

大阪編纂所だより

大阪市史編纂所(発行)

〒550-0014 大阪市西区北堀江4-3-2

第54号

大阪市史料調査会(編集)

大阪市立中央図書館内 TEL06-6539-3333

● 「砂場」蕎麦のこと —撰津名所図会から—

江戸蕎麦御三家(藪・更科・砂場)のうち砂場蕎麦は大坂をルーツとするといわれている。砂場蕎麦が大坂発祥とされる根拠は主に①「絵本御伽品鏡(国会図書館所蔵)」、②「大阪新町細見図濤標(国会図書館所蔵)」、③「撰津名所図会(版本国会図書館他)」の史料3点である。



① 「絵本御伽品鏡」から

蕎麦屋の置き看板が描かれる。看板には「^(膳) 壺せん ^(文) そば切 ^(鱈鮓) 八もん うんとん」とある。左には蕎麦屋の店先が描かれ「いつみや」と書かれた暖簾が描かれている。詞書では、狂歌としては字数が合わないが山の芋と山葵をかけていることで、鰻蒲焼きと蕎麦が「新町」の手軽な食として定着している様子がわかる。山葵奴とは「山葵卸」が中間等をさすことから使われた言葉で、撥鬢頭で裕一枚の出で立ちが特徴的である。彼等が入ろうとしている蕎麦切屋が和泉屋である。色街の粋な兄さんに蕎麦は好評であったかもしれない。

② 大阪新町細見図濤標 天明3年(1783)初版で、寛政10年(1798)版。

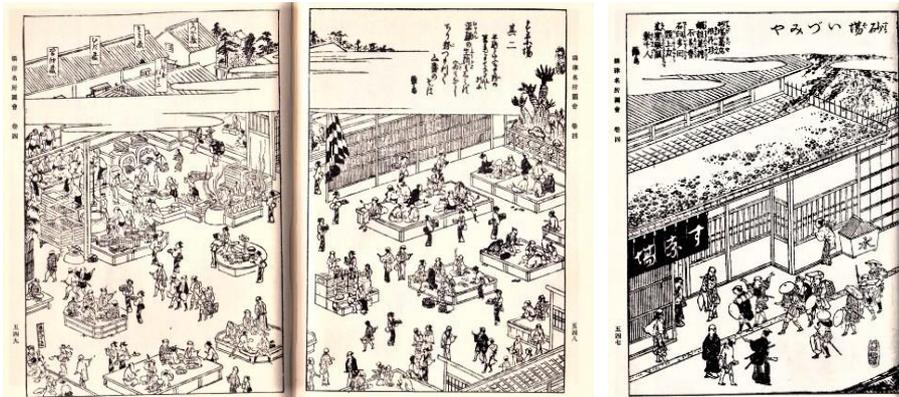
商人名よせ之分 麵類名物 すなハ門きハ 和泉屋太兵衛 同 同角 津国屋作兵衛

当時の大坂の麵類名物として「すなハ(砂場)門きハ(門際)」に和泉屋太兵衛と津国屋作兵衛の2軒があったことがわかる。

③ 撰津名所図会 秋里舜福(籬島)著、竹原信繁(春朝齋)が中心となって挿絵を描き、寛政6年(1794)から5年余の期間に完成したものとされている。内容は撰津国一円十二郡の名所旧跡を案内したもので、当時の景観を知ることができる貴重な史料である。巻四の四ツ橋・新町橋の項に続き、「砂場」の項が、砂場蕎麦のルーツを表したものとして、よく知られている。

砂場 新町西口南の町の地名なり。こゝに蕎麦を商ふ家あり。難波の名物とて、遠近に茲に來集すること日々数百に及べり。重檐に蠣蛸を葺きて、火災を除く用とす。南の方を和泉屋というて、初は和泉国熊取郷御門村の産、其類族かの地になりとん。中氏といふ。凡て屋号といふは昔は戸主の二字なり、今略して屋の字を須ふ。和州法隆寺の鐘の銘に、戸主の字見えたり。又此家の先主に風騒あり。

きくかせつ には そてつ わがや そてつかな 中舎仙
 菊佳節、庭に蘇鉄あれば 九重のけふも我家の蘇鉄哉
 ぎ ぎいたつてかなり ふ しいつしんおもかけ ごと こにいてちう ありしも おきな み ぎく かひのくにつるのこほり みづ の
 坐の語到而佳也、不死一身 倂の如し、于庭中に有霜の翁と見ゆるしら菊、甲斐国鶴郡の水を飲め
 じんじゆつるのごとし すなばのそげ く ひとじゆみやうみぎ おな
 ば人寿如 鶴、砂場之蕎麦を喰ふ人寿命右に同じ。半時庵淡々



③ 「撰津名所図会」より（左右とも）

砂場は、今の大阪市西区新町1丁目あたりと言われており、新町南公園に「ここに砂場ありき」の石碑が建てられている。新町西口南の町とは、新町橋を渡り新町に入る西側の入口と思われ、その南側の町と理解すれば良いと思う。

砂場蕎麦の和泉屋は、和泉国熊取郷御門村（現、熊取町五

門）出身の中氏であるとされている。「借銀方年々済込勘定書上ケ帳」（『熊取町史』史料編Ⅰ）には「大坂和泉や作兵衛」が見える。この史料は延享2年（1745）から宝暦2年（1752）の内容が掲載されているもので「撰津名所図会」成立の前であり、この人が蕎麦の和泉屋を始めた人であるかはわからないが、当該史料作成者は熊取谷の中左近であり、十分可能性はあろう。②の史料にある和泉屋太兵衛と津国屋作兵衛を合わせたような名である。

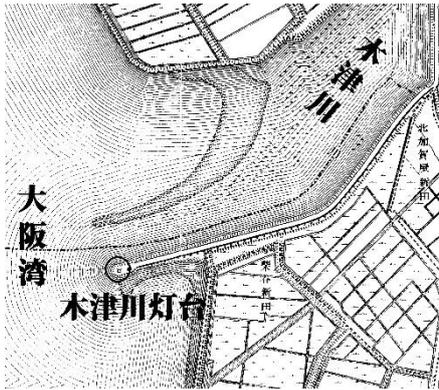
また、この家の先主に風騒ありとして記載される中舎仙の歌の意味について考えよう。菊佳節とは「重陽の節句」のことで、杯に菊の花を浮かべて呑む「菊花酒」や「菊のおなか」と称して前日に菊花に被せておいた夜露のしみた綿で顔や体を拭くと不老長寿を保つ等といわれた。歌に蘇鉄が詠まれる訳は、元々重陽の節供では、魔除けとして棕櫚を挿頭にしたり赤い布袋に盛って柱に掛けたりしていたが、蘇鉄を棕櫚の代用に使っていたのかもしれない。絵にも庭に蘇鉄が描かれており、歌と符合している。中舎仙は、中氏であり、和泉屋作兵衛ではないかと思われる。「坐の語」以下は、半時庵淡々すなわち俳人松木淡々の付けた文章とされる。中舎仙の歌も松木淡々の文章も蕎麦を食べると長寿になると言う意味であり、既にこの時期、蕎麦は寿命を延ばす食べ物として人々に認識されていたのかと思われる。

大坂新町砂場で蕎麦屋を始めた和泉屋が実は和泉国熊取郷御門村出身の人であり、彼がどういった経緯でここに蕎麦屋を出すに至ったか、江戸中期大坂の「起業」や土地を確保する「不動産業」の存在等、不明な点が多く興味深い。（尾崎安啓）

● 沖行く船の無事を祈って灯をかざす～幻の木津川灯台～

今も昔も水上を行き交う船舶の安全を確保することは、「水の都」大阪（大坂）にとって大きな課題でした。航路標識であった「みおつくし」は大阪市章に用いられています。

近代に入ると航海の安全を担ったのは灯台でした。四面を海に囲まれた日本にとって、交通上、経済上、軍事上、灯台は欠くことの出来ない存在でした。「日本の灯台の父」と呼ばれているのが、イギリス人リチャード・H・ブラントン（1841—1901）です。彼は灯台建設主任技術者として、明治政府の招聘により来日したお雇い外国人で、慶応4年（1868）—明治9年（1876）の間に全国各地に26ヶ所の西洋式灯台等を建設しました。大阪では明治5年（1872）に天保山灯台を建設しています（また彼は大阪府知事 後藤象二郎の求めに応じて築港計画も提出しています）。天保山灯台と併せて大阪には堺・木津川の3基の西洋式灯台がありましたが、木津川灯台だけが写真が見つからず、その姿は謎に包まれていました。灯台を管轄する海上保安庁大阪海上保安監部では、2018年



「仮製地形図（明治18年、参謀本部測量部）の「大正・住之江」より。木津川の先端に灯台の標識が記載されている。

の西洋式灯台建設150年に際し、同灯台の画像（写真）を探していましたが、昨年（2019）6月3日、毎日新聞紙上でその存在が明らかになり話題となりました。大阪市立大学都市研究プラザが管理する上田貞治郎氏の古写真コレクションの整理に際し、桜田和也特任講師により発見されました。この写真は明治35年（1902）頃の撮影によるもので、灯台表面には、白地に少なくとも3本の黒い線が施されており、当時の記録にある「黒色の横線」という記載とも合致するとのこと。

大阪市史編纂所では今回、『新修大阪市史 史料編』第17巻「近代Ⅳ経済2」を刊行するにあたり、木津川灯台建設についての史料を掲載しました。明治11年（1878）5月、木津川灯台の竣工しゅんこうに際

して、次のような祝辞（原文は漢文）が区長名で記されています。

木津川口灯台の竣工を祝う

およそ世の中の法則として、一つ利点があれば必ず弊害がつきもので、それは互いに連続して起こってくるものだ。利点があれば弊害がつきものだからと言って、やめてしまう訳にも行かない。やるかやらないかは、ただ利害の軽重を量りにかけて決めるだけである。（そうした中）ただ一つ大きな利点だけがあって、わずかな弊害さえないものといえば、この灯台の経営だろう。標灯が海を照らせば、四方を行く船舶は空が晴れたように思うだろう。そして、大海原をあやまたず航行でき、深夜の闇を避ける必要もない。（灯火によって）方向を定め、羅針盤に従って進むことにより、人と貨物の両方に安心がもたらされるのだ。ああ、その功績の偉大さはこのようなものである。誰が私の言うことに賛同しないだろうか。それだから、天がこの偉業を助け守ってくれることについて、私のつまらない発言を俟つまでもないのである。昭らかにして明らかだ。ここにいささか祝意を込め、かつその情景を描写して「贊」を贈ろう。曰く、「標灯が輝らすところを万船が指して進む。それはあたかも、あまたの星々取り巻く北極星のようだ。」

今も昔も航海の安全を確保する灯台は、大阪市そのものの針路をも照らす役割を担っていたのかも知れませんね。（古川武志）



上田貞治郎古写真コレクションより、木津川灯台の写真。表面の縞模様ははっきりとわかる。（大阪市立大学都市研究プラザ提供）

● 江戸時代の豆腐料理の味は？ ～「豆腐百珍」と胡椒～

江戸時代も中頃になると、料理の作り方を書いた本（今でいうレシピ本）が、数多く出版されるようになりました。天明2年（1782）に大坂で出版された「豆腐百珍」も、その一冊。豆腐を使った料理を、100種類も紹介している本です（大阪市立中央図書館所蔵）。内容を少しみてみましょう。

ふわふわ豆腐 鶏卵と豆腐等分にまぜ、よくすり合せ、ふわふわに
 する也、胡椒の末ふる、鶏卵のふわふわと風味かわる
 ことなし、儉約を行ふ人、専ら用ゆべし

ふわふわ豆腐を紹介した部分です。ふわふわ豆腐とは、卵と豆腐を同じ量ずつ、よく混ぜてすりつぶし、それ



「豆腐百珍」
（大阪市立中央図書館所蔵）

をお湯に入れて、ふんわりとなるようにゆでた料理のこと。味付けには、胡椒の粉を振りかける、とあります。卵と豆腐の優しい味を、ピリッとした胡椒の辛さが引き締めるのでしょう。なかなか美味しそうな料理ですね。次の料理は、少し手が込んでいます。

薯蕷かけ豆腐 やまのいもをおろし、よくすりをき、かつほの出し汁、醤油少し、しほからめにし、くらくらと沸たせ、大金七にてすりいもをすくひ入れ、ふうはりとはふくれあがるころをよそふ也、○**真**のうどんどうふ、葛湯にて烹調よきを、湯をしぼり、あたゝめたる小奈良茶甌へよそひ、上へ右のいもの烹調をよそふ也、(中略) ○胡椒の末ふる、○青海苔の細末ふる、もつともよし

中ほどに、「真のうどんどうふ」という文字がみえます。うどん豆腐も豆腐百珍に載っている料理で、豆腐をところてん突き（ところてんを押し出す時に使う道具）に入れて、うどんのように細長く押し出したもののこと。



「豆腐百珍」の薯蕷かけ豆腐を紹介した箇所

薯蕷かけ豆腐は、そのうどん豆腐の応用版で、醤油と塩を加えた鰹出汁を煮立たせる。そこに山芋をすりおろしたものを入れ、ふわりとふくらんだところを、うどん豆腐にかけるもの、と紹介されています。最後に、胡椒の粉をかける、(もしくは) 青海苔をかけるのが最もよい、とも書かれています。

さて、豆腐百珍に載っているふわふわ豆腐と薯蕷かけ豆腐ですが、どちらも味付けには胡椒が使われています。うどん豆腐も、薯蕷かけにしない場合は、醤油と酒を加えた出汁に胡椒だけ加えたものが、つけ汁として紹介されています。ほかにも茶豆腐・別山焼など、豆腐百珍には胡椒を使った料理がいくつもみられます。しかし、日本では胡椒は採れません。当時、胡椒はオランダ船や中国船が長崎に

持ち込む輸入品でした。一方、豆腐百珍は、料理の作り方を紹介した「レシピ本」ですので、材料は手に入るものしか載せていない。同書で調味料としてたびたび胡椒が登場するのは、この本が出た天明2年頃、大坂では胡椒が簡単に手に入ったことを示しています。「鎖国」をしていて、外国との交流が限られていた江戸時代ですが、胡椒といった輸入品は、大坂では意外と身近に流通していたのです。(吉川 潤)

◆ 新刊『新修大阪市史 史料編』第17巻「近代IV経済2」を刊行しました。

「東洋のマンチェスター」と称されし

大阪市の歩みを経済から振り返るこの一冊！

(本体価格5,500円 送料520円)

『新修大阪市史 史料編』を始め、大阪市史編纂所の刊行物は、大阪市史料調査会で窓口・通信販売を行っています。また、下記の書店でもお求めいただけます。詳しくは、大阪市史料調査会(市立中央図書館3階 市史編纂所内・電話06-6539-3333)までお問い合わせください。

取り扱い書店：ジュンク堂書店(大阪本店・難波店)

紀伊國屋書店(梅田本店 ※『大阪の歴史』最新号のみ取り扱い)

「編纂所だより」は年2回発行し、大阪市立各図書館のほか、各区役所、各区民センター、市役所市民情報プラザ、総合生涯センター及び各市民学習センター、大阪歴史博物館、大阪城天守閣、住まいのミュージアムなどに置いています(数に限りがあります)。大阪市立中央図書館(3階大阪コーナー)及び各区の図書館では最新号を常備していますので、カウンターでおたずねください。

(令和2年3月)