

# ラーメンのルーツ

（後編）  
食文化のルーツを探る

浦井 雅英

日本で最初にラーメンを食べた人は、水戸黄門と言われています。一六六五（寛文五）年、中国の文化を学ぶために朱崎水（しんせきみづ）という儒学者を水戸に招いて勉強をしていた水戸黄門は、いつものお札にとろとんを作ってあげたそうです。朱崎水がこのお返しとして作った中国の麺料理が、ラーメンのルーツと言われています。レンコンから作った麺で、味付けは塩。その後ラーメンが一般市民の間に広まり始めるのは、明治時代に入ってからのことです。外国人の居住が認められた居留地などで、中華料理店や屋台でラーメンが提供されるようになりました。次に登場するのは、もうゆラーメンです。中四の麺料理が日本のラーメンに変わります。一九一〇年に創業した東京浅草の来々軒がその元祖と言われています。店主の尾崎寛一氏が、横浜の中華街から中国人コックをスカウトして開業しました。東京は濃い口しょうゆの文化。それまでラーメンといえば塩味のスープでしたが、それでははやりないと考え、

しょうゆダレにしたところ、大ヒットとなり、店は大繁盛。スープにはとんこつだけでなく鶏がらを加え、より深みのあるスープに仕上げ、シナチク（メンマ）やチャーシューのトッピングを載せました。現在の東京ラーメンのスタイルです。

三番目に登場したのは、白濁したスープのとんこつラーメンです。一九四七年に創業した福岡・久留米の店「三九」がその元祖と言われています。ある日、手違いでスープを強く炊いてしまい、白く濁らせてしまいます。当時の常識では失敗ですが、試しに味付けして飲んでみたら、実に深みとコクのある味だったことから、とんこつラーメンが生まれました。

そして四番目に登場したのが味噌ラーメン。札幌「味の三平」が元祖です。客のリクエストから、豚汁にラーメンの麺を入れたところ大好評。店主の大宮守人氏は全国を回ってスープと相性の良い味噌を探し、何度も試作を繰り返し、一九六一年には、味噌ラーメンが正式メニューに加われました。

中国から日本に渡ってきた麺料理は独自に発展し、日本のラーメンとなりました。

（第二五九〇地区・神奈川県・横浜港北R.C.にて）

（R.C.会報）