

# 院外茶話

vol.144 平成29年5月1日

とろろになめこにおろしそば  
てんぷら合鴨にしんそば  
そばは何にでも合うけれど  
一番合うのが酒

## そばが好き

戦後の貧困から抜け出したとはいえ、外食をする豊かさはなかった。そばといえどもそば屋には行かない。出前をとって、もり、かけ、たぬきがいいところ。

出前のお兄さんは左肩に盆を乗せ、右手で自転車を操って、人混みの中を曲芸のように走っていた。

それでも出前のそばは、茹でてから口に入るまで、いくばくかの時間がかかる。乾いてのびたそばは、箸でつまむと一塊になって持ちあがって、これを無理やりそば猪口に引きずり込んで、ようやくほぐれるという具合。そばとはこういうものだと思っていた。

東京オリンピックの頃からだろうか。駅そば、立ち食いそばの店がたくさんできた。学生の私にとって、安価なそばは次第に身近な食べ物になってきた。



いつのまにか駅そばができて。

その駅そばは手軽さが命で、味は二の次と  
思っていたけど、結構美味しい店もあって、目白

の駅そばは揚げたての天ぷらが載っていた。田端の店は麺七分とか、天ぷら半分だとか、結構わがままも言えて常連客が多かった。

それでも駅そばは、列車の時刻に合わせて時間が勝負。注文したものが出てくるまでの速さを競えば、駅カレーも駅サンドイッチもありだけど、なぜそばだけが普及をしたか。それは、食べ終わるまでの時間も速いから。

そばとはこんな付き合いだったけど、ある日神谷町のそば屋にぶらりと入って、感動的な美味しさに出会う。

これまでそばと思っていた物とは、明らかに別の食べ物であった。せいろは二枚食べても物足りないくらいの盛り具合で、学生の分際ではかなり高価なそば。後に巴町砂場とって、200年の歴史をもつ老舗であることを知った。



巴町砂場はとろそばが逸品。

その後神田の藪を知り、室町の砂場を知った。下町には他にも老舗のそば屋が目白押しで、須田町のまつや、池之端の藪そばに蓮玉庵、浅草には並木の藪。

初めて神田の藪に行ったときには、建物と雰囲気  
に圧倒されて、さらにお姉さんの「いらっ

しゃいまし〜〜〜」という、尾を引く出迎えの声にもう一度びっくり。

もともと藪そばとは、根津の竹藪の近くにあったそば屋だそうです。



消失前の神田の藪。

室町の砂場では、70代と思しきご婦人が三越の買い物袋を両手に下げてやってきた。座るなり爛酒を注文して、もりそば3枚を平らげ、最後にそば善哉を食べて、さっさと帰って行った。世の中には粋な客がいるもので、そんな客が通るのが砂場。粋な客を呼ぶのが砂場。

そばは度々落語に登場する。「そば清」、「時そば」、「そばの殿様」。どれもこの辺りを舞台にした話ではないかと思う。

小説に書いたのは山本周五郎、池波正太郎、藤沢周平……。うんちくを傾ける人もいて、読むだけでそば通を気取ることもできる。

砂場はそばの実の中心部を使うので色が白い。藪は外側の甘皮を適度に挽き込むので、すこし黒ずんで味が濃い。それに合わせてつゆも濃い。

なるほどと思う。まあ、だからといって、昼飯を食べるのにわざわざ藪だ、砂場だと選ぶことはないけれど。

それでもこのうんちくは結構役に立つことがあって、わさびはつゆに溶くよりも、そばにほんの少し乗せて食べると美味しい。半分疑って試してみたが、わさびの辛みよりも風味が増して驚くほど美味しかった。

つゆにはそばの下の方を少しだけつける。これも試してみたけれど、つゆには辛口と甘口があって、甘口のつゆはたっぷりつけた方が美味しいに決まっている。

「一生に一度でいいから、そばをたっぷりつゆにつけて食べてみたかった」なんていう江戸の小話もあるくらいだから。

そば粉、つなぎ、うち方、ゆで方、つゆ。通人のこだわりはいろいろあって、それはそば粉と小麦粉の割合だとか、水加減やねり加減。

私にわかるのは甘口と辛口くらいで、どちらも美味しいと思うから、どちらかにこだわる人の二倍、そばを楽しめる。

言い訳をするわけではないが、そば好きはたいがいの場合、酒が好き。

そば屋で飲む酒の肴はかまぼこ、焼き鳥、玉子焼き。なぜこんな定番ができたか。

かまぼこはおかめそば、鳥肉は鳥せいろ、玉子は月見そばや鍋焼きうどんに使う。だから、こういう品書きができた。そうじゃないかと思うのです。

一流の老舗でこんなものを肴に酒を飲めば、それはもう最高。

でも、そんなに上等なそばでなくてもいい。小さなそば屋に入って、隅が丸くすり減ったテーブルを見ると、心なしかほっとする。こういう時は連れがいない方がいい。

まず、てんたねと酒を注文。お通しのこんぶで一杯飲んで、てんぷらを半分くらい食べたところでもりそばを追加。茹でたてを冷たい水にさらしたそばは、腰が強くて爛酒にはちょうどよい肴になる。



そばだけで酒の肴に。

やぼと言われようとも、ちょっとつまんだそばを、つゆにたっぷりつけてスッと吸って。うどんではこれができない。

こうしてだらだら飲んでいっていると、冷たく引き締まったそばは、少しぬるくなつてのびてくる。でも、ゆるんだそばは香りが強くなって、これはこれで結構美味しいのです。

こうして、ちょっと飲み過ぎた翌日は、喉がかわいて昼のかけそば。