

老舗の味と空間を訪ねる愉しさ

# 呼び起しやわねてく記憶の味

江戸の都から近代国家の首都となり、百四十八年目を迎えた東京。街の老舗の人々は何を思い、未来へ味を継承しようとしているのか。小誌連載「東京っ子 味めぐり歴史散歩」でおなじみの安原眞琴さんが、江戸時代から続く二軒の老舗を訪ねた。

江戸文化研究者

## 安原眞琴

●やすはら・まこと 1967年東京都生まれ。立教大学文学部兼任講師。文学博士。著書に『東京の老舗を食べる』（亜紀書房）など。映画作品に『最後の吉原芸者 四代目みな子姐さん 吉原最後の証言記録』がある。

## 老舗は生活文化遺産

街にはそれぞれ独特の匂いのようなものがあった。歴史の匂いでも言おうか。今では何処に行っても、無機質な高層ビルで覆われた、個性のない街ばかりになってしまった。都会の中でも日本最大の首都・東京はなおさらで、およそ四回の転機

があり、街はその都度激変した。

第一は、一八六七年の明治維新。これにより全国の総城下町だった江戸の街は、近代国家たる日本の首都・東京として再編された。第二は、一九二三年の関東大震災。銀座の煉瓦街に代表される洋式のモダンな街に生まれ変わった東京が、たちまち焦土と化した。第三は、一九四五の東京大空襲。

震災からの復興もつかの間、東京中が焼け野原となった。

第四は、一九六四年の東京オリンピック。近代化の集大成といふべきもので、江戸の面影を残していた堀割の大半が埋め立てられ、高速道路や幅広の幹線道路に取って代わった。その流れは留まることを知らず、街の匂いは日に日に失われている。しかしいまだ、街と共に歴史を歩

み、その匂いをたきしめた店が残っている。それは老舗だ。いろいろな種類の老舗があるが、なかでも我々にとって身近なのは食べ物屋だろう。

かつて外食店は都心に集中していたので、特別な日に家族そろって電車に乗り、都会に出かけ、外食することがあった。外食は、今でこそ珍しくないが、昭和三、四十年代までは非日常的なことだった。

そんな老舗に行くと、味の記憶が、古の街の匂いや店の空気感、あるいは家族との会話など、様々な思い出を蘇らせてくれる。

そう考えると老舗は、外食店であるのみならず、時代ごとに変化する街や人の歴史を宿し、それら遠近の記憶を味によって呼び起こしてくれる、今に息づく有形無形の生活文化遺産とも言えるのではなからうか。

以下試みに、二軒の老舗を通して、目に見えない江戸・東京の街と味の地層を、少しく掘り起こしてみたい。

## 浅草の老舗の粹

まずは浅草。ここは東京都内最古の寺院である浅草寺を中心に栄えた、東京でもかなり歴史のある繁華街だ。関東大震災と東京大空襲で大打撃を受けたが、その都度、地元の人や参拝客、行楽客などの、いわば庶民の力で復興を遂げ、今や日本のみならず、海外にも知られる観光地の代表格となつている。

老舗も、その浅草寺の周辺にたくさん残っている。明治以後に開発された浅草六区も含めると相当数になるが、ここでは、特に密集している雷門の並びの雷門通りに注目しよう。寛政年間（一七八九〜一八〇二）創

業の鰻屋の「やっこ」、天保八年（一八三七）創業の天ぷら屋の「三定」、明治十三年（一八八〇）創業のすき焼き屋の「ちんや」、明治末年創業の「八ツ目鰻本舗」など、ざっと眺めただけでもこんなにある。

蕎麦屋の「尾張屋」は、そのうちの「一軒だ。創業は、明治三年（一八七〇）としているが、明暦三年（一六五七）の振袖火事の記録に出てくる尾張屋にまで遡れる可能性があるという。

仮に、雷門を挟んで隅田川寄りにあるのを「支店」、その反対側にあるのを「本店」と呼んでいるが、支店はもと花川戸尾張屋という、現五代目女将の祖母の店で、古さは変わらない。というよりもむしろ支店の方が古いそうだ。

店舗は立派な構えの木造建築だったこともあるが、震災・戦災などで