

## 「寺方蕎麦」を散策す

### ○元正天皇と清少納言

美人で独身の女帝として知られる元正天皇。その722年の詔は蕎麦界では有名だが、一応紹介しよう。

全国の国司に命じて、人民に勸め割り当てて晩稻、蕎麦、大麦、小麦を植えさせ、その収穫を蓄えおさめて、凶年に備えよ。

縄文末期～弥生初期ごろ朝鮮半島、対馬を経て、北部九州に上陸した蕎麦が栽培され続けられていた証拠だともいえる。

「元正」というのは諱であるから、当時は氷高皇女などと呼ばれていたのだろう。時の総理大臣は大物の藤原不比等である。

後世、この詔の中の「凶年に備えよ」を見て、蕎麦を救荒作だと言う人がいるが、そうとばかりとは言い切れない。記載されている『続日本紀』を読んでいると、元正天皇の「農本主義」政策のように受け取られる。それに不比等という大物政治家がバックに控える詔が救荒政策だけの発表であるはずがない。あくまで農業政策の基本方針と見てとった方がいいだろう。

もう一つ紹介しておこう。有名な清少納言(966～1025)の随筆『枕草子』である。それには「星はすばる ひこぼし ゆうづつ(宵の明星) よばい星(流星) すこしおかし 尾だになからしば まいて。」とある。

古代中国でもギリシャでも、昴は農耕漁獲などの季節を測地する目安とされていた。蕎麦も然りであった。昴が中空に達したときが蒔きどきだと昔の人は見ていたという。

こんな随筆が書かれた平安時代、蕎麦栽培が行われていたことの証であると思われる。

### 1.北部九州から京へ、

#### \*博多の承天寺

その蕎麦は、弥生から平安末期まで「粒食」として日本人の口に提供されてきたが、鎌倉時代になって大変革を迎えることになる。

それは圓爾(後の聖一國師)によってもたらされるのである。

共に渡宋し、径山興聖萬寿寺の無準師範の下で修行した圓爾・榮尊・堪慧の三名は1241年の帰国後、博多に承天寺、佐賀に萬寿寺、大宰府に崇福寺の禅寺を建立した。

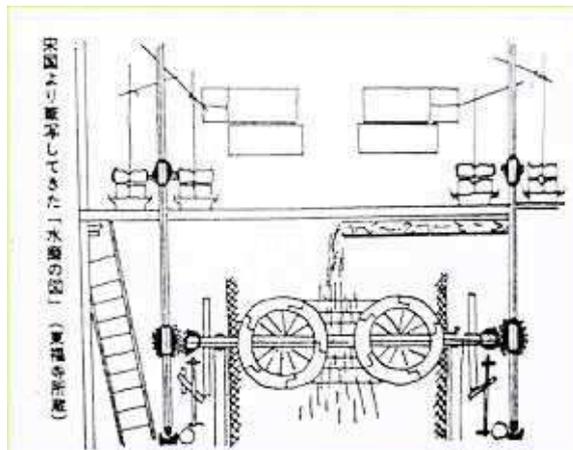
このうちの圓爾は宋国において「水磨の図」を模写して持ち帰っていたが、これが大変革の源になるのである。

「水磨の図」というのは、水車で石臼を動かし、製粉している絵図であった。

そもそも臼には搗臼と挽臼の二種類がある。前者は米の精米、後者は穀物の製粉に使用される。搗臼の方は古墳時代のころから日本で使用されていたが、一方の挽臼はこの圓爾によって初めて渡来する。



【搗臼と挽臼 ☆ ほしひかる:画】



【右:水磨の図 ☆ 圓爾:写】

しかしながら、圓爾は挽臼という物を持ち込んだのではない。

博多に行って、圓爾によって建てられた承天寺を見ればそれが分かる。

入口に**饅頭・蕎麦・羊羹・饅頭の祖**という石碑が建っている。羊羹というのは羹のことであろう。それから圓爾は茶の種も持ち帰り、それを故郷の静岡に植えた。これによって、彼は静岡茶の祖となった。

お茶・饅頭・蕎麦・羹・饅頭・・・、これらからうかがえることは、圓爾は禅林における《**点心**》システムの導入を図ろうとしたということである。挽臼はその必需具だったのである。

### \*京の東福寺

この後の**1243**年、圓爾は関白九条道家・左大臣二条良実に誘われ、建立中の京の東福寺に迎えらる。この上京がさらに挽臼の広がり本格化することになった。

言い換えれば、日本人が**粒食**に加え、**粉食・麵食**の習慣を採り入れることになるのである。

ここでちょっと余計な雑談だが、榮尊という人は、筑後水沼荘の藤吉種継の孫として生まれたが、父は清盛への反発とみなされた「鹿ヶ谷事件」に連座して九州へ流された平康頼という。

平安～鎌倉史に関心をもつ人にとっては興味深い僧であるが、荒海を越え、渡宋・帰国を果たす人間たちの氏素性の一端が見えるような挿話であると思う。

## 2.京で、

### \*京の相國寺

圓爾が京へ上ったことによって、彼が持ち込んだ「**点心文化・粉文化**」が都の寺社に広まっていく。その結果、日本でも麵食が流行り、蕎麦麵が登場することになる。

ところで、この「**蕎麦切(麵)**」であるが、史料初見は**1574**年(足利**15**代將軍義昭の時代)の**定勝寺文書**であるといわれている。だが、それは蕎麦麵のことを蕎麦切とした場合であって、誰がどういう理由でそう決めてしまったのか疑問である。もしそうだとしたら、なぜ「蕎麦屋」ではなく「蕎麦切屋」と呼ばないのか？あるいは新しい物が誕生してすぐに適切な呼び名が付けられるものだろうか？

そんな疑問を寺方蕎麦の歴史を知っている者なら誰もがいただいている。

それに回答を与えた人が麵類史研究家の**伊藤汎先生**である。

先生は『鹿苑日録』『蔭涼軒日録』『山科家礼記』などの日記を克明に調べ、蕎麦の初出はさらに遡ると主張された。

ここでそれを紹介するが、その前に関係する寺院を説明しておこう。

・**相國寺**：1382年創建。臨濟宗相國寺派大本山。開山夢窓疎石、二世春屋妙葩。

鹿苑院はじめ**13**以上の塔頭あり。

・**相國寺鹿苑院**：相國寺開基の足利義満の墳塔。初代院主絶海中津。

院主の執務日記を『鹿苑日録』という。

・**相國寺鹿苑院蔭涼軒**：蔭涼軒とは五山派官寺の住持・僧階・寺領の管理運営を補佐し奉行する職務。歴代軒主の公用日記を『蔭涼軒日録』という。

・相國寺は今も存在する。しかし鹿苑院や蔭涼軒はないが、それは現在の同志社大学の辺りに在ったのだろうか。

・なお『山科家礼記』とは、山科家の執事大澤氏の山科家に関する日記のことである。

さて、下の表は麵類初見と蕎麦の記事をまとめたものである。

先ず伊藤先生は下記のことから「蕎麦も蕎麦切のことである」とされた。

つまり、

・粉の場合は、いずれも「袋」と明記してあるし、

・「餅」や「蕎麦搔」も、明確にそう書いてある。

・故に、「蕎麦」は「蕎麦切」同様、蕎麦(麵)のことである。

年	出典	蕎麦の記事	麵類初見
1340年	「師守記」		素麵初見
1347年	「嘉元記」		饅頭初見

1360年	「禅林小歌」	先点心次第。水晶包子、一饅頭一饅饨一柳葉麵、桐皮麵、てったい麵、打麵、三雜麵、素麵、一冷麵、更互これをそしりあう。 注：伊藤汎先生(江戸ソバリエ講師)は、蕎麦も最初は雑麵の中の一つであったと見ている。	雑麵初見
1382年		相國寺創建。	
1405年	「師守記」		冷麦初見
1438年	『蔭涼軒日録』	蔭涼軒、林光院より蕎麦折一合賜る。	「蕎麦」の文字初見
1450年	「大上臈御名之事」		切麦初見
1480年	『山科家礼記』	西林院からそば一いかき給わる。酔いて賞翫也。	
1488年	『蔭涼軒日録』	「永徳院春陽対面。勝定桃源老亦来有宴。經帶麩也」。 「使者帰矣。功叔雪溪子玉来。留之有宴。見調水滑麵。盃三行了各帰。」 注：伊藤先生(同上)は、原本『居家必用事類』にある字は「經帶麵」と判読すべきとしている。 関連で「碱」は、蓬などの草を焼いた灰からとった灰汁であると多くの学者が解釈している。 經帶麵について、稲澤敏行氏(江戸ソバリエ協会顧問)は日本におけるラーメンの初見ではないかとしている。	經(經)帶麵・水滑麵初見
1489年	『蔭涼軒日録』	喫蕎麦、酌竹葉、一時小風流なり。	
1574年	定勝寺文書 「番匠作事日記」	振舞 ソハキリ 金永	「蕎麦切」の文字初見
1601年	『鹿苑日録』	会席湯漬、汁集、菜二麩、香豆、香物。引テ薇、角豆、牛蒡、蕎麦、中酒五片	
1603年	『鹿苑日録』	鹿苑院の会席に蕎麦	
1604年	『鹿苑日録』	齋膳	
1637年	『鹿苑日録』	齋膳	

その上で、もう一度じっくりご覧いただく。

- ・1300年代に小麦粉麵や雑穀粉麵類が勢ぞろいしている。
- ・早くも冷麦が登場している点も面白い。中国大陸では温麵が好まれるというのに、朝鮮半島や、日本列島においては冷たい麵が好まれたようである。
- ・そして「切麦」が現れる。これは、それまでは引っ張り麵だったと思われるのに対し、切って麵を作る技術が生まれたと理解したい。
- ・さらに、その前後に「蕎麦」が登場しているのは、切り麵の技術と無関係ではあるまい。
- ・やはり、伊藤先生が指摘するように「蕎麦」も「蕎麦切」も「蕎麦(麵)」であると考えざるを得ない。

とすれば、「蕎麦(麵)」の初見は、136年遡った**1438年**(足利6代將軍義教の時代)、あるいは「いかき」とは「箆籬」のことであるところから**1480年**(足利9代將軍義尚の時代)と考えてもいいだろうということになる。

ただ付記しておくが、上の表だけを見ていると、相國寺史としては平穩な毎日を送っているようだが、そうではない。**1394年**から**1551年**までに全焼、再建、またまた戦火により崩壊を繰返してきた。それが室町時代といえはそれまでだが、そんな中での日常のやりとりであったことを想像してほしい。

それから、以下の2点にも注視しておいてほしい。

- ・1480年代における食べ方については「酔いて」「酌竹葉、風流なり」などと描写され、早くも「蕎麦+酒」の形をとっている。
- ・1600年代になると鹿苑院では、会席(1601年、1603年)や齋膳(1604年、1637年)で蕎麦が食されていたことが記録されている。

### 3.地方へ、

「地方へ」というテーマを述べる前に「都市文化」とは何かを述べたい。

これを開発したのは、足利義満である。室町時代というのは、将軍足利氏と地方の大大名の斯波氏・細川氏・畠山氏・山名氏・大内氏らと力の差は僅差だった。そこで義満は京の将軍の権威を誇るため、能・茶・華・料理などを盛んにする文化戦略をとり、その嗜みのない者を「田舎者」と蔑んだ。これが「都市文化」の始まりだといわれている。義満の戦略は当たった。武士たちは競って、能・茶・華・料理などを学び、採り入れた。そして地方の人間も都に憧れ、真似ようとする。

#### \*木曾の定勝寺

だから、文化は高い所から低い所へ流れて行く。こうして都で流行った麺食も地方にも流れていった。それが先述の木曾定勝寺の**1574年**の文書「番匠作事日記」に記録されていた事柄である。

徳利一ツ ソハフクロ一ツ 千淡内  
振舞 ソハキリ 金永

定勝寺は木曾氏の菩提寺であった。当時木曾氏は**18代義昌**、初めは土地柄から小笠原氏の傘下にあったが、今は武田氏に鞍替していた。ところが、主の武田信玄が亡くなってしまい、一方では織田信長が急成長していた。

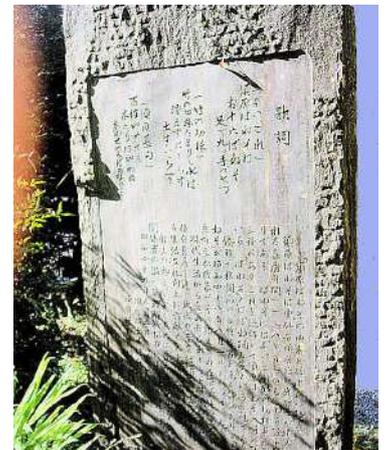
その中で定勝寺では仏殿・奥縁壁の修理が行われていたが、男たちは戦いに明け暮れていたため、工事の完成祝には家老の千村淡路守豊知の夫人が赴き、蕎麦一袋などを寄進した。さっそく、定勝寺の僧金永が蕎麦切にして**160名**の工人に振舞った。

「番匠」とは、当番で京へ上って宮大工をする木曾の工人のことである。したがって、木曾と京は往来が盛んであった。

そういえば、私の知人に「番匠氏」という名前の人がいる。木曾の人ではなかったが、やはりそのような言い伝えの家系であるというようなことをおっしゃっていたことを思い出す。

現在の定勝寺境内を散策すれば、京で流行った「ばねそ踊り」が当地に土着して、木曾の踊りとなった石碑が建てられていることに気付くであろう。

この事実こそが、木曾の「蕎麦切」が京との往還の賜物であることの証である。



【ばねそ踊りの石碑

☆ 谷岡真弓さん:撮影】

#### \*一宮の妙興寺

地方へ流れていったもう一つの例は、伊藤先生ゆかりの寺院、尾張一宮の妙興寺である。その額は、足利**6代**将軍義教が「富士遊覧」の折に立ち寄って書いたものと伝えられている。

この富士遊覧は、たまには鷹狩りもあったろうが、**4,000人**を率いての大行列だったという。ここがキナ臭いところであって、実は関東公方の足利持氏に対する威嚇行動だったのである。

それはともかく、全てではないにしても大軍をあるていど受け入れた当時の妙興寺の実力が見えるというものであろう。

さて、**1608年**の話である。時の住職は南化玄興といった

恵順という僧が記録した妙興寺の「寺方蕎麦覚書」をたまたま発見したのが、伊藤汎先生の父上伊藤徳義氏である。国語の教師であった徳義氏は、その古文書を解読した。その特長は大豆で出汁をとり、大いに大根を利用している点であった。

伊藤氏は、明らかにしたレシピを元にして蕎麦屋に転じた。

伊藤汎先生は親孝行である。父徳義氏の奇縁を歴史的に裏付した。その成果が冒頭の室町時代に麺文化が開花していた史実を明らかにしたのである。結果的には日本の蕎麦史(室町寺方蕎麦+江戸町方蕎麦)の完成という金字塔を打ち立てた。

当「江戸ソバリエ」では、この伊藤汎先生を講師として招き、先生の論を「江戸蕎麦の前史」として学んだ。まさに伊藤父子の軌跡から「江戸ソバリエ」は生まれたとつても過言ではない。

#### 4. 《寺方蕎麦》とは何か？

さて、京の《寺方蕎麦》が東へ向かっていたところ、日本は首都を京から江戸へ遷すことになる。すなわち 1603 年の江戸開府である。

当然、蕎麦切も江戸に達することになるが、それが 1614 年の江戸の常明寺で見られたことは、すでに「エッセイⅣ」で述べたところである。

そして、それがどのような蕎麦であったかも、1626 年の茶会を述べるに留まるものの一応ふれた。

ここで、これまでの「寺方蕎麦」的な事柄をもう一度振り返ってみよう。

- 1) 宋国禅林の《点心》システムの導入を図ろうとしていた圓爾にとって上京はまたとない機会になった。
- 2) 1480年代においては、鹿苑院などの寺院では「蕎麦+酒」の形をとるようになっていた。
- 3) 1600年代になると、会席や齋膳で蕎麦が食されるようになった。
- 4) 1608年、妙興寺の恵順が《寺方蕎麦》のレシピを残した。

武家方(武士のこと)、寺方(寺社のこと)、町方(城下町のこと)、地方(ヂカタ、今はチホウという)という言葉はあるが、《寺方蕎麦》という言葉が初めて登場した。

身分制度の厳しい時代に寺社で蕎麦を食べるのは一般的だったから、とくに《寺方蕎麦》という概念はなかったはずなのに、なぜ恵順は《寺方蕎麦》という言葉を使ったのだろうか？ そのころ《町方蕎麦》の登場がみられ始めていたことを恵順は敏感に察知したということだろうか？

かように、言葉ひとつから恵順への想像が増してくるというものだ。

- 5) さらに『松屋会記』(1622年)『慈性日記』(1626年)『料理物語』(1643年)を持ち出せば、それには茶会の「後段」に蕎麦切が供されていることが明示されている。

ちなみに、「後段」の初見は1506年(『興福寺英俊法印記』)である。

そして、1694年に護持院(接待茶屋)で接待された桂昌院が、後段の蕎麦切だけを食し、提重・杉重は持ち帰ったらしいが、後段の慣習はその辺りまで200年間ほど続いていたものと思われる。

なお、「後段」と密接に関連する「蕎麦前」という言葉は、泉山坊梁鶴州著『評判龍美野子』(1751年)に出てくる。

- 6) 伊藤徳義氏が、恵順の《妙興寺蕎麦》を技術的に再現された。

7) 伊藤汎先生は、父の《妙興寺 寺方蕎麦》の技法をそのまま継がれた。その一方、麺類史研究にも手を付けられ、蕎麦の初見を室町中期まで遡らせた。

ここで言うておかなければならないことは、伊藤先生がそれを発表されたのは、木曾の「定勝寺文書」発見より前だったことである。それゆえに、伊東先生の業績に偉大さがみられる。

- 8) 伊藤先生を江戸ソバリエ・ルシク認定講座の講師としてお迎えすることによって、江戸ソバリエは《江戸の町方蕎麦》と《室町の寺方蕎麦》を一本の線で結んで「蕎麦史」を観るようになった。

- 9) さらに、江戸ソバリエ・ルシク寺方蕎麦研究会を結成し、《寺方蕎麦》を《江戸蕎麦》以前の形態と位置付けした。

このことがいかに貴重であるかを言うておくと、前者の《江戸の町方蕎麦》を述べる人はたくさんいるが、《室町の寺方蕎麦》を語る人はまことに少ない。ましてや、それを一本にした「蕎麦史」を認識している人はほとんどいないということである。

ただし、伊藤先生や恵順ですら、《江戸蕎麦》の前史である《寺方蕎麦》とは何か？までは定義づけてはいなかった。

ならば、伊藤先生の弟子を自認している江戸ソバリエが、それをまとめなければ誰がやる！ということになりはしないか。

《室町の寺方蕎麦》を定義することによって、《江戸の町方蕎麦》も明確になるというものである。

それを現場から考えるものとして、次の3枚の絵が良い教材となろう。

### 1) 本願寺三世の覚如邸の厨房における料理支度

(1351年、沙弥如心:画)

本願寺三世の覚如邸の厨房では、多くの使用人や弟子たちが饗応の準備に大忙し。一人は正方形の俎板の上で真名箸と庖丁を使って鯉をさばいている。その様は「庖丁儀式」でよく見る姿と同じである。大きな蒸籠には素麺(作画年から見て、麺は素麺である)が山盛になっている。その横で素麺を小椀に盛っており、老僧らしき者が旨そうに汁の味見をしている。



【「慕帰絵詞」如心画】



【「絵本 浅紫」重政画】

## 2) 道光庵における食事会 (1769年、北尾重政:画)

高級な茶屋らしい雰囲気だが、文字では「道光庵」だと書いている。寺侍らしき男が床の間を背にしている。羽織を着た町人が2人、こちら側の町人は小椀を手にして食べている。小姓は2人、1人は部屋で世話をしているが、もう1人の小姓は蕎麦を入れた小椀を運んでいる。料理は他にもありそうだ。瓶には汁用なのだろうか。



【「江戸名所図会」雪旦画】

## 3) 深大寺の茶屋における接待 (1815-16年、長谷川雪旦:画)

深大寺の住職が羽織を着た町人と長髪の人物を接待している。それを手伝っているのが小坊主と寺小姓。道光庵と同様、瓶もあり、他の料理も見られる。蕎麦は大蒸籠に盛られているが、食べる時は小椀に分けている。町人はそれを食べているが、蕎麦猪口はない。

なぜ羽織を着た町人に目を向けるかということ、それは江戸時代を見る視点に関わるからである。

江戸文化は町人文化が花開いた時代であることにはまちがいない。しかし、それを「姓なき庶民」「熊さん」「八っあん」たち庶民が主役であったと勘違いしている人が多いが、決してそんなことはない。それは明治政府が落語などを利用して前時代の業績を否定した手法であって、江戸の町方文化をリードした先駆者たちは、字が読めて、教養も見識もある、刀を捨てた元武士たちの「姓ある町人」たちであった。それが絵の中の羽織を着た町人たちである。

いつの世も権力側が導く世論には意図がある。そして日本の場合、いつの世もだいたいそのような方向に流れてゆく。

さて、まとめに入ろう。

この3点の絵で共通して見られることと、伊藤先生の文献調査と、さらに『本朝食鑑』で再現した麺とつゆと薬味(「エッセイV」)を列記すれば、《寺方蕎麦》の姿はおのずから明らかであろう。

- 1) 麺は大きい蒸籠に盛られている。
- 2) それを食べるときに「小椀」へ分ける。
- 3) 小椀に分けた麺につゆを「和えて」食べる。
- 4) 他の料理や酒のようなものも見受けられるところから、「蕎麦+酒」の会席の形式だったことがうかがえる。
- 5) 麺とつゆと薬味は既に『本朝食鑑』を再現した通りである。

これが日本における《江戸蕎麦》以前の《寺方蕎麦》である。

こうして、蕎麦とつゆの技術は発展しながら、《寺方蕎麦》の精神は近代における四條流六代目石井治兵衛嘉孝(文化～明治)の「蕎麦配膳書」、一茶庵の片倉康雄(昭和8年)、「並木藪」の堀田勝三(昭和11年)らの《蕎麦料理》を介して、今に受け継がれているといえよう。

## 5.最後に一言

2007年に中国陝西省で開かれた第10回世界ソバシンポジウムで京都大学の西近江先生が、1)栽培ソバの起源地は中国大陸の四川・雲南地区であることと、2)そこから世界へ四散していったことを発表されてから、これが定説となった。ただし、これは栽培ソバ、すなわち植物としてのソバである。

食べ物としての蕎麦は、このエッセイ・シリーズで観てきたように日本の場合、《渡来蕎麦》⇒《寺方蕎麦》⇒《江戸蕎麦》へと独自の進化をみせてきた。

われわれ江戸ソバリエは、これまで見てきたように伊藤汎先生と大西近江先生の業績を敬いつつ、さらなる蕎麦文化の研究に寄与していきたいと思う。

#### 《訪問先》

元正天皇の奈保山西陵(奈良)、承天寺(博多)、萬寿寺(佐賀)、崇福寺(大宰府)、東福寺(東山)、相國寺(上京)、本願寺(下京)、定勝寺(木曾)、妙興寺(一宮)、称往院(世田谷)、深大寺(調布)

#### 《参考》

- ・『続日本紀』(講談社学術文庫)
- ・『枕草子』(岩波文庫)
- ・伊藤汎『日本麺類誕生記 つるつる物語』(築地書館)
- ・『慕帰絵詞』
- ・『絵本 浅紫』
- ・『江戸名所図会』
- ・「ばねそ踊りの碑」(写真:谷岡真弓)
- ・搗臼・碾臼(絵:ほしひかる)
- ・ほしひかる筆「蕎麦を愛した氷高皇女」(平成 17 年 1 月 15 日、4 月 15 日、6 月 15 日『日本そば新聞』)
- ・ほしひかる「榮尊と圓爾、友情の蕎麦」(平成 18 年 6 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「相國寺の水車」(平成 18 年 7 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「木曾定勝寺、金永の蕎麦切」(平成 18 年 8 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「尾張一宮、妙興寺恵順の蕎麦切」(平成 18 年 9 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「慈性、江戸常明院にて蕎麦切を振舞われる」(平成 18 年 11 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「深大寺蕎麦甚だ美味である」(平成 19 年 4 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「道光庵、寺と知らずに蕎麦を喰う」(平成 19 年 5 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「重政『絵本浅紫』で道光庵を描く」(平成 22 年 3 月 15 日「日本そば新聞」)
- ・ほしひかる「小説『深大寺蕎麦～江戸名所図会』」(平成 26 年 10 月 15 日「日本そば新聞」)

\*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  
・深大寺そば学院 學監

[終]