

あっぱれ、

徳川光圀

ラーメンの元祖となる麺料理を
日本で初めて作ったと言われるのは、
水戸黄門の呼び名で親しまれた光圀公。
麺には小麦だけでなく、れんこんの粉を
練り込み、生姜などを添えて
家臣にふるまったそうです。



【ラーメン】(水戸藩)

こだわりの麺を、豚肉でとった出汁で煮て、
生姜、にら、にんにく、ねぎ、らっきょうの
「五辛」と呼ばれる薬味を添えるのが光圀流。

武田信玄

合戦時の陣中食として、
信玄が編み出したという伝承が残る
麺料理「ほうとう」。
自ら刀を握り、家臣のために
具材を刻んだことから「宝刀」と
当て字を用いたという説もあります。



【ほうとう】(甲斐国)

小麦粉を練って太く切った麺を、
かぼちゃなどの野菜や山菜とともに
味噌仕立ての汁で煮込んだ麺料理。

前田利家

あの徳川家康が「料理上手」と評した
腕前の持ち主は、
豊臣秀吉を料理でもてなしたことも。
その際にふるまった「あつめ汁」は
主君の体を気づかい、根菜をふんだんに
使った栄養豊かな逸品です。



【あつめ汁】(加賀藩)

大根やごぼう、里芋など様々な材料を
集めて作った具沢山の味噌汁。利家は出身地
尾張の赤味噌を使ったという。

伊達政宗

独眼竜の愛称で知られた仙台の名将は、
じつは大の料理好きでした。
兵糧研究の末に考案したと言われる
「凍り豆腐」は、
今でも仙台を代表する郷土食として
多くの人の口を愉しませています。



【凍り豆腐】(仙台藩)

豆腐をそのまま凍らせてから乾す。
食べる際は水で戻し、だし汁などで煮込む。
仙台では雑煮に入れて味わうこともある。

手料理で、人の心をつかむ。できる男の知恵です。

自らの手料理をふるまうことで、主君や家来の胃袋をつかむ。歴史の中には、そんな武勇伝を持った料理男子たちがいました。

料理は人を呼び、人はおいしさを分かち合うことで信頼関係を育む。家族から仕事仲間まで、大切な人との結びつきを深めてくれる料理の愉しみを、味の素KKが応援します。

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

