

「これが江戸の蕎麦」を探る旅へ

水梨由佳

津軽に育った 10 代の頃の私は、蕎麦は嫌いな食材だった。津軽平野は、江戸時代にはすでに米どころといわれたほど石高があったので、土地には日常的に米を食する習慣が早くから根付いていたからだ。「津軽蕎麦」なるものもあるにはあったが、津軽の親戚や知人宅の高齢の方々は、誰もが子供時代からずっと白飯中心の食生活を送ってきており、我が実家でも基本、白飯中心であった。

だが、白飯好きが蕎麦嫌いの理由ではない。我が家の食事に、時に蕎麦料理が入り込むことが私の蕎麦嫌いを助長したのだと、思っている。

じつは、父の実家は同じ県内でも慣習・文化がだいぶ異なる南部地方（三戸、八戸、上北地方）にある。十和田湖や八甲田山をはさんだ太平洋岸エリアは、日本海側の津軽のように米は豊富にとれず、「アワ」「ヒエ」「ソバ」を三大穀物としている。なかでも、ソバはさまざまに料理となって日常の食卓に上がる。

父の実家には、集落の人々が集まる機会が多かったという。いまや 80 歳を超える父曰く「いつも他所の誰かがいて、大きな囲炉裏の回りで鍋に蕎麦を入れたり、蕎麦餅を焼いたりしていた。宴会のあとは必ず蕎麦でめるもの」なのだそうだ。父の実家を頻りに訪れていた私も、当然、南部の蕎麦料理をよく口にした。石臼で挽いた蕎麦粉を器に入れ、熱湯をかけながら練る「そばけえもち」。それを一口大にまるめて味噌汁などに入れたら「てこすりだんご」となる。熱湯でこねた蕎麦の丸餅を茹でてから、山菜の行者にんにくを練り込んだ「くさにんにく味噌」を付けて食べたり。あるいは蕎麦の丸餅を串にさしてエゴマ味噌を付け、囲炉裏で焼いたり。いまや観光振興のおかげで南部の郷土料理として知られるようになった「そばかけ」は、打ってのした蕎麦を短冊形や三角形に切って茹で、「くさにんにく味噌」や「葱味噌」を付けて食べるものだ。そんななかでもいちばん手間がかかる「そばぎり」は、煮干し・昆布・人参などでとった汁で食す。

料理方法や料理名はのちに知ったのだが、なんとも大胆な蕎麦料理で、普段これらを食べつけていない子供には、結果、蕎麦は苦手な食材として記憶された。

そんな私が蕎麦の旨さを知るのは、上京してからのこと。20 代となっていた私はもちろん、蕎麦は奥深い食べ物であり、こだわりのツウもいる、などといったことは耳学問として得てはいたが、それでも東京にいるにもかかわらず、老舗や有名な蕎麦屋を積極的に訪れることは皆無だったし、仮にどこかの店に入っても、蕎麦とはまあこんなもの、といった感想しか持てなかった。

だが、曰く祖父が「お江戸のまんまなか」で踊りの師匠をしていたという家庭に育った、後に我が夫となる者とその家族と親しくなってから、蕎麦は実に味わい深いものなのだ実感するにいたった。

ある時、〈おつきあい〉で渋々とある蕎麦屋を訪れた。義父らは、「おっ、新海苔かい」「この揚げ、いいねえ」「猪口は薄くなくちゃ酒がまずいんだ」なんて言いながら、一口、一口確かめるように味わっている。私自身、さながら落語で聞くような軽妙な会話に引きこまれ、上機嫌で肴を楽しんでいる。

そして、最後に、真っ白な「さらしな」が運ばれた。と、ズルっと音を立てた義父は、すぐさまつぶやいた。

「これが江戸の蕎麦ってもんだ」。

いやいや、格別蕎麦にこだわりを持っている風には見えない〈老人〉の口をついてでた言葉が、「これが江戸の・・・」?????

実際、私にとっても、その時口に含んだ蕎麦は衝撃的だった。まるで舌上で麺の角がわかるんじゃないかというくらいの歯応えで、スルスルと喉に落ちていき、ほのかな蕎麦の香りが鼻腔に伝わってくる。

「これが江戸の・・・」?????

「そりゃ、そうさ。ここの主人が打った蕎麦だあね」

以来、気をつけて彼らの会話を聞いていると、何かっていうと、「これが江戸の・・・」である。

生活利便なマンションに住み、合理主義的な科学のジャンルで仕事をこなし、およそ過去の歴史の無駄など勢い排除してしまいかねない意識を持つ義父が、一度、盃を手にする時、「これが江戸の・・・」と発する。一方で、義父の「これが江戸の・・・」はいわゆる蘊蓄にまみれたものではなく、理屈などどうでもよいにもかかわらず、明確に「定義」というか「仕切り」がある「これが江戸の・・・」であることも知った。まさに「土地に育った者」にしか身に付かない「肌感覚」とでも言おうか。

今、私は旅行誌で「食と旅」をテーマに各地を巡ることが多いのだが、以前のお茶の取材で静岡を訪れたときのお茶屋さんの言葉が記憶に残っている。「静岡のお茶は有名だけど、ここはあくまで産地。茶の湯の文化はここじゃ育ちません」。

南部地方はソバの産地であるゆえ、その主要産物を使った郷土の料理は、生活に密着した「命をつなぐため」の食物であるといえよう。

ところが、「これが江戸の蕎麦」を手繰る人々は、単に食物として蕎麦を食べるだけでなく、蕎麦とともに培われた「文化」をも食べることを楽しんでいるような気さえする。

「江戸ソバリエ」の一連の講義でも、随所随所で「こだわりの文化」を垣間見るようだった。蕎麦猪口の形や絵柄しかり、箸の機能美しかり、美しい蕎麦打ちの所作は結果的に美味を生み出す・・・。

蘊蓄は書籍を紐解けば知ることができる。しかし「これが江戸の蕎麦」と言い切ることのできる江戸っ子並の「肌感覚」は、とことん、蕎麦を食べ歩いてこそはじめて得られるのではなからうか。だからこそ、折に触れ機に触れ「これが江戸の蕎麦」を探る旅に出ようと思っている。