

【地域情報】

## 絹の道とソースカツ丼

——絹の道に寄り添う食文化の小さな物語——

堀江明子\*

キーワード：ソースカツ丼、ワラジカツ丼、絹産業、焼きまんじゅう

卵でとじないソースカツ丼をご存じでしょうか。厚く切った豚肉に衣をつけて二度揚げし、特製ソースにくぐらせた丼です。地域によってはソースやヒレを使うなど違いはありますが、群馬県前橋市や桐生市では「B級グルメ」として親しまれています。上州前橋地方に隣接する秩父地方には、似た食文化として「ワラジカツ丼」があります。卵でとじず、草鞋のように大きなカツを二枚ソースにくぐらせた丼です。秩父市のカツ丼といえばこのワラジカツ丼が名物で、隣の小鹿野町でも卵でとじないカツ丼が定番です。

実は、城西大学近隣にも卵でとじないカツ丼文化が見られます。越生町の街中に大きな看板を掲げる「大衆割烹 岩井屋」、寄居町では創業1904年の「今井屋」が知られています。いずれも地元で長く親しまれている店です。さらに北へ目を向けると、富岡市のカツ丼も卵でとじないタイプです。例えば、古き良き街中食堂の「食堂新正軒」。また、長野県に行けば、駒ヶ根市のキャベツがたっぷりのった「明治亭 駒ヶ根本店」のソースカツ丼がよく知られています。なぜ卵でとじないのか明確な理由はありませんが、昭和30年代以前は卵が貴重だったことも関係しているのかもしれない。このように見ていくと、絹産業で栄えた地域やその周辺に、卵でとじないカツ丼文化が根づいていることに気づきます。では、なぜソースカツ丼は前橋地方や秩父地方などで「B級グルメ」として定着したのでしょうか。調べを進めるうちに、「絹の道（シルクロード）」とのつながりが浮かび上がってきました。

シルクは中国から伝わったとされますが、その時期は正確にはわかっていません。日本には邪馬台国の時代から独自の養蚕や製糸、染色の技術が存在していたといわれています。その後、大化の改新のころになると、中国や朝鮮半島からの渡来人が先進的な技術を伝え、日本各地に絹産地が形成されていきました。江戸時代には横浜・長崎・函館が国際貿易港として開港し、欧米諸国との貿易が始まります。品質改良が進んだ日本の生糸は主要な輸出品となり、とくに横浜港は信州諏訪地方や上州前橋地方など蚕糸の盛んな地域に近かったことから、生糸輸出の中心地として発展しました。

では、群馬県富岡市から横浜まで、生糸はどのように運ばれていたのでしょうか。輸送手段が未発達な時代、陸運や舟運を駆使して生糸は港へ運ばれていきました。明治5年には東京－横浜間に鉄道が開通し、その後、上野－熊谷（明治16年）、高崎－前橋（明治17年）が全通します。また、八高線

---

\* 城西大学広報課事務職員

ももともと群馬県の生糸産地と横浜港を結ぶ目的で建設され、高崎と八王子をつなぎました。こうして鉄道による「日本のシルクロード」が形成されていきました。

群馬県内でソースカツ丼の店を探してみると、絹産業で栄えた地域に多く存在することに気づきます。さらに、かつて「シルクロード」と呼ばれた鉄道路線の沿線にも多くの店があります。ただの偶然とは思えず、絹産業との何らかの関係が推測されます。信州の絹産業といえば長野県岡谷市や諏訪地方が有名です。明治から昭和初期にかけて世界的な生糸の産地でしたが、岡谷周辺にもソースカツ丼の店が多く見られます。また、秩父地方の「ワラジカツ丼」も、上州前橋地方と隣接していることを考えると、人や物の行き来の中で食文化が広がった可能性があります。

城西大学のある地域でも、八高線沿いにはソースカツ丼の店が多く見られます。八高線は生糸の輸送とも関わりの深い鉄道路線で、絹産業の盛んな土地とソースカツ丼の存在を重ね合わせると、両者の間に一定の関わりがあったことが感じられます。さらに、鉄道が整備される以前にも、絹の買い付けに向かった行商人たちが各地でこの味に触れ、それを持ち帰ったことも考えられます。鉄道の開通によって移動が活発になるにつれ、こうした食文化が沿線地域に根付き、現在まで受け継がれて来たのではないのでしょうか。絹産業とソースカツ丼を結びつける確かな文献はありませんが、両者の関係は偶然とは言い難いものがあります。

また、絹と鉄道によって形成されたこの地域の食文化を見渡すと、ソースカツ丼以外にも共通した料理が見られます。群馬県の焼きまんじゅう、埼玉県北部の「みそ付け饅頭」、そして秩父地方の「みそポテト」などです。いずれも串にささった甘辛い味噌だれを用いた料理で、絹の道に沿った地域に分布している点が興味深い特徴です。養蚕や製糸に携わる人々の暮らしの中から生まれ、鉄道の発展とともに広がったこれらの味は、ソースカツ丼と同様に「絹の道」文化圏を象徴する庶民の味であったと考えられます。

今ではB級グルメとして広く親しまれているソースカツ丼やワラジカツ丼。絹とソースカツ丼の間に、ほんの少しでもつながりがあるのだとしたら、それは日本の食文化の中にそっと残された“小さな味の記憶”なのかもしれません。

本稿の着想を得るにあたり、加藤寛之氏より貴重な示唆をいただきました。記して感謝申し上げます。

## 参考文献

八王子から横浜の絹の道 (<https://g.kyoto-art.ac.jp/reports/9366/>) (2025年3月1日)

上武絹の道 (<https://www.jobu-kinunomichi.jp/special/>) (2025年3月1日)

絹(シルク)の歴史 (<https://cocoonfit.jp/about-silk1/>) (2025年3月1日)

絹 Wikipedia (<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B5%B9>) (2025年3月1日)