

ぼちぼちいゝか

# 「莫大海」の小吸物

## 四谷三丁目にある「木挽町大野」

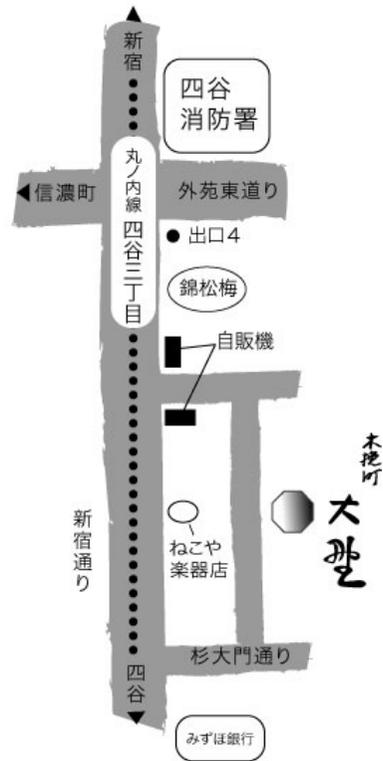
伴 勇貴

近所に面白いところがある。多分、知らないと思うから紹介する。もう二十年ぐらいの付き合いになる知人に四谷三丁目にある近い店に連れて行かれた「木挽町大野」という「茶懐石料理」の店である。数年前である。

地図が送られてきた。見れば、会社のすぐ側で、よく歩いているところである。しかし、どうしても、そこに「茶懐石料理」の店があるとは思えなかった。心配になって、昼間、ちよつと下見に行った。

しかし、見つからなかった。地図の「新宿通り」にぶつかる、「杉大門通り」と、「新宿通り」に平行な横丁を往復した。この横丁を「杉大門通り」側から見たのが次の写真である。店は見当たらなかった。

諦めて戻り、夕方、指定の時間に再び出掛けた。昼間、仕舞屋と思つたところに「木挽町大野」があった。昼間の写真の撮影ポイント、軽自動車の手前、右側にあった。



営団地下鉄丸の内線 四谷三丁目 下車徒歩3分



格子戸こうしどの奥に「大野」の文字がぼんやり浮かび上がって見えた。格子戸を開けたら、石敷いししきには打ち水がされていた。手水鉢ちょうずばちが用意され、ランタナの小木しょうぼくが白い可憐な花を咲かせ、その下で小さな置物の蛙が身構えている別世界だった。

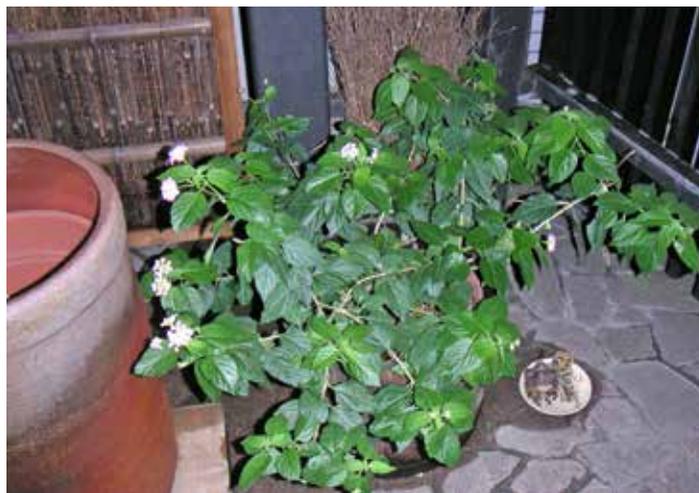
半信半疑で玄関を開け、声をかけた。若い板前が現れた。「大野ですか？」と確認し、自分の名前を告げたところ、「お待ちしておりました」という。間違いなかった。

この板前が主人だった。祖母が銀座木挽ぎんざこびき町ちょうで開店。そこで生まれ、そこで育ち、子供の頃からいろいろな料理を食べて育ち、その道を追求したくなって料理人になり、二〇〇二年に四谷三丁目に移って新装開店したのだという。

木挽町という町は、今は存在しない。「三十間堀川さんじゅうけんほりかわ」の埋め立てで銀座と地続きじつづになり、昭和二十六年（一九五一年）に町名は銀座東と改称され、さらに昭和四十四年（一九六九年）には銀座に併合されたからだ。主人が生まれた時には、すでになくなっていたと思うのだが、主人は木挽町の名前にこだわっている。

## 政官財界人の応接間となる

歴史を振り返ると、主人が木挽町こびきちょうの名前こだわるのも分かる。木挽こびきとは材木おがが大鋸おがで引いて板や角材などを作る職人のことで、徳川幕府が江戸城造営のため、この木挽こびきを集め、「三十間堀川さんじゅうけんほりかわ」を境とする「川向こう」に住ませた。この木挽こびきが集められて住んだのが木挽町こびきちょうの由来である。



「川向こう」には、風紀上、好ましくないと立地を制限された遊郭や芝居小屋があった。結果、木挽町は、芝居小屋、料理茶屋、遊郭、船宿などが軒を連ねる江戸中心にもっとも近い繁華街として発展した。「木挽町に行く」とは「芝居に行く」ことだった。

質素儉約、綱紀肅正による幕府財政の再興を掲げる「天保の改革」（天保十二〜十四年…一八四二〜一八四三年）で、改革の象徴のように歌舞伎は弾圧され、木挽町にあった芝居小屋は郊外の浅草に強制的に移転され、役者や作家は処罰された。

しかし、二百年あまり続いた木挽町の繁華街の伝統は簡単には消えなかった。「手天保の改革」の甲斐なく幕府は混乱し、「幕末期」に突入する中で、木挽町は、後に明治政府樹立の中核となる薩摩（鹿児島）、長州（山口）、土佐（高知）、肥前（佐賀）——いわゆる「薩長土肥」の志士たちが盛んに出入りする所となった。

無粋と見られていた「薩長土肥」の志士たちを快く受け入れたためだろう。これが明治以降の木挽町一帯の発展のきっかけになる。隣接する築地（築地四丁目）が海軍拠点となったのも発展の追い風となった。

築地の広大な諸大名屋敷跡には明治二年（一八六九年）に海軍操練所が創設される。それが明治三年（一八七〇年）に海軍兵学寮、明治九年（一八七六年）に海軍兵学校となる。そして明治二十一年（一八八八年）に海軍兵学校が広島県江田島に移転すると、その跡には同年、海軍士官の最高教育機関、海軍大学校が創設され、海軍拠点としての築地の地位は不動となる。西欧式建築物の海軍兵学寮や海軍大学校は東京の新名所となった。

「三十間堀川」と「築地川」で区切られた木挽町は、国会議事堂や中央官庁に近く、隣接する築地は海軍拠点という地の利を享受する。明治二十二年（一八八九年）には、五十年ぶりに歌舞伎座が木挽町（三丁目）に戻った。明治政府要人になった、かつての志士たちだけでなく、彼らをもてなす財界人が木挽町の料理茶屋を利用した。木挽町の料理茶屋は政官財界人の応接間となった。



関東大震災による東京市の火災焼失面積 (単位:ha)

区分	焼失面積	全面積	焼失割合
麹町区	181	816	22.2%
神田区	289	307	93.9%
日本橋区	296	296	100.0%
京橋区	390	454	85.9%
芝区	224	939	23.8%
赤坂区	31	423	7.2%
麻布区	0.2	397	0.0%
四谷区	6	277	2.2%
牛込区	0.3	521	0.1%
小石川区	27	649	4.1%
本郷区	85	483	17.6%
下谷区	241	504	47.7%
浅草区	461	481	96.0%
本所区	576	608	94.8%
深川区	660	780	84.6%
合計	3,466	7,935	43.7%

注 隅田川、新宿御苑の面積は含有せず。  
 出典：東京都「東京百年史 第四巻」



大正十二年（一九二三年）の関東大震災による火災で東京市十五区の半分近くが焼失した。なかでも木挽町、築地を含む京橋区は、神田区、日本橋区、浅草区、本所区、深川区と並んでほぼ全焼したが、木挽町の復興は非常に速かった。

二年後の大正十四年（一九二五年）には、木挽町（六丁目）に新橋芸者の技芸向上の披露の場として新橋演舞場が完成、第一回「東をどり」が柿落しこけらおとしに開演された。関東大震災の復興事業でも木挽町は大きく姿を変えた。大正十二年（一九二三年）に着工し、大正から昭和に変わった昭和五年（一九三〇年）に木挽町の中心を貫く形で開通した幹線道路「昭和通り」により様変わりした。

さらに第二次大戦後も、銀座との境界になっていた「三十間堀川」の埋め立てで大きく変わった。銀座と木挽町は地続きとなり、昭和二十六年（一九五一年）には町名も「銀座東」となり、木挽町の名前は消えた。昭和四十四年（一九六九年）には、すべて併合されてすべて「銀座」になり、「銀座東」の町名も消えた。

子供の頃、近くに親類が住んでいた関係で、この界限にチンチン電車がよく来た。現在よりもはるかに賑やかで、行くのが楽しみだった。三原橋の上から「三十間堀川」を行き交う「達磨船」を飽きずに眺めた。懐かしい思い出である。



## 「木挽町大野」の茶懐石料理

木挽町の歴史を知ると、木挽町の料亭生まれの主人が、四谷三丁目に居ながら木挽町の名前を付け、一日一組の完全予約制で「茶懐石料理」を楽しんでもらおうとする気持ちも分からなくはない。

そうは言っても、僕自身はそもそも「茶懐石料理」と、いわゆる「懐石料理」とは、いったいどう違うのか、分からない。「懐石料理」も良く分からない。それで料理を楽しみながら主人に聞いた。一日一組の完全予約制なので気楽である。いろいろ教えてくれた。

しかし、訊き始めたら話に夢中になってしまい料理どころではなにかねない雰囲気であった。話はほどほどにとどめ、これを機会に改めて自分でも「懐石」について少し調べてみようと思った。

○茶の湯で茶の前に出す簡単な料理。茶懐石。(岩波国語辞典)

○(禅院で温石を懐中して空腹をしのいだことから、一時の空腹しのぎ程度の軽い料理の意。)茶席で、茶の前に出す簡単な食事。茶懐石。(三省堂「大辞林」)

○茶事の中の食事の意味である。茶事のことを昔は「会」といったので、その食事の場は「会席」と呼ばれた。江戸中期頃、禅語の「薬石」にちなみ、石を懐に抱いて飢えをしのぐという意味から「懐石」の字をあてるようになった。本来、懐石はお茶をいただくための腹ごしらえで、酒宴ではなく、亭主の心尽くしの食事である。懐石の基本形は一汁二菜で、一汁三菜を限度としている。今日では、通常吸物・八寸が付属する。(知恵蔵)

○茶懐石。茶事の際に供する料理。禅僧が修行中に温石(あたためた石)を懐中にして空腹をしのいだことにちなむ名。本来はその程度の簡素な軽い食事をいい、茶道では献立、食作法、食器などに一定のきまりが定められている。しかし茶事に関係なく料理店で

も供され、品数も増し趣向もこらされるようになった。一汁三菜（汁、向付、碗盛り、焼物）に箸洗い（小吸物）、八寸（簡単な酒肴）程度が基準。（マイペディア）

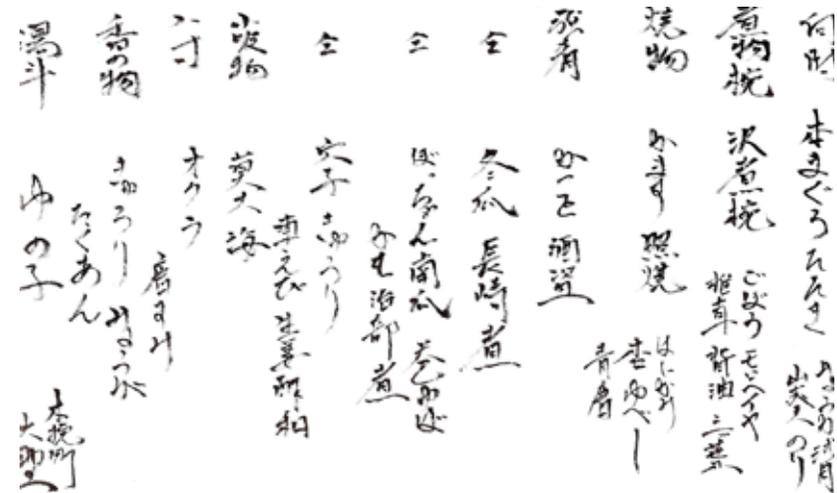
「懐石」とは、茶事の中の食事で、「茶懐石」のことであった。いつの間にか、汁、煮物、焼物など多くの種類の料理を少しずつ出す「日本料理」としか思わなくなっていた。茶事の中の食事ではなく、酒宴の席での食事になっていたことを悟った。「茶懐石」ということで、改めて「懐石」の意味を問い直し、数十年前に初めて口にした時の感激を思い出した。

ちなみに「木挽町大野」に僕が初めて行った時は、下の献立だった。右端には、顧客各人の名前が書かれていた。すべて手書きだった。

「汁」は「むかご」（山芋の葉の付け根にできる養分を蓄えて球状になった芽）だ。秋を感じさせる初物で、その臭いに郷愁を覚えた。

膳の向こう側に置く「向付」は「大間マグロ」のタタキだ。香ばしいミョウガのシャキッとした歯ごたえと蕩けるマグロとの絶妙なバランスだった。

「煮物碗」（碗盛り）は沢煮碗だ。豚の背脂を使いながらも塩味であっさりとし上げるという沢煮碗の特色がよく出ている。モロヘイヤと椎茸が入っており、身体にも良さそうだった。



「焼物」はカマス。白身のさっぱりした魚で、普通は塩焼きで、その照焼は珍しかった。好奇心も味覚も満たしてくれた。

酒を進めるために加えて出す肴さかな、「強肴しいさかな」（進肴すすめさかな）は四品。カツオの内臓の塩辛しおから、「酒盗しゅとう」は、その名前の通り、飲兵衛にはたまらない。伝統的な冬瓜とうがんの煮物、それと最近人気の坊ちゃんカボチャの煮物。そして穴子とキュウリの酢の物。視覚、聴覚、嗅覚きゅうかく、味覚、触覚の五感が総動員され、気が付いたら酒を追加注文していた。

そして箸はしを洗うという意味で「箸洗いはしあら」と言われる薄味の小さな椀で出される吸物、「小吸物せうきぶつ」には「莫大海ばくだいかい」が出た。久しぶりである。若い頃に初めて「莫大海」を口にした時の記憶が蘇ってきた。

「小吸物」に続く、八寸（一寸＝約三センチ）角の器に二、三品の酒の山のモノと海のモノの肴さかなを盛る「八寸はっすん」は、オクラと「からすみ」だ。ボラやサワラの卵巣の塩漬しおづけに圧力を加えて絞り、そして乾燥させた「からすみ」——その形状が中国製の墨「唐墨からすみ」に似ていることから「からすみ」（鱧子）と言われる——は飲兵衛にはやはり堪えられない珍味である。その深い鼈甲色べっこういろ、琥珀色こはくいろと身体に良いとされるオクラの鮮やかな緑色が目も楽しませってくれた。

そして最後は「香の物」と蕎麦屋で「蕎麦湯」を入れるのに使われているのを良く目にする木製の注ぎ口そそぐくちと柄のある容器、「湯桶ゆとう」（湯筒、湯斗）に入った薄味の「湯の子ゆのこ」（お焦こげ）だった。お焦こげに湯をかけて流し込んで食事は終わる。

これらは「懐石」の「定番ていばん」であって、あまり驚かない。「木挽町大野」では、この「懐石」の後、二階にある茶室で薄茶うすちやのもてなしを受けた。四谷三丁目の横丁の仕舞屋しもたやの中に、四谷三丁目にいることをまったく忘れさせる、調度と静寂と香りの立派な茶室があった。そこで先ほどまで板前姿だった主人が着替えて薄茶をもてなしてくれたことには驚かされた。

なお、先ほどの献立はいくら何でも「簡素な軽い食事」とは言い難い。以来、何回も利用しているが、主人に頼んで軽いものにしてもらっている。

例えば、下のような献立だ。それでも僕には十分である。事前に主人と話し合っただけで決める。考えると、これは最高の贅沢かもしれない。

汁ものこ  
刺身 本類たまご 出汁が月  
焼肉 舞姫後 日にかけ  
豆腐 小糸菜 油あげ 煮ひたし  
漬物 菜の花  
ほう 栗ころもん 故うに  
香物 空道院の茶うろめし  
湯 ゆり子 湯うけ

### 「莫大海」を水で戻す

ところで「小吸物」に出た「莫大海」——「中国の柏樹の果実。水にもどして海綿状になった果肉をすくいとって、刺身のあしらいなどにする。」（三省堂「大辞林第三版」とあったが、自分の目で果実が水に戻すと海面状になるということを確認しなくなつた。「木挽町大野」に行った時、主人に頼んで一粒もらった。

「中国の柏樹」という説明から、落葉広葉樹の「柏」の仲間で、その「果実」は「団栗」のように表面は硬くて光沢があるものと思つた。ところが、渡された「莫大海」は表面が皺だらけの実だった。落葉広葉樹の「柏」と同じ仲間の樹の実とは思えなかつたが、ともかく水で戻してみた。すると左写真の通り、三、四日したら見事に海面状になり、感激した。



さらに深く「莫大海」を知りたくなった。ネット上の東京ガス「食の生活一一〇番」には次のようにあった。

Q 懐石料理の献立に「莫大海」と書いてありました。はじめて目にしますが、どういうものなのでしょうか。

A 莫大海とは中国四川省に産するアオギリ科の植物の実のことで、中国ではのどや便秘の薬として用いられています。日本では乾燥した実を輸入しており、薬膳や懐石料理などの特殊な料理に用いられています。

乾燥した実は梅干しの種にヒダをつけたような形をしており、表面はこげ茶色の薄い皮に包まれています。料理に使う時にはこの実を水、またはぬるま湯で一時間くらいもどします。水を含んでくるにつれ果肉が大きく膨らみ、皮がこわれて中から薄茶色をした半透明のゼリーのような果肉が現れてきます。元の大きさの数倍に膨らみ莫大な海のような大きさになる、というたとえから、「莫大海」または「莫大」と呼ばれています。食べられるのは皮と種を除いたゼリー状の部分で、水気を絞ってそのまま使います。味の特徴はなく、香りもほとんどありませんが、シャリシャリとした食感と珍しさが好まれているようです。

冷やして醤油をおとしてそのまま食べられますが、多くの場合、刺身のツマとして添えたり、酢の物、寒天寄せなどに使われます。

販売されているのは、珍味屋や懐石料理専門の食材店です。

僕の「莫大海」に関する体験・実感は、この東京ガス「食の生活一一〇番」の説明の通りだった。三省堂「大辞林」の「中国の柏樹の果実」という「莫大海」の説明は不十分というか、誤解を招くと思った。高校時代、漢文の授業で、中国で「柏樹」と呼ばれるものは日本の落葉広葉樹の「柏」とは違う、常緑針葉樹だと教わったことを思い出した。



直ちに中国、台湾のインターネットサイトに入って「柏樹」という言葉を調べた。確かに「柏樹」は常緑針葉樹、日本でいうヒノキ科の「系杉」(cypress) という説明だった。茨城大学の真柳研究室にも「柏(ハク)とカシワにみる中日文化」(長岡美佐) という興味深い関連論文が収録されていた。

日本人は独自に日本語(やまと言葉)という意志伝達の手段を作り上げはしたが、同時に独自の文字を獲得することはできなかった。そして、中国の文字(漢字)を輸入し、日本の言葉をあて、日本の文化に取り込んでいった。この過程において、もちろん日本人は当時の中国語を理解しようとして、研究し、適当とおもわれる日本語を漢字にあてていったはずである。しかしながら、それらは必ずしも適当ではなかったであろうし、また、適当であってもそれが正確に、変わらずに大衆に受け入れられたかどうかとなると、そうは言いきれない。……ここで取り上げる「柏」と「カシハ」にも、そういった中日間の相異がある。中国でいう「柏」と、日本でいう「柏(カシハ)」とは、指している植物が全く異なるのである。簡単に言えば、中国の「柏」は常緑樹であるのに対し、日本の「柏(カシハ)」は落葉樹である。しかしながら現在、日本で「柏」と言えば落葉樹の「カシハ」のことであるとして広く認識されている。では、この違いはなぜ、どうして起こってしまったのか。全く別の樹木を指すはずの「柏」字が、日本語の「カシハ」とどうして結びついてしまったのか。本稿はこれらの疑問に、中国・日本両国における「柏」および「カシハ」の用途とその持つイメージを明らかにすることで、一つの答えを提示してみようと試みるものである。

## 「莫大海」は中国では「ぼんだい大海」という

一読されたい。ところで、「莫大海」の実をつける樹木として名前が上げられている落葉広葉樹の「アオギリ」だが、調べてみたら厄介な樹木だった。

●「アオギリ科の落葉高木。樹皮は緑色。葉は大きく掌状で、先が三〜五裂し、葉柄は長い。夏、薄黄色の小花が咲き、果実は成熟前に裂開して舟状になり、縁に球状の種子をつける。材を家具・楽器などにする。漢名、梧桐。」(三省堂「大

辞林」)

<http://square.umin.ac.jp/mayanagi/students/98nagaoka.html>

● 「アオギリ科の落葉高木。東南ア

ジアの山地に自生し、日本の暖地に野生化している。葉は互生し、

大形で長い柄があり、浅く三〜五裂し、基部は心臟形で鋸歯きょしはな

い。六〜七月枝先に大形の円錐

花序を出し、雄花と雌花をまじえ

淡黄色の小さい花が多数開く。

萼片がくへん五個。花弁はない。果実は舟

形にさけ、心皮の縁辺に一〜五個

の種子をつけ十月に熟す。庭木、

街路樹にする。」（マイペディア）

● 「青桐あおぎり・梧桐じじょう：アオギリ科の落葉高木。高さ十〜十五メートルになり、小枝

は太く、樹皮は滑らかで緑色である。葉がキリに似ていて、樹皮が鮮緑色なので

青桐の名がある。葉は大きく、長い柄があつて互生し、扁円形へんえんで長さ十五〜三十

センチ、掌状に浅く三ないし五裂し、上部の三裂片は大きく、縁へりに鋸歯きょしがない。

葉の裏に軟細毛を密生する。六、七月ころ枝先に長さ三十〜五十センチの大き

な円錐花序を出し、淡黄褐色の雄花と雌花が多数混生して開く。……果実は

放射状に開出した五個の分果になり、袋果状で成熟前の九月には開裂して舟形と

なり、縁に球形しわで皺のある種子を数個つけ、十月に熟す。沖縄、台湾、中国大

陸、インドシナに分布する。……陽樹で適湿地を好むが、乾燥地にも強く、

潮水、潮風、大気汚染にも耐え、強い剪定せんていにも耐える。街路樹、公園、学校の庭

などに広く植えられている。……材は柔らかく建具や家具、パルプなどに用

いられ、樹皮の繊維は水に強く、縄や布むしろなどに利用される。種子は炒いって

食べられ、室町時代には菓子にしていた。〈小林義雄〉……また『桐一葉

落ちて天下の秋を知る』は、元来中国の梧桐をさす。中国では古くから食用、

薬用にされ、六世紀の『齊民要術さいみんようじゆつ』には栽培法が述べられているほか、炒いった

種子は実に美味でヒシに似た味と記されている。〈湯浅 浩史〉」（小学館「日本大百



科全書」)

これらの説明はアオギリ科アオギリ属(学名 *Firmiana*)のアオギリ、つまり僕たちが普通に目にするアオギリに関するものである。こうした説明だけからは「莫大海」の実る樹木はなかなか連想しがたい。ところが調べたらアオギリ科には「莫大海」も顔負けの珍しい「実」をつける珍しい樹木がアオギリ科にはあった。驚きの連続だった。



カカオ(アオギリ科カカオ属：学名 *Theobroma*)  
中南米原産。樹高四〜十メートル。幹や太い枝に花は直接房状について一年中、開花、結実する。果実は長さ約三十センチの紡錘形。内部に二十〜三十個の種子を持つ。種子を水につけ、発酵後に乾燥すると赤みを帯び、特有の芳香が出る。これがカカオ豆で、圧搾するとカカオバターがとれ、搾りかすがココアとなる。主産地はガーナ、南アメリカ、西インド諸島。



コーラの木(アオギリ科コーラ属：学名 *Cola*)  
アフリカ原産。樹高約二十メートル。黄白色で真ん中が赤紫色の花を咲かせ、十センチほどの楕円形の果実をつけ、その中の種子には大量のカフェインが含まれ、コーラの原料とされる。この抽出液に甘味料、酸味料、香料などを加え、二酸化炭素ガスを吹き込んだのが、いわゆるココ・コーラである。

#### ピンポンの木

(アオギリ科ピンポンノキ属：学名 *Sterculia*)

中国原産。台湾からインドシナ、インドで栽培。樹高十五メートル。竹細工のような色は白やピンクの花をつける。大きな楕円形の葉が互生。赤褐色の果実で、内部に一〜五の茶色の種子を持つ。種子はフェニックスの目と呼ばれ、食用とされ、美味である。中国名「頻姿(ピンポー)」で、そこから ping-pong tree という。卓球とは無関係。



「莫大海」は、このアオギリ科ピンポン属の樹木の実であった。いくら「莫大海」で中国や台湾のサイトを検索しても分からなかったが、学名「Serculiae Lychnopherae」で検索したら、いろいろ情報が得られた。中国語のページもあった。

「莫大海」ではなく、中国では「ぼんだいはい胖大海」と言うようだった。

「ぼんだいはい胖大海」という中国名が分かったら、一気に情報量が増えた。「ぼんだいはい胖大海」の名前で漢方薬として日本でも盛んに販売されていた。「大海」「安南子」「大洞果」の名前でも販売されていた。

喉の痛み。喉や声の枯れ。便秘に利くという。沸騰した熱い湯で種子を膨らませ、茶のように飲む。症状が強い場合には一杯当たり二、三個。一杯一粒を毎日、お茶のように飲むのも良いという。値段は百グラム約千円で、それほど高くはない。さらに中国・台湾では「ぼんだいはい胖大海」の入った茶やジュースも現れている。

なんだか一時期ブームになった「ナタデココ」のようなものに思えてきた。期待していたものが大きかっただけに、ここまで調べたところで急に疲れを覚えた。

(二〇〇七年夏)