江戸では頻繁に大火が発生した

　　　江戸の街並みは、木造の燃えやすい人家が密集していて、消化施設や消火体制

が貧弱だったことから、いったん火災が発生すると周辺一帯を焼き尽くすような

大火（２６７年間に江戸４９回、京都９回、大阪６回）になることが多かった。

　こうした状況に対応するために、寛永６年（１６２９年）３代将軍家光の時代

に江戸で初めての火消しである「奉書火消」が誕生したが、火事の際に老中名で

奉書を諸大名に送り、招集して消火に当たらせるという悠長なもので、迅速さに

欠け、有効な活動には繋がらなかった。

　寛永１６年（１６３９年）江戸城本丸が焼けたことを受けて、担当場所を決め

て幕府の重要箇所を火災から守る専門の火消しとして「所々火消」を設けた。

１６４３年には、江戸城や場外の米蔵、重要な寺社を守るための「大名火消」を

設けた。明暦３年（１６５７年）の明暦の大火（最も焼失面積が大きかった）の

後、４代将軍家綱が大名を指名して東西南北の担当区域を決めて火災に備える

「方角火消」を設け、幕府直轄の「定火消」という消防組織を創った。

更に、大名や旗本寺社の一部を郊外に移転させ、延焼を防ぐための空き地とな

る火除地を確保している。

　しかし、江戸初期に制度化されたこれらの武家火消は、町民の住む家屋の火災

には手出しせず、反対に武家屋敷の火事には町民は手を出せないという、防火活

動には致命的な欠陥のある状態がしばらく続いていた。

その後、享保３年（１７１８年）南町奉行の大岡越前守忠相が町火消設置令を

出して、町人地区を火災から守る消防組織「町火消」を創っている。これ以降、

消防体制は、武家火消から町火消主体へと移行していった。町火消は、町人によ

って組織されたもので、高所作業が得意な鳶職を中心に編成されている。歌舞伎

の「め組の喧嘩」で有名となった「いろは組」等を発足させ、各組の目印として

とを作らせている。

　当時の消化活動は、大きな天水桶に溜めている水を手桶でかけることや竜吐水

（手押しのポンプ）で水を掛けることくらいで、効果はあまり期待できなかった。

消火活動の主体は、延焼を防ぐために火事場付近から建物を壊していく破壊消防

が主体であった。そのため、纏持ちは町火消の花形であり、いち早く火災現場の

屋根に上り、纏を振って消火活動を鼓舞した様子が様々な形で伝えられている。

　江戸以外の大都市や各藩の城下町でも、同様の火消の制度が定められている。

　これらの江戸時代の消防、防火体制は、幾多の変遷を経て、現在の消防署や消

防団へとつながってきているのである。

必要は発明の母―膨大な復興需要が蕎麦の発展を後押しした

　徳川家康が江戸に幕府を開き、現代の公共事業のように城下町の整備に力を入

れたことで、様々な需要が発生し、江戸は大きな賑わいを見せていた。人口も急

速に増大し、新たな需要が更に関連需要を生み出す好循環が生まれ、様々な産業

や文化の発展を見ることとなった。

更に、頻発した大火は、被災後の膨大な復興需要の発生という形で、これに拍

車をかけていった。江戸では、火災後の復旧も早かった。大火の後では、様々な

分野で大規模な復興需要が発生してきた。この需要に応じて、各地から大工や左

官、屋根ふき職人等の建築関係職人を中心に多くの人が職を求めて江戸へ集まっ

てきた。当然に、これらの大勢の腹を満たす食の需要も膨大なものとなり、麺類

に対する需要も、拡大していくこととなった。

　　　江戸時代の初めは、饂飩が主流であり、看板にも「うどん、そば」と蕎麦は饂

飩の後に書かれていた。万治年間（１６５８年～１６６１年）の『東海道名所記』

では、街道筋で麺類を食べさせる茶屋を紹介しているが、いずれも「うどん・そばきり」と饂飩を先に書いている。徳川家康が江戸の町造りを始めた頃の人足は、多くが「おっきり込みうどん」の群馬や「ほうとう」の山梨から集められていたので、地元で慣れ親しんできた饂飩が幅を利かせていたというのが実態なのかもしれない。

　　　これが、元禄３年（１６９０年）刊の『東海道分間絵図』では、饂飩と蕎麦切

りの立場が逆転することから、この頃になって初めて江戸では蕎麦切りの人気が

饂飩を上回ってきたことがわかる。

けんどん蕎麦切りの誕生

　　　明暦の大火（１６５７年）を経て、寛文４年（１６６４年）に「けんどんうど

ん・そば切り」が出てきたが、これらは安価（８文）だが粗末なもので、下賤な

人しか食べなかったとされている。（『むかしむかし物語』）しかし、これらは、麺

類の需要拡大に応え、手軽に安価に食べられるものとして提供されたことから、

その後の江戸の蕎麦の発展に大きく貢献したことは明らかである。

　　　「けんどん」の由来については、①「」＝愛想が無く横柄に客をあしらう

ようなやり方（つっけんどん）で出す蕎麦（日本橋瀬戸物町の蕎麦屋「信濃屋」

がつっけんどんでぶっきらぼうだったところから名付けられたとも言われる）、

②「倹鈍」＝懐が寂しいので倹約しようという人向けに、１杯ずつ盛り切りにし

て売る粗末な蕎麦、③「喧鈍」＝吉原でしく客を引く端女郎（、庄

司勝富著『洞房語園』）のようにな者の食べる蕎麦という３つの説がある。

また、当時、そばはやと同様代表的な雑穀で、貧しい人が食べるものとされ、製粉技術の未熟さもあって、蕎麦は饂飩より格下の下賤な食べ物といったイメージを持たれていたように見える。

　　　けんどん蕎麦切りは、仁左衛門という蕎麦屋が「けんどんそば」と名付けて吉

原という特殊な土地を舞台に１杯３０文で売り出したもので、売値は高価だった

が、出前で大いに繁盛したと言われている。出前（当時はぎと言った）は、自

宅にいて蕎麦が食べられるということで人気が出て、世間に広まった。その結果、

寛文8年（１６６８年）頃には、追従者が多く現れ、価格破壊も引き起こされ、

けんどん蕎麦は８文という安価な相場となっている。消費者の要望に適切に応え

て需要を拡大し、商売を成功に導いていく手法は、いつの時代でも応用できる基

本的対応と言える。

　　　また、享保年間（１７１６年～１７３６年）の半ば頃には、神田辺りで「二八

即座けんどん」（即座は「すぐに食べられる」意）という看板を出した店があった

とされている。享保半ば頃の巷談を集めた本である『享保世説』には、享保１３

年（１７２９年）に、「仕出したは即座麦めし二八そばみその賃づき茶のほうじ売」

という落首が紹介されている。即座は、すぐに食べられるの意である。二八即座

けんどんの便利さは、せっかちな江戸っ子の気性に合って、大いに賑わったよう

である。蕎麦屋も、気の短い江戸っ子の需要に応えるために、「手早い、クイック

サービスに徹した蕎麦」という特徴を出して、期待に応えていったことがわかる。

　　　笹川臨風著『日本食物史』によると、「けんどん」とは、掛け値なく、盛り切り

で、お代わりを勧めない、給仕もしないという意味で、「つっけんどん」という言

葉から出てきたものと見られる。

「けんどん論争」も起こった

　　　江戸時代後期の文化文政期における文壇の両雄、滝沢馬琴と山崎美成が文政８

年（１８２５年）に「けんどん論争」をしている。馬琴は、けんどん箱と呼ばれ

る箱によって「持ち出し出まへなるものをけんどんそばといへる也」と「入れ物

説」を主張している。蕎麦や蕎麦猪口、汁つぎを安定して収納でき、上下に開け

閉めできるはめ込み式の前扉を付けてとした箱が「けんどん箱」と呼ばれて

いるからである。一方、美成は、前掲の①、②のような説を主張している。

　　　中村座や市村座で芝居が演じられている時には、幕間に芝居茶屋で蕎麦を食べ

たり、「福山蕎麦」（中村座と市村座の間にあった）や「正直蕎麦」に出前を注文

する客が多く、出前にはけんどん箱が使われていた。福山蕎麦では、「けんどん」

の看板を掲げ、錦蕎麦と重箱けんどんを売りとして、迅速な出前と店内での効率

的で客を待たせない提供に力を入れていたようである。当時、役者が舞台で

を間違えたり、粗相があった場合に、「とちり蕎麦」としてその座の役者に蕎麦を

振る舞う習慣があったが、これも福山蕎麦が一手に対応していたようである。当

然、大入り蕎麦もあった。

豪華な「大名けんどん」は上流階級に蕎麦を広めた

　　　寛延（１７４８年～）の頃からは、けんどん箱に西国大名の持ち船の絵や家紋

等を金蒔絵で描いたりを施した贅沢な「大名けんどん」（＝重箱や徳利

等の宴会用具一式を入れて持ち運びできる木製の収納箱）も現れ、下賤な食べ物

というイメージのものだった蕎麦が一気に格上げされ、大名や裕福な商人等の上

流階級にまで広まるきっかけとなっている。体裁を整え、値段も高価にして上流

階級の見栄を満足させ、需要を開拓した蕎麦屋の手法は流石と言える。

　　　蕎麦の出前は、『還魂紙料』下によると、既に享保年間（１７１６年～１７３６

年）には一般化していたようだ。この頃になると、江戸では次第に蕎麦が饂飩を

上回って人気を博すようになっていったと見られる。

次回は、「黄門様とそば―そば好きの大名達の遺産を探る」です。