

まえがき

太平洋戦争の直後までは、統計の示すところによると日本全国どここの県も、もちろん東京も大阪もそして沖縄も、そばを作らないところはなかった。

それが今では統計表に、はじめのころは大阪、京都の数字が出ないと気付くうちに、そばが統計表から全部はずされてしまった。しかし、北海道や東北、四国、九州などの一部ではそばをまだ作っているのだが、統計にその数字が出ても散発的な程度である。

これはいったいどういふことなのだろう。

明治生れの人はそばを作る風景のなかで育ち、自分の手でそばを作ったという人も多い。大正生れの人はそばを自分では作らないまでも、あちこちの畑に生えているそばを知らない人はいない。しかし、そばはどんな植物か？ まったく知らないというのが戦後の『昭和っ子』であろう。

そば作りにも生れた時代が反映している。いや、『時代が変わってしまった』のである。

しかし、「大衆レストラン」で食べる一杯一六〇エンのそばは、最近の若い人たちにも新しい人気があるという。

このように「そばという食べもの」はその素朴な味に、日本民族の嗜好が不動のかたちで定着したのである。

それにしても、日本で生産されるそばの量は減る一方で、遠くはアフリカやカナダから、近くは隣の韓国や中国から年々大量の玄そばを輸入している現状である。

イネやムギなどとそばを同一視することは、あまりに勉強不足(?)であろう。「そばのことについて起源を知り、現状を分析し、未来のそばを一般の人にも考えて頂きたい」という著者の願いから、そばに関することを一冊にまとめてみた。

いわば、「そばに関することをかいま見ようと思う方」のために、そばのモノグラフ、あるいはパノラマという気持ちである。

ご愛読頂ければ幸いです。

終りに引用あるいは参考にさせていただいた文献、資料に関する内外の研究者各位ならびに、柴田書店出版部のみなさんはもちろん、先輩、友人の方々にいろいろとご指導ご協力をたまわった。

心から感謝の意を表する次第である。

昭和五〇年一〇月三〇日

長友 大（ながともたかし）

蕎麦考 目次

まえがき

第一章 そばの履歴書

- 一 そばを食べて地蔵さまになったお話
- 二 そばのことわざ
- 三 そばの和名・漢名・朝鮮名
- 四 そばの英名・独名・フランス名
- 五 そばの学名と語源

第二章 そばの生い立ち

- 一 そばの発祥地
- 二 そばの近縁種
- 三 そばの植物学

第三章 そばの伝播・伝来

- 一 そばの中国への伝播
- 二 そばの日本への伝来
- 三 そばのヨーロッパ諸国およびアメリカへの伝播

第四章 そばの地位

- 一 そばの生産と消費の現状
- 二 そば作り一〇〇年間の変遷
- 三 そばの価値と重要性

四 そばの品種と生態型

五 そばのヘテロスタイリィ

第五章 そばの科学

一 そばの左巻き・右巻き

二 そばの花芽分化の限界暗期

三 そばのホモスタイルとは

第六章 そばの器

一 そば椀・どんぶり・せいろ

二 そば猪口

三 そば徳利・つゆ入れ・湯桶

第七章 そばの栄養と調理

一 そばの成分と栄養

二 そば米のつくり方

三 そば粉のつくり方

四 そば切りのつくり方

五 そば料理のいろいろ

第八章 そばの家庭栽培

一 そば栽培の予備知識

二 そばの実をとる栽培

三 そばの野菜としての作り方

四 そばもやし作り方

五 そばの花を楽しむ作り方

あとがき