

京都における建物疎開と料理屋文化の系譜

1 はじめに

(一) 円山公園内の強制疎開

八坂神社の北東、円山公園内の北側に、「京名物いもぼう」で知られる料理屋の平野家本家がある。もともとは、平野家老舗（現・平野家本店）の「西店」として昭和十年代前半に開店したものの（図1）、戦時下、「八坂神社の社殿に近いというので早くに強制疎開を命じられ、りっぱな数寄屋造りだった建物をとりこわされてしまった」^{①②}た。

ここでいう「強制疎開」とは、空襲によつて発生する火災の延焼を防ぐべく、計画的に特定区域の建築物を除去し、空地を留意した事業にほかならない。一般的には「建物疎開」と称されるものの、有無を言わず立ち退かされたことからか、京都では「強制疎開」とも呼ばれてきた。次章で概観するが、京都市内だけで少なくとも一万三千戸^③が、また最近の研究によると二万戸^④が取り除かれたとされている。

昭和三十二（一九五七）年、現在の平野

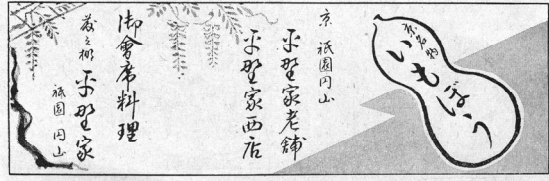


図1 《祇園円山》の平野家三店
出典：鴨川踊事務所『鴨川をどり』
鴨川をどり事務所、1941年。

京都における建物疎開と料理屋文化の系譜

家本家は「公園内で風致上むずかしい規制」があるなかで、「塀ばかり」の残るもとの敷地に建物を再建し、「平野家茶寮」として営業を再開^⑤、のちに「平野家西店」にもどる（図2）。建物疎開によつてう

河角直美・宮原佑成・加藤政洋

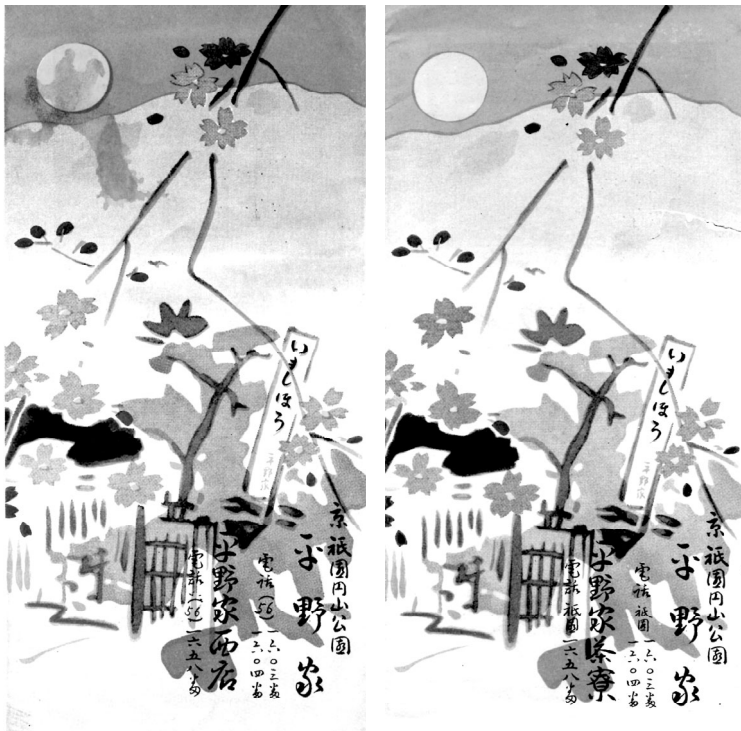


図2 平野家のパンフレット
(筆者所蔵)

みだされた空地のほとんどが道路や公園などの公共性の高い空間に転用されたなかで、そもそもが公園内に立地していたという例外的な状況にともなう困難はあったにせよ、平野家西店の再開は稀有な事例であるといつてよい。

では、強制疎開にあったその他多くの店舗は、戦後、平野家西店のように営業を再開することができたのであろうか。本研究は、河原町通以東の四条通周辺に散点する疎開対象地区において、建物が強制的に除去されたために立ち退かざるを得なかった飲食店に着目し、その料理屋文化の系譜を追跡するものである。

(二) 本研究の位置づけ

京都における強制疎開については、市街地の一部しか戦災にあわなかったために、その「作業の全貌を振り返ることができる」と指摘されているもの⁵⁾、いまだ体系的に論じられていない。とはいえ、京都の市街地のあちらこちらに刻み込まれた戦争の痕跡と記憶、さらには諸史料を組み合わせることで、「戦災都市としての京都」を描き出す中西宏次『戦争のなかの京都』では、ひとつの章を設けて強制疎開の概要が整理された⁶⁾。

また、川口朋子は強制疎開の計画策定から執行までの経過を整理し、神戸や大阪といった近隣大都市の空襲被害から惹起される「切迫感」によって、大規模な強制執行が推し進められたことを明らかにした⁷⁾。さらに川口は、一連の研究成果をまとめた『建物疎開と都市防空』のなかで、五条坂の強制疎開を事例として、立ち退きにあった住民への影響をコミュニティの喪失にともなう生活上の弊害、ならびに京都固有の空間形態である両側町の分断という、社会的・空間的な側面を聞き取り調査から浮き彫りにする⁸⁾。くわえて、京都府作成の『移

転調査』をもちいて、御池通・堀川通などから立ち退きを余儀なくされた住民の転居先を分析し、猶予期間の短さと混乱のなかで、多くの住民が近距離に移動したことを明らかにした。

同じく藏田典子も、行政文書である『都市疎開ニ依ル移転費交付申請書』や聞き取り調査を通じて、世帯特性と移転先の関係性を分析する。それによると、家族関係や職業関係などの血縁・地縁が移転先を決定する要因となったものの、それらを有さない社会的弱者は主として市外へ移転したことを解明した⁹⁾。

本研究は、これらの先行研究を念頭におきつつも、まったく別のアプローチをとる。わたしたち筆者は、近現代京都のフードスケープを論じるべく、諸種のガイドブックを収集するなかで、特定の著者たちが店の来歴を紹介する際に「建物疎開」ないし「強制疎開」へ言及していることに気づかされた。すなわち、『京都味覚散歩』シリーズを著わした臼井喜之介(うすい・きのすけ 1913-1974)¹⁰⁾、同じく『京都味しるべ』シリーズの國分綾子(こくぶ・あやこ 1910-2007)である¹¹⁾。いずれもわずかな記述ながら、それらをつうじて明らかとなるのは、河原町通以東の主として四条通に面した複数の料理屋が強制疎開にあり、戦後、紆余曲折を経て再開していることだ。商業空間の断片的破壊によって、いったんは閉業ないし移転を強いられた店舗が、戦前の料理屋文化を受け継いでいたのである。

本稿のタイトルにある「建物疎開」と「料理屋文化」の組み合わせは、いささか奇妙に思われるかもしれない。しかしながら、疎開によって強いられた(一時的な)閉業と移動は、料理屋とその料理——これらの総体を本稿では「料理屋文化」と呼ぶ——に多大な影響をおよぼし、戦後、ときに不思議な節合をも引き起こしながら、結果として新しい〈食味風景〉^{フードスケープ}を出現させることになる。

本稿ではいくつかの事例を通じて、料理屋文化の系譜を探索してみたい。まず、第2章では対象地区の全体を概観したうえで、それぞれの疎開区域の概況と、そこに立地した料理屋を特定する。次いで第3章では、立ち退きにあった料理屋の再開とその立地を跡づける。最後に第4章では、洋食と長崎料理の系譜をめぐるひとつの仮説を提示し、稿を閉じることとしたい。

2 四条通の強制疎開

(一) 対象地区の概観

京都における強制疎開は、都市防空事業として、昭和十九（一九四四）年七月の第一次疎開にはじまる。昭和二十年七月開始の第四次疎開まで（終戦にともない打ち切り）、四回にわたる強制疎開が展開され、一説によると二万戸にも及ぶ建物が除去されたというのだが、その正確な数と対象となった家屋や区域の選定過程は、依然として判明していない。

本稿で対象とする河原町通―八坂神社間の四条通においては、弥栄小学校の周囲、花見小路北側、南座の周囲と通称《南座前》、さらには四条小橋の北と南という計六か所の疎開地区が分布している。「米軍空中写真」（一九四六年撮影、一万分の一）から順に判別すると（図3）、まず四条通東端の弥栄小学校周辺に、はっきりとした痕跡が残る。国民学校（当時）を保護するためであろうか、校舎を取り囲む建物が除去された。第四次疎開は、空襲対策として進められた第三次疎開までの大規模な撤去とは異なり、重要な施設の周辺において小規模に実施されている。また第四次は、建物密集地において一定の間隔をおいた小規模な「間引疎開」でもあったため、《祇園町》のように店



図3 河原町通-八坂神社間の疎開地区
 (「空中写真」米軍撮影、USA R275-A-7 103・104、1946年より)

舗が密集した地区においても、部分的な除去にとどまったのだろう。次いで、花見小路の北である。祇園町南側の軸線である花見小路は、四条通を境に北ではやや東にずれて、疎開にともなう路幅の拡大を見て取ることができる。米軍空中写真からは、かろうじて疎開前の道筋も読み取ることができる。四条通に面した疎開区域の南端で西側が間口二軒分ひろくなっていることにも注目されたい。

そして、南座の四条通をはさんだ北側である。当時、『南座前』と俗称されたこの一帯は、現在、京阪電鉄・祇園四条駅のロータリーとして整備されている。ここは、「疎開小空地」として設定されており、戦時下における重要施設であった京阪四条駅への延焼を防ぐ目的で疎開が実施されたものと思われる。なお、南座の周囲でも部分的に実施されているが、南東の一部しか判別がつかない。

最後に高瀬川にかかる四条小橋周辺である。戦後に発行された「疎開跡地利用計画図」^⑫では、四条通をはさんで木屋町通の北南に、同じく高瀬川右岸でも四条通をはさんで北南の道路の両側に着色されているが、「空中写真」では高瀬川右岸の北南しか確認できない。

(二) 疎開区域と料理屋

弥栄小学校周辺

図4は、強制疎開の対象となった建物の痕跡を、「米軍空中写真」(一九四六年撮影、一万分の一)ならびに『京都市明細図』の描画をもとに復原したものである。

『石段下』に立地した弥栄小学校(弥栄中学校)周辺の疎開区域は、コンクリート造の校舎を取り囲むようにひろがっており、北側の四条通に面した家屋群、校舎西側の数軒、校舎東側の東大路に面した家屋群が対象となった。正確な軒数まではわからないものの、二十軒以上



図4 弥栄小学校周辺の強制疎開
(「空中写真」米軍撮影、USA R275-A-7 103、1946年、
『京都市明細図』(長谷川家住宅所蔵)より作成)

の建物が強制的に撤去されたとみられる。四条通の南面に位置し、吉田初三郎の描いた鳥瞰図で「近世仏蘭西型の瀟洒な建物」と紹介された^⑬、平野家別館(平野家食堂)の白い堅牢な建物だけが残る(図5)。この区域には、ともに「鳥の水だき」で知られる鳥岩楼と新三浦とが立地していた。鳥岩楼は、平野家から西に四軒目に位置し、そのひとつ西隣の建物まで除去された。同じく、弥栄小学校の南西に位置し、校庭に面した新三浦も、強制疎開の対象となった。

花見小路北側

現在の花見小路は、祇園新地甲部の歌舞練場から三条通にいたる街路として知られているが、さきに概観したように、四条通以北は強制

通間の既存の街路に接続しつつ、その延長線上の家屋群を撤去することで、四条二条間を直線的に結ぶ空地が確保されたのである。

この時、花見小路の突き当たり位置した四条通北側の家並では、小路の西側に面した六軒前後と、さらにその西側の三軒とが取り壊されたようだ。祇園町南側の花見小路の路幅を考慮し、北側への延長をスムーズにすることが企図されたのだろう。

結果として、四条通北側の突き当たり付近では、西側の間口二軒分までもが疎開の対象となった(図6)。この区画に店を構えていたのが、当時はお茶漬屋として知られた「十二段家」である。

南座周辺

四条大橋の東詰に立地する南座、その南座と対面する洋食店の菊水周辺では、図7のように強制疎開が行なわれた。菊水の北側から東側にかけては跡形もなく取り払われて、結果として、大正十五(一九二六)年建築の五階建て鉄筋コンクリート造の菊水だけが屹立する。こ

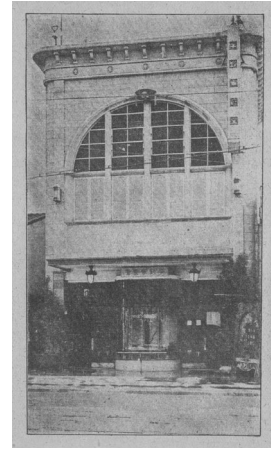


図5 平野家食堂(のちの太平楽)の外観
出典は注13を参照。

疎開後の道路整備によって成立した。明治前期に建仁寺の境内を上知し、お茶屋「二力」(万亭)の西側から南に開通した道路が花見小路のそもそものはじまりであり、四条通以北にはすこし東の細い小路しか存在していなかった。この小路を拡張し、富永町通から新橋

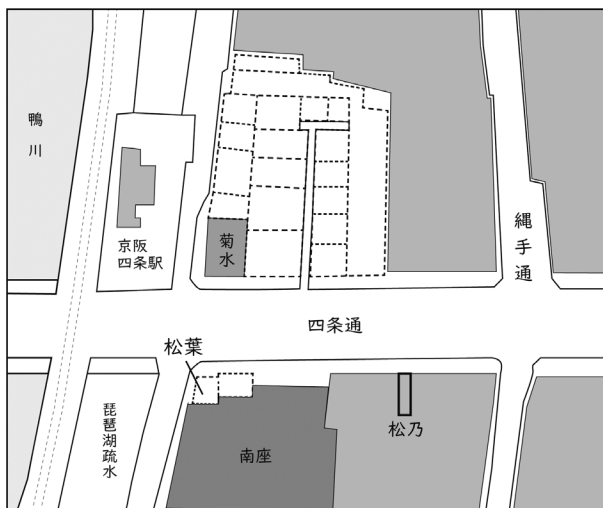


図7 南座周辺の強制疎開
〔空中写真〕米軍撮影、USA R275-A-7 103、1946年、
『京都市明細図』(長谷川家住宅所蔵)より作成))

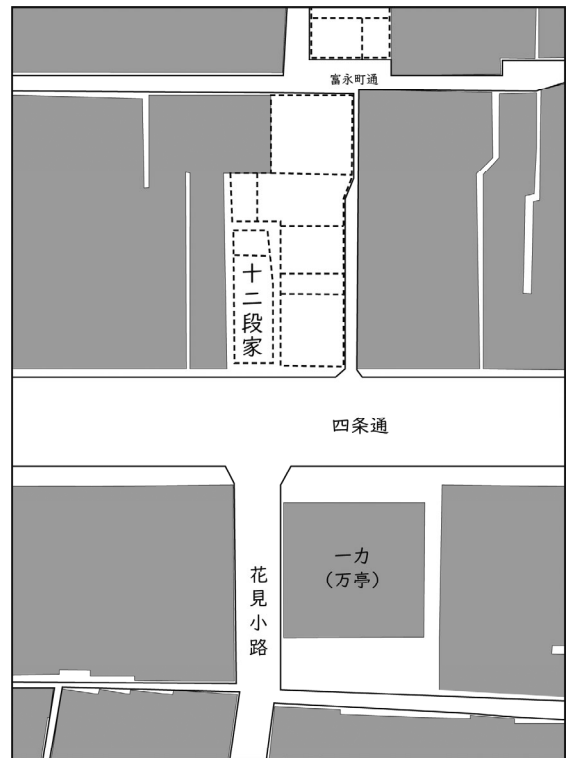


図6 花見小路北側の強制疎開
〔空中写真〕米軍撮影、USA R275-A-7 103、1946年、
『京都市明細図』(長谷川家住宅所蔵)より作成))

の空地の確保は、京阪電気鉄道四条駅への延焼を防ぐ目的であったと考えられる。

同じく昭和四（一九二九）年建築のコンクリート造である堅牢な南座周辺では、建物の北西に位置し、四条通に面した「にしん蕎麦」の発明で知られる「松葉」、そして隣り合う「祇園饅頭」とが南座保全のために取り除かれた。弥栄小学校周辺では、校舎を取り囲む一帯が疎開区域となったものの、ここ南座の場合は、その巨大な建物の北西に立地する上記二軒と、南東の家屋だけが対象となっている（後者は図示していない）。不思議なことに、南座以東、大和大路までの路面店は対象となっておらず、このことが松葉の再建とも深く関わることになる。

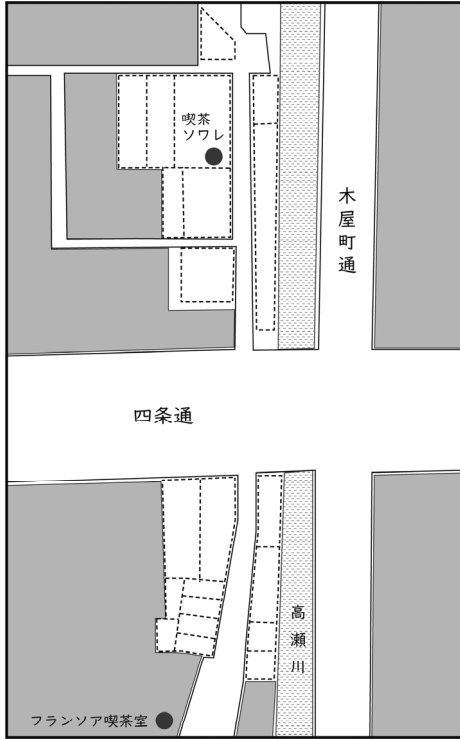


図8 四条小橋周辺の強制疎開
 (「空中写真」米軍撮影、USA R275-A-7 103、1946年、
 『京都市明細図』(長谷川家住宅所蔵)より作成)

四条小橋周辺

高瀬川にかかる四条小橋周辺にも、強制疎開の跡を二か所に見取ることができ(図8)。四条小橋西詰の北側では、高瀬川と並行する街路(西木屋町通)に面した建物が取り除かれており、そこには「カフェーおらんだ」が立地していた¹⁴⁾。四条通に面した建物だけは、なぜか除去されていない。戦後、高瀬川沿いの空地に建物が建つことはなかったものの、西側では昭和二十三(一九四八)年に喫茶ソワレが開店するなど、再び商業的な土地利用に転換されている。

四条通より南でも、高瀬川に沿った西木屋町通に面する両側町の北部が撤去された。従前の建物数は、おそらく十軒を超えたであろう。昭和九(一九三四)年創業のフランソア喫茶室は疎開を免れて、現在も変わらず同じ場所で営業している。

3 移転と営業再開

(一) 西陣の鳥岩楼

前章で整理したように、弥栄小学校周辺では、当時の《祇園町》を代表する料理屋であった鳥岩楼と新三浦とが、強制疎開にもなう立ち退きにあった。まず、鳥岩楼からみると、昭和十一(一九三六)年の広告に示されるように(図9)、当時は《西石垣》の北店・南店、《石段下》の祇園店、そして円山公園《北林》の円山店とに展開する「水だき」と鳥料理の専門店であった。

そもそも鳥岩楼は、明治末期に《新京極》で鶏肉料理店「鳥岩」として開業したようだ。鶏肉の小売りをしてきた可能性もある。その後、鶏肉小売・卸売業の「鳥岩」と、鶏肉料理屋としての「鳥岩楼」に分化していった。二つの事業はどちらも盛業したようで、市内各所



図9 鳥岩楼の広告
出典：『祇園会ねり物復興記念帖』（1936年）

に支店を展開していく過程が、『京都商工人名録』や『京都電話番号簿』などから確認される。なお、鶏肉問屋である「鳥岩」は『錦市場』に本店を構え、「鳥岩本店」として一九九〇年代まで営業していた。

各種資料から判断するに、鳥岩楼が『石段下』へ進出したのは大正初

期、同じく円山公園の『北林』へは大正後期であったようだ。昭和に入ると『西石垣』の北店・南店が開業する。その後、『西石垣』の南店は昭和十三（一九三八）年に「銀水」という料理屋にかわったことで、円山公園の『北林』、祇園の『石段下』、そして『西石垣』の三店体制となった。

戦後、臼井喜之介は鳥岩楼を次のように紹介する。

ここは、円山や西石垣にある鳥岩と同じく、鶏の水煮きの老舗、先代より数えると、もう九十年ぐらいの歴史がある。もとは、祇園石段下西入にあったが、戦時中に疎開のため、昭和二十年にここに移ってきた。¹⁵⁾

文中末尾の「ここ」とは、五辻通智恵光院西入ルである。『石段下』の鳥岩楼は、強制疎開後、西陣へと移転していたのだ。

國分綾子もまた、次のように語る。

水だきの鳥岩楼というと円山、西石垣などにもありいずれもかわりがある家だが、西陣の鳥岩楼はもと祇園石段下西入ル南側にあった。戦時中に強制疎開にあつて今のところに移つたわけだが、創業は明治の中ごろ、祇園にいたときの風格の残る看板をかげ、奥が広い建物で入り組んだ小さい座敷やちよつと固まつた人数で会食のできる座敷もある。¹⁶⁾

両者ともに、『円山』と『西石垣』をあげているが、前者について正確にいうならば円山公園内の『北林』である。そこは、平野家西店と目と鼻の間にあった。

その後、『西石垣』の店舗は一九九〇年代前半に、同じく『北林』のそれは二〇〇〇年代前半に閉店したため、昭和期をつうじて盛業し



図10 鳥岩楼（西陣）の広告
出典：『北野おどり』（1952年）

た鳥岩楼は、西陣の一店を残すのみとなった。同店の広告に、わざわざ「元祇園」と記されていたことは（図10）、疎開を強制された事実を如実に物語る。そして、「祇園にいたときの風格の残る看板」はいまも掲げられている（図11）。



図11 鳥岩楼（西陣）の看板
2023年12月21日筆者撮影

(二) 回帰した新三浦

博多発祥の水だし料理の老舗「新三浦」が京都に進出してきたのは、大正四（一九一三）年のことであった。¹⁷《祇園町》に「新三浦花見小路支店」をおいたのは、十年後の大正十四年である。その後、縁戚関係内における経営者の異動や京都本店の移転もみられたが、花見小路の店舗立地に変化はなかった。

「水たきの味を覚えたのは、学生時代の昔のことだが、覚えた場所が、祇園の「新三浦」であったことは、今もって忘れられない」という演劇評論家の井上甚之介（いのうえ・じんのすけ 1905-1973）は、強制疎開にともなう一連の立地変化を次のように描写する。

その「新三浦」は、花見小路の四条から二筋目を東へは行ったところの北側にある。戦後しばらく花見小路通り¹⁸で、飯の店を出していたのが、やっと元の古巣にもどって、落ち着きを取りもどした感じである。花見小路通り¹⁹にあったときは、場所がよすぎてかえってはいりにくかったのが、元の横丁へ引つ込んで親しみやすくなった。小路一つ隔てた東隣は、弥栄中学校になっているがこれは昔は弥栄小学校だったところで東の二階座敷の窓からは、校庭がひと目に見おろせて、夏などは、白く乾いた埃ッぽいその校庭が、太陽の光でキラキラしていたことを覚えている。しかしその二階座敷のあった建物も、戦時中の疎開でこわされ、校庭の見える景色もなくなってしまった。¹⁸

店舗広告では、きまって「祇園花見小路」と表記されたものの、祇園町南側にあつて表通りたる花見小路からは、少し奥まったところに位置した。井上いわく、この距離感が店に落ち着きをもたらしていた

のである。ところが、疎開による立ち退きにともない、戦後は一時的に花見小路での営業を余儀なくされたという。

昭和三十一（一九五六）年の住宅地図に新三浦はなく、昭和三十四年には元の敷地に隣接する西側の建物をもふくめて「料理新三浦」と書き込まれているので、この間に空地となっていた敷地に新たな建物を増築し、営業を再開したのだろう。東側に見通しのきく窓が付けられなかったからか、「校庭の見える景色もなくなってしまった」のだった。

コロナ禍にみまわれた令和三（二〇二〇）年、この建物は跡形もなく取り壊されてしまった。現在、《上木屋町》で営業をつづける新三浦に、博多由来の水だきの味が受け継がれている。

（三）「元祖御茶漬」と「牛肉の水だき」の十二段家

牛肉の鍋では、まだ変つたのがあつた。終戦後間もなくの頃、と言つたら、まだ食ひもの、乏しい頃のことである。京都へ興行に行つた時、谷崎潤一郎先生に連れて行つていた十二段家の鍋だ。終戦直後のことで、まだ自動車も乏しく、南座からそこ迄、人力車で行つたことを思ひ出す。

十二段家と言つても、昔の、幕の内だの何か食はせる十二段家ではなく、今のは、祇園花見小路にあつて、洋食屋だ。谷崎先生に、その十二段家の、独特の牛肉鍋を御馳走になつた。牛肉鍋と言つても、こゝのは頗る変つてゐる。火鍋ホーポック子が出て、その中へ自分で、ナマを入れて茹で、（といふのは、火鍋子の中の汁には味が附いてゐない。）適当なところで引き揚げて、一種の味噌の如きもの（これに秘伝があるのだらう）を付けて食ふのであつた。ベト

くとした味噌の如きものには、胡麻のほいがしたやうな気がする。¹⁹

これは、喜劇役者の古川緑波（ふるかわ・ろっぱ 1903-1961）が回顧した、戦後すぐの十二段家の食景である。現在、ロッパいうところの「牛肉鍋」が別の名称で定着していることだけはすぐに察しがつくものの、「昔の…〔略〕…十二段家ではな」という点は、説明を要するであろう。

「十二段家」といふと、多くの人々は、昔の四条通にあつた有名なお茶漬の店を思い出す²⁰が、すでにみたとおり、そこは「疎開でなくなつて」いた。「もとは四条の花見小路の北側にあり、お茶漬と汁粉を商つてバーの夜更かし客や朝帰りの客に人気があつたものだ²¹」という戦前の十二段家を、ロッパもまた思い出してにちがいない。

國分綾子も同様に、「十二段家の名は創業以来六十年。祇園花見小路北側にあつて早朝から開店し、京の茶漬を食べさせる店として繁盛し有名だつた²²」と、戦前の十二段家を簡潔に紹介する。「創業以来六十年」というから、開業は明治後期（一九〇四年前後）までさかのぼるだろうか。「はじめは烏丸二条、それから祇園花見小路」へと移り、大正元（一九一二年）ごろに「お茶漬」をはじめたらしい。²³

図12は、戦前京都のグルメ雑誌『洛味』創刊号の巻頭に掲載された、十二段家の広告である。「元祖」を冠するお茶漬にくわえて、正価の会席料理も供していた。興味ぶかいことに、「弊社使用の魚類は本場明石より毎朝生け魚を直配して居ります」とも宣伝している。阪神国道・京阪国道の開通によって生魚の仕入れが容易となり、京都の料理文化にも少なからず影響を及ぼしはじめていた。

この広告からすると、いくぶん高級化していた感もあるが、一般的



図12 十二段家の広告
出典：『洛味』創刊号（1935年）

には次のように語り継がれている。

ここでは大きい店を構えて客も多く、日に一石七斗の米をたいたいという。くるわの朝帰りの客にも、この朝ご飯は大好評、働く人、ごちそうを食べあいた人、どの階級の人も押しかけた。しかしそれも昔語りになった。²⁴⁾

「終戦直前、この店が強制疎開にあ」ったことから、「その後をうけて娘夫妻（現当主）が現在地に同じ名の店を開」く。²⁵⁾「現在地」とは、谷崎の招きでロッパが訪れた、花見小路の十二段家にほかならない。

まもなくはじめた牛肉の水だきが好評でぐんぐんのばしていったのが、涮羊肉（シユワニウロウ）である。ヒントは北支の庶民料理である涮羊肉から得たもので、独特のゴマのタレで食べる。火鍋子（ホーコーズ）にだしをわかし、うすく切った肉片を洗うようにして火を通してあげる。季節の葉、野菜も同じようにする。

方々で同様のものを出す、その元祖はここである。主人西垣氏は神戸一中、同高商出のインテリで、民芸に興味を持ち、家の造り、家具調度、器まですべて民芸品で見事である。²⁶⁾

当時、「しゃぶしゃぶ」という言葉はもちいられていなかったものの、それもまた、この新しい十二段家を「元祖」とする料理なのであった。十二段家における「しゃぶしゃぶ」の誕生については、その経緯をふくめて多くの指摘がなされており、現在ではひろく知られている。²⁸⁾

十二段家の主人は、もとは大阪でやはり同じ名の美術書などを商っていた書店であったが、戦災にあつて京都へ移り今の地で、料亭をはじめた。

早くから棟方志功や浜田庄司などの作家と親しく、各部屋には、これらの作品がいっぱいあるのも楽しい雰囲気である。²⁹⁾

この引用文の後段にも示されるとおり、文中には名前があがっていないものの民藝運動を介して知り合った医師の吉田璋也（よしだ・しょうや 1898-1972）から、新しく十二段家を創業した西垣光温（にしぎき・みつはる）に「涮羊肉」が伝授されたことはよく知られている。西垣が大阪で空襲にあつて京都へ来たこと、もとの十二段家が強制疎開にあつて閉店したこと、さらに吉田璋也が軍医として滞在した中国から涮羊肉の知識を持ち帰ったことを考えるならば、名称はともかく料理としての「しゃぶしゃぶ」は、じつに教奇な偶然の所産ということになる。

忘れてならないのは、「十二段家」もとの店は、丸太町の烏丸西に



図13 南座と松葉・祇園団子
(筆者所蔵)

移り、やはり昔ながらのお茶漬をやっている」というように、「元祖御茶漬」もまた、もうひとつの十二段家に受け継がれていることだ。

(四) にしん蕎麦の松葉と鰻料理の松乃

京名物「にしん蕎麦」を発明したことで知られる「総本家にしんそば松葉」のウェブサイトによると、昭和二十(一九四五)年のこととして「太平洋戦争の空襲より南座を保存する目的で、営業中のにしんそば松葉店舗を強制疎開」、「明治の日本家屋を壊され空地となる」、同じく昭和二十六年には「強制疎開後元の空地に、戦後初めて、地上4階地下1階の鉄筋ビル完成」とある。

図13は、昭和四年に落成した南座を、北西から撮影した写真である。南座の脇に三つの店舗がみえている。図の左手下方(自動車の上)には「矢倉寿志満家」の文字を読み取ることができる。そして、中

央左には立派な三階建ての「祇園鰻頭」、その右手には正面の屋上に縦書きで「麵類井一式松葉」と看板を掲げた「松葉」がある(側面の看板は横書き)。二本脚の立て看板には「にしんそば」の文字もみえる。

どちらも木造建築であることから、「祇園鰻頭」もろとも取り崩されて除去されたにちがいない。そして現在、祇園鰻頭と松葉はともに当時とほぼ同じ位置で営業しており、再建に成功した事例とな

る。じつのところ松葉は、新三浦と同様の回帰型で、営業が継続できた背景には縁故があった。

次の二つの引用文が、その間の事情をつまびらかにしてくれるだろう。

「松乃」は昭和十五年の創業、最初は「そばや」だったのだが、「にしんそば」で有名な「松葉」を、弟さんが近くで経営している関係上、同じ「そばや」を続けて行くのもどうかと思い、あれこれ研究した揚句、昭和二十八年十月に「鰻屋」として新しく発足した。³²⁾

四条南座から少し東へいくと江戸前うなぎ「松乃」がある。

ここの主は、松葉(にしんそば)の姉さんである。もと、松葉が疎開中はここに在ったが、南座よこの新築が出来てから、ここは一時甘党の店をやっていた。そして、昭和二十五年³³⁾ごろから、江戸前うなぎの店として出発した。

昭和十五(一九四〇)年に開業した松乃は、当初、蕎麦屋であったようだ。昭和二十年、強制疎開にあった松葉がこの松乃に店を移して営業をつづけ、その松葉が昭和二十六年にもとの土地区画で鉄筋コンクリート四階建ての新店舗を再開すると、松乃はいったん「甘党の店」となり、昭和二十八年秋に鰻料理の専門店として再出発したのだ。

これが、京都を代表する鰻料理店誕生の隠れた一面である。

(五) 《南座前》 食傷横丁の消滅

「とりわけ変わったのは、南座の真向かいで、人家が取り払われたあと、最初は小公園になると聞いていた空地も、いまは駐車場になってしまつて、まことに殺風景な景観を呈している」と述べたのは、井上甚之助である。レストラン菊水ひとつを残して、強制疎開にともなう空地が発生しについてはすでにみた。

では、図7に示された疎開対象地区には、どのような店が立地していたのであろうか。『洛味』誌で松崎天民流の食味ライターをつとめ



図14 にびき・しん猫・鳥茶屋の広告

出典：『洛味』創刊号（1935年）、『洛味』第1巻第2号（1935年）

た山川美久味は、《南座前》と通称された街区に位置する三つの店舗を紹介していた（図14）。

南座前に灯の明るい路次がある、バー、鳥屋、喫茶、カフェー等……食傷横丁である、その右側に「にびき」といふ昨年秋大改築して未だに木の香も新しい創業二十五年余といふから随分古い、この辺の草分格だ、二階は座敷で、ぶつ通せば二三十人位の宴会も出来る。……〔略〕……階下は腰掛式で食卓も節なしの一枚板、酒は白雪、お作り小鉢もの川魚一切季節料理といった具合で、上戸党の下物は豊富だ。天ぷらもあげてくれる、寿しも握つてくれる、釜めし土瓶むしもうまい、南座のはねに寒さ凌ぎの連中に喜ばれてゐる〔。〕⁽³⁶⁾

《南座前》のほぼ中央に位置する丁字状の袋小路には、さまざま飲食店が軒を連ね、まさに「食傷横丁」と呼ぶにふさわしい一面をなしていたようだ。これに類する空間は当時、裏寺町の《柳本小路》くらいしかなかったであろう。

《南座前》で明治四十三（一九一〇）年に創業したという「にびき」は、昭和九（一九三四）年に大改修して、二階を三十人規模の宴会のできる座敷にした一方、時代の要請に応じて一階には腰掛式の料飲空間も設えていた。上戸（じょうご）は酒好きを、下物（かぶつ）は酒の肴を意味する語で、寿しや天ぷらなどが供されていたという。

山川が次いで案内するのは、位置関係は不明なもの、同じく《南座前》の「しん猫」である。その店内の空間形態が興味ぶかい。

……〔略〕……表から入ると周囲をたゞきの通りにした真ん中に広間

が一つある。その広間のぐるりにテーブルが並んでゐて、客は内側に向つて外側からテーブルにつく〔。〕テーブルの内側が仲居さんのサービスに自由に使はれるのだ。だから一堂に会した客同志凡そ四十人位は一目で額が判る。：〔略〕：

料理は酒の肴に重きを置く関係上、季節一品料理が本位である〔。〕酒も料理もなんでも十五銭といふのがモットー。お好みにより丼もの、なべもの、肉すきも出してくれる。酒は菊正宗の外〔。〕白鶴も用意してある。営業時間は昼二時から晩はかなり遅くまでかゝるらしい。⑤

「にびき」と同じく一階は座敷でなく腰掛式であつたのだが、「コ」の字型あるいは「U」字型であろうか、店員が給仕する中央のスペースを囲むように食卓が配置されていた。現在、これに類する酒場がいくつもみられることを考えると、京都にあつて「しん猫」はそのほしりであつたのかもしれない。

ここは、季節の一品料理にくわえて「丼もの」まで供するなど、メニューは豊富であつたようで、それらの料金が一律というのも面白い。また、「にびき」は伊丹の白鶴、「しん猫」は灘の菊正宗・白鶴と、ともに京都・伏見の酒ではなかつた。最後の一軒は「鳥茶屋」である。

かねて南座前に鳥茶屋と名乗つて、長崎風味料理と鳥鍋、それから名物しつぽく鍋を看板に粹人の賞味を博してゐる。その新館がつひこの間開店された、川端四条上ル旅館伊勢市楼跡である。⑥

図14の広告をみると、「長崎料理／鳥壽貴／名物卓袱鍋」とあるの

京都における建物疎開と料理屋文化の系譜



図15 鳥茶屋新館の開業広告
出典：『洛味』第1巻第2号（1935年）



長崎料理

鳥茶屋

南風樓

京都市川端四條上ル
電話 祇四〇六九番

図16 鳥茶屋と南風樓の広告
出典：右『洛味』第2巻第2号（1936年）
左『洛味』第3巻第11号（1937年）

で、引用文中の「鳥鍋」は鶏肉のすき焼きをさしているのだろう。「つひこの間開店した」という新館の広告が、図15である。「別館南座前」としているところを見ると、本店の機能を川端四条上ルの新館に移していたのかもしれない。

『洛味』誌に掲載された広告を追跡したところ、図16に示した二枚の広告を発見した。鳥茶屋は昭和十一年から翌十二年のあいだに、その名称を「南風楼」とあらためたようだ。

《南座前》の別館が強制疎開の対象となり、この南風楼が戦後まで残されたことで、料理屋文化の系譜に不思議な節合をもたらしことになる。

4 料理屋文化の系譜——「おらんだ」と「小鳥グリル」をめぐる

(一) 欧風料理とチャンポン料理

前章で四条小橋周辺について取り上げなかったことには理由がある。鳥岩楼、新三浦、十二段家、そして松葉のように、当時すでに有名であった料理屋が立地していないことにくわえて、戦後は鴨川をまわりたいで料理屋文化の系譜を切り結ぶ隠れた物語が存在するように思われるからだ。

ここでは、四条小橋の北側に位置した「おらんだ」をめぐる語りに注目することからはじめてみよう。

繩手四条上ルに「おらんだ」というレストランがある。

昔、四条小橋のところに、同じ名で昔のカフェがあり、菊水やヒナドリと共に有名であったといえ、ああ、あのおらんだか、

と知る人も多いだろう。先代は久しく高島屋につとめ、止める時に退職金をもとにして始めたのがこのおらんだだった由で、その後あちこちに姉妹店も生れて盛業していた。

しかし戦争中疎開でとりこわ「さ」れ、今の地に移り、レストラン「おらんだ」となったもので、昔からのヒイキも多い。川端四条上ルチャンポン料理「南風楼」もこの経営で、これも相当ながい歴史をもっている。

おらんだはフランス風な料理を専門とし、海老のドリア（二〇〇円）が名物、これはエビのコキールを、カレーでいためた御飯の上にドロリとかけたもの。クリーム色の中にピンクの海老、シャンピニオンの香りなど何ともいえうまいもので、上品な味を誇っている。³⁸⁾

白井喜之介は戦前の「カフェーおらんだ」を知っていたにちがいない。鳥茶屋の別館とならぶ広告には「四條小橋西詰上」と記されているので（図17）、高瀬川の右岸、現在「喫茶ソワレ」が位置する一画のどこかに立地していたはずだ。

戦後、その「おらんだ」が、鴨川をこえて繩手通で、カフェーとしてではなくレストランとして再開したのである。しかも、「川端四条上ルチャンポン料理「南風楼」をも直営していた。白井は「フランス風な料理を専門」とする「おらんだ」を「欧風料理」と分類しているのだが、では鳥茶屋新館を前身とする南風楼の「チャンポン料理」とはなにか。

京都の文化・風俗に知見の深い、溝口健二映画のシナリオライターとして知られた依田義賢（よだ・よしきた1909-1991）は、『祇園町』まわりの飲食店を案内する昭和三十年代のエッセーのなかで、琵琶湖疏

水（現在は暗渠）に店をかまえた牡蠣料理の店「かき春」とその並びの「竹林」を紹介したあと、店の名を挙げることもないまま次のように記した。

この向いに、長崎ちゃんぽんの店がある。一度だけ行った。鍋の好きなわたしには、うれしかったが、本物の長崎ちゃんぽんを知らないから、独特の味わいをおぼえることはなかった。⁽⁴⁰⁾

<p>カフェー おらんだ 四條小橋西詰上 電本六四三〇番</p>	<p>長崎料理 鳥壽貴 鳥茶屋 四條南座前 電祇四〇六九番 名物卓袱鍋</p>	<p>酒場 フランス 四條大橋東入 電祇四〇六九番</p>
--	---	---

図17 おらんだ・鳥茶屋・フランスの広告
出典：『洛味』創刊号（1935年）

この「長崎ちゃんぽんの店」が南風楼であることはまちがいない。依田は本場の「長崎ちゃんぽんを知らない」と断りを入れつつ、それを「鍋」と称していることに違和を感じるものの、鳥茶屋の名物が「しっぽく鍋」であったことを想起するならば、麺料理としての「長崎ちゃんぽん」ではなく、おそらく鍋料理を供していたのだろう。このように戦後の「おらんだ」は「欧風料理」にくわえて、「チャンポン料理」の専門店も経営していたわけだが、この奇妙な取り合わせを目にするとき、ある洋食店の存在が浮かんでくる。

（二）四条小橋から鴨東へ

それは、小鳥グリルである。当時の店舗広告に示されるとおり（図18）、「洋食逸品」と「名物チャンポン」を看板にしていた。

カフェーおらんだの広告には「四條小橋西詰上」とある一方で、小鳥グリルは「四條小橋下ル」としかかないため、高瀬川の東か西かもふくめて立地はさだかでない。しかしながら、かりに小鳥グリルがそもそも片側町である木屋町に面していたのなら、わざわざ四条小橋下ルとはせず、「木屋町四條下ル」などと表記するはずなので、小鳥グリルの「四條小橋下ル」は

洋食逸品

名物チャンポン

小鳥グリル

四條小橋下ル
電本②三三三二

図18 小鳥グリルの広告
出典：『洛味』創刊号（1935年）

高瀬川右岸とみるのが妥当であり、疎開地にふくまれた可能性も大いにあり得たはずだ。ところが、そうとは断定できない記述も存在する。ここで再び山川美久味の記事を引用してみよう。

木屋町四条を下るとすぐ「小鳥グリル」の看板が目につく、フランス風洋食が専門、夫婦親子水入らずの家庭的サービス〔、〕十七歳から調理師行脚に出て今年五十四までフライパンを一日とて離れた事のないおやぢ、全国シヨージ〔船舶の司厨長〕協同会京都支部初代の支部長を勤めたほど京都では古顔である、嘗て都ホテルのチーフコックであった全日本での権威黒澤〔黒沢為吉〕の一の弟子だと言へば腕のさへは自から解る筈だ、都ホテル生活十六年、小さいながら現在のグリルを初めてから五年になる、当時は今の半分で随分狭かつたものだ、その時分から銀行会社方面の人気を続けてゐる、詰め込んで超満員二十人、面白いことに一晩買ひ切つて宴会をやる若い連中もある。

ビーフカツ、チキン・マリラン、ミックス・サラダこの三つがおやぢ自慢の三幅対だ、それからチャンポン井といふ名物がある。広東料理の変形で、長崎風のもの麵類に季節ものを多種多様カヤクにしたものである。お国料理を慕つて長崎県人の押しかけるもの日に十人を下らずといふ勢である。近々皿うどん（チャンポンの汁のないもので油で焚いてソースをかける）を作るさうである。兎に角洋食通の一度は試食してみてもよい所だ。⁴¹

冒頭に「木屋町四条を下る」とあるので、西木屋町通ではなく、やはり木屋町通に面した片側町に位置していたのであろうか。

立地には謎が残るものの、目を引かれるのはそのあとの「フランス風洋食が専門」というくだりである。当然ここで「フランス風な料理を専門」とする「おらんだ」が想起されるだろう。白井はレストランと記すけれども、彼自身が撮影した店舗写真には「グリルおらんだ」という看板がみえる。

洋食店が「カフェー化」したり、支店としてカフェーをおくことはあったものの⁴²、一般的なカフェーが本格的な洋食を供していたとは考えにくい。カフェーから転化した「グリルおらんだ」と、その前身である「カフェーおらんだ」の近所に店をかまえた「小鳥グリル」とのあいだに、なんらかの関係があつたと推論するのはいささか深読みしすぎであろうか。小鳥グリルの名物「チャンポン」を、グリルおらんだの経営する「南風楼」が冠してもいるのである。

さらにここで、表面的にはまったく知ることのできない店舗間の関係性にも目を向けておこう。『洛味』創刊号の広告では、なんの因果か、「おらんだ」と「鳥茶屋」は並置されていた（図17）。鳥茶屋の左には「酒場フランス」もある。この三軒の広告で見落としてならないのは、鳥茶屋とフランスの電話番号である。所在地は「四條南座前／四條大橋東入」と異なるものの、祇園局内の電話番号は四〇六九で同一なのだ。図16の南風楼も同じ番号であることから、電話番号を引き継いだのだろう。

つまりフランスは、鳥茶屋の建物内に併設されていたか、隣接する建物に入居していた可能性がきわめて高い。また、白井が「あちこちに姉妹店も生れて盛業していた」と紹介したとおり、調べてみると「おらんだ」とフランスの経営者はどちらも今西寛次という人物であった。⁴³

おらんだと《南座前》の鳥茶屋（フランス）は、強制疎開によって建物が撤去される。戦後、縄手通でグリルとして再生した「おらんだ」が、南風楼を経営した背景には、このような関係性が存在したのだ。

はたして、小鳥グリルの「洋食逸品／名物ちゃんぽん」はグリルおらんだと南風楼の料理に継がれていたのだろうか（図19）。

強制疎開による商業環境の破壊は、料理屋とその料理にも多大な影響を及ぼした。疎開地に指定されたがために営業地を去ることは、そのまま閉業ないし営業の休止を意味し、いずれの業者も厳しい局面をむかえたはずだ。しかしながら、本稿で明らかにしたように、いくつかの店舗は紆余曲折を経て戦後に営業を再開し、固有の「味」を受け継ぎつつ、なかにはこの移動を契機として、新たなジャンルの料理を確立したケースもあるなど、結果として現代京都における〈食味風景〉の基礎をかたちづくとしたところとなった。

ここにみた料理屋文化の系譜は、個々の料理屋の展開を時間軸上でトレースしただけでは、おそらく浮かび上がってこなかったであろう。食通の文筆家たちによって書き残された記憶を、企業情報や各種

4 おわりに

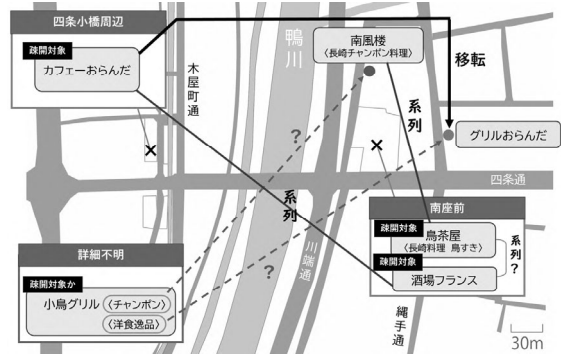


図19 南座前・四条小橋周辺店舗の関係性

媒体に掲載された記事・広告などと結び合わすことで、ライブヒストリーにも似た各料理屋の系譜を復原するにいたった。こと「おらんだ」と「南風楼」に関しては、戦時中／戦後の断絶よりも、むしろ連続性を確認するにいたったことは、今後の研究に向けて方法的な面を強化できたと思われる。このように料理屋文化の系譜を重視した「味覚地図」の描きなおしを、次なる課題として本稿を閉じたい。

注

- (1) 平野家の来歴と立地展開については、加藤政洋・河角直美『おいしい京都 学料理屋文化の歴史地理』（ミネルヴァ書房、二〇二二年、第1章）を参照されたい。「京都市都市計画基本図」（一九三五年）には建物区画が記載されているものの、村上治郎吉編『祇園会ねり物復興記念帖』（祇園会ねり物復興記念帖出版会、一九三六年）に掲載された広告には平野家老舗（本店）と藤之棚（東店）しかないことから、開店は昭和十一年（一九三六年）から昭和十六年のあいだであったと考えられる。
- (2) 國分綾子・西山治朗（写真）『京の女将たち 老舗の味を訪ねて』柴田書店、一九八〇年、一六八頁。傍点による強調は引用者。以下同様。
- (3) 建設局小史編さん委員会編『建設行政のあゆみ』京都市建設局、一九八三年、三四頁。
- (4) 前掲、國分綾子・西山治朗『京の女将たち 老舗の味を訪ねて』、一六八―一六九頁。夕刊京都新聞社会学芸部編『京味百選』淡交新社、一九五九年、一六一頁。
- (5) 水内俊雄・加藤政洋・大城直樹『モダン都市の系譜 地図から読み解く社会と空間』ナカニシヤ出版、二〇〇八年、二二―二一五頁。
- (6) 中西宏次『戦争のなかの京都』岩波ジュニア新書、二〇〇九年。
- (7) 川口朋子「戦時下建物疎開の執行目的と経過の変容―京都の疎開事業に関する考察」（『日本建築学会計画系論文集』第七四卷第六六号、二〇一一年）、一五〇―一五五頁。
- (8) 川口朋子『建物疎開と都市防空―「非戦災都市」京都の戦中・戦後』京都大学学術出版会、二〇一四年。
- (9) Noriko KURATA (2022) Forced Migration due to Bulding Evacuations in

Kyoto City During the Pacific War: An Analysis of Relationship Between Household Characteristics and Relocation Destinations, *Jimbun Chiri (Japanese Journal of Human Geography)*, 74(4):429-447.

- (10) 白井喜之介『京都味覚散歩』（白川書院、一九六二年）の初版以降、白井喜之介『京都味覚散歩（京のガイド）』（白川書院、一九七二年）にいたるまで、複数回にわたり改訂されている。
- (11) 国分綾子『京都味しるべ』（駿々堂、一九七三年）の初版以降、国分綾子『厳選京都味しるべ』（駿々堂、一九九一年）にいたるまで、複数回にわたり改訂されている。
- (12) 前掲の建設局小史編さん委員会編『建設行政のあゆみ京都市建設局小史』に付録されている。
- (13) 吉田初三郎『京名物いもぼう平野家を中心とせる東山から叡山への行楽御案内』平野家いもぼう本店、一九二八年八月二十日。
- (14) 『京都日日新聞』（一九二九年四月十三日）に掲載された地図広告「四條ぶるばある（其ノ一）」には四條木屋町北東角に「カフェオランダ」とある一方で、同紙（昭和四年十月二十八日）の地図広告「四條通！四條通！（その一）」には高瀬川右岸北の位置に「白鳥」と書かれている。なお、どちらも原澤久男編『京都商工人名録 昭和十五年版』京都商工人名録発行所（一九四〇年、六〇一―六一頁）に掲載されていることから、「おらんだ」は四條を一軒分上がつたところの区画に位置したものと推定される。
- (15) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、一四〇頁。
- (16) 国分綾子『新訂版京都味しるべ』駿々堂、一九八五年、一五〇頁。
- (17) 白井凌三『自画自讃』（『洛味』第一号、一九三五年）、一九二二頁。京都におけるその後の展開については、前掲の加藤政洋・河角直美『おいしい京都学』の第4章を参照されたい。
- (18) 井上甚之助「新三浦（鶏水たき）」（創元社編集部編『1969年版 京都味覚地図』創元社、一九六九年、八四―八五頁。引用は八四頁より）。
- (19) 古川緑波「ロツパ食談（二十五）」牛鍋からすき焼へ（2）（『あまカラ』第四十四号、一九五五年）、二〇二―二三頁。引用は二二―二三頁より。
- (20) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、五六頁。
- (21) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、五六頁。
- (22) 国分綾子「十二段家」（大久保恒次ほか編『京都・大阪・神戸うまい店二〇〇店』柴田書店、一九六四年）、一六四頁。
- (23) 国分綾子「十二段家（お茶漬）」（前掲、創元社編集部編『1969年版 京都味覚地図』、二四―二五頁）。

- (24) 前掲、国分綾子「十二段家（お茶漬）」、二四―二五頁。白井喜之介もまた、「昔二十人以上の店員を使つて一日に一石七斗の米を炊いたという面影はいまはないが、京のお茶漬の名を高からしめたのは、この功とでも云おうか」と評価する。前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、五六―五七頁。
- (25) 前掲、国分綾子「十二段家」、一六四頁。
- (26) 前掲、国分綾子「十二段家」、一六四頁―一六五頁。
- (27) たとえば、次の文献を参照されたい。姜尚美『京都の中華』（幻冬舎文庫、二〇一六年）、一八五―一九二頁。
- (28) 『朝日新聞』（二〇一三年九月三〇日）の「はじまりを歩くしゃぶしゃぶ（京都市、鳥取市、大阪市）」を参照されたい。
- (29) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、五六頁。
- (30) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、五六頁。
- (31) 「総本家にしんそば 松葉」ウェブサイト「松葉について・沿革」（<http://www.sobamatsuba.co.jp/about/index.html>）、二〇一三年一月五日最終閲覧。
- (32) 井上甚之助「松乃（うなぎ）」（前掲、創元社編集部編『京都味覚地図 1969年版』、五八―五九頁。引用は五八頁より）。
- (33) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、一七二頁。
- (34) 井上甚之助「わたしの京都」墨水書房、一九七三年、二〇一頁。
- (35) 山川美久味の詳細は不明、松崎天民については次の文献を参照されたい。坪内祐三『探訪記者松崎天民』筑摩書房、二〇一一年。
- (36) 山川美久味「味と気分を訪ねて」（『洛味』創刊号、一九三五年、四一―四七頁）、引用は四二頁より。
- (37) 山川美久味「味と気分を訪ねて（二）」（『洛味』第一巻第二号、一九三五年、七五―八二頁）、七六―七七頁。
- (38) 前掲、山川美久味「味と気分を訪ねて（二）」、八一頁。
- (39) 前掲、白井喜之介『京都味覚散歩』、四六―四七頁。
- (40) 依田義賢「上方味覚地図① 鴨東」（『淡交』第十四巻第一号、一九六〇年）、六六―六九頁。引用は六六頁より。
- (41) 前掲、山川美久味「味と気分を訪ねて」、四二頁。
- (42) 前掲、加藤政洋・河角直美『おいしい京都学』の第5章ならびに斎藤光『幻の「カフェー」時代 夜の京都のモダンズム』（淡交社、二〇二〇年）を参照されたい。
- (43) 京阪神職業別電話名簿編纂所編『京阪神職業別電話名簿 昭和九年九月現在』京阪神職業別電話名簿編纂所、一九三四年、二六五、二六六頁。なお、

原澤久男編『京都商工人名録 昭和十五年版』（京都商工人名録発行所、一九四〇年、六〇頁）では、おらんだの経営者は今西小春となっている。また、同書によると、南風楼の経営者は生田艶子で、電話番号は四〇四六と異同がある（五四頁）。

（河角直美 本学文学部教授）

（宮原佑成 本学文学部地理学専攻3回生）

（加藤政洋 本学文学部教授）

