

道頓堀

道頓堀は大阪でも指折りの繁華街です。ここには大阪風のたこ焼き、串カツ、ラーメン、うどん、寿司など、地元の食文化が楽しめる飲食店が勢揃いしています。また、飲食店の鮮やかで目を引く看板も、それ自体がひとつの見どころとなっています。

歌舞伎座

道頓堀の歴史は、17 世紀の新しい人工水路の掘削事業から始まりました。この事業のために資金を出し合った数名の大阪の実業家の中に、安井道頓という人物がいました。多くの記録は残っていませんが、この地域は 1615 年の大坂の陣で亡くなった道頓にちなんで名づけられたようです。

1626 年、道頓の協力者の一人であった安井久兵衛は、役人から近隣の芝居街をこの新しい地域に移すことを許可されました。これはすぐに成功をもたらしました。やがて、道頓堀川と路地に沿って、芝居小屋や待合茶屋、お腹をすかせた客たちのあらゆる食のニーズを満たす食事処が軒を連ねるようになりました。裕福な商人たちは道頓堀川を舟で上り、その晩の目当ての店の前に直接停泊しました。何百年もの間、道頓堀は日本一の芝居街であるとさまざまな旅行ガイドブックに太鼓判を押されてきました。

道頓堀川の南岸に並ぶ、最も大規模で有名な 5 つの芝居小屋はまとめて「五座」と呼ばれました。このうち、中座と角座は歌舞伎のみを上演する最も格式の高い劇場でした。弁天座は、精巧なからくり人形で観客を驚かせた竹田座として始まりました。竹本座と豊竹座は文楽人形劇場で、この 2 座の激しい競争からは、1703 年に竹本座で初演された近松門左衛門の「曽根崎心中」などの傑作が生まれました。

20 世紀に入ると、映画の時代の到来に伴う大衆の関心の変化によって、道頓堀の芝居小屋は厳しい状況に立たされました。朝日座は映画館へと転身し、他の芝居小屋も苦肉の策として芝居の合間に映画を上映するようになりました。しかし、こうした努力にもかかわらず、五座は次々と廃業し、その特徴的な建物には新しいテナントが入りました。五座の中で最後まで持ち堪えた中座の最終公演は 1999 年に行われました。(松竹座は比較的新しい劇場です：1923 年にアールデコ調の映画館・歌劇場として開館し、1999 年に歌舞伎と伝統芸能の劇場へと転向しました)

食いだおれ

こうした激動の時代を通じて道頓堀の飲食店は繁盛し続け、1920 年代から 1930 年代に

かけては、ヨーロッパのセンスやアメリカのジャズを取り入れたカフェが続々と誕生しました。今日、道頓堀は大阪の「食いだおれ」の精神を代表する定番エリアとなりました。食の選択肢は数えきれないほどですが、多くの観光客の目当ては、串カツ（fried meat and vegetables on skewers served with tangy dipping sauce [串に刺して揚げた肉と野菜をピリッとしたソースにつけて食べる料理]）、鉄板で焼きたてのものにマヨネーズと青のりをかけて食べるたこ焼きとお好み焼き、そして薄味のだし汁が特徴の大阪風の柔らかいうどんといった大阪名物です。

看板と注目度争い

大阪のように芸術と商業を基盤として発展した街では、目立つことがすべてです。道頓堀の飲食店は、これをよく分かっており、ネオン装飾や巨大な 3D 看板を使って客の注意を引くために競い合っています。日本だけでなく海外でも有名になったこうした看板には、戎橋のそばにあるグリコの「ランニングマン」や、その角を曲がったところにある「かに道楽」の店頭でハサミを動かしている巨大な蟹、串を一度だけしかソースに浸けてはいけないことを客が忘れないよう睨みをきかせる「串カツだるま」の怖い顔のシェフなどがあります。これらの看板は夜になるとギラギラして強烈ですが、日中は訪れるたびに新しい発見がある賑やかながら親しみやすい街並みを朗らかに彩っています。

地元の特色のパッチワーク

道頓堀エリアの通りやアーケードは、その一つひとつに特色があります。黒門市場は屋根付きの広々としたアーケードで、新鮮な魚や野菜がいつでも手に入ります。戎橋筋にはブティックやスイーツショップが集まっています。千日前の南端にある道具屋筋は、一帯が飲食店関係者のための街になっており、調理器具やインテリア、食品サンプルなどの専門店が軒を連ねています。

千日前の南側には、裏難波と呼ばれるエリアがあります。狭い路地が親密で魅惑的な雰囲気を出しており、おしゃれなカクテルバーやレトロな居酒屋で洗練された冒険的な大阪の料理を楽しめます。