江戸蕎麦ものがたり

江戸蕎麦御三家

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

「御三家」という言葉を最近はあまり聞きませんが、以前はよく使われていました。この言葉の初めは、「公家三家(閑院家・花山院家・中院家)」でしょう。それが「徳川御三家(尾州家・紀州家・水戸家)」として使われるようになってから、「御三家」が一般的になったのだと思います。

そういえば思い出しましたが、高校時代の国語の先生に花山院親忠という方がいらっしゃいました。私たちは「カザンノイン先生」と言っていましたが、読み方は「カザンイン」とか「カサンノイン」とかいうそうです。よく、他の先生が「花山院先生は、世が世なら大変な人だ」と言ってましたが、みんなあまり気にしていませんでした。

それが大学を卒業して社会人になって 4 年経ったころ、先生は奈良の春日大社の宮司になられました。藤原一族の血筋をひく花山院家は天皇家ともつながっている家柄であり、先生はその 36 代当主にあたるから、藤原氏の社の宮司にふさわしいということでした。

このとき、「御三家」とか「世が世なら」という言葉の意味を実感したわけです。

さて、東京の蕎麦屋さんの世界でも、砂場、藪、更科を「江戸蕎麦御三家」といったりします。なぜそういわれるようになったかをちょっと観てみたいと思います。

☆砂場

ゆく年や 蕎麦にかけたる 海苔の艶　　久保田万太郎
(「巴町砂場」萩原長昭著『そばやの湯筒』より)

「巴町砂場」の萩原長昭様から頂戴しました『そばやの湯筒』の中に載っていました。「海苔の艶」という言葉の艶が目に残ったことを憶えています。

ところで、砂場が蕎麦屋の祖だという説があります。

話の発端は、秀吉の大坂城築城の天正十二年(1584 年)ごろ、大坂新町の工事用の砂置場に「津国屋」と「和泉屋」という麺類屋があったということからです。そこから、蕎麦店「砂場」のルーツは大坂城築城の「砂場」からだとか、江戸の老舗蕎麦屋の「砂場」はその流れを汲むなどと言われているのです。

蕎麦麺は室町時代の寺社で**点心料理**として食べられていましたから、蕎麦切が伝説に登場してもおかしくはありません。

ただ、当時に麺屋があったというのはどうでしょうか。

『守貞謾稿』(1837 年刊)によりますと、外食店の最初は、明暦の大火(1657 年)後に浅草待乳山聖天(まっちやま しょうてん)の門前にできた「奈良茶飯屋」だとしており、その直後ごろ江戸に「**正直蕎麦」屋**(1624～44)とか、「**けんどん蕎麦」屋**(1664 年)などが登場しています。何しろ著者の喜多川守貞は浪花生まれなのに、後進地の江戸が外食店の最初だと述べているところが、かえって信憑性があるように思えます。そして重要なことは、豊臣時代には外食に支払うお金の制度がまだ整っていませんから、現物支払いの時代だったという現実性から、麺屋という**商い**が成立するかどうか。さらには蕎麦切自体が**外食商品**として完成していたかどうかも疑わしく思えます。

そこで大坂城の盛衰をざっと見てみましょう。

秀吉の大坂城は、石山本願寺跡に築いた城です。普請は 1553 年～98 年に渡っています。責任者は加藤清正、片桐且元、細川忠興ら。巨石類は長堀、木材類は西長堀、砂や砂利類は新町が置場となり、本丸、二の丸、三の丸、馬出曲輪などの順で整備されていきました。築城当初は一日 2, 3 万人、後には 5, 6 万人が築城現場に動員され、これらの人たちが現場付近に住むようになって、必然的に後の城下町が形成されていったといいます。

しかし、城が完成すれば砂置場などは用済みになります。そして、ご承知のように「大坂の役」といわれる冬の陣(1614 年)と夏の陣(1615 年)で落城してしまいました。

そこで徳川時代になりますと、砂場跡地に新町遊郭が作られました。1629 年のことです。砂置場が形を変えて蘇り、賑わいを取り戻したわけです。

ここで蕎麦屋も出現しました。もちろん江戸にはたくさんの蕎麦店が見られますが、大坂では 1751 年『軽口浮瓢箪』に「砂場」が、1757 年刊の『大坂新町細見之図澪標』には「新町遊郭の西門際に和泉屋太兵衛、砂場角に津国屋作兵衛という麺類所が」、また 1796～98『摂津名所図会』に「いずみや」が紹介されています。筆者が多くの資料をヒントにして、さらに調べましたところ、和泉屋は和泉国熊取庄五門村出身の中氏、津國屋は和泉国東畑村出身の吉田氏かと思われます。

新町遊郭で商っていた麺類所「和泉屋」と「津国屋」は人気でした。だからといって、これが秀吉築城のころに直結するのには無理があります。しかも和泉屋の中氏は徳川方のようです。しかし**浪華人は太閤さんが大好きです。**それゆえに**大坂城築城のころを懐かしんで「和泉屋」と「津国屋」のことを昔の「砂場」の名で呼んでいたのではないでしょうか。**それが**冒頭の砂場伝説へと発展した**ということになるだろうと思います。

その「砂場」が江戸で見えるのが 1751 年の「薬研堀大和屋大坂砂場そば」です。詳しいことは分かりませんが、大坂砂場と何らかの関係なしには名乗れないことは確かです。江戸の砂場のなかで、はっきりしている店は、1813 年ごろにあった「糀町七丁目砂場藤吉」の系譜です。その 14 代目当主長岡孝嗣氏(現「南千住砂場」)は穏和な方であり、そこから名店「虎ノ門砂場」「室町砂場」が現れています。

そのうちの**大坂屋虎ノ門砂場五代目稲垣隆一様**から頂いた『すなば物語』を拝読したり、また**巴町砂場 4 代目萩原長昭様**から頂いた貴重なご著書に「**和泉屋の 2 代目か 3 代目が浪華から江戸へ出て来た**」と述べられており、また「**私は(萩原長昭様)、浪華の和泉屋の 14 代目です**」と私に語られたことで耳目を満たされ、これが**老舗の文化力**ではないかと身体で受け取れたような気がします。

［虎ノ門砂場　江戸ソバリエ伊嶋みのる絵］

［天ざるの初め、室町砂場］

［巴町砂場:2017.6 閉店の日に写す］

［最後の《名物とろ蕎麦》］

☆藪

見渡せば 麦の青葉に 藪のそば きつねも狸も ここへ喜惣次（きそうじ）　太田南畝

雑司ヶ谷(豊島区)の藪の中には狐や狸が潜んでいたようです。

藪蕎麦の初めは雑司ヶ谷にあったらしく、『続江戸砂子』(1735 年)には、社(鬼子母神)の東の方の藪の中に一軒「藪の蕎麦切」があると紹介しています。東といいますから、今でいえば南池袋 4 丁目の御嶽山清立院の辺りです。その門前の藪の中にあったのでしょうか。『若葉の梢』(1798 年)には店主は百姓の勘兵衛だとあります。参詣は現代なら池袋駅から行くのでしょうが、当時は大塚の波切不動→大塚護国寺→雑司ヶ谷鬼子母神の順だったらしく、参詣客が行きがけに誂（あつらえ）えば、戻りに《藪蕎麦》できていたといいます。

その後の四代目の店主は戸張喜惣次(？-1825)だったといいます。戸張喜惣次は金工師の名流京橋後藤宗家 13 代延乗光孝(1721-84)の高弟で銘を「富久」としていました。交友関係も広かったのでしょう。友人に大田南畝や酒井抱一がいて、南畝は冒頭のような狂歌を残しました。

なお、『続江戸砂子』には雑司ヶ谷にはもう一軒、鬼子母神門前に**蕎麦切屋**があったことを載せています。

大和郡山 15 万石藩主･柳沢信鴻(のぶとき)(将軍綱吉の大老格だった柳沢吉保の孫)は染井の別邸(現:文京区六義園)で隠居生活をおくっていましたが、1774 年に雑司ヶ谷に参詣して、**茗荷屋**で《**しっぽく蕎麦**》を食べています。これは鬼子母神門前の蕎麦屋です。

ここで立ち止まってみたいと思います。

先に述べましたように、参詣客は行きがけに藪蕎麦で注文しておけば、帰り際に蕎麦ができていたようです。また信鴻は茗荷屋で一時間ほど待ったと日記に書き残しています。当時の人の日常は実にスローライフです。

そういえば、誰が言い始めたかは知りませんが、よく「蕎麦を江戸時代のファストフード」と言う人がいます。たぶん現代の機械の立ち食い蕎麦を見ての勘違いだと思いますが、しかし立ち食いはだいたい戦後からのことですから、江戸の蕎麦をファストフードとよぶのは間違いです。むしろ似た言葉を使うなら「スローフード」だったことに留意していただきたいと思います。

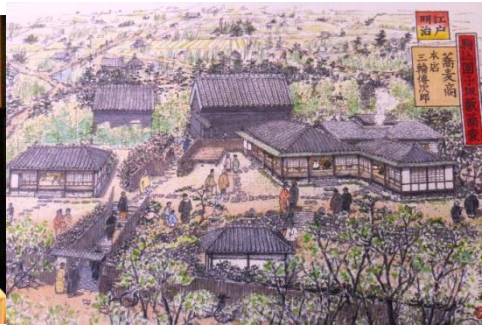
さて、先述の『続江戸砂子』の他の行を見てみますと、深川洲崎弁天町の有名な「伊勢屋伊兵衛の蕎麦切」や、浅草称往院寺中の道光庵の蕎麦切、糀町四丁目の「ひょうたん屋佐右衛門」の蕎麦切、果ては日本最初の外食店である浅草金龍山門の前の「奈良茶飯」、深川富吉丁目「柏屋」の深川鮓(すし)などの江戸四大名物食が列記されています。それだけでも江戸の人たちがスローフードを楽しんでいる姿が見えてきます。

次は、もう一つの藪「団子坂藪」の話です。

団子より 坂に名高き 手打蕎麦　　文政年間の川柳

(「やぶ忠」村瀬忠太郎『そば通』より)

令和元年(2019 年)11 月、かんだやぶそば創業 140 周年、ならびに藪睦会結成 100 周年記念祝賀会が、東京會館(千代田区)において盛大に行われました。



［右から、更科堀井、連玉庵、かんだやぶそば、室町砂場、筆者］　［団子坂藪 木下栄三画］

今から 140 年前の明治 13 年(1880 年)、浅草蔵前にあった蕎麦屋「中砂」の 4 代目堀田七兵衛(1854～1927)が、若干 24 才で「蔦屋」通称「団子坂藪」の神田連雀町支店を

譲り受け、現「かんだやぶそば」を立ち上げました。《鳥蕎麦》《小田巻》など種物が評判だったそうですが、それにしても七兵衛さんは砂場のどういう筋の方だったのでしょうか？と疑問をもちますが、それを 4 代目の堀田康彦様にうかがいましても、蔵前に「砂場」が 3 軒あってその真ん中の店が「中砂」と呼ばれていたと聞いているとのことでした。もしかしたら、「中氏の砂場=中砂」の可能性もありますが、七兵衛は改革者です。「藪」を成功させることが第一ですから、昔のことは語らなかったのかもしれません。

その蔦屋「藪」というのは、元は伊勢の津藩藤堂家の染井の下屋敷(駒込 3～7 丁目)に勤めていた武士山口伝次郎が、親類の三輪家の養子になって町人となり、団子坂の藪下通りで蕎麦屋を始めたのだそうです。その時期は不明ですが、漢学者松崎慊堂の日記(1833 年)に団子坂の蔦屋で蕎麦を食べた記録があるところから、そのあたりの開業だろうと「かんだやぶ」の資料にあります。

三輪氏の蔦屋の前庭には滝が流れ落ちていて、夏は納涼の客が、また菊人形の時季には押すな押すなの人盛りだったそうです。

そもそもが、藤堂家の染井屋敷というのが六万坪以上の広大な屋敷で、園中には林泉亭館、風致の美木石や各種の石像が在ったと伝えられています。広重の「団子坂花屋敷」(『江戸名所図会』)からでも分かりますように、駒込は辺りには植木屋が集まっている環境だったのです。団子坂藪の庭も然りというところでしょう。そういうわけで、孟宗竹は庭にも後園にもたくさんありましたていものだとから、店の道具には竹細工が使われ、蕎麦つゆは竹筒に入っていました。看板商品は《せいろ蕎麦》一本で、生粉打ちの太打ちのしっかりした蕎麦だったということです。

藤堂家の上屋敷は柳原土手(神田和泉町)、神田上水にかかる和泉橋は藤堂和泉守が架けたからそう名づけられています。ですから蔦屋連雀町支店も藤堂家の手の平の上という感じです。堀田七兵衛が立ち上げた「かんだやぶ」はそういう縁を背負っていたのです。

それから、堀田一族の方たちはかなり大きな人物だという印象を持ちます。先ず、創立者の七兵衛はかなり戦略的な思考をもっていたと思われます。

といいますのは、息子たちには蕎麦店を持たせ、妹 4 人は蕎麦屋に嫁がせ、みな「藪」を名乗らせました。その中から「並木藪蕎麦」「池の端藪蕎麦」が生まれ、本店とともに「藪御三家」と呼ばれるようになりました。徳川政権が徳川御三家を設けて体制を堅固にしたのに似ています。

次に、三男勝三(「並木藪」)は《卵水つなぎ》に長け、《蕎麦味噌》を工夫、とくに《蕎麦料理》(蕎麦切･蕎麦掻･蕎麦の実)を提案しました。これは現在の《新･蕎麦会席》の魁(さきがけ)になるものです。また勝三の三男鶴雄(「池の端藪蕎麦」)は《山芋つなぎ》に長け、《すごもり蕎麦》を生み出しました。この父子は技に優れ、藪の名前を一流にしたと思います。

次が、「かんだやぶそば」4 代目の康彦様は視野の広い人です。

その一つが「**町あっての店だ**」という考え方です。町が発展しなければ店も発展しないとおっしゃって、神田の町の世話役を引き受けられています。それからもう一つ、食(蕎麦)文化活動は私たちのような**趣味の団体、いわばノンプロの寄与**が欠かせないといいます。そういう考え方に沿った活動が、神田ワテラスにおける江戸ソ

バリエ倶楽部のそば研究チームの蕎麦打ち教室です。ここでは詳しい内容の説明は省きますが、堀田様のご指導で始まったことは事実です。また、江戸ソバリエ協会初の海外蕎麦普及活動であるサンフランシスコ･桜まつりにける蕎麦打ち披露も堀田様のご縁で実施されました。さらには令和 5 年度に受賞させていただいた**食生活文化賞**も、これは個人的なことではない。江戸ソバリエ協会の代表として蕎麦界のために受けるべきと説かれてのことでした。

こうした大きな人物の血が堀田家にはあるような気がします。これからも楽しみです。

☆更科

白々と 粉が花に似る 御膳蕎麦　　雑俳

2018 年(平成 30 年)9 月、御膳蕎麦として知られる「総本家更科堀井」の創業 230 周年の記念式典が麻布の「総本家更科堀井」(港区)で開催されました。

式典では、江戸料理が「**230 周年式典御献立**」として招待客に振る舞われました。

一、煮貫冷おろし
一、江戸料理盛り合わせ
鮎蓼すし　竹虎雪虎　アサリ剥き身切り干し　丁半汁
しんじょうの湊揚げ　玉子焼き
一、伊勢海老の天麩羅蕎麦
一、更科の夜明け

［更科の夜明け］

御献立の締めであります甘味の「更科の夜明け」は、総本家更科堀井、料理研究家林幸子先生、江戸ソバリエ協会、江戸東京野菜コンシェルジュ協会の四者で、四季ごとに開催しています「更科堀井の会」から生まれた甘味です。これまでの 230 周年から、さらなる 230 年を予感させるいい名前になったと思いますが、あらためて更科堀井の創立を見てみましょう。

総本家更科堀井の栞には、太物商太兵衛が保科の殿様の助言を得て **1789 年**に麻布永坂で「信州更科蕎麦所布屋太兵衛」を創業したと記してあります。これが現在の

総本家更科堀井の祖です。歴史の教科書から見ますと、老中松平定信が寛政の改革を行っていたころです。

堀井家菩提寺の大松寺第 62 世密成師が記された資料を神田錦町更科の堀井市朗様から頂きましたが、それにはとくに 3 名の人物について書かれています。

一人が、堀井家初代は清助(～1693 年)です。信州保科村から出て麻布の保科家上屋敷に止宿し、科布(しなのふ)を行商していたようです。5 代将軍綱吉のころです。それが堀井家 7 代まで続いています。

二人目が 8 代目の清右衛門です。「信州更科蕎麦所布屋太兵衛」の看板を上げた人物です。言い伝えでは、保科の殿様の助言を得てということになっています。その保科家はといいますと、古くは信州保科村(長野市)の豪族だったのですが、戦国時代には伊那郡高遠の城主になっています。そして徳川時代になりますと、保科正光が徳川 2 代将軍秀忠の庶子を引き取って長子保科正之として養育しました。後に、正之は別家となって出羽国山形藩主となり、弟の保科正貞は上総国飯野藩主(現:千葉県富津市)になりました。その上屋敷が麻布山善福寺の北東に在りました。8 代目清右衛門(初代太兵衛)と保科家の詳細なつながりは不明ですが、蕎麦屋を創業した 1789 年のころの保科家は 6 代目越前守正徳(1732～97)か、7 代目越前守正率(1752～1813)です。どちらかの殿様が助言したということになります。ただ伝説では保科兵部少輔が出てきます。この人物は保科家 3 代目兵部少輔正賢のことで、1665～1714 の人です。ちょうど初代清助が江戸へ出て来たころの殿様です。となりますと、清助が江戸入りし保科家に世話になったのは、当主の兵部少輔正賢と何かしらのつながりがあったかと思われますが、将軍家とつながる譜代と、名もなき太物売りが初代から 8 代目まで関係が続いていたご縁とはいったい何でしょう。いまとなっては解明しようがありません。ともあれ、清右衛門は永坂(大長寺前から大田原藩邸までの約 45 間の上り坂)の三田稲荷の門前町屋で、保科家のお墨付きを得て、当初から保科家はむろんのこと、増上寺や諸大名の後援もあり、高級な「御膳蕎麦」を手がけていたようです。

［飯野藩陣屋跡 富津市］［麻布永坂時代の更科蕎麦『風俗画報』より］

三人目に 4 代目太兵衛の妻ともの名を記してあります。とも女(じょ)は夫の 4 代目、4

代目の息子松之助(5 代目)を亡くしました。そのとき孫の 6 代目はまだ幼い子供です。孫が一人前になるまではと腹を決めた堀井ともは「御膳蕎麦」を改良してさらに白い蕎麦へと質を上げました。このころから「御前蕎麦」と言ったのかもしれません。また、「神田錦町更科」などの暖簾店を増やし、傑女ぶりを発揮して、後には「中興の祖」といわれるようになりました。

余談ですが、「白蕎麦」は中国承徳市張三営村にも見られます。1672 年、清朝第 6 代皇帝乾隆帝が立ち寄ったときに食べたと伝えられています。筆者も、仲間の日本橋そばの會の皆さんと訪ね、「百家春酒楼」の王さん・徐さんご夫妻に訊いてみたところ 4 回挽いて白くするとおっしゃいましたが、それ以上のことは言葉が通じないので分かりません。一方の 1789 年創業の更科堀井では、挽いた蕎麦粉をもう一度細かい篩で篩い直して真っ白い蕎麦にするの見ていたとも女は、石森製粉と協力を得て、さらに白い更科を完成させたことは伝説になっています。いずれも「白い蕎麦」は高級蕎麦として世界共通しているようです。

［更科蕎麦］

［名物 鬼殻焼き］

さて、更科堀井の現在です。2024 年秋に、更科堀井 9 代目堀井良教様が「現代の名工」を受賞しました。これも更科堀井の歴史で特記すべきことと思います。

その受賞祝賀会(発起人代表:キッコーマン㈱名誉会長茂木友三郎様)が 2025 年 5 月、ホテルニューオータニ(千代田区)でが開催されました。

お祝いに駆け付けたのは、蕎麦業界から更科一門、木鉢会、江戸ソバリエ協会、そして日本の料理界を牽引していますレジェンドシェフなど 164 名でした。

堀井社長の受賞は、推薦人の服部幸應先生(服部学園)の「**専門料理に脚光を**」という強い思いからだったそうです。専門料理の代表は**江戸四大食(江戸蕎麦、鰻飯、天麩羅、握鮨)**です。その江戸蕎麦の代表ともいえる**更科蕎麦の手技は東京の宝**であるとして選ばれたわけです。会場では、受賞はこれからの蕎麦職人や若手の希望になるという声があがっていました。

それを受けるような形で堀井良教社長のご子息の良光・良広ご兄弟の「蕎麦の可能性を追求し、次の 100 年に繋いでいく」、それには 1)蕎麦を食べる人口を増やす、2)蕎麦の価値を高めるなどと、決意を発表されました。

終わりに際して、堀井社長がお礼を述べられ、堀井家 8 代目の良造会長、9 代目の良教社長、ご子息の良光・良広兄弟、そして生後 9 ケ月の空良(そら)くんの堀井家四代が登壇されて、受賞は良造会長のお蔭だとして良教社長が会長に花束を贈られ、ま

た良光･良広兄弟は父を尊敬すると言われました。そのとき会場から盛大な拍手がわきましたが、とくに頼もしきご兄弟が更科堀井家の朝日のように輝いていました。

［良光夫人･良広氏･良光氏･良造会長･良教社長］［林氏･大竹氏･堀井社長･ほし］

ところで、「**現代の名工**」という言葉は通称として認められていますが、正しくは、卓越した技能者表彰制度に基づいて、厚生労働大臣によって表彰される卓越した技能者**(卓越技能者)**ということだそうです。

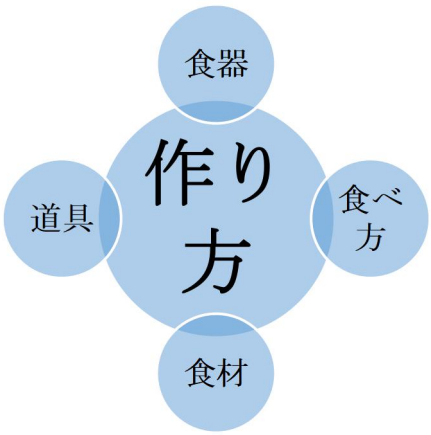
この「現代の名工」について分かりやすい説明は、先の令和七年五月場所で技能賞を受賞した若隆景関(荒汐部屋)に対する舞の海氏(元小結)の解説が適切だと思います。

「若隆景関はいわば**現代の名工**ですね。投げなら投げの、押しなら押しの技の手順を教科書通りにやります。ですから、若手はみな若隆景関の取り口を見習っています。」

卓越した技能というのは、そうした型を学んで、型を身に付けることだと思います。そしてその型があるのが専門職の世界ではないでしょうか。

ですから筆者は、職業となった**江戸の蕎麦屋の蕎麦には型があり**、家庭料理や村の料理の良さを保持していますが、**郷土蕎麦には型がない**と申し上げているのもここからです。

江戸蕎麦の型といいますのは、江戸蕎麦用の食材をもって、江戸式の道具で、江戸式の蕎麦の打ち方とつゆの作り方を完成させ、それを江戸式の食器を使って、江戸式で江戸蕎麦を啜ることです。



それを提供するのが、**江戸の蕎麦屋**であり、それを語るのが「**江戸蕎麦ものがたり**」だと思っています。

もちろん、江戸の蕎麦屋は御三家だけではありません。尾張屋、長寿庵などたくさんありますが、史料の多い御三家を代表にして江戸の蕎麦屋のお話をさせていただいた次第です。

以 上

《参考》
井蛙子(萩原長昭)『そばやの湯筒』
坂田孝造『すなば物語』
菊岡沾涼『続江戸砂子』
村瀬忠太郎『そば通』
金子直徳『若葉の梢』
堀田平七郎『そばや今昔』(中公新書)
第 62 世俊譽密成編「黄鵠山大松寺史」
『風俗画報』
常仙寺･寅薬師(麹町に創建、現:杉並区和田)
潮泉寺(文京区本駒込)
西念寺(豊島区北池袋)
大松寺(港区三田)、
ほしひかる「暖簾めぐり⑫砂場」『蕎麦春秋』vol.25、
ほしひかる「暖簾めぐり㉙かんだやぶそばと藪睦会」『蕎麦春秋』vol.43、
ほしひかる「暖簾めぐり㊳かんだやぶそばと藪睦会」『蕎麦春秋』vol.52、
ほしひかる「暖簾めぐり⑥更科」『蕎麦春秋』vol.19、
ほしひかる「暖簾めぐり㉝総本家更科堀井」『蕎麦春秋』vol.33、
ほしひかる「麺をもって天となす」『蕎麦春秋』vol.20、
「現代の名工」については、舞の海氏のむ話、湊川親方(元大関貴景勝)「大関横綱には美学がなければ」。また「型」については、友人青野智子さんとの会話を参考にした。