

巻頭エッセイ

昆布の話



溝内俊一

内閣府 沖縄総合事務局 開発建設部 部長

今は沖縄ブームのようです。昨年のNHK朝ドラ「ちゅらさん」の影響や、今年が本土復帰30周年にあたり特集番組が多く放映された影響もあるのかもしれませんが。新宿あたりの沖縄料理店の人気も高いと週刊誌にありました。その沖縄料理に関してですが、今春当地に赴任するまでは、寒い地方が原産地の昆布の消費量で沖縄が全国一であることを知りませんでした。だしとり用ではなく昆布そのものを食べるとされています。高気温、やせた土壌、台風など厳しい自然条件の下では十分に育たない野菜の代用品としての食文化が発達したようです。クープ（昆布のこと）イリチー（炒め物のことで豚肉やこんにゃくを入れる）というのが代表的昆布料理です。全国的に名の知れたゴーヤーチャンプルーと同じ程度に美味しいです。それ以上にいろいろ成人病の種を抱えた体に効き目がありそうな気がします。冷たい泡盛の肴にすると日中の暑さでくたびれた頭もシャキッとします。沖縄の人たちの長寿の理由は食文化にあるとされますがこのあたりかもしれません。17世紀ごろ北前船などの西回り航路が栄えたころ昆布は松前からいったん大坂まで運ばれ、その先沖縄までは追い風を利用してのかなり長い航海を余儀なくされたようです。そのころは帆船ですから航海向きの良い風が吹く季節を選んだのでしょう。保存の利く昆布は海上輸送に有利な食材でした。沖縄まで届いた昆布のうち上質なものは、17世紀初頭既に琉球を属地化していた薩摩藩によって、当時昆布が取れなかった清国に送られました。清国からの返り荷は、いわゆる漢方薬が中心で富山の薬売りに売られたそうです。どうも幕府にも内緒の貿易だったらしいのですが、薩摩藩の財政を大いに潤したそうです。

ただし、実際に海上輸送で活躍したのは琉球商人でした。琉球は、王国の統一が成った15世紀初頭から薩摩藩の属国となってしまった17世紀初頭までの間、明のほか日本、朝鮮、シャム、マラッ

カなどの中継貿易で大変繁栄しました。当時東アジア各国は大きな利益をもたらす明との朝貢貿易を競ったのですが、明は渡航頻度などを相手国ごとに一方的に決めました。この中で、体制がまだ磐石でなかった明が北方のモンゴル勢力に対抗するため必要とした軍馬を大量に供給できたという理由から、琉球は特別に優遇され、渡航頻度を格段に多く認められ、対明貿易の量と質において他国を圧倒したそうです（残念ながら当地沖縄ではまだ馬を目にしていませんか？）。当時の日本（室町幕府～）に大きく凌駕したことはもちろんです。加えて、明が自国民による私貿易を禁じたことも手伝い、遠くはアラビアにまで人気の高かった明産の陶磁器などを大量に送るための基地として、また、明に持ち込む日本の刀剣などの工芸品、東南アジア産の毛皮、象牙など珍品の集積地として、琉球は最大限にその立地をいかしました。これはトランシップ機能そのものです。

現在那覇港では、この4月新しく出来た那覇港管理組合が中心となって、国際コンテナトランシップ港へと発展飛躍させるべく、鋭意検討が行われています。既に成功を収めている、あるいはそれに向けて準備を整えつつある近隣諸港との競合関係の中で国際トランシップ港を実現するまでには多くの高いハードルが存在します。ソフト・ハードのさまざまな仕掛けも必要です。しかしながら、競争に勝つための条件、荷主や船会社が理想とするターミナルコンセプトも不変、あるいは一様ではないと思われます。那覇港のロケーションの良さは、琉球王国時代の成功で証明されています。また、米軍基地関係貨物の存在から北米との間にAPLとマースク・シーランドの北米コンテナ航路が既に存在しています。スタートラインとしては悪くないと思います。今後港湾管理者をはじめ関係者と一緒に知恵を絞っていきたいと思います。