

叢談

カードの世紀

第201回

時代の変化を感じることへの 反省と今だからこそその重要性

「聘珍樓」を事例として

櫻井 澄夫

6月号の内容への
さまざまな「反応」

この連載も読者の皆さんのおかげで通算200回を超えた。今回は横浜の聘珍樓（写真1）や中華街を主題にしたが、予想に反して、ベテランの業界関係者のMさんやNさんなど数人から、個人的な思い出を語る電話やメールをちよううだいた。これをきっかけに近いうちに中華街へ行こうという話もまとまった。

中には県外からのみならず、中国の北京の元業界関係者の方からもメールや情報提供があった。今や聘珍樓の「事件」は知日派にとつて、あるいは日本の経済や社会の動きについての大きな事例として、中国人の間でも大きな話題になっているということである。

最近、日本政府は国外からの観光旅行を2年2カ月ぶりに認める決定を下した。横浜などに

も、以前のように各国の観光客の姿が見られるようになるのかもしれない。後述するように中国での日本への関心や研究は、おそらく一般の日本人の気がつかないようなレベルで広がっている。従来は日本語ができる人にも限られていたような分野でも、中国人の関心の質や程度は、技術や生産などに限らず、文化の各方面にも及んでいる。文学、アニメ、音楽、映画、農産物などにとどまらない。こういった実情にはこれまでも増して、注目する必要がある。

日本の影響下に発達した業務には、ビジネスホテル、宅配、引っ越し業、カラオケ屋、飲食業、物販など、ちよつと目につくだけでもいくつもある。

日本人が発明したQRコードを使用して、中国全土の金融や決済のシステムや人々の生活がどう変わったかを見ていくと、それは一層明らかだ。これはよく話題になるデザインや商品の

模倣とか、パクリなどというものを超えて社会全体に流れ、定着している。

日本生まれの技術に目をつけ、日本人がおらず、もしQRコードや廉価な携帯電話がなかったら、中国の市民の生活はどうなっていただろうか。

さて、前号での執筆後に、文中に名前をあげた海員閣についても、私のこの連載の読者の一人である麗人のNさんから、お嬢さんとの店を選んで食事に行ったことがあるとお話を聞いた。予想もしなかった身近にもこの店のファンがいたのだ。

私としては、そのような話題

の店が、コロナ騒ぎの中で、なぜ閉店しなければならなかったのか、なぜ休業しているのかという事情やその原因の分析は、今、頻出している。他とは多少違う本誌の連載に見合うような視点から前回の記述を補う意味で、まあささやかながら横浜市の人として個人的な記憶を探って書いてみようと思う。

聘珍樓と海員閣

いささかペイメントカードとは直接には縁がないことも含まれるし、趣味的な部分もあるが、勝手ながらお許しをいただいて、前回の文章の続編として本稿を書いてみたい。

なお、忘れないうちに書いておくが、行列ができることで有名な海員閣の初代は聘珍樓の料理長だった人（張汝琛さん）だそう。獅子文六の小説（『やっさもっさも』）に店の名前を水師閣と変えて登場する（たぶ

ん、海員だから水師にしたのだろう）。

横浜生まれの獅子文六が初めて聘珍樓を訪れたのは12歳の時、まだ20世紀に入つてすぐの頃だったそうで、聘珍樓は清潔ではなかったから、足を踏み入れる人はいなかったそう（『私の食べ歩き』）。

海員閣も汚いほうの代表だったそうだから、汚い店のほうがおいしかったのだろうか。いずれにせよ、料理人もこの両店間で動いていたわけで、台湾などでも言われた、「何十年、何百年の老舗は中華料理屋の場合は存在しない。優れた料理人がいなくなるとその店はすぐにはやなくなることからだ」との説を思い出す。優れた料理人は、引き抜かれるか、独立するかする、というわけだ。

聘珍樓の破産を機に 書かれた記事の不正確さ

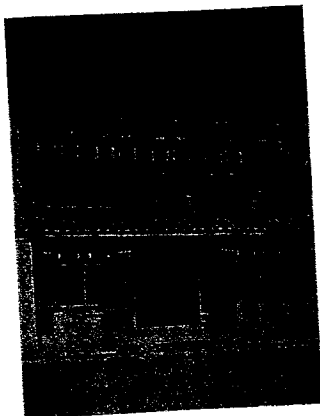
この店は横浜に本店があった

が、東京や各地にも支店がある。香港にも進出している。香港の店は1988年の開店だから、私がまだ香港から北京に転勤する前で、私たちの事務所が入っていたビルのすぐ裏に香港の店が開店したから、興味本位でわざわざ見に行った。

私の先月号の文章に前後して、いくつかの媒体でこの店の閉店の事情や意味について、記者や中国問題のライターの方々による結構詳しい分析や感想が掲載された。それらには、もちろん参考になる情報や意見もあるのだが、ことに歴史に関しては、ネット検索などで急ぎの間合に合わせの情報を加えているためか、この店や横浜の歴史をよめく知らない人が書いているせいか、一般の読者や媒体の編集者や発行者には「ばれない」かもしれないが、不適切、不正確なものも散見された。

中国についてかなり詳しくても、ことが特殊な分野にわたる

▲絵はがきの聘珍樓。（写真1）



となると、そこまでは正しく書けないのはやむを得ないだろうが、知らないことは書かないほうがいい。知らないならそう書けばいいのにとおもいました。

こういったことはこれまでも度々書いてきたが、テレビ、大手マスコミ、一般向け雑誌などが特にひどい。そして、何でもライターに丸投げして、その人が「専門家だから何でも知ってる」と過信する姿勢や方法がまずいと思う。この件に限らず、テレビ番組に登場する「コメントーター」と称する人にもかなり怪しげな発言をする人が少なくないのと同根だ。

建物の写真に関する事実誤認

あんまり細かなことを指摘するのもなんだが、例えば「Diamond Online」(5月24日)にジャーナリストの中島恵さんは、「創業は1884(明治17)年。同社のホームページには『日本

で現存する最古の中国料理店』とあり、それを証明する当時の貴重な写真が掲載されている」と書き、「関東大震災や戦争の影響で店舗が倒壊したこともあったが、現会長の林康弘氏が再興し、1986(昭和61)年から中華街大通りで営業している」と記す。聘珍楼のホームページを見ると、確かにこの店は古い店だが、「創業が掲載されている新聞媒体は、(略)殆どが焼失」したと書き、50年後の二つの新聞記事に50年前に同店が創業したと記載されていることを根拠に、創業を1884年としているようだ。ただし二つの新聞の掲載年は1年食い違う。

同店のホームページに掲載されている店の写真は、絵はがきの写真だが、中島さんは「それを証明する当時の貴重な写真」と書くが、絵はがきというものが日本で許されて発行を開始し

たのは1900(明治33)年だった。つまり、この写真は創業当時の写真ではないから創業の時期の証拠写真にはなり得ない。おそらく創業時より20年は経過している頃のもののだろう。ホームページには創業当時とは書いていないのを、誤解したのか、都合がいいように書き換えたのだろう。

だいたいこの種の絵はがきは、明治40年代から大正にかけてかなりの数が発行された。横浜のものが多くは、在住の外国人が買って本国に向けて投かんしたのだろう。白黒も多いが手彩色の絵はがきもこの頃のものが多い。筆で1枚1枚色をつけたのだ。

今でもこのような日本の風景の絵はがきは、欧米の専門店でもかなり売られている。はがきだから投かんの年月日が記されているものも多い。そこまでやれば、絵はがきの写真の年代がはっきりする。

店舗があった場所にも事実誤認が

実は、私は一時、いくつかのテーマに絞って、日本や外国の古い絵はがきを収集したことがある。横浜や北京、東京、鉄道関係やフランスのモンサンミッシェルなどのものだ。クレジックカードに関するものも、何とか絵はがきコレクションに役立てようと外国のオークションサイトなどで探したが、ほとんど集まらなかった。しかし、少しだがこの連載にも写真を掲載したことがある。

さて、後者の、同店が「1986年からメインストリート(略)で営業していた」という記述もまったくのうそだ。前号にも書いたように、私は1970年代の初めにこの店とカードの加盟店契約を行った。昔からこの店はメインストリートにあった(ただし、一時、古い時期に道の反対側にあったことがあ

ったようだ)。

その契約時に、聘珍楼がメインストリートの現在の場所にあったことは確かであり、契約は建て替え前の店の2階で社長と行った。こんな記事を読んだら横浜市民は、いい加減と怒るかもしれない。

さて、話を元に戻すが、私が前号で聘珍楼閉店のことを書いた直後の6月2日に、時事通信が聘珍楼について次のような記事を配信した。

閉店なのか破産なのか 事実関係もはつきりしない

「聘珍楼が破産手続き＝横浜中華街の老舗経営―帝国データバンクによると横浜中華街の老舗中華料理店『聘珍楼横浜本店』を経営していた聘珍楼が破産手続き開始の決定を受けた。負債総額は3億円を超える見通し。本店以外の店舗は別法人が運営しているという。聘珍楼は1884年創業の旧聘珍楼の本

店事業を引き継いで2018年4月に設立された。ただ20年以降の新型コロナウイルス感染拡大で客足は低迷し、先月15日に本店を閉店。債権者が破産手続きを申し立てた」

一般の報道では、「聘珍楼が閉店」との表現が多いが、店側は聘珍楼の横浜本店(中区)のみがつぶれ、それ以外の店は別会社(港北区)になっていたの

で影響はないと言っているようだ。だが、一般のブログなどでは、「影響がないわけないだろう」「経営者は同じだろう」といった厳しい意見が出ている。確かに最初にわれわれが目にした報道では、本店が閉店して、移転先を探しているというようなものだった。破産という言葉は当初使われなかった。内実は徐々に明らかになっていくのだろうが、2018年に会社を分割していたようだから、経営は苦しかったのではなからうか。

中国語新聞も 聘珍楼の記事を掲載

跡地には同じような中華料理屋が出店できるのか、建て替えて他のような娯楽施設やテナントが入るビルになるのかは不明だが、中華街が団体客や子供を当て込んだ観光地化していくのもさびしいものだ。

さて、先に触れた中国語での報道だが、日本で出ている中国語新聞の「東方新報」の6月9日に掲載されている。タイトルは、「日本最古老中華料理聘珍楼横浜総店宣告破産、一個時代

的結束意味着什麼?」(原文は中国語の簡体字)、「結束」とは、終わることだから、だいたいは理解できるだろう。この新聞(ネットで動画も見ることができ)は中国でもかなり見られているようだ。

この記事では、聘珍楼の歴史、業務の概況、破産の事情やその理由などがかなり詳しく書

サンマーメンの 聘珍楼発祥説に疑問も

これを機会に聘珍楼の悪口をまとめて言おうとしているわけではないが、前号で触れたサンマーメンについて、中国での刊行物での記述を一つご紹介しておきたい。

サンマーメンの発祥説に関しては、前号でも書いたように、さまざまな説があるのだが、聘珍楼は自分の店で始まったと宣

伝している。一種の権威づけで
あろう。

こういう問題では一般にテレ
ビ局などは、有名な店の宣伝・
主張通りに、世間に広く知られ
ている商品やサービスはその店
の発祥だ、本家だとの番組を作
る。取材させてもらうには逆ら
うわけにいかないからだろう。

「冷やし中華」しかり、「ハ
ヤシライス」しかり、皆異説が
あっても、自分のところが元祖
だと主張する。「プラスチック
のクレジットカードは日本のわ
が社で生まれた」「写真入りカ
ードを初めて発行」「初めての
女性用カードを発行」などな
ど。何回このような記事をかっ
て新聞で読んだことか。要する
に企業もマスコミも勉強してい
ないから、事実かどうか判断で
きないのだ。わが国でクレジッ
トカードの利用代金が、銀行の
普通預金から支払できたかどう
か知らない人も多い。

「横浜・神奈川生まれのジモト
飯」(ウォーカームックNo.1
53, KADOKAWA)という
雑誌が詳しく解説している。こ
こでは古くからの店として玉泉
亭や奇珍楼などの名をあげてい
るし、サンマーメン年表まで掲
載している。

**「知日」誌は
中区発祥を唱える**

さて、私が注目しているの
は、「知日」(53号、写真2)に
特集された「好吃不過拉麵」に
書かれたサンマーメンに関する
記事だ。

「知日」はかなり前にご紹介
したことがあるが、北京で発行
されている日本の各種の文化に
ついて特集方式で編集された魅
力的な本だ。

これまでに特集されたテーマ
には、猫、鉄道、明治維新、森
女、写真、暴走、武士道、礼
儀、雑貨、富士山、喫茶店、ア
イドル、和製漢語、萌、日本製

造力、BGM、山口組、日本
酒、是枝裕和、漫画、料理、桜
花、浮世絵など50冊以上があ
り、細かに取材していて、写真
も多く全冊のページはカラー
で、表題は日本語でも印刷され
ていて、「美味しいものならラ
ーメンにしかず」「1冊で満
足!日本ラーメン文化ガイドブ
ック」の文字が書かれている。

その中に、ラーメン辞書とい
うページがあり、サンマーメン
が掲載されているのだ。

同書の説明では、サンマーメ
ンは、モヤシ、豚肉、タアサイ
の3種を具にして炒め、ハスで
んぶんで作ったあんかけをかけ
た麺で、具材を3種使ったところ
から三碼麺と呼ばれ、第二次
世界大戦以後横浜市の中区の中
華料理店で発祥した。後に広東
語の発音から生馬麺の文字が使
われたという。

さて、中国には「好吃不過餃
子、舒服不過倒着」という言葉
がある。

「おいしい食べ物なら餃子に
越したものはなく、快適さなら
横たわっているのに越したことは
ない」という意味だが、中国
ではおめでたいときなどに家で
餃子を作って皆で食べる習慣が
ある。この言葉はおそらく、豪
華ではなくても家庭の味を全員
で味わうことの喜びを歌ったも
のといえる。そして、家でただ
横たわっていれば快適、幸せと
いうことだ。

その言葉をもじって、「知日」
の表紙にあった特集タイトルも
餃子ではなく、拉麵(ラーメ
ン)に置き換えているのだら
う。この特集の表題も、ラーメ
ンへの親しみを述べたものとい
えよう。

一般に中国人は日本のラーメ
ンを「日式ラーメン」と呼び、
愛好している。

私が北京にいた頃、事務所の

女子社員を日本に出張させて帰
ってきたら、日本ではラーメン
がおもしろかったと言ったのに、
ちょっと驚いた記憶がある。

サンマーメンに見られるよう
に、このような通俗的なこと、
大衆的なことでさえ定説がな
い。分らない。それではクレ
ジットカードやペイメントカー
ド、貨幣や決済システム分野
ではどうだろうか。正しい情報
は共有化されているだろうか。

私が最近、カードが使えない
状況やキャッシュレスへの疑問
を地元の町を歩いて取材し、細
かに書くのは、俯瞰、つまりマ
クロ的な視点も重要だが、ミク
ロ的な見方がもっと必要だと考

えるからだ。そうした視点
は、例えば、関係各社の社史の
ようなものを広げても、残念な
がらそうした視点による記述は
あまり登場しない。

前にも書いたが、日本のクレ
ジットカードの利用代金は当然
のごとく最初から普通預金口座
から支払ができたのではない。
その道を苦勞して開いた人がい
たから、後に続く多くの企業が
難なくこの果実を手に入れたの
だ。そのようにして切り開いた
道を、最近のデビットカードや
コード決済が通過してきている
という視点がなくては、現状認
識はできない。そういったこと
は、これまでどこかに書かれて
いたのだろうか。そういったこと
を細かに調べて、記録し、この
業務の中で適正に評価すること
が、業務の発展過程を俯瞰し、
将来につながると思っている。

**俯瞰する視点を
持つ重要性**

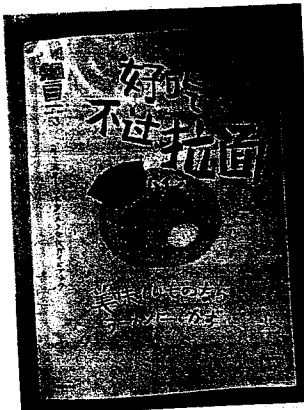
最近注目している本に、ココ
ラ・M・スノーデン氏の『疾病
の世界史』(上、下)という本
がある。進化史の次元にまで下
りつつ、世界の疾病について最
近の新型コロナの問題まで論じ
たものだが、この本について山
下範久氏(立命館大学教授)
は、書評のタイトルを「繰り返
される政策への不信」とし、
「コロナ禍に際して歴史に学ぶ
ならば、それを俯瞰する視点が
なければ、誤った教訓に振り回
されかねない」(日本経済新聞、
22年2月19日)と書いている。

分野は違いますが、こうした書籍を
読むと、例えばわが国のクレジ
ットカードや消費者金融、消費
者信用などの業務に関してこの
ような総合的な俯瞰した研究が
行われてきたかという問いに対
して、心もとないと言わざるを
得ないのであって、それは業界
の最前線に立つ人たちが、過去
を重視しないという傾向からも
証明できるように思っている。

基礎的な事項への認識が浅く、
適当なのだ。そして日本の多く
のマスコミにも見られることだ
が、私がたまに引用する三点法
(データは三つの情報から得る)
やペンダット法(五点チェック
法)などがちっとも実行されて
いないことに、今さらながら氣
がつくのだ。こういうものを学
習すると稟議書の書き方なども
変わるのではないか。

最後に6月に出版されたもう
一冊の本について触れておきた
い。脳科学者の中野信子さんの
『フェイク』(小学館新書)とい
う本だ。確かにフェイクというそ
の境界線は明確でないことが多
い。私はこれまで確証バイアス
のことなどにも触れてきたが、
ここに、何度も言うように、無
知と不勉強を付け加えたい。こ
の業界は特にその部分が足りな
いからだ。

なお、奇珍楼の文字は、
正式には「樓」であるので読み
替えていただきたい。



▶「知日」(53号)の表紙。(写真2)