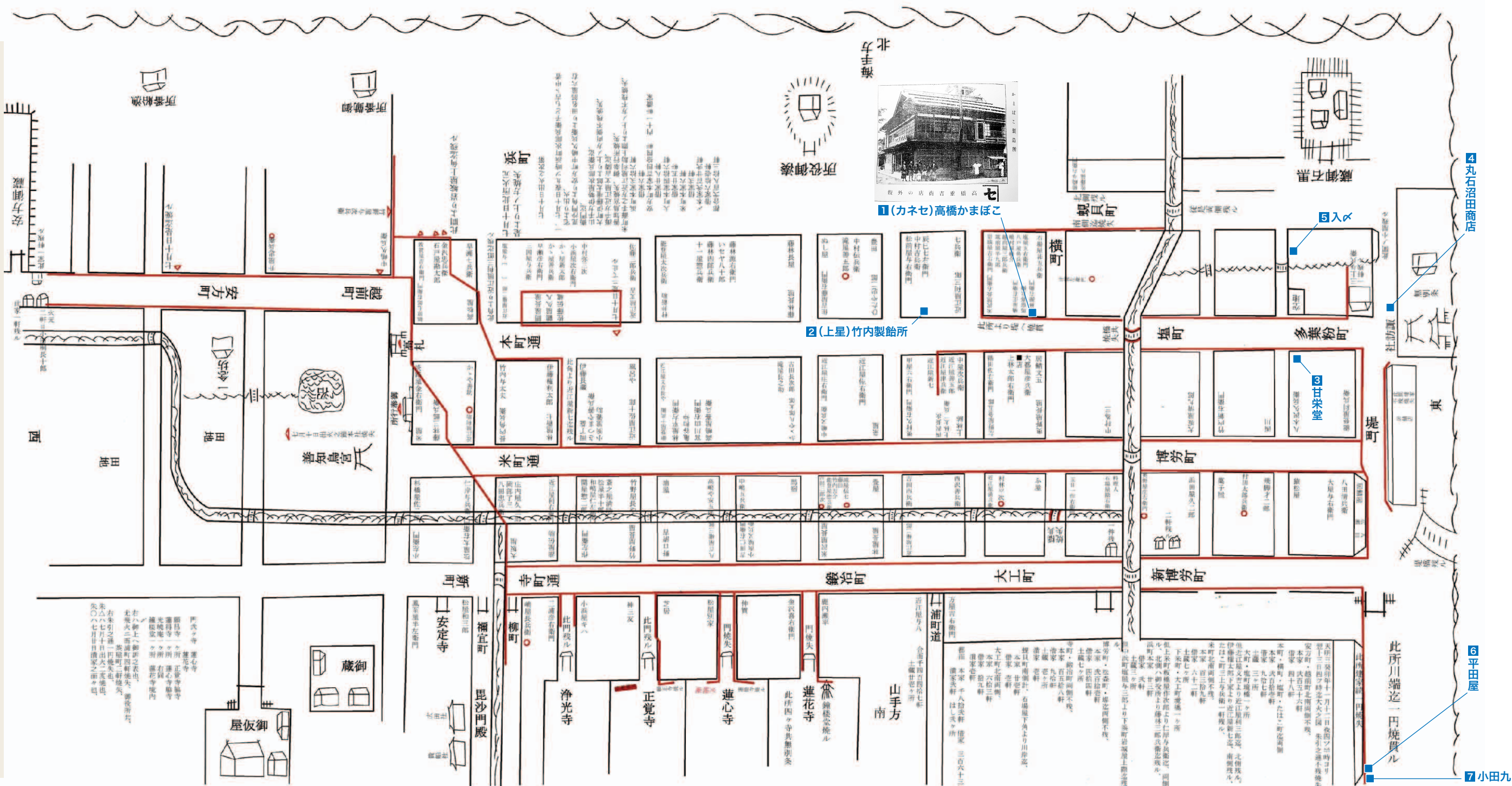


本図は、黒石の商人中嶋久兵衛が中嶋清蔵に送った、天明3年（1783）に起きた青森大火の絵図とその年の日記のうち、絵図の方をトレースしたものです。絵図を残したのは、久兵衛は青森に新店を持ち、そこが7

月と11月の火災に遭遇していたからです。本図は、7月10日と11月12日の2度にわたる大火のようすを説明文とともに示したものです。なお、図中の△印は両方の火災で焼けた場所、そして朱引きの部分は、焼失範囲を示しています。

天明3年「青森大火の図」（原図は青森県史編さんグループ所蔵）原図・天明二癸卯年大凶年店表日記写銘細書并青森出火之図を元に工藤大輔が作図



〈大 町〉

〈カネセ〉高橋かまぼこ 1

青森市の高橋かまぼこ店は、明治36年（1904）の創業以来、あおもり初のかまぼこ屋として100年以上にわたり、その伝統の技を伝え継いできました。堤にも浜町にも近く原料手に入りやすい場所がありました。恵まれた素材の食感と風味を活かしたその製品作りは、平成19年度全国蒲鉾品評会板蒲鉾で三度目の農林大臣賞を受賞し、その技術、製法には高い評価がある。



〈青森の菓子屋〉

明治になって、青森の町には多くの菓子屋ができました。もともと和蔵や味噌屋の多い町でしたが、第二次世界大戦後になるとその多くは消えてしまいました。これに対し、菓子屋は減っているものの、現在も名店が残っています。米や糀から、粉へ。こうした食べ物の変化が、青森の町にも現れていました。

〈上星〉竹内製鮎所 2

創業安政5年（1858）の津軽鮎の元祖店。弘前藩4代藩主・津軽信政が領民の副業として製造したというのが由来といわれています。初代の武内喜兵衛忠信は、佐賀県武雄市武内町から日本海を渡ってきて弘前藩に仕えた武士で、2代目から商人に転じ弘前で水鮎の御用に携わり、幕末の四



代目のときに青森市へ移り、専業の鮎屋を開業しました。現在の当主は8代目武内喜兵衛。製法は、くず米をお粥にし、麦芽を加えて糖化させ、砲金釜で煮詰めて作るという当時のままの技法が、現在まで引き継がれています。このトロリとしてつややかな黄金色の津軽鮎は、かつてヤン衆（鰺漁の出稼ぎ者）に大人気で、青函連絡船が運航されるようになると乗客のお土産品としてよく使われていたようです。また津軽鮎といえば、ぬぶた絵の缶かお馴染みですが、かつては曲げわっぱや木樽に入っていたそうです。

甘栄堂 3



創業明治26年（1893）で「バナナ最中」が名物でした。「バナナ最中」は、白餡にバナナの香りがする香料を混ぜ、バナナの黄色や食感をもたせた最中です。バナナが高価で、病気のときの見舞いに使われていた第二次

世界大戦前の時代、津軽地方や秋田県の大館で広まったお菓子です。

〈堤 町〉

堤界限は奥州街道や大豆坂街道の駄賃付け（荷馬車）が集まる場所となりました。明治9年（1876）の天皇巡幸に伴って、現在の国道が整備され、堤川には提橋が出来ます。問屋町に移転する以前の青森の魚市場は浜町にありましたが、これとは別の魚市場が堤川端にありました。堤川には下北や上磯などの船が着きました。浜町に遠洋の魚が集まっていたのに対し、堤川

には陸奥湾の魚が集まってきました。堤川の界限にはこれを加工する業者が現れます。蒲鉾もそのひとつです。

丸石沼田商店 4

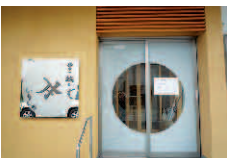


創業は大正7年（1918）。『ぼたんちくわ』で有名。牡丹竹輪とは、焼き目が牡丹のように見えることから名づけられました。青森の特徴的な竹輪で、『青森生美味噌おでん』に欠かせません。丸石沼田商店の初代は三陸か

ら来た人で、堤川河口に工場を構えたのは、堤湊に陸奥湾の魚が集められるからでした。

〈青森の蕎麦屋〉

入 5



入べの創業は明治35年（1902）。浜町の問屋街と大町の奥州街道に挟まれたこの界限には、かつては芝居小屋や映画館・花街もあって、大いに賑わっていました。この老舗も、住き交う人びとを相手に蕎麦・餛飩から井ものまで商っていました。青森市内で最も早く中華蕎麦を始めたのは、おそらくこの店だろうと言われています。昭和15年（1940）に『支那そば』という名前で、作り始めました。この店に、昭和36年の『お品書き』が残っています。ちなみに、この年、『中華ざる』

というメニューが誕生しました。入べや吉田屋など4店が共同で考案したもので、津軽にしかない『中華ざる』の起源です。

平田屋 6



近代の堤は、大いに賑わっていました。街道を往来する人びとに食事を提供する蕎麦屋や食堂が出来ます。現在の青森高校の場所にあった歩兵ら連隊の兵隊が大豆坂街道を

通って、堤の店で家族と待ち合わせをしていました。入隊・除隊の人びとで店屋も繁盛しました。明治24年には東北本線が開通し、浦町駅も出来たため、界限はさらに賑わっていきます。平田屋と小田九は、明治時代の地図に名前が見える老舗です。

小田九 7



寺山修司がこの店の中華蕎麦を好んで食べたようです。この店に戦後の堤町の写真が飾ってあります。店の前の通りをぬぶたが運行し、堤川左岸の通りの風景が写り込んでいます。今はこの商店街は川と向かい合う側に並んでおり、堤川の川岸の側には何もありません。ところが、この写真を見ればそこに建物立ち並んでいるのがわかります。これが魚市場です。

〈駅前と市場〉

駅前生まれの中華蕎麦

敗戦後の青森市の復興は、焼け残った青森駅から始まりました。駅前から古川にかけて市場が出来ましたが、鉄道と青函航路を結ぶ青森駅前も行人など大いに賑わいました。駅前には食堂が出来、日本通運の辺りには屋台が並びました。食堂が扱うのは、蕎麦や丼もので、『中華蕎麦』も加わったようです。屋台には、おでん・蕎麦・『中華蕎麦』がありました。駅前大通りから新町通りにかけて、『だるま』『長内食堂』『大衆食堂』『金時食堂』『越中屋』『千成』などがありました。近在の人びとが集まる古川に比べ、駅前には北海道との行き来をする人が多く、お客さんの好みも違っていったためか、駅前の『中華蕎麦』は古川より脂分が強かったようです。また、客単価も多少高く、肉類を多めに使えたそうです。

駅前生まれのおでん

青森駅前には、屋台が並んでいる場所がありました。そのなかに中華蕎麦・おでんなどの店もありました。第二次世界大戦後の青森駅前は、鉄道と連絡船を乗り継ぐ人びとで賑わっていました。わけても多かったのは、自分の商売の仕入れに買い付けに来る人びとでした。屋台は、こういう人びとのために、食べ物や酒を商っていました。『生美味噌おでん』は、この屋台で生まれました。おでんに味噌を付けて食べる風習は、列島のさまざまな地域にあります。が、北海道もそのひとつです。その北海道の味噌おでんに、体を

温める生姜を加えたものが青森の『生美味噌おでん』です。駅前屋台のおでんには、昆布・つぶ貝・牡丹竹輪と鯉・ベーコンが必ず入っていたそうです。この具から出汁が生まれ、生姜がその臭みを消す、絶妙のバランスを作り出していました。この『生美味噌おでん』は青森市以外の津軽にもなく、おなじ青森でも堤の市場は違うおでんだったそうです。そのルーツについては、駅前の屋台よりも、合浦（がっぽ）の海水浴場の屋台が早く、その具は弱弱と大角天だけだったという人もいます。

市場生まれの中華蕎麦

青森市の中華蕎麦に、大きな流れを作ったのが、古川の市場に接する蕎麦屋や食堂です。敗戦後、駅前から古川にかけて、闇市が起きました。現在の駅前市場と古川市場です。朝早く上磯から魚を運び、それを買いに来る市民、市場で働く人もたくさんいます。この人たちが食べる食堂や蕎麦屋が出来ました。近郊から買い物に来たり、魚を卸しに来たりする人びとにとっては、『中華蕎麦』は高すぎもせず、しかし蕎麦よりは少し贅沢な小昼（こひる）でした。青森の市場に来たら、中華蕎麦を食べ映画を見て帰る。近在の主婦や子どもたちの、それが『喰れがましい楽しみ』でした。この蕎麦屋や食堂の『中華蕎麦』は、市場に接していることもあって、焼き干しが安く簡単に手に入ることから、焼き干しと昆布を基調とするスープとなりました。豚の骨も使うが、脂が多かったり浮いていない、すっきりした味わいです。同じころ青森駅前に出来た食堂の『中華蕎麦』とは、ここに違いがありました。細く縮れた麺がここから誕生します。この界限に、『くどうラーメン』や『華丸ラーメン』のルーツである『工藤蕎麦屋』が敗戦直後に創業し、昭和30年代には『八森』がここで食堂を開いています。

