

丸太町通  
marutamachi st. 京都御苑

御池通  
oike st.

三条通  
sanjo st.

四条通  
shijo st.

巻頭カラー  
特集エリア

柳馬場通  
yanaginobanba st.

堺町通  
sakaimachi st.

富小路通  
tominokoji st.

五条通  
gojo st.

# 最新京都の中心路 夜の一軒目通は 柳馬場

ソシテウチラハ  
ヤナギノバンバツウ

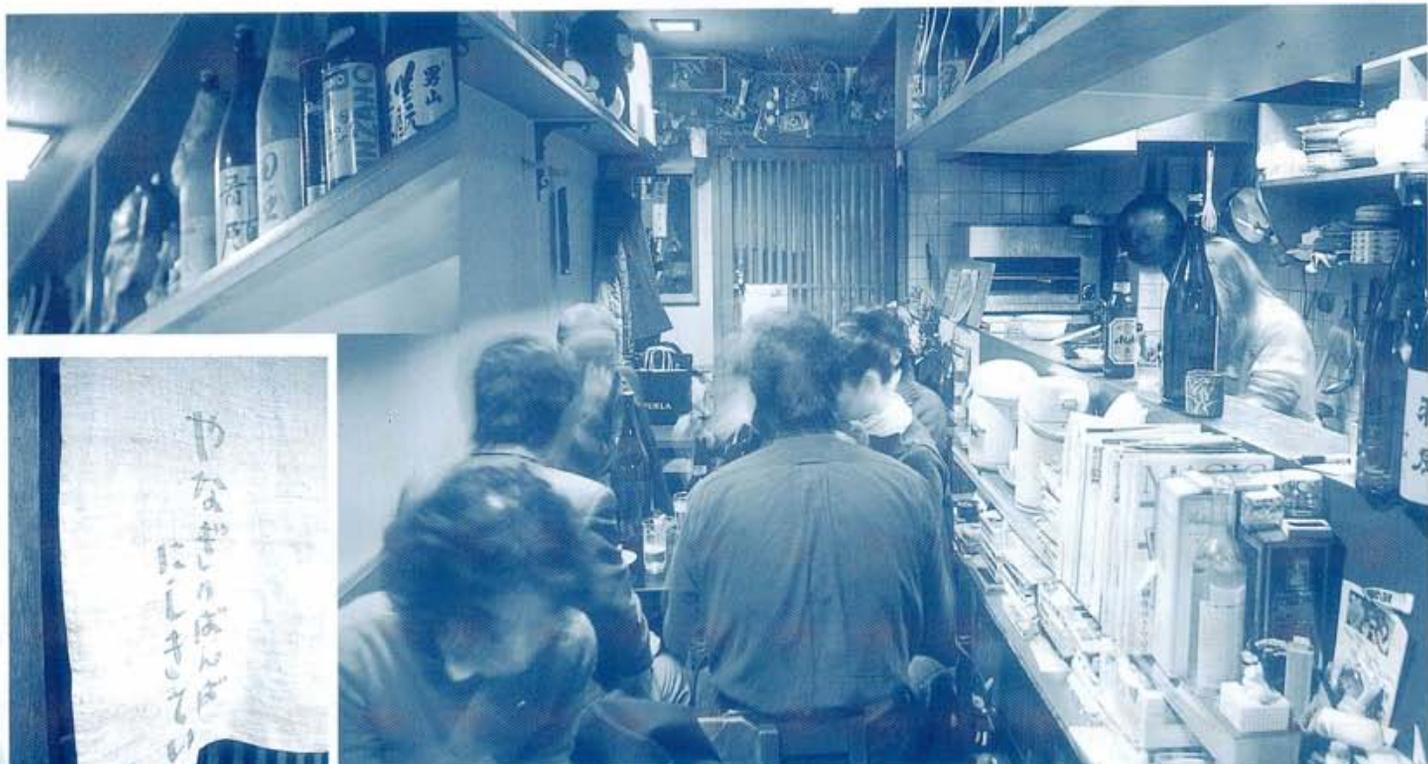
巻頭特集では現在の柳馬場通をお伝えしてきたが、ここではずっと昔の話、柳馬場通の生い立ちをこ説明。

柳馬場通は平安京の東京極大路（現・寺町通）と東洞院大路（現・東洞院通）の中央を貫いていた万里小路（までのこうじ）にあたる通り。万里小路は、京の町を荒廃させた応仁の乱により一時期は原野と化していたが、1590年（天正18年）の豊臣秀吉による京大改造により再び整地され、通りが整うことになる。そこで、通り名の由来、応仁の乱で荒廃した通りが整地される前年の1589年（天正17年）、「二条柳町」という花街が現在の柳馬場二条あたりに作られ、その周りには壮麗な柳の並木が作られたことから別名「柳院」とも呼ばれていた。これが柳馬場の「柳」の由来。花柳界・花柳街という言葉があるように地名に「柳」がつく所は、かつて花街だったことが多くそう。ちなみにこの「二条柳

町」は豊臣秀吉も公認していて、公許の遊郭の創始でもあった。

当時、京都最大または日本一の花街といわれた「二条柳町」も1602年（慶長7年）に二条城の建築にもなつて移転せざるをえなくなった。そしてその跡地で、1609年（慶長9年）に行われた秀吉の七回忌「豊国祭臨時祭礼」で馬揃え（現在でいうところの軍事パレードのようなもの）があり、柳馬場の「馬場」はこれに由来しているそうだ。

柳馬場——いつからこう呼ばれるようになったのかは定かではないが、江戸時代には万里小路・柳馬場の両方の通り名が使われていたようだ。柳馬場が通り名として定着した現在も、決してメジャーとはいえないこの通り。そこで次項に「柳馬場」を店名に付ける店、そして「柳馬場」を行き交うヤナギノバンバツウと思わしき人々の実態をこ紹介。



「ごめんねえ〜すぐ天ぶら揚げるから」「ええよ、ゆっくりしてやあ」ひとつのテーブルを囲んでの一家団欒？に見えるが、もとは他人同士、通っているうちにいつのまにか家族になっていく。店の通路を塞いでもおかまいなし、人が通るときに動けばいい。そんな時に交わされる言葉がコミュニケーションのきっかけにもなるのだから



昼は「日替定食」780円、夜はメニューがなく、お造り・煮魚・焼き魚・おぼんざい・ご飯・みそ汁で1500円ほど、2000円もあれば満腹というから、これを柳馬場の良心と呼ぶべし何と呼ぶ？



「女の子1人でも来はるんよ」とお母さん。「お酒のもうかあ？」

# 黎明期から現在まで18年間、 変わらず注いできた母の愛

「地味だしねえ、柳馬場通は（笑）」この通りに店を構え、そして「柳馬場錦亭」の店名にも「柳馬場」を掲げるにもかかわらず、この店のお母さんはアツケラカンと笑いながら話してくれた。店を始めた18年ほど前は、通りにほとんど飲食店がなく、隔も傾けば真っ暗で静謐とした通りだったそうだ。「ほんまに静かだね、夜は店の中にも外から聞こえてきた音は、トラックの『パツクします〜くらい』と、ころが、ここ2・3年で飲食店が通りにでき始め、閑散とした通りに人が行き交うようになってきた。店の前には「京都 五行」、隣には「Tokyo」ライバルの登場にお母さんの胸中は複雑かと思いきや、「店が増えるのは良いこと、一軒だけポツンとあるよりは、選択肢が増えて、人も増えて、はら、夜も明るくなったし（笑）」。

そんな快活なお母さんの作る料理はすぐそばの錦市場で仕入れるもの。「店に冷凍庫とレンジがない」から冷凍食品がないのは当たり前。多忙な昼時が終われば、そのままたま市場へ夜の食材を買いつけに、1人で店を切り盛りするその姿は「仕込み」と言うより、晩ご飯の「支度」が似合うようにも思えてくる。ならばやってみようと思わずに、め息子と娘たちか。「若い子には、出世払いでかまへんて言うこともあるけど、出世した人は誰もおらへん（笑）」。「店開けた後はお客と徒党を組んで飲みに行く」；なるほど、良き母であり友であり、18年という通りでも群を抜く歳月が築き上げてきた絆は、ガッチリと結ばれているようだ。お馴染みさんであれ、初めてであれ、平等に母の愛を注ぐ姿は18年間、何も変わらず、そして今日もまた1人、2人と家族が増えていく。

## 柳馬場錦亭

やなぎのばらばらにしまてい

■京都市中京区柳馬場錦上ル  
 フィルストンビル1F  
 ☎075-213-3098  
 ●11:30~15:00 (売り切れ次第終了)  
 18:00~L.O.22:00/月体  
 (日は夜のみ体)  
 【平均予算】  
 昼780円 夜2000円



誌上  
な谷夜口  
Taniyuki's Night

KBS京都 毎週土曜日  
夜11時30分 絶賛放映中

谷口キヨコ

こんばんニャー！ やっとやって来た春！ あったがいし、桜はキレイやし…。 やっぱり春はサイコー！ テレビ業界では番組が大幅に改編される恐怖の4月を乗り切って、『谷口な夜』は放送を続けます！ でもせっかくなのでこれを機会にプチ・リニューアルしました！ みなさん、これからも谷口と、『谷口な夜』をよろしく！ あ、ついでに金太郎師匠もよろしくねえ。



金太郎

ついでとは何や、谷口！ 最近はずいぶん通ってる金太郎やで。しかし、番組継続はやっぱり俺のおかげやね。感謝しろよ、谷口。番組がリニューアルされて、「俺が降るされるんじゃないか」と実は一番ドキドキしていた小心者の金太郎です。みなさん、今年度もよろしく。

京都市のオレセンハラエタイー  
ごんなん放送してます！

福知山の発明王

福知山に発明王がいるらしいとの情報を聞き、早速取材に出かけたディレクターが目にしたのは、『びくら』と呼ばれる自転車。なんと水筒兼自転車なのだ。水上で走る『びくら』はまるで白鳥のように美しい。何とこの発明は15年も前のものだそう。発明王こと塩見さんの新発明、今後を楽しみだ。



プライベート写真集

山科区にある「フォトハヤシスタジオ」ではタレントやアイドルのようなプライベート写真を撮ってもらえる。衣装も豊富でメイクもしてくれる。丸1日かけてじっくりと撮影してくれるので納得のいく写真が撮れる。若い女性からの申込みが殺到中！ あなたも自分の写真集を作ってみて？



切っても切っても金太郎

中京区にある「豊松堂」では今も昔ながらの手法で作られている。今年、特別にお慶いで金太郎師匠の神切り鮎（いわゆる金太郎鮎）を作ってもらったことに、まずは設計図を書き、色々な色の鮎を組み合わせていく。作業は難航したが、無事に金太郎師匠の鮎が完成！ これぞ本物の金太郎「鮎」？



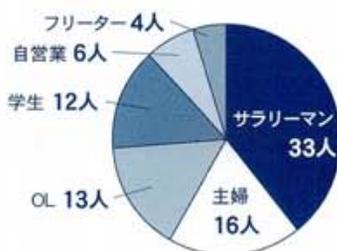
番組では谷口キヨコの専用携帯を開発！  
ご意見、ご感想、応援メッセージなど、  
どんどんメールしてください！  
メールアドレス・・・tani-yoru@docomo.ne.jp

柳馬場通 実態リサーチ！

正味のハナシ、マイナーな通り「柳馬場」。そこを歩き交う人たちはどんな人で、何処へ向かっているのか？ という訳で行き当たりばったりのリサーチを実行。今月の特集エリア・柳馬場84人に聞きました。

Q.1 何をしている人ですか？

昼間を中心に調査したためか、一番多かったのはやはり営業中と思しきスーツ族のサラリーマン。2番目に多かった主婦はほとんどが、他府県から来ていた観光客のようだ。意外に少なかったのはフリーター。中には特集でご紹介した店舗のスタッフもいた。



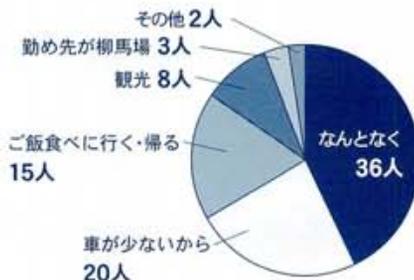
Q.2 この通りの名前を知ってますか？

「知っている」と答えてくれた人も多いが、「知らない」と答えてくれた人と間違えた答えをくれた人を含めると…やはり「柳馬場」はマイナーな通りなのか？ ちなみにその他には、「ヤナババ」「ヤンババ」などの珍解答も続出。「富小路」なんかの一筋違いの解答も。



Q.3 なぜここを歩いているのですか？

「車が少ないから」と答えてくれた人のほとんどは、この通りを熟知しているであろうサラリーマン。そして彼らは通りの名も知っている人が多かった。そして、その他に入っている「自分探し」と答えてくれたフリーターの人、ちょっと恐かったです。



Q.4 ここからどこへ行くのですか？

学生12人は全員「決まってない」と。そのほとんどがセレクトショップ探しに歩いていようだ。昼～夕方に調査したためか、遅めのランチと会社へ戻る人が多数。ただ、真っ昼間に「決まってない」と答えてくれたサボリーマンのみなさん、大丈夫？

