

錦市場商店街

信樂 俊元

(2018年度 鈴木ゼミ2期生)

私は錦市場商店街について紹介したいと思います。私が、錦市場を好きな理由は大きく分けて2つあります。この2つの理由を説明しながら、錦市場商店街の魅力について紹介していきたいと思います。

まず、理由を説明する前に、錦市場商店街について説明したいと思います。錦市場商店街は京都市の目抜き通り四条通りの一本北の錦小路通りに位置する食べ歩きが出来る市場です。錦市場商店街の東の端には、新京極があり、そこには錦天満宮があります。錦小路の名前の由来については、錦小路と呼ばれる前までは、具足小路(ぐそくこうじ)や、くそ小路と呼ばれていましたが、1054年(天喜2年)に時の天皇であった後冷泉天皇が錦小路と改めたと言われており、この頃から現在の錦小路と呼ばれるようになったとされています。

錦市場商店街の歴史は古く、錦小路の魚市場の歴史は延暦年間(782-805)に始まったといわれています。錦市場商店街がある土地は清冽な地下水に恵まれていたため、魚や鳥の貯蔵等に適しており、人口の多い都心部にあったところから、魚鳥の御所納入の往帰に自然発生的に市が立ったことが推測されるといいます。



それでは、私が錦市場商店街を好きな理由を説明していきたいと思います。1つ目の理由は、錦市場商店街には歴史が詰まっており、訪れると歴史を感じることが出来るからです。先程、説明した通り、錦市場商店街の歴史は延暦年間(782-805)に始まっており、とても歴史が深い商店街です。この錦市場商店街を歩くと、古くからの歴史を感じることが出来ます。また、錦市場商店街にある126店舗の中には、1615年から営業を続けている店舗が12軒、明治からが17軒、大正からが7軒、昭和初期からが8軒と古くから商売を続けている店舗が非常に多く、その観点からも歴史を感じることが出来ます。また、私は京都で生まれ育っているので、幼少期から錦市場商店街に遊びに出かけ、家族と錦市場商店街で食べ歩きをするなど、とても馴染みがあり、懐かしく感じる商店街です。歴史が深いと言うことは、多くの人の思い出に残っていることを考えるととても感慨深いものになります。

2つ目の理由は、京都にある他の商店街とは異なる部分が多くある点がとても魅力的だと思うからです。錦市場商店街の特徴として挙げられることは、先程申し上げた通り、古くから商売を続けている店舗が多いことと、極端なまでの専門性があることが挙げられます。

店舗の専門性については、他の商店街に類を見ません。例えば、魚介を扱う店舗だとしても、魚卵専門の店舗、焼き魚専門の店舗などと、126店舗のそれぞれの店舗が必ず独自の看板を持ち、商売を行なっています。そのような専門性の高い店舗が生き残っている理由は、品質を決して落とさず、料亭などのお客様はもちろんのこと、一般の消費者をがっか

か

りさせないような品揃えが大きな魅力となっていると考えられます。また、錦市場商店街にある店舗が扱う商品は多様であり、京都の旬の食材に始まり、京野菜、京漬物、湯葉、鰻、佃煮、蒲鉾、干物、乾物、茶、菓子、寿司、豆腐に至るまで錦市場商店街で手に入れることが出来ます。このような商品の多様性も錦市場商店街の魅力の1つです。錦市場商店街には、京都の他の商店街と異なる魅力がまだあります。それは、道幅です。錦市場商店街は全長390メートルと京都の商店街の中では、普通と言ったところですが、道幅に関しては違います。京都にある有名な商店街として京都三条会商店街と錦市場商店街を比較します。三条会商店街の道幅は、5.5メートルから8メートルです。これに対して、錦市場商店街の道幅は3.3メートルから5メートルと三条会商店街と比べてとても道幅が狭いということが分かります。この道幅の狭さが錦市場商店街特有の雰囲気を生み出しています。道幅が狭いことにより、行きかう人と人との距離がとても近くなります。この近さが商店街に訪れているという感覚ではなく、お祭りの出店に訪れたような感覚に陥ります。この道幅の狭さも私は錦市場商店街の魅力の1つだと考えています。また、錦市場商店街には、平成5年に完成した総工費17億余円、「柱なし工法」により作られたアーケードがあります。このアーケードの5箇所の辻の天井画には、京の食文化の伝統が四季と共に描かれています。このアーケードは、現在の錦市場商店街の象徴となっており、訪れた人々を楽しませてくれます。

最後に、私がお勧めする錦市場商店街のお店を2店舗、紹介したいと思います。私が紹介する1店舗目は、津乃称です。津乃称では、甘鯛や鯖、高級ちりめんじゃこの他、無添加のちりめん山椒やかますの一夜干しなど、全国の海産珍味を扱っています。中でもお勧めなのが、有名ですが、たこたまごという商品です。他のお店より少し安くたこたまごを購入でき、酢だこのような味付けで、病みつきになります。



2店舗目は、田中鶏卵です。田中鶏卵では、新鮮な卵とその卵を使用した料理を販売しています。看板商品は、厳選された昆布やかつお節を使用した京だし巻きです。この京だし巻きは、食べやすい大きさにカットされており、食べ歩かすることが出来ます。だし巻きを食べ歩きする体験をすることは多くはないと思います。是非、田中鶏卵に訪れてみてください。

