

# ソバと人間

苅谷 俊介

## 姉さん被りのおばさん

あのおばさんのソバは実に美味かった。

一切つなぎの入っていないソバ粉をお場で丁寧に捏ねあげ、綿棒で 50～60cm 位の薄い不正円形に延ばし、それを 4 枚も重ねて、なんと、定規も当てずに普通の包丁でサーッと切り分けていった。やゝ幅広の「ソバ切り」が次から次に出来上がってゆく。う～ん、これが名に負う「裁ちソバ」というやつか。私は板の間の囲炉裏傍にあぐらをかいて腕組みをしたまゝ、唯々その技に魅惚れるばかりだった。姉さん被りに白髪が覗くおばさんの動きは手際いい。それを土間の釜でサッと茹でると、ざるに盛ってソバつゆに薬味皿を添えた盆を私の前に差し出した。「さあどうぞ」。

挽きたて・捏ねたて・切りたて・茹でたて。色黒で風味が強く、意外に歯応えがある。

「美味しい！」、独りでに口からこぼれた言葉に、ふと、おばさんの方を見ると、ニコニコした顔がコックリと頷いた。

あれから十数年が経つ。標高 1000m に近い槍枝岐、今は車で楽に行けるので観光客も随分多くなったようだ。しかし、昔は大変厳しく貧しい山村だったと訊く。冷涼な気候のため米もとれず、冬は豪雪に見舞われ他地域と一切遮断され陸の孤島と化したと云う。そんな過酷な環境の中で村人は助け合いながら逞しく生き続け、村を棄てることはなかった。

槍枝岐のソバは、その人々の「生きる」という強いエネルギーが生み出した傑作、と言っても過言ではない。姉さん被りのおばさんの額に刻まれた三本の皺と、ごく自然に備わっている温かさは、そんな村の歴史をものがたっていた。それがあの美味しい「裁ちソバ」の隠し味なのだ。

## 縄文人とソバ

手前味噌で少々恥ずかしいが、1992 年 5 月 25 日付けで『栽培と農耕』と題し、縄文時代のソ

バを書いた拙論がある。丁度「槍枝岐の裁ちソバ」を味わった頃だ。いやあ、拙論と槍枝岐、思い起こせば何とも懐かしい。それはさて置き、その拙論で述べたことを参考に縄文の話をしよう。

ソバはシベリア等北方に系譜をもつとも、江南地方の照葉樹林帯につながる作物ともいわれるが、考古学的な結論は難しい。唯、出土地から見ると北方系の可能性が高そうだ。縄文時代の遺跡から出土したソバの資料で、今のところ最も古いのは前期末の北海道ハマナス野遺跡だ。後期の資料では長崎県の伊木力遺跡があげられる。晩期になると出土遺跡も増え、熊本県上ノ原遺跡、埼玉県真福寺遺跡、岩手県九年橋遺跡、青森県石亀遺跡、北海道東風泊遺跡などがある。

こうした例から、日本のソバ栽培は約 4200 年前には確実に行われていたことは確かで、寒冷地ほど積極的に栽培していたようだ。北上山地では「焼畑の止め作」としてよくソバを栽培したと云われているし、こうした考古学の例からみてもソバは粗放栽培に適し、寒冷地の痩せた土地でも収穫可能な貴重な作物であるということが改めてはっきりする。槍枝岐のソバもそうした例の一つだから、将来、槍枝岐周辺の縄文遺跡からソバの資料が出土することを密かに願っている。

ところで、縄文人は煮炊きに「深鉢土器」を用いた。高さ 30～40cm 位のものが多く、縄文土器といえば大体がこの深鉢土器を指す。現代の鍋・釜にあたる。彼等の調理道具は石器だから、ソバを食べるとしても「ソバ切り」はなく「ソバ掻き」か「ソバ水団」。ここから先は私の推察だが、

～擦り石と石皿を使ってソバ粉をつくり、深鉢土器に沸かした熱湯を加え堅くこねてソバ掻きにする。それを海苔や昆布と一緒に食べる。口の中にソバの風味と磯の香り、そして軽い塩味が広がる。またある時は、深鉢土器で煮沸したお湯の中に団子にしたソバ粉を落とす。キノコや猪肉を入れ魚醤で味付け、美味しいソバ水団の出来上がりだ。～

縄文人の素朴な営み、生きるための知恵、家族のほんのひとときの幸せ、ソバを追ったらそんな人間の姿が目当たりに見えてきた。