

知多半島ケーブルネットワークコミュニティ誌 [ココナッツクラブ]

COCONUTS CLUB

MAY
2018

5

街道看板紀行

其の二 商都大野、散策編



街道看板紀行

其二 ～商都大野、散策編

前号に続いて今号も看板を足がかりに街道を旅してみよう。

商都として栄えた大野の歴史を物語る名看板と、

時代を彩ってきた名物の数々。

あなたの住む町にもこんな名品はありませんか？



白木屋結納店に残された カブトビールの看板

「うちにはこんなものもありますよ」
本誌前号の特集「結納^{ゆいづ}を知っていますか？」で取材させてもらった常滑市大野の白木屋結納店で、新美文男さんが店の奥から運び出してきた看板を我々取材班に見せてくれた。
それは大人の身長ほどもある「カブトビール」の大きな木製看板だった。
戦前の商品だが、その名は近年、随分と知られるようになった。半田市にあったその製造工場が整備されて「半田赤レンガ建物」として一般公開され、その保存活動に携わってきた市民グループにより復刻されたカブトビールが、半田土産として人気になっているからだ。

カブトビールは明治二十二年（一八八九）、中埜又左衛門（中野酢店Ⅱミツカンの14代目）と盛田善平（敷島製パンの創業者）らが設立した丸三麦酒^{まるさんばくしゅ}で製造された丸三ビールがルーツ。明治三十二年（一八九八）にレンガ造りの工場（今の半田赤レンガ建物）を建設し、そこで醸造した本格的ドイツイールを「加武登麦酒」として売り出した。いわゆる大手四大ビール（サッポロ・アサヒ・麒麟・エビス）の向こうを張って全国に販売網を広げたが、戦時

中の昭和十八年に製造を中止したという、いわば伝説のビールだ。

そんな知多半島発の銘品の看板がなぜ結納店にあるのか。その理由は前号でも少し触れたが、白木屋結納店は戦後の開業であり、戦前は酒の小売業を営んでいたからである。もし本誌2013年9月号「明治の地図で大野を歩く」をまだ持っておられる読者がいたら、そこに掲載した古地図を参照されたし。地図中に「酒類 ビール 卸売販売 白木屋文次郎」の文字が見つかるはずである。

年季が入ったその看板は、上部に兜をモチーフにしたロゴがあらわれ、ロゴの上下に「宮内省御用達」「KABUTO-BEER」の文字、そして大きな文字で「加富登ビール」と記されている。銘柄の横には「大販売店 白木屋」とあり、メーカーが小売店に提供したものだろう。色褪せて文字が見えにくくなっているが、これと同じデザインで状態のよいものが半田赤レンガ建物の常設展示室に展示されているので、興味のある方はぜひ足を向けていただきたい。

このほかにも白木屋結納店には酒の量り売り用の徳利も残っている。現代では最初からびん詰めされているが、昔は屋号入りの大きな徳利に酒を注ぎ入れて売り、なくなるとまた

その空徳利を持って店に行くというシステムだった。「白木屋」「白文（白木屋文次郎の略）」と屋号が入ったもののほか、白と紺色の釉薬を掛け分けた徳利もあり、これはすぐ近くで作られていた「宝明酒」という銘柄専用の徳利だったとか。新美さんによると、注ぎ入れる時に徳利からこぼれた酒は別の容器に溜めておき、半田のミツカンが酢作りに使うためそれを回収しに来ていたという。

キノヨ酒店に残された 菊乃世の看板

酒の看板といえば、大野には非常にそそられる酒の看板を掲げた酒屋さんがある。

その店は、白木屋結納店から常滑街道を北へ約三百メートル、宝蔵寺門前の大野町三交差点のそばにある「キノヨ酒店」。木造二階建ての店舗は昔ながらの酒屋さんという雰囲気だ。たいへん味わい深く、寅さんの映画にでも出てきそうな雰囲気だ。映画ではないが、最近公開された常滑市のPR動画「ぶらとこ」で、大野の古い町並みを紹介する中で登場している。

風情を引き立てているのは、軒に掲げられた二つの看板である。銅板を張り付けた敷板に、日本酒のラベルでよ

く見られる銘柄の髭文字が、金色の立体造形で取り付けられたもので、右は「菊乃世」、左は「四季の花」とある。長年あびてきた海風のせいで土台部分に少し錆が浮いているものの、もとより頑健に造られているのである



乃世は刈谷にあった広瀬という蔵元の銘柄で、祖父はもととその蔵で働いていた。そこから暖簾分けして地元の大野に「広瀬酒店大野支店」を構えたのがこの店のルーツで、のちに広瀬の代表銘柄である菊乃世からキクノヨ酒店に改名した。

数少ない資料や証言を総合すると、菊乃世はかつて愛知県で最大手の酒蔵のひとつと言われたほどの酒蔵だった。名古屋市の星崎で明治五年に創業し、明治二十八年、刈谷の市街中心部に支店を設置（ちなみに、明治村に刈谷の蔵が移設保存されている）。ほかに、名古屋市の呼続にも蔵があった。当初の銘柄は「陽気」だったが、明治四十二年から主力を「菊乃世」に変更。「愛醸」と「四季の花」はサブブランドだったらしい。醸造をやめたのは昭和四十年前後で、以後、静岡県東洋醸造、三好町（現みよし市）の旭化成工業三好工場、オエノングループの富久娘酒造へと銘柄が受け継がれていったようだ。

実は酒造メーカーの記録は、ほどの大企業でもないとなかなか後世に残らないもので、多くの蔵が存在した知多半島でも情報はごく限られたものしかない。日本酒離れも叫ばれるなか、旨い酒を多くの人に届けようと地道に商いを続けるキクノヨ酒店は、時

う、美しく立派な看板だ。

店の名前は菊乃世からとったものだろう。しかし、この銘柄は聞き慣れない。常滑の酒といえば、今では古場の澤田酒造の「白老」と小鈴谷の盛田の「ねのひ」の二つ。酒どころの知多半島にはかつては多くの酒蔵があったが、菊乃世はこの酒なのだろうか。そして店名との関係は？

ガラガラと引き戸を開けると、店内には年季の入った棚が置かれ、色とりどりのラベルの酒がずらりと並んでいた。白老や松竹梅など馴染み深い日本酒や焼酎に交じって、半田のキッコートミ醤油や西尾の相生みりんなどもある。鴨居を見上げると、表の看板以上に年季の入った木製看板が四枚。中央に菊の花を配した「菊乃世」に、「陽気」と「愛醸」、そして三に〇のマークを大きくあしらった「ミツカン酢」。店の真ん中に置かれた蕨樽型の古い陶製酒瓶には花が入れられ、重厚感のある店内に彩を添えている。

館色の看板や調度品は昭和の酒屋の香りそのままだ。先ほど白木屋結納店で聞いた話ではないが、酒が量り売りされていた時代に遡ったかのように、酒に酔うのとは別の種類の酔いを覚える。

店主の梅田直宏さんに聞くと、店を創業したのは直宏さんの祖父。菊

味わいのある店、味わいのある看板。知られざる歴史を語る品々がここにある。





代の証言者としても貴重な存在といえる。

高津商店に残された 大野の「太もずく」のラベル

大野市街地では、キクノヨ酒店から百メートルほど南の大野駅西交差点のそばに見える魚屋の看板も気になる一品だ。店の壁面に掲げられたそれは、畳より一回り小さいサイズのブリキ製。下三分の一は屋号、上三分の二に取り扱う商品が三つ並んでいる。「鮮魚」「海産物」はいいのだが、もうひとつの「名産 太もずく」というのはいったいなんだろうか。

その看板を掲げた高津商店は、名鉄大野駅に続く道沿いに店を構える昔ながらの魚屋さんだった。店内の中央に大きな冷蔵ケースが置かれ、中には脂の乗った魚の刺身や開きが並び、その横の平棚には総菜などが、壁際の棚には若布や海苔といった乾物や味噌などが置かれている。昼食や夕食のおかずを何か一品、ちよと買いに行きたくなるようなあたたかい雰囲気のお店だ。

気になるもずくは、冷蔵ケースの中に鎮座していた。白いパックにどつさり盛られた「塩出しもずく」と、袋にたっぷり詰め込まれた「生もずく」の

に直接売りに来たものを買取つていた。それを塩漬けにして四斗樽に貯蔵して二年間販売していたという。今はプラスチックの容器だが、むかしは木樽や曲物に入れて販売していた。古いリーフレットにはこんな一文があった。

抑抑知多大野浜の名産「太もずく」は多年の研究の結果長く貯蔵に耐え腐敗変味の憂ひなく他浜産に較べ品質優良にして風味特によりしき為め昔より名声サクサクたるものがあります。

召し上がり方は先ず酢のものを第一とし、味噌汁、吸物、茶碗蒸に入れても風味よろしく、磯の香と沃度質の補給に、栄養上頗る価値ある食品です。御使用に先だち清水にてよくもみ洗いし数回水を取り替えて充分塩抜きしてからご使用ください。

思わず涎が出そうな文言ではないか。

大野産を口にすることは今や叶わないが、高津商店で買ったもずくを肴に、キクノヨ酒店で買った白老で二杯やつて、昔の大野を偲びたくなる。

あの大野の老舗の看板が
実は今も残っている

二種類。これが大野の名産なのだろうか。

「これは沖縄産だよ。今は大野でもずくは採れないからね」

奥の調理台で魚を捌いていた店主の高津啓三さんに聞くと、そんな答えが返ってきた。それはそうだろう。そもそも今の大野に漁師はほとんどおらず、このあたりの海産物といえば鬼崎のりである。高津さんは続ける。

「だけど昔は大野で質のいいもずくがずいぶん採れてね。大野の名産としてよく売れたものだ。まだ昔のラベルも残っているよ」

かつて大野は知多半島随一の商都であり、日本最古といわれる大野海水浴場を擁するリゾート地でもあった。大野には多くの物資と多くの人が集まり、必然的に名物も生まれてくる。大正十四年に刊行された「新舞子大野新須磨海水浴案内」という小冊子には、大野の名産品として「一口香、海老煎餅、大野牡蠣、鯛の力煮、太もずく、海老あられ等」と記載されている。店の前の道が名鉄大野駅と大野海水浴場を結ぶ本通りで、どつと押し寄せた海水浴帰りの客がこうした名物を買つていったという。

高津さんによると、もずくがよく採れたのは大野のすぐ南、西之口の浜で、専業の漁師ではない人が採つて、店

太もずくは大野の歴史を彩った名物のひとつには違いないが、大野名物という、古い時代を知る地元の誰もが「代表選手」と口を揃える名物がかつてあった。前項で引用した冊子にも堂々筆頭に記されている「一口香だ。

一口香は、小麦粉で作った生地に黒砂糖の餡を包んで一口サイズに焼き上げた、硬くて素朴な甘みのある菓子。起源は定かでないが江戸時代初期にはすでに作られていたとされる。当初は芥子菓と呼ばれていたこの菓子を、尾張藩二代藩主徳川光友がその味を激賞し、「一口香」の名を与えたという。かつては多くの店で作られていた

この銘菓も戦後は次第に少なくなり、本誌2014年7月号「みやげ話に花が咲く」で紹介した最後まで作っていた二軒も、残念ながら生産をやめてしまった。これも今では幻の味である。

この大野名物を手掛けた多くの店の中で、藩主への献上品を作っていた元祖として目置かれていたのが、湊屋という老舗である。明暦年間（二六五五―五八）に作り始め、二十年ほど前まで営業していた。戦後は一口香のほかアイスクャンディーの製造・卸も手掛け、近隣の行商人が自転車で仕入れに来る姿も見られたとか。

町の人々がふらりと立ち寄る気さくな店。商品にも人情にも伝統がある。



大野橋の少し北にあった店の跡地は、現在は駐車場になっているが、かつては重厚な商家作りの母屋が常滑街道沿いにあった。異彩を放っていたのが大きな看板で、軒に掲げられた横型と、屋根付きの太い柱に取り付けた縦型の二種類があった。白木屋結納店の新美さんも、高津商店の高津さんも「あれは立派な看板だった」と口を揃える。

大野の人にとって思い出深いその看板が、とこなめ陶の森資料館に寄贈されているとの情報を聞きつけ、2号にわたる大野の看板散策の最後に見せてもらうことにした。

保管されている倉庫で実物を見て、その大きさに目を見張った。横型のほうは文字が少し掠^{さら}れているが「明暦元年創業 御一口香 総本家湊屋茂助」としっかり読める。屋根と柱がついた縦型のほうは、「御一口香」と記された看板部分が「メートル強、屋根と柱を合わせると三メートルにはなろうか」というもの。どちらも老舗の歴史を感じさせる。看板自体が名品と言っているだろうか。これらが掲げられているところを見られなかったのは残念だが、関係者たちが歴史を伝える大切なものを後世に残してくれたことに感謝したい。

名品を作り続けた店の看板は、それ自体が名品であった。

