

対馬から蕎麦の原初を想う

ほしひかる*

1.はじめに

「対馬に行きませんか？」と、巢鴨「菊谷」さん、神田「眠庵」さん、博多「木曾路」さんの三人の蕎麦屋さんに誘われた。

対馬のソバ「対馬在来」は、日本のソバの中で「最も原種に近い」といわれている。

それに、個人的には半世紀前の学生時代に対馬を訪れ、対馬の蕎麦を食べたことがあるので、懐かしく思って「行きます」と即答した。

2.石の島の〔対馬在来〕

ソバの原産地は、京都大学の大西近江先生の現地調査によれば、中国大陸の四川・雲南地区という。そこから大陸を北上し、朝鮮半島を経て、対馬へ渡ってきたと信州大学の氏原暉男先生らも調査報告されている。渡来してきたのは縄文時代であろう。



【東アジアにおけるソバとソバ野生祖先種の分布】

対馬という所は、私の知るかぎり「石の島」である。そのため、農耕に適さず、漁業、交易を生業としてきた。

であるがゆえに、対馬は数少ない栽培物であるソバを守ってこられたと思う。それが〔対馬在来種〕である。現代の対馬在来の年間生産量は50～60トンである。

農法については、1961年までは焼畑（対馬では「木庭」という）だったというが、今はやっていない。ただ、一部NPOが再現を試み始めているようだ。

3.対馬の蕎麦

〔いりやき蕎麦〕

私の記憶する対馬の蕎麦は鶏ガラの出汁だった。それを確認するために訪れたのであるが、今もやはりそうだった。

鶏ガラの鶏は〔対馬地鶏〕と呼ばれ、鶏の特徴である肉垂がなく、代わりに髭状の羽毛が生えている。そして雄の首には鮮やかな金色の羽毛がある。これらの特徴から〔対馬地鶏〕は大陸の血を引いた鶏とされている。

この鶏の出汁に、砂糖か味醂(その昔は酒だったのだろう)を加え、薄口醤油で汁を作る。

それに対馬地鶏 (あるいは雉、鴨) の肉、あるいはメジナ、ブリ、アラ、マダイ、グレなどの魚、たっぷりの野菜や豆腐や蒟蒻などを入れた寄せ鍋が郷土料理〔いりやき〕である。

最後にソーメンか、蕎麦を鍋の中に入れて一煮立ちさせるか、単に汁をかけて小葱で食べるのが対馬流だという。

それが〔かけ蕎麦〕風になったのが、〔いりやき蕎麦〕である。本日「そば道場」で頂いたそれには具材として、対馬地鶏の肉、白菜、葱、蒟蒻、小葱が入っていた。



【いりやき蕎麦】

〔地鶏蕎麦〕

「体験であい塾『匠』」では〔地鶏蕎麦〕を頂いたが、それは地鶏と干椎茸で出汁を取り、醤油、味醂、砂糖などで汁にするのだそう。

〔かけ蕎麦〕〔もり蕎麦〕

もちろん江戸流の温かい〔かけ蕎麦〕や冷たい〔もり蕎麦〕もある。

〔かけ蕎麦〕は、鰹と昆布の出汁に、地鶏ベースの汁を混ぜて作る。

〔もり蕎麦〕は、鰹と昆布の出汁に反しで作る。



【地鶏蕎麦】

4.対馬的エピソード

・木庭作=ツシマヤマネコ・ソバ・システム

対馬では刈取りしないソバ畑がある。休耕地 70 アールを平成 15 年から「動物たちの園」づくりとして、ソバ、大豆などを耕作し、ツシマヤマネコの餌となる小動物、鼠、高麗雉などの野鳥を繁殖させることを目的とした環境づくりをしている。



【ツシマヤマネコ】



【ツシマヤマネコのための
刈取りしないソバ畑】

・対馬の郷土料理 [せんそば]



【せん】



【せんそば】

薩摩芋 (対馬では「孝行いも」という) を粉状にして乾燥保存し、せん(澱)にして、「せんせぎ」で押し出して麺状にし、サッと茹で上げ、鶏出汁のつゆで食べる。

「孝行いも」の「せん」は 1723~24 年ごろから作り始めたというから、麺状もその後ぐらいからであろう。この [せんそば] は [ろくべえ] とも呼ばれている。

4.対馬から蕎麦の原初を想う

冒頭に述べたように、対馬のソバ「対馬在来」は、日本のソバの中で「最も原種にちかい」といわれている。

この「原種にちかい」に肖って、蕎麦の原初を仮説的に想像してみたいと思う。

1)ソバの本土上陸地点は鳥栖市？

『佐賀の昔ばなし』の中に、鳥栖地方に伝えられた民話として「山姥とそばの根の話」という話がある。つまりソバの根が赤い理由を民話にして伝えているものであるが、この「山の神=山姥」民話は民俗学では焼畑の民特有のものであるという。



【鳥栖の民話】

このことは実に重要である。というのも、対馬藩は肥前国田代(佐賀県鳥栖市および基山町あたり)に飛地を有していた。つまり、この民話が対馬藩内の領地での話という可能性は高い。

余談だが、鳥栖市には大きな製菓会社(サロンパス)がある。それは対馬藩が朝鮮人参を交易で得て、販売していたことがルーツだという。

さらには、私は佐賀県人であるが、佐賀の中でも、鳥栖と唐津というのは少し文化感覚が違う。他県でもよくある話であるが、それは江戸時代における藩(唐津藩、対馬藩)の違いによるものである。むしろ先述の長崎は佐賀藩が管轄していたため親近感があるくらいだが、ともあれ、かつての鳥栖は蕎麦圏であったことも想定できる。

となると、日本列島へのソバ伝来を考えると、当時の対馬国の動きが大きく寄与していたのでは? と想像するのである。

2)蕎麦打ち台の原初は俎板?

昔は、対馬でも一本棒で延していたという。もちろんそのころは座って打っていたのだろう。

「体験であい塾『匠』」で、蕎麦打ち台を見せてもらったところ、机の上に中世日本に主流であった大型の俎板みたいなものがのせてあった。

もしかしたら、座って打っていた時代は大きな俎板の上で打っていたと考えるのが自然ではないだろうか?



【対馬の蕎麦打ち台】



【中世の俎板】



【四條流庖丁式の俎板】

3)出汁の原初は山鳥?

〔いりやき蕎麦〕にしる〔地鶏蕎麦〕にしる、出汁は鶏というのが、対馬の蕎麦である。

そもそも日本人が鶏を食べるようになったのは幕末・明治以降である。しかし、対馬、壱岐、長崎をはじめ北部九州では外国の影響から江戸時代後期より食べていた。

とくに佐賀藩の武士たちは鶏肉を贈答用に利用していたことが、江後迪子先生の研究によって明らかにされている。そうした慣習は佐賀鍋島家と福岡の黒田家が一年交代で長崎を管轄していたところに由来する。

海外の新文化は、常に長崎 ⇒ 佐賀 ⇒ 福岡の【長崎街道】を通過して国内へ流入していった。それが砂糖の場合は【シュガーロード】と呼ばれ、鶏の場合は【チキンロード】となる。

そんな背景を有する対馬では、鶏出汁で蕎麦を食べるのは至極しぜんのことである。

ところが、対馬をご案内いただいた対馬市福岡事務所の阿比留所長によると「鶏の前は山鳥が出汁だったらしい」とおっしゃる。

山鳥の出汁……、この話は時々耳にする。1)小生の故郷では、「ちょっと前では〔鳩蕎麦〕があった」と聞いているし、2)蕎麦研究家の笠井俊弥さんは「四国の蕎麦処である祖谷でも、昔は山鳥で蕎麦を食べていたと聞いた」とおっしゃっていた。

振り返れば、これまで私たちは、《江戸蕎麦》は【鯉出汁】、それより前の《寺方蕎麦》の時代には【味噌垂れ】などで蕎麦を食べていたことを学んできた。

ところが、その他に九州北部では【鶏肉汁】で、さらに遡れば【山鳥汁】で蕎麦を食べていたことが対馬に立って見えてきた。その蕎麦を仮に《渡来蕎麦》と名付けてみると、さらに学ぶべきものが出てくるだろう。

ともあれ、麺と汁はセットで一つの食べ物だから、汁の原点を知るのも大切なことである。

《参考》・対馬市福岡事務所長 阿比留裕史の話

- ・大西近江先生、「江戸ソバリエ」セミナーより
- ・氏原暉男『ソバを知り、ソバを生かす』(柴田書店)
- ・『佐賀の昔ばなし』(竹下隆文堂)
- ・ほしひかる筆「俎板の歴史」(『FOOD CULTURE』2009年 No.18)
- ・江後迪子『長崎奉行のお献立』(吉川弘文館)
- ・笠井俊弥さんの話

*ほしひかる 特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長、エッセイスト

[終]