



名古屋祇園うどん・きしめん調査 報告書

名古屋なんでも調査団

展示期間：令和元年9月7日(土)～9月19日(木)

名古屋祇園うどん・きしめん調査報告書

令和元年六月、名古屋のことをトコトン調べ
る名古屋なんでも調査団は、名古屋名物のうど
ん・きしめんにまつわる風習や歴史を明らかに
するため、史料調査を開始しました。

織田信長の父、織田信秀の時代には尾張で冷
麺が食べられており、江戸時代になると曲亭馬
琴がその旅行記『羈旅漫録』に「**此地うどんは
なはだよし**」と記したように、名古屋のうどん
は美味しいと評価されていました。

また、名古屋独自の年中行事として**六月十六
日**は、江戸時代には「嘉祥の祝儀登城、**家々饅
頭を製して之を食す**」、明治時代には「**祇園饅頭
を食す**」（『名古屋市史 風俗編』）日でした。

この「祇園」は祇園精舎の守護神であった牛頭
天王に由来し、さらに**牛頭天王は名古屋の氏神**
であることが明らかになっています。

この報告書では、六月十五日から三十日まで
実施した名古屋祇園うどん・きしめん調査パネ
ル展示以降の史料調査の結果をご報告します。

御豊奉行の六月十六日

六月十六日に名古屋城下で冷麺を食べる風習が「嘗て（かつて）」あったことを教えてくれたのは天野信景の『塩尻』でした。このことが記されたのは元禄十二年（一六九九）と推定されていることから、元禄の頃には六月十六日に麺を食べる風習が途絶えていたのではないかと考えました。

しかし、天野信景と交流のあった朝日文左衛門重章の日記『鸚鵡籠中記』※^一には六月十六日の記録として元禄九年・十五年・十六年・宝永元年・宝永二年に「切麦等給」・「冷麦等給」とあり、元禄の頃にも名古屋では六月十六日に麺を食べる風習があったことが判明しました。

なお、前日の六月十五日の記録ですが、宝永二年（一七〇五）には「予うどん・切麦を調し祝之」とあり、文左衛門が自らうどんを作ったことが記されています。

※一『名古屋叢書 続編』に翻刻があります。貞享元年（一六八四）から享保二年（一七一一）までの日記で、その役職から『元禄御豊奉行の日記』（神坂次郎著 中央公論社）として知られています。

嘉祥のうどん（祇園饅飩）の由来

天野信景は、六月十六日の風習は「嘉定（祥）」に由来し、牛頭天王を祭る津島神社の御葎流しと同じく「六月祓の遺風」だとしています。

嘉祥は、江戸時代には將軍から大名・旗本に菓子を賜る行事として定着し、諸国に広まりました。名古屋でも「嘉祥の祝儀登城」が行われ、「家々饅飩を製して之を食す」のですが、江戸などでは**十六個**の餅や菓子、あるいは**十六文**で食べ物を用意して食べることが行われました。

『東都歳事記』（天保九年（一八三八）成立）に「家々餅を製す」とあるように他の地域では嘉祥の食べ物は「餅」でしたが、名古屋ではなぜか「**饅飩**」でした。この違いが生じた理由を示唆してくれるのが尾張藩の書物奉行を務めた松平秀雲（君山）の見解です。松平秀雲は『年中行事故実考』で、その由来を「**三伏湯餅**」だとします。中国ではもともと小麦粉を水などでこねたものを「餅へい」と呼び、この餅をゆでたものが「湯餅」で、現在の麺類の祖先※二なのです。

尾張・名古屋の「きしめん」の初出

◎尾張の「きしめん」の初出？

「**天保十四年**（一八四三）七月 犬山中本町諸高・職人手間および諸品売値段引下げにつき書上帳」（『愛知県史 資料編十六 近世二』 愛知県 二〇〇六年）

一 うとん 是迄十式文うり 此代拾文ニ引下ケ

一 **きしめん** 是迄**十六文**うり 此代十四文ニ引下ケ

（**犬山市**大島家文書）

◎名古屋の「きしめん」の初出？

『守貞謾稿』

喜田川守貞著 **慶應三年**（一八六七）成立

又イモ川ト云ハ昔ノ温鈍ノ名物ノ地名（中略）
今世江戸ニテ平打ノ温鈍ヲヒモカハト号リ革
製ノ紐ニ似タル故トイヘモ切革紐ナラバ革紐
ト云ベキシヒモカハト云ハ芋川ノ傳訛ナラン
又因ニ云今江戸ニテヒモカハト云平打ウドン
ヲ尾ノ**名古屋**ニテハ**キシメント**ト云シ

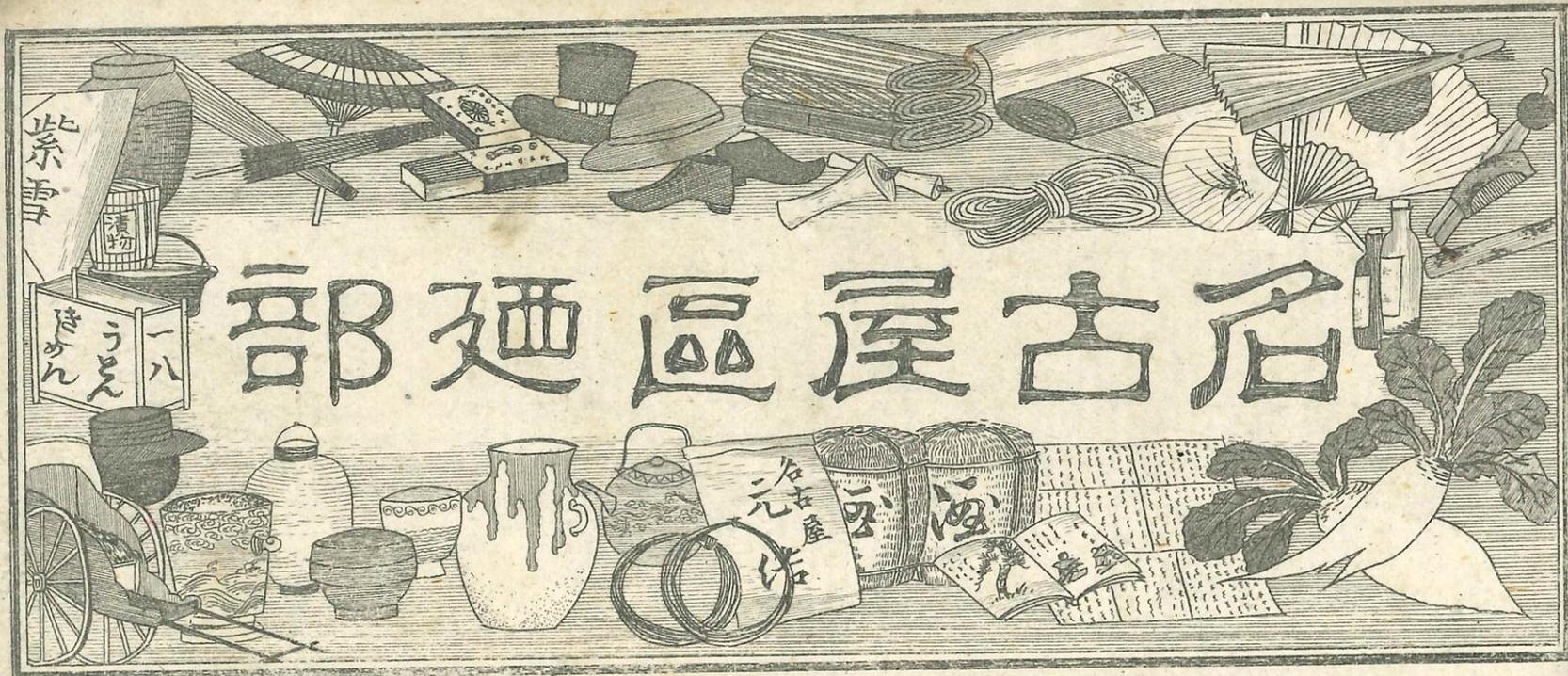
名古屋名物きしめんは「一八」だった

江戸時代に平打ちめんとして有名だったのは「芋川」で、『守貞謾稿』によればこの芋川が転じて江戸では「ヒモカハ」となり、同様のものが名古屋では「キシメン」と呼ばれていました。ただ、名物とされていたかは不明です。

名古屋なんでも調査団調べでは、泉鏡花が明治三五年に発表した『名古屋見物』^{※三}に、きしめんについて「**是は他所には類が無からう**」という記述があること、明治二一年の『愛知縣下商区便覧』の「名古屋區廼部」に当時の名産品の一つとして「**一八 うどん きしめん**」と書かれた看板があることから、遅くとも明治二一年にはきしめんが名古屋名物となっていたことがわかります。また、昭和二一年発行の笹川臨風の回顧録『明治還魂紙』^{※四}には、明治十四年から十八年までの愛知県中学校時代の思い出として「**名古屋名物のきしめんは一杯八厘**」とあり、さらにさかのぼるのかもしれませんが。

※三『新編泉鏡花集 別巻一』 岩波書店 二〇一五年 一七二頁

※四『明治文学全集 九九』 筑摩書房 一九八〇年 一二〇頁



『愛知縣下商工便覧』（川崎源太郎著 龍泉堂 明治21年）より。「名古屋區廼部」（名古屋区の部の中表紙）には尾張大根などの当時の名産品が描かれており、その中に「一八 うどん きしめん」の看板もあります。

国立国会図書館デジタルコレクション (<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/803604> コマ番号 5) では、明治21年3月の発行年月を押印したものがインターネット公開されていますが、鶴舞中央図書館所蔵のものは発行年月が押印されていません。これと同じ図が明治21年6月出版の『尾陽商工便覧』にもあり、鶴舞中央図書館では国書刊行会による和装本の複製を所蔵しています。また、『尾陽商工便覧』と『参陽商工便覧』を抜粋して複製した『愛知商売繁昌図絵』（ブックショップ「マイタウン」 1988年）には目次があり、店名や住所から調べることができて便利ですが、「名古屋區廼部」の中表紙は省略されています。同書には明治17年刊の『尾三農商工繁昌記』の影印も収録されており、その中には「温鈍 住吉町 一八」の記載があります。

江戸時代に誕生した「二八なる者」

「一八うどん きしめん」の「一八」の意味を理解するには、まず「二八」について知る必要があります。天保七年（一八三六）成立の『江戸繁昌記』によると、「二八なる者」（二八蕎麦）は、寛文四年（一六六四）に始まりました。この「二八」の意味は一冊の本^{※五}になるくらい謎に包まれています。もともとは蕎麦粉八、うどん粉二の割合だったとする説^{※六}が有力なようです。のちに蕎麦一杯の値段が十六文となり、**二と八をかける**と**十六**になることから「二八」が蕎麦屋の代名詞となりました。

蕎麦粉とうどん粉の「割合」から「値段」へと「二八」の意味が変化すると、「二八」は同じ値段のうどんにも使われるようになり、広く定着したと考えられます。例えば『守貞謾稿』によると、幕末に物価が上がって蕎麦やうどんの値段が一杯二十四文になり、看板から「二八」が除かれても「二八」とは呼ばれませんでした。

※五 『蕎麦と江戸文化 二八蕎麦の謎』 笠井俊彌著 雄山閣出版 一九九八年
※六 「善庵随筆」(『日本随筆大成 第一期第十』 吉川弘文館 一九七五年)

史料に見る名古屋の「二八」（その一）

『尾陽名物真那板文台』 安永七年（一七七八）

「真那板（まないた）」とあるとおり、食べ物を役者に見立てた尾張の食べ物評判記。評者の一人の名前は「**嘉定齋うんどん**」。

上上士 **冷麦長白**

頭取曰 芝居ハ町々に無い所もなし。別而巾下の海老屋町并いなり前、をびたぶし。上中下の見物、口に合ひます。此度袋入毛見の家土産の狂言に、有松家の若との**二八之助**の役、初段にむかふ下りの舞台にて、拍子事、往来の足をとどめますぞ **見功者** 鉢巻したる氣をい組に、むしろの中へ入りふまれ、無念をこらへ、身持放埒にて百花やどへ行き、家に伝ハる薬味入の雌龍の小皿をうしなひ、勘当請け、唐人の薬うりシツポコと姿をやつし、粉引が歌に合わせ、さめぬ内にといそいで道中迄、中くよふつゞきました **頭取**曰 後に勘当ゆりて、こせう折形蝶之助をつれ、後段めに出らるゝ所、**色白にやわく**として、てんせいの持ちまえへ、中く**三都にハないぞく**。

史料に見る名古屋の「二八」（その二）

『東海道中膝栗毛』の四編では七里の渡から桑名へ行ったはずの弥次と北八が、宮（熱田）から名古屋まで見物する膝栗毛文芸の一つ『**名古屋見物四編の綴足**』（文化十二年（一八一五）成立）にも名古屋の「二八」が登場します。

北 うどん 時に此温飩やを見なせへ。両側りやうがはに向ひやつて。
うどんが。にらめつ。白眼くらをするだろふ

弥次 ひとがら へよく悪口をきくおとこだ。こつちのよふに。
人柄にやんねへ

いろざと 色里のこゝぞ出口でぐちの柳屋やなぎに
よ 呼びこまれてハなびく旅人たびびと

北 まけ へこいつは。おもしろだぬきだ。わつちも肩まけや
アしねへ。やつぱり。家名いえなで。やらかし。やし
やう

きこ 名も高く聞へし不二ふじの大竹おふたけや
うどんの色も雪のしろたへ

色里めいしそ出口の柳屋小

呼はれしきき下へふししし旅人

北
つたの川のおとししふたねきしし川ちしと頂アおね

へか川ちしと旅名てやふかしやふや

名と高く用へし不二の大竹や

うやんの色と雪のまうらへ

北
つどや、涼次さん才子しあうり何てとちあんと

あし所々焼うらひのどくす奥義を出るふ小野、

小町をきふし大黒の黒主を若こしふて遣ひ赤保

右エ川小飯を焚せまほしの大先生赤ふあれるりん

印



『名古屋見物膝栗毛』(市 16-78)に弥次と北八が「大竹屋 二八うどん」の看板の前を歩く挿絵があります。市史本は前編上下の写本で、『名古屋叢書 第14巻』には(愛知県郷土資料刊行会 1982年)前編上下・後編上下の翻刻があります。

「二八」は値段から屋号になった

そのはじまりを寛文四年（一六六四）だとすると、江戸では蕎麦屋、上方や名古屋ではうどん屋の看板の定番となった「二八」は、江戸時代末まで約二百年にわたって続きました。

明治維新により貨幣制度も改められ、明治四年（一八七一）に**円・銭・厘**が誕生します。前述のとおり笹川臨風の回顧録によれば明治十年代のきしめんの値段は「**一杯八厘**」でした。また、明治二十年発行の『工商技芸看板考』（坪井正五郎著 哲学書院）には「**一八とは一八が八にて即ち一杯八厘といふ意**」とあります。

さらに『名古屋メン』（大竹敏之著 リベラル社 二〇一二年）には「**一八本店**」（中区橋一丁目）の次のような貴重な証言がありました。「かつては市内に30軒以上、現在も10軒ほどが「**二八**」ののれんを掲げている。「店名は創業時の値段にかけたもの。『**一杯八厘**』とかだと思っんですけど、お金の単位は今ではよく分かりません」と4代目。」

きしめんと名古屋駅

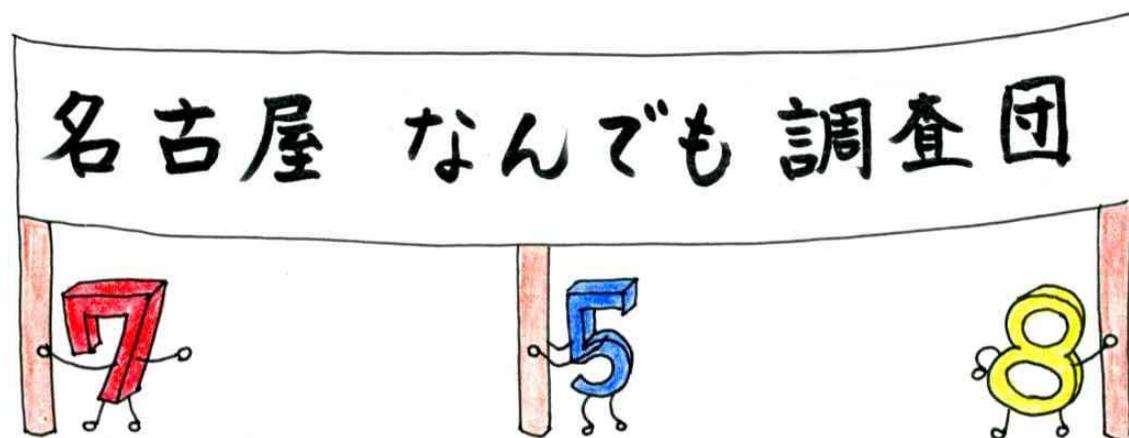
名古屋祇園うどん・きしめん調査の最後に、驚くほど多くのきしめん店がひしめく「きしめん王国駅」の歴史についてご紹介します。

明治十九年、現在地より南の笹島に名護屋駅（翌年に名古屋駅と改称）が開設しました。

きしめんが構内に登場したのは、三代目名古屋駅本屋が完成した**昭和十二年**のことで、東京式そばの店できしめんも美味しいと評判だった「**やぶそば**」が地下商店街の中に出店^{※七}しました。そして、名古屋駅ホームへの進出を果たしたのは、(株)ジャパン・トラベル・サーヴィスでした。同社は**昭和三六年に東海道線の三・四番線と五・六番線の二店からスタート**し、昭和五八年には新幹線ホームにも出店^{※八}します。前述の『名古屋メン』によると、出版当時は十二・十三番線を除く七つのホームに合計十二の立ち食いきしめんスタンドがありました。気になる「きしめん王国駅」の現在については、ぜひあなたの目と舌で調査してみてください。

※七『新名古屋驛竣工特輯號（工業新報第25號）』工業新報社 一九三七年

※八「旅行に通勤におなじみの立食スタンド名駅きしめんものがたり」



名古屋祇園うどん・きしめん調査報告書

2019年9月7日

編集 名古屋なんでも調査団

発行 名古屋市鶴舞中央図書館

〒466-0064 名古屋市昭和区鶴舞一丁目1番155号

※この報告書は、令和元年9月7日（土）の「名古屋なんでも調査報告会」で報告した内容を再構成してまとめたものです。