

# 麺類ではじまるわが国の粉食史(四)

## 麺類史論の岐路

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

伊藤 汎

費地である京都に持ち込まれ、ふり売りする者たちの手によって販売されていたのである。

一三七五年(永和元)、後円融天皇は藏人頭・中御門宣方に、素麵供御人の支配権を与え、課役を賦課する権限を認めている。

『東山御文庫記録 甲上六十八』

「素麵供御人課役、可令管領之由

天氣候也 仍上啓如件

永和元年八月二十八日

右小弁 判

謹上 頭左中弁

この文書から判断すると、この時期には、京都の街中には素麵をふり売りする者たちが多数存在していたということである。

それまでふり売りする者たちの難儀は、あちらこちらに存在する関所であった。ここを通行するたびに通行税を取られ、市場に持ち込めば市場税も払わなければならなかった。公家の中御門宣方は、

### 商業活動を担う素麵(素麵)

『居家必用事類全集』(以下「居家必用」)には、油を混入する素麵と、油不入の素麵の二通りの素麵があった。油混入法による素麵は、油を抜くために乾燥という過程が必要であるが、その作業を経過することで、保存食として有効となる。

素麵の初見記録に「師守記」

(中原師守著)の「麦麵」を挙げたが、この素麵を持ち運ぶ者が山伏であったり、あるいは醍醐寺僧などと僧侶が素麵を持ち歩く姿が目立つ。餛飩の初見記録に挙げた僧兵の円識房快賢は「サウメム一折敷」を褒美にもらっているが、これも法隆寺の記録である。素麵は、禅林から各宗派の僧侶たちにはいち早く受け入れられ、その保存食としての効用を遺憾なく發揮しているのである。

保存がきき持ち運びも自由、そのうえ美しく美味で渡来品であることから、麺類の中で素麵(素麵)

が最も早く商業活動と結びつき、普及珍重された麺なのである。

京都祇園社(八坂神社)の所領の丹波・波波伯部保(現多紀郡城東町)でも素麵が作られている。

『祇園執行日記』

(一三四三年(康永二)七月七日条)

「一、丹波より素麵公事免除の間、一兩年、上さず。よつて素麵の儀これを沙汰す。坊人・宮仕等少々来る」

この文書によれば、八坂神社ではこの年以前から、七夕行事に使う素麵を公事として丹波から送られてくる慣わしであった。これ以前から素麵は丹波で作られていたのである。

一三四〇年(暦応三)、素麵の初見記録に挙げた時は「麦麵」あるいは「華麵」としか書けなかった中原師守も、九年後には素麵製造に着手している。

『師守記』

(一三四九年(貞和五)七月七日条)



伊藤 汎  
(いとう ひろし)

1938年 東京向島に生まれる  
1963年 慶応義塾大学商学部卒業  
現在、寺方そば「長浦」の二代目当主。「寺方そば」とは、尾張一宮の妙興寺に伝わる覚書をもとに復元したそば料理のことである。  
著書に、『つるつる物語』(築地書館刊)がある。  
先代の収集した全国各地の名刺に残されている史料や日記等から、近世日本の「食」のあり様を研究。本業のかたわら、その事実解明をライフワークとしている。  
愛知県妙興寺に三笠宮様のご臨席された際に、自らが練った妙興寺そばを献上した経験がある。



炭売りや魚介売りが京の町中を行き交う姿。乾燥させた素麺もこのように行商人により売られていた(中央公論社「日本絵巻大成26」 国立国会図書館所蔵)

に亘るものであった。

『宣教卿記』(中御門宣教)

「奈良素麺ふり売りの事、孫四郎種々懇望申す間、この十五日まではおうしやう申し候ふ。」

天正四・七・一

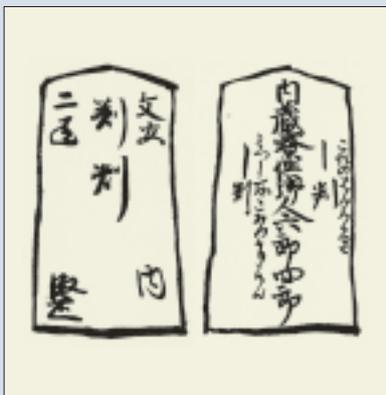
中御門家雜掌久家花押  
かねてから奈良の素麺売りの孫四郎は、京の街で素麺を売らせてほしいと中御門家に懇願していたのであろう。

中御門宣方の子孫の宣教はこの素麺販売独占権を放棄することを認めたのである。

奈良の素麺座を束ねる興福寺の圧力によるものか、安土城に移り住んでいた織田信長の樂市樂座方針によるものなのか、いずれにしても中御門宣教はこの素麺販売独占権

これに目をつけたのである。彼らを集め、素麺供御人である身分証明書(木札、短冊)を与え、通行の自由権を与えた。その代償に彼らから課役金を受け取ったのである。  
供御人とは、律令体制下では、品部とも雑供戸とも呼ばれ、天皇の供御(食事)の特殊な食事材料、魚鳥貝類などを献上する義務を負った人々で、一般農民の負担する調(租税)や雑徭(労役)などの課役が免除され、通行の自由権も与えられていた。中御門宣方はこの特権を利用したのである。

この中御門宣方の販売独占権は驚くなかれ、二〇一年間の長期間



公家の中御門宣方は素麺の行商人(ふりうり)へ、課役金を代償に身分を証明する木札(上記のスケッチ)を与えた(『山科家禮記第一』 八木書店所蔵)

を放棄したのである。

栄西、道

元が禅宗教義を実践するために無意識に導入

した粉食は、南北朝時代(二三三〜九二五)、素麺製造という産業を引き起こし、これを販売する商人も生み出し、文化として着実に成長し深みを増していたのである。



樂市樂座は独占販売の禁止・課税免除策などで、城下町の市場繁栄を図った(写真提供: PPS)

### 麵類記録の宝庫、臨濟宗・万年山相國寺

一三七八年(永和四)に「花の御所」と呼ばれる広大華麗な「室町第」を構えた足利三代将軍義満は、南北朝に分かれて紛争をくりかえす朝廷を統一するために、臨濟宗の夢想礎石を介在させてこの問題を解決している。権力と結びついた禅宗はさらなる発展普及を見せた。義満は、この臨濟宗禅院の力を統御するために、まず「五山・十刹・諸山」の三段階の位を定め、これら寺院を管理統括する僧録司を置いた。僧録司に、これら寺院住持の任免権、僧階決定権、寺領の与奪権を与え、僧録司を介して、間接的な禅院管理統制組織を作り上げたのである。

夢想礎石の弟子であり、義満の

戒師となった春屋妙葩を初代僧録司に任命し、花の御所に隣接する相国寺住持とし、鹿苑院に住ませ、副僧録司を鹿苑院内の蔭涼軒主に命じた。

この僧録正副司歴代の院主、軒主が、日々の記録を書き続けていた。後に『鹿苑日録』、『蔭涼軒日録』として編纂されたのである。

『蔭涼軒日録』は、一四三五年(永享七)から六六年(文正元)までを季瓊真樂、一四八四年(文明十六)から九三年(明応二)までを亀泉集註が筆録している。

『鹿苑日録』は、一四八七年(長享元)から一六五一年(慶安四)におよび、歴代鹿苑院主の日記を編纂したものである。この両記録は幕府の管理下にあるため、公用性を帯びた日記ともいえる。蔭涼軒および鹿苑院には訪問客も多く、僧侶の会席も頻繁にある。その席に出される「齋」(昼食)と「点心」(間食)に、中国渡来の新食品の餅類が盛んに使われるのである。

この二書を餅類発信元の記録とすると、これら餅類の情報を禅林から庶民へと伝達する役割を果たしたと思える記録者もいる。『山科家礼記』(二四二〜二九二)年を書き続けた大沢久守と大沢重胤らである。

山科家は中世以降、家名の地となった宇治郡山科郷を所領とし、供御人を統括し、毎月の天皇への供御を収める任務を持たされていた。主な筆録者の二人は山科家の雑掌として実務に携わり、さまざまな商品を介して庶民と接触し、宮中、禅宗寺院とも密接なかわりを持つていたのである。

いま著者が書き続けているこの論述は、第三者の麺類解説を避け、こうした日記を主軸とし、実際に食べた、見た、聞いたという筆録者自身の生の記録から麺類の歴史を構築しようとして試みているのである。

### 製麺所と製粉所を備える相国寺

鎌倉時代中期、道元が「餅麵等類」と記述した以後の麺類記録は空白である。本シリーズの第二回目に、この空白を了譽聖岡が書き記した禅宗批判書『禅林小歌』（一二七〇年頃）で補った。彼の挙げた麺類の内、素麵、饅飩、冷麵が引き伸ばし法によって作られる麺類であることは同じく第二回で触れ、切断法によって作られる雑麵についても述べた。そして、これら麺類が鎌倉時代の禅林に存在していた麺類であろうとも書いた。

了譽聖岡の麺類記録からほぼ七十年後、『蔭涼軒日録』の麺類記録との出会いとなるわけである。了譽聖岡は、饅頭、麵類を禅僧みずからが作っていると記述しているが、相国寺内にも饅飩と冷麵製造所が存在し、水車動力による製粉所も備えていたのである。

### 『蔭涼軒日録』

（一四三八年（永享十）四月十四日条）

「雲頂院御成、御斎、冷麵自今日始調之」

（一四六三年（寛正四）四月十四日条）

「今晨於雲頂院 始調冷麵也。」

蓋恒例也」

雲頂院では毎年四月十四日から

暑い夏に向かい、冷たくして食す

冷麵を製造し始めている。

そして饅飩の製造は相国寺雲沢軒が担当している。

### 『蔭涼軒日録』

（一四三九年（永享十）八月二十二日条）

「雲頂院御成、毎年松茸之御成也。雲沢軒調饅飩」

ところが、素麵の製造所が見当たらない。素麵製造には、技術の習熟と、広い場所を必要とする。

すでに各地で素麵が作られていることから判断して、素麵の製造は、禅林から町方の専門業者の手に委ねられていたと考える。

そして、製粉は相国寺内の水車で行われている。

一四二五年（応永三十二）相国寺

が大火災となったとき京の都ではこんな歌が歌われた（ルビ引用者）。

水車火の車にこそなりにける

池の魚をばほしうをにして

一三八二年（永徳二）、三代將軍

足利義満が相国寺を建立したとき、すでにこの水車は造られ、こ

れを動力源として米を搗き、小麦

製粉が行われていたのである。

その後、製粉所の移動があった

ようだ。

『蔭涼軒日録』

（一四五九年（長祿三）五月二十二日条）

「当寺南面公方御倉、被移于上

御所、則如元水車可造立」

相国寺内には、麵類を日常食とするに足る態勢は、すべて整っていたのである。

相国寺内の麺類の様相

了譽聖岡が『禅林小歌』で記述した点心記録から七十年後の『蔭涼軒日録』は、公用性を帯びた日記であることを意識してか、禅僧たちの日常食としての麺類記述はなく、きわめて堅苦しい形式、定式化した麺類の使用法となっている。

来客用、接待用の「齋」（昼食）

には冷麵、「点心」（間食）には素麵である。

昼食の齋は、

一四四一年（嘉吉元）六月五日条

「御齋計之時可献冷麵并干飯之由被仰出也」

一四五八年（長祿三）三月二十四日条

「蔭涼軒御成、御斎并冷麵」

と、必ず冷麵が使われる。

寒ければ温かい饅飩を出せばと思

うのだがこれをしない。齋に出

す麵は冷麵、と前例を崩さないの

である。したがって、客のほうか

ら断りが入ることになる。

一四三五年（永享七）八月七日条

「鹿苑寺御成。（中略）。涼氣至故。

有可略冷麵之命」

一四三六年（永享八）七月十八日条

「勝定院御成。御斎。新涼入郊

壺之故。冷麵可略之由被命」

寒さがきついたので昼食の際の冷

麵は取りやめてほしいと、客の方

が要望しているのである。

点心も同様である。

一四五九年（長祿三）正月二十五日条

「御点心之様子。一番集香湯、

三峰膳、砂糖、羊羹、驢腸羹、

饅頭、素麵、茶子七種、御茶」

足利義政が室町第で点心を食し

たときのこの形式が典型で、

集香湯が出され、羹が出る。そし

て饅頭、素麵、菓子、抹茶となる。

点心は素麺、これ以外の麺を使う例はまったくないのである。

『蔭涼軒日録』中に、ひんばんに「先規」「前例」という記述がある。前例が絶対で、まさに硬直した状態なのである。かつて了誉聖阿が記述した点心記録から受けた躍動感、まるで失われているのである。

こうした堅苦しい点心や齋の記録から開放され、ほっとするよう蕎麦記録が現れる。

一四三八年（永享十）十月十二日条

「松茸折一合。蕎麦折一合、賜

林光院」

「合」とは蓋つきの折のこと、相国寺内の林光院より松茸一折と蕎麦（蕎麦）一折を蔭涼軒主が頂いたとある。これが蕎麦記録の初見である。了誉聖阿が、かつて三雑麺と記述した雑穀で作る麺のうちの蕎麦が、独立した麺として登場する。

蔭涼軒主が客殿において「五度入り」の土器の「間物」で饅餈を食している。

一四六〇年（長祿四）正月十八日条

「於客殿間物饅餈有之」

杯には「三度入り」「五度入り」「七度入り」と大きくなる。この中間の「五度入り」を「間物」という。饅餈の容器としてこれがい

ばしば使われている。

そしておかしな饅餈記録も現れる。

一四六二年（寛正三）一月十八日条

「蔭涼軒御成。間物。優曇御茶子。（中略。優曇改作饅餈」

『蔭涼軒日録』に代筆者がいるのだろうか。蔭涼軒主がお出でになり間物で饅餈を召し上がった、とある。そして、この代筆者は「饅餈」の文字が書けない。「優曇」と書き、これを訂正するとしながら「饅餈」というおかしな文字を書いている。

季瓊真葉はすでに正確に「饅餈」

と書いているのだから、間違えるはずはない。代筆者がいるのだろうか。不思議な記述である。

饅餈の製造所としての雲沢軒がありながら、饅餈記録が少ないのも不思議である。六代將軍足利義教から饅餈の注文を受けると、いとも容易にこれを引き受けている。

一四三九年（永享十）正月二十二日条

「勝定院御成。（中略）。来二十五

日御齋之後。可有饅餈之由被命」

相国寺内では、齋に饅餈を出す

記述は一例もない。義教は齋に饅餈を所望している。規則や前例に硬直化しているのは、禅林特有のことのように思われる。今日、臨済宗派では、身の回りの整理整頓の日を「四・九日」といって、毎月、四と九の付く日と、栄西の命日前夜の「御逮夜」には、全国の全僧侶が必ず饅餈を食すという慣わしが継続して行われているという。

公用という『蔭涼軒日録』のもつ性格からの制約が種類記述に現れている、とどのように理解せざるを得ないのである。

こうした硬直した状況が、応仁の大乱（一四六七―七七年）後、あたかも伝統格式前例というものから開放されたかのごとく、さまざまな種類が『蔭涼軒日録』上に現れてくるのである。

点心からは集香湯がはずされ、羹も除かれ、中国禅林色は一扫されて日本ので今日的な膳組に変容するのである。

一四八六年（文明十八）正月十九日条

「御点心 饅頭 麵 再進両度

菓子五種 茶如恒」

一四八七年（文明十九）正月二十四日条

「御点心 饅頭、麵、御前各五

枚積也。再進各両度、先汁後麵」

一四八七年（文明十九）七月二十三日条

「点心 饅頭、素麺、再進両二

度 先汁後麵、茶、菓子」

一四八八年（長享二）二月十三日条

「御点心 饅頭茶菓如恒」

とあるように、きわめて簡略化されている。

簡略化された代わりに、「再進」とあるように、素麺が何度も追加され、あるいは何枚も積み重ねて出されるようになる。

饅頭を除けば、今日の麺の食べ方に通じる様式に変化しているのである。

さらに大きな変化を見せるのが、齋膳である。驚くべきことだが、



『蔭涼軒日録』の中表紙と本文（英徳社内史籍刊行会、1953年）

禁断の酒が付き、盛んに飲まれるようになる。

一四八六年（文明十八）七月十四日条

「冷麵如恒、先規無酒」

「齋」に酒が出されている。前例にないことだと反省しながらも、こんな状況が現出する。

一四八六年（文明十八）十二月二十日条

「勤行中者一向可禁酒。愚云。」

尤可然。堅御禁法為宗門大幸也云々」

勤行中は酒を禁ずる。蔭涼軒軒主が命じるほどに酒が飲まれていない。反省はするのだが飲酒は止まらない。

一四八七年（文明十九）七月十四日条

「冷麵并般若湯二献、先規無之」

一四八九年（延徳元）十二月二日条

「有齋。一汁六菜。般若湯数返。」

愚喫蕎麦便々二菓。茶了帰」

般若湯とは、酒の隠語である。

禁酒せよという軒主自らが蕎麦を肴に酒を飲んでいたので。こうした状況を朝廷が動いた。

一四九二年（延徳四）三月七日条

「近年京中禅院諸件 一、儉約、

点心一麵一羹茶子并菓子各三

種、菜六或五、追善汁菜共三種

細飯一切止之。二、大小院不許

酒入門中。右件々皆依官府命

大小院一變而守之」

点心は一麵一羹とし、茶菓子は

三種まで、寺院門中に酒を持ち込んではならぬ、という達しである。

乱後の文明年間を経て長享年間

に入ると、

一四八九年（長享三）三月十八日条

「齋無冷麵奇怪々々」

「齋」に冷麵が付かないとは奇怪なことだと蔭涼軒主が驚いている。

このころから麵類は、形式、定

式化した「点心」「齋」から独立した存在となるのである。こうし

た状況を伝統格式の崩壊とも禅林の墮落ともいうが、これが麵類にとっては幸いであった。これまで姿を見せなかつた麵類が、あふれるように『蔭涼軒日録』上に出てくるのである。

「居家必用」に記載されていた経帯

麵が現れ、水滑麵が出てくる。

一四八八年（長享二）二月一日条

「永徳院春陽対面、勝定院桃源

老亦有宴。経帯麵也」

この経帯麵（注1）はよもぎの灰汁を入れてねり、押し広めて幅広

のひも状に切断するものであるが、宴席にこれが出ている。江戸期にはこれを「ひもかわうどん」と呼び、「経革温飩」と書かれて

流布するのである。

一四八八年（長享二）十二月二八日条

「功叔雪溪子玉来。留之有宴。

見調水滑麵。盃三行了各帰」

一四八九年（延徳元）十二月二十六日条

「終一百句、喫蕎麦酌竹葉。一時小風流也」

漢詩を詠み終えて、蕎麦を肴に酒を飲み、風流なものだと感じ入っている。

麵類は「点心」「齋」から開放

されて宴席の酒の肴の地位を得て

いるのである。

京をはなれた堺の海会寺住職・

季弘大叔は、入麵を食し、切麵も食

している。

「蔗軒日録」

（一四八六年（文明十八）一月一日条）

「点心、々々者熟麵也」

「点心」に索麵ではなく入麵

である。

入麵とは汁に索麵を入れて煮た

もので、これまでのつけ汁につけ

て食べる索麵との食方の違いを見

せている。

「蔗軒日録」

（一四八六年（文明十八）五月二十二日条）

「晴。（中略）。此日喫切麵、心快

然」

この切麵が相国寺にも姿を見せる。

「蔭涼軒日録」

（一四九一年（延徳三）六月二十日条）

「其息光音喝食在座頭。切麵為

肴。三献了帰」

堺に住む季弘大叔が「入麵」も

「切麵」も食している。相国寺記

録にない麵を季弘大叔は、すでに知っていたのである。

季弘大叔は京都の東福寺に住していたこともある。禅僧達はみな、

こうした麵類も調理法も知っていた。記録されなかつただけなのである。たとえば、

「鹿苑日録」

（一四八七年（長享元）十月二九日条）

「山上僧作麵留予」

「鹿苑日録」

（一四八八年（長享二）一月二十三日条）

「午後蔭涼来过。作麵」

このように、山上の僧侶が鹿苑

院主・景徐周麟の帰るのを留め

て麵を作ったり、鹿苑院に来た

蔭涼軒主に麵を作ったりもして

いる。

了誉聖岡の指摘したとおり、禅

僧達は皆麵類を作ることも調理す

ることも知っていたのである。

禅林でこれほど日常食として普

及している麵類を、禅林外の人々

はどのようにして受け入れていた

であろうか。

注1 経帯麵について、中国食物史家の篠

田統氏をはじめ多数の研究者が、こ

れを「経帯麵」としているが、こ

れは誤りである。原本は「経帯麵」で

ある。わが国の内閣文庫が所蔵する

『居家必用事類全集』と、中国北京

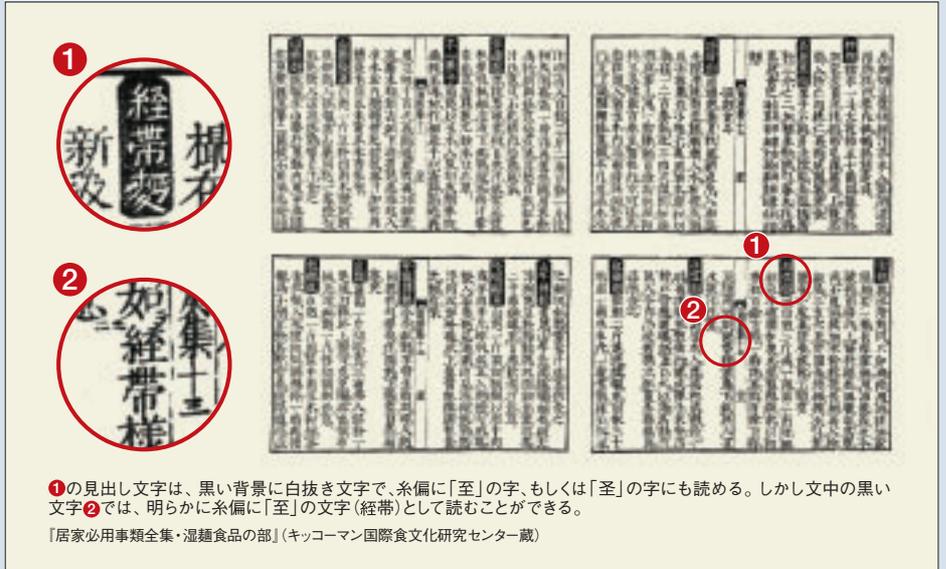
図書館所蔵本とは同板であることか

ら、「経帯麵」の誤りは明瞭である。

禅林から発達した麺類

山科教言は、その日記『教言卿記』に、次のような麺類記録を残している。

- 一四〇五年（応永十二）六月三日条 「一、内方ヨリウトン、酒賜之」
- 一四〇五年（応永十二）六月十九日条 「一、源西堂来臨、勧冷麵」



①の見出し文字は、黒い背景に白抜き文字で、糸偏に「至」の字、もしくは「聖」の字にも読める。しかし文中の黒い文字②では、明らかに糸偏に「至」の文字（經帯）として読むことができる。  
『居家必用事類全集・湿麵食品の部』（キョクマン国際食文化研究センター蔵）

一四〇七年（応永十四）三月七日条

「一、（略）。点心、キシメン」

一四〇八年（応永十五）七月十日条

「一、今日ハ倉部、庵主イキ御タマ、麵以下酒与之」

餛飩があり冷麵があり、禅林記録になかったキシメンもある。「点心」とあるのだから、山科教言がこれらの麵を禅林から伝授されていたことは明瞭である。

麵食を模倣しながら形式にとられず、自由に麵類を食している。

キシメンは「碁子麵」と書き碁石のような麵である。竹筒の内側を削り、皮部分を刃のよう

うにして三、四本を握って、押し広めたドウ（小麦粉を練ったもの）を丸く押し抜いたものである。が、これも禅林から出た麵である。禅

林記録にはないが、禅僧達の日常生活ではさかんに作られ食されているという事実の裏付け以外の、何物でもないのである。

「イキ御タマ」とは「生御魂」と

書き、日ごろ世話になっている年長者に、お盆に入る十日前後にお礼としてご馳走したり素麵を贈ったりする風習である。すでにこのころから麵類は風俗習慣にまで溶け込んでいるのである。

一方、一五七四年（天正二）のそば記録の発見で、そば切り発祥地と騒がれた臨済宗定勝寺であるが、その古文書の中にそば記録より一五〇年ほど前の麵類記録も残されている。

禅僧の記述だけに、そうめんを索麵と正確に書いている。

『定勝寺文書』  
（一四二二年（応永二十九）七月条）

「是月、木曾定勝寺僧正心、同寺ノ（中略）。百文 正月二日点心 索麵代物。二十文 豆腐五ヶ正月菜」

素麵売りが木曾の山中にまで入り込んでいる。

さらに、定勝寺では蕎麦も行われている。

『定勝寺文書』  
（二四三八年（永享十

二月一日条）

「是月、木曾定勝寺住持正心、同寺領並ニソノ常什物ノ校割ヲ注ス。一、麦麵餛飩子六重 同大小中蓋二ヶ三具アリ」

住持の正心が、蒸麵に使う甑器の存在を確認しているのである。

宮中にも麵類は浸透している。宮中の女房言葉は隠語が多くて当時の人々も閉口したようので、解説書とも言うべき『大土臈御名之事』

（二四五〇年（宝徳二）に、麵類の女房言葉が解説されている。



そば切り（蕎麦切）が天正期には庶民にも食べられていた新史料発見を伝える新聞記事（平成4年（1992）12月13日刊信濃毎日新聞社提供）

「そば あをい

そばのかゆ うすゞみ

さうめん ぞろ

ひやむぎ つめたいぞろ

きりむぎ きりぞろ

「そばのかゆ」とは「そばがき」ではなく、もつとゆるく、ずるずると飲めるほどのものである。蕎麦があり、索麵、冷麵、切麵がある。どうしたことか、饅餡がないだけで、麵類は宮中にも普及しているのである。

宮中に対し、庶民と密接なかかわりを持つ山科家の領地である山科郷の状況はどうであろうか。

『山科家礼記』の一四六三年（寛正四）の記述から麵類記録を並べてみる。これを一覧すれば、説明するまでもなく粉食がしつかりと庶民生活の中に定着していることが理解できるであろう。

一月四日条

「一、庵主をこなたへよび申候、むしむぎ、さけちやのこ、あふ

き一本三本也、小かみ十帖進上」  
四月十四日条

「一、まんちう五十出候、十五御所へまいる。

一、御所はうちまつり代三百文、米一斗五升出候、そはまいる」

五月二十五日条

「一、河内よりむぎのこ袋二上候」

六月十二日条

「一、河内より麦二駄上候」

六月十五日条

「一、うとんにてくすし僧、敵待者もてなす也」

七月五日条

「一、かわちのかわり上候、さうめん折上候」

七月六日条

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

七月九日条

「一、うとんのこ、あんらく寺よりかり候、にんそく二下候」

七月十日条

「一、そば上候、道きん、えもん、さえもん、一か御所へまいる」

九月十五日条

「一、くわしようし下、庵主そはをかられ候」

十月二十二日条

「一、本所へ北殿、御庵皆々御出、天心にてさけあり」

十一月七日条

「一、(略)。本所より御出候、折二こんにてさけ(後略)」

燕麦があり、饅頭が作られ御所へも供御として運ばれている。小麦粉を「うどんこ」と呼ぶほど饅頭が盛んに食されている。

所領の河内からは人夫の交代用

人が素麵を土産に持参し、蕎麦の実が御所へも運ばれている。山科郷では粉食(麵類)は、しつかりと定着しているのである。

さらに、応仁の乱の最中にも、『山科家礼記』に麵類記録は絶えない。

一四六八年(応仁)二月十九日条

「一、予越州同道、慈尊院ニテ御酒在之、引出物扇一本、報恩院ニテ入ムキ酒色々アリ」

と、索麵を煮たものを禅林では入麵と書くが、これを「入ムキ」と書いている。

一四六八年(応仁)二月二十九日条

「一、ヒヤシル在之、昼折酒、水花メンムキ御肴色々大御酒也」

『居家必用』に記載される「水滑麵」が「水花メンムキ」と当て字され、必要のない「麦」までつけて食されている。

「そばがき」も登場している。

一四六八年(応仁)三月八日条

「一、宿兵衛、予、将監方そはかゆもちい沙汰也」

大沢久守は、このころ流行の会席に饅頭と酒を出して代金を受け取り、商売にもしている。

一四七二年(文明三)十月二十七日条

「一、今夜江州宮卿うとんさけ沙汰也、代六百五十文入也」

一四七二年(文明四)一月二十三日条

「一、御坊の御人数南殿までうとんにてさかなにて酒をまいらせ候、うとん六百文」

日常生活では、やはり饅頭が圧倒的な人気である。

そして『山科家礼記』に、初めて「切麵」も出てくる。

一四八〇年(文明十二)六月二日条

「一、坊母方へよひ候てきりむき候也。本所へもまいらせ候也」

一四八〇年(文明十二)七月七日条

「一、今朝ゆかけにてかちのはに、和歌如例七首、北向さうめん七すち、かちのかわにてまくあけよう如例、ひるゆをたく、各ひやむぎ、さけ、今日三郎兵衛しんるいのせちとて、あさい、はんけいきりむぎ、さけくれ候也」

七夕の節句に、久守のみならず、親類の三郎兵衛も「きりむぎ」を作り、これを久守の家に届けている。久守は昼にひやむぎを食べ、晩にはきりむぎを食べ、麵類漬けの一日である。

一四八〇年(文明十二)七月十七日条

「一、西林院樽老、くろしほ黒絞りの油か、そはせんそう出、一ほん持行、干飯後うとん、すいせん酒也」(カッコ内引用者)

西林院に酒と油、そして禪僧が作ってくれた蕎麦を一盆持つて行

き、干飯の後に餛飩、葛切を肴に酒を飲んだという。

一四八〇年(文明十二)七月二十三日条

「一、西林庵たる壺、そはいかき給候也、各よいて賞玩也」

西林庵で酒とざるに盛られた蕎麦をいただき皆酔い賞玩した、とある。この「いかき」とは関西では「ざる」のことで、今日流にいえば「ざる蕎麦」というところである。

応仁の乱のさなかに、『山科家礼記』に現れた餅麵類は、饅頭、餛飩、索麵、水滑麵、切麵、冷麵、蕎麦、そばがきである。今日の麵類の元となるものが山科郷には存在していたのである。

注意すべきことは、このように庶民へと麵類が伝えられる際に、「点心」を「天心」と書き誤り、「水滑麵」を「水花メンムキ」などと間違えて伝えられることが多々ある。こうした誤解、誤伝が起こることを念頭に置いておく必要がある。今日、江戸期の麵類を解説する者が混乱するのは、こうした誤解、誤伝に気付かぬからである。

索麵と同類異質な冷麵、餛飩

油混入法による索麵は油を抜くために必ず乾燥を伴うのだが、もう一つの製法である油不入法による索麵は乾麵にしてもよし、

生麵としてそのまますぐに食用することもできる。

二つの麵の違いは、その太さにある。

油を入れずに引き伸ばすと水分蒸発が早く、油を入れたものより太い段階で切れる。その直前に引き伸ばしを止めたものを禅僧達は「ひやむぎ」とよび「冷麵」と書いた。

冷麵よりさらに太い段階で引き伸ばしを止めたものを、「餛飩」と書き「うどん」とよんだ。禅僧による造字、造名である。禅僧による造字、造名である。

餛飩は温かくして食するのに対し、冷麵は暑い夏に向かつて冷たくして食用する意図で作られ、命名された好対照の二麵なのである。禅僧が考案した両文字は的確にその意図を示している。ともに製麵後すぐに食すことを目的としていた。

ところが禅林で「ひやむぎ」とよび「冷麵」と書いたのも禅林内でのことで、町方の索麵師達の関知するところではなかった。

本シリーズの第一回目の文中に『七十一番歌合』の索麵売りの姿の図を挿入したが、この絵の上に、こう書かれている。

「索麵うり これハふと ざうめむにし たる」  
索麵売が、「ふとざうめむ」と

よぶものが「油不入索麵」、禅林でいう「冷麵」なのである。

町方では油を入れずに作る素麵を「太素麵」とよび、油入りの素麵を「細素麵」ともよび、両素麵を区別したのである。つまり素麵という同一の呼び名のもとに、異質な二麵が町方には存在していたのである。

これを商品として販売するには乾燥する必要がある。ところが太い餛飩を乾麵にすると茹だらな

い。後にこれを麵棒で平たく押し広めて薄くする工夫をして流通食品とするのだが、禅林はもとより、自家製の餛飩、冷麵は乾燥させず生麵で食するつど製麵するのが原則であった。

油混入法で作られる索麵は、後に、塩を入れる工夫がなされる以外にその製法を変化させることなく今日に至るのだが、油不入法で作られる餛飩と冷麵は、より簡便な製麵法、すなわち切断法による類似麵に取って代わられる。

名前は冷麵でありながら引き伸ばしではなく、切断された冷麵となる。餛飩もしかし、餛飩に似せた切麵に、「餛飩」という名も取られてしまうのである。

ここがポイントである。この変化に気付かずにいると、餛飩、冷麵、切麵の歴史論は魍魎魍魎の

世界となる。さまざまな状況下で出てくる文献記録を、合理的に説明しかねることとなる。まさに麵類史論の正誤の別れ道となるキーワードポイントなのである。

※資料引用文中の太文字は引用者の指示によるもので、参考文献の原文にはない。

『フドカルチャー』第十九・二十合併号「参考文献」  
・日本めん食文化の二〇〇年(二〇〇一年)奥村彰生著、農文協、二〇〇九年  
・つるつる物語―日本麵類誕生記(伊藤流著、築地書館、一九八九年)  
・祇園執行日記(祇園社執行法印御録他筆録「八坂神社記録」上巻)、大正十二年  
・東山御文庫記録(甲六十八)「国史大辞典」、吉川弘文館、一九九〇年  
・山科家礼記(大久守 重風他筆録「山科家礼記」第三、群書類従完成会版、二〇〇三年)  
・藤原朝日録(李璋集筆、集書社、一九五三年)  
・鹿苑日録(景徐周麟他筆録、横川景三編、東大史料編纂所、一九三四年)  
・和漢三才圖會(寺島良安著、島田勇雄他訳注、平凡社、一九八五年)  
・鹿苑日録(李弘大教著、英徳社内史籍刊行会版、一九五三年)  
・宣教脚記(中御門重教著、素庵史料集、藤谷邦・五島邦治編、三輪くみん山本、昭和60年)  
・教旨脚記(山科教著、小森正明校訂、史料集古記録編、八木書店、二〇〇〇年)  
・大森村の歴史と民話(志波英夫著、山下生六編、地名研究会、一九七八年)  
・「休」(武田鏡村著、新人物往來社、一九九四年)  
・天上臨御名之事(古事類苑 飲食部(二)(七七)、神宮司庁蔵版、吉川弘文館、昭和五十九年)  
・「七十一番職人歌合」(新日本古典文学大系 61)、岩崎佳枝他編、岩崎書店、一九九二年)  
・飲食事典(本山歌舟著、平凡社、昭和三十三年)  
・日用三昧(統群書類従第一巻、鹿苑日録―景徐周麟著、群書類従完成会、一九六二年刊)  
・日次記(統群書類従第三巻、鹿苑日録―有節瑞保著、統群書類従完成会、一九六一年刊)  
・桑名問書員史抄(統群書類従第七、国書刊行会、昭和四十八年)  
・大日本古記録 梅津政景日記(東京大学史料編纂所、昭和三十三年)  
・隔雲記(鳳林承章著、赤松俊秀校註、鹿苑寺刊、昭和三十三年)  
・茶道古典全集(松慶会記)「宗室書、淡交新社、一九五七年」  
・日葡辞書(土井忠生、森田武、長南美穂訳、岩波書店、一九八〇年刊)  
・書字考用集(享保二年版(前田書店出版部、昭和〇〇年刊)  
・長野郷土史研究機関誌「長野」(第六七号、信州そば史考会、昭和五十七年)  
・関保著、第六八号「正二年のソバキリの記事」小林計郎著