

江戸蕎麦ものがたり 幻の蕎麦湯ルート

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

料理やお蕎麦などを食べた後に頂く《蕎麦湯》はホッとします。

でも、食べ物のエッセイや小説などには、お蕎麦を啜る姿は書かれていても蕎麦湯の話はあまり出てきません。そのなかで珍しく夏目漱石だけは小説のなかで度々蕎麦湯を飲む場面を書いています。

たとえば、『坊ちゃん』（明治 39 年）では、坊ちゃんを可愛がっている女中の清が、寒い夜などは密かに蕎麦粉を仕入れておいて、いつの間にか寝ている枕元へ蕎麦湯を持って来てくれます。『火鉢』（明治 42 年）では、妻が奥から寒いでしょうと言って蕎麦湯を持って来てくれました。『こゝろ』（大正 3 年）では、主人公が食事の時気分が悪いと言ったのを気にして、恩師の奥さんが蕎麦湯を持ってきて枕もとに座り、おおかた風邪を引いたのだろうから身体をあっためるがいいと言って、湯呑を顔のそばへ突きつけます。やむをえず主人公は、どろどろした蕎麦湯を奥さんの見ている前で飲みます。

といった具合です。これらから、漱石や同時代の人たちは、寒い夜など風邪をひかないように、あるいはちょっとした気付薬のようにして蕎麦湯を飲んでいたことが分かります。それに蕎麦粉を買える店が近所にあったのでしょう。

それからよく文章を観てみますと、それは家庭で作っていますから《蕎麦湯》のみの飲み物であることに気づきます。私たちがいま蕎麦屋で親しんでいるつゆを入れた《蕎麦湯》とは違うようですが、この点は重要です。

その前に、江戸蕎麦を啜った後に蕎麦湯を飲むようになったのはいつからでしょうか？

『蕎麦全書』（1751 年刊）には、著者日新舎友蕎子が諏訪辺りを通ったとき旅館で蕎麦を食べたら、その後に蕎麦湯を飲ませてくれた。尋ねるとこの辺りの風俗だと言われました。そこで江戸へ帰った遊蕎子は蕎麦切を振舞ったときに「信濃風だ」と言って蕎麦湯を出した、とあります。

そうしますと、蕎麦湯の風俗を導入したのは友蕎子、それも 18 世紀半ばごろ、信濃から、ということになりますが、はたしてそうでしょうか。

友蕎子というのは筆名であって何者かはまったく分かっていません。『全書』を読むかぎり、かなり蕎麦に詳しい人物で、また「振舞」という言葉を使っているところからしますと、蕎麦屋ではなく、蕎麦を趣味としている人、あるいは蕎麦についての詳しさからいいますと蕎麦周辺の職の人と推定されます。（注 1）

ところが、『全書』より 50 年ほど前に出版された人見必大著『本朝食鑑』（1697 年刊）という書には、すでに蕎麦湯が記載されています。人見必大は医師であり学者です。父は幕府に仕える医師（前・宮中御用医師）、兄は江戸城三の丸に出仕

する家柄です。どう見ても幅広い知識を有する学者一家の人見必大が述べていることが正しく、《蕎麦湯》は『本朝食鑑』刊行の17世紀後期までに江戸で見られたといえるでしょう。

それなら、友蕎子が述べた蕎麦湯の話はどう理解すべきでしょうか。

友蕎子が蕎麦湯を飲んだ諏訪辺りの旅宿というのは、**下諏訪ノ宿**のことでしょう。当時、京→江戸の中山道は、現在の国道一号線に匹敵する幹線道路でした。中山道は、三条大橋を出発して…→第30宿 塩尻→**第29宿 下諏訪**→第28宿 和田→…日本橋に至ります。

つまり、江戸初期では人も物も情報も、京から中山道を通して江戸へ入って来るのです。もともと街道というのは最初は軍用道路の役割が大きかったでしょうが、江戸時代になりますと商業の発展とあいまって、人・物・情報が流れる水道管のような役割を第一とするようになりました。しかも物や事は高所から低所へ流移します。よって蕎麦湯文化の場合は、京から中山道を通して江戸へ入って来たと知るべきでしょう。

それなら、京時代に蕎麦湯を飲む文化があったのでしょうか？

その証明は難しいところです。なぜならたかが蕎麦の茹で汁のことなど誰も記録しないでしょう。ただ必大の父が宮中御用医師だったところから一家は当然、京の麺文化も有していたであろうと想うのが精一杯のところでは。

ここで話は飛びますが、村田喜代子に『龍秘御天歌』という小説があります。主人公は肥前国武雄領の朝鮮人陶工辛島十兵衛(朝鮮名:張成徹)の未亡人百婆仙(朝鮮名:朴貞玉)です。彼女は、夫亡き後に朝鮮人陶工約100人を引き連れて、有田へ入って来て、白磁の伊万里焼発展に寄与した人としても知られています。

その小説の中に蕎麦好きとして見逃せない箇所があります。

「…蕎麦湯を配り終えたところだった。これを飲んで酒気を覚まして夜道を帰ってもらうのだ。」

これは江戸初期の話です。村田の執筆にあたっの蕎麦湯調査がどのていどだったのかは分かりません。

ところが、2024年の秋に筆者が韓国を訪れ、江原道^{チュンチョン} 春川 の出身の人と話しているときに蕎麦湯のことを伺ってみると、春川では《マックス》につゆが少ししかないから、**蕎麦湯を飲みながら**麺を食べるということでした。

わが国の麺は本格的には中国の南宋から伝来していますが、それでも繋ぎ法などは朝鮮半島から入ってきたとされてますから、蕎麦湯だって朝鮮から入って来たことは十分に考えられます。

そうしますと、結論として「**朝鮮半島→京→江戸**」という【**幻の蕎麦湯ルート**】の存在が浮かび上がってくるのです。

ここで、冒頭の**蕎麦湯だけの《蕎麦湯》**と**つゆを入れた《蕎麦湯》**の問題です。その視点で見えますと、ご承知の通り江戸の蕎麦屋は、《蕎麦湯》につゆを入れて飲ませてくれますが、韓国春川や下諏訪の宿、また漱石の小説にあるように明治の家庭ではどうみても《蕎麦湯》のみです。なぜなら蕎麦つゆが完成したのは江戸からです。何しろ江戸の蕎麦屋のつゆは旨味と鹹味があっ

て、旨いつゆです。だからこそつゆ入り《蕎麦湯》を美味しいスープのようにいただきたくなるのです。

そうして、やがてはそれが高じてもっと美味しくということになり、最近は茹でた後の《蕎麦湯》だけでなく、さらに蕎麦粉を加えて美味しい飲み物に仕上げるようになりました。汁物は温味にとろ味が加わりますと妙なる美味しさが増します。つまり、たかが蕎麦湯もさらに美味しい飲み物へと変化してきて、私たちはホッとする度合がさらに増したというわけです。

そうしますと、幻の蕎麦湯ルートとともに質も変化しているのではないのでしょうか。

《茹でた後の蕎麦湯》⇒《茹でた後の蕎麦湯＋蕎麦つゆ》⇒《作った蕎麦湯＋蕎麦つゆ》

最後に、《蕎麦湯》を入れる容器を「湯桶」というのですが、江戸の蕎麦屋が正式に《蕎麦湯》を供しようとしたとき、やはり正式な容器をと考え、それを「湯次」(注2)に求めました。蕎麦屋はこれを四角や丸型で作り、黒や朱色の漆器にして「湯桶」と呼びました。

2025年3月に、北海道テレビ(※)が街の人に「湯桶」の呼び名を知っているかどうか尋ねたところ、知っている人は少なかったようです。

それだけ、たかが《蕎麦湯》の地位にあるのでしょうか。

しかしながら私は、汁類(スープ、液状調味料)が美味しい国は、料理そのものも美味しい国だと思っています。

《蕎麦湯》をもっともっと引き立てる道もあるだろうと思っています。



【つゆを入れる前の蕎麦湯】

(注1) 『蕎麦全書』の作者日新舎友蕎子について、筆者は蕎麦粉屋説を唱えています。それを見た Wikipedia は私の説を支持して紹介してくれています。

[蕎麦全書 - Wikipedia](#)

(注2) 「湯次」=茶会石などの後段に白湯を出すための物。酒器や化粧道具にもあります。

※ 2025年3月に放映されました、北海道テレビの「キミの名は？」に湯桶情報を

提供し、また zoom で出演しました。

《完》