

郷土

第 20 号

那覇市第一牧志公設市場 調査報告
竹 富 島



沖縄大学
沖縄学生文化協会
1982年11月

目次

「郷土」第20号発刊にあたって

「郷土」第20号発刊にあたって	法 2 具志堅 進	1
発刊を祝す	O B 会 会 長	4

那覇市第一牧志公設市場調査報告 (政経班)

1. は じ め に		5
2. 那覇 ^{いちば} の市場の概況		6
3. 店 と 商 品		9
A. 店の大分類と分布		9
B. 商品の総リスト		9
C. 店 の 分 類		49
4. 市場の現状 —— 人間関係と価値観をめぐって		60
A. 売り手の戦略,あるいは商法		60
B. 市での人々のふるまい		64
C. 暮らしに根ざした市場		69
5. 第一牧志公設市場の特徴と問題点		75
A. 商品と小間をめぐって		75
B. 市に来る人來ない人 — 客と売り手をめぐって		79
C. 市に生きている沖縄の伝統的価値観		81
6. お わ り に		85

竹富島調査報告

1. 竹富島調査報告にあたって		87
2. 竹富島の織物産業	(民芸班)	88
3. 竹富村落の変遷	(考古班)	98

題 字：井上 澄徳

表紙写真：アダン葉ムシロを編む(竹富島にて)。新 賢次撮影

このたび沖縄大学沖縄学生文化協会は、機関誌「郷土」第20号を発刊する運びとなった。今日まで調査研究を進めることができたのも、調査地の方々の御配慮、関係諸団体、OBをはじめとする先輩、諸先生の方々の御指導、御鞭撻の賜物であり、感謝の念に耐えない。

当協会は、1961年に結成され、1963年の西表島西部調査を皮切りに野外調査研究を行なって現在に到っている。1964年には「郷土」の創刊号(久米島調査特集)が出版され、その後も部員の努力により号を重ね、昨年1981年には19号(久高島調査報告)、そして今年は、竹富島調査報告と那覇市第一牧志公設市場調査報告をまとめ20号を発刊することになった。当協会はもともと、沖縄学生文化協会の沖大支部として、沖縄の文化を総合的に捉えることを目的に活動を始めた。当初、考古、歴史、民俗、民芸、教育、観光、政経の各班がそれぞれの見方から総合的に郷土の文化を研究し紹介する意味で調査活動をはじめたが、様々な事情により、班構成は調査のつど変動してきた。機関誌「郷土」の創刊号から第20号に至るまでの調査内容の簡単なまとめを別記した。

今年は復帰満10年を迎え、郷土沖縄は都市はもちろんのこと、村落のすみずみにいたるまで大きく変貌しつつある。伝統的なものが急速に失なわれつつあることは誰の目にもあきらかであろう。「シマーグー」として沖縄のものを卑下している傾向も依然として強い。我々がこれからの沖縄を考える時に、我々の祖先が沖縄の自然の中で作りあげてきた文化を、「本土並」指向のもとに一蹴してしまう例が多いのは悲しむべき事である。我々のひとつ前の世代まで伝えられてきた文化的遺産を沖縄独自の内発的地域発展のための重要な示唆として受けとめることがきわめて大切であると考え。このような基本的認識に立って、当協会はまだまだ微力ではあるが、地道な活動を続けて行きたいと願っている。机上で得た知識でなく、実際に自分達の目や耳、手や足で触れた体験は、郷土の文化理解の深まりに一定の意味を有するのではないと思う。

今回の「郷土」第20号は、竹富島と那覇市第一牧志公設市場の調査報告である。八重山群島竹富島調査は、1981年の夏季休暇を利用して、民俗、民芸、考古、観光の調査をおこなった際の報告である。民俗班と観光班は力不足のため報告を20号に載せることを断念せざるをえなかったため、考古と民芸の報告のみとなった。調査に協力して下さった島民の方々および関係各機関の方々には、誌上を借りて心からおわび申し上げます。

第一牧志公設市場の調査は、当協会初めての試みとして、郷土最大の都市那覇の生活を知ることを目的としている。この調査は政経班の活動という形でおこなった。これには学生文化協会発足当時存在したがついに一度も「郷土」に記事をのせることがなかった政経

班の10数年ぶりの再生という意味もある、と我々は考えている。

歩いて行ける所にあるフィールドで、市の食べものという身近なことから調査をおこなった。過疎による変化の激しいいわゆる「離島」と比べても、灯台もと暗しというか、大都会の中に意外に伝統的なものが色濃く残っていることに気がつく。しかし、その伝統的な姿も急速に崩壊しつつある。那覇の生活の調査も実は緊急の課題であると言わざるを得ない。学生文化協会は、これまでの村落調査の充実を計るとともに、都市の生活の研究をも展望しながら総合的に「沖縄の文化」とは何かという問題にアプローチしてゆきたい。

(法 2 具志堅 進)

記

沖縄学生文化協会機関誌「郷土」創刊号～第20号の歩み

巻号	調査地	調査内容（班構成による） 考古・歴史・民俗・民芸・教育・観光・政経	版型	頁数	発行年月
創刊号	久米島（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	137	1964.11.
第2号	宮城島（島尻郡）	○ ○ ○	A 5	76	1965.12.
第3号	黒島（八重山郡）	○ ○ ○ ○ ○	A 5	94	1966. 7.
	波照間島（八重山郡）	○ ○ ○ ○			
第4号	渡嘉敷島（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	162	1967. 2.
第5号	池間島（宮古郡）	○ ○ ○ ○	A 5	76	1967. 7.
第6号	伊平屋島（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	118	1967.12.
	伊是名島（島尻郡）	○ ○ ○ ○			
第7号	粟国島（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	194	1968.11.
	久米島具志川村（島尻郡）	○ ○ ○ ○			
第8号	座間味島（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	226	1970. 2.
	西表島（八重山郡）	○ ○ ○ ○ ○			
第9号	宮古狩俣部落（宮古郡）	○ ○ ○ ○ ○	A 5	140	1970.12.
第10号	国頭村字比地字奥間（国頭郡）	○ ○ ○ ○ ○	B 5	154	1971. 3.
	与那国島（八重山郡）	○ ○ ○ ○ ○			

巻号	調査地	調査内容（班構成による） 考古・歴史・民俗・民芸・教育・観光・政経	版型	頁数	発行年月
第11号	本部町字備瀬（国頭郡）	○ ○ ○	B 5	212	1972.12.
	第3次宮古島（宮古郡）	○ ○ ○ ○			
第12号	今帰仁村字今泊部落（国頭郡）	○ ○ ○	B 5	133	1973.12.
	第4次宮古島（宮古郡）	○ ○ ○			
第13号	小浜島（八重山郡）	○ ○ ○ ○	B 5	71	1974.12.
第14号	久米島謝名堂部落（島尻郡）	○ ○ ○ ○	A 5	59	1975.12.
第15号	伊平屋島田名部落（島尻郡）	○ ○ ○ ○	B 5	116	1976.12.
	来間島（宮古郡）	○ ○ ○ ○			
第16号	伊是名村伊是名部落（島尻郡）	○ ○ ○ ○	B 5	161	1978. 3.
	本部町瀬底島（国頭郡）	○ ○ ○ ○			
第17号	渡名喜島（島尻郡）	○ ○ ○	B 5	151	1979. 3.
	与那城村伊計島（中頭郡）	○ ○ ○			
第18号	国頭村安田部落（国頭郡）	○ ○ ○	B 5	57	1980.11.
第19号	久高島（島尻郡）	○ ○ ○	B 5	95	1981.10.
	国頭村安田部落（国頭郡）	○ ○			
第20号	第一牧志公設市場（那覇市）	○ ○ ○	B 5	106	1982.11.
	竹富島（八重山郡）	○ ○ ○			

(作成 法 2 植田 新二)

QB会会長 仲 地 洋

沖縄大学学生文化協会の機関誌「郷土」が20号発刊という活動の節目を迎えることができたのは誠に喜ばしいかぎりであり、現会員諸君に敬意を表します。

当協会は、沖縄の祖国復帰運動という沖縄県の歴史の重要な中でサークルが誕生し、激変したこの20年余の社会を見詰めながら活動を維持してこれたのはまた大きな意義があります。調査の究極的な目的として、郷土の歴史と文化を正しく理解し広く知らしめることとして一貫して調査をおこなってきました。調査対象と方法も年々検討され最近まで考古学、歴史学、民俗学、民芸、等の分野で安定していた。しかし最近の部員の激減により活動方法も検討の上で変える必要があり効果的活動を期待するところである。それは調査地の個々の生活の成立から始めて村落の成立その周近を掘り下げ「シマ」とは、「村落」とは、各島々の桃源郷を究明することではないかと考えられる。

過去、20年余の調査活動を通してみると、地域の実生活環境、教育環境は格段向上した。それは、交通機関の発達、道路の整備、水道電気の説備、基幹産業の整備、食糧品、医療品の充足、学校施設、体育館、プール、図書館、給食センター等の設備等に見ることができる。調査活動の面から見ると、自治体の市町村が地域の歴史文化に理解が深まり、市町村史（誌）の発刊に積極的に取り組んでおり、また市町村教育委員会の文化財行政が充実して、遺跡の分布、発掘調査が多く、民俗、民話等の調査も積極的に行なわれるようになり、地域における市町村立の資料館も2・3できて、全県下で民具資料蒐集と資料館建設の息吹きが高まって地域の文化活動が好ましい状況にある。そのお陰で村落を一円しても民具らしいのが見あたらなくなった。そして、昭和53年12月には前回限りと思われていた久高島のイザイホーの祭りが華やかに行なわれたことが実証するように沖縄各地の祭祀も急激に滅亡しないが、生活様式の変化によって次第に消失の方向にあり、すでに葬制における野辺送りのガンは、火葬が徹底されている今日すっかり使用されなくなってしまった。また、近年中に沖縄の全域においてハジチの保持者の老女は全員が他界され完全に調査ができなくなる日も近い。このように調査活動の調査地の条件は次第に劣化に向いつつある。しかし、今日の沖縄研究の盛んな状況が示すとおり決して非観的なものだけではなく、会員諸志の今後の一層の活躍を願うものである。

那覇市第一牧志公設市場調査報告

1. はじめに

この報告は、那覇市牧志地区一帯に広がる市場（いちば）地帯の中で、食糧品を扱う市場としてはもっとも規模が大きい第一牧志公設市場の現状調査の中間報告書である。

これまで沖縄学生文化協会では、機関誌「郷土」（創刊号～19号）において野外調査の成果を発表してきた。われわれはその調査の対象として沖縄島以外の島々や国頭地方の村落共同体を主としてとりあげてきている。しかし、郷土沖縄最大の都市那覇とその周辺を対象とした調査は、まったくおこなってこなかった。その意味でこの報告は、学生文化協会として那覇という都市の生活の研究にとりくんだ初めての試みである。これまで民俗班、民芸班がおこなってきた調査が、農・漁村の民俗学と呼ぶうるものであったとすれば、この報告の基礎をなす野外調査は、都市民俗学という分野に一歩足を踏み入れようとしたものであると言えよう。ここでは食料品の市場をフィールドにすることによって、沖縄の食生活とさらには伝統的経済の概要を理解することに目標をおいた。伝統的経済の文化人類学的調査という意味では、経済人類学に属する研究とも言えよう。

野外調査は、1981年11月から1982年3月までに30回余り実施した。調査メンバーは、後に示す6人で、延べ参加人数は約60人であった。なお1982年5～6月にかけて、この報告をまとめるにあたっての若干の補足調査をおこなった。調査方法としては、観察を主とし、聞き込みでこれを補った。メンバーの一人が店の留守番を頼まれ、短時間ではあるが、市の売り手の立場を体験できた、という一幕もあった。調査期間が四季にわたっていないため、市の季節的变化はおさえきれていない。また、商品の入荷経路、価格とその変動、周辺の市場との関連など今後の調査に待つ部分も多く残されている。調査期間中に第一牧志市場で見うけられた商品のうち、食料品の総リストを作りあげることができた。この報告の第3章「店と商品」はこの総リストとそれをめぐる若干の考察から成り立っている。

野外調査で得られたデータは、B6版のデータ・カードに書いて共有化をはかった。集まったカードの数はおよそ500枚であった。そのうち市での人間関係と価値観にかかわるカード約200枚を用いてまとめたのが第4章である。このまとめにあたっては川喜田二郎先生発案のKJ法を使わせていただいた。さらに「市のかかえる問題点は何か」をテーマに討論し、KJ法によってまとめたのが第5章である。

野外調査への参加者と一応の分担は次のとおりである。

肉屋一當山今日子（英語科57年卒業、沖縄銀行）

喜友名英男（法学科2年）

魚屋-植田新二（法学科2年）

安溪遊地（前顧問・山口大学教養部）

青果物・乾燥食料品店-具志堅進（法学科2年）

加工食料品店-安溪貴子（主婦）

調査のまとめには全員が参加した。當山今日子は、1982年2月中旬までの調査とまとめに参加したが、その後の報告書作成には、竹富島調査報告作成のため参加できなかった。原稿の加筆と全体の統一をはかる仕事は、安溪貴子が第3章を、安溪遊地がその他の章を担当した。

表記にあたっては、できる限り那覇の方言を併記するように努めた。動・植物の方言名を「方名」と表記した場合がある。また「本土」（または「内地」）-「沖縄本島」-「離島」という表現はこの報告では原則として用いていない。沖縄「ウチナー」以外の日本を指すには、那覇での呼び方に従って「ヤマトウ」^{ウチナー}、そこに住む人々を「ヤマトンチュ」と表記した。沖縄（とくに沖縄島）の人は「ウチナアンチュ」であるが、^{ウチナアンチュ}沖縄人と書いた場合がある。また、本報告に出てくる「市場」はすべて「しじょう」ではなく、「いちば」と読まれることを意図している。

2. 那覇の市場の概況

A. 那覇の市場「マチ」の歴史

方言では市場を「マチ」と呼んできた。ごく小さい市場は「マチグー」と呼ばれる。戦前まで那覇の東町にあった「ナーファヌマチ」（那覇の市場）は、全沖縄最大の市場であった。

那覇の市場の歴史については『南島風土記』（東恩納寛惇 1950：194-196）が詳しい。それによれば、那覇の市場の始まりについては明確ではないが尚真王の初期（1478年ごろ）の那覇には、唐人、南蛮人の往来もひんばんで、各国各様の物資が豊富に交易されていた。慶長の役後、沖縄が薩摩の支配下に入るや火の消えたように衰微した。その後薩摩から市場復興の指令が出されたりして、蔡温以後ようやく地方市場としての繁栄を見せるにいった。明治末期ごろの市場は、もとの市役所前から、当時の山形屋付近の大道をはさんだ露店という形でおこなわれていた。那覇の都市化につれ、大正7年には旭橋寄りの東町市場に移転統合された。その東町市場も昭和19年10月10日の空襲であと形もなくなってしまった（那覇市企画部市史編集室、1979：288）。

戦後は、ガープ川沿いの湿地帯に闇市として自然発生したのが始まりである。その後市役所が木造の建物を建てて第一牧志公設市場とした。火災のため一時開南に移転していたが、昭和47年に鉄筋コンクリートの建物が新築され、現在にいたっている。

B. 小売り業の概要

那覇の伝統的小売り業には、「マチ」や「マチグー」のほかに「マチヤ」と呼ばれるものがある。小売り店のことであるが、零細なものが多く、ふつうは「小さいマチヤ」という意味で「マチヤグー」と呼ばれている。「マチヤグー」は、食料品を中心にした雑貨店であり、きわめて数が多い。市場や小売り店で商売「アチネー」に従事する人を、「アチネーサー」といい、仲買人「アチョードゥ」とは区別している。1972年の復帰後は、輸入手続きが不用になったためもある、スーパー形式の小売り店が雨後の筍のようにできた。ダイエーの那覇店「ダイナハ」のような大規模スーパーも出現するに至って、復帰前の「マチ（グー）」と「マチヤ（グー）」の均衡状態にも大きな変化が生じてきている。鮮魚や野菜の行商人も小売りにおいて一定の役割をはたしているが、現在ではまことに下火になったと言わざるを得ない。

那覇市には9つの公設市場があり、卸売市場は1978年3月現在7カ所がある。これらの位置を図1に示した。牧志地区には多くの市場が集中していることがわかる。地図にはないが、私設の「マチグー」もこの付近には多い。

図1. 那覇市の公設市場と卸売市場



那覇市経済課提供の資料により、これらの市場の名称、主な取扱い商品、参加業者の数などをまとめておく（表1）。

表1 那覇市の公設市場と卸売市場

市 名 称	主な取扱い商品	参加業者（食料品店）	創 設 年 月
（公設市場、1981年8月現在）		計685人（348）	
1. 第一牧志公設市場	食料品・飲食店他	258人（233）	1972.10再建
2. 第二牧志公設市場	食料品・衣料品他	86人（54）	1969.11
3. 牧志公設市場	衣料品・雑貨	244人（3）	1952.5
4. 若松公設市場	食料品・飲食店他	44人（25）	1969.4
5. 真和志（まわし）公設市場	食料品・飲食店他	15人（10）	1969.4
6. 辻公設市場	食料品	7人（7）	1963.6
7. 東公設市場	食料品他	6人（5）	1963.6
8. 宇栄原（うえばる）公設市場	食料品・衣料品他	11人（3）	1967.2
9. 田原（たばる）公設市場	食料品・衣料品他	14人（8）	1965.6
（卸売市場）			
a. 農連市場（与儀）	野菜・果実	買出人800～1000人	1953.6
b. 県経済連市場（古波蔵）	野菜・果実・鶏卵	買受人94人	1973.7
c. 県漁連（港町）	水産物	買受人19人	1980.5
d. 那覇地区漁協（港町）	水産物	買受人30人	1980.5
e. 那覇市沿岸漁協（港町）	水産物	買受人13人	1977.1
f. 沖縄県花卉卸売市場（松山）	花卉	買受人100人	1978.9
g. 沖縄養鶏組合鶏卵卸売市場（辻）	鶏卵	買受人11人	1979.2

C. 第一牧志公設市場 — その運営

第一牧志公設市場は、1階が食料品店、2階が食堂と衣料品店等になっている。3階は共同冷凍庫と枝肉の解体場になっている。今回の調査は1階のみを対象とした。

市場は小間に分割され、小間使用料を那覇市に毎月納めることになっている。使用料は、1階が場所によって4600円または5000円、2階が3000円である。小間の使用許可は毎年更新され、原則として那覇市民に限って使用が許可される。1階の小間の数は、建物の内部に226、外廻りに94の合計320小間である。全部で258の業者からなり、4つの組合が組織されている。昼是那覇市職員、夜はガードマンが常時勤務している。

市場で使われる電気・水道代は、那覇市が一括して立て替えて払い毎月清算している。ゴミ処理は組合の依頼するゴミ処理車がおこなって、その費用は組合費をあてている。

3. 店と商品

この章では、第一牧志公設市場で何がどのように売られているかについて述べる。第一牧志公設市場（以後「第一牧志」と略することもある）で扱われている商品「アチネームン」のうち、食生活に直接かかわっている部分を数えあげ、個々の商品の特徴とその扱われ方について調べ、総リストを作成した。次いで、扱われている商品のレポトリを店ごとに調査し、その店が主として何を扱う店か、つまり何屋と呼ばば良いかを判断した。これは魚屋とか肉屋といった大ざっぱな分け方ではなく、沖縄の食生活の実体に迫るためにももう少し商品そのものに即してこまかく見ていこうとする試みである。そうすることによって、ヤマトウ風の枠組みではなく、沖縄の商売のやり方の特徴もしだいに明らかになってくると期待される。ただし、前述のように調査の期間が短く、商品に重点をおいた調査をおこなった期間が1982年の1月から3月と限られていた。したがって、年間を通じて全商品を網羅することは、今後の課題である。また、価格についても断片的資料しか得られていないので、ここで触れることはさしひかえたい。

A. 店の大分類と分布

第一牧志の一階部分1,480平方メートルには320の小区画「小間」があり、そのうち302小間を236軒の店が使用している。便宜上、これらの店を次のように大分類した。

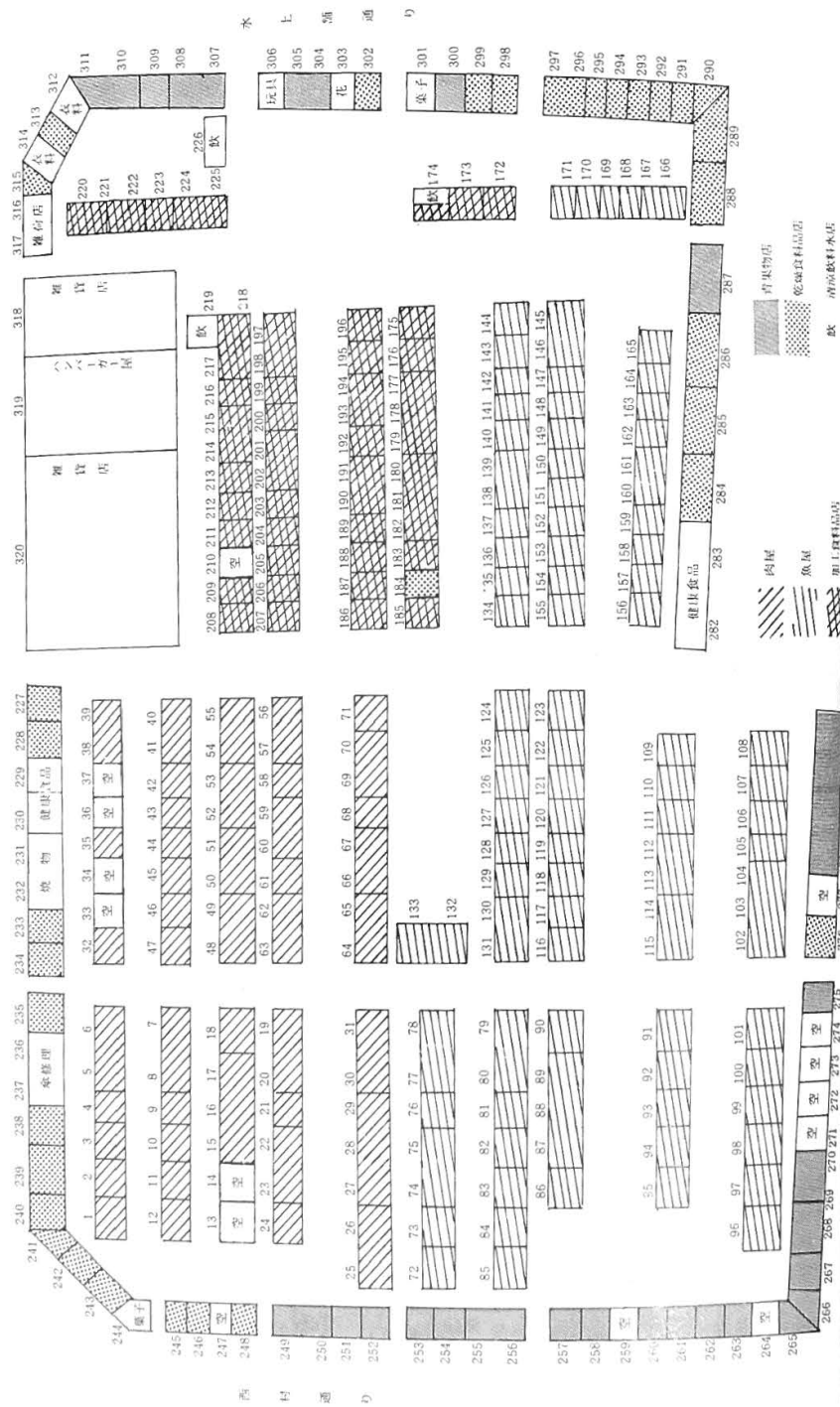
- | | | | |
|------------|----------------------|-----|--------|
| 1) 肉屋群 | 鳥獣肉を中心に扱う。 | 39軒 | 65小間 |
| 2) 魚屋群 | 魚介類を中心に扱う。 | 84軒 | 100小間 |
| 3) 青果物店群 | 青果を中心に扱う。 | 26軒 | 34小間 |
| 4) 乾燥食料品店群 | 乾燥させた食品と穀物を中心に扱う。 | 33軒 | 34小間 |
| 5) 加工食料品店群 | 塩蔵、加熱加工等をした食品を中心に扱う。 | 37軒 | 47.5小間 |
| 6) その他 | 菓子屋、自然食品店、花屋、陶器屋など。 | 17軒 | 21.5小間 |

図2に示すように、建物の内部には、1)肉屋群、2)魚屋群、5)加工食料品店群がそれぞれかたまて分布している。道路に面した「外廻り」には、3)青果物店群、4)乾燥食料品店群と、6)その他の店のほとんどが分布している（図2参照）。

B. 商品の総リスト

Aで述べた1)から5)の店群のそれぞれについて、そこで扱われている商品の総リストを作成した。次節で各店の特色を明らかにするための準備として、商品をリスト・アップするにあたっては類似したものはひとつのグループとして扱うよう努めた。全商品について以下の8項目を調べた。(1)一般名、(2)那覇方言による名称または通称名（「」に入れた）。(3)取引きの単位、(4)市での加工、(5)仕入れ方と仕入れ先、(6)産地、(7)日もちと保存方法、(8)その他、である。なお、新・旧正月にのみ見られた商品は、リストからは除く。

図 2. 第一牧志公設市場（一階）の小間の分布と業種の大分類



1) 肉屋群が扱う商品

第一牧志の肉屋群で扱われている商品の材料は、豚「ワー」、牛「ウシ」、山羊「フィジャー」、鶏「トゥイ」の4種類が中心である。

a. 豚。琉球料理は、『豚に始まり豚に終る』と言われるくらい豚一頭を余す所なく使いこなしてきた（那覇市企画部市史編集室，1979：191）。伝統的にも、また現在の沖縄の食生活においても、豚はもっとも重要かつ中心的な存在である。

第一牧志で売られている豚の枝肉はすべて沖縄産でまかなわれている。ただし、豚足はヤマトッでは需要が低く、沖縄では需要が高いのでヤマトッからも移入されている。第一牧志の肉屋は、泊や豊見城に計3カ所ある屠畜場へ直接仕入れに行く。扱う量が少ない店は、卸売り業者に市場まで持ちこんでもらう場合が多い。客さえ順調に来てくれれば、1小間の店で1日に豚1頭分を売り切ることもある、とある店主は語ってくれた。ただしその場合は、朝から晩まで立ちづめで働かなければならないという。午前中いっぱい枝肉の切り分け等の作業に忙殺されるからである。1頭ないし半頭単位で運びこまれた豚の生肉は、市場の3階で大分けにされ、売場でさらに細分される。肉の他、内臓、骨、皮もそれぞれ数種類の部位に分けられる。表2に示すとおり、豚1頭が22種類もの部位に細分して扱われ、しかも各部位にはそれぞれ方言による呼称（方名）がつけられている。それ故これらの細分化した豚の利用法が、伝統的なものであることがわかる。凝固した血も売っている。薬用になるということで、頭骨と脳みそを売る店もある。

肉「アツタミ」は、ほとんどかたまりのまま店頭に出される。斤（600g）単位の量り売りである。しかも、三枚肉の多くと内臓や骨などのほとんどがショウ・ウィンドウをかねた冷蔵庫の、中ではなく上や通路側に並べられ、積み上げられている点が、ヤマトッの肉屋とかなり異なる印象を与える。ほとんどの客は、買う前に指で肉を押して、品質を確かめて買っている。客によっては、量りにかけたあとの肉を、ぶつ切りや薄切りにするといい加工を店に依頼する。一方、ひき肉や、あらかじめ薄切りにして店頭で並べる肉は、3階にある共同の大冷凍庫で冷凍してから、各店で専用の機械を用いて加工する。伝統的な豚肉の保存法である塩漬け豚肉「スーチキー」を扱っている店もある。小腸「ナカミ」は、ゆでて水さらししたものをぶつ切りにしたものやせん切りにしたものの両方が売られている。耳の軟骨部「ミミガー（耳皮）」は、毛を焼いてからゆでて、せん切りにして売る。これに対して顔面の皮「チラガー」は丸のまま売られている。

早朝に市場の前へ行くと、豚肉をもちこむ卸業者が、ガスバーナーで枝肉をあぶっている光景に出くわす。毛を焼き、料理したときの香ばしさを増すのだという。肉屋はこのあと様々な加工をおこなうわけであるが、魚屋などと比べて必要とする道具・機械類が多い。どの肉屋でも目につくのは、直径40cm、高さ80cmぐらいの丸太が立ててあること

表2. 肉屋群が扱う商品(1)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
1	ヒレ	ボージシ	斤	生	畜	オ	※
2	ロースA	ウチナガニー	斤	生	畜	オ	
3	豚ロースB	グーヤヌジ	斤	生	畜	オ	
4	肉赤身		斤	生	畜	オ	
5	(もも)		斤	薄く切る	畜	オ	
6	生うす切り		袋	薄く切る	畜	オ	
7	肉すきやき用		斤	切る	畜	オ	
8	(フライ用)		斤	生	畜	オ	
9	三枚肉	ハラガー	斤	ひく	畜	オ	
10	ひき肉		斤	小さく切る	畜	オ	
11	(肋骨)	ソーキ	斤	小さく切る	畜卸届	オヤ	※
12	骨豚足	ヒサガー	斤	割って袋詰	畜	オ	※
13	付頭骨・脳	チブル	個	割る	畜	オ	
14	肉ダシ骨		斤	ゆでて切る	畜	オ	
15	と小腸・大腸	ナカミ	斤	生	畜	オ	
16	内臓・心臓	チム	斤	生	畜	オ	
17	臓腎臓	タキーマーミ	斤	生	畜	オ	
18	と肺	フク	斤	生	畜	オ	
19	皮耳皮	ミミガー	斤	ゆでて切る	畜	オ	
20	(顔)	チラガー	斤	毛を焼く	畜	オ	
21	血	チー	斤	加塩袋詰	畜	オ	
22	塩漬け肉	スーチキ	斤	塩漬け	畜	オ	
23	ラード	アング	斤	袋詰	畜	オ	
24	赤ハム		P	なし	卸届	ヤ	※
25	(ベーコン)		P	なし	卸届	ヤ	
26	加工ソーセージ「ボチギ」		P	なし	卸届	ヤ	
27	工「アメリカウインナ」		P	なし	卸届	オ	
28	品「チーズイン」		P	なし	卸届	ヤ	
29	(「オキウインナ」)		P	なし	卸届	オ	
30	ハンバーグ		P	なし	卸届	ヤ	
31	サラミ		P	なし	卸届	ヤ	

表2. 肉屋群が扱う商品(2)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
32	山羊肉	フィージャー	斤	小片に切る	畜	オ	
33	ヒレ		100g/斤	生/冷凍厚切	畜	オ他	
34	牛サーロイン		100g/斤	生/冷凍厚切	畜	オ他	
35	肉テンダーロイン		100g/斤	生/冷凍厚切	畜	オ他	
36	(ロース)		100g/斤	生/冷凍厚切	畜	オ他	
37	生すきやき用		100g/斤	薄く切る	畜	オ他	
38	肉カレー用		100g	切る	畜	オ他	
39	(ひき肉(ミンチ))		100g/斤	ひく	畜	オ他	
40	モモステーキ		100g/斤	切る	畜	オ他	
41	モモやき肉		100g/斤	切る	畜	オ他	
42	牛サン		100g/斤	切る	畜	オ他	
43	すね肉		斤	生	畜	オ他	
44	すじ肉/足すじ肉		斤	小片に切る	畜	オ他	
45	バラ肉		斤	小片に切る	畜	オ他	
46	テール(尾)		本/斤	生	畜	オ	
47	タン(舌)		本/斤	生	畜	オ	
48	だし骨		本/斤	小片に割る	畜	オ他	
49	(骨付肉と内臓) 肝臓(レバー)	チム	斤	小片に切る	畜	オ	
50	中味(腸)	ウシナカミ	斤	小片に切る	畜	オ	
51	腎臓(マメ)		斤	小片に切る	畜	オ	
52	センマイ		斤	生	畜	オ	
53	血	チー	袋	加塩袋詰	畜	オ	
54	丸鳥	トゥイ	100g	生	畜	オ	
55	ササミ		100g	生	畜	オ	
56	鶏手羽		100g	生	畜	オ	
57	モモ(レッグ)		100g/P	生/冷凍	畜卸届	オア	
58	肉上モモ(タイツ)		100g/P	生/冷凍	畜卸届	オア	
59	下モモ(ドラム)		100g/P	生/冷凍	畜卸届	オア	
60	もも正肉(骨なし肉)		100g	生	畜	オ	

表2. 肉屋群が扱う商品(3)

分類	一般品	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
61	ムネ正肉		100 g	生	畜	オ	
62	手羽先		100 g	生	畜	オ	
63	鶏 一口手羽		100 g	生	畜	オ	
64	チューリップ		100 g	生	畜	オ	
65	ベビーチキン(若鳥)		100 g	生	畜	オ	
66	肉 ミンチ(ひき肉)		100 g	ひく	畜	オ	
67	レバー・心臓	チム	100 g	生	畜	オ	
68	砂肝		100 g	生	畜	オ	
69	スープ肉骨(ガラ)		100 g	生	畜	オ	
70	皮		100 g	生	畜	オ	
71	味付正肉		100 g	味付け	畜	オ	
72	味付もも正肉		100 g	味付け	畜	オ	
73	加 味付手羽先		100 g	味付け	畜	オ	
74	工 味付ムネ		100 g	味付け	畜	オ	
75	品 味付一口手羽		100 g	味付け	畜	オ	
76	味付ベビーチキン		100 g	味付け	畜	オ	
77	ササミ衣付		100 g	味付け	畜	オ	
78	串ざし		1 本	串にさす	畜	オ	

略号(1) 仕入れ、畜：店主が直接屠畜場へ行き仕入れる、卸届：卸商が注文を受けて配達、(2) 産地、オ：沖縄、ヤ：ヤマトウ、ア：アメリカ、(3) 単位、P：バック入り、100 g/斤：双方併記。

※注 ①「生」とは、部分に分けた生肉のかたまりを指す。②足先の部分は「チマダー」というが、「ヒサガー」とまぜて扱われる。③頭が重いときなどに「サンチナ」サンキライとともに煎じて飲む。④～⑪、②⑨を例外として、伊藤ハム、日本ハムなどの製品。なお牛肉の仕入れは、専門店と、豚肉屋では異なる。前者が屠畜場へ仕入れに行くのに対し、後者は卸届である。表には専門店の場合を主に示した。産地も前者はすべて沖縄であるのに対し、後者の牛肉は、アメリカ、ニュージーランド、オーストラリアからの冷凍肉である。鶏肉も、アメリカから輸入されるバック入り冷凍ブロイラーが、鶏肉屋以外では扱われることがあり、これらは卸届である。

である。これは骨を切ったりするのに使うまな板で「フニワヤー(骨割り)」と呼ばれる。リュウキュウマツ製で1本1万円ぐらいするが丸1年は使えるという。この上で使う包丁は、なたのように刃が厚く、「ユーチ」と呼ばれている。ふつうのまな板は「マルチャー」包丁は「ホーチャー」である。包丁をとぐには細長い円柱状のやすりを使う。たいていの店は、肉を薄切りにする機械をそなえている。このほかに品物を包むビニール袋や新聞紙を用意するが、これは市の中のすべての店に共通することである。

夕方になると、市の外からラード製造業者が脂身のついたくず肉を買い集めにくる。売れ残った「ナカミ」を断水で水の乏しいなかで、洗ってビニール袋につめなおすというようなあとしまつを、夜更けまでやっているのも肉屋の特徴である。

なお、豚以外に冷凍の牛肉や、ソーセージ等の加工品も扱われている場合が多い。8種類見られた加工品は、卸商人が市へもち込んでいる。産地は沖縄、ヤマトウ、と様々であり、いずれも方名をもっていない。これらのほとんどは1パックまたは1個を単位として売られている。

b. 牛

牛肉には大きく分けて2種類が認められる。ひとつは生の肉で、すべて沖縄産である。もうひとつは冷凍した肉で、アメリカから来るものが多い。この2つは扱い方がずいぶん異なっている。例えば、ステーキ用に切り分けてたたいてある肉は、1枚いくらかという値段のつけ方で、生肉のように、1斤いくらかという売り方はされない。ただし、生肉でも、ヒレ肉の部分は、少量しかとれずしかも高いので100 g単位で売られていた。

豚肉と比べてみると、牛肉の場合、横文字の呼び方が多いのに気付く。生肉の場合でも、舌を「タン」、しっぽを「テール」といった具合である。売るにあたっての部位の数も、豚のおよそ半分で、牛の「ミミガー」や「チラガー」などは売られていない。現在の食生活では、戦後の「アメリカ世」を通して、ビフテキが安くて手軽な料理として人気が高いが、牛は料理法の多様性においては、豚にはるかに及ばない。生肉中心の店では、冷蔵庫の上に内臓などをつみ上げているが、冷凍肉中心の店は扱っている品物とその扱い方にヤマトウの肉屋と比べて大きな差は見られない。

c. 山羊

山羊の肉はすべて沖縄産である。生きた山羊を国頭などへ車で買いに行く。屠畜場は、豚や牛と同じである。時には宮古島から、解体したものを飛行機で送ってくるので、飛行場へとりに行くという。仕入れる時は皮付きのかたまりを斤単位で買う。これほどの運賃をかけてもいいほど高価に売れるわけだが、それは、山羊の肉には滋養強壮の特効があるとされ、強い需要があるからである。足をしばってつるしてあるかたまりから切りわけてもらおうと、店先で骨ごと小さく切ってくれる。頼めば、山羊の血とヨモギ「フーチバー」

を無料でつけてくれる。「山羊の血は、豚の血と違って貧血に効く」という。また「フーチパー」は山羊の強い臭いを消すために用いられるのである。

d. 鶏

鶏は、豚、牛、山羊などの家畜とは別の、^{あじや}安謝にある屠畜場で屠殺される。売られ方は、味付等の加工品が8種類、そうでないものが16種類の計24種類があった。この16種類のほかに、アメリカから輸入される、体の一部だけを集めて箱につめ冷凍したものも見うけられる。売られ方の多様さに反して、方名がほとんど得られず、ヤマトウではあまり耳にしない、レッグ、タイツ、ドラム等のアメリカ式の分け方に基く呼び名が店頭に表示されている。昔の「ナーフアヌマチ」の中には、鶏専門の市があり、「トゥイマチ」と呼ばれたというが、売り手は1人しか居らず、鶏の多くは料理屋等がまとめて買っていった（那覇市企画部市史編集室、1979：286）という。つまり、戦前は、庶民が鶏を買って食べることは稀であったが、今ではアメリカ産や沖縄産のプロイラーの手軽さが受けて大いに利用されるにいたっている。

2) 魚屋で扱われる商品群

第一牧志の魚屋で扱われている商品を以下の a) ~ h) の8つに大別する。

- | | | | |
|-------------------|-------|------------|-------|
| a) 沖縄周辺の海で水揚げされる魚 | 51 品目 | e) イカ・タコの類 | 10 品目 |
| b) 沖縄以外の海で水揚げされる魚 | 10 品目 | f) 貝 類 | 12 品目 |
| c) 淡 水 魚 | 4 品目 | g) 加工食品 | 6 品目 |
| d) エビ・カニの類 | 6 品目 | h) その他 | 4 品目 |

これらの合計 103 品目は、総数のごく一部を垣間見た程度であるが、全体像を大づかみにすることはできるものと考えられる。

魚の方名と和名の対応については、市での観察と聞き込みにより、益田ほか（1980）を参照した。また具志堅（1972）にも多くを負っている。琉球大学理学部の吉野哲夫先生には b) のうち冷凍魚の和名などについてお教を賜った。

これらの総リストを表3に示す。商品は a) ~ h) の順に配列し、方名（方言による呼称）または通称（方言とは言えないが、市場で言いならわされてる呼び方、「」にくくって示す）を示した。そのほかに、魚についてはふつうに見られるものの大きさを以下の5ランクに分けて示した。すなわち、A. 全長20cm未満、B. 20~40cm、C. 40~80cm、D. 80~160cm、E. 160cm以上の5つである。ただしDランクに属する魚は少なく、A~Cの中小魚と、Eの巨大な魚に分かれる傾向があった。この巨大魚（Eランク）を表3 a) の始めにまとめて区別した。

取引の単位は、ほとんどの商品が斤（600g）を単位として量られる。刺身のように発泡スチロールの皿1枚が単位になっているもの、大型のカニ・エビや夜光貝のように、

表3. 魚屋が扱う商品（1）

分 類	方 言 名	一 般 名	段階	単位	保存	加 工	産地	注
1	アンダアチ	メカジキ	E	斤	凍	切	オ	※
2	シ ビ	マグロ類	E	斤	冷	切 刺	オ	
3	チールアチ	マカジキ	E	斤	凍	切 刺	オ	
4	ンジャーアチ	クロカワカジキ	E	斤	凍	切 刺	オ	
5	アカジン	スジアラ	C	斤	冷	丸	オ	
6	アカマチ	ハマダイ	C D	斤	冷	丸 刺	オ	
7	〃	同上の皮	—	斤	冷	—	オ	※
8	① アバサー	ハリセンボン類	B	斤	氷	皮むき	オ	
9	沖 アマイユ	クロサギ類	A	斤	冷	丸	オ	
10	縄 イジュキン	イトヨリ類	B	斤	冷	丸	オ	
11	周 イシミーバイ	カンモンハタ	B	斤	氷	丸	オ	
12	辺 イラブチャー	ブダイ類の総称	B C	斤	冷	丸	オ	
13	の 〃	同上の皮	—	斤	冷	—	オ	※
14	海 〃	同上の頭つき中骨	—	匹	外	—	オ	※
15	で ウクーグルクン	クマササハナムロ	A	斤	氷	丸	オ	
16	水 ウジュール	ホシギス	A	斤	冷	丸	オ	
17	揚 エーグワー	アミアイゴ	A	斤	冷	丸	オ	
18	げ 「エチオピア」	シマガツオ	B	斤	冷	丸	オ	
19	さ カーサーイユ	チョウチョウウオ類	A	斤	冷	丸	オ	
20	れ カタカシ	ヒメジ類の総称	A	斤	冷	丸	オ	
21	る カチュー	カツオ類	C	斤	冷	切	オ	
22	魚 ガツン	メアジ	A	斤	冷	丸	オ	
23	カマサー	カマス類の総称	B	バック	外	天プラ	オ	※
24	カマンター	エイ類	B D	斤	冷	切	オ	
25	ガーラ	ヒイラギ類	A	斤	冷	丸	オ	
26	ガーラ	ヒラアジ類	B D	斤	冷	切	オ	
27	ガラシミーバイ	イシガキダイ	C	斤	氷	切	オ	
28	キンミーマチ	キンメヒメダイ	C	斤	冷	丸	オ	
29	クチナジ	イソフエフキ	B	斤	冷	丸	オ	
30	クルキンマチ	ヒメダイ	B	斤	冷	丸	オ	
31	グルクン	タカサゴ	B	斤	氷	丸	オ	

表3. 魚屋が扱う商品 (2)

分類	方言名	一般名	段階	単位	保存	加工	産地	注
32	グルクンマチ	ウメイロ	B	斤	氷	丸	オ	
33	サバ	サメ類の総称	C D	斤	冷	切	オ	
34	③ サーラ	サワラ類	C D	斤	冷	切	オ	
35	沖 シチューマチ	アオダイ	B	斤	冷	丸	オ	
36	縄 ジューマーグルクン	ウメイロモドキ	B	斤	氷	丸	オ	
37	周 シルイユ	シロダイ	B	斤	冷	丸	オ	
38	辺 タカバミ	ツチホゼリ	C	斤	冷	丸	オ	
39	の タマン	ハマフエフキ	B C	斤	冷	丸 切	オ	
40	海 チヌマン	テングハギ	C	斤	冷	切	オ	
41	で チン	ミナミクロダイ	B	斤	冷	丸	オ	
42	水 トッパー	トビウオ類の総称	B	斤	冷	丸	オ	※
43	揚 ナガイユ	クサヤモロ類	B	斤	冷	丸	オ	
44	げ ハイユ	サヨリ類	B	斤	冷	丸	オ	
45	さ ヒチャグラー	スズメダイ類	A	斤	氷	丸	オ	
46	れ ヒラトンマー	カレイ類	B	斤	冷	丸	オ	
47	る マクブ	シロクラベラ	B C	斤	冷	丸 切	オ	
48	魚 マジク	キダイ	A	斤	凍氷	丸	オ	
49	マーマチ	クロマツ	C	斤	冷	丸	オ	
50	ミーバイ	ハタ類	B D	斤	冷	丸 切	オ	
51	ユダヤーミーバイ	マダラハタ	B	斤	冷	丸	オ	
52	「キング」	キングフィレ	D	斤	凍	切	北洋	※
53	⑥ 「メバル」	アラスカメヌケ	C	斤	凍	切	アラ	※
54	沖 スルグラー	キビナゴ	A	皿斤	凍	丸 開	ヤ	
55	縄 -	ウルメイワシ	A	斤	凍	丸	ヤ	
56	外 -	サバ	B	斤	凍	丸	ヤ	
57	水 -	シメサバ	-	斤	冷	酢じめ	ヤ	
58	揚 -	サンマ	B	斤	凍	丸	ヤ	
59	の -	サンマの開き	-	斤	凍戻	開	ヤ	
60	魚 -	ハマチ/ブリ	C D	斤	冷	切	ヤ	
61	-	ワカサギ	A	斤	冷	丸	ヤ	

表3. 魚屋が扱う商品 (3)

分類	方言名	一般名	段階	単位	保存	加工	産地	注
62	㊸ クーイユ	コイ	B	斤	生けす	丸	オ	
63	淡 ターイユ	フナ	A	斤	生けす	丸	オ	
64	水 シナジ	ウナギ	C	斤	生けす	丸	オ	
65	魚 -	同上の骨	-	袋	外	-	オ	
66	㊹ イビ	ゴシキエビ	B	匹斤	生き	丸	オ	
67	エ イビ	クルマエビ	A	斤	凍	丸/頭	ヤ	
68	ビ イビ	タイショウエビ	A	斤	凍	丸/頭	ヤ	
69	・ アカワラグチ	セミエビ	B	匹斤	生き	丸	オ	
70	カ -	アサヒガニ	B	匹斤	生き	丸	オ	
71	ニ -	ガサミ類	A	斤	氷	丸	オ	
72	クブシミ	コウイカ	B C	斤	冷	丸 切	オ	
73	〃	同上の足	-	斤	冷	足のみ	オ	
74	㊺ 「シロイカ」	アオリイカ	B	斤	冷	丸	オ	※
75	イ トゥビイチャー	スルメイカ	B	斤	冷	丸	オ	
76	カ 「ムラサキイカ」	イカ的一种	C	斤	凍	切	ヤ	※
77	・ 「ロールイカ」	同上の切り身	-	斤	凍	皮むき	ヤ	※
78	タ -	ホタルイカ	A	斤	冷	丸	ヤ	
79	コ -	イイダコ	A	斤	冷	丸	ヤ	
80	タク	ゆでダコ	A B	斤	冷	足のみ	オ	
81	-	酢ダコ	-	斤	冷	足のみ	オヤ	
82	-	アサリ	-	斤	外生き	丸	ヤ	
83	-	アワビ	-	斤	外生き	丸	ヤ	
84	㊻ -	カキ	-	斤	冷	むき身	ヤ	
85	貝 -	トリガイ	-	斤	冷	むき身	ヤ	
86	貝 -	バイ	-	斤	外	丸	ヤ	
87	類 -	ホタテガイ	-	斤	冷	丸	ヤ	
88	-	同上の貝柱	-	斤	冷	袋づめ	ヤ	
89	-	マツ貝	-	斤	外	丸	ヤ	

表4. 魚屋が扱う商品(4)

分類	方言名	一般名	単位	保存	加工	産地	注
90	① アジケー	シャコガイ類	匹	外	丸	オ	
91	サゼー	コシダカサザエ	斤	外	丸	オ	
92	「タカセガイ」	サラサバタイ	斤	外	丸	オ	
93	ヤクゲー	ヤコウガイ	匹 斤	外	丸	オ	
94	⑧ クーガフワフワ	卵焼き	個	外	—	オ	
95	クーブマチ	魚のこぶ巻き	個	外	—	オ	※
96	シビヌクーガ	マグロの卵	斤	外	ゆで	オ	
97	マーシュクウェー	生ウニ	板1枚	冷	—	オ	
98	—	イクラ	カップ	冷	—	ヤ	
99	—	「エビっ子」	瓶	瓶づめ	—	オ	※
100	⑨ スヌイ	塩モズク	袋	外	塩蔵	オ	
101	ソ ジャナ	ホソバワダン	束	外	丸	オ	
102	ウミガミ	ウミガメの肉	斤	冷	切	オ	
103	他 ホーチャー	包 丁	本	—	—	ヤ	

略号(1) 方言名を「」でつづんだものは近年の通称。(2) 段階, は主として魚の全長を, A. ~20センチまで, B. 20-40センチ, C. 40-80センチ, D. 80-160センチ, E. 160センチ以上, の5ランクに分けた。(3) 保存, 冷: 冷蔵庫の中, 凍: 冷凍されている。凍戻: 冷凍もどし。外: 冷蔵庫の外。生き: 生きている。氷: 氷で冷やす。(4) 加工。丸: 丸のまま扱う。切: 切り身, 三枚におろす, ぶつ切りにする等。刺: 刺身にする。頭: 頭をとる。(5) 産地。オ: 沖縄。ヤ: ヤマトウ。アラ: アラスカ沖。

※注①, 1~4は⑧の中でも巨大魚のグループである。⑦, ⑬, 1斤500円。⑭40センチほどのもの1匹分200円。⑳こうした, すぐ食べられる加工品を売ることは非常に珍らしい。㉑「ヤンバル」から運んだという。㉒「アカウオ」とも言う。㉓糸満から来るという。㉔天プラの芯によく用いられる。㉕多くは「キング」のこぶ巻。㉖小エビのウニまぶし。

なお6月の追加調査では「オーマチ」アオチビキ, 「ウーチ」ウツボ類, 「シジャー」ダツ, さらに生きたスッポンも売られていた。

1匹を単位に売るものなどがある。何百円分といって量ってもらう場合も多い。

商品の扱いは, 淡水魚やアサリなどのように生きているもの, 生きてはいないがなまのまま冷蔵庫に入れずに常温で売っている場合, プラスチックの大皿に氷片とともに入れて売っている場合, 冷蔵庫の中に並べられる場合, そして冷凍されているものとおよそ5つの段階が見うけられた。冷蔵庫の中に並べられているものが全体の中では多くの部分を占めていた。売れ残った魚は, 肉のように冷凍保存しにくいので, 冷蔵庫で翌日までもたせるのがせいぜいである。ショウ・ウィンドウを兼ねた冷蔵庫は, 肉屋と共通のものであるが, 魚屋は通路側に白熱球をつき出させて色どりをよく見せる工夫をしている。売れ残った魚がこの白熱球の熱で傷むのを防ぐため, めらした新聞紙を冷蔵庫のガラスにはりつけてから店じまいをする店が多い。

店でおこなわれる加工としては, 巨大魚のブロックの皮をはぐ, 全長40cm以上の魚は三枚におろす, 小型の魚も客が頼めば, ウロコをとり, 内蔵をとってくれる。ブツ切りにしたり, 刺身にしたり, 天プラの芯「ナカグミ」用に細長く切ったり, 客のいない時でもなかなか忙しそうである。クルマエビの頭をとったり, 冷凍のキビナゴを手で開いて発泡スチロールの皿に一枚一枚並べている店もある。ごく稀に, 天プラやから揚げにした魚を見かけたが, 店頭で揚げてはいなかった。魚を三枚におろすときに出る頭つきの骨は, 全長40cmほどのブダイ「イラブチャー」の場合, 1匹分200円で売られていた。ブダイやハマダイ「アカマチ」の皮も, いいだしがとれるということで, 1斤500円とかなりの高値で取引されている。ウナギの骨は, から揚げ用として別に売られていた。肉屋と比べると, 魚屋はそれほど店での加工に大きな手間を要するということはなさそうである。必要な道具類も肉屋より少ない。ただ, 魚を洗うのに多くの水を必要とするため, 水不足で隔日断水が続いていた調査期間中は, 100ℓ以上入る水タンクを通路に並べて利用していた。夕方, 収集車に出されるゴミの量は魚屋の方が肉屋より多い。

商品の産地は, おおよその所を表3に示してある。a) は沖縄とその近海産であり, d)~f)の一部とともに, 那覇の魚市場を通じて入荷する。第一牧志市場の魚屋は, 県漁連の市場で仕入れることが多いという。糸満や知念に住んでいる売り手は, 家の近くの漁港で仕入れている。市の中に仲買い人を兼ねている魚屋があり, そこで分けてもらう場合もある。ヤンバルから仲買い人が届けてくる例もあった。b) は沖縄以外に水揚げされるものであるが, ヤマトウ産とは限らない。第一牧志で「メバル」と通称される魚は, ヤマトウではアカウオまたはアラスカメヌケなどと呼んでいるアラスカ沿岸で獲れる魚である。このような遠洋から冷凍されて来る魚や「ムラサキイカ」は, 流通の過程で商社などがかわっていると思われるが, 十分な調査はできていない。c) の淡水魚は, 沖縄で養殖されているが, コイは稚魚をヤマトウからとりよせているということだった。いずれも生き

たまま運ばねばならず、手間がかかるが、「クスイムン（薬効がある食べ物）」であるので常に一定の需要がある。d)のエビ・カニ類は、おおむね沖縄産であるが、冷凍のエビはヤマトウ産が多い。アラスカズワイガニのような遠洋のものもある。f)の貝類は、沖縄産とヤマトウ産の双方が売られており、沖縄産の方が量的には少ない。

品物の組みあわせや、店での扱われ方については、次のC節の2)で述べることにする。

3) 青果物店で扱われる商品群

青果物を、その利用する部位から、a) 葉菜、b) 果菜、c) 茎菜、d) 花菜、e) 根菜、f) 芋類、g) 茸、h) 果物、の8つに分類した。沖縄の野菜「ヤーセー」には、冬野菜（10月～5月とり入れ）と、夏野菜（5・6月～12月）とがある。冬野菜はe) 根菜類と、a) 葉菜類が主であり、夏野菜はb) 果菜類が多い。今回の調査は主に1月～3月におこなったため、冬野菜中心で夏野菜があまり見られなかったことになる。そこで、野菜類に限り、1982年6月10日に再調査をおこなった。以上の2季節の観察結果を表4に総リストとして示した。

種類数は、果物を除いて計85種類が観察された。ただし「本土直送」で仕入れている1軒の店にのみ売られているものは除いてある（後述）。最も種類数が多いのが、a) 葉菜で35種類、このうちネギやニラの仲間が6種類をしめる。次いでb) 果菜が20種類、このうち豆類「マーミ」が7種類をしめている。あとは順に、e) 根菜14、f) 芋類5、d) 花菜4、g) 茸4、c) 茎菜3という種類数であった。h) 果物については表4に示したものがすべてではなく調査もれがある。85種類中方名をもつものは全部で54であった。果菜は20種類中19種類までが方名または沖縄独得の通称をもっており、沖縄の長い夏の食生活を支えるうえで果菜が活躍してきたことを示している。方名をもたないものは洋野菜が多い。ピーマンを「アメリカコーレーグース（アメリカのトウガラシ）」と呼んだり、美濃原生大根や青首大根を在来の大根に対して「ヤマトウデークニ（ヤマトウの大根）」と呼んだりしているのは、通称がどのようにしてできるかを示す面白い例である。沖縄の市場では普通に見られるが、ヤマトウ（ことに山口以北）ではめったに見られないものが、葉菜8種、果菜4種、根菜3種、芋1種であった。果物は24種記録し、そのうち柑橘類が11種を占めており、そのうち沖縄特産種が4つあり、いずれも方名をもっていることは見逃せない。このほかに方名をもつ果物が3つある。夏から秋の観察がないため、ウリ類、桃、スモモ、柿、ナシ等がぬけている。

青果物の売られる単位は、束、袋やパック、半個～数個の量り売り为主である。葉菜は、キャベツなどを例外として大半が束売りである。果菜は量り売りで、トウガンやカボチャの大きいものは半分に切って量りにかける。ただし小さいサヤマメ、オクラ、シシトウ等は、袋やパック、束売りにされている。その他の野菜も量り売りの多いが、もやし以外の

表4. 青果物店が扱う商品（1）

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
1	カラシナ	シマナ	束	なし	連	オ	
2	大根菜	デークニバ	束	なし	連	オ	
3	ヨモギ	フーチバー	束	なし	連	オ	
4	ホソバワダン	ンジャナ	束	なし	連	オ	
5	スイゼンジナ	ハンダマ	束	なし	連	オ	
6	シュンギク	スンチク	束	なし	連	オ	
7	ハウレンソウ	フーリンナ	束	なし	連	オ	
8	サントウサイ		束	なし	連	オ	
9	ウイキョウ	イーチョーバー	束	なし	連	オ	
10	葉 ヨウサイ	ウンチェー	束	なし	連	オ	
11	タイサイ		束	なし	連	オ	
12	レタス		個	なし	連	オ	※
13	レタス菜		束	なし	連	オ	※
14	サラダナ	チサナ	束	なし	連 卸	オヤ	
15	フダンソウ	キンスナバー	束	なし	連	オ	
16	キャベツ	タマナー	個+重半	売の時切る	連 卸	オヤ	
17	紫キャベツ		個+重半	売の時切る	卸	ヤ	
18	結球ハクサイ		個+重半	売の時切る	卸	オヤ	
19	菜 セロリ		束	束にする	連 卸	オヤ	
20	クレソン		束	なし	連	オ	※
21	パセリ		束	なし	連	オ	
22	ミツバ	ミチバ	束	なし	連	ヤ	
23	青シソの葉		束	なし	卸	ヤ	
24	赤シソ	アカナバー	束	なし	連	オ	
25	ボタンボウフウ	サクナ	束	なし	連	オ	
26	キョウナ		束	なし	卸	ヤ	※
27	アキノワスレグサ	クワンソー	束	なし	連	オ	※
28	スベリヒユ	ニンブトゥカー	束	なし	連	オ	
29	ズイキ	ムジ	束	なし	連	オ	
30	(ネギ) ニンニク葉	フィル	束	なし	連	オ	
31	ニラ	チリビラ	束	なし	連	オ	

表 4. 青果物店が扱う商品 (2)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
32 (ネ)	ネブカネギ		束	なし	卸	ヤ	※
33	葉ネギ	ビラ	束	なし	連卸	オヤ	
34	ラッキョウ葉	ビラ	束	なし	連	オ	
35 (ギ)	ワケギ	ジービラ	束	なし	連	オ	
36	ヘチマ	ナーベラー	個+重	なし	連	オ	
37 果	トウガン	シブイ	個+重半	売の時切る	連	オ	
38	ユウガオ	チブル	個+重半	売の時切る	連	オ	
39	ニガウリ	ゴーヤー	個+重	なし	連	オ	
40 菜	カボチャ	チンクワ	個+重半	売の時切る	連	オ	
41	キュウリ	キーウィ	個+重	なし	連卸	オヤ	
42	シロウリ	モーウィ	個+重	なし	連	オ	
43	パパイヤ	マンジュイー	個+重半 袋	売の時切る せん	連	オ	
44	ナス	ナーシビ	個+重	なし	連	オ	
45	トマト	タマト	個+重	なし	連	オ	
46	シシトウ	コーレグース	P	なし	連卸	オヤ	
47	ピーマン	アメリカコーレグース	個+重/袋	なし	連卸	オヤ	
48	オクラ	アメリカネリ	束/袋	なし	連	オ	
49 (豆)	ソラマメ	トーマーミ	重さ	なし	連直	オヤ	
50	インゲンマメ	インジンマーミ	袋	莢から豆を出す	連	オ	※
51	英インゲン	インジンマーミ	袋	なし	連	オ	
52 類	ジュウロクササゲ	ハチグーチャー	束	なし	連卸	オヤ	
53 (豆)	エンドウマメ	インドゥーマーミ	袋	なし/莢から出す	連卸	オヤ	※
54	英エンドウ	インドゥーマーミ	袋	なし/すじとり	連卸	オヤ	
55	オランダマメ		袋	なし/すじとり	連卸	オヤ	※
56	シマダイコン	シマデークニ	個+重半	売の時切る	連	オ	
57 根	ヤマトダイコン	ヤマトウデークニ	個+重/袋	なし/せん	連卸	オヤ	※
58 菜	マコモ	マクム	束	なし	連卸	オタ	

表 4. 青果物店が扱う商品 (3)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
59	シマニンジン	チデークニ	個+重/束 袋	なし せん・うす	連	オ	
60	ニンジン	チデークニ	個+重/束 袋	なし せん・うす	連卸	オヤ	
61	ゴボウ	グンボー	個+重 重	なし せん・うす	連卸	オヤ	※
62	カブラ	カブ	個/束	なし	連卸	オヤ	
63	レンコン		個+重半	売の時切る	卸	ヤ	
64	ハツカダイコン		束	なし	連家卸	オヤ	※
65	ニンニク	フィル	袋	皮むき	卸	オ	
66	タマネギ		個+重	なし	連卸	オヤ	
67 菜	小タマネギ		P	なし	卸	ヤ	
68	ラッキョウ	ラッチョー	束/袋	皮むき	連	オ	
69	ショウガ	ソーガー	個+重	なし	連卸	オヤ	
70	ミズイモ(茹)	ターンム	個+重	皮むき	連家	オ	
71	サトイモ(茹)	チンヌク	個+重	なし	連	オ	
72	芋	“(生) チンヌク	個+重	皮むき	連	オ	
73	サツマイモ	ンム	個+重	なし	連卸	オヤ	
74	ナガイモ	ヤマンム	個+重半	売の時切る	卸	ヤ	
75	ジャガイモ		個+重/袋	なし	連卸	オヤ	
76	モヤシ	マーミナー	袋/重	選別	連	オ	
77	貝割大根	「ダイコンモヤシ」	束	なし	連家	オ	
78	アスパラガス		束	なし	卸	ヤ	
79	カリフラワー	ハナタマナー	個+重/袋	なし/小房分け	連卸	オヤ	※
80	ブロッコリ		個+重	なし	連卸	オヤ	
81	ミョウガ	ミーガー	P	なし	卸	ヤ	
82	リョウリギク		P/袋	なし	卸	ヤ	

表 4. 青果物店が扱う商品 (4)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
82	シイタケ (生)	チヌク	P	なし	卸	ヤ	
83	茸 エノキタケ		束 (袋)	なし	卸	ヤ	
84	ヒラタケ	シミジ	P	なし	連卸	オヤ	※
85	ナメコ		袋	なし	卸	ヤ	
86	タンカン	タンカン	袋/重	なし	家仲	オ	※
87	カーブチー	カーブチー	袋	なし	家仲	オ	※
88	オートー	オートー	袋	なし	家仲	オ	※
89	ヒラミレモン	シークワシャー	袋	なし	家仲	オ	※
90	温州ミカン		袋/重	なし	卸届	ヤ	
91	ハッサク		個	なし	卸届	ヤ	
92	オレンジ		個	なし	卸届	ア	
93	果 グレープフルーツ		個	なし	卸届	ア	
94	甘夏柑		個	なし	卸届	ヤ	※
95	レモン		個	なし	卸届	ア	※
96	ユズ		個	なし	卸届	ヤ	※
97	バナナ	バサナイ	重	なし	卸届	フィリピン(オ)	
98	スイカ	クワントゥイ	個+重半	売る時切る	連卸届	オヤ	
99	メロン		個	なし	卸届	ヤ	
100	キーウィフルーツ		個	なし	卸届	ニュージーランド	
101	物 マンゴー		個	なし	卸届	フィリピン/メキシコ	
102	イチゴ		P	なし	卸届	ヤ	
103	スターキング		個/袋	なし	卸届	ヤ	
104	フジリンゴ		個	なし	卸届	ヤ	
105	王林リンゴ		個/袋	なし	卸届	ヤ	
106	イワイリンゴ		個/袋	なし	卸届	ヤ	
107	パインアップル		個/重さ	なし	家卸届	オ	
108	パパイア	マンジュイー	個+重	なし	卸届	オア	
109	ブドウ		重	なし	卸届	ア	
110	甘栗 (焼)		袋	なし	卸届	ヤ	
111	干バナナチップ		袋	なし	卸届	ヤ	

表 4. 青果物店が扱う商品 (5)

分類	一般名	方言名なし	単位	加工	仕入れ	産地	注
112	プチットマト		P	なし	直	ヤ	
113	キュウリ幼果「モロキュウ」		P	なし	直	ヤ	
114	本 小ナス		P	なし	直	ヤ	
115	土 ニンジン「スウィートキャロット」		P	なし	直	ヤ	
116	直 わさびの根		個+重	なし	直	ヤ	
117	送 ヤマイモ「ヤマトイモ」		P	なし	直	ヤ	
118	店 ハマボウフウ「ボウフウ」		P	なし	直	ヤ	
119	の ヤナギタデ「メタデ」		P	なし	直	ヤ	
120	み シソ「メジソ」		P	なし	直	ヤ	
121	サンショウ「キノメ」		P	なし	直	ヤ	
122	マッシュルーム		P	なし	直	ヤ	
123	他 コンデンスミルク		缶	なし	卸届	ヤ	※
124	ウズラ卵		P	なし	連	オ	

略号(1) 単位, 個: 個数で売る, 個+重: 個数売りで重さを量る, 個+重半: 半分や四半分に切り重さを量る, P: パック, (2) 加工, せん: せん切り, うす: うす切り, (3) 仕入れ, 連: 農連市場の相対売り, 卸: 卸商へ買いに行く, 卸届: 卸商が注文をうけて配達, 家: 農家が市場まで運んできてその場で交渉する (いわゆる「持ち込み」), 仲: 仲買人持ち込み, 直: ヤマトウの間屋に直接注文した直送仕入れ. (4) 産地, オ: 沖縄, ヤ: ヤマトウ, ア: アメリカ, タ: タイワン, (主に冬季)

※注⑫玉チシャともいう. ⑬⑫と同じレタスの巻いていない葉. ⑭和名ミズタガラシ. ⑮ミズナとも言う. ⑯ヤブカンゾウの変種. ⑰「京ネギ」と表示. ⑱ウズラマメともいう. ⑲豆を食べる. ⑳豆を食べる. ㉑サヤエンドウを大きくしたような豆. ㉒ミノワセ, 青首など. ㉓皮をむき, 灰汁ぬきをしてから, せん切り, 短冊切り, うす切りにする. ㉔ラディッシュともいう. ㉕ハナヤサイともいう. ㉖ヤマトウ産はヤマトウで「シメジ」と表示してあるもの. 沖縄産はヤマトウ産より白くて大きく, 別種に見えるが同一種である. ㉗, ㉘, ㉙9月~12月に見られる. ㉚, ㉛これらは青果物店で扱う. ㉜果物屋のイチゴと同所に扱う.

茎菜は束売り、ミョウガ、菊、茸類はバック入りである。野菜屋はふつう値段の表示をしていない。それに対して果物屋は、温州みかん、タンカン、バナナ、スイカなど1斤いくらの表示を出している店が多い。

店先での加工の有無。仕入れの時点で束やバック入りになっているものは店先に並べるだけでよい。しかし、店先で様々な加工を施してすぐに料理できる状態にしている例がいくつかあった。その例を挙げてみよう。Ⅰ) 皮をむき、アクぬきをして刻む。ごぼうの場合は、料理にあわせてせん切り、短冊切りがある。刻まない円柱状のものもある。Ⅱ) 皮をむいて刻む。せん切り、短ざく切り、ななめ切りなど。人参、大根、パパイア、トウガンなど。Ⅲ) ゆでて皮をむく。水芋「ターンム」の例。Ⅳ) 小房に切りわけ。カリフラワー。Ⅴ) さやの筋をとる。時には刻む。さやいんげんやさやえんどう。Ⅵ) さやからはずして豆だけにする。いんげん豆、えんどう豆。Ⅶ) 殻やごみ、根を除く。もやし「マーミナ」。Ⅷ) 皮をむく。ニンニクやラッキョウ。Ⅰ)～Ⅷ)の加工はすべて売手が店先で商売の暇をみておこなっている。加工したものは袋づめにして売られるが時には数種類をとり合わせて袋に入れることもある。

野菜の産地については、調査をおこなった1月～3月はレンコンや長いものを除いてほとんどが沖縄産であった。夏場にはヤマトウからの移入品が増えるという。また、同じ種類でも沖縄産とヤマトウ産とが並んで置かれている例もあった。果物の産地は、多くがヤマトウやアメリカであり、沖縄産は柑橘類とパイナップル、パパイアのみである。沖縄県の資料によれば、年間の県の果物消費量4万3,000トンのうち県内産は3,000トンにすぎない。

野菜の仕入れは次のとおりである。Ⅰ) 沖縄産の野菜は、店の売手が与儀にある農連市場（沖縄県経済農業組合連合会中央市場）で相対売買によって仕入れる。運搬の方法は男性がいる店は、車やオートバイで自分で運ぶ。60～70代の女の売り手の場合は、運送会社と契約して軽荷物車で運んでもらう。Ⅱ) ヤマトウ産の野菜は、農連市場内にある「本土物」の仕入れ問屋から買う。相対売りではない。この場合は問屋が第一牧志市場まで配達してくれるという。電話注文で運んでもらうこともある。Ⅲ) ヤマトウ産の野菜をヤマトウの業者と契約し、沖縄での仲買なしに直接仕入れる。Ⅳ) 沖縄産の野菜を、農家が第一牧志市場へ直接持ちこむ。貝割れ大根「ダイコンモヤシ」などは常時こうして入荷する。Ⅴ) 第一牧志に隣接する私設の野菜市場から買ってくる。男性の売手がいるような、野菜の種類が多い店（後述の「野菜なんでも屋」）は、Ⅰ)とⅡ)の農連仕入れがほとんどである。Ⅲ)の方法をとっているのは、第一牧志では1軒だけで、料理屋で使うような特別な野菜（表4の112～122）も見られる。年寄りが1人で売っている店では、農連市場へ出むくのが大変なので、道路をはさんだ向いの私設市場へ買いに行き（Ⅴ）、

足りない分をⅣ)の農家が持ちこむ野菜で補っている。また、Ⅲ)を除くⅠ)～Ⅴ)のすべての方法で仕入れている店もある。仕入れ方は店の経営戦略により様々であると言える。果物の仕入れは沖縄産のものはほとんど生産者または仲買人が市場に配達することでおこなわれる。沖縄産でないものも、仕入問屋に電話して配達してもらう。果物屋では、数ヶ所の問屋に電話で問いあわせて、種類ごとに少しでも安い問屋から買うという。

青果物は、鮮度が落ちやすいものが多く、鮮度の維持には様々な努力が払われている。霧吹きで水をかけて、野菜がしなびないようにしている店があった。売れ残った野菜は、ビニール袋に入れ、冷蔵庫に翌日まで保存する店が多い。ごぼうのように日もちのいいものは例外で、泥付きのまま店の奥に置かれる。「余った商品がだめになったらどうしますか」と質問すると、どの店でも「予測を立てて、余らないように仕入れる」と答える。しかし予測が外れることはあるもので、果物屋ではしなびたら安売りにして売りさばくし、野菜屋では豚の飼料として養豚業者に無料でひきとってもらっている。ある年寄りの店では、いたんだネギや葉野菜の束の中から、あまりにも悪くなったものを1本1本ひきぬいてなんとか売りものになる束にする、といった手のかかることをしているのを観察した。

4) 乾燥食糧品店で扱われる商品群

乾燥食糧品店と名付けた店では食品のほかに、干した民間薬や戦前東町にあった「ナーファヌマチ」の中の「チンシマチ」と呼ばれた店で見られたという儀式用の五穀や線香も扱われている。ほとんどの商品は、乾燥状態で、冷蔵庫なしに長期保存が可能である。商品の維持・管理が他の業種よりも容易で、「場所さえあれば」「すぐには売れなくても」できるかぎり多様な商品を並べようとする傾向がある。そのため商品の種類が多く店の分類の判断に迷うような例がいくつもあった。以下に述べる商品の類別a)～l)は次章の店の分類にも密接なかわりをもっている。

a) 穀類。米や麦。b) 豆類。アズキや落花生。c) 粉類。サツマイモ澱粉や米粉。d) 砂糖類。黒糖や氷砂糖。e) 動物性だし類。カツオ節やイリコ。f) 植物性だし類。干し椎茸や干し昆布。g) その他乾燥食品。干し大根、干しキクラゲ。h) 乾麺。ソウメン。i) 民間薬。干した薬草や干したエラブウナギ「イラブー」。j) 儀式用品。線香や紙銭。k) 塩蔵物。塩ワカメや塩辛。l) その他。

a. 穀類。米4種類と押麦、モチアワの計6種類が見られた。キビ「マージン」やトウモロコシは見られない。米は梗の白米が島産米とコシヒカリ、玄米と糯の白米が扱われている。コシヒカリと押麦はヤマトウ産で移入されてきた袋入りのまま店頭で並べて売っている。その他は沖縄産で、カマス等の大袋で持ちこまれ、いったん店頭で箕「ミーンキー」の上に広げてゴミや不良品を取り除く。モチアワは袋売りだがその他の穀類は斛で量り売りされる。糯米には中国産もあるというが、いずれも卸商人が店先へ持ち込む。

表5. 乾燥食糧品店が扱う商品(1)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
1	モチ米(白米)	ムチグミ	斛	選	卸届	オ中	
2	島産米(白米)	シマグミ	斛/袋	選/なし	卸届	オ	
3	「コシヒカリ」(白米)	ジーマー	袋	なし	卸届	ヤ	
4	玄米	ヌーマー	斛	選	卸届	オ	
5	押麦	フィラカームジ	袋	なし	卸届	ヤ	
6	モチ栗(精白)	「マージン」	袋	選+詰	卸届	オ	※
7	アズキ	アカマーミ	袋	選+詰	卸届	オ	※
8	ササゲ	ハチグッチャー	袋	選+詰	卸届	オ	※
9	インゲン(赤, 白)	インジンマーミ	袋	選+詰	卸届	オ	※
10	リョクトウ	オーマーミ	袋	選+詰	卸届	ヤ	※
11	ダイズ(白)	トーフマーミ	袋	なし	卸届	ヤ	
12	ラッカセイ(殻付生)	ジーマーミ	袋	なし/選	卸届	オ	
13	“(皮付生)”	“	袋	殻割+選	卸届	オ	
14	“(バターいため)”	“	袋	なし	卸届	オ	
15	芋澱粉	ソムクジ	袋	なし	卸届	オ	※
16	タピオカ澱粉		袋	なし	卸届	オ	※
17	カタクリ粉		袋	なし	卸届	オヤ	※
18	モチ粉		袋	なし	卸届	オ	※
19	米粉	クミスク, クミグー	袋	なし	卸届	オ	※
20	玄米粉		袋	なし	卸届	オ	※
21	モロコシ粉	トースチン	袋	なし	卸届	オ	※
22	小麦粉	ンナムジク	袋	なし	卸届	オ	※
23	ハツタイ粉	ユースク	袋	なし	卸届	オヤ	※
24	きな粉	マーミナク	袋	なし	卸届	ヤ	※
25	米ヌカ	ヌカ	袋	なし	卸届	ヤ	
26	晒しあん		袋	なし	卸届	ヤ	
27	粉ミルク		袋	なし	卸届	ア	
28	④ 黒糖粉	クルザーター	袋	なし	卸届	オ	

表5. 乾燥食糧品店が扱う商品(2)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
29	黒糖(板)	クルザーター	袋	なし	卸届	オ	
30	④ 黒糖のかたまり	ナービスフチグー	袋	なし	卸届	オ	
31	「ショウガ糖」	クルザーター	袋	なし	卸届	オ	
32	砂 「ムチムチ糖」	クルザーター	袋	なし	卸届	オ	
33	「ピーナッツ糖」	クルザーター	袋	なし	卸届	オ	
34	糖 氷砂糖		袋	なし	卸届	オ	
35	ざらめ糖		袋	なし	卸届	オ	
36	⑥ 鯉節(若節)	カチュー	個+重	注文で削る	卸届	ヤオ	※
37	削り鯉	カチュー	袋(重)	削る	卸届	ヤオ	※
38	削り節「花かつお」		P	なし	卸届	ヤ	※
39	イリコ(ヒラゴ)	ダシグー	袋	なし	卸届	ヤ	
40	イリコ(カエリ)	ダシグー	袋	なし	卸届	ヤ	
41	イリコ(キビナゴ)	ダシグー(スルル)	袋	なし	卸届	ヤオ	
42	粉鯉		袋	なし	卸届	ヤ	
43	① 乾椎茸	チヌク	袋	なし	卸届	ヤ	
44	乾昆布	クーブ	袋	なし	卸届	ヤ	
45	刻み昆布	チザミクーブ	袋	なし	卸届	ヤ	
46	干びょう		袋	なし	卸届	ヤ	
47	切り干し大根	チザミデークニ	袋	なし	卸届	ヤ	
48	⑧ 乾シナチク	スンシー	袋	なし	卸届	タ	
49	乾アラゲキクラゲ	ミミグイ	袋	なし	卸届	オタ	
50	乾ヒジキ		袋	なし	卸届	ヤ	
51	乾イバラノリ	モーイ	袋	なし	卸届	オ	
52	乾ヒトエグサ	アーサ	袋	なし	卸届	オ	
53	乾イシクラゲ	モーアーサ	袋	なし	卸届	オ	
54	ふ	フ	袋	なし	卸届	ヤ	
55	乾海苔(すしのり)		東が袋入	なし	卸届	ヤ	
56	スルメ	カリイチャ	袋	なし	卸届	ヤ	

表 5. 乾燥食糧品店が扱う商品 (3)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
57	乾エビ (小エビ)		袋	なし	卸届	オ	
58	乾素麺	ソーミン	束が袋入	なし	生持/卸届	オヤ	
59	クミスクチン	クミスクチン	袋	なし	卸届	オ	※
60	リュウキュウヨモギ	ハママーチ	袋	なし	卸届/牧1内	オ	※
61	「クミチン茶」(59+60)		袋	なし	卸届	オ	
62	クロツグ	マーニ	袋	なし	卸届	オ	※
63	サルカケミカン	サラカチ	袋	なし	卸届	オ	※
64	サンキライ	サンチナ	袋	なし	卸届	オ	※
65	① ホソバワダン	ンジャナ	袋	なし	卸届	オ	※
66	ツルグミ	クービ	袋	なし	卸届	オ	※
67	バンジロウ	バンジル	袋	なし	卸届	オ	※
68	民 ヤマモモ	ヤマムム/ムム	袋	なし	卸届	オ	※
69	オオバコ	フィラファグサ	袋	なし	卸届	オ	※
70	ボタンボウフウ	サクナ	袋	なし	卸届	オ	※
71	間 ジュズダマ	シンダマ	袋	なし	卸届	オ	※
72	イソマツ	イシマツ	袋	なし	卸届	オ	※
73	ハブソウ	チャーマーミ	袋	なし	卸届	オ	※
74	薬 ヒハツモドキ	フィファチ	袋	なし	卸届	オ	※
75	シマツユクサ	ツユクサ	袋	なし	卸届	オ	※
76	ビワ	ビワ	袋	なし	卸届	オ	※
77	海人草 (マクリ)	ナチョーラ	袋	なし	卸届	オ	※
78	リュウキュウマツ	マチ	袋	なし	卸届	オ	※
79	ウコン (生/乾切片)	ウッチン	重/袋	なし/皮むき →切る→干す	農連	オ	※
80	〃 (粉)			なし	生持	オ	※
81	ショウガ (生)	ソーガー	重	なし	農連	オ	※
82	ドクダミ		袋	なし	卸届	オ	※
83	エラブウナギ (乾)	イラブー	個+重	なし	卸届	オ	※
	〃 (粉)			なし 粉にする			

表 5. 乾燥食料品店が扱う商品 (4)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	注
84	沖縄線香	ウコー (平御香)	束	なし	卸届	オ	
85	ヤマトウ線香		束/箱	なし	卸届	ヤ	
86	① 中国線香「通天香」	トウコー 唐御香	束	なし	卸届	タ	
87	儀 〃 「正振香」	〃	束	なし	卸届	タ	
88	式 紙銭 (打紙)	ウチカビ、グソー、ジン	束	なし	卸届	オ	※
89	用 干したエビ・カニセット	ユーレーブン 寄合盆セット	1 そろい	なし	生持	オ	
90	品 ロウソク		箱	なし	卸届	ヤ	
91	紅白の紙		1 そろい	なし	卸届	オ	
92	儀式用品一式	ヒューン (願道具)	1 そろい	なし	友人持込	オ	
93	塩辛 (アイゴ)	スクガラス	瓶	なし	生持	オ	
94	〃 (カツオ)		瓶	なし	生持	オ	
95	① 〃 (イカ)	イカガラス	瓶	なし	生持	オ	
96	〃 (シャコ貝)	ウマガラス	瓶	なし	生持	オ	
97	〃 (ウニ)	チールガラス	瓶	なし	生持	オ	
98	塩蔵ワカメ		重	なし	卸届	ヤ	
99	ウメボシ	ンミブシ	重	なし	卸届	ヤ	※
100	キダチトウガラシ (乾)	コーレーグース	袋	なし	生持	オ	
101	〃 (酢漬)	〃	瓶	なし	生持	オ	
102	① ニンニク地漬	ヂヂキ	瓶	なし	生持	オ	※
103	そ ラッキョウ地漬	ヂヂキ	瓶	なし	生持	オ	※
104	の 豊見城塩	シママース	袋	なし	生持	オ	※
105	殺虫剤		缶	なし	仲持	ア	※
106	他 タバコ		箱	なし	専売	ヤ	
107	揚げ菓子	サーターアンダーギ	個	なし	生持	オ	
108	珍味 (おつまみ)		袋	なし	卸届	ヤ	

略号(1) 単位、個：個数で売る、個+重：個数売りで重さを測る P：パック、(2)加工、選：選別、詰：袋詰、(3) 仕入れ、卸届：卸商が注文をきき配達、生持：生産者持ち込み、仲持：仲買人持ち込み、(4) 産地、オ：沖縄、ヤ：ヤマトウ、ア：アメリカ、タ：台湾、

表 5 つづき

※注 ⑥「マージン」は本来キビのことであるが、どの店でもモチアワをこう呼んでいた。
 ⑦Phaseolus 属。⑧Vigna 属、アカマーミともいう。⑨Phaseolus 属。⑩Phaseolus 属、もやしをつくる。⑪サツマイモ（カライモ）が原料。⑫キャッサバ芋が原料。⑬ジャガイモが原料。⑭もち米が原料。⑮うるち米が原料。⑯玄米が原料。⑰モロコシが原料。儀式用でもある。⑱煎った大麦が原料。⑲煎った大豆が原料。⑳⑳を削ったもの。㉑サバやソーダカツオが原料。㉒第一牧志市場内の店から仕入れることもある。㉓茎葉。㉔全草。㉕根。㉖幹。㉗根茎。㉘根。㉙幹。㉚葉。㉛幹。㉜全草。㉝根。㉞種子。㉟茎葉。㊱種子。㊲果実。㊳全草。㊴葉。㊵海藻。㊶葉。㊷根茎。㊸根茎。㊹茎葉。㊺燻製。㊻神仏に供えて燃やす、銭型を打った紙。㊼一軒のみ。㊽、㊾塩漬けののち黒砂糖で漬けたもの。㊿ニガリ入りの塩。㊿よく効くと評判がいいので、仲買人からこれだけ仕入れている。

b. 豆類。6種類を記録した。大豆「トーフマーミ」を除いていずれも選別がおこなわれ小袋に詰めて売られている。大豆と、モヤシの原料になるリョクトウはヤマトウ産で、その他は沖縄産であった。いずれも卸商人が持ち込む。穀類と同じく、いずれも方名が得られた。

c. 粉類。穀物粉が6種類、澱粉が3種類と大豆の粉であるきな粉の他に、粉という共通性のためか米ぬかと粉ミルクが並べられていた。はったい粉、片栗粉、きな粉がヤマトウ産、粉ミルクはアメリカ産、その他は沖縄産である。モロコシ「トースチン」の粉とモチ粉でつくるモチは、儀式に欠かせないという。卸商人、ごく稀に友人・知人が持ち込む。店での加工は見られない。

d. 砂糖。沖縄はサトウキビの生産地であり、それを反映して種々の砂糖が見られる。産地も県内の各地に分散している。お菓子の材料や料理に用いる粉状のもの他、お茶うけ「ウチャワキ」としての黒砂糖の板状のもの、ショウガやピーナッツが入ったものも見られる。いずれも袋入りで、卸商人がころあいを見て配達してまわる。店での加工はおこなわない。

e. 動物性ダシ。鰹節と削り節とイリコである。歴史的には鰹節は「本土から輸入され沖縄で製造するようになったのは、明治30年頃」という（那覇市企画部市史編集室、1979:195）。また、「鰹節をだしとして使うのは富裕階級で庶民に普及するようになったのは戦後のこと（同書）」ともいう。しかし、現在の沖縄の食生活に鰹節は欠かせないものになっている。乾燥食品店 33 軒中 16 軒で扱っており、店先に大量に積み上げている店も多い。ここで扱われているのはカビをつけた本節ではなく、カビのふかない若節で、かつ大型のことが多い。産地は大半が鹿児島産という。1 本単位の量り売りである

多くの客は買い求めてから、店先の電動削り機で削ってもらう。イリコは鰹節ほど頻度が高くないが3種類（ヒラゴ、カエリ、キビナゴ）が扱われていた。鰹節の他は袋売りで店での加工はおこなわない。すべて卸商人が持ちこむ。

f. 植物性ダシ。乾椎茸と昆布である。沖縄の近海には生育しない昆布は、ヤマトウからの移入品であるが、古くから琉球料理に活躍している。昆布はだしとしてではなく、「野菜と同じように（翁長、1969:95）」食べられてきた伝統があるので「だし」としてとくにこの区分をたてるのは適当かどうか再考の余地がある。鰹節を扱う店では、17軒中15軒まで植物性だしを置いている。鰹節を扱わないで植物性ダシを置いているのは4軒なので鰹節と植物性ダシとの相関はいいようである。昆布・椎茸とも小袋入りで乾燥しており、扱いが楽なので気軽に店先に置かれる傾向がある。後述の加工食品店でも干し椎茸は頻度の高い商品である。すべてヤマトウ産で卸商持ちこみである。

g. その他乾燥食品。乾燥野菜のことを「フシバー」という。カンピョウ、干し大根、干しシナチクがみられる。キクラゲ「ミミグイ」、藻類のヒトエグサ「アーサー」、イバラノリ「モーイ」などは昔からよく利用されている沖縄産の乾物である。動物性のスルメと干しエビもみられる。いりごま、すし海苔、ふはヤマトウ産である。沖縄産のものは、地域の漁協など製造元が持ち込む。「モーイ」を店先で小袋に入れるのを見たほかは、店先での加工はみられない。どれも小袋入りで売られる。

h. 乾麺。ソーメン1種類である。数束が袋入りになったものである。ソーメンは「カリナムン（嘉例なもの）」として婚約や盆正月などの贈答品に用い（那覇市企画部市史編集室、1979:329）食事時に来る客にはソーミン puttallu やソーミンのお汁などはお茶うけ『ウチャワキ』であった（同書:197）とあるように伝統的に重要である。また現在の食生活でも活躍している。沖縄産、ヤマトウ産ともに見られる。沖縄産は製造元が、ヤマトウ産は卸商人がもちこむ。

i. 民間薬。民間薬といっても主に乾燥薬草で22種類の木や草が見られた。生の植物はウコンとショウガの2種類、動物はエラブウナギ「イラブー」の燻製1種類で計25種類であった。このうち材料の重なっているものを除くと23種類扱われていることになる。ウコンは生を仕入れ、店先で皮をむいてうす切りにし陽にあてて乾燥していた。生のものは重さを量って売る。「イラブー」は1本を量り売りするが粉末も扱っていた。その他は袋入りであった。ウコンの他は店先での加工はみられない。すべて沖縄産で仕入れは卸商の持ちこみであるが、自分で採りに行くこともまれにあるという。23種類中22まで方名が得られた。方名のないドクダミはヤマトウでは野生するが沖縄では自生しない。

j. 儀式用品

シマウコン、フィラウコン、オチカビ
 島御香とか平御香とよばれる線香、打紙（紙銭、神仏に供えて燃やす。）、また供飯の

下に敷く紅白の紙をよく見かけた。その他に「結婚式の水盛のときに^{ミジマイ}出る^{ユーレーブン}寄合盆の膳に揃える小さいえび、かに（那覇市企画部市史編集室、1979：287）」のセット、ローソク、「ヒューシー」と呼ばれる拝所で拝む際の道具一式を揃えたもの等もみられた。「ユーレーブンセット」や「ヒューシー」は製造者や売り手の友人が持ちこむ。その他は卸商が持ちこたは箱入りであった。ロウソクとヤマトウ線香がヤマトウ産、唐御香とよばれる中国式の線香が台湾産、その他は沖縄産であった。

k. 塩蔵物。保存食ではあるが乾燥でなく塩蔵保存のものが少数扱われている。塩蔵のワカメとビン詰め塩辛類である。これらは維持と扱いが容易なために置かれているものと考えられるが、「スクガラス」（アイゴの塩辛）は、前述の儀式用品の一つでもあった。

1. その他

干しエビや乾魚から成る「珍味」を3軒で扱っていた。その他は1軒でしか見られないものである。タバコと殺虫剤、ニンニクの地漬、「コーレーグース」（キダチトウガラシ）の粉末と酢漬、「シママース」（島塩の意味でニガリの入った塩）、「サーターアングー」（揚げ菓子）である。地漬や酢漬は塩辛のビン詰めと並んでビン詰めで置かれていた。

乾燥食料品全体について、表からわかる特徴について述べる。1) のその他を除くとa) からh) で99種類が扱われていた。生のショウガとウコンを除いてすべて店先へ持ちこまれる。99種類中、沖縄産が67種類と約3分の2を占め、次いでヤマトウ産が30種類で、その他（中国、台湾、アメリカ）は計7種類であった。（産地が2ヶ所ある品が7例あり、100%以上の総計となる。）袋売りが多く、店先での加工はほとんど見られない。しかし、穀物、豆類の選別は非常に根気と暇がいる仕事である。値段は表示されていない。

5) 加工食料品店が扱う商品

原料を何らかの形に加工して売るもののうち、乾燥食料品と乾物を除いた商品群で、加熱加工品と塩蔵物が中心である。これらは大きく2つに分けることができる。1つは伝統的な沖縄の食品である、豆腐、カマボコなど、いわゆる「島産品」つまり沖縄で加工される食品である。いま1つは、「本土物」と言われ、戦前の那覇市場にはみられなかった加工食料品群である。その中には「本土直送」のものも、近年沖縄につくられた工場加工されたものも含まれる。次のように分類して総リストをつくった。1) カマボコ、2) コンニャク、3) 豆腐、4) そば、5) 昆布・せん切り、6) 漬物、6-a 浅漬、6-b 古漬、6-c 梅漬、7) 佃煮、8) 塩蔵物、8-a 塩蔵魚、8-b 塩蔵海草、8-c 塩辛、9) みそ、10) 乾物、10-a だし、10-b 乾物一般、11) なま物、12) その他、(表6)。

1) カマボコ

表6. 加工食糧品店で扱う商品 (1)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	保存	注
1	カステラカマボコ	カシィティラ	個半	なし	製直	オ	毎返	
2	白カマボコ	シロカマブク	個半	なし	製直	オ	毎返	
3	赤カマボコ	アカカマブク	個半	食紅をぬる	製直	オ	毎返	
4	①	{ (棒状太い) 「ダイマル」	個	なし	製直	オ	毎返	
5	カ	{ (棒状細い) 「ショウマル」	チ	なし	製直	オ	毎返	
6	マ	{ (棒状細短い) }	キ	なし	製直	オ	毎返	
7	カ	{ (板状四角) 「ヒラカマボコ」	ア	なし	製直	オ	毎返	※
8	ボ	{ (板状大丸) 「ヒラカマボコ」	ギ	なし	製直	オ	毎返	※
9	コ	{ (板状小丸) 「ヒラカマボコ」	1	なし	製直	オ	毎返	※
10	ボ	「ヒトクチカマボコ」	袋	なし	製直	オ	毎返	※
11	コ	「のり巻きカマボコ」	個	なし	製直	オ	毎返	※
12	焼	「のり巻きカマボコ」	個	なし	製直	オ	毎返	※
13	(ヤ)	板カマボコ(紀文)	個	なし	卸届	ヤ	冷数/常冷	※
14	マ	〃(蒸したもの)(海洋食品)	個	なし	製直	オ	冷数	
15	ト	真空包装カマボコ	個	なし	卸届	ヤ	冷	
16	風	チクワ	袋(4~5個)	なし	卸届/製直	ヤオ	冷数	
17	カ	真空包装チクワ	個	なし	卸届	ヤ	冷	
18	マ	はんぺん(湯煮したもの)	袋	なし	卸届	ヤ	冷数	
19	ボ	揚カマボコ(ちぎり)	袋	なし	卸届	ヤ	冷数	
20	コ	揚カマボコ(平丸)	袋	なし	卸届	ヤ	冷数	
21	(ヤ)	ナルト巻(真空包装)	個	なし	卸届	ヤ	冷数	
22		揚カマボコ「ゴボ天」	個	なし	仲届	オ	冷数	※
23	②	板コンニャク	個(1丁)	なし	製直	オ	冷2仕	※
24	コン	突きコンニャク(大)	袋(1丁分)	突く		オ	冷2仕	※
25	ニ	〃(小)	袋(1丁分)	突く		オ	冷2仕	※
26	ャ	ねじりコンニャク	袋(1丁分)	ねじる		オ	冷2仕	※
27	ク	糸コンニャク	袋	詰	製直/卸届	オヤ	冷2仕	※
28	バック	さしみコンニャク	P(個)	なし	製直	オ	室温	

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (2)

分 類	一 般 名	方 言 名	単 位	加 工	仕 入 れ	産 地	保 存	注
29	バック入りコンニャク	(板コンニャク)	P (個)	な し	製 直	オ	室 数	
30	糸 コ ン ニ ャ ク		P	な し	製 直	オ	室 数	
31	突きコンニャク		P	な し	製 直	オ	室 数	
32	ト コ ロ テ ン		P	な し	製 直	オ	室 数	
33	豆 腐	ト - フ	個 半	切 る	製 直	オ	毎 返	
34	ゆ し 豆 腐	ユートーフ	袋	な し	製 直	オ	余らない	※
35	厚揚げ(厚さ2cm弱)	アギドーフ	個	な し	製 直	オ	室1→捨	
36	" (厚さ1cm弱)	アギドーフ	個	な し	製 直	オ	室1→捨	
37	③ 薄揚げ(長方形大)		個	な し	製 直	オ	冷3仕	
38	薄揚げ(四 角)		個	な し	製 直	オ	冷3仕	
39	「すしの皮」(三 角)		袋	な し	製 直	オ	冷3仕	※
40	「く ず 揚 げ」		袋	な し	製 直	オ	冷3仕	※
41	「から揚げ」(大)		個	な し	製 直	オ	冷数仕	※
41	" (小)		袋	な し	製 直	オ	冷数仕	※
42	がんもどき(大)	(ウジラドーフ)	個	な し	製 直	オ	冷3仕	※
43	" (小)	(ウジラドーフ)	P	な し	製 直	オ	冷3仕	※
44	ピーナッツ豆腐	ジーマーミトーフ	P (個)	な し	製 直	オ	冷3仕	※
45	絹 ご し 豆 腐		P (個)	な し	製 直	オ	冷2仕	※
46	④ 沖縄ソバ(中)	ス	バ	重(斤)	な し	製 直	オ	毎返
47	" (細)	ス	バ	重(斤)	な し	製 直	オ	毎返
48	そば	" (中細)	ス	バ	重(斤)	な し	製 直	オ
49	ゆ で う ど ん		玉	な し	2 階の うどん屋	オ	室1→捨	※
50	⑤ もどした昆布(丸結び)	ク - ブ	束	な し	製直/連	原材料 オ(ヤ)	冷2	※
51	もどした昆布(せん切り)	ク - ブ	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	冷2	
52	もどした乾しなちく(大)	ス ン シ -	重(斤)	な し	製直/連	オ(タ)	水中2	
53	もどした乾しなちく (せん切り)	ス ン シ -	重(斤)	な し/切	製直/連	オ(タ)	水中2	
54	もどした塩漬しなちく (せん切り)	ス ン シ -	重(斤)	な し	製直/連	オ(タ)	水中2	
55	もどした割干大根 (たて割り)	フシバーデークニ	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	冷7	

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (3)

分 類	一 般 名	方 言 名	単 位	加 工	仕 入 れ	産 地	保 存	注
56	もどした切干大根 (短冊切り)	チザミデークニ	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	冷7	
57	⑤ もどした切干大根 (せん切り)	チザミデークニ	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	冷7	
58	もどした乾キクラゲ (全 形)	ミ ミ グ イ	重(斤)	な し	製直/連	オ (オタ)	冷5	
59	もどした干 瓢 (丸 結 び)	「カンビョウ」	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	冷5	
60	もどした干 瓢 (短冊切り)	「カンビョウ」	重(斤)	な し/切	製直/連	オ(ヤ)	冷5	
61	昆布51)+干瓢(60)	「カンビョウ」	重(斤)	な し/切	製直/連	オ(ヤ)	室1→捨	
62	昆布51)+干瓢(せん切り)	「セ ン ギ リ」	重(斤)	な し	製直/連	オ(ヤ)	室1→捨	
63	ゆでたタケノコ	「タケノコ」	重+個	な し	製直/連	ヤ (オヤ)	夜冷7	※
64	ゆでたゴボウ	グ ン ボ -	重(斤)	な し	連			
65	白菜(塩/スカ/キムチ)		個半+ 重(9)	漬ける	卸届	ヤ	冷3	※
66	⑥ カブラ(塩/スカ)		個+重(9)	漬ける	卸届	ヤ	冷3	つくり方
67	a 大 根(塩/スカ)		個半+ 重(9)	漬ける	卸届	ヤオ	冷3	で調節
68	浅 キュウリ(塩/スカ)		個+重(9)	漬ける	連/家持	オ	冷3	
69	カラシ菜(塩)	シ マ ナ -	束	漬ける	連/家持	オ	冷3	
70	赤 カ ブ (塩)		個+重(9)	漬ける	連/家持	オ	冷3	
71	漬 ラ ッ キ ョ ウ (塩)	ラ ッ チ ョ -	重(9)	漬ける	連/卸持	オ	冷3	
72	ニ ン ニ ク (塩)	「シオニンニク」	重(斤)	な し	生持	オ		
73	ラッキョウ甘酢漬		重(9)	な し	卸届	ヤ		
74	ベ ッ タ ラ 漬		個半+ 重(9)	売 切 る 時	卸届	ヤ		
75	⑥ タ ク ア ン 漬		個半+ 重(9)	売 切 る 時	卸届	ヤ		
76	b 野 沢 菜 漬		P	な し	卸届	ヤ		
77	た か 菜 漬		重(9)	な し	卸届	ヤ		
78	古 あおたか菜漬		重(9)	な し	卸届	ヤ		
79	奈良漬(白うりかす漬)		個半+ 重(9)	売 切 る 時	卸届	ヤ		
80	薩摩漬(桜島大根かす漬)		個半+ 重(9)	売 切 る 時	卸届	ヤ		
81	山川漬「つ ぼ づ け」		重(9)	な し	卸届	ヤ		
82	漬 乾大根しょうゆ漬		個+重(9)	な し	卸届	ヤ		
83	カッパ漬(きゅうり・しょうが)		重(9)	な し	卸届	ヤ		
84	キュウリキムチ		重(9)/P	な し	卸届	ヤ		

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (4)

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (4)									
分 類	一 般 名		「商品名」	単 位	加 工	仕入れ	産地	保 存	注
85	古 漬		福神漬 (赤・食紅入り・甘い)	重 (g)	な し	卸届	ヤ	夜 間 冷蔵	
86			〃 (橙)	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
87			柴 漬	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
88			キクラゲ入り柴漬	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
89			ショウガ甘酢漬 (せん切り)	袋	な し	卸届	ヤ		
90	⑥ c 梅 漬		梅干 (大/中/小粒)	P	な し	卸届	ヤ	室	※
91			梅干	樽	な し	卸届	ヤ	室	
92			「梅 が 香」(梅干 + 削り鰹)	重 (g)	な し	卸届	ヤ	室	
93			「しそ巻き梅」(梅干をしその葉で包む)	重 (g)	な し	卸届	ヤ	冷	
94			梅の甘露煮	重 (g)	な し	卸届	ヤ	冷	
95	⑦ 佃 煮		角 切 り 昆 布「角切りこんぶ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ	室	夜 間 冷蔵 保 存
96			せん 切 り 昆 布「きざみこんぶ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ	室	
97			蓮根小魚入り昆布「おかずこんぶ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ	室	
98			ごま 入 り 昆 布	重 (g)	な し	卸届	ヤ	室	
99			鰹 の 角 煮「かつおの角煮」	重 (g)	な し	卸届	ヤ	夜 間 冷蔵 保 存	
100			桜 で ん ぶ「で ん ぶ」	袋	な し	卸届	ヤ		
101			削り鰹 + 昆布「味 の 花」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
102			アミ (小エビ) 佃煮「あみふりかけ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
103			スルメの飴煮 (中細)「い か く ん」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
104			〃 (太い)「たんざく煮」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
105			〃 (細い)「きざみするめ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
106			スルメ飴煮 + 五色豆「ぜいたく煮」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
107			豆と蓮根の飴煮	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
108			たつくり 佃煮「た つ く り」	重 (g)	な し	卸届	ヤ		
109			は ぜ 甘 露 煮「はぜ甘露煮」	個+重(g)	な し	卸届	ヤ		
110			ししゃも甘露煮「ししゃも甘露煮」	個+重(g)	な し	卸届	ヤ		
111	こうなご 佃煮「し ら す」	重 (g)	な し	卸届	ヤ				
112	もろこ 甘露煮	重 (g)	な し	卸届	ヤ				
113	ひいらぎ 佃煮「ひ い ら ぎ」	重 (g)	な し	卸届	ヤ				

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (5)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	保存	注
114	佃煮 (煮豆)	す れ ん こ ん	重 (g)	なし	卸届	ヤ	夜間冷蔵保存	
115		わ ら び 水 煮	袋	なし	卸届	ヤ		
116		茸 水 煮	袋	なし	卸届	ヤ		
117		う ず ら 豆 甘 煮「金 時 豆」	P	なし	卸届	ヤ		
118		昆布豆 (大豆 + 昆布)「こ ん ぶ 豆」	重 (g)/P	なし	卸届	ヤ		
119		五目豆 (大豆 + 野菜)「あ っ さ り 豆」	P	なし	卸届	ヤ		
120		白いんげん豆 甘煮	重 (g)	なし	卸届	ヤ		
121	⑧ a 塩蔵魚 (乾魚)	塩 ザ ケ	「シオベニザケ」	切身 → 重 (g)	切 る 卸届	ヤ	夜間冷蔵保存	※
122		塩蔵 ウルメイワシ	「ウルメイワシ」	個 → 重 (g) 注: 開きにする	卸届	ヤ		
123		1 2 2 の 開 き	「ウルメイワシ」	袋 (3匹)	卸届	ヤ		
124		チリメン ザコ	「ジ ャ コ」	重 (g)	なし	卸届	ヤ	
125		塩 塩 サバ フィレー	「塩 サ バ」	片 身	なし	卸届	ヤ	
126		塩 蔵 タ ラ コ	「タ ラ コ」	重 (g)	なし	卸届	ヤ	
127		カ ズ ノ コ	「カズノコ」	重 (g)	なし	卸届	ヤ	
128		塩 蔵 ク ラ ゲ	「塩 ク ラ ゲ」	袋	なし	卸届	ヤ	
129		ク ラ ゲ 入 り ウ ニ	「ク ラ ゲ ウ ニ」	P	なし	卸届	ヤ	
130		干 タ ラ		重 (g)/袋	なし	卸届	ヤ	
131		丸干イワシ (素干し)	「ウルメイワシ」	袋 (数個)	なし	卸届	ヤ	
132	⑧ b 塩蔵海藻	塩 モ ズ ク	ス ヌ イ	袋/重 (g)	なし	生持	オ	室
133		塩 ワ カ メ	「ナマワカメ」	重 (g)	なし	卸届	ヤ	冷 室
134		ト サ カ ノ リ	「トサカノリ」	P	なし	卸届	ヤ	室
135	⑧ c 塩辛	塩辛 (ア イ ゴ)	スク ガ ラ ス	瓶/重 (g)	なし	生持	オ	室温保存
136		〃 (シャコ貝)	ウ マ ガ ラ ス	瓶	なし	生持	オ	
137		〃 (カ ツ オ)		瓶	なし	生持	オ	
138		〃 (カツオのわた)	ワ タ ガ ラ ス	瓶	なし	生持	オ	
139		〃 (イ カ)	イ カ ガ ラ ス	瓶	なし	生持	オ	
140		塩 蔵 ウ ニ	チールガラス	瓶	なし	生持	オ	

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (6)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	保存	注
141	⑩ 白 み そ	ン ス	重斤/P	なし	製直	オ	室	
142	赤 だ し み そ		P	なし	卸届	ヤ	室	
143	み ビーナッツバター		袋/P	なし	製直	オ	冷	
144	そ ビーナッツ酢みそ		袋	なし	製直	オ	冷	
145	⑩ 乾 椎 茸	チ ス ク	袋	なし	卸届	ヤ	室温 保存	※
146	a だ し 昆 布	ク - ブ	袋	なし	卸届	ヤ		
147	だ 鰹 節	カ チ ュ -	個→重	なし	卸届	ヤ		
148	し イリコ (カタクチ)	ダ シ グ ャ -	袋	なし	卸届	ヤ		
149	乾 エ ビ		袋	なし	卸届	ヤ		
150	ス ル メ	カ リ イ チ ャ	袋	なし	卸届	ヤ	室温 保 存	※
151	ふ	フ	袋	なし	卸届	ヤ		
152	⑩ イ リ ゴ マ		袋	なし	卸届	ヤ		
153	b 乾アラゲキクラゲ	ミ ミ グ イ	袋	なし	卸届	オタ		
154	ヒ ト エ グ サ	ア - サ -	袋	なし	生持	オ		
155	そ 乾海苔 (寿しのり)		袋(束)	なし	卸届	ヤ		
156	の 乾 ヒ ジ キ		袋	なし	卸届	ヤ		
157	他 刻 み 昆 布	チザミクーブ	袋	なし	卸届	ヤ		
158	乾 干 瓢		袋	なし	卸届	ヤ		
159	物 乾キダチトウガラシ	コーレーグース	袋	なし	仲持	オ		
160	ヒハツモドキの果実(粉)	フィファチ	瓶	なし	仲持	オ	※	※
161	薬 草 (数種)		袋	なし	卸届	オ		
162	コロ(鯨の皮付脂身)		重(g)	なし	卸届	ヤ		
163	⑩ 生きたアサリ	「ア サ リ」	重(g)	なし	卸届	ヤ	水夜 中間2 保冷日 冷蔵	※
164	生きたシジミ	「シ ジ ミ」	重(g)	なし	卸届	ヤ		
165	な む き 身 の カ キ	「カ キ」	重(g)	なし	卸届	ヤ		
166	ま 貝 割 大 根	「ダイコンモヤシ」	束	なし	家持/卸時	オ		
167	物 シ ョ ウ ガ	ソ - ガ -	重(g)	なし	連	オ		
168	ニ ソ ニ ク	フ ィ ル	重(g)	なし	連	オ	室	

表 6. 加工食糧品店で扱う商品 (7)

分類	一般名	方言名	単位	加工	仕入れ	産地	保存	注
169	キダチトウガラシ	コーレーグース	瓶	なし	生持/市場内	オ	室	※
170	⑩ 玉 子 焼		個	なし	第二牧志で	オ	常冷2	
171	酒カス(日本酒)		袋	なし	卸 届	ヤ	常冷	
172	そ ユ デ ア ズ キ	アカマーミ	重(g)	なし		オ	冷	※
173	の サラシクジラ	ウ	袋	なし	卸 届	ヤ	冷	
174	納豆(産地4種類)		P	なし	卸届/製直	ヤオ	冷	
175	他 甘 納 豆		袋	なし	卸 届	ヤ	室	※
176	すし飯のもと	「すしのこ」	P	なし	卸 届	ヤ	室	

略号 (1)単位, 個: 個数で売る, 個半: 半分に切って売ることもある。個+重: 個数売りで重さを測る, 重(g): 100 g で表示, 重(斤): 斤又は 600 g で表示。(2)加工, 詰: 袋詰。(3)仕入れ, 製直: 製造元直送, 卸届: 卸商が注文をうけて配達, 生持: 生産者が持ち込む, 連: 農連市場へ買いに行く, 家持: 農家が持ち込む。(4)産地, オ: 沖縄, ヤ: ヤマトウ, タ: 台湾。(5)保存, 毎返: 売れ残ったら毎日製造元へ返品する, 冷2: 夜間冷蔵2日, 冷数: 夜間冷蔵数日, 常冷: 販売時, 夜間とも冷蔵, 室: 室温保存, 仕: 仕入れ量で調節, 捨: すてる。

※注⑦～⑩人参, ゴボウ, 玉ネギ入り, ⑩正月用には数種類にふえる。⑩ごぼうを芯に入れた揚げカマボコ。これのみ包装されていない。ヤマトウ風。②③④は③を店頭で加工したもの, ⑤のみ手間賃が加算されて高価。⑦漬物屋にある糸コンニャクは色が黒く鹿児島産である。⑧豆腐を型に入れて固める前のもの, 「おぼろ豆腐」「くみ豆腐」とも言う。⑨正方形の⑨を対角線で切って三角形にしたもの。⑩⑨の破れたもの。⑪⑫似たものを沖縄で「ウジラドーフ」と呼ぶが「材料がちがう」と売り手が言う。⑬これのみ水の入ったパック入り。豆腐屋になく, 漬物屋で冷蔵庫扱い。⑭第一牧志2階のうどん屋でゆでている物を仕入れる。⑮～⑯工場での加工は, 水でもどす, 2～5時間ゆでる, 切る, まぜる等。⑰缶入りのゆでたものを仕入れる。⑱～㉔の浅漬は生野菜を売り手が仕入れて, 自分で漬けたものを売る。㉕第一牧志内で仕入れることもある。⑳ 三枚におろしたもの。

①⑦ 1 軒のみ。①⑧ 1 軒のみ。①⑨ 1 軒のみ。①⑩ 2 軒。①⑪ 1 軒のみ。①⑫ ～ ①⑮ 空輸。①⑯ 酢漬。①⑰ ①⑱ 1 軒のみ。

板のない伝統的なオキナワカマボコである。スケソウダラなどのすり身を蒸したものであるが、各店に「グルクンカマボコはこの店でどうぞ」と書いた紙が下っている。「グルクン」(タカサゴ)のすり身を使って味がよいとされる。すり身にさらに卵が入ったカシティラ、人参やゴボウが入ったチキアギの仲間と、材料、形、大きさとも豊富で12種類みられた。大きいものは半分に切って売るが、ふつうは1個売り、だんご状のものは、400gが入った袋入りを売る。油で揚げもの(いわゆるさつま揚げ)が多いので、日もちがよく、冷蔵庫なら一週間もつという。店での加工は、白カマボコに食紅をぬって赤カマボコにすることの他は行われない。仕入れは、製造元の工場が持ちこんで来る。売れ残ったらその日のうちに工場に返す。すべて沖縄産である。板のないオキナワカマボコに対し、いわばヤマトウカマボコとも呼ぶべき板付きの蒸しカマボコやチクワを扱う店がある。密閉包装された板カマボコやチクワは東京、広島からの直送で、夜間冷蔵によって長期保存ができる。また沖縄の工場で作られたヤマトウ風のもの、カマボコ、チクワ、ナルト巻き等9種類以上見られた。正月用にはさらに多種類のヤマトウ風カマボコが「本土直送」されているのが見られた。これらヤマトウ風カマボコは、オキナワカマボコ屋では扱われず、「本土物」を扱う店群で扱われる。売り方は1本単位が袋売りであった。店での加工はなく、仕入れは、ヤマトウで製造されたものは卸商が持ちこむ。なお、オキナワカマボコで工場包装されたものを1店で見えた。

2) こんにゃく

沖縄で製造されたこんにゃくを扱う。板こんにゃくと糸こんにゃくの2種類が製造元から持ちこまれる。店先で突きこんにゃくをつくる。突くとき逆す目が大小2種あって、2種類の突きこんにゃくができる。また、包丁で短冊に切ってからねじるねじりこんにゃくも店先でつくるので、つごう5種類のこんにゃくを売っていることになる。単位は、1丁だが突きこんにゃくとねじりこんにゃくは袋入りである。突きこんにゃくは、板こんにゃくと同じ値段だが、やや手間のかかるねじりこんにゃくは、1丁あたり20円高い。これは沖縄で製造される。一方「本土物」を扱う店で売るこんにゃく(=糸こんにゃく)は鹿児島産である。沖縄で製造しているこんにゃくに1軒だけバック入りのものも見られた。そこではヤマトウ風のさしみこんにゃくやところてんも扱っていた。

3) 豆腐

沖縄の豆腐は固い。ヤマトウのもめん豆腐に相当するのだが、製造元から豆腐箱に入て運んでこられ、水の中でなく台の上に載せて販売される。固いので料理のさい「操作がたやすく、汁物、いためもの、和えもの、煮物、揚げ物と毎日のように利用されている(翁長、1969:60)」。

豆腐の他、「ユシドーフ」と呼ばれる成型前の豆腐(臘豆腐)を袋に入れて売っている。豆腐を油で揚げた揚げ豆腐(厚揚げ)は厚さ2cm近いものと、

やや薄いものと2種類みられた。薄揚げは種類が多く、揚げ方を十分にかりかりにから揚げしたものもみられた。がんもどきを大小2種類見たがヤマトウ豆腐を使っており、伝統的な沖縄のがんもどき「ウジラドーフ」ではないと言われた。とうふとそれを揚げたものを合わせて12種類であった。全て沖縄産だがヤマトウ風のものも見られる。単位は豆腐が1丁又は半丁で、ゆし豆腐と薄揚げの小さいものは袋入り、厚揚げやがんもどきは1個で売られている。店での加工は、豆腐を1丁又は半丁に切るぐらいである。豆腐の日もちは1日以内なので、余れば製造元へ返すが、たいてい売れてしまう。厚揚げは1日で、余れば捨てる。うす揚げの仲間は冷蔵庫に3~4日保存できる。

沖縄には伝統的には絹ごし豆腐はない。現在は、沖縄豆腐と別の製造元がつくっており、バック入りである。絹ごし豆腐は、沖縄豆腐を扱う店には見られず、「本土物」を扱う店に見られる。製造元が毎日届けてくる。冷蔵庫で2日もつので、余れば仕入れの量を調節しつつ翌日売りきる。この他に伝統的食品である「ジーマーミドーフ」(ピーナッツ豆腐)が2軒でみられる。八重山出身の製造元の人がこのみ市へ届けてくるという。バック入りの1個売りである。冷蔵庫で2・3日保存がきく。納豆は沖縄では食べる習慣がなかった。近年入ってきたものであるが、生産地は沖縄の他ヤマトウの3ヶ所を観察した。沖縄のものは製造元がもちこむ。ヤマトウ産のものは卸商が3種類とも同時に届けてくる。だから4種類もの納豆が並んでいる店もあった。計6軒でしており「本土物」中心の店にみられた。

4) そば

ソバ粉でなく、小麦粉でつくった中華ソバに似た手打ちの沖縄そばである。「味も値段もいっしょ、人によって細いのがいいと言ったり、……好みがあるから」太さの違う3種類のそばが見られた。1斤即ち600g単位の量り売りで量ってからポリ袋に入れる。沖縄産で製造元持ちこみである。

ヤマトウ風のうどんが玉売りされている。これは市場の2階でゆでて売っているそば屋(食堂)がありそこから仕入れる。沖縄そば屋でなく「本土物」を扱う店2軒においてあった。店の采配で仕入れるから「万一余ったら自分で食べる」とのことだった。

5) 昆布・せん切り

乾燥食料品のところで述べたように、元来貿易が盛んだった沖縄は、沖縄で産しない乾燥食料品を昔から利用してきた。それは毎日の惣菜の材料としても欠かせない。本来乾燥食料品であるものをもどし、ものによっては数時間ゆでてやわらかくして、家庭ですぐ料理できるようにして売っている。売り方は大きいままもあるが、小さく刻んだり、2~3種類の刻んだ材料をまぜたりして売っている。大きいままの材料は結んであり、1ヶ単位で量る。細かく刻んだ物は1斤(又は半斤)の量り売りである。昆布(沖縄では、昆布は

だしではなく料理材料として使われてきた)、せん切りや割干しの大根、かんぴょう、マトウ産、シナチクは台湾産で乾燥のものと塩漬けのものと双方をもどしている。キリゲは沖縄産と台湾産がある。この他に、店によってはゆでたタケノコ(1斗缶入り)、ゆでたゴボウの小口切りをやはり惣菜材料として扱っているのが見られた。ただしこれらの加工はすべて工場で行ない、工場から持ち込まれるか、農連市場にある卸商から仕入れ保存は、2月末～3月では昆布やシナチクは水に浸すなどして保存して2日間、切干大根が7日ほど、きくらげ、かんぴょうが4～7日という。刻んでまぜ合わせたものは1日いたむので、余ればブタのエサにするという。ゴボウの扱い方だが、同じ加工でも野菜では生を刻んで売っているのに対し、昆布屋では昆布等と同じようにゆでて売っている。

6) 漬物

沖縄の食生活では、塩やぬかに漬ける漬物を食事に食べる習慣はなかった。気候が暖かいのでふつうの辛漬の塩分(10%)では2晩で醗酵してしまう(翁長, 1969:136)という。そこで暖地でも保存のきく黒砂糖や氷砂糖を使った漬物が発達した。それゆえ、ここで述べる「漬物」(=塩漬)は最近になってマトウ産から持ち込まれた「本土物」が主体となっている。

6-a 浅漬

古漬に対する浅漬である。店主が生野菜を自分で仕入れてきて市場で漬けてむ。店先大玉のカブラをむく姿をみた。仕入先は農連市場が多いが、農家が直接市場へ売りにくる例もある。塩に漬けてから、ぬか漬やキムチにもする。結球白菜や玉カブラのようなマトウ風のものも、「シマナー(カラシ菜)」の一夜漬けや「塩ラッキョウ」(ラッキョウの浅漬)といった沖縄に昔からあるものもある。浅漬は保存がむずかしく、2～3日すれば腐るので、すっぱくなりかけたものは少し安くして売り切るようにしている。ラッキョウなどは日の浅いパリッとしたものと、よく漬った味のしみたものと両方を用意して客の好みにあわせている。にんにくは塩漬にしたものが季節になるとどっと持ちこむ。店先では漬けない。「シマナー」を束で売る他は量り売りで100g単位で値を言う。ただしにんにくは斤単位であった。材料からみれば8種類、漬け方を区別すれば、13種類の漬けが売られており、マトウ風のものが半分以上を占めていた。

6-b 古漬

「らっきょうの浅漬(塩漬)が古くなったので黒砂糖に漬けた」らっきょうの地を除いて16種類すべてがマトウ産であった。マトウ産といっても産地はさまざまである。100g単位の量り売りが殆んどである。仕入れは、本土物を移入している何軒かの商人に注文すると市場へ届けてくる。

沖縄に昔からある漬物「ヂヂキ」は、塩で素漬をしたのち黒砂糖と泡盛に漬けるもの

ある。第一牧志では前述のラッキョウの他には「地漬」は扱われていなかった。

6-c 梅漬け

沖縄で収穫されない梅の加工品。多種類あり、パック入りや樽入りのほか、100g単位の量り売りもある。漬物の中で年中人気があるのは「梅が香」(梅干に削りカツオを加えたもの)だという。いずれもマトウ産で、「本土物」を扱う卸商人が持ちこむ。パック入りや樽入りのものは保存が効くためか置いてある店が多く37軒中22軒で置いていた。那覇那覇ではシミブシと呼ばれて来たようだ。

7) 佃煮

すべてがマトウ産であり、方名をもたない。昆布の入ったものが5種、するめが4種、小魚が6種、煮豆が4種、その他総計26種を観察した。新しい種類も「置いてみて、売れなきゃひっこめる」という。事実、客に試食させてすすめているし、品物の入れかえも観察された。「本土物」専門の卸商が持ちこむ。ほとんどが量り売りで100g単位である。いたみやすいものは夜は商品を置く台の下に設えつけてある冷蔵庫に保存する。煮豆は漬物・佃煮を専門とする店は量り売りだが、他は真空パック入りを置いている。

8) 塩蔵海産物

8-a 塩蔵魚。塩鮭や塩さばの切り身の他、冬期は、九州産の一塩のウルメイワシがよく売っていた。客は店先で内臓を出してひらきにしてみらう。帰って油でいためて食べる。タラコやチリメンジャコ、干タラやイワシの丸干しといった素干しのものもみられた。主に九州から来る。仕入れは、「本土物」を扱う卸商人の持ちこみである。店先での加工は、先のウルメイワシを開きにする他は、塩鮭を切り身にするのである。

8-b 塩蔵海草。沖縄産の塩モズク、マトウ産の塩ワカメ、トサカノリがみられた。塩ワカメは37軒中24軒と扱われる頻度がこの店群中最も高い。仕入れの方法については、沖縄産のモズクを各漁協が持ちこむ。マトウ産のものは卸商が持ちこむ。農連にある本土物専門店にもある。店先での加工はない。

8-c 塩辛

塩辛のことを「カラス」といい、昔から親しまれてきた。第一牧志では6種類を観察した。すべて沖縄産で製造元が持ちこむ。びん詰めであり、店での加工はみられない。維持が楽なためかこの仲間をおく店も比較的多く37軒中18軒でみとめられた。

9) 味噌「ンス」

昔は自家製であったという味噌は、今日の食生活でも欠かせない。日常食べる味噌は白みそで、沖縄産、製造元持ちこみである。味噌樽から売る店もあり、斤単位の量り売りであった。パック入りもある。マトウ産のパック入り赤だし味噌も小数の店で扱っていた。ピーナッツをすってペーストにしたピーナッツバターが袋又はパック入りでみられた。主

に正月前にはこれに味付けしたピーナツ酢みそが袋入りで売られていた。「ウバ（さらし鯨）」とあえ物にして食べるためである。ともに沖縄産、生産者持ち込みで、店先での加工はない。また、豚肉とともに炒めた油みそ「アンドン」も置かれているのを見た。

10) 乾物

「乾燥食料品を除く加工食料品を扱う」と先に述べた本章の店群に、乾物類が少しずつ扱われていた。

10-a だし、動物性のだしである鰹節、だしジャコ、乾エビが扱われていた。だしジャコは3軒で、のこりの2つは1軒でのみ観察した。植物性だしである乾椎茸とだし昆布は比較的良好に見られた。特に乾椎茸は37軒中20軒と頻度高く扱われている。この乾椎茸を扱う店群は「本土物」中心の店である。店によっては割烹店、料理店相手の店もあり、ここでは乾椎茸（や昆布）を「だし」として扱っている。外まわりの乾燥食料品を扱う店やもどした昆布・せん切りを扱う店では、「おかずの材料」であったのと対照的である。鰹節の他は袋売り、店での加工はない。産地は、鰹節とジャコは沖縄産、その他はヤマト産である。仕入れは沖縄産が製造元持ちこみ、ヤマト産は卸商の持ちこみである。

10-b 乾物一般

ふ、いりごま、ひじき、刻み昆布、すし海苔といったヤマト産の乾物と「アサ」（ヒトエグサ）、乾燥キクラゲ、「コーレーグース」（キダチトウガラシ）、「ヒョウモ」（ヒバツモドキ）等の沖縄産のものとあり、袋入りである。店での加工はみられない。ヤマト産は卸商持ちこみ、沖縄産は地域漁協や製造元の他、仲買いが持ちこむものもみられる。葉草をおく店も2例みられた。

11) なま物

加工食料品を扱う店群が、商品寿命の短い青鮮食料品をおく例である。生きたアサリ、シジミ、むき身のカキ、貝割大根、しょうが、ニンニクである。貝類は店先に水をはったバットの中に入れられ、アサリ、シジミは勢いよく水を吹くものもみられる。貝類はヤマトから空輸されたものを卸商人が持ちこむ。水に入れておけば3日もつので、仕入れの量で調節して売り切るようにしている。100g単位で売るのが、沖縄人は1斤、半斤と買ってゆく。貝割大根は「ダイコンモヤシ」と通称され、アサリのみそ汁に入れる対のもの「ミートグート」^{ウチナーンチュ}として置かれている。沖縄産で農家が持ちこんで、これ専門の卸商人が持ちこんでくる。束売りである。貝と貝割大根を扱う店が11軒みられた。

12) その他

頻度が高くないものであり、量も少ないしおく店もさまである。割烹相手の店に、にぎり寿司用の玉子焼きがみられた。第二牧志市場内の店で買ってくるという。日本酒の酒かす、すしの子（粉）、甘納豆、ゆであずき等が1～2例みられた。

C. 店の分類

ここでは、前節で把握を試みた個別の商品の特徴（方名の有無、売られる単位、店での加工方法、仕入れ方、産地）に基いて、小間ごとに各店の性格づけを試みる。記述は、Aの大分類の順序に従っておこなう。

1) 肉屋

39軒65小間を占める。前章で述べたように豚、牛、山羊、鶏が扱われている。肉屋はこれらのうちの何を主に扱うかで4つに分けられる。さらに豚肉屋は5つ、牛肉屋は2つに細分しうる（表7）。空き小間が現在6小間ある。

表7 肉屋の細分類

肉屋	軒数	コマ数による分布(軒)			総コマ数
a 豚肉		1コマ	2コマ	3コマ	
1-1 豚生肉(ゆでた胃腸「ナカミ」を含む)	8	7	1	0	9
1-2 豚生肉+豚冷凍肉	3	2	1	0	4
2-1 豚生肉+牛冷凍肉	11	3	8	0	19
2-2 豚生肉+豚冷凍肉+牛冷凍肉	4	0	4	0	8
3 豚生肉+山羊生肉	1	1	0	0	1
(小計)	27	13	14	0	41
b 山羊生肉	1	1	0	0	1
c 牛生肉					
1 牛生肉	5	0	5	0	10
2 牛生肉+加工品(ウインナー等)	2	1	1	0	3
(小計)	7	1	6	0	13
d 鶏生肉	4	0	2	2	10
合計	39	15	22	2	65

a. 豚肉屋「ワシヤマチ」。第一牧志公設市場の肉屋の中では豚肉を中心に扱う店が最も多く、肉屋39軒中27軒、69%をしめ、小間数では65小間中41小間をしめている。ひと小間の面積が等しいとすれば、肉屋の売場面積の63%である。すべての豚肉屋で生肉が扱われており、豚生肉のみを扱う店が8軒、冷凍豚肉も扱う店が3軒ある(a1-1, a1-2)。豚生肉と牛冷凍肉を扱う店が15軒あり(a2-1, a2-2), うち12軒が2小間もっている。豚肉のみ扱う店11軒中(a1-1, a1-2), 9軒が1小間の店であるのと比べると、豚肉に加えて牛冷凍肉をも扱う店の方が店を広く構えていることがわかる。豚生肉店に加えて山羊生肉を扱っている店が1軒あった。なお豚生肉店でも「ナカミ」と「ミミガー」だけは生でなく、ゆである。

b. 山羊肉専門店。山羊の生肉のみを扱う。上述の店（表7のa3）とあわせて2軒で山羊肉を扱っている。いずれも生肉である。肉を買った人には、希望により無料でヤギの血と「フーチバ」ヨモギをつけてくれる。これらの用途については前節で述べた。

c. 牛肉屋「ウシヌシシマチ」。牛生肉を扱う店が7軒あり、うち6軒が2小間を構えている（c1, c2）、牛生肉と豚肉を（たとえ豚冷凍肉でも）ともに置く店が見当たらないのが豚肉と異なる特徴である。牛肉は豚肉よりも枝肉間の差異が大きく、等級の格付けが難しいので、扱いが難しいからであろう。牛生肉店は、肉屋全体の18%、小間面積にして20%をしめている。

d. 鶏肉店「トゥイマチ」。ニワトリを扱う店は4軒あり、「鶏肉店」と書いた看板が出ている。いずれも2-3小間で、鶏肉だけを扱う専門店である。生肉のみならず、味付やフライ用に衣をつけたものも売っている。骨なし肉は「正肉」と表示して売っている。この2軒のほかに、豚生肉と牛冷凍肉を扱う店（a2-1）で冷凍ブロイラーを置いている例がみられた。

肉屋全体を以上の分類に従ってみると、店数、小間数とも豚、牛、鶏、山羊の順に多い。1軒が3小間を占めているのは、鶏肉店の2軒である。2小間をもつ店が多いのは、豚肉屋の14軒、ついで牛肉屋の6軒である。1小間のみの店は、豚肉屋が多く13軒で、豚肉屋の半分をしめる。売り手は女が多いが、男もまれではない。複数の売り手の店も見られた。

2) 魚屋

第一牧志公設市場の中の魚屋は、戦前の東町公設市場の「イユマチ」に相当する。現在役場ではこれを「鮮魚小売業」と分類している。しかし、魚「イユ」をまったく扱わない店もこの中には含まれている。扱っている商品の構成の類似度から、魚屋を表8のように6つに類別した。

表8 魚屋の細分類

魚屋	軒数	コマ数による分布（軒）			総コマ数
		1コマ	2コマ	3コマ	
a. 巨大魚店	18	16	2	0	20
b. 中小魚店	46	40	5	1	53
c. 冷凍魚店	9	8	1	0	10
d. 淡水魚店	1	0	0	1	3
e. イカ店	4	2	2	0	6
f. 割烹店相手のなんでも屋	6	4	2	0	8
合計	84	70	12	2	100

a. 巨大魚店

ここで「巨大魚」というのは、総リスト（表3）の中の、体長がE（1.6m以上）のランクに属する魚のことである。マグロ「シビ」とカジキ類「アチ」がこれに相当する。巨大魚店の特徴は、このマグロとカジキ類の切り身が商品の中心になっていることである。第一牧志市場には、巨大魚店が18軒（20小間）あり、小間数にして、全魚屋の5分の1を占める。2軒だけが2小間を占め、他はすべて1小間である。

マグロは、ほとんどの店で扱われている。切り身にしてあり、これを刺身にして発泡スチロールの皿に並べている店もある。カジキは、マグロより安いクロカワカジキ「ンジャーアチ」を「サシミカジキ」と称して刺身用に売っている。カジキ類の中でも、ひんばんに売られていたのは、メカジキ「アンダアチ」である。これは切り身を焼魚にしたり、みそ汁に入れたりして食べることが多い。i) マグロとカジキ類のみを扱っている店が7軒（8小間）ともっとも多い。i)に加えて、ii) イカ（コウイカや「シロイカ」）やゆでダコを売っている店が4軒（4小間）ある。i)とii)に加えて、少量のiii) シメサバやブリを扱う店が3軒（3小間）、i)とii)のほかにiv) ブリやマグロの卵や魚のコブ巻きを扱う店が2軒（2小間）。例外的存在として、i)のほかにカレイなどの中小魚を少量扱う店が2軒（3小間）であった。なお、普通の日には巨大魚を扱わない店でも、大晦日など刺身の売れ行きが良い日だけマグロやカジキの刺身を扱う場合があった。しかし、これは巨大魚店とは見なさなかった。

巨大魚店で扱われている品物の特色をひとことで言えば、それ以上加工しないでもすぐ料理に使える状態になっていることである。そうした手軽さにおいてこれらの店は、次に述べるb) 中小魚店のうち、刺身を中心に扱う店と共通点をもっているといえよう。

b. 中小魚店

中小魚とは沖縄に水あげされるすべての海産魚からa)の巨大魚を除いたものである。総リストの体長がA~C（まれにD）ランクに相当する。総じて全長1m以下の魚である。この中小魚に重点をおいている店を「中小魚店」と呼ぶことにしたい。

中小魚店が、第一牧志の魚屋の中ではもっとも多く、46軒（53小間）と全体の約半数を占めている。このうち3小間の店が1軒、2小間の店が5軒、のこりは1小間の店である。中小魚店のうち29軒までは中小魚のみを扱っている。沖縄産の魚以外にブリ、サバ、キビナゴなどのヤマトウ産の魚をも扱っている店が10軒ある。これらは量的には冷蔵庫の片すみをしめるといった程度である。

注目に値するのは、タコを扱う店が46軒中1軒しかないことである。巨大魚店18軒のうち8軒までタコを売っていたのと対照的である。

中小魚店の商品のバラエティはきわめて大きく、店によって、全長40cm以上の魚のみを

扱い、刺身店とでも言うべきものが6軒、これとは逆に全長20cm以下の小魚ばかりをとりそろえている店が5軒あり、残り35軒は、この両者を含むあらゆる組みあわせが見られた。No 127の店ではサメをよく扱っているが、これはエイとともに薬用として珍重されるとのことであった。

c. 冷凍魚店

第一牧志には、冷凍魚を専門に扱う魚屋が9軒（10小間）ある。沖縄近海では見かけない魚やイカの冷凍を扱っている。「メバル」と通称されているアラスカメヌケのようにほろろアラスカ沿岸で漁獲され、商社等によって輸入されたものがヤマトウ経由で沖縄にもたらされている。面白いことに、この魚のヤマトウ風の呼び名は「メバル」であるということになっており、これは沖縄の名の「ミーバイ」に相当するが、ほんとうの「ミーバイ」（ハタ類）ではないという。「キング」（キングフィレ）、「メバル」、「ムラサキイカ」及びこれを四角い切り身にした「ロールイカ」の4つが冷蔵庫の大部分を占めている店が6軒（6小間）ある。これに対して、キビナゴやサバなどの小型の魚のみを扱っている店が3軒（4小間）ある。前者の商品はその多くが天ブラの芯「ナカグミ」として利用され、後者の魚は刺身として食べる例が多い。後者の3軒の中には、いつもわずかなキビナゴだけを扱い、ショウ・ウィンドウを兼ねた冷蔵庫が空に近い店が1軒あった。

d. 淡水魚店

第一牧志では1軒のみであるが3小間をもっている。コンプレッサーで送風した水そうの中にコイとフナが放してあり、客の注文に応じて網ですくい上げて売っている。この2種は民間薬「クスイムン」として珍重されている。フナとともに煎じて熱さましに用いるホソバワダン「ンジャナ」がこの店には置いてあり、フナを買うと必要量がおまけにつけてくる。ウナギもコンプレッサー付きのたらいの中に放してある。

この店だけが店の一面に包丁を並べて売っているが、店が広いからという以外にはこれといった積極的理由はなさそうである。

e. イカ店

ここでいうイカ店とは、扱っている品物の重点が「クブシミ」「シロイカ」「トゥビイチャー」（表3のNo 74-77）といった沖縄産のイカが置かれている店のことである。ヤマトウ産のホタルイカや冷凍の「ムラサキイカ」等は扱われない。第一牧志にはこうした店が4軒（6小間）ある。看板に白イカ専門店と掲げている店もあるが、そのすべてがこのe. イカ店に相当するのではなく、一部は次のf. 割烹店相手の店に分類した。

コウイカ「クブシミ」の巾が30cm以上ある大きなものばかりで冷蔵庫をいっぱいにしてある店もあり、逆にイカのほかに6種類ものヤマトウ産の貝を扱っている「イカ・貝店」とでもよぶべき店が1軒（2小間）ある。イカのほかにサメを置いている店が1軒（1小

間）あるが、サメが商売の中心であるとは受けとれなかったのでイカ店に分類した。

f. 割烹店相手のなんでも屋

第一牧志の魚屋には、扱っている品物のバラエティが大きくて、a～eのように何を中心に扱っているかによっては類別できない店が6軒（8小間）ある。そういう店の前に立つと、まさに握り鮓屋のカウンターを見る思いがする。すなわち、1軒の店に、沖縄産の魚、ヤマトウからのブリ、コウイカ、スダコ、シメサバ、イクラ、卵焼きのほかに魚のこぶ巻きまで扱っている（No 145～6）、魚を扱わず「エビ専門店」の看板を出している店（No 86）もある。この店はエビ、カニ、イカ、タコ、ヤマトウ産の貝類、ブリやマグロの卵等を扱っている。このように、店によってレパートリーの差は大きい。しかし、特定の品物に重点をおかず、あれこれ品ぞろえして、割烹店で必要な品物が1軒でそろえるようにしているという点が共通している。もちろんこれまで述べてきた分類（とくにa）の中にももっぱら割烹店相手の大口商売の店もあり（No 132～3等）沖縄産の中型魚を中心に大量に売りさばっている。またfの店で一般の客が買いものをしないというわけではない。大口の店の営業時間が魚屋でももっとも短かいのに対して、この「なんでも屋」は、市でもっとも早く開店して、夜遅くまで開けている店が多かった。

3) 青果物店

前章では青果物をその利用する部位によって大きく8つに分類した。本章では各店ごとに前章の根、茎、果菜などの分類群の何を置いているかを見ることにより、各店の分類を試みた（表9）。

表9 青果物店の細分類

青果物店	軒数	コマ数による分布（軒）				総コマ数
		1コマ	1.5コマ	2コマ	4コマ	
1. 果物屋	5	2	0	3	0	8
2. 野菜なんでも屋	5	3	0	1	1	9
3. 野菜屋	7	6	1	0	0	7.5
4. ゴボ屋	6	5	1	0	0	6.5
5. 「ターンム」屋	2	2	0	0	0	2
6. ニンニク屋	1	1	0	0	0	1
合計	26	19	2	4	1	34

青果物を扱う26軒中、果物のみを扱う店「果物屋」が5軒ある。うち3軒が2コマもっている。レモンとユズを除く果物類は果物屋で扱われている。残り20軒が野菜屋であり果物は扱わない。

青果物を葉・果・根菜のみならず、茎・花菜、芋、茸まで、果物を除く全分類群にわた

って多種類扱う店「野菜なんでも屋」。洋野菜、茸やレモンも置いている。5軒あるがこのうち1軒は4小間からなり、冷蔵庫を備えている規模の大きい店である。この店は他店と異なり、ヤマトの業者と契約して直接仕入れている。その中には、ヤマトでも日常的でない割烹店相手の品物がみられる(表4, 112~122)。

葉菜、果菜、根菜を中心とし、茎・花菜や芋類も少し扱うが、商品の数も種類も少ない店「野菜屋」が7軒ある。6軒までが1小間である。「野菜屋」には店番の暇に野菜の皮をむき刻んで(時には2, 3種類とりあわせて)袋詰めにしたものも必ず並んでいる。「野菜屋」「野菜なんでも屋」は、沖縄産は農連市場の相対売りで、ヤマト産は農連市場内にある本土仕入れ問屋で仕入れている。

単品又は2, 3種類のみを扱う店が計8軒ある。ごぼうを洗って皮をむき、水さらししてあくをぬき、せん切りや短冊切りで売る「ごぼう屋」が6軒。このうちごぼうのみを扱う店が5軒ある。「野菜屋」の多くと、「野菜なんでも屋」の店で売られているごぼうが泥付きのままであるのとは対照的である。「ターナム屋」は「ターナム」(水芋)とその葉柄である「タームジ」(ずいき)を扱っている。「ターナム」はゆでて皮をむいてある2軒あるが1軒は「ターナム」と「タームジ」のみ、もう1軒はごぼう、サトイモも売っている。「ターナム」は通常この他の青果物店で扱われていない。「ニンニク屋」はニンニク、ウコン、ショウガの3種類を売る店で1軒である。ニンニク、ショウガは他の野菜店でも少量ずつは扱われている。ウコンは外まわりの薬草を扱う店でも売られている。この店群は年配の女が1人で売る例が多く農連まで足をこぶのが大変なので、仕入れは前述のより近い私設市場や農家の直接持ちこみ、また注文によって配達してもらう。店先で坐って売るひまひまに、まな板をもちだして刻んだり、むいたりする姿が見られる。

青果物店は26軒中19軒までが1小間で商売している。1軒で2小間以上もつ店が多いのは「野菜なんでも屋」と「果物屋」で両者には男の売り手がみられるが、その他はすべて女の売り手である。店での加工は「野菜屋」と単品を売る店でみられ、「野菜なんでも屋」ではみられない。

4) 乾燥食料品店

前章でこの店が扱う商品を①~⑪の12項目に類別した。各店が①~⑪の何を扱っているかを調べることで、店の分類をこころみた。

対象となる店は33軒ある。①~⑪にわたった商品群のうち、置かれている頻度が最も多いのが①の民間薬で、33軒中26軒で扱われている。つづいて⑧の乾物類が22軒、⑥の豆類が20軒、①の植物性ダシが20軒である。これらはとりわけ扱いと維持が容易であり、各店に置かれているため「同じものを売る店が軒を並べている」という印象を強めている。これらのどの店にも見られる商品を除いて考えると以下の4つに分けられた(表10)。

表 10. 乾燥食料品店の細分類

	軒 数	特定の商品を扱っている軒数
a 穀物屋	13	(穀物13, 豆13, 薬11, 粉10, 砂糖11)
b 「カチュー」屋	16	(鯉節16, 植物ダシ13, その他干物14, 薬12)
c 「チンシマチ」の名残り	3	
d 昆布屋の名残り	1	
合 計	33	(bの1軒が2小間で、ほかはすべて1小間)

a. 穀物屋、①の穀物を置くことによって特徴づけられ、13軒ある。穀物屋には⑥(豆類)が例外なく置かれ、①(粉類)と④(砂糖)、①(民間薬)13軒中10~11軒で扱われている。箕「ミーゾーキ」の上に穀物や豆を広げて選別する根気のいる仕事が見られる。

b. ^{カチュー}鯉節屋。⑥の動物性ダシの中でも鯉節を扱うことで特徴づけられる。18軒あるが、このうち2軒が穀物と鯉節をともに扱っていた。この2軒はどちらも、穀物の中でも種類が多く、量的にも店のかなりの部分を占めて米を扱っていることから穀物屋に分類した。つまり鯉節屋は16軒である。このうちNo.286からNo.298には、No.289の穀物屋(豆専門店と看板にある)を除いて12軒の鯉節屋が軒を並べている。鯉節とともに、①(植物性だし)が鯉節屋のうち13軒で、⑧(その他乾物)が14軒で、①(民間薬)が12軒で扱われていた。ここには市場内部にあり、漬物屋から鯉節屋へ転業した1軒がふくまれている。鯉節屋の店先での加工は鯉節を機械で削ることくらいで、選別等の根気がある作業はみられない。

c.d. 以上にふくまれない店が4軒ある。うち2軒は、①(民間薬)を12~15種類と、⑧(その他乾物)と、①(儀式用品)を置いている。「ユレーブ」セットもみられる。もう1軒は④(砂糖)と①を扱っている。昔の「チンシマチ」の名残りであろう。この1軒は豆、粉、砂糖と植物性ダシ類、その他の乾物や、ソーメンをおいている。昔の昆布市「クープマチ」の名残りといえようか。ただし儀式用品(①)のおかれている頻度は33軒中13軒であった。

民間薬が頻出の品目であることを述べたが、置き方は2種類~20種類と巾がある。15種類もおくような店は年寄が多い。若い男がリュウマチの薬を買いに来て、3種類の薬をあつらえてもらい、煎じ方などを教わっているのを見た。若い売り手が隣りの小間の年寄りの売り手に使用法を教わるのを見た。

これら乾燥食料品店33軒は b. の一軒を除き、1小間からなり、女の売り手であった。

5) 加工食糧品店

加工食糧品を扱う店は、市場の内部の一角を占めて計37軒ある。この37軒は大きく2つに分かれる。1つは伝統的な沖縄の食品でありかつ島産加工の食品を扱う店。いまひとつは、「本土物」と呼ばれる食品を扱う店である。前者の大半(19軒中18軒)は1軒2小間

未満で、女の売り手が1人で売っている。後者には1軒1小間～3小間と巾があり、夫婦で売る店もある。後者の中には「本土物」を扱うが種類が少なく保存のきくもののみであり、沖縄産のものをより大きい比重で扱う店（沖縄産中心型の漬物・佃煮店、後述）があり、そこでは1軒1小間で女1人の売り手であった。

表 11 加工食糧品店の細分類

	軒数	コマ数による分布（軒）				総コマ数
		1コマ	1.5コマ	2コマ	3コマ	
a. カマボコ屋	7	7	0	0	0	7
b. コンニャク屋	3	3	0	0	0	3
c. 昆布・せん切り屋	3	2	1	0	0	3.5
d. 豆腐屋	4	3	0	1	0	5
e. ソバ屋	2	0	2	0	0	3
f-1 漬物・佃煮店（「本土物」中心）	7	4	0	3	0	10
f-2 漬物・塩蔵物店（「沖縄産重点」）	5	4	1	0	0	5.5
f-3 漬物・佃煮・塩蔵物店（両方）	3	0	1	0	2	7.5
f-4 漬物・乾物店（老年縮小型）	3	3	0	0	0	3
合 計	37	26	5	4	2	47.5

a. カマボコ屋、板のない、伝統的なオキナワカマボコ「カマブク」を常時8～11種類扱っている。7軒あり全て1小間からなり、売り手は女である。このうち6軒がオキナワカマボコのみを売る店で、No 203～208の1画に並んでいる。この他に「八重山カマボコ」の看板をもつ店があって、オキナワカマボコ8種類、揚げ豆腐を7種類扱っているのd. 豆腐屋のところでも述べるが、またこの店のオキナワカマボコはヤマトウ風の工場包装のものがみられた。

b. コンニャク屋。コンニャクを扱う店で3軒（3小間）ある。2軒はコンニャクのみを扱い、店先で板コンニャクを突いたりひねったりという加工をして、計5種類の製品にして売っている。のこり1軒は上記のコンニャクに加えて同じメーカーのバック入りのコンニャクやところ天、さらに塩蔵物の塩ワカメ、ウメボシや塩辛も置いている。

c. 昆布・せん切り屋

乾物である昆布、干瓢、干し大根、干したキクラゲ等をもどし、原料によっては数時間煮て軟くして、家庭ですぐ料理できる状態で売っている。看板に「昆布・干切」とあるのでこの名をこの店群の名称とした。3軒あるが、いずれももどす作業を市場では行わない。2軒はもどすことを専門とする工場直営で、工場からもどした製品が直接持ちこまれる。刻んだり、2・3種類の材料をまぜ合わせるといった加工も殆んど工場ですれており

これら加工したものを合わせると、11～12種類の商品として売っている。のこり1軒は農産市場でもどした材料を仕入れており、商品の種類は8種類と少ない。一方この店では塩蔵物の梅干や塩ワカメ、コンニャクなどもおいている。また、工場直営の前者2軒はコンニャク屋と隣りあわせである。昆布・せん切り屋で買い物をした客がつづいてコンニャクを買うのをしばしば見かけた。これは、「イリチー」などとしていっしょに料理されることが多いからであろう。

d. 豆腐屋。ニガリで固めた固くて大きい沖縄豆腐と揚げ豆腐を扱う店で4軒ある。このうち豆腐を扱っているのは2軒で、1軒は沖縄豆腐と厚揚げの2種類のみを扱っている。1小間で女1人の売り手である。もう1軒は2小間からなり、沖縄豆腐とユシ豆腐の他、揚げ豆腐を9種類扱っている。また、納豆やゴボ天、ピーナッツ豆腐や鶏卵、ウズラ卵といった市場内の他の店では余りみかけない商品を扱い、さらに、沖縄ソバや塩蔵物（魚や海草、塩辛、梅干など）など40種類近くの商品を扱っている。仕入れ先は10業者をこし、すべて持ちこみである。鶏卵、ウズラの卵、ピーナッツ豆腐、沖縄ソバ等は1品のみを届けてくる。塩蔵物、ヤマトウカマボコ、豆腐、揚げはそれぞれ数種類を業者が届けてくる。沖縄の食生活に仲間入りしてまだ日の浅い納豆が3種類（異なる産地のもの）おかれているが仕入れ先は1つという。固定客に食堂があり、「豆腐を届けるついでに生玉子も届ける」という。この店が多種類扱っている理由の1つはそこにある。売り手は女1人か時に2人であった。のこり2軒は豆腐を扱っていないが揚げ豆腐を7・8種類扱っている。うち1軒はカマボコ屋のところで述べた店で、カマボコ8種と揚げ豆腐7種類を扱っている。この店はこの他、塩辛、「本土物」の塩ワカメ、梅干やバック入りの煮豆、乾物もみられた。1小間、女の売手である。もう1軒は揚げ豆腐8種類と塩辛やコース（キダチトウガラシの酢漬け）と塩もずく、「本土物」の塩ワカメや梅干、タラコ、ヤマトウカマボコなどを置いていた。沖縄の食生活には毎日欠かさないといっているほど頻繁に食べられる豆腐が量的に少ないのは、わざわざ第一牧志市場へ来て買うよりは、日常的な近所のマチャグラーで買う場合が多いからであろう。

e. ソバ屋、手打ちの沖縄ソバを扱う店が2軒あり、いずれも1小間半の店で女の売り手である。そば製造元の直営で、「お客さんの好みがあって、太さがちがうが味は同じ」という2、3種類の沖縄ソバを山のように盛りあげて売っている。ソバの他に1軒はオキナワカマボコを3種類とソバに入れる紅ショウガをおいている。売り手は女1人で「私は使われているだけ。そば工場の奥さんが自転車ですばを持ってくる」という。もう1軒は「ヤマトウメン（ゆでうどん）」やもどしたシナチク、ウメボシ等の塩蔵物をおいている。沖縄ソバは斤（600g）単位で売っているのに対し、ヤマトウめんは玉になって何玉というて買う。

f. 漬物・佃煮屋。漬物・佃煮を中心に「本土物」と呼ばれる食品を、ヤマトウからの移入専門の卸商から仕入れて売っている。前章の総リストの分類からみると、6) 漬物、7) 佃煮、8) 塩蔵海産物、9) みそ、10) 乾物、11) 生菓物、12) その他と多種類にわたっている。これらの商品群の構成を店ごとにしらべた結果4つに分けられた。

f-1. 漬物・佃煮店。漬物と佃煮を扱う店である。9軒あり、自前で野菜を漬ける浅漬けや空輸でヤマトウから仕入れられる生きたアサリ、ハマグリといった寿命の短い食品も置いている。塩辛、塩もずくや、塩ラッキョウを除くとほとんど「本土物」である。この7軒のうち5軒は塩辛も置いていない。

f-2. 漬物・佃煮・塩蔵物店。5軒あり、浅漬や空輸される生きた貝などいたみ易い「本土物」は扱わない。塩辛類や塩ラッキョウ、塩もずくといった沖縄産のものに重点を置く。2小間未満からなり、女の売り手である。

f-3. 漬物・佃煮・乾物店。f-1の浅漬けや生きた貝を扱うタイプに、さらに数種類の乾物と、「ヤマトウカマボコ(板付きで、工場包装のカマボコ)」、絹ごし豆腐、「ヤマトウめん(ゆでうどん)」と、最も多種多様な商品を扱っている。ここでは沖縄産の塩もずくや塩辛も扱われている。1軒で観察したところ店の外側から見える所だけで50種類以上の商品がならんでいる。「割烹、レストラン、料理店で使うものをそろえている。だからちょっと見るとずいぶんいろいろなものがあるでしょう。店先に出していないものも注文をうけると2階の倉庫から出してくるよ。200種類以上ある。」と言われた。3軒あり、1.5～3小間もっている。夫婦2人で売の店が2軒ある。のこり1軒も母娘交代したりいっしょに売ったりしている。「浅漬けなど沢山買うのは割烹なんかで、一般の客は(値段が)高いから自分で漬けると言って買わない」とも聞いた。

f-4. 漬物・乾物店(老年縮小型)。沖縄産の塩蔵物と乾物を置く店で、品数も種類数も少ない。3軒あり、「年寄りになったからね。」といずれも隣の小間の人が説明してくれた。「ウスアゲ」、「漬物」といった10年前に掲げられた看板とは異なり、長期保存ができ、維持にほとんど手間のかからないもの、例えば乾物、沖縄産の塩辛のビン詰め、塩もずく、梅干、塩ワカメ等を置いている。年齢に応じて「f-1～f-3から品ぞろえを縮小させたものと理解できる。いずれも1小間からなり女1人の売り手である。

漬物・佃煮屋全体について言えることは、仕入れの方法の主たるものが、「本土物」を「一括」仕入れしている卸商人の持ち込みによることである。古漬、佃煮、沖縄産の塩辛や塩もずくを除く塩蔵物(つまり漬物・佃煮屋の店に並んでいる多様な商品群)がすべて1軒の卸商の店先に並んでいるのを見た。卸商は本土に電話注文して仕入れられている。第一牧志市場に常時出入りしているのは数軒の卸商で、市場内をまわって来るので、その時「これがなくなった」と頼むと10分ぐらいで持ってきてくれるという。隣接した市場内に店を

構えている卸商もあった。生きた貝や生のカキ等は空輸で、別に専門の卸商があり、これも市場に届けてくる。また「ヤマトウカマボコ」、「ヤマトウ麺」、絹ごし豆腐が、漬物屋で扱われていて、隣の沖縄の伝統的方法でつくるカマボコ屋やそば屋、豆腐屋では扱われない。糸コンニャクも、コンニャク屋でなく漬物屋に置いてあるのは色が異なる鹿児島産だと卸商人が言った。沖縄産のものは、地区漁協や製造元がその季節ごとに出来る商品を直接持ちこむ。調査をおこなった3月には「アーサ」(ヒトエグサ)や塩漬けニンニクがどの店にも並ぶ様子を観察した。4月には新しいモズク、6月をすぎると「スク」(アイゴの幼魚)の季節になるという。

加工食糧品店群を全体とおして見ると、沖縄物を扱う店が19軒 21.5小間、本土物を扱う店が18軒 26小間となる。前者は専門の食品群を2～11種くらい扱い、それ以外のものを置かない傾向がみられた。一方、後者の漬物・佃煮屋には20種類をこす商品を置く店が多い。仕入れ先も前者は工場直営＝1ヶ所が多く、後者は数ヶ所以上である。次に置かれている商品の頻度(扱われやすさと、人気)をみる。対象になる店37軒(カマボコ専門店を除くと30軒)中、最もよく置かれるのが塩ワカメの24軒、つづいて梅干の22軒、干し椎茸の20軒である。前2者は「季節を問わずよく売れる」と漬物屋の売り手が言った。

これら加工食糧品店は値段の表示がないのが常である。

b) その他の店群

以上の1～5までに分類されない店群がある。市場内には3軒、いずれも出入口に面して「飲料水」を扱う店である。伝統的な飲み物である「みき」、「げんまい」、缶やびん入りのジュース、コーラ類、牛乳などの乳製品やゼリーを、1軒で20種類以上を扱っている。近くにある「みき」の工場直営という。コーヒースタンドもあって、インスタントコーヒを飲ませてくれる。外廻りには、花屋1軒、健康食品店2軒、お菓子屋2軒、衣料品店2軒、おもちゃ屋1軒、傘修理屋1軒、壺屋焼き等々を売る焼き物屋が1軒ある。

この他にNo 318、319、320小間は1小間と数えられているが他の小間よりはるかに面積が広い(図2)。第一牧志創設当時の元地主と借地人だという。No 318は加工食糧品と日用品雑貨を扱っている。No 319はパンとハンバーガー屋で、店内で食べることができる。No 320は「野菜のないスーパー」と自称するように、青鮮食糧品を除く食品、即ち乾燥および加工食料品と、酒、タバコ、茶、調味料、お菓子の他に、石鹼など日用品雑貨も扱い、第一牧志公設市場では最大の面積をもっている。No 316～317の雑貨屋は、「イラブー」エラブウナギの粉の卸元であり、衣料品、日用品も扱い、「お金貸します」という看板まで掲げている。

っきりしない」という説明が得られた。どの店主も「もうからない」と不満をもらす点は共通なのだが、その理由づけに、おのずと商法の特色が出ていて興味深い。

2) 専門的な技術を必要とするか否か

a. 専門店て扱うもの扱わないもの

豚の生肉と牛の生肉をともに扱っている肉屋は第一牧志には一軒もない。豚と牛とでは処理の仕方や肉の見分け方も異なるからである。一方豚の生肉と山羊の生肉は同じ店で扱われている。山羊肉は牛肉に比べて処理も肉の見分け方も簡単だからであろう。鶏肉専門店は鶏肉のみを扱う。このように商品を並べるまでの過程で専門的知識や技術を要するものは、1軒の店ではひとつの素材に限られる傾向がある。魚では、生け魚、なま魚、冷凍魚などがそれぞれまをもって独立して扱われていた。加工食糧品店では、同じとうふとカマボコでも沖縄産のものだけが扱われるのに対し、「ヤマトウツフ」絹ごし豆腐、ヤマトウツカマボコは、漬物・佃煮店で扱われていた。前者は冷蔵庫がなく、その日に売り切ってしまう商法であるのに対して、後者は冷蔵庫の存在を前提にして2日以上にわたって売るという方法によっており、専門的技術を必要としない。

b. 客筋(客の消費の型と固定客)

「同じような物を売る店がずらりと並んでいてよくやっていきますね」と問いかけた時に「よく見てごらん、店ごとに少しづつ違うでしょう。客筋にあわせているから」と教えられた。大分けにすれば、一般客相手の店と、割烹(料理店)相手の店があるという。漬物屋の場合、一見同じに見える商品の構成が微妙に異っている。「飲み屋相手だと浅漬けなど一度にたくさん売れる。一般の客は、浅漬けを見ても『高い。こんなことなら自分で漬けた方が……』と買わない。一般客は、弁当用に佃煮や箸休めの古漬を買う」という。「割烹などの大口の客筋がつくと、イラッシャイイラッシャイしないでも、安定して商売ができる」と周囲からうらやみの眼で見られる店もある。ある漬物屋は、「割烹店、レストラン、食堂などで使うものを200種類以上そろえてある。店には出していないものも冷蔵庫や倉庫にあって、注文を受ければ出してくる」という。魚屋にも、板前風の男がひっきりなしにやってきて、領収書をもらって帰る店がある。握り鮓屋の材料が1軒でそろえるようにイクラや卵焼きまでそろえた魚屋もある。青果物店にもヤマトウツから直接仕入れて、料亭でしか使わないものや、季節はずれの珍しいものを多種類扱っている店がある。一見同じような店が並んでいるようでも、家庭での消費に買う一般客と商売のためにまとまった量を買う客があり、店の方でもこの客筋の違いにそって扱う商品がわかれてくることが出来る。

同じように一般客を相手にしている同業者間ではどうなっているのだろうか。市場にやってきた客に聞いてみると、「市場というから自分の好きな物を好きな店で買えるかと思

でしょう、それがそうでないね。この人が買う店はこの店と決まっているね。例えば知りあいの人がやっている店があったらほかの店では買えない……」という。つまり、まったく同じ傾向の店がたくさん並んでいても、店ごとの固定客が決まっているのでなんとかやっていけるという事実があるのである。

3) 日常と行事

沖縄の伝統的生活では、「1月から12月までの間に、なんの行事もないのは10月だけで、この10月を別名『さび月』というのも、淋しい月という意味ですから行事が住民の生活をどんなに楽しいものにしてたかがわかります(翁長、1969:43)」と言われている。現在の生活でも行事の多くが生き続けており、行事の前になると、行事の準備の材料を求めて第一牧志市場にやってくる人々が増える。調査期間中に見られた、新正月と旧正月のうち、旧正月の直前の市場の変化を見ておこう。

旧正月の大晦日には、第一牧志の外まわりの穀物屋のおばあさんは、ふだんの店の前に2小間分の棚をつくって、となりのおばあさんと2人で餅を売っている。「きのう今日は隣りと合同でモチ売りをしてるよ」とのこと。かがみ餅、「コーガシ」らくがん、紅白の紙、「サーターアングーギ」(一種の揚げ菓子)などが並んでいた。魚屋では、いつも刺身用の中小魚を扱っている店が珍らしくマグロとカジキの刺身も並べている。クルマエビもずいぶん増えていた。漬物屋では、「きのう今日だけ『ターンム』を置いている」といい、「ウバ」と呼ぶさらし鯨とピーナッツバター入りの酢みそのセットも見られる。ヤマトウツカマボコも種類が増えている。カマボコ屋では白いカマボコに食紅を塗って赤くする作業に忙しい。普段は1人の店にも手伝いの人が来て2人で売っている。いつもとちがう顔ぶれの売り手が見られたのは、肉屋、魚屋、そば屋、漬物屋、カマボコ屋などであった。さらに路上に露天の店が急増する。「ワカキ」と呼ばれるおそなえ用の枝(イヌマキ、マサキ、リュウキュウマツ、シャリンバイ)を売る店、かがみ餅の下に敷く紅白の紙、お年玉用のポチ袋売り、魚や野菜、お菓子屋、そして増えた客に飲食物を売る店……と道巾はうんと狭まり、人々がごったがえすようになる。市場の中には万国旗がにぎやかに飾りつけられている。しかし、新正月の大晦日ほどの人出はなかった。ある漬物屋では「旧正は新正の残り物を売り、旧正用には仕入れない」と言っていた。また旧1月3日が、戌の日にあたるため、例年と違って今年は旧の元日1日しか休めないという声もあった。3日は戌年の人の「トゥシビー」(年日)にあたるので、「シマリドゥシ」(生まれ年)の祝いの準備が旧1月2日にあたったのである。漬物屋で聞くと「あとは4月の入学式シーズンまでたいした人出はない」とのこと。ただし、ひな祭りのような小さな行事でもそれに応じて客が少し増えるのが感じとれるという。第一牧志市場の商売は、日常的な活動のうえに、年中行事に伴うかき入れ時があるという2つの売り方で成り立っていると言えよう。

B. 市での人々のふるまい

市の中で見られる、人々のふるまいを見ていると、そこに様々な人間関係が網の目のように織りなされているのがわかる。その関係は、売り手と買い手の仲だけではなく、売り手同士でもかなり活発なものである。

1) 売り手と買い手

商品を媒介として、売り手と買い手の間に成立する関係は、たんに物をわたしてお金を受けとるだけではない。売り手の側からの様々なサービスが見られるのが第一牧志市場の（そしておそらく沖縄の市場の）特色である。

a. 店での加工のあれこれ

第一牧志の外まわりにある乾燥食糧品店群のうちの穀物屋のおはあさん達は、アワや米などを平たい箕「ミーゾーキ」に広げて、のんびりとゴミや石や虫食いや割れた粒をつまみ出している。大袋から出しただけでは、とてもそのまま使える状態ではないのだという。市の内部にある漬物屋でも客の少ない時間帯には、いねむりをまじえてラッキョウの皮をむいたり、漬物や佃煮の山をきれいに盛り上げたりして、買い手がより買いやすいように工夫している。野菜屋では、客待ちしながら、ごぼうの皮をむいたり、せん切りにしたりして時間を費している。一方、肉屋では、客の人数が増える時間帯までに枝肉を切りわけたり、内臓をきざんだり、ショウ・ウィンドウに並べられるまでにはばう大な手間がかかるので、午前中いっぱい加工だけでも目のまわるような忙しさである。

b. 客にあわせる

売り手の対応は、客にあわせて自在に変わる場合がある。漬物屋での例であるが、ラッキョウの浅漬けを買いに来た女子高校生に「食堂で使うのか家で食べるのか」を聞いて、家族で食べるという答えに「みかけは悪いけれどよく漬っていておいしいから」としなびるほどよく漬ったものを渡しているのが見うけられた。ごぼう屋で、せん切りを注文して「ミグティチャーサー」（ひとまわりしてくるね）と言い残して去っていく男の客の後姿を見ながら、「あの人のゴボウは、普通より長めだったねえ」とつぶやいて、長めのせん切りをつくりはじめる例も見た。このように、売り手は個人の用途や好みを考えて品物を選んだり、加工したりしている。漬物屋の例だが、客に「ウニはありますか」と聞かれて初めて台の下冷蔵庫から出してきたのを見た。食堂にとうふを届けるついでに届けるからと、豆腐屋が卵を別に仕入れている例もあった。このように客の要望につね日ごろから注意し、要望さえわかれば、きめ細かく対応しようとしている市の売り手の姿勢が感じられる。こんにゃくを料理法にあわせて5種類もの加工をしている店や、肉をあらかじめ細かく切って売る店など、料理や食べ方にあわせて加工するのが見られる。野菜屋では、大根・人参・さいいんげんのせん切りをビニール袋につめて、買い手が家に帰ってすぐ料理

できるように、加工している。市の外で加工されてくる例だが、加工食料品店群の昆布・せん切り屋のもとし昆布やかんぴょう、きくらげをゆでて、さらにせん切りにしてませ合わせたものも、客の要求に対応するサービスをして売上げを伸ばそうとする工夫のひとつであろう。

c. 「クスイムン」を置く

伝統的な沖縄の価値観では、滋養のある食物、薬用性をもつ食物「クスイムン」が大切にされてきた（那覇市企画都市史編集室、1979：191）。第一牧志公設市場には、こういった「クスイムン」を置いている店がいくつかある。豚肉屋でこういう例があった。皮をはいた豚の頭をナタで割って、脳みそと骨を別々に袋に入れて客に渡していた。用途を尋ねると、「頭痛などの場合に、煎じて飲む薬として使う」という。また、コイ、フナを生けすの中で飼っている店では、「フナは熱さましの薬として一年中需要があるから、夏場は長もちしないし、コンプレッサーなど余分の手間もかかるけれど扱っている」ということであった。この店ではフナに「ンジャナバー」（苦菜）をつけ、すぐ煎じられるようにして売っている。同じような例として、ヤギ肉店では、肉を買った客が希望すれば、ヤギの血とヨモギをおまけ「シーブン」としてつけてくれるとのことだった。ヤギの血は豚の血と異なり、貧血によく効くとされている。乾燥食料品店の店先にぶら下っているエラブウナギ「イラブルー」の燻製も重要な「クスイムン」である。以上のように、「クスイムン」としての生きたフナや、ヤギの血などに対する客の需要に、売り手は少々手間がかかっても対応しようとしていることがわかる。a～cに述べた、商品を介しての売り手から買い手への働きかけは、客に喜ばれるような食品の加工と販売に、売り手側の労力のかかりの部分が費されていると言えよう。

d. 客に声をかける

売り手と買い手の直接的関係を見てみよう。漬物屋で、「お正月のごちそうに『アシティビチ』みたいな脂ものが続いたらさっぱりした漬物が欲しくなるはずよ」と声をかけて客の買う気をさそっている例があった。アサリを買った客に、「ダイコンモヤシはいかが、アサリといっしょにおつゆに入れるとよく合いますよ」と、料理するとき、食べるときの状況を客にあれこれ思い出させて売ることがしばしば見られる。客に気軽に話しかける店は、よく売れる傾向がある。また、「カズノコ500円分下さい」と言われて、「まず量ってみましょうね」といって量りにかけ、余り少ないので結局1000円分買わせてしまうといったテクニックもある。これらの例はいずれも漬物屋だが、客に気軽に話しかけて買う気をおこさせることが商売の方法として大切なようである。一方、野菜屋では、買い手の視線を追って、「レンコンですか、大根ですか」と、せきたてるように声をかける店がある。また路上で野菜を売っている50歳ほどの女性が、道ゆく人の腕をつかんで強引

にレタスを売りつけようとしている光景もみかけた。さらにこれは大晦日だけ臨時に水芋「ターンム」を売っていた店でのことであるが、「このターンム、あとで戻ってきて、もう売れて、ないはずよ」と迷っている客をあせらせるような売り方も見られた。しかし、声のかけ方に差はあるものの、結局は客に積極的に働きかけてかかわりをつくって売ろうとしている売り手の姿勢がうかがわれたのだった。

e. 教える、触らせる、食べさせる

客とのかかわりあいをつくることが大切であることをみてきたが、それが客に教えるという形をとることもある。例えば、漬物屋でウルメ鰯の内臓をとり出しながら、それを持っている客に「きれいにしてありますから洗わないでこのまま油をひいて焼いて下さい」と料理法を教えていた。自分の店の商品でないものの扱い方まで教えている例があって、「もらったキクラゲにカビが生えたけれど大丈夫ですか」と聞きにくる人にも、昆布屋の売り手がカビを落して食べる方法をていねいに教えていた。直接販売に関係がないように見えても、うまい食べ方についての知識をどんどん伝授してくれるのである。このようなサービスは大規模スーパーなどには望むべくもない、市場ならではのものであろう。

肉屋では、通路側に台を出してその上に肉を積み上げ、買い手が直接肉に触られるように工夫してある店がよく売れる。前を通るだけで、ラッキョウや佃煮などを次々に試食させてくれる漬物屋がある。さらに、漬物を買ってくれた客に、別に、主として新製品をおまけにつけるなど、味を知ってもらい、今度来る時に買ってくれるようにも工夫している。結局、商品の品質を客に確かめさせて買わせようとしているのである。この努力は、今すぐはもうけにつながらなくとも、固定客をつかむ努力につながっていると言えよう。a～eは、客との濃密な関係をつくることにより商品を売ろうとする売り手の基本的な姿勢を示していると考えられる。

a～eをまとめると、市の売り手は、モノ（商品）においても、ヒト（人間関係）においても、客をよろこばせて、それによって買わせるという努力をしているといえよう。

2) 売り手同士の人間関係

第一牧志市場の1階にいる少なくとも237人の売り手同士の組織と競争・共存・協力関係について述べる。

第一牧志市場には、公認の組合が4つある。「火事のあと、今の建物に建てかえる時に一時開南へ移転した。この時、移転するかどうかで意見が2つに割れて、今の協同組合と、市場組合に分かれた。今だに、魚、漬物、雑貨、野菜と、それぞれが同じ業種を含んでいるのに分かれたままだ。食肉組合だけは別にまとまっている」という。市場全体をまとめる組織はなく、業種もいりまじっていて、反目はしないが、まとまった協力関係はないという。そういえば、「大売り出し」の日がないし、「目玉商品」も見当らない。ある店だ

けが「たたき売り」や「特売」をするといった光景もまた見当らない。空き小間でバナナのたたき売りをやらせてくれと頼まれたとき、まわりの小間の持主がことわったこともあったという。

a. 競争関係

同じような商品を売る店が並んでいて競争はみられないのだろうか。売り手の声を聞いてみよう。「同じようなものばかり並んでいるから生活は苦しいよ。本土（の市場）みたいに、隣りどうし違う商品を売ってるといいのにね。（隣どうし）けんかもするよ。」「実は人間関係がきついよ。結婚したらもうこんな人間関係が辛い仕事は手伝わんと思ってたけれど、生活が苦しいからまた手伝ってる。」「ここは人間関係がむづかしいよ。隣り同士ケンケンガクガクにらみあいしている。立ちどまったお客さんに声をかけたら『あの人は私の知りあいだから、うちに来るはずだった。あんたが声をかけたからあんたの店で買った』とあとで文句を言われた。」「一見和気あいあいとした中に、こういう競争がおこっているのである。すでに述べたように、客筋をはっきりさせ、固定客をつかむことが安定した店の経営につながるのだから、よその店の固定客をよこどりするような競争は起こりにくい。浮動客を将来の固定客にするためには、同業者間の激しい競争があっても不思議はない。上記の「文句を言われた」例はこの競争である。調査メンバーの一人が肉を買った時、「（売り手と同じ）〇〇町の出身だから」と安くしてくれる場面があった。「同じ町の出身」ということが将来の固定客をつくり出すためには重要な手がかりとされうという意味もこの例からくみとれると考えられる。

カマボコ屋でこういう話を聞いた。「昔、内地の人がこの『みりん焼カマボコ』をつくり始めた。そのつくり方を訊ねても教えてくれなかった。あとからある沖縄人が^{ウチナーンチュ}苦勞して製法を考え出したけれど、沖縄人はパッパッとつくり方を言ってしまうから、皆がつくり始めて、結局皆同じになってしまった。」たしかに、今ではどの店にも『みりん焼カマボコ』が売られていた。うまい発見をしても、たちまち共有化されて、競争らしい競争にならないのである。また、「昔は客が風呂敷を持って買い出しに来ていた。スーパー進出後、市場の1軒がビニール袋をサービスしたら、今ではどの店もビニール袋をサービスするようになった。客の方からビニール袋に入れてくれと言うようになった。消耗品のサービスがたいへんよ」という。今や小さな買い物でもビニール袋に入れてくれる。これも上の例と似通う点が多いようだ。

第一牧志市場には、競争はある。しかし表だった競争は避けている。競争がおきてもすぐまねられてどの店も同じになってしまうし、またまねられるような人間関係にある、とも言えそうである。

競争とまではいかない「ねたみ」もみられる。「隣りの方が品物がたくさんあるから、

あんなに売れる。私は少ないから売れん。1日坐ってるけど知り合いが来て買うだけ。3つ4つしか売れん」というおばあさん。またカマボコ屋では、「ジランバ屋は看板が大きい(有名だ)からね。あっち(ジランバ屋)へ100人の客が来ると、こっちへは1人来るくらい。どのカマボコ屋もみんな同じよ。味はぜんぜん変らんのにね」と、笑って聞いているジランバ屋の売り手と肩を並べてぐちってみせる売り手もいた。商売上のしとは「アチネーヌウワーナイ」と言い(那覇市企画部市史編集室、1979:283)、昔からあるもののようである。

b. 共存関係

売り手同志の共存関係は3つ挙げられる。ひとつは売り手の戦略のところで述べたように、客筋の違いである。同じ業種でも、一般客相手か、割烹、レストラン、食堂相手かで商品の構成や扱い方が異なる。商法が異なるから、共存できるのである。2つ目は、互いの固定客の尊重である。鯉節屋で観察した例だが、休んでいる隣の小間に買いに来た客に(自分の小間にも鯉節があるのに)隣の小間に出かけて行って、休んでいる売り手に代って鯉節を売るのを見た。売り手が休んでいても、隣の客はあくまで隣りの商品を買ったことになる。お互いの固定客さえ尊重すれば、どの売り手も共存できるのであるから、これが、市場で商売する者にとってもっとも大切な心得なのであろう。3つ目に、年をとって、活動力が衰えてくると、しだいにそれにあった商法に切りかえ、若い売り手とは競合しなくなり、お互いにそれを認めあっている点が挙げられる。「私は30年ここで商売してる。若い時は売り物も沢山あって、はりきってやってた。今は売り物も少ないさ。ばばあの仕事だからこれで沢山。今はもう年寄りの楽しみでやってるだけ」これに対して「でも沢山の商品がありますね」と言うと、「ありがたいねえ、おばあ一人前のつもりでがんばってるさ。半人前しかないけどね」という返事であった。自分の体力に見合った商法で、それなりに一生懸命に売っている気概が見られる。「もうけはないし、疲れるけど、家でゴロゴロしているよりは、皆と会うのが楽しみで商売に来ている」という年寄りもあった。

c. 協力関係

市場全体としてのまとまった協力関係は存在していないことを前に述べた。一方、個々の売り手の間では協力関係が見られる。b. の鯉節屋の例は、共存がかなり協力に傾いてきている例だったとも言えよう。若い売り手が隣の年配の売り手に菓草の値段を教わっているのを見た。2階の食堂では、肉屋の売り手どうしが食事をともにしながら、「この肉はいくら」「あそこの店ではいくら」という風に情報交換をしていた。休んでいる隣の小間に来た客に「今日は休むと言っていましたよ。何かのお祝いがあるのかいって……」と、言い訳をしている。客に渡す細かいつり銭を互いに探しあひして、貸し借りしあう光景はよく見かけられた。

第一牧志公設市場は、10年前現在の建物に改築した。その当時の小間の配置は今も変わっていない。売り手の入れ替えもほとんどなく、いわば10年来の隣り近所のつきあいが続いていることになる。ある売り手が隣の小間から商品を買った。100円までおつりを渡したところ、「100円とりなさい。あんたは100円しかもうからんのに」と100円をつき返すのを見た。これなどは、お互いの商売の苦しい内情をわかりあっている光景であろう。

肉屋、魚屋、カマボコ屋、漬物屋……と各コーナーには同業の売り手が並んでいるのだが和気あいあいとした光景があちこちで見られる。午前中は客も少なく、商品の準備が少ない業種のコーナーでは、雑談に花が咲いている。みんなでテレビを見ているコーナーもある。お菓子が次々とまわってきておしゃべりをしながら食べる光景が見られる。片隅でモチを焼いて手渡しているのも見た。ある日は、10年前の第一牧志市場の人たちの白黒写真を持ってきて、まわしながら見ている。「へー、おばさんあんなに若かったかねえ」などとふざけあう人、笑う人、同じ業種の売り手からなる一画である。

こうした、人間関係を大切にするという、市場での商売の基本的姿勢は、この市で親から仕事をひきついだ比較的若い世代の中にも脈々と生きている。いわく、「もうけは月々いくらははっきりしないし年中朝から晩まで休みがない辛い仕事だけれど、食べていくくらいはある。2年前に死んだ親父がずっとやってきたこの場所を守ってやっていこうと思っている」「沖縄の人はヤマトウの人みたいにガツガツしない。内地の人みたいにたくさんもうけなくても食べていければいい。沢山はしいて売らなくても、暮すだけあればね」「毎日の仕事だのに、楽しくやらなくちゃ」という言葉が男女の売り手から聞かれた。

ここに述べてきたことをまとめれば、売り手どうしの長年の人間関係の中には、表だっではないが、競争もあり、ねたみもある。しかし、互いに商売の苦しい内情を知りあった仲間「グー」なのだから、教えることや、情報交換は拒まない。また、皆で楽しくやっていこうという親睦を心がけてもいる。市場全体としてのまとまった組織と行動に欠ける一方で、身のまわりの信頼関係を、目先の利益よりも大切にしているのが、市場の売り手達の基本的姿勢であると言えよう。

C. 暮らしに根ざした市場

市場を見ていると、そこに伝統に根ざしながらも刻々に変化している沖縄人の生活ぶりが実によくうかがえる。それを1)市における人々の活動の記録と、2)市に生きている沖縄の伝統という2つの面から描いてみよう。

1) 人の動き

a. 市における活動の時系列的記載

第一牧志公設市場では、朝6時頃から一部の店が開き始めて、夜は10時前まで商売が

続く。すべての店が同時に店を開け閉めするわけではない。朝早いのは肉屋と、魚屋の一部であり、夜遅くまで商売するのも肉屋、魚屋あるいは漬物屋である。これに対して、外まわりは夕方6～7時には閉めてしまい、老人の店は開けるのも遅い。

客が来始めるのは、午前10時頃からである。市場に客がもっとも多く集まる時間帯は午後3時頃から夕方にかけてである。この時間帯になると百貨店やスーパーダイナハの袋を下げた客が市場に増えてくる。また市場周辺の露店も増え出して野菜、魚、弁当、衣料、清涼飲料水などを売る。このように、夕方に人出のピークがくるのは、昔からのことで、夕方繁昌する市場を方言でとくに「ユサンディマチ」と呼びならわしてきた。

一週間のうちで人出が多いのは土曜日である。ひと月のうちでは給料日明けの土曜日曜がもっとも人出が多く、給料日前は最低となるという。このことは、市でのかけ売りがまったくといっていいほど見られないことと関連しているのだろうし、町に人出が増えると市にも流れてくるということだろう。

第一牧志市場と沖縄の年中行事は、切っても切れない関係にある。大なり小なりの行事があるとそれに応じて買い物客が増える。市の人出を見ればその翌日の行事の規模がある程度見当がつけられるのである。Aの3)「日常と行事」で述べたように、売り手の側の対応もいちじるしく活発になる。ふだんは扱わない品物も増えてくる。大きな行事のない2月、11月(新暦)などは客足が遠のき、閑散として見える日が多い。

b. 市の売り手相手の商売

市には、買い物客相手ではなく市の売り手を相手にして商売をしている人が見受けられる。包装用の古新聞をワゴンいっぱいに乗せて売り歩く人がある。厚さ10cmばかりで500円とかなり高価だが、売り手にとっては必需品なのですぐに売り切ってしまう。ビニール袋の注文を取って廻っている人も見かける。その他に、レタス、人参、キュウリ、キャベツ等の野菜や袋入りのみかん、花束などのうち1～2種類を両手に持てるだけ持って売り手に売ってまわる商売人も市場の外からやってくる。ホットコーヒーをワゴンにのせて1杯100円で売るおばあさんも、朝7時と午後3時の2回必ずやってくる。肉屋などでは1度に10杯も売れていた。お茶や弁当などを売りにくる人も見かける。2階の食堂街から出前してもらって、売場で昼食を食べている例もよく見た。

小間を持っている一般の商人たちと異なり、固定した場所や施設をもたず、いわばきわめて身軽な行商人がかなりの数にのぼる。c.で述べる一般の客相手だけでなく、市の売り手の必要も柔軟ですばやいサービスで満たしているこうした人々の存在は注目に値する。

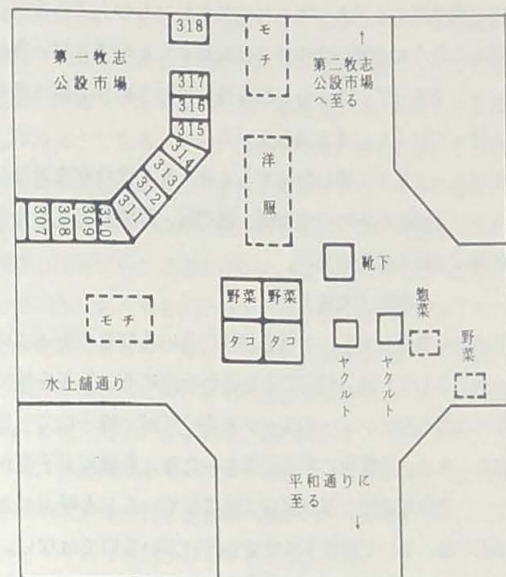
c. 市のまわりの路上売り

第一牧志市場の外側の路上には、リンゴの木箱、手押し車や金だらいなどを用いてごく少ない種類の商品を並べて商売をしている人達がいる。特に露店が多く出る四ツ辻があっ

図3

第一牧志公設市場付近の 露店の多い四ツ辻

破線の露店は行事前などの
人出の多い日のみ見られ
た。



て、ヤクルト、タコ、野菜、惣菜、靴下、鮮魚などの店がいくつも出ている。図3にこの四ツ辻の略図を示す。彼らは、毎日同じ場所に店を出している。次にあげる例から、彼らがいわば「目に見えない小間」を路上にもっていることがわかる。人参の店を広げていた売り手の所に、頭の上にタコの入ったタライを乗せた売り手が来ると、「今日は来ないかと思っていた」と言いながら場所をゆずるという光景があった。

東通りの路上にリンゴ箱を置いて沖縄産のとうふを売っている豆腐屋は、商売道具のまな板や包丁を、店じまいしたあとは市場の外まわりに小間をもつ野菜屋に置かせてもらっている。またこれらの野菜屋が閉めてしまうと、暗くなった道路をはさんだ向い側に、2～3軒の野菜と花屋1軒の露店が出て、夜9時半すぎまでねはっているのが見かけられる。売り手どうしの共存関係、競合しない場合には協力もするという関係は、市の中だけでなく、市の内外をも貫いているようである。このように、正式の小間をもっている売り手も露店商も、さらには、両手にレタス1個ずつもって売って廻っているおじさんも、第一牧志市場と不可分の要素になっていると言えるのではあるまいか。

d. 買い物のとりあわせ — 買い物客の行動

第一牧志市場までわざわざ買い物に来る客の目的は、行事用品を手に入れたり、新鮮な肉や魚といったものを買いてむくことである。しかし、いったん来た以上は、ついでにその他の品物もいろいろ買い求めている。漬物屋で扱われる佃煮などは、店の主人も認める

おり、食生活には「あってもなくてもいいもの」であるが、けっこうよく売れている。そうめんのように沖縄の食生活には欠かすことができない食品でも、近くの雑貨店「マチャグー」で売っているからこれを買いにわざわざ市場へ来る人はいない。しかしついでになら買っていき、また売れている。

市でもっともよく買い物をする40～50代の女性客は、肉を注文してそれを切ってもらっている間に市場内の漬物屋、乾物屋、野菜屋などをまわり、最後に、でき上がった肉を受け取って帰る場合が多い。

e. 品物の「越境」

店の売り手としても、できるだけいろいろなものを「ついでに」買う気にさせるために工夫をこらしている。商品のとりあわせ方にその工夫を見よう。

市には店ごとにレパートリーがあるのだが、時として一見突拍子もないような組み合わせがみられる。豆腐屋に生玉子があったり、魚屋に玉子焼があったりする類である。このように一見意外に見える商品を「越境している」と呼ぶことにしよう。「越境」には様々な論理が働いていて無秩序に何でも置いているのではない。例えば漬物屋では、いくつかのヤマト産の漬物等を扱っているが、「同じ本土ものだから」という理由で、生きたアサリも置いている。さらに、アサリの横に貝割れ菜「ダイコンモヤシ」が置いてあるが、これは「グートゥミートゥ」（夫婦のように一対のもの）であるからだという。おつゆにいっしょに入れるとおいしいというわけだが、客が野菜屋まで足を伸ばさないでも、アサリと同じ店で買える方が便利だからという意図だと売り手から聞いた。「越境」とは言えなくても、いろいろと種類を増やして置いておくことは売り上げを増やす効果がある。例えば漬物屋でウルメイワシの始末をしてもらっている間に、アサリと「ダイコンモヤシ」とタラコと塩ワカメと計5種類も買ってしまう客も見受けられた。豆腐屋の玉子、豚肉屋の冷凍エビなどは、配達先で両方使うからとか、両方いっしょに卸しているののでついでにとかいった理由で「越境」していた。「越境」とは、売れそうな、お客がついでに買っていきそうな状況でさえあれば、仕入れの都合、販売の都合、買い手の都合など、様々な理由をつけて、技術と設備の許す範囲でできるだけ広いレパートリーを扱おうとする売り手の努力のあらわれなのである。買い物客から見れば、市は店や業種のわくを越えて、全体として、日常にない、食卓を飾るものがとりそろえられている場所であると言えよう。そこでは様々な種類の商人たちが四季を通じ、時季に応じて、市に集まる人々の生活をゆたかに満たそうとしているのである。

2) 市に見る沖縄の伝統

a. 市に見る沖縄の食生活

第一牧志市場に足を踏み入れたヤマトンチュは、魚屋の店先に並ぶ赤や青の色鮮かな

沖縄の魚に、これでも食べられるのかというまどいを感じてしまう。ヤマトンでは「だし」として扱われる昆布が、沖縄では野菜のように料理材料としてのみ食べられる。もどして、いわば「だしのぬけた」昆布や切り干し大根を売る「昆布屋」は、少なくとも本州には見られない、沖縄独得のもののである。また、漬物や佃煮を扱う店で、生きた貝や貝割れ菜を置いていたり、穀物屋に葉草があったりするのもヤマトンチュには珍しく思われる。第一牧志市場内の肉屋が並ぶ一画では生肉のかたまりや、足、内臓などが、冷蔵庫の中だけでなく、上にも通路にもずらりと並んでいる。売り手がその生肉の上で食事をしたり、買い手も肉を直接指で押したりつまんだりして肉の質を確かめて買っている。このように豚への深い親しみを^{ウチナンチュ}沖縄人はもっているし、料理法も多岐にわたっている。豚一頭からとれるもので売れない部分はほとんどないほどの徹底した利用ぶりに、沖縄独自の食文化がうかがえるのである。また、山羊、山羊の血、豚の脳みそ、ハリセンボン、淡水魚のフナやコイ、エラブウナギ、野菜のヨモギ、ニガナ等、「クスイムン」（滋養があり薬用になる食品）として独得の利用がなされてきた食べ物が、市ではほとんどいつも手に入る。また需要が絶えないからこそいつも置かれているとも言える。

このように市場には沖縄独自の伝統的な食文化をうかがうことができるのである。

b. 沖縄の市場の伝統

現在の第一牧志市場がどの程度戦前の「ナーファスマチ」との共通点をもっているかをふりかえてみよう。比較の材料として那覇市史資料篇第2巻中の7「那覇の民俗」の第五節にある「那覇のマチ」の項を参照する（那覇市企画部市史編集室、1979：282～293）。

食物に限ってみると、伝統的な枠組みのほとんどが残っている。豚肉市「シシマチ」、牛肉市「ウシヌシシマチ」、鶏市「トゥイマチ」等とある。ただし鶏は生きたものが売買されていた。鮮魚市「イユマチ」、淡水魚を売るふな市「ターイユマチ」も現在1軒となって面影をとどめているがヨモギやニガナをつけるのも昔からの習慣である。野菜市「ヤーセーマチ」は、葉野菜、芋、ごぼう、大根のいくつかに分かれていたという。今では芋市はなくなったが、おばあさん達が野菜をきざんでいる風景は、実に昔ながらのものであるらしい。別の一画には、米・豆市、乾物を売る昆布市「クープマチ」、鹽節市「カチューマチ」、砂糖市「サーターマチ」、また婚礼用品や年忌供物用品の小間物を売る「チンシマチ」があった。これらはそのまま現在の乾燥食料品店群にひきつかれている。豆腐市、カマボコ市、果物市、コンニャク市なども昔も現在も見られるものである。主食が芋から米に変わり、薪も使わなくなったので松の根で作った焚きつけ「トゥブシ」も必要がなくなった。こうして、「シムマチ」と「トゥブシマチ」はなくなってしまったが、一方では「本土物」を扱う店群である漬物・佃煮屋は、戦前の「漬物市」とはかなり性格が変わって

きているようである。

売り方についてみると、売り手の大半が女性であることも昔と変わらない。昔は肉屋が夫婦で売る他は、市場の売り手は婦人であって、男が出入りするのを嫌ったという。

客との関係は、「客もだいたい得意先が決まっていた。もし客の欲しい品がなくて他の店で買いたい場合は、一応断っておかないと、あとで『アチネーヌウワァーナイ』（商売上のしつ）から売り手同士の口論がおこる（同書：283）」とある。固定客をもつこと、それをめぐるいさかきが見られる事も昔ながらのことと判る。

乾燥食料品店で、仕事始めの時「ミーグチ」に、妊婦がやってきて品物に触れたところ、70歳ぐらいの女主人は、実にいやな顔をしてその品物に塩をまいているのを見た。身二つになる女が触ると、その日一日中商品が全然売れなくなる。商売人が一番きらいなことだという。『那覇の民俗』にも仕事始めの客が買わずに帰ると、「アサミーグチチガラチ」（朝の仕事始めをだめにされた）と非常にいやがられたという例が載っている。見るだけで買わずに帰る「イチャング」客ということばも生きている。伝統的価値観の多くが、とくに年配の売り手の中に生きているのであろう。

昔も市の売り手相手の商売があったという。売り手相手の昼食売り、また午後には、テンブラ、「カシティラ」や「ブクブクー」（茶）なども売りに来たという。それらは、弁当売りとお茶売り、またワゴンにのせて定刻にやってくるコーヒー売りとして今も見られる。

午前中は店の仕入れや準備に終わり、もっとも忙しくなるのは午後4時頃からという市のリズムも変わらない。昼食後、客の少ないひと時に、売り手達の世間話、また居眠りも見られたという。今も変らぬ光景である。

結論として、見かけの変化が大きいかかわらず、品物とその扱い方、市での人間関係のいずれについても、現在の第一牧志市場には伝統的な色あいが強く残っているといえよう。

5. 第一牧志公設市場の特徴と問題点

3章と4章では、第一牧志公設市場の現状について述べた。この章ではこれらの現状をもとに、市の特徴とそこにかかえている問題点を考える。

A. 商品と小間をめぐって

1) 商品の素材に応じた商法

図4は、商品の保存性と、ある店が扱う種類数の関係を示している。縦軸に商品の保存性、すなわちある商品を売り切る（または傷んで捨てる）日数を、日を単位として示してある。横軸は、ある店が扱う商品の中心となるものの、（製品の数ではなく）素材の数を示してある。縦横軸ともに対数で目盛ってある。ただしひとつの店で扱っている主たる物を示したので、例えば豆腐屋にウメボシが置いてある場合等は除外した。店はいずれの業種も左上から右下にかけて分布する傾向がみられる。左下にはまったく分布がみられない。傷みやすいものは扱う素材数が少なく、保存性が高いものは多種類を扱うという一般的傾向があるといえよう。

左上に分布する店の典型は肉屋である（図4a）。例えば豚肉屋は、素材でみると沖縄産の豚1種類である。これを20余種類の部分肉に分けるのだから、専門的な目と技術が要求される。また、傷みやすい商品だから2、3日で売り切ってしまうねばならない。素材はひとつに絞る、部分肉に分けることによって多様性を出し、一頭が傷まないうちに売り切るというフロー型商法である。

魚屋もまた左上に分布する傾向をもつ（b）。魚は肉のようにひとつの素材から多様性を出すのが難しいし、肉以上に傷みやすい。そこで、扱い方や傷みやすさの程度の似た、すなわち技術的に扱いが同じような素材を数種類扱うことで、肉とは別の意味の商品の多様さを出している。このため、巨大魚、中小魚、冷凍魚、淡水魚店等々の専門店に分かれている。ただし割烹相手のなんでも屋では、スシのネタのようなものを8種類以上とりそろえており、図の右上の方に入りこんでいる。

島産加工食料品も左上にかたまっている（c）。いずれも製造業者によって工場加工される。素材の数は「（もどした）昆布・せん切り店」が5、6種類だが、その他は1〜3と少なく、それを工場で多種類の製品に加工している。いずれも傷みやすいが、1日の消費量を目標に製造されている。市場では1日で売り切る典型的フロー型である。1日単位の売り切るという原則はよく守られていて、これらの売り場には冷蔵庫がない。またその必要もないようである。売り手は製造業者に雇われて「売るだけ」で、仕入れや売れ残りのやりくりは業者まかせにしてタッチしない場合も多い。

以上図の左上に分布するa〜cの店群は、傷みやすさに対する対応を、素材を絞ること、一定の専門的技術が必要な商品に的を絞ること フロー型商法で日々売り切っていくこと

(a) 肉屋

素材の数(種)

1 2 4 8 16 32 64

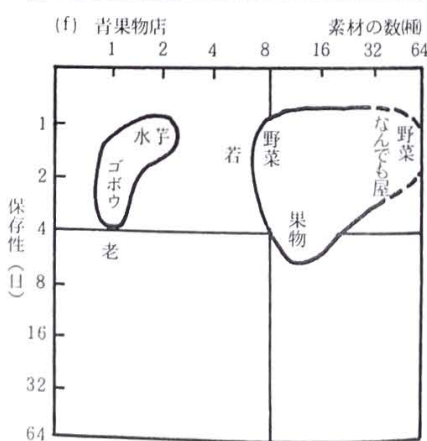
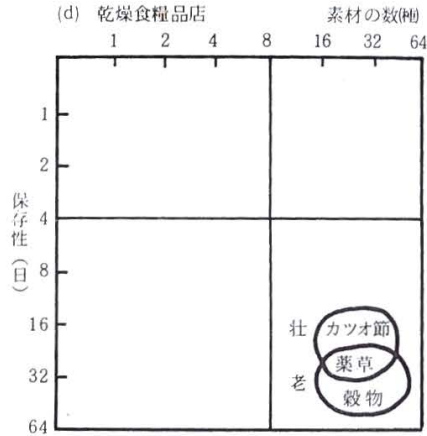
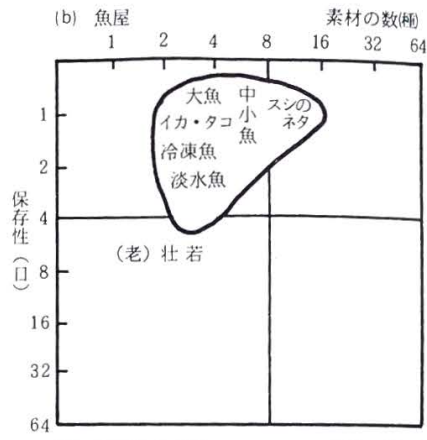
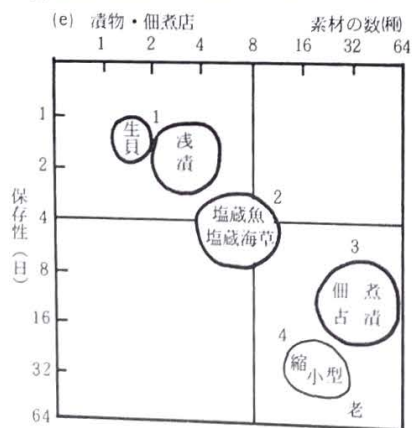
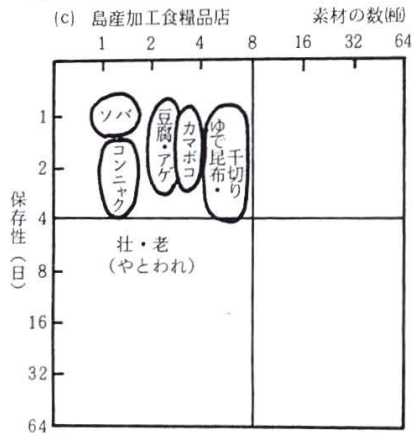
1 2 4 8 16 32 64

保存性(日)

豚鶏

ヤギ牛 冷凍

壮若



図の右下に分布する典型は、鯉節屋と穀物屋の乾燥食料品店である。乾燥食料品は塩蔵物と比べても保存に特別な設備を要せず、商品の維持が容易である。従って素材を多種類扱うことができ、用途も例えば穀物、砂糖、ダシ、薬草、儀式用品と多方面である。すなわち商品の維持が容易でさえあれば、「売れそうな」ものをできるだけ品数をふやして小間いっぱい置いておく。そこには客が見て「ついでに買いそうな」ものも含まれている。雑貨屋的商法であり、ストック型商法ともいえる（図4a）。

右下と左上の両方にわたって分布する店群が漬物・佃煮屋である(図4 e)。図の右下に(3)佃煮と古漬、軸の中ほどに(2)塩蔵魚、塩蔵海藻が分布し、左上には(1)生きた貝と浅漬が分布している。3章で述べたように漬物・佃煮屋は、「本土物」の塩蔵の保存食品(2, 3)を中心にしている。これらだけ扱う店と、加えて生きた貝や浅漬(1)を扱う店とに分かれていた。(1)群の商品は傷まぬよう維持し、2~数日で売り切らねばならない。aの乾燥食料品群のように2週間以上もつというほどではなくて夜間は冷蔵庫に保存して1~2週間もつ e(3)群のような商品を準ストック型と呼ぶことにすると、eの漬物・佃煮屋の特徴を次のようにまとめることができる。つまり、(3)の準ストック型の商品を中心に、(2)のようなストック型とフロー型の中間的な扱いを要するものが置かれている。さらに若くて元気のある売り手は、明らかなフロー型である(1)群も扱っている。そして年をとって活動力が落ちてくるとしだいに保存性の小さいものから扱うことをやめ、かわりに保存性の高いものを置く。この最後を「老年縮小型」と呼ぶことにし、図4 eの(4)として示した。

- 76 -

う点も忘れてはならない。

以上のように第一牧志市場では扱う素材の性質に応じた商法がとられているといえる。一口に傷みやすい物といっても、素材の性質により売り方は多様である。ごくかいつまんだ言い方をすれば、フロー型の商法は、活動力に富んだ比較的若い人に多く、ストック型は年寄りに多い。いまひとつの特徴は、市での買い物の主目的となっている商品（肉、魚、儀式用の食品や用具）と、ついでに買っていく商品（野菜、漬物や佃煮、豆腐やこんにゃく、乾燥食料品等）に分けられることである。また、料理店等相手の客筋の店と一般相手の店があり、前者は野菜や漬物でもこれを買求めるために第一牧志市場にやってくる客をもっている。こういう店は、品物の種類が多く、概して1軒の小間数が多く、売り手も複数で、若い売り手がいる傾向がみられる。

2) 一人で扱える商品の量と小間の広さ

ヤマトンチュの目から見ると、第一牧志のひと小間の広さは、まことに小さいように思われるが、はたしてどうなのだろうか。この問題を、一人が扱える商品の量と、それを収容する場所との関係から考えてみよう。

豚肉屋で1人1小間でやっている女の売り手が言うには、「丸1頭の豚を売り切ろうと思ったら、それこそ朝から晩まで立ちどうして売ってやっと売れるかどうか…というところ」という。1人の売り手が商品を客に手渡すまでには、仕入れ、前処理、加工とサービス等々の手間がかかっており、1日に供給できる量の上限が品目によって自ら決ってくる。売れる量が供給量に見合っている時、商品の流れは速かである。市場で見ていると、日常1人が1小間を十分に使いこなしており、行事の前などの忙しい日は手伝いの人が来てそれこそ立ちどうして1小間で2人が働いている。2～3小間で1軒の店は平生から2人以上の売り手がおり、結局1人で2小間以上を切りまわしている例はない。戦前の「マナグー（市場）では毎日の食糧品が主で、数量もその日1日でさばけるくらいの量であった。男は『カタミニー』（もっこなどにかつぐ荷物）、女は『カミニー』（頭にのせて運ぶ荷物）だから数量も二、三十斤から四、五十斤程度であった（那覇市企画部市史編集室、1979：289）」とある。昔から1人の売り手が売りさばける量はある程度決っていたことがわかる。輸送に軽トラックが使われるようになった今日でも、前処理から販売にいたるすべてを1人でやるのだから、小間が狭いとはいえない業者が多いと思われる。

市場の「近代化」をめざす那覇市では、第一牧志市場の1階に空き小間ができて、新規の人には貸さないようにしている。空き小間の隣の売り手が2小間、3小間と店を広げることが間接的に奨励しているという。仮りに同じ物売る店を2、3軒まとめて1軒にしたらどうなるであろうか。広がった面積に応じて商品の種類と量を増やすとしよう。売り手の人数は、現在の客数なら減らすことになるだろう。しかし、1人で扱える商品の量

には前述のように限度がある。従って商品の量を増やすには、売り手を増やすのであれば、より管理しやすい、手のかからない商品を増やすしかない。このやり方はスーパーのやり方に近いものになると言えよう。スーパーの商法をとれば第一牧志市場はどうなるだろうか。スーパーの商品の陰には分業という形でバックや包装に実はたくさんの人手がかかっている。傷みやすい商品でも売り切ってしまうにくくなり、冷凍庫を導入する必要もあるだろう。防腐剤なども使わなければならない。結局、今よりも目がゆき届かない商品が多くなることは間違いない。そして値段も安くなるとは限らないだろう。しかももっとも大きな変化は、現在市のもっている濃密な人間関係のネットワークがなくなってしまうというところにあると予想される。もうひとつのやり方、つまり売り手を増やすのであれば結局2人、3人で2小間、3小間を使うことになり、現在の1軒1小間と1人あたりの広さについては変わらない。ただし店主との人間関係で結ばれている固定客連はどの店へ行けばいいのだろうか。

一見狭苦しい小間の中で、1人の店主が自分の判断で仕入れから加工、販売までやっている現在のやり方は、売り手にとって辛いことも多いけれど、実に充実感のある商売ではないか。しかも年をとっても、体力にあわせていつまでも続けられるという職場がそうそうあるわけではない。売り手には未亡人も多い。子供がいても自分の都合に合わせて商売ができるからという。雇われて分業体制の中で仕事をする場合に比べて、たとえ売り場は小さくとも一国一城の主としてやりくりするのは、やりがいのある仕事ではなからうか。市場では、小さい小間いっぱい朝から時間をかけて準備した商品を並べ、小間の面積を十分に生かして売っている。売り場面積が「狭い」という話は売り手からは聞かなかった。ただ、冷蔵庫、大冷凍庫が使えるようになり、真空包装なども発達した昨今、大量に長期保存ができるようになったので、小間が狭いと考えている売り手もいるかもしれない。

3) 同じような店が並んでいること

第一牧志には、豚肉屋ばかり、カマボコ屋ばかり、鯉節屋ばかりが並んでいる一画がある。「同じような店が並んでいるから生活苦しいよ」という売り手の声も聞いた。しかし、専門店街や食堂街の例を挙げるまでもなく、同じような店が1カ所に集中しているからこそ市場に多くの客が集まるという面があることは間違いない。しかも、種類も品質も大差ないのだから、どの店で買っても同じということになる。これは人間関係によって固定客を分けあうという市の伝統的商法と不可分に結びついているに違いないのである。だから同じような店がたくさん集まっていることは、固定客ではなく、浮動客を集める役割を果たしており、固定客の存在は同業種間の差を少なくする方向に働いているということができる。

B. 市に来る人來ない人 ― 客と売り手をめぐって

1) 客筋と商法

第一牧志市場の特徴のひとつに、割烹、料理店等相手の店の存在があげられる。肉屋、鮮魚店、漬物屋、（もどした）昆布・せん切り屋、豆腐屋、野菜なんでも屋等にこれらの店が見られる。料理店や飲食店、スナックやバー等の賄い主は、第一牧志市場界隈をひとまわりすれば、当日の商買材料を買いそろえる事ができる。売り手にとってこれらの客は大口であり、定期的である。また少々値は張っても鮮度や質のいいものが要求される。こういった要求に答えている店の売り手は、活力のある比較的若い人が多いことはすでに述べた通りである。漬物屋の例では、同じ店のように見えても、客筋にあわせて、扱う種類や扱い方が微妙に異っている。

2) 「マチ」と「マチャグラー」とスーパー

市場「マチ、マチャグラー」とどこにでもある小さな雑貨店「マチャグラー」と近年増えているスーパー形式の店の関係はどうなっているのだろうか。

「昔は夕方の人ごみといったらなかった。ユサンディマチャグラーといって、夕方の4時ごろには人も通れんぐらいだった。ゲンマイ（飲料）が毎日15ケースも出たというのに今は3ケースくらいしか出ないよ」「どんな食べ物も、復帰前には公設市場にしかない物が多かった。だから夕方の4時5時には人も入れんぐらいぎっしりの満員だった」「7～8年前からあちこちにスーパーができたして客が減った。わざわざバスに乗ってここまで買いに来なくてもスーパーで買えるようになったから」と市の売り手たちは、スーパーに客が流れて市場に来る客が激減した、と語る。

終日市場にいて客の流れを見ていると若い客がほとんど来ていないのに気付く。おちついた足どりで買い物をしているのは40代以上の女の客が多い。これら年配の主婦たちは、新鮮な肉や魚を求め、また、行事の準備をするために第一牧志市場へやってくる。市ではなじみの店で2斤、3斤とかたまりの肉を買う。もどした昆布やかんぴょうの混ぜたもの、ソバ等も斤単位で買ってゆく。1万円札で払う人が多いのは、その気で買い物に来るからだろうか。野菜や豆腐といった日常の食事材料は近くのマチャグラーで間に合う。マチャグラーもいつも利用するなじみの店が一軒決まっている。わざわざ市場へ買いに来るのは、置いてある商品の品質に間違いがないからである。それに行事が毎月一回はある。模合「ユレグラー」の集まりで参加者に出す刺身を買いに来ることもある。日常的に食べる食事以外の特別の料理は、やはりマチャグラーやスーパーでは間に合わせられないと年配の主婦達は感じているのだろう。

一方、若い主婦は市場にほとんど姿を見せない。肉・魚・野菜・日用品等々はみな近くのスーパーで買い物を済ませているらしい。スーパーは広告を出し目玉商品を置く。商品はバックに入り冷蔵または冷凍されている。値段が明示されている。種類も多い。値段も量も自分で選ぶことができるし、うるさい人間関係がないので気兼ねせずに買うことがで

きる。深夜営業のスーパーさえあり、いつでも利用できる。小規模なスーパーで見かける客は20～30代の人が多い。こういった主婦はおそらく「マチャグラー」もあまり利用していない。こうして、「マチャグラー」と「マチ」を使い分けて日常的な食品と非日常的な食品を買い分けていた伝統的な売買形態に、復帰後激増したスーパーが割って入ったかこうになっている。

3) 若い人が市場へ来ないのは —

第一牧志市場を若い主婦がなぜ敬遠しているのであろうか。「今どきの若い人は肉の買いかたが下手だよ」市場の肉屋の売り手の言葉である。スーパーのバック入りの肉は衛生的に見えるが、底の方はくず肉ばかりということもある。こういう買い方に慣れると、肉は直接手で押してみてもよし悪しを判断する沖縄の伝統的な買い方を知らない若者が増えるということだろうか。若い人は市場での買い物の仕方がわからない。品物の鮮度、品質は確かなのだから売り手を信頼して、料理の仕方など聞きながら買えば、思わぬおまけをしてくれるというようなことも知らない。品物をいじくって考えたり、とまどったりしているとせき立てるような売り手の声が飛んでくる。選んで買うのに慣れているのに、知りあいや同じ町出身の売り手がいればその店で買わねばならない。だいいち、市場には欲しいものがそろえてない。

若い人は何を欲しがっているのだろうか。値段は少しでも安い方がいいのに市場では選んでいられない。近ごろはレトルト食品や冷凍食品のように、温めるか解凍すればすぐ食卓に出せる手軽な食品が多種類出ているのに市場には見当たらない。「チャンブルー」はともかくとして伝統的な煮込み料理はめんどろで時間がかかる。それに若者は新しがりなものである。ハンバーガーやフライドチキンとコーラだけで一食をすませることにハイカラさを感じているのかもしれない。

沖縄の食生活にしめる行事の役割が大きいと述べたが、若い人たちにとってもそのとおりだろうか。ある若者は年中行事の意義について、「親類の者が集まれるという意味では行事もいいが、そのほかのことは自分たちにはあまり関係ない」と言っていた。年配の人たちと若い人たちの間に行事に対する、また伝統的食生活に対する考え方のずれが生じてきているようにも思われる。それは先に述べたハンバーガーでも気にならない世代と、「食べる時には必ず『滋養ヤアミ（滋養はあるか）』と聞く」（那覇市企画部市史編集室、1979：191）年寄りの世代のずれにもつながっているように思われる。

C. 市に生きている沖縄の伝統的価値観

1) 沖縄の非ヤマト的経済

第一牧志市場では、ごぼうのせん切りや野菜のせん切りの詰め合わせなどが見られる。これは、家庭でする加工を市場の売り手が代ってやっていると考えることもできる。こう

した加工をされた商品を買う客は、料理にける手間を軽減させることができる。ところが刻んだ商品の方が値が高くなるとは限らない。つまり、刻むのに要する手間が代金に必ずしも反映していない。このことは、単に手間賃が安いとも受けとれるが考え方によっては、加工に費す手間が金に換算されるような値うちがあるとは思われていないのかもしれない。

このことにヒントを得て、沖縄とヤマトウの金に対する態度の違いを考察してみよう。第一牧志市場の売り手の目からは、客のうちのヤマトウ^{ウチナンチュ}は、なんだかガツガツしているという。ヤマトウ、ことに都市の生活では、生活万事が金中心に動いているように思われる。一方、沖縄人の生活をふりかえてみると、門中に代表されるような、血縁に基づく相互扶助組織が機能しているし、「ユレーグー」（模合。「ムエー」とも言う。一種の頼母子講）が果している相互扶助の役割も大きい。猫の額ほどにせよ食生活を助ける畑「アタイグー」をもっている人も多い。お金も大切かも知れないが、それがすべてではない、というのが、伝統的沖縄の経済観の中核をなしていると思われる。金の使い方もきっちりととはしておらず、市でも値段を聞かずに1万円札で商品を買ひ、おつりをもらってはじめて値段がわかる、という買い方をする人が実に多い。

このように、市を含めた沖縄の社会では、労働とその対価、物と金との関係が、ヤマトウ^{ウチナンチュ}の社会ほど厳密に決ってはならず、その意味で金がすべての中心ではないという部分を残している、と言えるのではなからうか。（沖縄人の目に映るヤマトウ^{ウチナンチュ}は、実は都会生活者がほとんどであることも考えに入れておきたいものだが……）

2) 市での人間関係とサービスの性格

市の現状のところで、市の店にはそれぞれ固定客があり、それを基盤とした商売が成り立っていることを述べた。これは、「店ごとの固定客がはっきりしていて、よほどの理由がないかぎり、別の店は利用しないという『マチヤグー』の特徴（那覇市企画部市史編集室）」とよく一致している。その意味では第一牧志市場は業種ごとに専門化した「マチヤグー」の集合体だといえるのではないだろうか。第一牧志と「マチヤグー」の差は前者には行事の時だけ利用する大勢の客層をひかえていることであろう。

日常の売買を固定客によって支えられている市場では、互いの店の固定客を乱さないように注意が払われている。浮動客を獲得することは良いが、固定客をめぐる争いを始めれば共倒れになってしまうからであろう。つまり、第一牧志市場では固定客が一番の財産あるいは元手であり、それさえ確保しておけばその日その日を暮していくだけの収入は保証されているといえよう。他店の固定客を奪うことは他人の財産を奪うことに匹敵するという意識がある、と考えられる。

漬物屋では気軽に試食させ、穀物屋では薬草や儀式用品を教育半分で使い方を教えなが

ら売るといふ、第一牧志でおこなわれている濃密なサービスはどういう意味があるのだろうか。黙っていてもごぼうのせん切りの長さについての客の好みを覚えていて刻んでくれるなどは、自動販売機やスーパーのセルフサービスでは考えることもできない、客ひとりひとりにあわせた、きめの細かいサービスである。こうしたサービスが、とくに中高年の買い手にとって市の魅力の一部であることは否定できない。逆に、買い手との濃密な人間関係をつくりあげ、かつ維持するための売り手の努力の表われがこのきめ細かいサービスだとも言えよう。サービスに努めることは、人間関係をつくりだし維持するための、つまり将来買ってもらうための努力であり、先行投資であると位置づけられよう。

このように、客との1対1の人間関係ときめ細かいサービスが表裏一体の関係にあることが明らかになってくる。つまり第一牧志での伝統的商売方法は、固定客という客筋のなわばりを互いに尊重しあい、守ることが大切で、その範囲内で濃密な人間関係を育てあげるところに特徴がある。金よりも「お互い様」を優先させることによって、競争で共倒れになることを防ごうとし、濃密な相互依存関係をつくり出してきた。それが沖縄の伝統的商売の特徴である、と言えるかもしれない。このようなシステムのもとでは、資本「ムートウグー」の大きな店も、年寄りの零細な小間もそれぞれに客をわけあって、お互いの店を安定化させることができ、より多くの商売人が生活の場を得ることが可能になってきたのである。

3) 島外産へのあこがれ、あるいは「シマーグー」をめぐる

調査を始めるにあたって、与儀の農連市場や第一牧志に下見に行った時からある疑問があった。それは、野菜の売り手が言った「ごぼうはヤマトウ産が上等さ」という言葉についてである。この言葉に私たちは最後までひっかかった。これはどういう背景で語られたのだろうか？

「ごぼうはヤマトウ産が上等である」と言うとき、その陰には「沖縄産はよくない」という含意があるものと思われる。なぜヤマトウ産のごぼうが良いとされ、沖縄産のごぼうはよくないとされるか。この点について、沖縄人の持っている「大きいもの好み」という傾向、その傾向にあわせてもうけるヤマトウの商法、また良いもの優れたものはみな島外から来るという思いこみ、の3点から考えてみよう。

沖縄の消費者は、同じものならより大きい方を好むという傾向がある。それはとくに、行事や儀式をめぐるそうである。小麦粉と卵と砂糖でつくる揚げ菓子である「サターアンダーギー」もお祝いのときには大きく「ウフウフトゥマギマギトゥ」揚げなければならない。「ターンム」も小さいものからこぶし大のものまであり、味は変わらないが大きいものは1斤あたり2倍もの値段がつけられる。漬物屋でも大きいかぶらの浅漬けを指して「ウチナンチュには大きいのでないと売りにくい」と言っていた。第一牧志には小さ

いごぼうは見られず、みな直径3センチ近いようなものばかりなので、「ヤマトウ産のごぼうは太くて長いから良い」と言っているのかもしれない。せん切りにする加工も太い方がやりやすいに違いない。これも沖縄人の大きいものの好みの一例であろうか。

ところで ヤマトウ、少なくとも京都や山口では、あまり太いごぼうは、すが入っておいしくないといい、むしろ細いものが柔くて香りも良いとするが、細いごぼうは沖縄には移出されにくい。鰹節にも同様の事情がある（F. U. 生，1980：140による）。沖縄で消費される鰹節のほとんどは鹿児島県産である。その特色は大きいことである。通常のもは5、6キロの鰹から加工するのに対し、沖縄向けは8～11キロのものから加工するのである。産地でも不思議がるほどの大物好みは、当然割高につくが、カビづけの加工をしないため通常の4分の1以下の期間で商品になり、資金の回転が速いという。ヤマトウの商人は沖縄人がどのようなものを喜ぶかよく知っていて、それにあわせてうまく商売をしていると言えよう。

沖縄県以外の日本を「ヤマトウ」と一括してとらえ、はるばる海をこえてやってくる、（海をこえて出荷するに値する）ヤマトウ（各地の）商品を、沖縄のそれと比べて、ヤマトウ産は上等、沖縄はかなわないという考えが根強く存在している。実は、調査メンバーの中にさえ、冬場の沖縄産の大きくてつやのあるレタスやセロリがヤマトウ産だと信じこんでいた人もある。どうも沖縄には産地を聞いて品質を思い込む傾向が若者から年寄りまで見られるようである。そして、島産品は「シマーグー」とさげすまれる傾向があったのである。しかし、近年になって、沖縄には沖縄の自然と風土を生かした、どこにも負けないものができるという考えから、伝統的な「シマーグー」の再発見、新しい産地の開拓の動きが高まり始めている。食べものだけに話を限っても、泡盛、オキナワ豆腐、「シママス（にがり入りの塩）」、冬場の島産野菜、キクラゲ、島産の卵、ブロイラーなどがその例である。地元にもいいものがあり、沖縄で島外産にまさるものができるという認識をもった人々が現われ始めているのである。しかし今のところ、首里・那覇の大多数の沖縄人は、沖縄のもつ良いもの、可能性を見失って、沖縄の外にばかり目を向けているという傾向が根強いのではないだろうか。

旧藩時代には「ヤマトウショーベ、トーアチレー」という表現があった。ヤマトウの製品が粗製濫造であるのに対し、中国製品はあつらえもののような意味だという（国立国語研究所，1963：277）。ヤマトウの製品が良いとされるようになったのは、そう古いことではないようである。よく言われることだが「トヌユー（中国の政治的文化的支配）」から「ヤマトウユー」を経てアメリカ世へ、そしてふたたびヤマトウ世へという「世替わり」の渦の中で、島外によさを求めてきた価値観は、きりきり舞いをさせられ、沖縄独自のよさは長らく見失われてきた。今日、復帰10年を迎えて、価値観の混乱

はむしろ深まっているとも言えるかもしれない。

しかし、また、沖縄には島国という利点を生かし、東アジアと東南アジアを結ぶ貿易国として南海に雄飛した時代もあったのである。島外のをたくましく取りこんで沖縄の文化を形づくってきたという積極面をも否定することはできない。食文化に話を限っても、第一牧志市場の調査を通して驚かされたことは、豚の利用の多様さである。一匹の豚を、頭のとっぺんから足の先まで余すことなく利用している。豚文化は、中国的文化と言えるかもしれないが、今日では沖縄独自の食文化を形成するにいたっている。また沖縄に産しない昆布を巧みに利用する伝統料理にもそれをうかがうことができる。

沖縄「ウチナー」は日本ではあっても「ヤマトウ」ではない。東アジアの南端に浮かぶ島々である。この高温多湿で台風と干ばつに交互に襲われる自然の条件と、沖縄独自の歴史の中で人々が苦労してつむぎ出してきた伝統の重みをもう一度考えなおしてみる必要がありはしないか。金一辺倒のヤマトウ式経済にすっかり飲みこまれてしまう前に、金だけでは動かんという、お互いさまの心に満ちた、沖縄の伝統的経済や食文化を見つめ直す必要がありはしないか。若者達が、ヤマトウやアメリカ文化へのあこがれに生きようとしているのに対し、沖縄の伝統文化を背負ってきた年寄りたちは今、世替りの渦の中で指導力を失ない、孤立し、とり残されようとしている。伝統は失ってしまったらとり戻すことができない。かつてヤマトウがそうであったように。

6. おわりに

今日、那覇の市場にとどまらず、沖縄の経済のかかえる問題は多岐にわたり、かつその悩みは深い。この調査を通じてわれわれは、市場でおこなわれている一見古くさいやり方の中に、いかに多くの意味がこめられているかを学びとることができたように思う。まだまだ穴の方が目立つ調査であり、データも未消化であるが、このささやかな報告を郷土沖縄の生活を足もとからとらえなおしてゆくための、ひとつの足がかりにしたいと願っている。もし市場の方々の御理解がいただけるならば、今後できるだけたびたび那覇の市場「ナーフェヌマチ」を訪れてお教を乞うつもりである。

この報告書を取りまとめている時期に、文芸春秋社から雑誌「くりま」9号、特集「沖縄の食」が刊行された。中でも里見真三氏の文と垂見健吾氏の写真による「那覇公設市場を歩く」の記事は、その美しく、人間味あふれた写真と、生き生きした描写で、本報告書と相補いあう性質のものである。この特集号の発刊を喜びたい。

謝 辞

何を買うわけでもない「イチャンダ」客として、しょっちゅう市に出入りした私どもに、暖かい御理解を示され、さまざまなお教えを賜った第一牧志公設市場のすべての方々の御協力に深く感謝します。ありがとうございました。那覇市消費経済課の渡嘉敷真太郎課長には、お忙しい公務の間をぬって公設市場についての御教示をいただくことができました。沖縄大学沖縄学生文化協会の現顧問、阿部亮一先生は、K J法の現状把握図解発表に参加して下さり、貴重なコメントをして下さいました。京都大学の伊谷純一郎先生は、1977年にメンバーのうちの2人に市場調査の意義について京都の錦小路の例を挙げて説かれ「越境」という見方についても御説明下さいました。以上すべての方々に私どもの心からの感謝をささげます。

引用文献

- F. U. 生, 1980。「幻の慶良間節」, 『新沖縄文学』44号, P. 140。
具志堅 宗弘, 1972。『原色 沖縄の魚』, タイガー印刷, 浦添市。
東恩納 寛惇, 1950。『南島風土記 — 沖縄・奄美大島地名辞典 — 』, 沖縄文化協会・沖縄財団, 東京。
国立国語研究所(編), 1963。『沖縄語辞典』, 大蔵省印刷局, 東京。
益田 一, 荒賀 忠一, 吉野 哲夫, 1980『改訂版魚類図鑑』東海大学出版会, 東京。
那覇市企画部市史編集室(編), 1979。『那覇市史』第2巻中の7, 「那覇の民俗」
那覇市経済部消費経済課, 1981。『那覇市における消費者行政の概要』
翁長 君代, 1969。『琉球料理と沖縄の食生活』績文堂, 東京。
里見 真三(文), 垂見健吾(写真), 1982。「色彩の饗宴 那覇公設市場を歩く」
『季刊 くりま』No.9, P. P. 16 - 33。

竹 富 島 調 査 報 告 に あ た っ て

この報告は、1981年7月24日～8月4日の八重山群島竹富島における調査の報告である。調査は、民俗班は神事及び年中行事について、民芸班が竹富島の織物産業について、考古班が村落の変遷についてそれぞれ分担し実施した。民俗班については、十分な資料が得られず掲載を断念せざるを得なかった。以下は、民芸班と考古班の2つの調査報告である。報告書に対する先輩各位の御指導、御批判のほどお願いします。

なお、調査に際して御協力下さいました竹富町役場職員、同教育委員会職員の皆様、竹富島の区長をはじめ島の皆様、宿舎を提供して下さった新苗氏、他関係各機関の皆様、O B諸先輩の皆様に誌上を借りて厚く御礼申し上げます。

竹 富 島 調 査 団 員

団 長	新 賢 次	会 計	當 山 今 日 子
庶 務	玉 寄 留 美 子		
民 芸 班	新 賢 次	(経済学科, 57年卒業)	
	玉 寄 留 美 子	(経営学科, 3年)	
考 古 班	當 山 今 日 子	(英語科, 57年卒業)	
民 俗 班	具志堅 進	(法学科, 2年)	
	玉 城 和 子	(英語科, 2年)	

郷 土 (第20号)

印 刷 1982年11月12日
発 行 1982年11月12日

編集責任者 具 志 堅 進
発行

発 行 所 沖縄大学沖縄学生文化協会
TEL (呼) 32 - 7182

印 刷 所 沖縄コロニー印刷所
TEL 77 - 3344