

# 現代のこぼれ

やまだ 山田 奨治



数年前にユナイテッド航空を利用したときのことである。機内で間食に出されたカップ麺に、わたしはとても感動した。そのフタには、「きつねらあーめん」と書かれてあったのだ。「きつね」ならば「うどん」ではないのか? そんな固定観念が、一瞬で打ち砕かれた。

肝心のお味のほうは、カップ麺としては悪くないと思った。薄揚げとラーメンのスープとが、なかなかよく響き合っている。ネットで調べてみると、「きつねらあーめん」のファンが少なからずいるようで、これが食べたくてユナイテッドに乗るひともいるらしい。

## きつねらあーめん

製造しているのは、日本の大手食品メーカーの東洋水産だ。同社の広報宣伝部に、開発の経緯を問い合わせしてみた。「きつねらあーめん」は、ユナイテッド航空の中国・日本と米国を結ぶ太平洋便のために、平成十二年から日本国内の工場で作られているというのだ。

おらず、市販する予定もないとのこと。それならばと、スーパーで買ってきたカップ麺から「きつね」を取り出し、それを小さく切ってカップラーメンに入れ、「きつねらあーめん」を再現してみた。だが、どうも機上での味の記憶と一致しない。「きつね」とスープの取り合わせが違うのだろう。それでも、「マイ・きつねらあーめん」を作るのは、なかなか楽しい。

さて、お国のほうでは、海外的「正しい日本食を出すレストラン」を「認証」しようとする動きがあった。その種の発想からいうと、「きつねらあーめん」などは、認められることはないだろう。「日本ブランド」の名のもとに、日本食を国家が認証しようなどという話が臆面もなく出てくることには、あきれざるばかりだ。料理界からの異論もあって、国家による「認証」ではなく、民間による「推奨」に落ち着いた。たよつだが、日本食材の販路を広げたい企業の思惑ばかりが目についてしまつ。そもそも正しい日本食とは何かなど定義できないし、定義できないものを推奨するということもおかしなことだ。

霞が関あたりの俗な話ははっておこう。「マイ・きつねらあーめん」をすすりながら、文化のダイナミズムを舌と胃袋で味わおうではないか。

(国際日本文化研究センター准教授・情報学)