

芥川龍之介『しるこ』の周縁

—大正東京汁粉事情—

香川 瑞姫・志村 奈菜美・土屋 有里子

はじめに

大正時代に活躍した文豪、芥川龍之介は、1892年に生まれ、1927年に服薬自殺により生涯に幕を下ろした。その短い人生の中で数多くの作品を残し、彼の作品は現代に至っても多くの人々に読み継がれている。

今の我々からすると、険しい表情をした孤高の天才、誰も寄せ付けず、神経質で陰鬱としているイメージがあるかもしれないが、彼の素顔はそのようなイメージとは大きく異なる。芥川と交流のあった小島政二郎（1894～1994）は次のように述べている。

作品だけで芥川さんに接していると、端嚴秀麗で、ちょっと近づき難い気を起させるらしいが、実際の芥川さんはそうではなくて、実に気のさくい、親切的な、警句が口をついて出て、ユーモアに富み、学殖の広汎深遠なことは云うまでもないが、最高の意味で才気縦横、その座談の面白味と云ってはなかった¹。

（『三田文学』1927年10月）

さらに芥川の死後、志賀直哉（1883～1971）は次のように書いている。

今は誰れの事を云ったか忘れたが、文壇の誰彼に対し、私が無遠慮に悪口をいうと、芥川君はその人のいい点をはっきり挙げて弁護した。それは私に反対しようというのではなく、純粋な気持ちに感じられ、私は大変いい印象を受けた²。

（『中央公論』1927年9月）

二人の言葉から、芥川は気さくでユーモアに富み、他人を寄せ付けないどころか年齢を問わず人々から親しまれ、憧憬されていたことがうかがえる。当時の芥川に関する

¹ 石割透編『芥川追想』岩波書店、2017年、418頁。

² 注1同書、26頁。

新聞記事にも、「彼は感情家ではあるがそれは明敏な理性の判断を通してのものである。所謂生一本に進む。それが皮肉にも亦高慢にも見えることがある³⁾」とあるように、近づき難いと思うのであればそれは彼の「端巖秀麗」で「明敏」な性質がそうさせているのだろう。実際に接してみれば、案外話しやすい人だったのではないかと想像できる。

いま一つ、芥川には意外な一面があった。実は相当の菓子好きだったのである。特に大好きだったのが汁粉で、『しるこ』という随筆まで書いてしまったほどである。随筆『しるこ』は、当時の汁粉屋について非常に多くの情報が含まれている点で大変貴重な記録であるうえ、芥川の汁粉愛が存分に詰まっている。つまり『しるこ』を読み解いていくことが、芥川の真の姿を捉える手がかりともなるはずである。そこで本稿では、当時の汁粉屋と汁粉の製造法について調査し、芥川の随筆『しるこ』の読解をより深める一助としたい。

第1章 随筆『しるこ』—汁粉への情熱—

随筆『しるこ』を読み解く前に、まずは芥川がどれほどの菓子好きであったかを示しておこう。芥川の『都会で—或は千九百十六年の東京—』には、「雪のふつた公園の枯芝は何よりも砂糖漬にそつくりである⁴⁾」という一文があり、彼がかなりの甘党であったことを物語っている。さらに『現代十作家の生活振り』『酒・煙草—その他の嗜好』からは、彼の砂糖へのこだわりも見えてくる。

菓子はそれに使ふ砂糖の優劣によつて胃に良し悪しである。「和三」もの或は「大鳥」ものを用ゐた菓子は胃に悪くない。近頃、渡辺町の「ちもと」の菓子を賞美してゐるのは、近いからでもあるが、又、その材料の砂糖を信用してゐるからでもある⁵⁾。

「和三」及び「大鳥」はいずれも砂糖の一種である。芥川は、これらの砂糖と「ちもと」という和菓子屋で用いられていた砂糖は信用していたようである。『追想 芥川龍之介』には、芥川の妻である文の言葉として、「自分のきらいなものは、体によくては食べませんでしたが、神経にさわるものを食べると、全部下痢をしてしまいます。神経性の胃腸病なのでしょう⁶⁾」と書かれている。好きなものを食べることが一番体によい、ということなのだろうか。砂糖の味をそれぞれ区別できていたのかは不明だが、これらのエピソードから芥川の食、特に菓子への強いこだわりが十分伝わってくるだろう。

³⁾ 「親相家の観た 芥川龍之介君（明治25年3月生）」読売新聞、1925年1月24日、朝刊、4頁。

⁴⁾ 『芥川龍之介全集』第14巻、岩波書店、1996年、250頁。

⁵⁾ 『芥川龍之介全集』第12巻、岩波書店、1996年、78頁。

⁶⁾ 芥川文（述）、中野妙子（記）『追想 芥川龍之介』筑摩書房、1975年、162頁。

そんな芥川が特に愛したのが汁粉である。まずは、随筆『しるこ』から芥川の汁粉に対する思いを読み取っていききたい。以下、『しるこ』の全文を示す。

久保田万太郎君の「しるこ」のことを書いてあるのを見、僕も亦「しるこ」のことを書いて見たい欲望を感じた。震災以来の東京は梅園や松村以外には「しるこ」屋らしい「しるこ」屋は跡を絶つてしまった。その代りにどこもカツエだらけである。僕等はもう広小路の「常盤」にあの椀になみなみと盛つた「おきな」を味ふことは出来ない。これは僕等下戸仲間のためには少からぬ損失である。のみならず僕等の東京のためにもやはり少からぬ損失である。

それも「常盤」の「しるこ」に匹敵するほどの珈琲を飲ませるカツエでもあれば、まだ僕等は仕合せであらう。が、かう云ふ珈琲を飲むことも現在ではちよつと不可能である。僕はその為にも「しるこ」屋のないことを情けないことの一つに数へざるを得ない。

「しるこ」は西洋料理や支那料理と一しよに東京の「しるこ」を第一としてゐる。(或は「してゐた」と言はなければならぬ。)しかもまだ紅毛人たちは「しるこ」の味を知つてゐない。若し一度知つたとすれば、「しるこ」も亦或は麻雀戯のやうに世界を風靡しないとも限らないのである。帝国ホテルや精養軒のマネエヂヤア諸君は何かの機会に紅毛人たちにも一椀の「しるこ」をすすめて見るが善い。彼等は天ぷらを愛するやうに「しるこ」をも必ず——愛するかどうかは多少の疑問はあるにもせよ、兎に角一応はすすめて見る価値のあることだけは確かであらう。

僕は今もペンを持つたまま、はるかにニュウヨオクの或クラブに紅毛人の男女が七八人、一椀の「しるこ」を啜りながら、チャアリ、チャプリンの離婚問題か何かを話してゐる光景を想像してゐる。それから又パリの或カツエにやはり紅毛人の画家が一人、一椀の「しるこ」を啜りながら、——こんな想像をすることは閑人の仕事に相違ない。しかしあの逞しいムツソリニも一椀の「しるこ」を啜りながら、天下の大勢を考へてゐるのは兎に角想像するだけでも愉快であらう⁷。

小説家であり劇作家、俳人でもある久保田万太郎（1889～1963）は、『甘いものゝ話』の中で、「汁粉は『喰ふ』あるひは『喰べる』もので決して『飲む』ものではない」と主張している⁸。小島政二郎の『食いしん坊』（1954年初版）によれば、芥川も汁粉は「喰べる」派だったとある⁹。久保田が汁粉についての持論を公にしたのを読み、汁粉好きの芥川も興味をそそられ筆を執ったと考えられる¹⁰。

⁷ 『芥川龍之介全集』第15巻、岩波書店、1978年、107-108頁。

⁸ 久保田万太郎『甘味』双雅房、1941年、17頁。

⁹ 小島政二郎『食いしん坊』河出出版、2011年、44頁。

¹⁰ 虎屋文庫『和菓子を愛した人たち』山川出版社、2017年、205頁。

自身の好物を他人にも共有したい、好きになってもらいたいと思う気持ちは共感できる人も多いのではないだろうか。だが、「若し一度知つたとすれば、『しるこ』も亦或は麻雀戯のやうに世界を風靡しないとも限らないのである」とはかなりの自信である。それだけ芥川が汁粉を愛していたことが伝わってくる。紅毛人をも感動させ、あの逞しいムツソリニの心を和ませるのは、「しるこ」なのである、といったところだろうか。

また、『食いしん坊』からは、芥川が様々な友人と汁粉屋に通っていたことがわかる。

芥川さんはお汁粉が好きで、よく一緒に食べに行った。私が誘って喜ばれたのは、上野の常磐、柳橋の大和、芥川さんに誘われて行ったのが、日本橋の梅村、浅草の松村。中でも、芥川さんは常磐が大のお気に入りで、

「あすこはお汁粉屋の会席だね」

そう言って、いろんな友だちを連れて行かれたらしい。

惜しいことに、大地震の時焼けて、それなり復活しなかった¹¹。

『しるこ』及び引用した『食いしん坊』に登場する汁粉屋は、「梅園」、「常磐」、「大和」、「梅村」、「松村」の5店である。少なくともこの5店には足を運んでいたことがわかる。この他にも、小島の『下谷生まれ』（1970年初版）には「十二月」という汁粉屋の名もある¹²が、当時の汁粉屋の詳しい状況などについては後述しよう。

『しるこ』にもあったように、上野の「常磐」という汁粉屋が芥川の大的お気に入りだったのである。芥川は友人たちと様々な汁粉屋を巡っていたようであるが、関東大震災でその多くが焼失してしまう。残念なことに「常磐」も例外ではなかったが、往事の「常盤」の様子を小島は次のように描写している。

上野公園の方から神田へ向かって行くと、松坂屋の方の側で、松坂屋とは横町を一つ隔てて、先隣と言ってもいいような位置にあった。電車通りではあったが、あすこは地形上道幅が広く、それに店構えがやや斜めにホンの少しばかり上野公園の方に向いていたせいか、座敷へ通ると、静かだった。

今のように乗り物が激しくなかった時代のせいもあったろう。太い竹を二つに割って、それを透き間なく並べて、黒い棕櫚縄の結び目を見せた塀が高く往来に面していた。その竹が、洪色に焼けていた。

四角な柱が二本、その向かって右の柱に「しるこ、ときわ」とまづい字で書いた看板が掛かっている以外、何一つ人の目を引くようなものも出ていず、いつもシー

¹¹ 注9同書、同頁。

¹² 小島政二郎『下谷生まれ』上野のれん会、1970年、214頁。「十二月」の表記については、典拠によって「ヶ」と「ケ」が混同して使用されているが、本稿では以下、「ヶ」で統一する。

ンと静まり返っていた。

今から思うと、よくあれで高いになったと思うくらい、お汁粉屋というよりもシモタヤ然としていた。意気な建物とか、洒落たたずまいとか、そんなところは微塵もなく、ただ手堅い普請であり、小さな庭の作りだったが、それでいて品があった¹³。

芥川が気に入っていたのは汁粉の味だけではないのかもしれない。「シモタヤ然」とした素朴さの中にも品が感じられる、「常磐」の空間自体をも気に入っていたのではないだろうか。

さらに続いて、「常磐」で実際に汁粉を食べる芥川の様子が書かれている。

私はそのころから余り甘い味が好きでなく、ごく普通の御膳汁粉専門だったが、芥川さんは白餡のドロツとした小倉汁粉が大好きで、御膳が十銭とすれば、小倉は二十五銭ぐらいした。従って赤いお椀も、平ツたく開いて大きく、内容も御膳の二倍はあった。

今でもそうだが、私はなんでも食べるのが早い。一膳食べて、お代りをして、それを食べてしまっても、芥川さんはまだ小倉の一膳目をすすっている。前歯二本に、ホンの少しばかり透き間があり、その付け根にかすかな黒いシミのある歯をお餅に当てて静かに食べている。お椀の上にある目が、睫毛が長くって、黒いヒトミが深々とたたえていて美しかった。

「そう君のようにせ^じか^ちに食べたら、物の味が分からないだろう」

箸を休めて、芥川さんが私を哀れむように、からかうように言った。

「そんなことはありませんよ。私は早く食べないとうまくない」

そういう私を看に、芥川さんはゆうゆうとその甘ったるい小倉をお代りするのがおきまりだった¹⁴。

現代の我々が汁粉と聞けば、小豆を煮て餅や白玉団子などを入れて食べるものを想像するだろうが、芥川が食べていたものは「白餡のドロツとした小倉汁粉」という現代ではあまり見慣れない汁粉だったのである。御膳汁粉に比べて小倉汁粉は量も値段も二倍以上であるにも関わらず、さらにお代わりまでしていたのだ。こしあんで作られたサラリとした食感の御膳汁粉ではなく、ドロツとした食感の小倉汁粉を好んで食べていたことを踏まえると、芥川が汁粉は「喰べる」派であったのも頷けよう。余韻を楽しみながら汁粉を一口ずつゆっくりと味わっていた様子から、汁粉屋での一時は芥川にとって至福の時間であったことは疑いない。

¹³ 注9同書、44-45頁。

¹⁴ 注9同書、45-46頁。

ここまで、随筆『しるこ』や芥川周辺の人々によるエピソードをもとに芥川の汁粉への情熱を読み解いてきた。次章では当時の汁粉屋の情勢について詳しく述べ、芥川の汁粉に対する情熱への理解をさらに深めていきたい。

第2章 芥川をめぐる東京の汁粉屋

上野の「常盤」、柳橋の「大和」、日本橋の「梅村」、浅草の「松村」。上記の4店は、小島政二郎が著書『食いしん坊』の中で、芥川と共に行った汁粉屋として紹介したものであり、いずれも芥川の好みにあっていたらしい店である¹⁵。

本章ではこれに『しるこ』で芥川が言及した「梅園」、及び梅園と対に語られることのある「十二ヶ月」を加え、当時の汁粉屋について記す。

1. 汁粉屋の盛衰 —明治大正昭和—

「男たると女たるとを問はず、齊（ひと）しく下戸の好むところのものは、お汁粉なり¹⁶」とは大正3年（1914）刊の『下谷繁昌記』に書かれたことであるが、江戸末期から明治初期にかけて各所に出現し出した汁粉屋¹⁷は、大正の初めには、「皆様先刻御存知の如く物見遊山花見散歩遠足其他外出するに當りて東京人の飲食物は大抵前記四種四品の内にて選擇するが普通である¹⁸」といわれた四種四品（汁粉屋、蕎麦屋、天麩羅屋、鮎屋）のひとつに数えられ、「東京には汁粉屋の多きこと他に其比類を見ざることである¹⁹」とまで言われたものだった。

同じ関東大震災前の大正時代でも鮎、天麩羅、蒲焼が三大関であると書いている本もある²⁰が、表1に記した明治16~40年（1883~1907）の東京を紹介した本の目次の飲食店関連の項目を見ても、汁粉屋、蕎麦屋、天麩羅屋、鮎屋、蒲焼（鰻）屋は揃っているため、多少認識の差はあれ明治~大正の東京においては上記の如き店が多く、選択されたのは事実であろう。そして中でも汁粉屋は、「甘いものとしては最も一般的に人に知られてゐる²¹」と言われるものであった。

しかし汁粉屋と一口にいても、上品で高級なものから庶民向けの安価な汁粉屋まであった²²。次に引用するのはやや古い明治33年（1900）における汁粉屋の説明であるが、

¹⁵ 注9同書、同頁。

¹⁶ 明治教育社編『下谷繁昌記』明治教育社出版部、1914年、231頁【国立国会図書館デジタルコレクション】。以下、【国立国会図書館デジタルコレクション】については、【国デコ】と記し、煩瑣になるため個々のURLは省略したが、資料によっては著者名、出版者名に誤りのあるものもあった。その場合は、正しいものに修正して記載した。

¹⁷ 「[味の起源] しるこ」読売新聞、1989年1月22日、朝刊、16頁。

¹⁸ 藤井衝編『東京に於ける就職と其成功:一名・金儲の秘訣』雄文館、1916年、109頁【国デコ】。

¹⁹ 注18同書、110頁。

²⁰ 東京案内社編『欺されぬ東京案内』東京案内社、1922年、332頁【国デコ】。

²¹ 鈴木皓天『立志成功就職者の顧問』産業書院、1915年、249頁【国デコ】。

²² 東京書院編『大正営業便覧 下巻』東京書院、1914年、133頁にも「[営業の種類] この営業には種々の種類がある、極めて上品なものと同下等社會を相手にする安物の汁粉屋とである。」とある【国デコ】。

当時の汁粉屋が如何なるものであったかをよく説明している。

此の商賣は田舎の村落にては餘り立行かず先づ都會にての營業なり。之れにも固（もと）より上等中等下等の店ありて東京にても銀座の時雨庵²³の如きは上等の店にして随つて來客も上等筋なれば其収入もむろん少き筈はなけれど、此の商賣は概して中等以下が割合に繁昌するものなり、門の障子に、志るこ、あべ川、つけやき、ぞうに、こわめし、と筆太に打ち付けて書かれたる店屋を東京にて之を駄汁粉屋と稱せらる。²⁴

なおこの本では小豆を買って調理するようになっているが²⁵、大正2年の『小資本営業秘訣』になると、「今迄は小豆から煮てかゝつたのであるが只今ではあん粉と云ふ物が出來てあるから極く便利で素人でも出來る²⁶」とあり、特に駄汁粉屋の増えやすくなった状況が窺える。ただ、次項で述べる汁粉屋はおそらくすべて中等以上に属する汁粉屋であり、小豆から汁粉を作っていたようである。

また、先の引用文の中で上等とされた時雨庵（十二ヶ月）や後述する常盤や梅園等の汁粉屋を紹介した明治30年（1897）の『東京新繁昌記』の中で、「汁子屋は汁子の外に萩の餅、牡丹餅、栗餅其他の甘味の物を備ふ²⁷」と書かれたように、専門の汁粉屋といっても必ずしも汁粉しか売っていなかったわけではないことに留意したい。

表1 紹介される東京の料理店の項目

出版年	東京紹介本	目次の料理店項目（旧漢字は全て新漢字に改めた）
明治16年 (1883)	『東京繁昌目鏡』 ²⁸	会席割烹店 即席割烹店 川魚一式 鰻店 天麩羅茶漬 鮓舗 牛店 しやもあい鴨 蕎麦屋 汁粉屋

²³ 「十二ヶ月」と同か。

²⁴ 隅谷巳三郎編『如何にして生活すべき乎』開拓社、1900年、56頁【国デコ】。

²⁵ 注24同書、57頁。原料には小豆とあり、市販の餡の表記はない。

²⁶ 森本湖山『小資本営業秘訣』福音社、1913年、27頁【国デコ】。

²⁷ 金子佐平（春夢）編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所、1897年、173頁【国デコ】。

²⁸ 小林佐造編『東京繁昌目鏡』玉振堂、1883年、6頁【国デコ】。

<p>明治23年 (1890)</p>	<p>『東京百事便』²⁹</p>	<p>日本料理 温泉料理 西洋料理 支那料理 鳥料理 鰻屋 寿司店 蕎麦店 豆腐料理 汁粉店 牛肉店 天麩羅店 茶漬屋 麦とろ 鱈汁、鯨汁</p>
<p>明治30年 (1897)</p>	<p>『東京新繁昌記』³⁰</p>	<p>会席料理 即席料理 手軽料理 温泉料理 西洋料理 支那料理 鳥料理 牛肉店 鰻料理 天麩羅 鮓 蕎麦 汁粉</p>

²⁹ 永井良知編『東京百事便』三三文房、1890年、9頁【国デコ】。

³⁰ 注27同書、2-3頁。

明治40年 (1907)	『最新東京案内』 ³¹	料理店一覧 西洋料理店一覧 支那料理店一覧 牛鳥肉店一覧 蒲焼店一覧 蕎麦屋一覧 天麩羅屋一覧 しるこ屋一覧 寿司屋一覧
-----------------	------------------------	--

図1 東京市内飲食店業態別調査
(昭和3年5月末現在)

喫茶店	そば・餛飩	酒肴飯	鮓	支那料理	鰻料理	日本料理	業態 店数
三三	一、五七	一、四七	九六	四四	三三	六六	
其他	支那そば	三食辨當	天麩羅	和洋料理	川魚料理	牛豚鳥料理	業態 店数
三六	一六	五	四三	四〇	五	一九	
合計	汁粉粟餅	酒場	おでん	西洋支那	西洋料理	鳥料理	業態 店数
一三、二四	一、六三	三五六	一、〇一	五二	一、七三	一七	

関東大震災後の状況について、芥川は『しるこ』の中で、「震災以来の東京は梅園や松村以外には『しるこ』屋らしい『しるこ』屋は跡を絶つてしまった。その代わりにどこもカツエだらけである³²」と述べている。図1³³の昭和3年(1928)の東京の飲食店の状況を見ると、それほど汁粉屋が少ないようには見受けられないが、ここでいう西洋料理店は主としてカフェーであるため、これに汁粉屋が圧倒されているのは確かであろう。図1の載る昭和4年(1929)刊の『大東京』において、著者の中村舜二は次のように述べている。

非常な勢ひを以て時代に進出した西洋料理店(主としてカフェー)に類似して、災後メキメキと頭角を擡げたのが汁粉粟餅屋で、年々その数を増し現にその店数に於て第二位を占め、カフェーを向こふに廻はして堂々對陣し、若し前者が男の天下であるなら、後者は女の領分であるといった對照は奇しくも又面白いでは無いか³⁴。

³¹ 東京倶楽部編『最新東京案内』網島書店、1907年、目次【国デコ】。

³² 注7同書、107頁。

³³ 中村舜二『大東京』大東京刊行会、1930年、703頁【国デコ】。

³⁴ 注33同書、702頁。

明治～昭和初期の汁粉等甘味と男性の関係については次章で触れるが、この時代においてのカフェーと汁粉屋との対照は、この後の汁粉屋の衰退とも関わる注目すべき点ではなかろうか。また汁粉屋が汁粉屋ではなく汁粉栗餅屋となっているのも、芥川が「しるこ」屋らしい「しるこ」屋がないと述べる原因のひとつであったのかもしれない。先述の中村も、後の震災後の東京を、「今や純然たるカフェーの都³⁵」とも表現している。この時分の汁粉栗餅屋の増加は、汁粉屋時代の終焉における最後の抵抗というものであろう。

さらに中村は、震災前にほんの少ししかなかった喫茶店が帝都の飲食界に覇を唱えていることも指摘している。これも汁粉屋梅園が昭和14年（1939）には「汁粉及喫茶」となる³⁶ことを考えれば重要な点ではないだろうか。

さて、昭和3年頃の状況はここまで記してきた通りだが、昭和5年（1930）には、「時代はもう汁粉屋の時代ではない³⁷」と言われていたことも触れないわけにはいくまい。酒井真人は著書『東京盛り場風景』の中で、専門の汁粉屋はもう成り立たず、専門の鮎屋、蕎麦屋も年々減るばかりという状況を書いている³⁸。また、昭和11年（1936）刊の青山光太郎編著『大東京の魅力』の汁粉屋の説明には、「近來百貨店の進出と共に、これを専門に賣る家が年々に滅び、今日では美味しい店が、寥々として晨星の如くなりました」とあり³⁹、多種の食べ物を提供できる食堂の入る百貨店⁴⁰も汁粉屋の衰退に関わっていたことが示されている。

芥川が生きた時代は汁粉屋の全盛期であり、その死の間際に『しるこ』を書いた昭和初期は、汁粉屋のみならず、いわば専門の飲食店の最後の時代であったと言えるだろう。その芥川を取り巻いた汁粉屋について、詳細を次項で見していきたい。

2. 当時の汁粉屋について

2-1. 上野の「常盤」

「常盤」は小島曰く、芥川の「大のお気に入り」の店であった⁴¹。芥川自身も、この店が関東大震災で焼失し、「おきな」という汁粉が食べられなくなったことについて、下戸仲間及び東京のために「少なからぬ損失」とであると嘆いている⁴²。

³⁵ 注33同書、同頁。

³⁶ 東京市編『東京市商工名鑑 第7回』東京市、1939年、1197頁【国アコ】。

³⁷ 酒井真人『東京盛り場風景』誠文堂、1930年、33頁。

³⁸ 注37同書、同頁。

³⁹ 青山光太郎編著『大東京の魅力』東京土産品協会、1936年、339頁。

⁴⁰ 注20同書、346頁に「今日の両呉服店（三越および白木屋/引用者注）の喰物の多いことは、實に東京博しといへども、他に類例をみない」とある。同書によるとどちらの店も汁粉がメニューにあった。これは大正11年で震災前の話ではあるが、百貨店が専門店に与えていく打撃を物語るには十分であろう。

⁴¹ 注9同書、同頁。

⁴² 注7同書、107頁。

図2 明治12年汁粉屋番付



管見の限り、この店が最初に紙面に見られるのは明治12年（1879）4月刊の『商業取組評 2編（食類）』であり、この汁粉屋番付において、クロモン丁の「常盤亭」は図2にある通り西の前頭として記されている⁴³。なお同書はその序文によれば、「有とあらゆる食類客亭の雷名を甲乙なしに書き移した」もので、東京の商人を職種ごとに取り上げ相撲の番付の如く配置した名簿のようなものであった。編者兼出版人である錦誠堂尾崎富五郎という人物は、石橋正子によれば、幕末には江戸の錦絵版元の一人であり、慶応3年に横浜に移住して以降は書店主・出版者となって、『商業取組評』以前にも対となる横浜商人の名鑑を刊行している⁴⁴。

「常盤」の名はその後たびたび紙面に登場するが、表2にはその中でも解説付きのものを抜き出して記載した。ここからは芥川や小島が通うようになるまでに一度店舗の移転がおこなわれていることがわかるが、路地の奥か表かという程度の違いであり、少なくとも明治初期より関東大震災で焼失するまでの半世紀近く同地域に根ざして愛されていた店であったようである。

メニューについては、小島が『食いしん坊』の中で、御膳汁粉と先述の「おきな」という「白餡のドロツとした小倉汁粉」が存在したこと、「御膳が十銭とすれば、小倉は二十五銭くらいした」ということを述べている。比例して器も内容も2倍程度であったことも記しているため、あるいは明治45年の記事「下戸上戸」にある、「美味い上に椀の大きいので～」というのは主にこの「おきな」を指すのかもしれない。

表2 紙面に現れる常盤

出版年	書名等	記述
明治23年 (1890)	永井良知編『東京百事便』三三文房	常盤屋 下谷廣小路正直屋裏にあり此家は路次内に在りて目立たされとも小奇麗にして味ひよきを以て數寄屋町藝妓の愛顧する者多し ⁴⁵

⁴³ 尾崎富五郎『商業取組評 二編（食類）』錦誠堂、1879年【国デコ】。

⁴⁴ 石橋正子「錦誠堂尾崎富五郎出版目録（稿）」『出版研究23』227-253頁、日本出版学会、1993年。

⁴⁵ 注29同書、710頁。

明治30年 (1897)	金子佐平(春夢)編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	常盤屋(下谷區廣小路) 此家は路次内にありて 通人の人には目立たざれども、萬事小奇麗にして風味もよければ、下谷藝者の愛顧するもの多し。 ⁴⁶
明治31年 (1898)	東都沿革調査会編『最新東京案内記 春の巻』教育舎	廣小路の路次奥深く、下谷藝者に愛顧せらるゝ汁粉屋、常盤は、萬事小奇麗にして、風味甘美なれども、表の往來人には、餘り知れがたし ⁴⁷
明治34年 (1901)	松本順吉編『東京名物志』公益社	常盤屋 家は路次内に在れども室内什器皆共に奇麗にして汁粉亦佳良の世評あり 下谷區廣小路 ⁴⁸
明治39年 (1906)	出版協會編輯局編『二十世紀之東京 第4編 下谷・浅草区』出版協會	常盤といふ奥深く角を這入つた汁粉屋は室内什器の奇麗など(ママ)、汁粉の味の佳いので名代の店 ⁴⁹
明治42年 (1909)	「汁粉通」※読売新聞記事	下谷で「氷月」や「常盤」は「松邑」の次で銀座の「十二ヶ月」は又下がる。 ⁵⁰
明治45年 (1912)	「下戸上戸」※読売新聞記事	美味い上に椀の大きいので有名な常盤は下谷御成道にあり、市区改正前には路地内に在つて頗る穢なかつたが今は表通りに面し家屋に造作を加へたから気持ちよくなつた ⁵¹
大正3年 (1914)	明治教育社編『下谷繁昌記』明治教育社出版部	常盤屋の汁粉 本店は、上野廣小路町にあり。入口稍狭き路次なるを以て、餘りに人の注目を引かざれども、室内廣く且つ清洒にして、加ふるに什器又清浄なれば、食べ心地甚だ佳し。本物のお汁粉も、風味申分なし。 ⁵²

2-2. 柳橋の「大和」

「大和」は小島が誘い芥川が喜んだ店のひとつであつたようだが、大正期に浅草区で著名であつたのは後述する「松村」「梅園」や「秋茂登⁵³」であつたようで、それらに

⁴⁶ 注27同書、同頁。

⁴⁷ 東都沿革調査会編『最新東京案内記 春の巻』教育舎、1898年、下谷区【国デコ】。

⁴⁸ 松本順吉編『東京名物志』公益社、1901年、275頁【国デコ】。

⁴⁹ 出版協會編輯局編『二十世紀之東京 第4編 下谷・浅草区』出版協會、1906年、31頁【国デコ】。

⁵⁰ 「汁粉通」読売新聞、1909年5月2日、朝刊、4頁。

⁵¹ 「下戸上戸」読売新聞、1912年4月5日、朝刊、3頁。

⁵² 注16同書、同頁。

⁵³ 秋もと、秋元、秋本とも表記されるが、正しい店名は東京市編『東京市商工名鑑 第5回』ジャパン・マガジン社、1933年、961頁によれば「秋茂登」で、店主の名が「秋元」である。【国デコ】。

比べ「大和」がどのような店であったのかについて残る記録は少ない。

しかし、明治43年（1910）刊の『浅草繁昌記』で、柳橋の割烹及飲食店の一つとして紹介されている「大和や」がそれであろう⁵⁴。所在地は「茅町一」で、市川新という人物が営業していたようである。ただ大正3年（1914）刊の商業地図には茅場町二丁目に「汁粉 大和屋」とある⁵⁵ため、所在地についてはどちらかに誤りがあるか、あるいはこの間に一度移転した可能性がある。どちらにせよ、茅町は震災後町名が整理された際に近隣の町と共に浅草橋として統合される。

「浅草橋から浅草方面へ行く電車通りを右に代地に曲がる横丁にある洒落た汁粉店」として「やまと」の名が挙げられているのは、昭和11年（1936）刊の青山光太郎編著『大東京の魅力』の「汁粉」の項である⁵⁶。同書は続けて、「この家は昔から花柳界の人がファンで、善哉餅と鹽餡汁粉が名代ですが、後で出す菜漬の香の物が素敵に美味しいのが評判になつています」と紹介しており、この界限に「昔から」あった大和という汁粉屋は一軒のみであるため、おそらく同じ大和と考えて差し支えあるまい。小島の『下谷生まれ』より、第二次世界大戦後には無くなっていることがわかる⁵⁷。

2-3. 日本橋の「梅村」

「梅村」は浅草の「松村」同様、小島が芥川に誘われて行ったという店である。大正14年（1925）刊の奥田優曇華著『食行脚（東京の巻）』によれば住所は「日本橋区瀬戸物町二三」、汁粉屋でありながらも「雑煮と善哉」の店として下記のように紹介されている。

明治三拾五年の創業で、（中略）三越前の瀬戸物町通りを、直ぐ右に折れる狭い路次の、穴の奥のやうな處に、余り振るはぬ小さな店構へでも、その評判は電車通りに、洋館建の堂々たる店舗を張つて居る、多くの汁粉屋を壓倒して、今では東京名物の、讚評を受けるやうになつた。⁵⁸

同書は続けて、「世間では、梅村の善哉で、その名を傳へられて居るが、善哉よりは寧ろ雑煮を得意としてゐる」と述べ、その材料へのこだわりと品書きについて述べる。この店が、「多くの汁粉屋を壓倒して、今では東京名物の、讚評を受けるやうになつた」とされながら、芥川が震災以後の東京について梅園や松村以外に「『しるこ』屋らしい『しるこ』屋」がなくなってしまったことを嘆いている⁵⁹のは、おそらくこの店の「雑煮と善哉」の店への転変によるところもあるのだろう。

⁵⁴ 松山伝十郎編『浅草繁昌記』実力社、1910年、328頁【国デコ】。

⁵⁵ 磯村政富編「新式商業地図 浅草区」東京書院、1914年【国デコ】。

⁵⁶ 注39同書、340頁。

⁵⁷ 注12同書、同頁。

⁵⁸ 奥田優曇華『食行脚（東京の巻）』、協文館、1925年、73-74頁【国デコ】。

⁵⁹ 注7同書、107頁。

実際に、創業から間もない頃には、出版協会編輯局編『二十世紀之東京』において、「梅むらという御膳するこ屋」が瀬戸物町の露地の内にあると記されており⁶⁰、明治42年

図3 昭和12年（1937）の新聞広告



図4 昭和13年（1938）の新聞広告



（1909）の新聞記事「汁粉通」でも「瀬戸物イ（にんべん）の向ふ露次の『梅村』』は常盤等の他にちょっと食べる汁粉屋のひとつとして挙げられている⁶¹。大正2年（1913）の『帝国商工名鑑』にも「しるこ商 梅むら」としてのみ出ている⁶²ため、善哉や雑煮に力を入れ出したのはおそらく芥川たちが通っていた頃よりも後のことであろう。なお、『食行脚（東京の巻）』からは、佐藤三吉なる人物が経営していたこと、住所が関東大震災後同様であることもわかる。

関東大震災前後で住所が変わっていないところを見ると、災禍は免れたのであろう。震災後、瀬戸物町は本小田原町などと共に室町となり、梅村の住所は「室町1-8-6」となった⁶³。

昭和に入ってから同じ店主のもと、「汁粉、ぞうに、みつ豆、アイス、汁粉」屋として商売をして

おり⁶⁴、三越を特約店として図3⁶⁵や図4⁶⁶のような缶入りの「こなのあん」の発売もおこなっていたようである。昭和14年（1939）ごろ代替わりしたようで、第7回の『東京市商工名鑑』では、佐藤三代治経営の「汁粉、粉末ノあん」の店となっていた⁶⁷。

図3に近日開店とある銀座売店がどうなったかは不明であるが、日本橋の「梅むら」は、

⁶⁰ 出版協会編輯局編『二十世紀之東京 第2編 日本橋区』出版協会、1905年、55頁【国デコ】。

⁶¹ 注50同記事。

⁶² 平塚貞次編『帝国商工名鑑』豊成社、1913年、121頁【国デコ】。

⁶³ 東京市編『東京市商工名鑑 第6回』ジャパン・マガジン社、1935年、1035頁【国デコ】。

⁶⁴ 注63同書、同頁。

⁶⁵ 「[広告] 梅むらのこなのあん」読売新聞、1937年7月3日、夕刊、3頁。

⁶⁶ 「[広告] こなのあん/梅むら」読売新聞、1938年4月15日、夕刊、2頁。

⁶⁷ 注36同書、同頁。

大戦後に移転したのかやや位置は異なるものの、ほぼ同様の位置で2011年まで喫茶店として営業していた。小島の『下谷生れ』の中で、戦後に汁粉屋の「梅むら」がなくなったことが示唆されているため、喫茶店となったのはこの時期であろう⁶⁸。2022年11月現在も梅むらビルは現存し、「ギャラリー日本橋梅むら」という貸し画廊が入っている。

2-3. 浅草の「松村」

久保田万太郎が大正9年（1920）『浅草の喰べもの』の中に、「汁粉屋に、松村、秋元、梅園がある」と書いた店⁶⁹であり、こちらも後述の「梅園」同様、芥川が『しるこ』の中で震災後も東京に残る「『しるこ』屋らしい『しるこ』屋」として挙げた店である。芥川龍之介全集（岩波書店、1997）収録の『しるこ』の松村の注解には、「銀座四丁目にあったしるこ屋」とあるが、小島の『食いしん坊』の中に、「浅草の松村」に芥川に誘われて行ったことが書かれていること、浅草の松村が明治大正期に梅園や他の著名な汁粉屋と頻繁に並び称されていることから、本稿では芥川もこの浅草の松村を指していたと考える。また、この店の表記は「松邑」とするのが正確なようだが、本稿では芥川および小島に合わせて「松村」とする。

創業年は不明だが、後述の梅園が創業した当時から並び称されていたという⁷⁰ことから、安政の頃には存在していたと考えて差し支えあるまい。2022年11月現在は、戦後の移転なのかやや場所は異なるものの、「元祖江戸もんじゃ松邑」というもんじゃ焼き屋として浅草寺のすぐ近くで営業しているようである。戦後に業種転換したものか、少なくとも昭和16年（1941）時点までは確実に汁粉屋であった⁷¹。

表3 紙面に現れる松村

出版年	書名等	記述
明治30年 (1890)	金子佐平（春夢）編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	松邑（浅草公園第五區） 公園名代の汁粉屋にて、一寸洒落たる家にして、 梅園と共にいつも婦人の噂に上る處なり。 ⁷²

⁶⁸ 注12同書、同頁。

⁶⁹ 久保田万太郎「浅草の喰べもの（1920年7月）」『三筋町より』金星堂、1921年、169頁【国デコ】。

⁷⁰ 注58同書、75頁。

⁷¹ 東京市編『東京市商工名鑑 第8回』東京市、1941年、1403頁【国デコ】。代表者は「矢口與兵衛」住所は「浅草公園第五區五號」とある。

⁷² 注27同書、175頁。

明治31年 (1891)	東都沿革調査会編『最新東京案内記 夏の巻』教育舎	汁粉屋にて有名なるは、松邑なり、杉邑なり、五區(九十二番地)、即万盛庵の後、江崎寫眞館の傍にあり、観音詣の歸るさ、子供連れてたる親達は、先づ此の汁粉店を尋ね玉ふべし、風雅を旨としたる、上等汁粉店にて、名代は牡丹餅、三色團子なり ⁷³
明治34年 (1901)	松本順吉編『東京名物志』公益社	松邑 亦公園名代の汁粉屋にして什器其他皆洒落の風あり梅園秋本と相下らず 同(浅草公園/引用者注) 第五區 ⁷⁴
明治42年 (1909)	「汁粉通」※読売新聞記事	浅草公園観音裏の「松村」は家は佳いが、味は劣る。(※木原店の「梅園」に比べて/引用者注) ⁷⁵
明治45年 (1912)	「下戸上戸」※読売新聞記事	松邑 浅草公園の裏手に在り、梅園、十二ヶ月の名と共に甘黨の耳には熟したもなり、汁粉の美味いと器物の凝つたのは如何にも結構なれど家屋の造作が待合然として小間が数多く時あつて近傍に巣くふ白粉の女が出没するのは恐ろしいことだ ⁷⁶
大正7年 (1918)	「松邑の田舎汁粉」※読売新聞記事	松邑の田舎汁粉 市區改正のため休業中であつた浅草公園裏の汁粉店松邑は今度営業を始め自慢の田舎汁粉も特に材料を精選し器も松邑式を發揮し萬端抜け目なく勉強して甘黨の客を待つ由 ⁷⁷
大正9年 (1920)	久保田万太郎「浅草の喰べもの」	松村といつても今のものは三四年まへまであつたもの、謂ではない。以前の松村は、公園裏の道路改正とともに商賣をやめ、今のは、山谷の葉茶屋の主人が、松村の名を惜しむのあまり、半ば道樂にやつてゐるのである。 ⁷⁸
昭和11年 (1936)	青山光太郎編著『大東京の魅力』東京土産品協会	松邑 浅草公園の観音堂の裏手にある洒落た家造の汁粉屋です。こゝは昔から高級で賣出し、一杯三十錢前後の汁粉は珍しくなく、焼餅を海苔で巻いた磯邊が通人に喜ばれます。 ⁷⁹

⁷³ 東都沿革調査会編『最新東京案内記 夏の巻』教育舎、1898年、浅草区【国デコ】。

⁷⁴ 注48同書、276頁。

⁷⁵ 注50同記事。

⁷⁶ 「下戸上戸」読売新聞、1912年4月6日、朝刊、3頁。

⁷⁷ 「松邑の田舎汁粉」読売新聞、1918年11月5日、朝刊、6頁。

⁷⁸ 注69同書、177頁。

⁷⁹ 注39同書、同頁。

昭和11年（1936）刊の『大東京の魅力』の著者青山は、同書の中に、表に記した松村の解説の他に「汁粉」という囲み記事を作って下記のように書いている。

お汁粉を還城楽の袂かな。其角の句であります但し起源は詳ではありません。東京名物を失はぬ事に矢口與兵衛氏が繼承されました『松邑』は浅草観世音裏に數寄な建物であります、その松邑の名に、「薄茶しるこ」「栗ぜんざい」「大徳寺汁粉」は著名なものであり、「暫くと同じ地内や副牡丹」この副牡丹は團十郎像の立つた頃に考案された逸品で茶人に推賞され古岡野知十先生などは爲に幾度も松邑の門を潜られました。⁸⁰

上記および表3の大正9年久保田の『浅草の喰べもの』からも分かる通り、大正7年（1918）を境に松村の店主は変わっている。團十郎蔵「暫」が建てられたのは大正8年（1919）であるから⁸¹、上記の「福牡丹」は店主交代後の考案であろう。

なお店主交代後の店について、店主が「半ば道楽にやつてみるのである」と述べた久保田であったが、この後の昭和2年（1927）に書かれた『雷門以北』において、飲んだり食ったりで見出せる「古い浅草」の中に、「途中でよし代は變つたにしても⁸²」と松邑を挙げているため、店主交代後も店自体が大きく変化したとは考えていなかったのであろう。

2-4. 「梅園」

『二十世紀之東京』の中で、東京名物百佳選のひとつとして、「梅園の汁粉」が「往來の人の足とめて/匂いも高し梅園と/誰もしるこの味はひは/愛ぬものこそ無りけり⁸³」と紹介されたのは、明治39年（1906）のことであったが、2022年現在も変わらず汁粉屋として浅草に残る老舗である。芥川が『しるこ』で述べた梅園は、この浅草仲見世の梅園であろう。安政元年（1854）の創業で、昭和39年（1964）には日本一古い汁粉屋と言われている⁸⁴。創業当時付近にあった浅草寺の末寺梅園院の庭先を借りていたために屋号も「梅園」としたという⁸⁵。図2の番付にあった「ヂナイ 梅園」もこの梅園であろう。

⁸⁰ 注39同書、340頁。

⁸¹ 「銅像「暫」の除幕式/東京浅草・三社境内」読売新聞、1919年5月23日、朝刊、5頁。同記事によると除幕式は9月29日であったようだ。

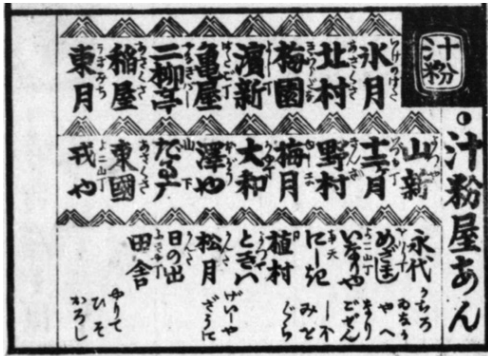
⁸² 久保田万太郎「雷門以北（1927年7月）」『海酸漿』大岡山書店、1930年、49頁【国デコ】。

⁸³ 注49同書、137頁。

⁸⁴ 「[向こう三軒] 日本一古い？ おしるこ屋 “浅草っ子の味”110年」読売新聞、1964年2月9日、朝刊、13頁。

⁸⁵ 「[のれん⑩] おしるこ 梅園」読売新聞、1960年11月17日、夕刊、6頁。

図5 明治18年（1885）の流行の汁粉屋



しかし関東大震災前まで著名であったのはこの浅草の梅園よりも、番付に「通一」とある日本橋通一丁目にあった「木原店の梅園」の方である。表3、表4からも窺えるように、明治～震災まで木原店の梅園が浅草と繋げずに単体で紹介されることはあっても、その逆は管見の限りない。図5の『東京流行細見記』⁸⁶にもキハラダナの梅園のみが掲載されている。

表4 紙面に現れる梅園（浅草）

出版年	書名等	記述
明治30年 (1890)	金子佐平（春夢）編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	梅園（浅草公園中見世） 木原店にあるものと同店にして、小奇麗の家なり、汁粉の製造方上品にして甘味口に溢る、程善ければ、公園に遊ぶ人は下戸も上戸も一度は必ず立依る家なり。 ⁸⁷
明治31年 (1891)	東都沿革調査会編『最新東京案内記 夏の巻』教育舎	又梅園といふは第二區（十二番地）にありて、都下名うての汁粉屋なる、日本橋のと同じ店なり、小奇麗なる家なれば、松邑と共に婦人方には、最も立寄り玉ふに適せり ⁸⁸
明治34年 (1901)	松本順吉編『東京名物志』公益社	梅園 木原店に在る店と同一なり汁粉の上品にして風味の佳なるは人の知る所 浅草公園中見世 ⁸⁹
明治39年 (1906)	出版協会編輯局編『二十世紀之東京 第4編 下谷・浅草区』出版協会	梅園といふ木原店同店の汁粉屋は、中々洒落た構へを見せ、汁粉の上品に、味の佳いのを呼物とされて居る。 ⁹⁰

⁸⁶ 清水市次郎編『東京流行細見記』武田平治、1885年【国デコ】。

⁸⁷ 注27同書、174-175頁。

⁸⁸ 注73同書、同頁。

⁸⁹ 注48同書、276頁。

⁹⁰ 注49同書、187頁。

昭和11年 (1936)	青山光太郎編著『大東京の魅力』東京土産品協会	梅園 浅草雷門から仲見世に入つて左側の裏通りにある名代の汁粉屋です。こゝは昔から善哉が名物で、現今では汁粉の外飲物も賣つてゐます。 ⁹¹
-----------------	------------------------	--

表5 紙面に現れる梅園（木原店）

出版年	書名等	記述
明治23年 (1890)	永井良知編『東京百事便』三三文房	梅園 日本橋木原店にあり此家の善哉は其名最も高くして其味亦よろし其他甘物種々あり。 ⁹²
明治30年 (1890)	金子佐平(春夢)編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	梅園（日本橋區通一丁目） 梅園木原店にあり名うての汁粉屋にして、當主にて七代目の舊家なり、粟の善哉は此家の元祖なれば、其の評判最高し、汁粉も上等にして其の調味の趣向を春秋八種に分ちたるが、頗る好風味あり、又た汁粉の打物にて皇國の花と稱するは曾て宮内省に、献上し畏くも、皇太子殿下の賞譽を賜りたるものたりといふ。 ⁹³
明治34年 (1901)	松本順吉編『東京名物志』公益社	梅園 木原店にあり當主にて七代目の舊家 粟の善哉の元祖也汁粉の風味皆佳絶 日本橋區通一 ⁹⁴
明治42年 (1909)	「汁粉通」※読売新聞記事	申す迄もなく第一番は木原店の「梅園」であるが、近頃代が替わつて、二畳が卓子と椅子といふ改良になつた。然し出来ますものは替りはない。(中略)中見世の「梅園」は物は駄で、田舎の人の上る處。 ⁹⁵
明治42年 (1909)	三田琴雨生「はがき集▽食傷横町の梅園」※読売新聞記事	通の募集至極結構 大いに盛んならん事を望む第一回しるこ通の掲載された日幸ひ土曜でもあり甘黨の小生の事とて早速食傷横丁の梅園へ駆け付けアレかコレかと數杯平げて見たが一向美味くないどうも水ツぼくて物足りない矢張り僕等には十二ヶ月の金時が一等うまいトテモ通にはなれぬかな 笑つちやアいけません ⁹⁶

⁹¹ 注39同書、同頁。

⁹² 注29同書、710頁。

⁹³ 注27同書、174頁。

⁹⁴ 注48同書、同頁。

⁹⁵ 注50同記事。

⁹⁶ 三田琴雨生「はがき集 ▽食傷横町の梅園」読売新聞、1909年5月29日、朝刊、4頁。

<p>明治42年 (1909)</p>	<p>「木原店通/お店者」※ 読売新聞記事</p>	<p>日本橋通り一丁目白木屋側の「伴傳」と「中央堂 時計舗」の横丁が市内で有名なる食傷新道である。 (中略)「梅園」の汁粉殊に「梅園」は有名都下第 一の稱⁹⁷</p>
<p>明治45年 (1912)</p>	<p>「商店訪問記 (55) 汁 粉店・梅園」※読売新 聞記事</p>	<p>汁粉店 梅園 (日本橋木原店) (略) ◎此店は天保頃から開かれた店である、初 めは「栗ぜんざい」が呼物であつたが、此節では そればかりではなく、汁粉が有名になつて、「梅園」 の汁粉と云へば、それを越す汁粉は無い様になつ た。 ◎此店の汁粉の味は、何(どつ)ちかつて云へば、 悪く甘い方ぢや無い。品よく甘いと云ふ方である。 されば「十二月」を、若し假に田舎向きと稱す る者があるとすれば、此店のは東京向である、江 戸趣味である、淡泊とした方なのである。 ◎従つて客種も、如何したつて、左様いふ方に多 い。此店に来る客の多くは、皆粋人である。通人 である。俗に云ふ「ア、でも無い恚うでも無いと 云ふ人」が多いのである。(中略) ◎兎に角、梅園は東京の名物である。⁹⁸</p>
<p>明治45年 (1912)</p>	<p>「下戸上戸」※読売新 聞記事</p>	<p>梅園 日本橋白木屋呉服店の横町、俗に謂ふ食傷新町に 梅園という七代續きの名代の汁粉屋あり、一椀五 銭の御膳汁粉から鶉雑煮の五十銭に至るまで十幾 通り、何か不味からう筈はないが別して美味いは 自慢の栗⁹⁹の善哉、惜しいことには仕込が少ない ので時折品切れとあつて、「名代餅」を喰わされ るは残念なり、お土産には汁粉の折詰、また遠国 への遣ひ物としては珍品「しるこの罐詰」もあり、 浅草中見世の梅園はこゝと同じ店ださうな¹⁰⁰</p>

⁹⁷ 「木原店通/お店者」読売新聞、1909年8月28日、朝刊、6頁。

⁹⁸ 「商店訪問記 (55) 汁粉店・梅園」読売新聞、1909年7月8日、朝刊、5頁。注50同記事「汁粉通」と同様「一記者」としかないが、書き振りからして別人であろう。

⁹⁹ 当所と下段の「栗善哉」ともに、ふりがなまで「くり」とあるが、「栗(あわ)」の誤りかと思われる。ただ図6にも「栗ぜんざい」とあるので断定はできない。

¹⁰⁰ 注51同記事。

<p>大正7年 (1918)</p>	<p>兒島新平編『三府及近郊名所名物案内』日本名所案内社</p>	<p>しるこ黨の人は木原店の梅園に限る 日本橋の食傷新道、木原店で梅園と云へば殆ど甘黨ならば知らない人はなかろう、同店は弘化年間の開業と云ふ素張らしい古い歴史を以て居る正に東京唯一の古參元老と謂ふ可き老舗である、大呉服店白木屋樓上にも同店の販賣所がある。有名な栗善哉白玉と黍蜀雜ぜ餅、等も名物の呼物で又しる粉の罐詰も名代である。¹⁰¹</p>
<p>大正9年 (1920)</p>	<p>久保田万太郎「浅草の喰べもの」</p>	<p>梅園よりも秋元のはうが土地のものを多く客に持つてゐる。といふことは、秋元よりも梅園のはうが素つ（ママ）堅氣の客が多いといふことになる。¹⁰²</p>

図6 ふたつの梅園

汁粉及栗せんざい汁粉三拾種
雑煮二拾種出来仕候
日、木原店
本家梅園
支店
日、通り一丁目
第一支店 白木屋食堂
下、上野廣小路
第二支店 博品館三階
弊店ハ元治元年ノ開業ナリ
梅園しる粉
栗せんざい
浅、仲見世
祖元梅
電下八五四
園

図7 浅草の梅園

しるこ商
梅園本店
店主 清水文蔵
浅、公園
日、人形町 梅園同店
電下八五四
電通七八

図6は大正2年（1913）の『帝国商工名鑑』に掲載されていたものである¹⁰³。木原店の梅園は元治元年（1864）とあり、木原店のほうを本家、浅草のほうを元祖としている。

開業は元治の浅草の方が早いのであるが、木原店の方は明治の頃に七代続きのと言われているのに対し、浅草の方は昭和35年（1960）時点で5代目の店主であった。また年代は異なるものの、明治30年（1897）の木原店の店主が河邊常次郎という人物であったようである¹⁰⁴のに対し、大正2年（1913）における浅草の店主は図7¹⁰⁵にもあるように清水文蔵という人物である。それぞれ別々に支店・分店を持っているようであることから

¹⁰¹ 兒島新平編『三府及近郊名所名物案内』日本名所案内社、1918年、52-53頁【国デコ】。

¹⁰² 注69同書、177頁。

¹⁰³ 注62同書、同頁。

¹⁰⁴ 「[広告] 暑中御伺 河邊常次郎」読売新聞、1909年7月8日、朝刊、5頁。

¹⁰⁵ 注62同書、122頁。

も、独立した2店であるというような見方をした方が実態に近いであろう。なお、図7において浅草は「梅園本店」としているが、木原店は大正9年（1920）ごろより広告等で「梅園総本店」を称している¹⁰⁶。

さて、この梅園であるが、関東大震災後、浅草の方は営業を続けていくのに対し、木原店の方は絶えてしまったのか記録に全く出てこなくなる。震災後、「梅園」といえば浅草あるいは、図7にもある浅草の梅園が大正元年に出店¹⁰⁷した人形町の店を指すようになった。表4の最後にある昭和11年（1936）の本では浅草の梅園に並んで、人形町分店¹⁰⁸が別に「土地柄だけに藝妓連にご最良筋が多いので有名です¹⁰⁹」と紹介されている。人形町の店は現存しないようである。

2-5. 銀座の「十二ヶ月」

この汁粉屋は芥川を絡めて登場することが管見の限り全くない。ただ、小島の『下谷生まれ』には登場し、下記のごとく戦前にあったうまい汁粉屋として、これまで本稿で触れてきた「常盤」や「大和」「秋本」「梅むら」と並んで「十二ヶ月」が語られている。

戦争前までは、東京の方々にうまいお汁粉屋が何軒かあったが、みんな姿を消してしまった。例えば、上野の松坂屋の並びに、太い竹の塀を巡らした、エーと、何と言ったッけな、近頃毫碌して思い出せない。私の「食いしん坊」には書いてあるのだが——。そう、そう。常盤。ここはお汁粉屋の会席だったろう。柳橋には大和、浅草には秋本、日本橋には梅むら。もっと前には、銀座の資生堂の前あたりに十二ヶ月、こういう家のお汁粉はいずれも薄味で、第一、今の汁粉屋のお汁粉のように、焼けどをするようなあんな熱いものではなかった。¹¹⁰

上記のうち、浅草に秋本（秋茂登）が書かれるのは、並び称された梅園と松邑が当時汁粉屋として残っていたためであろうか。だが、浅草の中で並び称されることはあったとはいえ、梅園、松邑に比べ歴史も浅い秋茂登¹¹¹が上記の二店よりも紙上に現れることも少なくやや劣っていたようであるのに比べ、「十二ヶ月」は松村が新聞で「梅園、十二ヶ月の名と共に甘黨の耳には熟したもの¹¹²」と紹介されていたように、芥川が『しるこ』で挙げた2店と並ぶ、記録もよく残る歴史ある有名な店であった。

¹⁰⁶ 確認できる限り木原店の梅園が「梅園総本店」を称した初めは、大蔵省印刷局編『官報 第2522号』日本マイクログラフ写真、1920年、737頁に載る「志るこの雑話」の広告である。【国デコ】

¹⁰⁷ 注58同書、76頁。

¹⁰⁸ 注36同書、同頁に「梅園分店」と書かれる。

¹⁰⁹ 注39同書、同頁。この梅園は徳田秋声の『縮図』にも度々登場し、主人公の芸者銀子に通っている（徳田秋声『縮図』岩波書店、1994年）。

¹¹⁰ 注12同書、同頁。

¹¹¹ 注58同書、124頁によると明治19年（1886）開業である。

¹¹² 注76同記事。

梅園、松村を好んだ芥川が、「十二ヶ月」について何も述べていないのはなぜなのか、当時の汁粉屋事情についてこの店を外して語ることはできまい。芥川の嗜好を探るためにも以下同店について考えていく。

表6の資料中でも度々触れられている通り、十二ヶ月は本来「時雨庵」と呼ぶのが正式であるようだが、時代が下るごとに「十二ヶ月」とばかり記されるようになる¹¹³。この理由としては下記内田茂文『長話短話』の中の一文がよく表しているであろう。

由來名物と言はるゝものは大抵は其家の本稱を呼ばれずして名物その物の名を以て知られて居る、此汁粉も夫と同じく十二ヶ月を以て通り名となつて居つて、決して本稱の「時雨庵」を呼ばれて居らぬ、唯だ十二ヶ月を以て何處までも知られて居る¹¹⁴

慶応元年開業のこの店は図2の番付にも登場している。番付には「ギンザ四 時雨庵」もあるが、豊町であったという位置からして行司の「ギンザー 十二ヶ月」のほうであろう。時雨という店名は他でも見られる¹¹⁵。

早い時期から「十二ヶ月」という通称で知られていたように、この店は味よりもむしろその商品、性質の特異なことで有名であり、味について触れられるのは表6の明治42年（1909）や明治45年（1912）の新聞記事で、木原店の梅園と対に語られる時程度である。それらの記事を鑑みるに、濃厚な田舎者向きの汁粉であったようだが、芥川の行っていた浅草の梅園でも木原店のものとは違い、「物は駄で、田舎の人の上る處」などと記事に書かれている¹¹⁶。それでも梅園の汁粉は「上品」であるのが良かったのであろうか。あるいは十二ヶ月の汁粉は「頗る美術的に意匠の進歩したものである¹¹⁷」と言われるように、外見に凝ってはいても、材料にこだわりのあった梅園¹¹⁸や梅村¹¹⁹などと違い、食べ物にこだわりのある¹²⁰芥川のお気に召さなかったのかもしれない。しかしその店の成り立ち、貞明皇后が三月の汁粉を賞味したということ、竹田宮が同店の折詰の懐

¹¹³ 大正2年（1913）刊の注62同書、同頁に「十二ヶ月しるこ 時雨庵 津田源次郎」とあり、その位置から十二ヶ月しるこも自称していたことが窺える。

¹¹⁴ 内田茂文『長話短話』川瀬日進堂、1908年、17-18頁。【国デコ】。

¹¹⁵ 注62同書、同頁にも、本郷ではあるが「時雨亭」という汁粉屋の名が出ている。特異な名ではなかったであろう。

¹¹⁶ 注50同記事。

¹¹⁷ 注114同書、19頁。

¹¹⁸ 注98同記事にて通人が客に多いために材料にこだわっていることが書かれたのは木原店の方であるが、のちの戦後に浅草の店主が110年続いた店のバックボーン、浅草っ子の心意気として「お客が納得のいかないものを売ることはできない」ということ、「値段は上げて品質は下げてはいけない」ということを語っていたようである（注84同記事）ため、浅草の梅園もその品質は高いものであったことは確かであろう。

¹¹⁹ 注58同書、同頁に餅米や小豆へのこだわりが書かれる。

¹²⁰ 注5同書に収められた「現代十作家の生活振り」（『文章倶楽部』1925年1月号）によると、特に砂糖へのこだわりは強かったようである。また新聞記事（赤堀宗三「煙草と茶で年中胃病に悩まされながら食物だけは特に吟味する芥川龍之介氏」読売新聞、1923年12月6日、朝刊、7頁）でも「氏は常に食物には随分注意を拂つてゐる」と書かれている。

中汁粉を葉山に避寒中の天皇皇后への土産としたという話がある¹²¹ことを考えれば、材料もさほど悪いものではなかったろう。常盤や梅園など品のあるところを好んだ芥川にとって十二ヶ月はあまりに田舎向きすぎたのか、あるいは単にこの店の性質が気に入らなかったなどという理由なのかもしれない。楼上の壁に十二ヶ月分残らず食べた甘党の人物の芳名を、軍神とされた広瀬武夫をはじめ何十枚も貼り重ねてあったそうだが¹²²、震災で全て焼けてしまったらしい¹²³。

この汁粉屋は小島も言う通り戦前までで姿を消したが、昭和46年（1971）の新聞に話題が出るように、小島同様後々まで記憶していた人が随分いたようである¹²⁴。

表6 紙面に現れる十二ヶ月

出版年	書名等	記述
明治23年 (1890)	永井良知編『東京百事便』三三文房	時雨庵 十二ヶ月の汁粉を以て古より有名なり色變りもの又多し ¹²⁵
明治30年 (1890)	金子佐平(春夢)編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	時雨庵(京橋區出雲町) 四季十二ヶ月に形どり色變りの物を造るを以て一名十二ヶ月ともいひ、昔より有名なる家なり。 ¹²⁶
明治34年 (1901)	松本順吉編『東京名物志』公益社	時雨庵 四季十二ヶ月に象り色變り物を製す故に又十二ヶ月の通稱あり舊家なり 京橋區出雲町 ¹²⁷

¹²¹ 注58同書、151-152頁。

¹²² 注114同書、21頁。

¹²³ 注58同書、151頁。

¹²⁴ 「婦人・子供：女の気持＝「お汁粉十二ヶ月」の思い出」毎日新聞、1971年、8月22日、朝刊、13頁で、東京の主婦が、終戦直前の女学校時代に国語の先生から十二ヶ月の話聞いたのだが先生の創作だったのではないかと載せ、それに対する実在したという便りが随分あったことを翌月同コーナーに載せている（「婦人・子供：女の気持＝実在した「お汁粉十二ヶ月」」毎日新聞、1971年9月6日、朝刊、11頁）。

¹²⁵ 注29同書、709頁。

¹²⁶ 注27同書、175頁。

¹²⁷ 注48同書、同頁。

<p>明治41年 (1908)</p>	<p>内田茂文『長話短話』 川瀬日進堂</p>	<p>十二ヶ月汁粉 新橋と京橋との間八個町の表通り總稱する中には派手な店、粋な軒、大厦、高樓種々様々あるが、其間に最も質朴に高尚に、然して最も風流な一と構へがある、構へと言つても大した家でもなく出雲町の四番地洋傘屋とシャツ屋との間に挟まれた一間々口、銀座通りの店としては最少の軒、是れが即ち名物の「十二ヶ月汁粉」屋である、 (中略) 汁粉の期節とも云ふべきものは、何れかと言へば冬季に屬するもので、夏場は客が少ないから大抵の汁粉屋は夏季になると氷店に轉業する向が多い、(中略) 流石に十二ヶ月汁粉は斯る事もせず、何處までも専門で通して居るのは蓋し名物と言はるゝ所以であろう。¹²⁸</p>
<p>明治42年 (1909)</p>	<p>「汁粉通」※読売新聞記事</p>	<p>下谷で「氷月」や「常盤」は「松邑」の次で、銀座の「十二ヶ月」は又下がる。¹²⁹</p>
<p>明治42年 (1909)</p>	<p>三田琴雨生「はがき集 ▽食傷横町の梅園」※ 読売新聞記事</p>	<p>通の募集至極結構 大いに盛んならんことを事を望む第一回しるこ通の掲載された日幸ひ土曜でもあり甘黨の小生の事とて早速食傷横丁の梅園へ駆け付けアレかコレかと數杯平げて見たが一向美味くないどうも水ツぼくて物足りない矢張り僕等には十二ヶ月の金時が一等うまいトテモ通にはなれぬかな 笑つちやアいけません¹³⁰</p>
<p>明治45年 (1912)</p>	<p>「商店訪問記(55) 汁粉店・梅園」※読売新聞記事</p>	<p>「十二ヶ月」を、若し假に田舎向きと稱する者があるとすれば、此店のは東京向である、江戸趣味である、淡泊とした方なのである。¹³¹</p>

¹²⁸ 注114同書、16-23頁。

¹²⁹ 注50同記事。

¹³⁰ 注96同記事。

¹³¹ 注98同記事。

<p>明治45年 (1912)</p>	<p>「下戸上戸」※読売新聞記事</p>	<p>時雨庵 しるこの意匠を四季十二ヶ月になぞらへ十二通りの變り物を食はせるから十二ヶ月の異名もある、京橋出雲町に在つてちよつと氣の利いた家だ、以前は皆食した御客様には御代價は戴きませぬと云つたさうだが今は皆お食ひなさるとなさらぬとは御勝手、たとへなまつたとて定め御鳥目は頂戴仕ります、而して何じるこかにじること其種類の多いこと東京に汁粉屋も數あれどこの向ふを張る家は恐らく只の一軒もあるまい、所謂十二ヶ月を御丁寧に御披露すれば若菜（一月）梅（二月）櫻（三月）卯の花（四月）皐月（五月）水無月（六月）天の河（七月）名月（八月）翁草（九月）小春（十月）神樂（十一月）飛雪（十二月）¹³²</p>
<p>大正11年 (1922)</p>	<p>加藤好造編『遊覧東京案内 1922年版』大東社</p>	<p>十二ヶ月汁粉 ④尾張町 之が江戸時代からの有名な老舗汁粉屋なので、十二ヶ月に因んだ十二種の汁粉を食い盡したのものには、代金はとらず反物一反の景物を出したもの、今でも十二ヶ月を食ひ盡したのものには景品を出してゐる。¹³³</p>
<p>大正14年 (1925)</p>	<p>奥田優曇華『食行脚（東京の巻）』協文館</p>	<p>拾二ヶ月（三十間堀） （略）慶應元年、京橋豊町に開業した十二ヶ月は、有栖川宮家から、時雨庵の允號を差し許され、（中略）明治十七年頃、銀座通りの出雲町に移つたが彼の大震災で丸焼けとなつたので、裏通りの三十間堀に引越した。（中略） 古來、十二ヶ月を一順食べるには、甘黨の雄將でも、骨が折れるとせられ、我こそは兜首を揚げて、天晴武勳を顯さんずと、腹を控えて懸かつても、哀れ七月の天の川邊で溺死を遂げるが、夫れでも廣い世間には猛者があつて、全部立派に平げる人が、一年を通じ平均八名位はあると言ふ。（後略）¹³⁴</p>

¹³² 注76同記事。

¹³³ 加藤好造編『遊覧東京案内 1922年版』大東社、1922年、75-76頁【国デコ】。

¹³⁴ 注58同書、149-152頁。

<p>昭和5年 (1930)</p>	<p>時事新報家庭部編『東京名物食べある記』正和堂書房</p>	<p>お汁粉 十二ヶ月 十二ヶ月を喰つて頂けたなら、お代も要りません。その上お景物もさし上げませう、という看板で、一時は随分有名になつた十二ヶ月である。元は新橋寄りに在つたが今は尾張町の交叉點から三原橋へ向つて始めての横丁を左りに曲ると直ぐ左りにある。區劃整理で新装成つた店構えは小じんまりしてゐて綺麗である。¹³⁵</p>
<p>昭和11年 (1936)</p>	<p>青山光太郎編著『大東京の魅力』東京土産品協会</p>	<p>十二ヶ月 京橋銀座三丁目の丸八の裏通りにある汁粉屋で、以前は銀座五丁目の露地の中にあつた店です。この特色は汁粉を十二ヶ月に分けて風雅な名をつけて、いろ／＼に變つて作つて出す趣向です。¹³⁶</p>

芥川が常盤の、「白餡のドロツとした小倉汁粉」である「おきな」をたいへん好んでいたことは先述した通りであるが、表6より、十二ヶ月も濃厚な汁粉であったようである。またこれまでたびたび言及した秋元という店も材料には気を遣い、「格別餡がどろりとして」いたとのことである¹³⁷。それでもなおこの2店が芥川の気に入った店として登場しない点に、芥川自身の嗜好へのヒントが隠されているかもしれない。

2-6. 「ふじ村」

芥川の通った汁粉屋として、大正13年(1924)5月6日の読売新聞に「ふじ村」という店が出てくる。日本橋通り4丁目に春陽堂の番頭が所帯を持つと共にその頃開業した店であるようで、「おしるこがうまいからかそれともおかみさんが美しいからか、兎に角殆ど毎日の様に文士の菊池寛芥川龍之介久米正雄と云う連中が顔を見せる」などと書かれた¹³⁸。「横町のキレイな妓さん達」も出入りしていたと言うが、美人に会えることを基準に店選びをしていたということもあるのだろうか。いずれにせよ、この店は同記事以外の記録を発見できず、詳細は明らかでない。

第3章 汁粉の製造法

ここからは、汁粉の定義と、芥川在世時の汁粉製造法(種類、原材料、レシピ等)に

¹³⁵ 時事新報家庭部編『東京名物食べある記』正和堂書房、1930年、15-16頁。【国デコ】。

¹³⁶ 注39同書、339-340頁。

¹³⁷ 注58同書、123頁。

¹³⁸ 「お茶うけ」読売新聞、1924年5月6日、朝刊、4頁。

ついて、明治後期～昭和初期まで幅を広げて考えていきたい。

1. 汁粉とは

1-1. その起源 —汁粉と善哉—

本山荻船の『飲食事典』によれば「汁粉」とは下記の通りである。

小豆の餡を汁として砂糖を加え、中に餅を入れたもの。東京では江戸以来汁粉といい、京阪では今も多く善哉という。『守貞漫稿』によると、京阪では専ら赤小豆の皮を去らず、丸餅を煮て善哉といい、江戸では小豆の皮を去り、切り餅を焼入れて汁粉という。京阪でも皮を去ったものは汁粉、または濾餡の善哉という。江戸で善哉に似たのを潰し餡といい、また濾餡のほかには全体の小豆を混えたのを田舎汁粉というとする。『祇園物語』に、出雲で神在餅というのは、一〇月日本国の諸神が出雲に集合する時、赤小豆を煮て汁を多くし、餅少しずつ入れて祭事に供えたのが起りで、善哉はその転訛だともある。¹³⁹

なお『守貞漫稿』には八重成（緑豆）の汁粉の記載もあり、また江戸時代において汁粉は饅飩や蕎麦と同様に屋台でも売られていたことも窺える¹⁴⁰。

汁粉の起源については諸説あり、前述の神在餅のほか、大正14年（1925）には、「今を距る数百年前、京都某寺の住職が、茶席の菓子として糯に餡をかけたのを考案したものが、善哉となり汁粉となつたので、その發達は寺院であつたという説¹⁴¹」が紹介されている。そのほか文政13年（1830）成立の『嬉遊笑覧』の巻10の上には、「今ハ赤小豆の粉をゆるく汁に志たるを汁粉と云ども昔ハさにあらずすべてこといふハ汁の實なり¹⁴²」と書かれ、江戸中期の類書『類聚名物考』では、「今案善哉ハ今江戸の俗に云ふ志るこ餅の事なり古ハ皆ぜんざいと云ひし」と述べて、俗言としつつも汁粉の語について次のような説が書かれている。

¹³⁹ 本山荻舟『飲食事典 上巻（平凡社ライブラリー 777）』平凡社、2012年、772頁。同書は1958年刊行のものに誤字訂正等を行ったもの。

¹⁴⁰ 喜田川季莊ほか『類聚近世風俗志：原名守貞漫稿 上』国学院大学出版部、1908年、186頁【国デコ】。「汁粉賣」の項の全文は、「江戸は赤小豆の皮を去り白糖の下品或は黒糖を加へ切餅を煮る號で汁粉と云京坂にては皮を去りたるは汁粉又は濾餡の善哉と云又江戸にて善哉に似たるをつぶしあんと言又こし粉あんの別に全體の赤小豆を交へたるを鄙汁粉と云或は八重成あり八重成は小豆に似て碧色也蓋夜賈は上に云汁粉一種を販のみ店賈は数品を製し價も貴きあり夜賈のは三都ともに一椀十六文也又三都ともに此賈を正月屋と異名す行燈にも正月屋と書る者多し又三都ともに善哉汁粉うりは温飩そばやの扮に似たるを以て省略して不レ圖レ之也」である。なお同頁に「汁粉賣」の項もあり「京坂にては専ら皮を去ず黒糖を加へ丸餅を煮る號で善哉と云」とある。

¹⁴¹ 注58同書、184頁。

¹⁴² 喜多村信節『嬉遊笑覧：12巻附1巻 下』近藤活版所、1903年、509頁。【国デコ】。なお同書では前508頁において、「また神在餅ハ善哉餅の訛りにてやがて神無月の説に附會したるにや」と『祇園物語』の善哉が神在餅の転訛だという説について逆ではないかと述べている。

その故いかにといへハ、京都近江の三井叡山より京へ出る道に長谷越といふ有り。今俗にハ志るたにごえといふ。清水の山中へかゝりて溪谷の間を行道故に、常な道のあしく清水流れて道の泥濁の志るき故に志かいふなり。この善哉餅も赤小豆の粉の煮られて志るくねばる故、谷道のあしきが如くなれハ、俗に志るこ餅といふ。それをよりにて轉て長谷餅とハいふなり。¹⁴³

文献記録の上では、汁粉は安土桃山時代、『多聞院日記』の天正12年（1584）12月15日の条に、「シルコノ餅ヲ巨多ニモリテ、サタウアメヲカケテ食之¹⁴⁴」とあり、善哉は室町中期成立の『尺素往来』に、「新年之善哉者、是修正之祝箸也¹⁴⁵」とあるのが管見の限り最も古い。食物史研究家の鈴木晋一は、前者より「当時のしるこは一般に甘味なしに作り、食べる時に砂糖をかけたらしい」と推測した¹⁴⁶が、小川直之は、「汁粉に入っている餅をこうして（汁粉用の餅をたくさん盛って「砂糖餡」をかけて/引用者注）食べるのが当時一般的であったのかどうかは不明である」と述べている¹⁴⁷。

しかしその起源はどうあれ、『守貞漫稿』にあるように江戸時代末には汁粉と善哉の意味するところが江戸と京阪にて分たれ、そののち大正初期には汁粉屋を大阪のあたりでは「ぜんざい屋」といったように¹⁴⁸、だんだんと同様のものを東西で別々の名称をもって呼ぶようになっていったと考えられる。現在の汁粉・善哉の東西での呼び分けにはまた別のものがあるかもしれないが、少なくとも『飲食事典』の出版された昭和33年（1958）ごろまでは、東京で「汁粉」と呼ぶものを京阪では多く「善哉」と呼んでいたと認識して差し支えあるまい。

1-2. 方言

東京と京阪で汁粉と善哉と呼び方あるいは指すものの違ったことは先述の通りだが、大正5年（1916）刊の『日本菓子宝鑑』によれば、土地による違いはそれのみではない。同書では「菓子の方言」として、「ぜんざい餅」と「汁粉餅」をそれぞれ下記のように解説している。

ぜんざい餅 京江戸共に云ふ。上總にてジザイ餅出雲にてジシザイ餅と云ふ（神在餅と書くよしなり）土佐にてジシザイ煮と云ひ上州にては小豆に餅を入れて醤油に

¹⁴³ 山岡俊明ほか編『類聚名物考 第4冊』近藤活版所、1904年、584頁【国デコ】。巻213、飲食部2、餅・造菓子の「ぜんざい」の項。

¹⁴⁴ 英俊ほか著『多聞院日記 三』三教書院、1936年、390頁【国デコ】。

¹⁴⁵ 「尺素往来」同文館編輯局編『日本教育文庫 教科書篇』同文館、1911年、447頁【国デコ】。

¹⁴⁶ 注17同記事。

¹⁴⁷ 小川直之「饅頭と汁粉・善哉——小豆と餡」関沢まゆみ編『日本の食文化6:菓子と果物』吉川弘文館、2019年、141頁。

¹⁴⁸ 注26同書、同頁。

て煮砂糖を掛けて食ふ、神在煮に善哉煮などと稱す。¹⁴⁹

汁粉餅 江戸にてしるこ餅、京にてぜんび、西國にてゆるひこ出雲にてにこみ、越後にてぎふに、上野及駿河に(ママ)でゆるこ、總州及下野邊りにてぜんびんと云ふ（染餅と書くよしなり）加賀にてあづきがゆ、薩摩にておとし水と呼ぶ。¹⁵⁰

上記、またはそれ以外の地域でもそれぞれ汁粉の文化や歴史があろうが、それを探ることは本稿の目的ではないので、場所および時期を東京の明治後期～昭和初期（太平洋戦争前）に絞り、考察を進めていく。

2. 汁粉と人々 ―甘味は誰のものか―

2-1. 甘味と文明

汁粉屋が大正4年（1915）の職業紹介の本にて、「甘いものとしては最も一般的に人に知られてゐる」と紹介されているのは前章でも述べたことであるが、同書では、「都会に生活する人は其生活状態から云つても甘味のあるものを多少なりとも毎日食するのが普通である」とも書かれている¹⁵¹。この言葉の意味するところは、「砂糖の消費量は一國文化のバロメーターとなるさうである」と述べる下記の昭和13年（1938）の新聞記事がよく説明しているであろう。

これが（砂糖/引用者注）人體に吸収されて丁度燃料の様な作用をなし一日の疲労を醫し明日の活躍に備へるエネルギーを蓄積する、されば文明人になるほど頭腦の疲れを休めるため砂糖を要求するのでこの量が多ければ多いほど文明的だと結論されてゐるわけだ¹⁵²

つまり頭腦労働をするがゆえに砂糖・甘味が必要とされ、文明的になればなるほど頭腦労働が増加して砂糖の消費量も上がるということである。石角春洋が大正10年（1921）刊の著書の中で、「世の中が進歩すれば、進歩する程、甘黨先生が多くなる」と書いている¹⁵³のも同様の意であろう。この当時甘味は文明の象徴であり、甘党はある意味文明人であることの証左であったと言えただろう。甘味は文明人のものであった。

しかし一方で、明治30年（1897）刊の『東京新繁昌記』の汁粉屋の紹介に、「汁子は

¹⁴⁹ 保坂幸三郎編『日本菓子宝鑑』和洋菓子新聞社、1916年、217-218頁【国デコ】。

¹⁵⁰ 注149同書、218頁。

¹⁵¹ 注21同書、247-248頁。

¹⁵² 「[戦時下に浮かぶ商売18] “菓子屋”“しるこや”」読売新聞、1938年12月30日、朝刊、3頁。

¹⁵³ 石角春洋「浮世の習ひ」『おへその嫁入り』九段書房、1921年、40頁。

男子より婦人社會に人氣多し¹⁵⁴」と書かれたり、昭和11年（1935）刊の『大東京の魅力』の汁粉屋の項に、「汁粉は東京の婦人の最も喜ぶ嗜好品¹⁵⁵」と書かれるように、甘味（その代表格たる汁粉）を男性よりも女性（女子供）のものとする向きもあった。これは前章の汁粉屋についての項でも触れた大正3年（1914）刊の『下谷繁昌記』の中で、「男たると女たるとを問わず等しく下戸の好むところのものはお汁粉なり¹⁵⁶」と表現される状況とはいささか乖離した表現ではなかろうか。このことから、大正期ごろの一時期のみに、甘味に対する認識としてやや特異とも言える状況が出来上がっていたのではないかと考えるのである。

2-2. 甘味と男女あるいは甘党

先の引用以外の菓子や汁粉といった甘味、またはそれを好む人々に対する認識がうかがえる本や新聞記事の主な記述を抜き出して表7に記した。これを見ると、下戸には甘味という認識がありつつも、少なくとも明治30年ごろには甘味はどちらかという女性のもので、大正期には確実に男女関係なく共に好むものとなっていることが窺える。明治42年の梅園の記事も、男女問わず上戸でなければ汁粉屋に行くものであるという認識が見て取れ、むしろ男性の方が中心であるような書き振りでもある。それが昭和10年（1935）の頃には再び「殊に女子供」と書かれ、その後は客層が女性中心であることが強調されるようになっていく¹⁵⁷。

表7 甘味あるいはそれを好む人々に対する認識

出版年	書名等	記述について
明治18年 (1885)	清水市次郎編『東京流行細見記』武田平治	蕩々山人による序文の中で「菓子（げこ）と料理（じやうご）」とふりがなが振られる。
明治30年 (1897)	金子佐平（春夢）編『東京新繁昌記』東京新繁昌記発行所	松邑について「梅園と共にいつも婦人の噂に上る處」 ¹⁵⁸

¹⁵⁴ 注27同書、同頁。

¹⁵⁵ 注39同書、同頁。

¹⁵⁶ 注16同書、同頁。

¹⁵⁷ 昭和34年の新聞記事（東京商工会議所・商工相談所「[商工相談] しるこ屋」読売新聞、1959年10月12日、朝刊、4頁）になると、汁粉屋を始める人への助言として「お客のほとんどが若い女性ですから女性好みのふんい気を出すことが大切です。」なども書かれる。

¹⁵⁸ 注27同書、175頁。

<p>明治37年 (1904)</p>	<p>「[[滑稽問答] 上戸と下戸] ※読売新聞記事</p>	<p>「酒黨を上戸と云ひ、甘黨を下戸と云ひ、上下の區別自ら之あり、然るに下戸黨なる者動もすれば、跋扈跳梁上戸を侮るの弊あり、滑稽記者宜しく典故を擧げて、其名分を正すべし、至囑々々。(白馬將軍)」という問いに対して答え「上戸、下戸の區別は決して上下の謂ひにあらず(中略)何れ飲酒家の我田引水主義より始まりしものにて天下の通論にあらず、又(旧字体/引用者注)酒黨の一名を『左り』と云ふ事ありて、漢書周昌博の註に、當時右を尊んで左を卑む、故に秩位を貶するを左遷といふと、之によれば酒黨却て甘黨の下にあるものゝ如し、何ぞ必ずしも其上下を論ぜんや。」¹⁵⁹</p>
<p>明治41年 (1908)</p>	<p>「[[滑稽問答] 上戸下戸の名称は何によつて生ぜしや」 ※読売新聞記事</p>	<p>「上戸、下戸の名稱は何によつて生ぜしや我々甘黨と雖ども、國民たるの義務を盡す上に於て決して酒黨に譲らず、然るに下の字を付せらるゝは心得ず、明かに其理由を答辯せよ。(甘老養閑老)」の問いに対して答え「成程一應道理に聞えるが、古來詩に作つても、酒を飲まぬ客を悪客と云ふ例もあり、又(旧字体/注)今日戦後の経営として、増税を斷行するにも酒黨の支出する税金は、由來唯一の財源たる地租にも匹敵する程です、(中略)これから考へても酒黨は國家のために大に尊敬しなければなりません、尤も他日砂糖税が酒税を凌駕するようになれば、甘黨を上戸と呼ぶことにします。」¹⁶⁰</p>
<p>明治42年 (1909)</p>	<p>「商店訪問記(55) 汁粉店・梅園」 ※読売新聞記事</p>	<p>「鮎屋を訪問しときながら、汁粉屋を訪問しないと云ふ法は無い。おほかた訪問記者は、上戸なんだらといふ、イヤミの投書が舞い込んだ」とし、梅園の客については「客の多くは、皆粹人である。通人である。」¹⁶¹</p>
<p>大正5年 (1916)</p>	<p>保坂幸三郎編『日本菓子宝鑑』和洋菓子新聞社</p>	<p>当時の農商務省農務局長である道家齋による序に「童幼婦女之ヲ喜び有髯男子之ヲ好ミ萬人ノ嗜欲ニ投ジテ口腹ヲ癒シカシムルモノハ其レ唯糖菓ナル乎」とある。¹⁶²</p>

¹⁵⁹ 「[[滑稽問答] 上戸と下戸] 読売新聞、1904年8月16日、朝刊、3頁。

¹⁶⁰ 「[[滑稽問答] 上戸下戸の名称は何によつて生ぜしや」 読売新聞、1908年2月19日、朝刊、6頁。

¹⁶¹ 注98同記事。

¹⁶² 注149同書、序文。

大正6年 (1917)	加藤咄堂『日本風俗志 上巻』新修養社	上戸は酒、下戸は菓子あれど ¹⁶³
昭和10年 (1935)	小笠原長信『実業金剛 石』力之日本社	何と云つても上戸黨に云はせれば、花や紅葉に酒はつきものと云ふが、一般大衆殊に女子供に取つてはお團子とかおしること云つたものが喜ばれる。 ¹⁶⁴
昭和15年 (1940)	東京商工会議所・商工 相談所「[商工相談] しるこ屋」※読売新聞 記事	砂糖が切符制となったその年の記事である。 「切符制下都會人種の生活的必需品の存在意義さへもつに至つた“甘さ”への魅惑は強い、御婦人ばかりでなく學生もサラリーマンも職工さんも颯爽と汁粉屋に繰りこむのである」 ¹⁶⁵

まだ調査が不足しており、はっきりとした結論を出すことはできないが、明治後期において上戸下戸の認識についての変化がややありつつ、甘味が文明の象徴であるとの認識のもと、明治の末から大正期にかけて「男よりもどちらかというとなりが好むもの」という認識から、男女の上下なくただ「甘党（下戸）の好むもの」という認識への変化があったものと考えられ、その後昭和に入ってまた何らかの理由¹⁶⁶により女に特に甘味と認識されるようになっていったものと推測される。

芥川の汁粉屋に通った時代、甘味を好み汁粉屋に行く人々についての一般的な認識が、その前後の明治・昭和期に比べ少々特異な時期であった様子であるのは、芥川のみならず同時期の文学の研究等にも関わってくるものではなからうか。この点に関しては今後さらなる研究の必要があろう。

3. 汁粉の種類

芥川が好んだ常盤の汁粉「おきな」はドロツとした白餡の小倉汁粉、小島が食べていたのは「普通の」御膳汁粉と、小島の『食いしん坊』の中だけでも2種類の汁粉が出てくる¹⁶⁷。この時点で、白餡が白小豆の可能性はあるものの、小豆ではない原料で作られた汁粉も多々存在しており、先に挙げた「小豆の餡を汁として砂糖を加え、中に餅を入れたもの」という本山荻船の『飲食事典』の定義を裏切りかけている。このことからわかるように、当時の汁粉の種類はおびただしく、容易に定義づけができないほど複雑であった。

¹⁶³ 加藤咄堂『日本風俗志 上巻』新修養社、1917年、35頁【国デコ】。

¹⁶⁴ 小笠原長信『実業金剛石』力之日本社、1935年、183頁【国デコ】。

¹⁶⁵ 「二千六百年のゆく姿 日本髪が全盛 街の龍児は断然お汁粉屋さん」読売新聞、1940年12月31日、朝刊、3頁。

¹⁶⁶ 昭和2年の新聞記事（「[家庭科学] 若禿と食物 甘党に多いのは不思議」読売新聞、1927年3月4日、朝刊、3頁）に「食物の方面から見ますと、若禿になる人の多く甘黨の人であるのは面白いことです。ですから脱毛を防ぐには出来るだけ甘いものをやめて鹽味の勝つたものを食べることをおすゝめします」と書かれるものがあるが、あるいはこのような事情も影響していたのだろうか。

¹⁶⁷ 注9同書、45頁。

汁子とて餡をときて之に餅を入れて煮立てたる單純のものにあらず、汁子の中に小倉汁子あり、善哉汁子あり、田舎汁子あり、鹽餡汁子あり、衛生汁子あり、四季汁子あり、十二ヶ月汁子あり、家々により品名を擧ぐれば頗る複雑を極む。¹⁶⁸

上記のごとく書かれたのは明治30年（1897）のことであったが、昭和15年（1940）の家庭向け料理書に「お汁粉二十種」と汁粉だけで充実している項¹⁶⁹が存在していることから窺えるように、煩雑極まる状況は大正期が終わってもなお続いた¹⁷⁰。

汁粉の素は、豆と砂糖である。之に小豆粒を入れて、小倉と名づけ、挽き茶を入れて、宇治の里と云ひ、鶏卵を入れて君が代と銘打つ。如何に形式は違つても、甘き豆汁の基礎は動かぬ。¹⁷¹

などと言われることもあったが、明治40年（1907）刊の『弦斎夫人の料理談手軽実用 第1編』には、濃い味噌汁に砂糖で甘く味をつけ葛を入れてとろみをつけて煮た中に焼いた餅を入れる「お味噌のお汁粉」、煮立てた牛乳に塩や砂糖で味をつけ、葛を少し引いた中に焼き餅を入れる「牛乳のお汁粉」、卵の黄身2つに砂糖大さじ2を加えてよく混ぜたところに、1合の牛乳を少しずつ混ぜながら複数回に分けて加え、それを湯煎して混ぜてドロドロにした中に焼いた餅を入れるというような「カスターソースのお汁粉」等が登場し¹⁷²、「豆汁」ですらない場合もあったこともわかる。

また、中に入る「餅」の部分も、『特撰家庭料理千五百種』に載っているレシピを見ると、汁粉の種類に合わせて煮た餅、焼いた餅、白玉団子と、『守貞漫稿』の頃に比べて多様化している様子がうかがえる¹⁷³。さらに、大正3年（1914）刊の『大正営業便覧 下巻』の中には求肥を入れる「翁汁粉」が登場し¹⁷⁴、大正10年（1921）刊の『家庭向牛乳料理』には、「獨逸式牛乳汁粉」としてパン粉団子入りの牛乳スープが紹介されている¹⁷⁵ため、どうしてもこれではなければ「汁粉」にはならない、という決まりは存在しなかったのであろう。

ただ、『食いしん坊』で小島が書いたように、多種多様の汁粉の中でも「御膳汁粉」

¹⁶⁸ 注27同書、同頁。

¹⁶⁹ 料理の友社編輯局編『特撰家庭料理千五百種』料理の友社出版部、1940年、225-223頁【国デコ】。

¹⁷⁰ 昭和33年（1958）初刊の『飲食事典』（注139同書、同頁）にて本山が定義づけてきていることから、遅くとも第二次世界大戦後には汁粉の複雑さは落ち着いていたものと推測できる。

¹⁷¹ 岩村透『芸苑雑稿 第2集』画報社、1913年、212頁【国デコ】。同書は緒言に明治40～45年の間に各種の新聞雑誌のために岩村が書いたものから選び出したもので構成されていることが記されている。

¹⁷² 石塚月亭『弦斎夫人の料理談手軽実用 第1編』実業之日本社、1907年、177-179頁【国デコ】。

¹⁷³ 注169同書、同頁。

¹⁷⁴ 注22同書、131頁。

¹⁷⁵ 津野慶太郎『家庭向牛乳料理』長隆舎書店、1921年、6-7頁【国デコ】。

と呼ばれるものが最も「普通」とされていたようである¹⁷⁶。そこで本稿ではこの「御膳汁粉」に、芥川も好んだ「小倉汁粉」、そして昭和34年（1959）の新聞記事に「しるこには、いなか、小倉、ごぜんじるこの三種類あります¹⁷⁷」とあることから、多くの汁粉の中から御膳・小倉と共に戦後まで一般的な汁粉として生き残ったらしい「田舎汁粉」を加えた全三種について述べていきたい。

4. 三種の汁粉 —その作り方—

4-1. 御膳汁粉

普通の汁粉と言われるように、御膳汁粉とは「普通の餡を解かして餅を入れたもの¹⁷⁸」である。では普通の餡とは何かと問われれば、これは「並餡」「(並)練餡」「(普通)赤小豆餡」「御膳餡」などと呼ばれるもので、濾粉（こしこ、こしこな）に砂糖を加えて練り上げたものである。明治40年（1907）刊の『和洋菓子製法（家庭百科全書:第四編）』の説明によれば、「並餡は一名を御膳餡とも稱し、主に大福餅、柏餅、櫻餅などに用ゆる餡をいふ¹⁷⁹」とあるが、『家庭菓子製法』¹⁸⁰や『日本製菓集』¹⁸¹のように「御膳餡」は普通の餡と少し違うとする本もある。なお、濾粉とは豆を煮てスリコギやザル等で潰して漉し、布袋で水気を絞ったものであるが、表8にあるように、餡同様呼び方は人によってまちまちであったようだ。

表8には濾粉を漉餡と呼んでいるものもあるが、本山荻船の『飲食事典』の「餡」の項にも、「餡には漉餡と粒餡の二種あり、漉餡は軟らかく煮た豆をすり潰すか臼でひき、布嚢でこして皮をとり去った精製品¹⁸²」とある。『飲食事典』には並餡等の呼び名は出てくることなく、砂糖の有無等にかかわらず漉餡と呼んでいるようだが、これは昭和期に混同が起こったものであろうか。昭和15年（1940）刊の『特撰家庭料理千五百種』では濾粉となった小豆も、砂糖を入れて練った後のものも、同様に「餡」であるところにその片鱗が垣間見える¹⁸³。

¹⁷⁶ 注48同書、同頁にも「御膳汁粉を普通とし」とある。

¹⁷⁷ 注157同記事。

¹⁷⁸ 注22同書、131頁。

¹⁷⁹ 亀井まき子『和洋菓子製法（家庭百科全書:第4編）』博文館、1907年、4頁。

¹⁸⁰ 梅田矯葉（竹次郎）『家庭菓子製法』実業之日本社、1907年、100-103頁【国デコ】。「御膳餡」と「並餡」に分け、前者は小豆の皮をよく剥き離して、丁寧に漉して「皮剥濾粉」というものにして餡を作っているのに対し、後者はもう少し手間を省いた作り方をした「普通の濾粉」を使用して餡にしている。また、御膳餡の方が餡にする際に入れる砂糖の割合が若干多く、硬めであるようである。

¹⁸¹ 生駒豊三、須賀滝三郎『日本製菓集』菓関社、1923年、81-82頁【国デコ】。「御膳餡」と「普通赤小豆餡」で分けている。こちらは濾粉は同様だが、やはり御膳庵の方が砂糖の割合が若干多く、また、普通赤小豆餡のほうが砂糖の後濾粉をまず3分の1ほど入れて作るのに対し、御膳餡は5分の1ほどとなっているため、やはりやや御膳餡の方が丁寧な様子である。

¹⁸² 注139同書、63頁。

¹⁸³ 昭和5年の本（葉しだ平吉『花橋日本菓子製造法』花橋日本菓子研究所、1929年【国デコ】）では、「生餡」表記であるが、この「生餡」という呼称の普及も混同の一因か。「餡」呼びはこの「生餡」の略であろう。ただ他書にて、「濾粉」表記が他の潰餡等の餡では使えず、「潰粉」「潰し濾粉」などと表現を変えているのに対し、同書の「生餡」表現はどの餡に対しても使用できている。

表8 濾粉の呼び方

呼び方	出版年	書名（全て【国デコ】）
濾粉	明治40年（1907）	亀井まき子『和洋菓子製法（家庭百科全書:第4編）』博文館
	同上	梅田矯菓（竹次郎）『家庭菓子製法』実業之日本社
	明治41年（1908）	家庭割烹実習会編『和洋家庭料理法』春江堂 ¹⁸⁴
	同上	魁陽軒主人『矢嶋誠進堂』矢嶋誠進堂
	明治44年（1911）	山田貞雄『軽便食ばん製法:道具いらず』弘報館
	大正5年（1916）	保坂幸三郎編『日本菓子宝鑑』和洋菓子新聞社
	大正12年（1923）	生駒豊三、須賀滝三郎『日本製菓集』菓関社
大正15年（1926）	手塚かね子『趣味と滋味の和洋季節料理』文化生活研究会	
漉餡呉	大正3年（1914）	秋穂益実『和洋菓子調製法:家庭実用』東京割烹女学校
漉餡	大正6年（1917）	武藤じつ子『実用割烹教科書 上巻』啓成社
	昭和3年（1928）	主婦之友社編輯局編『お菓子の作り方百卅種（主婦之友実用百科叢書:第33篇）』主婦之友社 ¹⁸⁵
生餡	昭和4年（1929）	葉しだ平吉『花橘日本菓子製造法』花橘日本菓子研究所
餡	昭和15年（1940）	料理の友社編輯局編『特撰家庭料理千五百種』料理の友社出版

とにかく、明治後期～昭和初期における普通の汁粉である御膳汁粉は、豆から濾粉、餡、という工程を経て、ようやく汁粉となっていたようである。一例として『特撰家庭料理千五百種』より「御膳する粉」の作り方を以下引用する。

御膳する粉 = (小豆、白砂糖、切餅)

小豆を洗ひ、水をたつぷり加えて火にかけます。煮え立つて來たら、皺のばしのために水を少し入れ、十分柔らかくなるまで煮、摺鉢ですつて水を加へて笊で漉して小豆の皮を去ります。餡は水と共に桶の中へ漉し出されますから、その桶の水を布袋に取つて搾ると、きれいな小豆の餡（濾粉/引用者注）が袋の中へ残ります。小豆が良くて方法も上手なら、一升の小豆から六百匁の餡が採れます。之に對して砂糖は大方四百匁を要します。この分量に水少々を加へて餡の固さに練り上げて貯えておき（ここでできたのが並餡/引用者注）お汁粉にする時には、水でのば

¹⁸⁴ 同書では「濾し粉」である。

¹⁸⁵ 「漉した餡」とも書かれる。

し、砂糖を加へて味加減します。お餅は小さく切ったものをこんがりと焼いて二切位づゝ入れます。¹⁸⁶

上記は家庭用で比較的手間のかからない作り方であるが、昭和6年（1931）の新聞記事「玄人のつくる汁粉はナゼうまい」には玄人の作る汁粉と素人の作る汁粉の違いとして「アクぬき」と「ねりかげん」の2点に特に注目して次のように書かれている。

素人方は小豆をユデる時に、小豆のアクを煮出して捨てることをとかくお忘れになります。ですから、出来上がったものがアクが濃くて、悪シツコクになるのです。で、最初に小豆を水に浸し、それから鍋に入れて水をひたひたする位にさして相當強い火でユデ（中略）ユデた湯を、少なくとも二度は捨て、しまうのです。さうすると小豆のアクがすっかり抜けてしまひます。（中略）根氣よくあついのを我慢して練るか、ねらないかゝおしるこをおいしくするかしないかの分かれ目です。あとはおしるこをいたゞく時、アンをうすめ一度煮立てればよいのです¹⁸⁷

梅園等の汁粉屋において材料にもこだわっていたことは先述した通りであるが、同記事からは材料のみでなく店に出される汁粉に手間がかけられていることがよく読み取れる。また、明治41年（1908）の新聞には、『和洋菓子製法（家庭百科全書第4編）』の著者でもある亀井まき子による、一度並餡の状態にすることなく、濾粉の状態から汁粉にするレシピの記事も載っている¹⁸⁸。亀井まき子の記した並餡や汁粉のレシピおよび、明治43（1910）刊の小谷雅之編『家庭実用百科大苑』¹⁸⁹や、大正8（1919）刊の佐野拓平『科学的和洋製菓法』¹⁹⁰では、小豆のアク抜きのため皮を剥いたじゃがいもを加えて共に茹でるという方法が用いられていた。

なお、この時代、ザラメ等であればそのまま使うことができたが、普通の白砂糖を使用する場合は基本的にアク抜きがおこなわれていたようである¹⁹¹。

4-2. 田舎汁粉

田舎汁粉とは何かといえば、「潰餡の中に餅を入れたもの¹⁹²」である。作り方はやは

¹⁸⁶ 注169同書、225頁。

¹⁸⁷ 「玄人のつくる汁粉はナゼうまい」読売新聞、1931年1月12日、朝刊、5頁。上野山下の「うさぎ屋」主人よりの聞き書き。なお同記事では専門語として濾粉にあたるものを「ゴ」と呼んでいる。

¹⁸⁸ 亀井まき子「その日その日 素人料理帖」読売新聞、1908年1月31日、朝刊、1頁。

¹⁸⁹ 小谷雅之編『家庭実用百科大苑』大日本家庭学会、1910年、481頁【国デコ】。

¹⁹⁰ 佐野拓平『科学的和洋製菓法』大日本食料品研究所、1919年、43頁【国デコ】。

¹⁹¹ 村井弦斎『食道楽 続編 春の巻』報知社、1906年、207頁や、注181同書、7-9頁【国デコ】では、アク抜きに卵の白身が使用されている他、魁陽軒主人『洋食と菓子のこしらへかた』矢嶋誠進堂、1908年、140-141頁【国デコ】や、注149同書、300-301頁では長芋が用いられている。

¹⁹² 注22同書、131頁。

り人により細部が異なろうが、御膳汁粉同様一例として『特撰家庭料理千五百種』より作り方を引用する。

田舎しる粉 = (小豆、砂糖、鹽、餅)

小豆は御膳しる粉と同様に煮ます。煮たまゝ、漉さずに砂糖を加へ、少し鹽味を加へて、つまりつぶ餡にします。お餅は焼いてもよし。煮てもよろしいのです。¹⁹³

上記では「つぶ餡」となっているが、大正13年(1924)刊の『实用農村料理:新しき研究』の潰餡の説明も「小豆を柔かに煮たまゝ、漉さずに砂糖を加へ程よく練ったもの¹⁹⁴」と類似したものとなっているように、同じものとして認識して差し支えあるまい。『日本製菓集』の潰餡には塩が入れている¹⁹⁵ため、塩の有無も問題ではない。

なお先述の作り方では潰餡としつつも潰れていないが、下記のように潰すものもある。

潰し餡の製り方

材料 = 小豆一升。砂糖三百匁。鹽少々。

よく水洗した小豆を、二、三回湯を換へながら軟くなるまで茹で、小豆がくづれる程になつた處で鍋をおろし、蓋をして二、三十分間むらしおき、それを少しづゝ布巾にとつては揉み潰します。残らず揉みつぶしたらばそれを袋に取つてよく水氣を搾り去り、砂糖と一緒に鍋に入れ、水を加へて文火(とろび)にかけ、静かにかきまぜながら氣長に煮詰めます。大分煮詰まつた時分に鹽味を加へ、適宜の固さまで煮詰めます。

略しては、茹でた小豆を布巾へ取つて潰さずに、そのまゝ砂糖と一緒に煮詰めます。¹⁹⁶

この略したものが田舎汁粉の作り方として引用した中のものに近いだろうか。他にも「潰餡は、なるべく小豆をくづさぬやうにしなければいけません¹⁹⁷」とする本があったり、よくアク抜きをする本¹⁹⁸があったりと、その作り方については一定しない。ただ豆の皮を取り去らないという点では一致しているようである。

本山荻船の『飲食事典』に「粒餡は文字通り粒のままか、つき潰しても皮をとり去らず、そのままつかう粗製品で、田舎餡とよばれる¹⁹⁹」という記載があるが、ここの「粒餡」

¹⁹³ 注169同書、225頁。

¹⁹⁴ 村井政善『实用農村料理:新しき研究』東京府農芸会、1924年、339頁【国デコ】。

¹⁹⁵ 注181同書、83頁。

¹⁹⁶ 手塚かね子『趣味と滋味の和洋季節料理』文化生活研究会、1926年、880-881頁【国デコ】。

¹⁹⁷ 主婦之友社編輯局編『お菓子の作り方百冊種(主婦之友实用百科叢書:第33篇)』主婦之友社、1928年、9頁【国デコ】。

¹⁹⁸ 食パン奨励会編『最新簡易家庭食パン製造法』錦文堂書店、1922年、【国デコ】。「附 お菓子の拵方」より。

¹⁹⁹ 注139同書、63頁。

も潰餡と同じに考えて差し支えなさそうである。いつ粒餡の呼び方が主流になったかは定かでないが、少なくとも『特撰家庭料理千五百種』以外、「御膳汁粉」及び「田舎汁粉」の項で挙げた文献の中には粒餡の表記は見られず、みな潰餡のようである。

4-3. 小倉汁粉

小倉汁粉とは「御膳餡に砂糖煮の粒赤小豆を投じたもの²⁰⁰」であるが、これはつまり小倉餡の汁粉であろう。本山荻船の『飲食事典』では「小倉餡」について下記の如く説明されている。

餡の一種。普通アズキの漉餡に、大納言アズキの煮たのを粒のまま蜜漬けにしたものを混ぜた餡。小倉百人一首で有名な紅葉の名所、貞信公（藤原忠平）の「小倉山峰のもみち葉心あらば、今ひとたびのみゆき待たなむ」にちなみ、鹿の子を利かせた創意で今一度のみゆき待つと、その美味をことほいだ命名だといひ、江戸では文化のはじめ船橋屋織江の創製と伝えられる²⁰¹。

また、「小倉汁粉」については以下の通りである。

小倉餡を用いた汁粉・小倉羹・栗小倉羹などとともに丸粒の小豆が点々とあるのを、紅葉に縁ある鹿の子斑に見立てた趣向で、船橋屋織江の創案だという。天保の末に汁粉の名目、若菜・紅葉・雪月花・春の曙・井出の山吹・小倉山など優美を名とする名代のうちで、小倉汁粉は御膳汁粉に対する変り者の随一に推されたとある。²⁰²

由来については、上記2つの引用の中で語られているものの他に見出すことはできなかったが、明治後期～昭和初期の小倉餡については、先述の砂糖煮の粒赤小豆や大納言小豆の蜜漬けのほか、金時豆や隠元豆、てなし豆や栗の砂糖煮を使うレシピ²⁰³があった。芥川が好んだ常盤の汁粉「おきな」が白餡の小倉汁粉と言われていることから、当時はもう少し認識が曖昧模糊としており、白でも赤でも並餡（御膳餡）に何かしら甘い豆が入れられていれば小倉餡、小倉汁粉と考えられていたのではないかと推測される。

ここで芥川は白餡の汁粉を好んでいるが、白餡に用いられる豆は何か。昭和3年(1928)刊の『お菓子の作り方百冊種』には「普通白隠元を用ひます。(中略) 隠元豆の他に、豌豆などで作ることもあります²⁰⁴」と書かれたが、その数年前には「白菜豆を使用(も

²⁰⁰ 注22同書、131頁。

²⁰¹ 注139同書、216頁。

²⁰² 注139同書、216頁。

²⁰³ 注181同書、83-84頁。

²⁰⁴ 注196同書、同頁。

ちひ)て拵へる場合もありますが、多くはこの白小豆を使用します²⁰⁵』と書かれているものもあり、詳らかではない。明治40年(1907)刊の『和洋菓子製法(家庭百科全書:第四編)』にはもとはいんげんには限らず大角豆を用いたが、近頃その原料が少ないために白小豆等で代用としていることが書かれている²⁰⁶。いんげん豆やえんどう豆が使われる際には、皮を柔らかくなる重炭酸ソーダなどが使われているのが散見される。芥川の食べた「おきな」の原料は不明だが、上記にあるうちの豆のどれかではなからうか。

さて、これまで「御膳汁粉」と「田舎汁粉」で作り方の例として出した『特撰家庭料理千五百種』の中には「小倉汁粉」の名称がない。しかしほとんど同様のものと言えるであろう「金時しる粉」が載っているため、小倉汁粉の例として下記引用する。

金時しる粉 = (小豆餡、金時小豆、砂糖、餅)

金時小豆といふのは粒の大きい、甘納豆などに用ひられるものです。之は腹の破れないやうに、中火にして氣永に蓋をしたまゝ、そろそろと煮込みます。軟かになったら、水氣を斷(き)り、砂糖五十匁に水六匁位を入れて拵へた蜜の中へ入れ、暫く煮ておろし、そのまゝ蜜の中に浸けておきます。

御膳汁粉と同じ汁を作り、色紙に切つた餅を軟かく煮てお椀に入れ上から汁をかけ、金時を加へます。²⁰⁷

芥川の食べていたのが何豆の汁粉であるかは明らかでないが、餡の中に蜜(砂糖)漬けのものを入れるということからして、ただの御膳汁粉よりも甘いものであったことは疑いないだろう。

おわりに

如上、芥川をとりまく汁粉屋事情、当時の汁粉の種類や製造法などについて詳述し考察を加えた。芥川在世時、専門の汁粉屋が最盛期であり、彼の汁粉熱を満足し得る名店が数多く存在していたことがわかった。芥川が好み自ら足を運んだ店は、常盤(上野)、梅園(浅草)、松村(浅草)、大和(浅草)、梅村(日本橋)、ふじ村(日本橋)などである。各店の特徴などを考えてみると、芥川は質素であってもどこか品があり落ち着く店構えで、満足感のある汁粉を提供する店を好んでいたと思われる。ただ先述の通り、小島政二郎が『食いしん坊』で常盤や大和、梅村などと並んで記している名店、十二月については触れていない。十二月は梅園と比べて濃厚な田舎者向きの汁粉であったともい

²⁰⁵ 注198同書、同章。

²⁰⁶ 注179同書、7頁。

²⁰⁷ 注169同書、225頁。

うが、小島は常盤や大和などととも、薄味で熱々ではないうまい汁粉を出す店であったと述べている。そうなると味からは区別が難しいが、十二ヶ月はその名の通り、意匠を凝らした月替わりの汁粉を提供する店として有名であった。芥川が同じ店で定番のお気に入り汁粉を食べることを好んでいたとしたら、そのようなコンセプトの店は合わなかったのかもしれない。

芥川の大好物であった常盤の汁粉「おきな」は、白いどろっとした小倉汁粉である。白餡に何かしらの豆の蜜煮を加え、きなこをかけた汁に、餅が浮かんだボリューミーな汁粉であったと想像される。ただ味は薄味でくどくなかったと思われ、芥川が御膳汁粉の二倍はある量をおかわりまでできたのも、その味の淡泊さゆえであろう。白餡のもとには通常であれば白いんげん豆を使用していると思われ、たとえば当時高級品であった白小豆と比べると、つぶれやすくだろっとしやすい。ただ白小豆よりくくがないので量を食べられるのである。蜜煮の豆ときなこがここに加われば、食べ応えのある汁粉であったらう。また餅については先述のように（注174）、当時の汁粉の分類には「翁汁粉」があり、「白餡に求肥を餅に代へて入れたもの」とあるが、常盤の「おきな」は、それを食べる芥川の様子を小島が「歯をお餅に当てて」と書いていることから、餅入りであったと思われる。ただ小島の言うところの「餅」が煮た餅なのか焼き餅なのか、はたまた求肥をも餅と称しているのかはわからない。翁汁粉が白髪の翁から連想する白い汁粉であったことは疑いないが、芥川の食べた「おきな」の餅がいかなるものであったか、厳密には判断が難しい。

随筆『しるこ』は、芥川が自死した年に書かれたものである。関東大震災によって最良の常盤がなくなり、大好きだった「おきな」を食べることが永遠にできなくなった。甘い汁粉をすすする時ぐらひは、世俗でのしがらみや重責を一時でも忘れられたのではないかと思うと、心の支えともなっていたであろう汁粉屋の消失は、芥川の「僕の将来に対する唯ぼんやりした不安」に暗い影を添える一事となったに違いないのである。

【付記】

本稿は令和4年度（2022）、学習院女子大学土屋ゼミで取り組んだ「芥川龍之介と『しるこ』」に関する文献調査、実地踏査に基づくものである。本稿をなすにあたり、田端文士村記念館の木口直子氏には芥川龍之介の実生活と食の嗜好について、元実践女子大学の久保洋子氏と学習院女子大学の宇都宮由佳氏には食文化の観点から汁粉の原材料や製造法について多くのご教示を頂いた。この場をかりて心より御礼申し上げる。

（本学学生， 本学学生， 本学准教授）

