

昭和の時代に、 割烹が生まれた理由

内外の著名人をカウンターで迎えてきた京都ぎをん「浜作」三代目主人、森川裕之さんに、「割烹」というスタイルが生まれた背景を伺いました。



百肴ヲ割キ 千菜ヲ烹ク

いくつかの漢籍を繙くと、
こうした「割」「烹」を含む
一文が見つかります。
これが「割烹」という
言葉の由来でしょうか。
この言葉に料理の神髄を
感じながら
日々カウンターに立ちます
—— 森川裕之



昭和2年9月1日開店の日の京都・祇園「浜作」。板前割烹という新機軸が評判を呼び、行列ができるほどの人気だった。目の前で活きの伊勢海老を捌く様子など、まさしくかぶりつきで見る料理のパフォーマンスに、チャップリンほか海外の賓客も驚いたという。中央着物姿が初代主人・森川 栄。その右隣には初代女将のフク。

オープンキッチンスタイルの
割烹が生まれた昭和2年
「板前割烹」の形態が誕生したのは、昭和2年のこと。進取の気性に富んだ上方の料理職人とその料理を楽しむ旦那衆により、新種の店が創り出されました。「もともと漢籍に見られた割烹という言葉を使い、板前割烹」と呼ばれる形態を創案したのはうちの祖父でございます。お客様の目の前で調理し、それもお仕着せではなく、好きなものを一品料理で選んで召し上がっていただくオープンキッチンスタイルです」と語るのは京都・祇園「浜作」の三代目主人・森川裕之さん。座敷でいただくおまかせ料理が主流だった時代に、カウンターで作られた料理を楽しむのは、当時としては画期的なスタイル。まさにスペクタクル

であり、粋でちょっと贅沢な愉しみは、新しモノ好きの各界の名士の間で評判を呼ぶようになります。

祇園「浜作」の創業者・森川栄は12歳で料理人を目指し、大阪・北浜の名包丁人・樽本作次郎のもとで修業を積みます。当時、料理人は「部屋」、別名「入れ方」という組織に属し、部屋を仕切る親方から声が掛かると全国の有名料理店に包丁方、煮方がセットで出仕事に行つたといいます。そのころ、森川が出会ったのが塩見安三。塩見が煮方、森川が包丁方というコンビでした。塩見は大正13年に、即席御料理をうたい、北浜の「浜」と師匠の名の一字「作」を店名とした「浜作」を大阪・新町に出店します。その3年後、昭和2年に森川は祇園富永町に「浜作」を開店。自分が包丁方だったことも

あって、より包丁方に重点を置き、配したカウンター越しに、客の目の前で魚を割き(切り)、烹く(煮る)「板前割烹」を生み出します。

「大正から昭和の初めは当時の最新エネルギーであるガスの普及や運送手段の進化によって、料理を取り巻く環境が一気に開けた時代でもありました。祖父が「浜作」を始めたときは、店の一角に湯沸かし器を置いたり、その日のうちに明石の魚が手に入るようにしたりしましたから、より料理に特化することができたのでしょね」。昭和天皇御即位で世の中が沸き、京都では「たん熊」「南」「河繁」が開店、関東大震災後、復興中の東京・銀座には、塩見が始めた「浜作」のほか「出井」といった店が相次いで開店。板前割烹は最新風俗として大いにもてはやされることになりました。

「板前割烹は、各界の貴紳がプライベートタイムングとしておもしろいものを食べたくなった時、日常的に愛用する所でした。旬の最高の素材を、出来たての状態でご召し上がっていただくことができる場として、御最良になりました」

カウンターは、素材の吟味や味つけの技術、出来たてを供すタイミングのよさ、盛り付けや器のセンスなどすべてに心を注ぎ、料理に専念専心する場であると語る森川さん。ここで、作る喜びと食す楽しみが共存し、熟成されていきます。

歴史を遡ると……

◎江戸後期(天保年間(1837年以降))に喜多川守貞が著した、風俗・事物の類書『守貞謄稿』。この「料理茶屋」の項に、「料理茶屋。割烹店をいう。料理というのは万事を計り整えるのをいう。今俗にはただ食類を製するの名とする」との記述があり、このころから「割烹」という言葉が使われ始めたと思われる。
◎明治時代になり、「割烹」という言葉は、料理の習学を希望する全国の子弟に向けて作られた「大日本割烹学会」「東京割烹講習会」「東京割烹女学校」といった名称にも使われていた。



「婦人画報」大正元(1912)年10月号に、割烹講習の会員募集の広告を掲載。同誌大正4年7月号には、東京割烹女学校生徒の寿司飯の炊き方のページを掲載。

- ◎大正13(1924)年 大阪・新町に「浜作」開店
ガス調理器具が各家庭に普及し、鉄道などの輸送手段の近代化にもない、新鮮な魚介を目の前で調理し、供する料理スタイルが考案される。
- ◎昭和2(1927)年 京都・祇園に「浜作」開店
これが「板前割烹」を掲げる店の最初となる。
- その後、関東大震災後の復興を目指す東京・銀座に、財界人の呼び掛けもあり、関西割烹店が多く進出する。
- ◎昭和3(1928)年 東京・銀座に「浜作」開店
- ◎昭和5(1930)年「出井」開店(現在閉店)
- ◎昭和7(1932)年「たん熊」開店
- ◎昭和17(1942)年「河繁」開店
- ◎昭和31(1956)年7月発表の「経済白書」の結びに「もはや戦後ではない」と記述。京都・大阪、東京に「板前割烹」の創業が続く。
- ◎昭和35(1960)年「祇園川上」開店
- ◎昭和40(1965)年「塩川」開店
- ◎昭和42(1967)年「京味」開店
- ◎平成元(1989)年「露庵 菊乃井」開店
(「菊乃井木屋町店」を改装)。
主に料亭出身の料理人が手掛ける、



露庵 菊乃井(京都・四条木屋町)
京都府京都市下京区木屋町通四条下ル齊藤町118
☎075-361-5580

- カウンター席主体の料理店が話題を集める。コースのみの献立が増える。
- ◎平成6(1994)年
- ◎「本湖月」(吉兆「出身の穴見秀生氏」)開店
- ◎平成9(1997)年「草喰なまひがし」
- ◎「美山荘」(出身の中東久雄氏)開店
- ◎平成16(2004)年
- ◎「未在」(京都吉兆「出身の石原仁司氏」)開店
- ◎平成20(2008)年
- ◎「緒方」(和久傳「出身の緒方俊郎氏」)開店
- ◎平成21(2009)年
- ◎「弧柳」(塩川「出身の松尾慎太郎氏」)開店
- ◎平成29(2017)年
- ◎「木山」(和久傳「出身の木山義朗氏」)開店
以降も続々と話題の割烹が登場している。

※2014年4月号掲載の記事を一部変更して再掲載いたします。