

日本蕎麦文化概論

または、江戸蕎麦との対比からみた郷土蕎麦論

～ 江戸ソバリエ認定事業 20 年記念に ～

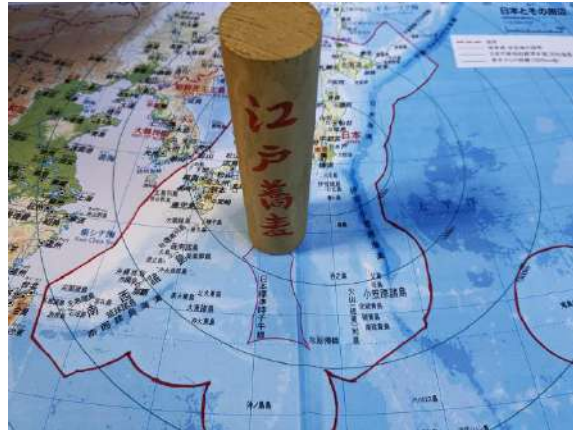
ほし ひかる

特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長

2022 年農水省認定 和食文化継承リーダー

☆はじめに

現在の日本の蕎麦は、【江戸蕎麦】がその柱になっている。



【江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱】

なぜそう言えるのかについては、江戸ソバリエ認定講座で『江戸蕎麦学』としてお話しているが、簡単に言えば、江戸蕎麦は【寺方蕎麦】の後段から独立し、蕎麦切が主役となった食商品、すなわち「蕎麦屋の蕎麦」であるがゆえに全国へ広まり、日本の蕎麦の柱的役割を担うようになったということである。

また、その江戸蕎麦の生みの親ともいえる寺方蕎麦については深大寺そば学院の講座において『深大寺蕎麦学』としてお話しているが、簡単にいえば、鎌倉時代の聖一国師円爾が南宋から導入した点心料理が、日本の禅宗寺院で広まったことから麺が日本の食べ物となったというわけである。

その一方では、【郷土蕎麦】というのが存在する。それについて、興味はあるもののどういう位置にあるかが分からないという疑問を寄せられることがある。なかには発祥説探しと絡んで混乱を来していることも多々ある。

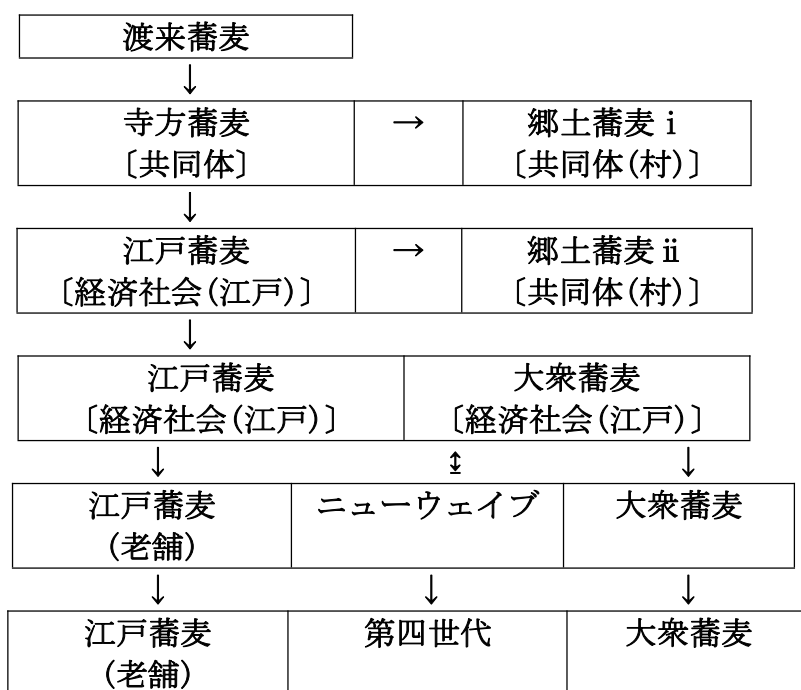
こうした郷土蕎麦、あるいは郷土食への関心というのは、2003 年ごろ作家の島村菜津氏が紹介したイタリア・スローフード運動のなかの「地産地消」という考え方が注目されたり、また 2013 年に日本の伝統食「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことや、さらにはもっと大きな時代変化から、「郷土」というものに目を向けはじめたからだと思われる。

ただ蕎麦の場合、注意しなければならないのは、世の中には出雲蕎麦、信州蕎麦などの言葉があるので、江戸蕎麦もその一つだと勘違いしている人たちがたまにおられる。しかしながら、それは地域を横に並べただけの見方であるから、その説明では充分ではない。

そこでわれわれは、次のように歴史や比較を通して蕎麦を縦軸横軸で見てみたいと思う。

(Ⅰ) まずは蕎麦(麵)が中国から渡来し、現在の江戸蕎麦にいたる流れを俯瞰し、(Ⅱ) その次に現在の日本蕎麦界の柱となっている「江戸蕎麦」と対比しながら「郷土蕎麦」を見て、(Ⅲ) そのうえで現在知られている「郷土蕎麦」の分類を試みることにする。

I. 日本蕎麦の流れ



麵発祥の地は中国大陸(雲南省・四川省辺り)である。最初は大陸周辺の遊牧民族たちの粟・稗の麵が約 4000 年前に見られ、続いて中原の農耕民族が紀元前少し前ごろに小麦粉を麵にした。蕎麦は粟・稗同様の手間のかからない遊牧民族の農作物だったから、同じく蕎麦も遊牧民が麵にしたと思われる。

この蕎麦麵は、朝鮮半島を経由して日本列島に伝来したが、直接的には、鎌倉時代中期の南宋への留学僧円爾(後の聖一国師)が、かの国の禅宗寺院の点心料理をわが国に伝えようとして、道具、作り方など持ち込んだことによって始まった。この円爾の功績は大きく、とくに石臼および水車の伝来は革命的であり、わが国の粉食文化の種となった。そのため石臼は国産化(東大阪市西ノ辻遺跡)されるようになり、室町時代を迎えると、まず京の禅宗寺社で麵文化の花が

開き、それが全国の寺社に広まっていった。



【聖一国師円爾像】



【円爾が伝えた製粉水車】

II. 江戸蕎麦と郷土蕎麦

古の日本では宋銭が自国の通貨のように流通していたが、戦国時代が終わって戦争のない時代に入ると、小判などの日本製通貨が信頼されるようになり、貨幣経済(商い)が進んでいった。

その流れから、明暦の大火後には江戸で日本初の外食店が誕生。次いで蕎麦店も登場し、都市の客は蕎麦切を貨幣で求めるようになった。いけば食べ物の「商品」化が始まったのである。当然、蕎麦店が使う道具(木鉢・延し板・延し棒・庖丁・小間板・釜・・・)や食器(笊、蒸籠・蕎麦猪口・箸・・・)、食材(蕎麦粉・醤油・鯉節・鴨・海老・野菜・・・)なども専門家・専門店から商品として購入することになる。蕎麦粉については、『毛吹草』に武蔵の国は蕎麦の産地として紹介されていることに加え、製粉水車の存在が大きかった。

日本は、全国的に精米用の搗臼を動かすための水車が主であったが、武蔵では挽臼専門の水車すら稼働していた。つまり製粉業の存在があったのである。その記念碑が宝仙寺(中野)の石臼供養塔であろう。

ともあれ、こうした食関連の産業群は、幕末の江戸には、3700店以上も存在していたという蕎麦店を支えていたことになる。



【武蔵野の水車】



【製粉挽臼用の歯車】



【宝仙寺の石臼供養塔】

そこで気の早い人は、江戸で資本主義の種ができたと言うが、やはり資本主義は明治を待たなければならない。それにしても自前(日本製)の貨幣による自由な「商い」がまず都市において始まったことはいうまでもない

その一方、新都市・江戸では神田上水や玉川上水が開設され、台所に流し台が設けられるようになった。つまり台所がなければ外食店はやっていけない。だから水(流し台)は外食産業にとって大事である。

こうした「貨幣経済×台所」の進展のうへで、蕎麦職人たちは腕を競い、売買に価する美味しい蕎麦切をめざした。たとえば、蕎麦粉とつなぎの割合は二八、麺の長さは八寸、細さは切べら 23 本、そして一鉢・二延・三庖丁の蕎麦打ちの要領。さらにつゆ(濃口醤油+出汁)は一斗一升一貫、四百匁で作るなど、数字で表現された。数字は分かり易く、伝わりやすい。このため口頭教育の内容は蕎麦打ちの標準になった。もちろんこうした標準化は一朝一夕にしてできるものではなく年月をかけて【江戸蕎麦】が完成していくのであった。

この標準化によって江戸式の蕎麦打ちは全国に広まり、日本の蕎麦の柱になった。いわば日本語における標準語化と同じことである。

なお、「江戸式」という呼び方であるが、標準化された江戸の打ち方は「公式」の「式」を用いて「江戸式」と言い、対して郷土各地で見かける打ち方は「自己流」の「流」を用いて「出雲流」「信濃流」「会津流」などと表現するのが相応しいと思う。

さてここで、【江戸蕎麦】を定義すれば次の2点につきると思う。

- ①江戸蕎麦とは、蕎麦屋の蕎麦である。
- ②江戸蕎麦の打ち方が標準化された。
- ③江戸の蕎麦屋を支える産業群の存在があった。

一方、全国には共同体組織というのが存在する。村のような同じ地域に居住して利害を共にし、政治・経済・風俗などにおいて深く結びついている人々の集まりのことである。言い換えれば貨幣経済より、「年貢」による組織体なのかもしれない。

この共同体の最小単位は家庭であるが、社会学では共同体をゲマインシャフトという概念で説明する。それと対する組織をゲゼルシャフトといい、都市のような機能社会、あるいは経済社会でもある。そして都市では先の江戸蕎麦の項で見たように蕎麦切が商品として売買されている。

ところが、マルクス『資本論』が述べているように、共同体内では商品化経済は成立しない。つまり家庭における無償行為、親戚や近所どうしのお気持やお裾分け、あるいは客人への振舞(お持て成し)行為が基本となる。

さらには、本論は料理が対象であるから、先に述べたように料理をする「台所」という場を見る必要がある。

江戸時代以前の台所というのは、上層階級には備わっていたが、庶民の場合は不完全であった。不完全というのは上水道如何ということである。都市(京・大坂・江戸・城下町)では上水道が設けられていたため町人の家でも流し台が竈ともに見られた。たとえば江戸では神田・玉川などの上水道からひいた上水井戸が明治初めの史料では江戸には6400ヶ所あったというから、江戸時代の長屋住まいの町人もそれを汲んで自宅の水甕に溜めて使用することができた。



【神田川(神田上水道)】



【上水井戸】



【江戸の長屋(正面と左側から写す)、左から水甕、流し台、竈】



【京 嵐山・落柿舎の台所(左:流し台・右:竈)】



【佐賀藩大隈重信実家の台所】

だが、鄙(農民)では竈はあっても流し台のある家は少なかった。なぜなら火は自分の意志で熾せるが、水は自然の川や地下水がないときは、水路を引き込まなければならない。しかし都市では上水道が開かれるが、農村は水田用水路が優先される。だから上水道の具合はクニの政策次第ということになる。したがって鄙の農民の日常は用水路を利用した共同流し場へ出向いての炊事・洗濯ということになる。



【川路棚】

したがって、われわれが問題にする郷土の蕎麦切は、日常打つのは難しく、村のハレの日だけ寺社の厨房に集まって打つというのが現実となる。そうした

場合の蕎麦切は、素人たちが、共同の打ち場に自作の地産物を持ち寄って、見様見真似で打つということになる。これが郷土蕎麦の始まりである。

そこで郷土蕎麦を定義すれば次の3点につきると思う

①郷土蕎麦とは、共同体における振舞蕎麦である。

史料「定勝寺文書」にある、仏殿修理工事完成時の振舞などがそれにあたる。

この場合、蕎麦粉は千村淡路守の夫人が寄進し、金永という人物が蕎麦切を作っている。ちなみに大工たちは仕事であるから、賃金は支払われるが、馬・米・衣類などの現物支給であり、対して千村淡路守夫人や金永らの行為は共同体内の振舞行為である。

②打ち方は共同体内での見様見真似である。

史料『塩尻』にある、「うどむを学んで今の蕎麦切になった」などの記載がそれにあたる。ただしこれは餛飩が先に開発されて蕎麦切が後という史実を述べたものではない。たまたまAさんの餛飩作りを見たBさんが見様見真似で蕎麦切を作ったという話を著者が聞いて記録したということである。これが育種・栽培植物学者の中尾佐助の言う「一つの料理法から、多くの材料を使った料理が作られる」という論の実例である。

③食材は共同体内の地産品である。

村で生まれ育ち、死んでゆく村人とともに、生まれ育ち、死んでゆく村の植物や動物たちが村にはいる。地産地消の日常性は、人間も動植物も同じ共同体同士ゆえという現実から生まれたものである。

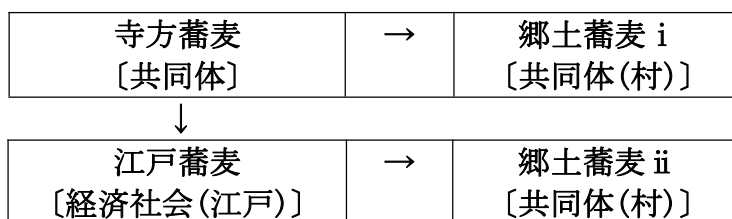
以上述べたことを整理すると、次のようになる。

家庭蕎麦 ⇄ 郷土蕎麦		江戸蕎麦(蕎麦屋の蕎麦)
共同体組織(家庭、村) ゲマインシャフト	社会	機能組織、経済社会(都会) ゲゼルシャフト
素人	打つ人	職人
用水路・井戸・共同流し場、 竈 *台所が未発達	打ち場	上水道・流し場、竈= 台所(厨房)
自家栽培、石臼製粉	蕎麦粉	農家、水車屋製粉
代替、自作	道具	専門道具屋 木鉢、延し板、麵棒 庖丁、駒板
見様見真似	打ち方	標準化 二八、餛飩一尺蕎麦八寸、 切べら 23 本
辛味大根絞り汁、垂れ味噌	汁	つゆ(濃口醤油+出汁) 一斗一升一貫、四百匁
地産	食材	専門店
地産、多種	薬味	江戸三代薬味
地産、木椀	食器	笊、蒸籠、白磁の猪口

振舞(後段) 和えて食べる	食べ方	商品(蕎麦が主役) 付けて食べる
郷土の空の下で	慣習:文化	粹

Ⅲ. 郷土蕎麦の分類

「Ⅰ.の日本蕎麦の流れ」に見るように、【郷土蕎麦】には「寺方蕎麦→郷土蕎麦 i」と「江戸蕎麦→郷土蕎麦 ii」の二つの流れがある。いずれも歴史のある時点の事物を共同体ゆえに今も保持継続している。これを歴史遺産型とよぶ。



1) 歴史遺産型

・蕎麦米雑炊(徳島祖谷)

「そばまい」とは蕎麦の抜き身のこと。これを雑炊にする。製粉すれば、蕎麦掻や蕎麦麺ができるが、製粉以前の蕎麦の食べ方として貴重である。現在は徳島祖谷の名物として守られている。

・津軽蕎麦(青森津軽地方)

江戸でも呉汁つなぎがあったと古老は言う。津軽藩が参勤交代で江戸から津軽へ帰ったとき、一緒に持ち帰ったといわれている。

・裁ち蕎麦(福島檜枝岐)

小間板使用は江戸蕎麦の特徴の一つである。それまでは、直接庖丁で断ち切るか、麺棒を利用するかして切っていた。

・泥鰯蕎麦(新潟佐渡)

・蕎麦かけ(岩手)

・蕎麦ぱっと(岩手)

「泥鰯」とは、約 10 cm の長さ、6 mm ぐらいの太さに切った蕎麦。それにつぶし餡を掛けたり、小豆汁にして食べる。

「かけ」は、蕎麦粉を薄く延ばし三角形に切った物、椎茸、大根、豆腐を入れた出汁を軽く茹でる。にんにく味噌をつけて食現在岩手で守られている一品。

「ぱっと」は蕎麦粉を捏ねて真ん中が膨らんだ柳の葉の形にした物、茸、大根、人参などを入れて醤油や味噌で煮る。現在は岩手で守られている一品。いずれも麺にする手間を省いたところから、始まったともいわれている。

・熱盛り(堺)

湯通したせいろ蕎麦。蕎麦の香りがするという。関西ではこれを名物とす

る蕎麦店もある。もともとは賄い蕎麦だったと思われる。

- ・ 敦盛蕎麦(神戸)
須磨公園の敦盛塚の前にある蕎麦店の名物かけ蕎麦。
- ・ 出雲蕎麦(島根)
- ・ わんこ蕎麦(岩手旧南部藩領)
両方ともに和えて食べるというところは江戸蕎麦以前の昔の食べ方である。
- ・ 高遠蕎麦(長野高遠)
江戸つゆが開発される以前の蕎麦汁は、大根卸しの絞り汁に焼味噌を入れていた。
- ・ 出雲蕎麦(島根)
出汁が効いた江戸つゆが開発される以前は、多種の薬味を入れていた。
- ・ 越前おろし蕎麦(福井)
麺+大根の組合せは、聖一国師円爾が南宋から持ち帰った食習慣だとか。
福井(市)や武生で見られるが、小浜では「辛味蕎麦」という。
- ・ 雉蕎麦(雉)
中国大陸、朝鮮半島、日本各地に残っていた雉蕎麦は古雉文化圏があったことの証明である。
- ・ 対馬蕎麦(長崎対馬)
- ・ 祖谷蕎麦(徳島祖谷)
二ヶ所の蕎麦の汁と具が似ているのは、江戸つゆ以前の汁だと思われる。
- ・ 出流山盆ざる(栃木出流山)
- ・ 出石そば(兵庫出石)
江戸でお一人様用の笹(食器)が考案される以前は、大笹に盛って皆で大笹を囲んで食べていた。
蕎麦を入れる食器は木椀から、平皿から、お一人様用の笹へと変化していった。
- ・ 戸隠蕎麦(長野戸隠)
昔は、佐賀・川崎・日本橋など全国各地で麺は束にして盛っていた。それを戸隠では「ぼっち盛」と言った。しかし江戸蕎麦でパラパラと盛るようになり、それが蕎麦の盛り方の標準となった。
- ・ わんこ蕎麦(岩手)
昔は木椀で食べていたから何杯もお代わりをした。だから客には多く食べてもらうのが何よりの接待だったので、空になればすぐ補填してあげた。
昔は奥出雲など各地にあった風習だが、今は岩手のわんこ蕎麦だけになった。

2) 地産地消型

共同体の暮らしの基本は非経済生活である。共同体の人間や動植物はともに生まれ育ち、死んでゆく同土感覚がある。それが地産地消を生み、郷土蕎麦にも活かされた。

- ・ 馬肉蕎麦(熊本)

馬肉生産日本一の熊本ならではの一品。

- ・鳩蕎麦(佐賀)
古い時代に好まれていた雉の代わりに鳩を使ったのだろう。
- ・牡蠣蕎麦(諫早有明海)
- ・瓦蕎麦(山口・福岡・熊本・宮崎)
瓦の上に茹でた茶蕎麦、牛肉、錦糸玉子、葱、海苔を乗せて炒める。
もともとは山口の川棚温泉の旅館が始めたといわれるが、福岡・熊本・宮崎でも見られ、どちらが先か正確には不明。
- ・鯨蕎麦(京都)
- ・鰯蕎麦(千葉九十九里浜)
地元の海の物を利用した一品。
ただし京の鯨は江戸の穴子蕎麦をヒントに、北前船で運ばれた鯨を利用し、京蕎麦の名物となった。
- ・ぼくち蕎麦(長野北信)
「ぼくち」とは雄山火口の略でこれをつなぎにして打った蕎麦のこと。
ただしぼくちは都下、山梨でも見られたが、現在は北信で守られ、名物となっている。
- ・小千谷蕎麦(小千谷・十日町)
- ・へぎ蕎麦(小千谷・十日町)
着物に使用していた布海苔をつなぎに用いた蕎麦。開発者は小嶋屋初代小林重太郎。小千谷蕎麦という。蕎麦はへぎ(へぎ折敷)に盛るためへぎ蕎麦ともいう。
- ・寒瀑蕎麦(長野高遠・諏訪)
川水の冷たさを利用して、寒い晒蕎麦にする。
- ・凍り蕎麦(長野大町)
地域の極寒を利用した一品。
- ・水蕎麦(福島山都)
地域の良質の水を利用して生まれた一品。
始まりは茹で具合をみるために数本を水で試食していたという。
- ・すんき蕎麦(長野木曾)
- ・けんちん蕎麦(茨城常陸太田)
「すんき」とは土着品種の赤蕪を利用した発酵漬物のこと。
「けんちん」は、里芋、牛蒡、人参、大根、蒟蒻、葱などを炒め、味噌と醤油、味醂で味付けをした温かい汁、それに、蕎麦を入れた一品。昔は北関東各地に見られたというが、現在は茨城の名物になっている。
いずれも、初めは誰かが残り物の漬物や汁を掛蕎麦に入れたことから始まり、それが村に広まったともいわれている。

上の1)歴史遺産型と2)地産地消型の分類は、単純に分けられないところもあるが、敢えて分けてみた。

☆おわりに

あらためて都の【江戸蕎麦】と、雛の【郷土蕎麦】を比べてみる。

江戸蕎麦は経済取引上の商品である。郷土蕎麦は非経済的な振舞である。同じ食べ物でも本質が異なる。それでも忘れてはならないのは、江戸蕎麦も郷土蕎麦も顔の見える相手のために作る蕎麦である。そこに価値がある。

そのうえで、江戸蕎麦は広く流通する。郷土蕎麦は移動せず限定的である。

各位におかれても経験がおありだろう。ご自分の故郷の郷土食を東京で食べた場合、何かが違うことを。またある郷の人は異郷の料理に慣れるのに年数が必要であることを。それは故郷の光、風、土、水こそが料理の味をましているからである。哲学者・和辻哲郎が言うように「風土自身も使用されるものとしての道具となる」。たとえば水の冷たさは寒晒蕎麦を作る道具となる。つまり自然と人間社会は不可分の関係。これが「郷土蕎麦は移動しない」ということの意である。

一方の、江戸蕎麦はなぜ美味しいのか。それは地域の光、風、土、水を越えた都会で料理の技術を磨くからである。全日本食学会の村田吉弘理事長は第6回全日本食サミットで「勉強する料理人が食の世界を変えていく」と述べ、「修業と勉強は違う。勉強とは新しいことを学ぶこと」と述べたが、都会の料理人の価値は新しい技術を勉強して上を目指すところにあるだろう。

そこで思い出すのが、NHK でかつて放映していた『キッチンが走る』(2010年～2017年)という料理番組である。都会の一流シェフが地方へ出かけて行って、まずは地元の郷土料理を美味しくいただく。次に都会のシェフが地元の新鮮な食材を使って料理をする。それは風土を越えたマジックのような新しい料理であった。番組は、まさに共同体料理の継続性と都会料理の可能性を観るような楽しい内容であった。

さて、こうして江戸蕎麦と郷土蕎麦について考えていると、「都の革新と鄙の伝統」というものの見方が浮かび上がってくる。

しかしながら、現在、鄙＝共同体は存在しているといえるのだろうか？

1997年に発表された村上龍の『インザ・ミソスープ』はそのことを突いた小説であると小生は拙著で述べたことがある。

実際、1990年代前半までに日本の共同体は消滅したといわれている。そして1995年、日本は共同体の崩壊を暗示するような阪神淡路大地震に襲われ、さらには「Windows95」が発売され、地球丸ごと巨大ネットが張り巡らされるようになった。これが冒頭に述べた「もっと大きな時代変化から」ということである。

以来、われわれは共同体消滅の不安から、「郷土食」というものに縋るような視線を向けるようになった。その姿は、まるで昭和歌謡のつながり感に安堵するかのようであるが、それでよいと思う。

「都雛問答」は永遠の課題ではあるが、どんな形にしる共同体という原風景をわれわれは失ってはならない。原風景あってこそ、鄙の伝統は継続され、都の革新性は世界水準へと向かうことができる。ここに、これからの日本の蕎麦の生き方があると思う。

(本稿は、江戸ソバリエ認定事業20年目を迎えるに当たって、あらためて「日本の蕎麦文化」を見直すつもりで書いてみた。

ただ執筆に当たっては同年10月14日に開催された江戸ソバリエ「十楚の会」設立10周年記念会において話したことを基礎においた。）

《画像説明》

【江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱】（ほしひかる作）

【聖一国師円爾像】（臨濟寺蔵、メイツ出版『蕎麦のひみつ』より）

【武蔵野の水車】（深大寺水車館）

明治初めの東京の水車の数は約770台だった。江戸においてもほぼ同数の水車が稼働していたろう。

【製粉挽臼用の歯車】（三鷹市大沢の里水車経営農家 資料より）

【宝仙寺の石臼供養塔】（中野区）

【円爾が伝えた製粉水車】（ほしひかる絵）

【神田川（神田上水道）】（お茶の水橋から写す）

【上水井戸】（大塚公園（旧松平家下屋敷）にて、ほしひかる絵）

江戸には神田上水道などがあつた。そこから水をひいた井戸。

【江戸の長屋、左から水甕、流し台、竈】（東京都水道歴史館にて）

【京嵐山・落柿舎の入口】（ほしひかる絵）

芭蕉の弟子去来（元武士）の草庵。芭蕉も訪ねているが、この落柿舎で弟子を前にして芭蕉は、江戸の蕎麦切や出汁について「剛からず柔ならず」と、早くも初期に江戸蕎麦切の特徴を見抜いた言葉を発している。

落柿舎の門を潜った玄関の壁に、「蓑が掛かっているときは在宅、蓑がないときは不在」という情報手段は当時有名だったらしい。



【京嵐山・落柿舎の台所】

【佐賀藩大隈重信実家の台所】（佐賀市大隈重信記念館にて）

大隈重信は佐賀城下の上級武士の家に生まれているから、その台所は上級武家の一般的な様式だったと見てよいだろう。

なお、江戸の長屋の台所と西日本の台所を見比べると、西日本は高い流し台、東日本は低い流し台だったということが分かる。

【川路棚】（佐賀市にて、ほしひかる絵）

道路から川または水路へ下りる場を石で固め、炊事・洗濯の場としていたと思われる。

※ 写真はほしひかる撮影

《参考》

ほしひかる著『新・みんなの蕎麦文化入門〜』（アグネ承風社）

ほしひかる著『小説から読み解く和食文化〜月の裏側の美味しさの研究』（アグネ承風社）

ほしひかる監修『蕎麦のひみつ』（メイツ出版）



島村菜津『スローフードな人生!』（新潮文庫）

島村菜津『スローフードな日本!』（新潮文庫）

三鷹市教育委員会『水車屋ぐらし』

伊藤好一『武蔵野と水車』

山本おさむ『そばもん』20巻

松江重頼『毛吹草』（岩波文庫）

中尾佐助『料理の起源』（NHK ブックス）

貞松光男『佐賀の隠れ味』

支考『十論為弁抄』

NHK『キッチンが走る』

村上龍『インザ・ミソスープ』（幻冬社文庫）

NHK E テレ『世界サブカルチャー史 日本 90s』

NHK『SONGS JUJU』

石田梅岩『都雑問答』（岩波文庫）

真田純子『風景をつくるごはん〜都市と農村の真の幸せな関係とは』

以上