

※※※ 夜鷹そば(元文 1736年～1741年)と風鈴そば(宝暦 1751年～1764年) ※※※

江戸の蕎麦の発展は、屋台のそば屋(夜そば売り)の存在なくして語れない。
安価で手軽な夜食として江戸市民の生活に密着し、うどんの町だった江戸をそばの町に
変えた功績は小さくない。

夜鷹そば

「夜鷹そば」とは、夜そば売りのことだが、何時頃から
「夜鷹そば」と呼ばれる様になったかは定かでないが
元文(1736～41)の頃には出ていたという記録が有る。

宝暦三年(1753年)写本の『反古染』の中に、「元文
(1736～1741年)の頃より夜鷹蕎麦切、其後手打蕎麦
切、太平盛り、宝暦の頃、風鈴蕎麦切品々出る」とあり
元文以前であることは確かである。

由来については諸説あるが、ゴザを抱えて出向き
夜の路傍で客の袖をひいて売春した私娼を江戸語
で夜鷹といい、この夜鷹が夜売りのそばを食べたか
らという説がある。また、夜鷹の花代とそばの値段が
同じだったからという説もある。



風鈴そば

風鈴そばとは、屋台を担うそばの振り売りの中で最も
ポピュラーな形態で、その登場は江戸期の宝暦年間
(1751～1763年)のころより以前といわれる。

『明話誌』という文献にも「風鈴蕎麦といふて、屋台の
廻りへ風輪をさげてありく蕎麦、うつわもきれいにして、
流行す」とある。この頃のそば売りの担荷にはだいたい
三種類あって、風鈴そばの場合は、荷台に一つか、二
つの風鈴を吊るした市松模様の屋根のある屋台を担っ
て、行燈に「二八そば」と表記し、そば一杯を十六文で
売り歩いた。

風鈴そば売りは、簡単ながら、たね物なども商い、値段
意外はほとんどスタイルを変えずに明治以降まで存続し
ていた。



※ 夜鷹そばに対抗して風鈴そばが現れる。吉原では粹に「お神楽そば」とも呼んだ。

江戸時代のそば屋の数

3,763軒の蕎麦屋と、900軒の「かつぎ蕎麦屋」(夜鷹蕎麦等)が有ったとされています。

1853年(嘉永6年)発刊の『守貞謄稿』より

落語 とき蕎麦

昔、夜の商売に二八蕎麦と言うのがございまして。

これは二八の16文で食べさせるので二八蕎麦、そうでないという方もいらっしやいまして、あれは良い蕎麦を
使っているからで、うどん粉が2分、そば粉が8分それで二八蕎麦だって言うのですが。これはどうも『お宝』か
ら来たほうが間違いがないようで..... ..

振り分けの荷になっておりまして、前の方には行灯が有りまして、そこに屋号が打って有ります。担ぎます荷
の中央には風鈴が一つぶらさがっておりまして、この荷を担ぎますと腰の振りようによってチンリンチン..... ..
親ばかチャンリン蕎麦屋の風鈴ってな事を言います。

次回は 東屋の系図