

科 目 1 そばの歴史とそば食文化学

優秀賞(3)

受 檢 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。

したがいまし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でしょうか。それを記してください。

江 戸 開 府 (1603 年) に よ り 、 街 に 多 く の 人 々
 が 集 ま り 、 な か で も 独 身 男 性 の 職 人 や 参 勤 交
 代 で 地 方 か ら 多 く の 单 身 赴 任 の 武 士 が 着 任 し 、
 急 速 に 人 口 が 増 加 し 発 展 す る 中 、 明 曆 の 大 火
 (1657 年) 後 の 復 興 に 伴 い 必 然 的 に 外 食 屋 が
 必 要 と な り 、 当 初 贅 沢 な 一 善 飯 屋 か ら 、 寺 方
 御 前 (寺 方 蕎 麦) の 最 後 に 出 る 蕎 麦 を 切 り 離
 し て 、 蕎 麦 だ け を 商 う 者 が 登 場 し た 。 名 の 残
 る 店 と し て 、 日 本 橋 瀬 戸 物 町 「 信 濃 屋 」、 日 本
 橋 元 吉 原 「 甚 左 衛 門 」、 浅 草 「 伊 勢 屋 」 な ど 多
 く の 外 食 店 が 商 わ れ 、 「 蕎 麦 屋 」 の 始 ま り と
 言 わ れ る 。 当 時 、 客 は 錢 を 出 し て 食 事 を す る
 こ と は 珍 し い こ と で 、 店 は 錢 を 頂 く か ら に は
 そ れ に 見 合 う 美 味 し い 蕎 麦 や 食 べ 物 を 提 供 す

る。所謂プロ意識を持って蕎麦職人達は打ち
方の工夫、道具の改善、職制の分業化などの
創意工夫を積み重ね、江戸時代後期の天保（
1841-43年）のころには江戸の蕎麦が完成された
ようです。

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。

その特質は、①材料は、蕎麦粉・小麦粉・水
のみで、蕎麦粉は外皮の入らない白めの粉を
使う。②打ち方では、粉に水を浸透させ粘性
を出す水回し、腰を出す捏ねの工夫がなされ
ている。延しは革新的で、麺棒3本で長方形
の麺体に仕上げ、切屑の少ない均一な長い麺
(麺線: 42cm) を作る。切りは包丁と駒板を
使い麺の角が立つよう均一(8枚畳み、切
り巾は1.3mm)に切り、喉越しと香りを良くす
る。③茹で方は、麺の腰を引き出すため短時
間の茹で、あら熱取りと洗い、冷水での締め
を行う。④盛り方は、食器に笊を使い水切り
をよくし解して食べ易くする。⑤蕎麦つゆは、
出汁と返し(醤油・砂糖・味醂)で作る。出
汁には鰹節(枯節)と濃口醤油を使い、醤と
旨味を出す。蕎麦つゆは蕎麦猪口にいれて麺

を付け、啜つて食し、香りを楽しむ。⑥薬味

は、生の辛味大根、葱、山葵、を少量だけ食

べる前に切り、下ろして使う。涼味を味わい、

美意識を感じることが江戸蕎麦の魅力です。

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。

郷土蕎麦は、室町時代前期（1396年）以降、
京を中心の寺方蕎が、より地方へ、より民へ広
がり、家庭化・土着化し伝承されたそばのこ
とを言う。郷土蕎麦には、江戸時代の外食店
から発展した江戸蕎麦とは異なる長い歴史や
伝統、由来を持つものがある。郷土蕎麦が伝
承される地域はそば処で、昔からおソバの栽
培が盛んだった地域が多い。その地域の多く
で現在もなおソバが栽培されている。その土
地の行事や振舞い習慣、気候や自然環境なら
ではの食べ方、特産物をつなぎに用いた製法
などが伝承されている。そばを盛り付ける器
や、盛り方、食べ方までもが独創的で、その
土地の歴史や風土を知ることができ。」「戸
隠そば」を一例に上げれば、硬めの麺体を麺
棒1本で巻延しで丸延しを行う技法で、そば
の盛付は水切りをせず盛る（ぼっちもり）。

江 戸 蕎 麦 と は 違 う 腰 や 涼 味 を 味 わ え る 。 色 々

な 郷 土 蕎 麦 を 知 り 、 人 々 の 英 知 を 吸 収 し 、 日

本 の 蕎 麦 を 知 り た い 。