



# 老舗蕎麦処 神田まつや



この「まつや」の創業は明治17年、つまり123  
 ことになり、それは、大日本帝国憲法公布より  
 古くことなる。この  
 れぞ、まさに江戸の味を今に伝えるといっても過言ではないだろう。そ  
 の  
 伝統とは、一体どのような形で継承されているのだろうか。誰でも興味があ  
 る筈だ。蕎麦屋というのは、本来、大衆に愛されるお店でなくてはならない。  
 つまり、今、お店に初めて入っても「こ、こ、これは美味しい」と言われなくてはならな  
 いのだ。初めて食して、すぐにわかることが1つ。それは、タレの「濃さ」である。これ  
 がまず、江戸の味を受け継いでいると考えてよいだろう。そこを十分堪能して欲しい。  
 その濃い分、当然少量使いになる。次に、蕎麦の太さが均一で、さらに太さが  
 途中で変化しないことだ。これは、長い歴史を誇る職人のこだわりといえる。そのこ  
 だわりは、客人をもてなす心配りと、洗練された仕事を誇示すものだ。もちろん、太  
 さの異なる末端が含まれることもない。これらは、蕎麦の食べ方と大いに関係があり、  
 極めて重要な要素だ。蕎麦の先にタレを少量つけ、盛大にすすりながら食べる  
 時、口に吸い込まれていく途中で蕎麦が暴れてはならないのだ。それは肩寄せ合  
 って食べる大衆蕎麦屋で、タレが周囲に飛び散らないようするための、配慮である。  
 さらに、盛られた蕎麦が様な太さであることは、徐々にその盛り具合が減っても、  
 姿の美しい状態が保たれるのである。それらを理解して、この伝統の蕎麦屋の「の  
 れんをぐるる」必要がある。また、客人の中には東京観光の名所めぐりの1つとして、

御品書の中から代表的な舌代を拾ってみると下記ようになる。

もり又はかけ	600 円
きつね、たぬき	700 円
ごまそば	750 円
おごまそば	850 円
大もり	750 円
ざるそば	750 円
大ざる	850 円
そばとろ	900 円
天南ぼん	950 円
おかめ	950 円
山かけ	950 円
にしんそば	1,000 円
天ぷらそば	1,900 円
天もり	1,900 円
天井(上)	2,400 円
天ぷらご飯	2,500 円
親子丼(上)	1,200 円
カレー丼	1,000 円
かき揚げ天井	1,000 円
玉子丼	900 円



蕎麦は1本1本きちんと綺麗に裁断されている

訪れる人も少なくない。そのような客人は、とかく高価な蕎麦「天もり」を注文し、  
 伝統の味を最大限満喫しようとする。この店で「天もり」は、贅沢の極みである。なん  
 とも羨ましい限りだが、本来の大衆蕎麦屋の楽しみ方とは少し趣が異なり、すぐ  
 に初めての人とわかる。神田  
 っ子の基本的な楽しみ方として  
 は、小腹の空く4~5時頃、  
 ちらっと顔を出し「もり」を食  
 べてすぐに去るのだ。そして、  
 時折「今日はタレが濃く感じる  
 けど、体調でも悪いのかな」と  
 体を労わる。そんな、バロメ  
 タにするのが常連の楽しみ方  
 である。また、どうにもそれ  
 だけでは、空腹を満たせない  
 と感じたなら、続けてご飯物  
 の「玉子丼」か「かき揚げ天  
 井」をさく々と戴くのが粋な  
 組合わせだ。



都営地下鉄 新宿線の小川町駅または、都営地下鉄 丸の内線淡路町駅で下車A3出口を登り、須田町方面へ歩くと左側にある。