



沖縄、5年

琉球大学医学部附属病院  
産婦人科 青木 陽一

新潟から沖縄に来て5年が経ちました。今だに「・・・しましやうーねえ。」の表現はすんなり入って来ませんが、最初はなんだろうと非常に不思議だった、屋根の上の大きな貯水タンクにも慣れ、なくてとても残念だった紅葉と温泉、これも沖縄は寒くないからいいかと我慢、納得出来るようになった今日この頃です。この「沖縄、5年」を思いつくままに。

『沖縄そば』 おいしいですねえ。特にスープがおいしく感じ、いつも飲みほしてしまふ。「豚骨+鰹節」は、あっさりしてるんですね。好きな沖縄そば屋は「山原そば」「中村そば」そして、首里城内のレストランの沖縄そば。聞く人によって、ひいきの沖縄そば屋さん、全くちがいますよね。来た当初は、新潟燕の背脂ラーメン、札幌すみれの醤油ラーメン、喜多方まことラーメンが無性に食べたくなったのですが。

『沖縄の台風』 この5年で平日に台風が本島を通過し、体験できたのは一つだけでした。翌日その台風直撃という日の午後、うちの医局の先生達は、「今回は、今、925hPaだから相当でかい、明日早朝に上陸するさあ。明日は病院が休みになるから、・・・」と病院が休みになった場合の当直配置等をイキイキと相談しました。皆の顔が気象予報士に見えました。当初は台風で病院休みにしなくても（新潟ではあり得ない）と、高を括っていたのですが、沖縄の台風は本物の台風ですね。病院、学校、官公庁等すべて休みにしないと危険だと痛感しました。翌日、気象予報士たちの言ったとおり本当に病院が休みになり、一日中、外の雨風を眺め

ていました。雨はそんなに大したことなかったのですが、風は凄い、大きな木が根本からへし折られ、葉っぱ、小枝は吹き飛ばされ。午前中は表側からの暴風が強かったので、裏側の窓を開けて、午後は裏側からの暴風で、表側の窓を開けて、目の前で台風を直視してました。沖縄に生育している木はこの猛烈な風に強い木が生き残っているんですね。つい先日の台風は、地元の人でも驚くもっとすごい暴風だったようです（琉大病院正面玄関の風に強いガジュマルの大木が倒れた！）が、私、出張中で台風とはすれ違いでした。

『沖縄の冬』 1月にも初夏のような日が時々ありますよね。外に出て暑い風が吹いて・・・、今1月だよ。なんとも不思議な感覚です。暖かい中での師走、忘年会、年末年始、新年会・・・、寒さに凍える中でしか経験してませんでしたから、これも不思議でした。沖縄で冬と使っているのか、寒い時でも晩秋くらいの寒さかと思えます。南風原「ニトリ」のビルが建築中の頃、その看板に「ニトリ、今冬オープン」と書いてありました。この「今冬」を最初見た時、まったくしっくりせず、「今冬」？沖縄に冬はないから、一生オープンできないさあと思ってました。沖縄の「真夏の石焼きいも」、これも驚きました。福井県で水ようかんを「冬、こたつで食べる」の逆バージョンでしょうか。あの暑い夏に琉大病院の正面玄関の脇に車を止めて、石焼きいもを売っているのを見て、どうしてこの暑い夏にと思ったのですが。「木枯らし吹きすさぶ、焚き火の季節に似合うのが石焼きいも」と思っていましたから。でも石焼きいものトップシーズンの寒い冬を待っていると一生商売ができないですよ、ここ沖縄では。今は、沖縄の冬の暖かさに感謝、感激しています。

『沖縄と新潟』 今年の元旦に、小雪舞い散る寒空のもと、新潟市内の白山神社へ初詣に行って参りました。この神社にシーサーによく似た備前焼きの狛犬がいるんです。ここ数年、新潟

の冬の寒さに耐えきれず、初詣は遠慮し家の中に引き籠もっていたのですが、今年は沖縄で二つの学会・研究会開催を控えていたこともあり無事の開催をお祈りするため、あの寒さの中を出かけてまいりました。神社の参道の両脇に出店が沢山出て、昔ながらの新潟名物「ぼっぼ焼き」(茶褐色で細長くて、やや扁平な棒状、一見蒲の穂に似ている。暖かいまま売っていて、モチモチした食感と黒砂糖の素朴な風味の甘い焼き菓子。沖縄産の黒糖を使用。)(写真)の店には、神社境内のなかに全部で4~5件のぼっぼ焼き屋さんがあったのですが、あの寒さにもかかわらず、すべての店で行列ができていました。私も新潟に住んで初めてぼっぼ焼きの存在を知ったのですが、新発田市(新潟市の東20kmに位置します)が発祥(いわゆる町民の焼き菓子として明治後半に考案された)で、新潟市近郊だけで売られているようです。お祭りなどの屋台、出店でしか買えないこともあり、新潟の人はあのぼっぼ焼きが大好きです。新潟県の新発田市発祥で、なぜ黒糖を使ってい

るのか、不思議です。聞くところによると、沖縄の「ぼーぼー」、「煎餅(ちんびん)」が新潟に伝わったとする説(ちんびんの方がぼっぼ焼きに近いようですが)があるそうです。いわゆる北前船説で、沖縄のぼーぼー、ちんびんが北前船航路に乗って、越後の国の寄港地である新潟港か岩船港あたりに落とされ、近くの新発田でぼっぼ焼きの原形ができあがり、明治後期にぼっぼ焼きになったとする説です。北前船にどうやって載ったかが、ちょっと無理があるかもしれませんが、新潟の佐渡が島(北前船の寄港地になっていました)に佐和田、国仲という伊良部島にある地名と同じ地名もあり、夢が膨らむ説かもしれません。

また白山神社の参道に戻りますが、ぼっぼ焼きのほか、たこ焼き、お好み焼き、バナナチョコレート、焼きそば等々の店が軒を並べていました。参拝客の列にならび、そんな出店を眺めていると、はっと目に飛び込んできたのが、「沖縄名物 サータアンダギー」!の看板。はぁ~?驚きです。ちょっと覗いてみると、見た感じはサータアンダギー、揚げが足りないような色合いデハある。店で揚げている人は、明らかに新潟顔のお兄ィさん。でも店の板壁に沖縄製粉のポスター(本物)が貼ってありました。とても不思議な現象、気持ちでした。沖縄でのことを祈願しに行った新潟の神社で、これほど多くの沖縄由来?沖縄のもの?!に出会うとは。さらに歩みを進めると、ありました子供達の人気キャラクターのお面屋さん、どらえもん、アンパンマン、ウルトラマン、仮面ライダー、・・・えっまさか、「琉神マブヤー」は、さすがに見つけキレナイッ!



ぼっぼ焼き