

寺方蕎麦ものがたり

～ 浮岳山深大寺の水車と萬年山相國寺の水車 ～

ほしひかる

江戸ソバリエ協会 理事長
深大寺そば学院 學監

☆浮岳山深大寺の水車

令和5年6月、第11期深大寺そば学院が開講した。学院の講座は蕎麦栽培と、蕎麦打ちと、座学などからなっている。

私は座学【**深大寺蕎麦**】の講義を継続して担当させてもらっているが、「深大寺蕎麦」には一般的に三つの意味がある。

一つは、**栽培蕎麦**としての深大寺蕎麦、つまり**深大寺在来蕎麦**のことと言い換えてもよいが、『蕎麦全書』には深大寺蕎麦は「風味がよい」とか「形が少し違っている」などと記してあるから、蕎麦栽培の視点からそういうことを考えてみるのもいいと思う。

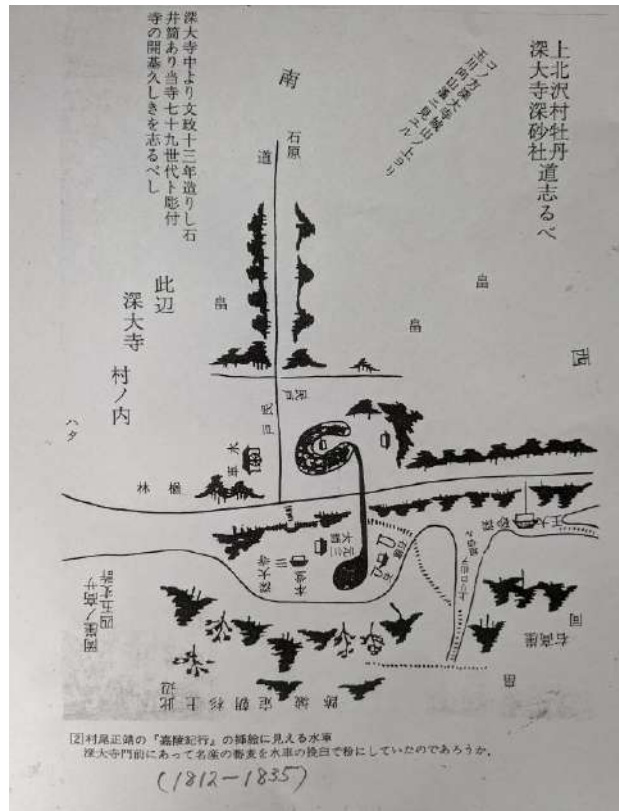
二つは、**深大寺地区で営む蕎麦屋の蕎麦**、いわゆる「**門前蕎麦屋**」である。ただ深大寺門前の蕎麦屋の興隆は近年のことであるから、ここではあまり考慮することはないと思う。

そして三つ目は、**浮岳山深大寺で振舞われていた蕎麦**、すなわち江戸蕎麦以前の蕎麦、後世【**寺方蕎麦**】と呼ばれるようになった振舞蕎麦であって、これは蕎麦史上まことに重要である。敢えて言えば、現在【**寺方蕎麦**】について考える場合は、ここ「**深大寺そば学院**」をおいて他にないと思う。

考えの手掛かりとして、『江戸名所図会』の「深大寺蕎麦」の絵は見逃せないだろう。その絵は、編者の齋藤幸孝と画家の長谷川雪旦が取材のために訪れたときの浮岳山深大寺住職によるご接待とされている。私はその時期を1815年か16年の秋と推定しているが、この**ご接待**について研究することはまことに大事であると思う。

そういうこともあって、講義は『江戸名所図会』および『蕎麦全書』に書かれている「深大寺蕎麦」を軸にすすめているが、当然毎回新しい情報も入ってくるから、その都度新たに講義の準備をする。

実は、今回の新情報が本論「**寺方蕎麦ものがたり**」の出発点となるのだが、その新情報とは一枚の挿絵だった。その挿絵は、清水徳川家(屋敷は現在の武道館付近にあった)の広敷用人(大奥の取次役)村尾正靖(嘉陵)が、深大寺地区を訪れたときに書いた紀行文『**嘉陵紀行**』(1812～35)の中の深大寺地区の地図である。



〔『嘉陵紀行』〕

見て、驚いた。

挿絵をご覧になって、すぐお分かりの人もいるだろうが、江戸ソバリエの皆さん、とくに江戸ソバリエ寺方蕎麦研究会の皆さんが大変お世話になっている蕎麦屋「門前」の敷地なのである。

さっそく、店主の浅田様にご連絡したが、その前にご紹介したい史料がまだある。

先ずは、天保 12(1841)年の『深大寺本寺及末寺分限帳』。それには「門前地借四軒 内水車壹ヶ所此地代金壹両」とあるという。これをどう読み解けばよいか。

私は以下のように解釈する。

山門の前辺りも浮岳山深大寺の寺域内である。だから浮岳山深大寺は四軒に土地を貸している。そのうちの一軒は水車とともに一両で貸している、と「水車」を明記しているところに注視したいと思う。なぜならこの水車は浮岳山深大寺の水車だからこそその明記であろう。また村尾嘉陵が見た水車も、年代からみて『分限帳』記載の水車であることはまちがいないだろう。

もう一つ、別の史料がある。

明治 7(1874)年 5 月、神代村深大寺字寺山 4064 番地に滝柳伊右衛門という人が関係する、水輪 1 丈 5 尺(約 4.5m)、搗臼 8 個・挽臼 1 個の水車が精穀・製粉していて、それは「滝柳水車」と呼ばれていたという。

それがどのくらいの大きさの水車かというと、現在深大寺地区のバス通り沿いに水車館があるが、その水輪は約 4m、搗臼 5 個、挽臼 1 個であるから、それよりやや大きかったとみてよいだろう。



〔深大寺水車館〕

また、滝柳という姓氏を姓氏辞典で確認すると、深大寺元町を本拠地とする氏族であり、浮岳山深大寺が作成した年表に「1841年、滝沢政五郎、狗犬一對寄進」とあるから一帯の豪農であったのだろう。

ところで、「字寺山 4064 番地」であるが、それは現在の調布市深大寺元町 5-13 付近]すなわち「門前」の住所である。

そうすると、『嘉陵紀行』の水車、『分限帳』の水車、「滝柳水車」は、みな同じ物であるとみてよい。そして明治になってわざわざ「滝柳水車」と名付で呼ばれるようになったのは、豪農の滝柳伊右衛門が浮岳山深大寺から譲り受けたことだろうことが考えられる。しかも元「浮岳山深大寺水車」の「滝柳水車」は昭和初期ごろまで稼働していたという。

そこで、浅田様にお会いした。

「水車も、滝柳さんという名前も記憶がある」とおっしゃる。

浅田様は昭和 30 年の写真を見せながら、説明された。



〔昭和 30 年ごろの「門前」と福満橋〕

写真の昭和 30 年は「門前」(写真左側)が蕎麦屋を始めた年、当時は向かいの「嶋田屋」(写真では右側)と二店しかなかった(現在は二十余店)。

その門前の少し先に一本の溝らしきものが参道を横切っている。これが水車用の水路で水は右から左へと流れていた。その左側先は急に崖状になっていて、その落差で水車が回っていたという。

ただし、現在訪ねても、水車も水路もない。加えて、写真にはなかった新たな水路(川)が流れ、福満橋(昭和 60 年)ができている。昭和 30 年の写真では、水車用水路の少し先の二本の柱が立っている所に、新たな水路ができたように見えるが、実は暗渠だったのが明るい世界に顔を出したということらしい。

福満というのは、浮岳山深大寺を開創した満功上人の父親だと伝えられているから、父福満を経なければ、満功上人開基の浮岳山深大寺へは行けないという意味で橋が架けられたのだろうか。

ともあれ、これまで縷々申上げたのは、浮岳山深大寺というお寺が江戸時代に水車を有していたということを示したかったわけである。

そしてその蕎麦粉で打った蕎麦切が『江戸名所図会』の「深大寺蕎麦」に描かれているように、齋藤幸孝と長谷川雪旦が深大寺住職にご接待(1815 年,16 年)されて食したのでろう。



〔深大寺蕎麦『江戸名所図会』〕

この浮岳山深大寺のご接待であるが、実は寛文年間(1661～73)にこういう川柳がある。

「棒の手を馳走に見せる深大寺」

私はこの寛文年間の川柳を重視している。

というのは、寛文年間(1661～73)というのは、寛永年間(1624～44)に「正直蕎麦」、寛文年間に「慳食蕎麦」など、日本に、江戸に、蕎麦屋という外食屋が初めて誕生したころである。であるのに、寛文年間の深大寺では、すでにご接待蕎麦が振舞われていたのである。この状況を補う史実として、伊藤好一によれば、水車は江戸初期には武蔵に伝わっていたという。

かくて、浮岳山深大寺の【寺方蕎麦】のご接待は、江戸初期の 1660 年ごろから江戸後期の 1820 年ごろまでは行われていたとみてよいと思う。

《参考》

伊藤好一『武蔵野と水車』

小坂克信「地域の食生活を支えた水車の技術 ― 野川を中心に ―」

浅田様所有写真

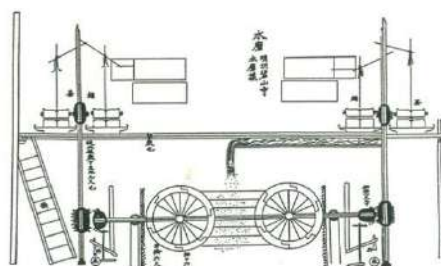
『江戸名所図会』

『蕎麦通』復刻版『そば通の本』

☆萬年山相国寺の水車

そこで日本の水車の歴史を見てみることにしよう。

始まりは、南宋に留学していた円爾が「水磨の図」を持ち帰って(1241年)からと言っても過言ではない。



茶、小麦の製粉と米搗 無著道忠撰『大宋諸山図』に収められた明州碧山寺の水磨。円爾弁円(聖一國師)が仁治2年(1241)に中国から持ち帰ったといわれるもので、精米、製粉機の図ではあが国殿古、京都、東福寺。

近年、円爾の出身地である静岡市が、図にしたがって復元したところ、搗臼2個挽臼2個を動かすことのできる**最古の水車製粉装置**の図面だったことが明らかにされた。



円爾「水磨様」製作:静岡市・聖一國師顕彰会



また、円爾帰国後まもなくして、国産の粉挽の石臼が作られたようで、東大阪市西ノ辻遺跡(鎌倉中期)から出土した国産粉挽臼は日本最古と言われている。

だとすれば、円爾が持ち帰ったのは単に「水車の図」ではなく、**粉食のわが国への導入**すなわち製粉機、麵の作り方、その道具、麵の食べ方であった、と理解すべきであると思う。ただしあくまで宗教修行の一環としての齋(昼食)・点心(間食)の導入である。言葉を換えれば、先輩の栄西・道元の方角を逸脱するものではないと思われる。

こうした円爾の種蒔きのおかげで、次の室町時代になると麵文化が発芽した。

ところがこの室町時代というのは不思議な時代である。乱世であったことはいうまでもないが、同時にわが国に初めて**都市文化**(京文化:ちなみに第二次都

市文化は江戸文化)が咲き誇った時代でもある。

その都市(室町)文化の花を咲かせた男が足利三代将軍義満だと指摘するのは、作家の山崎正和である。義満は武家の棟梁でありながら、**武力**よりも、**権威**(他人を心理的に支配する無形の力)を求め、天皇・公卿文化を愛したという。その結果、能、茶道、料理などが室町文化として発展していった。

一方で、義満は**権力**操作も巧みだった。

その表れが五山制度(別格南禅寺、第一位相國寺、第二位天龍寺、第三位建仁寺、第四位東福寺、第五位万寿寺)である。義満は、全国の寺院を管理するために萬年山相國寺を五山第一位とし、その相國寺鹿苑院に監督官としての僧禄司を、そして副僧禄司を蔭涼軒に置いた。なお、義満が御所の前の相國寺を第一位にしたのは、御所を監視するためであったと私は考える。

当然、最高権力者の居る相國寺鹿苑院や蔭涼軒には訪問客が多かった。その席に齋や点心が供され、南宋渡来の餅麵類が供されていた記録が『蔭涼軒日録』に残されている。それによると、相國寺雲頂院では冷麵が、林光院では蕎麦が、雲沢院では饅頭が作られていた。なぜこうした麵類を作ることができたかという点、『蔭涼軒日録』の記載によれば 1459 年には水車を再建し、移動させたというから、**相國寺内には水車が設置され、動力による製粉**が行われていた、と考えるのは麵類史研究家の伊藤汎である。



〔萬年山相國寺水車の想像図〕

確かに、水車製粉は、手挽きより効率よく大量の製粉ができるから、多数のお客に対応できる。そこで伊藤説にしたがって調べてみると、相國寺は鴨川から水を引いて、その水を御所へ通していた。余計なことだが、御所より相國寺の方に水の優先権があったのである。

こうして、室町時代には相國寺などの禅宗寺院を中心に、素麵、饅頭、冷麵、蕎麦、切麦などの麵文化という芽が出るわけであるが、それも**水車製粉のおかげ**であった。

《参考》

東福寺

静岡市・聖一国師顕彰会

伊藤汎著『つるつる物語』

出水力『水車の技術史』

ほしひかる 小説「相國寺の水車」(平成 18 年 7 月 15 日号『日本そば新聞』)

☆寺方蕎麦

では、それらの麺とくに蕎麦は、どのようなもので、どのように食されていたのだろうか？

その前に背景として、鎌倉・室町時代の料理形式を見てみよう。

(1)鎌倉・室町時代の料理形式

◎**精進料理**：武家政権の鎌倉時代になると、宗教は中国から移入された禅宗が、武士の気質に合っていたためか盛んになり、これにともなって中国の禅宗寺院で行われていた料理の考え方や技術や作法が日本の寺院でも行われるようになった。なかでも永平寺の料理は、日本の精進料理の原型となったことは広く知られている通りである。

また、とくに日本人にとって意義深かったのは、栄西の五味論(酸・辛・苦・甘・鹹)や道元の六味論(苦・酢・甘・辛・鹹・淡)によって、日本人が味覚を認識するようになったことである。そこから次第に日本に合った味覚、すなわち**道元の“淡味、から日本独自の“旨味、が芽生えたのだらうと私は考える。**

肝腎の麺であるが、室町初期においては、中国から移入された點心に各種麺類が食されていたこと(『庭訓往来』)に注目したい。

◎**本膳料理**：武家政権になると独自の供応料理が創り上げられた。それが鎌倉時代の「**垵飯**」や室町時代の「**御成**」である。ともに主従の契りを表現する飲食儀礼だといえる。この新しい料理は、これまでの公家料理を受継ぎつつ、精進料理の技術を採り入れて成立した。

本膳は、式三献、七五三本膳を中軸として種々の形式のものができたように、これまでなかった料理の体系が確立された。食べ方は、海のもの、山の物、野のもの、里の物の順で食べる。献立は、一汁三菜、二汁五菜、二汁七菜、三汁十一菜など。配膳の順も決まっていた。

そして、室町中期の足利義政の代になると、戦国大名たちは四條流、大草流、生間流、進士流などの庖丁人(料理人)を抱え、**庖丁式(料理法)**が大躍進した。



〔四條流庖丁式〕

◎**懷石**：禅僧は午後は食事をとらないのが基本であるが、軽い食事「懷石」をとっていた。「懷石」を説明すれば、これだけだと言える。

一方では、**茶**が**禅道**の影響を受けて茶道となり、それと先述の**料理法**が結びついて、茶が主役という世界でも珍しい**茶懷石料理**(飯・汁・刺身・椀盛)ができあがった。

この茶懷石が和食に与えた影響は大きく、「新鮮さ」、「良質な材」を選び、それに適する料理法という和食の心がここから生まれた。

なお、当時の料理は発展途上であり複雑ではあるが、形式の大枠としては以上である。言えることは、現在の和食の原型がここに見られるということである。したがって、私は**和食**とは武家政権の時代に誕生した料理だとしている。

《参考》

ほしひかる「日本料理と和食」

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/20160829hoshi.pdf>

『日本の料理』(『淡交』)

熊倉功夫『日本料理文化史』(講談社学術文庫)

ほしひかる「小説 栄西『喫茶養生記』」(平成 18 年 5 月 15 日号『日本そば新聞』)

ほしひかる「小説 道元『典座教訓』」(平成 23 年 5 月 15 日～7 月 15 日号『日本そば新聞』)

ほしひかる「小説『四條流庖丁式』」(平成 23 年 8 月 15 日～平成 24 年 5 月 15 日号『日本そば新聞』)

(2)寺方蕎麦の席

相國寺の例からは、鎌倉・室町時代に麵類は精進料理の点心として食されていたことが分かる。

また茶道史学者の熊倉功夫は「本膳料理、懷石、現代の宴会」を比較しているが、そこには本膳料理に麵が入っていたことを示している。

ここから考えられるのは、大陸の影響が強い精進・本膳料理の初期には麵類が供されていたことがうかがえる。

ただ残念なことに、それらの麵とくに蕎麦が、どのようなもので、どのように食されていたかが見えてこない。

そこで、次の時代の江戸初期(1600 年代)の史料を見てみたいと思う。なぜ「江戸初期」かというと、江戸中期(1700 年代)には、寺方蕎麦の後段から独立して蕎麦屋の蕎麦が生まれ、いわゆる「江戸蕎麦」の時代に入っていくから、参考にならない。そこで前の時代の江戸初期を中心とした江戸蕎麦前期の景色を見てみようというわけである。

*1351 年以前、京 覚如邸

本願寺三世覚如(1270～1351：親鸞の曾孫)邸でのご接待の絵である(1351 年制作)。左側が厨房、そこで料理の支度をしているが、麵は時代的に素麵である。

大笹に盛ってあって、汁を味見している者もいる。木椀が用意されているから、左側の部屋に居る客(僧侶、公卿)は、素麺をこの木椀で食べるのだろう。（『慕婦絵詞』）

なお、断っておくが、この絵は鎌倉時代であって、江戸初期ではない。ただ麺を食べる絵は、これが史上初出の貴重な史料であるため、「寺方蕎麦」の研究をこの絵から始めたい。



〔覚如邸〕

*1574年：信濃・木曾 定勝寺

木曾氏の菩提寺定勝寺(中山道須原宿：嘉慶年間創建)仏殿の唐戸修理の祝に金永なる人物が蕎麦切を振舞った。（「信濃史料 - 番匠作日料記」）

史料を発見した郷土史研究家の関保男や小林計一郎によれば、室町中期から辺りの寺院では齋や点心に素麺などの麺類が作られていたという。つまりは先述の相國寺と同じことが行われていたのである。

このことは、定勝寺に「民謡 須原ばねその里」の碑が建っていることと無縁ではないだろう。なぜなら「ばねそ」踊りの源流は、民謡研究家によれば京・賀茂の「はねす節」であるという。私は、京と木曾を行き来していた番匠(寺大工)が嘉慶年間(1387～89)に須原へもちこんだものと見ている。

いえば、京と東国を結ぶ中山道は、京の麺文化も踊り文化も通る街道でもあった。



〔定勝寺〕

*1614年：江戸 常明寺

慶長十九年二月三日、尊勝院(京)慈性と薬樹院(近江)久運と東光院(江戸)詮長が、町(江戸神田界限)の風呂へ行ったが、人多くて戻り、常明寺で蕎麦切を振舞ってもらった。(『慈性日記』)

『慈性日記』は、江戸での蕎麦切の初出として有名な史料であるが、3名が食べた蕎麦切の具体的なことは分からない。ただ蕎麦切が、先の本曾を経て、すでに江戸入りしていたことが分かる。

余談になるが、常明寺は現在、存在していない。そのために「常明寺は何処に在ったか？」という謎解きも話題になっているが、私は神田説を唱えている。なぜなら慈性は度々神田の法性寺を宿にしているし、3名が行った「町の風呂」を有名な神田の丹前風呂とみれば、丹前風呂からそう遠くない所に常明寺が在ったと考えてもよいだろう。丹前風呂は現在の神田小川町・神田淡路町・神田司町界限にあったから、常明寺の所在は現在の「かんだやぶ」辺りではないだろうか。



〔寺と書かれたいづれかが常明寺か！〕

*1622年：大和郡山 奥平金弥宅 茶会

元和八年十二月四日、郡山城の重臣奥平金弥宅にて茶会。奈良奉行の中坊左近秀政、興福寺一乗院の坊官中沼左京、興福寺一乗院の坊官別所宮内卿(次兵衛)、そして辻七右衛門と、松屋久好の5名が招かれる。

茶会の記録では蕎麦切が出ている。

日野うどん又蕎麦切 肴色々 菓子餅・栗・牛蒡 (『松屋会記』)
茶会の席に、蕎麦切が入っている献立が具体的に記録されている史料として有名である。

***1626年：京 尊勝院**

寛永三年八月十八日、慈性が、東條安長、花房正榮、内藤采女を尊勝院数寄に招き、茶と、後段に蕎麦切を振舞う。(『慈性日記』)

ここから、茶会の、後段に蕎麦切が出されていたことが分かる。

ちなみに、「後段」という言葉は史料では1506年から1643年まで見られるから、後段に麵を出すことは江戸初期までは続いたという見方も出てくる。



〔尊勝院〕

***1629年：京 妙満寺 俳席**

十一月の末、松永貞徳(1571～1654)の門人山本西武(1610～82)が京二条寺町の妙満寺で「雪の会」と称する百韻興行を催した。このとき、俳席に出席した人たちが会食した料理は、簡素で礼儀正しく、酒は終わりに少しだけ出たという。

以後、俳諧の会食を「俳席料理」というようになった。そしてこの俳席料理が華やかになっていき、後の「会席料理」となったといわれている。

なお、妙満寺との縁は、妙満寺成就院の日怒上人が貞徳の門人だったことによるが、そのため貞徳は妙満寺の枯山水も造営している。

***1636年：信濃 贄川駅**

四月四日、尾張藩主徳川義直一行は、野州日光山参詣のために中山道に行くが、その途中の木曾贄川駅で一行は蕎麦切を振舞われた。

蕎麦切は冷たく、つゆは大根の絞り汁に少量の醬を混ぜ、薬味に細かく切った鰹節と葱であった。随行者のなかには数十杯もお代わりする者がいた。(法眼杏庵正意『中山日録』)

蕎麦切、つゆ、薬味が具体的に記録されている史料として有名かつその内容は貴重である。全体的には『本朝食鏡』に記載されていることと同じであることから、これが江戸蕎麦以前の姿であることはまちがいない。とくに「何杯もお代

わりした」という記述から、後代のように付けて食べる法ではなく、覚如邸の厨房にあったような木椀に入った蕎麦切に汁を和えて食べている姿が見えてくる。また「冷たい蕎麦切」という記述によって、蕎麦切は冷たい麺であったこと分かり、後世に器の蒸籠を説明するために用いられた「蕎麦はもともと蒸していた」という風説を否定するものでもある。

*1661～73：武蔵 浮岳山深大寺

「棒の手を馳走に見せる深大寺」（寛文年間(1661～73)の川柳)

この川柳から、浮岳山深大寺、あるいは神田の常明寺など武蔵の寺院では寛文年間には寺方蕎麦でご接待をしていたということになる。



〔浮岳山深大寺 山門〕

*1690～1715：江戸 東叡山寛永寺

寛永寺五世公弁法親王が深大寺蕎麦を食す。（日新舎友蕎子『蕎麦全書』）

なお、寛永寺五世公弁法親王は後西天皇の第六皇子であるが、こうした貴人が蕎麦切を食べていたとなると、寛永寺においても寺方蕎麦が盛んであったことはまちがいないと思う。

また、東叡山寛永寺は家康から葬儀を任されてた天海が開山、徳川将軍家の祈祷所・菩提寺として絶大な権威を有していた。江戸幕府と寛永寺、足利幕府と相國寺、両者の関係が似ているところからすると、これが天海の狙いではなかったかと想像する。

付記しておくが、名著『蕎麦全書』の著者日新舎友蕎子は実像は不明であるが、私は深大寺蕎麦粉などを販売する「舂屋」の店主だと推定している。

*1687年：大和 大峯山

七月二十九日、八月十二日、八月十六日、聖護院三十六代門跡道祐入道親王、大峯山にて蕎麦切を食す。（『道祐親王入峯紀行』）

なお、道祐入道親王は後西天皇の第七皇子、寛永寺公弁法親王の弟である。

また、公弁法親王と道祐入道親王という兄弟皇子が何の抵抗もなく蕎麦切を食しているところはまことに興味深いところである。

***1689年：陸奥・須賀川 可伸庵 俳席**

四月二十四日、須賀川の可伸庵にて七吟歌仙の会が催され、その後の吉田東雲が開いた席で蕎麦切が振舞われた。（『曾良随行日記』）

1689年三月二十七日、松尾芭蕉は弟子の曾良を伴って深川の「採茶庵」を出発し、おくのほそ道の途についた。この須賀川の歌仙の会席は明らかに俳席料理である。また、芭蕉は僧可伸の人柄や隠棲暮らしに共感し、「世の人の 見つけぬ 花軒の栗」を詠んだ。



〔可伸庵想像図〕

***1689年：出羽 羽黒山本坊若王寺 俳席**

六月四日昼、芭蕉、羽黒山本坊若王寺にて別当執行代の和合院会覚、法輪陀寺塔中浄教院珠妙、近江飯道寺の円入とともに蕎麦切を振舞われる。

六月十日、本坊にて、蕎麦切、茶、酒など振舞われる。（『曾良随行日記』）
これは茶会席であっただろう。

***1815年,16年：武蔵 浮岳山深大寺**

齋藤幸孝と長谷川雪旦が浮岳山深大寺住職にご接待される。

1800年代はすでに江戸後期であるが、「寺方蕎麦」研究の締めとして登場してもらった。



〔再現「深大寺蕎麦」〕

〔写真：右浮岳山深大寺 88 世張堂完俊師、左手前「門前」浅田修平、左奥ほしひかる〕

以上の史実をまとめてみると、蕎麦切が、江戸初期の**茶会**、**俳席**の時に出ていたことが見えてくる。おそらく室町時代の寺方蕎麦もほぼ同じだったと考えるのが妥当であると思う。そしてその寺方蕎麦の**蕎麦切と汁と薬味**については、贄川駅での徳川義直一行が食べたものが基本だろう。それは、ここでは記さなかったが『本朝食鑑』に記載されている内容とほぼ同じである。また**蕎麦切の膳**については、覚如邸のご接待の絵や、徳川義直一行がお代わりしたという記事から、木椀の麺を汁で和えた物だったことが分かる。そして和えて食していたことも『本朝食鑑』に記載されていることである。

こうした史実を現代の蕎麦で示すと、木椀に蕎麦を和えて何杯も食べる場所は。《わんこ蕎麦》にちかい。昔は接待法として各地で見られたという。汁は《高遠蕎麦》がちかい。多種の薬味といえば《出雲蕎麦》がちかい。麺の作り方は現在、《地方》に残っている打ち方にちかいだろう。

このように例示した現代の蕎麦は、歴史のある時点を保持しているもので現在は【郷土蕎麦】とよばれている。その源が【寺方蕎麦】であることはあらためていうまでもない。

そして大事な点は、齋藤幸孝と長谷川雪且が浮岳山深大寺住職に**ご接待**されたところがおそらく【寺方蕎麦】の最後あたりだったのかもしれないということである。

というのは、マルクスの『資本論』を借りれば、「商品は、共同体の内部では発生しない」。それは、たとえば最小共同体である家庭では商品の売買は成立しないという意味であるが、「ご接待」「振舞い」もまた共同体における行為である。だからご接待の寺方蕎麦は商品ではない。つまり経済的行動ではないということになる。

ところが、**平和な時代(江戸時代)**が訪れると、江戸幕府の**貨幣が信用**されるようになり、**商品の経済化**が始まった。それは**都会**において顕著であったが、後世の経済学から見れば、日本の資本主義の萌芽と言えなくもないだろう。

蕎麦界においても、**振舞の【寺方蕎麦】**の後段の蕎麦切が独立し、**蕎麦屋の蕎麦(商品の経済化)**が始まり、やがて**蕎麦が主役である食べ物「江戸蕎麦」**が寺方蕎麦に取って代わったのである。こうした時の流れのなかでも、浮岳山深大寺は伝統の寺方蕎麦を守っていきしたが、後期後半になって民間人に深大寺水車を賃借することになり、ついには譲渡したのではないだろうか。

ここに、『寺方蕎麦ものがたり』の長い歴史の幕は閉じたのである。

最後に、一つだけ付け加えたいことがある。

それは本論とは別になるが、**和食の定義**についてである。

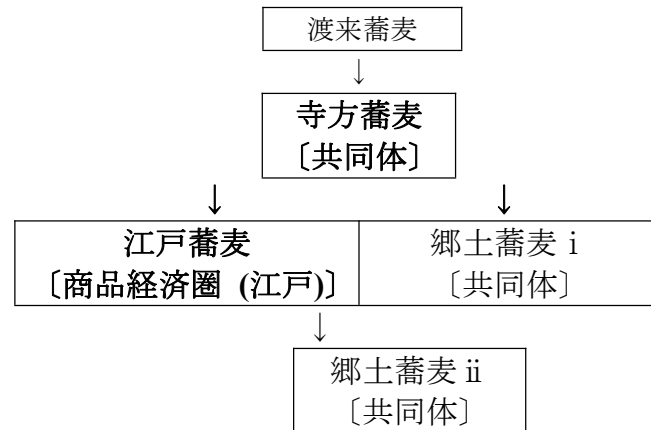
前に**第一次都市文化が京**で誕生したと述べたが、**江戸は第二次都市文化の舞台**となった。そして食においては**江戸四大食**が人気を博した。

また**和食**とは武家政権の時代に誕生した料理であるとも述べたが、この**武家政権**とは鎌倉・室町幕府の、本膳・懐石料理の意味合いが濃かった。しかし江戸幕府時代の江戸四大食の盛況は日本料理史から欠かしてはならない。

よって、和食は**鎌倉・室町・江戸幕府の武家政権時代に誕生し完成した料理**と

した方が納得が得られると考えるが、いかがだろう。

《参考：日本蕎麦史図》



《参考》

続日本絵巻大成

ほしひかる 小説「木曾定勝寺、金永の蕎麦切」(平成 18 年 8 月 15 日号『日本そば新聞』)

浅野建二編『日本民謡大辞典』(雄山閣)

ほしひかる 小説「徳川義直、冷たい蕎麦切を食す」(平成 18 年 12 月 15 日号『日本そば新聞』)

ほしひかる 小説「俳諧と蕎麦切は江戸の水によく合う…芭蕉翁」(平成 19 年 1 月 15 日号、2 月 15 日号『日本そば新聞』)

ほしひかる「蕎麦切芭蕉庵」

[hoshi_bashou.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

ほしひかる「ソハキリ初見の常明寺を探す」

[20161012hoshi4.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

ほしひかる「日新舎友蕎子『蕎麦全書』を解く」

[202112hoshi_zensho.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

ほしひかる 小説「深大寺蕎麦」(平成 26 年 10 月 15 日号～平成 27 年 4 月 15 日号『日本そば新聞』)

ほしひかる「深大寺蕎麦を演じる」

[20161129hoshi7.pdf \(edosobalier-kyokai.jp\)](#)

白井聡『武器としての「資本論」』

※ 挿絵&写真(一部を除く)：ほしひかる

※ 文中敬称は略させていただきました。

以上