

【江戸蕎麦学】誕生記

江戸ソバリエ認定委員長
ほしひかる

☆蕎麦店巡りから

1990年代晩期のことであった。私は当時、営業から広報の仕事に変わっていた。ある日の退社時間の階段で、営業時代の先輩から声をかけられた。「これから一杯飲みに行くところだけ一緒にどう」「はい」と素直に従って、われわれ4人は「何処に入ろうか」とうろついた末、一軒の蕎麦店に入った。

その席でのことは省くとして、楽しかった。そこで皆さんは「また時々やろう」ということになった。ただ、たいていこんな声が出るが、実際に開催されることはあまりない。そこで私は、少しでも実践的になるようにと思って「蕎麦店巡り」に絞ったらどうかと提案した。皆さんも賛成してくれて順番に世話役を回し、その人が店を決め、連絡することになった。

☆蘊蓄から日本の蕎麦史へ

こうして蕎麦店巡りは約一年ほど続いた。

そんなころ、私の友人がコンピュータ雑誌を創刊した。そこで彼から雑誌の後の頁にコンピュータ関係以外の読みものを掲載したいということで、「蕎麦屋巡り」をシリーズで書いてくれないかと依頼された。ただし創刊間もないから原稿料ナシ」と付け加えられた。

了承した。理由は、当時私は、広報業務に携わっていたため短文ぐらいなら書けると思ったからだった。それにもう一つ、広報戦術の慣習からなのか、継続のノウハウの一つである「連載物は、3回目まで書けるネタがなければ引き受けるな」と承知していたため、1年間の蕎麦屋巡りの蓄積ネタがあるから何とかなると思った。ちなみに、この会を蕎麦屋に絞ったのも、継続ノウハウの一つからだった。

ところがである。イザ3回目を書いたころから行き詰まりを感じた。なぜかという、毎回毎回「何処へ行った。何を食べた。美味しかった」ではマンネリになって、面白くも何ともない文になってしまうのである。私は、蕎麦の知識がないゆえの行き詰まりだと悟った。

それから知識を増やすべく、勉強を始めた。

1)先ず手始めに、一年間食べた品の写真を整理し、見直した。お蕎麦の種類(冷たい蕎麦、温かい蕎麦)、つゆ、薬味、蕎麦屋の摘み、他の料理など。整理してみると、それだけでも蕎麦店の料理の全貌が見えてくるし、また他店との比較もできるようになった。ただし、酒類はみなさんほとんどピールだったからあまり整理の対象にならなかった。付記しておくが、現在は蕎麦粉の種類や産地が必ず話題に上るが、当時は蕎麦粉については論じられることはあまりなかつ

た。

2)その次に、そうした逸品そのものや、食材の歴史を追究してみた。さらには蕎麦屋の親父が語ったことのメモも加わり、現在の蕎麦は、江戸時代の江戸で完成した蕎麦であることが、漠然と把握できたような気がしてきた。

3)そうこうしているうちに、私の「蕎麦屋巡り」の記事をお読みになった**笠川哲様**という方から、当会に入りたいとのお申出があった。この笠川様は蕎麦打ちをなさっているということで、皆は笠川様に蕎麦打ちを習った。そこでも私はたちは麺とつゆから江戸の蕎麦を少しだけさらに理解することができた。

4)また、最初に声を掛けてくれた松本市出身の先輩が、松本市外の山形村に蕎麦畑オーナー制がある。入らないかと誘われ、草刈り、種蒔き、収穫に参加して、なるほどこうして蕎麦粉になるのかと体験的に納得することになった。

こうして、私たちは蕎麦の食べ歩き、蕎麦の蘊蓄、蕎麦栽培、蕎麦打ちを体験していった。

5)そこへ、第三の出会いがあった。麺類史研究家の**伊藤汎先生**著の『つるつる物語』を読んで、驚いた。蕎麦も含む麺類は、鎌倉時代に南宋から伝わり、室町時代の京の寺社で花開いたとあった。私は伊藤先生に会いに行き、教を乞うた。その内容は、蕎麦麺は南宋や朝鮮では日本より古くから食されているということだった。なのに、当時の蕎麦界では国内各地の「蕎麦切発祥地」論争が後生大事に守られていた。ショックだった。考えてみると、それは情報が限られていた江戸時代の論争をいまも引き継いでいるだけのことだったということが判った。

ともあれ、ここで私の頭の中では、伊藤汎論の「江戸以前の蕎麦」と、いわゆる「江戸の蕎麦」が繋がって**一本の道**となった。いえば、伊藤先生と出会ってから、私の頭の中で**日本の蕎麦史**が完成したわけである。

後に知り合った蕎麦研究家の藤村和夫先生は、「これまで、日本の全蕎麦史を述べている人は誰もいない、いいところに目を付けた」とおっしゃった。「誰もいない」と言われると、子どものころから持っている開拓心のようなものがうずいてくる。

そして2002年のことだった。千代田区で江戸開府400年事業を募集しているという情報が入った。江戸なら蕎麦である。そこで私たちのやっていることを講座にできないかと考えた。

その前に企画を立てなければならない。

その際、広報マンはネーミングにこだわる。

耳学(蘊蓄講座)、手学(蕎麦打ち講座)、舌学(食べ歩き講座:自習)、脳学(卒業レポート)を組み立てて全体を【江戸蕎麦学】とした。そして卒業証の代わりに、民間の認定証にした。その認定証が【江戸ソバリエ】である。ネーミングには、江戸にこだわり、「ソバリエ」という新語は語感から思い付いた。文字は、伝統食の世界なら漢字かひらがなにすべきと思ったが、強調するために思い切ってカタカナにした。

なお、この間、大阪の辻調理専門学校校長で辻調グループの創設者**辻静男氏**の伝記小説を読んだ。そこには彼が、一流レストランの食べ歩きと、第一級の

専門書を読み漁っている様が描かれていた。つまりわが江戸蕎麦学でいえば、舌学と脳学である。私はこの小説を読んで、舌学・脳学・耳学・手学の組み立てに自信をもった。同時に、舌学・脳学・耳学・手学の講座には、できるかぎり第一級の講師を迎えるべきだと思った。

※舌学誕生記については別途あらためて述べる。

☆【江戸ソバリエ宣言】誕生

そして、思いを伝える江戸ソバリエ宣言を検討した。

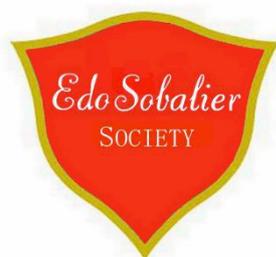
姿勢として、江戸ソバリエは蕎麦界を応援するという位置に置いた。そして応援者だから蕎麦について少し勉強した粋な仲間であり、楽しくなければ誰も賛同してくれないだろうということから楽しくやろうを宣言に入れた。

こうして【江戸蕎麦学】とそれに伴う【江戸ソバリエ宣言】が誕生した。

そして千代田区へ企画を提出しようとしたが、提出資格は千代田区内の法人に限るということであった。そこで前から「吉祥寺村立雑学大学」に所属していた関係から、分れてまもない「神田雑学大学」の名で提出することにした。

私と笠川様は設立メンバーの一人となったが、他の仲間は仕事の方を続けられることになった。

こうして、翌年から江戸ソバリエ認定実行委員会を立ち上げた。



【江戸ソバリエ協会の章】



【江戸ソバリエ宣言】

以上