「」の精神文化は、蕎麦にも大きな影響を与えた

　　　　安永年間（１７７２年～１７８０年）あたりに、饂飩と蕎麦のシェアが逆転し、そばが主役の座に躍り出たようである。しかし、関西では依然として饂飩の勢力が強く、西の饂飩、東の蕎麦という二大粉食文化圏が形成されたのである。近年では、食の多様化がますます進む一方、全国的に好みの平準化傾向も認められるが、長年のうちに形成された西の饂飩、東の蕎麦という食文化圏は、今でも基本的には変わっていないように見える。

　　　　安永５年（１７７６年）刊の恋川春町作・画『うどんそば化物大江山』（黄表紙本）では、源頼光（蕎麦）が四天王（陳皮、大根、鰹節、唐辛子）を従えて、大江山の化物（饂飩）を打ち破るというパロディで、当時の江戸では人気が饂飩から蕎麦に急速に変わってきていた状況を的確にとらえている。河竹黙阿弥の歌舞伎「」の中に、「野暮と化物は箱根から先」というセリフが出て来るが、饂飩＝太くて、蕎麦＝細くて格好良くノン野暮＝アンチ野暮＝粋という意識が江戸の人々に広く支持されるようになってきていたことがうかがえる。

蕎麦が饂飩を逆転した背景には、様々な要因が想定されるが、細い蕎麦が生

まれ、庶民の嗜好、特に「江戸っ子」の「粋」を特別なものとして尊重する精

神文化、独特の美意識にったことが大きかったように思われる。

　　　　「江戸っ子」は、宝暦から明和年間（１７５０年～１７６５年）頃にかけて新吉原を背景として生まれた「通人」で、粋とけを心意気として、遊興と世情に通じ、見た目の美しさにこだわり、野暮を嫌う特異な行動様式を採った。

この江戸っ子の負けん気、見栄、の良さが最初は職人衆の間に広がり、

その後、天明（１７８１年～１７８８年）の頃には江戸人特有の行動様式とし

て定着するようになった結果、文化年間以降は江戸っ子と自負する人達が増え、

江戸で広範な社会的影響力を持つ勢力になったと言われている。

江戸では、文化・文政期（１８０４年～１８２９年）に豊かな感性を求める

文化が花開き、その代表的美意識として「粋」という観念が生まれたとされて

いる。当時、支配階級だった武士が建前として「武士道」に生きようとしたの

に対抗して、一方の町人は現実的な「粋」の世界に己の価値観、美学を見出し、

存在感を示そうとしたと見ることもできる。

　　　　衣の元禄、食の化政（文化・文政）と言われるが、文化・文政期は、江戸時代を通して食文化が最高潮に達した時期でもあった。その中で、蕎麦は、「粋」のイメージにぴったりの江戸を代表する食品としての性格を急速に強めていき、ますます多くの人々に好まれるようになった。蕎麦は、それまで優位だった上方の食文化に対抗して、江戸の食文化の存在感を一気に高めていく極めて重要な役割を担っていったとも言える。

いわゆる「江戸っ子」と称される人々の誕生と彼らが担った「粋」の精神、

美意識の形成、その展開の過程は、蕎麦と蕎麦に関連した様々な文化の発展の

過程と軌を一にしているようにも見えるのである。

　　　　また、江戸の文化は、「小の文化」、「粋の文化」とも言われている。「小奇麗な」、「の切れ上がった」、「小粋な」＝驚くほどきれいでなく、一寸きれいなのが洒落ているというのは、完璧なものは望むべくもないのでそこそこのものにも良さを見出す江戸っ子の現実主義とやせ我慢から来ているのかもしれない。

蕎麦職人の待遇は、いかに細く切れるかで決まった

　　　　当時のそば職人の給金は、蕎麦をどれだけ細く切れるかで決められた。江戸の並蕎麦（通常提供される一般的な蕎麦）は、「切り２３本」が（そば職人の基準）とされていたが、これは延した麺生地の幅１寸（３．０３ｃｍ）から２３本（約１．３ｍｍ）のそばを切り出すのが標準ということであった。御定法の２３本より多く切るのが細（極細は切りべら60本＝０．５ｍｍがあるが、これを切れる職人は当時でも少なかった）、少なく切るのが太とされた。

「切り」というのは、延しの厚さと切り幅の寸法を比べた場合に切り幅の

方が小さいことを意味するので、切りべら２３本のそばの断面は１．５ｍｍ×

１．３ｍｍの長方形となっている。延した厚みより広い幅で切ることは、「のし

べら」（名古屋の「きしめん」はのしべらの代表的なもの）と言う。麺棒で生地

を薄く延すよりは包丁で切って細く見せる方が簡単なため、そば職人の一つの

逃げだったとも言われている。

　　　　蕎麦を細く切ると、蕎麦の本数が増えて香りを発散する表面積の総和が大きくなり、香りが増し、適度の弾力感のある腰の強さによる相乗効果が引き出されて美味しさが増すこととなる。また、細ければ噛まずにり込み、のど越しの良さを楽しむ粋な食べ方もできたのである。

粋に応えた蕎麦職人の努力が蕎麦を発展させた

　　　　細い蕎麦を良好な状態で提供するためには、水回し、延し、切り、茹で、洗い、盛り付けの各段階の作業を的確に行う優れた技術が必要となる。江戸っ子の粋に応えて細い蕎麦を提供することで、そば職人が互いに競い合い、江戸のそばの技術を飛躍的に向上させたとも言えるのである。

　　　　また、そばを茹でる釜や洗い桶、七輪等の配置や調理場の構造も、作業効率を追求した結果、各店とも同じようになっていったという一面も見られる。

　　　　江戸のそば職人は、そば打ちの全段階の優れた技術、腕の冴えに裏打ちされた細い蕎麦という粋な作品をさりげなく提供した。そして、江戸の人々は、高い技術を裏に秘めつつ細さだけを控えめに表に見せている蕎麦に、「粋」という美意識を感じたようである。蕎麦は、他に類を見ないほど単純な食べ物だが、裏には様々なことが含まれていて奥の深いものであることを、当時の人々も感じていたに違いない。

　　　　蕎麦の盛り方も少な目で、蕎麦と蕎麦の間を蠅がくぐれるくらいの隙間があるように立体気味に盛ったのである。江戸蕎麦は、小盛りの蕎麦を蒸籠の上にさらっと置くのが粋で、量が多くぼてぼてと厚く重ねるのは野暮とした。従って、ざる蕎麦は、大抵三口半か四口で食べるのが一般的であった。

　　　　当時の状況を振り返ってみると、「火事と喧嘩は江戸の華」と言われたが、江戸では火事が多く、その復興需要で大工や左官、といった高所作業を行う職人が多かった。彼らは、腹一杯食べたのでは高い所で身軽に動くことに支障が出ること、何事にも粋にスマートに対処したいと願う心情などから、小盛りの蕎麦をさっと食べるやり方が流行ったという面も見られるようだ。

　　　　こうした傾向は、その後も続き、江戸から明治中期にかけての老舗の蕎麦屋では、一人前が小盛りの蒸籠２枚だった。２枚目は１枚目より若干量を少なくして、最後まで美味しく食べてもらおうとした。２枚目は１枚目が食べ終わる頃を見計らって出すのが店の気配りとされている。

　　　　今でも、３、４回うと無くなってしまうくらいの少量の盛り方を守っている老舗の蕎麦店があるが、これは蕎麦が小腹を埋める間食用に用いられたのがスタートであったこと、また、多く食べるのは野暮、粋な江戸っ子は少量でやせ我慢した当時の名残であろうか。

「し」を楽しませる食べ方は、蕎麦屋の巧妙な仕掛け？

　蕎麦には、喉越しの良さを楽しむという味わい方がある。この食べ方こそ、

江戸の蕎麦屋が巧妙に仕組んだ、夏季の蕎麦の売り上げ減を挽回させるための

起死回生の方策だったと言うことができる。

江戸時代には、現代のような低温恒湿倉庫が無かったので、玄そばは夏の高

温多湿の環境の中でねそば（品質が極端に落ちた状態のそば）となり、新そ

　　　ばができるまでの間、消費者は不味い蕎麦（「夏の蕎麦は犬も食わぬ」、「夏の

蕎麦はにやれ」と言うような言葉が残されている）を食べさせられていて、

当然蕎麦店の需要も減少を余儀なくされていたのである。

こうした状況に適切に対応し、蕎麦店の売り上げの落ち込みを減らそうとし

て誕生したのが、喉越しの良さを楽しむ蕎麦の新しい食べ方と見られる。

細い蕎麦をつゆに浸けて、噛まずに一気にすすり込むと、鼻腔を通して空気

と一緒に蕎麦特有の香り、フレイバー（ｆｌａｖｏｒ）が楽しめる。また、同

時に口の中を通過していく際の微妙な感触をも楽しめるというわけである。

蕎麦を噛まずに食べたのでは、味も香りも大して感じられないことから、喉

越しの良さを楽しむためには、蕎麦は細く滑らかで、汁も上等でなければなら

ないのは当然のことである。

　そこで、そばと汁と食べ方にそれぞれ工夫を凝らし、美味しい汁を用意し、

汁の力と特殊な食べ方で、客に風味の低下している蕎麦そのものの味を感じさ

せずに食べさせてしまおうと、悪知恵を働かせたのである。

蕎麦を噛まずに食べさせてしまえば、多少の風味の低下も無視できるという

ところから、小麦粉のつなぎを使い、蕎麦を細く滑らかに仕上げて喉越しを良

くし、江戸っ子の新し物好きの感性に訴えられるよう、「蕎麦は噛むもんじゃ

ねぇ、呑むもんだ」と言って、噛まずにり込むのが粋な食べ方だと蕎麦の新

しい食べ方を提案し、これを宣伝して消費者を蕎麦店の期待する方向へ誘導し

てしまったのではないかというった見方もされている。

江戸っ子を自称する蕎麦好きが蕎麦店の計略にまんまと乗せられてしまっ

たと見ることもできる。しかし、細く滑らかで口当たりの良いそばを打ち、汁

を上等なものに作り上げて、蕎麦の風味の低下を感じさせないように工夫した

蕎麦店側の努力も相当なものと言える。動機はやや不純なものであったにして

も結果としては大成功で、喉越しの良さを楽しむ蕎麦の食べ方はその後すっか

り定着してしまった観がある。

　江戸の蕎麦が細いのは、夏季の蕎麦の風味の劣化を感じさせずに美味しく食

べさせてしまい、売り上げの低下を防ぐという蕎麦店側の巧妙な経営戦略から

生まれた面も否定できないのである。

江戸では大盛りの蕎麦もあった

東京には、蕎麦は小盛りという江戸時代からの伝統を現在も守っている蕎麦

屋があり、食欲旺盛の人には、物足りないという印象を与えている面もある。

　一方、江戸時代でも、小盛の蕎麦では満足できない人達がいたことは当然で

あり、その需要を満たす商売も成り立っていたようである。

　　　　四谷御門外にあった太田屋定五郎の蕎麦店は、近在からの様々な物資を運ぶ小荷駄馬で賑わい、馬子達が食べることから「馬方蕎麦」と呼ばれたが、大食らいの馬方のために盛りが多く、評判となった。江戸時代にも、一般的な蕎麦店の小盛に対し、特別な需要に応えて量の多さで勝負する大盛り店が一方にはあったのである。

　　　　フランス語のｇｏｕｒｍｅｔ（グルメ、美食家、食道楽）は、大食家、食いしん坊を意味するｇｒｏｕｒｍａｎｄｅと同じ語源から来ていて、美食の国フランスでは美食家＝大食漢ということだった。

しかし、江戸においては、１回の食事の摂取量が大量だとからかいの的にな

った。当時の大食らいの代表は、冬季に信濃から江戸に下男などで出稼ぎに来

る者＝信濃者、「おしな」であり、江戸の者は格好を付けて江戸腹＝小食が粋と

されたのである。

　　　　当然、１回に食べる量が少なければ腹が空くわけで、江戸では少量で済ます代わりに、度々間食をして、腹の虫（ひだる虫）をちょっとなだめたのも事実である。これが、江戸の食べ物の幅を広げ、質を高める上で非常に大きな役割を果たしたという見逃せない側面もある。

屋台の蕎麦は、しゃがんで食べた

　　　　当時の蕎麦の食べ方はどうだったのかというと、夜蕎麦売りの屋台で蕎麦を食べる時は、立って食べる人は少なく、男も女もしゃがんで食べるのが一般的なスタイルだったように見える。粋な江戸っ子がしゃがんで蕎麦を食べていては、粋と言えないように感じるが、江戸っ子を自称する人たちは夜蕎麦売りの

　　　屋台で蕎麦を食べなかったのであろうか。

一方、日中に商う日小屋（簡易店）では、客は現在の立ち食いスタンドと同

様立って食べていたようだ。

また、江戸時代には、女性が男性のように丼を手に持って食べるのはマナー

違反とされたことから、女性は必ず丼を食卓に載せて、その上に上半身を傾け、

片手を付き、顔を近づけて食べたのである。しかし、屋台で夜蕎麦を食べる時

には、周囲の状況の制約もあってか、女性も現代と同じように、丼を片手で持

って、蕎麦をすすり込んだようである。この食べ方が一般化し、女性が堅苦し

い束縛から解放されるまでにはなお長い年月が必要であった。

次回は、「蕎麦汁の進化が江戸の蕎麦を美味しくした」です。