

## なごや「登録地域建造物資産」

2011年3月に策定された名古屋市歴史まちづくり戦略は、「語りたくなるまち名古屋」の実現をめざす。戦略Ⅳでは地域力で歴史的資源を「まもり・いかし・つなぐ」仕組みづくりを掲げる。方針1は身近な歴史的建造物の保存・活用の推進。

その中で次の具体的な方針が示されている。「条例に基づいて、地域に愛される景観的・文化的価値を有する築50年程度以上の建造物について、所有者の了解を得ながら「登録地域建造物資産」として登録を行い、保存・活用に向けた意識醸成を図っていきます。

登録地域建造物資産については、専門家などの相談派遣を行うなど、技術的支援を中心に保存・活用を促進します。」

写真は最近、登録地域建造物資産158号として登録された名古屋市瑞穂区惣作町の「亀吉廣菓舗」さん。1952年(昭和27)に建てられた店舗が、地域建造物資産として登録された。瑞穂生涯学習センターの近くだ。ウェルネスはやし鍼灸院に行くとき、立ち寄ることが多い。

1年ほど前、鍼灸院にむかう途中に古風な造りのお店が目にとまった。甘いものはあまり食べないが、「鬼まんじゅう」が案内してあり足をとめた。店内には、たくさんの種類のお饅頭が並んでいた。

いつも買うのは、鬼まんじゅう2個と季節感のある饅頭だ。写真はこの季節の味「桜もち」など。ほんのわずかな時間であるが、お店のご主人らと甘い「まんじゅう話」をするのが楽しみだ。いろいろな情報を仕入れることもできた。その一つが、「鬼まんじゅう」である。幼少のころ、針仕事で超多忙な母がたまに作ってくれた、さつまいもの「おやつ」だ。今でも、あの素朴な甘い味は忘れられない。戦中戦後の食糧難の時代には、名古屋周辺では「代用食」として食べられたという。

「鬼まんじゅう」、「鬼まん」は全国どこにでもあるわけではなく、愛知県など東海地方と九州の鹿児島県あたりだけらしい。さつまいもを使うので、鹿児島県は分かるのだが、なぜ愛知県で食べられるのか。名古屋の「食文化」を考えると興味深い。「鬼まん」の名前ははっきり「鬼」に関係していると思っていたが、岩のように「ごつごつ」した感じからだという。これも諸説ありそうだ。

歴史的建造物の保存・活用がテーマなのに、つい「甘い話」にそれてしまった。



(2017年4月5日)