

かめ こう
亀の甲せんべいのれきし
かながわく たん
神奈川県れきし探けん

2023年6月

よこはましか ながわとしょかん へんしゅう はっこう
横浜市神奈川図書館 編集・発行



1 神奈川県で生まれた名物

国道15号から宮前商店街を^{こくどう ごう みやまえしょうてんがい とお あおきばし だいまち せんげんちょう つづ みち むかし}通って青木橋、台町、浅間町へと続く道は昔の^{とうかいどう}東海道のルートでした。

江戸時代（1603年～1868年）の^{とうかいどう えど}東海도는江戸（いまの^{とうきょう}東京）と^{きょうと むす}京都を結ぶとても^{じゅうよう どうろ}重要な道路で、^{なが みち}長い道のりを^{たび}旅する人のために^{とちゅう}途中に宿場（しゅくば）とよばれる^{まち お}町が置かれていました。宿場では^{しゅくば}旅人が^{と やど きゅう じょ ひと もの うんそう}泊まる宿や休けい所、人や物の運送にあたる^{しせつ}問屋場（といやば）とよばれる^{しせつ}施設のほかに^{さまざま みせ}様々なお店が道ぞいに並んでいました。^{とうかいどう}東海道では53の^{しゅくば}宿場があり、東海道五十三次（とうかいどうごじゅうさんつぎ）とよばれていました。



資料(1) 青木町にあった本陣

東海道の江戸での^{とうかいどう えど}出発点・日本橋から^{しゅつぱつてん にほんばし かぞ}数えて3番目の宿場が神奈川県に^{ぼんめ}あった神奈川宿（かながわしゅく、かながわじゅく）です。

とくに幸ヶ谷小学校のある^{こうがやしやうがっこう}滝の橋あたりは^{たき はし}神奈川宿の中心で、幕府（ばくふ）の^{やくにん だいまよう}役人や大名などの^{みぶん たか}身分の高い人たちが^{ひと}泊まる本陣（ほんじん）とよばれた^{やど}宿が2軒^{けん}あったほか、橋の^{はし}もとには幕府の^{ばくふ}命令や^{めいれい}決まりを^き掲示した高札場（こうさつば）^{けいじ}がありました。

今日は^{きょう}滝の橋近くで^{たき はし}生まれた^う地元の^{じもと}名物・^{めいぶつ}亀の甲せんべい（かめのこうせんべい）^{はなし}のお話を^{おも}してみたいと思います。



資料(2) ^{しゅとこうそくどうろ}首都高速道路の建設
^{すす}が進む国道15号（^{けんせつ}神奈川2丁目、1965年）



資料(3) ^{みやまえしょうてんがい}宮前商店街（^{あおき}青木町、1984年）



資料(4) ^{だいまち}台町の風景（^{ふうけい}台町、1955年～1965年ころ）

資料出典：(2) (3) 横浜市神奈川図書館、(4) 横浜市中央図書館

2 せんべいの種類と歴史

せんべいは身近なお菓子ですが、じつは関東と関西ではちがいがあります。せんべいと言うと関東ではお米で作ったしょうゆ味や塩味のを思いうかべますが、関西では小麦粉で作った甘い味のせんべいを指すそうです。よく知られている小麦粉せんべいには、瓦せんべい(かわらせんべい)や南部せんべい(なんぶせんべい)のほか、今日お話しする亀の甲せんべいなどがあります。

じつは小麦粉で作ったせんべいはお米で作ったせんべいより古い歴史を持っています。江戸時代のせんべいといえば、関東でも小麦粉の甘いせんべいでした。小麦粉のせんべいは材料に小麦粉を使うほかに、型(かた)という小さな二枚の鉄の皿でせんべいの種を焼くのが特徴です。



資料(5)型の写真



資料(6)しょうゆせんべい(うるち米)



資料(7)柿の種(もち米)



資料(8)瓦せんべい(小麦粉)



資料(9)南部せんべい(小麦粉)

資料出典：(5)横浜市神奈川図書館、(6)草加せんべい振興協議会、(7)浪花屋製菓、(8)亀井堂総本店、(9)巖手屋

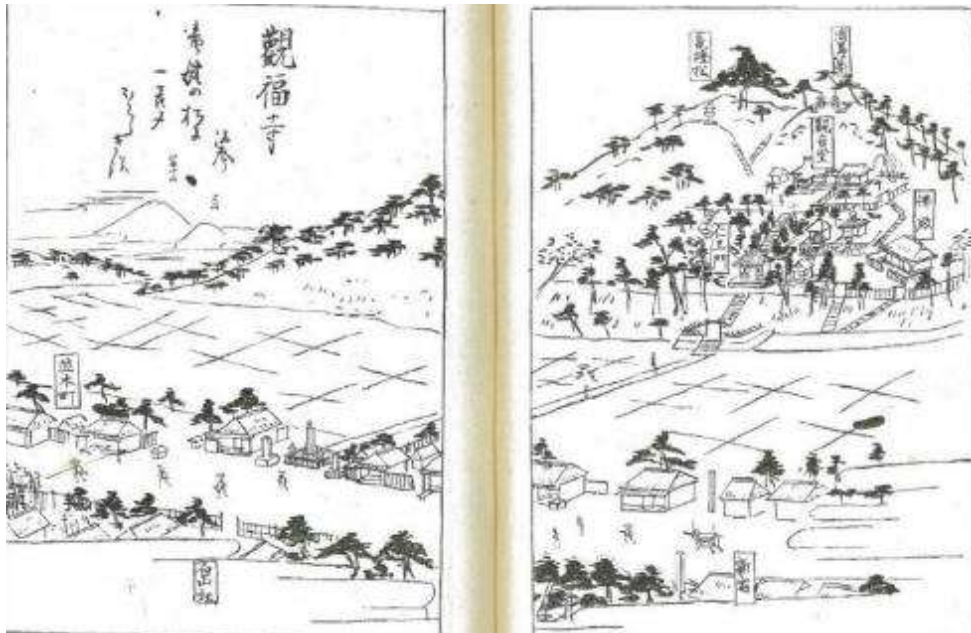
3 浦島太郎と亀の甲せんべい

浦島太郎の伝説は京都、香川など各地に伝わっています。ここ神奈川県にも浦島丘、浦島町の町名があることからわかるように、浦島太郎（うらしまたろう）の伝説が伝わっています。浦島丘中学校の近くには江戸時代に観福寺（かんぶくじ）というお寺があり、浦島寺ともよばれて有名な観光スポットでした。お寺には浦島太郎とお父さんのものと信じられたお墓があったほか、太郎が竜宮から持ちかえったといわれる観音像などもまつてありました。観福寺は明治時代の初めに火事や焼けてしまって今はありませんが、観音像は火事をのがれて、今は神奈川県本町にある慶運寺（けいうんじ）にまつられています。



資料(10) 浦島観世音像（慶運寺）

神奈川の亀の甲せんべいも浦島太郎伝説にちなんで作られるようになったのです。



資料(11) 江戸時代の観福寺のようす（手前は東海道）

資料出典：(10)慶運寺、(11)『金川砂子』（武相考古会）

4 亀の甲せんべい元祖・若菜屋

かながわしゅくめいぶつ かめ こう はじ う だ
神奈川 宿 名物の亀の甲せんべいを始めて売り出したのは若菜屋(わか菜屋)です。

わか菜屋 いま まえ たき はしちか しょうばい はじ はじ ひと
若菜屋は今から300年くらい前に滝の橋近くで商売を始めました。始めた人は
もと ぶし おにたいじ でんせつ ゆうめい ひと しそん
もと武士で、鬼退治の伝説もある有名な渡辺綱(わたなべのつな)という人の子孫
だったそうですが、しょうばい はじ はし ちか みょうじ わたなべ
商売を始めるにあたり、橋の近くということで名字を渡辺
から はしもと か いま なまえ か かんたん
橋本に変えました。今では名前を変えるのは簡単
なことではありませんが、え どじだい いっしょう
江戸時代までは一生のうち
なんかい なまえ か わたなべのつな
に何回も名前を変えることがよくありました。渡辺 綱
かつ あかばすえきち おに えほん
の活やくは、赤羽末吉さんが『鬼のうで』という絵本
にまとめています。きょうみのある人(ひと)はよ読んでみてく
ださいね。

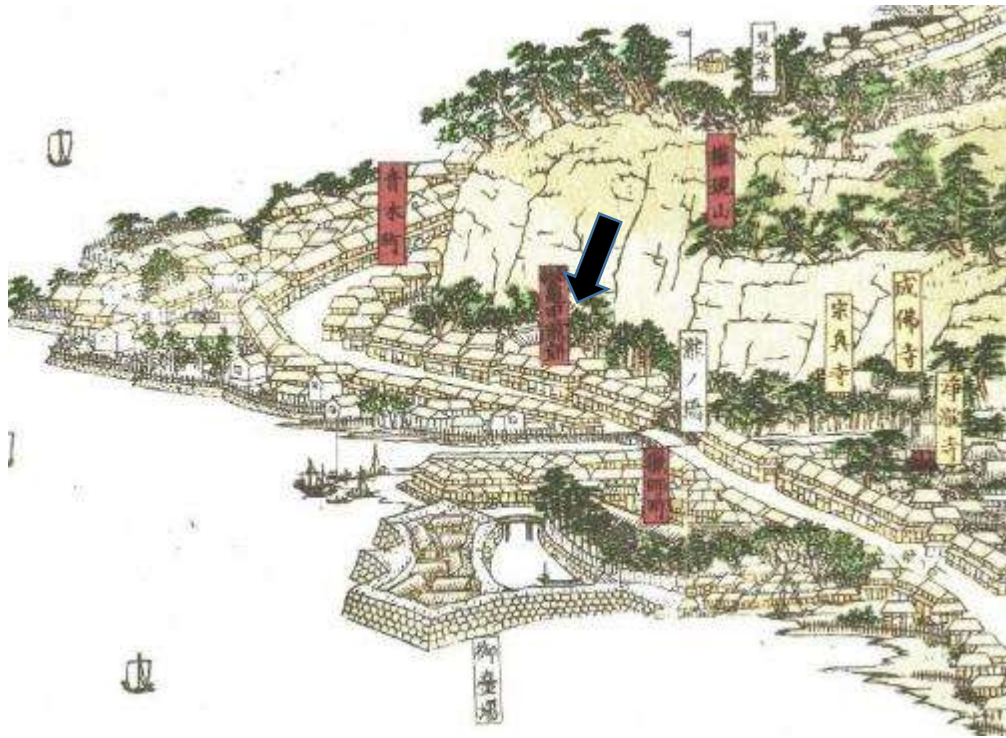


資料(12) 『鬼のうで』 表紙

わか菜屋 しゅじん ひと ちち こ なまえ う
さて若菜屋の主人になる人は、父から子へ橋本治助(はしもとじすけ)の名前を受
けつぎました。いま かぶき だいたい
今でも歌舞伎などでは、市川団十郎(いちかわだんじゅうろう)など代々
おな なまえ う み
同じ名前を受けつぐことが見られますね。

わか菜屋 かめ こう う だ しょうばい
ただし若菜屋が亀の甲せんべいを売り出したのは、商売をはじめてから100
年ほどたったいま から 200 年ほど前のことであつた おも よんだいめ
年ほどたった今から200年ほど前のことであつたと思われます。四代目の橋本
治助(はしもとじすけ)という人が以前に神奈川 宿 で売られていたことのあるかめ
ひと いぜん かながわしゅく う
の甲せんべいを復活させ、ねっしん せんでん
熱心に宣伝をおこないました。とてもおいしいせんべい
こう
だったこともあり、かながわしゅく めいぶつ ぜんこく ひょうばん
神奈川 宿 の名物として全国で評判になりました。

しりょう わか菜屋 しょうひん ほんとかめ こう しょうひん
資料(15)は若菜屋の商品ラベルです。「本元亀の甲せんべい」という商品の
なまえ がわたき わか菜屋せい もじ み
名前とともに、「かな川滝のはし 若菜屋製」の文字も見えます。



資料(13) 江戸時代の滝の橋あたりの町なみ (矢印のところが若菜屋)



資料(14) 鬼を退治する渡辺綱



資料(15) 若菜屋の商品ラベル

資料出典：(13)復刻版『御開港横浜之全図』（人文社）、(14)国立国会図書館、(15)早稲田大学図書館

5 ブームとなった亀の甲せんべい

亀の甲せんべいは東海道を行き来する旅人が故郷へのおみやげとして買ひもとめました。保存がきいて割れにくいのでおみやげに向いていました。とくに参勤交代（さんきんこうたい）といって1年おきに江戸に出かけなければならない各地の大名や江戸城で働く女性たちにも大人気でした。そのころ貴重品だった砂糖をたっぷり使っていたので特に女性に人気があったようです。

亀の甲せんべいが評判となると、当時の小説や東海道の道中双六（どうちゅうすごろく）にも登場するようになります。東海道の道中双六とは江戸の日本橋を出発してゴールの京都までの53の宿場を双六で旅するゲームです。サイコロの目に応じて宿場のマスを進みます。各宿場のマスではその土地の名物や見どころが紹介されています。

若菜屋の亀の甲せんべいが評判になると、神奈川宿や近くの宿場でも亀の甲せんべいを売る店が多くあらわれました。でも元祖の若菜屋のせんべいの味には、かなわなかったようです。



資料(16) 道中双六の神奈川宿



資料(17) 道中双六の神奈川宿

資料出典：(16)復刻版『東海道木曾路新版振分道中双六』（横浜市歴史博物館）(17)復刻版『東海道遊歴双六』（横浜市歴史博物館）

6 変わる神奈川 明治時代の亀の甲せんべい

1867年に江戸幕府(えどばくふ)の世の中が終わり、1868年に明治という新しい時代が始まると、早いペースで時代が変わっていきます。神奈川宿も宿場としての役目が終わり、鉄道や馬車などの新しい交通の手段があらわれます。東海道を行き来する人や物の流れも大きく変わっていきました。

こうした中で神奈川の亀の甲せんべいも売り上げがへっていったようです。亀の甲せんべいを売る店は次第に少なくなり、最後には元祖の若菜屋だけが残りしました。

こうした新しい時代の変化に取り残されないために、若菜屋は1886年に国が運営していた鉄道の神奈川駅前に支店を開きました。神奈川駅は今の横浜駅から青木橋寄りにありました。資料(18)は1909年頃の神奈川駅の写真です。左うしろに見える山は高島台の方です。



資料(18) 1909年頃の神奈川駅前のようす

資料出典：(17)横浜市中央図書館

7 関東大震災と神奈川駅の廃止

1923年の関東大震災（かんとうだいしんさい）では若菜屋の建物は無事でしたが、地震の後に起こった火事で焼けてしまいました。江戸時代から残っていた記録なども焼けてしまいました。

資料(19)は大震災の後に新しく建てられた若菜屋の建物です。ショーウィンドウには大きな亀の甲らがかざっており、通りを行く人の目を引きました。

1928年には横浜駅が現在の場所に移ることになり、近くにあった神奈川駅は廃止されました。これにともなって若菜屋の駅前支店も閉めることになりましたが、新しくできた横浜駅の待合室の売店でおみやげとして販売できるようになりました。



資料(19) 新しい若菜屋の建物



資料(20) 震災でつぶれた横浜駅



資料(21) 震災のあとに新しく建てられた横浜駅

資料出典：(19)横浜市神奈川図書館、(20)(21)横浜市中央図書館

8 若菜屋の終わり

1937年に中国との戦争が始まると、国の力を戦争に集中させるための政策が次々と発表されました。砂糖、塩、米などの食料品をはじめとする日用品もきっぷや通帳で管理され、自由に買うことができなくなっていくます。とくにお菓子はぜいたく品として後回しにされ、材料を手に入れるのが難しくなっていました。やがて1941年にアメリカ、イギリスとの戦争が始まると状況がさらにきびしくなっていました。若菜屋でも若い職人さんが戦場に行くことになりました。こうして多くの菓子屋は商売を続けていくことが難しくなっていました。



資料(22) 塩の購入きっぷ

ついに1943年には若菜屋をはじめとする多くの菓子屋が商売をやめることになりました。

1944年には幸ヶ谷国民学校（幸ヶ谷小学校の戦争中の名前）の建物の中に神奈川県役所が入ることになりました。幸ヶ谷国民学校は関東大震災の後に建てられた火事に強い建物だったからです。学校の建物を火事から守るために若菜屋をふくめた周りの建物は取りこわされてしまいました。



資料(23) 幸ヶ谷小学校付近の町なみ

資料出典：(22)横浜市史資料室、(23)『半世紀のあしあと』（幸ヶ谷小学校創立五十周年記念事業実行委員会）

9 戦後の亀の甲せんべい

戦争が終わってから4年後の1949年に反町で柳月堂(りゅうげつどう)というせんべい屋さんが営業をはじめました。柳月堂の主人である金高亭市(かねたかていし)さんは若菜屋で長く職人をつとめた人でした。金高さんの焼く亀の甲せんべいは若菜屋で焼いていたものと同じでした。やがて洲崎神社(すさきじんじや)のとなりでお菓子屋をやっていた伊藤勝利さんという人が自分の店で柳月堂の亀の甲せんべいを売ることになりました。伊藤さんの店である「名代亀の甲せんべい」で亀の甲せんべいが本格的に復活しました。

伊藤さんは1959年ころから西区の富士屋(ふじや)の原勇一郎(はらゆういちろう)さんという職人さんが焼くちがうタイプの亀の甲せんべいも仕入れることになりました。2種類の亀の甲せんべいを売ることになったわけです。

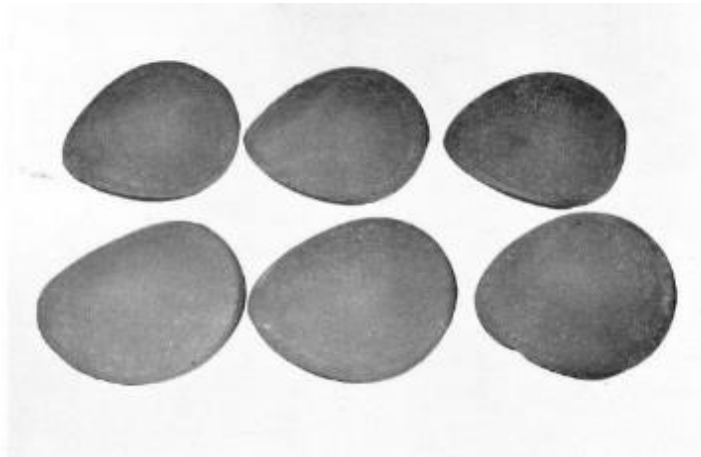
若菜屋の伝統を受けつぐ柳月堂の亀の甲せんべいと後から登場した富士屋の亀の甲せんべいのちがいをみてみましょう。資料(25)(26)をみてください。

一番わかりやすいちがいは、そのデザインです。柳月堂のせんべいは丸いせんべいに反りをつけただけですが、富士屋のせんべいは甲ら模様や頭もありますね。また材料をくらべると、柳月堂は小麦粉と砂糖、水とシンプルな材料のみで作っていますが、富士屋はそれに加えて卵や油なども使っています。卵を使わない柳月堂のせんべいは富士屋のせんべいに比べ歯ごたえがありました。

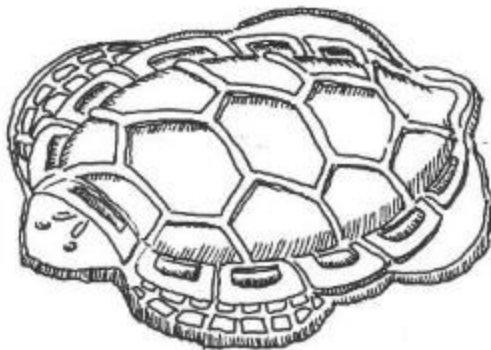
柳月堂は1976年にご主人が亡くなり店を閉めることになりました。これで江戸時代から続いた昔ながらの亀の甲せんべいの製造は終わりました。その後富士屋の亀の甲せんべいが神奈川の亀の甲せんべいとして残りました。



資料(24) 名代^{なだい}亀^{かめ}の^{こう}甲^{こう}せん^{せん}べい^{べい}の^{みせ}店



資料(25) 柳^{りゅう}月^{げつ}堂^{どう}の^{かめ}亀^{こう}の^{こう}甲^{こう}せん^{せん}べい^{べい}



資料(26) 富士^{ふじ}屋^やの^{かめ}亀^{こう}の^{こう}甲^{こう}せん^{せん}べい^{べい}

資料出典：(24) 横浜市中央図書館、(25) 『神奈川の名菓を訪ねて』（川崎新聞社）、(26) 『神奈川区歴史あらかると』（神奈川県神奈川区地域問題研究会）

10 さいごの亀の甲せんべい

1989年になると亀の甲せんべいを販売していた伊藤さんも店を閉めることになりました。同じ商店街のお菓子屋さんである浦志満(うらしま)の和田一郎(わだいちろう)さんが1990年から亀の甲せんべいを引きついで売ることになりました。

ところが1991年には、残った亀の甲せんべいを焼いていた富士屋もご主人の高齢のためせんべい作りを止めてしまいました。販売を引きついでばかりの和田さんは伝統を守るため代わりに亀の甲せんべいを焼いてくれるせんべい屋さんをさがすことにしました。和田さんが選んだのは磯子区の紅梅堂(こうばいどう)の池田啓一(いけだけいいち)さんが焼く亀の甲せんべいでした。これが最後の3代目亀の甲せんべいです。

さて紅梅堂のせんべいを見てみましょう。資料(29)をご覧ください。

甲ら模様や頭もありますが、ちょっとひかえめで富士屋とは少しちがうデザインですね。ただし材料や作り方は少しのちがいはありますが、富士屋のせんべいとほぼ同じです。

この3代目の亀の甲せんべいが消えたのは2005年のことです。くわしい事情はわかりませんが、紅梅堂のご主人も高齢だったので長く続けていくのは難しかったのだと思います。

こうして江戸時代からつづいた神奈川の名物せんべいの歴史が終わりました。私たちは、亀の甲せんべいを愛する多くの地元の人々の思いが、伝統をささえていたことを忘れてはいけないと思います。

皆さんもおせんべいを食べる機会があったら、今日の話をお出ししてもらえたらうれしいです。



資料(27) ^{うらしま}浦志満 ^{みせ}の店



資料(28) ^{こうばいどう}紅梅堂 ^{みせ}の店



資料(29) ^{こうばいどう}紅梅堂 ^{かめ}の ^{こう}亀の甲せんべい

資料出典：(27)～(29)横浜市神奈川図書館