



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 10 月 28 日 (火)

発行 館長 加藤 智 一

蕎麦屋



新蕎麦の季節は、年に二度ございます。あっさりした味わいで、清涼感があり、主に北海道などが産地で、6月から8月が収穫期となる夏蕎麦と、香りが強く、山形県では10月下旬から11月頃が旬となる秋蕎麦です。ですから今、正に山形は新蕎麦の季節ということになります。折しも山形新聞 2025. 10. 25 談話室では、鬼平犯科帳や剣客商売で知られる池波正太郎先生の蕎麦屋での様子が紹介されていました。先生は、蕎麦屋で飲む酒に目が無かったとか。先生曰く「蕎麦前なくして蕎麦屋なし」。蕎麦を食べる前に、ちょっとしたつまみで飲む「蕎麦前」がお気に入りだったそうです。そんなわけで、初めに日本酒の話からしますが、山形市には蕎麦屋限定、蕎麦屋でしか飲めないお酒があります。それは、「五薫（ごくん）」という銘柄の日本酒で、寛政元年（1789 年）創業の蔵元、山形市にある男山酒造株式会社で作られています。このお酒を味わえるのは、「五薫会」と呼ばれる蕎麦屋のネットワークに属している、「庄司屋」「第二公園 山長」「惣右エ門」です。「五薫」は蕎麦との相性を追求して造られた特別純米酒で、香りは控えめ、味わいはキレがあり、蕎麦前に最適です。

と!この辺りでお酒の話は置いて、蕎麦の話に戻しましょう。蕎麦は日本の食文化の中でも、特に江戸時代に洗練された料理のひとつと言っても過言ではありません。中でも「藪」「砂場」「更科」は、江戸三大蕎麦と称され、今なお多くのそば通に愛されています。これらの蕎麦は、いずれも一軒の蕎麦屋から始まり、兄弟や弟子、親戚などによる暖簾分けを経て、全国にその名を広めてきました。屋号に刻まれた伝統は、単なる商標ではなく、そばに込められた哲学と美意識の象徴でもあります。

(1) 藪蕎麦

藪蕎麦の起源は、幕末の頃、東京・根津の団子坂にあった「蔦屋」という蕎麦屋に遡ります。店が藪に囲まれていたことから「藪そば」と呼ばれるよう

になり、それが屋号として定着しました。藪蕎麦の最大の特徴は、そば粉に甘皮を適度に挽き込むことで生まれる濃厚な風味と、緑がかった色合いです。甘皮とは蕎麦の実の外側にある部分で、これを含むことで香りが立ち、味に深みが増します。つゆもまた、藪蕎麦の個性を際立たせる要素です。非常に塩辛く、濃い味付けがされているのは、江戸の職人たちが忙しい合間にさっと蕎麦を啜るために考案されたものだといえます。つゆを少しだけつけて食べる「粋」な食べ方は、江戸文化の美意識を体現しています。藪蕎麦は、香り高く、力強い味わいを持ち、江戸の下町の活気と気風を今に伝える蕎麦です。

(2) 更科蕎麦

更科蕎麦は、寛政元年（1789 年）に麻布永坂町で創業した「信州更科蕎麦処 布屋太兵衛」に端を発します。創業者の清右衛門は信州出身であり、信州蕎麦の技術を江戸に持ち込んだとされます。更科蕎麦の最大の特徴は、その白さにあります。そばの実の中心部、胚乳のみを使用する「一番粉」で打たれた蕎麦は、雑味がなく、上品な味わいを持ちます。その白さは、まるで雪のように清らかで、見た目にも美しく、特に女性や高齢者に好まれる傾向があります。つゆは比較的淡く、蕎麦の繊細な味を引き立てるように設計されています。更科蕎麦は、江戸の武家文化や茶道の精神にも通じる、静謐で洗練された蕎麦で、食べる者に一種の清涼感と気品をもたらします。

(3) 砂場蕎麦

砂場蕎麦の発祥は、大坂城築城の際に設けられた「砂場」と呼ばれる作業場の近くにあった蕎麦屋に由来します。江戸に移ってからその名を引き継ぎ、「砂場そば」として親しまれるようになったそうです。砂場蕎麦は、藪や更科に比べて中庸な味わいを持ち、そば粉の配合も甘皮を適度に含みながらも、色味はやや薄く、香りも穏やかです。つゆは藪ほど濃くなく、更科ほど淡くもない。まさに中庸の美を体現しており、庶民の食卓に馴染みやすい味付けとなっています。砂場蕎麦の魅力は、誰もが気軽に楽しめる懐の深さにあります。江戸の町人文化の中で育まれた、温かみと親しみやすさを持つ蕎麦であり、家族連れや常連客に長く愛されてきました。

こんな蘊蓄をひけらかしながら、次の休み、蕎麦前よろしく市内の蕎麦屋で、昼間から一杯やるのも良いのではないのでしょうか。