

‘暖簾’は儒学から生まれた ～ 明日のための蕎麦の学校 ～

ほしひかる*

1.日本の‘家’

先のエッセイで、「われわれは素直な町人だ」とか、「しがない庶民だ」とかと申上げたが、なぜそうなのかについて述べてみたい。

それには「氏族」の話から始めるのが適当であろう。

日本の社会的血縁集団(生活共同体)というのは、遡れば大和時代の古代**豪族**に始まるといってよい。

それを思い出すには、中・高時代の歴史の教科書を見ていただければいい。

そこには、地名由来の出雲、吉備、紀、和邇、巨瀬、鴨、葛城、平群、蘇我氏などや、あるいは職名に由来する安曇、春米、大伴、物部、中臣、忌部、土師、鏡作、犬養氏などの氏族名があるだろう。前者は天皇家と連合して大和政権を構成していた**200**余氏のいわゆる「**臣姓(オミ)**豪族」、後者は天皇家の役人的な**570**余氏の「**連姓(ムラジ)**豪族」であった。

これらから派生した氏族は平安時代になっても**貴族**として支配階級に留まっていた。ちなみに、この「氏」「臣」「連」の語源はいずれも古代朝鮮語だというから、そこら辺に日本史のミステリーが隠れているような気がする。

さて、日本史では平安中期になると**武士**が登場する。当初は源氏・平氏を中心とした宮廷や荘園を警護する兵士であった。しかし、平安末期から鎌倉時代にかけて、その武力ゆえに武士は力をもつようになった。その過程で武士たちは地方の土地を開墾していく。関東でいえば、秩父にやって来た平氏は秩父氏となり、その支流が河越に行き河越氏となり、豊島郡に行き豊島氏に、葛西郡へ赴いて葛西氏に、江戸へ辿り着いた人たちは江戸氏・・・、とその地名を名乗ってゆく。それはいわば縄張宣言みたいなものだが、新しい武士の氏族はこうして北海道を除く全土に誕生した。

やがて、彼らの多くは氏族単位で少数の強者 — 源氏、北條氏、足利氏、各戦国大名、織田・豊臣氏、徳川氏ら — と主従関係を結び、臣下になった。

武士の歴史としては、最終的に彼らは徳川体制下で**官僚化**するか、あるいは名主・庄屋として**上層の町人**になってゆくが、それはさておき、わが国の古代から近代までのかかる**氏族の変動**において、常に**中核**にあったのは**‘家’**という生活共同単位であった。

この‘家’システムは、中世後半、畿内に先進的に成立していたが、さらに寛文年間(1661～73)に施された**「檀家制度」**によって、人々の‘家’意識は列島全土の人々にまで広まっていった。

考えれば、この「檀家」とは実に巧みな制度であった。世界を見回せば、宗教には「信者」という人たちがいる。しかしわが国の徳川政府は、信仰に戸籍の役割をプラスして「檀家」としたのである。もっともアイデアは豊臣政権であったが、いいとこ取りの徳川幕府がこれを定着させた。

加えて政府は、元禄四年(1691年)から正式に儒学を採用した。これがまたニクイ策であった。

どうということかという、儒学における宗教的行事というのは、家族による、家族のための行事である。誰に強制されることもなく墓参・先祖供養を家族単位で行う。

この「檀家+儒学」によって、人々は祖先 ⇒ 両親 ⇒ 子 ⇒ 孫 ⇒ という安定的な時間の流れ(血族)の中に自分を位置づけることができ、かつ自分の生そのものを意義づけるといふ国民の内面まで、幕府は入り込むことができたわけである。



【江戸儒学の聖地「湯島聖堂」絵馬】

東洋学者の加地伸行(1936～)は儒教を《共生の幸福論》と名付けているが、儒学は、庶民の、イヤ全日本人の人生規範を形成していったのである。

ここで目を海外へ転ずれば、ヨーロッパはちがっていた。

彼ら市民は力を得るやさらに上を目指し、資本主義へと発展し、ブルジョアジーの誕生につながった。

対して、日本では商人が資本家になることもなく、商いが資本主義になることもなく、町人がブルジョアジーになることもなかった。

それについて、マックス・ウェーバーが『プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精神』にて明快に論じていることはあまりにも有名である。

ともあれ、日本人は「檀家+儒学」によって「おとなしい市民」として平穏な日常をおくることになった。その中核となっていたのが、有史以来日本人の中に脈々と流れている‘家’意識であったことはもうお分かりであろう

それが商売上で一つの形となって出てきたのが、‘老舗’である。

換言すれば、プロテスタンティズムは資本主義を生んだが、儒学が老舗を生んだというのが、小生の説である。

2.日本の‘老舗’

老舗の語源は「仕似せる＝先祖からの家業を絶やさず続ける」からきているという。そこから先祖代々から続いて繁盛している店を、または長年の商いから得た信用・評判、営業上の慣習、あるいは創業年代そのものなど無形の財産を、総じて「老舗」だとか「暖簾」とかいうようになった。

「先祖代々」を大事にするこの思いも、日本人のもつ‘家’認識の産物であることは先述の通りである。

そんな老舗の中では、「金剛組」という建設会社(宮大工)が日本最古であるという。578年創業というから驚きだ。ただ、つい最近になって某建設会社の傘下となったらしいが、世界最古の企業としてギネスにも掲載されたことは広く知られている。

そこで、日本の老舗企業というものをあらためて見てみると、酒造、菓子舗、茶屋などの業界に多いが、蕎麦界と関係の深い老舗会社もかなりある。

1337年、まるや八丁味噌(岡崎市)

1573～93年頃、ヒガシマル醤油(たつの市)

1616年、ヒゲタ醤油(銚子市)

1625年、七味唐辛子のやげん堀(江戸・中央区)

1645年、ヤマサ醤油(銚子市)

1661年、キッコーマン(野田市)

1688年、ちくま味噌(江戸・江東区)

1699年、鯉節のにんべん(日本橋)

1717年、三輪そうめん山本(桜井市)

1849年、海苔の山本海苔店(江戸・日本橋)

1865年、蒲鉾の鈴廣(小田原市)



【ヒゲタの醤油づくりのフレスコ画】

味噌屋、醤油屋、唐辛子屋が、680年間、430年間、400年間の商いを続けているというから凄い。永続企業もここまでくればむしろ不思議さとオーラを感じるが、そこにある‘暖簾’意識こそが、まさに‘家’意識に起因するものである。

3.日本の‘暖簾’

「暖簾」、この言葉が中国から伝わった当初は中国語にちかい発音で「のうれん」とか、何とか言っていたらしいけれど、それが短く詰まって「のれん」というようになっていったらしい。とにかく、漢字圏の人な

ら「のうれん」と発音しようとも、「のれん」といおうとも、「簾」の字が付いているから、仕切的な物の意味であることをよみとれるというわけである。

その「暖簾」についてだが、こんな余談をよく耳にする。

「『暖簾』は『のれん』と読めない。だから、ひらがなで書くべきだ」と。

困った人たちだが、いつも言うように、漢字というのは読むものではない。絵として見て、意味を理解するものである。

ある日、テレビを観ていたら、K という国語学者が同じようなことを語っていたが、その先生は私より、譬えが上手で「『GW』と書いてあると、欧米人は『ジー・タブリュウ』と読みますが、日本人は、ちゃんと『ゴールデン・ウィーク』と意味をくみ取ってよみます。『W 杯』もそうです。『ダブリュウ・はい』なんて読む人はめったにいません。ちゃんと『ワールド・カップ』ってよんでいるでしょ。そこが日本人の優れた能力なんです」。



【蕎麦屋の暖簾】

も一つ余談だが、蕎麦屋の暖簾については、たいてい【写真】のような字の暖簾が掛けられている。これは変体仮名という字で「生蕎麦」と書かれているのだが、普通の人には読めないはずである。

というのは、江戸時代には多くの「仮名」があった。たとえば「ソバ」は「曾波」を崩した仮名や、「楚者」を崩した仮名などがあって、どちらを使ってもよかった。

ところが、明治になって日本語が整理され、日本語の発音は「標準語」と「方言」に分別され、日本語の文字は「漢字」と「ひらがな」を主として使用することになったが、そのうちの「かな」は標準の「ひらがな」とそれ以外の「変体仮名」に分別された。

つまり、「ソバ」は「曾波」を崩した字を正式な「ひらがな」とし、「楚者」を崩した字を「変体仮名」と呼び、使わないようにとした。

ところが、蕎麦屋では「変体仮名」で書いた暖簾が今も愛用されているのである。

というわけで、たいていの人は何て書いてあるのか分からぬままに「あの字のある店は蕎麦屋なんだな」と業界マーク的によみとってしまっている。それでいいのだ。

余談だが、似たような業界マーク的な暖簾には、鰻屋の「う」とか、銭湯の「ゆ」とか、質屋の「質」とかがあるが、こちらの方は一目で理解できるというものだ。

4.江戸蕎麦の‘暖簾’

ところで、先述の年表の上に江戸蕎麦の老舗を重ねてみると、一つの真実が見えてくる。それは江戸蕎麦にとって切っても切れない蕎麦つゆとの関係である。

つゆの材料である醤油、鰹節の製造元が確立されたのが 1600 年代、そして江戸蕎麦の暖簾店が成立したのが 1700 年代というわけである。

1337 年、まるや八丁味噌(岡崎市)

1573～93 年頃、ヒガシマル醤油(たつの市)

1616 年、ヒゲタ醤油(銚子市)

1625 年、七味唐辛子のやげん堀(江戸・中央区)

1645 年、ヤマサ醤油(銚子市)

1661 年、キッコーマン(野田市)

1688 年、ちくま味噌(江戸・江東区)

1699 年、鰹節のにんべん(江戸・日本橋)

1706 年「長寿庵」(江戸)

1717 年、三輪そうめん山本(桜井市)

1748～51 年「薬研堀大坂砂場そば大和屋」

1753 年「尾張屋」(江戸)

- 1789年 「更科堀井」(江戸)
- 1830年 「巴屋」(江戸)
- 1849年、海苔の山本海苔店(江戸・日本橋)
- 1865年、蒲鉾の鈴廣(小田原市)

「蕎麦切は江戸の水によく合う」と、俳聖芭蕉が嵯峨野の落柿舎で弟子たちに語ったのは元禄年間(1688~1704)だったらしい。芭蕉翁の予言は見事に的中し、江戸中期以降、蕎麦は江戸っ子が好む食べ物となった。しかも、蕎麦、鰻、寿司、天麩羅…。江戸の伝統食の中で、暖簾の古さが明確なのが蕎麦屋である。そこで、蕎麦屋の老舗の代表的な暖簾を潜ってみよう。



【嵯峨野の「落柿舎」】

5. 砂場暖簾物語

伝統江戸食の中で、取分け暖簾の古さを誇っているのが蕎麦屋である。

とくに「1538年、秀吉の大坂城築城のときから砂場は始まる」という砂場伝説は異色であろう。浪速新町の、砂利置場で働く人足のために麺類を賄っていた「和泉屋」と「津国屋」が「砂場」と通称され、そのうちの「和泉屋」が後の「砂場」のルーツだとされている。

現に、1730年の史料には浪速新町の「いづみや」が描かれているから、新町砂利置場の伝承も事実味を帯びてくるというものだ。もしそうだとすれば「和泉屋」すなわち「砂場」が蕎麦屋最古の暖簾となるだろう。



【砂場伝説の元となった『二千年袖鑑』】



【「ここに砂場ありき」の石碑】

ただし、『守貞謾稿』では、日本における食店の鼻祖は、明暦の大火後にできた待乳山聖天前の奈良茶屋だったと述べている。つまり日本人がお金を払って「外食」をするようになったのは1657年以降と解釈され、それまでは日本に外食店は存在しないのである。

現に、織田信長は安土城築城の人夫たちには、今でいう「弁当」を手当して配っている。

だから、新町の砂利置場の「和泉屋」と「津国屋」は「商い」ではなく、工事現場での「賄い」、いわば前・蕎麦屋様の貴重な証ということになるろう。

そして江戸では、1748~51年ごろ、「薬研堀大坂砂場そば大和屋」や、1781~89年にも「浅草黒舟町角砂場蕎麦」が登場する。

言い伝えでは、「和泉屋」というのは和泉国熊取庄五門村出身の中氏だという。その中氏ゆかりの誰かが江戸に出て、大坂屋砂場を営んだらしい。ただ、中氏の誰が、いつ、どのような事情で江戸へ出て来たかは明らかではない。

続く、1800年代には茅場町(中央区)、久保町(港区)、糀町七丁目(千代田区)、深川御舟蔵(江東区)、兼房町(港区)、浅草黒舟町角(台東区)、本所亀沢町(墨田区)にも「砂場」の暖簾が翻るようになった。

そのうちの「久保町すなば」が「巴町砂場」として、「糀町七丁目砂場」は「南千住砂場」として、江戸に出てきてからだけでも二百年ちかく暖簾を守って栄えてきた。

さらには「糀町七丁目砂場」で働いていた村松トクが暖簾分けしてもらって初祖となった「室町砂場」。そして「糀町七丁目砂場藤吉」の養女だった刈谷ヨソが開いた「虎ノ門砂場」。これらが中心となって、

現「砂場会」100 店余が形成されている。

この砂場会の初代会長は稲垣一男(虎ノ門砂場)、2 代目は萩原長昭(巴町砂場)、5 代目は稲垣隆一(虎ノ門砂場)さん、6 代目が村松毅(室町砂場)さんである。

特に、初祖刈谷ヨソが番頭の稲垣音次郎と夫婦になって開業した「虎ノ門砂場」は建物にも風格がある。それもそのはず刈屋家の先祖は三河武士、ヨソの父あたりは肥前鍋島藩の指南役に関係していたという。

それに辺りは当時武家屋敷が多く、お客さんにもお侍さんがよく出入りしていたという。そんな中に山岡鐵舟、高橋泥舟、勝海舟の顔があったのだろうか、いまも稲垣家では幕末の三舟の書を大切にしている。

木造二階建ての階段を登れば、座敷の壁に鳥橋斎栄里(1759～?)が描いた浮世絵が掛かっている。近づいてよく見ると「京三条砂場於万」とある。何うと、『三ヶ之津草嫁美人合』という三都美人画の一つ、他の二枚は「江戸両国於辰」と「大坂道頓堀於兼」だそうだ。だとすれば、なぜ「於万」にだけ「砂場」の名が付いているのだろうか?との小さな疑問がわいてくる。何か訳でもあるのだろうか、ミステリー性を感じさせる面白い絵だ。もし、この美人図の謎を解くことができれば、砂場の、いや蕎麦の歴史の一頁が浮き彫りにされるのかもしれない。

そうした武家の血筋のせいだろうか、蕎麦にも汁にも品格が備わっている。

蕎麦は汁に合わせて外二で打ち、細く白い。汁は「代々受け継ぐやり方で、返しは本返し、三か月ほど寝かせる」という。大坂城築城の世から四百余年、これが日本の蕎麦屋の歴史を背負う深い味だ。

親しくさせてもらっている稲垣さんは云う。「暖簾店だ、老舗だと申しましても、代を継ぐ者とお客様がなければ絶えてしまいます。お蔭さまで、当店は 6 代目の隆俊ががんばってくれていますので一安心ですが、日本の伝統食であるお蕎麦をお客様とともに守っていきたく願っています。」



【栄里画
「京三条砂場於万」】

6. 更科暖簾物語

「ごめんなして」。北信弁丸出しで、麻布に構える上総飯野藩(千葉県富津市)の屋敷門を叩いたのは、信州保科村(長野市)から出てきたという布屋の清助だった。

上屋敷の主は、飯野藩 3 代目保科兵部少輔正賢。清助は「殿様も元はといえばオラと同じ保科村ご出身だ。何かの縁だから信州布を買ってくれ」とか何とか言ったのだろうか。確かに保科家は北信保科村の出であった。しかしそれは今から 200 年以上も昔の話である。まだ若かった藩主正賢は清助の登場を面白がったのだろう、清助に保科家の長屋に止宿することを許し、面倒をみた。



【富津市・飯野藩陣屋跡】

当時の田舎の農民はボロを継接ぎしたり、または自ら普段着や作業着を作ったりしていたから衣料品を買う者などはめったにいなかった。その点、都会の商人や大工などの職人は、半纏、腹掛、股引を身に着けるようになっていた。だから清助は都で商いをやろうと江戸へ出てきたのであった。しかし泰平の世が訪れてからの江戸は、粗い信州布よりも少し洒落た木綿が庶民の衣料として定着しはじめていた。

江戸の初期のころの商いは、だいたいが行商であった。そんなところへ越後屋という商人が、店頭で、

現金で売るという革新的商売を始めた。それから商いは店頭販売が中心になった。また江戸町人たちは藍を基調として、茶や白や紅の細い筋を織り入れた粋で洒落た木綿縞を好むようになっていた。

清助の子孫は7代目まで何とか信州布の行商を続けていたが、8代目の清右エ門の代になると細々とした商売では埒がいかなくなっていく。そんなところへ清右エ門が言い出したのか、殿さまから言い出したのかはわからないが、布屋の者は昔から蕎麦打ちを得意としているから一層のこと蕎麦屋を開業したらどうかということになった。殿様というのは7代藩主越前守正率であった。保科一族には、敬愛の血がながれていた。そのために主君を敬う一方、布屋のような庶民を愛するところがあった。ともあれ、8代目は麻布永坂に、信州更科蕎麦処「布屋太兵衛」の看板を掲げるようになった。1789年、初代布屋太兵衛の誕生であった。店は、すぐに「保科のお殿さまのお墨付」という評判が立ち、最初から「武家相手の《御前蕎麦》の店」として順調な船出をした。

明治になって布屋は堀井と名乗るようになった。ここに中興の祖ともいべき人物が登場する。4代目の妻トモである。堀井家の菩提寺大松寺の過去帳によると、彼女は4代目の夫を1859年に、5代目の息子を1873年に失っていた。孫の6代目はまだ幼少、店の陣頭指揮をとらざるをえなかった。トモは夫の時代に評判をとった《御前蕎麦》を守り、それを改良したいと思った。苦境にたったとき、何が重要であるかを見極める力をもっていたのだろう。利口な人間には、課題さえ見つかれば解決策は辺りに転がっているも同然だった。案の定、偶々何処かの年寄が、臼屋が挽いた蕎麦粉をさらに細い篩にかけて売っているのを見かけて、「これだ！」と膝を叩いた。トモは出入りの石森製粉に相談し、より白い「更科粉」を創り上げ、更科は白い蕎麦の代名詞となった。そして、トモの跡を継いだ6代目松之助の代には、妹夫婦、母の弟、本店の一番弟子などが独立したため、ここに更科一門が形成されることになった。



【更科発祥の石碑】

7. 老舗蕎麦店の会

*銅子会

サンフランシスコ講和条約が調印され、日本の独立が回復された昭和27年の夏ごろ、江戸蕎麦の老舗2代目以上の旦那衆が蕎麦打ち名人といわれていた藤村昇太郎（「有楽町更科」2代目）、堀田勝三（初代「並木藪蕎麦」）らの話を聞きながら親睦を図ろうと集まった。会の名は「蕎麦釜の銅子の湯で産湯を使った」という粋な江戸っ子蕎麦屋の誇りから「銅子会」と付けられた。

ただ、この会の趣は一般の組織とはちょっとちがっていた。顔を揃えた店主たちの気質や心意気ということもあったのだろうか、会は単なる親睦、交流を越えて、まるで親戚どうしのような「絆」で結ばれていった。子供たちどうしは幼馴染みになり、互いの親を「おじさん」「おばさん」と呼び、大人になったときは修業先にもなった。そういう親類のような会だから、規則もない、会費もない、総会はやりたいうときにやる。

細かいルールやマニュアルに人間が縛られている今日に比べると、「こんな団体があってもいいではないか」と、返って小気味よさを感じる。

だからなのか、会発足から60年以上経つというのに、会の「顔」ともよべる会長は、堀田康一（「神田やぶそば」3代目）、萩原長昭（「巴町砂場」4代目）、安田貞男（「安田屋本店」4代目）の3名しかいない。会合の席で会長が「そろそろ引退させてくれ」と言ったとしても、みな聞かぬふり。そこには「先輩を敬う」という日本人のよき精神がうかがえる。

*木鉢会

「蕎麦屋どうしは仲がいい」。普通なら競争相手、商売仇である者と親戚以上に仲良くする。そうした不思議な蕎麦屋業界の伝統を江戸蕎麦の老舗の会「銅子会」を立ち上げた人たちが作り上げた。「木鉢会」

は、その精神を受けついで。

高度成長の時代 — 今は懐かしい言葉となったが、その幕開けは昭和 30 年だった。経済は発展し、家庭には白黒テレビ、冷蔵庫、洗濯機が揃い出し、日本人の生活は豊かになり始めた。

そんなころ、「銅子会」の子弟つまり 3 代目以上の現役の勉強会「木鉢会(第 1 期)」が生まれた。昭和 33 年だった。「岩戸景気」に沸いていた当時、蕎麦店は繁忙期が続き、新規参入も多く見られ、一部「蕎麦の味」に乱れが見られたという。そのため、蕎麦作りの技術の断絶が危惧され、暖簾をこえて家伝の技術と伝統をきちんと習得しようということになった。

呼びかけたのは、堀田鶴雄(「池の端藪蕎麦」初代)、藤村和夫(「有楽町更科」3 代目)、萩原長昭(「巴町砂場」4 代目)ら。会の名称は蕎麦作りの基礎である「木鉢」を名乗り、暖簾横断の勉強会を通して新しい時代の流れにも処することに努めようとするものであった。

会では口伝の技術に対して科学的検証も試みた。たとえば、昔から蕎麦屋の「出汁の取り方」は、沸騰した湯の中に一気に鰹節を入れて出汁を濃くとっていたが、それも実験によって鰹節のエキスは約 10 分で出ることが分かったため、伝統技術が道理にかなっていることを改めて確認したこともあった。

そして昭和 55 年、先代達の路線を引き継いで第 2 期木鉢会がスタートした。中心となったのは、稲垣隆一氏(「虎ノ門砂場」4 代目)、和久井喜治郎氏(「浅野屋本店」)、村松良一氏(「室町砂場」4 代目)、堀田康彦氏(「神田やぶそば」4 代目)らであった。初代会長には村松良一(「室町砂場」4 代目)が推され、その後は二代目堀田康彦氏(同)、三代目吉田博昭氏(「茅場町長寿庵」4 代目)、四代目萩原昭氏(「巴町砂場」5 代目)、五代目堀井良教氏(「総本家更科堀井」9 代目)が引っ張っていった。

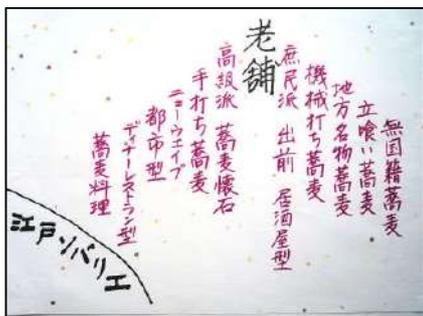
この暖簾横断的勉強会においては、蕎麦打ちの基本である蕎麦粉、江戸蕎麦の老舗の根本ともなる蕎麦汁など多くの事を採り上げた。いずれも老舗には伝統という軸がしっかりしているため、学んだものを採り入れても、その軸が狂うことなく、より美味しい江戸蕎麦を作る上での知識となっていった。

そして、この 6 月の総会で六代目会長として小高孝之氏(「神田まつや」6 代目)が選ばれた。新会長に就いた小高氏は「木鉢会の勉強会でいいのものを見たり、一流のことを体験したことが勉強になった。私を育ててくれたのは木鉢会だ」と言い切る。それゆえに「会員にとって、何があっても木鉢会の会合には参加したいというような優先順位一番の会にしたい」と抱負を語る。

8. 明日へつなぐ‘暖簾’の思想

以上の暖簾物語を見て、「暖簾システム」というものがあるとしたら、次のようなことだろう。

【住込み・弟子入 ⇒ 修業・学ぶ ⇒ 独立・暖簾分け】



【住分け蕎麦界の図】

その基本には、‘家’の思想が横たわっており、そのことが維持システムの役割を果たしていたことはいまでもないと思う。

そして、こうした老舗を大黒柱として、様々な蕎麦屋がピラミッドのように広がっていくのは業界としても望ましいことである。

その象徴として、銅子会、木鉢会の存続活躍には価値があると思う。

さて、わが国では、近ごろ「後継者 難」といわれるようになっていたが、さらに最近になって「難」から「後継者 無」に陥っているようだ。

それは、戦後の自由民主主義が、そして高度経済成長が、過去の人間関係を革新的に変化させたせいであろう。言い換えれば、中根千枝の『タテ社会の人間関係』のベストセラーにそれが表れていた。つまり日本中で「タテ社会」は前近代的という大合唱が起きて、父親・年長者・親方などの権威が崩壊してしまったのである。

そんな中、「Do It Yourself」や「手作り」ブームから、「コーヒー淹れ」や「蕎麦打ち」などが流行ってきた。その光景は、小生の拙い小説『コーヒー・ブルース』でも少しだけ描いてみたが、それはともかくとして、このような流れから蕎麦界も変化の波が襲来していた。

つまり、かつてのように**弟子入修業して、独立暖簾分け**してもらうのではなく、**蕎麦打教室で学んで開業**するという人たちが現れた。言い換えれば、「暖簾システム」に終止符が打たれたのである。

ただ一方では、住込みの必要がなくなったこともあって、女性にも蕎麦店開業の機会が訪れたのは好ましい傾向であった。

しかし、その後わが国は高度経済成長から、バブル崩壊を経て、もうひとつ問題が生じた。それは人口減少だった。ほとんどの人はこのことを予測していなかった。

つまり、1)かつてのような「タテの力学」は通用しなくなった上に、2)人口構成は逆三角形となり、若者が少なくなったのである。

社会がそうであるなら、蕎麦界においても然りで、後継者問題が生じることになった。

老舗には後継者がいない。蕎麦打教室出身の蕎麦店には弟子がいない。

そういう現状に直面した。

じゃ、「後継者をつくらなければならない」。

それは分かっている。

しかし、ほとんどの人はその店の問題とするだけで、誰も社会疾患 — 1)人口減少、2)ヨコ社会、にメスを入れようとしなかった。そのため【人口減 × ヨコ社会】がますます進行することになって現在に至るわけである。

では、昔のように 1)人口増と、2)タテ社会に戻そうか。

それは無理である。流れを遅らせることはできても、流れ自体を変えることは、西から東へ流れる気流を逆流させるように不可能ある。

どうすればいい、何か解決のヒントになることはないか？

ここに、注目すべき活動をしている人がいる。

「大塚長寿庵」の女将松井まさ子さんが行っている「そばこん」、つまり「蕎麦屋で婚活」である。

女将は参加者に明快に言っている。「ここは飲み会の場ではありません。結婚相手を探す場です」。すなわち、ここは明日へつながる相手を求める場なのだ、と。目的が明快だから、参加者は真剣になる。したがって成婚率は高いし、二世も誕生している。

この考え方を導入すれば、蕎麦打ち教室も必要であるが、それ以上に**明日へつながる後継者養成所とか、経営学を目的とした学校**が望まれるということである。

ただし、蕎麦界ではどうしても蕎麦打ち名人が優先する。また名横綱が名親方、名選手が名監督として期待される日本では壁がある。

しかし、それは蕎麦職人や料理人や趣味の世界の発想である。

「大塚長寿庵」の女将が明言しているように明日へつなぐ作業をしなければならない。

そういう志をもったプロデューサーが主宰するなら、技術も文化もさらに進歩することができるだろう。

さらに見渡せば、有能な方はたくさんいらっしゃる。

たとえば、このことを一番嘆いている「流石」グループの女性社長藤田千秋さんだ。現に、彼女は自店で働く皆、店を持ってほしいと支援している。

また、社員に直接「独立しろ、自分の店を持て」と発破をかけるのは、「本陣房」グループの山本社長だ。

「小松庵」の小松社長は、「蕎麦職人の地位を高めたい。フランス料理のシェフやパティシエだけが一流ではない」とおっしゃって《ディナーに蕎麦料理》を提唱され、蕎麦屋のレベルを高めようとしている。

「かんだやぶ」の堀田社長は、「店が百年残るためには、町が百年先も栄えていなければならない」との信念から、「町にとって価値ある店、店があることで魅力的な町に」を目指しておられる。



【「そばこん」
スタッフ
Tシャツ】

「門前」の浅田社長は、深大寺の蕎麦屋はお寺さん(深大寺)あってこそという考えから、深大寺地区の活動に熱心に取り組まれている。

老舗「更科堀井」の堀井社長は蕎麦界に限らず、和食界や食全体に目を向けた幅広い活動をされ、また海外活動も盛んだ。

他にも、今までお会いした方の中にはたくさん素晴らしい人たちがいらっしゃるが、この方たちの行動が、何か突破口になりそうな気がするが、いかがだろうー。

《参考》

- * マックス・ウェーバー『プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精神』(岩波文庫)
- * 加地伸行『沈黙の宗教 儒教』(ちくま学芸文庫)
- * 中村雄二郎『術語集Ⅱ』(岩波新書)
- * 中根千枝『タテ社会の人間関係』(講談社新書)
- * 中根千枝『タテ社会の力学』(講談社新書)
- * 坂田秀夫・由美子によるフレスコ画「ヒゲタの醤油づくり」(ヒゲタ醤油にて撮影)
- * にんべん社屋写真(株)にんべん提供)
- * 『二千年袖鑑』(虎ノ門砂場にて撮影)
- * 栄里画「京三条砂場於万」(虎ノ門砂場にて撮影)
- * 平成 15 年江戸ソバリエ・シンポジウム「江戸の蕎麦」
(「有楽町更科」藤村和夫、「巴町砂場」萩原長昭、「かんだやぶそば」堀田康彦、「神田まつや」小高登志)
- * 平成 20 年江戸ソバリエ・シンポジウム「江戸蕎麦の暖簾ひきつぐ心意気」
(「茅場町長寿庵」吉田博昭、「巴町砂場」萩原昭、「更科堀井」堀井良教、「神田まつや」小高孝之、「かんだやぶそば」堀田康太郎)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑥ 更科」(『蕎麦春秋』vol. 19)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑦ 本陣房」(『蕎麦春秋』vol. 20)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑩ 銅子会と木鉢会」(『蕎麦春秋』vol. 23)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑪ 総本家小松庵」(『蕎麦春秋』vol. 24)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑫ 砂場」(『蕎麦春秋』vol. 25)
- * ほしひかる「暖簾めぐり⑱ 流石グループ」(『蕎麦春秋』vol. 31)
- * ほしひかる「蕎麦夜噺 第十五夜 俳諧と蕎麦切は江戸の水によく合う」(平成 19 年 1. 2 月号『日本そば新聞』)
- * ほしひかる「蕎麦夜噺 第二十七夜 栄里、『三都美人図』を描く」(平成 21 年 9~11 月号『日本蕎麦新聞』)
- * ほしひかる「蕎麦夜噺 第三十一夜 大坂屋砂場と山岡鉄舟」(平成 22 年 11~23 年 1 月号『日本蕎麦新聞』)
- * ほしひかる『コーヒー・ブルース』(『フードボイス』)

- * 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
深大寺そば学院 学監
武蔵の国そば打ち名人戦 審査委員長
エッセイスト

[終]