

郷土そば探訪の旅、パート7

相原喜代治

元祖「西馬音内そば」弥助そばの歴史。

第十期江戸ソバリエ

秋田県羽後町観光物産協会発行の弥助流そば入門ガイドに全国に名を馳せる「西馬音内そば」の元祖は「弥助そば」という一軒のそば屋が紹介されている。

現在六代目・金昇一郎の父親(五代目・橋助)が過去帳を調べて、五代前の寛政八年生まれの弥助が十歳の時大阪に出て砂場で修業し、文政元年(1818年)に帰郷して弥助そばを創業したということが分かった。

今は失われてしまったが、古い店舗を整理した時、行灯が出てきた、収められていた箱書きに「文政元年創業」と書かれていたという。

江戸時代に大阪に出る一番手っ取り早い方法は、北前船に乗ることだろうと教えられた。

たぶん西馬音内の隣町、鶴の巣の川湊から船に乗り雄物川を下り、秋田城下の土崎港から下りの北前船に乗ったのだろう。

当時、北前船は、蝦夷地(北海道)と大阪を結んで、北の海産物、毛皮、米、紅花などを大阪に、大阪からは古着、石材、塩などを北に運んでいた。



人気の冷がけそば



道の駅、1時過ぎでも長蛇の列

へぎそばのルーツ

弥助流は全国的に珍しい「ふのり」をつなぎにしている、弥助流そばの第一の特徴である。

他にはないと思っていたが、新潟・小千谷そばの「へぎそば」もまた布海苔をつなぎにしていることが判った。

当初は、初代弥助が帰郷する途中、新潟で下船し、へぎそばに出遭ったのではないかと推測した。

関連性を詳しく調査するため、西馬音内そば協会が小千谷を訪問した。確認したところ、布海苔は小千谷では染織に使われていたという。確かにそばに布海苔を使用しているが、小千谷のそば屋の歴史は明治になってからで、せいぜい100年。江戸時代にはないことが判明した。ただ各家々で作るそばは、伝統的に布海苔をつなぎにしていたようだとのこと。



弥助そばは全てが冷がけです、



弥助そば・湯沢店

江戸時代後期、越後小千谷では小千谷紬や小千谷縮みなどの織物産業が盛んでこれ等の洗い張りに必要な布海苔を下りの北前船から購入していたようだ、

修行を終え大阪からの帰路、越後の小千谷辺りで布海苔を洗い張りに使うだけでなく布海苔を繋ぎに使いそば打ちをしている村があると聞いた弥助は小千谷に向かい村人の各家庭で打たれていた布海苔を繋ぎにして打っているへぎそばに出会い、打ち方は勿論、布海苔の仕込み方、そば粉に対する割合、布海苔の入手先等を教わったに違いない、弥助は帰郷後、文政元年(1818年)にそば屋、弥助そばやを創業、現在も弥助そばとして六代続く老舗となっている。

現在でも小千谷、西馬音内両地区ともに江戸時代村人に「布海苔は青森以北の物に限る」、と伝授されたことを頑なに守り現在でも青森以北の物を使用していることから両地区との関係が伺い知れる。

江戸時代の歌舞伎役者、三代目中村仲蔵、(1809~1886)は自叙伝「手前味噌」に 1866年に興行で新潟に寄った際に「小千谷でねずみ色の磯臭いそばを食べた、聞いたところつなぎに角又=布海苔を入れていると答えた、との記述が・・・。

- 1、三代目中村仲蔵自叙伝、手前味噌に記載された 1866 年に小千谷で食べたへぎそばの食レポ。
- 2、1800 年代に小千谷以外で布海苔を使ったへぎそばを打っていたと言う申告、文献は何処にも見当たらない、
- 3、弥助は小千谷でへぎそば打ちの手法、布海苔の入手先、布海苔の練り込み割合等を伝授され、現在も青森以北の布海苔を頑なに使用している。
- 4、農林水産省のウェブサイト、新潟県のうちの郷土料理のなかのへぎそばのレシピ

に布海苔の割合を二八にすると書かれている、弥助は帰郷後も布海苔の割合を二八とし打っていたようだ、200年経った現在も弥助流そばとして継承されている。

以上の事から一つ一つは仮説かも知れない、

毛利元就の三本の矢の例えに有るように4本纏まれば定説と言っても過言ではない。

こうして見ていくと布海苔を繋ぎにした「へぎそば」の発祥の地は文政元年(1818年)以前の小千谷村、生みの親は村民であり全国で初めて布海苔を繋ぎにしたへぎそばを商いにしたのは文政元年(1818年)創業の秋田県羽後町西馬音内「弥助そばや」ということになる。

越後では明治22年(1889年)創業の老舗、角屋がへぎそばの元祖、へぎそば、手振りの商標登録をしているが、看板では創業時のまま「元祖小千谷そば」で営業している。



小千谷そばの看板



メニューではへぎそばで表記

訪問日、令和6年6月23日～26日

私の新作そばや郷土そばを試食し食レポを頂いている方からパート 6、7 の感想文を頂きました。本人の承諾を得たので紹介させていただきます。 相原 喜代治

郷土そば探訪の旅、パート 6, 7 を読んで

この度ノスタルジックな表現で今回も、郷土そば探訪の旅、パート 6、7 を拝読しました。レポートを通して、今まで知らなかった郷土そばの歴史を知る事ができて喜びでいっぱいです。出石そばは写真で見えていましたが、小皿は直径 13 センチであることや、そのはじまりを今回知る事ができました。

何よりも驚いたことは、この出石そばも高遠藩主、保科正之公のそば職人の影響を受けていたであろうという事です。国替えルートからも、丸のしである事からも確かに確認できますね。出雲そばの釜揚げもいいですね。水洗いの工程が省かれた、とろみのついたそば湯をかけたものだそうですね。地元の方は温かい釜揚げに愛着があると聞きました。

出雲地方を私はまだ訪れたことはありませんが、その機会がありましたら是非釜揚げそばを食べたいと思います。

続いてパート 7 です。

私は、弥助そばの歴史にとっても引き込まれました。

五代前の弥助さんからその歴史が始まるのですね。

弥助さんが十歳の時に大阪に出て修業したお店の名が砂場だとか。

今も東京で最も古い蕎麦屋の暖簾といえば砂場と、本で読んだことがあります。蕎麦好きなら誰もが知る藪蕎麦もこの砂場からの流れの暖簾と記憶しています。

弥助そばが布海苔をつなぎにしていることにとっても驚きました。

弥助さんの大阪からの帰路のへぎそばとの出会いが弥助そばとして六代続く老舗になっているのですね。

北前船は物流だけではなく、人と人との出会いやそこから生まれる人生の転機にも大いに関わって来たことがわかります。

* 歌舞伎役者の三代目中村仲蔵の自叙伝の一節に笑ってしまいました。「ねずみ色の磯臭いそば」とは実に言い得て妙ですね。

* 1800 年代に小千谷以外で布海苔を使ったへぎそばを打っていたという文献はないという事、

* また、小千谷、西馬音内 両地区ともに布海苔は青森以北の物を使用している事、

* 布海苔の割合、二八が 200 年経った今も継承されている事、

これらの事実は相原さんが導き出した定説に絶対繋がるものですね。

布海苔を繋ぎにした「へぎそば」の発祥の地は文政元年以前の小千谷村、生みの親は村民であり、全国で初めて布海苔を繋ぎにしたへぎそばを商いにしたのは、文政元年創業の、秋田県羽後町西馬音内「弥助そばや」という事に全くもって納得します。

今回も相原さんのレポートを読む事ができて本当にうれしく思います。

郷土そばの歴史を知る度に、そばに対する想いをさらに深く豊かにすることができず心から感謝申し上げます、ありがとうございました。

M.K