

エスカレーターも世界基準なのになぜローカルに思われるのはなぜ



『夫婦善哉』に出てくる「正弁丹吾亭」の関東煮。
麻生路郎「川柳漫画」弘文館(1929年)より

冬に食べたくなるのが「関東煮」である。大根やちくわ、はんぺん、玉子、糸こんにゃく、すじ肉などを煮込んだ、つまり「おでん」である。大阪市内で半世紀以上前に生まれた私は、こどもの時から「関東煮」の名で

親しんできた。「かんとう」ではなく詰まって「かんと」と発音する。

昭和40年代前半、長堀橋近くの小学校の友だちの家が、お父さんは会社勤めだが、お母さんから家族が雑貨兼パン・菓子屋を営み、夏はかき氷、冬は関東煮を店頭にだした。

毎日のように私は遊びに行き、「関東煮でも食べていき」と玉子やちくわをいただいた。マンガ雑誌も読ませてもらい、「ゲゲゲの鬼太郎」は連載時にそこで読んだ。友だちは学生時代に急逝したが、1964(昭和39)年の東京オリンピックと1970(昭和45)年の大阪万博の間の記憶と「関東煮」は、私の中で深くむすびついている。

味噌田楽がどうこうとか、「うちが本家」「いや、こちらが元祖」など諸説がありそうで、「関東煮」の語源をここでは詮索しない。織田作之助(1913~1947)も『夫婦善哉』で、「出雲屋」のまむし、「たこ梅」のたこ、「寿司捨」の鉄火巻と鯛の皮の酢味噌ともに、法善寺境内「正弁丹吾亭」の関東煮と、はっきり記している。

洋画家佐伯祐三(1898~1928)の甥御さんからうかがった話も懐かしい。大正15(1926)年にパリから一時帰国した佐伯は、港区弁天町に嫁いだ実姉の家に滞在して、安治川で船の連作を描く。佐伯が姉の作った「関東煮」を食べてつぶやいた一言。尾籠な話で恐縮だが、「お姉ちゃん、美味しいわ。「ばば」の味がせなんだ」と言ったというのである。

当時は貨物の流通に馬車も現役で多用され、路傍に馬糞が落ちていた。写生の合間、腹が空くと露天で買い食いをする佐伯だが、路上で乾燥した馬糞が粉末となって舞い上がり、露天の鍋に降り注いで底に沈殿していると睨んでいたらしい。おおらかな人柄がにじむ笑い話である。

桂米朝師匠の話にも、東京の人が「大阪には哲学的な食べ物があるんだね。新世界に行ったら

看板に「カント煮」と書いてあった」と感心していたというのがあった。ドイツ観念論の大哲学者イマヌエル・カント(1724~1804)ゆかりなら、毎日、時間通りに配膳される病院食みたいだが、カタカナで「カント煮」と書かれていたわけである。イマヌエル・カントも今煮える関東煮になってしまった。

さて、昨年の秋に美術史の研究室旅行で台湾の故宫博物院に行った。ホテルのテレビに日本のグルメ番組が映り、浅草のおでん屋の大将が、大根やはんぺんを皿に盛りつけている画面のテロップ「おでん」に振られた中国語字幕が「関東煮」だった。台湾の表記は大阪式の「関東煮」なのである。

「関東」が何処を指すかの語源探索は必要であるにしろ、台湾にあって東京式の「おでん」は書きかえられ、とりあえず「関東煮」派の私は、大阪もグローバルやないかと喜んだ次第である。

ついでに言えば、大阪ではエスカレーターでは右側に立ち、左側を空ける。しかし東京では逆に左に立ち、京都も東京式になびいている。東京人は大阪がローカルで特殊であるかに語ることがあるが、大阪では1970年の大阪万博開催にあたり、世界からの来客に対応するため世界基準にあわせたことが知られている。

現在は、エスカレーターは歩かず左右両方に乗ることが啓発されているが、台湾でもエスカレーターは大阪と同じく右に立ち、左を空ける。今度の東京オリンピックでは反省して、大阪式の国際ルールを東京でも啓発しないといけないのではないかと。老婆心ながらそう思って帰国した。



台湾の駅のエスカレーターにて 基本的に右側に立っている。撮影筆者。

筆者プロフィール

橋爪節也 はしづめ せつや

大阪大学総合学術博物館前館長／大学院文学研究科教授。1958年、大阪市生まれ。東京芸術大学大学院修了。大阪市立近代美術館建設準備室学芸員を18年間つとめ現職。専門は日本美術史。展覧会では「没後200年記念木村兼霞堂一なにわ 知の巨人」「北野恒富展」「没後80年記念佐伯祐三展」などに携わる。編著に『大大阪イメージ増殖するマンモス／モダン都市の幻像』(創元社)など。