

食の道具の街「合羽橋」

動画リンク：<https://youtu.be/t98ucEpB5ul>

食の道具の街「合羽橋」

この動画は、前半は少しゆっくりのスピードで、漢字には「ふりがな」がついています。後半は少しだけ速くなり、漢字に「ふりがな」はありません。学習にお役立てください。

今回は、食の道具の街として有名な「合羽橋」を学びながら、日本語を勉強しましょう。

■はじめに

合羽橋は東京にある、食の道具を売る店が170軒集まる問屋街です。問屋は業者に物を売る店ですが、合羽橋の店は個人にも商品を売ります。

「かっぱ」と聞くと、日本の妖怪として知られる「河童」をイメージする人もいません。

合羽橋の「かっぱ」は雨具のほうの「合羽」です。音だけ聞くと「河童」と「合羽」はまったく同じ発音です。

合羽橋には料理人や飲食店経営者たちが買い物にきますが、観光客も多く訪れます。外国人にも人気のスポットになっています。食の道具がなぜ一般の人々をそこまで魅了するのでしょうか。合羽橋の観光地としての魅力を紹介します。

■合羽橋について

合羽橋は東京都台東区にあり、近くの有名観光地には浅草、上野、隅田川、スカイツリーがあります。最寄り駅は、東京メトロ銀座線・田原町駅です。170店は、かっぱ橋道具街通りという広い道路の沿線800mに、ズラッと並んでいます。170店が売る食の道具は何かというと、食器、調理器具、厨房備品、包むもの、調理衣装、食品サンプルなどです。

5階建てのビルの屋上に立つシェフの巨大人形は合羽橋のシンボルになっています。合羽橋で売っている食の道具はプロ用ですが、一般の人もこれを求めるようになり、いろいろな人でにぎわう街になりました。

合羽橋の店は食のビジネスにも進出しています。飲食店を始める人をサポートしたり、キッチン設備を設置したりしています。

■合羽橋をこう楽しもう

合羽橋の楽しみ方を紹介します。

まず、食、料理、飲食店に興味がある人はその品ぞろえに圧倒されることでしょう。

「包丁の種類ってこんなにあるのか」と思うでしょう。

「皿を一気に100枚買うこともできるのか」と驚く人もいるはずです。

食や調理に興味がない人は「食の道具をみて何が楽しいのか」と思うでしょうか。

しかし料理をしない人でも合羽橋は楽しめます。

食に関心がない人でも、合羽橋の店で売っている食品サンプルをみたら欲しくなるはずで
す。食品サンプルはあとで詳しく紹介します。

食に関心がない人が合羽橋の店に入ったら「これは何に使うのか」と思うものを次々発見す
るはずです。食に興味があいてきますよ。

■合羽橋で買える食の道具

合羽橋で買える食器は、

陶磁器、皿、茶碗、マグカップ、ワイングラス、スプーン、フォーク、漆器、ヨーロッパの
高級食器などです。

合羽橋で買える調理器具は、洋包丁、和包丁、圧力鍋、中華鍋、フライパン、おろし金、す
り鉢、お玉、ボウル、調味料入れなどです。

合羽橋で買える厨房備品は、調理台、シンク、ガスコンロ、オーブン、換気扇、作業台、保
存庫、除湿器などです。

合羽橋で買える食品を包むもの（包材）は、包装フィルム、ラッピング紙、フードバッグ、
プラスチック容器、高耐熱アルミホイルなどです。

合羽橋で買える調理衣装は、調理用エプロン、シェフ帽子、クックパンツ、調理用前掛け、
厨房用スリッパなどです。

■外国人を魅了する合羽橋

合羽橋に外国人が訪れるのは日本のものに触れられるからだと思います。特に金属製品が海
外の人には魅力的なようです。

鍛冶職人がつくる和包丁は切れ味が良いのはもちろんのこと、デザインが「サムライの刀の
ようだ」と喜ばれています。

鍛冶とは金属を熱したあとに叩いたり、急速に冷やしたりして金属の性質を変える加工法で
す。

南部鉄器は東北地方でつくられる鉄製の鍋や鉄瓶などのことで、これも職人の技が光る食の
道具として合羽橋で外国人に注目されています。

野菜の皮をむくピーラー(peeler)は世界中で売られていますが、合羽橋で売っているピー
ラーは段違いにむきやすいととても評判です。

合羽橋で売っている商品のなかには、中国などのアジアでつくられたものも多数あります。

しかし日本人が企画・開発して製造したものや、日本人バイヤーが海外から調達したもの
には「日本らしさ」や「質の高さ」があります。

■合羽橋が支える伝統技術

日本はモノづくりの国として昔から食の道具をつくってきましたが、最近は安価な外国製に押されて日本メーカーは苦戦しています。

そのなかで合羽橋の店は良い道具を適正価格で売って日本メーカーを守っています。

日本の地方メーカーにとって合羽橋は心強い存在です。

先ほど紹介した南部鉄器は約400年の歴史を持ち、鑄造という方法でつくります。

南部鉄器で沸かした湯で茶を入れるとまるやかにになります。

新潟県の燕市と三条市は金物の街で、合わせて燕三条といいます。

刃物や金属食器を多くつくっていて、合羽橋でも人気の商品です。

新潟県は米の産地で農業が盛んなのですが、江戸時代に突然、燕三条で金属製品がつくられるようになりました。

農家の人たちが農作業がないときに、日本古来の釘「和釘」をつくったのが、金属と関わるきっかけとされています。

和釘とは、洋釘が日本に広まるまでは日本の建造物になくてはならない日本独自の製法でつくられた釘のことです。

一般的に「釘」と言うと、明治時代以降に輸入された「洋釘」を指すことが多いです。

和釘と洋釘は見た目も異なりますが、製造方法も異なります。

洋釘は工場で大量生産されますが、和釘は1本1本手打ちで仕上げられます。

和釘には洋釘にはないメリットもたくさんありましたが、1本1本手打ちで仕上げられることもあり洋釘より高価でした。

そこに、安価で高性能な西洋の釘が輸入されるようになって和釘が売れなくなり、刃物などの金属製品をつくるようになりました。

■食品サンプル

合羽橋の名物商品に食品サンプルがあります。

飲食店が客に料理を紹介するときに使いますが芸術性が評価されるようになりました。

食品サンプルは料理とまったく同じ形をした立体物です。

日本人が発明したもので、飲食店の店頭で置くと客が料理をすぐに理解できます。食品サンプルの素材は塩化ビニールやシリコン、樹脂などです。

本物の食材から型を取り、色をつけて、本物の料理のように盛りつけます。

合羽橋の「元祖食品サンプル屋」はまるで食品サンプルの美術館。

1932年創業の技術でつくる作品は本物より本物っぽくみえます。

合羽橋の「サトウサンプル」は1925年創業。海外からも注文がくるほど確かな技術で、テレビ番組の小道具に使われることもあります。

■有名店を紹介

合羽橋には専門性が高すぎたり店内が狭かったりと、観光客が訪れにくい店もあります。そこで一般の人が訪れやすい有名店を紹介します。

「高橋総本店」は陶器店、洋食器店、調理道具店がありなんでもそろいます。

「デモ&キッチン」では客が実際に道具を使うことができます。

「和の器 田窯」は陶器のセレクトショップ(select shop)です。

益子焼、美濃焼、萩焼、有田焼といった日本を代表する産地の食器が並びます。

馬嶋屋菓子道具店に入って驚かされるのは1,400種類のクッキー型でしょう。

和菓子、洋菓子、パン(bread)をつくる道具を置いています。

箸だけ売っているのが「はし藤 本店」です。

「ユニオン」は喫茶店やバー(bar)が使う道具をほぼすべてそろえています。
喫茶店やバーが使う食材も扱っています。
双子のマークのドイツの刃物メーカー、ツヴァイリング(ZWILLING)も合羽橋に出店しています。
世界の食道具メーカーからも注目されています。

「釜浅商店」は100年以上の歴史を持つ包丁専門店、パリに日本の料理道具の店を出しました。合羽橋から世界へ、の流れもあるわけです。

■合羽橋の歴史について

動画の冒頭でも少し紹介しましたが、合羽橋の由来は、日本の雨具である合羽ですが、イメージキャラクター(mascot)に空想上の動物、河童を使っています。
その昔、合羽屋喜八という人が、合羽橋エリアの土地を整備したことが由来になっているのですが、別の説もあります。
河童が合羽屋喜八の仕事を手伝ったという話や、侍が副業でつくった合羽をこのあたりで干していたという説もあります。
道具の店が集まる場所としての合羽橋の始まりは1910年ごろで、最初は古道具屋が数店あるだけでした。
当時の繁華街である浅草に近かったことから、飲食店の古道具を扱う店が増えて「道具の街」が「食の道具の街」になりました。
現在の合羽橋になったのは戦後（1945年以降）です。
毎年10月9日は道具の日で、合羽橋では、かっぱ橋道具まつりが開かれます。

「食の道具の街 合羽橋」は、いかがでしたか？
東京に訪れた際には、是非、合羽橋にも遊びにきてくださいね。
今後の動画制作に活かしますので、感想を是非コメント欄から教えてください。
それでは、また別の動画でお会いしましょう。



Japanese-listening-SUSHI

