

『おいしい京都学：料理屋文化の歴史地理』

加藤政洋*・河角直美**著、ミネルヴァ書房、2022年

永澄憲史†

「近代京都の都市史をひもときながら」（「はしがき」より）本書で京の“料理（屋）文化”として取り上げているのは「いもぼう」、海川魚料理、うなぎ料理（蒲焼）、とり料理（とり鍋）、洋食の五つのジャンルだ。著者のご両人が「はしがき」で断っているように「『いもぼう』を措くとして、後四者はとりたてて京都に固有の料理というわけではありません」。が、頁をくりつつ「〔その〕ルーツ（起源と経路）を探訪する旅」（「はしがき」より）を追体験することで垣間見えてきたのは、まさに京都というまちの文化の“相貌”ではなかったか。このまちの歴史、伝統、風土、精神性——といったものがそこに刻印されている、と。どうやら「京都というところは、いいものをどしどし吸収して、なんでも京風に消化してしまう腕をもっている」（終章「料理の聖地から」より）¹らしい。

最初に評者の結論めいたものを提示させてもらえば、この五つのジャンルの中でもとりわけ京のまちの文化と親和性が高いのはやはり、「いもぼう」だろう。また、第5章で組上に載せる「色町洋食」は、このまちの文化のまごう方なき一側面であろう。親和性という言葉でくくるのは難しいかもしれないが、内陸都市・京都ならではの発展（？）をとげたのが海川魚料理か。東京から、そして福岡（博多）からの出店の経緯に、時代の相、そして時代とともに変わってもいく土地が孕むイメージといったものが見え隠れするのが、蒲焼であり、とり鍋（水だき・水たき）であったのではないか。

京に「いもぼう」あり

第1章「京に名物『いもぼう』あり」の冒頭には松本清張（1909～1992）の短編「顔」²からの引用が挙がる。「同じめしを食うなら、名物の“いもぼう”」「京都に来たのだから、東京で食えないものを食おうか」。数々のベストセラーを生んだ戦後を代表する作家の“いもぼう観”は今に通じる最大公約数的なそれでもあろう。かように名物料理として確固たる地位を確立している「いもぼう」だが、もともとは海老芋（サトイモの一種）と棒鱈（マダラの干し物）を煮込んだ家庭料理。長崎に

* 立命館大学文学部教授

** 立命館大学文学部教授

† ジャーナリスト

kenji.nagasumi@gmail.com

¹ 國分綾子（文）・浜辺喜代治（写真）『カメラ京味百選』（淡交新社、1963年、80頁）からの引用。

² 「顔」は1956年に発表された。

ルーツを持つとされる海老芋と日本海の海路により北海道から運び込まれた棒鱈が京都で“出会った”。では、家庭料理は何ゆえ、料理（屋）文化を代表する名代の一品になっていったのか。同章では「いもぼう平野家」の一世紀ほど前の当主・北村藤之助（1892～没年不詳）の言を引く。北村は、

料理は物本来の質を失はしめざるところに巧拙があると同時に、素質美味ならざるものを美味ならしめて提供するこそ料理法の最も叶つたものであらうと思はれるのであります。

いもぼう、別けて棒鱈は、智恵の足らざるものをボーダラ（京都にて用ふる言葉）と罵る如く、本来の質は鯛、鱧の如き美味なるものでなく、殆ど無味淡白であり、調味よろしきを得ねば其味ひの出るものではないのであります。この棒鱈に芋を合し、独特の調味法を用ひて鯛にも勝る利口物に仕上げて皆様の前に供へる、そこに京名物の価値が生まれるのであります。

とも、

この良質の芋に合はするに棒だらとは京都故に直に連想さるゝ事であり、京都故に研究さる事又勿論で、食通であり研究家である祖先の煮方に対する苦心の所以も亦当然であります。

とも説く。「店の広告色が強いものの」（同章より）、それなりに納得のゆく説明ではないか。

では著者の“いもぼう観”は？「家庭料理の範疇に入るか入らないか、その際に立つ〈京の味〉いもぼう」（同章より）辺りに、その回答めいたものを見出せないか。

元来、毎月一日と十五日とに家庭の食卓にのぼったという「いもぼう」。平野家の「親切に手をかけて煮込んだ『いもぼう』なればこそ、本当に飾り気のない素朴な家庭料理のよさが味はへるのである」とは、呉服業界に関わりながら京都の芸能界を評論した、食通の井上甚之助（1905～73）である。つづけて彼は、「まことに『いもぼう』こそは京の味、そして、みんなに親しまれる庶民的な味だと言つてもよからう」、と述べた。（同章より）

と記しているのに続き、上記の“回答”を導き出す。なるほど、「際に立って」こそその味であり、名物なのだろう。

「色町洋食」の面影を追う

西洋料理は明治になって日本に入ってきて、「昭和のはじめごろまでには日本的な洋食として定着していた」（第5章「洋食は花街とともに」より）。そして特に京都で発展・定着していったのが、第5章で取り上げている「色町洋食」という。「花街とその周辺に立地する洋食店の特色を「色町洋食」と名づけ」（同章より）た、のだそうだ。「平たく言えば最も日本的な洋食が「色町洋食」で、洋食がまだぜいたくな頃、もっぱら消費ずきの色町の客のための洋食屋ができ、そこでは調味その他を洋食に不馴れな客にコビヘツロウで作ったものである」（同章より）とは、新聞記者出身で大の食通だった大久保恒次（1897～1983）の定義。

「色町洋食とは、又、何と、感じの出る言葉だらう」（同章より）と、この造語を称揚したのは、コメディアンにしてグルメだった古川ロッパ（1903～61）だ。食に関する読み応えのあるエッセイを

多く残した彼の持論は「色町洋食といふ言葉が、一番ピッタリ来るのは、無論東京ではない、大阪でもなく、それは京都であらう」（同章より）だった。そんな古川は自らの体験を基に、

カーテンで、やたらに、しきつて、お客同士が顔を合はせないやうになつてゐる。だから、何処のテーブルに就いても、たちまちカーテンで、しきつて呉れる。

…〔略〕…

つまりは、これ等の洋食屋は、レストランといふよりは、花柳界の、色町の、延長と言つてもいいだろう。

だから、かういふ店には、ボーイに、古老の如きオッサンが必ずゐて、痒いところへ手の届くやうなサービスをして呉れる。（同章より）

と京の「色町洋食」店のありさまを描いている。それはまさに「花柳界の、色町の、延長」した空間だった。

「花柳界の、色町の、延長」といえば、戦前の京には芸舞妓の温習会の会場に出張所を設ける「色町洋食」店も存在した。本章で知った。仕上げはお茶漬けという「なんとも京都的、なかんずく祇園的」（同章より）なサービスを行う洋食店は今もある。1922（大正11）年に創業し、先斗町の近くで営業を続ける老舗を訪ねた著者は「店内にはカーテンの仕切りもなく、ボーイもいないけれども、いまも昭和『色町洋食』のかおりをたしかにたたえている」と感慨にふける。そこに見たのは「色町洋食」の面影だったか。単なるノスタルジーではあるまい。

海のない街の「海川魚料理」

海が遠い京都では、長きにわたり、新鮮な海の魚（鮮魚）が得難かった。その分、川や琵琶湖の魚介が重宝がられた。第2章「内陸都市の海川魚料理」では鮎はもちろんのこと、ゴリ（小型のヨシノボリ）・鯰・鱒・鱈などを食べさせる料理店、そして販売する川魚店が登場する。寡聞にして知らなかったのが「鷺知らず」（オイカワの稚魚）だ。「鷺にも捕食されることのない小魚」なのでこの名がついた、という。昭和初年のガイドブックでも紹介されるなど、その佃煮は、かつては京都を代表する土産だった。1900（明治33）年に編まれた『鉄道唱歌（東海道篇）』の第五十三番は「扇おしろい京都紅 また加茂川の鷺知らず みやげを提げていざ立たん あとに名残は残ども」と歌う。

章のタイトルになっている「海川魚料理」だ。昨今、あまり耳にする言葉ではない。が、昔は違ったようだ。「近代京都には特定の魚介類を食材とする個性的な専門店がある一方で、海魚や川魚をとりあわせる料理屋も存在した。〔中略〕明治期以降の京都案内（都市ガイドブック）を繰るなかで気づかされるのは、この海川魚料理がひとつのジャンルとして確立されていたということだ」（同章より）とは著者の弁。そして、それは「意外にも多彩」（同章より）だった、という。では当時、「海川魚料理」店が全体の中で占める割合はどの程度だったのか。本章では明治初期の京都案内『京都名所順覧記』（1877年）に列挙された「割烹店」（伏見・宇治地区は除き、35店を挙げる）を表にして示す。ジャンルごとにカウントすると、「海川魚」が10店でトップ、8店の「会席海川」、4店の「川魚 若狭物」と続く。

翻って21世紀の今、評者は京都のまちで「海川魚料理」を看板に掲げる店に残念ながら（？）遭

遇したことがない。「食材としての海川魚を、あえて冠する必要もなくなったのだろう。そしていまでは、それに代わる便利な言葉が発明されている——京料理」というのが著者の推理。なるほど、ここにも京料理のルーツがあったようだ。

江戸風の京都のうなぎ

ウナギの蒲焼には背開きのウナギを白焼きにしてからじっくり蒸し上げ、さらに炙って仕上げる江戸焼きと、腹開きにして直^{じか}焼きする関西流（大阪流）があることは、よく知られている。意外に思われるかもしれないが、「〔京都の〕うなぎ料理屋の蒲焼は総じて江戸焼きとってよい」（第3章「江戸か関西か」より）のだそうだ。

京における江戸焼きの嚆矢的な存在として著者は「かつて《西石垣》^{さいせき}に立地した「神田川」（同章より）に注目する。今も営業を続ける東京の老舗鰻屋「神田明神下 神田川」の支店が1894（明治27）年に出した。興味深いのは、京に至るまでの来歴の“物語”であり、時代との呼応といった面でのあれこれだ。あいまいな点も少なくないが、本章に沿って簡単にその流れを追うと——

群馬県の地方官吏だった創業者は役人を辞め、東京・鶯谷で温浴施設「磯部温泉」を始める。1884（明治17）年のことだ。4年後には鶯谷にほど近い根津に移り、旧妓楼を転用した「磯部温泉・神泉亭」と相成る。そして数年して同地に「鰻屋神田川」を開店し、94年には京都に支店を設ける。

著者は「鰻屋神田川」にかかわる少々気になる二つの出来事というか、事実に言及する。一つ目。幕末から続く根津遊廓が1888年、埋立地の洲崎に移転する。すぐ近くの本郷に2年前、帝国大学（後の東京帝国大学）が創設されたことにもなう措置だった、とされる。最高学府のすぐそばに色里があるのは教育上よろしくない、と。ちなみに「磯部温泉・神泉亭」の建物はもともと、根津遊廓の妓楼だ。帝国大学の開校がなければ、根津の地に「磯部温泉・神泉亭」と「鰻屋神田川」がお目見えすることはおそろくなかったであろう。むろん京都に支店を出すことも……

二つ目。「明治二十七年京都博覧会が開かれたが、時の京都府知事 中井弘（桜州）のすすめにより、当時京の地にはこの種の料理がなかつたので〔中略〕江戸風うなぎの出張店〔神田川〕を設けることになり、その後、京都人の好評を博し、博覧会の終つたあとも営業をつづけ、〔中略〕いまに至っている」（同章より）。1962年に出たグルメ本からの引用だ。明治政府は1895（明治27）年、京都で第4回「内国勧業博覧会」を催す。「平安建都千百年」という記念の年でもあり、地元にとっては東京遷都以降、沈滞気味の京都のまちの活性化を、という期待が込められてもいた。4月から7月までの開催期間中に百万人を超す人が訪れ、盛況だったという。評者は次のようなことに思いが及んだ。1970年に開催された大阪万博の会場にケンタッキーフライドチキンが実験店舗を出店する。日本で最初のファストフード店だった。同年が日本の“ファストフード元年”と言われるゆえんだ。75年ほど前に再び時計の針を戻すと、少々飛躍があろうが、「神田川」の支店が営業を始めた1894年は京都における“江戸焼き元年”だった？

すき焼きから「水たき」へ

かつて、京都のとり料理のメインといえば、「すき焼き（とりすき）」だった。が、「とりの「すき焼き」はいまや、京都料理における絶滅危惧種」（第4章「とり鍋の近代」より）とか。取って代

³ 四条通の南に位置し、鴨川と木屋町通の間にある通り。花街にも近く、江戸期より大きな料理屋などが立地した。

わったのが福岡（博多）生まれの「水だき（水たき）」だ。著者によると「〔1915年に支店を出した〕新三浦こそ、京都に「水だき」をひろめた本家本元にほかならない」（同章より）のだそうだ。少々、時代は下るが、創業の経緯、そして京都に至るまでのプロセスに著者が、「神田川」とも似た“物語”を見出しているのが面白い。

「新三浦」の福岡（博多）での創業は1910（明治43）年のこと。根津の「磯部温泉・神泉亭」と同様、かつて遊廓だった旧柳町での立地であった。近くに福岡医科大学（後の九州帝国大学医学部、今の九州大学医学部）が開学したことにより色里が移転を迫られる、というところも根津と共通する。さらに「新三浦も、御大典〔大正天皇の即位礼〕にあわせて水だきを売り出したのだろう」（同章より）との著者の指摘は、京都の「神田川」と第4回「内国勸業博覧会」との関係を連想させもする。ちなみに「大正天皇の即位礼」は1915（大正4）年11月に京都御所で執り行われた。京都支店の場所柄も興味深い。店は第三高等学校（創設時は第三高等中学校、敗戦後は新制・京都大学に統合）の開校により、その幕を閉じる遊廓・二条新地の隣接地にあった。「《二条新地》の廃止から三十年近くの歳月を経て、博多の新三浦はまるで自らの誕生譚をなぞるかのように支店をかまえた」（同章より）わけだ。著者は「旧遊廓のはずれを選んだのは、《旧柳町》の本店経営にたずさわった青柳アサ⁴ならではの場所感覚といえようか」（同章より）と記す。

「すき焼き」から「水だき（たき）」へという流れを「京都におけるとり料理の近代」（同章より）と捉えた著者は、そのプロセスに「博多化された水たき⁵の「京風化」（同章より）という流れも見た。そして「京風化」の原動力となったのが、このまちが潜在的に持ち続けてきた「創造性」とする。「移動する〔京都の〕料理（屋）文化の片輪が伝統であるとするならば、もうひとつの片輪はまちがいなく創造性だ」（同章より）と。

「創造性」あればこそその文化

振り返ってみるに、本書で紹介されている「料理（屋）文化」だけでなく、“衣”“住”などさまざまな面で「京都というところは、いいものをどしどし吸収して、なんでも京風に消化してしまう腕をもっている」のではないか。それも「創造性」があればこそ、なせる技だったか。ここで話は冒頭に戻った。

最後に一点、気になったところ挙げる。第4章「とり鍋の近代」で「第三高等中学校（のちの京都帝国大学）」としている（156頁）が、「第三高等中学校（後の第三高等学校）」は新制京都大学の前身の一つではあるものの、京都帝国大学とは教育目標も違う別の学校。正確を期したい。

⁴ 青柳アサは支店の開店時の経営者と考えられている。

⁵ 博多名物・水だき（水たき）の来歴だが、もともと中国風の鶏肉の淡塩煮が長崎で盛んになり、コンソメなどの西洋スープと融合し、さらに日本料理の要素も組み合わせてできた博多独自のそれになった、とされる。