである。

Ⅲ．料理屋街の形成

1. 明治京都の「銷金窩」

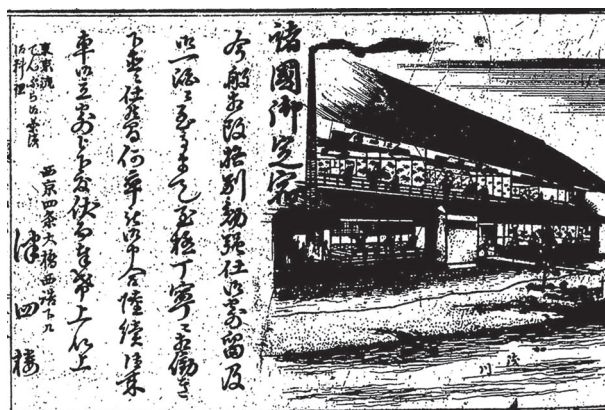
…〔略〕…茲から北へ二筋に分かれ、東の方の狭小なる巷路^{まち}は四条迄を西石垣といふ、西の筋は木屋町である、西石垣の重立ちたるは▲天麩羅料理で有名なる津四楼で旅館を兼ねて居る▲千もとは京都一流の料理店にて座敷は東山一帯を見晴し料理亦た独特の風味あり▲八百傳旅館に▲鰻料理の神田川▲大鹿旅館に▲三玉楼旅館▲貸席のすみれ▲湯屋の白山湯等である、こゝ等は京都の粹を集めし処いづれも鴨川に臨み風光絶佳にして通人たる名ある人は必ず茲へ遊ぶ

べき一箇の銷金窩であろう¹⁵⁾

《西石垣》の近代期に関する資料も少ない。そのなかで、明治末年に出版された案内書における上記の引用文は、当時の《西石垣》を知るうえで貴重な情報をあたえてくれる。

まず冒頭の「茲」とは、団栗橋西詰の木屋町通を指す。北に位置する Y 字路の東側、「狭小なる巷路^{まち}」が《西石垣》である。「巷路」には「まち」と読み仮名がふられているものの、同時代の文献には「かうち」などがあてられることもある。まさに「小路」と呼ぶにふさわしい狭小な街区、それが《西石垣》なのであった。

「重立ちたる」(＝主要な)ものとして次々に挙げられる固有名は、必ずしも立地に対応しているわけではないようで、この記述から店舗の位置関係を復原することはむずかしい。最初に登場する「津四楼」は、「旅館を兼ねて居る」ことから『都の魁』では宿屋の項目に掲載されたものの(第5図)、宣伝文には「東京流てんぷら」と記されていた。少なくとも明治前期から営業していたのであろう。



第5図 「津四楼」の案内

出典：『都の魁』(1883年)

つづく「京都一流の料理店」とされる「ちもと」は、いまもって京都を代表する料理屋のひとつに数えられている。料理関係にかぎると、ほかには「鰻料理の神田川」があるに過ぎない。料理屋街としての《西石垣》を考えるには、この「神田川」がポイントとなるので、次節で詳細をとりあげる。

ほかに湯屋1軒をのぞけば、あとは旅館である。「貸席」とあるのは、おそらく「席貸」の誤りであろう。席貸とは京都固有の「いちげんさんお断り」の旅館にほかならない。

引用文のなかでとくに重要なのは、「こゝ等は京都の粹を集めし処いづれも鴨川に臨み風光絶佳にして通人たる名ある人は必ず茲へ遊ぶべき一箇の銷金窩」とされている点である。「銷金窩」とは金銭の浪費される遊蕩の空間を意味する語句であり、一般的には遊里を指す。では、なぜ《西石垣》が「銷金窩」とされているのだろうか。

その手がかりが、洋画家・中澤弘光(1874-1976)の随想「西石垣の宿」のなかにある。

西石垣の宿には、芸妓を呼ぶことが出来る。今の舞妓は麻雀をやつたり、フルーツサラダを注文したり、拳闘の選手の品評をしたりするので、相手になるのに困る様なことがある。種二、萬龍といふ妓を描いたのも随分以前である。百龍、團子も、よく手本になつてくれた。團子は伶俐で、辛抱強く、姿のよかつた舞妓だつた。¹⁶⁾

ここに登場するのは、いずれも《祇園新地甲部》に属する妓たちで、萬龍や團子は大正期に名をはせた売れっ妓であった。舞妓を描く場合、ふつうの旅館ではそれがかなわない。なぜなら、舞妓や芸妓がそうした旅館に出入りすることを認められていなかったからだ。彼女たちを聘ぶには、花街との関わりの深い「一見さんお断りの旅館」、すなわち「席貸」を定宿とするほかはなかった。つまり、「芸妓を呼ぶこと」のできる宿が立地したがゆえに、《西石垣》は「銷金窩」とされたのであ

る。

戦後、中澤弘光の定宿は《西石垣》から《下木屋町》の「松華楼」に移る。「昔西石垣の宿から、眼の前に見た団栗橋が、松華楼からは、少し上になつて見える」。実際、「三、四十年前の古いスケッチ・ブックから」転載された「西石垣うら」というスケッチには、右手（下流側）に団栗橋が描かれていた¹⁷⁾。

彼が鴨川右岸の団栗橋をはさんだ《西石垣》と《下木屋町》にこだわったのは、「東山の上から出る月、鴨川の水に映る宮川町の灯」をいかにも京らしい風景として好んでいたからだ。そして、なによりも《祇園新地甲部》にもほど近く、「芸妓を呼ぶこと」のできる宿が立地していたからにほかならない。逆に《西石垣》から《下木屋町》へと定宿を移していたことは、《西石垣》の旅館がなくなったことを意味しているとも考えられるのである。

2. 「神田川」の進出

ひろく一般に知られるように、うなぎの蒲焼は東西でその調理法が大きく異なる。「背開き」にしたうなぎを白焼きにしてから、じっくりと蒸し上げたうえで、もういちど炙って仕上げる「江戸焼き」に対して、「腹開き」にしてから直焼きにする「地焼き」が「大阪（関西）流」である。

現在の京都では、料理屋にかぎってみると、総じて江戸焼きといってよい。京都における江戸焼きの起源をたどるとき、必ず最初に名があがるのは、かつて《西石垣》に立地した「神田川」である。「神田川」と聞けば、すぐに東京は神田の名店「明神下 神田川」が想起される。実際のところ、《西石垣》の神田川は「明神下」に由来していた。

明治前期の東京で《新吉原》とならぶ都市型遊廓であった《根津》が、埋立地の洲崎へ移転する。明治 21（1888）年 10 月、取り残された大妓楼を転用して開業したのが「磯部温泉・神泉亭」であった¹⁸⁾。その翌年に、神泉亭の一部として、鰻料理の神田川（支店）が開業したのである。そして明治 27 年、この神田川支店が京都へと進出するのだ。

西京へ出張店設置広告

御華主様方御勤めに従ひ京都四条西石垣へ出張店設置仕候紀年祭博覧会御遊覧の節ハ当本支店
同様御愛顧奉希候

東京蒲焼 神田明神下・根津神社前 神田川 本店・支店

凱旋煮 乗取汁 東京根津 神泉亭¹⁹⁾

これは、『讀賣新聞』に掲載された広告である。最終行は、「凱旋」に「のっとり」と、日清間の開戦直後だけにナショナリズム丸出しのメニューであるが、その一行前にはっきりと示されるように、「神田明神下 神田川」のれっきとした支店である根津「神泉亭」が、京都に「出張店」をかまえたことになる。

注目すべきは、「京都四条西石垣へ出張店設置仕候紀年祭博覧会御遊覧の節ハ……」という一文に含まれる、場所・タイミングの情報である。まず、この一文の後方に着目するとき、「紀年祭」と「博覧会」とが意味するところは明確である——平安遷都千百年、そして第四回内国勸業博覧会。神田川が京都へ進出したのは、明治 27（1894）年 11 月であった。博覧会の会期は、翌 28 年の 4 月 1 日から 7 月 31 日で、記念祭は 4 月 30 日に予定されていたので（実際は 10 月に延期）、約半年前に準備

して開業したのだろう。

次いで、「京都四条西石垣へ出張店」という説明は、この段階で《西石垣》に店が構えられていたことを示している。考えられるのは、内国博の終了後、《西石垣》の「出張店」を拠点にして京都に定着したということだろう。

こうして、近代京都における江戸焼きのうなぎは、《根津》に由来する神田川とともにじまった。だが、ここで重要なのは江戸の名店「神田川」支店が出先の立地として《西石垣》を選択したことである。《西石垣》における料理屋の集積は段階的に進むものの、その嚆矢をなしたのが「神田川」であった。

ただし、ここでひとつ注意しておくべきは、「ちもと」である。同店のウェブページには享保3(1718)年の創業とあるものの²⁰⁾、《西石垣》における立地年はさだかでない。

得られる情報は少ないが、たとえば、

西石垣四条下ル「ちもと」は昔、千本で八百善という店を営んでいたが、先代の時に今の地へ移って「ちもと」を始めた。主人は中村扇雀の叔父にあたり、なかなか邦楽の趣味があり、瓢亭の高橋氏と正に好敵手といえよう。²¹⁾

ちもとはもと千本で営業していたことのある料亭で、屋号はそこからとったらしい。その歴史は古く、老舗の風格がある。昭和四十六年の十一月に八十数歳で亡くなった先代主人は四代目、京料理のすぐれた腕ききというので評判だった。²²⁾

といった語りからは、ある程度の予測がつく。あとの引用からみると、先の「先代」は先々代となる。先代の生年は明治10年代後半ということになる。

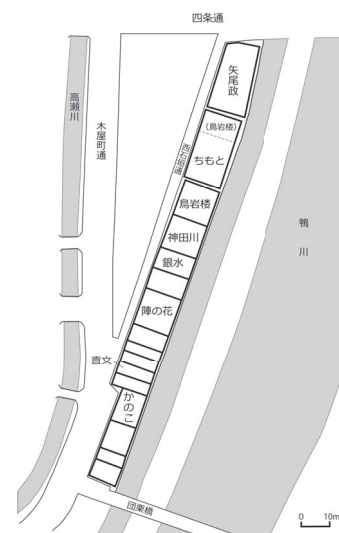
第四回内国勧業博覧会の開催にあわせて出版された京都案内本には、管見のかぎりではあるけれども、「ちもと」の記載はまったくみられない。しかしながら、明治38(1905)年出版の『日本漫遊案内』には、「四条大橋西には藤屋、神田川(西石垣)千もと(同上)津四楼(同上)」というように、「ちもと」が登場する²³⁾。千本通にあやかった「ちもと」は、東京の「神田川」とほぼ同時期か少し遅れて《西石垣》に進出したものとみてよい。

いくぶん結論を先どりするならば、近代期以降の《西石垣》の料理屋街化は、「神田川」と「ちもと」の立地にはじまるのだ。

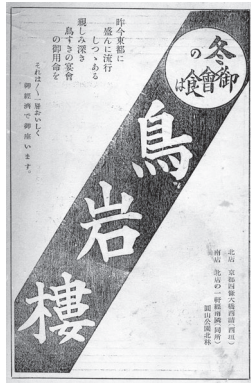
3. 料理屋街の成立

第6図は昭和戦前期(1930年代後半)の《西石垣》に立地した店舗を示したものである。明治期に開業した矢尾政・ちもと・神田川のほかに、鳥岩楼、銀水、陣の花、喜文、そしてかのこが増えた。

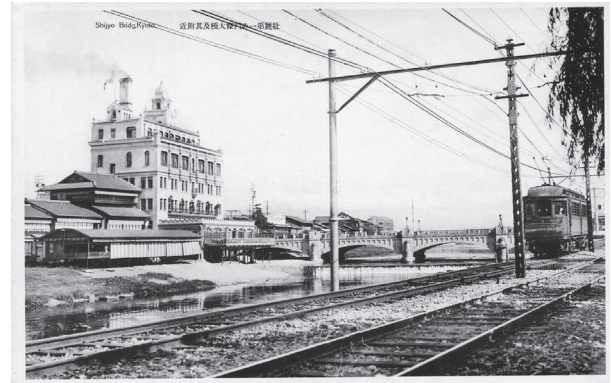
「鳥岩楼」は系列店が現在も西陣で営業をつづける「とり料理」の老舗で、《西石垣》における「創業は大



第6図 《西石垣》の料理屋
(昭和戦前期)



第7図 「鳥岩楼」の広告
出典：『京都書画大観』（1931年）



第8図 昭和前期の《西石垣》
所蔵：加藤政洋研究室

正天皇の御大典」、すなわち大正4（1915）年のころという²⁴⁾。昭和初年は「ちもと」の南の「北店」と、さらに二軒南の「南店」とが立地していたようだ。当時の雑誌に掲載された広告には（第7図）²⁵⁾、「南店」の説明として、「北店の一軒経南隣」とある。

現在、鴨川の左岸から「ちもと」をみると、明らかに二軒分の木造建築を一体化して営業していることがわかる（屋根の高さも微妙にちがっている）。第8図に写る矢尾政の左（南側）の建物が「ちもと」、その隣が鳥岩楼の北店であったと推察されるのである。その後、少なくとも昭和10年代前半には北店に一本化されたようだ。

次いで「銀水」については、面白い記事があるので引用しておこう。

こゝからツと北へ入ると所謂西石垣の割烹街で、千茂登、神田川、鳥岩などの大物どころ、其の中に此頃出来たのが割烹「銀水」こゝは東京式に京風を交へた銀水独特の料理で一現客を迎へてゐるが、板前は東京で鍛へたもの、調理の色どりは流石にと頷かされた。加茂川を見渡す二階の小座敷は、夜更けて千鳥を聴くにもつてこいの処、私は仲居を相手に関東関西の味の甲乙を卜して暫らく興じあつた。²⁶⁾

冒頭の「こゝ」は、「喜文」の前あたりである。文中に「此頃」とあるが、同店のウェブページにも昭和12（1937）年の創業とあるので²⁷⁾、まちがいなかろう。銀水の南に位置する「陣の花」は相撲取りの開いた「ちゃんこ鍋」の専門店で、戦前から営業していたとおもわれるが、開業年まではさだかでない。

喜文は「関西料理」を看板にした料理屋であった。

こゝの親爺、とてもいゝおつさん、客の嗜好を吟味して一々庖刀を取ると云ふ。自慢は「揚げ天婦羅」、揚げ立ての生蝦の味は格別成。私は意気な女客に挟まれて、喜文式の雰囲気につつまれた。

七、八年前の創業時から私は時折此の暖簾をくぐつたものだ。その頃からの丸髷姿のしとやかな仲居さんの顔も見受ける。川端の小間で姐さん相手に世間話もいゝと思ふ。²⁸⁾

文中の「創業時」から察するに、昭和5（1930）年前後の開業であろうか。戦後に撮影された店舗

なければたどりつけない。絶対／相対ともに《西石垣》の空間性はなかば不可抗力的に改変されたのである。

では、関係的空間はどうであろうか。もはや「隠語風」の「さいせき」が死語にちかい状態であることを考えるならば、「銷金窩」としての意味合いもずいぶんと変わったことになる。「迷惑行為等防止条例」の施行によって状況は改善したものの、以前は東華菜館の脇を南に折れることすらはばかられるような時期もあった。〈裏町〉としての場所イメージが醸成されていたのである。

都市の空間は変転するのがつねであるけれども、隠れ里のような遊里から料理屋街として隆盛し、また〈裏町〉と化した空間は、京都の近代史のなかでも特異な例といえるかもしれない。

V. おわりに

歴史も通称も数奇な《西石垣》という不思議な空間は、京都きっての特色ある料理屋街であったと言ってよい。本稿では、この狭小な街区に焦点を絞り込んで論じてきたが、少し視野をひろげると、また別の捉え方をすることもできるかもしれない。

ひとつは団栗橋から松原にいたる席貸街《下木屋町》との連坦性である。高瀬川に沿った木屋町通と鴨川とに挟まれた南北に長い街区は、一般の旅館にまじって席貸が立地し、たとえば大佛次郎の『帰郷』に登場するなど、近代以来の粋筋の空間としては戦後も機能していた。明治前期に《先斗町》との機能連関を制度的に断ち切られた《西石垣》が、《下木屋町》とのつながりを強めた可能性も否定できない。

もうひとつは団栗橋の役割である。対岸の花街《祇園新地》・《宮川町》に文字通り橋渡しする機能を担ったのみならず、戦後はいわゆる「街娼」の集まるホットスポットとなった。この一帯の裏町化と連動していたことは疑い得ない。前章で簡単にふれた「場所イメージ」ともかかわって、団栗橋の橋畔を特異な社会空間として捉え返すこともできるだろう。

いずれも今後の課題としたい。

注

- 1) 以下の記述は、次の文献による。帝国興信所京都支所編（1928）『京都商工大鑑』、帝国興信所京都支所、271-272。
- 2) 万十生（1927）「鴨川西岸の美観」、『技藝倶楽部』、5（2）、33-35。
- 3) 前掲2）。
- 4) 京都出版協会編（1908）『二十世紀之京都 天の巻』、京都出版協会、97。
- 5) 國木田獨歩（國木田獨歩全集編纂委員会編）（1966）『國木田獨歩全集 第九卷』、学習研究社、1966、695。
- 6) 國分綾子（1980）『新訂版 京都味しるべ』、駸々堂、228。
- 7) 白井喜之介（1962）『京都味覚散歩』、白川書院、69。
- 8) 前掲6）、52。
- 9) 長友千代治編（2008）『重宝記資料集成 第三十六巻「遊芸・遊里1」』、臨川書店、103。
- 10) 京都町触研究会編（1985）『京都町触集成 第六巻』、岩波書店、14。
- 11) 大久保正編（1974）『本居宣長全集 第十六巻』、筑摩書房、113。
- 12) 前掲11）、131。
- 13) 「京都府下遊廓由緒」、新撰京都叢書刊行会編（1986）『新撰京都叢書 第9巻』、臨川書店、103、107。
- 14) 京都府警察本部編（1887）『現行類聚 京都府警察便覧 下巻』、京都府警察本部、169。

- 15) 京都出版協会編 (1908) 『二十世紀之京都 天の巻』、京都出版協会、96-97。
- 16) 中澤弘光 (1944) 『回想の旅』、教育美術振興会、99-100。
- 17) 中澤弘光 (1954) 「京ところどころ」、『洛味』、46、16-19。中澤弘光 (1956) 「西石垣裏」、『洛味』、57、28-29。
- 18) 『讀賣新聞』・『東京朝日新聞』 明治 21 年 10 月 6 日。
- 19) 『讀賣新聞』 明治 27 年 11 月 18 日。
- 20) 「京料理ちもと」 ウェブページ (<http://chimoto.jp/about.html>)、2020 年 9 月 23 日最終閲覧。
- 21) 前掲 7)、72。
- 22) 前掲 6)、52。
- 23) 坪谷善四郎編 (1905) 『日本漫遊案内 下巻』、博文館、90。
- 24) 白井喜之介 (1970) 『新編 京都味覚散歩 〈京のガイド〉』、白川書院、257。
- 25) 新田可彦 『京都画壇大観』 都市と藝術社、1931 年。
- 26) 宮部醉櫻 (1938) 「のみある記 第六章」、『洛味』、4 (1)、82-85。
- 27) 「京料理 銀水」 ウェブページ (<https://c383500.gorp.jp/>)、2020 年 9 月 24 日最終閲覧。
- 28) 前掲 26)、84。
- 29) 『洛味』、119、1962 年。

(本学文学部教授)

The Formation Process of Restaurant-street “Saiseki” in Modern Kyoto

by
Masahiro Kato

This article examines the spatial meaning of Shijo Ohashi Nishizume in modern Kyoto, and then explains the formation and transformation process of Saiseki street, which is connected to the south of Shijo Ohashi Nishizume, while also considering its history. Saiseki is a narrow street and among one of the most difficult street names to read in Kyoto. Today, Saiseki functions as one of the most popular restaurant streets in Kyoto, with the Beijing cuisine restaurant Toka Saikan, the Kyoto cuisine restaurant Chimoto, and the sukiyaki restaurant Kanoko, among others.

In the Edo period, a *yukaku* connected with the red-light district of Ponto-cho was located in Saiseki, and the street already had several restaurants. In the Meiji period, following the Fourth National Industrial Exhibition of 1895, restaurants were gradually established in Saiseki. Many of the major restaurants still operating today were established along Saiseki in the early Showa era, and the street evolved into one of Kyoto's busiest restaurant streets.

Today, however, businesses providing sexual services have been established in Saiseki's vacant plots, which has changed the street into a kind of “back street.” This article explores Saiseki's location from the perspective of spatial concept while tracing the formation process of the restaurant street.