

科目 1 そばの歴史とそば食文化学																				
優秀賞 (2)					受検番号					氏名										
<p>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。</p>																				
1	6	0	3	年	の	江	戸	開	府	に	よ	っ	て	江	戸	は	天	下		
普	請	と	呼	ば	れ	る	町	づ	く	り	が	始	ま	り	多	く	の	職	人	
や	参	勤	交	代	制	度	に	よ	っ	て	武	士	達	が	着	任	し	た	こ	
と	に	よ	り	、	江	戸	に	外	食	屋	が	必	要	に	な	っ	た	。	喜	
多	川	守	貞	は	明	暦	の	大	火	頃	に	日	本	最	初	の	外	食	屋	
と	し	て	一	善	飯	屋	が	出	現	。	一	方	、	寛	文	年	間	頃	に	、
日	本	橋	に	信	濃	屋	、	浅	草	に	伊	勢	屋	等	が	蕎	麦	専	門	
の	店	と	し	て	出	現	し	た	と	し	て	い	る	。						
初	期	の	蕎	麦	屋	は	、	土	間	と	座	敷	が	あ	り	テ	ー	ブ		
ル	等	は	無	く	、	客	は	立	っ	て	食	べ	る	か	、	座	敷	に	上	
が	っ	て	食	べ	る	か	で	あ	っ	た	。	食	べ	た	蕎	麦	は	「	ぶ	
っ	か	け	」	で	あ	る	。	時	代	劇	の	場	面	の	様	な	テ	ー	ブ	
ル	や	奥	座	敷	に	つ	い	て	は	、	二	八	そ	ば	が	普	及	し	た	
元	禄	文	化	以	降	の	1	7	世	紀	中	期	と	思	わ	れ	る	。		

蕎	麦	職	人	達	は	そば	の	打	ち	方	や	道	具	を	改	善	し		
加	え	て	板	前	、	釜	前	、	中	台	等	の	職	制	を	整	え	天	保
年	間	頃	に	は	江	戸	蕎	麦	を	完	成	さ	せ	た	。				
一	方	、	町	方	蕎	麦	で	は	下	賤	な	蕎	麦	も	出	回	り	、	真
っ	当	な	正	直	蕎	麦	や	慳	貪	蕎	麦	と	擲	揄	さ	れ	る	粗	悪
な	蕎	麦	も	提	供	さ	れ	て	い	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。

江戸蕎麦は、町人文化の中で洗練されてきた町方蕎麦である。一方、田舎蕎麦はその地域で根差してきた特色を生かし一本棒でそばを打ち上げる技法に対して、江戸蕎麦は麵棒三本を使って打つ「江戸流」を編み出した。また、家庭が中心の田舎蕎麦に対して店売りの商品とした位置づけが江戸蕎麦である。特質として①麵棒三本使用して麵を打つ。②本延しの最終形が四角である。③切りは喉越しを重視して細切りで長い。④現在の老舗蕎麦屋の発祥の地である。⑤スルスルと啜って食べることを粋に感じている。⑥そばつゆは勝節のだしに濃口醤油、味醂、砂糖を使い甘汁と辛汁に分けている。⑦蕎麦の名目が豊富。⑧年越し蕎麦を食べる風習がある。⑨薬味は、旨味のあるつゆが開発されると、かつ

て	の	様	に	多	種	の	薬	味	は	不	必	要	と	な	り	、	例	え	ば
ざ	る	に	は	辛	み	大	根	、	山	葵	、	葱	等	少	量	の	薬	味	と
な	り	「	こ	れ	ば	江	戸	の	薬	味	」	と	美	意	識	が	高	ま	っ
た	。	⑩	狭	い	場	所	で	も	一	度	に	沢	山	打	て	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。

郷土蕎麦とは、その地域の人々が、「この
食べ方おいしいね。」と、暗黙のうちに了解
し、多くの人々が日々の生活の中でその食べ
方を実践している蕎麦のこと。地域の人々の
間に長い時間をかけて自然に広まったそばだ
けが郷土蕎麦の名に値するものと思われる。
得質として、①そば粉は地元の在来種で十
割そばを熱湯と水で打ち、噛んで蕎麦の味を
楽しむ。②つなぎにそれぞれの特徴がある。
ア、津軽では呉汁。イ、ヘギそばはフノリ。
ウ、ボクチそばは山ゴボウのオヤマボクチ
エ、薩摩そばは山芋のジネンジョを使用。
③打ち方では、ア、麵棒一本で打ち延しかつ
丸延しする。イ、足踏み（茨城県北部）で練
り込みをする。ウ、座って打つ「座打ち」エ
かぶと鉢を使用。④切り方では「手ごま」切
り、⑤包丁は中抜き包丁、菜切り包丁を使用