

科目 1 そばの歴史とそば食文化学

優秀賞(1)	受検番号	氏名

Q1. 「江戸四大食」は全て「商い」であることが共通しています。したがって蕎麦については江戸の蕎麦屋の始まりが大変興味深いところです。江戸の蕎麦屋はいつごろ始まり、それはどのような形のものだったと言われているのでしょうか。それを記してください。

江戸時代初期、江戸の町の発展に伴い流入する多くの単身者のために外食屋が必要になってくる。明暦の大火（1657年）後に浅草に最初の一膳飯屋が出来た。その後、寺方御膳の最後に出された蕎麦だけを切り離して商う者が登場するがこれが蕎麦屋の始まりと言われている。日本橋瀬戸物町「信濃屋」、日本橋元吉原「仁左衛門」、浅草「伊勢屋」などであり、「けんどん蕎麦」とか「正直蕎麦」とか呼ばれるものを提供した。蕎麦切りは最初の頃は十割だったが、十七世紀半ばには繋ぎの手法が伝わり繋がりがやすい二八蕎麦となり、蕎麦打ち技術や道具の進展とも相まってのど越しの良い細い蕎麦になって行った。

Q2. だいたい全国の蕎麦屋さんは「江戸蕎麦」を供していますので、日頃皆様が召し上がっている蕎麦も「江戸蕎麦」です。日本の蕎麦文化を継承してゆくためには、現代で最も普遍的な「江戸蕎麦」の特質を把握しておくことは大切なことです。その「江戸蕎麦」の特質を記してください。

蕎麦粉は外皮の入っていない白っぽいものを
使い、繋がりがよくのど越しの良い二八蕎麦
が「江戸蕎麦」である。水回しから捏ねの作
業で腰のある蕎麦を目指し、延し作業では三
本の麺棒を使い四角形に延していくことで限
られた場所での蕎麦打ちを可能としている。
蕎麦つゆは、返しと出汁で酷と旨味を引き出
している。薬味は、主として植物性を少量だ
け食べる直前に切り下ろし使う。「これが江
戸の薬味」という美意識が誕生している。蕎
麦湯は、蕎麦湯につゆを足した旨味のあるも
のになっている。一人用の皿、笹に盛られた
蕎麦切りを猪口の旨味のあるつゆをつけて、
のど越しと腰とつゆの旨味を味わうという食
べ方が確立している。蕎麦屋の一品が数多く
生まれ、全国に広まったこと、江戸っ子の初

物好きから新蕎麦を好んだし、玄人の「蕎麦屋蕎麦」で年越しをしたことも江戸蕎麦の特質といえる。

Q3. 一方では、地方には「郷土蕎麦」といわれる蕎麦があります。この「郷土そば」も多様性の視点から大事にしなければならないところです。その「郷土蕎麦」の特質を記してください。

全国各地に伝わる郷土蕎麦の打ち方は、その土地土地に代々受け継がれてきた手法技術であり、蕎麦文化である。地方色の濃い素材と独自の蕎麦打ち技法によって作られるものであり、蕎麦が栽培されている全国各地に数多くの郷土蕎麦がある。つなぎにその土地ならではの材料を用いたり、独自のそば道具や技法で打たれたものが多い。また、つなぎを用いない生粉で打つ十割そばが多い。そば打ちの技法は様々で、水回しに熱湯を加える湯ごねとか、湯ごねと水ごねの両方を用いる場合もある。延し方は丸延し一本棒で打つのが本来の姿であり、蕎麦道具はその土地の素材か

