

なぜ日本人は蕎麦を打つのか？

— 手学てがくのススメ —

江戸ソバリエ協会 理事長 ほしひかる

☆国生み神話

心理学者で江戸ソバリエの伊藤淳子さん(埼玉工業大学心理学科准教授)が埼玉工業大学の第20回若手研究フォーラムで「蕎麦と日本人の心」を発表されました。

そのなかで、伊藤さんは「なぜ男たちは蕎麦を打つのか？」と設問され、日本の国生み神話と結びつけられていました。

国生み神話というのは、高天原の神々に命じられたイザナギの命みこととイザナミの命の二神が日本列島の島々を創世するという話です。命じられたイザナギとイザナミは、天と地を結んでいるという「天浮橋」に立って神々から与えられた天沼矛で、混沌とした地上を掻き混ぜました。すると矛から滴り落ちたものが積もって最初の島ができ上がりました。島は自ずから凝り固まってできたということから「オノコロ島」と名付けられました。その島でイザナギとイザナミは結婚して、今の淡路島、四国、隠岐の島、九州、壱岐、対馬、佐渡、大和(大倭豊秋津島)からなる日本国(大八島国)が誕生したというのです。

このような日本神話からの着想を伊藤さんはどこで得たかといいますと、同じ神話のニニギの命が降臨するときの眞床被まど おぶすま衾ふすまからだというのです。

ニニギは天照大神の孫で神武天皇の曾祖父のため「天孫」ともよばれています。また眞床被衾とは寝具のことで、ここからこの寝具が天孫の証として新嘗祭で使用されることになっています。



【令和天皇大嘗宮】

伊藤さんは、その眞床被衾と、蕎麦の生地を延すときや切るときなどに使う俎板の上の打粉(麵棒や打ち台に生地がつかないようにするための粉)の白さとの類似点に注視し、打粉の白さから眞床被衾を連想し、さらには混沌とした物(蕎麦粉)を掻き混ぜると別の何かが誕生するということに人は興味をもつのではないかという説を立てられたわけです。

この発想には鋭い直観とかなりの想像力が必要でしょう。とても素人の私にはこれ以上、神の領域へ近づくことはできません。

ただし、人類学者のレヴィ=ストロースという人が、神話とは理解しがたい自然の事象と、人間の世界とを調停する手段であるとしています。また彼は神話と料理には相同性があると述べて「料理の三角形」を提案して料理界に大きな影響を与えた人ですから、神話から読み解くということについては大変興味深く思っています。

☆手の感触

ところで、伊藤さんは「なぜ男たちは蕎麦を打つのか？」とされていましたが、今や蕎麦打ちには多くの女性が進出し、また男性よりも上手なところがあります。

したがってここでは「なぜ日本人は蕎麦を打つのか？」として話を進めます。そこで思い出しましたが、哲学者で蕎麦通でありました石川文康先生に生前、同じ設問でうかがったことがありました。そのとき先生は、子供のころのお砂遊び、泥んこ饅頭作り、室内なら粘土遊びの手の感触には精神的癒やしがあり、あのころの幼児体験が無意識のなかにあるとおっしゃっていました。

その後、江戸ソバリエの仲間が「そばスマイル・ケア研究会」を立ち上げたとき、伊藤さんも参加されて、心理療法の一つの「箱庭療法」ですとおっしゃっていました。確かに「手の感触(手触り、肌触り)」というのは人間にとってたいへん重要だと思います。医療上でも手当という言葉を使いますし、触診が重要な医療行為であることも領けます。

また哲学者のサラ・ウォースは、taste(味覚)の語源というのは厄介で、ラテン語のtasto(触れる)からきていると言っています。「味覚」ですら「触れる」ことから始まるということは、人類の感覚の原初は「触れる」ことにあるのかもしれませんが。ですから、触診や箱庭療法は有効的なのでしょう。

また、蕎麦界には「手打ち蕎麦」という言葉があることはご承知だと思います。その語源の一つは「手ずから(=自ら)打つ」という意味からきているといえます。

それに加えて、もしかしたら「手触り」ひいては「手仕事」が大切だという意味もあるのかもしれませんが。実は、江戸ソバリエ協会が主催する江戸ソバリエ認定講座では、蕎麦打ちを学ぶことを「手学」と称していますが、その理由は「手の感覚」を大事にしたからです。

☆体系的な日本文化

さて、問題の「なぜ日本人は蕎麦を打つのか？」ということですが、その前に江戸の蕎麦屋の登場を確認しなければなりません。

喜田川守貞著の『守貞謾稿』では、江戸初期に浅草の待乳山まつちやましょうてん 聖天の門前に「奈良茶飯屋」が開店したのが、日本における外食店の祖だとしています。

外食店は多くのお客が見込まれる都会でないと成り立ちませんし、貨幣経済がうまく機能しないと経営できません。ですから、戦乱が終息して平和が訪れ、貨幣経済がうまく動き始めた江戸初期の「都市江戸で外食店の営業が始まった」というのは歴史上理屈に合っています。その奈良茶飯屋に続いて登場したのが蕎麦屋です。浅草とか日本橋辺りで商いが始まったようです。

そもそもが日本で麺類を食べるようになったのは室町時代です。留学僧たちが点心料理を南宋から導入したのが始まりです。その点心料理の中に麺があったのですが、彼らは製粉・製麺するための石臼、麺打ち道具、ならびに作り方を日本に伝えました。それは主として寺社内で作られて、『料理物語』にあるように「後段」として料理の最後に食べていたようです。それは少量の冷麦、切麦、蕎麦切などでした。その後段の麺を独立させて単品として売り出したのが麺屋の始まりです。

ところが、新都江戸は、京と風土も気質も違い、また自由度もありました。次第に江戸の水に合った「江戸の味」が育っていきました。つまり鰹節の出汁と濃口醤油による返しでした。まずそれを使った蕎麦つゆが江戸中期に完成し、蕎麦は打ち方も江戸式が独自に工夫され、二八の《ざる蕎麦》を主とした涼味の、後世でいう「江戸蕎麦」が生まれました。かくて「蕎麦は江戸を盛美とす」とまでいわれ、江戸中期に上梓された『蕎麦全書』には江戸の高級蕎麦店をたくさん紹介してあります。

繰り返しになりますが、現在の蕎麦界では江戸中期以降に江戸独自の蕎麦の打ち方が誕生したことは、現在広く認められています。これを「江戸式の蕎麦の打ち方」と言ってよいと思います。

それ以前の昔は、おそらく各地に打ち方の流儀が数多^{あまた}あったと思います。その混沌とした中から、江戸式の蕎麦打ちが自ずから固まって標準化されたからこそ、現在の蕎麦打ちの繁栄があるのだと思います。

それはどういうものかと言いますと、三本の麺棒を使って、四角に延し、麺は庖丁で細く、長く切るといいますが、詳しいことにつきましては、鶴飼良平監修・指導、荒井正憲解説（江戸ソバリエ講師）の教本、あるいは安田武司（江戸ソバリエ・ルシク講師）の解説書などをご覧いただければ明解ですので、ここでは詳細は省きます。

ただ申し上げておきたいことは、日本文化の特徴というのは体系的に整えられているところにあるということです。そのことは、多治見貞賢の「庖丁式」、世阿弥のお能、池坊のお花、そして利休のお茶などを見ても分かりますが、「文化」とは人の手が加わっていることであり、また「人の手」とはあえていえば、素人より専門家または視野の広い知識人、当然ながら地方より都会が文化的です。ですから、お江戸育ちの日本蕎麦もまた、上述したような文化人たちによって体系的に標準化されています。この文化性は他の麺類には見られないものです。

さて、本題の「なぜ日本人は蕎麦を打つのか？」という問いに対しては、江戸の蕎麦職人たちによって江戸式の蕎麦の打ち方の標準ができたからこそ、後世の人たちはその標準化されたものを標として、蕎麦打ち上達の階段を上ることができるようになったといえるのではないのでしょうか。

こうして粘土遊びの手の感触、それによる国生みとまではいかなくても新しい物を作り出す喜びを基台として、わたしたちはきれいな蕎麦、美味しい蕎麦を打つことを目標にして到達までの道程を楽しんでいるものだと思います。

以上のことを踏まえ、江戸ソバリエ協会では「江戸蕎麦」を次のように定義しています。

= 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 引き継がれる日本の蕎麦。=

最後になりましたが、伊藤さんのお話から、「なぜ」の解明には神話学、心理学、哲学、歴史学など多方面からの視点が必要だということを痛感しました。あつく御礼申し上げます。

《備考》

1) 手学、舌学、耳学の読み方について

江戸ソバリエ協会が主催しています「江戸ソバリエ認定講座」では、蕎麦打ち講座を「手学」、知識講座を「耳学」、食べ歩きを「舌学」、と称しています。これらは新しい言葉ですので、いずれも分かりやすく湯桶読み(訓・音読み)で読むことにしています。

2) 「江戸式」という言い方について

「式」：一定の標準の意味です。使用例として公式、正式などの語あります。

「流」：流派、仕方などの意味です。使用例として自己流、私流などの語あります。

よって、江戸で体系的に標準化された蕎麦の打ち方は正式(正しい方式)の意味をふくんで「江戸式」と表記しました。

《参考》

鶴飼良平 監修指導、荒井正憲 解説『江戸流そば打ち』(柴田書店)

安田武司 著『名人による「そば打ち」とその科学』(アグネ承風社)

ほしひかる 著『新・みんなの蕎麦文化入門 お江戸育ちの日本蕎麦』(アグネ承風社)



以上

食から日本を考える。

ニッポン
フード
シフト