

特集 黒潮の食文化を旅する

2013年、「和食」がユネスコ世界文化遺産に登録された。
登録理由の1つは、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」にあった。
食材そのもののよさを活かす和食の技が高く評価された。
「黒潮」はフィリピンに端を発し、台湾や沖縄を経て、太平洋岸を北上する。
温暖な気候と良好な自然環境をもたらし、多様で新鮮な食材とともに、豊かな食文化を育んできた。
その恩恵を受ける地域は、それぞれの風土や歴史の積み重ねの中で、
素材を活かしながら、個性豊かな料理を生み出してきた。
「黒潮」と「食」の視点から、どんな和食の文化が見えてくるだろうか。
沖縄から房総まで、地域の「美味しく食べる」を訪ねてみよう。

撮影●森枝卓士

地域と黒潮の食

沖縄、鹿児島、宮崎、高知、徳島、和歌山、三重、愛知、静岡、神奈川、東京、千葉。

沖縄を起点にした、黒潮と日本の食文化は、製法や料理法を伝えながら、少しずつ地域の食材や好みを加えて、味も変化する。

地域独自の味ができるとともに、遠く離れた場所であっても

不思議な一致もみられる。

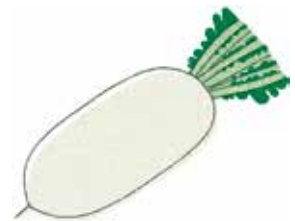
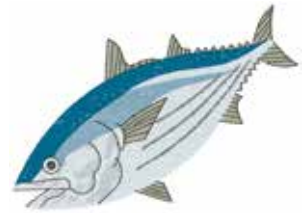
以下では、各県から見た、

黒潮と「食」の関わりを、

特徴のある食材とともに

紹介しよう。

イラスト ● 小関俊一



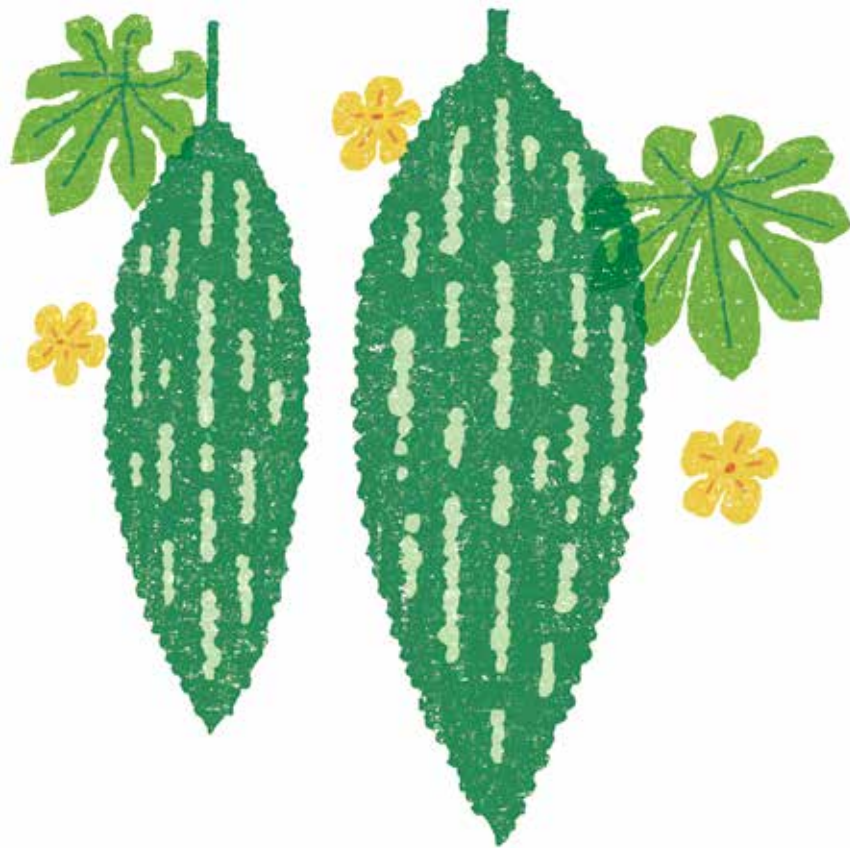
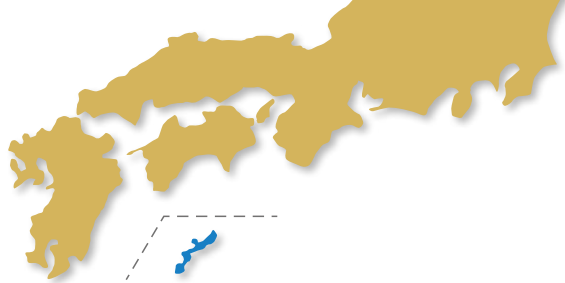
沖 縄

沖縄の多彩な食材

森枝卓士 フォトジャーナリスト

カツオ節に象徴されるように、本土と共通する味覚、食がある一方、沖縄独自の食材の豊かさも特徴的だ。亜熱帯の豊潤!

写真●沖縄県農林水産部



沖縄ならではのゴーヤの苦味を味わう

ニガウリではなく、ゴーヤ。ちようにど、香葉（コリアンダー）が、その名よりも、パクチーとして認知されているように、本土でもゴーヤという呼称が一般的になったと思う。東京のわが家の近くのスーパーでも、すでに珍しいものではない。ふつうに売っ

てある。

しかし。沖縄でゴーヤチャンプルーなど食べると、改めて思う。別物だ。

東京で買いこんだゴーヤで、チャンプルーなど作って食べて、最近のゴーヤはおとなしい味わいになったものだと思いますが、どうやら、本土で栽培されたものだったらしい。沖縄のそれは昔と同じように、ちゃんとした苦

味が。大人の真つ当な味覚。苦味が心地よく、これぞ、チャンプルーだと思われる味なのである。苦味も含めての本来の旨さというか、子どもに妥協していかない味わいというか。「これも御時世か。しょうがないか」と思っていたが、改めて、沖縄でほっとした想い。さて、東京でもその真つ当なゴーヤが、どこで手に入るか。チェックしないといけない。ともあれ。ゴーヤに限らず、沖縄なら



ゴーヤは沖縄を代表する健康野菜。(写真提供:沖縄観光コンベンションビューロー)

ではという味は多々ある。例えば、ヘチマリナーベラー。本土ではゴーヤほどの知名度ではないが、沖縄を代表する野菜の一つだろう。ゴーヤ同様、炒めものにしても美味しいし、味噌汁の具としてもいい。そう。炒めものでも、特に味噌との相性がいいように思う。

暖かい気候が育てた香りと味わいのインパクト

島らつきようももっと広まってほしいと思われもの一つだ。本土の一般的ならつきよう比べて、小ぶりだが香りは高い。味わいも強い。ふつう



2



1



4



3

1 ナーベラーは水分が多く、甘みとなめらかな食感の夏野菜。2 シークワーサーは古くから食され、さわやかな果汁としても飲まれる在来の柑橘類。3 ドラゴンフルーツはサボテン科の植物で、さっぱりとした味とほのかな甘みをもつ。4 野菜パイイは脂肪やタンパク質の分解作用で肉を柔らかくし、豚肉との炒め物（イリチャー）が好まれる。

のらつきよう同様、甘酢漬けや塩漬けにもするが、テンプラにもされる。あるいはチャンプルーの中に入っていたりもする。酒飲みにはなかなか好まれない。

島らつきようの場合は、品種自体が

違うようだが、同じ野菜、植物でも暖かい沖縄では、何か育ちが違うように思う。いや、料理の話（21頁参照）で書いたように硬水であること、つまり、珊瑚礁によって形成された石灰岩地層であるということ等々がその生育にも関係しているのかもしれない。ひと味違うものが多いように思うのだ。

そう書いていて、思い出した。石垣島に住む友人が、時々、バナナを送ってくれる。最初に来たときには、送料の方が高くつくのに……、と思ったものだった。しかし、食べてみて、不明を恥じた。ふつうにスーパーに売られているそれとは別物だった。単純な甘さではなく、気持ちの良い甘さというか、後味のよい、ほどよい酸味というか、上品なのである。楚々としたバナナといったら言い過ぎか。

とにかく、送るよという連絡があると、嬉々として待つということになってしまった次第。

果実ではパイナップルやマンゴーなど以外にも、シークワーサーやアセロラ、ドラゴンフルーツ等々、好ましいものがたくさんある。そうそう。野菜としての青いパイイもよろしい。チャンプルーにされたり、漬けものになったり。産地ならばこそその食文化もあ



5

るし、エスニックな料理のための食材としても、有り難い存在なのである。

食べ方にもひと工夫 懐かしく、また欲しくなる

海のものではモズクが、全国で食べられているものほとんどが沖縄産らしい。酢の物などで食べるのが一般的だと思いが、テンプラでも美味しいことも、沖縄で知った。

海ぶどうもモズクほどではないが、知名度は上がってきているか。これも、あると嬉しいものだ。豆腐に載せて食べる、小魚の塩漬け、スクガラスも、



7



6

5 モズクは全国的に知られた、ヘルシー食品。(写真提供:沖縄観光コンベンションビューロー) 6 スクガラスはアマゴの稚魚の塩辛で、島豆腐との相性が抜群。7 海ぶどうは海藻の1種で、素材を生かした料理が好まれる。8 鳥つきょうはユリ科の根菜で、パリッとした食感。



8

思い返すと懐かしくなる、また欲しくなる一品だ。

そして、言うまでもなく特別な豚、アグー。この話はまた別に書こう（本誌97頁参照）。ともかくにも、沖縄の料理同様、その食材もまた、他では得られぬ特別なものがある。頭に浮かぶとまた、飛んでいきたくなる、魅力に溢れたものが。

そうそう。庶民的な沖縄料理のお店は首都圏でも随分と増えた。それは好ましいことだが、あの「美栄」のような洗練された料理のお店も出てきてくれたら嬉しいのだが……。