



発行日: 2026年6月30日
発行: 文化のみち榎木館
指定管理者: 株式会社COSMO CONSULTANT

灯籠をながめる

濡鷺型(ぬれさぎがた)灯籠



鷺が雨に濡れて
羽を休めている姿を
象(かたど)ったとされる、
濡鷺型灯籠。
その名の通り、細身の鳥の
佇まいを思わせる美しい
造形は、まるで水辺の鷺が
静かに館へ目を向けている
ようで、眺めていると、
庭全体にしっとりとした
静寂と余韻が満ちていく
ようです。
よく似た造形の灯籠とし
て、遠州型灯籠(※)が
広く知られています。
(※)茶人としても知られる
江戸時代の武将・小堀遠州が
好んだ灯籠。濡鷺型との違いと
して笠の先に伸びる曲線状の
突起「蔵手(くらで)」や、火袋の
開口部に施された唐草文様の
装飾が特徴。

灯籠の歴史

灯籠は、仏教の伝来とともに日本へもたらされました。もとは仏堂や社殿の前に、一基だけ置かれる献灯のための道具でしたが、時代が進むにつれて、左右対称や、参道へ列立する配置へと変化していきました。桃山時代になると武家社会に茶の湯の文化が広まり、茶庭が整えられるようになると、灯籠は単に灯りを供えるための道具ではなく、客人を茶室へと導く道しるべとして、また庭の雰囲気をつくり出すうえで欠かせない景物として取り入れられるようになりました。こうした茶庭文化の広がりを背景に、灯籠は次第に一般家庭の庭園にも置かれるようになっていったと考えられています。

灯籠の楽しみ方

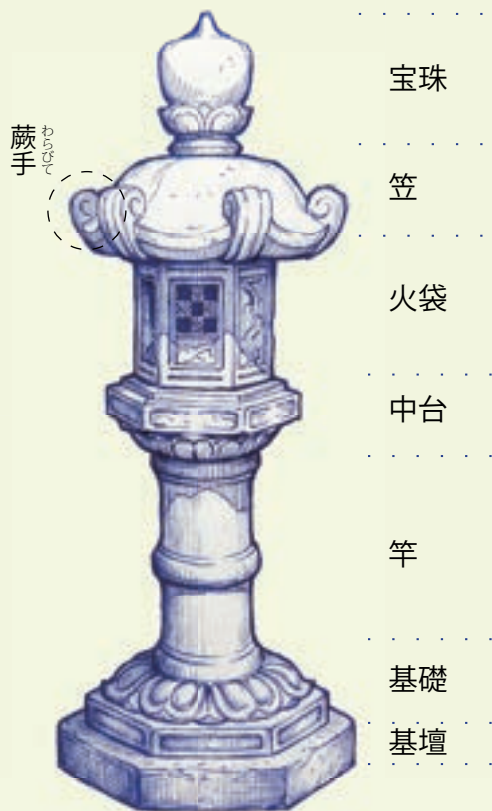
「近づいて観る」

陰影を感じながら、火袋にあしらわれた、鹿や雲、基礎に彫られた文様など、細部に込められた意匠を楽しみます。

「離れて観る」

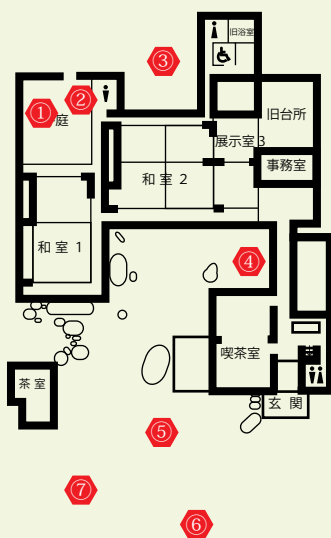
風景の中の二灯籠を、庭園の景物として、心を「無にしてお覧になってください。ただその場所で、長い時間の記憶をつむいだ灯籠の、静かなる美しさや絶妙な存在感にふと気付かれることでしょう。

灯籠の名称



灯籠の名称は大きく分けて七か所(左図)。鎌倉時代以降の六角灯籠が基本の形とされている。一部を除き、笠の先端に蕨のかたちを思わせる蕨手(わらびて)がついている。宝珠はかつては、笠以下をしつかり押さえる役目も担っていたが、時代と共に小さく、丈は長く変化した。

庭園内の灯籠



現在、樟木館の庭園に七基の灯籠が置かれている。このほかに、基礎や基壇の痕跡が見られる箇所が数か所あることから、別の灯籠の存在や、寺院などに置かれていたものの一部を庭の敷石として設置されたものとも考えられる。

樟木館の七基の灯籠

庭園内には、濡簷型灯籠(表紙写真)、雪見灯籠(写真③⑤)、春日型灯籠(①④⑥)、織部型灯籠(②)の4つの種類の灯籠があります。六角の形を基本とした春日型灯籠は三基あり、火袋に鹿や雲、月などの文様、中台や基礎に美しい細工が見られます。雪見灯籠は水辺の上部に設置される事が多く、どつしりとした大きさの存在感が庭全体をより格調高く、ひきしめています。織部型灯籠は茶人・古田織部が好んだと伝えられ、茶庭の景観に合わせて高さを決め、地中に直接生け込むため、基礎や基壇を設けないつくりになっています。竿の一部のふくらみにより、十字型に見えることから、別名・切支丹(きりしたん)灯籠と呼ばれることがあります。



⑦の写真は表紙へ

文化のみち探訪

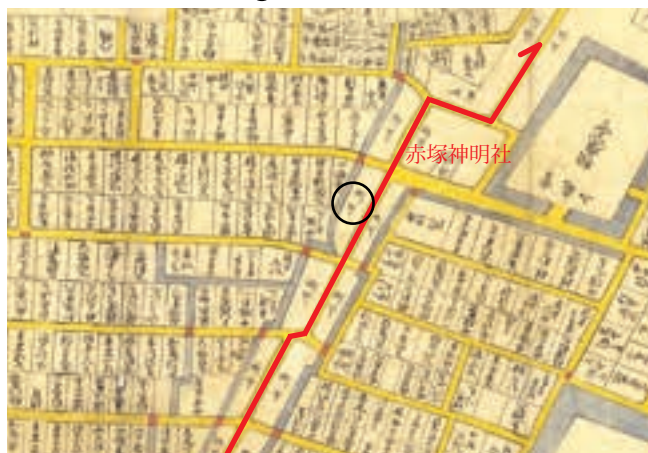
今も残る旧街道沿いの素敵なお店

江戸享保年間創業 熊野屋

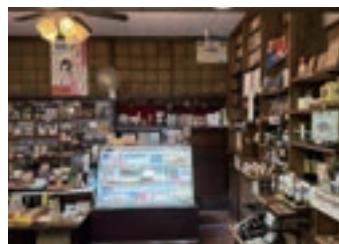
文化のみちエリアのほぼ真ん中を南北にはしる下街道(善光寺街道)は、名古屋城下の碁盤の目の中心となった本町通と、東西の伝馬町通がかさなる交差点、札の辻を始点に北に向かい、外堀の手前京町通を東へ行くと、お城の東側を北にはしる木曽街道にでます。そこからさらに進むと代官町の手前、佐屋野辻を北に向かうと城下町の境界線となる赤塚町の大木戸にでます。そこから善光寺参りの旅人などに利用されたため善光寺街道と呼ばれるようになりました。

至中山道

○…熊野屋



善光寺街道・赤塚、大曾根、岐阜県多治見を経て中山道の大井の宿に至り善光寺に達する街道。街道沿いに「町ヤ」の文字が並ぶ。



店内の様子。店主こだわりの食品や調味料、飲料が所せましと並ぶ。



資料室に飾られた江戸末期の地図。「熊野屋の名が記されている」。

江戸時代、下街道の佐屋野辻から赤塚町の大木戸までの間は、街道沿いに多くの町屋が形成されておりました。その町屋の1つに、「あぶらや 熊野屋」も享保年間に創業し、約300年12代にわたる商いの歴史を築き上げてきました。熊野屋さん所有の江戸末期の地図を見ると米屋、薬屋、八百屋、桶屋など多くのお店があり、当時はにぎわっていたことが伝わってきます。

熊野屋は江戸時代、行燈用の燈明油を

名古屋城に卸したり、城下の武士や町人に販売していました。しかし300年にわたる油販売も、電気の普及や近年市民の油の購入先はガソリンスタンドが主流となり、油を売ることも減ったため11代目熊田博氏の時代に、無添加・伝統食品にこだわった食品販売を新たに始めました。油屋当時の名残として現在も床下の地中に、油を保管していた大きな壺が2つ埋まっているそうです。

お店に入ると所狭しと、店主こだわりの食品や調味料、飲料が並び、日本酒や

地ビール、お酒に合うおつまみなども販売、特に小麦を使用せず食塩のみで仕込んだたまり「くまのや豆たまり」は人気で、取材中も、お買い求めのお客様がいらつしやいました。「くまのやの豆味噌」も人気で、

12代熊田ひろみ氏曰く、クリームチーズとあわせてたべるのがおすすめです。

正面ガラスショーケースの冷蔵庫の後ろには年代を考えさせる重厚な金庫があり、これはもしや「開かずの金庫か!」とお伺いしましたが、簡単に開けていただき、カラの内部を見せていただきました。昔は現金取引が主流だったので、生活用品である油の販売で、中にはお金がいっぱい入っていたのではないのでしょうか。

正面左側の壁の上には、取引先から頂いたという昔懐かしいホロー看板があり、その前のカウンターでは、店内で販売している飲料やおつまみで、昼のみができるスペースがあります。さらにその奥の部屋は、町屋時代の火袋だった上部を改築して新たに設置したガラスの天窓があり、京町屋でよくあるうなぎの寝床の薄暗さを、自然光を取り入れて解消したつくりになっています。「油屋の資料室」として展示室となっているこの部屋には、江戸時代に使用していた油壺や行燈、半纏などを見ることが出来ます。

前述した江戸末期の地図もこちらで拝見することが出来ます。昔ながらの小さなお店

ですが、買う、見る、食べる、学ぶ4拍子揃った熊野屋さんは、どこか懐かしく温かみがあり、来る人を飽きさせない、歴史と文化を伝えるテーマパークみたいなところでした。皆さんもぜひ寄ってみてはいかがでしょうか。

名古屋市中区赤塚町7

052-931-8301
営業時間: 11:00~18:00 定休日: 日曜日、月曜日、祝日



写真右上「豆たまり」と「豆味噌」、写真左上: 古くから伝わる金庫。写真右下: 店内で販売している飲料やおつまみで昼のみができるスペース。奥に「油屋の資料室」があり、江戸時代の資料が並ぶ。写真左下: 資料室の天井明かりのための天窓。

お知らせ: 榎木館から熊野屋まで、武家文化の歴史薫る街道巡り街歩きイベントを2026年11月14日開催します。詳細は次回38号で紹介いたします。