

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------|---|---|---|------|---|---|---|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 科目 1 そばの歴史とそば食文化学 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 優秀賞(3) | | | | | 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 単 | 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 | 暦 | 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 | 銭 | を | 出 | し | て | 食 | 事 | を | す | る | |
| こ | と | は | 珍 | し | い | こ | と | で | 、 | 店 | は | 銭 | 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 | （ | |
| 184 | - | 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には「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に均一（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、酷と旨味を出す。蕎麦つゆは蕎麦猪口にに入れて麺

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| を | 付 | け | 、 | 啜 | っ | 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、
京中心の寺方蕎麦が、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る。「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に盛る（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 | 。 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |