

脳学レポート

受験番号 15050 名前：沼田 実

【江戸蕎麦と水、そして松尾芭蕉が繋ぐ縁（えにし）】

初めの頃、蕎麦切は京都で貴族や僧侶の食事として登場した。そして人と物の往来の中、街道筋の寺を媒介とし江戸へと伝播した。室町後期から江戸時代初期に現れた『寺方蕎麦』は、寺が檀家をもてなす為の料理コースの最後に出る蕎麦切だ。時代が下ると寺院に代わり飲食を供給する店が門前町に登場。現代でも蕎麦は甲事に利用される機会が多い。また、蕎麦切は慶事の場合でも活躍する。『細く長く続く、側に末長く』という縁起を担ぐ為だ。実際、嫁方から婿方に蕎麦を持参する『結納蕎麦』や『縁結び蕎麦』等の習慣もあるらしい。

平和が続いた近世中期以降の江戸。『寺方蕎麦』の代わりに蕎麦切を提供する専門店が市中に現れ人気を博す。いわゆる『町方蕎麦』である。一方、京都や大阪等、関西圏の都では江戸の町ほど、蕎麦切の文化は広がらなかった。何故であろうか。その点に関してエッセイストの、ほしひかる氏は、江戸の水は関西圏の水に比較してやや硬質で、それが蕎麦切の品質を高め、江戸と他の地域との差別化に繋がったからだと説く。

事実、旨い蕎麦には良い水が必要なのは今も昔も変わらない。『出汁を引く』時のみならず、蕎麦切を『茹でる』、『すすぐ』の工程にも重要な役割を果たすのが水。そして本来は繋がりにくい蕎麦粉を繋ぎ、細く長い蕎麦切を打つ為には『打ち水の量と質』や『水を扱う技術』、すなわち『水廻し』が最も大切な工程だと言われている。

さて、『江戸蕎麦』と言うからにはその定義を知らねばならないだろう。有楽町更科の4代目で蕎麦職人の故藤村和夫氏は、その著書『江戸蕎麦通への道』の中で『江戸蕎麦』を以下の様に説明する。

『「江戸蕎麦」とは蕎麦の技術が落ち着いて確立した1800年以降（中略）現代にまで至った数少ない蕎麦店に伝わる「蕎麦・蕎麦汁製造技術」でいまだに蕎麦をこしらえている「木鉢会」の蕎麦屋の蕎麦、およびそれと同じやり方で蕎麦を商っているところの「蕎麦』』、としている。

その『木鉢会』とは、『家伝の技術と伝統を引き継ぎ、旧弊に陥ることなく暖簾を越えて交流を行う蕎麦職人のグループ』の事。本来は秘匿しておくべき技を共有するという趣旨を可能とするのは、まさに『職人同士の絆を「江戸蕎麦の縁」が繋いでいる』からに違いない。

その木鉢会に加盟する数々の老舗があり、多くの蕎麦好きが集う神田の街。

『むささびや 夜霧吹き入る 手打蕎麦』。

『蕎麦好きの 神田育ちや 梅雨夕餉（つゆゆうげ）』。

と詠んだのは神田生まれで昭和の時代に活躍した医師で俳人の水原秋櫻子だ。蕎麦を慈しむ様子が表れており本人が大層な蕎麦好きだったことが伺える。今も昔も神田っ子は『江戸蕎麦の縁』で街と繋がっているのだ。

ところで、俳人と言えば松尾芭蕉だが『芭蕉は「蕎麦切は、江戸の水によく合う」と気づいていた』と主張するのは、前述の、ほしひかる氏だ。芭蕉門下の俳人、各務支考の俳諧論書『十論為弁抄』の中に、そのようにとれる文章を見つけたという。そして芭蕉がその思いに至ったのは神田上水の改修工事の場であったろう、と氏は述べている。実際に、芭蕉は33歳の1677年から1680年まで、工事の監督を務めていたのだ。

脳学レポート

受験番号 15050 名前：沼田 実

上水道の工事に関わりながら『蕎麦切は、江戸の水によく合う』の考えが頭に浮かぶ程であるから、芭蕉も相当な蕎麦好きであったのだろう。事実、芭蕉の門人で俳人の中村史邦は、亡き後の芭蕉を追悼する会、後の『芭蕉忌』の原型となる『芭蕉会（ばしょうえ）』に於いて、以下の句を詠んでいる。

『芭蕉会に 蕎麦切打たん 信濃流（しなのぶり）』。

門人達が芭蕉庵に集い、自ら打った蕎麦を手繰ったのだろう。蕎麦切が好きだった師を偲ぶ様子が伺える。

また、興味深いのは、芭蕉が 51 歳の時に京都の嵯峨野にあった野明亭（やめいてい）で詠んだ、
『清滝の 水汲ませてや ところてん』

という句だ。芭蕉は『供出された“ところてん用の水”』が汲まれた場所を、『清滝川』と言い当てている。因みに清滝川は嵯峨野から山をひとつ越えた愛宕山から流れる水を集めた溪谷。豊かで鋭敏な感性を持つ芭蕉だが、それと同時に蕎麦好きの嗜好は『水の品質を評価できる繊細な味覚』に支えられていたと推察でき、よって、芭蕉の『蕎麦切は、江戸の水によく合う』との認識は正しかったに違いないと思えてくるのである。

18 世紀初頭には 100 万人が暮らしていたという江戸の町。人々の生活を支える為に、上水道の整備は必須であり、実際、1603 年に家康が幕府を開いてから、ひっきりなしに公共土木工事が行われていた。

そんな中、海に近く地下水に塩水が混じることもあった下町では、神田上水からの汲み上げ水を上水井戸に供給していた。そこで、その水が『蕎麦に適した水』だったのならば、上水が流れる神田周辺に多くの蕎麦屋が建ったという事実にも合点がいく。上水からの距離が近い土地の方が水質も良いに違いないからだ。因みに井の頭池が取水地の神田上水。『井の頭』の命名者は 3 代将軍『家光』だと伝えられていて、名前の由来として『上水道の水源』、並びに『この上なく旨い水が湧く井戸』との 2 説があり、後者の説はとても興味深い。

周知の通り、江戸の蕎麦屋では幾つかの暖簾が派生し、店のスタイルを競うようになる。結果として職人が切磋琢磨する事で『江戸蕎麦』全体の品質も高まった。その競争に加えて『江戸蕎麦ブランド』が他の地域の蕎麦との差別化を進める事が出来たのは、各暖簾のスタイルを越えた共通する何かは技術を支えていたに違いない。それが『江戸蕎麦』の環境的要因、つまり『神田上水の水』であり、よって『江戸蕎麦の高品質の元は水にあり』という、ほし氏の見解は慧眼に値するのである。まさに『水が繋ぐ江戸蕎麦の縁』と言えるのだ。

さて、芭蕉は最晩年の 9 月、大阪で亡くなるひと月前に、伊賀上野を訪れた門人に対し次の句を詠む。
『蕎麦はまだ 花でもてなす 山路かな』。

一般的にこの句は、遠路を訪ねて来た芭蕉の高弟の支考を、蕎麦畑の花を前に師が労う句とされている。

しかし、『江戸ソバリエ』としては別の読み方も出来るのではないか。晩年の芭蕉の世界観が『侘・寂』や『諸行無常』にあったことは良く知られている。それを鑑みると、死期を悟りつつあった芭蕉が、『私は、今年の新蕎麦を、あなたと一緒に頂く事は出来ないであろう。今は代りに目の前に咲く白い花を共に愛でようではないか。そして実が収穫できたなら（私の代わりに）蕎麦を打ち、蕎麦切の様に（未）長く、俳句の精神を引き継いで欲しい』と、『蕎麦が繋ぐ縁』を暗喩とすることで、蕉門の継承を支考や史邦などの弟子達に託したのではないか・・・この句にそのような意味があったと考えるのも、蕎麦好きとしては誠に面白いことなのだ。