

第2部・資料編 I

資料でたどる “亀の甲せんべい”



1 江戸期(1)

『神奈川砂子』(煙管亭喜莊著 文政7年<1824年>)

神奈川名産

中興名品 亀甲煎餅 元祖 青木町 若菜屋 (※『横浜市文化財調査報告書』第2輯p56)

『鎌倉江ノ島大山新板往来双六』(柳亭種彦撰 前北斎為一画 天保2年<1831年>)

神奈川 程が谷へ一里九丁

駅中の橋を滝のはしといふ 近年亀の子せんべいといふもの名だかし(※復刻版『鎌倉・江ノ島・大山新板往来双六』)

『附込日記帳 天保九年』(天保9年<1838年>)

(四月)十六日丁巳晴天

青木町八百屋与四郎無尽取立候処鬮老本不足ニ付加入致呉候様可吉相頼候間無抛加入今日初会ニ而東作参ル 連中名前 三橋源兵衛 嶋屋惣兵衛 小西屋藤介 若菜屋次介 飯田屋次兵衛 名古屋新八 大黒屋才三郎 羽沢屋佐兵衛 遠州屋勘六 亀田屋市五郎 吉田勘兵衛 兵庫屋新三郎 新宿浜市五郎 池辺村清次郎 柳下林之助 伊勢屋又吉 関口東作 会主与四郎(※『関口日記』第8巻 p214)

『細見神奈川絵図』(天保15年<1844年>)

名物

亀ノ甲煎餅 黒葉(※『東海道と神奈川宿』p45)

『温泉土産箱根草』(滝亭鯉丈著 天保15年<1844年>)

宮「なになが愛じやァ名物だらう。木賀「名物なら、先亀の子煎餅サ。宮「べらぼうめへ、煎餅が酒の肴になるものかィ。木賀「そんなら、酒の肴になる名物は何だ、と聞けばいゝに、たゞ名ぶつとばかり言から亀の子せんべいと言たのだ。(※『神奈川県郷土資料集成』第10輯・絵草紙篇p183)

『江ノ島参詣之記(書写)』(森七三郎著 弘化2年<1845年>)

○神奈川宿 程ヶ谷寺り九丁 名物亀甲煎餅元祖(※『神奈川県郷土資料集成』第6輯・相模国紀行文集 p166)

『附込日記帳 弘化四年』(弘化4年<1848年>)

(十二月)十五日庚申晴天

今夜子刻頃神奈川滝之橋大和屋万助方米春場より出火山側若菜屋より嶋屋伝吉迄焼南側八百屋与四郎より浜屋迄 大黒屋は無難ニ而済(※『関口日記』第11巻p35)

『金川日記』(佐藤二栖著 嘉永4年<1851年>)

(六月)十四日

亀の甲煎餅一折 間瀬源エ門(※『郷土よこはま』24・25号)

『東海道遊歴双六』(初代広重画 嘉永5年<1852年>)

神奈川

亀ノ甲煎餅(※『東海道と神奈川宿』p17、『日本絵双六集成』p17、『収蔵資料展』1 p42)

『江之島鎌倉金沢え之旅行日記』(安政五年<1858年>)

(四月三日)

百文 神奈川 亀甲せんべい (※『神奈川県郷土資料集成』第6輯・相模国紀行文集 p157)

(四月六日)

壹分壹朱ト拾六文 神奈川 滝之橋若菜や 亀甲せんべいみやけ物 (※同書 p159)
みやけ物凡々

神奈川 亀の甲せんべい

品川 三百文ツ、弍袋 百分ツ、五ツ袋

神田 弍百文ツ、弍袋 百文壹袋

音羽 百文ツ、三袋

駿河だい 弍百文壹袋 (※同書 p161)

『金川日記』(佐藤三栖著 安政4年<1857年>)

(一月) 二日

滝之町

大和屋角蔵 三橋源兵衛 ○八百や与四郎 若葉や治介 ○御本陣鈴木源太左衛門
伊豆屋 六軒 (※『郷土よこはま』24・25号)

『金川日記』(佐藤三栖著 安政6年<1859年>)

巳年年玉入納覚

滝の町

林玄庵 若葉や治介 鈴木源太左衛門 三橋源兵衛 八百屋与四 (※『郷土よこはま』28・29号)

『御開港横浜之全図』(橋本玉蘭斎画 安政6年<1859年>)

名物亀甲煎餅 (※復刻版『御開港横浜之全図』)

『御開港横浜一覽双六』(一恵斎芳幾写 万延元年<1860年>)

亀の甲せんべい (※『横浜開港資料館所蔵瓦版・浮世絵目録』p27、152)

『珍事五ヶ国横浜はなし』(南草庵松伯著 文久2年<1862年>)

御陳屋は青木町のうしろにあり。見張御番所は同町の上の高き権現山にあるなり。「此下に当宿名代の亀の甲せんべい名物あり。外にも御座候得共、是則元祖なり。(※『神奈川県郷土資料集成』第2輯・開港篇 p268)

『東海道風景図会』(慶応元年<1865年>)

神奈川

名物亀の甲せんべい、遠近に賞翫なすをもて、是にるゐするもの、所々に見ゆ (※『道中記集成』第35巻 p14)

『増補再刻御開港横浜之全図』(橋本玉蘭斎画 慶応2年<1866年>)

亀甲煎餅 (※『東海道と神奈川宿』p32)

2 江戸期(2)(年代不詳)

『旅枕五十三次』(水沢山人玉の門主人著 文政4年<1821年>以降)

名物亀の甲せんべい 滝のはしわかなやをよしとす(※『東海道神奈川宿の都市的展開』p34、『今昔東海道独案内』p41より引用)

『東海道(五十三次)名所名物図会』(二代広重? 江戸時代後期)

神奈川 亀ノ甲煎餅(※『東海道と神奈川宿』p67、『収蔵資料展』1 p15)

『東海駅路狂歌寿娘録』(初代広重画 弘化嘉永頃)

加奈川 亀の甲せんべい

占かたハしらぬ子等さへせんへいの亀の甲やく五月雨の頃(天童 文歌堂)

せんへいの亀の甲をもやきあけて日和と雨の□□□□□する(?の住安)

(※『東海道と神奈川宿』p20、『マイウェイ』No.39p11、『すごろく』2 p106-107、

『収蔵資料展』1 p43)

『東海道木曾路新版振分道中双六』(一立斎広重画)

かな川 程ヶやへーり九丁

名物 かめのこせんべい(※復刻版『東海道木曾路新版振分道中双六』)

3 明治期

『書画五拾三駅 武蔵神奈川横浜眺望』(光斎画 明治5年)

(※『東海道と神奈川宿』p67)

『一等東海道往還武蔵国橋樹郡神奈川駅地内字滝ノ橋之台修繕出来形帳』(差出人：第三大区一小区代議人惣代橋本治助ほか 明治9年)

(※『横浜市史料所在目録』第6集p13)

『附込日記帳 明治12年』(明治12年)

(十二月) 二十六日癸未晴天

今日午前二時過神奈川滝ノ橋若菜屋近所より出火青木町榊村迄類焼大こくや遠州屋相模屋類焼いたし候昭知直ニ行(※『関口日記』第20巻p68)

『鶴殺疾刃庖刀』(条野採菊作 『やまと新聞』連載 明治20年)

或時の事でお藤が御前へ出まして、何が甘いとか不味とか申す話の末に、藤「御前は神奈川の亀の甲煎餅を召上つた事がござりますか。氏「まだ食べん。藤「私も子供の時頂いた事がござりましたが、とんだお美味いお煎餅でござりました、意地が穢い様でござりますが急に頂きたくなりました、羽根でも生えて居ると飛んで往つて参じますけれども。氏「羽根が生えて居らんでも何の造作もない事である、民弥民弥。と召しますから、民弥が御前へ出ますと、氏「おゝ民弥か、其方は神奈川で亀の甲煎餅を商ふ処を存じて居るか。民「心得居ります。氏「左様なら遠馬で直に求め参るやうに。とお手許から二歩金二つお取出しでござりました。(※復刻版『定本円朝全集』第5巻p456-457)

『横浜市民之声 前編』(横浜市民の声発行所 明治38年 附録p10)

横浜市民の声祝捷紀念名鑑

菓子商 青木町二丁目七十五番地 橋本治助

『日本紳士録 第十五版』(交詢社 明治43年)

橋本治助 菓子商 青木町二七五 (所得税) 一六九 (営業税) 八一 (※『明治大正昭和横浜人名録』p11)

『横浜成功名誉鑑』(横浜商況新報社 明治43年)

神奈川名物亀ノ甲煎餅本家 橋本治助君(神奈川青木町二七五)

東海道五十三駅名物の数甚だ多し、神奈川若菜屋の亀の甲煎餅は天明以前の道中記に載せられたるを見れば其由来や古きを知るべし、本元せんべいと亀甲に題せる招牌は太田南畝の筆、高丘殿御用とあるは今の子爵高丘和季氏の祖関東下向の砌用達を命ぜしによる、其他柳營の奥、西国大名の簾中、必らず用命を下せしものといふ、この由緒ある若菜屋は数度の回禄にて旧記を焼失せしが、家方の煎餅は今に変わることなく、原料の麦粉は昔より南多摩郡鶴川村より取り、砂糖のみは時勢につれて精製されたれば、旧時に比すれば光沢白くなりしに過ぎず、主人治助氏は父祖より家方を改めざるの訓誨を固守し、世の製菓者の競ふて新奇を衒ふ中に、依然として道中名物の旧観を存して今猶盛なるは、蓋し其の味の他に優れる処あればなり、(※覆刻版『横浜成功名誉鑑』p603-604)

4 大正期

『現代之横浜』（現代之横浜出版部 大正3年）

亀の子せんべい（神奈川滝ノ橋際）

往昔は神奈川の亀の子せんべいとて品質と価額とに於て有名なりしこと嘗て將軍の側妾態々使を神奈川に馳せて買ひ求められしと云ふ事ありしに徴しても知るを得べしと雖ども今日は其当時に比して甚だ振はざるが如し。（※復刻版『現代之横浜』p126）

重なる会社商店案内

菓子商 青木 橋本治助（同書 p133）

『横浜市商工案内 大正4年版』（横浜商工協会 大正4年 p436）

□煎餅

（業種別）製造（亀ノ甲煎餅）（営業税）一〇〇・二八（営業所）青木町二七五（商号）若菜屋（氏名又ハ名称）橋本治助

『横浜社会辞彙』（横浜通信社 大正7年）

橋本治助君

君は神奈川名物亀ノ甲煎餅を以て雷名ある若菜屋の主人なり天明以前より東海道中記に見える神奈川随一の名家にして斯業界の最大老舗なり君は能く家憲を厳守して其製法を改めず依然旧態を固守して敢て新奇を衒はず数百年來の招牌を維持するは何人も感嘆の外なく殊に原料を精選し名物にも甘い物あるは蓋し神奈川の亀ノ甲煎餅のみ（※『横浜近代史辞典』p58）

若菜屋

神奈川青木町二百七十五番地にあり天明年間の道中記に神奈川名物亀の甲煎餅の名を載せられたるを見れば以て如何に古き歴史を有するかを知るに足るべし店頭の招牌は蜀山人太田南畝の筆なりと云現代の主人は橋本治助君にて名物にも甘い物ありの靈腕を揮ひ居れり神奈川停車場前に支店を有す（※『横浜近代史辞典』p204）

『横浜市商工名鑑 大正6年末現在』（横浜市役所 大正7年 p78）

菓子類

（営業種目）亀甲煎餅製造販売（営業税）六一・九〇（営業所）青木町二七五（商号）若菜屋（氏名又ハ名称）橋本治助（創業年月）二百年前

『武相名家録』（武相名家録編纂局 大正9年初版 大正11年再版 p42）

工学士 橋本新助君

鉄道省工作局に入りて未だ幾許ならず、其名未だ高からずと雖も、学殖豊富にして技術群を抜ける君が将来や真に多望なりと謂はざるべからず。君は明治三十年七月十五日を以て横浜市青木町二七五番地に生まる。生家は菓子製造業を営む、天資俊敏にして機才あり、夙に神奈川県立第一横浜中学校を卒業するや、工業技術家となりて世に処せんことを欲し、第一高等学校を経て、東京帝国大学工学部に入り、大正十年遂に之れを卒業して工学士の称号を受く、同年四月官途に就き、鉄道省工作局に奉職し以て今日に至れり、君齢ひ漸く二十六歳前途の春秋頗る遼遠なり、今後の榮達蓋し期して俟つべき也。趣味として美術を愛好す。（神奈川県横浜市青木町二七

五番地)

『最近横浜市商工案内 大正10年版』(横浜市商工課 大正10年 p112)

◎菓子

亀甲煎餅製造小売 内地 青木町二七五 若菜屋 橋本治助

『日本紳士録 第二十九版』(交詢社 大正14年)

橋本新助 煎餅商、青木、二七五 (所得税)五六〇 (※『明治大正昭和横浜人名録』p7)

『横浜市商工案内 大正15年』(横浜市商工課 大正15年 p64)

菓子類

(営業種別) 菓子製造 (取引先) 横浜 (営業所) 青木町二七五 (商号) 若菜
(営業者又ハ代表者氏名) 橋本トク

『川柳江戸名物』(西原柳雨著 春陽堂 大正15年)

(三) 鶴屋米饅頭

鶴はまん亀はせんにて名が高し(?)といふ句は、饅頭と煎餅とを利かせて、鶴は千年亀は万年を反対にいつた趣向であるが、鶴の饅頭に対する亀の煎とは亀子煎餅を云つたものゝやうだが、併し亀子煎餅の本舗は何町何屋であるか明かでない、尤も鯉丈作の『箱根草』には神奈川の名物に此物ある趣きを記して居るが、神奈川だとすれば一方の鶴饅頭は、寧ろ川崎にした方が対照の具合がよいやうである。(※復刻版『川柳江戸名物』p3)

5 昭和期（戦前・戦中）

『今昔横浜案内 神奈川の巻』（栗原清一著 横浜郷土史研究会 昭和4年 p35）

瀧の町

同じ左側を少し行くと立派なショーウインドに大きな亀の甲が飾つてある家がある、若菜屋と云つて旧幕時代から神奈川名物となつて居る亀の甲せんべいの本家、今は押しも押されもせぬ横浜の名物、一袋買って味つた。

『神奈川県紳士録』（横浜市誌編纂所 昭和5年 p19）

橋本とく氏 横浜市神奈川区青木町二七五

高島山の丘陵を背にし横浜湾に臨み本覚寺畔浦島塚の辺り名物亀の甲煎餅あり若菜屋は其元祖本家にして橋本は其の姓なり亀甲に題する招牌は太田南畝の筆に係かる。祖宗以来当地草創とも云ふ可き旧家にて浦島太郎の伝説に因み亀甲煎餅を売出せしは今を去る二百余年の昔。中御門天皇の御宇。將軍吉宗の治世享保年間に属し東海道名物中の名物として古より声価東西に高く旅客の一度神奈川宿を過ぎれば此の名物を賞味せざるなく今の高丘子爵季氏の祖高丘脚の関東下降の砌り御用達を命ぜられしは実に当家の榮譽なり。將軍家大奥を始め諸大名諸名家の奥向より年毎に用命を受け来り今尚ほ東海道名物として若菜屋の名はその煎餅の淡泊なる珍味と共に聞えたり。治助氏は能く元祖よりの遺訓と家方を守り一子相伝の秘術により煎餅の製造に精進し所謂近代的の商策を排し依然として一抹の渋茶一盆の煎餅に道中名物の旧態と旧観を留むるに努めたり、之即ち名所旧蹟の年と共に名残をも留めず移り行く現代に独り若菜屋の亀の甲煎餅がその昔ながらの風味と遺風を偲ばしむる所ある所以なり、真に懐かしき限りと言ふべし。治助氏の妻とく子は即ち現主人にして治助氏以来の職人を督励して旧名を恥かしめず煎餅の美味なる包装の趣味豊かなる。能く時代の嗜好に応じて若菜屋の名声愈々繁昌す。橋本家の当主は橋本新助氏と謂ふ。帝国大学機械工学科卒業後鉄道省に入り現に同省技師にして高等官四等なり。

『横浜市史稿 風俗編』（横浜市役所 昭和7年 p158-159）

第四章名物第一節東海道の部 七、若菜屋の亀の甲煎餅（神奈川区青木町二百七十五番地橋本治助）

東海駅路の名物中、名立つたものゝ一つである。浦島寺（観福寿寺）の古事に則り、亀甲形に製した煎餅である。天明年間の道中記に、其名が見えて居るから、相当古い頃からの老舗であつて、今猶家業は連綿と続けて居る。「本元亀の甲せんべい」の大招牌は、太田南畝の飄逸な筆であつたが、大正の震災で焼失した。而して現在も猶使用して居る高丘殿御用と冠した箱張りとは、袋紙とは、殿様が関東下向の砌、御用達を命ぜられた由緒あるものである。されば大小名の御用命を初め、上り下りの旅人の家土産には、格好の名物として評判であつた。原料の麦粉は、往昔より南多摩郡鶴川村から産出のものをを用ゐ、砂糖も家伝の調味に意を払い、父祖伝来の家方を改めず、当代製菓業者の間に在つて、超然として昔しながらの美味を見せて居る。（※復刻版『横浜市史稿』風俗編p158-159）

『横浜市史稿 産業編』（横浜市役所 昭和7年）

第二章第十節製菓業

古くから有名である蒸菓子店には、住田楼・港月堂・風月堂等があり、煎餅類に若菜屋の亀甲煎餅、亀楽の喜楽煎餅（風俗編第四章参照。）等がある。是等は皆自宅に製造工場を設けて居り、又一文菓子問屋として有名なる長者町九丁目附近には、其製造工場兼問屋が軒を並べてある。（※復刻版『横浜市史稿』産業編p659）

（工場名）若菜屋 （主要製品）煎餅 （所在地）神奈川区青木町二七五 （工業主）橋本治助 （創業年月）不詳（※復刻版『横浜市史稿』産業編p661）

『横浜市商工業内 昭和8年版』（横浜市勸業課 昭和8年 p63）

(14)煎餅

（営業品目）亀ノ甲せんべい （営業種目）製造 （営業所）神、青木通四二 （電話番号）2-五六九三 （商号又ハ屋号）若菜屋 （営業主又ハ代表者氏名）鈴木嘉助

『横浜百景』（小島十三郎、山本和久三共著 横浜貿易新報社出版部 昭和9年 p55）

神奈川駅の回顧

駅前の亀の子煎餅は名物にうまいものありと言ひたい位、浜ッ子の味覚へ呼びかけた。神奈川駅の廃止は之等の総てを惜し気もなく吹き飛ばして仕舞った。

『横浜市商工業内 昭和12年版』（横浜市産業課 昭和12年 p101）

(14)煎餅

（営業品目）亀甲煎餅 （営業種目）卸小売 （営業所）神、青木通四二 （電話番号）4-二六九三 （商号又ハ屋号）若菜屋 （営業主又ハ代表者氏名）鈴木嘉助

『神奈川区誌』（神奈川区役所 昭和12年 p141）

第七章産業 九、食料品 煎餅

若菜屋の亀甲煎餅は創立年代不明なるも、古くより製造販売し、其名声を博し、神奈川の名物として推挙し得べし。

『職業別電話名簿 昭和13年用』（日本商工通信社 昭和12年 p135）

煎餅及煎豆商（煎豆商）

神奈川4二六九三 若菜屋本店 鈴木嘉助 神奈川、青木通、四二

『横浜市電話番号簿 昭和17年10月1日現在』（横浜中央電話局 昭和17年）

若菜屋 鈴木嘉助…神奈川4-2693 神、青木通、四二 煎餅

『江戸時代商標集』（木村仙秀著 昭和19年）

相州神奈川 亀の甲煎餅

横浜市神奈川区青木通四二で店主を橋本治助といふ。「横浜市史稿」によれば、元神奈川宿本陣の筋向ひ家で、同地の古利浦島寺の故事に因んで亀甲型にしたのである。天明版の道中記にその名が出てゐるから、その起りもまた古い。本元亀の甲せんべいの大看板は、蜀山人の筆であつたが、大正の震災で焼失した。原料の麦粉は、昔から武州南多摩郡輪川村産のものを用ひ、父祖伝来の家法で調味するので、その製品は同業者間の群を抜いてゐる。商標に高丘殿御用とあるのは、公卿に同姓があるから、何れの時にか買上げられたからであらう。この若菜屋の外に、同地には常磐屋といふのがあつたが、後に伊勢屋と改め、それも震災後廃業した。滝亭鯉丈の「箱根草」二編の下に、暢気者の三人が此処にとまつて、一杯飲みながら 宮次『なにが愛ぢやア名物だらう 木賀蔵『名物なら先づ

亀の甲煎餅サ 宮『べらぼうめへ煎餅が酒の肴になるものかい 木賀『そんなら酒の肴になる名物は何だと聞けばいいに、ただ名物とばかり言ふから亀の子せんべいと言ったのだ、何と一言もあるめへ、とあるのも、此の宿の名物を代表してゐたからである。(※『木村仙秀集』第6巻 p7)

6 昭和期（戦後）

『話の大事典 第1巻』（日置昌一著 万里閣 昭和25年）

亀の甲せんべいの始

享保の頃（皇紀二三七六～二三九六、西暦一七一六～一七三六）神奈川宿に浦島太郎の伝説にちなむ旧蹟あるところから因縁深い亀を象どり、亀の甲煎餅と名づけて売り出したのが嚆矢である。袋ごとやると泣きやむげびたがき（天明）（※復刻版『話の大事典』第1巻 p333-334）

『お菓子の歴史』（守安正著 白水社 昭和27年 p305）

二 亀の子煎餅以後の歴史

ところが、元禄から約百二十年後の文化文政年度になると、急に煎餅の技術が向上した。それは「亀の子煎餅」の出現が刺戟を与えたのだった。中でも有名なのは東海道神奈川宿の若菜屋の「亀甲煎餅」であった。若菜屋はすでに享保の頃（一七二五年頃）開業していたが、文化年代になって初めてこの製品を発表した。この近所に有名な浦島太郎の伝説にちなむ旧跡がある所から亀甲型に焼いて、この名称をつけたのである。小麦粉と砂糖とを混和し、薄めて、亀甲型模様のついた鉄の皿籠に流し込み、炭火で両面を焼いたものである。まだ玉子を使用していなかったが、その風味は他の煎餅を遙かにしのいだ良品であったので、將軍家の大奥を始め諸大名の参勤交代の折の御用をこうむってすこぶる好評を博した。この若菜屋の薄めた種の型入焼が影響して、各煎餅製作者はこれを模倣し煎餅の製法はますます近代化して来た。江戸にも、この方法の焼き方が漸次増えて流行した。

『横浜・川崎電話番号簿 昭和28年10月』（神奈川県電気通信部 昭和28年 p69）

菓子（センベイ）

亀の甲せんべい伊藤勝利

『神奈川菓業名鑑 昭和31年度版』（菓子新聞社 昭和31年 p20,23,68）

神奈川区

（営業種別）菓子小売（商号氏名）亀甲せんべい 金高亭市

（営業種別）菓子小売煙草（商号氏名）亀の子せんべい伊藤勝利

西区

（営業種別）瓦煎餅製造小売（商号氏名）原商店 原勇一郎

『西区明細地図 昭和31年度版』（経済地図社 昭和31年）

センベイ・カシ 不二家 原商店

『神奈川区明細地図 昭和32年度版』（経済地図社 昭和32年 p55）

せんべい 柳月堂

『御家安とその妹』（古今亭志ん生口演 昭和32年）

ちょうど、お春の方を相手に、氏勝が飲んでいると「あの〇御前」「うむ？」「貴方は、神奈川の亀の子煎餅というものを召上がったことがございますか？」「いや、そういうものは食べんが、それァなんだ？」「いや、私は子供の時分に、食べたことがあります、あァ美味いなーと思ひまして。さきほど、それをひょっと思い出したら、急にそのお煎餅が食べたくなりまして、江戸から神奈川まで行くのは大変だ、

もし自分に翅があれば、飛ンで行って買ってきたいと思います」「左様か。いやァ翅がなくても、飛ンで行って買ってまいる者があるから、すぐにお買わせろ…(下手へ)これ、田宮ッ」「ははァッ」「あァ、その方は、神奈川の亀の子煎餅というのを知っておるか?」「存じております」「これから急いで、買ってまいれッ」「はッ…」(※『五代目古今亭志ん生全集』第5巻 p70-71)

『明治二十二年頃の横浜名物』(平松紫香著 『郷土よこはま』7号 昭和33年 p20)

煎餅や 神奈川 若菜屋

『西区明細地図 昭和35年度版』(経済地図社 昭和35年 p9)

せんべい菓子 富士屋 原商店

『お菓子の歴史 増訂新版』(守安正著 白水社 昭和40年)

亀の甲せんべい

横浜市の名産。亀菜せんべいのモデルにされたのが神奈川宿の若菜屋の「亀の甲せんべい」である。この店は神奈川宿の本陣滝の橋の境に享保年間(一七二五年ころ)に創業された老舗であったが、現在は市区改正で電車道から中通りになっている。前主は東京で他の商売をはじめているが、譲られた当主の伊藤氏は現に熊野神社のかたわらで商売を続けている。若菜屋が文化年代(一八一〇年ころ)にはじめて小麦粉に卵砂糖を入れて薄めて、まん丸い亀甲型模様のついた鉄の皿籠に流しこみ、炭火で両面を焼いたせんべいを製作した。神奈川宿の近くに護国山観福寿寺があって、浦島大竜女や浦島太郎の墓など残っているところから亀甲型に焼いてそう名づけたのだろう。その風味は他のせんべいをはるかにしのいでいたので、將軍家の大奥をはじめ諸大名の参勤交代のときの御用をこころむってすこぶる好評を博した。このせんべいの価値は単に風味が抜群だったばかりでなく、せんべい製法の上の一つの革命をもたらした点にあった。現在は卵を二割入れて堅く焼き、含蓄を出すことを第一と心がけている。現在この系統をひいているものは下ノ関市の「亀の子せんべい」と「亀菜せんべい」とである。(※『食の風俗民俗名著集成』第11巻 p78-79)

『神奈川県の名菓を訪ねて』(千葉健三著 川崎新聞社 昭和42年 p101)

亀の甲せんべい 神奈川州崎神社隣 亀の甲せんべい

店主 伊藤勝利

小麦粉に砂糖を用いた「亀の子せんべい」の老舗で有名なのは、東海道神奈川宿本陣、滝の橋の若菜屋である。江戸は享保のころ開業し、文化(一八一〇年代)年間、はじめてこの製品を発表した。近所に浦島太郎の伝説の遺跡があるところから、亀甲型に焼いて「亀の甲せんべい」と名付けられた。將軍家大奥の高丘殿(現在の庶務課長の職と思われる)御用であったことが文献に残っている。せんべいの革命ともいべき亀の甲せんべいは、米粉のせんべいしか知らなかった文化文政のころの人々を驚かせたのは勿論である。將軍家や参勤交代の諸国大名に愛され、のぼりを立て、かごに納めて大奥や大名の国表へ運ばれた「亀の甲せんべいさま」。広重や北斎に画かれたように、当時の神奈川宿本陣は東海道の要所として繁盛したので、亀の甲せんべいが有名になったのもうなづけよう。風味は他のせんべいをはるかにしのいだ。伝統の製法は、卵を二分、花見砂糖(現在は白砂糖を使用)を十時間以上煮てアク抜きしたものだけで味を作り、一枚一枚手焼きする。亀のこう

らの印象をとり球形で、表裏に押し焼の絵柄一つなく、見たところ単純。歯あたりは堅いめながら香ばしく、淡白な味で風格がある。一枚五円と非常に安い。他に現代の客の趣向に合わせて、卵を使った亀甲絵柄入り、広重名所、北斎名所の各せんべい（各六円）が好評である。のれんを譲り受けた土地っ子の伊藤勝利さん（七三才）が青木橋に近い州崎神社隣で「亀の甲せんべい」の商標と伝統の製法を守り続けている。

『神奈川の老舗』（田島武著 武蔵野文庫 昭和44年 p159-160）

蜀山人が書いた看板 亀の甲せんべい 横浜・宮前町／菓子 創業・享保年間

横浜駅から市電で、神奈川より二つ目の停留所が洲崎神社前。ここから神社までは、ほんの一、二分。その右隣りが神奈川名物として江戸時代から有名な亀の甲せんべいの店だ。創業は享保年間というから、いまからおよそ二百四十年も前のこと。天明年間（一七八一～一七八八）の道中記にも、その名が見えているから、とにかく古い。「本元亀の甲せんべい」の大招牌は、太田南畝（蜀山人）の飄逸な筆であったが、惜しくも大正十二年の関東大震災で焼失した。しかし現在もなお使用している「高丘殿御用」と冠した箱張りとは大名達が関東下向のおり、ご用達を命ぜられたという由緒あるものだ。小ぢんまりとした何の変哲もない菓子屋だが、名物の亀の甲せんべいを買いに、東京からやってくる客もある。現当主の伊藤勝利さんは、当年七十二歳とは見えぬ若さで、いかにもその道一筋に生きてきた人らしく一見頑固そうだが、亀の甲せんべいのように「固いがやわらかい」感じの人。亀の甲せんべいの由来は、有名な浦島太郎の伝説にちなむ浦島寺（観福寿寺）の古事から、亀の甲型に焼いてこの名称をつけたもの。小麦粉一貫目に砂糖一貫二百目と卵を混ぜ、これを薄めて亀甲型のついた鉄の皿範（かたなべ）に流しこみ、炭火で両面を焼く。卵をいれないのが本来で、いまなお特別にそれを売っている。将軍が食べたそのままの味だ。将軍家の大奥をはじめ、諸大名の参勤交代のおりの大名の御用を蒙って、頗る好評を博したらしい。また、原料の麦粉は、むかしから南多摩郡鶴川村から産出のものをうい、砂糖も家伝の調味に意を払い、父祖伝来の家法をそのままに継いでいる。焼き方を覚えるのに十年はかかるという。職人のあとつぎがないのが悩みのたねらしい。いまいる職人さんも、六十歳以上が多い。なんとか伝統の味を残してもらいたいものだ。

『神奈川のれん物語 13 横浜の巻』（田島武著 『神奈川新聞』昭和45年11月5日）

創業は享保年間 浦島伝説にあやかる 亀の甲せんべい

横浜駅から京浜急行で、東京寄り一つ目が神奈川駅。降りて左にはいった通りが宮前町。ここをほんの一、二分、左側にあるのが神奈川名物として、江戸時代から有名な亀の甲せんべいだ。屋号を若菜屋という。創業は享保年間というから、いまからおよそ二百四十年も前のこと。天明年間（一七八一～一七八八）の道中記にも、その名が見えているから、とにかく古い。「本元亀の甲せんべい」の大看板は、太田南畝（蜀山人）の飄（ひょう）逸な筆であったが、惜しくも大正十二年の関東大震災で焼失した。しかし、現在もなお使用している「高丘殿御用」と冠した箱張りとは大名たちが関東下向のおり、ご用達を命ぜられたという由緒あるもの。当時から、神奈川宿で亀の甲せんべいは、そのレットルに描かれたさきの蜀山人の画とともに東海道を上り下りする人たちに有名だったという。小じんまりとした何の変

哲もない菓子屋だが、名物の亀の甲せんべいを買いに、東京からやってくる客もある。現当主の伊藤勝利さんは、当年七十四歳とは思えぬ若さで、いかにもその道一筋に生きてきた人らしく一見が固そうだが、亀の甲せんべいのように「固いがやわらかい」感じの人。勝利さんは、あと二年先に金婚式をあげるといふが、これも「亀」にあやかって、まことにめでたいことだ。ついでに書くと、祖父の源義さんも大正元年に金婚式をあげ、その記事が横浜貿易新聞にのったというし、先代の源太郎さんも昭和五年に同じく金婚式組というから、伊藤家は三代も続いた長寿の血統である。亀の甲せんべいの由来は、この店から子安寄り左側にある、おとぎ話で有名な「浦島太郎」ゆかりの浦島寺(観福寿寺)の古事から、亀の甲型に焼いてこの名称をつけたもの。小麦粉と砂糖と、鶏卵とを混和しうすめて亀甲型のついた鉄のかんなべに流し込み、炭火で両面を焼く。その型は平たい丸型で、亀と同じく原型だけに大いに宣伝価値があった。将軍家の大奥をはじめ、諸大名の参勤交代のおりの大名の御用をこらむって、すこぶる好評を博したらしい。この若菜屋の薄めた亀の型入れ焼きが影響して、各せんべい屋はこれを模倣し、せんべいの製作はますます近代化したという。原料の麦粉は、むかしから南多摩郡鶴川村(現在町田市内)から産出のものを用い、砂糖も家伝の調味に意を払い、父祖伝来の家法をそのままに継いでいる。焼き方を覚えるのに十年はかかるという。いま反町で亀の甲せんべいをつくっているが、当今のオートメーション大量生産時代というのに、一枚一枚手焼きにして、亀の甲せんべいの味を出すのに苦心しているというが、なんとか伝統の味を残してもらいたいものだ。(商人史研究家・鎌倉在住)(※『神奈川のれん物語』p35-36)

『かながわ味どころ100店』(坂田正幸、小奈晴夫著 昭和書院 昭和47年 p74-75)

将軍様「御用」のせんべい 亀の甲せんべい<菓子>

このあたりは「神奈川宿」として東海道五十三次の一つになっていた場所である。その頃からこれは「神奈川の亀の甲せんべい」として、名代の一つになっていた。徳川八代将軍吉宗の頃(一七一六～一七四四)、琉球産の黒砂糖を使用して始められ、その後オランダ産の砂糖を用いたこともあるというが、砂糖が貴重品であった時代のこと、当時はそれだけでも名物の値打ち充分であったことであろう。薩摩の島津公などはファンの一で、江戸詰めの帰りには必ず買い上げ、神奈川港から国元まで二ヶ月の舟便で送らせた。また「御用」の旗を立てたカゴで、将軍に納めたこともあるという家門のホマレ高いせんべいである。シケル(湿っける)ことが無く、あっさりしたとけるような舌ざわりと味が愛好されて、長い間ののれんを保たせた。主原料の白砂糖を幾時間も煮つめて、これに小麦粉をまぶしつつ、丹念に練りあげて、手焼きをする。万事オートメ化の現代の中で、見ていてはがゆいような、恐ろしく手間のかかる工程だが、この手作りにこそ、一枚一枚に作る人の秘伝が込められ、いつまでも作りたての味が保てるという、このせんべいを作り出したのであろう。六十年の生涯をこの名代せんべい作りに打ち込んだと云う名人気質の職長さんが、弟子達を相手に念入りに焼いているが、この中から、職長のあとに続くものを早くつくらねば、と当主の伊藤さんは頭を痛めている。現在の青木橋からすぐ先の藤崎神社の角にあるこの店は、以前は権現山の麓、滝の橋にあった。横浜が幕末から明治にかけて、土地を拓げるため、海に向かって埋立てが盛んに行われた頃、店をここに移したのであろうか。

メニュー 亀の甲せんべい一枚八円/名所入りせんべい一枚八円/有平巻一枚十円

／みそせんべい一袋五十円／しそせんべい一袋五十円／巻入り六百円・九百円・千
百円

『横浜市商店街要覧 1980年版』（横浜市商店街総連合会 昭和55年 p91）

宮前商栄会

亀の甲せんべい 菓子・タバコ 伊藤勝利

『神奈川県歴史あらかると』（神奈川県地域問題研究会 昭和59年 p35）

亀の甲せんべい

亀の甲せんべいは、本覚寺の黒薬、活鯛とともに神奈川宿の名物で、浦島太郎の伝説にちなみ亀の甲の形をした、しけることのないあっさりした味のせんべいであった。江戸時代からのしにせであった若菜屋のものは、当時貴重品であった砂糖を豊富に使っていたせいか、たいそうな人気で、大名、旅人が列をなして買いにきていたという。特に薩摩の島津公は国元への土産として買上げて、神奈川の港から舟便で送らせたほか、幕府にも献納した。初期は黒砂糖、後になると白砂糖を煮つめ、南多摩郡鶴川村産出の麦粉をまぶし、練り上げて手焼きにするという、手間のかかる工程を経て桐箱に入れられた。若菜屋は、滝の橋の近くにあったが、今はなくなった。しかし今も、青木町などに亀の甲せんべいを売っている店があるので一度食べてみてはいかが。江戸時代の味がするかもしれません。

『かながわ区物語海・緑・街・人』（神奈川県役所区政部区政推進課 昭和63年）

いまま残る神奈川の老舗

通りの向かい、洲崎神社寄りにあるのが亀の甲せんべい本舗。亀の甲せんべいといえば神奈川名物のひとつで、関東下回り（各地を見物すること）の折、大名たちが御用達を命じたという由緒あるお菓子。由来は、おとぎ話で有名な浦島太郎ゆかりの浦島寺（観福寿寺、いまはなく慶運寺が引き継いだ）の故事から、亀の甲型に焼いてつけられた名前といわれている。創業は享保年間（1716年～1735年）というから、約260年も前のこと。天明年間（1781年～1788年）の道中記に屋号の若菜屋の名前があるという。しかし、経営者もかなり変わり一時期は途絶えたこともある。それを復活したのが、現在の当主・伊藤泉さんの先代の時。復活までの経緯を、こう話す。「明治から戦前までは、いまの幸ヶ谷小学校の下で、鈴木さんという方がやっていたんです。戦時中、砂糖が配給制になり、できなくなつてからそれっきり。神奈川工業高校に通う途中で、職人が細々とやっていた亀の甲せんべいの看板を見つけ、親父がお菓子屋をやっていたし、復活できないものかと思ったんです。たまたま、鈴木さんの娘さんと小学校でいっしょだったことから、話がトントン拍子に進んで、ウチが受け継ぐことになったんです」（p51-52）

さらに地価高騰が…

亀の甲せんべい本舗の伊藤さんは、「この辺は店がびっしり並んでいたのに、いまでは全部売れてしまっている。まだ店をやっている人もいるけど、売却済み。寿司屋さんを除けば、病院と公園くらいしか残らないんじゃないですか。不動産屋がくる。この辺、坪ウン百万という噂です。ウチだって、高校の教師を退職し、年金があるからやっていける商売。それも、いつまで続くか…。皆、この辺の商売の人はフウフウいってますよ」と、こぼす。（p53-54）

7 平成期

「うた人抄 第8部童謡編(2)浦島太郎 “元祖”に恥じぬ亀の甲せんべい 変わらぬ味に執念」(『読売新聞』平成7年11月8日)

「もう年が年だから辞めたいんだけど」 “元祖、亀の甲せんべいを受け継ぐ横浜市神奈川区青木町の和菓子店「うらしま」店主、和田一郎さん(六三)は、八十歳を過ぎた老職人のひと言に言葉を失った。焦りに焦った。亀の甲せんべいは、反り返った形が亀の甲にそっくりで、口当たりが軟らかいかわらせんべい的一种だ。江戸時代の享保二年(一七一七)、現在の神奈川区にあった「若菜屋」が、横浜に残る浦島太郎伝説にちなんで売り出した。東海道を行き交う人々や、参勤交代の諸国大名のお付きらが列を成して買い求めたと言われる。神奈川銘菓の一つだ。和田さんも子供時代からこの味に親しんだ。若菜屋は戦後間もなく廃業。別の店が亀の甲せんべいの商標と職人を引き継いだ。さらに九〇年、和田さんがその権利を継承した。若菜屋出身の老職人の引退宣言は権利を継いだ翌年、九一年のことだった。「伝統の味が消えてしまう。続けてもらえないか」一。和田さんは泣きつくように懇願したが、老職人に翻意の気配はない。それならと、亀の甲せんべいの焼き方を教えて欲しいと頼み込んだ。「さじの使い方、鑄型の返し方一。まともに売れる商品は五年間は修行しないと出来ないよ」。老職人はけたけたと笑うばかりだった。店を運営しながらの修行は無理だった。伝統の灯を消さないために職人を探すしかなかった。亀の甲形のせんべいは市内でも多くの店が扱っている。しかし元祖の名に恥じない風味となると、だれでもという訳にはいかない。電話帳で繰ってかわらせんべいの店に片っ端から電話をかけ、店に足を運び味を確かめた。「これは」とひざを打ったのが横浜市磯子区岡村の菓子店「紅梅堂」のせんべいだった。市菓子小売商組合連合会長も務める社長の池田啓一さん(七七)は、十二歳で同市保土ヶ谷区にあった菓子屋で修行を始め、亀の甲せんべい作りの道に入った。厳しい親方の手作業を盗み見しながら覚えた。新潟出身の親方は元パン職人。横浜市内でせんべい作りを覚えたと言われたが、若菜屋の職人だったかどうかは分からない。「まさに若菜屋の味。歯触りまでそっくりそのまま」と、和田さんは池田さんのせんべいにほれ込んでいる。「うらしま」には今、池田さんの亀の甲せんべいが元祖として並んでいる。卵、小麦粉、砂糖といったシンプルな材料の組み合わせだが、口の中に広がるまるやかで上品な甘さは、何回食べても飽きない。「子供のころから大好きだった亀の甲せんべいを自分が売ることになるとは思わなかった。この味だけは未来に残したい財産」と和田さんは顔をほころばせる。横浜の浦島伝説は、丹後の国で浜辺にいた亀を助けた浦島太郎が竜宮城に行った話の後日談だ。玉手箱を開けて白髪のお翁となった太郎が、父の墓があると聞いた武蔵国霞ヶ浦(現・神奈川区)に来て、乙姫から授かった観世音像を祭るため、小さなほこらを建てたという言い伝えが残っている。その観世音像が同区の慶運寺に残っている。「変わらぬおいしさを後世に伝えるのが、縁あって元祖を受け継いだ者の使命だ」と和田さんは考える。池田さんも、「生きている間は作り続けたい」と意気込む。「竜宮城で何百年もの時を過ごした太郎がひょっこり出てきても、『ああ、この味だけは変わらない』と、言ってもらえるようにしたいね」。亀の甲せんべいにかける二人の思いは変わら

ない。

『近世武相名物探訪』（品川文彦著 『郷土神奈川』35号 平成9年 p42-43）

最後に、神奈川宿の名物の代表格であった亀の甲煎餅を訪ねた。京浜急行神奈川駅近く、洲崎神社の脇にあるはずであったが、すでにそこに店はなかった。だがその近くに亀の甲煎餅の貼紙を発見。話を伺うと、あったはずの店がたたまれる際に、亀の甲煎餅の製造方法を伝えてもらったとのこと。やはり地元にとっても、江戸以来の名物をそう簡単に失うわけにはいかない、という心意気であったのか。亀の甲の形が何とも誇らしげに見えてくる。

『神奈川の東海道 上巻』（神奈川東海道ルネッサンス推進協議会 平成11年 p149）

第二節景勝の地・神奈川の名所と名物 亀甲煎餅と黒藁

次に亀甲煎餅は、「亀の甲せんべい」「亀ノ甲煎餅」とも称されており、その名のとおり亀の甲羅のかたちを模したもので、おそらくは先述した浦島伝説との関連で製作されたものと思われる。あるいは「鶴は千年、亀は万年」と俗にいわれるように亀は長寿のシンボルともいうことができるので、縁起物として売り出された可能性も考えられる。『金川砂子』には「元祖 青木町若菜屋」とあり、最初に青木町の若菜屋で販売されたことが判明する。『細見神奈川絵図』には、神奈川町から滝の橋を渡った山側に「亀甲せんべい」という記述が見られるが、おそらくこれが若菜屋の場所を示しているものと考えられる。亀甲煎餅は、初代広重によって描かれた『東海道遊歴双六』など東海道五十三次を題材とした道中双六や、光斎が明治五年（一八七二）に描いた『書画五拾三駅武蔵神奈川横浜眺望』などといった浮世絵に描かれるように、神奈川宿の名物として評判が高かったようで、そのため亀甲煎餅をあつかう商家は増加したようである。現在確認できるだけでも、滝の橋の若菜屋以外にも、神奈川本宿の和泉屋や恵比寿屋、台町の田中福寿、荒宿の相模屋といった宿内各所で販売されていた。また、保土ヶ谷宿の仲の橋の吉川屋などでも販売されたことが確認できる。（執筆：齊藤司）