

汁(つゆ)にかつぶしいっぱい使ってるね。
これだけの汁を作るのは大変(てえへん)だろ。
この味を出すのはてえしたものだ。
二八蕎麦は塩っ辛いのが多いが・・・
あちこちで食べてるが・・・ところが・・・うん、
この蕎麦は細いね。いいね。
蕎麦は細くなくっちゃあだめだ。

落語「時そば」より



ヒヨコのわき道

ほら、君もこっちに いらっしゃい

第59回 なんだかお蕎麦が食べたくて？

「お蕎麦屋さんで考えた？」

先日、浅草にあるお蕎麦屋さんで食事をしました。焼いた蕎麦味噌、焼き海苔、蕎麦がき、冷たい蕎麦切りを食べて、もちろん蕎麦湯も味わいました。とても美味しかったです。

私は蕎麦が大好きです。子供のころ、田舎に遊びに行ったとき、おばさんが打ってくれた蕎麦を誰よりも早く食べ始め、いとこたちがみんな食べ終わった後も、まだ蕎麦をつついていたので、おばさんに笑われたことがあります。だって手打ちの田舎蕎麦、美味しかったんですもの。そんなわけで今回は、お蕎麦について考えてみようかと。

「ソバとは何か？」

一般的な顕花植物(花の咲く植物)はその芽生えや、葉の構造から、単子葉植物と双子葉植物に分かれます。

「穀物」とは、でんぷん質の多い植物のタネを食用とするものですが、本来穀物とは単子葉植物であるイネ、ムギ、アワ、キビ、ヒエ、トウモロコシ等を指し、マメのような双子葉植物は菽穀類(しゆくくると呼ばれ、区別されています。そしてソバも双子葉植物。ソバの場合は擬似穀類なんて呼ばれるそうです。なんだか妙なこだわりですよ？

ソバはタデ科ソバ属の一年草で、その実を食用にするのです。ソバは成長が早く、種まきの後、たった80日程度で収穫できるので、古くから救荒作物としても栽培されていたようです。

日本ではソバの実が縄文時代から食べられていたそうです。その原産地は、野生種が見つかったことから中国南部と考えられるそうです。その発見は京都大学の研究グループによるもの。しかも1992年とごく最近なのですね。

「ソバの食べ方」

その食べ方も、古い時代は粒のまま粥のようにして食べたり、「蕎麦がき」のような餅状のものか、まんじゅうに使ったり、西洋ではクレープのように焼いたりもするのだそうです。でも日本でソバといえば、やはり「蕎麦切り」。今ではただ「蕎麦」と言えば、蕎麦切りのことを思い浮かべるでしょう？でも蕎麦切りが発明されたのは江戸時代になってから。

原産地といい、蕎麦切りの起源といい、私たちヒトにとって、ソバとは古くて新しい食べ物なのですね？いまウナギのかば焼き、天ぷら、寿司と並ぶ日本料理の代表ですよ。

でも立ち食いソバ等、ソバは非常に身近で、手軽な食べ物ですが、今や80%は輸入品だそうです。やれやれ。

「なぜせいろなのか？」

もりそばのような冷たい蕎麦を、お店によって「せいろ」と呼んでいる場合があります。

あの四角いザルのような容器を指しているのですが、初期の蕎麦切りは現在のように熱湯で茹でるのではなく、せいろで蒸していたことの名残だそうです。なぜ蒸したかと言えば、当初はつなぎが使われず、十割そば粉を使った蕎麦切りは小麦粉のように豊富なグルテンを含まないので、茹でると切れてしまうからです。それにしても、蒸した蕎麦って美味しかったのかしら？その後熱湯を使ってそば粉に粘りを出したり、様々な「つなぎ」を使って蕎麦を打つようになりました。やがてつなぎに小麦粉を二割加えた「二八蕎麦」が開発され、一般化するのです。お湯で茹でるようになったのは、やっぱりこの方が美味しかったからなのでしょうね？

「おつゆはどこから来たの？」

蕎麦にはそばつゆ。これが無くては始まりませんよね？

室町時代にはうどんが既に存在しました。その「たれ」として、「たれみそ」というものがあつたそうです。水で煮詰めた味噌に鰹節でだしを加えたもののようなのですが、これはだしの効いた味噌汁？うどんには合いそうだけど、蕎麦にはどうかと。

現在のそばつゆは、みりん、しょうゆ、砂糖から調整した「かえし」と、鰹節の「だし」を合わせて作ります。鰹節を使うあたりは関東の発想。江戸時代には現在のそばつゆに近いものが作られていたようです。蕎麦切りは江戸で発展したので、そばつゆも江戸で熱心に研究されていたのでしょうか？大根おろしや、ワサビを薬味にすることも、江戸時代には行われていたようです。武士や男性の町人が多かった江戸の町では、屋台のようなファーストフードが人気で、昆布だしを主体とする関西の料理より、甘辛い味の濃いものが好まれました。今でも関西の方は、「東京のうどんのつゆは黒い」と驚くそうです。

「ツッケンドン？」

江戸時代末期、屋台の温かい蕎麦の売り方は、いまの立ち食いそばのように、一杯盛り切りで幾ら、という売り方が定着したそうです。一杯だけでおしまいだから、ちょっとけち臭いということで、けんどん蕎麦なんて呼ばれたそうです。つつけんどんという言葉もここから来ているという説もあります。それともひょっとして、屋台のおじさんがえらく無愛想だったのかしら？いずれにしろ良くも悪くも、歴史に残っているわけですね？それにしても一杯盛り切りが常識の現在。けんどん蕎麦が出現する以前は、一体どんな食べ方をしていたのでしょうか？みんなでせいろをおかわりしていたのかしら？もともと2杯で一人前だった、なんて説もあるようです。

「音を立てなきゃ美味しくない！」

日本では蕎麦をはじめ、麺類はすすって音を立てて食べるのが普通です。海外の食事のマナーではあり得ないことですよ。でも日本ではあくまでも、すするのが常識。

お蕎麦を空気と一緒にすすると、自然に息が鼻から抜けて、蕎麦やそばつゆの風味が良く味わえるのです。ためしにすすらず、もぐもぐと食べてみたら、何か物足りない。同じ蕎麦なのに、首をかしげてしまいます。

「寄り道するびよ？」

さて、今日の帰りは、蕎麦屋に寄って行こうかな？

専門店のそば切りも美味しいけれど、冬の寒い日、駅の立ち食い蕎麦屋にふらりと寄って食べる、熱いかき揚げ蕎麦もたまりませんよね？あ、おばちゃん、ネギ多めでお願いね。

ほら、君もこっちにいらっしゃい。ツルツルびよびよ？