

科目 1 そばの歴史とそば食文化学

受検番号

氏名

問 1 : 「江戸四大食」は全て「商い食」です。なぜ蕎麦屋などの外食店が江戸初期の江戸で始まったのか、その時代背景は何だったのでしょうか。それを述べてください

江戸幕府が開かれたころは、お金を払って

外で食事をする外食文化はなく食事は自宅で

とっていた。このような状況の中で1657

年に江戸市中の3分の2を焼きつくす明暦の

大火が発生した。そのため江戸市中は建設ラ

ッシュュが起こり多くの職人がやってきた。

また、参勤交代により大名と共に多くの武

士も江戸に単身赴任してきた。このような状

況により蕎麦屋などの外食店が必要になった

ためと考えられます。

問 2 : 全 国 の 蕎 麦 屋 さ ん は ほ と ん ど が 「 江 戸 召 す は 質 そ く だ さ い 。

1 老 舗 : 蕎 麦 屋 は 江 戸 時 代 の 初 期 に 江 戸 で 始 ま っ た こ と か ら 、 蕎 麦 屋 の 老 舗 、 暖 簾 店 は 基 本 的 に 江 戸 ・ 東 京 に し か な い 。 そ の 象 徴 が 江 戸 蕎 麦 御 三 家 と 呼 ば れ る 更 科 (本 家 : 更 科 堀 井) ・ 砂 場 (砂 場 会 会 長 : 室 町 砂 場) ・ 藪 (本 家 : か ん だ や ぶ) で す 。

2 蕎 麦 切 屋 の 名 目 : 江 戸 の 蕎 麦 屋 の 1 品 は 江 戸 前 の 素 材 で 作 っ て い ま し た 。 最 初 は そ の 1 品 を 通 称 で 呼 ん で い た よ う で あ る が 、 そ の う ち に 品 の 呼 び 名 と し て 定 着 し 、 ぶ っ か け 、 鴨 喃 、 狐 蕎 麦 、 狸 蕎 麦 、 天 婦 羅 蕎 麦 、 ざ る 蕎 麦 、 更 科 蕎 麦 、 い な か 蕎 麦 、 天 せ い ろ な ど が 蕎 麦 屋 の 定 番 と な り 全 国 へ と 広 ま っ た 。

3 新 蕎 麦 : 江 戸 っ 子 の 粹 と し て 新 蕎 麦 を 好 ん で い た 。

4 年 越 蕎 麦 : 江 戸 の 蕎 麦 屋 の 風 物 詩 。

問 3 : 一方では、地方には「郷土蕎麦」といわれる蕎麦があり、この「郷土蕎麦」は限定的ではありませんが、蕎麦文化のな多様性の視点から大事にしなれば、なといところですので、その「郷土蕎麦」の特質を簡単に記してください。

地方に伝わる郷土蕎麦は、古くから食べられてきたその土地ならではの食材を使ったものや独自の蕎麦道具や技法で打ったものなど風土や気候によって全国様々となっている。その中で岩手県のわんこ蕎麦、長野県の戸隠蕎麦、島根県の出雲蕎麦が郷土蕎麦の3大蕎麦と言われている。全国には、3大蕎麦以外に地方独自の技法や食材を使用した郷土蕎麦が伝わっている。