



写真1 国産そば粉で作られた深大寺そば

食から見る地域 第4回

深大寺そば 東京都「調布市」

大日本コンサルタント株式会社／業務統括部／総務室
山上 英之 YAMAGAMI Hideyuki (会誌編集専門委員)

そばを食す

深大寺そばにこれといった明確な定義はなく、それぞれの店が独自の工夫をこらしている。まず訪れたのは行列が絶えない人気店で、国産にこだわった九割そばの歯ごたえのある細麺は強い香りとコシに特徴があり、つゆなしでそば本来の味が楽しめた。二軒目は入口に大きな水車が回る門前町に相應しい雰囲気のある店で、そばの実から、そば粉になるまですべての工程を自社で行う十割そばが有名で、鮮度にこだわっていた。

深大寺周辺は数あるすべての店でそばを堪能できる。なぜなら深大寺周辺の自然と湧水のせせらぎを満喫できる立地が、そばの味に深みを加えてくれるからだ。そば好きの筆者にとっては、すべての店を制覇することが今後の目標となった。



深大寺の地形と歴史

東京都調布市の深大寺は武蔵野台地の南端部に位置し、西に流れる多摩川とその支流から成り立った河岸段丘面にある。階段状となった段丘の境界である崖線は「ハケ」と呼ばれ、最も北側に国分寺崖線が走っている。ハケでは崖上から時間をかけて地中に染みこんだ水が崖下に湧き出し、段丘面には豊かな森林や農地が広がる。深大寺周辺で湧水が多くみられるのはこのためだ。

深大寺は、水神の深沙大王に由来し、奈良時代となる733(天平5)年に満功上人が開山したといわれている。同寺に伝わる『縁起絵巻』によれば、満功上人の父福満がとある娘と恋仲となったが、娘の両親が反対し、娘を湖の小島に隔離してしまう。そこで、福満は深沙大王に祈願したところ霊亀が現れ、その背中に乗り島へ渡ることができた。これを知った娘の両親は二人の仲を許し、生まれたのが満功上人であった。

上人は「深沙大王を祀ってほしい」という父の願いによって出家し、その後深大寺を建てた。この物語から、深大寺は縁結びの寺として有名になった。そのため、境内には数種類の「恋みくじ」がある。

深大寺そばの歴史

江戸時代の『新編武蔵風土記稿』で「極めて絶品」と紹介された深大寺そばの歴史については諸説ある。近隣農家から奉納されたそば粉を使ったそばが、来山者に好評となったことが始まりという説。三代將軍徳川家光が鷹狩の途中で立ち寄った際、そばを絶賛した説。あるいは、上野寛永寺の大明院法親王に献上し、賞賛された説などがある。

深大寺周辺の土壌は黒ぼくといい、そばの栽培に適していたうえ、地形による豊富な湧水のおかげで、そば作りには恰好な場所であった。ただ当時は、「献上そば」

と称され庶民が食すことはなかった。ところが文化文政年間(1804～1830年)、江戸文化人の太田蜀山人が、多摩川を巡視中に深大寺そばを食し、世に広まったといわれている。時代は流れ1961(昭和36)年に神代植物園が開園すると更に注目が集まり、今では、20軒以上のそば屋が軒を連ね、東京有数のそば処として賑わいを見せている。

そばとまちづくり

調布市は深大寺地区を「そばと共に豊かな自然環境の保全と、歴史・文化を継承した風情ある観光文化拠点」としたまちづくりを推進している。深大寺そばを堪能した後はぜひとも周辺散策を行っていただきたい。ここでは、東京都内にいながら豊かな自然と湧水のせせらぎを気軽に感じることができる。

また、深大寺入口付近にある深大寺水車館の管理人



写真2 自然と調和した深大寺

の方が、6月初旬にはホテルを見られることを教えてくれた。これからも深大寺の自然ときれいな湧水、そして極上のそばを堪能したい。

- <参考文献>
1) 調布市観光マップ 調布市観光協会
2) 深大寺ホームページ (https://www.jindaiji.or.jp/about/)
3) 調布市ホームページ (https://www.city.chofu.tokyo.jp)

<取材協力>
深大寺水車館

<写真>
筆者

「食から見る地域」は、郷土色ゆたかな日本各地の「食」について、その文化的・自然的背景を知ること、より深く味わっていただくコーナーです。