

## 提案：深大寺地区の蕎麦文化を守り続けていくために

深大寺そば学院學監 ほしひかる

「武蔵野の水と緑と寺と蕎麦」といわれるように、深大寺地区の自然環境と深大寺と蕎麦は昔から人気です。

現在、深大寺地区の蕎麦店は二十軒ほどありますが、これらの蕎麦店は《門前蕎麦》店とよばれています。

この門前蕎麦店はいまでも各地にあります。いずれも前の時代には、蕎麦麵は各寺院で振舞われるのが一般的でした。それを《寺方蕎麦》といいます。

いまの深大寺地区の門前蕎麦店の盛況は、深大寺の《寺方蕎麦》の歴史が礎となっているといえます。

つきましては、これからも深大寺地区の蕎麦文化を守ってゆくために、深大寺の寺方蕎麦文化の足跡を広く知っていただくことは大事かと思えます。

そこで次のような説明文を「門前」さんの掲示板に表記してみてもはいかがでしょうか。それによって、福満橋から深大寺の茅葺門までの左右には、古の蕎麦の世界が書き記されている看板が揃うことになり、人々の深大寺蕎麦文化への理解に繋がるかと思えます。

### 深大寺、寺方蕎麦の世界

～ 江戸時代、此処で深大寺所有の水車が回っていました ～

#### 棒の手を 馳走に見せる 深大寺

これは寛文年間(1661～73年)に作られた川柳です。深大寺の僧侶が接待するために蕎麦を打っているというのです。

江戸における「蕎麦切」の初見は慶長十九年(1614年)です。江戸の常明寺という寺院で蕎麦切が振舞われています。ですから深大寺の蕎麦振舞いは、それに次ぐ史実ということになります。このように寺社で振舞われていた蕎麦切を後世《寺方蕎麦》というようになりましたが、江戸の人たちが川柳にするほど深大寺の寺方蕎麦は知られていたようです。



地図：上が深大寺  
T字道の右に水車小屋

振舞に使われた蕎麦の実、深大寺裏門の前の少し高い所の畑で収穫されたもので、「風味甚他に異なり」とか、「味わいもつとも佳なり」などと当時から高く評価されていました。それを深大寺の門前の当地に在った深大寺所有の水車で挽いていました。当地の水車は、水輪1丈5尺、搗臼 八据と挽臼 一据が稼働していました。

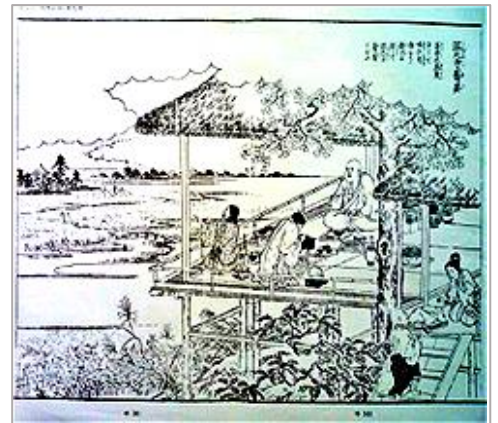
深大寺では、この水車で製粉した蕎麦粉を僧たちが打ってお客などに振舞われましたが、その様子が、冒頭の川柳や、また『江戸名所図会』の絵に描かれています。

現在の門前蕎麦の繁栄は、江戸時代の深大寺寺方蕎麦の礎によるものです。

それを思いながら、どうかじっくりと深大寺の蕎麦を味わっていただければ幸いです。

それを思いながら、どうかじっくりと深大寺の蕎麦を味わっていただければ幸いです。

参考史料：『柳多留』、『慈性日記』、『江戸名所図会』、『嘉陵紀行』、『深大寺本寺及末寺分限帳』、『蕎麦全書』



長谷川雪旦絵：深大寺蕎麦ご接待

そばごちそう「門前」店主