

京都の老舗蕎麦屋を訪ねて  
～「本家尾張屋」を惜しむ旅～

江戸ソバリエ、江戸（旧寺方）蕎麦研究会  
代表 小島末夫

はじめに

いささか旧聞に属する話になりますが、昨年末に関西地方へ1泊2日の駆け足旅行に出かけてきました。最大の目的は、長期休業を控えた京都の老舗蕎麦屋「本家尾張屋」を訪問することであり、併せて大阪・関西万博での人気展示「イタリア館の至宝」を再び鑑賞することでした。折角の機会なので、京都と大阪の食文化を味わいながら巡ってきた次第です。

## 1. 京都へ向かった理由

### （1）旅の主な内容

旅の初日（2025年12月20日＜土＞）は、折から大阪市立美術館で開催されていた日伊国交160周年を記念する特別展（写真参照）において、大阪・関西万博イタリア館の主要展示品を改めてじっくりと鑑賞することができました。その後、大阪名物の“きつねうどん”と“たこ焼き”を味わい、翌日の京都でのそば食べ歩きに備えたのでした。



## （２）大阪で味わったソウルフード

大阪の「三大グルメ」と言えば、一般的には“たこ焼き”、“お好み焼き”、“串カツ”とされているようですが、地域や人によっては、例えば“イカ焼き”や“うどん（きつねうどん、かすうどん）”、“豚まん”などを加えることもあるそうです。つまり、これらは全て所謂「粉もん文化」を代表するものであり、いずれも大阪の食文化を語るうえで欠かせない、日常的に地元民に愛されている多様なソウルフードの存在とも言えます。

今回はそのうち、どちらも小麦粉を主体としたソウルフードで人気があり、大阪の家庭やお店でも良く食されている、“きつねうどん”と“たこ焼き”をいただきました。

まず大阪のうどんについては、コシの強い讃岐うどんに比べ、コシが弱くて柔らかく、もちもちとした歯ざわりと昆布や鰹節の利いた関西風だし（薄口醤油を使用した黄金色の出汁）が特色です。なかでも大阪うどんの代表格が、甘く煮詰めた油揚げを麺の上にのせた優しい味わいの“きつねうどん”になります。



特に今回、「大阪采（はん）なりうどん きらく」で味わった“きつねうどん”は、シンプルながらも奥深いだし（出汁）の旨味が十分に感じられる一品であり、何度でもお代わりしたくなるようなお味で、汁は一気に飲み干せるほどの一杯でした。

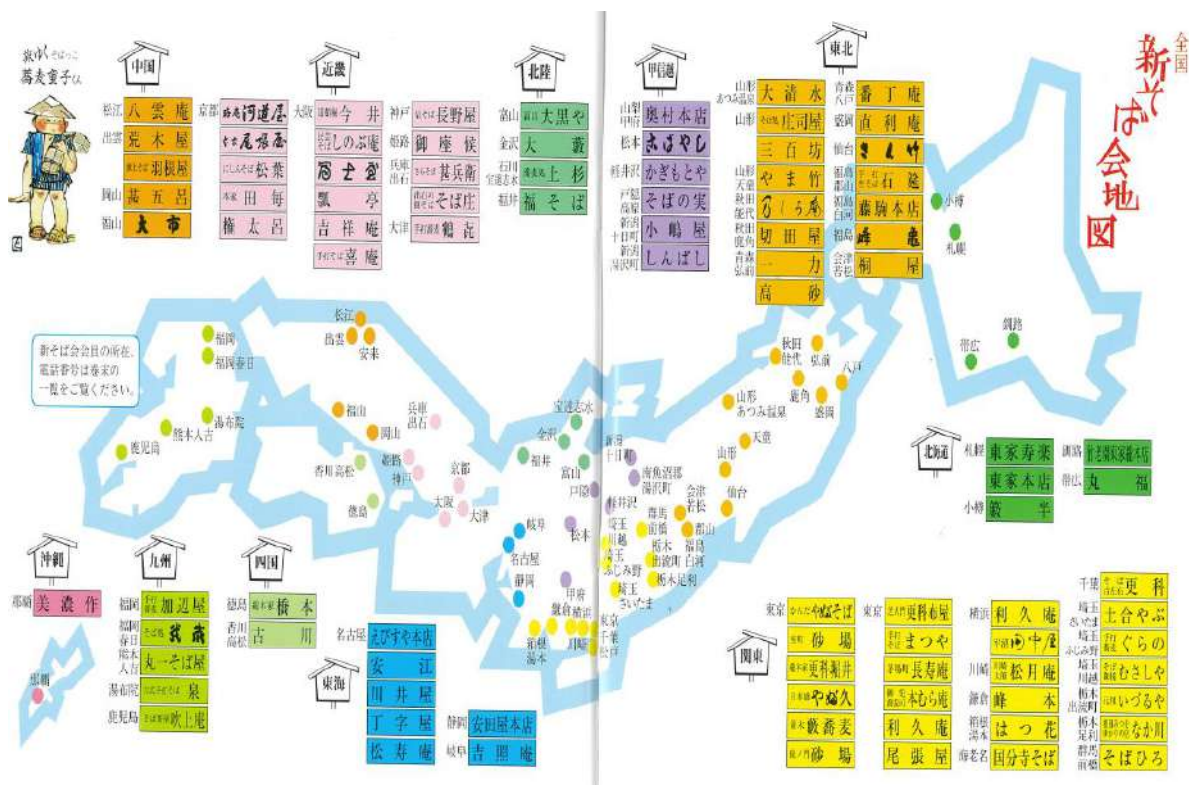
次いで夜食代わりに締めそば（ラーメン）ならぬ、“たこ焼き”も食べることになりました。外はカリッとして香ばしく、中はとろーりのふわとろ食感で、大阪らしい「粉もん文化」を一挙に堪能したのでした。



## 2. 京都における代表的な老舗蕎麦屋

今回の目玉は何と言っても、京都で代表的な老舗蕎麦屋を訪ねることにありました。

皆さまもご承知のとおり、『季刊新そば』（創刊は昭和 35 年＜1960 年＞）の発行で知られ、東西の有名なそば老舗店で構成される「全国新そば会・新蕎会」（令和 8 年＜2026 年＞4 月現在、88 店加盟）という組織があります。その表紙の裏には、全国新そば会地図（写真参照）及び同会員の一覧が掲載されています。



ちなみに、最近刊である『季刊新そば No.181』（令和 7 年＜2025 年＞12 月 20 日発行）を開いてみると、京都の項では、5 軒の蕎麦屋が列挙されているのが分かります。すなわち、上から掲載順に具体的な店舗名を連ねると、①晦庵（みそかあん）河道屋、②本家尾張屋、③にしんそば松葉、④本家田毎（たごと）、⑤権太呂（ごんたろ）となっております（注：最新版『季刊新そば No.182』によれば、ここから「本家尾張屋」が既に削除されていて 4 軒だけ掲載）。これらは、いずれも京都を代表するような名店の老舗蕎麦屋と言えます。

以下では、そのうち実際に今回訪ねてみた①と②の話を中心に詳しくご紹介すると共に、そのほか、いま地元で若者にとっても人気と評判の高い「蕎麦の実よしむら」も併せて追加で取り上げたいと思います。

なお本題に入る前に、今回での訪問こそかなわなかった③～⑤の名店に関しても、ご参考までにその概要を簡潔に記しておきます。

③にしんそば松葉：本家の創業は江戸文久元年（1861 年）

- ・創業から 160 余年の歴史を有し、“にしんそば”発祥の店として知られる超老舗の蕎麦屋
- ・明治 15 年（1882 年）に二代目の松野与三吉が“にしんそば”を発案して誕生（元祖）
- ・京都南座の一角に移り、屋号を松葉と称す。今では京都の名物なり
- ・明治 36 年（1903 年）には鯨棒煮の加工に成功し、食通の顧客が土産品として愛用
- ・昭和 45 年（1970 年）に大阪で開催された日本万国博覧会に「にしんそば松葉」を出店
- ・現在の総本家松葉本店の設立は昭和 47 年（1972 年）、飲食業務及び鯨加工食品を製造

④本家田毎：創業は明治元年（1868 年）

- ・明治維新の舞台であった京都三条に開業した蕎麦司
- ・初代の堀部徳兵衛は、そば地蔵で知られる大幸寺の住職より、そば打ちを伝授された由
- ・屋号の由来については、初代が信州で見た「田毎の月」の美しさに深く感銘を受けたことから、そばの味わいを「田毎の月」の姿に込めてそう命名
- ・昭和 40 年代にはそば料理に特化した専門店として新たにスタート
- ・名物の“田毎そば”は、棚田にある「田毎の月」をイメージして作られるもの

⑤権太呂：創業は明治 43 年（1910 年）

- ・大阪の地にて関東風そば専門店「更科」を創業したのが始まりで、昭和 21 年（1946 年）に京都へ移転
- ・昭和 35 年（1960 年）、京都麩屋町錦にて「権太呂」を創業
- ・昭和 45 年（1970 年）に権太呂金閣寺店を開店、今日の株式会社権太呂を設立

### 3. 突然の長期休業に揺れる「本家尾張屋」：創業は室町時代の寛政6年（1465年）

二日目はあいにくの空模様で、外は無情にも雨足が一段と強まる中、とにかく「本家尾張屋」の最後を見届けたく、一抹の不安を抱えながら同本店を目指して足早に向かったのです。というのは、ネット上では大変残念なことに、12月21日・22日の両日は臨時休業する旨のお知らせが伝わっていたからです。それでも、せめて外観だけにせよ一目でも見たいという強い思いに駆られ現場に到着したのです。だが、「何とか開店していて欲しい」との淡い期待も一瞬にして虚しく打ち砕かれ、案の定、貼り紙のしてある入口の扉は固く閉じられたままでした。実は私が名古屋出身ということもあり、前々からこの「本家尾張屋」（京都）の蕎麦屋については、一度はぜひ訪問してみたいとずっと気になっていたのです。



それは昨年後半のことになりますが、そば（蕎麦）をこよなく愛する私どもにとって、とてもショッキングなニュースが全国を駆け巡りました。すなわち、「本家尾張屋」より2025年10月8日付で出されたお知らせによると、「弊社は2026年1月11日をもちまして、蕎麦飲食店を長期休業、菓子製造及び販売を終了することとなりました。」というものだったのです。つまり、「本家尾張屋」が近く事実上の閉店になるとの情報に接したわけです。このような重い決断に至った背景に関しては、コロナ禍の影響による経営負担、建築資材の価格上昇のため実現困難となった老朽化した社屋の改修工事、さらには先行き不透明な物価高騰や人手不足などにより、会社の存続を図る経営計画を立てるのが非常に困難な状況に追い込まれたことなど、様々な事情を勘案したと述べられておりました。



#### (1)「本家尾張屋」の沿革と歴史の変遷

日本最古の蕎麦屋とも言われ、京都御所の南に本店を構える「本家尾張屋」(写真参照)は、創業が何と“応仁の乱”(注：応仁元年<1467 年>から文明 9 年<1477 年>までの 11 年間、京都を中心に続いた大内乱)発生の約 2 年前に当たる室町時代中期の寛正 6 年(1465 年)まで遡ります。つまり、京都における老舗中の老舗といっても過言ではない存在の蕎麦屋なのです。そこで同店自身の作成になる参考文献(「をはりや今昔」)を主な拠り所に、古くからの歴史の変遷を紐解き調べてみました。

「本家尾張屋」より提供された同資料に基づく、最初の箇所では開口一番、「室町時代、尾張国から京の都にやってきた菓子屋が、そば餅の『本家尾張屋』になりました。」と紹介されています。このように、元々はその名が示すとおり、名古屋方面から移ってきたお菓子屋が始まりであることが分かったのです。そうして京都に上った尾張屋は、以来、菓子屋として 550 年以上もの長きにわたり、家業を守り育ててきたわけです。その代表銘菓とされる“そば餅”(十三代目が考案)が誕生したのは、江戸時代末期から明治時代にかけてのことだと伝えられています。このてっぺんに黒ゴマを振った“そば餅”は、そば粉を使った菓子の先駆けだったようです。そのため京都では、「そばのお饅頭といえば尾張屋さん」と親しまれてきたと言います。このほか、“そば餅”と並ぶ他の代表的なお菓子として“蕎麦板”があり

ます。これらを含む「京都の茶菓子」全般につきましては、江戸ソバリエ 11 期の佐藤悦子氏が、最近の『江戸ソバリエ倶楽部通信 No.59』（2026 年 3 月 31 日）の中で詳しく述べられておりますので、そちらをご参照ください。



それでは、菓子屋と並んでもう一つの顔とも言えるべき重要な柱である蕎麦屋の方は、一体いつ頃生まれたのでしょうか？

これに関しては、江戸時代中期の元禄 15 年（1702 年）に先祖である尾張屋伝左衛門が初代として蕎麦屋も開業し、そばを供給するようになったことが始まりだとされています。そうした背景には、主に京都御所や禅宗のお寺などからそばの注文が沢山舞い込むようになった要因が挙げられます。何故かと申しますと、古くは寺社でそばの製粉と製麺を行っていたのですが、次第に「練る・伸ばす・切る」の技術を備えていた菓子屋が、それを請け負うようになったからだと言われております。つまり、単純に言えば菓子は粉と水を練って作るものですが、そばも同様に粉と水を練ることによって作られるものであるからです。菓子職人の技がそば作りにも活かされていたというわけです。その後、京都御所などへの納入が可能となる「御用蕎麦司」（今日でいう宮内庁御用達）に認定されたのです。こうしてみると、京都ではそばが“点心”の一つとして、寺院、特に禅宗の食文化に深く根付いていたことが理解されます。

なお、一代目から数えて十六代目に当たる現在の当主は、有名なプロカメラマンでもある稲岡亜理子氏が本名のまま初の女性当主として務めておられます。

## （２）尾張屋の看板メニューは“宝来蕎麦”

戦後の大変な時期に先々代の十四代目が「おめでたい食べ物」として考案したのが、同店の看板メニューである“宝来蕎麦”になります。「蕎麦を食すると宝が来る」との言い伝えから、そう命名されたとのことです。かつては、金箔職人が部屋に散った金箔を集めるためにそば粉を撒き、篩にかけて金箔だけを集めていました。そのため、金＝宝を集めることから「縁起が良い」という理由で、そばは「宝来」（ほうらい）と呼ばれるようになり、大晦日にそばを食べる風習が広まったとも言われております。さらに、尾張屋の入口に架かる暖簾に染め抜かれた「寶（たから）」の大きなひと文字は、その「宝来」という言葉から来ているのです。

この名物のお蕎麦には、通常お山葵・ネギ・海苔に加え、ごま、紅葉おろし、錦糸玉子、煮椎茸、海老のあられ揚げなど色鮮やかな 8 種の薬味が添えられています。こうして漆重に盛られたそばと多彩な薬味や具材を合わせていただくことで、一碗ごとに様々な味変を楽しむようにもなっているとのことです。

ところで、「本家尾張屋」は時と共に代が変わっても、素材はすべて一等のモノを選びながら、繊細な味わいを頑なに守ってきたと言います。例えば、昆布は利尻昆布、そば粉は北海道の農家と契約栽培し購入している音威子府（おといねっぶ）産、そして最良の食の美味しさを引き出す出汁のために最もこだわったのが上質な水。なかでも特に、京都の地下水は軟水で、素材の旨味をぐっと引き出す力を有しており、「京の食文化は京の地下水と共にある」といっても過言ではないと言われるほどです。そのため「本家尾張屋」では、毎朝取る出汁のために地下 50m から比叡山水系の伏流水を汲み上げているのだそうです。

## （３）「本家尾張屋」の今後について

昨年末のクリスマスの日、つまり令和 7 年（2025 年）12 月 25 日に、「本家尾張屋のこれからについて」と題したお知らせの案内が流されました。その時点ではまだ、店舗自体は長期休業となるものの、今後も「本家尾張屋」の味を届けられるよう準備を鋭意進めておりますとのことでした。加えて、「2026 年 3 月にはオンラインショップをリニューアルオープンする予定です」とも書き添えられていたのです。

しかしながら、令和 8 年（2026 年）2 月 16 日付の新しいお知らせ（「当店のオンラインショップについて」）によれば、それに関しては同年 3 月を目標に準備を進めてきたものの、その再開を延期することにしたと述べられています。こうしてみると、同店の再建までにはなお難題が立ちだかっていることがうかがわれます。

## 4. 老舗の味を受け継ぐ「晦庵河道屋」：先祖の創業は江戸元禄期（1688 年頃）

以上で詳しく述べたように、「本家尾張屋」では結局、有名なお蕎麦をいただくという本来の願望は、同本店の外観を眺めるだけで遂にかないませんでした。このため、暫くは入口の前で貼り紙を読んだり中の様子を覗いたりするなど立ち尽くしておりましたが、後ろ髪

を引かれる思いでその場を後にしたのです。

そこで、万が一の場合を想定し次善の策として予め考えておいた、もう一軒の老舗「晦庵河道屋」を次に目指すことにしました。「本家尾張屋」のお店からそれほど遠くなくて、徒歩でも行ける至近距離の所にあったからです。

#### （１）出汁や水にこだわる京風そばの老舗

同店の先祖である「総本家河道屋」は、江戸時代の元禄の頃には京都上京の小川通上長者町上る処に店を構え、菓子を商う傍ら“河漏”（そば）を商っていたことが、家伝の書に記されていると言います。このように、文字通り京風そばの老舗として、300年以上もの長い歴史を誇る伝統が特色であり、今日に至るまで連綿と十六代続く著名な蕎麦処なのです。

ここにご紹介する「晦庵河道屋」は、そのような流れを汲む人気の蕎麦屋であります。つまり、元々は江戸時代に菓子屋（京銘菓“蕎麦ほうろ”元祖）として開業した「総本家河道屋」がルーツなのです。当時は菓子屋と蕎麦屋を兼業する形態が割と多くみられ、先にみた「本家尾張屋」と同様、和菓子とお蕎麦を両方ともに扱っていたわけです。こうしてみると、京都で古くからある蕎麦屋は、概してその源が菓子屋にあるとも言えます。

当店の始まりは、昭和7年（1932年）に「総本家河道屋」から分かれる形で新たに暖簾を掲げたことに因るそうです。具体的には、茶道に深く親しんだとされる十四代目当主が、自らの隠居所用に考案した京町家風情の感じられる数寄屋造りの離れを改装し、蕎麦専門店として営業を開始したことに基づいています。過去にはデヴィッド・ボウイやステイプ・ジョブス、黒澤明など名だたる多くの著名人が、好んで足繁く訪れるほど広く知られていたと言われます。

開業以来90年以上経った令和6年（2024年）12月末には、旧店舗での営業を一端終了したものの、翌年10月19日より装いも新たにオープンした母屋（新店舗）へ移転し、営業を再開して今日に至っております。



## （２）名物鍋“芳香炉”でつとに有名

こうしてリニューアルされた「晦庵河道屋」の新店舗は、外観はシンプルな黒でまとめられていて街に溶け込んでいるようです（写真参照）。また、旧店舗の雰囲気を残す奥庭を継承しているとのことで、店の中に一步入ると京町屋風の香りを楽しむことができます。これまで代々受け継がれてきたという伝統の味は、特に出汁や水にこだわることで発揮され、京都らしい繊細な味わいを大切にしてきたことから生まれ出たものであると聞きます。なかでも店主は、そばを打つにも出汁を取るにも京都の柔らかな地下水が不可欠と考え、新たに井戸まで掘ったと言います。

当店の名物は何かと言えば、“鴨なんば”などのお蕎麦はもちろんですが、そのほかでは鍋料理の“芳香炉”（ほうこうろ、一なべ二人前、要予約）がつとに有名です。これは、中国の「火鍋子」（ホーコーズ）に由来する寄せ鍋の一種だと言われます。中身については、鍋の半分ほどに敷き詰められた準主役である九条ネギなど京野菜の上に、湯葉、かしわ、海老真薯（又は真蒸、しんじょう）、飛龍頭（ひりょうず）、椎茸などを並べて煮込んだものとされ、締めは自家製麺のうどんか生そばでいただくのが定番だそうです。

## （３）メインは名物の“天ざる”を注文

このような京町屋の新店舗にやっとの思いで到着したのが、来店客で込み合う昼下りの時間帯でした。そのため、雨にもかかわらず同店には既に先客が三組ほどおられました。

そうした中に地元の常連客とおぼしき品の良い初老の方が、私の前に一人で座って待っておられました。聞けば、やはりよく召し上がりに来られているとのことのお話だったので、順番待ちの間を利用し思い切ってお尋ねすることにしました。先ほど訪れた「本家尾張屋」の休業のことに話題を向けると、当然その話はもうご存知のようであり、一言だけ「これから寂しくなります」と仰っていたのが、とても深く印象に残った次第です。



そうこうするうちに待つこと 30 分余、ようやくテーブル席の方へ案内されました。メニューを見て私が最初に突き出しの中から注文したのは、“ニシン（鰯）”です。というのは上で述べたように、“にしんそば”（温かいかけそばの上に貴重な蛋白源であった身欠きニシンの甘露煮をのせた蕎麦）の発祥として京都で有名な「松葉」のお店に今回行けなかったため、その代わりに当店で単品だけでも味わってみたかったのです。



このニシンですが、「二親」の漢字が当てられ、二親からたくさんの子供（数の子）が生まれることになぞらえて子孫繁栄の象徴ともされ、「春告魚」（はるつげうお）という縁起の良い異名もあるやに聞きます。

ご案内のとおり、かつて北海道で大量にとれたニシンが、江戸時代から明治時代にかけて活躍した北前船の交易によって海から遠い内陸の京都へ運ばれたことをきっかけに、“にしんそば”が誕生したと言われます。現在では、北海道と京都の両方で名物として親しまれているところですが。そう言えば、往時の繁栄の跡が偲ばれるような「鯨御殿」を数年前に北海道の小樽市郊外で訪れた経験のあることを思い出しました。なお、京都の“にしんそば”は、関東と異なる薄口醤油を使った関西風のあっさりした出汁が特徴になっています。実は以前、私が勤務していた政府系機関の特殊法人が入居している建物の地階には、一軒の蕎麦屋がありました。そこでは、残業食でよく“にしんそば”を食べていたことから、当時の状況を改めて思い浮かべながら懐かしくいただいたのでした。

さらに、肝心のそばの方では注文したのが、天ぷら盛り合わせの付いた“天ざる”です。お蕎麦そのものは、軽くもちっとして弾力がありほのかなそばの香りも感じられ、所謂コシがしっかりしていてのど越しも抜群なモノでした。残念ながら少し軽めのオーダーに止めておいたのは、折角なのでもう一軒、別の人気の蕎麦屋へも足を延ばしてハシゴしようと思いついたからです。



##### 5. 京都でいま流行りの蕎麦屋「蕎麦の実よしむら」：平成 17 年（2005 年）5 月開業

そうして向かった先が、京都市営地下鉄烏丸線の五条駅より徒歩 0 分と極めて便利な、そのもとに位置する「そば料理 蕎麦の実よしむら」（烏丸五条店）でした（写真参照）。丁度うまい具合に昼の営業時間が長く午前 11 時から午後 4 時までとなっていたからです。



当店は、「よしむらグループ」（本店の「嵐山よしむら」の開業は平成 12 年＜2000 年＞1 月）を構成する 5 店舗のうちの一つとして、重厚な古民家風の店舗が特色であり、今や地元でも評判を呼ぶ蕎麦屋だそうです。もともとは創業者の吉村弘之氏が、「和」に関する衣食住遊をテーマに、まず嵐山の地で手打ちそばと着物の店をオープンしたのが始まりであると言われています。同グループのモットーは、「お客様の立場になった時、また訪れたいくなるような店」を目指すことにあるとされています。

特に素材や産地管理にこだわったお蕎麦を提供する人気店であり、地元客のみならず内外観光客の間でも高い評価を受けているそうです。なかでも玄蕎麦については、全国の生産者から直接仕入れており、実際、平成 30 年（2018 年）2 月には「生産工房よしむら」が竣工し、全国の生産者との直接取引を一段と広げていると言います。毎日、国産蕎麦の実を店内の石臼で時間をかけて丁寧に挽いて、熟練の職人たちが手際よく丹精を込めて全て手打ちしているとの話です。



もう既に午後2時を優に回っていましたが、古い急な階段を登った客席に通されると、それでもまだ数組の来店客が残っていました。

私が入店から何よりも一番感動したのは、ベテランの方に加え若い女性従業員も非常に愛想があり、みんなきびきびと応対している接客態度の良さでした。とりわけ感心させられたのが、片言の英語を操りながら身振り手振りを交え外国人の観光客を上手に捌いている、一人の年配女性店員の素晴らしい気遣いとその立ち居振る舞いにありました。そんな訳で、料理が運ばれてくる前の段階から、誠に気持ちの良いおもてなしを受けたようであり、サービス・雰囲気ともに申し分なく大変好感が持てたのです。

では肝心の食事の方はどうであったかと申しますと、昼のおしながき（英語のメニューも別途用意）に目をやりながら、一品目は少し欲張って“そばづくし膳”を頼んでみました。これは、食べ比べができるようにと、半量の十割そば、半量の田舎そば、半量の変わりそば（とろろ付き）の三種類から成っています。さらに追加で、“そばがき”も注文しました。



そば自体の味ですが、打ちたてのお蕎麦は、いずれもコシがあって歯ごたえや香りも良く、ツルツルと喉を通るそばの風味が堪らなかったです。そばには小皿で塩が付いていて、「最初は塩で」と言われたとおりまず塩だけでいただくと、そのままより甘みが強く感じられ、つゆに付けてからも時おり塩で頂戴しました。なかでも私の好きな田舎そばに関しては、格別な味わいがあり非常に美味しくいただきました。食後のそば湯については、濃くて白濁のトロミのある好みのタイプだったので、そば汁に割って何杯もお代わりして飲んだのです。

私は下戸でお酒の方は全く駄目な質ですが、酒のつまみになるモノも豊富で数多く取り揃えられており、酒飲みの方々には大変嬉しい蕎麦屋だと思います。次回京都に行く機会があれば、ぜひまた再訪してみたいと思えるような、そんなとても素敵なお店でした。また、同店は上記のような老舗とは異なる魅力を発信しながら、京都そばの新しい担い手として同地の「そば文化」を現代へと繋いでいると強く感じた次第です。

## 6. 過去の文献・史料から辿る京都そばの歴史的歩みとその位置付け並びに特徴

それでは最後になりますが、我が国古来の文献や史料を遡りながら、京都そばがこれまで歩んできた発展過程とその位置付け並びに特徴などについて、以下では今回の取りまとめとして整理のうえ述べさせていただきたいと思います。

(1) 京都・大坂・江戸三都の「そば文化」に関わる地域比較～『守貞漫稿』を中心に  
まず初めに、総合的な視点から江戸時代後期における三都（京都、大坂、江戸）の東西食文化の違いについて横断的に比較検討した基本文献とも言える、近世風俗・事物に関する最高峰史料を取り上げます。なかでも、京坂（上方）と江戸両地域における麺類の差異や、当時の蕎麦屋の詳細な品書き・価格などを対比して克明に記録されているのが、喜多川守貞著になる『守貞漫稿』（もりさだまんこう。天保8年<1837年>～嘉永6年<1853年>、その後も追考）です。

本書は、前集三十巻、後集四巻から成っている一種の巨大な百科事典（類書）とも呼べるもので、自筆本が国立国会図書館に架蔵されているそうです。そして明治41年（1908年）には、『類聚近世風俗史』（るいじゅうきんせいふうぞくし）という名前でも出版されたと言われております。これは、江戸末期～幕末にかけての風俗や暮らし諸般について文献及び実態を収集分類したものであり、その対象が江戸のみならず京坂地域にも涉っているのが大きな特徴です。

筆者の喜多川守貞は、江戸時代の文化7年（1810年）6月に大坂で生まれ、姓は石原氏。天保11年（1840年）9月、彼が31歳のとき江戸に移住し、北川氏の跡継ぎとなった商人。観察力が鋭く、30年余の歳月をかけて集めた資料や見聞を基に、執筆活動が続けたとされています。彼による挿絵も豊富で、その内容は当時の庶民の風俗を細かく伝えており、食に関する記述も多いと言われます。

こうした中で、特に“うどん・そば”に関する記述の部分に焦点を合わせると、次のように記されております。すなわち、「温飩蕎麦屋」についての項では、

- \* 「京坂は温飩（うどん）を好む人多く、又売る家も専レ之として温飩屋と云也。又古の温飩は饅飩とも云也。然も温どんやにて、そばも兼ね売る也。」
- \* 「江戸は蕎麦を好む人多く、商人も専とし温飩は兼て売る也。故に蕎麦屋と云。蓋し今製の温飩の本名はきりめんと云也。切麺也。尺素往来にあり、きりむき也。」

つまり、これらを整理して一つにまとめると、

- \* 温飩屋：京坂は店売・掛売ともに温飩を専とし、蕎麦を兼売る。
- \* 蕎麦屋：江戸は蕎麦を専とし、温どんを兼売る。

（出所：新島繁著『蕎麦年代記』柴田書店、平成14年<2002年>2月25日発行）

また別の史料に基づき、とりわけ蕎麦について描写した箇所の原文を探ると、

- \* 「江戸ハ蕎麦多シ、上方ハ饅飩ヲ常食トス」

＊「京坂ノ蕎麦ハ色白ク細シ。江戸ノ如ク黒カラズ」

とも紹介されています。従って、「京都の蕎麦は細く白い」という現在に繋がる評価が当時既に確立されていたことも分かります。

このように見てくると、江戸時代中期以降における 18 世紀～19 世紀の京都・大坂では、「蕎麦屋」が確かに存在したものの、依然として主流はあくまで「うどん屋」だったことが史料的に確認できます。

## （２）京都そばの普及に言及した江戸期の文献・史料

次に、そうした中で京都そばに特化しながら、歴史的史料を順に辿ってみると、以下のようになります。

### １）江戸時代初期（17 世紀前半）

#### ①京都最古の記録『時慶記』慶長 19 年（1614 年）

本書（全 10 巻）は、安土桃山の豊臣時代から江戸初期の徳川家光の時代まで生きた、公家・西洞院時慶（にし のとういん　ときよし）の天文 21 年（1552 年）～寛永 16 年（1639 年）にわたる自筆日記です。彼はまた医者であり、当時有名な歌人でもあったと言われます。西洞院九代当主で、号は松庵。その西洞院家は、桓武平氏を源流とする公家で、江戸時代には朝廷で和歌や記録などにも携わったとされています。

今日ではこの『時慶記』が、京都における最古の“蕎麦切り”に関する確実な記録（「ソハキリ」の文字が現出）となっているのです。

#### ②京都最古級の記録『日新記』寛永期（1624 年～1644 年）

『日新記』とは、京都の町人が書き継いだ年代記（年次記録）とされ、上記の期間とほぼ同じ天文年間から寛永年間までの京都の日常・流行・騒動・町の様子などが描かれています。特にこの中で注目されるのは、寛永期の史料になります。

例えば寛永年間の記事によると、「町中、饅頭売多ク、蕎麦切り亦行ワル。近年、京師ニテ蕎麦切売ル者多シ。」と述べられています。このうち「京師」とは京都を指し、寛永の頃から“蕎麦切り”を商い販売する商人、つまり蕎麦屋や行商が多数存在していたことが明らかとなっているのです。さらに「近年」は通常、過去 10 年くらいを表すとみられていることから、江戸時代初期の 1600～1620 年代には“蕎麦切り”が京都にもたらされていたことを示唆していると思われます。

このように、江戸初期における京都の日記類の中には、“蕎麦切り”が振舞われたとする記録が史実に残されており、京都で既に“蕎麦切り”が広く食べられていたことが分かります。

## 2) 江戸時代前期 (17 世紀後半)

### ③京都府の地誌『雍州府志』貞享元年 (1684 年)

『雍州府志』(ようしゅうふし) は、江戸時代前期に儒医で歴史家の黒川道祐によって著わされた、山城国(現在の京都府中・南部)に関する最初の総合的且つ体系的な地誌です。全 10 巻 10 冊から成り、貞享元年 (1684 年) に成立し、同 3 年 (1686 年) に刊行されました。山城国を中国の雍州(その名は陝西省鳳翔県内にある雍山と雍水に由来)に擬して書名とし、中国の地誌である『大明一統誌』を模して漢文体で詳細に記述されているようです。これは、京都の地理・歴史・寺社に加えて当時の特産物(土産)や風俗行事などが精緻に記録されており、近世京都の様子を知るための基本資料として、現在でも高い評価を受けているとのこと。

ここに京都で蕎麦切屋(蕎麦屋)が定着し、その存在が示されている有力な記録があります。具体的に述べると、

\*「麺類の店、饅頭・蕎麦切の屋あり。」

\*「都人の好むところ、饅頭をもて常とすれど、蕎麦切これに次ぐ。」

これから 17 世紀末、京都市中には既に蕎麦切屋(蕎麦屋)が複数存在していたことが確認されます。但し、当時の京都における麺類の主役は依然として“うどん(饅頭)”であり、人気の点では「うどん>そば」の構図であったことが読み取れます。

## 3) 江戸時代中期 (18 世紀前半)

### ④京都の小型観光案内記『京城勝覧』宝永 8 年 (1711 年)

『京城勝覧』(けいじょうしょうらん) は、高名な貝原益軒(篤信)が著わし下河辺拾水が絵を描いた、京都の洛中・洛外の名所旧跡を 17 日間で巡る、宝永 8 年 (1711 年) に初版が出版された古典地誌・観光案内書(別名:京都めぐり)です。謂わば、当時のベストセラー京都旅行ガイドと呼べるものになります。こうした京都を対象とした実用性の高い小型案内記は、18 世紀初頭に出された『京内まいり』(宝永 5 年<1708 年>)以降数多く出版され、本書はその中の代表的なものと言えます。各ページの上部に名所の由来や説明文、下部にその景観や道順などが描かれた絵入りの構成となっています。

筆者の貝原益軒(かいばら えきけん、寛永 7 年<1630 年>~正徳 4 年<1714 年>)は、江戸時代前期から中期にかけて活躍した儒学者・本草学者(植物や薬の専門家)です。寛永 7 年 (1630 年) 11 月に筑前国(現在の福岡県)で生まれ、当時としては非常に長生きな 84 歳で亡くなりました。彼は実生活に役立つ学問を重視し、晩年に著わした健康長寿のための心得を説いた有名な『養生訓』を始め、動植物や鉱物を調べ上げた博物学の代表作『大和本草』(やまとほんぞう)など、幾多の著作を残しました。経学、医学、民族、歴史、地理、教育といった幅広い分野で先駆的な業績を上げたと言われております。

また本書は、京都の商店や市井の店を多く記録したことでも知られ、その中に京都の蕎麦屋が登場しているのです。例えば、「蕎麦屋町々に有り」と述べられており、これが京都の市中に多数の蕎麦屋が存在していたことを示す確実な史料となっています。ちなみに、この『京城勝覧』が書かれた宝永年間（1704 年～1711 年）という頃は、まさに京都や大坂（上方）で“うどんや蕎麦切り（麺状のそば）”の文化が一般庶民の間にも浸透し、爆発的にお店が増えていった時期に当たります。

#### 4）江戸時代後期（18 世紀後半）

##### ⑤大ヒットした記念碑的な作品『都名所図会』安永 9 年（1780 年）

これは、江戸時代後期の安永 9 年（1780 年）に京都で初版が刊行された、京都の寺社や名所旧跡を紹介する絵入りの地誌（観光ガイドブック）です。全 6 巻 11 冊。「都名所」（みやこめいしょ）と称しているものの、その記述内容は洛中・洛外に限らず広く山城国全域に及んでいるとされます。

本文は京都の俳諧師・秋里離島が著わし、図版を大坂の絵師・竹原春朝斎が手がけました。本書が大変な流行の書となって大ヒットしたことにより、のちに『江戸名所図会』や『摂津名所図会』など、日本各地を対象とする「名所図会」シリーズが次々と作られるきっかけになりました。そのため、日本の「名所図会ブーム」の先駆けとなった記念碑的な作品であると言われております。

当該時期は、京都の町人文化に“そば”が普及し定着していく過程であると捉えられます。実際、市中の風俗を記録した当図絵の中にも蕎麦屋の描写があり、“蕎麦切り”が日常の食事として登場しています。具体例では、「蕎麦切を売る店あり、往来のものこれを食す。」とあります。江戸よりやや遅れて“蕎麦切り”が出現した京都ですが、この頃の 18 世紀末には、蕎麦屋は京都の一般的な外食となっていたことがうかがわれます。

#### （3）京都そばの位置付けと特徴

以上で見てきたように、京都における“そば（蕎麦切り）”の浸透と普及時期などを考え合わせると、その位置付けと特徴は、総じて次のとおりにまとめられるのではないかと思います。すなわち、

京都そばについては、都の歴史と食風土（京精進料理など）、寺院文化、茶の湯、京菓子職の粉もの技術、だし文化などが融合して発展した、日本でも他地域と異なる独自性の高い「蕎麦文化」とであると位置付けられます。そうして、上品・薄味・細めのお蕎麦が育ったと言えます。特に京都では、“そば（蕎麦切り）”だけでなく、昆布や鰹節から取る上品な出汁との調和、つまり「蕎麦と出汁の調和」が最も重要視されているのです。

そこで、総合的な観点から京都そばの特徴を挙げるならば、以下のような諸点になります。

- ・ 昆布をベースにした繊細な京風だし
- ・ 香り高い鰹節を合わせた上品な薄味のつゆ
- ・ 細打ちでのど越しがよい麺
- ・ 湯葉、山菜、京野菜など京都らしい食材との組み合わせ
- ・ 季節感を楽しみ、大切にした盛り付け
- ・ “にしんそば”が象徴的な存在
- ・ 「食べる」だけでなく、おもてなしや美意識も重視 等々

おわりに

今回の旅では、上で述べたように誠に残念ながら「本家尾張屋」で美味しい蕎麦をいただくことは、遂にできませんでした。しかし、その不在を通じて京都そばの文化的厚みと広がりをも改めて知ることができました。いつの日か再び暖簾が掲げられ、多くの蕎麦好きがあの味を楽しめる日が訪れることを切に願ってやみません。最後に皆さまの少しなりとご参考の一助になれば幸いです。

以上

(2026 年 8 月 23 日記)