

「日本そば」専門誌

蕎麦春秋

社団法人日本蕎麦協会推奨
江戸ソバリエ協会推奨

VOL. 14
リベラルタイム
9月号増刊
定価500円

鉄道で訪ねた
悠久の出雲そば



「食を語る」

三遊亭歌武蔵

「匠の流儀」北海道編

帯広◎「小川」
小樽◎「藪半」

三嶋吉晴さん
写真：菊池和男

蕎麦の周
蕎麦の辺



美々卯京橋店の「蕎麦寿司」(840円)。芯に胡瓜、大葉、椎茸、焼き穴子に海老天を入れるのが美々卯流。「きれいに巻けるまでに5年はかかりました」(東京美々卯の奥田力取締役副部長)。持ち帰りのお土産品としても人気

海苔

江戸期から蕎麦どころとして名を馳せた信州諏訪の農民が、海苔の生産流通を支えてきた

日本人と海苔の付き合いは長い。初見は七〇一年の「大宝律令」。税として海苔が扱われていたとの記述がある。蕎麦とは三百年以上前から元禄十(一六九七)年の「本朝食監」が初見で、辛み大根の絞り汁、山葵等とともに、蕎麦の八大薬味の一つとして海苔が登場する。

海苔が薬味を脱し、蕎麦に対してより重要な地位を占めるようになった時期も早い。海苔を種にした花巻が初見されるのは、安永四(一七七五)年の「そば手引草」。さまざまな具材をあしらったしっぽくが蕎麦最古の種物だが、しっぽくは江戸か

らは消え、現存する最古の種物は花巻、ということになる。そして明治以降、日本の近代化と歩調を合わせるかのように、酒肴の焼き海苔、蕎麦料理の嚆矢の一つである蕎麦寿司等、蕎麦屋の品書きに次々と海苔が取り入れられていく。諸説分かれるが、月見は卵の下に海苔を敷くのが「正調」とも。また、おかめの髪に海苔を見立てる場合もある。

しかし、海苔発展の礎を築いたのは、江戸時代中期に登場、江戸庶民に大流行した海苔巻きである。また、海苔の国内生産量は現在、年間約九十億枚で、そのうち、蕎麦屋の消費

量は一〇程度。だが、蕎麦と海苔は、より深い所で結びついている。

「出合いもの」を超えた関係

江戸期、信濃国諏訪郡一帯を領有していた高島藩。農閑期に多くの農民が江戸に出稼ぎに出ていた中、高島藩は「農閑稼ぎ」と称して、冬期の江戸出稼ぎを奨励した。諏訪地方からは江戸の海苔問屋に奉公する者が多く、特に現在の原村から海苔問屋に出稼ぎする者が多かったという。

いうまでもなく、江戸期から信州は蕎麦どころとして著名。原村は標高九〇〇〜一二〇〇m、八ヶ岳山麓に位置し、江戸期においては、初夏と秋、蕎麦を二期作していた。海苔の生産期間は、初冬の十一月頃から、春めく三月上旬まで。秋の収穫を終えた諏訪の農民たちが江戸に出て、夏蕎麦等の準備が始まる雪解けまで海苔問屋で働いていた、ということ



【上写真】東京・大森沖での竹ヒビの海苔取り(1940年)。海苔は「磯の花」ともいわれるが、ヒビに海苔が付着している様子を花に見立てたのだろう(東京海洋大学提供)
【下写真】1960年、最盛期の東京湾内海苔漁場(東京都内湾漁業興亡史刊行会編「東京都内湾漁業興亡史」より)

ではないか。

原初の海苔養殖は、享保年間(一七一六〜三六年)に始まる。それまでは「藻採り」という、自然採取する方法だった。それが享保年間に、ヒビと呼ぶ籠架木を浅瀬に建て、そこに海水浮遊中の海苔の胞子を付着させ、生育した海苔を大量採取する技法が確立した(籠架木は後に竹、そして今日の網へと変わる)。

河口部汽水域の水深一・二m前後で、海苔は盛んに生育する。江戸湾には多摩川、浅草川(隅田川)といった大河川が流れ込み、干満差が激しい浅瀬が広がっていた。そうした海苔の最適地で養殖技法が確立、生産量が一気に上がり、流通も盛んとなり、海苔問屋には多くの人手が必要とされるようになった。

では、なぜ諏訪人が海苔問屋の商売に合っていたのだろう。諏訪の出稼ぎ農民が諏訪大社から持ってくる



鳴島光吉さん

聖砂と聖水が海苔の付きをよくした、との伝説もあるが、

実際はどうだったのか。東京湾内湾（江戸湾）での海苔養殖は、東京・大森を中心に、東京五輪前年の昭和三十七（一九六二）年まで続いていた。大森最後の海苔漁師の一人、鳴島光吉さんに、そのヒントを聞いた。「海苔の生産は、山形等、東北の人の出稼ぎが多かったね。冬の海にベカ（作業用の小舟）を漕ぎ出し、肘まで海水に手を突っ込む海苔の摘み取りは根気と忍耐がいるから、東北の人が合っていた。問屋には信州出の人が多かった。信州人は勉強熱心だから、問屋の仕事が合ってたんだらうね」

海苔は、実に多種多様。一説には、

2009モンドセレクション 最高金賞 ダブル受賞



大吟醸 榮四郎 **限定品**
1.8ℓ(化粧箱入)希望小売価格…10,500円(税込)
720ml(化粧箱入)希望小売価格…5,250円(税込)



ゴールド秘耐 **限定品**
720ml(化粧箱入)希望小売価格…4,050円(税込)

東北に酒あり



榮川酒造株式会社

福島県郡山市登米町大字更科字中曾根平6841-11

☎ 0242(73)2300

FAX 0242(73)2586

www.eisen.jp

お酒は20歳になってから。
お酒はおいしく適量を。

一千種以上の等級があるという。東京・大森の乾海苔問屋、田中正造商店の田中友祥社長によれば、「時期や生産地はもちろん、海上における漁場の位置、それに生産者によっても、海苔の味、風味は全然違います」とのこと。こうした海苔の繊細な違いをコツコツと習得するのは、勉強熱心な信州気質の諏訪人が得意とするところだったのである。もともと、九州の有明海等、日本各地の海苔漁場に江戸の海苔養殖技法を伝えたのも、諏訪の海苔商人たちだった蕎麦と海苔は「出合いも」の関係だけではなさそうだ。信州というフィルターをかざした時、二つは重なり合う。

「海外セレブ」にも浸透中

実は、海苔の自給率は九七%以上。韓国海苔が日本に入り、中国でも海



東京・大森は文化文政年間(1804~30年)に海苔の仲買仲間が組織されて以来、今日に続く日本唯一の海苔問屋集積地に。大森の海苔問屋有志で組織する大森新和会では海苔のセリが一段落した毎年6月頃、相互研鑽を目的に、海苔の生産地当て等「海苔テイストコンテスト」を行っている(上写真は同コンテスト会場の様子)。29回目となった今年の優勝者は神奈川・平塚の相模屋海苔店の山田雄介さん(下写真左)。兄の清太さん(同右)は去年の優勝者で「山田兄弟」の快挙に会場がどよめいた

苔生産が盛んに行われるようになってきた中で、これほど高い自給率は特筆される。海苔は日本を象徴する食品なのだが、海外に受け入れられる可能性はないだろうか。安政元(一八五四)年創業の丸山海苔店(東京・中央区明石町)の丸山邦治社長は、花王でアメリカ現地法人社長を務めた国際派。同社はお茶も主力商品としており、一昨年、フランス・パリ六区に日本茶専門店「寿月堂」をオープン。蕎麦等、日

本の食文化を紹介するセレブ向けパーティーを定期的に開催している。中でも海苔巻きの寿司パーティーは人気。丸山社長は、「海苔巻きなら、外国人でも気軽に自宅で寿司パーティーができる。海外のセレブがホームパーティーで海苔巻きをつくるようになれば、世界に海苔が広がっていく」と夢を描く。江戸から世界へ……。そうなれば、諏訪の海苔商人たちも、きつと驚くに違いない。