



エッセイ「アジアで／を／から考える」

沖縄そばで考える

所員 神奈川大学国際日本学部准教授 中林 広一

横浜駅からみなとみらいキャンパスに向かう途中に沖縄料理店があり、時折そこでソーキそばを食べることがある。ソーキそばは沖縄そばの一種にあたる料理であるが、近年では沖縄料理店も増えつつあることもあって、少なくとも東京周辺ではさほど珍しい料理でもなくなってきている。ただ、ソーキそばや沖縄そばがどのような料理なのか、他の麺類と何が異なるのか明解に説明できる人はどちらかと言えば少数派に属するのではなかろうか。

まずは、沖縄そばの特徴を確認しておこう。沖縄そばで用いられる麺はうどんや素麺と同様に小麦粉を原料としているが、白い色をした麺を思い浮かべる人は少ないと思う。それもそのはずで、沖縄そばの麺にはかん水や灰汁が加えられており、分類としてはうどんや素麺よりは中華麺に近いため、その見た目も異なっているわけである。また、スープは、店によって違いはあるものの、基本的に豚と鰹節から出汁をとっている。なお、この麺とスープの組み合わせをベースとして、沖縄そばのバリエーションが広がっていくが、ゆでて味付けしたソーキ(豚のスペアリブ)をのせると、それはソーキそばになる。

以上の説明からすると、沖縄そばやソーキそばは、うどん・蕎麦・素麺・冷や麦といった日本の麺類と比べると、大分異質な料理であることが分かると思う。少なくとも、中華麺や豚肉という単語からは日本の食文化との接点が見出しにくく、むしろ中国の食文化寄りの料理ではないかとの印象を与える。ただ、中国の側からしても沖縄そば・ソーキそばは自身の食文化に連なるものとは認めがたいはずである。というのも、スープに使用される鰹節は中国の食文化にはなじみの薄いものだからである。

日本の要素と中国の要素とをミックスして他にはない食品を作り上げる、そこに沖縄の食文化としてのオリジナリティが見いだされるし、こうした文化のあり方には「日本」や「中国」といった国



家単位での物の捉え方を相対化する役割もあると言える。沖縄は日本という国家からすると国境に近接した「辺境」ということになるが、沖縄に軸足を置いてみると、様々な要素が集まり融合する「中心」としての顔が強調されることとなる。このように同じ沖縄を対象としても、それを捉える角度によって相貌は異なってくるが、少なくとも沖縄そばと相対した時には、琉球・日本・中国を包摂したアジアの角度から捉える視点が理解をスムーズにするようである。

とは言うものの、アジアなる概念も諸事象を捉える枠組みとしてそこまで有効であるわけではない。これまでの研究が明らかにしているように、アジアは古代メソポタミア世界と地中海世界の中で醸成された地域概念であるが、それが形作られた当初は「地中海東岸より東側」というだけの極めて曖昧なものであった。ギリシャ・ローマ世界の人々、中世ヨーロッパの人々にとっては、現在の中東地域がまとまった形で情報を入手できる東限であり、インドは遥か遠くにあっつかすんで見える程度の認識のもとにあったと考えられる。そのような状況のもとにある地域がアジアであり、当然その範囲もぼんやりとしている。

ぼんやりしているが故に境界線は可変的でもある。16世紀にヨーロッパからインドに向けた航路が開拓される中で、ヨーロッパの人々にとってイ

ンド以東の地域が視界に入ってくる。そして、それと共にアジアの範囲は拡大する。アブラハム・オルテリウスの世界地図(1570年)において“ASIA”の文字が現在の東アジアを含めた一帯に記されているのはその証左であるが、この認識がマテオ・リッチ「坤輿万国全図」(1602年)に反映され、西川如見『日本水土考』(1700年)を典型とする近世日本の知識人にとっての世界像を形成していく。

要は、その成立当初から曖昧な側面を多分に含んでいたこと、その後の歴史的経緯の中でたびたび姿かたちを変容させてきたこと、アジアという概念にはこうした背景が付きまとっていることになる。アジアが学術的な分析概念としてはそこまで高い有効性を持っていない理由はそうした点に求められるし、現にアジアというスケールの中でなされる研究はさほど多くない。

また、アジアの指し示す内容が研究分野を横断した形で共有されているわけではない点も指摘しておきたい。昨年、アジア研究センターは開設10周年シンポジウム「アジアの日常」を開催した。そこでは国際関係論・人類学・物流・防災と多様な分野の研究者にご登壇いただいたが、アジアの捉え方が一致することはなかった(1)。これは、アジアの曖昧な性質に起因するところでもあるし、それぞれの研究分野がアジアとどのように接してきたかという学史の違いによるものでもあろう。

これほど人口に膾炙した言葉であるにもかかわらず、アジアの捉え方は一人一人異なってくるわけである。当然、それは分析概念としての使いづらさへと直結する性質でもあるが、捉えようによってはそこにユニークさを感じとることもできるかもしれない。「曖昧」であり、「いい加減」であるという性格は、「融通無碍」で「多面的」であることの裏返しとも言える。自身の思い描くアジアと他者が指し示すアジアを比較してみることで、それは従来とは異なった観点からの理解を、あるいはこれまでにない刺激をもたらしてくれるのではなかろうか。

今般、このニューズレターにて「アジアで／を／から考える」というタイトルのシリーズを始めてみることにした。それは、アジアの茫漠としてつ

かみどころの無い側面を逆手にとって、さらなる思索へと踏み込んでみようとする試みでもある。アジアを手段として、あるいはきっかけとして語る「アジアで」、アジアそのものを語りの対象とする「アジアを」、特定の対象をアジアと比較してみる「アジアから」、無論、それ以外の論じ方でも構わない。どのような形であっても、読み手にとって新鮮な印象を与えてくれることになるだろう。

アジア研究センターには文系・理系を問わず多様な分野の教員が研究員として所属しているが、それはアジアを冠した名称を持つ組織としては全国的にも珍しい。そして、研究分野ごとに異なったアジアがあるのだとすれば、アジア研究センターは多様なアジアが共存する場であるとも言えよう。そうしたアジア観のズレを潜在的なものに押しとどめておくことは惜しいことでもある。研究員にそれぞれ自身の立場からアジアを語ってもらい、それは読み手にとって刺激となる機会でもあろうし、他の研究分野の理解・観点を知る相互理解の場にもなるだろう。本シリーズはそうした点を企図して設けてみたものである。紙幅の都合もあって不定期の連載にはなるだろうが、様々な分野の研究者が織りなすアジアの紋様をぜひ楽しんでもらいたい。

ところで、インターネットにて沖縄そばについて検索すると、「トマトそば」や「バジルそば」なるメニューを確認することができた(2)。どうも沖縄そばは、私たちのようにアジアの枠組みにこだわるところか、それを超越した高みに達しているようである。

(1)本シンポジウムについては『神奈川大学アジア・レビュー』12号(2025年3月刊行予定)にてその内容が掲載されるので、そちらを参照されたい。

(2)たびらい「独自の進化を遂げたニューウェーブ 沖縄そばの変わり種10選」<https://www.tabirai.net/sightseeing/feature/okinawa-soba-novelty.aspx>(2024年10月17日最終閲覧)