

「新横浜ラーメン博物館」というのがあるそう。私は行ったことがありませんが、一つの建物のなかに何軒ものラーメン店が軒をならべて食べ比べができるという。食べ比べができると言ったって、一杯で満腹になってしまいう食べ物だから、何軒もハシゴできるわけではなし、どうするんだろうなんて余計な心配をしてしまいます。

そんなラーメン博物館（以下「ラー博」と略す）のホームページに本年7月13日付けで「室町時代に食された経帯麺について」という記事がアップされたといいます。

ラー博の記事によれば、これまで日本で最初にラーメンを食べたのは、江戸時代初期の徳川光圀とされていました。しかし、業務用食品会社の社長さん、稲澤敏行氏がそれよりも二百年も前の室町時代、京都の相国寺の禅僧が綴った日記に3件のラーメンの記述があるのを発見したということです。

もちろん、ラーメンという名前ではなくて、経帯麺といったらしい。経帯麺は、「かん水（アルカリ性水溶液）」を小麦粉に混ぜて作っていて、中華麺、ラーメンの元祖です。そんな記事がラー博のホームページに発表されると、マスコミ各社も報道したというからお読みになった方もおられるのでは。私が出たのはその時の報道ではなくて、『禅文化』というお堅い雑誌で、芳澤元氏が書いた記事でした。

芳澤氏はラー博の記事よりもさらに百二十年さかのぼった南北朝時代（1350年頃）の禅僧がやはり「経帯麺」と題した漢詩を作っているのを見つけます。もともと中華料理だったはずが、いまや日本食の代表として世界中に知られるラーメンの元祖は、禅寺の台所で作られていた。なんてことを思い出しながら、寒い夜にフーフーと食べるのもおつなもんで！