

■いわて文化ノート

岩手の麺が持つちから～周縁的文化受容と創造の一類型として～

学芸調査員 目時和哉 (民俗部門)



1. 逆境に立ち向かう麺

内陸部にも未だ震災の影響が色濃く残っていた2011年5月3日、沈んだムードをかき消すかのような威勢のいい掛け声が盛岡駅前に響きました。特設されたテーブルで、お給仕さんに追いつけられるようにそばを平らげる様子は、岩手に暮らす私たちにはおなじみの、わんこそばの光景です。

即売のブースには、冷麺やじゃじゃ麺の有名店が、悲しみの日から再び立ち上がろうとする岩手に活力を与えるべく、軒を連ねていました。

しかしながら、よくよく考えてみると、三大麺のうち、冷麺とじゃじゃ麺は本来的に外来の食文化です。本県が朝鮮半島や大陸と濃密な直接交流の歴史を持つわけではないことに鑑みても、やはり特異な文化現象と言えるでしょう。

それら岩手の麺が歩んだ歴史を紐解いてみると、いまの私たちと同じように、ともすれば呆然自失しそうな逆境のなかであって、それでも生き抜いた人たちの姿が浮かび上がってきます。



新大久保コリアンタウンで食べられる2種類の「冷麺」。盛り付けが乱れて見えるのは給仕の際に食べやすいようにほぐされるため。

2. 夫婦が生んだ新たな文化

左下の写真は、韓流ブームとともに活気をいや増す新大久保のコリアンタウンにて注文した二種類の冷麺です。左の赤いものはピピン冷麺。ピピン(ピビム)は「混ぜる」の意で、その名のとおり、唐辛子の入った、スープというよりもタレに近いものからめて食べます。一方右は水冷麺。本来トンチミと呼ばれる水キムチの漬け汁をスープにして食べるもので、酸味のあるさっぱりとした味わいです。どちらも小麦粉ではなくそば粉を使用したコシの強くない麺である所も、私たちのイメージする「冷麺」とは異なります。

盛岡式冷麺は食道園の創業者である青木輝人さんによって生み出されました。紙幅の都合上、詳細については小西正人著『盛岡冷麺物語』などに譲りますが、戦前朝鮮半島から日本へ渡った青木さんが、わずかなツテを頼って疎開してきた盛岡で、妻子とともに戦後という時代を生き抜くための切り札として生み出したものが現在の盛岡冷麺の原型になります。

なぜ本場のものと異なるのか。そば粉ではなく小麦粉による製麺を行ったのは、盛岡に来る以前にホールスタッフとして働いていた銀座の数寄屋橋にあったお店のものを模倣したとされていますが、盛岡冷麺を特徴づけるキムチの辛さが加わった理由は分かっていません。そこには何にでもトウガラシの粉をかけて食べていたという、輝人さんの嗜好も関

わっていると思われませんが、それがキムチというかたちをとるに到った経緯については、輝人さんが亡くなった今となっては永遠の謎になってしまいました。

但し、輝人さんの次男であり、現在兄とともに店を守っている青木雅彦さんは、毎日キムチを漬けていた母、早苗さんの姿を鮮明に覚えているといえます。

だからと言って早苗さんの発案だったというわけではありませんが、調理の経験もなかった輝人さんが作る粗削りな冷麺を、日本人の舌に合うかたちへ洗練させることができたのは早苗さんの存在が大きいと雅彦さんも考えています。

ブルドーザーのように我が道を突き進んでいく人。そんな風に形容される輝人さんを支えるには相当な苦勞もあつたようです。今も食道園には、早苗さん自身の手で「あゝバカ夫婦」と書き加えられた夫婦の写真が残っています。そこには破天荒な輝人さんに対し、時にあきれながら、それでも深い愛情を注ぎつづけた早苗さんの思いや、切っても切れない夫婦の絆というものが感じられます。盛岡冷麺誕生に関わってはとかく輝人さんのパーソナリティに注目されがちですが、輝人さんと早苗さん、日本と半島を結ぶ夫婦の絆によって、食道園の冷麺は誕生したと言いきなんでしょう。



3. そして「盛岡冷麺」へ

創業から20余年を経た昭和50年代に至ると、全国ネットのお昼の料理番組内で取り上げられたことも拍車をかけ、食道園の冷麺は全国的な知名度を獲得していきます。同時期までに盛岡でもやはり市民権を得つつあった食道園式冷麺は、同時期にもう一つの画期を迎えることになりました。

1986年、わんこそばを筆頭に、「めん」文化による町おこしを狙った乾坤一擲の一大イベント、「ニッポンめんサミット」が4日間にわたり盛岡市で開催されました。主催者のひとりから、「屋台で冷麺を出してくれる人を紹介してほしい」と依頼されたものの、承知してくれる人が見つからず、結局は自分で引きうけることになってしまった。ぴよんぴよん舎はそんな、ある種の偶然から生まれました。

大きな負債を抱えた父のクズ鉄会社を引き継ぎ、事業転換を模索していた邊龍雄ピョンヨンさんは、一週間ほどの準備期間で何とか「開店」にこぎつけたといいます。そこで起こったもう一つの偶然は、邊さんの屋台に「盛岡冷麺」の看板が掲げられたこと。食道園をはじめ「平壤冷麺」の呼称が一般的であったのに対し、本場とは無関係である盛岡の地名を冷麺に冠することは異端的でした。邊さんの意図せぬところで掲げられた「盛岡冷麺」の看板に対しては、同じ在日の方から批難を浴びたこともあったといいますが、それでも葛藤の末、翌年盛岡市稲荷町にオープンしたぴよんぴよん舎のメニューに掲げたのもやはり「盛岡冷麺」でした。

10年後、再び開催された「ニッポンめんサミット」において、「めん都、盛岡」宣言を行い、後の「三大麺」文化への道筋を拓いたのは、ご自身も老舗東家の三代目当主であり、現在一般的になっているわんこそばのスタイルを確立した馬場勝彦さんなのですが、邊さんに、屋台で冷麺を出してくれる人はいないかと持ちかけたのが、他ならぬ馬場さんなのでした。その点でも邊さんと「盛岡冷麺」の出会いには運命的なものを感じます。

また稲荷町のぴよんぴよん舎本店には、土地と仕事を転々としながら戦前か

ら戦後までを在日一世として生き抜いた、龍雄さんのお父さんの足跡が見え隠れします。飴屋からクズ鉄業へ。そのいとなみは、牛嶋英俊が『飴と飴売りの文化史』で指摘する、古金物と飴を交換して生計を立てていた近代の日本及び半島に確認される朝鮮人飴売りの系譜に連なるように思われてなりません。このような点からも「盛岡冷麺」はローカルな食文化という視点に留まらず、もう少し広い文脈でとらえていかなければならないと言えるでしょう。



ぴよんぴよん舎本店に架けられた飴切り用ハサミ

4. 炸醬麺じゃじゃ麺チャチャンミョン

なぜ岩手に冷麺・じゃじゃ麺文化が根づいたのか。本題に入る前に少々じゃじゃ麺についてもふれておきます。

韓流ドラマ等でもしばしば登場するように、炸醬麺（韓国ではチャチャンミョン）は韓国において、国民食とも言えるポピュラーな食べ物ですが、その姿は盛岡じゃじゃ麺はもちろん、ルーツである中国のそれとも大きく異なります。一口大のタマネギや豚肉といった具にからまる、カラメルが加わりコクととろみをついたミソはむしろ日本のカレーなどに近く、現に白米にかけても食べるようです。

韓国には山東省からの移民が、盛岡には満州帰りの高階貫勝さん（白龍創業者）が伝えたとされますが、それぞれの地で異なる進化を遂げた背景の一つとして、本場で使用する味噌が手に入らなかったことがあげられます。盛岡市内に所在するハルビン家庭料理店では、本場の炸醬麺を再現するために、現地から専用の味噌を取り寄せているそうです。盛岡の

じゃじゃミソは高階さんが長きにわたる苦心の末にやはり創造したのと言えます。チャチャンミョンと盛岡じゃじゃ麺の対比は、異文化受容と創造の比較検討という点でも好適な事例と言えましょう。



新大久保の専門店に提供されるチャチャンミョン

5. 新たな創造へ向けて

冷麺・じゃじゃ麺を介して岩手と韓国を比較検討できるのは単なる偶然ではなく、両者が外来の文化に対する柔軟性を持つという点で通底しているからだと考えます。一見隔絶して見える両者ですが、一方は中華思想を持つ大国、もう一方はそれを輸入するかたちで導入した京都の王権という「中心」に対し、周縁という他律的アイデンティティを否応なく付与され、時に在来文化を否定されることもあったという歴史的背景を持ちます。それをふまえればK-popや三大麺といった外来文化を活用したソフト戦略は、そのような歴史的脈に根ざした、したたかなマナーと評することもできましよう。

その際に三大麺の原型が戦後間もない頃に生まれたという点にも注目されます。激動の時代を何とか生き抜くための思考錯誤の中で産み落とされた文化は、こんにち一層その輝きを増しています。三大麺とそれにまつわる岩手の先人たちの姿は「震災後」を生きる私たちにとっての希望とも言えます。それを糧にして私たちもまた、絶望の中にも必ずや何かを生み出していけることを強く信じています。

文中に具体名が挙げられているのは、今後予定されている展覧会に向け、調査及び資料提供にご協力いただいた店舗です。