

『本朝食鑑』の「蕎麦」を再現する

ほしひかる*

1.蕎麦切の時代区分

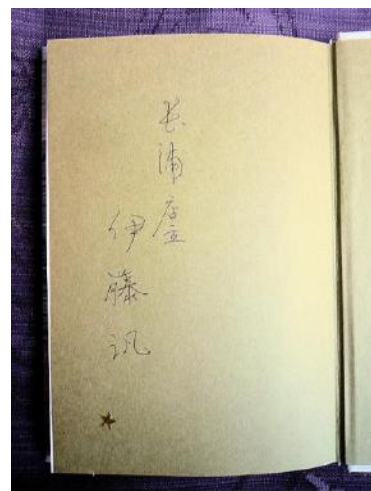
われわれ江戸ソバリエは、江戸時代の蕎麦切に人一倍関心をもっている。

その江戸時代(1603~1867)は、初期(1600年代)と、中期(1700年代)と、後期(1800年代)の三つに分けることができる。

現在私たちが口にしてしている蕎麦切は江戸中期に、蕎麦切・蕎麦つゆ・薬味・器・盛り方・食べ方などそれぞれが形成された江戸の蕎麦屋の蕎麦切である。

だが、蕎麦切そのものは、江戸時代より前の室町時代の1500年前後ごろから僧侶はじめ貴人たちの間で食べられていたことは麺類史研究家の伊藤汎先生が解明している。

したがって、僧侶たちの間で食べられていた蕎麦を《寺方蕎麦》、江戸の町人たちが食べるようになった蕎麦を《町方蕎麦》とわれわれは分けている。



【伊藤汎先生のサイン本】

そういうことを考えていたころ、赤穂義士の一人堀部安兵衛の出身地である新発田市で蕎麦店「一寿」を営んでいる板垣一寿氏が、同じく新発田市出身の畑貞則氏(江戸ソバリエ・ルシック)と共に、「赤穂義士討入(元禄15年=1703年)のころの蕎麦切を再現したい」ということで、小生を訪ねて見えた。

筆者もまた上述の関係から、《元禄蕎麦切》の再現に大いに関心をもっていたため、協力することにした。

その前に、板垣氏が狙う《元禄蕎麦切》の位置付を明確にしておきたい。

いうまでもなく、《寺方蕎麦》のうちの室町時代の蕎麦切は、京で展開してきた《室町寺方蕎麦切》である。

一方、われわれがいま食べている蕎麦は江戸中期に江戸で完成した《江戸蕎麦切=町方蕎麦》であることはいうまでもない。

また、その《町方蕎麦》は江戸初期に江戸の寺方で食されていた《江戸寺方蕎麦》である。

したがって、後の《江戸蕎麦切=町方蕎麦》以前の、元禄時代など初期の江戸の蕎麦切を《古江戸蕎麦切》と呼ぶことにする。

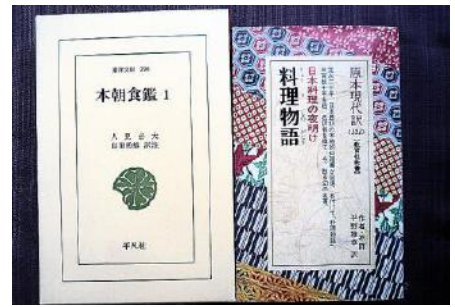
時代	従来名称	新名称	主体	場所
室町時代	寺方蕎麦	室町蕎麦切	僧など貴人	京・寺社
江戸初期	寺方蕎麦	古江戸蕎麦切	僧など貴人	江戸・寺社
江戸中・後期	町方蕎麦	江戸蕎麦切	町人をふくめ全て	江戸・蕎麦屋

2.古江戸蕎麦切の史料

江戸初期の《古江戸蕎麦切》の史料については下記の三冊が存在する。

- ①1636年、堀杏庵『中山日録』
- ②1643年、作者不詳『料理物語』
- ③1697年、人見必大『本朝食鑑』

①の作者堀杏庵は尾張徳川藩の医師である。尾張藩一行の中山道紀行のひとつとして木曾の贄川宿で、自ら蕎麦切を食べたことが具体的に記録しており、1)「冷淘」で、2)藩の連中のなかには「数十椀」も食べる者もいたと記録しているところから、**1630年代では蕎麦切を、冷麦のように水で濯ぎ洗った蕎麦切、つまり涼性の蕎麦切を小椀に小分けして食べていたことが想像できるなど、筆者は貴重な史料であると高く評価している。**



【『本朝食鑑』『料理物語』】

②は作者不詳であるが、「料理に通じた関西の人物である」とか、「原本が他にある」などが指摘されている。また「武州狭山にてこれを書く」と記してある点も広く知られているが、これらを総じて小説風に想像すれば、料理に通じた関西の人物が中山道を通して江戸へ出て来る途中の狭山辺りで、志が果たせぬような状況に陥り、急ぎ集大成的な執筆(聞き書き)に取り組んだ。その思いが「わが国初の料理書の誕生」となったのではと考える。

蕎麦切に関していえば、料理人らしくキチンと「後段の部」で紹介している点が重要である。すなわち、室町時代ないし江戸初期の《寺方蕎麦》はコース料理の最後(後段)に供されていたという位置づけがここにみられる

言い換えれば、《町方蕎麦》は《寺方蕎麦》の後段が江戸で独立したと考えてよいということになる。

③の作者の人見必大は医師である。『本朝食鑑』の全体的位置づけは食物事典であり、江戸初期の蕎麦切の総まとめとしての価値がある。

それ故に、蕎麦切・蕎麦つゆ・薬味についての記述も明解であり、再現に当っては、もっとも相応しいテキストだといえる。

そのため、板垣氏には『本朝食鑑』の再現を提案した。

3. 『本朝食鑑』蕎麦切の再現

江戸後期の《江戸蕎麦切》は、現在の蕎麦切にちかいものであった。

つまり、蕎麦切は二八、蕎麦つゆは出汁+返し、薬味は大根・山葵・葱など、である。

しかし、江戸初期の《古江戸蕎麦切》においては、『中山日録』『料理物語』『本朝食鑑』からすると、蕎麦切は十割、蕎麦つゆは生垂れ・垂れ味噌、薬味は大根汁・花鰹・山葵・蜜柑の皮・唐辛子・海苔・焼味噌・梅干など多種であった。

なら、江戸中期はといえば、江戸初期の蕎麦切から後期の蕎麦切への過渡期であることはいうまでもないから、現実には両者ともに存在していたことであろう。

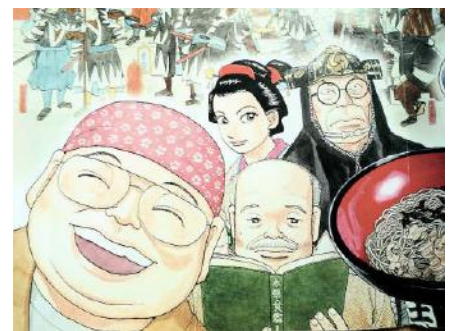
念のために述べるが、《二八蕎麦》あるいは小麦粉をつなぎとして使うようになったのはいつからかということについては未だ定かではなく、次のような説があるのみである。

(1)本山萩舟(1881~1958)説=1624~43 ごろ、韓国の僧元珍が東大寺の僧に、小麦粉を「つなぎ」として使うことを教えたと伝えられている。

ただし、僧元珍なる者の存在が確認できないため、説としては採用されていないが、朝鮮半島での「つなぎ」の歴史は古いゆえに、あるていどの信憑性はあると思う。

(2)植原路郎(1894~1983)説=1684 年ごろ《二八蕎麦》が登場している。

(3)新島繁(1901~57)説=1728 年ごろからとしている。



【『本朝食鑑』を手にする筆者と再現した板垣氏】
山本おさむ『そばもん』⑫
(小学館)より

いずれにしる、《二八蕎麦》は1624～1728の100年の間に始まったのだろう。

そのことを踏まえれば、江戸初期の蕎麦切、あるいは赤穂義士討入時1703年の蕎麦切も《十割蕎麦》と考えた方が手堅いだろう。

その上で、『本朝食鑑』を基として蕎麦切(十割)と汁を再現したので、それについて述べてみたい。ただし、汁についての詳細は別表にて提示することにする。

先ず、『本朝食鑑』(島田勇雄訳注)(漢字は一部、現代の字で表記)には次のように記載されている。

- ・実を、杵でついて殻を取り去り、
- ・磨いて粉にする。
- ・さらに篩にかけて極めて細かい粉末にし、
- ・熱湯あるいは水で練り合わせ、
- ・粘堅な平たい丸い餅の形にまとめてから、
- ・麺棒で頻りにこねるが、この麺棒には別の粉を撒いて、餅が粘りつかぬようにする。麺棒に巻き 手荒く押し固めながら極く薄く押し延ばしたら、
- ・パッとひろげ、これを三・四重に畳んで、
- ・端より細く切って細筋条にし、
- ・沸湯に投じて煮る。長く煮ると硬くなり、少しの間だと軟らかなので、随意に見計らって取り出し、冷水か温湯で洗う。これを蕎麦切という。
- ・食べる時は、すすぎ洗い、水を切ってから、つけ汁を用いる。
- ・汁は垂れ味噌一升と好い酒五合をかきませ、鰹節のかけら四・五十銭を加え、半時あまり煮る。ぬる火では宜しくなく、とろ火で煮るのが宜しい。
- ・よく煮たら塩・溜醤油で調和し、それから再び温める必要がある。
- ・別に大根汁・花鰹・山葵・蜜柑の皮・唐辛子・のり・焼味噌、・梅干などを用意して、蕎麦切および汁に和して食べる。大根汁は辛いのが一番よい。」

もう少し整理してみよう。

1)粉にする。

殻は杵でついて取り、その後に碾臼で挽いて粉にする。殻はあるていど取り除いていたと思われる。

2)練る。

篩にかけて極めて細かい粉末にしているが、その細かさは不明。加水については、加水率などというような科学的な尺度はなく、経験で「このくらい」の量でやっていたらと思うが、「熱湯あるいは水で」と、熱湯を先に述べているところからすれば、普段は湯練り、生一本だっただろう。

3)延す。

「丸い餅の形に」とあるから、麺棒は一本だったろう。打つときの姿勢も、多くの絵画資料を参考にして想像すれば、座して打っていたらと思う。

そして、薄く押し延ばしているが、その「薄さ」は分からない。

4)切る。

これを三、四重に畳んで、端より細く切って細筋条にしている。「うどん一尺、蕎麦八寸」までいっていたかどうかは分からないが、畳んで切っているということは、食べやすい長さに切る方法が考えられていたということになるだろう。

5)茹でる。

「長く煮ると硬くなり、少しの間だと軟らかなので」というのがよく分からないが、とにかく「随意に見計らって取り出し、冷水か温湯で洗う」と「冷水か」を先に書いているから、一般的には冷水で洗ったのだろう。

「食べるときはすすぎ洗い、水を切って」から食べる。これは今と同じだが、とくに「水切り」はこのころから意識されていたようだ。

6)汁

汁は、「垂れ味噌一升と好い酒五合をかきまぜ、鰹節のかけら四、五十銭を加え、半時あまりとろ火で煮る」。1 銭=1 匁=3.75g である。

味が足りなかったら、塩、溜醤油で調和するという。

参考のために、『料理物語』にある汁の作り方は以下の通りである。

- ・「垂れ味噌 味噌一升に水三升五合を入れて煎じ、三升ほどになったら袋に入れて垂らす」。
- ・「生垂れ 味噌一升に水三升入れて、もみたて、袋に入れて垂らす。」
- ・「煮貫 生垂れに鰹を入れ、箭じ、こしたものである。」

これが江戸初期の蕎麦汁であるが、要するに今のように「返し」と「出汁」を合わせる方法がまだ確立していないところが、江戸初期の特色である。

7)薬味

別に大根汁、花鰹、山葵、蜜柑の皮、唐辛子、海苔、焼味噌、梅干などを用意して、蕎麦切および汁に「和して」食べる。

蕎麦汁が完成していないからこそ、薬味の役割が大きいともいえる。別のいい方をすれば、「汁と薬味は一体」— これが江戸初期の人の知恵であるともいえる。

4. 《古江戸蕎麦切》を味わってみて

再現した板垣氏を講師に招いて、**第5回江戸ソバリエルシク・セミナー「古江戸蕎麦切を味わう会」**を大塚「小倉庵」にて実施した。(2014年3月)

「味わう会」に参加した人の、生垂れ汁感想は次の通りであった。

- ◎生垂れ汁は、もっと味噌臭いかと思ったが、醤油の原型のような味で驚いた。
- ◎現在の蕎麦つゆより、再現した生垂れ汁の方が蕎麦が引き立つことを知った。
- ◎多種の薬味を味わうことが楽しく、ひいては料理を楽しく味わうことができると思った。
- ◎それ故に、やはり「《江戸蕎麦切》の特徴はつゆだ」と思った。

ここで見逃してはならないことは、『本朝食鑑』には「和して」食べると記載されていることである。つまり、今のように「つけて」食べるのではなく、「和えて」食べるのである。

そういえば、京の鹿苑院における齋膳(1637年)の蕎麦も「和えて」食べていた。(『鹿苑院日録』)

彼らは、北尾重政画が描いた(1769年)「道光庵」の絵のように、蕎麦を小椀に分け、和えて食べていたであろう。

それからすると、かの《わんこそば》のルーツも《寺方蕎麦》にあるのかもしれない。加えて、多種の薬味の存在を考えると、かの



【北尾重政画「道光庵」】

《出雲そば》のルーツも《寺方蕎麦》にありと思えてくる。

以上、赤穂義士討入(1703年)のころの《古江戸蕎麦切》は、これまで論じてきたように麺は蕎麦粉十割、汁は垂れ味噌、薬味は多種、それを小椀に分けて、和えて食していたということになる。

最後に一言。

《江戸蕎麦切》の「つゆ=返し+出汁」は、江戸の味・日本の味と絶賛されるが、それを産み出す土壌として、日本人は「汁と薬味は一体」という智慧を創造した。そうした日本人の能力に限りない信頼感をいづく次第である。

《参考》

- ・伊藤汎『つるつる物語』(築地書館)
- ・人見必大『本朝食鑑』(東洋文庫)
- ・作者不詳『料理物語』(教育社新書)
- ・堀杏庵『中山日録』
- ・山本おさむ『そばもん』⑫(小学館)
- ・北尾重政『絵本 浅紫』
- ・第5回江戸ソバリエ・ルシク セミナー
- ・日本食生活学会第50回記念大会(平成27年5月30日)

*ほしひかる ・特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長、
・エッセイスト

[終]