

古江戸蕎麦切を再現する

～ 古江戸蕎麦切 400 年を記念して ～

江戸ソバリエ認定委員長 ほしひかる

1. 蕎麦切区分

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、1600年代の江戸初期と、1700年代の中期と、1800年代の後期の三つに分けられる。

初期と後期では物事が異なることはいうまでもないが、蕎麦切においても然りである。

現在私たちが口に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に成り始め、江戸後期に完成したとされている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年前後ごろから貴族・僧侶たちの間で食べられていた。

従来は、この蕎麦屋型蕎麦切を「町方蕎麦切」、それ以前の蕎麦切を「寺方蕎麦切」と呼んだ。

しかしながら、松尾芭蕉翁が「蕎麦切は江戸の水によく合う」と言ったことに重きをおくわれわれは、室町蕎麦切を尊重しつつ、江戸蕎麦切を愛する。

それ故にわれわれ江戸ソバリエは、室町蕎麦切から江戸蕎麦切への過渡期、つまり江戸時代初期の蕎麦切に注目したいし、またそれがどのようなものであったかを明らかにする義務があると思う。

加えれば、江戸時代初期の蕎麦切とは、寺方蕎麦切ではあるが、町方蕎麦切の原点でもある。それを「古江戸蕎麦切」と位置づけて、江戸中期以降の蕎麦屋型蕎麦切＝「江戸蕎麦切」と区別し、両者の相違を明確にしたいと思う。

時代	蕎麦切区分	食べる人	場所	(蕎麦切区分)
室町時代	古蕎麦切	僧・貴族	寺社など	(寺方蕎麦)
江戸初期	古江戸蕎麦切	僧・武士	寺社など	(寺方蕎麦)
江戸中期	江戸蕎麦切	武士・町人	蕎麦屋	(町方蕎麦)
江戸後期	江戸蕎麦切	町人・他	蕎麦屋	(町方蕎麦)

なお、この課題の時代考証については筆者ほしひかる、再現については板垣一寿が担当した。

当組のきっかけは、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」を営んでいる板垣氏が、同じく新発田市出身の江戸ソバリエ畑氏と共に、「赤穂義士討入(元禄期)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ことによるが、一方の筆者も上述の古江戸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。

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贅川宿で、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。

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「後段の部」で紹介している点が重要である。すなわち、「古蕎麦切」ないし「古江戸蕎麦切」における蕎麦切の正統な位置づけがここにみられる。

言い換えれば、蕎麦屋型蕎麦切は「古蕎麦切」ないし「古江戸蕎麦切」の後段が江戸で独立したとの説へとつながる。

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。

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+かえし、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・のり・焼味噌・梅干など多種であった。

当然、江戸中期は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ままでもない。

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いわれている。
- 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。

筆者は、②~③ごろに始まったものと見ている。

そのことを踏まえ、江戸初期の蕎麦切は十割とし、板垣氏も下記の『本朝食鑑』を基として蕎麦切と汁を再現した。うち、蕎麦切は以下のごとくであるが、汁についての詳細は別表にて提示する。

「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、粘質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、かつおぶしのかげら四・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。」

『本朝食鑑』(島田勇雄 訳注)
(漢字は一部、現代の字で表記)

1) 粉にする。

穀は杵でついて取り、その後に碾臼で挽いて粉にする。穀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」の量でやっていただろうと思うが、「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、麵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想像すれば、当時は座して打っていたと思われる。

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。著者、訳者が蕎麦打ちをしなないところからくる勘違いだろう。

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」を先に書いていますから、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。

6) つけ汁

つけ汁は、「垂れ味噌一升と好い酒五合をかきまぜ、かつおぶしのかけら四、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。

また『料理物語』には、

「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。」

とある。

これが古江戸蕎麦切の蕎麦汁であるが、要するに今のように返しと出汁を合わせる方法が確立していない。

7) 薬味

別にだいこん汁、花鰹、山葵、みかんの皮、とうがらし、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。

後世の目で見れば、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。

4. 古江戸蕎麦切を味わってみて

冒頭で、古江戸蕎麦切と江戸蕎麦切を分けたのは、特に今年(2014年)が古江戸蕎麦切 400 年目に当る筋目の年であることを意識してのことである。

つまり、慶長 19 年(1614 年)2 月 3 日、京の尊勝院慈性・江戸の東光院詮長・近江の薬樹院久運らが江戸の常明寺において蕎麦切を食べたという記録が江戸蕎麦切史の初見である。

そこで、われわれはさる 2014 年 2 月に慈性研究家の林観照先生(前大正大学専任講師)と、ゆかりの東光院 32 世木村周誠先生(大正大学専任講師)をお招きし、「常明寺蕎麦切について」をテーマとした江戸ソバリエ・ルシク・セミナー開催した。

当然、常明寺蕎麦切も、今まで見た通りの古江戸蕎麦切であるが、問題の常明寺の所在は未だ確定していない。

開催したルシク・セミナーの席では、蕎麦切を食べた 3 名の僧の関わりからみて、下記条件を満た

すところと想定した。

第4回 江戸ソバリエ ルシク・セミナー「常明寺蕎麦切について」

- 1) 慈性が動いた範囲から推定して、江戸城近辺つまり現在の千代田・中央・台東区辺り
- 2) 貴族出身の慈性が行くのに相応しい上級の寺社
- 3) 尊勝院・東光院・薬樹院共に天台宗であるから、天台宗の寺社

続いて、同年3月にはそれを再現した板垣氏と、江戸初期の古江戸蕎麦切を味わう会を催した。味わう会での参加者の声は次の通りであった。

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」

- ◎再現した生垂れ汁は、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。

(大塚「小倉庵」において)

5. まとめ

室町時代に京で食べられていた古蕎麦切は新都江戸にも伝わってきた。

その初見史料が1614年の常明寺の記録である。

奇しくも今年の2014年で、ちょうど400年目に当たる。

この常明寺蕎麦切のごとき江戸初期の蕎麦切をわれわれは古江戸蕎麦切と位置づけた。

先ず問題となるのが、古江戸蕎麦切という料理の全体像である。『料理物語』には、麺類は「後段」の部であるとしているが、現代的な言葉を使えばフルコースの最後の段階に出るのが蕎麦切である。これが古江戸蕎麦切の正統な位置づけであろう。

筆者は他の機会に長谷川雪旦画の『江戸名所図会』(1815年)に描かれている「深大寺蕎麦」の場面をそっくり再現したことがある。そのときは、絵にしたがって料理・酒・蕎麦切を席に準備した。やはり、蕎麦切は後段である。

それを思い出すと、「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」の感想も、ゆっくりと楽しむフルコース料理にこそ相応しいだろう。

ところで、その「深大寺蕎麦」再現の際にもうひとつ大問題になったことがある。

それは、絵を見ても猪口が見当たらないということである。椀だけで食べているのである。

蕎麦切や麺を食している場面が描かれている他の史料沙弥如心画『慕帰絵詞』(1351年)、北尾重政画『浅紫』(1769年)を見ても、同じく古江戸蕎麦切は椀に小分けしてある。

猪口なしでどうやって食べたか? 「ブツ掛けか」となった。

しかし、《掛蕎麦》の元となった《ブツ掛け》は江戸町人の食べ方である。

そこで目をひくのが、原本『本朝食鏡』に記載してある文言である。

「籬萄汁 花鱈 山葵 橘皮 番椒 紫苔 焼味噌 梅干等物 和 蕎切及汁而食」

つまり「蕎切及び汁に大根の汁、花鱈、山葵、橘皮、番椒、紫苔、焼味噌、梅干等を和えて食べる」とある。

蕎麦切を汁につけて食べるには蕎麦猪口がいるが、蕎麦切・汁・薬味を和えて(混ぜ合わせて)食べるなら猪口はいらない。椀ひとつで済む。

これが『江戸名所図会』の深大寺蕎麦の絵だったのである。

考えてみれば、わが国の史料で最初に出てくる(『日本書紀』景行天皇)日本の料理物は「鱈」である。その料理法は切って、酢に和える。

このばあい「料理の初出」とは「料理の原点」とほぼ同意である。

したがって、「鱈」つまり「和物」は日本の料理の原点だともいえる。

であれば、蕎麦切を生垂れ汁に和えて食べるのはしぜんであろう。

余談であるが、醤油ができてから、**鱈**から別れて**刺身**が生まれた。

同様に、蕎麦つゆ(出汁+かえし)ができてから、「汁と**和える**」行為から別れて「汁につける」行為が生まれたと筆者は考える。

さて、当然ながら江戸初期の新都江戸では建設ラッシュが起きた。街に男性・独身の職人が流入し、加えて参勤交代によって単身赴任のサラリーマン(男子)が増えた。さあ毎日の食事をどうするか！現実的な問題がおきた。そこでわが国初の外食店が生まれた。それが奈良茶飯屋である(1657年頃)。蕎麦切屋が登場したのもその前後だろう。彼らはフルコース料理の後段から蕎麦切を切り離して商った。

蕎麦史から見れば、古江戸蕎麦切から江戸蕎麦切への脱皮の始まりである。それが証拠に「後段」の文字は1694年の記録を最後に出てこなくなる。

江戸中期の1700年代になると、現代でも通じる暖簾店である長寿庵・藪蕎麦・尾張屋・更科蕎麦などが誕生した。

彼らによって古江戸蕎麦切から独立した江戸蕎麦切は完成に向かう。

蕎麦切(二八・細切)は**喉越し**と**腰**、そしてつゆ(出汁+かえし)の**旨味**と**切れ**が江戸蕎麦切の美学となり、竹筴にパラパラと盛って、伊万里焼猪口に入った汁をちょいをつけ、一気に**すすって**食することを**粹**とした。

「蕎麦切はとりわけ江戸を盛美とする」とまで称えら、まさに江戸は**蕎都**となったのである。

以上のことを詳しく述べれば「新・蕎麦全書」となるが、それは別の機会に譲るとして、最後に江戸蕎麦切が走ってきたレールは何か、あるいは江戸食の特色は何かを指摘しておこう。

それは世界のご馳走 — 中国料理、フランス料理、懐石料理など、ほとんどがフルコース料理だというのに、江戸食である蕎麦切・おでん・鰻・鮭・天麩羅は単品料理である。世界でも珍しい現象であるが、その単品料理が現代では世界で受けていることもまた不思議なことである。

	古江戸蕎麦切 江戸初期	江戸蕎麦切 江戸中・後期
蕎麦切	十割	二八
汁	垂れ味噌など	つゆ(出汁+かえし)
薬味	多種	大根・葱・山葵
器	大筴・小椀	小筴・蒸籠・伊万里焼猪口
盛り方	束盛り・濯ぐ	江戸盛り(パラパラ盛り)
食べ方	汁・薬味と和える	汁につける
料理全景	料理+後段	蕎麦切単品

古江戸蕎麦切から400年、その旅路はかくの如くであったが、さらに今から400年 — 2414年のわれらの食はどのようになっているのだろうか！

それは400年後の人間に任せよう。

以上