

叢談

カードの世紀

第200回

へいちんろう 横浜「聘珍樓」の閉店と 2022年を記録する

「コロナ禍」の年の出来事を展望して

櫻井 澄夫

横浜最古の 中華料理店の閉店

先日、5月15日に、横浜最古の中華料理店といわれる聘珍樓横濱本店がいったん閉店するとニュースに接した。

中華街の大通りの中ほどに店を構え、まさに中華街の主のような歴史と威容を誇っている店だから、正直に言ってショックは大きかった。閉店の報道を聞き、「なぜ?」「コロナのせい?」「どうとう聘珍樓も?」というような言葉がしばし脳裏をかすめた。後述するようにこの店は横浜の中華街でのクレジットカードの導入や普及にも関係が深かった。

聘珍樓は1884年(明治17年)外国人居留地があった、いまの横浜の山下町に誕生し、130年以上の歴史を有する老舗だ。

いまでは横濱本店(写真1、2)のほか、東京の日比谷、吉

祥寺、大阪、小倉、香港などに支店や売店を開いている。広東省から出た中華料理店が横浜で勢いを増し、国内で店舗を増やし、香港に逆上陸したわけです。

すでに香港や中国本土から日本に進出している料理店はあったが、その頃香港にいた私も驚いたものだ。

200店以上あるといわれる横浜中華街の料理店のうち、「三大楼」と呼ばれる、三つの名店、すなわち華正樓、萬珍樓、聘珍樓の一角を占めている。

聘珍樓の料理の歌を残した 作家の中島敦

横浜中華街の料理店は、国際的な歴史の波に飲み込まれ、関東大震災や第二次世界大戦での空爆などにより、さまざまな栄枯盛衰の道をたどった。

若くして亡くなった作家の中島敦(1909~1942年)は、「山月記」や「李陵」など

の作品で知られ、文章は学校の教科書などにも掲載されたが、横浜山手の女学校の教師をしていたので、この辺りの飲食店について詩や文章に残している。

「聘珍樓雅懷」という14首の歌は、聘珍樓の一つ一つの料理について書いた歌だが、個々の料理やその味覚について書いてあり、なかなかユニークな作品といえるだろう。例えばその歌は、「かの国の大人のごとおほらけく食すべきものぞ紅焼鯉魚は」「家鴨の若鳥の腿の肉ならむ舌にとけ行くやはらかさはも」というような調子で、料理

店やその料理について書く作家は少なくないが、料理の内容や味についてこのように細かく書く人は少ないだろう。しかも中華料理については。

中島は中華料理だけでなく、勤務先の学校のすぐ下の元町辺りをよく散歩し、貴久家という洋菓子店(1924年、大正13年創業。クレジットカード可)のことも書いています。

現存する貴久家にはしばしば立ち寄り友人たちと時を過ごしたようで、「Bonjour. Give me sugar. Ich danke. あなかしませや貴久屋の二階」などのこれ

また変った歌を作っている。この店は川端康成などもひいきにしたそうで、今回、久しぶりに寄ってみたら、1階の喫茶コーナーがなくなり、ここで休むことができなくなった。2階の喫茶店は前から閉めていたが、こうしてコロナの影響で徐々に店の姿や歴史を変えてきていることになる。

なお、横浜駅の西口のダイヤモンド地下街には、貴久家の支店があり、名物のラムポールをここでも購入することができ

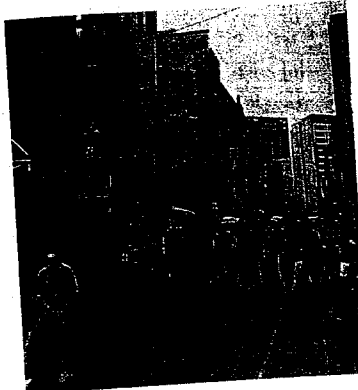
小津安二郎と 横浜中華街

中華料理の店は、明治時代以来、消長を繰り返し、それは横浜に限らない。しかし、例えば中華街にあった老舗の安楽園はコロナ騒ぎの前の11年にいつの間にか閉店し、いまは横浜博覧館になっている。安楽園は、銭湯みたいな建物だったという人

もいるが、私には温泉旅館のよう、一人でちよつと足を踏み入れる気にならないような、独特の高級な雰囲気を持つていた。ちゃんとした中華料理はもと一人で食べるものではないから、一人、二人で行動する店にはとうとう行く機会がなく、残念なことをした。

中華街がレストラン街から、観光地化してきているのはある程度やむを得ないが、みやげ物屋、肉まんじゅうの立ち食い、占いの師、食べ放題の店があまりに目立つのはどうかと思う。買い食

私が最近、昔から知られた店を訪れる理由は、このような時代の変化と怒りのようなコロナ禍の影響に押しつぶされ消え行く前に、少しでもわが網膜に店の姿を焼き付けておこうという思いを急に持ち始めたからである。



▶中華街大通りから聘珍樓を臨む。(写真1)



▶堂々たる構えの聘珍樓横濱本店。(写真2)

映画監督の小津安二郎は、たびたび安楽園を会食に使用したと日記に書いている。俳優や撮影のスタッフなどと個室で宴会をやるのにふさわしい内容とつくりだつたのだろう。原節子さんもここで食事をしたのだろうか。原節子さんといえば、私の母と同じくらい歳のだったが、映画を観ていて天下の美女とは同じ歳でもこうも違うかと思つたものだ。

小津さんがやはりよく使用したのが、聘珍楼のそばの海員閣（クレジットカード不可。電子マネー不可）で、ここは安い店だから、気楽に来られたのだろう。しかし、この店は原さんには似合わない。

松竹の撮影所は大船にあつたし、それ以前は東京の蒲田にあつたから、東京と大船の中間にあつた中華街は映画関係者には交通の便が良かった。

鎌倉にも華正楼（クレジットカード可）があり、映画関係者

もよく利用したが、このように大きな料理店は鎌倉市内にはほとんどないから、やはり横浜の中華街は会合や宴会には適した場所だつた。晩年の小津さんや引退後の原節子さんは鎌倉に居を構えた。松竹の撮影所も跡形もなくなくなり、わずかに交差点の名前の「松竹前」や撮影所の周囲に植えられた桜の古木などに古をしのぶのみになつてしまつた。海員閣は高い店ではなく、おいしいのでよく知られていたから、いつも店の前には行列がでた。私は長い時間待つのが嫌いなので、あまりここを利用しなかつた。

いつのまにか閉店しなくなる飲食店

今回、聘珍楼の閉店について海員閣の様子を見に行つたら、休業しており、従業員の手当てができないのでしばらく休むとの貼り紙がしてあつた。この店はこれまでも休業したこと

があつたそうだが、客が多い店でも経営は難しいことがあるようだ。海員閣を見に行ったもう一つの目的は、この店で出すサンマー麺（後述）を食べるためだつた。店は閉めているが、料理を注文して持ち帰ることはできるらしい。

戦前からあつたような店は、こうして時の流れと共に商売が立ち行かなくなり、姿を消す。東京の永井荷風が通つたような飲食店も近年、私が知る限り数店、閉店したが、近く閉店するとは知らず、その店で食事したことがある。コロナ禍という暴力はこうした伝統や歴史を消し去ることに人知れず拍車をかけていると思わざるを得ない。

後悔先に立たず、迷つたら行動することを勧めたい。

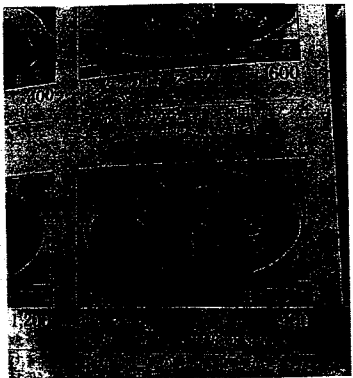
聘珍楼と私の思い出

私は1970年の22歳の時にカード業界に入ったが、最初は

クレジットカードが利用できず、レジの改善などで次第に使用できつつある状態だつた。それでも飲食店では、元町のクリフサイド（ナイトクラブ）、スカンディア（レストラン）、かをり（レストラン）、いくつかのキャバレーなどでの受け入れが進んだ。

支店の月間カード売上げが2億円を超えて金一封が出たことがあつた。5000円だつたらうか。

そんな頃、聘珍楼との契約が成立した。

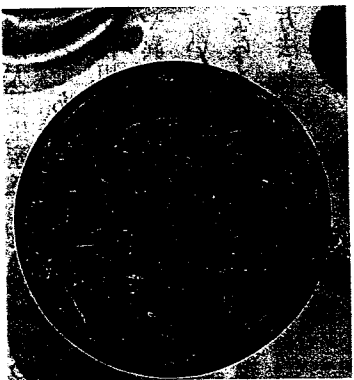


▶サンマー麺は聘珍楼が生みの親との説がある(同店のメニュー)。(写真3)

古い店の2階で当時の社長に加盟店契約書にサインしてもらつた記憶がある。いまでは、中華街とカード会社の協力によつて売上増進策を推進したり、聘珍楼とはいえば、「ハイチンカード」のようなプリペイドカードを発行したりして、カード化に注力している。

私にはそうした経験があるので、カード会社の業務とはまったく縁がなくなつても、地元でのカードの受け入れ状況や問題点など気になつて仕方がない。

聘珍楼でサンマー麺を食べ



▶聘珍楼のサンマー麺。(写真4)

さて5月の閉店を目前にして、最初は満席と断られたが、どうにか予約でき、聘珍楼でコース料理と、この店が発祥のうわさがあるサンマー麺を食べることにした(写真3、4)。

コース料理に麺を加えるのもおかしいが、一期一会、これを逃したら永久に聘珍楼のサンマー麺を食べることができなくなるかもしれない。しかし、こんな店で麺だけ注文するのもさすがにはばかられた。高級なフランス料理の店で、一番安いサンドイッチを注文するようなものだと思つたからだ。

大げさだが、歴史の1ページに立ち会うような気持ちであつたことも確かだつた。格調高い調度に囲まれ、大きな丸テーブルの前に一人座し、上品なコース料理を食べ、ビールを一本飲み、きれいに調理された、到底、前世が賄い料理とは思えない麺を食べ、「仕事」は終了した。

東京の本社、3年たつて横浜の支店に転勤となつた。その後、何度も転勤をしたが、横浜と本社以外はすべて国外で、長いときは一箇所に10年以上、外国から外国の転勤も経験した。

しかし、横浜の支店にはわずか1年半の勤務で本社に復帰、支店では神奈川県、静岡県、東半分、東京の町田市での加盟店契約が担当だつた。

当時の中華街での加盟店はたぶん前に名をあげた華正楼と萬珍楼くらいであり、聘珍楼はただクレジットカードを受け付けていなかった。

横浜市内では百貨店を除くと、カード売上げは微々たるもので、買ひ物は元町の商店街、伊勢佐木町など、横浜のホテルは東京に近いから、売上げは大したことはなかつた。それよりは箱根や熱海、伊豆の旅館の方が重要な加盟店だつた。

スーパーマーケットは発展途上であつたが、まだ生鮮食品は

だれも見えていないのに、もう少しきれいな服装をしてくるべきと思つたのも、いかにも準備不足を感じたからだつた。

サンマー麺とは何なのか

本誌の読者の皆さんで、サンマー麺についてご存じの方はどのくらいおられるだろうか。

「モヤシあんかけ麺」などと呼ばれることもあるが、中華麺で野菜や豚肉などが上に乗つたあんかけそばだ。

食材は店によつて異なり、スープも塩味、しょうゆ味などさまざまだ。ラーメンや野菜そばの親戚、タンメンの兄弟みたいなものだが、モヤシが必ず入り、あんかけであることが特徴だ。

この麺は、横浜の中華街生まれらしいが、まず氏素性がはっきりしない、名称が用字を含めて統一されておらず、もとは中国語であろうがこれも明確でない。



▲サンマー麺はカップ麺にもなっている。(写真5)

い。漢字では生馬麺、生碼麺、三碼麺などと書く。

高級な料理ではなく、料理店の賄い料理から生まれたのではないかとわれている。

その発祥時期は、これも不明だが、聘珍楼に1930年(昭和5年)のお品書きの記録があるというが、名称はともかく食材に何を使ったのか明確ではないという。

文字記録は確かに有力だが、その材料や調理方法が明らかではないことが、定説にするにはいま一つ弱いという意見もあり、横浜中華街発祥は確かである。

遅ればせながらようやく始まりでしたね。4月から高等学校での金融教育が必須となり、金融リテラシーを育てるための授業が始まりました。高校では資産形成に照準をあてているようですが、金融商品、保険なども学べるとしています。筆者は微力ながら、各都道府県にある金融広報委員会からのご依頼に応える形で、ここ数年キヤッシュレス決済を中心に講義を行ってまいりました。委員会に集まるオビニオンリーダー向けのプログラムであることから、直接学生さんに向けた講義等は未経験です。

ただ、現在某大学で非常勤講師を務めているので、キヤッシュレス決済と法の関わり合いについて大学生に向けた授業を行っておりません。何年か続けてきて、クイズ番組等で使われる早押しボタンを使い、遊びながらクイズ形式で教えた内容を教育するのが理解度を上げるには効果があるというところが分かりました。大学生は自分の身の回りに起きた事象の範囲内において金融経済の基礎知識は何となく取得しているようであり、特にバイト先での社会経験に

っても、そもそも中華街でモヤシが大量生産されたのは戦後のことであり、その活用にモヤシが使用されたという有力な意見や異議がある。

いずれにせよ賄い料理であるならメニューには載らず、調理方法もきちんとしたものでないかあったのかもしれない。

この横浜のご当地料理は、これまで多摩川から相模川の間でのみ食べられていたのが定説だったそうだが、新聞記者の野瀬泰申氏が『決定版・天ぷらにソースをかけますか?』(ちくま文庫)で、東京の大田区の京浜急行梅屋敷駅付近から、静岡県富士川までが「分布」地帯であることを、実際に東海道を歩いて調査・証明した。神奈川県北部や西部ではあまり食べられていないらしい。

なお、乾麺(インスタント麺)や冷凍麺にもサンマー麺、あるいは横浜風あんかけモヤシそばの名で何種類も販売されて

いて、店では食べることはできなくとも、通信販売で購入することは可能になっている(写真5)。

過去数十年で「分布」は西に広がっているとの説もあるようだ。私は東京生まれだから、横浜に住むまでこの麺の名前を聞いたことはなく、もちろん食べたこともなかった。

名古屋発のみそカツなどもありまだ全国区にはなっていないが、今後、サンマー麺はどういった展開を見せるか注目していきたい。

移り変わる 横浜中華街

私はこのような大衆的な食べ物、いわゆる町中華で発展してきたことから、クレジットカードの非加盟店ほど食べられていないのではないか、つまりサンマー麺とクレジットカード加盟店の分布は重ならないとの仮説を持っている。もちろんサンマ

において急激に進んでいるコード決済やクレジットカードのタッチ決済など、理屈は分からなくともどうすれば決済が完了するかは身に付いています。とはいえ、決済にかかる法令等まではまったく意識されていません。

他方、一般消費者に対して講演

The Epochs
金融経済教育の
低年齢化を望む
長谷川 恭男

をすることもありすが、平日開催という制約があり、お集まりになる消費者は比較的高齢者も多く、サラリーマンやOLなどはほんの一部に限られます。いい大人ではありながら、金融経済の基礎は分かっている方がほとんどのようです。

講演の後に個別の質問にお答えするので、多くの方がクレジットカードや交通系ICカードを所持しているながら、一部の方はそれを利用することがキヤッシュレス決済だとは思っていないことに驚かされました。昨今のニュース

が先進的なものばかり紹介するせいかもしれません。決済事業者による派手な広告に触れてスマートフォンによるコード決済がキヤッシュレスと誤解しているケースもあるようです。当然のことながら割賦販売法、資金決済法、貸金業法など法の存在や名前さえ知らない方が多く、高校生向けだけではなく一般消費者にも金融経済教育が必要であり、その機会がない現状には悲しいものがあります。

筆者が消費者信用業界に入った40数年前の経験では、学生時代には習ったことがない初めて知ることばかりでした。その当時、消費生活行政の方と話す、「契約」の概念を教えるのは、早ければ早いほど良いという意見で一致していました。日本クレジット協会は昔から高校生向けの教育プログラムを持っていて講師の出張講義なども行っています。全国銀行協

「麺は地方的な食べ物だから、全国にこの仮説を適応させることはできないし、サンマー麺をラーメンに置き換えても同じことが言えるかもしれないが。

サンマー麺のような賄い料理が聘珍楼のような高級料理店のメニューに載っていることは、何を示しているのだろうか。

中華街には冷凍の肉まんの自動販売機ができて、さまざまなメニューが生まれたりする。中華風カレーという、食材や味付けに中華料理を利用したカレーも増加中で、これももともとは賄い料理らしいが、結構おいしいものが出始めていて、賄いから、裏メニューそしてメニューに載った「正位置」を占める店も出てきている。中華街カレーのレトルト商品も発売されている。

聘珍楼本店は閉店するが、うわさによると別の場所で再開するらしい。

会も成年年齢引下げに対応して、お金の付き合い方や注意点の解説、さらには教育ツールもウェブサイトにアップしています。

高校生に照準があたっています。が、実は小学生でも場合によっては定期が交通系ICカードであることから、交通以外の加盟店での決済に利用することが当たり前になっています。小学生でも売買契約を行っていいわけです。法律では未成年契約の制限等が謳われていますが、法律上のルールに関係なく、小学生でも普段から契約行為を行い、その範囲は急激に広がっているのです。筆者は一度小学生向けの講義を試みましたが、長年思っているように、いろいろな制約が邪魔して実現には至っていません。

教育ツールは一定程度揃ってきましたが、年齢が下がれば下がるほど緊張感の継続時間が減っていくので、文字の羅列では限界があることは間違いありません。この春から教育をしなければいけない先生方も切羽詰まっている状況だと思われすが、少しでもお手伝いできればと思っています。