

# 大阪の胃袋

湯澤規子 Yuzawa Noriko  
画 三宅 人

第3回

関西で「関東」を食べる——かんとき物語



## おばちゃんの「かんとき」

私にとって祖父の姉にあたる人を一般的には「大伯母」と呼ぶらしいが、私は彼女を苗字で「阿波田のおばちゃん」と呼んでいた。そのおばちゃんは病気がちな夫の看病をしながら商業高校の近くで小さな雑貨店を切り盛りしつつ、4人の子どもを育てた。フジパンの特約店契約を結んで駄菓子などを並べ、高校生相手のさきやかな商売を始めることにしたのは、1960年頃のことである。

近所に住んでいた私の祖母はおばちゃんが店を始める時、一緒に松屋町へ行って駄菓子を買って込み、それを担いで帰ってきた。歳は10ほど違うが、同じ淡路島の出身で、早くから大阪へ奉公に出て世間をよく知っていた義理の姉を、私の祖母は敬慕していたらしい。しばらくして、おばちゃんはその店先で「関東煮」を売り始めた。鍋には、牛蒡天、竹輪、牛スジ、蒟蒻、厚揚げ、ジャガイモが毎日グツグツと煮込まれていた。

## 関東煮とおでん

この「関東煮」とは一体何なのか。大阪の人からは「そら、あんた、関東煮は「かんとき」やがな」という答えが返ってきそうだが、私は大人になってから、実は漢字では「関東煮」と書くことが、混乱せずにはいられなかったのである。『広辞苑』を引いてみても、「関西で、関東地方の煮込みおでんのこと」と、短い説明があるにすぎない。要するに関東でいうところの「おでん」な

のだが、味も中身もずいぶん違う。これまでもお伝えしてきた通り、私は幼少期に大阪を離れ、関東に引っ越してきたものの、両親が大阪の味を手離さなかったために、「大阪の胃袋」の持ち主として育てられた。

だから、コンビニエンスストアで「おでん」販売が始まった時には、その匂いや出汁の色を見て、「関東煮」ではないと認識していた。大根、蒟蒻、練り物（大阪では天ぷらと呼ぶ）、昆布、ゆで卵などはおでんと共通している一方、関東煮には牛スジが欠かせない。コロと呼ばれる鯨肉が入っていることもある。そのため「こってり」とした味になるわけである。私の両親が懐かしむのは、駄菓子屋の店先でグツグツと煮込まれたそれである。「おばちゃん」の関東煮が食べとうなって、いろいろ探したんやけど、やっとたどり着いたのが大阪ガスのレシピやってん」と思いがけないことを教えてくれた母の関東煮、つまり大阪ガスの味に、私の舌は親しんできたことになる。1977年に同社から刊行された『お料理ミニ百科』の中にそのレシピはあった。

ところで、関西で「関東」を食べるとは、どういうことなのだろうか？

「おでん」を『広辞苑』で引くと、「煮込田楽の略。蒟蒻、豆腐、里芋、はんぺん、つみれなどを醤油味で煮込んだ料理。関東煮」とある。「醤油味で煮込んだ料理」という文言に注目して、ここではひとまず「醤油味」が「関東」と表現され、「関東煮」となったと仮説を立ててみたい。

## 味の奥ゆきと逞しさ

醤油は古くからある調味料だが、関西と関東という視点で見ると、近世に大変革があった\*1。近世初期には関西が醤油醸造業の中心地で、関西から関東へ運ばれる「下り醤油」が大いに流通していた。それが中期になると、関東でもヤマサや亀甲萬などの醤油醸造業者が興隆し、「下り醤油」に依拠せずに、独自の「地回り醤油」が江戸の消費に依る体制が整った\*2。

関東の醤油は色の濃い「濃口醤油」である。近世中期以降、江戸・東京の膨大な胃袋を満たす料理には、この濃口醤油が欠かせないものになった。刺身、かば焼き、魚の醤油漬け、蕎麦など、関東醤油独自の食文化が花開き、その中で醤油味の煮込みおでんも誕生したのだと考えられる。大正期の大阪を舞台にした織田作之助の小説『夫婦善哉』の主人公、蝶子と柳吉はあれこれと商売に手を付ける中で、飛田で関東煮屋を始める。関東煮の老舗道頓堀のたこ梅、法善寺横丁の正弁丹吾亭を偵察するくだりに気を取られそうになるが、もう一つ別の描写が目に残る。柳吉は路上で山椒昆布を煮ている。ここに「亀甲萬の濃口醤油をふんだんに使って」とあり\*3、関東醤油が大阪の胃袋に大いに刺激を与えていたことが読み取れるのである。

今日の関東煮のレシピでは特段に濃口醤油を用いるとは書かれておらず、むしろ薄口を使うのが関西風との記述もある。食文化研究家の魚柄仁之助氏によれば、鶏ガラを出汁に使った「和洋合食」としての特徴を備えるようになったことも、歴史的な特筆点であるという\*4。おそらく、「関

東煮」が関西に定着して以来、店や家庭の好みで味付けがアレンジされ続け、今に至ったのだろう\*5。なんとも奥ゆきのある食べものである。

わずかな資本で始められる小商いであったため、関東煮は私のおばちゃんや蝶子と柳吉のような不安定な家計を大いに助ける術となってきた。コロナ禍の今もまさに、と言いたいところだが、店先の鍋で煮ることは、過去の風情になりつつある。しかし、他所の味を取り入れ、アレンジし続けてきたからこそ生まれた関東煮の奥ゆきと逞しさは、むしろ未来への指針と言えはしまいか。そんなことを言ったら、おばちゃんは大笑いするだろう。もうこの世にはいない彼女の関東煮を、急に食べたくなってしまった。

## 注

- \*1 林玲子編『醤油醸造業史の研究』吉川弘文館、1990年。
- \*2 高梨本家監修、井奥成彦・中西聡編著『醤油醸造業と地域の工業化』高梨兵左衛門家の研究、慶應義塾大学出版会、2016年。
- \*3 織田作之助『夫婦善哉』（ちくま日本文学全集 織田作之助『筑摩書房、1993年所収）。
- \*4 魚柄仁之助「食文化の鑑識―筆その15」『月刊味の味』2018年2月号、アイデア。
- \*5 大高俊昭「おでん再考——「関東煮」の由来と系譜（特集 冬の食べもの）『食の科学』227、1997年、32〜44頁）という論考もある。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『7袋のポテトチップス—食べるを語る、胃袋の戦後史』（晶文社）や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか—人糞地理学とはじめ』（ちくま新書）など、食や排泄といった人間の根源的な生命行動から都市文化を論じた話題作を続々発表。