

蕎麦の常識非常識

捨てられた石臼が語る「製粉の歴史」

東京・中野の宝仙寺ほうせんじに「石臼塚」があるのをご存じでしょうか？

宝仙寺は平安後期の寛治年間（一〇八七〜九四）に、源義家によって創建された真言宗の名刹です。そのお寺の故第五十世住職・富田敦純こうじゆん大僧正が道端に放置されている石臼を見て「人の食のために貢献した石臼は大切に供養しなければ」として集めて持ち帰り、寺の境内に石臼塚を建てた（昭和初期）と由来が境



内の立て看板に記されています。「万物に神が宿る」とする考え方はアニミズムや神道に見られる思想で、日本では古来生物・非生物を問わず、自然や使い古された道具等に「八百萬の神」が宿っているとする考え方です。

ところで、宝仙寺一帯は武蔵野台地のほぼ中央に位置していて、かつては神田川の水流を利用して水車を回し、各地から江戸に寄せられる「玄そば」を製粉して蕎麦屋に供給する地場産業が発展していました。江戸時代後期には「中野そば」と呼ばれ盛況を極めたといえます。

製粉専門業者が誕生する以前は、石臼が夫々の家庭に鍋釜と同様に必需品として備えられていて、そば粉をはじめ様々な穀類が自家製粉されて食卓に供さ

れていたのです。ところが大量生産された水車製粉（大型の挽き臼・搗き臼）が普及し、製粉屋が地場産業として育つてくると、家庭の小型の石臼はいつの間にか不要のものとして忘れ去られ、庭や道端に放置されていたというわけです。

その後水車全盛時代が百年ほど続くのですが、やがて電力が取って代わり、製粉方法も石臼挽きからロール式（穀物を二つの金属製ロールの間を通らせることにより圧力で粒を破碎する）に変わって行きました。石臼挽きに比べてロール式は生産性が飛躍的に高いことから当然ともいえるべき時代の流れだったのです。しかし昭和中期頃になるとその反作用のためか、伝統志向（石臼の手挽き）の潮流が次第に強まってきました。

こだわりの蕎麦屋が自店に石臼を置いて自家製粉を始めたこともそのひとつです。店主好みの蕎麦を打つするには、それに相応しいそば粉が必要になるのは当然のことです。石臼で自家製粉することで好みのそば粉が必要な時に必要量を入手できるというわけです。

この動きはそばだけに限られたものではありません。今日では、想像以上に様々な食品に石臼挽きが広がっています。その一端をご紹介します。

よく知られている石臼挽き食材では、先ずは「茶の湯」に使われる抹茶が代表格でしょう。続いてパン（小麦粉）、豆腐（大豆）やコーヒー（コーヒー豆）等が、香辛料では七味唐辛子が眼につきます。こうずか 好事家の間では、石臼挽き＝伝統の

味Ⅱ高級品のイメージが定着しつつあるように思われます。

石臼挽きが美味しいというのには、共通する理由が二つあるようです。

ひとつは先述のように、機械挽き（ロール式）は早い回転や強い圧縮によって製粉するために高熱が発生し食材の風味が損なわれてしまうこと（最近では高熱の発生を抑える機械も出来ているようですが）、もう一つの問題は粉の粒度（粒の大きさ）が均一化し単調な味になり勝ちなることです。

一方石臼挽きは、回転速度が遅いので発熱が少ないのと、石臼自体が熱を吸収するために風味への影響は少なく、挽き出される粉の粒度分布もより広いので複雑な味が醸し出されるということです。

しかし、他方で生産性が低くなるのは避けられません。

十年ほど前に大阪・堺の或るそば粉専門の製粉工場を見学させて貰ったことがあります。その折に石臼（電動）が1回転して出来るそば粉は僅か二グラム程度だと聞きました。手挽きの場合、一分間に十数回転が限度なので更に生産性が落ちることになります。蕎麦屋に行くと「手挽きそば十食限り」等と貼り紙があるのを見かけることがあります、ソバの実を手挽き（電動式もありますが、こだわりの蕎麦屋さんは自ら手挽きを選ぶようです）すると、十人前（そば粉・約1kg）の粉を挽くのに結構手間がかかってしまうからなのです。

ことのついでにもう少しだけそば粉作りの話を続けさせて頂きますと、石臼

で挽いたそば粉はそのまま使われるわけではなく、篩ふるいにかけるのが普通です。異物の混入を避けるためでもあります。最大の目的は篩の目の密度によって、細挽き（六〇メッシュ＝二五〇ミクロン）から粗挽き（四〇メッシュ＝四二〇ミクロン）等・多様な粒度のそば粉を篩い分けることにあります。メッシュというのは篩一インチ幅の中に入る線の数を示していて、線が三〇本入ると「三〇メッシュ」、六十本入ると「六十メッシュ」と呼びます。メッシュ数の多い篩を使うほど細かい粉が得られるのです。このように拘りの蕎麦屋の店主は石臼と篩を使って自分好みのそば粉を創り出しているわけです。ここに石臼挽きのそばの美味しさの秘密が隠されているといえます。

大量生産・生産効率・コストダウンによる画一化のお陰で経済成長は達成され、消費者に利便を提供してきたことを否定するわけではないのですが、その陰で「本物」が少しずつ削り取られていったのもまた隠すことの出来ない現実なのです。したがって「画一的な豊かさ」を手にした人々の間で再び「伝統的な本物」を求める動きが出てくるのも必然といえましょう。

粉体工学の権威であり同志社大学名誉教授故三輪茂雄氏はこう言います。

「何でも粉になれば良いというものではない。道具が変われば粉も変わる。（中略）中途半端あるいは安易な機械化により大切な伝統の味を消滅させてしまう例が多い。本物を残すことが、食物にまつわる歴史と文化の伝統受け継ぐ現

代人の任務である」(「著書『こな粉』」)。

けんけんふくよう拳拳服膺すべき言葉ではないでしょうか。