

## 淀屋橋と「かき船」

大阪市役所に行くとき、いつも目にするのが淀屋橋下に浮かぶ船だ。どんな船か知りたかったので、日経新聞 21 日夕刊「とことん調査隊」、大阪・淀屋橋 川に浮かぶ老舗料理店に注目。抜粋して紹介したい。

大阪中心部の淀屋橋。駅の出口を出てすぐに目に付くのが、川の上に浮かぶ料理店だ。看板には「かき うなぎ ふぐ」と書かれ、かき料理を船の上で提供している。以前は多くの船が市内に浮かんでいたが、今も残るのは同店だけ。今年もかきのシーズンが到来し、開業して 100 年以上がたつ同店にもかきを目当てにお客さんが訪れている。

店の名前は「かき広」。3 代目店主の吉見三千夫さんに尋ねると、橋の建設工事や第 2 次大戦中などを除いて、1920 年の開業以来ずっと淀屋橋の南詰めで営業を続けている。かき料理を出す船上の店を「かき船」と呼び、かき広は大阪に浮かぶ最後の 1 隻だ。吉見さんは「昔は大阪中にかき船が浮かんでいたんです」と言って古い地図を出してきた。地図によると 41 年には大阪市内に 24 隻のかき船が浮かんでいたようだ。広島産のかきを振る舞い、特に中之島から天満橋にかけての堂島川や土佐堀川や難波周辺に多かった。

広島市郷土資料館によるとかき船の歴史は江戸時代の元禄期に遡る。かきの養殖が発達した広島市周辺の地域で、販売先を開拓するために船で売りに出たようだ。特にかきの養殖が盛んだった草津（現在の広島市西区）、仁保（同南区）、矢野（同安芸区）などから多くの船が出た。当初は船でかきを運び販売するだけだったが、江戸後期には船で料理を提供するようになった。1832 年(天保 3 年)に富山の僧侶が記録した資料では、大阪のかき船でかきとセリの鍋やかき飯、かきの土手焼きなど 8 品のかき料理を食べたとある。広島県の資料では 80 年代に県内に 77 隻のかき船が確認されている。国内では東は金沢から西は小倉まで営業しており、特に「天下の台所」として一大消費地だった大阪は江戸時代から多かったようだ。

「かき船」の歴史、広島と大阪のつながりなどを知ることができた。次に大阪市役所に行くとき、「かき広」をじっくり眺めてみよう。今年も淀屋橋を通して大阪市役所によく行った。市役所 1 階「市民情報プラザ」で、資料をチェックするなどの作業をすることが多い。報道発表資料など、最新情報を紙ベースで見ることができるからだ。大阪市大や中央図書館とともに、来年も活用させてもらおう。

(2021 年 12 月 24 日)

