

## 大阪の食文化

——文芸作品をもとにして——

### 山路茂則

#### I. はじめに

本稿では、文芸作品に登場する大阪人に馴染み深い、日常的なメニューとなっている食べ物を取り上げ、その材料、調理法、供し方などを通じて、大阪の個性ある食文化、さらにはその底に存する大阪人のものの考え方を考察しようとするものである。

「郷土料理」を辞書で引くと、次のように書いてある。

ある地方特有の素材や調理法による料理。（『大辞林』）

「郷土料理」を具体的に挙げてみよう。道南が発祥の地とされる「三平汁」は塩漬けの魚から出る塩味を生かした汁もので、魚には鮭の頭やにしんのぶつ切りがよく使われる。その昔は汁といっても汁気は少なく、馬鈴薯がたくさん入った、具沢山な食べ物だったらしい。つまり、米が貴重であった時代の主食に近いものであったと考えられる。

また、愛媛県の瀬戸内沿岸で広く見られる「鯛めし」。都会人には、「鯛めし」は米と鯛を丸ごと釜に入れて炊き込むものとして知られているが、地元では鯛の刺身を醤油、みりん、卵、胡麻、だし汁のタレに漬け込んで、タレもろとも飯の上にかけて食べるという流儀も多いとのことである。そもそも「鯛めし」の起こりは、伊予水軍が船上で飯の上に醤油漬けの魚の刺身を載せて食べたのが始まりとする説がある。

いずれにしても郷土料理は、「三平汁」にせよ、「鯛めし」にせよ、その土地でたやすく手に入る食材を使った日常的な食べ物であり、そこには地域で暮らす人々の生活文化が滲み出ている。昨今話題の「佐世保バーガー」「富士宮焼そば」「徳島ラーメン」といったような、町おこし、地域振興のために鳴り物入りで作られた“ご当地グルメ”とは一線を画するものである。

#### II. 潮汁（船場汁）

船場あたりの商家の食事というのは、朝はあたたかい、ぬくい御飯に漬物<sup>つけもん</sup>でんねん。で、昼はぬくい御飯に、お菜<sup>さい</sup>が何か一品つきます。で、晩は冷飯と漬物で、もう漬物ばかり食べてた。そのかわりその漬物と御飯は、なんぼ食べてもかまわなんだんやそうです。

（落語「百年目」）

奉公人という言葉は死語になってしまった。商家で働く奉公人の労働条件は厳しく、食事についても落語「百年目」の枕に出てくるような質素なものであった。一昔前の船場の商家では、塩をふった鯖のあらを、大根などと煮て「潮汁」にした。船場の商家でよく供されるとこ

ろから「船場汁」とも称されている。ふつうなら捨ててしまう部分であるあらを、いいだしが出るというので無駄なく活用する、まさに大阪商人の面目躍如というべき食べ物である。

奉公人の生活は辛いことも多く、実家に帰ることができるのは、盆と正月だけであった。この日を藪入りと称し、親も子もその日が来るのを心待ちにしている。子は我が家でのんびりと過ごし、親に甘えたい。親は親で、わが子が帰ってきたら、ゆっくりと風呂に入れてやりたい、好きな物を腹一杯たべさせてやりたい、とわくわくするのである。

帰り来る わが子見んとて 木の上に 立って見る情 親心かな

帰ってくる子の姿を一刻も早く見たいと、親は木の上に立って遠くを眺めている、そんな歌。なるほどそういえば「親」という字は、「木」の上に「立」って「見」と書くではないか。

「潮汁」を食すると、辛かった奉公人生活を思い出す人も多いだろう。

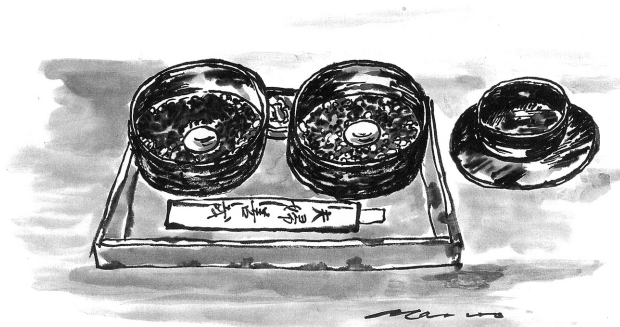
### Ⅲ. 夫婦善哉（ぜんざい）

「こ、こ、この善哉<sup>ぜんざい</sup>はなんで、二、二、二杯ずつ持って来よるか知ってるか、知らんやろ。こら昔何とか太夫ちゆう浄瑠璃のお師匠はんがひらいた店でな、一杯山盛にするより、ちょっとずつ二杯にする方が沢山<sup>きょうさん</sup>はいつてるように見えるやろ、そこをうまいこと考えよったのや」蝶子は「一人より女夫の方が良えいうことでっしゃろ」ぽんと襟<sup>えり</sup>を突き上げると肩が大きく揺れた。

（織田作之助『夫婦善哉』）

ミナミ（大阪でミナミといえば難波・千日前あたり、キタといえば梅田あたりを指す。単なる南・北といった方角をいうのではない。）の法善寺西参道入口・水掛不動のすぐそばに、「夫婦善哉」と大書きにした甘味店がある。6人掛のテーブルが3つ並んでいるだけの小体な店だ。「ぜんざい1人前！」と注文したならば、盆に載った椀が2つ並んで出てくる。これが、法善寺横丁名物の「夫婦善哉」である。餅の代わりに白玉が入っていて、口直しの塩昆布が付いている。小説『夫婦善哉』に書いてあるとおり、実際は1人前を2つの椀に分けた方がたくさん入っているように見えるとの店側の作戦であったのが、夫婦円満につながるというので大当たりした。

甘味が苦手な男性諸氏でも、1椀は通常の半分の量なので、なんなく食べることができる。今日もデート中とおぼしき若いカップルが、ぜんざいを啜りあっているのは、なんとも微笑ましい光景ではある。ただ、2椀で1人前のものを、分けて食べると縁起が悪いという言い伝えもあって、もしそうならばこのカップルの将来やいかに、



である。

昨年、東京・浅草の老舗甘味店へ入ったところ、その店のメニューには「ぜんざい」はなく、「しるこ」であった。粒あんたっぷりでごっつりした「ぜんざい」の味に馴れている舌には、水っぽくて固まっていない「しるこ」は、まったく頼りなく感じられた。

#### IV. 鱧の皮の酢の物

「あゝ、『鱧<sup>はも</sup>の皮を御送り下されたく候』と書いてあるで・・・何吐かしやがるのや。」と、源太郎は長い手紙の一番終りの小さな字を読んで笑った。

「鱧の皮の二杯酢が何より好物だすよつてな。・・・東京にあれおまへんてな。」

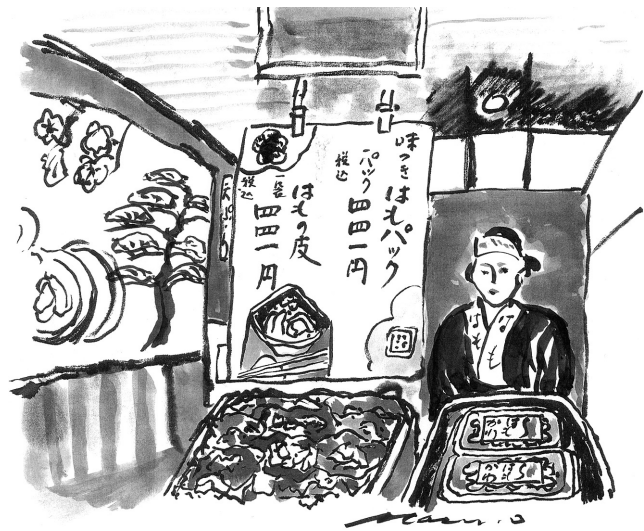
夫の好物を思ひ出して、お文の心はさまざまに乱れてゐるやうであつた。

「鱧の皮、細う切つて、二杯酢にして一晩ぐらゐ漬けとくと、温飯<sup>ぬくめし</sup>に載せて一寸いけるさかいな。」と、源太郎は長い手紙を巻き納めながら、暢気なことを言つた。

(上司小剣『鱧の皮』)

天神祭が近づくと蒲鉾屋の店頭「鱧の皮、あります」のビラが張られる。これを見た大阪人は、夏も盛りになったのを実感するのである。

鱧は獰猛な魚で鋭い歯を持っている。けれどもその姿に似合わず、身は美味で、高級蒲鉾の原料に使われる。とりわけ、夏祭の頃の鱧は太っており、腹に子を持っているので一番味がよい。そして、大阪人は身をこそぎ落として残った皮も珍重する。「鱧の皮の酢の物」の作り方は実に簡単で、鱧の皮を照り焼きにして細かく刻んだもの



のと、胡瓜もみとを甘酢であえるだけ。さっぱりとした夏向きの食べ物で、素材を余すところなく利用し尽くす、大阪ならではの庶民の味である。エアコンはもとより、冷蔵庫を設置している家庭など極めて少なかった昭和30年代前半のこと、夏のごちそうといえば冷やしソーメンに「鱧の皮の酢の物」であった。

当時の納涼方法はといえば・・・。夕食後、大人は玄関先に床机を出して、ステテコ姿で縁台将棋を楽しむ。子どもは盥で行水をつかって、首を天花粉で真っ白にして夜店に出かける。みかん水、りんご飴、カルメラ焼、東京コロッケ、あめ細工、お面、古雑誌・古本など。アセチレンガスの臭いをかきながら、出店をひやかして歩く。どこの夜店でも一番奥は植木と相場は決まっていた。そこら辺りは明かりも暗く、人通りもまばらで、一種、祭りの後の淋しさというようなものを漂わせている。9時を過ぎた頃になると、夜店通りに面した映画館の呼び込みが始まる。「ただいまから割引料金。最後の1本が始めから全部観られます！」。スピーカーから流れるこの放送を聞くと、夜も更けてきたのを実感するのであった。

ところで「半助豆腐」をご存知だろうか。いま、大阪人に尋ねても、「それ、どんな食べ物でんねん」との声が返ってきそう。うなぎの蒲焼の頭と焼豆腐と一緒に煮たもの、それが「半助豆腐」である。うなぎの頭（半助）から出る脂とタレの味が豆腐にしみこんで、なかなか美味しい。昔は各家庭で手軽な一品として作ったものだ。旨いタレがかかっているうなぎの頭を、そのまま捨てるのはもったいない。それを上手に活用しようという発想は、鱧の皮まで使い尽くそうというアイデアと共通している。

「半助豆腐」を作ろうにも近頃ではうなぎ専門店が少なくなり、半助が減多に手に入らなくなった。まもなく幻の一品、という部類になってしまうに違いない。そういえば、「もったいない」という言葉も死語に近くなってしまった。

## V. きつねうどん

その女はいつも一人でくる。

三十代後半ぐらい、——だろうか、ほっそりと姿のいい女である。

彼女はいつもきつねうどんを注文する。

その食べかたがまたいい。

ふっくらと煮しめられた油揚げを箸でまず割り、小さくして口へはこぶ。

ゆっくりとうどんをすすり、その合間にしずしずとおつゆを飲む。

うどんは太めで、かたすぎずふやけすぎず、だしの味がよくしみていい匂いがする。

うどんをひとすじ、ふたすじすすっては、おつゆをすすする。

（田辺聖子「慕情きつねうどん」）

甘辛く煮た油揚げを載せた「きつねうどん」は全国的メニューだが、その始まりは大阪だとされている。当初は「素うどん（麺につゆをかけただけで、刻みネギ以外には何も入れない。東日本と香川県では「かけうどん」という。）」と別皿にした油揚げをセットにして出していたが、せっかちな大阪人はうどんの上に油揚げを載せて食べるが多かった。ならば、というわけでうどんと一緒に出すようになったらしい。家庭でも昼食用としてよく作るお馴染みの食べ物だ。子どもなどは、うどんを御飯の上に載せてかき込んだりする。

「きつねうどん」は家庭料理の範疇だと思うのだが、プロが作るとなると材料から吟味をすることになる。北海道産の昆布に土佐のかつおぶし、小麦粉はどこそこ、油揚げは、ということになると、その発祥の地は、天下の台所といわれ、全国の食材が手に入る大阪でなければならないのも頷ける話である。

堺筋きつね一つと見えぬ客（水府）

（藤沢桓夫・橘高薫風編『川柳にみる大阪』）

大阪の川柳作家・岸本水府の作品である。商社の役員であろうか、パリッとした紳士が「きつねうどん」で昼食を済ませている。昼下がりの大阪らしい光景だ。

そば好きの筆者が東京の大衆食堂で「たぬき」を注文した。すると、天カス（揚げ玉）入りのそばを運んできた。「なんや、これ、ハイカラやないか」。なんだか、狐に化かされたみたい

であった。大阪でいう「たぬき」（薄揚げが載ったそば）は、東京では「きつねそば」といって注文しないと通用しない。

## VI. まむし

煮炊き場を囲んだ、白木のカウンターの前へ、二人は腰をかけた。

頭の上に、定価表を書いた、紙がはりつけてある。

素うどん、かやく、きも吸、玉吸、う巻、なたね、まむし、その他いろいろでけます。

（中略）

「ビールの冷い奴に、まむし二つ」

「へーい」

お上さんは、すぐ、冷蔵庫から、濡れたビールを出してくれた。

「まむしって、なあに？」

里子は、頭の上の定価表に、まむし百円と書いてあるのを、見上げた。

「鰻めしのことだよ」

「へえ、鰻のことを、まむしって云うの？」

（林芙美子『めし』）

中身が同じでも、名前が異なるものがある。「まむし」もその一つで、江戸時代末期に出版された『近世風俗志』にも「鰻飯 京坂にて「まぶし」、江戸にて「どんぶり」と云ふ。鰻井飯の略なり。」とみえる。

大阪人に「まむしでも食べよか」と誘われた他県人は一瞬ギョツとする。“毒蛇のまむし”を食べるのか、と誤解するのである。そういえば大阪の東方、生駒山麓の石切には精力剤として、赤まむしの粉末を売る漢方薬店があるのを思い出した。

閑話休題。江戸風の「うなぎどんぶり」はうなぎを御飯の上に載せる。それに対して、大阪では御飯の間にうなぎを挟む。うなぎを御飯にまぶすから「まむし」という。江戸時代に大阪は堺の道楽者が、芝居見物に際して持っていくうなぎが冷たくなならないようにと考え出したのが「まむし」の始まりである、とする説がある。

米の一粒一粒にうなぎの味が滲み込んでいる「まむし」は本当に美味しい。常日頃から、いかにしておいしく食べるかを考えている大阪人的発想から出た一品といえる。

## VII. まぜカレー

この二、三日飯も咽喉へ通らなかつたこととて急に空腹を感じ、楽天地の自由軒で玉子入りのライスカレーを食べた。「自由軒のラ、ラ、ライスカレーは御飯にあんじょうま、ま、まむしてあるよって、うまい」と嘗て柳吉が言った言葉を思い出しながら、（後略）。

（織田作之助『夫婦善哉』）

「自由軒」は明治 43 年に創業し、現在も千日前商店街の一角において盛業中である。気楽に入れる大衆的な雰囲気漂う洋食堂で、大阪を舞台にした数多くの小説を世に送り出した作



家・織田作之助が最頂にしていた。洋食堂だからビーフカツ、エビフライ、ハンバーグといったメニューは当然だが、よく知られているのが「名物カレー（まぜカレー）」だ。作之助も好んでこれを食した。カレーと御飯をよく混ぜて皿に盛り、真ん中に生卵を1つ割ってある。ここにソースを1滴たらずのが、通の食べ方とされている。因みに、この店では普通のカレーを「別カレー」と称し、舌代は「名物カレー」と同額の650円である。

「名物カレー」は、客に温かいカレーライスを提供したいが、炊飯器といった保温機器がない時代なので、熱々のカレーと御飯を混ぜることによって飯のさめているのをカバーする術を考えついた、のに由来するという。加えて、カレーライスは、どっちみち、御飯とルーをまぜて食べるのだから、それなら最初からよく混ぜて提供した方がおいしく食べて貰える、という合理的な発想が根本にあったようだ。

店内正面には執筆している織田作之助のポートレートが麗々しく飾ってあり、額縁には「トラは死んで皮をのこす 織田作死んでカレーライスをのこす 織田作文学発祥の店」なる言葉が添えられている。

その左横には「創業明治四十三年 東京にない味 大阪市民の好物 自由軒の玉子入り 名物カレー 650」のキャッチコピーを掲出している。明治40年代のカレーライスといえば、西洋文明の香りがするハイカラな食べ物であっただろう。そこへ卵を落として味と栄養にこだわり、さらに当時、高級調味料とされたソースを加えるカレーライスは、大阪人の嗜好に合致し、“大阪市民の好物”になったと思われる。

「名物カレー」はマスコミの取材も手伝って、いまや全国区の商品である。同店を訪れた時、店内には旅行ガイドブックを手にした、一見して観光者とわかる女性がいた。彼女が注文したのは、もちろん「名物カレー」である。織田作の写真をじっと見つめているところからして、彼のファンに違いなかるう。自由軒にとって織田作は神様である。

筆者も「名物カレー」を注文した。作法どおり、ソースを滴らして口へ運ぶと、思っていたよりもスパイシーである。その辛さが生卵と混ざり合い、程よくマイルドになる。現代風の表

現でいえば、“後へ引く味”“癖になる味”である。

## 結 語

大阪の古い商家には、経営の要素として「始末」「才覚」「算用」が大切である、との家伝がある。「始末」とは無駄を省くという意味であり、「才覚」とはアイデア・創意工夫、そして「算用」とはコスト計算である。本稿で取り上げた「潮汁（船場汁）」をはじめとする大阪人に馴染み深い食べ物は、この経営の三要素とみごとに重ね合わさっている。大阪の食べ物は、大阪人の思想そのものなのである。

## 参考文献

- 「百年目」『米朝落語全集』第2巻所収 桂米朝 創元社 1981  
『夫婦善哉』織田作之助 新潮文庫 1974  
『鱧の皮』上司小剣 岩波文庫 1995  
「慕情きつねうどん」『春情蛸の足』所収 田辺聖子 講談社文庫 1990  
『川柳にみる大阪』藤沢桓夫・橘高薫風編 保育社 1985  
『めし』林芙美子 新潮文庫 1993  
『近世風俗志（一）』喜田川守貞 岩波文庫 1996  
『大阪ことば事典』牧村史陽編 講談社学術文庫 1984

## 絵

増野博司（洋画家）