

ウチナー弁当

菅野 里美

1. はじめに

今回沖縄をフィールド調査するにあたって、私は沖縄の弁当を調査テーマとした。本土の人が沖縄の弁当を「ウチナー弁当」と呼ぶように、沖縄の「ウチナー弁当」には本土の弁当とは違った特徴がみられる。ひとつは弁当のボリュームである。おかずは揚げ物・焼き物が中心となっていて、白いごはんが見えなくなるほどにおかずをのせた、ボリュームとともにカロリーも満点の弁当である。また、「ウチナー弁当」は価格も 200～300 円と非常に安く購入できるのも大きな特徴となっている。そして、昼食時になると人通りの多い場所に弁当屋がやってきて、路上で弁当を販売ということが事前調査の段階でわかった。

タイトルには「ウチナー弁当」と記してあるが、フィールド調査では路上で販売している弁当に焦点を絞り調査を行った。

フィールド調査をする中で事前調査での路上販売の他にも違った販売の仕方を行っている弁当屋があることを知った。それは、弁当をワゴンに乗せ、主に建築現場を中心に弁当を販売しに赴くという、いわゆる弁当の訪問販売である。今回の調査では、この二種類の販売形式の弁当屋の実態について、那覇市の「久茂地交差点」(図1の実線円の地域)と「おもろ町」(図1の点線円の地域)を調査対象として私が調査してきたことをまとめたいと思う。



写真1 ウチナー弁当 例1



写真2 ウチナー弁当 例2



図1 調査地域図(Google マップより)

2. 路上販売型 久茂地交差点

2.1 久茂地交差点

久茂地交差点を調査対象の場所として選んだのは、事前調査で久茂地交差点が一番たくさんの弁当屋が集まる場所であるという情報を得たからである。

久茂地交差点は多くのビルが立ち並んでいる那覇一のオフィス街で、那覇中心を分ける国道にある交差点のひとつである。その一角に立つJPR那覇ビル前の少し広めの歩道で弁当が販売される。オフィス街での弁当の販売は会社員やOLをターゲットとしている。

昼食時になると久茂地のオフィス街で働く会社員やOLがいっせいにここへ弁当を買いに来るため、歩道は終始人が通れないほどに混雑する。



写真3 久茂地交差点

2.2 路上販売

久茂地交差点での販売形式は、昼食時に所定の位置に弁当を並べ、そこにやってくるお客に弁当を販売するというものである。

11時半にもなると次々と弁当を積んだワゴン車がやって来て、販売の準備が始まる。一店舗あたり2畳もないごくわずかなスペースで販売し、13~15店舗がずらりと



写真4 久茂地交差点での販売の様子

一列に並ぶ（写真4）。

弁当はクーラーボックスや発泡スチロールの箱などに入れて運び、簡単な折りたたみ式の小さなテーブルに並べて販売をする。準備の所要時間はおよそ10～15分程度であり、本当に簡単なものである。12時を過ぎると昼休みに弁当を買いにやってくる会社員たちで弁当屋の忙しさはピークになる。11時半を過ぎたあたりから13時半くらいまでの約2時間が各弁当屋の平均的な販売時間である。会社員・OLをターゲットとしているため、会社が休みである土日祝日は同様に弁当屋も休みなのである。

2.3 販売されている弁当

久茂地交差点で販売されている弁当は実に多種多彩、サイズも豊富でどれを買おうか迷ってしまうほどたくさんの弁当があり、和食洋食からパン、カレー専門の弁当屋まで揃っている。こうした理由もあって会社員は久茂地の弁当に飽きることなく、毎日昼休みになると財布を片手にここへやってくるのである。会社員にとってこの久茂地交差点の一角は野外食堂のようなものとなっている。

弁当の価格は300～400円程度ととても手頃で、500円以上のものはない。基本的に飲料は販売していないが、弁当を買うとちょっとした飲み物やスープなどのサービスがある。私が弁当を購入した際には、麦茶とチョコレートがサービスだった。そしてもう一つ各弁当屋が工夫していることは毎日弁当の内容を変えることである。毎日同じ人が弁当を買っても味に飽きないように日替わり弁当を取り入れている弁当屋が多く見受けられた。弁当屋はこうしたサービスや工夫をすることで、他の弁当屋に差をつけ顧客を獲得しているようである。

調査をしていておもしろかったのは、お客がいっせいに弁当を買いに来るわけだが、数分もしないうちに行列が出来上がり、人気がある店とそうでない店が一目でわかるようになることである。どうやら弁当を買う店をはじめから決めている人が多いようであった。どんなに人が集まり、混雑しても人気のないところにはお客は来ず、どんなに行列が長くなろうとおいしい弁当を買いたいというお客が多いことが見てとれた。



写真5 一店舗での販売の様子



写真6 久茂地の照り焼きチキン弁当

2.4 久茂地ルール

今まで記してきたような弁当の路上販売は久茂地だけではなく、県庁前や役所など、また人が多く集まる場所の前でも弁当を販売している。しかし、久茂地交差点は那覇で一番の弁当スポットであるため「弁当屋の戦場」と呼ばれているほど人気のある場所であり、短時間で多くの弁当が売れるため多くの販売者は久茂地交差点で弁当を売りたいと思っている。

このように路上で弁当を販売するのに特別な許可は何もいない。そのため、誰でも店を出して弁当を販売しても良いのである。つまり極端に言うと、私たちでも店を出せるということだ。しかし、場所には限りがあるためいつでも店を出せるわけではないのである。今回の調査で弁当屋の戦場である久茂地交差点に限っては、特別な暗黙のルールがあることがわかった。

まず弁当を販売する場所はそれぞれ決まっていて、どこかの店がなくなるまで新しく店を出すことはできない。店が消える時は久茂地の弁当戦争に負けた時である。店が一つなくなり一店舗分のスペースが空いた場合、誰もが店を出せるが、久茂地交差点で弁当を売っている人たちの許可が必要になる。ここでの許可というのは、どのような弁当を売なのか、店を出しても良いかを聞いてからでないといけない。その時点で許可が出なかった場合は絶対に店は出すことができない。



写真7 久茂地交差点の弁当ストリート

図2は写真7の久茂地交差点の弁当ストリートを簡単に表したものである。新しく店を出すことになった新人は久茂地交差点の弁当屋が並ぶ一列の一番端でなければならない(印)。そして、一列に並んだ弁当屋の中心に位置する(印)場所は「大御所」と呼ばれ、最も人気の高い弁当屋である。他の弁当屋と比較しても用意する弁当の数は桁が違い、約1時間でそのほとんどが売れるほどである。しかしこの大御所で販売している弁当屋も元々は列の一番端からの出発で、大御所の位置までくるのに5年以上かかったという。まさに弁当屋の下剋上で、新人でも自分より中心側の店よりも売り上げがよく、多くの顧客を獲得することができれば徐々に大御所位置に近づくことができるのである。2007年は4月にはすでに7店舗が撤退したそうだ。

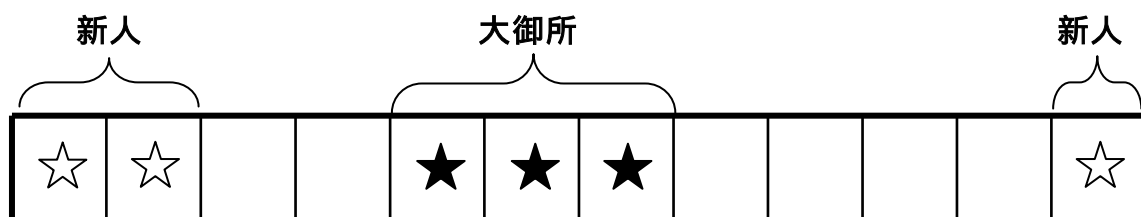


図2 久茂地の弁当ストリートに並ぶ弁当店舗の配置

2.5 弁当屋の一日

3日間の調査のうち2日間を久茂地交差点に費やしたにも関わらず、弁当を売っている人に十分に話をうかがうことがあまりできなかった。というのも、弁当の販売で忙しいお昼時が過ぎると弁当屋は急いで店の片付けを初め足早に帰ってしまうからである。その急いでいる中を無理矢理に呼び止め、少しだけ話を聞くことができた。話を伺うことができたのは「とらや弁当」で働く屋良さん（写真5・8）で、久茂地で一番の弁当の売り上げの店である。

屋良さんは夫婦で弁当屋を経営していて、弁当屋を初めて5年になるそうだ。昼は久茂地に弁当を売りに来て、それ以外は那覇市赤嶺にある弁当屋で弁当を販売している。同様に久茂地交差点で弁当を販売している人のほとんどが普段も一般の弁当屋に勤めているそうだ。普段はレストランを営んでいる人もいたが、いずれにしる飲食店を営んでいる会社が久茂地にも昼のみで店を出している。

なぜ昼の弁当を販売し終えた後も皆、急いでいるのか伺ったところ、昼の販売が終わるとすぐに本店へ戻り再び弁当の販売と弁当の仕込みをしなければならないからだそうだ。毎日180個以上の弁当を1時間あまりで完売するほどの人気を集める屋良さんの弁当屋は、12時半には弁当を売り終え、車で本店に戻るとすぐに次の日の弁当の仕込みを始める。毎日全品日替わりの弁当が自慢で、おかずのローテーションを組まないこと、最低でも2週間以上の間をあけることでお客を飽きさせないようにしているそうだ。そして当日の弁当の準備は午前2時から始まる。前日に仕込んだ食材を調理し、弁当パックに詰める。屋良さん夫婦で作る弁当の数は7種類、300個。10時半に弁当ができ上がり、11時半には久茂地で弁当が販売される。



写真8 屋良さん夫婦
(ウェブサイトより)



写真9 仕込みの様子
(ウェブサイトより)

3. 訪問販売型 おもろ町

3.1 おもろ町

おもろ町とは、那覇新都心として現在建築が最も盛んな場所である。それは、もともとおもろ町は米軍の基地であり、解放されてから5年ほどしか経っておらず、今もおもろ町のあちこちで建築がしきりに行われている。

建築現場での弁当の販売は、建築現場労働者が対象となるため、弁当の内容も久茂地とは異なる。



写真 10 おもろ町建築現場

3.2 訪問販売

おもろ町では、久茂地交差点とは大きく販売形式が異なり、弁当をワゴンに乗せたまま、弁当屋が建設現場を訪問し弁当を販売してまわる。建設現場での弁当販売は午前9時から始まる。現場に到着すると、ワゴンからスピーカーを使い弁当を売りに来たことを知らせる。すると、弁当を買いに次々と現場の人が集まってくる（写真 11）。一件約5～10分という短い時間で次の現場へ移動する。一日に10件以上もの現場をまわる。



写真 11 建設現場での販売

久茂地での販売時間よりもずいぶん早いのは、工事現場の休憩が決まっておらず、10時だったり、13時を過ぎる時もあったりと、非常に昼休みの時間を特定しにくいためである。現場の人でも弁当を売りに来た時に先に弁当を買ってしまい、昼休みになったら食べるというかたちが主流になっているようだ。

3.3 販売されている弁当

販売のターゲットが肉体労働者であることから、弁当の内容も会社員やOLに作られたものとは違いボリュームもあり、揚げ物・焼き物がたくさん入っていて、カロリーが高めのメニューになっている。いわゆる「ウチナー弁当」である。弁当の価格は300円前後とかなりの安さで、ここでも弁当を買えば沖縄そばが一杯おまけでついてきたり、冷たい水やお茶などがセルフサービスで飲み放題であ



写真 12 建設現場での販売

る。弁当のほかにもタバコなどが売られている。

3.4 ワゴンの中

おもろ町での調査でこの弁当を販売してまわるワゴンに乗せてもらうことができた。ワゴンの中から見ると、まさに時間との勝負でとても話しかけられる雰囲気ではなかった。

建築現場の弁当販売は一社だけではない。そのため一日に多くの建築現場を短時間でまわらなければならないため、無駄な時間は少しも許されないのである。車で現場をまわる移動の間は常に弁当屋の本店とトランシーバーで連絡を取り合っている。弁当が少なくなってくると、本店と連絡をとり、何度か弁当の補充を行う。そこでいちいち本店へ戻っていたのでは時間がかかってしまうので、待ち合わせ場所と時間を決め、そこへ弁当の追加分を店の人がスクーターで届けるという仕組みである。

また、大きな建設現場などとは契約をして決まった時間に弁当を届けることになっている。しかし、許可なしに現場を訪問し弁当を販売してまわるのがふつうである。

一通り現場をまわり終えると、久茂地と同じように弁当の販売と準備があるため、すぐに本店へもどらなければならないのだそうだ。

4. おわりに

今回の沖縄フィールド調査で心配だったことは、本当に事前調査でわかったような弁当屋が存在するのか、実際にそのような弁当屋に出会えるのか、そこからだった。先行研究もなく、実際に那覇に在住する人に聞いてもわからないという回答が非常に多く不安だった。しかし、現地での聞き取り調査でいくつかの貴重な情報を得ることができ、そして調査対象である弁当屋にも会うことができた。

この調査報告では主に久茂地交差点とおもろ町の弁当屋の二つを取り上げたが、その他にも久茂地交差点以外に県庁や大きなオフィスの前にはお昼になるとパラソルを広げた弁当屋が2、3店舗並ぶ光景が見られ、また高校などにも弁当屋が来る。そこにも何十年と同じ場所で弁当を販売しているという歴史があった。

それぞれの弁当屋は場所と客層にあわせて弁当の内容や価格を工夫している。その弁当を毎日多くの客が購入していく。路上で販売している弁当の魅力を毎日この弁当屋を利用している人に聞いてみると、一番は価格の安さとおいしさである。そして職場の近くにあること、温かいスープやカレー、沖縄そばなども取り揃えられていることが挙げられた。ここでは電子レンジで温めたコンビニ弁当とは違った温かさ、弁当屋のちょっとしたサービスなどが多くの利用者を集める魅力につながっていた。また、那覇市における1世帯あたりの弁当の年間購入額は17,397円で、都道府県所在地ランキングでは、山口に次ぎ第二位となっている。このように弁当屋は那覇で働く人々にとって、生活に密着した欠かせないものとなっている。そしてコンビニで販売されている弁当よりも、本土の弁当よりも弁当屋のあたたかい気配りが感じられる弁

当だと思った。



写真 13 10年同じ場所で販売している弁当屋



写真 14 ワゴンを店に販売する弁当屋

調査・インタビューに協力して下さった方々

<久茂地交差点>

「とらや弁当」30代女性 「パンプキンの台所」20代女性2人 レストラン経営 30代男性

<おもろ町 建築現場>

「わかさ弁当」40代女性 「ゆうな弁当」50代女性 「パンプキンの台所」20代女性2人

参考ウェブサイト

「沖縄弁当事情について」<http://sea.ap.teacup.com/shima/47.html>

「沖縄金曜クルーズ」<http://www.nhk.or.jp/okinawa/program/kincru/cr002.html>

「Google マップ」<http://maps.google.co.jp/>

写真8 「屋良さん夫婦」

<http://www.nhk.or.jp/okinawa/program/kincru/images/cruise/002/p2.yarasannhusai.jpg>

写真9 「仕込みの様子」

<http://www.nhk.or.jp/okinawa/program/kincru/images/cruise/002/p3.yasai.jpg>