

**日本の風味**

カツオ節や  
醤油、みりん  
由来の香り



**沖縄そば**



**中華の風味**

素材の旨みを  
活かした、  
シンプルな香り



日本と中華の  
中間の香りを持っている！

世界で愛されるなら、こんなアレンジもアリ！

**中華風**

素材の風味を前面に！



**タイ風**

レモングラス



**マレー  
インド風**

ココナッツミルク



**今回のまとめ**

世界へ羽ばたく  
カギは  
常識を覆す  
アイデアに  
あり！

アジア諸国の麺料理がそれぞれ個性的な香りを持つのに、日本系と中華系の両方の特徴を併せ持つ沖縄そば。伝統的な味を大切にしつつ、国ごとの特徴に合わせて素材やスパイスを大胆に組み合わせるといった自由な発想こそが、世界中の人たちに沖縄そばを楽しんでもらうための鍵となりそうです。

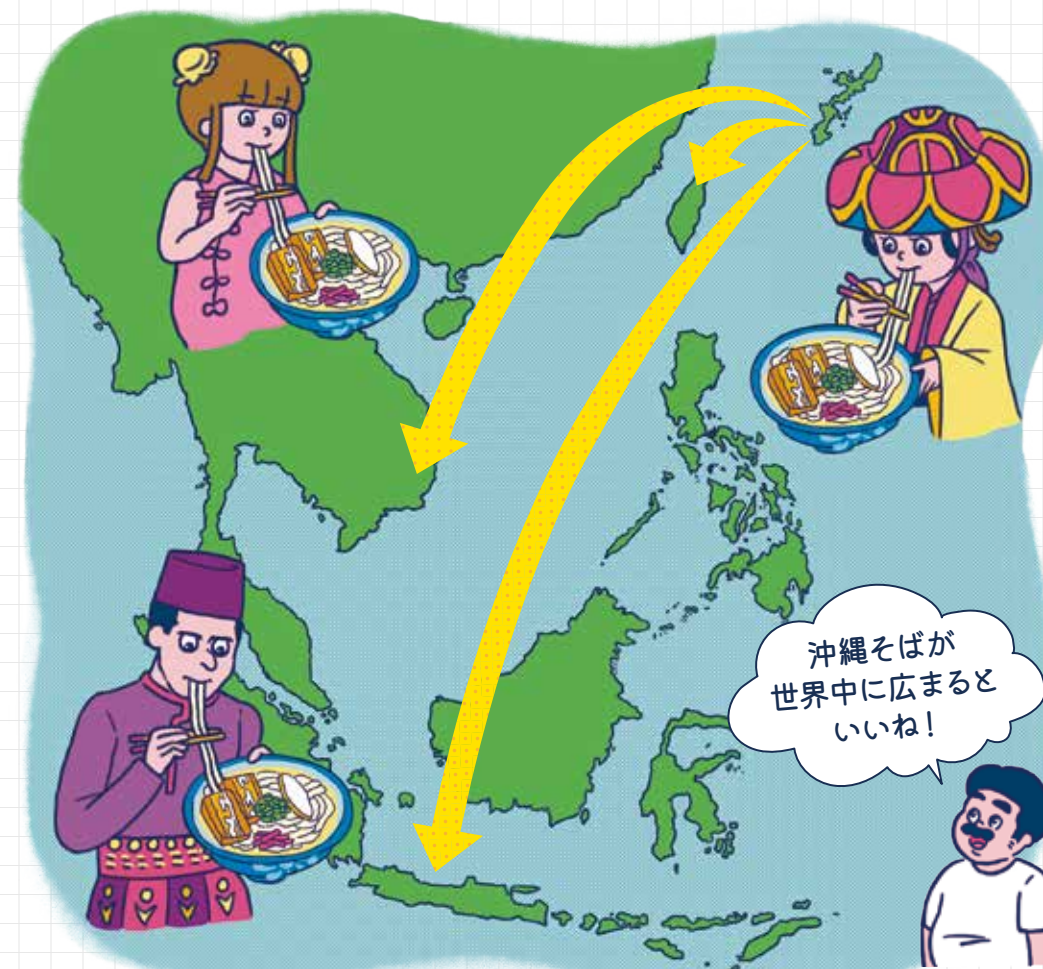


現在も県内数店舗で食べられる  
唐人そば

香り成分を細かく数値化する装置「ガスクロマトグラフ」を使い、地域ごとの麺料理の香りを徹底分析したところ、沖縄そばが持つ独自のポジショニングが明らかになりました。シンガポールの麺はレモングラスやスパイスが香るエスニック系、日本の蕎麦・うどんは醤油と昆布・カツオ節の香りが引き立つなど明確な個性を持つ中で、沖縄そばは中華系と日本系の両方に位置することが分かったのです。

「沖縄そばの始まりとされる唐人そばは、醤油ベースの黒いスープでした。そこから、醤油を控えた現在のスープへ変化しました。同じように世界へ展開するなら、自由な発想を持ち、突き抜けるものが必要だと感じます。この研究がそのヒントになれば嬉しいですね」と豊川さんは話します。

例えば、中華系の人々に向けるなら素材の風味を前面に出したり、レモングラスやコブミカンを入れてタイ風に仕立てたり。固定観念にとらわれないことが、沖縄そばの可能性を広げるかもしれません。



どこの国でも、街中で沖縄そばを食べられる日は近いのかもしれない。

沖縄そばは世界へ挑めるのか？  
香りが示すヒントとは？！

世界進出への第一歩は  
立ち位置を知ることにある

カツオ節や豚骨をベースに作った出汁に、もちもちの麺。そして柔らかく煮込まれたソーキや三枚肉。県民が幼いころから親しんできた沖縄そばは、まさに「沖縄のソウルフード」とも言える存在です。県内では毎年、専門店が新規開店。貝出汁やレモンスライスを入れたそばなど、バラエティに富んだ一杯を提供する店もあり、県民だけでなく多くの観光客にも愛されています。しかし、県内だけでは市場に限りがあるのも事実。沖縄そばの魅力にさらに多くの人に届けるためには、海外展開も重要な要素といえるでしょう。



出汁はカツオ節や豚骨がベース。  
豚肉やかまぼこをのせるのが一般的。

めには何が必要でしょうか。県工業技術センターの豊川哲也さんに話を伺うと、意外な答えが返ってきました。「海外への展開を考えたとき、まずは、沖縄そばが世界の麺料理の中でどのような位置にいるのかを知ることが大事なんです」。豊川さんの研究チームは、香港・シンガポール・日本・沖縄で購入した合計94種類の麺料理のスープを分析し、それぞれの香りの特徴を科学的に比較しました。

教えてくれる人



豊川 哲也 さん

東京農工大学農学部卒業。2008年より沖縄県工業技術センターで勤務。県内企業の食品開発を支援しているほか、伝統食品を現代生活に活かすための研究にも取り組む。