

戦前期・東京の朝鮮料理屋

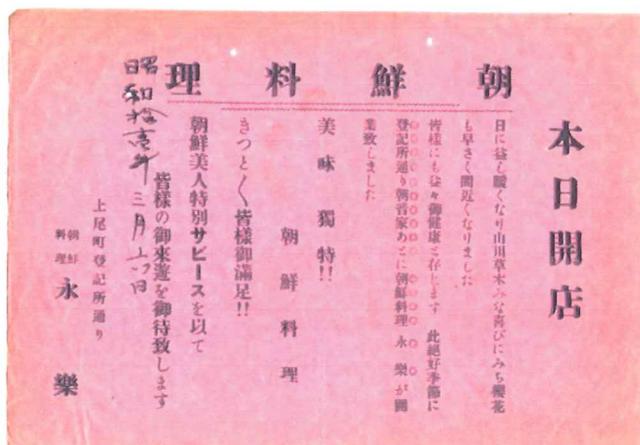
高級料亭「明月館」の歴史

佐々木 道雄

敗戦後の食糧難の時代に人々は、心身を忘れて食料と生活の確保にいそしんだ。その苦難の記憶が脳内にしみわたったためか、物資が欠乏する以前の時代の記憶の多くが、失われてしまったように思われる。

日本の韓国・朝鮮料理店は、戦後闇市で、牛豚のモツを焼いたり煮たりして売ったのが始まりだといわれる。だがこれも、敗戦による健忘症のもとで生まれた考え方であって、戦前期の新聞や本などにあたると、朝鮮料理店についての記述が見つかるのである。

下の広告はそのうちの一つで、新聞の折り込み広告と思われる。幸運にも手書きで昭和11年3月6日とあるので1936年のものとわかる。内容は、上尾町(現、埼玉県上尾市)に「朝鮮料理 永楽」という店が開店したというもので、文面に「朝音家のあと」とあるので、おそらく「朝音家」という朝鮮料理の店を継いだものと思われる。また「美味 独特!! 朝鮮料理」とあることからすると、日本人に向けた広告といえる。



朝鮮料理店のチラシ（1936年） 大きさ 258×178mm

この当時、朝鮮料理を提供する店は各地にあり、そのレベルもピンからキリまであった。ピンはここで紹介する朝鮮料理屋で、キリは屋台や露店の店、その中間が一般的な飲食店である。そのほかに、警察が摘発するようないかがわしい店もまた多かった。

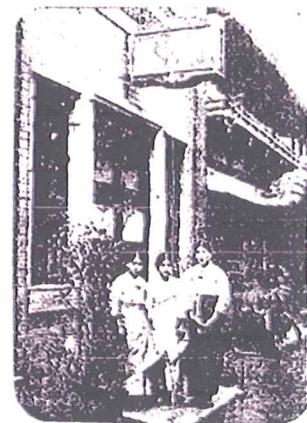
朝鮮料理屋とは、日本人の朝鮮進出と共に流入した

日本式料亭（料理屋）を模して生まれた朝鮮式の店をいい、1887年に誕生した店が最初とされる。そして「明月館」という名の朝鮮料理屋も、1890年にソウル・光化門通に誕生する。この店は、「食道園」とともに高級店として名を馳せた。そのため朝鮮各地だけでなく、日本や満州の各地に同名の店が作られるが、いずれも店名を勝手に借用したものであった。つまりこの店名は系列を示すものではなく、その地区の最高の店であることを表すために使われたとみられる。こうして東京にも、「明月館」を名のる店が登場する。

東京の「明月館」は、1926年に神田猿楽町（現、千代田区猿楽町）に誕生する。この店の様子を、拙書『キムチの文化史』（2009年）から引用しよう。

1926年頃に東京市神田区猿楽町に店を開き、次いで四谷区新宿に支店を出す。経営者は盧瓊月くノ キョンウォル（もと、平壌妓生）。本店は、小さな白い二階建ての建物で、二階に疊の部屋がある。一階は椅子席で、テーブルが4卓。チマ・チョゴリ（朝鮮服）

の朝鮮人女給が4人。客は、日本人が三分の二で残りが朝鮮人。一日の売り上げは60円程度。支店の状況については不明。（外村大「戦前期日本における朝鮮料理業の展開」味の素助成金論文 2003年から要約・整理したもの）



猿楽町の明月館（本店）

（『朝鮮日報』1929.3.23）

一階が食堂で二階が料理屋なのだろうか。これだけからではよくわからないが、日本人も利用するレベルの高い飲食店のようだ。では、支店はどんな店だったのだろう。その情報として、最近になって支店の絵葉書が見つかった。

絵葉書の袋（右）の住所を見ると、「四谷区番衆町新宿園跡」とある。新宿園は西武グループの創始者・堤康次郎が開設した遊園地のことなので、その跡地にあったことになる。



絵葉書の袋

一方、宮塚利雄は 1929 年の電話番号簿で、明月館が四谷区番衆町 127 番地（現在の新宿五丁目 10 または 11 番地）にあることを確認している（『日本焼肉物語』1999 年）。そこで新宿園跡とこの住所を調べたところ、ほぼ重なることがわかった。ここからこの絵ハガキが、先の支店のものであることが確認できる。

この地は、当時においても一大歓楽街であった。今和次郎の「盛場 新宿の飲食店分布図」（『犯罪科学』1931 年 10 月）によると、「特殊な個性を持っていると認められる」一帯には、295 もの店があったが、その中に朝鮮料理店が 1 つある。場所はこの地区のはずれに相当するが、先の住所からするとこれが明月館の支店とみられる。この地区には多い順に、カフェー 92、食堂 36、日本料理 26、喫茶店 23、などと続き、レストラン（西洋料理という意味だろう）5 や、支那マーレ料理（そば）4、もあった。

朝鮮料理の店は数が少ないが、日本有数の繁華街の一等地に、西洋料理や中国料理の店と肩を並べていたことになる。



新宿の明月館（支店）

[下段に「朝鮮料理明月館（東京）」とある]



同 [下段に「妓生キーサン」の揮毫（於明月館樓上）] とあり、左側の英文に (Tokyo) の文字がある]

絵葉書に戻ると、上のそれは、店の前に妓生キーサン

とおぼしき少女 10 人と後列中央に経営者らしき女性が並んでおり、一風変わった洋館（？）の上部には明月館と書いた看板がかかっている。本店の先の写真や女給が 4 人であったことなどと比べると、ずいぶんと店の様子が異なっている。ここから、本店は朝鮮食堂で、支店が朝鮮料理屋であったことが推定される。

下の絵葉書は、いかにも華やいだ情景だ。この写真を明月館は、『朝鮮日報』の 1931 年 1 月 9 日付の広告にも使っている。ところが驚くことに、この広告より 4 カ月前に刊行された『日本地理風俗大系 16 朝鮮（上）』の p363 に、同じものが「妓生の揮毫画」という名で掲載されているのだ。おそらく明月館側は、本の写真を借用して新聞広告や絵ハガキにしたのだろうし、その写真も朝鮮で撮影されたものだろう。つまり盗用にあたるが、この時代には著作権に対する意識が希薄であったのかもしれない。

話が横道にそれたが、明月館の支店はこれら絵葉書から、規模が比較的大きな本格的な朝鮮料理屋だったことになる。しかも商売は成功したようで、支店の開店（1928 年）からわずか 3 年後に、さらに豪華な店を日本国の中核たる永田町に構える（猿楽町〔本店〕と新宿の店〔支店〕は閉店）。

この新しい店は、これまでの店とはまったく格を異にするものであった。その概要をふたたび『キムチの文化史』から引用しよう。

1932 年頃に、麹町区永田町に進出（経営者は盧瓈月）。純朝鮮式の建物で、朝鮮料理と朝鮮の歌舞を提供する。チマ・チョゴリを着た妓生が十余名。客は大部分が日本人で、一日の売り上げは 2,000 円から 3,000 円。1936 年に閉店した模様。（外村前掲論文の要約）

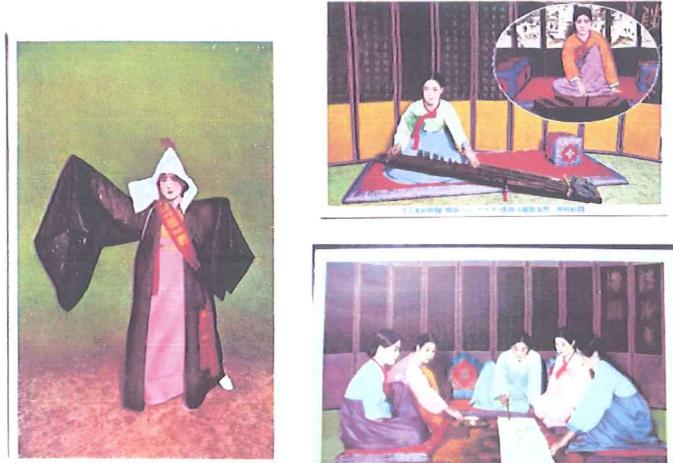
まず、開店と閉店の年を 1 年ずつ繰り上げ、1931 年と 1935 年に訂正させていただきたい。内容で見ると、猿楽町の店（朝鮮食堂）と比べ、一日の売り上げが 40～60 倍にもなる。新宿の店（朝鮮料理屋）との比はわからないが、それほどに高級化したこと意味している。料金は、宮塚の前掲書によると、「卓式」が 20～60 円、「御定食」が 3～7 円、「御昼食」（午前 11 時から午後 2 時まで）が 1 円 50 銭と 2 円で、これに 10% のチップ・サービス料が加算される。当時のラーメンやカレーライスが 10 銭、江戸前寿司が 25 銭であったことからすると、永田町の明月館が庶民とは無縁の存在だったことがわかる。

所在地は「麹町区山王下」である。山王とは江戸城築城ゆかりの日枝<ひえ>神社の別称で、山王下はこの神社の周辺の地区を指す通称だ。正式の住所は、これも宮塚が明らかにしているが、麹町区永田町2丁目28番地で、今日の千代田区永田町2丁目13番地にあたるという。近くには国會議事堂をはじめとする官庁街があり、北大路魯山人で有名な超一流の高級料亭「星が丘茶寮」もごく近くにあり、朝鮮王朝の最後の皇太子・李垠親王の居所である李王邸（敷地22万坪、建坪500坪の広さがあったという）からもさほど遠くない。まさにこれ以上ない一等地であった。



永田町の明月館全景

〔写真下に「朝鮮料理 明月館全景(麹町山王下)」とある〕



永田町・明月館の妓生 〔左は「朝鮮料理 明月館楼上の妓生<キーサン>の僧舞」、右上は「朝鮮料理 明月館楼上妓生<キーサン>の奏楽(麹町山王下)」、右下は「朝鮮料理 明月館楼上妓生<キーサン>の揮毫(麹町山王下)」とある〕

この店の絵葉書も見つかった（上図）。

一番上は店の全景で、長い屏で囲まれているところからすると、大名屋敷の跡だろうか。大木がうつそと茂り木造の建物もいたく立派だ。『キムチの文化史』

では、「おそらくどこからか巨大な資本の提供があり、ソウルの一流朝鮮料理屋に匹敵する店を構えたものと思われる」と書いたのだが、近くに李王邸があることを考えれば、その資金の出所もおのずとあきらかなようと思われる。

ところで店の全景写真の下に、手書きの文字が見える。これは明月館のお客が書いたメモだ。この客は、明月館に来た記念にこの絵ハガキを購入し、宴席に出された料理などを妓生に質問してメモしたようだ。それを見ると、右から「カイヒ菜」「漬物（キムチ）」「ハンジャントウ」「ケイ（鶏）ハク」「鯫<ショウ>魚（支那<ママ>料理、鯉）」「神仙炉」とある。「カイヒ菜」と「ケイ（鶏）ハク」はどんな料理かわからないが、「漬物（キムチ）」はもちろんキムチで、「神仙炉」は朝鮮の最高級の鍋料理のことだ。そしてここで注目したいのが「鯫<ショウ>魚」という中国料理（鯉の料理か？）が混ざっていることだ。

朝鮮の朝鮮料理屋では、朝鮮料理だけでなく、西洋料理や中国料理、そして日本料理を取り混ぜて食膳に並べることが行われたが（『キムチの文化史』p204）、日本でも同様だったことがここからわかる。つまり料理も形式も、朝鮮と同様だったことがうかがわれる。

先のメモの話に戻すと、「ハンジャントウ」とあるのはおそらく、「一杯どうぞ」という意味の朝鮮語だと思われる。客の多くは財界・政界の大物を含む富裕な日本人と思われ、妓生は朝鮮人であったが、植民地教育の徹底で日本語が話せたのだろう。たとえば朝鮮の小説家・李光洙<イ グアンス>が久米正雄、佐藤春夫、里見弾ら、そうそうたる日本の文人と星が丘茶寮で過ごした後、二次会で明月館に出向くが、あいにく朝鮮料理は出なかった（夜遅くにはフルーツなどが提供された）。それで幼い妓生の歌や舞を見ることになるが、文人たちがそれに興をおぼえ、熱心に習ったという（李光洙「東京文人会見記」『朝光』1937年3月）。

明月館はしかし、1935年に閉店する。わずか4年ほどでやめたのは、あまりに高級すぎて経営に行き詰まったためではなかろうか。

一方で、永田町の明月館のような超高級店はなくなったが、日本各地には様々なレベルの朝鮮料理屋が点在していた。ところがそれらも戦争の激化にともなって消滅してしまう。しかも戦後になって復活することもなかった。こうして朝鮮料理屋が、日本に存在したこと、人々の記憶から消えてしまうのである。（終）