

ふうじ

取材メモ

11



古町の職人たち



ふうど 2023秋号 vol.62

企画編集 ふうど編集室
 発行人 高橋 佑
 取材編集 渋川綾子
 佐々木聰
 写真 渡部佳則
 デザイン 斎藤道司
 話題 小林 翠



今回の取材テーマ

古町の職人たち

20世紀から21世紀へ。節目の時代を記録しようと、私はモノクロフィルムを詰めたカメラを持って、1999年から2000年、新潟市の古町を撮影した。当時はすでに全盛期の賑わいが失われていたこともあり、23年が過ぎた今、古町はそれほど変わっていないように見える。ただ当時、古町のあちらこちらで出会ったモノ作りの職人たちが、今はすっかりいなくなってしまったことに寂しさを感じている。

箪笥を製造していた青木さんのお得意は桐箪笥のリフォーム。表面の桐材を貼り替えることにより、何度も新品同様になり、永久に使えるという。古町で家具製造業というのが珍しいと思って訊ねると「ここには堀があったでしょ。家具のような大きなものは舟で運ぶから、昔は古町に家具屋がたくさんあったんだ」と教えてくれた。

手縫い注文靴の職人・堀田さんは、婦人靴を得意とし、私の妻も革靴



を2足作ってもらった。個々の客に合わせて型足を作るので、完成して足を入れるときに「シュッ」と音が鳴る。それを聞くと、職人として最高の幸せを感じると話していた。

テーラーの太田さんは2000年取材当時79歳だった。60年以上古町で紳士服を仕立ててきたとい

う。「この年になると、仕事というより道楽だな」と笑いながら、細かい作業を見事にこなしていた。

現在の古町に行っても、彼らの店はもうない。繁華街として歴史に刻まれてゆく古町に、痕跡を残さず消えて行ったモノ作りの職人たちがいた。私はその姿を写真に残すことができた意味を、当時の写真を見ながら考えていた。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部 佳則

- ①塗装をする箪笥職人の青木さん。
 ②型足に合わせて型紙を作る堀田さん。
 ③服地の裁断作業をする太田さん。
 撮影は全て2000年。

編集後記

ひとつのローカルフードに、これほど地域の歴史や気質を物語るとは、取材当初は思ってもみないことでした。ちなみにイタリアンは、長岡市のフレンドでも販売され圧倒的な人気があり、しばしば、どっちが美味しい?熱い論争が見受けられます。が、それはそれ。DNAに刻まれた味の記憶に勝負のつけようがありません。みかづとフレンドの先代社長は、同業でお互いを尊重し互いに啓発しあう仲で現在の社長同士も仲が良いとみかづきの小林厚志さんが教えてくれました。最終章にふるまち樽拳が取組む古町のエリアリノベーションを紹介しましたが、私にとってそのエリアは中学の通学路にあたり抜け道にしていた狭い小路には、下校時いつも三味線の音色が響いていました。そんな風情のある地区が一時期時代に埋もれそうになりましたが、一周遅れで再び脚光をあびることになり、地元民としてはワクワクしています。(渋川)

発行所

まごころ印刷の
株式会社 タカヨシ ふうじ 編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食、文化、風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、NST、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工房、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学 新潟中央キャンパス、新潟市市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市立中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ビアBandai、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、りゅーどあ新潟市民芸術文化会館 <東区>新潟空港、桑名病院、パティスリーカフェオルレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟市立附属図書館、佐潟莊 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ピューロ島潟、濁川公民館<江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田図書館、北方文化博物館 <西蒲区>カートバッヂ、ドーマー・ショウ <秋葉区>カフェキラリーやまぼし、川内自動車、新津鉄道資料館

【新潟市】加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市民文化会館、豊平地区公民館、【聖籠町】聖籠観音の湯 ざぶーん 【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会 【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまとこし復興交流館おらたら 【燕市】分水ビーターサービスセンター

【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【十日町市】十日町市光陽会館 【南魚沼市】櫻苑

【上越市】上越觀光コンベンション協会、上越市立水族博物館うみがたり、上越市立高田図書館、上越市役所

【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル佐渡、佐渡市立図書館

【東京都】<渋谷区>表参道・新潟駅ネスバス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

エコプレス
バインダー
RICE INK

この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライスインクで
印刷しています。

想い | つくる | 伝える

新潟市

[F u u d]

2023
秋号

—季刊—

2023 Eye's
新潟ここだけ物語

好
き
ハ
イ
カラ
ガ

昭和32年の4月、古町花柳界にお披露目した振袖さんたち。その初々しさと届託のない笑顔が宴の場を盛り上げ、幼い頃から鍛錬を積んだ芸と品格が多く人の心を洗っていくのだろう。この年は総勢で50人近くの振袖さんがいたという。(写真提供: 扇彌)

がんばろう ● ニッポン!

お嬢さん、ちょっと変わった 焼きそば始めました

全国には、それぞれに個性的なご当地グルメがある。

新潟市で代表的なものは、みかづきのイタリアンである。

なんと発売から六十三年もの長い間、市民に愛されている。

発祥の地は、ハイカラ文化と伝統の料亭文化が混在する古町八番町。

あらためてイタリアンの独創性と古町の歴史を追いながら、

新潟の「新しもの好き」な湊町気質を探つてみた。

想い 商人の先見性

変えない味

高校の頃から、みかづきのイタリアンはお小遣いで食べられる身近な外食だった。いまも突然、あの味が無性に恋しくなる時がある。でも他の地域で評価が分かれてしまうのは、どうしてなのだろう。

そこで観光客になつたつもりでイタリアンを食べてみた。やっぱり美味しいじやん！ もつちりした太麺に、たっぷりのミートソース。ひと口で昔と変わらぬ、甘めの味が口のなかに広がる。シャキシャキのもやしが、いいアクセントになり、

フォークを上げ下げする速度が増す。途中で生姜をつまめば、口の中が爽やかになり、いつまでも食べ続けたいと思うところで、器が空っぽになった。この恍惚感を理屈で論じる、無意味さを見る。

イタリアンは一九六〇年(昭和三十五)、新潟市の古町にあった甘味喫茶店の新メニューとして発売された洋風焼きそばである。その商品としてのライフサイクルは、日清カップヌードルより十一年も長い。

さらに驚くことは、発売から六十三年が過ぎても、味をえていないことだ。食の多様化が激しいなかで、どうしてプレーンでいられるのか。イタリアンを製造販売する株式会

社みかづきに話を聞いてみた。

営業部門の責任者である小林厚志さんはこう説明する。

「当社には『食べ物屋は製造業で、材料は自分で作るべき』という創業者の教えが代々継承されています。その考えに基づき、原材料は別として、すべて自社で製造しています。一時期は、もやしも自社で

作っていたほど、自社製造の基本が徹底しています。なかでもイタリアンの味の決め手となるミートソースは、昔のままの製法を守っていますので味が変わらないのです。た

だ、そばを炒める時のソースだけは、自社製造からメーカー製造に切り替えたそうだ。そして「ファストフードのチャーン店の場合、『いつもどこでも同じ味』であること

が重要な要素なので、味の標準化についても努力を続けています。とくに社長の三日月敬典が社業を受け継いでから、いつそう厳格になっています」。確かに市内にあるみかづきの、どの店舗で食べても、いつもあの味だ。また価格についても



万代店の開店準備で忙しい合間に縫い、話を伺った小林厚志さん。

『おもっしょねえ』

イタリアンは和洋中のティエストが混在する不思議な食べ物である。どんな経緯で誕生したのか。「先代の三日月晴三社長の閃きから生まれました。イタリアンが誕生する昭和三十年代は日本の高度成長が始まり、アメリカではスーパーマーケットチャーンのウォルマートが躍進していた時期にあたります。そんな時代状況のなかで、社長は時代の流れに乗り遅れまいと、月刊誌「商業界」の経営セミナーに熱心に参加していました。そのセミナーの帰りがけに東京の同業者の店に立ち寄り、ソースをたっぷりのせた焼

「本店があつた古町八番町から九番町は深夜まで営業するバーやキャバレーが軒を並べる夜の歓楽街でした。でも昼間は人通りがなく、暗い商店街になります。そんな町の雰囲気を変えようと、明るい外套にし、あんみつやお汁粉など女性好みのメニューを揃え、あえて女性仕様の店づくりをしたようです」。そうか、女性専用の発想は立地に起因していたのか。でも、ほんとうにそれだけだろうか。その疑問の答えを探しに、みかづきが創業した明治時代の新潟へ旅してみる。



お嬢さんの軽いお食事に
おいしい焼そば
イタリアン
にいがた
古町八番町



イタリアンの産みの親、
先代の三日月晴三社長。

みかづきには昭和の世相を伝え面白い話がある。昭和四十年代、女子高生は父兄と一緒に来なければ喫茶店の入店が禁じられていた。しかし、みかづきは市内の全女子高校が公認する店で、生徒同士の出入りが許されていた。その反対に男子は女性同伴でないと入店できなかつた。まだ男性優位の風潮が強かつた時代に、どうしてそんな時代を先取つて発想ができたのか。



したことから半玉とも呼ばれていた。半玉時代に、みかづきをよく利用したというベテランの芸妓に話を伺うことができた。扇弥さんという古町花街の芸妓文化の継承に精力的な姉さんで、気さくに取材に応じてくれた。

「置屋で育った私は、一九五七年（昭和三十二）に中学を卒業し、すぐにお座敷に出ました。当時の古町芸妓は、振袖が五十人弱で、留袖が二

百人ほどいましたね。喫茶店もたくさんありました。振袖と姉さんが行くお店は暗黙のうちに決まっていて、私たちもみかづきさんオンリーでした。たまたま、お客様が使うことで、姉さんたちのいる喫茶店に入ると、先輩にちょっと嫌な顔をされたこともあります。半玉の頃は、まだイタリアンの発売前



同じ頃、古町七夕祭りで花を添えた扇弥さんと小千代さん（写真提供：扇弥）

振袖さんが買い物をする昭和30年代のみかづき本店（写真提供：みかづき）

ソフトクリームの宣伝のために仮装した新潟市純喫茶組合の組合員が古町を練り歩く。（写真提供：みかづき）

的通りに変貌した大正時代の古町八番町の絵葉書である。左側の中央に氷水の旗が見えている店が、みかづきだ。右側の大きな建物は、一九一三年（大正二）、新潟で初めて開業した活動写真館・大竹座である。外装に煌びやかな電飾を施し、入口上部には上映内容を知らせる手書きの大看板を掲げ、通りすがりの人びとに強

いたので印象は薄いですが、初めて食べた海苔で巻いた磯辺餅は美味しかったですね。あずきアイスも人気がありました。そして昭和四十一年頃だったでしょうか、イタリアンを食べた時、えつ焼そば？焼きうどん？スペゲティ？と、何とも奇妙な食べ物という印象でしたが、どうやら生まれ育ったことから、映画館で火の番をするお爺さんから、こうそり中に入れてもらい、松竹系の映画をたくさん観たという。こうしてハイカラな娯楽がいち早く届く古町の環境と、各界の著名人に見て相対してきた芸妓たちは、誰よりも時代に敏感なセンスを磨いてきたのである。

映画『ローマの休日』古町版

扇弥さんのやんちゃぶりを物語るエピソードがある。

「お座敷にいる前の頃ですが、オードリー・ヘップバーン主演の『ローマの休日』が日本で上映され大ヒットしていました。そのショートカット姿に変身したオードリーに感動し、映画を観終わった直後に長い髪をバサリ切ったのです。その頭を見た母がびっくりして、すぐに東京の日本髪専門の髪屋



振袖時代の扇弥さん。現在、古町芸妓が使用している千社札は扇弥さんが初めて取り入れた。端正な筆文字が生きるデザインがお気に入りで、当初から変えずに使っている。（写真提供：扇弥）

大火から復興した大正時代の古町八番町。それまで商店の軒先をつないでいた雁木が禁止され、商店の屋根は木端から瓦にするよう定められた。（野内隆裕所蔵）

つくる 娯楽文化の発祥地

明治の再開発

みかづきのルーツは、明治末期の町の表通りにテーブルや椅子を置き、夏は氷水、冬はあづき湯などを販売したことにある。

その前年、日本海側初の市制を敷いた新潟は大きな災難に襲われた。大規模な火災が一度もあり、中心市街地のほぼ半分と浜手の住宅街の多くが焼け野原になった。戸末期から続く高級料亭の鍋茶屋も焼失し、仮営業していた移転先まで再び焼け落ちるなど町の被害は深刻だった。みかづきが開業した年は、市が策定した都市計画に基づ

新しいまち古町

その前年、日本海側初の市制を敷

いた。大規模な火災が一度もあり、中心市街地のほぼ半分と浜手の住宅街の多くが焼け野原になった。戸末期から続く高級料亭の鍋茶屋も焼失し、仮営業していた移転先まで再び焼け落ちるなど町の被害は深刻だった。みかづきが開業した年は、市が策定した都市計画に基づ

いた。大規模な火災が一度もあり、中心市街地のほぼ半分と浜手の住宅街の多くが焼け野原になった。戸末期から続く高級料亭の鍋茶屋も焼失し、仮営業していた移転先まで再び焼け落ちるなど町の被害は深刻だった。みかづきが開業した年は、市が策定した都市計画に基づ

いた。大規模な火災が一度もあり、中心市街地のほぼ半分と浜手の住宅街の多くが焼け野原になった。戸末期から続く高級料亭の鍋茶屋も焼失し、仮営業していた移転先まで再び焼け落ちるなど町の被害は深刻だった。みかづきが開業した年は、市が策定した都市計画に基づ

いた。大規模な火災が一度もあり、中心市街地のほぼ半分と浜手の住宅街の多くが焼け野原になった。戸末期から続く高級料亭の鍋茶屋も焼失し、仮営業していた移転先まで再び焼け落ちるなど町の被害は深刻だった。みかづきが開業した年は、市が策定した都市計画に基づ

いた。ヤトさんはハイカラで好奇心が強く、帝国ホテルで食べたアイスクリームの美味しさに驚き、その場で作り方を聞き、自分の店でも販売したという逸話がある。『材料の自社製造』というみかづきの基本姿勢は、甘味処を生業として生涯を歩んだヤトさんの信条に基づいていた。

店は前述の先代社長の祖母にあったヤトさんが切り盛りし、繁盛していった。ヤトさんはハイカラで好奇心が強く、帝国ホテルで食べたアイスクリームの美味しさに驚き、その場で作り方を聞き、自分の店でも販売したという逸話がある。『材料の自社製造』というみかづきの基本姿勢は、甘味処を生業として生涯を歩んだヤトさんの信条に基づいていた。

リアルなテーマパーク

上の写真は、傷ましい町から近代的な通りに変貌した大正時代の古町八番町の絵葉書である。左側の中央に氷水の旗が見えている店が、みかづきだ。右側の大きな建物は、一九一三年（大正二）、新潟で初めて開業した活動写真館・大竹座である。外装に煌びやかな電飾を施し、入口上部には上映内容を知らせる手書きの大看板を掲げ、通りすがりの人びとに強

いた。一方、古町の裏に流れている西堀の脇には、三階建ての瀟洒なイタリア軒があり、当時流行っていたビリヤード室が設けられ、パイプの煙を燃らせる紳士たちがゲームに興じて商売を始めたのである。

一方、古町の裏に流れている西堀の脇には、三階建ての瀟洒なイタリア軒があり、当時流行していたビリヤード室が設けられ、パイプの煙を燃らせる紳士たちがゲームに興じて商売を始めたのである。

振袖さんの店

古町花街の中心に位置していたみかづきは、創業当初から若い振袖さんたちが唄や踊りの稽古の合間に息抜きができる格好な喫茶店だった。

ちなみに古町の花柳界では、「芸妓見習いを振袖と呼び、一人前の芸妓に息抜きができる格好な喫茶店だった。」

みかづきは、創業当初から若い振袖さんたちが唄や踊りの稽古の合間に息抜きができる格好な喫茶店だった。ちなみに古町の花柳界では、「芸妓見習いを振袖と呼び、一人前の芸妓に息抜きができる格好な喫茶店だった。」

古町花街に欠かせない存在で熟練の芸を通じ後輩の柳都芸妓として知られ、大人しいが聞き上手な芸妓として活躍した。いまは地方と芸妓として活躍していた扇弥さんは、髪を切ることで、その運命に抵抗したい気持ちがあつたという。結果的に厳しい修練を積み藤間流の名取になり、日本舞踊の名手となり仲良くしている。なお扇弥さんが振袖だった頃、古町八番町商店街の会合では、お客様の人数と同じ数の振袖が呼ばれたほど華やかだったそうだ。

芥川賞作家の三浦哲郎が若い頃の扇弥さんをモデルにした小説がある。タイトルは「熱い雪」。その言葉が象徴するように、花柳界に生きる女性の一途さが上質な筆致で描かれている。

さあ次のハイカラへ

伝える 伝統の守り方

現代の旦那衆

イタリアンを生み育てた、みかづきの歴史を巡るうちに、それまで遠い存在だった古町花柳界の世界に少し近づいた。もう少し芸妓の世界を知りたくて早福酒食品店の会長、早福岩男さんを訪ねた。

早福さんは衰退しかけた花柳界の再興と、磨きあげられた芸妓の至芸を広く伝えるために私財を投じ、力を尽くした人である。その行動をよく知る人の間では、花柳界の『中興の祖』と称えられている。「そんな評価は人が言うことであつて、俺には関係ないね。ただ伝統を無くしては町が流行る訳ないと思って、自分がやれることをやつただけ」と謙遜する早福さんが、いつも芸妓さんたちのことを気にかけている。新型コロナで客足が途絶えた時など「こんな時だからこそ応援する」と足繁く料亭に通い、大勢の芸妓をお座敷に呼んだという。そんな時、若い芸妓からお母さんのように慕われていた奥様の澄子さんを伴っていた。えつ、男性がもてなされる場に奥

孫爺さんはそれなりの人でしたから、料亭の女将や姫さんたちなど、みんなが顔馴染みで、女房と一緒に古町七番町にあった理容院の娘で、座敷にあがつたのは俺が初めてだったね。始めの頃は驚いた芸妓もいたけどね、慣れればあたりまえになつたね」ちなみに昭和の頃、料亭の近くにあつた理容院は、身だしなみを整える地主や経営者などが集まるサロンのような存在だった。理容院の後は、待合に預けていた和服に着替えてから座敷にあがつたそらだね。料亭も芸妓も心を尽くして迎えてくれるに対し、もてなされる客も正装し敬意を表すことが儀だつたのだ。

古町芸妓の特徴について。「新潟は東京の赤坂・新橋や京都の祇園と並ぶ格があるね。それと名門の歌舞伎役者の子弟が教えを請うほど、日本舞踊の宗家市山流もあり芸術的性は新しい時代の価値になると思いまます」。その通り! ようやく湊町新潟の普通の暮らしが地域資源になる

統文化の総合芸術が、古町花街にはあるんですね。それでいてお高くとまることもなく、明るく気さくです。このもてなし方が大きな特徴で、その気風は昔から湊町として、他の人を受け入れてきた歴史のせいだね」確かに前述の扇弥さんは、こちらを緊張させず、すううつと懐に入つてくるような柔らかさがあり、つい余計なことを打ち明けたくなる気分になった。早福さんも、いつも笑顔を絶やさず人を受け入れ、気持ちよくさせてくれる人だ。

早福さんは、もうひとつ地域再興の功績がある。新潟の地酒ブームを作った仕掛け人なのだ。大手日本酒メーカーが全国を席巻していた頃、地域の人の晩酌用として真面目な酒づくりを続けていた酒蔵を紹介するため、全国を飛び回り、店頭では利き酒を損得抜きでふるまうなど、新潟に潜む宝物を広め、未来に伝えるために力を惜しまない人である。

めざせ世界のにいがた

花街を含む古町エリアは、江戸期の都市計画を土台に、昔ながらの町屋がならび、狭い小路には飲食店がひしめく、雑多で独特的の雰囲気があるために力を惜しまない人である。

西川さんは新潟日報社の社員であり、同社と株式会社NOTEが共同出資するまちづくり会社、Essaの代表でもある。どうして新聞社が地域振興を目的とするエリアリノベーションに関わるのか。「新聞社が情報を伝えるだけの役割は終わり、いまは地域課題に向き合うべき時代です。これ以上に遠慮することは許されない時期まで来ています。そこで経営陣を説得し、「どうがやらなければ誰がやるのか」という社内合意ができ、社としても積極的に課題に取り組むことになりました」と熱く語る西川さんがめざにいがたである。



の人と変わらない生活のなかで、どこからともなく聴こえてくる三味線の音色、市山先生の稽古場から洩れてくる師匠の声、お座敷に出勤する芸妓さんなど、自然なカタチで芸妓文化に触れてほしいと思います。古町は北前船の寄港地や開港場など港で栄えた町の魂が明瞭に見えるエリアなので、その個性的なストーリー性は新しい時代の価値になると思います」。その通り! ようやく湊町新潟の普通の暮らしが地域資源になる



夕暮れ時、客を迎える準備を整えた店の上がり口で猫が〈招き猫〉をしていた。



時代が来たのだ。
西川さんは新潟日報社の社員でもあり、同社と株式会社NOTEが共同出資するまちづくり会社、Essaの代表でもある。どうして新聞社が地域振興を目的とするエリアリノベーションに関わるのか。「新聞社が情報を伝えるだけの役割は終わり、いまは地域課題に向き合うべき時代です。これ以上に遠慮することは許されない時期まで来ています。そこで経営陣を説得し、「どうがやらなければ誰がやるのか」という社内合意ができ、社としても積極的に課題に取り組むことになりました」と熱く語る西川さんがめざにいがたである。

イタリアンが和洋中のさまざまな食文化の融合から生まれたように、湊町として多様な文化と異國の人を抵抗なく受容してきた新潟の自由な精神風土は、次の時代にどんなハイカラを生むのだろうか。



卒寿を迎える人一倍新潟愛が強い早福岩男さん。