

南国の食文化

旅の楽しみは何といても、その土地の郷土料理を味わえることであろう。気候や風土の違いにより日常生活では味わえないものを口にする喜びは、旅の醍醐味であり人生至福のひとつとなるに違いない。

那覇市のメインストリート「国際通り」より昔ながらの商店街に入ると、路地が縦横に交差して迷路に迷い込んだ錯覚を覚える。そんな一角に 2 階建ての「第一牧志公設市場」の建物があった。中に入ると肉屋、魚屋、乾物屋、ゴーヤ、ヘチマ、ウコンなどを売る八百屋をはじめ、沖縄の食文化に欠かせない食材が処狭しと軒を連ねている。ここには 240 業者が入っており市場特有の活気溢れる空気が建物内に充満していた。



魚屋に足を止めると私が住む関西では見かけない真っ赤な鯛、トルコブルーから黄色い魚まで、色とりどり。まるで熱帯魚を大きくしたような魚が並べられていた。その他には南国の大きな伊勢海老、シャコ貝、ヤシガニ、見たこともない活きたエビやカニが動き回っていた。

これら数点を選んで 2 階に並ぶお店に運ぶと、刺身、煮付け、焼き物に料理して食べさせてくれる。更に別注で海ブドウ、いか墨ソーメンも全てが新鮮なだけに全てが美味しく頂けた。そして沖縄の地ビール、泡盛を味わいながら時間の経つのも忘れ、沖縄の海の幸を満腹になるまで楽しむことが出来た。

撮影 2011 年春

