二八蕎麦切り、夜鷹蕎麦切り、風鈴蕎麦切りの誕生

　　　江戸時代の中期になると、それまで一般的だった「けんどん蕎麦切り」という

名称は使われなくなったようで、新たに「蕎麦切り」とか「蕎麦切り」、

「二八蕎麦切り」など様々な名称で呼ばれる蕎麦屋が現れてきた。

①　夜鷹蕎麦切り

　　　江戸時代に行われたは、かなりの人数を動員した行事だった。鷹狩を行う

際に、鷹匠達は前日から準備に入るが、夜中に鷹匠の拳が凍えるのを防ぐために

り用の蕎麦のぎ売りが８代将軍徳川吉宗の時代に許可され、「お鷹蕎麦」と

称したのが「夜鷹蕎麦切り」の発祥という説がある。（落語家の三遊亭円朝の『

―荻江露友伝』）　また、夜鷹（夜間に路傍で客を引いた街娼の江戸

語、京都では辻君、大坂では惣家）が蕎麦の担ぎ売りの上得意だったことや鳥の

夜鷹のように夜になると現れて客を呼ぶところから「夜鷹蕎麦」と呼ばれるよう

になったとも言われている。

　　　夜鷹蕎麦は、最初は（陰暦の９月９日）からの節句（３月３日）までの

寒い季節だけに認められた期間限定の営業だったが、寛政１１年（１７９９年）

に夜の煮売りを取り締まる御触書が出された以降は、期限も曖昧になり、周年営

業となっていったようである。

　　　夜蕎麦売りは、明暦３年（１６５７年）に、江戸城の天守閣を含め市中の３分

の２が焼けた江戸最大の大火「火事」の復興景気で、多くの職人、人足が江

戸に入り、その大量の食事需要をうために生まれた様々な売りの一つとして

誕生したものと見られる。夜中に営業する煮売りは、火災防止のために寛文元年

（１６６１年）に禁止されていたが、実際には午後９時から１１時（10時頃から

が最盛期）、時には午前３時か５時頃まで屋台を担ぎ、売り歩いていたようである。

「担ぎ売り」は、の両端に荷物を下げて様々な物品を売り歩いた移動販売のことであるが、その中に蕎麦を商う担ぎ売りもあり、当時の江戸では、担ぎの屋台の蕎麦売りの数がかなり多く、煮売りの代表選手としての地位が次第に確立されていったようである。貞享３年（１６８６年）の御触書では、初めて麺類の夜売りが煮売り仲間から独立した業種として認められ、煮売りの筆頭（二位は甘酒売り）に位置付けられている。当時、世界的な大都市として発展を続けていた江戸は、人口も格段に多く、夜蕎麦売りが業として成り立つだけの大きな需要

が既に存在していたことは明らかである。

　　　また、吉宗の時代には、こうした食需要に応える新たな商売として「四文屋」

と呼ばれる屋台が出現し、天麩羅、寿司、団子、等を１品４文（２００円）

くらいで提供し始め、その後発展し、江戸の風物詩ともなっていった。これらが

江戸の外食産業の発展に大きく貢献したことは、言うまでもない。

　しかし、吉宗は、基本的には簡素節約の号令をかけ、率先して粗食に徹したこともあってか、食文化の発展は表面上抑えられたような状態にあった。

こうした状態は、寛延４年（１７５１年）吉宗の死去により解放されたように見え、それまで抑制されていた庶民の食に対する幅広い欲望が新たな需要開拓へと向かい、これが夜蕎麦のメニューの多様化をも促したと言える。

②　風鈴蕎麦切り

　　　「風鈴蕎麦切り」は、夜鷹蕎麦から派生してきたもので、夜鷹蕎麦の「そばう

ぃー」という独特の呼び声の代わりに、蕎麦を商う屋台の屋根の所に風鈴を下げ、

風鈴の音で蕎麦を提供していることを知らせる形式を採っている。

江戸の気の短い客が夜蕎麦売りに求めたのは、手早い対応であったことから、待ち時間をできるだけ短くさせるクイックサービスが大切だった。現代では、音楽で殺風景な環境を和らげ、待ち時間を感じさせないようにするための工夫等として、バックグラウンドミュージックを流している店舗も多いが、当時も同様の発想をする人がいたと見えて、風鈴の音がBGMの役割を果たしたようである。

　　　宝暦（１７５１年～１７６４年）の頃には、夜鷹蕎麦売りよりも清潔な食器を

使い、ぶっかけだけでなく、しっぽくや花巻、天婦羅など種物もいくつか用意し、

かけも値段を上げて品質を良くした新しいタイプの「風鈴蕎麦屋」（吉原では「お

神楽蕎麦」と呼んだ）が現れた。風鈴には、「人ならば　浮名や立たん　小夜ふけ

て　軒端のかねに　通う松風」と書いた短冊を下げていた。当時の様子を詠んだ

ものに、「風鈴や　ちんぷんかんの　としの暮」（一茶）の句や「風鈴の　たんさ

く紙は　そば売りの　花にゆずりし　はるの夜桜」（『職人尽狂歌合』夜蕎麦売り

の図）が残されている。一茶は、夏の風鈴を冬の夜蕎麦売りの屋台にるしたの

で、季節が合わず、ちんぷんかんぷんととらえたものと見られる。

　　　風鈴蕎麦は、次第に従来型の夜鷹蕎麦より優勢となり、風鈴蕎麦の健闘によっ

て、夜蕎麦売り（夜鷹そばと風鈴蕎麦の総称）全体のパイが大きくなっていった

ようである。

夜蕎麦売りには、器を持参し、蕎麦を入れてもらい持ち帰るテイクアウトにも対応したり、人通りの多い道端で営業するロードサイドサービス的な対応もあるなど、現代にも通用するような営業形態が出現し、江戸庶民の生活と様々な形で深い関わりがあったことがわかる。商売の基本は、お客様の様々な需要に的確に応え、満足させて代価をいただくことであり、江戸の昔にもそうした考えに基づき、新たな業態の開拓を行う進取の精神があったようである。

　　　その後、夜鷹蕎麦が売り上げを増やすためにイメージアップを図ろうと風鈴蕎

麦を真似するようになり、双方の外観や内容が同じようになってしまった結果、

弘化（１８４４年～１８４７年）以降、風鈴蕎麦という名称は消えてしまった。

夜蕎麦売りの意外な効用

　　　夜蕎麦売りは、様々な人と応対したり、仲間内で情報交換をしたりするところ

から、自然に情報が豊富となり、客との対話も弾んでいたようである。夜間に道

を聞く時や迷子を捜す場合にも、細い路地まで知っていた夜蕎麦売りが役立った

ことは言うまでもない。とされていたが当時広く行われていたの開帳

情報なども、夜蕎麦売りに聞けば的確にわかったようである。

　　　また、当時は今のように腕時計が無かったことから、夜蕎麦売りに時刻を聞く

ことは当たり前のことだったようで、代金を１文、２文と８文まで数え、「今何刻

で？」と蕎麦屋に聞いて「９つ（午前０時頃）で」との返事に１０、１１、・・と

代金を１文ごまかすのを見た男が、真似をして「７つ、８つ、何時で？」と聞い

たら「４つ（午後10時頃）で」と応えられ、・・５つ、６つ、７つと損をしたと

いう落語の「時そば」（３代目柳家小さんが上方落語「時うどん」を東京に移入し

たとされている）は、江戸の生活習慣を反映したネタと言うことができる。

　　　明治１０年（１８７７年）頃には、「おやまかちゃんりん節」が流行ったが、「親

　　馬鹿チャンリン蕎麦屋の風鈴」というからかい言葉も風鈴蕎麦に由来するものと

　　言われている。

③　二八蕎麦切り

　　　「二八蕎麦切り」の名称が何に由来するのかは、未だ明確な決着がついていな

いが、そば粉につなぎの小麦粉を加えて打った蕎麦で、小麦の栽培が広がり、小

麦粉が食材として一般に普及し始めてきて登場したことだけは確かである。

蕎麦は、最初は十割蕎麦（打ち蕎麦、蕎麦）であった（当時の値段は小

麦粉の方がそば粉より高かった）が、寛永年間（１６２４年～１６４４年）に、

朝鮮の僧がそばのつなぎに小麦粉を使う手法を東大寺に伝授したことから、

現在のような蕎麦が容易に打てるようになったとも言われている（説、

出展のはっきりしないのが難点であり、元珍という僧の名前が朝鮮にも東大寺に

も見当たらないのも難点）。

　石臼の普及が二八蕎麦切りを後押し

　石臼は、奈良時代推古天皇の１８年（西暦６１０年）に、高句麗からの渡来僧

が、「」（碾はひく、磑は臼の意）という石臼の製造技法をもたらし、我

国での臼の文化が始まったとされている。しかし、この碾磑は、大量生産用の石

臼であり、大型で重く、水力を利用して動かす必要があったことから、当時の我

が国では普及しないまま廃れてしまったのである。

　　　石臼が普及しなかったのは、弥生時代以来我が国の主食が小麦ではなく、米や

雑穀、芋などであり、比較的容易に粉砕できることから、たてとくびれ臼とい

う簡単な道具でも製粉が間に合い、石臼で粉を細かに碾く必要性が乏しかったた

めとも見られる。更に、当時、硬い石を石臼に加工する技術が我が国に無かった

ことも大きな要因と言われている。

　　　石臼が穀物を粉にするのに使われ始めたのは、鎌倉時代になってからのようで

ある。京都五山の一つ東福寺の開山（円爾）が仁治２年（１２４１年）

宋（中国）から持ち帰った物の中に、「水磨様」と記された石臼式水力利用製粉所

の図面がある。石臼は重く、回転を継続安定させるために特別の力が必要となる

ので、その普及は水車の登場まで待たなければならなかったのである。

聖一国師は、筑前博多に開山した承天寺（宋から帰化した綱首謝太郎国明が建立）で飢饉の際に人々にそば餅を振る舞ったり、そばの栽培法を教えたことなど、饂飩、蕎麦、饅頭等の粉食文化の普及に大きく貢献した高僧である。

　　　その後、室町時代には、茶の湯が武士や上流階級に広まり、これに伴い抹茶を

碾ける微細な加工をした茶臼（）が開発され、石臼の普及を後押ししていっ

た。全国に（茶臼山）という地名が２００近く残っているが、これも抹茶を碾く石臼の普及の名残りと言える。茶臼の登場は、石臼の製粉機能を格段に発展させることとなり、石臼の大型化とそれを回す水車の大型化をも促した。

江戸時代に、各地で水車を動力源に大型の石臼を使用した米、小麦、そばの製

粉が始まり、元禄末か享保年間（１７１６年～１７３６年）頃から小麦粉が一般にも出回るようになった結果、つなぎを入れた二八蕎麦が誕生し、急速に普及していったものと見られている。

　　　手回しができる小型の石臼は、江戸時代の前期には農民の所帯道具のうちでも

最も重要なものとしてかなり普及していたことが、天和２年（１６８２年）刊の

『百姓伝記』に載っている。

二八蕎麦の由来

二八蕎麦の由来には２つの有力な説がある。蕎麦１杯の値段の２×８＝１６文

から付いたという「代価説」とつなぎとそば粉の割合の２：８から付いたと主張

する「配合割合説（混合率説）」とである。

　①　配合割合説（混合率説）

『俗事百工起源』『五月雨草子』（慶応元年、１８６５年）では、「二八とは十六

文という意味だと言われているが、実はそば粉八割につなぎの饂飩粉（小麦粉）

二割で打った蕎麦のことだ」としている。二八、七三、外一（そば粉１０：つな

ぎ１）、外二（そば粉１０：つなぎ２）というような表現があるところからは、配

合割合説に軍配が上がるのではないかとも思う。しかし、配合割合を言うならば、

そば粉の八を先にして八二と言うべきではないかとか、二八と言いながらその割

合は様々だったこと、二六そばもあることなどがこの説を絶対的なものとするに

至らない点である。

また、蕎麦として美味しいと言われているのは二八蕎麦であるが、これはそば

粉８に対しつなぎの小麦粉を２の割合（内二八）で加えて打った蕎麦のことであ

る。これに対し、そば粉１０に小麦粉２の割合でつなぎを加えて打った蕎麦のこ

とは外二八（略して外二）と呼んでいる。

江戸時代からそばのつなぎのことを「割り粉」と呼んでいるが、割り粉とはそ

ば粉を割る（そば粉に加える）つなぎの小麦粉のことである。従って、その基準

はそば粉であり、そば粉全量の何割に当たるつなぎを加えるかというところから

付いた外二の計算方法が本来のもので、これが江戸のそば職人以来の伝統である。

即ち、江戸時代には、内二という混合割合そのものの発想が無かったのである。

これからすると、８対２の混合割合説は、江戸時代の本来のつなぎの割合とそ

の呼び方に準拠したものではなく、根拠が弱いものになってしまう。

因みに、外二は、そば粉１０に対してつなぎの小麦粉２割を加えるので、そば

粉の割合が１２：１０で８３．３％、内二は１０：８で８０％となり、外二の方

がそば粉の含有量が多くなる。

　②　代価説

代価説は、たまたま蕎麦の１杯の値段が１６文だった時に２×８＝１６と一致

しただけのことであり、江戸で流行っていた四六時中（４×６＝２４）、二升五合

（枡枡半升⇒枡倍半升＝商売繁盛）といった数遊び文化の一種とも考えられる。

実際、享保の頃の蕎麦の値段は６～８文で推移していて、明和（１７６４年～

１７７２年）頃は１２文、文政年間（１８１８年～１８３０年）から幕末近くま

でが１６文で一致するものの、慶応年間（１８６５年～１８６８年）には２０文

～２４文と、１６文より安かったり高かったりしている。

従って、二八十六文と計算した一見本当そうな代価説は、根拠が無いものとな

　　ってしまうのである。

　③　そば打ち職人の名前、屋号説―二八（仁八）の打ったそば説

このように、二八の名称の根拠が確定しないのは、配合割合説や代価説とは違

うところに根拠があり、この二つの説は後世の人が勝手に解釈して付けたのでは

ないだろうかとして、二八というのは数ではなく、当時市井の評判を取ったそば

の打ち手か蕎麦屋の屋号なのではないかという説がある。

三代歌川豊国の夜蕎麦売りの絵では、「」に出てくる夜蕎麦売り

の仁八の行灯の屋号を二八と表現している。黙阿弥の芝居「」に

出てくる蕎麦屋も仁八を名乗っている。

　当時の文字の使い方を見ると、難しい漢字は読めない人が多かったことから、

音が同じで簡単な文字に置き換える方法が一般に行われていた。当然、仁八とい

う名が二八と表記されても何らおかしくないのである。

かつて道光庵が評判を取り、庵号が蕎麦屋の間に流行ったのと同じように、二

八蕎麦と名乗れば美味しい蕎麦の代名詞として一般に認知されたのではないか

という意見である。二八が数値ではなくそば打ち職人の名前であり、固有名詞に

特別な理由が無いということであれば、もっともらしい名称の由来など残ってい

るはずがなく、後で勝手な解釈がまかり通るということにもなってしまう。

おそらくは、二八も二六もそば打ち職人の名前に由来したもので、実勢価格が

１６文の時代は代価説が説得力を持ち、価格変動後は混合割合説が支持されるよ

うになったのではないかと考えられる。特に、二六蕎麦については、混合割合説

や代価説では確実に説明できないことから、二八も二六も人名か屋号に基づいた

ものであるという説が意外に説得力を持っているように思える。

　　　筆者は、このそばの打ち手説が案外的を射た説なのではないだろうかと見てい

ますが、読者の皆様の意見を伺いたいと思います。

二八は蕎麦の黄金比

　　　二八の由来が確定するのは、今後の研究に待たなければならないが、配合割合

説の二八が美味しい蕎麦としての最適とも言えるそば粉と小麦粉の混合割合（黄

金比）を示していることが、二八蕎麦由来の説に関する議論を厄介にしていると

いった面も見受けられる。

一般的に＝高級な蕎麦、二八蕎麦＝庶民の蕎麦、大衆的な蕎麦というよ

うな位置付けがなされているものの、二八蕎麦は打ち易さがあり、食べた時のつ

るりとした食感、のど越しの良さなど蕎麦の美味しさを引き出せる最適な配合で

もあり、二八は江戸時代に様々な試行錯誤と改善、評価の上に生まれた「そば粉

とつなぎの黄金比」であると言っても過言ではないように思う。

小麦粉がそばのつなぎに最適なのは、小麦粉の蛋白質が水でこねるとグルテン

を生成してそば粉がよくつながり、そば打ち作業がしやすくなること、小麦粉は

安価で入手しやすく経済的であること、小麦粉はそばの香りを邪魔するようなこ

とが無く、そばの風味を生かしやすいことがその主な理由と考えられる。また、

グルテンは、そばをつなぎやすくするばかりでなく、麺を切れにくくし、茹でて

から蕎麦がのびてしまうのを防ぐ働きもしているのである。

これら小麦粉特有の性質は、江戸時代のそば打ち職人が様々な試行錯誤を繰り

返しながら経験的に究明し、そば打ちの現場に活用していったものであり、これ

らの経験値の科学的理由が解明されるのはかなり後になってからのことである。

現在では、蕎麦が好きな人の中にも十割蕎麦が一番美味しいと十割蕎麦信仰み

たいなものまで見受けられる。しかし、味覚は最終的に個人の好みの問題に帰着

してしまうものの、十割蕎麦ではのど越しの良さは感じられないし、総合的な美

味しさから見れば、江戸時代の様々な人の経験則から導き出されてきた二八蕎麦

に、軍配が上がるのではないだろうか。

次回は、「江戸で蕎麦はなぜ細くなったのか？―その背景を探る」です。