

江戸蕎麦ものがたり
江戸の《付け蕎麦》誕生

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

日本人が大好きなつるつる麺の遠祖は、今から 4000 年前の中国大陸の遊牧民によって作られた雑穀麺です。それを当時の人がどのようにして食べていたかは知るよしもありますが、おそらく今でいう《汁なし麺》のようであったかと思われまます。なぜなら 4000 年前の太古なら当然「手食」ですから、《汁なし》ということになるでしょう。

その流れをくむのが《パスタ》だと思います。ご承知のように、イタリアでは中世までフォークがありませんでしたから、パスタは手で食べるしかありません。ちなみにフォークがヨーロッパにおいて比較的浸透したのは、イタリア 14 世紀以降、フランス 16 世紀以降、イギリス 18 世紀以降だといわれています。

それから 2000 年前ごろ、漢民族が小麦粉を麺にしましたが、これ以降に現在の中国で一般的な《汁あり麺》が現れたようです。もちろん汁は熱いので、「箸」で食べるようになります。したがって《汁あり麺》は中国発明だと、安藤百福(日清食品創業者)も唱えています。

日本には鎌倉時代になって、麺が仏教とともに伝わり、京の大寺院では素麺、饅頭、蕎麦などが「点心料理」として振舞われていました。

点心料理・後段の麵食



『慕婦絵詞』

再現『江戸名所図会-深大寺蕎麦』

そのうちの蕎麦が江戸に至ったのは江戸時代の初めです。1)新江戸では幕府の通貨統一によって商いが発達し、2)また上水道が完備したことによって日本初の外食店である一膳飯屋や蕎麦店が浅草や日本橋に登場しました。

蕎麦店は旧来の点心料理の「後段」の食べ物である蕎麦を独立させて、商品として供する代わりにお金をいただくという商行為を始めたのです。こうした江戸の外食店の開業はフランスより約 100 年、イギリスより約 200 年早かったと

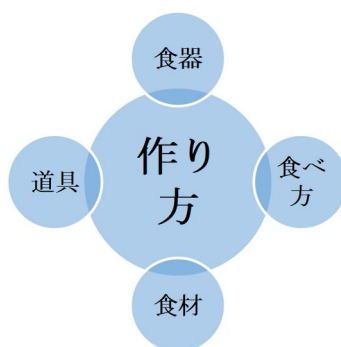
いわれています。

江戸の蕎麦職人たちは美味しい蕎麦を作ることに専念しました。その思いは、昭和天皇の和食担当料理番の谷部金次郎氏の美味しいお蕎麦を陛下に召し上がっていただきたかったというお気持ちと同じだったと思います。谷部氏がおっしゃるには、それまで蕎麦を打ったことはなかったそうですが、美味しく茹でるためには、生地^この厚さ、麺の細さ、長さを均一にすればいいはず、と考えたそうです。

江戸の蕎麦職人たちもそうでした。そのために打ちやすく、また麺が切れないための繋ぎとして鶏卵や山芋、豆腐、小麦利用が国内外から伝わり、やがて小麦の配合割合《二八蕎麦=蕎麦粉八+小麦粉二》が考案されました。また彼らは麺のつるつる性を大事にしました。つまり長さ^ちと細さ^こです。長さは食器から口元までを考えて24cm(現代はテーブル食になったため21cm)とし、またできるだけ細く切って啜りやすくしました。このように作る側が食べる側のことを考慮したところが、寺院における旧来の**振舞蕎麦**とは異なった、**商品**としての蕎麦の神髄だといえます。こうして工夫された合理的な打ち方は、そのために必要な道具の開発、ひいては専門の道具屋の出現につながりました。

そして、素材を大切に^たにする日本の食風から麺を別に盛ることにし、本来は調理道具であった箸を小型化してお一人様用の食器にしました。ちなみに「ザル」は江戸弁です。この点からも江戸の独自性がうかがえます。

その一方で、当時出回り始めた材料を使って美味い^たつゆを開発しました。それが蕎麦つゆ=出汁(本枯節)+返し(濃口醤油+砂糖・味醂)です。これは後の鰻の垂れ^たや天つゆにも利用され、京とは違う江戸の基本味となりました。そこへ、肥前佐賀藩がわが国初の磁器を開発し、江戸にも大量に入ってきました。白い食器はそれまで暗かった台所や食膳を明るくしました。蕎麦屋も白磁の蕎麦猪口を取り入れ、^こ酷のある黒いつゆは白磁の中で美しく映えました。1)食器の竹箸と2)白磁の蕎麦猪口が揃ったところで、それまでの i 《汁なし麺》、ii 《汁あり麺》とは違った、蕎麦とつゆが別々の iii 江戸式の付けて食べる《付け蕎麦》が江戸の蕎麦屋で誕生しました。そして3)食器のお箸は細い麺に合うように 箸先も細くなりました。



よく、「和食は京で生まれ、江戸で完成した」といわれます。日本の蕎麦も京で始まり、江戸にやって来て自力で日本化し、現代日本の蕎麦の打ち方、食べ

方の「標準」となりました。また長くなった蕎麦は縁起がいいと好まれて《年越蕎麦》や《引越蕎麦》として大都市江戸っ子の生活と密着していったのです。

現在、世界の大都市は1位ロンドン、2位ニューヨーク、3位東京の順だといえます。しかし江戸時代にはすでに人口約110万人(18世紀)を有していた大江戸は、70~86万人(19世紀)のロンドンを上回る都市力がありました。飲食店の数はすでに7600軒(18世紀初め)を抱え、鰻蒲焼、江戸蕎麦、天麩羅、握鮓などいわゆる「江戸四大食」が人気でした。その理由は、先に述べましたように職人の努力もさることながら、加えて江戸時代に発展した出版業が寄与しました。18、19世紀の江戸の出版界(版元)は有名外食店人気店を紹介(細見)し、「他国に類なき江戸渋味の食べ物」としてブームを起こしていました。こうした江戸の食文化戦略は20世紀になって始めたフランスのタイヤメーカーの策に百年以上先んじていたのです。

先人たちの、この英知はまさに日本の財産だといえます。財産は大切にしなければなりません。それには江戸蕎麦を世界の文化遺産にすべきだと、夢をいだいているところです。

《完》

※平成25年2月1日『月刊 日本橋』一「粋人有情」掲載文を改題、一部加筆。

《参考》

安藤百福編『麺ロードを行く』(講談社)