

江戸蕎麦ものがたり
江戸式竹筴の誕生

ほしひかる

江戸ソバリエ協会 理事長
農水省 和食文化継承リーダー

日本らしい風景のひとつに、竹が美しく林立している「竹林」と鬱蒼と生い茂っている「竹藪」があります。竹林は名画や写真などのせいか奈良や京都にあって整然とした美しい風景の印象をもちます。一方の竹藪は芥川龍之介の『藪の中』のように何が起きるか予想もつかない怖い所という悪印象があります。現に幼少のころの筆者も、家の近くにあった竹藪の前を通るとき、夜などは怖くて足早になっていたのを思い出します。

それでも、竹林も竹藪も日本的景観として広く認識されており、とくにあのししおど鹿威しのある庭を眺めながら「コーン♪」という響きを耳にしますと、誰しもが「和」を感じるのではないのでしょうか。



竹林：ほしひかる絵

ところが、日本列島には古代から中世にかけて笹は茂っていましたが、南九州を除いて竹藪などあまり見られなかったという説と、古来から日本に生えていたという説があって、はっきりしません。

それでも、畿内に王権が樹立するころに先ず西日本で広く竹が見られるようになり、そして政権が江戸に移る前ごろから箱根を越えて東日本まで広がった

ようです。そして江戸時代になると竹材が暮らしの中に溶け込んで、竹文化の花が開いたというのが、定かでないなかでの大まかな日本の竹史です。

その竹文化の担い手が竹細工師でした。水上勉の『越前竹人形』を読みますと彼らの世界が垣間見られます。

小説の舞台は越前の竹神という部落です。竹細工で生計を立てている喜助(22才)の家に縁あって娼婦だった玉枝(32才)が嫁にきて、二人は幸せに暮らしていました。玉枝は喜助の母そっくりの美しい女でしたから、生前の父に可愛がられていたといえます。そこへ、馬鹿げた大事件が起きます。しかし喜助は玉枝を信頼し、愛していました。玉枝もまた喜助が好きでした。なので二人は乗り切ることができましたが、それも束の間、玉枝は肺病で昇天してしまいます。

昔から、竹には精霊が宿るといわれていました。水上勉は、それを引き継いだ大正の『かぐや姫』のような、耽美で、哀しくて、それでいて心温まる純愛小説を描いています。

さて、日本の有用竹としましては、日本原産という説をもつ「^{まだけ}苦竹」と「^{はちく}淡竹」、それに中国原産で日本へは18世紀に入ってきた「^{もうそうちく}孟宗竹」などが知られていて、家具、道具、食器、楽器など多分野で使われています。

そのうちの箶や籠などの入れ物は苦竹で作られます。この箶と籠の違いはいうまでもなく底の浅い物が「箶」、深い物は「籠」です。

なかでも、箶は江戸蕎麦にとって不可欠な道具です。その箶を作るための伐採時季は、「木六 竹八」といわれますように、竹が養分を吸い上げない時季の旧暦八月がいいらしいのですが、地域、あるいは職人によって異なることもあるそうです。

江戸式蕎麦打ちというのは、水回し、練り、延し、切りの行程を経て、茹でて仕上がりします。この茹での段階で蕎麦の美味しさが決まりますが、ここで箶が活躍します。



溜め箶：「竹むら」提供

*揚げ箶(または水囊)：茹でた蕎麦を釜から掬い上げるのに使います。
揚げ箶の大きさは、釜の大きさに合わせて主として三種類あります。

1 番釜用は 51 cm、親骨 17 本です。

* 箆(または洗い桶)：蕎麦を洗うのに使います。

* 溜め箆：揚げ箆で水洗いされた蕎麦を少しずつ移し、余分な水分を切るのに使います。溜め箆の大きさは、釜の大きさに合わせて主として三種類あります。1 番釜用は 51 cm、親骨 16 本です。

一東菴(北区)の店主は、「打つことはもちろん大切ですが、茹でて、搦って、洗って、水を切って、盛りつけて、お客様の卓に運ばれたときが一番美味しい、という時間配分が大切です」と言います。

すでに知られていますように、延しの段階の「延し板」や「三本棒」、そして切りの段階の「駒板」も共に、江戸の蕎麦屋が考案した江戸式の蕎麦打ち道具ですが、実は「溜め箆」もまた江戸式の蕎麦打ち道具なのです。

どうしてかといいますと、たとえば郷土蕎麦で有名な信州戸隠流には「溜め箆」がありません。戸隠の人は水も美味しいと言うのです。ですが、江戸の蕎麦職人は、蕎麦を水づかしておれば、蕎麦のうま味や栄養分が流れてしまうということから「溜め箆」を考案し、水切りに拘りました。現代でも総本家更科堀井の蕎麦職人・川邊華菜さんは女性ながら粋に恰好よく使いこなしています。

そして、水切りの拘りとして「盛り付け用の箆」を考案します。したがって、この箆も江戸の蕎麦屋の発明品です。

茹での段階での大箆は「調理用具」でしたが、盛付けの箆(約 24 cm)は、「お一人様用の食器」に変身をとげ、盛られた蕎麦を《ざる蕎麦》または単に《ざる》とよぶようになったのです。

ただ、最近は溜め箆を使わないで、揚げ箆のまま 1、2 秒ほど、冷水で締めて、水切りをする職人さんがいるのも事実ですが、ここでは調理用の溜め箆と食器の箆の関係を検討したいと思いますので深くは追究しません。また水切りに水囊などが使われることがありますが、同じようにここでは追いません。

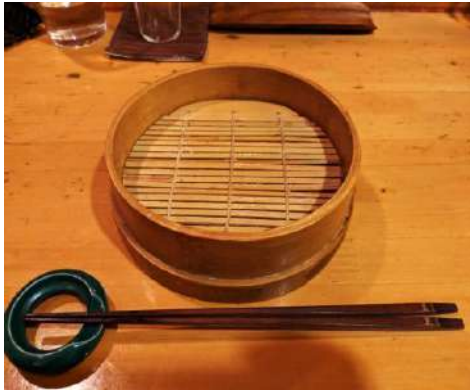
調理用大箆 ➡ お一人様用食器の箆

《ざる蕎麦》用 江戸式竹箆



森下町「京金」(左)

浅草「ひら山」(右)



目黒「いいかげん」(左)



戸田「紡ぎ」(右)

《ざる蕎麦》の元祖は、深川洲崎の伊勢屋(『武江年表』1791年)とされていますから、洲崎の伊勢屋伊兵衛あたりが18世紀末ごろに「調理用具」の箆を小型化して「お一人様用の食器」にしたのでしょう。

そこで話の舞台は飛びます。栃木市出流町には《盆ざる(蕎麦)》という名物があります。一般的に「盆箆」は材料を並べたり、茹でた物を冷ましたり、水切りに使ったりする盆のような形をした大箆なのですが、出流ではその「調理用具」の「大箆」を「^{いずる}多人様用の「食器」」として使っているのです。

たとえば、《一升盛》は4~5人分、《七合盛》は3~4人分、《五合盛》は2~3人分の蕎麦です。この《盆箆蕎麦》は、昔は北関東各地でよく観られたと各地の古老たちは言っています。また長野県飯山市出身の金井政弘氏によれば、北信濃地区の祭事ではいわゆる《富倉蕎麦》を大箆に盛ってみんなで囲んで食べていたそうです。

そこで問題です。北関東などの「大箆に盛られた蕎麦」と、江戸の「箆に盛られた蕎麦」はどちらが早く登場したのでしょうか？

- ①北関東などの「大箆」⇒江戸の「箆」
- ②江戸の「箆」⇒北関東などの「大箆」

大箆=盆箆は早くから在りましたが、は新製品ですから、答えは①とするのが自然でしょう。

そこで北関東や北信濃と、出流の違いが重要になります。出流の場合は《盆ざる蕎麦》と名づけることによって、大勢で食べることを形にして遺したのです。

そうしますと、出流の盆箆が、江戸の小箆開発に影響を与えた可能性が高いといえるのではないのでしょうか。

江戸時代以前の【寺方蕎麦】の時代には「点心料理」として、小椀に入れた麺類に汁を和えて食べていました(下の写真左)。しかし一方では祝祭事の解放的な場において蕎麦が振る舞われるとき、料理用の大箆=盆箆を食器として臨時利用し、大勢で食べることもありました。そうした食べ方が出流はじめ北関東などでは慣習になっていったのです(写真右)。



小椀麵振舞：『慕帰絵詞』

盆ざるそば：出流「いづるや」提供

やがて、【寺方蕎麦】が江戸に伝わって、江戸の蕎麦職人が江戸式の蕎麦とつゆを開発しました。そしてほぼ同じころに上で述べましたような筥が開発されて、白磁の蕎麦猪口が使われ(【注2】)、江戸式の麺とつゆが別々という、世界に類のない《付け蕎麦》が誕生しました(【注1】)。それが【江戸蕎麦】です。傍証として新潟の郷土蕎麦《へぎ蕎麦》のお話をします。

へぎ剥へぎというのは、木材を薄く剥いだ板のこと、それに盛り付ける容器を「へぎ折敷」とよんでいます。一般的には一升(約900g)盛り付けて、ここでも数名の人が取り囲んで食べます。それを新潟県十日町市の「小嶋屋」(社長:小林均氏)は工夫して《お一人様用のへぎ蕎麦》にしました。ただしこれは現代の話ですが、ここから江戸の蕎麦屋が《お一人様用ざる蕎麦》を発想できたことも明白だといえるでしょう。



「爺が蕎麦」跡：雑司ヶ谷清龍院辺り

「藪蕎麦」跡：千駄木旧藪下通り

こうして思えば、竹と蕎麦は不思議な縁があるのかもしれませんが。

「藪蕎麦の祖」といわれています雑司ヶ谷の「爺が蕎麦」は御岳山清龍院の周辺の竹藪に在った名店だと伝えられています。もう一つの藪系列である千駄木団子坂の「蔦屋」も、藪下通りに在りましたので、通称「藪蕎麦」とよばれていました。この「藪蕎麦」の系譜を継ぐのが「神田やぶそば」です。

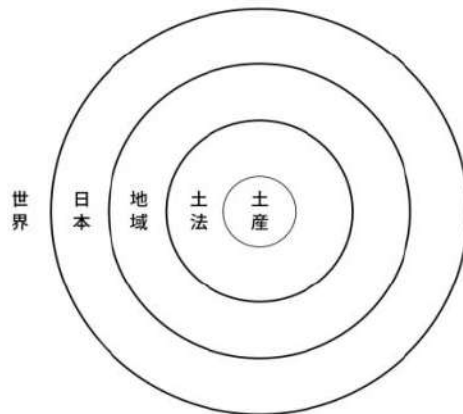
そしてこうした伝承が、整然とした旧都の「竹林」ではなく、江戸のあちこちに生い茂った「竹藪」であるところが、風雨に倒れても翌日には立ち上がる蕎麦の力強さを思わせる、新都「江戸」らしい話のような気がします。

さらには、ここで述べています「ザル」は江戸弁です。九州や裏日本の人は「ソウケ」と言っていましたし、畿内の方は「イカキ」と呼んでいました。いずれも中国語の「箶籬」から訛った言葉だろうといわれています。いいかえますと、竹箶に盛る江戸蕎麦は、江戸で生まれるべくして生まれたといえるでしょう。

つまり、江戸弁の「ザル」が日本語の「箶」になったということは、江戸式の《ざる蕎麦》が【地産地消】という地域限定に留まらず、結果として【土産土法】の戦略のもとに日本の蕎麦の柱になったということではないでしょうか。

そうしますと、「日本料理は室町後期に誕生し、江戸時代に完成した」といわれますが、「京で始まった寺方蕎麦もまた江戸式竹箶の発明などによって江戸で完成した」とするべきでしょう。

土産土法戦略



【追記】

竹の生産地は、東アジアと東南アジアで地球の7割を占めています。そのうちのインド、中国、ミャンマーがベスト3です。ということは、竹文化ひいては箶文化はこれらの地域で育まれたということがいえます。

一方、西洋には Strainer(または Colander)というザルがありますが、ザルの種類は多くはありませんから、ザル文化はないといってもいいでしょう。

【注1】世界の麺は、①汁なし麺(古代麺はこれであつたらう=ほしひかる説)と、②汁あり麺(中国発祥=安藤百福説)と、③付け麺(江戸発祥=ほしひかる説)の三つに分類されます。

【注2】蕎麦猪口誕生につきましては、下記をご参照ください。

「白磁光明蕎麦猪口ものがたり」

肥前編 [202408hoshi_kikou1.pdf](#)

江戸編 [202408hoshi_kikou2.pdf](#)

◎江戸蕎麦の完成を“食器”から見ますと、本論の竹箆に蕎麦を盛り、つゆを白磁に入れたことによって形づけられたということができるといえるでしょう。

☆食の構造



【参考】

芥川龍之介『藪の中』(講談社文庫)

水上勉『越前竹人形』(新潮文庫)

水上勉『竹の精霊』(小学館)

『調理用語辞典』(全国調理師養成施設協会編)

林玲子・天野雅敏『日本の味 醤油の歴史』(吉川弘文館)

《完》

【御協力御礼申上候】

江戸ソバリエの店「竹むら」様、北区「一東菴」様、江戸ソバリエ講師の店「総本家更科堀井」川邊華菜様、出流町「いづるや」様、江戸ソバリエ・ルシック金井政弘様、江戸ソバリエの店「小倉庵」様、江戸ソバリエの店「小嶋屋」様、江戸ソバリエの店「紡ぎ」様。