



みなさんこんにちは！沖縄尚学高校の地域研究部です。4月といえば入学式・入社式など新しい道へ向かう節目の月ですね！そんな門出にふさわしい、新しくなった第一牧志公設市場をお届けします。

また、今回が私たちの書く最後の記事となりました。一年間のご愛読ありがとうございます。

「沖縄食文化の発信拠点と「中心商店街のランドマーク」

第一牧志公設市場組合長の栗國智光さんに、オープン前の市場を案内してもらいました。新しい市場の目的は「沖縄食文化の継承・発信・交流」「中心商店街のランドマーク」と話してくれました。場所は、国際通りから市場本通りに入りまっすぐ歩いていくと、市場中央通りに差し掛かるところで右側に真新しい建物がドーンと登場します。お客さんとお店の人が、オススメや調理法を話しながら買い物する「相対売り」がしっかりと残る魅力いっぱいの市場です。

「沖縄食文化の発信拠点と「中心商店街のランドマーク」



戦前、東町に栄えていた公設市場は、米軍により立入禁止区域となりました。戦後の現在の開南バス停付近に露天商が集まり、自然発生的に闇市が始まりました。那覇市は秩序の回復と安心安全の商品提供のため、闇市の移転先として昭和25年精肉鮮魚市場を作りました。それが現在の第一牧志公設市場の始まりです。

その後、昭和47年に現在の場所に建て替えられた旧市場は、令和元年に老朽化のため取り壊され、仮設市場を経て今回のオープンとなりました。写真で見たことしかありませんが、地域研究部の先輩たちが地域の子どもたちへのまち探検で案内したのもこの旧市場です。

新市場！新情報！

新市場には、1階にお肉・お魚・生鮮品の売場、2階に食堂、3階には新たに調理体験室や多目的室ができました。地元の食材を使った調理体験は沖縄食文化を実感できる場所になることでしょう。また、旧市場を知っている人には懐かしさもある吹き抜け空間、そして新しくバリ・アフリーと多言語対応の設備も充実しています。

1階のお店で食材を買って、2階の食堂で調理してもらうという「持ち上げ」という仕組みは、観光客だけが使うのはもったいない！今度、家族で美味しいものの食べに来ようと思います。ぜひ、みなさんも利用してみてください！



沖縄尚学高等学校地域研究部のみなさん

(後列 左から)
照屋 瑠華さん
対馬 ゆまさん
佐喜眞 有咲さん

(前列 左から)
山本 琉斗さん
池之内 羅文さん



連載記事を終えての感想

沖縄尚学高等学校地域研究部では、2018年からまちぐわー(中心商店街)の魅力を幅広い世代に伝える「まちもどし」という活動を行っています。

広報なは市民の友の「見ていく？なはまち ふらっと寄り道」を1年間担当するという貴重な体験をさせてもらい、ありがとうございました。実際に取材で現地に行ってみて、各通りの成り立ちや歴史、コロナ禍の人の流れの変化、そして関わる方々の温かみを感じることができました。締切のある広報紙を12回無事掲載できてホッとしております。

高校生 発案連載



見ていく？なはまち

ふらっと

寄り道

ふらっと12

最終回

第一牧志
公設市場

第一牧志公設市場 3月19日にリニューアル オープンしました

基本情報

営業 8時～22時
所 那覇市松尾2-10-1

定休日

毎月第4日曜日(12月は除く)、
正月、旧正月、旧盆

☎867-6560

※営業時間と定休日は店舗によって異なります。

市場の詳細は
こちらから▼



店主に新市場の魅力を聞きました！

お客様との距離が近いのは市場の魅力です。料理を目当てにお店に来るお客様ももちろんいますが、会話をしながら買い物をする、あの人が良かったからまた来るなど人と人との関わりが大きいと思うんです。1階で買った食材を2階の食堂で調理してもらう「持ち上げ」は、常連のお客様からの要望で始まったシステム。始めた当初は色々大変でしたが、長年続けて、今はそれを目当てに来るお客様もたくさんいます。子どもの頃に家族で来たというお客様が、大きくなって子どもを連れてきた時などは嬉しいですね。

市場が元の場所に戻ることで、「市場に来たから、あそこにも行こう」「ここに来たから市場にも行こう」と、人通りが戻って、周りの商店街とさらに相互関係を築くことができたいと思っています。新市場では、お客様が戻り、賑やかな市場になる事を期待しています。



2階 飲食店

店主 張本 英龍さん

張陳 雪貞さん



1階 精肉店

店主 森山 紹栄さん

新しい市場でも、これまでの昔ながらの雰囲気を残せたらいいなあと思っているんですよ。観光客も大切ですが、やはり地元の人は大切。地元の人がたくさん入って賑わってほしいですね。市場を知らない人もいると思うので、若い人にももっと知ってほしいです。スーパーに行くときと色々揃いますが、きれいに下処理をした中味肉(豚モツ)やホルモン系の珍しい肉、この商品は新鮮だよとか、市場ならではの魅力を知って地元のお客さんが来てくれるのがいいですね。

今後は新しい事も始めていこうと電子決済での支払いを取り入れました。すでにカード払いなどができるお店もありますが、うちも今後はカード払いができるように進めています。他にはない食材を色々取り揃えていますので、みなさんぜひお越しください。