

偉人の食卓

The recipe made him
a great man.

徳川光圀

このラーメンが
目に入らぬか。

徳川家康の孫にあたり

水戸の黄門様として知られる徳川光圀は、
非常に好奇心旺盛な藩主だった。

その性格は食の面でも遺憾なく發揮され、
ある時期うどんにハマった光圀は
食べるだけでは飽きたらず、
自らうどん打ちまでするようになつた。

中国の儒教にも傾倒していた光圀には、

側近として長崎から招いた朱舜水しゆしゅんすいという儒学者がいた。

その朱舜水が光圀のうどん打ちを見ながら思いついたのか、

中国から材料を取り寄せ、中華麺にして献上した。
麺はレンコンから精製されたでんぶんから作られ、
五辛ごきんと呼ばれる5つの薬味を添えたものだつたといわれる。

現代のラーメンが全国に広がるのは

関東大震災後とされるが、

光圀が食したのはその元祖だつたのかもしれない。

光圀はほかに餃子、チーズ、牛乳酒なども

日本で最初に口にしたという説まである。

残された書物などには「天下の副将軍」として

諸国を漫遊した確かな事実はないらしいが、

食に学問に自由闊達じゆゆきたくだった光圀のキャラクターから、

そのようなイメージを持たれるのも大いに領ける。

食は人をつくる。

