



ビルの1階に店を構えている総本家更科堀井(東京・麻布)

NOREN MEGURI vol.33

暖簾めぐり

33

江戸の大半を焼き尽くした明暦の大火(一六五七年)から数年して、浅草金亀山の門前に茶飯と豆腐汁等を供する茶屋が開店した。『守貞謄稿』によると、これが「皇国食店の鼻祖」だといふ。その後から浅草、吉原、日本橋等に「正直蕎麦」とか「慥食蕎麦」と呼ばれるそばを販売する者が出てきた。つまりは江戸時代初期の江戸で外食店が産声をあげたのである。そばは、だんだんと打ち方やつゆが工夫され、いまのものとほぼ同じ

外食店の誕生

そうほんけ さらしなほり い

総本家 更科堀井

230年の歴史を紡ぐ「江戸の味」

日本の外食は欧米に比べて100年ほど早く産声をあげた。その走りがそば店だった。

「総本家更科堀井」はいまも「江戸の味」を顧客に伝えている

写真=佐藤 龍

文=ほし ひかる(江戸ソバリエ認定委員長/エッセイスト)

ほし・ひかる/2003年、江戸ソバリエ認定事業を立ち上げる。

著書に『お蕎麦のレッスン』『蕎麦王国 埼玉』(ともに高陵社書店)等多数。

更科蕎麦の創業

ように美味しくなっていた。江戸中期になると「蕎麦切は江戸を盛衰とす」(『絵本浅紫』)とか、「江戸名物」(『江戸名物蕎麦尽』)といわれるようにまでなり、そばは、江戸人の外食として大きな役割を担うようになった。これに対して西洋のレストラン発祥はというと、フランスが一七六五年イギリスが一八二七年だといわれているから、江戸は西洋より外食店の発展が百年ほど早かったといえる。

堀井家の過去帳によると、先祖は江戸初期に信州保科村(長野市)から出てきた布屋の清助となっている。その八代目に当たる清右エ門がそば店を開業した。当時の麻布永坂には上総国飯沼藩保科家の上屋敷があった。この保科家の祖先は保科村の領主であったが、このころは飯沼藩七代目の保科越前守正率であったと思われる。家伝ではその縁から地名の「更級」を「更科」に替えて「更科蕎麦」にしたという。店は「保科のお殿さまのお墨付き」という評判が立ち、江戸の名店として人気を博した。



2018年9月5日に行われた創業230周年式典では、鏡開きが行われた。(写真左から)小池百合子東京都知事、堀井良教社長、堀井良造会長、赤石康元国連事務総長特別代表、間宮淑夫内閣官房内閣審議官、服部幸應服部栄養専門学校校長



挨拶する社長の堀井良教氏

創業二百三十周年

創業から二百三十周年の二〇一八

明治になってから布屋は「堀井」姓を名乗るようになった。そこに中興の祖ともいべき人物が登場する。四代目の妻・堀井トモである。彼女は夫と息子を早くに亡くしていたため、自ら店の陣頭指揮をとっていた。トモは店の看板である「御前蕎麦」をさらに改良して、より白い「さらしな粉」をつくり上げた。そして、トモの跡を継いだ六代目松之助の代には、妹夫婦、母の弟、本店の一番弟子等が独立したため、更科一門が形成されることになった。

しかしながら、昭和の終戦直後に更科堀井家の七代目は、いったん店を閉めることにした。それを八代目の堀井良造氏が一九八四（昭和五十九）年に「総本家更科堀井」として再興、今日にいたっている。

（平成三十）年九月五日、その記念式典が麻布の「総本家更科堀井」で開催された。江戸そばの老舗である「連玉庵」「かんだやぶ」「室町砂場」「神田まつや」の店主がお祝いに駆けつけた。

式典は八代目堀井良造会長の「これからも老舗の味を守っていきなさい」との挨拶で始まり、九代目堀井良教社長は、九月二十五日から日本橋高島屋S.C.新館六階に新店舗をオープンし、来年三月には更科そばをメインにした店舗をニューヨークに出店予定であることを発表。「これから、人とのつながりを大切にしていきたい」と挨拶した。

続いて小池百合子東京都知事、赤石康元国連事務総長特別代表、服部幸應服部栄養専門学校校長からお祝いの言葉があった。都知事は、堀井社長がNPO法人日本料理アカデミーの東京運営委員会委員長として、東京ブランド確立のための「江戸東京

きらりプロジェクト」の中心メンバーとして活躍していることを紹介した。その後、会長、社長、主賓による鏡開きが行われ、江戸料理の数々が招待客に振る舞われた。更科堀井の料理は季節物、地域物を大切にしているが、とくに江戸物には江戸の老舗らしく重きをおいている。食事中、堀井会長は「かんだやぶ」の堀田康彦社長とのトークセッションで、「お客さまに愛されるために、美味しい物をつくる。その味の基本は厨房の中にある」と味に対する思いを語った。

また社員全員の仕事ぶりや思いがビデオで紹介され、その中で堀井社長は、「このメンバー（社員）と一緒にそばを広めていきたい」と決意を述べた。八代目の「味」への思いと九代目の「人」を思う姿勢が老舗「総本家更科堀井」の暖簾の力になっていると、参加者が確信した式典だった。（文中一部敬称略）



式典用の記念献立として振る舞われた「煮貫冷やおろし」



「伊勢海老の天麩羅そば」



「江戸料理盛り合わせ」



「更科の夜明け」