

# 歴史を感じながら歩こう 今も残る本町歴史名所めぐり

## 本町に眠る 中野長者伝説

### 愛する娘のために

室町期、紀州(現在の和歌山県辺り)から鈴木九郎という武士がこの地にたどり着きました。彼は本町の地を開墾し、神田川の豊かな水を生かして農業を発展させ、やがて莫大な財を築き「中野長者」と呼ばれるようになりました。

中野長者は一人娘を溺愛していましたが、娘が若くして亡くなります。深い悲しみの中で、中野長者は仏門に入り、屋敷を寺院に改めて娘の供養に生涯を捧げました。これが成願寺の始まりです。

## 成願寺 (本町2-26-6)

境内には中野長者の墓とされる宝篋印塔が静かにたたずみ、伝説を今に伝えています。江戸期以降、成願寺は地域の信仰の中心として人々の心のよりどころでした。特に第二次世界大戦中には、境内に防空壕が築かれ、近隣住民も避難したと伝わっています。現在も内部を見学することができます(予約制)。詳しくは、成願寺 [HP](#) をご覧ください。



▲成願寺



▲旧防空壕

## たから第六天 (弥生町1-4-6)

成願寺の建立にあわせて土地の守り神として祀られ、約600年の歴史をもつ社です。現在も毎年5月に大祭が行われています。



## 中野の中心はここだった 鍋屋横丁

### 鍋屋横丁の始まり

堀之内(現在の杉並区)の妙法寺への参詣客が休むための茶屋が多く、参拝道の入り口にあった茶店「鍋屋」が地名の由来です。青梅街道と参拝道の分岐点である横丁は、参詣や物流の通り道としてにぎわいました。



### ガス灯が灯したにぎわい

慈眼寺の辺りにガス灯が設置され、夜間の安全性が向上したことで、夜店が並びました。やがて、神田川の自然資源とその周辺で育った農産物を活用した地場産業が発展。大豆から味噌や醤油などを作る醸造業、そばの実を挽く製粉業が盛んになりました。

### 鉄道反対で活気が後退

甲武鉄道(現在のJR中央・総武線)は青梅街道を通る計画でした。しかし住民は、「耕地が分断される」「農作物の成熟が妨げられる」として強く反対。その結果、用水や畑が少なく、森が多かった現在の路線に決定され、明治22(1889)年に開通しました。中野駅周辺には商店が増え、住宅化が進み、中央線沿線は目覚ましく発展しました。



▲明治44(1911)年の青梅街道の様子(※)

### 静まりゆくまちを復活させた路面電車

一方で、甲武鉄道の開通後は、青梅街道沿いの参詣客が減少し、地名の由来でもある鍋屋が閉店するなど、にぎわいは次第に失われました。そこで、交通の利便性と商業の活気を取り戻すため、路面電車を誘致することに。その結果、大正10(1921)年に西武軌道鉄道が青梅街道を走り始め、鍋屋横丁にも停留所が設けられました。



▲大正10年頃の様子(※)

### “中野銀座”の誕生

路面電車の開通で人と物の流れが再び活性化しました。「阿波屋」や「東京パン」など洒落た店が並び、まちは“中野銀座”と呼ばれるにぎわいを見せました。戦後を経て、昭和37(1962)年に地下鉄丸ノ内線が開通すると、都心へのアクセスが向上し、商店街と住宅地の結びつきが強化。地下鉄丸ノ内線の運行開始に伴い路面電車は役目を終え、まちの活力は高度経済成長期へと受け継がれていきました。



▲昭和9(1934)年頃の様子(鍋横観察隊提供)

1603年~  
江戸期

1868年~  
明治期

1912年~  
大正期

1926年~  
昭和期

## 大いちょうが本町を守った!?

### 五柱五成神社

(本町4-30)

文政6(1823)年創建。商売繁盛や家内安全など五つの神様が祀られています。昭和20(1945)年の東京大空襲の際、境内の大いちょうから水が噴き出し、この一帯を戦火から守ったと伝えられ、地域の“守り木”として語り継がれています。毎年恒例の初午祭は参詣客でにぎわいます。



▲今年の初午祭は3月8日予定

## 140年以上受け継がれる伝統の味

### あぶまた味噌 (本町3-32-19)

明治18(1885)年創業のあぶまた味噌は、当時ガス灯の油を扱っていたことから“油屋の又右衛門”と呼ばれていたことが店名の由来です。味噌には、仕込む蔵の環境や、つくり手によって風味が変わる「蔵癖」があります。あぶまたの蔵癖は、大豆をじっくり蒸した香味と麴の

甘みを調和させるつくり方にあり、とろりとした甘さが特徴です。江戸の食文化から生まれた「江戸甘味噌」は、麴を多く使い、塩分を控えめに仕上げた旨い味噌で、最盛期には東京の味噌需要の約6割を占めたといわれています。現在も看板商品として受け継がれる味です。



「江戸甘味噌」は汁物の他に田楽や煮込みにもぴったり。世代を超えて親しまれる味噌をこれからも守り続けていきたいです。

◀社長 飯田庄太郎 さん

## 着物文化の伝統を未来につなぐ

### 巴屋 (本町4-21-16)

大正2(1913)年創業の巴屋は、東京大空襲の際、五柱五成神社の大いちょうに守られ焼失を免れたと伝えられています。戦後の高度経済成長期には着物需要が戻り、遠方からの来客や全国への外商で、その技術と信用が広く知られるようになりました。

現在は寸法直しやクリーニングを中心に、着物を長く大切に着るための手仕事を続けています。



採寸からお手入れまで丁寧に取り扱っています。最近は男性向けオールインワンも好評です。どなたでも気軽に着物を楽める場を、中野から広げていきたいと思っています。

◀代表 高橋史朗 さん

## 鍋屋横丁のお土産に

### むさしの玉屋 (本町4-30-14)

昭和22(1947)年創業。鍋屋横丁の地名にちなみ、鍋の形をした「鍋横最中」を考案し、平成20(2008)年に「中野の逸品グランプリ」最優秀逸品賞を受賞。創業から約80年、地域で愛され続ける老舗和菓子店です。



今回取材に協力してくれたのは、「鍋横観察隊」でまちの魅力を記録・発信している能津恵子さん。鍋屋横丁の暮らしや歴史を、多くの人へつなぐ活動を行っています

※©でじなか ちいきの写真と図書のアーカイブ