

更科蕎麦ものがたり

ほし ひかる

江戸ソバリエ協会理事長

農水省 和食文化継承リーダー

☆3月4日、更科蕎麦の日

3月4日は「更科蕎麦の日」。麻布十番の更科総本家の「更科堀井」が(一社)日本記念日協会に申請して認定・登録された。

そこで、江戸料理研究家の福田先生と麻布の更科堀井を訪れてみたところ、女性社員全員が割烹着姿で迎えてくれた。白い蕎麦に揃えて、清潔な白い割烹着にしたという。

感心しながら、お目当ての《更科蕎麦》と、今月の変わり蕎麦《露の臺切り》と、《霧島サーモンの蕎麦寿司》をいただき、あらためて白い《更科蕎麦》の誕生秘話に想いをよせてみた。



【更科堀井の《更科蕎麦》】

そういえば、ずっと以前にこんなことがあった。長野県千曲市で蕎麦祭が開かれたとき、私も招かれて壇上に立ったことがあった。広場に行くと、信州各地の郷土蕎麦の屋台がたくさん出ている。

そのなかに《さらしな蕎麦》を供する店があった。

東京からやって来た人たちは、本場の《更科蕎麦》が食べられると思って立ち寄ったところ、普通の蕎麦だった。そこで東京の客は地元の店の人に「白い蕎麦じゃないの!」と尋ねたが、地元の人には質問の意味が分からなくて、目が点になっていた。

これは、ひらがなで「さらしな」と書くと紛らわしいが、漢字で「更科」と「更級」と使い分ければ明解である。実は東京の人は江戸蕎麦の代表である《^{さらしな}更科蕎麦》は白い蕎麦だと思っている。けれど信州にはそういう白い蕎麦はない。だ

から地元の店が出していたのは地元の^{さらしな}更級産の蕎麦粉で打った《更級蕎麦》というわけだった。ただし今では信州はじめ各地で白蕎麦が見られるようになった。

☆更科蕎麦ものがたり

江戸の、白い《更科蕎麦》の物語は、麻布永坂から始まっている。

江戸の初めごろ、信濃国更級郡保科村の男が、上総国飯野藩(千葉県富津市)三代藩主保科正賢の麻布上屋敷を訪れた。男は^{しなのぬの}信濃布を江戸で売るつもりで出てきたのであった。飯野藩の上屋敷を訪れたのは、保科の殿様の祖も元はといえば保科村の人だったという地縁を頼ってのことだと思われる。



【上総国飯野藩陣屋跡・保科家墓(千葉県富津市)】

保科村の保科氏は、上杉謙信に攻められて南の高遠に逃れ、その後の徳川幕府下で高遠藩主になった。その折に徳川三代将軍家光の腹違いの弟正之を預かって育て上げ、そして本筋の保科氏は高遠藩主の座を保科正之(後の松平氏)に譲り、現在は下総飯野藩の領主となって、将軍家の信頼を得ていた。

男は、その飯野藩の上屋敷の長屋に寄宿しながら、江戸で信濃布の行商をやっていた。この人物こそが、菩提寺大松寺の過去帳によると、後の堀井家の初代に当たる人である。当時の商いはほとんどが行商だった。布売りの行商は七代目まで続いていた。ところが跡を継いだ八代目は蕎麦打ちが上手だった。これを知った飯野藩七代目保科正率は蕎麦屋に転進することをすすめた。当時の江戸では、鳥居清広の浮世絵「江戸名物蕎麦尽」(1755年)や北尾重政の絵本『浅紫』(1769年)にある「蕎麦切は江戸をもって盛美とす」の言葉のように、蕎麦が江戸名物になっていたのである。

加えて、このころの江戸では三井家の呉服屋「越後屋」(現:三越)の店舗販売方式と、現金売りの商いが当たっていた。つまり行商や掛け売りは時代遅れになっていたのである。

そこで堀井家八代目は、殿様のすすめもあって思い切って「信州更科蕎麦処 布屋太兵衛」の看板を掲げた。1789年、蕎麦店「更科堀井」の誕生であった。店は保科の殿様のお墨付きもあって大評判だったらしい。

江戸名物の【江戸蕎麦】は現在と同じように、二八蕎麦に本枯れ節を使ったつゆ、そして伊万里焼の猪口にちよいと付けて、啜って食べていた。

では、「布屋太兵衛」の蕎麦はどんなものだったのだろう。当初から《更科蕎麦》は白い蕎麦だったのだろうか。私は、《更科蕎麦》は御前筋ごぜんに好まれたというから、ある程度白かったと推測している。

その謎解きは、創業家伝として語られている「信濃布」と「さらしな」に秘められているのではないだろうか。

現在では、白い蕎麦は一番粉で取るのが一般的であるが、昔は寒晒しで取る法もあったと聞いている。つまり秋新を乾かしてから、清流の寒の水で晒し、寒風と紫外線の多い陽の光で干し上げてから挽くのだという。甘みもあるが白い蕎麦である。時代的には、1722年には高遠藩(伊那市)、1789年には高島藩(諏訪市)かんざらしの寒晒蕎麦が将軍家献上品になっているから、山国信州ではよく見られていたと思う。しかもこうした晒し法は科の木しなきの樹皮から信濃布を作る過程と似たところがある。「シナノキ」は漢字で「科の木」と書く。記号のようなカタカナからは何も伝わってこないが、漢字を見ていると「科」と「保科」「更科」の縁が想像できる。いずれにしても更級郡保科村の信濃布商のご先祖は、蕎麦の晒し法を熟知していたと思っまちがいないだろう。



【科しなきの木(松本市内)】

ただし、堀井社長の話によると、《更科蕎麦》の白さが本格化したのは、明治時代の更科堀井「中興の租」と呼ばれる四代目夫人トモの代であるという。トモは四代目の夫と五代目の息子に先立たれ、孫の六代目に繋ぐまでと粉骨砕身、精を出した。そのとき銀座界隈の小さな蕎麦屋で、白屋が挽いた蕎麦粉をもう一度細かい篩で篩い直し、白くなった蕎麦を「しら蕎麦」として売っていたのを見たという。トモは取引先の石森製粉の協力を得て、さらに真っ白な蕎麦を開発し、現在にいたるらしい。



【明治時代の更科堀井】

☆皇帝が愛した白蕎麦

ところで、この白い蕎麦というのは、面白いことに蕎麦麵発祥の地中国にもある。北京から北東へ300 km離れた承徳市陸化県張三営という村である。北緯はおよそ40度58分であるから、秋田県ぐらいの所と想像すればよい。

そこに「皇帝が愛した白い蕎麦」といわれている蕎麦がある。皇帝というのは清朝六代目乾隆帝のことである。乾隆帝は文武百官を率いて木蘭の狩場へ向かった。途中、一団は伊遜河東岸に仮宮を設置し、帝は地元の蕎麦を召し上がった。すると帝は「好吃！（美味）」と言われて三杯お代わりされたと伝えられている。それは1762年のことだったが、何と更科堀井の初代が看板を掲げた同じころの出来事である。

それを聞いて、私たちソバリエは、今でもその白い蕎麦が食べられるという承徳市張三営の「百家春酒樓」を訪ね、そして蕎麦打ちを見せてもらった。

蕎麦粉は内モンゴル地区に近い木蘭の産。それを挽臼で挽いて篩にかけるが、それを4回繰り返すという。そして白くなった蕎麦粉に熱湯を注ぎ、陶鉢で捏ねる。蕎麦打ちは短時間で済ませる。蕎麦の長さも短い。北イタリアの手打ちパスタと似ている。日本以外の世界の麵打ちはこんなものかもしれない。



【白蕎麦粉】【「百家春酒樓」の白蕎麦打ち-陶鉢・俎板・麵棒・庖丁】



【「百家春酒楼」の白蕎麦】



【参考:日本の陶鉢】



【参考:江戸式麺体】

☆ほんとうの和食

ここで見た陶鉢は中国各地で度々見かけていたので、さすがは「陶の国」中国と感心していた。ところが後日、ソバリエの中村さんの「近江太平寺流蕎麦打ち」のレポートを拝見したとき、ハッと思った。昔、伊吹山中腹にあった大平護国寺の僧侶たちは、陶鉢、湯捏ねで蕎麦を打っていたという。

それを知ってから、目撃した中国張三營の蕎麦打ちと幻の近江大平流の蕎麦打ち姿が重なって見えてきた。

そこで、鎌倉時代の留学僧**円爾**(聖一国師)が南宋から伝えた**麵打ち**(蕎麦打ちもふくむ)**道具と技術は陶鉢に湯捏ね**が主体ではなかったかと思うようになった。それがやがては「木の国」日本らしく木鉢になり、「水の国」日本ならではの水をふんだんに使う日本流の蕎麦打ちに変化・成長していったのではないだろうか。いわば蕎麦の日本化であり、これすなわち【江戸蕎麦】というわけである。

このように、物事は必ず流転変移する。かつ物事は始源地から離れれば離れるほど、その土地独自の文化となる。たとえば伝来の寺方蕎麦から江戸式の町方蕎麦へ、伝来の寿司は江戸前の握り寿司に、伝来の油揚げは江戸前の天麩羅へと成長した。

かつて(中世)西京へ伝来した舶来物は“雅”などよばれたが、いまや(近世)東都へやって来て日本化した物事は“粋”というようになった。この粋こそが日本文化であるがゆえに、江戸食こそがほんとうの和食である、と考えたいがいかがだろう。

- 完 -

《参考》

中村良一「伊吹そば 大平寺流そばうち」の再現

https://www.edosobalier-kyokai.jp/pdf/202201nakamura_ibukisoba.pdf

九鬼周造『「いき」の構造』(岩波文庫)