

～2022 年度横浜シニア大学講座(神奈川区自主講座)～



## 目次

- 第1章 日本の煎餅の歴史
- 第2章 旅と名物
- 第3章 神奈川宿の名物紹介
- 第4章 若菜屋の創業 亀の甲せんべいの歴史(1)
- 第5章 広く愛された名物煎餅 亀の甲せんべいの歴史(2)
- 第6章 若菜屋と同業者たち 亀の甲せんべいの歴史(3)
- 第7章 黒船と亀の甲せんべい 亀の甲せんべいの歴史(4)
- 第8章 激動の明治期 亀の甲せんべいの歴史(5)
- 第9章 関東大震災と幻の七代目 亀の甲せんべいの歴史(6)
- 第10章 若菜屋の廃業 亀の甲せんべいの歴史(7)

亀の甲せんべいの歴史 若菜屋の創業から廃業まで  
2022 年度横浜シニア大学講座 (神奈川区自主講座)  
発行日 令和4年8月17日  
編集発行 横浜市神奈川図書館

## 第1章 日本の煎餅の歴史

本日は皆さんと全国にその名を馳せた神奈川の名物煎餅「亀の甲せんべい」を巡る旅に出てみたいと思います。

まず本題に入る前に私たちに身近なお煎餅の歴史について振り返ってみましょう。

煎餅というと関東では草加せんべいなどのお米の煎餅を思い浮かべますが、関西では瓦煎餅などの小麦粉の甘味煎餅を指すそうです。実は塩せんべいとも呼ばれるお米の煎餅の歴史は比較的新しく、江戸時代末から明治になってから一般に食べられるようになったと言われます。

少なくとも江戸時代の人にとって煎餅といえば小麦粉の甘い煎餅を意味しました。幕臣で文人でもあった蜀山人こと大田南畝（おおたなんぼ 1749～1823）は「まんぢうせんべいはあまいもの」という言葉を残しています。

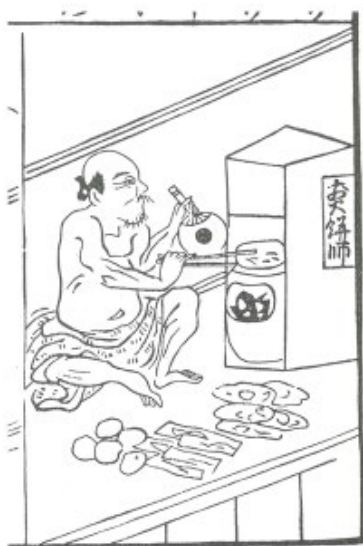
記録に残る最古の煎餅は奈良時代に中国から伝来した唐菓子（とうがし）の一種である煎餅（いりもち）と言われるものです。小麦粉をこねて油で煎ったものだったようです。沖縄で作られている亀の甲せんべいはこの系統です。唐菓子は宮廷の儀式や寺院の供物として用いられたもので多くは廃れてしまいましたが、団子やまんじゅうなどにその名残が見られます。

また弘法大師が中国から亀甲形の煎餅の製法を持ち帰り、山城国（やましろのくに）の住人・和三郎にその製法を伝えたという逸話があります。和三郎はこれを「亀の子煎餅」と名付け、嵯峨天皇にも献上したとされ、京都嵐山には「煎餅発祥の地」の立て札もあるようですが、残念ながら後世の創作であろうといわれています。

少なくとも中世までは煎餅は菓子としてよりも、むしろ主に主食を補完する保存食として食べられていたと思われます。例えば今でもだし汁に南部せんべいを入れて煮込む青森県八戸のせんべい汁などがありますね。

煎餅の具体的な製法がわかるのは江戸時代からとなります。正徳2年（1712年）に寺島良安（てらじまりょうあん）という人が編んだ当時の百科事典『和漢三才図会』（わかんさんさいぐえ）によれば小麦粉を糖蜜でこねたものを蒸し、スモモの大きさに丸めてから竹管で平たくのし、それを乾燥させてから鉄型に入れて両面をあぶるとされています。

資料②の写真は磯子区の紅梅堂という煎餅屋さんが使っていた型で、平成12年（2000年）に撮影したものです。



資料① 『人倫訓蒙図彙』に描かれた煎餅師  
（『訓蒙図彙集成 第一三巻』 大空社刊）



資料② 磯子区の紅梅堂が使っていた型 平成12年撮影

柄が2本あって2枚の鉄皿を開閉できるようになっています。鉄皿に種を落とし込んだら閉じ、火床と呼ばれる熱源の上に載せて鉄皿の両面を熱します。

この金属製の煎餅型が普及する以前は煎餅を火箸ではさみ火鉢の熱で炙ったものでした。資料①の絵は型が使用される以前の煎餅職人を描いたものです。元禄3年(1690年)の『人倫訓蒙図彙』(じんりんきんもうずい)に載ってるものです。職人が火箸で挟んだ煎餅を焙炉(ほいろ)で炙っている様子が分かると思います。当時は京都六条の鬼煎餅が有名でした。煎餅がふくれて鬼の顔のようになるので鬼煎餅と呼ばれたそうです。煎餅の行商人もおり、火鉢を持ち歩いて注文を受けるとその場で焼いたそうです。

型の普及は18世紀前半頃と言われており、当時の川柳には型を使用して煎餅を焼いていた様子が活写されています。

せんへい屋口を明して舌をぬき(「俳風柳多留(はいふうやなぎだる) 五十二篇」)

せんべいやはさみ細工もちつとする(「やない筈(やないばこ) 四篇」)

また型の普及に伴い、やがて種も材料をこねたものからドロドロの状態の種(水種)が使われるようになりました。型と水種の使用により様々なデザインや工夫を凝らした煎餅が作られるようになったほか、材料面でも卵、味噌、ゴマ、ケシなど多様な素材が使われるようになりました。

こうして水種を型で焼く現代まで続く甘味小麦粉煎餅の基本的な製法が確立しました。亀の甲せんべいもこの製法で作られていたものです。ちなみに東北の南部せんべいはこねた種を型で焼くもので、水種が普及する以前の製法を今に伝えています。

## 第2章 旅と名物

さて、それでは亀の甲せんべいが誕生した江戸期の東海道から話を進めて参りましょう。

江戸時代の交通手段としては馬や駕籠などもありましたが、特別の事情がない限り、庶民の旅は徒歩での移動でした。当時の1日の旅の目安を表す言葉として「男十里女九里」があります。1里は約3.9kmですので、男性が39キロ、女性が35キロとなります。

スポーツ史の谷釜尋徳（たにがま ひろのり）氏の調査によると1日に平均で庶民男性が34.9キロ、庶民女性が28.6キロ程度歩いているそうです。例えば東海道を日本橋から出発した人は、7里（27.5キロ）離れた神奈川宿ではなく、その先の保土ヶ谷宿（日本橋から32.4キロ）または戸塚宿（同41.2キロ）あたりで最初の宿をとることになります。ちなみに『東海道中膝栗毛』の弥次さん喜多さんは江戸を出発した後、戸塚で宿泊しています。

この距離を約10時間ほどかけて歩いたそうですので、食事も含めこまめに休憩を取る必要があります、街道沿いには休憩施設として茶屋が発達しました。特に宿場の出入口付近や宿場と宿場の間の「間（あい）の村」などには休憩所として立場（たてば）が設けられている所があり、茶屋で飲食しながら休憩することができました。神奈川宿と川崎宿の間では鶴見村と生麦村に、神奈川宿と保土ヶ谷宿の間では芝生村（しばうむら）に立場がありました。特に保土ヶ谷宿と戸塚宿の間にあった境木の立場は浮世絵にもよく描かれた有名な場所でした。こうした茶屋で名物と評される食べ物が誕生するようになります。

それでは東海道の代表的な名物菓子を紹介してみましょう。資料③をご覧ください。

### 資料③ 東海道の名物菓子の一例

宿場名	名物菓子	
川崎	久寿餅 米饅頭（鶴見）	くずもち よねまんじゅう
神奈川	亀の甲せんべい	
保土ヶ谷	ぼたん餅（境木）	
江尻（えじり）	追分羊羹	おいわけようかん
府中（ふちゅう）	安倍川餅	あべかわもち
岡部（おかべ）	十団子	とおだんご
日坂（にっさか）	わらび餅	
見附（みつけ）	饅頭	
白須賀（しらすか）	柏餅	
草津	姥が餅	うばがもち

6/27

顔ぶれを見てみると、餅菓子や饅頭などの生菓子が多いことに気づきます。特に餅は腹持ちがよいため、長い距離を歩く旅人に好まれたのではないのでしょうか。茶屋の店先でお茶を飲みながらこうした生菓子に舌鼓を打つ光景が想像できます。ただし保存がきかないため土産としては不向きでした。

干菓子である亀の甲せんべいは東海道の名物菓子としては珍しい存在だったという印象を受けます。干菓子の特徴はなんと言っても保存がきくことです。懐に忍ばせて道中で歩きながら食べることもできたでしょうし、郷里にお土産として持ち帰ることもできました。実際、当時の江戸の旅人の日記を見ると、若菜屋で往路に携帯食として1袋、帰路に土産として14袋も購入している例が見られます。

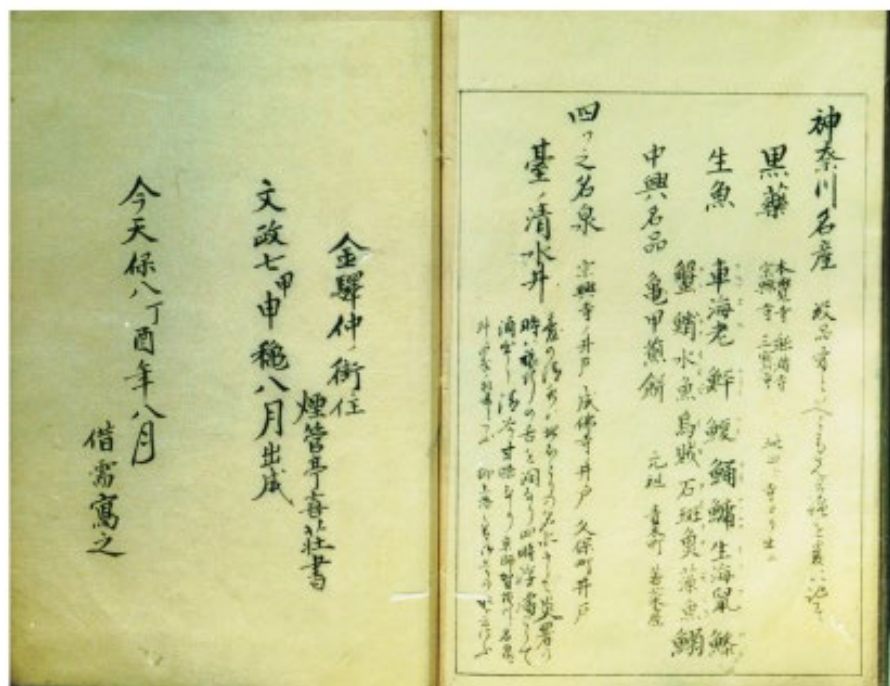


### 第3章 神奈川宿の名物紹介

次に神奈川宿の名物を見ていくことにしましょう。

神奈川宿の様子を語る時に欠かすことができない資料が、『神奈川砂子』（かながわすなご）です。神奈川町で煙管屋（きせるや）を営んでいた煙管亭喜莊（えんかんていきしょう）という人物が文政7年（1824年）に上梓した本で、洒脱な文章と挿絵で宿の様子を詳細に知ることができます。平田家本、三橋家本、三井文庫本の3種類の写本が伝わっています。

さて『神奈川砂子』の三井文庫本では、「神奈川名産」として黒蕨、生魚、亀甲煎餅が挙げられています。資料④をご覧ください。



資料④ 『神奈川砂子』（三井文庫本）煙管亭喜莊著 文政七年

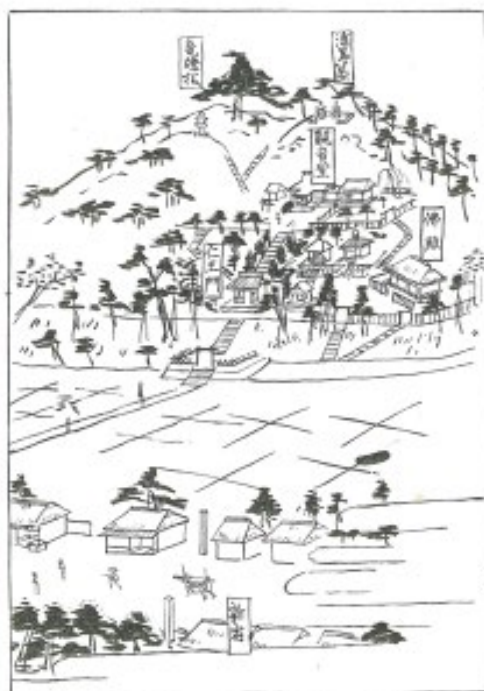
8/27

まず黒蕨（くろぐすり）ですが、お産、腹痛、中風など幅広い病に効果があるとされ、東海道の名産として広く知られた存在でした。販売元として本覚寺（ほんがくじ）、宗興寺（そうこうじ）、能満寺（のうまんじ）、三宝寺（さんぼうじ）の名が挙がっていますが、本覚寺のものが一番由緒があり有名でした。地藏菩薩のお告げをもとに作られたと言われ、明治初めまで販売していました。

2番目の生魚については、車エビ、ヒラメ、イカなど多彩なラインアップが当時の江戸湾の海の幸の豊かさを物語っています。神奈川獵師町や新宿浦などの神奈川の漁村（浦）は江戸城に魚を献上する御菜八か浦（おさいはちかうら）に属しており、他の浦に対して優越的な地位を保ち、漁業上の特権が認められていました。また臨時の献上に対応するために青木町の沖に活け鯛の生け簀が設けられていました。

最後の「中興名品 亀甲煎餅」は神奈川の浦島太郎伝説に因んだお菓子で、青木町の若菜屋が元祖とされていました。宿はずれの観福寺（かんぷくじ）が浦島寺として有名で、浦島太郎が竜宮から持ち帰ったとされる浦島観世音を祀っていたほか、太郎とその父のものと伝えられる墓がありました。

資料⑤は『神奈川砂子』に描かれた浦島寺と呼ばれた観福寺です。背後の山の上に「浦島墓」の字が見えます。左の龍燈松（りゅうとうまつ）という巨大な一本松も有名でした。神奈川湊や沖を行き交う船の目印にされたようです。



資料⑤ 『金川砂子附神奈川史要』

石野瑛編

武相考古会

9/27

観福寺は明治始めに火災で焼失し、現在、観世音像は慶運寺（けいうんじ）で祀られています。また観福寺のあった場所に建てられた蓮法寺（れんぼうじ）には当時の石塔類が残されています。

さて亀甲煎餅については、天保8年（1837年）の写本である三井文庫本に出てきますが、平田本では生魚と黒菜のみで亀甲煎餅の記述は見当たりません。横浜開港資料館の副館長だった斉藤司氏（故人）は、亀甲煎餅の項は文政7年（1824年）に『神奈川砂子』が世に出た「後に追加された文言とも思える」と述べておられます。亀の甲せんべいが江戸を中心に評判となるのが少し後の天保初頭以降（1830年～）のようですので、文政7年の時点では、「神奈川名産」として紹介するだけの知名度に達していなかったのかも知れません。

また「中興名品」という表現が使われていることから、斉藤氏は「文政七年ないし同八年の頃に一時期、生産・販売が途絶えていたものを青木町の若菜屋が復興したのであろうか」とも推測されておられます。若菜屋による亀の甲せんべい復興については後ほどまた触れたいと思います。

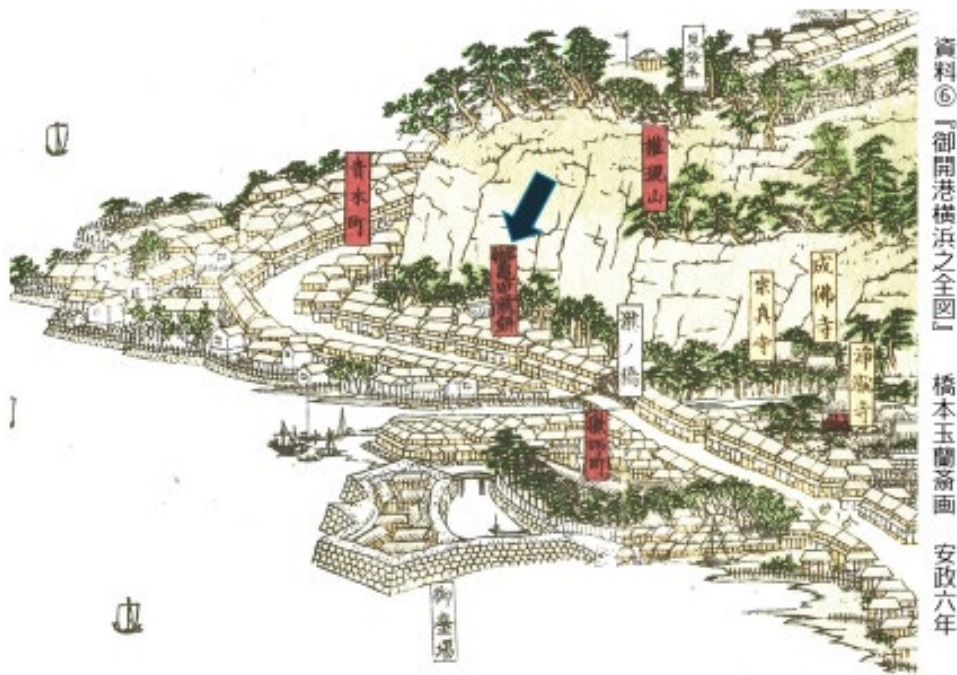
それでは18世紀前期の若菜屋の創業からお話しを始めましょう。

## 第4章 若菜屋の創業 亀の甲せんべいの歴史(1)

若菜屋は享保年間（1716年～1736年）に神奈川宿の滝之橋近くで創業されました。

創業者は鬼退治で有名な渡辺綱（わたなべのつな）を祖とする嵯峨源氏の流れをくむ武士でしたが、事情により刀を捨て商売を始めたと伝えられています。滝之橋にちなみ「橋本」の名字を名乗るようになりました。

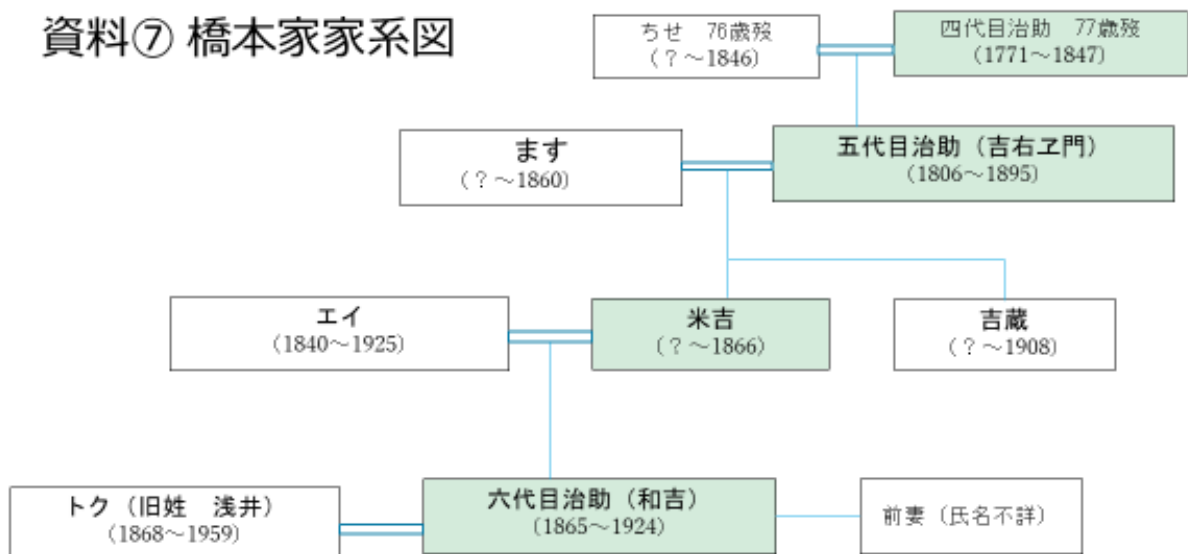
資料⑥は安政6年（1859年）刊の『御開港横浜之全図』（ごかいこうよこはまのぜんず）に描かれた滝之橋周辺の街並みです。江戸方面から来て滝之橋を渡った右手に「名物亀甲煎餅」の表示が見えますが、ここが若菜屋の場所です。当時は青木町滝之町という場所でした。



11/27

次に橋本家の家系図を見てみましょう。資料⑦をご覧ください。

### 資料⑦ 橋本家家系図



12/27

若菜屋の当主は代々、治助を名乗る慣例となっていました。江戸時代の記録には若菜屋治助の名前で登場します。残念ながら初代から三代目までは記録がなく全く手がかりのない状態です。記録や人物の逸話が残るのは四代目以降となります。

また五代目から孫の六代目までは、息子が父親の名の一部である「吉」の字を受け継いでいます。こうした慣行を通字（とおりにじ）といいます。四代目治助と世代的に近いと思われる人物として橋本吉次郎の名前もありますので、四代目以前の名前も「吉」がついていたのかも知れません。

橋本家の菩提寺は緑区にある浄土真宗本願寺派の長延寺（ちょうえんじ）です。墓碑からは四代目以降の名前を確認することができます。長延寺は元々、京急神奈川新町駅前の神奈川通東公園の辺りにあり、幕末にはオランダ領事館が間借りをしていたところです。昭和41年（1966年）に緑区に移転しています。

さて四代目は弘化4年（1847年）に77歳で没しています。橋本家の言い伝えによれば非常に広告術にたけた人物で、品川宿まで人を繰り出して亀の甲せんべいの宣伝を行ったほか、噺家に袖の下を握らせて噺の中に亀の甲せんべいを織り込むように依頼したとも言います。

現在確認できる記録の中で「亀の甲せんべい」の名が確認できるのは文政7年（1824年）以降で、江戸を中心に評判になったのが少し後の天保初頭以降（1830年～）からです。四代目の生没年とその逸話から判断しても、彼の活躍が亀の甲せんべいの評価を名物の地位まで高めることに大きく貢献したと思われます。

また守安正（もりやすただし）氏はその著書『お菓子の歴史』（昭和27年刊）で、「若菜屋はすでに享保の頃（一七二五年頃）開業していたが、文化年代になって始めてこの製品を発表した。」と述べておられますが、これが齊藤司氏の言う若菜屋による亀の甲せんべいの「復興」を意味するとしたら、四代目はその当事者であった可能性も高いと思われます。

つまり四代目は神奈川の亀の甲せんべいを復興させるとともに、その精力的な売り込み活動を通じて亀の甲せんべいの知名度を全国的に高めた人物と言えるかも知れません。



## 第5章 広く愛された名物煎餅 亀の甲せんべいの歴史(2)

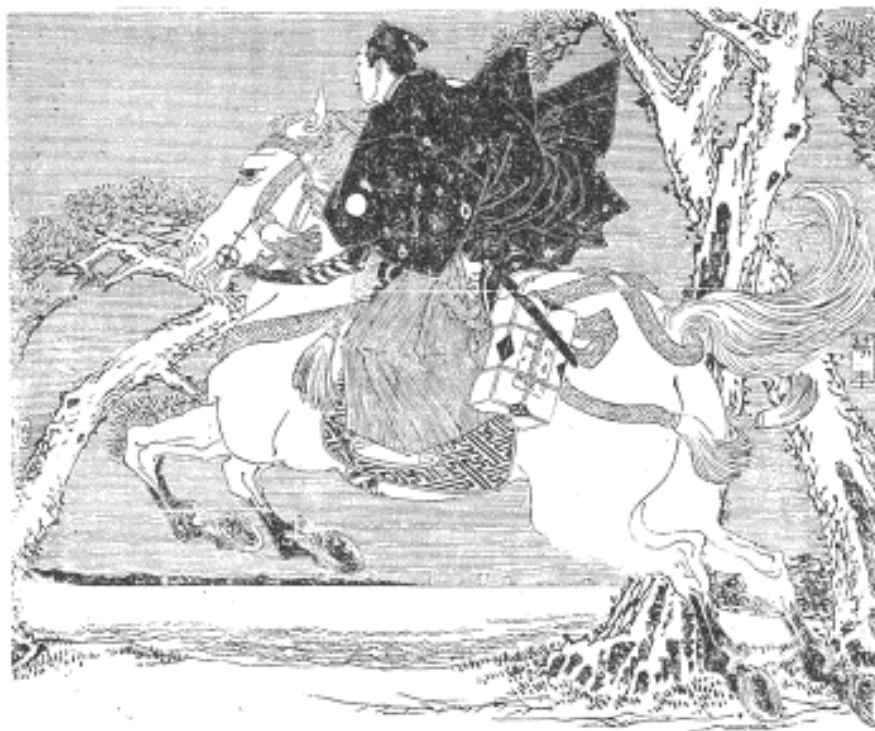
亀の甲せんべいは東海道を行き来する旅人が旅の携帯食としてまたは故郷への土産として買い求めました。保存がきき堅くて割れにくいので旅土産として重宝されたのでしょう。若菜屋は青木町本陣前に店を構えていたこともあり、参勤交代の大名の御用達にもあずかりました。

また宿内や近隣の人々の贈答品としても好まれました。生麦村の名主日記である『関口日記』には、文政13年(1830年)以降、贈答品に亀の甲せんべいの名が登場します。身近な人には100文の袋入りが定番で、少し改まったところでは400文の箱入りもありました。

特に女性に人気があったようで、若菜屋は江戸城大奥の御用達であったとも伝えられていますし、宿内の本陣では宿泊した各藩の奥女中たちに亀の甲せんべいを献上しています。

明治20年(1887年)に三遊亭円朝口述として『やまと新聞』に連載された「鶴殺疾刃庖刀(つるころしねたばのほうちょう)」では、亀の甲せんべいを食べたいと駄々をこねる側室の求めに応じて、殿様が家臣を早馬で神奈川に遣わす場面が出てきますが、こうした史実を背景にしたものでしょう。

資料⑧は「鶴殺疾刃庖刀」の挿絵です。神奈川で亀の甲せんべいを買い求めた家臣の民弥(たみや)が主君の元に戻るところです。馬の鞍に亀の甲せんべいの箱が結び付けてありますね。「神奈川 瀧ノ橋」の文字が読み取れるので若菜屋で購入したものようです。



資料⑧ 「鶴殺疾刃庖刀」挿絵  
(『円朝全集 第四巻』 岩波書店)

14/27

こうした人気を反映するように、亀の甲せんべいは当時の道中双六、文芸などにも登場します。ここでは当時の道中双六に描かれた亀の甲せんべいをご紹介します。資料⑨⑩をご覧ください。どちらも初代広重の手になるもので、1840年代後半から50年代初めにかけて刊行されています。



資料⑨『東海道遊歴双六』 初代広重画  
嘉永5年



資料⑩『東海駅路狂歌寿娯録』 初代広重画  
弘化4年～嘉永5年

15/27

亀の甲せんべいという、文久2年（1862年）創業の下関・江戸金の亀の甲煎餅を始めとして甲羅模様や頭、足がついているものが少なくないのですが、神奈川の亀の甲せんべいは、丸い煎餅に反りをつけただけのシンプルなデザインだったことがわかります。

さて亀の甲せんべいの人気の秘密は、どこにあったのでしょうか。具体的な判断材料がない状況での推測になりますが、江戸などで様々の趣向をこらした煎餅が流行していた中で、単なる無地の亀甲形の煎餅がこれだけの人気を得た秘密はその味にあったと思われます。明治以降も名物として引き続き世間の高い評価を得ていた事実からもその味のレベルを知ることができます。「鶴殺疾刃庖刀（つるころしねたばのほうちょう）」では側室のお藤が亀の甲せんべいの味を評して、「子供の時頂いた事がござりましたが、とんだお美味いお煎餅でござりました」と語っています。

また材料や製造方法、実際に食べた方の感想から推測すると、他の煎餅に比べ貴重品であった砂糖の使用量が多かったのではないかとも思われます。亀の甲せんべい2枚でお腹一杯になると言われたそうで、旅の携帯食として重宝されたのもわかります。女性に人気があったのもうなずけるところです。

ちなみに若菜屋では亀の甲せんべいのほかに有平糖（あるへいとう）の芯を亀の甲せんべいで巻いた有平巻（あるへいまき）も製造販売していました。

前にご紹介した守安正氏は、若菜屋の亀の甲せんべいは水種の小麦粉煎餅のパイオニアであるとまで述べておられますが、根拠を含め慎重な検証が必要な説だと思います。

## 第6章 若菜屋と同業者たち 亀の甲せんべいの歴史(3)

若菜屋の亀の甲せんべいが評判になると、当然ながら模倣品を売る店が現れます。神奈川宿内でわかっているだけで、常盤屋、和泉屋、恵比寿屋、田中福寿、相模屋の名前が確認できます。常盤屋は煎餅だけではなく、饅頭なども手広く販売していたようです。保土ヶ谷宿、大森などにも亀の甲せんべいを売る店があったほか、少し離れた所では伊豆下田の亀の甲せんべいのチラシである引札(ひきふだ)も残っています。

さて亀の甲せんべいの1枚当たりの値段ですが、店によって違いがあったと思われます。常盤屋については『関口日記』の嘉永3年(1850年)8月3日の項に「四文亀ノ甲煎餅」の記述が見え、1枚4文であったことがわかります。他にも天保11年(1840年)9月26日の項に「亀甲式文煎餅」の記述がありますので、2文で販売していたところもあったようです。

当時、日常の買い物では便利な四文銭(しもんせん)が好まれ、物の値段、特に食べ物の値段は4の倍数とする傾向があったようです。例えば団子は4文、そばは16文というのが相場でしたし、すべてのメニューが4文という四文屋(しもんや)という屋台もあつたくらいです。

亀の甲せんべいの購買金額を見ると、100文のほかに64文、224文等の数字が見られることから多くは4の倍数の値段設定であったのではないかと思います。ただし若菜屋については元祖として格上の存在とみなされていましたから、他店より高めの値段設定であったかも知れません。

同業者のうち常盤屋と田中福寿については、具体的な場所が判明しています。常盤屋は元町の普門寺(ふもんじ)門前、田中福寿は台町の金刀比羅神社(ことひらじんじゃ)門前に店を構えていました。門前菓子という言葉がありますが、寺社門前に菓子店が店を構えることが多かったようです。例えば京都の伏見稲荷大社の門前にはきつね煎餅などがありますね。

亀は長寿の象徴としてだけでなく甲羅が亀卜(きぼく)という占いに使われるなど日本人の信仰に古くから関わりがありました。現在でも亀に因んだ煎餅は全国各地に散見されます。

さて若菜屋と常盤屋の商標を見てみましょう。資料⑪をご覧ください。



資料⑪ 若菜屋と常盤屋の商標 (早稲田大学古典籍総合データベース)

17/27

資料⑪の左の2枚は早稲田大学が所蔵している若菜屋の引札(ひきふだ)です。使用されている商標には、「本元亀の甲せんべい」と「元祖亀の甲せんべい」の2種類があったことがわかります。現存している商標では「本元」の方が多いようです。これは推測に過ぎませんが、同業者の商標で「元祖」をうたうもの

が多いので、差別化するためある時点で敢えて「本元」に変えたのかも知れません。

ちなみに店の看板に書かれていた「本元亀の甲せんべい」の字は大田南畝(おおたなんぼ 1749～1823)揮毫のものでした。南畝は文政6年(1823年)に亡くなっていますので、それ以前の時点で「本元」に変更されていたことになります。残念ながら看板は店に立ち寄った文人たちが残した書画とともに関東大震災で焼失してしまいました。

また若菜屋の商標には「高丘(たかおか)殿御用」の文字が見えます。高丘家は公家ですが、若菜屋の関係者によればお金を用立てた折に「高丘殿御用」を使用することが許されたとのことです。

一方、資料⑩右端の常盤屋の商標には、右上に「嵯峨御所御用」の文字が見えるほか、「上野大掾 藤原忠長(こうずけのだいじょう)の名も見えます。当時の商工業者は自らの権威付けをねらって、朝廷や公家、一部の寺院に大金を払って大掾などの形ばかりの官名を拝領する慣行がありました。受領名(ずりょうめい)と呼ばれるものです。

大掾は地方行政官である国司(こくし)の三等官で、位階でいうと正七位(しょうしちい)に当たります。「上野大掾」ですので今の群馬県に当たる上野国(こうずけのくに)の大掾ということになります。また嵯峨御所とはかつて嵯峨天皇の離宮があった京都の大覚寺(だいかくじ)のことで、皇族が住職である門跡(もんぜき)を代々務めました。こうした門跡寺院は受領名を授けることが許されていました。

江戸時代から続く和菓子屋さんの社史を見ると、幕末に嵯峨御所から受領名を拝領したとする記述を多く見かけます。受領名を授ける側にとっても大きな収入源になっていたに違いありません。



## 第7章 黒船と亀の甲せんべい 亀の甲せんべいの歴史(4)

嘉永7年(1854年)1月にペリー率いる7隻のアメリカ艦隊が再度の来航を果たしました。3月には日米和親条約が締結されるに至ります。

そのさなかである同年2月16日に乗組員の従軍牧師ビッチンガー(1819-1889)が野毛の海苔採集舟に乗り込み許可なく神奈川宿に上陸するという事件が起こりました。彼は宿内の蕎麦屋、米屋、呉服屋などを見て回ったほか、甚行寺(じんぎょうじ)、洲崎神社(すさきじんじゃ)、熊野権現社、神奈川台場(かながわだいば)などを視察しています。また子安村では醤油商の家に押し入って通貨の交換を強要します。

その後、鶴見村、川崎宿を経て多摩川の渡しまで東海道を北上しますが、幕府は渡し船をすべて対岸に引き上げさせ、江戸に渡るのを阻止します。彼は剣を抜いて船を出すように幕府の役人を威嚇しますが、宥められ引き返す途中でペリー提督からの帰艦命令書を受け取ります。事の重大さに青くなった彼は生麦村から日本側が手配した船で帰艦しました。

幕府の役人の証言によれば、江戸までの東海道の大まかな地図を携帯していたそうなので、最初から江戸に向かう目的だったようです。

資料⑫の絵は当時の人が描いたビッチンガーの肖像画です。



当時の記録によれば、ビッチンガーの背丈は6尺(1尺=30.3センチ)余りというので約180センチほどありました。足が長く、警備の日本人が追い付けないような速さで歩いたといえます。拳銃と剣を携帯しており、風貌と相まってかなりの威圧感があったようです。

資料⑬の絵の左の人物は日米交渉で通詞として活躍した通詞(つうじ)・森山栄之助(もりやまえいのすけ)です。ビッチンガーにペリーからの帰艦命令書を手渡したのも彼です。

ビッチンガー事件は、日本側の記録だけでなく、ペリーの日本遠征日記にも出てきます。ペリーは彼を「冒険心に富んだ探索者」と呼び、一方で事を荒立てなかった日本側の抑制した対応を「優しく高雅な寛容さがある」(宮崎壽子訳)と称賛しています。

さて、当時の神奈川宿役人の記録である『随聞積草』によると、ビッチンガーは若菜屋で亀の甲せんべ

いを手に入れ、せんべいを食べながら宿内を見て回ったとあります。記録では「滝之町亀の甲せんへい若菜屋次助見世よりせんべい給ながら同町三ツ橋源兵衛方呉服物品々見物致し」と書かれています。ピッチンガー上陸の報を受け、幕府や神奈川宿の役人が宿内の各戸を回り戸締りするように指示したようですが、間に合わなかったのかも知れません。ただこの時点で彼は日本の通貨を所持していなかったため、若菜屋の好意で煎餅を無料で手にいれたか、あるいは付き添いの幕府の役人が気を利かせて買い与えたのかとも思われます。彼が亀の甲せんべいの味にどんな感想を持ったのか知りたいところです。

横浜が開港してから神奈川宿内の寺院に外国の領事館が置かれたのはご存じかと思います。またへボンらのアメリカ人宣教師は成仏寺（じょうぶつじ）を宿舎とし、へボンは若菜屋裏手の宗興寺（そうこうじ）で施療所を設けています。彼らが亀の甲せんべいを口にする機会があったのではないかと想像できますが、残念ながら彼らが残した日記などの記録類からは確認できません。

## 第8章 激動の明治期 亀の甲せんべいの歴史(5)

明治維新とともに大きく世の中が変わります。神奈川も明治3年(1870年)に本陣が、明治5年(1872年)には宿駅(しゅくえき)制度が廃止されました。

交通の面でも明治2年(1869年)に乗合馬車の営業が開始され、明治5年(1872年)には鉄道が開通します。地先の海面の埋め立ても進みます。かつての陸海の交通の拠点としての神奈川は急速に姿を変えつつありました。

当然ながら亀の甲せんべいの売り上げも減少していきます。若菜屋以外の販売店も次第に消えていきました。田中福寿は明治25年(1892年)頃廃業し、常盤屋は伊勢屋と屋号変え煎餅の販売は止めてしまったそうです。その後、伊勢屋は関東大震災で廃業となりました。若菜屋のみが生き残ったのは、やはりその味に一日の長があったからだと思います。

さてこの幕末から明治前期の激動期に若菜屋の当主をつとめたのが、五代目治助こと吉右エ門さん(1806~1895年)です。明治初期には第三大区一小区(神奈川町、新狹師町、青木町)の代議人とし活動しています。当時、神奈川県内には20の大区と182の小区が設置されていました。小区は租税や戸籍などを取り扱うとされ、代議人の投票によって選出される戸長、副戸長が置かれていました。ちなみに第三大区は現在の神奈川区、鶴見区、港北区にまたがる区域でした。

この五代目の長男が吉蔵さんです。遊び人で煎餅屋の商売を嫌い、明治初め頃に野毛に出て酒屋を始めます。やがて賭場で知り合った鰻職人の勧めで、明治5年(1872年)にうなぎ屋「若菜」を開業します。「若菜」こと現在の「割烹蒲焼わかな」は横浜を代表する蒲焼の名店としてご存じかと思います。残念ながら本来なら跡を継ぐべき弟の米吉さんは慶応2年(1866年)に早世していました。幸いにも五代目が当時としては非常に長命だったこともあり、六代目治助の名は米吉さんの遺児である和吉さんに託されることになりました。

それでは明治前期の青木町の街並みを地図で見てください。資料⑭をご覧ください。



資料⑭ 『横浜実測図』

内務省地理局測量課

明治十四年

資料⑮ 『読元新聞』 明治十九年七月一日 掲載の支店開設広告

龜乃甲せんべい同有平巻  
 各様益御機嫌能御座遊恐悦至極に奉存候過て私儀  
 醫米より昔々様の御厚情と蒙り榮榮仕難有仕合奉存  
 候就ては今般左の場所に出張店相設仕候間猶一層御  
 引立と以不相變御用向の程奉願仕候也  
 神奈川龜の橋  
 製造元  
 同所ス  
 エン前  
**若菜屋治助**  
**出張**



これは明治14年(1881年)に内務省地理局が刊行した『横浜実測図』の青木町の部分です。東京から来た場合、滝之橋を渡った右側の青木町275番地が若菜屋の所在地となります。この場所は昭和前期に青木通42番地と名称が変わっています。現在の住居表示でいうと青木町(あおきちょう)10番地のあたりになります。はず向かいのこちらが旧青木町本陣です。

さて時代の流れに適応するために、若菜屋は明治19年(1886年)に官設鉄道の神奈川停車場前に出張店を開きます。若菜屋の人は「支店」、「ステーション前」と呼んでいたそうです。資料⑮は明治19年7月1日付の読売新聞に載った出張店開設の広告です。神奈川停車場は現在の横浜駅から青木橋寄りのところにありました。明治37年(1904年)には路面電車の神奈川-大江橋間が開通し、神奈川停車場前がその始発地点となり、支店の商売には追い風となりました。

資料⑯の写真は横浜開港50周年に当たる明治42年(1909年)頃の神奈川停車場の様子です。路面電車が写っていますが当時は民間の横浜電気鉄道株式会社が運営していました。



資料⑯ 明治四十二年頃の神奈川停車場  
(横浜市立図書館デジタルアーカイブ)

22/27

一方、横浜の煎餅業界に目を転じると、神奈川出身の長谷川亀楽さんがはじめた伊勢佐木町の亀楽煎餅が博覧会で入賞するなど売り上げを伸ばし、若菜屋を凌駕するようになります。

しかし若菜屋は敢えて製造工程や取扱い品目を見直すことはなく、旧来の伝統を守ります。特に六代目治助こと吉さん(1865~1924年)は「一つ品を一生懸命守るのが名物」を信条として、若菜屋の伝統を守った人物と伝えられています。ただ営業面では亀楽煎餅の後塵を拝したとは言え、若菜屋は地主として潤沢な不動産収入もあり老舗として依然重きを置かれる存在でした。



## 第9章 関東大震災と幻の七代目 亀の甲せんべいの歴史(6)

六代目の長男が新助さん（1897～1953年）です。神奈川県立第一横浜中学校（現・県立希望ヶ丘高校）を経て東京帝大工学部を卒業し、鉄道省工作局に就職しています。鉄道技師として昭和天皇のお召し列車の設計に携わったほか、『電気機関車』（1940年）の著作も残しています。

太平洋戦争時には原爆投下直後の広島に乗り込み、いち早く鉄道を復旧させ、被爆地の復興に大きく貢献したそうです。被爆の影響もあり、昭和28年（1953年）に55歳で亡くなっています。

六代目は当初、跡継ぎである新助さんに学問は不要と考えていたようですが、あまりにも優秀なため本人の希望する道を歩ませたそうです。

関東大震災の翌年に六代目は亡くなりますが、新助さんは鉄道省に勤務していたこともあり、若菜屋の本店の実務は母のトクさんが、支店は引き続き新助さんの異母兄である鈴木嘉助さんが担うことになりました。新助さんは六代目の死後も家業を継ぐことはなかったので、治助の名は六代目で途絶えました。

資料⑰の写真は、大正12年（1923年）の新助さんの結婚式で撮影されたものです。



資料⑰ 六代目治助さん、トクさん、鈴木嘉助さん  
大正十二年撮影（写真提供 池田篤子さん）



資料⑱ 橋本新助さん 昭和十年代に撮影  
（写真提供 池田篤子さん）

24/27

最前列で座っている人物の左がトクさん、その右隣が六代目です。嘉助さんは前から2列目の右端となります。資料⑱は昭和10年代頃の新助さんの写真です。

大正12年（1923年）9月1日午前11時58分に関東大震災が発生します。地震直後の段階では若菜屋の建物に大きな被害はありませんでした。職人たちは火の始末をしてそれぞれの家に帰りました。しかし地震後に発生した工場や石油タンクからの火災が神奈川方面を襲い、若菜屋のある青木町一帯も焼失してしまいます。若菜屋に残る江戸期から伝わる記録類も灰塵に帰してしまいました。

震災の翌年の3月に刊行された『京浜臨時商工信用録』という資料によれば、若菜屋の「震火災後ノ概況」は上から2つ目のBランク、つまり「震災ニ依ル損害ノ影響軽カラザルモ尚相当の余力アリトノ噂アルモノ」とされています。資産に余裕があり、震災後の再建も早かったと思われます。

資料⑱は再建後の若菜屋の写真です。



資料⑱ 震災後に再建された若菜屋の店舗  
大正末〜昭和初期頃 (写真提供 池田篤子さん)

25/27

鉄筋コンクリート造りのようにも見えますが、震災後に建てられた看板建築という様式のものと思われます。看板建築とは切妻屋根の木造2、3階建の建物正面をモルタル、銅板などの耐火材料で覆ったものです。正面壁面の張り出した部分には「本元亀の甲せんべい」の文字が読み取れるほか、その下にカーテンを引いたショーウィンドウらしきものがあるのがわかります。昭和4年(1929年)に横浜郷土史研究会が刊行した『今昔横浜案内 神奈川の巻』という本では、若菜屋の店舗は「立派なショーウインドに大きな亀の甲が飾つてある家」と紹介されています。

## 第10章 若菜屋の廃業 亀の甲せんべいの歴史(7)

昭和3年(1928年)には国鉄横浜駅が現在地に移転となり、目と鼻の先ある国鉄神奈川駅が廃止となりました。明治5年から半世紀余り続いた神奈川駅の廃止とともに、若菜屋の駅前支店も閉鎖となりました。昭和9年(1934年)刊行の『横浜百景』という本では「神奈川駅の回顧」と題して、「駅前の亀の子煎餅は名物にうまいものありと言ひたい位、浜ッ子の味覚へ呼びかけた。神奈川駅の廃止は之等の総てを惜し気もなく吹き飛ばして仕舞つた」と回顧しています。

かわりに国鉄横浜駅待合室の売店に亀の甲せんべいが並ぶようになりました。在庫がなくなると売店から店に電話があり、小僧さんが煎餅を配達したそうです。売店では50銭、1円、2円の缶入りを販売していました。この時点では煎餅を入れる箱の材質は木から缶に変わっていました。また支店の閉鎖にともない本店の実務もトクさんに代わり鈴木嘉助さんが担うようになりました。

資料⑩は昭和初期頃に神奈川会館から向かいの幸ヶ谷小学校(昭和3年創立)を撮影した写真です。残念ながら若菜屋は写っていませんが、当時の若菜屋周辺の街並みの様子がわかる貴重な写真です。



資料⑩ 神奈川会館から撮影した戦前の幸ヶ谷小周辺の街並み  
(『半世紀のあとあと』 幸ヶ谷小学校創立五十周年記念事業実行委員会編・発行)

27/27

昭和初期のこの時期が若菜屋の最後の黄金時代でした。例えば全国の名物菓子を紹介した昭和10年(1935年)刊の『郷土名物の由来 菓子の巻』では伊勢佐木町の亀楽せんべいとともに関東の亀の甲せんべいが紹介されています。

ちなみに明治27年(1894年)生まれの童画家・武井武雄(たけいたけお)さんは昭和11年から20年以上に渡り、全国各地の様々な郷土菓子のスケッチを残しています。昭和12年(1937年)7月4日には知人から若菜屋の亀の甲せんべいが贈られており、煎餅のスケッチとともに包装紙が保存されています。若菜屋の亀の甲せんべいの色・形や包装紙などのデザインがわかる貴重な記録となっています。武井さんのスケッチ帖は令和2年(2020年)に新潮社から出版された『懐かしいお菓子』という本でくわしく紹介されています。

しかし昭和12年(1937年)に日中戦争が始まると、物資の統制が進められます。昭和15年(1940

年)以降、砂糖を始め日用品の配給制度が次々と実施されます。お菓子は不要不急の食べ物と見なされ、煎餅の材料である砂糖、小麦粉も次第に入手が難しくなったほか、職人の出征も始まります。

昭和17年(1942年)には企業整備令が出て、中小企業の整理統合が進められました。若菜屋の関係者の方によると、思うように商売ができない状況のため、ついに昭和18年(1943年)に廃業に踏み切ったそうです。全国的に見ても昭和18年に廃業に追いやられた菓子業者は多かったようです。

追い打ちをかけるように、昭和19年(1944年)に区役所が幸ヶ谷国民学校に間借りをするようになりました。学校への延焼を防ぐため周囲の建物は立ち退きを命じられ、同年、若菜屋の建物も解体されてしまいました。昭和20年(1945年)5月29日の横浜大空襲で神奈川一帯は焼け野原になりました。

こうして2世紀余りに渡る若菜屋の歴史が幕を閉じました。最後に戦後の動きを簡単にご紹介して本日の話を締めくくりたいと思います。

昭和24年(1949年)、若菜屋の職人だった方が反町で柳月堂を創業し、若菜屋伝来の亀の甲せんべいを焼き始めます。やがて洲崎神社(すさきじんじゃ)の角でお菓子屋を営んでいた伊藤勝利さんが販売元となります。伊藤さんは柳月堂に加え、昭和30年代に西区の煎餅業者が作る新しいタイプの亀の甲せんべいを扱うようになりました。柳月堂は昭和51年(1976年)に廃業し、この時点で若菜屋伝来の亀の甲せんべいの伝統は絶えてしまいました。戦後になって登場した亀の甲せんべいはその後も健在で、製造元、販売元を変えながら平成17年(2005年)まで存続したようです。こうしてついに今から17年前に200年近い名物煎餅の伝統が途絶えたわけです。

以上を持ちまして本日の亀の甲せんべいを巡る旅は終わりとなります。長い時間のご清聴ありがとうございました。