

五 特殊な漁法

(一) マハダグムイ (礁湾追い込み漁)

マハダグムイは喜美留海岸にある。幅四十メートル、長さ百メートルくらいの礁湾で、形状そのものが定置網の袋網の役割を果たすのでマハダ(イソマグロ)を追い込んでとる最適の漁場である。

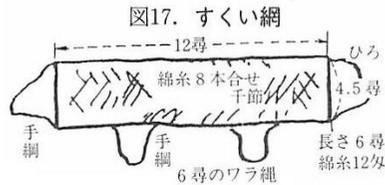
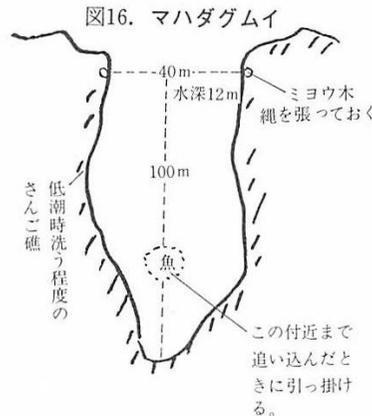
干潮時に湾入り口に見張り人を一人置き、水中眼鏡でマハダの進入を見張る。魚群の進入を確認したら浜に控えている仲間を呼んで、あらかじめ用意しておいた網で入り口をふさぎ、十数人で浅瀬へ追い込んでケージャで引掛ける。

マハダは、いったん入り江へ入るとしばらくはその場で群れをなして回遊する習性があるため、入り口をふさぐのに特別急ぐ必要もなかった。

この漁は明治の時代から行われ、網も大正十年ごろまではワラ縄で編んだ網であった。このため当時はフムイの入り口まで網を運ぶのが大変で舟で運んでいた。

しかもワラ縄はぬれると重いので、網を張りやすいようにフムイの両側にミヨウ木(杭)を立てて縄を張っておき、この縄を利用して網がスルスルと張れるような工夫もなされていた。

マハダは障害物に突き当たると引き返す習性があるのでワラ網でも十分遮断効果があったそうである。古くは、喜美留字にマハダ組合があつて漁業権を持ち、他の人は勝手に漁することができなかったが、現在は沖合い一キロまでは沖永良部漁業協同組合の漁業権の及ぶところとなっている。なお、昭和四十五年ごろまでは二〜三月に



百〜二百匹の群れが集まり、四〜五月になると七十〜百斤の大物が三十匹くらい集まったということである。

(国頭、大栄健二氏、昭和三年生談)

(二) ヒルクイユ (凍え魚)

冬季アラレなどの降る寒い日、満潮のとき浅瀬に上がっていた魚が引き潮に帰り遅れ、潮だまりに寝ているとき、夜間に水温が下がり、凍えて死にかかっていることがあるが、これをヒルクイユという。

翌朝出掛けてイチジャヤ(銚)で突いたり、また手網ですくう。時には思いがけない大物を拾うこともある。

(三) テイチカミ(手つかみ)

昼間の干潮時、浅い潮だまりでモーハニを素手でつかむ。瀬にいるモーハニは、人の気配を感じるとウルー石やさんご礁の下に逃げ、保護色に変色して岩にくっついて動かない。これをとげに刺されないようにソーツと両手で腹部を押さえ、片方の手で頭をつかんで取る。モーハニのとげに刺されると大変痛い。

(四) シクヌクワ

体長三〜四センチメートルのあいごの稚魚のことで、旧歴の三月から五〜六月にかけての一日の前後、沖合いからその大群がリーフの内に入って来る。これを「シクヌクワヌクタン」と言う。これを網やチニルですくって酢漬けや塩漬け、または塩辛にして食べる。

昔は、時期になると沖合いに舟を出してその大群が入り込んで来るのを見張り、それが確認されたら引き返して仲間を集め網を用意してすくったという。現在は、突堤で発見できるので舟を出す必要はない。

シクヌクワの群れは、黒ずんで渦を巻くように移動するので容易に発見できる。和泊港などでは大体その通り道が決まっているのでその前方に網を張れば容易にすくえる。すくったシクヌクワは参加者全員に平等に分配する。

(手々知名、酒匂富雄氏、大正十五年生談)

また、一般でも旧暦の一日になると早朝から篤志家が岩頭に立ってシクヌクワの群れを探す。シクヌクワの群れを発見したら早速自分の集落に駆け戻って全員に知ら

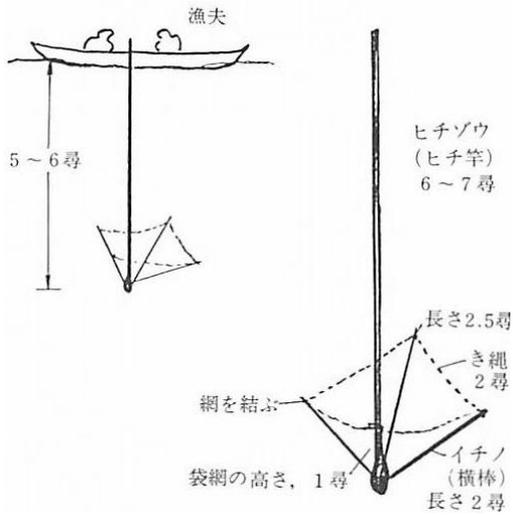
せる。字民はそのときばかりはすべての仕事をやめてそれぐちニルやサデイやティルを持って我先にと海へ駆け付けてシクヌクワをすくったものである。

島へ押し寄せるシクヌクワの数を数えるすべはないが、和泊港に入つて来るシクヌクワの数だけでもおそろく何十万匹だろう。

なぜ、これだけの大群が毎年限られた期日に入つて来るのか、どこで、どのように発生するのか、島の古老に尋ねても誰一人知る者はいない。共通して聞き出せたことは、雷が遠鳴りして、稲光がした後に入つて来るということだけであった。

大島水産改良普及所の柳原重臣技師によると、あいこの生態は黒のベールに匂まれた部分が多く、受精から稚魚（シクヌクワ）が、沿岸に寄るまでの生態解明に福岡や沖縄で取り組んでいる。これまでの研究結果を要約すると「あいごはかなり沖合いで産卵する（人工飼育では一匹二十万個）。附着性の沈下卵で海草などに附着して約三十時間でふ化が始まる（人工飼育の稚魚の体長は二ミリ）。その後はプランクトンを食べるが、成長するとともに食性がプランクトンから海草に変わる。

図18. ヒチスクイ漁



と交換していた。この漁は昭和五十九年現在も行われており、その網は畦布の竹之下福利氏（昭和二年生）が所持している。

(六) シーガニ漁

フワースシー（沖の瀬・リーフ）の岩穴に住むかにをおびき出して捕まえる漁である。二尺くらいの竹棒の先を割つてこの足やムツツルビ（磯はぜ）を挟んで強く

そのころ、旧一日の大潮に乗って海草を求めて磯へ寄つて来るのではないだろうか」とのことである。

(五) ヒチスクイ

畦布と伊延方面にある漁法で、ヒチヌイユウ（雀鯛）の稚魚が対象である。

リーフの沖合い四〜五尋の所で、舟から箱眼鏡で海底をのぞきながら魚の群れを探し、長さ六尋余りの柄の付いたヒチ網を海底に下ろしてすくい上げる。魚は潮の流れに向かってゆっくり泳いでいるので群れの直前に網を下ろすと魚は自然に網の上に乗る。また、餌（唐芋や砕いた魚を砂と混ぜたもの）を網の上に乗ると魚を誘い込み、網の上に乗ったところをゆっくりすくい上げる。網は引き上げると底部が落ち込んで袋状となる。

漁には二人で行き、一人はすくい上げる役、一人はすくい上げた魚を網から舟に取り込む役である。多いときは一日に五〜六おけ（二十〜四十キログラム）もとれた。当時は水がなかったので腐れ防止のために塩を持ち歩き、魚をすくい上げる都度まぶしていた。

取れた魚は生のまま、あるいは干物にして売ったり米

縛り、これを岩穴の入り口にのぞかせ、ヒューヒューと口笛を鳴らしながら餌を静かに抜き差しするとかにが餌について出てくる。このとき、素早く手で押さえて捕まえる。甲が硬く、肉も少ないがスリ鉢などでつぶして雑炊や汁のだしにする。

(七) ミジクサ（るしは）漁

これは草に含まれる毒汁をもって魚を酔わせてとる方法で、禁制前は各地で盛んに行われていた。毒流しのことを「ササを入れる」と言い、男が酒に酔った状態を「ササチチャン」とも言う。

畑で採ったミジクサを魚を取ろうとするイノ（礁湖）へ運び、ミジクサに砂を混ぜて石でつき、それを潮だまりに入れてかき混ぜると海水の色が青くなり、酔った魚が浮き上がってくる。これをイチヂヤ（鋸）で突いたりあるいは網やザルですくう。その他、イジュの木皮を乾燥させたもの、デリス、ギンギチ木（ゲッキツ）の葉などでも同じ方法で魚を取っていた。この漁は一人であるいは家族で行うことがほとんどだったが、年に一度は字ぐるみでミジクサを持ち寄って広い礁湖で行うことも

あった。

取れた魚はみんな平等に山分けされたが、分け方は、大きな魚から順々に並べていき、次は反対側から大きい魚を順に振り分け、どの魚の山が当たっても不平不満が出ないようにしたものである。

また、綱切りといって、満潮時に魚群が瀬に上がるのを見定めてからその退路を遮断し、引き潮に一箇所のハタマ（礁湖）に追い込んでから、ミジクサ、デリスなどで酔わせて取ることもあり、よく大物がとれたものである。毒流しをした後には、満潮になると死んだ小魚を食べべにハマジが来るので、クサビ、スミチヤ等の餌を掛けマウチへ（投げ置き釣り）しておくとし斤、二十斤の大物がよく釣れたものである。

(八) イザイ

夜、明かりを用いてする漁をイザイと言ひ、主に冬季、潮の干度の高いときに行う漁である。イザイにはたいまつを用いるが、昔のたいまつはウジンガラ（さとうきびの絞りから）を三十センチメートル周りの太さに束ねた長さ二メートルくらいのものか、または枯れ竹を束ね

たものであった。

これを五〜十本背負って歩いたが当時は魚が多く、薄暗いたいまつでも漁ができたようである。石油が出回ってからは、太い青竹を切ったものかまたはブリキ筒に石油を入れ、布をズミ（灯芯）にして用いた。昭和十年ごろからはカーバイトランプがでて明るくなり、雨天や風の強いときでも火が消えることなく安心して漁ができるようになった。

漁は、干潮時にフムイ（礁湖）や岩穴に寝ている魚を銚で突き取る。モーハニ、シガイ（手長だこ）、オーバチ（青ぶだい）などがよくとれたものである。また、初めにとったシガイを四〜五メートルの紐で引いて浅い水溜りを歩くと他のシガイが食いついて取れる。これらの魚は、昼間や月夜には人影を見ると素早く逃げるが、やみ夜の干潮には火の明かりを見ても身動きしないので女や子供でも容易に突きとることができる。たこは保護色をしているので慣れないと見つけにくい、上手な人は、短時間のイザイでテイルの半ばを満たすものであった。

噌漬けにして食べる。

ミミジモイは一〜二尋の深みにあり潜って採るが、駆虫効果があり、煎じて回虫の駆除薬として広く利用された。

(二) 貝

巻き貝をヌーシ、二枚貝をカンシュといい、ヌーシ拾いのことをアサイともいう。

昔は、芋を主食としていたため日常の食事には副食物の出しが要求され、出しのない野菜や煮物は味気ない食べ物とされた。磯のものはこの出しに用いられるもので、よく「ウニジ（海で）シルヌ（汁の）出し、トウテイチュン（とって来る）」と言って海へ出掛けるものであった。また、子供たちは煮た貝のミー（肉）を針で引き出して喜んで食べたものである。

貝は、シュウシビ、クルシビ、ギンチム、トウビティラザ、オービ、夜光貝等がとれるが夜光貝は十尋以上の深海に住むため素人にはとれない。昭和二十年代までは磯の砂を掘ると直径四〜五センチの蛤がよく取れるものであった。

国頭、名島アキ氏（通称アイー大正二年生談）

六 海草・貝

島では五月五日の端午の節句には、老若男女そろって海へ行く習慣があり、男は釣り、女は貝拾いをするものであった。

(一) 海草

食用に供するオーサ、チヌマタ、クルヌイ、ムー、ムーガマ、タチモイ、ビル、グソミチヤ、と薬用のミミジモイがあるが、代表的なものは十一月から四月まで干潮線付近に密生するオーサ（ひとえぐさ）と国頭の北海岸の荒磯に密生するクルヌイである。

オーサはぬれているときはヌルヌルしているので、摘むときに木灰をまぶすと取りやすい。クルヌイは荒波の打ち寄せる磯に生えているので摘み取りには熟練を要し、万一に備えて男の人を同伴させる。いづれも香気がよく、豚肉のオーサ汁、ヌイ汁は美味であり乾かして保存する。

チヌマタは水で炊いてから冷やし、固まったものを味

(三) ハチチ(シラヒゲウニ)

浅瀬の水たまりに多く生息し、産卵前のミー(卵巣)を取って食べる。干潮時は素手でとるが深い所は水中眼鏡でのぞいてシヤクシですくって取る。取ったウニは包丁などで真つ二つに割ってクス(砂のう)を海水で洗い落とし、小サジでミーを取り出す。そのまま食べてもいいし、持ち帰って天ぷら、雑炊の出し、酒の肴等用いる。(手々知名、酒匂和子氏—大正十五年生談)



15 オーサとり(笠石海岸)



16 ハチチ取り(和泊海岸)

夫が取ってきた魚は妻や娘が買い取って販売した。男と女の売買単位は、一はかり二十五斤で、うち五斤(二割)が女の口銭であった。

しかし、魚が売れても売れなくても二十斤の代金は必ず男へ支払わなければならなかったから二十五斤(五十斤の魚を頭に載せて、「イユコンツオーレ(魚買い候え)」と呼び掛けながら島中を売り歩き、時には農家に泊まることもあった。また、行商も和泊などの近い所は年輩の女が売ることになっていたので、若い女たちは遠方の集落を回って売らなければならず大変な苦勞であった。

方々回っても売れないときは、物々交換(魚二十五斤と米俵一俵)をしたり、あるいはただで人にあげたりもした。

男の人の配当は、五日締め上げ五か月決算であったが、半モーキ、七分、八分、一人前と階級があり、日当大体二十銭から五十銭であった。(当時の物価はヒチヌイユウ(雀鯛)一斤八銭、ムナジ(あかむろ)一斤十五銭、唐芋一斤八厘(一銭)

また、漁場も夏と冬では変わり、夏は北海岸の伊延と

七 イトマン(沖縄県糸満市出身の漁師の呼称)

糸満漁夫が本島へ渡ってきたのは大正の初期である。糸満の人でチョンマゲ姿の網元、長嶺三郎氏(通称、サングまたはユントチャヤーチャ)が四隻の組みウバ(糸満舟)で四十数人(男女各二十名)を伴い、手々知名の浜辺(シマミシドウの西隣り)に四十坪ほどの長屋を造って住み込み、漁業をしたのが始まりである。

その中には下は九歳から十二〜三歳ころまでの幼い男の子もおり、徴兵検査(二十歳)までの期限付きで身売りされた者がほとんどであったが、与論出身者も多かった。

長屋は男女別に仕切られ、夫婦者は別に借家住まいをした。食べ物は、ウンバナ(芋を煮てから練ったもの)だった。芋は大なべ三つで炊いていた。

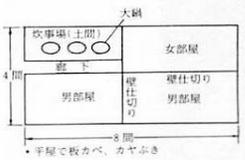
男が漁に出た後は、女は炊事と行商をした。荒天のときは男は漁具の手入れ以外は休みであったが、女は薪とり、食糧の買い出しなどをしていた。

糸満人の経済は、家庭内でも各人が独立していたから冬は東海岸の和泊を基地にしていた。移動は道路や車の発達していない時代だったので、男は舟を担ぎ、女は漁具を頭に載せて四キロメートルの山道を越えていた。舟は六人〜八人で担ぎ、和泊、伊延間に約二時間を要していた。

網元の長嶺氏は糸満に居住しており、沖永良部での責任者は与論出身の玉栄栄富という人であったが、網元が沖繩へ引き揚げた際、手々知名の吉田富松、向井富高(いずれも与論島出身)が舟などを買い取り、別々に網元となった。

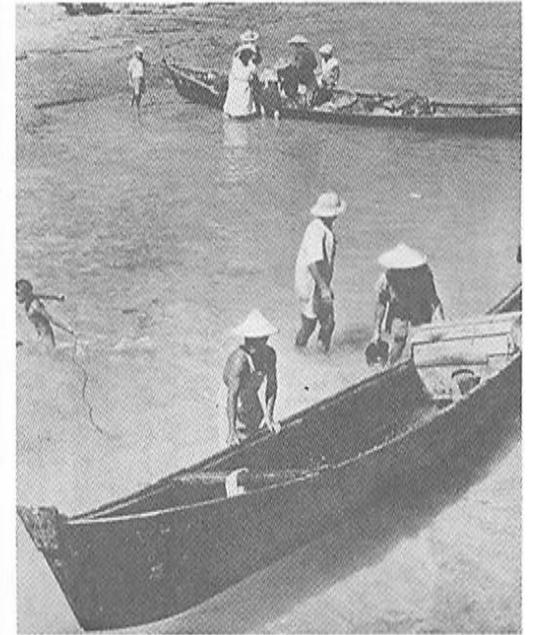
漁師が出身地へ帰るのは盆と正月ぐらいのものであったから出漁先の婦人と結ばれることもあった。彼らは非常に勤勉で大きな海原を土台にして財を築き、沖永良部住民となつて繁栄している者も多い。

図19 大正初期の長屋(見取図)



手々知名、吉田富松氏 (明治四十一年生)
手々知名、向井富高氏 (大正四年生)
手々知名、金城マツ氏 (大正六年生)

談



17 糸満の漁夫



19 妻は買った魚を売る



18 夫から魚を買う妻



20 魚の行商（西原）



21 帆を干す

八製塩

製塩は、専売制になるまで沖永良部島全域で行われていた。海水をそのまま煮つめることは燃料などの面からきわめて無駄が多く、シューフシドウ（潮干し場）で塩分の濃度を高めてから焚^たいていた。

潮干し場は海岸の岩場を使つての干し方と塩田（カタバル）を使つて干す二つの方法があつた。

ほど濃度が高くなる。干し上がりの目安は、煮た唐手を投げ入れて、ポンと浮き上がるときとされていた。

干した潮を完全にくみ取るにはクンゴ（布切れ）を用い、潮を吸わせて何回も搾り取る。この潮干し作業は主に女の仕事で、その間男は釣り、子供は潮運びと薪拾いをしていた。干し上がった潮を塩焚き場まで運ぶのは男の仕事であつた。

塩焚きには自家の場合がほとんどあつたが、アダンの風下に造つた露天窯や砂糖小屋、専用の塩炊き小屋で焚くこともあつた。

また国頭には、ウヒヤグムイ（大きなたまり）、アーシグムイ、ハヤシヤ、エーシヤ、ウシアシ等の干し場があつたがいずれも字の共同グムイであつたので組を編成して輪番制をとつていた。しかし、天気によつては早く行つて蘇鉄葉を立てて優先権をとることもあつた。それを「ギジル」と言つた。

干しあげる潮の量は普通七斗くらい、深夜までかかつて焚き上げる。薪はアダン、蘇鉄の枯れ葉など燃えるものは何でも使つたが、一釜焚き上げるのに山ほどたくさん薪が必要であつた。

国頭、名島アキ氏（通称アイ・大正二年生）談

嫁ぎ先の母から塩焚きを習つた。天気の良い日の朝、夜明けと同時に夫婦、家族で海へ出かけ、夕方暗くなるまで働いた。海水を岩場へ運び、これを岩礁にかけて日に曝^{さら}し、乾けば汲みかけ、また汲みかけ、これを何度も繰り返して濃度が高まった潮を、家へ持ち帰つて釜で炊いたものである。

潮干しには五段階ある。最初に潮をかけ注ぐ一番グムイ（浅い水たまり）一番グムイで干した潮を干す二番グムイ、三番グムイ、四番グムイ、五番グムイで上に進む

戦中から終戦直後にかけてマツチはなく「火打ち石」で火を起こして乾燥した牛糞（うんち）に採火し、それを灰に埋めて火種を確保して使ったものである。塩焚きなべは、一枚トタンを曲げて作った小さなものだったため量が多く入らず、次々新しい潮を追加しながら四釜炊き上げたものである。一釜一斗五升く二斗あった。

焚き上げた塩は、ヒヤギ（ざる）に入れ、木灰の上に載せて早く汁を下げて乾かす。

作った塩の大部分は米との交換用である。一番とりも鳴かない早朝の四時ごろに起きて、一斗五升の塩をヒヤギ（ざる）に入れて頭に載せ、穀倉地帯の余多、大城、遠くは上城・田皆までも出掛けた。途中で朝食をとりながら一回休まないと重くて、とても目的地まで行けなかった。

国頭字は水利に恵まれず、たんぼを持たない人はもちろんのことたんぼを持っている人でも、植えた稲が水切れで枯れる場合が多く米に困っていた。運動会や遠足などには、何が必要でも塩を焚いて米を確保しなければならなかった。交換は塩一升と米一升で行われた。交換した米も日常食べるとはせず、慶弔用に備えて一斗がめ

に入れて蓄えておいた。
また、新米がとれるまでは穀倉地帯も米がないので塩を焚いてためておき、新米がとれたらいち早く交換に行くものであった。

和泊 太 ハツエ氏（大正二年生）談

和泊の潮干し場には一等グムイから七等グムイまであって町の納税額の多い順に区分されていた。等級ごとに輪番制で一年に二〜三回、一回につき三日ずつの順番が回ってきて次の番に誰と隣り合わせになるか一つの楽しみでもあった。前日に雨が降ったときは、朝、暗いうちに起きて行って干し場のたまり水を汲み出し太陽の昇るのを待っていた。

焚く塩は主に自家用で、一回に二〜三斗、年に二〜三回炊けば十分であった。戦時中は塩焚き中でも空襲警報が発令されれば火を燃やしたまま、和のインガマイヨウまで逃げたものである。（燃えている火を急いで消すと煙が立って敵機に見つかるため）、潮干し中、岩に耳を近づけると爆音と波の音の判別ができたものである。

潮干し場では皆はだしで働いた。とがった岩もみんな

に踏まれて角がとれ丸みを帯びていた。焚き上げた塩の乾燥を早めるためにはヒヤギ（ざる）に入れて木灰の上に置く方法と、水をサツとかける方法があった。水をかけて乾かした塩はサラサラして「ます」で量り売りするのに都合がよかった。

瀬名、市来武義氏（明治四十三年生）談

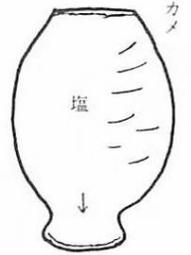
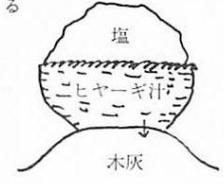
内喜名での潮干しは、カタバルといって塩田で行われた。塩田の広さは一畝から一畝半くらいで細かく砕いた黒土を厚さ五センチくらいに広げ、これにタング（おけ）

で海から汲んできた海水をかけて乾かし、マアガ（くま手）のようなもの（でかき混ぜながら夕方まで数回繰り返すと土が塩分で白ずんで固くなる。これをスノコの上にかき集めて海水をかけ、土に付着した塩を洗い流して下の桶（おけ）にためる。
この洗い潮を塩焚き小屋



22 潮干し場（陸布）

図20 塩の貯蔵法
つばを逆さにしておくと
つまでもサラサラ貯蔵でき
る



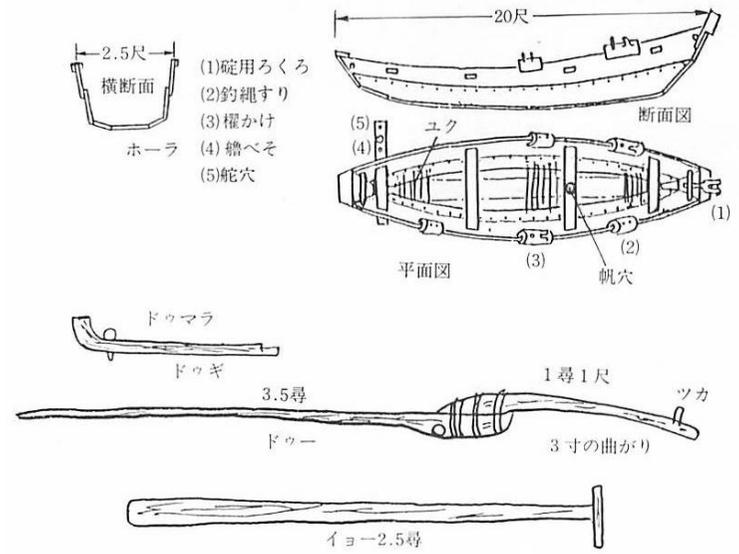
23 タング（潮汲みおけ）

図21 マーガ
（塩田をかき混ぜる）



24 潮干す母の像（国頭小学校）

図22 漁舟工作図



で焚く。内喜名には個人、共有合わせて五〜六つの小屋があった。塩の色は褐色であった。このカタバル方式は畦布、伊延方面でも行われており、内喜名の塩より色は白かった。岩干し塩よりも辛かったという。
潮干し時には、夕方になると顔が塩で白ずんだものである。

九 漁舟、漁具

漁舟のことをイユートウイブニといい、島舟(ドゥ舟)糸満舟(ウバ)と間の子舟がある。いずれも何枚かの板を重ね合わせた板付舟であるが、島舟は松材を用いていたため舟足が重く、沿岸を離れて遠くへ漕ぎ出すのには適していなかった。大正の初めに糸満漁夫が出現して以来沖縄から糸満舟、大島から間の子舟が導入されるようになった。

(一) 漁舟

舟の短ぎ方 畦布宮村池利氏(明治二十七年生談)
舟を短ぐ(造る)には、一人の舟大工を中心に舟仲間

が三〜四人協力して行う。

舟材には一本の松の木を挽き割ったものを用いるが、松は町内の山を何日も歩き回り、真つすぐで、人が立った高さの幹回りが両手で抱いて片方の手首に届く太さと、五尋半の長さが必要だった。

木を挽き割るには専門の人がいたが一本の木を挽くのに四〜五日を要し、さらに舟を造るのに一週間を要した。舟は山で造る場合と浜で造る場合があった。構造は次のとおり

ホーラ(底板)——親ホーラの両側に子ホーラを鉄釘で継ぎ合わせ、前部と後部を弓状に曲げる。これをトウダテイと言って舟造りで最も苦心する工程である。

ドウテイ(側板)——上棚、下棚の二枚からなり、これを四センチ程重ねて、桑の芯で作った木釘(楔)で継ぎ合わせる。舟大工の一人はこの楔作りに追われる。糸満舟は板を合わせてΣ状の楔を用いてある。

櫓のドゥーギ(胴木)——舟外に突き出し、ドゥマラ(櫓)をつける。

舟尾には碇を上げ下ろしする轆轤をつける他、舟縁には櫂を漕ぐ押し木と釣り縄の滑りをよくする縄摺り

取りつける。

舟大工には、親せき、近所からキンジ(差し入れ)があり、芋や蘇鉄の実を食べていた時代でも、毎食白飯であった。この差し入れ役は子供が喜んで買って出たものであるが、これは舟大工の所へ米や味噌などを届けると必ず白飯が食べられたからだという。しかし、与える量は茶わん一杯だけに制限していた。

ジヨウジエー(竣工祝)、舟が出来上がると舟仲間の家族全員と親せきの者たち数十人が集まって舟の完成を祝い大漁を祈願する。舟の寿命は十〜十五年であるが長持ちさせるため鱧の油を舟全体に塗る。これは現在でも行われている。

舟の操縦、二〜三人乗りを普通とするが、一人乗りや四人乗りの場合もある。櫓で漕ぐことはいうまでもないが「帆走」や「潮の流れ」を利用した操縦もよく行われた。船頭は、長さ一丈五尺ほどの櫓を漕ぎ、他の二人は後ろ向きになって長さ九尺ほどの櫂を漕ぐ。各人の乗り場は胴木で区切られそれぞれその任務が違っていた。すなわち、ウムテイ(舟首)の者は碇の上げ下げ、トウム(舟尾)の者はアカ汲み(舟内の水汲み出し)である。

シドウ(櫓乗り)は任務も重大で、舟の進路を定め、暗夜でも方向を察知し、荒波をしのぐだけの力量を有する者でなければならなかった。これらはヒニアグ(舟仲間)で話し合つて決める。

沖永良部への動力舟は昭和十二年に手々知名の沖元隆氏が鹿児島からはじめて導入したが一般へ普及したのは日本復帰後の昭和二十九年以降である。

魚の分配―鱒漁のごときは一人は鱒を突き、他が舟を操縦する分業的方法では、突き取る技術を重んじその者に多くの分け前を、その他の漁法では各自が釣り上げた分量をそのまま持ち帰ることもあれば、全員が釣り上げたものを等分することもある。個人の舟で行くときは、舟も一人前と見て平等分配する。

仲間の一人が大物を引き上げるときは、他の人は各自の釣りを収めて獲物の引き上げに協力する。この場合は浜に上がつてから半分を釣り主が、残りを他の者が平等分配する。

(沖永良部漁業民俗誌と種子田三千世氏談による)

十 淡水魚

海の遠い地域では、ため池や川の漁も行われていた。

(一) ガニヤマ(かにか)

梅雨時に川の流に三角帽子状の竹かごを仕掛けて川かきを取る。かごは入り口が二尺、長さ四尺くらいのもので入り口の内側には別に編んだ漏斗状のかごをつけ、中に入った蟹は外へ出られない仕掛けになっている。かごの中にはかみ砕いた生の唐辛を入れておく。

(二) 鰻釣り

川に住む鰻漁で、四尺くらいのシユロ縄に結んだ釣り針に餌のかえるをつけ、鰻のいそうな穴に竹棒を用いて奥深く挿し入れておく。夕方仕掛けて翌朝取りに行く。五〜六か所仕掛けておくと一〜二匹は必ず釣れるものであった。

(二) 漁(ウニドワケ)

チーバク(釣り針やテグスなどを入れる箱)―神聖な道具とされ、これをまたいだり、ひっくり返したりすることは大の禁物とされた。

キドウブクル(餌袋)―餌を入れる袋で瀬釣りのときに、セ、やどかりなどの餌を入れて首に下げたり、ティルにつけておく。

ツルボー(釣り竿)―島竹の一本ものが広く用いられていたが、リールが入つてからは三段継ぎのものも工夫して作るようになった。現在は化学製品がほとんどである。竿をまたぐと魚が釣れないといつて嫌つたものである。

テグス―蚕から取り出したもので最も長いものでも六尺しかなかった。上簇前の蚕の首を切つて酢につけ、体内の糸を引き出してめいめいでテグスを作っていた。

(三) タナガ、クワシ

手長えび漁で、マニ(黒つぐ)の葉を爪で削つて丸い輪を作つて右手に持ち、左手には別のマニでホーラヌーシの肉をくくりつけて餌にし、ヒューヒューと口笛を鳴らしながらえびをおびき出し、餌を取ろうと夢中になっているところを右手のワナを尻尾からそうつと通して胴をくくり上げる。これは娯楽の少ない当時の子供たちの楽しい遊びの一つでもあった。

(四) ホーライザイ(川いざり)

海はいざりと同じで、たいまつで川やたんぼの水たまりを照らして、鰻かをとる漁である。たいまつはサトウキビ殻、竹製の石油たいまつを用いた。かには素手でつかみ、鰻は切れ味の悪い鎌で胴体の半分くらいを切りつけた後手でつかむ。切れ味のよい鎌は真つ二つに切り離す恐れがあり、切り離されると頭の方はそのまま逃げ、とつた獲物はアンペラに入れて持ち運ぶが、翌日藁で胴体を縛り四〜五匹連ねて売り歩く姿もよく見られたものである。

(五) たにし

水田やため池に多く生息し、一時間で二〜三斤もとれた。塩味で煮て食べる。

(六) セータナガ(川えび)

川や水田の水たまりの草むらに多く生息し、ユイヤセー(いずれも竹で編んだもの)ですくう。煮たりいためたりして食べる。海釣りの唯一の餌でもあった。

(七) ササ入れ(毒流し)

川の鰻取りが目的で、イニシ木(さんごじゆ)、サンシヨウ・ミイクラ木などを石で叩いて碎き川に流す。流す前に川の水を上流でせき止めて水量を少なくする。十〜二十分もすると酔った鰻が次々と穴から出て来る。

(八) 汲み上げ漁

夏期、川やたまりの水が少なくなったときに、川の流れをせき止めて、中の水を全部汲み出すと、穴の鰻が出て来る。

十一 禁忌

1 海歩ちガツテ家食れ倒しや

海の好きな者は、家業を忘れて海にばかり入りびたっているから、しまいには家までもつぶしてしまふ。

2 章魚は自分で自分の手食みん

一つの仕事をするのに内部の者が私利をはかって、しまいには自分で立ち行かぬようになること。

3 巢抜きアマムなゆん

アマムⅡやどかり。成長するにつれて小さな家を捨てて大きな家に入る。家を失って寄る辺なくなったことをいう。

4 海歩ちヨーシヤは猫のサフれむ食みん

海に行けば腹がすくので、手当たり次第猫の食べ残しでも食べる。

5 十月繩朽た

十月は海が凪ぎ続きで釣り縄を乾かす暇もないほど漁に行ける。

6 ヒンチャチャヌ魚又大いさ

逃がした魚は大きい。

7 釣りに行く途中、妊婦に出会ったら不漁であるから引き返せ

心得た妊婦は、海に行く漁師が見えたら自発的に畑の中などに隠れて出会うのを避けていた。

8 最初に「イシヤダ」という魚が釣れると、釣った人はその日は不漁である。

9 魚釣舟に 女一人乗せるな

舟の神は女神である。舟に女一人乗せると女仲が怪気する。

10 舟釣りに行くときは必ずワラを持って行け

ワラは万一のときの食料になる。

11 星がキラキラ輝いて見えるときの明日は風が出て海が荒れる