

横濱は南区をとことん歩きたい人に贈る

はま太郎

vol.16



目次 2

南区特集

小さな商店の熟練の味 9

永福拉麵(六ツ川) / 布施食品(横浜橋) / 藤方豆腐店(弘明寺) / 伊藤米店(八幡町)

第16回 市民酒場を語る 「別れもあれば、出会いもある」安戸屋通町店を訪れる 37

新連載

横浜 下町中華

今柊二飯店 南区篇 今柊一 48

人気連載

第4回 ナポリタンボウ — 南区京急沿線の喫茶ナポリタンをめぐる — 田中健介 56

古本屋発、居酒屋行き 横浜版⑤ — 伊勢佐木町〜南区下町 角打ち3軒で沈没 — 南陀楼綾繁 72

南区の山辺特集

ヨコハマ理想郷譚 — 捺染とともに歩んできた街 — 宮本卓 78

瀧澤捺染 港南区日野中央(元・蒔田) — 横浜捺染の伝統を守る職人気質 — 86

連載第2回 よこはま暗渠散歩 — 南区の暗渠を行く — 暗渠マニアックス 108

新連載

路上園芸学会の

路上花見酒

— 横浜橋界隈 — 村田あやこ 126

今夜の一本

酒卓を彩るとっておきの一本 — 清水ヶ丘「横濱鈴木屋酒店」店長に聞く、今飲んで欲しい一本 —
連載 第六回 日本ワイン入門講座 「葡萄酒の心得」 — 海外に輸出される日本ワイン — 蛭原健介 144

139

横濱の酒場カウンターでしつぽりと

横濱 カウンター百景 155

在華坊（南区・横浜橋）／いせたろう（南区・蒔田、二葉町、別所、弘明寺）／スーマー（神奈川区・白楽）

— ミニコラムとショートエッセイ —

- 下町コラム グッピーのいた中村川 32／編集部のお気に入りナポリタン 71／中村町周辺の名物だった「ハンケチ女」 85／南区は印刷所激戦区 123
- コラム 横浜南区最中名鑑 34
- 横浜ご当地キャラクター のげやまくん 四コマ漫画 36／55／97
- 南区編 市民酒場コラム 45／54／92／105／135／186
- 南区横断 銭湯★角打ちマラソン 46／52／76／106／124／136／150／184
- コラム 三吉演芸場からはじまる半日遊び 93
- 埼玉屋食堂のみっちゃん スーマー 98
- 書評 編集部の書棚から 132
- 猫見酒 星山健太郎 148
- ショートエッセイ 六ツ川の話をしよう。 小山飛鳥 180
- 居ぬき店舗利用と法的問題について 阿部智弁護士 180

南区特大号



高齢化進度が18区で1位……それがどうした

横浜市への。本物の横浜下町文化は南区にあり

アクセス良好、人口密度ナンバー1の南区

一南区が成立したのは、第二次世界大戦中の混乱期。当時の中区は現在の南区と港南区も含む大きな区だったが、昭和18年12月、配給の便宜のために、中区と南区（現・港南区を含む）は分離する。さらに、昭和44年10月に上大岡地域を中心とした地区が分離され、港南区は成立し現在に至る。

下掲の地図をみるとおわかりのとおり、現在の南区は西区に次いで小さな区だ。とはいえ、横浜市のおおよそ真ん中に存在しているうえ、都内へ通じる京急本線が通る4駅（黄金町駅、南太田駅、井土ヶ谷駅、弘明寺駅）と、横浜市営地下鉄が通る4駅（阪東橋駅、吉野町駅、蒔田駅、弘明寺駅）があるなどアクセスのよい点特徴になっている。さらに現在南区の人口密度は18区中でナンバー1というから、小さいながらも**横浜市の真ん中に位置し、人々が集まる場所、まさに南区は「横浜市への」**といえよう。

お年寄りが守ってきた文化

町は住みよい地域、すなわち生活必需品を求めやすいエリアから発展していく。ここ南区には、横浜市を代表する規模の横浜橋通商店街はじめ、南太田のドンドン商店会、弘明寺商店街など大小あらゆる商店街があるが、横浜橋、南太田の商店街が日用品の販売を主として発達したのは、伊勢佐木町、福富町一帯が接収され、商店が伊勢佐木町5〜7丁目からその先へと押しやられたためである。また、弘明寺商店街は、幸運にも戦災を受けなかったために大いに発達した。商店街を中心に町は形成されていき、人が集まってくる。人が集まると成り立つのは、銭湯や酒場、角打ちのある酒屋など、『はま太郎』読者の大好きな昭和の古きよき下町文化を支えるアイコンたちだ。

2019年現在、18区における高齢化進度がトップとされている区ではあるが、そんなふうに町並みを守ってきたのが今のお年寄りたち。つまり、**南区には昭和から受け継がれし横浜の下町文化が凝縮しているのだ。**



※本号の取材町歩きにあたり、編集部が見て食べて触って感動したものをザックリとメモしたマップです。

保土ヶ谷区



ようこそ南区へ ザックリお散歩マップ



南区は縄張り



小さな商店の熟練の味

南区は、伊勢佐木町、福富町一帯の接収により、市民が日用品を求める場として商店が建ち並び、発展していった歴史がある。家族経営の店、町の人との交流に支えられてきた店が多いのは南区の特徴だ。

「横浜」といえば、みなとみらい一帯や、洋館の建ち並ぶ山手の界限などを思い浮かべる人も多いだろうが、生活のおいにする素顔の横浜の魅力が詰まっているのは、ここ南区である。

今回は、そんな南区で出会った職人の味に舌鼓を打ちたい。小さな商店の味、だけど、長い時間をかけて培われた熟練の技が生んだ味だ。

弘明寺

藤方豆腐店

— できたてを買い求められる豆腐店 —



できたてはやはやの豆腐の持ち帰りは、対面販売だからこそ実現する

「お客さん、お豆腐の試食、どうです？」

夕暮れ時の買い物客で賑わう弘明寺商店街。「藤方豆腐店」の入り口で大女将の紀代さんにすすめられるまま、小さな容器に入ったざる豆腐を受け取った。まだ温かい。口に含むと、まったりとしたコクと甘味が舌を包み込む。ひと振りした塩が大豆の風味を引き立てているようだった。

藤方豆腐店は昭和30年代に開業し、現在、大女将の藤方紀代さん、娘の（佐藤）由美子さん、息子の新一さん、親子3人が中心となって切り盛りしている。

店内には絹豆腐、木綿豆腐などの定番、枝豆腐や期間限定で製造する限定のゴマ豆腐、焼き豆腐、そして豆腐店だからこそその新鮮な豆乳のほか、とうふコロッケ、野菜たっぷりのお揚げ、天草100%のところなど自家製の品が所狭しと並ぶ。また、お客さんの要望に応えながら仕入れルートを開拓し揃えていった漬物、特注の横浜名物花こんにやく（かまぼここんにやく）をはじめとしたおでんの具材、東京の老舗味噌店「ちくま味噌」なども並び、独自のセレクトショップをつくりあげている。お客さんは主に地元の人たち。老若男女がひっきりなしにやってくる。「食のセレクトショップ」として地元深く根差しているのだ。そんなあらゆるこだわりの品の中にも温かい豆腐はご店主家族の声掛けもあり、人だかりをつくっていた。

「この温かい豆腐はさっきできたばかり」と、告げられ驚く。豆腐店は早朝にしか製造しないものと思っていた。午後（それも夕方）、できたてにありつけることは滅多にない。加えて、温かいままの豆腐は購入後の持ち運び中に劣化するリスクも生じるため、美味しいにも関わらず販売するには一般的に敬遠されがちなのだ。

できたてのざる豆腐を手渡す際に「3時間以内に食べてくださいね」と、必ずひと言添える由美子さんと新一さ



ん。「遠方でしたら、冷やした豆腐もありますよ」と、告げる。リスクや不安は対面販売を徹底することで乗り越えられる。

「味がしっかりとしている豆腐だから、できたてが一层美味しい。是非知ってもらいたい」、そんなホリシーのもと、できたてほやほやの豆腐の持ち帰りが実現するのだ。

藤方の豆腐にかけられているもの

新一さんはしばしば「うちは大豆をかけてるよ」「食べ応えがあるでしょう」と言う。「かける」すなわち、「多く使う」という意味だ。タンパク質、水分量のバランスが優れた大豆を厳選し、豆腐に「かける」。だから大豆の風味がきいている、どの種類の豆腐もほどよく食い出がある。

しかしながら藤方豆腐店の豆腐に「かけられている」のは大豆だけではなかった。

豆腐づくりは、毎晩、翌日の気温をみて大豆をどの



程度水に漬けるかを判断するところからはじまる。水温の変化で水の含み方にも違いが出てくる。絶妙な量の水を含んだ大豆をすりつぶしたあとは、加熱するのだが、その日の気温によって加熱の程度も変わってくる。この工程まできて、豆乳がなかなか絞れないときもある。凝固剤のりがりもただ打てばいいというものではない。タイミンが肝であるし、量もコンディションによって微妙に変えていく。

日本の四季の移ろいのなかでも、職人の長年培われてきた勘が上等な豆腐の味を維持している背景がみえる。

夏は暑く、冬はとても寒い。朝は早く、夜は遅くまで翌日の準備を尽くす。作り手にとっては過酷な環境だ。体力を使う対面販売も家族でおこなうのは、作り手としての責任をまっとうするため。

すなわち、藤方豆腐店では、豆腐づくりへの熱量や労力、時間、そしてお客さんへの配慮、さまざまなのが「かけられている」。だから今日も美味しいのだ。

◆ 藤方豆腐店

住所…横浜市南区通町4-115 / 電話…045-714-1516



市民酒場を語る

別れもあれば、
出会いもある

vol.16

戦後間もなくの横浜橋通商店街の三吉橋側入り口。左手に見えるのが信濃屋。看板と暖簾に「市民酒場」の文字（信濃屋所蔵）

南区・市民酒場銀座

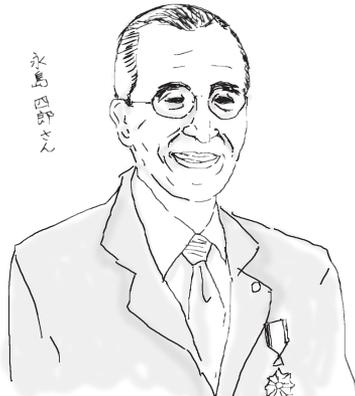
南区は市民酒場発祥の地

市民酒場とは、横浜にだけ存在する、「横濱市民酒場組合」に所属する（していた）飲食店のこと。

1938（昭和13）年、戦時色が濃くなり食糧の調達が難しくなってきたことから、中村橋際にある「忠勇」の創業者・永島四郎さんが横の繋がりを強化しようと「横濱市民酒場組合」は結成された。やがて、ほかの地域にも市民酒場組合は広がり、戦中、戦後を通して「まっとうな料理と酒を、まっとうな価格で」をモットーに、市民の日々の疲れを癒やしてきた。

横浜市南区は組合が結成された地でもあることから、これまで『はま太郎』で取材しただけでも、忠勇、信濃屋、ハンダアウト、岩亀、和泉屋利助、安戸屋本店、三河屋と、市民酒場の多いエリアとなっている。とはいえ、老舗の後継者問題は市民酒場も例外ではなく、南区でいうと2017（平成29）年6月に弘明寺の三河屋、2019（平成31）年3月に市営地下鉄阪東橋駅そばの安戸屋本店が閉店した。市民酒場組合南支部は組合の寄り合いを仕切っていたのが安戸屋本店であったことから、閉店にともない事実上の解散となった。さらに中区でいうと、2015（平成27）年に野毛の武蔵屋、2018（平成30）年に滝の川沿い（神奈川区）のみのかんが閉店している。

冒頭から少しばかりしんみりとする話題ではあるが、一方で喜ばしいニュースもある。弘明寺の三河屋は、2018年に息子さん夫婦が「みかわや」として再出発を果たした。あの伝統の子袋も復活したのである（186





新名物！

信濃屋特製・レモンサワー

「とりあえず生！」も当然
 おいしい信濃屋（横浜橋通商
 店街）だが、個人的に猛烈に
 おすすめしたいのが「レモン
 サワー」。レモンサワーとい
 うとその昔チェーン系の居酒屋
 でだされていたような甘っ
 たい飲み物というイメージ
 を持つ方も多いかもしれな
 い。しかし、信濃屋のレモン

サワーはスツキリドライな味
 で、なんのツマミとあわせて
 も相性がよい、万能ドリンク
 なのだ！

酒飲みが好む味

現在店を切り盛りするのは
 二代目女将、三代目にあたる
 ご兄弟とその家族。あるとき
 看板の時間が近づき、お客さ
 んが会計を済ませたあとで、
 一休みをしている御兄弟が飲
 んでいたのがこのレモンサ
 ワーだった。

おいしいものをだす店の人
 がまかない的に飲んでいるも
 のは絶対にうまいはず…。ま
 してや二人とも手練れの酒飲
 みでもある。食い意地なら
 ぬ、飲み意地が張っている私
 は、早速マネをして頼んでみ
 た。

超ドライ、強炭酸な爽快系

サーバーから注がれる焼酎
 と炭酸に、まず一片のカット
 レモンが絞られ、加えて、飾
 りレモンがグラスの縁にかけ
 られる。いつも笑顔でホール
 を仕切る「さんちゃん」が持つ
 てきてくれたそれは、まるで
 洒落たカクテルのよう。見た
 目も美しいが、緑の飾りレモ
 ンを追加で絞ることで爽やか
 な酸味と香りが更にアップ！
 おいしくなれと念じながら
 追いレモンをぎゅつと絞ろ
 う。シュワシュワパチパチと
 音がしそうなほど元気な炭酸
 もポイント高し。夏は清涼感
 をもたらし、冬は喉の乾きを
 潤してくれる。今までレモン
 サワーは中継ぎワンポイント
 的な使い方をしてきたが、こ



いわしの梅肉焼きがあるときは
 また至福だなあ〜

のレモンサワーなら一杯目か
 ら二杯まで任せられる頼
 もしきがある。うなぎ、焼き
 鳥、揚げ物はもちろんのこ
 と、刺身にあわせてもよいの
 で、是非お試しを。

飲みやすく、もう一杯、
 もう一杯と、スイスイ飲んで
 しまうので、そこだけは注意
 が必要かもしれない。

（いせたらう）

市民酒場コラム②は54頁へ



銭湯の近くに角打ちあり、
角打ちの近くに銭湯あり！

横浜市浴場協同組合が南区・阪東橋
駅近くに存在するのはご存知だろ
うか？ 同組合発行の無料『銭湯ガイド
ブック』によると、令和元年7月現在、
南区では七つの銭湯が営業している。

界限の雰囲気、お湯、建物の趣きなど、
それぞれに特徴があり、そして近くには
決まってよい酒場が存在する。ひとつ
風呂浴びたあとの一杯を飲もうとした
ら、まだ酒場が開いてないという悲劇
に見舞われるのもよくある話だが、こ
こ南区ではそんな心配はご無用。「角打
ち」が多く残っている地域でもあるか
らだ。「角打ち」とは酒屋の一角で主
に立ち飲み形式でお客さんに酒類を提
供する酒場のこと。酒屋の営業にあわ
せて昼から飲めるところが多いので、
入浴後の至高の一杯を飲みつづぐる
こともない。そういう意味では銭湯と
角打ちの相性はバッチリといえるだろ
う。銭湯で入浴後、火照った体が冷め
ないうちに角打ちでうまい酒を飲む。
考えただけでもうっとりするような贅
沢な組みあわせである。ふと南区内の

両者の位置関係を調べてみると、どの
銭湯からも徒歩圏内で角打ちがあるこ
とがわかった。これはもう、南区の銭
湯と角打ちを巡ってしまうしかない！

銭湯★角打ちマラソン開幕！
ルール編

①界限を散歩——よく歩いたあとの銭
湯とお酒はまさにご褒美である。町の
歴史や雰囲気も含めて、お湯とお酒を
味わうべし

②銭湯に入る——お湯を確かめたり、



銭湯絵を楽しんだりしよう。建物の雰囲気や愛でるのもよし。天然温泉や電気風呂を味わうのもよし。各銭湯の違いを感じるべし

③角打ちで一杯——入浴後できるだけ速やかに角打ちができる酒屋へ移動しよう。ほかに魅力的な酒場があつてもぐつと我慢！あくまで銭湯と湯上がり角打ちのマリアージュを楽しむべし

銭湯★角打ちマラソン開幕！

ヒント編

①無料『銭湯ガイドブック』——横浜市浴場協同組合や各銭湯にて配布している銭湯ガイドブックは、各銭湯の場所、定休日、営業時間、特徴が記されている銭湯ラバー必携のガイドブック。それだけでなく、横浜市内の銭湯

でもらえるシールを3枚以上集めて応募すると抽選でプレゼントが当たる「湯巡りシールラリー」の台紙にもなっているのだ。南区をまわるだけでも応募できるので、「銭湯★角打ちマラソン」のおともとして持ち歩こう！（今年の開催期間は1月26日～11月26日まで）

②手ぬぐい・石鹸類——石鹸やシャンプーは番台やフロントでコンパクトなもの数が数十円で買えて、何回か使えるので、忘れても安心。手ぶらで貸しタオルを利用するのもよいが、お気に入りの手ぬぐいを持って銭湯へ行くのもおすすめだ。2枚持つていき、1枚は浴場で体を洗うボディータオル、洗い場へ戻る前の水滴をぬぐう用として、もう1枚は脱衣所で体や髪をふいたりする用として使うのが便利。きつく絞るパンパンと伸ばして首に巻いて帰れ

ばすぐに乾いてしまうスグレモノでもある。

③横浜天然温泉の黒湯——大正時代のはじめ、農業用水のために掘った井戸から出た黒い湯に試しに入つてみたら身体が温まると評判になった。これが横浜市内初の源泉「綱島温泉」だった。

このように横浜市の天然温泉は褐色の湯が多く、「黒湯」といわれている。源泉にはナトリウムやカリウム、マグネシウム、カルシウムなどのミネラル成分が含まれるほか、肌をツルツルにしてくれるメタケイ酸が含まれている。南区で天然温泉がある銭湯は現在三つ。コラムを参照して是非コンプリートしてみよう。（いせたろう）

52ページへ続く！



コーナー名を決めるにあたり、大竹聡さんの了解を得て『中央線で行く東京横断ホッピーマラソン』を参考にさせていただきました！

南区横断

銭湯・角打ち マヨソシ 第1区

永楽湯（永楽町）からスタートだ！
黒湯でつるすべ～

横浜遊郭の歴史を見つめてきた湯

永楽湯のある永楽町は隣の真金町とあわせて「永真遊郭街」という元遊郭だったエリア。

横浜橋通商店街そばの金刀比羅大鷲神社から真っ直ぐ伸びる道は、遊郭があつた頃は大門通りで、桜や菖蒲が植

えられていた場所は現在もグリーンベルトとして残る。昔の建物がほとんどなくなつてしまつた今となつては数少ない痕跡となつている。

金刀比羅大鷲神社から大門通りを真っ直ぐ行き、中区との境にぶつかる少し手前（現在は酒間屋や床屋があるあたり）に大門はあつた。「永楽湯」（永楽町1丁目）は、この大門の手前の角を右に折れたところにある。

創業は昭和26年というから、昭和33年の売春防止法施行により遊郭が廃止される前から営業していたことになる。建物もその頃からのもので非常にレトロ。黄土色っぽいタイルで覆われた渋い外観、フロントは番台式。

なかに入ると脱衣所の天井が高い。これは角材を格子に組んで板をはめこんだ建築様式で、さらに四方から曲面



に折りあげ、中央部が一段高くなつてゐる「折上格天井」というつくり。日本建築で最高の格式を誇るといわれている。永楽湯の天井は板が2色の市松模様となつているのが特徴だ。

浴室は何度か改装されたのか銭湯絵はなく、黒湯ゾーンと普通のお湯ゾーンがある。そう、これも横浜の天然温泉、黒湯につかれる銭湯なのだ。

洗い場で時間をかけて体を洗つたあと、普通の湯に手をつけてみると、熱い！46度ほどに設定されていて、1分

ほど入ってはでて水をかぶって…を繰り返さないとのぼせてしまいそうだ。

ふたつある黒湯のうち気泡風呂はちょうどよい温度だったので、心安らかにお湯を楽しむことにした。

風呂からあがって脱衣所ではばらく汗がひくのを待つ。天井が高く広々としているので、風呂あがりに一休みするのも気持ちがいい。

熱い湯のあとは爽快な一杯で

さて、お楽しみ一杯をやりいこう。

同じ永楽町に酒屋があったはずと「愛知屋酒店」に向かうもシャッターがおりている。しかし、こんなときでも代わりの角打ちがすぐに思い浮かぶのが南区のよいところ。

中村川方面へと少し歩いて「浅見本店」を目指した。

明治創業の老舗。建物も昔ながらの重厚なつくり。大通りに面して大きく開けた間口で、とてもオープンな雰囲気。ご店主も女将さんも働いている方も皆親切で、ファンが多いのもうなずける角打ちだ。

まずは店に備えられているS字フックを持ってきて、自分のポジションに引っ掛け荷物をぶらさげる。地べたに置かせないようという心遣いだ。

火照った身体を生ビール（夏季限定で登場）で冷ましたあとは、この名物である焼酎のシークワァーサー割りを。焼酎の量、水の有無、炭酸の有無など自分でカスタマイズできる。

つまみはプラカップに数切れ入ったマグロの刺身や漬物などちびちびいけ

るやつ。果物やフルーツ缶もあるのでおしゃれに立ち飲みワインもできちゃう。

ところで、数年前まで同店の屋根のうえには立派な一枚板の看板が取りつけられていた。ご店主もなんとか残そうとしたが、老朽化による安全上の問題から撤去せざるを得なかったそうだ。在りし日の看板の写真が店内に飾ってある。永楽湯のような「折上格天井」も、金銭的、技術的な問題から復元は難しいそうだ。南区に残される昔ながらのもの。少しずつなくなっていくのは寂しいけれど、そこにあるうちに大事に楽しんでおこう。

(いせたらう)



16ページへ続く！

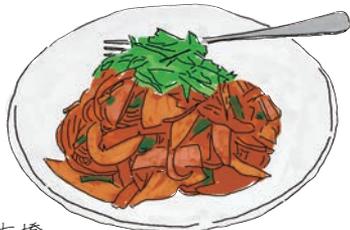
編集部のお気に入りナポリタン

2019年春先から取材を本格スタートさせた編集部。町を散策するなかで、いろんなナポリタンを見つけました。



南太田の茶房みきにて。具たくさん、ママがつくる優しい味。

同店は三木市という卸し専門の乾物屋さんが営んでいるそうです。横浜橋通商店街の大和屋で三木市の乾物を手に入れることができます。



三吉橋

近くの埼玉屋食堂 (P98) のナポリタン。大衆食堂でナポリタンを食べられるのは横浜ならではの？こちらの店では瓶詰の牛乳といっしょにいただきます。グリーンはピーマンのほかには野菜をトッピング。

横浜橋通商店街 そばの喫茶店、 樹林のナポリタン。

こちらはナポリタンもさることながら、オムライスも秀逸。マスターの料理の腕が光ります。ちなみにコーヒーは注文後に豆を挽いて、サイフォンで淹れてくれるので最高ですよ。



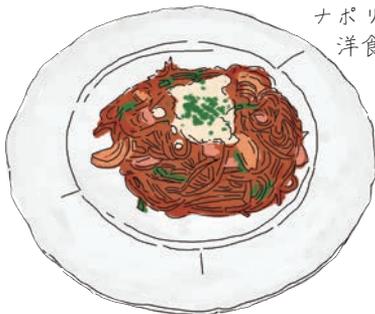
弘明寺のフリアンドのナポリタンロール。フリアンドといえば、井土ヶ谷の喫茶店、アスカ (P66) のたまご



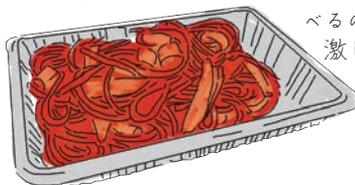
サンドのパンもこちらのパン屋さんのもの。町歩きのおともに、ワンハンドナポがとても重宝しました！

地下鉄阪東橋駅前のレストランコーポにて。洋食屋さんの昔懐かしい味わいのナポリタン。こちらの洋食屋さんは、曙町のバー・アポロのマスターから「おいしいお店」と教えてもらったのをきっかけに訪れました。

ナポリタン以外の洋食も素晴らしいです。



横浜橋通商店街のお惣菜屋さん、栃木屋のお持ち帰りナポリタン。具は玉ねぎだけという潔さ。ケチャップがアグレッシブなので、お弁当の付け合わせにもグー。丸十パーカーのコッペパンに挟んで食べるのも



激しくおすすめ！

はま太郎 16号

発行人 星山 健太郎

編集人 成田 希

印刷 株式会社 シナノ

2019年8月30日 初版発行

発行所 株式会社 星羊社

〒231-0045

神奈川県横浜市中区伊勢佐木町1丁目3-1 イセビル 402

tel 045-315-6416

fax 045-345-4696

HP <http://www.seiyosha.net>

mail info@seiyosha.net

ISBN 978-4-909991-00-3

C0026 ¥1600E

定価： 本体 1600 円＋税

© SEIYOSHA 2019, Printed in JAPAN

禁・無断転載



万一、乱丁落丁があった場合はお取り換え致します。