

天下の台所

The kitchen of the world...nickname for Osaka
TENKA NO DAIDOKORO

日本中の食材が集まり、経済と庶民の暮らしの中で育まれた天下の台所の食文化のこれまでとこれから

"Tenka no Daidokoro" the ingredients all Japan were collected and which was brought up in the economy and the common people's living. We will introduce the past and future of "Tenka no Daidokoro"

世界中から注目されている日本の食文化。江戸、京都、そして、大阪、おもしろいのはその多様性です。なかでも、大阪は日本中の食材が集まった「天下の台所」「くいだおれ」のまちとして発展してきました。天下の台所、大阪の食文化は、昆布に代表されるように食材を活かして、船場やミナミの文化や料理人にもまれ、まちとともに発展してきました。時代を経て、船場やミナミのまちが変化するなか、これからの天下の台所の食文化はどのようになっていくのでしょうか。天下の台所の食文化の成り立ちと発展、新たなまちづくり活動の中で展開されている今後の動向について、区民の暮らしとの関わりを紐解きながらご紹介します。

素材を活かすコミュニケーションこそ、「天下の台所」、大阪の食文化

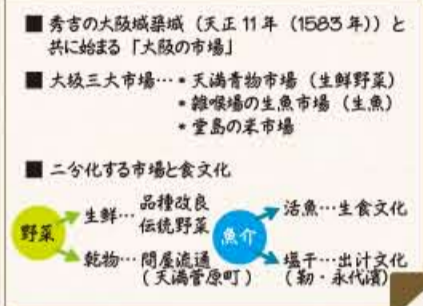
“天下の台所” “くいだおれのまち” “食の都”。大阪といえば？の答えとしてまず思い浮かぶのは、こうした食文化にまつわる言葉ではないでしょうか。では、大阪の食文化って具体的には何？「大阪市中央区わがまちガイドナビ」（以下「わがまちガイドナビ」という）のトークイベントにおいて、笹井良隆さんが話された内容にもとづいて、簡単におさらいしてみましょう。笹井良隆さんは『大阪食文化大全』の編著者にして、「浪速魚菜（なにわぎょさい）の会」の代表を務めています。

江戸は武家料理、京都は宮廷料理、大阪は商人料理

江戸時代の頃、江戸、京都、大阪3都の食文化を比較して、江戸は武家料理、京都は宮廷料理、大阪は商人料理だと表現されました。甘い辛い白黒ははっきりした江戸、素材の持ち味を大事にする京都に対して、大阪は日本中から人と物が行き来するまちらしく、持ち味+αの“食味”（くいあじ）が求められました。ぶっちゃけて言えば、「それうまいんでっか？」という実利の料理ですね。これを支えたのが、天満の青物市場、雑喉場（ざこば）の魚市、堂島の米市場という「大阪



浪速魚菜の会 笹井さん



(笹井さん提供の図を加工)

三大市場」であり、そこに生汁の文化や包丁の技が発展しました。たとえば、深夜の瀬戸内海で活け締めにされた魚は、早朝の魚市に荷卸しされ、その日の昼には料理店の板場に届きます。大阪という土地全体でうまいものを食べるための仕組みが整えられ、その上で、新鮮な魚をどうさばかかといった料理人の技が競われました。

始末とはケチならず

中央区の食文化といえば、「船場」の話も欠かせません。船場では、商人たちが商談をしながら食べていた料理屋の味を見習って、商家の食卓にまで持ちこまれたところから「船場料理」が生まれました。代表的な「船場汁」は、塩サバを使った上品なおすましだと勘違いされているかもしれませんが、本来は塩サバのアラをそのまま使うことで生汁（だし）をとる手間が省けたというもので、決して無駄を出さない、まさに「始末」の料理。「だけど、始末とは

店主とのかけあいを楽しむ「くすぐり」こそ、大阪の食文化の真骨頂

笹井さんの話の中で特に印象的だったのは、今も昔も大阪の飲食店は“くすぐり”をするという点で共通しているということ。つまり、いろんな企画を立ててお客さんを飽きさせないようにする工夫です。「丸萬」の魚すき、「すし常」のバッテラのように、店主が頭をひねって生み出した名物もあれば、店の仕組みそのものに工夫をこらした試みもなされていました。たとえば、戦前の大阪で「名代の即席料理」という看板を掲げていた「割烹 崑久の家（きくのや）」は、店主との掛け合いの中、食べたいものを食べたいようにつくらせ店主と掛け合うというカウンター割烹のハシリだったといわれる店。また、宗右衛門町の「演作」は「舞台料理」と称して、座席の中に料理人の技を見せる舞台をしつらえていたそうです。「店主の個性が店の個性であり、高級店か

＜船場の食文化 三大特徴＞

- 船場の各商家で食べられていた。「穀と晴の料理」
- 船場の仕出屋による「法事・行事・歳事の料理」
- 船場商人が商談で食していた「料理屋料理」

(笹井さんより提供)

決してケチということではないんです。はじめとおわりの帳尻を合わせるということに重点が置かれていました」と笹井さんが言うように、いかに上手に効率的にすべてを食べるか。こうした船場料理の知恵は、次代にも引き継いでいきたいものです。

ら大衆的な店まで、いろんな店がそれぞれ特色を出して、充実しているのが大阪の土地柄です。店主との掛けあいを楽しむというところは、今の大阪にも通じるころではないでしょうか」と笹井さんは話してくれました。

＜割烹 五つの楽しみ方＞

～日本料理の楽しみは、食材の楽しみ～

- 食材の旬を多彩な料理法で楽しむ
- 海の幸と山の幸との調和を楽しむ
- 料理の中に季節（歳事）を感じる楽しみ
- 調理の技をみて学ぶ楽しみ
- 店主との掛けあいを楽しむ

(笹井さんより提供)

- 大阪三郷の形成からはじまった天下の台所の食文化の歴史 -

「天下の台所」を支えた、天満の青物市場、雑喉場（ざこば）の魚市、堂島の米市場の「大阪三大市場」は、北組、南組、天満組の大阪三郷が形成、発展したことからはじまり、そこには、中央市場

の担い手であった大坂問屋や仲買が集住し、金融業務をおこなう淀屋、天王寺屋、鴻池、住友などの両替商が繁栄を極めました。これらの形成から、今に至る、天下の台所の食文化の主な出来事を以下の年表にお示しします。

年代	天下の台所に関わる主なできごと
江戸 元和元年（1615年） 承応2年（1653年） 寛治・寛文（1658 - 73年）頃 寛文12年（1672年） 宝永2年（1705年）	雑喉場魚市場が上魚屋町（現在の中央区安土町1丁目）に形成 天満青物市場開設（他所からの移転開設） 淀屋米市設立 河村瑞賢により蝦夷と大阪を結ぶ西廻りの北前航路が拓かれ「北前船」が発展 淀屋に幕府により、「町人の分限を超え、貧乏な生活が目に見える」として問所（けっしょ）処分 堂島の地に米市場が移転して堂島米市場が成立
江戸後期 明治 明治20年（1887年）頃 明治30年（1897年）	大阪発の食文化として割烹料理が広まる 箱寿司が考案された本格的なビヤホール「アサヒ軒」開業
大正 昭和 昭和6年（1931年） 昭和8年（1933年）	大阪市中央卸売市場設立、天満青物市場、雑喉場魚市場廃止 大阪瓦斯ビルディング竣工、ガスビル食堂開業



伝統を引き継ぎ、今もわがまちの暮らしの中にある食文化

商家や蔵屋敷が建ち並んでいた時代から、証券取引所や銀行などのビジネス街、そして、タワーマンションが次々と建てられている現代まで。船場というまちの性格は、移り変わりつつあります。そんな中でも、根強く引き継がれてきた船場の伝統に迫ります。

大阪寿司の粋（すい）を極めた箱寿司



箱寿司

船場には 100 年単位で営業を続けている店が健在です。「吉野蓐」（よしのすし）は、江戸の天保期に創業して、現在にいたります。蒸し寿司、棒寿司と並んで名物となっている「箱寿司」は、“2 寸 6 分の懐石料理”とも呼ばれるほど、見た目美しく、高級な食材をふんだんに使って、椎茸出汁のまったりした味わいが特徴的。

農林水産省が選定した「郷土料理百選」にも選ばれた、まさしく大阪の味といえます（ちなみに、大阪の郷土料理として選出されたのは、箱寿司と白味噌雑煮の 2 品）。「3 代目がようできた人で、商家のだんさん、ごりょんさ

船場のだんさん、ここにあり



魚箱

天明元年（1781 年）、江戸の天明期に海産物問屋として創業した「神宗（かんそう）」。その 8 代目として船場商家の暮らしに親しんできた尾崎彰廣さんが、「わがまちガイドナビ」のまちあるきで訪ねた参加者の前で披露してくれたのは、代々、家に伝わる「魚箱」でした。これは、桜の季節に群れをなして獲れる桜鯛を持って、ご近所さんやお得意さんを訪ねた「魚島（うおじま）」という商家の行事に使われたもの。この時

んを相手に考案したのが箱寿司です。いつかは出世して吉野蓐を食べようになりたいと手代さんまでが言うほど、大ヒットしました」と、8 代目の橋本英男さんが教えてくださいました。現在は、7 代目の卓児さんに店のバトンが渡されています。

箱寿司に代表される高級な食文化は、北浜に集中した富（わがまちガイドナビ vol.1 参照）が生んだ時代の産物でした。淀屋橋にその名をとどめる豪商「淀屋」は、中之島の開発や米市場設立など、「天下の台所」の礎を打ち立てただけでなく、「その富による豪遊で食文化を育んだ」と、橋本さんに教えていただきました。



吉野蓐8代目 橋本さん

ばかりは、丁稚さんにいたるまで、鯛のお相伴（しょうばん）に預かったそうで、「始末」という習慣がある一方で、出すときは出すのが大阪商人なんですよ」と胸を張る尾崎さん。なお、「素にして上質」とのコンセプトのもと北海道南産の天然真昆布を素材に商う、「神宗」はオフィスビルの1階にありながら、町家と蔵の店構えを復元。ときに店で寄席を開いたり、文人人形を蔵に展示するなど、まちに文化をもたらす尾崎さんの活動は、まさに現代に生きるだんさんですね。



神宗8代目 尾崎さん

まちの歴史を伝える建物とともに育まれる、メイドイン船場の食文化

目に見えるわかりやすい形で、歴史を感じることができるのが建物の力。ここでは登録有形文化財に登録された建物にそれぞれ開かれたお店のあり方を通して、食がつかなく歴史のありようを見てみましょう。

ガスで暮らしを豊かにするために開発された食文化とそれを伝えるガスビル



ガスビル食堂前にて大阪ガスの吉田さん

御堂筋に面して、白い客船のような姿を見せている「ガスビル」。昭和 8 年の竣工当時からこの 8 階で営業を続ける「ガスビル食堂」は、帝国ホテルから料理長を迎えて、今も変わらず本格派の欧風料理を提供しています。「ガスの炎を使うことでおいしい料理がで

きますよということをお伝えしたいというのは、開業当初から変わっていませんが、今の時代にこれほど手間暇かけてつくっている料理もなかなかありませんよ」と笑う大阪ガスの吉田聡さん。大阪大空襲でも焼けなかった建物は、大阪モダニズムを代表する建築家・安井武雄さんによる設計。エントランスからエレベーターホールといった食堂へ通じるアプローチを進んでいけば、まるでかつての大大阪時代へタイムスリップしたような錯覚さえ覚えます。

リノベーションされた大正ロマンの建築で育まれたメイドイン船場のスイーツ文化

いまや大阪を代表するスイーツ店に成長した「五感」が、北浜にある新井ビルに店を構えたのは平成 17 年（2005 年）。うめだ阪急内のショッが開業して 2 年目、本店のための物件を探していた「五感」の社長、浅田美明さんがまちを歩いていると、偶然、新井ビルに出会ったといいます。「それまで通りすぎるだけの街でしたが、

直感的にすごい場所だとわかりました。この建物でならいい店ができるに違いない」と。その後、新井ビルの先代社長である故・新井真一さんとの出会いから、新井ビルへの「五感」の入居が決まり、できる限りビル内部を銀行として建てられた当時の姿に戻して、開店にごぎつきました。「新井ビルをお預かりしながらこのまちとともに暮らすという思いで、僕自身も今はこのまちに引っ越してきました」と浅田さん。ここにも現代の船場商人を見つけることができました。



大阪ガスビル

ガスビル食堂



ガスビル食堂から御堂筋の眺望

新井ビル屋上で、新井さんより解説

食文化はまちのにぎわいととも

にぎわう飲食店や食事の風景をもって、大阪のまちを語らせるというやり方は、大阪を舞台にした文学や映画においてもひとつのスタンダードです。大阪の街場で長年続く飲食店を訪ねることで、かつてのまちに思いを馳せるなんてことも、リアルに大阪の今昔を味わう最高の方法かもしれません。

モダン大阪を象徴する「魚すき」



魚すき

幕末の元治元年（1864 年）に創業した「丸萬本家」は、現在は堺筋本町に店を構えています。丸萬の代名詞ともいべき「魚すき」が完成し、今の形になったのは、昭和 4 年（1929 年）、戎橋の南詰にあった店を 4 階建ての洋館に建て替えた頃だそうです。洋館の中には、小上がりにちゃぶ台がずらりと並び、それぞれの食卓には鉄鍋、タイやハモ、サワラなどの魚と野菜を独特の出汁でぐつぐつと炊いて、生卵にくぐら

かんできませんか。平成 19 年（2007 年）に再オープンを果たした今の店舗でも、戦火を越えて伝わる鉄鍋が健在。「戎橋の店は焼けてしまったけど、この鍋と徳利だけが残っている。うちの魚すきはこの鍋でないとできませんから」と 9 代目の後藤英之さん。大阪と店の歴史が凝縮したような「魚すき」なんです。



丸萬本家 左/後藤隆平さん 右/後藤英之さん

芸能のまちで発展したビアホール



ビアホールを見学

工場から直送された生ビールタンク（中ジョッキ 550 杯分）×7 本を常備、400 席のビアホールで人気の「ニューミュンヘン南大使館」。かつては千日前の OS スバル座 2 階に店を構えて、道頓堀五座に出演する役者や芸人たちの打ち上げの定席としても親しまれていました。唐揚げ持参で楽屋を訪ねることを積み重ねて「だんだんとみなさんが来てくださるようになった」と教えていただいた

のは、名物店長として知られた上杉歌子さん。店の 30 周年には 30 年代の 10 円玉と中ジョッキ 1 杯を交換したり、大寒の日には浴衣姿でビール祭りを開くなど、にぎわいを生み出すための様々なアイデアも実現してきました。「世の中が不景気だから」って言葉は嫌いなんです。これからも原点を見つめながら、小さいことからコツコツとやっていきたいですね」と上杉さん。



ニューミュンヘン 上杉さん

やっぱり、コミュニケーション。天下の台所の食文化のこれから

ミナミでは内外の観光客が急増する一方で、昔ながらの料理店は少しずつその数を減らしています。天下の台所の食文化を担ってきた料理店や料理人は、このまま減ってしまうのでしょうか。キーワードは、やっぱり、「くすぐり」、コミュニケーションのようです。

馴染みの店を持てるまちへ

アメリカ村、南船場、空堀など、中央区内では、これまでに新たな食文化を発信するスポットが生まれてきました。通称「ウラなんば」は、近年、日本最大の繁華街ミナミで注目をあび、難波千日前界隈に小さいながらも個性的な飲食店が集まり、若者を中心に話題になっています。

このエリアが、「店主に会える店」が増えて、「馴染みの店が持てるまち」になれば元気に話すのは、このエリアの広報役としてガイドツアーなども行っている牧香代子さん。牧さんの案内でまちあるきへ出ると、あちらこちらで知り合いの店の人に出会い、声をかけていくことに驚かされます。店主が集まる交流会や飲み会なども頻りに開かれているそうで、

新しい形の人と店との密なつながりが感じられます。



牧さんの案内によるまちあるき

牧さんは、「最近のミナミでは、大きな店が増えて、店主に会えなくなってきた。店主とお客さんが話し合い、店主どうしがお客さんを紹介し合うことで、よいお店、よいお客さんがまちに集まり、よいまちになる」と続けます。これって、船場の旦那さんに鍛えられ、互いに切磋琢磨しあっていた、天下の台所の料理人と似ています。昔と少し違うのは、すごく「仲が良い」ことでしょうか。今風のコミュニケーションで天下の台所に新たな食文化が育まれています。

- 未来のミナミに向けて - 笹井良隆さん × 牧香代子さん

牧:通称「ウラなんば」は、飲食店の人たちが中心になって、4 年ほど前から少しずつ盛り上げてきました。組織化されてないからこそその自由さとおもしろさがあるんだと思います。笹井:昔から大阪の料理屋は競い合うことで、自身の技を高めて、名物を生み出してきました。最近のお店はすこし均質化しているように感じているのですが、そのあたりはいかがですか。



天下の台所を探るトークイベント (ニューミュンヘン/南大使館)

上げたいという思いは一緒。人と人が触れ合う楽しさがあることを魅力に変えていけたらと考えています。笹井:今のところは、かなり若い方が中心になっているようにも感じられますから、シニアの方でも楽しめるようになれば、さらに盛り上がりそうです。牧:昔ながらのお店も多いまちなので、今でも、新旧の共存はできていると思いますが、密に絡まり合うところまでは、まだできていません。シニアの方に向けた飲食店マップを近いうちにつくりたいと思います! 笹井:今は若い店主の方もだんだん年を重ねていかれるので、さらに魅力あるものを発信していけば、何十年後にはミナミの中心かもしれませんね。(平成 28 年 (2016 年) 11 月 29 日「わがまちガイドナビ トークイベント」より)