平和は何よりも大切―太平の世の到来が様々な文化を発展させた

ロシアのウクライナ侵攻により世界の経済が大きな影響を受け、深刻な食糧危機やエネルギー価格等諸物価高騰の被害が各国に発生している。隣国の領土を武力によって我が物にするという行為は、第２次世界大戦を契機に無くなったものとばかり考えていたが、このような前近代的な事態が諸外国の厳しい非難等どこ吹く風とばかりに行われている。絶対的権力者が聴く耳を持たずに国を動かす体制の危うさ、それを止めることのできない国連等の世界を安定的に運営するための仕組み等、世界の平和を築いていくことの難しさを改めて感じさせられている昨今である。

しかし、我が国でも、数百年前までは全国各地で勢力拡大のための大小の戦争が繰り広げられていて、終わるのは江戸時代まで待たねばならなかった歴史がある。

長い戦国時代にあっては、人々の平安は確保されず、経済活動も停滞せざるを得なかったが、江戸時代になって待望の平和が訪れると、様々な分野の活動が飛躍的に活発となっていった。江戸では、街並み整備の需要が拡大し、各地から職人や労働者の流入も増え、様々な需要が急速に拡大し、経済活動を活発化していった。

一方、各地の大名も領国の経営に力を入れ、特産品の開発も行われるようになっ

ていった。現代まで続いていて、著名品となっている特産品も少なくない。常陸秋

そばの先祖となった金砂郷在来種も、徳川光圀がおそらく信州から取り寄せたそば

が基になっていると見られる。大名のそばとの関連については、次回で詳述する。

参勤交代は、社会経済の発展に大きな影響を与えた

こうした動きに加え、全国各地の社会経済活動に大きな影響を与えたものに「参勤交代」制度がある。参勤交代は、３代将軍徳川家光が「武家諸法度」（諸大名の統制のために創った法令）の寛永令（１６３５年）で定め、１８５３年のペリー来航に伴う文久の改革で１年置きが３年置きに変わり、大政奉還により消滅したものである。諸大名（水戸藩を除く。水戸藩主は、常府制で常時江戸にいた。）は、１年置きに江戸に出仕、嫡子と正妻は江戸屋敷に置かなければならなかった人質政策の面もある。参勤交代に要する経費は莫大なもので、諸藩の財政を圧迫し、財力を低下させ、結果として徳川幕府の支配体制を強固なものにする要因ともなった。

参勤交代がもたらしたプラスの面としては、交通の発達と文化の全国的な交流を促したことが挙げられる。参勤交代により全国各地と江戸との交流や経済活動が活発化し、江戸には各地の様々な産物や人の流入が多くなった。各地の独自の文化も多くの人々の目に触れる機会が増え、これらに触発されて新たな工夫が重ねられ、多様な文化の発展につながることとなっていったのである。そのような中で、特に、蕎麦は江戸時代に大発展を遂げ、ほぼ現在の姿になったと言うことができる。

江戸の初期の蕎麦

　　　　江戸での蕎麦切りが文献に出てくるのは、近江の多賀神社の社僧（神社で仏事を

修業した僧）尊勝院の『慈性日記』に、慶長１９年（１６１４年）僧侶たちが

常明寺（江戸）でソバキリを振る舞われたと記されているのが初見とされている。

当時、寺では、蕎麦切りが一般的に振舞われるようになっていたと考えられる。

蕎麦切りの製法を記載した最初の書物は、寛永２０年（１６４３年）版の『料理物語』（江戸時代前半の食品や料理法を具体的に解説した画期的な書物で、成立は、慶長年間１５９６年～１６１５年にまでさかのぼる可能性がある）である。この中では、飯の取り湯やぬるま湯でねたり、豆腐をって水でねること、たっぷりの湯ででて、竹で編んだざるですくい、ぬるい湯の中でさらりと洗って、煮え湯をかけをして（蒸す効果があった）冷めないように、水気を切って出すことなど、そばの打ち方や茹で方が詳細に書かれている。そばをがりやすくするためにお湯で捏ねる、擂った豆腐と水で捏ねる方法、たっぷりのお湯で茹で、茹でた蕎麦を洗ってぬめりを取ることなど、蕎麦の提供に関する基本的な技術が、この頃にはかなりの水準にまで到達していたように感じられる。これらから見て、江戸時代初期には、蕎麦切りが一般化してきていたと考えられる。しかし、つゆと薬味は書いているが、つなぎの小麦粉について触れていないことから、小麦粉をつなぎに使う方法は、未だ開発されていなかったか、一般には普及していなかったように思える。

幕府は、寛永１９年（１６４２年）の飢饉の際に、酒造を制限するとともに、雑穀の消費を抑制させようとして、穀類の加工品であるやとともに蕎麦切りを商うことを禁止しているので、この頃には蕎麦切りも広く提供されていたことが明らかである。寛永年間（１６２４年～１６４４年）の浅草において、戸板の上で椀に盛った生蕎麦を売り始めた「正直蕎麦」（伊勢屋）は、延宝元年（１６７３年）に南馬道町に移って繁盛したとされている。

　　お寺がそばの発展の先導役を果たした

　　　　深大寺は、天平５年（７３３年）に満功上人によって創建された天台宗の関東別格本山で、広大な寺領を擁し、江戸の蕎麦文化の優れた発信基地でもあった。『江戸名所図絵』には、深大寺が元禄頃から玄そば、そば粉、蕎麦切りの全分野で有名だったことが記載されている。元禄１１年（１６９８年）に、寛永寺のであった法親王（食への造詣の深さに定評があった）に深大寺から蕎麦を献上したところ、「真に風味甚だ他に異なり美味である」と評価され、これが幕閣の高官や諸大名に吹聴され、深大寺蕎麦の名声が一気に知れ渡ったとされている。また、徳川第３代将軍家光が、鷹狩の際に立ち寄って蕎麦を食べ、その味を褒めたからとの説もある。現代でも、有名人のＰＲ効果は大きいが、江戸時代においては、社会的地位が高く、発言に重みのある寛永寺門跡が深大寺の蕎麦を最高に評価したという事実が、江戸庶民にも大きな影響を与え、深大寺蕎麦の人気を一気に高めたと言えよう。

　　　　文化１０年（１８１３年）の『狂文あづまなまり』によると、蕎麦屋の引き札（現代の宣伝広告用のチラシ）には、「当国にては深代（大）寺を以ってこいつ（蕎麦切り）は日本一と称す」と出ている。寛延４年（１７５１年）日新舎友蕎子が書いた『蕎麦全書』（江戸時代の蕎麦がどのようなものであったかを知る第一級の資料）では、深大寺蕎麦の事の中で、「多年信濃そばとして人々して最上の品とす。然るに、近年武州府中深大寺境内より作り出せる物、至極の品なり、其色潔白にして其味至極甘美也」と評価している。『東海道中膝栗毛』の作者として知られている十返舎一九は、文政１０年（１８２７年）刊の『宝船桂帆柱』の中で「名物のそばやなりとて銭金もむしやうにのびる深代（大）寺なれ」の狂歌を残している。

しかし、深大寺そばも、それ以前の江戸のそばの名産地が四谷だったことから、

最初は「四谷そば」として売った経緯がある。（『蕎麦全書』）深大寺そばが有名にな

ってからは、深大寺村の近くのみならず信州そばも深大寺そばとして売るなど、産

地の偽称行為は、江戸時代にも行われていたようであり、有名産地の名前をって

少しでも高く売って儲けたいという人間の欲望は、今も昔も変わらないことを改め

て感じさせられる。

　　　　寛永寺では、３６万坪（１２０ha）もの広大な敷地の一部でそばを栽培していた記録がある。お寺は、飢饉等の時に人々を救う役割も果たしていたようである。冷害等で稲が実りそうにないという場合には、播種から収穫までの期間が７５日と短いそばを寺領に蒔き、そばを収穫し、そばがき等にして提供したものと見られる。

　　　　戸隠蕎麦は、寛永寺から戸隠神社の別当寺に赴任した別当が、関係者に勧めて蕎麦切りの技術を学ばせたところから始まったとされている。これが、後に戸隠講の振舞い蕎麦として大衆化し、信州の名物に発展していったものと見られる。

　　　　善光寺では、正月の（国家・皇室の安泰、五穀豊穣等を祈願する法会）の際に、檀家一同から太打ちの蕎麦が供えられ、御越年式の２、３日前に修されるでは新酒と戸隠蕎麦が振る舞われている。蕎麦好きでもあった一茶は、「そば時や　月のしなのの　善光寺」との句を残している。

「」が一世を風靡―あやかり庵名の流行へ

　　　　江戸時代には、お寺は寺子屋のような教育機関ばかりでなく、よろず人生相談所、過去帳による戸籍の管理、講や無尽の掛け金の保管場所というように、人々の生活と密接不可分の関係にあり、そのような中で蕎麦の普及とレベルアップにも大きな役割を果たしていた。

　　　　中でも、一世を風靡したのは「道光庵」である。江戸中期の浅草芝崎町に、浄土宗一心山捨世寺（別称極楽寺）称往院（院名は小田原から江戸へ移転させた白誉称往上人に因む）という檀家を待たない念仏道場があり、その院内に「道光庵」という支院があった。天明元年（１７８１年）の『』三編の中に「湯のわきそうな庵にて蕎麦を食い」という句があるが、お湯を沸かしたり蕎麦つゆを作るのに用いるに庵名を掛けた句であり、道光庵は「どうこあん」と呼び慣らされていたようである。

　　　　信州出身の庵主は、そば打ちが大変上手で、享保年間（１７１６年～１７３６年）の頃から檀家の人々に自ら打った蕎麦を提供して喜ばれていた。蕎麦は、浅い椀に盛った真っ白い御膳蕎麦で、魚類の出汁は使わない精進汁にとびきり辛い辛味大根の絞り汁を添えて出していたとされる。これが大層旨いと評判になったこと、江戸俳諧の最高峰宝井其角由来の「宝井」という名の掘り抜き井戸の水を使った縁起の良い蕎麦だったことから、檀家以外の人々も信心にかこつけて蕎麦を食べに来るようになり、寛延頃（１７４８年～１７５１年）には、本職の蕎麦屋を凌駕する人気となり、お寺か蕎麦屋かわからないようになっていった。「道光庵女房のむせるしぼり汁」（『一枝筌』明和９年）とあるように、女性の客も多かったようである。「道光庵草をなめたひかおばかり」（川柳評万句合、明和8年）という句は、道光庵の蕎麦で満腹した人達が落語「そば清（蕎麦の羽織）」に出てくる蛇含草（劇的に効く消化薬、ウワバミソウとされている）をめたいように見えるという意である。

　　　　中でも、宝暦、明和、天明にかけての庵主は、江戸広しと言えども当代随一の蕎麦打ちの達人と称され、安永６年（１７７７年）刊の評判記『』中巻の江戸名物では、本職の蕎麦屋を押しのけて最高位にランクされるほどだった。しかし、連日門前に蕎麦目当ての人々が行列をなすように蕎麦が繁盛した結果、本来の念仏の勤行に出られず、寺なのか蕎麦屋なのかわからなくなり、親寺の称往院から蕎麦禁断（そば打ち禁止）の申し渡しが出て、享保から天明まで３代７０年近く江戸の蕎麦をリードしてきた道光庵の蕎麦の提供は、天明６年（１７８６年）に終了となってしまった。今でも、「不許蕎麦地中製之而乱当院之清規故入境内」（寺内でそばを打つと称往院の規則を乱すために、そばが境内に入ることを許さない）の古い石碑が移転先の北烏山寺町に残されている。

　　　　この一世を風靡した超繁盛蕎麦屋「道光庵」の名声にあやかり、商売繁盛の願いを込めて、江戸では屋号に「庵」という文字を付ける蕎麦屋が増えていった（『俗事百工起源』巻下）のである。天明７年（１７８７年）版の江戸買い物案内書『七十五日』に紹介されている麺類店６５店の中に、「東光庵」、「東翁庵」、「紫紅庵」、「雪窓庵」の４店が先駆けて店名に庵号を使用している。文政７年（１８２４年）刊の『江戸買物案内』に紹介されている有名蕎麦店には、「東玉庵」、「松桂庵」、「正銘庵」、「雪窓庵」などがあり、現存している店では「長寿庵」、「蓮玉庵」、「大村庵」、「萬盛庵」があり、いずれも庵という文字を使っている。

　　　　大坂では、寛延３年（１７５０年）頃に出された『』に「寂称庵」が最初に庵号を付けた蕎麦店として紹介されている。

次回は、「火事と喧嘩は江戸の華―大火が蕎麦の発展を後押しした？」です。