



東と西で

城喜元

“団子三兄弟”の爆発的な人気の煽り^{あお}を受けて、従来の四個一串のだんごに異変が生じた。母親に手を引かれた子供が、三兄弟の三個一串でなければダメと店頭でダダをこねた。機敏な業者はいち早く三個にし、歌を流して便乗した。

ダンゴはもともと五穀豊穡^{ごこくほうじょう}を祈って五個でスタートしたが、いつしか現在の四個一串になったのだそうである。

手づくりではじまったダンゴづくりも、今や機械化の時代、四個でセットされた機械施設費は、200～300万円とか。そうになると簡単にはブームに便乗というわけにはいかず、といってこのままではと、業界が合い寄って相談し、団子三兄弟ならぬ“団子四兄弟”のC/D^{うた}を作り、三個でなく四個こそほんとの兄弟と名乗りを挙げた。揃^{そろ}いの法被^{はっぴ}に派手な幟^{はで}で街に登場すると、待ってましたと早速飛びつくマスプロのテレビに映し出されていた。

爆発的に登場した三兄弟も、かつてのタイヤキ君同様、いつしか忘れられる運命だとおもうが、すぐそれに便乗する商人根性はたいしたものだ。

戦後、ラーメンが大いに流行しはじめ、その後テレビや情報誌等が、おいしいラーメンの店等を紹介すると、東京では“そば”といえ、ラーメンを指し、古来のそばを食べたければ、「日本そば」とことわらなければならない時代になっている。

なるほどと改めて見渡すと、東京の街には、従来の“蕎麦屋”より“ラーメン屋”の店の方が多いことに気づいた。

今や、日本全国、世界中のたべもので氾^{はん}濫^{らん}している。なかでも、からだに良いとかなれば、伝統的、地域的に口にしなかった人まで関心をもち、試してみようという気になる。その代表が納豆で、関西の人たちが徐々ながら口にするようになってきた。

新幹線やジェット機、新聞、雑誌、テレビなどの情報網等の発達によって、距離と時間は、いちじるしく短縮され、情報の氾^{はん}濫^{らん}は地方の個性を失わせ、画一化の方向に進みつつあるように見受けられる。

しかし、そのように進む力があっても、受け入れる器によっては消化の仕方が異なり、はつきりとした地域性が明瞭になる。

ところ
所 変われば品も変わるし、人も変わるものである。

よく耳にする話であるが、関東育ちの者が大阪に転勤して一カ月もすれば、「ああ納豆が食いたい、醤油のきいたそばを食べたい」とため息をつくし、また、大阪の者にいわせれば、「東京のうどんの汁ってなんやねん。色ばかり濃くて鉢の底が見えへんがな、これじゃー国会での景気対策の討論みたいや、お先まっ暗で一向に明るい底が見えへんで。。。。」と嘆くことになる。

人間というものは、長い間ある地域に定住していると、その地域の自然的条件に順応する体質や性格をもつようになる。それが何代も繰り返されるうちに、その特性はいっそう強くなり一つの“地方性”を形成するようだ。

「京の着倒れ、大阪の食い倒れ、江戸の履き倒れ」の一方、「関東の食い倒れ、上方の着倒れ」とも言って昔から諸説入りまじった、関東関西、とくに、食うことについて、大阪はことのほかに熱心であるといえそうだ。

伝えられる話として、船場では、「朝カユや昼一葉に夕茶漬」という句に残るほどの粗食を常としていたといわれる一方、晴れ（ハレ）の日には、特別な豪華料理でぜいたくな食事をしたとのことである。

江戸っ子が初物の珍しさやイキのよさに血まなこになってる一方、上方では旬の

ので最もおいしいものを、安く、大量に、風味をそこなわれないように、工夫をこらして食べてきたといえるようである。煎じつめれば、単に、食べるという生存本能に根ざした行為にすぎないのであるから、いづれが美味であるかを論じるよりも、問題は、素材をどのようにあしらい、どのように生かして味わったか、そこにみられる東西の質の相違ということに落ち着きそうだ。

西の「うどん」、東の「そば」には、はっきりした違いがあると通人は言う。うなぎの焼き方も、関西はそのまま焼くが、東京ではいったん蒸してから焼く。東西このやり方は、境界として岐阜県あたりからという説もあるようだが、とにかく、はっきりとした違いがあるといえるようだ。

城下町であった東京と、町人の町であった大阪は、体臭のように気風がしみついている。たまたま、東と西の代表として取りあげるが、自然の相違以外にも、衣食住で今なお明らかに生活習慣の違いがある。

名古屋以西の麺類を食べさせる店は「うどん屋」という看板をかかげている。「そば」はあくまで添え物なのだ。これが岡崎から東になると「そば屋」となり「うどん屋」は姿を消す。

『守貞漫稿』（嘉永六年、好事家喜多川守貞が著した幕末の生活描写集）に、「京坂は店売り担ひ売りともにうどんを専らとし、蕎麦を兼ね売る。江戸は専ら蕎麦とし、



そば屋
手打ちそばは宝暦(一七五〇一七五九)からの
ことで、それ以前は「そば切り」といわれていた。
そば屋というのも宝暦あたりからで、それ
以前は江戸でも上方と同様、うどん屋と呼ば
れていた。

うどんを兼ね売る」と載っている。

江戸と上方では明らかに好みの違いがある。たとえば、煮込みうどんを井で食べるのが上方なら、つゆをつけて食べるのが関東といえる。

いろいろな具とともに楽しむのが大阪風ならば、気軽にさっとすますところが、江戸っ子の口に合ったようである。

西のうどん、東のそばは、いかにも対照的に味の好みを示している。江戸時代の初期、中期には、うどんが七分で、そばが三分の比率で、うどんが大半だった。そばが主力を占めるようになっのは、江戸後期からである。万延元年(1860)には、江戸市中のそば屋が3,760余軒もあったというから、当時の人口、生活ぶりからみて、その盛況ぶりが知られる。それでも江戸の街では、すし屋のほうが多く、そば屋はその半分の数であったという。

うどんや、そばの出はじめた頃は、そばやうどんは菓子屋で作って、菓子とともに売っていたので、「うどん屋」といっても、「そば屋」とは言わなかったようである。

芝居や落語によく出てくるのは、江戸は「夜鷹そば」であり、上方では「夜啼きうどん」である。また、関西にはもともと「もり」はなく、そばと言った場合には「かけ」であった。

そばは「もり」という蒸籠に入れて持ってくるが、これは蒸しそばの名残りだそうである。

明治のころに「ぶっかけ」という言葉が使われて、いつしかこれが「かけ」となったそうであるが、いずれも所作を表わしている。

そばの原産地は中国で、もともと雑草であり荒地でも育つもので、むしろ、土地のやせている所のほうが、よいそばが育つと

さえ言われている。江戸の郊外、板橋、練馬、世田谷のものが使われたが、やがて需要の高まりにつれて、甲州からも入るようになり、さらに信州のものが多くなった。

現在は北海道やカナダ、中国をはじめ世界各地から入ってくるようになり、従来の味も変わってきているようだが、江戸以来の味が変わってきても、それと知る人もかなり少なくなってきた。その道の通人も満足するそばを求めるには、店を選びそれに応じた代価も必要の時代になっている。

そばといえば、「更科」と「藪」のれんがまずは挙げられる。更科は、寛政の初めに、布屋清右衛門という人が、麻布永坂に「信州更科蕎麦處」の看板を掲げたのがはじまりだと伝えられている。出身地の信州更科郡と主家の保科を合わせて、店を開いた土地の永坂を冠したものである。

「藪」は、江戸本所団子坂の藪を入った所に在った「つたや」と称する店が、いつの日か「藪」と呼ばれるようになり、おいしいそばの店として評判を得たという。

その後、大部分のそば屋が、いつしか看板に「さらしな」「やぶ」の名を掲げるようになったという。それ以前は、ちゃんとした店構えの看板は「〇〇庵」と、庵が付く店が多かった。現代でもときおり見かけることがある。更科や砂場と同じく江戸後期から明治を経て、現存する老舗では「蓮玉 庵」が挙げられる。

更科の味は白米の味、藪の味は七分つき

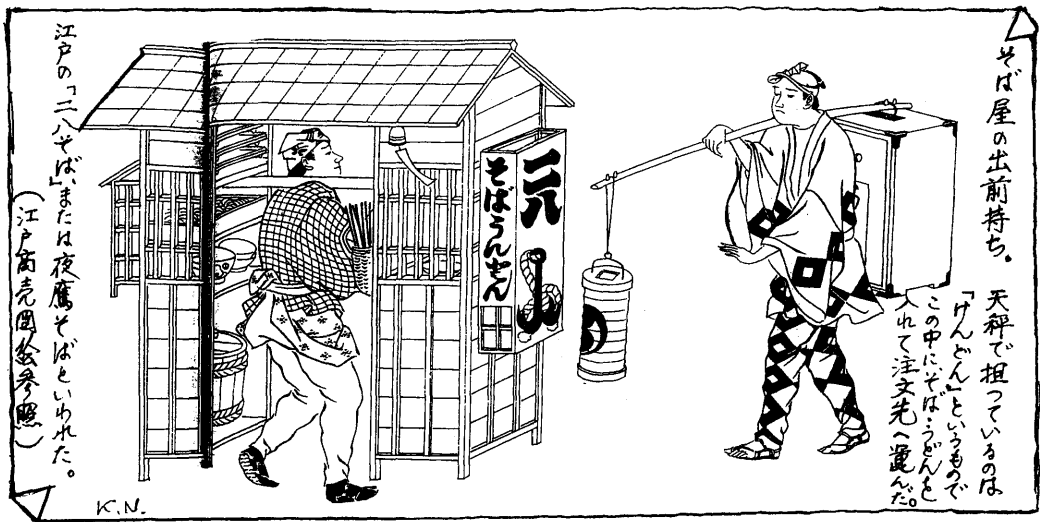
の味という人がいるが、やや濃いめのつゆに黒みのあるそばが藪と、はっきり分ける人もいるが、現代の店もそれを守っているかどうかを見究めらる人は、通人といえるのだろう。

どちらかというに関西はうどんと言えるが、もちろん大阪にもそば屋があり、「砂場」のそばは早くから名物になっていた。その昔、砂浜だった所に店を構えたことから、いつしかその名が付けられたといわれている。遊客でにぎあう新町遊廓の近くにあったので、ここに出入りする人たちによって繁盛した。

「摂津名所図絵」にも、そのにぎわいぶりが描かれている。大阪で生まれた「砂場」の名はいつしか消え、いつの日か江戸、東京に移り、かなりの数が「砂場」の、のれんを誇っている。

昔から現在でも、そば屋で、そばがきを肴に酒をたしなむのは通人とされていた。熱湯に蕎麦粉を入れて練って餅状に仕上げたものだが、そば汁もよいがからし醤油で味あうとなんとも言えぬおいしさ、太閤秀吉は夜食にそばがきを好んだということもあり、別名そばがゆとも言うそう。そば粉をかいて食べるという動作から、「そばがき」という名称になったとのことである。

なんと言ってもそば屋の酒は、どこでも良い味がする。もちろん各自の好みと、それ相応の価格にもよるのだろうが、現に神田や池之端、並木の「やぶ」や永坂の「さらしな」の酒とお通しは絶品と評されてい



る。

酒とそばの名場面は、歌舞伎世話物「雪
のゆうべいりやのあぜみち
暮夜入谷畦道」で、片岡直次郎がそば屋に
入り、あつかんでそばを食べる場面がある。

二八のそばがいかにも酒に合い、直侍
の粋さが引き立つ。箸でたぐって、つるつ
ると勢いよく音をたてて食べる。それがな
んとも格好よい。

そばはつゆに三分の一ほどつけて食べる
のがよいとされた。なぜ?という問いに対
して、つゆの値段が高くつくので、そば屋
がそんな言い方をして流行らせてしまった、
という説もあるそうだ。

それを裏づけるように、江戸の小咄に、
死ぬとき、「一度でいいから、そばをつゆ
にたっぷりつけて食いたかった」という話
があるが、いかにも江戸っ子の見栄を示し
たものとして、おもしろい話となっている。

最近は変りそばといって、ケシの実で味
をつけたり、ゴマだれで食べたり、また天
ぷらそばや南蛮などのほかに、カレーや焼
肉ものせたりするものが出てきたりと、華
かだが、昔と違ってテレビの画面をにぎわ
す流行食として、一時的なものと思えるの
だが。

関西のうどん屋には、木葉井、親子井の
ほかに、穴子井があったり、しっぽく、お
だまき、はなまきなどがある。しかし、代
表的なものは「きつねうどん」である。「し
のだ」とも言うが、これは“恋しくば た
ずねきてよみ泉なる しのだのもりのう
らみ葛の葉”の歌から由来している。

大阪で「たぬき」というのは、油揚げを
そば台で食べるのをいい、「きつね」は、
うどんの場合をいう。したがって、東京へ
来た者がたぬきを頼むと、天ぷらの揚げだ
まが入っているものが出てきて、これはほ
んとうに狸に化かされたということになる。

本来の大阪ものは、昆布と鰹^{かつお}節でだしをとり、甘味をつけた油揚げをそのままか半分、あるいはきざんで入れる。このやりかたは、だいたい明治20年ごろにはじまったもののようだ。

「きつね」ではなく、「けつね」となまって言ったそうだが、今でもけつねとなまっている人が、大阪では多いそうだ。

うどんには「力^{りき}」とか「コシ」といって、しこしこした歯ごたえがなくてはならない。小麦粉をこねてかたまりにし、足で踏みのばしてから玉にする。これが「手打ちうどん」である。粉のまぜ方にコツがあるようだ。

なんと言っても大阪は「うどんすき」が名物だという。かしわ、かまぼこ、しいたけ、麩^ふなどといっしょに煮こんだもので、「美々^{みみう}卵」の看板を掲げる店が有名だが、京都の格の高い懷石料亭「辻留」で修業した人が、戦後しばらくして「うどんすき」を作り出したそうだが、大阪人の具の多い淡泊のごてごて煮が大受けとなり、やがて東京にもその店が進出し、けっこう繁盛しているようである。

名古屋が代表する、みその煮こみうどん、熱つあつ鍋うどんのおいしさは格別だが、あれがうどんだからで、そばではこうはいかない。その土地に合った古人のチエといえるだろう。

一日三食というのは、江戸前期、元禄時代に定着したようであるが、食事の種類も

少しずつ変化していった。もちろん農村部より都市部においていちじるしかったことはいうまでもない。

といっても、あいかわらずの粗食で、奉公人^{かか}を抱える町人でも、せいぜい汁に鰯^{いわし}とといった一汁一菜だったという。しかし、主食は徐々に白米が普及するようになっていったが、奉公人のほうは麦めしで、魚は月に2~3回というのが常識とされていた。

一方、石臼^{すりばち}や播鉢による加工によって、そば、うどんあるいはセンベイ・団子などが作られるようになると、観光地や寺社の境内や門前に茶店^{みせ}や煮売屋^{にうりや}にまぎって、屋台が出るようになると、人々は家の外で気軽にものを食べるようになっていった。この傾向は、十八世紀に入ってまもない文化、文政年間から顕著になり、それに続く天保ごろ、屋台でたべる「二八そば」が登場しているが、気軽さと格構の値段、十六文が二八の語呂と重なり、芝居や落語にも登場したことから庶民の人気を博したということだが、銭^{ぜに}の十六文から「二八」の名が付けられたと誰しもが思うところだが、実際は、そば粉八に対し、うどん粉二の割合という意味が正しいようである。人情としては2×8=16というところにこだわりたいが、物価の変遷から考えると、いつまでも十六文というわけにはいかない時もあった筈である。。。。。

食物に関する本や情報は数多くあるが、作家水上勉の随筆の中に、そばに関する思

い入れの文章がある。その一部を紹介し、
本稿の締めくくりとさせていただく。

—— ○ —— ○ —— ○ ——

信州戸隠にそば喰いという行事がある。行
ってみたことはないのだが、このあいだテ
レビを見ていて、その実況に接した。テー
ブルの上に何枚ものもりそばが積まれ、男
女の選手がつゆの茶碗に、そばを手早くく
ぐらせつつ、大急ぎで平らげてゆく。時間

が限られているから、早喰い競争であるの
だが、見ていて、不快になった。

何ともそばが、いくら宣伝のためとはい
え、かわいそうな気がした。いまはどうか
知らぬが、そばは山あいの畑で丹精してつ
くるものである。畑を耕し、タネをまき、
実を干して粉にするまでの苦労はなみたい
ていではない。輸入物なら知らず、あんな
吟味^{ぎんみ}のしかたは、そばの花が泣くだろ
う。。。。。(了)