



1.「川崎大師平間寺」は、江戸時代に11代將軍徳川家斉が厄除祈願をしたことにより広く知られることとなり、全国から崇敬を集めめた。「大山門」は開創850年の記念事業として1977年(昭和52年)に建立された。2.「八角五重塔」。円に近い八角形は、完全性や包容力を象徴しているという。3.「大山門」と同じ記念事業で造られた「降魔成道駈迦如来像」。4.「薬師殿」は2008年(平成20年)に落慶。



『多摩川スカイブリッジ』が開通し、羽田空港からますます近くなつた川崎市。空港から車で約20分、まずは全国有数の名刹へ向かおう。

『川崎大師平間寺』は、厄除けのお大師様として知られる真言宗智山派の寺院。「初詣といえばここ」と言う関東圏の人も多く、正月三が日には例年300万人以上が初詣に訪れるそうだ。

この日は朝から荒れた天気だったが、広がり始めた。これもお大師様のご加護の気がして、心まで晴れやかになる。

トントントントン、トコトツ、トコトツ。山門へ続く『川崎大師仲見世通り』に入ると、軽快な音が響く。音を

たどると、法被姿の職人2人がリズムを刻みながら純白の飴を切っている。

『松屋總本店』で行われる、伝統の飴切りだ。1868年(明治元年)創業の『松屋總本店』は、「家傳せき止飴」など昔ながらの飴づくりを守る老舗。実演していたのは、「開運とんとこ飴」、いわゆるさらし飴の飴切りだた。2人の息がぴったりと合った二重奏に楽譜はなく、相手の裏をとること以外はすべてアドリブ。腕利きの飴職人は、優れた演奏者でもあるのだ。飴切りは週末や祝日など人出の多い日に行われ、仲見世の名物となっている。

『松屋總本店』の2軒隣には「大谷堂」がある。ここは本わらび粉から自家製

仲見世も魅力の“川崎のお大師様”を訪ねて

にこだわるわらび餅専門店だ。



わらび餅とはその名の通り、本来はワラビの根からとれるデンプン(本わらび粉)で作るものだ。しかしワラビ自体が希少な今、本わらび粉は非常に高価でなかなか手に入らない。ならば、と店主の大谷 茂さんは山梨に畑を作り、自らワラビ栽培に取り組んだ。

100kgのワラビの根に対し、とれる本わらび粉は8kgあまり。手間がかかるうえ歩留まりも悪いが、その分、本物のわらび餅はやはり格別だ。心地よい弾力に加え、吸い付くような独特の粘り。店先では熱々のできたてを味わえる「釜あげわらび餅」も販売しており、とろりと官能的な舌触りを楽しめる。

150mほどの仲見世を抜けると、重厚な「大山門」が出迎えてくれた。『川崎大師平間寺』は1128年(大治3年)、高野山の尊賢上人を開山として建立された。『川崎大師』というのは通称で、ご本尊の弘法大師(空海上人)に由来する。境内には壮大な「大本堂」や「八角五重塔」、インドの寺院を思わせる絢爛な「薬師殿」などが立ち並び、見どころは多い。高浜虚子や正岡子規といった俳人の句碑なども多数点在し、碑蹟巡りも魅力だ。さらに今年は10年に一度の「大開帳奉修」が執り行われる特別な年でもある。5月1日からの一ヶ月間、『川崎大師』は、いつも増して賑わいを見せそうだ。

『釜あげわらび餅』(写真右・¥400)。温めて食べるおみやげ用(¥600~)もある。写真下の「生わらび餅」(¥500)のほか、厳選した天然素材で作る「いち」(¥900)も好評。