

江戸蕎麦ものがたり 屋台の誤解話

江戸ソバリエ協会
ほしひかる

昔の屋台というのは、現実的には不衛生な面がかなりあったかと思いますが、浮世絵などに描かれますと、そうした臭さを伴わず、抒情的に見えてきます。

そのせいもあるのでしょうか、蕎麦に詳しくない人は、蕎麦は屋台から始まったと思い込んでいる人がいます。しかしそれは間違いです。

そもそも麺というのは、中国南宋から点心料理の後段として鎌倉時代のわが国に伝わって、江戸時代の江戸で後段から蕎麦が独立して蕎麦屋の蕎麦「江戸蕎麦」となった食べ物です。

史料によりますと 1791 年以前には、名物《ざる蕎麦》の「伊勢屋」が深川洲崎に在りましたし、名店「更科蕎麦」も開業していました。それ以外にも『蕎麦全書』（日新舎友蕎子著:1751 年刊）では多くの蕎麦店を紹介しています。

ただ、そのころから屋台店も出始めていたようですが、屋台店は一般的な蕎麦店が暖簾を片づけた後に出没していたようです。そんな情景を同じく『蕎麦全書』はこのように述べています。

町中を夜中に屋台を担いで夜更まで売り歩く蕎麦を「乞食蕎麦」といいます。もちろん各々の名はありましたが、筆者(日新舎友蕎子)の近所では「米番蕎麦」と呼ばれていました。そのわけは近くに米屋があつて、一晩中不寝番をおいて守らせますので、その者たちがこの屋台蕎麦を食べていました。

付け加えますと、屋台店は、夜鷹、惣嫁、辻君と言われることもありました。このように、屋台蕎麦が 18 世紀ごろあったとしても、れっきとした蕎麦店が堂々と軒を並べていたというのが実態で、屋台の数も物の数ではなかったようです。ですから、蕎麦は屋台店から始まったというのは事実ではありません。

また、その屋台蕎麦を蕎麦通の友蕎子は食べていません。あくまで話だけです、ここが大事です。なぜかといいますと、友蕎子の知識の豊富さから、彼は上層階級の町人と推測されるわけですが、そういう人たちは屋台蕎麦は食べないのです。



〔国貞(制作 1815-42):「神無月 はつ雪のそうか」静嘉堂文庫蔵〕

こうした格差話は現代ではもう忘れられています、半世紀前に筆者が友人と東アジアへ行った時のことです。街に屋台が出ていて、みんなは「屋台、いいな～。ちょっと喰っていこうぜ」という話になりました。ですが近づいてみると、脇にドラム缶を置いてあって、前の客が食べた丼が漬けてあります。次の客が来ますと、その丼に麺を入れて出しているのです。それを目撃したみんなは食べようとも言わずに黙って通り過ぎました。現代ではそんなことは許されませんが、江戸時代も似たようなものだったでしょう。そんな光景が描かれているのが、北原亜以子の『夜鷹蕎麦十六文』という短編小説です。北原亜以子は、知と情に富んだ書き手として知られています。知は適格な時代考証に支えられています。小説は下っ端落語家の夫婦の情愛の話です。夫婦は食うや食わずの貧乏暮らし、水だけ飲んで過ごした日もありました。その夫婦にこんな会話があります。

「夜鷹蕎麦は食べたことがあるけど、蕎麦屋には入ったことがないもの。こわくって、蕎麦屋の暖簾がくぐれないんだよ。くぐったとたん、蕎麦屋がいらっしやいと言うじゃないか。いらっしやいなんぞと言われる柄じゃないもの、わたしや」。

もう一冊、山本一力の『銀しゃり』にもあります。山本も時代考証の確かな作家として知られています。そしていつも清々しい男たちが主人公です。主人公は題名から推察できるように鮎職人ですが、脇役として屋台蕎麦の店主が登場します。その屋台店はそれなりに最良の客がついていました。そこで店主は思い切って正統な店を出す決心をします。しかしその結果は芳しくありませんでした。今までの客が店に来てくれないのです。そればかりか、屋台のときは七輪で蕎麦に火を通していたのですが、蕎麦店では竈に薪、大きな釜で茹でます。分かっていたつもりですが、勝手が違い、なかなかコツが掴めません。とうとう「あの蕎麦屋はひでえ。屋台上がりじゃ、しゃあねえや」と蔭口を叩かれ、ついに主は開店資金を借金したまま、夜逃げしてしまいます。

北原と山本の二つの作品は、蕎麦店と屋台店では客層がちがっていることを語っているのです。

江戸時代は武士はもちろんですが、町人にも階層があって一様ではありません。NHK 大河ドラマ『べらぼう』でも、吉原の者は日本橋の町民にかなり差別されています。

そんななか、いわゆる「町人文化」を指導していったのは、元武士や名主などの教養も実力もある上層階級の町人でした。

ですから、江戸時代の文化を「庶民文化」だと言ったりしますが、私は「町人文化」と言う方が正しいと思います。

そもそも「庶民」の「庶」というのは「諸々」という意味です。あまりいい語ではなくて、地位・財産のない人々を指すのです。封建時代は正妻の子でない者を「庶子」と呼んだり、明治になっても福沢諭吉ですら「世の中は目くら千人 目あき千人なれば、智者上に在て諸民を支配し上の意に従はしめて可なりと」(『学問のすゝめ』)という具合に諸民(庶民)という語を使っています。

とはいいいましても、日本人は智者の支配にあまんじる庶民の立場が好きなよ

うで、「われわれ庶民は」などと謙虚にかつ誇らしげに言ったりするところがあります。ですから、某総理が「日本の国民は政治にはおとなしいのです」と発言したりしても、他のことには口うるさいのですが、政治についての異論は誰もとはさまないのです。これもいわゆる「庶民感覚」なのでしょう。

それはともかくとしまして、江戸時代は「庶民文化」ではなく、知識ある町人が社会を牽引していった「町人文化」であったことを知っていただきたいのです。いまでいえば「市民文化」というところでしょうか。

さて、屋台店ですが、江戸後期になりますと、握鮓、天麩羅はたしかに両国(墨田区)や中洲(中央区)辺りの屋台店から生まれました。しかしすぐに店舗商いになり、屋台店の方は明治以降は、おでん・焼き鳥・ラーメンの独断場となりました。もちろん現代では、それらの屋台は衛生的です。



【街で見かけた昔の屋台式の店：握鮓(銀座)と天麩羅(大塚)】

ところで、屋台説の鬼子みたいな話として、握鮓屋や天麩羅屋に入りますと、カウンター席に案内されます。いかにも日本的景観の店で「銭勘定の場でもないのに、**カウンター**はないだろう」と思いますが、もともとは握鮓・天麩羅の**受渡口**で、そこは席でも何でもなかったのです。しかし、屋台を店舗にしたとき、席を設けて、握り一個、天麩羅一個と渡すようになりましたから、呼び名はいつのまにか訳の分からない言葉がくっついてしまっただけなのでしょう。

ちなみに職人と客の受け渡し(カウンター)の奥行は、手渡し(約 27 cm)の握鮓店より、金箸渡し(約 36 cm)の天麩羅店が長いのは当然で、またその距離は店の設計上重要なのですが、屋台生まれでない蕎麦屋が仮にカウンター席を設けたとしてもは距離は問われないというわけです。このように、カウンターの距離一つとっても由来があるという話です。

最後にもう一つ、「屋台」に連想する話です。

蕎麦のことをなぜか「江戸時代のファストフード」とおっしゃる方がかなりいらっしゃいます。ファストフードというのは、いつでも、どこでも、アルバイトでも、数分でお客様に渡せるように工業化・マニュアル化した食べ物といえましょう。江戸時代、客の顔を見てから打ち始め、また職人の技術差で美味しさにちがいが出るスローフードを「どうしてファストフード!」と驚くばかりです。

服部料理学園の故・服部幸應先生は生前、「江戸の専門職人に脚光を」と活動さ

れていました。その一つが更科堀井の社長を「現代の名工」に推薦されたことでした。

私たち蕎麦好きとしましても、服部先生のご意思を継続するために、小さなことかもしれませんが、まずは屋台店やファストフードの誤解をなくすようにすべきかもしれません。

以 上