

第六章 そばの器

一 そば椀・どんぶり・せいろ

そばの容器は、年代や土地柄によって、いろいろと変わっているのである。

そば椀は、もともと木地椀が正式で、磁器の皿や小鉢、井(どんぶり)も用いられ、江戸時代の末期には蒸籠(せいろ)＝せいろ(が一般に普及したといわれている)。

「変り型」として、出雲そばの「わりこ」＝割子、盛岡地方の「わんこそば」の「椀」は珍しいもので、食器にちなむ愛称である。

「いんそば」は略して「いん」で通用しているが、本来は筴(さる)にみるから「さる」なのである。でもそばには海苔(のり)が付きものように思っければ、「ワサビでもネギでも良いわけである」。

もともと、ソバキリは汁をつけて食べたので、だからもりだったわけである。その後、ソバキリに汁をぶっかけて食べるいわゆる「ぶっかけそば」が出てきて、それが現在のように「かけ」と略されるようになったのである。

どんぶりも、江戸時代のものはすこぶる小型で、縁が外側に反り返ったものもあり、今とちがって、もりでも、どんぶりや深皿に盛っていたといわれる。

一般のそば屋でも、もりに使うせいろ(蒸籠)はぶつつ長方形である。黒塗りもあれば、朱塗りもあり、さらに染め分けや紋様をつけたりして、その名品には豪華なものが多い。

最近、せいろにも船型、小判型、箱型などが現われている。さらに「お座敷せいろ」になるとぶたつきの立派なものが見られる。

しかし、そばの器に手を加えず、そば本来の素材さや庶民的雰囲気を守ることのないようにしたいものである。

二 そば猪口

さて、猪口は「ちよく」と読むのが正しいのである。「ちよこ」は訛(なまり)りである。薩州(鹿児島)では「のぞき」とも言った。

水曜荘主人こと、さらしな会主宰新島繁氏編集の『蕎麦猪口版画集』第三集(限定一〇〇部、昭和四一年四月一日緑の苗豆本の会発行)によると、猪口の語源は朝鮮語の「Chyngku 鐘甌」から来たものであるらしい。

猪口の用途は、湯桶(ゆとつ)と同じように酒器や湯呑に用い、後に酢、しょう油などの液体調味料をいれて、食膳に置き、さらに天保のころには和え物などを盛るようになった。

そば屋の湯桶が最初からその目的でこしらえられたものでないと同様に、そば猪口もやはり途中から転用されたものである。

文化、文政のころそば切りの全盛期には、そば猪口が多く窯で多数の職人の手によって、同じ水準で沢山焼かれて各地に普及したもののようである。

三 そば徳利・つゆ入れ・湯桶

つゆ入れは、ふつうのそば屋では、徳利型が多いのである。つゆ入れというと、一般には小型のものを連想するけれども、江戸時代には二升くらいも入る大徳利が用いられたのである。

つゆ入れも、土地によりあるいは店によって、丸形のものを用いたり、また鶴の首のように口の長い形のものを用いている。

湯桶は、もともと、湯つぎや酒器が天養されたもので、きれいな角型のもと円筒型のものも多く用いられている。

円筒型は多く朱塗りだが、角型は外が黒塗り、内が朱塗りのものが多いようである。角型では注ぎ口と柄が横についている。

そばを食べたあとで、きれいな湯桶から注いで飲む「そば湯」の味はまた格別である。