

江戸蕎麦ものがたり
江戸蕎麦あつての江戸会席膳
～ 和食は京で誕生し、江戸で完成した ～

江戸ソバリエ協会
理事長 ほしひかる

☆八百善の江戸蕎麦

「千早ふる 紙漉^{すき}き橋を夕こえて 八百善にてや 月待^{まつちやま}乳山」(南畝)

隅田川に続く山谷堀に「紙洗橋」(「紙漉き橋」)とよばれる橋が架かっていました。江戸会席料理の名店として知られた「八百善」は橋からそう遠くない所(新鳥越二丁目)にありました。八百善から南の方角には待乳山^{しょうてん} 聖天があり、門前には日本初の外食店といわれる奈良茶飯屋が賑わっていましたから、食通の蜀山人らしく八百善や奈良茶飯屋のある食の街浅草を狂歌で讃えたのでしょう。



〔現在の待乳山聖天〕



〔奈良茶飯おこわ風☆東照再現〕

その八百膳の四代目善四郎には、二人の父親がいました。一人は隅田川に架る吾妻橋の少し川上辺りに百間黒板塀屋敷の御金御用^{おかね ごようしょう} 商 水野平八です。この平八が女中に手を付けたので、出入りしていた八百善二代目が「お女中のお胎^{はら}ごと

引き受けましょう」と言って三代目の嫁として迎えたのです。まるで小説のような話ですが事実です。やがて四代目となる善四郎は二人の父親に温かい眼で見守られ、育っていきます。

後に、四代目が書いた『江戸流行 料理通』(1822 年刊)はよく知られていますが、それを見ますと江戸料理は鰹出汁と江戸の食材と椀盛が主役のようです。

そして私たちに嬉しいのは蕎麦料理が多くみられることです。

蕎麦練り、挽^{ひきぬき}拔^{えまし}蕎麦 咲、挽^{ひきぬき}拔^{えまし}蕎麦、蕎麦挽き茶練り、淡雪豆腐挽^{ひきぬき}拔^{えまし}蕎麦入り、色紙蕎麦、蕎麦もやし、蕎麦下地などが出てきます。

名前からだいたい料理は想像がつきます。「挽^{ひきぬき}拔^{えまし}」は外皮を取り除いた蕎麦ですが、江戸時代から行われ始めたようですから、料理名に冠してあるのは、それだけ一般的な蕎麦用語となっていたということでしょう。また引^{ひきぬき}拔^{えまし}蕎麦咲という料理が出てきますが、大麦を一度煮て水に晒した麦や米や他の穀物と合わ

せて更に炊いた《咲^{えましむぎ}麦》というのがありますから、引^{ひきぬき}拔^{えまし}蕎麦咲は麦の代わりに蕎麦で作ったのでしょう。

こうした蕎麦料理が関西の料理にはない、江戸の会席料理の特色だと思います。そして栗山家は後の六代目から茶を嗜むようになり、八代目は朝茶の献立に深大寺蕎麦を用い、また深大寺の白鳳仏の厨子を吉田豊春に制作依頼して寄

進した折には開^{かいげん}眼^{げん}供養の茶会を設け、後段に深大寺蕎麦を膳に用意しました。

八代目は蕎麦を供することによって、京とは違った江戸茶会を表現していたようです。さらには十代目も昭和 59 年 1 月 16 日の会席御献立に蒸し物として粒蕎麦蒸しを用意したりして、江戸料理の八百善は代々蕎麦を料理に取り入れていたのです。

話を戻しまして、四代目に感心するのは、文字の使い分けです。鰹節を使って旨味成分のあるものには漢字で「旨い」と書き、そうではなくて一般的に味のちょうど適当な程合いをいうときはひらがなで「うまい」と使い分けていることです。漢字とひらがなを持つ日本の字は実に便利だと思います。

一般的には、大人が漢字を使用し、まだ漢字を知らない子供はひらがなを使って文章を書きますが、もう一段上のこととして、真の意味の使い分けは国語として正しいと思います。

ところで、四代目八百善の常連客には江戸の文化人たちがたくさんいました。亀田鵬斎、酒井抱一、谷文晁、大田南畝らです。彼らは下谷や神田駿河台に居を構えていましたから、そこから山谷まで足を運んでいました。なかでも南畝や抱一がそば通で通っていたことは後世でも有名です。

そんな四人が八百善で卓^{しっぽく}袱^{ふく}料理を食べた時のことです。彼らの弁はこうでした。(松井今朝子『料理通異聞』より)

南畝「清国人の披露する本場の唐料理が口に合うとは限らん」。

文晁「唐と日本とはおよそ国土や風土が大きく違う。画法は習っても、絵を真似ることはない。富士の山は唐絵にも見られぬ日本ならではの佳境なれば、画

法を究めるには一番よろしいかと」。

抱一「唐風を学ぶのもよいが、本朝が生み出した技法も忘れてはなるまい」。
鵬斎「この世で一番大切なのは、己れの形を自らで見つけることだ。卓袱料理だとて器は常の皿や井で一向に構わん。ことさら唐めきた調味にせんでもよからう。おぬしは、おぬしの舌がうまいと信ずる味を求めて、一生それを究めるがよい。そうでなくては、おぬしがこの世に生まれた証はないものと思え」。

唐は唐、日本は日本。自分の舌を信じろとは、いま住んでいる江戸が日本の柱だ。それが江戸文化の拠って立つ精神だ、と鵬斎らは言っているのでしょう。

話を聞いていた善四郎は思いました。京文化の時代は唐風を雅として憧れていた。だが、いまは何といっても江戸。料理は唐風技法の倣いのうえに、日本の、いや江戸の食材を使えば、料理の幅がぐんと広がって味の深みも増すだろう。そこへ江戸にふさわしい江戸蕎麦を加え、【江戸会席料理】という粋な和食を創り上げようと。

このように、江戸の文化人が宴に興じ、四代目善四郎が『江戸流行 料理通』を刊したころは江戸文化の爛熟期でした。江戸会席料理、ざる蕎麦、鰻飯(鰻井)、

にぎりずし握 鮓、天麩羅など新しい形の江戸食が競ったようにして誕生し、江戸の食は今が盛りと輝いていたのです。まさに和食は室町後期に誕生し、江戸で完成したのでした。

☆星岡茶寮の蕎麦

江戸料理研究家の福田浩先生(〔なべ家〕主人)の話によりますと、大学を出て、永田町の〔三到〕で修業していたころ、赤坂日枝神社の袂には〔三到〕の他に〔八百善〕〔瓢亭〕や天麩羅屋などの料理店が四、五軒並んでいたそうです。

修業先の〔三到〕は座り板のある店で、親方は俎板の前に正座して刺身を造っていて、その姿がなかなか粋だった述懐されます。

そして、岡を上がった日枝神社の境内に、魯山人の〔星岡茶寮〕(明治17年～昭和20年)はあったと聞かされていたとのこと。

その魯山人は蕎麦好きで、献立のなかに蕎麦があったことが資料にあります。それは挽き立ての蕎麦粉(戸隠蕎麦)に、つなぎは自然薯(鎌倉産)の手打ち蕎麦。つゆは鰹節出汁+昆布出汁+酒+淡口醤油、薬味は辛味大根(京都鷹ヶ峯産)でした。また蕎麦掻もよく作っていたようです。

ですから、魯山人の蕎麦は、ご覧の通り「八百善」とはちがって、江戸蕎麦ではなさそうです。どちらかといえば魯山人流の蕎麦といったところでしょう。

今、それら江戸料理の名店は幻となってしまいました。

ただ、福田先生は、江戸料理とは江戸前の活きのいい魚をあまり手間をかけ

ずに料理することだと言っています。いえば、江戸料理の信条は“簡素、ながらも“活き ➡ 出来立て”の美味しさを大切にしていることだと思います。

江戸四大料理の、焼き立ての鰻、三立ての蕎麦、握り立ての握鮓、揚げ立ての天麩羅を見ましてもそうです。なかでも蕎麦は、江戸の「八百善」でも、東京の「星岡茶寮」でも、江戸会席膳の精神として存在していたのだと思います。ですから、「和食は京で誕生し、江戸で完成した」ということができるでしょう。

《参考》

- ・ほしひかる『そば文学紀行㉓㉔』（『蕎麦春秋』）
- ・栗山善四郎『江戸流行 料理通』上・下（教育社）
- ・松井今朝子『料理通異聞』（幻冬舎）
- ・江森奈比古『八百善物語』新文明社（八代目との対談）
- ・栗山恵津子『食前方丈-八百善ものがたり』（九代目夫人の随筆）
- ・広重「真乳山谷堀夜景」
- ・小泉武夫『幻の料亭日本橋「百川」』
- ・依田徹「江戸割烹八百善をとりまく歴史と文化について」（2018. 6. 30）
- ・林玲子・天野雅敏『日本の味 醤油の歴史』
- ・平野雅章『魯山人御馳走帖』（廣済堂文庫）