

私のお気に入りスポット

三十一回生 杉山 秀子

昨年の「タイの思い出」に引き続き、杉山様のブログから皆様のお耳に入れておきたい面白く将来旅行される時に大いにお役に立ちそうな記事を選んで掲載させていただきます。(編集部)

国内線・沖縄

沖縄の宿泊ホテルは、首里城から少し下がった丘の中腹にあります。最上階のラウンジから見える夜景が素敵です。

次の日の出発が遅いフライトの時は、ちょっとお酒落しにブランデーやカクテルを飲みながら過ごす時間がスキです。

沖縄ならではの食べ物で、私のお気に入り一番は、「とうふよう」です。

〔豆腐よう〕は、豆腐を使った沖縄の郷土料理です。島豆腐を米麴、紅麴、泡盛によって発酵・熟成させた発酵食品です。琉球王朝時代に明から伝えられた〔乳腐〕が元になったと言われています。

麹菌発酵の効果で酒とエダムチーズを合わせたような味わいがします。より熟成が進んだものほど、豆腐の味はしなやかです。泡盛とともに供するのが最高の組み合わせといわれていますが、ビールや焼酎などともよく合います。私の大好きな〔酒のつまみ〕です。栄養価も高く、琉球王朝時代には、高貴な人々の間で病後の滋養食としても重宝されたのだそうです。とろろりと朱色のソースがかかっている何とも言えず美味しい。

〔豆腐よう〕の美味しい店がホテルの近くにありません。沖縄 Stay の時は、しょっちゅう行きました。まずは生ビール、次に泡盛を飲みながら・・・懐かしい思い出です。

〔ラフテー(豚肉の角煮)〕も、その店でよく食べました。泡盛を入れて煮込むのが特徴で、豚の皮のトロけるような舌ざわりは絶妙です。濃厚でこくがあり、深い味わいがあります。

沖縄では料理と酒の関係は深く、ラフテーなどの豚肉料理は泡盛が無ければ、その味にならないそうです。

〔材料（5人分）〕

豚三枚肉 750g

鰹だし 4カップ

泡盛 1.5カップ

砂糖 80g

醤油 大さじ5杯

生姜（針生姜） 5g

〔作り方〕

1. 豚三枚肉を丸ごと50分ほどゆでる
2. 肉を3cm角に切る
3. 厚手の鍋に分量のだし汁と泡盛、砂糖を煮立てて肉を入れ、しばらく煮たら醤油を2回に分けて加え、弱火にして箸でちぎれる位、柔らかくなるまでじっくり煮込む
4. 器に盛り付け、煮汁と針生姜を添える

沖縄の夜は、遅い時間から始まります。夕食が終わってホテルに帰る途中に、「カラオケ」の店があるので、その店が賑わうのが10時頃からです。「島うた」を歌いながら皆で踊り、一段落したところで出てくるのが「ソーミンチャンプル」です。

歌って踊って、ちよっとお腹がすいたなア〜という

し、ぬめりを取る。

3. よく水を切る。「これが一番のコツ！」
4. サラダ油をフライパンで熱し、ねぎ・人参をさつと炒めソーメンをいれて一緒に炒める。
5. 塩と胡椒で味を整える。

この「ソーミンチャンプル」は二日酔いの時に、お勧めの一品です。

この他にも、お菓子の「サーターアンドケーキ」や沖縄麺の「ソーキそば」など、美味しい食べ物がいっぱいあります。又、食べたい！

沖縄・慶良間

国内線を飛んでいた頃のことです。5月のゴールデンウィークが終わり、夏の繁忙期が始まる前に仲良しグループが集まって毎年恒例になっている旅行がありました。

沖縄の梅雨明けと同時に行く、「慶良間諸島の渡嘉敷」です。年次休暇を取得した人から三々五々、渡嘉敷島の民宿に集まってダイビング、ウインドサーフィン、釣りetc. 好きなことをして遊ぶのです。

時に食べるのが、美味しい・・・！

〔ソーミンチャンプル〕

ソーミンというのは「ソーメン」のことです。ゴーヤトチャンプルや豆腐チャンプルなどと一緒で、ソーメンを主体とした炒め物です。

「ソーメンを炒め物にするの？」って初めはビックリ！でも、これが美味しい！「やみつき」になる味です。

〔材料（2〜3人前）〕

ソーメン 4束

ねぎ 適宜

人参 適宜

塩、胡椒、サラダ油

たったこれだけです。簡単！でも、そうめんの茹で加減が難しい・・・私は自分で作って何度も失敗しました。茹で過ぎるとベチャベチャになってしまうのです。ねぎ、人参の代わりに、ニラや玉ねぎでもOKです。又ソーチキンを加えると一味違うソーミンチャンプルが出来上がります。

〔作り方〕

1. ねぎを3〜4cmの長さに切り、人参は千切りにする。

2. そうめんはやや硬めに茹で、冷水でよくもみ洗い

「ケラマブルー」と呼ばれる色の透き通った海に魅せられた仲間が、毎年20人ぐらい集まります。

我々クルーの他に、地上業務や整備部門の人達も来て賑やかな「Summer Vacation」の幕開けです。

慶良間諸島は、沖縄県那覇市の西方約40kmの東シナ海上に点在する大小20余りの島です。行政上は渡嘉敷島を中心とする渡嘉敷村と座間味島を中心とする座間味村の2村に分かれています。

有人島は渡嘉敷島（とかしきじま）、座間味島（ざまみしま）、阿嘉島（あかしま）、慶留間島（げるまじま）の4島のみです。

沖縄に着くと、その日は那覇で一泊して沖縄の夜を存分に楽しんでから次の日に船で行く人、その日のうちに小さなコミュニティ機に乗り換えて行く人、各々好きな方法で渡嘉敷まで行きます。

コミュニティ機に乗って下を見ると、それはそれは綺麗な海が広がっています。この真つ青な海で、話題になっていく「教科書問題」の沖縄戦があったのかと思ふと複雑な気持ちになります。こんな綺麗な珊瑚礁の透き通った海と惨劇が、余りにも違い過ぎて……

1945年3月23日、数百の艦艇で慶良間諸島に砲撃を行い3月26日に座間味の島々へ、3月27日には渡嘉敷島にも上陸して占領し、沖縄本島上陸作戦の補給基地として確保したのです。

私達が止まっている民宿のオーナーの父親に、その時の話を聞いたことがあります。普段、とても無口な人の話は心に沁みました。

民宿の入口に大きな珊瑚が飾ってあります。オーストラリアのグレートバリアリーフなどと違い、沖縄諸島の珊瑚礁は陸より近い場所であり、干潮時には歩いてリーフまで行くことができます。又、沖縄に多種類の珊瑚が生息しているのは毎年、定期的に来る台風の影響なのだそうです。色合い、形、大きさの異なる珊瑚が台風のせいでも、ピククリ〜！

そのため、沖縄のサンゴ礁の海に生息する魚、貝類、海藻なども多種多様になるそうです。

船で渡嘉敷島に来る時に通過する無人島では、「ケラマジカ」が出迎えてくれます。この鹿は、慶良間諸島に固有の鹿で、ここにしか棲息しないのだそうです。

「また遊びに来たわよ！よろしくね」と言いながら、真夏の陽射しの中で船着場に到着すると、ビーチで遊

んでいた人達が集まってきて楽しい日々が始まります。東京は、まだ梅雨明けしていないのに慶良間はもう夏、真つ盛りです。夕方になって、「ダイビング」をしていた人達が帰って来ると、生ビール・泡盛のロックを飲みながらの「宴会」が始まります。

捕れたての鳥賊のさしみ、サザエの壺焼き、雲丹などがテーブルに並び、ワイワイおしゃべりしながら食べると美味しい！

途中からカラオケタイムに替わり・・・慶良間の夜が更けていきます。飲んで歌った後は、星と夜光虫を見に海辺に行きます。海辺に寝そべって、波の音を聞きながら見上げると満天の空に輝く星・星　こんなに星が近くに見えるなんて、驚きです。

「アッ！流れ星よ、早く願い事をしなければ・・・」波の間々には、煌く夜光虫・・・とっても綺麗！海に入って行くと、身体中に夜光虫が付いて私が光っているようです。　神秘の世界に入ったみたい　素敵な慶良間の思い出です。

まだまだ台湾等の楽しい話が続きますが、今回はここまで　次回を楽しみにして下さい。　（編集部）