

郷土そば探訪の旅、パート4

相原喜代治

(江戸ソババリエ十期)

長野県高遠、戸隠、富倉、新潟県十日町、山形県大石田、福島県会津、檜枝岐村、喜多方宮古、磐梯山麓、これらの郷土に残る日本古来のそばの打ち方は共通して丸延しである、

もう一つ共通点がある、それは全ての地方は戦後、昭和 35 年頃まで、養蚕の盛んな土地であったという事実、

また養蚕にはその時代直径約 90 センチの丸い笊(ざる)に収まる 90 センチ(三尺)位の油紙を敷きその上に竹で編んだ簀子を置きお蚕さんの食べ物の桑の葉を敷き詰め育てるのである、この簀子はお蚕さんの食べ残しの桑の葉の茎を受け止め、糞は簀子の目を抜けて下に敷いた油紙に落ちる仕掛けになっている、

この茎、糞の除去作業と新鮮な桑の葉の補充は毎日の欠かせない作業となります、

この養蚕に使われてた直径 90 センチの油紙を麺体が延し板(ちゃぶ台等)に着くのを防止する目的でそば打ちに使ったのが定着し[日本古来のそば打ち丸延しです]と山形県寒河江で行われたそば大学でデモ打ちを披露して下さった丸延しの匠に聞いた事がある。

そば粉 1kg で直径 90 センチの油紙では最大直径 90cm の麺は打てるが角延しの場合、はみ出さないで延すには約 64 センチ角にしか延せない、これは共に厚さ 2 ミリとした場合、そば粉の重量は 650g となり、丸延しの場合の 65%しか打てない。

その後、調べてみると丸形の養育器(笊)だった時代からいつの間にか複数の地で角形の養育器に変化しています、当然糞受け用の油紙も丸い形状から四角になったものと推測されます、この辺りから丸延しから角延しに変化したのではないかと考えられます、

尺貫法で作られた直径 90 センチ(3 尺)の丸い油紙、時代が変わってメートル法で製作された油紙は縦横 1 メートルであったとしても不思議ではない、縦横 1m の延し板ですとそば粉 1kg を幅 84cm、長さ 1m、厚さ 1.5mm で延せばはみ出ないで済む、そば粉の量を増やしたかったら麺棒を 3 本利用すれば良い、此が江戸そばの始まりと推測される、逆説的に言えば丸延しでは江戸流は有り得ない。

★胴突きそばの打ち方



丸抜きを石臼で半殺しに→



木鉢に移しそば玉に



手延しで延してタタンで切る



繋がりが悪く失敗、味は最高

各地に散らばった保科正之公のそば職人は正之公が放った間者だった？

かもしれない。

保科正之公は意図的に諜報活動、情報伝達にそば職人を配置したのではない
か、

そば職人であれば情報収集は容易で有り、他国へ行ってもそば粉の買い付けと
言えば怪しまれない、情報伝達ルートもパート2で記した丸延しが盛んだった転封
ルートであったとしても不思議ではない、

保科正之公が山形への転封時代、1600年半ばはまだ安寧な世の中では無か
った、そこで今に現存する高遠の保科家の菩提寺、建福寺は高遠藩主保科氏や
武田勝頼の墓があり、国替えとは言え、保科正之公が墓守ぐらいいは残して行ったは
ず、法事その他の祭事は国元山形への連絡手段として繋ぎ役を長野北部の戸
隠、飯山、新潟県十日町、小千谷、長岡、山形県南陽市辺りにそば職人を配置
し情報収集及び伝達に当らせたのではないかと推測される。

六年後の転封先である会津にも福島県会津、南会津檜枝岐村、喜多方宮
古、磐梯山麓等では今も丸延し技法が残っています、これらの藩中にも間者を配
置したのではないか、この情報網がのちの藩政、幕政に功績を残す礎になったと
考えられます。

保科正之公の山形への転封ルートに点在する丸延しに加え転封先の山形県
内、寒河江、村山、大石田、更に後の転封先である福島県会津地方の丸延しの

ルーツは長野県高遠芝平地区であると言っても過言ではない、

長野県伊那市芝平地区では兜鉢と言って小さな火鉢、手焙りの様な形状の鉢にそば粉と繋ぎ粉を入れて熱湯を注ぎ、揉み込みでそば玉を作り丸延しで延し、手駒で蕎麦切りをしていました、

地延しの際のひび割れ除去には耳きりなどの手法も会津地方では一部に残っています。

会津転封後、三代将軍家光逝去の際に四代将軍家綱の補佐役を命ぜられ、以来20年以上、会津へ帰ることなく幕政、藩政に数々の功績を残しています。

保科正之公は大のそば好きで知られています、国元会津からそば職人を江戸屋敷に呼び寄せ、そばを打たせ食していたとしても不思議ではない、とすると保科正之公が江戸に居た1651年(慶安4年)頃から正之公の逝去の1673年までの約20年は江戸そばの始まりとされる江戸中期より以前となり会津から来たそば職人が江戸そばに関わっていたと言っても過言ではない。

これは、極端な仮説でしょうか？

この度、郷土そば探訪にあたって感じた事は「未知の部分が多過ぎる」ことである、

であるからこそ、そばにはロマンを感じ仮説を立てたくなる、他の麺では有り得ない、此れからも会津地方、出雲地方の丸延しを探訪したいと思っています。

2023年11月