

江戸蕎麦ものがたり
「江戸式」の誕生
～ 日本の未来遺産～

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

☆江戸後期まで=文字、数字表現

前章では端境期に、伝統と革新という二つの作業が行われていることを申し上げました。分かりやすい言葉では、変わらないものと変わるものがあるということでしょう。

これは一般的な歴史観でもありますが、蕎麦の世界も当てはまるごとを知ったのは、寺方蕎麦の時代をあえて前・後期に分けてみたときでした。それと同時に各時代の蕎麦に対する表現法に違いがあることに気付きました。

そこで、日本の蕎麦史3期(I 寺方蕎麦前期、II 寺方蕎麦後期、III 江戸蕎麦期)の表記法をあらためて見てみたいと思います。

I 寺方蕎麦前期：残念なことに、この時期の麺の作り方、汁の作り方は不明です。留学僧が、南宋から石臼はじめ麺作り道具類も持ち帰り、南宋の寺院で学んだ技法を各々が自己流で作っていたのでしょうか。

ただ、この時代に現在に続く麺が出現しているのは驚きです。麺の種類としましては素麺、餡飴、蕎麦切、また特質として切り麺、冷たい麺が見えます(『つるつる物語』)。

II 寺方蕎麦後期：麺の作り方(『本朝食鑑』)や、汁の作り方(『料理物語』など)が『文字』で明らかにされていますが、ここで麺棒と鰹節が登場しています。

鰹節の利用は日本独自ですが、麺棒による麺作りはいつから始まったのでしょうか。別の章で、論じたいと思っています。いずれにしましても、麺棒と鰹節の登場は、日本の麺類史上革新的なことといえます。

III 江戸蕎麦期：麺と汁の作り方は後期寺方とほぼ同様ですが、加えて二八というつなぎ法が工夫されたのは画期的なことです。そのうえで食べ方まで加わった蕎麦の世界が『数字』で表現され、見事に江戸式として標準化されたことは前章で述べた通りです。

その結果、切り麺+冷たい麺+旨味のあるつゆ=つけ蕎麦(ざる蕎麦)=江戸蕎麦が完成したというわけです。

また、これまで麺を作る側(製造方法)から、引張麺、手縫麺、押出麺、切麺などと分類されていましたが、【江戸蕎麦】は《ざる蕎麦》の登場で分かりますよう

に、食べる側から発想した結果、麺を(1)汁なし麺、(2)汁あり麺、(3)付け麺と分類できることになったのです。これも「江戸」の革新的なところです。

☆明治末から終戦後まで=(製麺機の頃)

では、IVとして現代の蕎麦の、表現法はどうでしょう。

見てみたいと思うのですが、明治になりますと、再び蕎麦の作り方の有力な情報は途絶えているのです。なぜでしょうか。

普通に考えられる理由は2つあります。

1つは、維新政府の脱亜入欧政策から、洋食一流、和食二流の雰囲気に日本が染まったため、蕎麦打ちの価値が下がったことです。特に薩長の維新政府にとっては江戸文化は消すべきコトだったのです。

2つめが、大正から昭和の戦後にかけて製麺機使用の時代に入っていたからでしょう。ですから当時の蕎麦店の厨房の実態が見えてこないのです。

現に、江戸蕎麦の本拠地である東京都麺類協同組合が創立百周年記念に作成した『百年史』を見ましても、手打ち、機械打ちについて詳しく記載されていません。製麺機と、後で延べます「蕎風会」が「コラム」で取り上げられているくらいです。

その製麺機につきましては、日本で最初に開発したのは佐賀県の真崎照郷です。彼は明治28年に真崎鉄工所を設立して製造販売に乗り出し、36年の第5回内閣勧業博覧会で一等賞を受賞しました。以降、名古屋の伴野麺機店、大隈麺機、岐阜の大竹麺機などが後を追い、明治40年代になると彼らは東京へ進出、そして大正期の関東大震災後にはかなり広まって、昭和初期に電動モーター付きになってから全国へ普及していったようです。ちなみに、当時の名店「有楽町更科」は大正11年に、「布袋屋」は大正13年から製麺機を使用したといいます。そのうえ、戦後の昭和24年ごろから、手で製麺するのは不衛生という理由から、製麺機や混合機が一般的となつたのです。

その結果、東京都麺類協同組合の創立百周年記念誌『百年史』ですら、製麺機が蕎麦の食味を低下させたと述べるほどになりました。

それが当時の蕎麦業界の社会的課題だったのでしょう。

その傍らでは、「名店」と評判の高かった滝野川中里の「やぶ忠」の村瀬忠太郎(1858~1938)が「蕎麦はなぜ昔に還らぬか」と溜め息を付いていたのです。

☆高度成長期から=図解表現

そんなころ、村瀬忠太郎の弟子になったのが、一茶庵の創業者片倉康雄(1904~1995)でした。きっかけは川柳界の重鎮の近藤飴ン坊という客から、高岸拓川という文士を紹介されたからでしたが、拓川は「やぶ忠」(滝野川)や「萬盛庵」(浅草)などの名店で文士たちと蕎麦会を開催していましたが、片倉に会うなり「現代の友蕎子を目指せ」と道標を示し、村瀬忠太郎の下へ通わせたのです(昭和4年頃)。

その一方で拓川は村瀬忠太郎の思いを『蕎麦通』という形にして発表しました(1930年=昭和5年)。

そのころは、柳宗悦(1858～1938)が「民芸運動」を興して(大正15年=昭和元年)、機械生産品を批判し、手作りの価値を訴えていました。そういう宗悦の影響を忠太郎がうけたかどうかは分かりませんが、社会が手作業の価値を再発見しようとしていたことはまちがいと思います。

そして、機械化への自浄作用のように二つの清流が湧き出ました。

先ず、昭和28年になりますと、蕎麦界では料理研究家の長谷川青峰(1884～1971)が、江戸伝統の手打ち技術の継承を唱え、これに応じた老舗蕎麦屋有志が「蓮玉庵」5代目澤島健太郎、「錦町更科」2代目堀井亀雄が呼応しました。三人とも江戸気質の男たちでした。彼らは自ら講師となって、「連雀町藪蕎麦」と「茅場町長寿庵」を教室にして勉強会「蕎風会」を始めました。指導を受けたのは「神田藪蕎麦」3代目堀田康一、小舟町「いさみ庵」鈴木貞雄、日本橋「」やぶ久」高橋良和、「室町砂場」村松茂、「神田まつや」小高登志らでした。このときは蕎麦粉1升つなぎ2合の外二に、加水に卵3個使われたといいます。

次に、片倉康雄が昭和47年に多田鐵太郎と「日本そば大学講座」を開講し、江戸の手打ち蕎麦を回復させたのです。その影響から社会では脱サラの手打ち蕎麦店開業ブームが起り、彼らは「ニューウェイブ」とよばれるようになりました。

《手打ち蕎麦へのあゆみ》

昭和元年(1926年)：柳宗悦「民芸運動」を興す。

昭和5年(1930年)：村瀬忠太郎・高岸拓川『蕎麦通』上梓。

昭和28年(1953年)：長谷川青峰「蕎風会」立ち上げる。

昭和47年(1972年)：多田鐵太郎・片倉康雄「日本そば大学講座」開講。

こうしたことから老舗店も含めた蕎麦界業界は、手打ち蕎麦へと大きく流れが変わりました。そこで、出現したのが蕎麦打ち教本の数々です。各名人たちが出版しました。

そんななか2002年(平成14年)、監修・指導 鵜飼良平、イラスト・文 荒井正憲の『図解 江戸流そば打ち技術』(柴田書店)が上梓されました。



【眞崎照郷の碑】 『図解 江戸流そば打ち技術』

この本は次の点からいっても出色でした。

- 1) 江戸流：江戸流という言葉を使いました。
- 2) 図解：蕎麦の打ち方を“図”で表現しました。
- 3) (社)日本麺類業団体連合会会長 鵜飼良平：日本の蕎麦組合の理事長が指導する江戸流の型でした。
- 4) 柴田書店：麺類関係の出版を多く手がけていて、麺類業界から信頼されている出版社でした。

鵜飼良平は、先の澤島健太郎に蕎麦打ちの指導を受けました。聞くところによりますと澤島健太郎から得た江戸の心は大きかったといいます。それが鵜飼の蕎麦打ちの理念となつたのかもしれません。

鵜飼は同書の巻頭で、蕎麦の打ち方は、地域により、人により、実に様々ですが、ここでは、江戸時代に完成され、今日まで伝えられた江戸流の蕎麦打ち手法を紹介しますと述べました。

これによって、蕎麦の打ち方に江戸流という型があることを宣言したのです。また、その表現法は、これまでのように文字や数字でなく“図”で表現されました。担当した荒井は、コンピューター支援設計図 CAD を使って作図しましたが、不明な点は鵜飼に相談しながら作図し、完成に1年を費やしました。

伝達手段としての図解イラストというのは、あたたかさを有する絵(動画・写真・絵)による方法よりも、やや乾いていて個性を見せない手段です。それゆえに客観的な印象をもちます。ですから、江戸流こそが、数多ある日本の蕎麦の打ち方の大黒柱であるとの宣言書に則った表現手段だと思います。

こうしてわが国初といつてよい、図解による『江戸流そば打ち技術』は完成しましたが、とくに「江戸」という言葉を冠したのは大正解だと思います。



【捏ねる】

【延す】

【切る】

ただ、筆者には「流」という言葉が少しだけ気になりました。僭越ながら、ここは「式」という語を使っていただきたいと考えています。といいますのは、「式」というのは例えば「公式」「儀式」という言葉がありますように、一定の標準をも

つときに使います。一方の「流」は、「流儀」「流派」など各々まちまちの仕方を表すときに使います。

おそらく控えめなお気持からお使いになられたとは思いますが、鵜飼良平・荒井正憲両氏の思いや目的に叶う言葉としましては「江戸式」という言葉がふさわしいのではないでしょうか。

細く、長く、角が立って美しく、香りと旨味に満ちた日本の独自の蕎麦が江戸で完成し、その結果江戸蕎麦が日本の蕎麦の柱であるのなら、ここは「江戸式」として、世界に誇っていいと思います。

そのうえで、現代の私たちは、先達が文字、数字、図解で示した江戸式の蕎麦の打ち方、ないし【江戸蕎麦】を、日本の未来遺産として大切しなければならない務めがあると思う次第です。

付記：「標準化」ということと、「式」という言葉に関する挿話をご紹介したいと思います。

*「標準化」につきましては、普遍性を目標として物差を標準化した2名の女性の話です。

まずは、計量カップ(200cc)、計量スプーン(大匙 15cc, 小匙 5cc)を考案した、香川栄養学園女子栄養大学の創始者香川綾(1899~1997)です。

戦後の科学界はメートル法の使用に向いていたのですが、料理界は師匠が使っていた法を弟子たちが引き継ぎ、各自が匁、グラム、ポンド、オンスをバラバラに使っていたとうです。そこで香川は、これでは料理も栄養教育も普及できないと考え、料理界における物差をメートル法に統一し、その上で共通して量れる道具(計量カップ、計量スプーン)を作ったのです。

そうしたうえで、香川は雑誌編集者の岸朝子(1923~2015)と組んで「料理カード」(いまでいう「レシピ」)の開発を進めたといいます。

この挿話は江戸の標準化より後代のことですが、標準化なくして、普遍的発展はない、ということにかわりはないようです。



【「正宗日式蕎麦面」北京外国语大学にて】

*「式」に関する挿話をしまして、2018年の3月、私たち江戸ソバリエ北京プロジェクトが北京外国语大学で「日本の蕎麦」を講演したとき、参考になることがありました。

大学内の講演会場の入口には、「正宗日式蕎麦面」というポスターが貼られていました。

「正宗」という語は日本語にはありませんが、正統派という意味です。続いて「日式」とあります。つまりは「正統な日本式蕎麦」の講演会という意味なのです。

私は、初めて「式」と「流」の使い分けを認識した次第です。

お断り：敬称は略させていただいています。

《参考》

- * 伊藤汎『つるつる物語』(築地書館)
- * 『年表で見るモノの歴史辞典-上』(ゆまに書房)
- * 村瀬忠太郎・高岸拓川『蕎麦通』
- * ほしひかる「日月庵やぶ忠ものがたり」(『蕎麦春秋』vol.36)
- * 沢村貞子「萬盛庵物語」(新潮文庫)
- * 東京都麺類協同組合『百年史』
- * 『發明家、眞崎照卿翁』(佐賀郡巨勢尋常高等小學校:昭和九年発行)
- * 澤島孝夫『蕎麦の極意』(実業之日本社)
- * 旭日綏章綏章内祝
鵜飼良平・大槻茂『上野やぶそば三代目そば屋のおやじのひとりごと』(三一書房)
- * 監修・指導 鵜飼良平、イラスト・文 荒井正憲
『図解 江戸流そば打ち技術』(柴田書店:2002年発行)
- * 監修指導鵜飼良平、イラスト解説荒井正憲
『DVD&イラストでよくわかる！江戸流そば打ち』(柴田書店:2009年発行)
- * 『完全イラスト図解 江戸流そば打ち うどん打ち』(柴田書店:2017年発行)
- * 香川綾『栄養学と私の半生記』(女子栄養大学出版部)
- * 『キッチン革命』(テレビ朝日)
- * 『蕎麦本 - 口福帳 岸朝子』(小学館)

以上