

ぶらり ぶらり

かっぱ橋道具街

おみやげ探し 外国人客どっと

まちの今昔

由来は雨がっぱ? 河童?

かっぱ橋の由来には二つの説がある。ひとつは、「雨がっぱ」説だ。付近に昔、伊予新谷(現在の愛媛県大洲市)の城主が、今でいう別荘の「下屋敷」を持っていた。侍や足軽が内職で作った雨がっぱを近くの橋に干していた。ここから、かっぱ橋になったという。



黄金に輝くかっぱ河太郎像
台東区松が谷2丁目

もう一つは、「河童」説。江戸時代、この地域の水はけは悪く、洪水が起きやすかった。そこで合羽屋喜八が私財をなげうって掘割工事を始めた。難航したが、隅田川に住む河童たちが喜八の善行に感動し、夜な夜な手伝ったという。この説をもとに商店街が建てた、リアルなかっぱの像「かっぱ河太郎」は御利益があるとして人気がある。

まちかど こぼれ話

「10月9日」のまつり 毎年盛況

かっぱ橋道具街では例年、語呂合わせから、「どうぐ(道具)の日」としている10月9日の前後約1週間に「かっぱ橋道具まつり」を開催している。毎年大勢の人でにぎわう日本最大級の道具まつりだという。

道具街の各加盟店で掘り出し物のセールや抽選券の配布がある。地方の特産品販売や、地元の小学校のプラスバンドによるパレードなど、様々なイベントもある。

職人だけでなく、一般の客を誘致しようと1983年に始まり、街の名が全国的に知られるきっかけにもなった。ちなみに「道具の日」は、東京合羽橋商店街振興組合が第3回のまつり開催時に制定した。

39回目となる今年は、10月8~14日に開催する予定。詳細は企画中だが、最終日の14日には道具街の道路を歩行者天国にするという。



老舗「小松屋」に並ぶ食器を手取る外国人観光客=台東区西浅草2丁目



「かまた刃研社」の代表・鎌田晴一さん=台東区松が谷2丁目

新生活が始まった4月。さほりがちだった自炊を再開させることにした。せつかなら新しい食器を買って気分を上げた。ずっと気になっていた台東区にある調理道具専門の間屋街「かっぱ橋道具街」を訪れてみた。



東京メトロ銀座線田原町駅を降りて、浅草通りを西に向かって徒歩5分。立派な口ひげをたくわえた巨大なコックの像があるビルに迎えられる。道具街の南の入り口に構える「ニイミ洋食器店」だ。像は先代社長がモデルだという。

道具街のアーケードを進む。軒を連ねる店に並ぶのは食器だけでなく、まな板に鍋、動物の形をしたクッキーの型や食品サンプル、屋台で見かける提灯やのれんまで。庄巻の品ぞろえだ。

上野と浅草の中間に位置する道具街は約800店の道に、調理道具や食器を専門とする約1

50店が並ぶ。「プロを支えるプロの街」として、職人から料理好きまで通う。

「いつ誰が来ても欲しい品が見つかると、在庫をあふれんばかりに持つこと。売る商品の知識をしっかり持つこと。この二つを心がけてきたからこそ、かっぱ橋は全国から知られる商店街になった」

陶器を扱う老舗「小松屋」の代表で、道具街をとりまとめる「東京合羽橋商店街振興組合」の本健太郎理事長(70)が教えてくれた。小松屋の店先には、美濃焼や有田焼を中心に、約2千

道具街の発祥は、大正時代初期とされる。ただ、小松屋が創業した明治時代末期には、すでに瀬戸物や釜などを売る店が数軒集まっていたという。その後、浅草が近いことから、飲食店の古道具を売買する店も集まり始めた。

23年の関東大震災後、神田の菓子職人らが移ってきたことで、菓子道具も売れる街に成長。戦中の空襲で一帯は全焼したが、復興を遂げ60年にアーケードができる、「飲食店の全てがそろう間屋街」として知られるようになった。

ふと周りを見ると、客の多くが欧米やアジアの外国人観光客で、日本人は記者だけ。本さんは「海外での日本食ブームを境に7、8年前から海外客がどっと増えた」と言う。

好立地や円安も相まって道具街は今、空前のインバウンドブームを迎えている。ニューヨーク・タイムズは昨年4月、「36時間まわる東京の観光スポット

だ、そんな包丁人気、道具街に変化をもたらしている。コロナ禍を境に廃業するなどしてきた空き店舗に、近年、インバウンド向けの包丁店が参入し始め、3軒程度だった包丁店は約20軒まで急増した。

伝統を重んじてきた老舗として、鎌田さんには複雑な思いもある。だが、「一時的なブームに流されずに良い物を提供する店であり続けたい」と話す。

道具街の端まで来た。気づけば記者の両手にはいくつも買い物袋が。かっぱ橋の魅力に、記者もすっかりはまってしまう。さて、今夜はどんな料理をつくらうかな。(佐野楓)



ニイミ洋食器店の「ジャンボクロック像」=台東区松が谷1丁目

「のひとつとして紹介。観光ルートとして外国人に定着しつつある。

店を出て、買い物袋を両手に提げた海外客でにぎわう通りを進むと、熱心に調理道具を見ている外国人女性がいた。米フロリダ州から来たレスリー・ヴォーリジェズさん(62)。和食が大好きで、料理好きの娘(35)と初めて日本を訪れたという。かっぱ橋では孫へのプレゼントに、子ども用のカトラリーセットを買った。包丁も5本買う予定だといいい、「とても楽しい場所。料理のインスピレーションが湧いてくる」。

道具街で、いま最も人気なのがその「包丁」だ。老舗包丁店「かまた刃研社」の代表、鎌田晴一さん(70)は人気のすさまじさを感じている。「日本の包丁は切れ味がとても良く、繊細な料理が作れることから欲しがって外国人が増えている」と話す。近年は客の8割が外国人だ。人気なのは1万5千~2万円台のもの。日常使いができて、和風の柄がついた洋包丁を好む人が多く、土産用に複数本買っていくという。