

年越蕎麦の風習を考える

ほしひかる*

暑い時期に食べる爽やかな《ざる蕎麦》、秋の香り高い《新蕎麦》は蕎麦好きにとってはたまらないものである。

ところが、年間の蕎麦粉の消費流通量はといえば、下記のデータを見る限り12月が最多である。その原因はひとえに「年越蕎麦」の慣習のためと考えられる。

1月	2月	3月	4月	5月	6月
1650	1530	1960	2000	2120	2220

7月	8月	9月	10月	11月	12月
2390	2290	1760	1660	1700	3390

単位t 2006 農水省消費流通課データ

この年越蕎麦については、第7回江戸ソバリエ・ルシク特別セミナー講師のイワン・クレフト先生は「年越蕎麦という、素晴らしい伝統文化を誇りに思っていてほしい」と言われたが、イワン先生でなくても、日本独自の年の瀬の風物詩を守っていきたくて願うところである。

当・江戸ソバリエ協会でも、伝統を守るための一助となればとの考えから、平成23年より毎年「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」の作品を募集している。

また、年越蕎麦を広く知ってもらいたいという思いから、昨年の12月に開催された「2017和食セッション」においては年越蕎麦について簡単にお話をし、蕎麦を振舞ったところ、その美味しさが大好評だった。

そこで、その時にお話したことを以下にご紹介したいと思う。

1.年越蕎麦の由来

年越蕎麦の由来は何か？

これについては下記のように諸説がみられる。

1)ソバという植物は少々の雨風に当たっても、翌日に陽が照れば、倒れた茎が再び立ち上がる強さがあるから、捲土重来をかさねてのことといわれている。

2)鎌倉時代のある凶作の年、年を越せない人たちに蕎麦搔を振舞ってやったところ、翌年は豊作になった。それを聞いた人たちが蕎麦は縁起がいいとの風聞が広まった。

承天寺は、穀物を粉にする挽き臼を宋国(中国)から日本に持ち込んだ人といわれる円爾(聖一國師)が開いた寺である。それゆえ、この伝説には歴史的整合性があるとされている。

◎その他にも説があるが、年越蕎麦自体が、いわゆる習俗であるため、これといった明確な理由があるわけではない。

おそらく細く長い蕎麦にあやかって、「ささやかでも長く幸せであるように」との縁起を担いできたところが大きいと思われる。

2.各地の年越蕎麦

各地の年越蕎麦の風習を知るために、農山漁村文化協会刊の『日本の食生活全集』を見てみた。同シリーズは昭和60年ごろの刊行であるから、聞き取り調査はそれ以前であり、対象者はシリーズの趣旨からいって、高齢者であったろうから、その内容は昭和の終戦後、あるいは戦前の記憶であろうと筆者は想定している。

そうした条件下ではあるが、シリーズには下記のように1都14県の習俗が紹介されている。

【関東】

〔東京・都内〕

- ・仕事を終え、一杯やってから蕎麦屋から「もり蕎麦」を届けさせて食べる。
- ・夕食後、しばらくして蕎麦屋に「もり蕎麦」を届けさせて食べる。除夜の鐘が鳴りだしたら、初詣に行く。

〔東京・都下〕

- ・蕎麦は卵を入れて打ち、汁には油揚を入れる。茹でた菜っぱと薬味の葱を添える。お酒を一本つけて食べ、家族そろって除夜の鐘を聞く。

〔埼玉〕

- ・店の仕事が終わった12時ごろ、乾麺を茹で、家族・奉公人が一緒になって食べる。薬味は葱、ほうれん草も添える。

〔茨城〕

- ・暮になると石臼で粉に挽いておく。煮豆・きんぴら牛蒡などで「けんちん汁」を作っておき、蕎麦を入れて食べる。家畜の鶏を絞めて鶏蕎麦にすることもある。

【九州】

〔佐賀〕

- ・女たちが蕎麦を打つ。汁は炒子と醤油、蕎麦に葱を散らしている。蕎麦と鯛の塩焼を皆で食べる。

〔大分〕

- ・新蕎麦を石臼で挽いて蕎麦を打つ。塩鮭・数の子・人参・牛蒡・大根・豆腐・昆布の煮しめ・などの「年取膳」と食べる。
- ・12月になると蕎麦を刈取り・脱穀しておく。暮になると石臼で粉に挽く。大晦日に七三の蕎麦を打つ。具は鶏と葱の熱い蕎麦。家族揃って食べる。
- ・蕎麦を打って、醤油汁に大根と葱を入れる。白飯と「けんちゃん」(里芋・人参・大根・団子)も作って、家族で食べる。

〔宮崎〕

- ・鯛の煮付、数の子・年越蕎麦・酒・鱈・煮しめのご馳走を家族揃って食べる。蕎麦のかけ汁は鯛の煮汁に、竹輪・蒲鉾・椎茸・大豆・葱を入れる。八十八夜の新茶も飲む。
- ・家畜の鶏の刺身・煮付(猪肉・干した筍・人参・蒟蒻・牛蒡など)・煮大豆・数の子・白あえと年越蕎麦食べる。

〔鹿児島〕

- ・蕎麦切や蕎麦掻や蕎麦団子汁を食べる。蕎麦切は小鳥の出汁に菜の葉・里芋・人参を入れた汁と一緒に煮る。

【山陰】

〔島根〕

- ・長芋を搗り、小麦粉(1割)をつなぎにした蕎麦を円形に延して打つ。小椀に入れ、葱の細切・削り鰹・海苔をかけて紅葉卸とだし汁をかけて食べる。来客には、背後から蕎麦を小椀の中に入れてやって何杯をおかわりして食べさせる。

〔鳥取〕

- ・家族揃って食べる。

【山陽】

〔山口〕

- ・もちもみ板で蕎麦を打ち、汁は炒子出汁、茹でたほうれん草・牛蒡・葱・油揚・蒲鉾を入れて丼で食べる。鯨肉の混ぜご飯も食べる。

〔広島〕

・おじいさんが打つ。蕎麦粉を水で捏ね、さらに三尺×四尺の木の台の上で捏ねる。三尺の延し棒で薄くし、三寸くらいの幅に折り畳み、細く切る。茹でて、水でやる。つゆは雑魚出汁に自家製の2年ものの醤油。薬味は胡麻・葱・生姜を好みで入れ、つゆに付けて食べる。

・夕方から、蕎麦を打つ。自作の蕎麦を家の石臼で粉にしておく。かけ汁は炒子出汁、青みは葱。

〔岡山〕

・石臼で粉に挽く。十割の蕎麦粉に水を少しずつ入れて真中から混ぜて直径三寸の玉を作る。それを三尺四方のもちもみ板にのせて二尺四寸の麺棒で延す。鉄の三升鍋で茹でる。丼に盛って、炒子出汁に隠し味でいどの白砂糖を入れて辛めの醤油をかけ、芹・葱・陳皮の微塵切をのせた食べる。

【四国】

〔香川〕 姑と嫁が蕎麦打つ。

【近畿】

〔兵庫〕

・夜飯後に除夜の鐘を聞きながら、揚げ・豆腐・茸・牛蒡の入った汁蕎麦を食べる。

・季節になると蕎麦粉を挽いて準備しておく。湯で捏ねて蕎麦を打ち、揚げ・豆腐・茸・牛蒡の入った汁蕎麦にして除夜の鐘を聞きながら食べる。

【中部】

〔岐阜〕 ・自作の蕎麦で打つ。醤油に油揚げの入った汁で食べる。

以上のように、関東3県、九州4県、山陰2県、山陽3県、四国1県、近畿1県、中部1県、東北0県の頁で掲載されていた。

3.年越蕎麦の二つの流れ

これを見て、まずは年越蕎麦の意義というものが、家族や店の者たち全員が揃って頂くところにあることに気付くだろう。

そのうえで改めて見てみると、「西はうどん、東は蕎麦」、あるいは「信州や会津は蕎麦王国」と思われている方には、それが見当たらないから驚かれたことだろう。

だが、蕎麦史から見れば、一応納得のいく一つの結果だともいえなくもない。

まず、上記から「年越蕎麦」そのものを見てみると、蕎麦といえば、東京都内では蕎麦屋の蕎麦であるが、対して都内以外では自前で打った蕎麦であった。

また、都内の年越蕎麦とは蕎麦屋の《もり蕎麦》であり、当然ながらつゆは鰹出汁でとった江戸蕎麦のつゆのことである。

対して、東京都内以外の年越蕎麦とは、自前の《かけ蕎麦》に炒子出汁などを使ったつゆのことであった。

このように、年越蕎麦というときの蕎麦自体が、都内と地方では違っている。いわば二重構造になっている。

なぜ、そうなのか？

この点を蕎麦史から見てみよう。

先ず、ソバという植物の渡来について、大西近江先生(京都大学)や氏原暉男先生(信州大学)によると、中国大陸から朝鮮半島を経由して、縄文時代の末ごろに九州北部と山陰に上陸し、その後は列島を北上したものとみられているが、巽好幸先生の説では列島を走る火山帯(霧島火山帯・乗鞍火山帯・那須火山帯・鳥海火山帯)に沿った地域がソバの産地となっているというから、その火山帯に沿って北上したのであろうと筆者はみている。

また、日本の蕎麦食、あるいは麵食は、伊藤汎先生(麵類史研究家)が唱えるように宋国への留学僧円爾(聖一國師)が博多承天寺に上陸させたことに始まる。時は鎌倉時代のことであるが、後に円爾は京の東福寺を開いたため、蕎麦・麵食は先ず寺社の間で西日本全域に広まり、また西日本の庶民も知るところとなった。

そのころの麵汁は、垂れ味噌、あるいは鳥汁などあったろうことは、文献、あるいは小生が中国大陸や朝鮮半島で食べた蕎麦からもうかがえることである。

そして 1603 年の江戸開府を迎えると、蕎麦食文化は新府江戸に及び、ついに江戸初期の江戸において日本初の外食店が誕生したときに、蕎麦屋は一膳飯屋と共に、その役割の一端を担うことになった。

その後、江戸の蕎麦屋の蕎麦は、麵・つゆ・打ち方・食べ方について完成の域に達し、いえば蕎麦つゆというものが麵つゆから独立してできたのである。これが、「蕎麦は江戸を盛美とする」といわれるようになった江戸蕎麦の世界である。

したがって、先に触れた「西はうどん、東は蕎麦」というのは、言葉を換えると「蕎麦は江戸を盛美とする」という言葉と同じである。

続いて近代になると、蕎麦文化はさらに北上して盛んになり、今や「西＝西日本はうどん、東＝東に名本は蕎麦」の感があるのはいうまでもない。

以上の通り、年越蕎麦の二つの流れは、蕎麦の歴史に起因するものであり、それがまた現在の《江戸蕎麦》と《郷土そば》の二つの流れにつながっていると考えたい。

そこで最後に付記しておくが、蕎麦の正史は、伊藤汎先生や新島繁先生らの研究によって、あるていど明らかになってきている。それについて学んだわれわれ江戸ソバリエはこれを《江戸蕎麦学》と称している。

ただ、一方の《郷土そば》というものは、未だ全貌が明らかになっていない。もちろん各地の《郷土そば》はそれなりに語られているが、いずれも郷土愛が中心となっているために全体的な日本の《郷土そば学》といえるまでに至っていない。

したがって、「年越蕎麦」の二つの流れの存在があるかぎり、《江戸蕎麦学》と《郷土そば学》の両輪の研究が望まれるところである。

そして、その両輪が揃った時こそ、日本蕎麦という【食べ物史】が明らかになる時だと思うが、いかがだろうか！

《感謝》

*第1回～6回「わが家の年越蕎麦、私たちの年越蕎麦」入賞者の方々

今村弘美様(江戸ソバリエ)、小林照男様(江戸ソバリエ・ルシック)、吉田道人様(江戸ソバリエ・ルシック)、海緑風様(江戸ソバリエ・ルシック)、宮本学様(江戸ソバリエ)、菊地佳重子様(江戸ソバリエ・ルシック)、安藤誠様(江戸ソバリエ)、日高啓華様(江戸ソバリエ)、佐久間香里様(江戸ソバリエ)、水津優子様(江戸ソバリエ)、福島和子様(江戸ソバリエ・ルシック)、三上卓治様(協会理事)、興津芳信様(江戸ソバリエ)、谷岡真弓様(江戸ソバリエ・ルシック)、鈴木正巳様(江戸ソバリエ)、沼田実様(江戸ソバリエ)、中野克彦様(江戸ソバリエ・ルシック)、高島陽一様(江戸ソバリエ・ルシック)、横山明子様(江戸ソバリエ)、マダム節子様(江戸ソバリエ講師)

*「2017 和食セッション」で年越蕎麦振舞のお手伝いをされた方々

寺西恭子先生(江戸ソバリエ講師)、小池晃様(江戸ソバリエ・ルシック)、北川育子様(江戸ソバリエ・ルシック)、松本一夫様(江戸ソバリエ・ルシック)、望月信子様(江戸ソバリエ・ルシック)、菊地佳重子様(江戸ソバリエ・ルシック)、宇部洋様(江戸ソバリエ)

*「2016 和食セッション」で蕎麦振舞のお手伝いをされた方々

松本一夫様(江戸ソバリエ・ルシック)、藤田ルツ様(江戸ソバリエ・ルシック)、荒井香織様(江戸ソバリエ・ルシック)、井上章様(江戸ソバリエ)、佐藤みゆき様(江戸ソバリエ)



2017 和食セッションにて
左から望月・北川・菊地様



2017 和食セッションにて
年越蕎麦の談話中



2016 和食セッションにて
西経子先生・小泉進次郎先生・服部幸應先生と江戸ソバリエたち

*ほしひかる
江戸ソバリエ協会 江戸ソバリエ認定委員長
深大寺そば学院 学監
武蔵の国そば打ち名人戦 審査委員長
エッセイスト

〔終〕