第２２回　そばがテーマとなった文芸

１　そばの俳諧等に見る世相

（１）お寺とそばの関係を題材としたもの

江戸時代には、お寺は寺子屋のような教育機関ばかりでなく、よろず人生相

談所、過去帳による戸籍の管理、講や無尽の掛け金の保管場所というように、

人々の生活と密接不可分の関係にあった。　そのような中で、大きなお寺は、

そばとのかかわりも深く、持てる力を活かし、蕎麦の普及とレベルアップに格

別な役割を果たしていた。

　①　深大寺

　　　　深大寺は、天平５年（７３３年）に満功上人によって創建された天台宗の関

東別格本山で、広大な寺領を擁し、江戸の蕎麦文化の優れた発信基地でもあっ

た。　『江戸名所図絵』には、深大寺が元禄頃から玄そば、そば粉、蕎麦切り

の全分野で有名だったことが記載されている。

元禄１１年（１６９８年）に、寛永寺のであった法親王（食への造

詣の深さに定評があり、味覚の鋭さでは江戸で最高級クラスと評判だった）に

深大寺から蕎麦を献上したところ、「真に風味甚だ他に異なり美味である」と評

価され、これが幕閣の高官や諸大名に吹聴され、深大寺蕎麦の名声が一気に知

れ渡ったとされている。

また、徳川第３代将軍家光が、鷹狩の際に立ち寄って蕎麦を食べ、その味を

褒めたから有名になったとの説もある。

現代でも、有名人のＰＲ効果は大きいが、江戸時代においては、社会的地位

が高く、発言に重みのある寛永寺門跡が深大寺の蕎麦を最高に評価したという

事実が、江戸庶民にも大きな影響を与え、深大寺蕎麦の人気を一気に高めたと

言えよう。

　　**「当国にては深代（大）寺を以ってこいつ（蕎麦切り）は日本一と称す」**

（『狂文あづまなまり』　文化１０年＝１８１３年）

これは、蕎麦屋の引き札（現代の宣伝広告用のチラシ）であり、手前味噌で

あるが、深大寺そばを最高級に評価している。

　　**「洲崎のざるそばは深川にきこえ、深大寺そばは近在に名高し」**

　　　　（太田南畝『蕎麦の記』）

 これからも、深大寺の蕎麦が、当時最高の評価を得ていたことが窺える。

**「多年信濃そばとして人々して最上の品とす。然るに、近年武州府中深大寺境内より作り出せる物、至極の品なり、其色潔白にして其味至極甘美也」**

（日新舎友蕎子『蕎麦全書』巻之上深大寺蕎麦の事　寛延４年＝１７５１年）

**「名物のそばやなりとて銭金もむしやうにのびる深代（大）寺なれ」**

（十返舎一九『宝船桂帆柱』　文政１０年＝１８２７年）

この狂歌では、深大寺蕎麦を使っていると言えば、客数や売り上げがやたら

に伸びる（蕎麦が伸びるに掛けている）と詠んでいる。

　　**「金のなる生蕎麦にても根強き深代（大）寺なれ」**

（十返舎一九『』　文政１３年＝１８３０年）

この狂歌では、深大寺蕎麦を使っているとＰＲして、値段が高く、深く大き

　　　な根の金の生る木のような生蕎麦の蕎麦屋であることよ。それにつけても深大

　　　寺蕎麦の人気は根強いものだなと感嘆している様子が窺える。

深大寺そばも、それ以前の江戸のそばの名産地が四谷だったことから、最初

は「四谷そば」として売った経緯がある。（『蕎麦全書』）

深大寺そばが有名になってからは、深大寺の近辺産のみならず信州そばも深

大寺そばとして売るなど、産地の偽称行為は、江戸時代にも行われていたよう

であり、有名産地の名前をって少しでも高く売って儲けたいという人間の欲

望は、今も昔も変わらないことを改めて感じさせられる。

②　寛永寺

　　**「院ゝの蕎麦も何石花ざかり」**

　　　　　（道彦『蔦本集』　文化１０年＝１８１３年）

公辧法親王が門跡を努めたことのある寛永寺では、３６万坪（１２０ha）も

の広大な敷地の一部でそばを栽培していた記録がある。お寺は、飢饉等の時に

人々を救う役割も果たしていたようである。　冷害等で稲が実りそうにないと

いう場合には、播種から収穫までの期間が７５日と短いそばを寺領に蒔き、そ

ばを収穫し、そばがき等にして困窮者に提供したものと見られる。

　　　　正岡子規の**「墓原のつづゞきや寺の蕎麦畑」**という句からは、明治になってからもそば畑を持っているお寺があったことが分かる。

③　善光寺

**「そば時や　月のしなのの　善光寺」**

（一茶『七番日記』　文化９年＝１８１２年）

善光寺では、正月の（国家・皇室の安泰、五穀豊穣等を祈願する法会）

の際に、檀家一同から太打ちの蕎麦が供えられ、御越年式の２、３日前に修さ

れるでは新酒と戸隠蕎麦が振る舞われている。　蕎麦好きでもあった一

茶は、そばの句をかなりの数残している。

④

　　**「湯のわきそうな庵にて蕎麦を食い」**

（『』三編　天明元年＝１７８１年）

　　　　この句は、お湯を沸かしたり蕎麦つゆを作るのに用いるに庵名を掛けた句であり、道光庵は「どうこあん」と呼び慣らされていたようである。

　　　　江戸中期の浅草芝崎町に、浄土宗一心山捨世寺（別称極楽寺）称往院（院名は小田原から江戸へ移転させた白誉称往上人に因む）という檀家を待たない念仏道場があり、その院内に「道光庵」という支院があった。

　　　　信州出身の庵主は、そば打ちが得意で、享保年間（１７１６年～１７３６年）の頃から檀家の人々に自ら打った蕎麦を提供して喜ばれていた。　蕎麦は、浅い椀に盛った真っ白い御膳蕎麦で、魚類の出汁は使わない精進汁にとびきり辛い辛味大根の絞り汁を添えて出していたとされる。　これが大層旨いと評判になったこと、江戸俳諧の最高峰宝井其角由来の「宝井」という名の掘り抜き井戸の水を使った縁起の良い蕎麦だったことから、檀家以外の人々も信心にかこつけて蕎麦を食べに来るようになり、寛延頃（１７４８年～１７５１年）には本職の蕎麦屋を凌駕する人気となり、お寺か蕎麦屋かわからないようになっていった。

**「道光庵女房のむせるしぼり汁」**

（『一枝筌』　明和９年＝１７７３年）

この句のように、道光庵には女性の客も多かったようである。

**「道光庵草をなめたひかおばかり」**

（川柳評万句合、明和8年＝１７７２年）

この句は、道光庵の蕎麦で満腹した人達が落語「そば清（蕎麦の羽織）」に出

てくる蛇含草（劇的に効く消化薬、ウワバミソウとされている）をめたいよ

うに見えるという意である。

　　**「だうこあん寺号があらばじん大寺」**

　　　　　（『川柳評万句合』　安永８年＝１７７９年）

　　　 この句は、美味しい蕎麦で賑わう道光庵が寺であったならば超一流の深大寺に肩を並べられただろうにという意味に読み取れる。

宝暦、明和、天明にかけての道光庵の庵主は、江戸広しと言えども当代随一

の蕎麦打ちの達人と称され、安永６年（１７７７年）刊の評判記『』

中巻の江戸名物では、本職の蕎麦屋を押しのけて最高位にランクされるほどだ

ったのである。

道光庵は、蕎麦を愛好する女性層を拡大したり、市中の蕎麦提供店の技術水

準を高めたりする上で、大きな貢献をしたとも言える。

しかし、連日門前に蕎麦目当ての人々が行列をなすように蕎麦が繁盛した結

果、本来の念仏の勤行に出られず、寺なのか蕎麦屋なのかわからなくなってし

まった。　これはまずいということで、親寺の称往院から蕎麦禁断（そば打ち

禁止）の申し渡しが出て、享保から天明まで３代７０年近く江戸の蕎麦界をリ

ードしてきた道光庵の蕎麦の提供は、天明６年（１７８６年）に終了となって

しまった。　今でも、「不許蕎麦地中製之而乱当院之清規故入境内」（寺内でそ

ばを打つと称往院の規則を乱すために、そばが境内に入ることを許さない）の

古い石碑が移転先の北烏山寺町に残されている。

　　　　この一世を風靡した超繁盛の蕎麦提供者である「道光庵」の名声にあやかり、商売繁盛の願いを込めて、江戸では屋号に「庵」という文字を付ける蕎麦屋が増えていった（『俗事百工起源』巻下）のである。

天明７年（１７８７年）版の江戸買い物案内書『七十五日』に紹介されてい

る麺類店６５店の中に、「東光庵」、「東翁庵」、「紫紅庵」、「雪窓庵」の４店が先

駆けて店名に庵号を使用している。

文政７年（１８２４年）刊の『江戸買物案内』に紹介されている有名蕎麦

店には、「東玉庵」、「松桂庵」、「正銘庵」、「雪窓庵」などがあり、現存している

店では「長寿庵」、「蓮玉庵」、「大村庵」、「萬盛庵」があり、いずれも庵という

文字を使っている。

　　　　大坂では、寛延３年（１７５０年）頃に出された『』に「寂称庵」が最初に庵号を付けた蕎麦店として紹介されている。

⑤　お寺では、日常的にそばを提供

お寺では、法事などの仏事に信者が蕎麦供養として蕎麦を寄進することも多

く、その蕎麦を関係者に振る舞ったり、お寺で打った蕎麦を客や檀家のもてな

し、貧民救済に使ったりと、広く活用していた。

**「いそがしく蕎麦うつ所化の襷掛」**

　　　　（仙化　其角撰『俳諧錦繍緞』巻上　元禄１０年＝１６９８年）

　　　　この句からは、けをした（修行僧）が忙しくそばを打っている様子が窺える。　寺方蕎麦という言葉があるように、寺院では、僧達の食膳によく蕎麦が提供され、檀家にも振舞われていたのである。

　　**「新蕎麦に納所が手際見たりけり」**

　　　　　（『句集』　享和元年＝１８０１年）

　　　　この句には、平素寺院で一段下に見られている坊主（会計や庶務係の僧）が、新蕎麦の時期には見事なそば打ちの腕前を披露して、存在感を見直されていることが詠まれている。

　**「深大寺棒の上手を客に見せ」**

（『柳多留』　天保５年＝１８３５年）

　　 お寺では、盗賊に備えて棒術を身に着けていた僧侶がいて、そば打ちの麺棒

も武芸の棒術を連想させるものがあった。　棒術の技量は、そば打ちの際の麺

棒の扱いにも十分応用できたものと見られる。

**「寺で食う蕎麦に奉加のがする」**

　（『かはりごま』　元禄１４年＝１７０２年）

お寺では、信者からの自発的な奉加（寄進）ばかりでなく、蕎麦振る舞いに

かこつけて、寺側が檀家を集めて寄進を求めることも、しばしば行われていた

ように見える。

　**「新蕎麦をくわせる住持ものしなり」**

　　　　　（『幸々評万句合』　安永元年＝１７７２年）

　 「ものし」は世事に慣れた人の意で、この句からは、お寺の蕎麦振る舞いが

何らかの寄進を求める魂胆で行われていたことが窺える。

　　**「徳本の腹をこやせよ蕎麦（の）花」**

　　　 （一茶 『七番日記』文化１４年＝１８３１年）

　　　　この句は、江戸時代に信州から上州にかけて教化の旅を続けた徳本上人を詠

んだもので、徳本上人のような遊行僧にはいく先々で蕎麦が寄進されていたこ

とが分かる。

（２）夜蕎麦売りに関したもの

**「夜そばうり時をきかれてかたをかへ」**

　　　　（『川柳評万句合』　明和４年＝１７６８年）

　　　　この句では、夜蕎麦売りが道々屋台を担いでいる時に時刻を聞かれて、それまで担いでいた肩を違う方に替えて時刻を教えた様子が詠まれている。　夜蕎麦売りは、いつも時刻を良く把握していて、皆から時計代わりにされるほどだったことが分かる。　また、地理に詳しく夜道の案内にも重宝がられていた。

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が焼けた明暦の大火（「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。　夜中に煮売りをすることは、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時ころからが最盛期）、時には午前３時から５時頃まで屋台をぎ、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には、夜蕎麦売りが業として成り立つだけの大きな需

要が存在していたことが分かる。

　　　　また、吉宗の時代には、「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、食文化の発展は表面上抑えられたような状態にあった。　こうした状態が寛延４年（１７５１年）吉宗の死去により解放されたのか、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ように見える。

　**「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」**

　　　　「風鈴蕎麦切り」は、「夜鷹蕎麦」から派生してきたもので、「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、風鈴の音で蕎麦の提供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、手早い対応であり、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、待ち時間を感じさせないための工夫として、バックグラウンドミュージックを流しているが、当時は風鈴の音がそ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」と粋な内容の和歌を書いた短冊を下げていた。

　**「〽　主と私は　ふうりん蕎麦よ　切れていながら　のびたがる」**

　　　　（『』　明和年間）

　　　　風鈴の音がチリンチリンと途切れながらも長く続くことと、風鈴蕎麦がプツンプツンと切れながらも伸びやすいことを掛けている。

**「風鈴や　ちんぷんかんの　としの暮」**（一茶）

　　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）

　　　　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の

対応もあり、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ていて、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分かる。

（３）「かけ」、「もり」に関したもの

**「ぶっかけは嫁はづかしのもりを食い」**

（素見『』）

　　　　ぶっかけ蕎麦の元祖は、現在の日本橋付近にあった「信濃屋」とされ、元禄

　　　（１６８８～１７０４年）の頃、近辺から集まって来る荷物の運搬を担う人足

　　　達（車力＝車に乗せた荷物を運ぶ人、軽子＝荷担ぎ人足）が手早く立ったまま

食べられるように、冷やがけにして出したと言われている。

当時、汁かけ物や握り飯は下賤な食べ方とされていて、女性はあまりやらな

かったが、せっかちで威勢の良さを身上としていた職人達は、もり蕎麦を食べ

る際に、汁猪口に蕎麦を付けて食べるのは「ええい面倒でぃ」とばかりに、も

り蕎麦にかけ汁を直接ぶっかけて食べたことから、ぶっかけ蕎麦→かけ蕎麦→

「かけ」となったと言われている。

「かけ」の呼称が現れてくるのは、寛政年間（１７８９年～１８０１年）で

ある。　「かけ蕎麦」といっても、現在のように深い丼を使ってたっぷり汁が

入っていたわけではなく、蕎麦に汁をからめて食べると底に汁がほとんど残ら

ないくらいの量だったようである。 また、寒い時期には、温かい汁を掛ける

ようになり、現在の「かけ」が誕生したのである。

「けんどん」や「ぶっかけ」の登場により、江戸庶民は手軽に蕎麦を食べる

ことができるようになり、需要の増大に応えて蕎麦屋も多数開店し、蕎麦が江

戸の名物になっていったと見ることができる。

**「お**二**かいハぶっかけ二ツ盛り一ツ」**

(『俳流器の水』安永２年＝１７７３年版)

「もり蕎麦」は、蒸籠に高く盛った蕎麦という意味で付いたという説と皿に

　　　盛って出した「皿盛り蕎麦」から付いたという説がある。

「もり」そばの初見は、上記の句である。

元禄頃から、蕎麦に汁をかけて食べるぶっかけ（温かい蕎麦）が流行るにつ

れて、それと区別するために「もりそば」（茹でた蕎麦を冷水でよく締めて、ひ

んやりとする食感を出した蕎麦）と呼ばれ始めた。

当時は、「もりそば」は品の良い蕎麦、「ぶっかけそば」は簡便、安易、手軽

な蕎麦というような位置付けがされていたようである。

**「あつもりはうたれて須磨のそばとなり」**

（正岡子規『子規全集』明治２３年＝１８９０年）

盛の字が付いているぶっかけもある。　一の谷（神戸市須磨区）の古戦場に

あるの近くに蕎麦屋があり、西国の諸大名は、参勤交代の折に、若くし

て命を落とした平敦盛を偲びつつ蕎麦の熱盛（冷たい「もり」に熱湯をかけて

から湯を切って出す蕎麦、「湯通し」）を食べる習わしがあった。

この熱盛を詠んだ正岡子規の句が冒頭のものである。

　１８３０年頃には、「もり」と「かけ」が蕎麦の主流になってきている。

**「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」**

（『今様職人尽歌合』下版　文政８年＝１８２５年）

「花まき（花巻）」は、上等な浅草海苔をあぶってんで細かくしたものをかけ蕎麦の上に散らして蓋をし、海苔の香りを引き出したものであり、安永４年（１７７５年）の『そば手引草』に出てくる。　花巻は、浅草海苔を磯の花に見立てた雅称とも言える。　花まきは、海苔の香りを楽しむ種物であり、当然ながら薬味にネギは使わず、ワサビを用いている。

（４）季節や年中行事に関したもの

　 ア　そばの花

　　　　　満開の白いそばの花は、それだけでも見ごたえのあるものと言える。

 　 **「蕎麦はまだ花でもてなす山路かな」**

（芭蕉『続猿蓑』　元禄７年＝１６９５年）

　　　この句からは、新そばを出せれば何よりのもてなしになるのだが、収穫はま

だ少し先になるので、申し訳ないが、せめて花だけでも愛でて行ってくれない

かという芭蕉の細やかな心配りが窺える。

　　**「新蕎麦や待てば久しき花の里」**

　　　（雪川『為楽庵雪川句集』　享和３年＝１８０４年）

　　　この句からは、そばの花を愛でながら新そばを心待ちする様子が窺える。

イ　新蕎麦

　　　「新蕎麦」は、「初鰹」と並んで初物で珍重される食べ物の双璧であり、新そ

ばに関する俳句や川柳、狂歌の類は極めて多い。

**「新蕎麦や磯打つ浪のまくり切り」**

（超波『名誉集』宝暦７年＝１７５７年）

　　　　江戸時代には、人気番付『初物評判福寿草』（安永５年＝１７７６年）の発行を見るほど初物や珍しいものが大いにもてはやされたが、中でも「新蕎麦」と「初鰹」は初物の双璧として人気が高かった。

　　　　新そばが手に入ると、蕎麦屋は早速「新蕎麦」の札を店頭に掛けたが、今や遅しと待ちかまえていた人々は、小さな札でも目ざとく見つけて我先にと新蕎麦を堪能したようである。　この句からも、新そばが出ると、有名蕎麦店は休む暇もなくそばを切り続けるほどの忙しさだったことが分かる。

**「新そばに小判を崩す一さかり」**

　　　　（『川柳評万句合』　宝暦１２年＝１７６２年）

　　　　新そばが現れれば、江戸っ子は真っ先に食べないわけにはいかず、小判を崩してまで蕎麦代を用意した様子が窺える。

　**「はつ蕎麦や嬉し泪の木曽大根」**

　　　　（闇如支考編『東華集』　元禄１３年＝１７０１年）

　　　　はつ蕎麦とは新そばのことで、当時は、蕎麦汁が未だ開発されていなかったので、木曽で穫れるとびきり辛い辛味大根の縛り汁をつけて食べ、涙を流しながらも新そばを嬉しがっていた様子が分かる。

　　**「新蕎麦や山ともりたる信濃流」**

　　　　（菊畠『菊畠』　文政元年＝１８１８年　菊畠は笠間藩主牧野貞喜の俳号）

　　　　この句からは、白く細い都会風ではなく、蕎麦の原点のような素朴感のある

黒く太い信濃の新そばを山盛りにして食べる楽しみが伝わって来る。

　　**「ひやうたんや駒は出ね箱が出る」**

　　　　（『柳多留』四十八編　文化６年＝１８２３年）

「初物や珍しいものを食べると７５日長生きする」という江戸時代のが

あり、この「珍しいもの」には、有名店の美味しいものも含まれていた。

江戸の買物案内書『七十五日』（天明７年＝刊）では、蕎麦の部の筆頭に瓢

箪屋を挙げていたので、この句からは、「これであなたの寿命が７５日延びま

すように」との意を込めて、美味しい蕎麦を「けんどん箱」に入れて贈答した

様子が窺える。

**「新そばや一とふね秋の湊入り」**

　　　　（『屠竜之技』文化７年＝１８２４年）

　　　　この句からは、新そばの蕎麦切りが届き、しみじみ秋なんだなあと感じている様子が窺える。

　　**「をとたかき青蕎麦売りに覚ます夢」**

　　　　（『住吉御田植』　元禄１３年＝１７０１年）

　　　　「青蕎麦」とは色が青みがかった新そばのことで、この句は、蕎麦売りが大

声を弾ませて新そばを売りに来たことで、折角見ていた夢を覚まさせられた様

子を詠んでいる。

　　**「霜白し枯野のそばの花月夜」**

　　　　（翠紅『』　天和３年＝１６８４年）

　　　　江戸時代には、そばは霜に２、３回当ててから刈り取ると美味しくなるとさ

れていて、遅刈りの新そばがあったことが分かる。

　ウ　年中行事の中に見るそばとの関連

　　**「吉礼を蕎麦で祝うや舞扇」**

　　　　（中村仲蔵『秀鶴随筆』天明７年＝１７８８年）

　　　　この句からは、毎月晦日に、その月を無事に過ごせたことへの細やかな祝意

を込めて蕎麦を食べる習慣があったことが窺える。

 　**「十三日百より上のそばうれず」**

　　　　（本立『種ふくべ』）

 １２月１３日は払いの日で、江戸時代には大奥から武家、庶民に至るまで

一斉に大掃除をした。　終わると、慰労方々清めの蕎麦が振舞われた。　当日

は蕎麦の需要も格段に多く、１００文を超えるような手間暇かかる上等の蕎麦

は売れなかったことが分かる。

　　**「年の市正直そばは点をかけ」**

　　　　（『川柳評万句合』　宝暦１１年＝１７６２年）

　　　　「正直蕎麦」は、浅草寺の境内の張りの小屋で椀に盛った蕎麦を戸板に

載せて売り、正直だったので繁盛した結果、浅草馬道に立派な店構えの蕎麦屋

を開くことができた。

この句は、正直蕎麦の成功、繁盛にあやかりたいと、歳の市に来た多くの人

　　　が正直蕎麦の店を訪れ、満員の状況になっていることを詠んでいる。

　俳諧で高評価の句の頭に〽印を付けるのを点を掛けると言ったが、この句で

は、歳の市で正直蕎麦の評価が一段と高まるのとせいろに〽印を掛けた形にそ

ばを盛り上げるのとを掛けている。

　　**「蕎麦切りのまづ一口や年忘れ」**

　　　　（宗因『梅翁宗因発句集』安永１０年＝１７８１年）

　この句からは、１年間憂き世を生き抜いた心労を忘れるために、師走に年忘

れ蕎麦を食べる習慣があったことが分かる。

　　**「みそかそば残ったかけはのびるなり」**

　　　　（『柳多留』　文化２年＝１８１９年）

　この句からは、晦日蕎麦を食べている最中に掛け金取りが来て、やっとのこ

とで一部の支払いを延ばしてもらったが、その間に残ったかけ蕎麦はすっかり

伸びてしまったという様子が窺える。　「かけ」は、借金の掛けとかけ蕎麦の

かけとを掛けている。　この句のように、当時の江戸庶民の暮らしは、余裕の

無いものだったことが分かる。

　江戸時代には、節分が本当の年越しとされていたので、現代のような１２月

３１日に年越し蕎麦を食べるという習慣は無かったように見える。（ソバ、そ

ば、蕎麦のアラカルト第１１回「縁起を担いで蕎麦を食べる」参照）

　　**「蕎麦うちて鬢髭白し年の暮れ」**

　　　　（嵐雪『玄峰集』　寛延３年＝１７５１年）

　　　　は耳際の髪の毛、は口ひげであり、この句では、そばを打ちあげてそば

粉が飛んで白くなったのか、それとも１つ歳を取ったのかなあと感慨にふけっ

ている様子が分かる。　当時は、現在のように誕生日が来て１歳年を取るので

はなく、誰も年越しで１歳年を取るという考えだった。

**「はせを忌や伊賀の干しそばみのゝ柿」**

　　　　（梅室　『梅室家集』下　天保十年＝１８４０年）

　　　　乾燥させて熱湯を注ぐと蕎麦として食べられる、現在のインスタント食品の

ような蕎麦が江戸時代にもあった。　みのゝ柿は、江戸時代に有名だった美濃

（岐阜県）の柿である。　この句からは、芭蕉の年忌に干しそばを供えて皆で

味わった様子が窺える。

２　そばに関する芸能

　ア　そば口上

　　福島県会津地方には、会津万歳の流れをくむ「そば口上」があり、宴席

などで披露されている。　題材は、「そばのほめ口上」、「そば売り口上」、

「婚礼の祝い口上」などである。

　　婚礼の祝い口上では、祝宴が終わりに近付いた頃、後段に蕎麦が振る舞

われる。　その際、口上を述べる男性が、膝から下を細く仕立てた

にを着て、豆絞りの手拭いでねじり鉢巻きをした装いで、蕎麦を山盛

りに盛った椀に長ネギを１本差したお盆を持って先頭に立って入場する。

口上では、そばの生育、収穫、製粉、そば打ち、そば茹で、薬味を紹介

して蕎麦を勧め、婚礼の祝いを述べながら、後に続く女性達が祝言蕎麦と

して客人に蕎麦を振る舞う。

　この最後に出される蕎麦は、「後段の蕎麦」（福島県会津若松市）、「立ち

蕎麦」（福井県坂井町）、「」（新潟県上越市高田）と呼ぶ所もあるが、

娘がこの家に細く長く居られるようにとの願いを込めて、両親等の客が立

ち去るべき時に出す蕎麦なのである。

　そばの口上は、元になるものがあって、それが時代環境や演者によって

歌詞の一部に削除、付加がなされるなど、様々な形で変化してきていて、

福島県の各地には多様なそば口上が残されている。　以下では、代表的な

３点を掲載する。

　　　**「そば口上（喜多方市）」**

〽東西東西、チョト鳴り物を止め置きまして、まず今日御祝儀は、キク

ラゲより始め、手料理すべて松茸で、お客様には初茸で、飲めやあがれや

シイタケで、キノコずくしは知らねども、序出ばかりに大きに述べた。述

べたところは御免なれ、拙者若い竹だとおぼしめしくだされ、はじかきシ

メジのないうちは、とんとここらで止めおきましょう。

　お座敷見れば七福神のお酒盛り、お仲人さまは御縁結びの出雲の神なり、

お花嫁さまは弁財天女申すなり。お婿さまは、浦島太郎さまとぞ申すなり。

めでたき鯛を釣り竿に、末なる御代こそ末永くゆく末永く、永柄の銚子に

雌蝶、雄蝶を結えつけ、お仲人さま御手とらえて、銚子具合としめつけれ

ば、お杓子方へと渡される。まず式三方は、二人の仲のかわらげよ、姉さ

ん飲んで兄さんと、兄さん飲んで姉さんと、ここでひとつの御祝辞をこし

こごむまでこえびかな、あとのためにと勢出して、よき田作もまず今、あ

ららめでたき三々九度のとり結び、御家内御一同さまは申すに及ばず、わ

れわれいやしきそば売りやっこまでも、よろこぶと申し上げ奉るなり。

　そば売りじゃ、そば売りじゃ、こちのそばと申しまするは、畑山かげに

住いをいたす者なるが、四、五月頃に蒔きすてられ、九月十月頃となりぬ

れば、鎌足公にと刈りとられ、臼と杵のざんげんで、ようよう臼石の手に

かかり、朱塗りの鉢に入れられて、湯や水にてこねられて、正直なる棒に

て、かくなるそばも薄う丸と打ちのばされ、昔たとえは知らねども、名馬

の駒にうち乗りて、会津で鎌足、四国で藤四郎将門を、すわりと抜いて、

はっしはっしと戦いけるも、よもや身もあやしいと見えければ、湯の中火

の中さっととび越え火花を散らして戦いけるが、さすがに竹川上げざる公

にと、すくい上げられ、流れの川に身を清め、すぐに全部にうち向う。

　一番にたれかつ、二番に大根すぼりの助、三番にさんしょう、四番にね

ぎ四郎高綱、五番にごましょうてん但馬守、六番に紀国みかんの助、七番

に相馬ゆずの守、八番にあら切り館の十郎、九番にくるみの五郎油之助、

十番に納豆太郎糸姫公にとまきとられ、はしはながちなどを共に連れ、奥

歯の茶屋へと腰をかけ、しょなりくなり、しょなりくなりと、のどの細道、

腹の町へと行くばかり、

　一つひまないこの奴、二つふたをばちゃんととり、三つみごとなこのそ

ばを、四つよそのお客さま、五つ遠慮のないように、六つ無理にも上がら

んせ、七つ名代のこのそばを、八つ奴が売りかける、九つこけうら御相伴

様、十はとっぷりとお上がりなさんせ、

　あらら売れる、こうら売れる、あちらでも御用とおっしゃる、こちらで

も御用とおっしゃる。一杯二杯三杯とたび重なる。天の岩戸はおし開くと

いうなり。

　鯛こまめに数の子を、いかさばするめまき卵子、貝あわびの鮒丸太、少

しおさえてよ花婿様に御酒を上げます。

　ああらたこ魚といわしかな、君がこずえにはりめきて、においはるけき、

朝あらし、麻裃にはりまがた、高砂もいう、この浦船に帆を上げて、庭に

遊ぶは鶴と亀、げに七島の道までも、ふうきの家にとなりにける。ためし

はここにかわらけの、千秋万世と納まる縁こそめでたけれ。

　　　**「後段のそば口上」**

東西、東西、お客様のお言葉をばとめおきまして、ほめる作法は知らね

ども、ちょっとあさぎに染めましょう。

　そもそも柳にそば太郎、短くとは申するは、五六月ころ身を沈め、山畑

頂上にて生育なし、七八九十月頃まで陣を張りし時、はんかまたり（鎌足）

公にと刈り取られ、晴天七日もさらされて、拷問と相成りし時、又もや

臼杵のざんげにより、俵村へと世を移し、石臼の目をば忍び、絹羽二重の

お目通り、蜂（鉢）須賀村にと集まりて、湯水かき回し団子にいたし、四

面四角の板の上にて、やわら兵法をなし、小田村、小荒井の名作にて、

喜多方、喜多方と戦えしかば、糸の如くにやせおとろえし時、公にと

召し取られ、火花散らして戦いしかば、命あやうきところ、救い上げられ

て、冷たき水にて息吹き返し、塗り椀にのり、割ばしたよりにして、前歯

の関所を通り抜け、奥歯の茶屋にもちょっと腰をかけ、あああれに見ゆる

ははらの町、のどの細道しょなしょなと、はらの町へと参るには、それ一

番から十番までの友を連れ、一番目にはかつおたれ汁の守、二番目には白

身ねぎの助、三番目には山椒ぴりぴりの将軍、四番目には土佐柚子の守、

五番目には胡麻塩の守、六番目には辛皮荒木又右衛門、七番目には七味あ

じの太郎、八番目には八方にらみの鷹の爪、九番目には胡桃油の助。

さて丼に控えしは、これぞこの家のご自慢の、納豆の小太郎、糸ひきの

　　　　　将軍、あじは義経、なか身は敦盛、値段はこの年になぞらって一膳が十六

文、それでも高いとおっしゃる方があるならば、今宵は特別半額提供、百

は娘が食べるなれ、これは四八の三百二十文、色の白いのは玉織姫か、お

姫様にもさも似たり。

一つひまなきこの奴、二つ蓋をばさっと取り、三つみごとに盛り重ね、

四つはよその村までも、五つご繁盛のこのそば屋、六つ無性にあがらんせ、

七つ何度も食べらんせ、八つこの家のお祝いは。

　まずこの辺でとめおきまして、これはこちらのお客様、それはそちらの

お客様、そっちこっちと飛び回り、一膳二膳の大安売りでは、とてもそば

屋がもてません、いっそどっさり大卸し、さてお客様、お勝手の方では、

いろちゃんが、かげに隠れて手招きして、そば屋そば屋と呼んでいる、さ

あ何事おいても行かじゃあなるまい。一座の皆さんさようなら。

**「徳一ソバ口上」**

　トザイ東西飲めや歌えのおん客様をとめおきまして、誠に失礼様に存じ

ますが、手前は陸奥会津磐梯山、猫魔、腰岳山、古城峰と続く山裾の会津

仏教文化発祥の地恵日寺の徳一ソバ屋の奴なり。先ず、蕎麦の前提より申

し述べましょう。

　　昔千二百年前、奈良、平安と続く仏教文化の盛んなりし頃、徳一と云う

坊さんあり。粗衣粗食に甘んじ、五年間に亘り最澄、空海などと論争し、

三一権実論を展開せしめも都を去り、筑波山を経てこの地に来たり。

　　布引きときえて来たれば更科の月の輪がたにつくと思いば

　当時、病脳山始めあたりの山々が爆発ありて、地域の人々は生活に苦し

んでいた。穀物はとれず、作物は実らず、そこでこの地に清水寺を建立し、

先ず、食物からとソバを作り、その場をしのぎ住民をすくったのである。

これ徳一ソバのゆえんであるソバ屋の奴。

　ソバの作法は知らねども、年に三度の土用あり、中の土用に種を蒔き、

三日四日で芽を出し、生えたちましては茎葉が繁る、十日二十日で花が咲

き、やがて秋ともなりぬれば、花が散ったあと、一角二角三角と帝立ちま

する。帝と申すは、昔天上様をさして申すなり、一条通りは大納言、二条

通りは中納言、三条通りは三納言、四条通りが平納言、五条通りの段をか

たどりまして、五段のソバをうりかけますればこの奴。

　この家の祝言ともあるなれば、花婿さんや花嫁さん、金の屏風にお腹ば

てれん、敦盛、維盛、味のよいのを義経公、器量のよいのを玉織姫と、彼

方此方のおんあいに売りかけまするはこの奴。一つひまなしこの奴、二つ

蓋をばぽんととり、三つ見事に盛り重ね、四つよその村までも、五ついつ

でもはやるソバ、六つ昔より、七つ名代のソバなれば、八つ屋敷回りにと

れたるソバ、九つこの家の婚礼であるならば、十で父さん母さんの祝いの

ソバ、何がなくともネギの刺身でむしょうやたらとあがらんしょ。売れる

は売れるは、買いましょう買いましょう。一杯が二杯、三杯が四杯、五杯

と度重なれば、天の岩戸もおし開く。

イ　**の粉挽き唄**

　　祖谷は四国の最奥部、源平合戦に敗れた平家の平国盛の一族郎党が逃れ

住んだ山間の土地で、「祖谷のかずら橋」があり、「祖谷蕎麦」と「祖谷の

粉挽き唄」が有名である。

「祖谷の粉挽き唄」は、石臼でそば粉をく際に歌われた徳島県を代表

　　　　　する民謡である。

　祖谷のかずら橋ア蜘蛛ののごとく　　　（「ゆ」は「す」の方言）

　風も吹かんのにゆらゆらと

　吹かんのに吹かんのに風も

　風も吹かんのにゆらゆらと

　祖谷のかずら橋アゆらゆらゆれど

　主と手を引きゃこわくない

　手を引きゃ手を引きゃ主と　　（祖谷のかずら橋や主とならわたる）

　主と手を引きゃこわくない　　（落ちて死んでも二人づれ）

　祖谷の源内さんはの粉にむせた　　　　（稗はヒエで粉にして食べた）

　お茶がなかったらむせ死ぬる

　なかったらなかったらお茶が

　お茶がなかったらむせ死ぬる

　粉ひき婆さんお年はいくつ

　私やひき木とおない年

　ひき木とひき木と私や

　私やひき木とおない年

　粉ひけ粉ひけとひかせておいて

　荒い細いのなしょたてる

　次回は、「そばによる地域の魅了増進、活性化」です。