

「木曾路を脱ける、寺方蕎麦」

= 日本型華夷秩序の眼 I =

江戸ソバリエ認定委員長
ほしひかる

「蕎麦切といつは、もと信濃の国本山宿より出て、あまねく国々にもてはやされける。」

雲鈴の「蕎麦切ノ頌」(1706年刊、森川許六編『風俗文選』)に、こう書かれたため、長い間、蕎麦切は信州本山宿が発祥だと言い伝えられてきた。

これを書いた雲鈴(?-1717)という人は、元・陸奥盛岡藩士、のち僧となって俳諧を森川許六や各務支考に学んだ人である。許六、支考は「芭蕉十哲」と呼ばれた人たち。よって、第一級の知識人が述べていることだから、雲鈴が何処かで小耳にはさんだ話にも関わらず、「信州本山説」は信憑性があるとされてきた。いまなら、そんな無茶など非難されようが、当時の知識人の言質にはそれだけ価値があったのである。ただ江戸時代ならそれも分かるが、つい最近まで信じられてきたことには驚かされる。

そこで、あらためてソバリエの眼で見てみたいと思う。

◆1706年ごろの江戸ではすでに二八で、細切の蕎麦をつゆに付けて食べる江戸蕎麦が誕生し始めたころであった。それがなぜ本山宿発祥説が飛び出すのだろうか？

◆それに、本山宿説より遡ること70年昔の1636年に、名古屋藩主徳川義直一行が、日光墓参の途中、贄川駅で大根汁に醬を少し加え、鰹葱蒜を薬味にして冷たい蕎麦を食した様子が法眼杏庵正意が書いた『中山日録』にある。



【木曾定勝寺と、京から伝わった「須原ばねそ」の記念碑】

◆さらにいえば、木曾定勝寺の「番匠作事日記」という史料がある。それによると、1537年、仏殿修理の竣工祝に、木曾家家老の千村淡路守の内儀が蕎麦粉を寄進し、金永という人物が蕎麦を打って、振舞った。

こうした史実から、本山宿説は完璧に崩れてしまう。あとは郷土愛から本山説を支持し続ける人たちがいるのはやむをえない。

ただ、せっきくの史料だから、木曾街道の宿場ごとに並べてみると、以下のごとしである。

京三条 → → → 野尻 → 須原(1537年) → 上ヶ松 → 福島 → 宮ノ越 → 藪原 → 奈良井 → 贄川(1636年) → 本山(1706年) → 洗馬 → → 江戸日本橋 常明寺(1614年)

すなわち、古い説ほど京に近く、新しい説ほど江戸に近い。そして京といえ、室町時代では東福寺、相国寺はじめ寺方蕎麦が盛んだったことは江戸ソバリエ認定講座の「江戸蕎麦学」や、深大寺そば学院などでお話した通りである。

よって、筆者は上の木曾街道(中山道)図を【寺方蕎麦の路】と称し、蕎麦切は旧都・京から木曾路を脱けて、新都・江戸へ向かったものとしている。

◆ところがである。江戸の蕎麦切初見は1614年に慈性らが常明寺において食したと『慈性日記』に記録されている。

◆そうすると、【寺方蕎麦の路】は、上の図は蕎麦切が京から木曾路を脱けて、江戸へ向かったことは事実としても、年代は1614年以前に江戸へ到達したものと理解できる。

そうすると、ここでも本山説は意味がないことになる。

郷土愛に満ちた松本市圏の人々は、何か腑に落ちない気持が隠せないだろうが、これが「時代の落とし子」としか言いようがない。

時代の落とし子とは、どういうことかという、18世紀半ば～19世紀初めごろ、江戸で料理(江戸料理・江戸蕎麦)や文化(歌舞伎・浮世絵)が成熟してくると、自信をもったせい、か、大國中国の影響を否定する向きがあらわれ、他国に学ぶものはないとか、日本が初めてであるとか言うようになってきた。これを日本型華夷秩序^{かい}という。後世にも出てきた「ジャパン アズ ナンバーワン」もそうである。江戸で蕎麦切が盛美となると、蕎麦切発祥について関心がわく。そうしてそれが日本誕生説探しに結びつくが、そのとき誰かが注目した。それが「蕎麦切ノ頌」(『風俗文選』)である。

雲鈴が耳にしたことを師匠の許六が「面白い」と思って掲載したが、なにしろ芭蕉十哲が認めたことである、誰も文句のつけようがなかった。こうして本山説が長年にわたって語られてきたのである。

これらのことを、「番匠作事日記」を発見した長野の郷土史家・関保男は、こう戒めている。「麵棒、延し板、庖丁等の用具の普及を考えると、やはり蕎麦切は上方から街道沿いに普及し、寺院・大名・本陣から次第に庶民の間に広がってきた・・・と考える。」

道具の開発もさることながら、加えて筆者は、蕎麦麵の作り方、食べ方、また麵にしようという発想が、街道の宿場から発祥したと考えるのには無理があると思う。

