



イケン先生の『恐縮ですが…一言コラム』

第 513 回 江戸蕎麦屋の「のれん御三家」

2013.2.24

先日 2 月 19 日夜、「**かんだやぶそば**」が火事に見舞われた。神田淡路町にあり、1880 年に創業、佐々木芳次郎の設計による数寄屋造りで、東京都選定歴史的建造物に選定されていた「江戸の名店」であった。

全国には「やぶ」を名乗るそば屋がたくさんあるが、この神田淡路町の「やぶ」、浅草雷門の「**並木藪蕎麦**」、湯島の「**池之端藪蕎麦**」の 3 店を称して「**藪御三家**」というのだそうだ。

「**藪**」という名称の興りそのものは幕末のころ、江戸・本郷団子坂にあった「**蔦屋(つたや)**」で、この店に竹やぶの茂った広い庭があったからともいわれている。「蔦屋」の連雀町店を引き継いだのが今の「**かんだやぶそば**」の初代・堀田七兵衛である。堀田七兵衛の三男である堀田勝三が、1913 年に浅草雷門前に創業したのが、「**並木藪蕎麦**」である。そして「**池之端藪蕎麦**」は、1954 年その勝三の次男である堀田鶴雄がのれんわけで創業。だから、祖父＝神田やぶそば、父＝並木藪蕎麦、子＝池之端藪蕎麦という関係になる。これが「**藪**」系といわれる、江戸のそば屋の話である。

江戸には数え切れないほどのそば屋があって、今も老舗といわれるそば屋は多い。

しかし、江戸そばの老舗で代々続いている「のれん御三家」といえば、数ある中でもやはり代表は「**藪**」と「**更科**」そして「**砂場**」であろう。

「**藪**」の話は冒頭で述べた。蕎麦屋としては最も辛口のつゆと細切りの蕎麦が特徴。

「**更科**」は 200 年を越える歴史を誇り、蕎麦の身の中心部分を挽いた真っ白な御膳蕎麦と言われる上品な味わいが特徴。つゆは甘め。現在は「**総本家更科堀井**」「**永坂更科布屋多兵衛**」「**麻布永坂更科本店**」の屋号が有名である。「**更科**」一門は変わりそばが有名である。「洗練された蕎麦」と「独自の分野」、それなりの技をもっており受け継がれている。

「**砂場**」は大阪の砂場をルーツとする蕎麦屋の最古参、つゆの濃さは中庸。350 年の歴史があるとされている。「**天もり**」＝ざるを考案した店として有名な「**室町砂場**」、「**赤坂砂場**」、「**虎の門砂場**」の名店がある。巴町砂場はこの系譜とはすこし違うが、東京(江戸)でもっとも古いそば屋ということになっている。

一般的な表現をすると「**藪**の辛つゆ」「**更科**の甘いつゆ」「**砂場**はその中間」などともいわれる。そして、この御三家のなかで最古参となると、ほんとうは「**砂場**」だということはあまり知られていない。江戸時代の初期に、いくつかのルートで「蕎麦切り」が江戸にもたらされた。その大きな流れは、ひとつは大坂の砂場からの流れであり、もう一方は信州に端を発した更科で、その二つが今で言う「江戸そば」の形成に大きな影響を与えた。

そば屋の蘆薈(うんちく)を書くにつれ、やっぱり食べなきゃ、話にならん。「**藪**」は好物で結構行っているの、「**砂場**」「**更科**」の食べ比べ、また一つ、楽しみが増えた。