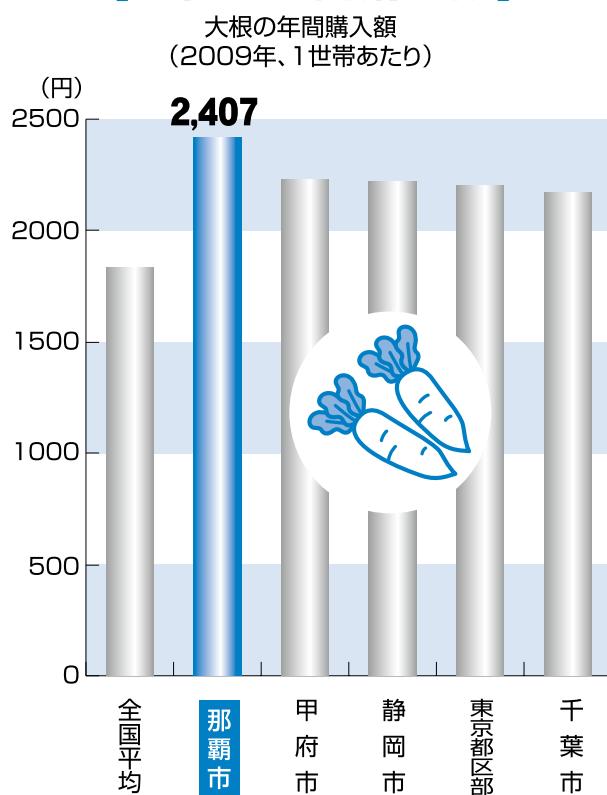


## 【大根の年間購入額】



**2407円**

沖縄では大根のことを「デークニ」と呼んでいる。全国各地でそれぞれの土地でしかとれない特産の大根があるように、沖縄にも島大根がある。

総務省の「家計調査(2009年)」によると、那覇市の1世帯当たりの大根年間購入額は2407円。全国の都道府県所在市のなかで一番多い購入額となっている。

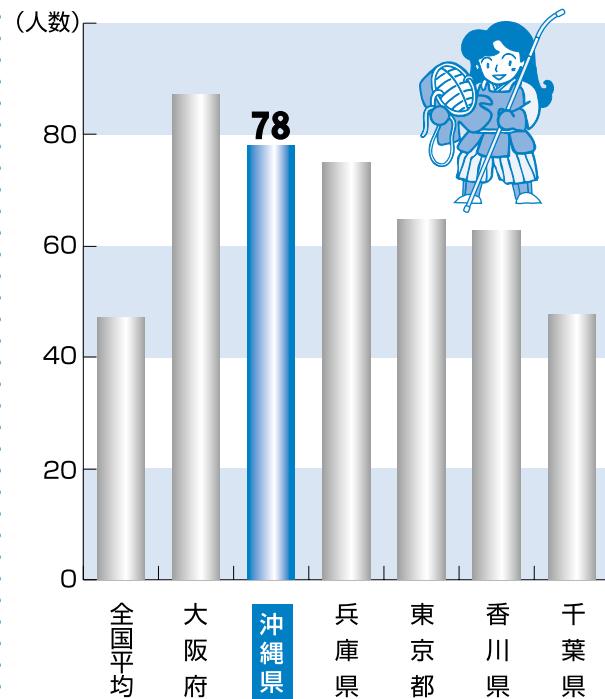
一方、島大根の生産量はかなり減っているようだ。沖縄県中央卸売市場では、青首大根が毎日取り扱いされているようだが、島大根はほとんどないそうだ。

島大根は、火の通り、味のしみ込みがよく、煮崩れしないのが特徴で煮物に向いている。ソーキ汁などのウチナー料理には、やはりウチナーヌンの島だいこんを使うことを心掛けたいものだ。

(海邦総研経営企画部／国吉真吾)

## 【女子なぎなた高体連登録数】

女子なぎなた部員数  
(2009年)



**78人**

源の義経の家来であった弁慶が持っていた武器が“なぎなた”である。薙(なぎ)倒すという言葉は、斜めから切り倒すことを意味しており、この特徴に“なぎなた”的語源があるとも言われている。

全国高等学校体育連盟「2009年加盟登録状況」によると全国のなぎなた女子の部員数は1324人。1位の大坂府が87人、沖縄県は、これに次ぐ78人と全国でも2番目に多い地域となっている。

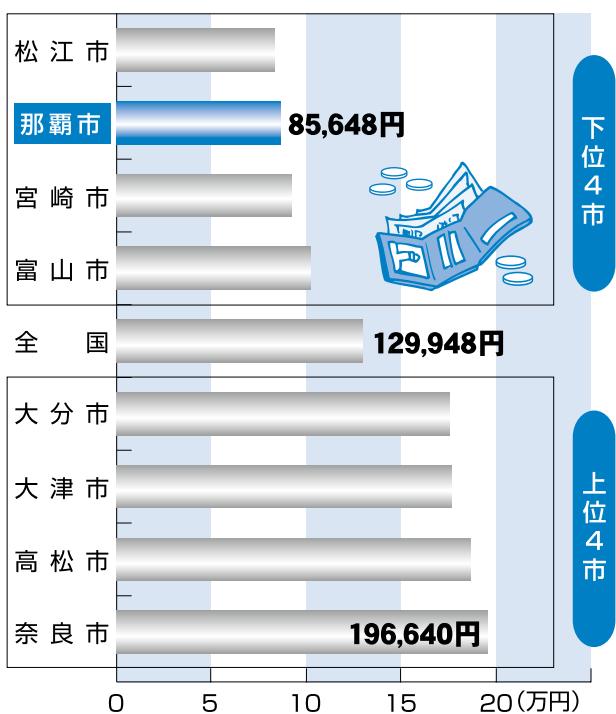
なぎなたは日本の伝統的な武器の一つで、鉄砲伝来後は武家の子女の護身用として用いられていた。今日のなぎなたも主に女子が主流となっているが、男子の試合もあるそうだ。

今年7月から“美ら島沖縄総体2010”が開催される。過去に女子個人、団体(演技)共に優勝実績もあり県勢の活躍が楽しみだ。

(海邦総研会員事業部／照屋昇憲)

## 【世帯主の年間小遣い】

世帯主の小遣い  
(世帯当たりの年間支出額)



# 8万5648円

「小遣いの値上げに欲しい代理人」などサラリーマン川柳で切実なテーマになることが多い小遣い。多くの家庭でも夫や子供の小遣いの金額を決定されるのは奥様なのか?

総務省「2008年家計調査」によると、那覇市の世帯主の小遣いは、年間8万5648円。全国の都道府県所在市の中でも2番目に少なく、全国1位の奈良市の19万6640円と比べると倍以上の開きがある。一方、他の家族の小遣いは、4万4457円と全国平均より少ないが、14位となっている。

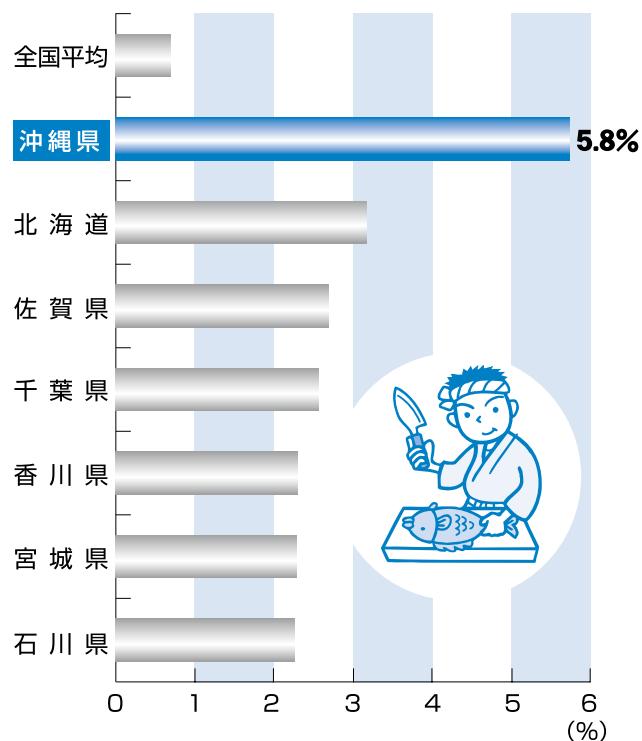
企業の業績不振等で所得環境が悪化している現在。食費や光熱費など生活費を節約した上で、さらにお父さんたち“世帯主の小遣い”にもしわ寄せが来ている家庭も多いのではないか。

今日は、父の日。お小遣いの値上げが難しいなか毎日頑張っているお父さんへ“感謝の気持ち”をプレゼントされてみてはいかが?

(海邦総研人材開発部／安田ひろみ)

## 【すし・弁当・調理パン製造従事者の割合】

すし・弁当・調理パン製造業に従事する人の割合(2008年)



# 5.8%

沖縄の弁当は中身の量、種類ともに豊富だ。メインのおかずにサンマやサバのから揚げは定番だし、小さな仕切りには、にんじんシリシリが入っていたり。県外では見ない独特な中身らしいが、こうしたウチナー弁当文化を反映する弁当等を製造する従業者の割合は高いようだ。経済産業省の「2008年工業統計調査」によると、沖縄県のすし・弁当・調理パン製造業に従事する人は1460人で、全製造業従業者に占める割合は5.8%で全国トップだ。

ちなみに消費では、弁当は全国でも一、二を争うほど多く購入されているらしいが、すしや調理パンは全国最下位の消費額である。

多くの方は明日もウチナーを感じる弁当に小鉢の沖縄そばをプラスして、食後の食べ過ぎを後悔しつつ午後の仕事を頑張っているかも?

(海邦総研事業支援部／比嘉明彦)