

寺方蕎麦研究会 世話人  
江戸ソバリエ・ルシック 小林尚人

## 『麺類の歴史をたずねて』

— わが国の粉食文化は麺類ではじまる —

### I、はじめに

(1) いま一般に「蕎麦」といえば、そば粉で作った「蕎麦切り」麺のことを指している。その蕎麦のルーツは、江戸時代からとするのが通説のようである。しかし、江戸時代も初期のころは、麵食の主流はうどんであった。やがて文化文政のころになると、蕎麦は、江戸町人のころいきや美意識にあった食べ物として、急速に広がったといえよう。こうして江戸町人の中に根付いた蕎麦は、町人から武士にいたるまで、手軽な食としてもてはやされるようになったと考える。

しかしながら、わが国に蕎麦が誕生するまでの歴史的な背景については、なぜか関心が薄いように見受けられる。そこで江戸ソバリエ・ルシックの有志による寺方蕎麦研究会は、麵類史研究家伊藤 汎 先生のご指導をいただき、今日のブームをもたらした「蕎麦」麵の出現に至る背景について、<sup>ふんしょく</sup>粉食文化の歴史をひもとき、食文化における意味と価値を考えてみたい。

この学習メモは、学習の概要を備忘録として纏めたものである。

### (2) 中世食生活の概観

①中世という時代は、今日の歴史学でいう、十一世紀後半、荘園や国衙の村々の武士が、実質的に支配し始めた時期から、荘園が最終的に消滅する十六世紀末の太閤検地まで続いた時期と考える。

しかし、十四世紀の南北朝動乱期を画期として、中世前期と後期とでは、社会的な生産力や流通構造が大きく変化しており、食生活の内実も前期と後期とでは様相が大きな違いがある。また、中世社会の身分制度にも大きな階級差があったことも事実である。が反面流動的でもあり、力のあった武士も戦に敗れて凋落し田地を失ったり、年貢を未納したり借財をした農民が、下人に転落することは珍しくなかった時代である。

②主食にしても、荘園領主や地方で農村地域を支配していた有力武士は、米を主食として食べ蓄えも持てたが、下層農民は雑穀を主食としながら、山野や河川、海の動植物も重要な食料であった。さらに自然災害や飢饉がた

びたび起き、そのたび多くの餓死者を出す状況で、食生活の現実は非常に厳しかった。とくに身分差・階級差による生活内容には大きな差異があった。

- ③仏教の渡来により、支配者階級の中に新しい思想と教養がもたらされると同時に、食生活の上でも大きな影響をおよぼした。つまり殺生禁断の戒律によって、上層支配者階級は、それまで狩猟により得ていた肉食を、遠ざけるようになるのである。また、穀物は粒食が中心であったが、道元の帰国とともに持ち帰った挽臼と麺類製法が禅林の中に定着し、仏教の普及とともに下層農民の中へも急速に拡がった。
- ④この時代の文化は、支配者階級つまり朝廷を中心とする公家達が、今までの奈良・平安の文化を保持しようとするのに対し、禅林の僧たちは新しく中国文化を受け入れ二極化現象にあった。こうして今日の日本文化の源流が形成されたといえよう。

## II、わが国における<sup>ふんしょく</sup>粉食文化

### (1) 粉食文化成立の三要素

粉食文化の成立には、①小麦（穀物）栽培の存在。②粉を作る道具、スリウス（挽臼）の存在。③食法の存在。という三要素が不可欠である。また三要素は、粉食という食事形態を媒体としてのみ成立しうるもので、単独で存在することは不可能である。

粉食文化とは、まさに生命体なのである。したがってどの一部分が損傷しても、痛みを感じるし、その一部分が切り取られるようなことになれば、粉食文化は死滅するのである。しかし、古代の粉食文化は、挽臼が無かったため栽培が思うに任せず、食法は大きくゆがみを生じ、文化たりえなかったのである。

### (2) 小麦栽培を喚起した粉食

鎌倉時代の粉食を俯瞰すると、麺類という食法が存在し、挽臼（磨）も存在したため小麦の栽培は必然である。したがって、五穀の内容も変化し古代は「米、粟、キビ、大豆、麦」であったが「米、大麦、小麦、緑豆、胡麻」と様変わりし大麦と小麦は明瞭に区分され五穀の二穀に数えられ、食法も明確に認識され重要穀物として独立した扱いになる。

奈良、平安時代の度重なる麦作奨励策も無視し続けてきたも農民が、鎌倉時代に入ると麦栽培を自発的に行い、領主、守護、地頭などの管理者と課税問題さえ引き起こしている。

『関東御教書』一文永元年（1264）4月26日—という古文書は、幕府の裁

定書で、その要旨は「諸国の百姓が、稲を刈り取った後に作る田麦に、課税することを禁止する。田麦は百姓の収入とせよ。この旨を備後、備前の御家人等に下命せよ」である。この文書は、栄西、道元の導入した挽臼と食法が、小麦栽培を喚起し、粉食は文化として成立したことを証するに余りある貴重な文書である。

### (3) 社会変動を引き起こす粉食

一文化が誕生するということは、大なり小なり社会変動を引き起こすものである。粉食文化の成立は、新たな食料の誕生であり、社会問題となることは歴然としているのである。

黒田俊雄氏などの中世史研究家は、これまで名主に完全隷属してきた田を持たぬ弱小農民が、鎌倉中期以降、金銭収入を確保し、その隷属から独立をはたしつつあると考えるべきか否を問題にしている。しかしこの評価は、過小に評価しすぎると考えるべきである。つまり農民の貨幣収入源は、荒地を開墾した畑と田の裏作に作る小麦にあったのである。したがって粉食の出現は、米に変わる新たな食料の出現である。決して小さな問題ではなく大きな問題である。また、麺類の普及は、小麦の新たな大きな需要を引き起こし、払底するほどの市場価値を持つにいたった。

### (4) 田を持たぬ弱小農民の自立

鎌倉幕府は、田で作る小麦も、畑で作る小麦も無税にした。その結果、田を持たぬ弱小農民は、刈り入れ後の田に小麦を蒔き、あるいは山林をどんどん開墾した。その結果、開墾地は隣村との境界でぶつかり合い、必然的に境界争いが頻発するようになったのが鎌倉中期ころからである。

農民の中からは、武器を持つ地侍と呼ばれる者たちも現れた。彼らは隣村と連携をはかり、地頭や領主に対し、課税減免運動へと誘導するようになる。鎌倉末から室町時代にかけての世相が利益優先、伝統無視と力（武力）による支配者層との相克（下剋上）へと進展する。前記「関東御教書」に見る如く、幕府の麦作非課税の裁定は画期的であった。が、これがまさに幕府崩壊の蟻の一穴になったといわざるを得ない。

しかしながら、非課税の小麦に関する記録はきわめて少なく、小麦や粉食についての研究は皆無である。

### (5) 奈良時代からの食文化の歴史を通覧すると、三度、大きな変革を経験している。それは異国の食文化との接触、粉食との出会いによって引き起こされている。

一回目 奈良時代、お隣の隋、唐朝との接触による餅食品（正月用の餅ではない）の摂取。

二回目 平安末から鎌倉初期に始まる南宋との接触による餅麵類<sup>べいめん</sup>の導入。

三回目 昭和の敗戦によるパン食の受容。

この三度に亘る異国の粉食文化<sup>ふんしょくぶんか</sup>との出会いは、わが国の食生活を大きく変容させるとともに、社会的な変革をももたらした。

#### （6）中国における粉食状況

中世宋国は、東北城<sup>いてき</sup>の夷狄の国・金に圧迫され浙江省杭州に遷都した。この遷都による南宋の都は、江南の人々にとって幸運であった。華北で発展した粉食文化を一気に江南の稲作地帯<sup>がいの</sup>に持ち込んでくれたからである。

唐代の粉食を隆盛にした挽臼<sup>がいの</sup>（磑）も江南の地にもたらされた、江南の稲作民はそれを磨<sup>ま</sup>と呼び替え、さらにもみスリウス「糞<sup>ろう</sup>」をも作り出した。また唐代では、小麦粉を「麵」と呼んでいたのだが、江南の人々は、つるつると食べる食品そのものを「麵」と呼び替えた。麵類は、江南の人々の味覚に適合し普及していたのである。

#### （7）鎌倉時代、禅宗の僧侶が導入した餅麵類<sup>べいめん</sup>

①禅宗教義と禅林の食生活をそっくり導入した栄西（1141～1215）と道元（1200～1253）。

栄西は1187年（文治三）、二度目の渡宋で浙江省の天台山万年寺と天童山景德寺で五年間禅を学び、抹茶法も合わせて習得して、帰国後『喫茶養生記』と茶磨<sup>ちやうす</sup>で挽いた抹茶を点て、將軍実朝に献上している。

②道元は1223年（貞応二）に入宋し、浙江省天童山景德寺で禅を学び、五年後に帰国した。『典座教訓』、『赴粥飯法』に餅麵類<sup>べいめん</sup>の記述を行い、弟子の僧侶たちに餅麵類<sup>べいめん</sup>を食させ、その際の食事作法まで教えている。

さて、二人は彼の地のいかなる餅麵類<sup>べいめん</sup>を持ち帰ってきたのだろうか。

これを知る格好の書物、それが宋代末から元代初期に成るといふ『居家必要事類全集』である。これは彼らが在宋中に庶民食生活を活写した、今日いうところの家庭百科全書ともいえる一書であった。

この書の湿麵食品の部に多くの麵や、饅頭類の製法が書かれている。その中の代表的と思われる麵とそのいくつかの製法を示し、両麵類を見比べることによって、わが国の麵類の成り立ちが明瞭になると考えられる。

#### （8）わが国の麵類初見記録と南宋の麵類との対比

①『居家必要事類全集』にみる南宋伝来の麵とその作り方。

[水滑麵] <sup>すいかめん</sup> 小麦粉に水と油と塩を混ぜ合わせてねり、棒でもむ。粘りが出たら指の太さにして水に入れて浸す。しばらくして好みに太さにして鍋に入れてゆでる。

[索麵] <sup>そうめん</sup> 良質の小麦粉を用いる。春夏秋は新しい汲水を使う。水に油をいれ、小麦粉にまぜてこねる。さらに油を加えながらねる。そして太めの箸ほどに引き延ばす。何本も同じ太さに作る。一本ずつたるみのように置き、油紙をかけておく。しばらくして、二本の箸ほどの太さの棒に、これをひねりながらからませて、さらに細く長く引き伸ばす。そして乾燥させる。或いは、油を用いずにこねる。米粉をつけながら伸ばして細くする。さらに米粉を付けて、挽き伸ばすこと数度、丸く細長くしたら、不ぞろいのもを取り出し、もう一度、均一になるように伸ばす。そして乾燥する。

[経帯麵] <sup>てつたいめん</sup> 水と塩で小麦粉をねり、ねり棒でごく薄く伸ばし、経帯の如くに切る（経帯とは幅広い麻の腰ひも）。あとから日本ではキシメンともヒモカワとも誤解されて呼ばれることになる。

[紅絲麵] <sup>こうしめん</sup> えびをたたき砕いて、汁を漉して澄まし、その汁を小麦粉に入れてねる。薄く伸ばして切り、煮熟する。すると麵は自然に紅色となる。

[翠縷麵] <sup>すいるめん</sup> 槐の若葉を搾り、小麦粉にしぼった「汁」を入れてねる。押し広めてから、ごく細く切る。味は甘く、色はもえぎ色である。麵ではないが、わが国のうどんに関係がある。

[餛飩皮] <sup>こんとんのかわ</sup> 小麦粉を塩水で練り、小さな団子にし、棒で丸く押し広める。まわりをごく薄くして、中に餡を入れ、まわりに水をつけて、はり合わせる。

## ②南宋伝来の麵類の製法を分類すると次の三種類になる。

- 一、引き伸ばし法 = 水滑麵、索麵 (= 麦麵、華麵、)
- 二、切断法 = 『経帯麵』 (= 黍・粟・蕎麦を原料とする雑麵)、『翠縷麵』、『紅絲麵』、
- 三、押し出し法 = 南宋にはなかった。韓国の冷麵やイタリアのスパゲティがある。

## ③古文献に見るわが国の麵類関係語の初見記録

[麵] <sup>めん</sup> 『典座教訓』(道元 1237年・嘉禎三)

「明日は大衆に供養する日なので“麵汁”を作ろうと思う。あいにくその出汁に使う倭椀がない。日本船に来たのは、その倭椀を買うためだ」これは道元が入宋したとき、船内で上陸を待っていたとき、宋の老典座と語り合った時の記録が同書に残されている。これは道元自身の言葉ではなく、現地の老典座の言葉を記録したものであるが、わが国の文献での「麵」の初見と考えられる。

[麵類] 『赴粥飯法』(道元 1246年・寛元四)

「飯椀から飯を取り出す方法は、右手の親指と人差し指とで七粒ほどを取り出し鉢刷柄の上に置く。餅や麵の類は、半錢ほどの大ききさでよい」

[麦麵] 『師守記』(大外記中原師守)(1340年〈暦応三〉正月四日条)

「例年通り今日風呂初メ幸甚々 山伏一瓶麦麵等持参 云々」

山伏がいうには、小麦の粉で作る麵というものだという。師守は初めて目にするもので、名称が判らぬまま「麦麵」と記した。

さらに翌二月十日に醍醐寺の僧が風呂番に来た際、この「麦麵」を持参したが、彼も名前は知らないという。師守はこの日の日記には「醍醐寺僧当番華麵以下茶等持参ス」と記している。師守は多分「麦麵」と書くつもりを「華麵」と書いてしまったのだろう。しかしその後の記録から判断して、「麦麵」も「華麵」も「素麵」であることが判った。そこでこの「麦麵」が、「素麵」の初見であると考えられる。

『居家必要事類全集』の「索麵」がソウメンの正字で、「素麵」は誤字となる。

[饅飩] 『嘉元記』(1347年〈貞和三〉七月七日条)

「円識房快賢去年合戦ニ副フ 恩賞中藤ノ悦酒 三経院ニオイテコレアリ三肴毛立タカンナ ウトム フ サウMEM ヒワーフサ 白瓜切り少々」

『嘉元記』は、1305年から1364年までの60年間の法隆寺の記録で、この記述は南北朝の戦に僧兵快賢が手柄をたて、恩賞を受けたときの記録である。この記録がわが国における「饅飩」の初出ということになる。

従来から「うどん」は奈良時代に渡来した唐菓子の一種の、「混沌」を「饅飩」と字を改め、熱く煮て食べることから「温飩」「饅飩」と変化し「うどん」になった、という説が定説とされてきた。

しかし『言継卿記』や『蔭涼軒日録』などの記述から「饅飩」と「饅飩」は別の食べ物で、両食品はともに室町時代に存在していたことが判る。

[冷麵] 『教言卿記』(山科教言)(1405年〈応永十二〉六月十九日条)

「一 源西堂来臨 勸冷麵 高橋参会」

山科教言の日記によると。「冷麵」と書いて「ひやむぎ」と読み、わが国の初見。「冷麦」は後世の当て字と考えられる。

一方「冷麦」は、浄土宗僧侶・了誉聖岡(1341~1430)の著した点心記録「禅林小歌」(1394~1420年)の中にも出てくる。

『禅林小歌』了誉聖岡が二十代の後半、禅宗の夢想礎石の「浄土小乘論」や日蓮の「念仏無間説」を批判していたころ、禅宗を揶揄して書かれたものと思われる。内容にある点心記録は、極めて中国色が濃厚である。

[蕎麦] 『蔭涼軒日録』(1438年〈永享10〉十月十二日条)

[切麦] 『大上藤御名之事』(1450年〈宝徳二〉)

- 「きりむぎ」とあるが、禅林では切麺と書きこの頃から出現する。
- [水滑麺] 『山科家礼記』(大沢久守、重胤ほか)(1468年〈応仁二〉二月二十四日条)「・・・水花メンムキ御肴・・・」  
水滑麺の文字が分からず、「水花メンムキ」と書いたのであろう。これが「水滑麺」の初出である。
- [そばかゆもち] 『山科家礼記』(1468年〈応仁二〉三月八日条)  
「そばかゆもち」というのは、現代の「そばかき」のことである。
- [蕎麦餅] 『蔭涼軒日録』(1489年〈延徳元〉十二月二日条)  
「蕎麦餅」というのは、蕎麦粥よりも硬めにねって丸めたもので、蕎麦団子の形に近い。
- [蕎麦切] 『定勝寺文書』(1574年〈天正二〉二月十日条)  
※「蕎麦」から「蕎麦切」についての説明は省略する、詳細は伊藤汎著「麺類ではじまるわが国の粉食史」(キックマン『フードカルチャー』No.16)を参照。なお、蕎麦については、後日改めて学習したい。

#### (9) 鎌倉時代に誕生する饅頭、冷麺

- ①『禅林小歌』には中国渡来の麺の他に、饅頭、冷麦が登場している。この二麺は国産品として鎌倉時代にいち早くわが国の禅林で誕生した麺類と考えられる。
- ②『居家必要事類全集』の索麺製造法には二通りの製法がある。
- 一、油混入法 油を入れて練った麺は細く引き伸ばしても水分の蒸発がなく、限りなく細めることができる。しかし、油を抜くために乾燥と保存がひつようである。
- 二、油不入法 油を入れずに引き伸ばすと、細くする前に切れる。切れる直前に引き伸ばしを止めたものを、庶民は太そうめんと呼び、禅林では「冷麺」と名付けた。
- 太い段階で引き伸ばしを止めたものを「饅頭」と名付けた。つまり、冷麺や饅頭は作ってすぐ食することができる。とりわけ饅頭は、製法の容易さと腹もちのよさのもたらす利便性が禅林の日々の食生活には欠かせなかった。挽白の普及とともに禅林のみならず庶民の間に真っ先に浸透して行った麺であった。

#### (10) 雑麺とは

- ①栄西、道元らが中国から持ち帰った麺類製造技術は、禅林の修行僧のなかで工夫され進歩して雑穀(黍、粟、蕎麦)も雑麺として製造され、やがてはその中の蕎麦が主流となって隆盛をみるのが江戸中期ころである。

②つまり、栄西、道元らが導入した製粉器具挽臼（磨臼）<sup>まうす</sup>が、鎌倉後期には庶民の生活にも幅広く普及し定着したことが史料から検証することができる。田を持たぬ弱小農民の自立を促した粉食（麺類）となったことはいうまでもない。

\* 『蔭涼軒日録』（1439年〈永享十一〉）正月二十二日条

「……餛飩有ルベキ之由命ジラレル」

\* 『蔭涼軒日録』（1463年〈寛正四〉）四月十四日条

「今晨雲頂院ニ於テ冷麵ヲ調エ始メル也。ケダシ恒例也」

\* 『山科家礼記』（1463年〈寛正四〉）七月六日条

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

\* 『蔭涼軒日録』（1490年〈延徳二〉）十月三日条

「……四月葱蓴、五月雑麵、六月木瓜、七月芋、……」

③雑麵とは、明らかに雑穀から作られた麵である。鎌倉初期の五穀は、『仁王経修法問答』（1213年〈建暦三〉）「稻（米）、胡麻、大麦、小麦、菘豆」。『五大虚空蔵法支度注文』（山城醍醐寺文書・1261年〈弘長元〉六月）「稻穀（米）、大麦、小麦、菘豆、胡麻」である。平安期の粟、黍が落ち、麦が大麦と小麦に細分されて胡麻が加わっている。麦が大麦と小麦に明確に区別されたということは、大麦と小麦の各用途が少なくとも僧侶の間では明瞭に認識され、小麦による粉食が行われるようになったと考えられる。したがって、鎌倉時代の雑穀は、五穀から外れた粟、黍に蕎麦を加えた三種が主なものと考えられる。挽臼があれば、雑穀粉にしてみようと試みるのは当然の成り行きで、中でも蕎麦が粉食に最適な穀物として認知され、時代を経て三雑麵のうち蕎麦が勝ち残り今日に至るというわけである。

※詳細は伊藤汎著「麺類ではじまるわが国の粉食史」（キックマン『フードカルチャー』No.17）を参照。

### （11）挽臼の普及

道元が帰国してから八年後、興福寺の開山（1243年）となる円爾弁円（諡号、聖一国師）<sup>えんにべんえん</sup>が入宋している。六年後に帰国した時同行した満田弥左衛門が素麵製法を持ち帰り、聖福治（1241年開山）の喝食（有髪かつしきの小間使いの童子）菊庵が素麵製法を四国の伊予に伝えたという。確認は得られていないが否定はできない。円爾弁円は粉食に不可欠な挽臼の磨（すりうす）<sup>ま</sup>に強い興味を示し、彼の地に水車を動力源にした水磨の詳細なスケッチを持ち帰っている。実際に水磨が造られたか否かは不明だが、「水磨の図」は、今もなお東福寺に



現存する。室町時代に入ると、京の町民や百姓の家財に関する文書にも磨臼の記載があり、挽臼の目覚ましい普及振りは、室町時代に入ると畿内ばかりか、各地に及んでいると考えられる。つまり粉食（麺類）の普及の早さを示しているものとする。

※詳細は、伊藤汎著「麺類ではじまるわが国の粉食史」（キックマン『フードカルチャー』No.17）を参照。

### Ⅲ、うどんから蕎麦へ

(1) 従来「うどん」の由来の基になっている説は、『飲食辞典』本山菰舟氏の「饅頭 もと奈良時代に渡来した唐菓子的一种で、最初は小麦の団子に餡をいれて煮たのを混沌と呼んだ。丸めた団子はくるくるとして端がないからコントンといわれたが、食物であるから食編に改めて饅頭となり、熱く煮て食うところから温饅頭となり、転じて饅頭になったという。」で、この説が定説とされてきた。しかし、『言継卿記』や『蔭涼軒日録』などの記述から『饅頭』と『饅頭』、『温饅頭』は別の食べ物で、二つの食品は室町時代に共に存在していたことが判明している。したがって、うどんは漢字表記の変化によるという、これまでの通説は間違といえる。

(2) その意味で現在のところ「饅頭」の初出は『嘉元記』（1347年（貞和三年七月七日条））ということになる。

「円識房快賢去年合戦ニ副フ 恩賞中藤ノ悦酒 三経院ニオイテコレアリ三肴毛立タカンナ ウトム フ サウテム一折敷数六 アメ一杯 ワリコ ヒワーフサ 白瓜切少々」

\* 『嘉元記』は、1305年（嘉元三）から1364年（貞治三）までの六十年間の法隆寺の記録で、この記述は南北朝の戦に僧兵快賢が手柄をたて、恩賞を受けたときの記録である。

毛立というのは、湯気が立っていることである。酒の肴が三種類出た。

タカンナ（筍）とウトム（うどん）、フ（麩）である。

(3) 温饅とはなにか

『日用集』とは、秀吉、家康の外交顧問をつとめ、相国寺住持である西笑承兌の日記であるが、その1597年（慶長二）三月二十七日条）には、

「午後饅頭」と記載されている。その二日後の二十九日には、

「津八兵衛亦来。先温饅、小漬。」と、ある。この同一人物の記録から、饅頭と温饅は単なる誤字とは読み取れず、異なる食物と判断できるだろう。

\* 『鹿苑日録』1597年（慶長六）三月二十日条）の中に「蔭涼軒会席巳刻。

先温飩。妙味不朝。人々或ハ六ケ或ハ七ケ受容。温飩之口吸い物、昆 。酒五返。菓子円柿拍。茶別儀。各々吸之。」と、記載されている、つまり温飩は一つ二つと数えられる食物であることが分かる。

\* 『書言字考節用集』1615年〈元和二〉に編纂された字書によると、「餛飩 ウンドン、温飩 ウンドン和俗所用」とあり、温飩は餛飩の俗字であると説明している。つまり温飩は餛飩であり、ワンタンなのである。

#### (4) 切り麦の史実例

『日用集』1597年〈慶長2〉4月215日

西笑 先切麵・吸物。其次飯。

『日用集』1597年〈慶長2〉7月28日

西笑 齋午前切麵。

『鹿苑日録』1600年〈慶長5〉5月2日

中酒三片ニテ切麵。 (1600年以降は省略)

『御触書 寛保集成』1642年〈寛永19〉5月

一、当年は、温飩・切麦・蕎麦切・素麵・饅頭等売買仕間敷事

(5) 鎌倉時代に索餛飩<sup>そううどん</sup>、冷麦<sup>ひやむぎ</sup>の二麵は、国産品として誕生している、そのことについては、前記Ⅱ(6)「鎌倉時代に誕生する餛飩、冷麵」の項を参照。

(6) 江戸初期の蕎麦記録から時代を遡り初見記録に迫る。

\* 1646年〈天保3〉4月4日、『松屋会記 久重』

尊教院へ(興福寺の塔頭)木具足打ノ二ノ膳ニ イリトウフ、ツケワラ  
ビー焼蓮— ソハ アフリテ丸フ 吸物アマンリ イモマキイリ。

\* 1643年〈寛永20〉『料理物語』

蕎麦切り 飯の取湯にてこね候てよし、又はぬる湯にても、又豆腐をすり、水にてこね申事もあり。玉をちいさうしてよし。茹でて湯少なきは悪し候。

\* 1643年〈寛永20〉3月11日『土民仕置条々』

一、在々所々にて、温飩、切麦、素麵、蕎麦切、饅頭、豆腐以下五穀之費ニ成候間、商売無用之事

\* 1638年〈寛永15〉『毛吹草』

信濃の国、蕎麦きり、当国より始まるという

\* 1637年〈寛永14〉5月6日、『鹿苑日録』

・・・。斎膳、蕎葉アエテ、集汁、麩ヲ煮引之、笋子亦引之條、煎昆布、菓子五種。

\* 1614年〈慶長19〉2月3日、『慈性日記』

- 一、常明寺へ、薬樹・東光ニもマチノ風呂へ入らんとの事にて行候へ共、ひと多く候てもどり候。ソバキリ振舞被申候也。
- \* 1604年〈慶長9〉5月16日、『鹿苑日録』  
齋、蕎・煎昆布・六條・海雲・冷汁。中酒三返。
- \* 1601年〈慶長6〉7月2日、『鹿苑日録』  
一一。夕陽ニ及テ赴西茂右門夕食、会席湯漬、汁集、菜二麩、香豆、引テ蕨、角豆、牛蒡、蕎麦、中酒五片、・・・
- \* 1559年〈慶長4〉12月11日、『鹿苑日録』  
午時ニ相濟。自其源介同途メ赴柳芳、備前在座。ソバカイモチ受用、予一覽之。  
源介亦受用。予者熟柿・蜜柑チニテ、冷酒茶碗ニテ三盃。
- \* 1599年〈慶長4〉6月25日、『多聞院日記』  
一、・・・、梅干ツボへ入了、数六百アリ候、ソハマキ候。
- \* 1595年〈文禄4〉12月4日、『多聞院日記』  
・・・、ソハカイモチニテ酒進上、アラレー升蓮与給了、太閤ソハカイモチ好也、細川兵部大夫歌ニ ウススミニ ツクレルマユノソハカヲよくよく見レハ ミカとなりけり
- \* 1589年〈天正17〉12月1日、『多聞院日記』  
一一一、俄ニ西屋参籠了、丁衆乗賢、之時供目代、禅良・長俊・浄春、夕部シセンノ部屋ニテ酒・ソバ勸了
- \* 1580年〈天正8〉11月9日、『多聞院日記』  
一、夕部賢良房法印ニソハカイモチ申付之処、ス、一對タウフ二丁被持了。
- \* 1574年〈天正2〉3月16日、『定勝寺文書・番匠作事日記』  
作事之振舞同音信衆。德利一ツ・ソハフクローツ・千淡内振舞。ソハキリ 金永
- \* 1557年〈弘治3〉2月2日、『言継卿記』  
・・・、ついで、御黒木へ罷り向ふ。晩食そば相伴す。
- \* 1492年〈延徳4〉4月15日、『山科家礼記』  
一、三郎兵衛屋立候、目出度候とて干魚一連いわい候、そは一はち、樽一持来候、予対面、酒にて帰候、二郎九郎新茶三袋持来候也。
- \* 1491年〈延徳3〉11月2日、『山科家礼記』  
大宅里テウ、ン小僧タウフ・大根・椎二持被来候。四宮与四郎十疋持来候。  
セイロウニテ酒候也。
- \* 1490年〈延徳2〉1月12日、『蔭涼軒日録』

進以蕎麦餅、柳、盃、○麦送以久喜一鉢、妙法寺傾在円、々須知状来、副以蕎粉一袋。

- \* 1469年〈長享3〉8月7日、『山科家礼記』
  - 一、二郎九郎上候、そは一か出候、先かたかた本所へ参、新米一斗納、やき米出之、古川ヨリヤキ米袋上候也、七郎さくもんそは一か、かたかたほん所これまで、……。
- \* 1489年〈延徳元〉12月26日、『蔭涼軒日録』
  - 終一百句、喫蕎麦酌竹葉。一時小風流也。
- \* 1480年〈文明12〉7月23日、『山科家礼記』
  - 一、西林庵たる壺、そは一いかき(ざる)給候也、各よいて賞玩也
- \* 1480年〈文明12〉7月17日、『山科家礼記』
  - 一、西林院樽壺、くろしほ(黒絞りの油か)、そはせんそう(禅僧)出一  
ほん持ち行、干飯後うとん、すいせん酒也
- \* 1472年〈文明4〉4月26日、『山科家礼記』
  - 一、さいりんあんよりそはのこ一袋、うわ方より○○御坊へまいらせ候也。
- \* 1468年〈応仁2〉3月8日、『山科家礼記』
  - 一、宿兵衛、予、将監方そはかゆもちい沙汰也。
- \* 1463年〈寛正4〉9月15日、『山科家礼記』
  - 一、くわしょうし下、庵主そはをかられ候。
- \* 1463年〈寛正4〉7月10日、『山科家礼記』
  - 一、そば上候、道きん、えもん、さえもん、一か御所へまいる。
- \* 1438年〈永享10〉3月12日、『蔭涼軒日録』
  - 松茸折一合。蕎麦折一合、賜林光院。

#### IV、『日本書紀』の碾磑記録は誤った」に関する要点

- (1) 日本で碾磑が作られたという通説の根拠は、『日本書紀』の記述から、推古天皇十八年(610年)高麗の僧・曇徴とんちやうによるとされている。
  - ・碾とは、穀物を脱穀、精白する白のこと。
  - ・磑とは、精白した穀物を粉末にする挽臼である。
  - ・「養老令」(757年)の官選注釈書「令義解 卷一」(833年)、「令義解 卷十」の記録から、通説は、唐朝の碾磑を想定し、水車動力による挽臼が作られ、稼働してきたと判断してきたものである。
- (2) しかし、私撰注釈書の「令集解 卷四」(859~77年)の「職員令」によ

ると、「碾磑てんがい すいたい 水碓みずうす（みずうす）を謂う也。」とあり、水碓みずうすというのは、円運動をする挽臼ひきうすではなく、上下動する搗臼つきうすであることが判明。

- ・碓たい（うす）とは、杵きねを手てに持つかわりに、テコの原理を利用して、足で踏みつけて杵きねを上下させる搗臼つきうすである。したがって、水碓みずうすとは、足の代わりに水槽を取り付けその重みを利用して杵きねを上下させるのである。これを槽碓そうず（そうず）ともいう。
- ・碾磑てんがいとは、上下動する水碓すいたいのことで、円運動する挽臼ひきうすの碾てんでも磑がいでもない。つまり、通説とされるものは、この記録を見落としていたことになり、推古朝の時代には、水車による挽臼は作られていなかった。

## V、「中国農業史研究」（天野元之助著）に学ぶ「ウス」

- (1) 著者、天野元之助あまの もとのすけは、昭和時代を代表する中国経済史学者である。1901年大阪市生まれ。1926年京都大学経済学部卒。同年南満州鉄道調査部に勤務。大連、奉天、新京、北京、済南、上海、海南島の海口に滞在して、中国の農業経済の調査研究に従事。1943年から1946まで中国の古農書の研究に移行され、東北農業経済を執筆されている。1948年日本に引揚げ、京都大学人文科学研究所に入所。その後大阪市立大学教授。追手門学院大学教授を歴任し退職。1978年名誉教授となる。1980年逝去された。
- (2) 「中国農業史研究」は多数の著書中特に、学士院賞を授与された。同書は、中国の古文書や遺跡を幅広く調査研究され、その史実に基づき論考されている。伊藤先生が、信頼できる名著であると推薦される所以である。
- (3) 今回の学習資料（レジュメ）は、伊藤先生が日本のウスの源流は中国にあり。という観点から、同書「第三章ウスの発達」を中心に、ウスの歴史的な流れと背景を纏めたレジュメである。
- (4) ウスに関する名称の概略
  - ・搗臼つきうす 杵きねを上下動させる搗臼つきうすのこと。
  - ・碓たい 杵きねと臼うすの組み合わせに槌子の原理を応用し、身体の重力を片足にかけ、碓梢たいしやうを踏んで穀実を舂ういていたもの。
  - ・水碓すいたい 人力に代わりに水力を利用した碓。＝水車であるか？  
水碓すいたいを機碓きすいたい、連機碓れんきすいたい（構造的に連なっている）という。
  - ・槽碓そうたい 足で踏み所に槽まを作り、流水の重力をもって脚力にかえた。
  - ・磨ま スリウスは北方では磑がいとよび、江南では磨まと称された。  
スリウスの歴史は、ツキウスに比して、はるかにおそい。

- 動力源により畜力磨、水磨、船磨がある。
- ・<sup>ろう</sup> 礮 モミスリの意を示していない。が南宋のはじめ、浙江於潜の令・楼璿の「耕織図詩」には、稲米の舂すりの礮が出ている。
- ・<sup>てん</sup> 碾 輪石（ローラー）で穀物をひきつぶす具。なお、精白・製粉に使用された碾の成立は明らかではない。
- ・<sup>てんがい</sup> 碾磑 唐代になって碾磑なるものが盛行しはじめる。なお、碾磨は碾磑と同義語とみられるが、この解釈には古くから異説が有る。

※詳細は、伊藤汎著「麺類ではじまるわが国の粉食史」（キックマン『フードカルチャー』N018）、天野元之助著「中国農業史研究」を参照。

## VI、麺類史論の岐路（要点）

(1) 応仁の大乱（1467～77年）のさなか「山科家礼記」に現れた餅麵類は、饅頭、餛飩、<sup>そうめん</sup> 索麵、<sup>すいかめん</sup> 水滑麵、<sup>きりむぎ</sup> 切麵、<sup>ひやむぎ</sup> 冷麵、蕎麦、そばがきである。今日の麺類の元となるものが、この時期すでに山科郷には存在していたのである。

(2) 商業活動を担う素麵（索麵）

①素麵は一早く、禅林から各宗派へと普及し商業活動と結び付いたが、その仲介者は山伏であった。

②「師守記」（1349年〈貞和五〉7月7日条）素麵製造に着手している。素麵初見記録（前記）から9年後である。

③南北朝時代（1331～92年）には素麵製造業が起き、販売するために商人が出現し市中にも急速に普及した、麵食文化は深みを増して着実に成長している。

(3) 麺類記録の宝庫、臨濟宗・万年山相国寺

足利三代將軍義満は、臨濟宗禅院の力を統御する寺院を管理統括する僧録司を置いた。この僧録正副司歴代の院主、軒主が、日々の記録を書き続けた記録が「鹿苑日録」（1487年〈長享元〉から1651年〈慶安四〉）として編纂されている。「蔭涼軒日録」（1435年〈永享七〉から66年〈文正元〉）までを季瓊真薬、1484年〈文明十六〉から93年〈明応二〉までを<sup>き</sup> 龜泉集証が筆録され。両日は公用性を帯びた日記といえる。

これら二書から餅麵類の情報を禅林から庶民へ伝達したと思われる記録者が「山科家礼記」（1412～92年）を書いた大沢久守と大沢重胤である。

(4) 「製麵所と製粉所を備える相国寺」と「相国寺内の麺類の様相」

- ① <sup>りょうしょうけい</sup>了譽聖問の「禅林小歌」の麵類記録からほぼ70年後、「蔭涼軒日録」の麵類記録では、相国寺内に水車動力による製粉所があり、饅飩と冷麵製造所が存在した。
- ②冷麵は雲頂院が担当し「蔭涼軒日録」(1438年〈永享十〉4月14日条)、(463年〈寛正四〉4月14日条)に冷麵の記録が見える。雲頂院では毎年4月14日から冷たくして食す冷麵を製造している。
- ③饅飩は雲沢軒が担当し「蔭涼軒日録」(1439年〈永享十〉8月22日条)に記録が見える。
- ④「蔭涼軒日録」には索麵製造所の記録が見当たらない。索麵製造は禅林から町方の専門業者の手に委ねられていたと考えられる。
- ⑤「蔭涼軒日録」には禅僧たちが日常食とした麵類の記録は無く、来客や接待用「齋(昼食)」には冷麵、「点心(間食)」には索麵とある。これ以外の麵を使う例は全くなかった。こうした硬直した状況が、応仁の大乱(1467～77年)後、さまざまな麵類が「蔭涼軒日録」上に現れてくる。麵類は「点心」「齋」から解放され宴席の酒の肴の地位を得るようになった。
- ⑥堺の海会寺住職・季弘大叔は1486年に入麵や切麵を食している。この切麵が「蔭涼軒日録」(1486年〈文明十八〉5月22日条)に姿を見せるのであるが、すでに季弘大叔をはじめ禅僧たちは、みなこうした麵類や調理法を知っていたが、記録されなかつただけである。

#### (5) 索麵と同類異質な冷麵、饅飩

- ①索麵 油混入法 油を抜くため必ず乾燥する。(保存性が良い、携行便利)  
油不入法 生麵で食用でき。(乾麵も出来るが、茹でるのに長時間を要す)  
\*禅僧達は油不入索麵を「ひやむぎ」と呼び「冷麵」と書いた、太い段階で引き伸ばしを止めたものを「饅飩」(禅僧による造字、造名)と呼んだ。  
\*町方は油不入素麵を「太素麵」。油入り素麵を「細素麵」と呼び、異質の麵が存在した。
- ②冷麵 油不入法で作る冷麵は、やがて簡便に作れる切断法に取って代わり、名前は同じでも切断された「冷麵」となった。
- ③饅飩 同じく油不入法で作られた「饅飩」という名も、「饅飩」に似た切麵にその名を取られてしまう。つまり切断法の経帯麵が改良され「切麦(切麵)」となり、進化して「饅飩」となった。

#### (6) 禅林から発達する麵類と古文書に見る「蕎麦」の記録

- ①『教言郷記』の1405年〈応永十二〉から1408年〈応永十五〉に至る記録には、ウトン、冷麵、キシメンなどがあり、山科教言は禅林から伝授

されており、麵類はもはや風俗習慣にまで溶け込んでいる。

- ②「蔭涼軒日録」(1438年〈永享十〉10月12日条)「・・・蕎麦折一合、林光院」

これが蕎麦記録の初見である。<sup>りょうよしゅうけい</sup>了誉聖岡が、三雑麵として雑穀で作る麵の内の蕎麦が、初めて独立して登場する。

1489年〈延徳元〉12月2日条「・・・愚喫蕎麦便々ニ果。茶了帰」。

1489年〈延徳元〉12月26日条「喫蕎麦酌竹葉。・・・」

- ③「常勝寺文書」1574年〈天正二〉仏殿修理に「そば切り」振る舞うというそば切りの記録を発見、そば切り発祥地と騒がれた臨済宗常勝寺であるが、150年ほど前の麵類の記録も残っている。

1422年〈応永二十九〉7月条「・・・正月二日索麵代物。・・・」

さらに常勝寺では<sup>むしむぎ</sup>蒸麦も行われている。

1438年〈永享十〉2月1日条「・・・麦麵甑子六重・・・」

- ④「大上藤御名之事」(1450年〈宝徳二〉)に、麵類の女房言葉が解説されている。

そば—あをい

そばのかゆ—うすずみ (「そばがき」ではない、)

さうめん—ぞう

ひやむぎ—つめたいぞう

きりむぎ—きりぞう

- ⑤山科家礼記」に見る「そば」の記述の例

1463年〈寛正四〉

「1月4日条 むしむぎ」 「4月14日条 そばまいる」

「7月10日条 そば上候」 「9月15日条 庵主そば」

- ⑥蕎麦切りの販売。(次項2-③参照)

江戸幕府開設早々の元和年間、京都には饅頭屋が存在し、蕎麦切りも売っている。

## VII、永禄年間に定まる現代麵類 (要点)

### (1) 引き伸ばし法から切断法へ

- ① 応仁の乱(1467~77年)後の相国寺内の様相は一変し、<sup>そうめん ひやむぎ</sup>索麵も冷麵も、<sup>とき</sup>格式、伝統、形式化した点心、齋の膳から解放され、独立した存在となる。そして、引き伸ばし法で作られていた<sup>ひやむぎ</sup>冷麵が簡便で合理的な切断法へと変化する。

- ②「蔭涼軒日録」(1489年〈長享三〉7月14日条)以降の記録には切冷麵、剪冷麵、冷麵の文字が随所に見られるようになる。



③また「蔭涼軒日録」の中に「温麵」という文字がたびたび現れる。

1489年〈長享三〉7月14日条「温麵五菓。盃二返歸」

1540年〈天文九〉1月7日条「温麵、水線、茶子。」

1549年〈天文十八〉1月29日条「次温麵、・・・」等多々ある。

本来、温麵とは温かく調理して食する麵類の総称だが、こうした温麵記録から判断して、冷麵を温麵と対照的な冷たく水洗いした麵と解釈する研究書は、本山菰舟の『飲食事典』をはじめ多数存在する。しかし、これは明らかな間違いである。

\*「鹿苑日録」に見る例

1536年〈天文五〉3月5日条「常温冷麵。・・・」

1537年〈天文六〉9月30日条「一返了温冷麵。」

1543年〈天文十二〉4月30日条「又温冷麵、・・・」

\*「山科家礼記」

1468年〈応仁二〉2月29日条「一、昼ぬるひやむぎ在之」

\*了誉聖問が記述したとおり、「冷麵とは、油不入索麵のことである。」

## (2) 麵類史の流れを見極める

①十五世紀末山科郷に素麵屋が現れる。

「山科家礼記」(1463年〈寛政四〉7月5日条)「一、さうめん屋よりさうめん出候、・・・」

②素麵屋が切麵 (切斷法の饅飩) を作る

「鹿苑日録」(1537年〈天文六〉7月7日条)

また、この記録の60年ほど前に、山科郷では、引き伸ばし法から切斷法への変化が起きている。(「山科家礼記」)

③ 切麵屋が現れ、蕎麦切りも売っている

「言経卿記」(1588年〈天正十六〉6月8日条) 他

④饅飩屋が現れる

「松屋会記」(1622年〈元和八〉12月4日条)

この頃麵屋は、引き伸ばし法から切斷法へ、乾面から生麵へと流れを変えて行く様子が分かる。

## (3) 麵屋に先行する個々人記録

①「山科家礼記」1480年〈文明十二〉2月13日条)と(同7月7日条)にあるうどん・ひやむぎ・きりむぎの記録を最後に、「きりむぎ」の記録が消滅し、「うどん」「ひやむぎ」の記述のみとなる。

太く切斷した「きりむぎ」＝「うどん(うどん)」

細く切断した「きりむぎ」＝「ひやむぎ」

- ②「松屋会記」では（1559年〈永禄二〉4月2に日条）（同4月25日条）の記録で「ヒヤムギ」「キリムギ」の併用記録が終わって、「ヒヤムギ」記録は消滅している。

太く切断した「きりむぎ」の「うどん」は生麺とし定着し。乾麺の「ヒヤムギ」が細切りの「キリムギ」の名でのこる。

- ③永禄年間（1558～70年）から元亀年間（1570～73年）を経て天正に至る16年が、都市部における引き伸ばし法から切断法へ、乾麺から生麺へ、素麺屋から切麺屋へと入れ代わる急変期と推察される。

- ④永禄、元亀を経て天正に至る期間、織田信長の畿内制圧の戦乱のさなかに、現代に引き継ぐ麺類製法のすべてが整えられた。

#### （4）京之甚兵衛が持ち込む稲庭うどん

1602年〈慶長七〉5月8日徳川家康は、佐竹義宣を常陸から出羽秋田へ転封した。「うどん」については当時の家老梅津政景の日記から読み取れる。義宣は、京都から連れいった麺屋の京之甚兵衛に命じ、京阪地区の切麦屋、素麺屋を呼び寄せ移植させると共に、その管理を任せた。京阪地区は素麺屋の作るうどんと、切麺屋の作る饅頭の混在期であったが、その中に引き伸ばし法を得意とする素麺屋もいたことであろうし、京之甚兵衛自身が引き伸ばし法によるうどん製法を行っていたかもしれないが、今日の稲庭うどんをのこした人々である。

#### （5）複雑化する油不入素麺

- ①「キリムギ屋」の扱う麺類は、すべて切断法による麺であり、<sup>なまめん</sup>生麺で売ったり店頭でも食べさせていた。

- ②複雑なのは引き伸ばし法で作る素麺屋である。山科言経の日記「言経郷記」によると。

1589年〈天正十七〉9月9日条「・・・生索麺一盆持来了」

1590年〈天正十八〉5月7日条「・・・キサウメン送了」

1593年〈文禄二〉7月20日条「・・・キサウメン五把送給了」

1605年〈慶長十〉8月29日条「・・・キサウメン、柿被遺之」

盆に載った「生索麺」は「ナマ」麺である。五把と記載された「キサウメン」は乾麺である。ナマでも乾でもすぐ食用できる麺は油不入素麺しかない。山科言経は、この「キ」を「純粹」「混じりけのない」素麺の意で使った。

当時京坂地区の素麺屋は、油入りと油不入の両素麺を区別するため油不入

に「キ」を付けた。

③切断された素麺もあった

『<sup>かくめいき</sup>隔莫記』(鳳林承章)(1661年〈寛文元〉7月30日条)…油不入之素麺相伴、<sup>ひやむぎ</sup>点濃茶也。」

鳳林承章は、<sup>ひやむぎ</sup>冷麺が油不入素麺である、と明言している。禅林でいう「<sup>ひやむぎ</sup>冷麺」、素麺師のいう「フトサウメン」、<sup>ことつね</sup>言経の「キサウメン」なのである。

(6) 雲吞・うどん(温飩)あらわれる

①<sup>ろくおんにちろく</sup>温飩の初見記録『<sup>ろくおんにちろく</sup>鹿苑日録』(1543年〈天文十二〉10月27日条)「温飩於行者寮喫之」。

鹿苑院主・<sup>けいじよしゅうりん</sup>景徐周麟は、この年の9月25日に「<sup>うどん</sup>鯉飩」と正字を書きながら10月5日には「<sup>うどん</sup>烏飩」と書き誤っている。10月27日の「<sup>うどん</sup>温飩」も誤字とみて見逃していた。天文の初見記録以降、天正、文禄とつづくが実態は不明。

②「<sup>うどん</sup>鯉飩」と「<sup>うどん</sup>温飩」の正体は、相国寺住持・<sup>さいしゅうしょうたい</sup>西笑承兌が明かしていた。

『<sup>ろくおんにちろく</sup>鹿苑日録』(1597年〈慶長二〉3月27日条)「午時<sup>うどん</sup>鯉飩」と、<sup>うどん</sup>鯉飩を食し。2日後の3月29日「津八兵衛亦来。先<sup>うどん</sup>温飩、小漬。」と、<sup>うどん</sup>温飩を食している。食べ方については『<sup>ろくおんにちろく</sup>鹿苑日録』(1601年〈慶長六〉3月20日条)で、「…先<sup>うどん</sup>温飩。妙味不浅。人々或ハ六ヶ或ハ七ヶ受用。…」つまり皆「六ヶ」あるいは「七ヶ」を椀に受けて賞味している。これが「温飩」の正体であり「ワンタン」のことである。

「<sup>うどん</sup>鯉飩」を庶民が「<sup>うどん</sup>温飩」と書き「うどん」と読んだのは誤伝であろう。

③『<sup>ろくおんにちろく</sup>日葡辞書』(1603年〈慶長八〉)の辞書には、「Vdon ウドン」と「Vndon ウンドン」がある。

④元禄期の古実家・伊勢貞丈は『<sup>ろくおんにちろく</sup>条々聞書貞丈抄』(1766年〈明和三〉)の中で『<sup>ろくおんにちろく</sup>書言字考節用集』(1615～23年〈元和年間〉)から引用した「<sup>うどん</sup>鯉飩 温飩ウンドン和俗所用」を論拠にして、「うどん」というものは「<sup>うどん</sup>鯉飩」(ワンタン)である。庶民大衆が「<sup>ひやむぎ</sup>きりむぎ」を「うどん」というのは間違いであると説明している。

⑤<sup>ひやむぎ</sup>きりむぎ(切麺) = 太く切断—うどん(鯉飩)

細く切断—ひやむぎ(冷麦・冷麺)

※詳細は伊藤汎著「麺類ではじまるわが国の粉食史」(キックーマン『フードカルチャー』 No.19・20号合併号)を参照。