

小林一茶の「七番日記」に見る蕎麦切り

江戸蕎麦（旧寺方蕎麦）研究会

小林 尚人

俳人小林一茶（1763~1829年）は、縁あって馬橋（現流山市）の大川立砂（?~1799年）に巡り合い、寛政2年（1790）に立砂の手引きで江戸俳諧では最も有力な葛飾派の宗匠溝口素丸（1713~1795年）に入門した。勤勉で几帳面な性格に加え生来の文学的才能が認められたのであろう、1年も経ずして執筆に抜擢された。執筆とは宗匠のすぐ下のポストで宗匠のかたわらで、句会の記録と進行に関わる大事な立場である。

一茶は俳句の道に魅せられたようで早く宗匠となり、座っていても食べていけるようになりたいと考えた。しかし、当時江戸では武家・豪商・豪農そして僧侶でない世の人々には認めてもらえないという厳しい身分制度があった。一茶は農民出身のただの遊民である、だから如何に努力しても江戸で宗匠に成ることは難しかった。しかも身なりには全く無頓着であるから本当の乞食にまで侮られる有様だった。その上江戸町人が尊ぶ「いき」の風潮や都会の生活にはどうしても馴染むことができなかった。やがて体にも老いの影が忍び寄るころになると、老後の生活や俳諧のことを考えざるを得なかつたのであろう、江戸に見切りをつけ故郷に帰ることを決心した。故郷柏原に帰った心境を《これがまあ ついの 栖か 雪五尺》と詠んでいる。52歳で結婚し念願の家庭を持つことができ、俳諧の方も俳諧寺一茶として一門を形成することができた。60歳ころには心にも余裕ができたのであろう、かつては乞食にまで侮られたが今は、「信濃国乞食首領」と自嘲的に言えるようになったようである。

一茶は常に詠んだ句を句帖に記して残している。中でも「七番日記」は、一茶調の最盛期と言われる文化7年（1810）正月（48歳）から同15年（1818）末（56歳）までの、9年間に詠んだ8,000余句をまとめたものである。内容も句帖としては最も充実しており、俳句以外に日々の出来事や見聞したことを丹念に記録し、現在する日記では量的にも最大のものと言える。記載形式は、上段に日記として年月日、晴雨の天気、その日の行動や見聞した事実等を略記し、下段にはその月々の作句（発句・俳諧歌）を記録し、ときには先人・知人の歌句を交えている。ただし、文化7年中は上下を貫く記事が多くみられる。

今回は主として「七番日記」の中から日記部分の蕎麦に関する記述に注目して見ることにした。なお、引用文中の（ ）書きは筆者によるものである。弟仙六の名は正しくは専六であるが、本稿では一茶が用いている仙六で表記した。

①文化八年（1811）五月（49歳） （廿）九晴 瑞善院そば 恵二

前年から江戸へ出府し、このころは富津の大乗寺で世話になっていたころと思われる。煙管の掃除をしようと竹を細く削り管に挿入したところ抜けなくなり、奥歯で啜って引っぱったら奥歯がぼろりと抜けてしまった。「あが仏とたのみたる歯」はこれで全部無くなってしまった。また、大乗寺には女性の弟子として親しかった、織本華僑の墓があり一茶も

何回か訪れている。

日記には「瑞善院そば」と書いている。しかしその内容は全く分からない、期日は5月とあるが時季的にソバはまだ収穫されていないだろう。保存技術の進んだ現代と違い、このそばの記述は蕎麦切りとしては考え難い。

②文化十三年(1816)正月(54歳) (廿)五晴 隣夕蕎麦二人行

お隣(仙六宅)から夕飯に招かれ、妻菊と2人で蕎麦をご馳走になっている。蕎麦とは蕎麦切りのことであろう。奥信濃の秋は、雪の降るのが早いから冬に備えて収穫などの野良仕事に追われ、猫の手も借りたいほどの忙しさであるが、すぐに正月を迎えることになる。したがって秋ソバの実を臼で挽いて粉にして蕎麦を打つ隙などない。だから正月雪に閉ざされて中で、秋に収穫したソバで作った蕎麦切りを、囲炉裏を囲んでゆっくり食べる味は、農家ならではの至福の味であろう。

③文化十三年(1816)閏八月(54歳) 廿晴 蕨汁 隣ヨリ得新蕎麦切

隣から蕨汁と新蕎麦切りを頂戴したようである。新蕎麦といえば、秋に初めて収穫される秋ソバのこと、あるいは新ソバ粉で打った蕎麦切りのことである。新蕎麦切りと断っているから今年収穫したソバを粉に挽いて打った蕎麦切りで、正に待望の味覚である。特に芋汁で食べるとろろそばは、農家では普段食べられない贅沢な食べ方である。旨いからたくさん食べ保存の分まで食べてしまう。余談になるが、一般に新蕎麦と言われる期間はソバがとれた年の年末までとされ、なお信州では『そばが旨いのは春の彼岸まで』と言われていた、これも昔の話であろう。

④文化十五年(1818)正月(56歳) 三雪 隣夕蕎麦 菊女二人遊

お隣から夕飯に蕎麦のお誘いがあり妻菊と二人でご馳走になっている。この頃の一茶は《めでたさも 中位なり おらが春》の心境ではなかっただろうか。いまでは、稀なことになったが、山間のソバ作り農家では、娘が居る家では嫁入り支度として、祖母などが蕎麦打を教える習わしがある。どうやら仙六の妻は、蕎麦打ちが得意だったと思われる。

翌日の条に「四晴 夕蕨汁 隣三人招ク」とある。お隣の三人(継母、仙六と妻)を招いて夕飯に芋汁をご馳走したようである、前日ご馳走になったお返しであろう。ところで一茶の家は、立派な地主農家であるが、全部小作させて年貢だけの農家で何も作っていない。が、一茶には俳諧宗匠としての鳥目があっただろう。芋汁の芋は菊が本陣や二の宮(一茶の母の実家)などへ常に手伝いに行っているから貰い物ではないか。また余談になるが、一茶が江戸へ奉公に出されたのはババアのせいだと、継母を罵っていた。しかし所帯を持ってからは円満なお付き合いをしているようである。菊と仙六の妻が何かと気配りをしていたのであろう、その後一茶の鬼ババア呼ばわりは皆無である。

⑤文化十五年(1818)二月 廿晴 花仏来泊 ソバ切

花仏とあるが西国の俳人のようである。2月1日の条に「一晴 花仏 飯」とあり一日に帰っている。かつて一茶は西国の旅で世話になっている、遠来の客に名物の蕎麦切りをご馳走したものと思われる。しかし、蕎麦切りは誰が打ったのだろうか、妻菊では無さそうであるが具体的なことは分からない。

⑥文化十五年(1818)八月 十晴 夜本陣夕蕎麦 キクト二人

本陣から夕食に招かれ妻と二人で伺い、蕎麦をご馳走になっている。やはりこの時季は新蕎麦切りであろう。一年の内で待ち遠しい貴重な新蕎麦であるからご馳走である。この頃は一茶も本陣と非常に親しくお付き合いをしている。余談になるが、このことは明治以降一茶の顕彰に貢献した中村六郎の働きに関係してくる。

◇ 筆まめな一茶であるが、9年間に亘る「七番日記」の記述には、蕎麦切りに関するものは前記の6件であり、食べ物に関する記録は少ないようである。しかし「おらが春」には「おのが味噌のみそ臭さを知らず」と前書をして《蕎麦の国の たんを切りつゝ 月見哉》と詠んでいる。(たんとは、啖呵を切る、大言壮語する意)、信州者はつい手前味噌で、信濃の蕎麦こそが一番美味いと自慢して啖呵を切るが、江戸の者からは「蕎麦の自慢はお里が知れる」と蔑まされる。やはり何といても江戸の蕎麦のほうが汁を含めはるかに美味しい。そのことを一茶は充分知っているが、いまはお月見の宴席で皆と一緒に田舎の蕎麦をうまいうまいと食べている。だから一茶は江戸のことなど言えず、そうだそうだと調子を合わせて頷いている。

やはり信州の山村では、蕎麦切りはお祭りやお正月の特別な食べものであり、婚礼の宴席で蕎麦切りをだすところが多く、正にハレの食べ物であった。しかしこれも、今は昔の話のようである。

◇ 「七番日記」で蕎麦切りに関する記述が6件とは少ないと思われる。その理由は、①食べることは句作に馴染み難いのか、一茶に感心がなかったのか。②一茶はソバを初め作物は何も作っていない。ソバ粉は買わないと蕎麦打ちは出来ない。③農家は野良仕事が忙しく、手間暇のかかる蕎麦切りはあまり作らなかった。④信州は、江戸蕎麦の原料ソバの産地であり、ソバの大部分は商品として出荷された。などが考えられるが具体的なことは「七番日記」だけで読み解くことは難しいだろう。

◇ 「七番日記」には、「廿一晴 墓詣 隣旦食」、という記述が多い。21日は亡父の月命日であり在宅時は欠かさず墓詣をしている。(旦の字義は、よあけ、早朝)。21日の墓詣は仙六の代参を兼ねたのであろう、そのときは墓参後お隣に寄って報告をしながら朝食を共にしたようである。その他にも古間中

食、二の倉旦飯、時には二人隣旦飯などが多くみられる。なお、柏原に庵を構えてから一茶が酒を嗜むようになったようで、酒の記述が多くなっている。

◇ 「七番日記」に蕎麦の句は2句見える。その内蕎麦の花にかかわるものが6句あり、蕎麦切りと思われる句は二八蕎麦の1句である。なお、一茶の蕎麦の句の詳細については、先に江戸ソバリエ協会のホームページに掲載した「一茶の蕎麦の句」の方に譲る。

以上

『参考文献』

「一茶全集」	信濃教育研究会 編集	信濃毎日新聞社 発行
「一茶 七番日記」	丸山一彦 校注	岩波書店 発行
「一茶 父の終焉日記 おらが春」	矢羽勝幸 校注	岩波書店 発行