そば好きの大名達

　　　江戸で蕎麦が発展するのと併せて、各地でも蕎麦が食文化の中に一定の位置を

占めるようになってきた。これには、地域で絶対的な権力を振るったそば好きの

大名達が大きな役割を果たしたと言えるようである。

大名達には、参勤交代が課せられていたことから、江戸の生活の中で各地の特

色ある文物や珍しい食べ物に接する機会があり、才覚のある大名はこれらを領国

経営に活かそうとしていた。更に、国替えという所領そのものが替わってしまう

処置もあって、文化や情報の発信者である大名の影響力が行く先々に残されると

いう副次的な効果も生じている。

　　　蕎麦好きの大名として有名なのは、（水戸黄門）、（高遠城

主）、（出雲藩主、公、茶道で不昧流を創始）、（大和郡

山藩主、柳沢吉保の孫）等である。

黄門様もそばを打つ

水戸黄門漫遊記等でお馴染みの黄門様（徳川光圀公）は、実際には諸国漫遊は

行わず、江戸定府制（水戸藩のみ）だったことからほとんど江戸にいました。諸

国を巡ったのは、黄門様が始めた『大日本史』（水戸藩の事業として２５０年継続

し、明治時代に完成）の編纂のために、必要な資料の収集や調査に出向いた

（通称助三郎、助さんのモデル）や（通称覚、格さんのモデル）等

の儒学者達でした。

　黄門様は、亡くなった時に「天が下 二つの宝 つきはてぬ 佐渡の金山 水戸

の黄門」という狂歌が流行ったほど、江戸時代を代表する傑出した名君でした。

黄門様（光圀公）は、グルメとしても有名で、チーズを食べたり、牛乳やヨー

グルトを飲み、ラーメンも中国渡来の技法に土浦特産のレンコンの粉を加えるな

ど独自に改良して楽しんだりと、好奇心旺盛だったことが文献等に示されている。

光圀公は、藩内の殖産興業にも力を入れ、全国各地から１３５種にも及ぶ様々

な草木、禽獣の類を領内へ移入し、産業の振興のために活用するよう奨励してい

る。（『桃源遺事』）

そばはその中の一つで、当時そばで有名だった信州からそばの種を取り寄せ、

水戸藩内の川根村（現笠間市友部）他に蒔かせている。隣接の茨城町に蕎麦原と

いう地名があるが、その名残かもしれない。常陸秋そばの先祖も、おそらくは光

圀公が取り寄せたそばが現在の常陸太田市（赤土地区）でも栽培され、赤土の気

候風土の影響を受けて、味、香り抜群で玄そばの最高峰と称される常陸秋そばの

親（金砂郷在来）へと進化を遂げていったものと見られる。

光圀公は、そば打ちも上手だったようで、晩年を過ごした西山荘（常陸太田市）

で自らそばを打ち、訪れた人や藩士に振る舞い、好評だったこと、そば粉をこね

て餅のように焼いた物が好きだったことなどが『日乗上人日記』（西山荘に近い

久昌寺の住持日乗上人が光圀の生活や元禄時代の世相、生活の実態等を記したも

の）に残されている。

茨城県産のそばは、江戸時代から全国的にも高い評価を受けていたことが文献

から明らかであるが、その中でも県北の山間地域で栽培されているものが特に美

味という評判であった。光圀公は、県北地域に葉タバコとその後作としてのそば

の栽培を奨励したようで、それが水府タバコ、水府そば（「水府」は水戸の別称）

として高い評価を受ける特産品となっていったのである。このようなタバコとそ

ばの良い関係が近年まで長く続いてきたことは、正岡子規の「煙草干す家も見え

けり蕎麦の花」（『子規一代句集』）という句からもうかがえる。

保科正之と高遠蕎麦

第２代高遠藩主のは、三代将軍家光から四代家綱の時代に幕藩体制の

基盤確立に活躍した名君の誉れ高い優秀な幕府の閣僚である。高遠から会津藩へ

と移封された際に、正之公は「会津藩家訓十五カ条」を定め、この精神は「の

」として藩士の子供教育に継承されて成果を出したほか、現在の会津若松市

コミュニティ活動にも生かされている。

正之公は、無類の蕎麦好きであり、蕎麦の普及に貢献した功績も極めて大きい。

高遠藩主の時には、辛味大根の絞り汁に焼き味噌を溶いたつゆで蕎麦を食べるこ

とを好み、辛味大根を栽培するために百姓達に与えた土地が大根畑という地名に

なって今も伊那市の中に残っている。

また、正之公が会津に移封された後も、正之公が好んだ蕎麦は「高遠蕎麦」と

して信州名物となり、現在まで伝わっている。

江戸幕府の大名支配政策として行われた国替えには、家臣やその家族ばかりで

なく、大名の調理を担当する賄い方等藩の様々な運営に関する裏方も含め多くの

人々の移動が伴っていた。当然のことながら蕎麦好きの正之公が会津藩主となっ

た際にも、会津に高遠蕎麦（辛味大根の絞り汁に焼いた味噌を溶かした汁に浸け

て食べる蕎麦）の食文化が広まることとなったのである。これが今でも名物の「高

遠蕎麦」として会津に残っている。

保科正之の子孫の飯野藩主が「更科」の操業を後押し

保科正之が会津藩主になった時に、保科家の嫡流を継いだのが保科正貞であり、

これにより上総の飯野藩が成立（１６４８年）し、明治維新まで１０代の命脈を

つないでいくこととなった。正之の蕎麦好きは、飯野藩代々の藩主にも引き継が

れていったように見える。

信州の信濃布の行商人布屋清右衛門（８代目）が、上総飯野藩の江戸屋敷に出入りしていた時に第７代藩主保科正率にそば打ちを披露する機会があり、その腕前が高く評価され、蕎麦屋になることを勧められた。そこで清右衛門は、太兵衛と改名し、信州のそばの産地である更級郡の「更」と藩主の保科家から使用を許された「科」の一字ずつを取って蕎麦屋の屋号を「更科」とすることに決め、寛政元年（１７８９年）麻布永坂高稲荷下に「信州更科蕎麦処　布屋太兵衛」の看

　　板を掲げた。これが更科系の発祥とされている。

江戸時代、信州更級の篠ノ井は、そばの一大集散地であり、美味しいそばが手に入るとの評判が立ち、信州更級の名前は広く知れ渡っていた。そこから、地名に由来する「更級」と蕎麦や蕎麦店に用いられる「更科」が混同されるようにもなってきている。

　　　「更科」は、５代目からは堀井太兵衛を名乗り、一度廃業したが、８代目が昭

和５９年（１９８４年）に麻布に総本家更科堀井を復活させた。また、有楽町更

科は、明治３５年（１９０２年）に「信州更科蕎麦処布屋源三郎」という看板を

掲げたが、当時の女将さんが大変な商売上手で、店をものすごく繁盛させた。

そのため、蕎麦店名で道光庵にあやかって○○庵が流行ったのと同様に、「更科」

　　を名乗れば蕎麦店として繁盛するだろうということで、蕎麦屋を始める人が勝手

に更科を名乗るようになってしまったのである。

松平治郷と出雲蕎麦

　　　出雲地方のそばは、松江藩主松平直政が国替えで信州松本から移封された時に

伝わったという説と石見銀山の初代奉行だった大久保石見守が信州更級から蕎

麦職人を連れてきて始まったという２つの説がある。いずれにしても、当時の蕎

麦の先進地である信州から伝えられたことは、確かなようである。

また、大の蕎麦好きとして知られる（不昧公）は、この地方にそばを

広めた立役者でもあり、茶懐石に蕎麦を取り入れた人とも言われている。

不昧公は、禅、茶、書画、和歌に通じた風流大名として知られた文化人でもあ

り、「茶を飲みて　道具求めてそばを食い　庭を作りて　月花を見ん　その他大

望なし　大笑大笑」と達観していた。また、沢庵和尚が創建した東海寺は沢庵漬

けで有名だが、蕎麦切りも逸品だったことを、不昧公は「大きに評価宜しく御座

候」と評している。

　　　出雲では、「蕎麦」が名物となっているが、これは、３段重ねか５段重ねの

割子という丸い器に盛った、碾きぐるみでやや黒い太目の蕎麦の上から、直接つ

ゆと薬味をかけて食べるのが一般的な食べ方である。薬味は、青ネギ、南蛮おろ

し（大根に赤トウガラシを挟んでおろしたもの）、削り節、海苔、生卵を使ってい

る。割子蕎麦の名称は、蕎麦を盛る器に由来している。割子とは、昔武士の弁当

箱として使われたが蕎麦用の器として用いられ、割子と呼ばれるようになっ

たとされている。

柳沢信鴻―そばに関する多数の記述を残した蕎麦通

　（大和郡山藩主）は、安永、天明期の江戸俳壇の雄であったが、無類

の蕎麦好きで、美食探究家でもあった。その安永２年（１７７３年）～天明５年

（１７８５年）の『宴遊日記』、天明６年～寛政４年（１７８６年～１７９２年）

の『松鶴日記』の中で、蕎麦について多数記述していて、蕎麦の記事の多さでは

他に比肩するものが無いほどである。

蕎麦の記事は、新そばの時期が最も多く、風味が落ちる時期に少ないなど、そ

ばの品質、香味の良し悪しと見事に一致していて、江戸の食生活を伺い知る貴重

な資料ともなっている。

　　　当時の各地のブランド蕎麦としては、信濃(戸隠)、甲州、伊吹、深大寺、日光

等が挙げられている。は、『風俗文選』の中の「蕎麦切」で、「伊吹蕎麦天

下にかくれなければ、からみ大根又此れを極上とさだむ」としている。

次回は、「二八そばの由来は？―二八そば誕生の背景を探る」です。