

～吟ずる蕎麦屋～

粋（いき）な蕎麦屋酒、乙（おつ）な蕎麦屋ワイン

江戸ソバリエワイン部

主宰 沼田 実

序にかえて

ほし ひかる江戸ソバリエ協会理事長に「蕎麦屋ワインについて見識をエッセイにしてみませんか」と声を掛けて頂いたのは、江戸ソバリエワイン部の定例会の席でした。因みに江戸ソバリエワイン部とは、蕎麦とワインが好きなのが集まり、蕎麦屋で（蕎麦）料理とワインを楽しむ事を趣旨とした同好会の事です。

筆者自身は30年近くに渡りワインを生業としていますので、「簡単に書き上げられるだろう」と安請け合いしたものの、さて、一向に文章になら無い。その理由は「何故、蕎麦屋でワインを飲むのか」という問いに、筆者自身の言葉を見つけられなかった事。それは寿司屋でも鰻屋でもなく、まして居酒屋でもなく「何故、蕎麦屋なのか」という一般的な疑問でもあり、そこから始めないと「蕎麦屋ワイン」の可能性に到達できないと思ったからなのです。

その様な中、「月刊誌たる419号の特集：蕎麦屋酒を愉しむ」で「ワインは蕎麦のパートナー」という記事作成に関わった経緯があり「蕎麦屋酒とワインを愉しむ理由」を今一度考える機会を持ちました。

テーマをどの様な切り口で書くかと結構悩みましたが、一旦、「そもそも消費者が蕎麦屋を選択する際の心理は俳句にあるのではないかと仮定する事とし、続いて「蕎麦屋酒」と「蕎麦屋ワイン」の違いを、俳句、そして江戸の美意識とに絡めながら考察を試みる事にしました。それが本稿「～吟ずる蕎麦屋～ 粋（いき）な蕎麦屋酒、乙（おつ）な蕎麦屋ワイン」です。

実は切り口の候補として、俳句と共に蕎麦に縁のある江戸文化の落語も考えたのですが、早々に見送る事にしました。筆者に知識が全くなかったからでして、その点は機会を設けて研究したいと考えています。

さて「蕎麦」には“粋（いき）”という形容詞を冠する事が多々あります。「蕎麦屋でのしきたり」、例えば「蕎麦汁は蕎麦の先に・・・」や「蕎麦屋の長っ尻は・・・」的な部分が特に“粋（いき）”だと取り上げられる様に“粋（いき）”は“江戸蕎麦”の代名詞となっていると言えるでしょう。一方、酒も「飲み方は・・・でなければいけない」という“蘊蓄”が多い分野。蕎麦の“粋（いき）”と“蘊蓄”即ち“通”という江戸の美意識に彩られたのが「伝統的蕎麦屋酒」と言えるかもしれません。

ここで“蘊蓄”ならばワインの方が多いのではという指摘が聞こえてきそうです。確かにその通りかもしれませんが。しかしながら「蕎麦屋」という“和のフィールド”を設定すると、ワインの“蘊蓄”を真正面から語る必然性が西欧料理の場所と比較して相対的に低くなる。それはワインの“蘊蓄”を「滔々（とうとう）と語る」には蕎麦屋は場違いな感じがするからでして、「蕎麦屋酒」の“粋（いき）”とは少し異なる斜めな視点の愉しみが「蕎麦屋ワイン」だと・・・そういう洒落っ気を込めて“粋（いき）”に対しての「乙（おつ）な蕎麦屋ワイン」としました。

ところで、このエッセイでは江戸文化の美意識や俳句をモチーフとしていますが、専門分野がワインの筆者にとりましては、それらの分野に関しましては全くの門外漢。よって的外れな論調、並びに不適格な結論となっているかもしれませんが、自身の考えるところを平易且つ自由に、そしてゆるゆると語らせていただく事にしますので、少々お付き合い頂ければ幸いです。そしてこの拙稿が「蕎麦屋酒」と「蕎麦屋ワイン」の相違と共通の愉しみを理解する一助になればと願う次第でございます。

*本稿でいうところの「蕎麦屋酒」の“酒”は特に説明がない場合は“日本酒”を指します。

沼田 実

はじめに

“粋 (いき)”とは

18世紀後半、天明期から化政期にかけて江戸で形作られた美意識。もともとは「意気」と書き、「何か事をしようという積極的な心持ちや気構え」や「気持ちの張りの強いこと（気負い、競い）」を指したが、上方から伝わった“粋 (すい)”と結びつき、広い意味を持つ美意識となった。「九鬼周造著 いきの構造」では粋“ (いき)”を構成する三要素を媚態（色気）、意気地（気持ちの張り）、諦念（垢抜けしている）であるとし、それは心構えや感性の在り方を指し、仕草や姿形、装飾などは二次的な結果にしか過ぎないと説く。

“いなせ”「威勢がよく、さっぱりとして男らしいさまや、そのような気風。」の意や、“侠 (きゃん)”「若い女性の活発で軽はずみな態度」の意を含む場合もある。また、“粋 (いき)”は外見的には“伊達 (だて)”「人目を引くはでな服装や振る舞いをする。好みがしゃれていること。考え方がさばけていること。」に通じる場合もある。

初めは江戸の町の比較的裕福な町人の美意識であった“粋 (いき)”だが、化政期になると次第に職人を中心とした庶民の美意識として認知される様になる。よって美意識の主体者が時代ごとに変化した事を鑑みると“粋 (いき)”の意味するところは一つではない事も覚えておく必要があるだろう。

また、“粋 (いき)”と“粋 (すい)”の違いに関して、『江戸の「いき」は吐く息に通じ、不要なものはため込まずにそぎ落とす引き算の美。服の裏地を飾るなど、見えないところにお金をかけるのが江戸っ子。一方、上方の「すい」は吸う息に通じ、何でも取り入れ、蓄積していく足し算の美。装いも身ごなしも優雅に行う。』といった分かり易い説明から、『京坂の“粋 (すい)”は紅梅にして、江戸の“意気”は白梅』（守貞謾稿）といった比喻もある。

“乙 (おつ)”とは

江戸時代に広く使われだした形容詞であり美意識。元々、“乙 (おつ)”とは“甲 (かん)”より低い調子の声や楽器の音を指す邦楽用語である。甲の音、即ち甲高く鋭い声は得てして人を不安な気持ちにさせるのに対し、低い“乙 (おつ)”な声は心地よく落ち着きをもたらす。その低音の響きが“粋 (いき)”にも通ずる渋みとみなされ、転じて“乙 (おつ)”とは“洒落 (しゃれ)”て気が利いている様子”となった。“乙 (おつ)”である」の言い回しは「他もよいが、これもまた“趣 (おもむき)”や“雅致 (がち)”があつてよい」といった際に使われる。時には「妙だ、おかしな」といった否定的な意を示す場合もある。

一杯目：蕎麦屋で酒を飲む理由（わけ）

『しかし、蕎麦やへ入ったからには、一本の酒ものまらずに出て来ることは、先ずないといってよい。のまぬくらいなら、蕎麦やへは入らぬ。』（池波正太郎 散歩のとき何か食べたくなくて 新潮社）

上記は江戸文化に詳しく食通でも有名だった文豪の一節で、広く同好の士に謳われている蕎麦屋酒の讃歌だ。実際、池波の代表的な作品である「剣客商売」、「鬼平犯科帳」や「仕掛人・藤枝梅安」では、登場人物が昼間から頻繁に酒を口にしており、その舞台として蕎麦屋が登場する事も多い。秋山小兵衛や長谷川平蔵の気分に入りつつ蕎麦屋酒をゆるりと愉しむのは、酒好きのみならず池波正太郎ファン、江戸好き者にとっての特別なひと時に違いない。

酒飲みではなくとも蕎麦が好きで、興味が高じて蕎麦打ちや食べ歩きなどの蕎麦が趣味になった人々は「蕎麦屋は旨い酒を飲む場所」の認識を持つに至る。蕎麦に関する講演や講座そして上述の池波作品などを通じて知るからだ。しかしながら「蕎麦屋は蕎麦を食す場のみならず、酒を飲む場所でもある」といった命題を知る人の数は一般的には多くない。例えば蕎麦屋には毎日通うが、ランチの「蕎麦と丼のセット」だけを目的とする市井の人々の数は決して少なくはないだろう。終業後、同僚と連れ立って暖簾をくぐるのは居酒屋であり、それは雰囲気や価格や品揃え等々の様々な理由はあれど、要は「蕎麦屋が旨い酒を飲む場所」という意識の欠如なのだ。

そこで「蕎麦屋は旨い酒を飲む場所だ」との認識を広める為に「蕎麦屋酒の為のバイブル」として筆者が挙げたいのが「古川修著 蕎麦屋酒 光文社」だ。1948年生まれで東京大学工学部卒業の工学博士である著者は、学会に出席していても「蕎麦屋でやる一杯」に想いを馳せる「第一級の蕎麦屋酒を愛する粹人」である。そして本書の内容は「蕎麦屋酒の作法」や「蕎麦や日本酒に関する蘊蓄」、そして「蕎麦屋酒が愉しめる店のガイド」といった豊富な知見に満ちていて、まさに「蕎麦屋酒好きの為の無人島本」に違いないのだ。

さて、研究室にセラーを設置する程のワイン好きでもある古川氏がその著書「蕎麦屋酒（本）」で、推奨する酒類は日本酒だ。氏自身の言葉によると「最近、和食にワインを合わせる店も多くなってきた。ワインと言うと何かお洒落な感じが受けているのだろうが、私は自ら率先しては行かない。合わないというわけではないが、わざわざワインを合わせるより、日本酒を合わせた方が遥かに楽しめることがわかっているからである」という事になる（p.17 蕎麦屋酒）。

また「蕎麦屋酒」とは「江戸庶民の伝承の歴史のひとつ」とし、「決して長居はせず、酩酊もしない。これが蕎麦屋で酒を飲む際の最低限のたしなみである」（p.12 蕎麦屋酒）と語る古川氏。「シンプルな肴こそ蕎麦屋酒に相応しい」とし、「それ故、蕎麦に無関係な酒肴を無節操に準備して、最後に腹を膨らませるために蕎麦を出す「蕎麦居酒屋」は、せつかくの蕎麦屋酒の伝統を無視している。」（p.14 蕎麦屋酒）と断罪する一方、「行くなら江戸前の伝統を守っている蕎麦屋がいい。そういう蕎麦屋で飲む酒は、江戸庶民文化の歴史を飲んでいることになる。だから、美味しくて当たり前なのである。」（p.14 蕎麦屋酒）と続く。確かに古川氏が述べている点に於いて個人の嗜好を別とするならば、的を外している様には思えない。

その古川氏が「蕎麦屋酒（本）」の中で、「蕎麦屋酒で飲む酒が何故旨いか。」という根本たる問いかけを自身に行っている。その解答は「蕎麦屋の無駄をこそげ落とした清さ、シンプルさがポイントとなる」

(p.37 蕎麦屋酒)と述べているのだが、この点が「酒飲みが蕎麦屋を選択する大きな理由」、しいては「人々が食事の場所として蕎麦屋を選択する深層心理に繋がっている」のだと筆者は考えている。

二杯目：無駄をこそげ落とした清さ、禅と蕎麦屋と俳句の近似性

ストイックでシンプルな美意識といえば先ず頭に浮かぶのは「侘び・寂び」であり禅の思想だろう。実際、その誕生のルーツに寺院の存在があると言われる蕎麦切り。多くの蕎麦屋の屋号に、出家した僧や隠遁者が住む質素で小さな建物を指す“庵”が付いていたり、深大寺や善光寺の例を挙げるまでもなく門前町では蕎麦屋が必須（門前蕎麦）であったり、寺方蕎麦というジャンルがあった事からも分かる様に、寺院と蕎麦屋の結びつきは大きいのだ。また“ソバ”は五穀（米、麦、粟、豆、黍）に含まれず、五穀断ちといった荒行をする僧侶にとって重要な栄養源。精進料理との相性の良さも持ち合わせている。

ところで、愛知県一宮市にある臨済宗妙心寺派の妙興報恩禅寺「妙興禅林沙門恵順寺方蕎麦覚書」という大きな禅寺には慶長13年に書かれたという蔵書がある。その書には恵順という僧侶による蕎麦切りの調理法が記されているといい、その記述を基にして蕎麦研究家でもある浅草の蕎麦屋、寺方蕎麦・長浦の主人が再現したのが妙興寺そば。醤油の代わりに味噌たまりを蕎麦汁に使うといった古式レシピに基づく、その時代の僧侶が食していた蕎麦である。寺院と蕎麦との関係性を実感する為にも試したい料理だろう。

加えて、禅と蕎麦の関係を示すもう一つの例として2011年に亡くなったスティーブ・ジョブスを挙げる。若い頃にカリフォルニアで禅と出会ったジョブスは曹洞宗に強く惹かれ、福井県の永平寺で出家する事を考えた事もあったという。因みに精進料理も食していたに違いないジョブスは菜食主義者であった。

そんな日本の美意識と共鳴していたジョブスは、アップル本社の社員食堂のシェフを「築地そばアカデミー」で修業させ、食堂のメニューに蕎麦を加えたのだ。自らも京都の蕎麦屋「晦庵 河道屋」に幾度となく通うなど蕎麦好きだったジョブス。「シンプルこそが最高の洗練」というジョブスの禅にも通ずる信条は、今でもアップル社製品のデザインに息づいている。iPhoneの成功の陰には日本文化の影響があったのかも知れないと想像するのも、日本人としては楽しいものだ。

一方、蕎麦屋と同様に「無駄をこそげ落とした清さ」と言えば、五・七・五の短い言葉の中に意味を込めた俳句がある。元々、俳諧連歌の発句。後に独立させて発句を俳句と名付けたのは正岡子規であるが、遊戯性が強く言葉遊び的な側面が強い文芸であった俳諧連歌を芸術の域までに高めたのは、江戸の町とも関連の深い俳諧師、松尾芭蕉である。

芭蕉の句と言うと「寂び・しをり・ほそみ・かろみ」などの概念で表される枯淡な句が頭に浮かぶ。いわゆる蕉風と言われるスタイルは、「おくのほそ道」の前、芭蕉が41歳から42歳にかけての「野ざらし紀行」の旅の後に確立されたものだ。以降、蕉風（正風）の名句が次々と創作されたのは周知の通り。

『古池や蛙飛びこむ水の音』（芭蕉）

『閑さや岩にしみ入る蝉の声』（芭蕉）

『夏草や兵どもが夢の跡』（芭蕉）

『蛤のふたみにわかれ行秋ぞ』（芭蕉）

他にも多数あるが、芭蕉の句には諸行無常（全ての現象は変化し止むことが無い）や諸法無我（どの様な存在も不変の本質を有せず、自己と認識されるものも実体はない）という仏法原理が良く表れている。

さて、上述した様に仏教、特に禅宗の影響を強く受け蕉風を確立したと言われる芭蕉。

『蕎麦はまだ花でもてなす山路かな』(芭蕉)

と晩年に詠んでいる様に蕎麦が好きであったに違いなく、同好の士として慕う蕎麦愛好家や蕎麦職人は現代でも多い。実際、例えば「芭蕉庵」の様に店名に芭蕉の名を冠する蕎麦屋は多く在り、“庵”を模した店の設えと共に「蕎麦は松尾芭蕉との関連がある」という心理的な影響を一般消費者に与えていると推察出来る。つまり、「寿司屋、鰻屋、天ぷら屋ではなく、消費者が何故、蕎麦屋を選択するのか」という動機には「蕎麦屋は蕉風俳句の心理的イメージの投影であり、利用する事で気軽にその蕉風の俳句、並びに俳句全般的な雰囲気になれる場所」があるからだと筆者は考えるのだ。

三杯目：蕎麦、即ち俳句！

各地に在る蕎麦屋で「芭蕉の名」と同様に俳句と関連付く名を名乗るのが「一茶庵」。創業者は片倉康雄氏。多くの蕎麦職人を輩出した事でも有名な暖簾だ。その屋号は江戸三大俳諧師の一人であり蕎麦に関する句を多く詠んだ小林一茶に由来するが、創業年の大正 15 年が一茶の百回遠忌（没年の 99 年後）にあたっていたらしい。昭和の時代、手打ち蕎麦を一般化するのに大いなる役目を果たしたこの「一茶庵」の名称も「蕎麦屋と俳句とを関連付ける心理的イメージの醸成に寄与した」と筆者は考える。

良質な“ソバ”の産地である北信濃の黒姫山の麓の柏原宿（現信濃町）で誕生した一茶。生涯、約 2 万 2 千の発句（俳句）を作ったとされるが、蕎麦処の信州だけあり 33 句とも 35 句ともいわれる数の“ソバ”の句を詠んでいる。正岡子規曰く「滑稽、諷刺、慈愛」の句風の俳諧師の一茶が活躍したのは江戸時代後期の化政期。上方文化の影響が色濃く表れていた元禄期から 1 世紀近く過ぎて、町人達の生活水準は上がり江戸文化の爛熟期となっていた。日本文化を代表する浮世絵師、葛飾北斎が活躍したのも同じ時期だ。

さて、俳句では蕎麦切りの味わいもさることながら、白く咲く“ソバの花”を季語にする事が多い。本来は連句の中の発句にあたる俳句は、続いて詠まれる脇・第三・平句・挙句を導く為にも、季節感を大切にしたらしく、ビジュアル的な要素をとって“ソバの花”が用いられたとの事だ。そんな蕎麦に関する句を幾つか下記に取り上げてみる。

『瘦山にはつか咲けりそばの花』(一茶)

瘦山という荒びれた場所に慈愛を見せ、“ソバの花”の寿命を 20 日と謳う一茶の確かな観察眼を知る句。

『そば時や月の信濃の善光寺』(一茶)

月に映える一面の“ソバの花”と月明かりに煌々と照らされた善光寺を詠んだビジュアル感豊かな句。

『蕎麦の花江戸のやつらがなに知って』(一茶)

辛勞辛苦をなめた一茶の反骨精神を表している句。

『山畠やそばの白さもぞっとする』(一茶)

最晩年の一茶。本来は可憐に愛でるべき白い“ソバの花”も人生の終わりを悟るにつれて、おぞましく見えるという、生への執着心を見せる句。

『鬼すだく戸隠のふもとそばの花』（蕪村）

鬼が集まり酒宴を催している脇には、“ソバの花”が妖しく咲いているという蕪村らしい絵画的な句。

『そばあしき京をかして穂麦哉（ほむぎかな）』（蕪村）

蕎麦が美味しくない京都をおかしな処とし、蕎麦を美味しく食べていた江戸の頃を懐かしく想う句。関西と関東の趣向違いが分かるようで興味深い。

『蕎麦うちて鬢髭（びんひげ）白し年の暮れ』（嵐雪）

『蕎麦を伸（の）す心に蓮の巻き葉哉』（支考）

共に芭蕉の高弟が詠んだ蕎麦打ちの句だが、他にも沢山の蕎麦や“ソバ”に関する句があり、多くの江戸の俳諧師が当時のファストフードの蕎麦を好んで食した様子が伺える。また近代以後の俳人、特に江戸調を意識する作家が多く取り上げて詠んでいる様に、蕎麦は俳句との親和性が非常に高いと考えられるのだ。

さて、その様に古今東西の俳人が蕎麦をテーマにした句を詠んでいる事を鑑みると、以下の様な言葉が筆者の頭に浮かぶ。

『蕎麦を詠むとは言葉が重複している。蕎麦とはすでに俳句なのだ！』

大胆なモノの言い方ではあるが、それは、ドイツの詩人ハインリッヒ・ハイネ言うところの

『恋に狂うとは言葉が重複している。恋とはすでに狂気なのだ！』

という格言に習っていて、つまるところ「蕎麦、即ち俳句！」であり、それは「蕎麦屋での愉しみ」は「俳句を吟ずる楽しみに通ずる」と言えるのだ。

一方、現代の蕎麦が多様なスタイルを持つ様に、芭蕉を俳句の源としながらも、過去（芭蕉の前の時代）から現在に至るまで、その流派は多種多彩。そうであれば「蕎麦屋呑み」を愛する者としては、「どのような俳句や俳人が蕎麦屋酒、蕎麦屋ワインに似合うのか？」と、気になるのが人としての常。「蕎麦好き」も「蕎麦屋呑み好き」にしても、自身の「蕎麦屋ライフ」と相性の良い俳人や俳句を知る事が、一層豊かな「蕎麦屋での過ごし方」に繋がると筆者は考える。

四杯目：其角で味わう、“粋（いき）”な蕎麦屋酒

『夕すゞみよくぞ男に生まれけり』（其角）

酒を愛した江戸の俳諧人は数多くいれど、洒脱さと俳句の才能で抜けているのは其角だ。筆者の独断と偏見によるものだが、「蕎麦屋酒に似合う俳人」は江戸俳諧の奇才、宝井其角をおいて他にはいない。

わずか十四歳にして芭蕉に認められ、蕉門いちの高弟として知られるようになった其角。医者の子であり、俳句を習うと同時に漢詩、絵画、書や医学を学ぶといった早熟の才子であった。しかしながら、豪放磊落な性格の其角の作風は師である芭蕉の“枯淡”と異なり、洒落が効いてときに難解奇抜。これを疑問とする芭蕉の弟子の森川許六が師に訊ねると、芭蕉曰く「自分の俳諧は閑寂を好んで細く、其角の俳諧は伊達を好んで細い。この細いところが共通する。」と答えたという。

『十五より酒を飲み出て今日の月』（其角）

『大酒に起（おき）てもものうき裕（あわせ）かな』（其角）

両方とも其角の生き様が分かる酒の句だ。実際、若年の頃から酒を好み、かなりの酒豪であった様で、上記の様に二日酔いも多く周囲の兄弟弟子達に疎んじられていた事も推察できる。

『酒を妻妻を妾の花見かな』(其角)

酒が程よくまわった頃、妻をまるで愛人の様にと側におき一緒に桜を愛でる。“粋(いき)”で艶っぽい句。

『名月や居酒のまんと頬かむり』(其角)

江戸の頃、不審者の規制を理由に22時頃には閉まった市中の町木戸。でも、せっかくの美しい月夜の晩。顔を隠してでも酒を飲みに行きたいという其角らしさがいっぱい酔狂な句。

『闇の夜は吉原ばかりが月夜かな』(其角)

さて、酒と遊郭を愛した江戸っ子の其角。しかし、そこは芭蕉と作風の相違はあれど師に高い評価を得ている人物。単なる遊び人ではない。例えば、落語でも取り上げられるこの有名な句。意味としては、江戸の町の闇夜の中に照る吉原の灯りを月夜に例えた句と詠むのが普通だろう。一方、以下の様な解釈もあり興味深い。『もし、これを「闇の夜は吉原ばかり」と続けて、ここで切って、「月夜かな」と読むと意味が逆になる。闇には暗黒の意がある。この世は月夜だが、吉原ばかりは暗黒街だ、の意である。このような句を聞き句という。一種の言語遊戯の句でもある』(今泉準一 其角俳諧と「あそび」明治大学教養論集 通巻261号)

一見すると平易な俳句だが、其角が精緻な観察眼を持っていた事を前提とすると、異なる心の内が見えてくる。游里の事情に明るく人生の機微に通じた其角なら、華やいだ舞台裏に在る遊女の悲哀を理解していただろう。奔放ではあるが人情に厚く社会派の側面も持っていた反骨の俳諧人、其角らしい句である。

『鐘ひとつ売れぬ日はなし江戸の春』(其角)

江戸の隆盛を謳った句であり、鐘を積んだ大八車が街中を忙しく走り回っている景色が鮮やかに蘇る様な明るい句だ。

『鯛は花は江戸に生まれてけふの月』(其角)

1661年に江戸下町堀江町生まれた其角は云わば江戸っ子で、見上げた月の朧を愛でる風流の人。魚河岸には“いなせな”な男たちの声が響き、下町に咲く花(桜)には“御狭(おきゃん)”な娘の嬌声が上がる元禄文化華々しい江戸の町。この句は其角による“粋(いき)”な江戸讃歌なのである。

江戸という元禄当時の都会に生まれ育った俳諧人の其角。現在ならば東京育ちの3代目といったところだろうか。伊達でキレの良い句風は、風流な江戸蕎麦の老舗や、センスの光る酒肴と地酒を揃えた蕎麦屋に似合いそうだ。尚、この宝井其角は“江戸っ子の粋(いき)”といった概念が一般化する18世紀後半から遡る事100年近く前、17世紀後半から18世紀初頭にかけて活躍した人。時代背景を鑑みると、当時としては先端の美意識を持っていたところが天才たる所以か。そんな“新しもの好きな江戸っ子”の気質(センス)の宝井其角に習って「蕎麦屋酒」は“粋(いき)”にやるのが良さそうだ。

五杯目：蕎麦は俳句、そしてワイン

やっと本来の本稿のメインテーマである「蕎麦屋ワイン」の章が近づいてきたが、本題に入る前に紹介

したい一文がある。それは、

『俳句は葡萄酒である』（マブソン青眼 一茶とワイン p.144 ふらんす流俳諧の楽しみ 角川学芸出版）というフレーズだ。

「一茶とワイン」の著者であるマブソン青眼氏はフランス出身の俳人、比較文学者、エッセイスト、そして翻訳家。交換留学生として通学した宇都宮高校で松尾芭蕉の俳句を知り、将来は俳人となる事を決意。その後、パリ大学大学院日本文学研究科博士課程を修了、そして早稲田大学大学院教育学研究科博士課程を修めた後、小林一茶ゆかりの土地である長野県に居を構え、一茶の研究と執筆活動を行っている。

まず、マブソン青眼氏は「俳句はシンプルな単語と行間の余白との組み合わせで全体の意味を暗示させる、余情的な特徴を持った詩である」と説く。その上で、「フランス銘醸地のワインは風土とそれに対する人間の緻密な観察力と繊細な感性や生活によって造られる」とし、原料と製造工程のシンプルさ故に「ワインも余情的な産物」だと主張する。確かに風土性の高い俳句を創作した小林一茶に傾倒するフランス人のマブソン青眼氏が日本の俳句の中に、「風土由来の農業芸術であるワイン」との近似性を見出した事は芸術の本質を見る点に於いて慧眼だと、筆者には思える。

そして前述の筆者の意見「蕎麦、即ち俳句！」を『俳句は葡萄酒である』（p.144 ふらんす流俳諧の楽しみ）というマブソン青眼氏の言葉と重ねる事で、

『蕎麦は俳句であり、そしてワインでもある』

という定理が筆者により導きだされるが、それは同じく筆者の研究テーマでもある『ワインと蕎麦のテロワール（風土に近い意：terroir 仏語）の近似性の探求』にも通ずる興味深い考え方なのだ。

『夏探しキスのあとの古葡萄酒』（マブソン青眼 p.189 一茶とワイン）

ポスト印象派で19世紀末から20世紀にかけて活躍したフランス人の画家、ピエール・ボナール描くところの「ノルマンディーの夏」を想わせる句。鮮やかな色調を感じさせる“夏探し”という“上五”とコントラストをなす陰影のついた“古葡萄酒”という“下五”。“中七”の“キスのあとの”からは繊細なタッチと余韻を感じさせる。因みにボナールは日本絵画から多大な影響を受けている。

六杯目：荷風で嗜む、乙（おつ）な蕎麦屋ワイン

『葡萄酒のせん抜く音や夜半（やは）の冬』（荷風）

「蕎麦屋酒が其角」ならば「蕎麦屋ワインは荷風」に決まりだ。勿論、これも筆者の独断と偏見である。

異才の文人、永井荷風。明治、大正、昭和期の小説家であり随筆家。明治12年、東京都小石川に生まれる。父久一郎は尾張藩の出身でアメリカ留学後官吏となった後、日本郵船上海支店、並びに横浜支店長を歴任した。荷風自身も24歳で渡米、大使館や銀行勤務をしつつフランス語を学ぶ。4年後、渡仏し南仏リヨンそしてパリに10ヶ月間滞在。帰国後、慶応義塾大学文科教授としてフランス語とフランス文学、文学評論を教えるために教壇に立った。文芸雑誌「三田文学」の主幹となり、佐藤春夫や谷崎潤一郎といった、のちの文豪の育成を行う。その間、そして教授職を辞した後も創作活動を続け人気作家となる。昭和27年「わが国近代文学史上に独自の巨歩を印した」との理由で文化勲章を受章する。

昭和34年4月30日。千葉県市川市八幡町の自宅で、着古した背広によれよれのズボンを着けたまま孤

独死していたのが発見される。死因は胃潰瘍の吐血による窒息死だったという。享年 79 歳。近代日本を代表する作家でありながら、時には奇行とも映る徹底した個人主義を貫いた果ての最後であった。

ここに荷風の人柄を知るに相応しい逸話があるので紹介したい。ある日、荷風の自宅に来訪者があった。『「永井先生はご在宅ですか？」「いません・・本人が言うんだから間違いない」 こういう門前払いを平気でしたことは有名である。』（松本哉 永井荷風という生き方 p3 集英社）

荷風の間嫌いもここまでいくと、清々しく思えてくるのは筆者だけであろうか。

さて、ボードレールやヴェルレーヌなどフランス近代詩人の作品を、美しい旋律を奏でる日本語に訳した詩集である「珊瑚集」や、フランス滞在中の私小説である「ふらんす物語」といった作品。江戸の情緒、風情への郷愁を基にした「すみだ川」や同じく江戸情緒を漂わせる芸者を描いた「腕くらべ」。そして向島にあった私娼街を舞台に男女の心と体の交錯を詩情豊かに描いた名作「遷東綺譚（ぼくとうきだん）」など、その作品群は多様性に彩られている荷風だが、800 句にも及ぶ俳句を残している事は、余り知られていない。

生涯に渡り放蕩を尽くし、風流と孤高に生きた荷風らしく、その句風は艶麗な情緒、寂寥感、江戸の町への郷愁、そして溢れる詩情に満ちている。また奔放な生活を送った荷風だが、作風は近世俳諧の伝統を踏まえていて、実際、荷風は其角を高く評価しその作品に学んでいる。その点に於いて「荷風は其角の句を意識していたに違いない」と指摘する現代作家もいるのだ。

「半藤一利著 其角俳句と江戸の春 平凡社」は宝井其角の俳句の解説本だが、上述の其角と荷風の俳句の近似性を以下の様に比較している。

『京町の猫通ひけり揚屋町』（其角）
 『色町や真昼しづかに猫の恋』（荷風）
 『闇の夜は吉原ばかり月夜かな』（其角）
 『よし原はまだ寝ぬにけさの秋』（荷風）
 『いなずまやきのふは東けふは西』（其角）
 『稲つまに追はれて走るつつみかな』（荷風）
 (p. 176 其角俳句と江戸の春) より。

300 年以上前の時代の其角の持つ色褪せない現代に通じる感覚と共に、荷風の江戸調を基にしながらも、洒落た感覚の句との対比が小気味よい。其角、荷風の兩人共に遊里を好み多くの回数を通い、そして数多くの浮名を流した風流の人だけあって、「京町、揚屋町、色町、吉原、よし原」という遊郭と遊女への想いが澱むもなくウエットでもなく、自然体としてサラリと表現されている。

其角の「情と機知に富んでいた人」ならではの詩情が感じられる「闇の夜は・・」という句についての解説は既に四章で行った。

一方、荷風の「色町や・・」の句に関して。遊里に於ける早春の“うららかな正午”に“騒がしい鳴き声”を加える事で、対比的に「夜の街に漂う日中の静謐さ」を際立たせている。それは傑作小説「遷東綺譚（ぼくとうきだん）」のストーリー、向島、玉の井の私娼街を舞台にした、主人公の小説家、大江匡（荷

風の私小説)と娼婦、お雪との出会いと別れを描いたりリカルな話にも通じていて、「変わらない日常の中で交わし続ける情愛」を「色町や真昼しずかに・・・」と平易に詠んでいるのだ。但し小説の設定は6月から10月にかけての展開である。(実際の取材を兼ねた荷風の玉の井通いは、3月から始まっていたらしいが)。

ところで、本稿の主要テーマであるワインに関してだが、
『何処からともなく聞こえてくるキヨロンの調べを聞きながら、陶然一ぱいの葡萄酒に酔(え)おうものを』(永井荷風 p. 211 ふらんす物語 永井荷風集5 新潮社) 注: キオロンはバイオリンの事
『赤葡萄酒はボルドオばかりよしといふにはあらず人によりては伊太利亜、西班牙なぞの葡萄酒好くものもあるなり。』(永井荷風 p. 380 西洋料理 荷風全集第12巻 岩波書店)

とある様に、長い海外生活を送っていたことから推察するに、当然ワインも好んで飲んだと思われる荷風。しかしながら、筆者が探した限り「ワインに関する俳句」は章の初めに記した
『葡萄酒のせん抜く音や夜半(やは)の冬』(荷風)
と詠んだ句しか見つける事が出来なかった。

但し、ボルドーワインの瓶が描かれた荷風自筆の書画軸が残っており、そこには
『薫風や昼飯時の硝子窓』(荷風)
という俳句が添えられている。フランスから帰国し銀座で遊んでいた頃の“ハイカラな生活”を偲ばされる句と言えるだろう。

確かに“生まれも育ちも東京”で、小説作品に江戸趣味が強く見られる荷風。そして前述の様に俳句に關しても其角の作品の影響、特に洒脱な調子が見えるのだ。しかしながら、外国経験から得たコスモポリタンな感覚、特に荷風が好きであったフランスでの影響が幾つかの句を“江戸調に混ざった欧風の匂いが薫るハイカラなモノ”にしていると筆者は見ている。例えば、
『冬の夜を酒屋(バア)に夜ふかす人の声』(荷風)
『クリスマス星降る夜となりにけり』(荷風)
『すゝり泣くキオロンの音の夜長哉』(荷風)
『橋の霜くわへパイプで渡りけり』(荷風)
などなど。そしてその“ハイカラな感覚”は欧州生活で得た“エスプリ(知性や才気の意、精神の意味もある: esprit 仏語)”に由来するモノと筆者は考えているのだ。

話はややそれるが、カタカナの様な外来語を用いるのは江戸俳句らしくないという声も聞こえて来そうだが、俳句(俳諧連歌の発句)は成立初期より外来語が用いられており、例えば、
『甲比丹(かびたん)もつくばはせけり君が春』(芭蕉)
と詠まれた句を見れば、当時にしては随分と“ハイカラな句風”であったと考えられる。

さて、本稿の結論を出す時がやってきた様だ。筆者により本稿の中で導き出された定理である
『蕎麦を詠むとは言葉が重複している。蕎麦とはすでに俳句なのだ!』
より、「酒好きな俳諧師であり江戸っ子の宝井其角の美意識を“粋(いき)”と定めて」、「蕎麦屋酒の愉しみ」を“粋(いき)な蕎麦屋酒」と言い表す事とした。

では同じく筆者による

『蕎麦は俳句であり、そしてワインでもある』

の定理に照らし合わせるとしたら、俳人としての永井荷風をどのような形容詞で言い表し、「蕎麦屋ワイン」を如何に表現すべきだろうか。

そこで、筆者は荷風の俳句が持つエスプリを“乙（おつ）”と翻訳する。“乙（おつ）”は“粋（いき）”にも似た江戸期派生の美意識だが、「洒落（しゃれ）”て気が利いている様子”を指し、「エスプリが効いている」と同義語に近い。また、「甲・乙」という表記から分かる様に、“乙（おつ）”は2番目の意を持つ。主に小説と随筆をメインの創作活動とした永井荷風を「“甲（こう）”の荷風」とするならば、俳人としての荷風は「“乙（おつ）”な荷風」と言えるのではないか。

つまり、荷風が愛した「フランスのエスプリ（精神）であるワイン」は「蕎麦屋（俳句）で愉しむ時に、“エスプリ（才気）”の意にも似た江戸の美意識である“乙（おつ）”となる」。そして「蕎麦屋ワイン」は「“乙（おつ）”な蕎麦屋ワイン」と言い表すことで、「“粋（いき）”な蕎麦屋酒」に相対する意味と意義を持つ様になるのである。

結びにかえて

約1ヶ月間費やして「～吟ずる蕎麦屋～ 粋（いき）な蕎麦屋酒、乙（おつ）な蕎麦屋ワイン」を書き上げました。「粋（いき）な蕎麦屋酒」は直ぐに浮かんだフレーズ。しかしながら、“粋（いき）”に対応する言葉が出てこなくて、様々な日本文化に関する記載を調べて落ち着いたのが“乙（おつ）”。モチーフは蕎麦と関連性の高い俳句とするとして、タイトルとモチーフの大枠は決まり。では、「“粋（いき）”な俳人って誰？」という事になりました。

自由律俳句の山頭火からピース又吉まで著書を読み漁り、正岡子規の俳論も読んで、色々と調べた結果、行きついたのが芭蕉の弟子の宝井其角。この其角という人物は、江戸時代を通して非常にポピュラーだったとの事ですが、近代以降、余り語られなくなった人。与謝蕪村や小林一茶が発掘されたのと反対なのですが、最近の研究が進むにつれて、この其角の凄さ、深さが理解されつつある。今、秘かな其角ブームが来ている、そんな動きもありますね。江戸ブームと相まって。

一方、“粋（いき）”な俳人に対しての“乙（おつ）”な俳人を見つけるのは、更に苦勞しました。そもそも、ワイン（葡萄酒）を題材にした近世の俳句は殆ど無い。そんな中、フランス人の俳人、マブソン青眼氏の著書「一茶とワイン」の中に「俳句は葡萄酒である」の言葉を見つけ、一気に視界が晴れたというか、アイデアが広がったというか。海外から日本を訪れる外国の旅行客に蕎麦人気が高く、俳句は海外でHAIKUとして詠む人口が増えている。日本酒はSAKEとして輸出も盛んになり海外で生産もされている。一方、昨今、日本のワイナリーはその数を伸ばし300にもなろうとし、海外に輸出もされている。要はモチーフに関しては江戸的な蕎麦と俳句としながら、プロットには江戸時代そのモノではなく、江戸調を意識した近代人を配すれば良いと、そう考えて登場したのが、俳人永井荷風なのです。

ところが荷風の事は中高校の教科書でその名前は登場しますが、作品を読んだ記憶が全くない。耽美派との記載だけは覚えていましたが。ところが今回、その作品を読んでみて教科書に載っていない事を納得。内容がとてもアダルトですから。

しかし、この荷風の繊細で緻密で詩情に溢れた文体には本稿を執筆する事とは別に、夢中となりました。戦前、戦後を通して東京の下町を愛し散策し続けた荷風への興味は、今後も続くに違いない・・・。本稿の執筆は、そんな良いきっかけとなり、荷風文学との出会いに感謝している次第です

さて、本稿のタイトルの「～吟ずる蕎麦屋～ 粋（いき）な蕎麦屋酒、乙（おつ）な蕎麦屋ワイン」は、考えるに、シンプルながらも力強い主張を含んでいると考えています。特に「乙（おつ）な蕎麦屋ワイン」という言葉は、本稿を執筆するきっかけとなりました江戸ソバリエワイン部の存在意義のみならず、今後、「蕎麦屋メニューでのワインの一般化」に向けての「正当性（本物感）訴求の為の錦の御旗」足るメッセージ性を持つと筆者は考える次第です。

「蕎麦屋メニューでのワインの一般化」に関しまして、本論で展開しました「蕎麦屋らしさ：消費者が蕎麦屋を選択する理由」を、精神論的ではありますが、蕎麦屋の在り様の基本に置く事。そして、酒肴、酒、ワイン、勿論、蕎麦の内容を充実させることで、消費者にとっての蕎麦屋の認識を変える事に寄与すると筆者は考えています。それが、質の良い利用客を増やし、客単価と来店頻度を上げる事に繋がると。

最後になりますが、本稿を執筆するきっかけを作って頂きました、江戸ソバリエ協会理事長のほし様、そしていつも江戸ソバリエワイン部の活動を支えて下さっている部員の本多恵子様、宇田川容子様には、この場をお借りして感謝の意を表します。

平成29年9月28日

自宅にて

脱稿を記念して亀戸天神参道脇にある蕎麦店、江戸そばにし田にて、蕎麦屋ワインを愉しむ。

ワインは勝沼醸造クラレーザ2015。甲州ブドウ100%使用の辛口で、少々の渋みが蕎麦の滋味と共鳴する。

料理は、蕎麦刺しと、蕎麦寿司。その後、玉子焼き、牛筋煮込みと続き、田舎とせいろの二種盛り蕎麦で〆た。

