文化

石内都「無題」（2004年）

「永遠なる薔薇―石内都の写真と共に」展より　©Miyako ishiuchi 2004
（東京・銀座・ハウス　オブ　シセイドウ、2006年1月29日まで）

上方そば 細く長く伝承

◇江戸と異なる麺の嗜好、史料ひもとき探求◇

勢見恭造

江戸時代、上方の高座でかかっていた「時うどん」を、明治になって三代目柳家小さんが「時そば」と改題し、中身も東京流にアレンジしたのは有名な話。東京は「そば圏」、大阪は「うどん圏」を象徴するエピソードとしてしばしば語られるが、本当にそうなのだろうか。そうだとしたら、いつからなのだろう。

六年前に定年を迎え、東京から大阪に居を移したのを機に、私は素朴な疑問の答えを求めて史料をひもといてきた。現役時代は営業マンとして全国を食べ歩いた大のそば好き。現在は素人そば打ち三段の資格を持ち、そばを打つ側の事情もわかる。ここに仮説の一端を披露して、広くご意見を募ってみたい。

小麦粉は高価だった

まず江戸はそば、上方はうどんという定説が広まった時期について。江戸の風俗を記した「むかしむかし物語」によれば、寛文四年（一六六四年）には、麺類を扱うほとんどの店の看板が「うどん蕎麦切り」だったとあり、うどんが主だったことを示す。

ところが、時代が下って天保十四年（一八四三年）に江戸の戯作者、柳亭種彦が書いた随筆「用捨箱」には「昔は温飩おこなはれて、温飩のかたはらに蕎麦きりを売る。今は蕎麦きり盛んになりて、其傍に温飩を売る」とあり、地位が逆転している。

江戸後期の京阪・江戸の風俗生活を記録した「守貞謾稿」でも、江戸ではうどん屋よりそば屋が多くなった、と記している。東西の麺に対する嗜好の差は、このころから目に見えて現れたようだ。

その一因を探ろうと、私はうどん、そば、それぞれの原料の値段を、三井大坂両替商の帳簿など様々な記録から拾って比べてみた。すると、文政元年（一八一八年）の小麦は玄そばの二・一倍、安政六年では二倍と、うどんの原料はそばより常に高値で推移していた。

商業の中心地であった上方では高価な小麦粉が手に入れやすく、商人も好んだのではなかろうか。一方、江戸でそばが広まっていく時期は、都市の急成長期と重なる。そばの一大産地である信州をはじめ、周辺から大量の労働者が流れ込んだ。そばは手っ取り早く食せる庶民のファストフードとして好まれたとも考えられる。

「なんば」「なんばん」

日本最初のそば屋も、大量の労働者の胃袋に支えられ、大坂で誕生したとの説がある。今日の老舗「砂場」の源流となった店で、天正十二年（一五八四年）、秀吉の大坂城築城に使う砂利置き場に開いたので、その名で呼ばれるようになった。

寛政十年（一七九八年）んばん」の語尾を省略し

摂津名所図会に描かれた砂場の様子。のれんに「す奈場」とみえる

文化往来

政府の規制改革・民間開会議（議長・宮内義彦オリ会長）の最終答申が決定界が危惧していた国立美術館・博物館への市場化テスト（官札制度）の来年度導入は、見送られた。

「目標は同じだが、今の・博物館の改革は（市場化ではなく）、個別の組織に直接、民に渡してはどうかと働きかける方が早いと判断した」。宮内議長は答申がまとまった二十一日の記者会見でそう語った。

美術館・博物館が所蔵する膨大な作品や文化財の保護、調査・研究、展覧会企画といった根幹業務を一つひとつ精査して切り分け、民間と競わせる作業はかえって効率性を欠く。それよりも現在の独立行政法人の枠組みで無駄な業務を削減し、民間委託を進めるべきだ。「官から民へ」の流れはこれからも続く。ナショナル・ミュージアムの使命を不断に問い直す姿勢が求められている。

独法の存続が決まったことで、各館はようやく、来年度からスタートする第二期の中期計画策定に取り組む。並行して、民間に委託可能な業務の洗い出しが始まる。

国立美術館・博物館の「市場化」見送り

すでにレストランや売店の運営などは外注しているが、さらに広報や教育普及活動が候補に挙がりそうだ。「官から民へ」の流れはこれからも続く。ナショナル・ミュージアムの使命を不断に問い直す姿勢が求められている。

交遊抄

深酒

彦

彼は毎週水曜日の夕方、私の研究室にやってくる。

しばらく雑談したあと、二人で近くの居酒屋へ行く。彼はビール、私は焼酎のお湯割を飲み、楽しく二、三時間を過ごす。

ところが、その語源がさだかでない。単に「なんばん」の語尾を省略しただけとは言い切れない。いくつかの料理研究会」にも「砂場いづみや」として紹介されている。私にこの図の写しを見せてくれたのは、大阪・西天満にあるそば処「衣笠」の主人だった。

主人はさらに「面白い物がある」と古そうなそば猪口三個を取り出した。白地に「す奈バ」の文字。江戸時代中期以降の品と思われる。特徴は今よりサイズが二回りも小さいこと。「昔はつゆが辛かったんでしょうね」とは主人の説だ。

上方が頑固に守ってきたそばの伝統もある。「かもなんば」の呼称はその一つ。鴨そば「鴨南蛮」を関東では文字通り「かもなんばん」と読むが、上方では「かもなんば」と読み習わしてきた。さりげないこととはいえ、何世代もの間「なんばん」に屈せず「なんば」を押し通してきた事実に、私は上方の誇りのようなものを感じる。

ところが、その語源がさだかでない。単に「なんば」になったと記していた。

だが、江戸期の難波村について書いた「摂陽群談」「浪花茶里八景」などの史料にあたったところ、確かに有数の野菜の産地ではあったが、ネギが代名詞になるほど栽培されていた記述はどこにも見えなかった。

ロマンの中に謎追う

どうも難波・ネギ産地説はあやしい。それでは何だ、というと悔しいが、ある時期から口にしわからない。上方に古くからネギで炊く「南蛮煮」という料理があったのは事実。江戸の「鴨南蛮」はその「南蛮煮」にヒントを得て、文化年間（一八〇四―一八年）に売り出したらしい。

「なんば」問題には別のアプローチ法を探しているところだ。また上方に限らず広くそばの謎にも挑んでみたい。例えば「二八そば」の真の語源。そして、そば切り発祥の経緯という最大の難問。信州の修験者集団との関係を追っているが、これはまだロマンの世界にとどまる。その中で存分に遊びながら探究していこうと思う。（せみ・きょうぞう＝泉北そば打ち普及の会監事）

一昨年、彼は歌集『フーアーブルの帽子』を出版した。その中の「ファーブルのやはらかさうな古帽子ビル木枯しの中に思へり」は、少年時代から愛読してきた生物学者への親愛の気持ちがこもっている。彼は歌舞伎に詳しいのは当然だが、ほ

四世八千代

った。十六日から米国二都市を聞かれて母の九十六歳の舞だった。

たの