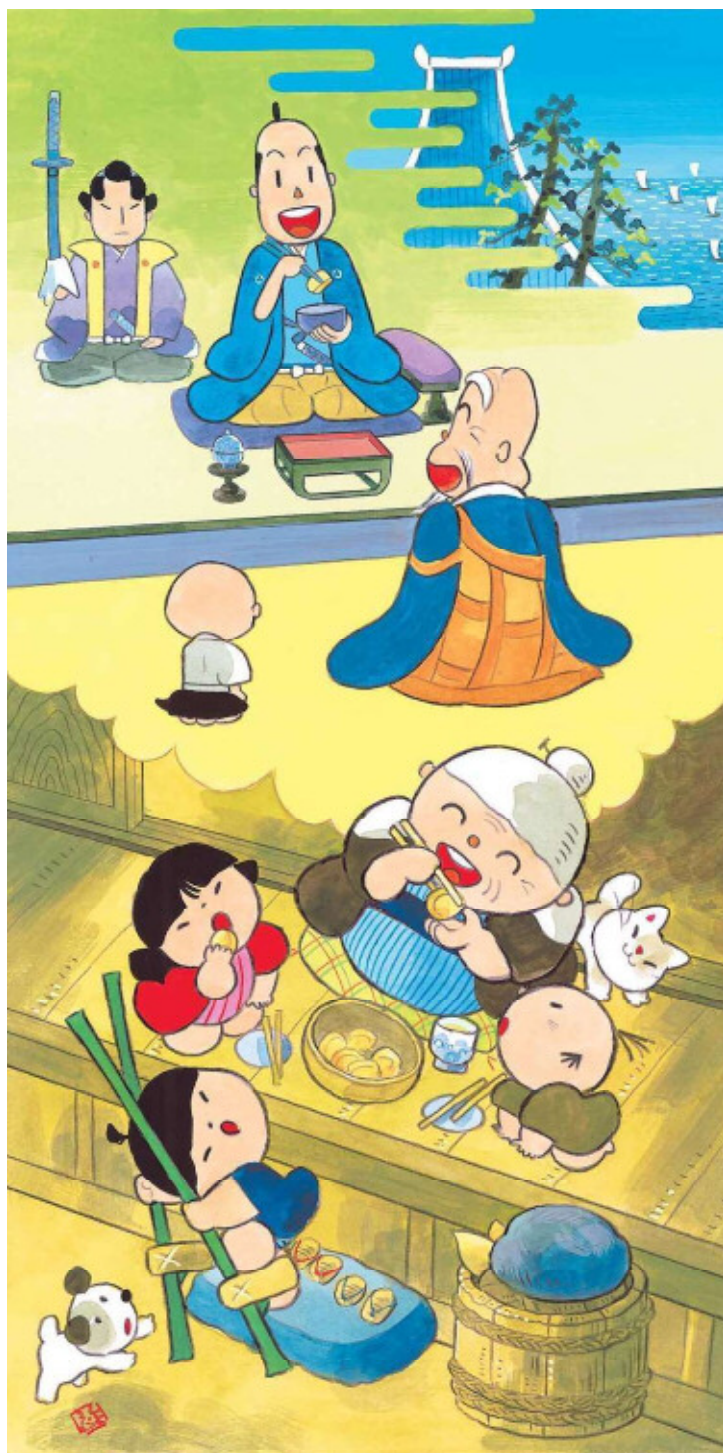


「広報しながわ」平成 19（2007）年5月 1 日号より転載  
 （イラスト：池原昭治）



おばあちゃんが作ってくれるたくあん漬けには、そういうお話があったのね…。

# 品川昔ばなし

むかし  
北品川



## 將軍家光と沢庵和尚と たくあん漬け

北品川三丁目に、東海寺という臨済宗のお寺があります。今から三百七十年ほど前の寛永十五年（1638）に江戸幕府三代將軍の徳川家光が建てたお寺です。その翌年、家光に命じられて最初の住職になったのは沢庵宗彭というお坊さんでした。沢庵和尚は大変立派なお坊さんで、きわめて質素な生活を送っていました。

たくあん漬けの由来は、沢庵が考えたという説や、沢庵の墓石が「たくあん石」に似ている説などいろいろありますが、次のようなお話が残っています。

**あ**る時、お城で出される料理に飽きていた徳川三代將軍の家光公は、品川へ出かけたときに、ふと思立って東海寺を訪れました。家光公は、品川に東海寺というお寺を建てて、そこの住職にした沢庵和尚が、なかなかおいしい料理を出すといううわさを聞きつけていたのです。

ちょうどお昼どきでしたので、家光公は、沢庵和尚に向かって、「なにかめずらしい食べ物はないか」と、和尚の自慢のおいしい料理をごちそうしてくれるように望みました。すると、沢庵和尚は、「寺のことゆえ、珍しい物はありませんが、たくわえ漬けという香の物でよろしければ」といいました。「それでもかまわぬ」と、だんだんおながすいてきた家光公は、答えました。「かしこまりました」。そういって、沢庵和尚は奥に準備にいったきりで、なかなか料理が出てきません。

家光公がしびれを切らしたところに、やっと、おぼんに、湯づけ（湯をかけたただのご飯）と漬け物がのせられて、しずしずと家光公の前に出されました。あまりに少ししかない料理を見た家光公は、びっくりしましたが、もう、おなががぐうぐうなってがまんができなくなっていたので、一口食べてみると、その漬け物がとてもおいしかったのです。そこで、「この漬け物は何か？」と聞いたところ、沢庵和尚は、「たくわえ漬け」といいますと答えました。そこで家光公は、「今日からは、このたくわえ漬けを和尚の名前にちなんで沢庵漬けと名付けてはどうか」といいました。

### 【東海寺】

江戸時代に建てられた有名な寺で、広大な敷地を持ち、歴代將軍が鷹狩りのときによく訪れたと言われています。江戸時代を代表する茶人・小堀遠州が造った庭園があり紅葉の名所としても知られていました。