

## 「錦市場」

北川 巧  
(2020年入学 4期生)

### はじめに

私の好きな京都は錦市場である。京都にある錦市場をご存知だろうか。錦市場は京都市内の目抜き通り四条通りの1本北に位置し、錦小路通の寺町から高倉まで東西 390 メートルにもなり、京の台所と称される。約 400 年の歴史を持ち、京都市民からはにしきという愛称で呼び親しまれている。商店街振興組合に属する店は約 126 店舗、狭い通りの両側に様々な商品を扱う商店が軒を連ねている。京野菜、琵琶湖の川魚、鱈、ぐじ、笹カレイ、湯葉、生麩など京料理の料亭や割烹だけでなく、おばんざいと呼ばれる京都の家庭料理にも使われる新鮮な野菜、魚など旬の食材が一堂に集まっている。京都独特の食文化にふれられることは、他の場所では味わえない魅力である。お店の人から専門的な知識や食べ方などを聞くのも、楽しみの一つであり、年末やお正月になると、前に進めないほどの人で賑うのも京の風物詩になっている。

### 錦市場の歴史

錦市場は、錦小路通の高倉から寺町の間にある。この錦小路通は、四条大宮から寺町通りに至る東西の通りで、その名前の由来は諸説あるが、宇治拾遺物語にも時の帝の命により命名されたという説話が記録されている。四条通を挟み一つ南の小路である綾小路に対しては、綾織、錦織の織物にちなんで、錦小路と名付けられたと伝えられている。錦織はお金に換金できる織物で、当時から、錦にはそういう商人気質があったと考えられている。

錦小路に魚鳥の市場が開設されたのは、豊臣秀吉の天下統一のことだと推定されている。この地には清涼な地下水の水脈があり魚鳥の貯蔵に適していることから、御所へ魚鳥を納入するために自然に魚鳥市場ができたと言われている。水は錦がずっと守ってきた大切なものであり、この水がなければ錦の発展はなかった。錦には、このように大切なものを皆で守り続けるという確固たるコンセプトがある。水、独自の味、これらを守り続けることが錦のブランドであると考える。その後、錦市場には、1615年に江戸幕府から魚問屋の称号を受け、鑑札を得て、独占的な商いをする店が生まれた。当時は、上の店、錦の店、下の店が三店魚問屋と言われ、京都の魚を全て卸しており、現在の荷受機関と小売店が一体となつたような形態で商いを行っていた。明治時代に入り、自由競争の時代になると、誰もが魚を取り扱えるようになったことで乱売が始まり店は寂れていく。倒産も続出し、明治 7 年には大店は 7 店程度にまで減少したともいわれている。そこで、同業組合を組織し、自主的に規約を厳守して同業競合の弊害を避けることに努め、繁栄を取り戻していく。

しかし、大正時代には米騒動で物価が高騰し、物の価値が分からなくなり 1972 年、三店を一場に集めて、店の立て直しを図るため、全国に先駆けて京の七条に京都中央卸売市場が

開設され、大正時代には 66 店ほどあった魚屋の約半数が中央卸売市場に移転した。しかし、残った店や新しく入った店々の協力と同業組合の組織により再び繁栄を取り戻した。1962 年に商店街振興組合法が施行されたのに伴い、1963 年、京都錦市場商店街振興組合を設立し、今日まで市場の宣伝活動のみならず、錦の水を守る共同井水事業、アーケード管理事業、駐車場事業、錦賑わいプロジェクト事業、錦ブランドの確立など、様々な事業を展開している。現在、錦市場は、店舗数 126 店で、そのうち生鮮食料品加工食料品を扱う店舗が約 7 割と、京の台所として、食文化を守り、京都の魅力を世界に発信し続けている。



## 錦市場の水

上記で述べてきたように発展し続けてきた錦市場だが、この発展にはあるものが関係していると考える。それは地下水である。錦市場には地下水が流れしており、この地下水が市場を支えてきたのである。人間は約 15°C から 17°C の水を美味しい感じる。この温度を一定に通年保ち続けられるのが地下水である。京都の地中に流れる地下水は、豆腐や伏見の地酒など、京都名物を作るうえで必要不可欠なものである。錦市場にある豆腐や、漬物などを扱っている店、5 店舗に定性調査を行った結果、地下水を利用した場合、水道水に比べダシが早く冷え、通年一定の温度のため管理がしやすいなどといった事が分かっている。

また水道水の場合、鮎は酸欠に、漬物には塩分に違いがあることも分かっている。そして料亭の多くが、京料理の肝となるダシに井戸から汲み上げた地下水を使用している。それは京都の地下水が軟水で、昆布ダシを取ると、纖細な味わいのダシとなるからである。地下水は、錦市場が誕生したきっかけでもある。平安時代の頃からこの一帯は地下水に恵まれ、魚、鳥などを保存するのに適していると、魚店が自然発的に集まるようになった。近年、京都盆地には、211 億立方メートルという琵琶湖に匹敵するほどの水量が蓄えられているという研究結果が発表され、この結果からもわかるように、豊富な地下水が食材としてもツールとしても、京のうまいもんを支えてきたのである。今日に至るまで市場を支えてきた地下水は、まさしく市場の命の水であると言える。

しかし、1960 年に阪急電車の延伸工事で、市場一帯の地下水脈が断ち切られそうになった。錦の水ましてや錦市場の存亡がかかった出来事に、錦市場では組合が一丸となってより深い井戸を作る井戸工事に取り組み、その危機を乗り越え現在の賑わう錦となっている。

## 参考文献

“「京の台所」錦のあれこれ” 京都錦市場商店街振興組合 参照日 2022 年 12 月 15 日

[https://www.kansai.meti.go.jp/3-8ryusa/ganbaru/shotengai-report\\_nishikiichiba.pdf](https://www.kansai.meti.go.jp/3-8ryusa/ganbaru/shotengai-report_nishikiichiba.pdf)  
“錦市場の魅力” 京都錦市場商店街振興組合 参照日 2022年12月15日 <https://www.kyotonishiki.or.jp/about/>  
“歴史的商業地区再生” 井村直恵 参照日 2022年12月15日  
<https://core.ac.uk/download/pdf/230769049.pdf>  
画像引用元 <https://tabi-mag.jp/ky0130/>