

江戸蕎麦ものがたり
相国寺と深大寺の水車^{くるま}が回る
～ 寺方蕎麦の証明 ～

江戸ソバリエ協会 ほしひかる

☆^{まんねんざん}萬年山 ^{しょうこくじょうてん ぜんじ}相國承天禪寺の水車

相國寺は京の北東、御所の眼の前に在ります。かつては高い七重の塔(109m : 1399 年建立 : 現在の塔之段町)が聳え、御所すらも眼下にありました。

開基は足利三代将軍義満、勸請開山^{む そう そせき}夢窓疎石、2 世住職^{しゅんおくみょうは}春屋 妙葩です。

義満という人は、地方の大大名たちを支配するために独自の文化戦略を編み出した将軍として知られています。「野犬のような連中に対し、刀を振りかざして何の効があろうか」と言って、能・茶道・華道・料理・和歌・連歌・蹴鞠・庭園・建物などの文化を振りかざし、それを解しない者を「田舎者」と蔑視したのです。そして相國寺も幕府ひいては義満の権威の象徴として建立されました。こうした義満の文化戦略がわが国における都市文化の始まり、江戸の都市文化はそれを引き継いだのです。

京の都市文化のうち、私たちが関心をもつ料理は、将軍家の大草氏はじめ、細川家は進士氏、斯波家は山内氏、三好家は進士氏、小西氏、隅田家は兵庫氏、土岐家は多治見氏ら四條流の庖丁人を抱え、大盤振舞をすることによって盛んになりました。

一方、五山をはじめとした大寺院では、^{えんに}円爾が南宋から帰国する際に、水車製粉装置の設計図を持ち込んで以来、水車の建造、碾臼の国産化が図られ、それらを用いて自分たちのための点心(間食)、あるいは招いた客のためのお齋^{とき}(昼食)として麺類などを振舞っていました。

特に麺文化が花開いたのは、将軍家と縁の深い相國寺でした。そこでは^{たっちゅう}塔頭の雲頂院が冷麦、雲澤軒が饅頭、林光院が蕎麦を作っていました。この状況からすると、麺作りは塔頭内で分担されていたのかもしれませんが。

もちろん相國寺境内には賀茂川から引いた水で水車が回っていました。この水車を当時の人は「くるま」と呼んでいたようです。

また、後の相國寺 42 世瑞溪周鳳は寺の七重の塔に登ったとき、「塔に登ると天空を歩いているようだ。夕日をあびた塔の先端が遥か下に影を落としている。人の話し声や鈴の音が風に乗って湧き上がってくる。(瑞溪周鳳「塔上晩望」)。と

詠じています。周鳳の言う「人の話し声」とは、眼下の御所の人たちの話し声もふくむのでしょう。御所さえも見下ろせるというのです。現に、賀茂川の水は、相国寺境内を通過して御所に導水されていたのです。つまり義満が水を止めるよう命令すれば御所は干上がるというわけです。義満の権力は御所をも上回るというのでしょう。ですから、足利家に対する人の恨みもありました。相国寺は度々放火されて炎上。その度に再建されてはまた炎上を繰り返し、義満没後は相国寺の権威も落ちていきました。そして、やがては細川家の大軍と山名家の大軍が激突、応仁の乱の火ぶたが切って落とされました。相国寺は戦火に包まれ、財宝はむろんのこと記録のほとんどが消失し、**足利文化は地方へと流出**していったのです。もちろん**寺方蕎麦文化**も京から江戸や地方へと向かいました。

☆^{ふがくさん}浮岳山 深大寺の水車

1. ^{まんくう}開山満功上人

深大寺は武蔵野に在ります。かつては一帯には武蔵国府(府中)、武蔵国分寺・武蔵国分尼寺が在って、武蔵國の中心でした。

武蔵國というのは古墳時代から「ムサシ」と呼ばれ、「^{むさし}无邪志」とか「^{むさし}胸刺」の字が当てられていました。「ムサシ」の「サシ」あるいは「サス」は、古代朝鮮語で焼畑の意味に由来するといわれていますが、それから想像できるのは、鉄器農具を自製し、また焼畑農業の技術をもっていた渡来人によって森林地帯だった武蔵の地が伐採されて焼き払われ、開墾された「**武蔵野**」に変わっていったらうということです。そして彼らは森林を伐採した後に、火入れを行い、そこで**蕎麦 → 稗 → 小豆 → 里芋**の輪作を行っていました。

こうして北武蔵の**无邪志**と、南武蔵の**胸刺**が各々クニを形成していきしましたが、やがて北の**无邪志**が大和政権の支援を得て統一し(534年)、武蔵國となりました。

しかし、8世紀初頭になりますと、大和朝廷は、武蔵國府を北武蔵(行田市)ではなく、支援の代償として献上された多摩屯倉(^{みやけ}大和政権の直轄地)のある多摩に置きました。

その前ごろから、唐に亡ばされた(660年)**高句麗**の五部の貴人たちが倭国に亡命して来ました。高句麗五部とは、**内部**、**南部**(または**前部**、**上部**)、**北部**(または**後部**)、**東部**、**西部**(または**背奈**)のことでした。彼らは、一旦大和に入り、それから大磯に行って、さらに武蔵國豊島郡(日本橋)に上陸しました。そこから多くの渡来人は各地に散っていましたが、そのうちの西部(背奈)系の長・**背奈福德**は、しばらく現在の日本橋**福德神社**あたり(武蔵國豊島郡福德村、または豊島郡野口村福德とも)にとどまり、**背奈福満(福光)**の代になって國府に近い調布(金子蔵島神社辺りに)に入りました。近くには佐須村がありました。佐須村の「サス」も焼畑を意味し、いまは

^{ぬくい}温井右近を長とする古来渡来人の村でした。^{ふるき}

いまき
今来渡来人である背奈一族は彼らに接近し、背奈福満(福光)は温井虎を娶って、
まんくう
満功上人が誕生しました。長じた上人はじんじゃ
深沙大王を祀り、深大寺を開創したのです。

また、福満の弟高麗(高倉)福信は都に上って朝廷に仕え、橘夫人(藤原不比等夫人)の念持仏といわれる白鳳佛を橘奈良麿ノ変(757年)の鎮圧に効のあったことから下賜され、都から武蔵へ持って来て深大寺に納めました。

この間、武蔵野の民たちは低地の多摩川辺りの水田(沖積未熟土)で稲作を始めていましたが、小高い台地の畑(黒ボク土)では蕎麦 → 稗 → 小豆 → 里芋の輪作を続けていました。

2. 棒の手を 馳走に見せる 深大寺僧

「蕎麦の名所を尋ねるに、神大寺・練馬・中野・西ヶ原・・・」。

江戸末期の信州高遠藩の儒官だった中村元恒(1778-1851)・元起父子が著した郷土史『ふきはらしゅうよう 落原 拾葉』の中の謡曲「蕎麦」に出てくる詞です。

江戸近郊の深大寺(調布市)・練馬・中野・西ヶ原(北区)の栽培蕎麦は信州高遠藩まで伝わっていたということでしょう。

栽培蕎麦の産地には黒ボク土地帯が多いそうですが、黒ボク土というのは、火山灰土と腐植でできています。一見肥沃な土に見えますが、リン酸が不足しているため施肥を行わないと痩せた土になります。

したがいまして、いい土とはいえず稲は育ちにくく、蕎麦なら栽培できたというわけです。そうした事実を「深大寺・練馬・中野・西ヶ原」という謡曲の詞が表しているのです。

黒ボク土の深大寺も蕎麦の産地でした。村人は収穫した蕎麦を深大寺に納めていました。

17世紀初頭になりますと、京の寺方蕎麦が中山道を通して武蔵に入ってきていました。なかでも神田の常明寺という天台寺院で、尊勝院慈性と、薬樹院久運と、東光院詮長が蕎麦切を振舞われたこと(1614年)が記録されている『慈性日記』は江戸蕎麦切の初見の史料として知られています。

常明寺がそうであったなら、東の比叡山(天台宗総本山)である東叡山寛永寺でも寺方蕎麦が振る舞われていたことは至極当然なことでしょう。現に、献上された深大寺産の蕎麦粉を寛永寺の僧が打って、五世公弁法親王(在位:1690～1715)に召し上がっていただいたようです。法親王は「色潔白にして、味至極甘美なり」(『蕎麦全書』)とおっしゃったため、深大寺蕎麦は一躍有名になりました。

もちろん、寺方蕎麦は武蔵野の天台寺院深大寺にも伝わっていました。次の川柳からそのことがうかがえます。

棒の手を 馳走に見せる 深代寺(深大寺) (1798 年:『柳多留』二十七編)

この川柳の情景を絵にしたのが江戸後期の長谷川雪旦が描いた『江戸名所図会』-「深大寺蕎麦」になります。

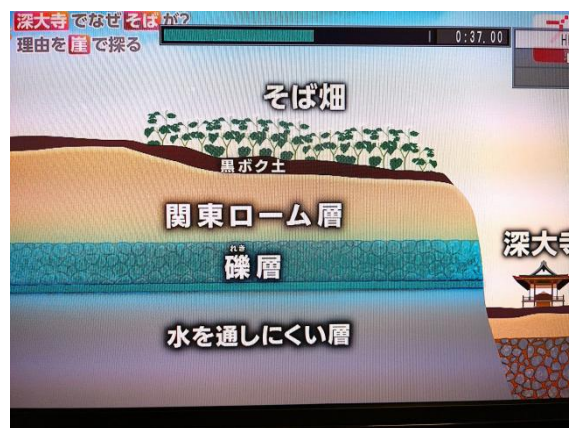
1815, 16 年に深大寺を訪れた神田の庄屋齋藤幸孝と絵師の長谷川雪旦は、深大寺の接待茶屋で、住職から蕎麦を振舞われています。

その蕎麦は、「深大寺裏門の前、少しく高き畑にして、わずかに八反一畝(約 2400 坪)」で収穫された蕎麦でした。(当時、深大寺蕎麦粉は堀江町一丁目(日本橋小舟町)の枡屋、糒町三丁目(平河町 1 丁目)の上総屋、四ツ谷坂町(新宿区坂町)の伊勢屋が扱っていましたが、そのうちの枡屋の日新舎友蕎子が著したと思われる『蕎麦全書』には「境内の二町(約 6000 坪)ばかりの広さ」だったとあります。)

そして、その蕎麦は、深大寺の門前に在った水車(現在の浅田家が経営する「門前」の地)で製粉されていました。この水車のことは、村尾正靖の『嘉陵紀行』(1812~35)に書かれてあり、また天保 12 年の『深大寺本寺及末寺分限帳』(1841)年に、「門前地借四軒 内水車壹ヶ所此地代金壹両」とありますから、深大寺所有の水車であったことはまちがいありません。しかも水車小屋では「搗臼 8 個・挽臼 1 個」が回っていましたから、農家の碾臼とちがって、深大寺のそれは製粉工場にちかかったのです。ちなみに武蔵野の人たちも水車屋(製粉屋)のことを「くるま屋」と呼んでいました。

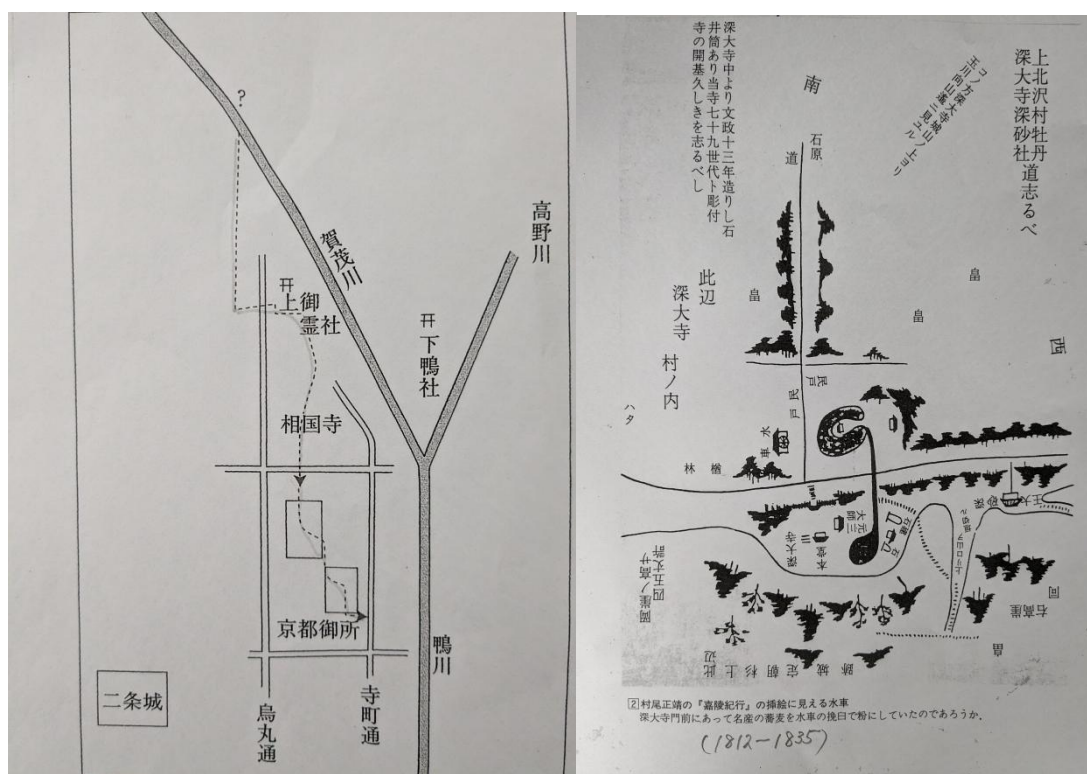
以上延べましたように、京の相國寺と武蔵野の深大寺には共通点があります。

一つは水が豊富。相國寺には近くに賀茂川が流れ、深大寺は地層上水を通しにくい層があるため、湧水として流出する。二つは、そのために水車所有した両寺院は数基の石臼を回して製粉し、結果として、自ら蕎麦を打って、ご接待をしていました。



しかも、『江戸名所図会』-「深大寺蕎麦」の絵を食文化研究所の永山久夫先生・江戸料理研究家福田浩先生とご一緒に見たかぎり、蕎麦猪口は使っていません。つまり、麺を汁に付けて食べるのではなく、麺を汁と和えて食べていたのです。相國寺なら当然ですが、江戸では町方蕎麦が流行っているというのに、深大寺は寺方蕎麦の慣習のまま蕎麦を打って汁を作り、寺方の蕎麦を振舞っていました。来客もまた、町方流の《付け汁蕎麦》や《かけ蕎麦》ではなく、寺方式の《和え蕎麦》を味わっていたのです。

こうした相国寺と深大寺の水車の存在によって、寺方蕎麦の事実が証明されたといえるでしょう。



〔相国寺水車『蔭涼軒日録』に記載〕

〔深大寺水車『嘉陵紀行』に記載〕

追記：武蔵野の水車

江戸ソバリエの竹さんは、武蔵野の野川水域の水車小屋として知られる大沢の里(三鷹市)の水車(東京都指定有形民俗文化財)のボランティアガイドを二十余年も続けておられます。

その竹さんにお誘いいただき、今日は大沢の里を訪ねることにしました。

JR 三鷹駅からバスで約 30 分、野川の側に水車の館があります。前に訪れたのは数年前、久しぶりのことでした。

この水車は当地の箕輪家が 1784 年に開設したものです。ただ、江戸近郊の最初の水車は、箕輪家の水車よりおよそ 90 年前の 1697 年に多摩郡仙川村に設置されていました。

蕎麦と水車は密接な関係にあります。家族で食べる蕎麦は石臼一個あれば済むことですが、大寺院(寺方蕎麦)や商いをする蕎麦屋(町方蕎麦)では水車(製粉工場)で挽くことが求められます。

したがって、江戸における寺方蕎麦の始まりは？とか、町方蕎麦の始まりは？という問題につきましても、いつから江戸近郊の水車は設けられたかが、重要になってきます。また逆に、寺方蕎麦の方から寺方水車がいつから回っていたかも推定できるわけです。

そういう意味で、寺方水車=寺方蕎麦は、1614 年の常明寺の蕎麦切初見の記事

が大変貴重であり、また**町方水車=町方蕎麦**は、1697年の仙川村に水車設置されたことが大変重要になってきます。また町方蕎麦の蕎麦とは？というときに、江戸蕎麦(町方蕎麦)誕生は二八蕎麦完成からとした場合、二八蕎麦 **1664年説**(寺門静軒『江戸繁盛記』)がありますが、これは1697年の仙川村水車設置とちかい年代だということができます。

いずれにしましても、17世紀の日本は、日本の蕎麦の夜明けの時だったことが回る水車からもうかがえます。

※謡曲「蕎麦」の詞は『落原拾葉』で明らかであっても、歌の節がわかりません。いわば幻の曲でした。「それならいっそのこと創作を試みてみようか」と知人の琵琶奏者川嶋信子さんにご相談しましたら、幸い川嶋さんに快くうけていただき、江戸ソバリエ・シンポジウムにおいて琵琶曲「蕎麦の花」をご披露してもらいました。

参考：

筑後則『福德神社沿革考』(福德神社)

金達寿『日本の中の朝鮮文化 相模・武蔵・上野・房総ほか』(講談社)

荒井秀規『高麗福信』(吉川弘文館)

張堂興昭「寺の縁起と史実のはざままで～深大寺史を中心に～」(『浅草寺 佛教文化講座 令和四年』)

貴田正子『深大寺の白鳳物』(春秋社)

藤井一至『土 地球最後のナゾ』(光文社新書)

都立大学地質学鈴木毅彦「ブラタモリ-深大寺」

「御所用水推定路」(岡山大学小野芳朗)

『水車屋ぐらし』(三鷹市教育委員会)

寺門静軒『江戸繁盛記』(教育者社)

ほしひかる『新・みんなの蕎麦文化入門』(アグネ承風社)

以 上

