

「大消費地・江戸へのそば供給に関する一考察（その1）」

江戸ソバリエ、江戸（旧寺方）蕎麦研究会
代表 小島末夫

はじめに

皆さまご存じのとおり、約260年続いた江戸時代の初めにおいては、そばよりうどんの方がむしろよく食べられていたと言われます。ところが、そばに小麦粉をつなぎとして入れることが広まった江戸時代中期の元禄期以降では、江戸のソバキリ（蕎麦切り）が徐々に確立されていき庶民の代表食となったことから、そば人気に火がついて一気にうどんよりそばが優勢となりました。そして江戸時代後期の幕末期には、江戸の町ではそばが遂に大流行の状態（江戸市中のそば屋が約3,760軒）を迎えるに至ったのです。

そのため、新興都市としての江戸の人口が、江戸時代中期の18世紀初頭には100万人（うち武家が人口のおよそ半分近くを占め、町人などは約60万人。ちなみに、日本人の全人口は3千万人前後）を超えていたと推定されているので、当時におけるそばの消費需要が大変なものであったろうことは容易に想像が付きまします。

それでは、江戸でのそうした大量の拡大するそば需要を賄うため、江戸へのそば供給はどこから来てどのように行われていたのでしょうか？私は江戸ソバリエとして認定を受けてから早や7年近く経ちますが、これまでずっとこのような素朴な疑問を抱き続けてきた次第です。

そこで本稿では、江戸を巡るそばの需給動向に関して主に供給サイドの視点に立ち、そばの生産・流通（輸送）・加工（製粉）・消費といった諸側面より総合的に調べてみることにしました。諸先輩の著作などを参照しながら、自分なりに上記の疑問に何とか少しでも答えを見出すべく試みようとしたのが、今回の初歩的な目的であります。もとより浅学の身にまだまだ不十分で不明な点も多々あるところから、どうか皆さまご一読いただき、参考となるようなご指摘なり、ご講評を頂戴できれば誠に幸いです。

1. 江戸の意味とその範囲

本題に入る前に、そもそも“江戸”とは一体何なのかという基本的な事項より明らかにしつつ、この点からまず説き起こしていきたいと考えます。

一般的に申しますと、江戸＝東京というイメージが巷では既に定着しているのではないかと思います。この“江戸”というのは、現在の皇居付近がまだ漁村だった頃の通称“エド”が語源だとも言います。そのうえ、台地が延びてかたち造られた半島の突端＝岬を“エド”と呼んだのは、古代語の“エツ”の変化だという説もあるようです（植原路郎著『蕎麦辞典』p

38より引用)。

しかし、江戸の“江”とは、海などが陸地に入り込んだ入り江のことであり、事実、江戸城の南東に位置する日比谷まで海が迫り、かつては入り江となっていました。また“戸”とは、“江”に臨んだ門戸（入り口）のことです。つまり、“江戸”という地名そのものが、「入り江の入り口」の意味を指していたわけです。従いまして、今日では江戸は東京の旧名として広く知られておりますが、江戸という地名は必ずしも東京だけに限って存在していたのではないことを改めて確認しておく必要があります。

次に、その“江戸”の範囲はどこまでを含んでいたのでしょうか？この単純な問いに答えるのは、実は意外と難しいことなのです。江戸は昔、「江府（ごうふ）」とも呼ばれ、市域内は「御府内（ごふない）」と言われておりました。この御府内の範囲はというと、江戸の発展に伴い順次拡張していくにつれて、その境目が曖昧ではっきりしなくなっていたからにほかなりません。そうした状況に呼応する形で、江戸の範囲、すなわち御府内の範囲が最終的に確定したのは、ようやく江戸時代後期の文政元年（1818年）のことでありました。

江戸幕府はその確定作業の過程で、従来、あまり明瞭でなかった江戸の範囲を図示化する方法により定め、作成されたのが「旧江戸朱引内（しゅびきうち）図」（写真参照）であり、江戸の絵図面に朱線を引いて公式見解を表わしたのです。つまり朱線が境界線で、同線の内側がいわゆる大江戸の範囲となり、前述した如く御府内と呼ばれていたのです。このような“朱引”という呼称は、明治時代に至るまで使われていました。また朱引より内側にあたるもう一回り小さい黒線で描かれた場所は“墨引（すみびき）”であり、町奉行所の管轄地域だったのです。なお、これらの外側は、朱引外（しゅびきそと）と申します。



こうした“朱引”の範囲としては、俗に「四里四方」（注：一里は約4km）と言われるように、東は砂村、亀戸、木下川、須（隅）田村周辺（中川限り）、西は代々木村、角筈村（つのはずむら）、戸塚村、上戸塚村周辺（神田上水限り）、南は上大崎村より南品川宿まで（目黒川限り）、北は千住、尾久村、滝野川村、板橋周辺（荒川、石神井川下流限り）までが包含されていました。現代の地図に照らし合わせてみると、ほぼJR山手線の内側に江東区と墨田区の一部（隅田川以西）を加えた地域が該当します。

これを地形的に捉えてみると、江戸の地形は大まかに言って、西北の台地と東南の低地（埋立地が多い）から成り立っていました。いわゆる山の手と下町になります。江戸の後背

地である武蔵野台地の突端部分に位置する江戸城を中心に、山の手には主に大名や旗本などの武家屋敷（幕末の土地構成では、江戸市街地の総面積約 56 km²のうち武家地はおよそ 70%）、下町には主に町家（町人地は同 16%）が建ち並び、大きな寺社（寺社地は同 14%）は周縁部に分かれて置かれていたのです。参考までに、かつて世界最大の城郭都市と謳われた中国の都・長安（現・西安）は、東西 9.7 km、南北 8.5 kmに及ぶ合計約 83 km²の総面積であったと伝えられています。

2. 江戸での拡大するそば消費需要

初代将軍の徳川家康が江戸城に初めて入城した天正 18 年（1590 年）頃、江戸はまだ湿地帯の一寒村にしか過ぎませんでした。だが、徳川開府（1603 年）以降、江戸城の急ピッチな拡充工事と、その城下の市街地造成工事が、全国諸大名への課役により実施されるようになりました。

そうした結果、この「天下普請（てんかぶしん）」と呼ばれる町づくりが一斉に始まると共に、地方から参勤交代などの大名たちとその家臣団が単身赴任のまま江戸へ大挙して集まってきました。そこで彼らの生活を支えるために商人・職人らも合わせて多数集住したことから、様々な物資が各地より寄せ集められ、特に大量の食材に対する需要が急増し必要とされるようになったのです。

1) そばが江戸で普及するようになった理由と背景

上で述べたように、なかでもそばは、寿司や天麩羅と並んで庶民の食べ物（軽食）として広く受け入れられ、そば外食の発展へとつながっていきました。つまり、広い意味での“麵”の大きな流れを直接先導したのは、ほかならぬ江戸の町人たちであり一般大衆であったわけですね。

では何故、江戸でそれほどまでにそばが庶民の間で圧倒的に支持され、広く普及するようになったのでしょうか？これに関しては、元はと言えば地方で起こり江戸に入ってきた「蕎麦切り」が、その後江戸に定着して発展したことが大きく関係しています。主な理由は、何と言っても蕎麦切りが江戸っ子の嗜好に適っていたことが挙げられるかと思われます。例えば、そばにも造詣が深いとされる松尾芭蕉も、「俳諧と蕎麦切りは江戸の水に合う」と語っていたそうです。当時の江戸という町は建設途上にあり、全国から参集してきた大勢の労働者や職人衆の間で、そばは安直な食べ物としてまさに好適であったのです。

このようなそばの成長要因については、信州大学の井上直人名誉教授が著書『そば学』の中で次の如く簡潔に説明されておられます。すなわち、同教授によれば、「江戸でそばが広がったのは、細切りすると茹でやすくなって火の使用を最小限で済ませて簡単に食せるため、都市火災の予防食、飢饉時の非常食としての実用性が受け入れられたのだ」と。

2) 江戸のそば消費量は如何

こうして江戸時代になると爆発的に伸びたとされるそばの消費需要ではありますが、当時におけるそばの消費量が果たしてどれくらいあったのかについては、残念ながら断片的な関連資料でさえほとんど残っていないため入手し難いのが現状です。これはそばの生産量に関しても、ほぼ同様な状況にあると言えます。実際、日本で農作物の生産統計が全国レベルで採られるようになったのは、ようやく明治7年(1874年)以降のことであったとされています。

しかしながら、明治維新後における農作物としてのそばの生産量から、幕末期の同消費量がおおよそながら類推できるのではないとも言われております。実は、明治9年(1876年)時点における東京府の人口は約90万人弱を数えていたのですが、人口1人当たりの年間そば消費量を見ると、ある推計では大体150玉と算出されています。つまり、この数量からいくと子供を除く成人がそばをほぼ2~3日の割合で1玉ずつ食べていた見当になり、江戸時代も後期に入るとそばが隆盛を極めていたことをうかがい知ることの出来る根拠の一つとなっているのです。

さらに、当時のそばの消費量を探るうえでもう一つの有力な手掛かりを与えてくれる貴重な史料が存在します。それが、『重宝録(ちょうほうろく)』と称されるものです。この東京都公文書館所蔵の『重宝録』は、本編24巻・別巻2巻の全26巻から成る大部な産業史料と言えます。同館では従前から貴重史料の積極的な普及と活用を図る目的で史料の復刻を随時行ってきており、平成15年(2003年)12月には『重宝録 第四』が刊行されました。その「巻二十」の内容を子細に見ると、「諸色之部」という副題が記されており、江戸における諸商品の入荷量とその出荷元の地名などが網羅されています。大都市江戸の事情はもちろん、広く近世の産業・経済・流通に関わる重要なデータが掲載されていることが分かります。具体的に述べると、上記「巻二十」のなかの「諸色目録」には、“壹”の米から始まり、次いで“弍”の大豆、“五”の小麦や“四十弍”の素麺・片栗粉のほか、肝心の蕎麦については“七”で扱われており、全部で101に上る項目の記載がなされています。

同史料によると、それが書きあげられたと言われる安政3年(1856年)11月頃の時点では、江戸へのそば入荷量は年間およそ16万3千俵程であったとされています。このそばの数量が果たしてどれほどのものであったかを試算してみると、概ね以下のようなのではと思われまます(更科布屋「第3話 江戸の蕎麦消費量」2000年10月を参照)。

当時のそば1俵が何kgに相当するかと言えば、一般的にそばは空いた米俵に詰められるのですが、米よりも軽いので、そば1俵は12貫500匁、つまり約46kgと算定されました。ちなみに、こうした伝統を踏まえてか、令和の今日でさえそばの取引単位は「麻袋1俵、45キロ」と決められており、江戸時代と比べ今でもあまり変わっていないことが理解されます。

その点を勘案しますと、このそばの実16万3千俵の中身というのは約7,500トンに相当

し、そのうち 75%程度が粉になりますから、そば粉の使用量は約 5,600 トン、これを升（ます）に入れるとそば粉 1 kgが 1 升ですから 560 万升を数えます。平均的に 2 割の小麦粉をこれに加えたとすれば、合計で約 670 万升の粉でおそばを打ち上げるわけです。そばは通常、茹で上がると量的にはほぼ 2 倍近くの重さに増えますので、仮に 1 人前 180 g くらいと前提すると、1 升のそば粉からおよそ 12 人前ができ、総計で 8 千万食前後のおそばが完成することになります。既に述べたように、当時の江戸の住人は、武士、町人、子女などを含めざっと 100 万人と推定されていますが、男女比率では幕末期にやっと半々ずつながら男子の割合が相対的に多いものの、外食する成人の数から見積れば精々 30~40 万人程度であったのではないかとみられます。従って、8 千万食のうち仮に 30 万人だと設定すると、実に年間 266 回も食べていたことになり、計算上では大体 1 日に 1 回ないしは 3 日に 2 回くらいの頻度でそばを食べていた勘定となります。こうしてみると、今から 200 年以上も前の江戸期におけるそば消費量の膨大さに改めて驚嘆させられるのです。

ただ、念のためここで注意しなければならない点は、繰り返しになりますが上述した数量はあくまで年間のそば入荷量を示すものであり、必ずしも消費量と一致するものではなく、しかも単年度の数値が明らかにされているだけに過ぎないことには再度留意する必要があります。

3. 江戸期のそば主産地と江戸へのそば供給地

冒頭でも申し上げたように、江戸でのこうして強まるそば需要に応じるため、江戸に対するそばの供給はどこが中心となって行っていたのでしょうか？それを解くカギの一つとして、ここではまず江戸時代における全国の主要なそば産地から見ていきたいと思えます。同産地を挙げてみると、概ね第 1 表のようにまとめられます。

第 1 表 江戸期の主なそば産地

出典	①『本朝食鑑』（1697年）	②『蕎麦全書』（1751年）	③『そば手引き草』（1775年）
全国 の 蕎 麦 産 地	<ul style="list-style-type: none"> ・東北に最も多く産し、質も佳い。 ・西南は少なくて佳くない。 ・信州および上野では、3、4月に種をまいて6、7月に収穫するのがあり、これ珍を（珍）と称す。 ・ほかに下野・佐野・日光・足利等の処、武州・総州・常州でも多く産して佳品。 ・けれども信州の産には及ばず。 ・信州以北の諸州の産は佳いとはいえない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・信州（長野県） 諏訪 木曾福島辺 ・上州（群馬県） ・野州（栃木県） ・甲州（山梨県） 吉田辺 ・相州（神奈川県） 大山辺 鎌倉辺 ・常州（茨城県） 水戸辺 ・奥州（東北） 南部辺（青森、秋田、岩手辺） ・武州（東京都） 府中深大寺 四ッ谷辺 目黒辺 ・下総州（千葉県） 葛西辺 ・遠州（静岡県） 秋葉辺 ・濃州（愛知県） 大垣辺 黒蕎麦 ・江州（滋賀県） 竹生島辺 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本では信州産が好まれる。 ・戸隠、相木、川上産が特によい。 ・その中でも戸隠、川上産が良。 ・また日光の栗山産を尊び、府中深大寺産も良い。 ・四ッ谷・新宿産も有名。 ・越後産も出ている。 ・近頃は淡路島産も出ている。

これは当時刊行された数ある江戸料理書の中で、特に主なそば産地について割と細かく

記述されている 3 冊を選び、横並びで相互に比較対照したものです。発行年の古い順に列挙すると、以下のとおりになります。すなわち、①『本朝食鑑』（初版元禄 10 年<1697 年>）、②『蕎麦全書』（寛延 4 年<1751 年>）、③『そば手引草』（安永 4 年<1775 年>）。

1) 全国の有名なそば産地

これらを見比べてみますと、“信州”と言えば古来そばの名産地と謳われてきたわけですが、江戸では既に信州産のそばが名声を博しており、その評価が非常に高いものであったことがよく分かります。つまり、“信州そば”が「そばの代名詞」と言えるまでのイメージが広く定着し、正真正銘の日本一のそば処として江戸市民の間で普通に知られていた証左ともなっているのです。

実際、今からおよそ 400 年前の江戸時代初期の正保 2 年（1645 年）に、貞門俳諧作法・選集として俳諧書『毛吹草（けふきぐさ）』が京都在住の俳人松江重頼によって編纂され刊行されました。それを見てみると、全 7 巻のうち巻四には地方 69 カ国の産物や名物などが収録されており、その中で麺類に関するそばの記載では、蕎麦切りの有名な産地として信濃、武蔵の 2 カ国だけが取り上げられております。しかも、「蕎麦切り」の発祥地は信濃国（しなののくに）より始まるとの伝聞を記してもいます。

それから時代が下って更に 50 年後の江戸時代中期に当たる元禄 10 年（1697 年）になり、上述した①の『本朝食鑑』が発刊されました（注：この本の訳注が昭和 51 年（1976 年）に平凡社から「東洋文庫」全 3 巻として出版）。これは、中国明代の李時珍著『本草綱目（ほんぞうこうもく）』に倣って、本書の作者である人身必大（ひとみ・ひつだい）が漢文体で記した書であり、全 12 巻から成っています。彼は江戸幕府の医者でしたが、日本の食物全般にわたり、それを食用と医用に分類しました。なかでも庶民の日常食について、その性質・味・食法などを詳しく説明しており、江戸期前半の食物事典としては内容が最も豊富です。また本書では、そばに関する記述にかなりのスペースを割いていることも特徴の一つとして指摘できます。その“そば（蕎麦）”の項によると、「そばは全国各地で生産されている。東北地方は最も生産量が多く、質も良い。西南日本は量が少なく質も良くない。上野（こうずけ、現・群馬県）、下野（しもつけ、現・栃木県）、武州（武蔵の国の別称で、現・東京都・埼玉県・神奈川県）、総州（上総<かずさ>・下総<しもうさ>で現・千葉県）、常州（常陸<ひたち>で現・茨城県）でも多く産して佳品であるが、信州（信濃の国で現・長野県）産には及ばない」とはっきり記されています。つまり、ここでも“信州そば”の卓越性が認められていることとなります。

次いで②の『蕎麦全書』は、自らそばを打ち江戸時代中期の食通で粹人とも呼ばれる日新舎友蕎子（にしんしゃ・ゆうきょうし）の著作であり、寛延 4 年（1751 年）10 月に脱稿した上中下 3 巻 1 冊本で総丁数は 60 丁（注：丁は和綴じの書物の 1 枚。紙の裏表 2 頁が 1 丁）に上ります。作者は先に紹介した『本朝食鑑』を引用しつつ説明を加えながら、上巻に新そばのことや役（薬）味の概略、江戸じゅうのそば屋の強調すべき利点など、中巻に友蕎

子手製のそば、そば汁、役（薬）味の品など、また下巻にはそばのつなぎ、変わり麵の製法と並んで諸国のそば産地や有名そば、加えて江戸のそば屋 72 軒と粉屋 6 軒の名前をも掲載しています。これは、「江戸蕎麦」の実態を詳細に伝えてくれる唯一とも言えるそば専門書であり、江戸時代に著されたそば関係の書物の中で本書の右に出るものはない、とまで評されております。このうち下巻では、とりわけ「そばの出る諸州所々の事」として、第 1 表に掲げたような、日本の東北から関東、中部地方までの著名なそば産地が数多く紹介されているのです。

そして最後の③の『そば手引草』については、元号の記載はないものの推定で安永 4 年（1775 年）の脱稿だと考えられています。作者の旭堂開明は本名でなく雅号であり、そばを愛好した蘭学の書生であったろうと伝えられております。内容に関しては、「手引草」と謳っていることでも明らかなように、一般向きのそば入門書とみられることから、上述した『蕎麦全書』と比較すれば内容にだいぶ格差があると言われます。とはいえ、当時のそば史料として見るならば、極めて貴重なものであることには何ら変わりはありません。そこでは目次を挙げてはいませんが、ソバの栽培から書き始め、その効用・産地・製法・蕎麦湯・蕎麦粉・蕎麦皮などの項目を立てています。このうちそばの産地では、「日本では信州産が好まれる。また日光の栗山産を尊び、府中深大寺産も良い。（江戸の）四ツ谷・新宿産も有名だ」などと述べられております。

上記以外のその他のそば関連文献としては、大坂の医者である寺島良安が独力で書き上げたとされる『和漢三才図会』（正徳 3 年<1713 年>序）があります。その中にも、「信州の産を上と為す。遠州（現・静岡県）、三州（現・愛知県）、薩州（薩摩の国の別称で現・鹿児島県）及び上野・下野これに次いでよし」と解説されております。本書は我が国初の言わば図説百科事典というようなものであり、全 105 巻・81 冊にもおよぶ大著です。また江戸時代後期の参考書を見ると、享和 3 年（1803 年）の『重訂本草綱目啓蒙』（小野蘭山著）という本においては、「信州及び江州（ごうしゅう。近江の国の別称で現・滋賀県）桃井・伊吹山を上とす」との記述がなされています。さらに変わったところの例を紹介するならば、信州伊那（入野谷）の高遠藩に伝わる「蕎麦」という謡曲があります。これには、蕎麦の精が歌人の中納言為久の歌に恋をしたと謡われています。この謡曲は、江戸末期に高遠藩の儒官であった中村元恒・元起父子が著した郷土史『落原拾葉』の中に収められていると言います。その謡のなかに、次のような一節が出てきます。すなわち、「蕎麦の名所を尋ねるに、深大寺・練馬・中野・西ヶ原など」という名の詞が出てきた後で、実は「信濃にまさる事あらじ」と謡ってもいるのです。

2) 信州そばの名産地

以上で見たように、そばの優れた産地は昔から“信州”を屈指の土地として一様に名指しされていることが理解できます。そばと言えば、信州の地を連想するほどに古くからよく知られていたわけで、まさに信州の風土そのものを代表するような食べ物になっていたという

ことです。こうした“信州そば”は、我が国の栽培品種の原型とも言われております。

ところで、味覚・栄養・粒型ともに優れ高評価を受けるような品質の良いそばは、俗に「霧下蕎麦」と呼ばれます。つまり、霧がまくような土地、言い換えれば昼夜の気温差が大きく、朝方に霧が発生しやすい自然条件下にある土地で、美味しいおそばが採れるとされています。その点、山国信州では田畑が少なく、山裾を巡る標高 500～700m の高原地帯など、ことに気候が冷涼で地味がやせているような地域は、そばの栽培条件がまさに適しており評価されていたのです。

とはいえ、信州のどこでも可というわけではなく、そうした良質の香り高いそばが産出されるそば処は、例示すると上水内郡（かみみのちぐん）柏原村（現・信濃町）を始め、上水内郡戸隠村、南安曇郡安曇村番所（ばんどこ）、木曾御嶽山麓の木曾郡開田村（現・木曾町）、南佐久郡川上村など、いずれも高冷地に存在する山村であります。なかでも上述した「霧下」と言えば、信州では慣例によって柏原から信越国境の妙香山麓一帯にかけての地と、黒姫や戸隠一帯などを指してそう呼ばれています。特に柏原産のそばこそ信州の代表であり、佳品であると言われてきました。江戸時代には、俳人小林一茶の故郷としても有名なこの柏原に「蕎麦切新田」という場所があり、献上そば畑もあったとのこと。そこは、参勤交代のため加賀藩など北國街道でその地を通過する諸大名への献上そばを栽培していたことに、その名が由来すると伝えられています。

ここで再び第 1 表で示した江戸期の主なそば産地を改めて見直してみると、先に述べた②『蕎麦全書』の中では「そばの出る諸州」のうち、信州の項で産地として具体的に名前を挙げられているのが、諏訪、木曾福島の 2 か所です。このうち前者の諏訪については、仏文学者でそばグラタンの創作者でもある故山本直文氏によれば、日本における「蕎麦発祥地」だと言われます。つまり諏訪とは、元来ウラル・アルタイ系の語（日本ではアイヌ語）であり、激流とか瀑流とかの“ソ”という語に“バ”という上の意味の語を語尾につけたもので、天竜川の川上という意味を持つのだそうです。ソバは古代救荒植物として諏訪でまず作られたもの故、麦の代用となる諏訪地方の穀粒という意味から、「諏訪麦」と名付けられたとか。この「諏訪麦」が、後世に訛って“ソバムギ”となったとのこと（新島繁著『蕎麦年代記』Pp215～216 より引用）。

一方、江戸時代において信州のそば処の中で最も頻繁に登場する地名が木曾であります（木曾福島は、「そば饅頭」で全国に知られる）。何故ならば、そばの名所たる木曾地方は単に“信州そば”だけに留まらず、広く日本のそば史上でも重要な場所であるからです。すなわち、「蕎麦切り」の文字が初めて現れる最古の文書は、今のところ長野県木曾郡大桑村須原の古刹・定勝寺（じょうしょうじ）に伝わるもの（いわゆる「定勝寺文書」）であると言われます。事実、織田信長の時代になる天正 2 年（1574 年）3 月、信濃国定勝寺の修復工事の竣工祝いの品として金永という人が“ソバキリ”を振舞ったとの記載が後世に明らかとなったことから、通説では、この“ソバキリ”の記載を以て「蕎麦切り」の初見とみなされています。また江戸時代初期の“信州そば”の食べ方を伝えている文書も、実は木曾街道（中山

道) 贅川宿(にえかわじゅく)での蕎麦切りに関連したものであるとされています。寛永13年(1636年)、『中山日録』の記録によると、中山道贅川宿で蕎麦切りを賜わり、大根の絞り汁やたれ味噌、薬味などでそばを食べるといったことが述べられています。ちなみに、そうしたそばの食べ方自体は、現在の会津そばや出雲そばに名残を留めており、信州高遠藩からの大名(徳川3代将軍家光の異母弟である保科正之公ほか)転封(国替え)による蕎麦切り伝播説の有力な傍証ともなっているようです。なお、この贅川宿は、江戸と京都を結ぶ街道の一つであった中山道のうち、急峻な木曾路を通る街道部分(木曾路)にある11の宿場町の総称で、現在は長野県塩尻市。そこは木曾路十一宿の最北端の宿場であり、文字通り木曾の北部の守り神として重要な場所にあったと言われております。

信州のそばは、このように昔から名物としてよく知られていたのですけれども、その特産地で名高い信濃国において、そばに関する統計的に詳しく記述した史料がほとんど残されていないのが実情でもあります。

こうした中で、“信州そば”の年産高が一体どれくらいあったのかと言いますと、大まかには3万石(約3,450トン)程度ではないかと伝えられています。参考までに、比較の対象として昭和3年(1928年)の調査記録を挙げると、信州地域のそばの収穫高は合計2万7,388石(約3,150トン)であり、価額は42万9,031円に上っていたと示されています(村瀬忠太郎著『蕎麦通』p134)。その約3万石のうち、地元の信州人が1年間にどれだけの量のそばを食べていたかと言えば、およそ6千石(約690トン)ほどの見当であるとされています(植原路郎著『そば一風味・風習』p139)。結局のところ、全体のざっと2割くらいが地元の需要を満たすべく消費されていた勘定であり、残りの生産されたそばの大部分については他所へ送り出されていたことを如実に物語っているとも言えるのです。

ただ、真の信州物は3千石ぐらしか域外に出ておらず、そのほとんどが江戸の一流店へと運ばれていたとも言います。というのは、信州では他へそばを送り出すのを大して喜ばない風潮があったからのようです。

3) 信州川上村にまつわるそばの盛衰

既述のとおり、山岳地帯が多い信州では各地でそばが生産されていて、数多くの名産地が生まれました。実際、③の『そば手引草』の中にも、具体的には「本朝(我が国)は信濃の産を賞す(褒める)。戸隠、愛知(相木の誤り?)、川上を上とす」とあります。また江戸時代中期の明和4年(1767年)の吉沢好謙著になる『信濃地名考』の中で「蕎麦生(そばふ)」の記録にも、例えば「今佐久郡河上(川上)を佳産とす」と記されています。

江戸時代においては、信濃国、すなわち信州は南北に長く広がっていることから、大きくは南信と北信とにはっきり分けられておりました。その後、もう少し細分化され今日でいうところの北信地方、東信地方、中信地方、南信地方など主に4つの地域に分けられ、それぞれの地域ごとに独自の食文化が育まれてきました。そうした中で「信州そばの三大名産地」として特に名高かったのが、ほかならぬ戸隠(北信)、川上(東信)であり、上で述べた高

遠（南信。今では伊那の入野谷在来種で有名）がそれでした。

以下ではこれら三大名産地のうち、とりわけ信州南佐久郡の川上村に焦点を当てながら、同地における「川上蕎麦」の置かれてきた状況の変遷について深掘りしてみたいと思います。

千曲川（信濃川）源流の里として知られ、最上流部の海拔 1,100～1,400m の山間部にある川上村々（元は秋山村など 8 つの村が合併して誕生）では、古くから主要な食物としてそばが作られてきました。甲斐、武蔵、信濃の三国に跨る甲武信嶽の麓に近い所で栽培される「川上蕎麦」は、「村外不出の妙味としてこの上なく愛でられていた」と言います（本山萩舟（てきしゅう）著『飲食事典』での記述）。こうして川上村はこれまで一貫して高く評価され、かつては信州一を誇るようなそば粉を産出しており、江戸にも運ばれていたそばのまさに一大生産地であったのです。その背景には、同村が徳川幕府の直轄地としての「天領」であったことから、そばなど雑穀の生産が奨励され備蓄するよう勧められてきたことがあると思われまふ。なお、ここで看板となっていたのが、通常「梁越（はりこし）そば」と呼ばれているものになります。

そのため、この「川上蕎麦」は、幕府諸大名の間において相当に珍重され、村々から御影（みかげ）陣屋のある小諸へ継ぎ送られ、甲府陣屋には馬夫（つかい）等により上納されていたとの記録が数多く残されています。事実、甲府徳川領の間屋筋を通して佐久郡及び信州川上のそばが早くから売り出されていたとの史実が伝えられております。というのは、雑穀（そば・大豆・小豆）は年貢として扱われなかったため、その販売代金により地元で作られないか又は不足するような麦・米・木綿などその他物産を購入していたとのこと。何故ならば、佐久郡では当時、麦・米は作らない在所（ざいしょ）であったからにほかなりませぬ。なお、ここで指摘すべき特異の出来事としては、後述するように天保年間（1830～43 年）における信州「川上蕎麦」の大坂への進出があります。

では信州川上村のそばの収穫量は、当時、どれくらいあったのでしょうか？その事を知るうえで大変参考となる一つの史料が手元にあります。それは、平成 14 年（2002 年）3 月に発行された『南佐久郡誌 近世編』です。その中には川上村全域の生産量ではないのですが、川上 8 カ村のうち主要な一つであった秋山村におけるそばの年別収納量が、文化 6 年（1809 年）から嘉永 6 年（1853 年）に至るまでの 45 年間にわたって表示されており、当該図より見て取ることができます。

同地誌によれば、例えば天保 8～12 年（1837 年～1841 年）あたりでは、年間 9 石（重量換算で約 1,050 kg）に迫る最高水準の収納量を記録していたことが明らかであり、それ以前の文化 10～14 年（1813 年～1817 年）頃でも年間 8 石（同約 920 kg）ほどの収納量を上げていた状況がうかがわれます。ただ、この数値は秋山村の林喜兵衛家の「そば仕付（しつけ）収納覚抄」によるものであり、秋山村全体の生産量を示すものではない点に留意する必要があります。

また別資料の『川上村誌 通史編』（平成 21 年＜2009 年＞刊）を見ると、秋山村の穀物の生産量が個別に明示されています。1 例を示すと、天保 10 年（1839 年）の時点では様々

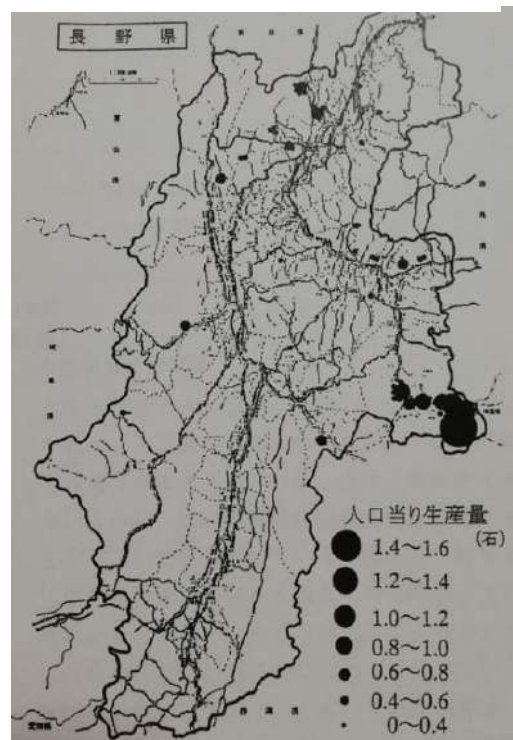
な種類の穀類が生産されているものの、そのうちそばが全生産量の45%と半数近くを占めることから、秋山村では主要な穀物がそばであったことがよく分かります。事実、同村全域の穀物収量が総計51俵&3.35斗(約2,400kg)を数える中で、そばの収量だけで23俵&1.95斗(約1,100kg)にも上っています。つまり、そばは主食に準ずるものであり、耕地の約半分がそば畑であったと言われております。こうして、大坂や他所へのそばの移出が十分に裏付けられる資料ともなっているのです。

さらに今度は明治以降におけるそばの生産の推移を辿ってみると、川上8カ村が明治14年(1881年)に長野県へ提出した物産調べによれば、そばの収量は合計1,392石余(約160トン)であり、そのうち県内上田、小諸、佐久郡内及び甲斐(山梨県)等へ多く移出され、一部は夫食とされたとあります。ちなみに、川上村の米の収穫量が当時1,005石であったのに対して、雑穀はそれを大幅に上回る量に達しており、その中で特産としての良質なそばが多く穫れていた点を考え合わせると、明治時代に入ってから引き続き他所へ移出されていたであろうことが推察されます。

ところで、上記のような“信州そば”の産地をより詳細に解明するため、以前に実施された調査研究の報告があります。これは、『長野県町村誌』に掲載された統計データを基に人口当たりのそば生産量を調査・分析したものです。ただ、作物別の作付面積に関する記載がないばかりか、人数と生産量のみを知ることができるため、そこから1人当たりの生産量を村落ごとに算出し、同生産量の村落間比較を行ったとのこと。具体的には、明治8年(1875年)における信州全域698町村(記録が残る村落数)のそばの1人当たり生産量について、上位50位までの村落の分布を地図上にプロットしながら比較したものになります。そのうち、そばの生産量と村人口から計算して上位30カ所に絞りマッピングしたものが第1図で示してあります。

同調査研究によれば、八ヶ岳の東に位置する現在の南佐久郡川上村が信州地域で最も多く、同村の人口当たりのそば生産高は年間1.6石(重量換算で約185kg)もの量を実現していたとされます。この1人当たり1.6石という生産高をどう読み込んだらいいかということですが、それが子供も含めた総人口によるものですから、量的にはかなり多い水準であったと考えて差し支えないかとみられます。というのは、我が国ではその昔、1食に米1合、従って1日3合が概ね成人1人の消費量とされてい

第1図 明治初期の信州そばの生産量



ました。実際、米とそばの違いこそあれ、米1石（約150kg）は大体成人1人が1年間に消費する量にほぼ等しいとみなされ、示準として換算されてきたのです（注：1石は1,000合に相当。それ故に、1日3合で333日分）。

こうしてそばの生産割合が相対的に高いとされる東信地方の中でも、特に川上村に集中していたことが改めて証明されていると言えます。その背景として、この川上村付近は浅間山の火山灰が堆積した酸性土壌であり、そのことがそばの生産量が高かった一因でもあると考えられております。一般的に、そばは冷涼な気候に適し土壌を選ばないとされるものの、強酸性土壌の方がむしろ中性に近い土壌よりも収量が高いとの報告も出されているからです（飯野弘子・井上直人「近世末期の信州における雑穀生産」『雑穀研究』No.12）。

だが、これまで述べたように信州の中でも良質なそば産地として長らく知られた川上村ではありますが、その後は同村を取り巻く状況が大きく変化してきております。というのは、戦後になると長野県農業試験場が川上産の玄そばを改良して、同県の奨励品種である「信濃1号」（品種登録は1944年）を開発しました。裏返して言えば、「川上蕎麦」はそれほどの美味しいそば粉であったことにもつながります。加えて、昭和36年（1961年）に我が国で「農業基本法」が成立し、その翌年には農業構造改善事業が始まったことで、川上村を巡る農業の様相は一変し、従前からの転換を余儀なくされました。しかも、それ以降は同事業に基づく野菜産地の主産地形成により、高原野菜を中心とする村へと変貌を遂げてきたのです。

そのため、近年はそばの生産が段々と少なくなってきており、ほとんどが自家消費用であると言われる。今日ではソバに替わって、むしろレタスやキャベツなどの高原野菜の大産地となり、なかでもレタスの生産量は全国第1位の水準にあります。そうした反面、長い伝統を誇る名産「川上蕎麦」の作付けに関しては、過去と比べ今や著しく減少を迫られる事態に立ち至っている次第です。

4) 江戸西北部周辺がそばの主な供給元

先に挙げた様々な史料の中で既に指摘したように、信濃国（信州）以外では、武蔵国（武州）がそばの産出額が比較的多い主な産地であると言われていました。例えば、明治28年（1895年）に京都の河道屋13代目当主である植田安兵衛が編集・出版したとされる『蕎麦志』（そばの歴史書。昭和7年<1932年>に再販）には、「武蔵国では、多摩郡、多く産す。深大寺蕎麦の称あり。近世箱根ヶ崎及び村山辺より夏蕎麦を出す。北豊島、新座の両郡産又佳」とあります。

さらに江戸で使用されていたそば粉は、主として三多摩、荏原、豊島の各郡から供給を受けたものであり、特に江戸人と最も縁の深かったのがそのうち三多摩群のそれであったと言います。しかも、三多摩群は優良な夏そばの産地であって、他の秋そばに比し香味ともに優れていたと言われ、その品質は本場と称する“信州そば”に劣らなかったとされています。なかでも、江戸時代に庶民から親しまれていたそばの供給元は、具体的には現在の荻窪、高

井戸、吉祥寺、連雀（三鷹）、小金井、神代（深大寺付近）などが主とされ、概ね江戸西北部周辺の産でありました。これを馬や牛につけて、中野、淀橋、練馬方面へと輸送し、ここで石臼に挽かれたあと、粉屋の手を経て江戸の業者に供給され市中に出回っていたというわけです（植原路郎・薩摩卯一編『そばの本』p201）。

当時の江戸では、とりわけ深大寺とその周辺の農家から出るそばが、一様に「深大寺抜きそば」と呼ばれ最高のものであったと言われます。実際、江戸時代後期の天保5年と7年（1834年と36年）に刊行された江戸の地誌で7巻20冊から成る『江戸名所図会』（斎藤月岑（げっしん）著、長谷川雪旦画）では、その「深大寺蕎麦」について、「当寺の名産にして味ひ尤（もつとも）佳なり。都下に称して佳品とす。然れども真とするもの甚少し。今近隣の村里より産するもの、おしなべて此名を冠らしむりといへども佳ならず」と述べられております。また②の『蕎麦全書』の作者である日新舎友蕎子も、「武州府中深大寺境内より作り出せるもの至極の品なり、それ故、その近辺にて作り出せるものを、すべて深大寺そばと名付けて売買す。至極よろし、その色潔白にしてその味至極甘味なり、故に諸人深大寺そばと称えて大きに賞翫（しょうがん）す」との一文を残しているほどです。

もつとも、その頃の江戸の四ツ谷や目黒辺などでも、上記史料で言及したように、やはりそばが栽培されていて一面のそば畑であり、そこを中心にして出来た業者が挽き抜きにして卸していたようです。とはいえ、玄そばは、もとより四ツ谷や目黒だけで事足りるわけでは到底ありませんでしたから、上述した深大寺を始め他の地方からも最終消費地の江戸へと取り寄せていたのです。

このように「深大寺蕎麦」の名声が高くなるにつれて、江戸のそば集散地として府内に四谷という市場が開け、それが世評に上ると共に、深大寺の名を冠して売り出されたのが俗称「四谷蕎麦」であったと伝えられております。加えて、甲州街道沿いの鳴子坂界限、中野桃園、武蔵野の一部、遠くは青梅街道の奥地の焼畑などで作られたそばが府内へと入ってきていたということです（植原路郎著『蕎麦辞典』pp94～95）。この一事をしても、まさに「今日の関東平野はそばの産地であった」（江戸蕎麦研究会＜令和4年（2022年）4月25日＞における稲澤敏行氏の講演資料）とも言えることになります。

当の深大寺が、何故それほどまでに江戸と結びついていたかに関して述べると、次のような背景と理由があったからとみられます。

改めて申すまでもありませんが、深大寺は浮岳山昌楽院といい、インドの鬼神深沙大将（じんじゃだいしょう）を別に祭ってあるところから、その名がつけられました。同寺は、開祖満功上人（まんくうしょうにん）が天平5年（733年）に創建したとされ、由緒ある天台宗（当初の法相宗＜ほっそうしゅう＞より改宗）の名刹です。武蔵野の豊かな森の中にある北多摩郡神代村、すなわち武蔵国府中の在（現・東京都調布市）で、日本橋の起点からそこまで7里（約28km）という少し離れた所がありました。

当時、深大寺の北の大地は国分寺崖線の崖面に位置するため、湧水が多く昼夜寒暖の差によって霧が多発するなど、そば栽培に適した環境に恵まれていたと言います。そのため、周

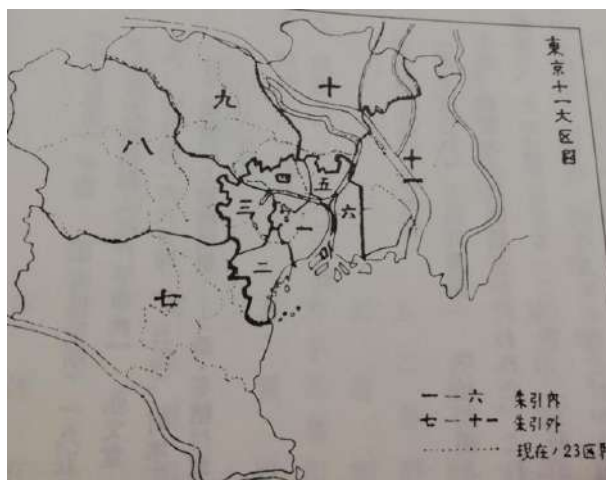
圃の小作人たちはそばを作り、そば粉を寺に納めると共に、寺ではそばを打って来客をもてなしたのが「深大寺蕎麦」の始まりであると伝えられております。

この「深大寺蕎麦」が一躍有名になったのは、17世紀末の元禄年間(1688～1704年)に、当寺の住職が天台宗輪王寺(栃木県日光市・東京都台東区上野公園)門跡第3世公辦法親王(こうべんほっしんのう)に、自坊で打った「蕎麦切り」を献上したのがきっかけとされています。同親王は大いにこれを賞賛し、将軍家や全国の諸大名にも広く吹聴され推奨されました。そうした結果、年々と城内での評判が高くなるにつれ俄かに名高くなり、通人たちの間でももてはやされて、遂には麺類店も「深大寺蕎麦」と銘打って売り出さなければならなかったほど江戸に聞こえた名代そばとなり、果ては「江戸は深大寺のそば」と言うまでになったという因縁があるのです。

では、上で述べたように江戸への主な供給元とされる深大寺付近や練馬などを中心とする江戸西北部周辺においては、実際にそばの生産状況がどのようになっていたのでしょうか?それを明らかにする上で役立つのが、明治の初めにおける調査ながら、産業部門別で各物産(農産物、工産物など)の地域分布や産出額を紹介した『東京府志料』という貴重な史料になります。何故なら明治初年頃の東京近郊は、まだ江戸時代そのままと言ってよい風景が残っていたとみられるからです。

明治になって江戸から新しく代わった東京府の行政区画は当時、1,368町、388村、4駅が合計103の小区と11の大区に編成されていました。第2図で示したように、第1大区から第6大区までが東京の核心をなす市街地で、いわゆる江戸の「朱引内」にあたり、その外周に第7大区から第11大区まで、「朱引外」の郊外的地域が広がっていたのです。そして村落や田畑の記述などが現れるのは、すべてこの朱引外の地域からであり、これらの土地が実質的に東京の近郊農業地帯を形成しておりした。

第2図 東京府下11大区図



こうした中で、明治5年(1872年)に陸軍省の要求によって、東京府下全町村の住民、土地、産業等の実態調査が行われました。その成果を取めたものが、原本120巻、25冊から成る『東京府志料』として残されています。ここで注目されるのが、府下一円にわたって町村ごとに物産状況を記した詳細な記録であります。

そのうち東京近郊大区(第7～11大区)で産出される物産総額の中では、産業部門別に見ると農産物部門が全体の66%を占め、次いで工産物部門が約30%であり、また大区別に

見ると第 10 大区と第 11 大区の産出額が相対的に大きくて両区で全体の過半数を占める 55%に達しています。具体的に農産物の例を取り上げると、この両区が半分近くを生産しており、府下の中心的な農業地帯をなしていたことが分かります。

第2表 東京近郊農業生産状況（1872〈明治5〉年）

単位：円（%）

大区		第7大区	第8大区	第9大区	第10大区	第11大区	計
米	米	85,487 (16.1)	30,828 (5.8)	53,125 (10.0)	177,217 (33.4)	183,707 (34.6)	530,364 (100.0)
	麦	大麦	34,983	33,872	27,721	24,930	19,613
小麦		14,090 (33.9)	16,755 (40.3)	7,481 (18.0)	1,172 (2.8)	2,001 (4.8)	41,499 (100.0)
雑穀	稗（ひえ）	5,244	6,518	1,354	3	-	13,119
	黍（きび）	3,798	4,196	4,191	135	201	12,521
	蕎麦（そば）	3,806 (35.1)	5,799 (53.5)	1,216 (11.2)	-	-	10,821 (100.0)
	粟（あわ）	4,817	696	124	274	421	6,332
豆	大豆	10,904 (35.6)	4,327 (14.1)	5,706 (18.6)	5,465 (17.8)	4,227 (13.8)	30,629 (100.0)
	小豆	2,738	1,187	1,650	1,475	1,098	8,148
農産物部門合計		201,805 (21.1)	145,597 (15.2)	138,102 (14.4)	225,409 (23.6)	242,657 (25.4)	953,570 (100.0)

出所：渡辺善次郎『近代日本都市近郊農業史』論創社、1991年5月、PP52～53より作成

原資料：『東京府志料』

だが、さらに踏み込んで第2表から雑穀のうち焦点である蕎麦（そば）の生産状況を読み解いてみると、農産物部門全体の傾向と異なり、そばに関して言えば、第10、11両大区ではほとんど生産されておらず、第7～9大区に偏在している実態が浮かび上がってきます。後者の中では、特に第8大区における産出額が5,799円を記録して全体の54%と半分余りのシェアを占め最大の産地であり、続く第7大区では3,806円と全体の3分の1程度に当たる35%が生産されています。つまり、第7、8両大区だけで全体の約9割（残り1割強が第9大区）のそば生産が行われていた勘定になります。ただ雑穀類の生産にあっては、この第7、8両大区の場合、稗（ひえ）がいずれも最大の品目であるのに対し、そばはそれに次ぐか粟（あわ）より低いシェアに止まっています。なお、ここでは生産量の表記だと石、貫、斤などまちまちなので、敢えて金額（円）表示により単位を統一したとの説明です。ちなみに、明治時代前半における1円の価値は、現代の価値に置き換えると、約2万円ほどであったと想定されています。

併せて、そばの主要村別に照らした生産状況に関しても、以下でもう少し詳しく述べてみたいと思います。とりわけ、東京近郊でそばの最大産地とみられる、上述した第8大区に的を絞りながら、そばの年間生産高と産出額（価額）を主な村落ごとに提示したのが第3表となります。

その前にまず、この東京府第8大区の村落の地理的位置から整理しておく
と、そこは第1小区～第8小区に分かれており、概ねかつての多摩郡野方領
や豊島郡野方領、麻布領などに属していた地域に該当します。

上記の第3表によると、明治5年(1872年)における東京府第8大区の蕎麦生産高は全体で年間5,799円(圓)となっており、その小区ごとの内訳が一部示してあります。1例を挙げると、第8大区6小区の中野村では59石のそばが生産されていて、その価額は168円に上っております。そのためこれから逆算すれば、そば1石当たりの値段は当時のお金で大体2.85円(圓)とみることが可能です。それ故に、当該大区全体の蕎麦生産高としては年間およそ2,035石に相当し、重量換算では約235トンになるかと思われます。

また同じく第3表に掲載した2年後の明治7年(1874年)の統計データをさらに見てみると、これまで江戸西北部周辺の主なそば供給元として指摘してきた練馬村の生産概況も具体的に知ることができます。すなわち、第8大区7小区に属する下練馬村の蕎麦生産高は年間160石(価額は400円)であり、上練馬村でも150石(同375円)といずれも100石を大幅に上回ってそばが大量に生産されていた事実が判明します。隣りの同8小区においても同様に、例えば上土支田村では年間120石(同340円)、上(下)石神井村とともに100石(同330円と286円)以上の生産を上げております。つまり、これら第8大区7、8両小区のあたりで、かなりの量のそばがその頃に生産されていたことが十分にうかがわれるのです。

こうした中で特筆すべきは、特に中野村の動きです。同村は後で詳述するように、日本橋より2里半(約10km)の距離にあるという地理的近接性の特徴を活かし、江戸におけるそば需要の高まりに伴い、そばの提供先の一つとして江戸市中に供給し江戸で人気を博すと共に、そばを始め雑穀類の集散地としても大いに栄えたのでした。

(次号に続く。2024年8月17日記)

第3表 東京府第8大区の主要村別蕎麦年間生産高(石)と価額(円)
～明治5年(1872年)及び明治7年(1874年)

1872年	東京府第8大区	蕎麦生産高	5,799円(圓)
うち	第8大区 6小区		
	中野村	59石	168円
	雑色村	33石1斗2升	94円62銭9厘
	本郷村	33石	94円28銭
	下沼袋村	25石	71円41銭
	上沼袋村	18石	51円42銭
うち	第8大区 7小区		
	下鷲ノ宮村	31石	77円50銭
	上鷲ノ宮村	15石	—
	江古田村	11石5斗	28円75銭

1874年	東京府第8大区	蕎麦生産高	—
うち	第8大区 7小区		
	下練馬村	160石	400円
	上練馬村	150石	375円
	中新井村	54石5斗	136円25銭
	谷原村	50石3斗	125円75銭
	田中村	35石	87円50銭
うち	第8大区 8小区		
	上土支田村	120石	340円
	下石神井村	100石	330円
	上石神井村	100石	286円
	関村	90石	300円
	下土支田村	58石8斗	168円

出所(原資料):『東京府志料』及び『練馬区史 歴史編』より作成