

# 堀川をめぐる人びと

堀川開削410年をふりかえる

いつも心に川がある  
堀川まちづくりの会企画展

## 清流が育てた美味なる魚 佃煮屋・丸屋庄七

昔の堀川は清流で多くの魚が棲み、おいしいことで定評があった。『名古屋市史』には「堀川や江川で捕れた魚類、<sup>ふな</sup>鮒・<sup>かじか</sup>鰻・河鹿などは非常においしく、他で捕れたものはとても及ばない」と書かれているくらいだ。

江戸時代後期になると、堀川で捕れたハエ（銀鮒）を佃煮にして売り出した人もいたほどである。

### 商号は「丸正」

#### 名産堀川はゑ

弘化元年（1844）に丸屋（○屋）という佃煮屋が創業した。場所は今の桜通伏見交差点の少し南である。いろいろな佃煮を作っていたが、この店の自慢の味は堀川で捕れたハエの佃煮だ。風味がありおいしいと評判になり、値段は高かったが進物などにも使われるほどであった。かつての写真を見ると店頭に「名産堀川はゑ」と書かれている。



「名産堀川はゑ」と書かれた店頭風景

#### 家業を手伝った子孫は語る

15年ほど前に、当時90歳だった子孫の岩田さんは次のように思い出を語っている。

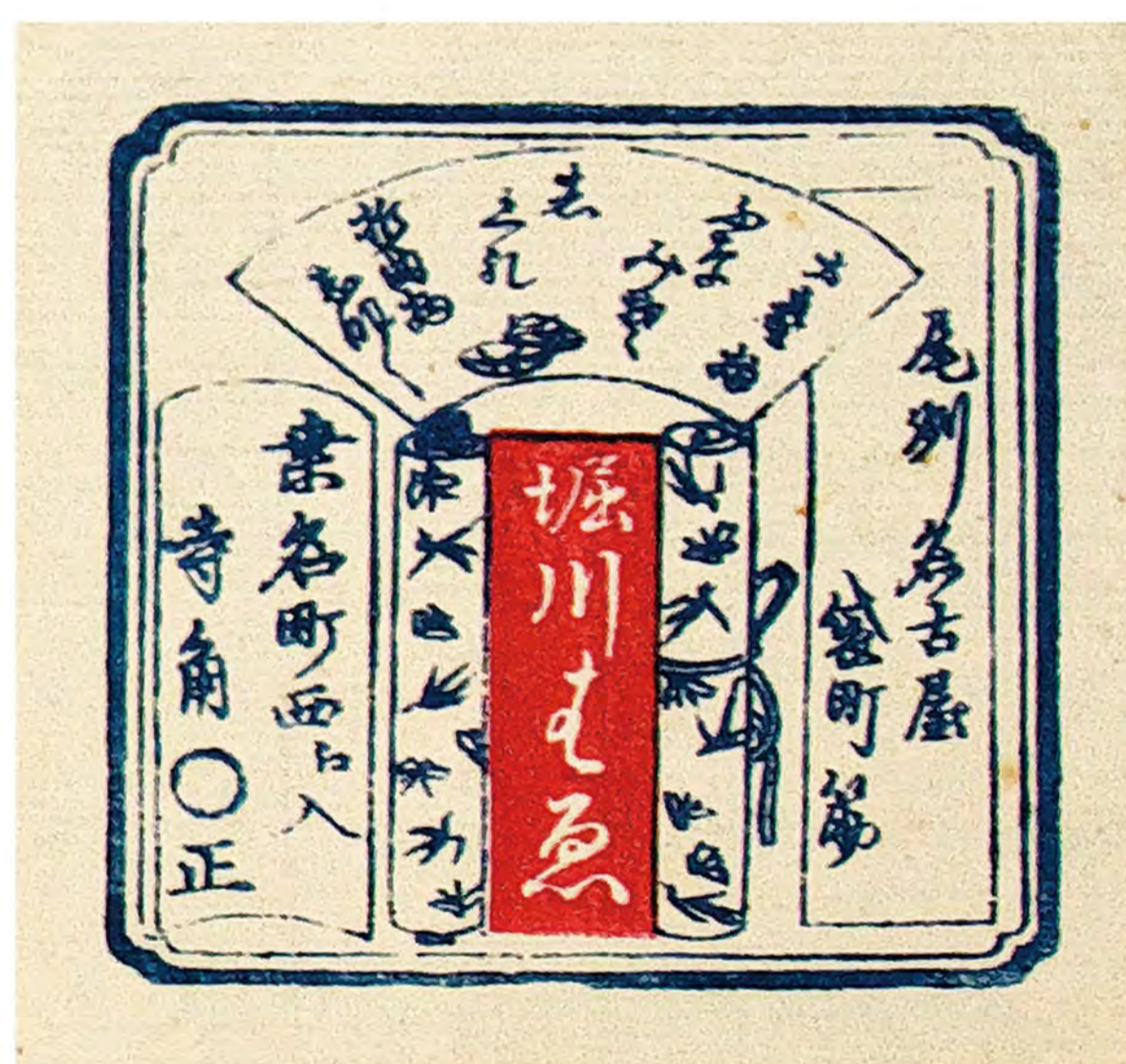
商号は丸正だった。初代の名が庄七なので屋号の丸屋と合わせて「丸庄」、転じて「丸正」になった。嘉永元年（1848）に藩から出された営業許可証を見ると、最初は飲食店で、酒を出し肴として豆腐や煮売（煮物料理）を提供していたようだ。そんななか、ハエを煮詰めた佃煮が評判を呼び、いつしか佃煮の専門店になっていった。

自分も昭和15年から店を手伝った。

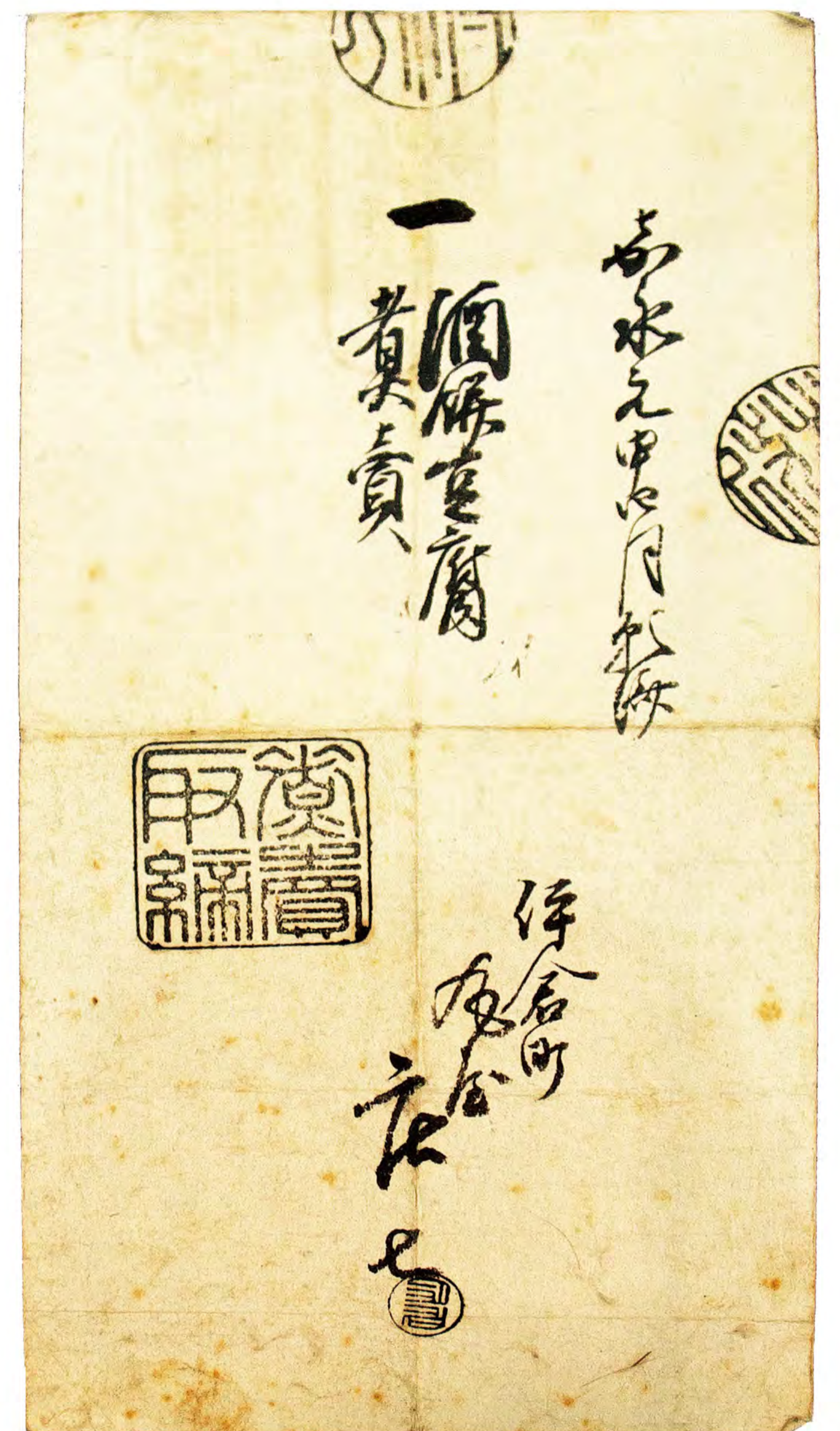
その頃、堀川でハエは捕れず、弥富のものを使っていた。堀川のをを使ったのは明治の初め頃までだと思う。

鍋にハエを入れて、煮立ったらたまりと砂糖で味付けをし1時間ほどコトコトと煮た。近所の人々が惣菜として買いに来ると、竹皮に包んで売った。土産物は箱に入れて表に自分で印刷した商標を貼った。名古屋の師団長をしていた賀陽宮（戦後、臣籍降下）様もお得意様だった。名古屋を離れてからも使いの人が買いにみえたことがある。

三代続いた店だが、昭和18年に自分の父親の代を最後に店を閉じるようになった。



▲土産物の箱に貼った商標「御時雨蛤」  
▼「堀川はゑ」の商標には「尾州名古屋袋町筋 桑名町西入寺角○正」とある



▶嘉永元年（1848）に藩が出した営業許可証  
「酒餅豆腐煮売 伊倉町 丸屋庄七」（個人蔵）

名古屋の名産品として愛された堀川はゑは、100年も続いた店の廃業とともに姿を消し、今では忘れ去られてしまった。いつの日にか、堀川で捕れたハエで復活する日がくるのを祈りたい。

### 藩主宗睦から水戸藩主への贈り物

堀川の鮒が評判を呼んだのは「堀川はゑ」が最初ではない。丸屋が創業する半世紀前に贈答品として使われている。『尾張志』に9代藩主の宗睦（在位：1761～99）が、水戸藩主へ堀川の鮒を贈り物にした話が載っている。

辰之口（現：朝日橋）から熱田あたりの堀川で捕れる鮒は、肉が厚く頭が小さくて柔らかく骨がないように感じる。非常においしいので宗睦が水戸藩主への贈り物にしたことがあり、名物となった。

堀川の魚が名古屋の名物!? 信じられないような話だが実話である。

高度成長期には「死せる川」とまで言われたが、近年はボラの稚魚が大群をなして泳ぐなど、魚の姿を見かけることが多くなった。ビルが建ち並ぶ市街地で魚が群れる堀川をながめる人々、そんな風景の実現を目指し多くの人が「堀川まちづくりの会」で活動している。