ああ東京は食い倒れ

古川緑波

青空文庫

戦争に負けてから、もう十年になる。戦前と戦後を比較してみると、世相色々と変化の跡があるが、食いものについて考えてみても、随分変った。

ちょいと気がつかないようなことで、よく見ると変っているのが、色々ある。

先ず、戦後はじめて、東京に出来た店に、ギョーザ屋がある。

以下、話は、東京中心であるから、そのつもりで、きいていただきたい。

ギョーザ屋とは、餃子（正しくは、鍋貼餃子）を食わせる店。むろん、これも支那料理（敗戦後、中華料理と言わなくちゃいけないと言われて来たが、もういいんだろうな、支那料理って言っても）の一種だから、戦前にだって、神戸の本場支那料理屋でも食わせていたし、又、赤坂の、もみぢでは、焼売（シューマイ）と言うと、これを食わせていたものである。尤も、もみぢのは、蒸餃子であったが。然し、それを、すなわち、ギョーザを看板の、安直な支那料理屋ってものは、戦後はじめて東京に店を開いたのだと思う。

僕の知っている範囲では、渋谷の有楽という、バラック建の小さな店が、一番早い。餃子の他に豚の爪だの、ニンニク沢山の煮物などが出て、支那の酒を出す。

此の有楽につづいて、同じ渋谷に、ミンミン（字を忘れた）という店が出来、新宿辺にも、同じような店が続々と出来た。

新宿では、石の家という店へ行ったことがある。餃子の他に、炒麺や、野菜の油炒め、その他何でも、油っ濃く炒めたものが出る。客の方でも、ニンニクや、油っ濃いのが好きらしく、

「うんと、ギドギドなのを呉れ」

と註文している。

ギドギドとは、如何にも、油っ濃い感じが出る言葉ではないか。これらの餃子屋は、皆、安直で、ギドギドなのを食わせるので、流行（はや）っている。

もともと、支那料理だから、東京にも昔からあったものであるが、これは、高級支那料理とは違うし、又、所謂ラーメン看板の支那そば屋とも違って、餃子を売りものの、デモクラティックな店なのである。

餃子屋につづくものは、お好み焼。

これとても、戦前からあったものに違いないが、その数は、戦前の何倍に及んでいるか。兎に角（とにかく）、やたらに、お好み焼屋は殖えた。腹にもたれるから、僕はあんまり愛用はしないが、冬は、何しろ火が近くに在るから、暖かくていい。

お好み焼屋のメニュウは、まことに子供っぽく、幼稚だ。そして、お好み焼そのものも、いい大人の食うものとは思えない。が、これが結構流行るのは、お値段の安直なことによる。

そうは言っても、お好み焼にも、ピンからキリまであって、同じ鉄板を用いても、海老や肉を主とした、高級なのもある。むろん、そうなると、安くはない。

お好み焼は、何と言っても、材料の、メリケン粉のいいところが、美味いし、腹にも、もたれないから、粉のいいところを選ぶべきである。

それと、今度は、アメリカ式料理の多くなったことだ。

衛生第一、然し味は、まことに貧弱な、アメリカ式の料理（料理

という名も附けたくない）が、到る所で幅を利かしている。ハンバーガーと称する、ハンバーグ・サンドウイッチや、チーズバーガーなんていうものが、スナック・バアでは、どんどん売れている。

ハウザー式という健康食も、味は、全く何うでもいいらしい。ミキサーが、やたらに方々で、音を立てているが、これとても、果物の味は、ミキサーの廻転と共に、ふっ飛んでしまっている。

その他、カン詰の国アメリカの、そのカン詰料理の、はかない味は、常に、僕をして、薄い味噌汁を味わうような、情なさを感ぜしめる。そのくせ、尾張町の近くにあった、不二アイスのような、純アメリカ式ランチ屋は無くなってしまった。不二アイスの、スチュウド・コーンや、パムプキン・パイは、今でも時々は食いたいと思うことがある。

不二アイスばかりじゃなく、アスターだの、オリムピックのような、ランチ屋も、今は無くなった。星製薬のキャフェテリアなども、代表的な、アメリカン・ランチ屋だったが。そして、それらの昔の店の方が、今のアメリカ料理よりは、遥かに美味かったのは、何ういうものであろうか。

さて然し、戦後、食いもの屋の中で、一番数が多くなったのは——いいえ、食いもの屋全体の数が、戦前の一体、何倍になっているか——やっぱり、支那料理屋であろう。それに続いて可笑しいことには、主食の販売が、うるさくなるにつれて、ゴハン物の店が、ぐっと多くなっていることだ。すし屋が、そうだ。釜めし屋、お茶漬屋だって、たとえば、戦前の銀座には、あすこは此処と、数える位しか無かったのが、今の銀座は、横丁へ入る毎にそういうゴハン物の店があるようになった。

やきとり屋も、やたらに多くなった。これについては又後に詳説するつもりであるが、銀座ばかりではなく、東京の盛り場には、やきとり屋は、これも戦前の何倍かになっているであろう。

もう一つ。それは各国料理屋が、色々と店を拡げたこと。戦前から、少し宛はあったが、今のようにロシア料理、ドイツ料理、イタリー料理、などの店が、各々東京都内だけでも数軒、或るものは数十軒もあるというようなことは無かった。朝鮮料理、台湾料理の店もある。各国料理の店、そして、成吉思汗鍋から、ミルクワンタンというような変り種、さてはホルモン料理のゲテもの屋の数々。

かと思うと、戦前からの古い、有名な店々——ぼうずしやも、ももんぢや、豆腐料理の笹の雪、あい鴨のとり安、等々も、昔の通り流行っている。近くは、揚げ出しも復活したとかきいた。

かくて、今や、ああ東京は食い倒れである。

青空文庫情報

底本：「ロッパの悲食記」ちくま文庫、筑摩書房
1995（平成7）年8月24日第1刷発行
2007（平成19）年9月5日第3刷発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2011年11月29日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

ああ東京は食い倒れ

古川緑波

2026年10月1日　第二版

奥　付

発行　　青空文庫

URL　　http://www.aozora.gr.jp/
E-Mail　　info@aozora.gr.jp

作成　　青空ヘルパー　　赤鬼@BFSU
URL　　https://aohelp.club/
BiliBili　　https://space.bilibili.com/10060483

Special Thanks
　青空文庫　威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー http://aohelp.club/
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
http://tokimi.sylphid.jp/