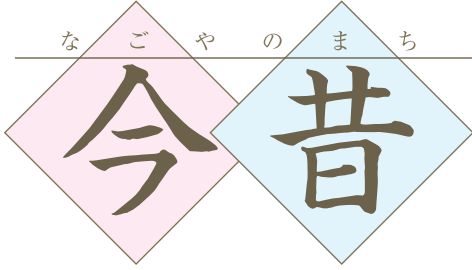


なごやのまち

尾張名所図会

たくあん づけ  
沢庵漬

昭和区御器所一丁目



御器所沢庵は絶品の味



※現在の住所と現況写真の撮影地は、資料に基づき推定したものです。  
※左の絵は原本を一部加工、着色しています。

この絵は、尾張名所図会に描かれた御器所村(昭和区御器所)で沢庵漬を作っている様子です。沢庵漬とは大根を糠と塩などで漬けた黄色い漬物のことで、名の由来は江戸時代前期の僧であった澤庵宗彭(1573年～1646年)が考案したからともいわれています(諸説あり)。名古屋では「こうこ」「おここ」などと呼ばれていました。また御器所という地名は熱田神宮の神事に用いる土器を作っていた所からという説があります。

江戸時代の尾張地方は沢庵漬の材料となる大根の産地で、御器所村でも現在の荒畑から東畑町周辺では、宮重大根の変種といわれる御器所(東島)大根が作られていました。また南区本星崎町一帯にあった塩田で作られた塩を、内陸部に運ぶ街道が通っていたこともあり、大根は沢庵漬にされて城下で売られるようになりました。

江戸時代末期には萬屋亀井太助が酒造業から漬物業に転業、本格的に生産され、御器所の沢庵はそのおいしさから「刺身の味」とまでいわれました。

御器所の漬物は、明治時代の終わり頃から全国的に販売されるようになりましたが、大根の連作障害や戦争の影響で原料入手が難しくなり、やがて衰退していきました。

現在では、区画整理や市電・地下鉄の开通によって御器所周辺は住宅地となり、残念ながら当時の様子を思い起こすことはできません。



明治時代末の御器所沢庵漬の作業風景(愛知県写真帳より)



今も御器所で作づく漬物製造(昭和区御器所三丁目)

〈参考文献〉※( )内はまちづくりライブラリーの請求記号です。  
『名古屋方言の研究』芥子川律治 名古屋泰文堂 (Sd-A)  
『愛知の蔬菜』愛知県立農事試験場/編 (所蔵なし)  
『昭和区誌』昭和区制施行50周年記念事業委員会/編 (2B21-87)  
『忘れられた街道上』中根洋治 風媒社 (Se-N)