

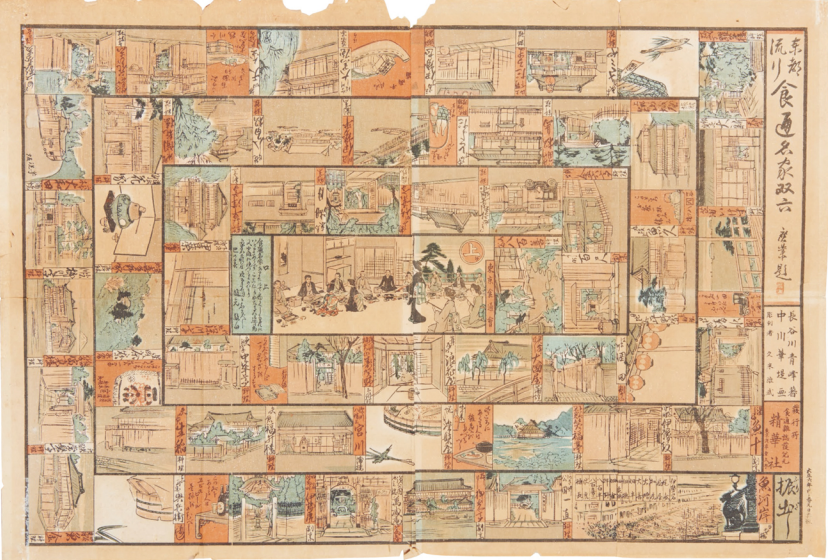


東都流行食通名家 双六 1917(大正6年)

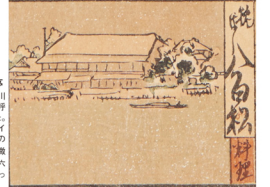


振出し
本橋魚河岸は、幕府が寛永年間に佃島の魚船に魚介類を江戸城へ献上させ、余った魚をこの地で販売させたことに始まります。日本橋の北詰に「日本橋魚市場発祥の地」の記念碑が建てられています。

蕎麦など、今も続く名店が描かれています。上りは東京食通会の旦那衆が芸者を揚げてちんちんしゃん。この双六には半透明の雲母の粉を散らす漆塗り技法が使われ、コマが華やかに輝いています。
この年、日本は第一次世界大戦の特需で好景気でした。ロシア革命が勃発し、荻原明太郎「月に吠える」志賀直哉「城の崎」が発表されました。



大正時代の名代料理店の双六です。私はこの双六を眺めつつ、一献傾けることを楽しみにしています。風情のある名店の佇まいと供される料理をイメージすればもう看はいるません。
江戸はベネチアにも匹敵するほどの水の都でした。大正時代においても隅田川沿いの料亭の多くは川筋に向けて玄関と着き地を設けていました。いそいそと舟で料亭に入り、裾りはほろ酔気分、川風にあたる旦那達、馴染みの女性連れだったかもしれません。振出しは関東大震災で茶地に転移する前の日本橋の魚河岸。漁船がひしめき気が感じられます。八百善、魚久、竹葉亭、大相田、宮川、哉



隅田川沿いの料亭
隅田川は正式には荒川です。昔は荒川とも呼ばれ水運が盛んでした。明治正太郎の寛平をイメージして、隅田川の大川風に構立も寛平織物や午後の福寿草(双六子)。どこかの船宿に佇んだのでしょうか。



著：長谷川善雄、画：中川康生、彫刻：久米謙三、発行所：精誠社、サイズ：縦47cm×横61cm、63のコマに50の料理店が登場しています。表谷川南橋による有名な双六は1956(昭和31)年に新橋が発行され、その上りのコマは御茶屋街下による開のさきになっています。
監修：吉田修 写真：藤原博

文：監修 吉田修
よだ、おきなむ 1954年生まれ、自體松江市出身。全国求人情報協会常務理事、NPOキャリア発達ネットワーク広域部長、和文文化教育学会役員を務める。また、絵双六館館長として双六の蒐集・研究・制作に取り組み。
公式サイト= <http://www.sugoroku.net>

2018

5
MAY

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		