

第 45 回(2010.10.13 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「麺類」

日本人に愛されている食べ物には蕎麦、うどんなどの麺類がある。ほかにも中華麺、きしめん、ひやむぎ、そうめんなど多種多様である。これに汁や具を工夫して楽しむが、地方によって特徴があり、また家庭によって具材や調味料など、その家の味があるのが若干米飯と違っているところである。

シルクロードを通過して(麺文化)

麺のルーツは中国だといわれている。麦は紀元前 7000 年ごろメソポタミアで栽培されたことが確認されているが、そこでビールが生産されパンが焼かれた記録がある。麦の栽培技術と製粉技術がシルクロードを通過して中国に伝えられて、独特の麺の文化が出来上がったとの説がある。また、数千年前、現在のイスラエル、レバノンあたりにフェニキア人という商業民族が展開していた。彼らはその必要性から海洋術に長けており、地中海を北アフリカの岸沿いに漕ぎ出すが、地中海の出口であるジブラルタル海峡に到達するまでに、何度も途中で船を下りて麦を撒き、収穫して、また次の停泊地に向かったらしい。ちなみに、その停泊地がしだいに大きくなって、後にローマと覇権を争うようになったチュニジアのカルタゴなどもその一つである。こうして海路でも各地に伝わっていったものと思われる。

メソポタミアから中国に麦の栽培技術が伝わったのだとすれば、ここから東西に麺食文化が広がって、今度はシルクロードを逆に辿ってヨーロッパに伝わり、イタリアに代表されるマカロニやスパゲッティなどのパスタに発展していったのだろうと言う人もいる。また、日本に麺が伝わったのは奈良時代で、遣隋使や遣唐使によってもたらされた食文化の一つだろうと言う学者もいる。讃岐うどんで有名な香川県の知人に言わせると、弘法大師空海が唐から持ち帰ったのが始まりだと言っけかない。食べ物の恨みは恐ろしいと言うから、雲竹齋は逆らわないが、日本でも粟やドングリなど堅い実の堅果類を潰して麺のようにして食べたかもしれない。何でもかんでも中国から伝わったわけではあるまい。諸君の遠いご祖先さまはそんな知恵が回らなかった人だったのだろうか。また、餛飩を誉めるのに、バカのひとつ覚えのように「腰がある」という言葉も聞き飽きた。腰があるというのは、単に「固い」と思っている人も多い。麺も固ければいいと言うものではない。多少柔らかくしなければ食べられない人だっている。人間だって固いばかりでは世の中を渡っていけないのだ。

JIS 規格がある(麺類)

蕎麦はそば粉を用いるから別にして、小麦粉を主成分とする麺類には規格や種類などに JIS 規格がある。麺類の製造方法には、機械製法と手打ち法と手延べ法があり、手延べ法とはそうめんなどによく使われる製法で、練った原料の一本をだんだんに延ばして細くしていく方法である。きしめんは平たい形状だが、中華麺を除くと、うどん、ひやむぎ、そうめんは丸棒状で、手延べ法では直径が 1.7 ミリ以上のものをうどん、1.7 ~ 1.3 ミリをひやむぎ、1.3 ミリ以下をそうめんと区別している。

もちろん、製法や生麺、乾麺によって若干異なるし、「こだわり」と称してただただ自分勝手なものを食べさせる頑固な店の親父によっては、この JIS 規格などは無視される。この「こだわり」にこだわるのも結構なことだが、時としては非常に迷惑する。嫌なら食べなければいいのだが、初めて入った客はそんなことを知らないから、ちょっと食べて「や～めた」といって帰るわけにもいかない。こういった店はラーメン屋に多いようで、中には塩辛い汁を「全部飲め！」などと強要する奴がいる。

塩分の取りすぎで、健康を害したらどうしてくれるのだろうか。美味い不味いは、その時の体調と気分で決まるものなので、店のこだわりを振り回されただけで、かえって不味くなるものだが、ばかばかりにそれを喜んでる人がいる。こういう人は文句をいわれるのが嬉しいのだろう。きっと、「SMの世界」が好きな人なのかもしれない。「こだわりの××ラーメン」とか「極めつけのラーメン」などといわずに「極めつけのSMラーメン」とでも銘打って売り出せ、と言ってやりたい。

汁がいのち(蕎麦)

蕎麦は、今や全国的な規模で栽培されているが、寒冷地がいろいろ。現在の生産量は北海道、茨城県、長野県の順番である。信州長野県の「戸隠蕎麦」が有名だが、これは戸隠高原の開拓によって荒れ地でも栽培が可能な蕎麦が多く植えられたことも要因のひとつである。一時期、戸隠蕎麦は水だけが純国産で、蕎麦粉は中国から輸入され、たれの醤油の原料はアメリカ産の大豆、割り箸は東南アジアの国で造られていると酷評された。しかし、それは、戸隠蕎麦を妬んだ他県の蕎麦屋が流した噂である。

ところで、そもそも蕎麦は汁をかけて食べた「汁かけ蕎麦」が一般的だった。それが蕎麦を汁につけて食べるようになって、器(お皿や蒸籠)に蕎麦を盛ったから「盛り蕎麦」になった。江戸時代中期には、盛り蕎麦の器が竹の箎にしたため、「ざる蕎麦」と呼ばれるようになり、刻み海苔を乗せて、「ざるそば」と「盛り蕎麦」とを区別したのは明治以降の話である。世間には、「二八蕎麦」は喉越しがどうの、「十割蕎麦」は香りがいいからどうの、「新蕎麦」はなんだかんだとかいって通ぶっている人がいるが、そんな人は蕎麦粉をお湯で溶いた「蕎麦掻き」でも常食にしている、と言ってやりたくなる。「二八蕎麦」とは、蕎麦粉が8割で繋ぎの小麦粉が2割だからだと知ったかぶったことを言う人がいる。蕎麦は、すべて小麦粉が2割と限ったものではなく、1割や3割の場合もあるはずだが、「一九蕎麦」とか「三七蕎麦」という言葉は聞いたことがない。二八蕎麦とは、江戸時代の屋台での蕎麦の値段が1杯16文だったことから、掛け算の「二八が16」という洒落から来ているとの説がある。この方が話としては面白いし、的を射ているのではないだろうか。

たしかに、粉に挽きたての蕎麦は香りがいいのは当然だし、麺の打ち方によって腰の強さやしっとり感などが微妙に変わってくるが、いくつかを並べながら試食すれば、そのような違いがわかるだろう。しかし、実際にはその微妙な違いはわからない。腹が減っているときや珍しい人には蕎麦は美味しいのだ。それに、蕎麦自体はそんなに美味しいものではない。本当は汁が命である。その昔、江戸っ子は蕎麦の汁をほとんど付けずに食べるのが通だといわれていたようだが、死ぬ間際になって「一度でいいから、蕎麦にたっぷり汁を付けて食べてみたかった」と言ったとか。しかし、雲竹斎はそんな話より、若いぴちぴちした女性から「信州信濃の新蕎麦よりも私はあなたのソバがいい」と言われてみたい。

もしかすると(更科そば)

蕎麦の原産地はアムール川上流域、中国東北部あるいは中国南西部の雲南省などの説がある。黄河流域からは、数千年前の蕎麦の栽培跡も発見されている。わが国では、縄文時代以前に大陸から渡ってきた北方系民族が、信州の山中で種を蒔いたのではないかと考えられている。蕎麦には、有名な「更科そば」がある。蕎麦の実を粗く挽くと黒っぽい粉になるが、これを更に良く挽くと白い粉になる。この真っ白な粉を使ったのが更科蕎麦だが、更科の語源は、長野県の更級郡(さらしなぐん)の蕎麦粉から来ていると言われている。俳人小林一茶は「信濃では月と仏とおらが蕎麦」と詠んでいるが、「月」とは『姥捨山伝説』がある冠着山(かむりきやま)の田毎の月(棚田に写る月)、「仏」は善光寺の本尊である秘仏(一般には公開されない仏像)阿弥陀如来、「蕎麦」は「更科蕎麦」で、この三つを自慢している句である。ちなみに、長野県の旧国名である「信濃」は「科野」から来ており、科野はこの地方に多い樹木の「シナノキ」からきているとの説もある。雲竹斎が生まれた長野市篠ノ井(しののい)は、昔は更級郡篠ノ井町と言った。その後篠ノ井市になり現在は長野市と合併して長野市篠ノ井である。政府が無理やり町村合併を推し進めた結果、現在では

更級郡内の村が無くなってしまったので更級郡の名称は消滅した。バカな政策だ。ちなみに、1060 年ごろ作られた『更級日記』は、直接長野県の更級郡とは関係ない。作者藤原孝標女(ふじわらの たかすえの むすめ)は、房総半島南部地方の役人だった父孝標が京に帰るのに随って、東海道を上った(昔は京へは上る、関東へは下ると表現した)道中の日記というより随筆に近い作品で、題名の「更級」は『古今和歌集』にある「わが心慰めかねつ更級や、姥捨山に照る月を見て(作者不明)」の歌からとったものである。ちなみに、この篠ノ井の千曲川を挟んだ隣の地区は、大阪の陣で徳川家康をコテンパンにやっつけた真田幸村で有名な真田藩の、埴科郡(はにしなくん)松代町(現在は長野市松代町)だ。

雲竹斎が食べる蕎麦(乾麺)は、篠ノ井で小学校時代の同級生である酒井正巳君という男が造っている「信濃路の味散歩・信州そば」である。この蕎麦は繋ぎに特産のとろろ芋(長芋)を使っていて美味いから、しばしば送ってもらっている。そこで、店の前に「更科蕎麦発祥の地」と書いた石碑を建てろ。根拠がなくとも長い年月がたてばそれが史実となるものだ。だいたい世の中とはそんなものだから先にやったほうが勝ちだ、と唆すのだが、まじめな酒井はのってこない。仕方がないから、いつか雲竹斎の生家の前に建ててやろうかと思っている。