

林真司著 『沖繩シマ豆腐』物語

(潮出版社、二〇一四年、一二二頁) を読んで

土屋 純

本書は、シマ豆腐という沖繩独自の豆腐に着目し、沖繩や食文化について歴史的、アジア的な視点で分析・考察することを目的としている。著者は、シマ豆腐について沖繩でのフィールドワークだけでなく、様々な著作や歴史敵資料を活用して、その起源や特徴について説明しようとしている。著者がシマ豆腐に注目する理由として、「この柔らかい食べ物は、身近にありすぎたせいか、あまり多くの関心を寄せられることはなかった。だが、その白い長方体をよくよく凝視してみると、アジアへの広大な視界が開け、また人間同士のかかわり合いが目の前に生き生きと蘇ってくる。」と述べている。このような身近な存在に着目して沖繩の社会、自然などを理解することにも成功している。

まず本の内容紹介として、①シマ豆腐についてフィールドワークで明らかにされたこと(1. シマ豆腐とは)、②現場での体験経験だけでなく様々な資料を用いて考察されている歴史的、アジア的視点で沖繩やシマ豆腐について検討している内容(2. 歴史的、アジア的視点から)、の2点について、本書を引用するかたちでまとめた。そして最後に、本書をふまえ食文化

研究の可能性について私論を展開したい(3. 沖繩の食文化から見えてくること)。

1. シマ豆腐とは

沖繩では、さまざまな沖繩独自の食材に「シマ」という言葉をつける。シマとうがらし、シマらつきよう、シママース(塩)などが代表的である。「シマ」とは、たんに四方を海で囲まれた陸地をさすのではなく、自分の生まれた土地や村落共同体を表す言葉であり、沖繩の県産品に対する一種のこだわりや愛着をあらわす言葉であることを指摘している。

著者はシマ豆腐の特徴を、①豆乳を地釜で直接熱することにより香ばしい香りがついて風味豊かなこと、②しつかり水抜きをしている固い豆腐であること、③凝固剤として苦汁をではなく海水を用いて独特な塩味があること、を挙げている。

沖繩の豆腐作りにおいては、昔から海水を凝固剤の代わりとして使うことが一般的であった。沖繩では一般的である生しほりの豆乳と海水は相性が良いという。沖繩では身の回りに、住んだ青い海が広がっている。古くから身近な海を生活の中で積極的に生かす工夫をしていた。ウミンチュウたちは沖合に漕ぎ出して行くのに対し、浜辺からリーフに至までのイノーとよばれる潮間帯は主に女たちの活躍する空間である。海との密接な関係性がそのままシマ豆腐づくりに反映する。

かつて沖繩では多くの農家が大豆を生産し、自家用の味噌や醤油そして豆腐などに加工していた。甘藷、サトウキビ、水稻

や大豆、豚などの家畜をからめた複合農業が中心であった。沖縄ではかつて甘藷が主食としての地位にあったが、その栽培で生じる芋蔓や葉っぱなどは、豚のよい餌となった。そしてシマ豆腐もポピュラーな食材であり、オカラがよい餌となった。農業や養豚を本業とするかたわら、副業としての豆腐屋が存在したのである。そして、経営者の半数以上が女性であるが、豚の世話や豆腐作りを主に女性が担当していたことが関係する。このように、生業の中で余剰品を販売するタイプの豆腐屋が中心で、小規模な豆腐屋が多い理由となっている。

「あちこー」の豆腐、新鮮な豆腐は「熱い」。沖縄では作り立てをすぐに販売する。かつてマチャグワーと呼ばれる近隣の小売店で販売されることが中心であったが、自家製の出来立ての豆腐のイメージと重ね合わせて購入されることが多かった。

このように、伝統的なシマ豆腐では常温で扱っていることが多い。しかし、一九七四年に食品衛生法の一部改正が検討され、豆腐の製造と保存の基準が変更された。「豆腐は冷蔵するか、または十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水しながら保存しなければならない」とされた。このように本土復帰にもなつてアチコーのシマ豆腐の存亡の危機にたたされたのである。沖縄の豆腐組合は厚労省に改正をとどまられる働きがけを行った結果、度重なる必死の懇請に厚労省も折れ、特例的に「成形した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供されることが通常である豆腐にあつ

てはこの限りではない」という文言を法律に挿入されることとなった。

マチャグワーとは地域のなかで女性が経営する小規模な食品雑貨店であり、酒、タバコから一般食料品に至まで幅広く扱う。ある町のマチャグワーではシマ豆腐は午前中に三回納品がある。木箱のまま豆腐が持ち込まれ、店先でしばらく重石をのせ、すこし水を抜き、豆腐を固めにしてから切り分けて販売する。シマ豆腐は客の来店を促し、さらにそのほかへの波及効果も期待でき、マチャグワーにとって非常に有力な商品である。

豆腐業者はマチャグワーだけでなく、町の食堂や弁当屋、それに病院や保育園にもこまめにシマ豆腐を搬入する。沖縄において培われてきた社会関係のあり方が、伝統食品の生存する根拠となってきたのである。

2. 歴史的、アジア的視点から

本書の特徴は、沖縄のシマ豆腐の問題を、歴史的、アジア的視点でみていることである。十四世紀、中国皇帝を頂点として、周辺諸国を君臣関係で秩序付けようとする冊封体制が構築された。周辺地域に使者を送って入貢を促し、それに応じて貢物を納めると、中国からはその見返りとして大量の物品が下賜される。中国の皇帝は進貢国の王侯が替わると、使者を派遣してそれを任命する。このことを冊封といい、使者を冊封使という。琉球王国は他地域に比べ異例ともいえる厚遇を明国から受ける。それは馬や硫黄といった琉球からの貢納品を非常に重視

していたからである。さらに明国は、中国人民の海外渡航を禁じる「海禁政策」を実施したことにより、交易面で琉球王国が一手に引き受ける状況が生まれた。琉球王国は、これら品々を内部で消費してしまうわけではなく、その多くが日本や朝鮮そして東南アジア各地へ向けた輸出商品とした。

十六世紀の後半になると、明国の衰えとともに、琉球王国が得意とする中継貿易にも陰りが見られるようになった。それまで渡航が制限されていた中国の民間商人が台頭するとともに、ポルトガルやスペインのアジア進出により、東南アジア交易において本格的な高層時代に迎えたのである。

冊封体制の中で反映していた琉球王国に陰りがみられるようになる。薩摩の野心が刺激され、一六〇九年には薩摩が琉球に出兵した。琉球王国は薩摩の統治に従うことを誓約した。薩摩が琉球を支配したことによって、琉球を窓口とする中国との貿易関係が開かれることにもなった。そして日本では、アイヌ世界であった北海道へ進出するとともに北前航路という北海道と本州を結ぶ航路が構築されたことにより、昆布など北の産物が琉球を介して中国に密交易する体制が構築された。

ではこのような琉球の国際状況の中で、豆腐はどのようなものたるたのであろうか。歴史的にみて深いつながりのある中国との交易を通して、直接沖縄にもたらされたのではないかと推論している。さらに、ヤマト（日本本土）へ豆腐が伝わった時代と、沖縄への伝来とが必ずしも一致しないと推定している。

そもそも大豆は食用にするためには他の豆類になり難しさが

ある。他の豆と同じように調理すると大豆特有の嫌な豆臭があるだけでなく、普通に煮ただけでは消化吸収が悪いという特徴がある。しかし、味噌などのように大豆が発酵するとアミノ酸の一種であるグルタミン酸が生まれ、東アジア、東南アジアの人々が好む旨味となる。豆腐という食べ物も人々の試行錯誤のなかから生み出されたものであるとする。豆腐の起源については、中国の史料やさまざまな文献を引用しながら考察を進めていて、八・九世紀ないし遅くとも十世紀までの間に中国で発明されたとしている。

冊封体制の中、中継貿易で富を気づいていた琉球では、首里近くの久米村に福建省を中心とした華人（閩人）の居留地が形成されていた。彼ら閩人たちは琉球王国が主体的に運営する貿易事業にとつてなくてはならない存在であった。さらに久米村の居留地からは、数多くの文化が発信されたと考えられ、食文化の一つとして豆腐作りの方法が琉球につたえられたと推論している。古琉球の時代に伝えられた豆腐は、気がつくこと四方に広がる青い海と結びついて、沖縄独特のシマ豆腐となった。沖縄のシマ豆腐は、アジアにおける民衆交流の賜物である。

3. 沖縄の食文化から見えてくること

本書は、フィールドワークを中心としながら様々な文献、史料を活用し、幅広い議論を展開している。さらに、シマ豆腐について論じながらも、沖縄の歴史、アジアとの関係、さらには大阪市大正区の沖縄コミュニティにも議論を広げている。この

ように沖縄の食材・食文化の特徴は、歴史や社会に密接に結びつけながら議論できることにある。

一方、ヤマト（日本本土）では、産業社会の進行とともに、人と人との「顔が見える」関係が失われてきた。その結果、食材、食文化に歴史的、地域的な深みを失ってしまった。近年では、スーパーなどで「顔が見える野菜」など、付加価値ある農産物として再構築されている状況である。沖縄においても産業化が進んでおり、市場原理がコミュニティの力を蝕んでいってしまうかもしれないが、今なおこうした顔が見える関係性が保持されていることに沖縄の可能性を感じることができる。著者は、「地域にクラス人びとの助け合い精神は、競争原理を超越するのかもしれない」と述べているが、助け合い精神がどのような形で存続していくのかも注目すべきことであろう。

加えて本書の指摘の中で重要なこととして、「私たちの生活は、交易などの社会のネットワークによって成り立っている。人々の暮らしは決して自己完結的ではなく、外部と広く交渉を行う開放性を基礎としてきた。事物は人にとめないながら、常に移動する。同じ場所だけに留まっているだけでなく、そこに多くの民衆が介在しながら、新天地を目指すのである。」を挙げる。沖縄を参考にしながら、いかに社会ネットワークを一人一人の生活の存続性に結びつけていくのが課題となっていくように。

ローカルな人とのつながりだけでなく、より広域的なつながり、グローバルなつながりの中で私たちは生活している。ロー

カル、グローバル双方ともに欠くことができない状況におかれているといえよう。双方の状況に対応しながら生きていくという面では、一人一人の力は限られているともいえる。しかし、こうした関係性のネットワークを現代社会の中でどのように構築していくべきか、真剣に考えなければならぬだろう。そうした面で、沖縄ではローカルな関係を重視した社会が構築されており、多いに参考となるのである。