

ラーメン キーラン・メイナード

アメリカで嗜好されている日本食品の中で、特に親しみを持たれているのはラーメンです。なぜなら、ラーメンはカップヌードルとして渡来して久しいからです。ですが、私が日本でびっくりした事は、ラーメンがカップヌードルだけでなく場所や店によって色々な形や味をしているという事でした。私の住んでいた町は「博多ラーメン」で有名な福岡でした。博多ラーメンの特徴はスープが豚骨から作られている事です。

「ラーメン」という名前は中国語で、手で引っ張って作られた麺という意味で、中国の最も一般的なラーメンは「蘭州ラーメン」という牛肉ラーメンです。蘭州ラーメンを売っている店の多くはイスラム教徒の経営で、豚肉は使いません。それに、中国ではラーメン屋で麺を手で打つ作業が見られ、値段は日本に比べて10分の一くらいです。

では、ラーメンはどうやって日本へ渡り、変化したのでしょうか？伝説によると、麺という食品は中国から絹の道を辿り、地方によって様々な形になりました。イタリアではパスタになったし、日本の場合はうどんでした。約1300年前、中国の唐代の頃、中国大陸と九州間の交流が盛んになって中国人が九州の北部へ来ました。福岡は、うどんを初めとして、日本での中華文化の発祥の地です。ラーメンが日本で普及した沿革は二十世紀の始め頃で、「中華そば」と呼ばれ、中華街で売っていてラーメン屋台がだんだんラーメン専門店に変わったのでした。けれども、博多ラーメンが有名になったのは、さらに後の「ご当地ラーメン」の流行に由来します。70年代の頃、ラーメンが場所の特徴を現す特産として日本文化の中に特別な地位を占めるようになりました。

「場所らしさ」、或いは場所の特徴は重要です。人々は場所の特徴を誇るために（そして観光客を勧誘するためにも）色々な事物を作って強調し、「ここは桜が全国で一番綺麗」とか、「ここはうどんが一番おいしい」とかと主張します。私の考えでは、その場所らしさを強調する傾向は戦後始まり、日本の都会が殆ど同じに見えるようになったことから発生しました。住民が他の土地へ移動したり、建物が壊されて鉄筋コンクリートに建て直されたりした結果、土地の特徴を現す物が少なくなったので、60年代の後半以降、ラーメンは似たりよったりになった町々に特徴をつけるものの一つとして用いられるようになったのです。

最初に述べたように、アメリカでは一般的にラーメンと言うと安く買えるカップヌードルのことですが、それでもニューヨークには博多ラーメンの一風堂があり、ジョージア州には美味堂（うまいどう）があります。将来和風ラーメンはもっと広く知られるようになるでしょう。