

江戸時代の名店、麻布永坂「更科」直系の店は
東京麻布十番の「総本家更科堀井」です。

麻布永坂「更科」の創業は寛政2年(1790年)
信州保科村の太物商八代目「清右衛門」が麻布
永坂町に『信州更科蕎麦所布屋太兵衛』の看板
を掲げたのが始まり。

当時の信州の蕎麦の集散地 更級 の音に保科家
から特に許された『科』の字を当て更級でなく信州
更科蕎麦所布屋太兵衛とした。

麻布永坂「更科」は大名屋敷や有力寺院などに
出入りし、当初から高級な蕎麦屋とし営業し短期間のうちに名声を高めていた。

文政7年(1824)『江戸買物独案内』には当時の名物そば屋が18軒掲載されているが、
その一軒として『信州更科蕎麦所麻布永坂高いなりまえ布屋太兵衛』が挙げられている。

『東京名物志』には〈明治34年刊行〉

『更科蕎麦 長坂の東に在り風味美にして室内庭園器具等も清く麻布第一の名物なり』
とあり、蕎麦の評判が高いばかりでなく造作や食器・調度類など、店の雰囲気の間でも
出色だったことがわかる。

=== さらしな蕎麦の改良の経緯 ===

数寄屋橋あたりで年寄夫婦が二人で臼屋が挽いていった
粉をもう一度細かい篩で篩って出た白い粉で『白髪そば』
っていって売っているのを見てそれから考えた……………。

藤村和夫「そば屋の旦那衆むかし語り」より

=== 「さらしな」が「白いそば」になったのはいつから ===

寛延3年(1750年)雲鼓評 万句合一枚摺りには
「白々と粉が花に似る御膳蕎麦」の句が有り「さらしなそば」
の言葉は使われていないが色の白い蕎麦粉で打つ「御膳そば」ないしは「御前そば」が当
時すでにあったことは確かである。

※ 太物:信州特産の信濃布。綿織物や麻織物等の太い糸の織物を総称して太物。
(絹織物を売る呉服店の対して太物店)

※ 信濃布:シナノキなどの樹皮の繊維から作る糸で織った荒布。(労働着などに用いられていた)

※ 御膳蕎麦とは生蕎麦や手打ちそば同様に最上級のそばという意味で、二八そば(駄そば)に対する
高級感を打ち出す言葉として使われた。

信州更科蕎麦処が誕生

寛政三年(1791年)、そば打ち上手として知られた信州の
反物商・布屋萬吉が、江戸の裏研堀(現・東日本橋周辺)
に信州更科蕎麦処を開店。その後、尾張町及び元数奇屋
町(現・中央区周辺)にて営業。



明治35年版風俗画報に描かれた
永坂町更科蕎麦店の図

