



尾道商業会議所記念館

第46回企画展示

尾道みやげ風土記～名産・物産のいまむかし～

2024（令和6）年5月24日（金）～10月23日（水）

展示解説

現在、日本各地の観光地では至るところで種々様々なみやげが盛んに売られています。

日本のみやげの歴史は古く、近世の日本では神社仏閣の参詣の際にその証としてお札などを持ち帰ったことがはじまりだと言われています。神仏への献上品に対して、人は神酒などを授かり神人供食（直会）を果たすことで人々には「おかげ」があったとされ、みやげの多くが菓子類などの食品であることにはこのような背景があるとと言えます。

ところが、寺社に参詣する人数が増えると、すべてを寺社からの授かりものとするわけにいかず、これに代

わるみやげとして売る店が寺社の門前に発達しました。そこでは名物が次々と生まれ、土地の産物を意味する「土産」の字を当てるのが一般的になっていきました。

しかし、旅の多くは徒歩での移動でしたから、寺社の門前の茶屋で売られていた団子や餅などは基本的にその場で食すもので、それらはみやげとは異なるその土地の「名物」でした。主にみやげとなったのは、非食品である手工業品や寺社参詣の証明にもなるガイドブックの実用性を兼ねた寺社の境内図だったようです。

明治時代になると、鉄道の開通により旅行時間が短縮されると同時に、保存性の向上や容器の改良など、持ち帰りが可能なみやげとするにふさわしい形へと改良されていきました。そのような取り組みは各地で開催された博覧会（産業奨励、科学技術や文化の振興を目的に1798（寛政10）年にパリで開催されて以来世界各地で行われている）などで紹介され、各地のみやげの知名度向上がはかられました。

尾道は、江戸時代には西日本屈指の港湾都市であると同時に、町奉行所など広島藩役所が置かれた政治都市、さまざまな職人的手工業者の存在により特産品を有する商工業都市として栄えました。その一方で、数々の名刹が点在し、遊郭街や歓楽街が軒を並べる旅人に向けて開かれた観光都市としての一面もあり、数々の名物やみやげが生まれました。

本展では、時代と共に移り変わる尾道みやげの展開をたどっていきたいと思います。

<参考文献> 鈴木勇一郎『おみやげと鉄道 名物で語る日本近代史』（講談社、2013年）



版画「備後尾道千光寺之図」（明治時代・尾道市蔵）

※旧尾道の主に旧市街で見られたものからピックアップした。

江戸時代後期（『尾道志稿』）

雑喉魚鮓（めばる、あぶらめ、小だい、きすご、せいご）・
小魚腸・塩辛・編笠・小笠・ざぼん・鍛冶細工・石細工・
みかげ石・刺足袋・酢・阿伽陀円・渋（柿渋）

戦前

履物・佃煮・鯛の浜焼き・蒲鉾・塩辛・鯛味噌・
甲申漬・白味噌・小唄手拭・玉の岩羊羹・無花果羊羹・
鶴の子羊羹・蒲鉾羊羹・鯨羊羹・柿羊羹・瀬戸の月・
玉の浦煎餅・鶴の子煎餅・鯛の子煎餅・松の子煎餅・
玉の岩煎餅・名所煎餅・玉の浦饅頭・玉の岩饅頭・
御調の里・吉備の餅・磯の子・港をのみち・金の成る木・
花見煎餅

戦後～現代

岩しぐれ・柚子豆・鶴の子煎餅・鳥の丸やき・塩釜饅頭・
金山寺味噌・玉鶴・ゲンコツ饅頭・岩饅頭・みなと饅頭・
即席千光寺鶴の子志る子・名所煎餅・五色豆・姫菊煮・
玉の岩・塩釜鶴の子・カステラ・ベッチャー飴・港おこし・
晒水飴・みなと饅頭・鶏卵羊羹・緑の千光寺塩釜饅頭・
五色蒲鉾羊羹・斗六豆・甘納豆・桂馬かまぼこ・鯛の
浜焼き煎餅・浄土寺所蔵国指定重要文化財の木造聖徳
太子立像をモデルとした像・豆ちくわ・寿齡（酒）・天力
（酒）・喜久鶴（酒）・三味羊羹・磯最中・文学のこみち・
吉和太鼓踊り・浜だんな最中・ふぐ味噌漬・瀬戸志まん・
鯨羊羹・尾道観光大橋煎餅・露滴庵・さざれ石・鯛茶づけ・
魚すき・魚ちり・でびら・尾道焼・尾道田楽・観光エプロン・
尾道ベッチャー面のループタイ・尾道出身の映画監督大
林宣彦氏の作品にちなんだ「さびしんぼう人形」・尾道ベッ
チャー祭の超ミニ提灯・尾道ベッチャー祭のテレホンカー
ド・尾道方言手ぬぐい・物外和尚（げんこつ和尚）を模
した備前焼の置物・女学生時代の林芙美子を模したうず
潮人形など

郷土玩具としての尾道みやげ

田面船・田面人形・三体みこし・ベッチャー面・ベッチャー
面壁掛け・ベッチャー人形・尾道人形

江戸時代の地誌『尾道志稿』が記す名産品

江戸時代後期に編纂された尾道の地誌『尾道志稿』
から、江戸時代の尾道にどのような名産品がみられたかを
伺い知ることができます。

（前掲の尾道みやげ今昔一覽を参照）

中でも雑喉鮓は、江戸時代の幕藩体制のもとで、広島

藩が奉行所に命じて土地の名産品を列挙させた名産書上
げの中に度々紹介されており、当時から尾道の名産品の
ひとつとして特に認知されていたことが分かります。

雑喉鮓とは、瀬戸内海気候の中で育まれた小魚を主
原料とした海産品で、めばる、せいご（すずきの若魚）、
ほご（かさご）、鯛など（これらに加えあぶらめ、きすご
が加わる説もある）の幼魚を甘酒や甘酢などに漬けたもの
といわれています。

雑喉鮓は広島県内でも広く食べられていたようですが、
多くはこうじやみりんに漬けたものである一方、尾道の雑
喉鮓は甘酢漬けにされている点に特徴があると言われて
います。

江戸時代、西廻り航路（日本海から瀬戸内海を経て
大坂、江戸を結ぶ航路）が開設されて以後、尾道酢は
秋田米を主な原料として生産されていました。当時の秋
田米は小粒だったため、米質が良いわりに安価で入手す
ることができたため、販路を拓き尾道酢が展開されました。
そのため、尾道の雑喉鮓にも甘酢が使用されたのではな
いかと考えられています。

<参考文献>福島輝忠「尾道あれこれ食談義」（『広島
の味めぐり百撰』見味舌聞会出版部、1992年）

戦前の尾道みやげ

戦前には鉄道をはじめとした交通網の発達を背景に全
国的に観光産業が成長を遂げていきました。それに伴い、
大正から戦前にかけて、尾道では食品を中心に前掲のよ
うなみやげのラインナップを確認することができます。

中でも鯛の浜焼きは、江戸時代に参勤交代をする諸大
名が尾道の桜鯛を江戸へ持ち込むために作られたのが始
まりと言われている、伝統的な尾道の名産品として知られ
ています。

瀬戸内海は温暖な気候やその地形などから塩づくりが盛
んに行われていたため、塩をつくるための塩釜にとれたた
の桜鯛を入れて蒸し焼くことで、桜鯛を江戸に持ち込むこ
とを可能にし、その名を知られました。

1905（明治38）年に塩専売制が実施されて以降、鯛
の浜焼きの製造が困難とされる時期もありましたが、尾道
海岸通りに所在していた浜焼屋魚末本店・堺本末松氏に
よって鯛の浜焼きの製造方法が確立され、名実ともに尾
道の名産品となりました。その後、1936（昭和11）年
には東京、大阪、京都方面からの注文が殺到し、尾道駅
から一カ月に約 7,000 尾を発送したと地元新聞に報道され
ています。

食品の他には尾道観光絵葉書が作成されました。193
4（昭和9）年に尾道商工会議所が売り出した絵葉書が
好評を博し、翌年には向島から市街地一帯を眺めたもの
と浄土寺山頂から眺めた市街西側の眺望を写した2枚1組
を10万枚印刷しています。

戦前の観光ブームを背景に空高くから斜めに地上を眺
めるという独特の構図を持つ、吉田初三郎の観光鳥瞰図
が大流行し、1938（昭和13）年には尾道市も流行を取り

入れて吉田初三郎の弟子である前田虹映こうえいに尾道名勝めいしょう観光絵葉書の制作を依頼しています。

1954（昭和29）年には、市観光課により瀬戸内海観光博覧会に合わせた8枚つづりコロタイプ絵葉書（フランスで発明された、顔料がんにりょうによる写真プリントの技法）が作られ、まだ見ぬ尾道の景色を求めて各地から注文が殺到しました。



絵葉書「盛夏の尾道港 前田虹映筆」（戦前・尾道学研究会蔵）

戦後の尾道みやげ

1934（昭和9）年に瀬戸内海を中心とする国立公園として瀬戸内海国立公園に加えられた尾道でしたが、1945（昭和20）年に尾道市と三原市の境に位置する展望地・鳴滝山なるたきやまがこれに加えられ、さらに尾道市が観光百選に入選、生口島いくちじまに所在する耕三寺が建造物百選に当選しました。これらをきっかけに、観光客数が次第に増加し、全国的にも大きくクローズアップされ、尾道商工会議所や尾道観光協会、地元の企業が協力して様々な尾道みやげが生み出されました。

さらに、市民に花見客や団体旅行客に売り出す観光みやげ用の手拭とタオルの図案が広く募集され、市民を巻き込んだ新しいみやげの考案が計画されました。

1953（昭和28）年には、「瀬戸内海観光博覧会」（戦後、尾道で開かれた最初の博覧会で千光寺公園を会場に瀬戸内海地域の総合開発を構想した一大パノラマや各種産業製品などが展示された）を翌年に控えて、尾道商工会議所で尾道土産品優良推賞審査会が行われました。結果は市長賞きんまんどうに金萬堂の「玉の浦煎餅」、議長賞ほうに芳選堂の「鶴の子煎餅」、会頭賞ふうげつどうに風月堂の「岩しぐれ」、特賞いわせに岩瀬とばやの「柚子豆」他12点、優良賞に風月堂の「岩饅頭」他7点が入賞しました。

同博覧会開催の翌年1955（昭和30）年には、みやげの品質改良、尾道のいわれにちなむ郷土民芸品（小説家林芙美子をかたどった芙美子人形や尾道市民俗文化財・尾道ベッチャー祭のベタ、ショーキー、ソバのお面など）の開発きうんの機運が高まり、当時、市議会議員を務めていた河原猛氏（ヒメギク缶詰（株）社長）によって市土産品協会が設立され、翌年には河原氏が市内の著名菓

子業者と共に事務局を市商工観光課に置いた尾道観光土産品協会を設立しました。

同協会は尾道みやげのPRを目的に、春と秋の行楽シーズンには千光寺公園をはじめとする全国各地の都市デパートで展示即売会を実施し、鉄道弘済会（1932（昭和7）年に鉄道省によって設立された福祉団体）と批判こんだんかい懇談会を開いたり、みやげの先進地を視察旅行し現地で懇談会を開くなど、意欲的に事業に取り組みました。

1956（昭和31）年には同協会と尾道市が共催する「第一回尾道市優良観光土産品審査会」が行われました。天野市長（当時）をはじめ、市当局者、金尾商工会議所会頭（当時）と商工会議所関係者、尾道短期大学の田中学長（当時）、画家の小林和作や森谷南人子、尾道に居住する新聞記者ら10数名が審査員となって、出品物の名称、図案、意匠、価格、特に尾道市と関連のある要素を含むものなどを条件として審査し、結果、出品された総数48点全てが審査に合格して更なる品質の改良を要望されました。

これらの取り組みにより、設立当時18人だった同協会の会員数は250人までに増え、菓子業者のみにとどまらず、海産珍味、酒、民芸品に携わる幅広い人員が集まりましたが、その後、1976（昭和51）年に同協会は休止されました。

郷土玩具の世界

郷土玩具とは、江戸時代か明治時代にかけて、子宝きがん祈願や無病息災むびょうそくさい、五穀豊穰ごこくほうじょうを願い、その土地ならではの風俗や習慣、伝説、信仰などを反映して、日本各地で作られた玩具や人形です。その土地の産物を用いて作られ、行事や祭礼のみやげとして授与または販売されることもありました。

尾道は商業活動と並んで、さまざまな職人的手工業者の活動が活発に行われており、特に石工や鍛冶職人たちによるモノづくりは神社の鳥居や狛犬などの石造物、中世以来の刀剣や近世以降の尾道錨によって全国に知れ渡っていました。このような職人たちの中で今一つ忘れてはならないのが木工職人です。木工職人たちは本業の余暇を利用して木製の玩具を作り出し、それが現在に郷土玩具として伝わる「田面船」です。

尾道における郷土玩具には「田面船」の他に「田面人形」「三体みこし」「ベッチャー面」「ベッチャー面壁掛け」「ベッチャー人形」「尾道人形」などが挙げられます。

戦後、1946（昭和21）年に、尾道商工会議所が尾道みやげの販路拡大を図った際、戦時中に製造が下火になっていた「田面船」と「三体みこし」が再注目され、尾道みやげとして復興されました。その後、「田面船」を製造していた神具製造業・本城政吉氏のご子息である本城光男氏をはじめ、1985（昭和60）年には、尾道市シルバー人材センターに広くその製造技術が継承され、同

センターは全長20センチメートルの「ミニ田面船」を商品化した。

1964（昭和39）年には、市商工観光課により「旅行者が喜んで買って帰ることができる尾道みやげ」の開発が奨励され、綿菓子製造業・橋高誠氏によって試作された、張り子に着色を施した実物大の尾道ベッチャー祭のベタ、ショーキー、ソバのお面が量産可能なみやげ用に改良され大々的に販売されました。尾道みやげとなったお面は、3つの面を粘土で形どり、これに色彩を施して焼き上げたものを一組にしたものとは別に、縦15センチメートル、横30センチメートルのベニヤ板に貼り付け箱作りにしたものも作られ、1箱約200円で販売されました。販売に至るまでに、同氏は試作品を市に持ち込み、「手軽で持ち運びやすい200円前後の品」という観点から改良が重ねられ、販売にこぎつけました。

1979（昭和54）年には、農薬及び工業化学品メーカー・尾道クミカ工業(株)の陶芸研究会が試作したベタ、ショーキー、ソバの面を鈴いっぱいにかたどった「ベッチャー土鈴」が市に持ち込まれました。

同社の角谷徹係長（当時）をチーフとした陶芸研究会が中心となり、賤間八郎氏（市文化財保護委員・当時）、朝井征善氏（郷土工芸美術館副館長・当時）、祭りを
行う吉備津彦神社（一宮神社）関係者、金野光賀氏（陶芸家）により改良が重ねられ、半年の歳月をかけて完成、売り出されました。高さは6センチメートルほどで、ベタ、ショーキー、ソバの3体を一組にしたものと、ひとつずつで販売するものの2種類が用意されました。

その後、商品化から10年後の1989（平成元）年には、日本商工会議所、全国観光土産品連盟が主催する「第30回全国推奨観光土産品審査会」にて、全国観光土産品連盟努力賞を獲得して県内唯一の入賞を果たし、全国推奨品として認定されるに至りました。

現代の尾道みやげ

尾道観光土産品協会休止後は、尾道市が主体となって様々な取り組みがなされました。

1981（昭和56）年には、尾道市産業部長、総務課長、地元新聞記者らの発起によって、旧庁舎1階ロビーに「おのみち特産品・土産品展示場」が設けられました。これは市内のホテルや旅館、三原市商工観光課の特産品コーナーを参考に考案されたもので、出入りの多い庁舎で尾道みやげをPRすることを目的に設置されました。

また、翌年の1982（昭和57）年には福岡市岩田屋デパートにて尾道物産展・即売会、三次市で尾道の観光と土産展を相次ぎ開催するなど、市外・県外各地でPR活動が盛んに行われました。

一方、新たな尾道みやげを生み出す計画が尾道商工会議所や民間企業の中で次々に進められていく中で、1978（昭和53）年、食べもの以外の尾道みやげを作ってはどうかという地元の要望や観光客の声を受け、防地町の観光土産品製造者・大黒屋により、千光寺の玉の岩と尾道大橋の意匠があしらわれた2種類の「観光エプロン」

が考案されました。

観光エプロンは好評を博し、それまで食品を中心に見ていたかに見られる尾道みやげに新たな風がもたらされ、その後も次々と新たな尾道みやげが生み出されました。

1983（昭和58）年の秋には、尾道商工会議所内の飲食部会の発案企画による新たな尾道観光みやげとして、「尾道方言手ぬぐい」が製作されました。

「えかりゃん」（良い事）、「ちいとばあ」（少しだけ）、「じゅんならん」（意地悪い、言う事聞かず手に負えない）といった尾道弁（方言）が幾つか列記され、その下にベッチャー面、両サイドに浄土寺多宝塔と尾道大橋を手描きしたイラストが添えられる意匠で、3,500枚が作られました。

この尾道方言手ぬぐいは注文が殺到するほどの好評を博し、翌年の年始には追加製作の話題が地元新聞記事で報じられています。



尾道方言手ぬぐい（1983年・尾道手づくりアイスクリームの店・からさわ蔵）

観光絵葉書

絵葉書の出現は19世紀、1890年代の欧米で多数の郵便葉書（いわゆる料額印面が印刷されている官製はがき）が作られ、世界各地へ送られるようになったことにはじまります。やがて、料金相当額の郵便切手を貼って差し出す料額印面のない私製葉書が生まれ、この私製葉書に絵や写真を印刷したものが一大ブームとなりました。

欧米の絵葉書ブームはやがて日本にも上陸しました。1900（明治33）年には私製葉書の使用が認可され、さらに1904～05（明治37～38）年、日露戦争に際しては、通信省が戦争の状況を伝える「戦役記念絵葉書」を私製葉書の形で発行しました。「戦役記念絵葉書」は爆発的な人気を呼び、日本において絵葉書のブームが巻き起こりました。

尾道では、戦前から戦後にかけて、公では尾道商工会議所や尾道市により観光絵葉書が作られましたが、一方で尾道の老舗書店・盛文館（1937（昭和12）年頃から渡し場に所在した）や同じく老舗書店・北辰社（尾道本通りに所在した）などの地元書店からも様々な観光絵葉書が生み出されていました。

それらの観光絵葉書は、書店の店頭のみならず広く市内各所の土産物店に卸していたといえます。

製造は当時京都に所在した日本有数の絵葉書製造メーカーへ依頼し、撮影も専門のカメラマンが京都から尾道に派遣されていました。

戦後、1955（昭和30）年前後には尾道本通り商店街に所在した写真館「メイキ」（明輝）が撮影を担当したこともありました。

<参考文献>

天野安治監修『尾道…セピア色の記憶』第1集・第2集（尾道学研究会、2008年・2012年）