

2025 年度 江戸ソバリエ認定講座

脳学

「蕎麦にはやっぱり、かつお出汁」

受講番号 25027

青野 智子

昨年末のある寒い日のこと。所用で JR 北千住駅のホームを歩いていたとき、かつお出汁の香りが鼻腔をくすぐった。あれ？と思い振り返ると、立ち食い蕎麦の店がそこにあったのだ。キオスクさえ撤去され、自販機が店舗にとって代わった 23 区内の駅のホーム上にまだ店がある。それも立ち食い蕎麦とは、今では珍しいことだ。冬とは思えない暖かい日も多かったが、その日は寒さもひときわで、お腹も空いていた。その香りにつられ、思わず踵を返し、店頭の自販機のボタンを押したのだ。

駅そばや路麺と呼ばれる町中の立ち食いそばの店には熱狂的なマニアやファンがいることは承知している。だが、私自身は立って食事をすることにあまり心地よさを感じない。これまで駅ホームにある立ち食いの店舗に入ったのは、名古屋駅の「住よし」のきしめんと、鳥栖駅にある「中央軒」のかしわうどんのを食べるための 2 回だけだった。いわゆる一度は食べるべきと人気の高いご当地名物とされているものだ。それがなぜか、マニアックな店でもなく、話題にもならないここに、自主的にいったのか…。それは、かつお出汁の香りに引き付けられてしまったからに他ならない。

駅ホームの立ち食いそば故、蕎麦自体はいわゆる押し出しの麺だったし、汁も業務用の希釈なのではないかと思う。それなのに、寒かったその日に食べた立ち食いそば屋での温かい月見そばは、身にも心にも沁みたおいしい一杯だった。

こんな経験から、本講座で学んだ「江戸の出汁-かつおぶしとだしについて」の講義を思い出した。江戸蕎麦には、濃厚なかつお出汁が欠かせない存在なのであろう。

江戸時代、経済の中心地となった江戸には、多くの人が集まるとともに、さまざまな文化がもたらされた。京・大坂から下ってきた江戸より発達していた文化はもちろんのこと、参勤交代によって、他の地方からの文化も断片的に入ってきた。それが江戸市中の暮らしのなかで独自に昇華され、新たな江戸での文化を築いたのだと思う。庶民の食文化もそのひとつである。

蕎麦には、雑穀のひとつとして、そば米として実そのものを食べる文化がある一方、製粉したものを粉食として練るなどの手法で食べるという文化もある。

蕎麦粉から発展した切り蕎麦という細長い麺状のものは、グルテンの力で細長く手延べすることができた小麦粉から作るそうめん等に対し、平たくのした蕎麦生地を畳んで切るという手法でそのままでは長く延ばすことのできない蕎麦粉のデメリットを解消した知恵からのものではないかと推察した。

そんな切り蕎麦が江戸市中で人気になった背景に、かつお出汁の存在が欠かせないものだったのではないかと思う。

長い麺は手繰ってすすめるものだ。その「すすめる」という行為の際に伴うのが、蕎麦粉やだしがもたらす香りであり、それがおいしさのもとになるのだろう。西のこぶ出汁文化に対し、江戸の出汁文化がかつおぶし中心になったのは、当時の物流事情によるものは大きい。蕎麦とかつお出汁のマリアージュが、絶妙にマッチしていたのではないだろうか。

庶民の食文化が江戸以前よりある程度は発達していた西において、そこに蕎麦文化は意外にも根づいていない。風習的には、年越し蕎麦は大坂発祥といわれるし、京都には「にしん蕎麦」という名物があるにもかかわらず…。その点に

ついてほし講師に尋ねてみたところ、「こぶ出汁が蕎麦には合わなかった」というひとつの見解が出てきた。

風習として食べる年越し蕎麦というものは縁起のものなので、それがおいしいか、おいしくないかについてはあまり影響はないのだろう。＼にしん蕎麦、は、出汁の香りが弱いこぶ出汁ベースの汁でも、甘辛く濃い味で煮付けられたにしんの味がその弱さをフォローしてくれているのではないかと思った。

シンプルに蕎麦をすすって食べるという点において、そのおいしさを形成するのは、やはりかつお出汁の存在が重要なのだろう。

以前、福井県の永平寺門前の店で、永平寺直伝の精進料理をいただいたことがある。その時に店のご主人がおっしゃっていたことを思い出した。

「精進ではかつお出汁は使いませんが、料理店としてはおいしさが分かりやすいかつお出汁も使っているんです」

その店では、たとえばインバウンドの客などからヴィーガンのリクエストがあれば、こぶ出汁等の植物素材のみで調理した五葷フリーの料理を出すという。それが本来の精進料理である。それでも、料理はおいしく食べてもらいたいという思いから、通常はおいしさの補足として、かつお出汁も使うのだそうだ。今の蕎麦屋の出汁が、厚削りのかつお節を使って濃厚な風味とうま味のある出汁をとる意味が、何となく分かってきた。かつお出汁は、蕎麦をおいしく食べさせるためには必要不可欠なものなのだろう。

江戸ソバリエを目指すにはお粗末な話なのであるが、実は日清食品の＼どん兵衛、の天ぷらそばが、カップ麺のなかでは結構好きなのである。こうした安定したおいしさの定番商品がある一方、＼どん兵衛、ブランドとしては新商品の開発にも余念がない。最近見かけたものでは、あっさりおだしがおいしいと銘打つ＼鯉・宗田鯉・昆布・いりこ・鯖の重ねたおだし。揚げ玉そば、というものがある。早速それを食べてみた。

たしかに、出汁汁としてはなかなかおいしい。でも、蕎麦をすすってみると、「ん～、何か違う。物足りない」と感じた。そこで2回目には、にんべんさんの講義で教えていただいた＼希釈性の市販の麺つゆを水ではなくかつおの出汁で割る、という、家庭でも手軽にできる手法を応用して、熱湯に代えて熱々の鯉だしで試してみたところ、驚くほどおいしくなった。いつもの＼どん兵衛、は、粉末ではあってもかつおぶし由来の素材がメインの出汁である。好き嫌いには個人の味の嗜好があるとはいえ、江戸蕎麦好きには、あっさりした昆布やいりこの出汁は、蕎麦を食べるには物足りないのだと思うが、かつお出汁がそれを見事に変えてくれたということを実感したのだった。

落語の『時そば』の台本の一節にはこのようにある。

「これね、かつぶしおごってらあ。なあ？ いいねこら。おめえんところはこら、そば細くて…」

かつおぶしをおごった香り高い汁と細い蕎麦なくして、江戸蕎麦にはならないと感じる一節だ。それが誉め言葉になるのである。

冷たくても、温かくても、やっぱり江戸蕎麦には、かつおぶしの出汁の香りがなくては…ね。