

中世・近世の麺食について

Noodles in Middle Ages and Modern Times

岡 玲 子
Reiko Oka

1. はじめに

前報^①では、「うどん」を作り方の面から「手延べうどん」と「切り麦」に分け、食べ方の面からは、塗料をつけて食べる「麦縄」のようなタイプと、あついスープをかけて食べる「餛飩」のようなタイプに分け、その歴史を文献に探ってみた。しかし混沌として言葉の林に迷いこみそうなほど、餛飩の歴史は入り組んで複雑である。

今回は承天寺の開祖聖一国師によりもたらされた「博多素麺」のことや、その技術の出所であるところの宋の国の麺食について調べ、さらに、麺食華やかなりし江戸時代の麺食を様々な文献により調べ、多少の知見を得たので報告する。

2. 博多うどんの元祖博多素麺のこと

博多の古刹承天寺が「うどん発祥の地」と呼ばれるに値する点について、私は2つのことをあげる。

一つは「東福寺誌」^②にも記されているように圓爾辨圓（聖一国師）が宋の国からもたらした「大宋諸山伽藍及器具等之圖」（別名「水磨之圖」）の最後に描かれている水車の見取り図^③が、後に、日本各地に水車小屋がつくられるきっかけを作り、それにより製粉が容易になったのではないかと私は推察するからである。

聖一国師が宋の国に留学する以前にも、空海や道元、その他有名無名の僧が中国に留学し、麺（切り麦や素麺）の作り方を伝えた可能性は十分考えられることである。しかし、麺をつくるための小麦粉は、江戸

期に至るまでは、大方、手回しの挽き白程度のもので挽いてつくられたのではないかと考えられる。江戸期に水車小屋がつくられるようになってからは、小麦粉が大量に生産販売されるようになり、餛飩を売る店や屋台が繁盛するようになったのではないだろうか。

水磨の図をもたらしした承天寺が、ある意味で後世における商業規模の「餛飩屋」の発祥を可能にしたきっかけを作ったともいえるだろう。しかし、これはあくまでも私の推論である。

また、「博多承天寺史補遺」の中の「博多織始祖満田家由緒覚書」^④によると満田弥三右衛門（承天寺の檀徒）が「應安（原文は應安とあるが、読み下した人が傍に弘安と記している。廣渡氏は應安が正しいとしている。）」のころ「唐土」に渡り、素麺の技術を持ちかえり、一族の富田氏に譲ったということが記されている。この中では聖一国師のことは一言も記されていないが、「東福寺誌」の「仁治二年」の記録には「圓爾辨圓さきに入宋の際、満田彌左衛門（筑前冷泉津の人）を伴い、彼地にて織物（併て麝香丸薬製法）を学び還らしめ、後の博多織を創めしものと謂ひ、……（中略）……更に博多焼き（博多人形）博多素麺（博多聖福寺の喝食菊庵之を作り、後の伊豫素麺の起因と為る）をも創めしめ……」と記されている。このように記述が微妙に違うのである。「仁治」なら中国は南宋であるが「應安」なら中国は明の時代になってしまう。素麺の技術をもたらしした満田氏の名前も微妙にちがう。満田氏が素麺の技術を譲った富田氏というのは「東福寺誌」および「石城志」^⑤から、博多聖福寺の喝食であった菊庵という人であることがわかる。しかし、いずれにしろ、満田氏は承天寺の檀徒なので承天寺がかかわっていることは、確かなことである。

この『博多素麩』の伝統は「石城志 巻の七 土産考上目録」^②にくわしく記されており、それは次のようなものである。

九州公論社復刻版（岡読み下し）「さうめん他国に多しといへとも博多に製するには及ばず。極品は其細なる事縷の如く、鮮白にして賞すべし。又、色素麩の製、甚だ美妙也。其色五色にして、形紐の如し。故に紐索麩と号す。原田氏怡土郡高祖城に在し時、博多商人高田善四郎始めて索麩を製して捧ぐ。其後、小早川隆景、其義子秀秋の時にも、善四郎が家より是を献せり。長政公入國後、如水公江戸へ趣きたまふ時、大君に献せられし其例として、今に至るまで初秋に國君より大君に献せらる。諸家にも贈らる。是皆高田氏が家に製す。慶長の頃博多索麩屋一人、故有りて逐電し、伊豫國に往き索麩を製す。是伊豫道後索麩のはじめなりといへり。（「續風土記」）とあり、さらに、檜垣元吉監修の「石城志」^③によると、次のように続く。「今按に、本文に善四郎とあるは善九郎也。後、次郎右衛門と改む。其子久右衛門、忠之公の命によりて、伊豫國道後に至り、彼所索麩の由来を詮義せしに、之は當所より傳りたるに紛れなしといへり。家説に元祖菊庵は聖福寺の喝食にてありしが、胡春塔頭、入唐せられし時、従ひ往きて、徑山寺において索麩の製法を習ひ得て帰り、初めて博多にて製せり。其の子を菊策、其子を菊淵と云。（中略）…其子次郎右衛門が時、本姓富田を改めて、暫く高田と称しけるが、其後又、富田を用ゆ、子孫に至りても又しかり。次郎右衛門子久右衛門という。（「博多古説拾遺」^④によると菊淵の子善九郎は逼迫して名代を一族の富田久右衛門に譲ったとあり、次郎右衛門は別名善四郎であり、善九郎だということもわかる。）久右衛門三子あり、次右衛門、久左衛門、長三郎と云。光之公の御代に至り、江戸献上の御用、餘分になりける故、親久右衛門が願ひにより、三人の子供より製して奉れり。今に至りて三家の子孫彌治郎、清右衛門、市右衛門是を製す。又、光之公より、小麦挽の石臼を賜りけるを今に家珍とせり。一説に菊庵が父は富田備前といひて、原田氏の家臣也と云。菊庵より今の彌治郎にいたるまで十代連綿たり。」と記されている。

「博多風土記」^⑤によると後、富田家は明治40年（1907年）には子孫菊淵（上記の菊淵とは時代が違うので子

孫であろう。）は篆刻屋（「石鼓堂」という店）となったと記されており、この博多素麩は途絶えてしまったようである。しかし満田氏が素麩の技術を菊庵に譲って以来少なくとも（石城志は1709年出版なので）十世代以上にわたり博多素麩がつくられ続けていたことは、はっきりしている。

また、上述したように慶長のころ、故あって逐電した素麩屋により伊豫道後素麩がはじまり、博多素麩と同様、幕府に献上されていたこともわかる。

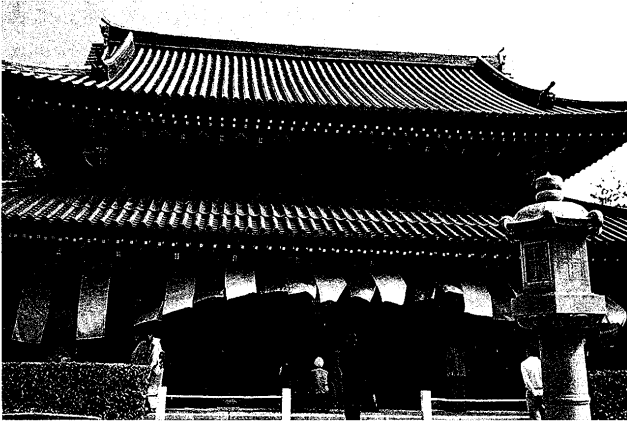
また、原田伴彦編の「博多古説拾遺」^⑥にも、「忠之様の御代に、伊豫より江戸御献上に伊豫素麩差し上げられおき、これより、伊豫根元にて之あるや、博多根元にて候やと、御詮議につき、素麩屋伊豫に罷り越し詮議いたし候所、伊豫も博多の手筋にてありけり。」とあるように、博多が素麩の元祖だと思っていた黒田忠之公が不思議に思い、久右衛門を伊豫に遣わして調べさせたところ、伊豫素麩も元は博多だということがわかったわけである。

しかし、日本の他の地でも素麩の技術は中世の時代から伝えられていたのかもしれない。文献が存在すればそのことは明らかにされる。

なお、「博多風土記」^⑦によると、黒田藩の御用素麩屋として富田家が代々継承してきた金字彫りの大看板は戦前まで市立通俗博物館に蔵され、後、市役所内の衝立になっていたとあるが、今どこにあるのだろうか。一度拝見してみたいものである。

ところで、圓爾辨圓が留学した宋の国は南宋で、現在の浙江省杭州市臨安の北方にある徑山寺（宋国五山の第一位）であった。徑山寺の無準師範に参じたのである。無準師範は南宋の最後を飾る大仏者であった。^⑧

圓爾辨圓は後、九条道家・良実父子の招きで京都東福寺を開き、没後花園天皇から聖一国師の諡号をいただいた。^⑨聖一国師のご命日は11月7日でそれに先立つ1ヶ月前の10月7日は承天寺にて開山忌法要が行われる。（写真）2002年のこの日私は博多麩組合の有志の方による丸天うどんのサービスを寺内の書院で受けた。そのうどんは福岡市麩類商工協同組合が承天寺由来の伝統あるうどんを再現したもので、「中世博多饅飴」（商標）といい、九州で栽培された小麦（ちくごいずみ）の粉を用い小麦胚芽を加えた食物せんいを豊富に含んだうどんであった。東福寺の方では11月7日



承天寺

に開山忌が行われているようだ。なお、東福寺では毎日開祖、聖一国師にうどんがお供えされているとのことである。

3. 唐・宋における麵

青木正児氏によると、中国では、切り麵やその他の麵類は南宋時代（12、3世紀）非常に流行していたといわれる。^⑩しかし、切り麵は唐の時代にもすでに行われていたらしく、唐代の「雲仙雜記」に「井州、代州の人は非常に麵を好み、切るに呉の刀を以てし、淘うに洛の酒を以てし、漆塗りの大きな器に入れておいて、太鼓を打って老幼を呼び集め、てんでに好きなだけ取って腹一杯食べさせる」と記している^⑪。是はいわゆる「冷淘麵」すなわち冷や麦の類で、我が国でも行われていたらしく、「撮壤集」にあらわれ、一種の切り麵であると、青木氏は述べている。^⑫

また、唐代後半からすでに、水力を利用して碾磑を回し粉を挽くということはかなり行われていたらしく、伊原氏によると^⑬、河川のそばには巨大な碾磑がならんでいたと、説明している。五代の頃の製粉が企業として成立していた様子を「閘門盤車図卷」を示して説明している。その図をよく見ると壮大な建物の下に川が引き込まれ、大きな水車が川の中に浸かった状態で水平に回転している。そして、その垂直軸が回ることでより階上にある大きな碾磑が回り小麦が挽かれ小麦粉が製造されている。製粉は多くの貴族や寺、地主にとって利殖の場となり^⑭、それに伴い粉食が拡大していったものと思われる。

北宋の人達は粉食も『麵』より『餅』（ピン；パン

の類）の方を中心に愛喫していたらしく、「東京夢華録」に北宋の首都汴梁で餅店が繁盛していることが記されている。^⑮一方、南宋の人達は『麵』を愛喫しているらしく、「夢梁録」をみると、南宋では首都臨安で麵食店が非常に繁盛していることが記されている。^⑯

宋代の留学僧は南宋に渡ったものが多かったので、麵類の作り方や食べ方は様々学んできたのではないかと考えられると田中静一氏は述べている^⑰が私もそう思う。

そこで、日本の麵食に影響を与えたと考えられる2つの都市ではどのような麵が食べられていたかを文献からみた。

「東京夢華録」^⑱は北宋で暮らしていた孟元老が北宋の首都汴京（現在の開封）を逃れ、南宋の首都臨安（現在の杭州）に移り住み、汴京を懐かしみ、其の盛況ぶりを書いたものである。その中には汴京の街の飲食店の様子がいきいきと記されている。「たべもの店」の章をみると、うどんおよびうどんの類がでてくる。「分茶」という大きな料理屋で「造羹」がだされるが、それは一碗十文でうどんと肉が半々入っている肉うどんのようなもので「合羹」と呼んでいる。「単羹」は肉かうどんのどちらか一方しか、出されなかったと記している。その他棊子（冷や麦のたぐい）や混沌を売る店があった。しかし、麵の店より餅の店（油餅店や胡餅店）の方が目につき餅の方が流行っていたようである。

南宋時代に書かれ、元代に完成したといわれる「居家必要事類全集」には数種の麵類が出てくる。この中に、油を塗り途中ねかし、最後によりをかけたりにながら何回も引き延ばして作る索麵が出てくる。^⑲これが手延べ素麵の元祖であろうか。

一方、「夢梁録」は南宋の都臨安の様子を記しており、その中に「麵食店」という一章をたてて、麵食専門の店が繁盛している様子や、そこで売られている麵料理の名称を挙げている。30種余りの麵類がでてくるので南宋の方が麵料理が発達していたことが推察される。^⑳このように宋代で大体麵類は完成している。^㉑

宋や元時代の料理書として南宋時代の「山家清供」と元の欠名氏の「居家必用事類全集」の飲食類をとりあげ、南宋時代の書とされる呉氏の「中饋録」を付録

に加えて注釈をつけた「中国の食譜」^⑧の中に『托掌麩』(肉だしの汁に浸して散らしすぎ、汁をかえて、キュウリの糸切り、鶏の糸切り、蒜酪を加えて食べる)や『翠縷麩』(かけ汁は葷^{にく}だしでも素^{しょうじん}だしでも任意だが、はらたけを加えるととくによい。味は甘く、色は緑である。)という麩が出てくるが、このようにスープをかけて食べる食べ方は宋の頃の麩の食べ方に多く、現在の日本のかけうどんの食べ方の系譜となったのではないかと考えられる。

4. 日本の麩食 (中世・近世)

日本においてうどんが庶民に盛んに食べられるようになったのは江戸時代からで、室町時代はまだ特別な食べ物であり、庶民が日常的に食べるものでなかったことは、「庭訓往来」の10月の書簡(中国系の食品や料理が集中的に出てくる)^⑨から推察される。

この中に出てくる麩とおぼしきものは『柳葉麩、経帯麩、素麩、薤葉麩、冷麩』などである。

室町時代には『熱麦、蒸し麦、蒸籠素麩』などといった蒸して食べる麩がよくでてくる。^⑩これは茹でた麩を蒸したもので、そうすることにより、粘り気と腰のある食感が得られると石毛氏は実験結果を述べている。^⑪

その蒸し麦の配膳が「食物服用之巻」の蒸し麦の献立の図にでていいる。折敷き上の蒸し麦は左手前で、それを浸けて食べる汁(みそ仕立ての「ひやじる」)は右手前で、薬味として右上に青み、中央にからみ(からしの類)を置き、手前に竹で挟んだ胡椒入りの紙包み、左上には酢和え(「酢菜」)が置かれている。この時代、まだ、付け汁は味噌仕立てである。粉胡椒を薬味にすることは、後述するように江戸時代の食べ方に引き継がれる。18世紀終わり頃まではうどんに粉胡椒と梅干しが付きものであったが、19世紀になると、粉唐辛子が主流となる。^⑫この様に「胡椒」は「唐辛子」ではないことがわかる。いわゆる洋胡椒なのであろうか。この福岡の地では、『唐辛子』のことを『こしょう』といい、青唐辛子か赤唐辛子に、ゆずと塩を加え練り上げた、あの辛い薫り高い薬味のことを『ゆずごしょう』というので、「こしょう」は「唐辛子」のことではないかと思うが不明である。

「尺素往来」には「索麩は熱蒸、截麩は冷^{ひやし}濯」とあり、切り麩は冷たくして食べるのが主流であったようで、これが冷や麦の元祖であろう。夏は冷やし素麩、冬は温麩(入麩)という食べ方が確立してくるのは江戸時代である。^⑬

江戸時代になると江戸城の普請のため、労務者、職人衆の腹の足しになるものを提供する必要から饅頭屋ができ、蕎麦も売られるようになるが、うどんは、後に、蕎麦にお株を奪われることになったと植原氏は記している。^⑭氏はさらに、うどんや蕎麦について次のように記述している。うどんが広く普及し始めたのは天正年間(16世紀末頃)である。^⑮最初の頃は饅頭屋で蕎麦も売られていたが、蕎麦屋が独立し始めたのは享保元年(1716年)以降のことで^⑯、それまでは蕎麦を売っていても饅頭屋といわれていた。^⑰そして、うどんは馬子の食べるもの、町人はかけそば、武家は寒中でも盛りそば、大店の旦那は種入りのうどんか蕎麦ということになっていたとある。^⑱

柳亭種彦著の「還魂紙料」^⑲をみると、慳貪の章をもうけて慳貪について記している。「寛文辰年(4年、1664年)けんどん蕎麦切りといふもの出来て、下々買喰。貴人には喰者なし云々」とあり、これが慳貪の初めであるとしている。慳貪とはけちのことで、「蕎麦切りにもあれ、飯にもあれ、盛切て出し、かはりをもすすめざるをけんどんといふなり。……」と記している。挿絵があり、2軒のけんどん屋が軒を連ねており、家の中では主人が魚をまな板の上に置き箸で押さえながら切っている。そして店の外の行燈には「けんどん」とん「けんどんそば切り」と書かれている。

また、「衣食住記」に^⑳「享保(1716~1735年)の頃温飩蕎麦切り・菓子屋へ船切にしてとりよせたり。其後麴町へうたんやなどいふけんどんや出来、蕎麦切ゆでて紅がら塗りの桶に入れ、汁を徳利に入れて、添えくる。其後享保半ば頃神田あたりにて二八即座けんどんといふ看板を出す。かかればそばをもうどん桶に入れたり。二八そばといふことこの時始なるべし。」と記されており二八そばのはじまりがわかる。また、けんどん箱^㉑というおかもちのようなものもでてくる。

さらに、「用捨箱 下」^㉒にも次のように記されており、饅頭屋の方が蕎麦屋より早く出てきていることがわかる。「昔は温飩おこなはれて、温飩のかたはらに、

蕎麦きりを売り、今は蕎麦きり盛になりて、その傍に温飩を売り、けんどん屋といふは寛文中よりあれども蕎麦屋といふは近く享保の頃（1716～1735）までも無く、悉く温飩屋にて、看板に額或いは櫛形したる板へ、細く切りたる紙を付けたるを出ししが、今江戸には絶えたり。寛政（1789～1800）の初めまでは干し饅飩の看板に櫛形の板に青き紙にて縁などをとりたるを軒へ掛けたるが、たまたまありしか」と記されており、饅飩を売る店の看板の様子もわかる。東京に饅飩屋より蕎麦屋の方が多くなったのは18世紀の終わり頃からだということもわかる。そのことはつぎの古文書を読むとはっきりとする。

天明7年（1787年）に刊行された「七十五日」（江戸時代の食物店の名称および看板・挽き札の類を最も多く蒐集したもの）^⑧には蕎麦饅飩の店は家名のみのもので55軒あり、看板または挽き札を出しているものは14軒あり、合計69軒になると解説に記されている。また、江戸庶民の3大食べ物は1位菓子、2位蕎麦、3位^{すし}鮓として、蕎麦が間食として盛んなわけは生活が向上して庶民に生活の余裕が出てきた証であり、蕎麦や鮓は空腹をしのぐ糧ではなく、単なる間食物であるとしている。

それでは江戸時代にどのような麵類が食べられていたか様々な文献からみしてみる。

江戸の料理屋「八百善」の主人の著による「江戸流行 料理通」^⑨によると、（岡読み下し）「日本にては三麩は専ら用ゆれ共、三羹は中華の沙汰なり……（中略）……三麩は汁まんじゅう・うんめん・ちよくめんこれを三麩といふ也」とある。「汁まんじゅう」は雲呑のように小麦粉でつくった皮の中に餡（何の餡かはわからないが…）を入れ汁で煮たもので、平安時代の文献からすでに食べられていたことがわかる「饅飩」を指しているのではないだろうか。「うんめん」は温飩のこと、つまり、手延べ素麺を暖かくして食べるもの「にゅうめん」のことで、「ちよくめん」は冷や麦のように切り麺を指しているのではないだろうか。麺を分類すると以上三種の形態があるということである。大変わかりやすい分類である。

では、実際、饅飩屋ではどのようなものが食べられていたかを文献からみしてみる。1853年頃刊行された、喜多川守貞の「守貞謾稿」^{⑩⑪}によると、京阪では饅

	—	—	—	—	—	—	
月	小田 卷	けい らん	あん ぺい	志 つ ぼく	そば	うどん	覚
日	代 卅 六 文	代 卅 二 文	代 廿 四 文	代 廿 四 文	代 十 六 文	代 十 六 文	

図1

飩屋が繁盛して、大方四十五町（一町は60間で、109メートル強なので約5キロメートル）につき一軒位か、五十七町（約6.2キロメートル）に一軒あり、ところによっては十余町（1～2キロメートル）につき一軒という地域もある。うどん屋の例が一つあり、其のうどん屋のたたずまいは次の様に記されている。表の格子戸に横長の行燈をかけ、それに、正面には「麩類處」、側面には「二八うどんそば切り」とかいてある。そして中にはいと壁には図1のようなお品書きが貼られている。これは江戸も同様であると守貞は記している。そして、その中の4つの品について説明をしている。すなわち、「しっぽく」は温飩の上に卵焼き・蒲鉾・椎茸・葱姑の類をのせたもので、「あん平」は上記のものにさらに葛醤油をかけたもので、「けいらん」は温飩の卵とじで、「小田巻」はしっぽくと同じ品に、さらに卵を入れて蒸したものと説明している。

「しっぽく」は屋台にもあり、「名所江戸百景」の版画「虎ノ門外葵坂」の風景画^⑫の右下には、夜蕎麦売りの屋台があり、行灯の正面に「大平しっぽく そばうどん」、側面に「あたりや」と書かれているのがみられる。この様な屋台の「しっぽく」は上記のような豪華なものではなく、ちくわの輪切りか竹輪麩などを載せた程度のものである。大平椀というちょっと豪華なお椀は「しっぽく」だけでなく「カケ」などにも一般的に使用されたようである。^⑬

看板についても少しみてみよう。宝暦3年（1753年）に刊行された「繪本江戸土産上」^⑭の中に西村重長の「両国橋の納涼」という絵がある。それをよくみると、行燈に「うんとん 二六藪そば」と記されてい

る。また、「繪本江戸土産中」には三木町の盛り場の絵があり、行燈に「うんとん 二八そば切り」と記されている。以上のように、うどんは「うんとん(饅頭)」ともいわれていたことが分かる。

「温飩」という言葉については寺島良安が「和漢三才図会」の「醸造類」の篇で説明している。^⑧「大体麩類で煮て食べるものはみな湯餅という。思うに温飩とは湯餅の俗称である。」とし、手打ち饅頭の作り方を述べて、食べ方は「醤油汁を用いて熱いうちに食べる。それで温飩という。」と記している。

江戸時代には多くの料理書が出版されており、その中に饅頭の作り方が記されているものが数冊ある。「料理山海郷」の第四巻(寛延3年刊)(1750年)^⑨には「温飩」の項をみると、饅頭の製造法が記され(ごぎで包んで踏むとある)、茹で方と汁の作り方も記されている。汁は「極上のしょうゆ鰹出しにて煎じるなり。汁出来るまでにうどんはよくうめるなり」とあり、ここに鰹節を用いていることが出てくる。また、「きし麩」の項も麩の打ち方や切りかたについてのべ、汁の作り方は「汁多く仕懸けるがよし汁・酒・しょうゆをくわへ少しあまく仕懸ける。花かつおを大がきにして入るべし。温飩を打ち込み煮上げて置き葱二寸計に切りたくさんに入れ煮て後右のうどんを入れてもちゆ。鰹もみ込み打ちたるもおもしろきなり。」と記している。

しかし、江戸時代の饅頭の食べ方として多くの古文書にはしょうゆより味噌を用いた汁で食べる記載が多いように思う。寛永20年(1643年)に刊行された「料理物語」^⑩をみると、饅頭の打ち方について冬期と夏の違いを記し、ゆで加減、食べ方を記している。「ゆでかげんはくひ候て見申し候。汁は煮ぬき又たれみそよし。胡椒。梅。」とある。また、切り麦の作り方についてもふれ、その汁は饅頭と同様に煮ぬき又たれみそを使用するが薬味はからし、たで、柚子を用いと記している。

さらに、にゅうめんについても作り方を記し、「まづ素麩を短くきり、ゆで候てさらりとあらひあげおき、たれみそにだしくはえふかせ入り候。小菜、ねぶか、なすびなど入りてよし。うすみそにても仕立て候。胡椒。さんせうの粉。」とある。

なお、「料理物語」には「煮貫」の作り方も記されており、「なまだれにかつほを入せんじこしたるもの

也」とあり、「生垂」の作り方も記され、「味噌1升到水3升入、もみたてふくろにてたれ申候也」とある。

江戸初期の料理書なのでまだ醤油は普及していないためか、それとも、筆者が味噌の使用にこだわっているのか、醤油は、使用されていない。

薬味については伊勢平蔵貞丈が宝暦13年の正月(1764年)から書き始め子孫につたえたという「貞丈雑記」巻之六 飲食之部^⑪の中に記されている。「まんぢうの粉切物といふ事あり。これはまんぢうくふ時汁へ入る粉也。山椒のこ、肉桂のこ、こしょうのこなどの類也。からしなども粉なり。きり物とは是も汁へ入るきざみ物也。柚の皮、みかんの皮、しその葉、たでの葉、みやうがの子、などの類をこまかに切りたる物。故きり物という。昔はまんぢうにたれみその汁を添えて出したる也。そうめん蒸し麦やうかんの類にも汁をそゆる也。粉きり物もあり。又すり物といふも粉の事也。すりてこにする也。」ここに記されていることから想像される様にもうこの1700年代中頃には麩をたれ味噌などで食べる風習は廃れてきているのではないだろうか。そういう意味では名古屋の味噌煮込みうどんはうどんの古い食べ方に近いものであろう。

少し時代が下り、享和元年～文政5年刊(1801～1822年)の「料理早指南」^⑫の麩類の部の「加減の事」の章を見ると、饅頭の冬期および夏期における作り方について丁寧に加減を記している。うどんの他に麦きりの項では「是は大麥の粉なり。仕方うどんにおなじ、ただし、うどんは平目にきる。切り麦はほそく打つなり」とあり、ここにおける麦きりはグルテンを含まない大麦が原料であるので、麩として打つのは作りにくいことであろう。以上、江戸期には多くの料理書が出版され、饅頭に関する記載も多い。

5. まとめ

承天寺に「饅頭発祥の地」の碑がある理由を私は文献から2つ考えた。そのうち1つ目は聖一国師によりもたらされた「水磨の図」、2つ目は聖一国師に同行した満田彌左衛門によりもたらされた「素麩の技術」にあると私は考える。富田家に十代以上も伝わった技術であるから、ただ麩をこねてのばして切るような単純な切り麩ではなかったのではないだろうか。東福寺

誌にも「博多素麵」とあることなので、恐らく油を塗り、ねかした後引き延ばし棒に懸けて何度ものぼしていく素麵づくりの技術ではなかったかと考える。

饅頭の麵に熱いスープをかけて食べる食べ方がどこからきたのかと、いうことについて様々な文献を調べた。留学僧が留学していた南宋の都では麵食店がはやっており、麵にスープをかけて食べる形式の麵が日本にも伝来したのではないかと考えられる。また、中世の博多にあった宋人街から伝わったということも考えられる。

また、うどん屋や蕎麦屋の屋台や店が多く出現した江戸時代には、どのようなうどんが食べられ、店の様子はどのようなものであったかについて文献を調べた。その結果、江戸時代の初期には煮ぬきやたれ味噌のようなもので食べていたが、醤油が普及してくると、醤油や鰹節を使ったつゆで食べるようになったこと。また、薬味には胡椒と梅干しがよく用いられ、他に山椒や唐辛子も用いられていたことがわかる。饅頭も様々な種類がこの時代出現し、しばくうどんのような豪華なものもあった。また、そば屋よりうどん屋のほうが早く出現したこともわかる。

うどんは後から出てきたそばにお株を奪われた感じがあるが、その歴史は古く、つけ麵式の食べ方からすると、麦縄（麦索）に起源を求めることができるのではないだろうか。ただ、麦縄は米粉が混入された麵であり、また、のぼすときに素麵のように油を使うわけでもないの、素麵の元祖と見るべきではないという人もいる。饅頭には切り麵タイプの作り方だけでなく、手延べ麵タイプの作り方もあるので、素麵(素麵)との関連を完全に切ることは難しい。

今や讃岐うどんは全国制覇をせんばかりの勢いがあるが、博多うどんのあの不思議な柔らかさと何種類かの節や昆布で取った出しを用いたスープは柔らかい麵にぴったりで、ほっと心が和む味である。博多素麵の歴史的素地のある博多の地なのでもっとうどんの食文化を軽んじないで大切にしたいものである。

文 献

- (1) 岡玲子：福岡女学院大学紀要 人間関係学部、第7号、29～34頁（2006年）
- (2) 白石虎月：「東福寺誌」、33～37頁（1979年）思文閣出版
- (3) 三輪茂雄：「ものと人間の文化史 61；飾」、17頁（1989年）財団法人法政大学出版局
- (4) 廣渡正利：「博多承天寺史補遺」、217頁「博多織始祖満田家由緒覚書」（1990年）株式会社文献出版
- (5) 檜垣元吉監修：「石城志」、105～106頁（1977年）九州公論社
- (6) 貝原篤信（益軒）：「筑前国続風土記」卷之二十九 土産考上、660頁（1973年）名著出版
- (7) 津田元願・元貫：「石城志 卷之七」土産考上、宝永6年（1709年）復刻版（昭和52年）九州公論社
「又、色素麵の製、甚だ美妙也。其色五色にして、形紐の如し。故に色紐素麵と号す」の箇所は「筑前国続風土記」^⑥にはないくだりである。
- (8) 原田伴彦編、秀村選三・手塚恒子校注：「日本都市生活史料集成六 港町篇Ⅰ 博多古説拾遺」、473頁『博多織帯朱箔之事』（1975年）学習研究社
- (9) 小田博美：「博多風土記」、220～223頁（1986年）海鳥社
- (10) 川添昭二：「承天寺の歴史」、4～5頁（2001年）宗教法人承天寺
- (11) 「日本史広辞典」、275頁（1997年）山川出版社
- (12) 青木正児、「東洋文庫 479、中華名物考」、175～176頁（1988年）株式会社平凡社
- (13) 伊原弘：「王朝の都豊饒の街」、191～194頁（2006年）農文協
- (14) 入矢義高・梅原郁訳注：「東洋文庫 598、孟元老著、東京夢華録」、163～167頁（2000年）株式会社平凡社
- (15) 田中静一：「一衣帯水」、93～94頁（1987年）柴田書店
- (16) 石毛直道：「文化麵類学ことはじめ」、34頁（1991年）フーディアムコミュニケーション
- (17) 中村喬編訳：「中国の食譜」、284頁（1995年）株式会社平凡社
- (18) (15)128～131頁（1987年）柴田書店
- (19) 石川松太郎：「東洋文庫 242、庭訓往来」、264～284頁（1989年）株式会社平凡社
- (20) (16)93～98頁（1991年）フーディアムコミュニケーション
- (21) 「月刊食堂」別冊、創刊号、88頁、植原路郎「そばの歴史」（1975年）柴田書店
- (22) (21)94頁：植原路郎「うどんの歴史」（1975年）柴田書店
- (23) 日本随筆大成編集部：「日本随筆大成12、柳亭種彦著 還魂紙料上之巻」、274頁（文政9年）」（1975年）
- (24) 喜多村信節：「嬉遊笑覧 卷十上飲食」、468～471頁（1979年）名著刊行會
- (25) 細川潤次郎：「古事類苑」飲食部、「守貞漫稿 五生業」饅頭蕎麦屋、502～503頁、「用捨箱下」饅頭の看板（1913年）吉川弘文館
- (26) 中村幸彦・日野龍夫編：「新編稀書複製會叢書37巻、七十五日」、152～158、（1995年）臨川書店
- (27) 吉井始子監修：「江戸時代料理本集成」：八百善主人「江戸流行 料理通」初編全（文政5年）、（1995年）臨川書店
- (28) 朝倉治彦：「守貞漫稿 卷之五 生業」、75頁（1988年）東京堂出版
- (29) 「そば・うどん 32号」、117～118頁（2002年）柴田書店 MOOK
- (30) 「新編稀書複製會叢書36巻 繪本江戸土産 上」、243頁、

271頁（1995年）臨川書店

- ③1 島田勇雄・竹島淳夫他訳注：寺島良安著「和漢三才図会 18」（東洋文庫532巻）、224頁（1991年）株式会社平凡社
- ③2 「江戸時代料理本集成 第4巻 料理山海郷 二」、79頁（寛延3年）、（1995年）臨川書店
- ③3 多田鐵鉄之助：注解山下茂「寛永版 料理物語」、30～32頁、89頁、92頁（1975年）多田食味研究所出版局
- ③4 故実叢書編集部：1巻「貞丈雑記 卷之六飲食之部」、220頁（1993年）明治図書出版株式会社、
- ③5 「江戸時代料理本集成」第6巻、「料理早指南」享和元～文政5年刊（1801～1823年）麴類の部 加減の事、310頁（1980年）臨川書店