

外食店の祖 誕生

ほしひかる*

1. 食店の鼻祖とも云うべし

結論から先に述べよう。

有名な書『守貞謾稿』(喜多川守貞著・1837年刊)に、日本初の外食店が紹介してある。

すなわち、「奈良茶、皇国食店の鼻祖とも云うべし」である。

どういうことかということ、明暦の大火(1657年)後、浅草待乳山聖天の門前で、初めて茶飯・豆腐汁・煮染・煮豆などを調理し、きれいな器に盛って、《奈良茶》と名付けて供する外食店が生れた。こうした店は多くの人にとって実に都合がよかったので、様々の膳店が続々出てきたというのである。

井原西鶴も『西鶴置みやげ』の中で、上方にはこんな便利な店はまだない(「上方にもかかる自由なし」と述べている。

要するに、《奈良茶》は日本最初の外食屋だということであるが、文献の場合、それを書いた人物が、信じるに値するかどうか重要である。

その点、この喜多川守貞はどうか？

彼は1810年に浪花で生まれ、30歳で江戸へ移って来た砂糖商である。つまり、東西の商売に明るかったことが推察できる。だから、そんな目で「右の奈良茶、皇国食店の鼻祖とも云うべし」と述べていることは信用できると思う。

それにしても、明暦の大火というのは、火元が三か所、江戸のほとんどを焼き尽くし、焼死者10万人を越え、その上に大吹雪が襲い凍死者まで続出したというから、地獄絵そのものであったろう。幕府は救小屋を設け、粥の施しをして救済にあたったのはいうまでもない。

《奈良茶》飯屋は、この後に誕生しているわけだが、当時の人の、焼跡から這い上がるような逞しさが感じられるというものである。

また、「待乳山」はもともと「真土山」といっていた。「真土」は「良質の土」という意味をもち、ここの土で昔は瓦を焼いていた。その名残で、今は今戸焼として土鈴や人形を作っているが、それがどうして「待乳山」になったのかは知らない。

ただ、後に近くへ新吉原が移ってきてから、「待乳山」は男どもがよく通る所となったため、彼らにも《奈良茶》は大いに受けたようである。



【待乳山聖天(『江戸名所図会』)】



【待乳山聖天の絵馬】



【今戸焼の土人形】

ところで、われらが蕎麦店もこのころ誕生したことは江戸ソババリエならご存知であろう。すなわち、《正直蕎麦》や《喧鈍蕎麦》などと呼ばれた蕎麦店の登場である。

《正直蕎麦》というのは、寛永年間(1624～44)に浅草で、生蕎麦を黒椀に盛って戸板の上のにのせ、商いを始め、1673年には南馬道町、1755年には駒形にも出店した。人々は《正直蕎麦》と呼んでいたというが、この蕎麦屋の本来の屋号は「伊勢屋」といった。

《喧鈍蕎麦》は、1664年ごろ、日本橋江戸町二丁目の仁左衛門という麺類店が蕎麦切を《喧鈍蕎麦》と名付けて吉原で売り出したとか、日本橋瀬戸物町の「信濃屋」が始めたとかいい伝えられている。

従来、これらの蕎麦屋について、「店主が正直な男だったから、正直蕎麦といった」とか「店主がツッケンド

ンな男だったから、喧鈍蕎麦といった」とかの、字義解釈ばかりを論じたり、あるいは「蕎麦屋は露店から始まった」とかだけが論じられてきたが、それは小さなことである。

そもそもが古今東西の商いというものは、沙漠のキャラバンにしても、各国の市場の始まりにしても、ほとんどが露店から始まっている。だから、蕎麦屋がそのような形で生まれても珍しいことではない。

とにかく、**1624～1664年ごろ蕎麦店が誕生**し、《奈良茶》の店とともに、「伊勢屋」の《正直蕎麦》とか、仁左衛門の《喧鈍蕎麦》の賑わっていた情景を想像してほしい。

こうした江戸の外食店の活気 — これすなわち、わが国の外食店の始まりであるが、外食産業史から見ても重大な事件であることを明記しておかなければならない。

ここでちょっとお断りしておきたいが、現在「外食店」とか「外食産業」いう言葉が一般に流通しているが、これは第二次大戦中の昭和**16年**に発行された「外食券」から使われ始めた言葉であり、それ以前は喜多川が使っているように「食店」という言葉であった。ではあるが、ここでは、「外食店」という言葉を使うことにする。

2. 銭は天下の回りもの・・・？

では、なぜその外食店が日本で誕生できたのか？ その背景を見てみよう。

まずは経済の話である。原始、人間は物々交換を行っていたが、そのうちに便利で、かつ誰もが価値を認める物を交換の仲介物として使うようになった。たとえば布・毛皮・穀物・武器などである。それから、もっと便利な金属や、さらには原始的なコインそして貨幣へと進展していったことはいまでもない。

世界最古の铸貨は前**7世紀**ごろのリュディア王国(現在のトルコ・リュディア地方)のエレクトロン貨であるという。

アジアでは周・秦・漢が铸貨を発行している。

日本はといえば、最初の金属通貨は天智天皇代の**無文銀銭**であるといわれている**銭(銅銭)**、奈良時代の**和同開珎**などの国産銭が铸造されたが、それ以降は政治力の低下などによって铸銭は停止された。

代わって、平安末期は唐の銭、鎌倉時代は宋銭、室町時代は明銭、いわゆる**輸入銭**が使われていた。

今から見れば、実になさけない状態ではあるが、それだけ日本人の生活は経済に対して認識が薄かったようである。

再び、国産銭に注目したのは、信長・秀吉である。ただし、真正面から通貨政策をとり入れようとしたものの、貨幣の統一までにはいたらなかった。なぜなら、**通貨は信用から成り立っている**、とは経済学の基本中の基本である。したがって、世が不安定な戦国時代の通貨制度は自ずから未熟であることは免れない。後になって云われるようになった「銭は天下の回りもの」の到来は、もう少し待たなければならなかった。

貨幣統一が可能となったのは、世が泰平になった江戸時代からである。徳川幕府は金座・銀座・銭座において金貨・銀貨・銭貨を铸造し、全国通用の正貨とした。

平和が到来すると、衣・住・医の環境が向上し、結婚率が高くなった。また食糧生産の増大によって、江戸の人口は — 少し後の数字ではあるが**1743年**の「江戸人別改」には、江戸に住む町人は男性**31万人**・女性**21.5万人**という記録が残っている。武士の人口は不明だが、仮に町人規模の人数がいたとすれば、合わせて**100万人**と推定されている。

そして日本の人口は、**17世紀初**の**1,500万人**ていどから、**18世紀初**には**3,100万人**と急伸した。

かくて、各国の城下町は賑わうようになり、わけても江戸は一大消費都市へと成長し、とくに江戸は町人文化の花が開くのである。



【齊(中国)の刀幣(BC340～BC220年) ☆ほしコレクション】



上:二銭(明治10年)・五銭(明治22年)

中:一銭(大正2年)・五厘(大正8年)

下:五銭(昭和14年)・十銭(昭和14年)

【明治・大正・昭和の通貨 ☆ほしコレクション】

3.超高速！参勤交代

さらに輪をかけて江戸が一大都市に成長する原因があった。参勤交代である。それは徳川幕府が諸大名に課した軍役の一つであった。

その始まりは「自主的人質」だったというから、驚きだ。事の始まりは、藤堂高虎が「あの世へ行ってもご奉公致します」とか何とか言って、家康に臣下の証として弟を人質に出したところ、それに倣って諸大名たちもこぞって証人(人質)を出し、江戸に屋敷を造ったというから、主従の心理とは不思議な面があると思う。

ともあれ、そうした下地の上に**1615年**「武家諸法度」が制定され、**1634、35年**の改定では譜代大名の妻子は江戸に住まうこと、大名・小名は在府・在國一年交代とする、という具合に制度化されるようになった。これが参勤交代制である。その結果、多くの大名妻子はじめ家臣群が江戸に常住するようになったのである。

制度として体系に組み込まれれば、大義もできる。すなわち平和の到来によって本来武士がもっていた戦闘性に意義を求められなくなったのはまだ良しとしても、臣としての忠義だけが全面に出るあまり、参勤交代そのものに意義を見出してゆくことになるのである。そのことを皮肉って喜劇にしたのが、少し前にヒットした『超高速！参勤交代』という映画だろう。

とはいっても、参勤交代の効果もあった。それが上記の貨幣経済の循環と相俟って経済活動が活発になったことである。

というのは、この参勤交代に要する費用は莫大であった。現代においても都の職員が数日間リオ・オリンピック視察を行っただけでも巨額の出張費がかかったという。当然、江戸時代における参勤交代の経費も、自國の財政を脅かすほどであった。だから諸国は稼がなければならなくなった。そこで大名たちは年貢米や自國の特産品を中央市場である大坂で販売することを始めた。その商品は、全国の家臣団が住む一大消費都市江戸へと運ばれる。ここに各地方⇄大坂⇄江戸の商品流通路が誕生し、貨幣が動くことになる。参勤交代制とは、今流でいえば消費鼓舞策であったのである。

4.砂場ありき

ここで気になるのが、砂場伝説である。蕎麦通ならたいていの人をご存知であろうが、**1849年**刊の『二千年袖鑑』によれば、**1584年**には「砂場」と呼ばれる蕎麦屋があったという。

つまり、秀吉の時代(**1584年**)の大坂城築城の際、人夫相手に砂置場で蕎麦を売っていた「和泉屋」とか「津國屋」とかが、蕎麦屋の初めだというのである。

これによって、「資料にあったのなら、正しい」と言う人と、「その資料が存在しないから、信じられない」と疑う人に分かれているが、私にいわせれば資料に振り回されることはない。資料より、歴史背景を検討すれば、答はそこにあると考える。

当時の築城工事は部所別に各藩が受け持っていた。いや正確に言えば、秀吉によって受け持たされていた。これを「天下普請」という。各藩は自己負担で資材を購入し、工事人を雇い、工事をすすめるのである。たとえば、これは秀吉時代ではなく、家康時代の工事であるが、黒田藩**52万2000石**は割普請に**5万4000石**を費やしたという。**52万2000石**というのは五公五民の租率では**26万石**が藩の収入という意味である。とすると、割普請だけでも藩収入の**5分1**の支出ということになる。こうした割普請については岡本良一著の『大坂城』に詳しく書かれてあるが、工事現場では入浴さえも厳しい状況にあり、人夫たちが自由に食事する環境など欠片もなかった。もっともそれが「封建社会」というものである。

ただし、藩の割普請の中のほんの一部ぐらいは町人請負の仕事もないではなかったらしい。それらは「大坂屋」「河内屋」「住吉屋」「尼崎屋」「伊丹屋」などの看板を出していたが、せいぜい雑用程度であった。

もしかしたら、「砂場」と呼ばれていた「和泉屋」だとか「津國屋」だとかの話も、こうした類の店に尾緒が付いたことなのかもしれないが、こ



【大坂城】



【「砂場ありき」の石碑】

れは憶測の域を出ない。

たとえそうであったとしても、貨幣経済の未熟な 1500 年代では、庶民相手の食の商いは時期的に難しい。故に、1584 年の「砂場」説はありえない。といってしまうえば、実も蓋もないが、おそらく食事の形態は今流でいえば某藩から請負った社内食堂ていどであって、一人一人が銭と蕎麦を交換するいわゆる「食店」ではなかったと思う。

そういう形で、「砂場」がプレ外食店みたいなことをやっていたのは想像できるかもしれない。

5.心臓が胃袋に変化した



【街で見つけた「シャーン・ドワゾー」という名のケーキ屋】

さて、なら外国の外食店はどうだろう？ それをしてみることにする。

まずヨーロッパであるが、彼の地での外食店の歴史はそう古くない。たとえば、美食の国フランスでは、1765 年ごろ、シャン・ドワゾー(またはブーランジェ、本名マチュラン・ローズ・ド・シャントワゾー、)という人物が、パリのルーブル宮近くで、スタミナ・スープを提供する「ブイヨン・レストラン」を開店したことに始まるというのが定説である。

それまでは、カフェ・宿屋・居酒屋・食品店・仕出屋・露店などで簡単で、お粗末な料理を提供するのが精一杯であった。

それが、シャン・ドワゾー以後、テーブルクロスのかかった個別のテーブルに座ると、献立が示され、そして洗練された料理を一人前ずつ・・・、終わった後に勘定書が示されるというスタイルのレストランが誕生し、革命前には 100 軒、帝政下では 500～600 軒、王政復古期には 3,000 軒のレストランが犇めき、「パリ人の心臓は突然胃袋に変化した」ともいわれるほどに発展していったという。

お蔭で、フランス語である「レストラン」という言葉は日本語としても普通に使われているし、世界各国においても同様である。英語では Restaurant、イタ

リア語では Ristorante、スペイン語でも Restaurante。すなわち、フランス産の「レストラン」は人間社会における外食店のスタンダードともいえるのである。

そういう外食店ではあるが、冒頭の論と見比べてほしい。

1765 年ごろ、パリで「ブイヨン・レストラン」が開店

1657 年過ぎごろ、浅草に《奈良茶》店が開業

1657～1664 年ごろ、蕎麦店誕生

そう。パリより 100 年早く、江戸では外食店が生まれていたことを知ってほしいというのが、この項で言いたかったことである。

6.杭州を把りて汴州と作す

さらに驚くべきことに、中国では、1040 年代の北宋ですでにレストランが見られる。12 世紀の宮廷画家 張昞の「清明上河図」という画にそれが描かれてある。

北宋(960～1127)の首都は人口 100 万人の汴梁(現：開封)であった。

「図」には都市における様々な商店の賑わいと壮麗な大酒楼、食事処、茶店、居酒屋、屋台・・・が見られるが、絵が古く見づらいこと、描かれている店の業種が多いこと、そして何よりも明らかに飲食店なのに卓に客が座している姿だけで、不思議なことに料理が描かれていないことなどから、素人がこの絵を観ても飲食店かどうかながかなか判別できないところがある。

そこで、いろいろな解説書を参考にしてみると、いわゆるレストランについては大きい店だけでも 72 軒、その支店にいたっては無数にあっただろうといわれている。なかでも一番有名なレストランは「孫羊正店」だったという。「孫」というのは経営者の名前、「羊」は羊料理の店、「正店」というのは専門家のいる店のこと。専門家のいない店を「脚店」とよんだというが、現在でいう「☆印幾つ」みたいなランク付けまでしているのは、驚きだ。また当時は羊・豚・鶏・牛・馬・犬の六畜を食用していたが、なかでも羊の肉や羊のスープ(羊羹)を供する羊食店が大人気だったらしい。

それから、専門家から見ると、挽臼と粉砕機も描かれているし、庖丁を販売している者もいるという。これらから、麵店の存在がうかがい知れるというものだ。

そして、繁栄した北宋は倒れ、南宋(1127～1279)が建った。その首都臨安(現：杭州)には官営の酒庫(醸造販売の酒屋)は13庫、民営は18庫以上、いずれも1～2軒ぐらいの高級料理店を出していたという。

杭州は汴州に代わって楼閣が増えた(「直把杭州作汴州」)と、詩にまで詠われるほどであった。

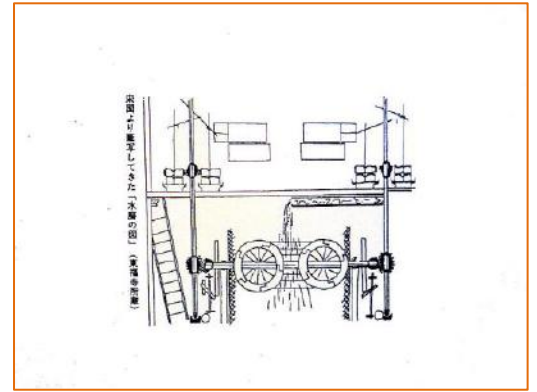
ここで思い出すのが、このころ南宋へ渡った圓爾である。彼が日本に挽臼を持ち込んだ僧であることは、日本蕎麦史で知らない人はいない。

圓爾は1235年に親友の榮尊と共に肥前國平戸を出航し、十昼夜の後に浙江省明州へ着いた。それから景福寺(浙江省寧波)、天童山景德寺(寧波)、阿育王寺(寧波)などを経て、浄慈寺(浙江省杭州市)、靈隱寺(杭州市)にて修学。続いて、天目山(浙江省)の北東にある径山萬寿寺(杭州市)で無準禪師(1178～1249)の法を継いで、1241年に帰国した。

北宋の汴梁(開封)や南宋の臨安(杭州)では、江戸より約600年以上も昔に、パリより約700年以上も昔にレストランが営まれていたという事実は脅威ですらあるが、圓爾が修行した寺院や都の臨安で、点心料理や麺類を口にし、レストランや挽臼を目撃したであろうことは間違いない。

そんな圓爾が南宋を去る際に『大宋諸山図』を持ち帰ったのであるが、その中に「水磨の図」が描かれていたのである。

ともあれ、圓爾の帰国後から日本でも挽臼が見られるようになり、日本でも初めて粉食が始まるのである。



【水磨の図】

7. 教養ある人にして初めて食べ方を知る

再びフランスの話であるが、食に関係する人ならずすでにご存知だろう。

「禽獣はくらい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る。」

美食評論家ジャン・ブリアン-サヴァランが言った言葉である。

美味学の基礎といわれるほど有名であるが、こうした美食評論家の登場がフランスをして「美食の国」へと変貌させた要因の一つである。たとえば、

* このジャンルの先駆者：アレキサンドル・グリモー・ド・ラ・レニエール(1758～1838)、

* 同じく上記の：ジャン・ブリアン-サヴァラン(1755～1826)、

* 「食通だより」によって美食時評を創始した：シャルル・モンズレ(1825～1888)、

* 『食のフランス』28巻によって国民的優秀性の神話を広めた：キュルノンスキー(1872～1956)らの活躍である。

彼ら評論家に認められるためにシェフたちは腕を磨いた。また彼らは料理技術的知識を文学的に表現することによって、客人たちを啓蒙したのである。

そして要因の二つ目は、広報支援である。なかでも有名なものは何と云っても『ミシュランガイド』であろう。

始めはパリ万博が行われた1900年に車の運転者向けに発行されたガイドブックであったが、今はこの種のシンボリック的地位にあることはいままでもない。

映画『マダム・ロリーと魔法のスパイス』でも、天才シェフですら☆を獲得するために料理を工夫し、腕を競い合っていた。

かくて、[シェフ×食通×マスコミ]が三つ巴となって、食文化を創り上げてゆくのである。

その、『ミシュランガイド』の東京版が初めて2007年11月に発刊された。それを見た人たちは驚いた。☆☆こそパリがトップであったが、合計では東京が一番だったのである。食に誇りをもつフランス人は大いに不満だったらしい。



【デパートで見つけた「ブリアン-サヴァラン」という名のチーズ】

ミシュラン★店数

大都市	☆☆☆	☆☆	☆	計
1.東京	8	25	117	150
2.パリ	10	13	41	64
3.ロンドン	1	5	37	43
4.ニューヨーク	3	6	33	42
5.サンフランシスコ	1	6	27	34
6.ロスアンゼルス	0	3	15	18

『NEWSWEEK』2008.2.20 より



【「菊谷」「一東庵」など、ミシュラン蕎麦店たち】

しかし、われわれ江戸ソバリエは知っている。この成功の図式はすでに江戸時代に稼働していたことを。

たとえば、1755年鳥居清広は「江戸名物蕎麦尽」を描き、1769年北尾重政は『絵本浅紫』（出版元:西村源六ら）で「蕎麦は江戸を盛美とす」と書いて人々を鼓舞した。また1777年『富貴地座居』では江戸の料理屋31軒のランク付け、1848年『江戸名所酒販手引』約600軒の飲食店を紹介し、人々を店へと導いた。すなわち、これらが江戸の飲食店巡り、あるいは蕎麦屋巡りの手引書である。

現代の小説であるが、小杉健治の『浅草料理取り物控 正直そば』を読めば、そこにも〔絵師+通+地本問屋+蕎麦屋=江戸蕎麦の案内書〕作成の話が書かれている。まさに、江戸食の成功構図である。

料理人×食通×マスコミ＝食文化

かように、江戸の和食は「奈良茶」以来の歴史も長く、江戸の食文化もまた優れたシステムをもっている。

したがって江戸・東京の和食が誇るべき地位にあることはまちがいないのである。



【北尾重政 作「蕎麦は江戸を盛美とす」】

《参考》

- ・喜多川守貞『守貞謾稿』（岩波文庫）
- ・井原西鶴『西鶴置土産』（小学館『井原西鶴集』）
- ・高木久史『通貨の日本史』（中公新書）
- ・本木克英 監督『超高速！ 参勤交代』
- ・岡本良一『大坂城』（岩波新書）
- ・ジャン=ロベール・ピット「レストランの誕生と発展」（藤原書店『食の歴史Ⅲ』）
- ・ブリア=サヴァラン『美味礼讃』（岩波文庫）
- ・張挾端 画「清明上河図」展（東京国立博物館）
- ・楊新ほか『図説 清明上河図』（科学出版社東京）
- ・伊原弘『「清明上河図」と徽宗の時代』（勉誠出版）
- ・野嶋剛『謎の名画・清明上河図』（勉誠出版）
- ・陳 詔『料理の国へようこそ』（三省堂）
- ・ほしひかる「榮尊と円爾、友情の蕎麦」（『日本そば新聞』平成18年6月15日号）
- ・アントニー・ローリー『美食の歴史』（創元社）
- ・ラッセ・ハルストレム監督『マダム・マロリーと魔法のスパイス』
- ・小杉健治『浅草料理取り物控 正直そば』（角川文庫）
- ・『NEWSWEEK』2008.2.20

- *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
 - ・「フードボイス」評議員

〔終〕