

蕎麦の常識非常識②

江戸っ子の初物好き

粋と張りの気質

江戸に生まれ男に生まれ初松魚^{はっかつお}・・・理屈抜き・・・単刀直入に江戸っ子の心根を詠った名句だと思います。

日本は春、夏、秋、冬と四季がはっきりしていて、それぞれの季節にあった食材があります。その食材を生かして使うのが、季節感覚の鋭い日本人が生み出した和食の特徴だといえます。「初物」が珍重されるようになるのも自然で、江戸っ子の気質ぴったりではありませんか。

中村座で大当りを取っていた三代目中村歌右衛門が、文化九年（一八一二）三月、日本橋の河岸へ初鰹が十七本入荷したうちの六本は将軍家へ、八本は魚屋が仕入れ、残り三本を当時料理屋として名を馳せた料亭・八百善が買ったそうなのですが、その魚屋から一本を代金三両（現在価値で約三十万円）で買求めて、中村座の三階でスタッフに振舞った（太田南畝著「壬申掌記」^{じんしんしょうぎ}）という話もありますが、一部の江戸っ子の初物狂いは並大抵のものではなく、「女房子供を質に入れてでも食え」とばかりに狂奔したといえます。

初物を食べると七十五日長生き出来るという俗信もあったのですが、江戸っ子の初物好きは決して長生きのためではなく、上方を意識した“張り”から生まれたと考えられます。その典型が鰹だったのです。鰹は瀬戸内では獲れないし、

江戸は勝男武士だかつおぶしというわけです。上方の「旬」しゅん（美味しく値段も安くなる）を大事にする合理精神とは明らかに一線を画するようで面白い話です。（宮本又次著「関西と関東」）

江戸っ子が初物に血眼になったのは鰹だけではありません。安延五年（一七七六）に出版された初物評判記で有名な「福寿草」の食類之部には、第一位「極上上吉」はもちろん鰹です。初夏の黒潮に乗って北上してくる鰹を一本釣り、早舟でその日のうちに江戸に運んだといえます。第二位の「上上吉」には秋に収穫される「初鮭・新酒・新そば」等がずらり並んでいます。

徳川幕府は初物に異常な高値がつくのを防ぐために、促成栽培をした茄子、瓜、筍等や、鰹はもちろん旬より早く獲った鱒、鮎、鮭、白魚等を高値で出荷することを禁止していたのですが、それでも初物をいち早く食べようと江戸っ子は見栄を張ったのです。旬の季節が過ぎると、次の年の初物が出るまで食べないで我慢する・・・江戸っ子らしい心意気も持っていたといえます。

さて、秋は新そばの季節です。「夏のそばは犬も食わない」というほど当時の夏のそばは酷かったようですから、そば好き人間にとって十一月の蕎麦屋の店頭に出る「新そば」の貼り紙（注）が待ち遠しかったに違いありません。

江戸っ子の新そば信仰は相当なものだったようで、その様子が川柳や俳句にも詠われています。代表的なものをご紹介します。

「新そばに小判くずす一トさかり」

(柳多留)



新そばの発売に矢も盾もたまらず、取
つて置きの小判をくずすため両替屋に
走る姿を詠んだものですが、楠本健吉著
「食べ物歳時記」によれば、浅草田原町
で質屋・両替商を営んでいた伊勢屋九右

衛門の店では「お酉さまの日と言えば新そばが出る。朝から晩まで小判二百枚ぐ
らい両替するのは毎年の例であった」とあります。

「江戸店や初蕎麦がきに袴客」

小林一茶

新そばを羽織袴姿に威儀を正して食べに行く江戸っ子の心意気を詠ったもの
です。少し滑稽にも見えますが、それほど初(新)蕎麦が待ち遠しかったという
ことなのでしょう。

ところが「新そば神話」も昭和中後期になると、北海道産のソバ粉が全国生産
量の半分近くを占めるようになっていささか様子が変わって来ました。北海道
は気候の関係で「夏ソバ」(五、六月に播種)が七、八月に収穫され市場に出回
るようになったのです。

さらに九州では温暖な気候を利用して「春ソバ」(「春のいぶき」)が改良種と
して開発され五、六月には市場に出回るので、「新そば」の貼り紙も年三回掲出

されることになりそうです。最近ではソバ栽培に縁の薄かった石垣島や沖縄でも十一月播種・二月頃に収穫するようになり、そば好き人間をますます喜ばせてくれるやもしれません。

しかし今日でも、「新そば」と呼ばれる荣誉は「秋そば」だけに限られていることを秋ソバの名誉のために付言しておきたいと思います。

年に一度だけの初物を楽しんだ江戸っ子と、いつでも美味しいものが手に入る現代人と、果たしてどちらが幸せなのでしょう？

この問いは、こと蕎麦だけの問題ではありませんね。

日本人の初物好きは決して江戸・国内だけに止まらず、世界にも影響が及んでいるように思われます。フランスのボジョレーヌーボーの例を見てみましょう。

ヌーボーはもととはといえば、ボジョレー地区の人々がブドウの収穫を祝うと同時にブドウの出来栄えをチェックする試飲用のワインで、地元でしか流通していなかったのですが、評判が次第に広がり、ワイナリー同士の競争が激しくななり、熟成していない品質の悪いワインが出回るようになったといえます。この状況を憂えたフランス政府が一九六七年、解禁日を新酒が出来上がる「十一月第三木曜日午前零時」に設定したのです。極東の国・日本は時差の関係から世界で最初にボージョレーヌーボーを飲める国になったため、国内ではちょっとしたブ

ームが起こり、一時はフランスの総輸出量の何と半分を占めたといわれています。

「どうやら日本人は世界公認の初物好き民族？・・・のようです。江戸っ子だけの専売特許ではなく、日本人の特性といえるのかもしれないですね。」

(注) 長野県戸隠では貼り紙ではなく「蕎麦玉」が蕎麦屋の店頭を飾ります。「根曲がり竹」という細長い竹を編んで作った筒状の籠に、地元の山から採った杉の葉を詰め、最後に両端を丸く整えたもの(写真参照)です。」

