変わり蕎麦、種物の誕生

寛延（１７４８年～１７５１年）の頃は、江戸の社会経済も安定し、料理に風流や見立てといった価値を求める遊び心がもてはやされるようになってきた時代であり、化政期（文化文政期＝１８０４年～１８２９年、１１代徳川家斉の時代）に料理文化が爛熟していく下地が形成されつつあった。

化政期には、全国的に商品経済が進展し、江戸が上方に代わって政治、経済、文化の中心となり、地方には新興の都市が生まれ、農村でも貨幣経済が浸透し、階層分化が進んできた。この化政期は、幕藩体制の最後の安定期でもあったが、幕府や諸藩の財政は窮乏化しつつあり、外国船の出没も始まり、封建体制の衰退に向かう時期でもあった。

一方、文化面を見れば、読本、人情本、滑稽本、浮世絵が流布し、歌舞伎が賑わうなど江戸を中心に華やかな町人文化が栄え、生活は豪奢放恣となって、空前の繁栄を示した時期でもあった。

このような時代背景の中で、蕎麦の世界でも、普通の蕎麦では満足せず、新しいものを求めた蕎麦通を自称する人達の好奇心、遊び心に応えて、技を競い合う蕎麦職人が見栄と誇りをかけて創意工夫を凝らし、多様な変わり蕎麦や種物を創り出し、それまで意外と狭かった蕎麦の世界を大きく広げていったように思える。

　製粉技術の向上が後押し

江戸時代中期には、製粉技術がかなり進歩してきて、黒い外皮をほぼ完全に取り除いた抜き（あく抜き、碾き抜き、抜き＝外皮をむくこと）を碾いて、ホシ（黒い外皮の微細粒）の無いきれいな粉を取り出したり、一番粉と二番粉を分けて取り出したりできるようになってきた。この製粉技術の向上が、変わり蕎麦の発展に大きな役割を果たしたことは言うまでもない。

しかし、現在のような純白のさらしな粉が取り出せるようになったのは、明治３０年代、東京麻布永坂の「更科」が製粉の方法を大幅に改良してからのことと言われている。

「さらしな（更級、更科）」という言葉は、信州の更級郡が古くから良質な玄そばの集散地だったことに由来するとか、水で晒したように白いそば粉を意味するなど諸説あるが、定説は確定していない。

「さらしな」という言葉が使われるようになったのは、江戸時代の中期になってからである。『蕎麦全書』には、「さらしなそば」、「更級そば」が出ていて、「しらいと」、「白菊そば」、「雪巻そば」という品目もあるので、当時色の白いそば粉で打った蕎麦が売られていたことは明らかである。

更科粉は、粉同士をつなげる力が極めて弱いので、卵黄やヨモギの葉等のつなぐ力が大きいものを使わない限り、水で打つ通常のそばの打ち方では麺としてつながらない。そのために開発されたのが、「湯ごね」（湯練り、湯もみ）という方法で、熱湯でそば粉の中の澱粉を糊化（アルファー化）して、粘り気を引き出し、その粘りを利用してそばをつないでいく手法である。

　変わり蕎麦

「変わり蕎麦」とは、さらしな（更科）粉に抹茶や柚子などを混ぜ込んで打った蕎麦のことであり、風味の少ない更科粉に様々な食材を使って色や風味を加え、その変化を楽しむ遊び心から開発された、食道楽の満足に応える上品な蕎麦と言うことができる。

変わり蕎麦は、手間暇かけて作るところから、気の短い江戸っ子が好むというよりは、経済的にも時間的にも余裕のある商家の旦那衆や大名等に支持された、風雅を楽しむ蕎麦とも言える。

変わり蕎麦の初見は、寛延３年（１７５０年）園趣堂主人（博望子）著の『料理山海郷』に出ている「玉子蕎麦切」と見られる。伊勢エビを使った「海老蕎麦」は、寛政１２年（１８００年）の『万宝料理秘密箱』の続編に製法が載っている。

享和３年（１８０３年）の『小堀屋秘伝書』では、変わり麺として５７品を挙げているが、その中に変わり蕎麦として「蘭切」、「白滝」等の８品が紹介されている。

「切り」、「切り」、「玉子切り」、「茶蕎麦」、「海老蕎麦」等の「変わり蕎麦（色物）」が隆盛になるのは、文化文政期（１８０４年～１８３０年）以降のようである。

最盛期には、「茶蕎麦」、「切り」、「切り」、「草切り」（切り）、「菊切り」、「卵切り」（蘭切り）、「海苔切り」、「海老切り」、「鯛切り」、「切り」、「柚子切り」（洒落て「夕霧蕎麦」と呼ぶこともある）等５０種類近くに及んだメニューが出ている。

慶応４年（１８６８年）創業の静岡の安田屋本店には、徳川慶喜公も好んだとされる変わり蕎麦３０種類くらいに加え、その後の創作も加わり、現在では１２０種類以上のレシピが登場している。

もり蕎麦に赤、黄、緑、黒といった色彩を待たせて色の幅を広げたのが「色物」であり、かけ蕎麦に様々な食材をトッピングして、料理としての蕎麦を多様にし、味の幅を広げたのが「種物」と言える。これらには、江戸時代のそば職人や食通達の遊び心と様々な創意工夫が感じられる。

種物

蕎麦に天麩羅などを載せて温かいつゆをかける「種物」のメニューは、寛政（１７００年代後半）の頃誕生したとされている。文政（１８１８～１８２９年））の頃、僧侶に化け沢蔵司と名乗る白狐が天婦羅蕎麦を気に入って、小石川伝通院前の蕎麦屋に買いに来たことを詠んだ「沢蔵司天ぷら蕎麦が御意に入り」という川柳が残されている。

種物には様々なものがあるが、いずれも遊び心が発揮されていると言える。

　「しっぽく蕎麦」は、蕎麦の上に卵焼き、蒲鉾、椎茸、松茸、クワイ、野菜等を適宜取り合わせて載せた物である。しっぽくとは、元禄の頃から長崎で盛んになった中国料理「料理」を和風にした豪華な宴会料理のことで、その料理の中に五目汁そばのような麺料理があり、それをヒントにして蕎麦版を創作したのがしっぽく蕎麦と考えられる。

しっぽく蕎麦の初見は寛延４年（１７５１年）である。安永４年（１７７５年）の『そば手引草』では、松茸・椎茸類、（やまのいも）或いは大和薯蕷（つくいも）烏芋（くろくわい）、及びの具を加えるとしている。

「おかめ蕎麦」は、しっぽく蕎麦に文字通り遊び心を加えて創作された蕎麦である。江戸末期慶応元年（１８６５年）頃に、本郷根津下谷七軒町の「太田庵」で、具をおかめ（お多福）の顔になるように置いた蕎麦を創り出した。

一番上に三角に切った薄焼きの玉子焼きを、その玉子焼きの上に娘の髪にかたどって真ん中を昆布で縛った島田湯葉を置き、傘を下側に向けたやや小ぶりの松茸の薄切りを鼻にし、蒲鉾を下側が膨れるように２枚左右に置いて下膨れの頬に見立て、口には椎茸を使った。これが「おかめ」と呼ばれるようになったが、江戸の遊び心に溢れた傑作メニューとも言える。

おかめは、最初は松茸の旬である秋の季節蕎麦だったが、後には年中出されるようになり、この影響で「しっぽく蕎麦」の影が薄くなってしまった。

「花まき（花巻）」は、上等な浅草海苔をあぶってんで細かくし、かけ蕎麦の上に散らして蓋をして、海苔の香りを引き出すようにしたものである。安永４年（１７７５年）の『そば手引草』に出てくる。

花まきは、浅草海苔を磯の花に見立てた雅称とも言える。「夜ざくらをみにくる人に売らんとて　花まき蕎麦のにほふゆふぐれ」（文政８年＝１８２５年版『今様職人尽歌合』下）　花まきは、海苔の香りを楽しむ種物であることから、当然ながら薬味に臭いの強いネギは使わず、ワサビを用いている。

「天麩羅蕎麦」（「てんぷら」はポルトガル語の揚げ物「Ｔｅｍｐｏｒａ」から来た言葉と言われている）が売り出された時期は、寛延３年（１７５０年）以降のことと見られているが、出現時期については明確になっていない。しかし、文政１０年（１８２７年）の川柳に詠まれていることから、それ以前には誕生しているはずである。

当時の天麩羅蕎麦は、江戸の芝近辺の海で獲れることから名付けられた芝海老をかき揚げか「つまみ揚げ」（芝海老の頭を取り、皮をいで同じ向きに伸ばし、３づま＝３本つまみとか５づま＝５本つまみと、指と手のひらでつかんで筏のような形に固定して、衣を付け、つまんだまま油の入った鍋に入れて揚げる）にして蕎麦に載せたものであった。衣に使う小麦粉としては薄力粉が良いが、江戸時代の小麦粉は中力粉であり、澱粉の粘りが強くぼってりした天婦羅しかできなかったので、薄い衣でカリっと上げるのには工夫が必要だったと見られる。

車海老の１本揚げ（「ロウソク揚げ」＝ロウソクを燃やしていると溶けたロウが下に流れて太くなるのを衣に、尻尾を赤い炎のように見立てて、ロウソク揚げと呼んだ）が主流になるのは昭和以降のことである。

もり蕎麦やせいろ蕎麦に天ぷらを別に付けた「天もり」、「天せいろ」は、意外に新しく、昭和２５年（１９５０年）以降に東京の「室町砂場」が売り出したと言われている。

「」は、蕎麦の上に海苔を敷き、その上にバカ貝（アオヤギ）の貝柱を散らして霰に見立て、熱いかけ汁をかけて食べるもので、冬の種物として、寛政から天保の頃（１８００年前後）に売り出されたものと見られている。

文政８年（１８２５年）には、霰蕎麦を卵とじにした「霰とじ」が出てきている。（『今様職人尽歌合』下）

　「」は、文化年間（１８０４年～１８１８年）に「笹屋」で初めて売り出されたとされている。

文政１３年（１８３０年）喜多村筠庭編著の『』では、「を入るるを南蛮と云ひ、鴨を加へてかもなんばんと呼ぶ、昔より異風なるものを南蛮と云ふによれり」としている。「葱を油で炒めて煮付けたものを南蛮という」とか「葱を焼かなければ南蛮ではない」という説もある。

鴨南蛮の初見は、式亭三馬著の『四十八癖』である。来日したポルトガル人（南蛮人＝外国人）が、病気に罹らないよう殺菌作用のあるネギを日常的に食べていたところから付いた名称とも言われる。

「鴨が葱を背負って来る」という言葉があるが、料理にした場合、葱を切ると細胞が壊されてアリシンという匂いの成分が出て、これが鴨肉の独特の匂いを消してくれ、鴨肉の旨味成分であるイノシン酸を強調してくれるので、鴨と葱は抜群に相性が良いと言える。

安政３年（１８５６年）刊の『重宝録』によれば、その年１年に江戸に鴨が１９，０４５羽運び込まれたと記録されているが、鴨と称しても、実際にはほとんどがマガモではなくアヒルや雁の肉が使われたと見られる。本物の名称は使っているものの、実は手に入りやすい代用品（まがい物）で済ますことが、この当時も行われていたようである。雁は、今では保護活動の対象とされている地域もあるが、江戸時代には生息数が多く、食用として一般に流通していたのである。

いずれにしても、鴨南蛮は、山と野と海の産物の絶妙な組み合わせで美味しさを演出した栄養価の高い蕎麦であり、江戸時代の先人達の傑作と言えるのではないだろうか。

　「親子南蛮」は、温かい蕎麦の上に鳥肉と短冊に切ったネギを卵でとじて載せたもので、江戸末期の品書きに出ている。

　「穴子南蛮」は、アナゴを蒲焼にして、かけ蕎麦の上に置いた種物で、嘉永元年（１８４８年）版の『酒飯手引草』に載っているところから、江戸末期には既に作られていたものと見られる。

　「淡雪蕎麦」は、卵の白身を泡立てて蕎麦の上にかけ、揉み海苔を散らしたもので、食べていくうちに卵白の泡が消えていく様を春の淡雪になぞらえた風雅な命名である。幕末（文久頃）に現れている。

　「蕎麦ずし」は、ご飯の代わりに蕎麦を使った寿司で、江戸末期の文書に出ている。

　このように、現在の蕎麦屋で提供されている種物は、ほとんどが既に江戸時代に考案されてしまっている。無名の先人達の様々な試行錯誤と絶え間無い工夫、遊び心の積み重ねが、多彩なメニューという結晶となり、時の淘汰を経て現代まで生き続けているのである。

江戸時代に考案された多様な変わり蕎麦や種物が現在にまで伝えられていることは、蕎麦がいかに日本人の体質に合っているか、また、日本の文化の依って立つ基盤の形成にもいかに深く関わっているかということを如実に証明しているように思えてならない。

　次回は、「江戸の蕎麦屋の系譜」です。