

まい女は、家庭の経済持ちが上手である」との意であり、調味料作りは主婦の大事な仕事である。

(一) 塩(マシユ)

ほとんどが自給自足だったから、塩も当然自分たちで作った。海水を濃くする方法を潮干し(ウシユフシ)といい、その方法が二つある。一つは本土の塩田方式で、それを「カタバル」といい伊延・畦布・永嶺等で行われた。一つは島の周りの岩礁を活用して濃い塩水をとる方法である。

1 岩礁利用の製塩法

ここで本島独特の岩礁利用について述べてみる。この方法は海岸に沿った字で実行された。ここに述べるのは和泊字で実施した方法である。

ア 場所

ヘーバル海岸(和泊字の南の海岸)

イ きまり

全戸数を納税額によって二等級から六等級まで分け、潮干し場所を一等グムイから六等グムイに分けてあり、その他に「マミアジグムイ」というのがあった。

十五 調味料(シユーテ)

調味料とは、塩・味噌・醤油・酢などのことである。沖永良部の俚言に、「シユーテジョージハ、ヤームチジョージ」というのがあるが、これは「調味料作りのう

ウ 用具

潮水を岩礁にかける小さいおけ(ヲウイグワ)干した塩水を家に運ぶおけ、海水を岩礁のたまりに運ぶ取っ手つきのおけかバケツ、小さい穴から塩水を汲みだす木碗ぐらいのもの(グッチ)、塩を寄せ集めるために吸い込ませるぼろ布(ヤリゴ)、着物は独特の作業着があるのではなく、いちばん古い着物を帯で高くつりあげ(ウシヤギ)をし、袖も袖口からまくりあげ、わら草履(ワラサバ)を履いて、家族ぐるみで働いた。

エ 潮干しのきまり

干す期間は一戸当たり三日間で、好天でも雨天でも最初にきめられたとおりに実行した。割り当ての日に家庭の都合で干せない場合や、現在自家用を十分持っている場合は、必要な親類や知人に貸すことができた。借り賃は一日塩一升であった。

オ 干し方

海水を運び小おけで岩礁にかけ、乾かす間に潮水を岩間のたまりに入れておく。それから本格的なウシユフシが始まる。濃い塩水を取ることは、岩礁に海水を強くぶちまけて、潮の飛まつを多く飛ばし太陽に十分当てて水

分を蒸発させ、その合間に小さなたまりの潮水をグッチやヤリゴで集める。この作業を繰り返し、岩礁にできた塩に海水をかけて一か所にまとめ、それを家へ運ぶ。濃度のいちばん濃いのは、煮た唐辛子が浮くほどである。潮を干すのは女の仕事であるが、その運搬は、男の人も手伝ってくれるものだった。

カ 塩炊き(マシユタチ)

塩炊きには、たくさんの薪が必要である。畑の土手にはびこっているくろいげ(クルニジ)や蘇鉄の葉(ストウチンバ)あだんの葉(アダンバ)等で、トタンで造った長方形の鍋で夜通し炊く。蓋なしで炊くので、薪の燃えたすが塩の中に入り、黒ずんだ塩ができる。

塩作りの盛んな国頭字では、米が取れないので米の取れる字に行つて、塩と米の物々交換をした。国頭の人たちは、目の細かい大きなざる(セー)に塩をいっぱい入れ、おけざ(ハシ)の上に小さな板をのせ、その上に塩ざるをのせて運んだものである。一番鶏とともに重たい塩ざるを頭にのせて連れ立って出かけ、途中サニウチドゥで道中の安全と物々交換がうまくできるようにとの祈りをこめて、松の小枝を投げて祈願した。

夜の明けるのは交換する字に着いたところで、各家庭をまわってお願いする。交換されるのは米でなく粃もちであった。塩一升と盛り上げた粃一升の割であった。農家の仕事は苦しいことばかりであったが、その中でもいちばん苦しかったのは、潮干しだった。第一天氣に左右される。

潮干しの途中で雨に降られたら、それこそ惨めなものだった。とがった岩を踏みしめての潮干しや、徹夜の塩炊き等いま考えてもぞつとするような苦しいことばかりであった。塩炊きのトタン鍋のお礼は一日塩一升であった。潮干しは大正八年ごろまでは各家庭で行われていた。

その後は、真つ白な辛みの強い本土の塩（ヤマトウマシユ）が店先の木製の大きな箱にうずたかく積まれていた。一升三銭だったという。太平洋戦争末期から七、八年の間は本土との交通途絶のため、塩が入手できず、各家庭で旧来の方法で塩をつくった。

※備考

○塩を炊き終わった後、塩をざるにとりあげ、塩炊き鍋に丈夫な竹を渡し、その上に載せると汁が鍋に集まる。それが苦汁にがりで、豆腐を凝固させるためには、なくてはならないものだった。

○「汐干す母の像」 昔潮を干した祖先の苦勞を永代に伝えるため、国頭小学校には「汐干す母の像」が建立されている。

(二) 味噌

味噌も自給自足である。味噌は調味料の中でも貯蔵品として主要な座を占め、その良否はその家庭の風格および主婦のたしなみのほどを表すものだと、子供たちにも教え込まれた。米・麦・大豆・蘇鉄の実（ヤナブ）等の収穫がすむと、どの家庭でも一年分の味噌・醬油を主婦は作った。

1 味噌の種類

米味噌・麦味噌・蘇鉄の実の味噌（ヤナブミシユ）

ぬか味噌等がある。

ア 米味噌（フミシユ）

米作地帯や生活の豊かな家庭では、米だけを原料にしたり、米に麦または米にヤナブを混ぜて味噌をつくった。こしきで蒸すときは、まずヤナブを適当に水で湿してから、こしき（フシチ）の下の方に入れ、その上に米や麦を載せた。それはヤナブを米、または麦と直接混ぜると

固くなるので上下に分けて入れた。

この米味噌は茶うけ味噌（チャージュキミシユ）として珍重された。

イ 麦味噌（ムジミシユ）

麦味噌のときもヤナブを使う、この味噌は茶うけ味噌として、また味噌料理用として広く活用された。

ウ 蘇鉄実の味噌（ヤナブミシユ）

ヤナブ粉に生芋をすりおろして混ぜ、適当に湿りをつけて蒸してつくる。

エ ぬか味噌（ヌカミシユ）

ぬかを水で適当に湿し、それを蒸してつくる。
ぬか味噌は主に、雇人や貧乏人が食べるものとされていた。ぬか味噌を食べると胸やけ（コーレ）をしたという。

2 味噌作り

以上のように蒸したものをその材料によって、フミハシチ、ムジハシチ、ヤナブハシチという。ヤナブハシチはかたまりがあるので、家族で温かいうちにほぐした。ヤナブハシチはヤナブ独特のこうばしいにおいがあり、温かいうちにそのまま食べてもおいしかった。

ハシチはこうじたてむしろ（ホウジムシユ）に、厚めに広げ上からもむしろをかぶせて置く。白いかびが生えてきたら、それをすりけしてこうじを薄く広げ、黄色のきれいなこうじがたつように注意する。こうじが黄色にできると、味噌の色が黄色味を帯びて味もおいしい。

3 味噌搗き

熟したこうじによく煮えた大豆（親指と薬指でつぶれるくらいに煮えたもの）をこうじに混ぜて臼うすで搗く。味噌抑きは女の仕事で二人が一組になり島臼（シマウシ）で、たで杵きね（シマアジム）を交互におろして搗いたものである。

味噌の搗き方に二つの方法がある。一つは仮貯蔵（アミホール）するために、塩を適量より少し少なめに入れて搗く。搗いた味噌は大抵大きいたるに仮貯蔵し、その上を芭蕉はしろうの葉で覆いしっかり結わえておく。これをアミホイミシユといい、甘味があつておいしかった。

アミホイミシユは大抵一か月から二か月の間に少量の塩を加えて十分に搗きあわせる（チチムドウシ）。それをざる（セー）やほうじムシユにとり、味噌がめに少しもすきまのないようにこぶしでねじり込むように詰め込

む。すきまができるとそこからかびるからである。

そのほかに一回だけで完全に搗きあげる場合がある。それをチャーチチミシュという。

味噌搗きは家庭の一大行事で、隣近所、親類が集まって井・タバで搗いた。その晩は、味噌搗き祝い（ミシュチジョージ）といって、簡単な料理をつくり、その労をねぎらった。

味噌がめは琉球製の素焼きで、一斗（トウワシ）・二斗つぽ（チュウチブ）・三斗つぽ（フーチブ）があつて、金持ちの家ほど納戸（ナンドウ）にたくさん並べられていた。主婦のたしなみのある家庭では、三年味噌（ミチューミシユ）以上も蓄えられていた。ミチューミシユというのは、赤味噌というより黒味噌といってよいような感じであつた。昭和四十年代から、味噌工場製のエキログラム入り袋味噌が出回るようになり、家庭の風格、主婦のたしなみまで評価された自家製味噌は、その影をひそめるようになった。

4 味噌の貯蔵法

味噌をいっぱい詰めたかめに木栓をし、その上をあぶった芭蕉はしやうの葉で覆い、ひもで結わえて貯蔵する。

(三) しょう油

醤油も味噌とともに家庭で作られる重要な調味料である。明治のころの戒めの句に「生活の苦しい間は味噌をつくらないで、醤油をつくれ」（アワリシユヌナゲハ、ミシユハ、チ克蘭ガネ、シヨウユ、チクリ）というのがある。これは醤油をつくれれば、醤油とともにそのかす（シヨウユヌミ）がおかずとして食べられたからであるう。

1 醤油のつくり方

ア 二斗のつくり方

材料は小麦（ニヤームジ）三に対して大豆（明治のころはシママーミ）一の割合でつくる。小麦をこがさないようにいり、（蒸す場合もある）大豆は普通に煮る。

以上の材料をホウジムシュに二、三センチの厚さに広げてわらで薄く覆い、その上にホウジムシュをかぶせてねかす。五、六日で黄色いこうじになったとき覆いをとってほぐす。ほぐしたこうじは一昼夜ほどで緑色になるからそのときに醤油を仕込む適期である。米・大豆のなまの一升は、盛り枴一升のこうじになるのが普通である。

イ 醤油の仕込み方

普通の醤油はこうじ一カマ（盛り枴五升）に対し塩三升、水六升の割で仕込む。かめにこうじを入れてから、水に塩を溶かしたものを入れる。仕込んだらかき混ぜ棒でよく底からかき混ぜておく。二か月ぐらい後に煮るまで一日三回かき混ぜる。

ウ 醤油の煮方

一番醤油。仕込んで二か月ぐらいたったら、もろみを液と醤油かす（シヨウユヌミ）とに分ける。液は沸騰するまで煮て冷ましてからかめに詰める。ふたをし、さらにその上に覆いをしてきつくしめる。

エ 醤油のかす（シヨウユヌミ）

一番醤油を煮るときのシヨウユヌミは小さなかめか壺ひしやうに詰めておく。さっぱりした柔らかな塩味で風味のよいものである。漬け菜に混ぜたり、豆腐を混ぜたり、あぶり魚をちぎって入れたりして、おかずにするとおいしかった。唐芋のおかずとして食べるときのおいしさは格別である。シヨウユヌミさえあれば別におかずはなくても、結構食事はおいしく食べられた。

二番醤油。一番醤油をつくった後のかすから二番醤油

をつくる。つくり方は一カマ（かすの盛り枴五升）につき一升一合（二リットル）の割で水を加え水五升につき一升五合（二・七リットル）の割で塩を加える。以上の割で仕込んだ後は、一番醤油のつくり方と同じである。明治・大正のころの醤油は、ほとんど自家製であつたが、昭和初期から大会社製の醤油に押されるようになった。

(四) 酢（シ）

酢は製糖工場ができるまでは、ほとんど自給であつた。刺身には必ず酢を用いる風習がある。南島ではサシミということばは明治以後のものようで、それまではナマシといっていた。方言でいうナマシは生野菜に魚貝類を混ぜて、酢醤油・酢味噌で食べるものをいう。漁場で取りたての魚を海水で洗って食べることを潮なます（ウシユナマシ）というが、この場合以外は生の魚には必ず酢をかけるか、酢味噌にする。

酢をつくるのは製糖の終わるときである。製糖用に汁を搾り終えた砂糖きびがらに水をかけ、それを砂糖車にかけて搾る。最後の砂糖を汲み取った砂糖炊き鍋に、搾

った汁を入れて鍋の砂糖分を溶かす。次にそれを炊いて適当に温まったら、火を止め、冷めてからかめに入れしつかり蓋をしておく。二か月以上動かさずにおいてから、ふたを開けて見ると表面に少し厚めの寒天状のものが浮いている。これを酢の子（シーヌクワ）という。これが浮くようになったら酢ができていたので汲んでよい。酢を汲むときは、そのたびごとにシーヌクワを一方に寄せて、酢だけを汲み取り、必ずシーヌクワは残したものである。

(五) 油

ア 油というのは、正月用につぶした豚の脂肪分（ハレ）や脂肪肉を小切りにし、鉄鍋でせんじると無色の液体になつてにじみでる。これを油がめまたは耳がめ（ミミガミ）という耳のある壺に移しておく、真っ白いライドになる。かめは細いしゆる縄で釣るしておきこれを一年中味噌汁のだし、野菜類の煮物に使った。ハレというのは胃腸のまわりにある脂肪の壁をいい、このハレの目方の多いことがその豚の太りぶりを示すものとして自慢の材料となつた。油を搾り取った搾りかす

（シジカラ）は油味噌にしたり、そのままおつゆに入れてだしにする。

イ 種子油は揚げ物だけに使った。

ウ 動物性脂肪について

昔から唯一の油としてゐる豚脂肪を見直さなければならぬときがきた。

和泊町に昭和四十四年から、栄養教室が開設された。二か年で修了し、四十六年から栄養改善推進員（徳之島保健所の先生から、二か年間指導を受けた各字婦人会員）の指導があつた。特に強力に推進したのは、動物性脂肪をとりすぎると、その中に含まれているコレステロールが血管壁に沈着して、血液の通路をせまくし、高血圧の因となること。それにひきかえ、植物油に含まれているリノール酸は血管壁のコレステロールを取り除く効果の大きいことを説明した。調理実習でも植物油を使った料理が多くなつた。肉店の豚脂肪・脂身も買う人が少なくなり、しだいに販売しなくなった。

エ 植物性油について

種子油は揚げ物用として使用していた。各字で推進員の強力な指導によつて、炒め物に植物油を使い、サラダ

オイル、ベにばな油その他種類も多くなり、野菜サラダや色々な料理に使用範囲が多様化している。

十六 嗜好品^{しこう}

嗜好品としては、焼酎^{しょうちゅう}（サキ）・たばこ（タバコ）茶・みき（ミシヨウ）などがある。

(一) 焼酎

1 酒の由来

「八重山生活誌の第三編 食、第五章 酒類」で、その著者宮城文氏は次のように述べている。

人類が酒を造るようになったのは紀元前三〇〇〇年の太古に、エジプトで造り出されたブドウ酒が最初でそれが世界に広がり、その後なし酒、りんご酒、びわ酒などの果物酒が造られるようになった。又遊牧時代は山羊・牛・馬などの乳から、ケフィヤ、クミスなどを造っていたようである。穀物を原料とする酒を造るようになったのは、農耕時代になつてからだという。

日本では有史以前から穀物を原料とするかみ酒（口でかんで造るどぶろく）を、又はみわといつて神祭やその他の儀式や行事用にあてていたが、醸造法が研究され日本特有の清酒、みりん及び果物酒、混成酒を造るようになり、さらに蒸溜酒の焼酎、ウイスキーなどの酒造が今日のように発達したようである。

2 沖縄の泡盛の由来

沖縄に蒸溜酒が到来し、それが土地で造られるようになったのは、一五三四年南蛮がめとともにシヤムから伝来したのだといわれている。

沖縄の泡盛の製造法とその風味がシヤムのラオロン酒とそっくりだということである。

3 永良部の焼酎

沖永良部で焼酎が造られるようになったのはいつごろからか分からない。沖縄の伝来が一五三四年ごろであるから、その後沖縄から伝わったのだと思われる。

そのころは焼酎も自給自足で、各家庭または隣近所、親類間で組を作り、酒造り小屋（サキシヤーガマ）の中にかまどを作つて、輪番に自由に造っていた。明治四十一年の酒造税施行によつて、自家用が造れなくなった。

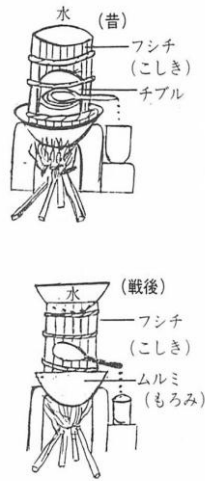
そのころ沖縄とは行き来があったことである。沖縄からはアイダマを持ってきてエラブの小牛（ウシニヤンカー）を買って行った。そのころから沖縄焼酎（ナハザキ）を一斗がめ（トウワシ）で持ってきたという。そのころの舟は小さく、組ウバといって小さいテンマを横に三、四そうで一組にしていたとか。その商売する人たちを本島では、ヒヤンザチュと呼んでいた。

焼酎作り（サキシイ）

味噌と同じようにこうじの原料になるものをハシーといい、家庭によっていろいろあるが、米・麦・ヤナブでこうじをたてる。味噌のときと同じで五日間ぐらいすると発酵する。ハシーが発酵するおけに水で薄めておきモロミにする。そのとき緯（ヌチ）として、煮た唐芋または砂糖を入れるとアルコール分が強く風味のよい焼酎ができる。モロミが、焼酎のようなおいのにしたときが、熟したときである。

そこでモロミを鍋（なべ）に入れ、コシキ（フシチ）を備えつけ、火を炊くとアルコール分が蒸発して、上の水に冷やされて、焼酎になって出てくる。一番目に出るのを一番酒（イチバンザキ）といい、アルコール分が強く火をつけると、青い炎をあげて燃える。それをあわもり（オー

図① 酒作り（サキシイ
またはサキメシ）



ごろ、沖永良部では沖酒屋、徳田酒屋、久木田酒屋ができた。

終戦後分離され本土との交通が絶え、すべてが自給自足になった奄美の島々では、経験のある明治生まれの人たちから教えられたり、沖永良部では徳之島の飛行場づくりに徴用人夫として行った人たちが、この酒つくりの方法を習い覚えて帰り、焼酎を作った。そのときに使う用具も最初は少なく貸し借りして使った。戦後の物資不足で毎日の食生活にも事欠き、やっとの思いで家族の命つなぎの食料を手に入れた時代だった。酒は喜び悲しみの必需品であり、主人の疲労回復には欠かせない物だった。そのころの主婦は明治初年の母たちの体験したことを復元したような姿だったろうと思う。

ムイ）という。次に出るのを二番酒（ニバンザキ）といい、三番目をハマトウシザキと言って、アルコールの少ない酒が出た。それに二バンザキを混ぜて男の人たちのダリヤミになった。

三番酒を取った後の材料にもう一度、砂糖や煮芋などの緯（ヌチ）を入れて、蒸留して酒を作ることもあった。サキシイのとき、焼酎を冷やした湯は浴びたり洗濯に利用された。焼酎のカマ数が多いと湯が多いので、近所の人たちも浴びたり、洗濯するのにぎやかだった。

焼酎を作った後のドロドロの液を（ヘエー）といい、豚の飼料になった。昭和十五年ころまで酒屋から酒かす（ヘエー）を買って豚を飼っていた。そのころの酒かす（ヘエー）の代金は一おけ二銭だったという。

（注）奄美の黒糖焼酎は、米と黒糖を原料にしてつくる、ラム酒の一種である。奄美の復帰に伴う特別措置が継続して認められ、奄美だけで生産できるのが強みである。

酒造税が施行されるようになると、自家用酒が造れなくなり、必然的に専門家が出るようになった。大正三年

酒屋はその軒数は増えていたが、お互いに連携するのではなく、独自の製法で各自の商標をつけて市販していた。それが現在では本島に酒造組合ができ、同一材料で一か所でこうじを造り、酒屋に配り機械化された。昔のような労力もいらず、和泊町の焼酎は「稲の露」と銘打って、たくさんの人々に愛飲されている。県本土の芋焼酎、奄美の黒砂糖焼酎が全国的に見直され、脚光を浴びつつあることは何よりもうれしいことである。

神様に供える酒には「ウミチ」または「ゲシ」といい、神社参りのときは、小さな箱に小さい酒瓶を二つ入れ、それを持って行って神前に供えた。この風習は明治生まれの人しか知らない。

人と杯を取り交わすとき、相手が先輩のときは「ナカを拝む」といい、後輩の場合は「ナカしゅん」といった。両方ではつきり約束した後、酒をくみ交して約束の実行を誓うことを「口結び」といったが、現在はきかなくなつた。

(二) たばこ

1 たばこの習俗

奄美生活誌の「二、タバコ（たばこ）の習俗」で、恵原義盛氏は、次のように述べている。

たばこ（莨^{れん}煙草）をたばくといえます。昔はワシレグサ（忘れ草）とかモチレグサ（睦れ草）とかコトチゲヌタバコ（言告げの莨）などの別名があったとのこと、憂きことをこれによって忘れ、人と人、殊に男女の間を取りもつに役立ち、これを贈ることが恋の告白を意味したとのこと、これらの別名がそれを示しています。

莨が日本に伝わったのは一五―一三年ポルトガル人により鉄砲と同時であるとも、天正年間ポルトガル船の船員によるともいわれるが、南島にはもつと早く来ただろうことは十分考えられます。ポルトガルやオランダの船は種子屋久に行く前に琉球奄美に来たことは間違いないようです。「莨の初まり」という民話が二つあります。概要を述べると、その一は「或る男が最愛の妻に死なれ、埋葬するに忍びず人知れず畑の傍らに

遺体を安置し、毎日通うて取縋り抱いて泣き悲しんでいた。或る日その胸に手を掛けようとしたら胸に、見たことのない奇妙な草が生えていた。それを持ち帰り火にくべたところ煙が立ち、心も溶けるようなよい気持ちになった。「これは妻が自分を慰めるために化けたものに違いない」と思い、それを栽培したのが莨である。

その二は昔或る村に仲のよい夫婦がいた。二人はよく働いて七倉持ちの分限者になった。或る年のウマの日祭りに妻が麦飯を炊いてお膳を出したら夫が「七倉一ぱいの米持ちが何で麦飯を食わすか」とお膳をひっくりかえして妻を離縁した。二年経って妻は再婚した。二度目の夫はその妻が来てからだんだん分限者になり、大きい屋敷構えの分限者暮しになった。前の夫はだんだん貧乏になり遂にソケ（箆）を作って売って歩く乞食のようになった。或る日大きい屋敷に箆売りに行ったら、その夫人がその箆売りを見て、女中に言いつけて箆を全部買い取らせた。男は不思議に思っただれどもその日は帰り、暫く経ってまた箆売りに行った。女はまた全部買い取らせた。男が一目夫人と会わせて

下さいと言った。夫人が出て来たら「あなたはどうして箆を全部まで買うのか」と聞いた。女が「あなたは

わたしがわかりませんか」と言っただけで妻であることを知り、びっくりしてひっくり返りそのまま死んでしまった。妻は遺体を高倉の軒下に埋めておいた。そこから見たことのない柔らかなそうな広い葉の草が生えて来た。おいしそうな葉だと思つて、煮て食べようとしたがとても食べられないので、かまどの側に置いておいたら火が落ちて燃えたが、そこから出る煙がとても匂いがよいので、それを焼いては煙を嗅いで楽しむようになったのが煙草の始まりであるという。

相当古いと推量される八月踊り歌「ホベナベ」の歌詞に「ホベナベや言告げのたばこ、真玉言告げの睦れたばこ」というのがあり、また「睦れ草取りやに睦れるにすれば 縁ぬ無だなしめて 睦れ難しや」とあり、また「夜中眼めぬ覚めて寝ららぬ時や させる取り寄せて たばく召上れ」と。たばこが庶民まで行きわたっていたことがうかがえます。旧藩時代にあつては上流家庭の夫人も喫煙していたということで、その喫煙癖が明治になつても止まず、明治末まで

生きていたこれら富豪の家の老女は、大方煙草を喫していました。しかし明治生れの女はそれをしなかったのが大正末以後になると老女の喫煙する者が見られなくなつたようです。それは煙草が専売になり、旧藩時代のように自家作ができなくなつたためです。

2 沖永良部のたばこ（タバコ）

明治末期生まれの人のたばこに対する印象。一つはきれいに畳んで折りまげたたばこは厚い板の上に置き、その上を薄めの板で押さえ、幅の広い包丁で細く念入りに刻んでいた父の姿であり、今一つは、フゾという名前の布切れで作ったきん着型のたばこ入れに煙管を結びつけて、大事そうに持っていた祖母の姿である。そのころ婦人ではたばこを吸う人は極めて少なかったが今一人トンチメー（屋号）のアジ（おばあさん）が、たばこを吸いかわるがわるたばこ盆（タバコブン）の灰吹き（ヘーフチ）に煙管をたたいて吸い殻をたたき落していたのを思い出す。

男の人たちのたばこ入れ（タバコイリ）は主に皮製が多く、煙管もちゃんと納められ蓋が閉められていた。

子供心にいちばんいやだなあと思ったのは、煙管の掃

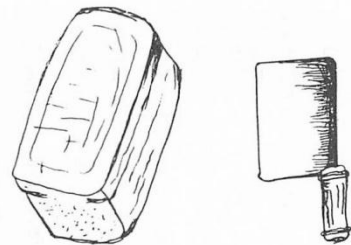


図2 たばこきざみ台と包丁

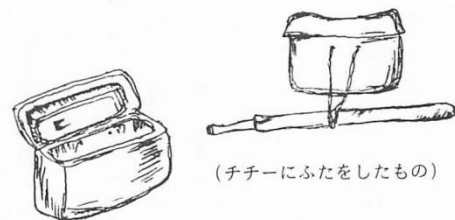


図3 チチー（たばこ入れ）

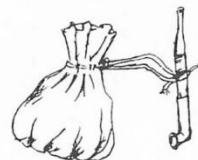


図4 フゾとキシ
明治以前の生まれの老婆たちの持ち物

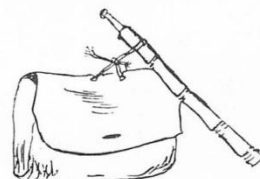


図5 ダバク入れ
大正・昭和の戦前まで

除だった。

わらの芯を煙管の吸い口から入れて、たばこ詰め口（ハブ）から引き出すのであるが真っ黒でいやなおいのするやにがわらの芯にいついってどろどろ出て気持ちの悪いものであった。子供心に「吸う人の腹の中もあんなだろうか」と思ったものである。

たばこについて私たちの知っているのは、未成年の喫煙禁止、専売制度であるということだった。女の人でたばこを吸うのは、ぜんそくを治してそのまま吸った人、つわりのひどい妊婦が吸うことによって治まり、そのまま吸っている人などである。これ以外に吸う人については「あの人は遊女ではないか」とうわさされた。終戦後の分離中は酒と同じく自由に煙に作った。自家用以外は物々交換したり、行商人に売ったりして生活費に当てた。じょうぞく前の蚕にたばこ煙のそばの桑をやって中毒させ、解毒のために酢水に浸して命は取り留めたが、あまりよい繭を作ってくれなかったのをいまでもはつきり覚えている。

たばこは吸いはじめたら、なかなかやめられないものらしい。弱かった父が叔父からたばこをやめたら後十年

は大丈夫だから、たばこをやめよといわれて実行にうつした。最初は吸い殻でも見つけてきてとせがみ、それが駄目だと桑の枯れ葉でも吸わせてといていたのをなだめて、結局ハッカパイプを吸って禁煙ができ、九年も生き延びた。本当に私事で申し訳ないが、禁煙の難しさ

とたばこの害の恐ろしさを思い知らされた事を述べたのである。明治時代生まれの者の思考することの多くは、現代にはマッチしないが、たばこの害だけは昔もいまも変わらない。特に未婚の女性や子育てちゅうの主婦は、絶対に吸わないでほしい。

○沖永良部のたばこについての民謡

タバク、クサダニワ、イランムンドヤシガ、ウリカラド、キヌヌ、チカサ、ナユル

（たばこは雑草でいらぬものであるが、それをやったり、貰ったりしているうちに縁がつくものである。）

「日本百科大事典」による

「煙草」

ナス科の多年生草本。熱帯アメリカ原産。温帯で栽培すると一年生草本になる。（中略）葉は加工して巻きたばこ・きざみたばこ・噛みたばこ・嗅きたばこ・

葉巻きたばこ・パイプたばこなどの製品をつくる。これらの製品も一般にたばこという。

たばこ属はアメリカ大陸とオーストラリアに一〇〇種ほどあるが喫煙用となるものは数種である。たばこの乾葉中には約四％のアルカロイドが含まれ、主成分はニコチンである。

たばこ中のニコチン量は約二・六％内外で、製品による差異はほとんどない。人体に対するニコチンの影響は製品による差異よりも吸い方による差異のほうが大きい。

「専売制度」

喫煙の風習が各国に広がった一七世紀のはじめ、マントバ公国で、たばこの専売特許制度を設け、国庫補助の手段としたのがたばこ専売制度のはじまりである。

（中略）

わが国では日清戦争の戦費処理のため明治三十一年に葉タバコ専売制が実施され、三十七年日露戦争の戦費調達のためから製造・販売までを含める専売制度にまで発展した。（中略）わが国の場合、昭和三十四年

度の専売納付金は一二五〇億円で国庫の歳入の七・九%を占め、さらにたばこ消費税として地方公共団体に五三三億円が納入されている。

「たばこ人体」

たばこの煙のなかで、人体生理に関係のあるものはニコチンとタールである。ニコチンは体内に摂取後、同化されやすく、動物実験では三時間後に四〇%六時間後には八五%、一六〜一九時間後にはほとんど完全に排出される。たばこによる中毒は主としてニコチンによるもので、強度の喫煙のほか、たばこ工場の粉塵を吸ってもおこる。ニコチンはまず自律神経を興奮させたのち、麻痺させる。急性と慢性の中毒があるが、いずれも自律神経に対する作用が原因で、いろいろの病状を示す。喫煙によるニコチンの摂取量は、喫煙のしかたによって大きく異なり、深く吸い込む吸い方で口もとまで吸った場合は、軽くふかして半分程度まで吸う場合の数十倍のニコチンが体内に摂取される。

タールについては、近年、癌との結びつきが問題になっている。煙中のタールを長期間大量に塗布することによって、ネズミの皮膚に癌を形成した例や、発癌

物質とみられる三〜四ペンツピレンが煙中に検出されたという報告があるが、喫煙と発癌の関係については明確ではない。アメリカでは長期間の喫煙者に肺癌発生率が高く、たばこを吸わない者に肺癌がもつとも少ないという統計をもとに、たばこの害を強調しているが、ヨーロッパでは肺癌はむしろ大気の汚染による影響が強いとされている。

(三) 茶

茶はだれもが好きである。老人同志には「茶飲み友達」といって、お互いの家庭で好きなお茶を飲み合う交わりを持つている。戦前まであった徴兵検査のときのおみやげには、毎年決まったように渋うちわとお茶袋だった。本土からのおみやげにいたくのは、お茶が第一である。主食が唐芋だった時代は特にお茶はぜひなければならぬものだった。

お茶には必ず茶うけ（チャージュキ）がつきもので、お客さんには漬物や菓子類をあげる。しかし親しいお互い同志では、魚類・肉類を混ぜた味噌、油味噌や、ちよつとした煮しめなどだったから、一つの間食で昔はヒマ

チ、現代のおやつである。自分の家庭のお客様を案内するときには「〇〇だから、うちにお茶をおあがりにならしてください。」と言うのだった。方言で「チャーオイシガメンシヨリ」だった。現代の案内状のかわりに、

家を一軒一軒まわった。このごろは大きなきゅうす一杯お茶をいれず、本土なみのお茶のいれ方をして、その芳香を賞味している。また疲労回復のための合理的なお茶のいれ方もできている。

「日本百科大事典」による

「茶」

ツバキ科の常緑低木。中国およびチベット高原の高地が原産地で、インド・中国・日本においてカフェインを含む嗜好飲料の原料として広く栽培されている。

(中略)

1、茶の歴史

中国がもつとも古く、周(前一一二二?—前七七二)の時代にあったともいわれ、魏・晋時代に、茶の葉を煎じて飲むことがさかんになった。唐にはいって磚茶(団茶)ができ、今日の緑茶の形は宋の時代に、紅茶は明の時代にはじまつたらしい。わが国には、奈良時

代(聖武天皇のころ)中国から伝わったらしく、平安時代初期に、最澄が唐から茶の種子をもちかえって植えたのが、栽培のはじまりといわれている。

2、茶道の影響

一五世紀から一六世紀にかけてさかんとなった茶道は、茶の栽培に種々の影響をあたえた。その一つとして、覆下園とよぶ高級茶の栽培も考案され、玉露など種々の製茶法も研究された。江戸時代末期の開港以来、茶は輸出品として重要なものとなり、明治以後は紅茶もつくられるようになった。

3、茶の製法と種類

茶の若葉を順次つみとることを茶つみといい、つむ時期の遅れるほど茶の品質は低下するので、一番茶がもつとも良質である。茶は原料や製法によって分類される。非発酵茶(緑茶)は葉を蒸すが、釜でいって酵素の働きをとめ、茶特有の鮮緑色を保たせながらもみ乾燥して製品としたものであり、発酵茶(紅茶)はこれと反対で、茶に含まれる酸化酵素を利用して発酵させ、発酵茶特有の色沢・香気を生じさせたものである。茶のうま味は、テアミンを主成分とするアミノ酸で、

玉露は番茶にくらべると、この成分を二倍以上も含んでいる。渋味はタンニン類によるもので、製法によってその含量は異なる。紅茶の色は発酵作用でこのタンニン類が変化したものを、主成分としているものと考えられる。茶の生葉中に多量に含まれるビタミンCも非発酵茶ではかなり残存しているが、発酵茶では破壊されてほとんど含まれていない。(即ち紅茶にはビタミンCは含まれていないということ。)

(四) ミシヨウ (ミキ)

本土の甘酒とも違い、大島で作られるミキとも違っている。明治の始めころまで、村祭りには地域ごとに共同で作り、神々にお供えし、自分たちもいただいて祭りを盛り上げた。ということ、明治中期生まれの方は、父母から伝え聞いていたという。

1 ミシヨウの種類

材料によって、その名称が違う。唐芋を原料としたときはウムミシヨウ、米を原料としたときをブミミシヨウという。

ア 米ミシヨウ (フミミシヨウ)

米で粥(かゆ)を炊き、炊きあがったら、おもどしでかき混ぜる。その中に指を入れてみて、「あいた」と言つて急にひきあげるほどの熱さ(摂氏五十度くらいの温度)のとき(アリ)といつて、糯米(もち)の粉または粳米(うるち)の粉か、生唐芋をすりおろしたもののどれかを入れ、同時に作つておいた麦芽(ミヤシ)を入れて、さらにかき混ぜる。ねばり強かつた粥が、おもどしがたやすくとおりさらつとなる。混ぜるのをやめて明日まで置いておく。おけに目の細かなふるい(ユイガマ)を置き、材料をくみいれ水を注いで飲みよい濃さにする。こうすることを「ミシヨウフシユン」という。

イ 芋ミシヨウ (ウムミシヨウ)

材料が唐芋であるだけで工程は同じ、分量はそのときの必要度によるが、たくさん作るのは新築の家の屋根ふき(かやぶき)か屋根のふきがえには、なくてはならないものであった。

大鍋に唐芋の両端を切つてきれいにしたものを通に煮て煮汁を除く。鍋をおろして大おもどし(イビラ)で芋をつぶす。一人では大変だから二、三人でする。適当

につぶれたら、手を入れて指を急にひきあげる温度のときに、米ミシヨウに入れた「アリ」のどれかを入れてさらにつき混ぜる。しだいにねばりがなくなり、ざわついてきたらそのままにして明日まで置く。作るのは米のときと同じ。

ウ 家ぶきミシヨウ (ヤーフチミシヨウ)

一家にとつての家の屋根ふきは大きな行事である。親類・近所の屈強な男の人たち、そのうえに屋根ふきの名人(熟練家)が必ず家の大小によって幾組(三人一組)が必要である。作業する屈強な男の人。それを接待する親類や近所の女の人たち、一大行事でした。家をふくのは大抵初秋でした。家ぶきの人たちは水代わりに飲めるように準備しておいて、自由に飲んでいた。

このときには、親類や知人から献じ物(キンジ)があった。ごく親しい間柄では必要な物を聞いて届けたが、大方は自家製の豆腐だった。家ぶきの人、近所の人の接待と同じに、親類や近所に家ぶき煮しめ(ヤーフチ、チャージュキ)を大どんぶりが大皿に盛り、ミシヨウを鉄瓶に入れて配るのが習慣であった。面倒くさいようであるが、相手のうちで喜んでくださると、とてもうれしいもの

だった。かやぶき屋根は、かやを厚めに、丈夫にふいておけば、二、三十年もつといわれていた。

ミシヨウはアリの甘さだけで味が不足だと思うときには、黒砂糖を少し入れたりした。夏の飲み物であるから、各家庭で作られて、現在の清涼飲料水のように飲んでいた。

大好きな人は作つて一日くらい置いて発酵させ酸味のついたのがおいしいという。現在でも夏の食欲のないときはごはんやお粥の残りで作つて、飲んでいるようであるが、アリに生芋を入れたり、砂糖で味つけをしている。

昭和十四年ごろ、本当のアリを使ったミシヨウを作つてみたくて、麦芽を作り米ミシヨウを作つて職員と女生徒で飲んだことがある。その甘味は砂糖の甘さより、まろみがあつて、さっぱりした味だったことを覚えている。現在では思い及ばないことだと思う。

2 ミシヨウの甘味料 麦芽(ミヤシ)の作り方

大麦を一晩水に浸して取り出し、ざる(ヒヤーギ)に芭蕉(ばしやう)の葉を敷く(葉には水はけをよくするため、ところどころさけめを入れる。)それに大麦を一樣にまき、上からも、芭蕉の葉で覆い、台所の直接日の当たらない

ところに置く。一日四回くらい水をふりかける。芽が一センチほど伸びたら、取り出し、ばらかむしろに広げて太陽に当て、よく乾燥させる。それを湿気に当てないよう保管し、必要に応じて石臼で粉にして使う。

(注) 昔の麦芽入りのミシヨウの味が忘れられず、麦芽を使って自分で作ることを思いついた。麦芽を作るにも大麦を手に入れる方法がわからない。薬店には何でもあつたらうと、地域の薬店を全部当たつたが、どの店でも販売しておらず、入手できなかったという話も聞いた。

十七 菓子・餅類

(一) 菓子類

樋口清之著「日本食物史・食生活の歴史」によると

1、菓子の登場

奈良時代以前は果物を乾燥したものをくわしと指していたが、奈良時代には中国から種々の粉食菓子の製法が伝わり、これを唐菓子とよんだ。

2、菓子の発達

平安時代に唐菓子は盛んになり、主に米粉を用いて種々な形や色に加工された。ちまき、くさもちなど十数種の名がある。(一般化しなかった)

3、砂糖菓子

安土・桃山時代に流行として砂糖の盛んな使用があつた。庶民化には至らなかったが、調味料や菓子の材料に多く使われた。ことに南蛮菓子とよばれるキャンデー類が渡来すると、砂糖菓子の普及が著しくなつた。南蛮人によってコンペイトウ・アルヘイトウ・カ

ルメル等はポルトガル語で糖蜜を結晶させた砂糖菓子を輸入し、やがて国内でもその製法が判つて作るようになった。

南蛮菓子にはその他、カステラ・ボウロ・ビスケットもあつた。江戸時代になると、酒肴にされたり茶会の菓子に出されたりした。

4、菓子の多様化

江戸時代の飲食文化の中で菓子類の目ざましい発達のあつたことは忘れられない特色である。従来菓子とは自然菓子、加工菓子のいずれをも呼んだが、当代には果実は水菓子(江戸)、果物(上方)といわれ出し菓子といえば加工菓子をさすようになった。その種類には儀式用、献上用、神仏前用、冠婚葬祭用、宴席用、家庭用などの別があり、食べるだけでなく見るのを目的としたり、療切飴のように薬をかねたり、飴細工のようにもてあそぶ菓子ができたりした。江戸・京都・長崎をはじめ地方の名物菓子も知られ始めた。中でも豪華なのは江戸城へ献上する初春の装飾菓子であつて宝船や富士などに形どり大判小判を飾りつけて將軍の元へ運ばれている。一方宮中の節会などにはなお古い習慣が残存し、木菓子(なつめ、干柿、搔栗)や唐菓

子の類が出された。

干菓子では、おこし、せんべいが代表である。せんべいの名は唐菓子として古くから知られ、そのなごりが塩せんべいとなつて残つた。羊かんの製法は当初は蒸羊かんでまた粗製であつたらしいが、やがて練羊かんが生まれた。

白砂糖の使用が禁じられ、黒砂糖を用いた駄菓子(一文菓子)は、けいべつされながらも広く町人の中に喜ばれて、今川焼、音羽焼、五かぼう、豆板、大ひねり、だるま糖、洲浜などが作られた。古来菓子とは別の存在であつた飴も、製法が進んで水飴・固飴から白飴もできるようになり、菓子の類に包含されてその種類が増した。以上が本土での菓子の伝来である。

(二) 沖永良部の菓子・餅類

1 種類

ユキミシ、蒸しかん(カングワシ)、ふくれ菓子(フクリグワシ)、シトリ(方言名)、のべ菓子(ヌビグワシ)、いり小麦粉型菓子(ユヌクグワシ)、いり米菓子(クীগワシ)、芭蕉の葉もち(ハシヤヌハムツチ)、

高粱餅（トージニムツチ）、田芋餅（ターニムムツチ）、

よもぎ餅（フチムツチ）、暖竹まき（デアクヌマチ）、あ
くまき、やき餅（ヤチムツチ）、しんこだんこ（シンコダー
グ）、さねん餅（サニヌハムツチ）

2 ユキメシ（ユキミン）

由来について

沖永良部伝統の銘菓ユキメシは冠婚葬祭用の菓子とし
て尊ばれ、わけても法要の祭壇に供える菓子の王座を占
めるとともに結婚の結納には欠かせないものである。

現在では沖永良部独特のものであるが、その元祖は鹿
児島の高麗餅（これもち）の変形したもので、元禄四年
（一六九一年）に沖永良部代官詰所が薩藩によって置か
れた後、その製法が伝えられたものらしい。

材料 糯米粉一・五キログラム、粳米粉一・五キログ

ラム、黒砂糖一キログラム、白糖八百グラム、水三・

五カップ

作り方 糯米粉、粳米粉を水で湿し、手で握って、軽く
握り締められるくらい、次に砂糖を軽く混ぜあわせる。
せいろに割り竹を敷き、荒目の布を敷いて、材料を平
均に四すみを整えて入れ、材料が竹くしに付かなく

なったら蒸しあがりである。

別の蒸し方はせいろに材料の半分を入れ、それが蒸
しあがったら、残り半分を入れて蒸しあげる。

ユキミシは長く保存できるので、武家時代には戦時食
に利用されていたとも伝えきいている。徳川幕府時代の
鹿児島から江戸までの参勤交代の長途の旅路の宿場の食
事すなわちいまの駅弁代わりに活用された駅飯（エキメ
シ）となり、それが沖永良部の方言になまってユキミシ
になったのではないかとの説もある。またユキミシが白
の生地に黒砂糖の黒さが点々とあるので、その状態が雪
が降ったように感じられるから、名付けたともいわれて
いる。

雪を知らない沖永良部で名付けられたふさわしい名前
とも思われる。かたくなったユキミシは蒸しなおすと一
層おいしい。ユキミシは昔は粳米ばかりを使い、一晩水
に浸し臼で搗いてふるいにかけて粉にして、すべてが母
の手で作られた。現在は菓子専門店で作られ、大変便利
になった。

3 蒸しかん（カンゲワシ）

ユキメシとともに祭にお供えする菓子であるが、大変

作る工程が面倒でむずかしいものとされ、この菓子作り

の上手な方は数少なかった。和泊では土持マツ刀目（土
持綱安氏夫人、操担勤翁の長女）が有名であった。

作り方としてまず、藤豆（グデマミ）またはそら豆
（ハミドルマミ）または小豆をよく煮る。煮た豆をつ

ぶして皮を取り去ってユイガマでこす。こした液を白木
綿袋に入れてあんを絞る。あん四キログラム、黒砂糖一・
四キログラム、唐芋のでんぷんまたは小麦粉三百グラム、
あんに砂糖、でんぷんをよく混ぜあわせ、ユキミシ作り
と同じせいろに入れ、湯気が上がってきたら、おもどし
で、混ぜあわせ、火をまんべんなく通す。よく煮えたら
面を整えて仕上げる。この作業が重労働で終日かかる。

現在の羊羹なら市販のあんがあり、かためるのに寒天
があるから、でき不できの心配もなく大変便利であるが、
明治、大正のころの年忌（まつり）は、主婦にとつて大
きな重荷であった。

4 ふくれかん（フクリゲワシ）

これは現在の作り方と同じである。

大鍋に唐芋のまる煮をしたころは、老人のチャージュ
キや子供のおやつに、弁当箱などに蒸して、老人や子供

たちを喜ばせた。

5 シトリ菓子（方言名）

材料は、糯米いり粉、砂糖、湯、とり粉。

作り方はいり糯米粉に白糖を混ぜあわせ、それに熱湯
を注ぎ、耳たぶくらいの固さになったとき、とり粉をふ
つたまな板にとりあげ、上からとり粉をふり、めん棒で
一センチぐらいの厚さにのばし、使う目的によって適宜
に切る。

市販されていた朝鮮餡という長方形の菓子の味と似
ているようで、とてもおいしいものだった。

6 のべ菓子（ヌビゲワシ）

材料は、いり小麦粉、黒砂糖、湯（適宜）。

作り方はしとり菓子に同じであるが、厚味が二センチ
ぐらいの直方体で上面に三本筋を入れる。

7 いり小麦粉煎菓子（ユヌケワシ）

材料は、いり小麦粉、黒砂糖、菓子型（五個の花型を
ほったもの）。

作り方は、いり小麦粉に黒砂糖を入れてよく混ぜあわ
せる。型によく詰め込んでしばらくなじませてから、ポ
ンとたたいて抜きとる。

平常のときでも、いり粉に砂糖を入れて食べるより、型で抜くと、趣が違っておいしく感じた。

8 芭蕉の葉餅（ハシヤヌハムツチ）

小麦の取り入れを終えて、旧五月の節句に国頭を中心にして作られる餅で、国頭ではチムヂムツチとよんでいる。材料は、小麦粉、唐芋、黒砂糖。

作り方は、小麦粉、唐芋、黒砂糖を混ぜて、臼でよく搗き混ぜ、適宜に芭蕉の葉に包み、わらで結わえて大鍋に入れ、ハマタ（麦わらの鍋蓋）をかぶせて蒸す。

9 高粱餅（トウジニムツチ）

材料は、小麦粉が高粱粉にかわっただけで作り方は、7にまったく同じ。

旧盆の七月十四日は大抵の農家では作った。蒸せるのが待てなくて、まだかまだかと、五、六人の子供が母に催促した。神棚にお供えした後、一人で一包ずつ配られた。大喜びでおいしいおいしいと食べたが、食べ飽きて半分も食べきれなかった。

10 田芋餅（ターニムムツチ）

材料は、田芋一キログラム、黒砂糖二百グラム、きな粉適宜。

作り方は、煮て皮を除いた田芋に砂糖を加えよく搗き混ぜる。ハラ（ばら）にきな粉を広げ材料を入れて適当に切り、きな粉を十分につけて仕上げる。

この作り方は田芋の豊富にある水田地帯の作り方で、田芋をナージマ（島の中央部の字）から買ってくる地域では、これに唐芋を混ぜて作った。正月十六日には必ずお供えするならわしだったので、どここの家庭でも作った。

11 よもぎ餅（フチムチまたはサニヌハムツチ）

材料は、糯米粉一・五キログラム、黒糖八百グラム、白糖五百グラム、ゆでよもぎ一・五キログラム、月桃の葉（サニヌハ）。

作り方は、糯米粉によもぎを入れてよく搗きあわせ、次に黒糖、白糖を入れて十分こねあわせ、固いときは少々水を入れる。適宜の大きさにして、サニヌハに包んで蒸す。

サニヌハの蒸された特有な移り香と、よもぎの早春らしい香りとがミックスした南国らしい風味がとても珍重がられる。つやつやした色あいも美しく、保存もきくので旅先で郷愁を満喫させる贈り物として喜ばれる。

この作り方は、昭和になってからの方法で昔は粳米の

粉に、ゆでよもぎを混ぜてよく搗きあわせて蒸し、両面にいり米の粉をつけて七、八ミリくらいの厚さにし、三角かひし形に切ってこしらえた。

12 暖竹の葉まき（テークマチ）

大正の初期のころ、五月節句にはまき（マチ）を作った。材料は、粳米を水にひたしたものの、暖竹の葉（湯どおししておくとしなやかになり、まきやすくやぶれない）。作り方は、粳米を暖竹の葉に独特な包み方をしして三角形に包み、水の中で煮るかまたは蒸して作った。普通のごはんに暖竹の葉の香りがついたようなもの。現在の灰汁まきのように、灰汁も使わない。沖永良部独特のものであったろう。

私は父からその包み方を教えられて、男の人がよく覚えていたものと感心した。青年学校で復元しようと思い生徒にきいたかわからなかった。和泊、手々知名あたりだけで作っていたのかと思った。自分一人しか知らないの得意になって教えたが、鹿児島から伝わった灰汁まきが全島に伝わっている現在、忘れはられていることと思う。

13 やき餅（ヤチムツチ）

小麦粉に黒砂糖を入れてフライパンで両面を少量の油で焼いたもの、昔の茶うけ、子供のおやつ。

14 沖永良部物産展と永良部菓子

沖永良部の菓子・餅類のことを述べるに当たって、私の脳裏によみがえったのは、昭和四十五年四月二十一日―二十六日の六日間、山形屋六階で開催された沖永良部物産展のことである。

和泊・知名両町の特産物を持ちよつての大事事だった。パンフレットも準備して、それぞれの担当がきまつた。お客のいいいの場として茶菓のコーナーが設けられ、郷土菓子専門の三浦ハルさんと婦人会関係で私か出会させてもらった。知名町名産の茶に、和泊町からはユキメシとサネン餅を現場で作って差しあげることにになった。五日間本当に目のまわるほどの忙がしきだったが、在鹿児島の皆様の応援をいただきながらの楽しい物産展だった。ユキメシは一日に二升箱で十箱蒸してやつと間に合い、サネン餅は蒸すのが追いつかず、蒸し方を説明して、生で持って行つてもらったほどだった。

南の孤島の物産がこんなに喜んでいただけたとは思ひ

もかけなかった。在鹿児島郷土出身の皆様の郷里を思う真心と、私たちの努力によるものだったと思い、十数年前のあの会場の様子が思いおこされて懐かしい。

十八 戦中戦後の食生活

(一) 戦時中の食糧事情

1 全国的な食糧事情

昭和十二年七月日華事変ぼつ発以来、それまで物資生産者だった青壮年は、ほとんどが戦地か軍需工場に送られ、完全な消費者に逆転してしまった。外からの輸入物資は軍需品が優先し、輸入食糧は非常に減った。その輸入食糧も第一は戦地の兵士に軍需品とともに送らねばならなかった。

昭和十四年四月に米穀配給法が公布され、十五年二月には米の配給制が実施され、一人一日二合五勺と決定された。次いで昭和十六年から米の配給は一人一日二合一勺に減らされ、十二月には正月用の砂糖は一人十六匁であつた。

2 沖永良部の食糧事情

大東亜戦争の最初のころは勝ち誇っていたけど、ついには敗戦続きとなり、本土からの物資は来なくなつてしまった。

(1) 米は配給制になつても、唐芋、雑穀、ヤナブ野菜類があつたから、本土のような食糧難ではなかった。守備隊への供出野菜もなるべくよいものを出し、竹やり訓練、越山の戦車濠掘り、勝ち抜きまではと、みんな頑張つた。しかし戦場がせばまり本土空襲がはじまり、その通り道に当たる沖永良部島は、昼間の農作業は全然できなくなつた。食べ物もすべて代用食で、明治のころの食生活、いやそれ以上の苦しいものだった。

二十年三月に和泊の町が全焼、続いて米軍の沖繩上陸戦争は刻々と、我が身の周辺にさし迫つてきた。「次の上陸地は沖永良部だ」という声がきこえてきた。「沖永良部いちばんのごちそうである牛肉や豚肉を敵兵に食わせるよりは、自分たちで食べてしまえ」と、毎日のように子牛や子豚までつぶして食べてしまった。

(2) 主食

昭和になつて主食の唐芋が米にかわり、各家庭で一日

に一回は米飯を炊くようになったが、戦争が激化するにつれ、移入食糧が来なくなつて、早速代用食が始まつた。

主食として、丸ゆでの唐芋・唐芋入り雑炊・蘇鉄の実のお粥(ヤナブケー)・蘇鉄の実の雑炊(ヤナブドウシー)・粟粥(オーケー)・粟飯(オーメ)・麦飯(ムジメー)・麦粥(ムジケー)など。

(3) 副食

味噌汁・野菜類の煮込み・いため物・なます・酢味噌あえ・漬け菜などの耐乏食が始まつた。

大東亜戦争が始まつても、本土との交通のできているうちは、店での買物ができ、米も配給制度で買い、肉や魚も買うことができた。本土との海上交通が途絶し、空襲が始まり、和泊の街が全焼してしまうと、避難壕生活に明け暮れるようになり、唐芋植え等の農作業はすべて夜間に行つた。

(二) 戦後の食糧事情

終戦で命だけは取り留めたが、大変なことだった。昭和二十一年二月二日の宣言(二・二宣言)で本土と分離され、沖縄とともにアメリカの軍政下におかれた。

1 主食

唐芋・蘇鉄の実の粥(ヤナブケー)・蘇鉄雑炊(ヤナブドウシー)・雑炊(ドウーシ)・お粥(ケー)。

アメリカ配給のメリケン粉を利用した団子汁やうどん、主食の中心である唐芋も、病害虫におかされた粗悪なもので、主婦は家族の主食を調えるのが大変だった。

2 副食

味噌汁・野菜類の煮込み・生野菜の酢の物(ムンニヤ)・ゆで野菜類の酢味噌あえ(シヨシムヌ)・漬け菜(チキナ)。

逃げかくれせず、家の中の生活ができるようになった。子供たちも父兄が造つた掘つ立て小屋の学校に通えるようになった。学童にはユニセフから脱脂粉乳が、各家庭には、アメリカ軍需品の残品の小麦粉・ラード・缶詰などが支給された。子供たちは団子汁を何よりも喜んで食べた。

国頭校区や和泊校区等の畑作地帯では、自分で炊いた塩や衣類を持って行って、物々交換で米や粃を少々ずつ手に入れたものである。この食糧難時に、和字の前久茂氏が蘇鉄でんぶん工場を設置した。蘇鉄の幹の黒い部分を削り

とった後を薄く削り乾燥させて製粉したものである。主に味噌の原料になった。味噌も醤油も自分で作らなければならず、その原料の準備は大変だった。塩も字で順番をきめて、昔そのままの方法で作った。焼ちゅうも公然とはなかったが、自家用はどうにか間にあわせた。

昭和二十三年ころまでの食生活は栄養とか、料理法とか考えたものではなかった。ただ満腹にさえなればよかった。昭和二十四年ころからは農作物が作れるようになり、自給自足の生活も安定してきた。

3 戦後の蛋白源について

蛋白源の主なるものは、魚介類であった。

そのころ「無尽会社に毎月貯金してやつと一千円というまとまったお金ができて喜んでいたが、その金で雌やぎ一頭買ったなら、百円足らずの金しか残らなかった。」という話がある。

終戦後は戦前のように家畜を大事に飼育した。魚取り、貝拾い、海草採り等、自家用は自分の手でと、蛋白源を求めてたくさんの人が海に集まった。漁師たちをとる魚は、ほとんど米との物々交換に使われ一般の手には入らなかった。

じんは切り干しにしてかめに蓄えた。そのかめの数の多いのが主婦の誇りでもあり、野菜の端境期には自家用のほかに親類や近所にも配って喜ばれたものである。

海草類のほんだわら（ムー）やおおのり（オーサ）なども乾燥させて蓄えた。

塩漬けの範囲は広く、そ菜類は季節ごとに多量に漬け込まれるので、年中絶えることはなかった。それで一般家庭の副食物は、この塩漬けそ菜に頼る場合が多かった。塩漬けされる主なものは、大根・にんにく・らっきょう・のびる・高菜のほかに、瓜・なすなどがある。

豚肉は適宜の大きさに切り、塩を十分まぶしてかめに蓄え、魚類は大きい物は肉だけ、中ぐらいの物は体を開き小魚はそのまま塩漬けにする。あいごの子（シクヌクワ）を塩漬けにしたものをオーシといい珍重されている。大魚の臓物は、塩を加えて密封しておき、酒のさかな等にする。

味噌漬けは貯蔵法であると同時に、調味法であり、大事な副食物である。材料はそ菜類・肉類・魚類等多様多様である。中でも豚の肝臓（チム）・たこ・つのまた（チヌマタ）などの漬物は珍重がられた。

十九 食物の貯蔵

食物の貯蔵法の主なものとして、くん製・乾燥・塩漬け・味噌漬け・酢漬けなどがある。

くん製は多く魚類に用いられる。最初に材料を塩漬けにし、小魚はそのまま、大魚は肉だけ適当な大きさに切り、竹串に刺して火熱に当てる。香りがよく、当座の保存によく、魚嫌いな人でも喜んで食べた。いぶした魚は「コーシイユ」という。燃料には、昔は脱穀後の粟穂（ぞくほ）が広く用いられたが、大正になつては木炭を使用した。

乾燥法は、肉が薄くて平たい魚やいか類のほか、野菜や海草類にも適用した。体を開いて、臓物を除き、薄塩をして天日で乾かして蓄える。いかは正月等に三重（ミカサネ）で献杯するときの祝いざかなとして大事に蓄える家庭もあった。

大根類はそのまま寒中屋外にさらしてしなびさせ、これを寒漬け（カンチキ）といい、そのままかめに密閉して蓄えた。端境期には薄く切り熱湯をかけてもどし、酢（しゅうゆ）で味を整え、茶うけや副食物にした。大根、にん

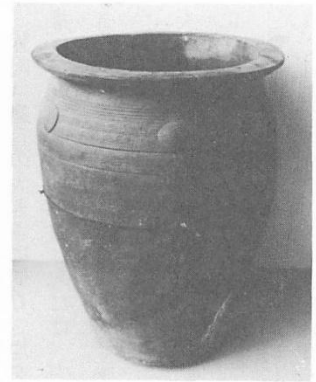
二十 食物関係器具

食物関係器具には、次のようなものがある。

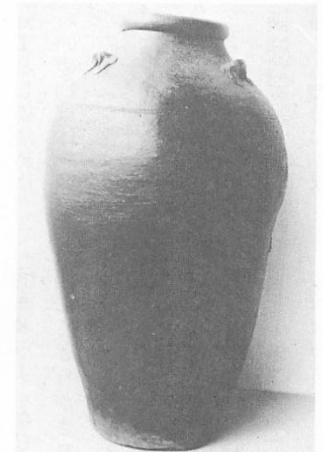
（一）焼き物類

- ①湯飲茶碗（チャンチャバヌ） ②ごはん茶碗（チャバヌ） ③汁碗（シルチャバヌ） ④中皿（チュウザラ）
- ⑤小皿（クザラ） ⑥茶うけ小皿（チャージュキクザラ） ⑦吸い物碗（シームヌチャバヌまたはナラシ）
- ⑧きゅうす（キビシヨ・チュウカ） ⑨スズリブタ（大皿にくぎりがされていて各種料理を種類別に入れる）
- ⑩すり鉢（シーハチ） ⑪コーバク（お茶受け入れ）
- ⑫どんぶり（ダウンブリ） ⑬水がめ（ミジガミ・ハンダガミ） ⑭一升どつくり（イツシュウドククイ） ⑮二升どつくり ⑯三合瓶（三合ヒヌ） ⑰五合瓶（五合ヒヌ） ⑱一斗がめ（トワシガミ） ⑲五升がめ（グシュウガミ） ⑳中つぼ（チュウチブ・ニ斗入り） ㉑大壺（フウチブ・三斗入り） ㉒サーク（液体を口の小さい用器に注ぎ入れる器）

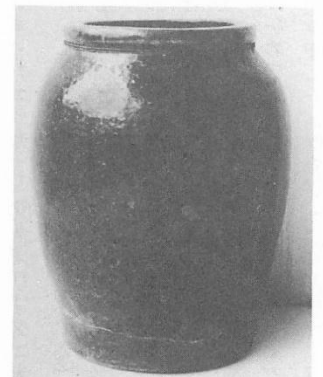
1 ハンドガミまたはミジガミ
水道のできるまで水を入れていたかめ



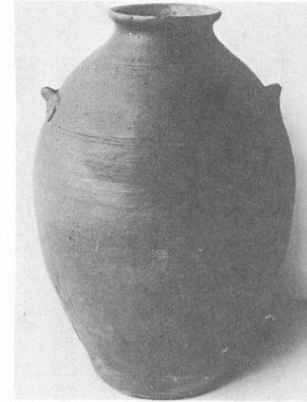
2 チュウチブ（二斗がめ）



3 アブラガミ（豚脂肪入れ）



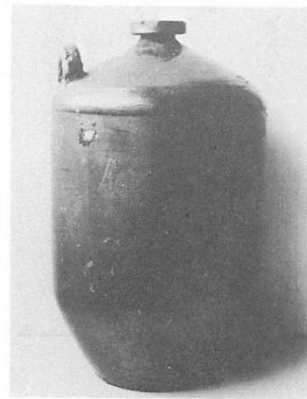
4 トウワシ（二斗がめ）
味噌・醤油・酢・塩・にんにく漬け・豚肉の塩漬け等に用いた



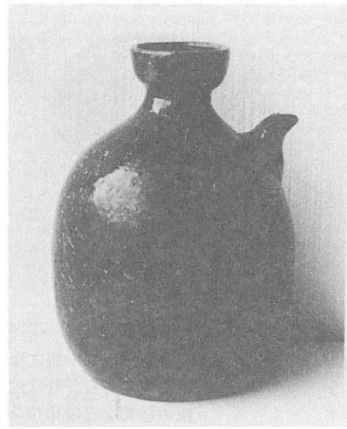
5 ミミガミ（食用の豚脂肪入れ
ひもでつるしておく）



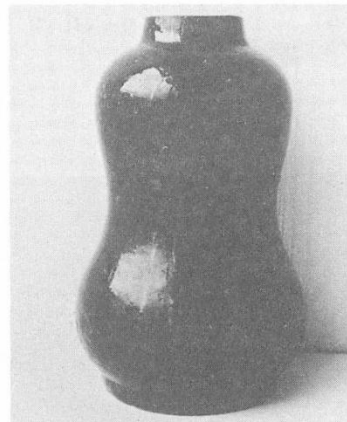
6 サキガミ（酒がめ）



7 サキガメ（酒がめ）



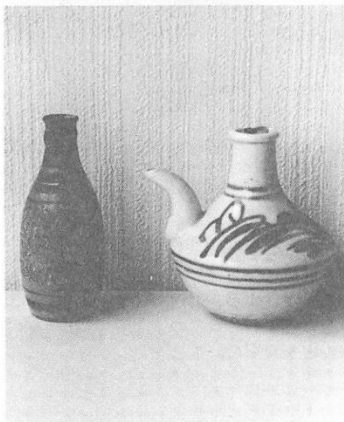
8 ユシビン（酒を持参する瓶）



9 トックイ（とっくり）



10 右―カラカラ 左―カンビン（銚子）



11 サーク
液体を口の小さい瓶やかめに移しいれる器



12 シヂ（すず）
親ばく会の一重一瓶を持つときに酒を入れるすず製のもの



(二) 木製品

①せいろ（セーロ）菓子類、餅類、糯米などを蒸した。

②豆腐箱（トーフバク）

③まな板（マランチャ）料理用と漬物切り用の二種がある。

④木じやくし（ヒーシャクシ）大正の初めごろまで使っていた。

⑤しゃもじ（ミシゲー）

⑥大しやもじ（イビラ）大鍋の飯や大量のねりもの、つぶし物、たくさん煮込みなど用で、長さ六十センチ、幅十センチほどのものである。

⑦しま臼（シマウシ）またはウシ）米や粟などを搗いたり、豚の餌用の芋皮つきなどに使用される。松の木をくりぬいて作った。

高さ六十五センチ、直径三十センチほどあって中細になっていた。

⑧大臼（フーウシまたはヤマトウシ）味噌用の大麦を搗いたり、米を大量につくことのできる臼をいう。臼の胴は上から下まで同じ大きさになっていた。

⑨たて杵（ターアジム）しま臼用の杵。

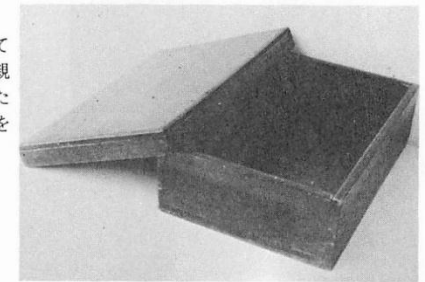
13 ヌルク鍋

中央に炭火を入れ、まわりに材料を入れて料理を作り、温めながら食べる冬向きの鍋



14 イリク

大、中、小で一組になっているものもある。昔は近い親類の祭祀などに招待されたときは、これにごちそうを入れて持って行った。



15 こうろ（香炉）

一般の家庭にはなかった。珍客のあるときなど、室内に香気をただよわせるために丁字などをたいた。



16 タカジヌ（高膳）



⑩横杵（ヤマトアジム）大臼用の横杵のことで、大量の米・麦・粟などを搗くときに使用する。

⑪粳すり臼（シルシ）松の木で作った直径三十五センチぐらいのもので、下の臼を雄臼（ヲウーウシ）上の臼を雌臼（ミーウシ）という。両臼ともに内側にきざみを入れて組み立てた粳すり用器である。下は台になって、刻みを入れた中央に心棒がある。雌臼の上方に横木をはめ、横木の中央に穴があって雄臼の心棒を抜き通すようになっていて、雌臼の臼には穴が二つあって縄をつけるようになっていて、その縄を両手で握って腕を交互に伸ばしたり、引いたりして、粳をするようになっていて、粳すりは二人一組が普通であるが、一人ですることもある。

⑫ますの種類には、一升二合ます（ウクシマシ）一升ます（ハナバンマシ）五合ます（グゴウマシ）二合ます（ニゴ）一合ます（イチゴ）などがある。

⑬米びつ（フミバクまたはジンバク）木で作った米入用器をいう。

⑭担いおけ（タング）厚さ一センチ、幅八センチ、長さ五十センチほどのくれ木（クリギ）をつくり、直径二

十五センチほどの底板の周りに立てて、竹たがでゆわえたものである。水運び用を水担いおけ(ミジタング)といった。

- ⑮イリクは大・中・小の三個が一組になっているもので、明治時代には、親類の祭祀のときには、ごちそうをいろいろ入れてワキトイブヌ(運び膳の大きなもの)に載せて、焼ちゅうをユシビン(酒入れ瓶)に入れて持って行った。大正になつては、運動会・村の行事などの家族連れで行くとき、にぎり飯・煮しめの各種類を入れて持って行った。

- ⑯イチジュ(重箱)にも種類があつた。沖縄塗り、土地の大作の作つたものなどあつた。明治から昭和の戦前まで、親類の死亡のときにミチャミジ(死後三日目)にフアーヌといつて味噌を重箱に入れて持つて行く習慣があつた。重箱の種類は、その大きさによつて、六寸ジュウ、七ジュウ、八寸ジュウがあつた。またターチチヂジュウ(二つ重ね重箱) ミーチチヂジュウ(三つ重ね重箱) など正月用に使っている。

- ⑰サギジュウ(結婚式)のとき、花婿方から花嫁方に、ごちそうやおみき等を入れて持つて行く重箱の一式で、

沖縄製の漆器である。旧家でも数えるほどしかなく、明治・大正・昭和の戦前まで、一般では借りて使つた。

- ⑱チャーブヌ(お茶受けの味噌、漬物を入れたコーバク)類をのせておくもの

- ⑲チャーデ(茶托)
⑳ビントウバク(弁当箱)これには一人弁当、二人弁当などがあり、ごはん、おかず、漬物類入れがある。これを一つの箱に入れ、その箱についた取っ手を持つて運ぶ。大正のころまで、役場の上役の人たちは昼食をこの弁当箱で家族が持つて行つていようだった。このころは料理入れは陶器が使用され、家庭での食事のように、あたたかい食事ができるように工夫されていたのであろう。

(三) 石製品

- ①石臼またはひき臼(イシウシまたはヒチウシ)には大・中・小の三種があつた。大きなのは直径三十センチ、高さ十四、五センチほどの二つの石を組み合わせて両面に溝を刻んである。上段の面には一センチほどの深みをつけて米や豆などを盛るようになっており、

両側には取っ手をはめる穴があけてあつた。上面の隅に直径四センチほどの穴があつて、穀類を落としてひくようになっていた。

- ②豆腐臼(トーフウシ) 石臼を台の上にのせ、臼の両方の取っ手に木をさし込んで立つていてまわす。ひかれた大豆液は臼の下の方に流れ出し、といを伝つておけに流れ込むようになっていた。

(四) 金属製品

- ①料理用包丁(ハタナ) ②おろし金(ウルシ)
③しょうがおろし(ショウガウルシ) ①釜(ハガマ)
⑤つるのついた鍋(チルケーナビ) ほとんどのものに注ぎ口がついていて、油鍋、汁鍋に使つた。
⑥中鍋(チンドウシナビ)
⑦八升炊き鍋(ハッシュータチナビ)
⑧一斗炊き鍋(イットウダチナビ) 両方ともふだんは、唐芋を丸煮するときに使い、たくさんのごはんを炊くときに使う。
⑨じゅうのう(ヒースクイ) 火をすくうもの・火ばし(ヒバシ) ⑩ごつく(ゴトク)

- ⑫しゃくし(シャクシ)もとタンシャクシだったのが、アルミ・アルマイト・ステンレスと変化している。

(五) 竹製品

- ①ばら(ハラ) 穀類のあらより分け、ごみ飛ばし、粉ひき等に用いる。米ふるい(フミユイ) 米をより分けるのに用いられる。
②麦ふるい(ムジユイ) 麦のより分けに用いられる。
③(ユイガマ) 米のぬかをより分けたり、粉をより分けるのに使つた。
④ざる(セー) 大きなもので米や他の穀類を入れたり、運んだりするのに用いる。小ざる(セーガマ) 小さなざるで、台所その他でいろいろに使用される。あおさとりのときも重宝である。
⑤運搬用のざる(ヒヤーギ) 巾の広い竹ひごで作り、底を粗く組みあわせた丈夫な容器で、唐芋その他重い物を運搬するのに使う。
⑥(セーマグ) ヒヤーギを小さくしたもので、丸煮をした唐芋等を入れたり、貝拾いなどに使う。
⑦(バツキ) ヒヤーギをさらに大きく深く作つたもので、

各家庭では鶏を飼い、糸満の婦人は魚を売り歩くのに使った。

- ⑧ ひしゃく(ニブ) 本土の孟宗竹製の物を買って使った。
⑨ てる(ティル) 大島や徳之島の運搬用のティルを小さくしたもので、腰につけて、海や畑に持って行く。
⑩ 小てる(ティルガマ) ティルをさらに小さく作ったもので、魚釣りのエサ入れ等を使う。

(六) ひょうたん製品(シヨで作ったもの)

- ① ひょうたんの種子物入れ(シヨノタニムンイリ) .
ひょうたんの水入れ、耕作のとき飲料水を入れて、田畑に持って行くもの。
② ひょうたんのひしゃく。

(七) わい製品

- ① 鍋蓋(ハマタ) わらを使って作った。ほかに麦わらかやを使って作ったものもある。
② 鍋取り(ナビトイ) 草履を編むように編んでから、縄で二つをつないだものである。
③ おけぎ(ハシ) 頭上に重い物をのせて運ぶとき、荷物

が安定し、頭が痛くならないよう荷物の下に敷く、わら製の輪である。

- ④ (ナビシチ) おけぎを作るのと同じように少し平たく作り、釜や鍋をのせて置くのに使う。臼のふちおおい、大臼のふちにはめて米が飛び散るのを防ぐ大きなわらの輪。
⑤ わらづと(ワラチチミ) 肉類や卵類を遠くへ運搬するときまたは魚類や卵類を蓄えるときに使う。
⑥ たわし、わらまたは縄を折り曲げて作り、鍋等を洗うのに使った。

(八) その他

とこぶしの殻をそのままさじ代用に使っていた。
帆立て貝のしゃくし、帆立て貝の殻を竹ではさんで作ったしゃくしが市販されていた。

※ 柏常秋氏は、その著「沖永良部島民俗誌」で、食事器具について、次のように述べている。

食事器具には、調理用具・食器など多種多様あるけ

れども、ここにはその主要なもののみに就いて述べる。

臼は、古くは稲の収穫にも用いられたようであるから、その使用は、稲作と時を同じくするものである。

今は穀物の精白と湿ったものを搗潰すことを職能とする。堅杵にはアジム又は手アジムといい、横杵にはヤマトアジムと称える。臼は、平素は横に倒すか、蓋を被せて置き、さもないとこれに邪神が宿って禍をなすものとされていた。又曾ては正月に餅を飾ることも行われたと口碑は伝えている。

擣臼は勿論籾擣用である。上下二部より成り、上部には女臼、下部には男臼と称えた。籾は女臼の穴に入れ、両側につけてある綱を交互に引いて二人で操作する。

石臼は製粉用である。擣臼と同一構造を持ち、把手によつて一人で廻転させる。「石臼の響は凶年の前触れ」といわれていた。それは主食用の甘藷が乏しくなると、粉食が盛になるからである。

篩にはユリと称える。米ユリ、麦ユリの二種があり、前者は米の搗精の際、糠を去り、後者は穀類の収穫に用いられる。いずれも竹を編んで作る。同じ竹製にハ

ラと称するのがある。これは餅・菓子を作り、或は石臼及び篩を用いる時になくはならぬ用具である。径二尺に余り、水の漏らない程に緻密に編まれる。

杵には一升杵が広く用いられた。二種あつて、一はキヨバン(京盤)又は力ナバン(金盤)といい、他はオコシと称し、一升二合の容量を持っていた。一合杵は民間には殆んどなかったから、飯米を計る時には厳に誠められていた。又杵の夢は吉夢として喜ばれた。

強飯及び麴の原料を蒸すには、ヒーファと称する蒸器を用いる。小麦稈を円錐状に編んで作り、底面に小孔を設ける。八升炊きと称する大鍋に据えて、一時に大量を蒸すことが出来た。小麦稈で作った山形の蓋を被せる。

飯はいうまでもなく釜に炊く。鍋には大小様々あつて、中には一斗焚きと称する大鍋もある。中鍋・大鍋には小麦稈製鍋蓋を用いる。鍋墨は妖魔を払う呪術に用いられ鍋墨は旅立ち、嫁迎えの際に行う鍋蓋破りの儀に用いられた。

飯を盛る杓子にはメシゲ(飯具)といい、曾て貝殻を用いた名残りを止めている。今も汁もつぐ杓子には

帆立貝の殻を用いる。大鍋の飯を動かすには、長さ一尺五寸ほどの大杓子を用い、これをイビラ（飯篋）と称えた。杓子より口移しに物を食べ、男は口髭が生えなくなるといわれていた。

柄杓にはニブという。竹柄杓の用いられたのは近來のことであり、それまでは瓠が用いられた。

茶碗にはチャバヌ（茶碗）又はイシワン（石碗）といい、その大なるものに対してマカイと称することもあった。慶祝、祭祀など、儀式ばった時には、石碗の代りに木碗を用い、これにはゴキ（御器）と称えた。箸の通称はハシであるが、時にはミヤーシ（御箸）と称するものもあった。箸の材料は、今は竹に統一されたけれども、その以前はハシガラと称する灌木の幹を用い、最近までこの箸が歳暮の贈物に用いられていた。

二十一 食物の禁忌

(一) 食べ物によつては眼や頭に血が集まつて充血する場合があり、または傷やはれ物を悪化させることがある。

るといわれる。その症状を治すのもまた食物である。わたしたちの先祖が永い間の体験から生み出した尊い贈り物である。医療のない時代の病気の治療法も、わたしたちの生命をつなぐ自然界の動植物の中にあつたのである。

(二) 禁忌

1 ヌブシムン

頭や眼に充血させる食物をヌブシムンという。

2 イビリムン

傷やはれ物を悪化させて形をくずしたり、炎症を起こす食物をイビリムンという。

3 ヌブシムン・イビリムンを起こす食物

産婦、熱病、傷、はれ物、種痘、炎症などに、野菜類では、なす・夕顔・にんにく、落花生、肉類では、鶏・山羊^{やぎ}。

(三) 栄養になる動植物

病人や産婦などに薬用として効き目のある食物をクスイという。

1 ヌブシ（のぼせ）をさげる食物

豚の頭とサンキラ（さんきらい）をせんじた汁。アバシ（針千本）とウイチヨ（ういきよう）のせんじ汁。

2 じん臓・肝臓のクスイ（薬）

ホーフヌーシ・しじみ貝・はまぐり・タンニヤ（たにし）・アバシ（針千本）などにいっきようを入れてせんじた汁。シンシダマ（じゅず豆）やびわの葉のせんじ汁。トウキミ（とうもろこし）の実やひげのせんじ汁。すいかまたは冬瓜^がを煮たもの。

3 ミヤー（猫）

猫肉の汁はぜんそくの特効薬といわれ、特に小児ぜんそくに最も有効であるとされていた。

4 犬の肉

体を温める効果が大きい。冷え症の人・大病・長患いの後などに効果があり、トウミグスイともいう。

5 山羊の肉

すべての人の栄養食で旧六月の最も暑いときが、効果が大きいといわれている。友達同士、気が合った人たちが一緒にヤジクスイ（山羊薬）をする。熱いのを吹き吹き、汗をたらたら流しながら、腹一杯食べて、後は焼酎

でおさえて、明日からの活躍に備える。

山羊の生き血は結核患者の特効薬として、山羊をつぶすときに、竹管で直接生あたたい血を吸った。特効薬のない時代のこと、不治の病といわれている肺結核に侵された若者たちは、効き目のあるという治療には、何にでもとびついたであろう。