令和４年度
「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務
報告書

令和５年２月

株式会社ＴＥＭ研究所

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社ＴＥＭ研究所が実施した令和４年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務の成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

令和４年度
「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務
報告書

令和５年２月

株式会社ＴＥＭ研究所

すし

てんぷら

【目 次】

はじめに（事業説明）……4
（口絵）江戸前と浜の広場……6
すし・てんぷら・うなぎ・そばに関する年表
（江戸前を中心に）……8
各業界の全国店舗数……12

第１章　すし……17
１．すしの概要《歴史と技術》……19
1-1）すしの歴史……19
1-2）標準的な製法・技術……25
1-3）製法・技術の地域差……28
1-4）すしを作る上で重要な製法・技術……29
1-5）すしの芸術的観点について……30

２．すしの団体（業界）調査……32
《2-1》全国すし商生活衛生同業組合連合会
について……32

３．すしの専門店への聞き取り調査……37
《3-1》調査先１（東京都中央区）……37
《3-2》調査先２（東京都中央区）……48
《3-3》調査先３（宮城県塩竈市）……59
《3-4》調査先４（兵庫県明石市）……67

第２章　てんぷら……77
１．てんぷらの概要《歴史と技術》……79
1-1）てんぷらの歴史 -1……79
1-2）てんぷらの歴史 -2……81
1-3）てんぷらの歴史 -3……83
1-4）標準的な製法・技術……85
1-5）製法・技術の地域差……89
1-6）てんぷらを作る上で重要な製法・技術……91
1-7）てんぷらの芸術的観点について……91

２．てんぷらの団体（業界）調査……94
《2-1》東天会及び天ぷら新宿つな八について……94

３．てんぷらの専門店への聞き取り調査……98
《3-1》調査先１（東京都中央区）……98
《3-2》調査先２（東京都新宿区）……113
《3-3》調査先３（東京都台東区）……122
《3-4》調査先４（大阪府大阪市）……129

うなぎ

そば

第３章　うなぎ……139

１．うなぎの概要《歴史と技術》……143

1-1）うなぎの歴史……143

1-2）資料に見る蒲焼きづくりの歴史……145

1-3）標準的な製法・技術……148

1-4）製法・技術の地域差……150

1-5）うなぎの蒲焼きを作る上で重要な製法・技術……151

1-6）うなぎの芸術的観点について……152

２．うなぎの団体（業界）調査……154

《2-1》全国鰻蒲焼商組合及び東京鰻蒲焼商組合（青年部）について……154

（参考）うなぎに関連する団体等一覧……158

３．うなぎの専門店への聞き取り調査……159

《3-1》調査先１（東京都中央区）……159

《3-2》調査先２（千葉県成田市）……168

《3-3》調査先３（愛知県名古屋市）……173

《3-4》調査先４（大阪府大阪市）……180

第４章　そば……189

１．そばの概要《歴史と技術》……191

1-1）そばの歴史……191

1-2）標準的な製法・技術……196

1-3）製法・技術の地域差……198

1-4）そばを作る上で重要な製法・技術……199

1-5）そばの芸術的観点について……200

２．そばの団体（業界）調査……202

《2-1》一般社団法人日本麺類業団体連合会について……202

（参考）そばに関連する団体等一覧……207

３．そばの専門店への聞き取り調査……211

《3-1》調査先１（東京都港区）……211

《3-2》調査先２（栃木県足利市）……226

《3-3》調査先３（長野県中野市）……241

《3-4》調査先４（長野県飯山市）……248

《3-5》調査先５（長野県長野市）……257

はじめに（事業説明）

（**業務名**）令和４年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務

１.事業の目的

文化庁による文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）の規定に基づく無形の文化財登録等の検討のため、「すし・てんぷら・うなぎ・そば」を調査対象とし、各業界の規模感及びそれぞれ専門店でつくられる「すし・てんぷら・うなぎ・そば」の製法・技術を把握するための基礎調査を行うことを目的とする。

※このため、本調査をもって文化財登録等されるものではないことにご留意いただきたい。

２.調査対象

本調査において、「すし・てんぷら・うなぎ・そば」とは、それぞれの専門店でつくられる次の（1）から（4）までのものを原則とする。

(1) すし

米を炊いたものと酢を混ぜ一口大程度に整えたものと魚の切り身等とを合わせて手で握ったもの（いわゆる「握りずし」）とし、押しずし、ちらしずし等その他のすしは除く。

(2) てんぷら

各種食材を小麦粉、卵等により調整したものにまとわせて食用油によって揚げたものとする。

(3) うなぎ

うなぎを背側又は腹側から裂き、串を打って焼いたものとする。なお、当該焼いたものには、蒸した後に焼いたもの又は醤油等で調整したタレを付けて焼いたものを含む。

(4) そば

全量そば粉の生地又はそば粉につなぎ（小麦粉､山芋等）を加えた生地を麺状にしたもの（いわゆる「そば切り」）を茹でたものとする。

３.委託業務の概要

2. の（1）から（4）までの調査対象それぞれ（以下「各調査対象」という。）について、団体の所在等を明らかにするとともに、既存の書籍、雑誌等による調査及び調査対象の料理人からの聞き取り調査により各調査対象の標準的な製法・技術及び全国各地の素材の違いや特徴等を明らかにする。

４.業務の実績の説明

【事業内容 - １】 各業界規模の調査

①団体調査

日本国内に所在するすし・てんぷら・うなぎ・そばに関する団体としてどのような団体があるかをウェブサイトや各店舗への聞き取り等により調べた。。

②店舗（専門店）調査

各都道府県に所在するすし店、てんぷら料理店、うなぎ料理店、うどん・そば店の数をNTT タウンページの統計情報により調べ、調査対象毎に店舗数が多い地域を上位 12 位まで順位付けするとともにその特徴・傾向を分析した。

【事業内容 - ２】 製法・技術等調査《文献調査》

調査対象毎に専門書等の文献を複数収集・整理し、収集した資料から各調査対象の歴史、標準的な製法・技術、製法・技術の地域差等を調べた。

【事業内容 - ３】 製法・技術等調査《聞き取り調査》

①団体等への聞き取り調査

【事業内容－１】①で調べた各調査対象に関する団体の一部等に対して聞き取り調査を実施し、業界の現状、課題等を明らかにした。

②店舗への聞き取り調査

すし店４店舗、天ぷら料理店４店舗、うなぎ料理店４店舗、そば店５店舗に対して製法・技術等に関する聞き取り調査を実施し、各地域（店舗）の特徴的な製法・技術等を明らかにした。

なお、調査先は６．の有識者の意見を参考に文化庁と協議の上、可能な限り製法・技術

等に違いが見られるような地域（店舗）を選択した。

【事業内容 - 4】 画像の収集

【事業内容 - 3】の聞き取り調査の際、併せて調査対象をつくる工程及び完成品の画像を撮影した（一部の店舗からは画像を提供いただいた。）。

また、撮影等した画像は調査対象毎に整理した。

【事業内容 - 5】 報告書の作成

各調査対象の業界の規模感、歴史、技術・製法等に関する本報告書を作成した。なお、作成に当たっては、歴史については年表を作成・掲載し、製法・技術等については撮影等した画像や作図したイラストをふんだんに取り込むことにより、理解し易いものとなるよう努めた。

5. 実施期間

令和４年８月１日～令和５年２月 17 日

※内容は、下部「業務の実施日程表」のとおりである。

6. 実施体制

業務を進めるに当たり、調査対象毎に、調査の内容について意見を求めることができる専門的な知見を有する「有識者」に協力を求め、随時、調査に関して意見をいただいた。

【有識者】※令和５年２月現在

《すし・てんぷら他》

福留 奈美氏

（東京聖栄大学健康栄養学部食品学科　准教授）

《うなぎ》

佐野 賢治氏

（神奈川大学名誉教授、（公財）農村文化研究所所長）

《そば》

秋野 晃司氏

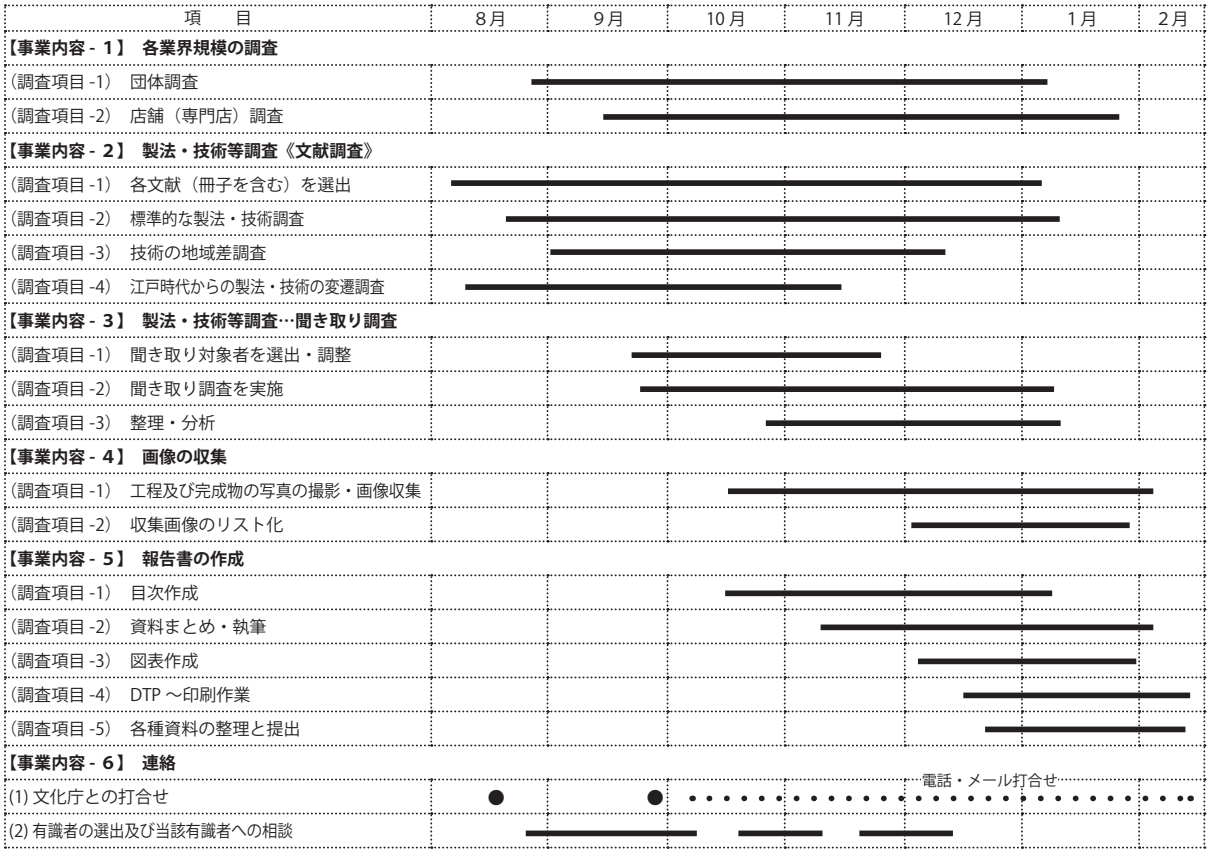
（女子栄養大学名誉教授）

上田 幸伺氏

（学校法人香川栄養学園　調理・製菓専門学校　元副校長、現 . 北海道オホーツク 満天きらり PR 大使）

※上記有識者のほか、本調査へ御協力いただいた全ての方々に、この場を借りて御礼申し上げます。

業務の実施日程表



江戸前と浜の広場

作者と画題

画は歌川広重、江戸末期の天保 12 ～ 13 年（1841 ～ 42）ごろである。

画題は「高輪廿六夜待遊興之図」とある。大勢の人や屋台が描かれ、海には船が出ている。次頁からの年表の「屋台盛況③」の時代である。

月見の廿六夜待講

江戸で流行していた月を見る廿六夜待は、月待講の一種で、新暦の正月、5月、9月の月待が重視された。定まった月待の夜に仏が現れ、これを拝むと幸運になるといわれていた。三日月待、十六夜待、十七夜待、十九夜待、廿二夜待、廿三夜待、廿六夜待などがあった。中でも廿六夜待は、月の登る午前 1 時頃に阿弥陀、勢至、観音の三尊が姿を表し、これを拝むと幸運になるといわれていた。江戸では、旧暦の廿六夜待は正月と陰暦 7 月にあったが、正月は寒いので、陰暦 7 月 26 日（新暦の 9 月上旬）が盛会だった。広重は、この新暦の 9 月上旬の廿六夜待の遊興の図を描いたことになる。

屋台と浜の様子

浜には、簀の子屋根の海浜の家（飲食店らしい）が提灯をともしている。登場人物は女 30 人ほど、男 60 人ほどで、屋台の前で立って食べる男が 4 人（いか焼の屋台の前の男を食べていると数えれば 5 人）いる。また、女は立ち食いではなく桟敷の店で座して食べている。図の中央で荷担ぎの男たちが運んでいるのは、屋台の屋根や用品であろう。9 軒の屋台が店を開き、しるこ、だんご、二八そば、てんぷら、いか焼、水売り、すし、大番傘の下に水菓子（切ったスイカのほか、黄色や青いウリか）などが並ぶ。うなぎは出ていないが、右端の海浜の家の看板にアナゴ（阿奈ご）と書かれており、この遊興の画には「江戸前」のメ

東都名所 高輪廿六夜待
遊興之図
歌川広重 / 画
江戸末期
[天保 12 ～ 13 年頃]
1841 ～ 1842
（神奈川県立歴史博物館蔵）

ニューが並んでいる。なお、麦湯は麦茶のことであり、近世の夏に冷たくして飲むのが流行していた。花火も見られ、この画の時刻は夕刻だろう。荷持担ぎが屋台の部品を運んでいるのも、これから月待の本番といった様子を表している。

海上の様子

当時の日本の廻船は、１枚帆であり帆柱は１本である。この帆柱を数えると、多くの廻船が沖合に停泊しているところが分かり、20 隻ほどが描かれている。また、岸近くには屋根のある屋形船４隻を含め、20 余隻の小舟が浮かぶ。船の上で花火を見ながら夕涼みをしている人も多くいる。

描かれている人物像

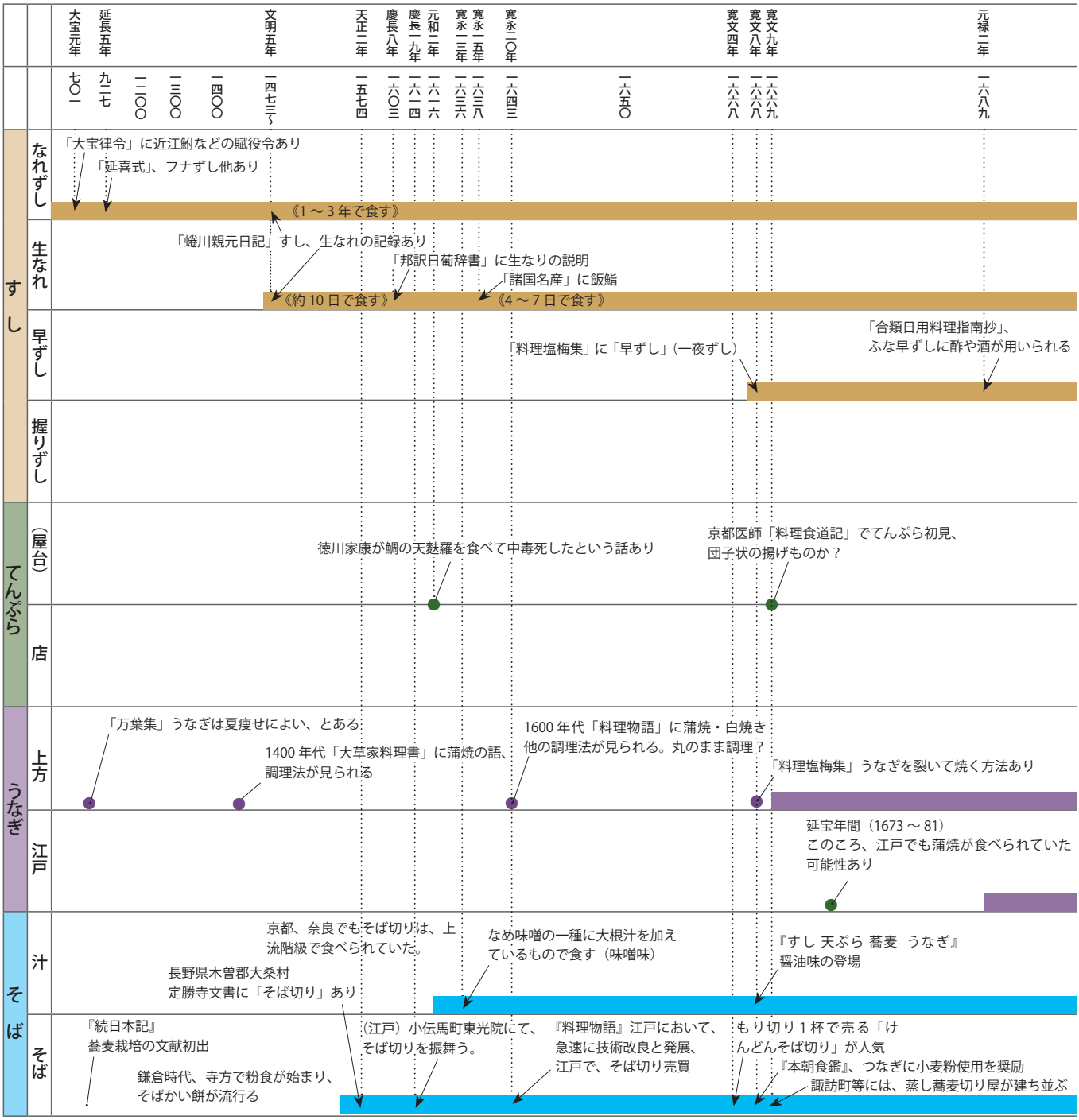
今夜盛観の第一の場所である芝高輪、品川の海辺には、人が集まり、船が出されている。浜に集まる江戸っ子をよく見ると、左手には報謝・奉納のためかタコに仮装した男が、閉じた大傘を担ぐ男と話し歩いている。その隣には、隈取の男を中心に大太鼓、小太鼓、女の鼓、三味線のグループがいる。同じく右手にも、先頭の方で拍子木を打つ男、太鼓、大太鼓、三味線の男たち、そして似た着物で揃えた女たちのグループがいる。いずれも歌舞伎音曲を主とするグループである。彼らは月待の準備中のようだ。

また、月待に来た人々に目を向けると、人々が、歌舞吹弾の夜に月を迎える時を、提灯を点じる料理茶屋や屋台で茶菓や酒肴を楽しみながら、あるいは鳴物、手踊、にわか等を楽しみながら待っている様子が描かれている。

この画から、現在に通ずる「江戸前」の料理や芸能が完成する間近の姿を見て取ることが出来る。

◉参考文献 『改訂新版　世界大百科事典』平凡社発 2007 年９月

すし・てんぷら・うなぎ・そばに関する年表（江戸前を中心に）



江戸の人口 ―享保6年（1721）徳川吉宗の時代―

近世初頭に生まれた江戸の人口は町方＋寺社で約50万人、内男31万人、女18万人で男がとても多かった。ただし、これには武士の人口が抜けているので約50万人台の武士の人口が加わると、江戸城下の総人口は、約100万余人であろう。

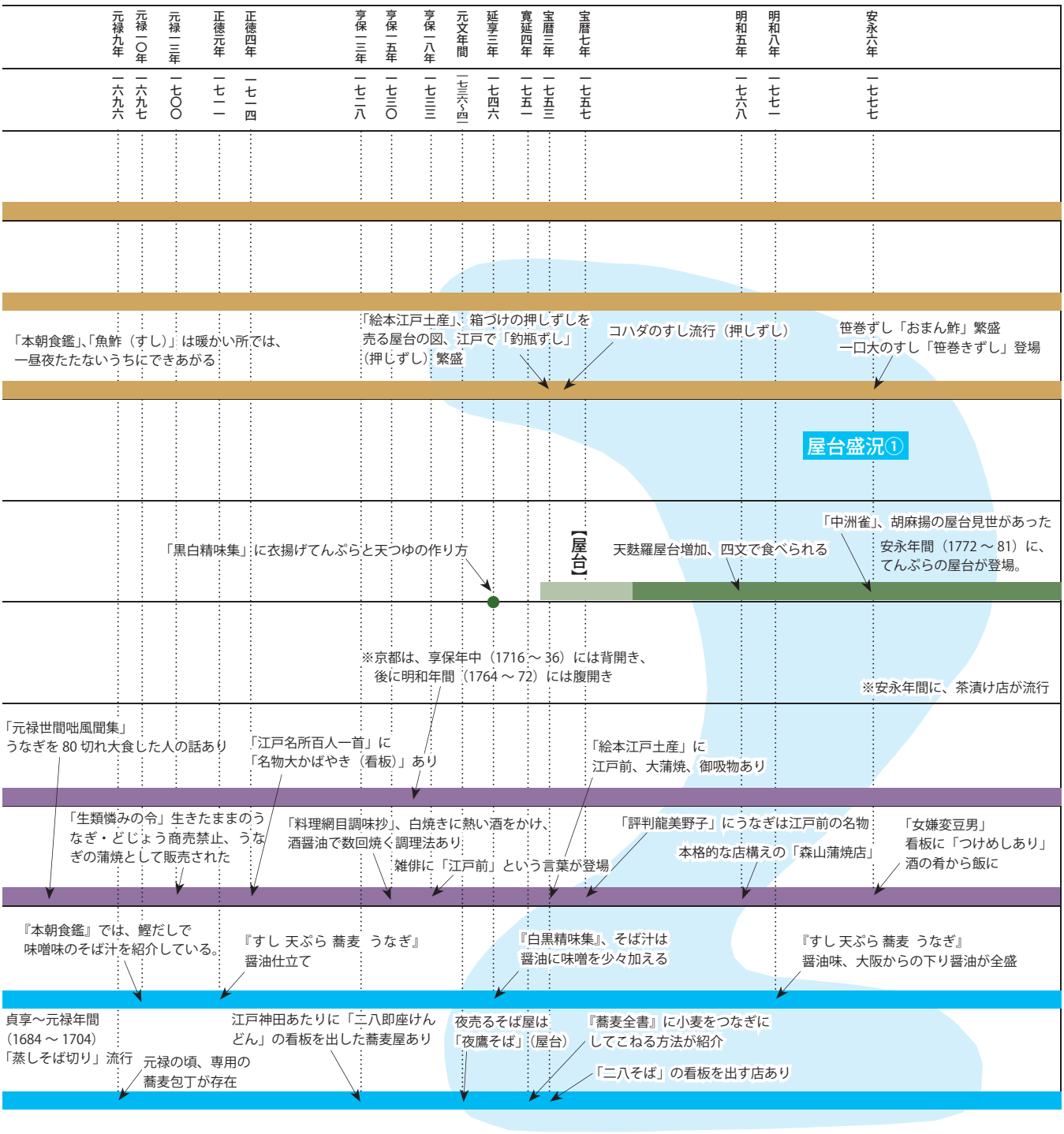
以後江戸は近世に100万人台の大都市として、世界一の消費を旨とした都市像が形成され、食では江戸前のすし、てんぷら、うなぎ、そばが流行した。

この時代の大坂三郷の人口は40万人台、以後低下し幕末には30万人台になる。

下り酒と樽廻船

元禄期（1688～1704）になると、江戸入津の下り酒は、4斗樽で80万樽から100万樽になった。この下り酒は関西から運ばれた。

これを運ぶ樽廻船は弁才船と同じ形で、当初500石積から1000石積であったが、近世後期には1500石積級が主となり、積載力は1000石積当たり1600樽から2000樽に及んだ。江戸前の屋台でもこの下り酒を出し、肴としてすし、てんぷら、うなぎ、そばが大流行している。



屋台の火

貞享３年（1686）

火災予防で、夜売りは、すべて禁止されたが守る者はいなかった。

《てんぷら》補足

サツマイモについて

享保 20 年（1735）

青木昆陽がサツマイモを千葉の幕張に導入・栽培。江戸の産物となり、てんぷらが好評となる。

《てんぷら》補足

油について

明和５年（1768）

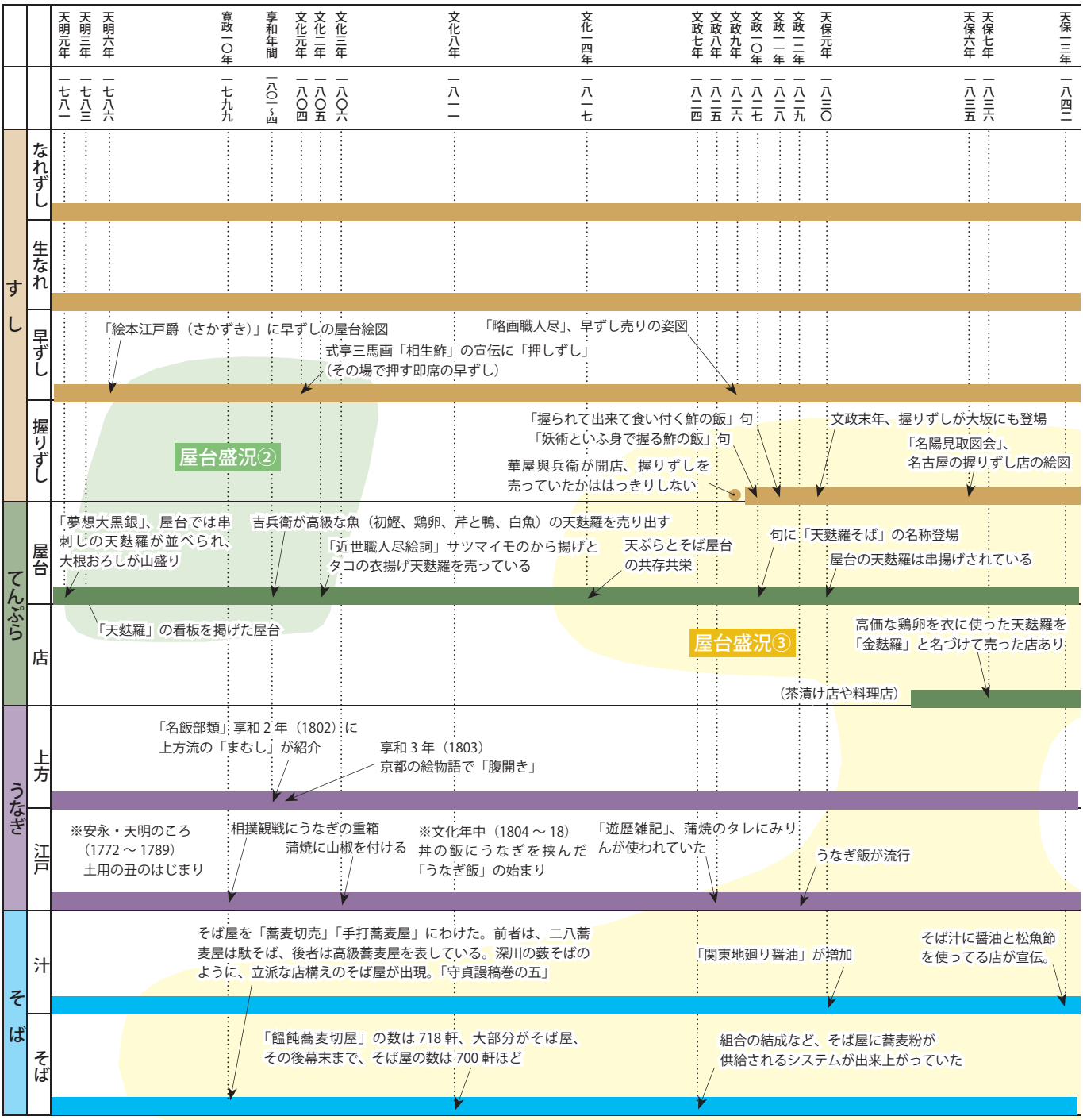
西日本のナタネ裏作普及により、水車で種をしぼったナタネの食用油が流通し、てんぷらが普及する。

《そば》補足

醤油について

明和年間には、そば屋がそば汁に醤油を使っている。江戸中期まで、大阪からの下り醤油が全盛である。

〔参考文献〕 飯野亮一著『すし　天ぷら　蕎麦　うなぎ　江戸四大名物食の誕生』筑摩書房　2016 年 3 月
飯田喜代子・吉野舜雄他著『週間朝日百科 98　世界の食べもの日本編⑱すし』朝日新聞社 1882 年 10 月
東京都麺類協同組合編『東京麺類協同組合 100 年史』東京都麺類協同組合発 2012 年 2 月
『改訂新版　世界大百科事典』平凡社 2007 年 9 月



みりん

安永・天明のころ（1772～1789）、流山のみりんが江戸に出荷される。

白米

江戸市民は白米を常食していた。そのため、天明２年（1782）頃、「江戸煩い」（脚気）が流行した。

屋台は火を使う

調理は火を使うものである。江戸っ子の食事は１日５回で、朝食・小昼・昼飯・小昼・夕食だったようで、夜食が盛んになるのは明治から。江戸時代では、昼夜は店屋物も多かったようだが、幕府は火を恐れて町屋内での飲食の調理をほぼ禁止にしたため、野外で調理の大半を行う屋台が繁盛した。このため、すし、てんぷら、うなぎ、そばの屋台が路地や広場に出店するようになり、江戸のシンボルとなる。また、酒とともに江戸っ子の腹を満たす名物となる。明治に入り、町屋の並ぶ路地に面して下屋がつくられるようになった。屋台で出されていた料理は、その下屋の小座敷で食べるものとなり、高級店化していく。

醤油

文政４年（1821）ごろ、醤油の江戸入津量は、125万樽に増えた。下り醤油は、18世紀中頃が全盛期。

その後、関東産の地廻り醤油が増加する。地廻り醤油は熟成期間が長く。旨味、コク、香りが立つ。

江戸の爛熟期は文化文政（1804 ～ 30）のころ

このころは、江戸の経済が関西と結び付けられた状態から脱するという経済的もに大きく変容した時代である。関東の農村経済の発達にともない、関東から江戸に入る特産品が増加し、その集配の中心である江戸に関東の店々や問屋が多く出店した。こうした江戸地廻り経済の発展が、天保期の株仲間の解散等を引き起こし、商人たちに江戸の市場圏を確立させていった。そして、明治期を迎えてゆく。

青物市

近世では、江戸は三場所（神田、千住、駒込）、名古屋は枇杷島、大阪は天満、京都は八百屋町が有名である。

魚市場

平安時代末期から鎌倉時代初期に書かれた「玉葉」によれば、京都では鎌倉時代初期には魚市が成立をみたとある。京都の六角町、伏見の魚屋町などで魚市が盛んで、始めは鮮魚、次第に塩合物を取り扱うようになった。しかし、魚市が全国的に発展したのは、江戸時代の都市、城下町が展開してからのこととなる。一般的に、江戸では日本橋魚市が、上方では雑喉場魚市が有名であろう。江戸は天正 18 年（1590）、家康の入城後、湾内の魚の専売を商人に許可したのに始まる。大阪は豊臣秀吉の築城後、靭町（東区伏見町）に市場が定められてのが始まりで、元和４年（1618）に上魚屋町へ移転、後に鷺島（雑魚場）に移り、西海の魚荷を集めた。

《すし店》

都道府県内の総店舗数			令和２年	
都道府県	店舗数	順位	都道府県人口	全国順位
東京都	**2,580**	1	14,047,594	1
大阪府	**1,380**	2	8,837,685	3
愛知県	**1,160**	3	7,542,415	4
神奈川県	**1,080**	4	9,237,337	2
北海道	**1,030**	5	5,224,614	8
千葉県	**890**	6	6,284,480	6
兵庫県	**800**	7	5,465,002	7
埼玉県	**800**	8	7,344,765	5
福岡県	**790**	9	5,135,214	9
静岡県	**700**	10	3,633,202	10
茨城県	**480**	11	2,867,009	11
宮城県	**410**	12	2,301,996	14
47都道府県の合計	**20,040**	総人口	126,146,099	

《てんぷら料理店》

都道府県内の総店舗数			令和２年	
都道府県	店舗数	順位	都道府県人口	全国順位
東京都	**300**	1	14,047,594	1
大阪府	**90**	2	8,837,685	3
神奈川県	**80**	3	9,237,337	2
愛知県	**80**	3	7,542,415	4
福岡県	**60**	4	5,135,214	9
北海道	**40**	5	5,224,614	8
千葉県	**40**	5	6,284,480	6
埼玉県	**40**	6	7,344,765	5
兵庫県	**30**	7	5,465,002	7
京都府	**30**	8	2,578,087	13
静岡県	**30**	8	3,633,202	10
広島県	**20**	9	2,799,702	12
47都道府県の合計	**1,120**	総人口	126,146,099	

各業界の全国店舗数

１. 店舗数から見えること

(1) 採用したデータについて

上の表は、令和５年１月版（2022年12月３日～2023年１月７日）タウンページデータベース統計情報（ピンポイント版）（以下「タウンページデータ」という。）を基に、各都道府県のすし店、てんぷら料理店、うなぎ料理店及びうどん・そば店の店舗数を四捨五入した数値で作成したものである。

なお、てんぷら料理店以外の店舗数には各料理の専門店だけでなく、すし店のデータには回転寿司店、持ち帰りずし店及び宅配専門店が、うなぎ料理店には持ち帰りうなぎ料理店が、うどん・そばには立食うどん・そば店が含まれている。

また、うどん・そば店の中には、専門店としてうどん又はそばのいずれかを提供している店舗も多数含まれるが、その両方を出す店もある等の理由から区分けが困難な場合が多く、「うどん・そば」が一緒くたになっている。これは、総務省統計局の経済センサスでも同様で、歴史的に見てうどんとそばは切り離すことは出来ないようである。なお、経済センサスの統計情報を用いなかったのは、てんぷら店とうなぎ料理店が企業産業小分類の「日本料理店」に含まれてしまい、すし・てんぷら・うなぎ・そばの４つの専門料理を一律に比較できないためである。もちろん、タウンページデータについても登録店舗数のみしか把握できないが、大企業はもとより個人事業主も多く登録されているため、ある程度の傾向や規模感等の把握は出来るものと思慮する。よって、本調査においてはタウンページデータを採用した。

(2) すしとうどん・そばの台頭

タウンページデータから全国のすし店、てんぷら料理店、うなぎ料理店及びうどん・そば店の店舗数の割合を見ると次のとおりになる。

すし店：48.6%　うどん・そば店：42.5%

《うなぎ料理店》

都道府県内の総店舗数			令和２年	
都道府県	店舗数	順位	都道府県人口	全国順位
東京都	**420**	1	14,047,594	1
愛知県	**270**	2	7,542,415	4
静岡県	**240**	3	3,633,202	10
埼玉県	**170**	4	7,344,765	5
神奈川県	**130**	5	9,237,337	2
千葉県	**130**	6	6,284,480	6
福岡県	**90**	7	5,135,214	9
三重県	**90**	8	1,770,254	22
岐阜県	**90**	9	1,978,742	17
長野県	**80**	10	2,048,011	16
群馬県	**80**	11	1,939,110	18
大阪府	**80**	12	8,837,685	3
47 都道府県の合計	**2,590**	総人口	126,146,099	

《うどん・そば店》

都道府県内の総店舗数			令和２年	
都道府県	店舗数	順位	都道府県人口	全国順位
東京都	**2,160**	1	14,047,594	1
埼玉県	**1,130**	2	7,344,765	5
愛知県	**930**	3	7,542,415	4
神奈川県	**900**	4	9,237,337	2
大阪府	**870**	5	8,837,685	3
北海道	**770**	6	5,224,614	8
千葉県	**770**	7	6,284,480	6
福岡県	**710**	8	5,135,214	9
長野県	**650**	9	2,048,011	16
群馬県	**570**	10	1,939,110	18
静岡県	**570**	11	3,633,202	10
茨城県	**530**	12	2,867,009	11
47 都道府県の合計	**17,500**	総人口	126,146,099	

令和５年１月版（2022 年 12 月３日～ 2023 年１月７日）タウンページデータベース統計情報（ピンポイント版）を基に、数値を四捨五入して作成。
人口は、令和２年「国勢調査」（10 月１日現在）による。

うなぎ料理店：6.3％　てんぷら料理店：2.7％

このことから、すし店とうどん・そば店が、それぞれ 40％以上と優勢であることがうかがえる。すし店とそば店の台頭は、今日に始まったことではなさそうである。

近世の江戸の町では、文化８年（1811）「食類商売人」の調査報告によれば、「すし屋」の数は 217 軒、「饂飩屋・蕎麦切屋」の数は 718 軒（『類集撰要』四拾四）とうどん・そば店の方が３倍以上多かった。それが、握りずしが誕生すると、すし屋がそば屋の数を上回るようになったという（嘉永６年（1853）『守貞謾稿』）。この幕末頃から、江戸市中にすでに定着していた屋台のそばと、ファストフードとして新たに登場した屋台の握りずしの競合が始まっているのである。

そして近代における両者の状況を見てみると、うどん・そばは昭和 30 年台以降に立ち食いの店が駅前・駅中に展開・普及し、すしは、昭和 33 年に東大阪市に始まった回転寿司が、次々と新たなチェーン店として展開・普及する。このように、短時間での調理・提供が可能なファストフードとしての性格を持つ両者の競合は今日も続いている。

(3) ４つの専門料理店が集中する地域

前頁から続く上の表は、４つの専門料理店それぞれについて、店舗数が多い都道府県を上位 12 位まで順位付けしたものである。全ての表で店舗数が１位であるのは東京都（人口１位）であり、２位の府県の約２～３倍程度の店舗数があることがわかる。また、うなぎ料理店以外では、５位以内に神奈川県（人口２位）、愛知県（人口４位）、大阪府（人口３位）が含まれていることもわかる。当たり前ではあるが、これらの表から、人口が多く大都市（政令指定都市及び東京都特別区部）を含む都府県に各専門料理店の店舗数が多い傾向が見られる。

２. 各専門料理店の数が多い地域の特徴

先に述べたとおり、基本的には人口が多く大

都市を含む都道府県に店舗が集中する傾向があるが、以下、各専門料理の数が多い地域について人口以外の要因を考察する。

(1) すし店について

青森県八戸市がまとめた全国主要漁港（22漁港）の令和４年の水揚げ量（速報値）(注1)を見ると、水揚げ量１位の銚子漁港（23万6155 t）は店舗数６位の千葉県にあり、水揚げ量２位の釧路漁港（17万2426t）と９位の稚内漁港（６万678 t）は店舗数５位の北海道にある。この他､水揚げ量３位の焼津漁港(11万6702 t）は店舗数９位の静岡県に、水揚げ量５位の石巻漁港（10万2045 t）は店舗数12位の宮城県にある。水揚げされた漁港の近くには魚市場があり、各地のすし店は新鮮な地場の魚介類を産地の市場から調達することができる。

また、消費地である大都市には大型の魚市場がある。例えば、札幌には札幌市中央卸売市場が、東京には東京都中央卸売市場（豊洲・足立・太田市場）があり、すし店は各地から集まった多種多様な魚介類をそれらの市場から調達することができる。

このように、すしに欠かせない新鮮な魚介類を入手しやすい環境がある地域にすし店が多いと考えられる。

なお、近年は市場外流通も増えており(注2)、一部の魚介類を産地直送等により仕入れているすし店もあるが、安定的な魚介類の仕入れのためには市場機能が欠かせない。

(2) 天ぷら料理店について

天ぷら料理店の数は東京都が圧倒的に多く、東京都以外の道府県には少ない。これは、東京都以外でてんぷらが食べられていないわけではなく、てんぷらが日本料理店や料亭の献立の一部、スーパーの惣菜・弁当の揚げもの等として位置づけられている地域が多いことによるものであろう。東京都では、江戸の時代からてんぷらのみを専門に扱う店が発達してきたという歴史があるように、地域によってはてんぷらという食べ物をどのように扱い、食べてきたのかという背景がこのような違いを生んでいると考えられる。

なお、一言で東京都のてんぷら料理店といっても、地域によって提供されるてんぷら料理には違いがあることに留意する必要がある。浅草を中心としたエリアには、衣の厚いてんぷらの天丼店があり、銀座・日本橋・神田の一帯には、比較的衣が薄く食材を重視したてんぷら専門店がある。また、新宿を中心としたエリアには、安価な価格帯で提供するてんぷら専門店と高級なてんぷら専門店が混在している。このように、昭和の時代から変わらない姿が未だに見られている。

(3) うなぎ料理店について

現在、うなぎ料理店で使われているうなぎは、その多くが養殖されたものである。前頁の表を見ると、かつて養殖が盛んだった地域に店舗数が多いことが分かる。

日本におけるうなぎの養殖は、1879年に東京深川で初めて試みられた。その後、浜名湖周辺（静岡県）、豊橋（愛知県）、桑名（三重県）などに養鰻池がつくられ、東海地方で次第に養鰻業が盛んとなっていき、1965年頃までは静岡県（店舗数３位）、愛知県（店舗数２位）、三重県（店舗数８位）の３県で全国生産量の90％以上をあげていた。(注3) しかし、現在はその様相が変わってきており、農林水産省の令和３年漁業・養殖業生産統計（確報値）を見てみると、府県別のうなぎ養殖生産量は、１位が鹿児島県（8,772 t）、２位が愛知県（5,288 t）、３位が宮崎県（3,554 t）、４位が静岡県（1,557 t）と続き、九州で大規模なうなぎの養殖が行われている。(注4)

ここで、改めて前頁の表を見てみると、養殖生産量１位である鹿児島県や３位の宮崎県の名は出てこない。このことから、鹿児島県や宮崎県はあくまでも生産地であり、消費地は別にあるということが分かる。一方、養殖生産量２位の愛知県や４位の静岡県には店舗数が多く、生産地と消費地が結びついていることが分かる。なお、静岡県、三重県、岐阜県などでは、人口

当たりの店舗数が多いことも特筆すべき点であるだろう。

また、うなぎ料理を提供する老舗は、成田山や熱田神宮など信仰の拠点に少なくないと思われるが、反対に、信仰などの影響からうなぎを食べないという地域も複数存在している。これについては、次の頁で紹介することとしたい。

(4) うどん・そば店について

表を見ると、大都市を含む道府県以外では、長野県、群馬県、茨城県が挙がっている。長野県はそばの産地で、令和３年の作付面積は全国第３位（4,460ha）である。(注5) また、長野県には、戸隠神社周辺で行事の仕上げの献立としてそばが振舞われるなど古くからそばを食べる慣習があり、そば屋が多い県であるといえるだろう。

また、群馬県では小麦とそばの両方を生産しているが、作付面積は小麦の方が多い。また、古くからおきりこみうどん等の小麦粉を使った料理が日常食とされてきたこともあり、うどん屋の方が多い県であるといえるだろう。

そして、茨城県も群馬県と同様に小麦とそばの両方を生産しており、作付面積は小麦の方が多い。しかし、農林水産省のサイト「うちの郷土料理」を見ると、つけけんちん（そば）と呼ばれるそば料理が茨城県の郷土料理として紹介されている (注6) ほか、昭和 50 年代に登場した「常陸秋そば」という県独自のブランド品種が売り出されている (注7) ことを考えると、うどん屋とそば屋のどちらが多い県かは、一概に判断できない。

いずれにしても、うどん・そばの場合は上記のように、地産地消の形が郷土料理や名物に反映され、各地で継承されている地域が多い。また、そばについて忘れてはならないのは、作付面積が全国で圧倒的に１位（24,300ha）である北海道（店舗数６位）であり、その収穫量は全国の 42% を占めている。(注5) 道内には、幌加内をはじめとするそばの産地が多く存在し、生産されたそばは、生産地域の名物として提供されているほか、全国各地に流通している。冷涼な気候、昼夜の寒暖の差や朝霧などの自然条件がそば栽培に適した北海道が、新たな「そば処」になりつつあるようだ。

(注1)
青森県八戸市「令和４年全国主要市場水揚表」
https://www.city.hachinohe.aomori.jp/material/files/group/31/20230220shiryou2.pdf

(注2)
平成 29 年水産白書
https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h29_h/trend/1/t1_2_2_6.html

(注3)
世界大百科事典３　平凡社　1988 年　p.302 ～ 303

(注4)
海面漁業生産統計調査
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kaimen_gyosei/#r

(注5)
令和３年産作物統計（普通作物・飼料作物・工芸農作物）
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#r

(注6)
うちの郷土料理
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/tukekenchin_ibaraki.html

(注7)
茨城県ＨＰ「茨城の『常陸秋そば』特集」
https://www.pref.ibaraki.jp/bugai/koho/kenmin/syun/20221104.html

【コラム】うなぎの信仰等について

日本人は古くから、うなぎの栄養価が高いことを知っていて、滋養強壮の食物として広く普及している。江戸期には、夏の暑さを乗りきるためにうなぎを食すという習慣が、土用の丑の日になぞられ、江戸の町から流行っていった。

しかし、店舗数を見てみると、東北地方をはじめ、うなぎ料理店の数が少ない地域がある。これは、うなぎには他の食材にはみられないような信仰や伝説が分布しており、その信者等はうなぎを食べないといった事例が影響しているかもしれない。その事例を、世界大百科事典（平凡社 1988 年初版）から次のように引用する。

《民俗・伝承》

その形態から生殖器崇拝と結びついて、京都市三島神社、埼玉県三郷市彦倉虚空蔵（こくぞう）堂などでは夫婦和合、子授けの信仰があり、願掛けにはうなぎが交尾している絵柄の絵馬を奉納する習俗がある。伝説では片目うなぎ、物言ううなぎとして登場し、川ざらえの前日、池や川の主であるうなぎが坊主に化けて、その非をさとして帰る話が各地で語られている。

うなぎの転生譚（てんせいたん）として山芋が化してうなぎになる話が《醒睡笑（せいすいしょう）》《東遊記》などに見え、笑話化している。うなぎは水界の主として登場する一方、水神、竜王、金毘羅、三島神社の使わしめとされ、伊豆の三島神社の社地内では神使として捕獲は固く禁じられた。

なかでも、うなぎは虚空蔵菩薩の使わしめとされ、これを祭る所の人はうなぎを食べない。岐阜県郡上郡美並村の粥川では妖怪退治にこの川のうなぎが虚空蔵菩薩を加護、案内したとして住人はうなぎを決して捕獲せず、明治初年までこの禁を犯すと村八分の制裁を受けた。

旧仙台藩領に特徴的に分布するウンナン神はうなぎの神で、近世初期の新田開発と洪水の頻発から、うなぎは洪水を起こすものとして、これを慰撫（いぶ）、祭りこめたものと考えられる。ウンナン神社の多くは湧水地や水流の近く、さらには落雷の跡に祭られるなど水神、作神的性格が強い。

世界大百科事典 3　平凡社 1988 年初版　p.3-303
「ウナギ」

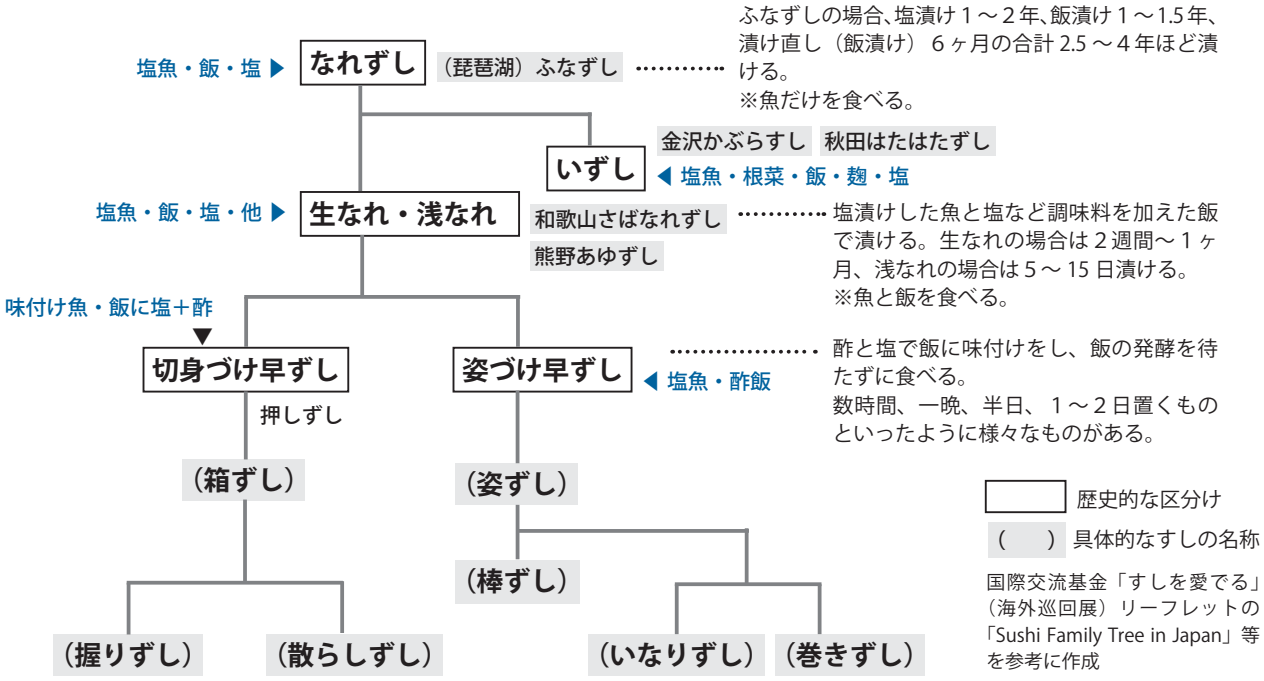
第1章　すし

すしに関する年表

頁数のみの表記は、飯野亮一著『すし　天ぷら　蕎麦　うなぎ　江戸四大名物食の誕生』第３版　筑摩書房　2016 年 3 月による

元号	西暦	できごと	参考資料名
	700 年ごろ	《なれずし》 日本人はすしの原形といわれているなれずしを 1300 年前に食べていた。	p.274
大宝元年	701	《なれずし》「大宝律令」、鰒（あわび）鮓、胎貝（いがい）鮓、近江鮒の賦役令がある。	週刊朝日百科 98 p.10-200
和銅 3 〜延歴 3 年	710 〜 784	《なれずし》 平城京跡より「多比（たい：鯛）鮓」と書かれた木簡発見。	週刊朝日百科 98 p.10-200
延長 5 年	927	《なれずし》「延喜式」、フナずし、アワビずし、イガイずし、イガイとホヤの混ぜずし、アメノｚもなれずしだろう。	週刊朝日百科 98 p.10-200
		《なれずし》 なれずしは出来上がるまでに、現在のフナずしで 1 〜 2 年と長時間を要し、ペースト状になった飯は捨てて、魚だけを食べていた。	p.277
文明 13 年	1481	《生なれ》 室町時代の進物用の「鮒生成」、早い場合は 4 〜 5 日、魚は十分に馴れていない。飯も食べる。	p.277
室町時代	1336 〜 1573	《生なれ》 室町時代のすしの材料は、あゆ、ふな、鯉、うなぎ、どじょう、いさざ（はぜ等）などの川魚、鯛、いわし、あじ、はも等の海魚、野菜として筍、なす、みょうがなど。	週刊朝日百科 98 p.10-202
慶長 8 年	1603	《生なれ》「邦訳日葡辞書」魚を漬けて一種の保存食物としたもので、それがまだ十分出来上がっていないもの	p.277
（寛永頃）	1624 〜	《飯ずし》 すしに漬けた飯を食べるようになると、魚よりも飯を主体にした「飯ずし」が生まれた。（なれずし→なまなれ）	p.278
寛永 15 年	1638	《飯ずし》「諸国名産」には六条飯鮨（京都）、奈良飯鮨が有名。	p.278
寛文 8 年	1668	《早ずし》「料理塩梅集」、乳酸発酵を待たずに、酢を加えて酸味をつけ、一晩でなれさせる「早ずし」が出現。「一夜ずし」とも呼ばれた。	p.279
貞享 4 年	1687	《生なれ》「江戸鹿子」、「鮨并びに食すし」2 軒で販売。「鮨」はなれずし、「食すし」は飯ずし（生なれ）で、早ずしは店売りに至っていなかった。	p.280
元禄 2 年	1689	《早ずし》「合類日用料理指南抄」、ふな早ずし「酒 1 升に塩 3 合を入れて煮立て、酢 1 合を加える。飯を冷やしてこの酒塩で食い塩より辛めに合わす。フナは 2 時間ほど塩をして、さっと洗い、この飯で漬ける。重しをすると 2 日ほどでよくなれ、4 〜 5 日おいてもよい。」調味に酢や酒が用いられていることが、新たな展開である。	週刊朝日百科 98 p.10-203
元禄 6 年頃	1693 頃	《早ずし》「早ずし」を作り出したのは、綱吉の御典医になった松本善甫であるといわれている。京阪地方では以前から酢を入れた早ずしを出していたが、京阪ではなれずし、生なれに押されていた。ところが、なれずしの伝統に乏しい江戸に持ち込むと大繁盛。	週刊朝日百科 98 p.10-203
元禄 10 年	1697	《早ずし》「本朝食鑑」、（前略）半ば冷えた飯を魚肉にまぶし、少しの酢を加えてかきまぜて、鮓桶に入れて蓋をし、小石をのせて暖かい所に置けば一昼夜立たないうちに出来上上がる。	p.279
享保 20 年	1735	「江府名産」、江戸前アジ、中ぶくら（大根）と云。随一の名産也	p.290
宝暦 3 年	1753	《早ずし・押しずし》 京都の仙洞御所（上皇の御所）に（アユの生なり）を納めていた大和国吉野郡下市村の弥助（屋号）「釣瓶（つるべ）ずし」が江戸、日本橋横山町に金看板で出店。すし屋繁盛の第一段階。	週刊朝日百科 98 p.10-221
宝暦 12 年	1762	《早ずし》「すし売りをまねる禿は御気に入」（万句合）、早ずし売りが現れる。	p.287
明和 7 年	1770	《早ずし》「あじのすう（鮓） こはだのすうと　にぎやかさ」（万句合）、とあり、アジとコハダの早ずしが人気。宝暦末年には流行。	p.287
安永 6	1777	「土地万両」、（毛抜きずし）の「笹巻きずし」、切りずし（箱ずし）の一切れをクマザサで巻いたすしあり。	週刊朝日百科 98 p.10-223
天明 7 年	1787	《早ずし・押しずし》「七十五日」、江戸市中に 23 軒のすし店。「地引すし」は 1 軒だけ「江戸前」を看板に記載。 「笹巻ずし」は一口大のすしをひとつずつ笹の葉に巻いた押しずしで、一晩、圧しをかけて作られる。大坂人の口にも合った。	p.294 〜 298

【日本のすしの系譜の考え方（一例）】



国際交流基金「すしを愛でる」（海外巡回展）リーフレットの「Sushi Family Tree in Japan」等を参考に作成

１. すしの概要《歴史と技術》

1-1）すしの歴史

(1) すしの歴史の概観

すしの歴史は古く、その原型といわれる「なれずし」は古代にさかのぼる。すしのたどった歴史は、生魚の保存と食用の歴史であり、古代の記録から 1000 余年を経て、ようやく「握りずし」にたどり着く。

その経緯としては、「なれずし」→「生なれ」→「早ずし」と変容するといったものである。生魚の保存加工に数年かかっていたものが、数ヶ月、数日、数時間へと短縮されていく。

そして、「早ずし（押しずしを含む。）」から様々な大きさや調理法の「箱ずし」が作られ、一口大に近いすしになり、ようやく「握りずし」が登場するわけである。

その過程は様々に分岐し、現在の「散らしずし」「巻きずし」「いなりずし」も生まれるなど、多彩なすしに発展した。

以下、それぞれのすしについて歴史の概要を見てみる。

(2) なれずしについて

なれずしは、養老２年（718）に定められた「養老令」の 10 番目の賦役令（ぶやくりょう）の「調（ちょう）」（物で収める租税）に含まれていた。さらに「延喜式」（康保４年：967）でなれずしを貢納（こうのう）していた国々は、九州北部から東海・北陸に至り、その種類はイノシシ、シカ、アユ、フナ、雑魚、サケ、アメノウオ、アワビ、イガイ、ホヤなどである。（注１）

なれずしの特徴は、乳酸発酵により長期保存が可能なことであるが、食べられるようになるまでには長い年月がかかり、漬け込むときに使用する飯は基本的に食べない。

今日も見られるなれずしの代表である琵琶湖のふなずしの用途は、正月や祭り、めでたい行事などで出される高級な食品であり、庶民の日常食ではない。なお、ふなずしの現在の加工方法の一例は次の通りである。

①フナの鱗を落とし、エラの部分から内蔵等を取り出す。

② ①を塩漬けにする。通常１～２年で、漁獲量の状況に応じ、長い場合は５年漬けることもある。

③ ②を真水で洗ってから干し、発酵しやすい夏に飯漬（いいづ）けする。飯漬けには、１～ 1.5 年かかる。

元号	西暦	できごと	参考資料名
享和 2 年	1802	《早ずし・押しずし》 大坂の「おこしずし」、「桶箱」に入れた五目ずしの押しずしで、上置きは飾られていない。江戸の散らし五目ずしは、上方の起しずしとは異なる。	p.354
文化元年	1804	《早ずし・押しずし》 式亭三馬が書いた「相生鮓」の宣伝チラシ、その場で押して売る「押しずし」。（早ずしをさらにスピードアップした即席の早ずし＝押しずしあり）	p.301 ～ 302、p.316
文化の初めごろ	1804 ～	《早ずし・押しずし》 安宅の松が鮨（いさごずし）は高級店で、文政期に流行る。鮨は「押しずし」が主であった。明治末年閉店。 有名な松が鮨のエビのすしは「押しずし」ともいわれている。（弘化元年：1844）	p.305 ～ 312
		《早ずし･押しずし》 深川に松が鮨（いさごすし）できる。名物に鯛、サバ、アジなどの丸漬けがあった。 松が鮨は上方風すしに独特の工夫をこらした。有名な松が鮨のエビのすしの錦絵は「握りずし」か「押しずし」か不明。（弘化元年：1844）すし屋繁盛の第 2 段階。	週刊朝日百科 98 p.10-222 ～ 223 p.309 ～ 310
文化 7 年	1810	半田の酒屋中野又左衛門家で、本格的に酒粕を原料とした粕酢を生産し、江戸に出荷した。これが握りずしとよく合い、幕末以降は高級粕酢「山吹」として江戸向きの主力商品となった。濃色赤酢。	p.332 ～ 336
文化 8 年	1811	（江戸の店舗営業） すし屋：217 軒、 饂飩屋・蕎麦切屋：718 軒、 蒲焼屋：237 軒、 てんぷら：ほとんどが屋台営業	p.328、332
文化 12 年	1815	《早ずし・押しずし》 大坂の夜店。すし箱の板を両手で押して、即席の押しずしを売っている図あり。超早漬のすし。	p.303 ～ 304
文政年間初め	1818 ～ 30	《押しずし→握りずし》 握りずしのはじまりは、両国の與兵衛鮓の初代・華屋與兵衛によって工夫されたという説がある。明治期には握りずしの元祖と考えられ、「文政 7 年（1824）に始めた」と 4 代目主人も唱えているが、「與兵衛鮓」の所見は天保 7 年（1836）で、「與兵衛鮓」は松が鮓同様に、押しずしの店として開業した可能性がある。その後與兵衛鮓は握りずしの店として発展、明治初期には立派な店構えであったが、昭和 5 年に閉店。	p.312 ～ 315
文政年間	1818 ～ 30	《握りずし》華屋與兵衛は握りずしの堂々たる大成者というべきであろう。華屋與兵衛がいつごろ握りずしを売り出したかははっきりしない。 すし屋仲間の伝承では、（握りすしの売り出しは文政 7 ～ 8 年：1824 ～ 25、與兵衛 25 ～ 26 歳のとき）といわれている。 すし屋繁盛の第 3 段階。	週刊朝日百科 98 p.10-223
		《握りずし》與兵衛ずしは大名好みな「御殿ずし」。エビ、いか、シラウオなどの淡白なタネには混ぜ飯（かんぴょう、シイタケ、もみ海苔）を、アナゴ、ハマグリ、イカなど煮物ダネに塗る煮詰め（たれ）はタネごとに異なったものを使う。 味は（松がすし）は辛口、（與兵衛ずし）は甘口というのが定評。	週刊朝日百科 98 p.10-223 ～ 224
文政 4 年	1821	《早ずし・押しずし》「忍草売対花籠」、 欄干付きの押しずしの屋台。押しずしはテイクアウトする時代から立ち食いする時代へ。	p.321 ～ 322
文政 10 年	1827	《握りずし》『誹風柳多留 百八篇』、「妖術といふ身で握る鮓の飯」屋台と思われる。	p.316 ～ 317
文政 11 年	1828	《握りずし》『誹風柳多留 百十三篇』「握られて出来て食い付く鮓の飯」屋台 ※店内で握り鮓を食べさせる店はまだない。 ※目の前で握り、すぐに食べられるすしは歴史上、一代革命。	p.318
文政末年	1830	《握りずし》すしが押しずしから握りすしへと変化していく中でコハダはさらに出世を遂げた。	p.293
天保 6 年	1835	《握りずし》「名陽見取図会」、名古屋の握りずし店の絵図。江戸者の職人が握り、店の前に出した屋台に並べて売る。握りずしは屋台で売るものだった。	p.326

④ ③のフナを飯から取り出し、再び飯漬けする。２回目は６か月ほどで、臭みが取れてうま味が出る。合計で 2.5 ～ 4 年ほどでできあがる。

⑤食べるときは、基本的に魚だけを食べる。

(3) 生なれについて

西暦 1400 年頃になると生なれが登場する。なれずしとの違いは、製造期間の大幅な短縮と、魚と共に漬け込んだ飯も食べられるようになることである。

乳酸発酵の度合いが低いため、なれずしとは違って飯がペースト状になっていない。飯漬けの期間は２週間から１か月、「浅なれ」だと５～ 15 日である。

室町時代の記録「蜷川親基 (にながわちかもと) 日記」(1465 ～ 86 年)、「多聞院日記」(1539 ～ 1596 年の部分) 他から、当時の材料は、アユ、フナ、コイ、ウナギ、ドジョウ、イサザ（ハゼ等）などの川魚、タイ、イワシ、アジ、ハモ等の海魚のほか、野菜としてタケノコ、ナス、ミョウガなども含まれている。(注 2)

さらに 1600 年代に入る頃から飯が主体になり、「諸国名産」(1638 年) には山城国（京都府の南部）六条の「飯鮨」、大和国（奈良県）奈良の「飯鮨」が名物として書かれている。(注 3)

現存する生なれの１つは、和歌山県有田郡湯浅町にみられるサバのなれずしである。名称は「なれずし」であるが、「生なれ」「浅なれ」に分類される。その加工方法の特徴は、古米を用い、酒を加えて炊き、炊きあがったらわずかに梅酢で風味を付けることである。サバは１か月塩漬けした後、飯と合わせて漬け込むときにはアセ（ダンチクの葉）とバラン（ハランの葉）でしっかり包み、木箱に詰め込み、蓋の上から密封するように塩水をかけて５～７日漬け込む。なお、このなれずしは、祭りの日に地域の人々などにふるまうため、各家庭で漬けている。

(4) 早ずしについて

早ずしは乳酸発酵を待たずに、酢を加えて短時間でなれさせるすしである。「料理塩梅集」(1668 年) には、一晩でなれさせるというさらに製造期間が短い「早ずし」が登場し、「一夜ずし」とも呼ばれた。(注 4) この早ずしが、後に「握りずし」に発展していく。

なお、関西では、すしといえばなれずしや生なれのことであり、酢を加えた早ずしは人気がなかったようである。一方で、元禄６年 (1693) 頃の江戸では、臭みの少ない早ずしの店が大繁盛したという。(注 5)

早ずし（押しずしを含む。）は、タネや売り方が工夫され、宝暦３年（1753）に江戸日本橋横山町に出店した「釣瓶ずし」が繁盛すると、江戸で早ずしがブームになり (注 6)、市中には早ずしの歩き売りも現れるようになった。(注 7) その後、天明７年（1787）の文献では、これまでの大振りなすしの中で、一口大の「笹巻きずし」が現れ、一晩で作るとある。(注 8)

このように、早ずしが庶民の食べ物として広まっていく。

文化年間（1804 ～ 1818）の初めになると、当時の江戸を一世風靡した「松が鮨」が流行し、第２のすしブームになる。(注 9)

(5) 握りずしについて

さらに文政年間（1818 ～ 30）になると、華屋與兵衛が「與兵衛鮨」を開店する。(注 10) この頃、「握りずし」が誕生したといわれている。その年代は定かでないが、文政年間の末頃と考えられ、当時の句にその様子が見られる。

○「妖術といふ身で握る鮓の飯」

『誹風柳多留 百八篇』（文政 10 年：1827）

○「握られて出来て食い付く鮓の飯」

『誹風柳多留 百十三篇』（文政 11 年：1827）

いずれも屋台の様子を詠んだものといわれている。(注 11) 握りずしの屋台が増え、さらにすしが流行したのである。

江戸時代のすしダネは、アワビ、マグロ（キハダ・メジ）、クルマエビ、シラウオ、コハダ、アナゴ、コダイ、タコ、アジ、サヨリ、キス、アカガイ、サバなどの江戸前や江戸近海の魚介類であった。(注 12)

「守貞漫稿」（天保８年：1837 ～）によると、そこにマグロも加わり、マグロとコハダには「ワ

元号	西暦	できごと	参考資料名
天保年間	1830 ～ 44	「散らし五目ずし」が江戸で売られていた。江戸生まれのすし。 散らし五目ずしは、すし飯にきのこ、野菜、魚介類を細かく刻んで混ぜ、上を金糸玉子で飾る。金糸玉子を散らすから「散らしずし」。上方では「起し鮓」ともいう。	p.352 ～ 354
天保 8 年～嘉永 6 年	1837 ～ 1853	「守貞謾稿」江戸で箱ずしがすたれだしたのは寛政末（1800 年ごろ）以来のことで、一方大坂に江戸風握りずしが登場したのは文政末（1830 年以前）、江戸ずしが入るまでは大坂で上等ずしは散らしずしで、押しずしは並等であった。 また稲荷すしは古くから名古屋にあり、江戸での振り売りは天保末（1844 年ころ）から始まる。	週刊朝日百科 98 p.10-203
		《握りずし》「守貞謾稿」、三都（江戸・大坂・京都）とも押しずしだったが、江戸は筥鮓（はこずし）を廃し、握り鮓のみとなる。	p.327 ～ 328
		《握りずし》「守貞謾稿」、 マグロサシミ、コハダには、「ワサビ」が使われ始めた。マグロが登場。マグロは江戸時代には下魚とされていたが、すしと出会い上魚（高級魚）に出世。	p.339 ～ 340
		「守貞謾稿」、 新生姜と根生姜の酢漬け、姫蓼（赤芽：芽タデ）を添える。（ガリについて）	p.334 ～ 335
		《握りずし》（江戸時代のすしダネ）まとめ 　アワビ、マグロ（キハダ・メジ）、車海老、白魚（シラウオ）、コハダ、アナゴ、小鯛、タコ、アジ、サヨリ、キス、赤貝、サバなどの江戸前や江戸近海の魚介類。	p.340
		京坂では海苔巻のことを「まきずし」といい、「飯中椎茸と独活（うど）を入れる。	p.338
		《握りずし》（へだて） 隅笹（隔ての熊笹）は笹巻ずしに使われ、握りずしに転用。	p.346
嘉永 6 年	1853	江戸ですし屋は 700 軒以上になった。（蕎麦屋を上回る）	p 328
嘉永 6 年	1853	《握りずし》握りずしは、会席料理にも加えられていた。	p.330
嘉永 6 年	1853	《握りずし》幕末には四大名物食のうち、すし屋が一番店舗数が多かったことになる。	p.332
江戸～明治		《握りずし》（江戸から明治にかけて）の握りずしはずっと大きく、とうてい一口では食べられず、一口半ないし二口でやっとという大きさ。人々は銭湯からの帰り道で 2 個か 3 個つまむ、という食べ方をしていた。「鮓・鮨・すし」	p.338
明治 28 年	1895	「散らし五目ずし」の具材がさらに豊富になるが、浅草海苔のもみ海苔のみを上にふりかける。	p.356
明治 38 年	1905	《握りずし》「月刊食道楽」、すし通は醤油をつけない。	p.342
明治 39 年	1906	《握りずし》「月刊食道楽」小ぶりで一口に丁度頃合いな大きさが登場。	p.339
明治 43 年	1910	「家庭鮓のつけかた」、生のままでは使わなかった。→前処理（仕込み）方法多数記載あり。	p.341
明治 43 年	1910	「家庭鮓のつけかた」、もみ海苔を混ぜたすし飯に「上ぶき」（魚介類の略称）がのせられる。上ぶきが重視され、現在の散らしに近づいている。（散らし五目ずし）	p.356 ～ 357
明治～大正期	1968 ～ 1926	《握りずし》明治大正期に寿司屋があった所は、日本橋、神田、銀座、新橋、浅草など花柳界が栄えていたところであった。	「寿司幸」聞き取りより
大正 12 年（関東大震災）以前	1923 以前	《握りずし》関東大震災以前のすし屋の職人は、客との間を仕切る格子の内側に座り、たすき掛けの和服姿で握り、客は重箱で持ち帰って食べた。	週刊朝日百科 98 p.10-224
大正 12 年（関東大震災）以後	1923 以後	《握りずし》関東大震災以後は、屋台ずしも増えた。入ると膳付き（カウンター）があり、醤油とショウガの大丼が置かれ、職人は奥に正座してすしを握った。客は立食いであった。すし 1 つは一口半の大きさだった。	週刊朝日百科 98 p.10-224
		その頃、関西で流行っていた、関西割烹、板前割烹のやり方が、東京に押し寄せ、客は店内で椅子に腰掛け、飲食するようになった。	「寿司幸」聞き取りより
		《握りずし》関東大震災以前は、店舗型のすし店は出前が多かったが、震災後は料亭タイプの影響で、店の中で客にすしを出すようになった。	「寿司幸」聞き取りより

サビ」が使われ、「ガリ」（ショウガ）が添えられ、隔笹（笹切り）が飾られるようになったとある。（注 13）

江戸で誕生した握りずしは、ほどなく各地に伝播したようである。大坂に江戸風の握りずしが登場したのは文政末期で、江戸風の握りずしが入るまでは、大坂で上等ずしといえば散らしずしのことで、押しずしは並のすしであった。また、稲荷ずしは古くから名古屋にあり、稲荷ずしの江戸での振り売りは天保末年頃（1844年ころ）から始まるという。（注 14）この頃に、今日見られるすしが出揃ってきたのである。

（6）すし屋の変遷（明治から戦前のすし屋）

文政 8 年（1811）における江戸の飲食店としての数は、すし屋＝ 217 軒、饂飩屋・蕎麦切屋＝ 718 軒、蒲焼屋＝ 237 軒であった。てんぷら屋はほとんどが屋台営業で、店舗数は不明である。（注 15）その後、嘉永 6 年（1853）には、すし屋の数は 700 軒以上になったと見られ、そばを抜いたという。（注 16）

握りずしは明治維新を迎えても東京の人々に好まれた。とはいえ、今日のように店内で食べるものではなく、屋台で食べたり、出前で食べたりすることが多かったという。なお、出前のすしは、特に花柳界などで好まれていたこともあり、明治～大正期にすし屋があったところは、東京では日本橋、神田、銀座、新橋、浅草など花柳界が栄えていたところで、新宿、渋谷にはあまり見られなかった。

明治時代のすし屋の構えは、店先に屋台が取り付けられた形式であり、それが大正時代になると、店内の入口付近に屋台と同じ形式の調理場が入り込んだという。それでも店内ですしを食べさせる店は少なかった。（注 17）

すし屋の店構えに変化が起こるのは、大正 12 年（1923）の関東大震災以後である。

当時のことを伝え聞くすし専門店の店主は次のように語っていた。

「昔のすし屋の板前は関東大震災まで、屋台でも店舗でも、皆が正座して握っていた。まな板があって、横に七輪があって、その上にお茶が掛かっていて、大きな湯呑みがあった。

大正時代のすしは、一口半で食べるというくらい大きかった。それを食べると手が汚れるので、常連たちは、お茶を必ず少し残しておく。その残ったお茶で指を洗い、帰りがけに掛かっている暖簾で指を拭いて帰る。だから暖簾が汚れている店は繁盛していると言われた。

関東大震災で、東京の飲食店は大きな被害を受けた。その直後、関西で流行っていた関西割烹や板前割烹が、東京に入ってきた。

それまで東京では出前のすしの店が多かったが、大正 15 年（1926）から昭和の初期にかけ、関西割烹を真似て、試行錯誤の上、店の中ですしを出すようになった。店内で客の相手をするとなると、座っていては仕事にならない。『それじゃあ立って握ろう。』と、昭和の初めくらいから高級店の板前は立ってすしを握るようになった。屋台の板前は、もう少し前から立って握っていたようである。

そして昭和初期頃から、酒を置くようになる。握りずしだけではなく、すしダネを切って食べさせる店が出てきた。客は酒の肴に刺身を食べて、仕上げに寿司を 5、6 個食べて『御馳走さん』という雰囲気で、それが当時の東京人には粋に感じられた。今と同じシステムの前身が、戦前に出てきていた。」（注 17）

一方で西日本はといえば、戦前は大阪、京都、広島、福岡の大都市にわずかに江戸風の握りずしの店があるのみだった。（注 18）

（7）戦後の状況

戦後の日本は、連合国軍最高司令官総司令部（GHQ）の統制下に置かれ、厳命により「手で作るすしは非衛生的」という烙印を押されて一時禁止された。すし業界の受難の時代であった。

そんな中、昭和 22 年にすし関係者が「委託加工」制度を考案し、GHQ が認可した。それは、客が持参した米 1 合と加工賃 40 円をすし屋が受取り、握りずし 8 個と海苔巻き 2 切れと交換するというものであった。この時、1 人前の基

元号	西暦	できごと	参考資料名
～昭和初期	～ 1926	《握りずし》明治末頃から大正、昭和のはじめにかけ、店頭にあった屋台形式（の付け場）が店内に入った。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.38
		《握りずし》カウンター形式の飲食店は、銀座・新橋から始まった。	「寿司幸」聞き取りより
昭和 5 年	1930	飯に具を混ぜるのが「五目ずし」、具を飯の上にきれいに並べるのが「ちらしずし」となったのは昭和初期。	p.357 ～ 358
		「稲荷ずし」は、すし飯だけで具はないものが普通となった。	p.363 ～ 364
昭和戦前期	1926 ～ 1945	《握りずし》戦前は西における握りずしは大阪、京都、広島、福岡の大都市にわずかに江戸前のすし店があったのみだった。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.38
昭和 20 年	1945	《握りずし》屋台ずしは GHQ（進駐軍）の厳命により廃止	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.39
昭和 22 年	1947	《握りずし》「委託加工」制度、客が持参した米 1 合と加工賃 40 円をすし屋が受取り、握りずし 8 個と海苔巻き 2 切れと交換したもの。1 人前の基本パターンが定着。	p.352
昭和 27 年	1952	東京鮨商組合が発足、戦後になると、カウンター前に椅子が置かれるようになり、女性や子供もすしに親しめるようになった。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.40
昭和 32 年	1957	東京鮨商組合が集団求人制で、全国の職安を通じ江戸前ずしの普及宣伝を行った。このことが江戸前すしを全国的にした。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.41
昭和 33 年	1958	回転寿司（元禄寿司 ） 1 号店が大阪府東大阪市にオープン	元禄寿司 HP
昭和 35 年	1960	軍艦巻きと手巻ずしが始まる。（軍艦巻きは昭和 16 年から）巻き簀を使わないという技術的革命だった。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.41
昭和 40 年頃	1965 頃	すしがアメリカで大モテ。カリフォルニアロールと称する巻き物が、日本に逆輸入される。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.42
昭和 52 年	1977	200 海里経済水域が提唱され、すしダネの減少に追い打ちをかけ、原材料費が高騰した。	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.42
昭和 50 年代	1975 ～ 1984	地方独特の魚介類が東京に入り、さらに日本全国へ広がり定着し、すしダネの幅が広がった。（甘エビ、ボタンエビ、ホタテガイ、ホッキガイなど）	平成 4. 全すし連組合員名簿 p.42
		回転寿司ブーム、低価格、寿司ロボットの導入で、大手チェーンが参入。	元禄寿司 HP
平成 19 年	2007 年	回転寿司が 5000 億円産業の市場になった。	元禄寿司 HP

本パターンが定着したという。（注 19）

「委託加工」制度は、混乱が続く国民生活にすしを提供することを可能にしただけでなく、規制されたすし業界を存亡の危機から救ったのである。（注 20）

戦後の経済復興に伴い、すし業界も安定し、昭和 27 年（1952）には東京鮨商組合が発足した。そして、当該組合は集団求人制を利用し、全国の職安を通じて江戸前ずしの普及宣伝を行った。この頃は集団就職の時代であり、そのことが江戸前ずしをさらに全国に広めることになった。（注 21）

関西のすし店を訪ねると、握りずしが本格的に広まったのは戦後からであるという。（注 22）

戦後になると、店内には屋台時代の「膳付き」に代わるカウンターが設けられ、椅子が置かれ、女性や子供もすしに親しむようになった。（注 23）

昭和 33 年（1958）、回転寿司（元禄寿司 ）1 号店が大阪府東大阪市にオープンしたことを契機に、すし業界に大手チェーンが参入するようになり、市場が拡大していく。（注 24）

また、昭和 40 年頃には、すしがアメリカで大モテになり、カリフォルニアロールと称する巻き物が、日本に逆輸入されたほどであった。

市場の拡大とは反対に、昭和 52 年（1977）になると 200 海里経済水域が提唱され、すしダネの減少に追い打ちをかけ、原材料費が高騰した。しかし、これによって地方独特の魚介類が東京に入ってくるようになり、東京を起点に

知名度の上がった地方独特の魚介類が日本全国へ広がって各地に定着したことで、すしダネの幅が広がった。甘エビ、ボタンエビ、ホタテガイ、ホッキガイなどはその一例である。(注 25)

現在のすし専門店は、各町にある昔ながらの出前も行うすし店が残る中で、回転寿司と高級なすし専門店の両者が台頭している。

1-2）標準的な製法・技術

握りずしの標準的な製法は、「江戸前」のすし店の技術を中心に述べていく。各地の特色は「製法・技術の地域差」で述べる。

(1) シャリについて

①米の選別

シャリは基本的に古米を使用する。新米は水分が多く、粘りが出すぎるためである。

かつてはすし米といえば、粘りの少ないササニシキであったが、生産量が減って入手が困難になってきているため、東京ではコシヒカリに人気が集まっているようである。ただし、同じ品種であっても産地や生産者によって品質が異なるので、各店はすしに合う最適な地域のものを探し出している。

②合わせ酢について

伝統的に江戸前ずしは赤酢といわれているが、赤酢のみを使用する場合と、米酢に赤酢をブレンドする場合がある。その割合は、赤酢をわずかに加える場合から５割加える場合まである。また、同じ製品名の酢であっても、メーカーの都合で味が変わっていくことがある。

なお、合わせ酢には塩が加わる。江戸前の場合は塩だけで、砂糖は加えない。ただし、出前が多かった時代には砂糖も加え、シャリが硬くなるのを防いだ。文献によれば、塩の量は酢の１～３割（重量比）である。(注 26)

③シャリをきる

飯と酢を合わせるのは、仕込みの中でも難しい作業であるという。シャモジで切るように飯をさばきながら、少しずつ合わせ酢を加え、最終的には１粒ずつの米を酢の膜が覆うようにするという。そのためには、手早く行う必要がある。

④シャリの温度

シャリは「人肌」の温度にするというが、職人により異なる。例えば 36 度のシャリで握ったすしは、口の中で暖かさは感じられないのでわずかに高めにしておくという職人もいれば、温度が高いと酢と塩のキリっとした味がぼけて「輪郭が出ない」のであまり温度を高くしないという職人もいる。

(2) タネについて

江戸前ずしのタネは、漁法や運搬方法の発展により変化してきた。「すしの歴史はすしダネの歴史である」といわれている。(注 27)

古くは江戸前で獲れる魚介類が江戸前ずしのタネであったが、握りずしの代表的なタネであるマグロは、握りずし誕生の頃には使われていなかった。また近年では、かつて市場で常時見られたシャコの姿が見られなくなったなど、時代によって様々な影響によりタネが変化している。

なお、現在、多くのすし屋で使われているタネは次の通りである（種類や分類は、地域や職人によって異なる場合がある。）。

①赤身魚（中トロ、大トロ）
クロマグロ、メバチマグロ、カジキマグロ他

②白身魚
タイ、ヒラメ、カレイ、スズキ、シマアジ、カンパチ、ヒラマサ、ブリ他
※青物は白身魚の扱いになる

③光りもの
コハダ、サバ、アジ、イワシ他（青背魚）
キス、サヨリ、カスゴ（タイの幼魚）他

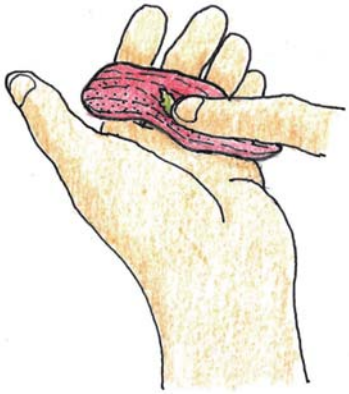
④貝類
アオヤギ、アカガイ、アワビ、ハマグリ、ホタテガイ、ホッキガイ他

⑤イカ
アオリイカ、スミイカ（コウイカ）、ヤリイカ、シロイカ他

⑥タコ
マダコ他

【小手返しの手順】

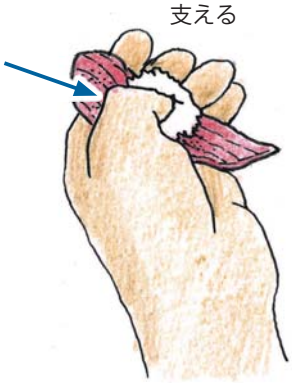
一手目



ワサビをつける

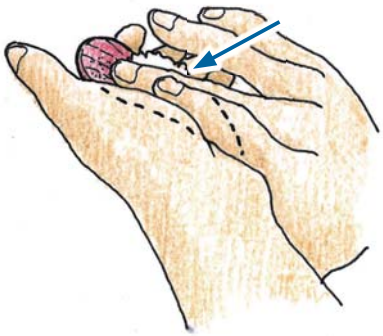
二手目

4本の指で全体を支える



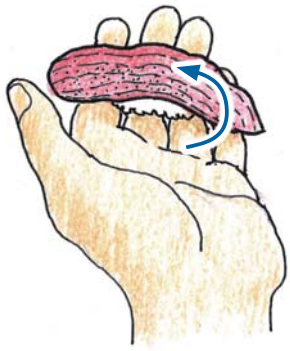
親指でシャリにくぼみをつける

三手目



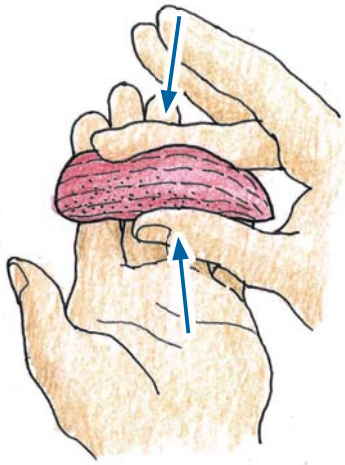
シャリとタネを密着させる

四手目



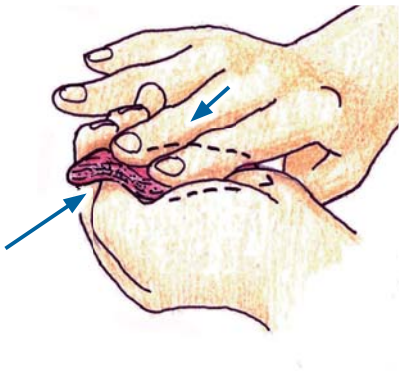
すしを回転させ、タネを上向きにする

五手目



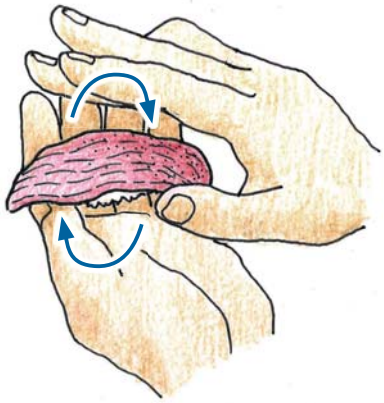
親指と中指で両脇を締める

六手目



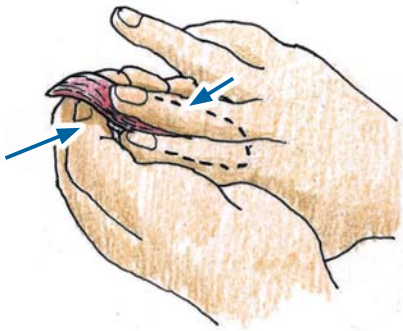
タネを押さえながら左手の親指でシャリの端を締める

七手目



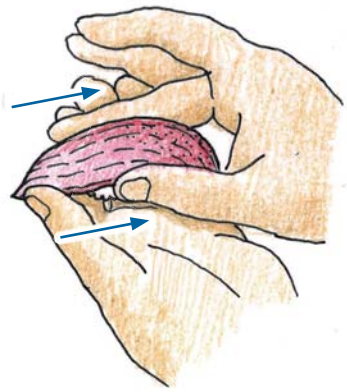
すしを水平に回転させ、向きを変える

八手目

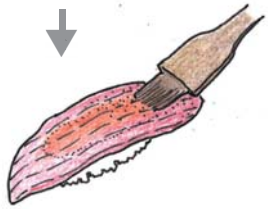


再びタネを押さえながら左手の親指でもう一方のシャリの端を締める

九手目



すしに添って指をすべらせ形を整える



煮切りを塗って提供する

※参考「すし　伝統の技を極める」p.40 ～ 41、職人の聞き取り調査より

⑦エビ

クルマエビ、アマエビ、ボタンエビ他

⑧その他

イクラ、ウニ他、玉子焼きなど

※参考「すし　伝統の技を極める」p.10 ～ 18

（3）タネの仕込み

①魚をさばく（包丁技）

入手した魚介類を握りずしのタネとする場合、２段階でさばくことが多い。

第１段階は下処理で、「サク取り」という工程までである。第２段階は握る寸前にサクを切って形を調整する「さばき」又は「切りつける」という工程である。手際の良さと魚の筋を見極めて切るという経験が必要になる。

②酢締め

さばいた魚を敷き並べて身に塩を振り、塩締めにする。その後、塩締めしたものを水洗いしてから酢締めにする。塩も酢も締めるとタネの色が変わっていくため、その変化を見逃さない洞察力が大切である。

③ヅケ

マグロの赤身などを醤油やタレに漬ける手法。漬ける時間は数分から一晩など、材料や職人、店のこだわりにより異なる。

④煮物

醤油、酒、砂糖などの汁で煮る。煮アナゴ、煮ダコ、煮ハマグリ、煮イカ、煮アワビなどがある。煮物の握りずしを食べるときには「ツメ」を塗る。

⑤炙り

マグロなどを炭火焼バーナーで炙る。ノドグロを炙る店もある。

⑥塩茹で

タコ、クルマエビ他

⑦玉子焼き

厚焼き玉子と出汁巻き玉子がある。特に、出汁の入らない厚焼きの玉子焼きは「すし屋の顔」ともいわれ、店主の性格（味の好み）や職人の腕前が反映されるという。

（4）その他の仕込み

①ツメ

アナゴなどの煮物に塗るタレのことで、アナゴのアラ又はアナゴのゆで汁・煮汁に調味料などを加えて丹念に煮詰めてつくる。店ごとに色艶が異なる。

②おぼろ

おぼろの使用は、江戸前の特徴の１つともいわれている。おぼろは、シバエビや白身魚をのすり身などを甘みのある調味料を加えて煎ったもので、コハダなど酢締めのタネを握る場合、タネとシャリの間に挟み、酸味を和らげる効果がある。

③カンピョウ

カンピョウの煮付けは、材料選びから味付けまで、どのすし店も難しい仕込みの１つであるという。調理法の一例は次のとおりである。

まず、水に漬けてもどしたカンピョウに塩を加えてもみ、水洗いして絞り、柔らかくなるまで水煮して水を切る。鍋にカンピョウと水を入れ、砂糖、ざらめ、醤油を加え、味がしみ込むまで煮込む。（注 28）

④ガリの仕込み

新ショウガ、ひねショウガを使う。主に新ショウガで作る。薄くスライスした新ショウガを湯通しし、熱いままよく絞り、酢・砂糖・塩の合わせ酢に漬ける。（注 29）湯を通さずに塩揉みして漬ける店もある。（注 30）

（4）すしの握り方

すしの握り方は、職人や店の考え方で異なるが、一般的に「本手返し」「小手返し」「縦返し」を用いている。「本手返し」は丁寧な握り方といわれ、最も手数（手順・段階のこと）が多く十一手ある。「小手返し」はそれを簡易にしたもので九手である。同じ握り方でも手数の数え方は職人により異なるようである。縦返しは、クルマエビ、アナゴ、玉子などタネが細長いものに用いる。手返しは握りずしの見せ場の技であるが、１貫を握るのは数秒である。

最も多い握り方は「小手返し」である。ここでは、「小手返し」を代表的な握り方として説明する。

（5）小手返し

（一手目）タネにワサビをつける
（二手目）シャリにくぼみ（空気穴）をつける
（三手目）シャリとタネを密着させる
（四手目）すしを片手の平で返す
＜本手返しでは、ここで二手加わる＞
（五手目）脇を締めるように形を整える
　　左手にある上向きのすしを、右手の親指と中指で挟み、両脇を締める。
（六手目）片方の端を締める
　　右手の人差指と中指でタネを上から押さえながら、左手の親指で片方の端を締める。
（七手目）すしの向きを変える
　　右手の中指と親指で持って、180 度向きを変える。
（八手目）もう一方の端を締める
　　右手の人差指と中指でタネを上から押さえながら、左手の親指で片方の端を締める。
（九手目）脇を締めるように形を整える
　　右手の親指と中指で、すしを上から撫でるように滑らせ、形を整える

1-3）製法・技術の地域差

（1）東京のすしと関西のすしの違い

握りずしは東京（江戸）で誕生し、その技術は、戦前（1945 年以前）まで東京を中心に発展してきた。一方、関西（主に大阪府、京都府、兵庫県）には箱ずしと棒ずし、姿ずしなどの押しずしの伝統があり、握りずしの普及は遅かった。戦後になると、関西でも「江戸前」を掲げた握りずし店が増えていくが、その基本的な技術・考え方には関西ずしの伝統が根強く見られる。

最も大きな違いは、東京のすしはタネを重視するのに対し、関西は飯を重視することである。その基本的な違いが、各所に見られる。

①シャリについて

・１回に炊く基本的な米の量は、東京は２升であり、関西は３升である。かつて、東京では狭い場所にカマドを据え、羽釜で炊いたのに対し、関西は大きめのクドに平釜を用い大量に炊いていた。関西ずしの方が米を炊く量が圧倒的に多かったようである。（注 31）
・米の品種について、かつて東京では粘つかずに酢が表面にのるササニシキが使われていたが、生産量が減少し、現在は主にコシヒカリが使われているようである。一方で関西では、アケボノなど酒造の掛け米にも使える芯白の大きい大粒の米で、酢を吸収しやすい米が使われている。
・炊飯時の水の分量は、東京では米の体積より少なめにして硬めに炊くが、関西では米の体積より水のほうがわずかに多く、粘らせずにふっくらと炊く。
・東京の飯は水だけで炊くが、関西は昆布出汁で炊くことが多い。関西のすしは、押しずしも棒ずしも飯の量がタネより多いので、飯にもうま味を加えておく。その伝統的な手法が、そのまま握りずしにも応用されている。さらに関西のタネは、瀬戸内海の白身魚が多いため、昆布出汁のうま味と合う。

②酢について

東京では赤酢が多く、関西では米酢が多い。赤酢はマグロ等の赤身やコハダ等の光りもののうま味を引き立てる。一方、米酢は白身魚と飯にも合う酢である。

③合わせ酢について

東京の場合、酢に塩だけを加える。一方で関西の場合、酢に塩と砂糖を加える。これは、昆布出汁と同様に飯の味を強調するためである。

④タネについて

前述してきたように、東京のタネは赤身魚（マグロ、カジキマグロなど）、光りもの（コハダ、アジ、サバなど）、その他江戸前で獲れる多様な魚介類である。アナゴなど一部の魚介類を除き、江戸前ずしではその多くを加熱することなく、生魚としての特徴を生かす形で仕込み使ってきた。このため、ワサビの味も生きてくる。

一方、関西のタネは白身魚が多く、東京よりもタネの数が限られている。また、酢締めのもの、煮たもの、アナゴなど焼くものといったように、保存が効くよう魚のタンパク質を変成させて仕込んだタネを使ってきた。これは、箱ずしや棒ずしなどの関西ずしが中心だったこともあり、持ち帰って食べるものが多かったことも影響している。保存を目的に仕込んだタネは、時間が経過しても味が変わらないという利点がある。

⑤飾りずしについて

東京のすしは花柳界への出前が多く、女性に人気があった飾りずしが現在も残されている。

⑥隔笹について

東京はクマザサを使用するが、関西はバラン（ハラン）を用いる。

（2）東北の握りずし（宮城県塩竈市のすしを例に）

①東京のすしとの共通点

仙台市や塩竈市の握りずしの歴史は戦前からあった。握りずしは基本的に江戸前で、東京に修行に出たり、江戸前のすし屋を経験したことがある職人を雇ったりして技術を伝承している。江戸前との共通点は、タネを重視し、生魚を多く用いていることである。

②東京のすしとの相違点

合わせ酢に使う酢は米酢で、赤酢はほとんど使用しない。また合わせ酢には砂糖を使用する。

この他、塩竈市の周辺海域に優れた漁場が点在しているため、市場には四季を通じてブランド品の魚介類が並ぶ。魚の鮮度や大きさが東京と異なっている。

そのため、東京で修行をしても、地域で水揚げされた魚介類に合わせた魚の下処理やさばき方を学び直さなければならない。素材の味を活かし、地域の魚介類の特徴に合わせた包丁技が求められる。

1-4）すしを作る上で重要な製法・技術

すしを作る上で職人が大切にしていることは、以下の３点である。

（1）工程中の衛生管理技術

すしの歴史は生魚の保存加工技術の歴史であり、長い年月をかけて多種の生魚を安全に食べる工夫とその技術が生み出されてきた。すし屋では、すしを食べた客が食中毒を起こさないようにすることが特に重要で、魚のさばき方、保存・加工の仕方、道具の扱い方などの基本的な衛生管理の技術と心構えを徹底することが求められる。

（2）魚介類のうま味・香りを引き出す技術

魚介類のうま味・香りを引き出すための仕込みとそのうま味・香りとシャリを調和させることも重要である。そのためには、優れた魚介類を仕入れるための目利きの経験や市場の仲卸業者等との信頼関係の構築が前提となるが、すしを作る工程中では以下の技術が求められる

①巧みな包丁技術

すしを握るに至るまでの下処理、仕込み、切り込みなど、いずれにおいても主役は包丁である。すしを提供する直前にタネに入れる一筋の隠し包丁で食感が変わることもあるため、魚介類をさばく段階や切り込みの段階等で、どのように包丁を入れるかが重要である。

②タネに応じた仕込みの技術

赤身魚はヅケ、白身魚は昆布締めをするなど、それぞれのタネに応じてうま味を引き出す技術が重要である。

③シャリとタネの味を調和させる技術

シャリを作る際に求められる米の品種と合わせ酢の配合の技術はもちろんのこと、使うタネに応じてシャリの質・量を調節する等、多くの人々が美味しいと感じる味の調和を創りだすことが重要である。

（3）客への気配りの技術

すし屋は、客と対面して１品ずつ直接注文を受け提供する。客を観察することで、シャリの大きさ、タネへの包丁の入れ方など、それぞれの客に気を配って臨機応変に対応することが求められる。

1-5）すしの芸術的観点について

握りずしの芸術的観点は次の２点である。

①見栄え

握りずしには､見た目の美しさがある｡よって、客が付け台に出された握りずしを見た時の見栄えも重視される。このため職人は、タネの形や隠し包丁の位置を考えながら握り、置かれたすしの角度やシャリの見え方等を、すしを握っている数秒の間に考え、提供している。

②歯ごたえと香り

すしを口に入れた時のタネごとに異なる歯ごたえ、口の中に広がるタネとシャリが調和した香りが、まさにすしの芸術性だという職人は多い。客が旬の魚の握りずしを食べ、その魚が持つ香りを感じることで、季節感を感じたり、風景を思い浮かべたり、過去の記憶が呼び起こされたりするという。

(注 1)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）　p.10-200
(注 2)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）.10　p.10-202
(注 3)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.278
(注 4)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.279
(注 5)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）　p.10-203
(注 6)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）　p.10-221
(注 7)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.287
(注 8)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.294 ～ 298
(注 9)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）　p.10-222~223
(注 10)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.312 ～ 315
(注 11)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.316 ～ 318
(注 12)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.340
(注 13)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.339 ～ 340
p.344 ～ 346
(注 14)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　すし』
朝日新聞社　昭和 57 年（1982）　p.10-203
(注 15)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.328 ～ 332
(注 16)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.328
(注 17)「寿司幸本店」杉山衛氏の聞き取りより
(注 18)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.38
(注 19)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一
ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.352
(注 20)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.40
(注 21)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.41
(注 22)「菊水鮓」萩野良平氏の聞き取りより
(注 23)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.40
(注 24)「廻る元禄寿司」HP より
(注 25)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.41 ～ 42
(注 26)「すし　伝統の技を極める」岩央泰、坂上暁史、西達広、村瀬信行
ナツメ社 2017 年 .10　p.24
(注 27)『平成 4 年 7 月　全国すし商環境衛生同業組合連合会
組合員名簿』全国すし商環境衛生同業組合連合会　p.41
(注 28)「すしのサイエンス」高橋潤、土田美登世著　誠文堂
新光社　2020 年 .2　p.160~161
(注 29)「すしのサイエンス」高橋潤、土田美登世著　誠文堂
新光社　2020 年 .2　p.142~143
(注 30)「寿司幸本店」聞き取りより
(注 31）各専門店の聞き取りより
※参考文献は同上の文献資料

【琵琶湖のふなずしづくり】

平成 20 年（2008）12 月撮影

① 伏せてある空桶が塩漬け桶、重石が乗っているのが飯漬け桶。

② 飯漬け桶。落し蓋を置き、重石を乗せ、塩水を張って空気と遮断する。

③ 2 回目の飯漬け桶より、ほぼ仕上がったふなずしを取り出す。

④ 塩漬け 2 年、飯漬け 1 年、再び飯漬け 6 か月を経て仕上がった子持ちのふなずし。飯はペースト状になる。

【有田のなれずしづくり】※「生なれずし」に分類されるものである。

平成 20 年（2008）2 月撮影

① 棒状に固めた飯（古米）にサバの塩漬けをかぶせ、アセ（ダンチク）とバラン（ハラン）で巻き、シュロの葉でしばる。

② 葉を巻いた棒状のすしを詰め込み、蓋を落として薄い塩水を張り、10 ～ 15kg の重石で 5 ～ 7 日漬ける。

③ 発酵したすしを取り出して葉を外していく。

④ できあがったなれずし、飯がしっとりとなれている。

2. すし団体（業界）調査

《2-1》全国すし商生活衛生同業組合連合会について

話者：専務理事・事務局長　若竹敦史氏
〈昭和 46 年（1971）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 10 月 27 日

1. 組織の概要

全国すし商生活衛生同業組合連合会（以下、「全すし連」という。）の設立は、昭和 29 年（1954）ごろにあった前身となる組織を基に、昭和 36 年 9 月 27 日に全国すし生活衛生組合が設立されたことに始まる。その後、平成 13 年 1 月 6 日に「全国すし商生活衛生同業組合連合会」へと改称され、現在に至る。

令和 4 年 12 月現在､39 団体(都道府県)3,706 名の組合員がいる。なお、全すし連の事務員は 2 名である。

また、全すし連の主な「事業内容」は次のとおりである。

①適正化基準の設定
②会員に対する営業施設の配置の設定
③経営健全化の指導
④技術者の養成
⑤福利厚生の事業

現在は、食中毒に関する保険の団体斡旋、外国人客の増加に伴う接客対応マニュアルの作成・配布を行っている。また、コロナ禍でテイクアウト・デリバリーが増加しているため、その対応マニュアルの作成・配布も行っている。

2. 技術育成の活動

全国のすし組合は都道府県単位で存在し、当事務所は「全すし連」と東京都の組合である「東京都鮨商生活衛生同業組合」の事務を兼務している。

現在、技術者の養成は各すし店等が担っていることもあり、「全すし連」と「東京都鮨商生活衛生同業組合」ともに、技術者の養成に関する活動はほとんど行っていない。

東京都の組合では、20 年ほど前に鱒（もたい）健治氏を日本料理の先生として呼び、すしに限らない料理の講習会を行ったことがあるという。

3. すし業界の現状

(1) 後継者問題

すしの業界を長年見てきた若竹氏は、すし店の後継者問題が大きな課題であると指摘する。後継者がいる地域は日本橋、銀座などの一等地に限られていて、周辺地域では後継者がいない傾向にあり、一代限りで終わってしまう店が多い印象があるという。老舗の店主たちは「子を大学に出すと後を継がなくなる。」と言い、大学を卒業した子は、そのままサラリーマンになる傾向が強いという。

原因としては、すし職人の労働が早朝から夜間に及ぶことに加え、すし店の景気が低迷していることであるという。昭和末年までは親子で代々継ぐ店が多かったが、平成期に入り、特にバブル崩壊（平成 10 年）後は、著しく後継者が不足した。その後、新規開店の店も増えることがないのが現状であるという。

(2) 新規開店の現在の傾向

現在、新しくすし店を開業する場合、商売が成り立つ規模と場所が限られている。

その具体的な経営は、カウンター席で 8 席、多くて 10 席ほどで、全日予約制にして 1 人当たりの客単価を 20,000 ～ 30,000 円と設定し、2 回転させるというものである。

また、高級なすし専門店が多い地域は、赤坂や麻布などに分布し、全席予約客で、メニューも「おまかせ」「おきまり」に限定されている。そうすると、タネのロスが押さえられ、効率的に高級食材を仕入れられるようになる。店をオープンしたいと相談に来る若いすし職人は、そういうシステムの店を目指しているという。

しかし、すし店の数が増えているわけではない。飲食業全体で見ると、すし屋を開こうという人はわずかである。高級感を出さなければならないことに加え、すし店そもそもの建築費が

高いからである。

さらに、すし店は他の飲食業に比べ、タネを仕入れたら、早く消費しなければならないという構造もある。

すし店にはさまざまなリスクがあるため、経営が難しいのである。

(3) すしの需要と供給

すし専門店の需要が伸び悩んでいても、すしの需要が減っているわけではない。すし専門店が低迷するに変わりに、回転寿司が台頭してきている。

回転寿司といっても、現在はタネがかなり良くなってきている。これからは、高級な専門店と回転寿司の両極端になっていくのではないかという。しかし、まだ地域のすし店もけっこう残っている。出前注文、冠婚葬祭などに欠かせないすしの地域需要に支えられているのである。葬儀会社と提携している店もあるという。

なお、東京以外の地方では、天ぷら、うなぎなどいろいろな料理も出し、宴会も承ることが可能な大型のすし店が人気である。

4. すし職人の変化と動向

(1) 若いすし職人の減少

日本料理もすしも同様で、和食系の板前はなり手が減っているという。

料理人というと、パティシエ、イタリアン、フレンチへの憧れが強い傾向にある。

その傾向は、平成の後半である 20 年（2008）頃からさらに強まり、日本料理、すし屋の板前をめざす若者が減少した。年月が経過した現在は、全体的に 30 代以下の若いすし職人が減少しているという。

(2) すし職人になる

昔は、全すし連等の事務所に「うちの息子、どこか勤めるところないか？」などという相談があったが、今は全くなくなったという。

最近の若者は、自分自身でインターネットなど利用し、修行先を見つけているという。従業員の応募記事や、ハローワークの斡旋を受けるなどして選んでいる。人気の修行先は、銀座など中央区の有名店が多く、修行に入る年代は、高校を卒業した者が多い。

昭和 40 年（1965）頃は、一人前になるのに 10 年ぐらいかかるといわれていた。握れるようになるまでに 5 年ともいわれたが、当時は店に入っても、最初は掃除など他の仕事から覚えさせられたため、そもそもすしを握るまでが長かった。

すしを教える学校などに通い、技術だけを学ぶのであったら、2 年程で覚えられ、集中して学べば、1 年で済むのかもしれないと話す。

ただし、すしは扱う魚の種類があまりに多いので、ひと通り体験するには年月がかかる。また、職人になるには技術以外の知識も必要になる。

様々な料理を学ぶ場合、すし屋に入店し、基本を学んでから、他の料理を修行として習い、再びすし店に戻る場合が多いという。すし屋によっては、天ぷらや他の日本料理の講師を呼んで、集中的に講習を行う店もある。店の方針や経営規模により異なってくるという。

近年は、大学を卒業してから修行に入る者も多いようだ。

(3) 職人の独立

現在でも、家賃が非常に高い港区や中央区等の一等地でなければ、10 数年貯蓄することで独立は考えられるという。通常どおりすし店に修行に入り、長年勤めてから都内で独立して、「借り店」を持てる地域というと、近年では墨田区とか江戸川区、板橋区などになるという。

ただし、景気の低迷により、独立する人も昔に比べて減っているのが現状である。なお、若い職人の中には、勤めている店で富裕層の客と懇意になり、出店を支えてもらうという稀な事例もあるという。

また、職人の働き方にも変化がある。昭和期の高度経済成長期（昭和 30 年代以降）は、職人の定着率が低く、好条件を求めて渡り歩く職人が多かったが、現在は店を渡り歩く職人は少なく、1 つの店舗で長年働くという安定した定着志向である。店舗が減り、転職が困難な状況

だからである。

(4) 今日の高級なすし専門店の仕様

先の話とも関連するが、今日のカウンター６～８席の高級店では、店主の他に２～３人の従業員がいる。仕込みなどの作業に従業員が必要で、握るのは店主の場合が多い。

高級店では、必要とする魚の一番良いものを市場で買い、木製のタネ箱に切り身の塊の状態で入れておく。客に出す際は、そのタネを見せ、名称や産地を説明しながら握る。一連の所作の演出に、客は感心するのである。

したがって、すし職人には人を惹きつける話術も必要である。独立を目指す若い職人は、インターネットで情報を収集して様々な店を食べ歩き、各店主の話術も含めて学び、店のスタイルを考えているという。

5. 食材と仕入れについて

(1) 米について

米の種類は各地域によって異なるが、東京では「ササニシキ」が一番使いやすいといわれている。「コシヒカリ」はよく「重たい」とわれるが、新潟に行くとすし店の飯はコシヒカリが主流になる。同じ品種であっても、現在はさらに様々な種類に分かれているという。

また、高度経済成長期は、地域毎にすし店がある時代で、節句などの行事や年末に多くの出前が集中するため、炊飯業者にシャリを外注することも多かったという。

(2) 魚介類

東京のすし店は、魚介類を豊洲で仕入れることが多く、仲卸の店舗で買う。特別なものは現地からの直送などの手段を用いている。

地方でもほとんどのすし店は、魚介類をその地区にある中央卸売市場に仕入れに行く。すしの場合、タネを厳選するため、店主が自ら仕入れに行くことが多い。

東京都内では、豊洲が最も品揃えがよいが、多摩地区の店は八王子の市場、江戸川区の店は船橋の市場、荒川区の店は千住の市場に行くことが多い。市場ごとに異なる商品が揃うという。なお、築地場外市場の跡地には「築地魚河岸」という商業施設ができて仲卸の出店もあるが、すし店の仕入れ先にはなっていないのではないかという。

(3) 野菜類ほか

豊洲に仕入れに来る店は、野菜類を水産仲卸売場棟内の八百屋で間に合わせている場合もあれば、「やっちゃば」（青果棟）まで行く場合もある。築地市場では青果売り場が近かったが、豊洲では遠くなったため、利用する人が少なくなった。

また、海苔などの乾物も水産仲卸売場棟内に数軒ある。この他、昔からの付き合いで築地の場外の海苔屋から仕入れたり、老舗の店だと日本橋の海苔屋から仕入れたりしているところもあるという。

近年は、魚介類も野菜類も市場を通さず、産地直送とする品目が増えている。しかし、産地との直接取引では、天候不良等による入荷不足があるため、仲卸に頼り、市場でも必要な材料を揃えているという。

(4) 豊洲市場になってから

市場が豊洲に移転してから、利用者の来場時間が早くなったという。各店舗から遠くなったのが要因で、より早く来て、急いで帰らなければ開店までに仕込みが間に合わないのである。場内も築地の時と雰囲気も変わり、せわしなくなったという。仲卸の店には、午前９時を過ぎたあたりからお客さんがいなくなり、午前 10 時には閉めてしまう店もある。なお、築地の仲卸が豊洲に移転してから、新規に参入した業者は少なく、大半が築地と同じ顔ぶれであるという。

6. 握りずしの地域差

握りずしの地域的な違いは、タネの種類とシャリの大きさの違いである。

東京都内では、中央区の日本橋や銀座の握りずしは小さい。シャリだけでなく全体的に小さくなっているという。食事というより、酒などの「つまみ」として扱われている。ところが、

台東区や荒川区に行くと、ランチで利用されることも多く、腹を満たすためのものとして扱われていることから、シャリが大きいという。

また、関西と関東でシャリの味付けの違いがある。酢の入れ方、砂糖の有無、入荷する魚介類などにより、仕込みの方法が異なるだろうという。うなぎの場合、関西は腹開き、関東は背開きなどの明らかな違いがあるが、すしダネの包丁の入れ方で違いがあるかもしれない。これは職人の出身による違いも大きい。

この他、平成に入ってから、北海道のサンマなどこれまで使われなかったすしダネも東京で見られるようになった。しかし、ニシン、シシャモなど鮮度を要するタネの握りずしは、東京にはまだ見られないという。

7. 全国すし技術披露会について

(1) 披露会の経緯

全すし連は昭和 36 年（1961）の結成以来、すし業の振興を図り、11 月 1 日を「全国すしの日」に制定した。その一環として、昭和 51 年（1976）から、すしの伝統技術の保存と向上を目的に、４年に１度のすし技術の祭典である「全国すし技術コンクール」を開催してきた。

前回は平成 27 年（2015）に名古屋大会が開催された。本来であればその４年後に開催となるが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響を受けたことにより開催できず、ようやく令和４年（2022）に「全国すし技術披露会」と名称を変えて開催されることになった。なお、以前は組合加盟店の従業員の技術向上のための開催で、一般公開を目的としていなかった。しかし、令和４年の開催では、コロナ禍ですしの消費が減ったこともあり、すしの消費拡大につなげたいとの思いから、技術披露会として職人の技術を一般の方々にも見てもらう会としたという。

(2) 競技の内容

競技は「巻き寿司披露」「握り寿司披露」「関西江戸盛披露」の３種類で、参加するすし職人は全国から集まってくる。

参加者は「選手」と呼ばれ、北海道、東北、関東・甲信越、東京、中部、近畿、中四国、九州のブロックから３名ずつ、さらに推薦などで約 70 名になる。前回の名古屋開催のときは 80 名ほどが参加したという。地域によっては予選を行うブロックもある。

競技の評価は、各ブロックの組合と全国すし連から選出された 11 名の審査委員の採点による。各審査委員の持ち点は 100 点満点で、作品の出来栄えが 70 点、仕事ぶりの採点が 25 点、後片付けの仕方が５点で採点される。

競技ごとに制限時間がある。巻きずしは 20 分、握りずしは 35 分、関西江戸盛は 40 分で、制限時間がいっぱいになるまで争われる。

いずれの種目も、作成するすしの種類や数量などの課題が決められており、全員に同じ材料が配られる。握りずしの材料は切りつけずに、マグロ 150 ｇなどの塊で準備されている。「披露始め」の合図とともに、どの種目も「笹切り」から始まる。さらに思い思いの手順で作品が作られていく。

各選手は日常の業務をこなしつつ、練習を重ね、競技に挑んでいる。会の最後には、部門毎に表彰がある。

(3) 関西江戸盛（関西ずし）に関して

先に述べた競技の内容からも分かるとおり、全すし連では江戸前ずしの他に「関西ずし」も振興している。全すし連のパンフレット「すしの伝統技術と美味の技」では、「関西ずし」を次のように紹介している。

「関西ずしの代表といえば、箱ずしと巻きずしなどです。エビや白身魚のタイやヒラメなどを使って箱で押した箱ずしは、間に葉蘭（はらん）をはさんで積んで盛ります。酢でしめたサバの棒ずしやバッテラなども欠かせません。卵焼きや椎茸などを巻いた太巻きも各店で特長を出しています。やや日持ちのするすしはお持ち帰りの折り詰めも喜ばれています。」

また、関西ずしの魚については、同連合会のパンフレット「すしダネと魚」に、「棒ずしやバッテラのサバを筆頭に、箱寿司には白身の箱にコ

ダイ、厚焼き玉子の入るケラ箱にはエビ、タイやヒラメの白身魚、焼き身の箱にアナゴ、またはハモ、サワラなどが使われます。」との記載がある。

(4) 全国すし技術披露会の様子

令和４年に開催された全国すし技術披露会へ調査に行ったので、会の様子を以下に記すこととしたい。

最初に行われたのが「巻きずし披露」で、東日本を中心に 20 名が参加した。盛りつけた時の左右のバランスや色合いなどが重視される。

次に「握りずし披露」が行われ、33 名が参加した。１回目が 17 名、２回目が 16 名の２回に分けて行われた。握りずしも「笹切り」から始まる。すしを握るには姿勢がよく、手早く、テンポよく握ることが大切で、見た目が美しいのがすし職人だといわれ、競技では「仕事ぶり」として採点される。

最後に「関西江戸盛披露」が行われ、16 名が参加した。箱ずし、握りずしを含む５種類ほどの組み合わせで、内径 41cm のすし桶に盛りつける。箱ずしは、「アナゴ押し」と「ケラ箱」と呼ばれるもので、「ケラ箱」は厚焼き玉子・エビ・白身を合わせた押しずしであった。この競技の参加者はほとんどが近畿ブロックの選手であった。

いずれの競技も、包丁は各自のものを持参していたが、材料とまな板などの道具類は準備されたものを使うことになっている。また、在職する店の調理台と高さも違ってやりにくいため、技術力が試されるという。

全国すし技術披露会　令和４年（2022）10 月 18 日

握りずし披露のタネ（同じものが全員に用意される）

握りずし披露、それぞれのすしのタネをさばいて準備する

握りずし披露の作品の一例

関西江戸盛披露の作品の一例

喜寿司の外観

豊洲市場から魚を運ぶ「河岸上げ箱」とオートバイ

店内のカウンターと調理場

カウンターの内側の店主の付け場スペース

3. すしの専門店への聞き取り調査

《3-1》喜寿司

東京都中央区日本橋人形町 2-7-13
出席：店主　　油井（ゆい） 一浩氏〈昭和 45 年（1970）生まれ〉
　　店主弟　油井 厚次氏〈昭和 47 年（1972）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 7 日

1. 創業からの経緯、技術習得（修行）等について

(1) 店の経緯

喜寿司の初代・油井喜太郎氏（明治 10 年（1877）頃の生まれ）は、明治末に柳橋で創業した。当初は屋台であったという。その後、人形町に店を構えたのが、大正 12 年（1923）といわれている。人形町の喜寿司の二代目は油井貫一氏（明治 36 年：1903 生まれ）である。なお、柳橋の店は二代目として継いだ者がいたが、その後衰退したという。

人形町の喜寿司の三代目は油井隆一氏（昭和 17 年：1942 生まれ）で 2018 年に他界。現在は、油井一浩氏が 4 代目を継ぎ、弟の油井厚次氏の外 2 名の職人とともに、江戸前ずしの伝統の技術を継承している。

初代・油井喜太郎は、江戸前鮨の開祖ともいわれる「與兵衛ずし」の支店「すし忠」で 9 歳から修業した職人で、所縁の店の中で最も正確な形で、その技を継承しているといわれた職人であった（料理天国 HP より）。

(2) 客の変化

かつて人形町の界隈には花柳界があり、旦那さんが芸者を連れて来店するほか、すしの出前を頼まれたりすることが多かった。しかし、現在は出前注文がほとんど無くなった。すしは出前ではなく店に食べに行くものだと、客の意識が変わってきているという。

(3) 修行について

一人前のすし職人になるための修行の年数は、専門店の規模により異なってくる。喜寿司の場合、若手の修行は段階を追って様々な仕事を体験させるため、一人前になるには 10 年を目安としている。

入店した若手の最初の仕事は店内の掃除と飯炊き

タネの名前が書かれた献立

鮮魚ケースのサヨリ（左）、アジ（中）、コハダ（右）

鮮魚ケースのイカ（スミイカ、左）、ウニ（右）

鮮魚ケースのアカガイ（左端）と貝類、アワビ（右前）

などである。次の段階は「追い回し」と呼ばれ、各種雑用を一手に行う。その後「仕込み」に加わるようになる。𠮟寿司では、エビの茹で方などから教わっていくという。

近年は、使用するすしダネの種類が増えているため、１年に数日しか使えない旬のタネを職人全員が経験するのは難しく、全てのタネを経験するにはより多くの年数がかかるようになったという。

なお、４代目の一浩氏は他の業種に就いていたが、店の人手不足で父に呼ばれて 26 歳で入店し、３～４年でつけ場に立つようになった。弟の厚次氏は飲食関係の仕事を経験してから 25 歳で入店し５～６年でつけ場に立つようになったという。

一般的に小規模な店舗では、上位の者が不在とならない限りは、下の者が上のポジションに立つことはない。これは𠮟寿司も同様であるという。

２.酢飯（シャリ）と醤油、おぼろについて

（1）米について

使用する米は筑波産コシヒカリで、古米を購入している。3 代目が使い始めたもので、粒が大きく甘味が強いのが特徴であるという。15 年ほど変わらず使っている。かつては様々な米をブレンドして試行錯誤していたが、この米に 1 本化したという。

（2）合わせ酢について

合わせ酢（すし酢）には２種類の酢を使用している。ミツカンの「優選」という赤酢（酒粕が主原料の酢）と「白菊」という白酢（米酢）を等分に合わせている。そこに加えるのは塩だけである。

「砂糖は高価で使えず、酢は安い赤酢（粕酢）を使っていた」というのが、かつての江戸前ずしであったという。

（3）赤酢と白酢の特徴

赤酢は白身魚には合わないが、東京で好まれる赤身のマグロには赤酢が合う。特に大トロにはよく合うという。そこで𠮟寿司では、赤酢と白酢を合わせることにより味を柔らかくし、シャリが白身にも赤身にも合うよう工夫している。

（4）屋台のなごりの醤油

𠮟寿司の場合、基本的に、握りずしには職人が醤油を塗ってから提供する。それが屋台からのなごり

鮮魚ケースのホタテガイの貝柱（中央）

鮮魚ケースのイカ（左端）とタコ、クルマエビ

鮮魚ケースのマダイのサク

アナゴのアラなどで作ったツメ（タレのこと）

だという。

　𠮟寿司の醤油は煮切り醤油である。濃口醤油と溜まり醤油を合わせて、鰹節、昆布、酒、みりんを入れて炊き上げて作る。かつては醤油が粗悪だったので、自分達で作り直すというやり方が続いてきたのという。なお、溜まり醤油は三重県で作られたものを使っている。

（5）おぼろは江戸前ずしの特徴

　𠮟寿司では古くからおぼろを使っているが、各地の握りずしを見ていると、おぼろを使用する握りずしは少ない。東京で修行した職人が仙台に出店したが、客がおぼろを知らなかったという話を聞いたことがあるという。握りずしにおぼろを使うのは、江戸前ずしの特徴のようだ。

　おぼろは、シバエビのすり身に砂糖等の調味料を加え、丁寧に煎って作る。作ったおぼろは酢締めの魚に合わせることが多い。

　コハダなどの酢締めは、昔は一度に一週間分、数百尾と仕込んでいた。漬け込みが浅い最初のうちはほどよく美味しいが、酢に長期間漬け込まれたものは酸味が強くなり食べにくくなる。その酸味を緩和させるために甘みのあるおぼろを入れていた。𠮟寿司では、サヨリ、コダイ、コハダにおぼろを入れて握る。おぼろを入れたコハダは酸味が和ぎ、春らしい味わいの寿司になるという。

3.すしダネの種類と季節、入手について

（1）𠮟寿司の魚介類

　店内の「お品書き」にすしダネが掲げられている。その板には、黒ずんでいるもの、白木に近いもの又は裏返しに伏せているものがある。黒ずんでいる板は常に表向きで通年常備されているタネが、白木に近い板は期間限定で現在提供できるタネが書かれている。なお、伏せている板は時期が異なるもの、入荷が難しいもの又は入荷が途絶えているものである。各種すしダネの内訳は次のとおりである。

《通年出すもの》

マグロ

イカ（東：スミイカ、西：ハリイカ　コウイカのこと）

コハダ　　活きエビ（クルマエビ）

ゆでエビ（クルマエビ）　　ウニ

シバエビのすり身で作るおぼろ

【ヒョッコ】ゆで玉子の黄身を取り出し、おぼろと混ぜて白身に戻す

【ヒョッコ】シャリを玉子にのせて握る

【ヒョッコ】ヒョッコのできあがり

イクラ　　ミルガイ
アカガイ　　ホタテガイ
アワビ　　タイラギ：平貝
アナゴ　　タコ
煮イカ（基本はヤリイカで、シロイカも使うことがある。）
おぼろ（シバエビ）　　玉子

《期間限定で現在提供できるもの》

カジキ（マカジキ、初冬～春）
カツオ（本来は戻りガツオだが、現在は初ガツオを使う）
タイ（冬）　　シマアジ（入荷時）
ヒラメ　　アジ（マアジ）
サヨリ　　ハマグリ

《時期が異なるもの：12 月上旬の調査時になかったもの》

スズキ　　カンパチ
トリガイ　　コバシラ
コダイ（マダイの幼魚。春子ともいう。）
カレイ
蒸しアワビ（夏のみ）

《現在、特に入荷が難しいもの等》

シャコ（江戸前のものが獲れなくなっている。）
シメサバ（本来なら調査時点の時期に出すが、サバが全く入って来ない。）

尋ねたとろ、東京湾は漁獲高が少ないため、特に東京湾で獲れたタネを出すことにはこだわっておらず、全国から豊洲に集まったものも使っているという。ただし、養殖のクルマエビ、ホタテ以外は天然のものにこだわっている。

（2）江戸前らしいすしダネ

コハダ、ハマグリ、アナゴ、煮イカ、玉子、おぼろ、マグロ、カジキなどは昔から使っている。また、締めて使うアジ、イワシも江戸前に含まれるという。

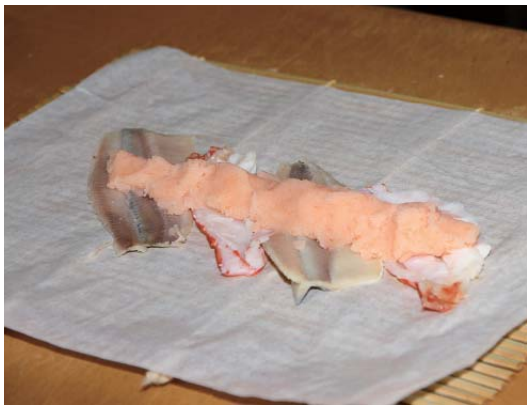
（3）入手できなくなったタネ

かつては市場で当たり前に見られた江戸前のシャコが見られなくなった。また、蒸しアワビにするマタガイ（マダカアワビ）は全く見られなくなった。マタガイは、生ではなく加熱して食べると美味しい大型のアワビで、江戸前ずしなどには欠かせないものといわれていたが、近年減少が著しく、年々その価値を高めており、１kg当たり３～５万円もするようになったという。

（3）魚介類の入手

【手綱巻き】クルマエビの殻をむいて準備する

【手綱巻き】タネのコハダとクルマエビを観音開きにする



【手綱巻き】簾、耐水紙、タネを並べ、おぼろをたっぷりのせる

【手綱巻き】シャリを丸めてのせる

　㐂寿司は魚介類を豊洲のみから仕入れている。豊洲の仲卸は付き合いが長いため信頼関係があり、入手に際して色々と配慮してくれる。特にアナゴなどの天然ものは、数百匹の中から、その日に使う匹数を毎日選別してくれるという。豊洲には付き合いのある仲卸が 14 ～ 15 軒あるため、毎日通い、用がなくても店に顔を出している。

　なお、豊洲は築地より遠くなったため、早く行って早く帰るようにしている。９時には店に帰って仕込みを始めないと、11 時半の開店に間に合わなくなるという。入手した魚介類は、「河岸上げ箱」に入れて背負い、オートバイで運んでいる。

４.タネの仕込みについて

(1) 仕込みの種類

　魚介をさばいてすしダネに加工することを「仕込み」といい、㐂寿司では以下の５つのやり方がある。その仕込みには、塩だけで締めるものと蒸すだけのものはないという。

①塩締めをしてから酢締めにするやり方。主にコハダ、コダイに用いる。

②塩締めが主であるが、その後酢に潜らせ、酢洗いするやり方。主にアジ、サヨリ、イワシなどに用いる。

③煮る。アナゴ、煮イカなどに用いられる。アナゴの場合、店独自の煮汁で煮て、その煮汁の中に入れたまま冷ます。このやり方を「ドブ漬け」という。また、煮イカの場合、短時間で汁から上げるものもある。

④茹でる。エビとタコは塩茹でにする。

⑤ハマグリの仕込み。まず、殻を外したハマグリの身を茹で、茹だったらゆで汁から身を取り出す。その後、ゆで汁に味を付け、冷めたら身をその汁の中に漬ける。

(2) コハダについて

①大きさ

　コハダの正式な名称はコノシロであるが、出世魚であるため大きさによって呼び方が変わる。関東地方の名称では、４～５cm までの幼魚をシンコ、７～ 10cm ぐらいまでがコハダ、13cm 程度はナカズミ、15cm 以上をコノシロと呼ぶ。関西

【手綱巻き】耐水紙で丸め、タネを整える

【手綱巻き】上から簾で巻き、締めて形を整える

【手綱巻き】簾を外し、耐水紙ごと切り分ける

【手綱巻き】縄目のような模様の手綱巻きの完成

ではツナシからコノシロになる。地域によって多くの呼び方がある。

鹿寿司では、通年コハダを使用するが、シンコが出る前の６月までは、ナカズミぐらいまでの大きさのものを使う。シンコは７～８月に出回るといわれており、鹿寿司では盆に提供している。なお、コノシロは小さくなるほど価格が高くなる魚である。

②魚は産地で味が変わる

魚介類は同じ種類でも、季節や大きさ、産地によって味や脂の乗りなどが違ってくる。

コハダの産地は佐賀県の有明海のものが最も良く、次に熊本県の天草地方のものである。両者は身の質や脂の乗りが異なるため、塩の入り方（漬かり具合）、酢の入り方等も異なる。このため、大きさが同じであっても、仕込みを変えている。

（3）コハダの締め方

①塩締め

コハダとして 15cm 程度のものを使う場合は、並べて振り塩をし、約 20 分置く。魚の色の変化を見ながら、状態を判断する。

②水洗い

魚の大きさによるが、15cm 程度のものであれば２回、水で洗う。

③酢洗い

その後、水洗いと同じように酢で洗う。使用する酢は「下酢」といい、本漬けの使用済みの酢を溜めて取っておいた二番酢である。

④本漬け

コハダであれば 20 ～ 30 分ほどである。シンコであれば酢が入りやすいため漬けることはなく、酢に通すだけ又は酢洗いだけで良い場合もある。

酢の浸透具合には時間差があるので、身の色を見ながら決める。酢から取り上げた後は、それ以上漬けない。

（4）「づけ」について

赤身のマグロ等を醤油に漬けることを「づけ」というが、現在の鹿寿司ではづけないという。「づけ」はマグロなどの劣化を防ぐもので、おそらく２代目頃までは仕込みとして行っていたかもしれないが、

【コハダ】小手返しで握る

【コハダ】できあがり、尾の先をひねるのが特徴

【クルマエビ】塩ゆでしたクルマエビ

【クルマエビ】殻を外して、身を開く

その後､冷蔵技術が発達し､｢づけ｣の必要がなくなったという。

(5) ツメづくり

ツメとはアナゴの握りずしなどに塗ってあるタレのことである。ツメづくりには２日間という長時間の作業を要するが、できあがったツメの味と香り、そして艶は見事である。なお、ツメの主な原材料はアナゴの骨と頭などである。

㐂寿司では､アナゴは毎日 15 本から 20 本さばく。その際に出たアナゴの骨と頭を約１か月分、冷凍して溜めておいたものを、湯引きをしてから洗い、ザルにあげる。その後、鰹節や昆布と一緒に３～４時間煮詰め、白濁した汁をザルで濾す。そこに煮穴子や干瓢などの煮汁、大根、人参、生姜の皮を加え、再び４時ほど煮詰める。それから醤油、みりん、ざらめなどで味を決め、混ぜることなく２時間ほど弱火で煮詰め仕上げる。

１回目の煮詰めでは、煮詰めるとアクが一気に出る。その部分だけをしっかり取り除き、後から出続けるアクはコクになるため、あまり取り除かないのが要点だという。さらに、途中で大根とニンジンなどを入れるのは、野菜の甘味を加えるためで、二代目貫一氏が生み出した工夫である。

なお、ツメを付けるすしは、アナゴ、煮イカ、ハマグリ、タコで、いずれも火を入れたタネである。

5. シャリづくりと大きさについて

(1) 米と水の量

米を炊くときは２升ずつ炊く。２升で「１本」と呼び、２本といえば４升の米を表す。

米を炊く時の水の量は、酢を含めても米の量より少なめである。飯は硬めに炊かないと、シャリを切る時(酢を合わせる時)に粘ついてしまう。このため、飯は昔から固めに炊いているという。

飯炊きは、一番若い者が行う。

(2) シャリの温度

かつては温度が低いシャリを握っていたが、最近は保温機器が充実し、人肌で出せるようになった。

しかし、温かいシャリだと食べた時にすしの輪郭（全体の印象）がはっきりせず、ぼやけるように思うという。このため、最近のすしは、塩や酢などを

【クルマエビ】唐子づけの加工

【クルマエビ】握りずし（左）と唐子づけ（右）

【煮アナゴ】皮を上にして握り、ツメを塗って仕上げる

【ハマグリ】小手返しで握る

強めて味がはっきりするようにしているのだろうという。

　垉寿司の場合、出前でお座敷に届ける場合もあるので、店で提供するものをそのまま出前にすると、冷めたときに塩気が強く感じられてしまうため、塩を控えめにする等の工夫をしている。なお、店で提供する場合は人肌の温度のシャリがベストだというが、一浩氏は冷めた味も好きで、人肌でも冷めても美味しいすしが理想であると話す。

（3）シャリの大きさ

　明治の終わり頃の握りずしは、シャリが大きなものであったという。当時は、おにぎりの代わりに握りずしを食べたといわれ、車夫達は握りずしを食べては太鼓橋を渡って行ったという。当時のすしは力を出すための飯だった。

　戦後、三代目の時代になると、製造設備が整い始め、多種多様な魚介類が供給されるようになる。これまでの大きなシャリでは、１つか２つで腹が一杯になってしまい、より多くの魚介類を客に食べてもらうことができないため、次第にシャリが小さくなっていったという。さらに、銀座などでは酒のつまみとして注文されるようになり、ますます小さくなったという。

　なお、現在もシャリの大きさには地域性が見られ、東京から近いところで言えば、千葉県の握りずしは大きく感じるという。地方に行けばシャリが大きくなるのである。

６.握りずし等の実例

（1）すしの握り方

　垉寿司では、「本手返し」など手数のかかるすしの握り方はしない。

　先代や職人などから習ったものを基にした独自の握り方であるが、小手返し・片手返しに近いものであるという。

（2）ヒヨッコ

　ヒヨッコとは江戸弁の訛りで“ひよこ”という意味であり、花柳界が華やかであった頃に、柳橋や人形町の芸者たちが、おやつがわりにつまんだものという。変わり鮨のひとつである（料理天国 HP より）。

　タネは普通のゆで卵とシバエビのおぼろである。

【ハマグリ】煮たタネははには、ツメを塗る

【ハマグリ】外房の 120 ｇクラスの大ハマグリの握り

【カジキ】小手返しで握る

【カジキ】カジキの握りずしの完成

ゆで卵を半分に切り、黄身を取り出しおぼろと混ぜ、再び黄身の部分に詰め直したものを握ったシャリの上に合わせたものである。

夏場など玉子焼きが持たない時の代用でもあったという。また、花柳界が衰退してからは、出前などで厚焼きの玉子焼きが間に合わない時などに出している。女性には半分に切って出す。

(3) 手綱（たづな）巻き

クルマエビとコハダを並べた紅白の巻きずしである。馬の手綱をイメージしたもので、縄をよった模様になる。

クルマエビとコハダをそれぞれ観音開きにし、交互に斜めに並べ、おぼろ、シャリの順にのせ、パーチ紙という植物性油が塗ってある耐水紙で巻く。そして、竹製の巻き簾で締めて形を整えてから、パーチ紙ごと切り分け、最後にパーチ紙を外す。

(4) 笹切り

すしを皿に盛るときは、笹切りを敷いてから盛る。かつてはどの職人も苦労して出来栄えを競っていたが、いつのまにか作らなくなった。垉寿司では今も作っている。手綱巻きに敷いたのは「海老」の笹切りである。お祝いやお座敷へ持って行くと喜ばれるという。

(5) コハダの握りずし

コハダの尾の部分をひねるのは、生き生きと見えるようにするのが目的で、昔から意図的にやっているという。

(6) アナゴの握りずし

アナゴは頭側と尾側の２つに切る。アナゴの握りずしは、全国各地の事例を見ても身を上向きにするものが大半である。

垉寿司では、頭側を握る場合、黒い皮目を表（上向き）にして握る。これが江戸前のアナゴの握リ方であるという。アナゴの身は、煮アナゴのため微かに煮汁色をしているが、夏場になると、涼しさを求めてより白く煮ているという。

(7) クルマエビの握りずし

垉寿司で使っているクルマエビは約 28 ｇ（全長約 15cm）が平均的な大きさで、一番握りやすいという。クルマエビの握りずしは真直ぐに伸ばし、きれいに尾が開くようにする。

【印籠詰め】使用するヤリイカ、わずかに煮付けてある

【印籠詰め】ユズをおろす

【印籠詰め】酢飯にカンピョウ、ガリ、もみ海苔、香りづけとしておろしたユズの皮を混ぜる

【印籠詰め】イカに具を詰め込む

(8) 唐子(からこ)づけ

クルマエビの一回り小さいサイズのものを「サイマキ（エビ）」という。

鼈寿司では、このサイマキを使った「唐子づけ」という飾りずしを作っている。これは初代が考案したものといわれている。材料はサイマキとおぼろである。丸まったエビの真中を割って開き（観音開きにし）、おぼろを中央に乗せたシャリと一緒に握ったすしである。その形が、帽子をかぶった唐子（唐の時代の子供）の髪型に似ているとめ、「唐子づけ」と呼ばれているという。

話者は、すしは食べて美味しいのは大前提であるが、目で見て楽しむことも大切であるという。

(9) クラカケ

クラカケという形の寿司をサバやマグロで作る。

馬に鞍を掛けた形の意味で、タネがしゃりにまたがって挟むような形になる。大きな切身の大胆なにぎり寿司である。大きなシメサバで作ることが多いが、今年は良いサバが入荷しないので作れないという。

クラカケの寿司を作る際は、サクを真っ直ぐ（平造り）に切る。そうすると、残ったサクが握りずしだけでなく刺身にも使えるという。

(10) 印籠詰め

江戸前らしいすしといえば「印籠詰め」もある。シャリに、もみ海苔、刻んだカンピョウとガリ、香りつけに摺りおろしたユズ（皮）を加え、よく混ぜる。これを煮イカ（約 15cm ほどのヤリイカ）によく詰め込み、一口大に切って皿に盛り、ツメをかけて仕上げる。

印籠詰めは江戸前の伝統的なすしの 1 つといわれている。かつては五目ほど具材が入ったと聞いているというが、現在の鼈寿司は海苔・カンピョウ・ガリの三目で、ユズは数えない。

カンピョウは品質にこだわっており、栃木産のものを使用している。具の作り方は、戻したカンピョウをザラメと醤油で煮込む。手をかけて仕込むタネである。

(11) カジキの握りずし

江戸前の魚の 1 つである。一浩氏マグロより好みであるという。

【印籠詰め】一口大に切る

【印籠詰め】ツメを塗る

【印籠詰め】できあがり

【印籠詰め】中を開いてみる

(12) お任せメニューの場合

「お任せ」の場合、大体マグロから握るという。

次に、白身（イカやヒラメなど）、中トロ、貝類、ウニ、光りもの（コハダなど）と握っていく。最後は「ツメのもの」でアナゴかイカであるという。

7. 大切にしていること、すしの芸術性

(1) 大切にしていること

寿司の場合、タネに個々の持ち味があるため、それを生かして握ることが重要であり、香り・食感・味の３つが大切であるという。

特に香りは、魚によって個体差があり、時間が経つと薄くなるものもあれば濃くなるものもある。

一浩氏の言う香りとは、口に含んだ時の香りではなく、タネを噛んだ時の香りである。また同時に、噛んだ時の食感も大切であるという。タネとシャリが口の中で混ざるような食感・タイミングを見極める必要があると話す。仕入れたばかりの新鮮なタネだとシャリと混ざらず、単なる刺身定食になってしまうという。

(2) すしの芸術性

握りを評価する時の判断材料になり、芸術性を感じるとすれば、それは香りだろうという。一浩氏は、魚の香りを出すことに重きを置いてすしを握っている。

タネから引き出された香りによって、いろいろな記憶がよみがえる。さらに、思い出とともに季節感や風景が浮かぶ。それが香りの素晴らしさである。客からそういった反応があるので、寿司屋は楽しいという。

寿司幸本店の外観

カウンターと付け場

タコ引き包丁の新旧

ワサビを摺る

《3-2》銀座 寿司幸本店

東京都中央区銀座 6-3-8
話者：店主　杉山 衛氏〈昭和 28 年（1953）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 5 日

1. 店の経緯

初代・杉山幸次郎氏（幕末の生まれ）
２代目・杉山宗吉氏（明治 23 年（1890）頃の生まれ）
３代目・杉山安造氏（大正元年（1912）生まれ）
４代目・杉山衛氏

初代は、幕末の頃、静岡県の伊豆から江戸に出て来た。その頃、芝の大門には夜中でも灯が消えないという郭（くるわ）があり、その中に「かねさば寿司」という繁盛店があった。初代は、その繁盛店の店主と遠縁であったこともあり、小僧としてその店に修業に入ったという。そして、初代はそこで 17 ～ 18 年の修行を積み、明治 18 年（1885）に寿司幸を創業した。

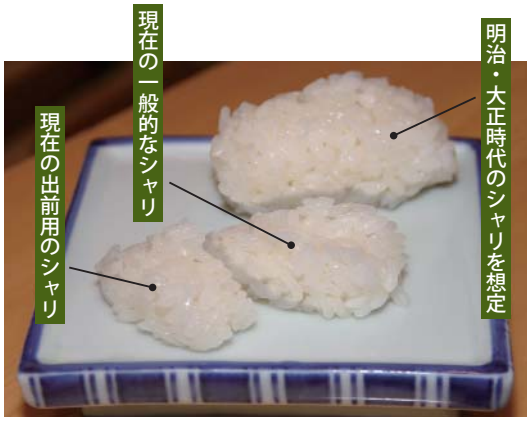
初代の店は、座ってすしを握り、盛り付ける出前専門店だった。一般に店内ですしが食べられるようになったのは、関東大震災（大正 12 年：1923）後からであるという。

関東大震災は、東京の飲食店の大きな影響を与えた。屋台や小店（主に出前専門店）が震災で崩壊したところに、関西で流行っていた「関西割烹」という店内で料理を食べるスタイルの店が流入した。この影響を受け、寿司幸も昭和初年頃に、２代目が店内ですしを食べられるように改装したという。

改装前までは、職人が座って握ったすしを客が自ら取っていく（持ち帰る）スタイルだったが、改装後は、客をもてなす対応が必要となったため、職人が立ってすしを握るようになったという。

なお、戦前にはすしと酒と刺身をセットで売り出していたという。また、現在のカウンター式になったのは、戦後になってからだという。

高度経済成長期になると、銀座のすし店が接待の場として利用されることが多くなったことから、寿司幸でも高級なタネを数多く出すためにシャリを小さくしていったという。



シャリの大きさの変化

【玉子焼き】生地を静かに混ぜる

【玉子焼き】備長炭をかざし、回りから焼いて行く

【玉子焼き】慎重に中央を焼く

2.米について

(1) 米の品種

現在使用している米は、石川県産コシヒカリの古米である。

10 月に収穫したばかりの新米は水っぽいため、翌年の節分まで乾燥させたものを使っているという。

(2) シャリについて

寿司幸では、握る時のシャリを人肌よりわずかに高い温度（38 ～ 39 度）とし、ぬくもりを感じられるようにしている。人肌と同じ 36 度にしてしまうと、ぬくもりは感じられないという。

店によっても異なるが、現在の一般的な握りずしのシャリの重さは 10 ～ 12g 前後だという。寿司幸では現在、出前の握りが 8 g ／貫（米にして 100 粒弱）、一般の握りが 11g ／貫（米にして 170 ～ 180 粒）を基本としているが、客の体格や食べるペースなどよく見て、その人に合った大きさのシャリで握っている。小柄な客などは、出前の握りと同じく 8 g ／貫ほどのシャリで、ラグビー選手や相撲取りなどは、28g ／貫（米にして 200 ～ 250 粒）ほどの明治・大正時代のような大きなシャリで提供しているという。

なお、明治・大正時代は 1 合弱（180 g 弱）が 1 人前のシャリの量で、6 貫のすしを握ったという。換算すると、1 貫が 30 g 弱である。

3.合わせ酢について

(1) 赤酢を使用

現在の寿司幸の合わせ酢は、赤酢と塩のみである。赤酢は魚に合うマイルドな酢であり、鼻にツンと来ないという理由で使用しているという。江戸時代は白酢が高級だったため、赤酢が主流だったのではないかという。

また、江戸前のすし専門店では、合わせ酢に砂糖は一切使わない。江戸時代から明治時代にかけて、砂糖も高くて使えなかったためだろうという。

(2) かつての出前の合わせ酢について

寿司幸では、かつて合わせ酢に砂糖を使っていたこともある。それは昭和に入ってから戦前までの出前が増えた時代のことである。酢と塩の合わせ酢だ

【玉子焼き】スノコ板を当てて返して型から外す

【玉子焼き】できあがった玉子焼き

【ヒラメ】ヒラメをさばく

【ヒラメ】本手返しで握る、すしが右手に移る

けではシャリが３～４時間で硬くなってしまうが、砂糖を加えることにより２日間ほど硬くならなかったという。また、砂糖と一緒に出汁等を混ぜてシャリに多少の味付けをすることで、風味に乏しい安い魚であってもタネとシャリのバランスが保たれ、うまいと感じられるようになったという。

なお、旨味成分が強いタネに砂糖を加えたシャリを使うと、タネとシャリの味が主張し合って味のバランスが崩れてしまうという。このため、現在、高級なタネが主役のすし専門店では、塩と酢のみの合わせ酢を使うところがほとんどであるという。

４. タネについて

魚介類には四季の旬がある。

春は雛祭りや花見が主な行事で、雛祭りの頃はハマグリが旬で美味しい。桜が咲いてくると、タイが腹に子を持ち「桜ダイ」と呼ばれるようになる。

梅雨時になると、雨によって陸から栄養分のある真水が海に流れ込むことにより多くの微生物が育ち、それらを食べるゴカイ類などが増える。そして、ゴカイ類を食べるシャコ、アナゴなどの魚が美味しくなるという。

初夏（５～６月）になると江戸っ子はカツオを好み、その頃に初ガツオが美味しくなる。また、真夏になるとシンコ（４～５cm のコノシロの幼魚）やアワビが旬になる。東京のすし店ではあまり使わないが、夏はハモの旬でもあり、関西ではすしで出されているという。

秋になるとアジ、サバなどの光り物が旬を迎えて脂がのってくる。二枚貝も獲れ始め、白身の魚とイカも味が良くなる。冬になると寒ビラメ、寒ブリ、そして何といってもマグロが美味しいという。貝類は、冬から春にかけて旬のものが多いという。なお、好塩菌がいる赤貝などは仕込みの段階で必ず真水で洗うという。

５. 仕込みについて

寿司幸は、江戸前の伝統的な仕込みの技術を今に伝えている。主に塩締め、酢締め、昆布締めなどで、江戸時代から明治時代までの職人たちが、どのようにすればタネを腐敗から守れるかを考え、編み出し

【ヒラメ】握りずしの完成

【煮ハマグリ】小振りで柔らかいものを２枚重ねて握る

【煮ハマグリ】すしが右手に移る、本手返しで握る

【煮ハマグリ】ツメを塗って仕上げる

た技術である。

（1）塩締め

イカ、タコなどはたくさんの塩で洗う。

（2）塩と酢で締める

コハダ、アジ、サバなどは、一回塩で締めてから酢締めにする。

（3）昆布締め

昆布締めの代表は白身の魚で、ヒラメなどである。明治時代は生魚を保管する設備がなかったため、ヒラメのほか、多くの魚を昆布締めにしていた。

現在、寿司幸で昆布締めにしているのは、カスゴ（春子。タイの幼魚のこと。）、サヨリ、ヒラメなどである。

小ダイ（カスゴ）の昆布締めでは、１回、湯引きしてから、塩を振り、その後昆布の間に挟んで締める。手がかかって面倒な仕込みである。締めるのは１日で、翌日に使う分を毎日仕込んでいく。仕込んだものは、大体１日で使い切るが、２～３日は持つという。なお、カスゴは皮を引かないが、表面に交差した線を入れ食べやすくしている。

昆布締めの本来の目的は保存であるが、カスゴは生で食べてもうま味がないため、うま味を出すために行っているという。

（4）ヅケ

マグロを醤油などに漬けて、鮮度を保たせる方法である。ただし、今は醤油を上から垂らすだけだという。

（5）煮る

煮る仕込みで一番有名なのはアナゴである。この他、ハマグリ、イカ（主にヤリイカ）も煮る。

ハマグリは、酒と水を同量にして沸かした湯で、身をさっとゆがいて冷ましてから取り出す。その後、湯がいた汁に砂糖と醤油を加えてから再び煮詰める。火を止めた後、煮詰めた汁の中にハマグリの身を漬け込む。すしダネとしては煮ハマグリとの名前が付いているが、湯がいただけで煮てはいない。要するに煮浸しのハマグリである。

（6）茹でる

カニ、エビは茹でる。エビは茹でる時に塩を多めに入れるため、塩締めのような状態になる。

（7）ツメを作る

【コハダ】大（左）は半身、小は１匹で握る

【コハダ】コハダの黒い斑点の下には骨があるので切り取る

【コハダ】コハダの握りにはおぼろを充分に挟む

【コハダ】おぼろ入りの握りずし（半身）

ツメはアナゴを煮た汁 (つゆ) を原材料としている。中骨などを使うすし店もあるが、寿司幸では使わない。

すしダネとなるアナゴを煮た汁（一升瓶で７本ほど貯めておく。）を､半分くらいになるまで煮詰める。その後、砂糖などの調味料を入れ、また半分くらいになるまで３日間ほどかけて煮詰める。

相当数のアナゴの煮汁を集めないと、ツメを作ることができないのである。

(8) ガリ

ガリの材料は基本的に新ショウガを使う。新ショウガは下茹でせず、スライスして塩を当てる（振る）だけである。水分が出るまで置いておき、数回絞ってから甘酢に漬ける。なお、新ショウガがない時期は、ひねショウガを用いるため、塩を当ててから長めに置いてやわらかくする。

(9) 玉子焼き

玉子焼きづくりは、仕込みの重要な技術である。

材料は玉子、シバエビ、はんぺんの素となるすり身（日本橋の神茂（かんも）から入手。）、塩、醤油、みりんである。１つの玉子焼きに 10 個の卵を使う。

材料を混ぜ合わせる生地づくりでは、まぜ棒で一定方向に丁寧にかき回し、気泡を立てないことが大切である。泡立つと生地が生焼けになるという。５つの器に溶いた卵を何回にも分けて少しずつ混ぜていく。出来上がった生地を玉子焼き器に入れ、極弱火のガスコンロにのせる。玉子焼き器の上から、手網に乗せた熱した備長炭をかざしながら、50 分かけて焼き上げていく。

熱した備長炭を玉子焼き器の四隅を巡るように動かしながらゆっくりと焼き、最後に中央に炭をかざすと、生地が焼けてきて膨らんでくる。玉子焼きの上面が均一のきつね色になったら終了し、玉子焼きに板を当てながら、返して取り出す。この１枚で 30 貫ほどのすしになるという。創業以来、同じ焼き方であるこの玉子焼きは、手間を掛けて水分を抜いているため日持ちがする。氷も冷蔵庫もなかった明治の時代には便利なタネであったという。なお、今は出汁巻き玉子もあるが、出汁を加えて短時間で焼き上げるため水分量が多く、日持ちはしないという。

【コハダ】１匹分、２切れを重ねた握りずし

【カスゴ】昆布締めのカスゴ、およそ１日で使い切る

【カスゴ】表側にも皮を断つように線を入れる

【カスゴ】おぼろを挟む

寿司幸では玉子焼きづくりを入店後６～７年経過した職人が担当する。技術は数年で覚えられるが、職人としての経験を積まなければ、毎日同じ品質の玉子焼きが焼けないという。

昔からすし屋では、玉子焼きができるようになると一人前の職人といわれ、付け場で客の前に立つことが許された。また、「玉子焼きでその店の味がわかる」ともいわれた。例えば、甘い玉子焼きを出す店は「ここの店主は酒飲まない」といわれ、塩味が強い玉子焼きを出す店は「ここの店主は左党（酒飲み）だな」といわれた。玉子焼きは最も重要な仕込みの１つであり、「すし屋の華だ」ともいわれた。

（10）仕込みの変化、マグロについて

平成の初め頃までは 200kg以下のマグロは使わなかったという。大きなマグロは、身が熟成した良い状態であるため、マグロの身が柔らかかった。しかし、現在では、豊洲のトップクラスのマグロであっても、120 ～ 130kgほどと魚体が小さくなり、身が硬くなったという。かつてのように、口の中で身がとろけなくなったため、薄めに切って線（包丁で身に筋を入れる、いわゆる隠し包丁のこと。）を入れるようになった。薄く切ったマグロを２枚合わせて握ることもあるという。タネの状況が変わってきたことにより、仕込みの仕方やすしの形も変わってきたという。

（11）ワサビ

天城、御殿場など、静岡県産のものを使用している。

６.包丁について

一般的に、刺身包丁は「柳刃包丁」と「タコ引き包丁」の２種類に分けられる。寿司幸では、古くから働いている職人はタコ引き包丁を使っている。今の若い職人は柳刃包丁を使っているが、２代目と３代目の店主は、職人に柳刃包丁を使わせなかったという。江戸の刺身包丁は本来「タコ引き」型の包丁であったからである。

話者は２本のタコ引き包丁を持っており、いずれも片刃である。昔から、片刃は相州物が良いといわれ、30 年ほど前に鎌倉で作ったという。２本のうち１本は戦前のもので、すり減っている。タコ引き

【カスゴ】できあがり、おぼろを少々乗せておく

【マグロ赤身】サクをさばいていく

【マグロ赤身】醤油で握るまでの間、ヅケる

【マグロ赤身】小手返し（二手返し）で握る

で刺身を切ると、軽く使いやすいという。

7. すしの献立について

(1)「お任せ」の献立について

客に「お任せ」といわれた場合は９貫握る。順番は、赤身のヅケ（マグロ）、中トロ、ヒラメ、アカガイ、ウニ、イカ、コハダ、エビ、アナゴの９貫を出した後、のり巻き、玉子焼きで終わる。ヒラメとイカは基本的に生で、アナゴは煮アナゴである。

現在、冬の魚 25 種類を目標に仕入れているという。今は季節の変わり目で、冬の魚と春の魚が重なるため 30 種類以上の魚を持っている。先に記載した９貫のタネを基本として、30 種類以上の中から組立てを考えて提供している。トロを沢山食べたい、安くまとめたい等、客の要望に応じて組み立てを変えたりもすることもあるという。

なお、握りずしを１品ずつ出す場合は、色合いをあまり意識していないという。意識をするのは握りずしの温度で、冷たいものが続いたら温かいものや常温のものを間に挟むようにしている。また、硬いタネが続かないようにも気をつけているという。

一方、折り詰めの場合は、マグロの赤、イカの白、玉子の黄、のり巻きの黒、アナゴの茶、コハダの光などを考えて詰めるという。

(2) てんぷら屋と寿司屋の献立のちがい

天ぷら屋は、基本的に職人の主導で献立が進んでいく。なぜなら、油の質を下げるタネばかりを先に揚げられないといったように、油の面倒を見なければいけないからである。揚げるペースは客に合わせて変えることはできるが、客に合わせてタネを変えるのは難しいのである。

一方、すし屋は、「お好み」の場合、客の注文が主導で献立が進んでいく。このため、主賓の好みに応じてタネの調節が可能であるため、接待での利用に都合が良い。そのような便利さから、戦後になると接待の場として、寿司屋のカウンターが流行るのである。

8. すしを握る技術・さばき

(1) マグロの赤身をさばく

調査時に使用したのは、背びれの下の赤身のサク

【マグロ赤身】 できあがり

【アナゴ】煮アナゴ、１匹分を半分にする

【アナゴ】尾側を包み込むように握る

【アナゴ】もう半分を焼きアナゴにする

である。マグロの身には筋 (すじ) があるため、その筋を見ながら仕上がりを想像して切るのである。切る向きを瞬時に見極めると、筋を断つように切っていく。切る際は、包丁の刃渡り全体を使い、引いて切る。

寿司幸では、一切れずつに線（隠し包丁）を入れる。切り身には表と裏があり、客から見えない裏に１本線を入れる。これは、マグロを食べやすくするためである。

なお、「ヅケ」については、冷蔵庫のない時代は完全につけ込んでいたが、今は醤油を上から垂らす程度である。昔は保存が目的であったが、現在はうま味成分を引き出すためにヅケるという。。

（2）コハダをさばく

コハダは、胸びれの後ろに黒い点がある。この黒い点を付けたまま仕込み、握る前に切り取る。これにより、点の下にある１本の骨を取り除くのである。

なお、コハダの大きさに大小がある場合、カウンターの客には大きいものを使い、折り詰めなどには小さいものを使うという。

９. すしを握る技術・握る

（1）本手返し

握りの型もいろいろあるが、調査時には、一番伝統的な「本手返し」でヒラメを握っていただいた。本手返しは四手で握り終える。

幸寿司では、入店した職人には基本的な握り方として最初に「本手返し」を教えるが、話者は、普段は「二手返し」である。この握り方だと一手間省けるという。なお、イカやエビなどの長いものでは「縦返し」をすることもあるという。

（2）煮ハマグリを握る

煮ハマグリは、汁に漬かっているが、客に出す時は火であぶる。

他のすし店では大きなハマグリを使うが、寿司幸は高齢の客が多いため、柔らかく小ぶりのハマグリを２枚重ねて握っている。客への気遣いである。

（3）コハダを握る（おぼろ有りの場合）

コハダを握る時は、シャリにおぼろを付けてから握る。シャリを小さく握るのは、おぼろをたくさん入れるためである。

【アナゴ】煮アナゴ（左）と焼きアナゴ（右）の握りずし

【シイタケ】ひだの側に線を５本入れる

【シイタケ】握ったらユズの汁をたらす

【シイタケ】飾り笠のようなシイタケの握り

（4）コハダを握る（おぼろ無しの場合）

コハダ２枚（１尾の半身が２枚）を握る。２枚の切り身は重なり具合を意識して出す。

（5）カスゴを握る

カスゴにもおぼろを入れる。味が柔らかくなるという。また、握ったカスゴの上に、おぼろを少しのせておくことで、客がおぼろ入りの握りずしであることがわかるようにしている。

（6）マグロのヅケを握る

醤油からヅケを取り上げ、布で余分なタレと水分を取ってから握る。

（7）煮アナゴを握る

煮アナゴは頭側と尾側に切り分けてそれぞれ握る。尾側は頭側より長く、握る際には身の太い部分にシャリをのせ、縦に返して巻くようにして握る。

なお、焼きアナゴの場合は、１回炙ってから折り詰め用の握りとし、タネとしては太巻きなどに使用する。

（8）シイタケ

シイタケは戦前からの歴史がある寿司幸の握りずしである。昔は笠（黒）の部分を上にしていたが、２代目（祖父）の代に、踊り笠に似ているという理由でヒダを上にして握り、今の形になったという。

割り下醤油などを付けて焼いたシイタケのヒダに５本ほど線を入れたものを握り、その上にユズを数滴しぼり、香りをつける。線の部分が開いて白い身が現れ、笠のように見える。

（9）クルマエビ

クルマエビの握りずしは２種類あり、真っ直ぐ握るものと丸く握る「鹿の子握り」がある。一般的には真っ直ぐな握りである。なお、クルマエビは甘い酢に浸け、おぼろを入れて握る。

（10）玉子焼き

玉子焼きの握りずしにも２種類あり、「くらかけ」と玉子を乗せて線を入れたものがある。

くらかけは、玉子を折ってシャリを挟みこむようにする。普通の握りずしよりシャリを小さくする。

（11）カンピョウの巻き物

カンピョウの仕込みは手間がかかり、玉子焼きより難しいという。

カンピョウ巻きは簾に海苔を敷き、そこへシャリ、

【クルマエビ】握る前に甘酢に漬ける

【クルマエビ】尾が長いので、返しながら握る

【クルマエビ】ぴんと伸びた握りずし、左下のわずかなおぼろは「おぼろ入り」のすしであるという印

【玉子焼き】くらかけ（左）と普通の握りずし

カンピョウの順にのせて巻く。

多少、長方形に巻くのが要点である。その断面は、イギリスパンのように縦長で上部が丸い。時間の経過で高さが落ちてくるためであるという。

巻き物は、明治時代から４つ切りにしてきたが、最近は、大きすぎるという理由から６つ切りにすることもあるという。

10. 大切にしていること、芸術性について

（1）仕込みの基本を伝承すること

寿司幸の杉山氏は、次のような仕込みの基本的な姿勢を大切にしている。

「そもそも、生の魚は食べてはいけないもので、食べれば腹を壊すもの。」ということが、古くからの一般的な考え方であった。しかし、日本の料理は長い年月をかけて、生のものをどのように食べれば腹を壊さないかを考えてきた。塩、酢を使うなどの他に、まな板をよく洗う、仕込みのまな板と刺身を切るまな板は替えるなど、様々な工夫と気遣いがなされてきた。それがすしの仕込みには数多く残されている。

その伝承されてきた工夫を、職人たちは修行を通して一から学び、何故このような作業が必要かを理解した上で、細心の注意をもって生の魚を処理することにより、「刺身を出す」という調理法を修得するのである。食中毒を出さずに刺身を出すことが、仕込みの基本であるという。

若い職人を育てることには時間も金もかかる。刺身の切り方やすしの握り方を手早く教えれば、即戦力になってくれるが、手間暇をかけて修行をさせた職人は、知識の引き出しも増え、仕事の重みが違ってくるものである。そのため寿司幸では、アナゴを煮る、ツメをつくる、カンピョウを煮る、昔ながらの玉子焼きを焼くなど古い仕事を残し、それを若い職人に学んでもらうことで、階段を一つずつ登っていってもらいたいと考えているという。杉山氏は、伝統的な食の技術を若い世代に伝承していくことが、我々世代の使命であるという。

（2）客への気遣い

話者の若い頃と現在とでは、すしを握ることに対する考え方は変化しているという。

【カンピョウ巻き】簾の海苔を敷き、シャリをのせる

【カンピョウ巻き】カンピョウをのせて巻く

【カンピョウ巻き】縦長に整形する

【カンピョウ巻き】わずかに縦長で上に丸みがある

若い時は、江戸前ずしのタネや技術を残しつつ、江戸前では使わなかった魚を取り入れるなどし、いかに江戸前ずしを発展させるかということに頭を使っていたため、経営に関する思想などはなかったという。

それが昭和末年に店主になって以降、銀座という激戦区でいかに残れるかということを考えるようになった。客に喜んでもらい、再び来てもらえる店を目指して、接客するようになったという。40 代、50 代、60 代と時代を追う毎に客を意識する気持ちが強くなって来たという。

なお、40 代に握っていたすしは、江戸前ずしの新たな形などを求めていたが、今握っているすしは、客の好み、食べやすさなどを重視したもので、高齢者等に対しては、かつてと同じタネであっても、数倍の隠し包丁を入れるなど気遣いの仕方がこれまでと全く変わったという。

(3) すしの芸術性

芸術性は客の前に置いた時の見栄えである。どのように見せたら綺麗に見えるか常に気を使っているという。それは握る前の魚介類をさばくところから始まっており、一切れの刺身の縁を切って成形し、みずみずしさをよみがえらせるといったことまで考えている。また、前述のとおり、食べやすさを考慮して隠し包丁を入れるが、見栄えを考え、包丁の切れ目が客から見て反対側に来るようにするなどの工夫をしている。

コハダの握りずしひとつにしても、常にどちらから見たら綺麗かといったことを考えて握り、最後に形を整えている。また、カメラマンが握りずしの写真を撮る時、タネの下にシャリが少し見えていないと握りずしらしく映らないため、すこしシャリの位置をずらすといったこともする。このように、話者は常に見栄えを考えて握っている。

亀喜寿司の外観

塩竈市内で作っている藻塩の結晶

玉子焼き、すり身と玉子、調味料で焼き上げたもの

出汁巻き玉子、ズワイガニとネギが混ざっている

《3-3》亀喜寿司

宮城県塩竈市新富町 6-12
話者：店主　保志（ほし） 昌宏氏
調査年月日：令和 4 年 12 月 12 日

1. 創業からの経緯と職人等について

(1) 創業からの経緯

大正時代に亀山喜代 (きよ) 氏が食堂を開店したのが始まりで、亀山氏の遠縁に当たる者が 2 代目として食堂を受け継いだという。

3 代目は話者の父の保志可成 (かなり) 氏（大正 12 年：1923 生まれ）で、若い頃に魚を扱う仲買人をしており、その際、実家がすし屋であった話者の母と出会ったという。可成氏は、そのすし屋の職人にすしの握り方を習い、昭和 14 年（1939）にその職人とともに今の亀喜寿司（会社名は有限会社亀喜）を開いたと聞いている。

4 代目は話者の叔父（話者の母の弟）に当たる。昭和 9 年（1934）頃の生まれでご健在である。

5 代目が話者の保志昌宏氏である。昭和末年、30 歳の頃に店を継いだという。

(2) 職人について

亀喜寿司の職人は店主（話者）を含めて 4 人であり、店主以外に、30 年ほど働いている職人が 2 人、息子が 1 人働いている。

息子は、センチュリー・ハイアット（現、ハイアット リージェンシー東京）の寿司部門と銀座のすし専門店で計 3 年間働き、江戸前ずしを勉強してきたという。ただし、塩竈に戻ってきてから、東京とは魚の種類も扱い方も違うため、あらためて勉強しているという。なお、塩竈では、豊洲に並ぶような高級食材を身近に扱えるため、すし職人にとって夢のような場所であるという。

2. シャリとつける塩等について

(1) 米について

使用している米は、宮城県産の天日干しのササニシキで、収穫から 1 ～ 2 年経過した古米であるという。出荷業者が保管し、古米になってから出荷される。

「ひがしもの」メバチマグロのサク

メヌケのサク

ボタンエビ、左はむき身

七ヶ浜の大型のアワビ

亀喜寿司では、季節やその日の客の混み具合によるが、米を１回につき２升、１日に２回以上炊くという。

（2）合わせ酢

使用している酢は米酢のみであり、そこに塩と粉状の砂糖を加えたものを使う。

（3）米を炊く水

米を炊く水の質は飯の味を左右するので、良質な水を使用している。水の量は米の質によって変える。

（4）シャリの温度

冬場は、シャリの温度を人肌よりわずかに温かくしている。これは宮城県が北国であるためで、ほのかに温かい方が客に喜ばれるという。一方、夏場は、その時の気候にもよるが、基本は人肌より低くしているという。

（5）藻塩（もしお）

亀喜寿司では、砕いた藻塩をアワビ、ウニ、マグロの赤身、白身魚などに使っている。

藻塩とは、ホンダワラという海藻を用いて古くから作られている塩のことである。海水をホンダワラで濾し、濃縮した潮水を大きな竈で煮詰めて作ったもので、煮詰めた翌朝、竈が冷めて表面に出来た結晶を仕入れているという。この藻塩は、合同会社顔晴れ塩竈の及川文男氏が市内で製造しているものである。

（6）ワサビ

岩手県遠野市宮守地区で栽培される真妻（まずま）という種類のものを使っている。ワサビを大別すると、一般的な茎が青い実生（みしょう）と、茎が紫色をした真妻との２種類に分かれる。真妻は辛さの中に甘味があり、香りが強いワサビであるという。亀喜寿司では、サメ皮のおろしで擦る。

３.四季のタネと入手方法

（1）塩竈周辺の豊かな漁場

塩竈市周辺には、三陸、七ヶ浜町、名取市（閖上（ゆりあげ）浜）、山元（やまもと）町など優れた漁場がいくつもある。

三陸では、沖でマグロ、イワシ、サケのハラコ（イクラ）が獲れるほか、深海では幻のエビといわれるブドウエビも獲れる。また、金華山周辺では金華サバが有名である。

ホッキガイ

北海ツブ（ツブガイ）

閖上のアカガイ

岩手県遠野市の真妻という種類のワサビ

閖上浜では、赤貝（閖上赤貝）が獲れる。

七ヶ浜町では、シャコ、ウニ、大きなアワビが穫れる。

山元町では、ホッキガイ、シャコなどが獲れる。

（2）春の魚介類

春の魚といえばタイ（マダイ）、カレイなどである。

カレイはマコガレイ、ホシガレイ、マツカワガレイなどを使う。

この他、４月後半は初ガツオも出回る。また、春は貝類も美味くなるという。

（3）梅雨の魚介類

梅雨を迎えると光りものが旬になる。その代表がトロイワシ（マイワシ）で、梅雨イワシともいう。

梅雨になると雨が多く振り、山から栄養分を多く含む水が大量に海へ流れ込むことによりプランクトンが大発生する。それを食べて丸々太ったイワシが、北海道から銚子沖まで獲れるようになる。

また、シャコは５月下旬から６月末まで七ヶ浜のシャコが出回る。亀喜寿司ではオスとメスを提供している。一般的に子持ちのメスが美味しいとされているが、オスを食べた客は、その特有の甘みなどに新たな発見をするという。

この他、近年は温暖化の影響で、これまで獲れなかったような大きなアジが初夏に獲れるようになったという。７～８寸（21～24cm）ありコロコロと太っている。

（4）初夏から夏の魚介類

７月は巻網漁業の船団が本マグロを獲る。このマグロは「夏マグロ」と呼ばれ、塩竈で水揚げされたものは豊洲に直行する。また、夏にもイワシ、アジが引き続き獲れる。

夏の貝類の代表は７月のアワビである。アワビは７月と11月の中旬に口開け（解禁）があり、春まで獲れるという。この他、７月末までホヤが獲れるほか、ガゼ（ムラサキウニ）も旬になる。

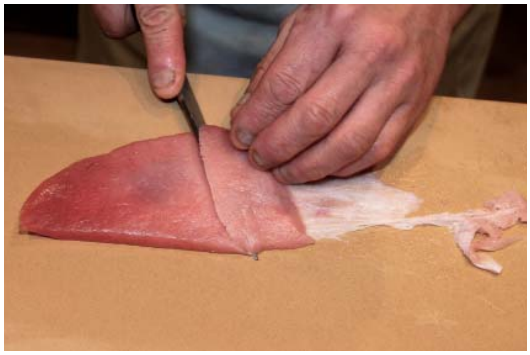
（5）秋の魚介類

秋も引き続き、サバ、サンマ、コハダなどの光りものが獲れる。秋口になるとニシンも市場に並ぶ。亀喜寿司では、平成20年（2008）頃から生ニシンを握るようになったという。なお、夏のシンコよりも秋のコハダのほうが、脂がのって美味いという。

【ひがしもの】メジマグロの中トロのサク

【ひがしもの】身を骨抜き（毛抜の大型）で筋に沿って剥がす

【ひがしもの】「ひがしものの剥がし」と呼ぶ



【ひがしもの】筋を残して身をさばいていく

また、10～11月は戻りガツオの季節であるが、近年は不漁であるという。

９月頃からは延縄（はえなわ）漁で獲れたメバチマグロと本マグロが水揚げされる。塩竈で水揚げされる本マグロは、その大半が豊洲に運ばれてしまうため、良いものが必要な時は豊洲から取り寄せることもあるという。

10～11月には金華サバが獲れ始め、12月まで続く。なお、「金華サバ」と呼ぶのは、金華山沖で獲れた1kgを超えるものだけである。

（6）冬の魚介類

冬の魚といえばメヌケで、西日本でよく食べられるクエに匹敵する超高級魚である。握りのほか、あら汁や煮付けにもする。なお、メヌケは８月から翌年３月が漁期で、深海500m付近に生息している。

また、12月になるとアナゴの腹が黄色くなり、脂がのってくるという。アナゴは、餌を入れたドウ（ウケ型の漁具）を用いて沖合で獲る。

貝はホタテと閖上浜で獲れたアカガイが旬を迎える。この他、ブドウエビも冬が旬で、亀喜寿司では、三陸沖の深海で獲れるものを使っており、甘味が強いという。

（7）魚介類の入手

亀喜寿司では、魚介類は主に塩竈水産物仲卸市場で仕入れている。その市場には、マグロ、白身の魚、ウニ、その他特殊なものなどそれぞれについて、スペシャリストである仲買人が７～８人がいるという。彼らとは数十年の付き合いがあるため信頼関係があり、注文内容を熟知してくれているという。

４. 仕込み

（1）仕込みの種類

亀喜寿司の仕込みは色々でヅケる、煮る、炙るがあるという。なお、塩のみで締めるものはない。以下、それぞれの仕込みと対象となる魚介類を記載する。

①酢締め

塩締めをしてから酢で締める。主にコハダと金華サバで使う仕込みで、たまにアジやイワシでも用いる。

②ヅケる

主に本マグロとひがしもの（メバチマグロ。後

【ひがしもの】小手返しで握る

【ひがしもの】完成、身に細かく脂が入り込んでいる

【アナゴ】七ヶ浜のアナゴを握る

【アナゴ】皮を上向きに仕上げる

述を参照のこと。）で使う仕込みで、ヒラメとカツオにも用いる。

③煮る

アナゴ、ナメタガレイで使う仕込みである。ナメタガレイは正月に欠かせない縁起物で、仙台市を中心に宮城県には子持ちのナメタガレイを食べる習慣がある。

④炙る

マグロ、ホタテガイ、ホッキガイの仕込みである。バーナーは不向きで、網を用いてコンロの上で香ばしさが出るように炙る。なお、炙るのは客に握りずしを出す直前である。

（2）ツメづくり

ツメはアナゴの煮汁をベースに、醤油、酒、わずかにみりんを加えて作る。作ったツメは煮アナゴの握りずしに塗る。

（3）カンピョウ

栃木県の専門店から仕入れたカンピョウを店で炊いている。

（4）ニシンの骨抜き

ニシンは１匹当たり 100 本近くの骨があるが、経験豊かな職人は、毛抜であっという間に抜いてしまうという。

（5）玉子焼き

玉子焼きは３種類作っている。

１つ目は、カステラ風にアレンジしたもので、タラのすり身と玉子、だし汁、酒、砂糖だけで作る。口に入れるととろけるような食感である。

２つ目は、具の入らない出汁巻き玉子である。

３つ目は、具の入った出汁巻き玉子である。調査時はズワイガニとネギを混ぜ込んでいたが、春はシラウオとミツバ、夏はウニと海苔といったように、季節に応じて中の具材を変えている。

（6）おぼろ

タイ、ヒラメ、カレイ、タラなど白身魚の中骨などに残った身を集め、砂糖などの調味料を加えて炒って作る。

5．魚介類の特徴、その加工と握り方

（1）塩竈ブランド「三陸塩竈ひがしもの」

塩竈ブランドとして条件を満たしたメバチマグロ

【アナゴ】ツメを塗って仕上げる、藻塩で食べてもよい

【アカガイ】閖上のアカガイの身に筋を入れる

【アカガイ】小手返しで握る

【アカガイ】身が厚いアカガイの握り

を「三陸塩竈ひがしもの（以下「ひがしもの」という。）」と呼ぶ。塩竈の鮮魚店では、よく目にするブランド名であるという。

「ひがしもの」の条件は、9～12月にかけて三陸東沖漁場にて延縄漁で獲り、塩竈市魚市場に水揚げされた冷凍していない生のメバチマグロであって、鮮度・色つや・脂のり・うまみに優れた体重が40kg以上、かつ、体脂肪率30%以上のものである。

ただし、上記の条件を満たした全てのメバチマグロが「ひがしもの」として認定される訳ではなく、塩竈市魚市場のマグロを専門とする多くの仲買人の中から選ばれた、25人の仲買人の目利きによって競り落とされたものだけを「ひがしもの」と呼ぶという。

また、「ひがしもの」を扱える小売店、飲食店は、認定されたものに限られており、亀喜寿司には認定された店の証として認定証が掲示されている。

(2)「ひがしものの剥がし」

東京では「大トロの剥がし」というタネがあるが、亀喜寿司には保志氏が15～16年前に始めた「ひがしものの剥がし」というタネがある。これは、細かい脂が詰まった極上の中トロである。部位としては、尾を動かす筋肉の中心部分（肛門より少し頭側の部位）でヘソトロといい、この部位は非常に筋が強いため、大きな毛抜で筋通りに身を剥がしていく。

握る直前の切り身の裏には細かく包丁を入れ、口の中でさらにとろけやすくするという工夫を施している。

(3) アワビ

アワビは、2～3回噛むとバラバラに砕けるほど、表と裏に細かく包丁を入れる。これによって、アワビのから昆布風味の汁がすぐに出てきて、そのうま味がシャリに溶け込むという。これを藻塩で食べる。

なお、生のアワビが昆布のような香りがするのは、餌となるカジメ（海藻）が繁茂している場所に生息しているからである。亀喜寿司ではそういう香りのするアワビを選んでいる。

(4) アカガイ

閖上浜で獲れるアカガイは身が厚く、鮮やかな身色と香りの良さが特徴である。アガガイの貝殻には42本前後の放射肋と縁の回りに剛毛がある。なお、

【金華サバ】１ｋｇを超える金華サバの冊をおろす

【金華サバ】口の中でとろけるように薄く切り重ねる

【金華サバ】薄い切り身３枚を１貫に握る

【金華サバ】できあがり

貝の殻を外すことを「殻をむく」といい、むきたてが最も香りが立つという。

(5) トロイワシ

トロイワシとは、前述のとおり梅雨に獲れるマイワシの名称である。新鮮なマイワシをほどよく氷水の中に入れて熟成させ、うま味を出す。

細かく包丁を入れることにより、より早くタネが溶けて口の中でシャリと混ざり合うように工夫を施している。

(6) ホッキガイ

ホッキガイは、１秒ほど湯引きしたものを握る。これを藻塩で食べる。山元町のホッキガイは磯の上品な香りがあり、噛むと甘いうま味が出てくるという。

(7) 金華サバ

軽くシメサバにした金華サバを大きな切り身となるようにさばく。１枚の切り身に見えるが、実際は１貫分のタネを３枚に薄く切り分け、重ねて握っている。そうすると、口の中でタネがより早く溶け、シャリとサバのうま味を味わうことができるという。

なお、金華サバはアニサキスの問題があるため、下処理として、一度冷凍している。

(8) スルメイカ

塩竈の近海では、スルメイカが比較的多く獲れるという。握る際は、切り身の裏に１mm 幅の包丁を直交させるように細かく入れるが、表までは切れていない。この工夫により、口の中でととろけるようにしているという。なお、握りの上にはからみ大根をのせて提供する。

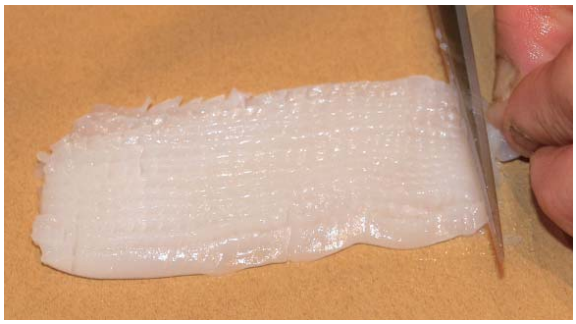
(9) 煮アナゴ

使用するアナゴは七ヶ浜で獲れたもので、仲買人が選んで活け締めしたものを店でさばいている。活け締めをすることにより、煮たときの身の立ち具合や香りが良くなるという。藻塩で食べても、ツメで食べても良い。なお、メソコ（小さなアナゴ）は使わない。

(10) カツオ

カツオは表面に縦横細かく刃を入れる。

６. その他のすし



【スルメイカ】表の筋に直交するように、裏側にも筋目を入れる

【スルメイカ】辛味大根をのせて仕上げる

（1）トロタク

ネギトロとタクアンとシソの巻きずしのことで、昔から献立にあった。裏巻き（のりが内側に、シャリが外側になる巻き方。）で出すようになったのは、裏巻にすることによって具材の量を３倍入れることができ、美味しさも３倍味わえる。

（2）ちらしずし

すし飯の上に刺身をのせる江戸前型のちらしずしは、先代の代から献立にあった。

魚介類のほかに、レンコンを薄く切って甘酢に漬け込んだ酢バスとおぼろを使う。

７.すしの握り方

（1）シャリの大きさ

昔に比べると、シャリの大きさは全般的に小さくなっているという。カウンターで提供する握りずしのシャリの大きさは 15g 前後である。タネの種類・味とシャリの硬さを考慮し、シャリの量と握る強さを手の感覚で微妙に変えているという。

（2）すしの握り方

握り方は、自然と小手返しになることが多い。細長いタネの場合であっても、本手返しはほとんどやらないという。

なお、握る際、特に気をつけていることは、タネの種類によって握る強さを変えることである。口の中でタネとシャリのハーモニーを味わってもらうようにしている。

８.大切にしていること、芸術性

（1）大切にしていること

話者のすしの信条は、握ったすしを心地よく、さらりと食べてもらうことであるという。

そのために大切なことは、素材の厳選、タネに応じた仕込み方、そして、仕込んだタネへの包丁技による細工であるという。口の中でタネがとろけてシャリと混ざり合うということを常に考えながら、タネに細工を施している。

また、話者は、素材の持ち味を生かすことにこだわっており、タネに包丁技による細工を一手間加えることで、その持ち味がさらに発揮されるという。

（2）芸術性について

塩竈の握りずしの場合、最も素晴らしいのは素材であり、その素材の素晴らしさを握りずしの食感で伝えるのが職人の技であるという。

話者は、職人の仕込みの技と包丁の技によって口の中でタネをとろけさせ、そのタネのうま味がシャリにひろがる瞬間が素晴らしい（芸術的）と考えている。

菊水鮓の店内、カウンター回り

厨房の付け場

反りのある刺身包丁（上）と箱ずし等で用いる刃の湾曲した寿司切り包丁（下）

静岡県産のワサビ

《3-4》菊水鮓

兵庫県明石市桜町 11- 6
話者:店主　萩野 良平氏〈昭和 42 年（1967）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 30 日

1. 創業からの経緯と関西ずしの変化

（1）創業からの経緯

創業は明治 30 年（1897）であるが、創業年が明らかになる資料はない。父親は尋ねる前に他界し、伯母など親戚からの聞き伝えであるという。話者の物心がついたときから、看板や箸置きに創業年代が書かれていたという。

菊水鮓は初代から「鮓」の文字を使っていた。関西のすし店ではこの文字が多く使われ、関東では「鮨」という文字が多く使われているという。

菊水鮓は初代からすし店であるが、焼きアナゴを用いた巻ずしと箱ずしから始まった店で、創業時には握りずしはなかった。明石では、古くから焼きアナゴが名物で、昔は焼きアナゴ店が多く見られた土地である。

握りずしを本格的に始めたのは戦後（昭和 20 年：1945）になってからで、話者の祖父である 2 代目（明治末の生まれ）が経営者となり、雇用したすし職人が握っていたと聞いている。その後、話者の父である 3 代目の萩野正明氏（昭和 12 年：1937 生まれ）が経営者兼料理長となり、4 代目の話者も同様に継承している。話者が子供の頃、祖父は毎日 2 台の土製のクドの前で薪をくべ、飯を専門に炊いていたという。

昔のことを知る人によれば、2 代目の祖父は乾物屋で修行し、奉公していたという。おそらく、祖父はすしの修業経験がなく、長く働いていた祖父より少し年下の職人が、名物職人として「おっちゃん」と呼ばれ、客に親しまれていたという。この職人は他店で握りずしを経験してから入店したようである。したがって菊水鮓で握りずしを始めたのはこの職人であろう。戦後間もないことであるが、握りずしを始めた年代は定かではない。

明石には、明石城の築城（元和 4 年：1618）以来の古い魚市場である通称「魚の棚」が今もあり、

【タイ】タイ（マダイ）の冊から１切れ切る

【タイ】１切れの形状を整える

【タイ】小手返しで握る

【タイ】できあがり

そこに菊水鮓が古くから焼きアナゴを仕入れている店がある。その店は明治５年創業で、仕入れた活きアナゴをさばき、串焼きにして販売している。魚の棚には同様の焼きアナゴ店がいくつもあり、明石のほぼ全てのすし屋が、そこで焼き上がったアナゴを仕入れているという。

現在、菊水鮓では、握りずし、巻きずし、棒ずし、箱ずしの４種類のすしを作っている。注文が多いのは握りずしで、８割ほどを占めている。次いで棒ずし、箱ずしであるという。なお、昭和末年ごろは、箱ずしと巻きずしが入ったの折り詰めの出前も多かったという。

箱ずしとは押し寿司の一種であり、木箱を用いて作る。菊水鮓で初代から続く箱ずしは、焼きアナゴの他に、エビ、コダイ、サバ、アジなどがある。なお、菊水鮨の棒ずしは、親父の代に始まったものと聞いている。

話者の感覚では、握りずしは生ものであるためカウンターで食べるのが最も美味しく、出前や持ち帰りをするのであれば、保存が効く箱ずし、巻きずしがよいという。

（2）関西の押しずし、巻きずし、棒ずし

菊水鮓の例を参考に、それぞれの作り方を簡単に示す。

①箱ずしの作り方

まず、木箱に飯を半分詰め、叩いたシイタケを敷く。さらに飯をのせ、その上に身側と皮側に分離したアナゴを載せて押す。上等なものにはアナゴを２枚使うという。より詳細な作り方は後述する。

なお､大阪には「こけらずし（けらずし）」という、アナゴ、サバ、エビ、コダイなどを組み合わせた箱ずしがある。関西のすしの代表は、押しずしなのである。

②巻きずしの作り方

菊水鮓では「穴子新香巻き」といい、お新香とアナゴとミツバの３種を巻いた巻き寿司がある。なお、箱ずしの方が古いと聞いている。

③アナゴ棒ずしの作り方

まず、すし飯に青ジソ、手揉みの海苔、刻みシイタケを混ぜ合わせる。具がまんべんなく混ざっ

【ヒラメ】冊から１切れをそぎ切りにする

【ヒラメ】ワサビを付けてにぎる

【ヒラメ】シャリはかつてより小さくなったという

【ヒラメ】できあがり

たすし飯を長い俵型に成形し、その上にアナゴを載せて布巾締めにする。その後、上から巻簾を巻いて形を整える。

なお、サバやアジの棒ずしも、同様に布巾締めで作る。棒ずしは店によってはすし飯に混ぜる具が異なり、胡麻を入れるなど店ごとに個性がある。

(3) 箱ずしから握りずしへの変化について

かつては、盆で家族が帰省してくる時など日常的に、すし屋に箱ずしや巻ずしの折り詰めの出前注文が入った。出前のすしを多く作っていたので、飯を炊く量も現在の数倍であったという。

関西でも握りずしが主体になって来たのは、昭和30年（1955）代からであったという。

関西に握りずしが普及した一番の要因は、冷蔵庫の普及である。最初は氷の冷蔵庫に始まり、その後の電気冷蔵庫の普及により、生鮮食品の長期の冷蔵・冷凍保存が可能となったことから品質管理や流通のシステムが整い、握りずしが普及したという。この他の要因は、自転車による配達が車に変わったことで配達範囲が広がるとともに配達時間が短縮できるようになったことである。見た目が華やかで祝い事で好まれた握りずしは、どんどん広まっていったという。

(4) 現在の課題について

現在、菊水鮓の職人は４人である。課題は、職人不足で働き手がなかなか見つからないことであるという。話者は、すし職人は労働時間が長いことも問題であり、今後、ますます職人不足の問題は深刻になっていくだろうと話す。

２. シャリなどについて

(1) 米について

菊水鮓で使っている米は古米で、アケボノという品種のものである。大粒で歯ごたえがあり、粘りが少ないため、すし米に向いているという。現在は岡山県のみでの作付けになっているだが、かつては兵庫県の三田 (さんだ) や吉川 (よかわ) でも作っていた。

かつての箱ずし・巻ずしには、あえて芯白の大きい米を使っていた。芯白の大きな米は酢を吸収しやすく、また、芯白中に酢を含ませることができるか

【煮アナゴ】１匹を半分に切る

【煮アナゴ】包丁の腹で少しずつていねいに押して、身を柔らかくする

【煮アナゴ】片側を回して、草履の形にして、シャリを引っ掛けて握る

【煮アナゴ】握り方は小手返しである

らである。また、箱ずし・巻ずしは、タネの量よりシャリの量の方が多い。いずれもシャリの味わいがより重視されるすしで、米の品種が味の決め手として重要なのである。

初代も米にこだわり、引出し型の米びつに色々な種類の米を入れ、店に備えた精米機で自ら精米した米を使っていた。そのこだわりが評価につながり、菊水鮓の発展につながったと聞いたことがあるという。

現在、菊水鮓では大阪の米屋から米を仕入れている。その店主は米マイスターの資格を有しており、品種の動向を相談しながら仕入れることができるという。今、すし米に向く品種としては、日本晴、キヌヒカリ（滋賀県産）など何種類かある。なお、他の店では古々米（収穫から２年を経過した米）を使っているすし店もあるという。

（2）飯の炊き方

米の研ぎ方は、研ぐというより洗うという感じである。力強く研ぐと米の表面に傷がつき、そこからでんぷん質が流れ出て粘りが出すぎてしまうため、できるだけやさしく洗う。

菊水鮓では、かつては１日当たり３升炊きで 10 杯ほど炊き続けていたため、洗った米をザルに開けて水を切った後は、浸水をしないで順番に炊いていた。

しかし、現在は米を浸水してから炊いている。炊きあがりの飯が柔らかめになるよう、炊く際の水の量は、米の容量に対してわずかに多いぐらいである。米が硬い場合などや時期・気候に応じて水の量を加減しているという。なお、炊飯に使う水は、昆布出汁である。

また、炊く時間についても米の硬さなどに応じて毎日 10 秒単位で微妙に変えている。この他、蒸らす時間も調整し、できる限り毎日一定の状態で炊き上がるようにしているという。

ただし、持ち帰りずし、特に箱ずしの予約が多い時は、工程ごとに加減してわずかに柔らかめの飯を炊いている。

（3）昆布出汁で飯を炊く関西のすし

関西のすしは、昔から昆布の出汁で飯を炊いているという。これも関西のすしの大きな特色の１つで

【煮アナゴ】右側がシャリを巻き込んでいる

【煮アナゴ】ツメを塗る

【煮アナゴ】海苔を巻く

【煮アナゴ】できあがり

ある。

前日から昆布で出汁をとり、その出汁で米を炊く。京都でいう「はんなり」というイメージで、上品でしっとりとした飯が炊けるという。東京のシャリは、酸味と塩味のシャープで尖ったイメージがあるが、関西の、特に菊水鮓でイメージしているシャリは、甘すぎず、辛すぎずの丸い味で、昆布出汁ならではの味であるという。

なお、関西の料理店は、京料理を基本としている店が多いため、ジャンルを問わず昆布出汁とカツオ出汁で飯を炊く店は多いと思われるという。

近年、昆布の品質が変わり、出汁の風味が出づらくなったことが問題であるという。

(4) シャリの硬さと温度

現在は、関西のすしも握りずしが主流になり、関西で江戸前ずしと銘を打つ店では、当初よりシャリが硬くなっているという。一般のすし好きの人の声を聞くと、江戸前の握りずしは、硬めのシャリの方が美味しいという。話者が食べても、こんなに硬い米で良いのかと思うほどであるが、インターネットで見ると、その店の評価は高い。近年は菊水鮓も、以前に比べると少し硬めに炊くようになったという。

また、店で提供する握りずしのシャリの温度は、人肌ほどである。

(5) 合わせ酢と砂糖について

菊水鮓の合わせ酢の酢は、かつては穀物酢だけを使用してきたが、今は穀物酢と２種類の米酢（計３種）をブレンドしている。さらに砂糖と塩を加え、合わせ酢になる。砂糖の使用は関西のすしの特徴の一つであり、日持ちさせることも目的としている。

近年は、同じ酢を使っていても、酢の味が変わったり、砂糖の製法により味が変わることがあるという。商品名は同じでも、質が変わり、同じレシピでは違う味になってしまうことがあるという。

また、江戸前のすし店が次々と関西に進出している影響を受け、江戸前の赤酢を使ったり、砂糖を使わないという店が増えてきた。もともと、関西では赤酢を使う文化はないが、最近は、赤いシャリを見るようになったという。

(6) つけ醤油

【焼きアナゴ】焼きアナゴ屋から仕入れたアナゴ

【焼きアナゴ】包丁の腹で押してゆき、柔らかくする

【焼きアナゴ】半分に切る

【焼きアナゴ】半身でで１貫の握りずしになる

すしに付ける醤油はたまり醤油である。フンドーキチ醤油（現、日本丸天醤油（株））というメーカーのものをつかっている。

(7) ワサビ

ワサビは静岡のワサビ園から直送で入手している。辛味、甘味、風味など全てを備えた美味しいワサビであるという。

3. 四季のタネ

(1) 昆布出汁に合う明石の白身魚

すしダネは明石で水揚げされる魚介類を使いたいが、種類は限られてくるという。

明石の魚といえば、タイ、タコ、アナゴが代表であり、それぞれに旬があるが、通年使っている。

以下に旬や漁獲の時期を記載する。

①**タイ**：春と秋が旬であるが、秋のタイの方が美味しい。

②**タコ**：明石のタコは６～７月が美味しい。

③**アナゴ**：初夏が旬である。夏場のアナゴは皮のゼラチン質がとろとろで美味しい。冬には大型のアナゴが獲れる。

④**マゴチ**：11 月から冬の間が旬で、冬のものが大きくて美味しい。

⑤**クロメバル**：２～９月の間に水揚げする。近年、漁獲量が減った。

⑥**ヒラメ**：明石のヒラメは１～２月が大変美味しい。

⑦**タチウオ**：近年は漁獲が減っているが、９～ 11 月が良い。大型で厚みのあるものが美味しい。

⑧**アブラメ**：標準和名はアイナメで、大変人気がある。２月～８月中旬と、11 月にも獲れることがあるが、入手が困難な幻の魚になりつつあるという。

なお、明石の白身魚の人気順位は、１位がアブラメで、２位がタイ、３位が冬のカワハギとヒラメであるという。明石の魚の特徴は美味い白身魚が多いことである。白身魚は、昆布出汁で炊いた飯とよく合う。

4. 仕込み

(1) 仕込みの種類

菊水鮓の主な仕込みは、炊く、ヅケ、酢締め、煮

【焼きアナゴ】片側をひと巻きしてシャリを引っ掛ける、煮穴子と同じやり方である

【焼きアナゴ】ワサビを入れずに握る

【焼きアナゴ】小手返しで握る

【焼きアナゴ】ツメを塗ってから、ワサビをのせる

るである。

①炊く（タコ）

菊水鮓ではタコを生では出さず、昔からの秘伝のレシピで塩茹でにする。明石のタコの美味しさは、噛むほどに味が出るところである。炊いたタコでなれければその味は出せないという。

②ヅケ

ヅケるのは、ブリとマグロである。

③酢締め

酢締めをするのは、青物でイワシ、サバ、アジなどである。

④煮る

煮るのは、代表的な魚としてはアナゴがある。

(2)「蒸しアナ」

焼きアナゴは、前述のとおり明石の伝統の味である。関西ではアナゴは焼くだけでなく煮ても食べる。関東では「煮アナ」というが、関西では煮アナゴのことを「蒸しアナ」といい、蒸してはいない。

蒸しアナを作る場合は、生のアナゴを入手して店で調理する。使用するアナゴの大きさは 100 g前後からで、大きくとも 120 gまでと小振りである。アナゴを裂くのはアナゴ店で、裂いた直後のものを仕入れている。内臓と中骨は取り除いてあるが、頭やひれなどが付いているため、それをきれいに掃除して（取り除いて）から醤油、みりん、砂糖、塩少々と水で煮る。出汁の色が付き過ぎないよう、基本的に煮る時間は 10 ～ 15 分ほどで白く煮る。ものによっては 20 分近くなるものもあるが、30 分も煮ることはないという。

なお、煮上がったものは汁から上げて冷ますが、そのまま使うため冷蔵庫には入れない。よって、毎日、使う分だけを仕入れて煮ている。

蒸しアナは菊水鮓の看板メニューであるが、近年、アナゴの質が低下し、昔と同じような美味しい蒸しアナはできなくなったという。

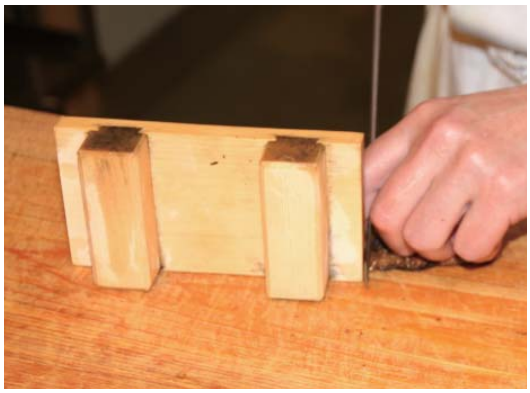
5.すしの握り方等

(1) 握り方

すしの握り方は小手返しである。本手返しは行わない。

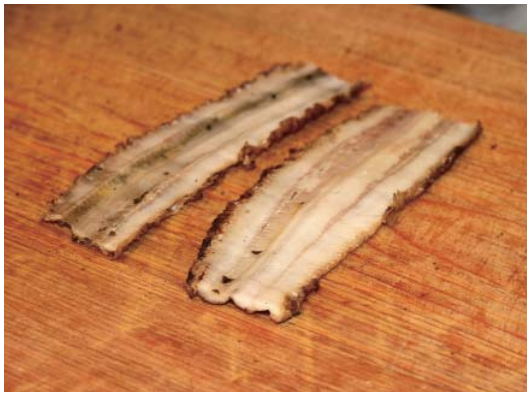
先輩の職人などのやり方を見て覚えたが、自己流

【箱ずし】アナゴを半分にそぐ



【箱ずし】押し箱のフタの寸法に合わせてアナゴを切る

【箱ずし】包丁の背で押して柔らかくする



【箱ずし】へいだアナゴの内側（切り口側）

の部分が多い。関西は江戸前の握りずしの技術伝承の機会が少ないため、握りずしができる職人が入店すると、その職人から教わるということが多いという。他のすし店を訪れて学ぶこともある。今は、インターネットで確認することもできる。

(2) 包丁

話者の包丁はわずかに反りが入った大ぶりの刺身包丁と出刃包丁である。この刺身包丁は客から提供された特注品であるという。この他に箱ずし・棒ずし・太巻きずしなどを切り分けるために、刃が湾曲した寿司切り包丁がある。関西特有の包丁の１つである。

(3) 蒸しアナの握り

煮上がったアナゴの身は、出刃包丁の腹で押すと少し柔らかくなり、食感が良くなる。

ただし、材料のアナゴに脂がのっていないと、いくら押えたり叩いたりしても、硬いままであるという。

菊水鮓の場合、短冊状になったアナゴの一辺をねじりながら巻き、袋状となった部分を取っ掛かりにしてシャリをのせて握る。この際、アナゴは身側を上にして握る。そして、自家製のツメを塗り、その上から海苔を巻く。なお、蒸しアナを短冊状の長いままで握ることはない。

(4) 焼きアナゴ

焼きアナゴも蒸しアナと同様に出刃包丁の腹で押し、身を柔らかくする。その後も蒸しアナと同様に握る。ただし、焼きアナゴの場合、最近は短冊状の長いままで出すこともある。

なお、焼きアナゴの握りずしは海苔を巻かず、最後に自家製のツメを塗ってからワサビをのせる。

(5) 握りずしの食べ方

江戸前ずしの店は煮切り醤油を塗って客に出す店が多いが、菊水鮓では、客自身が小皿に前述のたまり醤油を差し、付けて食べるスタイルである。

また、今は箸を置いているので、大半の客は箸で食べ、手づかみで食べる客は少ないという。

６. 箱ずしの作り方

アナゴの箱ずしは、明石の伝統的な味である。

①押し箱を準備する。

【箱ずし】左からそいだアナゴ、刻みシイタケ、押し箱

【箱ずし】押し箱に約半合の酢飯を詰める

【箱ずし】刻みシイタケを散りばめ、さらに約飯盒の酢飯を詰める

【箱ずし】飯の上にアナゴを敷き並べる

②焼きアナゴをへぐ。（身側と皮側の半分に切り分ける）
③押し箱のフタの寸法に合わせてアナゴの長さを調節する。
④刻みシイタケを準備する。
⑤押し箱の枠の中にすし飯を半分（約半合）詰める。
⑥刻みシイタケを飯の上に隙間ができないように広げる。
⑦さらに上から飯（約半合）を詰める。ここで、すし飯の合計が約 1 合になる。
⑧アナゴの皮側の半身と身側の半身をそれぞれ切り口を下にして敷き並べる。
⑨押し箱のフタをする。
⑩フタに体重を掛けるように、両手で力強く押す。
⑪箱の枠を外し、フタと底を取り外す。
⑫上面のアナゴに自家製のツメをたっぷりと塗る。
⑬短辺の中央を前述の「寿司切り包丁」で２つに切る。
⑭長編を 6 等分して、全部で 12 切れにする。

7. 大切にしていること

(1) 職人が伝える味

すしを握る上で大切なことは、すしの形で何かを表現することではなく、職人の思い・考えをすしの味で伝えることである。

職人は魚介類と米を厳選し、仕込み方や炊き方に工夫を凝らしている。その工夫により全ての食材をベストの状態に仕上げ、客に美味しさを伝えようとしているのである。ただし、その伝えようとしている味は、調理している職人の味である。

味の好みは人それぞれなので、職人の作り出した味が客全員に受け入れられるとは限らない。職人が鍛錬し、より多くの客が美味しいと受け入れられる味を作り出し、それを日々変わることなく作る技術を持つことが大切であるという。多くの客に職人の思いを伝えることが出来る店が、古くから評価されてきた老舗なのだと思うと話者は話す。

(2) 白身魚の歯ごたえ

明石の特色は、瀬戸内海の魚介類に恵まれていることである。また、歴史的にも古くからの市場である「魚の棚」があり、良い魚介類が集まる下地があ

【箱ずし】押し箱にフタをして、体重をかけて押す

【箱ずし】押し箱を外してすしを取り出す

【箱ずし】押し箱を外して、ツメをたっぷりと塗る

【箱ずし】寿司切り包丁で 12 個に切り分ける

ることである。明石にいれば瀬戸内海の魚介類が手に入るのである。

その豊かな海の幸を扱う心構えは、仕込みなどで必要以上に手を入れないことである。なお、明石のすしは白身魚が主になるため、赤身魚に比べて魚の歯ごたえが重視されている。

明石では、歯ごたえがある魚を「イカっている」という。握りずしに対する客の評価でも「歯ごたえ」は大きな要素になっている。魚の持つ歯ごたえを生かすためには、時間をかけ熟成させる仕込みより、鮮度等を重視するとともに、歯ごたえの出る仕込み方と包丁さばきが大切であるという。

【箱ずし】できあがり

第2章　てんぷら

てんぷらに関する年表

※頁数のみの表記は、飯野亮一著『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ　江戸四大名物食の誕生』第３版による
※頁数（丼）は飯野亮一著『天丼 かつ丼 牛丼 うな丼 親子丼　日本五大どんぶりの誕生』第１版による

元号	西暦	できごと	参考資料名
16 世紀半頃〜	1550 〜	南蛮貿易で西洋料理がもたらされ、日本風の「長崎てんぷら」へと変化していく。（16 世紀中頃〜 17 世紀中頃）	週刊朝日百科 p.10-256
元和 2 年	1616	元和 2 年に徳川家康が鯛のてんぷらを食べて中毒死したといわれているが、鯛の素揚げともいわれ、また、死因は他にあるともいわれている。史料に「てんぷら」の記載はない。	p.223 〜 224
寛文 9 年	1669	京都医師「料理食道記」「てんぷら　小鳥たたきと、かまくらえび、くるみ、くずたまり」が初見。ツグミのミンチにエビやクルミを加えて団子にして揚げ、くずあんをかけたものだろう。	週刊朝日百科 p.10-255 p.224
元禄 6 年	1693	「鸚鵡籠中記」尾張藩の武士の日記、「酒の肴　てんぷら（嶋えび、とうふ）」	p.224
元禄 9 年	1696	「鸚鵡籠中記」尾張藩の武士の日記、「鴨・鱧魚（えい）てんぷら」	p.224
元禄 10 年	1697	「本朝食鑑」、芝浦でシバエビが多く獲れて美味	p.246
享保 20 年	1735	青木昆陽がサツマイモを千葉の幕張に導入・栽培	幕張市碑文
延享 3 年	1746	「黒白精味集」、てんぷら：「鯛をおろし、切目（切身）にして、暫く塩をあて、洗いて、うんどん（うどん）の粉を玉子にてねり、右の鯛を入れくるみ、油上にして、汁、だし・醤油にて塩梅して出す。鯛をうんどんの粉ばかりにくるみ、油上にもする也。」（後半はから揚げ状態）	p.225 〜 226
寛延元年	1748	「歌仙の組糸」著者は江戸の住人、魚類は唐揚げ、野菜類は衣揚げで、衣に醤油味を付ける。※衣揚げてんぷらの記述、衣に味を付けるのは長崎てんぷらに似ている。	p.225 〜 226
		初期のコロモ揚げは湯煮（ゆに）して羹（あつもの：汁物の類い）の材料ともされた。揚げ油の質が低く、衣は総体に硬いものであったようだ。	週刊朝日百科 p.10-255
18 世紀半頃	1750 〜	西日本を中心に裏作としてのナタネ栽培が普及、大和地方をはじめとして木綿ないし綿実油の増産が行われ、食用油の流通が促進された。	p.10-257
		江戸の料理人の手控えに、てんぷらに「いり塩粉にして付け出すべし」とある。	週刊朝日百科 p.10-254
明和 5 年	1768	4 文銭新鋳。てんぷらは 4 文銭ワンコインで食べられるファーストフード。折助（武家の奉公人）と丁稚が主な客。	p.228
明和 8 年	1771	隅田川と箱崎川の分岐点を埋め立て中洲（中央区日本橋中洲）が作られ、新興の盛り場となった。	p.215
安永 6 年	1777	「中洲雀」、各種屋台見世のなかに、「胡麻揚」あり。「買食いのやから、蟻のごとくに集まり」とある。	p.215 〜 217
安永年間	1772 〜 81	てんぷらの屋台は安永年間（1772 〜 81）に現れた。	p.214
		江戸では、安永年間頃から茶漬店が流行。	p.258
天明の初め頃	1781 〜	「蜘蛛の糸巻」（弘化 3 年：1846）東山京伝の「てんぷら」語源の話に、魚肉を衣揚したものを大坂で「つけあげ」というとある。江戸では「辻売り」の「ごま揚げ」（野菜類か？）	p.218 〜 222
（安永 10 年）天明元年	1781	「むかし唄今物語」、浄瑠璃本の中で「天麩羅」の文字を使用	週刊朝日百科 p.10-261
天明元年	1781	「夢想大黒銀」、屋台では串刺しのてんぷらが並べられ、大根おろしが山盛り。最古のてんぷら屋台図。	p.217 〜 218
天明 3 年	1783	「天麩羅」の看板を掲げた屋台。てんぷらに「天麩羅」の字が宛てられるようになるのは、天明の初め頃になる。	p.218 〜 221
天明 8 年	1788	「一向不通替善通」、句「屋台見世、天麩羅ごま揚げの匂いには、折助・丁稚の心を迷わし」 低所得層が主な客だった	p.228
天明年間	1781 〜 89	「天麩羅」の看板を揚げた屋台が現れる。江戸ではてんぷらは屋台の食べものとして普及。「天麩羅屋台」「天麩羅屋」と呼んでいる。	p.218
寛政 12 年	1800	天麩羅の看板を出すようになってからも、江戸の屋台店では胡麻揚げの名で売っていた。	p.227
享和年間	1801 〜 4	この頃、高級なてんぷらやすしを出す店が現れている。 吉兵衛のてんぷら。※てんぷらのブーム	p.237 〜 238

1. てんぷらの概要《歴史と技術》

1-1）てんぷらの歴史 -1（てんぷらの登場）

(1) ごま油について

奈良時代にごまは重要な作物であった。「延喜式」には「胡麻子（ごまし）」「胡麻油」の名が見え、前者は料理や菓子などに、後者は食用・薬用のほか灯火用にもされていたようである。(注 1)

中世になると、主な製油にはエゴマ（荏胡麻）が用いられていたが、江戸時代になると人力絞り（搾（し）め木による搾油）が考案され、アブラナから菜種油が大量に生産されるようになった。17 世紀に関西で拡大した製油業の原材料は菜種と綿実であった。(注 2)

江戸のてんぷらにはごま油が主に使われていたが、その製油地は各地に分かれていたようである。大阪から江戸に船で運ばれた「大坂下りもの」の記録では、正徳 4 年（1714）に菜種油・綿実油・えごま油とともにごま油が含まれていた。(注 3)

また、関東でもごま油が搾られていた。春日部のごま油の製油所は、享保年間（1716 ～ 35）に創業し、初代関根喜兵衛は「喜兵衛店 (たな)」、「油屋」と呼ばれていた。

喜兵衛店は春日部でごま油を搾り、江戸で売る「江戸商売」で、絞った油は 18 世紀には食用はもとより薬、化粧品、燈油としても利用されていた。

春日部で搾られたごま油は船で古利根川を下り、江戸に運ばれると「武州ごま油」として、たいそうもてはやされたという。(注 4)

1700 年代の前半には、江戸の食用油の供給体制は整いつつあった。てんぷらが江戸に普及するのは寛延 3 年（1750）ごろからである。

江戸のてんぷらの揚げ油はごま油の割合が多く、現在でも上方の人は東京のてんぷらを「赤いてんぷら」という。上方は菜種油、大豆油、綿実油、紅花油など無色に近い油で、白っぽいてんぷらが揚がる。

江戸がごま油を選択したのは、タネのクセのある匂いを抑えるためといわれている。江戸前の主なタネは、エビ、コハダ、コチ、ギンポ、アナゴ、コバシラなどで、独特の香りがあるものが多い。

(2) てんぷらの語源

てんぷらという言葉の語源に関して諸説あるが代表的なものは次の 3 つである。

【説 -1】 調理を意味するポルトガル語（テンペロ）に由来するという説 (注 5)

【説 -2】 キリスト教の金曜日の祭りをスペイン語で（テンポラ）といい、この日には鳥獣肉を食べないで、魚肉を食べることからこの日に食べる魚料理名がてんぷらに転じたという説 (注 6)

【説 -3】 東山京伝が名付けの親という説

弘化 3 年（1846）に書かれた随筆「蜘蛛の糸巻」の中で、「東山京伝が名付けの親」ということを弟の京山が以下のように唱えている。

天明の初め頃（1781）に、京伝の近くに住みついた大阪から逃げてきた利助という浪人者が、江戸には野菜の「ごま揚げ」の辻売りしかいないので、魚肉を揚げた大坂でいうところの「つけあげ」を夜店で売ろうとしたことから始まる話であり、京伝につけあげの商品名を相談したところ、「天麩羅」の 3 文字を考えだしたという話である。なお、「ごま揚げ」も「つけあげ」も、衣揚げてんぷらであったと思われる。(注 7)

(3) 揚げものの歴史

8 世紀半ばの正倉院文書には、ごま油、椿油などの記載があり、全てが食用ではないが、煮物、ゆで物、煎り物、さらに餅を揚げるのにも用いられていたようである。天平時代の名残りといわれる八種唐菓子（やくさのからくだもの）は、ごま油で揚げたものも含まれ、春日大社などの神饌（しんせん）類に見られる。(注 8)

16 世紀半ばになると、スペインやポルトガルから南蛮船が来航し、フランシスコ・ザビエルが渡来する。彼らの料理の中に、小麦粉などを衣に使って魚や野菜などを油で揚げた料理があった。これらが、長崎に伝わり、「長崎てん

元号	西暦	できごと	参考資料名
文化 2 年	1805	「近世職人尽絵詞」武士が頬かむりして食べている。屋台でも天つゆを付けて食べている。（サツマイモのから揚げとタコのてんぷら（衣揚げ）を売っている）　※サツマイモの初出	p.230 ～ 231
文化 14 年	1817	「四十八癖」、吉兵衛は「屋台店の親玉」で、初鰹、鶏卵、芹と鴨、白魚といった高級食材を使ったてんぷらを食べさせた。	p.238 ～ 239
		「四十八癖」、本胡麻といえば日本橋の吉兵衛、まがいものが出回っていた。	p.242
文政 5 年	1822	「金草鞋」、茶漬店にぎわい。	p.258 ～ 259
文政 8 年	1825	「料理通」八百屋善四郎（八百膳初代）、「菊若葉、衣揚げ、大根おろし、煮返し醤油」	週刊朝日百科 p.10-254
文政 10	1827	「柳一〇四」、句「沢蔵主　天麩羅そばが御意に入」名称登場	p.239
天保元年	1830	屋台のてんぷらは食べやすいように串揚げされている。天保元年（1830）串を立てる筒あり。	p.233
天保 7 年	1836	てんぷらを金麩羅と名づけて売った店あり。高級感を持たせる。てんぷらの別名として通用するようになる。	p.251
		（明治はもとより）江戸時代も高価な鶏卵を衣に使ったてんぷらを金麩羅と呼んでいたものと思われる。卵が安くなって鶏卵を使うのが当たり前になると、「金麩羅」の名は使われなくなる。	p.255 ～ 258
		金麩羅：衣に小麦粉の代わりにそば粉、片栗粉、吉野葛を用い、椿油であげたもの、「飲食事典」（昭和 33）※明治以降に調理法の説明あり。	p.254
天保 8 年	1837	「春告鳥」、風鈴そばが「はな巻、天ぷら、あられ」をともに売っている	p.241
天保 9 年	1838	「柳一五一」、川柳、大根おろしのサービス	p.233 ～ 234
天保 10 年	1839	この頃、屋台でてんぷらを食べるときは、串揚げのてんぷらに天つゆをつけてから、大根おろしをのせて食べるのが、江戸っ子のスタイルだった。	p.236
天保 12 年	1841	「江戸見草」、天ぷらそば 32 文、もりそばの倍の値段	p.241
天保 14 年	1843	「柳樽二篇」、天ぷらとそば屋台の共存共栄は、吉兵衛屋台以来続く。「てんぷらの味方に夜たかそばやつく」日本橋南詰の広場、てんぷら屋の隣にそば屋、トッピングしている。	p.239
天保 8 年～嘉永 6 年	1837 ～ 1853	「守貞謾稿」、上方では魚のすり身を揚げたもの、つまり、さつま揚げをてんぷらといい、江戸風の（魚肉の）衣揚げは「つけあげ」と呼んでいた。	p.226
		「守貞謾稿」、江戸のてんぷら：あなご、芝えび、こはだ、貝柱、するめ。	p.245
		江戸時代、江戸では魚類を衣揚げしたものを「天麩羅」、蔬菜の油揚げ（衣あり？）を「揚げもの」といった。	p.226
		江戸時代、江戸で精進揚げは「野菜揚げ」と呼んでいて「てんぷら」と区別されていたらしい。	週刊朝日百科 p.10-262
天保 9 年	1838	屋台では大根おろしがサービスで出されている。屋台では串揚げのてんぷらに、天つゆをかけ大根おろしをのせて食べるのが江戸っ子のスタイルだった。	p.233 ～ 236
嘉永元年	1848	「江戸名物酒飯手引草」、金麩羅茶漬け店が多かった。	p.253
嘉永ごろ	1848 ～	コチ（＝メゴチ）とギンポは、てんぷらになるために生まれてきた魚。貝の柱は「馬鹿貝」の柱のこと。※大型はまぐりの形で、アオヤギのこと。	p.248 ～ 249
嘉永 5 年	1852	「大晦日曙草子」、箸で挟んでてんぷらを食べる	p.249 ～ 250
嘉永 6 年	1853	「細撰記」、名代の屋台が 7 軒載っている「やたい本ごまあげ」とも記載あり（高級店）	p.243
嘉永年間	1848 ～ 54	「江戸久居計」、てんぷら屋の屋台は（丸天）をトレードマークに。	p.244
		「新版江戸府内流行名物双六」、浜川（品川区東大井）のアナゴの蒲焼き流行	p.247
		茶漬店が繁盛。24 文～ 48 文で食べられるてんぷら茶漬店でてんぷらを食べていた。	p.247

ぷら」と呼ばれるようになったという。このてんぷらは小麦粉に卵、砂糖、酒、塩を混ぜ合わせたものをよく練混ぜ、タネにつけて揚げるものであった。(注 9)

(4) 文献に見る「てんぷら」

「てんぷら」の文献上の初見は、寛文 9 年(1669)に書かれた京都の医師奥村久正の「料理食道記」で、「てんぷら　小鳥たたきてかまくら、えび、くるみ、葛(くず)たまり」とある。小鳥はツグミで、ミンチにしたものにエビやクルミを加え、団子にして揚げ、くずあんをかけたものという。(注 10)

その他、日記類の「てんぷら」の記載は、調理に関する記載がないが、延享 3 年(1746)、「黒白精味集(こくびゃくせいみしゅう)」に記載されているてんぷらは「鯛をおろし、切目(切身)にして、暫く塩をあて、洗いて、うんどん(うどん)の粉を玉子にてねり、右の鯛を入れくるみ、油上にして、汁、だし・醤油にて塩梅して出す。鯛をうんどんの粉ばかりにくるみ、油上にもする也。」とある。衣揚げてんぷらの初出といわれている。後半の「粉ばかりにくるみ」は唐揚げの状態であろう。(注 11)

また、初期の衣揚げてんぷらは、油の質が悪く、硬くできあがったようで、羹(あつもの)(汁物の類い)の材料ともされたとある。(注 12)

寛延元年(1748)の「歌仙の組糸」では、著者は江戸の住人であるが、魚類は唐揚げにし、野菜類は衣揚げで、衣には醤油味を付けるとある。前述の「長崎てんぷら」のようである。(注 13)

江戸の野菜類が衣揚げてんぷらであるのは、東山京山の「蜘蛛の糸巻」に登場する利助のいう「江戸には野菜のごま揚げ(衣揚げてんぷら)の辻売りしかいない」と一致する。また、その頃大阪では、魚肉を衣揚げてんぷらにした「つけあげ」がすでに売られていることになる。

「黒白精味集」以降、1750 年ごろに江戸で魚介類の衣揚げてんぷらが登場するようである。江戸では衣揚げてんぷらを「ごま揚げ」と総称し、魚介類の衣揚げを「天麩羅」、野菜類の衣揚げを「野菜揚げ」「揚げもの」、後に「五色揚げ」とも呼ぶようになった。一方、大坂では魚介類の衣揚げを「つけ揚げ」、野菜類の衣揚げを「精進揚げ」と呼んでいた。(注 14) 呼び方は時代や地方により異なっていた。

1-2) てんぷらの歴史 -2(てんぷら屋台の流行)

江戸の衣揚げてんぷらが 1750 年頃に登場してから、明治後期(1900 年頃)に天麩羅御膳、天丼となるまでわずか 150 年ほどである。以下のとおり、その変化の歴史は小刻みでめまぐるしい。

(1) てんぷらの屋台

享保年間(1716 ～ 36)頃には夜そば売りが屋台を担いで町を巡っていたが、その後、橋のたもとや火除け地など、広い場所に屋台を据えた屋台見世(店)、据え店が多くなっていった。(注 15)

明和 5 年(1768)頃、てんぷらの屋台は、4 文銭 1 つで食べられる、手軽な食品の店として登場し、折助(おりすけ)(武家の奉公人)・丁稚が盛んに利用していた。(注 16) そして天明年間(1781 ～ 89)になると「天麩羅」の看板を揚げた屋台が現れる。(注 17)

天明元年(1781)の「夢想大黒銀(むそうだいこくぎん)」に描かれた屋台には、てんぷらが並べられ、山盛りの大根おろしが置かれている。また当時のてんぷらは串刺しであった。(注 18)

文化 12 年(1805)「近世職人尽絵詞(きんせいしょくにんづくしえことば)」では、頬かむりをした武士が、屋台でタコの衣揚げてんぷらに天つゆを付けて食べている。

屋台ではてんぷらは食べやすいように串揚げされている。それを天つゆに漬け、大根おろしをのせて食べるのが江戸っ子のスタイルだったようだ。(注 19) 食べ終わった串を立てておく筒もあった。(注 20)

(2) てんぷらそば

てんぷらの屋台のある一角には、そば屋の屋台もあった。客はそばを買ってその上に、てんぷらを乗せて食べた。「てんぷらの味方に夜たかそばやつく」と詠われるまでになった。

元号	西暦	できごと	参考資料名
嘉永 6 年	1853	屋台時代を経て、「金プラ屋ごま」店がてんぷらを出すようになる。てんぷらを食べるときは、茶漬け店で食べるのが一般的。	p.258
文久 3 年	1863	「近世酔狂奇人伝」出張てんぷらの始祖・福井扇夫。道具と材料を持ち込む。お座敷てんぷらの走りの「出揚げ天麩羅」。	週刊朝日百科 p.10-262 p.266 ～ 267
慶応元年	1865	「歳盛期」、本ごまあげ：えび、はしら、ぎんぽ、あなご、こはだ、するめ、はぜ、こち。あなごは品川宿のみなみにある鮫洲から浜川町（品川区東大井～南大井）、「浜川」ものが有名。	p.245 ～ 246
幕末～明治初年？		天丼より先に、飯にてんぷらを乗せ塩を加え、茶を注いで茶漬けにする「天茶」があった。	p106（丼）
明治初年ごろ～	**1868 ～**	明治になると、串揚げのてんぷらはなくなり、箸と小皿になる。（少し後に天つゆ丼にお玉）	p.250
		この頃（明治初年頃？）天ぷら屋といって天ぷらだけを食わせるのはたいてい屋台で、家を持っているものは、必ず何々茶漬けというのをやっていた。	p.260
		天ぷら茶漬け店の出現によって、天ぷらは店で食べるものとなった。	p.260
		てんぷら＋茶漬け→てんぷら＋飯へパートナーを代え、天丼も生まれる。	p.272
明治 8 年ごろ	**1876 ごろ**	この頃、神田鍛冶町の仲野というてんぷら屋が「天丼」を売りだした。東京のてんぷら店は、天丼用の天つゆの工夫を重ね、天丼を東京名物に仕上げていった。	p.272 ～ 273
明治 11 年	**1878**	「天ぷら屋。近頃これを商う家次第に増したり」	p.261
明治 18 年	**1885**	「東京流行細見記」、「本胡麻屋あげ」東京に 35 軒のてんぷら専門店	p.261
明治 10 年代後半	**1885 ～**	衣揚げてんぷらの専門店「東京天麩羅」が開業	週刊朝日百科 p.10-253
明治 34 年	**1901**	「東京風俗志」、東京では天麩羅御膳、天丼を食べる。天丼はてんぷらを煮てどんぶり飯に交える。てんぷらで魚肉を交えず、八百屋物を以って揚げたるを「精進揚」という。	p.270 ～ 271
明治 10 年代	**1877 ～**	コロモ揚げてんぷらの専門店「東京天麩羅」が開業、関西でもコロモ揚げてんぷらが主流になっていく。	週刊朝日百科 p.10-253
明治期	**1868 ～ 1912**	明治の東京を代表するてんぷら屋は、銀座の「天金」新橋「橋善」で、追い込みの大広間に客が群がる大衆的な店であった。	週刊朝日百科 p.10-262
明治から大正時代	**1868 ～ 1926**	屋台を店の正面（前面）に取り込む形に変化。（江戸時代は、店の前に屋台（揚げ場）を置いていた。）	p.265 ～ 266
明治中期以降	**1890 ～**	追い込み座敷で天婦羅を食べていた。	p.266
明治 26 年	**1893**	「日用惣菜之栞」、てんぷらの調理秘訣、精進揚げの法に分けている	p.271
明治 28 年	**1895**	「簡易料理」、精進揚＝さつまいも、蓮根、牛蒡、馬鈴薯、菊葉等に小麦粉汁（ころも）をかけ、油揚げ。 天麩羅＝衣の中に蝦、沙魚、はしら、こはだ、ぎんぽう、あなご等をまみり、胡麻油の中にてあげ、みりんと醤油につけて食す	p.271
明治 31 年	**1898**	「料理手引草」、魚類の揚げたるをてんぷらといい、精進物のを揚物といへり	p.271
明治 34 年	**1901**	「東京風俗志」、東京では天麩羅御膳、天丼を食べる。天丼はてんぷらを煮てどんぶり飯に交える。てんぷらで魚肉を交えず、八百屋物を以って揚げたるを「精進揚」という。	p.270 ～ 271
明治 38 年	**1905**	てんぷらを提供する設備を整えたお座敷天ぷら店「花長」開店	p.269
明治末ころ		お座敷てんぷらが流行りだした。一部屋に一組の客を入れ、客の前で揚げたてのてんぷらを食べさせる。そのさきがけが文久 3 年（1863）の「出揚座敷天麩羅」。（小鍋を持って客を巡る）	週刊朝日百科 p.10-262
大正末～昭和		露木米太郎「天婦羅物語」、（関東大震災後）店の造りが大きく豪華（お座敷天麩羅）になる。関東震災後、関西の料理店が東京へ進出、ツユがなく塩で食べる、ギンナンとか三つ葉をタネにした「野菜揚げ」がお目見え。	p.271 ～ 272
関東大震災後	**1923 以後**	関西に移住した東京のてんぷら職人たちによって、関西に東京風の衣揚げの揚げ方が伝わり、技術が全国的に広がるきっかけとなった。	週刊朝日百科 p.10-262

「てんぷらそば」という言葉は、文政 10 年（1827）の句に登場する。(注 21)

その 10 年後の天保 8 年（1837）には、風鈴そば（夜たかそばより上等なそば売り）(注 22) がてんぷらを売り歩いている。そして天保 12 年（1841）に「てんぷらそば」の値段は二八そば（16 文）の倍の 32 文であった。(注 23)

(3) 金ぷら

天保 7 年（1836）頃、高級感を持たせるため、てんぷらを「金ぷら」と名づけて売った店があり、深川で広く知られていた。(注 24)

これは、高価な鶏卵を衣に使ったてんぷらを「金ぷら」と呼んでいたものと思われる。(注 25) 嘉永 6 年（1853）版の「細撰記」（江戸の名物を案内した小冊子）では 25 軒の「金プラ屋ごま」の店が紹介されているが、てんぷら専門店ではなく、「金ぷら」を売り物にした茶漬店や料理店のようである。(注 26)

こうして屋台から始まったてんぷらは、そば屋、茶漬店、料理屋に人気商品として献立に組み込まれていくのである。

その後、「銀ぷら」「珍ぷら」「鮮ぷら」（出張てんぷらのこと）など色々と出てくるが、材料や技術上の違いはさほどでなく、江戸っ子らしい言葉の遊びになっている。(注 27) 明治以降、卵の値が下がり鶏卵を使うのが当たり前になると、「金ぷら」の名はあまり使われなくなる。(注 28)

(4) 江戸前のてんダネ

天保の頃、江戸のてんぷらのタネは、アナゴ、シバエビ、コハダ、カイバシラ、スルメ、ギンポ、ハゼ、コチなどである。中でも、コチ（＝メゴチ）とギンポ（ギンポウ）は、てんぷらになるために生まれてきた魚だといわれている。(注 29)

アナゴは品川宿の南側の鮫洲から浜川町（品川区東大井～南大井）を総称する「浜川」ものが有名で、嘉永年間（1848 ～ 54）以降、浜川のあなご蒲焼は人気が出る。

さらに嘉永年間（1848 ～ 54）、屋台でコバシラ、シバエビなど小さいのはかき揚げにされ、客が箸で挟んで食べるようになった。(注 30)

(5) 吉兵衛の「本胡麻」、ごま油の品質低下

享和年間（1801 ～ 4）頃から、日本橋南詰の屋台・吉兵衛は、高級なてんぷらを出すようになった。吉兵衛は「屋台店の親玉」とも呼ばれ、初鰹、鶏卵、芹と鴨、白魚といった高級食材を使ったてんぷらを食べさせていた。(注 31)

文化 14 年（1817）には、まがいものの油が出回るようになり、吉兵衛などは「本胡麻」と掲げるようになった。嘉永 6 年（1853）、名代の屋台（高級店）の 7 軒は、本胡麻でてんぷらを上げていると宣伝している。

また、嘉永年間（1848 ～ 54）頃からてんぷら屋の屋台には、○の中に「天」の字を書いた（丸天）がトレードマークとして付けられるようになった。(注 32)

1-3）てんぷらの歴史 -3（店舗で食べる時代）

(1) 茶漬店

江戸では、安永年間（1772 ～ 1781）頃から茶漬店が流行していたが、「金ぷら」が流行りだす嘉永 6 年（1853）頃から、店舗でてんぷらを食べるときには茶漬店へ行くことが一般的になった。(注 33) なお、幕末頃から屋台のてんぷらも串がなくなり、箸で食べられるようになった。(注 34)

今日、てんぷら専門店ではてんぷら献立の最後に小振りの天丼か天茶が出される。天茶は飯にてんぷらを乗せて出汁入りの茶などを掛けて食べるものであるが、江戸時代の茶漬店におけるてんぷらの食べ方は定かではない。

(2) 明治、てんぷらと飯、天丼の時代

明治初年頃（1868 ～）になるとてんぷらと茶漬けの組み合わせが、てんぷらと飯との組み合わせになる。(注 35) 明治 34 年（1901）の「東京風俗志」では、「天麩羅御膳」は飯とてんぷら、「天丼」はてんぷらを煮て丼飯に交わう（のせる）、専ら八百屋物を揚げたものを精進揚と称うとある。(注 36)

天丼は、明治 8 年（1875）頃に神田鍛冶町の「仲野」という店が売り出したという。(注

元号	西暦	できごと	参考資料名
戦前	～ 1945	戦前の東京では精進揚げを専門に売る店は「五色揚げ屋」と呼ばれ、裏店のおかみさんの内職仕事が多くうらぶれた印象があった。	週刊朝日百科 p.10-254
戦後	1945 以後	東京の高級てんぷら屋でも精進揚げを出すようになる。	週刊朝日百科 p.10-254
高度成長期以後（昭和 35 年～	1960 ～	（漁業の諸問題により）材料の鮮度に依存してきた時代は遠ざかりつつあり、高級店と大衆店との味覚的、価格的格差は拡大されつつある。	週刊朝日百科 p.10-262
昭和 39 年～	1964	てんぷら専門店のチェーン店展開が、駅ビル進出等から始まる。	「つな八」聞き取り
平成元年	1989	株式会社テンコーポレーション、てんや 1 号店（八重洲店）を東京駅八重洲地下街にオープン	TBSHP より
令和 4 年	2022	てんや、国内 153 店舗（うち直営 115 店舗）、海外にもタイ、フィリピンを中心に 27 店舗	東洋経済 ONLINE HP より

37）その後、東京のてんぷら店が天丼用の天つゆを競い合いながら、天丼が東京名物になっていく。なお、天保 2 年（1831）創業のてんぷら屋である浅草の三定では、古くから天丼を出しているが、いつ頃から出していたか特定できる文献等はないという。（注 38）

（3）てんぷらの居見世の拡大

幕末から明治になると、江戸では、てんぷら屋が屋台から店内で飲食させる「居見世（店）」（専門店）に昇格した。それ以前は、茶漬店と同じ「入れ込み座敷」が付属した簡易なものであった。

明治 18 年（1885）の「東京流行細見記」では、「本胡麻屋あげ」に東京に 35 軒の名店が紹介されている。（注 39）

明治から大正時代にかけて、てんぷら店もすし店と同様に、店の前に屋台（揚げる場所）が取り付けられた形式から、屋台を店の正面（前面）に取り込む形に変化していった。客は引き続き入れ込み座敷でてんぷらを食べていた。

（4）お座敷てんぷらの流行

明治 38 年（1905）には、てんぷらを提供する設備を整えた「お座敷てんぷら」の店「花長」が開店する。（注 40）

これは畳間の座敷に鍋を取り囲むように客の席があり、客は掘りごたつのように脚を下ろして座る。調理人はその中央の鍋でてんぷらを揚げ、揚げ箸で 1 品ずつ客の前にてんぷらを置いていく。（注 41）座敷に対して 1 室 1 組で、タネも接待も高級仕様である。（注 42）大阪でも、戦前・戦後に急増したという。（注 43）

なお、座敷でてんぷらを揚げるのは、文久 3 年（1863）に福井扇夫（せんぷ）が始めた「出揚座敷（であげ）天麩羅」に端を発するとある。（注 44）

（5）関東大震災の影響

東京の「入り込み座敷」の居見世（店）は、関東大震災（1923）で大きな被害を被った。その後、関西の料理店が東京へ進出する。（注 45）関西からは料亭形式の経営システムがもたらされ、東京に高級料理店が増えていく。

また、震災の影響で関西に移住したてんぷら職人たちによって、東京の衣揚げが全国的に広がるきっかけにもなった。（注 46）

（6）戦後のてんぷら

第二次世界大戦後、昭和 30 年（1955）頃からの高度経済成長の時代を迎え、東京のてんぷら業界の考え方に変化が起こる。それまでの東京のてんぷらは、江戸前の魚介類が中心で、野菜類はわずかであった。古くから野菜類を献立に入れている店でも 7:3 で魚介類の方が多かったという。（注 47）なお、野菜のてんぷらが、専門店で出されるようになるのは、関東大震災以後であるという。（注 48）聞き取り調査では、昭和 40 年（1965）代以降に野菜のてんぷらを取り入れた店もあった。（注 49）

一方で、大阪のてんぷら専門店では、古くから野菜のてんぷらを提供しており、江戸前のように魚介類との区別はなかったという。（注 50）

また、昭和 40 年（1965）代以降、東京に薄衣のてんぷらが登場する。かつてのてんぷらは、

衣がしっかりと厚いものが多く、現在では浅草を中心としたてんぷら専門店に厚衣の伝統が残されている。前者を「銀座流」後者を「浅草流」と呼んだ時代もあった。(注 51)

現在は、全国的に薄い衣のてんぷらが流行している。

1-4）標準的な製法・技術

(1) 道具について

①天ぷらを揚げるコンロ

一般的にガスコンロが多い。てんぷらの場合、170 度と 180 度の間で頻繁に温度を調節する。大切なことは、コックなどによる温度調整がしやすいことである。

②鍋

鉄鍋、銅鍋、アルミ鍋などがあり、銅鍋が最も多く使われている。中でも砲金(ほうきん)鍋（銅 90％、すず 10％の合金、黄金色に美しい）は最良とされ、入手困難な鍋である。

銅や砲金鍋の優れているところは、熱伝導に優れているため、全体に均一に熱が伝わりやすく、ごま油に馴染む黄金色をしていることである。砲金は銅より熱が伝わりやすい。また、銅や砲金の鍋は、てんぷらから気泡が出る音が響きやすく、気泡の変化を察知しやすい。(注 52)

タネを入れる量は表面積の 3 分の 1 までが基本である。(注 53) 鍋に対して油を入れる量は、店によってまちまちであるが、3 cm 前後で思いのほか浅い。

③箸

てんぷらづくりで使用する箸は大きく 2 種類で、粉を混ぜたりタネに衣を付ける際に使用する竹製の太い箸の「粉箸（「かきまぜ棒」ともいう。）」と、揚げる際に使用する金属製の箸の「揚げ箸（「まな箸」ともいう。）」がある。ただし、竹製の菜箸を使って揚げることも多い。

粉箸が太いのは、衣づくりのときにかき混ぜすぎてグルテン（粘りの基）を発生させないためである。押さえつけるように混ぜたり、泡だて器を用いる職人もいる。(注 54)

④その他の道具

粉や卵、衣づくりではそれぞれに容器が必要である。特に衣の容器は、温度が高くなり過ぎないように、二重底で氷を入れるものもあった。(注 55)

もう一つ重要なのが、揚げ玉すくいである。揚げ玉はタネを揚げている時だけでなく、温度を調べるために垂らした衣からも発生する。油が汚れないよう、揚げ玉は丹念に取り除くことが大切である。

この他、粉ふるいなどがある。衣づくりでは、ダマが残る程度でよいというが、もともとの小麦粉の塊は崩す必要がある。こまめな作業が出来上がりを左右するという。(注 56)

⑤刃物類

てんぷらでは魚介類から野菜類までさばいたり加工するため、出刃包丁、刺身包丁、菜切包丁などが必要であるが、どの店でも職人の好みで購入している。

(2) タネについて

①タネの下ごしらえ

タネは下ごしらえと揚げる直前の処理がある。下ごしらえは、頭や内臓を取り除くなど各魚介類の基本的なさばき方をすることである。ただし、メゴチとギンポは店によって特にさばき方が異なる。

なお、クルマエビに関し、各店舗の下ごしらえとして共通していることは、指でエビの身を押し伸ばし、丸まらないように加工することである。頭と身（尾を含む。）は別々に揚げたり、尾を真っ直ぐに伸ばすが身を波打たせたりする職人もいる。クルマエビの大きさは、店によって様々である。(注 57)

②タネの種類

江戸前のてんぷらは、古くは江戸前の魚介類に限られていたが、流通の発達により、現在は日々、種類が増えている。特に野菜や山菜類は海外の品種まで当たり前に含まれている。また、タネにはそれぞれ旬があるが、使用するタネの大きさ、入手する地域など、同

じ食材でも店ごとに旬がずれてくる。なお、かつて夏には良いタネがないと言われていたが、今はそうではない。

一例として「てんぷら近藤」の年間のタネを列記する。タネの種類が多い店である。(注58)

【春】魚介類

稚アユ、コウイカ、コバシラ、サクラエビ、シラウオ、ハマグリ、ワカサギ（子持ち）

【春】野菜

大葉、グリーンアスパラガス、ジャガイモ、ズッキーニ、ソラマメ、タケノコ、ミョウガ、ヤングコーン

【春】野草

行者ニンニク、コゴミ、コシアブラ、シドケ、セリ、タラノメ、ツクシ、ハマボウフウ、フキノトウ、ミツバ、ヤチブキ、ヤマウド、ユキザサ

【夏】魚介類

アオリイカ、アワビ、イワガキ、キス、ギンポ、クルマエビ、コウイカ（新イカ）、サイマキエビ、ハモ、メゴチ

【夏】野菜と野草

アケビ、オクラ、オクラの花、カボチャ、賀茂ナス、ギンナン（新）、小玉ネギ、サヤインゲン、シシトウ、ショウガ（新）、トウモロコシ、ヒメダケ、ミツバ、レンコン（新）

【秋】魚介類

ハゼ

【秋】野菜と野草

カンゾウ、ムカゴ、ヤマゴボウ（新）、ユリネ

【秋】きのこ

シイタケ、シメジ、ナメコ、マイタケ、マツタケ

【冬】魚介類

アナゴ、カキ、カワハギ、シラウオ、シラコ（フグ）、シラコ（タラ）、ホタテガイ

【冬】野菜

クワイ、サツマイモ、ナガイモ、ナノハナ、ニンジン、メカブ

③コースの最初に提供されるタネ

専門店でてんぷらのコースを注文した場合、必ずといって良いほど最初にクルマエビが出される。その理由は、揚がったエビの赤と白のコントラストが華やかで綺麗である（インパクトがある）ことや、日本人がエビ好きだからであるという。(注59)

(3) 油について

江戸前の店はごま油を使用する店が多い。しかし近年は、ゴマ油のみを使用する店より、ゴマ油と綿実サラダ油をブレンドして使う店が多い。また、ごま油のみであっても、焙煎ゴマ油に太白 (たいはく) ごま油をブレンドし、マイルドな味にしている店もある。(注60)

一方で、関西の店は紅花油、綿実油、菜種油などのサラダ油を使用する店が多い。

(4) 衣づくり

①小麦粉のグルテン

衣の主材料は小麦粉で、ほとんどの店が薄力粉を使用している。

小麦粉にはグルテンというタンパク質が含まれ、水を加えたり、温度を上げたり、力を加えたりすると粘りが発生する。てんぷらの衣として程よい粘りは必要であるが、グルテンの量が多すぎると粘りが出すぎて、油に入れても衣の中の水分が抜けずにベタッとする。さらに油が衣に染み込まずに表面に付着し、食味が油っこくなる。(注61)

②グルテンへの対処法

・衣を混ぜすぎない。

・使用する小麦粉・卵・水を冷やしておく。よく氷水で粉を溶くともいわれるが、５度ほどに冷やせばよいため、冷蔵庫に保存するだけで充分であるという。(注62)

③打ち粉

タネを衣に入れる前に打ち粉を打つ。タネと衣をくっつける役割であるが、タネによって、打ち具合が異なる。なお、打ち粉をしないという店もある。(注63)

④卵水（らんすい、たまごみず）

卵は黄身だけを使う場合と白身も全て混ぜ

る場合がある。また、卵を溶いてから水を加える場合と水に卵を落としてから溶く場合がある。

卵と水の割合も様々で、卵1個に対して水は200cc、500cc、1000cc、1800ccと店によってかなり差がある。

⑤粉と卵水の割合

薄力粉900 gに対して水1800ccといったように1：2又は1：1の場合もある。ただしこの衣は開始時のベースであって、揚げている途中等でタネに応じて粉を足したり、卵水を足したりする。衣の濃さはタネごとに変わる。(注64)

なお、衣に小麦粉を追加する場合は、数回に分けて入れ、押さえつけるように混ぜるようにする。

また、衣の容器にタネを入れてから鍋に移すまでにもタネについて衣の量を調節する。衣をしっかりさせたい場合、タネを衣につけた後直ぐに鍋に入れ、薄くさせたい場合、衣のしずくをしっかりと切ってから鍋に入れる。(注65)

(5) 揚げ方

①投げ込みと流し込み

てんぷらの揚げ方には「投げ込み」と「流し込み」がある。投げ込みは衣を均等に付ける一般的なてんぷらであり、流し込みは衣をふりかけて追加し、花を咲かせる揚げ方である。基本的に流し込みは天丼や盛り合わせ用のてんぷらに、投げ込みは専門店の1品ずつ揚げるてんぷらに用いる。(注66)

②衣の付け方

衣の濃い方から薄い方への一例は、次のようなイメージである。(注67)

- 最も濃い（かき揚げ、アナゴ）
- 濃い（キス、メゴチ、ギンポウ、ハゼ、サツマイモ、レンコン、カボチャ、マイタケ
- 少し濃い（クルマエビ、岩牡蠣、白子）
- わずかに濃い（アワビ、ハモ、フキノトウ）
- わずかに薄い（アスパラガス、コゴミ、ヤマウド、万願寺トウガラシ、モロッコインゲン）
- 少し薄い（スミイカ、アオリイカ、シラウオ、稚アユ）
- 薄い（ナス、谷中ショウガ、ギンナン）
- かなり薄い（ウニの大葉巻き）

③油の温度の見方

職人は油の温度を確認する場合、衣を鍋に振り入れ、その散り具合で温度を判断する。

油の温度はタネにより調節して変えていく。各温度帯の衣を入れたときの状況は次の通りである。(注68)

《160度》衣はゆっくり沈んでゆっくり上がり、泡は少ない。
（てんぷらがべたついてしまう温度）

《170度》衣は気泡を静かに立てながら沈み、すぐ上がってくる。
（170～175度が野菜を揚げる温度）

《180度》衣は気泡を立てながらスッと沈み、底に着くかどうかでスッと浮いてパッと広がる。（エビなど魚介類を揚げる温度）

《190度》衣を垂らした瞬間に一斉に広がり泡立ち、底まで沈まない。
（アナゴを揚げたり、続けて揚げるときの温度）

職人は、上記の油の状況を見極め、コンロのコックを常に開閉しながら、タネに応じた温度調節を行っている。

(6) てんぷらが揚がる仕組みとその要点

てんぷらが揚がる仕組みを科学的に見てみると、衣をつけたタネを油の中に入れると衣の水分が衣から飛び出し、油が激しく泡立つ。併せて衣が硬化を始め、衣の中の水分があった部分(細かなすき間)に油が入り込んでいく。この際、衣の中に入り込んだ油が衣のうま味となる。(注69) これと同時に、衣で閉ざされた空間でタネが蒸し焼き状態となり、その後、タネの水分が衣を通過して油の中に出てくる。

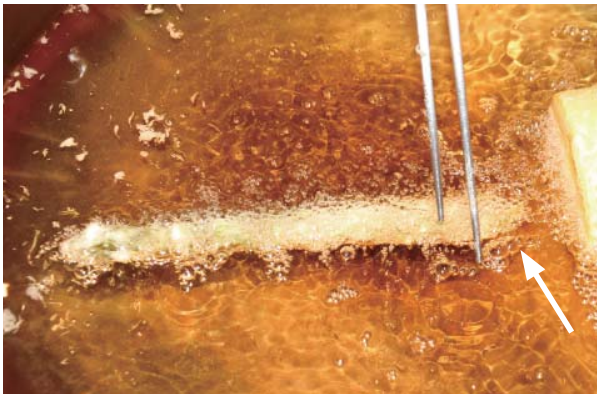
上記の変化を目で見たまま書くと、まず、タネを油に入れた瞬間に衣から泡が一気に噴出し、次第に衣から出る泡がおさまってくる。その後、衣から出る泡とは場所、出方、音が異なるタネの水分の泡が出始める。

タネの水分が出始める、上げ時の状況

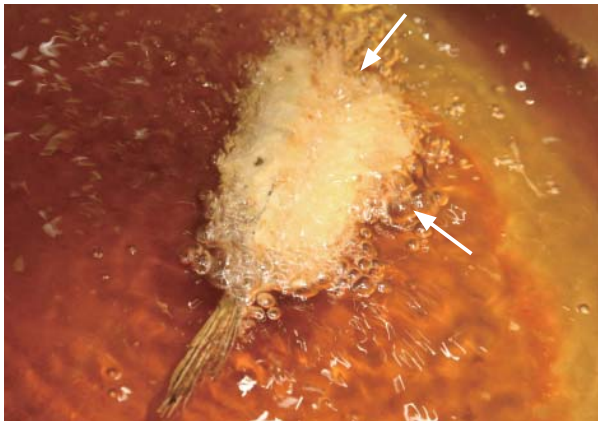
《メゴチ・写真 -1》鍋に入れる（180 度）

《アスパラガス・写真 -2》45 秒経過、衣の水分が出ている

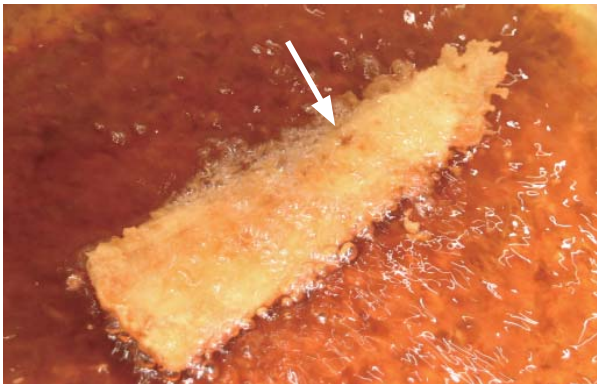
《メゴチ・写真 -2》２分経過、まだ衣の水分が出ている



《アスパラガス・写真 -3》２分経過、茎の切り口からタネの水分が出始める

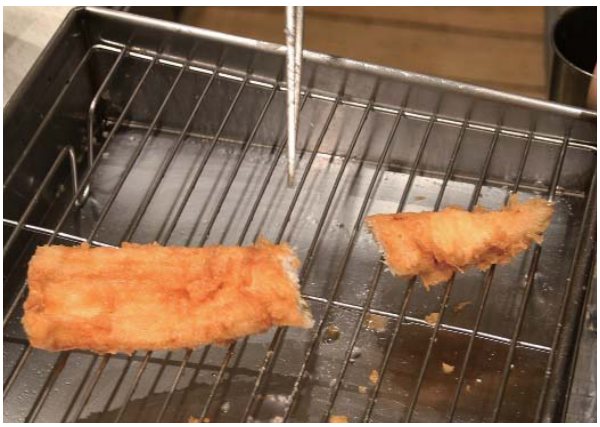


《メゴチ・写真 -3》タネの水分が出始める



《アナゴ・写真 -1》５分 50 秒ほど経過、タネの水分が音を立てて飛び出してくる（油は 190 度）

《アスパラガス・写真 -1》鍋に入れる（175 度）



《アナゴ・写真 -2》揚げたアナゴを箸でぱちんと切る

このタネの水分の泡が出始め、音が変わった時がてんぷらの上げ時である。しかし、タネや衣の濃さなどによって上げ時が異なり、タネの水分の泡が出始めてから直ぐに上げるもの、しばらく待つものなど様々である。(注 70)

以下、その一例を具体的に見てみる。なお、写真は「てんぷら近藤」で撮影したものである。

①メゴチを揚げる場合

入れるときの油の温度：180 度

《メゴチ・写真 -1》尾を挟んで丁寧に入れると、衣の水分が泡立つ。

《メゴチ・写真 -2》２分経過。まだ衣の水分が出て泡立っている。

《メゴチ・写真 -3》３分 45 秒経過。衣の水分からタネの水分の泡に変わる。細かい泡が部分的に出るようになり、音が（かん高く響く音に）変わる。３分 50 秒に取り上げる。

②アスパラガスを揚げる場合

入れるときの油の温度：175 度

《アスパラガス・写真 -1》油に入れると水分が泡立つ。

《アスパラガス・写真 -2》45 秒経過。まだ衣から泡が出ている。

《アスパラガス・写真 -3》２分経過。茎の切り口部分から、アスパラガスの水分が細かい泡になって出始める。２分４秒に取り上げる。

③アナゴ

入れるときの油の温度：190 度

《アナゴ・写真 -1》油に入れてから５分 50 秒ほど経過したところで、アナゴの身の水分が、ほとんど泡が出なくなった衣を「ぴゅー」っと音を立てて突き抜けてくる。てんぷら近藤では、この音が２回したら取り上げる。６分２秒に取り上げる。

《アナゴ・写真 -2》アナゴを揚げると、客の目の前で金箸を刺すようにして「ぱちん」と切る。中まで火が通っていることを客に見せて伝えるためだという。てんぷら職人の慣習的な所作である。

(7) 油の劣化

揚げ油を繰り返し使っていると、油に粘性が増し、サラっと揚がらなくなってくる。この状態を専門店では油が「疲れる」「へたる」などという。色も濃くなり、様々な匂いが移り、細かいカニ泡が出て劣化していく。

油の劣化の原因は酸化で、空気中の酸素と油の脂肪酸が反応し、酸化物がつくられ着色や匂いを発生させる。さらに酸化が進むと、油の分子が連なって高分子の化合物になり、粘度が増してカニ泡の原因になっていく。(注 71)

なお、油の劣化の進行を防ぐ方法は「差し油」「継ぎ足し」をすることである。専門店では減った分だけ足すという。中には接客の途中であっても鍋の油を総入れ替えするという店もある。

(8) 天つゆ

以下、文献から東京の天ぷら専門店の天つゆの材料を見てみるが、いずれも砂糖は使用していないことがわかる。

（第１例）(注 72)

水：800cc、みりん：200cc、
濃い口醤油：200cc、
かつお節：１つかみ（15 ～ 20 ｇ程度）

（第２例）※仕上がり７リットルから換算（注 73）

水：1000cc、みりん：250cc、醤油：340cc
かつお節 30 ｇ、 昆布：7 ｇ、
干ししいたけ：6 ｇ

1-5）製法・技術の地域差

衣揚げのてんぷらは、タネに小麦粉などを溶いた衣を付け、油で揚げたものである。製法は簡素であるが、地域ごとに特色がある。

その主なものは、江戸前といわれる東京のてんぷら、京都・大阪を中心とした関西のてんぷら、てんぷら伝来の地といわれている長崎のてんぷら、その影響を受けた九州のてんぷらである。もちろん、他の地方でもてんぷらは日常的に、また、冠婚葬祭や祭りなどの行事食としても食べられてきた。

なお、大阪や四国、九州で「てんぷら」といえば、魚肉などのすり身を揚げた、いわゆる「さつま揚げ（揚げかまぼこ）」を想像する人も多

いが、ここでいうてんぷらは、衣揚げのてんぷらのことを指すものとする。

以下、主に東京と大阪（関西）のてんぷらの違いと九州のてんぷらの特徴について述べる。

1. 東京と大阪のてんぷらの違い

東京のてんぷらは 1750 年頃から普及していくが、京都を中心とした関西地方にはさらに古くからてんぷらがあったようである。（注 74）

現在の東京と大阪のてんぷらの主な違いは、次の点である。

（1）油

東京：ごま油が主体であるが、綿実油が加わる場合もある。

大阪：紅花油、綿実油が主体である。

したがって、東京のてんぷらは赤みがかった衣に仕上がり、大阪のてんぷらは白っぽい衣に仕上がる。なお、大阪の場合、衣に入れる卵の配合は少なめである。（注 75）

（2）タネ

東京：魚介類の種類が多い。特徴として、メゴチ、ギンポなどが見られる。

大阪：野菜類が多い。魚介類はクルマエビ、キス、アナゴが主になる。（注 76）

（3）食べ方

本調査においては、食べ方に違いがないことが確認された。

よく、東京は天つゆで食べ、大阪は塩で食べるといわれている。しかし、大阪でも古くから天つゆはあり、戦前から柑橘類の汁（現在はレモン汁など）でも食べられているという。（注 77）また、1750 年頃の江戸の料理書には、てんぷらに「いり塩粉にして付け出すべし」ともある。（注 78）

（4）てんぷら料理について

東京では、てんぷらは屋台から専門店化していったため、てんぷらだけを扱っている専門店が多い。一方で、大阪では、日本料理店の献立の中に揚げものとしててんぷらが含まれていることが多い。したがって、てんぷら専門店は東京に多い。

なお、専門店が東京に多いという傾向は、てんぷらに限らずうなぎも同様で、「守貞漫稿」では「江戸はうなぎ 1 種を扱う店だけで、京阪では逆にうなぎ 1 種だけを扱う店がなく、諸肴と並べ売る」とある。（注 79）てんぷらやうなぎなどを一品の料理として捉えるか、献立の一部として捉えるか、東西で考え方に違いがあるのであろう。（注 80）

2. 九州のてんぷらについて

南蛮貿易の影響を受けたといわれる「長崎てんぷら」は、小麦粉に卵、砂糖、酒、塩を混ぜ合わせてものをよく練り混ぜ、タネにつけて揚げるものである。（注 81）また、長崎てんぷらは郷土料理である。（注 82）

九州にはその他にもてんぷらが普及している。昭和 30 年（1955）前後の事例であるが、食用油は高価なものだったので、どれも祭りなどの行事の食であった。また、そのタネは、魚介類よりもサツマイモの方が多い。特徴は、衣に醤油と砂糖を加えるものや塩を加えるもの等、衣に味を付けることである。

（1）熊本県・天草地方の「つき揚げ」

〈小麦粉、醤油、砂糖〉（注 83）

こね鉢に水と、醤油を水の 1 割ほど入れ、小麦粉を加えながら練り、砂糖もひとつまみ入れて混ぜる。ここに皮を剥いてせん切りにしたサツマイモを混ぜ、かたし油（椿やさざんかの実の油）で揚げる。かたし油はからっと揚がり、独特の風味がある。つき揚げは形が「がね（かに）」に似ているところから「がね揚げ」と呼ぶところもある。つき揚げは「ものごと」（祭りなどの特定の行事）の日に食べる。

（2）宮崎・霧島北麓「がね」

〈そば粉、醤油、砂糖〉（注 84）

そば粉に水、醤油、砂糖を入れてよく混ぜ、サツマイモ、ゴボウ、ニラを細かく切り合わせたものを入れて揚げる。広げて揚げた姿がかにに似ていることから「がね」と呼ぶ。

（3）熊本県・県北地方の「つき揚げ」

〈麦粉、塩〉（注 85）

サツマイモの皮を剥き、３分（9mm）くらいの厚さに輪切りにする。麦粉に塩を少し入れて水を加え、どろりとさせ、輪切りにしたイモをまぶし、菜種油で揚げる。つき揚げは、祭りや祝い事につくり、祭りなどではうきん粉（黄色の色粉）を入れて揚げ、盛り付ける。

（4）福岡　豊前山間「とういものてんぷら揚げ」〈小麦粉、塩〉（注 86）

小麦粉に水と塩を少し入れてどろどろに練り、厚さ一分半（4.5mm）ほどの輪切りにしたサツマイモにつけ、菜種油で揚げる。祭りや講の寄り合いなどではつきものであった。

1-6）てんぷらを作る上で重要な製法・技術

てんぷらは「タネ七分、腕三分」といわれ、てんぷら専門店はタネの選別・入手に多くの労力を費やしているが、油の調整や製法・技術も重要である。（注 87）

（1）油の配合について

てんぷらの油の選び方・使い方は、てんぷらの仕上がりを左右する。衣の濃さにもよるが、ごま油を選べば東京風の「赤いてんぷら」になり、紅花油・綿実油などを選べばあっさりとした白いてんぷらになる。多くの専門店では様々な油をブレンドし、店独自をてんぷらの風味を作り出している。

油の配合は、店独自の風味を守りつつ、人々の食生活の変化に応じて多少変えている。東京の場合、ごま油主体の伝統があり、かつては胡麻の香りが強い焙煎系のこってりとしたごま油を５割以上ブレンドして使用していたというが、現在は、あっさりしたものが好みである人も多く、その割合は変わってきているようである。もちろん、伝統を貫いている店もある。

（2）油の管理

タネを揚げていくと油は劣化していく。その油の劣化への対応が、標準的な製法と技術で述べた「差し油」であるが、加えて大切なのは、献立の組み立て方である。タネを油で揚げれば、油にタネの香りと味が残る。それが次のタネに影響を与えないようにする必要がある。てんぷら職人は客のリクエストに対応しながら、油の管理を優先させなければならないのである。なお、献立は多くの場合、クルマエビから始まりアナゴで終わる。クルマエビが最初に出されるのは前述のとおりだが、アナゴが最後に出されるのは、火が通りにくく他のタネより高温で長時間揚げる必要があり、油が劣化するためであるという。

（3）衣の調整

てんぷらの衣は基本的な配合があるが、タネごとに手元で衣の濃さを調整している。一般的に魚介類は濃く、野菜類は薄くするが、タネごとに打ち粉の量、表裏の衣の厚さなど調節することが重要である。

（4）揚げ方の技術

てんぷらは「蒸し調理」であるといわれる。

これを実現させるためには、タネに応じた衣の調整とつけ方、揚げ始めから揚げ終わりまでの油の温度管理と揚げ時間（余熱を通す時間を含む。）の見極めが重要である。職人には、これらの技術を駆使して、食材の香りと味わいを十分に引き出すことが求められる。

（5）てんぷらの裏表

てんぷらを客に提供する場合、裏表があるという。タネの形状や性質（魚などの反り方）に応じて決めるが、表になる面を上向きにして揚げることが基本である。すると衣が立ち上がって、きれいな仕上がりになる。一方、裏になる面は平坦で、盛り付けが安定するように揚げるといったように、表裏を意識した揚げ方が重要である。

1-7）てんぷらの芸術的観点について

（1）見た目の芸術性

てんぷらで揚げるタネは、自然の姿を意識して見せるものもある。アユ、ワカサギ、群れた小エビ（かき揚げ）などで、野菜や山菜類・キノコ類は、摘み取った時の姿を連想させる。いずれも美味しさ以上に、まず、素材の季節感、自然の姿が思い浮かぶ表現が見られる。

（2）香りと味わいの芸術性

てんぷらは簡素な料理である分、食材が重視される料理でもあり、その食材の香りと味わいがダイレクトに感じられる料理である。衣の中に閉じ込めた食材の香りと味わいは、一口噛んだ瞬間にあふれだし、見た目だけでなく口の中からも季節感などを演出する。

また、てんぷらは、口の中で食材の香り・味わい・食感と衣の香ばしさ・食感が合わさるといったように、蒸し料理や煮物では味わえない特有の味わいを持っている。

(注 1)『世界大百科事典　10（ゴマ)』平凡社　1988 年 4 p.473
(注 2)『世界大百科事典　21（ナタネ)』平凡社　1988 年 4 p.118
(注 3)『帆船が開いた日本の文化』(財）大阪港開発技術協会 平成 14 年（2002） p.40
(注 4)「胡麻油の関根」HP より http://www.gomasekine.co.jp
(注 5)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』飯野亮一 ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3　p.218
(注 6)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.218
(注 7)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.218 ～ 222
(注 8)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』朝日新聞社　昭和 57 年（1982） p.10-256
(注 9)『天ぷらのサイエンス』誠文堂新光社　2022 年 9 p.6
(注 10)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-255
(注 11)『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』p.225 ～ 226
(注 12)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-255
(注 13)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.225 ～ 226
(注 14)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.226 『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-262
(注 15)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.215
(注 16)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.228
(注 17)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.218
(注 18)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.217 ～ 218
(注 19)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.236
(注 20)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.233
(注 21)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.239
(注 22)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.97
(注 23)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.241
(注 24)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.251
(注 25)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.255
(注 26)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.251 ～ 253
(注 27)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-262
(注 28)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.255 ～ 258
(注 29)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.245 ～ 246
(注 30)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.245 ～ 249
(注 31)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.238 ～ 239
(注 32)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.242 ～ 244
(注 33)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.258
(注 34)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.250
(注 35)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.272
(注 36)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.270
(注 37)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.273
(注 38) 浅草「三定」聞き取りより
(注 39)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.261
(注 40)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.269
(注 41)「神楽坂　天孝」聞き取りより
(注 42)『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-262
(注 43) 大阪「一宝」聞き取りより
(注 44)『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.266 ～ 267

（注 45）『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.271
（注 46）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-262
（注 47）新宿「つな八」聞き取りより
（注 48）『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.270 ～ 272
（注 49）「てんぷら近藤」「三定」聞き取りより
（注 50）大阪「一宝」聞き取りより
（注 51）浅草「三定」聞き取りより
（注 52）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 53）『天ぷらのサイエンス』 p.33
（注 54）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 55）神楽坂「天孝」聞き取りより
（注 56）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 57）神楽坂「天孝」聞き取りより
（注 58）『天ぷらの全仕事　てんぷら近藤の技と味』柴田書店 2013 年 .1　p.10 ～ 17
（注 59）各専門店聞き取りより
（注 60）『天ぷらの全仕事　てんぷら近藤の技と味』柴田書店 2013 年 .1　p.18、「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 61）『天ぷらのサイエンス』 p.81
（注 62）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 63）大阪「一宝」聞き取りより
（注 64）『天ぷらのサイエンス』 p.87、各専門店聞き取り
（注 65）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 66）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-260
（注 67）『天ぷらのサイエンス』 p.88 ～ 89
（注 68）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 69）『天ぷらのサイエンス』 p.114
（注 70）「てんぷら近藤」聞き取りより
（注 71）『天ぷらのサイエンス』 p.116
（注 72）『天ぷらの全仕事　てんぷら近藤の技と味』柴田書店 2013 年 .1　p.220
（注 73）『天ぷらのサイエンス』 p.104
（注 74）『天ぷらのサイエンス』 p.10
（注 75）各専門店聞き取り
（注 76）大阪「一宝」聞き取りより
（注 77）大阪「一宝」聞き取りより
（注 78）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ・すき焼き』 p.10-254
（注 79）『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ』p.211 ～ 212
（注 80）大阪「一宝」聞き取りより
（注 81）『天ぷらのサイエンス』 p.6
（注 82）出典 : 農林水産省 Web サイト https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/46_18_nagasaki.htm
（注 83）『聞き書　熊本の食事』（社）農山漁村文化協会 昭和 62（1987）.8　p.306
（注 84）『聞き書　宮崎の食事』（社）農山漁村文化協会 平成 3（1991）.3　p.221
（注 85）『聞き書　熊本の食事』（社）農山漁村文化協会 昭和 62（1987）.8　p 159
（注 86）『聞き書　熊本の食事』（社）農山漁村文化協会 昭和 62（1987）.8　p.288
（注 87）各専門店聞き取り

２. てんぷら団体（業界）調査

《2-1》東天会及び天ぷら新宿つな八について

話者：志村 久弥氏 〈昭和 35 年（1960）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 27 日

１. てんぷらに関わる各種団体等について

てんぷらの団体を調査したが、すし・うなぎ・そばのように専門店の団体は見られなかった。このため、大正 13 年（1924）の創業で各地にチェーン店展開を行う「新宿つな八（以下単に「つな八」という。）」社長の志村久弥氏に聞き取り調査を行った。志村社長は、てんぷら業界に関し知識を有する方である。

話をうかがったところ、てんぷら専門店の団体は、東京の山手線内を中心とした東天会というものがある（つな八も加盟）ということであった。なお、志村社長が知る限り、他の地域も含め、東天会以外にてんぷら専門店の団体はないという。そこで、志村社長から東天会の経緯と現状及びつな八の経緯等を聞き取ることにより、てんぷら業界の一端を調査した。

（1）東天会について

昭和 27 年（1952）に東京のてんぷら屋が集まる会として発足した。昭和末期には、専門店が共同で、海老の仕入れや養殖の研究等の取組を行っていたという。さらに、平成 19 年（2007）頃からホームページを作って販売促進をする等し、各店舗の売上につなげようという取組も行っていた。

最近は活動が低調気味であるというが、今も毎年行っている取組としては、1 月の「賀詞交歓会」と 7 月の「海老供養」がある。現在の会員は約 30 店舗であり、事務局はなく、浅草の大黒屋が会長で、つな八とハゲ天が副会長をしている。年会費を集め、海老供養の奉納金、親睦会の補助に充てているという。

２. つな八から見たてんぷら業界の変化

（1）つな八について

つな八は、大正 13 年（1924）「立食　天麩羅綱八」として創業した。歴代の店主は次のとおりである。

初　代：久蔵（きゅうぞう）氏（明治 33 年：1900 生まれ）
2 代目：圭輔（けいすけ）氏（昭和 6 年：1931 生まれ）
3 代目：久弥（ひさや）氏

初代の家業は新宿の魚屋で、仕入れた魚を小売する街の魚屋であった。初代は次男であったため、自らてんぷら屋を始めた。

3 代目の久弥氏は大学を出て、昭和 58 年（1983）入社。8 年ほど現場に立ち、揚げ場とホールの両方の仕事を行っていた。なお、久弥氏は平成 11 年（1999）に社長に就任し、現在に至る。

（2）つな八の創業期

つな八初代・志村久蔵氏の見た大正から昭和の記憶が「私の天ぷら日記」（注 1）に掲載されている。

それによると開業当初の大正末期には、油をたっぷり使い、揚げたてを安い値段で食べさせる店が繁盛したようである。また、当時は油の質が悪く、苦みがあったり、泡だったりするものもあった。加えて、燃料もコークスだったため、火力が強すぎて揚げるのに技術を要したという。

昭和になると新宿にも西洋料理という店が目立ちはじめ、てんぷらの大型店が、次第に西洋料理に押されていったという。

また、かつてのてんぷら屋は夏の間、1 か月ほど休んでいた。これは、夏は小麦粉が暑さと湿気などの影響を受けて、衣に粘りが出てうまく扱えなくなるためで、「どんな名人が揚げたって夏は揚がんない」という記載もあった。しかし、戦後になると小麦粉も油も改良され、昭和 40 年（1965）頃には、てんぷら屋が店先に「夏こそ天ぷらを！」という幟 (のぼり) を立て、ポスターを貼ってキャンペーンを行ったという。

この頃から、油の煙を店の外に排出する電動の換気設備が登場するとともに、油の精製技術も上がった。これらにより、屋台や小さな店で

立食いしていたてんぷらが、本格的に店の中で食べられるものとなり、お座敷で出される高級てんぷらに変わっていったという。これを裏付けるように、「まったく昔のてんぷら屋は大変でした。あれやこれやと様々に工夫をしてここまできたわけです」という記載がある。なお、つな八では活魚の調理を思いつき、生け簀を設置するという工夫をしたという。

(3) チェーン店展開

昭和 39 年（1964）、新宿ステーションビルディング(のちのマイシティ。現､ルミネエスト）が建てられたときに、2 代目が、支店の 1 号店を同駅ビルに開店した。駅ビルができたので地元の店として出店したという。出店に当たり、保守的な初代と発展的な 2 代目が論争したというが、2 代目の方針のおかげで、現在のチェーン店展開につながっているという。

つな八の場合、駅ビルやデパートへの出店が大半で、駅ビルを新装したり、レストラン街が新たにできる際に、出店を依頼されることが多いという。

チェーン店は東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県などの関東の近県エリアから始まった。

特に昭和 52 年（1977）から 59 年（1984）は年間 3 店舗以上の開店が続き、昭和 57 年（1982）が最大で年間 7 店舗開店している。古くに開店した店は閉店するものもあるが、平成 9 年（1997）から平成 12 年（2000）の間も多くの支店が開業した。平成 10 年（1998）は年間 8 店舗が開業した。その後も開店と閉店を繰り返しながら展開している。

現在、てんぷら専門店でチェーン店化しているのは､つな八をはじめ､天一（東京都中央区）、ハゲ天（東京都中央区）くらいである。チェーン店化には人の管理（採用や手当等）が必要だが、それが大変なため、個人の店ではチェーン店化するのが難しいという。

(4) 昨今の動向

近年のてんぷら業界の出来事としては、今は下火になってきているが､「てんや」（平成元年：1989 に東京八重洲に 1 号店）などのファーストフード的な店が出てきて、天ぷら屋の「敷居が高いイメージ」が下がったことである。

また、てんぷら専門店では、若手の職人の独立が増えつつあるという。出店先は都内が多いが、かつてのように銀座、日本橋、新宿などの地域には集中しておらず、色々な場所で開業しているという。

なお、最近のてんぷらの傾向としては、薄衣のものが多いが、各店が様々に工夫をしているためか、以前のように銀座流・浅草流と言わなくなったようである。ただし､浅草には大黒屋、葵丸進などの老舗に代表されるように、天丼系の店が多いことは変わらない。また、銀座はカウンター主体の店が多いという。

てんぷら屋の客を見ると、昭和期は男性客が大半であったが、最近は女性同士の来店が目立つようになったという。

3. てんぷらの地域差

(1) 東京と大阪のてんぷら

「江戸前のてんぷら」と「大阪のてんぷら」の違いは油の違いであるという。東京のてんぷらは、ゴマ油が中心であるが、関西は綿実油、紅花油等のサラダ油を使い、白っぽくあっさりとしたてんぷらが仕上がる。

また、天つゆでてんぷらを食べるのは江戸前の特徴で、関西でも天つゆを使うが、塩やレモンで食べることが多いという。

つな八は、平成 25 年（2013）に大阪に 2 店舗を開業したが、東京と同じごま油のてんぷらを揚げて提供している。あえて「江戸前のてんぷら」ということを打って出て、ごま油の風味の美味しさを宣伝したところ、大阪・京都で支持されたという。

つな八はごま油 100％で、太白ごま油と焙煎ごま油を調合したものを使用している。

なお、東天会に所属している東京の老舗の 60 ～ 70％の店舗はごま油 100％で、他の店はごま油と綿実油の混合ではないかという。

(2) 九州のてんぷら

かつて博多にも出店したことがある。博多で

は、いわゆる「さつま揚げ」のことを「てんぷら」と呼ぶことが一般的であったため、多少の混同があったという。また、長崎には、郷土食として衣に味を付けたフリッターのような「長崎てんぷら」がある。

(3) 北海道のてんぷら

北海道の支店では、地域の素材を重視し、地元の魚介、カニ類、ウニなど使っている。現在はてんぷらが浸透し、てんぷらの良さが理解されているが、当初は難しかったという。

北海道の魚介類は鮮度が良いため、道内では刺身類で食べるのが当たり前であるほか、素材の味が良くわかる炉端焼きもよく食べられている。このため、良い食材をなんでわざわざ揚げるのかと言われたことがあるという。

4. てんぷらのタネについて

(1) 江戸前のてんぷらのタネ

江戸前のてんぷらのタネは、クルマエビ、アナゴ、キス、メゴチなどが主で、コバシラや秋のハゼ、春のギンポなどが加わる。

つな八では、野菜のてんぷらも古くから揚げていたという。２代目もサツマイモ、カボチャを揚げていた。江戸前のてんぷら屋は、魚介類だけはなく、野菜も提供してきたという。タネについては、店により種類のこだわり（地域差）がある。

つな八の場合、魚介類と野菜の割合は７：３ほどで魚介が多い印象である。しかし野菜類は種類が多い。

春先の山菜から夏野菜、秋のキノコ類と様々である。野菜は火を通しててんぷらにすることで、生より風味が増し、美味しくなるものが多いという。

(2) オリジナルのてんぷら

つな八はオリジナルてんぷらに特徴がある。てんぷらは、衣の中から余分な水分を出してうま味を閉じ込める蒸し料理であるという考えから、ハマグリを殻ごと揚げた「姿揚げ」、カキをピーマンの中に入れて揚げた「カキピーマン」を提供している。揚げたときに殻やピーマンが受け皿となり、その中に、素材から出たうま味たっぷりの汁と一緒に食べてもらうという商品である。他にも、小さなサイズのドジョウはをそのまま揚げるものもある。

これらの商品開発には、アイスクリームのてんぷらを初めて作って広めたといわれるアイデアマンだった２代目の影響を受けており、オリジナルてんぷらの開発は、支店の１号店を出店した昭和 39 年（1964）頃から始まった。この頃から、てんぷら業界では伝統や慣習にとらわれないてんぷらづくりの試みが行われていく。

(3) 食材の入手について

現在の魚介類の仕入れは、豊洲市場が８割ほどである。産地直送では、天然物が仕入れられる一方で海が荒れると入荷が途絶える可能性があるが、豊洲中央卸売市場では、物量のコントロール機能があるため、注文にうまく合わせてくれる。産地直送を重視すると、台風１つで商売ができなくなる可能性がある。

一方、野菜は産地直送が増えている。野菜ごとのルート、さらに季節ごとに産地がある。例えば、信州のトウモロコシは、４月から８月末までで、他の季節は産地が変わる。

(4) チェーン店の活用

つな八はチェーン展開しているので、各地の店舗で地域特有の食材が入手でき、それを他の店舗に送ることが可能である。それがチェーン店化のメリットである。例えば、富山で水揚げされたシロエビを地域の支店が購入し、東京に送ることができる。かつては静岡にも店があり、時期になると駿河湾のサクラエビを仕入れて他の店に送ったりした。東京から注文するより、新鮮で安い食材が手に入るという。

(5) 今後の食材事情について

食材の品質はてんぷらにとって重要であるが、魚介類の場合、常に天然物というわけにはいかず、今後は天然物と養殖物をうまく使っていかなければならない。すしやうなぎを含めどの業界でも共通する問題点であろう。

5. 重視する工程、芸術性など

(1) てんぷらの順番と天茶

専門店のてんぷらは、1品ずつ注文できるほか、おまかせのコースも注文できる。そのコースの場合、10数品目が順番に提供される。その組立は、魚介類を2品での次に野菜1品というパターンを繰り返していく。もちろん店によって異なるが、つな八では、カウンター席では1品ずつ、揚げたてを客に出していく。テーブル席の場合は、皿などに盛るが、一度に出すのではなく、コースは大体3回に分けて運び、できるだけ揚げたてを食べてもらうようにしているという。

つな八を含め、コースを頼むとどの店でも初めにクルマエビが出てくる。そして、最後から2番目にアナゴが出された後、最後の〆にかき揚げが出され、それを天丼か天茶で食べるという構成になっている。

なお、天茶とは、飯にかき揚げなどをのせ、茶を掛けて食べる料理であり、専門店の多くで提供されるものである。掛ける茶は、ほうじ茶、緑茶、昆布茶、出汁茶もある。店によって流儀が異なるという。

(2) 重視すること、食材・油・技術について

てんぷらは調理としては単純であるが奥が深い。素材があって、水、卵、小麦粉、ゴマ油だけで調理する。

第1に重視するのは、食材の質である。

第2に重視するのは、油であり、ごま油の風味を大事にする。揚げると素材よりもゴマ油の風味が強調される。

第3に重視するのは、てんぷらを揚げる技術である。最も重要な技術は鍋に入れてから揚げるまでの温度管理である。

その次に重視するのが、衣づくりとつけ方である。具体的には、タネの水分が多いものは生粉（なまこ）（打ち粉のこと）をまぶしてから衣に入れる。

衣を付けて鍋に入れるときは、ボウルの中で衣を垂らして厚さを調整する。例えばアナゴは衣がしっかり付いていた方が美味しいのでそのまま入れるが、クルマエビなどは、器の上で衣を垂らして厚さを調整してから入れる。

素材によって衣の濃さを変えるのは、どの職人でも行う基本的な技術であるが、つな八はチェーン店であるため、衣の濃さは統一されたものになっている。このため、様々な素材に適切な厚さの衣を付けるには、経験と技術を要する。

また、カウンター席の場合、1人の板前がさばくことができる客数も重要である。つな八では1鍋で1人の板前が15人前を揚げており、これはてんぷら業界の中では多い方である。

(3) 芸術性について

てんぷらの芸術性は風味にあるという。揚げたてのてんぷらは、まずごま油の風味がして、次に食材が蒸し上がった風味がする。その風味には食材ごとの季節感がある。

つな八では食材の鮮度と季節感にこだわっている。どんなにいい板前がいい油を使っても、食材が悪いと風味が感じられない。どこのてんぷら専門店でも共通することである。

6. 今後のてんぷら業界（事業展開）について

これまで日本のてんぷら専門店は、コロナ禍を除き、多くの外国人旅行客にてんぷらを提供してきた。

その経験により、アジアもヨーロッパもアメリカも多くの国の人々がてんぷらを好んで食べることがわかった。次は日本の食文化を広めるためにも海外に出店していきたい。海外でもてんぷら専門店は成り立つだろうという。

（注1）「私の天ぷら日記」より
月刊食堂別冊「天ぷら　その期限・技術・奥義」柴田書店
昭和51年（1976）p 181～187

エレベーターホールよりてんぷら近藤ののれん（入り口）

店内のカウンターと厨房

向かって右側が銅鍋、左側が砲金の鍋

衣づくり、かきまわし棒で粉を足して微調節する

3．てんぷらの専門店への聞き取り調査

《3-1》てんぷら近藤

東京都中央区銀座５－５－13 坂口ビル９Ｆ
話者：店主　近藤 文夫氏 〈昭和 22 年（1947）生まれ〉
調査年月日：令和４年 11 月 14 日、16 日

１．店の略歴、技術習得（修行）等について

（1）近藤氏と店の経緯

近藤氏は学校を卒業し、昭和 41 年（1966）に山の上ホテルに就職し「てんぷらと和食　山の上」に配属され、23 歳で料理長に就任し、以後 21 年間勤めた。先輩の職人は２年ほどで変わってしまう部門で、売上も悪かった。しかし各地のてんぷらを食べ歩き、職人に話を聞き、研究を重ねて数々のてんぷらを生み出し、ホテルのてんぷら部門を優良部門に押し上げたという功績があるという。

現在の「てんぷら近藤」は、近藤氏が平成３年（1991）に独立して銀座に開店した。

（2）店内のこだわりと職人

かつてのてんぷら店といえば、煙と油の匂いが立ち込めている印象があるという。てんぷら近藤では、「てんぷらの匂いのしない店」を目指し、大掛かりな空調設備を設置した。

なお、現在、職人は近藤氏を含めて９名で、揚げ場を任せられる職人は３名であるという。

２．江戸前てんぷらの今昔と工夫

（1）かつての江戸前天ぷらの特徴

昔の江戸前てんぷらは、ごま油で揚げたものだった。徳川家康の死因がてんぷらを食べてあたったことによるものといわれているが、昔の油は腹を痛めることがあるほど油の精製が悪く、傷みも早かった。ゆえに昔から江戸前のてんぷらには天つゆが付きもので、天つゆを通して油を落とし、大根おろしなどをのせて食べていたという。

昭和 30 年（1955）代のてんぷら油は少しづつ質が良くなってきていたが、下町ではごま油の香りが強く、ぼてっとした衣のてんぷらが多かった。当時、浅草や銀座などの老舗は、濃いごま油を使っていた。

活け（生きている）のクルマエビ

皮がきれいなキス、内臓が壺抜きされている

仙台産の新鮮なメゴチ

締めたばかりで青光りしているマハゼ

（2）江戸前てんぷらの改良

近藤氏が若いころは、江戸前の魚を揚げるものを「てんぷら」といい、野菜はほとんど揚げなかった。昔は野菜のてんぷらは「惣菜」だという考え方で、家庭で食べるものと考えられていた。なお、「精進揚げ」という言葉は後に関西からきたという。

さらに、昔はてんぷらは女性が揚げるもので、男性は台所に入らないし、てんぷらも揚げなかった。だから「天婦羅」と書いたという。

昭和 30 年（1955）代のてんぷらは衣が厚いものばかりで、素材の香りがないものばかりであった。近藤氏は、それを素材の香りがして、素材の美しさが見えるようなものに変えようと考えた。

近藤氏は、山の上ホテルで客に怒られながらも野菜のてんぷらを続けたという。近藤氏が主張したのは、「てんぷらを単なる揚げ物ではなくて、料理にしなくちゃいけない。料理に変えるには野菜が必要だ。」ということであり、野菜の香りを生かすための薄い衣のてんぷらを考え出した。当時、野菜のてんぷらは高級店でも、２、３点出されるだけであった。野菜のてんぷらを始めた当初は、客から「野菜なんか揚げるもんじゃない。俺はてんぷらを食いに来たんだ。」と言われる時代であった。さらに、薄い衣のてんぷらであることについても「なんでこんなに衣が薄いんだ。てんぷらじゃない。」と怒られたという。衣の厚い腹もちの良いてんぷらが主流の時代であったことがわかる。

てんぷらをひとつの料理として確立するために、野菜のてんぷらを考案していく過程で、衣の作り方など様々な技術を編み出していった。後世のためにもその技術を広めるべく、３年がかりで『天ぷらの全仕事「てんぷら近藤」の技と味』という技術書を執筆し、平成 25 年（2013）に刊行した。

今までてんぷらは職人の勘が頼りで、職人によって作り方がまちまちであった。技術書では、油の温度から揚げ時間、ネタに対する衣の濃さまで、てんぷらの具体的な技術を記述した。その後、薄い衣のてんぷらが全国に広まっていったという。

２. 油と鍋とさまざまな道具について

（1）油の種類

朝締めて仕込みをしたアナゴ

コバシラ、アオヤギの貝柱部分でまだ生きている

青くてみずみずしいアスパラガス

コウイカ（スミイカ）、皮が２枚あり、１枚を剥がした状態で保管する

使用する油はごま油 100％で、焙煎ごま油と太白ごま油とを調合して使っている。焙煎ごま油と太白ごま油の割合は、1：３である。かつて冷房のない時代には、夏のてんぷらをあっさりさせるために太白の割合を多くしていたという。

（2）油の交換方法

油が減ると継ぎ足していくことが多い店は、肉厚の鍋を使う。一方で、油を頻繁に総取り替えする店は、交換の手間が楽なように肉薄の鍋を使うという。

てんぷら近藤の鍋は比較的肉薄で、油の継ぎ足しはせず、劣化したら全量取り替えるという。油は 1 か月当たり、1 斗缶を 120 缶使用している。

（3）2 台の鍋で揚げる

てんぷら近藤の揚げ台には、2 台の鍋が並んでいる。多数のてんぷらを温度調節しながら、一連の流れで揚げるためである。

普通、左側の鍋を 175 ～ 180 度にして素材を入れる。素材を次々に入れると 170 度未満になってしまい、てんぷらが油っぽくなるという。そのため、左側の鍋である程度火が通って衣が固まったのを見計らい、次に 170 度以上に保っておいた右側の鍋に移して火を通していくのである。

このように、多くのてんぷらを一度に揚げるためには、2 台の鍋が必要になるという。これは、近藤氏が考えた方法である。

（4）鍋の素材

鍋の素材は砲金（銅 90％、錫 10％の割合の合金）が望ましいが、作り手がほぼ皆無のため、現在では銅の鍋しか手に入らないという。

揚げ手から見て左側の鍋が銅製、右側の少し大きい鍋が砲金製である。砲金は熱伝導に優れ、保温性にも優れているため、加熱しやすく鍋の温度が保たれる。さらに、色が明るくてんぷらが見やすい特徴があるという。これに対し、銅の鍋は赤身が強い。

（5）あげ箸

金箸はあげ箸と呼んでいる。これは普通の菜箸をあげ箸として使っている。

（6）かきまわし棒

木製の太い箸で銅 90％、錫 10％の割合の合金は粉箸というものだが、近藤氏は「かきまわし棒」と呼ぶ。素材を軽く挟むようにして使う。

岩手県八幡平産の原木シイタケ

【キス】衣を全体にまぶす、尾には付けない

【キス】衣に入れる、尾には付けない

【キス】180 度で皮を上向きに入れる

(7) 包丁

包丁は出刃や薄刃といろいろあるが、職人ごとに自分の慣れているものを使っている。

3. タネの仕入れ

(1)「ネタ」について

てんぷら近藤では「ネタ」が正式な呼び方である。タネでも良いが、普通はネタという。

※ただし、当報告書の表記においては「タネ」に統一させていただく。

(2) タネの入手

魚介類の入手は、千住の河岸（足立市場）と豊洲市場に毎朝通って行っている。魚介類を仕入れるには、目利きである仲買人の協力が必要だという。仲買人と共に豊洲などの市場に行き、魚が入っている容器を丁寧に確認して、その日に必要なものを仲買人に集めてもらう。仲買人との付き合いも 50 年近くになると、何を求めているか言わなくてもわかるという。

野菜類の入手は、やっちゃ場（豊洲市場の青果棟）でも調達するが、契約農家からの購入が増えており、朝９時頃から店に様々な素材が配送されてくる。

4. 季節ごとのネタ

(1) 春の魚介類

①稚アユ

稚アユは天然物の小さなアユのことである。大きめの稚アユは養殖されたもので、本物の稚アユは２月の終りから３月の中旬にかけて出てくる。さらに育ったものを若アユという。

②コウイカ

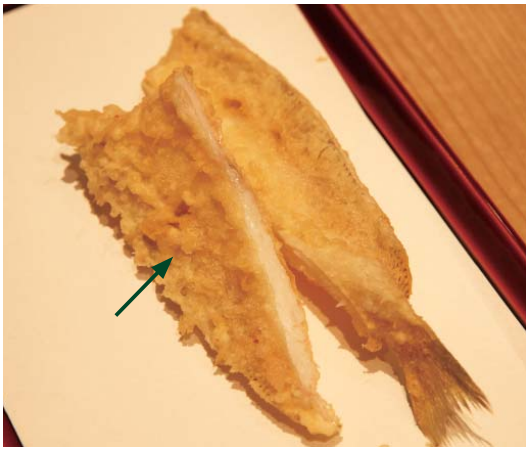
コウイカはスミイカともいう。８月の盆開けに、コウイカの小さいものが出て、４月まで続く。

コウイカの皮は２枚あり、入荷するとまず１枚を剥がしておき、１枚は残しておく。客にさばいて出す時に２枚めの皮を剥がす。なるべく身が直接空気に触れる面積を少なくし、酸化を抑えて美味しさを逃さないようにするためである。

③コバシラ（アオヤギ（バカガイ）の貝柱）

３～５月が最高に美味しい。江戸前のかき揚げといえばコバシラで、コバシラだけで揚げるのが

【キス】衣の水分が出て、泡がおさまってきた状態



【キス】皮の上に、小刻みに衣が立っている（矢印部分）
※調査のために半分に切っている、通常は１匹で提供

【メゴチ】さばいて背骨を取り除いたメゴチ

【メゴチ】尾に衣を付けずに揚げる

一番良いが、なかなか手に入らないので、コバシラとエビを混ぜている。最近はイカが入るかき揚げがあるが、イカは油が跳ねるし、本来、揚げる温度も違うので入れない。入荷するコバシラは生きている（刺激を与えると収縮する。）。

④サクラエビ

駿河湾の生のサクラエビは５月が盛期である。

⑤シラウオ

宍道湖の大きなシラウオを使う。12 月頃に出始め、３月頃から子を持ち始める。シソの葉に巻いて揚げる。客の好みによってバラして揚げることもある。

⑥ハマグリ

ハマグリは市場に１年中あるが、３月３日の春の節句にはハマグリの吸い物がつきもので、そのころが最も美味しいという。

⑦ワカサギ

ワカサギは子持ちで、２月頃に腹に子を持ち始める。

（2）夏の魚介類

①アワビ

例年アワビは６月から入荷し始めるが、令和４年はアワビが高く入荷が少ない。かつては房州の黒アワビが有名だったが獲れなくなった。

②カキ

カキの産地は様々であるが、７～９月は富山の天然物の岩ガキが良質である。10 ～ 11 月は北海道（仙鳳趾 (せんぽうし)、厚岸）のものが良い。その後の時期は、長崎（小長井）のものが良い。

③キス

キスは６月から太ってきたものが美味しく、大きなものほど甘みがある。しかし３～５月は子持ちになるため味が落ちる。

なお、キスは氷漬けのものを入荷する。下ごしらえの際は、腹と頭とウロコを取り、内蔵は裂かずに壺抜きにする。身が空気に触れると鮮度が落ちるので、それ以上さばくのは注文が入ってからである。

④ギンポ

ギンポは昔から江戸前の魚であり、市場では活けで扱われている。市場から持ち帰るときに仲買

【メゴチ】独特の風味が出るようにしっかり揚げる

【メゴチ】かりっと揚げる
※調査のために半分に切っている

【アナゴ】粉をしっかり付ける

【アナゴ】衣もしっかりと付ける

人に締めてもらい、店で下ごしらえをする。アナゴも同様である。

かつては４月頃から獲れ始め、５月に最盛期になり１か月ほどで終わった。しかし、近年は江戸前のギンポがほとんど獲れなくなっている。

⑤クルマエビ

クルマエビは５月中旬からで、最も多い産地は大分県別府などの九州で、江戸前も入るが少ない。近年は、どこの店もサイマキエビ（全長７～8cm) 等の小さいエビを使うが、てんぷら近藤では、１品として提供するてんぷらのエビは、昔ながらの２口分食べられるサイズのクルマエビを使っており、歯ごたえがあって美味しいという。

⑦サイマキエビ

てんぷら近藤では、かき揚げ等に天然のサイマキエビを使用する。３軒と契約していて、量が獲れ次第送って来る。今年は２回の入荷があったという。

⑧メゴチ

キスと同様、メゴチも氷漬けで入荷する。関東は漁獲がほとんどなくなり入手できず、仙台産のメゴチを使用している。メゴチは、腹びれが濃い色がオス、薄い色がメス。味は変わらないという。

（3）秋の魚介類

①ハゼ

江戸前のハゼは大変入手しづらくなっている。手に入る時は活けハゼで、朝まで生きていたものを使用する。身が透き通り青光りしている。

②シシャモ

北海道の生の本シシャモを使用する。

（4）冬の魚介類

①アナゴ

アナゴも活けで、朝、仲買が締めたものを持ち帰り、店でさばく。

（5）野菜類

①シイタケ

一般に出回っているシイタケは菌床栽培で、水っぽい。使用しているシイタケは岩手県の八幡平産のクヌギ原木シイタケである。現地に直接見に行き、品質を確認して使っている。

②ニンジン

【アナゴ】190 度の油に入れる

【アナゴ】直ぐに返して、丸まらないようにする

【アナゴ】高温でじっくりと揚げる

【アナゴ】真っ直ぐでかりっと揚げる

ニンジンは千葉県香取市（旧香取郡）の契約農家のものを使用している。しかし、ニンジンは年間で産地が変わっていく。最も品薄になるのが 4 ～ 5 月であるが、長野県内で契約している「雪下ニンジン」を使う。

③ピーマン

ピーマンは北海道産で、契約農家のものを使用している。秋が旬で種が大変に美味しくなるため、種ごと揚げる。ピーマンを揚げるには、粉を付けて、一旦はたくと衣がうまく付くという。

④アスパラガス

色がきれいでみずみずしく、太いものを厳選する。アスパラガスのてんぷらは、近藤氏が始めたもので、初めて揚げた野菜でもあるという。

⑤インゲン

香りが強い千葉（鋸南町）の細インゲンを使う。火を入れ過ぎて香りが失われないように揚げる必要があるという。

⑥サツマイモ

サツマイモは千葉の香取市の契約農家のベニアズマを使用している。このサツマイモにたどり着くまで、様々な産地のサツマイモで試作したという。

サツマイモは大きな塊で揚げるという近藤氏独自の揚げ方で、焼き芋の美味しさを超えるための工夫であるという。

5. 衣づくりの技術

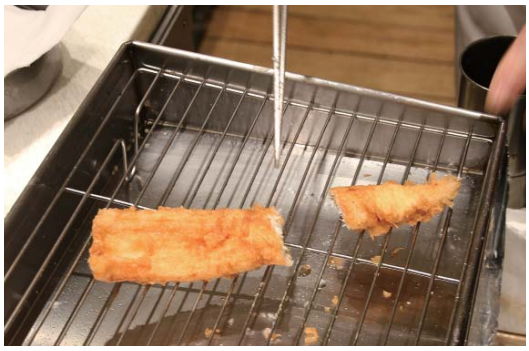
（1）衣と水分について

①衣の役割

近藤氏は、「てんぷらは余熱料理で蒸し物だ。」という。衣の付いた素材を油の中で加熱することで、衣の中に素材から出た水分が閉じ込めるため、蒸し料理状態になるという。衣の中の素材が蒸されることで香り立つというのが、近藤氏のてんぷらの考え方である。そのためにも、自ら全国各地に行き、最高の素材を厳選しているという。

②打ち粉の役割

衣を付ける前に、打ち粉をまぶすのは大切な要点であり、打ち粉のおかげで薄い衣が剥がれなくなるという。なお、タネに打ち粉を付けてから余



【アナゴ】箸でぱちんと音を立てて割り、中まで火が通ったことを客に見せる

【アナゴ】中が見えるように盛り付ける

【アスパラガス】曲げると柔らかいところで自然に折れる

【アスパラガス】穂先は粉が絡みやすく、衣が厚くなってしまうので粉を付けない

計な粉をふるい落すが、それをしっかり落さないと、衣が厚いぼってりしたてんぷらになるという。

(2) 卵水づくり

衣には卵が入る。卵は衣を溶くための水に、あらかじめ溶かしこんでおく。この水を卵水（らんすい）という。

卵水は 500cc の水に卵 1 個で、白身も入れる。白身を入れるのは、粘着性があるからである。

卵を水の中に割り入れて掻き回すと、最初に黄身が溶ける。そのまま掻き回すと、白身が溶けて泡立って来る。

(3) 衣づくり

衣の割合は、卵水と小麦粉（薄力粉）が 1 ： 1 である。衣づくりは、卵水を入れたボウルに、粉を 3 回に分けて入れる。近藤氏は泡立器で八の字を描きながら、押しつぶすように混ぜていく。掻き回して小麦粉のダマを全て溶かしてしまうとグルテンが発生する。グルテンが発生すると粘りが出て、てんぷらがカラッと揚がらない。衣にはダマが多少残るぐらいの方が良いという。なお、卵水は少し残しておいて、衣の濃度を調整するために使う。

また、昔と違って室温等が一定にでき、温度変化も少ないため、あえて衣の入ったボウルを氷などで冷やす必要はないという。

6. てんぷらを揚げる技術

(1) 油の温度について

油の温度の確認は、衣を少し入れて泡のたち方で確認するのが基本で、鍋の中で油の温度が均一かどうかを確認するという。近藤氏は鍋に手をかざすだけで何度かがわかるという。

揚げる温度は、主に 170 ～ 180 度であるが、素材や一度に揚げる数量により、出だしの温度を調整する。例えば、魚介類は 175 度に調整した油に入れることが多いが、油の中にタネを 3 つ、4 つと入れるときは 180 度に調整してから入れる。適温で揚げ始め、徐々に温度を下げていくのが基本であるが、170 度以下に落してはいけない。温度が下がりすぎると衣の中に油が入り込み、油っぽいてんぷらになるという。

(2) てんぷらの音について

素材を鍋に入れると、まず衣の水分が勢いよく音

【アスパラガス】色をみせるために衣は薄め

【アスパラガス】切り口から音が出だしたら上げ時

【アスパラガス】切ると香りが広がり、水分があふれ出す

【シイタケ】軸を取り除く

を立てて出ていく。それがおさまってくると、次に素材の水分が出始め、その時に音が変わる。その素材から出る水分の音を聞いて、油から上げるタイミングを見極めている。

衣の水分が抜け、素材の水分の音が出始めると、プシュっという音やピシンと切れるような音に変わってくる。その音を聞き、様子を見て鍋から上げる。

揚げ時間は素材によって異なる。例えば、キスは素材の水分を出しすぎると硬くなってしまうので早めに、アナゴなどは素材の水分を十分に出した方が美味しいという。

一度に多くのてんぷらを揚げても、音を聞いているから上手く揚げられるという。近藤氏は一人で12名ほどのてんぷらを次々と揚げていく。繊細に音を聞き分けるため、店内にBGMはかけない。

(3)「蒸し」の工夫

てんぷらは鍋から取り上げた後に、素材によって余熱による「蒸し」の工程がある。蒸し時間は一瞬で終わるものもあれば、サツマイモのように10分ほど蒸すものもある。

余熱で仕上げる素材は、8割が加熱された状態（2割が生の状態）で油から上げる。そして、それぞれの素材に応じた時間を余熱によって蒸し、全体が加熱されてから客に提供する。

(4) 温度の上げ下げ

てんぷらを揚げている最中は、頻繁にガス台のコックを触り、温度を調節している。てんぷらを揚げているときの泡や音で温度の状態を判断し、感覚で調整している。

7. てんぷらを出す順番

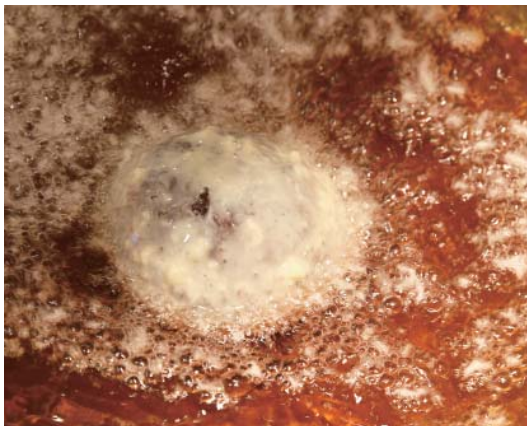
(1) 魚介類の順番

客に提供する魚介類には、順番がある。

てんぷら近藤のメニューはコース形式で、最初はクルマエビから提供する。日本人はエビ好きであるということもあり、鮮やかな紅白の色は、インパクトがあり食欲をそそる。次の魚は味がやさしいキスで、その次にコクのあるメゴチである。終盤にはアナゴ、最後にはコバシラのかき揚げが出る。実際には、魚介類の間などに野菜のてんぷらが入るが、魚

【シイタケ】粉は裏表とも付け、はたく

【シイタケ】衣は厚めにする



【シイタケ】まず、ひだの側を香りが立ち始めるまで揚げる

【シイタケ】半分に切ると香りがあふれ出る

介類の順番を決めておく。

（2）魚介と野菜の順番の例

野菜の場合は、青く香りのあるものから揚げていくという。（1）で記載した魚介類と組み合わさると、次のようになる。

まずクルマエビを揚げ、次にアスパラガスを揚げる。次にキスを揚げると、レンコンかシイタケを揚げる。シイタケなどは時間がかかるので、順番を考えながら揚げる。その次はメゴチを揚げ、小タマネギを揚げる。さらに旬の魚介類と野菜が交互に揚げられ、最後にアナゴ、しめの食事としてかき揚げとなる。かき揚げは天丼か天茶のいずれかにする。

8. 魚介類の実演

以下（1）から（3）まで、古くから江戸前といわれる魚介類の一部の揚げ方を実演していただいたので記載する。なお、朝から行う準備の段階を「仕込み」といい、揚げる直前の包丁などの加工を「さばき」という。

※実例に記載している揚げ時間は、近藤氏が説明しながら揚げた時間であるため、通常の時間と異なる場合もある。

（1）キス（揚げ時間：2分9秒）

①打ち粉をし、衣を薄めにつける

②キスは180度の油の中に、皮を上にして入れる。温度が180度だと、皮の表面にバランスよく小刻みに衣が立つ。

③そのまま175度に落とす。衣が立っているのであまり返さない。

④170度近くまで落して、そのまま揚げる。

（キスの要点）

キスは皮を上にして揚げることで、皮の美しさとそこに衣が立つ様を見せることが要点となる。食べごたえは、衣がカリッとして、中に水気があり、ほろっととろけるような感じがよい。長く揚げすぎると硬くなるので注意する。

なお、仕上がったてんぷらを2つに切ったのは撮影のためで、普段は切らずにそのまま出す。

（2）メゴチ（揚げ時間：3分50秒）

①直前のさばきで、包丁で縦に裂いて中骨をとる。

②打ち粉をし、やや薄めの衣につける

【インゲン】衣を卵水で薄める

【インゲン】鍋の片隅に散らないように入れる

【インゲン】途中ばらけてきても、かまわずに揚げる

【インゲン】ばらけたインゲンを盛り付けで組んでいく

③ 180 度の油に入れ、徐々に 175 度に落とす。
メゴチは身の味にくせがあるため、しっかり揚げる。

④油から上げる前に温度を少し上げると、切れの良い味に仕上がる。この温度調節が大切である。
しっかり揚げてあるので、衣はカリカリしているが、メゴチ独特の香りが漂う。

（メゴチの要点）

裂いた両身を衣でくっつけて揚げる職人もいるが、てんぷら近藤では、自然の形に近いように、身と身の間がわずかに開いた状態で揚げる。

（3）アナゴ（揚げ時間：6 分 2 秒）

①打ち粉をしっかり付け、衣に入れる。

②火を強め、油を 190 度にする。

③皮を下にして鍋に入れ、すぐに返す。そうしないと丸まってしまう。

④ 190 度を保つため、他の素材は入れられない。温度が高いからアナゴが油の底まで沈まない。

⑤もう一回返す。曲がらないように注意する。

⑥油から上げる段階が近づいたら、急に火を下げて耳を立て油から上げるタイミングを見極める。衣の中のアナゴの水分が、「ぴゅー」と音を立てて出てくる。その音が 2 回鳴ったら上げる。

⑦ 2 回めの音でトレイに取り上げる。

⑧これを金箸で刺すと「ぱちん」と音がして切れる。カリッとして香ばしいのがアナゴの香りが広がる。

（アナゴの要点）

190 度の油で揚げるのはアナゴだけである。高温にするため油が痛むので最後に上げる。アナゴは高温を保たなければ柔らかくなり曲がるという。
また、アナゴは皮にくせがあるが、これを高温で揚げることで、香ばしさに変えるのが技術であるという。てんぷら近藤では、アナゴがちゃんと揚がっていることを客に確認してもらうため、金箸を刺して切って見せる。アナゴを揚げた時の一種のパフォーマンスである。

8. 野菜の実演

（1）アスパラガス（揚げ時間：2 分 4 秒）

①アスパラは揚げる前に手で折る。折れたところま

【サツマイモ】大きな塊に粉をしっかりまぶす

【サツマイモ】ごろごろ転がして衣を付ける

【サツマイモ】着底したままで長時間揚げる

【サツマイモ】転がしながら 12 分が経過する

での硬さがちょうどよく、根元の方は硬いので使わない。

②打ち粉と衣を付け、175 度の油に入れる。温度が少し落ちるので、このままじっくり揚げる。
次々と揚げるときは、右の鍋に移してじっくり揚げる。その際、左の鍋は 175 度～ 180 度、右の鍋は 170 ～ 175 度に調整しておく。

③ブチブチと茎の折り口から出る音に変わる。ここで油から上げる。

④半分に切ると切り口から水分が出てくる。この水分が香りであり、歯ごたえは味わいの一部となる。

（アスパラガスの要点）

アスパラは、切り口が一番大切である。食感が柔らかすぎても硬すぎてもだめで、程良い硬さで、切り口から水分と香りがあふれ出すことが大切である。これが野菜の天ぷらの基本的な考え方である。また、衣がちゃんと立っていることも大切である。

（2）シイタケ（揚げ時間：3 分 25 秒）

①打ち粉をしっかり付け、衣は薄めにつける。

②笠を上にして油に入れる。あとで返すが、ひだを先に揚げる。ひだに火が入り、淡いきつね色になると、香りが立ち始める。なお、最初にひだを上にして揚げると、ひだから油が入っていってしまうという。

③返してひだを上向きにして仕上げる。このとき、素材の水分が出て、ジュージューと音が出るが、早く上げすぎると、中に水分が残り過ぎてぐちゃっとなるので注意する。

④音が弱まったタイミングで取り上げる。切ると中が真っ白で、シイタケの香りが立つ。

（シイタケの要点）

野菜であるため衣は薄めであるが、素材を完全に覆っていないと水分が抜け出し、衣の中で蒸せなくなるので注意する。

（3）インゲン（揚げ時間：1 分 40 秒）

①ボウルに入れ、粉をまぶす。

②衣に穴あきのお玉で調整しながら卵水を加え、水っぽい衣に調整する。

③右側の温度の低い鍋（170 ～ 175 度で調整）に入れる。

【サツマイモ】約 30 分で上げ、火の通り具合を触って確認する

【サツマイモ】キッチンペーパーで包み 10 分ほど蒸す

【サツマイモ】菜箸を刺して火が通っていることを確認

【サツマイモ】二つに切ると湯気が立ちあがる

④インゲン同士はなるべくくっつけるように揚げるが、バラバラに散ってしまってもそのまま揚げる。くっつけようと衣で追加すると、できあがりが衣ばかりになってしまうという。

⑤シュワシュワと音を立て、豆の水分が出始めたら早めに取り上げる

⑥皿の上で組み上げていく。散ってしまった場合は薪を組んでいくように自然に重ねていく。

（インゲンの要点）

盛り付けは、インゲン本来の自然の形が好ましいので、きちっとそろえて並べたりはしない。また、串で刺したりすると素材を傷めてしまうので、あえて串に刺さない。

（4）サツマイモ（揚げ時間：31 分、蒸し時間：12 分、合計 43 分）

①サツマイモは桂むきで皮をむく。大人の拳よりも大きめの塊で揚げる。これは、てんぷら近藤ならではの揚げ方である。

②打ち粉を十分に付けてから、しっかりと払う。

③衣の容器の中でイモの塊をよく転がす。

④油の温度が 170 度を越えたあたりで入れる。

⑤衣を纏ったサツマイモが鍋底に着いた状態になるので、ときおり転がさないと鍋に触れている部分が焦げてしまう。定期的に上下返したり、側面も少しずつ転がしながら満遍なく揚げていく。

⑥約 30 分が経過したところでトレイに上げる。

⑦ペーパータオル（食用吸油紙）で包んで放置して蒸す。

⑧ 10 分ほどが経過したところでペーパータオルから取り出す。

⑨箸を刺すとすっと入っていく。生の部分があると硬くて箸が刺さらないという。

⑩半分に切ると湯気が立ち香りが広がる。なにも付けずにそのまま食べる。

（サツマイモの要点）

サツマイモは約 30 分揚げた段階で、8 割程度加熱された状態になる。これに余熱を通すためにキッチンペーパーで包み 10 分ほど蒸す。油の中で中心まで火を入れてしまうと、イモの回りが硬くなりすぎてしまうという。油から上げるタイミングは、取り上げた時にサツマイモを指で押せばわかるという。

【ニンジン】桂むきにしてから細く刻む

【ニンジン】粉を充分に打つ

【ニンジン】衣に卵水を充分に加える

【ニンジン】175 度の油に入れる

（5）ニンジン（揚げ時間：50 秒）

①桂むきをした後、千切りにする。

②千切りしたニンジンをボウルに入れ、打ち粉をたっぷりまぶす。

③粉をまぶしたニンジンを衣に入れた後、卵水で衣を薄める。

④右側の温度が低い鍋の油が 175 度になったらニンジンを入れる。

⑤シャーと音を立て、ニンジンが鍋いっぱいに一気に広がる。これを「花火」と呼んでいる。

⑥油の温度を少し上げ、衣の水分を一気に抜く。

⑦そっとかき回しながら、ニンジン同士がからまるように取り上げ、器に盛りつける。この時、ニンジンの香りが広がる。

（ニンジンの要点）

揚げ時間が一瞬であるため、衣の調整と温度調整が重要になる。

油の温度は 175 度ほどに保つ。衣の水分が出た後に、温度下がると油を吸い込み、油っこくなってしまう。逆に、温度が高いとニンジンが細いのため、すぐに焦げてしまう。

このニンジンのてんぷらもまた、てんぷら近藤のオリジナルであるという。

9. 大切にしていること

（1）大切にしている工程

まずは衣づくりをきっちりして、客に出す瞬間に素材をさばく。忙しいとの理由で、あらかじめ「さばき」をやりたがる店が多いが、揚げる直前にさばくのが大切だという。

（2）タネの種類が多い

てんぷら近藤は、タネの種類が多い。理由は、てんぷらをひとつの料理として確立したいという思いがあるからで、銀座の様々な料理店にてんぷらの技術で対抗し、客のあらゆる要望に答えるためであるという。

（3）てんぷらを上げる瞬間を重視

近藤氏は、てんぷらを鍋から上げる瞬間を大切にしている。何度か記載しているが、てんぷらは「蒸し物」と考えており、衣の中に素材の水分と香りを閉じ込めて蒸す料理だという。素材の水分が衣を突

【ニンジン】たちまち広がり「花火」の状態になる

【ニンジン】衣の水分が飛んでゆく

【ニンジン】箸を回して、ニンジンをからめていく

【ニンジン】からめたニンジンを取り上げる

き抜けて出てくる瞬間で大切であり、それを音などで判断し、油から上げるタイミングを見極めるのである。

(4) てんぷらづくりの目的

近藤氏のつくる近藤流のてんぷらは、素材の美味しさを保つことを一番の目的にしている。そのために衣も薄くして、揚げ方も余熱を利用して香り立たせることを重視している。より多くの人にてんぷらを見て、食べてもらい、てんぷらを好きになってもらうことがモットーだという。

近藤氏は、次の若い世代にてんぷらを伝えるためにも、揚げ場に立ち続けることが必要であると考えている。

(4) 香りの芸術性

近藤氏は、てんぷらは美味しそうに見え、客の食欲につながっていくものでなければならないという。素材に薄い衣を付けて揚げ、噛んだ瞬間に汁が飛び出し、口の中に素材の香りが広がるてんぷらを追求している。

近藤氏のてんぷらは、衣重視ではなく、素材重視のてんぷらであり、素材の香りもひとつの芸術性であるという。アナゴのてんぷらを金箸で切ったり、野菜の天ぷらを切ったりすることにより、湯気と香り立たせる所作も香りの表現につながっている。

多くの食材をさまざまな温度の油で揚げ、素材の香りを引き立たせる料理は、日本の天ぷら以外にないという。

【ニンジン】形を整えて盛り付ける

神楽坂　天孝の外観

お座敷てんぷらの席、調理人を囲む形になる

調理人が座る揚げ場

《3-2》神楽坂　天孝

東京都新宿区神楽坂 3-1
話者：店主　新井 均氏　〈昭和 43 年（1968）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 7 日

1. 店の略歴、技術習得（修行）等について

(1) 店の経緯

天孝の初代は話者の父・新井幸一氏（昭和 12 年生まれ）である。幸一氏は南房総の千倉出身で、家は半農半漁の漁師の家だった。孝一氏は 6 人兄弟の末子で、東京に出て魚河岸で働いていた。そのうちに、ある天ぷら屋から「うちの店に来ないか」と誘われ、神田猿楽町にある天政という店で働いた。その後、西新宿に新規開店した天ぷら屋で職人として働いた。この職人時代に店に来ていた芸者さんにひいきにされ、芸者さんが住んでいた神楽坂の家屋の一回を貸すとの話を受け、昭和 52 年（1977）に独立した。以来、財界人等にも利用されるまでになり、神楽坂で営業を続けている。

(2) 修行について

現在の天孝店主、新井均氏は神楽坂で生まれ、22 歳頃に伊豆下田にあるホテルの厨房で修業し、26 歳(平成 6 年:1994)の頃に神楽坂の父の店に戻った。

修業に出る時、父は「なんでも良いからてんぷら以外の料理を覚えてきなさい。ただし、自分以上の天ぷら職人はいないから、天ぷらだけは他の人に教わらないこと。」と言われたという。父は天ぷら以外の料理の経験が乏しく、店としてレパートリーを広げておきたいと考え、それを息子に託したいという気持ちであったようだ。和食も洋食もデザートも習ってこいということであった。

ホテルの料理は献立が決まっていて、閑散期には安いコース料理、繁忙期には高い料理が主となり、季節によって差があった。ホテルには修業として入り、盛り込みとか下場の仕事が多かったという。

均氏が、神楽坂の天孝に戻り一番気付いたことは、店で使っている食材の素晴らしさであったという。修行先のホテルの料理は閑散期と繁忙期で食材の質に差があったが、店では父が全ての食材を目利きし、築地で一番よい「天ダネ」を揃えていた。父の店の

揚げ場には道具と材料がコンパクトに並ぶ

磨きあげた銅の鍋

コンロの下に石が挟まり、鍋を傾けている

天孝のお座敷では、正座しててんぷらを揚げる

すごさを初めて痛感したという。

その後、父の下で改めて修行をした。築地の仕入れも初回は父が一緒に行ったが、２回目からは「俺は行かないから、お前が全部行けよ。」と言われ、戸惑ったという。右も左も分からず、仲卸の店へ行くにも市場内で電話をかけて場所を聞く状況であった。

父親は口で教えるタイプではなく、経験を重視した。丁寧に教えるより、自分で経験して自信をつけていくことが大切なのであると父親から教わった。父親の時代、職人は２名で父を含めて３名で揚げていた。

２.お座敷てんぷらについて

(1) お座敷てんぷらの仕様

天孝のお座敷天ぷらの原形は、猿楽町の天政（現.千代田区）である。天政の揚げ場では、座敷より一段低い位置（土間の高さ）に職人が靴で立ち、てんぷらを揚げていた。このように、本来、お座敷てんぷらは座敷などの個室で、客の目の前で立って調理するのが前提だった。ところが天孝の場合、店は借家のため床の改装ができず、畳の座敷と同じ高さの揚げ場に、正座をしててんぷらを揚げることになった。当時、お座敷てんぷらの専門店は数件あったが、職人が正座をしててんぷらを揚げる店は天孝だけだった。これが名物になったという。

新井均氏が修行から戻った平成６年（1994）当時、天孝の本館は、お座敷てんぷらの席と一般的なカウンター席、そして別館に個室（お座敷てんぷらの席）があった。別館のお座敷てんぷらの席では、立って天ぷらを揚げていた。

立って揚げた方が楽であり、それに慣れた職人たちは、本館の正座でてんぷらを揚げることはできなかった。正座では身動きがとれず、効率は悪いという。

(2) 昭和末年（1989 年）頃のてんぷら専門店

昭和末期の東京のてんぷらの専門店は、すでにカウンター式が多かったが、厨房で作ったてんぷら盛合せを座敷に運ぶやり方もあった。

「天一」（東京都中央区）、「綱八」（東京都新宿区）など歴史は古いが、基本的にカウンター席だった。

《衣づくり》卵の黄身を溶いて冷水を差す

《衣づくり》卵水を静かに混ぜる

《衣づくり》小麦粉を加えていく

いずれも座敷はあるが、厨房で揚げたものを運ぶというスタイルだった。

また、浅草の「大黒屋」「中清」など天丼が主体の店は、厨房で作って座敷などに運んでいた。

3.道具と材料など

(1) 鍋

鍋は、昔から天ぷら鍋といわれていている銅鍋を使用している。銅は熱伝導率が良く温度の調整がしやすい。なお、赤味を帯びた銅鍋は油の色がきれいに見えるため、毎日磨いているという。

(2) 粉箸・揚げ箸・かす漉し

粉箸は粉を混ぜたり、衣をつける時に使う。揚げる時は揚げ箸を使う。揚げ箸は、油の中に直に入れるので、焦げないように金属製（持ち手部分は木製）である。客に出す時も揚げ箸を用いる。かす漉しは天かすをすくい取る時に使う。天かすは油を汚すため頻繁に取り除く。なお、近年は衣を作るのに泡立て器を使う店が多いという。

(3) 小麦粉

小麦粉は薄力粉だけを使っている。日本の製粉は大変優れていて、たんぱく質成分の含有量に応じ、超薄力粉、薄力粉、中力粉、強力粉と区分されている。

メーカーによっても違うが、日清製粉のたんぱく質成分の含有量は、薄力粉で７％くらい、強力粉は15％くらいである。これが海外に行くと、規格が無く、使わないと分らないという状況になる。

(4) 卵水

先に卵水をボウルで作る。先に卵の黄身だけを容器に入れ、そこに水を入れる。できるだけ静かに混ぜ、泡立てないようにする。

(5) 衣を作る器と温度調整

衣を作る器はステンレスのボウルを使用する。衣の生地は熱が加わるとグルテンが発生し、粘り気が出てしまう。よって、器を２段重ねにし、下側のボウルに氷を入れておく。衣を溶く水は予め冷蔵庫で冷やしておき、その水に氷を入れたりはしない。なお、衣を作るための小麦は、冷蔵庫に入れておく。

(6) 衣の分量

衣の分量は、卵１個（卵黄のみ）に水 200cc を加えて溶いた後、そこに薄力粉を目分量で 300g 程度

様々なてんぷらのタネ

衣で温度を確かめる、160 度ほどの低温の泡

天かすはその都度ていねいにすくい取る

再度、温度を確認すると 170 度を越えている

を加える。そこから後は、食材や対応する客の人数によって調整する。なお、グルテンが発生するので一度に多くは作ったりはしない。上記の分量で、30 品から 40 品は揚げられるという。

(7) 客前での衣づくり

客が座敷に入ると、最初にお通しを出し、お通し下がったころに「いらっしゃいませ」と言って職人が個室に入り、衣づくりが始まる。衣づくりは、冷蔵庫に入れておいた卵水と粉を準備し、お座敷の客の目の前で、卵水に粉を加えるところからである。

外国人客は、これからショーが始まるという感覚で捉える。海外ではカウンターなど客の目の前で調理することが少ないからである。

(8) 油について

ごま油は風味程度でベースは綿実油で、綿実油とごま油の割合は８：２ほどである。サラダ油は日本の規格では、サラダ油には綿実油、キャノーラ油、紅花油などがある。また、ごま油には、生絞りのもの、焙煎したもの等様々なものがある。なお、天孝で使用しているごま油は薄口に精製したものである。

(9) 地域性について

江戸前はごま油の割合が多いが、関西ではごま油を使わずに、紅花油等サラダ油を使う店が多い。サラダ油で揚げたてんぷらは白っぽくなり、「関西風てんぷら」と言われたりする。

また、江戸前は醤油の天つゆで食べるが、関西は塩と柑橘類で食べる。

4. 四季のてんぷらのタネと入手

(1) 春のタネ

１年間のタネのローテーションは、四季に準じている。天孝では、江戸前のてんぷらを意識しつつ、春には山菜を取り入れる等の工夫をしている。江戸前の魚介類は漁獲が減少しているが、現在は流通の発達により、かつて江戸前と言われていた魚を他の地域から鮮魚や活魚で手に入れられるようになった。

コバシラ等は通年出回っているが、貝類は春に美味しくなる。この他、シラウオや３月に出回る小ぶりなアオリイカも代表的な春のタネである。

また、春の山菜は、タラノメ、フキノトウ、コシ

サイマキエビを手でさばく

エビの筋を伸ばしていく

サイマキエビを油の浅い方（左側）から入れる

サイマキエビの形をみながら深い方（右側）へ移動する

アブラなど色々あるが、全体の食材とのバランスもあるので、多くの種類を出しすぎないようにしている。春の野菜の中でも、葉ものは使いづらいという。

（2）夏のタネ

江戸前天ぷらは、昔から夏が一番厳しい時期であるといわれている。魚も美味しくないし、使える野菜も少ない。また、かつて天ぷら屋に、「暑い夏こそ暑い天ぷらを」という標語があったという。夏は、客も減る時期であった。

昔は、夏を過ぎて９月に来る台風により江戸前の魚が動き始め、漁獲高が上がったという。

（3）ギンポ

ギンポは江戸前の代表的な魚の１つであった。江戸時代には桜が咲いた頃にギンポが出だしたという。しかし、現在は江戸前が入ったとしても６月で、季節感がずれてきている。

伊勢湾でも３～４月頃にギンポが獲れ、東京の市場に入って来たていたこともあったが、現在はそれも姿を消した。また、日本海のギンポが入荷することもあるが、骨も皮も硬くて美味しくないという。

ギンポは活けているもの（生きているもの）を使うため、豊洲の市場で仕入れる。店に持ち帰ってから締めてさばくが、さばくのは難しいという。アナゴも同様に活けで仕入れて店でさばく。

（4）メゴチなど

ギンポと同じく江戸前の魚といわれているメゴチは、水揚げしたときに死んでしまうので、氷漬けで入荷する。この他、メゴチ・キス・シラウオ・イカなども氷漬けで入荷する。

（5）活きハゼ

秋の活け魚の代表はハゼであるが、令和４年の秋は１回もハゼが入荷しなかった。近年ハゼの産地は宮城県の松島だが、漁師の減少に伴い入荷が減った。

築地市場が動いていた時代、江戸前のハゼ等は、漁師が直接市場の船着場で水揚げしていたが、豊洲に移転したことで船着き場が遠くなり、東京湾でハゼなどを獲っている年配の漁師たちが来なくなったという。

（6）江戸前の魚たちの新たな産地

現在の江戸前の魚介は、全国津々浦々から入荷している。

サイマキエビを取り上げる

わずかに波打った形のサイマキエビのてんぷら

メゴチは充分に粉を付ける

鍋の左側から油へ入れる

①キス　長崎県、愛知県など
②メゴチ　愛知県、千葉県（銚子周辺）
③アナゴ　長崎県（対馬）、韓国産など
④コバシラ　アオヤギの貝柱のことで、現在は北海産が主である

(7) 野菜のてんぷら

初代から野菜を揚げたものは「精進揚げ」であるという理由で、ニンジンやサツマイモなどは揚げなかった。現在は野菜のてんぷらも揚げるが、ニンジンやサツマイモなどは今も揚げていない。

野菜のてんぷらは、春は山菜、７月は新小タマネギ、８月は新ギンナン、10月からは大きなギンナンも揚げる。シイタケは１年中揚げるが、秋は松茸に変わる。秋はユリ根もあるが、特にレンコン、ブロッコリーは11月からが一番美味しくなる。現在はいろいろな洋野菜がある。

農水省からの依頼を受けてGI産品も使ってみたところ、まだまだ良いものが沢山あるなという印象を受けたという。

(8) サイマキエビ（才巻海老）

クルマエビは、生後約40日、全長４、５㎝ほどになったものをコマキ（小巻）という。また、生まれてから３か月ほど経ち、全長７、８㎝の大きさになったものを「サイマキエビ」という。てんぷら専門店でよく使われるサイズで、昔は「手一束（ていっそく）」の大きさと呼んだ。エビをつかむと頭と尾が手からわずかにはみ出す大きさという意味である。

そして、生後半年でマキエビ（巻海老）になり、生後１年でクルマエビ（車海老）になる。

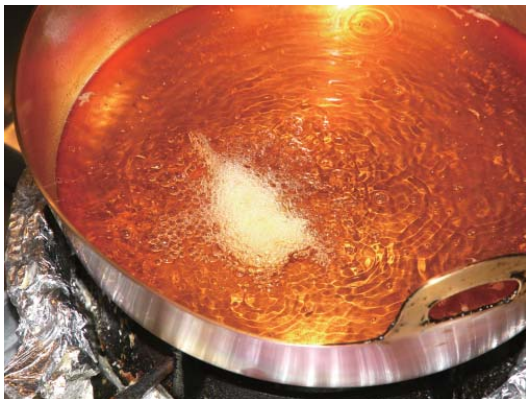
昔は江戸湾でもクルマエビが獲れていたが、ほとんどいなくなった。現在は沖縄県、熊本県の天草地方、鹿児島県の奄美地方の養殖クルマエビが広く出回っている。ここ数年、値が上がり続けているが、１年中市場で手に入る。

(9) 材料の入手

魚介類は豊洲で、野菜類は豊洲のやっちゃ場（青果棟）のほか産地直送で仕入れる。

豊洲へ行けば自分の目で確認できる、仲買人から情報も得られる。初代からの鮮魚店、仲買人などとの関係は今も続いている。

購入するものは、前日、仲買人に電話で注文する。



メゴチは充分に揚げる

ギンナンは衣をつけて揚げる

サイマキエビの脚の部分は粉も付けずに素揚げにする

てんぷらを盛る、通常は１品ずつ揚げたてを提供する

仲買人には情報網があり、「天孝さん、明日の魚の入荷はなさそうです。」という連絡が入ることもあるという。今の自然環境が不安定な時代に危機感を持っているという。令和４年は時化（しけ）が続き、仲買人も「売る魚がない」という日もあった。

５. てんぷらを揚げる技術とその要点

（1）油と食材のうま味の基本的な関係

使用する油のうま味の違いがてんぷら屋の個性になる。油の種類と配合はてんぷらの味を作り出す。

小麦粉で作った衣を高温の油に入れると、まず衣の水分が蒸発し、固まっていく。やがて衣の水が油と置換され、衣の中にうま味となる油が入っていく。一方、衣でコーティングされた食材は衣の内側でスチームされて無駄な水分が抜けて行く。この油による衣のうま味と蒸された食材のうま味が、口の中で合わさるのがてんぷらの味である。

（2）鍋を傾ける工夫

鍋には油が２ℓは入る。鍋の深さに対して、４割ほどの深さになる。天孝では、ガス台の下に石などをはさみ、鍋を傾けて、油が浅い部分と深い部分を作っている。

かき揚げには表面と裏面があり、揚げるときには鍋に着底させて裏面を平らにする。この際、素早く着底させるために、油の浅い部分を利用する。油の深い部分を利用すると、着底する前（裏面を作る前）に固まってしまう。油の浅い部分である程度形を作ったら、油の深い部分に移動させ、全体を揚げて仕上げる。このように鍋の中で油の浅い部分と深い部分を作ることが重要である。

（3）高い温度で素早く仕上げる

タネによるが、新井氏の揚げ方は、高めの温度で素早くてんぷらを完成させることを目指している。このため、最初の温度の設定が大切である。

（4）根菜類の難しさ

芋などの根菜類は揚げる時間が長くかかる。エビやイカなどの柔らかい食材は、衣さえしっかり揚げれば、後は余熱で火が通っていく。若い職人には、てんぷらは中のタネを揚げるのではなく、まず衣を揚げなさいと指導している。ところが根菜類の場合、余熱で火が通る食材ではないためこれが通用しな

かき揚げのタネ（コバシラ、エビほか）

かき揚げのタネを左端の浅いところから入れる

着底させ、底面と全体の形を整える

深いところに移動して、箸で押さえ、中までを通す

い。根菜類は低い温度でじっくり揚げる必要があるという。

根菜類を揚げる温度は、出だしを 170 度くらいに調整し、180 度位まで上げていく。油の温度の上げ下げはガスのコックで調節する。温度管理が重要であるため、常にコックをいじっている。

(5) 油から上げるタイミング

てんぷらを油から上げる瞬間は、音と見栄えで判断する。最初は水分が多く重いが、それが脱水すると上に浮いて来る。一番分りやすい見方である。後は箸先でつかんだ時の衣の硬さ、持ったときの軽さなどで判断するという。

(6) 重視する工程

現在は素揚げに近い薄衣で、衣を感じない天ぷらが主流である。そのため、衣作りに重きを置く人はそんなに多くない。薄衣はグルテンが発生しにくいからである。しかし、新井氏は客に油のうま味を感じて欲しいと考えているため、浅草の天丼のてんぷらまででではないが、しっかりした衣を作って揚げている。

6. 個々の食材の揚げ方

(1) 衣つくりと打ち粉による調整

ボウルの中の衣は、手前が濃く、奥が薄い。衣の厚いものは、食材に打ち粉をして調整することが多い。特に魚介類は打ち粉をしないと、ぱりっと揚げることができない。

(2) サイマキエビ

サイマキエビは、打ち粉を付ける前に手で伸ばす。包丁を使うと真直ぐにしか延びないが、手で伸ばすことにより少し波打っている自然なエビの形にする。

(3) メゴチ

メゴチは打ち粉をした後に衣を付け、腹の方から油に入れて背を上向きに揚げる。

(4) ギンナン

ギンナンは串に刺したものを素揚げするのではなく、衣を付けて揚げる。

(5) エビの脚

サイマキエビから取り除いたエビの脚は、打ち粉や衣を付ずに素揚げにして提供する。揚げたてを食

天ばらの材料、かき揚げ、飯、じゃこ

かき揚げを砕きながら混ぜていく

べて欲しいという。

(6) 天ばら

かき揚げは、コースの最後に天丼や「天ばら」で提供する。天茶の場合もある。

「天ばら」は天孝のオリジナルメニューで、かき揚げをバラバラに砕き、ちりめんじゃこと一緒にご飯に混ぜたものである。ちりめんじゃこを入れるのは、塩味と香ばしさを出すためであるという。

7. てんぷらを揚げて提供するときの表現行為（芸術性）などについて

(1) 芸術性

てんぷらで芸術性を感じるのは、エビであるという。前述のとおり、新井氏はサイマキエビの筋を手で伸ばして使う。手で延ばすことにより、自然に海老が泳いでいる形を作り上げることができる。また、尻尾に衣を付けないことで、揚げたときに衣の白と尻尾の赤のコントラストが強調されるという。自身の中でも意識して揚げおり、一番最初に客に出すてんぷらだという。

芸術性という観点からすれば、油のきれいさも見て欲しいという。そして良質な油で揚げた

天ばら

てんぷらを食べてほしいと考えている。

(2) 子供たちに和食の基本を

新井氏は、和食文化国民会議が行う食育の出前授業に参加したことがあるという。その際、健康的な観点で一汁三菜を実施し、主菜とご飯が用意されていたが、そこに牛乳も並んでいることに違和感があったという。せめて和食を教えるときくらいは牛乳ではなく日本茶を出して欲しいと語った。栄養面も大事ではあるが、そういう考え方に変えていかなければ、真の和食は次の世代に繋がらない。次の世代に和食の伝統を託すには、学校教育から考えていかなければならないという。

(3) てんぷらの今後に思うこと

新井氏がてんぷらに関して歴史や技術を学んでいったきっかけはインバウンドであるという。ただてんぷらを提供するだけでなく、外国人に正しく日本料理の歴史や技術を説明しなければならない。ところが日本料理は幅が広く多彩である。その中でも日本料理の特徴を分りやすく伝えられるのが、専門料理であると考えている。

今、多く残っている日本の伝統的な専門料理を、次の世代に伝えなければならないと思っている。

三定は浅草・雷門の右隣である

三定の店構え

厨房の揚げ場まわり

推定・昭和 30 年（1955）代の店の写真「天丼 100 円」

《3-3》雷門　三定（さんさだ）

東京都台東区浅草 1-2-2
話者：7 代目店主　真田 薫氏
〈昭和 35 年（1960）生まれ〉
若旦那　真田 賢太郎氏
〈平成 2 年（1990）生まれ〉
女　将　真田 潤子氏
〈昭和 35 年（1960）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 7 日、22 日

1 . 店の略歴、技術習得（修行）等について

(1) 三定の創業

三定は天保 8 年（1837）創業である。女将の真田潤子氏が、6 代目・真田雄（たけし）氏（昭和 8 年（1933）頃生まれ）から聞いた話によれば、三定の 6 代目は、新橋のてんぷら屋「橋善（はしぜん）」（天保 2 年（1831）創業）と親交があったという。なお、「橋善」は三定と同じく天保年間創業の古い店で、それより古いてんぷら屋の記録は残っていないということであった。

三定の歴史について、ホームページには次のようにある。

「三定の創業は、天保八年（1837）江戸時代の事で、天ぷら屋として最も古い暖簾を継承している。初代の定吉（さだきち）は、天保 2 年、同郷の先輩を頼りに三河（今の愛知県）より上京し、後に人形町の自宅前に天ぷら屋台をはり、三河屋定吉（みかわやさだきち）、即ち三定（さんさだ）となった。」

また、三定の半纏（はんてん）に玉子が描かれていることについては、「三定を開いた定吉は、三河から江戸にのぼり、始めは天ぷら屋に玉子を卸す商売を始めた。そのうちに、てんぷらの揚げ方を学び、自分で店を開いた」という由来があるとの記載がある。

なお、三定は創業が古いため、天丼発祥の店とマスコミ等で紹介されるが、そのような記録はないという。

(2) 古写真にみる天丼

三定に古写真が残されている。「テレビお二階に用意して御座います」と書かれているので、昭和 30 年代以降のものと思われるが、価格を見ると天丼 100 円、親子丼（120 円、消してある）、玉子丼 100 円、天ぷら 180 円（おそらく盛合せ）、御定食（天

揚げ場の入れ手（左側）と脇鍋（右側）

コンロは水平であるが、鍋が右に傾いている

野菜類の仕込み

てんぷら用ピーマンの仕込み

ぷら御飯、お新香、おさしみ、おわん）400 円、御酒（一級 110 円、特級 140 円）、ビール 150 円（おそらく中瓶）とある。天丼よりビールや日本酒の方が高かった時代があったことがわかる。さらに「御二階立食部もございます」とある。おそらく 5 代目の時代で、当時の浅草において、天丼は身近な丼ものであったのであろう。

（3）近年の客層の変化

浅草の客層は、スカイツリーが完成（平成 24 年：2012）した後から変わってきたという。外国人観光客が急増し、土・日曜日は参道に人があふれ、若い客層も多く入るようになった。かつての三定は、店主が「子供の来る店じゃねえ。」というほどで、中年から年配の客が多い店であったという。

（4）修行

7 代目・真田薫氏は、学校を卒業して就職を希望したが、6 代目の父親は、サラリーマンの考え方に染まることに反対し、三定に入店させた。薫氏は小さい時から店の様子を見て育ってきたので、違和感なく入ったという。はじめの仕事は追回しという様々な雑用だった。その後、野菜のへたを取るとか、下ごしらえ、粉の扱い方、油の扱い方などを板長や職人から学び、揚げ方の脇鍋で、てんぷらを油から上げる瞬間の見極めを身につけるという修行を行った。

現在の若旦那・真田賢太郎氏（平成 2 年（1990）生まれ）は、他の会社の飯を食べ、世間の常識を身に付けて、入店すべきだという 7 代目の方針で、会社に 3 ～ 4 年勤めてから入店した。ちょうど世代交代で職人が不足した時期であったという。古くからの職人に揚げ方、味などを教わり、揚げ手を務めている。

2. 油について

(1) 油の種類と配合

使用する油はゴマ油が半分以上であり、他にサラダ油と綿実油を合わせている。昔より油の質が向上し、長持ちするようになったという。

ごま油は契約店があり、一番搾りの油を仕入れている。その店は、三定以外に油を卸していないという。

寸胴からブレンド済みの油をすくう

鍋に継ぎ足す

かき揚げ用のタネ（コバシラ・エビ・イカ）

鍋の浅いところに、そっと入れる

（2）ごま油の割合

昭和 60 年（1985）頃から比べると、現在はゴマ油の割合が少なくなっている。その頃に、「浅草祭り」という巡回イベントがあり、北海道から九州まで要所を巡り、実演販売を行った。ところが浅草のてんぷらは、北海道からはじまって名古屋までしか売れなかった。ごま油とつゆの味が濃すぎて、関西の人には受け入れられなかったからである。

現在は、ごま油の量を調整したことにより、関西から訪れる客も、美味しいと言って帰っていくという。

（3）油の追加

鍋の油は必要な深さが決められていて、その深さを常に 90％以上に保ちながら揚げている。

鍋の油が減ると、油は入れ替えずに継ぎ足す。追加する油は鍋の隣に常に置いてある。

3．タネの種類と入手について

（1）タネについて

①天丼のタネ

天丼のてんぷらに何のタネ（店ではネタという）が入るかは、メニューにより異なる。

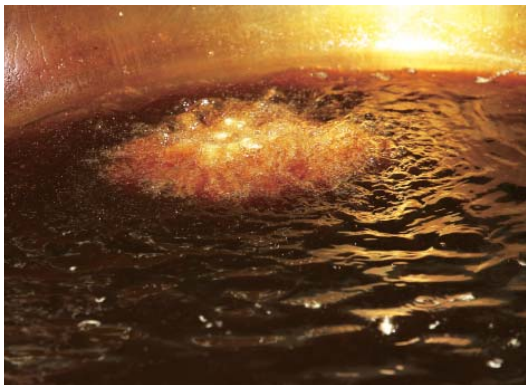
魚介類だけを言えば、並天丼がエビ、イカ、キス。上天丼になるとかき揚げ、エビ、キス。その他に特上丼、海老特上天丼、特選穴子丼等がある。かき揚げはコバシラ、エビ、イカ等を混ぜて揚げる。旬の野菜と旬の魚の天ぷらを盛り合わせたメニューを「旬の天ぷら盛り合わせ（略して「旬天」）」と呼んでいる。季節ごとにタネを変えている。

例えば秋は、ヒラメ、モンゴウイカ、マキエビ、ジャガイモ、マイタケ等での構成になる。

旬天には、通年でマキエビが入り、夏にはアユ、涼しくなるとアナゴなどなどが加わる。季節の野菜としては、夏で言えばゴーヤ、オクラ、パプリカ等を揚げている。

②てんぷらと惣菜

平成の中頃までは 6 代目が店を仕切り、「てんぷら」と言えば、江戸前で獲れた魚介を調理するもので、エビ、キス、ハゼ、かき揚げ等の決められたタネであった。野菜に衣を付けて揚げるのは「惣菜」と呼ばれており、三定では「てんぷら」



底に着いて平らになり、衣が固まり始める

揚がり具合を見ながら、金箸で深い方に移していく

揚がったらかす揚げと金箸で取り上げる

トレイで油をきるかき揚げとエビとキスのてんぷら

として提供しないという考え方だった。

女将の真田潤子氏は野菜天をやりたかったが、6代目に固く禁じられたという。また、「三定は江戸前の天ぷら屋だ。」という理由で、「そばも出しちゃいけない。」と言われていた。昭和60年頃は、彩りとして美味しく見えるという理由でシシトウなどの限られた野菜は揚げたが、他の野菜は揚げなかった。

(2) セットメニューの開発

三定では、主なメニューがてんぷらと天丼だけであったので、平成10年（1997）頃になると、6代目夫人が新たなメニューを開発した。卵焼きとてんぷらのセットで、刺身も加わり、「吾妻橋」「駒形」というメニューにした。

(3) 野菜のてんぷらの登場

三定のメニューに野菜のてんぷらが登場したのは平成18年（2006）頃で、7代目・真田薫氏の代になってからである。

客からの電話で「どうしてお宅は野菜やらないの。野菜があれば、もっと行くのに。」と言われたり、三越デパートや松坂屋の出店ブースでも「美味しいけど、いつも決まったネタばかりでつまらない。」と客に言われたことがあるという。

最初に始めたのが野菜の三点盛りだった。魚介のてんぷらとは別の皿に盛り、旬の野菜を季節毎に出した。野菜の三点盛りは、人気のあるサツマイモが主に入るほか、フキノトウ、コゴミ、アスパラガス、キノコ類等から2点を盛って出したところ、軽い味が好きな若者層に人気があった。現在、アボカドのてんぷらなど新たなメニューを開発している。

その後、「旬の魚」「海鮮」「野菜」と三点盛りを増やしていったという。

なお、三定は浅草雷門の東隣にあり、正月等の繁忙期には、魚介類に比べて野菜は保存が難しいからという理由で、野菜の仕入れを調整し、野菜てんぷらの提供を減らす場合がある。

(4) タネの入手

魚介類は、タネの大半は専門業者から入手している。エビはエビ専門の業者から大量に仕入れ、ヒラメなどの白身の魚、刺身で出すマグロなどについてもそれぞれ専門の業者と取引している。ただし、エ

仕込んだクルマエビ、真っ直ぐに下がる

尾羽根（尻尾）を押さえて頭から入れる

クルマエビは丸まらないように横向きに入れる

深い部分で火が入る

ビ専門業者は、注文に応じて他の鮮魚も仕入れてくれることもある。

なお、エビの使用匹数は数えたことがないが、友人に「エビ塚を建てて、供養しろ。」と言われるほど使用しているという。

野菜は、豊洲のやっちゃば（青果棟）と近所の八百屋から仕入れている。近所の八百屋からも仕入れる理由は、地域のつながりがないと急な注文・予約に対応できなくなるからであるという。

4. 天丼用のてんぷらについて

(1) 天丼のてんぷら

三定は日本で最も古いといわれる天ぷら専門店のひとつで、古くから天丼を提供していた。したがって三定の天丼の作り方が、基本形のひとつになっている。

天丼のてんぷらは盛合せのてんぷらよりも固めに揚げる。そして、丼の上に乗せる全てのてんぷらを「丼（どん）つゆ」に通す。

次にてんぷらから垂れるつゆを先に飯によく掛けてからてんぷらを乗せる。つゆを後から掛けるというやり方ではない。それが三定のやり方であるという。

(2) 衣づくり

衣は冷たい水と卵と粉で作る。卵は黄身と白身を使用する。江戸前の天ぷらであるため、衣は厚目である。

三定のてんぷらは、玉子を多めに入れた衣であることから、揚げた瞬間はぱりぱりの状態になるが、天丼に仕上げていくうちに、つゆが染み込みしっとりしてくる。また、卵の甘味も出ており、それが三定の味になっているという。

(3) エビの仕込み

エビは、仕込み（下処理という）の際、腹に包丁を入れ、背わた取り除く。その後、鍋に入れた時に丸まらないようにしっかりと伸ばしておく。尻尾を持ってぶら下げた時、真直ぐになるほど伸ばしておく必要がある。

5. てんぷらの揚げ方

(1) 揚げ方の基本

揚がったら次々と取り上げる

天丼はかき揚げから丼つゆ鍋に入れる

穴あきお玉にのせて、しっかりと沈める

かき揚げから垂れる丼つゆをまず飯に掛け回す

てんぷらの基本は、タネを入れたときの油のはじき方をよく見ることである。水分が多ければ激しくはじけ、水分がなくなるとはじかなくなる。タネによって揚げ方が異なるため、どのタイミングでてんぷらを油から上げるか、職人の勘と経験が重要である。なお、揚げ玉はこまめにすくう必要がある。

(2) 鍋の置き方の特徴

三定ではコンロの上に、てんぷら鍋をわざと斜めに傾けている。そうすることで、油の浅い部分と深い部分ができる。てんぷらを上げる場合、浅い部分からタネを入れ、散らばらないように衣を固めて仕上りの形を作った後、深い部分に移動して十分に火を通していく。

(3) かきあげの揚げ方

かき揚げはタネをお玉ですくい、浅い方にそっと置く。底に沈んで形が定まってきた頃に浮かんでくるので、様子を見ながら深い方へ移動していく。また、揚げている最中に箸で反らせ、生の部分が残らないようにする。

かき揚げは天丼でも盛合せでも中央に配置するため、形よく仕上げておかなければ、皿の上でエビやキスの収まりが悪くなる。

(4) エビの揚げ方

エビは、天丼として丼に、盛合せとして皿に乗せるので、真っ直ぐになっていないと盛りづらく、見栄えも良くないという。エビを真っ直ぐに揚げる技術が必要になる。

高級店のように 1 尾ずつ目の前で揚げるわけでなく、修学旅行の予約客などでは大量のエビを次々と揚げることになる。その場合、エビを真っ直ぐに揚げるには、前述の仕込みにおける処理と油への入れ方が重要で、職人の技量が必要になる。

6. 職人の育成とローテーションについて

三定の厨房における担当は、仕込み、揚げ場、盛り付け、飯炊きと大きく 4 つに分かれている。

魚介類や野菜の仕込みに 3 名ほど、揚げ場は 2 名(入れ手役と脇鍋役)、盛り付け等に 1 名が、忙しく働いている。

職人が一人前になるまでには個人差があるが、およそ 5 年から 10 年かかるという。三定の方針とし

エビとキスも丼つゆ鍋をくぐらせる

できあがった「上天丼」

てんぷらの盛合せ

ては、全員が全ての工程を習得することを目標としているため、基本的に持ち場はローテーションしている。これにより、誰が休んでも対応できるようにしている。

仕込みでは、入荷した魚介類や野菜を仕込んでいく。揚げ場を経験していれば、どのように包丁を入れると仕上がりよく、しかも揚げやすいか心得ている。揚げ場では、鍋の浅い側に立つ入れ手が、タネに衣を付けて次々と鍋に入れ、衣が固まってくると、隣の鍋の深い側に立つ脇鍋に託す。脇鍋は油から上げるタイミングを心得ているので、揚がったものから取り上げて盛り付けに渡す。なお、状況に応じて脇鍋が盛り付けまで行うこともある。

三定は定食メニューもあるため、てんぷらを揚げるほか、マグロのサク取り、酢の物作りなど様々な技術を身につける必要がある。職人によって、担当する場所・料理の得手、不得手はあるが、一通り出来るという。

7. 三定の特徴と芸術性について

(1) 三定の特徴

三定のごま油は香りがよく、てんぷらにしても食べごたえが軽くて胃がもたれないのが特徴であるという。また、職人が 1 品ずつ手作りしているのも特徴であるという。

6 代目が店の歴史や店の特徴を尋ねられると、「震災、戦災で古い資料は何もない。火事で過去帳持って逃げる奴はいない。何もないけど浅草の気っ風と人情だけはある。それが三定の味だ。」と答えていたという。

(2) 芸術性、表現などについて

天丼としてかき揚げ、キス、エビを順にのせていったときに、エビとキスの尾が丼の縁から出るようにするなど見栄えの良さは意識するが、それは客の食欲をそそるためで、何かを表現しようということではない。

三定の場合、多くの客が訪れるため、魚介類をこまめに仕入れ、メニューを日替わりにするわけにはいかない。しかし、野菜を取り入れるようになってからは、季節感や食材の旬をより意識するようになったという。

外観

〈写真提供：一宝〉

正門

〈写真提供：一宝〉

玄関正面

（注 1）「てんぷらわが人生　わが一宝」より
月刊食堂別冊「天ぷら　その期限・技術・奥義」柴田書店　昭和 51 年（1976）p 232 ～ 235（要約）

《3-4》一宝（本店）

大阪府大阪市西区江戸堀 1 -18-35
話者：店主　代表取締役　関 充代 氏
〈昭和 36 年（1961）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 19 日

1 . 店の略歴、技術習得（修行）等について

(1) 創業について

口伝であるが、創業は嘉永 3 年（1850）頃といわれている。当初の屋号は「天寅」といい、大阪市中央区淡路町にある御霊神社の周辺にあったといわれている。幕末頃の古地図にも「天寅」の記載があったという。

創業から、戦前戦後の状況に関して 3 代目・関辨次郎氏（明治 35 年：1902 頃の生まれ）がインタビューを受けた記事（注 1）があり、次のように述べられている。

御霊神社の「天寅」を始めたのは岸田寅吉氏で、灯油の油売りをしていたが、夜に時間があるので「精進てんぷら」を始めた。ゴボウとイモとレンコンの 3 種類で、1 厘（1 銭の 10 分の 1）で 5 つ揚げた。「天寅」より後に「梅月」が開店し、最初からエビとか魚を揚げて 1 つ 1 銭 5 厘ぐらいで売っていた。当時、てんぷらだけ出した店はこの 2 軒だけだった。

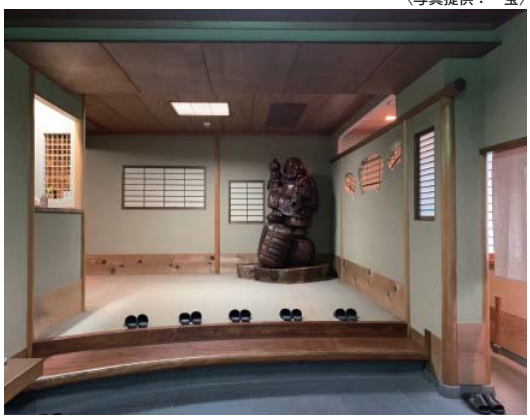
岸田寅吉氏の息子が宇之助といい、関辨次郎氏（3 代目）の姉の連れ合いで義兄に当たる。その宇之助氏が魚のてんぷらを始めた。御霊神社を中心にうまいもん屋がかたまっていたため、船場の旦那衆が来るようになった。

関辨次郎氏は 12 歳の時（明治末年）に「天寅」で出前持ちをやりながら、義兄の揚げ方を見て覚えた。この「天寅」は一代限りであった。

そして 16 歳の時に神戸で、間口 1 間半、奥行き 1 間ほどの店を持った。しかし、4 か月ほどで東京へ出て、上野「甲子」へ入り脇鍋をやった。3 ～ 4 年ほど東京に滞在した間に、江戸前の揚げ方、浅草や銀座のてんぷら屋、屋台のてんぷらを見て歩いて勉強したという。

昭和に入り、再び神戸「天寅」を開店させた。昔

庭　〈写真提供：一宝〉



玄関（叩き）　〈写真提供：一宝〉

飾り棚の節句飾り　〈写真提供：一宝〉

待合室（屋久杉一枚板の机）　〈写真提供：一宝〉

のてんぷらは高級な食べものではなく、いわば労働者の食べもので、料理屋では出さなかった。

そこで「上品な良い素材のてんぷらを揚げれば、良い客が来る」という考え方から今日の「軽く、胸につかえない、あっさりとしたてんぷら」を作り出した。戦前、「天寅」のてんぷらは、旦那衆が食べる高級な料理になった。さらに、出張でお座敷にてんぷらをよく揚げに行ったという。今のお座敷（てんぷら）が急速に流行ったのは、戦時中のことであった。

材料は新鮮でとびきり上等なものばかりを提供し、神戸の「天寅」は財界人が集まる店になった。当時は支店も多く、神戸の阪急電鉄の終点の地下に支店を持った時、阪急電鉄社長の小林一三氏の「一」と宝塚の「宝」をもらい「一宝」と命名した。ところが戦争が激しくなり、物資は統制され休業を余儀なくされた。

そして戦後、昭和 25 年（1950）に再び「一宝」の名で堂島（北新地）に開店した。

「天寅」の始めた我流のてんぷらが「関西てんぷら」になった。

(2) 今日の「一宝」

今日の「一宝」のスタイルを作り上げたのは、前述の 3 代目・関辨次郎氏であるという。揚げる油を紅花油にしたのも辨次郎氏である。それまでは菜種油などで揚げていたのではないかといわれているが、確かなことはわからない。

一宝は、戦前は天ぷら専門店であったが、「料亭」になったのは戦後からである。戦後の顧客は、前述の小林一三氏のほか、松下幸之助氏、伊藤忠兵衛氏など、大阪の名だたる人々であった。

昭和 44 年（1969）まで北新地でに店があった。北新地は歓楽街で料亭に客が来る時間帯に、クラブなどが開店準備で水を撒いたり、氷の配送が行き来する等あわただしくなるため、昭和 45 年（1970）の大阪万国博覧会にあわせて現在地（大阪市西区江戸堀）に移転した。

一宝は、接待の場であることも重視し、待合室で商談し、個室で美味しい食事を提供する料亭であるという。

〈写真提供：一宝〉
前半に先附け、八寸、お造りなどを提供する座敷

〈写真提供：一宝〉
同上

〈写真提供：一宝〉
個室（机と椅子）

〈写真提供：一宝〉
後半、てんぷらが出される部屋
（2か所で揚げる）

4代目の店主は、関豊氏（昭和9年:1934生まれ）で、5代目として、本店の関充代氏、香港店の豊一郎氏（昭和37年生まれ）、東京店（銀座）の勝氏（昭和45年生まれ）の3人が店を構えており、皆で5代目と言っているという。

2. 大阪のてんぷら、揚げものについて

(1) 関西のてんぷら屋事情と3代目

最近でこそ、大阪に天ぷら屋が増えてきたが、かつては少なかった。京都にも3代目の弟の店があり、神戸も古くからの天ぷら屋は2軒ほどで、いずれも3代目の弟子の店であった。

古くから日本料理の中の一品にてんぷらはあったが、天ぷらだけを扱う専門店は少なかった。

大阪では「かが万」など多くの料理屋の主人は、3代目にてんぷらを習いに来たとういう。

一宝は、代々店主がてんぷらを揚げる。特に3代目の辨次郎氏には技術があり、人の育成も上手であった。さらに、多くの若い職人に手の内を教えて独立させ、てんぷらの技術を広めたと聞いているという。

「(うちの店の)先代は、一宝さんのおじいさんに指導してもらった。」という話を聞くと、3代目・辨次郎氏は大阪の天ぷら業界に大きく貢献をした人なのだと思うという。現在も一宝出身の若い職人が独立して店を開いている。その多くはカウンター形式の店であるという。

(2) シンプルであるてんぷら

3代目の辨次郎氏が昭和40年台に、「これからは海外のビジネスマンがたくさん来日する。大切なビジネスで来た人は、出張中に生物(なまもの)を口にしない。

しかし、カウンターやお座敷タイプのてんぷら屋は、客の目の前で揚げ、食材に火を通すので、安心して食べられる。しかも、使っている材料が、水と小麦粉と卵、油それだけで、大変シンプルである。それを天出汁(てんだし)や塩で食べる。」と言っており、当時の海外から来たビジネスマンに人気であったという。

(3) 最近の揚げもの事情

近年は修行をしないで店を出している若い人が増えている。そこでは創作料理が多く、料理の区分が

揚げ場のある個室（椅子式）

コンロ周りの様子

揚げ場のある座敷

コンロ回りの様子

あいまいになっている。和食とも中華ともいえないものや、細工もの（材料を加工したり組み合わせたりして原形がわからないもの）も多いという。また素揚げのようなてんぷらを出す店もあるが、衣が付いていないとてんぷらとはいわないとのことであった。

(4)「てんぷら」と呼ぶ練り物

大阪では現在でも、おでんに入れる練り物も「てんぷら」と呼んでいる。「大寅（だいとら）」、「和田八（わだはち）」などの老舗では練り物の品名が「てんぷら」であるという。

ただし、大阪の人たちは会話などの状況から、揚げた「てんぷら」と練り物の「てんぷら」のどちらのことか区別がつくため、それが紛らわしいと聞いたことはないという。

4. タネの種類と入手

(1) ベースとなるタネ

タネはベースのものと季節のものを組み合わせる。年間を通し、クルマエビ、キス、アナゴは必ず入る。てんぷらといえばエビが一番人気であるが、野菜も好まれるという。

(2) 季節の魚介類

春はイカ、夏は稚鮎がある。魚介類も季節のタネを取りそろえるが、ベースの３種類（クルマエビ、キス、アナゴ）があるので、それ以上はあまり増やさない。良い食材が手に入れば提供する。

また、オプションとして蒸しアワビを作っている。アワビの旬は夏で、夏の間に蒸し鮑を作っておいて、秋以降も出す。

(3) 季節の野菜

一宝のてんぷらのメニューは、半分以上が野菜である。魚介類はベースの３種類で、四季を通じてほとんど変わらないが、野菜は季節のものとして様々な種類を提供している。

正月であれば金時ニンジンや人気の舞茸を、春になるとフキノトウ等の山菜を食べに来る客もいる。夏には泉州の水茄子などもある。秋には飛騨地方のシマササゲ（インゲン）を提供しており、普通のインゲンより甘くて美味しいという。サツマイモも人気で、一度焼き芋にしてから揚げている。

なお、見た目が豪華なのは魚介類だが、てんぷら

〈写真提供：一宝〉

てんぷらのタネ

〈写真提供：一宝〉

食材とてんぷら（網のせ）

〈写真提供：一宝〉

食材とてんぷら

にすることで野菜も美味しくなるという。

（4）タネの入手の近況

関西のてんぷらにキスは欠かせないが、近年、キスが不足しているという。キスは身がふわっと揚がり、てんぷらの良さが出る。メゴチ等は関東では江戸前の魚の代表であるが、関西では使わないという。

なお、キスについては、中国が東京の市場において高値で買い入れるため、全国のキスが東京の市場に集まってくるという。関西では入手がし難くなっており、一宝の東京店が購入したキスを、本店に転送する場合もある。

一宝が大阪で利用している魚市場は、大阪府中央卸売市場と大阪木津卸売市場（以下「木津市場」という。）である。木津市場はお造りの中トロ等、少量だが良いものや希少なものが揃っており、近場のため料理長が仕入れに行くという。

アナゴとエビは全部活きたもので仕入れ、水槽に入れておき、使う前に店で締める。なお、基本的にエビはキロ当たり何本という単位で仕入れるが、てんぷらではあまり大きなエビは使わない。

野菜も決められた八百屋で仕入れるが、舞茸のように直接取り寄せるものもある。野菜も鮮度が大切なため、産直で仕入れるのも良いが、市場を経由すると種類がそろうという利点もあるという。

5．油と衣の材料について

（1）紅花油の特徴

使用している油は紅花油100％で、ブレンドはしない。紅花油を使って揚げると白くて軽いてんぷらに仕上がる。

てんぷらは上手な職人が揚げると油がほとんど減らない。一方で、下手な職人が揚げると、温度が低いこと等が原因で、衣や食材に油が入り込んで油が減る。油が入り込んだてんぷらは重たくなる。

てんぷらを揚げている最中は、油は継ぎ足しになる。てんぷらを出すタイミングを見計らって、揚げる合間に温度が下がらないように少しずつ油を足す。また、客が入れ替わるタイミングで、全量を新しい油に入れ替える。

紅花油の特徴は、酸化が早く使い回しがきかないことで、長時間使うと油がへたってくる。これを「腰

食材とてんぷら

〈写真提供：一宝〉

クルマエビ（中央左）と
シソ巻クルマエビ（中央右）

〈写真提供：一宝〉

アユのてんぷら

〈写真提供：一宝〉

がない」ともいう。

「油がへたる」、「疲れる」とは油が酸化した状態のことで、一般的には臭いが出てきたり、粘度が増したり、色づいたりと品質が低下した状態になることである。さらに、加熱しすぎた「焼けた油」で揚げると、せっかくの白いてんぷらに、茶色い色がついてしまう。

ちなみに、紅花油は生でも食べられる油であるため、サラダのドレッシングなどにも向いているという。

（2）衣について

初めに、卵の黄身を水に溶かした卵水 (たまごすい) を作る。次に、客の前で卵水に小麦粉（薄力粉）を入れ、衣を作る。

一宝は全て個室で、何人分のてんぷらを揚げるかにもよるが、２リットルの水に対して卵の黄身を２個入れる。卵水は色の付かない程薄い。

衣の濃度は食材の水分量や衣の付きやすさ等によって変わる。基本的な割合は決めずに、職人の感覚で小麦粉を加えたり、卵水を足して調整していく。衣の作り方は、てんぷら専門店ごとにかなり異なる。

（3）てんぷらは衣から

てんぷらは「究極の蒸し料理」といわれるが、タネにしっかり衣を付けなければてんぷらではない。本来のてんぷらは、しっかりと付いた衣がカリっと揚がり、衣の中が蒸し料理になっているものであるという。

具体的には、エビはぷりっと甘くて衣はサクサクとしているものが、野菜は本来の甘みとうま味が出ているものがてんぷらであるという。

近年は、衣のカロリーを問題視する情報が流れることがあるため、衣を薄くして素揚げのようなてんぷらを出す店があったり、衣を全部はがして食べる客もいるが、衣のうま味を味わってほしいという。

６．揚げ方、様々な技術と工夫

（1）食材の下処理

てんぷら専門店では、加工した食材は使わないといったが、サツマイモは、１時間ほどかけて焼き芋にしたものを揚げている。味を加えるのではなく、中がしっとりとし、外がさくっとなるための下処理

〈写真提供：一宝〉

天丼、かき揚げと海苔のてんぷら

ベニバナの花

である。

クルマエビを２本出すときは、１本はそのままで揚げ、もう１本はシソを巻いて揚げる。下処理として、その程度の加工は行う。

エビは真っ直ぐにするために、筋を切る。下処理の基本は、包丁の入れ方でもある。

また、一宝では「しのだ（裏ごしした豆腐に刻んだ三つ葉、銀杏などを混ぜたもの。）」を湯葉で巻いて揚げる。

（2）打ち粉、生麸の場合

一宝では、普通の食材は衣が付くため、基本的には打ち粉を付けない。ただし、食材によって衣が付かないものやタネ同士がくっついてしまうもの等には、打ち粉を付ける。京都の生麸（なまふ）などは、タネ同士がくっつかないように打ち粉をする。

生麸は餅のようで美味しく、京都の専門店から取り寄せる。季節によってヨモギ麸、アワ麸などがある。

（3）手際も見せるお座敷てんぷら

一宝では、客が１組ずつしか入らないので、同時に同じ食材を揚げていくことが出来る。エビならエビを、アナゴならアナゴを人数分揚げ、手際よく分配する。

お座敷てんぷらは代々、客の前で揚げているが、一宝の特徴として鍋と客の距離が近い。間近で客が見ている中で、何も隠すことなく、無駄のない一連の動作で揚げなければならない。

（4）コースてんぷら

最近では専門店ごとにコースを設定しててんぷらを提供することが多くなった。

一宝の最も品数が多いコースでは、てんぷらが16品出る。食べごたえのあるてんぷらだけでは重くなるので、生麸なども入れている。

てんぷら16品の場合、魚介類はクルマエビが３本、イカ、キス、アナゴで、野菜はサツマイモ、レンコン、ニンジンなどで、ここにフキノトウ、アスパラガス、水茄子等が入ると、さらに季節感を味わえるようになる。

コースの場合、最後に一宝オリジナルのタネとして小さな薯蕷饅頭（じょうよまんじゅう）を出している。薯蕷饅頭とは山芋の根をすり、小麦粉を少量加えて作った皮で餡（あん）を包

ひな祭りの前菜盛合せ　〈写真提供：一宝〉

ひな祭りの前菜盛合せ　〈写真提供：一宝〉

（秋の）前菜　〈写真提供：一宝〉

んで蒸した饅頭である。使用するものは、普通の饅頭より餡の甘さを抑えたもので、てんぷらに合わせた一口サイズ（親指の先ほどの大きさ）のものを和菓子屋に作ってもらっている。東京店や香港店でも出している。これは、3代目が取り入れた。

以上は、コースのうちてんぷらの部分についてであるが、一宝は料亭であるため、てんぷらだけのメニュー構成はない。通常はてんぷらに先立ち、別室の広い部屋で、先附け、前菜として季節の八寸、旬のお造り、お吸い物などが出される。その後、部屋（カウンター席の個室、お座敷）を移動し、てんぷらが出されるというつくりになっている。

（5）揚げる順番

てんぷらは献立により揚げる順番がある。華やかな紅白が好まれるので、エビを最初に揚げる店が多い。てんぷらの献立の最後は、アナゴ、薯蕷饅頭、かき揚げの順になる。

アナゴを揚げてから饅頭を揚げると、アナゴの臭いが饅頭に付くので、先に饅頭を揚げて上げ台に置いてから、アナゴを揚げる。アナゴは温度が低いと泥臭くなるので、最後に温度を少し揚げるなどの工夫がいる。

かき揚げは天丼か天茶で出す。天丼は海苔のてんぷらとかき揚げの2種類で作る。

（6）網にのせて提供する

客にてんぷらを提供するときは、1品ずつ銀製の網にのせる。網は代々使ってきたもので、油切れがよく、見た目にきれいである。一宝は皿や出汁入れも銀製である。

7．東京と大阪のてんぷらについて

（1）お座敷てんぷらの流行

昭和初期頃、東京で「お座敷天ぷら」が流行ったといわれているが、それは盛りつけた料理を座敷に持っていく、京都の料理屋スタイルであったと思われるという。

大阪のお座敷てんぷらの流行は戦時中からである。また、道具を持って出張し、天ぷらを揚げることは戦前からあったようである。

日本料理では全国から、京都の料理店で修行をしたり、大阪では吉兆などの有名店に職人が集まる。

そういう職人が、技術やスタイルを各地に広めたのであろう。

(2) 関東と関西のてんぷら

関東から来た客は、「こんな白いてんぷら、うまそうじゃないな」などという。使用している油が違えば、別の料理になる。

関東のごま油も美味しく、若者向けの天丼にはごま油の方が向く。一宝は紅花油なので、中高年が食べるてんぷらには向いている。

関西のてんぷらを見ても、皆が同じであるわけではない。衣づくりなどは職人によって割合が違うし、どれが正解というわけではないので、好みの味を探せばよいのである。

(3) 東京と大阪の野菜てんぷらについて

古くから大阪のてんぷら専門店では、献立を決めて（コース形式で）様々な野菜のてんぷらを出していた。サツマイモ、ナス、シイタケ、レンコンなどが多かったという。

一宝は、昭和 35 年（1960）から東京に出店しているが、その店では当初から野菜てんぷらを出していた。もしかすると、野菜も揚げる「大阪てんぷら」として捉えられていたかもしれない。

専門店同士でてんぷらの話をよくするが、「東京のてんぷらは専門店では、野菜のてんぷらを出さなかった」という話は聞いたことがないという。

(4) 東京と大阪の違い

東京と大阪のてんぷらの違いは、1 番目に油、2 番目にタネであるという。

油の違いによりてんぷらの色が異なる。東京はごま油が多いため、黄系又は茶系の色がつく。一方、大阪は紅花油で白いてんぷらになる。

タネについて、東京の魚介類は種類が多い。メゴチ、ギンポなど様々であるが、大阪の老舗では、エビ、キス、最後にアナゴと決まっていて、旬のアユなどは加わるが、変わった魚は出てこない。

また、同じ魚でも産地によって食味がかなり異なる。例えば江戸前のアナゴと瀬戸内海の明石のアナゴでは味や食感が異なるという。

野菜について言えば、関西の場合、飛騨・美濃伝統野菜のシマササゲ、なにわ伝統野菜の金時ニンジン、泉州水茄子、など地域のブランド野菜が多いのが特徴である。

さらに生麸など京都の食材や和菓子なども用い、てんぷらの献立を作っている。

8. 重視する工程と表現行為・芸術性について

(1) 重視していること

第一に油である。一宝では紅花油にこだわって、軽いてんぷらを揚げることを重視している。

第二に揚げたてを提供することである。個室やお座敷てんぷらの特徴は、今、口に入れたらおいしいという瞬間にてんぷらを出すことができることである。てんぷらは揚げた瞬間から味が落ちていくものである。したがって厨房から客間に盛合せを運ぶことや土産として渡すことは一切していないという。

第三に客と職人との距離のこだわりである。一宝は客と鍋、職人との距離が近いので、鍋の油がきれいな色に見えることにもこだわっている。客が入れ替わるごとに、油を入れ替えている。職人は、常に客からの距離に気を配っている。

(2) 芸術性について

客が網に置いたてんぷらを見て「美味しそう」と思う瞬間に芸術性を感じる。置くなり「早く食べたい」と客が箸を出すようなてんぷらは、食材の香りを衣の中に詰め込んだ芸術であり、技術がなければそういうてんぷらは作れない。

さらに、てんぷらを揚げている様子を間近に見ながら食べるという機会、調理中の揚げている音、透明な油も、日常体験できない特別のてんぷらにつながる重要な要素であるという。

(3) 日本食の知識を海外に提供できる文化財に

近年は、日本食を食べることを目的に訪日する外国人が増えている。少し前までは日本酒をライスワインとかサケといっていたが、現在では大吟醸の銘柄を指定する外国人もいる。驚くほど日本料理に詳しい。

そういう人たちにより深い日本食の情報を提

供できるような文化財であることが望まれる。そして世界に日本食をアピールしてほしいという。

第3章　うなぎ

うなぎに関する年表

※頁数のみの表記は、飯野亮一著『すし 天ぷら 蕎麦 うなぎ　江戸四大名物食の誕生』第３版による
※頁数（丼）は飯野亮一著『天丼 かつ丼 牛丼 うな丼 親子丼　日本五大どんぶりの誕生』第１版による

元号	西暦	できごと	参考資料名
	759 年（最後の歌）以前	「岩麿（いわまろ）にわれ物申す夏痩に良しといふ物そ鰻取り食せ」「万葉集」巻 16、大伴家持が痩せていた岩麿（いわまろ）に夏痩せに良いと「うなぎ」をすすめる歌あり。調理法不明。	週刊朝日百科 p.10-264 （年号）世界大百科事典　p.4-127
（室町末期）	1336 ～ 1573 の末期	「大草家料理書」、丸にてあぶりて後に切る也。醤油と酒と交て付ける也。山椒味噌を付けて出してもよい。	p.140
寛永 20 年	1643	「料理物語　川魚の部」、ウナギ「なます、さしみ、すし、かはやき、こくせう、杉やき、山椒みそやき　他」 他では汁物：すまし汁には焼きうなぎ、味噌汁には生うなぎの銭切り。	週刊朝日百科 p.10-264
寛文 8 年	1668	「料理塩梅集」裂いて醤油で焼く方法あり、最古の記録。著者は江戸の人のようである。	p.144
延宝年間	1673 ～ 81	延宝以前に、江戸でも蒲焼が生まれていた可能性もある。. 京都からとは、一概にはいえないようだ。	p.145
延宝 6 年	1678	「俳諧江戸広小路」、蒲焼きの匂いに亡霊までも誘われる句がある。	145 ～ 146
延宝 8 年	1680	京都で出版小咄本「噺物語」に蒲焼売りの図あり。目打ちがあり切って、１本串で焼いている。その場で裂いている。	p.142 ～ 143
元禄 9 年	1696	京都の隠士遠藤元閑「茶湯献立指南」、背よりたちひらき二処串にさし、あぶるべし。醤油をかける。	p.142
元禄 5 ～ 10 年	1692 ～ 97	京都「好色産毛」「うなぎさきうり、同かばやき」あり（大道売り・辻売り）	p.142 ～ 143
元禄 7 ～ 16 年	1694 ～ 1703	江戸「元禄世間咄風聞集」、うなぎを 80 切れ大食した人の話（切：裂き鰻の蒲焼きだろう）	p.146 ～ 147
元禄 13 年	1700	「江戸町触集成 3640」、「生類憐みの令」うなぎ・どじょう生きたまま商売禁止	p.147 ～ 148
宝永 4 年	1707	「江戸町触集成 4139」、「生類憐みの令」江戸茶屋では、裂きうなぎの蒲焼が売られていた。	p.148 ～ 149
宝永 6 年	1709	綱吉逝去、「生類憐みの令」廃止	p.149
正徳 2 年	1712	「和漢三才図会・105 巻首 1 巻尾 1 巻（35）うなぎ」、中ぐらいの鰻をさいて腸を取り去り、四切れか五切れにし、串に貫いて醤油あるいは味噌をつけて、あぶり食べる。（大阪の医師：寺島良安編集）	和漢三才図会（上）昭和 54 年 .2　第 7 版　東京美術
正徳 4 年	1714	「江戸名所百人一首」上々もろはく、めいぶつ大かばやき（看板）	p.150 週刊朝日百科 p.10-269
享保 15 年	1730	「料理網目調味抄」、焼いてから熱い酒をかければ油がとれ、皮も柔らかくなり、酒醤油で数回付け焼きする。蒲焼きの調理法が書かれている。	週刊朝日百科 p.10-265
享保 18 年	1733	「雨のをち葉」雑俳、「江戸前」という言葉が見られる。（うなぎに関係なし）	p.154
享保年中	1716 ～ 36	京都は背開き	p.152
宝暦 3 年	1753	「絵本江戸土産」、絵図に「江戸まえ　大かばやき　御すい物」	p.155 ～ 156
宝暦 7 年	1757	「評判龍美野子」、うなぎは江戸前の名物	p.152
明和 3 年	1766	幕臣が上京し「京都では腹開き」を目撃。	p.152
明和 5 年	1768	本格的な店構えの蒲焼店、神田上水御茶水に「森山蒲焼店」。	p.150 ～ 151
安永 4 年	1775	「物類称呼」で、江戸では浅草川（隅田川の吾妻橋から下流の別称）や深川で捕れたうなぎを江戸前。江戸前でないものを旅うなぎ。	p.157 ～ 158
安永 6 年	1776	「女嫌変豆男」看板に「つけめしあり」。それまで、蒲焼は酒の肴として食べられていて、蒲焼屋では飯を出していなかった。	p.184
安永 8 年	1779	「絵本江戸大じまん」、絵図の看板に「江戸前　大かばやき」	p.160 ～ 161
安永・天明のころ	1772 ～ 1789	「明和誌」文政 5 年（1822）、土用に入、丑の日にうなぎを食す。（略）安永・天明の頃よりはじまる。	p.164 ～ 165
		下総の流山では、安永から天明（1772 ～ 89）にかけてみりんの醸造が始まった。流山みりんの多くは江戸へ。 ※江戸初期～中期、醤油＋酒、18 世紀末、醤油＋みりんへ	p.179

元号	西暦	できごと	参考資料名
天明 2 年	1782	「七福神大通伝」付け飯をすることで、（下戸へと）客層を広げた。江戸市民は白米を常食していた。→江戸煩い（脚気）が流行	p.185 ～ 188
寛政元年	1788	「早道節用守」、銀座鈴木の看板「付めし」、タレにみりんを加えた	p.177 ～ 178
寛政 4 年	1792	「唯心鬼打豆」、客が主人に「うなぎは旅ではないのか」と尋ねている。旅（江戸前外のうなぎ）の区別あり	p.161 ～ 162
寛政 5 年	1793	「小人島こごめ桜」山東京伝、江戸の物語でうなぎは「背開き」 ※１本ごと焼く？江戸の焼き方か？　タレは刷毛塗り	p.152 ～ 154
寛政 10 年	1799	「損者三友」、尾張藩士が（江戸で）相撲を見に行くときは、小重に飯をつめ、蒲焼を入れ、又飯を入れ、蒲焼を入れ、飯を入れて蓋を強くしめた。（重箱で、まぶしの形）	p.194 ～ 195
寛政 9 年	1797	「三世相郎満八算」店の入口で蒲焼を焼いて、客にアピール。「附めし」とある。（江戸：うなぎを切って焼く）	p.170 ～ 171
享和 2 年	1802	「名飯部類」飯と蒲焼きをだんだんに注ぐ。上方の「まむし」風。	p.195
享和 3 年	1803	京都「麻疹噺」うなぎが「腹開き」され串に刺され神送りされている。うなぎは長いまま３本串が描かれている。	p.152 ～ 153
文化 3 年	1806	江戸の蒲焼屋は醤油をタレに。（江戸では早くから醤油のみをタレに使って、蒲焼を焼いていたと思われる）	p.176
		「戯場粋言幕の外」、蒲焼に山椒を付けている。	p.183
文化 6 年	1809	庶民が食べられたのは辻売りの蒲焼だった。 「辻焼のうなぎはみんな江戸うしろ」 辻売りは質が低かった。その後、辻売りは姿を消す。	p.207 ～ 208
文化 8 年	1811	「柳五二」、句「蒲焼きはあおぐじゃなくて引っ叩き」強火で一気に焼き、団扇で炭火の炎の当たりを和らげる。	p.169 ～ 170
文化 9 年	1812	この頃、京阪は串を去りて椀に盛る、江戸は串を去らず皿に盛る	p.180
文化 12 年	1815	「くるわの茶番」、醤油と酒を煮立てて冷まし、壺の中で寝かせてタレを使っていたらしい。	
文化年中	1804 ～ 18	丼の飯にうなぎを挟ませ、蒲焼が冷めないようにして（江戸・堺町の芝居小屋に）取り寄せたのが「うなぎ飯」の始まり。大久保今助のアイデアという。（？）	p.193 ～ 194
文化・文政期	1804 ～ 30	淡口タイプの下り醤油→濃口タイプの「関東地廻り醤油」が大量に出回る、タレは濃口だろう。	p.177
		文化文政期には、年中行事化し、土用丑の日に江戸っ子が競って蒲焼を食べていた。土用の丑の日には値上げ。（小串８文→４８文）	p.168 ～ 169
文政 2 年	1819	肴問屋の答申では、「江戸前の魚」というともっと広域。羽根田から深川までの間。	p.158 ～ 159
文政 6 年	1823	「明烏後正夢」、うなぎ屋の２階で蒲焼き・酒・飯を食べている。（２階座敷で食べる）	p.188 ～ 189
文政 7 年	1824	「江戸買物独案内」、春木屋善兵衛の店「丑ノ日元祖」を名乗っている。平賀源内説は文献なし。	p.166
文政 7 年	1824	「武江産物志」築地や隅田川で釣ったうなぎが江戸前	p.158
文政 8 年	1825	「遊歴雑記」、江戸の僧侶が越谷で食べた蒲焼について、「焼き加減第一」と納得。白焼きでふっくらしたら、暖かいうちに重箱で蒸らしてから、タレに付けて、強火で一気に焼き上げる。江戸期には、蒸してはいない。	p.171 ～ 172
文政 8 年	1825	「遊歴雑記」、蒲焼のタレにみりんが使われていた。	p.179
文政 8 年	1825	「風俗粋好伝」、うなぎ飯を売る店あり	p.196
文政 10 年	1827	「盲文画話」、ザルうなぎ売り、生きたうなぎを持ち歩き、裂いて切って串にして売る。	p.209 ～ 210
文政 11 年	1828	「柳一〇五」、句「辻焼のうなぎはみんな江戸うしろ」（皆、旅うなぎ）	p.207
文政 12 年	1829	「柳一一〇」、句「うなぎ飯菩薩の中に虚空蔵」（うなぎは虚空蔵菩薩の使い）飯の間に蒲焼を挟んだ鰻飯	p.196
文政 12 年	1829	「遊暦雑記」、たまり 3 合に味醂 1 合、白砂糖 200 匁ばかり合わせて、よく煮立て、冷て後、うなぎを浸して焼くなり	週刊朝日百科 p.10-267
天保 5 年	1834	「娘消息」、出前の蒲焼きを「うな茶」にして食べている絵	p90（丼）

元号	西暦	できごと	参考資料名
天保 7 年	1836	明治 23 年（1890）、「元祖鰻飯　日本橋区ふきや（葺屋）町　大野屋鉄五郎」の広告、（天保 7 年：1836 開業）	p.198 ～ 199
天保 8 年～嘉永 6 年	1837 ～ 1853	「守貞謾稿」、江戸は醤油に味醂酒、京阪は諸白酒を和す	p.179
		「守貞謾稿」、鰻飯　京阪にては「まぶし」、江戸にて「どんぶり」という。鰻丼飯の略なり。（江戸は）朝顔形の丼鉢に熱飯を入れ、小鰻首を去り丈 3、4 寸を 5、6 つ並べ、また熱飯を入れ、上に小鰻を 6、7 置く。※うなぎは丼物の第一号。	p.199 ～ 200
		「守貞謾稿」、京阪は街路で鰻を裂いて焼いて売る。江戸では、焼いたものを岡持ちに入れ巡り売る。京阪は大骨を去らず、江戸は大骨を除き去る。	p.207 ～ 208
		「守貞謾稿」、江戸はうなぎ一種の店のみ、京阪では一種の店のみの店がなく、 1 軒のみ、その他は諸肴と並び売る。江戸は香の物で一杯やりながら焼けるのを待つ。	p.211 ～ 212
		「守貞謾稿」、出前の時は黒塗り手桶にいれ、蓋の下に白紙い 1 枚を挟む。（本調査で見た、現在の日本橋いづもやの出前の重箱と同じ）	p 182 ～ 183
嘉永元年	1848	「江戸名物　酒飯手引草」、会席即席料理 246 軒、茶漬見世 22 軒、どじょう穴子店 12 軒、すし屋 96 軒、そば屋 120 軒、かば焼き屋 90 軒、この名簿にもれているかば焼きの有名店もある。 嘉永年間（1848 ～ 54）、浜川（浜川町：品川区東大井～南大井）のあなご蒲焼、以後繁盛。（口絵参照）	週刊朝日百科 p.10-271
嘉永 5 年	1852	「江戸前大蒲焼」番付、現存する「山谷・重箱」「浅草・前川」「浅草・奴うなぎ」「明神下・神田川」の記載あり	p.192 p.85 ～ 87（丼）
明治元年	1868	「歳盛期」、 どんぶり（丼）は「うな丼」、ぢうばこ（重箱）は「うな重」を表す。	p.201
明治 12 年	1879	深川の川魚商が東京深川で、うなぎの養殖を始めた。	週刊朝日百科 p.10-272
明治 19 年	1886	「東京日日新聞」、滋賀県で 3 cm ほどで放流したうなぎが 1 年で 40cm ほどに育ち、収益を上げた。	p.78 ～ 80（丼）
明治 31 年	1898	「料理手引草」、金串に刺し、焼いてから蒸す。さらに焼くのか不明。	p.173
明治 36 年	1903	「食道楽　春の巻」、一旦蒸してからタレをつけながら焼き、再び蒸してからまた焼きあげる。	p.173
明治 30 年代	1897 ～ 1906	静岡県舞阪に 8 ヘクタールのうなぎ養殖池	週刊朝日百科 p.10-272
明治 40 年	1907	「料理事典」同様の方法。	p.173
明治 38 年	1905	「月刊食道楽」大阪では肝吸いが付く。釣針ご用心。明治の終わり頃に、東京の高級蒲焼屋では、肝吸いを出す。	p.210 ～ 211 p.213
～明治末	～ 1912	「深川のうなぎ」、江戸から明治まで、表通りを仕事場にして見世二階を客間にしていた。	p.189
大正 8 年	1919	大正 8 年に開墾助成法、10 年に公有水面埋立法が公布され、浜名湖、三河湾沿岸、伊勢湾西岸などに養鰻池が次々と造られた。	週刊朝日百科 p.10-272
大正 14 年	1925	「美味求真」100 匁は 3 ～ 4 切れに切り、50 匁以下は 2 切れ、強火で身から（白）焼き→蒸し籠で 5 ～ 6 分→さらに強火で（白）焼き→タレに浸してあぶり蒲黄色（かばきいろ）→串のまま盛り粉山椒 ※現在に近い焼き方	p.174 ～ 175
昭和 17 年	1942	東海 3 県の養鰻池面積、1964 ヘクタール	週刊朝日百科 p.10-272
昭和 22 年	1947	日本養鰻漁業協同組合連合会（日鰻連）の母体となる「東海三県養鰻組合連合会」を結成	日本養鰻漁業協同組合連合会 HP
昭和 40	1965	日本養鰻漁業協同組合連合会設立	日本養鰻漁業協同組合連合会 HP
昭和 55 年	1980	養殖ウナギの総生産量は 3 万 6618 トン、主要生産県は、静岡、愛知、高知、鹿児島で、三重、沖縄が続く。天然うなぎは１９３６トン。	週刊朝日百科 p.10-272
平成元年	1989	国内生産量過去最高の 39,704 トンとなる	日本養鰻漁業協同組合連合会 HP
平成 12 年	2000	中国、台湾から 13 万トン以上のウナギが輸入され、日本の生産量も合わせ 16 万トンと過去最高の供給量となる	日本養鰻漁業協同組合連合会 HP

1. うなぎの概要《歴史と技術》

1-1）うなぎの歴史

(1) 蒲焼きの由来、諸説

うなぎという言葉が初めて文献に登場するのは「万葉集」で、大伴家持（おおとものやかもち）が詠んだ「岩麿（いわまろ）にわれ物申す夏痩に良しといふ物そ鰻取り食せ」という歌が知られている。大伴家持が痩せていた岩麿に夏痩せに良いという「うなぎ」をすすめる歌である。(注 1) 大伴家持が最後に詠んだ歌が天平宝字 3 年（759）といわれているので、それ以前のことである。(注 2)

また、蒲焼きという言葉の初出は、室町時代（1336 ～ 1573 年）末期の「大草家料理書」であり、「宇治丸かばやきの事。丸にてあぶりて後に切る也。醤油と酒と交て付ける也。又山椒味噌付け出しても吉也」とある。(注 3)

なお、「蒲焼き」の語源には諸説がある。そのうちの 3 説を古い順に述べると次の通りである。

〖**由来 -1**〗「蒲穂（がま）」説：蒲の花穂の形や色によく似ている。「大草家料理書」室町時代（1336 ～ 1573 年）末期

〖**由来 -2**〗「樺焼（かば）」説：（黒川道祐）焼いた色が樺の皮に似ている。「雍州府志」貞享元年 1684

〖**由来 -3**〗「香疾（かばやき）」説：（山東京伝）焼くと匂いが疾（はや）く広がる。「骨董集」文化 11　1814

※歴史的にみて妥当なのは「蒲穂」説である。(注 4)

(2) うなぎの歴史、時代ごとの特徴

①《蒲焼き以前のうなぎ料理の時代》

室町時代（1336 ～ 1573 年）末期～寛文 8 年（1668）

寛永 20 年（1643）の「料理物語　川魚の部」では、ナマス、刺身、すし、蒲焼き、こくしょう（味噌汁風の煮物）、杉焼き（杉板等に挟んで焼く料理）、山椒焼き味噌などが出ていて、汁物としてはすまし汁には焼きうなぎ、味噌汁には生うなぎの銭切りを入れて食べるとある。今日より多様な食べ方であったことが見て取れる。(注 5)

②《江戸に蒲焼きが広まる時期》

延宝年間（1673 ～ 81）～宝永 6 年（1709）

延宝年間頃より、江戸に蒲焼きが広まっていった。主に醤油焼きで、宝永 4 年（1707）には、茶屋で酒の肴として食べられていた。(注 6) 京都から伝わったものといわれているが定かでない。(注 7)

③《蒲焼き定着期、「江戸前　大かばやき」の時代》

正徳 4 年（1714）～安永 4 年（1775）

蒲焼きが江戸の名物となり、「江戸前　大かばやき」の文字が看板に見られるようになる。(注 8)「江戸前」という言葉は、宝暦 3 年（1753）に、うなぎ屋の看板に初めて登場する。以後、江戸期には、主にうなぎ屋が用いる言葉で、うなぎの漁場を示す言葉であった。そして江戸前うなぎはブランド化し、それ以外を「旅うなぎ」と呼ぶようになる。(注 9)

この頃になると、本格的な店構えの蒲焼き店も登場する。(注 10)

④《蒲焼発展期「つけめし、うな丼、土用の丑の日」流行の時代》

安永 6 年（1776）～嘉永年間（1848 ～ 1854）

看板に「つけめし」と書いた蒲焼き屋が増える。酒の肴の蒲焼きは辛口が好まれていたが、飯と合わさり「うなぎ飯」が普及すると甘口のタレが好まれ、みりんを使うようになる。(注 11) 下総の流山（千葉県）で醸造が始まっていたみりんの多くが江戸に運ばれ、蒲焼きにもみりんが使われた。(注 12)「うなぎ飯」の人気はさらに高まり、「土用丑の日」が年中行事化する。(注 13) この頃、蒲焼きは、うなぎ屋の 2 階座敷で食べられるようになった。(注 14)

⑤《現在の蒲焼き調理法の確立期》

明治～大正期（1868 ～ 1926）

明治になると、幕末にすでに工夫されていたうなぎの「蒸し」が文献に登場し、大正末年の料理書では、蒸し籠を用いて本格的に行われるようになる。(注 15) 裂いたうなぎの切り方も示され、江戸前の蒲焼きの調理法がほぼ確立する。この時、大阪では肝吸いが付く

絵図・文献からみた蒲焼きづくりの歴史

―：記載がないもの

元号など	西暦	出典	資料	地域	裂き・開き	切る	串	蒸す	焼き方	タレ	備考
室町時代末	1336～1573 末	「大草家料理書」	料理書	―	―	―	―	―	―	醤油	
寛文 8 年	1668	「料理塩梅集」	料理書	―	裂く、大骨取る	―	―	―	―	醤油	
延宝 8 年	1680	「噺物語」	挿絵	京都	裂き	切る	1 本串	―	―	―	
元禄 9 年	1696	「茶湯献立指南」	文献	京都	背開き	切る	2 本串	―	あぶる	醤油	
元 禄 5～10 年	1692～97	「好色産毛」	絵図	京都	裂き	切る	1 本串	―	焼く		辻で「さきうり」
元 禄 7～16 年	1692～97	「元禄世間咄風聞集」	文献	江戸	（裂き）	―	―	―	―	―	80 切れ食べた話
宝永 4 年	1707	「生類憐みの令」内	文献	江戸	裂き	―	―	―	―	―	
正徳 2 年	1712	「和漢三才図会」	文献	大坂？	裂いて、4～5 切れにする	―	―	―	―	―	
正徳 4 年	1714	「江戸名所百人一首」	絵図	江戸	裂き	切る	1 本串	―	焼く	―	
亨保年中	1716～36	「錦の袋」	雑俳	江戸	背開き	―	―	―	―	―	
宝暦 3 年	1753	「絵本江戸土産」	絵図	江戸	―	―	―	―	―	―	団扇あり
明和 3 年	1766	「見た京物語」	文献	京都	腹開き	―	―	―	―	―	
安永 8 年	1779	「絵本江戸大じまん」	絵図	江戸	裂き	切る	1 本串	―	焼く	―	団扇使用
安永・天明	1772～1789	―	―	―	―	―	―	―	―	★流山のみりん醸造はじまる	
寛政元年	1788	「早道節用守」	絵図	江戸	―	―	―	―	―	みりん使用	銀座鈴木の話
寛政 5 年	1793	「小人島こごめ桜」	黄表紙	江戸	背開き	（1 本ごと）	なし	―	炭火焼き	刷毛塗り	お伽話
寛政 9 年	1793	「三世相郎満八算」	絵図	江戸	裂き	切る	1 本串	―	焼く	―	団扇使用
享和 3 年	1803	「麻疹噺」	絵図	京都	腹開き	1 本ごと	3 本串	―	―	―	神送りにされている
文化 8 年	1811	「柳五二」	句	江戸	―	―	―	―	―	―	団扇で引っ叩く
文化 9 年	1812	「福三笑」	文献	京阪	―	―	串	―	―	―	京阪は串を抜いて出す
文化 12 年	1815	「くるわの茶番」	文献	江戸	―	―	―	―	―	醤油と酒を煮立てて作る	
文政 8 年	1825	「遊歴雑記」	文献	越谷（埼玉）	裂き	切る	串	重箱内	タレ付け焼き	みりん使用	
文政 12 年	1829	「遊歴雑記」	文献	江戸	―	―	―	―	―	たまり 3 合、味醂 1 合、白砂糖 200 匁、よく煮立て、冷やす。	
天保 8 年～嘉永 6 年	1837～1853	「守貞謾稿」	文献	京阪	大骨は去らず	―	―	―	―	醤油、諸白（酒）	街路で裂いて焼く
				江戸	大骨を除き去る	―	―	―	―	醤油、みりん	焼いたものを岡持ちで巡り売る
安政 2 年	1855	「狂歌四季人物」	絵図	江戸	裂き	切る	2 本串	―	―	―	串皿にも 2 本串
明治 31 年	1898	「料理手引草」	文献	江戸	―	―	金串	蒸す	焼いてから蒸す、	―	蒸した後に焼くのかは不明
明治 36 年	1903	「食道楽　春の巻」	文献	江戸	―	―	―	蒸す→タレ付け焼き→蒸す→また焼く			
明治 40 年	1907	「月刊食道楽」	文献	全国	―	―	―	―	―	みりん 4 分、醤油 6 分の割当で 2 割強煮詰め、3 度うなぎにつける	みりん：萬上 醤油：亀甲萬 上山サ
大正 14 年	1925	「美味求真」	文献	全国	―	100 匁：3～4 切れ、50 匁以下：2 切れ	横より串を刺す（本数不明）	強火で身の方から焼く→両面火を通す→蒸し籠で 5～6 分蒸す→強火で焙る→汁に浸す→蒲黄色になるまで焙る			汁は醤油とみりんを半々に混ぜ煮詰めたもの

ようになる。(注16)幕末から明治にかけて「うな重」も登場しており、人気の献立になっていく。(注17)

⑥《養鰻拡大の時代》

昭和～令和期（1926～現在）

うなぎの養殖は明治12年に東京深川から始まり、滋賀県・静岡県、さらに三重県、そして九州へと広がる。(注18)うなぎ店での聞き取りによれば、戦前までは天然物が多く、戦後になると品質が安定した養殖うなぎに置き換わっていったという。現在は、シラスウナギの不漁など資源の問題や諸事情による価格の高騰がうなぎ店の問題点である。(注19)

1-2）資料に見る蒲焼きづくりの歴史

（出典は年表の同年代参照）

今日のうなぎの蒲焼きづくりは、地域による違いとして、江戸の背開きと上方の腹開きが有名である。

江戸前の蒲焼きは、1匹のうなぎの頭を切り落とした上で身を2～3切れに分け、それを並べて竹串で刺した「アミグシ」と呼ばれるものを、蒸した後に焼くのが一般的である。

一方、上方の蒲焼きは、腹開きのうなぎを切らず、3～5匹のうなぎを扇状に金串で刺し、蒸さずに焼く「地焼き」が一般的である。

しかし、絵図を見たり文献を読んだりすると、前述の一般的な形・製法は、古くから行われていたわけではないことがわかる。

左頁の表「絵図・文献からみた蒲焼きづくりの歴史」は、各種資料から抽出した蒲焼きづくりの製法・技術を確認できる範囲でまとめたものであり、以下、それらの情報等を基に、蒲焼きの歴史的変遷を追ってみることとしたい。

(1) 蒲焼き技術の伝播

料理書や文献では不明な点が多いが、寛文8年（1668）の「料理塩梅集」にうなぎを裂くこと（中骨を取っているため）が出てくる。

この料理書の著者は江戸の人のようでるが(注20)、記載内容がどこの地域のことであるかはわからない。

その後、延宝8年（1680）から元禄10年（1697）頃にかけ、京都の絵図・文献資料に蒲焼きが出てくる。したがって、蒲焼きは京都から江戸に伝播したのではないかと考えられているが、定かでない。

(2) 江戸時代の蒲焼きは1本串から始まる

重複するが、延宝8年（1680）、元禄5～10年（1692～97）頃の絵図は京都の風景である。それらの絵図では、蒲焼きはうなぎが切られており、1本串である。上方も古くはうなぎを切ってから串に刺し、焼いていたのである。

正徳2年（1712）の「和漢三才図会」では、裂いて4～5切れにするとある。使用するうなぎの大きさが同じだとすれば、現在のアミグシの1切れよりも小さい。さらに、正徳4年（1714）と安永8年（1779）、寛政9年（1793）の江戸の絵図も、裂いて切ったうなぎを1本串で焼いている。江戸も上方も、古くは1本串で焼いていたのである。

なお、現在の江戸前の蒲焼きのように、蒸して柔らかくなったうなぎを1本の串に刺していては、どうやっても強い火に乗せて手返しできない。当時は、1本串で焼くことを俗に「きやき」といい、白焼きにしたうなぎを蒸さずに蒲焼きにしていたのである。

このように、1本串の蒲焼きは上方風で、その流儀がそのまま江戸に移り、白焼きを蒸してから焼く調理法が生まれ、串を2本、3本と用いるようになっていったと考えられる。(注21)

(3) 江戸の蒸しうなぎ

現在、江戸前の蒲焼きは蒸してふっくらとさせるが、「蒸し」が行われるようになるのは幕末以降のようである。

文政8年（1825）の文献資料で江戸の僧侶が越谷で食べた蒲焼は、白焼きでふっくらさせたものを暖かいうちに重箱で蒸らし、その後、タレに付けて強火で一気に焼き上げたという。(注22)このように、重箱で蒸らすという工夫が、後年の蒸し器の使用につながっていくのであろう。

次に、安政2年（1855）、歌川広重の「狂歌

3地域の蒲焼きづくりの製法・技術

——：該当する工程がないもの　（未記）：行ってはいるが、詳細が不明なもの

		【東京】江戸前の蒲焼き（中串）	【名古屋】地焼き	【大阪】地焼き
		店名：神田川、竹葉亭	店名：いば昇	店名：いづもや（心斎橋筋）、遠州
蒲焼の種類	大串	380 g以上のウナギ	——	——
	中串	220 ～ 250 g	4 ～ 5 p：230 g程度	5 p：200 g
	小串	110 g程度	——	——
	いかだ	110 g以下、3 ～ 4 匹を切らずに串打ち	——	——
裂　き ※上から工程順に記載した		〈向き〉頭右側、背中が手前 〈締め〉エラに包丁切りつけ 〈目打ち〉頭（背と腹の境） 〈裂き〉右から左へ 〈内蔵〉左手で引き取る 〈中骨〉根元を切断 〈中骨〉右から左へすくい取り 〈頭〉包丁の元で断つ 〈向骨〉切っ先でそぎ取る 〈尾びれ〉包丁の元で引いて切る 〈背びれ〉尾びれに続いて包丁のヒレヒキで背びれを引き切る 〈腹びれ〉ひれを引きながら切る 〈分割〉頭：尾＝ 4：6 で切り分け	〈向き〉頭右側、腹が手前 〈目打ち〉頬 〈締め〉目と胸びれの間に包丁を入れる 〈中骨〉骨だけ切断（力のいる作業） 〈裂き〉右から左へ 〈内蔵〉左手で引き取る 〈中骨〉左手添えすくい取り 〈頭〉そのまま残す 〈水洗い〉丁寧に洗う ※ひれは取らない	〈向き〉頭右側、腹が手前 〈目打ち〉空中で頭部に刺してからまな板に固定 〈締め〉目の脇から腹に切り込み 〈裂き〉右から左へ、「一番」という。次に、中骨のみをすく「二番」という（遠州のみ） 〈中骨〉すくい上げる 〈内蔵〉取り去り 〈中骨〉包丁の元で切って外す 〈尾びれ〉少し切る 〈背びれ〉骨抜きで引きながら背びれを切る 〈腹びれ〉骨抜きで引きながら腹びれを切る ※ひれは取らない店、背びれのみ取る店あり
串打ち	串打ちの形	「小一」か「アミグシ」に打つ	5 匹一度に串打ち	6 匹一度に串打ち
	頭	（頭なし）	5 尾の順番を整えたら頭を落とす	（そのまま残す）
	串	中串サイズは竹串が 5 本	金串 4 本	金串 3 本
	串の違いについて	1 本目を親串、2 本目以降を中串という（串のちがいはない）	——	3 本とも親串という、白焼き工程中に、4 本の縫い串が追加で打たれる
	指ぬき（ツメ）	金属製を左手の中指に装着	——	——
	水洗い	——	1 本目の串打ち後、再度水洗い	頭の親串後、もみ洗い
保管	仕様	——	皮を外向きにして丸める	身を外向きにして丸める
白焼き	燃料	炭（備長炭）	炭（備長炭）	炭（備長炭）
	焼き面	皮目から焼く	皮目から焼く	身から焼く
	火加減	強火	強火	強火
	うちわ	使用	使用	使用
	そえ串	——	尾の先のみ鉄灸で支える。 途中、鉄灸 2 本で押さえて身を平らにする。	尾の先に金串 1 本敷く。店により冷えた鉄灸で形を整える
	縫い串	——	——	皮目が焼けてきたら縫い串を 4 本打つ
	所要時間	（未記）	10 分	身がきつね色になるまで
蒸し	蒸し器容量	8 ～ 10 尾× 6 段	——	——
	蒸し時間	20 分（養殖）～ 30 分（天然）程	——	——
	保管	焼くまで常温で保管	——	——
つけ焼き ※その他の呼び方 （タレつけ） （色付け） （蒲焼き） （照りあげ）	火加減	弱火（ひと皮）	弱火（ひと皮）	弱火（ひと皮）
	みりん掛け	——	両面たっぷりかけ、甘味でまろやかな味にする。これは「いば昇」独特の手法	——
	あぶり	——	みりんを乾かす程度	——
	タレつけ	しっかりと 3 回かける	2 回、つける	3 回かける（1 回目は身～皮へ、2 回目は身だけ、3 回目は身に少々）
	焼き面	身から	身から	身から
	焼き具合	照りがでる	あぶる程度	照りがでる
	所要時間	数分	2 ～ 3 分	2 ～ 3 分
	串抜き	回しながら抜く	回しながら抜く	金串でおさえながら
	後処理	（未記）	1 尾を 8 等分ほど切り、「ひつまぶし」に仕上げる	頭を落とし、真ん中などで切る

（参考資料）『月刊食堂別冊　うなぎ』特集記事「技術講座・蒲焼　裂き・串・焼きの徹底研究」柴田書店　昭和 51 年（1976）
『別冊専門料理　日本料理技術百科第 3 巻　日本料理の伝統技術　うなぎ・天ぷら・ふぐ・すっぽん・あんこう』柴田書店　平成 7 年（1995）

四季人物」の「土用鰻客」の絵を見ると、食べている蒲焼きは２本串である。串皿に置いてある串も２本揃っている（注 23）が、蒸したうなぎかどうかはわからない。

さらに、明治の文献を見ると、始めに蒸してから焼く方法、蒸してからタレをつけながら焼き、再び蒸してからまた焼きあげる方法が掲載されている。

そして、大正 14 年（1925）の「美味求真」では、焼きは強火で身から行い、白焼き→蒸し籠で５～６分蒸す→さらに強火で白焼き→タレに浸して蒲黄色（かばきいろ）になるまであぶり、蒲焼きは串のまま皿に盛り粉山椒を添えるとある。（注 24）ほぼ今日の工程と同じである。

（4）上方の地焼きについて

現在、上方の「地焼き」といえば、裂いたうなぎを１匹丸ごと切らずに焼く製法であるが、前述のように絵図資料では、かつては裂いたうなぎを切ってから１本串に刺したものを焼いている。この経緯について、本調査で確認できたことは以下の通りである。

享和３年（1803）、京都の絵草紙「麻疹噺（はしかばなし）」の中で、麻疹を龍宮城に流行らせたうなぎが、裂かれて串に刺され、神送りされている場面がある。（注 25）うなぎは腹開きにされ、３本の長い串で刺されている。（右図参照）その姿が「地焼き」のうなぎに似ている。この他、当時の絵姿がわかる資料は見当たらなかった。

また、大阪のうなぎ店への聞き取りでは、うなぎを長いまま焼く製法は創業時から変わっていないというが、資料等も無いため当初の技術の詳細は不明である。

（5）タレの変化とうなぎの食べ方

144 頁の表「絵図・文献からみた蒲焼きづくりの歴史」のタレの欄を見ると、当初は醤油だけの記載である。その後、安永・天明（1772～1789）の頃、流山（千葉県）でみりん醸造が本格的に始まり、そのみりんが江戸で売られるようになると、タレにみりんが使われるようになる。前述したように、蒲焼きと飯とに相性が良いみりんの入った甘いタレが好まれ、「うなぎ飯」が普及する。それ以降、文政期にかけてますます流行していくが、飯の中に蒲焼きを挟んだ形のものが多かったようである。（注 26）

享和３年（1803）、京都「麻疹噺」（串刺しうなぎ部分のみ書き写し）

なお、飯の中に蒲焼きを入れるのは、「まむし」「まぶし」ともいわれる関西のうなぎ飯の特徴である。関西の地焼きの蒲焼きは蒸してないので、皮目が少し硬めだが、飯の熱で蒸らすことにより柔らかくなり、美味しくなるのである。（注 27）「守貞謾稿」（天保８年～嘉永６年：1837～1853）では、京阪の「まぶし」と江戸の「どんぶり」を分けて書いている。（注 28）江戸の丼も、当初はまむし方式だったが、蒸しの技術が導入されてから、飯の上に蒲焼きを乗せるようになったという。（注 29）

（6）うなぎの売り方と店舗

文化・文政の頃（1804～30）、江戸も上方も庶民のうなぎの入手先は、店舗・出前、路地売り、売り歩きであり、すし、てんぷら、そばとは異なり、屋台売りは少なかったようである。

江戸では、文化・文政の頃には、街路に簡易な台を設け、生きたうなぎをさばいて焼く、辻焼きが多かった。（注 30）その後、「笊（ざる）うなぎうり」といい、うなぎをさばいて焼かずに売る振売りも一時期は見られたが、姿を消した。そして、蒲焼きを岡持ちなどに入れて巡り歩いて売るようになったという。

一方、京阪では、「守貞謾稿」（天保８年～嘉永６年：1837～1853）によると、街路などで生きた鰻を裂き、蒲焼きにして売っていた。（注 31）

うなぎの専門店が登場するのは、幕末から明

治初年ごろが大半であるが、「守貞謾稿」によると、江戸ではうなぎ一種を販売する店舗が多かったのに対し、京阪ではうなぎだけでなく、その他の諸肴とともに並べて売る店が多かったようである。(注 32)

1-3）標準的な製法・技術

うなぎの蒲焼きづくりの技術について、主に裂きから焼きまでの段階を見ると、江戸前の蒲焼き、上方の地焼き、さらに名古屋に見られる「ひつまぶし」に特化した地焼きに大別されるだろう。他にも、江戸前の蒲焼きと地焼きの中間的なものやうなぎのせいろ蒸しなど様々なうなぎの蒲焼料理があるが、ここでは、東京・名古屋・大阪の蒲焼きについて、それぞれの標準的な製法・技術を説明することとしたい。以下、146 頁の表「３地域の蒲焼きづくりの製法・技術」及び本調査における各店舗への聞き取り調査の結果（詳細は「うなぎの専門店調査」を参照。）を基に説明する。

なお、146 頁の表は、昭和 51 年（1976）柴田書店発行の「月刊食堂別冊　うなぎ」の特集記事「技術講座・蒲焼　裂き・串・焼きの徹底研究」と平成７年（1995）柴田書店発行「別冊専門料理　日本料理技術百科第３巻　日本料理の伝統技術　うなぎ・天ぷら・ふぐ・すっぽん・あんこう」の２つの文献を参照して作成したものである。あらかじめ断っておくと、記載の製法・技術はあくまでも発刊当時のものである。

また、細かく見れば店ごとに製法・技術が異なっており、以下には店固有の製法・技術も含まれていることに留意する必要がある。

（1）３地域の標準的の製法・技術

①【東京】江戸前の蒲焼きの製法・技術の特徴

（裂き）

・締めてから目打ちをする。
・背開きにする。
・ひれを引く前に頭を落としてしまう。
・蒸した柔らかい食感を重視するため、背びれと尾びれを取り除く職人が多い。
・身を２～３つに切り分ける。

（串打ち）

・竹串を５本程度を用い、主にアミグシ（身を２～３つに切ったものを串に刺す。）にする。
・左手の中指にツメを付け、指を保護する。

（白焼き）

・皮目から強火で焼く（５分程度）。
・こまめな手返しで焼き具合を調整する。

（蒸し）

・アミグシとなったものを蒸し器に立てる。寝かせて置く場合は皮を下向きに置く。
・蒸し終わった段階で、焼き工程に入るまで保管し、時間調整をする。

（つけ焼き）

・タレはしっかりと３回つけ、照りが出るまで焼く（５分程度）。

（全体の焼き時間（蒸し時間を含む。））

・20 ～ 30 分程度（うち蒸し時間は 20 分程度）。１回に炭火鉢（炉）で８串（約８匹分）焼く。

②【名古屋】地焼き（ひつまぶし）の製法・技術の特徴

（裂き（「割り」ともいう。））

・目打ちをしてから締める。
・背びれも腹びれも取らない。強火で焼くため各ひれが焼け落ちる。
・裂いたら丁寧に水洗いをして血を落とす。なお、店によっては、小板で血などを拭い去るだけで、全工程中、水で洗ってはいけないという店もある。

（串打ち）

・串打ちする匹数（５匹程度）をそろえた時点で、頭を切り落とす（切り落とすタイミングは店によって異なるが、串打ちの直前・直後である。）。なお、身は長いままで切らない。
・１本目の串を打ち終えた時点で再度水洗い。
・４本の金串を等間隔で扇型に打つ。これには技術を要する。

（保管）

・皮を外側に丸めて保管する。
・数が揃ってから焼く。

（白焼き）

・強火で皮目から一気に焼く（10 分程度）。

（つけ焼き）

・うま味と甘味を出してまろやかな味に仕上げるため、みりんを両面に充分にかけ、乾かす程度に表面をあぶる。

※みりんを掛けるのは「いば昇」独特の手法のようである。

・つけ焼きは２回で、あぶるだけである（２～３分程度）。
・焼きあがった蒲焼きは刻んで「ひつまぶし」にする。

（全体の焼き時間）

・焼き時間は店によって異なるが、15 分程度である。炉には２～３串分が並ぶ。

③【大阪】地焼きの製法・技術の特徴

（裂き）

・手の中で目打ちをしてから、まな板に固定し、締める。
・頭は、焼きあがるまで落とさない。
・ひれの引き方は店ごとに異なる（腹びれと背びれを両方引く、背びれだけ引く等）。

（串打ち）

・串打ちは５～６匹ずつ行う。なお、身は長いままで切らない。
・白焼き前に３～４本の親串（元串）を扇形に打つ。
・１本目（頭側の串）の串打ち後、もみ洗いする（洗いながら、手板で血などをぬぐう店もある。）。

（保管）

・丸めて保管する（身と皮のどちらを外向きにして丸めるかは店による。）。
・地焼きの場合、裂いてから数時間をおいた方が美味くなると考え、串打ちした状態で冷蔵庫に保管する。

（白焼き）

・強火で身から焼く。
・身に火が入ったら、まだ焼いていない皮側に縫い串を複数打つ（店により、縫い串の数は異なる。本調査においては、４本の店と 10 本前後の縫い串を打つ店があることを確認した。）。
・折り畳むように、身を揉みながら焼く。
・鉄灸や縫い串で形を整えながら焼く（焼くことによって縮んだ身を伸ばしながら焼く）店もある。
・身がきつね色になるまで（15 分程度）焼く。

（つけ焼き）

・タレは柄杓などで、上から掛ける。
・タレは色付き具合を見て、加減しながら３回程度掛けて焼く（３分程度）。
・焼きあがったら串抜きし、頭を切り落とす。

（全体の焼き時間）

・20 分程度である。炉には３串ほどが並ぶ。

④白焼きについて

白焼きで提供する場合は、基本的に工程の白焼き段階までであるが、タレを使わずにうま味を引き出すために様々な工夫がなされている。詳細は「うなぎの団体（業界）調査 5.（2）白焼きの違い」を参照。

（2）串打ちについて

本調査の職人への聞き取りによれば、串打ちは、蒲焼きの仕上がりに関わる重要な工程である。ここで、江戸前の蒲焼きと大阪の地焼きの串打ち技術に関して補足する。

①江戸前の蒲焼きの串打ち

江戸前の蒲焼きの場合、白焼きの後に蒸す工程があり、身がふっくらと柔らかくなるが、このときに脂が出ていくため、身が滑って串から抜け落ちやすくなる。これを防ぐために、滑りにくい竹串を用いている。金属製の串では、身が滑り落ちてしまうのである。

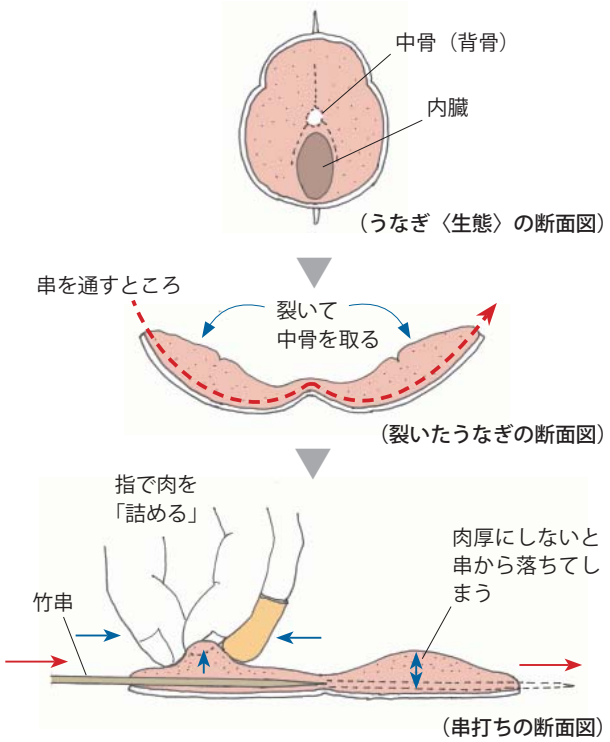
また、身が蒸されて柔らかくなるため、串打ちの際には身の充分な厚さがある部分に竹串が刺さっていないと、皮目を下にして焼いているときに身が崩れて落ちてしまう。そのため、串打ちの際に、身を「詰める」といって、

身を指でつまんで盛り上げながら刺すことが大切である（下イラスト参照）。（注 33）

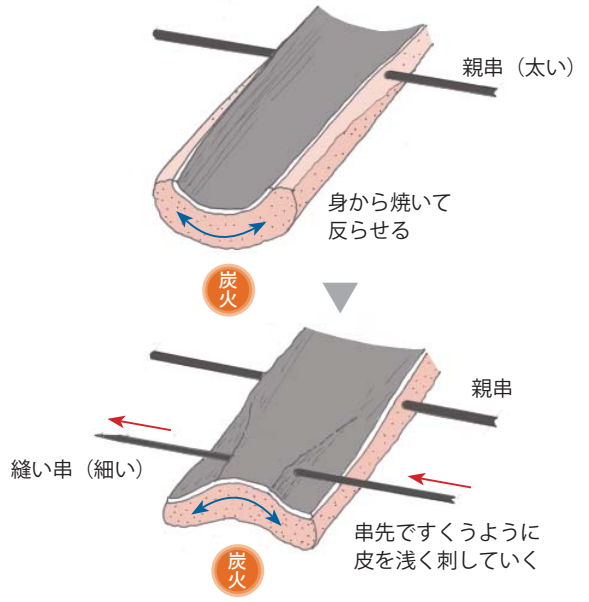
②大阪の地焼きの縫い串

大阪の地焼きは、親串を３本打ち、身から焼き始め、白焼きの途中で縫い串を４～10本打つ。身から焼くことで身を反らせておき、皮目に縫い串をすくうように打つことで、身の反りを戻している。さらに、全体をパタパタと折り曲げ、身を動かすことを「揉む」という。地焼きは蒸さないため硬めに仕上がるが、縫い串を使い、身を伸ばして揉むことで、身を柔らかくするといった技術が使われている。（注 34）

【江戸前の蒲焼きの串打ち】



【大阪の地焼きの縫い串】



1-4）製法・技術の地域差

1-3）で述べた３地域（東京・名古屋・大阪）でも違いがあることが分かるが、それらに加え、各地域の蒲焼きとして特徴的な製法・技術を有する地域・店舗の一部を以下に記載する。

（1）埼玉県川越市の老舗「いちのや」の蒲焼き

川越は、城下町で承応年間（1652～55）頃に整備された城下町で、藩主は親藩と譜代大名が務めてきた。古くからの寺社や商家も多く、新河岸川や入間川が流れ、うなぎ店が集中している地域の１つである。

その店のうちの１つである天保３年（1832）創業の「いちのや」では、「生蒸し」といい、白焼きをせずに生のまま蒸し、タレをつけて焼く製法を用いている。（注 35）

（2）静岡県の蒲焼き

浜名湖畔で本格的な養鰻業が始まるのは明治33年からである。（注 36）

以後、周辺にはうなぎの専門店が増えていくが、特徴としてあげられるのは江戸前の蒲焼きと、関西の地焼きが混在していることである。静岡県内の状況を概観すると、静岡市以東では江戸前の蒲焼きの店が、浜松市以西では関西の地焼きの店が多いようである。（注 37）

（3）諏訪湖周辺の蒲焼き

諏訪湖では昭和30年（1955）頃まで多くのうなぎが獲れていたこともあり、周辺にはうなぎの専門店が多い。しかし、その南北では違いがある。

諏訪湖の北側に位置する岡谷市では、江戸前の蒲焼きと同じく背開きでさばくが、関西のように蒸さずに地焼きにする専門店が多く、諏訪湖の南側に位置する諏訪市では、江戸前の蒲焼きのように蒸してから強火で焼く専門店が多いようである。（注 38）

このように長野県も、江戸前の蒲焼きと関西風の地焼きが融合ないしは混在して見られる地域のひとつである。

（4）三重県津市の地焼き

うなぎの養殖の盛んな東海地方において、伊勢湾沿いの津も、かつてはうなぎの養殖が盛んで、多くのうなぎの専門店が生まれた。現在、養殖池は姿を消したが、うなぎ屋だけは在り続けている。津の人はうなぎが好きで、家族ごとに決まった店があり、3 世代、4 世代にわたり通うことも特別なことではないという。

津のうなぎの蒲焼きは、関西の地焼きで、店ごとに独自のタレにつけ、ふっくらと焼き上げるのが特徴である。（注 39）

（5）福岡県柳川市のせいろ蒸し

柳川のうなぎの歴史も古く、せいろ蒸しの元祖という本吉屋は、天和元年（1681）創業とある。（注 40）

本吉屋のせいろ蒸しの製法は次の通りである。（注 41）

①うなぎは肉厚で脂肪の多いものを選び、背から裂いて用意する。頭と尾は切り離す。
②白炭を用い、炉に鉄灸をたくさん渡し、うなぎの身を上にして並べ、皮側から焼く。その際、串には刺さない。
③丹念に返しながら、タレを 3 ～ 4 回つけて焼き上げる。所要時間は 15 ～ 20 分。
④固めに炊いた飯に、醤油とみりん、たまり醤油を混ぜて熱したタレをかけ、かきまぜる。
⑤④の飯を軽く盛ったせいろを重ね、20 分ほど蒸す。
⑥角切りした蒲焼きを⑤で蒸した各せいろの上に並べ、短冊切りした卵焼き（錦糸玉子の店もある）を中央に盛る。
⑦⑥のせいろを重ね、蒸し器で 3 ～ 4 分蒸気を通す。
⑧⑦で蒸気を通したせいろを朱塗りの外箱にはめ込み、蓋をかぶせてできあがる。

(6) 長崎県諫早市の楽焼（らくやき）うなぎ

昔天然うなぎが生息していた本明川の両側にはうなぎの割烹や専門店が軒を連ねている。（注 42）

中でも、明治 16 年（1883）創業の「北御門」は、4 匹で 1kg ほどのうなぎを使用し、背割りして、蒸さずに生から焼き上げている。そして蒲焼を京都で作られる赤楽焼の器に盛り付け、これを火にかけ軽く蒸して提供している。

この楽焼の器は二重底で、底に湯が入り、その蒸気で蒲焼がむれて身も皮もふっくらとなり、口の中でとろけるような食感であると紹介されている。（注 43）

1-5）うなぎの蒲焼きを作る上で重要な製法・技術

以下、各店舗への聞き取り調査の結果を踏まえて記載する。

（1）良質なうなぎを選び出す技術

客に美味しいうなぎの蒲焼きを提供するためには、まず、原材料であるうなぎの質が重要であり、その質を見極める技術が重要である。天然うなぎを使用していた時代には、うなぎの質をその色で判断し、青味がかったうなぎを最良としていたが、養殖うなぎの時代になってからは、うなぎの色を見るより、生きたうなぎを触ったときの弾力などで良し悪しを判断しているという。

うなぎには個体差があり、問屋から入荷しても全て使えるとは限らず、さばいた後、焼きの工程中で不良と判断し、廃棄・返品することがある。

（2）裂き

蒲焼きを綺麗に仕上げるためには、回りに回って綺麗な裂きが重要である。特に江戸前の蒲焼きでは、蒸した身が柔らかくなるため、裂きの段階で身が薄くなると、串が身を崩して落ちてしまう。よって、綺麗に身を残しながら裂く技術が求められる。なお、裂き 8 年と言われるくらい、技術習得には時間を要するのである。

（3）串打ち

串打ち 3 年と言われ、裂きほどではないが技術習得に時間がかかり、練習しなければ上達しない。なお、綺麗な蒲焼きを仕上げるためには

串打ちも重要で、特に江戸前の蒲焼きでは、身を詰めながら、身の厚さのある部分に串を打つ技術が重要ある。生のうなぎは意外と硬く、竹串が入り難いが、あまり触りすぎると身から灰汁が出て焼いた際に黒くなるため、スムーズに串打ちをすることが求められる。

（4）蒸し（江戸前の蒲焼きの場合に限る）

江戸前の蒲焼きの場合、うなぎの個体差に応じて蒸し時間を調整するが、蒸し時間が短ければ身が固くなりタレが染み込まず、長ければうま味となる脂が抜け落ちてしまう。そのちょうど良い蒸し時間を見極める技術が求められる。

（5）焼き

焼きは一生と言われるくらい難しく、蒲焼きを作る全工程中、焼く技術は特に重要である。

江戸前の蒲焼きも地焼きも、個体差のあるうなぎをムラがなく均一に焼き上げることが求められる。そのために必要なことは、火力の見極めと手返し等の技術である。

火力は炭の積み方や団扇等による通風の仕方で調整するが、焼いている最中、炉の中の火力の強弱を見極め、どの串のどの部分に火が当たっているか等を確認し、炭の位置や焼く位置等を調整する技術が必要である。なお、焼く位置等については、江戸前の蒲焼きでは頻繁な場所替えと手返しの技術により、地焼きの蒲焼きでは場所替えと揉む技術により調整する。焦がさず綺麗な蒲焼きに仕上げるためには、いずれの技術も駆使する必要があるのである。

1-6）うなぎの芸術的観点について

以下、各店舗への聞き取り調査の結果を踏まえて記載する。

（1）うま味を最大限に引き出す

うなぎの蒲焼きの「うま味」は、うなぎ本来がもつ脂と、継ぎ足しによってうなぎの味が凝縮されたタレにある。焼きの技術でうなぎの脂を上手に引き出し、うま味の詰まったタレを付けて焼くことにより「うま味」の相乗効果を最大限に発揮させる行為が芸術的だと感じるという。これは、客が食べたときの美味しさにつながっている。

（2）盛り付けの型と見映え

重箱に蒲焼きを盛る場合、各店によって、どのような向き・位置で蒲焼きを乗せるかを考えている。江戸前の蒲焼きの場合、お重の手前にうなぎの頭側を、奥側に尾側を置く。大阪の地焼きの場合、蒲焼きは４つ切りにすることが多く、お重の左手前に頭側、順に右奥に尾側が来るように置く。といったように、店によって盛り付けに一定の型が決まっているという。これは美味しく食べるための工夫でもあるが、大阪の地焼きの場合、うなぎの身を縦横に組み、市松模様に見せる工夫をしている店もある。

また、見映えとして「照り」も重要であり、焼き上がりの直後の明るい色は綺麗に見えるという。

（注 1）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-200
（注 2）『世界大百科事典 4』平凡社　昭和 63 年（1988）p.4-127
（注 3）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一　ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）.3p.140
（注 4）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.139 ～ 140
（注 5）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-264
（注 6）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.148 ～ 149
（注 7）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.145
（注 8）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.155 ～ 156
（注 9）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.161 ～ 162
（注 10）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.150 ～ 151
（注 11）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.177 ～ 178
（注 12）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.179
（注 13）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.168 ～ 169
（注 14）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.188 ～ 189
（注 15）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.174 ～ 175
（注 16）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.210 ～ 211
（注 17）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.201
（注 18）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-272
（注 19）各店への聞き取り等により
（注 20）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p 42
（注 21）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-269
（注 22）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.171 ～ 172
（注 23）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.181

（注 24）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.174 ～ 175
（注 25）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.152 ～ 153
（注 26）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.193 ～ 194
（注 27）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-265
（注 28）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.199 ～ 200
（注 29）『週刊朝日百科　世界の食べもの日本編　てんぷら・うなぎ･すき焼き』 朝日新聞社　昭和 57 年（1982）p.10-265
（注 30）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.207
（注 31）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.208
（注 32）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』 p.211 ～ 212
（注 33）「いづもや」聞き取りより
（注 34）「本家柴藤」聞き取りより
（注 35）「いづもや」聞き取りより
（注 36）「どうまい静岡うなぎ」静岡新聞社　2005 年 .7 p.64
（注 37）「どうまい静岡うなぎ」静岡新聞社　2005 年 .7 p.4 ～ 38
（注 38）「おとなの週末」第 19 巻 9 号 （株）講談社ビーシー 2021 年 9 月　p .48 ～ 51
（注 39）津市観光協会パンフレット「津ぅのうなぎグルメガイド　うまっぷ（2021 年 3 月）」より
（注 40）元祖うなぎせいろ蒸し本吉屋 HP より https://www.motoyoshiya.jp/
（注 41）『月刊食堂別冊　うなぎ』特集記事「技術講座・蒲焼裂き・串・焼きの徹底研究」柴田書店 昭和 51 年（1976） p.215~217
（注 42）「郷土料理ものがたり　楽焼うなぎ」より http://kyoudo-ryouri.com/food/1292.html
（注 43）うなぎ・割烹　北御門 https://www.kitamikado.info/way.htm

2. うなぎ団体（業界）調査

《2-1》全国鰻蒲焼商組合及び東京鰻蒲焼商組合（青年部）について

話者：岩本公宏（たかひろ）氏（前青年部会長〈日本橋いづもや〉）
調査年月日：令和５年１月４日

１. 全国鰻蒲焼商組合について

（1）設立の経緯と活動

かつてうなぎ屋（蒲焼料理店）の組合組織は地域毎に存在していた。東京でいえば「日本橋蒲焼商組合」といったようにうなぎ屋が多い地域の組合や、都道府県レベルの「東京鰻蒲焼商組合」といった組合が古くから活動してきた。

ところが時代の流れに応じて、養殖組合の全国組織、政府、マスコミ等にうなぎ屋の声を届けるために全国組織化させた方がよいという声が高まり、平成 20 年（2008）に全国組織としての「全国鰻蒲焼商組合連合会」が設立された。そして、令和２年（2020）に法人化し、「一般社団法人全国鰻蒲焼商協会（以下「全蒲協」という。）」へと名称が改められた。

全国組織化により、全国レベルの会合等に出席することができ、うなぎ屋としての意見が言えるようになった。また、各種活動の結果等を会報誌等で報告できるようになった。

現在は、総会を開催するほか、内部の活動として年１回の旅行等により会員の懇親を深めている。

（2）全蒲協の会員等について

令和４年 11 月現在の会員店数（組合会員を除く。）は、全蒲協ホームページ（https：//zenkaba.jp) の一覧によれば次のとおりである。

北海道：３軒、岩手県：１軒、山形県：１軒、宮城県：５軒、福島県：１軒、千葉県：２軒、茨城県１軒、栃木県：１軒、神奈川県：２軒、埼玉県：６軒、東京都：４軒、長野県：２軒、静岡県：２軒、愛知県：３軒、三重県：２軒、京都府：４軒、大阪府：２軒、広島県１軒、大分県：１軒、熊本県：１軒、長崎県：１軒、福岡県：３軒、鹿児島県：１軒（合計 50 軒）

全蒲協の事務局は、日本橋を中心に出版・企画業を行う「（有）月刊日本橋」が担っている。

（3）全蒲協の課題等

かつては組合に入っていることが担保になり、銀行から融資が受けられる等のメリットがあったが、現在はそのメリットも薄れ、会員数が減ってきているというのが、全蒲協に限らず各種組合の現状である。その上で、全蒲協について言えば、うなぎ屋の店主は店の仕事で忙しい、生涯現役で高齢の方も多い等により、会に携わり続けてもらうことが困難な状況という問題も抱えている。

また、会員数の話とは別に、全国のうなぎ屋が一様に抱えている課題として、慢性的な職人不足、また、うなぎそのものの大きさ・質のばらつき等がある。前述のとおり、全蒲協の会員店数は少ないが、その多くは各地域を代表する老舗である。このため、各地域からの総意として、そのような課題に対して声を届ける等重要な役割を担っていることは確かであり、活動を継続していく必要があると考えている。

２. 東京鰻蒲焼商組合（青年部）について

（1）青年部の発足と会員について

東京鰻蒲焼商組合では、平成 16 年（2004）頃に青年部を設立した。一般的に、団体組織は各種会合等案内の送信、行政から助成を受ける場合の事務手続等、専門の事務員が必要になる。しかし、青年部では事務局を持つのが経済的にも大変なため、うなぎ屋の若手たちで代表理事、理事、監事を分担し、部会員同士で事務作業を行っている。

現在の部会長は別府氏（竹葉亭銀座店）で、部会員は 27 店舗に加え、相談役とオブザーバー６名の計 33 名である。オブザーバーには、日本養殖新聞、新東調理士会が参画している。

なお、親組織である東京鰻蒲焼商組合の活動状況は、毎年総会を行う程度であるが、下部組織として、前述の青年部のほか「おかみさん会」も存在し、うなぎ屋の若女将を含む女将達が定

期的に会合を行っている。このように、若手を中心として活発に活動している組織である。

(2) 青年部の勉強会について

青年部では年6回勉強会を行っている。勉強会とはいっても、うなぎの焼き方等の技術を学ぶための勉強会ではない。普段訪れることない飲食店を訪れ、他の料理に触れることで自身のスキルや感性を磨くというものである。

他の飲食店に行くと、まず、醤油が強い、甘みが強い等、味の違いを一番に感じるという。訪れる店にはうなぎ屋もあるが、フランス料理店等もあり、草分け的なクラシカルなフレンチの場合、今の時代にどう合わせてフレンチを提供しているのかと見聞きすることには得られるものが大きい。また、ソースの味付け等からインスピレーションを受け、新たな料理の創造につなげることができたりもする。

味以外では、器を見ることも勉強になる。高価なものを使っている場合もあり、価値を知っている人と一緒にそれに触れることで、良いものがだんだんと分かってくるという。

(3) 勉強会の意義

前述のとおり、勉強会で触れた料理等からヒントを得て、別の料理等に発展させるという部会員もいる。

勉強会で知り得たことをうなぎの調理に置き換えた場合、やり方を変えた方がいいと思うものも、思わないものもあるが、他の店に行かなければ得られないことが多い。

様々な場所で見て触れて感じることが、自身の引き出しを増やすことにつながっている。

(4) 青年部の今後について

今後、部会員も年齢が上がり、親組合に入っていくことになる。しかしながら、現在の親組合の会員は、部会員の親世代ばかりで入り方が難しい。このままでは、新陳代謝が行われないことによる弊害が出てくる可能性もあるため、どこかのタイミングで部会員たちが親組合に入り、活動を活発にしていかなければならないという話も出ている。

現在、部会員は30～40代が多い。10年後、50～60代になったとき、親組合の会員と一気に入れ替わる時が来る。そして、現部会員の息子世代が青年部を形作っていく。このように考えると、今が過渡期であることに加え、最も少ない息子世代の育成も課題である。

4. うなぎの流通と様々なうなぎ

(1) うなぎの全国流通について

今日では企業養鰻といわれる業態でうなぎが養殖されているということもあり、うなぎの質が一定してきている。また、企業養鰻では、生きたうなぎから加工うなぎ（調理済みうなぎ）まで生産しており、全国のうなぎの流通量の7～8割を占めていると言われている。企業養鰻で生産されたうなぎは、基本的に大手スーパーやコンビニチェーンに卸されており、専門店であるうなぎ屋には卸されない。

一方、うなぎ屋では、各地の川魚問屋からうなぎを仕入れている。

(2) 各地の技術・特徴

うなぎの蒲焼きを代表的な地域で大別するとすれば、江戸前の蒲焼、名古屋の地焼き【ひつまぶし】、大阪（関西）の地焼き【まむし】、九州のうなぎの4つになる。

①関東、名古屋周辺ではうなぎを焼くときに頭を落として焼くが、大阪の地焼きでは頭を落とさずに焼く。頭はタレにつけると出汁がでるという。盛り付けをする直前に頭を切り落としている。

②名古屋は古くからみりん、たまり醤油の醸造所があり、タレ作りに使われている。

③大阪は地焼きのため、濃く粘性のあるタレで、他の地域と異なる（詳細後述）。

④九州の醤油は甘味があり、さらに砂糖などを加えるため蒲焼きも甘くなる（詳細後述）。

⑤北海道にはうなぎ屋があまりないが、関西の地焼きの店が多い。

⑥京都では意外と関東風が多く、江戸前の蒲焼が多い。

⑦博多は関西の地焼きの店が多い。

⑧埼玉県川越市には「生蒸し」といって、うな

ぎを素焼きをせず生のまま蒸し、蒲焼きにする店がある。素焼きをしないため身の表面に焦げ目がつかず、綺麗に色づくのが特徴。

⑨主に福岡県柳川市では、うなぎの蒲焼きがせいろに入り、蒸された状態で提供される「うなぎのせいろ蒸し」というものがある。この場合、うなぎを串に打たないで焼くが、うなぎが丸まらないように上手く焼いている。

⑩長崎の諫早に、楽焼の容器に入れ、蒸気で蒸された状態で提供する店がある。

⑪北陸はどじょうを食べる文化があるため、うなぎ屋が少ない。うなぎの代わりに、どじょうを細い串に３～４連にし、甘辛く焼いたようなものがある。ただし、金沢では丑の日になると市場の中に蒲焼屋が出店し、そこで購入した蒲焼を温めて提供する和食店もある。

５.技術の各論等

(1) 蒲焼きの味に違いを生じさせるもの

関東１つとっても、各地で蒲焼きの味に違いがあることに留意する必要がある。日本橋のある中央区と台東区の範囲でつくられるいわゆる江戸前の蒲焼は似通ったものだが、その蒲焼と都内の他の地域で作られる蒲焼とでは違いがあり、当然ながら、水戸と川越とでも違いがある。これは、蒲焼を作る店が置かれている環境や店主のこだわり等によって生じるものである。

以下、蒲焼きの味に違いを生じさせる部分を記載する。

①うなぎの裂き方
②焼き方・蒸し方
③タレ（砂糖・醤油・みりん等の配合による甘さ辛さ）
④米の違い（コシヒカリ、ひとめぼれ等）
⑤提供の仕方（お重又は丼ぶりに入れる、うなぎを切らずに長いまま乗せる（イカダ）等）

(2) 白焼きの違い

商品として提供される「白焼き」には、大きく分けて３つのパターンに分かれる。

①何も付けずに焼いたもの
②酒を振って焼いたもの
③割り醤油を軽く塗って焼いたもの

この中で、①については、蒸した後に焼いて、又は、焼いた後に蒸して提供する店もある。②と③については、どんな種類のものを塗るのか、片面に塗るのか両面に塗るのか等は店によって異なる。いずれも、江戸前だからこうするというやり方はない。

(3) 裂きと串打ち、焼きと串打ちの重要性

裂きが不慣れで中骨に身が付き過ぎると、身が薄くなって串が抜け（身が落ち）やすくなる。このため、裂きの技術が焼きに表れる。

江戸前の蒲焼きの場合、素焼き（白焼き）段階の生のうなぎは身が固いので、皮から焼き始めて両面焼く。次に蒸してタレにくぐらせてからは、身が柔らかくなるので、皮を上にして身から焼く。

白焼きの段階も蒲焼きの段階も、いずれも両面を焼くが、基本的に身が下で皮が上向きの状態で焼く。それは串が身を崩し、落ちてしまう可能性があるからである。そのためにも、身が落ちにくい位置に串を打つ技術が重要である。

裂きも串打ちも、焼きの工程を左右する重要な技術である。

(4) 関東と関西の焼き方の比較

注文に応じて次々に出さなければならないことを考えたとき、江戸前の蒲焼きの場合は１匹のうなぎを切って串を打つアミ串のため、テンポ良く次々と焼くことができるが、関西の地焼きの場合は１串に切らずに長いままのうなぎを４～６匹打ち、一度に８匹（２串分）以上焼くことが多いため、次々に焼くことが難しい。しかし、焼く場所と手間に関しては、江戸前の蒲焼きも関西の地焼きもさほど変わらないという。

ただし、焼き時間となると江戸前の蒲焼きは時間がかかる。江戸前の蒲焼きは、白焼き５分、蒸し 15 分、タレ付け５分とすると 25 分かかる。一般的には串打ち後に 30 分必要といわれている。

一方、地焼きによる蒲焼きは、蒸し時間がないため 15 ～ 20 分で焼きあがるが、焼き上がっ

た後に切り分けるため、盛り付けは江戸前の蒲焼きより時間がかかる。

(5) 江戸前と関西のタレのちがい

江戸前の蒲焼と関西の地焼きによる蒲焼では、タレに違いがある。江戸前の蒲焼は蒸すことによって脂が落ちるため、身がタレを吸収しやすくなる。

一方、関西の地焼きによる蒲焼は、白焼きの段階で、うなぎから出た脂が身をコーティングすることからタレは吸収しにくい。そのため、江戸前の蒲焼きと比べて、タレは粘度の高いものが多い。醤油だけでは粘性が出ないため、たまり醤油やみりん、砂糖等を使用する。

補足となるが、西に行けば行くほど糖分が濃くなっていき、九州の宮崎や鹿児島に行くと水飴が入ることもある。砂糖が入ると焦げやすくなるため、話者が食べた宮崎のうなぎの蒲焼きの中には、黒焦げで心配になるようなものもあったという。

このような違いも食文化であって、日本もこれだけ南北に広いと、味も食べ方も、調理の方法も違ってくる。

(6) 江戸前のうな重と関西の皿盛り

関西の地焼きの場合、蒸さずに生の状態から焼くため、うなぎの粘液の影響もあり、長く焼かないと焼き切れない。蒸せば脂は落ちるが、地焼きの場合、白焼きの段階でしっかり焼き切らないと脂の含有量が多くなり、食べづらくなるという。

ただし、地焼きにはメリットもある。脂は水と違って、180℃にも 200℃にもなる。脂の含有量が多いということは冷めづらい。このため、いつまでも冷めずに食べられるという利点がある。このため、関西では蒲焼きを皿などに盛り付けることも多いが、関東では適度に脂を落とした冷めやすい蒲焼に仕上がるため、うな重にすることが多い。

(7) ひれ引きについて

話は戻るが、うなぎを裂くときに、背びれと腹びれを引かない店がある。

江戸前の蒲焼は、ふわっとした食感を重視するので、ヒレの感触を取り除く。たったひと手間であるが、食感に関わってくることである。効率重視の店の場合、背びれを引いて腹びれを引かない店もあるが、こだわる店では両方のひれを引いている。

(8) うなぎの蒲焼き技術をくくる定義

うなぎの蒲焼の技術をひとくくりにする定義を決めるとしたら、「生じゃない」こと。つまり、「焼いて火を通す」ことだという。

この「焼く」という作業がまずは絶対であり、他のほとんどの工程・技術は、その店のやり方次第で、店の数だけやり方がある。それがまさにウナギの文化だという。

(9) 日本文化の継承について

うなぎ屋は日本家屋であることが多く、畳や襖、障子、床の間、土壁等が残されている。今では、そんな当たり前の木造家屋が珍しくなっている。うなぎ屋は蒲焼きだけを売っているわけではなく、うなぎと一緒に日本文化も継承しているという意識を持っていかなければならないという。

話者は、伝統的な食文化を担っている者が、それを伝承していくということが、日本の文化を守ることに繋がると考えており、それが使命だと思っている。うなぎ・すし・てんぷら・そばといった専門店が無くなったら、関連した日本文化がどれだけ消えていくことになるだろうかと話す。

6. うなぎに関する団体等について

(1)「うなぎ百撰会」

全国鰻蒲焼商協会の事務局を担っている（有）月刊日本橋が、古くから「うなぎ百撰」という冊子を有料で作成・配布しており、その配布先の店舗をひとまとめに「うなぎ百撰会」としている。会員には老舗が多いが、全国組織ではない。

なお、全国鰻蒲焼商協会とうなぎ百撰会の会員はほぼ重なっているが、全国鰻蒲焼商協会の運営には全く関係していない。ただし、全国組織がなかった時代には、百選会の会員同士で意

見交換等する機会があったこともあり、全蒲協設立の一助になった。

(2) うなぎ職人の紹介について

各店舗へのうなぎ職人（うなぎの調理士）の紹介、技術指導等を行う主な企業としては、(株)新東調理士会と（株）野田屋調理士紹介所の２つがある。

うなぎ屋で新しい職人を雇う場合、体力のある店は若者を入れて育て、体力のない店は即戦力となるベテランの職人を入れたいと考えるが、現状として職人が不足しており、調理士紹介業に依頼しても必要とする人材がなかなか見つからないという場合もあるとのこと。

なお、職人の側の働き方も様々で、入店後、退職するまで同じ店に勤める者もいれば、退職するまで数年ごとに店を渡り歩くという者もいる。

(3) 日本橋三四四会（青年部）

日本橋の料理屋の組合で、うなぎ屋の他、寿司、天麩羅、蕎麦等の専門料理店、割烹・日本料理店、中華料理店等も会員となっている日本橋三四四会がある。これも青年部的存在であり、親組合は日本橋料理飲食業組合である。

(4) その他

全国の主要な地域にうなぎ屋（蒲焼）の組合、養殖池の組合、うなぎを卸す川魚問屋の組合が存在する。また、輸入うなぎを扱う輸入組合も存在する。

（参考）うなぎに関する団体等一覧

本調査における聞き取りで確認された団体等のほか、独自の調査により確認された団体等を以下に記す。

(1) うなぎ屋（蒲焼）に関する団体

ア　一般社団法人全国鰻蒲焼商協会
（東京都中央区日本橋室町１－８－２末広ビル７Ｆ）

イ　東京鰻蒲焼商組合
・東京鰻蒲焼商組合・青年部
・東京鰻蒲焼商組合・おかみさん会

ウ　日本橋蒲焼商組合

エ　静岡県東部蒲焼商連合会

(2) 養鰻に関する団体

ア　日本養鰻漁業協同組合連合会
（東京都港区赤坂１－９－ 13）
＜所属組合＞
静岡うなぎ漁業協同組合
（静岡県榛原郡吉田町片岡 743 － 1）
浜名湖養魚漁業協同組合
（静岡県浜松市西区馬郡町 2465）
一色うなぎ漁業協同組合
（愛知県西尾市一色町対米船原 18）
高知県淡水養殖漁業協同組合
（高知県南国市久枝 1470 － 35）
熊本県養鰻漁業協同組合
（熊本県熊本市八島町 728 － 32）
宮崎県養鰻漁業協同組合
（宮崎県宮崎市高洲町 26）
大隅地区養まん漁業協同組合
（鹿児島県鹿屋市串良町下小原 2313 － 1）

イ　一般社団法人 全日本持続的養鰻機構
（東京都港区赤坂 1－9－13 三会堂ビル 3F）

(3) 鰻卸売（問屋）の組合

全国淡水魚荷受組合連合会
（東京都港区新橋２－ 20　新橋駅前ビル１号館）
※ 6 地区に分かれ 74 社が加盟している。
＜所属組合＞
関東甲信越地区（東京都、千葉県、埼玉県）
18 社（内 14 社は東京淡水魚卸協同組合加盟）
静岡地区（静岡県）
14 社（内 10 社は浜松うなぎ販売組合）
豊橋三河地区（愛知県）
19 社（内７社は豊橋鰻販売組合、
12 社は西三河鰻販売組合）
中京北陸地区（愛知県、三重県、岐阜県）
4 社（内２社は名古屋淡水魚組合）
近畿地区（大阪府、京都府、和歌山県）
7 社（内 4 社は大阪うなぎ荷受組合）
四国九州地区（徳島県、広島県、福岡県、佐賀県、宮崎県、鹿児島県） 12 社

(4) 輸入鰻の組合

日本鰻輸入組合　※ 29 法人が加盟
（東京都中央区築地４－６－５ 築地会館内）

(5) うなぎ職人の紹介・技術指導等に関する企業

ア　新東調理士会
（東京都港区赤坂５－４－ 12）

イ　野田屋調理士紹介所
（東京都台東区下谷２－３－ 17）

日本橋いづもや本店の外観

10kg で 44 匹のうなぎ、1 匹およそ 227 g

片刃の江戸裂き包丁（表面）

片刃の江戸裂き包丁（裏面）

3. うなぎの専門店への聞き取り調査

《3-1》日本橋いづもや本店

東京都中央区日本橋本石町 3-3-4
話者：社長　岩本 公宏（たかひろ）氏 〈昭和 50 年（1975）生まれ〉
（技術の詳細について）
職人　うなぎ経験 55 年〈昭和 26 年（1951）生まれ〉
職人　うなぎ経験 27 年
調査年月日：令和 4 年 11 月 24 日

1. 創業からの経緯、技術習得等について

(1) いづも屋の経緯

日本橋いづもや本店の創業は昭和 17 年（1942）で神田美倉橋（秋葉原と浅草橋の間）のガード下から始まった。戦争が激しくなり、一旦休業し、戦後昭和 21 年、現在地で、最初はバラック小屋からスタートした。

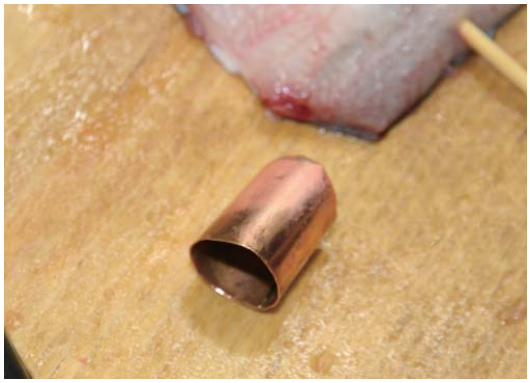
初代は話者の祖父で、昭和 27 年（1952）に急逝し、夫人（話者の祖母）が 2 代目と女将を兼ねて盛り立て、その後 3 代目を岩本守行（もりゆき）氏（昭和 23 年（1948）生まれ、現・会長、話者の父）が継ぎ、現在は岩本公宏氏（話者）が 4 代目を継いでいる。

話者は大学を卒業するまで、店でアルバイトをし、大学卒業後、横浜関内のうなぎ料理店「わかな」で 2 年間修行した。修行を終えて店に戻ってきた頃、日本橋三越から受けた出店依頼がうまくいったこともあり、現在は本店（本館・別館）と日本橋三越店で営業している。

(2) 現在の客層

本店の場所は、土地柄大企業を中心に、商社、銀行、証券会社、保険会社が多い。このため、昔から圧倒的に接待で使われることが多い。最近は、土日祝日でも日本橋に来る人が増えてきた。ただし、平日と土日祝日では客層がガラッと変わり、平日はほぼスーツ客だという。また、東京都中央区では、この 20 年でマンションが増え、人が集まってきている。これからも日本橋で営業して行く上で、本店でも日祝営業をすることも考えていかなければならないという。

骨抜き（左）、目打ち（右、関西流の形状）



ツメ（金属製のサック）、左手の中指先を串から守る

目打ちの位置、白黒部分の境目

胸びれの前（えら部分）に刃を入れる

2. うなぎの入手と品質確認

(1) うなぎの産地と問屋

ウナギの産地は鹿児島県、宮崎県がほとんどである。時期によって質や量に差があるため、静岡県（焼津）、愛知県（三河）、徳島県など国内各産地のうなぎや中国、台湾の輸入うなぎも含まれる。いずれも養殖もので、天然ものは扱っていない。産地の選択は信頼関係の下、問屋に任せている。問屋は新橋に支店があり、毎日、翌日分のうなぎを注文し、毎朝うなぎが届く。

(2) うなぎのサイズ

うなぎのサイズは、10kg 当たりの匹数「P」で決められている。いづもやが問屋から仕入れているうなぎは「44 P」が基本で、10kg 当たり 44 匹入っていることになるが、そこには大小が混ざっている。1 kg 換算で 4.4 匹、1 匹は 227 g 前後となる。

(3) うなぎの使用量

うなぎの使用量は本店だけで 1 日当たり約 50kg で、出前等があると、さらに 5 kg、10kg と増える。なお、本店の営業日は、日祝を除き、月に 22 から 25 日である。三越店も、1 日当たりの使用量は本店と同程度である。

(4) 生きたうなぎを裂く

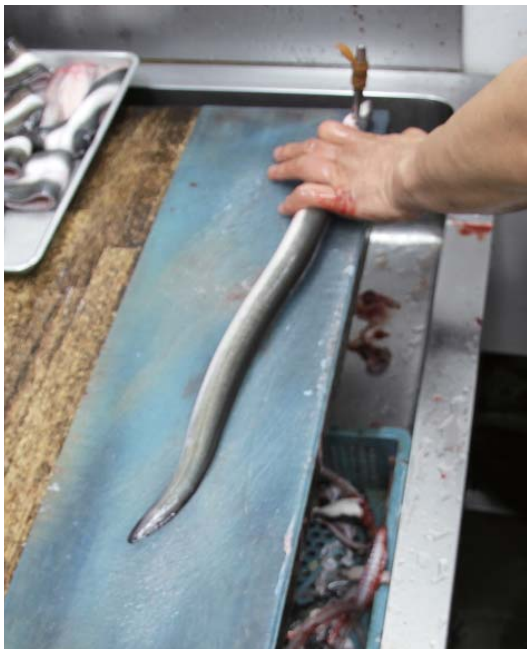
一般的にうなぎの蒲焼きづくりでは生きたうなぎを用いることが必須である。死んだうなぎは用いない。理由は、死んだうなぎの場合、裂く時に手で押えた部分の身が凹んだままとなるからである。

一方、生きたうなぎは強く押えても、身が跳ね返す程の弾力がある。活きの良い状態で白（しら）を入れる（白焼きを行う）ことで、うなぎがふっくら仕上がるのである。

(5) うなぎの良し悪しと品質管理

うなぎの質の良し悪しは、触ったときの身の締まりと色で判断する。一般的に緑がかっているものは身が締まっていて、甘味もあるという。ただし、生き物なのでかなりの個体差がある。

日々使用するうなぎは、毎日、白入れ（白焼き）の段階で、会長をはじめ、職人たちが試食をする。そこで養殖池の泥臭さ、養殖に用いる薬の臭さ等を確認する。うなぎの養殖水温は高く、かつ、過密飼育のために薬品を使っているという。会長はその薬



目打ちで固定し、背を一気に裂く

うなぎを開いて、内臓を取り除く

中骨を取る

の匂いに誰よりも敏感で、会長がこれは出せないといえば、作業途中の当日分は全て問屋へ返品し、すぐに代替のうなぎを持ってきてもらい、なんとか開店に間に合わせるというくらい品質管理を徹底している。ちなみに、2022 年は 11 月までに「返品」が 1 回あったという。

3. 使用する道具と燃料、各種材料について

(1) 燃料

本館と日本橋三越店は炭を使用し、別館は消防法上等の都合でガスを使用している。

炭はこれまで紀州備長炭を使用していたが、最近は良い質の炭の入手が困難になり、品質が低下しているものが出回っているため、土佐備長炭等を多く使用している。産地等は炭問屋に任せている。

(2) 道具

①炉（炭火鉢）

炭は真ん中を少し高くすると、一番火力が上がる。ただし、端の方が火力が弱くなる場合は、炭を端にも寄せておく。併せて、白焼き、色付け（タレ付け）の両工程ともに、火力調整のため団扇を使用する。

②うなぎ包丁・うなぎ裂き

江戸裂き包丁は片刃の刃物である。職人は刃物を各自で調達する。角度の変わる部分はシノギと呼び、裂きの作業ではうなぎを押さえるのに用いる。角度のある出っ張り部分はヒレヒキと呼び、ひれを引き切るのに用いる。頭を落とすときは刃の根元を用いる。

③目打ち

目打ちは、東京型、名古屋型、大阪型等があり、主に頭部分の形状が異なる。いづもやでは頭が寸胴の東京型が多かったが、関西で仕事をした職人はＴ字型の大阪型の目打ちも使用していた。

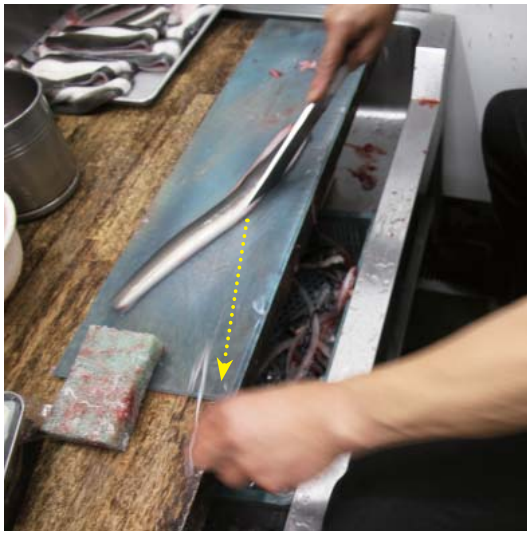
④ツメ

串打ちの時、うなぎを押さえる左手の中指に、串が刺さるのを防ぐためにはめる金属製のサック。各職人で調達する。

(3) 米について

うなぎのタレは醤油もみりんも入っているため、いづもやでは甘味の強い米は使わない。ふっくら炊

頭を落とし、身に筋（切れ目）を入れ、腹の小骨を断つ


腹びれを骨抜きで引きながら包丁でひれを引く

身をカマとオッポに切り分ける

上がるが、しっかりした米というのが適しているという。

かつては千葉県のコシヒカリを使っていたが、20年くらい前から、宮城県の特Aランクを獲得した産地のひとめぼれを使っている。

（4）タレの原材料について

タレは、醤油、みりんが主で、砂糖他を加える。昔から砂糖は入れている。砂糖も上砂糖、ザラメ、氷砂糖など色々種類がある。タレは使用すると濃縮して量も減っていくので、新しいタレを「継ぎ足し」していく。生のタレを「生（き）ダレ」というが、美味しくはないという。うま味となるうなぎの脂が入ると味が変わる。飯にかけるタレも、焼くときに使用する壷の中のタレも同じで、うま味が加わっている。

4.蒲焼きづくりの工程

（1）いづもやの蒲焼きづくり工程

工程は「裂き」、「串打ち」、「白焼き」、「白入れ（「白焼き」ともいう。）」、「蒸し」、「色付け（「タレ付け」、「蒲焼き」ともいう。）」の順である。

うなぎも似ているようで個体差がある。裂きながら、焼きながら、蒸しながら個体差が分ってくる。いくら蒸しても、うまく蒸せないものもある。その個性を見極めながら、最終的にうな重に仕上がったときに100点に持って行く。そこが職人の技術である。

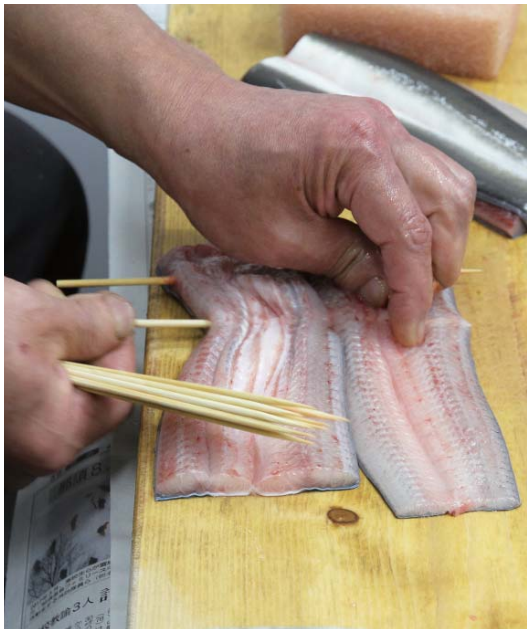
5.裂き

（1）裂きの内訳

①カマと胸びれを残し、胸びれの前にドンと斜めに包丁をを入れる。（中骨は断つが、頭は付いている状態）
②目打ち（目から約2cm離れた白色と黒色の境界線に打つ）
③開き（裂き包丁の短い刃の部分を使う）
④左手で内蔵を取る。頭側（右側）についている心臓が肝に付いた状態で取れるのが好ましい。
⑤カマ側から刃を入れ、刃の元から先へ滑らせるようにして、中骨を取る。
⑥向こう骨（残存した中骨の一部）を切っ先で取る
⑦頭を切り落とす

串打ち、始めの串を「親串」といい、最も抜けにくい

串は４本打つ、４本目を「末串」と呼ぶ



熟練した職人が、身を詰めながら串を打つ

⑧向こう側の身（中骨より背側）に切っ先で筋を１本引く。
⑨両方の腹に筋を２本引き、腹骨を断つ。
⑩尾びれの先を切り、骨抜き（毛抜きのような形）で背びれをつかみ、包丁のヒレヒキ部分で引く。
※骨抜きは使わないこともある。
⑪腹びれも同様に引く
⑫カマとオッポの２つの部分に切り分ける。その際、重量が同じになるように切る。

（2）裂きの重要性

裂きで一番難しいことは、最初の開きの作業だ。そこで刃の位置がずれ、身が薄くなると、後の作業がうまくいかなくなる。蒲焼きをきれいに仕上げるには、綺麗な素焼き、綺麗な串打ち、綺麗な裂きが重要で、回り回って、最初の裂きが肝心になる。

（3）しめる場所とカマ・胸びれ

目打ちの前に胸びれの付根にまず刃を入れる。これによってうなぎがおとなしくなり、後の作業が楽になる。このとき、身側にカマを残すことで、焼く際に串が抜けにくくなる。

残した胸びれとカマは素焼きの際に取り除く。胸びれを取る際、カマの骨も一緒に取れるのである。

なお、いづもやでは、落とした頭を他の料理等には使わない。ただし、うなぎだけで作る魚醤の材料に使うことがあるという。

（4）裂きと包丁の使い方

裂き包丁の短い部分は開きで使う。開くときにシノギ部分でうなぎを押さえつけるようにして開く。また、中骨は、刃の根元から、包丁を滑らすようにし、刃先へ引いて取り除く。

（5）返し包丁

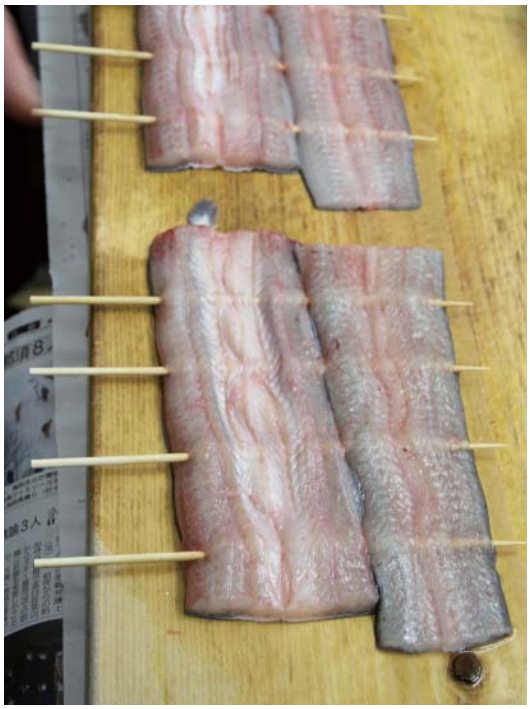
返し包丁は、開いた身の内側に筋を付ける作業。「中切り」と「骨切り」がある。

中骨位置から背側の身の中央に中切りを深く入れる。これは、ウナギの身を柔らかくするとともに、焼いた時に余計な脂を落とす効果がある。また、串打ちの時に中切りの溝に指が引っ掛けられ、串が打ちやすくなるという利点もある。

骨切りでは、腹骨部分に２～３筋を入れ、腹骨を断っておく。これによって、口当たりがよくなる。

（6）うなぎの切り身の名称

皮の内側に沿って串が入る



白い腹の部分の身が詰まり、盛り上がっている

できあがったアミグシは、身と身を合わせて置く

１匹のうなぎを裂いて２つに切ったものの頭側を「カマ」、尾側を「オッポ」と呼ぶ。また、大きなうなぎで３等分にする場合は、カマ、ドウ、オッポと呼ぶこともある。

大きさに関わらず名称としては、カマもオッポも「小一（こいち）」と呼ばれ、さらにその半分（腹側と背側に分けたものの一方）を「四分一（しぶいち）」と呼ぶ。そして、カマとオッポを並べて串打ちしたものを「アミグシ（網串）」という。

四分一と小一とアミグシが基本的な呼び方で、重箱や丼にする場合、金額に応じて組み合わせていく。例えばいづもやの場合、小一と四分一（４分の３匹分）のお重が「竹」、小一２切れと四分一（１匹と４分の１匹分）のお重が「桐」というメニューになる。

６. 串打ち

(1) アミグシ

使用する竹串は問屋から入手している。長さ18cm、直径３mm である。いづもやでは、カマ側の半身を手前に、オッポ側の半身を向こうに配し、左側から順番に４本の串を打つ。

一番最初（左側）を、「親串」と呼ぶ。最も身が外れにくい重要な串である。そして４本目（右端）の串を「止め串」又は「末串」といい、身が外れやすい弱い串である。中間は「串」、うなぎが曲がらないように、真っ直ぐ流れていくように刺す。アミグシは、炉にきちんと収まるように、身が長方形で、串同士は平行でなければならない。ゆがんでいると均一に火が当たらなくなる。

(2) 身を詰める

蒲焼きづくりは、串打ちが基本である。串打ちの出来で、美味しくも不味くもなる。うなぎを裂いたままの幅で串を打ち、白焼きすると、ぺったりと身が枯れる（薄くなる）。だから身を詰めて、身を盛り上げて、ふっくらさせるのが技術だ。身を詰めることで焼いても蒸しても身が枯れずに、厚みがあり食味が良くなる。また、串も抜けにくく焼きやすくなる。

身を「詰める」とは、身が薄くなるところを指でつまむように盛り上げておいて、そこに串を打つことである。詰めながら串を真っ直ぐに打つには技術

団扇を片手に、強火で皮から白焼きする

皮から身に返して焼く

脂がしたたり落ちてくる

白焼きが終了

を要する。

(3) うなぎに触らないように

串打ちの作業中は、長時間うなぎに触れ続けないようにする。うなぎに触っていると、白焼きした時に灰汁が出る。また、うなぎを水に付けたり、うなぎの血液が身に残っていると、灰汁が出て身が黒くなったりする。

(4) アミグシの保管

アミグシを重ねて置く場合は、身と身を合わせ、身に皮が触れないように「身合わせ」に置く。皮の粘液が身につくと、焼き上がりの色が悪くなる。また、アミグシの状態で保管し、焼きを待つが、裂いたうなぎはできるだけ直ぐに焼いたほうがいい。

7. 白(しら)入れ（白焼き）

(1) 手返し

白入れ作業は強火で行う。皮面から高温で均一に焼く。皮にある程度プチプチと、水玉模様みたいに細かい焦げが入るのが、良い白入れといわれている。これが大きな焦げになり、ボコボコになるのは、手返しが足りないからだといわれている。炉は、炭を積んで全体の火力が一定になるようにしているが、強弱が出てくるので手返しで補う。

上下２列、横に４枚ずつ並べて一度に８枚焼き、上段から下段、左右を入れ替えながらに焼く。一定の順番で、何度も手返しすることを「百編手返し」という。なお、アミグシを移動のために一旦重ねるときは、身と身を合わせ、皮の粘液が身に付かないようにする。

片手で２枚の重ねたアミグシを扱う場合、一方の親串に、もう一方の末串と３番目の串を重ねて持ち、串を返すと身が崩れない。また、手返しの途中で胸びれを取り除くと残っていたカマの骨も同時に取れる。焼くことによって身がどんどん締まっていくため、串打ちの技術が形で表れてくる。

(2) 団扇

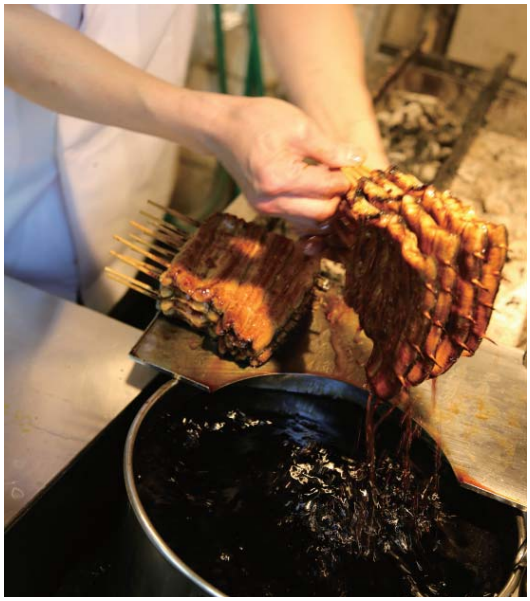
白入れでは団扇を止めてはいけない。左手で団扇、右手でアミグシの入替えをしていく。団扇で風を送ることで、どんどん炭もおきてくるし、熱も均等に回るようになる。

(3) 花を咲かせない

蒸し上がった白焼き（15 ～ 20 分ほど蒸す）

蒸し上がった白焼きを色付けする

色付けは身から火を入れる


3 回目の色付け、一気に照りがでる

白入れで、１、２mm ずつぷちぷちと身が焼けてはじけていくのを花が咲くという。花を咲かせ過ぎると、きれいな艶に仕上がらなくなる。皮はしっかり焼くが、身は焼き過ぎずに、花は咲かせない焼き方がいづもやの焼き方である。

（4）白入れの時間

炭だと５、６分で焼き上がり、ガスだと６、７分かかる。炭の方が火力が強いので、早く仕上がる。

（5）白入れで味見

白入れの段階で、前述のとおり会長と職人たちによる味見がある。2cm 四方ほどに切ったもので皆が味見をする。

８. 蒸し

（1）蒸し時間

蒸し器は業務用の蒸し器である。白入れを終えたアミグシの身を立てて並べる。寝かせて並べると身に水分が付いてしまう。うなぎが濡れているとタレの乗りが悪くなるため、出来るだけ水分が付かないようにする。

蒸し時間は 15 分から 20 分。さらに蒸すと余分な脂は落ちるが、あまり蒸し過ぎるとうま味となる脂も落ちてしまうので、蒸しすぎないようにしている。ただし、早過ぎると身が硬い状態になるため、蒸し時間を見極めるのも技術である。

なお、現在の養殖うなぎは、昔より柔らかくなったので、蒸し時間は短くなったという。柔らかいうなぎは関西の地焼きにしても美味しい。今の人は柔らかいうなぎを好む傾向にあるという。

（2）蒸しの保管

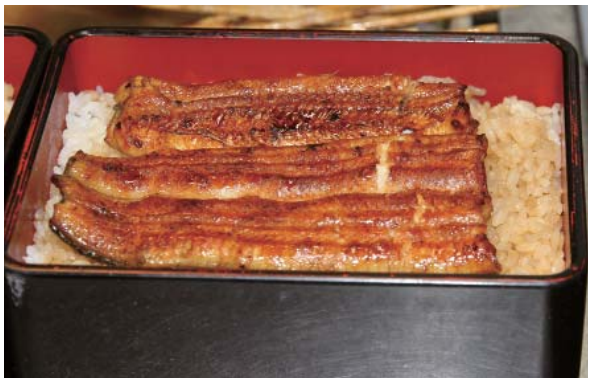
客の状況に応じて温め直す場合もある。その場合、少量ずつ若干固めに蒸しておく（５～６割りの蒸し加減で抑えておく）。すると、再度蒸したときもうなぎがへたらない。

９. 色付け

（1）色付けの時間

タレを付けるときの炉は、炭がひと皮むけた状態（炭に灰がうっすら被り、火力が落ちた状態）の方が、色付きが良い。色付けは、４～５分の間にタレに３回付けて焼く。

タレを掛けた飯の上に蒲焼を盛り付ける


1尾分の蒲焼がのったうな重（向かい側から盛り付け）

色付けは身から焼く。1回目は表面にしっかりタレを付けて焼く。身はふわっとしているが、表面が若干硬くなり、食感が変わってくる。焼き目で色を付けるのではなく、タレで色を付けていく。そして3回目で照りを出す。

10. 様々なうなぎ料理と薬味

(1)「蒲の穂焼き」

いづもやでは、現代の蒲焼きになる以前の蒲焼き料理の再現を試みている。それは、うなぎのぶつ切りを蒲の穂に見立てたもので、「蒲の穂焼き」というものである。うなぎの中骨に沿って串をさし、時間をかけて焼き上げていく。これは予約が入った時のみ作る。

(2) 肝焼き

肝焼きは人気のあるうなぎ料理である。肝はうなぎ1匹に対して1つしかないので、うな重に肝吸いを付けたら、肝焼きは出来ない。ところが全員が肝吸いを注文するわけではないので、その分を肝焼きへ回している。

一串に5～6個の肝を回すようにして刺す。心臓は膜が硬いので、肝の固定に用いる。食べるとちょっと苦いが大人の味である。うなぎから、全ての肝がつながった状態で、光沢のある肝を取り出すと、腕の良い職人だといわれる。

(3) 薬味の山椒

気象の変動など様々な要因で、国産の山椒の入手が困難になっている。現在は和歌山産だが、兵庫、島根などの産地もある。国産100％で提供している。

(4) 出前と土産

出前用のうな重の場合、お重に詰め、最後に紙を1枚掛けてフタをする。出前だと食べるのが、20、30分後になる可能性がある。湯気の出るものにフタをすると開けたとき水滴が落ちるので、水滴を吸い取るように紙を掛ける。

土産の場合は、経木の折り箱を使用している。木が水分を全部吸い取ってくれるからである。

11. 今後の課題

炭の生産者の減少、重箱など漆職人の減少も懸念している。

また、本題のうなぎ職人の減少は、うなぎの資源以上に深刻である。本館では職人は5人のほか、若手が1名と少ない。なお、この職人5名は、「裂き」、「串打ち」、「焼き」のどの工程でもこなせる。

いづもやにおける若手の育成方法は、店に囲い込むことはせず、3年ほどでひと通りの作業を教えて育てたら、他のうなぎ屋に修行に出し、新たな若手を3年仕込むことを繰り返している。

3年でひと通りの作業が出来るようにしているため、他の店に出した時、即戦力として重宝されることから同時に自信がつく。店の歯車の一つになっているという自覚を持たせてあげることが、継続につながるという。

また、大きな課題はうなぎ業界全体の育成であり、専門店でうなぎを食べることを促進することだ。スーパーやコンビニ等で気軽に購入して食べられるようになった今、専門店のうなぎの味が忘れられつつある。

川豊本店の外観、明治 44 年（1911）に建てられた
（国の登録有形文化財・建造物）

宮崎県から空輸されたうなぎ

うなぎの「立て場」

《3-2》川豊本店

千葉県成田市仲町 386
話者：社長　伊藤 小澄（こすみ）氏　〈昭和 46 年（1971）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 18 日

1. 創業からの経緯

(1) 川豊について

明治 43 年（1910）、初代伊藤豊治氏が、印旛沼・利根川・長沼で、川魚、主に鰻や鯉などの漁をして卸を始める。

大正 14 年（1925）、成田市田町に川豊の前身である丸豊川魚店を構える。卸のみならず蒲焼きの販売、飲食を手がける。また、ちょうどこの頃、成田山の参道界隈の店にもうなぎの卸を本格的に行うようになった。

昭和 42 年（1967）、屋号を丸豊川魚店より川豊と改める。（川豊 HP より）

話者の伊藤小澄氏は三代目である。

川豊本店は、店頭でうなぎを裂いているのが特徴であるが、もともと、参道の隣近所の店に裂いたうなぎを卸していたためである。裂いたうなぎをすぐにオートバイで配達できるように、古くから店頭で裂いてきた。なお、うなぎの卸問屋業は 3 年前にやめている。

全国的に養殖うなぎが広く出回るようになったのは、昭和 20 年代から 30 年代にかけてで、それ以前は天然物であった。川豊が卸すうなぎ、川魚の漁場は、近くの印旛沼等であった。初代の祖父は魚好きで、うなぎを中心に鯉、鮒を捕り、さばいて卸していた。

現在、別館では、うなぎ料理のほか、日本料理も提供している。

(2) うなぎ業界の変化

うなぎ業界の変化は、シラスうなぎの漁獲が減ったことによる価格の高騰で、一匹当たりの値段がかつてと全く違ってしまい、蒲焼きが高級な料理になったことである。

一昔前は、年始めの 1 か月間を懸命に働けば、1 年間食べていけるという例え話があったほどだが、現在はうなぎの蒲焼きを食べる人々の生活様式が変

「立てば」から「裂き場」へ

一刀でうなぎをおとなしくさせる

目打ちを打つ

うなぎを裂く

わったことによりそうではなくなっている。うなぎはもともと専門店でしか食べられないものだったが、平成の時代に入ってから、スーパーやコンビニで購入され、家庭で食べられることが多くなった。

技術に支えられた手作りの蒲焼きの味を伝えることが、専門店の使命となったという。

2. うなぎの入手と品質確認

(1) うなぎの入手

うなぎは養殖うなぎを使用している。基本的には鮮度を保つために、うなぎが毎日のように産地問屋から直送される仕組みで、主に鹿児島、宮崎、愛知（三河）などから仕入れている。時期によって品質が変わるため、その都度最も良質なうなぎを仕入れている。現在入荷しているうなぎは 250 ｇほどで大きめであるという。

宮崎のうなぎは空輸され、1 袋に 40 匹ほど入っている。うなぎの入ったビニール袋には、酸素と水、そして、水温を下げておとなしくさせるために少量の氷を入れる。品質を保つため、店に到着したうなぎは「立て場」（うなぎの入った容器を積み重ね、上から水をかけてうなぎを生かしておく場所）で保管する。川豊では立て場の水に井戸水を使用している。

なお、「立て場」に入れたうなぎは、入荷した順に 2 ～ 3 日生かし、蒲焼きにする。

(2) うなぎの品質確認

養殖うなぎは仕入れ時など、週に 3 回ほど食べて味をみる。長年やっている板長は、見て、さばくだけで味がわかるという。

かつては「青うなぎは良い」などといったが、養殖うなぎの場合、同じ池の中でも個体差があるという。視察に行ったり、問屋や池（養殖業者）と話してうなぎの好みを理解してもらうことも大切であるという。川豊では、脂がのって、肉質が柔らかいうなぎを注文している。

2. 使用する米と包丁について

(1) 米について

うな重の米にもこだわりがある。基本的にコシヒカリが主である。3 代付き合っている米屋が好みを

左手で内蔵を取り除く

中骨を外す

身に筋を入れる

頭を落とし、向こう骨を取り除く

理解しているので、良い米を提供してくれる。

（2）江戸裂き包丁

うなぎを裂くよりも、うなぎ包丁を研ぐ方が難しいと言われている。うなぎ包丁は片刃で研ぐのが難しい。包丁を研ぐ専門の職人がいるほどである。

3.蒲焼きづくりの工程

（1）川豊の工程

工程は「裂く」「串打ち」「白焼き」「蒸し」「蒲焼き」である。串打ちから蒲焼きの工程は、ある程度の経験を積んだものは全員できる。

（2）裂き

①裂きの技術

うなぎの「裂き場」「焼き場」は店頭にあり、成田山新勝寺に訪れた多くの参拝客が見学している。裂きで使う包丁は「江戸裂き包丁」と呼ぶ。職人それぞれが使いやすいものを調達して使っている。

裂きは経験が必要なため、誰でも裂けるわけではない。約 10 名の職人のうち 5 名ほどができ、50 年以上の経験のある板長と数名の職人が担当している。

新入社員から２年目の社員も、先輩の指導を受けながら裂きを練習している。

②裂きの工程

- 首の後ろに、刃を入れる。（仮死状態になる。）
- ほほの辺りに目打ちをする。
- 開く
- 内蔵を取る
- 中骨をはずす。
- 筋を入れる。（小骨を切ったり、串を打つ時に、打ちやすくするため）
- 頭を落とす
- 向こう骨をとる
- 骨抜きで押さえて背びれを引く
- 身を切り分ける

（3）串打ち

使用しているのは竹串である。関東のうなぎは蒸しの工程でうなぎから脂が出るため、金串などを使用すると串から抜けやすくなるという。

左端の串を親串という。串は、蒲焼きの大きさに

身を切り分ける　〈写真提供：川豊本店〉

串を打つ

白焼き　〈写真提供：川豊本店〉

蒸し終えたうなぎ

よって本数が違う。通常は３～６本で、基本的には５本前後である。

串の本数は、うなぎの大きさで変わる。

(4) 白焼き

白焼きをする時は、皮から焼く。白焼きの時間は、うなぎの個体差によるが５分ほどである。

(5) 蒸し

蒸しは 30 分前後であるが、うなぎの個体差によって長短がある。蒸し時間を見極める技術も必要である。蒸し時間が短いと身が硬くなり、タレが浸み込まなくなってしまうからである。

(6) 蒲焼き

タレを付けて焼く工程を「蒲焼き」と呼ぶ。タレは、醤油とみりんを基本とした伝統のタレである。

蒲焼きは身から焼き、タレ付けは数回行う。

ちなみに、川豊のうな重は、普通（並）・上・特上の３種類提供している（それぞれ、うなぎの量が異なる）。

(7) 肝料理

うなぎの肝は肝吸い、肝煮などになる。うなぎは捨てるところがない。骨は骨せんべいになる。他店では、頭を兜焼きにして出すところもあるという。

4. 蒲焼きづくりで重要なこと

(1) 焼き工程の要点

うなぎは一串一串違うので、きちんとむらなく火を入れることが重要だ。「焦がさず、焼きが甘すぎず」という。

身は焦がさないようにするが、皮はほどよい焦げ具合があるのが良い。。

(2) 川豊の特徴

川豊の特徴をたずねたところ、鮮度、職人の技、タレの３つであるという。

１つ目は、新鮮なうなぎを「裂きたて・蒸したて・焼きたて」で提供しているため、鮮度が良いことである。

２つ目は、若い職人への技術伝承で、50 年以上やっている板長が中心になって、若い職人に技術を伝えているという。

３つ目はタレである。タレは成田にあるうなぎ屋各店ともに特徴があるが、川豊では薄甘口で、広い

タレを付けた「蒲焼」工程へ

タレ壺につけながら焼く

蒲焼の完成

うな重の一例　〈写真提供：川豊本店〉

年齢層の口に合うタレに仕上げている。後味がさっぱりとした絶妙なバランスが重要であるという。

(3) 職人・若者の育成

現在、蒲焼きづくりの職人は 10 名前後である。一般的にうなぎ業界では、「串打ち 3 年、裂き 8 年、焼きが一生」と言われ、実際、それに準じた年数はかかるという。店に入る者は、一番若い場合で中学卒業後からであるが、現在在職している者は 18 歳から 72 歳までである。おおよそ 20 代で 6 ～ 7 年目となり、30 代後半で 15 年目の経験者になる。

蒲焼きの技術を伝承するには、若手の職人がしっかりと技術を身に付けていかなければならない。10 年後、20 年後を見据え、今日の勤勉な若い世代を育成していけば、技術が伝承されていくと考えている。

(4) うなぎの技術に思うこと

30 年前のうなぎの技術に関する冊子を読む機会があったが、包丁、裂き、串打ち、蒲焼きの仕方まで、何も変化はなかった。変わらぬ技術を伝承することの重要さをつくづく感じたという。

職人が 1 匹ずつ手で裂いて、手で焼くという蒲焼きの文化が守られ、伝えられていって欲しいと話す。

あつた蓬莱軒本店の外観

使用しているうなぎは 1 匹約 200 g である

道具類：（上から）
名古屋型目打ち、名古屋型裂き包丁、金串

腹を手前にして、目打ちを打つ

《3-3》あつた蓬莱軒 本店

愛知県名古屋市熱田区神戸町 503
話者：総料理長　武藤 俊吾氏 〈昭和 38 年（1963）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 28 日

1. 創業からの経緯、明治 6 年（1873）創業

あつた蓬莱軒のある名古屋市熱田区は、東海道五十三次の 41 番目の宿場である宮宿があった場所で、天保 14 年（1843）には本陣 2 軒、脇本陣 1 軒、旅籠屋 250 軒弱が軒を連ねる熱田神宮の門前町であった。（愛知県の公式観光ガイド Aichi Now「宮宿」の解説より）

あつた蓬来軒は宮宿と熱田神宮の中間にあり、明治 6 年（1873）に、鈴木甚蔵氏（初代、明治 18 年亡）が、宮宿の料亭として創業した。宮宿は蒲焼き（うなぎ丼）とかしわ（鶏）が名物で、あつた蓬莱軒でも提供していたが、神宮店を開業した昭和 24 年（1949）以降、うなぎの専門店として営業している。

現在、あつた蓬莱軒で出されている「ひつまぶし」は、うなぎ料理のひとつとして知られている。あつた蓬莱軒では、その発祥について次のように伝えられている。

明治の創業当初以来、出前が多く、出前持ちが頻繁に空（から）の丼を割ってくるため、2 代目・甚三郎氏（昭和 15 年亡）が女中頭と相談し、木製の器を考案した。初めは大きな木のおひつに数名分のうなぎを並べて出前していたが、うなぎばかりを先に取って飯が残るため、うなぎを細かく切って飯に混ぜたところ大変好評で、会席料理の食事として提供するようになった。

このように、おひつでうなぎと飯をまぜる（まぶす）ことが「ひつまぶし」の由来であるという。なお、現在は一人前用の木製おひつを使用している。（あつた蓬来軒 HP より）

なお、話者が昭和 63 年（1988）に入店したときも、すでに一人前用のおひつを使用していたという。現在、5 代目が会長、6 代目が社長をつとめている。

2. うなぎの入手と保管方法

（1）産地

エラと胸びれの間に切り目を入れる

切れ目から一気に腹を裂く

左手で内蔵を取り出す

中骨をそぎ取る

うなぎの産地は、その時期に最も良いうなぎを問屋と相談しながら入手している。年間の主な産地は次の通りである。

1 ～ 3 月　浜松、宮崎

4 ～ 5 月　四万十川、中国など

※ 1 年で最もうなぎが途切れる時期

6 ～ 12 月　三河（新子）

(2) うなぎのサイズ

使用しているうなぎは 5 P（1kg 当たり 5 匹）で、約 200 g／匹と小ぶりだが、柔らかくて味の良いものを選んでいる。

(3) うなぎの使用量

シーズンや曜日によってかなり異なるが、目安として、1 店舗あたり土・日曜日で 300kg ／日、平日で 180kg ／日を使用している。4 店舗あるので合計で 1 日 1 t 前後をさばいている。したがって仕入先である問屋の「立て場」（容器を積み重ねて上から水を掛け、出荷までうなぎを活かしておく場所）は広く、膨大な数のうなぎが出荷を待っている。

(4) うなぎの特性

うなぎは生き物であるから、それぞれに個性があり、焼き始めてみないと質がわからない場合もある。焼くときは 4 匹ずつ金串を打つが、焼いている途中で色が悪い（質が劣っている）ものがある場合、はねる（外す）ものもあるという。総料理長などから「3 番目、色が悪い」と指摘があるとそれを外して廃棄処分にする。

3. 蒲焼きづくりの道具

(1) 割りの道具

うなぎ割り（裂きのこと。）の道具は、目打ち（全長 12cm) とうなぎ包丁（全長 23 cm）である。名古屋の目打ちは T の字型でカマが大きい。うなぎ包丁は先細りし、刃渡り 9cm ほどである。目打ちと刃物は、各職人持ちの場合が多い。

(2) 金串

うなぎを焼くときの金串は長さ約 48cm、直径 3mm 程で 1 回当たり 5 本用いる。うなぎに刺す位置で串の呼び方に区別はない。

4. 米と使用する燃料（炭）について

頭を切り落とす

串打ち：4 尾一度に、カマ側から金串を打つ

2 本目の串は尾の方に打つ

3 本目の串は中央に打つ

（1）米

米は粘りすぎるものは向かないという。標準的な米を使用している。

（2）炭

炭は太くて火力のあるものでなくてはならない。合成炭では火力が不足する。

国産の備長炭がよいが、太いものを手に入れにくくなくなった。このため、ベトナム産の太くて火力のある備長炭を使用しているが、国産に比べて消耗が早い。価格は国産の３割程安価である。

炭は 1 箱 15kg 入りで、土・日曜日は 1 日で 5 ～ 6 箱消費する。

炭は 1 回起こした後、一旦火力を落としておき、焼くときに再び火力を上げる。

5. 蒲焼きづくりの工程と技術・分担

（1）工程と技術

①蒲焼きの工程・技術は、割り（「裂き」のこと）、串打ち、焼き、切る、盛り付けである。なお、同店では会席料理も提供しているため、調理場での役職は、料理長、二番手に続き、以下各場所の担当（立場は平等）に分かれる。

- あげ場（蒲焼き）
- 煮場
- 鰻巻き場
- 盛り付け
- 向板（むこういた：刺し身の担当）

なお、あつた蓬莱軒の職人は、本店・支店の各店とも 10 ～ 12 名ほどである。

（2）蒲焼きの技術習得

うなぎ職人の世界では「串打ち 3 年、裂き 8 年、焼き一生」といわれるが、あつた蓬莱軒では、修行として始めの 1 年間は「串打ち」、次の 1 年間が「割り」、その次の年から「切る」が加わり、その後、6 ～ 7 年かけて「焼き」を覚える。ただし、個人差はある。

話者は、7 年ほど料亭を経験してから入店し、6 年ほどで蒲焼きの技術を習得したという。以後、調理長を任されている。

6. 蒲焼きづくりの工程の詳細

4 本目の串を打つ

5 本の金串を扇形に打ち終了する

尾の方からうなぎを金串に巻きつける

素焼きが始まるまで丸めて保管する

（1）割り

①うなぎは頭が右側で腹が手前になる。なお､「割り」は樹脂製のまな板の上で行う。

②目打ちは、色が白黒の境界をねぐる（刺す）。

③エラと胸びれの間に切り目を入れる。

④腹開きは、③の切り目から中骨に沿って開く。

⑤内蔵を左手で取り出す。

⑥中骨を外し、頭を落とす。

※背びれ、腹びれは取り外さない。また、味が抜けてしまうので水洗いはしない。

（2）串打ち

①串打ちの台に移動し、内蔵の回りなどに残った血などをかまぼこ板状の堅木で、すくうようにぬぐい取る。なお、串打ちも、樹脂製のまな板の上で行う。

②串打ちは 4 匹ずつ行う。うなぎの大きさを確認し、串先から手元に向かって小さくなっていくように並べる。これは、串を扇形に打つためである。

③串打ちはカマ側（頭の方）から 1 本、尾に 1 本、中心に 1 本、そしてカマと中心の間、中心と尾の間へと打っていく。打ち終わった時に、扇型になるように打ち、手前の串元は片手で持てる幅にしていく。

焼き手がもう片方の手で団扇を持つことが多いので、串を片手で扱えるようにしておく。

④串打ちが終わると、皮を外側にして尾の方からくるくるとうなぎを巻く。巻き終わりにはカマと胸びれが並んでいる。巻いた串は容器（金属トレイ）に並べて保管し、焼きの工程を待つ。これは次の焼きまでの時間調整であって、長時間保管するわけではない。直ぐに焼いて構わない。

（3）素焼き　※白焼きを「素焼き」という。

①素焼きの際には皮側から焼き、次に身側を焼く。ただし、注文が増えて順番待ちがある場合は、炉の遠火になっている部分で、身、皮の順で軽くあぶっておく。

②本格的な素焼きは、強火で皮側から一気に火を入れる。皮は焦がすのではなく、焼き目を入れる。焼き目が入ったら、身側に返す。身はふっくらと立たせるように、手早く焼いていく。

③火の強さに注意しながら、皮と身の焼きを繰り返

順番待ちの素焼きは火の弱いところで身からあぶる

本格的な素焼き工程（奥）は、皮から強火で焼く

素焼きが終わり、照りあげの工程に移る

しっかりと焼き上げた素焼き

し、10 分ほどで焼き上げる。

④団扇は素焼きでもタレの段階でも使用する。素焼きでは、一気に水蒸気が上がるので、それを団扇であおって、うなぎが見えるようにする。さらに加熱すると、したたる脂に火がつく。それをあおって「火消し」をするために、団扇を使用している。のんびりしていたらうなぎに火がついて焦げてしまう。

⑤炉の使い分け

炉は幅が約 3m、奥行きが 60cm ほどである。焼きは横一列で 5 区画に分けていた。左から①皮を素焼きする区画、②身を素焼きする区画、③遠火（弱火）の区画、④予備の区画、⑤照りあげ（タレ付け）の区画である。炉の右隣には、タレの入った壺が据えてある。注文に応じて区画を使い分けていく。

（4）照りあげ

タレを付けて焼くことを「照りあげ」という。タレは濃いめで、仕上りが香ばしくなるように焼いていく。

工程としては、タレ壺にうなぎの刺さった串を漬け、タレのしずくが切れたら、身側から皮側へと焼くといった形で、２度繰り返す。照りあげにかかる時間は合計２～３分ほどである。

なお、照りあげの難しさは、1 回目の照りあげで、タレを付けて焼き、身の照りがのる前に、2 回目のタレに漬けることであるという。身の照りが浮き上がるまで待っていると、次の瞬間に照りが消え、焼き過ぎになってしまう。これは、２回目の照りあげの際も同様であるという。

（5）切る

「切る」とは、焼き上がったうなぎを「ひつまぶし」として盛り付けるために、出刃包丁で切っていく工程である。1 本のうなぎを等分に切り分けるのではなく、5 ～ 6mm 幅に身を崩さず次々と切っていく。この作業が難しいという。切る際、胸びれの付いたカマの部分と焦げた尾の先は外しておく。

（6）盛り付け

①木製の一人前おひつに飯を半分入れる。

②切った蒲焼きを 4 分の 1 匹分並べる。

③②の上に、さらに飯を盛る。

タレ壺に片手で串をしっかりと漬ける

タレを付けて焼く「照りあげ」

照りあげは 2 回、焼き過ぎないように注意する

串の抜き方は職人により異なる

④③の上に、切った蒲焼きを 1 匹分並べる。
⑤タレをたっぷりかけて仕上げる。

7.「ひつまぶし」の美味しさについて

「ひつまぶし」の美味しさは、うなぎの脂（うま味）が加わったタレにある。

焼くことにより脂が出たうなぎに、うま味が凝縮された継ぎ足しのタレを付けて焼き、照りが出たときにうなぎとタレが相俟って、最高のうま味が発揮される。

したがって、うま味であるうなぎの脂が出ていってしまわないよう、全行程を通して水で洗うことはない。

8.蒲焼きづくりで重視すること

蒲焼き作りでは、「割り」、「串打ち」、「焼き」へと次々に担当に渡されていく。従って、どの工程も次の工程に関わってくるため、全ての工程が重要である。

また、最終的な出来栄えとしてこだわるのは、うなぎの「照り」である。これは、各技術はもちろんのこと、原材料としてのうなぎの質から関わってくる。

大切なことは、食べてみて「おいしい」と感じる蒲焼きを作ることであるという。

壺の上でタレのしずくを切る

【ひつまぶしの工程】

❶ 蒲焼を 5 〜 6mm 幅で切る

❷ 蒲焼を 4 分の 1 匹分ずつ並べる

❸ さらに飯を盛る

❹ 蒲焼を細かく切る。飯の中に刻んだうなぎが 4 分の 1 匹分入っている

❺ 1 膳に 1 尾分ずつ並べる

❻ 1 膳の鰻の量は 1 尾と 4 分の 1 である

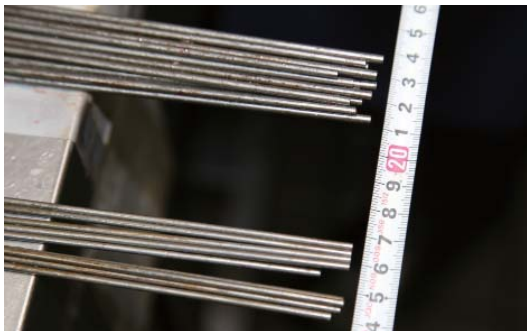
❼ 上からタレを掛け回す（照りあげで使用したタレと同じもの）

❽ タレをかけて「ひつまぶし」ができあがる

本家柴藤ビルの外観

入荷したうなぎ、1尾あたり約220ｇである

（上から）骨抜き、裂き包丁、目打ち


金串、上が元串でしたが縫い串

《3-4》本家柴藤

大阪府大阪市中央区高麗橋２- ５- ２
話者：女将　柴藤滋子氏　〈昭和23年生（1948）生まれ〉
　　15代店主　柴藤成利氏
　　〈昭和51年生（1976）生まれ〉
　　若女将　柴藤　慶氏
調査年月日：令和４年11月29日

１.創業からの経緯、技術習得（修行）等について

(1) 柴藤について

柴藤の創業は、享保年間（1716～36）であると伝えられている。12代目・柴藤治兵衛氏によると、「柴善」というかつての屋号が刻まれた墓石に、「享保戌年」の年号も刻まれていたという。当時は八軒屋（大阪市中央区）に店があり、創業時はうなぎの仲買であったというが定かでない。

その後、土佐堀川の南側（旧東区）に移転した。明治期の文書（最終記載年代は明治13年）の頃で、「鰻業兼料理業　酒類売業」と書かれている。そして、戦前には土佐堀川の北側（北区中之島）に移り、平成２年（1990）の国際花と緑の博覧会（通称花博）の河川改修工事により、前年に現在の中央区高麗橋に移った。その間、柴藤では、うなぎの蒲焼きと川魚料理を提供してきた。川魚は鮒、鯉、どじょうなどで、すっぽんも扱っていて、天満の専門問屋から仕入れていた。

客からの注文はうなぎが８割をしめ、昭和45年（1970）頃からは川魚の注文がさらに減り、現在の15代店主・柴藤成利氏からうなぎの専門店となった。

なお、14代目の柴藤昇孝氏（昭和15年：1940生まれ）が現在の会長である。

店のある地域一帯は北浜と呼ばれ、株屋が多い地域で、験担ぎとしてうなぎが食べられてきた。東京ほどではないが、現在でも大阪の他の地域よりうなぎ屋が多い。

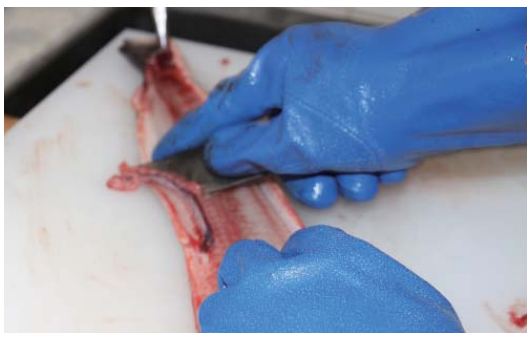
(2) 職人状況等

店主の柴藤成利氏は他の店に修行に出てはいない。18歳で大学に行きながら店に入り、17年ほど店主と職人を兼ねている。現在、職人は店主を含め

焼き台（炉）、一度に 4 串まで焼ける

目打ちは、うなぎをつかんだままで行う

まな板に固定し、裂いて内蔵を取る



中骨を外す

4 名である。職人は長い者で 10 年強である。

かつて大阪料理組合（現、「大阪府料理業生活衛生同業組合」）から職人の紹介もあったが、現在はなく、求人を見て応募してくる時代になっている。

なお、今、大阪の老舗で地焼きの職人がいる店は「阿み彦」（大阪市中央区北浜）や「魚伊」（大阪市旭区高殿）などがあるという。「魚伊」は卸と焼き売り（焼いたうなぎの店頭販売）を行う店で、阪神百貨店にもレストランを出している。

余談となるが、大阪にうなぎ屋の団体等はない。以前、本家柴藤は東京のうなぎ屋の団体に入っていた。その団体には、様々なうなぎ屋、卸売業者、池を持っている人（養殖業者）がいた。しかし、東京まで行くのが大変なため、数年でやめたという。

2. うなぎの入手と保管方法

(1) うなぎの規格サイズ

使用しているうなぎの規格サイズは 4.4 ～ 4.6 P（ 1 kg 当たりの匹数）である。4.4P の場合、約 230g ／匹である。

うなぎの産地は決まっていない。宮崎県や鹿児島県のほか、愛知県や四国の県の場合もある。本家柴藤では、昔から取引している問屋が良いうなぎを調整して送ってくれる。産地直送だとどのようなうなぎが納品されるかわからないので行っていない。

うなぎの使用量は、通常 1 日で 150 本（匹）。繁忙期は 300 本を超える。土用の丑の日はそれ以上になる。うなぎは前述の「魚伊」から仕入れていて、足りなくなると配達してもらっている。

柴藤滋子氏が嫁いだのは 50 年前であるが、当時から天然うなぎはなく、養殖うなぎを使用していた。戦前までは天然うなぎが出回っていたが、質の悪いものも混ざり、良いうなぎを選ばなければ使えなかったという。良い天然うなぎは、脂は多いが嫌みがなく、美味しい脂であるという。

滋子氏は、徳島の養殖場を見学しに行ったことがあるという。養殖場では、エサをあげる時間、温度、水質等を工夫し、愛情をもってうなぎを育てている光景を目の当たりにし、感謝の心が芽生えたという。

(2) うなぎの鮮度等

使用するうなぎは毎朝裂いている。柴藤では、裂

筋を引く（切れ目を入れる）

背びれを毛抜き型の道具でつかみ、引きながら切り取る

裂きが終わり、大きい方から 5 匹並べる

串打ち、あごの下から 1 本目の元串を打つ

いてから時間をおいた方が美味しくなると考えていることから、串打ち後に一定時間冷蔵庫で保管している。

また、新鮮なうなぎの血とぬめりは、洗わないと身が臭くなるため、串打ち後に水で洗っている。また、うなぎを裂く時、眼にうなぎの血が入った場合、失明の危険性があるため、すぐ眼科に行くようにしている。

3. 使用する道具と燃料（炭）、米、タレなど

（1）道具について

①目打ち

②うなぎ裂き（包丁）

うなぎ裂きは、堺打刃物の正直の刃物「正直　手打青鋼」を使用している。千日前道具屋筋に刃物を売っている店がある。

③毛抜き型の道具（ひれをつかんで引く）

④金串　太串（元串）　長さ 70cm、元径 3mm
細串（縫い串）　長さ 70cm、元径 2mm
※いずれも天満の鉄工所で作られたもの

⑤炉　4 枚まで焼ける。「焼き台」と呼んでいる。

（2）炭について

炭は本来は紀州の備長炭が最高で、次に土佐炭、日向炭などであるが、大手（百貨店等）でないと入手できない状況。このため、本家柴藤では合成のオガ炭とベトナムの炭を組み合わせて使用している。ベトナムの炭は火力があるという。

（3）米について

米は昔から粘りの少ないササニシキが一番合うといわれてきたが、現在はほとんど作られていない。

そこで、多少粘りがあるが、丹波産のコシヒカリを使っている。産地と契約しているものである。

（4）タレについて

溜まりとみりんと酒と濃口醤油などでつくり、焼いたうなぎから出た脂が入りタレとなる。飯にかけるのも同じタレである。

これまで、料理人たちと調味料の割合をいろいろ変えて試してみたという。しかし、古くから店に伝わる割合が最も優れていることがわかり、古くからの割合でタレを作っている。

（5）タレの内訳

2 本目の元串を打ち、残り 2 本の配置を確認する

串打ちが終わる。右 3 本が元串で左の 1 本が縫い串

流しで血とぬめりを落とす

焼く前の串打ちの状態

①たまり醤油　盛田（株）製のもの（名古屋）
②みりん　九重味淋（株）製。
③酒　日本盛（株）製の味の薄いもの。
※入れる量は少量。
④濃口醤油　キッコーマン（株）製
⑤生ザラメ　隠し味として少々入れる。

4. 蒲焼きづくりの工程（概要）

柴藤の工程は「目打ち」「裂き」「串打ち」「白焼き」「蒲焼き」の順である。

なお、蒲焼きづくりの主要な工程ではないが、本家柴藤では串打ち後に保管をしているため、その方法について、後述する「6．串打ち」の項目で簡単に触れることとしたい。

5. 目打ちと裂き

(1) 目打ちの工程

目打ちを打つ時は、うなぎを手に持って刺す。（うなぎをまな板に押さえつけない）

(2) 裂き

①腹側から開く。その際、手前の心臓も同時に取り除く。
②肝を取り除く。
③中骨を取る。
④両身に筋（切れ目）を入れる。これは、向こう骨を含め、埋まっている骨を切るために行う。
⑤残っている助骨をうなぎ裂きですき取る。
⑥ひれを毛抜きで引きながら、包丁の切っ先で背びれを取る。その日に使ううなぎを全て裂いてからまとめて背びれを取る。
⑦毛抜き型の道具で内蔵の残りなどを取り除く。

※うなぎの頭について

大阪の地焼きでは、うなぎの頭を残したまま、串打ち、白焼き、蒲焼きを行い、盛り付けの直前に頭を落とす。その理由は定かでないが、5 匹のうなぎを一度に串に刺して焼くには、強度的にあご部分を残しておきたいこと、焼いている時に頭から出たうま味成分の有効利用をすること等が考えられる。

(3) ひれ引きについて

大阪の地焼きではひれを引く店と引かない店があ

尾の方から串に巻き付けて行く

この状態で冷蔵庫に保管しておく

白焼き、強火で身から焼く

皮もあぶる

る。目方が減るので、ひれを取る店はほとんど無いともいう。柴藤では、古くから背びれは引く習慣があるが、腹びれは引かない。

6. 串打ち

(1) 串打ちの工程

①うなぎを 5 匹並べる

※串先が長いうなぎで、手元にいくにつれて短いうなぎとなるように配置する。

②元串を顎の下から打つ

③ 2 本目の元串を腹（肛門あたり）に打つ

④ 3 本目の元串（太串）と縫い串（細串）を仮置きし、仕上りが末広がり（扇型）になるように位置を見極める

⑥ 2 本の元串の中央に、3 本目の元串を打つ

⑦尾の近くに縫い串を打つ

⑧焼く前の串打ちは 4 本（元串 3 本＋縫い串 1 本）とする

⑨流し（水道）で血等を流し、板でぬめりをぬぐう。板は、長さ 30cm、幅 5cm、厚さ 5mm ほどの堅木を用いる。

※冷蔵庫で長く（3 ～ 4 時間）保管する場合は、血は洗わない。

⑩頭を右側に向け、尾の先を内側に曲げてから、皮が外側になるように左回りに串に巻いていく。頭が外側に並ぶ。この状態で、うなぎが乾燥しない専用の冷蔵庫に次々と保管していく。

(2) 保管について

裂いてから時間をおいた方が美味くなると考え、朝のうちにうなぎを裂き、串打ちした状態で冷蔵庫に保管している。なお、保管の際には塩を振った方が良いという職人もいる。店によって考え方は様々である。

7. 白焼き

(1) 大阪の白焼きの特徴

大阪の地焼きの特徴のひとつは、白焼きの途中で追加の串を打つことである。

使用している 220 g ほどのうなぎの場合、金串は全部で 13 本打つ。基本的にうなぎを支える焼く前に刺す串は 4 本（太串 3 本＋細串 1 本）であり、白

皮面に、次々と縫い串を打っていく

縫い串を 8 本打ち、うなぎを真っ直ぐにしていく

炭の配置を調整して火力が落ちないようにする

最後の縫い串を尾に打つ。合計元串 3 本、縫い串 10 本

焼きの途中で 9 本の縫い串（細串）を皮側に浅く打つ。これには技術が必要である。うなぎは焼くとうねうねと丸まるように動くので、真っ直ぐにさせるために縫い串を打っていく。

追加する縫い串は、皮に打つため、焼く前に刺そうとしてもなかなか刺さらない。1 回焼くと皮が柔らかくなり、串が刺さり易くなるため、白焼きの途中で打つ。

なお、金串であるため焼くと熱くなり、熱伝導でうなぎの内側からも火が通る。それがまた、うなぎを美味しくさせるという。

上記は成利氏の串の打ち方であって、職人によっては串の本数をもっと打つ人もいるという。ただし、作業中に何回もうなぎを持ち上げるため、持ちやすくなければならない。

焼けすぎて焦げるのを抑えるため、白焼きの途中で水をかける。これにはうなぎから出る余計な油を落とす効果もあるという。

また、パタパタと身を内側にして丸めながら焼くのは、身を柔らかくする効果があるためである。

炭の火力が落ちた場合など、炭に空気を送り込み火力を上げるために、団扇のほか扇風機を使うこともある。

（2）白焼きはしっかり焼く

白焼きは身がきつね色になるまでしっかり焼く。火が強ければ 10 分ほどで焼ける。調査時は 1 串分だったこともあり、火力が抑えられていたので、14 分かかった。白焼きの段階で上手に焼いておかないと、蒲焼きにして食べたとき、生臭さが残る。充分に焼くが、身の方はできるだけ焦がさないようにする。

（3）白焼きの工程

①身側から焼く。
②皮側を焼く。
③直ぐに身側に返す。
④頭側の元串と次の元串の間に縫い串を 3 本。
⑤次の元串とその次の元串の間に縫い串を 3 本。
⑥さらに次の元串とはじめに刺した縫い串の間に縫い串を 2 本。
⑦はじめの縫い串のさらに尾側に縫い串を 1 本打つ（合計 13 本）。

皮面に水を打ち、焼き加減を一定にする

火力が落ちないように団扇で空気を送り込む

身にも水を打ち、焦げないようにする

充分に焼き込むと、身が縮んでいく

⑧皮側、身側を数回返しながら焼く。
　この際、身側を上にして丸めたり伸ばしたりする。
⑨両面に水をかける。
⑩炭に空気を入れるため、炉を団扇で軽くあおぐ（必要なときのみ。）。
⑪うなぎの身をぱたぱたと曲げながら焼く。
⑫ふたたび両面に水をかけ、さらに焼く。
※商品として提供する「白焼き」の工程は、おおよそ①から⑫までの工程と同様である。
　なお、「白焼き」には塩等はかけない。醤油、わさび、大根おろしを付け合わせとして出す。

8. 蒲焼き

　タレを付けて焼くことを「蒲焼き」と呼んでいる。白焼きから蒲焼き工程に移る時は、間を開けずに行う。蒲焼きのタレはうなぎに２、３回かける。調査時は３回かけていた。３回、４回とかけた方が、色は良くなるが、白焼きの状況で異なる。１回目は色付けのためしっかりとかけて焼き、２回目以降は少しずつかけて焼き、仕上げる。

　なお、蒲焼きの工程では時々、串を回す。串が抜けなくなるとどうしても身を崩してしまうため、焼きながら徐々に串を回し、仕上がったときにきれいに抜けるようにする。商品の「白焼き」として仕上げるなら、白焼きの段階で串を回しながら焼く。

　３回目のタレをかけた後は１回あぶって仕上げる。蒲焼きは２分半から３分で終了する。焼き上がった蒲焼きは板の上で串を抜く。尾の方から１本ずつ順番に抜いていく。

9. 盛り付け

　蒲焼きが終わると、頭を落としてから切り分けを行う。切ったうなぎを盛り付けるときは、一切れごとに向きがある。詳しくは後で述べる。

　本家柴藤では、うな重を「まむし」と呼ぶ。このまむしは約４分の１匹分のうなぎが飯の中に入り、飯の上に１匹分少々が上にのる（１匹半分になる。）。うなぎの量は、商品に応じたグラム数で決まる。商品としては、うなぎ１匹半分のものは「蘭」、５分の３匹分のものは「菊」として提供される。

　ちなみに、蒲焼きと飯が別で、吸い物が付いたも

時折、ぱたぱたと身を丸め、柔らかくする

尾の方も丸める

しっかりと火を入れ、白焼きが仕上がる

タレ用の道具で、充分にタレをかける

のは「蒲焼き」という。

また、店内で頭を付けたまま提供することはないが､持ち帰り用の１折（１匹分のうなぎ入り）の場合、蒲焼きも白焼きも頭がついたままで販売する。

10. 重要な工程

一番難しい工程は「裂き」と「焼き」である。焼きは全工程難しいが、特に潰れないように焼くのが難しい。

串も練習しなければ打てない。

「串打ち３年、裂き８年」といわれているが、今はそんなにかからない。しかし、焼きは一生かかるほど難しい。

11. 完成物への表現行為（芸術性）について

（1）古くからの盛り付けの型

「まむし」は基本的にうなぎ４切れが上段にのる。古くからの並べ方があり、すき間を空けてはいけないといわれている。重箱を開けた時に次のようになっていることが理想であるという。

左下　頭側で横向き
右下　頭から２番目で縦向き
左上　頭から３番目で縦向き
右上　尾側で横向き（写真では縦向き）

ただし、すき間を空けないために、切り分けたうなぎの大きさによって並べ方は異なる。

（2）蒲焼きの美しさ

きれいな焼き上がりの蒲焼きは、味も美味しい。特に一連の流れで仕上げた蒲焼きは、焼き上がりの直後に明るい色をしている。

12. うなぎの頭、骨の調理

（1）頭は出汁

大阪では、うなぎの頭は半助という。これは、半人前にも達しないから（ママ）という言い伝えがある。半助は、賄いとして使用され、豆腐と炊いたり、大根と煮たりすると美味しいという。頭は出汁を取るためで、食べたりはしない。

最近では、この半助に残っている身を取り出し、煮こごりにして無料で提供することもある。

（2）骨は揚げ物

２回目のタレ付け、色が濃くなる

２回目のタレ付け、照りが出てくる

串を端から順に抜いていく

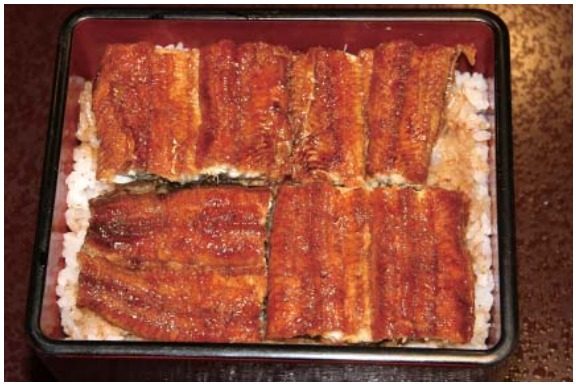
仕上がった蒲焼き

うなぎの骨は良い部分だけ残し、洗って乾かしてから油で揚げたりもする。揚げた骨は無料で提供することもある。良いものを提供したいとの思いから、その油も色が変わったら交換している。

半助の煮こごりも揚げた骨も、本来は捨てるものなのでお金は取らない。お金を取ろうとすると、お金を取るのかと言われてしまう。

13. 今日の東京と大阪の蒲焼きのちがい

東京は蒸してから「照り焼き」にするので、あっさりしている。大阪は、何回もタレをつける「付け焼き」だから香ばしい。近年、大阪にも江戸焼きの店が増えているが、大阪の江戸焼きは東京ほど蒸していないだろうという。大阪の江戸焼きは地焼きのように香ばしさがあり、タレも濃い。それが古くから大阪の人が慣れ親しんできた味だという。



重箱の「まむし」、飯の上に４切れを配置（飯の間に１切れ）

飯を添えた「蒲焼き」

第4章　そば

そばに関する年表

頁数のみの表記は、飯野亮一著『すし　天ぷら　蕎麦　うなぎ　江戸四大名物食の誕生』第３版　筑摩書房　2016 年３月による

元号	西暦	できごと	参考資料名
養老６年	722	そば栽培の事は『続日本記』（8 世紀末～ 9 世紀初めに編集）がそば栽培の文献として最初。しかし百姓は、それ以前からそばという物を知っていた。そばは救荒作物として栽培されていた。	「蕎麦絵巻（一巻）」1968 年　p.48
平安時代	794 ～ 1184	『倭名類聚抄』饂飩を切る刃物が出ている。方形に切る。	「日本めん食文化の一三〇〇年」p.456
鎌倉時代	1185 ～ 1333	寺方で粉食が始まり、そばかい餅が流行る。	「日本めん食文化の一三〇〇年」p.420
室町時代から	1336 ～ 1573	そばの実を粉に挽いて、そばがき、そば餅で食べていた。	p.19
文明 12 年	1480	『山科家礼記』山科言国が上洛した祝いに西林庵から「酒１樽と酒肴としてそば一いかき（ざるのこと）が贈られている。これをそば切りと解釈すると京都がそば切りの発祥ではないかと推測している。	「日本めん食文化の一三〇〇年」
天正２年	1574	『定勝寺文書』にそば切りの名がある。日本最古。信長時代の始まりの頃に登場した。定勝寺は、長野県木曽郡大桑村にある臨済宗の寺。寺の修復工事終了時に、竣工祝いが行われ番匠 57 人に振舞いを行い、そば切りを出している。	p.19 ～ 20
慶長 19 年	1614	江戸では、京都の天台宗尊勝院住持の慈性が、小伝馬町東光院にて、そば切りを振舞われている。江戸にそば屋が生まれる前は、寺でそば打ちが始まっていた。	p.23
元和８年	1622	京都相国寺住持の鳳林和尚の『隔冥記』にソバキリと記されている。京都、奈良でもそば切りは、上流階級で食べられていた。	「日本めん食文化の一三〇〇年」p.428
寛永年間	1624 ～ 1644	江戸では、そば切りが売買されている。しかし百姓に対して、そば切り禁止令が出た。寛永の飢饉のためと思われる。	「蕎麦絵巻（一巻）」1968 年　p.4 「日本めん食文化の一三〇〇年」p.22
寛永 13 年	1636	藩主徳川義直に随行し中山道を上った儒医が、木曽谷の贄川宿（塩尻市）で蕎麦切りを賜った。なめ味噌の一種に大根汁を加えているもので食す。 『料理物語』そば汁は味噌味。	p.22 「日本めん食文化の一三〇〇年」p.433
寛永 20 年	1643	①『料理物語』慶長の終わりから江戸初期にかけて、そば切りは、江戸において、急速に技術改良と発展があった。 江戸には名古屋出身の人が開いた「太田屋」というそば屋があった。庶民も金を出せば食べられた。 ②煮貫〈にぬき〉（味噌の生垂に鰹節を加えて煮て漉す）・垂味噌〈たれみそ〉（味噌を煮詰めて漉したもの）に大根おろし、あさつきで食す。	①「日本めん食文化の一三〇〇年」p.431 ②「日本めん食文化の一三〇〇年」p.433
江戸初期		そば屋は、三都とも菓子屋から舟切り（生のそばを浅い矩形の箱に並べたもの）を取り寄せ、使う店が多かった。	「改定新版　世界百科事典・16（新島繁記）」p.431
万治年間	1658 ～ 1660	『東海道名所記』道中の茶屋のうち、有名なめん類店として、４ヶ所が上げられている。四ツ谷（神奈川県藤沢市）、見附（静岡県磐田市）、伊も川（愛知県刈谷市）、土山（滋賀県甲賀郡土山町）、京都の遊郭島原の噂町）などである。	「週刊朝日百科 1999 年　そば、うどん」p.10-237
寛文年間	1661 ～ 1673	『異本洞房語園』に「けんどんそば切り」が売り出されて世間に広まったとある。けんどんそば切りは、盛り切り１杯で売った。	p.30
		『本朝食鑑』『料理塩梅集』夏には、そば粉が劣化するので、つなぎに小麦粉を使う事を奨励している。	p.42
寛文４年	1664	①「けんどんそば切りという物ができ、下々買い食う」 もり切り、出前もあり。②『守貞謾稿』によると二八そばがこの年から始まる。価格は 16 文。	① p32 ② p.90
寛文８年	1668	『料理塩梅集』「天の巻」ではそば汁は醤油味	p.121
延宝４年	1676	『日次紀事』夜に入り、街でそば切り饂飩を売っていた。	「週刊朝日百科 1999 年」p.10-239
延宝８年	1680	『江戸方角安見図鑑』旅籠町、諏訪町には、蒸しそば切り屋が建ち並んでいた。	p.36・p.37
貞享３年	1686	火災予防のため、夜売りは、すべて禁止されたが守る者はいなかった。	「週刊朝日百科 1999 年」p.10-239
貞享４年	1687	『江戸鹿子』 けんどん屋の種類が載っている。江戸では、堺町＜市川屋＞　中橋大鋸町＜桐屋＞の名がある。	p.32・「週刊朝日百科 1999 年そば、うどん」p.10-237

1.そばの概要《歴史と技術》

1-1）そばの歴史

(1) そばきり、きりむぎからそば切りへ

『続日本紀』には、養老６年（722）元正天皇が飢餓対策にソバムギの栽培を命じたと記されているが、それ以前にそばの栽培方法は普及していた。(注1)「言泉」によると、そばの呼称については、延長年間（10世紀初期）には、「曾波牟岐（ソバムギ）、一名久呂牟岐（クロムギ）」とあり、平安時代の後期（1144年～1179年）頃から「蕎麦」の文字が用いられたという。(注2) しかし、そばは、古代から庶民や貴族の評価はよくなかった。アワ、ヒエ、キビなどと比べ、製粉技術が発達していなかった時代には、食するには手間がかかったからである。鎌倉時代には、寺方で粉食が始まり、「そばかい餅」が流行って美味しさや体に良い事も分かってきた。同時代に小麦粉を材料にした「きりむぎ」があり、後に、寺方でうどんが食されるのに繋がっていく。うどん専用の刃物が、平安時代中期に作られた『倭名類聚抄』に記されていることにも注目したい。

室町時代は、そばの実を挽いて、そばがき、そば餅で食べていたと言うが、そば切りをいつから食べていたのかは諸説がある。そば切りは技術の鍛錬や刃物などの道具が必要だが、先に述べたように、うどん専用の刃物が平安時代中期にはすでに登場しており、「きりむぎ」の技術を応用し、室町時代から僧侶がそば切りを作っても不思議はないという見解を示す研究者もいる。(注3)

石毛直道氏は、京都山科の公家の書『山科家礼記』の中」で、「（前略）一、西林庵捶壷、そは一いかき給候也。各よひて賞翫也 （文明12年（1480）7月23日）」という記述から、「いかき」は、上方では、ざるのことであり、「そばを入れたざる」に注目して、既にそば切りはあったと考えている。この書物の中には、１５世紀後期にかけて、「そば切り」と思われる記述が多いとされる。(注4) その後、「ソバキリ」とはっきり記されている『定勝寺文書』が注目された。この文書は、長野県木曽郡大桑村にある寺院のものである。天正２年（1574）３月に、寺の修復工事が終了し竣工祝いが行われた。金永なる人物がそばを打ち、番匠達にソバキリを振舞ったと記されている。

室町の中期から京都の寺で技術の種がまかれ、寺方の人々の移動で広まったものかと推測されるが、信州、江戸への広まり方については、明確なルートは語れないようだ。(注3)

(2) 寺方から始まり技術改良へ

江戸初期になると、様々な文献に、寺院で「ソバキリ」が振舞われた話が増えてくる。江戸だけでなく、京都、奈良などで上流階級はそば切りを食べていた。寛永年間（1624～1644）には、江戸では、そば切りが売買されている。しかし、寛永の飢饉の影響か百姓に対して、そば切り禁止令が出された時期もある。寛永20年（1643）に著された『料理物語』には、「慶長の終わりから江戸初期にかけて、そば切りは、江戸において、急速に技術改良と発展があった。寺方だけではなく、庶民も金をだせば食べられるようになった。」とある。当時のそば切りの技術は、そば粉をいかにつないで捏ね、練って延ばして切るかが難しく、『料理物語』には、切る事には言及していないが、その奮闘ぶりが記されている。

①そば粉の練り方

- 取り湯練り　飯（めし）のおねばを利用する。
- ぬる湯練り　室町中期から安土桃山の頃の練り方　そばがきのやり方
- 豆腐練り　　豆腐を潰して用いる。

②そばの茹で方・洗い方

- ゆで湯は多く、いかき（ざる）ですくいぬる湯で洗う。
  冷水ではなく、ぬる湯で洗っていた。

③盛り付け方

- ぬる湯で洗った後、湯を掛けて蓋をしてさめないようにする。
  これは現在も熱々に蒸して食べる熱盛そばに通じている。(注3)

元号	西暦	できごと	参考資料名
貞享〜元禄年間	1684 〜 1704	けんどん屋は蒸しそば切りにして供する事が流行した。つなぎを使わない「生そば（生粉打ち）」で切れ易いから、ザルにあげ、蒸篭がわりにして蒸し上げたのではないかと思われる。	p.34~35、p38
元禄 2 年	1689	『合類日用料理抄』蒸しそば切りのやり方が記してある。大平椀盛りか茶碗盛りで、つゆ汁をつけて食べた。	p.34~35、p38 〜 39
元禄 3 年	1690	『東海道分間絵図』では「うどん、そば切り 6 ヶ所。そば切りのみ 21 ヶ所。そば切りが圧倒的に増えていることがわかる。	「週刊朝日百科 1999 年　そば、うどん」p.10-237
元禄 5 年	1692	『萬買物調方記』京都の祇園町、縄手町にけんどん屋の所在が記してある。『女重宝記』かけ、もり、ざるが存在した。	「週刊朝日百科 1999 年」 p.10-237~238
元禄 7 年	1694	『遊小僧』この頃までに江戸、京都、大坂に専門店があった。	「週刊朝日百科 1999」p.10-237
元禄 9 年	1696	元禄の頃、専用の蕎麦包丁が存在した。『茶湯献立指南』に 12 種類の包丁が描かれていて，その中にそば切り包丁がある。	「日本めん食文化の一三〇〇年」 p.458、459
元禄 10 年	1697	『本朝食鑑』には、「蕎（そば）は四方に有り。東北に最も多く質も佳い。西南は生産量も少なくて佳くない。〔中略〕下野（栃木県）の佐野・日光・足利等の処、武州（埼玉県・東京都）、総州（千葉県）、常州（茨城県）でも多く産して佳品であるけれども、信州産に及ばない。蕎麦の性は、霜雪に最も敏感なので、信州以北の諸州の産は佳いとはいえない」とある。同書では、そば汁の味噌味を紹介しており、鰹節のだしを使っている。料理書では醤油味と記しているが、そば屋では、まだ味噌味だった。	p.22　p.121　p.122 p.126 「日本めん食文化の一三〇〇年」p.437
元禄 11 年	1698	『道戯興』では。麺類屋の看板に、「うんどん、そば切り、切むぎ（冷やむぎ）とあった。	p.30
宝永 3 年	1706	俳人雲鈴は。『風俗文選』で、そば切りの信濃の国、本山宿発祥説を述べている。	p.22
正徳元年	1711	『料理私考集』そば汁は醤油仕立て	p121
享保年間	1716 〜 36	『続江戸砂子』にて、そば切りの名店が紹介されている。ひやうたん屋（かうじ町 4 丁目）舟切り。雑司ヶ谷鬼子母神門前茶屋。薮のそば切り（鬼子母神の東の方薮の中にある）。深川須崎弁天町　伊勢屋、浅草称住院寺中道光庵。などが上げられている。	p.49、p50 〜 p.65 各名店の商売の仕方
享保 11 年	1726	江戸入津量は、13 万 2 千樽余にすぎなく、その内の 10 万 1 千樽は、大阪からの下り醤油で、入津量の 76%をしめていた。	「日本近世社会の市場構造」p123
享保 20 年	1735	『続江戸砂子』には、「惣じてそばはかろき地よろし。練馬・中野・西ヶ原の土地などよし。しかし穀目（生産量）は少なきゆへ売買の勝手にならず、〔中略〕江府蕎麦切り家業のものはおほく信州を用ゆと也」とある。 信州産が生産量が多く、品質が最も優れたが、関東や江戸近郊でも良質のそばが生産されていたことがわかる。	p.126
享保 13 年	1728	江戸神田あたりに＜二八即座けんどん＞の看板を出したそば屋があらわれる。	「世界大百科事典・16（新島繁記）」 p.431
享保から嘉永まで	1716 〜 1854	『反古染』麹町瓢箪屋はそば切りを蒸し、弁柄の桶（又は舟切り）に入れ出前した。瓢箪屋は 100 年以上に渡って繁盛した。	p.50 〜 52
元文年間	1736 〜 41	夜売るそば屋が現れ、「夜鷹そば」といわれた。	p.96 〜 97
延享 3 年	1746	『白黒精味集』そば汁は醤油に味噌を少々加える。	p.121
寛延 4 年	1751	『蕎麦全書』に小麦をつなぎにしてこねる方法が紹介されている。 『風俗遊仙窟』に、つなぎのない生そばが珍しくなっている事が記されている。元禄年間から寛延年間の半世紀の間に、つなぎを使ったそばはかなり普及した。今まで蒸すのに使っていた笊、桝型蒸篭は、そば切りを盛る容器として、表舞台に登場してくる。	p.43・p.44
宝暦年間	1751 〜 1764	「夜鷹そば」より高級な夜売りそば「風鈴そば」が現れる。	p.97、p.99
明和 8 年	1771	『料理の栞』そば汁は醤油味　明和年間には、そば屋がそば汁に醤油を使っている。大阪からの下り醤油が盛んに使われる。	p.121　p.122

④つけ汁と薬味—味噌の汁

煮貫（味噌 1 升に水 3 升加えて溶き漉した生垂に鰹節を加えて煮て漉す）・垂味噌（味噌 1 升に水 3 升 5 合を加えて溶かし、3 升になるまで煮詰めて漉したもの）このつけ汁に大根おろし、あさつき、ねり辛し、おろしわさびで食す。(注 5)

(3) 元禄以後全国に普及、そばの技術は完成

江戸は、天正 18 年（1590）に徳川家康が入府して作られた都市である。この都市造りのために、関東一円はもとより、尾張、東海、信州、甲斐、越前、越後など、各地から建築資材はもとより、土木や建築に携わる職人が集まった。人が集まる所に各種の商人も集まった。

幕府が開かれたのは、慶長 8 年（1603）のことであり、城下町が形成された。江戸の 6 割以上が武士の領地、残りの半分以上が寺社領、残りの 2 割にも満たない土地に商人や職人など様々な職業の町人達が住んだ。江戸中期、享保 6 年(1721)には､江戸の人口は 100 万人になったと言われる。(注 3)

土地も持てない多くの町人達は、長屋住まいで単身の者も多かった。彼らの暮らしを支えたのは、めし屋、居酒屋、屋台、振り売りなどによる外食文化だった。人口が増え、商業主義が台頭すると食も楽しみへと変化していった。その中で、寛永期以後から元禄期に掛けて「そば切り」も発展していく。そばの歴史に詳しい新島繁氏によるとその頃、そば屋には、「店を構える」もの、人の集まる所に小屋を立て、廻りにヨシズなどを立てた「辻売り」、屋台を担いで町を行商した「振り売り」があった。「そば切り」はどこでも食べられるようになり、北関東や東北など広くそば栽培が行われていた。元禄 10 年（1697）に成った『本朝食鑑』の中では、「江戸のそばは盛美」とあり技術的にも完成していたと思われる。(注 3)

また、元禄 15 年（1702）の『羹学要道記（あつものがくようどうき）』に大、中、小の包丁、刺身包丁、薄刃、栗剥（くりむき）、他にそば包丁がある。現在のものと全く変わっていない。元禄の頃から専用のそば切り包丁が存在していた。同時期の『茶湯献立指南』（元禄 9 年･1696）にもそば切り包丁の記載があり、そば切りの技術は包丁の出現とも深く結び付いている。

寛延 4 年（1751）に脱稿した『蕎麦全書』を見ると、技術力が商品力になった 17 世紀後半から 18 世紀半ばに、江戸の人々がどのようなそばを食べていたかがわかる。「つなぎ」の種類、そば粉の種類、そば切りの太さ・細さなど組み合わせによって多種多様なそばがあり、また、食具や箸袋にも気を配っていた。同書には、「つなぎ」という言葉が初めて出てくる。

次に、同書に記載がある「つなぎ」と「かけ」の種物（たねもの）を以下に記す。

①「つなぎ」の種類

「つなぎ」の種類によって、葛粉（くずこ）練り、小麦粉煉り、雉子（たまご）練り、薯蕷（やまのいも）練り、白大豆練り、変わりそば切りとある。また、変わりそばの「つなぎ」として、タデの葉、桑の葉、そばの苗汁、瓜汁などの記載がある。

②「かけ」の種物

幕末までには、熱いそば汁をかける「かけ」の種物が出揃ったと思われる。具体的な種物は以下のとおりである。

あられ：ばか貝の柱を上置きする。

天ぷら：芝えびの油揚げ（天ぷら揚げ）を上置きする。

花巻：浅草海苔をあぶって揉んで上置きする。

しっぽく：野菜、焼き麸などを上置きする（幕末までは、かまぼこ、シイタケ、クワイなどを上置きした。）。

卵とじ：卵でとじた汁をかける。(注 6)

(4) そば汁は下り醤油から地廻り醤油へ

18 世紀の初めから、そば汁には味噌とともに醤油も使いだした。『蕎麦全書』によると

「近来、地醤油によろしき物有り。しかし，下り醤油には及ばず。」とあり「山十印のもの極上」と下り醤油の銘柄まで記している。

18 世紀後半には、多くのそば屋が醤油を使いだすが、上方産の下り醤油から地廻り醤油に移行していった。下り醤油は、熟成期間が短いた

元号	西暦	できごと	参考資料名
天明 7 年	1787	浅草称住院寺中道光庵は庵主の手打ちそばが有名で、そば屋 56 軒のうち庵を付けて、商売する店が 4 軒になった。	p.66
江戸中期		『大阪市街図屏風』描かれている町人が食べているのはそば切りのようだと断言している。店は「砂場蕎麦いずみや」だとされる。	「日本めん食文化の一三〇〇年」p.424
宝暦 3 年〜天明 9 年	1753 〜 1789	『反古染』によると二八そばの看板を出し、九九で一六文の意で、その価格でそばを売る店が現れていた。六〜八文のそばが、享保期には値上がりしていた。その後も改革の度に価格は変わった。江戸はそば屋の町になる。	p.70 〜 75
文化 8 年	1811	『食類商売人』「饂飩蕎麦切屋」の数は 718 軒あった。大部分がそば屋。その後、幕末まで、そば屋の数は 700 軒ほどの状態が続いた。	p.114
文政 4 年	1821	『十組醤油酢問屋行事』醤油の江戸入津量は、125 万樽に増えた。下り醤油は、18 世紀中頃が全盛期で、その後、地廻り醤油が増加する。地廻り醤油は熟成期間が長く。深みのある旨味とコク、香りが立ったものだったため、そば屋繁盛の要因となる。	p.124
文政 7 年	1824	『御府内饂飩蕎麦粉渡世致候者』89 人がうどん、そば、の値段の統一を図るため組合の結成をしたいと願い出ている。そば屋にそば粉が供給されるシステムが出来上がっていた。	p.128
天保 13 年	1842	そば汁に山十印の下り醤油と松魚節を使ってる店が宣伝していた。	p.122
嘉永元年	1848	『江戸名物酒飯手引草』にはそば屋 170 件のうち 26 件が庵号を付けるとある。（道光庵の庵主が手打ちそばの名人で、その名声にあやかって屋号に庵号を付けるそば屋が現れた。）	p.67
嘉永 6 年	1853	『細撰記』では大衆そば屋（二八そば）と高級そば屋（手打ちそば）に分けている。	p.119
万延元年	1860	『守貞謾稿』蕎麦屋戸数 3763 店、夜商、よたかそばは除く」とある。	p.115、「日本めん食文化の一三〇〇年」p.442
幕末から明治初期		『江戸の夕映栄』には、江戸の末から明治初期にかけての江戸の様子が記されている。手打ちそばという高級そば屋は 21 軒、大衆向けの二八そば屋は 11 軒といっているが、二八そば屋はその他数百軒あるとされ圧倒的に多かった。	p119
明治 14 年	1881	東京のそば屋がもり、かけを 1 銭 2 厘から 1 銭 5 厘に値上げした。	「日本の食文化史年表」p.173
明治 30 年代	1897 〜 1906	駅蕎麦が登場する。信越本線軽井沢で、蒸気機関車から、アプト式鉄道に乗り換えるための待ち時間に多くの客が利用した。	日経電子版「フードフラッシュ」
明治末期		東京蕎麦饂飩組合結成。全国のそばの生産状況は明治 40 年代から大正初期にかけて作付け面積 165,300ha、収穫量 139,300t　前後と増加が続く。	「百年史」東京麺類協同組合 p.247
大正 12 年	1923	そば屋への製麺機導入、大正に入って一般化、震災後一気に普及。	「百年史」東京麺類協同組合 p.252
大正末〜昭和		大正以降、駅弁業者が手掛けた駅そばが増加する。	日経電子版「フードフラッシュ」
昭和 3 年	1928	そば屋 1568 店あり。	「日本の食文化史年表」p.267
昭和 6 年	1931	大日本麺類業組合同盟会創立（日本麺類業組合連合会・日本麺類業団体連合会の前身）39 都市 400 人の麺類業者が出席。 そば・うどん店 4,149 店	「百年史」東京麺類協同組合 p.256
昭和 18 年	1943	うどん、そばのめん類に、新公定価格決定　もり、かけ 13 銭 そば・うどん店 2,863 店	「日本の食文化史年表」p.292「百年史」東京麺類協同組合 p.261
昭和 24 年	1924	木鉢は非衛生的という理由で、そば屋に混合機が普及する。製麺機とともにそば屋の主流になる。	「百年史」東京麺類協同組合 p.263
昭和 30 年代（高度成長以後）	1955 〜	30 円の「立ち食いそば」登場。駅のホームでも立ち食いそばが定着。一方では、「自家製粉」による手打ちを好む客が増加、多種多様な嗜好に変わる。昭和 30 年の全国そばの生産状況は、作付け面積 48,000ha、収穫量 39,300t	「百年史」東京麺類協同組合 p.395 日経電子版「フードフラッシュ」
昭和 39 年	1964	戦後初の東京オリンピックを契機に、戦後色を残したもの、非衛生的なものとして、屋台は全国一斉に排除された。	「屋台の歴史ー八戸屋台村みろく横丁」HP より

め、最初の口当たりは旨いが、時が経つと塩味が立ち、そば汁には向かなかった。熟成期間が長いことで、濃口だがうま味とコク、食欲をそそる香りがある関東地廻り醤油を使うことにより、そば汁はうまさを増した。関東地廻り醤油は、江戸でそば屋が繁盛していく要因となった。(注7)

(5) そば屋の増加と二極化

元禄期、貨幣経済へと動きはじめると、高級化を求める金持ちと、安価な物を求める庶民がいて、そば職人達は両方に答えようと腕を振るった。この技術力が、様々な商品を生み出し外食業を盛んにしていった。(注3)

江戸のそば屋の数がはっきり分かるのは、文化8年（1811）の「食類商売人」の業種別数の調査による。これによると「饂飩屋蕎麦切屋」は718軒であり、「食類商売人」の総数が7604軒からするとおよそ10%になる。そば屋優勢の時代が幕末まで続いた。(注7)

幕末から明治初頭にかけた状況を『江戸の夕栄』に見てみると、そば屋は、上流階級向きの手打ちそば店と庶民向きの二八そば屋・夜鷹そば屋に二極化していった。二八そば屋は夜10時まで商い、その後、夜鷹そば屋が商った。上級手打ちそば店は21軒、二八そば屋は数百軒あるとされている。庶民は、昼夜を問わず安い値段でそばが食べられた。(注3、注8)二八そばは、幕末には、1膳24文となり、明治14年（1881）頃には、1銭5厘（およそ60文に相当）に値上げされた。

(6) 生粉打ちから機械製法へ

大正12年（1923）の震災後、手で切る必要がない製麺機が新規参入してきた。製麺機はそば屋を中心に一気に普及した。これが普及すると、旧来の麺棒を使って手延ばしする技や包丁での切り技を、あっという間に消滅へと向かわせた。昭和4～5年には、東京での手打ちは、十指を屈して数えるほどになった。(注10)

戦後、昭和20年（1945）代半ば頃から、そば屋を再開する店が増えたが、その時期、政府は、「そばを手でこしらえたり、消毒できない蒸籠の使用を禁止」した。つまり、江戸伝統の木鉢で捏(こ)ねるのは、非衛生的だとして使用禁止になり、「混合機」が設置されないと営業許可が下りなかった。このため、木鉢を使えず手打ちする職人が減っていった。当初混合機を使いこなせない店もあり、そばの質は悪くなっていった。しかし、ボロボロのまずいそばでも食料事情の悪い時期には客が入った。(注9)

(7) 多種多様な嗜好が重要視される時代へ

昭和30年（1955）代半ばから昭和40年（1965）代になると、客のニーズに合わせた丁寧な「自家製粉」や様々なそば粉による手打ちの仕事を好む客が増えていった。老舗そば店の主人達による手打ちそばの勉強会、そば店の弟子達の技術の交流会も増えていった。機械化による「もりそば」中心の大量生産の時代は終わり、多種多様な嗜好のそば作りに変わってきた。

更科系列の店を例にすると、昭和35年（1960）には、真っ白な粉で作る「さらしなそば」、さらに季節に合わせた「色物、変わりそば」を始めた店があり、昭和40年（1965）代から昭和50年（1975）代には、「色物、変わりそば」を手掛ける店も増えていった。(注9)

昭和50年（1975）に入ると、全国蕎麦製粉協同組合が、そば粉80%以上の品質の自主規制を決めた。また、日本蕎麦協会（日本玄蕎麦協会の流れを汲む）が設立され、良質な国内産の玄蕎麦の増産を続けた。昭和52年（1977）には農林省が、蕎麦契約栽培促進事業を始める。(注10)

(8) 和のファストフードの再来

江戸中期から盛んになり、庶民の生活を支えていた振り売りの立ち食いそばだが、庶民向けの立ち食いそばが駅そばとして登場するのは、明治30年（1897）代に信越本線軽井沢駅で始まったというのが定説のようだ（函館本線の森駅説または長万部説もある。）。碓氷峠の急峻な坂を上るには、それまでの蒸気機関車からアプト式鉄道に乗り換える必要があった。その際の約15分の待ち時間に客が利用していた。

大正時代以降、どんどん増えた駅そばは主に駅弁業者が手がけた。注文が入るとゆで麺に温めた汁をかけ、列車内の乗客に渡すのが一般的だった。

元号	西暦	できごと	参考資料名
昭和 44 年	1969	日本玄蕎麦協会設立。国内玄そばの増産を目的を目的に日麺連が蕎麦製粉会社、問屋等と設立。生産奨励、、流通改善に取り組むが昭和 49 年 12 月解散。	「百年史」東京麺類協同組合　p.284
昭和 50 年	1975	４月には、全国蕎麦製粉協同組合が、そば粉 80%以上の品質の自主規制を決めた。６月には、日本蕎麦協会（日本玄蕎麦協会の流れを汲む）が設立され、良質な国内産の玄蕎麦を増産。	「百年史」東京麺類協同組合　p.292
昭和 60 年代	1985 ～	駅そば、立ち食いそばが、関東、関西ともに増える。全国そばの生産状況は高度成長期以後減少し、作付け面積 18,700ha、収穫量 17,300t となった。	日経電子版「フードフラッシュ」・「百年史」東京麺類協同組合 p.395
平成 2 年	1990	伝統の手打ちそばとともに、和のファーストフードとして定着した駅そばが生タイプの麺を導入し、以後、店内で製麺を始める店もでる。	日経電子版「フードフラッシュ」
平成 18 年	2006	東京のそば・うどん店の数は、5,775 軒	平成 18 年事業所・企業統計調査 p.117
平成 22 年	2010	全国そばの生産状況は作付け面積 47,700ha、収穫量 29,700t。 立ち食いそばは、店内製麺で低価格の十割りそばを出す店も現れた。	「百年史」東京麺類協同組合 p.395 日経電子版「フードフラッシュ」

駅のホームでの立ち食いスタイルが定着し始めたのは昭和 30 年（1955）頃からであった。

その後全国各地、特に長距離列車の停車駅に駅そばができていくが、都内に駅そばが登場するのは、昭和 30 年代後半以降であった。昭和 39 年（1964）には品川駅、昭和 41 年（1966）には荻窪駅、昭和 45 年（1970）には新宿駅で営業を開始している。(注 11)

昭和 35 年（1960）代に入ると、立ち食いそばは駅の外へと広がる。昭和 39 年(1964)には、戦後初めて開催された東京オリンピックを契機に、戦後色を残し、非衛生的なものとして、屋台は全国一斉に撤去された。繁華街などにある立ち食いそば店は、昭和 40 年（1965）に初めて登場した。現在の様に増えたのは昭和 50 年（1975）代以降であり、この時期、関東ばかりでなく関西にも増え、早くて安い 1 杯が、高度経済成長期を支えた会社員らに利用された。立ち食いそばは、近世から現代と何時の世も庶民の暮らしを支え続けた。

和 のファストフードとして定着した駅そば・立ち食いそばの味に変革が起きたのは平成 2 年（1990）代だった。立ち食いそばチェーンが生タイプの麺を続々導入し、平成 7 年（1995）年には 店内での製麺を始めた。店内に椅子をおく店も現れ、男性だけでなく女性も食事がし易い店に変わってきた。平成 23 年（2011）には、ゆで釜の上に製麺機があり、麺だねの塊を圧力で押し出し、麺の長さになったら切る方式が導入された。出来たて麺をすぐにゆでることで香り高く、のどごしがいいものとなった。前年には、店内製麺で十割そばを出す立ち食いそばの店も現れている。(注 12)

伝統的なそば打ち技術を極めたそば文化がある一方で、庶民の暮らしに寄り添い、手頃に食べられるそば文化もある。これらの二つの文化が共存し、その精神と技術は現在にも通じている。

1-2）標準的な製法・技術

(1) 製粉

そばの製法は、収穫したそば粉を製粉するところから始まる。

①挽くそばの実は、状態の違いで分かれる。

- 玄そば（殻付きの粒）
- 丸ヌキ（殻を剥いたもの）
- 挽き割り（玄そばを挽き割って、ある程度殻を残したもの）

②製粉機の違い。

- 石臼挽き（手挽き・水車挽き・電動挽きがある。）
- 機械（ロール）挽き

③製粉の際に出てくる順番でそば粉の質が変わる。

・一番粉（内層粉）

別名：御前粉、さらしな粉

色の特徴：白く細かい

特性：タンパク質は少量、香り、栄養価高くない。（そばの実の胚乳部分）

・二番粉（中層粉）

別名：並粉、色の特徴：淡い黄色

特性：香りも栄養価も高い。（そばの実の胚乳部分・胚芽の一部）

・三番粉（外層粉）

別名：藪粉、色の特徴：黒っぽい

特性：繊維質が多く，食感は粗いが香りも栄養価も最も高い。（そばの実の胚芽主体・胚乳や種皮の一部）

・四番粉（表層粉）

別名：末粉、色の特徴：甘皮や殻の一部が含まれるため黒い

特性：風味も栄養も非常に高いが、食感は最も劣る。そばがきやそば菓子などに利用される。（そばの実の種皮主体・殻の一部）

・全層粉、または全粒粉

殻付きの玄そばや殻を取った丸ヌキのそばの実を全て挽いて、分けずに篩にかけたそば粉のこと。（注 9、注 15、注 16）

※ P.214「そばの実の構造図」参照

（2）木鉢で捏ねる（水回し）

そば打ちの中でも最も難しいとされる。

①そば粉を計りこね鉢に入れる。

そば粉だけで作る場合を十割そばという。そば粉だけではつながり難いが、挽きたてでしっとりしていれば生粉打ち（十割りそば）ができる。そのため、自家製粉する事が必要になる。

そうでない場合は「つなぎ」を入れる。「つなぎ」は、作り置いたそばを長持させる役目もある。「つなぎ」には様々なものがあるが、小麦粉（中力粉）を入れる場合は、そば粉に対する割合を決め、計って入れる。

②水、又はお湯を加えながらかき回す。

水を入れることにより、そば粉のタンパク質が粘性を発揮する。小麦粉も水を入れるとグルテンを形成して粘性を発揮する。水の分量は、気温や湿度、そば粉の質に左右される。

さらしな粉は、タンパク質が少なく固まりとしてまとめるのが難しいため、お湯を使用する。

③粉が塊になるまで捏ねる。

掻き回しと撚りを繰返しながら捏ねる。最後にくくって（捏ねた生地を固まりにまとめる）、延ばしたときの中心を出すため「へそ」を作る。（注 15、注 16）

（3）延し・畳む

延ばし方には、3 本の麺棒を使って四角く延ばす「角延し」と、1 本の麺棒に巻き取りながら、延し台に叩き付けて丸く延ばす「一本棒丸延し」がある。「一本棒丸延し」は、江戸時代から行われていた延しの方法であり、絵図『是高是人（これたかこれひと）御喰争（みくいあらそい）』（北尾政美画　天明７ 年：1787）（p.201）などにも描かれている。各地域にある郷土そばの多くは「一本棒丸延し」であるが、ここでは、東京を中心に広がりを見せる「角延し」の製法を以下に説明する（「一本棒丸延し」の製法については、３. そばの専門店への聞き取り調査《3-5》（p.261 ～ 263）を参照して頂きたい。）。

＜「角延し」の製法＞

①地（基礎）延し 1

捏ねてくくったものを台の上に乗せ、手で円形に広げる。

②地（基礎）延し 2

麺棒を使い、角度を変えながら丸く延ばす。徐々に大きく薄くなっていく。随時、打ち粉をまぶす。

③四つだし

延ばした生地を麺棒で巻き取り、角度を変えながら繰り返し四角に延ばす。打ち粉をまぶしながら行う。

④肉分け

残った分厚い部分を均一に延ばす。

⑤本のし

2 本の麺棒を使って生地を巻き取りなが

ら、3 本目の麺棒で均一な厚みに整える。生地の厚みは薄くなり、長方形に延びていく。そばの種類にもよるが 1㎜前後の厚みにする。田舎そばのように歯ごたえを楽しむものは生地を 1.5mm 以上に厚くする。

⑥折り畳む

麺棒を使い、畳み易い向きに回転させ、包丁で切り易い幅に畳む。(注 16)

(4) そばを切る

折り畳んだ生地を細く長く切る。駒板を添え親指、人差し指、小指の 3 本で押えがら、職人の力と包丁の重みで切る。そばの種類によって切り幅は変わる。田舎そばは太くするが、さらしなそばは 1㎜以下に細切りする。

麺 1 本の幅（太さ）については江戸後期以来、そば職人の間で「切りべら 23 本」が基本と言われてきた。「切りべら」とは、延ばした生地の厚みより、包丁で切る幅の方が細いことである。生地の長さ 1 寸（30.3㎝）を 23 本に切ると麺 1 本の幅は、1.3㎜ほどになる。

中細打ちは、切りべら 30 ～ 40 本、細打ちは切りべら 40 ～ 50 本、極細打ちは、切りべら 50 ～ 60 本とする。長さについては、「そば 8 寸（24㎝）」と言われてきた。(注 16)

(5) 茹でて盛りつける

そば釜の中は、勢い良く沸騰し、そばを入れても衰えてはいけない。手打ちそばは、乾麺や機械製麺よりゆで時間は短い。そば釜の能力を把握しておき、人数分のそばを計量して入れる。

そばが茹だった状態とは、βデンプンがαデンプンに変化した状態である。それがそば全体に短時間で起こらなくてはならず、それがそばをシャキッとさせるコツでもある。

茹で上げたそばは、一気に冷水に移して余熱をとり、表面の糊気をとる。最後に水を切り、盛りつける。(注 16)

1-3) 製法・技術の地域差

(1) 各地域の暮らしの知恵とそばの技術

手回しによる回転式の石臼が全国津々浦々、農山漁村にまで普及するのは、江戸中期以後のことである。尾張、三河、遠江辺りの農業に詳しい武家が書いた『百姓伝記』[延宝 8 年（1680）から 2 年ほどで著された。] では、石臼は、百姓にとって重宝な家財であると記しているが、そばの実は搗き割り、米や、オオムギ、アワ、ヒエに混ぜて雑炊や飯にして食べ、粉はそばがきにして食べる事が多かったようだ。当時、手間がかかるそば切りの技術は、知っていても日常的に作るには至っていなかったと思われる。

そばは山地の荒れ地でも育つことから、人々が生きていくためには重要な穀物であった。収穫祭や冠婚葬祭など特別の日に、そば切りを打って食べた。農山村で自家消費したそば切りは、江戸で発達し、そば職人の打った繊細で趣味的なそば切りとは違い、無骨でひなびたものであった。

そば粉を節約するため、そばを食べる際には、大根の千切りやニラ、セリ、ワラビなどをいれて量を増やした。これを「糅（かて）そば」といい、かつて岩手県、栃木県、静岡県などに見られた。出雲地方のゆで汁をそのまま掛けて出す釜上げそば切りも、全て無駄にせず栄養をとりたいという思いからである。江戸の趣味的なそばが、そば本来の栄養を削っている反面、農山村に生きる人々が残した食法は、質素ながら精神的な豊かさを感じるものである。(注 3、注 6)

下記に現存する食法を記す。

① 青森県弘前市には、「津軽そば」といい、つなぎに小麦粉を使わず、大豆をすり鉢ですりつぶした「呉汁」を使う。明治の初め、津軽地方で考案された。(注 13、注 15)

②福島県南会津郡檜枝岐村には、製粉はひきぐるみ、つなぎ無しで捏ね、布を切るように断ち切る「裁ちそば」というものがある。延ばした生地を 15 ～ 16 枚重ねて、駒板を使わず菜切り包丁で 60㎝ほどの長さに切る。(注 14)

③長野県長野市戸隠には、つなぎは小麦で二八そばの「戸隠そば」がある。延しは、麺棒に巻き取りながら一本で丸く延ばすという特徴がある。打ち粉が豊富でなかった頃に発達した技術といわれている。(注 14)

④長野県飯山市富倉地区は、小麦粉が採れない地であった。このため、つなぎはヤマゴボウの葉の繊維を精製し、乾燥させたものを水で戻して使う「富倉そば」がある。捏ねに時間を掛け、一本棒丸延しで直径 150cm まで薄く延ばす。延ばした生地は少しねかせてから、まな板の上で切る（切る際、生地の下に米ぬかを敷き駒板を使わない店もある。）。（注 14）③と同様、打ち粉が豊富になかった頃のやり方ではないかと思われる。

⑤新潟県南魚沼市や十日町市は、かつて小麦が穫れない土地柄で、織物の横糸を張るのに使っていた布海苔（ふのり）のみをつなぎにしてそばを打った。これを「へぎそば」といい、流れるような盛りつけが特徴である。（注 13）

⑥新潟県上越市柿沢区では、水は使わず、つなぎの自然薯の汁のみで打つそばがある。小麦の育たない地域の工夫であった。（注 13）

⑦富山県南砺市利賀村では、挽きぐるみ（殻ごとすりつぶす）、つなぎは卵のみで、水を加えながら捏ね、延ばして切る「利賀そば」がある。（注 14）

⑧ 大阪堺市には、熱盛（あつも）りそば店が多い。軽く茹でたそばを、蒸籠に入れて蒸し、熱々のつけ汁に生卵を入れて食す。蒸しそばは、17 世紀の後半から行われていた食べ方である。（注 13）熱盛りの店は、山口県萩市にも多かったが、現在は、一軒だけになった。（注 15）

※今回は、原則としてそばを茹でるところまでが調査対象であったため、調査対象にはならなかったが、各地には食べ方に特徴があるそばもある。その事例を一部紹介する。

⑨ 岩手県花巻、盛岡地域には「わんこそば」がある。熱いそばを湯にくぐらし、一口大のそばをお椀に入れて繰返し食べる。わんこ（お椀）で食べることと給仕が付くことが特徴である。慶長期の 17 世紀初頭、南部利直が花巻城に立ち寄った時の食べ方であるという。

祭事の際に地主が大勢の人に振舞うには釜が小さく、大勢に行き渡る前にのびてしまうために考えられた食べ方であるとも言われる。この風習が商業化されて現在に至る。なお、まぐろ、なめこおろし、鳥そぼろ、とろろ、すじこなどを乗せて食べる。（注 13）

⑩ 島根県の出雲地方では、郷土料理として「出雲そば」が広く食べられている。「出雲そば」は割子で食べるのが特徴である。また、そばの実を殻ごと挽くひきぐるみであるため、そばの風味が強いそばである。

割子の語源は割籠（わりかご）であり、使い捨ての弁当のことである。割子は、趣味人達が、何度も使えるように杉やヒノキの木地で春慶塗りの角形のものを作った。明治当初は長方形だったものが明治末には小判型に、昭和に入ってからは銀杏木地の丸形となった。（注 13）

⑪「出石（いずし）そば」は兵庫県豊岡市出石町を中心に食されている。出石焼の小皿に盛りつけた皿そばを、何枚も食べる独特の様式が特徴である。皿そば五枚一組を一人前とする。この形式となったのは幕末の頃で、屋台で出す時に持ち運びが便利な手塩皿（てしょうざら）にそばを盛って提供したことに始まった。薬味と徳利に入ったダシで食す。（注 14）

⑫ 山口県下関市豊浦町発祥の郷土料理として「瓦そば」がある。熱した瓦の上に、味豊かな茶そばに牛肉、錦糸たまご、のり、モミジおろし、レモンを配する。炒めた麺を瓦で焼き付けて、具材を乗せる。これは、明治 10 年（1877）、熊本城を囲む薩摩軍の兵士たちが野戦の合間に瓦を使い、野草、肉などを焼いて食べていたものが、一般家庭で食されるようになったものである。（注 13）

1-4）そばを作る上で重要な製法・技術

以下、各店舗への聞き取り調査の結果を踏まえて記載する。

（1）水回し 1…水の全量を一度に加える

何度かに分けて水を加える人もいるが、粉の粒の一粒一粒に平均に水が回らないと、水を余分に含んだところはベタベタ、含んでないところは粉のままになる。それでは加水しても粉に平均に水を行き渡らせることにはならない。加

水したら短時間で粉全体に行き渡らせるため、始めは捏ねずにかき回す事が大切である。

自分の使っているそば粉の質を把握することも大事である。これによって味が決まる。

（2）水回し 2…撚りの動作が粘力を引き出す

両手を合わせて撚る動作を繰返す。力を入れない撚りから、力を入れる撚りを繰返すことにより、水を吸収した小さい塊から、徐々に粘力を引き出すことができる。粘力を引き出すことで粉同士が結びつきを強めていき、良く練ることで一塊になっていく。

（3）延し…仕上げを想定する

①厚みにムラを残さないようにする

厚みが違うと、同じ幅に切りそろえても、結果的に太さの違うそばになる。それでは切るにも、茹でる時間にも支障が出る。麺棒の持ち方も重要であるが、立ち位置も重要で右に左に移動できることが必要である。

②生地の仕上がり寸法と厚みを考えて進める

最終的には、そばの種類によって「切りべら」（そばの切り幅）が決まる。この約束ごとを守るには、捏ねてまとめた塊の大きさによって、生地の厚みと仕上がり寸法（幅や長さ）を想定して延ばし、切り易い寸法に折り畳まなければいけない。

（4）切る… まな板も包丁も最良の物を揃える

リズミカルに進めるには、繰返し練習するのみである。包丁の角度、向きを狂わせないことが重要である。どこまでも一気に切り続けず、15 ～ 20㎝切った所で切り終えた分を処置し、生舟（四角で浅い木箱）に入れ、再度、体制を整えて繰返す必要がある。「切りべら」の基本を学んでおくことも重要である。

（5）茹でる…釜前仕事がそばの味を決める

①勢い良く沸騰したそば釜で短時間で茹でる

丹精して打ったそばは、茹で方で味が変わる。水は 8 分目ほど入れ、吹きこぼさないようにする。茹でた状態とは、βデンプンがαデンプンに変化した状態である。それがそば全体に短時間に起こらなくてはならない。そばの味を殺さないように茹でるためには、そば釜の能力を超える分量を一度に入れてはいけない。自分の店のそば釜の能力（何人分が限度か）を知っておくことが重要である。そのためには、一人前のそばの重さを把握し、計量して入れる必要がある。（店により違いもあるが、一人前 150g が目安である。）

②湯の粘度に気を配る

何人分も茹で続けると、打ち粉が溶け出して、湯の粘度が高くなる。これでは、茹で時間も変わってしまうので、注意する必要がある。店によっては、茹でる釜を二つ持っているところもある。

（6）締めて、ゆすぐ

①冷水の維持、水質に気をつける

湯の中で回転するそばは一度ですくう。そのための道具を用意しておくことが必要である。用意しておいた冷水に、ただちにそばを放ち余熱を奪うことが大事である。その後、水の流れにそばをのせるようにして、ゆすぐことを繰返す。茹でたそばが千切（ちぎ）れないような方法で、ゆすぐことが重要である。そばを洗う冷水は、何度も使うと温度が変わるため注意が必要であり、水質にも気を使うことが大事である。

1-5）そばの芸術的観点について

（1）そばの魅力は潔さと季節感

江戸のそばは潔さが良い。提供できるものがそばだけといったように、飾らないシンプルさが良いのではないかと思う。日本人が感じる「のどごし」が大事な要素である。

また、過去に「美の壷」（NHK の番組）に出演した際、5 色の変わりそばを一緒に盛って華やかに見せたことがある。節句に食べる変わりそばがあるなどのように、季節の節目で味わう変わりそばがあるのも魅力である。これは日本人ならではの感性である。（総本家　更科堀井　麻布十番本店 堀井良教氏）

（2）人に見せて、魅了できる技術

イタリアのローマでそば打ちを披露したことがある。そば打ちには、パフォーマンス要素が

ある。そば打ちを見せるだけで、「おお！」という印象を与えることができる。ショーとして成り立つものではないか。（戸隠そば山口屋 山口輝文氏）

（3）日本独自の繊細な技術

日本のそば切りは他国に比べて細く、繊細な技術で作られ、日本で生まれた独自の切り麺である。現在、似たようなものは中国の内モンゴルに見られるが、日本式のものよりやや太い。韓国には、17 世紀の一時期、そば粉に緑豆でんぷんを混ぜて捏ね、包丁で切るそば切りの技術があったが消滅している。また、北イタリアのピッゾケッリにも似ているが、日本のそば切りのように細く長い麺ではない。（注 3）

（注 1）「続日本記」『日本料理由来事典　中　す～わ』（川上行蔵 / 監修　同朋舎出版　1990.8）p62
（注 2）『そばの本』（植原路郎 / 共編　柴田書店　1969.7）p286-289
（注 3）『日本めん食文化の一三〇〇年』奥村彪生　農山漁村文化協会　2009 年　2
（注 4）『山科家礼記』大沢久守　　延徳 4 年（1492）10
（注 5）「料理物語」著者不詳　寛永 20 年（1643）『江戸時代料理本集成 1 』吉井始子編　臨川書店　昭和 53 年（1978）
（注 6）『現代語訳　蕎麦全書　伝』［日新舎友蕎子　寛延 4 年(1751)10 月脱稿］新島繁校注　藤村和夫訳解　ハート出版　平成 18 年（2006）
（注 7）『すし 天ぷら 蕎麦　うなぎ』飯野亮一　　ちくま学芸文庫　平成 28 年（2016）3
（注 8）『江戸の夕栄』鹿島萬兵衛　中央公論新社　大正 11 年（1922）
（注 9）『さらしなの暖簾に伝わる　変わり蕎麦』 藤村和夫　金子栄一　　石森英三郎　　社団法人　家の光協会　平成 19 年（2007）　1　P.14~17
（注 10『百年史』 東京都麺類協同組合「百周年記念事業」実行委員会　平成 24 年（2012）2
（注 11）「おとなの週末」 講談社　平成 17 年（2005）10 月号　　p.59
（注 12）日経電子版「フードフラッシュ」 https://style.nikkei.com/article/DGXKZO08344690U6A011C1W02001/
（注 13）『週刊朝日百科 1999 年　世界の食べもの、日本編　そば、うどん』 朝日新聞社　　昭和 57 年（1982）11 月　　p.10-231~236
（注 14）料理と食シリーズ No.25『そば そば料理』（株）旭屋出版　平成 9 年（1997）.11　p.64~69、p.75~79
（注 15）『蕎麦手帖』太野祺郎　　東京書籍株式会社　平成 22 年（2010）7　P.25 ～ 28、 p.189
（注 16）『片倉康雄　手打そばの技術』（株）旭屋出版　平成 29 年（2017）.5　P.78~88、P.100~184

《参考文献》

『倭名類聚抄』源順が編纂　承平年間（931 ～ 938）頃の成立。
『本朝食鑑』人見必大　元禄 10 年 (1697) 刊行
『羹学要道記』覚音院閑月　元禄 15 年（1702）
『茶湯献立指南』 遠藤元閑　元禄 9 年（1696）
『守貞謾稿』 喜多川守貞　嘉永 6 年（1853）〈慶應 3 年（1867）まで加筆される。〉
『百姓伝記』農業に詳しい武士　延宝 8 年（1680）～延宝 10 年（1682）
『日本の食文化年表』江原絢子　東四柳祥子　吉川弘文館　平成 23 年（2011） 7
『蕎麦絵巻』 第 1 巻　植原路郎 (企画構成)、藤澤龍雄 (装画彩色)　永坂更科・小林勇発行　昭和 43 年　（1968）.6.1
『改定新版　世界百科事典』（新島繁記）　平凡社発　2007 年 9 月
「屋台の歴史—八戸屋台村みろく横丁」 https://36yokocho.com/office/yatai_history/

国立国会図書館デジタルコレクション　　https://dl.ndl.go.jp/ja/pid/8929525/1/6

『是高是人御喰争』
〔3 巻〕
著者　桜川杜芳 作
　　北尾政美 画
天明 7（1787）

2. そば団体（業界）調査

《2-1》一般社団法人日本麺類業団体連合会について

話者：一般社団法人日本麺類業団体連合会　専務理事
　　野澤　功氏　〈昭和 29 年（1954）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 9 日

1. 日本麺類業団体連合会の概要

(1) 日本麺類業団体連合会の現代史

関東大震災から数年後、昭和初期に設立した日本麺類業団体連合会（以下「日麺連」という。）は、第二次世界大戦を経て今日まで活動してきた。その歩みと関連事項の概要を以下に示す。

昭和 6 年（1931）：大日本麺類業組合同盟会（のちの日麺連）設立。
36 都市、400 人の麺類業者が出席した。

昭和 9 年（1934）：国内小麦生産 300 石増産の 5 カ年計画目標達成。自給自足体制確立。

昭和 18 年（1943）：北海道援農隊を派遣。東京の組合員 1000 人が十勝で、蕎麦、大豆の農耕に従事した。組合創立以来の画期的事業と言われた。

昭和 19 年（1944）：麺類指定委託販売制度の創設。2 千数百軒のうち 700 軒を麺類指定委託販売店として選び、配給材料を集中販売。

昭和 20 年（1945）：業務用小麦粉が配給停止のため、指定委託販売店が維持不能に。そば・うどん店の数は、446 店と戦前の 10 分の 1 に減少。

昭和 23 年（1948）：食品衛生法施行。

昭和 24 年（1949）：戦後、そば屋が復活。木鉢などが非衛生的とされ、そば屋に混合機が普及する。その後も混合機と製麺機の併用が主流になる。

昭和 30 年（1955）：東京都麺類共同組合（以下「東麺協」という。）の当麻正司氏が出前機を発明し、実用化する。

昭和 32 年（1957）：日麺連、日米協力の普及活動。「毎日 1 食うどんそば」と染めぬいた登りを立て宣伝した。費用約 1,780 万円という空前の宣伝活動だった。

昭和 38 年（1963）：中国玄蕎麦の輸入始まる。

昭和 44 年（1969）：日本玄蕎麦協会設立（のちの日本蕎麦協会）。日麺連が日本玄蕎麦の増産を目的に、製粉会社、問屋等と設立。

昭和 49 年（1974）：東麺協がそば技術研修を始め、以後、東麺協では、手打ちを含めた技術研修が活発になる。

昭和 58 年（1983）：調理技術・技能検定試験制度の創設。

昭和 59 年（1983）：ビデオ「そば・うどん手打ち技術」を協賛で刊行。その後、手打ち技術の指導・支援に力を入れる。

平成 5 年（1993）：そば・うどん店の外食産業市場規模が 1 兆 73 億円となり、初めて 1 兆円の大台を超える。

平成 10 年（1998）：石臼自家製粉のそば屋が全国で 2,500 店前後になる。この後、3 ～ 4 年で石臼自家製粉のそば屋が急増する。

平成 11 年（1999）：第 1 期そば技術講座始める。（第 8 期、平成 19 年まで続く）

平成 22 年（2010）：日麺連、南欧そばの生産地を視察。国際そばシンポジウム（ロシアにて）に参加。

令和 4 年（2022）：事業継承セミナーを開催している。

※資料「百年史」東京麺類協同組合 2012.2
　日麺連の聞き取り調査より

2. 日麺連の所属組合の現状

(1) 日麺連の加盟対象となる組合

そば・うどんの麺類飲食業だけを対象とした組合の連合会であり、製麺業の組合は対象ではない。そうめんやひやむぎなどを含む乾麺の製麺業の組合には全国乾麺協同組合連合会などが、中華麺などを含む生めん類の製麺業の組合には全国製麺協同組合連合会などがある。

(2) 組合数と組合員数

令和 4 年 11 月現在、日麺連の会員は 31 組合、4650 名の組合員がいる。組合員の店は、

自家製麺の店が多いが、製麺会社から麺を仕入れている店もある。なお、前述のとおり、日麺連の対象となる組合の業種はそば・うどんであり、全ての組合員がそばだけを専門に提供している店ではない。また、地方では、そば・うどんも提供する和食店などの一般飲食店が組合員になっている場合もあるという。

31 組合の都道府県を示すと下記の通りである。

北海道、青森県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、島根県、徳島県、愛媛県、高知県、熊本県。

中国地方と九州地方で加盟していない県が 16 あるが、これについては各県に組合がないため所属してもらえないということである。

また、戦後から高度成長期には組合員も多かったが、昭和 56 年（1981）を機に現在の会員数に減っているという。以前は組合に入っていないと食材が調達できない時代があった。戦中は組合でも北海道に土地を借り、そばの栽培をするなどの活動を活発に行っていた。高度経済成長以後は組合に所属していなくても食材が調達でき、また、多様な媒体から情報が沢山入手できるため、組合に加盟しない店が多い。今はそういう時代になったという。全国で約 17,500 店（令和 5 年 1 月版 NTT タウンページデータベース統計情報（ピンポイント版）より）のうち、組合に所属する店が 4,560 店というのもそういうことである。

（3）そば・うどん店の数

全国に約 17,500 店あるそば・うどん店のうち、そばだけを専門に提供する店（以下「そば専門店」という。）がどのくらいあるかは把握していない。単にそば屋と言ったとき、そば専門店もあるが、特に昔ながらのそば屋では丼物やうどんを提供している店もある。最近は、そば専門店として出店されることも多くなっているが、丼物を一緒に提供する店もまた多い。

（4）地域差について

かつては名古屋辺りを境にして東はそば圏で西はうどん圏と言われていた。そのような兼ね合いもあり、西の組合員が少ないということも言えるかもしれない。ただし、四国地方には出雲そばがあったり、九州地方でも意外とそばが結構食べられていたりするので、一概に東はそば圏で西はうどん圏とは言えない。現在は、西でも大阪や京都でそば屋の数が増えている。

3. 日麺連の活動内容

（1）総会や大会の開催

全国の組合員の交流、情報提供、情報交換の場として必要である。

（2）機関誌の配布

組合員と賛助会員に対しては、技術的な情報や行政からの通知などをお知らせするため、機関誌を毎月発行している。現在の機関誌である「麺」を発行してから 10 年で、2022 年 11 月号が 1101 号となる。「麺」を発行する以前は、「酒、めん、肴」（平成 22 年（2010）に終了）を出していた。

（3）機械化による合理化と技術の指導

今は手打ちそばがもてはやされているが、手打ちに匹敵するような機械も出てきている。このため、日麺連では、機械をうまく導入して合理化を図り、そばの製造量を増やすことも重要であるといった提案もしており、機械打ちでも二八そばが打てるという技術の教本を全国の組合に配布する等している。

なお、繁盛している店は機械打ちをしている店が多い。これは、一人の職人が手打ちをする量には限界があり、繁盛すればするほど手打ちでは追いつかないからであり、合理化は必要である。

（4）ホームページでの広報活動

日麺連はホームページ「そばの散歩道」を活用し広報活動を続けている。当該ホームページでは、そばのことを知るためのコラムや組合員のそば店、うどん店等を写真入りで紹介している。各地の組合に声をかけ、要望があった店を

平等に紹介しているという。

(5) 事業承継セミナーの開催

今年度（令和４年度）は厚生労働省から助成金を受け、11 月末に全国的な事業承継のセミナーを開催した。その記録を DVD に収め、全国の組合員へ配布したという。そば業界だけでなく、全ての中小零細の店が事業承継に困っている。

日麺連以外でも、各地域の組合毎にセミナーを開催している。例えば、東麺協では、９月、10 月、11 月と３回開催する。ただし、参加する者は少ない。

(6) 全国高校生そば打ち選手権大会を開催

全国麺類生活衛生同業組合連合会（以下「全麺生連」という。）との共催で、高校生のそば打ち選手権大会を開催している。今年度は３年ぶり 12 回目の開催で、100 人の高校生が集まった。新型コロナウイルス感染症のまん延の影響で、地方から東京に子供を送ることをためらう親御さんもいたが、そば打ち技術の次世代への継承として、これからも続けて行きたい。

(7) そばの花観察運動の実施

全麺生連との共催で、社会貢献活動として「そばの花観察運動」を行っている。全国の小学校にそばの種子を配布し、授業や家庭で栽培してもらい、その様子などを描いた子どもたちの写生画を募集し、厳正な審査の下、優秀な作品を描いた子どもに奨学金を贈呈している。

４. そばの消費・生産状況

(1) 国内産のそばの使用を奨励

日麺連では国内産そばの使用を奨励している。我が国のそばの消費量は 13 万ｔ／年程度で、令和２年度の国内産そばの生産量は 4.5 万ｔであった。足りない分は輸入に頼っており、過去には中国からの輸入が多かったが、近年は、ロシア、中国、北米からの輸入が多いという。輸入品は、主に製麺業者、立ち食いそば等のチェーン店、菓子メーカーなどが使っている。

(2) そばの国内生産量の増加

一般社団法人日本蕎麦協会では、年に１回「そばのデータブック」というものを制作している。当該データブックにはそばに関する様々なデータが入っており、そばの需給動向も入れてある。それを見ると、国内産そばの生産量は昭和 60 年（1985）頃が少なくて 1.7 万ｔ程度だったが、令和２年度が 4.5 万ｔとだんだん増えてきている。これは、国策で経営化安定資金が導入されていることが功を奏している。

また、同協会では優良生産事業も行っており、そのような事業に基づき、少しずつ作付面積と収量が上がって来ているのではないかという。

５. そば打ち技術と地域的特徴の事例

(1) そば打ちにおいて重要な技術

そば打ちで一番の重要な工程は、粉に水を入れる水回しである。機械打ちでも水回しが一番のポイントで、そこをしっかりやれば、機械であっても二八そばも十割りそばも上手に打てるという。

一般的に、800g のそば粉に対して 200g の小麦粉を入れ、水を 450cc くらい（全量の約 45％）加えると良いと言われている。しかし、加える水の割合は、その時の湿度や温度など環境によっても多少変わる。たとえ適切な割合がデータ化されていたとしても、その微妙な調整には、最後は職人の経験と勘が重要になるだろう。

(2) 江戸そばと田舎そば

そば打ち工程に限って比較をしても、地域によってまちまちであり一括りでは語れない。ただし、江戸そばと田舎そばという言い方はある。

江戸そばは、江戸時代中期から商売として成り立たせるため、江戸の密集した狭い町中の店でいかに効率的にそばを打ち、茹で上げ、提供するかとの考えから生み出されたものである。

一方、田舎そばは、各地方の家でお母さんやお婆さんが打ち、家族が食べていたそばで、そういう人たちの技術が基本になるものである。

このため、現在でも、東京のそばと地方のそばとでは打ち方が異なる。東京のそば屋では、基本的に３本の短い麺棒を使って四角く延ばす

が、地方のそば屋では、長野県の戸隠地方のように 1 本の長い麺棒を使って丸く延ばすものがかなり存在する。この違いは、延ばすことができる面積をどれだけ確保できるかによるところが大きい。東京では、狭い店舗の中で打つことが余儀なくされてきたが、地方では、広い台所で打つことができるのである。なお、手打ちそばに用いる包丁やのし台などにも違いがあるという。例えば、福島県南会津郡檜枝岐村の「裁ちそば」では、蕎麦包丁ではなく，菜切包丁を使う。

(3) 地方にはつなぎや食方が違うそばも多数ある

青森辺りにはつなぎに大豆の呉汁（大豆を煮たものをすり潰して濾したもの。）を入れたそば、新潟にはつなぎに布海苔を入れたそば、長野にはつなぎに自然薯やオヤマボクチの葉を入れたそばがある。

この他、食べ方が違う例として、島根の出雲にはそばを割子に入れて提供する店がいくつもある。なお、一括りに出雲そばといっても店によって上置きするものが違い、それを店ごとに継承している。ただし、地域によって「○○そば」と呼ぶための決め事があるのではないかという。

(4) 江戸時代からある蒸しそば

現在、大阪の堺市と山口の萩市に、そばを蒸し釜で蒸して出す店があり、それを熱盛(あつもり)（そば）という。江戸初期の文献には、蒸したそばを菓子屋で作っていたという記述があり、当時は、菓子屋がそばを蒸して、そばを路地売りするような人達に提供していた。

なお、昔はそば切りの技術が未発達であったため、蒸しそばというものが多かった。このため、当時は一度茹でたものを持ち歩き、蒸して温め、客に出していたのではないか。また、蒸籠そばの蒸籠は蒸し蒸籠のことであることからしても、昔は蒸籠で蒸して提供していたのではないかという。

過去に傘下の組合の技術研修会で、組合員に蒸しそばづくりに挑戦してもらったことがあるが、今のそば屋の技術ではできなかったという。

(5) そばと地域おこし

北海道でいえば、幌加内は、今、国内で一番そばの生産量の多い場所である。また、函館辺りには歴史のあるそば屋もあるという。

なお、地域おこしでそばを使った事例はいくつもあり、北海道の幌加内のほか、福島、富山の利賀村、福井などが挙げられる。

6. そば打ちの技術伝承の現状と課題

(1) 各地の組合で技術講習会を行う

日麺連は傘下の組合に対して一律な技術の講習会を開催するような指導は行っておらず、各地の組合毎に技術講習会を開催している。それは、地域それぞれにそばがあり、客がその地域のそばに慣れ親しんでいるからである。そこに対して東京のそばのという一律の技術を押し付けることはできないという。なお、東京の組合では青年部が手打ちや機械打ちの講習会を開催している。

また、技術講習会の中は、そばのだし汁取りや「かえし」の作り方などの技術研修も行われている。同じ量のだし汁を作っても、熟成の仕方等が違うと「かえし」の味が多少違う。店ごと、人ごとの違いがあり、難しさがあるという。

なお、日麺連では機械打ちの教本を全国の組合に配布すると前述したが、そのやり方に統一しろという訳ではない。機械で打てる技術がなければ、手打ちでそばは打てない。

(2) 各地のそば技術を継承させる努力

日麺連では、地方のそば打ち技術の本を出版するなど各地のそばを残すための取組は行っていない、地域のそばの継承については地域で取り組んでいってもらいたいと考えている。

(3) 日麺連以外の取組

一般社団法人全麺協では、素人の手打ちそばの段位認定制度（そば道段位認定制度）を運営している。初段位から 6 段位まであり、現在、全国の段位認定者は 16,000 名を超えたという。そば打ち技術の継承ということに、素人の方々もしっかり取組んでいる。

この他、そば愛好家の集まりも多くある。一

般社団法人日本そば打ち名人協会は、手打ちそばの技術を世界に発信し、資格授与行っている。様々な団体の活動を尊重している。

伝統食であるそば作りを継承するという意味では、どの組織が行う活動も大切である。素人の方々もそばの継承に重要な役割を果たしている。

(4) 後継者問題

老舗では、現在でも店の承継がうまく出来ているが、一代で築いた店は承継することが難しくなっている。一頃はうまく承継できている店が多かったが、時代の流れで食が多様化してくると同時に、承継がうまくできなくなった。また、そば屋が朝早くから夜遅くまで働くため大変で、親である店主が、子供には学力を付けさせて良い所に働きに行かせたいと考えるようになったことも一因である。

なお、そば屋は儲かる時代が長かったため、他の飲食店と比べると土地建物が自前だという店が大半である。このため、事業承継がうまくできない店は、そば屋を廃業してテナント経営に転向する店も多い。

話を戻すと、承継については親から子に承継させる例が多く、他から職人が入ってきて受け継ぐのは稀であるという。ただし、前述の事業承継セミナーにおいては様々な承継者を提案している。子が承継してくれるのがベストだが、従業員に承継することも提案するほか、店を承継して欲しい者と承継したい者とのマッチングというやり方も一つの承継方法だと説明しているという。

(5) 起業までの年数と店づくり

そば屋は今、店舗数も減ってきているが、過去は暖簾分け制度で繁栄してきた。丁稚として修業に入り、5 年 10 年と働いてそば打ち技術や経営を教えてもらい、暖簾分けしてもらう形だった。技術的な習得は 1、2 年くらいでできるかもしれないが、5 年 10 年とかかるのは、地方から中卒で東京に就職してきた若い人には、技術的なことよりも、まずは人間としての下積みや経験を積むことが修業の一部だったという。いろんな経験や知識を積んでからじゃないと、暖簾分けはさせられないという考え方があった。

しかし、現在は、その人の能力にもよるが、そば屋として起業できるようになるまでには、最低 2、3 年だという。なお、そば屋は、すし屋などと違って女将さんが接客をすることも多い。このため、女将さんの力も大切で、繁盛する店は女将さんの接客が優れている店が多かったという。現在は、そば職人と客がコミュニケーションを図れる店づくりをし、客が望むものを出す店も出てきた。お客様あっての商売であるため、店の形態が様々に変化しているのである。

7.「東京二八そば／東京二八蕎麦」と団体形成に関して

(1)「東京二八そば」の地域団体商標登録

東麺協が東京都の助成金を受け「東京二八そば／東京二八蕎麦」の地域団体商標登録を苦労しながら 3 年がかりで取得した。ただし、この取得に当たって賛同を得た者は、1200 人の組合員のうち半数の 600 人だったという。また、賛同している店の全てが、毎日、二八そばを打っているかというとそうでもない。普段は七三で打っているが、二八も提供するという店もあるなどまちまちである。

しかし、せっかく地域団体商標登録ができたので、これをしっかりと継承していかないといけないし、江戸時代から受け継がれて来たものを次世代に継承してもらいたい。

(2) 団体の形成はハードルが高い

各々の店にはその店のそばがあり汁（つゆ）がある。各々こだわりを持って自店の味を継承している。

例えば、そば粉が多く含まれたものほど延びやすいため、出前をやっている店は同割（そば粉と小麦粉を半分ずつ）や逆四分六（そば粉 4 割、小麦粉 6 割）で打ったりもする。こうすることでそばが延びにくくなる。これがもし、十割りそばだった場合、出前の時間まで含めるとグダグダで食べられない。まだまだ出前の需要

は多く、店によって二八そばに賛同してもらえないのはそういうことである。

日麺連傘下の組合員は商売でそば屋をやっている。食文化の継承は大義としてあるが、商売が最優先で、商売として成り立たなければ食文化の継承もできない。そういった中で、団体として店主全員がまとまる余裕が無くなってきているというのが現実であるという。

（参考）そばに関する団体等一覧

本調査における聞き取りで確認された団体等のほか、独自の調査により確認された団体等を以下に記す。

ア　一般社団法人日本麺類業団体連合会
（略称：日麺連）
（東京都千代田区神田神保町 2-4）

＜所属会員＞

北海道麺類飲食業生活衛生同業組合
（札幌市中央区北 1 条西 2 丁目 北海道経済センター内）

青森県蕎麦会
（青森市新町 1-6-12　くどうラーメン内）

宮城県麺類飲食業生活衛生同業組合
（仙台市若林区河原町 1-5-11　川村ハイツ 308）

秋田県麺類飲食生活衛生同業組合
（秋田市旭北栄町 1-5 秋田県社会福祉会館６Ｆ）

山形県麺類飲食生活衛生同業組合
（山形市松山 3-14-69　エフエム山形 3 階）

福島県飲食業生活衛生同業組合
（福島県福島市置賜町 1-29　佐平ビル 801 Ｂ）

茨城県麺類業生活衛生同業組合
（水戸市笠原町 978-35　大和屋内）

栃木県めん類業生活衛生同業組合
（宇都宮市駒生 1-2-17）

群馬県麺類生活衛生同業組合
（前橋市大渡町 1-5-4　ソレイユ B105 号）

埼玉県麺類業生活衛生同業組合
（さいたま市浦和区高砂 4-4-17　埼玉県食環センター内）

千葉県麺類業生活衛生同業組合
（千葉市中央区春日 1-22-4　千葉県理容会館）

東京都麺類協同組合
（千代田区神田神保町 2-4　麺業会館内）

神奈川県麺類生活衛生同業組合
（横浜市中区末吉町 3-44)

新潟県麺類飲食業生活衛生同業組合
（新潟市中央区東堀通 2-481　ハイツ丸山２階）

富山県麺類飲食業生活衛生同業組合
（富山市泉町 1-6-17）

石川県麺類食堂生活衛生同業組合
（金沢市長土塀 2-18-23　大黒屋内）

福井県麺類業生活衛生同業組合
（越前市神明町 1-8 うどん坊山むろ内）

山梨県製麺協同組合
（甲府市国母 6-6-4）

長野県そば商生活衛生同業組合
（長野市大字鶴賀権堂町 2336）

静岡県麺類業生活衛生同業組合
（静岡市葵区常磐町 3-3-9　静岡生衛会館 3 階）

愛知県麺類食堂生活衛生同業組合
（名古屋市中村区竹橋町 30-16）

三重県麺類業生活衛生同業組合
（津市新東町塔世 165-1）

滋賀県麺類連合会
（長浜市元浜町 7-15）

京都府麺類飲食業生活衛生同業組合
（京都市中京区柳馬場通三条上ル油屋町 94 わたつねビル 205 号室）

大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合
（大阪市西区北堀江 1-11-10）

兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合
（神戸市北区長尾町宅原 285 ㈱一孝庵内）

島根県麺業組合
（出雲市浜町 209-3　（有）米山萬商店内）

徳島県製麺工業協同組合
（徳島市南沖洲 5-8-33　赤池食品（株）内）

愛媛県製麺組合連合会
（松山市高岡町 81-1　愛麺（株）内）

高知県製麺協同組合
（高知市八反町 2-7-2　関西麺業（株）内）

熊本そば名店会

（熊本市南区野田 2-29-59）

イ　全国麺類生活衛生同業組合連合会

（略称：全麺生連）

（東京都千代田区神田神保町 2-4）

※注：会員については、日麺連と同じ

ウ　一般社財団法人　日本蕎麦協会

（東京都千代田区神田神保町 2-4　5 階）

＜所属会員＞

※注：事務所住所については、日麺連参照

日本麺類業団体連合会
北海道麺類飲食業生活衛生同業組合
宮城県麺類飲食業生活衛生同業組合
秋田県麺類飲食生活衛生同業組合
山形県麺類飲食生活衛生同業組合
福島県飲食業生活衛生同業組合
茨城県麺類業生活衛生同業組合
栃木県めん類業生活衛生同業組合
群馬県麺類生活衛生同業組合
埼玉県麺類業生活衛生同業組合
千葉県麺類業生活衛生同業組合
東京都麺類協同組合
神奈川県麺類生活衛生同業組合
新潟県麺類飲食業生活衛生同業組合
富山県麺類飲食業生活衛生同業組合
石川県麺類食堂生活衛生同業組合
福井県麺類業生活衛生同業組合
長野県そば商生活衛生同業組合
静岡県麺類業生活衛生同業組合
愛知県麺類食堂生活衛生同業組合
三重県麺類業生活衛生同業組合
京都府麺類飲食業生活衛生同業組合
大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合
兵庫県麺類食堂業生活衛生同業

エ　一般社財団法人　全麺協

（東京都千代田区神田神保町 2-4　5 階）

＜各地の支部＞

北海道支部
（札幌市北区太平十一条 5 丁目 4-13 ）
東日本支部
（栃木県鹿沼市千渡 1949-87）
首都圏支部
（東京都千代田区神田神保町 2-4 麺業会館 4 階）
中日本支部
（富山市花園町 1-9-8）
西日本支部
（大阪府堺市堺区山本町 1-20-1 アーバンビュー堺 115）

オ　全国蕎麦製粉協同組合

（東京都豊島区駒込 1-40-4）

＜所属会員＞

〖北海道〗

北村そば製粉
（雨竜郡幌加内町字平和）
熊谷製粉所
（亀田郡七飯町大川 2-1-19）
土開製粉（株）
（旭川市 3 条通 14 丁目右 7 号）
長谷川製粉（株）
（札幌市中央区北 3 条東 5-337）
三剣製粉所
（札幌市中央区南 6 条西 8-8）
山加製粉（株）
（札幌市中央区南 6 条西 26-3-13）
（株）ヤマモト
（室蘭市本町 2-3-8）
横山製粉（株）
（札幌市白石区平和通 5- 南 2-1）

〖東北〗

（株）鈴木製粉所
（山形県山形市緑町 4-10-13）
伊藤製粉（株）
（宮城県仙台市青葉区通町 1-8-3）
阿部製粉（株）
（福島県郡山市日和田道場 2-1）
木羽屋製粉
（福島県安達郡東和町針道字町 123）
（株）奈良屋
（福島県南会津郡南会津町大字田島字田島柳 6 -1）

〖関東・甲信越〗

伊勢又米穀製粉（株）
（茨城県常陸太田市中城町 199-3）
柿沼製粉（株）

（茨城県桜川市真壁町羽鳥 25）

（株）金八蕎麦製粉工場

（群馬県高崎市飯塚町 816）

松屋製粉（株）

（栃木県宇都宮市大通り 3 丁目 2-7）

長島製粉（株）

（埼玉県鴻巣市本町 7-3-31）

青木ソバ粉（株）

（栃木県栃木市本町 12-14）

（有）松村製粉所

（埼玉県鴻巣市人形 1-4-16）

（有）黒子商事

（千葉県千葉市花見川区幕張町 2-7699）

（有）古川製粉

（千葉県銚子市忍町 41）

白鳥製粉（株）

（千葉県習志野市津田沼 7-9-35）

青木蕎麦製粉所

（東京都渋谷区恵比寿南 2-18-5）

池田製粉（株）

（東京都練馬区豊玉上 1-25-5）

石森製粉（株）

（東京都中野区本町 1-32-27）

（株）内山製粉

（東京都江戸川区東瑞江 2-25-2）

（株）霧下そば本家

（東京都墨田区文花 1-34-3）

佐久間蕎麦製粉（株）

（東京都墨田区文花 1-34-3）

北東製粉（株）

（東京都豊島区南池袋 1-15-22）

北海物産（株）

（東京都荒川区荒川 2-21-2）

宮本製粉（株）

（東京都練馬区高松 2-28-17）

島田製粉（株）

（東京都三鷹市新川 6-6-14）

神奈川農産工業（株）

（神奈川県横浜市瀬谷 6-11-1）

（合名）北川製粉所

（神奈川県横浜市保土ヶ谷区帷子町）

久津間製粉（株）

（神奈川県小田原市久野 2358）

（株）山崎製粉

（神奈川県小田原市久野 2174）

（株）南澤惣吉商店

（長野県長野市居町 117）

（有）北山蕎麦工場

（長野県長野市大字西長野 100）

日穀製粉（株）

（長野県長野市南千歳 1-16-2）

信陽食品（株）

（長野県長野市北条町 26）

（有）倉科製粉所

（長野県大町市大黒町 2248）

（有）大西製粉

（長野県小諸市東小諸甲 1581）

（株）高山製粉

（長野県諏訪市中洲神宮寺 465-3）

（有）米萬商店

（新潟県小千谷市片貝町 5347）

（株）服部製粉所

（新潟県三条市金子新田 1050-1）

〖北陸・東海〗

（有）斉藤製粉所

（福井県福井市下河北町 11-3-2）

（有）橋詰製粉所

（福井県福井市成和 1 丁目 404）

（有）末吉製粉

（福井県福井市高木中央 1-3004）

（株）阪野蕎麦製粉工場

（愛知県名古屋市天白区池場 4-404）

ワタライ製粉（株）

（愛知県小牧市大字大草字檀の上 5518-1）

（有）小栗商店

（静岡県磐田市西坂町 3333）

高橋そば製粉（株）

（静岡県駿河区豊田 3-3-7）

坂東製粉（株）

（静岡県沼津市西間門 558-1）

〖近畿・中国・四国〗

（株）山本そば製粉

（滋賀県大津市坂本 3-17-36）

河村製粉（株）

（京都府京都市左京区聖護院蓮華蔵町 8）

（株）そばこや戸嶋製粉

（京都府京都市東山区福稲柿本町 8-2）

（株）谷口そば製粉

（京都府京都市下京区寺町松原下ル）

信濃屋そば製粉（株）

（大阪府大阪市西成区岸里 1-3-33）

三宅製粉（株）

（大阪府大阪市生野区桃谷 3-2-5）

大阪そば製粉（株）

（大阪府大阪市東成区東小橋 1-12-18）

綿利そば製粉（株）

（大阪府堺市堺北花田口町 3-2-13）

（株）寺尾製粉所

（兵庫県姫路市福本町 15）

（株）益田屋

（広島県福山市神辺町上御領 762-1）

陽和製粉（株）

（島根県出雲市今市町本町 485）

(有）さぬき製粉

（島根県出雲市今市町本町 485）

（株）永江製粉所

（島根県松江市西嫁島 1 丁目 1-11）

（株）永江製粉所

（徳島県名西郡石井町藍畑字高畑 1424-8）

〖九州・沖縄〗

（有）赤穂商店

（福岡県福岡市東区原田 2-9-28）

（有）田篭茂商店

（福岡県小郡市山隈 163）

（有）洞商店

（福岡県福岡市博多区奈良屋町 3-14）

（有）ヤマショウ

（福岡県行橋市大字吉国 194-1）

桝田そば製粉（株）

（福岡県行橋市大字吉国 194-1）

カ　一般社財団法人　日本そば打ち名人協会

(東京都文京区湯島 2-33-6)

キ　非営利活動法人〕江戸ソバリエ協会

（東京都文京区大塚 6- 2 - 5 -106 号）

ク　NPO 法人そばネットジャパン

（埼玉県さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5）

ケ　日本蕎麦保存会

※蕎麦 Web 上に事務局を設定している。

コ　一般社団法人　日本そば文化学院

（群馬県太田市熊野町 39-34）

サ　新潟県ダッタンそばの会

（新潟県新発田市下小中山１０２４-15）

シ　一般社団法人　飯山蕎麦振興研究会

（長野県飯山市大字瑞穂豊 602）

殻を剥いたそばの実（丸ヌキ）

そば畑（開花期）

総本家更科堀井本店　外観

総本家更科堀井本店　店内

まな板・駒板・切り終えたそばは、生舟（なまぶね）にいれる

右：自家製粉用石臼　左奥：混合機

3.そばの専門店への聞き取り調査

《3-1》総本家　更科堀井　麻布十番店

東京都港区元麻布 3-11-4
話者：代表取締役　堀井 良教氏
＜昭和 36 年（1961）生まれ＞
調査年月日：令和 4 年 11 月 21 日

1.創業の経緯　技術の習得

(1) 江戸後期創業から昭和初期の廃業

総本家更科堀井の創業からの経緯は、寛政元年（1789）11 代将軍家斎の頃にさかのぼる。当時、保科家御用達であって信州特産の晒布屋を商っていた八代目清右衛門が、その布屋をそば屋に転じた。保科家の江戸屋敷から程近い麻布永坂町に、初代として「信州更科蕎麦所 布屋太兵衛」を創業したことが始まりである。「更科」とは、信州そばの集散地だった更級の「級」の音に、保科家から許された「科」の字を当てたものと伝えられる。

創業当時から大名屋敷や有力寺院などに出入りしていたが、明治時代半ばの最盛期には、皇后や宮家などにも出前を届けていたという。4 代目の妻とも氏は白い蕎麦に目を付け、看板商品として白いさらしなそばを打ち出した。とも氏はそば粉の挽き方を石森製粉（株）にお願いして改良し、現在のさらしな粉に近い粉にした。これも、この店の功績とされる。さらしな粉で作るそばは、江戸時代からあったようだが、明治中頃以降、土産のそばを目籠詰めにして売り出し、「麻布永坂更科」名物として大いに評判になり各地に「更科」という店が増えたという。

その後、昭和初期の金融恐慌あたりから家産に陰りが見え、7 代目の時である昭和 16 年（1941）に本店が廃業に追い込まれた。戦時下で、出資していた銀行も倒産してしまうなど社会情勢も影響した。なお、支店の多くも廃業に追い込まれたが、「錦町」分店と「有楽町」支店は残った。

戦後、店は再建されたが、外部の人たちも入った会社組織となっていたことから、「永坂更科」や「布屋太兵衛」の登録商標は堀井家の手を離れることとなる。

使い込まれた木鉢

1 畳ほどののし台と各種麺棒

そば切り包丁、柄は鮫皮

(2) 8代目が総本家更科堀井を開店

戦後の混乱で様々な曲折があったが、昭和 59 年（1984）12 月、8 代目良造氏が大学卒業後から 24 年間務めた「永坂更科布屋太兵衛」を離れ、代々の地である麻布十番商店街の一角に「総本家更科堀井（以下「更科堀井」という。）」を開店。江戸時代中期以来 200 年余に及ぶ家業の伝統を、創業家の血筋を引く堀井家の手で再興し、「美味しく偽りのない蕎麦」を出したいとの思いからの開店であった。6 代目、7 代目は早世であったが、話者は、8 代目は改めて堀井家として店を出すことで、「本家としてその精神」を大事にしたかったのだろうという。

(3) かつて暖簾分けをした店での修行

更科堀井が開店した時、9 代目の良教氏は大学卒業したてであった。8 代目の良造氏は更科堀井を開店するまで、長らく「永坂更科布屋太兵衛」の専務として会社経営に携わり、経理や人事を担っていたため、良教氏は 8 代目から直接技術指導を受けることはできなかった。

良教氏が大学卒業後、最初に修行した店は築地の「築地さらしなの里」と大森海岸の「布恒更科」である。いずれも 4 代前の頃に暖簾分けをした大量生産をしない手打ちの店で、つけ汁の作り方も昔ながらの手間を掛けるやり方で作っていた。かつて暖簾分けをした店から、そばとつゆを作る技術を学んだのである。なお、4 代前の頃は親戚筋に分店として暖簾を使うことを許可していたようである。

良教氏は先の 2 店舗で半年修業したが、深くは学べなかった。このため、4 代前の付き合いがあった「かんだやぶそば」、「砂場（巴町）」、「神田まつや」の店主から様々な技術等を教えてもらったという。

このように、良教氏の修行期間は長くはなかったが、その後、自身の店で試行錯誤を繰返して今に至っている。

(4) 更科堀井の目指すもの

①美味しいそばを作ること

一つは、不正をするような商売はしたくないということと堀井家の家業として美味しいそばを再興したいという父の思いを受け継ぐことである。父からのミッションは「とにかく美味しいそばを作れ」ということだった。あちらこちらのそばを

さらしな粉＋小麦粉を木鉢に入れる

さらしなそば、太さは 1.25㎜

製麺機はさらしなそば、変わりそばに使う

食べて回り、美味しいと思ったらその味・技術を取り入れた。江戸のそば屋の傾向として、秘密主義ではなく、お互いに良いものをどんどん取入れて、美味しいものを作っていこうという姿勢があるという。

②江戸前のやり方を続ける

しっかりと挽いたそば粉を使ってしっかりとした堅さで生地を揉むことを徹底している。近頃の新興のそば屋は、そばの香りを出すためにあえて粗挽きの粉を入れたり、柔らかく揉んだりする。これは江戸前とは違うやり方である。

また、しっかりと包丁でそばを押し切ることも大事だと思うが、柔らかいそばになると切り方も変わってしまい、押し切るという技術が失われていっている感じがする。製粉技術が向上したり、包丁も軽くなったりと技術の進歩で作り方は変化する。どのやり方が正しいということではないが、新興のそばは江戸前のやり方とは哲学が違う。更科堀井では、江戸前のやり方を続けていくという。

（5）修業の年数

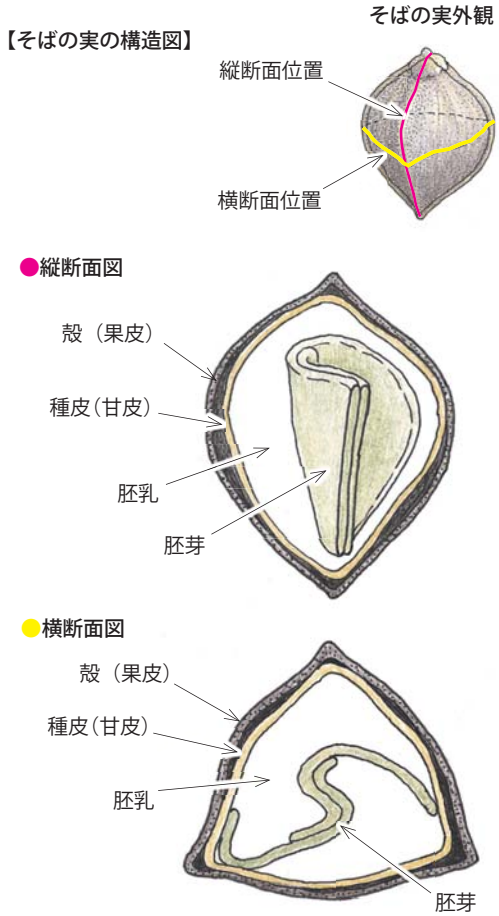
更科堀井では、そばの職人として採用した者に対し、手打ちの技術を集中的に教える。何年でできるようになるかというより、回数を積んだ方が早く習得できるのではないかという。毎年新卒採用を実施している。調理の専門学校からの入社が多く、最近では男性だけでなく女性も入社した。

2. 手打ちのもりそばとそば粉

（1）手打ち用そば粉の産地

更科堀井では、「もりそば」は手打ちをしており、国産のそば粉を使っている。時期によって仕入れ先が変わり、調査時には北海道摩周産のそば粉を使っていた。

昔はこの産地のそばが良いからと契約栽培を考えたこともあったが、そばは台風等によって、その地域のものが一気に駄目になるほど弱いため、今は製粉会社から全国の様々な地域のものを仕入れている。話者は、ちょっと不出来なそばだと思っても、工業製品ではなく農作物なので文句は言わないというポリシーがある。また、客から味が違うと言われても、自然のものだからと説明しているという。



北海道摩周産のそばの実を製粉する石臼

そばの実（丸ヌキ）

全粒粉

（2）手打ち用のそば粉は自家製粉

手打ちに使う粉は、石臼の機械挽きで自家製粉をしたものである。挽くそばは「丸ヌキ」といい、そばの実から殻を取った抜き実の状態のものを製粉会社から仕入れている。

製粉会社では、そばの実を殻ごと製粉機に入れ、細かいものから一番粉（御前粉　内層粉）、二番粉（並粉・中層粉）、三番粉（粗挽き粉・外層粉）と粉を分け、用途に応じて売っている。

更科堀井では、仕入れた丸ヌキの実をそのまま石臼に入れ、99％挽き込んでしまうという。挽いた粉をメッシュ（篩（ふるい））に掛けるが、上に残るのはほんの僅かで、そばの実をほとんど全部使っているという。このため、いわば全層粉のそば粉を使っている。

3．更科堀井におけるさらしなそばの歴史

（1）白いそばの考案

初代が江戸中期に開いた店には保科家の殿様がスポンサーについており、保科家御用達の店だった。当時の黒いそばは麺同士がくっ付いて食べ心地が悪かったので、保科家にそばを持ち込んでいた当時から、白っぽいそばを打っていたのではないかという。そのそばを極端に白くしたのが４代目の妻のとも氏である。明治の中頃、とも氏が白いそば粉の導入を考え、出入りの粉屋に相談して、白いそば粉の大量生産の方法とそばにした時の薄い味を解決するよう任せた。このように、とも氏と現存する製粉会社の石森製粉との取り組みで、極端に白いそば粉の製粉技術を開発し、「さらしなそば」として商売に繋げてきたという。

（2）機械打ちが前提のさらしなそば

話者は、「さらしなそば」は明治の中頃から出てくるものなので、機械打ちが前提だったのではないかという。今は、栃木の一茶庵さんが手打ちのさらしなそばを作っており、総本家更科堀井でもイベントなどで手打ちのものを作ってみるが、機械打ちも結構美味しいと思うところもあるという。

なお、製麺機が開発されたのは明治 16 年（1885）とされ、明治の中頃には手回しの製麺機が出来ていたようだが、使いこなすには、かなり重労働だった。

（3）さらしな粉の歩留まりとそばの価格

【もりそば】木鉢に全粒粉を入れ加水する

【もりそば】水回し　両手でよく撚る

【もりそば】撚りと掻き回しを繰返す

【もりそば】粘り化がでたらよくかき混ぜる

戦前まで、白いさらしな粉の歩留まりは 12％で、残りの粉は廃棄するという高価なものであった。

明治中期以降、もりそばが 15 銭だった時、さらしなそばはその 5 ～ 6 倍に当たる 1 円（現在の価格で 4,000 円ほど）で売っていた。製粉技術のみならず、高価なそばを買ってくれる客がいたから商売ができた。

その当時のさらしなそばは、麺同士がくっ付かないそばである。なお、現在の更科堀井のさらしなそばは二八（※）だが、当時は、三一（小麦 3:そば粉 1）くらいだったかもしれない。

また、当時、華族の園遊会にさらしなそばを 100 人前出したり、台湾の総督府へ持っていったという記録も残っているという。

※実際には、さらしな粉 1 kg に対して小麦 200g をミックスした粉（そば粉 10：小麦 2）で、小麦粉の割合が 20% 程度のものを使用している。

(4) 現在のさらしなそば

さらしな粉は、胚乳の胚芽に近い部分から製粉される粉のことである（そばの実の構造図参照）。

現在、更科堀井で使っているさらしな粉は、歩留まりが 8 ～ 9％程度のアメリカ産のものである。このため、戦前の 12％のものより白い粉になっている。今、国産のさらしな粉もあるが、白さの特徴を活かすなら、より歩留まりが低いアメリカ産の方が良い。アメリカ産は決して悪くないという。

なお、さらしな粉の製粉は店ではできないため、製粉会社で小麦粉とさらしな粉を二八にブレンドしてもらったものを使っている。

また、さらしなそばに限らず、更科堀井でつなぎに使っている小麦粉の産地は、アメリカ産とカナダ産がブレンドされたものを使っている。そばの食感とか香りを邪魔しないものを、何種類かいろいろ試してみて 30 年以上使っている。

そば粉だけだと少し乾いただけでボロボロになってしまうため、小麦粉のグルテンでそばを補強する必要があるが、ただグルテンだけを足してもカチカチのそばになってしまうという。なお、どのような性質の小麦粉を使うかは、店主の好みだという。

4. さらしな粉から変わりそばが生まれる

【もりそば】くくって鏡餅の形にする

【もりそば】基礎延ばし

【もりそば】丸から四つの角を出す

（1）一門の特徴となる変わりそば

話者は、「さらしな粉があるから、練り込んだものの色や香りが生きる。」という。黒いそばではユズの香りがそばの香りと合わなかったり、色もきれいに出なかったりするという。さらしな粉というキャンバスがあったため、色物である変わりそばにチャレンジしてみようということになった。

ただし、色物も高価なそばであるため、売り先が無ければ作れなかったという。かつて一門は、義士の討ち入りの時期に合わせて、三色そばや五色そばなどを新聞広告に出して宣伝していた時期もあった。そのように、色物も一門がうまく商売に繋げていったが、決して一門の発明品ではないという。江戸の中期頃の『蕎麦全書』に変わりそばの作り方が記されているほか、享和３年（1803）に記された『小堀屋文書』にも「57 種類」の変わりそばの作り方が記載されている。

（2）現在の変わりそば

現在、更科堀井で提供している変わりそばは、50数種類の口伝の変わりそばの作り方を書いた『さらしなの暖簾に伝わる　変わり蕎麦』がベースとなっている。これは堀井家の親戚筋であるそば研究家、藤村和夫氏が発刊したものである。いろいろな変わりそばが書かれている中、鯛の白身を練り込んでも鯛の味も香りもしない「鯛切」や本ワサビを練り込んでも茹でたら香りも飛んで色も出ない「ワサビ切」といったようなものは省いていったという

話者が 30 歳くらいの時、試行錯誤の末、歳時記に合わせて 22 種類を厳選した。現在、出されている 22 種類の変わりそばは以下のとおりである。

桜海老切　（1 月 4 日～ 1 月 8 日）
柚子切　（1 月 9 日～ 1 月 31 日）
春菊切　（2 月 1 日～ 2 月 28 日）
三色そば　（3 月 1 日～ 3 月 3 日）
ふきのとう切　（3 月 4 日～ 3 月 14 日）
桜切　（3 月 16 日～ 4 月 10 日）
木の芽切　（4 月 11 日～ 4 月 30 日）
茶そば　（5 月 1 日～ 5 月 10 日）
よもぎ切りそば　（5 月 11 日～ 5 月 23 日）
紅花切りそば　（5 月 24 日～ 6 月 5 日）
蓼（たで）切　（6 月 6 日～ 6 月 20 日）

【もりそば】厚みを均一にして四角にしていく

【もりそば】本延ばし厚みは 1.5㎜ほどにする

【もりそば】打ち粉を十分に打って畳む

トマトつなぎ　（6 月 21 日～ 6 月 30 日）
笹切り　（7 月 1 日～ 7 月 7 日）
青海苔切　（7 月 8 日～ 7 月 31 日）
しそ切　（8 月 1 日～ 8 月 31 日）
青柚子切　（9 月 1 日～ 9 月 21 日）
菊切　（9 月 22 日～ 10 月 9 日）
くこ切　（10 月 10 日～ 10 月 31 日）
くちなし切　（11 月 1 日～ 11 月 21 日）
柿の葉切　（11 月 22 日～ 11 月 30 日）
柚子切　（12 月 1 日～ 12 月 30 日）
かぼちゃ切　（12 月 22 日）

なお、調査時、更科堀井の変わりそばは「くちなし切り」であった。

5. それぞれのそばの作り方

更科堀井では、全てのそばの作り方がマニュアル化されている。一定の作り方にすることで、誰でもほぼ正確に作ることができる。

（1）もりそばの作り方（手打ち）

①材料

そば粉：1.8kg、小麦粉：450g
水　1 回目 780ml（うち大豆汁 50ml）
　　2 回目 190ml
　　3 回目 70ml　　合計 1.04 ℓ

※以前は卵 1 個をつなぎとして使っていた。この分量で 22 ～ 23 人前が作れる。

②水回し（捏ねる）

木鉢で掻き回しと撚りを繰返す。立った姿勢で足腰に力を入れてしっかりと捏ねる。水は 3 回に分けて入れるが、天候により加減する。

③括る（くく）

括ってからへそ出しをする。へその穴を隠すようにゆっくり押し回して鏡餅（1 段分）の形にする。

④延し

両手を使って「基礎延し」をした後、麺棒（巻き棒・延し棒ともいう。）を使って円形に広げていく。基礎延しには、長さ 90cm ×太さ 3cm の麺棒が使われる。そして、四ヶ所の角を出す「四つ出し」を行い、円形から四角にしていく。厚みを均等に延ばすために「肉分け」をした後、３本

【もりそば】８枚重ねに畳み切る準備をする

【十割そば】と【さらしなそば】の粉の比較
（1 目盛＝ 1mm）

【十割そば】水を加え掻き回しと撚りを繰返す

【十割そば】良く捏ねて粘力を高める

ある長さ 1.2 m×太さ 2.5㎝ ほどの麺棒と２本ある長さ 1.5 mほど×太さ３㎝ほどの麺棒の中から職人が２～３本を選択して使い、長方形に「本延し」していく。

なお、更科堀井の延し台の広さは畳 1 畳強ほどである。

⑤折り畳んで切る

延ばしたそば生地は、包丁で切り易いように８枚重ねに畳み、まな板にのせる。畳む際、それぞれがくっ付かないように打ち粉をまんべんなく振る。そして、駒板を押えながら包丁で切る。切り幅 1.2 ～ 1.3㎜程度で 15 ～ 20cm 切り進めたところで順次、生舟（そばを保管する木箱）に入れていく。

（2）十割そばの作り方（手打ち）

①材料

そば粉（全粒粉）：2.5kg

水：1 回目 880ml

2 回目 290ml

3 回目 40ml　　合計 1.21 ℓ

② 水回し（捏ねる）・括る

木鉢にそば粉を入れ、３回に分けて水を入れる。天気によって水量を調整する。水を入れては掻き回しと撚りを繰返す。最後に括る。

なお、十割そばは繋がりにくいといわれるが、製粉をしたばかりのしっとりとした粉を使えば打てるという。ただし、揉みが硬過ぎても柔らか過ぎても繋がらない。また、時間が経てば乾いていき、1 日置くとちぎれてしまう。このため、十割そばはねかせずになるべく早く切り、その日のうちに茹でないとだめだという。

③ 延し

基礎延し、四つ出し、肉分け、本延しの工程は「もりそば」と変わらない。切れ易いのであまり薄くは延ばさない。くっ付かないように打ち粉を良く振っておく。

④ 折り畳む

８枚重ねに畳むときは、切れ易いので丁寧に素早く行う。打ち粉をまんべんなく振ることも大事である。

⑤ 包丁で切る

【十割そば】繋がりにくいが手早く括る

【十割そば】駒板をずらしながらしっかり切る

【十割そば】20㎝位切り進めたら生舟に移す

駒板を押えながら包丁で切る。15 ～ 20cm 切り進めたところで順次、生舟に入れていく。なお、十割そばの場合、そば 1 本の幅は 2 mm 以上とちょっと太くしている。口伝がある訳ではなく、田舎っぽいそばの感触と香りを味わってもらいたいことから、少し太い幅に切っている。

(3) さらしなそばの作り方 （機械打ち）

① 材料

さらしな粉と小麦粉のミックス粉（そば粉 10：小麦 2）：4.8kg

熱湯：2.2 ℓ ～ 2.5 ℓ ほど

②水回し（捏ねる）－ 1

ボールに入れた粉の土手の中に、熱湯（沸騰に近い状態）を粉の土手の半分くらいまで入れる。その後、粉の壁を崩しながら、まぜ棒で掻き回していく。この際、熱湯はコンロの火にかけたままにしておく。

生地の固さを確認しながら、さらに熱湯を加え、全量をまぜ棒で掻き混ぜる。さらしな粉は純デンプン質であるため、熱湯を使うことにより粘り気を引き出すことができるという。

③水回し（捏ねる）－ 2

ある程度冷めたところで全体を手で掻きあげて取り出し、混合機に入れてよく捏ねる。

④括る・地延し

③の生地を木鉢に戻して括る。製麺機の滑り台の桶にのせるために生地を長方形にまとめていく。そして、手で地のしをする。その際、生地の厚さは極力薄くする。

ここから、切りそばになるまでの工程を 1 つの製麺機で行う。なお、しっかりと捏ねた生地は、その後の工程を製麺機で行ったとしても手打ちと変わらない味になるという。

⑤本延し

製麺機のロール部分で延ばす。薄く長い麺帯になるので、打ち粉をつけて巻き取っていく。

⑥製麺械で切る

巻き取った麺帯を再びロールに戻し、切り刃で切る。麺の長さは 45㎝で、そば 1 本の切り幅は以下のように指定できる。24 番を使い、もりそばと同じ太さの 1.25mm 程度にする。

【さらしなそば】さらしな粉＋小麦粉 4.8kg

【さらしなそば】やかんから熱湯を注ぐ

【さらしなそば】まぜ棒で素早く混ぜる

【さらしなそば】手で撚りと掻き回しを行う

＜切り刃番号と幅　そばの種類＞

18 番以下　きしめんのように太いもの

18 番　1.7㎜　　太い

20 番　1.5㎜　　普通打ち

22 番　1.4㎜　　細打ち

24 番　1.25㎜　　さらしなそば・変わりそば

26 番　1.15㎜　　極細打ち

（4）変わりそば（クチナシ）作り方（機械打ち）

①材料

さらしな粉と小麦粉のミックス粉（そば粉 10：小麦 2）：4.8kg

クチナシの煮汁（熱湯）：2ℓ～ 2.5ℓ

※さらしな粉と小麦粉のミックス粉が半量の場合は、煮汁の量は 1.2ℓになる。

②クチナシの実を煮出す

1ℓの水に 10g のクチナシを割って 1 晩漬けて置いたものを煮る。〔そば粉 800g（8 人分）当り 420ml〕

③水回し（捏ねる）－ 1

木鉢の中に粉を入れ、さらしなそばと同様に沸騰した状態のクチナシの煮汁を加えてまぜ棒で練っていく。

煮汁を加える時は、粉の真ん中に作った溝に流し込む。なお、煮汁はコンロにかけながら、数回に分けて入れる。

④水回し（捏ねる）－ 2

そばがき状態になったら、木鉢の中で生地を手で撚りながら、全体をよく混ぜる。その際、足腰を使い良く捏ねていく。

⑤括る・地延し

さらしなそばと同様、木鉢の中でくくり、製麺機の滑り台の桶にのせるために長方形にまとめ、地のしする。

⑥本延し

製麺機のロール部分で延ばす。薄く長い麺帯になるので、打ち粉をつけて巻き取っていく。

⑦製麺械で切る

巻き取った麺帯を再びロールに戻し、切刃で切る。麺の長さは 45㎝、太さは 1.25㎜（24 番）で仕上げる。

【さらしなそば】さらしなそばを混合機で良くかき混ぜる

【さらしなそば】混合機から再び木鉢に戻す

【さらしなそば】くくって長方形にしていく

【さらしなそば】製麺機に乗せるには薄くする

6. 茹でる

(1) 味を決める釜前仕事

かつて釜前仕事が味を決めると言われていた。これは、釜の火を職人の手前側の釜底に当たるようにし、湯が沸いたときに麺が回るようにする必要があるためで、炭の時代は手前に火を持って来ることが非常に難しかったからである。その後､火の元はコークスからガスになり、最近では電気式のものも出てきている。今は、火の当て方で苦労することはなくなり、その分、釜前仕事に集中できるという。技術革新がおいしいそば作りに役立っている。

(2) そばの種類と茹で時間

更科堀井の釜は、一度に 6 人前茹でられる能力を有するが、そばの種類によってゆで時間が異なるため、異なる種類のそばを一緒には茹でることはできない。

茹で時間については、一番早く茹で上がるのがもりそばで 1 分少々である。さらしなそば・変わりそばは 1 分 20 秒である。機械で延ばしたそばは圧縮されるためか、火の通りに時間がかかるという。なお、十割そばは手打ちだが少し太めの麺なので、1 分 20 秒くらいである。

更科堀井では、そばを釜に入れた人が茹で時間を計ることとしている。決められたベースの時間に対し、少し早く上げるか、遅く上げるかは職人の経験次第である。

(3) 茹でたそばは綺麗に洗って冷やす

茹でたそばは洗い桶で洗って熱を冷まし、次に元桶に入っている綺麗な冷水を使ってぬめりを取っていく。最後にも元桶の冷水を使い、綺麗に洗って締める。

洗い桶は大きく底にコイルが這わせてあり、桶に入れた水を氷にすることができる構造で、常に冷水が入っている。また、元桶には常に綺麗な水（純粋に水だけで、そばのぬめり等が入っていない水。）が入っている。

7. 盛りつけと箸子の向き

そばを四角い蒸籠に盛って提供する場合、客がそばを箸で持ち上げたときにそばが散らばったり、絡まったりするそばは恰好が悪いと言われている。こ

【さらしなそば】製麺機の滑り台の桶に乗せる

【さらしなそば】延ばした麺帯をローラーに巻き取る

【さらしなそば】製麺機できられ、さらしなそばは完成する

【変わりそば】さらしな粉に熱湯にしたクチナシの煮汁を入れる

のため、そばを盛りつけるときにはバサッと盛るのではなく、職人の目の高さ（箸でそばを持ち上げたときの目線）から盛ったり、四つに分けて盛ったりすることを徹底している。塗り絵をするみたいに四隅まで気を使っている。

また、客に出した時に蒸籠の簀子の向きが横向きでないと、箸が引っかかって食べにくいため、横向きになるように置くようにしている。それが本来の置き方で、縦向きにしてはいけない。

8. そばつゆについて

(1) 煮かえしとだし汁

そばつゆは、煮かえし（かえし）をだし汁で割って作る。かえしとだし汁の割合が１：３で「もりつゆ」、１：４で「天つゆ」、１：５で「煮物用」、１：８で「かけつゆ」といったように、かえしは江戸料理の基本である。また、江戸の味はカツオ節、濃口醤油、砂糖、みりんによって作られている。

かえしとは、醤油、砂糖を加えて熟成させたもので、その基本の割合は、醤油１斗（18ℓ）に砂糖１貫（3.75kg）であるといわれてきた。ただし、今は醤油が精製されて甘くなっているため、更科堀井では、「本かえし（加熱した醤油に砂糖を入れたもの）」の場合は醤油１斗に砂糖 3kg、「生かえし（砂糖を加熱して水飴状にして、非加熱の醤油にまぜたもの）」の場合は醤油１斗に砂糖 2.5kgの割合で作っている。店によって調味料の割合、熟成期間等が異なるため、味も異なる。

だし汁は、本枯れのカツオ節を煮出したものとみりんで作っている。

(2) かえしへのこだわり

更科堀井のつけつゆは２種類で、もりそばのつゆは辛口（濃くてキリッと締まったもの）が合うため「生かえし」を使い、さらしなそばのつゆは甘口が合うため「本かえし」を使っている。

かえしに使う濃口醤油は、ヒゲタ醤油とヤマサ醤油のもので、ヒゲタ醤油の方が柔らかい感じがするという。このため、辛口の生かえしにはヤマサ醤油のみを、甘口の本かえしにはヒゲタ醤油とヤマサ醤油の両方を使っている。

また、かえしに使う砂糖は、上白糖よりもうま味

【変わりそば】まぜ棒で素早く混ぜる

【変わりそば】熱湯にした煮汁を追加する

【変わりそば】クチナシの変わりそばを切る

が感じられるてんさい糖を使っている。

なお、うなぎ屋などは継ぎ足しで、タレに動物性のたんぱく質が入っているため毎日火を入れないとすぐ腐るが、そば屋では継ぎ足しをせず、使い切ったら甕を洗って新しいかえしを作り直す。

(3) かえしの熟成期間

砂糖が完全に溶け切るのには時間がかかり、科学的根拠は不明だが 4 日かかるといわれている。そういう意味では 4 日以上寝かせた方がいいとは思うが、口伝で 2 ～ 3 週間寝かせることになっている。

かつて木造家屋の時には、かえしの中に菌が落ちて乳酸ができ、それが微妙な酸味になって良いということもあったと聞くが、現在は、ビルの中でポリタンクに入れて作っているのでそういったことはない。

(4) 味噌で食べるそば

店では出していないが、みそを使ったそばのタレ・つゆには「垂味噌」と「煮貫」といって、そば汁の元祖だと言われているものがある。垂味噌は、味噌に水又は酒を入れて煮詰め、袋で漉したもの。煮貫は、垂味噌の材料に鰹節が入り、それを煮て濾したものである。

店で行う「四季の会」というイベントで試した事があり、素朴な味がしたという。

9. そばを作る際の重要な技術等

(1) 水回しが重要

昔から、「一鉢（こね）、二延し、三包丁」といわれるとおり、最初の「捏ねる（水回し）」の工程が重要である。

(2) 四角く延ばす

手打ちでそばを作る際、麺棒は 2 ～ 3 本使うが、これは、狭い場所で生地を四角く延ばすためである。江戸前のように元来商売用に作られたそばは、どんな客にも均等な質のそばを出すことが大事である。田舎そばのように丸く延ばした生地を畳んで切っていくと、最後に短いそばの部分が出来てしまい、均等な長さの麺にならない。また、長い麺の部分と短い麺の部分があると茹で時間が一定ではなくなるということも、四角に延ばす必要がある理由である。

更科堀井では、延し台の広さが畳 1 畳強ほどだが、

【変わりそば】仕上がったクチナシの変わりそば

沸騰した釜に 6 人前を一度に入れて茹でる

時間を計りザルですくいあげる

四角く延ばすことで量を作るといったように合理的にできている

(3) 切りべら 23 本

そばを切ることについて、江戸時代から「切りべら 23 本」と伝わる。これは、そば生地の厚みが 1.5㎜とした場合、生地の長さ 1 寸（3.03㎝）を 23 本に切るということである。そば 1 本の切り幅が 1.3㎜、生地の厚みが 1.5㎜の縦長の断面を「切りべら」という。

昔から断面が縦長に切った方が、麺がしっかりするので良いと言われている。このため、そば生地を均一に延ばすことが一番大事である。断面が正方形はなるのは構わないと思うが、きしめんのように横長になるとベタっとする。

なお、生地の厚み 1.5㎜に対し、そば 1 本の切り幅を 1.7㎜にしたような場合は、そばの断面が横長に仕上がる。これを「延しべら」という。

(4) 茹でる際は芯を残さない

そばはアルデンテにしてはいけない。藤村和夫氏も言っていたが、そばは噛み締めるものではなく、すするものだから芯を残してはいけないという。また、そばのコシはあるものではなく、立つものだという。

香りには鼻から入る香りと、口から入り鼻にぬける香りがあるが、そばの香りは後者の口内香が主で、すすることで香る。

(5) 店主達の集まり

東京には木鉢会というそば屋の若旦那の会がある。また、京都には京蕎麦二八会というそば屋の会があり。京都のそば屋とは結構仲が良く、つけ汁やかけ汁の味の学び合いもしている。

10. そばの芸術性等について

(1) シンプルであること

江戸のそばは潔さが良い。提供するものは「そば」だけといったように、飾らないシンプルさが

良いのではないかと思う。また、そばはのどごしが大事だと思う。

(2) 華やかな変わりそば

芸術性という意味では、変わりそばは華やかである。ＮＨＫの「美の壺」という美術番組に出演した際、

５色の変わりそばをひと盛りにして、華やかに見せるということをした。

氷水の中で冷やす

常に氷が作れる洗い桶、奥は元桶

最後に元桶の冷水で洗って締める

細い変わりそばも切れずに茹であげる

１人前ずつ水切りをする

つけ汁、かけ汁の下準備をする

一茶庵本店　正面

一茶庵本店　店内

木鉢作業の道具、左からミキサー、木鉢、計り、やかん、シンク、ボール

30 年間、使い込まれた木鉢

《3-2》手打ちそば　一茶庵本店

栃木県足利市柳原町 862-11
話者：店主　片倉　庸光（のぶみつ）氏 〈昭和 40 年（1965）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 11 月 23 日

1. 創業からの経緯

(1) 祖父片倉康雄氏が始めた新宿店

話者の祖父である康雄氏（明治 37 年生まれ）は、埼玉県加須市の農家の 9 人兄弟の末っ子として生まれ、早い時から東京へ丁稚奉公に出ていた。その奉公先の一つが粉問屋で、仕事で東京の下町の粉問屋を回った折りに、そば屋は儲かりそうだと目を付けていた。また、仕事をしながら専門学校で簿記を学んでいた。

そんな折、大正 12 年（1923）、関東大震災が起きた。普段仕事で出入りしていたそば屋のみならず、築地周辺の食材を扱う問屋が壊滅的な打撃を受け、経営も混乱する問屋がいくつも出る中、簿記の知識を活かしていくつかの店の経理の面倒を見ることで稼いだ。そのお金を元手に、大正 15 年（1926）、新宿東口の武蔵野館という映画館の近くにそば屋を開いた。康雄氏が 22 歳の時であった。

(2) 商売をしながらそば打ちの技術を学ぶ

康雄氏はどこかで「そば打ち」を学んだという経緯はなく、いきなり商売を始めたこともあって、客に「もう少しまともなそばを出せ」と言われ、都内で古くからやっている店（やぶ忠）を紹介してもらった。康雄氏はそば店を営業しながら、紹介してもらった店で修業をした。

(3) 大森への移転と戦後の廃業

店にだいぶ客がつくようになった昭和 10 年頃、新宿から大森に移った。ちょうどその頃、話者の父（2 代目・敏雄氏）が生まれた。なお、大森の店は最盛期に 20 人近く人を雇うほど繁盛していた。

その後、戦争が始まって商売ができなくなったため、全てを手放して埼玉県熊谷市に疎開した。戦争が終わり、しばらくはそばとは無関係な仕事で家計を支えた。しかし、そば打ちの技術は持っていたので、戦後間もない昭和 20 年代に、東京の経済界の人達が集まる例会で、そば打ちを披露することが何

滑りが良く手に重くない麺棒

祖父の形見の包丁、刃渡り 35cm

延し台、そばの糊の水分で盛り上がらない材質が良い

まな板、包丁の当りが全面に渡って均一である

度かあった。その時に当時の足利市長らと知り合った。

(4) 足利でそば屋を再開する

足利で商売を始めたのは、昭和 29 年（1954)、康雄氏が 50 歳の時である。当時の足利は繊維産業が全盛期で、繊維で財産を築いた旦那衆と市長が中心になり、康雄氏に「足利でそば屋を始めてみないか。」と誘ってくれた。それが足利でそば屋を始めるきっかけとなった。

2. そばの技術を極め一茶庵系をつくる

(1)「日本そば大学」での手打ちそば教室

①多くの教え子が店を開いた

それまで都内の製粉所を借りて小規模な教室やっていたが、昭和 48 年（1978)、康雄氏が 69 歳の時、食味研究家、多田鉄之助氏らとともに「日本そば大学」という手打ちそばの教室を開講した。週に 1 度、上野の東天紅で脱サラした方達を相手にそば打ちを教えるという講座で、昭和 58 年（1983）まで 10 年間続いた。

その時の教え子達が各地で店を開くようになり、現在、康雄氏の弟子と名乗る方達が増えることになった。

②そば打ち技術の公開は画期的だった

手打ちそば教室を始めたきっかけは、祖父の康雄氏の生い立ちと関わっている。そば打ち技術を全く知らずに、そば屋を始めた康雄氏だったが、当時、そば打ちの技術を習得し開業するには、世襲か、15 年～ 20 年奉公して暖簾分けしてもらうかの 2 つしか方法は無かった。そのどちらにも属さなかった康雄氏は、様々な方々に教えてもらいながら、苦労してそば打ちの技術を身に付けた。

当時、老舗の技術は門外不出であまり公開されておらず、自身が技術習得に苦労した分、そば打ちの技術を広めようとした。それが「日本そば大学」の開講につながっている。当時は、そば打ち技術は大っぴらに広めるものではないという風潮があったので、画期的なことであったという。また、昭和末期からの 10 年間は、康雄氏の次男英晴氏（話者の父の弟）が東京の神楽坂でそば教室を開き、英晴氏の弟子達も全国に店を開いていっ

た。こうして「一茶庵系」と呼ばれる店が増えていくことになった。

このような背景から、話者は「一茶庵は、江戸の藪そば、更科そば、砂場のような三大老舗とはちょっと経緯が違う。」という。

(2) 一茶庵系と呼ばれる店の特徴

①康雄氏の考案した道具類・技術・考え方の踏襲

康雄氏は、そばを茹でる際に使うすくい網を、衛生的かつ合理的ということでステンレスのものを奨励した。また、道具作りが好きだったこともあり、まな板、包丁、麺棒などの材質や使い易さを考え、自ら考案・製作・使用し、手打ちそばの技術向上を道具からも提案していった。

話者によれば、一茶庵の技術の基本は江戸前の手打ちそば技術と変わらないという。江戸前では麺棒を3本使うといわれているが、一茶庵でも3本（巻き棒2本と延し棒1本）使っている。ただし、康雄氏は古くからの道具に頼るのではなく、ミキサーなどの現代的な道具を積極的に取り入れていった。

一茶庵系では、康夫氏の考案した道具類を使用するとともに、康夫氏の技術・考え方を継承している。なお、一茶庵で修業をした者は、修業で学んだかえしやだし汁の作り方も継承しているという。

②白いそば粉を手打ちし変わりそばにする

一茶庵系のもう一つの特徴は、さらしな粉（そばの実の中心部分の粉）をベースとした白いそばを作っていることである。そばの実を挽いたときに最初に出てくる粉（一番粉）はある程度白いが、そこから汚れを取り除き、真っ白なさらしな粉にするのには技術が必要である。康雄氏は、石森製粉の弟子だと名乗る粉屋と一緒にさらしな粉を開発した。

なお、康雄氏はさらしな粉のことを「御前粉」と呼び、真っ白い粉の特徴や成分を分析してつなぎを使わず御前粉だけで手打ちをする方法などを研究し、株式会社旭屋出版から発行した技術書『片倉康雄　手打そばの技術』（平成29年：2019）にまとめている。また、真っ白なそばができると、そこにいろんなものを混ぜ込んでも色が映えるという。茶そば、卵切り、芥子切り、ごま切りなど様々な変わりそばがある。

(3) 後継者の技術の習得

①2代目敏雄氏は初代康雄氏から学ぶ

敏雄氏（昭和10年生まれ）は、昭和30年（1955）より少し前、高校を出てすぐに家業を手伝い、康雄氏から技術を学んだ。敏雄氏は、康雄氏が「日本そば大学」を始めた昭和48年頃に足利の店を継いだ。康雄氏が体調を崩すと敏雄氏が変わって「日本そば大学」で教えたりもした。

②3代目庸光氏は父敏雄氏の下で修業

話者の庸光氏は、昭和62年（1989）の大学4年生の時、いずれ店を継がざるを得ないだろうと感じていたため、都内の飲食関係の企業に就職するつもりだった。また、父も他所で修業することを望んでいたという。しかし、この年、父（敏雄氏）が大怪我をして2、3ヶ月動けなくなった。そこで、庸光氏が大学を卒業する間近の正月明けから店を手伝い、卒業後に店を引き継ぐことになった。

庸光氏が本格的に修業を始めたのは22歳からで、徐々に技術を覚えていったという。当時は中学、高校を出て修業に入ってくる者が多く、店には住み込みの若い衆がいた。最初の1年間は、彼らと同じように掃除と器具のメンテナンスを担当し、そば打ち技術を教わることは無かった。1年間の下積み後、23歳前後からそば打ち技術も覚えていったという。それから30年間、敏雄氏と一緒に店をやってきたが、数年ほど前に敏雄氏が高齢のため退き、現在、店にいるそばの職人は庸光氏1人で、今のところ後継者はいない。

(4) 一茶庵の見習いと修業年数

①店には常時、修業する人がいた

2代目敏雄氏の頃は、職人や見習いがもっといて、5年程度修業をして独立するというのが普通であった。かつては10年間修業を

する必要があるといわれていたが、だんだん期間が短くなって来た。庸光氏が継いでからは、常時見習いが３人から４人いた。そば屋の息子で修業に来る人もいるし、全く家業とは無縁で修業に来る人もいた。

②そば打ち技術の修業内容

最初は木鉢から覚えた。粉に水を混ぜて練り上げる水回しと呼ばれる工程のことで、ここが一番の基本だからである。延ばす工程はもう少し年季が入った人達が担当する。

そば屋の共通用語で、「一鉢二延し三包丁」というものがある。一鉢の「鉢」は、粉に水を混ぜて練り上げる水回しと呼ばれる工程。二延しの「延し」は生地を延ばす工程。三包丁の「包丁」は切る工程のことであり、そば打ちをする上で重要な部分の難しい順である。

茹でる工程は、若い者に早い段階からやらせている。

３.そば粉、小麦の産地と製粉方法

(1) そば粉の産地

大半は日本有数の蕎麦産地である北海道の幌加内産と音威子府産のそば粉を使用している。北海道は作付面積が圧倒的に日本一で、道内の一部の地域で不作等があったとしても、道内の他の地域でもそばが作られていることから、安定して美味しいものを仕入れることができる。

(2) そば粉の種類と製粉方法

現在、一茶庵は自家製粉ではなく、長年付き合っている粉屋から仕入れている。ある程度、こういう状態のものを頼むよと伝えて調達をお願いしている。

さらしな粉の仕入れ先は、沼津にある坂東製粉のみである。他の粉屋にも、さらしな粉と称して売られているものは多数あるが、坂東製粉にはきちんとしたものを作る技術力がある。

また、田舎そばを作る粉は、石臼挽きで製粉したものを二つの製粉所から仕入れており、ブレンドして使っている。一般的に、そばの実の中心部の粉は白っぽくて細かく、そば実の外側に行くほど黒っぽくなっていく。一茶庵の場合、田舎そばの粉は外側の甘皮も含む粉を使うため、多少黒っぽいそばになる。ただし、そば殻の入ったボツボツした食感が残るような粉は使っていない。

(3) 挽いたときに出てくるそば粉の状態

挽き方と挽く工程によってどのような粉になるかが決まるが、基本的に石臼でそばの実を挽くと、そばの実の内側から粉が出てくる。最初の方が白っぽくでんぷん質成分の多い粉で、外側にいくにつれて黒っぽいたんぱく質成分の多い粉になる。仕入れてるそば粉は、信頼している製粉所の物なので、ここでフルイにかけるような事はあまりない。

(4) 小麦の産地

産地の詳細までは分らないが、国産の小麦粉を使っている。足利周辺は小麦の産地であるが、群馬県の大きい小麦粉の工場に依頼している。

４.一茶庵にあるそば作りの道具

(1) 木鉢

材料はトチノキで、30 年は使っているためひびが入っている。漆塗りは生地がくっ付かないため、仕事もし易く持ちも良い。新調すると 3、40 万円する。

(2) 麺棒

一茶庵で使用されている麺棒は、直径 1.5 ～ 2㎝ほど、長さ 90㎝～ 1 mほどのものが主で、直径 2㎝、長さ 60㎝のものも 1 本あった。麺棒の長さ、直径は、職人が手になじみ、使い易い寸法を選ぶことが大事である。また、狂いがなくしなやかなもので、滑りが良く手に重くないものが良い。太くて重い麺棒ではないため、繊細な延ばしをするのに適している。素材はヒノキが良く、尾州ヒノキの柾目の角材から取ったものが最高であるという。

(3) 延し台

一茶庵の延し台の大きさは奥行き 1 mほど、幅 3.6 mほどだが、一度に打つ職人の人数にもよるが事情の許す限り広いほうがいいという。なお、台の表面には柾目のヒノキが「べた接ぎ」

【さらしなそば（湯捏ねからくくりまでの工程】

❶ 沸騰寸前のお湯を入れる

❷ 掻き回し棒で素早く掻き回す

❸ 両手で、半円を描きながらダマをなくす

❹ 小麦粉をいれる

❺ 手首でこね上げていく

❻ 段々粒が大きくなってくる

❼ ミキサーに入れて捏ねの仕上げ

❽ 再び木鉢にも戻してくくる

されている。板の継ぎ目が、そばの糊の水分を吸って盛り上がってこない接ぎ方をする事が大切である。

(4) 包丁

話者が使用している刃渡り 35㎝の包丁は祖父（康雄氏）の形見で、話者が使い始めて 14 年になるという。一茶庵で提供するさらしなそばのように細打ちのそばを切る包丁は、刃厚が薄く、真っ直ぐで、手元に重心がある必要があるという。また、柄を握ったときの重さのバランスが重要である。

包丁の切れ味は、そこまで季節に影響されるものではないが、梅雨時の湿気を吸う時は仕事がし難く、冬場は仕事がし易いという。ただし、真冬の空気が乾燥して来る時期は、少し硬めのそばに仕上げると割れ易くなるため難しいという。

(5) まな板

一茶庵で使用するまな板は、ヒノキの柾目の木口の板を 1000 枚前後接いだもので、使い続けても表面が 1 ～ 2㎜しか減らないという。なお、包丁の当たりが全面に渡って均一である。

(6) ステンレスのアゲザル

康雄氏が考案したものである。茹でたそばを釜から一気に上げるのに適した大きさ、材質、柄の角度などになっており、使い勝手が良いように考えて作られている。

5. 手打ちそばの技術

本調査のため通常よりも少ない分量で手打ちそば（さらしなそば、茶そば、田舎そばの三種）の技術を実演していただいた。なお、さらしなそばと茶そばは二八そばで、そば粉の量に対して小麦粉が 2 割の量入ったもの（そば粉 10：小麦 2）である。また、田舎そばは、そば粉の量に対して小麦粉が約 2 割 4 分の量が入ったものである。

(1) さらしなそば

①材料（(2) の茶そばで使用する分を含む。）

さらしな粉：2kg　小麦粉：400g

水（熱湯＋調整用の水）：粉の量の 43%

〔注 1〕康雄氏の教えで、そば粉と小麦粉は正確に計量することを徹底している。

〔注 2〕水の量はその日の天候で変わる。調査日は雨が降り、気温が低い日であった。

②水回し（捏ねる：湯捏ね）

ア　さらしな粉に熱湯を混ぜる

さらしな粉を入れた木鉢に熱湯を一気に入れ、混ぜ棒で素早く混ぜることにより粉全体に瞬時に湯を行き渡らせる。混ぜ棒で掻き混ぜる時間は 5、6 秒である。

沸騰寸前の状態の熱湯を 1 ℓ ほど用意する必要があるため、水をコンロにかけ、熱湯の状態を維持させておく。また、熱湯を少しずつ足すと乾いてしまうため、一気に加水している。湯はこれ以上入れず、水で調整する。

イ　揉みほぐす

ただちに手作業に切り換えて両手で掻き回しダマをとる。手を入れると熱いと感じるときに行う。

ウ　小麦粉を入れる

小麦粉を最初から入れると、水分を含んだ小麦粉から弾力と粘り気のあるグルテンが出てベタつき、まとまりにくい状態になるという。また、そば粉の温度が下がってから小麦粉を入れた方が良い。

さらしな粉が純デンプン質のため、さらしな粉だけで打つ場合はその粘力を利用して塊にしていく。

エ　手で練る

木鉢に手首をこすりつけるようにして練り、大きな粒となるようまとめていく。

熱湯を用いているが、本来、そばは熱には弱い。よって、小麦粉を入れた後は風を送ってしっかりと冷ましていく必要がある。一茶庵では風を送る装置として頭上に扇風機を設置している。

オ　ミキサーで練る

ミキサーに入れて練る。手で練ると 10 分以上かかるため、作業を短縮するためにミキサーを使用する。ミキサーの使用は祖父の康

【さらしなそば（延しから包丁で切るまでの工程）】

❶ 基礎延し -1　玉をのし台に置き　手で円形にのばす

❷ 基礎延し -1　両手で均一に延ばしていく

❸ 基礎延し -2　麺棒でさらに大きな円に延ばす

❹ 四つ出し　　麺棒で丸から角を作りはじめる

❺ 四つだし　四角に整える

❻ 本延し　巻き棒 1 本に巻き取りながら延ばし棒で縦に延ばす

❼ 本延し　巻き棒を 2 本使い、片方に巻き取りながら延ばし棒で縦に延ばしていく

❽ 麺棒を 90° 回転させ延ばしていく、厚みは 0.7mm に仕上げる

❾ 折り畳み　長手を 3 等分に折り、3 分の 1 を切る

❿ 折り畳み　3 層に重ねる

⓫ 折り畳み　手前に折り 6 層重ねにする

⓬ 折り畳み　さらに折り 12 層重ねにしてまな板にのせる

⓭ 包丁で切る　切り口は 12 枚にする。

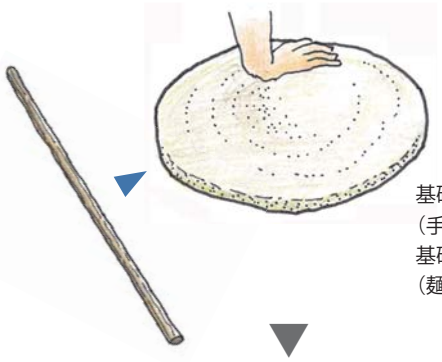
⓮ 包丁で切る　厚み 0.7mm　幅 1mm の細切り

⓯ 包丁で切る　15cm ほど切ったら切りためる

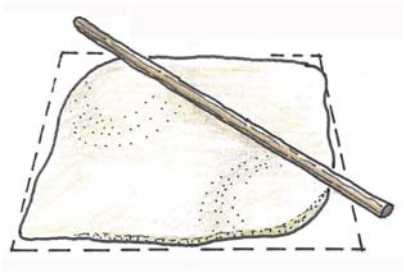
⓰ 生舟に入れる

「延し」の工程図

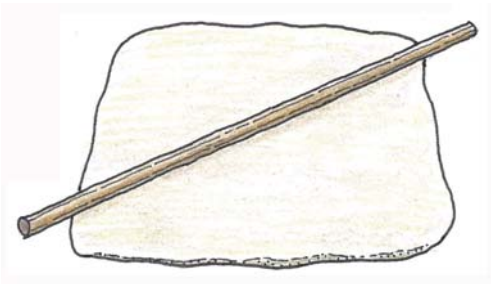
木鉢



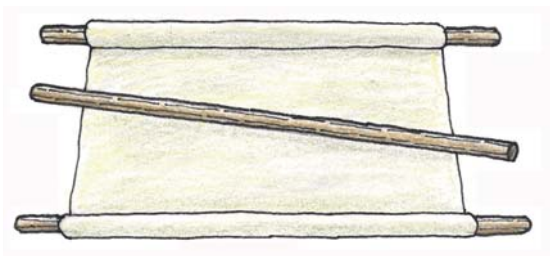
基礎延し -1
（手で伸ばす）
基礎延し -2
（麺棒を利用する）



四つ出し



肉分け



本延し

雄氏が奨励したもので、ある程度大きな規模の店では使っているという。

〔注〕本調査においては、ミキサーで練った後の生地をさらしなそば用と茶そば用の半々に分けて使用した。

③括る

生地を木鉢に戻してまとめ括る。括った後、「へそ出し」といい、中心を出すため円錐形にしていく。最後にへそを手のひらで押し、鏡餅のような塊（玉）にする。

④基礎延し -1（以下「延し工程図」参照）

玉を延し台に乗せ十分な打ち粉をし、手で円形に広げていく。

打ち粉には精製していない一番粉を使う。さらしな粉は、一番粉を純化したものであるという。また、他のそばでも同じ打ち粉を使用する。

⑤基礎延し -2

麺棒を使って大きな円形に延ばしていく。④の段階から麺棒でぐいぐいと延ばす店もあるが、さらしな粉は粒子が細かく繊細な粉であり、その粉を使ったさらしなそばは切れ易い。このため、雑に扱ってはいけない。

⑥四つ出し

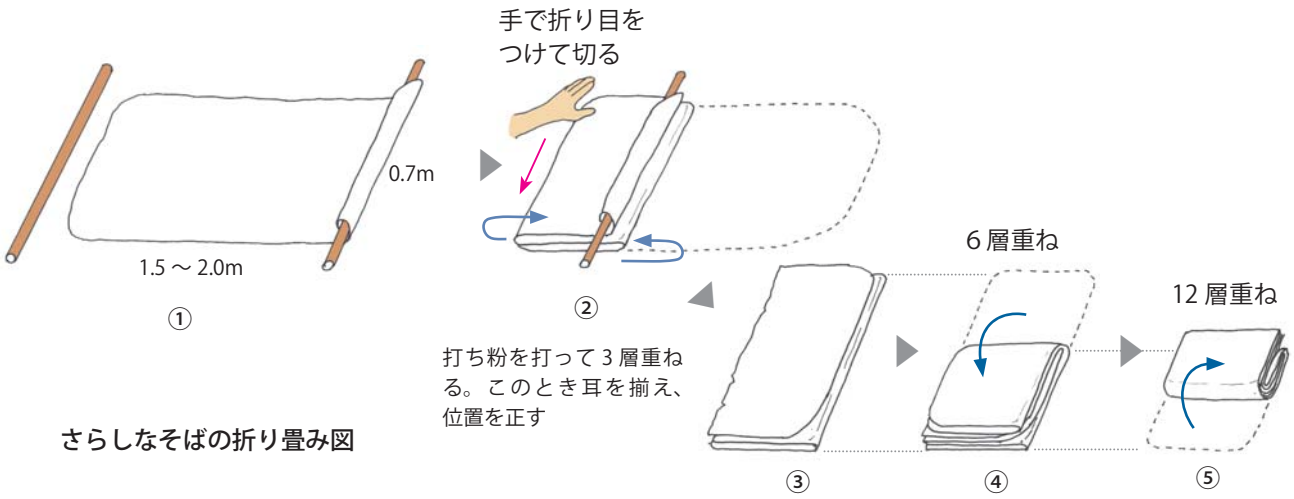
麺棒（巻き棒）に巻いて角を出し、円形から四角形（長方形）にしていく。なお、四隅の部分はある程度薄くなるため、その他の厚い部分を均等にする。

⑦肉分け

さらしな粉を使ったそばの場合、薄く延ばす作業を行う時に切れ易いため、本延し前の肉分け（厚みが均一でない部分を麺棒で延ばす作業）という工程は省いている。

⑧本延し

1本～2本の麺棒（巻き棒）に巻き取りながら、もう一本の麺棒（延し棒）を使い、そば生地の横幅約70㎝、長さ約1.5 m（2.4kg玉の場合は2 m）、厚み約0.7㎜程度の長方形に薄く延ばす。右側を15～20㎝延ばしたら左側も同じ長さを延ばすといったように、左右交互に少しずつ延ばしていく。さらしなそばはちょっとでも傷があると切れ易いため、傷つけないよう慎重に扱う必要がある。厚



さらしなそばの折り畳み図

みが均等であれば、包丁で切る作業が楽になる。

⑨折り畳む（以下「さらしなそばの折り畳み図」参照）

ア　延し台の上に生地を巻き取った 2 本の麺棒（巻き棒）を垂直に置く。この際、生地同士がくっ付かないよう十分に打ち粉をする。

イ　生地の長手方向を 3 枚に折り畳み、折り返しの 3 分の 1 は手で折り目を付けて切る（1.5m の生地の場合、1 m の生地と 50cm の生地に分かれ、1 m の方が半分に折りたたまれた状態になる。）。生地が薄いため、手でも簡単に切れる。

ウ　3 層重ねに置く。この時、手前の耳を揃え、位置を正す。

エ　3 層重ねの生地を手前に折り、6 層にする。

オ　手前から再度折り畳み、12 層とする

⑩包丁で切る

折り畳んだ生地をまな板の上に乗せ、右端にコマ板を置き、左手の指で押えながら 1 寸（3.03cm）幅を 40 本ほど（麺の幅は 1 本当たり 0.75 ～ 0.76mm）に切る。麺の厚みが 0.7mm であるため、切り口は正方形に近い長方形になる。

(2) 茶そば

さらしな粉に抹茶を混ぜ込んだそばは、品格の高さで一際目立つ変わりそばである。

①材料

さらしな粉と小麦粉をミキサーで捏ね終えたもの：約 1.2kg ＋約 43％の水を含む。

抹茶（薄茶の粉末）：20g

〔注〕そばにした場合の色合いを考慮し、加える抹茶の質や量を決めている。なお、抹茶は宇治のお茶屋から仕入れている。

②水回し（捏ねる）

「(1) さらしなそば」の工程② (p.231) と同様。

③抹茶の粉末を入れて捏ねる・括る

木鉢の中の生地にくぼみをつけ、そこに粉末の抹茶を入れる。手首と手のひらで押しながら根気よく練り混ぜた後、括っていく。練り混ぜる際に 15m ℓ ほどの水を入れ、ミキサーを使って混ぜてもよいという。

さらしな粉を捏ねるのと一緒のタイミングで抹茶を混ぜると抹茶が熱湯を浴びることになり、茹で上がるまでに色があせて香りも消えてしまうという。色鮮やかな茶そばにするには、括る前に抹茶を混ぜるのが良い。

〔注 1〕ゆず切り、芥子切りもこの工程で作るという。その場合、芥子切りには、そば粉 1kg 当たり 20g の芥子を入れ、柚子切りには、そば粉 1kg 当たり大きい柚子（黄柚子）で 3 個、小さい柚子（青柚子）で 8 ～ 9 個の皮を摺ったものを入れる。

〔注 2〕本調査においては、生地に抹茶の粉末を入れてから括り終わるまで 5 分 30 秒かかった。

④基礎延し -1（以下「延し工程図」参照）

「(1) さらしなそば」の工程④ (p.234) と同様。

⑤基礎延し -2

【茶そば（手打ち工程、抜粋）】

❶ 抹茶 20g を混ぜる

❷ 手首で押して捏ねる

❸ くくってヘソを作る、中心を出すためである

❹ 玉にする

❺ 基礎延ばし　麺棒で丸く延ばす

❻ 4 つ出し　丸から 4 つの角を作っていく

❼ 包丁で切る　厚み 0.7mm　幅 1mm 以下の細切り

❽ 完成した茶そば

【田舎そば（手打ち工程、抜粋）】

❶ そば粉を捏ねて塊をつくる

❷ くくって玉にする

❸ 基礎延し　玉を延し台に置き両手で延ばす

❹ 基礎延し　麺棒で丸く延ばしていく

❺ 四つだし　麺棒を斜めにして角を作る

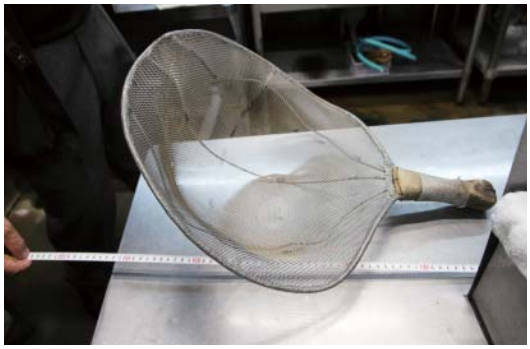
❻ 本延し　巻き棒を使いながら縦に延ばす

❼ コマ板を左手の小指と親指を立て押さえて切る

❽ 完成した田舎そば

沸騰した釜にそばを入れる

釜は沸騰した状態を持続させる


初代が奨励したステンレスのアゲザル

アゲザルでそばを救い上げる

「(1) さらしなそば」の工程⑤（p.234）と同様。

⑥四つ出し

「(1) さらしなそば」の工程⑥（p.234）と同様。

⑦肉分け

「(1) さらしなそば」の工程⑦（p.234）と同様、肉分けはしない。傷つき易いので麺棒で押えるような工程はできるだけ省く。

⑧本延し

「(1) さらしなそば」の工程⑧（p.234）と同様であるが、抹茶の粉末が入っているため、さらしなそばよりも切れ易く、慎重に延ばしていく必要がある。

⑨折り畳む（「さらしなそばの折り畳み図」参照）

「(1) さらしなそば」の工程⑨（p.235）と同様だが、切れ易いので注意が必要。

⑩包丁で切る

「(1) さらしなそば」の工程⑩（p.235）と同様。蕎麦 1 本の幅は、1mm 前後にする。

（3）田舎そば

粉の色が反映されるため少し黒く、太めのそばである。

①材料

そば粉（全粒粉）：1.2kg　小麦粉：380g
水（調整用の水を含む。）：粉の量の 40%
〔注 1〕水の量はその日の天候で変わる。
〔注 2〕この分量で、13、4 枚（人前）分になる。

②水回し（捏ねる）

そば粉と小麦粉の両方を入れた木鉢に水（600ml ほど）を一気に入れ、掻き回しと撚りを繰返す。途中、調整用の水を少量加えて捏ねる。なお、一茶庵の田舎そばに使うそば粉は、そばの実の甘皮に近い部分まで挽いた粉であるため、タンパク質の多いそば粉である。よって、香りは強いが、ベタついてまとまり難い。

③括る

捏ねたものをまとめる。
〔注〕本調査においては、括り終わるまで約 7 分かかった。

④延し（「延しの工程図」参照）

基礎延し -1、基礎延し -2、4 つ出し、肉分け（厚

氷を張ったボール

急激に冷やす

ぬめりを取ってから水を切る

完成したそば、左から田舎そば、茶そば、さらしなそば

みが均一でない部分を麺棒で延ばす。)、本延しを行う。そば生地の横幅約 70㎝、縦約 1.2 m、厚み約 1.8㎜の長方形に延ばす。

厚めに延ばすため、さらしなそばよりも延しの時間は短い。また、田舎そばの生地の質は、麺棒のすべりがあまり良くないという。

⑤折り畳む、包丁で切る

延ばした生地を 2 枚、4 枚、8 枚と単純に半分に折り畳んでいく。

切り幅は約 1.8㎜で、普通のそば（もりそば）が 1.2㎜だとした場合、その約 1.5 倍が目安であるという。ただし、切り幅が 2㎜だと太すぎで、麺の断面を正方形に近い長方形にする必要がある。正方形に近い形にすることで食感が良く、食べ易くなる。なお、そば 1 本の長さは約 40㎝である。

6. 茹でる

(1) 釜の容量

火力は、そば釜専用のガスバーナーを使用している。一茶庵の釜は、1 回当たりに茹でられる麺の最大量は 1 kgで、6 ～ 7 人前のもりそば（1 枚（人前）約 150g）を一度に茹でることが可能である。

茹でる際は、湯の中で麺を泳がすように茹でるのが基本であり、少しずつ小まめに茹でた方が美味しくできるという。一度に大量に麺を入れると全体に火が通らなくなる。

釜に火にかけて水が沸騰する時間は、冬場が 25 分、夏場が 13 分である。

(2) 茹でる際の要点

そばを釜に入れた直後、そばが沈まず、沸騰した湯の中で踊る場合は表面がサラっとした状態に茹だるが、釜に入れた後、湯の中に長いことそばが沈んでしまう場合は、表面がベタついてしまう。

そばを釜に入れてからできるだけ短時間で、全てのそばのデンプン質をβデンプンからαデンプンに変化させることが大切である。

(3) 茹で時間

一茶庵では、そばは種類ごとに 1 人前の分量（140g ～ 150g）を計って茹でている。

手打ちのそばは、機械打ちと違って茹で時間が短いのが特徴であるという。基本的に、さらしなそば、

茶そば等さらしな粉を使った細打ちのそばは20秒程度、太打ちの田舎そばは2分程度で茹でる。ただし、その日に仕上がっている麺の太さでゆで時間を調整している。

(4) ゆすぎと水質

アゲザルを使い、釜からそばをすくいあげ、シンクには氷のたっぷり入ったボールを置き、氷水に移して一気に余熱を奪うようにゆすぐ。一気に冷やすのは、そば内部に残る熱を取り除かなければ「ゆで」が進み、そばが伸びてしまうからである。水は冷たいほど良いという。

次に、口当たりを良いものにするため、そば表面の糊化したぬめりを水道水で流し、取り除いていく。最後に、小さい水切り籠で少量ずつ水を切り、盛り付けていく。

一茶庵で使用している水は水道水だが、足利の地下水脈から採水されたものであり、水道水としては質が高いといわれている。初代が足利で店を始めた一つの理由として、水が良いということもあった。

7. 煮かえしとだし汁

(1) 煮かえし

①材料

醤油：18ℓ（ヒゲタ醤油の1斗缶）

みりん：3.6ℓ（2升）、上白糖：3kg

②作り方

みりんを煮切ってアルコール分を飛ばし、そこに砂糖を入れ、完全に溶けたら火を止めて醤油を入れる。出来上がったものを1、2週間寝かせる。ねかせることで味が馴染み、まろやかになる。以前はもう少し甘かったという。なお、一茶庵では、2週間で交換している。

(2) だし汁

①材料

鰹節：1.5kg（本枯節：1kg　宗太節：500g）

水:15ℓ

②作り方

鰹節は沸騰した状態で入れて煮る。ほとんどのそば屋は作り溜めをせず、小まめにだし汁を取っている。

(3) そばつゆ

（1）の煮かえしと（2）のだし汁を合わせてそばつゆを作る。つけ汁は、かえし4ℓに対してだし汁10ℓ、かけ汁は、かえし1.3ℓに対してだし汁10ℓの配合である。

8. そば打ちに関して重視していること

(1) さらしなそばの技術を極める

細打ちの繊細なさらしなそばを作るためには、さらしな粉の性質を知り尽くし、技術を極めることが重要であるという。技術を極めれば、話者のようにさらしな粉のみの「生一本」のそばを作って提供することもできるという。

(2) 誰もができるそば打ちの普及

祖父と父がやってきたように、新しい道具を取り入れながら、誰もが納得できるそば打ち技術を科学的に研究し、多くの人にその技術を広めていきたいという。

(3) 手打ちにこだわる

話者は毎日、2kg玉を6玉（総量にして10kgから15kgまでの間）打っている。祖父と父がやってきたように、足利で手打ちのそばをつくり続けたいという。話者が1度に手打ちをできる量は最高3kgくらいまでであるが、若い人であれば4kgくらいまで打てる。季節に合わせた水回しや素材などに、心を配りながら、さらに、延し方や包丁使いにも配慮して、一年中、安定した手打ちそばの味を楽しんで頂くよう心掛けている。

9. そばの芸術性に関すること

一茶庵では、茹で上がったそばを長方形の漆器に小分けして盛りつける。さらしなそば、茶そば、芥子切りそば、柚子切りそば、田舎そばなど香りや色合いの美しいものを組み合わせ、三色そば、五色そばとして客を楽しませている。

郷土食堂外観

郷土食堂店内

手打ちの作業場　右奥：ミキサー（捏ね機）
コンニャク糊で一枚に繋げた和紙。和紙の上一杯に、
そば生地を円形に延ばす

《3-3》　郷土食堂（富倉そば）

長野県中野市吉田中河原 1282-8
話者：店主　上野　宣昭氏〈昭和 30 年（1955）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 14 日

1. 創業からの経緯

(1) 義母（マツエ氏）が始めた店

富倉地区ではほとんどの家でそばを打っていた。そばを打つのは女性の仕事で、冠婚葬祭にも欠かせないものだった。そばを打てない娘は嫁に行けないと言われたほどだったという。

ある日、役場に勤務していた夫の定治氏（大正 15 年：1926 生まれ）が仲間達を家に呼び酒を飲んでいた。妻マツエ氏（大正 12 年:1923 生まれ）は、皆にそばを振舞った。その際、「美味しいそばなので店を出したら」と皆に勧められ、マツエ氏は戸惑いながらも店を出すことになった。提案した人が保健所の関係者だったこともあり、手続きも楽にできた。マツエ氏が店を開いたのは、昭和 53 年（1978）頃、55 歳の時である。当初店を出した富倉地区で、オヤマボクチを使ったそばで商売を始めたのは、マツエ氏が最初であった。当時、そばブームも始まっていて店は好調だった。

(2) 富倉地区から中野市に移転し再開する

富倉地区では 12 年ほどやっていたが、冬は雪が 2m も積もる所であったため、娘夫婦が住んでいた中野市に移転し、平成 2 年（1990 年）6 月に中野市で店を再開した。それから 10 年、マツエ氏は夫と協力し合いながら 77 歳まで店を続けた。74 歳になった定治氏が生地を捏ねて延ばし、妻がそばを畳んで切っていた。富倉そばの店として名を知られていたが、平成 12 年（2000）から娘夫婦に店を任せることになった。

2. 宣昭氏の技術の習得

(1) 義父のやり方を学びながら知識を得ていく

宣昭氏はマツエ氏夫婦の娘と結婚し、昭和 57 年（1982）に上野家に婿に入った。そば屋をやるつもりはなかったが、会社に勤めながら週末だけ店を手伝っていた。そば打ちは高齢の義父達には重労働

麺棒は、直径 3cm と太く、長いもので 2m ある

ケヤキの延し台（まな板）

木鉢　定治氏、マツエ氏が使用していたもの

煎った米ぬかを敷いた切り板。切り板は柳の木である。削れてすり鉢状になっている。20 年使っている

だったこともあり、捏ね方だけは手伝いながら習得していた。

宣昭氏が 43 歳の平成 10 年（1998）の時、仕事を辞めて本格的にそば打ち技術を学び始めた。戸隠へ行ったり、夫婦で何十軒も食べ歩いたりし、つけ汁の味も見て回った。この他、雑誌も参考にしながら打ち方を学んだ。

（2）体で感じて覚える捏ね方、延ばし方

義父達から習ったことは、オヤマボクチとそば粉を混ぜたものの捏ね方ぐらいだという。延ばす工程は自分でやらないと分らないというのが本音である。そば粉とオヤマボクチの葉の割合は、教えられた通りに計量してやればよい。しかし、そのつなぎをそば粉全体に混ぜ込み、均一に延ばすためには、どの程度の力を入れて捏ねたらいいかは、やってみないと分らない。試行錯誤しながらやってきた。

3. 材料の産地と調達の仕方

（1）そばの産地と製粉

そばは信濃町産の霧下そばを使っており、専業でやっている農家 2 か所で作ってもらっている。その農家とは義母の時代から 30 年以上の付き合いがある。玄そばを農家から買付け、製粉は信濃町で手広くやっている家にお願いしている。

昔は玄そばを年間で 2 t ほど買っていたというが、現在は 900kgくらいで、残りは製粉を頼んでいる家から買っている。現在付き合いのある農家の後継者がいなくなってしまうと、仕入れることができなくなるという心配もあるという。

（2）製粉は店ではしない

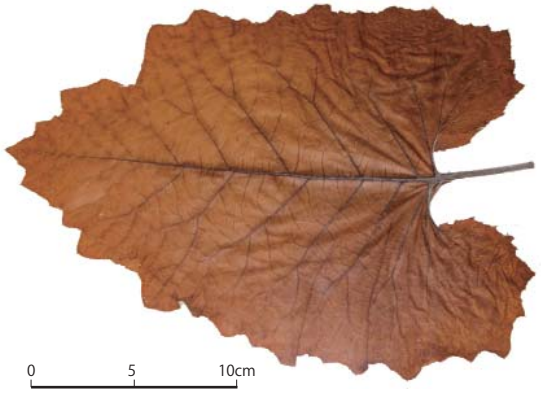
今は信濃町の家の石臼で挽いてもらっているが、義父達がいた頃は新潟県妙高市長沢のところにお願いしていた。製粉作業は、粉と音と殻の埃が出るので町の中ではできない。ただし、甘皮のものを粉に挽くならここでもできる。郷土食堂では、殻を少し入れた色の黒いそば粉を使うことは一切していない。わざわざ殻を混ぜるのは余計に手間がかかる。

（3）オヤマボクチの精製の仕方

富倉地区は麦が採れなかった地域であり、小麦の変わりにオヤマボクチをつなぎに使ってきた。

オヤマボクチとは、キク科ヤマボクチ属の多年草

包丁と砥石



オヤマボクチの葉

精製したオヤマボクチ

店の庭にあるオヤマボクチ　　まだ葉が小さい

（注 -1）話者からの聞き取りと一般社団法人飯山そば振興研究会の精製方法を参考
https://iiyama-nougyo.jp/oyamabokuchi/

である。アザミ類であるが、山菜として「ヤマゴボウ」と称される。かつて、ヤマゴボウの苴毛（じょうもう）（葉の裏に生える繊維）が火起こしの際の火口（ボクチ）として使われていたことが、オヤマボクチの語源でもあるといわれる。

郷土食堂では、オヤマボクチの繊維を購入するようになる前は、自家で精製したものを使っていた。手間と時間がかかったが、雪に囲まれた冬場に精製作業をしていた。

〈オヤマボクチの精製方法〉

①葉を採取する

田畑の荒れた場所に、オヤマボクチ（ヤマゴボウ）のタネを蒔いて葉を採ることはしていたが、その場所で 2 年続けて連作はできないため、違う田畑を探さなければならない。

自然にも生えているが、沢山生えている場所を見つけるのが大変である。なお、中央の固い葉脈を残すように採って来るのが重要である。

②葉を半日煮沸する

十分に煮た後、葉の中の繊維以外のものを取除くために腐敗させる。煮汁ごと袋に入れ、日当りの良い屋外に 1 ヶ月置いておく。

③洗浄・乾燥

腐敗してドロドロになったものを袋から取り出し、絞って水分を出す。それを洗って、山からの湧き水で晒す。その後、ゴミを取り除き、ちぎって乾燥させる。

④フルイにかけて指で広げて繊維化させる

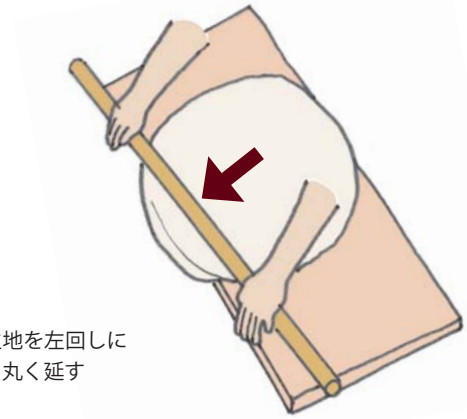
乾燥したものを叩いたり揉んだりする。揉むと茎の部分などが黒くなって、ボロボロ落ちてくる。その後、金属製のフルイにかけ、フルイに残った繊維を取り出していく。この作業を何十回も繰返す。乾燥させたものは、何十年経ってもそのままであるという。（注 -1）

⑤精製できるのはわずかな量

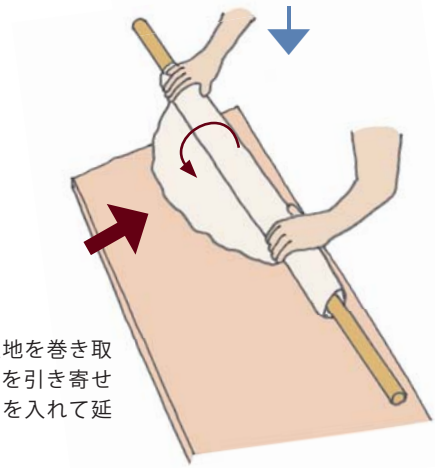
オヤマボクチの葉 1kg に対して、精製できる繊維は 4 ～ 5g である。この量で 10 人分ほどのそばを打つことができるという。原材料の葉を 100kg 採取できても、店で使うと 1 ～ 2 月分を賄えるほどにしかならない。

（4）現在の調達方法と価格

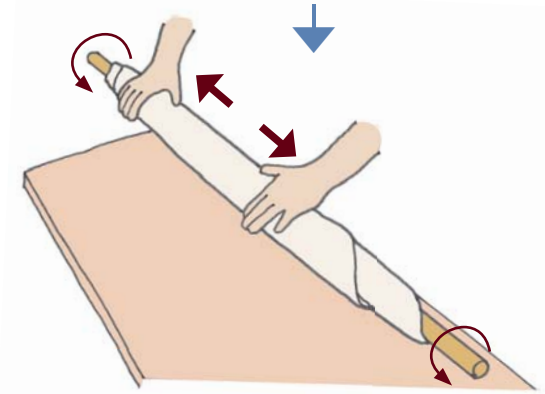
【一本棒丸延し工程図】



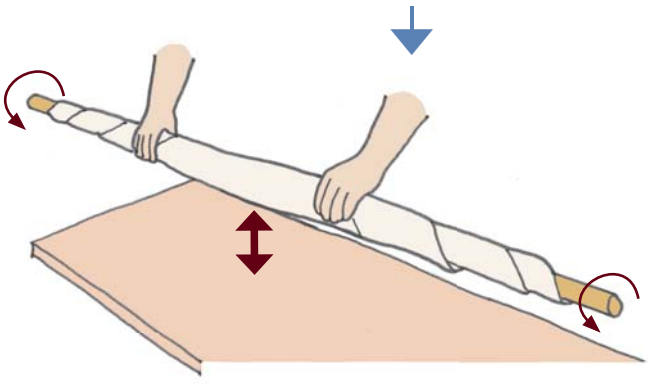
麺棒で生地を左回しにしながら丸く延す



麺棒に生地を巻き取り、生地を引き寄せながら力を入れて延ばす



生地の中央から両端へ両手をすべらせる力で延す



延しの作業をしながら延し台に軽く２～３回打ち付けて延ばす

親戚の家に頼んで作って貰っている。すぐに使える状態にまで精製して貰ったものに対価を払っている。現在、オヤマボクチの完成品（精製品）は 1kg 当たり３万５千円である。

精製まで頼んでいる方が 90 歳近いので今後が心配であるという。ストックがあるから商売ができているが、それが切れたら商売は出来ないという。

４. 富倉そばの作り方 ― 郷土食堂の場合

今回は、宣昭氏の都合が悪く、手打ちの技術は見せて頂けなかったが、宣昭氏からの聞き取りと先代の定治氏（71 歳の時）、マツエ氏（74 歳の時）夫妻の技術を参考（※）にしながら、富倉そばの作り方を見ていく。

※ 1997 年に旭屋出版から出版された文献「そば　そば料理　料理と食シリーズ NO.25」を参考にした。

（1）材料（10 人分）

そば粉：1.95kg（1 升 3 合）

オヤマボクチの葉の繊維：1 摘み

熱湯：コップ一杯

水：適量　打ち粉：適量

（2）乾燥した繊維に熱湯をかける

乾燥したオオヤマボクチの繊維に熱湯をかけ、20～30分かけて掻き回し戻す。これを２～３回繰返す。

家によってもやり方は違うが、このように熱湯で戻してからそばに入れる。葉をほぐした時にゴミ等が出るため、殺菌のためにもお湯に浸けている。

（3）水回し（捏ねる）

①そば粉の中にオヤマボクチを入れる

木鉢にそば粉を入れ、真ん中にくぼみを作る。戻したオヤマボクチを絞り（水気を切り）、そば粉の中へ入れ、そば粉がオヤマボクチに馴染むように熱湯で掻き混ぜる。

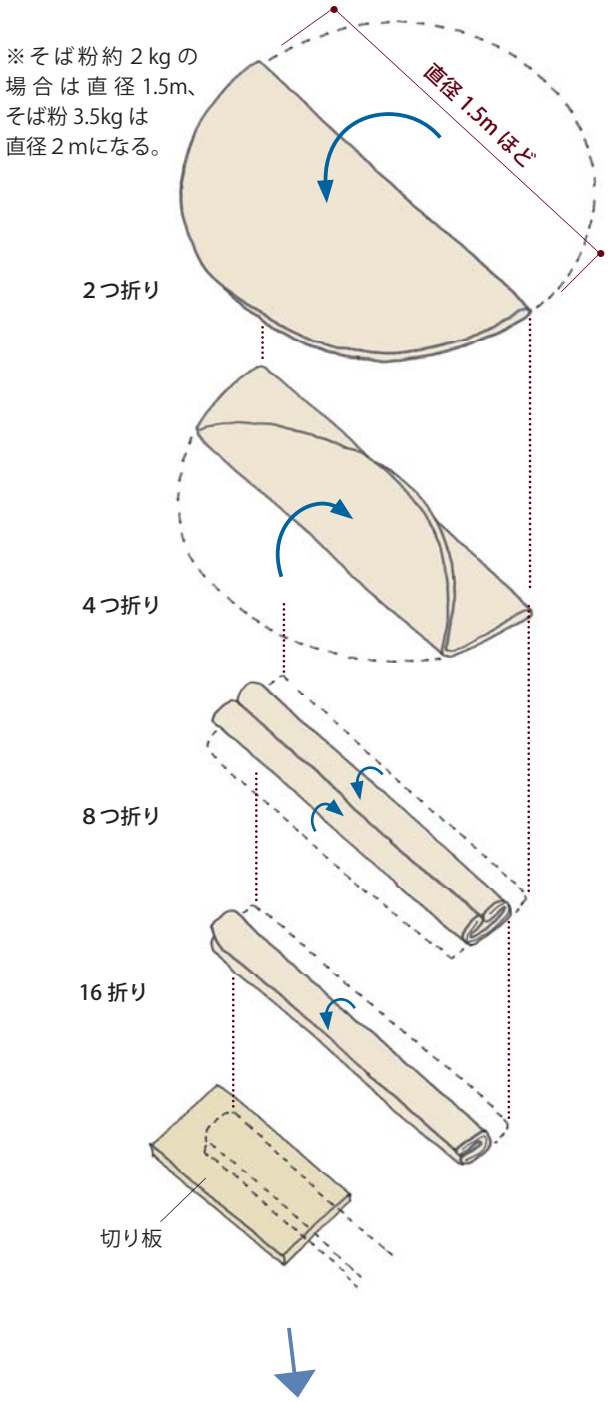
熱湯は少しずつ注ぎ、菜箸で混ぜる。オヤマボクチがそば粉の一部と混ざって固まりになったものを木鉢の端に置いておく。

②残りのそば粉に水を入れて捏ねていく。

残ったそば粉だけの部分に水を加えながら掘り起こすよう混ぜていき、固まりにしていく。

③オヤマボクチ入りの固まりを加える。（木鉢の端に置いておいたもの）

【そばの折り畳み図】



【米ぬかを敷いて切る】

②のそば粉の固まりに①で木鉢の端に置いておいたオヤマボクチ入りの固まりを混ぜ、水を適宜加えながら全体を 20 ～ 30 分捏ねる。この際、生地を手前に折り込むようにしながら手のひらで捏ねる。宣昭氏によれば、耳たぶくらいの固さになるという。また、十分に捏ねてつなぎが全体に行き渡るとコシがありのどごしの良いそばになるという。オヤマボクチに味はなく、そばの香りを引き出すつなぎである。

＜捏ねる作業に機械を導入＞

義父達が平成 2 年（1990）に中野市で再開するようになってからしばらくして、捏ねる作業にパン生地を捏ねる機械を導入した。捏ねに時間がかかるため、高齢になってからは助けられた。

(4) 括ってへそをつくる

木鉢の中の生地を両手で折り込むようにしながらへそを作り、円錐状に形を整える。

(5) 延す（「一本棒丸延しの工程図」参照）

①生地を手で延ばす（角延しの「地延し」に相当）

延し台の上に円錐状の生地を置き、手で丸く押し広げていく。

②生地を麺棒で延ばす（角延しの「基礎延し」に相当）

麺棒を使い、生地を左回しにしながら均等に大きく円に延ばしていく。

郷土食堂の所有する麺棒はいずれも直径 3cm ほどで、長さ 1.2m のものが 1 本、1.7m のものが 1 本、2m のものが 1 本あった。円が大きくなったら使用する麺棒の長さも変えていく。

③麺棒に巻き取って延ばす（以下⑥まで、角延しの「本延し」に相当）

円が大きくなったら麺棒に巻き取り、両手を滑らせながら生地の厚い部分を延ばしていく。

④手前に引き寄せ、打って延ばす

手前に引き寄せる時の力を利用して生地を延ばす。なお、巻いた生地を延し台に軽く 2 ～ 3 回打ち付けて延ばしていく。

⑤ 90°ずつ巻く場所を変えて延ばし続ける

ある程度大きくなったら麺棒を外し、麺棒の向きを 90°ずつ変えて巻き直し、延ばしを続ける。手で触って厚い所は延ばしていく。

⑥③～⑤の工程を均一に延びるまで何度も繰返す。

煎った米ぬかをストックしておく

柳の切り板の上に置かれた米ぬか

ザルにボッチ盛りされた富倉そば、自家製野菜のてんぷら

長さ、切り幅は不揃い。腰がありのどごしも良い

最終的には、そば粉 1.95kg のもので直径 1.5m ほどの円に延びる。そば粉約 3 .5kg（20 人）のものだと直径 2m ほどに延びる。

（6）折り畳み・包丁で切る

① 少しねかせる

生地を延ばし終えたら、和紙で挟んで少しねかせる。くっつかないように打ち粉をたっぷり打つ。

② 16 枚に畳む（「そばの折り畳み図」参照）

手前から半分に、さらに奥から半分にして 4 枚に畳む。次に、手前と奥から中央であわせるように折り、それをさらに半分にして 16 枚に折る。直径が 1.5m ほどの場合、折り畳んだ生地は幅 10cm 前後、長さ 1.5m ほどの帯状になる。

③ 包丁で切る （そばの切り方図参照）

延し台の上に切り板を乗せ、その上に煎った米ぬかを敷く。さらにその上に畳んだ生地を置き、その上でコマ板を使わずに右端から切っていく。この際、生地を動かしながら体の前で切っていく。そして最後に米ぬかを払い落としバットに入れる。

米ぬかには、生地同士又は生地と切り板がくっ付くのを防ぐとともに、包丁が下まで通るため綺麗に切れるという効果があるほか、包丁の刃を傷ませない効果もある。

④米ぬかの準備について

一度に 25㎏くらい作り置く。これで 1、2 ヶ月は賄える。季節にもよるが、客が多い時期は、2 ヶ月も保たない時もある。米ぬかには粒の大小があるので、ふるい分けして、粒の大きさを均一にする。手間が掛かるが、自分で大きいフルイを作り使っている。粒が大きいと虫が入るので、細かい粒だけを使う。これを大きな中華鍋で煎る。

（7）茹でる

①沸騰した湯に入れる

1 本が（1m 以上）と長いそばを、ほぐしながら釜に入れる。1 人前 150g ～ 170g を目安とする。そばが切れないようにする必要があるため、菜箸では掻き回さない。ただし、実際には切れてしまうものも多い。

②釜の能力と茹で時間

一度に入れられる最大量は 6 人前分である。それ以上は、上げる時に時間がかかるため入れない。

茹で時間は１分以内である。火力はそば釜専用のガスバーナーである。

③差し水をする

茹で時間の終了時、差し水をしてから上げる。

（7）締める・盛りつける

①流水で締める

そばをザルに上げて、流水（水道水）で良く洗って冷やし、そばを締める。同時にぬめりも取る。なお、そばを冷やす桶は２つあるが、氷は使わない。

②ボッチにして盛る

食べ易いようにボッチ盛りする。親指と人差し指でそばを掴んで半分に折り曲げて、丸めるようにしてざるに盛りつける。

５.盛りつけのこだわり

（1）普通盛りは直径 18cm のザルで出したい

竹のザル作りは、下高井郡山の内町須磨川という所でやっていたが、作る人がいなくなり、現在、店にあるだけしかない。インターネットで検索すると他地域のいろいろな製品が出てくるが、自分の欲しい大きさのものは無いという。

普通盛りは７個のボッチで大盛りは 11 個という形で提供しているため、出来たら普通盛り用と大盛り用で直径 18㎝と直径 21 ～ 22㎝のものが欲しいという。しかし、インターネットのものは、皆、直径 21 ～ 22㎝の大きさのものだけである。大は小を兼ねるということで、製品がなければそれを使うしかないという。

６.つけ汁の作り方等

義母の時代はだしを取るのに煮干しを使っていたが、現在は甘いつけ汁が好まれ、鰹節で取っただし汁と醤油、みりん、酒を混ぜて作っている。ただし、煮かえしにはしない。なお、つけ汁は４日に１回は作っている。また、郷土食堂では薬味として、わさびの代わりにかんずりを出す。

７.特に重視している製法・技術

（1）延す・切る工程は必ず手作業

延ばす、切る工程については、生地の中に植物（オヤマボクチ）の繊維が練り込まれているため、機械を使うことはできない。よって、手作業で行うことにこだわっている。

（2）一本棒丸延ばしをする

オヤマボクチをつなぎに使うことで大きく延ばすことができ、その結果、長いそばを作ることができる。大きく延ばすためには、一本棒丸延ばしの技術が必要である。

（3）米ぬかを敷きコマ板なしで切る

折り畳んだ生地を煎った米ぬかの上で切ることにこだわっている。昔の知恵であるが、そうすることによってそばが綺麗に切れるとともに、そばに付いた米ぬかが栄養になるという。このやり方はこの店独特のもの（伝統）である。

８.完成したそばの芸術性

この地域の人々の生活の知恵で、伝統的に使われてきたオヤマボクチにより独特な製法が生まれてきた。初代が伝えてくれた技術が、コシがあってのどごしの良いそばを生み、多くの客を楽しませている。

９.技術の伝承問題と後継者

（1）オヤマボクチの商品化等について

かつて皆で集まりボクチ会を作り、オヤマボクチを商品化しようとしたが、足並みが揃わず直ぐ解散した。オヤマボクチを大量に栽培し、機械化して採れるようになれば良いが、大量に栽培しても繊維の取れる量は少なく、手間暇がかかる。それに加え、使うのも一部の人だけであるため、商売にならないだろうという。

一般社団法人飯山そば振興研究会がオヤマボクチの精製方法をマニュアル化するプロジェクトを初めている。

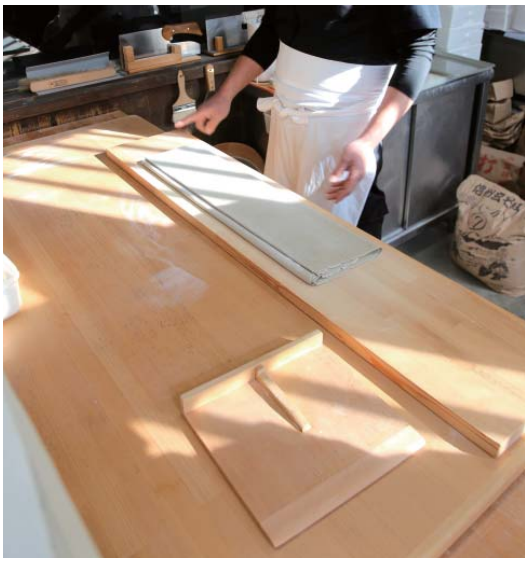
（2）郷土食堂の継承について

宣昭氏には２人の子がおり、調理師の免許を持つ娘が後を継ぐという話もある。しかし、始めがあれば終りもある。宣昭氏は終る時には子や孫に負担を掛けないような形で終りたいと考えており、継承することは強制せず、後に繋げようとは思っていないという。

かじか亭外観

かじか亭店内

二段になっている延し台


延し台、まな板、駒板

《3-4》飯山市富倉ふるさとセンター「かじか亭」（富倉そば）

長野県飯山市と富倉 1769
話者：店長　前澤 克也氏 〈昭和 34 年 (1959) 生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 15 日

1. 創業からの経緯

(1) 6 代目店長として伝統食を守る

かじか亭は飯山市が所有する建物で、市の指定管理者により運営されている。建物は平成 2 年(1990) 12 月に完成し、平成 3 年（1991）4 月から地元住民によって作られた富倉ふるさとセンター事業組合が運営し、提供する富倉そばや笹寿司といった郷土食が地元民や観光客に親しまれてきた。しかし、組合員の高齢化などにより組合が解散し、平成 29 年（2017）の 1 月に閉店することになった。

その後、前沢氏が所属する会社が新しい指定管理者となり、平成 29 年（2017）4 月末にリニューアルオープンした。開業するに当たり、調理師の免許を持っていた前澤氏に声がかかり、6 代目の店長を勤めることになったという。郷土食の伝統を守りたいと考え「かじか亭」を運営している。

(2) 富倉そばの技術の修得

①2 ヶ月半の修業

前澤氏は、リニューアルオープン直前の 2 月中旬から 4 月末に開業するまでの 2 ヶ月半ほど修業をした。それまで事務職に従事しており、しばらく飲食業から離れていたため、江戸前の二八そばを出している中野市にあるそば屋にそば打ち技術を教わりにいった。この他、オヤマボクチのそばを打つ同好会があり、そこにも通って技術を学んだという。

②日々試行錯誤

リニューアルオープン当日には、飯山の人達が大勢来来て、テレビでも放映された。今は新潟県、石川県、鹿児島県、富山県、埼玉県、東京など遠方からも食べに来てくれるため刺激が多く、日々試行錯誤している。毎年、1 万食ほど提供できるとよいという。新蕎麦の頃が最も客が多く、月に 750 ～ 800 人前ほど打つのは結構大変である。

そばを包丁で切る

麺棒は直径 4cm 長さ 1 m と 1.4m である

包丁、フルイなど

調理場　手前に釜がある

2. 材料の産地と調達

(1) そばの調達

①そばは地元のものを使う

そばは地元のものにこだわっており、なるべく富倉の山の中で生産されたものを使うようにしている。毎年、玄そば（しなの 1 号）22.5kg 入りを 50 袋購入し、富倉から 2km ほど新潟側に行った場所で機械の石臼を所有するおばあさんに製粉してもらっている。令和 4 年（2022）は足りなくなり、北海道産も購入した。

② 打ち粉

打ち粉は、業者から購入したそば粉を使っている。

(2) オヤマボクチの調達

精製後のオヤマボクチを一度に 10kg ほど仕入れている。価格は 300g 当たり 2 万 5 千円である。精製に手間がかかり、作り手も減っているため少し値上がっている。

3. 富倉そばの作り方

富倉そばの特徴は、つなぎにオヤマボクチというヤマゴボウの葉を使うことである。オヤマボクチに味も香りもないので、そばの香りをひきたてる。

(1) 材料

そば粉：　1kg　オヤマボクチ：4g

水（調整用の水を含む。）：粉の量の 50%

〔注 1〕湿度によって、調整用の水の量が増減する。

〔注 2〕上記分量は調査用のための量であり、普段は 2.5 ～ 3 倍の量である。

(2) オヤマボクチを湯で戻す

オヤマボクチの戻し方には色々あり、オヤマボクチを熱湯に入れ、30 分おきに湯を換えるという戻し方では 1 時間以上かかる。本調査では時間が限られていたため、オヤマボクチを鍋に入れて茹でるという短時間での戻し方を実演していただいた。具体的には、鍋に水とオヤマボクチを入れ、一度沸騰させたものをザルで濾し（湯を切り）、最後に水で洗ってしぼるという戻し方であった。

(3) 水回し（捏ねる）

①そば粉にオヤマボクチを入れる

木鉢にそば粉を入れ、真ん中にくぼみを作る。つ

❶ 精製したオヤマボクチ

❷ 鍋にオヤマボクチを入れる

❸ 沸騰して戻したオヤマボクチ

❹ ザルにあげて水で洗う

❺ 木鉢にそば粉を入れる

❻ 真中をくぼませオヤマボクチを入れる

❼ 水をいれる

❽ 加水状態をみながら全体に混ぜる

❾ オヤマボクチが全体に混ざるように捏ねる

❿ 手のひらに力を入れて押しながら捏ねる

⓫ 30 分以上捏ね続ける

⓬ くくり　鏡餅状にする

なぎとなるオオヤマボクチをそば粉の中へ入れ、３回ほどに分けて加水し、そば粉にオヤマボクチが馴染むように掻き混ぜていく。

オヤマボクチの量は季節によって変わり、夏は延ばしている間に切れ易いため、その量を増やす。

②捏ねる時間は 30 分以上

オヤマボクチが全体に混ざるように、中へ中へと揉み込んでいく。捏ねが足りないと延ばした時に切れる原因になる。乾燥していてそば粉が固いときは、作業し難いため、調整用の水を追加していく。捏ねの最後に、生地を手のひらでギューと押してみて、ぴちぴちと切れるのは捏ね方が足りない。

(4) 括る

木鉢の中の生地を折り畳むようにしながらまとめ上げ、鏡餅の形（玉）にする。

(5) 延し

①もともとは 1 本棒丸延し

元来、富倉そばは女性たちが丸延しをしていたが、それが難しいという理由のほか、そばを切った時に四角い方がそばの長さが均一になるという理由から、前澤氏は角延しにしている。また、茹でるときも長さが均一のそばの方が良いという。

②基礎延ばし－１　手で延ばす

打ち粉を十分打ち、鏡餅状の生地を延し台の上に置いて手で丸く押し広げていく。

③基礎延ばし－２　麺棒で延ばす

麺棒を使い、生地を回しながら均等に大きく円に延ばしていく。使用する麺棒の太さと長さは、直径 4cm ほどで長さは 1m である。

④四つだし

ある程度延ばしたら 4 つの角を出していく。

⑤肉分け

まだ厚みがある所をならしていく。

⑥ 本延し

厚みが 1mm 前後になるよう、生地を麺棒に巻き取りながら、もう一本で延ばしていく。そば粉 1kg の場合、およそ縦 1.3m ×横幅 1.0m になる。なお、生地を巻き取る棒には、

❶ 延し台の上に打ち粉をして鏡餅状のそば粉を乗せる

❷ 基礎延し -1　手で円状に延ばしていく

❸ 基礎延し -2　麺棒で円状に延ばす

❹ 四つだし　　角を出していく

❺ 肉分け　角を出しながら厚みのある所を延ばす

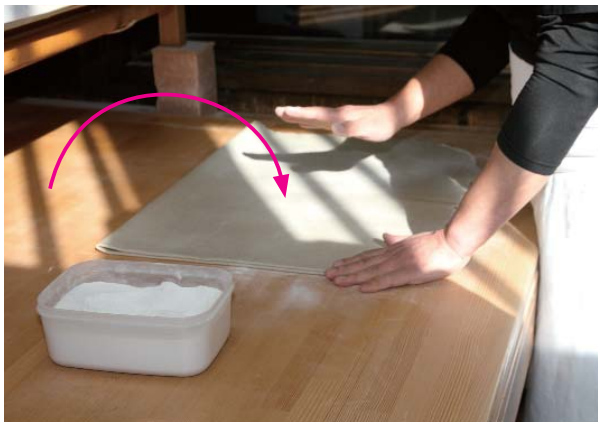
❻ 本延し　巻き棒で巻きながら麺棒で、生地の厚さを 1mm 前後に薄くしていく

❼ 巻き棒に巻いて移動

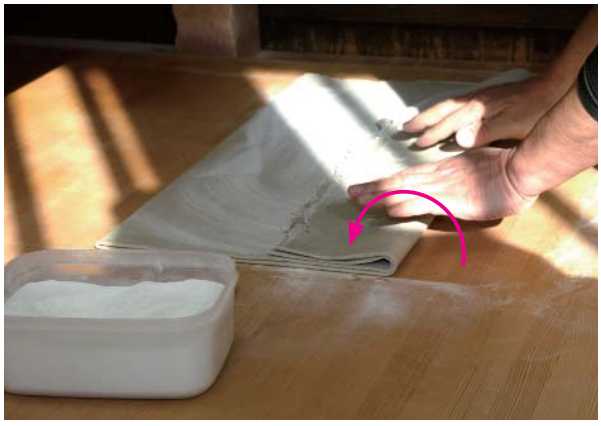
❽ 新聞紙の上に広げて 1 時間ほどねかせる

❾ 縁が白くなるまでねかせる

❿ 折り畳む　左から右に 2 枚に折る



⓫ 奥から手前に折る　4 枚



⓬ 手前から 3 分の 1 のところへ折る　8 枚

⓭ 奥から手前に折り　12 枚

⓮ まな板の上に　12 枚に折った生地を乗せる

⓯ 駒板を左手で押さえ切っていく。すべて切り終えるまで切ったそばは移動しない

⓰ 切り終えたそば　1 本のそばの幅 2mm 前後

❶ そばを釜に入れる

❷ 沸騰した釜の中で踊るそば

❸ ザルで上げる

❹ 水道水ですばやく洗う

直径 4cm、長さ 1.4m のものを使う。

オヤマボクチが入っているので延ばし易い。延ばしている間に縁が乾いてくると大きく延びなくなるため、素早く延す必要がある。

(6) 生地を寝かせる

延ばした生地を新聞紙の上に置き、扇風機で風を当て、40 分～ 1 時間、長いときで、1 時間半寝かせる。生地の縁が 1mm ほど白くなるのが目安である。なお、オヤマボクチが入っているから乾いても割れない。

(7) 折り畳む

①延し台には、打ち粉を打つ。左手から右に 2 枚に折る。

②奥から手前に 4 枚に折る。

③手前から 3 分の 1 のところに折り、さらに奥から手前に折り 12 枚に折り畳む。

(8) 包丁で切る

①折り畳んだ生地をまな板に乗せる

生地幅 17cm ほど、長さ 66cm ほどに折り畳んだものをまな板に乗せる。包丁作業には、打ち粉（そば粉）の変わりに片栗粉を使う。かつて富倉周辺では片栗粉を自家で作っており、そば、うどんを作る時の打ち粉に片栗粉が使われていたと考えられている。その名残で、包丁作業の時だけ片栗粉を使うと地元の方に教わった。

②そばは切り終えるまで動かさない

左手で駒板を押えながら右端から包丁で切っていく。切ったそばを途中で生舟等に移したりはせず、最後まで切り続ける。そば 1 本の幅は 2mm ほど、長さは 1m ほどになる。

(9) 茹でる・締める

①茹で時間

1 人前（150g）の茹で時間は 30 秒である。2 ～ 3 人前を一度に茹でる場合は、釜の中でそばが踊っている状態を見ながらであるが、長くて 1 分である。

②茹でても洗っても切れないそば

ザルで一気にそばを上げる。水道水で洗い流し、氷水の入ったボールにザルごとつけて締める。当初は、茹でる間に切れてしまうこ

長さ 1m ほどのそばができあがる

腰がありのどごしがよい富倉そば

とがあったが、その原因は、捏ねが足りないことであった。捏ねさえしっかりやれていれば、誰が延ばして茹でても切れない。

4. 盛りつけのこだわり

(1) 長いそばを楽しんでもらう

1 本が 1m と長いそばだが、水をしっかりと切り、竹の簀子に乗せる。麺が長いためボッチ（小分け）にはせず、長いそばを楽しんでもらっている。

5. 煮かえしとつけ汁の工夫

(1) だし汁の作り方

昆布を一晩水出ししたもの 1 ℓ に対し、厚切りの鰹節を 30g、鯖、鰯、鯵、宗田鰹などがミックスされた削り節を 20g の割合で入れて煮る。それを漉したものがだし汁になる。

(2) 煮かえし（本かえし）の作り方

①煮かえしをつくる

材料は、濃口のヤマサ醤油 20 ℓ、みりん 3.6 ℓ、ざらめ 3kg で、それらを鍋に入れて加熱する。

②煮かえしを熟成させる

作った煮かえしを甕に入れ、1 ヶ月以上寝かせる。店の味を作り出すため、甕でねかせることにこだわっている。

(3) つけ汁の割合

だし汁とかえしの割合は 10：2 又は 10：3 である。つけ汁は一度に 9 ℓ 作り、冷蔵庫に入れておく。一人前は 90ml である。

6. 特に重視している製法・技術

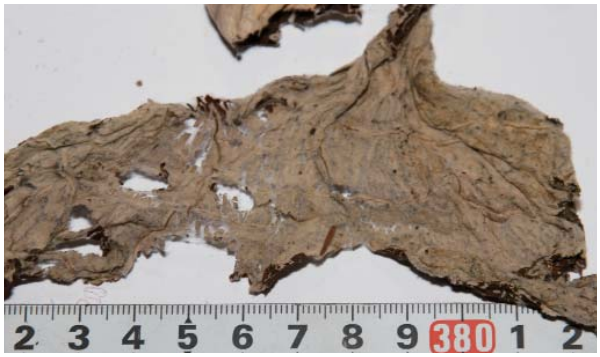
(1) 地元のそば粉でしっかりと手捏ねする

最も重要な工程は捏ねの作業である。水の量を調整しながら手で 30 分以上捏ねる作業にこだわっているという。オヤマボクチをつなぎに使っているそばは、しっかりと捏ねることで、薄く大きく延ばすことができ、茹でても切れない長いそばができる。また、そばの香りとのどごしも重要で、地元で採れたそば粉にこだわっ

竹の簀子（すのこ）に盛られ提供される

瓶に入れかえしを熟成させる

出汁汁は、鰹だしの厚削りと鯖、鰯、鯵、宗田鰹のブレンドを使う



精製前のオヤマボクチの葉

ている。

（2）かえしの熟成に拘る

甕で３ヶ月以上熟成させたものもある。店の味を作ることを重視している。

７. 完成したそばの芸術性

オヤマボクチを使うことで、のどごしがよく、コシがある長いそばができる。オヤマボクチの特性を存分に生かすことにより、客が驚くほど長いそばが作れる。

富倉の人々は、オヤマボクチをつなぎに使うという知恵を大事にし、伝統的な食文化を守り続けてきたという。

８. 今後の課題等

（1）オヤマボクチと技術者の存続

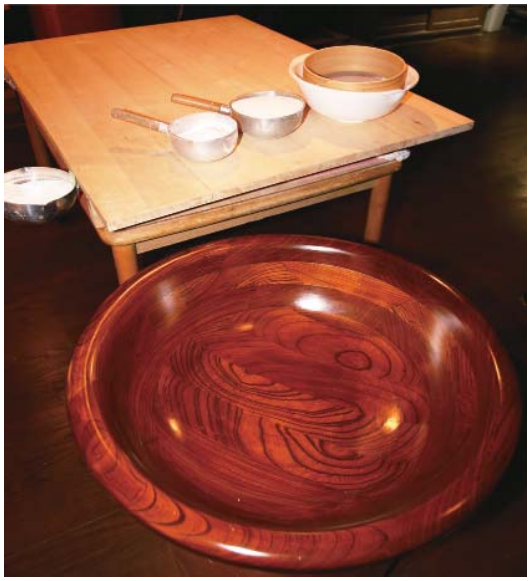
オヤマボクチを頼んで生産・精製してもらっている農家の方が 90 歳近く、精製の技術を持っている人がいなくなるのが心配である。オヤマボクチの精製には手間がかかり、やりたがらない人が多い。オヤマボクチが無ければ商売ができないため、何か策を考えなければいけない。

（2）できるだけ地元のものを使いたい

そば粉もできるだけ地元のもの（富倉産）を使い続けたいと考えている。富倉で採れたそばは、のどごしも香りもよい。そのためには、富倉でそば栽培を続けてくれる人がいることが重要であるという。

戸隠そば山口屋外観

戸隠そば山口屋店内



木鉢と延し台（奥行 90cm,、幅 1.2m）

包丁刃渡り 33cm　片刃である

《3-5》戸隠そば 山口屋

長野県長野市戸隠中社 3423
話者：会長　山口 輝文氏〈昭和 31 年（1956）生まれ〉
調査年月日：令和 4 年 12 月 16 日

1. 創業からの経緯

(1) 雑貨屋からそば屋に改業

話者の祖父は、番頭を務めていた宿坊神原から隣に土地を頂き、小さな家を建てて雑貨屋を始めた。その後、戦争から帰って来た話者の父の嘉文氏（大正 13 年（1924）生まれ）が昭和 25 年（1950）に改業し、山口屋という屋号でそば屋を始めた。この時、そば打ち職人として働いたのは、同年に 19 歳で嫁いだ話者の母の長子氏（昭和 6 年（1931）生まれ）であった。当時は女性がそばを打つのが当たり前で、戸隠の女性はそばを打てないと嫁に行けないと言われていた。長子氏は結婚する前から宿坊神原に奉仕しており、奉仕している間にそば打ち技術を覚えていったという。戦後から昭和 30 年代（1955～）の高度経済成長期、宿坊神原は、1 万人以上の戸隠講員を有していて賑わった時期である。(注 1) 戸隠そば山口屋（以下「山口屋」という。）は、戸隠に出来たそば屋としては、叶屋（1 軒目）、岩戸屋（2 軒目）に次ぐ 3 軒目であるという。また、建物は現在まで 3 回ほど建て直している。

(2) 2 代目輝文氏の修業

輝文氏は大学を卒業してから東京の薮伊豆総本店に 2 年ほど修業に出た。父（嘉文氏）の勧めもあり、そば屋の経営も学んだ。

その後、昭和 57 年（1982）、26 歳の時に店に戻り、長子氏とともに店を続けて母の技術も学んだ。長子氏は、80 歳までそばを打ち続けた。店に戻った当時、山口屋で修業する者が 2 人いたという。

(3) 山口屋の 3 代目と職人

話者の長男の寿文氏は、話者の下で 3 代目として手打ちの技を極めている。現在、山口屋には、話者と寿文氏のほかに 2 人の職人がおり、4 人で戸隠そばを打っている。

次男の雄輝氏は、金沢で戸隠そばの店を開いており、人気店になっているという。

麺棒　直径３cm で長さは 1.2m と 1.5m がある

駒板　左手で押さえる

玄そば

玄そばの脱皮機

２. 戸隠そばの歴史

(1) 修験者が持ち込んだそばの実

戸隠は平安時代後期、修験道の道場であり、修験者が修行食として持ち込んだのがそばの実であった。戸隠周辺は標高 1200 mあり、高冷地で穀物はできにくい土地だったが、そばの栽培は可能だった。その後、そばの需要が高まってくると、山口屋の所在する地域から 1km ほど離れた農村地帯でそば栽培が盛んになり、供給できるようになっていった。話者は、当初、戸隠の庶民が食べていたそば料理は、そばがきやそばせんべいなど、単純な料理だったのではないかと話す。

(2) 江戸時代、戸隠にそば切りが伝わった

戸隠にそば切りが伝わったのは、江戸時代の中頃であるとされている。山口屋が所蔵する資料に、灯明役勤方が毎日仏様にお供えする内容を記録した「戸隠奥院灯明役勤方覚帳」(宝永６年:1709)がある。その中に「蕎麦切」という文字が出てきており、年に４回ほど供えられている。また、「奥院諸用日記」(慶応元年：1865）にもそば切りの記載がある。

戸隠は、江戸時代に入ると徳川家康から朱印高千石を与えられ「戸隠山領」が成立した。同時に戸隠山顕光寺が東叡山寛永寺（天台宗）の末寺となり（注2・注3)、僧侶達が江戸から派遣されてきた。このことから、そば切りの文化は江戸から伝えられたと推察される。

「奥院諸用日記」に記録された御祭礼時の献立にも「蕎麦切」が記されている。「奥院諸用日記」を訳した現・二澤旅館の二澤久昭氏によれば、戸隠そばは、御祭礼のときに戸隠三院を統率する別当などにハレの寺方料理として振る舞われたり、戸隠講の振る舞いそばとして徐々に一般的なもてなし料理へと変遷していったとしている。(注2)

(3) 神仏分離令と戸隠講

明治になり、神仏分離令が出されて廃仏毀釈（はいぶつきしゃく）が行われると、戸隠は神社に統一され、仏に関するものは全てここから排除しなくてはならなくなった。しかし、その後も戸隠神社として布教を続け、各地に戸隠講を組織して信者を集め繋いできた。

天保 12 年（1841）には、戸隠講員数は 80,250

甘皮のそばの実（丸抜き） 少し殻が混じる

自家製石臼とフルイ

そば粉（挽きぐるみ）

「戸隠奥院灯明役勤方覚帳」宝永 6 年（1709）

人であった（注 4）が、明治から大正期に掛けて戸隠講の人々は増加していき、関東や中部地方の農村で組織された戸隠講からは、1 年に 1 度、当番になった人が「五穀豊穣」や「水害除け」などの祈願のために代表で参拝に訪れた。

その際、宿泊場所として利用されたのが宿坊である。宿坊の主は、戸隠神社の神主（聚長）であり、戸隠講の人々と神社を繋ぐ役割を果たしていた。講の人々は、宿坊に数日滞在し、五社（奥社・中社・宝光社・九頭龍社・火之御子社）を巡り御祈祷を受け、御種兆（その年の作柄などを予告したもの）や祈祷札を賜った。戸隠大神が、豊作や水の神であることから、講の人々は必ず米を持参して神前に奉納した。今日でも講の人々が、米を神饌とする精神は変わらない。かつては宿泊代を兼ねることもあった。（注 4、注 5）

こうした信仰に厚い講の人々のため、宿坊ではそば切りが振る舞われた。戸隠そばは、江戸期から祭礼時に別当が食したものであり、最高のもてなしであったと思われる。それらの宿坊で出されたそば切りは、周辺農家の主婦やおばあちゃん達によって打たれたものであった。

大正 7 年（1918）の「勧農施設報告書」によると戸隠講員は、285,800 人と報告されている。（注 4）戸隠では昭和の 40 年代初めの頃まで戸隠講の賑わいが続いた（注 1）が、現在は講員が減少し、10 万人を切ったという。

（4）高度成長期と観光客の増加

昭和 39 年（1964）になるとバードラインという観光道路やスキー場ができ、高度経済成長期の観光の波が戸隠に押し寄せた。その結果、宿坊だけではなく蕎麦屋単体としても商売が成り立つようになった。現在の戸隠は、登山やキャンプなどのアウトドアレジャーも盛んで、戸隠そばは神社への参拝者だけではなく、レジャーを楽しむ人々にも人気が高いという。

3. そばの産地と製粉

（1）戸隠のそばの実を仕入れる

①戸隠産や新品種も検討する

戸隠のそばの実といえば小粒である「戸隠在来」

【捏ねと括りの工程】

❶ そば粉をふるい、800g を木鉢に入れる

❷ そば粉に 1 回目の水をいれる

❸ 小麦をふるい、200 g を木鉢に入れる

❹ そば粉に 3 回目の水をいれる

❺ そば粉と小麦粉を混ぜ掻き回す

❻ そば粉と小麦粉を撚る

❼ 十分捏ねて括る

❽ 鏡餅状態にする

だが、山口屋では「信濃１号」や「北早生」も使っている。複数の農家と直接契約するほか、製粉会社からもそばの実（いずれも戸隠産）を仕入れているという。「北早生」は栽培期間が 60 ～ 80 日ほどで、年に２回（７月と 10 月に）収穫できる品種である。

また、最近、「翡翠（ひすい）そば（長野Ｓ８号）」という品種が出てきたが、劣化が早くて扱いづらいため使っていないという。そばの実の保管は 15℃が理想で、空気が乾燥している方が良い。

②自家製粉をする

以下の手順で自家製粉をしているが、玄そばから製粉するには手間と時間がかかるという。

ア　玄そばを選別機で選別し、異物を取り除く。

イ　脱皮機で殻を挽き割り、集塵機で殻を吹き飛ばして丸抜き（甘皮付きのそばの実）の状態にする。この際、集塵機を調整して、殻を少し残すこともできるという。

ウ　丸抜きの実を磨き機で磨いた後、石抜き機で砂利を除去する。

エ　電動石臼製粉機で、磨いた丸抜きの実と少量の殻を混ぜて挽き、挽きぐるみにする。殻を入れることで香り、風味、粘りが出るという。石臼製粉機は２台あり、粗挽きのものと細挽きのものの２種類を作っている。

粗挽きのものは香りがよく、細挽きのものは、繋がり易いので両方を半々でブレンドして使用している。

（2）打ち粉について

打ち粉はそば粉の粒子の細かい部分を製粉会社から購入しているという。そばを茹でた際に打ち粉が湯に溶けたものがそば湯である。

（3）つなぎに使う小麦粉について

山口屋では中力粉を使用している。試してみて、良いと思うものを使用しているという。一般的には中力粉から強力粉の間のものが一番向いているといわれている。ただし、強力粉側に行くほどそばが硬くなり、茹でるのに時間がかかるという。小麦粉のタンパク質含有量は製粉会社が独自で決めているため、単に中力粉・強力粉といっても製粉会社によって差がある。

４. 戸隠そばの作り方

（1）材料

そば粉：800g　小麦粉（中力粉）：200g

水（ぬるま湯＋水）：粉の量の 45％

〔注１〕水の量は季節や湿度により変化する。夏は 43％であるという。

〔注２〕上記分量は調査用のための量である。

（2）水回し（捏ねる）

①そば粉を木鉢に入れる

そば粉をフルイにかけながら木鉢に入れる。使うそば粉の質を見ながら３回ほどに分け、ぬるま湯（※）で加水する。全体に水が回るように天地返しをする（あおる）。

※元来、戸隠そばは湯捏ねで、話者の母の頃は湯捏ねだったというが、現在は熱湯を使っている店は少ない。昔は熱湯でないとそばが活性してくれなかったのではないかという。話者の場合、現在はそば粉の時だけぬるま湯を使っている。

②小麦粉を入れて捏ねる

①に小麦粉をフルイにかけながら入れ、加水し、あおりと撚りを繰返していく。この際、早く捏ねてしまうと粉が水を吸ってくれないため注意が必要である。なお、小麦粉を入れた後に湯を入れると粘度のあるグルテンが出てダマになってしまうため、小麦粉を入れてからはぬるま湯ではなく水を使う。

また、１本棒丸延しの場合、延し台に打ち付けて延ばすため、角延しよりも固めの生地に仕上げる。

（3）括る

時間を掛けて良く捏ねたらまとめあげ、鏡餅の形（玉）にする。生地をビニールの袋に包み、少し寝かせる。話者の場合、鏡餅の形にする際、生地に中心を出す「へそ出し」はしないという。

（4）延し（一本棒丸延し）

①両手で延ばす（角延しの「地延し」に相当）

打ち粉をした延し台の上に鏡餅状の生地を

【1 本棒丸延し工程】

❶ 延し台の上に置き手で丸く延ばす

❷ 麺棒で丸く延す。直径 3cm、長さ 1.2m の麺棒で打つ

❸ 麺棒に巻いて引くことで延ばしていく

❹ 麺棒に巻き付けたまま、さすったり、引いたりし、叩きつけたりしながら延ばす

❺ 巻く向きを変えながら同じことを繰返す

❻ 生地は直径 90cm ほどの延びる

❼ 再度麺棒に巻き付け、さすったり、引いたり、叩きつけたりしながら延ばす

❽ 生地は厚み 1.7mm、直径 1m ほどに延びる

置き、中心部を残して縁を両手で押しながら円形に延ばしていく。

②麺棒を使って延ばす（角延しの「基礎延し-2」に相当）

麺棒を使い、生地を回しながら中央から外側に向かって延ばしていく。

なお、使用する麺棒は、そば粉と小麦粉の量が 1kg の時には、直径 3cm、長さ 1.2m のものを、そば粉と小麦粉が 1.5kg の時には、直径 3cm、長さ 1.5m のものを使う。

③麺棒に巻いて延ばす（以下⑥まで、角延しの「本延し」に相当）

②で直径 60cm ほどになったら生地を麺棒に巻きつけ、軽く押えた両手を生地の中央から端まで往復させるようにしながら麺棒を前後に転がし延ばしていく。途中で生地を巻きつけた麺棒を延し台に打ち付ける。

なお、麺棒の真ん中は、生地と生地が重なって厚くなる部分である。その部分が延し台に当たって生地が薄くなりやすいため、注意が必要である。これは丸延しの欠点であるという。

④棒に巻きつける箇所を 90 度ずつ変えながら延ばす

ある程度生地が薄く丸く広がってきた時点で、生地を麺棒に巻いては転がし、延し台に打ち付けながら延ばすという作業を繰り返す。その都度、生地を広げ、上・右・下・左といったように 90 度ずつ巻き付ける場所を変え、生地を延ばしていく。4 回繰り返すと 1 周になり、均一に延ばすことができる。これを数セット行う。

⑤さらに延ばす

さらに生地が大きくなったら手前から半分まで麺棒に巻き取り、手前に引いた力で生地を延ばすとともに、全てを巻き取り、生地を延し台に打ち付けて延ばしていく。生地を打ち付ける理由は、へこみをつくって生地が延びるきっかけを作るためであるという。

⑥生地の厚い部分を修正する

生地の厚い部分を修正し、厚み 1.7mm 前後、直径 1m ほどの円形にする。

（5）折り畳む（p.264 写真①②③④参照）

①麺棒に半分巻き取った生地を手前から奥に移動するようにして半分に折り畳む。

②右から左に折り畳み、扇型にする。

③手前から 20cm 前後のところまで折り畳み、半端な部分は包丁で切る。生地は短辺 20cm ほど、長辺 50cm ほどになる。

（6）包丁で切る

①切りべら 20 本ほどで切る

打ち粉を打ったまな板の上に打ち粉を打った生地を乗せ、駒板を当てて左手で押さえながら右側から包丁で切っていく。15cm ほど切り終えたところで打ち粉を払ってそば舟に入れていく。

山口屋では、切りべら〔1 寸（3.03cm）を単位として包丁を入れる回数〕20 本ほどが目安で、そば 1 本の幅が 1.5mm ほどになる。話者の場合、30 回包丁を入れると 1 人前（150g ほど）になるという。

昔と比べると最近のそばは細く切るようなったという。これは、細い方が茹で上がりが早いというそば屋の都合もあるが、客も細いものを好むようになったことが要因であるという。話者が使用する包丁は新潟県三条市のもので、刃渡り 33cm の片刃のものである。

②切り取った部分を残りの生地に折り込み切る

生地を 3 分の 1 ほど切り進めたところで、（5）③で切り落とした半端な部分を残りの生地に折り込み、切り進める。丸延しのため、最終的に長さが足りずに麺にならない部分が出てしまうが、その部分はそば団子などに活用されている。（p.264 写真⑤参照）

（7）茹でる

①釜の火力の位置

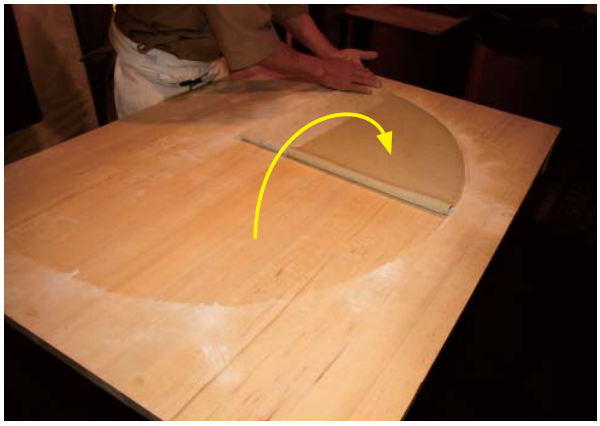
現在の釜は、対流を起こさせるために火力が必ず外側にあり、沸騰したところにそばを入れると踊るようになっている。打ち立てのそばの場合、釜に入れると直ぐに浮き上がってきて踊る。

②茹で時間

【折り畳み・包丁で切る工程】

❶ 手前から 2 枚に折る

❺ 残った部分を切り落とす



❷ 右から左に折る　扇型にする

❻ 駒板を左手で押さえ切る。1 本のそばの幅 1.5mm ほどになる

❸ 打ち粉を十分に打つ

❼ 切り落とした部分を生地の間に入れて最後まで切る

❹ 手前から折り生地短手 20cm ほど、長手 50cm ほどにする

❽ 完成したそばは、そば舟に入れる

6人前のそばを茹でる場合、1分10秒で釜からそばを上げる。ぴったり1分でも良いが、標高が高く、沸点が多少低いことから長めに茹でている。なお、太さの違うそばは、茹で時間が違うため注意が必要である。太さ2mmほどになると、2分ほどになる。山口屋では、釜前には専門の人がいて茹で時間を計っているという。

③冷蔵庫に保管すると茹で時間が変わる

そばが乾燥しない専用の冷蔵庫はあるが、すぐ使うことが分かっていたら冷蔵庫にそばを入れない方が良い。冷蔵庫に入れるとそばが冷えるため茹で時間が変わる。冷蔵庫に入れない方が、熱の通りが良いという。

④湯の粘度に気を配る

そばを茹でると打ち粉が溶け出し、湯の粘度が高くなる。粘度の高い湯で茹でるとそばにぬめりも出て、茹で時間も変わってくるため、湯の粘度を見ながら水を継ぎ足しているという。また、60人前を茹でたら水を取り替えるようにしているという。このため、2つの釜を用意している。

(8) 締める

ステンレスのスイノウを使ってそばを一気に釜から上げ、ボウルの中で流水（水道水）を使って洗いながら締める。戸隠は1年を通して水温が9～10℃くらいであるため、氷を使わなくても良いという。また、戸隠は水質が良く、水に気を遣わなくても良いところが助かっているという。水道は自治水道として管理されている。

5. 盛りつけ

(1) 水を切らずにザルに盛る

根曲り竹で編まれた円形のザルに、「ぼっち盛り」にして盛る。「ぼっち盛り」をするためには、水の中で指を使ってそばを扱わなければ出来ないため、水切りをしない。水切りをしないのは、戸隠の水質が良かったことが関係しているのだろう。

また、江戸そばの場合は、溜めザルという水切りザルに入れて水切りをしてから蒸籠に盛るが、蒸籠は平らであるため水が切れにくい。一方、戸隠の場合は、円形の竹ザルに盛るため、ザルの中心に水が集まってきて勝手に水が切れる。根曲り竹で編まれたザルは、とても丈夫で10年はもつという。ただし、良く乾燥させて使わないとカビが生えるため、保管の際に気を付けている。

(2) ぼっち盛りで食べ易く、無駄をなくした

かつては1人前という盛り方はなく、おもてなしで出すのにそばを大笊で提供していた。その際、何人かで食べるのにバラバラにそばを置くだけでは取りにくいため、各々が取りやすいようにボッチに盛っていたという。

大笊で提供して残ったそばは「とうじそば」に使われていたという。「とうじ」とは投じるという意味で、様々な野菜などが入ったみそ汁の鍋の中にスイノウという竹製の道具を使って「そば」を投じたことが由来である。これを「お煮かけそば」とも言う。「とうじそば」は、元祖戸隠そば処叶屋のおばあちゃんが考案したという説があり、残りのそばを無駄にしない生活の知恵であった。

(3)「ぼっち盛り」の説について

戸隠では、ひとくくりの事を「ぼっち」という方言を使いこれが語源になったという説がある。また、「ぼっち」を漢字で書くと「法師（または坊主）」と書く。これは山に入り、一人で籠って修行をしたお坊さん「独り法師」に由来しており、修験の山としても有名だった戸隠では、多くの法師が修行に来て、そのときに食べていたのがそばであったことに由来しているものではないかと考えられている。(注6)「ぼっち」の意味には諸説あるという。

6. 煮かえしとだし汁と薬味

(1) 京都で学んできた煮かえし

かつて「戸隠のそばは美味しいが、つゆがいまいち。」と言われていた時代があった。山口屋では、長子氏が京都の老舗そば屋である「河道屋」に煮かえし（かえし）の作り方を勉強しにいったと聞いており、改良して今の味になっ

【茹でる・洗う工程】

❶ 釜にそばを入れる

❷ そばは釜の中で踊っている

❸ 釜からステンレスのスイノウですくう

❹ 水を入れたもう一つの容器に移す。親指と人差し指で掴んでボッチにする

❺ 根曲り竹で作ったザルに水の中でボッチにしてあげる

❻ ザルには５つのボッチがのる

❼ 薬味は辛み大根、葱、わさびで食す

た。以前よりコクが増したという。戸隠のそば屋各店で、かえしの味はバラバラであるという。

(2) だし汁も京都から学ぶ

だし汁も京都に行き、鰹節屋などで教わったりして徐々に改良を重ねたという。山口屋では、嵐山にある「戸隠」という店の職人の修業を受け入れたことがあった。その際、その店の女将さんが来て、だし汁の取り方などを教えてくれたということもあったという。現在は３種類の鰹節を使っている。使う鰹節の量や種類などによって、全く違う味になるという。

(3) 薬味に欠かせない大根

①辛み大根の開発

戸隠では、辛味のある大根の絞り汁 (おしぼり) と味噌を溶かしたものでそばを食べていた歴史がある。薬味には辛み大根をおろしたものが好評で、そばの味を引き立てるという。現在は、平成 14 年（2002）に品種登録された「戸隠おろし」という辛み大根が戸隠地域で栽培され、販売されている。

②ワサビはそばに合わない

大根は 1 年中作れる作物ではないため、保存性が高く通年提供できるワサビに置き換わったのではないかという。話者は「ワサビの辛みはそばには強すぎて合わない。大根の方がそばの風味を消さなくて良い。」と考えている。

7. 特に重視している技術と特徴

(1) 水回しが重要

水回しによってそばの味が決まるため、水回しの工程は重要である。山口屋では、そばの実を複数の契約農家や製粉会社から仕入れて自家製粉しているが、そばの実の仕入れ先によってそば粉の状態が全く異なるため、最初に使うそば粉には慎重に加水をし、粉の状態を見極めているという。

(2) 1 本棒丸延しの良さを伝え継承する

そばの技術の歴史を見ると、江戸も昔は 1 本棒丸延しで、江戸時代の絵図の中にもその姿を見る事ができる（聞き取り調査後に確認したところ、天明 7 年（1787）『是高是人御喰争』にその様子が描かれていた。p.201 参照）。現在は、延しというと角延しが主流になっているが、丸延しの良さを広めていきたいという。

話者が館長を務める「戸隠そば博物館とんくるりん」において角延しと丸延しを比較した際、丸延しの方が美味しいという感想が聞かれた。科学的な分析はしていないが、角延しの場合は生地を全て麺棒で延ばすのに対し、丸延しの場合は麺棒に巻き付いた生地と生地が重なって延びるため、柔らかい食感に仕上がるのではないかという。また、角延しは 1 回で沢山の量ができるが時間がかかるのに対し、丸延しは 15 人分を、そば粉を捏ねてから切り終わるまで 20 分でできる。スピードが早くて数が多く打てる。このことから観光地に向いており、手打ちとして生き残ってきたのだろう。

(3) 打って延ばす

麺棒に巻き付けた生地を延し台に打ちつけて延ばすことも戸隠そばの特徴である。昔は打ち粉がなかったため、打って延ばさざるを得なかった。最近は製粉技術も向上して生地が柔らかくなっているため、麺棒で延ばすだけという店も増えているようである。しかし、話者は、打ちつけるという戸隠そばの技術を継承していく必要があると感じているという。

8. そばの芸術性について

話者はイタリア（ローマ）で手打ちそばを披露したことがあった。そば打ちにはパフォーマンスの要素があり、外国でもそば打ちを見せるだけで皆が注目してくれる。そば打ちはショーとして成り立つものではないかという。なお、そば打ちに決まった型は無く、職人によって打ち方が違う。

9. 戸隠そば関係者の活動と今後

(1) 手打ちを続ける戸隠そば部会

話者が代表理事を務める（一社）戸隠観光協会にはそば部会があり、30 店舗ほどが加盟している。加盟店の全てが手打ち 100％で商売を

している。

（2）根曲がり竹の確保とザルの生産

戸隠中社竹細工生産組合が、ザルの原料確保と生産継続を図る活動を行っている。なお、戸隠では原料確保のために竹の子を採ってはいけないことになっている。隣の信濃町では採っても良いことになっているため、時期になると山中で同組合がパトロールを行っている。

また、地域おこし協力隊として根曲がり竹の竹細工を生業にしようとしている人がいる。話者は、とても丈夫な根曲がり竹のザルを作る技術を残していって欲しいと願っている。

（3）戸隠そば協同組合

「戸隠そば」を地域団体商標登録するために設立した「戸隠そば協同組合」というものがあるが、近年、そばの実の改良等もうまくいき、戸隠における栽培量が使用量を上回ってきており、目的に向って進んでいる。

（注 1）「観光地化にともなう山岳宗教集落戸隠の変貌」
岩鼻通明 『人文地理第 33 巻　第 5 号』1981 年
p.77
（注 2）ほしひかる蕎麦談義 「フードボイス」
https://fv1.jp/hoshi/201002.html
（注 3）世界大百科事典 20　p182
（注 4）宝物館開館記念企画展「古代と明日をつなぐ戸隠講」
https://www.togakushi-jinja.jp/seiryuden/bottom/kikakutenji/23nen/togakushikou.html
（注 5）戸隠神社の歴史
https://www.togakushi-jinja.jp/about/
（注 6）山口屋日記「戸隠そば「ぼっち盛り」の考え方 1 」
https://www.togakushisoba.com/app/Blogarticleview/index/ArticleId/163

開業前の山口屋（昭和 24 年：1949）
嘉文氏と長子氏夫妻は、板葺き屋根の小さなそば店からスタートした。

（山口屋蔵）

令和４年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務報告書

令和５年（2023）２月１７日
発　　行　　文化庁参事官（食文化担当）
〒 100-8959
東京都千代田区霞が関３－２－２

調査・作成　株式会社ＴＥＭ研究所
〒 191-0024
東京日野市万願寺 5-7-2
☎　042-587-7800