

## 【江戸蕎麦】誕生記

江戸ソバリエ認定委員長  
ほしひかる

江戸の蕎麦の講座を企画しようとするとき、「江戸の蕎麦」を一言で表現できる言葉はないものだろうかという長い間苦慮していた。

江戸四大名物として蕎麦、うな井、天麩羅、握り鮓がある。

鰻飯は江戸で始まり、衣をつけた天麩羅や、握り鮓も江戸で生まれた。だからうな井・うな重、天麩羅、握り鮓といえば、江戸物を差していた。

蕎麦もまたそうであって現在の蕎麦は江戸で完成した。ただ蕎麦の場合は前史として京の寺社で食べられていたという歴史がある。この京の寺社という点以外の食べ物とちがって文化的であるため、「蕎麦は奥が深い」などといわれることが多い。

ところで、これまで蕎麦界では江戸の蕎麦をそのまま「江戸の蕎麦」とか、「更科」とか、「砂場」とか、「藪」とか、あるいは町名でよぶくらいで、江戸の蕎麦総称する言葉はなかった。

ただ言葉として「江戸汁」というのはあった。醤油一合と味噌一合を煮詰めた辛い汁だったらしいが、それだけに特殊なものであった。

そこで何とかピシッとした呼び名はないものかと思案していた。

そんなころ、自宅近所の都電が走る側に「生粉打ち亭」という蕎麦屋があり、その店には《江戸そば》と《津軽そば》という一品があった。何回が通ったのに今まで何とも思わなかったが、その日だけは名前の由来を尋ねてみた。

そうすると、自分は生まれが日本橋人形町だったので、その思いを《江戸そば》という言葉に込めたということだった。ちなみに《津軽そば》の方は、簡単にいえば呉汁を使って打った蕎麦だが、津軽出身の奥様の親父さんに打ち方を教えてもらったという。ということで、この店の《江戸そば》と《津軽そば》は「夫婦善哉」みたいな意味で名付けたとのことだった。

帰宅してから私は、「江戸の蕎麦の総称として《江戸蕎麦》という言葉が相応しいことに気付いた。そこで翌日また顔を出して、「《江戸蕎麦》という言葉を使わせてほしい」と申し入れたところ、「いいよ」との快諾を頂いた経緯がある。もう、だいぶ前になるが、堀田康彦先生(かんだやぶ会長)が、「最近、江戸の蕎麦を総じて、【江戸蕎麦】というようになった」と何かにお書きになったのを拝読し、よかった、甲斐があったと思ったものだった。

ところで、江戸蕎麦と書くときの「蕎麦」の字である。

世間では、たとえば「蕎麦」「そば」「ソバ」が混雑気味で使用されている。

それは日本は字を創作していないため、中国の漢字を輸入して、日本の漢字として使い出したものの、日本語と合わないところがあって不便さが出たため、さらに漢字を崩してひらがな、カタカナを考案し、それを日本の字として日本

文を書くようになったところにあると思う。

こうして日本字が多くなったため、日本の文章の作法は、日本語の名詞は漢字でできているものであり、その名詞が文章表現の意味の中心である、ということに落ち着いている。

ただしこの場合、あくまで漢字とひらがなが主であって、カタカナはあくまで例外的な時(外来語、音、強調するときなど)に限っての使用というのが基本である。

かくて、世界が讚える、便利で、美しく、珍しい日本固有の文章様式が誕生した。にもかかわらず、世間では名詞の「蕎麦」「そば」「ソバ」が混沌として使用されている。

困ったなと思っているとき、偶然の出会いがあった。

ある方から奈良のお土産として《葛餅》を頂き、その一週間後に関東の《くず餅》を頂いた。ほんとうに奇跡的ともいえる偶然の出来事であったが、奈良のそれは葛で作った餅、関東のは小麦粉を発酵させて作った餅だった。つまり、先人たちは葛で作った物は「葛餅」とし、そうでないのは「くず餅」とひらがなで表記という具合に使い分けていたのである。

そういえば、そのような使い分けがあったことを思い出し、かたっぱしからその史料を探してみたところ、「八百善」四代目栗山善四郎著の『江戸流行 料理通』にあった。栗山善四郎は、旨味成分のある出汁を使った場合を“旨い”と表現し、味のちょうど適当な程合いを“うまい”と使い分けていた。他にも甘味成分の“甘い”とそうではない“あまい”も使い分けていた。

つまり、漢字表記の一般原則として「指示対象が明確な概念で、それに対応する漢字がある場合は、一般に漢字表記をする。」という古郡廷治(電気通信大学名誉教授)がいう文章作法に叶っていたわけだ。

蕎麦でいえば、蕎麦の字には誕生の意味がある。それは75日という短期間でスクスク育って高くなるため、「喬=キョウ=たかい」という字が使われた。よって「蕎」の字には「SOBA」以外の意味はないのである。



「蕎」の字

そこで私も、蕎麦粉で作った麺は「蕎麦」、他の粉で作った麺は「そば」と使い分けることにし、【江戸蕎麦】とすることにした。そうすれば《中華そば》や《焼きそば》など、「ひらがなのそば」は許されることになる。

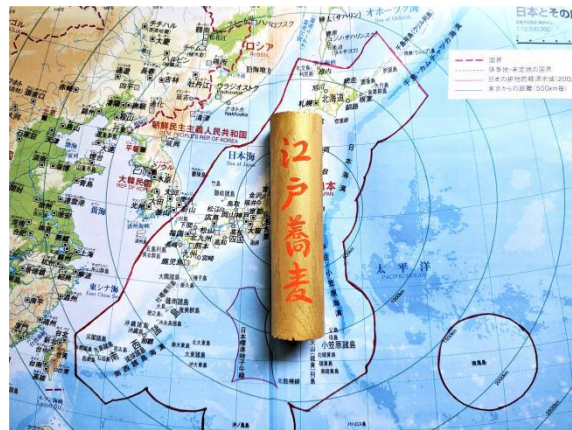
この使い分けをもっと推し進めないと、いまのラーメン店は、「中華蕎麦」という字を使っている。小麦の麺に蕎麦の字を当てるとは。混乱の極みである。

こうした乱れを嘆いてくれたのかどうかは判らないが、東京都麺類協同組合が、近ごろ「東京二八蕎麦」運動を展開したとき、漢字の「蕎麦」を採用してくれたのは、たいへん好ましいと思う。

ついでながら、言葉のこだわりがもう一つある。

蕎麦界では、江戸の蕎麦打ちを「江戸流」と言っている。しかし流派というのは数多ある流派のうちの一つにしか過ぎない。

日本の蕎麦が【寺方蕎麦】から始まって、江戸で完成して【江戸蕎麦】となり、もはや日本の蕎麦の柱となっていることは誰も認めることである。



江戸蕎麦は日本の蕎麦の柱

であれば、江戸の蕎麦打ちは一つの流派を越えた公の打ち方となる。よって、その打ち方を【江戸式】と呼ぶことにした。

《参考》

柳父 章『近代日本語の思想』

以上