蕎麦店第一号は大坂（大阪）城築城の時に大坂で創業

豊臣秀吉は、天正１１年（１５８３年）に大坂城の普請を始めた。大坂城の

　　　築城工事は、当時の我国最大の公共事業とも言える大規模工事であり、多数の

工事関係者が各地から集まってきていた。当然、工事現場付近では、大勢の人

足達の日々の需要に応えて、飲食等を提供する様々な店が営業していた。その

中でも、早く、安く、美味い蕎麦は、大きな需要を賄っていたと見られる。

当時の人気の蕎麦屋は、「」と呼ばれていた。何故「砂場」かというと、

　　　城の普請に使う大量の砂や砂利を積んで置いた資材置き場（「砂場」と呼ばれ

ていた）の近くに店があったことから、砂場にある蕎麦屋＝砂場⇒蕎麦を提供

する店の代名詞になったと言われている。

当時の人達は、蕎麦屋を正式な店名で呼ぶというよりは店の立地場所の地名

　　　等の俗称で呼ぶことで、親しみを感じていたのかもしれない。これは、「藪」の

呼ばれ方でも同じである。今でも、自己紹介の際に、どこそこの誰々と住んで

いる土地の名前を出すことが多いが、昔から行われていた習慣の類と言える。

宝暦７年（１７５７年）の『大坂新町細見之図』によれば、大坂新町の

近くの通称砂場という所に、「」と「」の２店の麺類屋があり、

ともに砂場という俗称で呼ばれていた。新町は、大勢の人達の遊ぶ場所として

当時の日本最大の花街であった。これらの蕎麦屋は、大坂城の築城に際して創

業した蕎麦屋と関係があるのかもしれない。

また、寛政１１年（１７９９年）の『摂津名所図会』の大坂部四下の巻新町

　　　傾城郭の項には、「砂場いづみや」の図があり、蕎麦切りと饂飩の両方を提供し

ていたように見える。

更に、嘉永２年（１８４９年）刊の『日本唐土二千年では、「津国屋」

の創業年について天正１２年（１５８４年）としている。これが事実ならば、

「津国屋」は「砂場」と呼ばれた日本最古の蕎麦屋ということになるが、この

説には若干疑問が呈されていて、確定はしていない。

江戸の老舗の蕎麦屋も創業

　　　　天明７年（１７８７年）刊、江戸の買い物案内書『七十五日』（初物や珍しい

物を食べると７５日長生きできるという言い伝えに由来した書名）によれば、

蕎麦切りの初期の有名店の筆頭は「」だった。寛延元年（１７４７年）

から天保元年（１８３１年）までの風俗を記した『』では、「そば

切り、瓢箪屋也」としている。瓢箪屋は幕府御用達でもあった。

の祖でグルメとしても有名だった恋川春町は、『うどんそば化物大江

山』で、「瓢たん屋そば（かうじ町）」と「そば（鬼子母神門前）」を蕎

麦屋の双壁に挙げている。また、太田南畝（蜀山人）は、天保４年（１８３３

年）刊『料理献立頭てん天口有』の中で、「北は名にし負う雑司ヶ谷の」

と雑司ヶ谷の蕎麦を江戸の北方面のトップに挙げている。

　　　　１７００年代末から１８００年代にかけては、老舗の「砂場」、「」、「」

　　　等が創業、分けや新規出店も進んだと見られる。

砂場

　　　　「砂場」は、大阪で創業し、その後江戸へ移ったものと見られている。

　　　寛延４年（１７５１年）の日新舎遊蕎子著の『蕎麦全書』に「薬研堀大和屋

大坂砂場そば」が紹介されているので、「砂場」が江戸で開業したのはそれ以前

のことと言える。しかし、「砂場」が大坂と何らかの関係があることは確かとし

ても、大坂城の普請の際に砂場近くで営業していた「砂場」かどうかは、明確

にはなっていない。

　天明元年（１７８１年）～寛政元年（１７８９年）に出版された『江戸見物

道知辺』には、「浅草黒舟町角砂場蕎麦」の名称が載っている。

また、嘉永元年（１８４８年）出版の『江戸名物酒飯手引草』には、６軒の

「砂場」が紹介されている。

文化年間（１８０４～１８１７年）頃に評判の高かったのは、「麹町七丁目砂

場藤吉」、後年藪につながる「茅場町すなば」、「久保町すなば（その後の「巴

町砂場」）」である。

麹町七丁目砂場は、大正元年（１９１２年）に南千住へ移り、「砂場総本家」

を名乗っている。現代の「室町砂場」、「虎ノ門砂場」は、麹町七丁目砂場から

分岐している。

　室町砂場は、「天ざる」、「天もり」の発祥の店でもある。第二次世界大戦後、

夏でも天婦羅蕎麦を美味しく、食べやすく提供したいという思いから生まれた

とされている。

　砂場の蕎麦でそばの芯だけを碾いた更科粉を玉子でつないだ「ざる蕎麦」は、

細打ちの白い蕎麦で、コシがあり、癖のない甘みが特徴と言える。

　碾きぐるみのそば粉を使った二八の「もり蕎麦」は、そば粉の香りや色合い

が感じられる風味豊かな味わいで知られている。

更科

「更科」の操業には、蕎麦を各地に広めた第２代高遠藩主のの影響

が認められる。正之は、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った。会津藩主となっ

た際には「会津藩家訓十五カ条」を定めたが、この正之の精神は「の」

として藩士の子供教育に継承され、現在の会津若松市のコミュニティ活動に

も生かされている。

正之は、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

いと言える。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汁で

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。

後に会津藩主となったが、当然のことながら国替えには家臣やその家族ば

かりでなく、調理を担当する賄い方等関連して多くの人達の移動が伴うので、

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。

 正之が会津藩主になった時に、保科正貞が保科家の嫡流を継ぎ、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。蕎麦好きなところは、代々の藩主も受け継いだように見える。

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代藩主保科越前守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、布屋よりも蕎麦屋の方が良いのではないか

と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」とし、寛政元年（１７８９年）麻

布永坂町の三田稲荷（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。 （アラカルト第６回参照）

　しかし、『蕎麦全書』によれば、「江戸中蕎麦切屋の名目の事」において、「馬

喰町三丁目横山町甲州屋さらしなあり、信濃蕎麦の心ならん、人々これを賞

す。浅草並木町爺屋更科そば、横山町甲州屋を学びしならん。」と、二軒の「さ

らしな」があったことを示している。

　これから見ると、「甲州屋さらしなそば」が最初に「さらしな」を始め、爺

屋更科そばにつながり、その後布屋太兵衛が現在につながる更科を創業して

発展させたと見ることができるように思う。

　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。

　かつて信濃国は、科野国とも表記されたが、科はシナの木のことであり、信

濃国にはシナの木が繁茂していたことを反映した表記なのである。昔は、シナ

の木の皮を剝いで繊維を採り出し、布（科野布＝信濃布）を織っていた。この

信濃布の行商人の一人が、蕎麦屋を始めた布屋太兵衛だったというわけである。

そして、「更科」の元々の意味は、信濃布が高く売れるよう、糸を上品な白

にするためにシナの樹皮を水に晒して白くするということだったのである。こ

こから、真っ白な一番粉を「さらしな（更科）」と名付けたものと見られる。即

ち、更科は、真っ白い蕎麦の代名詞となったのである。

　　　　１７５０年頃には、そば殻（黒い外皮）を外して内層中心の一番粉を碾き出

す製粉技術が開発されたと見られている。しかし、現在のような純白の更科粉

を採り出せるようになったのは、明治３０年代に東京麻布永坂の「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。（第１２回参照）

　文政７年（１８２４年）の『江戸買物独案内飲食部』の「名物そば屋御膳蕎

麦処」１８軒の中に「信州更科蕎麦処麻布永坂高いなりまえ布屋太兵衛」が挙

げられている。御膳蕎麦処とは、将軍家御用の蕎麦を納めている蕎麦屋という

ことであり、布屋太兵衛が提供する蕎麦が最高のレベルにあると評価されてい

たことを示している。

　　　　更科は、明治１０年代までは暖簾分けはしていなかった。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○○庵が流行ったと同様に、「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。

　　　　江戸から明治にかけては、「更科」と言えば高級蕎麦の代名詞というような評価であり、「薮蕎麦」は、下町（庶民）の蕎麦屋というようなイメージが持たれていたようである。狂歌に、「更科の　蕎麦は良けれど　高稲荷　森を眺めて　二度とこんこん」というのがある。これは、更科の店の裏に三田稲荷（高稲荷とも呼ばれた）があったことに蕎麦の値段が高いことを掛けて、更に、稲荷神社のお使いである狐の鳴き声のコンコンと二度と来ないの来ん来んを掛けた表現であり、当時の状況を良く反映しているようだ。

　　　　更科の蕎麦は、一番粉を使用していることから、麺が透き通るような上品な白色で細く、コシがあり、洗練されたそばと言える。

藪

　　　　「薮」の起源には、元禄16年」（１７０３年）頃に雑司ヶ谷藪の内に店を構えた「爺が蕎麦」説や深川藪ノ内にあった「藪蕎麦」説がある。

　　　　享保２０年（１７３５年）菊岡沾凉著の『続江戸砂子温故名跡志５巻』には、「雑司谷蕎麦切　ぞうしがや鬼子母神門前茶屋藪の蕎麦切」と載っている。

現代につながる「藪」は、天保４年（１８３３年）頃に駒込団子坂（現在の

 文京区千駄木）藪下にあった「」という蕎麦屋で、周囲が竹藪に囲まれて

いたために、一般に「団子坂薮蕎麦」の愛称で呼ばれるようになったのである。

江戸初期の漢学者松崎慊堂の『慊堂日暦』には、「団子坂の千（駄木）蔦屋に入

り蕎麦条を食ふ」と載っている。

その蔦屋が神田連雀町に出した支店は、武家屋敷を改造した店舗に浴場を設

け、浴衣を用意して蕎麦を楽しんでもらうような新しいスタイルの営業をして

人気を呼んでいたが、明治に入って三代目三輪伝次郎が相場で失敗して経営が

おかしくなり、閉店となってしまった。

　その支店を、浅草蔵前で砂場系の蕎麦屋「中砂」（蔵前に３軒あった「砂場」

の真ん中にあったので「中砂」と呼ばれていた）を営んでいた四代目の堀田

七兵衛（後の神田藪蕎麦の初代）が譲り受け、「」と名乗った。

その後、昭和８年（１９３３年）の町名変更を受けて、「連雀町藪蕎麦」から

「かんだやぶそば」に改名したのである。

大正初期に三男の堀田勝三が分家して浅草「並木藪蕎麦」を名乗り、蕎麦を

通して禅味、俳味、茶味に通じる美を追求するなど、江戸の心意気を感じられ

るような品格ある店作りに取り組んでいった。

昭和２９年（１９５４年）には、浅草並木藪蕎麦から「池の端藪蕎麦」が分

家した。（その後、２代目堀田勝之が体調を崩して閉店）

　この「かんだやぶそば」と「並木藪蕎麦」、「池の端藪蕎麦」は、初代堀田七

兵衛との血縁関係があることから、藪御三家と呼ばれている。

「上野藪そば」は、堀田七兵衛に腕を見込まれていた鵜飼安吉が明治２５年

（１８９２年）に連雀町藪蕎麦から暖簾分けにより開店したものである。

　藪蕎麦の特徴は、緑色の蕎麦と醤油の味が若干強く、塩辛い蕎麦汁にあると

言える。ここから、「蕎麦をちょっとだけ汁に浸けて食べる」という江戸風の食

べ方が定着していったとも言われている。

　これが基となって、１０代目金原亭馬生の落語「そば清」の中で、江戸っ子

を自負する男が今わの際に「死ぬまでに一度汁をたっぷりつけて蕎麦を食べた

かった。」と言ってこと切れる話によって、一段と有名になっている。

暖簾の維持の裏には弛まぬ工夫と努力がある

　料理は、すべからく調理人の技術や感性等個人に帰属する部分を基盤として

成り立っている。蕎麦も同様で、そば職人が変わるとその基盤に変動を来たし、

優秀な技や最高の味を誇った店でも、その技術継承が上手くいかないと衰退し

てしまう。「銅子（銅壺）の湯で産湯を使った」蕎麦屋の若旦那でも、腕が悪

ければ身代を維持することは難しかったのである。

老舗の蕎麦屋で暖簾を守っている所は、多数のそば職人を抱え、弛まぬ技術

研鑽を行うとともに、世の中の求めるもの、時代の変化を読み取り、革新に向

けて適切に対応する努力を続けてきた結果が、長期にわたり暖簾を守り続ける

ことにつながったのだと思う。

また、優秀な弟子に暖簾分けをして、系列の蕎麦店を増やし、互いに切磋琢

磨して技術力を高めたり、ＰＲ効果を大きくしたりするといった対応にも余念

が無いようだ。万事に隙のない対応が、今日の地位を築き、維持している原動

力であると言っても過言では無い。

　　　　「暖簾」とは、元々は日除けや塵除け、目隠し用として、入口に吊るしておいた（垂れ衣）のことで、後に、店の屋号や商標などを染め抜いて、看板や広告、営業中の合図の役割を持たせるという新たな目的が付加されたのである。

暖簾は、寛永年間（１６２４年～１６４４年）の頃に登場したとされている

が、その後飲食店等で急速な流行を見て現在に至っている。系列の店を束ねる

意味で「暖簾会」を設け、関係者が結束しているところもある。

近年の動き

「一茶庵」は、石臼碾き自家製粉手打ちそばの提供という新潮流の礎を築き、

蕎麦聖とか蕎聖と呼ばれている片倉康雄（友蕎子）が、大正１５年（１９２６

年）に新宿駅西口に蕎麦屋を開業した際に、その年が俳人小林一茶の百年忌に

当たったところから、その縁により屋号として「一茶庵」を名乗ったのが始ま

りである。

片倉康雄は、北大路魯山人や高岸拓川等の一流人に触発されて、江戸風の洗

 練された蕎麦を目指し、昭和４８年（１９７３年）に「日本そば大学」を開設

して手打ちの技術指導を積極的に行い、各地に注目される手打ち蕎麦職人を輩

出している。

こうした著名な蕎麦の打ち手の指導を受けたり、独自の技を開発したりして、

新しい蕎麦を創造し人気を集めている蕎麦店が各地に輩出してきている。

一方では、蕎麦のブームが起こったことを受けて、全国の蕎麦好きの集団や

そばによる地域振興を目指している自治体が連携して全麵協の活動が始まり、

自らそばを打って楽しみたい人も増え、これらを受けて斬新な創作蕎麦を提供

する蕎麦店も開業するなど、そばを支える基盤が形成されてきている。

今後も、蕎麦に対する様々な需要に応え、老舗の蕎麦店や新進気鋭の蕎麦店

が切磋琢磨していくことにより、美味しい蕎麦を提供し続けていくことを期待

したい。同時に、最高の玄そばの生産と行政施策の充実、最適な製粉や汁の原

材料の生産、そば好きな人達の適切な評価の場の設置など、そばを支えるため

の最適な環境づくりを行い、そば産業の振興とそば文化の発展につながってい

くことを願っている。

次回は、「各地の郷土蕎麦」です。