

江戸蕎麦ものがたり 麺棒の伝来

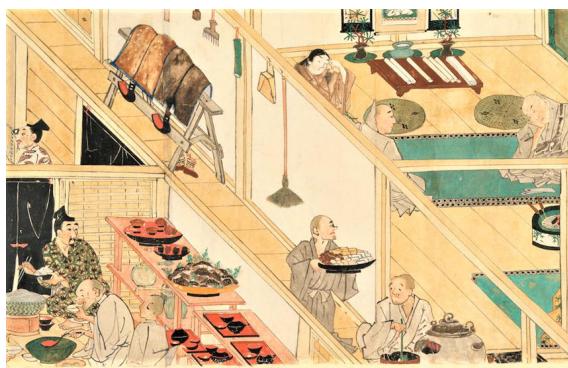
江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

☆日本の麺棒

前章で革新的と申し上げた麺棒と饅頭につきまして、そのうちの饅頭は多くが語られていますので、ここでは麺棒について少し考えてみたいと思います。

日本における麺棒の初見は室町時代の国語辞典『運歩色葉集』(1548年刊)です。しかしながら、これはあくまで史料上での「初見」であり、「最古の麺棒」とか、「麺棒の使用始め」ということではありません。辞典の性質上、掲載されていること自体が、辞典発刊(1548年)以前に麺棒が存在していたことの証明だということがいえます。そう考えますと、私たちはややもしますと史料の年代に縛られて、そこから遡った議論をあまりいたしません。やはり真実解明のためには可能なかぎり源を探って推理していくことが肝要かと思います。

そこで、先ず参考にしたいのが、1351年制作の『慕帰絵詞』です。これは、本願寺3世覚如の伝記ですが、覚如の子慈俊が撰し、絵を藤原隆昌が描いたもので、覚如邸の接待に麺、しかも細くて長い《切麺》が描かれています。私の知る限りでは描かれた《切麺》の初出だと思います。



【慕帰絵詞より、左下：切麺とつゆ、左上：小椀、右の部屋でご接待】

次が伊藤汎の『つるつる物語』です。これを読みますと、1450年に《切麦》が登場しています。いわゆる《切麺》です。これら“切る”作業の前提として、

生地があるといど『平』になっていなければなりません。夏目漱石は『吾輩ハ猫デアル』で「潰れた帽子は麺棒で延した蕎麦の様に平たくなる」と述べていますが、麺棒と蕎麦の関係に注目した文豪の観察に驚かざるをえませんが、平たくするための道具『延し棒』の使用は当然考えられます。しかし、麺棒(延し棒)については、切麺作りで重要な道具ではありますが、一般的には、作家の安部公房(*1)が言っていますように「棒は人類が発明した最初の友達だった」ため、かえってどこにでもある物の印象から、とくに注視されることもなく、日本における麺棒の使用開始についてはなかなかはつきりしないのです。

ですから、ここでは日本の麺棒使用は、『切麺』登場の1351年ぐらいまでは遡れる可能性はあるとしましても、とりあえず『運歩色葉集』発刊の1548年以前、としておきましょう。

☆中国の麺棒(擀面杖)^{gan maianzhang}

では、麺の先進国の中華人民共和国(中国大陸)ではどうでしょうか。

まず、世界最古の麺(粟黍)はいまから4000年前の中国青海省海東市の斉家文化遺跡から出土しています。日本はまだ縄文時代だというのに、驚きです。中国の斉家文化は、牧畜、農業、土器作りを行っていたといいます。土器と農業は、穀物を収納するための土器壺の必要性から、考古学上「=」の関係にあります。また、そこに牧畜も見られたといいます。後にいう「半牧半農」の民だったと思われますが、この「半牧半農」というのは、人類が遊牧民と農耕民に分かれる前の形態であり、簡単である粟・黍・蕎麦などの栽培は行なっていたのです。こういう単純な栽培は農業の原点といえるかもしれません。「斉家文化」というのはそういう世界だと思います。その斉家文化での日常の土を繩状にして積み重ねていく土器作りを参考にして、手で継る『麺』を工夫したのではないでしょうか。



このように、世界の麺は、粟・黍の麺から始まったのだといえます。

そして漢代(紀元前1世紀～紀元後3世紀)になりますと、小麦が中国に入ってきて、小麦麺が作られるようになりました。ただ麺の作り方が明らかにされたのは、北魏代(4～6世紀)の『齊民要術』(532～549年頃賈思勰著)です。それには多

種の麺の作り方が紹介されていました。

例えば《水引餅》は、味を調えた肉のスープを冷やした後で、篩にかけた小麦粉と混ぜ、これを揉んで箸ぐらいの太さにして、一尺ごとに切る。それを盆の中にはった水に浸し、手で揉みながら葦の葉で薄くする、とあります。

要するに、この時代まではいわゆる《手縛り麺》で、《切麺》はなかったようです。私たちが関心を示す《切麺》は、唐代(7~10世紀)には見られるとの説もありますが、普遍的とはいえないようです。

一般的には、中国における麺の完成時期は南宋時代(12~13世紀)とされていますが、そうであっても必ずしも麺棒の発明や《切麺》技術の成立が南宋時代であると言いつけることはできません。世界の麺に詳しい文化人類学者の石毛直道は、《切論》の出現を明らかにする資料はみあたらないと述べているほどです。

続く、元代(13~14世紀)に編纂された百科事典『居家必用事類全集』には

《経帶麺》^{ジンダイミエン}が登場しています。「経」「帶」は帯の意ですから、「生地が薄い、幅広の切麺」だと解釈されています。当然、麺棒の使用が想定されます。ここから麺棒の開発は元時代との説が出てきます。玉のまま押出機に入れて作る《押出麺》や、玉を刀で削る《刀削麺》などとは違った美味しい麺が作れるのが麺棒だったのでしょうか。この《押出麺》は、粟・黍・蕎麦などの雑穀を麺にするために半牧半農の民たちが開発した道具だと思います。

ところで話を戻しまして、南宋の前の北宋時代に描かれた『清明上河図』に「外食屋」が描かれています。この絵にあるように北宋の時代には確かに外食店が存在していました。一部では前漢の中頃からすでにあったと言われていますが、それは軽食いどの店で、外食屋にまではいたっていなかったようです。

いずれにしましても、外食屋の出現は料理法の完成を伴います。南宋の時代に麺が完成したとされるのは、外食屋には多種の麺が揃っていたからです。



【北宋汴京(現:開封市)の二階建外食屋】

さらにいえば、外食屋の登場の社会背景としましては、商業の発展がなければなりません。そういう視点に立てば、これまでの都は政治機能のみでしたが、

北宋時代の汴京から経済を伴った現代につながる**都市機能**を持ち始めたということです。ここが重要です。

なぜかといいますと、留学生が憧れて感動したのは留学先の文化度の高さです。それゆえに文化の仕組ごとごっそりと持ち帰ろうとしたわけです。

そういう時期に、南宋と元に留学した僧たちがいました。しかも二名とも蕎麦と関係の深い人物です。

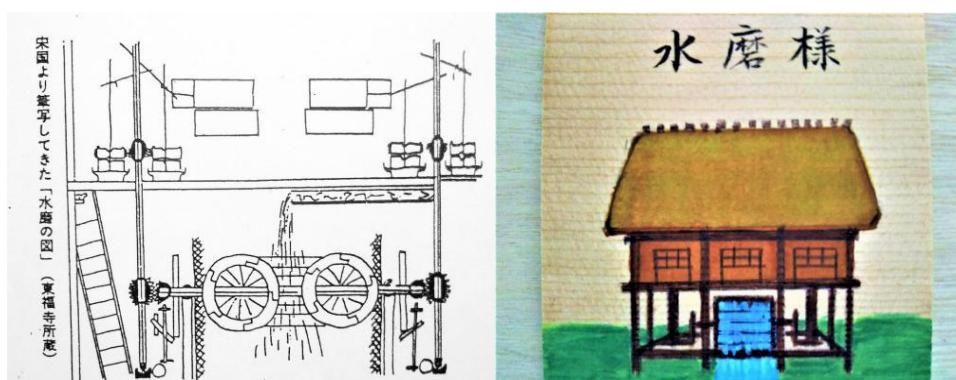
☆円爾と業海本淨

一人は、南宋へ留学した**円爾**(1202~1280, 帰国後、博多に承天寺、京に東福寺を開山)です。

彼は杭州(浙江省)・径山萬寿寺の無準師範の門下となり、帰国の際に点心料理を日本の寺社に伝えました。それにともない石臼(下図)、麺・饅頭作りの法、茶(後の静岡茶)など膨大な文化財をもたらしました。円爾と麺類との関わりはこれまで何度も述べてきましたので、ここでは割愛させていただきます。



【円爾】【承天寺(博多)「饅頭蕎麦発祥之地」碑】



【大宋諸山図-明州(現:寧波市)碧山寺の水磨様と完成絵】

二人目が、元へ留学した業海本淨(1284～1352, 帰国後に天目山栖雲寺を建立)です。

業海は杭州・天目山幻住庵 中峰明本普応国師の堂に入って修行しましたが(*2)、元国での蕎麦麵を含む麵との関わりは不明です。

ただ、彼が建立した栖雲寺には、天野信景が書いた『塩尻』の、「蕎麦切は甲州よりはじまる、初め天目山へ参詣多かりし時、所民参詣の諸人に食を売に米麦の少かりし故、蕎麦をねりて旅籠とせし、其後うどんを学びて今の蕎麦切はなりし、と信濃人のかたりし」という記述が伝わっています。この「、と信濃人のかたりし」という記述は、学者らしからぬ道聽塗説的(道で聴いたことをすぐ話す)な臭いがしますし、またこの記事が書かれたのは江戸初期です。蕎麦論にしては遅すぎます。このことをどう解釈すればよいのでしょうか、難しいところです。



【業海本淨】 【栖雲寺「蕎麦切發祥の地」碑】

※2021年:蕎麦切發祥の地 由来文を立てる。
(寄贈:江戸ソバリエ神奈川の会・江戸ソバリエ協会)

《円爾、業海本淨 年表》

960年	北宋 建つ 汴京(開封市)に外食屋 『大宋諸山図』明州(現:寧波市)碧山寺に水磨あり
1127年	南宋 建つ 麵類完成
1235年	円爾 入宋(臨安府=現:杭州市)
1241年	円爾 帰国 承天寺、東福寺 開山
1279年	南宋 滅亡 元国 建つ <u>『居家必用事類』に《経帶麵》登場</u>

1318 年 業海本淨 入元(杭州路=現:杭州市)
 1326 年 業海本淨 帰国
 1333 年 鎌倉幕府 滅亡
 1338 年 足利幕府 樹立
 1348 年 業海、栖雲寺 創建
 1351 年 『慕帰絵詞』(藤原隆昌絵・慈俊撰)に切麺
 1368 年 元国 滅亡
 1438 年 『蕎麦』文字初見
 1450 年 『切麦』文字初見
 1548 年 『運歩色葉集』に麺棒 初見
 1574 年 『定勝寺文書』に「蕎麦切」振舞
 1614 年 『慈性日記』に常明寺にて「蕎麦切」振舞
 1626 年 『慈性日記』に尊勝院にて後段に蕎麦切
 1637 年 『中山日録』に「蕎麦切」の記事
 1697 年 『塩尻』に「蕎麦切」の記事
 1697 年 『本朝食鑑』に「蕎麦切」の記事
 1712 年 『和漢三才図会』「蕎麦切」の記事

こうしたことから、麺棒の伝来は、南宋、元代に留学した多くの僧侶たち、とくに業海本淨ら元からの帰国組らがもたらされた可能性が強いと推察されます。年代をいえば 1450 年の『切麺』、あるいは 1351 年以前の覚如のころには使用されていましたとするのも宜なるかなと思います。

ともあれ、以来わが国の麺作りは、この麺棒による“延し”と、庖丁での“切り”という方法が日本の麺作りの基本となったのではないでしょうか。

ただし、中国で見られる麺棒は、現在の日本で使っている長い麺棒ではありません。したがいまして、中国伝来時は、日本も短い麺棒だったと思います。また捏ね鉢にしましても、中国は陶鉢使用が多いようですから、伝来時はそれだったと思います。近畿圏の古寺(伊吹山太平寺など)に伝わる陶鉢からもそのことがうかがえます。



【江戸式三本棒】

【中国式擀面杖】

料理は、作り方と道具が相關関係にあります。

蕎麦麵においては、今まで何度も述べてきましたように、京の寺方蕎麦から、江戸の江戸蕎麦に変わりました。当然、作り方と道具の変化が伴います。

なぜ変わったかといいますと、時代が変わったからです。では何が変わったかといいますと、京の時代は貴族や上級武家たちの時代でしたから、その文化すなわち雅な外来文化の時代だったのです。ところが江戸時代になると、通貨が統一され、経済活動が活発になり、北宋の汴京のように町人(ただし上層町人)が社会を牽引する時代(新都市)になりました。蕎麦においても、外来風の麺を有難いと思うより、町人たちに受ける麺作りをしなければならなくなりました。いまの言葉でいいますと、消費者目線です。それが、蕎麦麵の長さ「餡飪一尺蕎麦八寸」に表れています。お客様が食べやすいように、口元から碗までの長さが八寸(約24cm)になるように切ったのです。当然、生地の広さ、畳み方、そして打ち台の大きさ、麺棒(延し棒)の長さが、比例するように決まってきます。そして四角に延すようになってから巻き棒が加わりました。ただ、蕎麦麵の長さ八寸というのは、江戸時代は床や畳の上に食器を置いて食べていたからですが、近年は卓の上に食器を置きますから、「畳んで七寸」が基本になりました。

加えまして、《ざる蕎麦》の開発も、結果的には消費者側に立った発案だといえるでしょう。蕎麦界では、江戸初期ごろから美味しい蕎麦つゆが開発されてきました。その汁物は、袖の長い和服を着る日本人は汚れないように手に器を持って食べます。そういう慣習から蕎麦麵においても、つゆと蕎麦切が別々になることは極めてしまふに至りました。そうです。【食習慣(汁物は手に持つ)×新製品(蕎麦つゆ)】によって、世界に類を見ない《付け蕎麦》が誕生したのです。

当時、世界の麺は大きくいえば【手縫麺】【押出麺】【切麺】などに分類されていました。いわば「作る側」に立った分類です。そこへ、日本の江戸で《ざる蕎麦》という【付け麺】が開発されました。これで世界の麺は、次の三種に分類されるようになります。

【汁なし麺】

【汁あり麺】

【付け麺】

これは、結果的には「食べる側」(消費者側)に立った分類ということになりますが、振舞いの《寺方蕎麦》からは生まれることなかつたでしょう。お金を払って食べてもらうお客様のために、麺棒による“延し”と、庖丁での“切り”という基本道具を正しく使いながら、誠実な商品を提供しようという町人主義の立場だからこそ、《ざる蕎麦》は開発されたのだと思います。

*1: 棒は、悪い空間を遠ざけるために、縄は、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。縄と棒は、人間のいるところならば、どこにでもいた。— 安部公房『なわ』(新潮文庫)より

*2: 業海師の他に、元国留学僧や元国からの渡来僧には次のような多くの人たちがいました。よって筆者は、足利時代における元国食文化の影響は計り知れないものがあると考えます。

- ・明叟斎哲(？～1347)：真如寺(京)・惠林寺(甲斐)・正法寺(甲斐)、
- ・古先印元(1295～1374)：惠林寺(甲斐)・等持寺(山城)・天竜寺・真如寺・萬寿寺(京)・淨智寺(鎌倉)・普応寺(須賀川)・長寿寺(鎌倉)・円覚寺(鎌倉)・建長寺(鎌倉)、
- ・清拙正澄：(元国の僧、1274～1339)、
- ・無隱元晦(？～1358)：顯孝寺(筑前)・聖福寺・建仁寺(京)・南禪寺、
- ・復庵宗己(1280～1358)：法雲寺(常陸)、
- ・寂室元光(1290～1367)：福嚴寺(神戸)・往生院(近江)・東禪寺(美濃)・棲雲寺(甲州)・永源寺(東近江)、
- ・千岩元長：(元国の僧)。

※敬称略

《参考》

『慕帰絵詞』

伊藤汎『つるつる物語』

『清明上河図』

『しずおか 聖一国師物語』(静岡新聞社)

日野四郎『業海禪師』(山梨ふるさと文庫)

張競『中華料理の文化史』(ちくま文庫)

ほしひかる監修『蕎麦のひみつ』(メイツ出版)

夏目漱石『吾輩ハ猫デアル』

以 上

