

円爾の麵と栄西の茶

= 茶と蕎麦の新時代 =

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
2022年農水省認定 和食文化継承リーダー

I.はじめに

江戸の蕎麦屋は、少し前までは客にお茶(緑茶)を出さないのが一般的でした。理由ははっきりしませんが、蕎麦と緑茶の成分が合わないからという話も耳にします。その一方では《茶蕎麦》という美味しい蕎麦がありますから、合わないという話は理屈に合わないと思います

じゃあ、古の蕎麦とお茶の関係はどうだったのでしょうか？

まずは、それを探してみたいと思います。

そもそもが、植物としての両者の原産地はといいますと、蕎麦は中国大陸の雲南・四川省であり、茶ノ木も雲南省辺りだとされています。奇しくも両者の故郷は近かったということになります。

次に、日本列島への伝来はいつごろなのでしょう？

明解な例として、縄文晩期の埼玉県岩槻の真福寺貝塚から蕎麦の実と茶の木が共に仲良く出土しています。なので同じ時代に日本列島へやって来たともみてよいと思います。

当時の人は、栽培した蕎麦の実は石皿で擦って食べることができたのでしょうか、茶ノ木はどうしていたのでしょうか。

II.鎌倉・室町時代の蕎麦とお茶

おそらく、蕎麦もお茶も何度か渡来し、われわれの祖先は何らかの形で口にしていたのでしょう。でも定着はしておりません。

蕎麦とお茶の本格的な登場は鎌倉時代を待たなければなりません。

まずはお茶です。

1187年、栄西が天台山万年寺、天童山(南宋・臨安)の虚庵懐徹に師事し、1191年(後白河天皇の代)に帰国しました。

栄西は禅を伝えるにあたって喫茶による養生を説こうとしました。

そのために背振山の中腹(佐賀県)にある石上坊の前園に茶の種を蒔きました。これが日本における茶園の元祖といわれています。そうして1211年、『喫茶養生記』を撰しました。この時代のお茶が「抹茶」です。粉末にするためには薬研を用いたのでしょう。

次が蕎麦です。

1235年、円爾が径山萬壽寺(南宋・臨安)の無準師範に師事し、1241年(執権北条泰時の代)に帰国しました。

円爾は修行の一つとして点心料理を導入しようと、『水磨様』(臼を稼働させる水車)の設計図、麺類、饅頭などの道具、作り方をわが国に持ち込みました。

円爾のお土産である『水磨様』を基に円爾の出身地静岡市が復元した水車が下の写真です。



円爾「水磨様」製作:静岡市・聖一国師顕彰会

【円爾伝来の「水磨様」を再現した水車稼働の臼】

水車が回ると、1階の搗臼2個、2階の挽臼2個が稼働します。まるで製粉工場です。

東大阪市の鎌倉時代の西ノ辻遺跡から日本最古とする国産挽臼が出土していますから、円爾帰国後の日本は本格的に粉食が広まったとみてよいと思います。

他に円爾は、茶(ゆえに、円爾は静岡茶の祖といわれている)、「大根+麺」という、現在われわれの馴染みとなった食習慣を持ち込んだようです。

ところで円爾は、臨安へ渡るに際し、船の出航を今の櫛田神社辺りに住む船主の謝国権の屋敷で待機していたといえます。そして帰国後には承天寺を創建しています。この縁から現在の祇園山笠は、櫛田神社と承天寺をふくむ行程を練り歩くようになりました。

ともあれ、栄西、円爾が留学した臨安は、日本のお茶と蕎麦の食慣習の故郷だったということになります。

なお臨安の径山茶は寺とともに起こり、茶宴の儀式および茶宴用具一式を有していたといえます。ですから、これが日本に伝わり日本の国芸のひとつ茶道に発展しました。ですから、径山茶宴は日本茶道の源であると言えます。

ところで、お茶と麺の振舞が具体的に描かれた絵に『慕帰絵詞』というのがあります。

絵の光景は、本願寺三世の覚如(親鸞の曾孫:1271~1351)の邸です。ですから覚如の生前である1351年以前の日常です。

厨房を覗きますと、箆に盛られた麺と、その手前に麺つゆが見えます。この麺は何でしょうか。



【左絵：手前がつゆの味見、そして大笹に盛られた麺、棚に麺を盛る木椀、その手前に茶筌がある】

【右絵：竈の手前に石臼が置いてある】

麺類史研究家の伊藤汎によりますと、史料上の麺類の初見は次の通りだといえます。

- ・ 1340 年(足利初代将軍の代) 素麺 (中原師時文書より)
- ・ 1347 年(足利初代将軍の代) 饅飩 (法隆寺文書より)
- ・ 1405 年(足利 4 代将軍の代) 冷麦 (山科家文書より)
- ・ 1438 年(足利 6 代将軍の代) 蕎麦 (相国寺文書より)

この史料にしたがえば、素麺とみた方が妥当ですが、当時の現場では素麺だったのか、饅飩だったのか、冷麦だったのか、あるいは蕎麦だったのかは確定できません。また奥の棚には麺の器の木椀があり、その隣には茶筌があります。また別の頁には石臼も描かれています。

そうしますと、本願寺では抹茶、麺という粉食が振舞われていたことになります。

わが国は、鎌倉時代の精進料理から調理技術が発達し、室町時代の本膳料理が和食の原型となったといわれております。また茶道史学者熊倉功夫も大陸の影響が強い初期の精進・本膳料理には麺類が供されていたとしていますから、まさに『慕婦絵詞』の世界がそれを証明していると思います。

Ⅲ.江戸時代の蕎麦とお茶

次に話は江戸初期に飛びます。

*1622 年、大和郡山城松平家の重臣・奥平金弥邸で茶会が行われ、『松屋会記』には「日野うどん又蕎麦切 肴色々、菓子餅・栗・牛蒡」と記録されています。

*1626 年、京・尊勝院の数寄完成時に住職の慈性が、東條安長、花房正榮、内藤采女を尊勝院の数寄に招き、茶と、後段に蕎麦切を振舞っています。(『慈性日記』)

ちなみに、「後段」という言葉は史料では 1506 年から 1643 年 まで見られるといえますから、後段に麺を出すことが江戸初期まで続いていたと言えます。

*1689 年四月二十四日、芭蕉の奥のほそ道の途上、陸奥国須賀川の可伸庵にて七吟歌仙の会が催され、その後の吉田東雲が開いた会席で蕎麦切が振舞われました。

*1689 年六月四日昼、同じく芭蕉は、羽黒山本坊若王寺にて別当執行代の和合院会覚、法輪陀寺塔中浄教院珠妙、近江飯道寺の円入とともに蕎麦切を振舞われま

す。

*また同年六月十日、本坊にて蕎麦切、茶、酒など振舞われています。(『曾良 随行日記』)

ご覧のとおり、六月十日の本坊の席では蕎麦切、茶、酒が振舞われていますので、ここでは『曾良 随行日記』記載の芭蕉の席3件ともに似た席と想い、ともに列記しました。

ともあれ、江戸初期の茶会席では、茶と蕎麦切が供されていたことが明らかです。

ところが、1700年代の江戸中期には、上記の後段の振舞蕎麦から独立した蕎麦屋の商いによる江戸蕎麦が誕生して盛んになったため、振舞蕎麦の時代はほぼ終焉しました。つまり「独立」したということは蕎麦が料理の主役となったということです。思えば、お茶も一般的には食後の飲み物であります。そのお茶が主役となったのが茶道です。いわば日本では、お茶は京で、蕎麦は江戸で主役となったのです。主役が複数の舞台劇は具合がよくありません。よって江戸中期以降はお茶と蕎麦は各々の道を歩むことになったのでしょう。これが私の見方です。

この間、蕎麦は「粋」、お茶は「渋味」という日本文化を生み出したことはご承知の通りです。

IV.現代の伝統茶会の例

Ⅲ.で見ましたような伝統茶会はいまも続いています。個人的な体験ではありますが、それをご紹介します。

もう三十年以上も昔のことです。故郷の佐賀へ帰ったとき、たまたま実家の母がお弟子さんたちと茶会を開いたことがありました。私も席に加えてもらいましたが、お茶と肴が続き、後段に少しの素麺が木椀で振舞われました。私は、まさに『松屋会記』の「日野うどん又蕎麦切」ではないかと驚きました。そこで「『松屋会記』には、このような記録がある云々」と言いましたが、「そうね」と、一応相槌を打つものの、誰も関心を示しませんでした。

それは佐賀という風土のせいでもありました。実は佐賀は麺王国なのです。江戸初期から佐賀の神崎宿という所では素麺・饅頭を作っていました。神崎のT社の神崎素麺の由来には、「室町時代までは麺類は、点心とって禅林の僧侶が食べる間食を指し、茶の普及にともなって一般化した。名産神崎素麺は、旧長崎街道の神崎宿に、小豆島方面から来た一人の雲水が手延べ素麺の製法を伝えたのが始まり。櫛田宮の門前町には素麺を営む店舗が…」とあります。

この原稿の主題である「茶と麺」について、「茶の普及にともなって麺食が一般化した」と明記してあるのは驚きです。

それに、先に円爾のところでも述べました博多の櫛田神社は平安後期に平清盛が神崎の櫛田宮を遷した神社です。麺とお茶の縁を感じます。そんな神崎は、麺打ち機械を初めて造った真崎照郷という人物を生んだ所でもあります。

<https://fv1.jp/38394/>

ですから佐賀の一般家庭では、休みの日の昼食は夏は素麺、冬は饅頭と決ま

っていました。近所に麵通の大人がいて、「餛飩は今年の新しい物、素麵は去年の黴が生えた物がウマカ」などと、中・高時代から聞かされていました。

また父の実家は郊外の田舎の庄屋をやっていた家らしく、その古い屋敷には麵打ち場があって、近所の人がいつでも使ってよいことになっていたそうです。

そんな風ですから、江戸時代の史料がどうのこうのというのではなく、佐賀人の茶会として「後段に、日常の素麵でも出そうか」と思っても不思議はないということになります。

次は蕎麦仲間の会です。

ソバリエに上村紀子さまという方がいらっしゃいます。

やはりお茶を教えておられる方で、大和郡山のご出身ゆえに『松屋会記』のこともご承知でした。そして寺方蕎麦を学ぶ深大寺そば学院も受講されました。

その上村さまのお宅で二度茶会を開かれ、私もお招きいただきました。

一度目の会は、ソバリエの松田さま、海さまもご一緒でした。

驚いたのが、お濃茶を《蕎麦茶碗》という器で頂いたことです。「暁天」という銘も付いていましたが、《蕎麦茶碗》というのは初めて聞きました。高麗茶碗の一種らしく、名前の由来ははっきりしないが、色合いが蕎麦に似ているからともいわれていると道具屋の主人に言われたということでした。全体の形は、平らで、高台は大きく低め、高台から腰の部分が張り出して段になり、口縁にかけてゆったりおおらかに開く姿でした。この《蕎麦茶碗》という器でお濃茶を……。それは私たち江戸ソバリエのための茶人上村さまの心遣いでした。

<https://fv1.jp/40385/>

二度目の会は、ソバリエの松田さまと本多さま、それに深大寺そば学院の林田堯瞬(深大寺執事・祇園寺住職)さまとご一緒でした。

このときは、献上唐津(銘「阿希風乃」)でお薄を頂きました。献上唐津は、上品でモダンな器でした。私が「佐賀出身だから、用意した」と上村さんが仰います。その気持に心が打たれました。

[第462話 寺方蕎麦の席に座ろう - ほしひかるの蕎麦談義 - フードボイス \(fv1.jp\)](https://fv1.jp/40385/)

V. 今日明日の動向

さて、江戸の蕎麦屋はお茶は出さない。と老舗の蕎麦屋はみな口を揃えて言っていました。そこへ、5~10年前ごろから蕎麦茶あるいはダッタン蕎麦茶が回るようになりました。蕎麦店ですから、「蕎麦茶」の「蕎麦」というところが抵抗なかったのですが、現実には「茶」として客に提供することになりました。このことによって頑固だった江戸の蕎麦店が心理的に「茶」を受け入れる準備が整って徐々に茶(番茶・ほうじ茶)などを出すように変わってきたのではないのでしょうか。同時に、最近はお茶を含む飲み物の役割に変化があるように思います。

そこで、外食店や蕎麦店のお品書きの飲み物類を覗いてみましょう。

まず、酒類(酒・焼酎・梅酒・ビール・ワイン・ウィスキー・他)は以前とほぼ変わりなく置いてあります。

それから、ノンアル。これは新顔です。最初はビールあたりから始まったの

でしょうが、今では種類も増えて「ノンアル」という言葉が一般化するようになりました。このノンアル登場の前後あたりからソフトドリンクというジャンルも充実してきました。

ですから現在、アルコール、ノンアル以外の飲み物が各分野で種類が増えています。

茶ノ木系	焙煎系	フルーツ ジュース系	植物系	人工物系など
抹茶、番茶、 ほうじ茶、 中国茶(烏龍 茶など)、 紅茶、	コーヒー、 麦茶、 蕎麦茶、	各種フルーツ ジュース、	ジンジャエー ル、 朝鮮人参、 ハーブティ、 花茶、 青汁、 椿茶、	ラムネ。 サイダー、 カルピス、 コーラ、 炭酸飲料、

あらためて、上の表と実際の現場を見てみますと、1)ソフトドリンクというのは**食中の飲み物**、**お茶類は食後の飲み物**という傾向にあります。2)そしてそれらは**有料と無料**に分けられます。

猛暑の夏の日には、冷たい焙じ茶・麦茶・蕎麦茶(ダツタン蕎麦茶)、そして水などの飲み物(無料)には命が救われた気がします。しかしこれは食前茶というより、猛暑対策のような事例です。

食後茶としては、和食の後には緑茶(無料)を頂いたり、油脂物の食後にはコーヒー(有料)を注文するというようなことです。また蕎麦好きにとって、食後の美味しい蕎麦湯は欠かせません。日本人だから、蕎麦の風味もさることながら、出汁の味、醤油の味でほっとするのでしょうか。しかしやや鹹味もありますから、やはり最後に渋い緑茶もほしいところです。

一方、『孤独のグルメ』の井之頭五郎の食事の友は烏龍茶(有料)一本です。下戸という設定ではありますが、食レポするためにはアルコール抜きの方が正確にできるからでしょう。この場合、烏龍茶はお茶でありながらソフトドリンクとして確固たる地位を獲得した例です。

そんなことを考えていたとき、日本茶アンバサダー協会が主催する「番茶まつり」(銀座松屋)が開催されました。理事長の満木葉子さまやソバリエ&アンバサダーの宮本・高橋・田口さまたちに声をかけられたので伺ってみました。

会場では日本各地のお茶が紹介されていましたが、なかでも目をひいたのがガラス瓶に入ったお茶(緑茶)でした。料理に合わせたお茶だとの説明を受け、試しに「蕎麦に合うお茶は？」と尋ねましたら、「やや渋めのお茶が良い」とのことので、試飲させてもらいました。その場に蕎麦はありませんでしたが、何となく納得感がありました。

その隣には、別の会社で特別な抽出法のお茶というのがやはり立派なガラス瓶で展示されていました。こちらは試飲できませんでしたが、一本 15000 円とのこと。思わず返すべき言葉を飲み込んでしまいました。

こうしてみますと、外食店においてはお茶類が茶道のような主役でもなく、また一般的な食後の飲み物でもない、新たな展開がみられるようです。



【「番茶まつり」に出典されていたガラス瓶の新しいお茶たち】

VI.まとめのつもりで

IV.で述べましたように茶会(お茶+蕎麦)を楽しむのも大切です。このような伝統的な事は、とにかく実施すること。実行すれば伝統の茶・蕎麦文化は続き、実行しなければ伝統食文化は途絶えます。それに、茶会を体験すれば、**栄西、円爾の時代から、お茶と麺は合っていた**のではないかと今更ながら痛感することも楽しいことです。

一方、V.で示しました表のように、昨今は飲み物の種類が増えてきています。そのなかで開催されました「番茶まつり」では食べ物に合うお茶という模索が始まっています。そのためには膳(蕎麦)とお茶の関係を戦略的に考えることが必要です。たとえば、

- 1) 茶を**食中茶**とするか、**食後茶**でいくか。
- 2) 食中茶なら有料でしょうが、食後茶にしたときに**有料**でいくか、**無料**にするか。
- 3) 飲み物の**効能効果**と肴の相性は。
- 4) 季節別の飲み物は(温かい飲み物か、冷たい飲み物か。)
- 5) **性別、年齢別、地区別**の飲み物は。
- 6) また**対アルコール、ノンアル**との位置付けをどう考えるか。
- 7) 加えて、現在は材料の生産や飲み物製造において、**地球を壊すようなことは許されなくな**ってきていることも考慮しなければならないでしょう。
新時代の「お茶と蕎麦」が楽しみです。

〔この稿は、令和5年11月、レストラン「1899 お茶の水」で開催された「粉食文化はミステリー！落語×お茶×蕎麦」の会においてお話したことに加筆したものです。〕

会を企画された宮本学さま、「茶の湯」を口演された柳家権之助師匠、対談された日本茶アンバサダー協会理事長の満木葉子さまにあつく御礼申し上げます。〕



【上の写真：「1899 お茶の水」のお茶料理】

以上



【おまけ：講演一週間前にたまたま人形町で見かけた「茶ノ木神社」】

《参考》

伊藤汎『つるつる物語』(築地書館)

熊倉功夫『日本料理文化史』(講談社学術文庫)