

160 暖簾（2023 年 5 月 11 日）

フランスにある日本料理レストランで、日本的な雰囲気を出している小道具として、これまでに「だるま」と「提灯」をご紹介しました。第三弾は、暖簾をテーマにお送りします。

レストランの入口で、右の写真のように文字が書かれた布がかかっているのをご覧になったことがあるのではないのでしょうか。これは、暖簾です。店名や業種が書かれており、まさしく薄い布製の看板です。「うどん・そば」、「中華料理」と暖簾に書いてあると、店の種類が分かります。他にも寿司屋やラーメン屋など暖簾を飾る店は多くあります。



昔は、業種によって青色や藍色、白色、柿色（赤茶色）、茶色など使う暖簾の色が決められていたと言います。現在ではそのような決まり事はありませんが、一般的に青色や白色の暖簾を飾る店舗が多いように思われます。

日本では、店頭で暖簾が飾られるのは、食べ物屋だけではなく。銭湯や日本のホテルの大浴場の入口には、しばしば「ゆ（湯）」と書かれた暖簾がかけられています（写真右）。暖簾の色によって、男湯と女湯を区別しています。お風呂によっては、時間帯で男湯と女湯の場所が入れ替わることがありますので、暖簾の色には十分にお気を付けください。





暖簾の長さも様々です。短いものもあれば、写真左のように長いものもあります。暖簾は竹の棒に通して店先に飾りますが、よく見ると、上や左の写真は竹の棒が見えていますが、写真右下の暖簾は棒が隠れて見えません。どちらも日本ではよく見かけますが、歴史的には、棒が見えるタイプは江戸で、棒が隠れるタイプは京都で発展した形だと言われています。この違いは、

「隠す」ことを美德とする京都と「現す」ことを良しとする江戸の文化の違いによるものとする説があります。



暖簾は、店舗を経営する人にとっては、単なる看板以上の意味を持つことがあります。ある店舗で修業した弟子が、独立して新たに店舗を構えることを「暖簾分け」と言います。「暖簾を下ろす」というと、一日の営業を終えて閉店する意味もありますが、廃業する意味を持つときもあります。これらの表現では、暖簾とは、店そのものを指します。日本で暖簾を掲げる店舗の店主にとっては、暖簾は看板であると同時に、店舗を象徴と誇りを示す重要な意味を持っています。

[155 だるま](#)

[157 提灯](#)