SOBA、悠久の旅路 原産地 → 渡来蕎麦 ⇒ 寺方蕎麦 ⇒ 江戸蕎麦

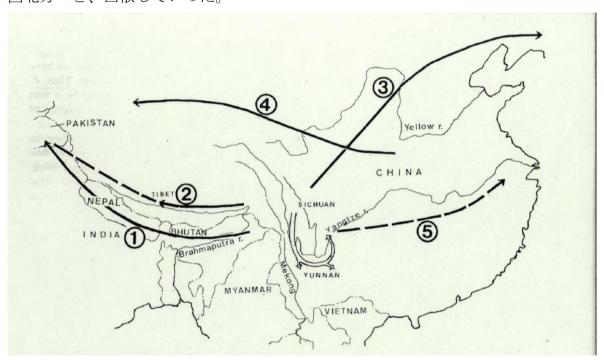
ほしひかる*

1. 蕎麦の原産地と伝播ルート

小麦の栽培はメソポタミアで 1 万年ぐらい前に始まった。稲作は揚子江流域で 7000 年 ~8000 年前に始まった。

では、蕎麦は?

京都大学の大西近江先生の調査によると、蕎麦の原産地は中国大陸の四川・雲南だという。 四川・雲南で野生種と栽培種が発見され、約5000年前に栽培が始まったとされている。 そして、その蕎麦は、図のように、ヒマラヤの国々へ、チベットへ、トルキスタンへ、 中国北方へと、四散していった。



【栽培ソバの伝播経路】Ohnishi(1998) Nakao(1957)

- 1. Himalayan arc 2. Tibetan arc
- 3. Mongolian arc 4. Turkestan arc

したがって、蕎麦交流のために世界各地へ出かけて行った「国境なき江戸ソバリエたち」の貴重なご報告も、これら arc 上にあるようだ。

2. 皇帝が愛した白い蕎麦

その一つの、Mongolian arc 上に「皇帝が愛した蕎麦」と伝えられている蕎麦がある。場所は、北京城から北東へ約300km、河北省承徳市隆化県張三営という村だ。NHKで紹介されたことがあるから、ご存知の方も多いかもしれない。

伝説にしたがうとすれば、皇帝とは清朝第6代乾隆帝(在位:1735~96)のことであろう。清朝の皇帝は代々、承徳の離宮に避暑に来て、秋になるとさらに北方へ狩に行くのが



【承徳の寺院「喇嘛廟」 ☆ ほし絵】

慣習であったらしい。その日、乾隆帝は文武百官を率いて 木蘭の狩場へ向かった。途中、村を流れる伊遜河東岸の龍 潭山の麓に仮宮を設け、村の撥麺師の姜兄弟が打った蕎麦 を召し上がった・・・、ということになるようだ。

その「伝説の蕎麦を食べに行こう」と「日本橋そばの會」の皆さんに誘われ、張三営にある「百家春酒楼」を訪ねた。

の皆さんに誘われ、張三営にある「百家春酒楼」を訪れ

- その店の蕎麦打ちは次の様であった。
- 1)木蘭産の蕎麦粉を石臼で挽く。
- 2)蕎麦粉を4回篩う。
- 3)甕(深さ 75 cm、口直径 54 cm、底直径 40cm)の中で蕎麦粉を軽くトントンと湯捏ねする。 水は村の名水「龍泉の水」、たぶん軟水だろう。
- 4)柔らかい塊を延し板(35cm×70cm)に載せ、延し棒(長さ 70cm、直径 4cm)で簡単に延す。
- 5)切り板は延し板のまま。生地を両柄庖丁で撥ねるように切る。だから「刀撥麺」とよばれる。麺の切り口は三角形だ。
- 6)麺の長さは約 25cm
- 7)切った麺は布を被せて少し寝かせてから、茹でる。
- 8)汁は、鶏+豚肉の千切りに、榛磨、塩。お好みで、唐辛子、大蒜、木茸、辛子を入れる。
 - *別の職人さんが、「押出麺」を作る。こちらは蒸していた。
 - *汁は、椎茸+卵に、胡麻垂れ、香菜をミックスしたもの。



【食堂「百家春酒楼」】



【承徳で見かけた石臼】



【乾降帝】

【ソバ粉】



【蕎麦作り】



【両柄庖丁】



【中国蕎麦】







【各種つゆ】







【家庭用麺押出具—穴具を取り換えると、それぞれ違った麺ができる。】

宋代の『居家必用事類全集』には、茹でる小麦粉食品=「湿麪食品」と、蒸す小麦粉食品=「乾麪食品」を明確に分けて記載してあるが、この店の蕎麦の、茹でたり、蒸したりする、その基準はいったい何だろう? それを質問したかったが、言葉の壁があって訊けなかった。

ところで、清朝(首都:盛京·北京)といえば、第3代順治帝(在位:1643~61)のころ、越前の三国港を出航した国田兵右衛門一行が漂流し、清国軍にだ捕されて北京に連行されたことがあった。

その記録を読んでいると、兵右衛門一行が与えられた食糧の中に蕎麦粉が出てくる。

さらには、4~6世紀、北魏(首都:盛楽·平城·洛陽)があった。その代の農業全書『斉民要術』には蕎麦栽培や麺の作り方が記述してある。

清朝は北東の満州族が建てた王朝であり、北魏は華北の鮮卑族が建てた国である。彼ら北方民族は、小麦などの農耕生産が少なかった故に、蕎麦を大事な食糧とした種族であったことがうかがえる。

ただし、中国は日本の **26** 倍の面積をもっている国である。とてもこれらの例だけで蕎麦の全てを語ることはできない。あくまで、北方民族が蕎麦を好んだ例として紹介したと思っていただきたい。

3. 李孝石の蕎麦の花

Mongolian arc にしたがうと、北進していた蕎麦は朝鮮半島へ向かった。

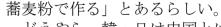
その朝鮮半島の蕎麦については、鄭大聲が『朝鮮半島の食と酒』の中で、**朝鮮人は1)いつから蕎麦を食べ始めたか? 2)蕎麦の汁には何を使ったか?** を明確にしている。

それによると、朝鮮半島に**麺が顔を出すのは高麗時代(**建国 918 年〜滅亡 1392 年)からである。『高麗図経』(1124 年)に「麺」の字があり、『老乞大』(高麗末期)に、「高麗人は温麺を食べる習慣がある。」と書いてあるという。

わが国に挽臼が伝来したのが鎌倉時代の **1241** 年ごろだから、日本より少し早い時期かもしれない。

ここでちょっと余談だが、中国の食文化史を勉強した人の中に、「日本人は、麺状になっているものを『麺』と呼ぶが、『麺』は本来小麦粉のことをいうから、文献などを混乱して理解しているのではないか」と疑義を呈する人がいる。

しかし、韓国の『故事十二集』には、「『麺』は本来小麦粉で作るものだが、わが国では



どうやら、韓・日は中国とは違って、線状のものを全て「麺】としていたようである。風土・国民性が違うのだから、こうした変化はしぜんのことと理解した方がいいのかもしれない。

ともあれ、朝鮮半島の人は麺が大好きになり、蕎麦、緑豆、大豆、葛、山芋、天花、栗、百合、黍など、粉にできる物があれば、何でも麺にした。だから、蕎麦も早くから麺として食べられていたと思われる。



【石臼 ☆ 李孝石文学館にて】







【麺押出具と麺押出器 ☆「味家宴」にて】





【冷麺・☆・「味家宴」メミルクグ ス(左)と「ミチ」(右)】

その麺には二種がある。 **切麺**の 《**温麺**》と、押出麺の《冷麺》で ある。

《温麺》は切って作るが、《冷麺》は押出器を使って作る。前者は韓国南部に多く、前者は北朝鮮発であるが、現在の半島は《冷麺》が多い。

そもそも、北部では小麦粉が貴重であっため、秋に収穫した蕎麦粉に「つなぎ」として緑豆粉を使

った。しかし緑豆粉は時間をおくと形が崩れるから、押出具から出てくる麺の下に熱湯を

用意しておいて即時に茹で上げる。それを冷水で急冷させる。ここからコシある麺が生まれた。さらにこの麺は、温かいオンドルの部屋の中で、冷たい汁のまま食べる。その汁は、水分たっぷりの大根キムチや白菜キムチの汁。唐辛子伝来以前のころから作られていた元来のキムチだ。作り方は、大きな瓶に小ぶりの大根、少々の塩、適量の水を加えて漬け込み、瓶を土中に埋めるらしい。

こうした野菜類を塩に漬けることは、『東国李相国集』 や『山村雑詠』などの資料から、**12. 13 世紀以前から始 まっていた**ようだ。



【キムチ瓶 ☆「静江園」にて】

そういえば、 "冷たい麺、や "コシ、は日本の麺のお得意芸であるが、どうやらそのルーツは朝鮮半島にあるようだ。

それはともかく、『東国歳時記』には「**冬の時食として蕎麦の麺に大根のキムチ、白菜のキムチを入れ、その上に豚肉合わせておくものを冷麺という**」とある。

これは朝鮮半島の「**冷麺とキムチ**」の関係を示す大切な資料である。そして重要な点は、 日本のつゆと異なって、「**肉**」を使うことである。

それなら、朝鮮半島の人たちが肉を食べるようになったのはいつからだろうか?

古代のことはいざ知らず、歴史上半島は仏教国であり、肉食は禁じられていたはずだ。 それが破られたのは、**13世紀に遊牧民が建てたモンゴル帝国の支配下にあったとき**、その 影響から朝鮮の人たちも肉食をとり入れた。

元来、肉食は遊牧民の食慣習であるが、肉といってもそれは草食動物で、家畜で、乳や卵をも利用できる動物であることが多い。たとえば、鶏、羊、豚、牛などである。

韓国映画『食客』では、牛肉のスープ《ユッケジャン》=牛肉+唐辛子+里芋の茎+蕨が"朝鮮人の心のスープ"として登場する。

それほどに朝鮮の人の心を捕えた肉である。《冷麺》に使われるのはしぜんのことであろう。

ところで、資料を見ていると、昔は雉の肉を使ったとも述べてある。

1)「忠清南道の大田の《スッコル麺》は、蕎麦粉と小麦粉を 9:1 にした麺と、鶏のスー

プとトンチミの汁を3:7 したつゆ。鶏肉を使うのは、かつて北朝鮮で使われていた雉肉に味が似ているから。」鄭銀淑『韓国の美味しい町』(光文社新書)

2) 「春川市内ではマックックス屋を見かける。マックックスは、江原道名産の蕎麦粉を使った冷麺で、冷やした牛肉スープ入りが逸品。昔は山で捕った雉肉を使っていたという。」 金両基監修『世界の歴史と文化 韓国』金両基監修『世界の歴史と文化 韓国』





【李孝石の銅像と蓬坪の蕎麦畠】

ここに出てくる江原道は 韓国一の蕎麦産地である。 李孝石の小説『そばの花咲 く頃』でも知られる江原道 平昌郡の蓬坪では毎秋「ソ バ祭り」が開催されている ほどだ。

先述の映画『食客』では、 「昔、官庁は鷹に雉を捕ま えさせた。それほど雉は貴

重な食材である」という台詞が出てくる。

日本でも王朝時代の昔から珍重され、その料理法は『四條流庖丁書』などに記載されている。雉が珍重される理由は「雉肉は美味」の一言に尽きるという。

では、韓国における「蕎麦と雉の汁」の作り方は? それを知りたくて韓国宮廷料理研究家の崔誠恩先生にお尋ねしてみた。

「昔は、水キムチの汁を煮て、それに新鮮な雉の肉片を入れて 麺の汁としていた。」

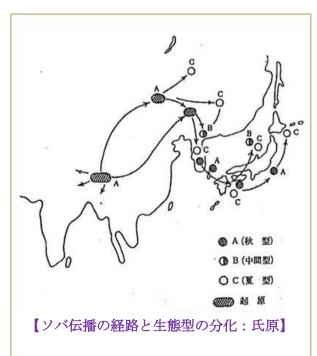
なるほど、これで《冷麺》の歴史をイメージすることができた。 先ず草創期には**麺(蕎麦+つなぎ)とキムチ汁**が出会い、次に**麺** (蕎麦+つなぎ)+キムチ汁+雉、それから**麺(蕎麦+つなぎ)キムチ** 汁+肉(鶏、豚、牛)+という構図が完成したのだろう。つなぎは、主 として緑豆、ジャガイモ、トウモロコシを使うのが昔流らしい。

かくて、韓国の人たちは、汁においては乾隆帝の愛した**鳥汁蕎麦**の流れを汲むとはいえ、《冷麺》という独自の蕎麦麺を開発した。 この国の人は、その汁を金属製の匙で掬い、蕎麦麺を金属製の 箸で掴んで食するが、その汁の心地よい酸味はハマってしまうほ ど美味しい。ちなみに金属器を好むのも遊牧民の慣習だ。



【金属製の匙と箸 ☆ほしコレクション】

4.SOBA、悠久の旅路



朝鮮半島を経ていよいよ日本である。

これについては、信州大学の氏原暉男先生が、中国大陸・朝鮮半島・対馬の蕎麦を採取し、四川・雲南の秋型蕎麦を追跡されている。その結果、Mongolian arc が正しいことと、朝鮮半島の蕎麦が日本の対馬へ上陸したことを認められた。

ところで小生は、先のレポート「対馬から 蕎麦の原初を想う」で、次のような話を紹介し た。

1)対馬をご案内いただいた対馬市福岡事務 所の阿比留所長によると、「今は鶏だけど、昔 は山鳥が出汁だったらしい」。

2)小生の故郷**佐賀**では、最近まで《**鳩蕎麦**》 があった。

3)蕎麦研究家の笠井俊弥さんによると、「四 国の蕎麦処祖谷では、昔は山鳥で蕎麦を食べて いたし

ただし、これらは言い伝えであるから、正確ではない。山鳥なのか、雉なのか、あるいは単に「山にいる鳥」ということかもしれない。

さらに、振返ってみよう。

- 4)華北の「皇帝の愛した蕎麦」は鶏の汁だった。
- 5) それに朝鮮半島の雉と冷麺の話。

どうやら、華北・朝鮮半島・北部九州は【**トリ(雉・山鳥・ 鶏)**の**汁**】で蕎麦を食する圏域であったことはまちがいない。これらの蕎麦を仮に《**渡来蕎麦**》と名付けるとしよう。

その渡来ラインの玄関口である北部九州には韓国語に 似た言葉がたくさんあることに気付く。

たとえば、崔先生のご子息は神保町で「**カチ**」という韓国料理店の料理長をされているが、この「**カチ**」というのは「鵲」のことである。その鵲のことを佐賀では「**カチ**ガラス」と呼ぶのは決して偶然ではないだろう。そういえば、この「鵲」を私は中国承徳市の避暑山荘や韓国ソウルの景福宮で姿を見たことがある。

また、昨秋、対馬へ行ったときに「調子にのる人」のことを「**トン**ボモン」と言うことを知った。朝鮮語の「**トン**ブルミョン」からきているとのことだが、私の故郷の佐賀でも、調子にのることを「**トン**コヅク」と言う。同じように「トン」という言葉を使っているのだ。

ただ、このような例は昔はたくさんあったが、平成の世

になってからは消滅しつつあることは否めない。が、これらから北部九州と朝鮮半島には共通する文化があったことだけはうかがえる。

さらに視野を広げれば、作家の金達寿(1919~97)のように「日本の中の朝鮮文化」解明に半生を捧げた人もいる。 鄭大聲(1933~)もまた、多くの厨房道具の語源が朝鮮語であることを指摘している。「竃」「釜」は朝鮮語の「カマ」、「久度」は「クルドケ」、「鍋」は「ナムビ」、「匙」は「サシ」に由来する、など。



【カチガラス ☆ ソウル「景福宮」にて】



【竈 ☆「静江園」にて】



【金達寿のサイン】

それでなくとも、蕎麦界では「蕎麦猪口」が朝鮮語の「チョク」、「蒸籠」が「シイル」 からきていることは有名な話である。

それもこれも、「日本人=列島の西日本人+渡来人」、つまり混血によって生まれたことに由来することから、当然であろう。

そんな話を崔先生に申上げると「文化は、ペー・ソー・トー=ライン(Peking Soul Tokyo=Line)とおっしゃった。

そのラインの玄関口が対馬・や北部九州にあたる。

そして、玄関を入った《渡来蕎麦》も、日本列島の本州に達するや大きく変貌する。すなわち、母体である《**トリの汁の渡来蕎麦**》から思い切って乳離をなし、《**味噌垂れの寺方蕎麦**》⇒《**鰹出汁の江戸蕎麦**》の道を歩むことになって、現在にいたるのである。

それは、半島の人は**肉**を国民食としたが、列島の日本人は肉食を避けて**鰹節**と出会い、**"旨味"という国民的味覚を磨いた**ということでもある。

これが私の眼で見えてきた「SOBA、悠久の旅路」である。

《深謝》

- ・2011年9月、中国旅行をお誘いいただいた、「日本橋そばの會」の皆さま
- ・2016年9月、韓国旅行をお誘いいただいた、「深大寺一味会」の皆さま
- ・崔誠恩先生をご紹介いただいた、北川育子(江戸ソバリエ・ルシック)さま
- ・2015年11月、対馬旅行をお誘いいただいた、巣鴨「菊谷」さま

《参考》

- ·賈思勰『斉民要術』(江蘇古籍出版社)
- ·園田一亀『韃靼漂流記』(東洋文庫)
- ・ほしひかる筆 「紫禁城の夜明け〜小説『韃靼漂流記』」(「日本そば新聞」24.6.15 号〜25.6.15 号)
- ・ほしひかる筆 「麺を以って天となす」(『蕎麦春秋』vol.20)
- ・中村喬編訳『中国の食譜』(東洋文庫)
- ・『斉民要術』の麺・粥・餅を試作する http://www.edosobalier-kyokai.jp/kokkyou/seimin00.pdf
- ・鄭大聲『朝鮮半島の食と酒』(中公新書)
- ·徐兢『高麗図経』(1124年)
- ・『老乞大』(高麗末期)
- ・『故事十二集』(1787年)
- ・李奎報(1168~1241)『東国李相国集』に「瓜・茄子・青(大根・蕪)・葱・葵」とある。
- ・李達衷(?~1385)『山村雑詠』に「塩漬蓼和菱」という塩漬が出てくる。
- ·洪錫謨『東国歳時記』(1849年)
- ・ホ・ヨンマン原作、チョン・ユンス監督『食客』
- ・鄭銀淑『韓国の美味しい町』(光文社新書)
- ・金両基監修『世界の歴史と文化 韓国』
- ・李孝石『そばの花咲く頃』(岩波文庫)
- ・ほしひかる筆「蕎麦の花咲くころ」http://fv1.ip/author/hoshi/
- 『四條流庖丁書』
- ・ほしひかる筆「小説『四條流庖丁書』」
- ・ほしひかる筆「対馬から蕎麦の原初を想う」
- ・ほしひかる筆「石臼があった」 http://fv1.jp/2184/
- ・金達寿『日本の中の朝鮮文化』(講談社)
- ・鄭大聲『食文化の中の日本と朝鮮』(講談社新書)
- ・梅原猛・植原和郎『アイヌは原日本人か』(小学館)、
- *ほしひかる ・特定非営利活動法人 江戸ソバリエ協会 理事長、
 - ・エッセイスト
 - ・深大寺そば学院 学監

[終]