

江戸蕎麦は日本橋から始まった ～『江戸百』に込めた広重の願い～

ほしひかる*

1.江戸蕎麦切初見の事

江戸蕎麦切の初見の記事が『慈性日記』という史料にあることは、蕎麦通ならとうにご存知であろう。

それには、徳川2代将軍秀忠の代の1614年2月3日(旧暦)に、江戸の常明寺において、京・粟田口の尊勝院慈性、近江・坂本の薬樹院久運、そして江戸・日本橋しんなわ町(本町4丁目)の東光院詮長の三人の僧が蕎麦切を食べたことが記録されている。

この三寺院は現代も健在であるところが、われわれとしても喜ばしいかぎりであるが、とにかく400年昔の慈性、久運、詮長の三人は町の風呂に出かけたという。ところが、行ってみると風呂屋はいっぱいだったので諦め、常明寺へ行って蕎麦切を食べに行ったというから、ふるっている。

江戸における町の風呂屋は、伊勢出身の余市という者が銭瓶橋の傍で開業したのが最初(1591年)だが、当初から江戸っ子に受けたようである。

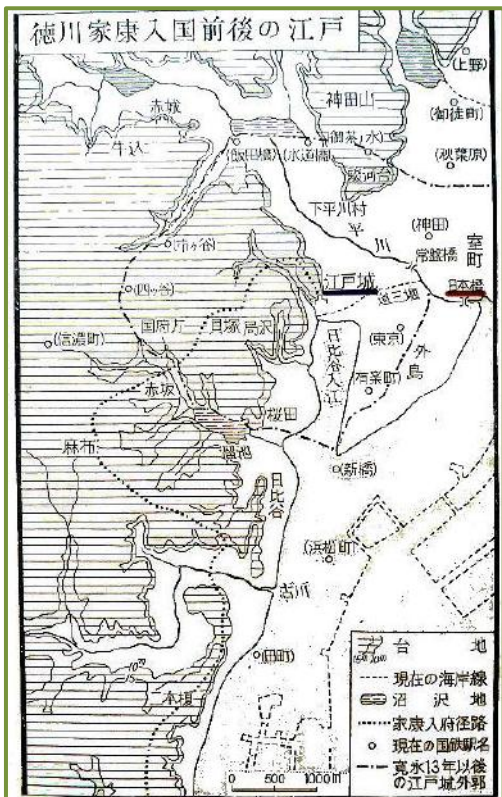
後に、江戸っ子は蕎麦と風呂が大好きになったことを思えば、この蕎麦切と風呂の組合せ記事は、捨てがたいところがある。

ともあれ、「江戸蕎麦学」の序曲が東光院詮長なる日本橋の住人によって始められたというのが、このエッセイで云いたいポイントである。

なら、日本橋とはいったいどういう処か？ それを見てみよう。

2.お江戸日本橋の事

1)江戸日本橋略史



【1600年ごろの江戸】

戦国時代の話である。司馬遼太郎によれば、相模の北条氏も、甲州の武田氏も、越後の上杉氏も、吹曝しの大空間である関東平野を本気で統一しようとは思わなかったという。

そんな関八州だからか、秀吉は立小便をしながら家康に「くれてやる」と言った。

そして1590年8月1日、徳川家康は江戸城に入った。

元々の「江戸」すなわち武蔵国豊嶋郡江戸郷は、現在の皇居、丸の内、大手町、日本橋一帯を指していた。

家康はすぐに城下町づくりに着手した。

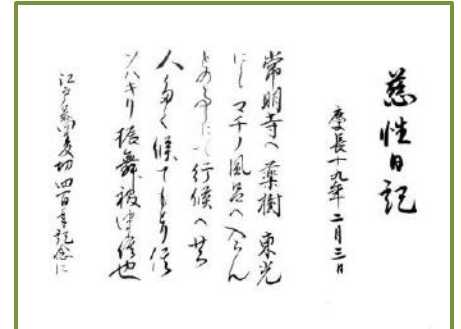
城下町というのは、武家はむろんのこと、町人と職人を農民と切り離して城の周辺に住ませ、商業の発展を図る「都市システム」である。(ただし、「都市」という言葉は現代語であって、当時はそうはいわない。)

家康は江戸入のときから、ある決心をもっていた。日本の果てであるこの江戸に「城下町」を造ることができれば、秀吉に勝てるだろう、と。

なぜなら、秀吉は日本一の城さえ建築すれば、城下町は自ずとできるものと思っていたようである。

その点家康は、城下町は構想をもって造るべきだと考えていた。

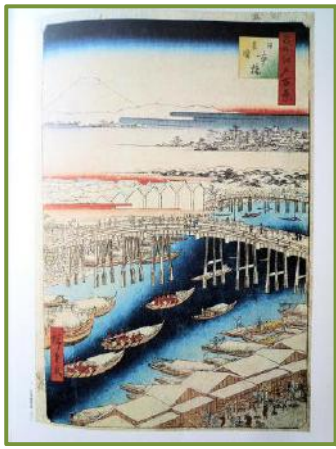
さっそく、江戸城周囲を家臣団の居住地とし、それから道三堀を開削し、その堀に沿った地区や、常盤橋から本町通、そして埋め立てられた日比谷の入江などの湿地帯を町人町にし、さらには八丁堀・霊巖島を寺町とした。



【『慈性日記』の文書】



【現在の東光院】



【広重「日本橋雪晴」】
〔東方より西北を見る
手前が魚河岸〕

そして1603年、江戸開府するや、家康は全国制覇の拠点としての江戸城と城下町の本格的建設「天下普請」(臣下が経費を負担する工事を「天下普請」という)にとりかかった。そのために物資運搬に必要な港湾機能、および商業活動活性化のために下町の造成工事に力をそそいだ。

神田山を掘り崩し、豊島の洲を埋め立てた。道三堀は延長され、そのとき架けられた二本の丸木橋は、いつしか「日本橋」と呼ばれるようになり、延長した堀川も「日本橋川」と称されるようになった。そして、その日本橋を基点とする街道網も整備された。

このころから、本丸北側・紅葉山が御三家の邸宅となり、麴町一帯は家臣団の居住区とした。江戸城近くにいた町人たちは楓川の西側河岸、日本橋の東側、日本橋北東の本町通一帯へ、職人たちは京橋・神田に移され、各々が町として発展していった。

そんなところに江戸の大半を焼きつくす大火がおきた。1657年、「明暦の大火」という。当然、大火は都市防災の点からも市街地の抜本的な改造を強いられることになった。ただちに、城内吹上にあった御三家の屋敷を城外へ、竹橋御門内の大名屋敷も移転、市中の寺院は浅草・本所・深川・谷中・三田などに集められた。また、火除地とし

て広小路が設けられ、市中の街路は拡張され、当初の江戸は二里四方でいどの範囲だったが、四里四方まで拡大した「大江戸」になった。

ことわっておくが、「大江戸」は「城下町」であって、都ではない。「都=ミヤコ」のミは接頭語、ヤは屋、つまり「宮」に通じ、天皇の住む所を「ミヤコ」という。したがって現代、もし東京都以外の所が「都」にしてほしいと言い出しても、それは歴史を知らぬ者の遠吠えということになる。

とにかく、この大江戸という大城下町は70%が武家地、30%が寺社地と町人地であったが、わけても日本橋地区は「江戸の台所」として賑わい、「鐘一つ売れぬ日はなし 江戸の春」(宝井其角)といわれるほどに栄えていったのである。



【現在の日本橋】

2)江戸っ子

江戸中期の宝暦(1751~164)になると、江戸独自の特色をもった町人が見られるようになった。それは公家が住む京の都の町衆や、戦国時代を生きの大坂商人たちとは違った、第三の類型の、いわゆる「将軍家お膝元=城下町」の町人であった。彼らのことを「江戸っ子」という。

この「江戸っ子」とは、徳川将軍家の江戸入とともに江戸に住みついている家に生まれ、かつ町人の町である日本橋本町で成人した男のことであり、「いき」と「はり」を生きる規範とした男たちであった。

具体的には、日本橋の魚河岸の大旦那、蔵前の札差、木場の材木商、霊巖島・新川界隈の酒問屋の旦那たちや荷受商人など大町人のことである。

彼ら江戸っ子が、城下町「大江戸」で経済活動を盛り上げたことによって、大江戸の町人文化が繁栄していったのである。

ところで、この江戸っ子の定義を見て、「オヤツ?」と思われる人がいるかもしれない。

江戸っ子というのは、たとえば洒落本などでお馴染みの「金の魚虎を睨んで、水道の水を産湯に浴びて、お膝元に生まれ出でては、挿搗の米を喰らって、乳母日傘にてひととなり……、」といった啖呵を切るようなオ兄サンのことじゃないのか、と。

残念ながら、それは違う。江戸学では、その者たちのことを分別して「自称江戸っ子」としている。

どういうことかという、江戸は参勤交代に伴ってやって来た田舎者にあふれていた。弱い者を見るといつもイジメたがるチンピラがいる。化政期から幕末にかけての、名もなき兄サンたちは、言葉も通じない田舎者をつかまえては、やたらと空威張りをしていた。これを「自称江戸っ子」という。それにお兄さんたちは、あんな見事な啖呵を切るセンスはない。あくまで狂言や洒落本の世界の話である。

先述の江戸っ子こそが「大江戸」を創り上げた「粋」な人たちであり、後者はそれどころか、「野暮」な男たちというわけである。

それを明治になって江戸に活動拠点を移した関西の落語家たちが本筋も亜流も分からぬままに引き継いでお笑いの対象にしてしまった。かくて、江戸っ子のイメージは小さく、軽いものになったのである。もともとそれが、落語家を可愛がった伊藤博文の狙いでもあったのであるが。

だが、いつも云うように大江戸の文化を創り上げたのは、元武士であり、教養も、度胸も備えた大町人たちであった。その大町人はお江戸日本橋の住民であったのである。

3. 日本初の蕎麦屋誕生の事

さて、こうした大江戸の繁栄はひとえに平和の時代の到来によるものである。

平和 ⇒ 信用 ⇒ 経済の活発化 ⇒ 商人・町人、下級武士たちにも生活に余裕が出てきた。加えて、世にも珍しい「参勤交代」の政策によって、江戸は田舎からやって来た単身者の街となった。そこで日常生活の中に「外食」という行動が芽生えた。

まず、4代将軍家綱の代(1657年ごろ)に、日本で**最初の外食屋**が開店した。つまり簡単なお茶飯を供する《奈良茶》屋が浅草待乳山聖天の門前に出現したのであるが、それ以前まで日本人には外食の習慣はなかった。ここでいう「外食店」とは対価を支払って食事ができる店のことである。

そうではない「接待茶屋的なもの」は京阪に存在していたようであるが、正確な「食店の鼻祖」はこの「奈良茶飯屋」であった。

続く1661～73年ごろ(同じく家綱の代)、簡単な麺類を供する《けんどん蕎麦》屋が現れた。これが**日本初の蕎麦店**である。

その蕎麦店とは？

蕎麦好きとしては興味深々であるが、次のような店だったらしい。

(1)浅草「伊勢屋」が《正直蕎麦》を売り出す。

(2)日本橋瀬戸物町の「信濃屋」が《けんどん蕎麦》を売り出す。

(3)日本橋葎原江戸町二丁目の仁左衛門が《けんどん蕎麦》を売り出す。

当然、どの店が最初かということも問題になるだろうが、今となっては、確かめようがない。現実には「これらが蕎麦屋の草分である」と理解した方がいいだろう。

ただいえることは、またもや瀬戸物町の「信濃屋」や葎原江戸町二丁目の「仁左衛門」ら「日本橋の住人」が登場していることに注目したい。

・瀬戸物町 — 現在の室町1,2丁目、本町1,2丁目である。町名は、当時水野家や大原家など6軒の瀬戸物店が在ったことによるが、その後、町飛脚問屋が興り、また魚河岸と室町の繁華街に接する位置にあるところから、1673～81年ごろには水菓子店、1772年には鯉節・塩干肴問屋「伊勢屋」(にんべん)、1781～89年ごろには煎餅店、白玉餅店など有力な食関係の店が集まってきた。

・葎原江戸町二丁目 — 現在の日本橋人形町2,3丁目、日本橋富沢町には、1618年11月から1656年9月まで開業していた葎原遊郭(二町×二町)があった。後に「元吉原」とも呼ばれるようになった葎原は大門をくぐった中央通りが仲ノ町、その両側に江戸一丁目、江戸二丁目、角町、京町一丁目、京町二丁目の五丁があったという。

ただし、明暦の大火後の1656年10月から、浅草の新吉原遊郭(二町×三町)に移転したため五丁もそのまま移った。

東光院詮長が江戸常明寺で蕎麦切を食してから約半世紀、浅草の「伊勢屋」とともにではあるが、日本橋の住人「信濃屋」や仁左衛門らが日本初の蕎麦店を誕生させたことは、a)食関係の問屋が集まっている日本橋ならではのことで、b)そして何よりも城下町＝都市であったからこそ、ということがいえるだろう。

裏を返せば、人里離れた山村では決して新しい商いの形態は誕生しえないのである。

4. 「古江戸日本橋蕎麦切」の事

日本橋は五街道(東海道、中山道、甲州街道、日光街道、奥州街道)の「起点」である。それを背負う日本橋の住人にとっては、「日本橋が、江戸っ子としての精神的基点」でもあったろう。

以下の商品開発は、そうした日本橋気質とけっして無縁ではなかったにちがいない。



【日本橋由来碑】



【日本國道路元標】

1) 「信濃屋」の《ぶっかけ蕎麦》

江戸蕎麦には、冷たい《ざる蕎麦》と温かい《かけ蕎麦》があることは誰でも知っている。

《ざる蕎麦》は《策蕎麦》と漢字で書いてこそ、その由来が分かる。

《策蕎麦》は1791年に深川洲崎の「伊勢屋」が始めた。

室町時代の昔から日本人は麺(蕎麦)を大策に盛って、それを小椀に小分けして食べていた。それを「伊勢屋」は小椀ではなく、最初から小策に盛って提供したところ、「水切れがいい」と言って、江戸っ子にうけた。

蕎麦職人の智恵で、麺と水切れの関係から竹策が食器となったのである。世界の食器というのはだいたい木器か、金属器か、陶磁器、ガラス器であるが、竹製品を食器にするのは珍しいといえるだろう。

一方の《かけ蕎麦》は日本橋発である。

でも、なぜ《かけ蕎麦》というのか？ 汁の中に蕎麦が入っているから《汁蕎麦》でもいいではないか。

これも《かけ蕎麦》を《掛蕎麦》と漢字で書けば、由来が分かる。

それは椀や皿に盛られていた冷たい蕎麦につゆを「ブツ掛けた」ことに由来する。「ブツ掛」は漢字で「打掛」と書く。「打」は接頭語で、「打開」「打診」「打ち明ける」「蕎麦を打つ」と同じ使い方である。

5代将軍綱吉のころ(1688~1704) 日本橋新材木町(日本橋堀留町1丁目、人形町3丁目)の「信濃屋」がそれを始めた。またまた「信濃屋」の登場であるが、先述の瀬戸物町の「信濃屋」とこの新材木町「信濃屋」の関係は不明である。

《ブツ掛蕎麦》を始めた新材木町という処は、本材木町(日本橋1丁目)に対して、竹木・薪炭、そして米などが集まる元気な町であった。その上「江戸の七稻荷社」といわれた相森稻荷神社への参拝客で賑わう町でもあった。

だから威勢のいい町人たちは「勢い」で蕎麦につゆをブツ掛けて喉に流し込むように食べていたのだろう。

だから当時流行し始めたばかりの《ブツ掛け》は下品とされ、「女子はあんな食べ方をしてはいけない」と窘められたという。

しかし、よくよく考えてみると、この「勢い」から生まれた《ぶっかけ蕎麦》は江戸食の特質を備えていた。

世界を見回せば、ご馳走というのは中華料理、京料理、フランス料理という具合にフルコースが正統派である。そんな中、珍しく江戸だけが単品料理を創り上げた。その単品料理誕生に共通しているのが「勢い」である。

また目を転ずると、それまでの日本の料理は冷めた物であったが、和食においては利休の精神から「でき立て」という「味の美学」が生まれていた。

蕎麦でいえば、「採れ立て、挽き立て、打ち立て、茹で立て」であるが、これも「勢いの味覚」である。

余談になるが、この「勢い」と「ファストフード」を混同している味音痴の人が偶にいる。1716~36年ごろ、屋台なるものが登場し、安い寿司や天麩羅が売られるようになったが、それを「江戸時代のファストフード」と言う人がいる。しかしそれはちがう。素人(アルバイト)でも作れるようにマニュアル化された現代のファストフードは、いつでも、何処でも、同じ味だが、江戸の職人が作る屋台料理はそれぞれが違う味である。

勢いから生まれた個性的な江戸の食はイキであり、同じ味のファストフードはヤボな食べ物といってよい。

さて、やがて《ブツ掛蕎麦》は広まって11代将軍家斉の代(1789~1801)に、今度は温かい汁物に変身して《掛蕎麦 ⇒ かけ蕎麦》となったのである。

かように「蕎麦屋」も、《ぶっかけ蕎麦》も、五街道の起点日本橋から全国へ広まっていった。



【《ぶっかけ蕎麦》】
〔江戸初期は、竹策も、磁器の蕎麦猪口も、割箸もまだない。木椀に盛られた蕎麦を丸箸で食べていた。〕



【日本橋保険センター】
〔「信濃屋」があったと思われる日本橋新材木町(旧東堀留川万年橋)辺り〕



【現在の相森神社】

2)「近江屋」「万屋」の《しっぽく蕎麦》

「しっぽく」もひらがなで書くと意味不明であるが、もともとは中国語の「卓袱」=「テーブルクロス」の意である。それから転じて「卓」のことになり、さらに二転して卓の上にたくさんのっている料理を「卓袱料理」というようになった。

この長崎料理がヒントになって、麺類の上にいろんな菜肉を乗せた《しっぽくうどん》《しっぽく蕎麦》が誕生したのである。皮肉っていえば、三転した末にできた商品である。

《しっぽく蕎麦》は1748~51年ごろ、日本橋瀬戸物町の「近江屋」、続いて日本橋人形町の「万屋」が売り出したという。

具材としては、松茸・椎茸・薯蕷・烏芋。あるいは椎茸・慈姑・蒲鉾・焼鶏卵など種々にわたっていた。

さらには「最後の将軍」と呼ばれた徳川慶喜も《しっぽく蕎麦》— 松茸・椎茸・野菜・蒲鉾・半熟卵 — を食べている。

それを知った私は、文京区の蕎麦屋「玉江」に協力してもらって再現し、文京区が開催した「慶喜公没後百年記念」において、「慶喜と《しっぽく蕎麦》について」講演したことがある。



【登録《しっぽく蕎麦》】

3)「笹屋」の《鴨南蛮》



【鞍掛橋交差点】

「笹屋」があったと思われる
日本橋馬喰町1丁目、旧竜閑川
辺り

日本橋瀬戸物町や安針町(室町1丁目、本町1丁目)辺りには鳥肉問屋も現れた。古い地図を見ても、「鳥屋」とか「鳥店」が記してある。

ただ、今の日本人は「トリ」というと「鶏」だと思ってしまうが、それは主として明治以降の食習慣である。

日本人の食肉習慣というのは長い間、雉などの山鳥か、鴨、鴈、鴨などの水鳥だった。だから、日本橋界隈の初の鳥問屋といわれる「東国屋」の店先にはいつも鴨が3羽ずつ首を束ねてぶら下がっていたらしい。

そんな具合だから1810年ごろ(11代家斉の代)に馬喰町1丁目(馬喰町1丁目)竜閑川・鞍掛橋にある高級蕎麦店「笹屋」の治兵衛が《かけ蕎麦》に「鴨肉3切と叩き骨2個と葱」を入れてみようと思いついたが、これも日本橋ならではのことだろう。

この葱もまた、実は鴨と同じくらいに昔から日本人は食べていた。よく、「葱は南蛮から渡来したから『南蛮』とも呼ぶ」なんてことを言うが、それは俗説である。「南蛮」なんていう言葉が生まれる以前の4.5世紀ごろには朝鮮半島を経由してすでに九州に上陸していた。それが証拠に「浅葱色」という古代色がある。余談になるが、先日、某ソバリエさんとレストランで食事をしたときに、サービスをしていたウェイトレスさんの名札をふと見ると、「浅葱」と記してあった。へえ、珍しい名前だと思いながら「いい名前ですね」と言うと、「ありがとうございます。よく言われるんです」との返事。という具合に、姓になるくらい古いのだと言いたかった。

それにしても、「鴨と葱」はよく合うが、この組合せは、だいぶ昔からあったと推測する。例の「鴨が葱背負って来る」の諺も、「賀茂神社と禰宜」に由来するというらしいが、それを述べていると本筋からま離れていくので止めておこう。

最後に、「笹屋」の店の前に置いてあった掛行燈は漆工家・絵師として著名な柴田是真(1807~91)の父の市五郎が製作した物だということからすると、「笹屋」の客筋が見えてくる。

その後、「笹屋」の《鴨南蛮》は、同じ馬喰町の伊勢屋藤七が引継ぎ《鴨南蛮》とやさしい字になる(1848年)。以後、→ 川辺藤吉 → 杉山喜代太郎 → 桑原光二 → 桑原敏雄 → 桑原芳晴氏 → 小林敦広氏に継がれ、今も藤沢市湘南台で「元祖 鴨南蛮」として健在である。



【現在の元祖鴨南蛮】



【登録《鴨南蛮》】

4) 「室町砂場」の《天ざる》

上述の《鴨南ばん》はもはや蕎麦屋の定番であるが、もう一つ定番となった物がある。それが「室町砂場」が考え出した《天ざる》である。

「室町砂場」は現在5代目の村松毅氏が5代目の老舗であるが、3代目の茂氏とその弟亀次郎が昭和30年ごろに初めて売り出したという。

これらのことを考えると、日本橋には伝統+革新というDNAが流れているのだろうかと思う。

それゆえに、これらに続く物が日本橋に期待されるが、そのためにも日本橋地区の財産(《ぶっかけ》《しっぽく》《鴨南ばん》《天ざる》)を「古江戸日本橋蕎麦切」として大事に守りたいものだ。



【現在の室町砂場】

【登録《天ざる》】

6. 広重『江戸百』の事



【広重住居跡】

なぜ、「古江戸日本橋蕎麦切」という考え方が重要か。

これについては、1833~58年に活躍した歌川豊広の弟子・広重(1797~1858)の話からすすめてみたい。もちろん彼も常盤町(京橋1-9)に住む、日本橋界限の人であった。

広重が活躍していた1855年ごろは、列島各地は地震に襲われていた。

伊賀上野地震(1854.7.9 : Mw7.3)、東海地震(1854.12.23 : Mw8.4)、南海地震(1854.12.24 : Mw8.4)、江戸地震(1855.11.11 : Mw7.0~7.1)、八戸地震(1856.8.23)、飛越地震(1858.4.9)などの連発であった、これを「安政の大地震」という。

阪神淡路大震災の Mw7.3 や東日本大震災の Mw9.0 を想起すれば、当時の被害と人々の不安が並大抵ではなかったことが分かるだろう。

とりわけ、広重の前職は定火消同心、つまり江戸城を火災から守る下層役人であった。災害に対する憂慮は人一倍深かった。

そこで広重は「絵師として何ができるか」を考え、「この江戸の美景を筆で記録しておこう」と『江戸百』を描いたのである。広重58歳であった。

その一枚に「日本橋通1丁目略図」(1858年)という絵があるが、それには白木屋とともに御膳生蕎麦「東橋庵」を描いてある。

その地には現在「コレド日本橋」(日本橋1丁目)が建っているが、この「東橋庵」というのは江戸後期の史料には必ず掲載されている高級蕎麦店である。そういう意味では貴重な絵であり、何よりも江戸蕎麦ファンとしては嬉しい一枚でもある。

この点からいって、広重研究家にとっても興味深いところがあると思う。

先述のように、定火消同心であった広重は、水に対して強い思いがあったものと思う。それゆえに広重の守るべき江戸の景色は「水の都」であった。

さらにはもう一つ、広重が「江戸蕎麦」への思いをもっていたことに気付くだろう。

というのも、江戸の景色を描いた広重だけど、「食」に関しては、「千駄木団子坂花屋敷」「八景坂鎧掛松」「柳しま」「品川すさき」



左【「日本橋通1丁目略図」
☆ほしコレクション】
下【COREDO 日本橋】
右【「虎の門外あふひ坂」
☆ほしコレクション】



「よし原日本堤」などに見られるように「茶屋」と思しき家を景色の中に入れていていどである。その中でも、「上野山した」のしば飯の伊勢屋、「にい宿のわたし」の鯉料理屋、「びくにはし雪中」の中の焼芋屋と山くじら屋が明確なのは珍しいともいえる。

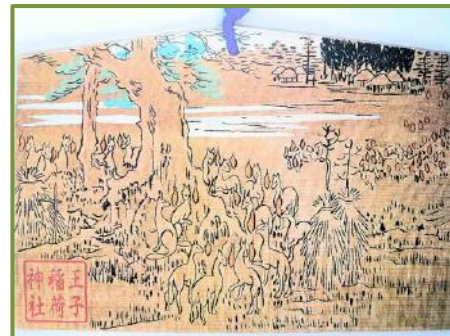
その中で、『江戸百』に蕎麦屋という業種を二枚も描いているのは、率としてはかなり高いといえるのではないだろうか。

このことは江戸ソバリエだから気付くことであるが、「江戸蕎麦を守ること＝江戸食を守ること」は、「江戸の景色を守ること」と同じくらいに重要な広重の願いでもあったのかもしれない。

その広重の願いを尊重すれば、「古江戸日本橋蕎麦切」いや「古江戸蕎麦切」の登録制度が望まれるということになるだろう。

そんなわけで始めたのが、「江戸ソバリエ協会サイト」の「登録：古江戸蕎麦切」である。↓

<http://www.edosobalier-kyokai.jp/koedosobalist.html>



【おまけ：広重 画「王子装束の木大晦日の狐火」を写した王子稲荷の絵馬】

7.江戸の春の事

最後に、「鐘一つ売れぬ日はなし 江戸の春」といわれるほどになったのも、何より「平和」の到来あってこそであるが、その上で「大城下町」、「武家の町」、「江戸ッ子の町」、「日本橋」、「五街道起点」、「参勤交代」、「通貨制度」などの施策を母体として、外食店の誕生、蕎麦屋の登場、江戸蕎麦の考案など、多くの花が開いたことは、これまで述べてきた通りである。

日本橋蕎麦切略史

※ 赤字=日本橋関連

| 年 | | 日本橋 | |
|------------|-------|------------------------------------|----------------------|
| 1603年 | 初代家康 | 日本橋 架橋 | 江戸開府 |
| 1614年 | 2代秀忠 | 東光院詮長、常明寺にて蕎麦切食す (江戸蕎麦の初出) | |
| 1616年 | 3代家光 | | 田中玄蕃、鮎子で溜醤油造製 |
| 1650年 | | | 幡随院長兵衛 死す |
| 1657年 | 4代家綱 | | 明暦大火 |
| 明暦大火後 | | | 浅草「奈良茶」 (日本初の外食屋) |
| 1661～73年 | | けんどん蕎麦切 開業 瀬戸物町「信濃屋」、吉原江戸町 仁左エ門 | 正直蕎麦切 開業 浅草「伊勢屋」 |
| 1674年ごろ | | 鯉節 登場 | |
| 1683年 | 5代綱吉 | 三井越後屋呉服店 | |
| 1688～1704年 | | ぶっかけ蕎麦 登場 新材木町「信濃屋」 | |
| 1706年 | | | 京橋「長寿庵」 |
| 1710年代 | 6代家宣 | | 鯉節儼付法導入 |
| 1718年 | 8代吉宗 | | 雑司ヶ谷「藪」 |
| 1748年 | 9代家重 | | 薬研堀「大坂屋砂場」 |
| 1748～51年 | | しっぽく蕎麦 登場 瀬戸物町「近江屋」、人形町「万屋」 | |
| 1753年 | | | 浅草「尾張屋」 |
| 1789年 | 11代家斉 | | 麻布「更科蕎麦」 |
| 1789～1801年 | | | かけ蕎麦 登場 |
| 1791年 | | | ざる蕎麦 深川「伊勢屋」 |
| 1797年 | | 広重誕生 | |

| | | | |
|----------|-------|-----------------------|--------------|
| 1810年 | | 鴨南ばん 登場 馬喰町一丁目鞍掛橋「笹屋」 | |
| 1827年 | | | このころに「天麩羅蕎麦」 |
| 1830年 | | | 四谷見附「巴屋」 |
| 1854年 | 13代家定 | | 東海地震・南海地震 |
| 1855年 | | | 江戸地震 |
| 1856年 | | 広重『名所江戸百景』着手 | |
| 1857年 | | 広重「虎の門外あふひ坂」 | |
| 1858年 | | 広重「日本橋通一丁目略図」 | |
| 1858年 | | 広重死去(62歳) | |
| 1955～64年 | | 天ざる 登場 本石町「砂場」 | |

◎ほしひかる

《参考》

- ・ほしひかる「江戸蕎麦の歴史」(『月刊 日本橋』平成25年5月1日)
- ・ほしひかる「江戸蕎麦は日本橋から始まった」日本橋街大学にて講演
- ・ほしひかる「江戸蕎麦は日本橋から始まった」豊年萬福にて講演
- ・ほしひかる「江戸蕎麦は日本橋から始まった」日本橋そばの會にて講演
- ・ほしひかる「広重、葵坂で蕎麦を啜る」(『日本そば新聞』平成21年3月15日)
- ・ほしひかる「怪談 慶喜残月」(『日本そば新聞』平成25年10月15日)
- ・『慈性日記』(続群書類従完成会)
- ・司馬遼太郎『街道をゆく 1』(朝日文庫)
- ・田中克佳『「江戸ッ子」の人間像とその実体』(『哲学』第109集)
- ・池波正太郎『侠客』(新潮文庫)
- ・駒井亨『肉用鶏の歴史』(養賢堂)、
- ・白石孝「日本橋新材木町商業史覚書」(『三田商学研究』40巻5号)、
- ・浅野秀剛・吉田伸之編『大江戸日本橋絵巻—「熙代勝覧」の世界』(講談社)、
- ・遠藤幸威『徳川慶喜残照』(朝日文庫)
- ・望月義也コレクション『広重名所江戸百景』(合同出版)、
- ・宮尾しげお『名所江戸百景』(集英社)

- *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
 - ・日本橋高島屋野外講座 講師

[終]