

江戸蕎麦ものがたり

江戸蕎麦の定義

～ EdoSoba Connects the world ～

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

☆想い出のサンフランシスコ

2025年4月、サンフランシスコの友人Eさん一家が来日されました。

Elliさんと知り合ったのは、2010年の春、サンフランシスコ総領事館(公使:長嶺安政氏)で蕎麦パーティを催したときでした。サンフランシスコの食のジャーナリストが集まった前で、江戸ソバリエ講師の寺西恭子さんが江戸式の蕎麦打ちを披露され、筆者がご説明しました。

知られていますように、江戸式蕎麦打ちでは麺体を○形から□形に延しますが、きれいに□の形になったときアメリカ人記者たちから「お～！ミラクル」という拍手と歓声がおこりました。

続いてEさんが挙手して、質問しました。

「日本の蕎麦打ちが素晴らしいことはよく分かりました。でも、貴方たちが帰国した後、蕎麦打ちをやってみたいと思ったとき、私たちは道具、蕎麦粉を何处で手に入れたらいいの？ 打ち方は誰に教えてもらったらいいの？」

なかなか厳しいことをおっしゃいます。実は、そこまでフォローするのは大変なことなのです。まさに、草の根で蕎麦普及活動を行っている私たちの盲点でした。

その日は咄嗟に「今日は日本の蕎麦麺の作り方のご紹介です。作ってみたい、食べたい、と思った方は、日本に来てください」と申し上げました。記者さんたちからは笑い声があがりました。

そして、この後からの海外遠征活動では、最初にこのことを申し上げるようになりました。どの国の方もとりあえずは納得してくれました。

これも Elliさんのお蔭と感謝しているところです。

それにしても民間の、草の根活動には限界があります。

夏目漱石は『道楽と職業』(明治44年)のなかで「道楽」は己のためにする仕事、「職業」は人のためにする仕事、このことを明瞭に現わしているのが『金』であると言っています。ただし道楽といいますと落語の「道楽息子」のような悪い意味にとられますか、そうではありません、と漱石もちゃんと断っていますよう

に「上等な趣味」もあります。ちょうど私たちがいる蕎麦界がそうです。蕎麦屋は職業、江戸ソバリエは上等な道楽といえなくもないでしょう。そのうえ「金」が介在することもちょうどピッタリしており、職業の人は資金が必要な草の根的な活動はあまりおやりになりません。代わって趣味人がヤリ甲斐からボランティア活動をやっているわけです。最近、哲学者リチャード・ローティも「私的クラブ」と「公的バザール」という言葉を使用して、漱石と同じようなことを述べています。

そこへ、Eさんのような「フォロー」を問われる職業・バザール的な発言が出ますと、道楽・クラブの人たちは戸惑うわけです。

そうなりますと、答は二つ。先ず二者は明確に二者は分けるべきと線引きし、われわれには関係ない事とする。しかし、それでは解決の道は遠くなるだけということから、両者の相互理解と協力のために二者を結ぶ機関を設けることでしょう。

さて、この問題はこのくらいにしまして、サンフランシスコという所はいい街です。私は好きです。ケーブルカーやゴールデンゲート・ブリッジなど今でも楽しい旅行を想い出します。ですから一緒に行った仲間たちから「また行きたいね」と言われることがあります。

一方の、Eさんはといえば、東京にも家があるためでしょうか、年に1~2回は来日されます。その行動力に感心しながら、お会いしてお蕎麦をご一緒したりしています。もう15年もお付き合いしていれば「親友」といえるでしょう。

またご主人のH. McGeeさんとも3度ほどお会いし、両国の「ほそ川」などへご案内したことがあります。McGeeさんは世界的な食のジャーナリストで、日本でも『マギーのキッチンサイエンス』という大著が出版されています。皆さんもぜひお目通しいただければと思います。



【江戸ソバリエ kanrin-maruチーム：San Francisco 総領事館】 【H. McGeeさんの著書】

☆日本を食べる

この度は、ご夫婦と二人のお子さんのファミリーでの来日ということでした。お蕎麦屋さんはどこへご案内しようかと考え、食のジャーナリスト一家なら工場見学のできる駒込の小松庵本店がいいだろうと思い、小松社長にお願いしました。

外国の方に蕎麦という和食を楽しむためには「日本を食べていただく」ぐらいのこともいいだろうと思い、小松庵に隣接している和を象徴する名勝六義園へご案内することにしました。

六義園は徳川五代將軍綱吉の老中柳沢吉保の中屋敷跡で、回遊式築山泉水の大名庭園になっています。

江戸幕府は都市作りの要として現在の文京区に千川上水道という今でいえば「水道」を作りました。これによって江戸の人々は、いち早く文化生活を営むことができるようになり、また私たちと関連が深い蕎麦店も含めた外食店が日本で初めて江戸にできたのもこの千川などの上水道開発のお蔭でした。そして水は大名屋敷にも引かれ、とくに老中格の屋敷は豪勢な庭園を作ることができました、というようなことを説明しながら、庭園をゆっくり散策しました。

庭園名物の枝垂れ桜はすでに来年を待つ季節でしたが、かわって躊躇の蕾や花がて庭園を歩く道筋に開き始めました。その躊躇の品種は三十種以上を植えてあるといいます。また桜といえば、代表格の染井吉野という品種は江戸後期にここ駒込染井村で誕生したことも添えて説明しました。

幸いというか、Harold さんもご子息のJさんもガーデンが大好きで庭いじりばかりやっておられるとのことで、じっくり1時間ほどかけて楽しんでおられました。



【Harold さんと】



【E さんと】

それから、小松庵の工場見学をしました。

蕎麦の実の倉庫、実の選別、碾臼製粉、そして鰹節・宗田節の倉庫、出汁作り、返しづくりのご説明を蕎麦粉ブレンダーと称されている黒沢さんにしてもらいました。

小松庵は都内に4店舗を展開しています。蕎麦打ちと料理は各店舗に任せていますが、蕎麦粉と蕎麦つゆは統一して作ったものを使用することになって

います。それがこの工場でなされるわけです。

玄蕎麦は主として対馬、長野、栃木、北海道産、それが 12.5~13.5℃の倉庫で管理されています。実の選別の部屋では、石や汚れをとり、大きさ、殻剥き作業が行われ、製粉は碾臼 8 台が稼働し、大きさ別の粉ができます。こうして十割でも繋がる粉になるのです。鰹節・宗田節倉庫は湿度 10%、水分を飛ばすために 1 年保管。返しの倉庫では 20 日間寝かせるそうです。

そして作った蕎麦粉で蕎麦を打ち、茹でて、私たちは美味しい蕎麦つゆで美味しい蕎麦を啜ることができる、というわけです。



【小松庵製粉機】

【小松庵工場】

☆EdoSoba の定義

そんなわけですが、次は小松庵駒込本店 1 階の部屋にて実食の時間です。さっそくながら、椅子に座ったところで Harold さんに私の近著『蕎麦のひみつ』と『vesta』NO.136 を進呈しました。

それからビールで乾杯し、《春キャベツと蛤の酒蒸し》《花山葵と螢烏賀の醤油漬け》《筍と手羽先の甘辛煮》《蕎麦屋の鶏唐揚げ》をシェアすることにして、各々は《蕎麦ちらし》《蕎麦天箱》《とろろ蕎麦》を頼みました。

皆さんは、揃っていわゆる涼味の【ざる蕎麦】を選択しました。以前までは、日本の蕎麦に慣れない外国の人は温味の【掛け蕎麦】を食べる人が多かったのですが、最近は冷たい蕎麦も受け入れられているようです。



【春キャベツと蛤の酒蒸し】 【花山葵と螢烏賀の醤油漬け】 【筍と手羽先の甘辛煮】



【蕎麦ちらし】



【蕎麦湯】

そこで自説の世界三大麺の分類がアメリカの食のジャーナリストに通じるかどうか尋ねてみました。私が言っています世界三大麺とは、

《汁なし麺》

《汁あり麺》

《付け麺》です。

普段から無口な Haroldさんは黙って肯いていましたが、日本は初めてだという若い Jさんが即反応してくれました。「分かるよ。蕎麦とつゆを分けた《付け蕎麦》は香りを活かす盛り付け。他の麺は香りを活かし切れない」と。

彼が私の思いを言ってくれましたので、私は自説の分類に自信をもちました。

つまり、江戸蕎麦の代表ともいえる付けて食べる《ざる蕎麦》は世界で独自の麺であるということです。

《付け麺》 = 《ざる蕎麦》 = 《江戸蕎麦》 = 《世界の麺》

そして、「世界の麺」である江戸蕎麦の、英字表記は「Soba」ではなくて【Edo-Soba】 → 【EdoSoba】が適していると思いました。

この発想は、「酒・清酒=Sake」と「日本酒=Nihonshu」の使い分けと似たところがあります。

「Sake=酒・清酒」とは、海外産も含め、米、米麹および水を主な原料として発酵させてこしたものです。「Nihonshu=日本酒」とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したものです。つまり“日本”が付くか付かないかで違ってくるのです。

したがいまして、蕎麦における呼称や表記も江戸式で打った蕎麦を【EdoSoba】とし、江戸式ではない蕎麦(歴史的には過去の寺方蕎麦、現実的には郷土蕎麦)と分けた方がよいと考えています。

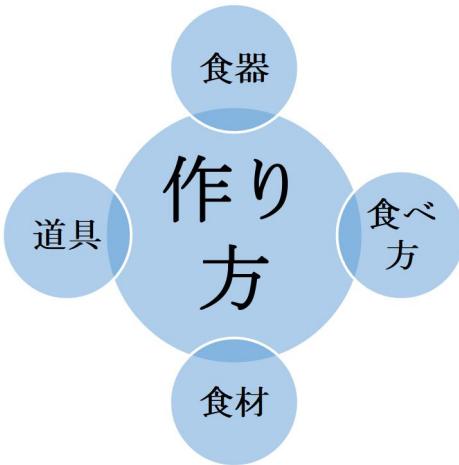
“江戸”が付くか付かないかで、意味が違ってくるというわけです。

そうしますと、『江戸蕎麦の定義』は次のようになるでしょう。

『江戸蕎麦の定義』

寺方蕎麦の伝統を継承し、
都市の食文化として江戸で独自に進化し、
現代東京へ、また将来へと引き継がれる
江戸式の蕎麦。

ここでいう江戸式とは、下図のように道具・食材・作り方・食器・食べ方が江戸式ということです。



さて、食事を初めてから約1時間半が経ち、締めの蕎麦湯の番になりました。Haroldさんが「とろろ蕎麦の汁に蕎麦湯を入れてもいいか?」と訊いてきましたので、私はOKと返事しました。Haroldさんはゆっくり蕎麦湯を注ぎ、ゆっくり飲みます。そして「うん、美味しい。とろろとの蕎麦湯は初めての味覚だ」と満足そうに言いました。



【Haroldさん一家】

【小松庵女将、ほし、E、H、J】

Haroldさんは自著の『マギーのキッチンサイエンス』で、日本の味噌汁を細かく観察して讚えています。またフランス料理のソースについても十分な論を展開されています。つまり、彼には世界の液状料理の美味しさを追究しているようなところがあるのです。そういう目と舌をお持ちだから、「とろろ+蕎麦湯」の味覚の『妙』を感じたのだろうと思いました。

私たちは、締めに蕎麦湯を飲みます。美味しいスープというのは心がホッとします。まるで湯舟に身体を沈めたときのようなくつろぎ感、安堵感、満足感があります。汁物にはそういうところがあります。だから美味しいければならないと思います。そういうえば、朝鮮半島(春川市など)にも蕎麦湯を飲む風習が

あります。そればかりか、海外を旅していますと汁やスープが旨い国は料理も美味しいと思うことがあります。《汁あり麺》は汁の美味しさが魅力です。

そうなのです。だからこそ蕎麦そのものを味わうために、付けて食べる【江戸蕎麦(EdoSoba)】にも、もうひとつ《蕎麦湯》を楽しむところがあるのです。

さて、Haroldさん一家は、この後のご予定の都合上から、小松庵でお別れすることにしました。

それにしても、今日一日外国の方とお付き合いしたからこそ、あらためて【江戸蕎麦(EdoSoba)】の定義を考えることができたのだと思います。

私たちは互いに感謝の意を込めて握手し、再会を約束しました。

“EdoSoba Connects the World

《参考》

- ・夏目漱石「道楽と職業」(講談社)
- ・朱喜哲『バザールとクラブ』(よはく舎)
- ・Harold McGee『マギーのキッチンサイエンス』(共立出版)
- ・ほしひかる『蕎麦のひみつ』(メイツ出版)
- ・『vesta』NO, 136(味の素食の文化センター)

以上