

【調査報告】

徳島県の中華そば史（大正時代～終戦直後）

—二〇〇三年—二月現在の調査報告

多喜田 昌裕

一 なぜ、大正時代や昭和初期の「徳島県の中華そば史」か？

東京などで出版される各種の全国のラーメンを扱った現在の書物には、必須項目として「徳島」の名が記載されている。

日本全国のラーメン処（ラーメンの美味しい地域）を特集するときには、「徳島」は外せない存在なのである。

この「徳島」という表現は、「徳島県」ではなく「徳島市」とその周辺市町村を指すが、このような日本の「ラーメン処」の一つとして「徳島」の名が登場するようになったのはつい最近のことである。

一九九八年（平成一〇）から一九九九年（平成一一）に、神奈川県横浜市港北区にある「新横浜ラーメン博物館」が、独自の調査で、徳島県の徳島市とその周辺地区にあるラーメン（中華そば）が全国的にも珍しいものであることを「発見」し、それらを「徳島ラーメン」という名で全国のマスメディアを通じて無償で広報を行ってくれたことにより、日本の「ラーメン処」に「徳島」の名が加わったのである。

当時、一九九七年（平成九）からの「新横浜ラーメン博物館」は、全国

のあまり知られていない「ラーメン処」を発掘し、その地域のラーメン店一軒に「新横浜ラーメン博物館」内に約一年間の限定期間だけ仮設店を開いてもらい、チラシやパネル展示以外にも、その地域のラーメンの現物をも来館者に実際に食べてもらうという企画を行っていた。その一つとして、一九九九年（平成一一）九月から翌年五月まで、「徳島ラーメン」として中華そば店「いのたに」（徳島市西大工町）が「新横浜ラーメン博物館」側からの要請によって出店することとなった。

こうして、徳島県は「徳島」の名を冠した全国に知れ渡る名物料理を徳島県史上で初めて得ることになった。

さて、その「徳島ラーメン」の概念については、「発見者」であり「命名者」である「新横浜ラーメン博物館」の公式ホームページの「徳島ラーメン」の項を参照するのが妥当である。

《徳島ラーメン》

《概要》

《二〇世紀最後の「当地ラーメン」として一九九八年にラーメン博物館が全国に紹介した。人口当たりのラーメン店は和歌山より多く、そのレベ

ルもかなりの物がある。大きく分けて三系統のスープがあり、色分けて「黒白黄色」とも提唱した。麺はストレートの中細麺で、柔らかく仕上げられている。全体的なボリユームのせいで、長さが短めなのも特徴。具で特徴的なのはチャーシューの替わりに入るバラ肉をタレで濃厚な味付けで煮込んだ物。また卵を入れる場合は生卵を落とすのも大きな特徴。戦後すぐに濃厚な豚骨ラーメンが発生したが、これは当時日本ハムの前身・徳島ハムの工場が徳島にあり、安価な豚骨が大量に出回ったから。また、徳島ラーメンのルーツと見做される小松島では今でも白いスープが主流。」

このように、おおよざっぱにいえば「徳島ラーメン」の見た目の特徴は「チャーシューの替わりに入るバラ肉をタレで濃厚な味付けで煮込んだ物。また卵を入れる場合は生卵を落とす」という点であると「新横浜ラーメン博物館」は指摘している。

この「徳島ラーメン」の調査をおこなった「新横浜ラーメン博物館」の武内伸が筆者に二〇〇〇年（平成一二）に語ったところによると、全国各地にも風変わりな具を入れる店というものも各地に一軒くらいはあるものの、地域全体で半数ほどの店が統一したかのように風変わりな具（徳島市などの場合は「チャーシュー」の替わりに入るバラ肉をタレで濃厚な味付けで煮込んだ物）や「生タマゴ」を採用しているという例は武内の長いラーメン体験でも空前のもので、今後にもそのような風変わりなラーメン処というものは日本国内では見つからない可能性が大きいと言う。

武内も指摘するが、全国にはチャーシューや煮豚ではなく「豚のバラ肉を煮付けたもの」や炒めたものを具に使っている店もたまには存在する。また、家庭でインスタントラーメンを作るときに生タマゴを落とすということもあるという人は全国にも多い。さらに、常連客の中にはメニューには無くとも特別注文中で生タマゴを割って乗せる者もいるという例は各地に

もあるが、そういう客は店にとってもせいぜい一人いるかないかである。そういったものを店側がメニューに「生タマゴ」と表記している例は、徳島以外には京都の一部や九州の宮崎の一部にしかまず存在しないらしい。さて、「新横浜ラーメン博物館」が最初の徳島県への調査団を一九九八年（平成一〇）に上陸させる以前に「新横浜ラーメン博物館」の武内からは、一冊のラーメンに関する本を読んでいる。

徳島県内の地域情報誌会社の「株式会社あわわ」が徳島県内の中華そば店を紹介した『ラーメンまんどくBOOK』（一九九三年（平成五）発行）である。

このラーメン本を徳島県出身の知人から譲られて目を通したときのこと武内が二〇〇一年（平成一三）の「明日はどっちだ!? 徳島のラーメン／昔、今、これから」に、次のように書いている。

《その本に掲載されている写真を見ると、真っ黒いスープにチャーシューではなくバラ肉を煮たものがのり、生卵が落とされている——という私にとっては常識はずれの絵面が次々と目に入ってきて、変なラーメンという印象を受けていた。》【武内 二〇〇一 六】

こういう事前の知識を持って徳島（市）に一九九八年（平成一〇）に調査団を「新横浜ラーメン博物館」は派遣し、「黒」や黒以外のスープ、また「チャーシュー」や「豚バラ」の店や、「生タマゴ」のある店や無い店の二——軒を回り、徳島市が「ラーメン処」として有効であることを武内らは「発見」する。

武内は「明日はどっちだ!? 徳島のラーメン／昔、今、これから」には次のように書いている。

《徳島には大きく分けて三種類のラーメンがある。小松島地方に多い、トンコツスープで見た目は白いもの。中華料理系の店に多い澄んだスープ

の見た目は黄色いもの。そして、トンコツスープに醤油ダレを加えた見た目の黒いもの《中略Ⅱ筆者》中でも黒いスープは徳島以外では見られない独特なものであった。《中略Ⅱ筆者》私は徳島のラーメン店を新横浜ラーメン博物館に誘致するにあたり、「黒いスープの店にすることに決めた。そして店舗は『いのたに』に決めてかかった。《武内 二〇〇一七》

このように、「新横浜ラーメン博物館」は、ラーメンの美味しい地域を探すという目的と同時に、主として《徳島以外では見られない独特な》《トンコツスープに醤油ダレを加えた見た目の黒い》スープのラーメン（中華そば）を求めて徳島に調査団を派遣したのである。

その《徳島以外では見られない独特な》《トンコツスープに醤油ダレを加えた見た目の黒い》スープのラーメン（中華そば）調査の過程で、調査対象地域は徳島市に隣接する小松島市に至ることとなる。

それは、「新横浜ラーメン博物館」の調査メンバーが聞き取った徳島県内の複数の人々から「小松島が徳島ラーメンのルーツであろう」とされたからである。

こうして、「新横浜ラーメン博物館」は、一九九九年（平成二一）九月から翌年五月までの「徳島ラーメン」紹介期間のための「徳島ラーメン史」暫定報告をまとめ、以降も若干の修正を加えながらもインターネットのホームページで次のように掲載を続けている。

●徳島ラーメンのルーツは「小松島」

徳島県でのラーメン店は、戦後の屋台から始まる。当時、関西との往来は、徳島市から鉄道で二〇分程の小松島港からの客船が使われていた。当然人の行き来も多く、また闇市も立っていた。そんな小松島で、二木弘（ひろむ）氏が、徳島中華そばの原点のようだ。二木氏は昭和二四年頃から小松島で屋台を引き始めた。その時、一緒に屋台をやったのが、現在でも小松

島の老舗として知られる「カサイ」の初代ご主人である。その味は、現在とほぼ同じ白濁トンコツスープのいわゆる「白」だったが、当時は練炭でじっくり炊き出していた為か、今のスープよりもっとコッテリしていたとも言われる。二木氏は《中略Ⅱ筆者》屋台仕事は長く続かなかったが、その後氏の味に影響を受けた岡本中華、松本、洞月など、今でも小松島の有名店として名を連ねる各店が屋台を始めた。

小松島中華が、いつどのようにして徳島市に渡ったかは明確な証言は無い。しかし、小松島の屋台が始まった昭和二三〜二四年頃には徳島市には屋台も無く、その後数年してから小松島と同じスタイルの白濁スープの屋台が出現している事、当時は徳島市と小松島市との間では非常に盛んな人の往来があった事などから、小松島中華がそのまま徳島市に広まり、やはり「白」の土台となった事は、想像に難くない。

徳島市の最初のラーメンは、どちらかと言うと「黄」だったようだが、この「黄」のスタイルが広まり定着する前に小松島から「白」が流れ込んできたらしい。老舗である「八万屋」「多良福屋」がいずれも昭和二五〜二七年頃から中華ベースの「黄」のラーメンを出し始めていて、一方「銀座一福」「よあけ」がほぼ同時期に「白」のラーメンを出し始めている。ただし、より広く一般に浸透したのは「白」だった。昭和二〇年代後半から徳島駅前には数多くの中華そばの屋台が存在したが、それらの屋台は軒並み「白」だった。

徳島中華そばが何故トンコツ白湯スープが主流になったのか。それは、現在の日本ハムの前身である「徳島ハム」の工場が徳島にあり、大量のトンコツ、豚ガラが安価で供給されていた為だ。当時徳島ハムに勤務していたK氏によると、小松島市の「岡本中華」まで、自分が豚ガラを自転車で運んでいたと言う。

●「黒」の隆盛

現在、徳島ラーメンの中でも主流と言える「黒」のスタイルが発生したのは昭和三〇年代の末ごろ。このスタイルの老舗である「広東」「いのたに」でほぼ同時期に提供し始めたらしいが、どちらが先か、明確には分かっていない。また「肉」「玉子」についてもこの両店が初めて人気を呼んだ。最近では「白」のラーメン店でも「肉」「玉子」のスタイルは多いが、これは「黒」系からの逆輸入であるようだ。

この文章では「徳島ラーメン」「徳島県でのラーメン店」「徳島中華そば」「小松島中華」「徳島市の最初のラーメン」「ラーメン」「ラーメン店」という表現が出るが、この「ラーメン」「中華そば」「中華」という単語への使用法に厳密な概念規定は執筆者にも無いようだ。

日本語の共通語では「中華そば」≡「ラーメン」であり、「ラーメン」≡「中華そば」である。だから、この文章も、「中華そば」または「ラーメン」のどちらかの表現で読み替えることが可能だし、そうすることによって徳島県民のみならず日本全国の読者側にも混乱は無くなるだろう。

このホームページの「徳島ラーメン」の項での表記が混乱している理由は、「中華そば」≡「ラーメン」という共通語認識のある「新横浜ラーメン博物館」のスタッフが、徳島市や小松島市内での聞き取り調査の過程で共通語認識が当時（一九九八（平成一〇）～一九九九年（平成一一））はなかった人々からの話をまとめるにあたり、現地表現を大切にしたいという思いと共通語というものの板挟みにあって、記載時に混乱をしてしまったためであろうと推測できる。

ところで、ここで紹介されている小松島の「カサイ」「岡本中華」「松本」「洞月」は、豚バラの煮付けたものではなく、いわゆる「チャーシュー（煮豚）」を使用している。また、「生タマゴ」に関しては、徳島市などで「生

タマゴ」入りの中華そばを覚えてきたらしい客たちの要望で昭和三〇年代か四〇年代にメニューに加えたと言おう（「松本」は「生タマゴ」をメニューに不採用）。

このように、この「ルーツ」説は、徳島市の「いのたに」や「広東」などにより一般化していった「黒」≡「濁ったこげ茶色」のスープの起源を探るという視点からのものであることを、留意しておく必要がある。

さらに指摘すれば、『ラーメンまんぶくBOOK』には、掲載されている各店の創業年次が記載されて、たとえば鳴門市の「聚楽園（しゅうらくえん）」は一九四九年（昭和二四）の創業、徳島市の「安福（あんぷく）」も一九四九年（昭和二四）創業であることが紹介されている（株式会社あわわ 一九九三 九二、九七）。

つまり、「一九四九年（昭和二四）ころ」には、鳴門市と徳島市には屋台による中華そば専門店こそ無かったものの、店舗の中国料理店である「聚楽園」「安福」がラーメン（中華そば）を開始しているのである。

このことは当然ながら「新横浜ラーメン博物館」も『ラーメンまんぶくBOOK』を徳島への調査団派遣前に読んでいたので認識している。

このように、「新横浜ラーメン博物館」による「徳島ラーメン」の歴史紹介は、徳島県内での「トンコツ」主体のスープのラーメン（中華そば）の「ルーツ」を探すという視点で書かれたものであり、徳島（市および県）のラーメン（中華そば）史を書いたものではない。

ところが、「新横浜ラーメン博物館」が命名したところの「徳島ラーメン」の「ルーツ」を「昭和二四年頃」の「小松島市」であるらしいとしたものがこの歴史報告であるにもかかわらず、この「徳島ラーメン」という概念と「徳島（市または県）の中華そば（ラーメン）」という別の概念が、多くの読み手側には混同されて解釈されてしまった。

その結果、「徳島県の中華そば（ラーメン）は戦後の小松島で始まった（らしい）」という誤った解釈を読む側に生じさせてしまった。

また、「新横浜ラーメン博物館」の報告には戦後の徳島市などのことしか書かれていないために、「戦中や戦前の徳島市や徳島県には中華そば（ラーメン）が存在していなかった」と誤解してしまった若い世代（七〇歳以下）の人々も多い。

このような「戦中や戦前の徳島市や徳島県には中華そば（ラーメン）が存在していなかった」と誤解している徳島県民が多くなっていることを知った高齢者層（七〇歳以上）からは、「今のうちに書き残しておかないと、後世の徳島県の歴史家すら『徳島県には戦前には中華そばが無かった』と誤解してしまう」という指摘があり、戦前・戦中・終戦直後の徳島県の中華そば（ラーメン）を知る人々を筆者が訪問し、また紹介していただき、徳島県の食文化史としての創生期の「徳島県の中華そば史」報告が、暫定的ではあるが出来あがった。

本稿では、今後の研究者による、より正確な「徳島県の中華そば（ラーメン）史」の編纂のための資料として、高齢者層からの聞き取り調査報告を提示する。

その第一回目の報告として、一九二四年（大正一三）から一九四七年（昭和二二）を年次に沿って紹介したい。

二 【参考】全国的にも早い小松島の「白濁トンコツ」スープ

ところで、「新横浜ラーメン博物館」が「昭和二四年（一九四九年）ころ」として二木弘によるトンコツの白濁スープに関しては、小松島市内の高齢

者に聞いて回ると、実際には二木弘と笠井幸雄（後の「カサイ」の店長）のコンビによって一九四六年（昭和二一）の春には屋台で出されていたらしい。

すると、「新横浜ラーメン博物館」は指摘していないが、「トンコツの白濁スープの起源」としては小松島市が日本国内でも最古の部類に入る可能性がある。

トンコツによる白濁したスープのラーメン（中華そば）については、多くのラーメン本などによると、九州の博多で一九四六年（昭和二一）に津田茂が考案した、および、九州の久留米で一九四七年（昭和二二）に中華そば屋台「三九（サンキュー）」（経営者＝杉野勝見）がある日スープの煮込み過ぎで白濁させてしまったって誕生したと書かれている。

ほぼそのころ、小松島でも二木・笠井コンビの屋台が、久留米の杉野勝見と同じ失敗で白濁したトンコツスープのラーメン（中華そば）を誕生させている。

ただ、九州側や日本全国のラーメン（中華そば）史調査が深化すれば、次々と埋もれていた歴史が各地から登場する可能性もある。

したがって、「小松島」は「トンコツの白濁スープ」では「わりと全国的には早い地域である」というふうには控えめに認識しておくというのが無難だろう。

なお、戦前の徳島市や三好郡山城町、池田町、さらに小松島でも中華そば（シナそば）屋台などが存在していたが、「白濁したトンコツスープ」を「徳島ラーメン」の「ルーツ」とするのが「新横浜ラーメン博物館」の見解であるので、二木弘と笠井幸雄が一九四六年（昭和二一）に開始したらしい「白濁したスープ」の「小松島の中華そば（ラーメン）」が、「徳島ラーメン」の「ルーツ」ということになる。

三 「徳島県」の戦前の「中華そば」事情など

戦前や戦中の徳島県の中華そば（ラーメン）事情に関しての詳細は、別項の年表「徳島県の中華そば史」を参照して欲しい。

論じる云々という以前に、聞き取れた歴史証言を一目するということが最適であり、そうすることによって、「戦前や戦中には徳島県には中華そば（ラーメン）が存在しなかった」「戦後になって徳島県には中華そば（ラーメン）が登場した」などという巷に流れている誤認識からは離脱できるだろう。

徳島県の戦前・戦中の中華そば（ラーメン）への目撃談は、遅くとも一九三三年（昭和八）には存在する。

一九三三年（昭和七）または一九三三年（昭和八）の徳島市の大道での、中国人の蔣（ショウ）が「シナそば」の屋台を引いていた、という目撃談が現在までの調査では、「最古」のものである。この屋台を（徳島県民ならば知らぬ者のいない「金長まんじゅう」のCM曲を後に作った四国放送社員の）信本憲一が小学生時代に目撃している。《参照年表、「一九三二年（昭和七）、または一九三三年（昭和八）【徳島市大道の屋台】》

文献では、麻植郡川島町の郷土史家の篠原雅一が一九七六年（昭和五一）に発行した著書『阿波商売今昔』の「夜泣きウドン」の項に、一九三〇年（昭和五）の「支那そば」の値段が「八銭」であると記載されている【篠原 一九七六 一一三】。

これが一九三〇年（昭和五）の川島町内のことであるのか徳島市内のことであるのか、または他の町村であるのかは不明だが、この時点では川島

か徳島市かどこの町村には「支那そば」が存在していたのであろう。《参照年表、「一九三〇年（昭和五）【徳島市または麻植郡川島町、阿波商売今昔】》

とにかく、昭和一〇年代の徳島市内には、中国人や日本人による複数の中華そば（シナそば）の屋台や店舗が存在している。

三好郡山城町（当時は山城谷村）では、一九三三年（昭和八）かその翌年あたりから中華麺の製麺が「宮成製麺所」によって開始されている。当時、国鉄（現・JR）土讃線の工事が山城町内で行われており、その工事は日本列島各地や朝鮮半島、または中国からも人々が来ていた。そのために、当時のほとんどの徳島県民には知られていない中国式の麺を知る徳島県外出身の彼らからの要望で食堂側がメニューに中華そば（シナそば）を加えることになり、宮成製麺所は食堂からの要請で中華麺を製造することとなった。《参照年表、「一九三三年（昭和八）【三好郡山城町、「宮成製麺所】》

池田町や小松島市にも屋台の中華そばが昭和一〇年あたりには存在していた。

なお、戦前から存在し戦後にも営業を行っていた中華そば店は、池田町の「かもや」（昭和六〇年代に閉店）、徳島市の「富士」（一九四九年（昭和二四）ころに焼き鳥店に転業）である。

戦前から現在に至り現存するのは徳島市佐古の「東洋軒」である。《参照年表、「一九四二年（昭和一七）かその翌年あたり【徳島市佐古、吉積幸雄の屋台】》

ところで、一九三三年（大正二二）の関東大震災以降には「シナ料理（中国料理）ブーム」が（東京などの外来文化などの先進地域だけのローカル現象であるのかもしれない）起こっており、中国料理の大衆化が始まっ

ている。また、ラーメン（シナそば）店が普及している。したがって、徳島県での中国料理やラーメンは、「中国からの直輸入の文化」というよりは、「（日本の）都会で流行りの文化」として導入されたものと推測される。

なお、「中華そば」どころか「中華料理」「中国料理」の店も戦前の徳島県には存在しなかったと誤解している徳島県民も多いが、実際には大正時代の末期には存在する。

ただ、一九二四年（大正一三）には、徳島県内では徳島市の西洋料理店「中央亭」が「徳島唯一の支那料理は中央亭へ」と宣伝しているように、少なくとも県庁所在地の徳島市には「中央亭」以外には「中国料理店」は存在しなかったということになる（「宣伝文句」であるので、この「徳島唯一の」という表現が正しいのか？ また、この「徳島唯一の」という表現が「徳島で最初の」という意味と同義語であるのかどうかについては今後の追調査が必要となってくるだろう）。

ところで、その時代の徳島県民には「中央亭」が中国料理をメニューに加えるまでは「中国料理」への知識がなかったのかといえば、そうではない。すでに都会では「中国料理」は高級料理から大衆料理への道を歩んでおり、各種の料理の専門書以外にも大正時代末期からの家庭の主婦向けの「家庭日記」や「主婦日記」などの日記帳には日本料理や西洋料理に並んで中国料理のメニューや作り方などが紹介されている。したがって、都会に行ったことのない部分の徳島県民にも、現物とはかく、「家庭日記」や「主婦日記」、新聞や雑誌などの写真や活字によって「中国料理」というものが中国や日本の都会には存在することが知られていた。

さらに、一九二二年（大正一一）から一九三七年（昭和一二）の間には毎年、東京の「味の素」（当時の社名は「味の素本舗・鈴木商店」）が全国の高等女学校の卒業年次生全員に調味料「味の素」の小瓶とセットにした

料理本を無料贈呈している。

この中には洋食や中国料理のレシピも含まれており、一九二九年（昭和四）度の卒業生には『四季の支那料理』という中国料理だけで一〇九ページになる小冊子を贈っている。だから、徳島県内でも数百人の一九二九年（昭和四）度の高等女学校卒業生が『四季の支那料理』を入手している。

この『四季の支那料理』には、近所に中国料理の材料店の無い地方の人々にも中国料理が作れるようにと、中国料理の材料の代用品の紹介を含めた中華類の打ち方や「淨麵（チーミエン）」が紹介されている。他にも焼きそば（揚げソバ）やシウマイの作り方もあり、スープの作り方なども紹介されている。

この小冊子『四季の支那料理』は好評であつたらしく、後には一般書店で販売されるようになり、確認できたかぎりでは一九三六年（昭和一一）九月八日発行の第五〇版がある。

このように、アマチュア用の料理本にまで「中国料理」や「中華そば」が紹介される時代であり、専門書にも数多くの「中国料理」や「中華そば」類が紹介されていた時代が大正末期から昭和一桁代である。

したがって、徳島県内でも、書物などから「中華そば」の作り方が、高等女学校卒業生以外にも、先進的な部分の料理人の間には知れ渡っていた。そうした中で、都会で「中華そば」を食べた人や中国などから徳島県に来ていた人々の薦めで「中華そば」の営業を始めた徳島県民がいても不思議ではない。

現に、三好郡山城町で一九三三年（昭和八）あたりに、食堂のメニューに「中華そば」を加えることを要望したのは、土讃線の工事のために日本列島各地や朝鮮半島または中国から来ていた人々というような徳島県以外の都市部ですでに中国料理や中華そばに接する機会があった人々であろう

し、少なくとも食堂側にも製麺所で中華麺が製造開始されれば「中華そば」に調理することも可能な知識はあったということである。仮に食堂側に書物からの知識しかなかったとしても、細かい味付けの具合などは各地での「中華そば」を食べた体験のある県外からの就労者に指導を受ければ良いだけであつたのだろう。

このように、戦前の徳島県では、店こそ少なかったものの、「中華そば」は、製法を含めて何ら「謎の料理」や「未知の料理」ではなかったのである。

このあたりに、中華そば店「東陽」の創始者の寒川定一の大坂への中華そばへの視察がわずか数日でも充分であつた理由があると推測できる。《参照年表、「一九四一年（昭和一六）ころ【徳島市両国橋、「東陽」】の「注釈3」の項》

ところで、これらの中華そば（シナそば）は、戦後の徳島県で増えてゆくようなトンコツ主体の濁ったスープ（汁）ではなく、どちらかというトリガラ主体で色はついてはいるものの透き通ったスープ（やや「黄色いもの」であつたようだ。

なかには「ウドン」や「日本そば」のスープと似たものを採用している例も山城町や徳島市にはあつたらしい。

具に関しても、「ウドン」「日本そば」とあまり変わらないものや、本格的なものもあつた。山城町では、後に「徳島ラーメン」に採用されるような「生タマゴ」の入つたものもあつたらしい。

四 【参考】戦後の昭和二〇年代の「中華そば」事情など

今回の報告では割愛するが、戦後には、県庁所在地の徳島市や隣接する小松島市などに中華そばをメニューに加える食堂や中華そば専門店などが増えてゆく。

山城町では戦後には人口が減少していったこともあつて中華そばを扱う店が増えるというとはなかつたようだが、人口の多い徳島市などでは中華そばを扱う店が増えてゆく。

終戦直後の一九四五年（昭和二〇）から、徳島市の駅前などにヤミ市や屋台の店ができ、また他にもバラック建ての店舗ができ、それらの中には数軒の中華そばらしきものをメニューにしている店もあつたと当時を知る人々は言う。

ウドンでも日本そばでも素麺でも無いその汁類は、今日から見ると「中華そば」であつたのではなからうかと懐古する人もいる。

そういう店の一つに、戦後にできたウドン店があつた。その店にはメニューというものは無かつたが、ウドン以外にも中華そばがあつたと記憶する人もいる。ただし、当時の店側の経営者に聞くと、その店ではウドンは出していたものの中華そばは無かつたと言う。

客側からは中華そばであると記憶されている汁類は、その店のウドンとは違って、麺が細く、汁もトリガラらしく、ネギのきざんだものが唯一の具（というのか？）として乗つていたという。その麺を当時の店側が何と呼称していたのかは不明だが、「日本の麺には胡椒をかけるというものが無いので、胡椒をかけてから客に出していたその麺は中華そばだ」と客側は言う。

戦前や戦中に徳島市内で中華そばを食べた世代にとっては、戦後になつて中華そばが復活したと判断されたのである。

しかし、店側が記憶していないことからすると、あるいは、素麺を使つ

た汁麵をメニューに加えるにあたり、うどんとの違いを出すために汁に食用油を数滴加えて胡椒をかけたものを出していたのではなからうかという想像もできる。

その徳島市では、戦前から続く「一富士」が引き続き中華そば店を現在の銀座に復活させているが、具体的に焼け野原の徳島市で何年に再開したのかはわからない。一九四九年（昭和二四）まで営業を行っていたらしい。さて、こういう中で、小松島では、後に「新横浜ラーメン博物館」によって「徳島ラーメン」のルーツの人であろうとされた二木弘が、笠井幸雄と共同で中華そばの屋台を一九四六年（昭和二一）に開始し、白濁トンコツスープの中華そばを出している。

また、戦前から引き続き中華麵を製造している三好郡山城町以外では、一九四八年（昭和二三）に、勝浦郡多家良村（現・徳島市多家良町）の山田宗春が同村の久保峯由の協力などによって、業務用の中華麵を素麵の製麵所で製造を開始し、徳島市の食堂などへの供給を開始する。

その後、山田は一九五一年（昭和二六）ころからは自らの製麵所（屋号は「山田中華そば」？）を徳島市富田橋五丁目に創り中華麵の製造と販売を開始する。

一方の久保も一九五一年（昭和二六）からは自社ブランド（「中車（なかぐるま）」）での中華麵の製造販売を開始する。

加えて徳島市東山手町の渡辺鍾市が一九五二年（昭和二七）ころに製麵と販売を開始する（「渡辺中華製麵所」）。

小松島では、うどんの製麵所として戦後に発足していた舛田製麵所が一九五三年（昭和二八）ころから中華麵の製造と販売も開始する。また、その前年あたりからはスミダ製麵（正確な屋号は不明）も小松島で中華麵の製造と販売を開始している。

「山田中華そば」と「中車」は一九五五年（昭和三〇）一月に対等合併して「徳島中華製麵有限公司」となるが、その合併の直前あたりには「山田中華そば」は中華麵を徳島市内の約四〇軒の店に配達していた。

これに「中車」や「渡辺中華製麵所」の当時の取り引き先の軒数への記憶が同製麵所の人々から蘇れば、昭和二〇年代末の徳島市の中華そばを扱っていた店の数が出る。

このように、戦後の徳島市や小松島で中華そばが増えていった原因の最大のもものは、製麵所による中華麵の供給体制が確立されたからであろう。

その後、昭和三〇年代には、徳島市内に限っても、「舟越中華製麵所」（一九五八年（昭和二三）発足）、「赤池食品」（一九六二年（昭和三七）発足）、「岸上製麵所」（一九六三年（昭和三八）発足）、「白玉食品工業」（一九六三年（昭和三八）ころ発足）などの中華麵の製麵所が発足している。徳島県内の各地域でも、昭和三〇年代に多くのうどん製麵所が中華そばの製造も開始し地域の食堂に供給を開始している。

これらの製麵所の麵を使用する戦後の食堂や中華そば店は、友人や知人の同業者間で情報を公開しあったり、または他店の味を研究したり、暖簾分けをしたりという過程を経て、今日に至っている。

五 最後に

徳島県の中華そばについて当然に起こる「何時代の何年ころに徳島県内のどこの市町村で誰が始めたものが最初であるのか」という疑問に関する解答には今回の調査では行き当たれなかった。というよりも、そこに行き当たるとは確認作業も含めて不可能なことであろうということも予測は

できていた。

「ウドン」や「日本そば」とは違って、徳島県内でも一〇〇年の歴史も無いであろう「中華そば」であるので、明治維新以降から大正時代末期の間には誰かがどこかの市町村で開始しているであろうことは疑う余地もない。しかし、その「徳島県の中華そば第一号」の当人としても、狭いとはいえ広い徳島県内で自分自身が「徳島県の中華そば第一号」であるという自覚は無かったと思える。マスコミの発達していなかった当時に他の市町村の情報などが当人の耳に入ったとは考えられないからだ。

また、戦前を記憶している世代からの聞き取り作業では「古すぎて記憶が曖昧である」とか、年次の確定が不可能で掲載を断念せざるを得なかったものもあり、聞き取れた話の全てが今回の「徳島県の中華そば史」に発表されている訳ではない。これらについては追調査で確認がとれしだい何らかの形で発表したいと考える。

ところで、創生期の「徳島県の中華そば史」は、現在の徳島県内での最大シェアを持つ「徳島中華製麺」発足の一九五五年（昭和三〇）一月までを調査対象にしている。

その理由は、一九五五年（昭和三〇）以降の歴史については、たとえば「徳島中華製麺」が社史や回顧録を発表すればかなりの部分が網羅できるからである。また、県内各地の一九五五年（昭和三〇）以降の中華そば事情については県内各地の製麺所が書き残せば、これも相当部分明らかになるからである。

したがって、筆者による「徳島県の中華そば史」は、これらの製麺所側も把握してはいない戦前・戦中に加えて昭和二〇年代を対象としている。

そういう調査対象年次の中で今回は大正時代末期から終戦直後までの「徳島県の中華そば史」を暫定報告させていただくが、書き残して置かなくて

はならない重要事項などが未発掘で欠落している部分も多いと思われる。それらを御存知の方は、ぜひ、ご一報願いたい。

その新たな歴史発掘を含めて、さらなる人々により、創生期の「徳島県の中華そば史」が深化され、より正確なものになってゆくことをも期待したいからだ。

◎年表（編年史）「徳島県の中華そば史（大正一三年～昭和二二年）」

《注》これらの報告の多くは二〇〇二年（平成一四）夏から今日にかけて筆者が聞き取りを行った人々の記憶を元で作成したものです。そのために、各種の年次や中華そばの具やいきさつなどについては今後のさらなる追調査で修正の必要が生じる可能性もあります。

また、複数の人々の記憶に食い違いなどがあり一つの事例の年次や場所などが確定できない箇所もありますが、あえてそのままに報告した部分もあります。

《注》文中には「中華そば」「ラーメン」の徳島県内での戦前や戦中当時の呼称として「支那そば」、または「中国調理」を「支那料理」と表記した単語などが登場しますが、これらを今日の「中華そば」「ラーメン」または「中国料理」と書き換えると、歴史研究史料という側面では将来の読み手側に誤解が生じますので、あえて当時の呼称のままにしてあります。

《注》徳島市など、地名の変更により現在地が判りにくい住所については一部を旧住所でも紹介してあります。

《注》項目の年号にある「」内の住所は現在の住所表記です。一部には、町界線の変更により現在の住所表記が確定できないものもあります。その場合には「？」を付けてあります。

●【参考】一九二四年（大正一三）一月二七日

【徳島市新町橋、「中央亭」】

この日の「徳島毎日新聞」には次の広告がある。
ただし、中華そば（シナそば）や、その原形である中国式の汁麺がメニューにあったかどうかは不明（広告1）。

復興の新春を迎へて

新町橋筋天神通大工町角

西洋料理は **佛蘭西式の中央亭へ**
徳島唯一の **支那料理は**

一月七日から支那肉饅頭を始めます
市外蔵本横手 中央亭支店

広告1

《復興の新春を迎へて》

新町橋筋天神通大工町角

西洋料理は 仏蘭西式の

徳島唯一の 支那料理は

中央亭へ

一月七日から支那肉饅頭を始めます
市外蔵本横手 中央軒支店 《

「注釈1」 「復興」とは、一九二三年（大正一二）九月一日の「関東大震災」後の復興を指す。

「一月七日から支那肉饅頭を始めます」というふうに一月七日のことを未来型で書いてあるが、この広告は一月二七日の「徳島毎日新聞」に掲載されている。

一九二七年（昭和二）二月発行の『徳島県（普通局）電話番号簿（大正一五年一月一日現在）』（発行・大阪通信局）によると、この「中央亭」の電話番号は四六六番、住所は大工町三六の二、篠原梅太郎と記載されている。

「注釈2」 この大工町三六の二（現在の「新町橋二丁目」）にあった「中央亭」の店舗は一九二七年（昭和二）の『徳島市街図』という徳島市の商店案内図にも記載されている。しかし、大工町三七に一九三一年（昭和六）に転居してきた奥村等（一九二七年（昭和二）生まれ、現・東新町二丁目の「レストラン文化」の経営者）によると、一九三一年（昭和六）段階ではすでに店舗は存在していなかったと言う。《二〇〇三年（平成一五）九月二六日、奥村等談より》

「注釈3」 『写真でみる徳島市百年』（編・徳島市史編纂室、一九六九年（昭和四四）徳島市役所発行）の「料理旅館・カフェー」の項には次のように記載されている。

《徳島にカフェーができたのは、大正八、九年のころで、新町橋の中央

亭と朝日亭が早く同一二年前ごろ両国橋北詰に安田、戎さん小路に玉木、昭和初年には二軒屋に鈴蘭、富田町にノグチが店を開けた。》

カフェーとは西洋料理や洋食それにビールなどを出す、いわば洋風レストラン兼酒場である。「中央亭」がカフェーの概念に該当するのかどうかは不明だが、一九一九年（大正八）か一九二〇年（大正九）ころに西洋料理店として開設されたと解釈できる。

カフェーノグチ（現・レストランノグチ）の野口ノブ（一九二〇年（大正九）生まれ）によると、ノグチは西洋料理店としては一九二〇年（大正九）に開店している。《野口ノブ、二〇〇三年（平成一五）一二月談より》

●【参考】一九二五年（大正一四）一月一日

【徳島市新町橋、「中央亭」】

この日の「徳島毎日新聞」の新春広告では、「中央亭」の広告文が昨年一月の広告とは違って、「徳島唯一の支那料理」ではなく、ただの「支那料理」になっている（広告2）。

他にも「支那料理」の店ができたということか？ 割愛しただけか？



広告2

《 新町橋筋天神通大工町角

西洋料理

支那料理

中央亭本店

電話四六六番

蔵本支店 》

●【参考】一九二七年（昭和二）一月二八日

【徳島市両国橋、「自由亭」】

この日の「徳島毎日新聞」の広告欄には、紺屋町から一九二四年（大正一三）一月二六日に現在の両国橋に新築移転している西洋料理店「自由亭」が次の広告を出している（広告3）。



広告3

《 両国橋南通り

西洋

支那

御料理

自由亭

電話 四三〇番 》

※ さかのぼる一九二四年（大正一三）一月二七日の「徳島毎日新聞」の「新粧を凝した・自由亭・廿六日から移転開業」という記事では、「西洋料理店自由亭の新館は富田横手の一角に高層な三階建」「コックも大阪灘萬の優秀なものを雇入れボーイ。女給も大阪輸入の気の利いたのを呼び寄せ」

とある。

「富田横手の一角」とは、現在の両国橋二五の「インテリアおざき」のある位置。

残念ながら、記事は開店に先行する二五日の披露宴に参加して書かれていたらしいが、支那料理（中国料理）のみならず西洋料理に関する記載もまったく無く、メニューの詳細は不明（一九二四年（大正一三）一月には「自由亭」は支那料理を扱ってはいなかったとは思えるが……）。

〔注釈1〕 一九七四年（昭和四九）に発行された『続・徳島むかしむかし』（編著・飯原一夫）の「カフェー・ノグチ」の項では、「カフェー・ノグチ」の接客部門の総取締まり係であった上山はな子（一九八九年（平成元）ころに八五歳で没）が次のように大正時代の「ノグチ」について語っている。

《大正時代の「ノグチ」は、新町橋の市川精養軒・桶屋町の角にあった自由亭・大工町の中央亭といっしょで、有名な西洋料理店。その後、昭和三年ごろに、「カフェー・ノグチ」になっても、看板はやっぱり西洋料理。》

桶屋町は現在の富田町の一部。「自由亭」があったその角地は『徳島県（普通局）電話番号簿（大正一五年一月一日現在）』（一九二七年（昭和二）二月発行・大阪通信局）によると、電話番号「四三〇」「上原彦太郎」「桶屋町一八自由亭」と紹介されている。この場所は現在の住所表記では両国橋二五。

『続・徳島むかしむかし』では、上山も「ノグチ」の格を紹介するために、徳島市内の先行する有名な西洋料理店の「市川精養軒」や、「自由亭」「中央亭」の名を挙げているが、このうちの「自由亭」「中央亭」という中国料理も出していた店のことを「西洋料理店」としてしか紹介してはいな

い。上山にとってはこの二店のメニューのうちの中国料理は記憶に残らなかったのか？

そのころに富田町に住んでいた多田小餘綾（ただ・こゆるぎ）一九〇七年（明治四〇）生まれ）は、「自由亭」「中央軒（本店）」に行ったことは何度もあり、そこで洋食を食べた記憶はあるものの、中国料理があったことを記憶していない。したがって、中国料理も出していたのはごく短期のことではなからうかと多田は推測する。《多田小餘綾、二〇〇三年（平成一五）二月談より》。

〔注釈2〕 「自由亭」（経営者？上原彦太郎）はその後に移転したのか、昭和一桁代の中ごろには「自由亭」のあった場所で西洋料理店「太陽軒」（経営者？の苗字は真島）が営業を開始する。

この「太陽軒」も間もなく移転したのか？ 一九三四年（昭和九）ころからはここに「酒巻（さかまき）ミシン店」ができた。《両国橋在住の沖野泰子（一九二〇年（大正九）生まれ。二〇〇三年（平成一五）一〇月談などより》

この現在の両国橋二五にあった「太陽軒」と、一九一五年（大正四）から終戦まで存在していた徳島城公園内の西洋料理店「太陽軒」（経営者？真野忠治）との関係は、未調査。徳島城公園内の「太陽軒」は少なくとも戦後の一九五三年（昭和二八）ころには純フランス料理店であった。

●一九二九年（昭和四）

【徳島県内、全ての高等女学校】

東京の調味料会社「味の素本舗・鈴木商店」が、全国の高等女学校卒業生全員に『四季の支那料理』（著・山田政平、一九二九年（昭和四）七

月三〇日、味の素本舗・鈴木商店発行)を無料配布する。これは、「味の素本舗・鈴木商店」による調味料「味の素」の販売促進のための宣伝活動の一環であるが、このような全国の高等女学校の卒業年次生への「味の素」の小瓶入りと料理本の無料配布は、一九二二年(大正一一)から一九三七年(昭和一二)まで行われた。

これによって、西洋料理や中国料理などの作り方への知識が全国の高等女学校卒業生に広まった。とくに、一九二九年(昭和四)に配布された『四季の支那料理』は中国料理だけを扱ったものであり、好評を得たために、後には一冊五銭で一般書店でも販売されることとなった。『四季の支那料理』は、確認できたかぎりでは一九三六年(昭和一一)九月八日発行の第五〇版がある。

『四季の支那料理』には、「切麵(チーミエン)」の名で中華麵の作り方がやさしく紹介されている。また、「淨麵(チーミエン)(かけそば)」の名で中華麵にネギを乗せた「かけそば」の作り方が紹介されている。

《切麵(支那そばの拵え方)》 《中略》 材料 メリケン粉二斤 玉子二三個 塩小盃一杯 鹹水小盃二杯(支那食料品店にあり、入手し難き場合は曹達二匁を少量の水に煮溶かして用ゆ) 片栗粉一本 準備 《略》 製法 《略》 注意 鹹とは普通に、天然曹達のことですから、支那食料品店のない地方の方は曹達を使ってよいのですが、只鹹水を使い過ぎますと茹る時に火透がよい代に、一種の厭ふべき臭気を帯びて来ます。塩の分量は夏期には多少増し、冬季には減らします。硬さも夏期には稍硬く、冬季には軟かく製ります。『山田 一九二九 一〇一〜一〇三』

また、「淨麵(チーミエン)」が紹介されている(「衣」には本文では「ホア」とフリガナが書かれている)。

《淨麵(かけそば)》 葱と衣(小口から薄く小さく刻む形、太き葱は縦

に包丁を入れて置いてから刻みます)に刻み、麵の上にかけてます。『山田 一九二九 一〇八』

【注釈1】 『徳島県教育八〇年史』(著作・発行)徳島県教育委員会、一九五五年(昭和三〇)発行)によると、一九二九年(昭和四)度の徳島県内の高等女学校生徒数は三二一〇人である。

このうちの卒業年次生に『四季の支那料理』は配布されているのである。また、書店で購入された中国料理の各種の書物の徳島県内での合計数よりも、この「味の素本舗・鈴木商店」の無料配布による『四季の支那料理』の方が、当時の徳島県内では多く存在していたのであろう。

【注釈2】 徳島市にあった徳島県立徳島高等女学校(通称「徳女」)の場合、一九二九年(昭和四)年度前後には各年とも約一九〇人の卒業生がいるが、一九二九年(昭和四)度には卒業生はいない(一九二六年(大正一五)昭和元)から就学年限を五年間に変更したことによる)。したがって、『四季の支那料理』は、公立学校では以下の七校で一九二九年(昭和四)年度卒業生に贈呈されたと判断できる。富岡高等女学校(現・阿南市)、撫養高等女学校(現・鳴門市)、板西高等実業女学校(板野郡板野町)、名西高等女学校(名西郡石井町)、美馬高等女学校(美馬郡穴吹町)、三好高等女学校(現・三好郡井川町)、海部高等女学校(現・海部郡海南町)。

●一九三〇年(昭和五)

【徳島市または麻植郡川島町、『阿波商売今昔』】

この年の徳島市内(あるいは、麻植郡の現在の川島町)の「支那そば」(中華そば)は価格が八銭。

川島町の郷土史家で一九〇二年（明治三五）生まれの篠原雅一が一九七六年（昭和五一）に発行した著書『阿波商売今昔』の「夜泣きうどん」の項に、一九〇四年（明治三七）から一九七五年（昭和五〇）までの「うどん」（日本）そば」等の価格を紹介している。

一九〇四年（明治三七）

「うどん」「そば」＝一銭。

一九〇七年（明治四〇）

「うどん」「そば」＝二銭。

一九三〇年（昭和五）

「うどん」「そば」＝五銭。「支那そば」＝八銭。

一九六五年（昭和四〇）

「うどん」「そば」＝三〇円。「支那そば」＝五〇円。

一九七五年（昭和五〇）

「うどん」「そば」＝百二〇円。「支那そば」＝二〇〇円。

【注釈1】この「一九三〇年（昭和五）」の「支那そば」が「八銭」という記載につき、川島町在住の郷土史家の喜多弘（一九二二年（明治四五）生まれ）へ二〇〇三年（平成一五）一〇月に筆者が問い合わせ、喜多が北島町の複数の高齢層から聞き取りを行った限りでは、一九三〇年（昭和五）を含む戦前の北島町での中華そば（支那そば）の店や屋台を記憶している人はいなかった。

したがって、「一九三〇年（昭和五）」の「支那そば」が「八銭」というのは、『阿波商売今昔』の他の項目では徳島市内の商売なども紹介されていることから、著者の篠原雅一の徳島市内での見聞を記載してあるものと判断するほうが妥当かと思える。

篠原雅一が一九六八年（昭和四三）に発行した『明治百年（昭和四三年）・川島の百年懐古録』の「水害の町川島」の項によると、「私は青年時代から一日として日記を欠かしたことがない、その記録中から水害のみの記事を収集してみた」という記載がある。

つまり、『阿波商売今昔』の記述も同様に日記からおこされたのであろう。ただし、一九〇二年（明治三五）生まれの篠原が、どうやって彼自身の幼少時の「一九〇四年（明治三七）」の「うどん」「そば」の値段を知ったのかは不明ではある。

だが、篠原が二八歳ごろの「一九三〇年（昭和五）」以降の「支那そば」などの値段に関しては、篠原自身の日記によるものである。仮に篠原が日記に記録し忘れた部分の値段を他の文献から引用したとしても、「一九三〇年（昭和五）」の項に「支那そば」を記載してあるからには、阿波（徳島県）内での「支那そば」体験が、篠原にはあったと判断してよいのである。

●一九三三年（昭和七）、または一九三三年（昭和八）

【徳島市大道の屋台】

徳島市大道の通りでは夜間にチャルメラを吹く中華そば（支那そば）の屋台が通っていた。屋台をおこなっていた人は徳島市在住の中国人の蔣（ショウ）。

当時、（現在の）大道三丁目の教会の近所に住んでいた信本憲一（当時は小学生）は、父親が「話の種に」と、この屋台を自宅前で呼び止めて注文し自宅内で食べ始めたが、「こりゃあ食えんわ！」と食べるのを中止し、中味を捨てて空にした井を表で停まって待っていた屋台に返したと言う。

このときには、「試しに」と父親が一杯しか注文しなく、しかも、それを

井の返却のために中味を捨ててしまったので、息子の信本憲一や憲一の母親も試食ができなかった。このために、中華そばの具体的な形態については信本憲一は記憶していない。《信本憲一（のぶもと・けんいち、一九二三年（大正一二）一月生まれ）、二〇〇三年（平成一五）八月談より》

※ 屋台を行っていた人の名が「蔣」であることを、後の一九三五年（昭和一〇）に信本一家は新鍛冶屋町（現在の銀座）に転居し住居を兼ねた化粧品店「若松屋」を開くが、「若松屋」から一軒挟んだ隣が「蔣」宅であった。

●一九三三年（昭和八）

【三好郡山城町、「宮成製麵所」】

三好郡山城谷村（現・山城町）で宮成製麵所（屋号は「まるみや」、創業者Ⅱ宮成秀松、一九〇七年（明治四〇）（生まれ）が開業される。

高知県高知市でうどんの製麵を行っていた兄（苗字は「カゲヤマ」）から、兄の製麵所の廃業にともない山城谷村に持ち帰られた製麵機を譲られ、弟の宮成秀松がうどんの製麵所を山城谷村で開始したものの。

その年に（？）、食堂側からの要請で中華麵の製造を開始。

中華麵の製法などのアドバイスは、山城谷村出身で高知県中村に出ている「奥原製麵」（経営者の苗字は奥原）から得られる（奥原製麵はうどん専門の製麵所）。

その結果、兵庫県神戸市で中華そばの屋台営業などを行っていたキンシヤケンエイという中国人から「唐灰（とうあく）」を代引きで送ってもらえることとなり、この「唐灰」を使って小麦粉で中華麵の製造を開始することになる。戦前（一九四五年（昭和二〇）の終戦以前）には山城谷村では宮成製麵所の中華麵を使って七軒か八軒の食堂が中華そばをメニューにし

ていた。

戦前の山城谷村の中華そばの具は、「ナルト」「生タマゴ」「テンブラ（共通語でいう「さつま揚げ」の徳島方言）」「竹輪」「ネギ（きざんだもの）」「油揚げ」。「ナルト」は香川県観音寺市から運ばれて来て入っていた。

スープは、ほとんどうどんや日本そばと同じものであったが、中華麵を茹でるときに使う湯に「唐灰」から染み出してくる油分を、盛り付けのときに井に加えることで、うどんや日本そばとは違う風味が出た。戦後に「唐灰」を「カンスイ」に切り替えるとその効果が出ず、食堂側から苦情が出た。

戦後の一九五〇年（昭和二五）ころには、全国の保健所によって地中から掘り出した自然状態の「唐灰」の中華麵製造への使用が禁じられた。そのため、それ以降は、自然状態の「唐灰」を水で溶かして布を通してろ過しホコリなどの不純物を取り除いたものを立方体に固めて造った「唐灰」がビニール袋に入って届けられたが、一九六〇年（昭和三五）ころには、これも保健所によって禁止され、それ以降は、人工的に合成された粉末の「カンスイ」を使った中華麵の製造となった。

《宮成製麵所の二代目経営者の宮成久夫（一九三三年（昭和八）生まれ）、二〇〇三年（平成一五）談より》

※ 宮成製麵所は現在では三代目の宮成秀樹が継いでいる。

【注釈1】 香川県の高松市と高知県の高知市を結ぶ国鉄の土讃線は、一九三一年（昭和六）九月には徳島県内側では香川県から三縄駅まで通じていたが、高知県との間には未通区間があった。一九三三年（昭和八）当時にはそれをつなぐ工事が行われていた。一九三五年（昭和一〇）一月二八日に三縄と豊永（高知県側）の間がつながり、土讃線は全面開通となる

が、その後も駅舎や線路の補強工事がしばらくは続いた。

この土讃線の全面開通工事には日本列島各地や朝鮮半島、または中国からも人々が来ていた。そのために、当時のほとんどの徳島県民には知られていない中国式の麺を知る徳島県外出身の彼らからの要望で食堂側がメニューに中華そばを加えることになったらしい。こうして、宮成製麺所の創業者の宮成秀松は食堂側からの要請で中華麺を製造することとなったが、当時、中華そばというものが存在することを知らなかったが、見たことも食べたこともないなかで試行錯誤して製造したという。

なお、戦前（太平洋戦争の終戦以前）には、道路事情も悪く、自転車しか配達手段が無かったために、宮成製麺所の麺は山城谷村内だけで販売されていた。

●一九三三年（昭和八）～一九四〇年（昭和一五）の間のいつか

【徳島市新町橋通りの屋台】

一九三一年（昭和六）に徳島市の新町橋通り（当時の呼称は「天神通り」と大工町との交差点の大工町三七（現・新町橋二丁目）に転居してきた奥村等（一九二七年（昭和二）生まれ）によると、奥村が小学生のときには新町橋通りに日本人や中国人の「支那そば」と書かれた屋台が夜中の一時から一二時ころにラッパ（チャルメラ）でおなじみの曲（ドラマなどでも多用されるワンパターンの有名な節回しのもの）を吹きながらやって来ていた。当時小学生であった奥村もその音色で眼を覚ますことがあったと言ふ。

日本人・中国人ともに、麺は、やや乾き気味になったものを使用していた。その一人前の麺の塊（タマ状）を手にとって調理板に叩きつけると麺がほぐれ、それを茹でて丼で出した。

スープの側は、自宅（であろう）で醤油でおそらく豚を煮込んで作った

らしいスープの原液を一升瓶に入れて屋台で運んで来ており、それを丼に注ぎ、その上に湯（ダシなどを扱ってはいないまったくの「湯」）を注いでスープにする。そこに茹で終わった麺を入れ、具にはネギとシナチク（メシマ）と豚の乾燥肉を乗せ、胡椒をかけてから客に出した。

麺は、やや黄色かったが、今日の麺ほどには黄色の発色が強くない。

スープは、やや黄色いが透明（タン麺のようには無色では無い）。

「豚の乾燥肉」は、乾燥しているとはいえず、今日のビーフジャーキーなどの乾燥肉ほどには乾いてはいない。これには塩味がついていた。

シナチクは、日本人の屋台の場合は味付けが薄かったが、中国人の場合には胡椒なども利いており煮付け方が上手でピリリとしていて、奥村少年には中国人の屋台のほうが美味く感じられたと言ふ。

スープも同様で、基本的に日本人と中国人の間には作り方には差はないようだが、日本人側はあっさりしすぎており、中国人側の方がしっかりして風味なども優れていたと奥村は言ふ。

「あの中国人（名を奥村は失念）の屋台の中華そばは美味かったなあ」と、複数いた中国人の屋台の内の特定の中国人のそばを奥村は現在も懐かしむ。

なお、一九三七年（昭和一二）七月に起った盧溝橋事件以降の日中戦争の激化で中国人の屋台は姿を消してゆき、太平洋戦争（一九四一年（昭和一六）～二月開戦）の開始以降には日本人の屋台も見えなくなってしまったと奥村は言ふ。

一九三六年（昭和一一）ころの「シナそば」の値段は一五銭。

《奥村等、二〇〇三年（平成一五）九月二六日談より》

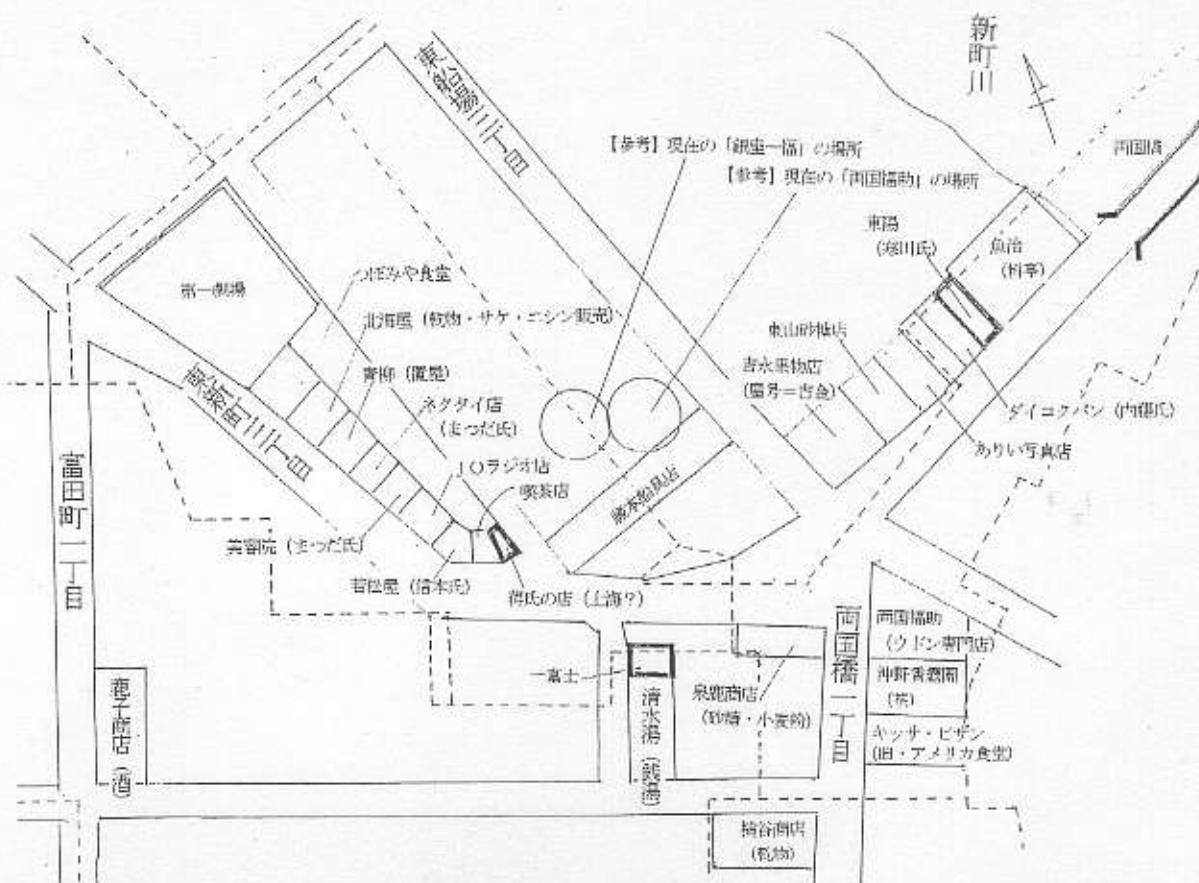


図1 法務局所蔵の1942年(昭和17)12月~1949年(昭和24)ころの間に作成されたらしい図から筆者が起した昭和10年代の地図。

店舗の場所はほぼ正確ではあるが、各店舗の面積(間口や奥行)は正確ではない。また、「上海=蔣氏の店」と「東陽」「一富士」以外の店舗や家屋は基本的に省略してある(この図にある「沖野香露園」「キッサ・ビザン」「榎谷商店」「鹿子商店」は当時も現在(2003年)も同じ位置にある。道路の位置の方が変更になっているのである)。

●一九三五年(昭和一〇)

【徳島市銀座、蔣の店】

このころには、すでに中国人の蔣(シヨウ)が徳島市の新鍛冶屋町(後の東新町三丁目、現・銀座)に住んでいた(図1)。

二階建てでガラス戸の玄関のあるその家屋の一階内部の土間に屋台を置き、その家屋内で中華そば(シナそば)の仕込みを蔣氏が行っていたらしい。

《一九三五年(昭和一〇)に大道から新鍛冶屋町に転居してきて、蔣宅から一軒はさんだ隣に住んだ信本憲一の二〇〇三年(平成一五)八月談より》

●一九三五年(昭和一〇)または一九三七年(昭和一二)ころ

【小松島市】

勝浦郡小松島町(現・小松島市)の現在の南小松島町あたりに住んでいた中国人(氏名は失念されている)が、中華そば(シナそば)屋台を現在の松島町や二条通りで営業していた。後に日中戦争が激しくなると太平洋戦争の終戦以前に本国へ帰国したらしい。

スープは脂っこくは無く、トンコツの澄んだもので塩味。麺は自家製麺をその中国人自身がおこなっており、完成した中華そばでは細くて軟らかいものであった。具は「チャーシュー(煮豚)」と「ネギ(きざんだもの)」だけ。

この中国人は、(現在の)小松島市松島町の肉店「精肉い

るは本店」(一九三〇年(昭和五)開業)に自転車であつてトンコツや肉を仕入れていた。

《「いろは」二代目経営者(一九三〇年(昭和五)生まれ)、二〇〇三年(平成一五)六月談より》

〔注釈1〕 この中華そばを食べた「いろは」の二代目経営者(当時は幼稚園児)は、屋台の屋号を記憶してはいないが屋台には「支那蕎麦」と漢字で書かれていたと言ふ。

当時、「いろは」の店が客で忙しくなると、「いろは」の当時の経営者であつた親によつて、仕入れに来ていたその中国人に弟とともにしよつちゅうあづけられたと言ふ。

「いろは」に肉などを仕入れに来たその中国人が荷物を乗せて押して帰るその自転車に弟とともに同行して、その中国人の家にお邪魔をし、中華そば屋台の仕込みをその中国人が行っているときにその中国人から夕食をごちそうになり、その仕込みの終了後に「いろは」の従業員が迎えに来るか、または、開業場所に出発する屋台について「いろは」の前まで送り届けてもらつていた。

●一九三六年(昭和一一)の後

【徳島市南前川町】

徳島市の(現在の)南前川町の前川橋の北側たもとは、夜にチャルメラを吹いて屋台の中華そば(支那そば)が通つていた。

一九三六年(昭和一一)当時のウドン(素ウドンIIかけウドン)は四銭。

一九四一年(昭和一六)ころにはウドン(素ウドンIIかけウドン)は五銭であつたらしい。中華そばについては食べなかつたので値段は不明。《一九

三六年(昭和一一)にこの場所で開業したウドン専門店「福助(前川店)」の創業者の二〇〇三年(平成一五)九月談より》

※ 「福助(前川店)」とは一九四六年(昭和二二)から徳島市大道二丁目に移転した現在の「福助(大道店)」のこと。

●一九三六年(昭和一一)、または一九三七年(昭和一二)ころ

【徳島市富田橋一丁目、「富士食堂」】

徳島市の新町川に架かる富田橋の南詰の南東(現在の富田橋一丁目七番地あたり)で、「富士(いちふじ)食堂」が営業を行つていた。

経営者は郡大蔵(こおり・だいぞう)。

郡は、この店の開店以前には徳島市栄町の映画館「新富座」前で、ウドンの専門店「駅前・福助」の支店を営業していたが、二年間ほど経営をおこなつた後に他者にこの店を譲り、隠棲をしばらくした。

その隠棲後、当時徳島市に住んでいた中国人から中華そば(シナそば)の作り方を学んでいたので、屋台を(大工に?)発注して中華そばの屋台の経営を始めた。ただし、人の少ないところではともかく、人の多いところでは(照れくさかつたらしく)チャルメラを吹くことができず、一週間で中華そばの屋台の営業を止めてしまった。

その後(一九三五年(昭和一〇)前後?)に、「富田橋一丁目」「富士食堂」を開始する。当初はウドンを出していたらしいが、やがて、「十銭洋食」をメニューの主力にし繁盛をさせる(「十銭洋食」とは、廉価な洋食という意味である)。

この店は郡の住居でもあつたが、その後に住居を富田橋の北詰め(現在の住所表記では南内町一丁目)に移し、店は新魚町(一九四二年(昭和一七))からは富田町などへと町名が変更される)の銭湯「清水湯」の北隣に

移転させた。《郡大蔵の妻の弟中野登（一九一五年（大正四）生まれ）、二〇〇三年（平成一五）二月談より》

当時、籠屋町の商家の長男であった森本泰生（もりもと・やすお）一九二六年（大正一五）生まれ）は、自宅の井を持って、仲之町三丁目（富田橋一丁目のことであろう）筆者、注）の十字路のところにあった「一富士」に中華そば（シナそば）を買いによく行かされたと言う。

スープはトンコツやトリガラなどでできていたらしいが、黄色っぽく、ただし透き通っていた。

具は「チャーシュー」ではなく豚肉を煮付けたようなものが数切れ入っていて、それに「ネギ」と「タイワンタケ（台湾竹）」すなわち「シナチク」（メンマ）が乗っているものであったと記憶している。

この仲之町三丁目（富田橋一丁目であろう）にあった「一富士」は、一九三九年（昭和一四）か一九四〇年（昭和一五）あたりに閉店した。《森本泰生、二〇〇三年（平成一五）九月談より》

この「一富士」は仲之町三丁目の交差点の北東（富田橋一丁目）にあった洋食店の名ではないか？と当時よりこの交差点の近くに住む林公子（はやし・きみこ）一九二二年（大正一一）三月生まれ）は記憶している。女学校に入ったか入っていないころに、ここにたしか「一富士」という店が短期間あって洋食を食べたという。すると一九三四年（昭和九）前後となく。その店長の名を記憶してはいないが、西洋料理のコックの帽子を被って自転車で出前をするというように、客側も東新町などの洋食店に行くときのように服装に気を使わなく気楽に入れる店であったという。《林公子、二〇〇三年（平成一五）一月談より》

【注釈1】 林の言う「西洋料理のコックの帽子を被って自転車で出前」

というのは、中野によると郡大蔵本人のことであるとと言う。森本の記憶にある中華そばをこの富田橋店が出していたということの中野は記憶していない。一九三六年（昭和一一）か一九三七年（昭和一二）あたりには森本の記憶のように中華そばをメニューに加えていたのであるだろうか？

●一九三七年（昭和一二）または一九三八年（昭和二三）ころ

【徳島市銀座、「上海」？】

徳島市新鍛冶屋町（後の東新町三丁目、現・銀座）の蔦の結婚式と披露宴が行われる。

このとき、新鍛冶屋町内会の会長と副会長（信本憲一の父親）が招かれる。

副会長は、披露宴には中国料理が出ることを知り、先年の中華そば（シナそば）の体験から、自分自身の口には合わないであろうと判断し、自宅で食事を行ってから出席した。しかし、披露宴には副会長が直接には見たこともないような珍しい中国料理が多く出された。このことから、副会長はそれらを食べたいと思ったが、事前に食事をしてきてしまったためにすでに満腹でほとんど食べることができず地団太を踏んだと、副会長の息子である信本憲一は帰宅後の父親から聞かされたと言う。

なお、この日の披露宴の中国料理は、蔦の友人である広島県広島市から駆けつけてくれた中国人コックが作ったという。

どうやら、この結婚以降に、この場所で、店舗としての中華そば（シナそば）店も蔦は開始したらしい（図1）。

ただし、一九三九年（昭和一四）ころには、本国に帰国したのか、店は閉店し、蔦夫妻も転居してしまっただけらしい。《信本憲一、二〇〇三年（平成一五）八月談より》

(蔣が) 店舗で中華そばの営業を開始した後は、屋台は家屋(店舗)内の土間ではなく店舗の前に置かれていた。店舗の営業時間の終了以降には屋台での営業も行っていただけではなからうか? 《信本憲一、二〇〇三年(平成一五) 一二月談》

徳島市南矢三町三丁目中華そばも扱っている食堂の「徳島軒」の経営者(一九三三年(昭和八)生まれ)も、子供のころにはこの店の近所に住んでいたためにこの中国人夫妻の中華そば店(場所は記憶しているが店名と経営者名は失念)を記憶している。残念ながら、自分自身にとっては(当時の中華そばは)未知の食べ物であったので食べなかつたと当時をふりかえる。《「徳島軒」経営者の二〇〇三年(平成一五)七月、一二月談より》

そのころ富田町に住み、この蔣夫妻の中華そばを実際に食べた平野艶子(ひらのつやこ)一九二七年(昭和二)生まれ)によると、麺は白くやや透きとおっており、春雨よりもやや太いものであったという。また、スープも透きとおって透明なものに近かつたという。それは、たいへん美味しいものであり、その後、二〇〇三年(平成一五)の今日に至っても、この店の中華そばを超える中華そばには出会わないと言っている。

メニューについては中華そば(シナそば)以外にはチャーハンくらいしか無かつたように記憶しており、中国料理店(または中華料理店)というよりは今日的な中華そば専門店だったと言っている。

平野艶子の弟の平野雄敏(ひらのたけとし)一九三〇年(昭和五)生まれ)は、「四く五回は親に連れられて食べに行ったが、スープはやや黄色かつた」と言う。また、「何という種類の中華そばであったかは不明だが、エビが多く入っていた」と言う。

ところで、一九三〇年(昭和五)生まれの近所の男性によると、この蔣夫妻の店は人気があつたが、あるときから、「あの店では麺に石を粉にして

混ぜている」という噂が立ち、それからは、この男性も含めあまり客が行かなくなつたと言っている。そうこうしているといつの間にか店は閉店してしまつたと言っている。

「注釈1」この「石」と噂されたものは、一九五〇年(昭和二五)以前には中華麺の製造に使用されていた自然状態の「カンスイ」の原石である。

一九五〇年(昭和二五)ころ以前には、「カンスイ」は今日のように薬品を混ぜ合わせて合成されて製造はされていなくて、中国で採掘される自然状態の石状のものを砕いて粉にしたものが、小麦粉に混ぜられて中華麺の製造に使用されていた。

蔣の麺が白く透き通っていたということ、この日本では産出しない自然状態の「カンスイ」を取り寄せて使っていたということからすると、精製度の高い良質な小麦粉を使い本式の中華麺を蔣が作っていたということになる。中華麺に精製度の低い小麦粉を使って「カンスイ」を加えると、麺が黄色くなるからだ。

この良質な麺を作っている作業を覗き見た(?)人が、「麺に『石』を粉にして入れる」ことを悪いことだと解釈(無知による誤解)し言いふらしたのである。

当時の徳島市でも料理の専門家であれば中国料理の専門家でなくとも基礎教養として中華麺の製造には「カンスイ」を使用することを知っていたであろうが、当時の多くの徳島市民には、そのあたりの知識はなかつたらしく誤解釈が流れてしまったらしい。

「注釈2」この蔣夫妻の店の名は「上海」らしい。

《一九二八年（昭和三）生まれ世代の「新町小学校同窓会」が二〇〇〇年（平成一二）ころに作った昭和一〇年代の徳島市内の新町小学校校区の回想地図からの推測などによる》

●一九三七年（昭和一二）または一九三八年（昭和一三）

【三好郡池田町、駅前屋台】

一九三七年（昭和一二）七月に起った盧溝橋事件以降の日中戦争の激化によって、それまで三好郡池田町の駅前などで中華そば（当人は「シナそば」と呼称）の屋台を営業していた中国人（氏名は失念されている）が本國に帰国。

このときに、三好郡加茂村（現在の三加茂町）出身で当時には池田町に住んでいた平尾久吉（ひらお・ひさきち）がその中国人から屋台を購入し、屋台の中華そば（シナそば）を平尾が継続した。

ただし、味が変わる。中華そば（シナそば）にそのものについては、その中国人の場合のスープは「トリガラ」主体の黄色っぽいもの。具は「チャーシュー」「メンマ」「ネギ」であった。一方の平尾久吉の場合は「イリコ（だしジャコ）」主体で「トリガラ」「豚骨」が隠し味のアッサリしたスープ。具は「チャーシュー」「メンマ」「カマボコ」「ネギ」であったらしい。この変化は、平尾久吉がその数年前までは福島県の喜多方に住み喜多方の女性を妻にしているために、喜多方で学んだ中華そばの作り方を採用したからであろうと、平尾の遺族などには推測されている。

平尾久吉は東京に出て修行したパン職人というのが本来の本業。喜多方でパン店を経営あるいは勤務していたらしい。

【注釈1】 屋台を帰国する中国人から平尾久吉が買ったという言い伝え

は、平尾家（含む平尾久吉創業の中華そば店「かもや」の共同経営者の平尾秀市の妻「スミ子」）には残っていない。平尾家では「（久吉が）戦前に中華そばの屋台をおこなっていたいそう儲けて、その儲けで終戦直後に土地を買って家を建てた」と伝わっている。《平尾スミ子、二〇〇三年（平成一五）四月二七日談より》

日中戦争の激化で帰国する中国人から屋台を平尾久吉が譲り受けたということは、池田町のレストラン「八千代」の経営者である大西正祝（おおにしまさのり）一九二九年（昭和四）生まれの記憶による。ただし、大西は、その屋台を譲り受けた人のファーストネームは記憶しておらず、「戦後に中華そば店『かもや』を開いた平尾さんである」としている。《大西正祝、二〇〇三年（平成一五）四月二七日談より》

【注釈2】 その中国人から平尾久吉に屋台の経営が代わってから味が変わったという指摘は、子供のころにこの屋台の中華そばを父親にねだって食べさせてもらった大西正祝の記憶による。

その中国人の中華そば（シナそば）のスープや具については大西正祝の記憶による。平尾久吉の屋台のスープと具は、戦後の「かもや」時代の中華そばの記憶からの平尾スミ子の推測。

【注釈3】 福島県喜多方では、遅くとも大正末期にはすでに数軒の屋台などが中華そば（シナそば）を扱っていたが、その創生期の歴史は関係者の転居などによって喜多方の研究者にも正確にはつかめならしい。

●一九三八年（昭和一三）前後

【徳島市両国橋の屋台】

徳島市の両国橋の南側の通りで、夜（午後二時ころ）に中華そば（シナそば）の屋台がチャルメラを吹いて流していた。

屋台を引いていたのは日本人。スープはほとんどウドンや日本そばと変わらないもの。

具については記憶されていない。

《両国橋の沖野泰子（一九二〇年（大正九）生まれ）談より》

●一九三七年（昭和一二）か一九三八年（昭和一三）

【徳島市秋田町の屋台基地？】

現在の徳島市秋田町五丁目あたりに当時には遊郭があったが、その遊郭の塀の外に隣接（東南方向）した場所に屋台が四台か五台ほど置かれていた（図2）。

これを見て「ここが中華そば（シナそば）屋台の発進基地であったのか！」と判断したと、当時、籠屋町に住み、釣などで津田方面に向かって歩いて道を通った森本泰生は言う。《森本泰生（一九二六年（大正一五）生まれ）、二〇〇三年（平成一五）九月談より》

●一九三九年（昭和一四）

【徳島県】

徳島県内の豚の飼育頭数が、一九三九年（昭和一四）には六八三六頭となる。これは、戦前（太平洋戦争終結以前）の徳島県内での最高数となるらしい。《参照、『阿波・徳島食文化史年表』および『徳島県史 第六巻』》

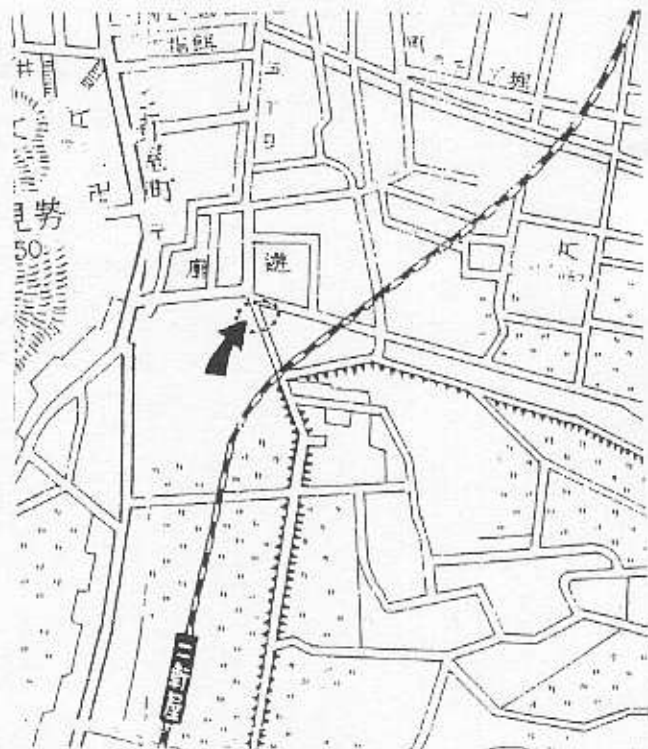


図2 『徳島毎日新聞』（1937年（昭和12）5月15日号）付録の「大徳島市街図」に、筆者が屋台基地の位置を書き込んだもの。

●一九三九年（昭和一四）か一九四〇年（昭和一五）ころ

【徳島市富田町？「一富士」】

富田橋一丁目にあった「一富士食堂」が、このころに、新魚町（一九四二年（昭和一七）からは富田町や東新町三丁目などへと町名が分割され変更される）の銭湯「清水湯」の北隣に移転される（図1）。

このときに店名は「一富士食堂」から「一富士」に変更された。ただし、店舗には店名は書かれていなかったらしく、暖簾の赤い地に白文字で「支那蕎麦」（支那そば）と書かれていただけだった。

富田橋一丁目の「一富士食堂」と同様に経営者は郡大蔵だが、富田橋時代の「一富士食堂」では弟子であった阿部若美が郡から店長を任された。

この「清水湯」北隣の「一富士」は一九四九年（昭和二四）ころの都市計画で道路の付け換え（銀座通りの新設）がおこなわれるときに閉店した。

「一富士」の使用していた中華麵はその前身の昭和一桁代末の屋台時代からの自家製麵で、小型の手動式の製麵機で製造されていた。

《中野登（一九一五年（大正四）生まれ）、二〇〇三（平成一五）一二月談より》

当時、籠屋町に住んでいた森本泰生は、この店の客であったが、一九四一年（昭和一六）ころには新しい「一富士」はあったという。

この新旧の「一富士」の中華そばには「モヤシ」が入っていなかったと森本は言うが、その根拠は、森本が「モヤシ」というものを初めて知ったのが軍隊時代のことであるからだ。一九四四年（昭和一九）二月に森本は徴兵されるが、その徴兵後に兵庫県のササヤマで食べた軍の食事の味噌汁に入っているものを見て、「これは何か？」と質問したところ「モヤシだ」と教わったのがモヤシとの最初の出会いだったということによる。

森本は、新しい「一富士」も旧「一富士（一富士食堂）」も中華そばのストーブや具に関しては同じであったと言う。

ただ、森本の記憶では、この新「一富士」は新町川に架かる富田橋の北詰（富田橋の北西側）であったと言う。そこは富田橋の南詰（現在の富田橋一丁目七番地あたり）から郡大蔵が移転した住居の場所（現在の住所表記では南内町一丁目）であるが、その場所で、弟子（阿部岩美のこと）が中華そば店「一富士」を一九四一年（昭和一六）ころに行っていたと森本は言う。したがって、短期間だけ富田橋の北詰に「一富士」の存在していた時期が、「清水湯」の北隣の店舗以前に存在していた可能性もある。

●【参考】一九四一年（昭和一六）四月

このころから、スパイ対策の目的から徳島市街での街並みの写真撮影が原則的に禁止されることとなったらしい。

●一九四一年（昭和一六）ころ

【徳島市両国橋、「東陽」】

徳島市の両国橋の南詰に木造三階建ての料亭「魚治（うおじ）」があったが、その南隣に中華そば（シナそば）の店舗「東陽（とうよう）」が一九三七年（昭和一二）か、その翌年ころに開業した（図1）（写真1）。

一九四一年（昭和一六）、または、その前年あたりに中華そば（シナそば）



写真1 両国橋を北東側から撮影した、1935年（昭和10）ころらしいとされている写真。

写真では両国橋のたもとの右側にある木造三階建ての建物が料亭「魚治」。「魚治」に隣接する木造三階建ての建物に1937年（昭和12）ころ以降には「東陽」が入っている。残念ながら、「魚治」寄りのテントのある店は「ダイコクパン」であって、この「ダイコクパン」と「魚治」の間が「東陽」となるが、死角になって写ってはいないと寒川春美は言う。《写真提供＝徳島市市史編集室》

専門店になったのでは？という説もある。

遅くとも一九四一年（昭和一六）には中華そば（シナそば）専門店になっていたらしい。

経営者は寒川定一（かんがわ・さだいち）。

「東陽」の間口は二間というように小さな店舗面積であったという（あるいは間口はもう少し広かったと記憶する人もいる）。

建物は木造三階建てで、いわば三軒長屋形式。この建物に北側から「東陽」「ダイコクパン」さらにもう一軒が入っていた。

「注釈1」 「銀座一福」（徳島市銀座）の店主の折原勝之（一九三五年（昭和一〇）生まれ）が子供のころに親に連れられて両国橋脇の魚治の隣のこの店（店名失念）に食べに行った部分の記憶では、「揚げソバがあつてそれを食べた」という。《折原勝之、二〇〇三年（平成一五）一月談より》

戦後の小松島市の中華そば店「カサイ」の初代店主の妻の笠井ミヨ子（一九二三年（大正一二）生まれ）は、独身時代の当時、この両国橋の対岸の親戚宅に下宿して丸新百貨店（東新町一丁目）に勤務し通っていたので、通勤路にあるこの店（店名失念）が昭和一六六〇年に存在していたことを記憶している。「徳島には戦前には中華料理店が無かったという人がいるけど、戦前にも両国橋の南詰めに中華料理店があった」と言う。ただし、「店に入ったことがないのでメニューについては判らない」と言う。《笠井ミヨ子、二〇〇三年（平成一五）七月談より》

この店の「中華そば」は、当時の屋台の中華そばとは違ってややアブラっぽく、今日の他店の中華そばとほとんど同じだった。具については記憶が無い。店に入ったことは無いが、近所であったので父親が出前で取り寄せて、それを食べたと思う。一九四一年（昭和一六）ころのこと

だと記憶している。《両国橋在住の沖野泰子（一九二〇年（大正九）生まれ）、二〇〇三年（平成一五）談》

徳島県の西洋料理店の草分けの店の一つであり料亭でもあった一八八一年（明治一四）七月から一九四五年（昭和二〇）七月の徳島大空襲まで営業をしていた「市川精養軒」の市川四郎（一九二四年（大正一三）生まれ）は、一九四二年（昭和一七）か一九四三年（昭和一八）のすでに太平洋戦争の開戦後にこの店（店名失念、経営者の苗字は寒川）に中華そばを食べに行っている。市川は、そのスープについては今日的なトンコツ主体のものではなくトリガラでやや黄色く透き通ったものであり、麺はストレート麺、具には「チャーシュー」「ネギ（きざんだもの）」、それに加えて「カマボコ」は乗っていたか乗っていなかったか、「カマボコ」の有無については記憶があいまいであると言う。《市川四郎、二〇〇三年（平成一五）一〇月談より》

「この店は美味いとの評判だったので小学生のときに祖母に連れられて食べに行ったが、当時は太平洋戦争も開始された後であったので、朝の開店とはぼ同時に全メニューが売り切れになり、結局は東陽では何も食べることができなかった」と、戦後には寒川定一の次男と知り合い結婚することになる寒川妙子（一九三〇年（昭和五）生まれ）は語る。《寒川妙子、二〇〇三年（平成一五）一〇月談より》

寒川定一の長男の寒川春美（一九二二年（大正一〇）一二月生まれ）は、寒川春美が旧制中学卒業後、軍の教育機関での派遣先から東京に向かう最中の一九四五年（昭和二〇）正月に実家の「東陽」に寄ったときの記憶として、「そのときは支那そばは配給とかですぐになくなるようでした」と、二〇〇三年（平成一五）一二月に語っている。少なくとも一九四五年（昭和二〇）一月にはなんとか店を開いていたことが判る。

その後の一九四五年（昭和二〇）七月の「徳島大空襲」で店舗は焼失する。戦後には、店は麻雀店として同地に再建されたが、一九四八年（昭和二三）に寒川定一は五二歳で亡くなり、一九四九年（昭和二四）には、戦後の都市計画でこの場所が拡張される道路の一部や公園になることから、換地（代替地）に家族は移転した。

「東陽」のメニューについては、寒川春美の記憶によると、「支那そば」「焼きそば」、それに加えてたしか「ワントン麵」があったという。メニューについては、二〇〇三年（平成一五）一二月現在の寒川春美の記憶によると次のようになる。

「支那そば」

支那そばのダシは鶏のガラで炊き出し、それにかつお節と昆布を加えて汁（スープ）にする。淡い黄色のものとなる。

この鶏のガラは、道路を挟んで向いにあったカシワ（共通語でいう「鶏肉」）屋の「とり芳（とりよし）」（当時の屋号は「村上（むらかみ）」）から購入していた（「とり芳」は現在では富田町一丁目に移転）。

「かえし（リタレ）」については豚肉を醤油で炊き出して作る。この醤油を井に入れスープを加えて、茹でた麺を入れる。

具については、「ネギ」「豚肉」「シナチク」。なお、「カマボコ」の有無については思い出せないもので、乗っていなかったと推測できる。

「焼きそば」

そばを油で揚げてカリカリにしてその上に具を乗せたものであり、具については記憶が曖昧というが、トロミをカタクリ粉でつけて、「豚肉」「シナチク」「タマネギ」が乗っていたと記憶されている。

【注釈2】 「中華麵」について

「東陽」が使用していた中華麵は、寒川定一の親戚の女性（一九二八年（昭和三）生まれ）によると「秋田町の遊郭の向こう側（南側）の門と国鉄の線路との間に住んでいた中国人（名前は失念とのこと）が店に配達して来ていた」と言う。遊郭には北側と南側に商店街の入り口のアーケードのように門が路上にあった。その南側の門の近くに線路があった（図2）。

その女性は、「戦前にもたくさん中華そばの店はあったのだろう」と言う。なぜならば「東陽」一軒だけに中華麵を卸しては中国人の商いが成り立たないと判断できるからだ。したがって、その中国人自身も店を行っていた可能性はあるし、他の大衆食堂などにも麺を卸していた可能性もあるという。

《寒川妙子による二〇〇三年（平成一五）一二月の聞き取りより》

【注釈3】 寒川定一は一九三七年（昭和一二）ころの「東陽」の開業直前までは徳島市内の佐古町で、家具の製造業とカフェーの経営をしていたが、次男が小学生の時（一九三七年（昭和一二）三月卒業）に次男を連れて大阪に視察に行き、そこで、どうも中華そばの作り方を学んだらしい（視察は数日程度であったらしい）。

つまりカフェーの経営などをしていたために中華そばに関する基本的な知識は事前にあったと推測できる。調理の専門書には、中国料理や中華そばのレシピは大正時代あたりから紹介されている。したがって、大阪行きは当時の徳島市にはあまりなかった「中華そば（シナそば）」の実物を見て食べて味加減を確かめるための視察であったのだろう。

●一九四一年（昭和一六）晩秋

【徳島市寺島本町、大社義規のハム工場】

一九四一年（昭和一六）には兎肉業者が共同出資した徳島市寺島本町の小規模なハム工場がハムの製造をしていたが、一九四一年（昭和一六）晩秋に、その工場を大社（おおごそ）義規が買い取る。大社義規は、香川県養豚組合でハムやソーセージの製法と流通機構を学んだ後に徳島市寺島本町のハム工場を購入した。

〔参照〕『徳島県史 第六巻』

〔注釈1〕 一九四二年（昭和一七）三月に社名は「徳島食肉加工場」へと変更され、ハムの製造と大阪方面での販売を行うが、昭和一八年一月に大社義規に召集令状が出て兵役に付いたために工場は自然休業となり、工場自体も一九四五年（昭和二〇）七月の徳島大空襲で焼失する。

一九四八年（昭和二三）八月には、大社義規は徳島市万代町でハム・ソーセージの工場を再建し、一九五一年（昭和二六）に社名を「徳島ハム株式会社」へと改称する。一九六三年（昭和三八）には大阪の「鳥清ハム株式会社」を吸収合併し、社名を「日本ハム株式会社」へと変更する。

「新横浜ラーメン博物館」によると、この「徳島ハム」が存在したことにより安価にトンコツが入りでき、（戦後の）徳島のラーメン（中華そば）のスープにはトンコツ主体のものが普及したとされる。

●一九四二年（昭和一七）かその翌年あたり

【徳島市佐古、吉積幸雄の屋台】

徳島市佐古の国鉄の佐古駅前に住み醤油業を行っていた吉積幸雄が、副業で夜間には中華そばの屋台「東洋軒」をその周辺の町で営業していたが、戦争の激化などで屋台を閉店し一九四二年（昭和一七）かその翌年あたり

徳島市への米軍による本格的な空襲（徳島大空襲）は一九四五年（昭和二〇）七月。

息子で一九四二年（昭和一七）二月生まれの吉積元（よしずみ・はじめ）によると、父親の吉積幸雄の正業であった「醤油」というのは醸造か問屋か小売か、経営者であったのか従業員であったのかは不明。吉積元には戦前の徳島市の記憶や屋台に関する直接の記憶は無い。

この醤油の取引先の一つのところの人から「こういうものをやってはどうだろうか？」と中華そば（シナそば）の屋台の経営を薦められて吉積幸雄は中華そばの屋台を副業で始めたという。

〔注釈1〕 戦後の一九五〇年（昭和二五）に、疎開先から佐古に帰った吉積幸雄は、再び、今度は正業として屋台「東洋軒」を行うが、そのスープなどから判断すると戦前のものもトリガラを主体とした黄色っぽい色のスープであったと推測される。

なお、現在の店舗「東洋軒」（徳島市佐古八番町、一九五四年（昭和二九）開設）には「中華そば」と記載された暖簾が玄関にかかっているが、店舗の開業当初の暖簾には「支那そば」と書かれていた。それがいつのまにか、暖簾の文字が「中華そば」へと変わったと吉積元は言う。「そば」そのものは変化しなかったが、名称が変化したのである。

〔注釈2〕 江戸時代から続く徳島市内の老舗のウドン専門店「両国福助」

（両国店は明治八年に開業）の渡辺福徳（一九二二年（大正一〇）九月生まれ）によると、一般への食料の配給は終戦まではあったものの、食堂などへの配給は無く、一九四一年（昭和一六）を最後にウドン店への小麦粉の供給は困難になるとのこと。一九四一年（昭和一六）に「両国福助」は

二百袋の小麦粉を日清製粉から、醤油三千樽は香川県引田の「イツツヤ」から仕入れ、それを終戦近くまで持たせた（ただし一九四五年（昭和二〇）七月の空襲で店舗ごと焼失）。もともと、微量の小麦粉は一九四一年（昭和一六）以降にも「両国補助」では入手はできたという。このことから判断すると、この一九四一年（昭和一六）以降に吉積の中華そば屋台も徐々に材料不足に陥ったことは推測できる。空襲への警戒と同時に、この物資不足で屋台は遅くとも一九四二年（昭和一七）かその翌年には閉店したと推測できる。疎開は、一九四二年（昭和一七）二月の息子（元）の誕生以降に行われた。

●【参考】一九四三年（昭和一八）末ころ

『続・徳島むかしむかし』（編著Ⅱ飯原一夫、一九七四年（昭和四九）発行）の「カフェー・ノグチ」の項では、富田町の西洋料理店「カフェー・ノグチ」の上山はな子が次のように語っている。

《昭和一二年に大陸で戦争が始まって（中略）だんだん戦時色になったが、ほんでも一五、六年ころまでは、まだ普通に商売はだけよったね。ほれがアメリカやイギリスあいてになって急に窮屈。一八年の末には、まず、大きいところからやめてくれと営業停止。もうほの時分には、止めやいわれんでも、なんでも配給になっとって、とても商売はでけなんだからね。うちやでも徴用で小松島のカン詰め工場へいたりしてね。日にも日にも防空演習。》

●【参考】一九四五年（昭和二〇）七月四日

徳島市に本格的な空襲が行われる。「徳島大空襲」と呼ばれ、徳島市の市街の七〇パーセントが焼失した。

※ 小松島町（現・小松島市）・池田町などでも空襲に備えて建物疎開などが行われていたが、結局は小松島町や池田町など徳島市以外の市街地には太平洋戦争では本格的な空襲は行われなかった。

●【参考】一九四五年（昭和二〇）八月一五日

日本は「ポツダム宣言」を受諾し、連合国に降伏。

●【参考】一九四五年（昭和二〇）一〇月

【徳島県】

アメリカ陸軍のホッジス連隊一五〇〇人が、徳島市蔵本町の「西部二三部隊」と小松島市和田島の「小松島海軍航空隊兵舎」に進駐し接收する。

●【参考】一九四六年（昭和二一）二月

【徳島県】

徳島県庁内に連合国の徳島軍政部（MGT）が設置される。

●一九四六年（昭和二一）春（または、その数ヶ月前）

【小松島市、二木・笠井屋台】

勝浦郡小松島町（後の小松島市）の現在の松島町の四国銀行の前などで、二木弘（にき・ひろむ）と笠井幸雄（かさい・ゆきお）の共同経営の中華そば屋台が開始される。

一年間ほどでコンビは解消され、一九四七年（昭和二二）ころから一九四九年（昭和二四）ころまでは笠井は回転焼き（大判焼きⅡ共通語の「今川焼き」）の屋台を松島町の八坂神社の境内で個人で経営する。また、笠井は、和田島の米軍キャンプ（旧・小松島海軍航空隊兵舎）の食堂や戦後に

再建された「ノグチ」の手伝いも昭和二〇年代には行っていた。

後に笠井は単独経営の中華そば屋台を一九五〇年（昭和二五）ころから始め、一九六二年（昭和三七）には小松島市横須に店舗「カサイ」を開設する。

二木弘は、このコンビの屋台の前後には古物商も兼業していたらしいが、コンビの解消後の一九四八年（昭和二三）以降には単独経営の中華そば屋台を小松島港（新港Ⅱしんこう）などで始めている。

一九五一年（昭和二六）ころに二木は中華そば屋台を止め、串カツやテンプラを出す屋台を小松島市松島町の阿波銀行横（小松島の旧家の西野本家の前あたり）で一九五三年（昭和二八）前後からは行う。ほぼ同時に松島町でお好み焼き店の経営を一九五五年（昭和三〇）以前には開始し、このお好み焼き店の経営を晩年まで続ける。

ところで、笠井幸雄の妻のミヨ子は、この（一九四六年（昭和二一）の）

二木・笠井コンビ屋台の開始の直前には「ほんの短い期間だが笠井幸雄は屋台で夜泣きウドンを単独で行っていた」と語る。

二木・笠井コンビの屋台の中華そばのスープはトンコツによる白濁したスープ。いわゆる一九九九年（平成一一）に「新横浜ラーメン博物館」が命名したところの「白系スープ」。

「注釈1」元国鉄職員のKは、この二木・笠井コンビの屋台の中華そばは次のようなものであったと言う。

スープはトンコツの白く濁ったもの。これに〇〇〇を隠し味で加える（今日では「企業秘密」であろう部分を当時は笠井幸雄も隠すことなく客に説明した）。

具には、豚肉を切って炊きつけて作ったもの（「チャーシュー」？「煮

豚」？）、「シイタケ」「板付け（カマボコ）」、それに瓶（ビン）詰で親指大の「タケノコ」をスライスしたものが乗る。麺は、当時は良い小麦粉が無かったのか、残念ながらまるでソウメンのようにコシの弱い軟らかいものであった。これらを丼に入れた後で、胡椒を振りかけ、油で炒めラー油に漬けておいた唐辛子のエキスをかけてから客に出す。

《元国鉄職員K（一九二六年（大正一五）生まれ）、二〇〇二年（平成一四）一月談より》

「注釈2」このころにはメンマ（シナチク）が入り辛かったらしく、瓶（ビン）詰め細いタケノコの水煮をスライスしたものをメンマの代用に使用していた。その後、物資が豊かな昭和三〇年代になっても、このタケノコが笠井屋台では定番となっていた。

「注釈3」一九四六年（昭和二一）の春に二木・笠井コンビの中華そばの屋台の営業がおこなわれていたというのは、一九四五年（昭和二〇）八月の復員後に元の職場である国鉄に再就職し、一九四五年（昭和二〇）の復員後の「南小松島駅」での勤務を最後に一九四六年（昭和二一）二月に国鉄を退社した当時の「南小松島駅」の職員Kの談による。

笠井（二木との共同経営）の中華そばの屋台が四国銀行前に登場したのは、Kが「南小松島駅」に勤務していたときの春のことであるので、一九四六年（昭和二一）の春であるとKは言う。

「注釈4」笠井幸雄は、戦前の子供のころには大阪や神戸などの阪神地区に出ていたが、昭和一〇年代には徳島市内で丸新百貨店の食堂やカフェ・ノグチ（現・レストラン・ノグチ）などで料理人をおこなっていたとい

うように洋食主体のコックであった。

戦後、戦災にあった神戸からイナガキという人が小松島町（現・小松島市堀川町）の笠井を頼ってやってきてしばらく笠井宅に居候状態となるが、そのときに笠井は自宅の台所でイナガキから中華そばの作りかたを教わる。これが直接には洋食主体の笠井幸雄が中華そばのスープなどの製法を直接に学んだ最初のようなのである。

なお、二木弘は、徳島市の生まれの理容師で、戦前戦中には理容店を徳島市伊月町で経営していた。

【注釈5】 この二木・笠井コンビの屋台では、調理はもっぱら笠井がおこなっていたらしく、少なくともトンコツや肉などの仕入れは小松島市松島町の「いろは」で笠井が行っていたと「いろは」の現経営者は記憶している。《「いろは」経営者、二〇〇三年（平成一五）六月談より》

【注釈6】 麺については、このコンビの屋台の営業では二木弘が担当し二木が自分で打っていたと、生前に二木弘が語っていたことを、小松島市松島町の食堂「日の出屋」の経営者藤井喜代子（一九三九年（昭和一四）生まれ）は記憶している。《藤井喜代子、二〇〇二年（平成一四）一〇月談より》

【注釈7】 スープについては、当時は七輪で煮込んで作っていたために、ついつい時間をかけて煮詰めすぎて白濁したのになってしまったと、笠井幸雄の妻のミヨ子は言う。つまりイナガキが笠井に伝授した段階では白濁状態にまでは至らないスープであったと推測できる。

九州地方の白濁したスープの中華そばの誕生話と同様に、失敗から生ま

れた小松島産の白濁スープだが、笠井と二木はこの白濁したスープを「良し」として採用したのであろう。

【注釈8】 トンコツによる白濁したスープのラーメン（中華そば）については、多くのラーメン本などによると、九州の博多で一九四六年（昭和二二）に津田茂が考案した、および、九州の久留米で一九四七年（昭和二二）に中華そば屋台「三九（サンキュー）」（経営者Ⅱ杉野勝見）がある日スープの煮込み過ぎで白濁させてしまつて誕生したと書かれている。

ほぼそのころの一九四七年（昭和二二）の春には、小松島でも二木・笠井コンビの屋台が、久留米の杉野勝見と同じ失敗で白濁したトンコツスープのラーメン（中華そば）を誕生させたということになる。

※ 笠井幸雄（一九一一年（明治四四）小松島市生まれ、八四歳で没）

※ 二木弘（一九二二年（明治四五）ころ徳島市生まれ、一九八九年（平成元）一〇月、七八歳で没）

【注釈9】 この二木・笠井コンビの屋台は、後の一九九九年（平成一一）に、「新横浜ラーメン博物館」によって、「徳島ラーメン」の「ルーツ」とされ評価されることとなる。

●一九四七年（昭和二二）または翌年

【三好郡池田町、「かもや」】

池田町マチ（「マチ」は地名）で平尾久吉が、甥の平尾ともいち（「智」）という漢字らしい）や、甥の平尾秀市と共同出資の中華そば店「かもや」を開始する（昭和六〇年代に閉店）。

麺は自家製麺。初期には製麺機を使わずに麺棒で延ばして切っていたが、

やがて、製麺機を購入してからは小麦粉をこね製麺機で切る形式に変えた。

昭和二〇年代には池田町内に他にも中華そばを出す店がやがて現われ、それらの店は香川県観音寺市の製麺所「十日屋」が造る業務用麺を使用していたが、「かもや」ではそれを購入せずに自家製麺を昭和三〇年代末か昭和四〇年代初頭までは行っていた。その後には「十日屋」の業務用の中華麺を使用するようになった。

「メンマ」は(当初からか?)観音寺市から仕入れたものを使用していたという。スープは「イリコ(だしジャコ)」主体で「トリガラ」「トンコツ」が隠し味のアッサリしたもの。具は「チャーシュー」「メンマ」「カマボコ」「ネギ」。

参考文献

- 飯原一夫 一九七四 『続・徳島むかしむかし』 教育出版センター
大阪通信局 一九二七 『徳島県(普通局) 電話番号簿(大正一五年一月一日現在)』 大阪通信局
岡田哲 二〇〇二 『ラーメンの誕生』 筑摩書房
株式会社あわわ編 一九九三 『ラーメンまんぶくBOOK』 株式会社あわわ
株式会社あわわ 二〇〇〇 『徳島ラーメンメジャー化計画(VOL.1)』
二、徳島ラーメンはどこから来たのか…『前編』 『あわわ』二〇〇〇年四月号 六二〜六三
株式会社あわわ 二〇〇〇 『徳島ラーメンメジャー化計画(VOL.1)』
三、徳島ラーメンはどこから来たのか…『後編』 『あわわ』二〇〇〇年五月号 七〇〜七一

西東秋男 一九八七 『阿波・徳島食文化史年表』 西東秋男

篠原雅一 一九六八 『川島の百年懐古録』 篠原雅一

篠原雅一 一九七六 『阿波商売今昔』 徳島県出版文化協会

戴國輝 一九八三 『中華調理の浸透』 『週刊朝日百科・世界の食べ物』

日本編(三九) 近代の食事』 朝日新聞社

武内伸 二〇〇一 『明日はどっちだ!? 徳島のラーメン/昔、今、これから』 『徳島のラーメン 中華そば』 株式会社あわわ 六〜八

徳島市史編さん室編 一九六九 『写真でみる徳島市百年』 徳島市役所

徳島市史編さん室編 一九八三 『徳島市史 第三巻』 徳島市教育委員会

会

徳島県教育委員会編 一九五五 『徳島県教育八〇年史』 徳島県教育委員会

員会

徳島県教育会編 一九五九 『徳島県教育沿革史(後編)』 徳島県教育会

徳島県史編さん委員会編 一九六七 『徳島県史 第六巻』 徳島県

徳島毎日新聞社 一九二四 『徳島毎日新聞』(二月二七日号)

徳島毎日新聞社 一九二五 『徳島毎日新聞』(二月一日号)

徳島毎日新聞社 一九二七 『徳島毎日新聞』(二月二八日号)

徳島毎日新聞社 一九三七 『大徳島市街図』

山田成乗 二〇〇〇 『朝念暮念』二二六 中津峰如意輪寺

山田成乗 二〇〇二 『朝念暮念』 徳島出版株式会社

山田政平 一九二九 『四季の支那料理』 味の素本舗鈴木商店

不詳 一九二七 『徳島市街図』 一九六〇 『明治・大正・昭和 徳島百年史(昭和前期篇)』 徳島新聞出版部