偉人と食
「お好み焼き」のはじまりと千利休
日本には、地域ごとに特徴のあるお好み焼きがあります。これらお好み焼きは、安土桃山時代に活躍した茶人、千利休が考えた茶菓子「この焼き」を起源とする説が伝わっています。利休は、現在の大阪府堺市にある商家のあたりとりとして生まれました。数寄を身につけるために茶道を習った利休は、やがて織田信長や豊臣秀吉に「茶」を教えるまでに上達します。利休が考えたこの焼きは、水でといた小麦粉をうすくのばして焼き、そのあいだにさんしょう入りの味噌またはさんだクレープのようなものでした。これが、庶民のあいだに広まり、現在のお好み焼きになったようです。
小林一茶が待ちこがれた「柔」
柔は、秋を代表する食材のひとつ、江戸時代の有名な俳人の小林一茶は、柔を好んで食べていました。一茶は、1763年に信濃国（現在の長野県）の北部に生まれました。このあたりには、小布施という柔の名産地があります。江戸時代の頃から、小布施でとれる柔はおいしいと評判で、江戸の将軍に献上されていました。しかし、将軍に献上するまでは、庶民が柔を買ったり食べたりすることは、禁じられていました。一茶は、「待れれ　柔の見事よ　大きさよ」という句をよんでいます。早く食べたいのに、食べられない一茶の気持ちが伝わってきます。
「土用の丑の日」を広めた平賀源内
日本には、夏の土用の丑の日に、うなぎを食べる習慣があります。この日にうなぎを食べる習慣をつくった人が、江戸時代の天才発明家、平賀源内であるといわれています。江戸（現在の東京都）に住んでいた源内は、商人のうなぎ屋から、うなぎをもっと食べてもらうにはどうしたらよいかと相談されます。そこで、源内が「本日は土用の丑の日、うなぎを食べよ」と書いた看板を店先にだすように指示したところ、多くの客がおしよせました。それを見たほかのうなぎ屋もまねをしたことで、広まったということです。
「ようかん」を愛した夏目漱石
夏目漱石は、明治時代に活躍する小説家です。漱石は、甘いものが大好きな人でした。特に好きだった菓子が、ようかんです。ようかんが好きな漱石には、東京で暮らしていたころ、つぎのような話が伝わっています。ある日のこと、変のわるい漱石を気づかった客は、食べすぎないように忠告のようかんをかくしていました。漱石は、いつものようにようかんが入っているはずの戸だなを探し続けますが、見つかりません。隠りはてた漱石を見かねたこどもが、ようかんのありかを教えると、漱石はこどもをほめて、隠しあてたようかんを上機嫌で食べたそうです。
清少納言も好きな「かき氷」
日本の夏の風物詩に「かき氷」があります。今でも人気のあるかき氷は、1000年以上前に宮の都で話題していた歌人、清少納言も大好物でした。
平安時代、歌人や学者で有名な一家に生まれた清少納言は、和歌などの教養を身につけました。そして、天皇の妃につかえながら、有名な『枕草子』を書きます。そのなかで清少納言は、氷菓の歌風と同じくらい高貴なものとして、かき氷をあげています。当時、清少納言が食べたかき氷は、砂糖水のシロップをかけたものだったそうです。
大隈重信が栽培した「メロン」
人気のある果物にメロンがあります。大隈重信も、メロンをこよなく愛しました。1838年、佐賀藩に生まれた重信は、日本初の総理のひとりである「立憲政治」をつくり、日本の政治をささえました。重信は、視察先の外国で食べたメロンをとても気にいり、日本でもこの味を広めたいと考えました。そこで苗を持ち帰り自分で育てて、自宅で品評会をするなどしてメロンづくりを広めました。
夏目漱石八郎がつくりだした「肉じゃが」
「肉じゃが」は、総合でも人気のメニューです。夏目漱石の家族でもある肉じゃがですが、実はひとりの家人が考えた料理といわれています。その人が夏目漱石です。1900年に文部省派遣で英国留学をおこった漱石は、1903年に文部省の命令で帰国します。そこで食べたビーフシチューに感動した漱石は、帰国後、自宅にあるもので作らせました。ワインやバターがなく、かわりにしょうゆと砂糖で味つけしたところ、おいしくできました。これが肉じゃがの始まりです。
日本で初めて「ラーメン」を食べた徳川光圀
ラーメンは、人気メニュー。このラーメンを、日本で初めて食べた人が、「水戸黄門」と呼ばれる徳川光圀です。光圀は1628年に水戸藩（現在の茨城県）に生まれました。子どものころから、好奇心が旺盛だった光圀は、やがて各地に遊学していた中国という中国の儒学者を招きます。光圀は食事などから医薬技術や料理などのさまざまな知識を教わりました。そのひとつが、ラーメンでした。
光圀が食べたラーメンは、現在のラーメンとくらべ、小麦粉とれんこんの粉を使っためんだったそうです。
森鷗外が食べた「まんじゅう茶漬け」
森鷗外は、『舞姫』や『雁』などの小説で知られる明治・大正時代に活躍した島根県出身の作家です。
茶漬けには、「さけ茶漬け」や「うめ茶漬け」など、さまざまありますが、鷗外が考えだした食べ方に、「まんじゅう茶漬け」があります。まんじゅう茶漬けは、その名のとおり、ごはんの上にあんこの入ったまんじゅうをのせて、お茶をかけて食べる料理です。
うれい好きな鷗外ですが、自分の子が汚れることも気にせず、まんじゅうをいっしょにわって、自分の子どもたちと一緒に食べたそうです。
織田信長もびっくりした「金平糖」
こまかくてつぶつぶなつのがついた砂糖菓子、金平糖は、約450年前の戦国時代に海外から伝わりました。当時、砂糖はとても貴重で、砂糖をたくさん使った金平糖の甘さに、戦国武将たちは驚きました。
尾張国（現在の愛知県）に生まれた織田信長も、その一人です。ポルトガルからキリスト教を広めにやってきた宣教師たちは、信長に金平糖を贈りました。これを気にいった信長は、それから何度もとりよせるようになりました。
信長が食べていた金平糖は、今の金平糖と違い、つのがなく丸くて大きい粒だったと言われています。
正岡子規と仲間たちのつどい
明治時代の俳人で、営業所出身の正岡子規は仲間たちといっしょに鍋料理を食べるが楽しでした。それが「やみ鍋（やみなべ）」です。やみ鍋は、もちよった食材を、明かりのなかで煮て、なにがはいっているかわからない状態で食べるゲームで、入れた食材は食べきらなければなりません。ある日、子規は仲間といっしょにやみ鍋を食べながら、俳句をつくる会をしました。子規たちがつくった鍋には、野菜や竹輪、菓のほかに、大根などもへっていましたが、おいしいとみんな絶賛で煮て、俳句を詠句にしたそうです。
伊達政宗も好んだ「だて巻き」
だて巻きは、菓のすり身に卵と砂糖をまぜて焼き、まいて棒状の形にしたものです。お正月のおせち料理に欠かせません。だて巻きの名は、宮城県一帯を支配していた戦国武将の伊達政宗が好んだことからよばれられたという説があります。政宗は幼少時代に病気が原因で、右目を失明してしまいます。しかし、めげずにたくましく育ち、東北地方の有力武将になりました。政宗は、ひらのすり身に卵をまぜて焼いた「平子焼き」が好物でした。これが「伊達巻」と呼ばれ、それを巻いたものを「だて巻き」と呼ぶようになったと言われています。
坂本龍馬が食べそこなった「しゃも鍋」
にわとりの一種であるしゃもの肉は、栄養が豊富で、ほどよい噛みごたえがあります。高知県では、昔からしゃもが好んで食べられてきました。江戸時代に活躍した高知県の偉人、坂本龍馬もしゃも肉を愛したひとりです。龍馬は、力のおとろえた江戸幕府に代わる、新しい政治のしくみをつくろうと、日本中を奔走しました。ある日、龍馬は仲間と鍋料理を食べようとしていました。そこに、龍馬をよく思わない幕府の武士たちがきて、龍馬は暗殺されてしまいます。
龍馬が食べそこなった幕府の鍋料理、それがしゃも鍋だったそうです。
宮沢賢治の大すきな「天ぷらそば」
岩手県花巻市には、わんこそばで人気のある「やぶ屋」というそば屋があります。岩手県出身の偉大な童話作家の宮沢賢治も、やぶ屋のそばを好み、よく食べていました。賢治が亡くなる前年の1932年に、やぶ屋は閉業しました。
賢治は、好きなものはとことん徹底的にこだわる人で、やぶ屋では天ぷらそばを食べました。あまりに美味しかったのか、お店のかわりにサイダーをいっしょに頼んで、そばを食べていたそうです。