

江戸蕎麦ものがたり
《ざる蕎麦》の祖・伊勢屋伊兵衛の事

江戸ソバリエ協会
理事長 ほしひかる

ソバリエの河邊さんから手打ちの《布海苔うどん》をいただきました。
布海苔は新潟の郷土蕎麦《へぎ蕎麦》を打つときに繋ぎとして使用するものですが、河邊さんは、その布海苔をうどんに入れて打ったのです。本来は、小麦粉にはグルテンが含まれていますので繋ぎを必要としません。ですから、《布海苔うどん》という「変わりうどん」です。

頂いた、素朴に捻れた中太麺を見て私は、安倍公房の短編小説「なわ」を連想しました。

「なわ」は、「棒」とならずで、もっとも古い人間の「道具」の一つだった。

「棒」は、悪い空間を遠ざけるために、「なわ」は、善い空間を引きよせるために、人類が発明した、最初の友達だった。

「なわ」と「棒」は、人間のいるところならば、どこにでもいた。いまでも、彼等は、まるで家族の一員のように、すべての住居に入りこみ、住みついている。



【棒と縄 ほしひかる作】



【世界最古の麺《粟黍》】

人類最古の麺は、中国青海省海東市の今から 4000 年前の遺跡から出土した太さ 0.3 cm×長さ 50 cm の《粟・黍麺》です。

このような縄状の麺を古代アジア人は、なぜ生み出したのでしょうか。人類の謎です。しかし、河邊さんの縄を捻ったような麺を見ていると 上の安倍公房の文言に麺誕生の謎が秘められているような気がしてきました。

縄は人類が発明した最初の友達……、古代人は縄を捻るようにして練った粉を縄状(麺)にしたのでしょう。



〔饅麵：中国貴州省〕

その古代人とは中国大陸の遊牧民だったと思われます。

なぜなら粟、黍、そして蕎麦の栽培は、手がかからないために遊牧民の農作物に適していたからです。

その後の、紀元前ごろに漢民族が《小麦麵》を作りました。

こちらは今まで言う《汁あり麵》でした。安藤百福によりますと《汁あり麵》は漢民族の発明だといいます。そうしますと、青海省で出土した4000年前の4000年前の《粟・黍麵》は《汁なし麵》だったと見ていいでしょう。

以来、世界の麵は長い間《汁なし麵》と《汁あり麵》の二種類だったと言うことができます。

それから麵の歴史は続きまして、18世紀の江戸に舞台は移ります。

江戸の蕎麦職人は蕎麦とつゆを別々にして《つけ麵》という形にしました。いわゆる《ざる蕎麦》の登場です。蕎麦の場合は、従来の温かい《かけ蕎麦》より蕎麦麵とつゆを別々にした方が蕎麦の香りが楽しめるからでした。工夫したのは、おそらく洲崎弁天の地内で商っていた蕎麦屋「伊勢屋」だったと思われます。『蕎麦全書』（1751年刊）では、初めて四角で平らな笊に盛ったとあります。ただ通称「後家蕎麦」と呼ばれていたとあります。もしかしたら店主あるいは打ち手が、後家さんだったのかもしれませんが。一方、蕎麦研究家の新島繁は「伊勢屋伊兵衛」を《ざる蕎麦》の祖としています。



〔洲崎弁天〕

この二つの説を合わせると、「伊勢屋」の店主あるいは打ち手は後家さん、店主あるいは金主(スポンサー)は伊勢屋伊兵衛ということになるでしょう。

こういう組み合わせは、通称「爺ヶ蕎麦」と呼ばれていた「雑司ヶ谷藪」にも例が見られます。店主あるいは打ち手は爺さん、店主あるいは金主が太田南畝らと交流していた戸張喜惣次(?~1825)ではなかったか、とも言われています。

いずれにしても、蕎麦とつゆが別々の、いわゆる伊勢屋の《ざる蕎麦》は江戸っ子たちに大歓迎されたのです。

話を戻しまして、河邊さんの「変わりうどん」は、《布海苔うどん》そのものを味わうために《つけ麺》形式がいいだろうと直感して、いわゆる《ざる布海苔うどん》にして、いただきました。お蔭さまで普通の平凡なうどんとちがった、味わい深い《布海苔うどん》を楽しむことができました。

数日後に、河邊さんから再び《布海苔うどん》を頂きましたので、今度は試しにと思って《温麺》にしました。そうしますと、やはり麺の魅力が薄れていて、楽しい具や汁をもっと揃えた方がいいなと思いました。《中華麺》《ラーメン》のようにです。これらは**麺で勝負**するのではなく、**麺・つゆ・具・温かさ**の総合作品なのです。ですから、河邊さんの温麺の責任ではないわけです。

ただ、このように明確な分けをしますと、そんなことはない、あそこにもここにも単純で温かいうどんがあって美味しいという方が必ずいらっしゃいます。私も「田中屋」の《かけ蕎麦》とか、「ほそ川」の《冷がけ》は絶品だと思いますが、巷間「分けることが分かること」と言われていますように物事の分類は必要です。すなわち**蕎麦のように麺そのものに魅力があるときは、麺とつゆを別々にして、麺そのものを味わう**。そうでないときは、**麺・つゆ・具・温かさの総合**で味わう、という具合にです。



〔布海苔うどんの箸と掛け〕

そうしますと、江戸深川の「伊勢屋」の業績がますます輝かしいものになって

きます。ただ残念なことに『武江年表』によりますと、伊勢屋は1791年9月の高波に吞まれ、流されてしまいました。

江戸時代、深川洲崎は浮世絵に描かれているように、江戸湾にうち臨む風光明媚な海岸で、海の幸に恵まれ、高級料亭「升屋」などの料理茶屋なども多く、初日の出や月見、潮干狩りに舟遊びと四季折々に多くの人々で賑うところでした。

しかし寛政3年9月3日から烈しく吹く南風と大雨が一緒になって大嵐となり、翌日4日(1791年10月1日)の午前中、満潮時に高波が深川洲崎へ押し寄せ、入船町・久右衛門町1〜2丁目・吉祥寺門前の町屋も住民も海中に吞みこまれ、多数の死者・行方不明者が出てしまったのです。あの洲崎弁天も、そして名物《ざる蕎麦》の伊勢屋も流されました。現代の堅牢な住宅でさえ跡形もなく消し去る津波の猛威。幕府はこうしたことに備え、以前から波除石垣土手(現:平久小学校遺構)を造成していたのですが、想定外の大波に防ぎきることができませんでした。

これにより、幕府は総坪数5467坪余(現木場六丁目洲崎神社〜牡丹3-33平久橋あたり)を買い上げて空地とし、以後、家屋の建築を禁止、空地東西の両端それぞれに惨禍を刻んだ石碑「波除碑」を建てたほどです。

しかしながら、『蕎麦全書』では、別に本町一丁目の「越前屋」を《ざる蕎麦》の名店として紹介しています。ちょっと安心です。《ざる蕎麦》がだんだんと広まっていたのでしょう。また、その後に《せいろ蕎麦》も登場して、蕎麦とつゆが別々の、いわゆる《つけ蕎麦》は世界で第三の麺の形式となって、いまも続いているのです。

以上が江戸四大名物のうちの《ざる蕎麦》の祖・伊勢屋のお話でした。

彼は《鰻井》の祖・大久保今助(1757-1834)、《握鮓》の祖・奥兵衛とともに「江戸の名工」とよんでもいいと思います。

以 上

《参考》

安倍公房『なわ』(新潮文庫『無関係な死 時の崖』)

『蕎麦全書』(1751年刊)