



写真1 煮ぼうとう

### 地勢と歴史

深谷市は埼玉県の北西部に位置し、利根川を挟んで群馬県に隣接している。市の北部は利根川水系の低地で、南部は秩父山地から流れ出した荒川が扇状台地を形成する平坦な地形となっている。

治水技術の高くない時代には、利根川は頻繁に氾濫を繰り返しており、各家には避難用の小舟も置かれていたほどであった。渋沢栄一の生家のある血洗島を始め、周辺には矢島、大塚島、内ヶ島、高島など、「島」の付く集落が複数存在しており、周囲よりも標高の高い場所に集落を形成していたことが窺える。

### 土壌の秘密

利根川の氾濫は、災いだけではなく良質な土も運んできた。1887(明治20)年には、日本で最初の機械式煉瓦製造工場が深谷市に設立され、ここの土で作られ

たレンガは、東京駅、迎賓館、法務省旧本館など明治期の多くの西洋建築に用いられた。このため、現在の深谷駅もレンガ調のデザインになっている。

利根川がもたらした良質な土は農業にも生かされている。「砂壤土」といわれる土壌で、砂の割合が高いことから、稲作には不向きであるが、小麦やネギなどの栽培には適していた。江戸時代までは、藍作や養蚕を中心とした農業が主流であったが、その後、小麦や野菜などへ転換が図られた。全国に名を知られる「深谷ネギ」も、1897(明治30)年頃から新しい作物として本格的な栽培が始まったものであり、現在では農業の盛んな地域として、様々な種類の野菜が栽培されている。

### 煮ぼうとう

「煮ぼうとう(武州煮ぼうとう)」とは、小麦粉が比較的容易に手に入れることが可能であった土地ならではの、工夫と知恵がたっぷり入った深谷の郷土料理である。特徴はおよそ2.5cm、厚さ1.5mm程度の幅広の麺と特産の深谷ネギ、それに地元で収穫される根菜類をたっぷり使い、生麺の状態から煮込むことだ。生麺から煮込むことで適度なとろみ生まれ、醤油で味をつける。「ほうとう」と聞くと、山梨の郷土料理をイメージする方が多いと思うが、そちらの甲州ほうとうは、味噌味でカボチャが入っているのが一般的だが、「煮ぼうとう」は醤油味でカボチャは入れないため、全く別の料理である。

# 渋沢栄一も愛した『煮ぼうとう』 埼玉県「深谷市」

八千代エンジニアリング株式会社/事業統括本部/社会計画部/西日本・九州エリア担当  
安澤 尚紀 ANZAWA Naoki (会誌編集専門委員)

深谷市民に「11月11日は何の日か?」と聞けば、ほとんどの人が渋沢栄一の命日と答えられる。なぜなら、その日は決まって学校給食が「煮ぼうとう」であるためだ。郷土の偉人である渋沢栄一を偲ぶとともに、郷土愛の醸成や食に関する関心を高めることを目的に、渋沢栄一も好んで食した郷土料理「煮ぼうとう」が市内の小中学校で給食として出されるのである。深谷市出身の筆者も、9年間「煮ぼうとう」給食で育ったことから、今でも11月11日になるとその味を思い出す。



### 簡単!家庭で作れる煮ぼうとうレシピ

1. 1070ccの水に、昆布、干し椎茸などを入れ、ダシを作ります。
2. 1.のダシに、粉末ダシ(市販のダシでOK)を入れ、沸騰したら鶏肉とごぼうを入れます。
3. ひと煮立ちしたら、残りの具材を入れます。
4. 全体に火が通ったら、麺を入れ、菜箸でよくかき回します。
5. 麺に透明感が出たら、しょう油を入れ、味を調えます。
6. 煮上がったら火を止め、ふたをし、2〜3分蒸らしたら完成です。

最後に、愛情をたっぷり入れると、さらにおいしく召し上がれます!!

### 材料(4人前)

生麺	340g	干し椎茸	3枚(水でもどし、細切り)
深谷ネギ	70g(1本・ぶつ切り)	鶏肉	80g(ぶつ切り)
白菜	40g(2〜3枚・ざく切り)	油揚げ	0.5枚(短冊切り)
大根	40g(いちょう切り5ミリ厚)	季節の野菜	じゃがいも、里芋、八頭、白なす、舞茸などをお好みで
人参	20g(いちょう切り3ミリ厚)	柚子(皮)	トッピングに
しめじ	0.28パック(ぼらぼらにほぐす)	七味唐辛子	トッピングに
ごぼう	13g(削ぎ切りし、あく抜き)		(出典:武州煮ぼうとう研究会)



写真2 レンガ調のJR深谷駅舎

の、工夫と知恵がたっぷり入った深谷の郷土料理である。特徴はおよそ2.5cm、厚さ1.5mm程度の幅広の麺と特産の深谷ネギ、それに地元で収穫される根菜類をたっぷり使い、生麺の状態から煮込むことだ。生麺から煮込むことで適度なとろみ生まれ、醤油で味をつける。「ほうとう」と聞くと、山梨の郷土料理をイメージする方が多いと思うが、そちらの甲州ほうとうは、味噌味でカボチャが入っているのが一般的だが、「煮ぼうとう」は醤油味でカボチャは入れないため、全く別の料理である。

「煮ぼうとう」は渋沢栄一の好物であり、帰省した際

には必ず食していたそうである。元々、各家庭で作られる郷土料理であるが、現在は市内の20件以上の飲食店で食すことが可能なため、深谷市を訪れた際には、是非ご賞味いただきたい。

- <参考資料>  
1) 深谷市HP (<http://www.city.fukaya.saitama.jp/index.html>)  
2) 渋沢栄一記念館HP ([http://www.city.fukaya.saitama.jp/shibusawa\\_eiichi/](http://www.city.fukaya.saitama.jp/shibusawa_eiichi/))

- <写真>  
写真1 割烹「楓」(<https://www.kappo-kaede.jp/>)  
写真2 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。