

六 甘 藷

甘藷の伝来について「奄美大島に於ける家人の研究(大島郡状態書)」で、金久好氏は次のように述べている。

「甘藷の我邦に伝来せし起原に就いては諸説あり、元和元年(一六一五年)平戸島に試植せり(大日本地名辞書続篇)と言うもの最初なるが如きも、石見の代官井戸氏、甘藷先生青木氏等の功業によりて、広く中国並に東国に行渡れるは薩摩より種苗を供給せしにて、薩摩には、山川郷の前田利右衛門が宝永二年(一七〇五年)に琉球に航して携へ歸れるを始なりと言ふ、種子島には、是より先元録十一年に琉球王より贈られて移植せり、夫が薩隅の地方に伝播せしも元より有りしなるべし。

琉球には長真氏砂川親雲上旨屋が万曆二十五年(慶長二年)に宮古島に携へ歸れるとあり。大島は温熱湿気に富み且つ暴風多き所なり、一度甘藷を移植して其の功利を悟るや民競ひて、之が栽培を為し頃に生氣を増せしは想像に余あり。琉球の偉人祭温が「御当国前

野国総管がもたらし、儀間真常が繁殖をはかり、寒川村の篤農家金城和最の栽培法改善の努力によつて、食糧として庶民の間に広まった。」

大島における甘藷の栽培について「奄美大島に於ける家人の研究」から原文を掲載した。

「(一) 名称

甘藷は内地にて琉球芋、薩摩芋、唐芋等と呼ばれる大島にては地方によりて同じからざるも「ハンス」「ハンシン」などと呼ばれ、喜界島にては赤芋を「アバンヌックハ」、白芋を「シロバンスックハ」と呼ぶ。沖縄にては現今「ウム」「ンム」「イム」「ン」などの方言にて呼ばれる。石垣島では「アコン」与那国では「ウンテル」などと呼ばれている。永良部では「ウム」という。

(二) 種類

当時斯地に栽培せる甘藷の種類として「大島要覽」に載する所を挙げれば左の如し。

(1) ムリキユ 内外白、伊津部にては「白サネユキ」と云ひ知名瀬にては「イヘミツ」と云ふ。

代は入居僅に七八万人罷居り其以後「甘藷栽培」漸く入居繁栄致し最早二十万人に相成候」と記せるは、奄美諸島に於ても全く其規を一にせしこと疑なし。風雨の害殆んど受けるなし、怠惰に流れ退嬰に陥りたる頃は少なからざる弊害なりしが、薩藩の下に製糖を強制せられ属吏の為に往々苛酷な誅求を受けしも、甘藷の有りたればこそ免も角も耐え得たりと謂ふべし。」

甘藷の伝来について「沖縄県史」では、次のように述べている。

「慶長十年(一六〇五年)野国総管が中国から琉球に甘藷をもたらす。野国総管は嘉手納野国村の人で総管というのは、中国への進貢船の事務長通事などを兼ねた職である。総管はイモ苗を鉢植にして、中国の福州から持ち帰った。初め居村の野国や隣村の野里、砂辺などの各地に広まった。野国総管が珍らしいイモを中国から持帰ったということをきいた真和志間切垣花の地頭儀間真常はさっそく総管を訪れ、栽培法を習い、後に自ら工夫を加えて栽培法を改良し、農民にすすめたので、十四く五年の間にあまねく国中に広まった。」

- (2) ハアドン 皮赤内白、葉尖る
- (3) 八重山ドン 皮薄赤、中黄、根太く早く熟す、葉薄赤、八重山より渡りし故に云ふ
- (4) トウカンダ 皮薄赤、中黄、根太く入て早熟し梢赤し
- (5) ヲギノドン 皮薄黄、芋の型長し
- (6) コウジャツクハ 皮白、中白、芋の型丸し
- (7) ホウボネ 赤芋にて型長く葉丸し
- (8) ヤレバ 皮白中黄
- (9) 十五日 皮赤、葉赤し
- (10) ムメカチ 皮薄黄、中山吹き色、葉白筋あり青においある故に梅の香と号するものと聞く、味よし、島に何種も植たる内猪がかりあるとき此芋を先に尋ねて食ふといふ。

(三) 畑地

「平地全なし惣て片下りの所なり。是も至極く烈しく手寄なくては登るも六ヶ敷ほどに、既に崩れ懸る如き数十丈の所に作りたるが多し。」「山島の芋は別れて大きく村近辺の島に植えたるとは格別に違ふ事なり」に竊覽にあるが如く、即ち仕明地を利用したるにて現今

にても平地に作ることは稀なり、甘藷の連作余りに長きに亘りたる時などの間作に見らる。蓋し、大島本島の如き山岳多き地にては止むを得ざるものならん。喜界、徳之島、沖永良部の諸島は平地に乏しからざるを以て、甘藷を平坦の処に栽培すること元より多く、大島本島が甚しき傾斜地を遍く開拓せるは文化の項既に盛なりしもの如し。

(四) 苗

内地にて行ふ如く特に種藷を埋めて苗を採る手数を要せず、秋十月の頃に随意に蔓を切り取り、付近に適宜に準備せる苗圃に植へ（四寸許つづつ隔てて）置くなり。翌春には多数の芽を簇生するを以て、其の蔓を切り取りて苗とす。「寒強き年、迎も霜雪降ることなけれども霰稀に降りて僅か計りは痛み事あれ共葉先計り枯れて茎は枯ることなし」（「タネガラ」と呼ぶ）植へて三箇月許にて能く熟し掘り得るなれば、其の蔓を挿して第二回の栽培をなし、更に第二回の収穫の際に第三回の植付をなし、更に続けて能く回収することを得べし。

(五) 植付

の年は小数にて十分の収穫を得べく、剰余は不要となる故に「畠に置けば芋腐れ打取る隙を得ず。他人へ呉るれば夫を打て貰ふ人なく、芋植の畠支へて仕方なき事あり」「凶作の時は霜月師走ころより甘藷を食尽して島氏此時の難儀喻るものなし」。打起して収穫せし後に取り残されたるより発芽するものあり、纏に覆茂る雑草を除きて保護すれば能く成熟して二度生の藷を取り得ること少からず。殊に北風の当らざる山畠などに然り。

(七) 沖永良部島における甘藷の種類

沖永良部島における甘藷の種類について、「衛藤助治編沖永良部誌」は次のように述べている。

「甘藷の種類」——又久四年赤カンダ、鳥島（白色にして味淡白）なる二種を琉球及び鳥島より輸入せり、この種類早く熟し、且つ果実のつき方も多く、飢饉の患を免れること多し。又本島に従来、赤白の甘藷ありしが、万延元年はじめ「サンダカライモ」を琉球より輸入したり、その実丸くして固く、年を越して腐敗す

前年晩秋の頃埋置ける蔓より出たる芽を取りて早春植付くるなり、鉄籠に柄を附けたる一種の農具を使用し、「一方の手に籠を逆手に持て土を刎起し、一方の手にて茎を押込んで植る也、大抵五六寸間に植る也、山島その外肥たる地面は一尺間に植る也」。かくて植付たるもの生長し蔓長くなりたらば夫より切りて苗として植付く、晩秋に至るまで殆んど引続き栽培することを得べし。「茎返しをする事なく、却て茎は根付かせて追々実入を願ふ事なり。植たる芋の茎を度々切らでは実入よからずと云ふ。」籠は沖繩にあるのと同じく諸作業用ひられて便利なるもの、現今も大島本島に割合多く残りて廃止せられず。喜界、徳之島にては之を用ひず「トング」又は「トーゲ」（唐鋏）と呼びて柄長き山鋏を使用する。

(六) 収穫

三月植へたるものは六月には掘ることを得べく。「アサリグイ」と呼ぶ鉄串にて各株につき大なる藷より採取を始め、三四回も採取せる後は鋏にて掘返し全部を収む、収むるに従ひて日常の食料に供せられ、晩秋初冬に収穫せるが貯へられて翌年初夏に及ぶなり。豊作

ることなし。」

「その後の甘藷の品種」

- (1) ファンニヤウム
- (2) オーシマウム
- (3) ボーゴ——在来種中で最も多く栽培され、味が良く現在でも栽培されている。
- (4) チルグワウム——味が良いが収穫量が少ない。
- (5) アーバナ——味は普通、病気に強い。
- (6) キーウム——実は黄色、味が良いが収量が少ない。
- (7) 沖繩百号——昭和初期に沖繩から伝わってきた。戦中、戦後島民の主食であった。
- (8) マサミチウム——泉正道という人が沖繩からもたらした。

甘藷の栽培は、時期を失せず植え付けることができばだれでも簡易に栽培されるため、大変重要な食糧源である。しかし、アリモドキゾウ虫などの病害虫が発生したため連作はできなくなり、移出禁止の作物になってしまった。

沖永良部島は、台風銀座ともいわれているとおり、毎

年台風に見舞われ、あるいは、干ばつに遭い、その度ごとに五穀に大被害を受けて欠乏を来し、大飢饉に襲われたことも何度かあって、島民の暮らしは決して楽なものではなかった。甘藷が伝来してから生気を増し生存上大なる安定を得た。本来甘藷は風雨に対する抵抗力が強く、いかなるやせ地でも、開墾地でも年中栽培できる作物であるため、島民は競ってこれを栽培した。四季を通して栽培し収穫できる甘藷を得たことは、島民の生活上に画期的な出来事であった。

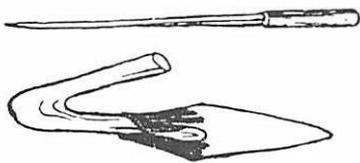


図3 クイとヘラ

以来甘藷は、島民にとつては何よりありがたい手近な食料であり、また土地によく合った、恵まれた食料として島民になじまれ、私たちの祖先が命綱として大切に守ってきた作物である。

七 タピオカ

タピオカの伝来については明らかでないが、古老の談によれば、古くから小さな空き地や屋敷内に栽培されていたということである。

繁殖方法は、挿し木で活着し、二〜三カ月もすると収穫できる。温暖な気候のため周年栽培のできる作物で、災害などの食糧不足のとき常用食として重宝な作物であった。

食べ方としては、芋をふかして味噌漬けにしたり、芋からデンプンを取って餅やだんごなどを作って食べた。

タピオカの種類には赤茎と白茎があり、白茎には毒があつて料理の仕方によっては中毒を起すこともあつた。葉は猛毒を持つており、牛馬が食べると中毒死する恐れがあるので栽培されなくなった。現在では若干残つているに過ぎない。

八 麦

沖永良部島で最も重要な農作物である甘藷、甘藷がまだ伝来していない以前の農作物といえ、第一に重要なものは言うまでもなく米であり、その他昔からよく作られたものは麦、粟であつた。麦粟の栽培については近世以前の記録はほとんどないが、「奄美大島における家人の研究」には麦作について次のとおり述べられている。

「稲に次ぎて重要なものにて、「九月末より植始十月霜月師走までに植へるなり」とあれど実は「九月月蒔は来三月熟し霜月師走蒔は来四月熟す」とありて、風を二期に分たると云うべし。播種前には鋤にて整地し、牛馬を使用することは稀なり。播種の方法は「五寸間ばかりに溝を掘、其溝の内又五寸間許り宛に肥を一掴みづつ入れて、其上に麦を十粒許(霜月師走蒔二十粒も蒔かれざれば能生ひずといへり)づつ蒔なり」とありて点播を行ひしに似たるも、恐く大島本島の進みたる一部に於てのことなるべし、現今にても尚ほ散播を為すもの少からず、当局条播を奨励しつつあり、

肥料には「人糞或は馬豚の糞に砂を交へて用ゆるなり」と是は基肥として用ふるにて追肥を為すことなし、又「麦は熟るまで草を取る事なし」とありて、栽培法の決して集約なるものにあらざるを知らる。

収穫は「半熟にて取るなり……、諸島の食う事を恐れてなり」先ず熟したるものを選びて一穂づつ摘取すること数度、後に大体熟し揃ひたるを見計ひ始めて鎌にて刈取れり、以て品種の劣等不揃なりしことを推察すべきなり。

調整するには乾して穂を摘取り、蓆の上で「麦突」と称するものにて突き叩き、風力を利用して芒稈その他の雑物を除く。麦突とは竹筒を三箇又は四箇縛り合せ柄を附けたるもの、その穀粒を突き当る所は内側を削りて稍や鋭くなしたり。但し此器具は今殆んど之を見ること難く、又喜界島、徳之島にては古来木臼にて搗くこと行はれ、石の上に置きて叩き調整することもありたり。「徳之島事情」によれば、同等の標準収量は、上畑一石一斗四合、中畑七斗九升五合、下畑五斗九升四合、下々畑四斗二升九合なりといふ。此の総平均は一反歩の収量僅に七斗二升九合なり、頗る貧弱

なりしものと謂ふべし、云までもなく麦とは、大麦のことにて、小麦は栽培極めて少かりしもの如し、現在にて有皮種の六に対して裸麦は四に充たず、小麦は裸麦に比しても少なき程の割にて栽培せらる。漸く需要の三分二を供給して余は輸入に待ちつつあり。」

和泊村においての麦作の奨励について、「島嶼町村制時代の和泊村内法」に次のとおり麦作競争会審査方法が制定されているので、参考までに原文を掲載する。

麦作競争会審査方法

第一条 麦作を為す組員は毎年三畝歩以上に作付反別を出品し、審査せしむるものとす。但、三畝未満の耕作者は作付全部を出品すること。

第二条 審査は左の項目に就き採点す。

- 一、整地 一、播種 三、施肥の適否
- 四、除草中耕 五、発育
- 採点法
- 一、整地 耕耘整地宜しく適當なる排水溝を設けあるを以て満点とし二点を附す。但排水溝を設ける必要なきも

のは此限りにあらず。

二、施肥 肥料の分量、施肥の方法宜しきに適ひ且つ時期を失せざるを以て満点とし二点を附す。

三、播種 畦巾一尺以上にして正条に植溝を設け、播種厚薄適當にして整然なるを以て満点とし二点を附す。

四、除草中耕 中耕除草適當に行なわれ雑草なく時期適當なるを以て満点とし二点を附す。

五、発育 発育一様にして伸び過ぎなく生育良好なるを満点とし二点を附す。

◎前各項とも審査の上欠点ある毎に順次減点とす。

第三条 条播にあらず全く施肥なきものは0点として審査す。

第四条 耕地二か所以上なる時は各別に之を審査し、其平均点を以て各人の得点とす。

第五条 組員各自の点数を合算し、出品人員にて除し平均点を得て、該組合の得点を定む。

第六条 本規定に依り審査採点するは勿論、審査員の合議を以て決定することあるべし。

第七条 本競争会は和泊村農事奨励規則に依り施行す。

九 粟^{あわ}

粟作について、沖永良部における近世（徳川時代）以前の栽培についての資料はほとんどないが、「奄美大島に於ける家人の研究」には次のことが述べられている。

「夏粟を島中作る、皆餅粟なり」その作付高は余り多からずして「一石斗も作る人は稀との事にて珍しと云ふ」。大低仕明地に限りて栽培するにて開墾の際焼払たる後「山鋤にて掻き廻し種を蒔く、蒔付の時分は師走より、二月中なり、粟種の二三寸宛間ある様に蒔事なれども、何れにか厚く生る故生出でて追々悪きものを抜取れば、却て追々能なりて穂太く出るといふ」、散播して間引を行ひたるなり。畠焼きたる跡に其儘種を蒔ても随分能ものと云、焼蒔にする畠余り深く打時

は、灰肥しなくなりて粟よく出来ずとなり」とて、尚ほ煖味の去らぬ間に播種するを宜しなど云ひ、現在に於ても此の如き方法行はるるを見るなり、時には何か幾分の施肥をなすことあり。其の結果の良きは云うまでもなし。

また「南島雑話」の十島村（トカラ列島）中之島の粟作に関する聞き書きに、近世以前の粟作栽培について次のように記されている。

「かの島、粟を過分に作る所なり。余程毎年良く出来る由。かの島、何方も竹山のみなり。それをなぎ倒し、暫くして枯れたる時、火を掛けて焼き、いまだ燃え切の残りて肌足にては行き難き内に、直に燃ゆるあとより粟を蒔く。ただ考ふれば、粟焼けて用の立つまじきを、さはなく見事に生ふるものなり。この蒔やう故に皆過分に粟を作るなり。焼たるまま畠を打返すに及ばずとなり。」

前記の二例からして、近世以前には、経済圏を同一にする点から考えて、沖永良部島でも栽培されていたものと思われる。また沖永良部島は毎年、台風、干ばつに遭い時として飢饉^{ききん}に襲われながら今日に至っている。粟作

りは、その台風、干ばつが到来するまで収穫できる作物だけに、本島においては主食はもちろん飢饉用として盛んに栽培されていた。併せて粟は長期にわたり保存ができるので、収穫乾燥させ、穂のまま俵に入れ保存するという。

保存方法の実証例として、和泊町玉城字栄新熊氏の高倉には、昭和十年ごろ収穫された粟俵が現在保存、貯蔵されている。このことから粟が庶民の生活に欠かせない貯蔵のきく主要作物であったことがうかがえる。

「名瀬市誌」の「粟への畏敬」の項に、粟が当時の住民の生活に必需品であり、大切な作物であったことが記されているので、参考資料として掲載する。

「琉球国由来記」の巻十七、各処祭祀六、粟国島のくだりには、「五月、粟穂祭。日撰、島中ニテ仕り、粟穂取参家家火神へ上げテ、二日遊申也。」とある。火の神と粟との関連は、この作物が火田農法の焼灰の恵みから生え出る主作であり、「かまどの神」の火の思恵に最もあずかる主食物であったことを考えれば、うなずけるであろう。「六月粟大祭」でも「粟黍之間ニテ、神酒四ツ作り」里主、首里大屋子、大掟、地頭

「祝女アンマ」たちの頭の中から出る作戦といえは「粟がゆ」を流すことになったであろう。島の人達、ことに神女たちの粟に対する期待は、単に火傷しやすという物理的作用だけでなく、悪霊払いの霊力を持つ穀霊信仰に根ざしていたからである。

十 高粱

高粱の伝来については明らかでないが沖永良部では、トージニ（トンジまたはトージニ）と言ひ、古くから栽培されていた。

種類は、「サクトージニ」、「ムチトージニ」の二種類があり植え付けはほとんど地大豆、ママミとの混作であった。食べ方は米の代用にしたり、粉にして餅を作った。

生活習慣の中で、正月から三月までは田芋餅が主であり、五月から八月までは高粱餅が主で、九月から十二月にかけては麦菓子（ユヌク菓子など）というふうには、高粱は島民生活にとって重要な作物であった。

代、大文字、掟、サバクリの焼香に、ノロ、根神、根人の御タカベ（祝詞）があり「在番の地頭、並サバクリ中、地頭、地人、拝四ツ仕ル。」と官人神人、地下あげての大祭ぶりがのべられている。先島では粟の穂祭りは今でも行なわれている所があるという。瀬戸内町の加計呂麻の稲の穂祭（アラホバナ）の際には、まず前座として粟の祭をしてから本来の稲の祭りに移るようになっていくという。この儀式次第は、粟から稲への主作物交代の歴史を暗示するものと考えられ面白い。

薩摩の琉球征服戦争のとき、沖永良部島や沖繩のある村々で、海岸に「粟ガユ」の鍋をならべておいて、侵入軍の兵士を火傷させようという作戦を取った所があったが、薩摩の荒武者共は「粟ガユ」を食ってかえって元氣百倍、鉄砲を打ち鳴らしながら進撃して来たので、百姓たちはひとたまりもなく降参したということが薩摩側の稗史に笑話めかしく書いてある。

「家毎に粥をたぎらかし、大和人の膝を焼せんため、坂や道に流し、置水さしにて粟粥差附よ。」との島側の百姓への指令を笑話にしたものであろう。しかしこういう指令の行き届かなかった島や村でも、おそらく

十一 玉蜀黍（トウキミ）

玉蜀黍の伝来については明らかでないが、古くから野菜畑の片隅などに栽培されていた。

食べ方としては、ゆがいて子供たちに与えるのが主であったが、乾燥させ、それを粉にしてメリケン粉の代用として使うこともあった。先端部に出るひげは腎臓炎の特効薬といわれ、よくせんじて飲んだものである。その茎、葉は冬場の牛の飼料として重要なものである。

十二 豆類

沖永良部島での豆類の伝来については明らかでないが、古くから栽培されていた。種類は次のものが主であり、種子はほとんど自家確保であった。

(一) 地大豆（シウウチマーミ）

地大豆には二種類（早生、晩生）があり、二種類とも

旧正月十五日前後に播種し、収穫は早生が旧八月、晩生が旧九月であり、俗に八月豆、九月豆とも呼ばれていた。収穫が早く、後作ができる関係で、早生種の栽培面積が多かった。もやし、豆腐、味噌、醤油等の材料として利用された。

(二) ママ

高粱との混作として、また畑の畦畔や片隅などに栽培されていた。特に採取期間が長いことから財産家に多く栽培された。

お菓子に使ったり、御飯に入れたり、また小豆の代用として広く利用された。

(三) 沖縄大豆

大正八年に沖縄から導入された品種で、高アング、低アングの二種類がある。播種は旧正月の五日ごろで特に砂糖きびの後作として、また地力維持増進作物として奨励され広く栽培した。

収穫が六月末から七月初めであり、収穫時期が梅雨の末期と重なるために収穫、調整、乾燥に手間取った。こ

の沖縄大豆が栽培されるようになってから地大豆の面積が減ってきた。

利用方法は他の豆類とほぼ同じであるが、沖縄大豆は大粒であり米と同じに煮えるので食糧難時代に米六割、大豆四割、または七対三の割合で大豆御飯を作って食べたものである。

(四) 蚕豆(ハミトウルママ)

子供のおやつ、各種料理に広く使われ、各家庭で古くから栽培されていた。また緑肥としても栽培された作物である。

(五) 落花生(シママママ)

夏場のスタミナ源として、菓子代わりに、また各種料理に利用された。品種は在来種で、「地豆」と称し、古くから栽培されていた。

昭和四十年代に入ってから、改良品種(農林系統千葉半立)の導入に伴い在来種の面積は減っているものの、大粒で味が良く結実良好であるため、各農家で今でも広く栽培されている。

された、これは現在でも広く栽培されている。

(二) 輸送野菜

和泊町における輸送野菜についての古い資料として、昭和三十四年から三十六年の記録が残っている。(表4)

本町における冬の気象条件は、本土の温室内の温度に匹敵する自然条件であり、温室栽培された品物に比較して自然条件下での栽培は色状、形状、食味等商品性が非常に高く、市場ならびに消費者から高く評価されている。しかし季節風、乾燥、病虫害等の被害で生産性が低く収穫期間が短いため生産量が伸びなかった。昭和四十年代に入って、流通機構の整備が進むにつれて輸送手段の改良、生産技術の平準化、保温資材の導入等によって、生産性が高められ各品目ごとにその実績は順調な伸びを示している。(表5)

品目については三十年ごろから里芋を筆頭にきゅうり、玉ねぎ、トマト等が栽培されていたが、昭和四十年代後半に入ると多品目にわたって栽培されるようになった。

昭和五十年には、里芋、馬鈴薯、にんにくを主体にレツ

十二 野菜類

(一) 自給野菜

沖永良部島における野菜の栽培について、その品目ごとの伝来については不明である。しかし沖永良部独特の野菜が古くから栽培されていた。

主な在来種は、大根(島ヤセ)、人参、不断草、根深ネギ、せんもと(シムト)、島ビル、タカナ等があり、これらのものは各家庭で自家用として栽培され、種子についても自家で採取し、自給自足を保っていた。

大正九年、はじめて「大和種苗」のキャベツ(タマナ)の種子が入ってきた。その後本土産の各種大根(宮重大根、理想大根、時無大根、カブ等)や玉ねぎ、人参、白菜、白クキ等の種子が導入された。

種子の購入方法としては、字、小組合単位でまとめて一括注文をした。戦後、数年間は本土からの種子の導入が困難となりまた自家用採取を余儀なくされた。昭和二十年ごろ、肉質の良い「よろん大根」が沖永良部に導入

表4 和泊町における主要輸送野菜生産の推移

区分 種類	年次別	面積	反収	生産量	販売量			販売額	
					反当	総量	商品化率	反当	総額
		a	kg	kg	kg	kg	%		
きゅうり 胡瓜	34年度	40	2,400	9,600	400	1,600	16	46,400	185,600
	35年度	100	3,000	30,000	2,000	20,000	66	266,000	2,660,000
	36年度	400	1,000	40,000	375	15,000	37.5	30,000	1,200,000
玉ねぎ	34年度	50	4,000	20,000	800	4,000	20	64,000	320,000
	35年度	700	4,000	280,000	285	20,000	7	8,000	565,000
	36年度	850	3,000	225,000	470	40,000	17	11,000	1,000,000
里芋	34年度	400	400	16,000	300	12,000	75	90,000	3,600,000
	35年度	1,600	400	64,000	250	40,000	62	47,500	7,600,000
	36年度	500	800	40,000	300	15,000	37	15,000	750,000
		100	200	20,000	100	10,000	50	40,000	4,000,000

表5 輸送野菜生産実績（昭和48～58）

年度	さといも			にんにく			ばれいしょ		
	作付面積	販売量	販売額	作付面積	販売量	販売額	作付面積	販売量	販売額
	ha	t	千円	ha	t	千円	ha	t	千円
昭和48年	99.3	270.0	101,782	72.6	132.3	52,654	5.8	141.4	2,121
昭和49年	124.6	553.8	319,561	51.1	140.4	37,488	10.6	84.8	16,950
昭和50年	131.2	540.9	319,135	16.7	84.1	47,127	17.5	104.8	16,501
昭和51年	130.0	472.0	340,959	30.0	126.0	87,443	15.0	130.0	24,310
昭和52年	130.0	396.0	275,220	40.0	285.0	151,050	20.0	180.0	45,000
昭和53年	124.7	500.7	310,291	62.5	415.7	183,488	48.2	318.2	69,956
昭和54年	142.0	710.0	464,800	73.0	653.4	160,727	53.0	450.0	101,692
昭和55年	161.3	806.5	336,307	40.8	84.1	35,658	61.0	563.7	124,014
昭和56年	151.0	724.5	400,639	13.0	61.0	36,539	72.0	747.0	279,783
昭和57年	150.1	725.0	415,389	20.0	120.0	67,136	150.7	1,556.0	358,940
昭和58年	170.0	955.0	457,445	23.0	150.6	64,806	210.0	2,000.0	364,000

えんどう			いんげん			その他			計		
作付面積	販売量	販売額	作付面積	販売量	販売額	作付面積	販売量	販売額	作付面積	販売量	販売額
ha	t	千円	ha	t	千円	ha	t	千円	ha	t	千円
9.8	47.7	11,925							181.7	450.0	166,361
4.4	33.8	11,972							190.7	812.8	385,980
3.0	7.9	3,387							168.4	737.7	386,150
3.5	22.9	12,860							178.5	750.9	465,572
6.0	58.0	58,000				4.0	88.0	15,840	200.0	1007.0	545,110
11.5	125.3	78,292				8.6	219.6	14,391	255.5	1579.5	656,418
15.6	125.1	37,698				2.8	24.7	6,935	286.2	1963.2	771,852
11.8	117.8	105,549				6.8	80.3	16,539	281.7	1652.4	619,067
16.1	208.8	189,101				15.7	174.1	33,898	267.8	1915.4	939,960
30.3	355.0	179,550				12.6	149.2	51,136	363.7	2905.2	1,072,151
31.0	237.3	160,705	7.0	140.0	98,680	6.6	50.8	14,185	447.6	3533.7	1,159,821

ドキヤベツ、いんげんの豆類が追加栽培されるようになった。

1 石川里芋

石川里芋は、昭和六年知名村出身の桑野信氏が和泊尋常高等小学校勤務時代に導入試作され、県外出荷を郵便でされた。その後和泊村立青年学校に引き継がれ、栽培を広めるため古里、皆川の農家に種子が配布された。昭和十三年より農会（現農協）により集出荷販売がなされたが戦争により中断された。その後里芋が栽培されたのは、昭和三十一年、県特産課長蒲牟田氏の計らいで、指宿市から原種を導入し、国頭を中心に十五ヘクタールに栽培した。その後は町全域に栽培され個人別に郵便小包による販売が行われた。

農協が販売に乗り出したのは昭和四十三年でこれを契機に栽培面積は三十ヘクタールに拡大され、昭和四十六年以降は全生産量が農協を通じて販売されるようになった。昭和四十八年、輸送中における黒斑病の発生が見られ、商品性が一時低かったが、発生調査や冷蔵輸送などの実験を実施し、その要因をつきとめることができた。このため昭和四十九年には保冷、予冷システムを装備し

保冷コンテナによる輸送体制を確立した。黒斑病の発生が予冷、保冷により食い止められたために、栽培面積も百六十ヘクタール前後に安定してきた。

作式では、昭和十年ごろ、うね幅二尺、株間七く八寸の栽培作式であったが、昭和四十四年からマルチ栽培（被覆ビニールの施用）の試験などを実施し、昭和四十七年には完全にマルチ栽培が普及した。その後も栽培密度や種芋の大きさなどの試験を繰り返して、現在のうね幅百二十センチ、条間二十五センチ、株間十五センチの二条植えが確立された。里芋の植え付けは十月く十一月で、出荷は二月末から六月期までとなっている。

2 馬鈴薯

馬鈴薯の栽培は、昭和三十年代に入ってから種子芋の導入による栽培がなされていた。品種は主に農林一号であった。本町の資料によると昭和四十一年の栽培実績は、五・八ヘクタール、百四十一トン、二百十二万一千円が記録されている。昭和四十六年、園芸振興会が結成されるまでの生産物の大半は自家用向け栽培であった。馬鈴薯についても自給野菜として多くの農家が栽培していた。その後、農林一号では生産性が低いため、新品種の

導入というところで、昭和四十九年にメークインの試作が行われ、翌五十年には十八ヘクタールに栽培された。その後面積は急速に拡大し、昭和五十八年には二百二十ヘクタールとなった。経過の中で一部で農林一号（カルピ食品との契約栽培）も栽培されたが現在では、百パーセント、メークイン品種に統一され市場でも和泊産のメークインということと銘柄が確立されている。

メークインは十一月植え付け、三〜四月収穫出荷がほとんどであり、特に三月下旬に出荷が集中している。このため、出荷ピークの山くずしと反収引き上げのため、種子場別、植え付け時期の検討およびマルチ栽培の普及が図られている。

3 ユリユク

にんにくは昔から栽培されたものと思われる。それは正月料理の材料としてよく使われていたからである。品種は在来種で、主に茎葉を食し、球根は漬物にし長期間保存できた。また、にんにくは香味料として、広く食卓になじみ、その用途も多様化していた。

にんにくの商品価値と経済性が認められたのは、昭和三十年代に入ってからである。それまでは在来種とも

に長期間食することができる「唐ビル」が中心になって栽培されていた。

昭和三十年宇検村より新品種「宇検ビル」が導入された。昭和四十三年には七ヘクタール栽培され農協共販を通じて出荷された。その後、系統選抜が行われ、昭和五十年から和泊農協系統三号がほとんど栽培されるようになり、最盛期には七十ヘクタールも栽培されたが、消費市場の嗜好性を伴う作目であるため消費が伸びず、現在では二十五ヘクタール程度を維持している。

栽培については試行錯誤を繰り返しながら現在では、うね幅百五十五センチ、床幅百センチ、株間二十センチの六〜七条植えが定着している。植え付け時期は九月中旬で四月出荷が確立されている。

十四 花卉類

(一) 百合(鉄砲百合)

国内における百合の輸出は、外国人の手によって慶応

のころから貿易商品として扱われていた。(表6)

奄美では明治三十年のころ、名瀬村において横浜商人の依頼を受けた池畑回漕店が山野の自生百合根を採取させ、買い入れたのが始まりであるといわれている。

沖永良部の野生百合根が島外へ商品として売られたのが明治三十七年、市来崎甚兵衛氏の手によって「永良部ユリ」と称して売られている。

沖永良部島には至る所に野生百合が自生していたが、特に大山周辺(和泊寄り)の谷山・上城・新城と玉城字に多く、弁当持参で採取していた。

野生百合を圃場に栽培する方法が喜美留宇で始まり、その後、和泊・和・手々知名・玉城字などに栽培が広まった。しかし、栽培する一方で、野生百合根の取り引きは明治四十年ころまで続いた。

明治三十八年、横浜から百合商人、バンテング・アイザック氏が来島し、圃場栽培を奨励したのでますます圃場栽培が広まった。また、輸出業者も来島し取り引きするようになった。

栽培には各地区の野生百合を植え付けていたが、品種改良、選抜が進み明治三十七年末には国頭根太、同三十

八年には喜美留黒軸、同四十年には植村青軸が優良品種として、選抜され生産の第一歩を築いた。

流通については、各個バラバラに野生百合を掘り取り、和泊の商人を通して販売していた。

明治四十年、栽培が行われるようになってから、大島郡農会が商社との間に入って販売契約を結んでいたが、商社の不正買入れのため、明治四十四年契約販売法は廃止された。しかし、百合根の販売という特殊性にかんがみ、組合組織の必要性にせまられ、各商社を中心とした専属グループ組織ができた。これは現在の荷造り業者の基礎をなしたものである。

大正三年には百合の商品性はより高くなり、島は百合景気となり、和泊村の売上高は、百六十八万三千球で八万四千五百十円になり生産額からみれば黒糖に次ぐ移出品として大きな伸びを示した。(表7)

大正七年最大の輸出先である米国が世界大戦に突入し百合根の輸入禁止を実施したため、生産者は翌年の種子球のみを残して棄却した。しかし、翌八年米国の輸入禁止令が解除されたときは需要の増大に生産が追いつかず統制がくずれ商人の競争買い取りが行われて、大変な高

表6 明治4年より明治43年度までの百合の輸出球数と金額（全国）

年次	球数	金額	年次	球数	金額
明治4年	不明	100円	明治24年	不明	26,639円
5	〃	118	25	〃	33,468
6	〃	〃	26	〃	55,428
7	〃	〃	27	〃	68,224
8	〃	3,977	28	〃	81,701
9	〃	2,400	29	3,572,753球	102,289
10	〃	3,798	30	5,015,745	149,906
11	〃	4,584	31	5,100,548	128,820
12	〃	4,299	32	6,083,462	259,564
13	〃	8,116	33	7,048,678	257,919
14	〃	12,192	34	8,979,741	226,178
15	〃	13,435	35	8,331,201	238,987
16	〃	12,981	36	9,073,805	288,481
17	〃	15,024	37	9,291,321	335,391
18	〃	14,574	38	8,487,727	316,672
19	〃	14,875	39	12,129,880	492,584
20	〃	13,765	40	12,869,605	569,398
21	〃	16,881	41	11,966,581	445,303
22	〃	25,029	42	15,529,929	650,882
23	〃	25,018	43	17,174,080	737,888

(注) テッポウユリ以外のものを含む統計である。明治4年～11年分は横浜港より輸出した分のみ。
 (「テッポウユリ栽培65年史」より)

表9 昭和6年度大島郡町村別の百合生産実績

町村名	作付面積 (ha)	収穫高 (球)	生産額 (円)	10a当り収穫高 (球)	単価 (銭)
名瀬町	0.6	48,000	1,440	8,000	3
三方村	2.0	150,000	4,500	7,500	3
大和村	0.2	4,800	240	2,400	5
宇和村	0.7	18,550	557	2,650	3
西実村	0.6	30,000	900	5,000	3
久方村	1.0	26,100	520	2,600	2
東西方村	5.3	90,100	2,702	1,700	3
東西方村	0.6	39,600	1,188	6,600	3
龍郷村	2.4	67,200	672	2,800	1
笠利村	2.8	92,600	4,630	3,307	5
喜界村	4.1	307,500	4,613	7,500	1.5
早町村	0.3	8,310	416	2,770	5
東天城村	1.5	87,300	2,619	5,820	3
天泊村	2.0	120,000	3,600	6,000	3
和名論村	29.0	899,580	48,577	3,102	5.4
与論村	2.2	68,200	3,410	3,100	5

(注) 生産していない町村は除く。

表7 大正元年より大正9年までの和泊村の百合生産実績

年次	作付面積 (ha)	収穫高 (球)	10a当り球数	生産額 (円)
大正元年	19.50	489,060	2,508	9,782
2	36.60	732,000	2,000	18,300
3	30.60	1,683,000	5,500	84,150
4	52.00	2,930,730	5,636	26,376
5	50.40	3,276,000	6,500	16,360
6	37.10	1,855,000	5,000	9,275
7	10.10	404,000	4,000	362
8	11.30	135,600	1,200	87,984
9		869,700		60,879

表8 大正11年より昭和6年までの大島郡の百合生産実績

年次	作付面積	収穫高	産業額	10a当り収穫高	移出高	
					数量	金額
大正11年	32.2 ha	1,879,740 球	333,526 円	5,838 球	1,777,570 球	322,287 円
12	80.4	4,034,830	193,717	5,018	4,017,130	192,666
13	113.2	8,236,200	221,081	7,270	7,899,816	211,557
14	127.9	8,990,337	375,629	7,029	6,354,472	295,699
昭和元年	118.3	8,746,517	283,320	7,394	5,005,140	253,138
2	119.7	9,022,247	239,311	7,538	4,522,840	171,920
3	143.0	10,134,110	227,168	7,090	4,414,194	131,364
4	184.9	7,068,936	246,864	3,823	6,498,973	240,271
5	173.6	9,877,517	416,837	5,690	7,010,757	352,642
6	160.7	8,002,740	425,431	4,980	7,144,480	383,698

値で取り引きされた。商社においても常道の取り引きでは百合根が手に入らず畑買いが行われ、不良球も輸出されたため輸出先で弁償問題が発生し、永良部百合の一つの危機を招いた。

大正十一年、輸出先の事情調査を終えた新井清太郎商

店初代社長は、鹿児島県庁において輸出先の事情説明を行いその足で渡島し、百合生産者、地元首脳者を集め、外国情勢や百合の病害球、老球の輸出先での状況を説明し、百合の品質向上のため畑買い、畑売りはせず、選別、寸法取り引きを実施するよう指導を行った。生産者は取り引き方法が改善されたことにより、さらに百合栽培に力を入れるようになった。(表8)

大正期の百合の品種は、国頭根太、喜美留青軸のほか、**田皆全黒**、**町田黒軸**、**余多黒軸**、**瀬名黒軸**、**ユヌブイの五品種**が追加された。

栽培について指導者はなく一人一人の体験によるところが多く、商社の好む品種の種子球を争って栽培し、販売する熱心な農家も多かった。現在「永良部ユリ」として名声をはせるに至ったのは、このように熱心に研究、努力した農家の功績である。

昭和四年、百合栽培意欲の高まる中で、県当局の指導を仰ぎ「沖永良部ユリ同業者組合」を設立し、病害虫の防除、栽培技術の向上をはかるべく、組合に検査員を数名置き、圃場検査、移出検査を行い、優良な球根栽培を目指して努力した。

昭和六年、百合生産は過剰になり価格の低下を防ぐため、百合根百余万球を海中へ投棄した。

昭和七年、百合根輸出商社は、海外における市場確保を目的に、同業社間の無謀な競争を避け、輸出業者間の利益と生産者の利益を守りながら我が国の輸出振興を図るため「日本ユリ根輸出組合」を設立した。ところが商社の中から百合根買入れに対し悪い手段を繰り返し、品質不良球までも輸出したため日本の百合根不評の原因をつくった。そのためこの商社は国内外での商取り引きができなくなった。しかし、この商社は別の手段を用い買入れをしようと大手三菱商事を担ぎだし、当時の沖永良部ユリ信用販売購売組合の理事と掛け合つて、三菱商事と売買契約書を交換させた。

しかし、沖永良部ユリ組合員二千四百三人中百三十八人は三菱商事との売買契約に賛同せず押印しなかった。それは従来二十余年も横浜商人と取り引きをしてきたうえ、横浜商人の恩恵を裏切れることは、商業道徳上よくないこととし、また、将来三菱商事に独占されることを懸念して、従来どおり横浜商人に販売するものとし結束を固めた。ユリ組合側は、組合の主旨に反対する組合員を

反対派と称し、出荷防害と同時に百三十八名の生活をも脅かすに至った。組合側と百三十八名の反対派と称されている組合員との間での争いは日増しに激しくなり、同年七月七、八日には、保安課や徳之島警察署などから警察官が派遣されるなど、事態は悪化の方向へと進んでいった。しかし、公的機関の両方への働きかけにより、不祥事件に至らずに収拾することができた。この出来事が世間で語り継がれている百合栽培史上「ユリ騒動」と称せられる不祥事件であった。

この事件の背景には、前年に百余万球を海中に投棄した事実を踏まえ、大手商社が百合輸出業者になれば生産過剰は回避されるであろうとする生産者の期待感と、横浜商人への義理、人情が交錯した生産者の心の紛争として読みとれると同時に、現在の百合栽培にかかわる販売の基礎づくりの騒動であったといえよう。

昭和十年代に入つて世界経済は混乱の度を増し、支那事変に端を発した戦争は第二次世界大戦へと全世界を巻き込む大戦争となり、百合根の輸出は当然禁止された。

食糧事情の悪い日本にあつては、田畑には食糧づくりだけを奨励し、他の作物を作ることを禁じた。本島にお

表10 昭和11年～14年の大島郡百合生産販売実績

年度 項目 町村名	昭和11年			昭和12年			昭和13年			昭和14年		
	生産数量 (球)	輸出数量 (球)	販売金額 (円)									
名瀬町		切花として	800		切花として	800		切花として	800			
三方村			650		〃	600		〃	600	81,500	81,500	1,580
大和村								〃	216			
宇検村	162,000	155,000	4,650	187,000	180,000	5,400	190,000	187,500	3,750	108,430	121,056	5,361
西方村	75,000	56,000	1,000	80,000	60,000	1,766	89,600	62,720	2,015	59,977	67,630	1,532
実久村	39,020	23,000	460	42,109	26,950	539	80,000	58,400	1,504	50,500	48,000	1,630
鎮西村	34,250	28,450	854	32,800	27,305	546	36,250	30,200		23,000	17,348	419
古仁屋村									830	31,500	25,000	705
龍郷村	350,000	300,000	6,000	330,000	295,000	5,900	320,000	280,000	5,600	101,100		
笠利村	70,500	42,300	420	102,140	71,500	1,421	100,000	70,000	1,500	20,000	13,000	3,260
喜界村	50,000	50,000	250	72,000	40,000	200	18,000	10,000	50	8,000	1,000	10
東天城村	129,300	129,300	3,234	153,000	153,000	4,337	125,251	125,251	1,459	56,755	56,755	2,079
天城村	279,000	273,000	10,920	210,000	300,000	12,000	285,000	275,000	10,552	315,000	315,000	11,704
和泊村	3,884,890	3,854,890	73,588	5,379,587	5,080,677	245,000	4,527,560	4,315,343	157,285	6,850,150	5,411,829	312,508
知名村	1,623,640	1,010,162	22,116	1,287,600	1,287,600	62,249	1,347,200	718,589	26,041	1,252,500	901,459	52,979
与論村	400,300	313,924	9,417	501,200	406,112	17,613	425,300	362,800	14,512	549,918	440,973	19,326
計	7,307,900	6,236,226	134,361	8,477,436	7,928,644	358,371	7,545,161	6,495,803	226,715	9,508,330	7,500,550	413,093

(注)栽培面積は記載がないため10a当り10,000～8,000球で算出 栽培人員も不明

いても昭和十六年から輸出百合に代わって食糧が栽培されるようになった。そんな中で和泊に住む市来政敏氏は「戦争が終わった後、この永良部の経済を救うのは、百合以外にない」と信じ軍部の圧力にも負けず種子球の保存に努力した。

戦争で中断されていた百合の栽培は、昭和二十一年から再び栽培されるようになった。

昭和二十四年、戦後はじめて永良部から百合根を積んだ金十丸が日本本土へ向けて出港した。百合根の取り引きにあたっては、臨時北部南西諸島政府が栽培地検査、出荷検査等を実施した。価格決定は電報で連絡しあうエール取り引きで行われ、現在の供託金制度の基礎をつくった。

生産者の組合組織化をみると、当時の東仲一町長が中心となって「永良部ユリ根出荷組合」が結成され、品質向上のため検査員を置き、出荷規格の統一、栽培方法の指導、病害虫防除の徹底等を行い優良球根の生産に努力した。

種子球の繁殖方法は、明治、大正、昭和初期（昭和十六年まで）までは木子繁殖（一部でリン片繁殖あり）が

主であったが、親球の持つ病害が遺伝するため生産球に支障を生じ、昭和二十一年ごろからは木子を使わずリン片繁殖で行うよう指導が図られ、病害の予防策を講じる方法がとられた。

戦後の品種は、植村青軸、喜美留黒軸、畦布高黒、余多黒軸、ユヌブイ、実正等が増殖されたがアンゴウ系統の優良品種が選抜されたことよって、昭和三十五年には、植村青軸、喜美留黒軸以外の四品種は姿を消し、佐伯三十号、ジョージア、殿下等が栽培されるようになった。特にジョージアについては昭和二十九年新井清太郎商店によって導入され、以来広く栽培されるようになった。

昭和四十年、農林省種苗登録品種「ひのもと」が本島に導入されてからは他の品種は姿を消し、現在の「ジョージア」と「ひのもと」の二大品種が栽培されるようになった。

農家によって選抜され本島で栽培された品種は、三十数種類に及ぶが、土質、気候、風土の制約を受ける中で栽培の難しいものや、新たに新品种が選抜されるなどの歴史的背景の中で、短期間栽培されたものもあったが、

植村青軸などのように長期間栽培され、この中から選抜され新品种を産みだしたものも多くあった。これは生産農家のたゆまぬ努力と熱心さによって改良、選抜が加えられたことであり、農家が百合栽培に命をかけていたことを物語るものである。

百合の栽培については戦前戦後を通じ、大島全郡的に普及していたことは多くの文献に見ることができる。日本復帰を契機にして他島では栽培がみられず、沖永良部島だけが栽培を継続している。これは、前述の市来政敏氏などのごとき人的資源に恵まれたこと、比較的労働力を必要とする作物であり、本島では若年層が取り組み栽培管理が徹底すると同時に研究熱心な農家が多かったこと、地理的条件の中で塩害に強く、台風に遭わない防災作物として、また砂糖きびとの輪作がうまくかみ合ったこと、販売のための流通機構が整備されていたことなどが要因として挙げられる。

また、指定商社と専属集荷業者、専属生産者等の縦の関係が強く、契約栽培と品質管理がうまくできたことも産地形成の要因として挙げることができる。

（小林正芳著「テッポウユリ栽培 65 年史」参照）

表 11 昭和 27 年の百合生産販売実績 琉球植物防疫所奄美支所

町村名	栽培面積	生産数量	輸出実績	栽培人員	輸 出 先
三方村	野 生	球	1,020 球	人	横浜市多崎貿易商
鎮西村	野 生		500		神戸市長田区西代西柳谷 松井堅二
龍郷村	1.17ha	97,349	30,000	15	鹿児島市加治屋町 伊地知昇
和泊町	24.88	2,168,974	1,787,312	980	横浜市新井商店, 第 1 種苗 k.k. 岩本嘉平衛商会
知名町	6.82	400,912	235,000	373	福井県昭和町 北 栄郷
与論村	2.18	72,048			輸出なし
計	35.05	2,739,283	2,053,832	1,368	

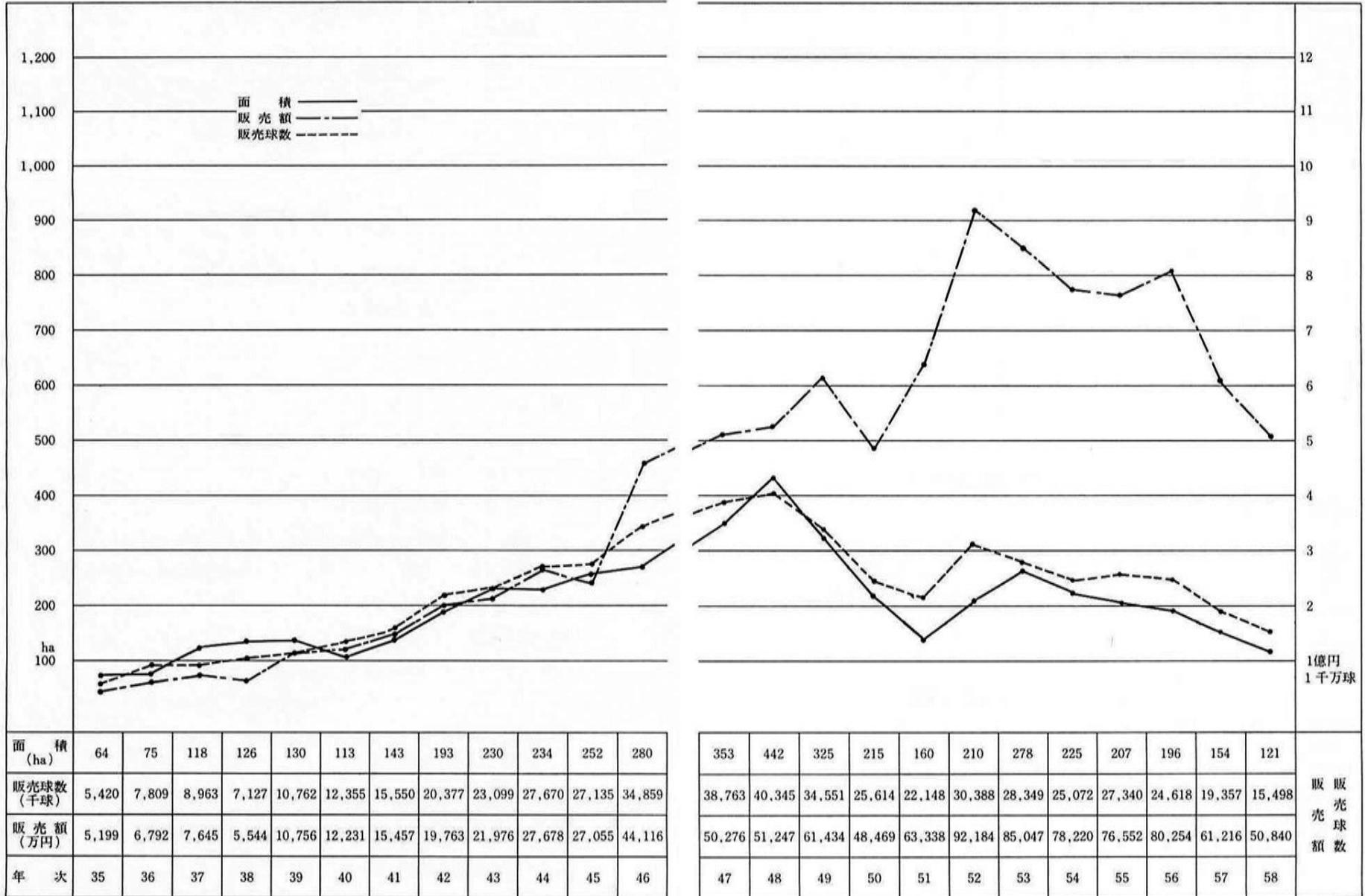
(注) 生産数量は輸出検査受検球数、鎮西村は野生ウケユリ

表 12 昭和 28 年の百合生産販売実績 琉球植物防疫所奄美支所

町村名	栽培面積	生産数量	輸出実績数	栽培人員	輸 出 先
宇検村	野 生	球	7,422 球	人	東京第一種苗 k.k.
鎮西村	野 生		400		〃
龍郷村	0.61ha	50,282	38,200	7	〃
和泊町	21.21	1,472,133	1,282,060	706	新井商店 坂田 大和
知名町	3.35	149,155	86,465	145	第一種苗 高木商会
計	25.17	1,671,570	1,414,547	858	

(注) 生産数量は輸出検査受検数量。宇検村野生ユリは野生オニユリ
鎮西村野生ユリは野生ウケユリ。本年度の輸出総額 US \$ 34,700.36

表13 百合生産の推移（昭和35年～昭和58年）



沖永良部島にフリージアが導入されたのは昭和三十二年農林省農業試験場久留米支場の連絡試験による試作栽培が最初とされている。

試作品種は、レフラクタアルバーとバターカップの二品種であった。その後ラインベルトゴールデンエローが有望であることから試作が始められた。その結果成績が優良であったので、昭和三十五年から本格的に奨励品種として栽培されるようになった。

昭和三十七年十月、沖永良部フリージア生産販売組合を設立し、組合の申し合わせ事項などを規約として制定し集出荷体制が確立された。

昭和三十九年四月、同組合を沖永良部フリージア生産出荷組合と改名し、久留米支場より十一品種の委託栽培を受けるにいたった。また、商社も競って数品種の委託栽培を実施し品種の改良に努めた。この当時の作付面積は約三ヘクタール、販売量四百六十一箱、販売代金五百九十六万円余りであった。

昭和四十年八社との間に統一規格による売買が開始さ

(二) フリージア

表 14 フリージア栽培の推移 (和泊町)

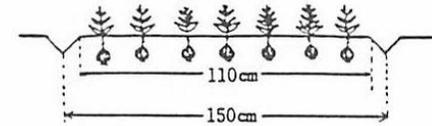
年次 (昭和)	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47
面積 (ha)	0.3	-	3.0	7.06	7.31	10.35	26.76	25.0	25.0	30.0	50.0
販売球数 (千球)	-	-	461箱	3,354	7,382	8,059	19,424	15,390	15,000	18,000	30,874
販売額 (千円)	320	-	5,961	8,734	11,838	16,800	47,838	43,605	40,000	54,000	72,856

年次 (昭和)	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58
面積 (ha)	45.0	49.2	85.2	71.2	72.8	84.0	86.0	75.0	90.0	104.2	88.2
販売球数 (千球)	23,539	25,168	37,922	46,077	55,152	55,047	42,018	41,018	52,327	62,436	40,148
販売額 (千円)	74,940	133,749	182,996	194,338	240,379	253,217	202,425	262,507	293,023	343,349	261,462

れたため栽培面積、生産量とも、著しく拡大し、生産技術の向上、適期収穫、乾燥処理の徹底等を実施したため生産性の高い作物として現在に至っている。

図 4. 百合栽培の作式

○標準栽培
(7条植)



機械覆土の場合は浅植になり易いので、覆土は床面をカマボコ型に整地する。

〔植付〕

- (1) 植付適期は9月下旬～10月下旬までとする。
- (2) 植付は小球から植えて、大球にうつる。
- (3) 晴天時に植え、降雨直後は植付しない。
- (4) 植付密度は、条間18cm、株間16cmとし、やや密植型に植える。
- (5) 植え溝には根ダニ防除として、ダイシストン粒剤を球根の下部に接触するように施す。(10a 当り 4～5 袋)

〔除草剤の散布〕

- (1) 雑草の繁茂は、ゆりの生育に障害になるので、植付直後除草剤を散布する。10a 当たり(カーメックス水和剤150g、水2000l)のを散布する。
- (2) 除草剤は土の水分が、充分あることが必要で、乾燥していると効果がうすいので適宜水量を増量する。
- (3) ムラサキカタバミ(ヤハタ草)の多いほ場は、植付直後、MO乳剤を10a 当たり1,500ccを2000lの水に溶かし散布する。(発芽後は薬害を生ずるので絶対使用しないこと)

表15 フリージア球根栽培基準

時期	主な作業	作業内容および注意				
8月上旬 ～8月下旬	ほ場の選定	○排水のよいほ場を選ぶこと。 ○酸性土壌では、生育が悪いので矯正する。 ○ほ場は、早目に深耕し、土壌の風化をはかること。 ○連作をさげ、5年に1作の輪作を行うこと。				
8月下旬 ～9月上旬	施肥	肥料名	施用料		施用方法	※ 苦土石灰 量は土壌 PHにより きめる
			元肥	追肥		
堆肥	2,000kg	—	定植3週間前全層			
IBSI号	160	—	定植前日、全層			
	ヨーリン又はリンスター	40	—	堆肥と同時		
	※苦土石灰	100	—	堆肥と同時		
8月下旬 ～9月上旬	種球の種別 および消毒	○異品種の混入していない木子を用いる。 ○木子は10当たり600～1,000球である。 ○10a当たり160～200ℓの木子が必要である。(4箱) ○木子の規格を大中小にふるい分ける。 ○消毒はスミチオン乳剤500倍とグリーンチオノック水和剤の混合液に60分浸漬する。				
	作式					
9月上 ～下旬	植え付け	○1m幅の床に条間10～12cm、株間2.5～3cmを基準(大木子)に散播する。 ○植溝にはダイシストン粒剤を施用する。(10a当たり2袋(6kg)散布する。) ○覆土は3～4cmぐらいとする。				
	除草剤	○ゆり球根栽培に準ずる。				
2月～3月	摘花	○2月末から開花がみられるので、バイラス株の抜取り、異品種の抜取りをして摘花する。深く切らないこと。 ○摘花は2～3回行う。葉は傷つけないよう大事に取る。				
	薬剤散布	○石灰ボルドー液、マンネブタイセン水和剤等を散布し病害虫防除につとめる。				
4月下旬	収穫調整	○成熟したほ場から収穫する。 ○茎葉を除去し風乾する。(箱に入れたまま放置しない) ○根っこを取り各家庭で1週間以上乾燥させて集荷場へ持ちこむ。				

(三) 切り花(グラジオラスなど)

沖永良部地域の温暖な気候を生かした冬期切り花として、昭和四十五年一部農家の試作により栽培が広められた。

本島は試作により冬期の温度がグラジオラス栽培に適していることから露地栽培が行われ、品質的にも優れ市場性も高いことから生産農家も逐次増加の一途をたどっている。しかし品質の選定や適地圃場の選定、輸送方法等の問題も多く、生産農家自ら試行錯誤を繰り返しながら検討を重ねた結果良くなってきた。

栽培時期と品種との関係、秋冬季の季節風と土壌の乾燥によるブラインドの発生や品種間による作式の問題等もあつたが技術員と生産者の一体となった研究努力により解明され本格的な切り花として取り組むようになった。昭和五十五年、切り花生産農家育成を目的とした、花卉中核産地育成事業の導入により、沖永良部花きセンターを建設、集出荷施設や冷蔵施設等の整備を図り、生産販売の有利性と切り花生産農家の組織化を確立し、流通の近代化、消費者の動向に対応しうる体制づくりが進めら

表16 グラジオラス年次別生産実績

	52年			53年			54年			55年			56年			57年			58年			
	面積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)																			
和泊町	6.0	900	32,000	8.0	1,120	40,000	13.0	1,950	105,300													
知名町	1.5	360	14,000	2.5	600	20,000	6.6	850	6,400													
和泊町	15.0	2,700	114,500	20.0	3,500	144,000	25.0	4,500	222,750	27.1	4,802	241,159										
知名町	11.5	1,610	119,600	14.0	1,833	98,940																

- れた。
本島で栽培されている品種とその特性は次のとおりである。
- 1 ファイヤープランドー
花色は鮮紅色、市場性が高く耐病性あり、草姿花容とも極めてよいが、ブラインドが起こりやすい。
 - 2 コーデュラ——緋紅色、極早生系で抑制促成に用いられる。
 - 3 レッドビュウテイ——赤色バレリアの花色、長穂で花つきが良く平弁大輪の中生種
 - 4 ヘクター——濃朱紅色、大輪波状咲き種
 - 5 トパーズ——鮮黄色波

状咲きの大輪で厚弁

6 トラベラ——明るい桃色の大輪種で厚弁

(四) その他の花卉類

球根生産については、百合、フリージアのほかに、スイセン、アマリリス、リコリス、カラジウム等が栽培され植物防疫官の検査を経て出荷されている。

切り花類については、露地グラジオラスのほかは、菊、スターチス、リアトリス、カスミ草等が主体に栽培されているが栽培年数が浅いため、農家への普及が図られているところである。このほかに試作的栽培されている品目は、ガーベラ、アカパンサス、ストレッチア、ナルコユリ、ブルバルディア、ドラセナ、バラ等の切花、切葉がある。

近年観葉植物についても手がける農家がある。これは将来に向けて製品化ができる可能性が見えてきたことといえよう。

といわれている。種子はそれより約三〇年ほど遅れて長崎と鹿児島県指宿市に輸入された。一六八〇年頃になると関東以西の各地にたばこ産地が出来た。これが今日在来種とよばれるものの祖である。当時は開墾畑にのみ栽培が許されたせいもあって、その後も山間や寒村に多く分布した。

紙巻たばこの主原料である黄色種は明治三十五年(ブリタニカ辞典)にアメリカから種子を輸入したものである。

収穫は通常着位により下から土葉、中葉、本葉、天葉と区分しているが、上位葉になるほど葉肉が厚くニコチンも多くなり喫味が強くなる。(図5参照)

たばこは嗜好作物であり品質が極めて重視されるが葉の化学成分は喫味に大きな影響を与える。

ニコチンはたばこ特有の成分で一種のアルカロイドであり、その他にノルニコチン、アナバシン等のアルカロイドを少量含む。ニコチンの含量が多いと喫味が強くなる。喫味を良くする成分としてその他に糖分、有機酸、樹脂、精油成分等がある。

日本での栽培面積は終戦直後の二万三千ヘクタール

表17 葉たばこ産地の推移

町名	年次	項目	耕作戸数(戸)	耕作面積(a)	10a 当り 収穫(kg)	生産量(kg)	生産額(千円)
	53年	53	3,010	134	40,199	50,565	
	54年	50	2,888	200	57,911	81,066	
	55年	44	2,913	223	65,000	92,182	
	56年	44	2,766	225	62,338	81,973	
	57年	38	2,190	249	54,602	81,192	
	58年	31	2,030	230	46,826	65,691	

を基にその後急激に増加して、一九六六年(昭和四十年)には戦前、戦後を通じて最高の八万七千ヘクタールに達した。その後在庫増のため面積の規制が行なわれている。

種類別の栽培面積では黄色種六一パーセント、在来種三十パーセント、バーレ種九パーセントの割合である。

たばこの産地については、元録年間(一六八八〜一七〇四年)から国内の至る所に産地が出来ていた。幕府の積極的な保護奨励の政策も取られるに及んで名産産地が出来、主産地として鹿児島、指宿等があげられている。

沖永良部島へのたばこの伝来については不明であるが、島津藩の琉球侵攻後、奄美の

十五 たばこ

「たばこ」のことに付いて、野口弥吉監修「農学大辞典」には、次のように述べられている。

「原産地はアメリカ大陸で、有史以前から今のメキシコ地方に繁栄していたマヤ族が喫煙の創始者だったと伝えられる。一四九二年コロンブスのアメリカ大陸発見後、ヨーロッパ大陸に輸入された。当時は神聖草あるいは霊薬草と称して医薬品扱いされていた。

日本に初めてたばこが伝わったのは、一五七〇年頃

図5. たばこ(黄色種)の草姿と葉分け



各島々に置かれた代官役所の役人により伝えられたものと思われる。その後天保元年（一八三〇年）日用必需品と砂糖との交換比率を藩において規定し配布された交換比率表に、たばこ一斤と砂糖との交換比率が明記されていることから、島民の間でも喫煙の習慣があったことがうかがえる。その後の記録では「沖永良部島郷土史資料」の中に収録されている「上国日記」（安政五年）の中で口上覚として「煙草老吉但四拾斤人」が土産用として船積みされていることから、たばこが沖永良部島で栽培されていたことがうかがえる。

明治期に入ってもたばこ栽培は各個人が消費する自家用の域を抜けだせず商いとしては成立していなかったようである。これは地域の特性からして海上交通の不便のためであったといえる。このことは、昭和二十年ごろまで続いていた。

大島郡は昭和二十年から八年間、日本から切り離されてアメリカ軍の統治下に置かれ本土との流通交易はできなかった。しかし、群島内もしくは沖繩との交通往来は自由にできた。その中で日本国の専売法の適用を受けることなくたばこは自由に栽培されていた。また、根折字

の古老は「永良部は戦前でも自家用としてなら自由に栽培されていた」と語ってくれた。昭和二十二年ごろまで栽培されていた品種は、通称丸葉といわれている在米種であった。その後昭和二十四年ごろ、畦布字の農家が鹿児島指宿市から黄色種（通称米葉）の種子を取り寄せて栽培したところ、大変気候になじみ品質の良いたばこが大量にできた。その後昭和二十八年日本復帰まで自給用として栽培された。

たばこの収穫は成熟の期を見はからって行うが、下葉三〜四枚までは早く成熟するため一枚ずつ摘み取り、一株分を一束にして束ねる。残りは黄色に変色する成熟期を見はからって根元から刈り取る。束ねた下葉、刈り取った幹についたたばこ葉は乾燥のため、母屋（オモチ）、台所居間（トーグラ）、高倉等の屋根裏からつるして自然乾燥させていた。質の良い製品を作るためには台所から出る煙に触れさせた方がよいといわれていた。

「乾燥が進むと調整に入る。調整は夜なべ仕事として行われた。手で一枚一枚なでて、よじれやしわをのぼしていくと、たばこやにが手に付く。これを防ぐため菜タネ油を使う。よくのびることもあるが、見た目が美しく商

品価値を高めた。調整されたたばこ葉は半斤ずつ束ねられ、母屋（オモチ）の畳の下に敷きつめ畳で重石をし、七日ぐらい後に集める。集めたたばこ葉は買い手がつくまで靱俵（トーラング）などの用具に詰め込み保存していた。

たばこの収穫時期には大量に出回るため値段は安かった。しかし、冬場から春先にかけてはたばこ葉商人の在庫量も少なくなる。この時期になると貯蔵されているたばこ葉は高値で取り引きされた（畦布たばこ栽培農家談）

たばこは、自給農家ではほとんど「刻みたばこ」で、きせるの使用によって喫煙していた。しかし、商売として成立するようになってからは紙巻きたばこが普及した。たばこ葉を買い集め、自宅で使用人を使い、刻みたばこや紙巻きたばことして店頭で売ようになった。

「当時和泊町には、たばこ葉を買い集める商人は三〜四人しかいなかった。沖永良部島は温暖なため、たばこ葉栽培に適地であり大量に栽培する農家もみられ「永良部たばこ」と称され郡内全域にその名声が高まった。

後年、沖永良部産のたばこ葉だけでは郡内の小売商店

の要求する製品量に対し生産量が不足し、沖繩今帰仁からたばこ葉を仕入れ永良部産と混合し「永良部たばこ」として販売することもあった。（和泊古老談）

たばこの刻み方は、最初は包丁による手刻みであったが、終戦後人力によるたばこ刻み機械ができ、昭和二十五年ごろから電動式たばこ刻み機を使用し大量に製品化することができた。この時期島外出荷により、栽培農家、商人などにたばこ成り金が生まれた。

昭和二十八年十二月二十五日、奄美群島が日本復帰することにより、当然のこと専売法の適用を受け、たばこの栽培、販売は禁止され、紙巻きたばこを製造していた商人の機械、機具等は国に没収されることになった。復帰後本土との流通も活発になり本土から専売公社の製品が大量に安価で入荷するようになってからは、ヤミ商売も生まれることなく、その姿を消した。

葉たばこ栽培について、復帰後二十一年間、日本で唯一の栽培禁止区域として指定されていた奄美群島に対し、昭和四十九年日本専売法が一部改正されたことにより、翌五十年産より、専売法の下において葉たばこが栽培されることになり、現在に至っている。

喫煙の古いならわしについて、柏常秋著「沖永良部島民俗誌」に次のように記されている。参考までに原文を掲載する。

「煙草を愛用する者は男子に多く、女子には老年層に稀にあつた。喫煙の動機を、人を訪問した時の手持無沙汰を紛らわすためのものと心得ている者が少なくなかつた。若者の喫煙を白眼視する風があつて男子には生意氣、女子には遊女の真似をするものとして陰で冷評した。男子は煙草を茶筒等に入れ、その緒に煙管を結ゆわべて腰に帯おびび、女子はフゾと称する袋に納めて懐ふちにした。これらの道具は、当人の死後も長く保存して、忌祭毎にその靈前に供えるのを慣例とした。」

十六 綿

沖永良部島における「綿」の伝来については明らかではないが、古老の話によると自給自足のため古くから栽培されていたとのことである。

綿は横糸としてウジヨ（チヨッキヤジンベイのような

もの）などを作り、冬の寒さを防ぐのに重要な役割を果たしていた。

栽培について古くからあつたと伝えられているが、史実として、西郷吉之助が大島に流謫りゅうたく中に作成された大島糖政改革の上申書（元治元年三月）の中に、次のように記されている。

「木綿は百六十匁に対し代糖六十斤であるがこれも又出斥を引取るから多くの貧しい島民は冬でも芭蕉布を着ている有様である、代糖を二十斤に改めるべきであるかくすれば人民は飢えと寒さから免がれる。以下略」このことから、砂糖きび作と同時に木綿が栽培されていたことがうかがえる。

その後は自給的要素を抜けきらず細々と栽培されていたが、終戦後本土から業者が入り農家と契約して栽培していたこともあつた。昭和三十年の後半になって交通事情がよくなると、外国産の安価な綿が手に入るようになり、本島での綿の栽培は行われず消滅した。

十七 薄荷

はっか

はっかの伝来については明らかでない。しかし古くから自生していたのを利用してたと伝えられている。

はっかの自生場所は主に湧水、流水の所に多かつた。薬草、芳香料として屋敷内に植えてある家もあつた。

薬用として塗布剤、鎮痛剤、興奮剤、健胃剤、駆虫剤などに用い香料、清涼剤としてはっか玉、歯磨き粉、口中香料、はっかパイプ、糖菓、化粧品原料、はっかたばこなどに用いる。

十八 農具

(一) 耕作農具

沖永良部島の土壌は、重粘土質が多くを占め、農業は土との闘いから始まる。粘土質の土壌は雨後は軟らかいが、乾燥が続くとまるで岩盤のように硬くなってしまふ。そこで沖永良部島には昔から特有の農具があつた。これらの農具は、本土から入ってきた農具とは区別され、それぞれの用途に使い分けられていた。

一例をみると、乾燥時の耕起には「シマイザイ」を使用し、縦横十文字に何回も耕起して風化させる。（写真17）

管理作業には「三ツ又くわ鉞」や「ヒラ鉞」が主に使われ、作物の掘り取りや草取りなどには「クイ」が使用された。また球根の収穫には「二ツ又鉞」が使用されていた。（写真18）

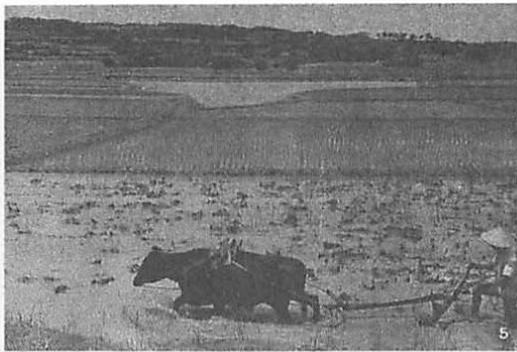
水田の耕起では、人力の場合は幅の広い肉質の薄い水田専用の鉞で耕し、牛馬による場合はキイザイを牛馬に



23. 胸までつかる湿田の荒起こし



24. きねを使って畦を固める

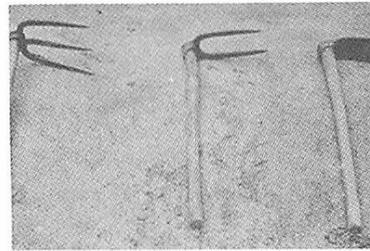


21. キイザイの使用風景

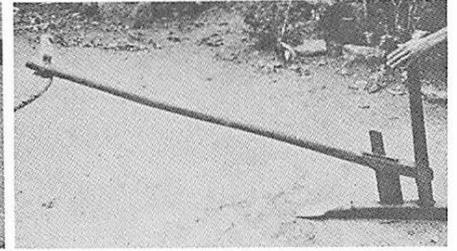


22. 牛馬を使つての踏みこみ作業

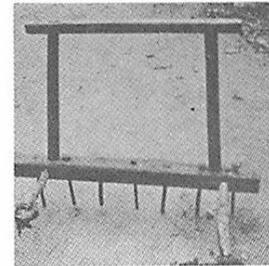
に使用する「石ウス」(写真27)(鳥島から移入されたものである。)



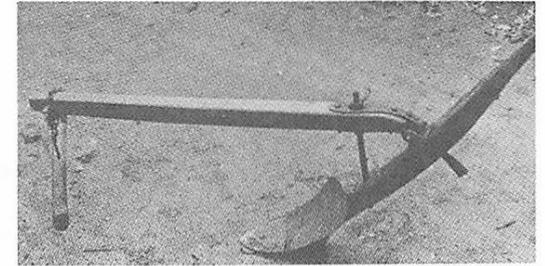
18. くわのいろいろ(芳賀日出男氏撮影)



17. シマキイザイ(芳賀日出男氏撮影)



20. マーガ



19. 改良キイザイ(巖甲号)

引かせて鋤き起こしたが、田の角々は人力で耕した。耕した粘土を砕く代かきは「マーガ」を牛馬に引かせて行った。時代が進むにつれて、天水田の耕起には「改良キイザイ」、「巖甲号」、「磯野式磯風号」等が次々に導入され、省力化が図られた。(写真19・20)

湿田の多い後蘭、谷山地域には湿田専用の鋤も作られていた。(写真23)

乾田では水漏れを防ぐため、牛馬に踏み込みをさせ、畦は人力で突き固めて水をためた。(写真22・24)

収穫された粃を玄米にするために用いられた「粃すり器」(方言ではシルシという)この器具には一人用、二人用とある、本島では主に二人用が用いられていた。(写真25)

一升ますには二つの種類がある。「ウクシマシ」は、粃、大豆等の穀のついたものを量るます。「キョウバン」は、白米、麦、粟などを量るときに使用する正規の一升ますである。(写真26)

「ヒチウシ」穀類を粉にしたり、豆腐豆をつぶすとき



29. 肩担ぎ運搬



28. 頭上運搬

(二) 運搬用具

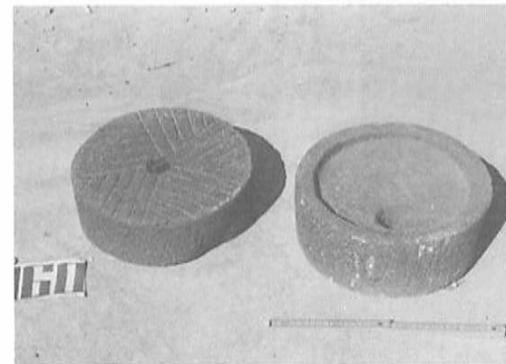
運搬用具には、人が直接頭上や肩または手に持って運ぶものと、牛馬などの背中に載せて運ぶもの、ならびに



25. 籾すり器 (シルシ)



26. 一升ます



27. 石うす (ヒチウシ)

牛馬に用具を引かせるものの三種がある。

人力に頼って運ぶ用具は甘藷などを運搬する「ヒヤーギ」や、牛馬のため野草を刈り取り集める「オーダ」また「ハシギオーダ」等があげられる。(写真28・30)

また肩かつぎ運搬がある。これは直接肩に荷物の重みがかかるため、大変な労力が必要とされた。(写真29) そのほかに、砂、石、土、堆肥等の重い物を大量に運搬するとき、二人の人力による畚(ムッコまたはムク)があった。畚は二本の支え棒を竹ヒゴで編んで作る。また簡易にカマス俵やアンペラ俵などで作ったものもあった。(写真31)

「コイムチオーダ」は、堆肥や大量の甘藷などを運ぶのに利用された。(写真32)

「ヒカシヤマ」は、砂糖たる(百三十斤)や米俵などのごく最も重いものを運搬するのに使った。(写真33) 「馬力車」は、大正末期に導入され、諸物資を運搬した。

その他、腕力の強い人が直接鞍くらに稲、麦、俵等たねを結びつけて運ぶ方法もあった。この方法は腕力の弱い婦女子には向かずまた綱かけとバランスが難しく、もっぱら男



30. オーダに草を入れたの頭上運搬



32. コイムチオーダ



31. ムッコ（ムク）による運搬



33. ヒカシヤマによる運搬



(写真28～35芳賀日出男氏撮影)

35 馬による運搬

の人が利用した。(写真35)
 牛馬を使用するときは、直接牛馬の背中に載せることはなく、藪や稲わら、シユロ等で編んだ牛鞍、馬鞍用のシヤビヤと称する敷物を置いて、その上に鞍を載せ、牛馬の背中への荷重をやわらげた。
 馬の鞍には、荷物用の鞍と、乗馬用の鞍があり、区別して使用された。(写真36・37)

(三) 収穫、調整実

収穫調整に使用される器具は、前掲の「ヒヤギ」を含め、次のような物が使用されていた。

- セーマグは主食の芋を食べるときに使われた。各家庭で二人に一個ほどの割で持っていた。直径三十〜四センチくらいの小さな物である。(写真38)
- フミユイは、うすですいた精米が穴から落ち、アラは残るように作られている篩ふるい。(写真39)
- ヌカユイは、米ヌカや石うすでひいた粉だけが落ちるように、目を小さく作つてある篩ふるい。(写真40)
- ムジュイは、脱穀した粃もみや麦などが落ちて、諸雑物が残るように作られている最も目の大きな篩ふるい。(写真41)

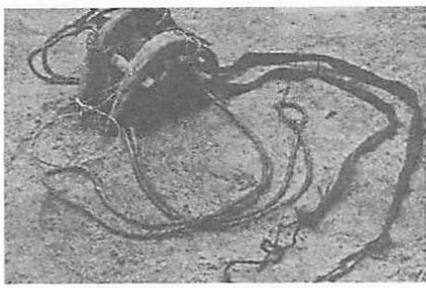
○ハラは、穀物の調整用具としてきわめて重要な物で、セやユイなどより大きく、また粉やヌカなどが絶対に漏れないように内側は四ツ目編み、外側は五ツ飛びのアシロ編みで、作り方が難しいため高価なものであった。(写真42)

○サギゼーは種子物などを入れて、マテに下げて保管し

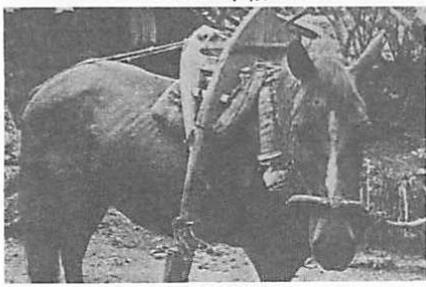
たり、また御飯などを入れて風通しのよい所に下げたり、食料品の運搬用具としても利用した。(写真43)

○セは、穀物の調整、食料品その他の物入れまたは運搬用具として多目的に使用され、農家の必需品であった。(写真44)

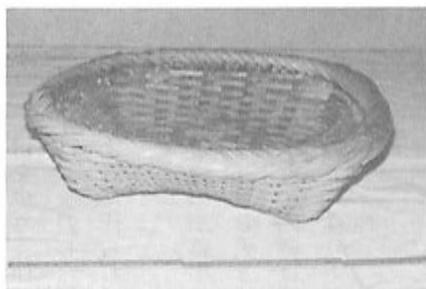
○ウンゼは、糸をつむぐときに、芭蕉糸ばしょうを入れるかごで、糸を継ぎながら次々にこれに入れていき、一本の糸にするときに使用していた。(写真45)



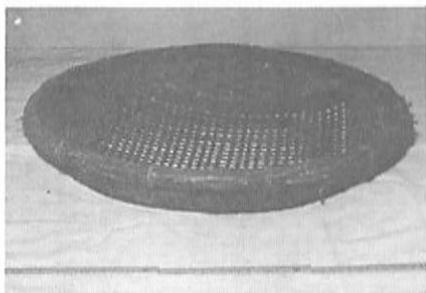
36. 牛鞍



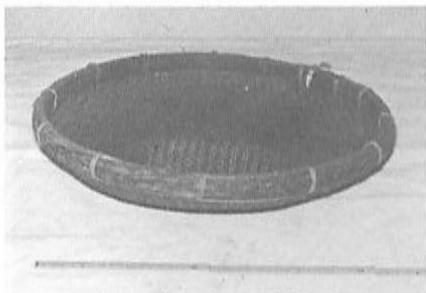
37. 馬鞍



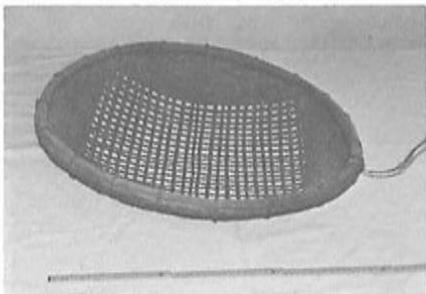
38. セーマグ



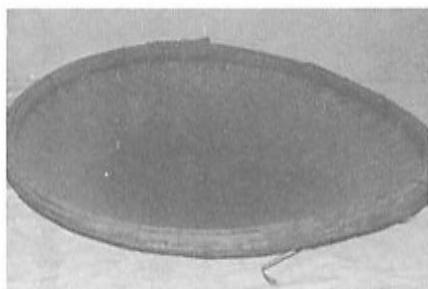
39. フミユイ



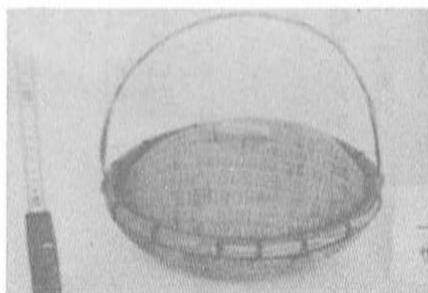
40. ヌカユイ (ユイガマ)



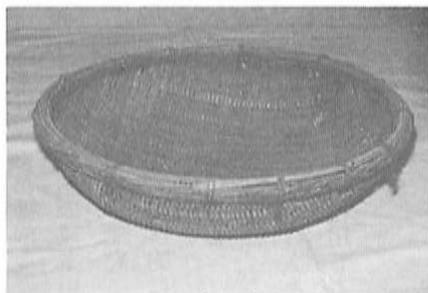
41. ムジユイ



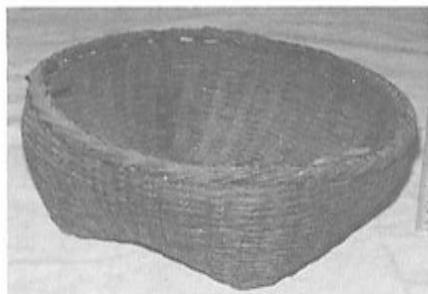
42. ハラ



43. サギゼー



44. セ



45. ウンゼ

十九 農耕儀礼

沖永良部島の農耕儀礼について、「相常秋著沖永良部島民俗誌」には、次のように記されている。

「農耕儀礼が農作の豊穰を祈念し、感謝する神事であることはいうまでもない。数ある儀礼中、最も多いのは稲、麦に関するものである。それは甘藷以前の主食料が米、麦であった関係上これに対する関心の深かったことを物語り、わけて稲米儀礼が圧倒的に多く、しかも鄭重に行なわれていたのは、稲作に伴う幾多の困難を克服するため自然と神にたよろうとする心の切実であったことを教えるものであろう。

稲を指して、「稲ガナシ」と称することは、日常よく耳にすることであったが、それは、稲そのものではなく、稲作の豊凶を司る神明を指していることは疑いがない。そしてこの神以外に穀神として認識される神霊はないから、この神は稲の神であると同時に穀神でもあれば、農神でもあり、また、ユガフ（世果報）をもたらす歳の神でもあったのである……以下省略……

農耕儀礼、わけて稲米儀礼は、耕作過程の一つ一つがすべて神事であったから、その種類は非常に多い、けれどもここにはその主要なもの、即ち播種祭、初穂祭、新穀祭についてのみ述べ他は年中行事に譲ることとする。

〔播種祭〕 この祭儀は、十月の麦時及び正月（古くは十月）の苗代蒔の当夜、各家庭において行なわれ、これをファンダネ（初種）と称えた。この祭は他の島にもあって、徳之島では「アンダネ」、大島では「アズラネ」と称した。

この神事は家長又は播種者によって行なわれる。その日の夕方、使者の者が三本の大蒜おおねびるを携えて海岸へ行き、浜の小石を三つ拾って大蒜と共に竹筒に納め、沖より寄せて来る波の穂を、三回汲んで竹筒を満たさねばならなかった。この竹筒はそのまま、表座敷の縁側に特設された祭壇上に据えられ、その前に神酒とタチヨシヤと称する神饌とが供えられる。この点より見れば遠来の神は、既にこの竹筒を憑代として鎮座されたわけである。この神饌は必ず盆の上に梶の葉数枚を敷いて、その上に盛り薄箸を添えるのを慣例とした。この梶の

葉と薄箸とは祭の後には軒裏に挿して新穀祭の行なわれるまでは保存しなければならなかった。祭儀は極めて簡単でただ祭主が神前に額づいて豊穰を祈念するだけで終わった。憑代に用いた大蒜と小石とは竈の三石の上に載せて、海水を注ぎ神酒と神饌とは家族一同でいただいた。この神祭は、稲種、麦種ともに外一形式であった。…以下省略。

〔初穂祭〕 この祭典は、稲が黄熟して刈取を数日後に控えた頃に行なわれる。即ち家を祭場とし、よく登熟した稲の二、三株を根刈りにして床柱にかけ夜に入って小宴が行なわれたと古老は伝えていた。これが稲ガナシに対する豊穰感謝の祭典であることはいうまでもない。…以下省略。

〔新穀祭〕 これは新嘗祭に該当する祭典で、一般にシチュマと称せられている。新穀の飯を炊いて祖霊に上げ、又家族も食べた。これの行なわれる時期は、喜界島では八月始の丁ひもとの日と定まっていたようであるけれども、本島のは明らかでない。この祭以前に新わらを用いた縄、履物等を海に持出すことを忌む風は、明治中期頃まで残っていた。古くは、五月十五日に麦

の新穀祭を行い、新祭あらまつりと称したことを口碑は伝えている……………中略……………

稲の新穀祭の名称には、シチュマ、シキユマ、シキヨマの外、漢字を用いた施給米などがあって、かなりの動揺を示し、その結果、名称の本義を不明ならしめている。しかしそのうちで最も本来的なものではないかと推定されるのは、シチュマという名称でその他はこれより派生したものではあるまいか。…以下省略……………

農耕儀礼の中に属すると思われるものに「雨乞い」がある。

雨の降らない期間が長く続くと、田んぼや畑は乾燥してしまい作物が枯死寸前になってくる。雨乞いは、雨の神に対して雨を降らしてくれるよう祈願を行う行事で、村人全員が出て、鐘を打ち鳴らし、ホフ貝を吹きながら、決められた場所へ集合し、火をたき、踊りを通し雨の神の機嫌をとる。(詳しくは稲作の項参照)