

奈良井宿かわらばん

奈良井宿観光案内所 0264(34)3160

「そば」にまつわるふたつのお話し

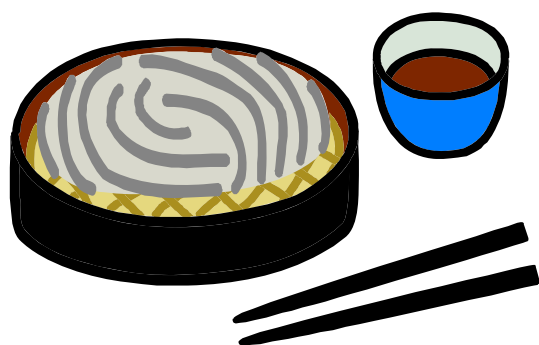
そば切り発祥の地「本山宿」

森川許六(きょろく)編の俳文集「風俗文選(もんぜん)」(宝永3年・1706)収録する雲鈴作^{うんれい}「蕎麦切ノ頌(しょう)」の書き出しに「蕎麦切といっぱ(いうのは)もと信濃国本山宿(塩尻市)より出て、あまねく国々にもてはやされける」とあります。また、国学者の天野信景(さだかげ)が書いた雑録「塩尻」の宝永年間のところに、甲州の天目山(山梨県甲州市にある臨濟宗棲雲寺^{せいうん}の山号)から始まったという記述があります。ところが、正保2年(1645)版「毛吹草」は信濃国名物としてそば切りを挙げて、「当国より始ると云(いう)」と注しているが、本山宿には触れていない。こうして見ると信濃説に分があるが、伝聞の域を出ず確証はありません。 参考文献:新島繁著「蕎麦の世界」

食べ方の最古の記述は、「贅川宿」

食べ方の記述がある最古の文書は「山中日録」という旅行記で、尾張藩主 徳川義直に儒学者として仕えた堀杏庵が、寛永13年(1636)4月に日光東照宮の造営完成の式典に参列する義直に同行し、中山道を旅したときに書かれたものです。

それによると、「榎井(奈良井)を通過し贅川宿に着いた。その夜、義直侯は蕎麦切りを召



し上がり、自分たちも相伴に預かった。それは冷やしそうめんのように、大根の絞り汁にたれ味噌を少々加え味を整え、鰹節^{かつおぶし}の粉や葱(ねぎ)やニラを薬味として添え、その汁で食べるものである。それは、大いに美味だったので、おいに食べたが、中にはあまりのおいしさに誘われ、数十碗も食べた者もいた程だった。」とあります。

木曾漆器祭・奈良井宿場祭

期 日 例年 6月第1金曜日～日曜日の3日間

主なイベント 漆器市(3日間・榎川地区全域)

お茶壺道中(最終日の・奈良井宿場内)

※ 詳細は、塩尻市榎川支所 振興課へお問い合わせください。(電話 0264-34-2001)