和泊町誌民俗編

題字　和泊町長　武田恵喜光



明治百年記念として、昭和四十三年一月に制定された。

「和泊」を「輪と鞠（まり）」におきかえ、輪は和・団結を、鞠は弾力・飛躍をあらわす。

小円はゆりのおしべの色から希望・歓喜をあらわし、大輪は海の色から悠久・信頼をあらわしている。

町民憲章

わが和泊町は、先人の残したかがやかしい歴史とうるわしい伝統をもっています。わたくしたちは和泊町民であることに誇りと自覚をもち、みんなで住みよい町をつくるため、次のことを行います。

一、わたくしたち和泊町民は、
　よく働いて、豊かな町をつくります。

一、わたくしたち和泊町民は、
　きまりを守って、明るい町をつくります。

一、わたくしたち和泊町民は、
　心をあわせて、美しい町をつくります。

一、わたくしたち和泊町民は、
　心と身体をきたえ、健康な町をつくります。

一、わたくしたち和泊町民は、
　子供の幸福を守って、伸びゆく町をつくります。

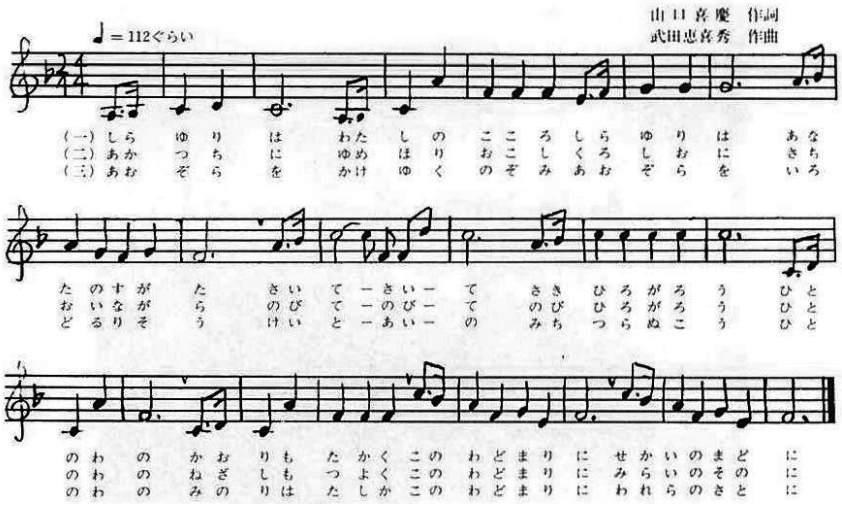


町花（ゆりの花）



町木（がじゅまる）

町民歌



町民歌

作詞　山口　喜慶
作曲　武田恵喜秀

(一)
白ゆりは　わたしの心
　白ゆりは　あなたの姿
咲いて咲いて　咲きひろがろう
　人の和の　香りも高く
この和泊に　世界の窓に

(二)
赤つちに　夢ほり起こし
　くろ潮に　幸追いながら
伸びて伸びて　伸びひろがろう
　人の和の　根ざしも強く
この和泊に　未来の園に

(三)
青空を　かけゆく希望（のぞみ）
　青空を　いろどる理想
敬と愛の　道つらぬこう
　人の和の　みのりは確か
この和泊に　われらの郷（さと）に

歴代戸長・村長



第３代　戸長
坂本　元明
明治30．１．25～35．１．４
（在職年数５年）



第２代　戸長
操　坦勁
明治26．11．９～30．１．15
（在職年数３年２月）



第１代　戸長
土持　政照
明治20．１．17～26．９．28
（在職年数６年８月）



第２代　村長
土持　綱義
明治45．２．29～大正９．８．１
（在職年数８年５月）



第５代　戸長
第１代　村長
土持　綱安
明治38．12．９～41．２．27
41．２．28～45．２．28
（在職年数６年２月）



第４代　戸長
沖島　曽徳
明治35．１．５～38．12．８
（在職年数３年８月）



町長　武田恵喜光



和泊町役場

歴代村長・町長



第５代　村長
山口禎善
昭和７．８．２～９．４．10
（在職年数１年10月）



第４代　村長
沖島曽徳
大正13.8.2～昭和7.8.1
（在職年数８年）



第３代　村長
沖　元綱
大正９．８．２～13．８．１
（在職年数４年）



第８代　村長
第１代　町長
山下兼道
昭和14．６．11～16．５．４
16．５．５～18．６．10
（在職年数４年）



第７代　村長
皆川恵三
昭和10．６．11～14．６．10
（在職年数４年）



第６代　村長
重信饒丕
昭和９．５．３～10．３．11
（在職年数11月）

歴代町長



第４代　町長
武田恵喜光
昭和33．２．20～至現在
（在職年数　　）



第３代　町長
重村中久
昭和29．２．20～33．２．19
（在職年数４年）



第２代　町長
東　仲一
昭和18．10．９～28．12．18
（在職年数10年２月）



施設園芸



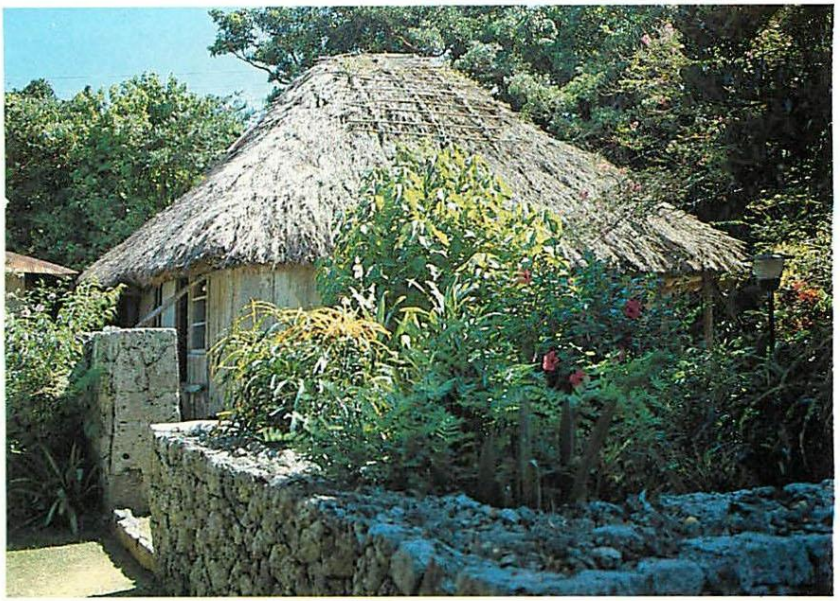
砂糖きび畑



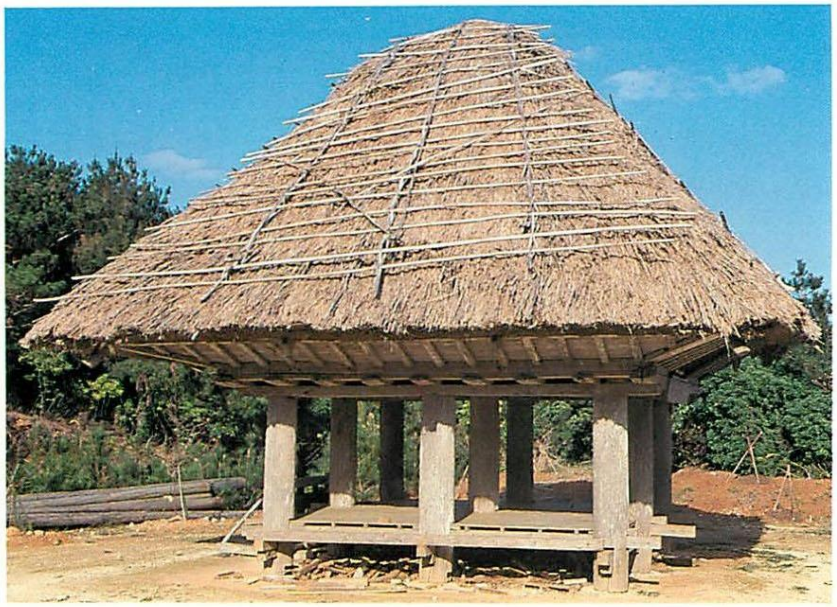
ゆ り 畑



フリージヤ畑



旧　家



高　倉



耕　地

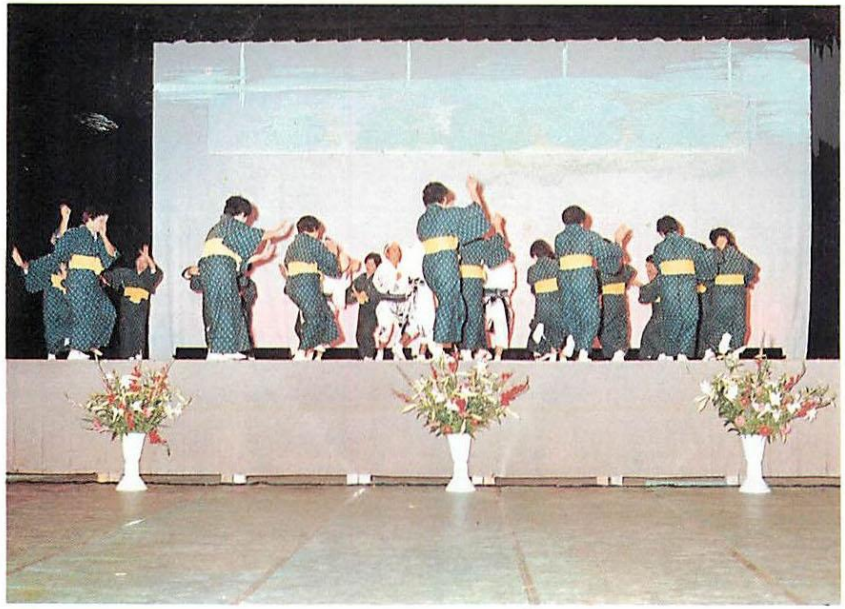


蘇（そ）鉄山

和泊町誌　民俗編



ヤ ツ コ



アシビヲゥドゥイ

はしがき

昭和五十五年町制施行四十周年記念事業の一環として町誌編纂が計画され、爾来四年有余の歳月を経て、ここにめでたくその刊行をみることのできましたことはまことに同慶にたえません。

わが和泊町においては、先人の残した尊い歴史的資料を蒐集して昭和三十一年四月に沖永良部島郷土史資料を発行し、さらに四十三年八月に再刊いたしました。この資料は沖永良部島の歴史を探る唯一のものとして、町民はもちろん、歴史研究家の皆様にも大変重宝がられておりますが、内容が断片的であるという憾みも指摘されております。

たまたま町制施行四十周年という節目の記念事業計画に当たり、町誌編纂のことが話題を呼び、町民の関心事となったので、日ごろ郷土研究に造詣の深い永吉毅、玉起壽芳の両氏を主軸として二十九名の編纂委員を依嘱し、さらに歴史専門家である元鹿児島市教育長甲斐不二男先生の指導を受けつつ稿を草することにいたしました。

これらの先生方が、長期にわたり、あらゆる文献や資料を蒐集し、あるいは史実の正確を期するために時間をかけて推敲し、改訂を加えて執行されたご苦労に対し深甚の謝意を表するとともに、資料提供にご協力くださいました町内外の皆様方に心から御礼申し上げます。

歴史は人が築き、人によってその盛衰が問われるものと思っております。藩政時代から明治、大正における稲作にかけた本島農民の英知と努力が現今の花き野菜等の園芸振興につながっているのではないかという歴史家の指摘もあります。今日の沖永良部島の発展の基盤を築き、二十一世紀に向かって大きく飛躍しようとする精神的物質的エネルギーは、ひとえに先人たちの血と汗と涙の結晶によるものであり、その史実を探究し、現実を見つめつつ、さらに将来への方向を見いだしていくことは、私どもに与えられた大きな課題であるとともに、町政推進の根源であると思うのであります。

ねがわくばこの和泊町誌が、沖永良部島の由来や沿革をいくらかでも解明し、町民の関心を喚起して後進子弟の教育のために役立つものとなり、また永遠に栄えいく理想郷建設の指南書として多くの人々から愛読される貴重な遺産ともなればまことにありがたいことと存ずるしだいであります。

昭和五十九年十二月

和泊町長　武田恵喜光

目　次

グラビア写真
はしがき
第一章　地誌概観
第一節　地勢概要……3
一　和泊町の位置および面積……3
二　地形および地質……10
第二節　気　候……23
第三節　人　口……31
第四節　集　落……38
第五節　地　名……43
第二章　生　業
第一節　農　業……71
一　稲　作……71
(一)近世以降の稲作……71
(二)近世以降の稲作……73
1 近世の耕地と作物……73
2 稲　作……73
3 和泊町の稲作……76
(1)栽培状況　(2)かんがい用水
(3)品種　(4)二期作
(5)水稲の栽培体系　(6)育苗から収穫まで
二　田　芋……86
三　藺……87
四　溜　池……88
五　甘　蔗……91
(一)直川智が伝えた甘蔗……91
(二)直川智が伝えた製糖法……92
(三)製糖技術の発達進歩……94
(四)大島の蔗作と製糖の実情……95
(五)島津藩の大島行政組織……96
(六)島津藩の初期の糖業政策……96
(七)島津藩の財政……97
(八)砂糖惣買入制の実施……98
(九)物品と砂糖の交換手続き……99

(十)島民の反抗……101
(十一)沖永良部島への甘蔗の伝来……104
(十二)和泊町における甘蔗の栽培指針……109
六　甘　藷……112
七　タピオカ……116
八　麦……117
九　粟……119
十　高　粱……121
十一　玉蜀黍……121
十二　豆　類……121
十三　野菜類……123
(一)自給野菜……123
(二)輸送野菜……123
1 石川里芋……125
2 馬鈴薯……125
3 にんにく……126
十四　花卉類……126
(一)百　合……126
(二)フリージア……137
(三)切り花（グラジオラスなど）……139
(四)その他の花卉類……140
十五　たばこ……140
十六　綿……144
十七　薄　荷……145
十八　農　具……145
(一)耕作用農具……145
(二)運搬用具……149
(三)収穫、調整器具……151
十九　農耕儀礼……153
二十　家　畜……155
(一)牛……158
(二)馬……163
(三)豚……164
(四)鶏……166
(五)山　羊……167
二十一　養　蚕……169
(一)養蚕のはじまり……169
(二)明治および大正時代の養蚕……171
(三)昭和時代の養蚕……178
(四)沖永良部島における養蚕……180

第二節　林業と狩猟……182
一　林　業……182
(一)林業の歴史……182
(二)森林のいろいろ……186
(三)林産物……191
(四)森林の保護・育成……195
(五)禁　忌……196
二　狩　猟……197
(一)狩猟のいろいろ……198
(二)猟銃と有害鳥獣の駆除……199
(三)雉の放鳥……200
第三節　漁　法……201
一　瀬釣り……201
(一)釣り竿と餌……201
(二)ハチチグワーシ（弾き釣り）……203
(三)招き釣り……203
(四)フーミ（はたんぼ）釣り……204
(五)チンシ（おおもんはた）釣り……204
(六)イビグワーシ（伊勢えび釣り）……205
(七)ウチへ（投げ置き釣り）……206
二　舟釣り……207
三　突き漁……215
四　網　漁……216
五　特殊な漁法……222
六　海草・貝……227
七　イトマン……228
八　製　塩……231
九　漁舟、漁具……234
十　淡水漁……237
十一　禁　忌……238
第四節　労働慣行……240
一　ヰイタバ……240
二　道普請……246
三　小　作……251
四　チカネワキ……253
五　雇　用……254
(一)年季雇いと日雇い……254
(二)終身住み込み雇い……255
(三)ニザとヒダワシ……257
(四)ヤトゥイの地位の変動……260

第三章　衣食住

第一節　衣　服……263
一　繊　維……263
(一)絹　糸……264
(二)綿……266
(三)芭　蕉……268
(四)地機について……271
二　染　料……274
(一)天然染料……274
(二)ヤンバルアイダマ……274
(三)スミヤ（染め屋）……275
三　衣　服……275
(一)不断着……275
(二)晴れ着……276
(三)仕事着……279
(四)身ごしらえ……281
四　裁縫と洗濯……299
(一)裁　縫……299
(二)洗　濯……300
五　保存法……301
(一)ヒチとたんす……301
(二)衣類の香料・防虫剤……301
(三)手入れ、管理、扱い方……301
(四)嫁入り調度品……302
六　禁　忌……302
＊「沖永良部島の衣生活」について……303
第二節　食　事……318
一　一日の食事……318
二　米　食……322
(一)米の由来……322
(二)米の精白法……322
(三)炊飯の方法……323
三　甘藷食……325
(一)甘藷と食生活……325
(二)甘藷の効能・伝来等……326
(三)甘藷食のいろいろ……328
四　麦（ムジ）食……329
(一)麦飯（ムジメー）……329
(二)麦芽（ミャーシー）……330

五　粟（オー）食……330
六　高粱（トージニ）……331
七　とうもろこし（トーキミ）……332
八　蘇鉄食……332
(一)ききんと蘇鉄食……332
(二)蘇鉄の実の毒抜き法とその食べ方……333
(三)蘇鉄の幹(ドゥッテ)の毒抜き法とその食べ方……334
九　田　芋……335
(一)田芋の由来……335
(二)田芋料理……335
十　里芋（サトゥイム）……337
(一)石川里芋の由来……337
(二)里芋の料理……338
十一　山芋（ヤマイム）……338
(一)自然薯と沖永良部山芋……338
(二)山芋の料理……339
十二　豆　類……340
(一)種類とその食べ方……340
(二)豆腐の作り方と調理……342
十三　ごま……346
(一)ごまの耕作……346
(二)トゥディグマ（砂糖でかためたごま）……346
十四　副食（ハティムヌ）……347
(一)肉と卵……347
1豚　肉……348
2牛　肉……351
3牛乳（ウシヌチ）……352
4馬　肉……355
5山羊肉と山羊乳……356
6犬の肉……356
7鶏肉と野鳥の肉……357
8卵……359
(二)魚介・海藻……361
1魚　介……361
2海　藻……366
(三)野　菜……368
1野菜と野草……368
2野菜類の種類……369
3食用になる自然植物のいろいろ……370
4野菜料理と野草料理……370

(四)果　物……374
(五)漬　物……375
十五　調味料（シューテ）……380
(一)塩（マシュ）……380
(二)味　噌……382
(三)醤　油……384
(四)酢（シー）……385
(五)油……386
十六　嗜好品……387
(一)焼　酎……387
(二)たばこ……390
(三)茶……394
(四)ミショウ（ミキ）……396
十七　菓子・餅類……398
(一)菓子類……398
(二)沖永良部の菓子・餅類……399
十八　戦中戦後の食生活……404
(一)戦時中の食糧事情……404
(二)戦後の食糧事情……405
十九　食物の貯蔵……406
二十　食物関係器具……407
(一)焼き物類……407
(二)木製器具……411
(三)石器具……412
(四)金属製品……413
(五)竹製品……413
(六)ひょうたん製品（ショーで作ったもの）……414
(七)わら製品……414
(八)その他……414
二十一　食物の禁忌……416
第三節　生活用水……418
一　飲料水……418
二　雑用水……438
三　夏の水浴び、冬の湯浴み……443
四　水道開設……446
五　水道開設後の和泊町……457
第四節　住　居……460
一　屋　敷……460
二　建物の種類と配置……463

三　家の構造と間取り……465
四　燃料と照明……468
五　畳・座法……469
六　禁忌・俗信……469

第四章　人の一生

第一節　婚　姻……473
一　婚姻年齢……473
二　婚姻の型……473
三　婚　約……474
四　結婚式……475
五　婚礼後……476
六　妾・遊女……477
七　離　婚……478
第二節　出　産……479
一　出産前……479
(一)　懐　妊……479
(二)　石　女……479
(三)　堕　胎……479
二　出　産……480
(一)　出産前の準備……480
(二)　産　室……480
(三)　産　婆……481
(四)　分　娩……481
(五)　産　湯……482
(六)　胞　衣……482
(七)　産　飯……483
(八)　焚　火……484
(九)　産　児……484
(十)　禁　忌……486
三　育　児……489
(一)　産　衣……489
(二)　授　乳……489
(三)　七日祝い……490
(四)　命　名……492
(五)　ウッタチ……496
(六)　子　守……497
(七)　誕生祝い……498

四　子供時代……500
(一)　子供と言葉……500
(二)　子供と遊び……506
1　童謡や呼びかけを伴う遊び……506
2　植物を使う遊び……512
3　石や貝を使う遊び……519
4　その他の遊び……522
五　若者時代……530
第三節　年の祝い……534
一　年の祝い（沖永良部島民俗誌による）……534
二　年の祝い（沖縄県史による）……535
三　沖永良部の年の祝い……539
第四節　葬　制……543
一　死……543
(一)　はじめに……543
(二)　死の予兆……544
(三)　死の原因……544
(四)　臨　終……545
1　魂呼び……545
2　暇をくれること……546
3　湯　灌……546
4　死装束……546
5　死体の処置……546
6　通　夜……547
7　泣　女……547
8　葬　具……548
9　納　棺……548
10　相伴膳……549
二　葬　儀……549
(一)　島見し……549
(二)　埋　葬……550
三　供　養……550
(一)　墓　参……551
(二)　三日祭り……551
(三)　七日祭り……551
(四)　口寄せと悪払い……552
(五)　神降ろし……553
(六)　フアヌとチカンザニ……554
(七)　改　葬……555

(八)命日・年忌……556
(九)忌と悔やみ……557
(十)来世観……558
四　墓　制……559
(一)はじめに……559
(二)崖葬墓……560
(三)掘り込み墓……561
(四)埋葬墓……563
(五)墓　参……565
第五節　族　制……568
一　家　族……568
(一)家と家族……568
(二)家族員の呼称……570
二　親　族……572
(一)ミシハロジ……572
(二)トウメハロジ……573
(三)名付け親（仮親）……573
三　相　続……574

第五章　年中行事
第一節　はじめに……579
第二節　月ごとの行事……580

第六章　信　仰
第一節　信　仰……595
第二節　ノロとユタ……612
第三節　シニグ……619
第四節　聖地、神社……627
第五節　霊魂、妖怪……642
第六節　まじない、禁忌……644

第七章　民間療法
第一節　郷土の薬用植物……655
第二節　俗信による民間療法……712
第三節　その他の療法……717

第八章　沖永良部語について
第一節　沖永良部語の特色……721
第二節　えらぶ方言の語彙……723
一　身体に関することば……723
二　天然に関することば……726
三　時や方位に関することば……728
四　住居に関することば……730
五　衣類・装身具類に関することば……732
六　食物・飲料に関することば……733
七　農事に関することば……735
八　神仏と幽霊変化に関することば……736
九　祭祝・祝いごと・物忌み・
　まじない・葬儀等に関することば……736
十　民間習俗に関することば……738
十一　人間関係に関することば……741
十二　感情感覚に関することば……743
第三節　その他……746
一　数　詞……746
二　対　語……750

三　方言五首詠……752
第四節　えらぶ語の研究……753

第九章　口承文芸と芸能
第一節　伝　説……805
一　茶上兼伝説……805
二　真千鎌の伝説……806
三　稲当由四里……807
四　唐馬の角の由来……807
五　山田の爺の伝説……808
第二節　昔　話……810
一　月の中の足の切れた人……811
二　婆さんの鳩汁……815
三　へーぶかま……818
四　塩一升クレー……822
五　天人女房……825
六　まま子いじめ……826
第三節　ことわざ……829
一　気象、天候に関するもの……830

二　倫常に関するもの……832
三　世態、人情に関するもの……840
四　仕事と暮らし向に関するもの……846
五　身体、容姿に関するもの……850
六　雑及び前の部類に入れるべき補遺……851
第四節　民　謡……859
一　童　歌……860
二　民　謡……866
三　口説およびその他の民謡……905
四　村めぐりの歌……912
第五節　踊　り……920
一　手々知名の「遊び踊り」……920
二　畦布の「獅子舞」……924
三　畦布の「センスル節」……925
四　国頭の「忍び踊り」……926
五　国頭の「竿打踊り」……927
六　永嶺の「収納米」……929
郷土史年表……933
あとがき……955

第一章　地誌概観

第一節　地勢概要

一　和泊町の位置および面積

九州南部から台湾にかけての洋上約千三百キロにわたって連なる弧状列島は「南四諸島」と呼ばれている。南西諸島は大別して、薩南諸島と琉球列島とに分けられる。

薩南諸島には、大隅諸島・三島・トカラ列島および奄美群島が含まれ、琉球列島は沖縄諸島・先島諸島・大東諸島・尖閣列島の四つに大きく分かれ、さらに先島諸島は宮古群島と八重山群島とに分けられる。（図１・表１）

奄美群島は奄美大島・加計呂麻島・与路島・請島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島の各島々からなっている。（図２）

和泊町は、奄美群島の中の沖永良部島（おきのえらぶじま・周囲五十・三キロ、面積九十四・五四平方キロ）を二分して、東北部に位置し、知名町と隣接する。町の総面積は四十一・一七平方キロで、耕地面積は総面積の五〇パーセントを超え、耕地条件には恵まれており、奄美群島の中では最も農業が盛んな町である。（表２・３）

鹿児島県庁から和泊町役場までは、五百三十七キロの距離であり、また奄美大島の名瀬市と沖縄県の那覇市とのほぼ中間に位置しており、天気のよい日は北東方三十一キロに徳之島、北西方に硫黄鳥島、南西方二十一キロに与論島、続いて沖縄島・伊平屋列島の島々を望むことができる。

和泊町および大島郡の他の市町村についての総面積・耕地面積等については表３のとおりである。

表 1. **南西諸島の島嶼（とうしょ）分類**

南西諸島	薩南諸島（鹿児島県）	大隅諸島		種子島、屋久島、馬毛島、口永良部島
		三　　島		硫黄島、黒島、竹島
		吐噶喇列島		口之島、中之島、諏訪之瀬島、平島、悪石島、宝島、小宝島、横当島、臥蛇島
		奄美群島		奄美大島、加計呂麻島、請島、与路島、喜界島 徳之島、沖永良部島、与論島
	琉球列島（沖縄県）	沖縄諸島	沖縄群島	沖縄島、伊平屋島、野甫島、具志川島、伊是名島 屋那覇島、伊江島、久米島、久高島、硫黄鳥島 栗国島、渡名喜島、水納島
			慶良間群島	座間味島、渡嘉敷島、慶留間島、阿嘉島、前島 安室島、外地島、久場島、屋嘉比島
		先島諸島	宮古群島	宮古島、伊良部島、下地島、池間島、大神島 来間島、多良間島、水納島
			八重山群島	石垣島、西表島、竹富島、波照間島、新城島（上地、下地）小浜島、黒島、仲ノ神島 与那国島
		大東諸島		南大東島、北大東島、沖大東島（ラサ島）
		尖閣列島		魚釣島、北小島、南小島、久場島（黄尾礁） 大正島（赤尾礁）

※ 薩南諸島も含めて、南西諸島全体を琉球列島と呼ぶこともある。

図 1．南西諸島の島々

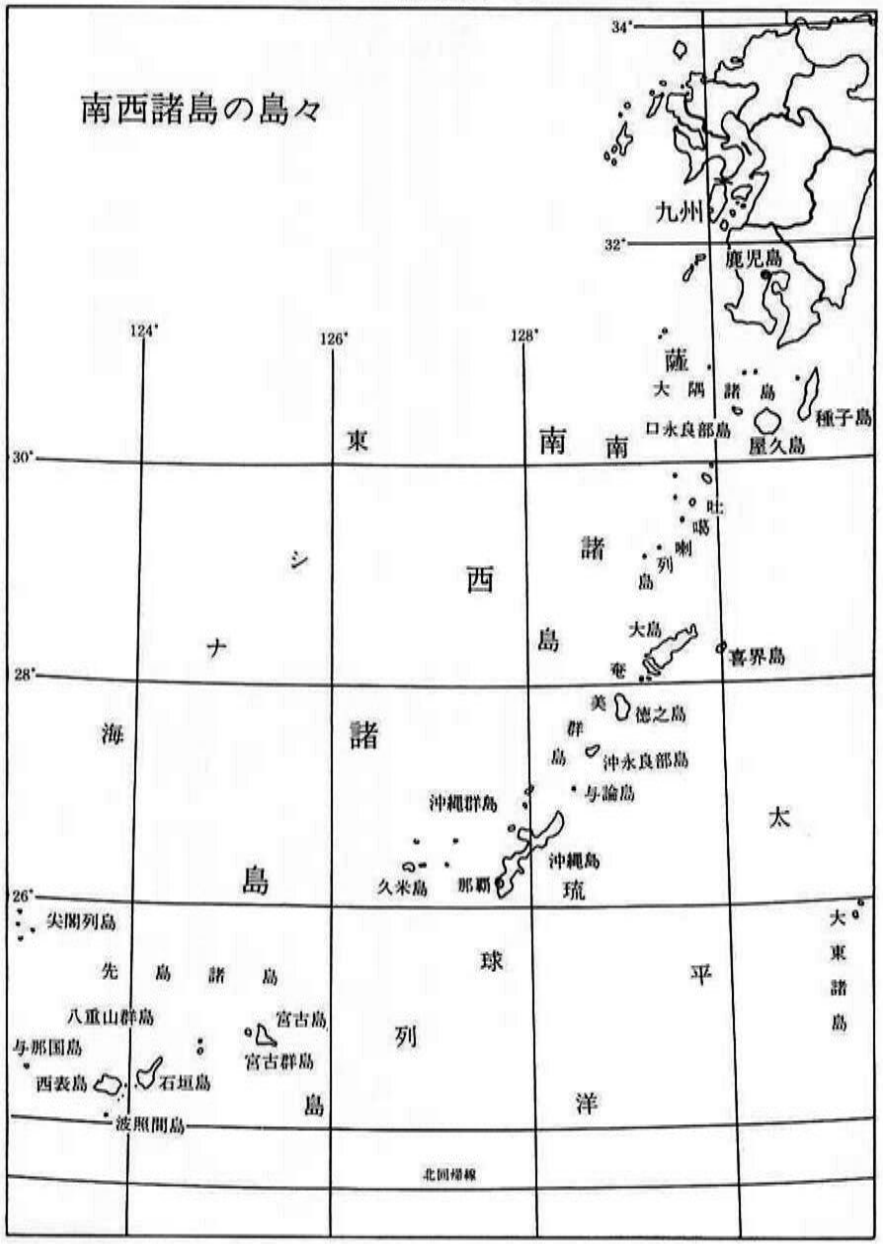


表 2. **奄美諸島の位置**

島嶼名	所属市町村	位置			周囲 (Km)	面積 (km²)
		測点地	東経	北緯		
奄美大島（加計呂麻島、与路島、請島を含む）	名瀬市 大和村 宇検村 住用村 竜郷町 笠利町 瀬戸内町	名瀬	129° 29′ 43″	28° 22′ 25″	405.6	819.26
喜界町	喜界町	湾	129° 56′ 25″	28° 19′ 3″	48.6	55.71
徳之島	徳之島町 天城町 伊仙町	亀津	129° 1′ 6″	27° 43′ 28″	84.1	248.24
沖永良部島	和泊町 知名町	和泊	128° 39′ 25″	27° 23′ 26″	50.3	94.54
与論島	与論町	茶花	128° 25′ 2″	27° 2′ 40″	21.9	20.82

図 2．奄美群島の位置

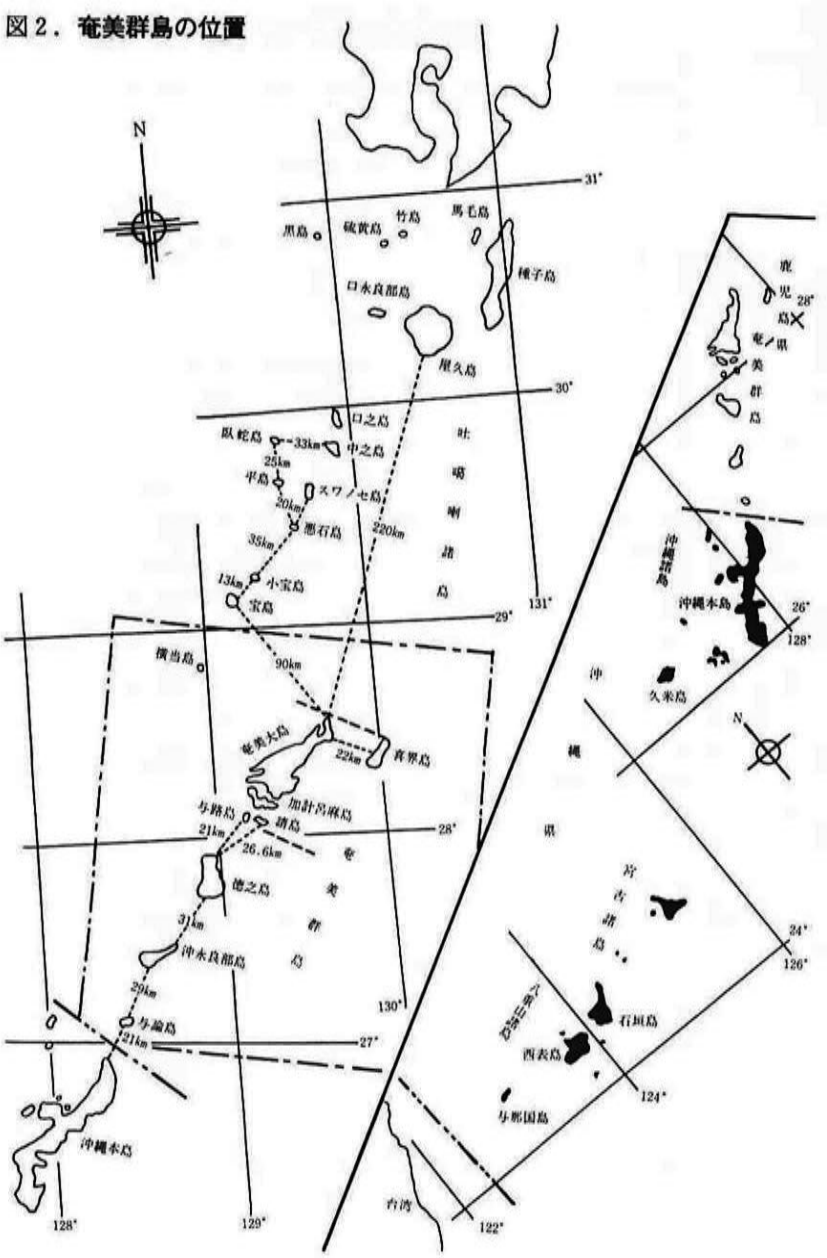
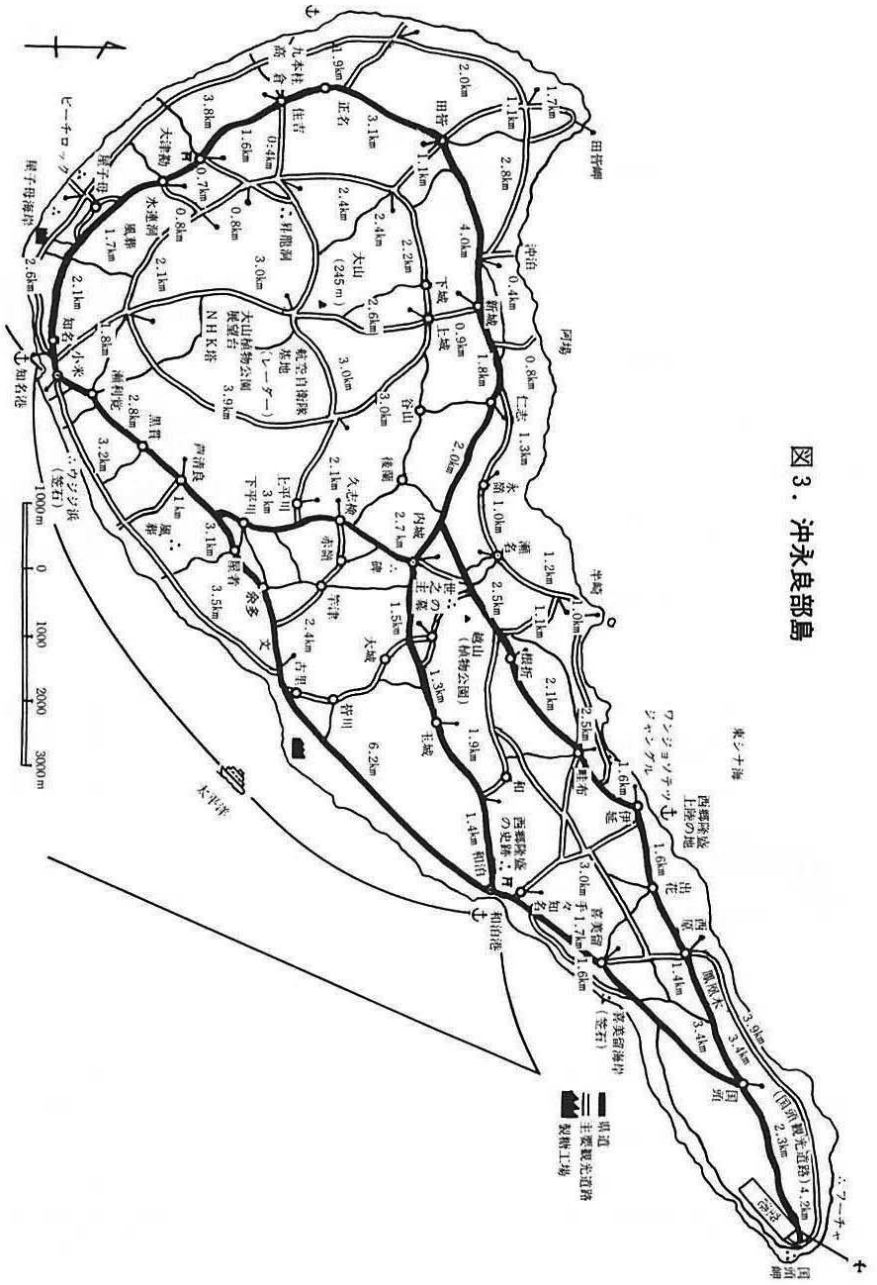


表 3. **島別・市町村別面積**

資料:奄美群島の概況（昭和 57 年度）

区別 / 市町村	総面積 (㎢)	耕地面積			林野面積		
		田	畑	計	国有林	民有林	計
（大島本島）	819.53	180	1,972	2,152	4,587	65,121	69,708
名瀬市	127.54	49	364	413	545	10,011	10,556
大和村	90.35	13	39	52	22	7,771	7,793
宇検村	102.55	1	57	58	917	8,404	9,321
瀬戸内町	238.99	40	338	378	1,289	19,754	21,043
住用村	117.65	26	73	99	1,814	9,256	11,070
竜郷町	83.48	41	297	338	—	6,655	6,655
笠利町	58.97	10	804	814	—	3,270	3,270
（喜界島）	55.71	—	1,887	1,887	—	1,097	1,097
喜界町	55.71	—	1,887	1,887	—	1,097	1,097
（徳之島町）	248.31	102	6,315	6,417	4,123	7,578	11,701
徳之島町	100.71	101	1,877	1,978	1,575	4,029	5,604
天城町	84.80	1	1,990	1,991	1,930	2,029	3,959
伊仙町	62.80	—	2,448	2,448	618	1,520	2,138
（沖永良部島）	94.54	68	4,119	4,187	—	982	982
和泊町	41.17	66	2,066	2,132	—	252	252
知名町	53.37	2	2,053	2,055	—	730	730
（与論島）	20.82	6	1,090	1,096	—	133	133
与論町	20.82	6	1,090	1,096	—	133	133
奄美群島(合計)	1,238.91	356	15,383	15,739	8,710	74,911	83,621





越山公園から内喜名湾を見下ろす（第二段丘面と斜面がはっきりわかる）

二　地形および地質

(一)　地形

沖永良部島では、大山（二百四十五メートル）と越山（百八十六・六メートル）を除いて、ほぼ全島に琉球石灰岩と呼ばれる石灰岩層が広く分布している。この石灰岩の層は、堆積面から考えて大きく高位・中位・低位の三段の段丘地形に分けられ、各段丘間は急斜面となっている。

奄美群島の他の島々について調べてみると、与論島・喜界島および徳之島の南部地域でも石灰岩の分布が見られる一方、奄美大島・徳之島の北部地域では、ほとんどその分布は見られない。（図４）

沖永良部島の段丘地形について、さらに詳しく見ていくと五段に分けられる。すなわち、上位（標高の高い所）から第一段丘面・第二段丘面……第五段丘面であり、ここでの第一段丘が前の高位段丘に、第二段丘は中位段丘に、さらに第三～第四段丘は低位段丘に相当する。



ドリーネ（和泊町・古里）　フチとも呼ばれ，島では至る所に見られ，雨水等の排水口でもある。

（図５）

ところで、琉球石灰岩は、サンゴや石灰藻など石灰質生物の破片や有孔虫の遺がいなどが固まってできており、空隙が多いうえ、炭酸ガスを含む雨水には溶けてしまう性質がある。雨水による溶食が進むと、地表のところどころに、ロート状やすり鉢状の窪地や穴ができる。このような窪地や穴のある地形は「ドリーネ」と呼ばれる。

各段丘面にはドリーネが至る所に形成されており、これら石灰岩地帯に特有の地形は「カルスト地形」と呼ばれるが、沖永良部島は典型的なカルスト地形が発達している地城である。

図４．奄美群島の琉球石灰岩分布図

（「沖永良部島の洞窟」日本洞窟協会1981より）

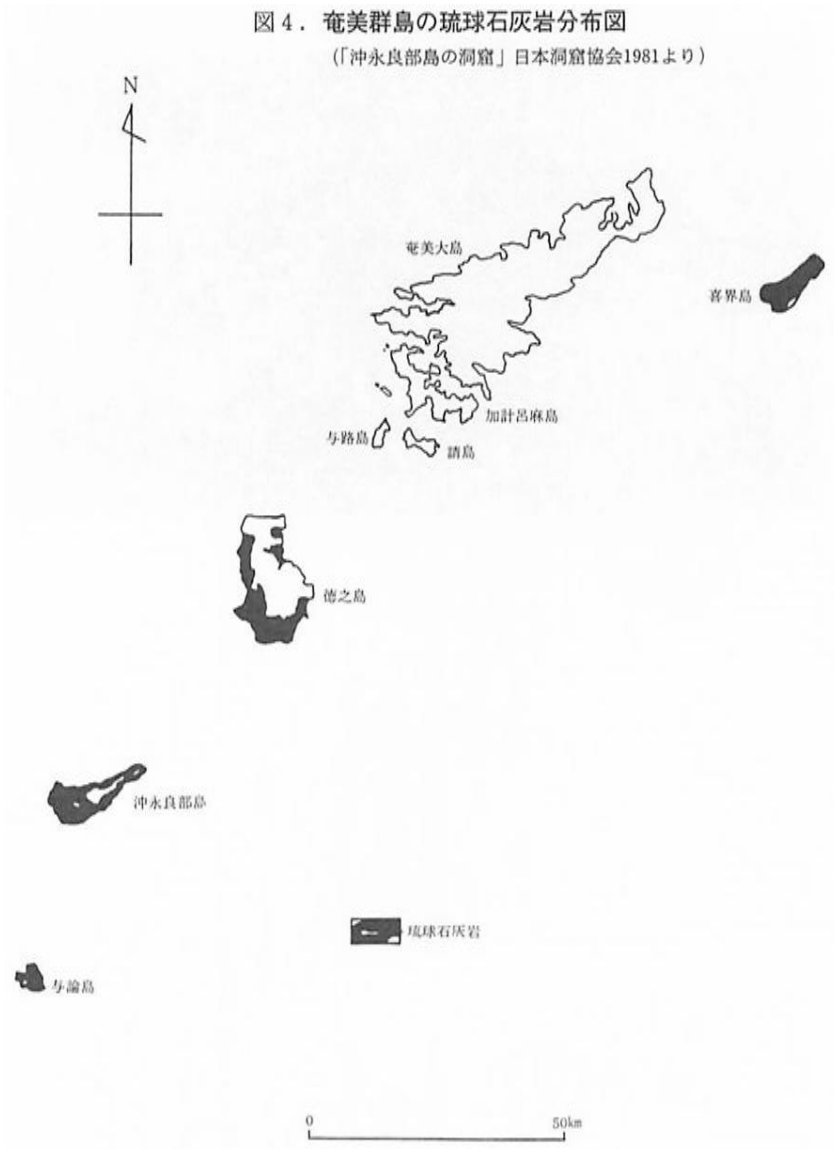
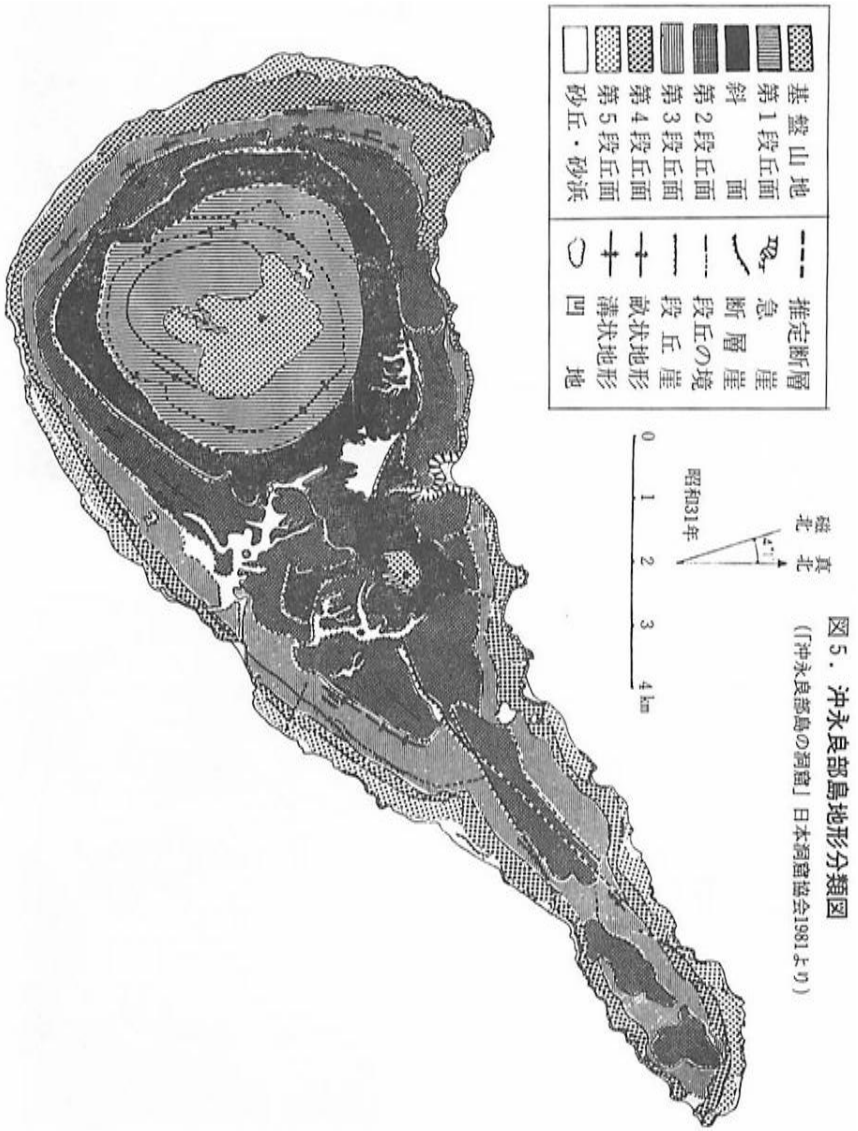
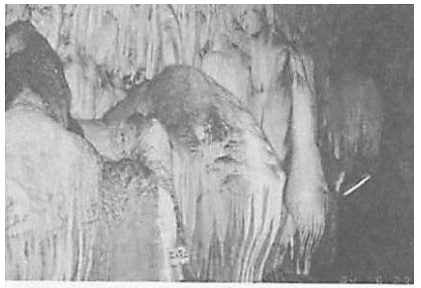
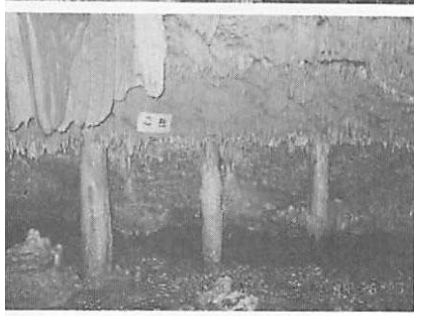


図５．沖永良部島地形分類図

（「沖永良部島の洞窟」日本洞窟協会1981より）







昇龍洞（知名町）



サンゴ礁の海岸（和泊町国頭岬）

カルスト地形は、地下でも同じように雨水や地下水の溶食作用により、石灰洞（鐘乳洞）と呼ばれる洞穴を形成している。また、この石灰洞を流れる地下水は「暗川（クラゴー）」と呼ばれており、上水道が普及するまでは、島での重要な飲料水源であり、しかも、これら暗川の存在が集落の立地の成否をも決定してきた。暗川は、段丘について見ると、中位段丘と低位段丘の間の急斜面のふもとに湧出しており、また、各段丘間の急斜面下では湧泉が見られる。

沖永良部島では、石灰洞の数は二百とも三百ともいわれており、その代表的なものは図６に示すとおりである。また、石灰洞のなかでも鐘乳石や石筍、リムストーンなど洞窟内二次生成物がすばらしく発達している所は、観光資源として公開利用されており、知名町の昇龍洞（写真）、水運洞はその代表的なものである。

また、海岸に目を向けると、島を取り囲むようにサンゴ礁が発達しており、亜熱帯特有の遠浅の美しい海岸線が見られる。このサンゴ礁の海は造礁サンゴと呼ばれる腔腸動物によって形成される。サンゴ礁は、島の隆起あるいは沈降の過程により、裾礁・堡礁・卓礁・環礁と大きく分けられる。（図７）

図６．沖永良部島の石灰洞分布（「沖永良部島の洞窟」日本洞窟協会1981より）

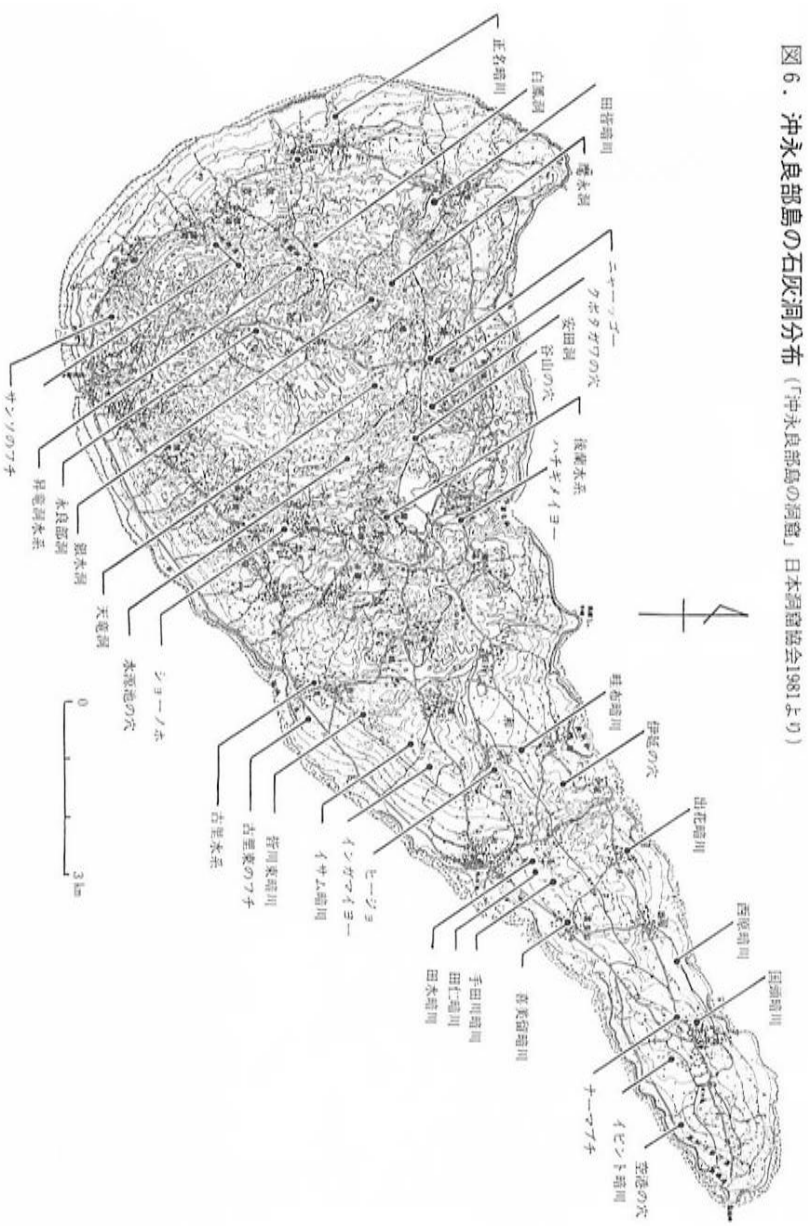
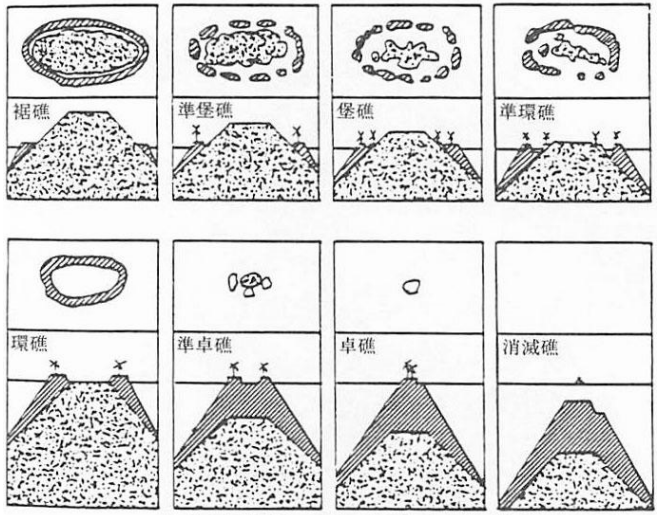


図７．サンゴ礁の発達



（沖縄の自然「サンゴ礁の科学」白井祥平著新星図書による）

1 裾礁

わが国サンゴ礁の大部が裾礁である。サンゴ礁はまず島のまわりに生育して帯状の「裾礁」をつくり、だんだんと沖へ発達していく。

2 堡礁

裾礁のできた島がしだいに沈んでいくと、サンゴ礁との間に浅くて広い「礁湖」をつくり「堡礁」となる。

3 環礁

島がさらに沈み、海面下に没してしまうと、残るのはサンゴ礁の部分だけで、ドーナッツ状の「環礁」となる。

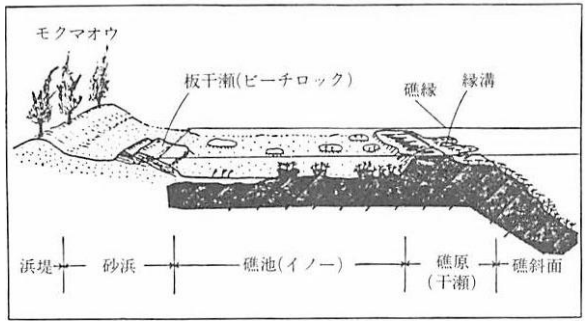
4 卓礁

環礁が再び隆起を始め、礁湖の底が海面上に現れて平たい台地状となったものを「卓礁」といい、再び卓礁が、海中に沈んで見えなくなったものを「消滅礁」という。



裾礁（和泊海岸）

図８．サンゴ礁の断面



沖永良部島においては、裾礁がすばらしく発達していて至る所で見られるが、冬季の季節風の影響を受けることが多い北海岸よりは、南海岸によく発達しているようである。（図８・写真）

さらに、海食崖の後退が進んでいるところでは、砂浜や砂丘が見られる。主な砂浜としては、美瀬の浜（国頭）・長浜（手々知名）・与和の浜（古里）・内喜名浜（瀬名・永嶺）などがあり、また、和泊・古里・屋子母（知名町）などの海岸ではビーチロックと呼ばれる比較的新しい時期（数十年から数百年）に、砂浜がそのまま固結してできた岩石も見られる。

(二) 地 質

南西諸島（琉球列島）は、島々が弧状に連なっているので、別名「琉球弧」とも呼ばれる。

琉球弧は大きく外弧と内弧の二列に分けられ、これらには大きく相違点がある。つまり、大陸側の内弧には現在も活動中の「火山島」が、一方太平洋側の外弧には「非火山島」が、規則的に並んでいる。

また、この外弧は、基盤の地質構造の年代からみて、さらに三つに区分される。太平洋側から島尻帯・国頭帯・本部帯である。（図９）

島尻帯には、喜界島・沖縄島南部・宮古島などの平坦（たん）な島々が含まれ、国頭帯は、奄美大島・慶良間諸島・沖縄島中部・北部など山が険しい島が続く。さらに本部帯では、沖永良部島・与論島・伊平屋列島・徳之島など山の目立つ島と低く平坦な島が混在している。

南四諸島の主要な島々は、ほとんどがこの外弧に属している。

一方、内弧の火山島の特徴としては、島の面積が狭く山は高いので、非常に険しい地形を示す。（表５）

ところで、島は外観から、山地が中心の「高島」と低く台地状の「低島」の二つのタイプに識別することにより、それらの島々の起源や地質を推定することができるという。それぞれの分類に基づく島の成因・地形・地質等の対比は表６のとおりである。（分布については、図11参照）

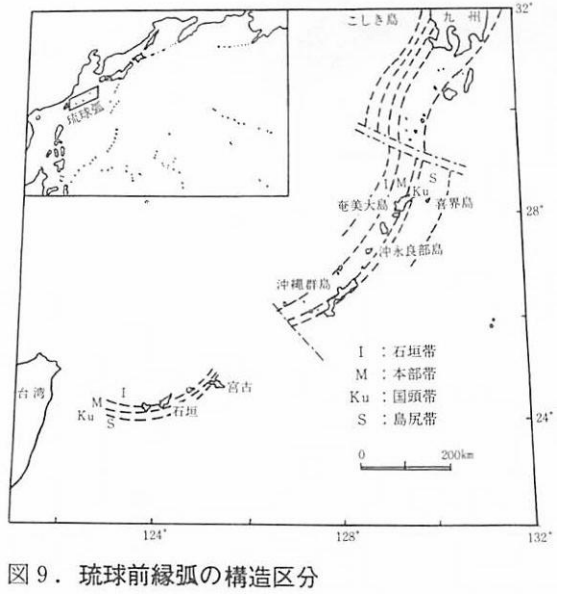
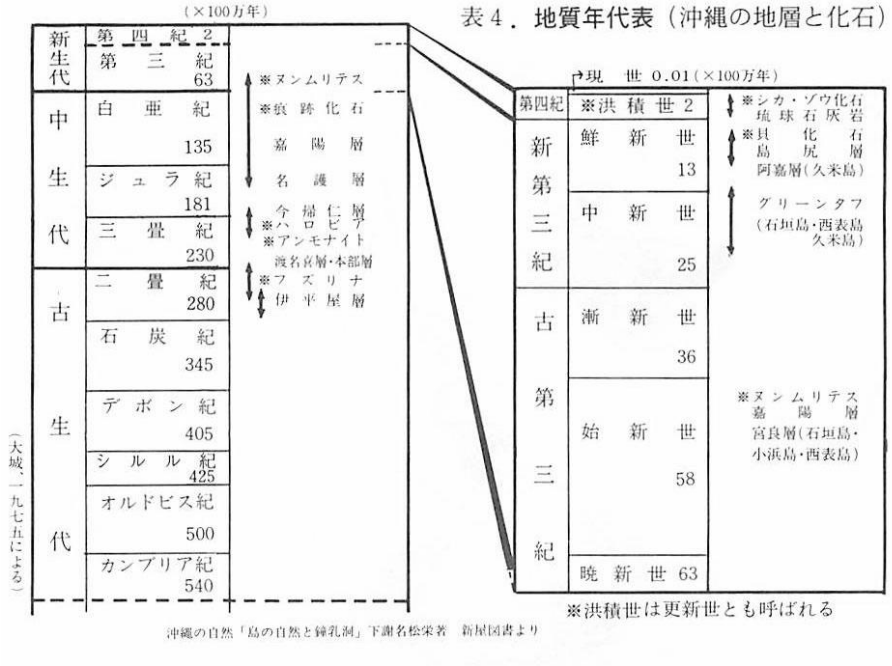


図９．琉球前縁弧の構造区分

表４．地質年代表（沖縄の地層と化石）



沖縄の自然「島の自然と鍾乳洞」下謝名松栄著　新星図書より

表５．**琉球列島の基盤岩類の構造区分**

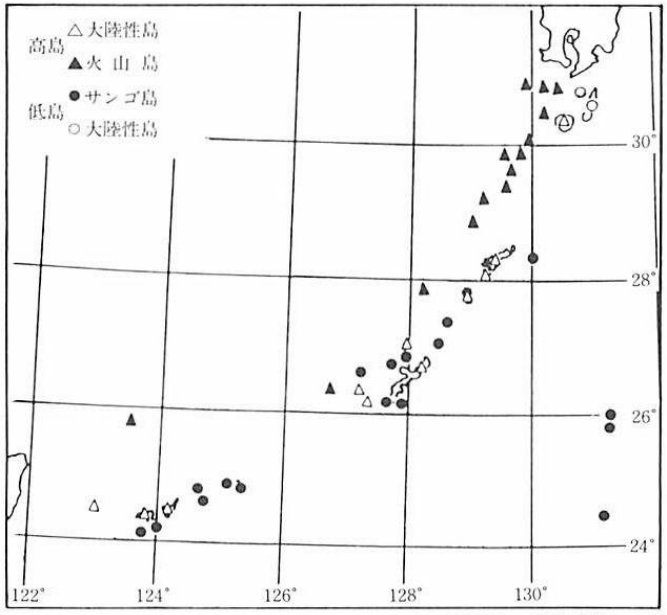
島弧	地形	地携帯		地質年代	島嶼名
内弧	火山島	旧期琉球火山岩帯（旧期火山島）		新生代（第三紀）	黒島、臥蛇島、宝島、平島、栗国島、久米島
		新期琉球火山岩帯（新期火山島）		新生代（第四紀）	竹島、硫黄島、口永良部島、中之島、諏訪之瀬島、悪石島、横当島、硫黄鳥島
外弧	非火山島	古期岩帯	本部隊	古生代	沖永良部島、徳之島、与論島、多良間島、西表島、石垣島
			国頭帯	中生代	沖縄島中・北部、慶良間群島、伊良部島、奄美大島
		島尻帯		新生代（第三紀）	喜界島、沖縄島南部、宮古島、波照間島、与那国島

表 6.　**高島と低島とにおける自然の対比**

島の分類	島の成因	地形				地質	土壌	水分系
		山地	丘陵	台地	低地			
高島	大陸性島 火山島	有	大起状丘陵	砂れき段丘	谷底低地	古期岩類 火山岩	赤黄色土	河川系
低島	サンゴ礁 (大陸性島)	無	小起状丘陵	石灰岩段丘	海岸低地	琉球石灰岩 (第三紀島尻層)	テラロッサ	地下水系

(「沖縄の自然をめぐって」沖縄地学会編著　築地書館より)

図11. 琉球列島における高島と低島の分布



(「沖縄の島々をめぐって」沖縄地学会編著　築地書館より)

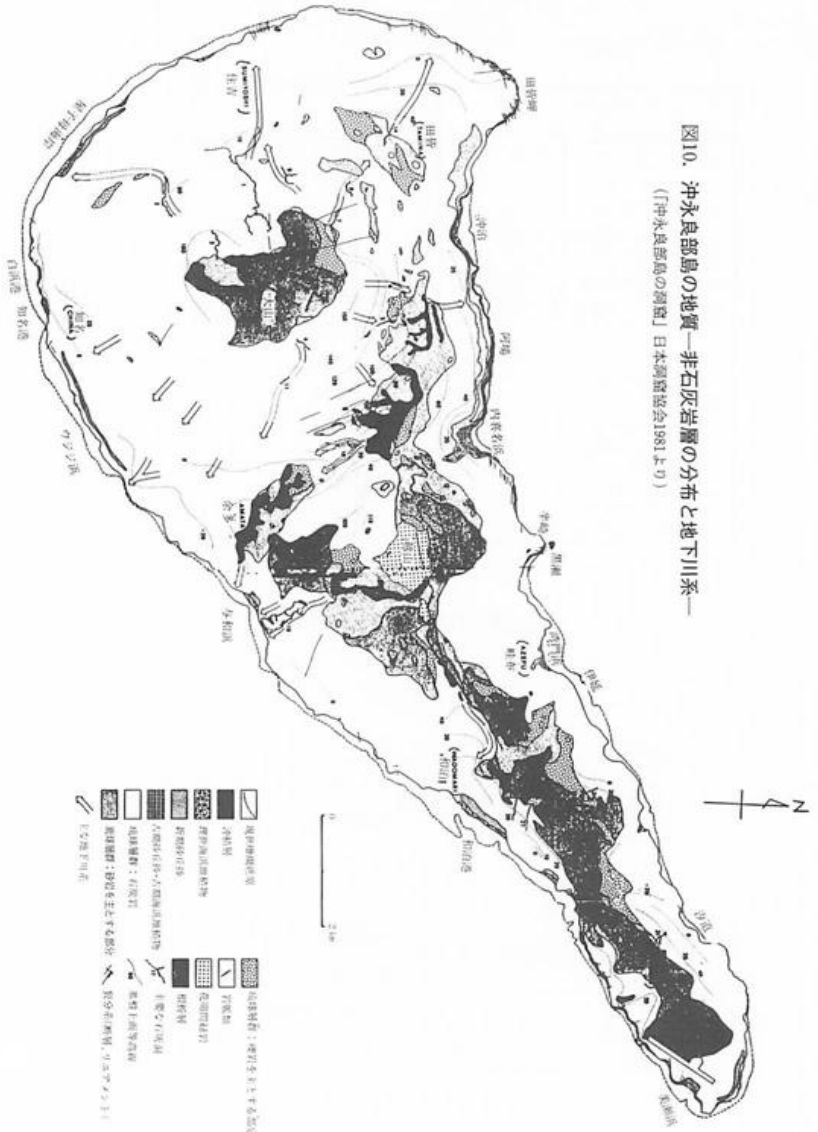


図10. 沖永良部島の地質—非石灰岩層の分布と地下川系—
(「沖永良部島の洞窟」日本洞窟協会1981より)

表 7. **琉球層群（琉球石灰岩）の分類**

地層名	地質年代	層厚	堆積面高さ	岩 相（特徴）
下城層	更新世中期	150m	180～200m （高位段丘）	サンゴ石灰岩 （固く緻密な石灰岩）
新城層	更新世後期	80m	80～100m （中位段丘）	有孔虫砂石灰岩 （未固結部は「イニャグ」と呼ばれ、道路の簡易舗装材料として使用されている。）
瀬利覚層	更新世後期	50m	40m	有孔虫石灰岩 石灰藻球石灰岩 サンゴ石灰岩

（「沖永良部の洞窟」日本洞窟協会　1981 より）

沖永良部島は、地質の構造区分上からは、古期岩帯であり本部帯に属する。島を構成する基盤岩類は、「根折層」と呼ばれ、地質年代上の古生代に属する堆積岩類を主としており、この上を新生代第四紀更新世（洪積世）にできた琉球層群（琉球石灰岩）が広く島全体を覆っている。この根折層は粘板岩・砂岩を主としており、大山・越山山麓・笠津山・玉城および根折から国頭にかけて、層が露出しており、また、海岸においても小規模な露出が見られる。

一方、越山は、第三紀の貫入岩類である花崗閃緑岩でできている。（図 10）

現在、ほぼ島全体に分布している琉球層群の石灰岩層は堆積年代からみて大きく三層に分けられる。つまり層位的に下位から、瀬利覚層・新城層・下城層である。

「下城層」は堆積の時期は更新世の中期で、硬く緻密なサンゴ石灰岩を主としており、一方、新城層・瀬利覚層は共に更新世後期の堆積である。（各層厚、堆積物の特徴については、表 7 参照）

第二節　気　候

一　気候概要

沖永良部島は、東シナ海を強い暖流である黒潮が北上しているため、温暖な亜熱帯海洋性の気候を示す。

年平均気温は摂氏二十二・二度であり、冬期一月の平均気温でも摂氏十六度と高い。しかも、年平均気温を超える月は五月から十月までの半年にも及ぶ。（図12）

また、三月までは平均気温以下であるが、四月に入ると急激に上昇を始め、八月にその最高値を示す。

気温について年別の変化をみると、平均気温にはそれほど大きな変化はみられないが、最高気温は上昇傾向で、逆に最低気温については、下降現象を示しているのがグラフから推測される。

雨量は比較的多いほうで、年平均降水量は二千百四十七ミリである。雨は各月とも平均してよく降っているが、なかでも梅雨期の五月・六月と七月から九月にかけての台風に伴う降雨量が目立ち、この五か月間で全年の約五十パーセントを超える。

降水量の年別変化をみると、年による変化は非常に著しく、最少降雨年と最多降雨年の間には二倍以上もの開きがあり、年平均降水量と比較しても約五十パーセント程度の上下がみられる。また、これら単年度の降水量の多少の中にも、何年かの周期性がグラフにより推測されそうである。（図13）

奄美地方の平年の梅雨入りは、五月十一日となっており、梅雨明けは六月二十七日で、鹿児島県本土より約三週間ほど早い。また、奄美でも南部地域に入る本町の場合は沖縄の気象条件に近く、年平均気温、降水量、日照時間など共に大きな差はない。梅雨期についても同様である。第14表には、奄美および鹿児島と沖縄の過去三十年間の梅雨の資料を示した。

台風は、年平均約二十七個発生しているので、このうち約二・五個が沖永良部島に接近していることになる。

特に、九月ごろは、沖縄・奄美近海が台風の進路の転

向点にあたり、台風はこの地点で停滞し、勢力を増し、大きな被害を及ぼすことが多い。昭和五十二年九月九日の午後九時ごろ来襲した「沖永良部台風」は、史上最高の台風といわれ、最低気圧九百七・三ミリバール、最大瞬間風速六十・四メートルを記録した。

表15は台風の年別・月別の発生数である。

季節風は、夏と冬に強く吹きだす。夏季は、太平洋高気圧の影響を受けて、南東もしくは南の方向から、水蒸気を多量に含んだ熱帯気団に覆われることが多く、日ざしも強く、蒸し暑い気候となる。

また、冬季はシベリア大陸に張り出す移動性高気圧の影響を受け、北または北西の風が強い。特に冬の寒さは予想以上に厳しいものがある。季節風は、十一月から翌年の三月ごろまで続き、特に十二月下旬から二月にかけては、数日間連続して吹き続け、最大風速は十メートルを超えることが多く、空や海の交通に大きな影響を与えるとともに、本島の特産である輸送野菜などをはじめ、農作物の栽培にも大きな被害を及ぼしている。

図12. 沖永良部島における月別平均気温・降水量・日照時間（昭和44～57年の平均）

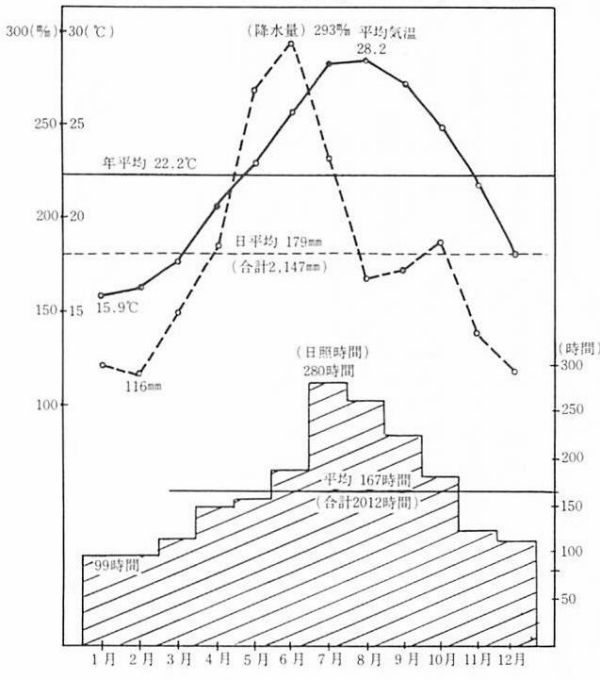


表8. **年別気象概要（昭和44年～57年度）**

(資料)「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

項目 / 年度	平均気圧 (mb)	気温 (℃) 平均	最高極	最低極	平均湿度 (%)	風速 (m/s) 平均	最大	方向	日時	月平均日照時間(hr)	日照率 (%)	降水量 (mm)	台風襲来回数 (回)
44	1014.5	22.2	32.2	7.5	78.7	5.4	32.0	北東	8/20	148.6	—	2,497	2
45	1011.1	22.2	34.1	8.3	75.0	5.9	49.5	北	8/13	156.9	—	2,273	5
46	1014.8	22.4	33.8	7.6	72.8	6.0	24.7	東	8/9	182.3	—	1,216	5
47	1014.4	23.1	34.5	9.4	69.2	6.2	33.3	南東	7/24	176.0	—	2,584	2
48	1015.0	23.4	31.7	10.0	74.8	5.9	19.3	南東 南南東	7/17,19	156.3	42.0	2,088	3
49	1013.6	22.0	32.2	9.1	77.3	5.8	34.8	南南東	9/6	163.4	43.2	1,976.5	3
50	1013.9	22.1	32.1	6.1	75.1	5.4	19.5	東南東	8/20	157.1	42.2	2,697	1
51	1014.2	21.8	33.3	8.0	75.4	5.5	35.9	東北東	9/9	169.6	45.1	2,364.5	2
52	1014.7	22.5	33.4	6.1	75.3	5.0	39.4	東北東	9/9	183.1	48.8	2,225	2
53	1014.2	21.9	32.1	7.1	75.8	5.8	24.3	東南東	8/15	167.2	44.9	2,200.5	3
54	1014.2	22.3	34.2	8.6	74.9	5.7	28.2	北北西	9/28	167.9	45.0	2,476	1
55	1015.0	22.4	34.9	9.3	72.8	5.7	25.4	南南東	10/13	171.5	45.3	1,913	1
56	1014.7	21.9	32.7	6.9	73.7	5.8	27.4	北	10/21	177.0	46.7	1,403	2
57	1014.5	21.9	32.7	7.1	74.8	5.6	24.3	北北西	8/25	170.6	45.9	2,156.5	3
全年	1014.2	22.2	34.9	6.1	74.7	5.7	49.5	北	8/13	167.7	44.9	2,147.9	2.5

表9. **月別気象概要（昭和44年～57年度）**

(資料)「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

項目 / 月別	平均気圧 (mb)	気温 (℃) 平均	最高極	最低極	平均湿度 (%)	風速 (m/s) 平均	最大	方向	年度	月平均日照時間(hr)	日照率 (%)	降水量 (mm)	備考
1月	1019.7	16.6	25.3	7.1	66.0	6.0	25.5	北西	45年	98.9	30.7	120.2	
2月	1018.8	16.3	26.8	6.1	69.4	6.1	19.3	南南西	50	99.8	32.8	116.3	
3月	1017.5	17.6	28.5	6.1	71.6	6.0	23.6	南南東	45	118.4	31.7	149.2	
4月	1015.1	20.5	28.3	10.2	78.1	5.4	20.4	北西	45	156.9	42.0	185.9	
5月	1011.3	22.9	29.9	15.4	81.6	5.2	20.0	南	45	159.5	38.2	268.4	
6月	1009.9	25.7	33.5	17.5	85.3	4.9	21.5	南南西	45	189.2	46.0	293.8	
7月	1007.9	28.2	34.9	20.5	81.9	5.3	39.5	南	45	281.0	65.9	231.1	
8月	1007.0	28.3	34.1	22.9	79.5	6.0	49.5	北	45	266.2	65.0	168.5	
9月	1010.2	27.2	33.1	19.2	78.1	4.8	39.4	東北東	52	225.0	59.9	173.1	
10月	1014.5	24.8	31.1	16.2	76.6	6.0	27.4	北	56	181.8	52.2	187.5	
11月	1018.5	21.3	31.5	12.8	67.9	6.5	23.5	北	46	123.0	38.1	137.0	
12月	1020.6	17.9	26.6	9.3	65.1	6.0	23.3	東	45	112.5	36.4	116.9	
全年	1014.2	22.2	34.9	6.1	74.7	5.7				2012.2	44.9	2147.9	

表 10. **沖永良部の平均気温　(昭和 44 年～57 年)**

月 / 年度	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	全年
57年	14.9	16.3	18.6	19.7	23.2	24.4	27.6	27.6	26.5	24.1	22.1	17.9	21.91
56年	14.7	16.0	18.4	20.6	21.9	25.7	28.2	28.5	26.6	24.2	20.8	17.1	21.89
55年	16.4	15.0	18.3	20.0	23.3	27.3	28.8	28.9	28.0	24.7	21.7	16.4	22.40
54年	17.0	16.7	18.0	20.6	21.1	25.4	28.9	28.2	27.4	24.0	21.0	19.0	22.28
53年	15.6	15.2	16.9	19.8	22.6	25.4	27.9	27.1	27.4	24.9	21.6	18.5	21.91
52年	15.2	14.4	18.4	21.2	24.0	25.8	28.6	28.5	27.8	25.7	21.7	19.0	22.53
51年	14.5	17.3	17.5	21.0	23.4	26.0	26.2	28.3	26.3	23.8	20.1	17.7	21.84
50年	15.8	16.2	16.9	20.9	22.6	25.2	27.7	27.9	27.5	26.1	21.5	17.1	22.12
49年	16.4	16.3	16.6	19.9	23.0	24.8	27.4	28.1	26.0	25.0	21.5	19.0	22.00
48年	18.0	19.1	19.0	21.7	22.7	25.1	27.4	27.6	26.4	24.8	20.4	16.1	22.36
47年	18.2	16.9	18.1	20.6	23.9	26.8	29.1	29.2	27.4	25.2	22.3	19.5	23.10
46年	14.7	15.9	17.3	20.5	22.4	27.8	30.1	28.3	27.5	24.5	21.2	18.0	22.35
45年	14.9	16.8	16.0	19.4	23.2	25.7	28.1	29.0	28.0	25.5	21.3	18.5	22.20
44年	17.1	16.5	17.0	10.6	23.3	23.8	28.4	28.5	28.4	24.5	20.9	17.2	22.18
平均気温	15.9	16.3	17.6	20.4	22.9	25.6	28.1	28.2	27.2	24.7	21.2	17.9	22.22

全国主要都市の平均気温の平均値　期間昭和26年～昭和55年　(単位℃)

月 / 地点	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	全年
札　幌	−4.9	−4.2	−0.4	6.2	12.0	15.9	20.2	21.3	16.9	10.6	4.0	−1.6	8.0
東　京	4.7	5.4	8.4	13.9	18.4	21.5	25.2	26.7	22.9	17.3	12.3	7.4	15.3
大　阪	5.6	5.8	8.3	14.5	19.2	22.8	27.0	28.0	24.1	18.3	12.7	7.8	16.2
鹿児島	7.0	8.2	11.2	16.1	19.8	23.0	27.2	27.7	24.9	19.6	14.3	9.2	17.3
名　瀬	14.2	14.7	16.6	20.0	22.5	25.6	28.3	28.0	26.5	23.2	19.9	16.2	21.3
和　泊	15.9	16.3	17.6	20.4	22.9	26.6	28.1	28.2	27.2	24.7	21.2	17.9	22.2
那　覇	16.0	16.4	18.0	21.0	23.7	26.1	28.1	27.8	27.1	24.3	21.3	18.1	22.4

(資料)　「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

表 11. **沖永良部の降水量**　(単位㎜)　**(昭和 44 年～57 年)**

月 / 年度	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	全年
57年	93.5	115.0	236.5	118.0	183.0	348.0	61.0	356.5	114.5	106.5	187.0	237.0	2156.5
56年	25.0	75.0	130.0	439.5	161.0	27.5	92.5	45.0	62.5	163.0	75.0	107.0	1403.0
55年	153.5	79.0	177.0	318.5	274.0	55.5	69.5	80.0	234.5	90.0	343.5	38.0	1913.0
54年	223.0	87.5	178.5	176.5	442.0	186.5	141.0	133.5	501.5	109.5	215.5	81.0	2476.0
53年	97.5	55.0	175.5	182.0	286.0	154.5	281.0	227.0	75.5	419.0	33.5	214.5	2201.0
52年	202.5	99.0	219.0	137.0	225.5	468.5	258.0	126.5	252.0	10.0	140.0	87.0	2225.0
51年	33.5	93.0	107.5	109.0	265.0	438.5	246.0	19.0	285.0	333.5	298.0	136.5	2364.5
50年	136.0	160.0	185.0	189.0	222.0	582.0	403.5	178.5	89.0	289.0	146.0	117.0	2697.0
49年	123.5	59.0	123.5	172.5	190.5	239.0	88.0	169.5	273.0	412.5	35.0	90.5	1976.5
48年	138.5	221.0	106.0	181.0	303.0	395.0	228.0	147.5	214.0	105.5	22.0	26.5	2088.0
47年	106.0	141.5	35.5	257.0	366.0	393.0	818.0	107.5	110.5	15.5	89.5	143.5	2584.0
46年	80.0	48.5	28.5	112.0	74.0	81.5	35.5	260.0	45.0	90.0	179.0	182.0	1216.0
45年	87.0	224.5	194.5	143.5	329.5	182.5	378.5	344.5	85.0	74.0	78.5	151.0	2273.0
44年	183.0	171.0	192.0	68.0	436.0	561.5	134.5	163.5	81.5	406.5	75.5	24.5	2497.5
月別平均降水量	120.1	116.3	149.2	185.9	268.4	293.8	231.0	168.4	173.1	187.4	137.0	116.8	2147.9

全国主要都市の平均気温の平均値　期間昭和26年～昭和55年　(単位㎜)

月 / 地点	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	全年
札　幌	113.8	91.9	78.0	65.2	59.1	76.4	80.2	130.9	142.4	115.4	103.6	101.4	1158.3
東　京	53.9	63.4	102.2	128.2	147.7	180.6	124.6	137.0	192.8	181.1	92.6	56.2	1460.2
大　阪	51.4	59.5	100.2	145.4	140.7	213.1	192.4	103.0	164.6	114.0	73.3	41.9	1399.6
鹿児島	95.2	106.4	146.9	256.0	274.7	474.7	322.6	208.6	210.6	108.0	91.5	79.5	2374.6
名　瀬	186.4	165.9	186.4	220.3	364.4	417.2	204.5	330.0	359.6	255.2	207.7	153.5	3051.2
和　泊	120.1	116.3	149.2	185.9	268.4	293.8	231.0	168.4	173.1	187.4	137.0	116.8	2147.9
那　覇	119.8	117.9	143.9	168.1	248.9	292.6	192.6	260.1	166.4	186.2	141.7	116.5	2128.2

(資料)　「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

表 12. **天気類別年数（昭和 44 年～57 年）**

種別 / 月	降水 (≧1.0㎜)	快晴	曇天	不照	霧	風速 (≧10m/s)	雷電	あられ
44	125	37	203	66	0	108	17	0
45	133	26	212	80	6	121	17	0
46	102	59	172	40	0	121	13	2
47	101	78	161	43	0	141	13	0
48	126	33	189	51	5	139	21	0
49	130	45	191	56	0	118	10	0
50	163	29	185	49	1	100	32	2
51	130	43	175	49	1	84	20	0
52	123	42	182	44	0	59	19	3
53	132	37	194	48	6	121	19	0
54	127	37	184	53	1	108	16	0
55	125	41	201	56	5	114	18	0
56	108	22	148	44	1	100	10	0
57	126	43	161	33	3	106	20	0
平　均	125.1	41	182.7	52.3	2.07	110.0	17.5	0.5

(資料)　「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

表 13. **天気類別日数（昭和 44 年～57 年）**

種別 / 月	降水 (≧1.0㎜)	快晴	曇天	不照	霧 回/年	風速 (≧10m/s)	雷電	あられ
1月	12.0	1	18	5.7	0	11.7	0.7	0
2月	10.8	1	18	5.4	0	12.5	0.6	6／14
3月	12.9	3	19	6.9	1／14	12.2	1.6	1／14
4月	11.1	3	16	4.9	11／14	8.7	2.7	0
5月	12.4	2	19	6.4	13／14	8.2	2.4	0
6月	12.2	2	18	5.0	3／14	4.2	2.4	0
7月	8.5	5	10	2.2	1／14	6.1	2.3	0
8月	9.2	7	11	1.5	0	9.8	1.6	0
9月	9.5	6	10	1.4	0	4.1	1.6	0
10月	10.1	6	12	2.8	0	10.0	1.1	0
11月	8.3	2	15	4.5	0	10.9	0.3	0
12月	8.1	3	16	5.6	0	11.6	0.2	0
全年	125.1	41	183	52.3	2.07	110.0	17.5	0.5

(資料)　「沖永良部測候所」「奄美群島の概況」より

表 14. **梅雨の統計**　　※ 降水量は梅雨入りから明けの前日までの総雨量

地域 / 年(昭和)	沖縄地方			奄美地方			鹿児島(九州南部)		
	入り	明け	降水量(m/m)	入り	明け	降水量(m/m)	入り	明け	降水量(m/m)
26年	5.14	6.18	442.2	5.26	7.09	777.0	5.26	7.21	1,144.0
27年	5.11	6.24	731.9	5.18	6.28	1,156.6	6.14	7.16	685.5
28年	5.11	6.14	378.8	5.11	6.15	497.0	5.22	7.22	1,256.9
29年	5.07	7.01	549.8	5.25	7.02	973.9	5.13	8.01	1,730.4
30年	5.06	6.17	456.9	5.20	6.18	504.6	5.28	6.24	811.0
31年	4.28	6.16	656.2	4.30	6.17	555.6	5.01	7.13	1,106.7
32年	5.12	6.19	710.2	5.12	7.02	949.0	6.21	8.08	669.0
33年	5.03	6.25	503.7	5.02	6.25	608.4	6.06	7.09	281.4
34年	5.16	6.30	289.5	5.07	7.07	1,282.3	6.04	7.21	765.6
35年	5.15	6.20	372.6	5.04	6.23	580.9	5.24	7.10	458.3
36年	5.07	6.16	211.4	5.07	7.04	674.1	6.02	7.10	275.6
37年	5.03	7.02	389.4	4.30	7.03	913.9	6.02	7.20	833.8
38年	6.04	6.15	35.5	5.11	6.20	422.9	5.28	7.12	534.7
39年	5.05	6.25	729.9	5.18	6.24	438.3	6.10	7.01	515.6
40年	5.06	6.29	894.4	5.20	7.07	951.6	6.09	7.07	551.7
41年	5.11	6.14	867.8	5.11	6.15	632.2	5.31	7.14	855.8
42年	5.20	6.19	573.0	5.20	6.24	742.9	6.18	7.14	494.2
43年	5.20	6.25	349.0	5.05	6.25	476.5	6.12	7.16	1,018.0
44年	5.08	6.29	1,122.5	5.08	6.29	872.0	6.17	7.15	1,034.0
45年	5.13	6.18	388.0	5.04	6.20	542.0	6.10	7.15	847.0
46年	5.20	6.10	187.0	5.22	6.10	134.0	5.22	7.25	1,112.0
47年	5.11	6.20	645.0	5.03	6.25	743.5	6.02	7.15	853.0
48年	5.09	6.18	462.5	5.07	6.29	1,269.5	5.26	7.05	470.0
49年	5.05	7.30	586.5	5.05	6.30	688.5	5.14	7.18	498.0
50年	5.08	7.06	1,240.5	5.08	7.11	1,328.0	6.04	7.14	639.0
51年	5.26	6.09	595.5	5.16	7.13	766.5	5.19	7.16	813.5
52年	5.09	6.28	353.5	5.09	6.29	730.5	5.26	7.04	612.5
53年	5.10	6.15	282.0	5.10	6.25	512.0	6.03	7.03	271.5
54年	5.10	6.19	392.0	5.10	6.19	342.5	6.06	7.22	668.5
55年	4.20	6.10	369.5	5.09	7.01	618.5	5.30	7.18	878.5
平均26～55	5.11	6.22	525.6	5.11	6.27	722.8	6.01	7.15	756.2
56年	5.6	6.17	237.5	5.3	6.25	372.0	5.27	7.11	248.0
57年	5.7	7.6	465.5	5.7	7.11	907.0	5.29	7.27	788.5

(資料)沖縄・鹿児島「'83気象年鑑」,奄美「奄美群島の概況(57年度より)」より

図13. 昭和34年～57年降水量

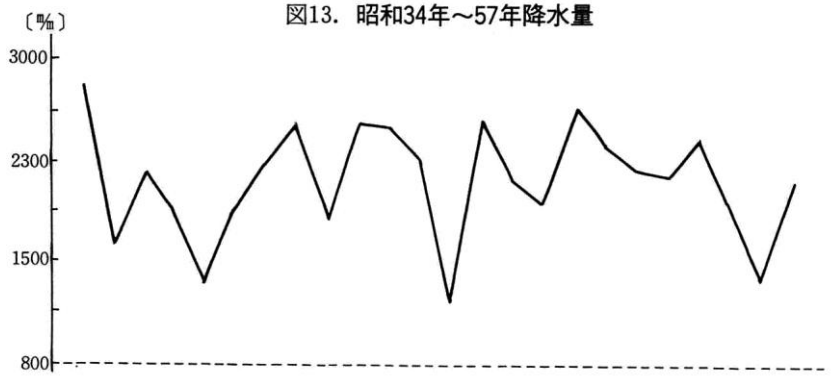


図14. 昭和34年～57年最高気温

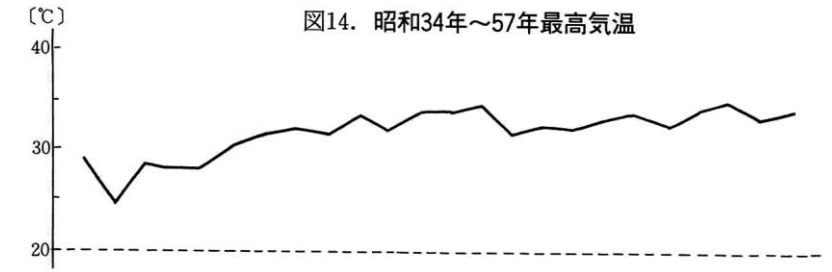
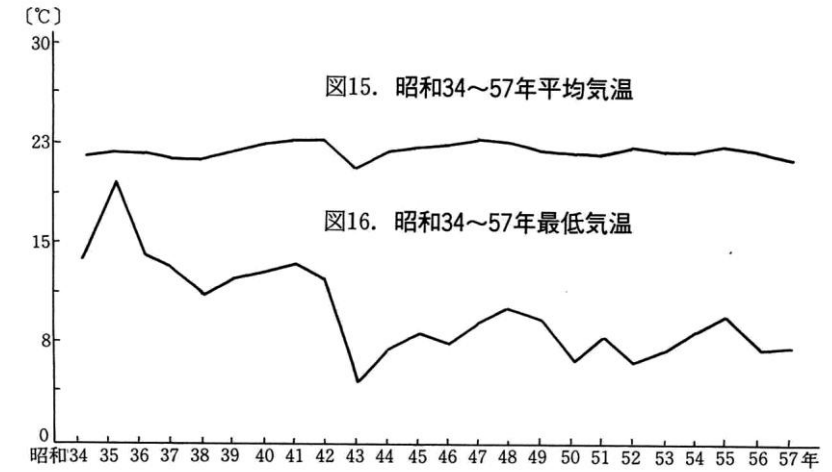


図15. 昭和34～57年平均気温

図16. 昭和34～57年最低気温



(資料)「奄美群島の概況」「統計から見た和泊町のあゆみ」「和泊町復興の歩み」より作成

表 15. **台風来襲回数**　　（資料）「奄美群島の概況」57 年度

年＼月	名瀬から 500km 以内を通過した台風													名瀬から 300km 以内	総発生数
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	計		
26 1951					1		2	1		1			5	5	21
27 1952						2	2	1			3		8	6	27
28 1953						1			1	1			3	1	23
29 1954							1	2	4				7	4	21
30 1955							4	1	1	2			8	4	28
31 1956				1				2	2				5	5	23
32 1957						1		2	2				5	3	22
33 1958						1	2	1	1		1		6	2	31
34 1959								1	2	2	2		7	5	23
35 1960						2	1	2	2				7	2	27
36 1961							1	2	1	1			5	4	29
37 1962					1		1	3			1		6	3	30
38 1963						1	1	2	1				5	3	24
39 1964								3	1				4	4	34
40 1965					1	2		1	3		1		8	4	32
41 1966						2		3	4				9	5	35
42 1967							2	2	1	1			6	4	39
43 1968							2	2	1	1			6	4	27
44 1969								1		1			2	1	19
45 1970							1	2	2				5	4	26
46 1971								3		1	1		5	5	36
47 1972							1		1				2	1	31
48 1973							2	1					3	2	21
49 1974						1	2	2	1				6	4	32
50 1975							1	2		1			4	3	21
51 1976					1		3	2	1		2		9	3	25
52 1977							1	1	1				3	2	21
53 1978						1	2	2	1	1			7	5	30
54 1979								1	2	1			4	3	24
55 1980									1	1	1		3	3	24
1951～1980 年合計値				1	4	14	32	48	37	15	12		163	104	806
平均値				0	0.1	0.5	1.1	1.6	1.2	0.5	0.4		5.4	3.5	26.9
56 1981							1	1	1	1	1		5	1	29
57 1982							1	1	1				3	3	25
1951～1982 年合計値				1	4	14	34	50	39	16	13		171	108	860
平年値				0.03	0.12	0.43	1.06	1.56	1.21	0.5	0.40		5.34	3.37	26.87

第三節　人　口

一　人口の動向

昭和五十五年の国勢調査による和泊町の人口は、男四千百八十人、女四千七百五十二人で総人口は八千九百三十二人である。（表16）

本町における人口の推移をみると、昭和十年ごろまでは一万二千人台を維持してきたが、昭和十二年の日華事変の戦争突入に伴い、兵役などのため人口は減少を続け、昭和十五年の調査では一万六百人台となり、その傾向は終戦まで続いた。終戦と同時に、復員や外地からの引き揚げ者あるいは本土からの帰郷者等があいつぎ、その結果青壮年層が増加し、本町の出生数も急増し、全国的な「ベビーブーム」時代に入り、人口は一万四千人台となった。しかし、当時は経済状勢がきわめて困難な時期でもあったので、沖縄の軍作業などに職を求めて転出する者が多く、奄美の本土復帰前の昭和二十八年には、再び一万六百人台にまで人口は減少している。

復帰後は、本土との交通の制約なども解除され、ある程度の人口流出はあったが、反面、国の復興事業などの実施によって本土からの建設業者などの転入があり、昭和三十年の国勢調査によると一万二千五百六十四人である。

ところが、昭和三十五年以後の我が国における高度経済成長期になると、都市の雇用需要の増大によって、出稼ぎが急増した。特に本町の場合は、阪神方面への転出者が著しく多く、人口は急激に減少して過疎化現象を呈し、昭和四十六年には過疎地域の指定を受けるに至った。昭和三十五年から昭和五十年の間に出稼ぎなどにより転出した人口は、三千六百十六人で、約三十パーセントの減少である。

しかし、昭和三十年以後減少を続けていた人口も、昭和四十七年の「オイルショック」による本土経済の不況と郷土における農業の見直し、さらに、国や県の特別措置による交通基盤の整備や土地改良事業等、農業生産基

盤が充実してきた結果、若者たちのUターン現象が現れ始め、昭和五十年以降の人口は増加に転じてきている。昭和五十年と比較して、昭和五十五年の人口は三百十七人で約三・六パーセントの増加である。（図17）

表16. **和泊町人口の推移**　（国勢調査）

種別＼年度		昭5年国調	昭10年国調	昭15年国調	昭28年2月末	昭25年国調	昭30年国調
総世帯数		2,561	2,706	2,540	2,675	2,617	2,722
総人口		12,404	12,715	11,642	11,600	12,564	12,231
男女別	男	5,728	5,945	5,383	5,088	5,797	5,737
	女	6,676	6,770	6,259	6,512	6,767	6,494
年齢階層別	15歳未満					4,806	4,905
	15歳～64歳					6,506	5,967
	65歳以上					1,252	1,359
産業別人口動向	就業者総数					6,561	5,944
	第一次産業					5,830	4,878
	第一次産業計 農業					5,768	4,816
	第一次産業計 うち65歳以上						
	第一次産業計 林業					2	5
	第一次産業計 漁業					60	57
	第二次産業					130	327
	第三次産業					601	739

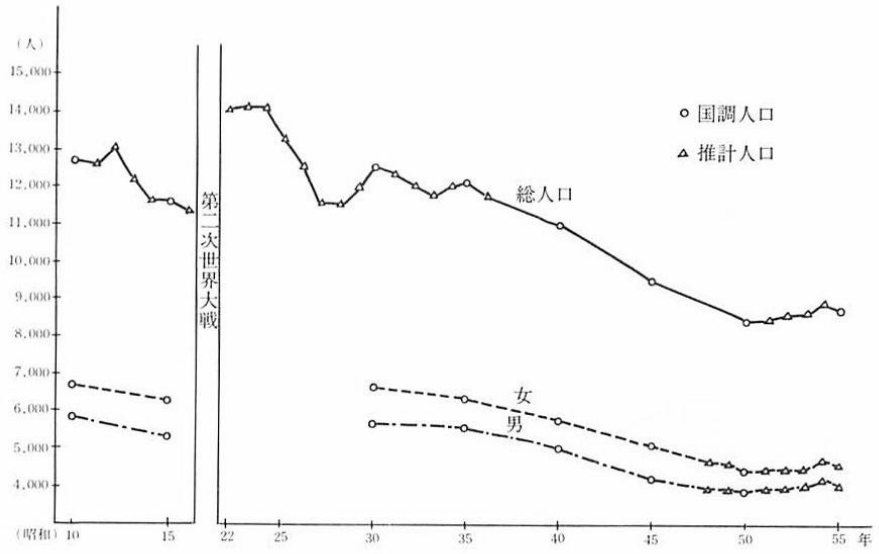
昭40年国調	昭45年国調	昭50年国調	昭55年国調	増減率 昭35/30	昭40/35	昭45/40	昭50/45	昭55/50
2,633	2,528	2,513	2,735	4.0	△ 3.3	△ 4.0	0.1	8.1
11,058	9,507	8,615	8,932	△ 2.7	△ 9.6	△14.1	△ 9.4	3.7
5,098	4,306	4,015	4,180	△ 1.0	△11.1	△15.5	△ 6.8	4.5
5,960	5,201	4,600	4,752	△ 3.6	△ 8.2	△12.7	△11.6	2.9
4,118	2,977	2,182	2,100	2.1	△16.0	△27.7	△26.7	△ 3.8
5,575	5,237	5,089	5,292	△ 8.3	△ 6.6	△ 6.1	△ 2.8	4.0
1,365	1,293	1,344	1,540	8.5	0.4	△ 5.3	3.9	14.6
4,822	4,769	4,127	4,620	△ 9.4	△18.9	△ 1.1	△13.5	11.9
3,595	3,316	2,352	2,503	△16.3	△26.3	△ 7.8	△29.1	6.4
3,559	3,273	2,320	2,464	△16.5	△26.1	△ 8.0	△29.2	6.2
486	558	374	503			14.8	7.2	34.5
2	3	5	1	250	△60	50	△66.7	0
34	40	31	38	△ 5	△40.4	17.6	△22.5	22.6
326	445	591	655	251	△ 0.3	36.5	32.8	10.8
901	1,008	1,184	1,462	122.9	21.9	11.9	17.5	23.5

表17. **人口の推移**　（各年10月1日現在）

種別＼年度	和泊町 総世帯数（戸）	和泊町 総人口（人）	和泊町 男（人）	和泊町 女（人）	和泊町 人口密度1㎢当り	奄美群島 総世帯数（戸）	奄美群島 総人口（人）	奄美群島 男（人）	奄美群島 女（人）	奄美に対する本町人口割合（%）
昭和5年国調	2,561	12,404	5,728	6,676	301	43,993	204,062	94,102	109,960	6.07
昭和10年国調	2,706	12,715	5,945	6,770	309	44,569	200,973	92,695	108,278	6.32
昭和15年国調	2,540	11,642	5,383	6,259	282	41,377	181,495	83,477	98,018	6.41
昭和23年推計		14,198								
昭和30年国調	2,617	12,564	5,797	6,767	305	47,197	205,363	96,475	108,888	6.11
昭和35年国調	2,722	12,231	5,737	6,494	297	48,240	196,483	92,163	104,320	6.22
昭和40年国調	2,633	11,058	5,098	5,960	268	47,413	183,471	85,351	98,120	6.02
昭和45年国調	2,528	9,507	4,306	5,201	231	46,655	164,114	75,158	88,956	5.79
昭和48年推計	2,538	8,941	4,077	4,864	217	47,135	156,396	71,915	84,481	5.71
昭和49年推計	2,535	8,792	4,035	4,757	214	47,344	154,685	71,247	83,438	5.68
昭和50年国調	2,531	8,615	4,015	4,600	209	47,844	155,884	72,458	83,426	5.52
昭和51年推計	2,550	8,679	4,040	4,639	210	48,256	155,796	72,657	83,139	5.57
昭和52年国調	2,598	8,725	4,092	4,633	211	48,756	155,539	72,793	82,746	5.60
昭和53年国調	2,599	8,745	4,112	4,633	212	48,761	154,099	72,357	81,742	5.67
昭和54年国調	2,708	9,012	4,254	4,758	218	50,035	155,739	73,342	82,397	5.78
昭和55年国調	2,735	8,932	4,180	4,752	218	51,199	156,074	73,469	82,605	5.72

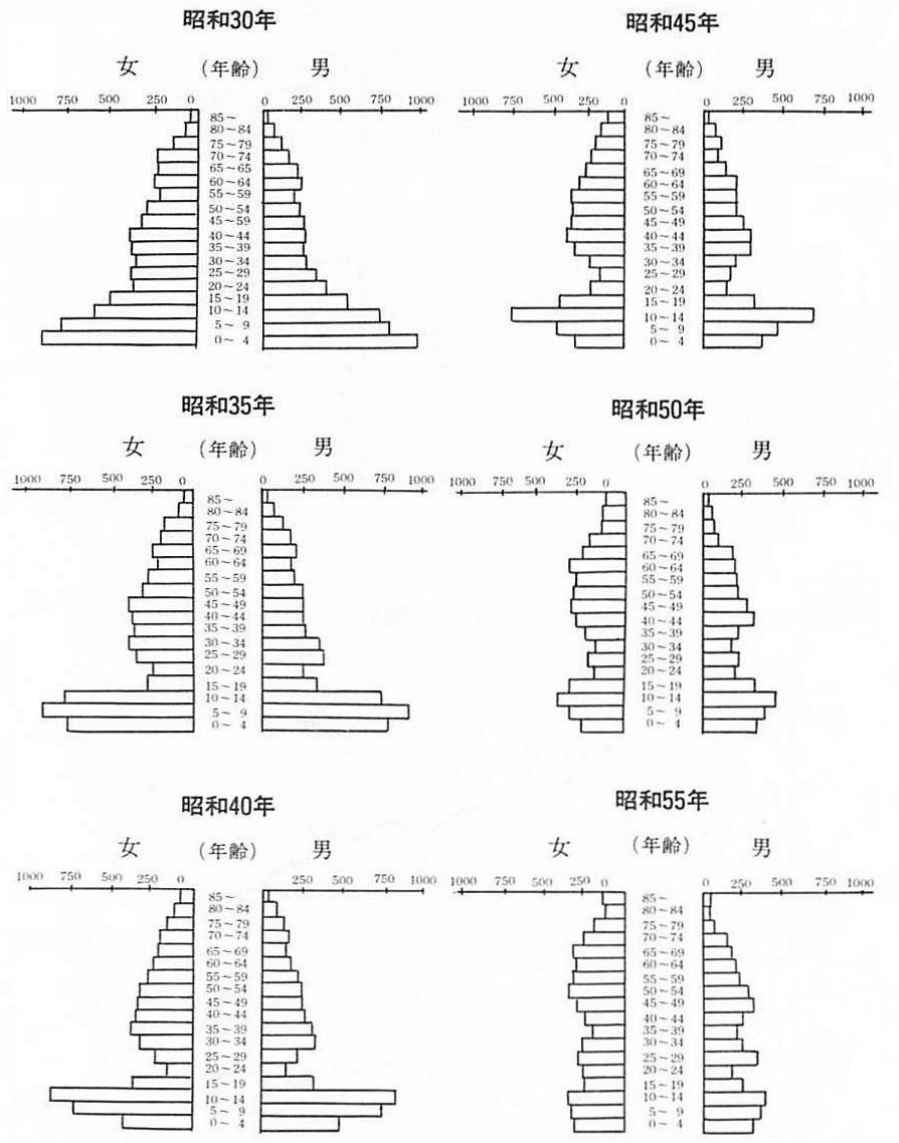
（資料）第二次和泊町総合振興計画より

図17. 人口の推移



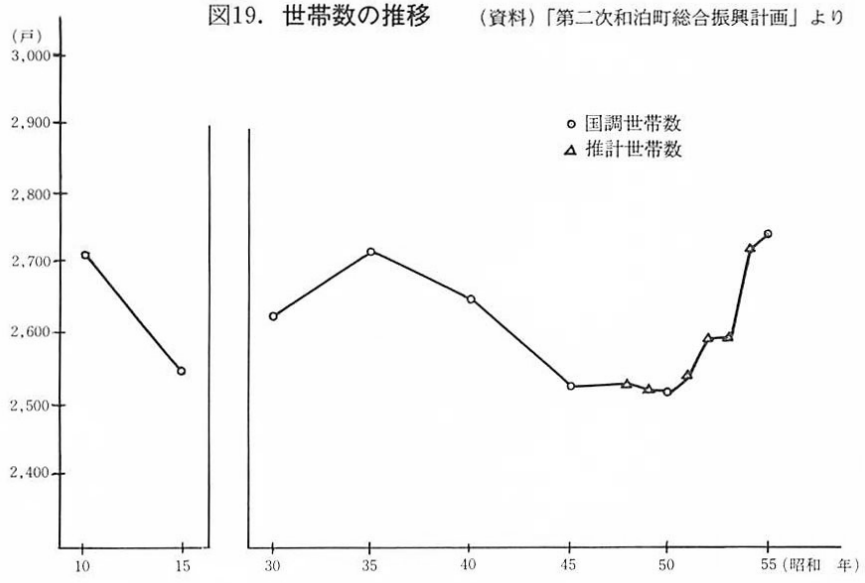
（資料）「奄美群島の概況」,「第二次和泊町総合振興計画」より

図18．年齢階層別人口の推移　（単位:人）



（資料）「統計からみた和泊町の歩み」より

図19．世帯数の推移　（資料）「第二次和泊町総合振興計画」より



人口の推移を年齢階層別にみると、全体としては「富士山型」から「釣り鐘型」へと移行しつつあるのが、グラフでよく分かる。（図18）

特に、十五歳未満の層の人口の減少が著しく、昭和三十五年と昭和五十五年を比較すると、二千八百人余りで約五十七パーセントの減少となっている。これは、三十五年ごろの若年層の急激な転出による結果と思われるが、近年、青年のUターンなどもあり、減少率は鈍化しつつある。

世帯数の推移についても、昭和三十年以降の人口流出に伴って大幅に減少を続けてきたが、昭和五十年以降は本町においても世帯の核家族化が進み、これが大きく影響して、世帯数は増加に転じてきている。現在、これまで最高の世帯数となっており、この傾向は、今後も続いていくものと思われる。（図19）

また、隣接の知名町においても、人口・世帯数ともに和泊町とほぼ同じような傾向を示している。（表18・19、図20・21）

表20は、奄美群島（大島郡）における、各市町村別人口と年齢構成別人口を示した。

表 18. **知名町との人口比較推移**　（単位：人）

区分 / 町村名	昭和 40 年国調			昭和 45 年国調			昭和 50 年国調			昭和 55 年国調		
	総数	男	女	総数	男	女	総数	男	女	総数	男	女
和泊町	11,058	5,098	5,960	9,507	4,306	5,201	8,615	4,015	4,600	8,932	4,180	4,752
知名町	10,991	5,145	5,846	8,703	3,987	4,716	8,267	3,860	4,407	8,407	4,007	4,400
沖永良部	22,049	10,243	11,806	18,210	8,293	9,917	16,882	7,875	9,007	17,339	8,187	9,152

表 19. **知名町と世帯数比較推移**

区分 / 町村名	昭和 40 年国調		昭和 45 年国調		昭和 50 年国調		昭和 55 年国調	
	世帯数	一世帯人員（人）	世帯数	一世帯人員（人）	世帯数	一世帯人員（人）	世帯数	一世帯人員（人）
和泊町	2,633	4.19	2,528	3.76	2,531	3.40	2,735	3.26
知名町	2,842	3.86	2,540	3.42	2,548	3.24	2,718	3.09
沖永良部	5,475	4.03	5,068	3.59	5,079	3.32	5,453	3.18

図21. 世帯数比較推移

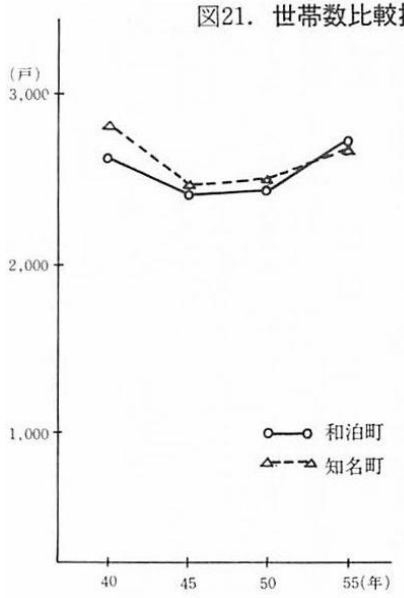


図20. 人口比較推移

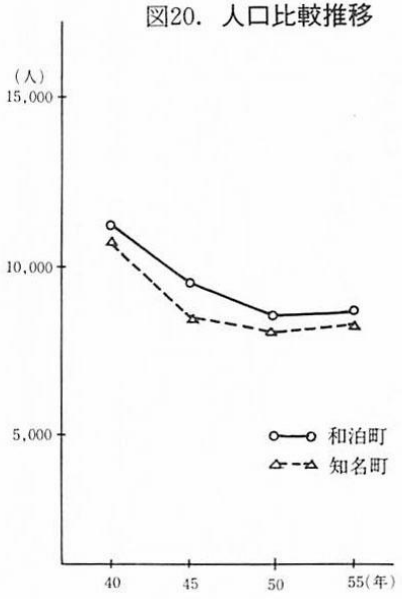


表 20. **昭和 55 年国調による奄美群島の年齢構成別人口と割合**

市町村名	人　口	年齢構成別人口・割合					
		15 歳未満		15 歳～64 歳		65 歳以上	
		人口	割合	人口	割合	人口	割合
名　瀬　市	49,021	13,575	27.7	30,932	63.1	4,514	9.2
大　和　村	2,509	627	25.0	1,425	59.8	457	18.2
宇　検　村	2,594	548	21.1	1,481	57.1	565	21.8
瀬戸内町	14,309	3,199	22.4	8,530	59.6	2,580	18.0
住　用　村	2,113	559	26.5	1,162	54.9	392	18.6
竜　郷　町	6,136	1,421	23.2	3,673	59.8	1,042	17.0
笠　利　町	8,918	2,203	24.7	5,282	59.2	1,433	16.1
喜　界　町	11,169	2,581	23.1	6,534	58.5	2,054	18.4
徳之島町	15,553	3,951	25.4	9,347	60.1	2,255	14.5
伊　仙　町	10,318	2,498	24.2	6,146	59.6	1,674	16.2
天　城　町	8,775	2,327	26.5	5,284	60.2	1,164	13.3
和　泊　町	8,932	2,100	23.5	5,292	59.3	1,540	17.2
知　名　町	8,407	1,929	22.9	5,051	60.1	1,427	17.0
与　論　町	7,320	2,045	27.9	4,256	58.1	1,019	13.0
計	156,074	39,563	25.3	94,395	60.5	22,116	14.2

（資料）「和泊町復興の歩み」より

第四節　集落

和泊町には、二十二の集落があり、各集落は大部分が大字単位で成立している。

集落は、大きく越山周辺の西部地域と比較的平垣（たん）な東部地域に区分される。また、東部地域は二つの地区に分かれ、町の中心市街地を形成している和泊地区と、島の頂端部に位置する国頭地区に分けられ、一方、西部地域は越山を中心とした内城地区と南部の大城地区に分かれる。しかも、これらの四地区には小学校が設置され、青年団や婦人会その他の社会教育活動は、これら校区単位に進められている。それぞれの地区における人口、世帯数は表21のとおりである。

地区内の集落の概要は次のとおりである。

まず、和泊地区は、町の行政・経済・文化の中心地であり、和泊の市街地を中心として、和泊・和・手々知名・上手々知名・喜美留・出花・伊延・畦布の八集落より構成される。昭和五十五年の国勢調査では、四千七百九人、世帯数千五百十二戸と、人口・世帯数ともに和泊町の五十パーセント以上を占めている。また、沖永良部島の海の玄関口である和泊港・伊延港の港湾施設も整備され、中心部の和泊には、町役場・沖永良部警察署・農協・中央公民館・郵便局・国や県の出先機関などの公共施設があり、また各金融機関をはじめ商店街も立ち並んで、町の第三次産業の大部分はここに集中している。

国頭地区は、国頭・西原の二集落から構成されており人口は千八百四十九人、世帯数四百七十戸である。純畑作農業地帯で、特に百合（ゆり）、フリージアや園芸作物の栽培が盛んである。また、国頭岬近くには、沖永良部空港が整備され、空の玄関口となっている。

大城地区は、和泊地区と内城地区のほぼ中間に位置し、根折・玉城・大城・皆川・古里の五集落からなり、人口が千三百八十六人、世帯数四百四十九戸である。最南部に位置しており、石橋川などの水資源にも恵まれて水田も多く、和泊町を代表する稲作地帯であったが、最近では、冬季に季節風の影響を受けにくい条件などを利用して、換金作物として有利な石川サトイモ、バレイショ等

の輸送野菜の栽培が盛んである。

内城地区は、町最高峰の越山を中心として、内城・上内城・後蘭・谷山・仁志・永嶺・瀬名の七集落から構成されており、人口が九百八十六人、三百四戸と、他の地区に比べ、集落の規模は小さい。

内城は世之主の城下町で、昔から文化の中心であり世之主神社や世之主の墓などが残っている。また、昭和五十七年には和泊町研修センターが設置された。

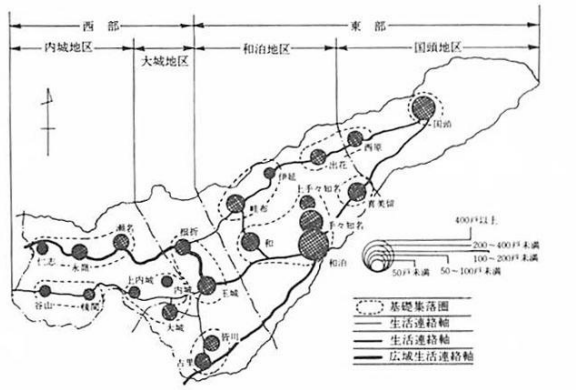
純然たる農耕地帯で、さとうきび、百合などの栽培が盛んである。最近、後蘭地区の水田転換事業のあとに、切り花や輸送野菜のハウス栽培が盛んになっている。

表22には、字別人口・世帯数を、表23には、五歳階層別人口をそれぞれ示した。

表21．**地区の概要**　（昭和55年国調）

生活圏	人口	性別人口		世帯数	集落数
国頭地区	1,849	男	874	470	2
		女	975		
和泊地区	4,709	男	2,200	1,512	8
		女	2,509		
大城地区	1,388	男	661	449	5
		女	727		
内城地区	986	男	445	304	7
		女	541		
合計	8,932	男	4,180	2,735	22
		女	4,752		

図21．和泊町における生活圏構成図



（資料）「農村環境改善センター調査診断報告書（鹿児島県和泊町）」より

表 22. **各字別人口**　　(国勢調査)

年次 / 字名	昭和 30 年	昭和 35 年	昭和 40 年	昭和 45 年	昭和 50 年	昭和 55 年	30/55 増減
	人	人	人	人	人	人	人
和　泊	1,524	1,856	1,768	1,679	1,666	1,676	152
和	602	587	548	473	414	369	△ 233
手々知名	806	919	856	782	810	930	124
上手々知名	302	278	153	239	219	216	△ 86
喜美留	824	766	709	551	504	717	△ 107
国　頭	2,228	2,009	1,869	1,636	1,461	1,471	△ 757
西　原	424	399	381	345	348	378	△ 46
出　花	528	487	530	343	327	316	△ 212
伊　延	177	131	113	104	107	108	△ 69
畦　布	688	675	554	472	377	377	△ 311
根　折	472	438	385	331	289	296	△ 176
玉　城	964	848	747	631	589	529	△ 435
大　城	425	364	332	276	232	234	△ 191
皆　川	304	279	272	200		151	△ 153
古　里	386	353	294	221	38	178	△ 208
内　城	527	521	421	342	270 / 152	268 / 146	△ 259
上内城					118	122	
後　蘭	250	244	219	162	124	137	△ 113
谷　山	253	265	197	139	89	86	△ 167
仁　志	185	174	155	117	94	101	△ 84
永　嶺	322	303	274	219	175	169	△ 153
瀬　名	373	335	281	245	200	225	△ 148
計	12,564	12,231	11,058	9,507	8,615	8,932	△3,632

表 23. **昭和 55 年　国勢調査における字別５歳階級人口（昭和 55 年 10 月 1 日現在）**

字 名	世帯数	人 口	0～4	5～9	10～14	15～19	20～24	25～29	30～34	35～39	40～44	45～49	50～54	55～59	60～64	65～69	70～74	75～79	80～84	85 以上
和　泊	558	男　789	80	78	83	48	28	59	61	55	64	60	42	40	32	26	15	9	3	6
		女　887	62	97	70	39	48	74	62	54	61	48	49	53	42	47	29	21	17	14
		計　1,676	142	175	153	87	76	133	123	109	125	108	91	93	74	73	44	30	20	20
和	123	男　173	8	9	18	13	10	12	5	6	14	16	23	9	8	7	5	6	4	0
		女　196	6	7	14	13	5	9	4	6	13	15	15	26	10	18	7	14	6	8
		計　369	14	16	32	26	15	21	9	12	27	31	38	35	18	25	12	20	10	8
手々知名	286	男　415	35	47	33	20	22	36	29	24	29	33	25	18	17	14	15	5	9	4
		女　515	35	48	39	25	26	34	32	22	27	28	40	18	23	23	34	22	12	27
		計　930	70	95	72	45	48	70	61	46	56	61	65	36	40	37	49	27	21	31
上手々知名	64	男　110	7	7	13	7	7	5	8	2	3	12	9	6	9	3	3	7	1	1
		女　106	3	2	6	8	3	8	4	2	3	10	12	8	10	11	4	4	3	5
		計　216	10	9	19	15	10	13	12	4	6	22	21	14	19	14	7	11	4	6
喜美留	237	男　335	32	33	24	11	7	45	35	23	22	20	20	15	13	10	14	4	4	3
		女　382	41	34	25	13	16	35	32	19	13	21	25	14	21	27	20	14	6	6
		計　717	73	67	49	24	23	80	67	42	35	41	45	29	34	37	34	18	10	9
国　頭	377	男　683	49	62	73	53	27	53	36	31	45	56	51	25	33	31	27	13	7	11
		女　788	66	56	64	51	32	54	37	35	45	59	52	44	45	47	43	17	19	22
		計　1,471	115	118	137	104	59	107	73	66	90	115	103	69	78	78	70	30	26	33
西　原	93	男　191	6	19	34	12	9	13	9	9	9	14	10	12	9	6	8	5	2	5
		女　187	10	19	17	12	7	3	11	10	15	10	6	13	16	9	12	9	4	4
		計　378	16	38	51	24	16	16	20	19	24	24	16	25	25	15	20	14	6	9
出　花	102	男　141	6	8	7	6	8	15	11	5	8	11	7	8	13	9	9	3	4	3
		女　175	11	12	20	3	6	8	10	4	8	8	16	16	17	11	10	7	4	4
		計　316	17	20	27	9	14	23	21	9	16	19	23	24	30	20	19	10	8	7
伊　延	32	男　52	9	2	6	3	1	4	3	3	3	4	4	3	0	1	4	2	0	0
		女　56	3	5	3	3	2	4	3	0	4	4	1	4	4	6	5	2	2	1
		計　108	12	7	9	6	3	8	6	3	7	8	5	7	4	7	9	4	2	1
畦　布	110	男　185	12	13	15	11	11	13	12	6	4	14	15	18	6	13	8	5	5	4
		女　192	13	4	8	8	9	10	7	0	7	14	21	20	24	16	6	11	6	8
		計　377	25	17	23	19	20	23	19	6	11	28	36	38	30	29	14	16	11	12
根　折	73	男　151	11	12	12	10	7	16	9	6	7	9	8	8	8	11	9	3	0	5
		女　145	8	7	11	12	5	4	10	6	6	5	12	12	14	10	10	4	1	8
		計　296	19	19	23	22	12	20	19	12	13	14	20	20	22	21	19	7	1	13

玉 城	178	男	245	14	24	24	14	5	19	12	13	11	12	14	22	17	15	12	8	4	5
		女	284	10	16	22	20	11	5	16	6	15	20	23	20	18	30	14	19	11	8
		計	529	24	40	46	34	16	24	28	19	26	32	37	42	35	45	26	27	15	13
大 城	76	男	111	8	6	7	8	7	9	6	6	7	9	6	6	8	5	6	3	2	2
		女	123	7	3	7	9	8	7	4	5	5	10	8	11	9	7	9	5	3	6
		計	234	15	9	14	17	15	16	10	11	12	19	14	17	17	12	15	8	5	8
皆 川	56	男	70	3	7	8	7	2	4	3	2	6	2	6	5	8	3	2	1	1	0
		女	81	5	3	8	4	2	3	2	3	6	8	5	7	4	8	8	2	3	0
		計	151	8	10	16	11	4	7	5	5	12	10	11	12	12	11	10	3	4	0
古 里	66	男	84	3	5	10	4	4	2	2	6	2	5	11	3	6	11	5	1	3	1
		女	94	2	7	2	5	1	2	4	3	4	6	12	4	11	11	9	7	3	1
		計	178	5	12	12	9	5	4	6	9	6	11	23	7	17	22	14	8	6	2
内 城	47	男	71	5	2	3	2	7	7	3	3	2	11	7	7	4	3	0	1	1	3
		女	75	2	3	7	3	5	2	4	2	4	7	7	9	6	3	3	3	1	4
		計	146	7	5	10	5	12	9	7	5	6	18	14	16	10	6	3	4	2	7
上内城	45	男	50	3	4	1	4	2	3	3	2	2	2	6	5	4	4	2	1	1	1
		女	72	5	4	2	2	4	6	5	2	3	4	5	6	4	7	4	3	6	0
		計	122	8	8	3	6	6	9	8	4	5	6	11	11	8	11	6	4	7	1
後 蘭	36	男	64	5	8	3	6	2	3	6	2	3	6	7	3	2	1	4	2	1	0
		女	73	4	6	7	5	3	3	5	3	3	7	5	3	5	4	4	4	2	0
		計	137	9	14	10	11	5	6	11	5	6	13	12	6	7	5	8	6	3	0
谷 山	26	男	38	2	4	1	2	3	3	1	1	3	3	4	4	2	1	2	1	1	0
		女	48	1	0	6	6	2	4	1	2	0	3	5	6	4	3	1	1	3	0
		計	86	3	4	7	8	5	7	2	3	3	6	9	10	6	4	3	2	4	0
仁 志	26	男	45	3	4	0	2	6	5	2	1	3	7	4	2	1	2	2	0	1	0
		女	56	9	4	5	3	2	5	1	1	2	8	6	2	1	1	3	1	2	0
		計	101	12	8	5	5	8	10	3	2	5	15	10	4	2	3	5	1	3	0
永 嶺	54	男	76	4	5	7	3	2	6	4	2	5	5	8	6	2	4	5	3	2	3
		女	93	6	6	3	8	2	5	4	1	4	7	9	8	7	9	4	3	3	4
		計	169	10	11	10	11	4	11	8	3	9	12	17	14	9	13	9	6	5	7
瀬 名	70	男	101	7	9	8	2	2	9	5	5	10	8	4	9	6	6	7	3	0	1
		女	124	11	9	12	7	5	10	6	5	4	4	8	12	8	10	6	5	2	0
		計	225	18	18	20	9	7	19	11	10	14	12	12	21	14	16	13	8	2	1
合 計	2,735	男	4,180	312	368	390	248	179	341	265	213	262	319	291	234	208	186	164	86	56	58
		女	4,752	320	352	358	259	204	295	264	191	252	306	342	316	303	318	245	178	119	130
		計	8,932	632	720	748	507	383	636	529	404	514	625	633	550	511	504	409	264	175	188

第五節　地　名

地名については、昭和三十八年に、和泊・知名教育委員会が刊行した柏常秋著「沖永良部島・和泊知名両町の村落名考」と、昭和五十一年に発行された永吉毅著「沖永良部島地名考」の貴重な研究報告書が出ているので、本節では地名についての由来、意義等に関する考察はあえて避けた。

役場に保管されている土地台帳（字絵図）では、小字の位置や境界などが判別しにくいので、正確とはいえないが、一万分の一の地図上に各字ごとに、小字名とその境界を記入する程度にとどめた。

地名（小字名）について考えるときに留意しなければならないことは、現在よほどのことがない限り地名（小字名）は漢字で表記されているが、この漢字の持つ意味や解釈をもって地名（小字名）について考察しては誤りが生じやすいということである。

近年の傾向として、小字名などを言うときに、方言名で言わないで漢字の発音で言うことが多いが、できるだけ避けてほしいものである。

漢字の地名は後で付会された場合が多く、漢字にとらわれることなく、方言で発音する地名を大事にしたいものである。

一例を挙げると、「大工棚」、「大工俣」という小字名がある。これを漢字で表記したとおり発音すると、「ダイクダナ」、「ダイクマタ」であり、方言では「デークダナ」、「デークマタ」である。こうして発音を比較してみると、いかに方言の発音に近い漢字が地名にあてられているかが理解できる。

本島では、「デーク」と発音する語に、二つの意味がある。その一つは建築などに携わる「大工」であり、もう一つは植物の「竹」である。したがって前記の「大工棚」、「大工俣」を方言の発音上から「竹棚」、「竹俣」と表記しても誤りではない。現に「竹俣」の地名もある。

方言による地名の発音は、地名地の形状や形態、特徴を絶妙に言いあてていることが多いので、重視せねばならないと思う。

和泊（ワドゥマイ）

○名川（ナーゴー）　○貞理（サダリ）　○大赤平（ウーアーヒヤ）　○中原（ナーバル）　○与名原平（ユナバルビヤー）
○奥川（ウッコ）　○城当（グスクドー）　○与名川（ユナゴー）　○雲登（ウント）　○湾仁屋（ワーニヤ）
○大当（フードウ）　○下当（シムントウ）　○雉山（キジヤマ）　○汐瀬（ヒラセ）　○大工棚（デークダナ）
○東風平（フチビヤー）　○石川平（イシゴービヤー）　○草木俣（クサキマタ）　○上畑（ウイバンテ）　○小積（クジン）
原（バル）

和（ワー）

○西原（ニシバル）　○伊原（イーバル）　○名川（ナーゴ）　○定理（サダリ）　○長竿（ナガソウ）
○後原（ウシュバル）　○新村（ニイブラ）　○平窪（ヒヤークブ）　○大窪（フークブ）　○大当（フードー）
○城原（ジョウバル）　○平田（ヒヤーダ）　○伊地原（イーチバル）　○竿津原（ソージバル）　○当ノ増（トーヌマシ）
○前間当（メーマードー）　○前田袋（メーダブクル）　○南名川（ヘーナーゴ）　○白間当（シュウマドー）

手々知名（アカタジ）・上手々知名（テイーチヤ）

○西原（ニシバル）　○名川（ナーゴー）　○大川（フーゴー）　○上当（ウイアテ）　○中当（ナーアテ）
○下当（シャーアテ）　○上原（ウイバル）　○中城（ナカスク）　○大当（フードウ）　○原川（ハルゴー）

出花（ディギ）

○曲窪（マガイクボ）　○下原（シモバル）　○清島（セージマ）　○川口（ホーグチ）　○平俣（ヒラマタ）
原（バル）　○竹山（デーヤマ）　○池鎌（イチガマ）　○池当（イチントー）　○外俣（フカマタ）　○金（キン）
○伊延原（ユヌビバル）　○出花泊（デイギドゥマイ）　○フリツミ　○伊延俣（ユヌビマタ）
○大阿良地（アーアラジ）　○イント　○名川助（ナゴスケ）　○ヨーマシ
○テヒガナシ　○大クムヘ（オー）　○神屋原（カミヤバル）　○ブリ石（ブリシ）

○キセムト　○伊延原（ユヌビバル）

伊延（イのべ）（ユヌビ）

○伊延原（ユヌビバル）　○石上俣（イシジョウマタ）

国頭（くにがみ）（クンゼ、クンジャイ）

○伊西（イーニシ）　○汐道（シホーミチ）　○逢久（イエシク）　○長畠（ナガバッテ）　○砂葉（シナファ）　○白（シャ）
石（ーシ）　○新珍（ミーチ）　○伊原（イーバル）　○田津（タールイ）　○鍛治（ハージヤ）　○花田（クアデン）
○名龍（ナングムイ）　○犬川（インゴーラ）　○前寺（ミヤンテイラ）　○名畠（ナーバッテ）　○宇宗（ウッソウ）
○前牧（メーマチ）　○前川（メーゴー）　○振石（ブリイシ）　○外俣（フカマタ）　○辺瀬（ビシ）　○筒岩（チチイヨ）

○田水（タミジ）　○田仁（ターニ）　○神納（ハンジャ）　○後原（ウシュバル）　○穴張（アナバイ）
○兼久（カニク）　○寺俣（テイラマタ）　○船畑（フナバテ）　○伊延原（ユヌビバル）　○中宗俣（ナーソーマタ）
○伊延田（ユヌビダ）　○伊甫田（イフダ）　○池ノ下（タミチヌシャー）　○手田川（テイダゴー）　○ア
ムル　○スン兼久（ガニク）　○アイタ　○ビシ城（ジョウ）

喜美留（きびる）（チビル）

○上原（ウイバル）　○馬首（マンクビ）　○宇竿（ウッソウ）　○名原（ナーバル）　○入田（ヌダ）　○川底（ホーシク）
○上当（ウイアテ）　○下当（シャーアテ）　○前原（メーバル）　○波取（ナミトリ）　○汐道（シユーミチ）
○高辻（タールチデ）　○長敷（ナガシチ）　○筒岩（チチヨ）　○池ノ当（イチノント）　○木場野（フバノ）
○尻之田（シンダ）　○坊ヤ田（ボヤダ）　○阿茂留（アムル）　○上古場（ウイフルバ）
○吉辺名（ユシビニヤ）　○笠瀬当（ハサンシント）　○肥田木田（ヒダキダ）

畦布（あぜふ）（アジフ）

○打浜（ウチハマ）　○腰原（フシバル）　○城前（グスクメー）　○大当（フードウ）　○前竿（メンソー）　○前島（メーシマ）
○二俣（ターマタ）　○山道（ヤマミチ）　○船畠（フババタ）（一部ゲンテラの）　○芋窪（ウムクブ）
○湾川（ワンジゴ）　○名川（ナーゴ）　○稲瀬戸（イナシンド）　○大工棚（デークダナ）　○与名原（ユナバル）
○神屋当（ハミヤテ）　○木武手名（キブテラ）（一部ゲンテラの）　○イーヌハンタ（ウイヤンゴー）
○名波武田（ナーバンタ）　○カチョウ　○木津勘（キツカン）　○上屋武川

○東川（ヒジヤゴ）　○比嘉（ヒジヤ）　○石川（イシジョウ）　○伊畠（インバッテ）　○手附（テーチチ）
○長岩（ナガヨ）　○多葉（タバ）　○安座（アンザ）　○黒瀬（クルシ）　○大工蔵（デークノウ）　○大（ウフ）
読当（ユントー）　○大阿丹（ウフアダニ）　○大工俣（デークマタ）　○前田原（メーダバル）　○湾仁屋（ワーニヤ）
○奈計道（ナゲミチ）　○鶴ノ窪（チンヌクブ）　○後蘭仁（グラルニ）　○崎之畠（サチヌバッテ）　○平安（ヒアン）
潤（ジュ）　○大ミノ花（オーニバナ）　○大久保（フークブ）　○西甫仁（ニンフニ）　○中甫仁（ナーフニ）
○親泊覇（ウヤシンハ）　○名間川（ナーマゴー）　○辺瀬当（ビシントー）　○真野口（シンクチ）
俣（マタ）　○多葉仁（タバニ）　○矢放座（ヤフアザ）

西原（にしばる）（ニシバル）

○後原（ウシュバル）　○宮石（ミヤイシ）　○伊美（イビ）　○浜舎（ハマシヤ）　○白畠（シューバッテ）
○志郷（シーゴー）　○大西（ウフニシ）　○琴平（コンピラ）　○上原（ウイバル）　○前竿（メンソー）　○伝竿（デンソー）
○平田（ヘーダ）　○名西（ナーニシ）　○当原（トーバル）　○大平（ウフビヤ）　○名原（ナーバル）　○伊（イー）
野後（ノーシュ）　○伊当原（イートーバル）　○名間後（ナーマウシュ）　○免座納（ミジャノ）　○東風平前（フチビヤーメー）
○フリ川（フイチョウ）

玉城（たまじろ）（ニヤートウ）

○大田（ウッタ）　○白平（シャービヤー）　○泉田（イジュンジヤ）　○後袋（ウシュブクル）　○芋田（ウダ）
○浦元（ウラムトウ）　○石橋（イシバシ）　○筒川（アッゴーラ）　○朝間（アサマ）　○前当（メントー）

○東当（アガリトー）　○下田（シムダ）　○長竿（ナガソー）　○松原（マチハラ）　○永間（ナガマ）　○石原（イシヤラ）　○花取（ハナトウイ）　○白瀬（シユーシ）　○与舎（ユーシヤ）　○平瀬（ヒラシ）　○インガマ　○竹ノ俣（デーヌマタ）　○木キダ（フチジヤ）　○屋者川（ヤジヤゴー）　○玉城川（ニヤートウゴー）　○ストバ　○上下田（ウイシムダ）　○西玉城（ニシニヤートウ）　○川内田（ホーウチダ）　○前田原（メーダバル）　○西コナハ（イー）　○東コナハ（アガリ）　○南名田（ヘーナーダ）　○カタケ

大城（おおじろ）（フーグスク）

○運手（ウンテ）　○石嶺（イシミ）　○宇通（ウツウ）　○植須（ウイシイ）　○平田（ヒヤータ）　○須田（シダ）　○大床（ウドウク）　○川嶺（ホーニ）　○下田（シムダ）　○大当（フードー）　○伊智（イーチ）　○毛賀（ムガ）　○花取（ハナトウイ）　○名里（ナザトウ）　○川田（スーダ（タ））　○前田（メーダ）　○当原（トーバル）　○東俣（アガリマタ）　○長堂（ナガドー）　○阿美川（アミゴー）　○木村田（キムラダ）　○朝平戸（アサヒヤートウ）　○大久保（フークブ）　○大津見田（フーチミダ）　○瀬利覚田（ジーチヨブクル）　○白貫俣（シヤーチマタ）　○箱根謝（ハクンジヤ）　○若芦瀬（ワカアシセ）　○皆川原（ニヤーグバル）　○皆川竿（ニヤーグソー）　○山田窪（ヤマダクブ）　○大渡宮（フードミヤー）

根折（ねおり）（ニユイ）

○中原（ナーバル）　○越山（フシヤマ）　○前原（メーバル）　○根皿（ニザラ）　○大窪（フークブ）　○坪当原（チブンドバル）　○掘切原（フーチバル）　○半田原（ハンタバル）　○ソテツ当原（ヒトウチトーバル）　○松野俣原（マチヌマタバル）　○宇竿原（ウソバル）　○辻石原（ツヂシバル）　○大里原（フーザトウバル）　○一増田（チユマシダ）　○真カヤ原（マガヤバル）　○城田原（グスクダバル）　○栄清良原（エイキラバル）　○下田原（シムダバル）　○阿我礼原（アガリバル）　○前田原（メーダバル）　○大田原（ウツダバル）　○水附原（ミンジチバル）　○福土原（フクチヂバル）

皆川（みなかわ）（ニヤーグ）

○神窪（ハミクブ）　○名里（ナザトウ）　○盛村（モリムラ）　○長当（ナガトー）　○大床（ウドウク）　○前原（メーバル）　○平増（ヒヤーマシ）　○穴張（アナバイ）　○松当（マツドー）　○窪田（クブタ）　○イロ（ユウグチ）　○前里（メーザトウ）　○名畠（ナーバテ）　○曲場（マガイバ）　○朝知野（アサチノ）　○本ノ朱（ムトウヌシュ）　○田皆窪（タンニヤクブ）　○川良名（ホーラナシユ）　○大当宮（フードミヤ）　○神ヤ当（ハミヤド）　○大宮当（フーミヤード）

古里（ふるさと）（サトウ）

○汐道（シユーミチ）　○水洗（ミザレ）　○川増（ホーマシ）　○運当（ウント）　○野畠（ノバテ）　○名前（ナーメー）　○前俣（ヒダキマタ）　○名里（ハヨダ）　○阿窪（ユアバンダ）　○九年母当（クリンド）　○前古里（サトウ）　○与名増（ヨナマシ）　○当ノ増（トーヌマシ）　○白久原（アガリバル）

内城（うちじろ）（ウチスク）・上内城（かみうちじろ）（ウイバル）

○栄張（エーブイ）　○川嶺（ホーニ）　○島川（シマゴー）　○新島（ニジマ）　○友竿（トウムゾー）　○泉川（イジユンジヨ）　○上城（ウイスク）　○直城（ノーシグスク）　○山田（ヤマダ）　○上原（ウイバル）　○前川（メーゴー）　○出城（イジスク）　○中村（ナカムラ）　○石橋（イシバシ）　○糸智名（イトチニヤ）　○雨降屋（アミフヤ）　○渡山田（ワタリヤマダ）　○一増田（チユマシダ）

後蘭（ごらん）（グラル）

○上原（ウイバル）　○向田（ムケダ）　○長迫（ナガソ）　○西山（ニシヤマ）　○鏡袋（カガミブクル）　○当原（トーバル）　○時田（トウキダ）　○西袋（ニシブクル）　○真佐屋（マサヤ）　○前田川（メーダゴー）　○大屋川（ヒヤゴー）　○田志木名（タシキナ）　○上野俣（ウイヌマタ）　○阿我礼原（アガリバル）

谷山（たにやま）（イニヤヒヤ）（川舎平）

○当田（トーダ）　○内田（ウチダ）　○糀窪（ハナクブ）　○伊袋（イーブクル）　○下袋（シムブクル）　○松袋（マチブクル）　○川口原（ホーグチバル）　○嫁ン迫（ユミンソ）　○良木屋（ラキヤ）　○稲葉（イナハ）　○クラ川（クラゴー）　○松の前（マチヌメー）

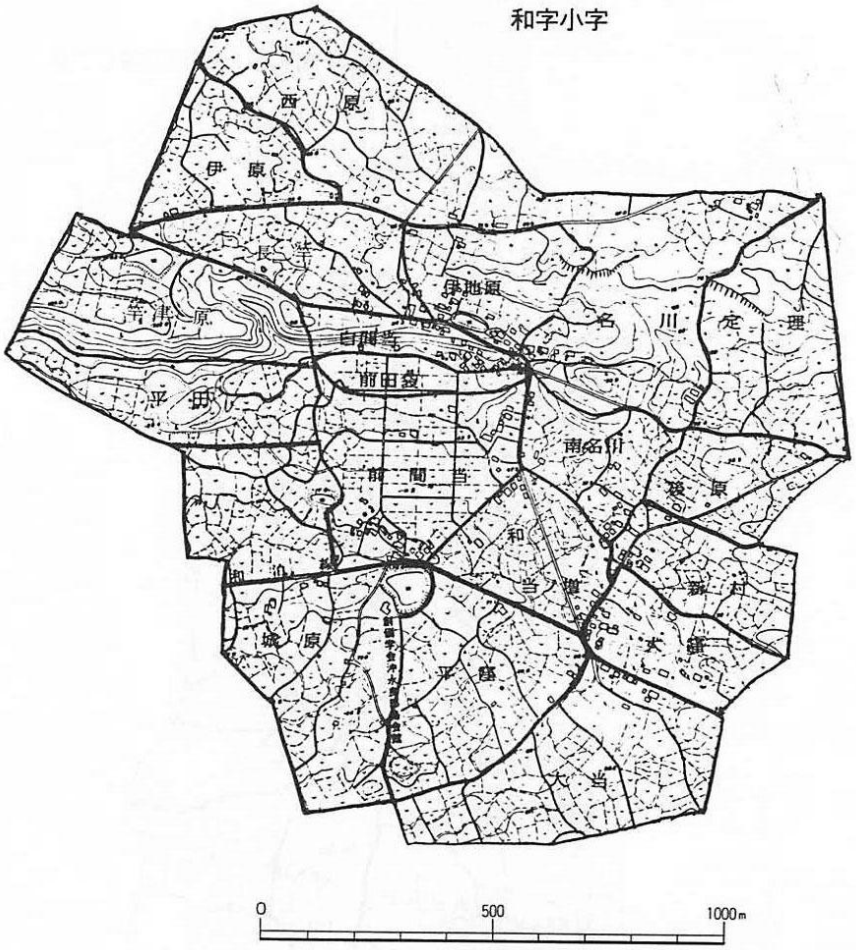
永峰（ながみね）（ナガニ）

○内窪（ウチクブ）　○長竿（ナガソー）　○赤水（アーミジ）　○大畑（フーバツテ）　○大窪（フークブ）　○田尻（タージ）　○竹俣（デーマタ）　○野当（ノーアタイ）　○奥川（ウクゴーラ）　○藿当（エイドー）　○白間屋敷（シユーマヤシキ）　○阿佐野（アザヌ）　○加辺留（カベル）　○阿我礼川（アガリゴー）　○伊江窪（イークブ）　○納道（ノーミチ）　○先間地（サキマジ）　○小手野（クジヌ）　○ウバヒ（ウワービ）　○ミス俣（スマタ）　○宇迫当（ウスクドー）　○佐喜名（サギニヤ）

瀬名（せな）（シニヤ）

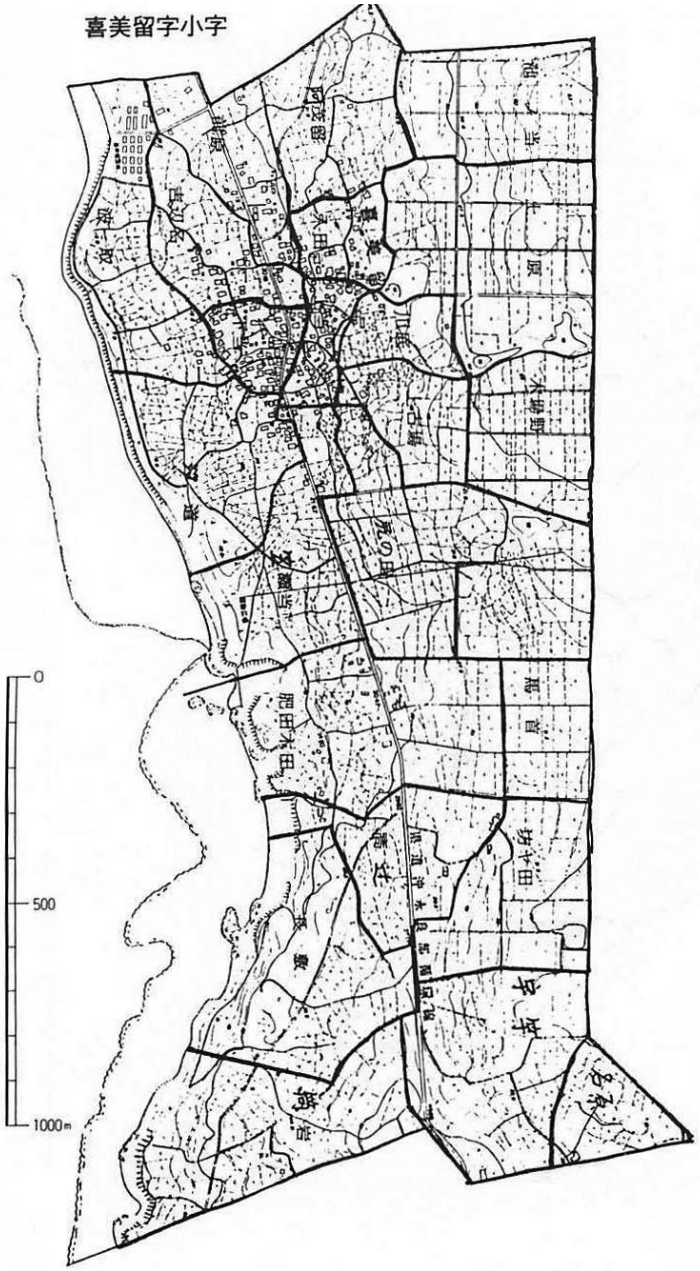
○赤八（アバチ）　○半崎（ハンザチ）　○城窪（フチクブ）　○伊原（イーバル）　○長渕（ナガブチ）　○道寄（ミチヨリ）　○岩口（イヨーグチ）　○玄寺（ギンテイラ）　○名原（ナーバル）　○東山（アガリヤマ）　○六俣（ムツマタ）　○前川（メーブクル）　○彦保（ヒクブ）　○栄当（エイドー）　○新田（ミータ）　○当里（アタリ）　○轟（トドレチ）　○伊舎良（イシヤラ）　○下阿美川（シヤーアミゴー）　○東風窪（フチクブ）　○上阿美川（ウイアミゴー）　○池ノ下（イケヌシヤー）　○池ノ上（イケヌウイ）　○真加屋（マガヤ）　○大田水（オータミジ）　○川内山（ホーチヤマ）　○内喜名（ネーチニヤ）　○手真川（テイマゴー）

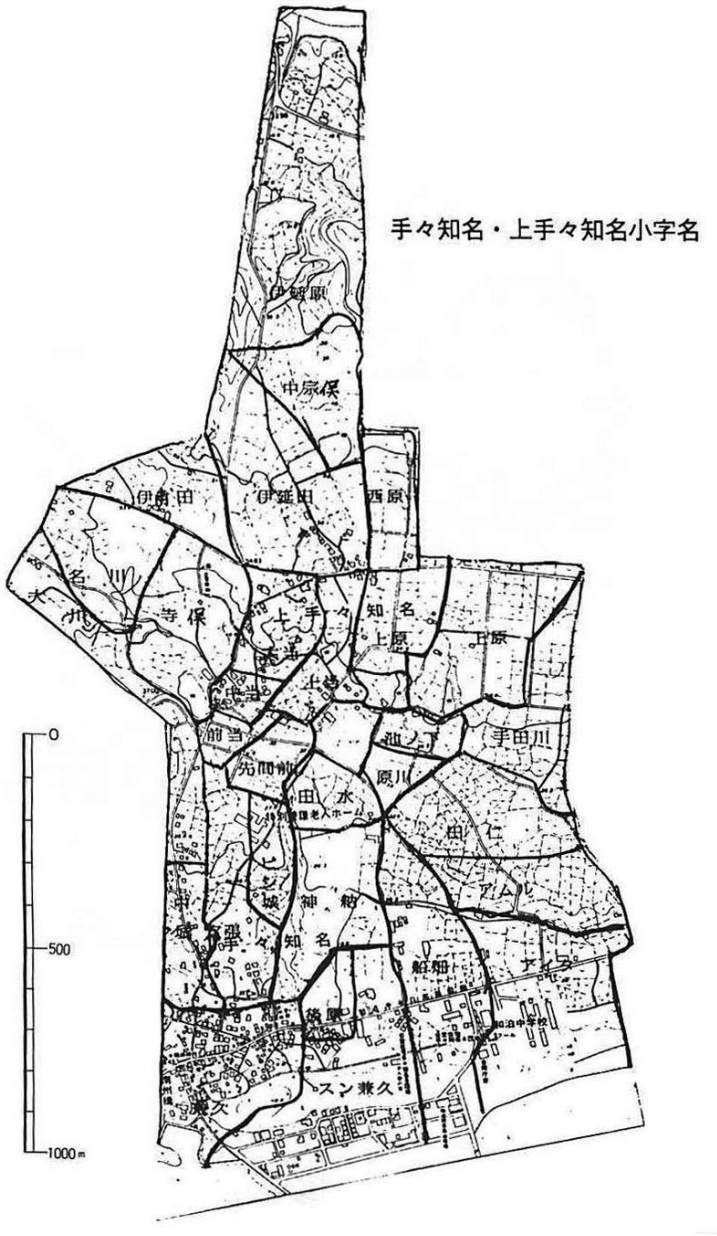
和字小字

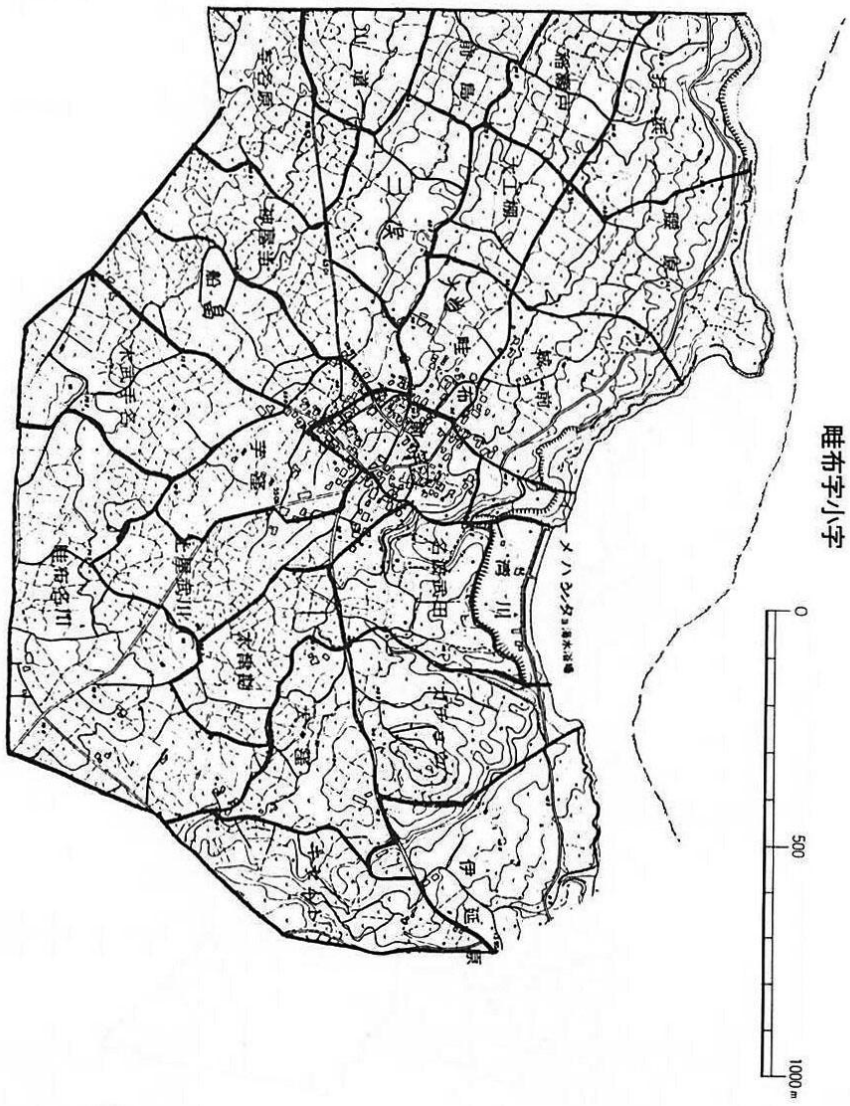

西原
伊原
伊地原
名川
定理
平田
前田袋
南名川
前間当
和
当ノ増
城原
平窪
大当
0
500
1000m

和泊字小字


大赤平
名川
中原
奥川
与名原平
草木俣
大当
与名川
石川平
東風平
下当
汐瀬
0
500
1000m


喜美留字小字
0
500
1000m


手々知名・上手々知名小字名
0
500
1000m



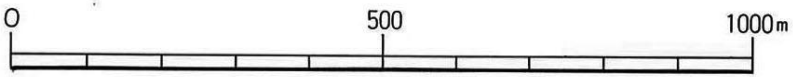
畦布字小字
0
500
1000m

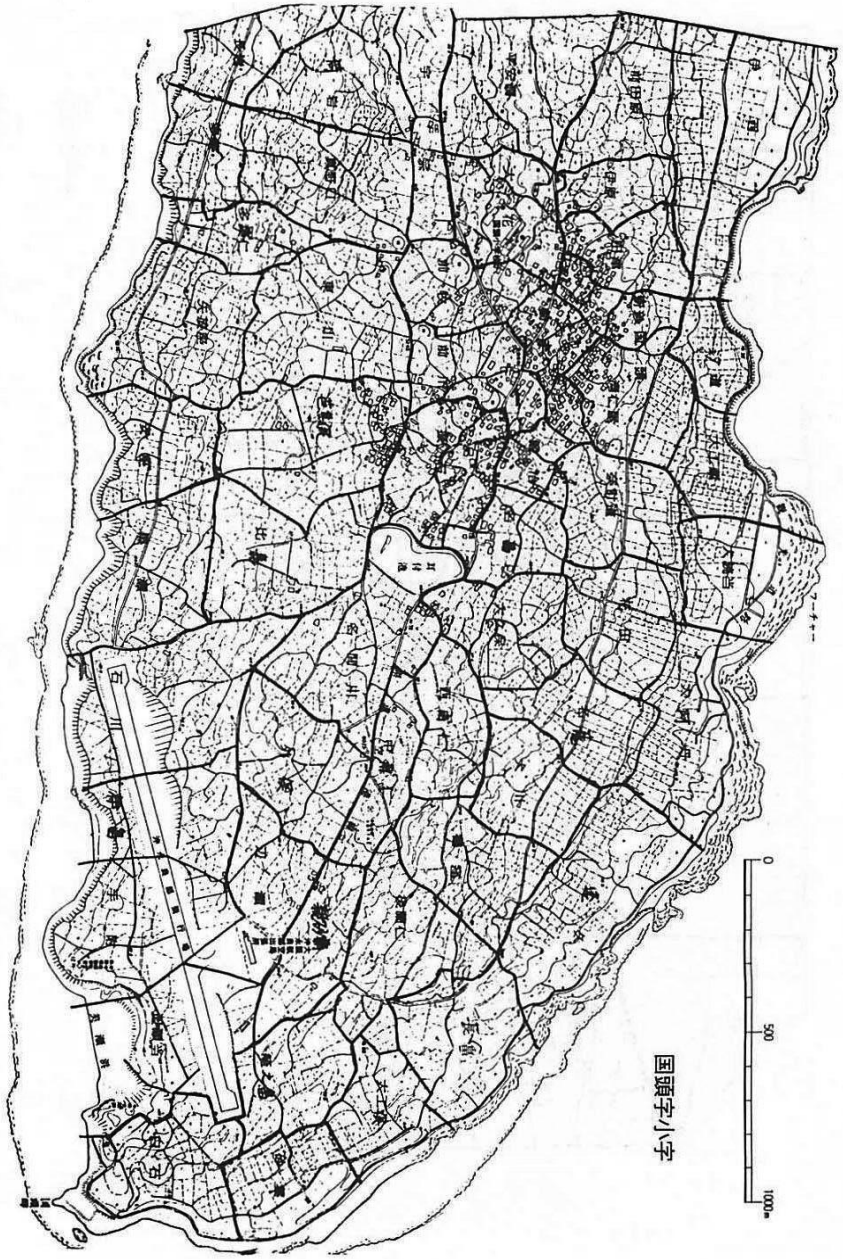


出花字小字
伊延原
出花沼
サラヤ山
曲窪
下原
阿良地
清島
伊延保
名川地
神野
平保
大クム
竹山
神屋原
ブリ石
池鎌
池当
外保
0
500
1000m

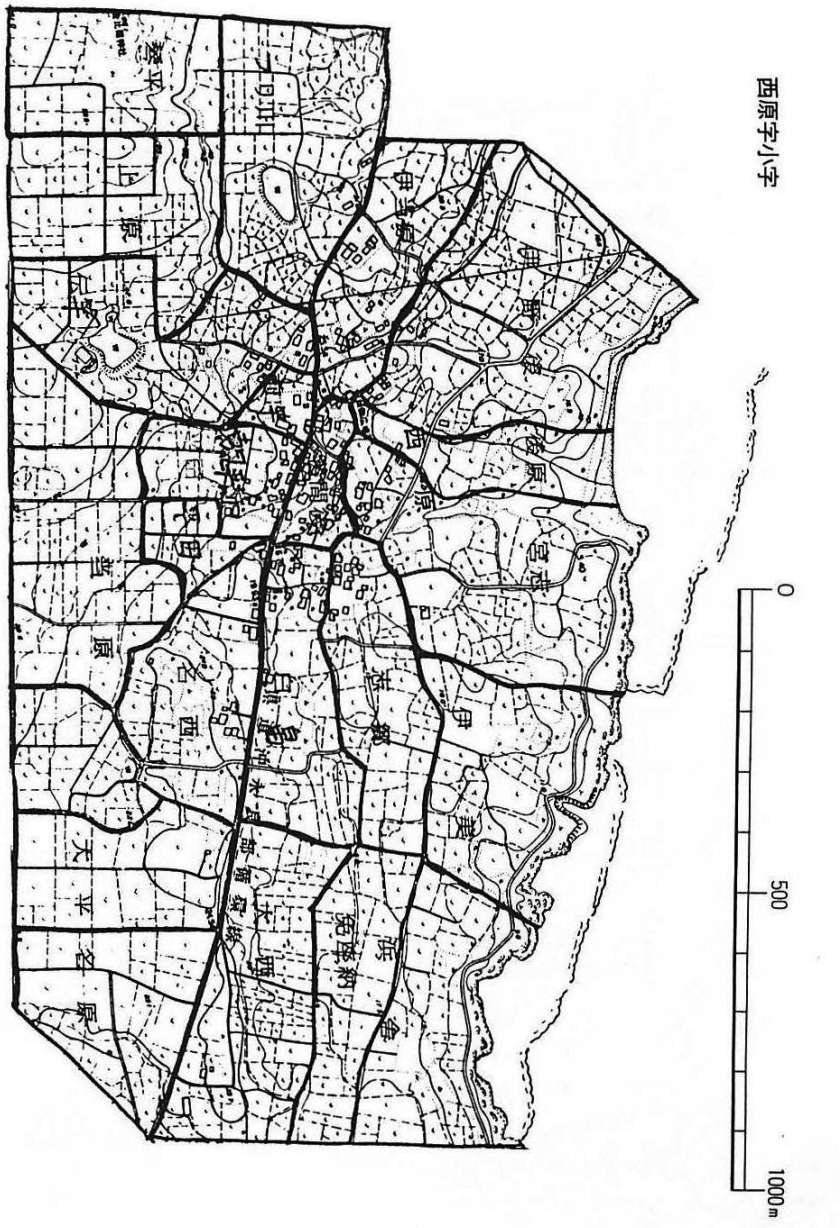
伊延字小字



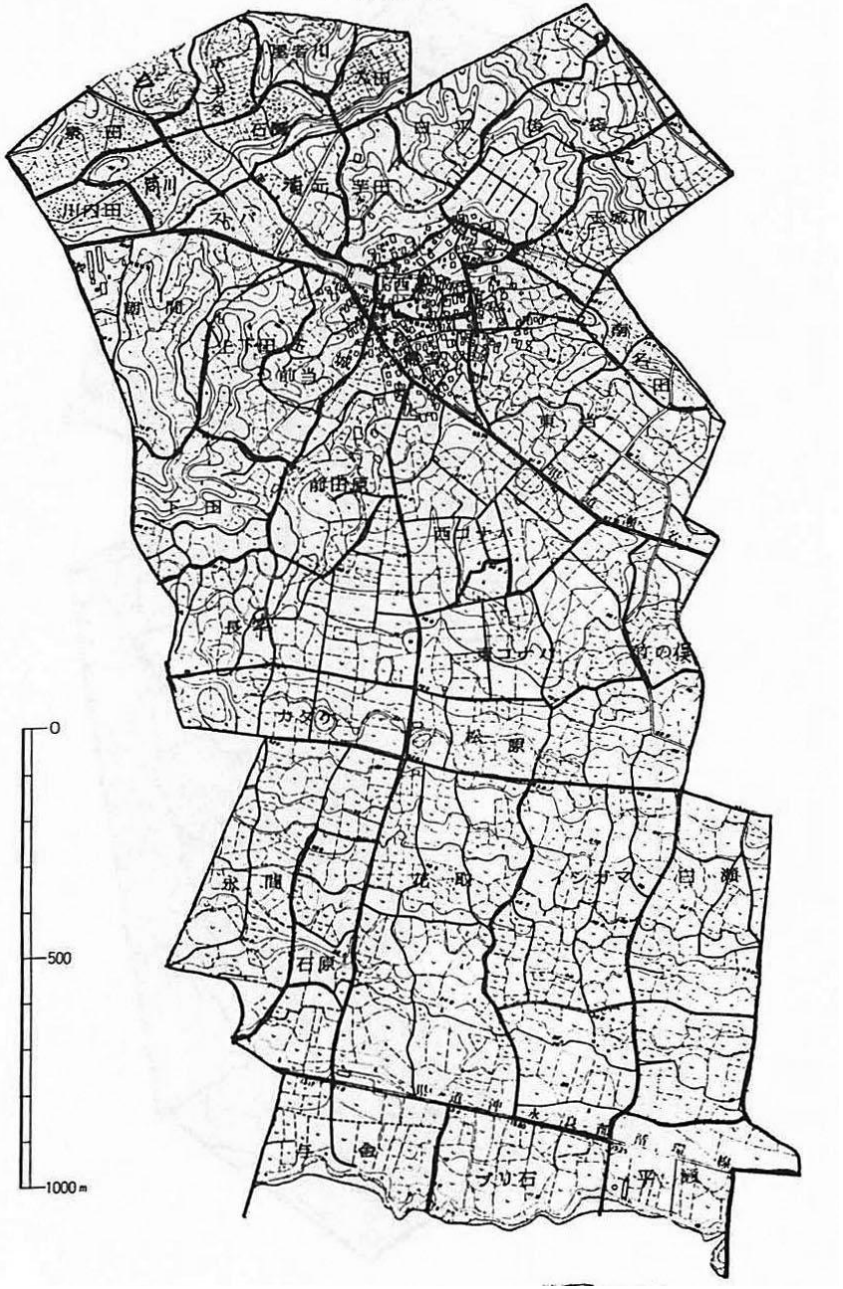


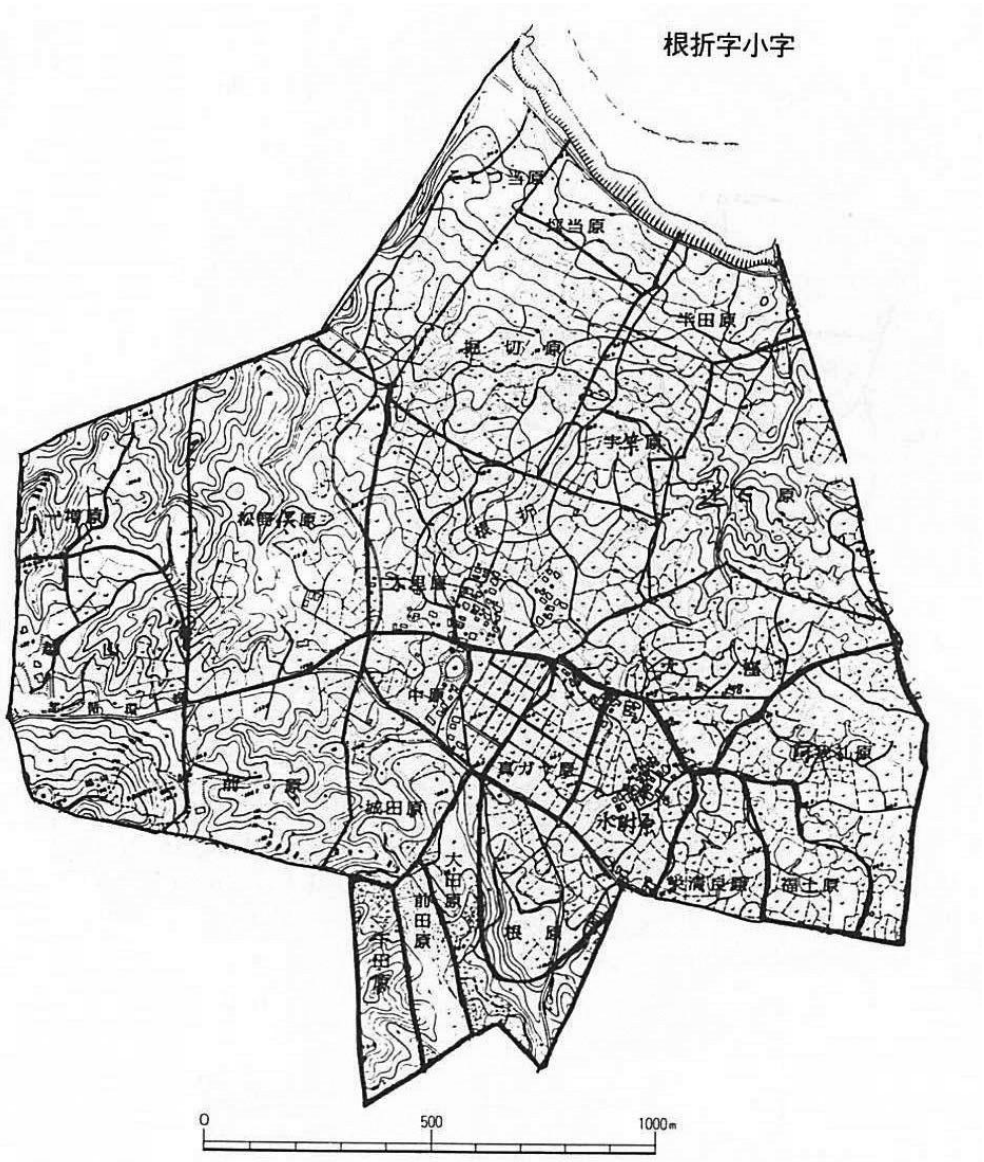


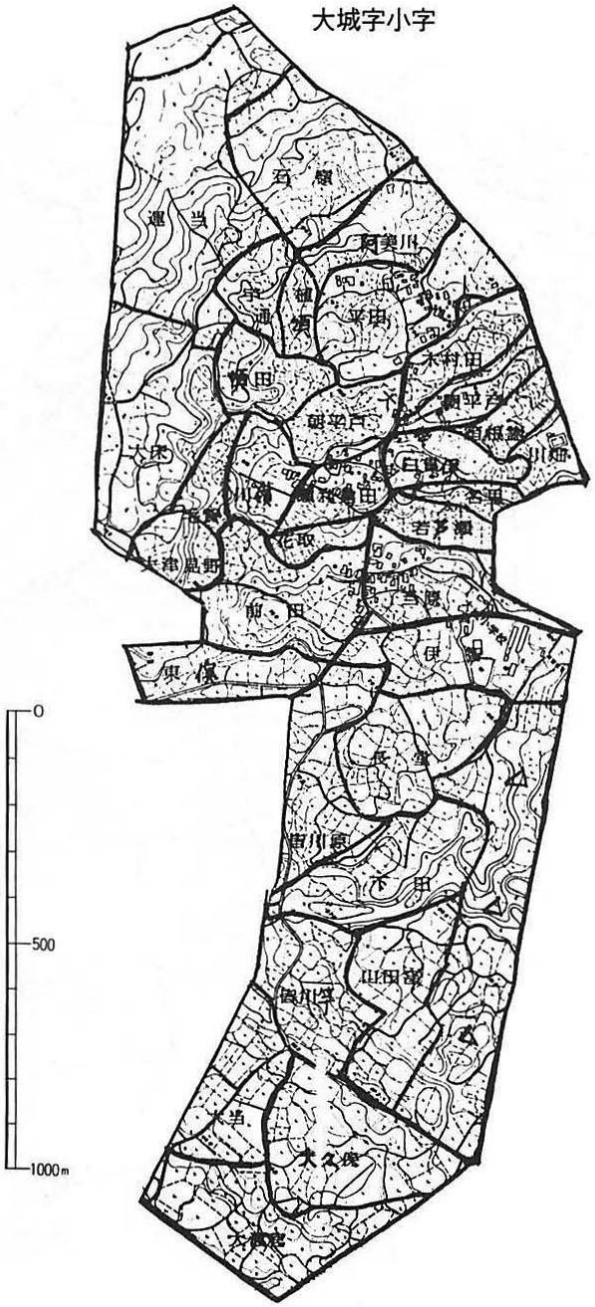
西原字小字



玉城字小字



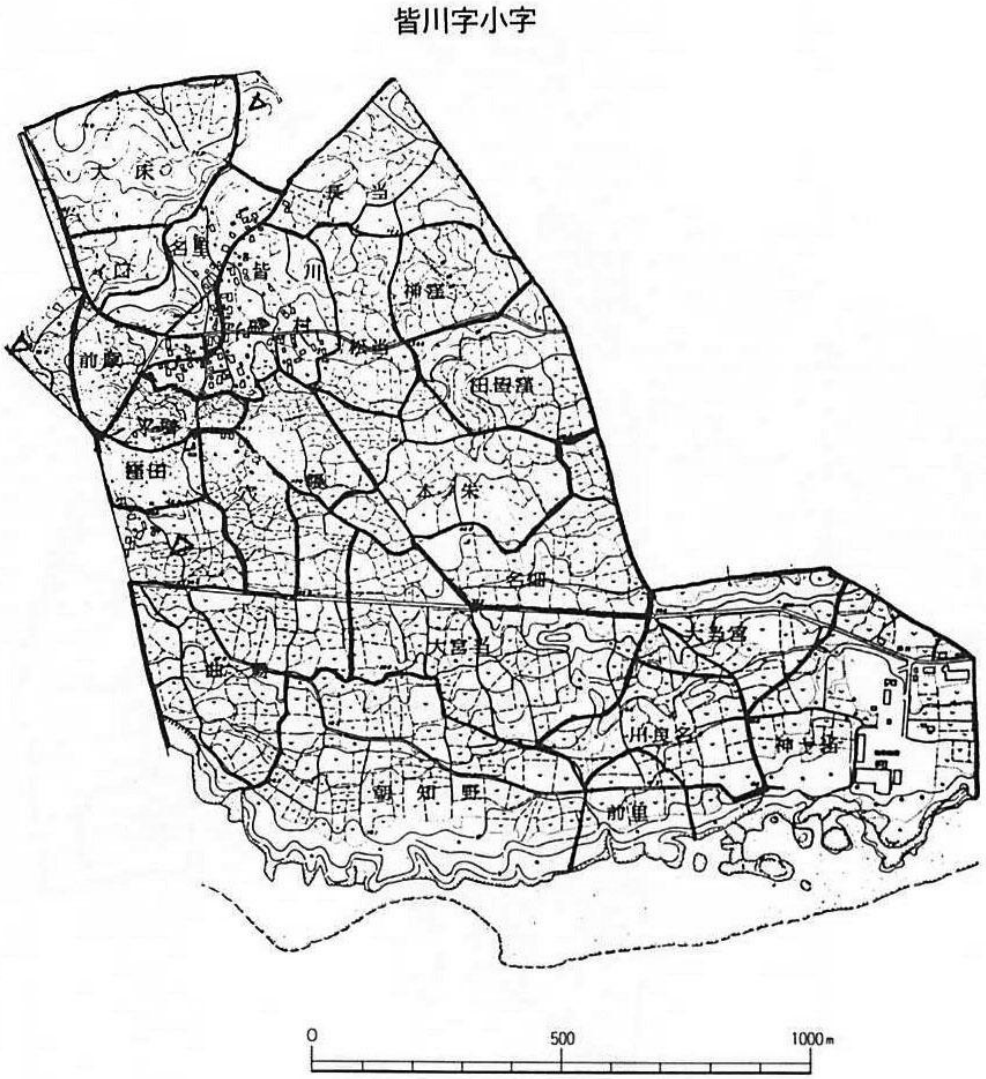

根折字小字
0
500
1000m

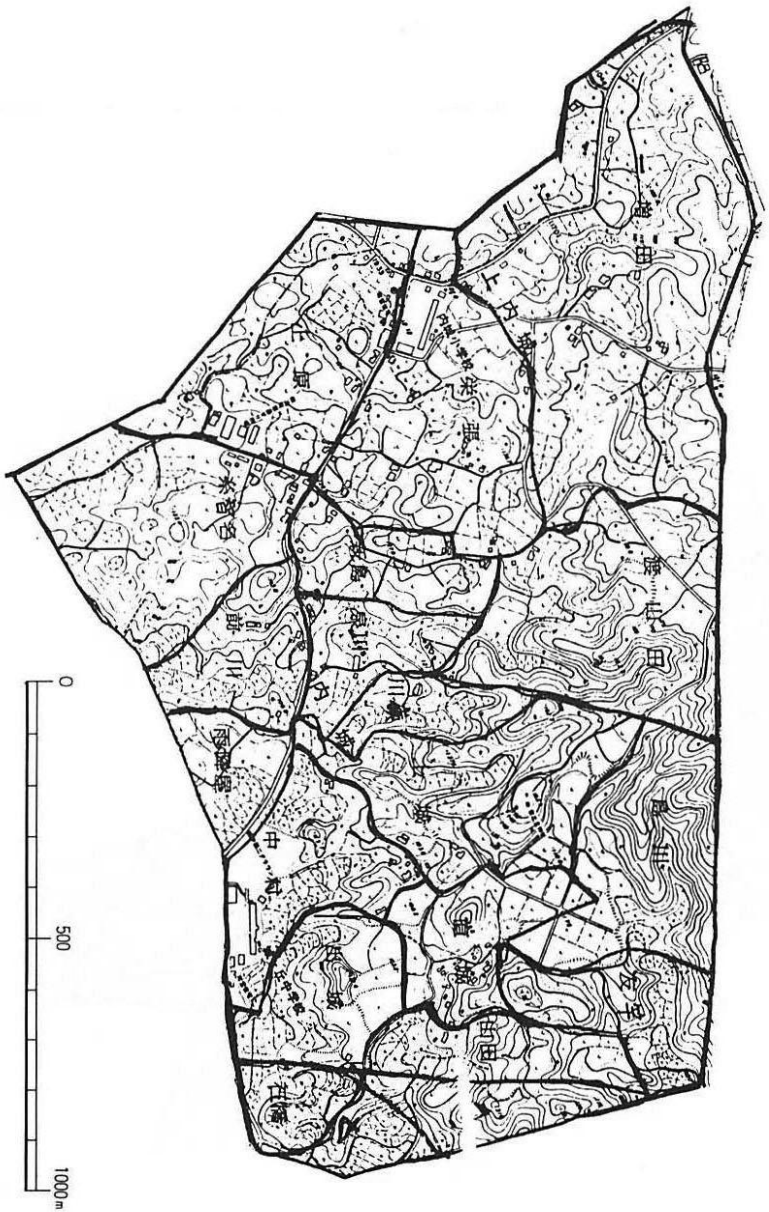

大城字小字
0
500
1000m

古里字小字


0
500
1000m
運当
名前
与名増
前古里
前俣
名里
川増
阿窪
古里
沙道

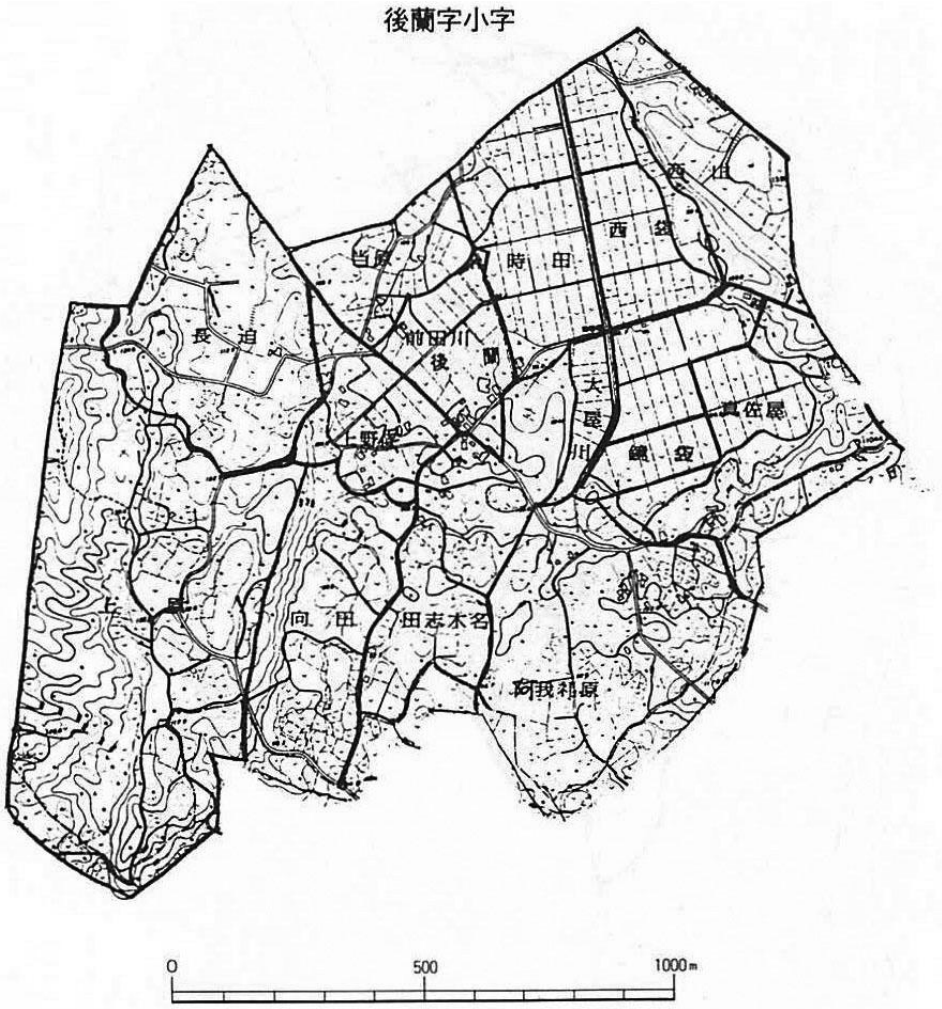
皆川字小字


大床
名里
皆川
神窪
前鼠
田囲窪
本朱
名畑
大宮当
大当宮
川良名
神七岳
朝知野
前里
0
500
1000m



内城・上内城字小字

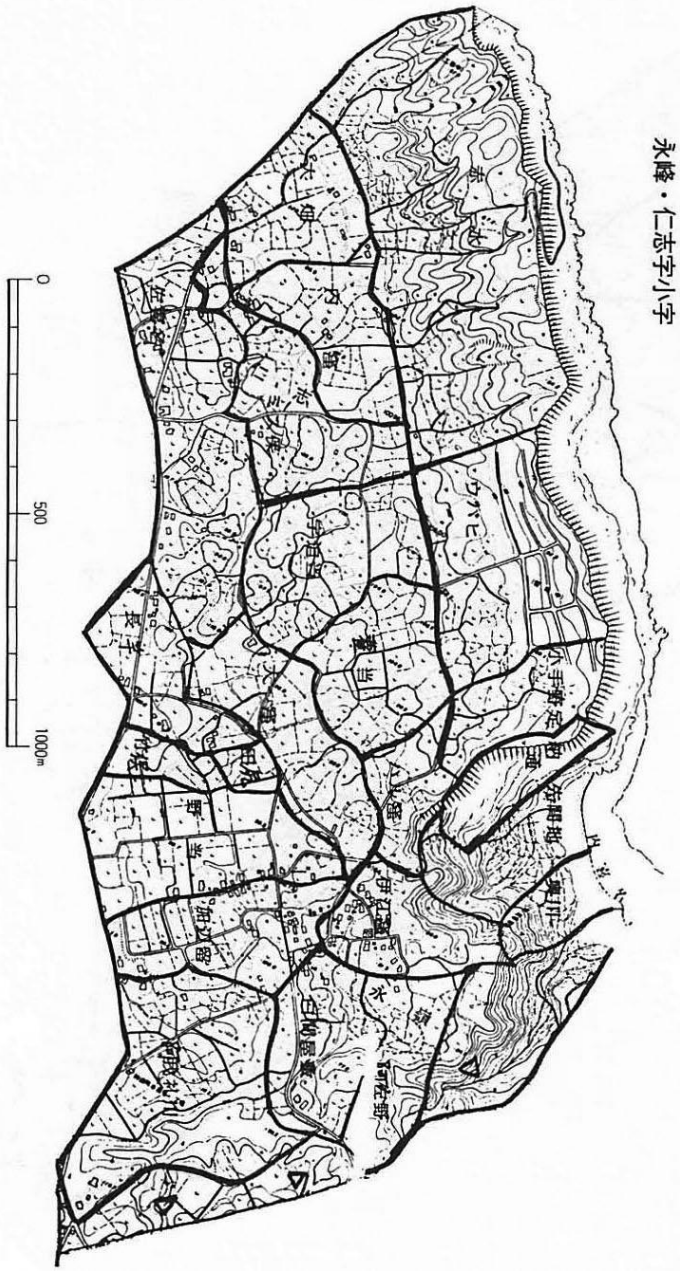
後蘭字小字

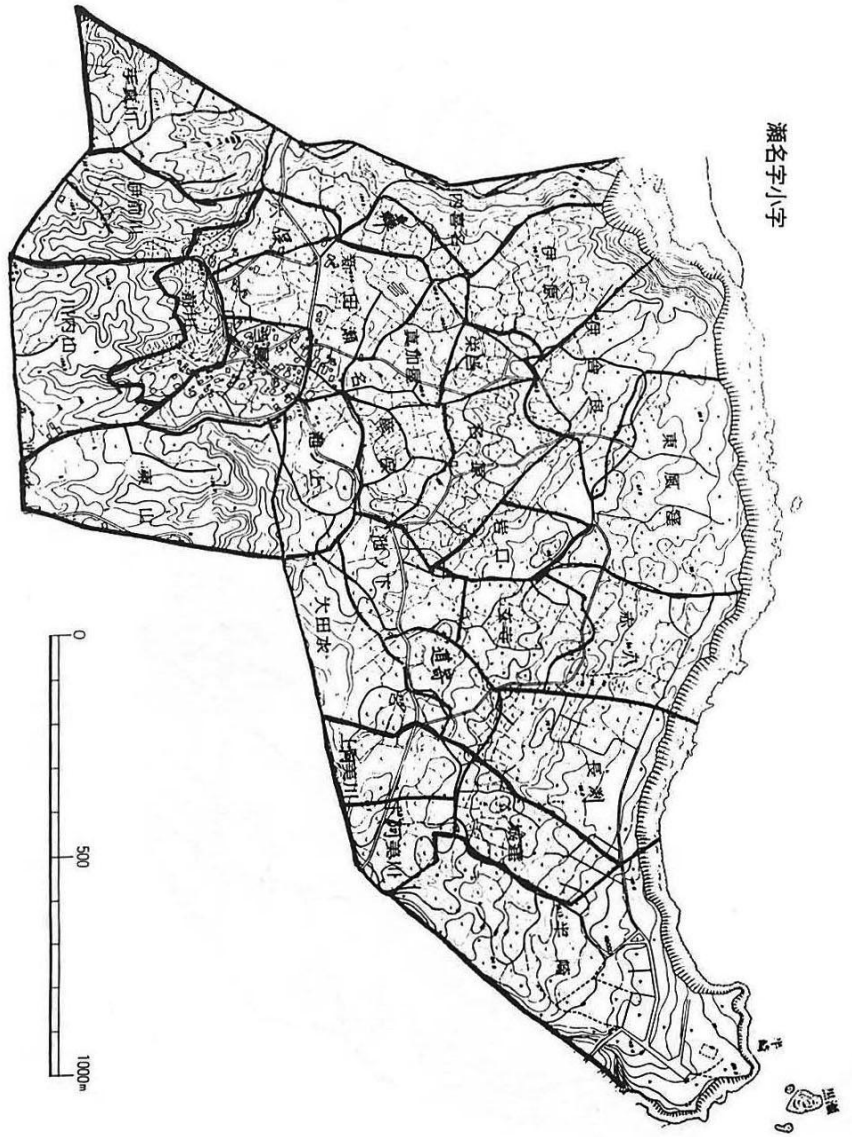


谷山字小字



永峰・仁志字小字





（参考文献）

◎地誌概観、地形および地質

一、奄美諸島「沖永良部島の洞窟」一九八一・七日本洞窟学会

二、沖縄の自然「島の自然と鐘乳洞」下謝名松栄著、新星図書

三、沖縄の自然「サンゴ礁の科学」白井祥平著、新星図書

四、「沖縄の島々をめぐって」沖縄地学会編著、築地書館

五、「南島ノート―南島地名考―」松竹秀雄著

◎気候

一、「奄美群島の概況」（昭和四十四～五十七年）鹿児島県大島支庁

二、「沖縄農業読本」社会経済研究所

三、「'83気象年鑑」日本気象協会編、大蔵省印刷局

四、「統計からみた和泊町の歩み」

五、「琉球の自然史」木崎甲子郎編著、築地書館

◎人口・集落

一、「和泊町復興の歩み」和泊町

二、No.223鹿児島県和泊町「農村環境改善センター調査診断報告書」五十五年度㈶全国農業構造改善協会

三、「統計からみた和泊町のあゆみ」五十七年三月和泊町

第二章　生業

第一節　農業

一　稲作

(一)　近世以前の稲作

近世以前といえば、いま奄美で最も重要な農作物であるさとうきび、さつまいもなどが、伝来する前である。いまの奄美大島の農作物から、さとうきび、さつまいもを除けば、まず第一に重要なのは米であり、そのほか昔からよく作られたものに、粟（あわ）、麦がある。

近世以前には、これら米、麦、粟、特に米が主食として作られ、米作中心の農業が行われていた。

稲の起源については明らかでないが、原産地はインドと伝えられ、同地には、いまなお野生種があるといわれている。

我が国では、天照大神（あまてらすおおみかみ）が高天原（たかまがはら）ですでに栽培せられ、天孫降臨の際には三種の神器と共に、「此物は蒼生（あおひとくさ）の活くべきものなり」と宣せられて、齊庭（ゆには）の稲穂を瓊々杵尊（ににぎのみこと）に授けられたとのことである。以来歴代天皇は、宮城内に司神田を作り稲作の改良に努められたとのことである。

稲作のことについて、小出満二、有馬市蔵共著「封建治下における奄美大島の農業」には、次のように述べられている。

「古来甚だ重要なる作物なりしは言うまでもなく、その栽培諸行事多く内地と異ならず、田のことを田袋と言ひ、整地には牛馬耕をなすこともあれど、大抵は田打鍬を用ひ十一月十一日より始め挿秧前は再耕をなし置くなり。

播種、秋被岸五十日前後に吉日を調べ稲を蒔く、是を種下ろしと言う。十月に当たるこの朝は下人迄も惣（すべ）て飯を食とするなり。又、餅を搗いて互いに取遣わすこの夜誰人に寄らず面体をかくし、異形異類の支度して三味大鼓をならし夫々の芸術を出し門を数へて餅を貰い廻るなり、終夜その音止む時なく賑々敷事なり。

晩稲は一月頃に下種す、早晩の種類によって凡そ五十日前後の差あり、挿秧、早稲は二月、晩稲は三月の頃に行われる。植間大低四寸程を隔てて一株二～三本、女童を集めて行うにて「栽る時歌(注一)有り声を長く引いて謡ふ」なり、除草は五月頃までにこれを行ひ是にも歌あり草取りイトウといふ。

1　種類

早熟種――アヤゴ（粳）、クルハネ、スタル、フンネ。

晩熟種――デゴ、赤チコ、アウベリ、チジユミヒヤゲ、赤唐節、白唐節、餅唐節、万国。

2　収穫

六・七月の頃に成熟する故に収穫を始む「片手にて稲一握づつ合せ一把にして其一把を又三つ合わせ一把にして是を一タバイという」此の「タバイ」を八個合わせて練りたるを束と称し此の束を一つ宛、そのまま上方又は下方に向けて拡げて乾かすなり、雨多きを以て練りたるまま乾かば急ぎ取込に使なりと言ふ。

3　調整

乾きたれば一種竹製の器具にて穂を抜ぎて脱粒せしむ、其の脱したる籾は風を利用して、稃その他の雑物を去り、手臼にて籾擢をなすなり、稲のままにて貯ふることも随分行はれたるが如く、虫害甚しく、到底貯へ難しとなす、籾を俵に入れるに五十斤入れと百斤入れとあり、籾一斤とは米三合の割にて五十斤の籾は搗きて米一斗五升になる。」

水資源に乏しい和泊町の稲作は、谷山後蘭水系、石橋川水系では、流水、湧水を利用して水田が開けていたことと思われる。また、和字から手々知名、和泊にかけて奥川水系、内喜名海岸、畦布字の湾川では湧水の利用による水田開発が行われ、和泊校区の他の字、国頭校区など水の不便な所でも、平坦地はすべて天水田として利用され、ほとんどの平坦地の地目は田となっている。

中世までの人は、まず米を作り、耕作不便な所に粟、麦その他の農作物を作って生活していた。彼らの生活の中にはまだ、さとうきび、さつまいもはなく、米を食し、泡盛を飲んで暮らしていたのである。それが近世になると、耕地や農作物において大変動が起こったのである。

（注一）稲作栽培歌

一　土質　深耕と堆肥と客土する事は
　　収穫を増す三つの手だてだ

二　種子　在来種子を換えて作れば
　　一割や二割の稔り増しは易けれ

三　浸水　塩撰りは改良の手始めと
　　三昼夜浸けて催芽してまけ

四　病虫　苗半作七分作など言う程に
　　みみず駆除して苗大事に

五　苗床　苗床は揚げ床折衷うすく蒔き
　　朝夕見回り水浅く引け

六　田植　根を揃え浅く植えれば株張りも
　　稔りも良きぞ心して挿せ

七　管理　植えてより梅雨までは一寸水
　　その後は乾したり流したり

八　到達　地力除草病虫駆除するは
　　多収穫への近道心せよ

(二)　近世以降の稲作

1　近世の耕地と作物

中世までの奄美大島は琉球国の一部をなしていたが、島津氏の琉球征討により、奄美大島は慶長十四年から薩摩藩に属することとなった。薩摩藩の統治となるに及んで、奄美大島は百八十度の大転換をなし、その耕地開発および農作物も特別の性格を持つようになった。

農作物は、それまで米中心であったものが、新米の甘蔗、甘藷、米中心の農業経営に変わり、甘蔗は藩に差し出すものであり、甘藷、米は自分たちの生命をつなぐものであった。在来の米作中心の農業が姿を消し、藩の指導により甘蔗中心の農業へと移行したことが、島民の生活に大きな悲劇をもたらすことになった。島民の大きな犠牲によって、薩摩藩は藩庫をうるおし、それによって明治維新の大業をなし得たのである。

2　稲作

近世前半は、薩摩藩が本土において大々的に水田開発を行ったときである。この時代になると水田の開発技術が進み、大きな川をせき止め、そこから十キロメートル

内外のところまで引水し、多くの水田を開発したのである。

本土においてはこうした藩営の開発が盛んに行われたが、奄美大島においては大規模な藩営水田開発は行われなかった。しかし、近世の中期ごろにおよんで小規模で高度の技術による水田開発が行われた。

水資源に乏しい和泊町では、溜池の新設による水田開発が行われたと思われる。「沖永良部島郷土史資料」によると、嘉永三年に新設された玉城村当原溜池とその後に造られた六溜池しか記録にないことから、ほとんどの溜池は近世中期以前に造られたものと思われる。

奄美大島における近世（明治時代以前）の記録はほとんどないが、昭和五年に鹿児島県立農事試験場大島米麦原種場が設立され、在来品種について「鹿児島県農業試験場大島支場八十年のあゆみ」に、次のように述べている。

「（品種名）　（沿革）

盛高地古　大正五年、天城村兼久盛盛高氏が在来地古から穂抜きしたもので、郡内で広く栽培されていた。

白地古　在来種で大島一円に栽培されていた。

赤地古　同　右

中　村　大正十一年に本土から台湾に導入され、昭和六年に糖業講習所の逸見氏がとりよせた品種である。

唐　節　来歴は不明であるが、インド型で、古くから徳之島以南で栽培されていた。」

これらの品種はいずれも極晩生で、普通の栽培条件では、収穫期が八月中、下旬で、台風によって収穫皆無になることが多かった。その当時の農家は、台風に遭遇するのを避けるために年内の高温期に播種して越年苗、すなわち二年苗を移植する方法と、二月上、中旬の低温期に播種育苗する二つの方法が採られていたが、玄米収量は低く十アール当たり百八十キロ程度であった。

昭和五年に米麦原種場（現県立農業試験場大島支場）が設立され、早熟多収の品種が選定されてから、大島の稲作は大きく変わっていった。

品種関係の試験が昭和七年から実施され、沖永良部島で普及した奨励品種は次のとおりである。

(1)　**奥羽一号**

農林省奥羽支場で交配し育成されたもので、昭和六年に導入供試され、昭和九年に奨励品種に決定されてから、昭和四十七年廃止まで三十七年間の長期間にわたり、奄美群島の稲作に貢献した品種である。特性は、育苗が容易で苗代日数感応度が低く、一期作、二期作に適した耐病性の強い品種である。

(2)　**改良愛国**

農林省畿内支場で交配育成され、昭和九年原種に決定された。多肥、肥沃地向けの品種であるため長く普及しなかった。

(3)　**信濃糯二号**

長野県農試で交配育成された品種で、昭和七年から供試し、昭和九年に原種に決定された。極早生種で少肥地向けの品種であり、沖永良部島では、昭和三十年まで長く栽培され貢献した品種である。

(4)　**奥羽二九号**

農林省奥羽試験地で育成された品種である。昭和七年から供試し、昭和十二年に原種に決定された。長稈の中間型で少肥地に適する。

(5)　**奥羽二〇二号**

農林省奥羽試験地で交配育成された品種で、昭和十五年原種に決定された。早熟種で多肥、肥沃地向きで、一期作、二期作に適するが特に二期作栽培に適する。

(6)　**奥羽一八八号**

農林省奥羽試験地で育成された品種で、昭和十年に取り寄せ、昭和二十年に原種に決定された。育苗容易少肥地向けで、一期作、二期作にも良いが特に二期作に適している。

(7)　**奄美二号**

県農試大島支場で交配育成された品種で、昭和二十年に原種に決定された。早生種で三毛田の一期作に適する。

(8)　**奄美モチ**

県農試大島支場で交配育成され、昭和二十六年に奨励品種に決定した。長稈、長穂で穂重型の品種でイモチ病に強い。耐肥性が強く中庸地以上に適する品種である。

(9)　**越路早生**

昭和三十七年奨励品種に決定された。早生種で熟期は奥羽一号より八日くらい早い、やや短稈である。

(10) 陸稲

昭和時代以前の陸稲栽培についての資料はほとんどなく、県農試大島支場で昭和八年末品種比較試験、栽培試験が実施され、天水田では陸稲が水稲より勝り各地の天水田地帯で栽培されていた。

品種は、東京金子が主で、早熟多収で耐病性も強く脱粒難、暴風雨の被害も少なく、奄美群島に好適の品種であることから広く栽培された。その他に岩手くるみなどがあった。

3 和泊町の稲作

(1) 栽培状況

昭和三十五年の和泊町の資料によると水田面積は、二百五十七ヘクタールを有し、大正十三年美野入間氏が二期作栽培に成功してから稲作の栽培体系に大きな変遷をもたらした。水利状況では天水田、溜池利用による作付面積が三十四パーセントを占め、湧水二十九パーセント、河川用水が三十七パーセントである。河川用水といえども湧水によるものである。町内には水量豊富な河川は少なく、このことが稲作の安定生産に大きな障害であった。

（表1）

町内の水田は各地に分散しているが南西部に広く展開し、中部および東部は天水利用の田が多い。溜池は、平地に開拓された水田に水を引くため比較的高い場所に造られている。水田が少なかったので国頭、西原地区より後蘭、皆川等の水田地帯へ出作が行われていた。（図1）

図2によると、水稲二期作は統計上に記載され一般対比できるようになったのは昭和十年以降であり、水田延面積二百五十七ヘクタールに対し、畑は千五百四十二ヘクタールで、一戸平均田十一・五アール、畑七十五・三アールと水田に乏しい。稲作の栽培状況をみると一期作は二百二十ヘクタールが安定した栽培面積であり、約三十五～四十ヘクタールは毎年のごとく水田として利用されていない。昭和十八年昭和二十年などは初期干ばつによる水不足のため約百ヘクタールも作付け不能田になっている。稲作はこのような水不足のため作付面積ならびに作況に大きな変動があり不安定であったが、二期作の成功は当時における革新的な技術改革であったことはいうまでもない。

表1 **水田の現況**（35年和泊町資料）

区分	二期作田	一期作田	休閑田	計	乾田	湿田
面積	237ha	167	20	257	171	86

水田の水利状況

	河川	湧水	天水	溜池	揚水	計
受益面積	95ha	73	10	72	7	257
百分率	37	29	4	28	2	100

(2) かんがい用水

和泊町は水利に恵まれずかんがい用水として利用されていたのは、石橋川の流域、谷山の当田濠（とうたごう）の水を利用する流域、奥川の流域に介在する水田だけであった。その他の集落ではきわめて水量の少ない泉や溜池に頼っていた。

毎年のことながら旧暦六月ごろになると「六月干ばつ（ルクガチビヤイ）」と称し、三十～四十日も続いて一滴の雨も降らない大干ばつに見舞われたものである。

泉の湧水量は著しく減少し、溜池の水も枯渇して水田は干割れになり、難儀苦労して育てた稲も枯死することが度々であった。

① 雨乞（ごい）い

アマグイ、アマグワンなどという。空梅雨（からつゆ）であったりカラカラの干ばつが数十日も打ち続いて「夏の雨は馬の背を分ける」という言葉があるが、沖永良部島には「牛の片角に降る」という言葉がある。

図1 水田の分布状況

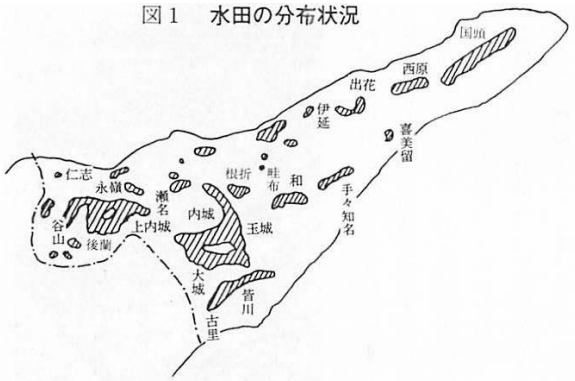


図2 栽培面積と10a当収量





1．干割れ田（芳賀日出夫氏撮影）

この時期は通り雨が多く、わずかの距離で雨の降るところと降らないところの明暗がはっきり分かることを指している言葉であり、また通り雨であるためわずかな雨しか降らないことをも含めて言われている。

雨が降らず稲や甘蔗などの作物が枯死寸前になる場合、雨の神の機嫌をとりむすぶために「雨乞い」をする。したがって毎年行うというものではないから期日は別に定まっていない。場所は大体高い所を選ぶ。越山の頂上とか、越山の東北の下り坂、根折の山手側の通称「マドウルヌチヂ」で行っていた。内城の人は片平山の頂上でしたこともあるといわれている。

各字の区長の連絡で、ほとんど各戸から一名以上出席して、太鼓や鐘、わけても鐘は音のよく鳴りひびくものとのことで、鍬や犂先などの金物を持参した。みのを着る者、フバ笠をかぶる者もいた。皆が勢ぞろいすると指揮者の命で始められるが、まず、「雨降ラチタボリ、トートウガナシ」と神事があって、四方の神に雨乞いの祈願をした後、中央で火を燃やして煙を上げながら円陣になって、太鼓や鐘をたたきながら終日回り、ひたすら慈雨を祈願するのである。太鼓や鐘のひびきで大気をふるわし、雨の神をびっくりさせ、雨を降らしてもらおうということであろう。

雨乞いの効果はあるときもあれば、ないときもある。時として降るのは、あながち祈願のためばかりでなく降雨の時期にきていたと考えるのが妥当であろう。

昔、京都の竜神（雨の神）を祝った神泉苑で、小野小町が「ことわりや日のもとならば照りもせぬ、さりとてはまた天が下とは」と詠んで雨乞いをしたところとたんに沛然と雨が降ったとか……。また、江戸の俳人其角が、雨乞いをしている農民に代わって「夕立や田を見巡りの神ならば」と一句詠み、向島の三国稲荷に奉納したとこ

ろ、しばらくして車軸を流すような雨になったと伝えられている。和歌や俳句の功徳よりも現在は科学を信じたいが、人工降雨も農民の祈りにこたえる雨を降らさないとなると、やはり雨乞いをせざるを得なくなる。

竜神は何に怒るぞ暑き日の
　すでに五旬を雨降らしめざる
甘蔗の葉は祈るがごとく地に垂れて
　この暑き日の陽光衰えず
すでに枯死寸前と見ゆる畑に野に
　萎ぶ草木の人を嘆かしむ
たのみたる人工降雨は降らずして
　空にかわける雲光り見ゆ
台風を待ちわびる声シマに満つ
　ひでり続けばうなずきてきく

②　石橋川の水の争い

「石橋川の水の争い」と題して、武山宮定氏は「沖永良部島郷土史資料」で、次のように述べている。

「昔、七月干ばつが長く続いて、玉城の後川が涸れてその流域の田圃は日干しにされました。大変なことになったとの事で村中集って協議の末、石橋川の上流下っ田（おった）の水を玉城の後袋へ引くことにした。玉城の後川と石橋川の上流とは僅かな分水界で、堀り割るには造作ない所であった。時は、七月の朔日、男女老若村中挙って、鍬じゃ、ヒアーギじゃと大騒ぎに集って村の後から堀り初めた。法螺貝は勇ましく鳴る指図の人は声を張り上げて励ます。ずんずん仕事は捗ってもう一時間働けば下っ田の水は提を切って流れ込むと言ふ様になった。そこへ海仕度をした皆川、古里の人が数人やって来て、工事をして居る二～三人に向ひ「根折の海は、スクヌクワが寄って海水まで赤く見えて居る、俺達の村は総連れで行こうと騒いで居る」と語って過ぎると、此の話が人夫全体に伝わった。「魚」と聞いては立っても座っても居れない玉城の人だから「成程六月寄らなかった此朔日には寄るはずじゃ」と早合点して「さあ仕事は明日に延期、根折はスクヌクワの大寄」と指図人の合図が掛れば、玉城勢は此度はテルじや、チニルじやと騒ぎ立て雪崩を打って海へ出かけた。行って海の中に這入って見たが、スクヌクワとは真赤な嘘、みんな苦情たらたら引返してしまった。

さて、帰って見ると、下田の川底は一二間も浚えられて、玉城が引こうとした下田の水は滔々と石橋川へ流れこんで、玉城へはもう向けられそうもない。玉城勢は始めて皆川、古里から謀られたことを悟ったが、もう仕方がない。自分の仕事の残骸を眺めて残念がって居たという話である。」

(3) 品　種

沖永良部島の古老の言によると「明治より大正期までは、モトニ、ゴトワセ（五斗早生）、ヒラチジコ（徳之島ジコ、盛高ジコ）が栽培されていた」という。

モトニは糯種であった最も古い品種とされ、神に供える餅、酒の原料として用いられ、ゴトワセは粳の早生で収量が一畝から五斗取れるとの意味である。味は悪いが台風以前に登熟する品種であった。ヒラチジコはゴトワセと類似した品種で、ジコは粳で粘り気が強く多収で、大正期は稲作の九割を占めていたが、晩生種で脱粒しやすい欠点があった。

大正四年瀬名の瀬川重光氏が株出（マタビヤ）による二期作を試みたときは白ジコであり、美野入間氏が苗代育苗による二期作を試みた初年度の大正九年は赤ジコであった。いずれにしてもジコは稲の主要品種で、基本栄養と生長性の大きいインド型の品種が栽培されていた。

その後、二期作の収量を安定させる目的で、大正十一年台湾から台湾稲の下脚格子が導入され、大正十三年一ヘクタールの集団栽培がなされ成績良好で先駆者である美野入間氏が功労者として表彰されたりして漸次この品種が増加したものと思われる。

昭和五年に、台中州農会より台中五号を導入した。また昭和七年には、台中六五号を一期作に試みて下脚格子より八割の増収を示し、その後この品種が増加した。

昭和八年には、相川四四号、奥羽一号、改良愛国等の感温性品種が導入された。

昭和十三年信濃糯二号の試作を実施、昭和十四年には県農試大島支場で奄美二号が選抜された。この年奥羽二九号、同一八八号、同二〇二号、陸羽一三二号が優良品種として導入された。

昭和十八年には奄美三号、昭和二十一年には奄美モチ、昭和三十五年以降は農林十七号、銀河一号、たかね錦が導入された。

昭和三十六年の一期作の品種は、下記表2のとおりである。二期作についても同様な品種が栽培されていた。

品種の変遷を見ると、和泊町が奄美大島の二期作の先駆地であり、また水稲品種に対する関心も強いものであったことがうかがえる。

表2　一期作品種別作付面積

品種名	作付面積	比率
奄美3号	63.55ha	29%
銀河一号	57.4	26
たかね錦	77.63	35
奥羽一号	13.36	6
農林17号	3.96	2
奄美モチ	5.6	2
計	221.5	100

（昭和36年）

(4) 二　期　作

二期作の研究に成功した美野入間氏について、大島教育事務局発行の「郷土の先人に学ぶ」には、次のように記されている。

「　生いたち

美野入間は、一八八八年（明治二十一年）十二月二十日父入治、母松の長男として、沖永良部島和泊村（現在の和泊町）皆川五〇二番地に生まれました。

入間の小さいころのことについては、何も語りつがれていませんので、学校を卒業して稲の二期作（米を一年に同じ田に二回栽培し収穫すること）を成功させるまでの入間の苦心について述べてみましょう。

少ない米の生産

入間は、和泊村大城尋常小学校を卒業して、和泊高等小学校に進み、さらに当時「模範場」と呼ばれていた鹿児島県農事試験場大島分場で農業を勉強しました。

沖永良部島は、昔から農業に適した島でありましたがこの当時大島郡は全体的に黒砂糖を作ることが盛んであったため、他の生産を目的とした産業などは副業のように考えられていました。したがって食用作物の稲作等に改良を考えることは思いもよらず、品質も粗悪で栽培法等も昔のままの粗末なものでした。

しかも、大島は山が多く、水田が少ないうえ作付面積（作物を植付けてある面積）もひじょうに少なく、郡内の需要に足りない状態でした。明治の初年頃まで郡内で生産される米は、一年の内の八ヶ月分位でありそれも芋と混ぜて食べる分しかなかったということです。その後、だんだん人口が増えて、大島で生産される米ではとても郡民をまかなうことが出来なくなりました。そのうえ台風でもきたら、その年はほんとうに餓死同様の生活をしなければなりませんでした。

大島島庁（現在の大島支庁）でもこのことを大変心配して、稲の栽培法の改良をはかるためにいろいろと指導や改良を考えてきました。入間はこのような状況の中で、大島が他府県のどの土地に比べても、いちばん稲作に適していることに気がつき、何とかして島に米がたくさんとれるようにできないものか、また、本土や他地方から米を移入しないで自給自足できるようにしたいものだと考えるようになりました。

二期作の苗作りに成功

入間は、卒業後農事試験場で働いて、今村農業技師（種子島出身）の指導を受け、島で稲を二度植付る（二期作）研究を始めました。

一九一六年（大正五年）にまず自分の田の稲の二期作の研究に取り組みました。入間が最初に取り組んだ研究は「マタベヤ」を育てることでした。「マタベヤ」とは稲を刈り取った切株から生える芽のことです。「日本書紀」の天武天皇の項に「たねの国は稲が豊かで一度植えて二回穂がとれる」ということが記されていますが、これは「マタベヤ」のことではなかろうかと言われています。「マタベヤ」は古くから伝えられた自然の収穫法であったように思われます。入間がこのことに力を入れたのは言うまでもありません。いろいろと方法を研究してみましたが、その結果は欠株が多く、実りの少ないことがわかってこの研究は失敗に終りました。しかし、これ位でくじける入間ではありません。

一九一八（大正七年）には、台湾種が良いということを聞き、新しく台湾のホーライ米で苗代を作り種子をまきました。この時は、一期作と同じ考えで水をはって播種（たねをまくこと）したため失敗に終りました。

翌年は、今村農業技師の指導を受け、水をほし、上げ床にして播種しました。こうしてまず二期作の苗作りに成功しました。

広まった二期作

この方法で育てた苗を植えた結果、稲の成長は良好でした。ところがここで思いがけないことが起りました。それは雀とねずみによる害がひどかったことで、せっかく稲が実ってもこれでは入間の努力は皆無になってしまいます。入間の母松もこのことを大変心配して、田圃の脇に仮小屋を建て、そこに寝泊りをして雀やねずみの害の防除に一生懸命がんばり入間の加勢

をしたといわれています。

こうした親子の血と涙の出る研究に対して、和泊村当局もだまって見ているはずがありません。一九二一年（大正十年）には、入間の研究に対し補助金を贈ることを村議会で可決し、百二十五円を与えました。また一九二三年（大正十二年）には、皆川に二期作の試作のため村費から種子、籾代として四〇円を補助しました。

一九二四年（大正十三年）には、二期作の総反別で皆川四町七反五畝、古里二町五反六畝になりました。このことは隣の知名村にも及び竿津で二町六反、赤嶺で一町九反歩が栽培されました。

このように書いてきますと入間の研究がいかにもすらすらと進んできたように思えますが決してそうではありません。毎年襲いかかる台風の被害対策も考えなければなりませんでした。一九二五年（大正十四年）には三回も台風が襲って収穫もみじめなものだったそうです。そこで入間は植付の時期などについてもいろいろと研究しました。

こうしてだんだん日がたつにつれて、人々は二期作についての知識や理解を持つようになり、和泊村内はもちろんのこと島内外へと広まって行くようになりました。

今日大島のあちらこちら廻ってみますと田や畑が荒されているのが目につきます。しかし、以前は入間の努力によった二期作が郡内のいたる所で栽培されていました。

病に倒れる

入間は二期作についてこのように改良苦心を重ね、努力してきましたが、そのほかにも、農道を作ることに努力したり、郷里皆川の区長や村会議員などをつとめ村政の発展や部落のためにも尽くしました。

このように我が大島産業上に大きな業績を残した入間も、寄る年と病気には勝てず、一九六九年（昭和四十四年）五月二十六日、八十三才郷里で亡くなりました。このような入間の功績をたたえて、彼の生まれた屋敷の裏の広場には顕彰碑が建てられました。」

(5) 水稲の栽培体系

明治以前は陰暦十月に播種し、翌年三月に田植え七月収穫する慣例があった。明治初期になって糯は十月、粳

は一月播種、田植えは三月、収穫七月初旬とされていた。

明治二十年ごろから糯、粳ともに一月に播種する慣行に変わっているが、昭和初期より二期作の進歩とともに、一期作は二月下旬から三月上旬の播種で、三月下旬から四月上中旬に田植え、七月下旬に収穫する栽培方法が一般化した。二期作は、七月中下旬に播種し、一五～二十日間育苗して八月上中旬に田植え、十月下旬収穫するようになった。

(6) 育苗から収穫まで

一期作は従来、水苗代で代掻、整地後踏切りも行わず、田全面に散播として苗代を作っていたが、播種量の調整と重複をさけるため「フキ」といって三メートル程度に抗または蘇鉄葉を立てて標識とし、育苗することになった。

種籾は一月の丑の日に、湧水などに一昼夜浸漬し、数日間催芽してから播種し、常時滞水して育苗するのが慣例である。一反当たりの播種量は、十三～十五リットル必要とされた。

苗代からの苗取り作業は「ユイ方式」が主であった。（写真２）







4．田植え　3．苗運び　2．苗取り
（芳賀日出男氏撮影）

畦に集めあげられた稲は、十五束ずつに結び、植付本田まで頭上運搬された。（写真３）

本田への植え付けにもいろいろな作型があり、従来はバラ植が多かったが、写真で見るように横線を張り揃えて、一条、二条植がなされるようになった。（写真４・５）



5．線条法の田植え（芳賀日出男氏撮影）

刈り取られた稲は、乾田の場合は水を落とした近くの田んぼを借りて自然天日乾燥をし、雨後の湿田地帯の稲は道路や広場まで運ばれ、天日乾燥がなされた。（写真６・７）乾燥は天候に左右されるが一週間程度要した。

脱穀は足踏み式が開発された。（写真８）

脱穀された籾はふるいにかけ（写真９）、ふるいにかけた籾を唐箕（トーミ）にかけて選別してから、俵詰めをした。（写真10）





7．高倉での稲干し　6．乾田での稲干し
（６～10．芳賀日出男氏撮影）



8．足踏み式の脱穀



9．ふるい



10．唐箕での選別

二　田芋

田芋は方言では「ターニウム」という。これは湿地帯に繁殖する植物である。

「琉球国由来記巻三事始め」の「動植門」には「田芋二種有り当国の田芋は天然に国土に生ぜしか。かつ古老伝え言う。糸満の境地に寺あり。住僧弟子を有す（金武邑生産なり）、かの弟子始めて芋を植う。これにより国中推充せるなり、然れども年代かつ求めくる所詳かならず。」とある。

一方、「琉球国日記」には「動植門は後者だけを採用して『田芋二種有り』貴老伝に曰く、中城郡糸満の境に、一の僧寺あり名づけて、糸満寺とよぶ。寺に一徒あり（金武村人）、この徒、たまたまこの芋を得、これを国中に栽う。漸く番行を致し、遂にすでにあまねく国中に及ぶ」と記してある。

田芋に二種類ありとは、茎の方は食えない「オオバシン」と、芋も茎も食える「ムジウム」とを指すものであろう。以上のことから琉球国と交易のあった沖永良部島

でも古くから栽培されていた作物であったと思われる。

特に、本島で行われている「改葬」という死後何年目かに死体を堀り出し行う洗骨の際に、骨を載せるために「ムジ」の葉が使われていた。また祝祭や先祖へのお供え物には欠かすことのできない作物である。

「オオバシン」はどこでも栽培できる。「ムジウム」もどこでも栽培できるが流水でないと芋が食べられないので沖永良部島では、ナージマ（内城校区、大城校区、下平川校区）で多く栽培されている。旧正月十六日の先祖祭のお供え物として、田芋餅が必要であったので、田芋のないアガリシマ（国頭校区、和泊校区）の人たちはナージマに行って田芋を求めたものである。

「オオバシン」は少ないが、今でも残っている。「ムジウム」は各地に栽培され、茎は夏場の野菜として広く利用され、また芋は調理用や餅として島民の食料源となり、沖永良部島民を育ててきた大切な作物である。

三　藺（い）

藺（七島藺）の伝来、栽培についての記録はほとんどないが、備後藺について「奄美大島に於ける家人（ヤンチュ）の研究」には、次のとおり記されている。

「あみ方同故通俗備後表と云、然れどもあみ素灯心草不同、万暦己丑（うし）本琉球より藺草並灯心草を渡と相見え候」（雑話）

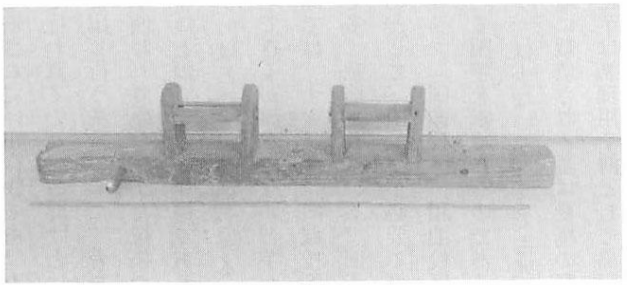
とあるように、現に備後藺は大島本島の一部と、沖永良部および十島の一部にあるのみである。

沖永良部島において藺（七島藺、島藺）の栽培は古くから行われていた。深田（湿田）が適地であるため、内城校区、大城校区、特に玉城字で多く栽培された。また国頭方面からの出作も多かった。

これらの産地では畳に製造して、沖永良部全島にわたって販売した。特に藺を生産しない上城・田皆・住吉・和泊・手々知名方面との取り引きが多かった。取り引きは、金または物々交換であり、普通畳五枚と粟一俵

の割合が多かった。

製法は、収穫してから畳幅に切り、藺サキで半分に割り、一週間から二週間乾燥させて、ハタムキ（織機）で畳表を製造する。



11. 藺サキ

四　溜池

近世以前の耕地開発について、「名瀬市誌」では次のように述べている。

「　奄美大島は、言うまでもなく琉球国の一部をなしていたが、島津氏の琉球征討により、奄美大島は慶長十四年（一六〇九年）から島津藩に属することになった島津氏の統治となるに及んで大島は一八〇度の大転換をなし、その耕地開発および農作物も特別の性格をおびるようになった。

近世前半といえば島津藩は、本土において大々的に水田開発を行った時である。奄美においては、徳之島の代官伊地知筑右衛門のもとで、天水利用の溜池が作られ、水田十八町歩を確保した。（一六七一年項）

又竜郷の田畑佐文仁は、正徳元年、古見方与人寄役となり、鹿児島に上って、国分宮内原新田開発に従事し新田開発の研究をした。翌正徳二年工事秘伝書を得て帰島し、その年住用間切の与人役となった。そうして島内各地の新田開発を行い、享保十一年まで、即ち

帰島後十四年間に耕地三一四町余、高にして千四百三石余を開墾した。更にその後元文三年までに一八〇町余を開墾しているので総計四九五町を開墾したことになる。これらの開墾、開拓は藩営で実施されたのではなく、藩の影響を受けた与人等が独自の力によって、庶民の生活を潤おすために行なわれたものといえよう。」

島津藩が財政的に緊迫した一八五〇年代に至って、これまで米上納であった沖永良部島代官所管下も砂糖上納に切り替えられることになり、一八五三年（嘉永六年の改革）に適用されることになった。その四年後与論島にも適用された。

「　沖永良部島の農民は、きび作のおしつけに相当抵抗したことが記録に残っている。この場合、土地はやせていたがさんご礁台地の地勢上検地の際竿のがれの余り地が出来やすい便もあり、地味その他の理由で税率は大島の約六割のため、自己の勤労による耕地拡張と生産性向上の成果が期待でき、北大島より、農民は余裕が生じる立場にあった。しかし、それよりは基本的に稲作がずうと許されてきたことが決定的な条件となって、すっかり日本的農民体質ができあがっており、また、きび作が入らなかったため共同体の分解は北三島よりも浅く、共同体的な家父長性が濃厚に残されていた。また稲主作はこの島の土地改良を推進し、北三島とちがって、多くの水田用溜池となって蓄積されていた。（名瀬市誌より）　」

特に水資源に貧しい沖永良部島の場合は溜池造りに精出し、平坦地には米を作る小規模の土地開発が行われた。そのことは表3のとおり、ほとんどの溜池が明治以前に造られたものであることからいえよう。

表３　和泊町の溜池

溜池名		築造年	満水面積(㎡)	貯水量(t)	堤長(m)	堤高(m)	溜池名		築造年	満水面積(㎡)	貯水量(t)	堤長(m)	堤高(m)
国頭	フカマタ池	明治以前	514	260	50	1.0	畦布	大当池	明治４年	使用不能			
〃	シバチ池	〃	680	450	50	1.0	和	福辻池	明治以前	4,400	6,700	200	1.2
〃	耳付池	〃		93,900	768	5.0	〃	新　池	〃	2,000	2,800	150	1.5
〃	与名沢池	〃	829	680	100	1.5	〃	前　池	〃	9,500	24,000	200	2.0
〃	安持池	〃	2,235	3,220	150	3.0	〃	伊　池	明治４年	2,310	4,860	250	2.0
〃	新　池	文久２年	2,330	3,450	150	2.0	玉城	東場池	明治以前	829	660	70	1.0
〃	伊ン玉池	明治以前	2,722	2,330	160	1.0	〃	比那葉池	〃	700	400	90	1.0
〃	伊　池	〃	4,527	6,270	200	3.0	〃	当原池	嘉永３年	1,300	900	100	1.3
〃	平安潤池	〃	2,999	2,780	100	2.0	〃	福場池	明治以前	2,300	1,800	50	1.5
〃	前　川	文久２年	3,880	5,650	200	3.0	大城	伊知池	〃	2,800	5,000	100	1.5
西原	水附池	慶応元年	927	760	100	1.5	根折	根皿池	〃	2,100	2,300	100	2.0
〃	上原池	明治以前	6,631	19,890	300	3.0	〃	中　池	〃	2,100	3,800	80	2.5
〃	伊原池	〃	4,080	3,700	130	3.0	〃	新　池	昭和35〃36年	3,100	13,000	100	4.0
喜美留	木場野池	〃	3,220	5,850	110	5.0	古里	運当池	明治以前	998	350	100	1.0
〃	第２上原池	〃	2,070	4,700	60	5.0	〃	名里池	〃	2,200	2,900	100	2.0
〃	第３上原池	〃	790	1,380	15	3.5	永嶺	前　池	〃	9,100	16,700	200	3.0
〃	入田池	元治元年	2,290	3,660	130	2.0	後蘭	松山池	昭和34〃38年	35,130	39,600	100	4.4
出花	池の当池	明治以前	4,680	10,780	200	1.5	〃	田志木名池	明治以前	2,000	4,000	100	2.0
〃	前　池	〃	4,483	8,250	200	3.0	瀬名	川内池	〃	3,500	3,400	150	2.0
〃	新　池	〃	2,494	3,490	150	3.0	〃	新　池	〃	2,000	4,000	100	2.0
〃	池鎌池	〃	5,154	12,950	280	3.0	〃	前　池	〃	1,288	2,580	100	2.0
上手々知名	東　池	〃	2,830	4,910	50	4.0	喜美留	１上原池	〃	4,570	7,260	24	4.5
〃	中　池	〃	1,900	1,890	40	3.0	畦布	竹俣池	〃	畑へ転換			
〃	中村池	〃	2,000	2,940	100	1.4	永嶺	野当池	〃	畑へ	転換		
〃	前　池	〃	5,040	11,060	174	4.2	和泊	メークブ池	明治２年	公用	地へ転	換	
〃	フイチヨ池	明治５年	800	470	70	1.5	手々知名	アナハタ池	明治５年	公用	地へ転	換	
畦布	東原池	明治以前	4,000	6,900	120	3.0							
〃	名川池	〃	2,600	4,500	150	2.0	合計	54溜池					

五　甘蔗

奄美大島の糖業について、「財団法人糖業協会編・日本糖業史」には、次のとおり述べている。以下原文を掲載することにした。

(一)　直川智が伝えた甘蔗

奄美大島は、日本最古の砂糖産地であり、その後も幕末に至るまで日本最大の黒糖産地であった。そして、徳川時代産業史の上にも相当重要な地位を占めていた島嶼である。

奄美諸島は大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島等の大小二十余島から成り、九州本土と琉球を結ぶ飛石として、古来から南北交通上の重要地点となっていた。既に推古帝の三十四年（六一六年）から来朝の記事が現われ、奈良朝時代には遣唐使の寄航地として、奄美語の通訳官も設けられていた。続いて平安、鎌倉時代には源為朝の来島、俊寛の流島、平家の南島落ち等の幾多の悲話と伝説に彩られている。

奄美諸島が琉球に属したのは、文永三年（一二六六年）四世英祖王の時代である。その後の三百年間は琉球の冊土として、琉球の政治的、精神的影響下にあった。

慶長十四年（一六〇九年）には、関ヶ原の一戦に敗れて西南に窮居を余儀なくされた島津家が琉球を征伐して大島、喜界、徳之島、沖永良部、与論五島を全くその手に収めた。奄美諸島に製糖法の伝ったのは、この翌年、即ち慶長十五年（一六一〇年）である。

大島本島焼内間切大和浜方の農を業とする直川智なる人が慶長十四年和某に従い、朝貢のため琉球に渡らうとして、たまたま颶風に遭い、中国の閩、即ち福建地方に漂流した。同地にいる一年余の間に、甘蔗栽培、砂糖製造の法を習得した。帰るに臨み「ふたばこ」という地方人の用ひる旅行用箱の底を二重として、その間に土を容れ、蔗苗を秘め持ち帰った。これを大和浜方金久西浜原に挿種し、翌年黒糖およそ百斤を得た。これが即ち大島糖業の最初とされている。その後、これを喜界、徳之島等に施して盛に繁植した。直川智翁の功績はその後二百七十年を経て、明治十三年大阪に

開催の綿糖共進会で表彰されている。翌十四年祠を大和村に建て、開饒神社と称し、また顕彰碑を建立した。

これに対する異説として、「黍は元録十一年大和浜西浜原に植付相成候間、其時の例とし、其砌砂糖百二十斤を製し、夫より段々と大島中に流行致候」（名越左源太著、南島雑話）とある。しかし概ね慶長年間の製糖創始説が正しいとされている。ただ、直川智の携帯した蔗苗だけで、翌年既に百斤の砂糖が製造されたとあるのは、常識上疑問とする所で、砂糖賦が一畝に付き三十斤を見て、百斤では三畝を要し、それに栽植される蔗苗は相当量のものである。従って大島の甘蔗栽培の直川智氏以前説が生まれて来る。（奄美大島糖業三百年史より）

琉球の甘蔗生育は、相当古代の事に属している。琉球と大島との交通事情、気候、風土、動植物の分布状態、南島語の系統等考えれば、甘蔗は生食用としては琉球と同様に、慶長以前から大島諸島に生育していたものでなかろうか。川智は大島に従来は知られなかった製糖術を中国南部から習得して来て、無雑作に繁茂している在来甘蔗と渡来新種とを、共に圧搾して製糖したとも考えられる。また一方、川智の閩に標流した年が慶長十四年というのも後代に伝えられた伝説であって、川智家系奥書には慶長年間とのみあり「由来書二三代迄は相伝候得共、洪水の節雨に濡れて朽捨たる哉候、代〻申伝有之候通云〻」とあるように甚だ不明瞭である。或ひは川智は閩から帰朝後の数年間に亘り、新蔗種を育て上げ、その繁殖に努めた後始めてこれを慶長十五年に至り製糖したものともいわれている。

(二) 直川智が伝えた製糖法

直川智の伝来した甘蔗栽培、砂糖製造の法は、当時の南中国に行なわれていたものであろう。当時の南中国の蔗作と製糖の法を次のように伝えている。

［種法］苗種の時期は「家政法」と云う古書にも「三月可種甘蔗とある通り、期は三月を最も良とするが「迤南暄熱二月内亦得」ということである。それは甘蔗が最も霜を恐れるからで、予め切って置き缶の中に湿気を防ぐ装置をして貯へ、春植付の時期になって取出す。苗は甘蔗の上部を五六寸に切り、草を取り、下

部を煎熬に当てる。土地は肥沃の地を選び、耕転四遍好く草を取り、巾一尺程の畦を作って、その上に蔗を差す。成長して二三尺に及ぶと畦の間を鋤返す。九月霜前に至って附根から苅倒すのであるが酸くて甘いものは成熟したもので苦いのは煎するに足りないものである。

［搾汁法］「将初刈稲倒楷稈去梢葉載長二寸確搗砕用密筐或布袋盛頓圧搾取汁」（農政全書）とあり、甘蔗を二寸程に切って臼に入れ、それを搗き砕いて、目の細い竹の箱か、布袋で濾して汁を取る。

［熬糖法］「汝南圃史」によれば、臼に搗き砕いて取った汁は大桶に入れ、一層毎に若干の灰を灑ぐ、桶に汁が充ちた時、熱湯を上から滴下させ更に他の桶に移す。最初の桶の底部に小穴を明けて置くというから、次の桶に移すのはその小穴を通じて濾す意であろう。こうしてこれを釜に入れて煎煉し、稠粘するに及んで、底部に沈んだ滓を取り去り、汲み取って大方盤に移す。これが凝結して黒糖となる。その表面は光沢漆の如く、下部は粒々砂の如くとある。

「農政全書」からは遅れて発行された清の崇徳四年（一六三九年）の「天工開物」によると、搾汁法、熬糖法に相当の進歩を遂げている。搾汁には転子を応用し、煎熬には銅鍋を用いる等と、その後の日本の四国、九州で行はれているものとも同様の製糖法を載せている。川智が閩に標流した頃の中国は未だ「汝南圃史」にあるように「搾汁には確を用ひ、一鍋に是を熬る」という原始的製糖法を固守していた時代で、この法こそ実に中国が千年の長きに亘って固守していた製糖法であった。その後近々十数年を隔てた「天工開物」の時代には、二転子三鍋法も採用されているから、川智は実に原始式製糖術の最後の時期にこの法を伝習したのであろう。川智によって伝えられた原始的製糖術は、彼がこれを秘伝ともしなかったようであり、忽ちにして大島本島には拡がったらしい。ただそれが原始的製糖法であるために、製造能率は極めて低く恐らくは自家用に供するというに止まっていたようである。

琉球に製糖法が伝わったのは、大島から遅れること十数年の元和九年とされているが、この時琉球には既に二転子三鍋による搾製糖法が伝えられたようである。軈てこの製法は却って琉球から大島に影響を与え

た。大島の原始的製糖法も近々二三十年を経ずして廃絶して二転子三鍋法となった。更に寛文年間には三転子法さえ琉球から輸入されている。

(三) 製糖技術の発達進歩

その後は奄美大島には島津藩の酷烈極まる糖業政策と相まって製糖業は次第に発達している。その間徐々にではあるが、製糖技術も進歩し、生産能率を高める発明もあった。その中で記録に残されたものを挙げよう。

(イ) 水車の利用　享保二年（一七一七年）大島の田畑佐文仁という人が、従来は転子の動力に牛馬を用いていたのを水車による事に成功した。従来の能率を倍加してそれまで一日に一挺製造のものを、一日二挺の製造に高めた。田畑佐文仁は延宝四年、大島竜郷に生まれ、大島では二字姓を許さずとの島津藩の命により、「竜」と姓を改め、竜佐運と称していた。元録九年、大島に初めて黍横目が置かれると、佐運もこの役に任ぜられ後に与人寄に上り、定与人となった。その間に新田方を勤め、開墾事業と製糖の改良に力を尽し、また、砂糖四十万斤を献上したので藩庁から数回の賞詞を賜り、遂に郷士格となっている。

(ロ) 鉄輪車の発明　文化五年（一八〇八年）大島の柏有度が従来の木製転子の輪を鉄輪に改良して製糖能率を倍加する発明をした。柏有度は、名瀬村知名瀬の生れでその祖は琉球から大島に官吏として赴任し、渡島した家柄である。有度は、製糖搾車に頗る苦心を重ねたもので、最初は七つ車を案出した。これは三転子に四転子を増加したもので、二頭の馬を使用して廻転用横棒の一端に牝馬を繋ぎ、牡馬に追わせる仕掛けである。こうして牝牡の関係を利用し、搾汁能率の増進を計った。しかしこれは思った程の効果を上げなかったので、五転子にしたがこれも好成績を得なかった。それまでの辛苦も一通りではないが、有度は再度の失敗に屈する事なく、遂に鉄輪車の模型を作って、鹿児島にきて、鍛治屋に鋳造させた。帰島後、これで実験して見た所が頗る好成績であった。後に喜界島に渡った時も鉄輪車の使用を奨励した。有度は糖業の他に、一般殖産興業にも意を致し、文政の頃に中国から帰島した時は、種々の柑橘類を携へ帰り島中に植えた。蕃

石榴はこの時に有度の斉したものといわれている。

直川智、田畑佐文仁、柏有度の三人は奄美大島糖業の三恩人とされ、長く島民崇敬の的となり、田畑の水車利用、柏の鉄輪車発明が幕末期の大島糖業の発達に尽した所は多大であった。

(四) 大島の蔗作と製糖の実状

寛政、文化の頃、大島の甘蔗栽培、砂糖製造の実状は次の「大島私考」にあるもののようであった。これを見れば当時の大島、琉球等の製糖法の実状が眼前に浮び上って来る。

(イ) 新黍植付之事　正月二日砂糖煎る時、黍柄の八九分目の所を八九寸に切、手指なす、速に根を生じ盛長す、即新黍是なり、上々の進には凡高五尺、他の位にして黍上中下あり、地あしきは僅に一尺九寸に過ぎず、新黍は草取疎なれば、草のためにせがれて進まざる也、古黍とは大に違ふなり、草取手入肝要なり、又黍地は冬年拵地したるに世話なし、黍も年内指付置時は、翌年黍砂糖増たるなり、尚春拵の地面は必ず黍よからず、年々黍栽すれば古黍を打こやすことなり、毎年あしき所も今のまゝにて置くゆえ、砂糖減ずるなり、段々油段することなかれ。

(ロ) 黍草取手入之事　砂糖黍は一番草二番草三番草時節後れず手入する事肝要なり。一番二番の両度にて黍立はよきものなり、三番草を取るは鼠切を除き、又黍の実入れよし、又翌年黍立進めよき謀なり、黍植て十年も過れば位劣となる。地面よろしきは手入草取り能する時は十年過ぎるも劣る事なし、黍宜しく、九十月に至りて悉く穂を出す時は上作と知るべし。

(ハ) 黒砂糖製法之事　冬十一月、砂糖車を立、一所に車三個置、是を一組と云ふ、黍を刈て一把づゝ相運び、黍の大なるは二本後の三つの車にくわせ、中の車を馬に引かせ、或は水車に仕掛、中の右旋する時は左右の車左旋し、三つの車共に廻はし黍汁垂る。其汁丹荷に入、白灰をかきまぜ、鉄鍋三つに入れて一所に焚く、一所に鍋三個を置、蓋なし、又二個に移し入て右の如く焚て移す、其汁減ず、又二鍋を一鍋に移入て右の如く煎加減を試み、煎終て又別鍋に移す、入木を以てまぜるや、冷ゆるについて則かたまり、最上の砂糖となる。焚に加減あり、又白灰に加減あり、寛政元年

春十月朔日に初めて翌二月限るべし。

二階堂大夫の命有て、代官武清太令せらる。其年十月朔日に初めて砂糖少甚にして人悦ばず、人悦ばざれば行はれず、全体黍は二月を焚する時節とす、冬十一月伐て煎する時は汁一斗に三四斤あり、春黍を伐て煎ずる時は一斗に五斤あり、然ども多く作る者は冬車を立て、三四日に煎終るゆへ、砂糖の多少にかゝわらず、十一月十二月始じむと云ふ、少く作る者は正月二月に車を立て、其黍少にして砂糖の多きを利とす、民家利欲のために少し、是れは油段することなく一日男女十人有、一挺分出来ず、一挺の斤目は凡百三十斤、或は百五十斤に及べり、斤目重きを以て砂糖位を上とす。

寛政時代の「黍記」には上々の黍は一畝に付砂糖八十斤、中黍は六十斤、下黍は四五十斤、新黍は三十斤位の定で、これを以て検見役の標準としていた。なお古くから大島には「六斤七合五勺」なる言葉があり、これは砂糖の歩留をいい、百斤の蔗茎から六斤七合五勺の砂糖を得るとのことである。六、七五パーセントでは歩留率としては相当に低かった訳である。

(五) 島津藩の大島行政組織

奄美大島は文永三年、英祖王の時に琉球王国の支配下に入った。琉球王は大島統治のために按司一人と大親(うふひや)七人以下与人(よひと)、目差(めざし)、掟役(おきてやく)、功才(こうぜ)、筆子(ふでこ)等を置いていた。

慶長十四年島津氏の世となると、島津藩の制を移して慶長十八年には初めて、代官法元某を遣はし、その下に検事、附役、書役を置いた。また各間切には大親、与人、筆子、掟役、功才等を配置して大島統治の体系とした。しかも後年には糖業政策に辛辣の手段を採用するに至っては、後述の職制を設け役人を増加した。

島津藩時代の行政区割としては、間切、方、村の順位となる。間切は大低二ヶ方より成り、方は数村より成って、現今の村に相当し、村は現在の大字に相当していた。

(六) 島津藩の初期の糖業政策

慶長十五年の直川智による製糖術伝来から後の約百年間は、産糖額は微々たるものであり、糖業は自家用

以外には重要性がなかったようである。この時代の農業は米、甘藷、甘蔗等の輪作であったらしい。

大島は寛永元年（一六二四年）六月、初めて島津氏に貢しているが、なおこの時の貢祖には米を以てし、その後、延享二年（一七四五年）まで約百二十年間は年々米を貢している。

島津藩は元録八年（一六九五年）大島に従米の官史の他に新しく糖業の奨励取締のため、黍横目と他の三役を置いた。

［黍横目］　甘蔗栽培、施肥の良否を監督し、また甘蔗地を人頭に割当て、督責して蔗苗を植付けさせ、専ら砂糖増殖を掌る。

［田地横目］　公田を作用夫(さくようぶ)に分配して耕作させる等と専ら田地のことを取扱う。作川夫とは、十五才以上六十才以下の人別をいう。私田は永作地と称し、売買を許したが、公田はこれの売買私有するを許さない。三四年目には、御高割と称し人別に公田を割賦し、これに耕作させている。

［津口横目］　船舶の出入を検査し、砂糖密売を取締る他に、外国船、他国船の入泊する時は、船員を自由に上陸させないように監視するのを掌る。

［竹木横目］　砂糖樽製造用の樽木その他、竹木の繁殖を掌る。（奄美史談より）

またこれから後、宝永三年（一七〇六年）には、島民の系図、その他の記録一切を記録奉行に取揚げさせた。後にはこれを焼棄して、大島の歴史を抹殺し、琉球と大島の歴史的聯関の記録を断った。

享保五年（一七二〇年）には大島の上層階級から忠義起証文を徴し、金銀の荐、絹布着用を禁じて島民を製糖の一事にだけ努めさせるように統制した。また姓名の附方、服装等の微細の点にまで干渉を加へて、植民地的糖業政策を着々と完成して行った。

(七) 島津藩の財政

島津氏は、鎌倉時代以来、数百余年に亘って、薩摩、大隅、日向の三州を領していた。しかも戦後の世には兵を四方に出して攻略に寧日がなかった。後に秀吉の節度に従ってからは、文録の朝鮮征伐に大兵を出して、鶏林八道に転戦している。続いて慶長五年の関ヶ原の役等で、莫大な戦費を費やしている。徳川時代に入っ

て後は、江戸城の修築、各地の土木治水の賦課、参勤交代制等で出費はますます多く、藩財政は極度に窮乏して、借銀と返地半地、度々の節約令等で糊塗していた。

大島に黍横目を置いた元録の時代には、琉球貿易の利用、金銀山の採堀、新田の開発等の積極的手段にも乗出しているが、前代より引続く窮乏は、凶作、大火、水害等も加わり、隠す可くもなかった。宝暦時代に木曽川、長良川、揖斐川の大治水工事に三十万両の巨費を費し、総奉行以下五十名の自殺という悲話に彩られつつも、重豪の襲封を見た。彼は節約主義に満足せず、却って殖産工芸の発達に意を用い、江戸や上方の風俗を薩摩に輸入する等して、一時は治績が挙り、文運の隆盛を来した。その一面には藩の財政はますます膨張し、享和元年の調べによれば、才入不足銀七千六百五十貫余りで、江戸、東京、大阪の借銀高は七万二千六百貫目、約五十万両にも達している。島津藩では、これより先、徳川時代の初期、中期にも幾多の財政改革案が吟味されたが何れも成功することなく止み、その間、却って犠牲等も出している。最後に調所笑左衛門広郷が茶坊主から身を起し、抜擢されて島津藩の財政改革主任となると、その改革方法は大成功を遂げた。

調所の改革は文政十一年（一八二八年）を発端に、天保二年（一八三一年）から嘉永元年（一八四八年）に彼が江戸で自殺するまで約二十年間に亘る。そして遂に百万両の貯財を残し藩財政の基礎を固めている。

調所の改革の根本方針は節約の励行と共に、歳入の積極的に増加を計るにあった。大島と琉球の砂糖を第一として、米、菜種、生蠟、鬱金朱粉、薬種、その他の国産物を専売とし、その収入で三都の用にあて、領内は祖税を以て弁ずるにあった。内容としては、砂糖の惣買入、琉球貿易の利用策、借金償還策、米その他国産の輸出、税制の整理等と甚だ広範囲に亘っていた。こうして大島島民は、文政以後は、島津藩財政改革の犠牲として、最も酷烈なる植民地的奴隷搾取を強要されていたのである。

(八) 砂糖惣買入制の実施

島津藩が奄美大島の三島の大島、喜界島、徳之島に砂糖の惣買入を実施したのは文政十二年（一八二九年）

といわれている。財政改革主任の調所広郷の「財政改革由緒書」によれば、その翌年の天保元年（一八三〇年）とされている。そしてこれを始めるに当っては、調所は「三島方掛」なるものを設け、宮之原源之丞、肥後八右衛門を任じてその事務に当らせた。

三島での砂糖惣買入は、後には冲永良部、与論島の砂糖にも及ぼしている。

惣買入とは全く藩庁で砂糖を独占し、島民による商行為を厳禁し、産出糖の一切を藩庁において取扱い、これを大阪に売出して巨利を得るにあった。その方法は換糖上換制と異なり、三島産出の砂糖が他に脱しないようにすべて私の売買を厳禁している。もしこれを犯し、他に密売する者は、処するに死刑を以てするという厳法を設けた。そして大島から年々上納する砂糖、即ち旧来の貢糖の分に当る「御定式上納分」を四百六十万斤と定めた。他の島々の上納分は明かでない。それ以外の砂糖即ち「余計糖」は島民の日用必需品と一定の交換率の下に交換する方法を定めて、一切の私売買を禁じた。各島人民の希望に応じ、諸物品の輸入をして分配した。換算率は藩が巨細に規定して置き「三島法」と称し、これを島民各個に写し取って置かしたようである。換算の率は一定していないが、米に関しては左の諸記録がある。

玄米一升は砂糖三斤に換ゆ（奄美史談）
玄米一升は砂糖三斤三合に喚ゆ（南島雑話）
砂糖一斤は玄米三合七勺（亀津村益田氏記録）

また御蔵米から余計糖を換算して、米を支給することとなっていたが、農民に交換余力は少なかった。加うるに生活の資である甘藷作も極度に限縮されて、耕作手入の時間は与えられなかった。この残虐の政治は遂に、島民の憤が爆発して後には、徳之島犬田布騒動のような農民一揆となって現われている。しかし一方藩としては、惣買入は財政的に大成功であった。

(九) 物品と砂糖との交換手続

惣買入制の以前を「交易の世」と称し、極度に制限されていても島民はなお自由に商業を営み、大阪等の商人も数多く入り込み売買等も盛であった。しかし惣買入制の実施と同時に、島津藩はこの交換方法を強制するために、諸島に貨幣の通用を全廃し、すべて島民

相互の取引を禁じ、商業は全然停止されて貸借関係はこれを一切消滅させた。借りた者に返す義務はなく、貸した者も取る権利なく、その影響は忽ち至り、喜ぶ者、悲しむ者が相続いた。これを「払廃（はれすたれ）」といった。

このように貨幣の通用を全廃し、島民に対して、砂糖に引換へて日用必需品を分配することとしたのであるが、砂糖の現物と交換するのは甚だ不便である。そこで天保八年（一七三七年）からは「羽書」と呼ぶ一種の手形を発行して、交換と分配の手段とした。

当時の砂糖と物品の交換、分配の手続を見よう。

村吏の掟、筆子等は立黍（たちきび）につき、予め各人の次年に製造される産糖額を予定し、この予定額から諸税糖を控除し、残余糖を以て購入する品物を書き出させ、これを帳薄に書き写し、間切役所に差出す。間切役所は各村の分を取りまとめ代官所に送付し、代官所は更にこれを総括して、藩庁に送達する。藩庁はそれらの物品を鹿児島か大阪で仕入れて島々に送り、その物品到着の上は、代官、与人、横目役の立合いで受取り、これを各注文者に分配する。これを「配当」という。

そのためには、産糖期後には製造された砂糖は全部役所の倉庫に納入させその中から諸税を差引いた残余糖、即ち余計糖を基礎にして、黍横目から種々の額面の羽書を発行したのである。即ち余計糖を各自の希望により五斤、十斤と分割し、羽書として振出す故に五斤、十斤等と種々請求し羽書の振出しを受けて、比率によって物品を購入するのである。羽書は島民相互の間には貸借し得たものらしく、税糖の不足者等は人身、土地家屋、或は諸物を抵当として、羽書を多く所持する者からこれを借り、税糖として上納した事もあった。従って人身の永代奴隷すらあった。しかし羽書の通用期は、僅か五月、六月、七月の三ヶ月で他の時期に至れば無効となる。

羽書を発行すると残らずこれを台帳に登録し、その年の七月を過ぎれば直ちに取引を停止し、ここに総勘定をして台帳と勘合する。そして羽書の受授は各人の手控帳を作りおき、何某から受取り、何某に渡す旨を記したから、偽造は直ちに判明した訳である。総勘定の節は多く羽書を所持する者は、先納として本人の註文に任せ、何品に限らず代官所からそれを授かる。また物品を受けた者は、この品物を以て羽書を目当に売

付け、翌年に羽書取引の際、この代を羽書で受取るという融通法もあった。

このような方法を用いたので貨幣廃止の不便も多少は緩和するを得たであろうが、しかし到底金属貨幣の便には及ばなかった。羽書交換の方法は藩庁の側からすれば島民の渇望する種々の物品を大阪等で大量に仕入れ、時価よりも高価に砂糖と交換し得るので二重の利益を得る砂糖独占の方法としては最上の策に出たものであった。けれども島民側より見れば労力において甚しく搾取されまた交換過程にまで収奪され沈淪の極に達している。

このようにして独占した砂糖の運輸方法としては、砂糖運送船に特に「三島方御用船」なるものを造らせた。従来の砂糖を運送させていた船は難破等のため減じていたが、船主に充分の資金を有しなかったためこれを新造することができなかった。「御改革御用金」の中から三島方へ「本手金」を与へ置き、この内から確実な船主を選んで造船資金の大部分を貸し与へて「三島方御用船」を新造させたのである。この船は主として三島と鹿児島の間を往復していたがその規模は十八反帆位のもので十数艘もあったという。この他に「御仕登積船」を数艘も新造し、これは米その他の国産を大阪へ積登する大船で、砂糖もこれで輸送していた。三島方御用船が大阪へ運航して黒糖を大阪屋敷に納入したこともある。このように砂糖運輸に関しても、藩の統制下に置いたため、難船、他売、高運賃の心配もなく、大島黒糖は鹿児島を経由したり、また産地の直送で有利に大阪に廻送することができたのである。

(十) 島民の反抗

天恵のよるところ少ない南溟の孤島にあって、このような黒糖生産のために奴隷的生活を余儀なくされていた奄美大島各島の間にも、島津藩と代官の役人に対する怨嗟の声は絶えなかった。これを僅かに民謡等によって洩らしていた。

○ 誰れが為なりゆん
　倭いしゆぎりや、為ぞなりよる。
（意訳、こうまで難儀して誰のためになるか
　藤摩のチョンマゲのためにぞなる。）

○ うしくがじまるや石抱ちぞ肥える

掟黍見舞、島きやにふでる。

（意訳、宇宿の榕樹（がじゅまる）は石の上に成長する
黍横目は島費を横取して生活する。）

ついに文久二年（一八六二年）には徳之島犬田布村で農民の砂糖見積高の不足に対し、詰役寺師某が隠匿罪に処して、これを拷問したことから村民は奮起した。砂糖小屋を壊し、詰役を追って村の丘上に集合し、武装して一揆を起した。これが奄美諸島における記録に残るただ一回の百姓一揆である。役人側が持久戦をして、巧妙な作戦に出たために、農民側は日を経るに従って囲を解き、自然解散となって完全に敗北している。

また大島砂糖の「惣買入」の悪弊については、島津藩士中にもこれを指摘した人もあった。西郷吉之助は、大島に流謫中に悪代官を糾明（きゅうめい）して、島民の罪を救ったと伝えられている。彼は元治元年（一八六四年）三月には、大島糖制改革の上申書を藩主に提出している。相当に適切に大島糖業の弊をついているのでこれを掲げる。

道之島（大島諸島）砂糖御買囲の御趣法に付いて

は甚だ以て苛酷の訳にて五倍の御商法に御座候処、近来彌増重斂の任向成り立ち人民困苦に迫り候儀に御座候へば若しや異人共手を付け候様事も有之候はば、格別慈計の巧を以て愚民を惑はし候ては、忽ち違背任候時機罷成候は案中の事と存候、右に付いては悉く相除かれ候儀は当時相済ませられざる儀に候へ共、民心至極相厭ひ候廉文は御宥如の道立ち候はば、人心相結び候様にも罷成一涯人気進み立可申候へば、第一御所帯根の御産物殖増勢に罷成、如何計りの御益筋かと奉存候に付、左記の通り取調べ申候間、尚又御吟味仰せ付られ度儀と奉存候

以下概要を記す。

一　代官初め詰役の人物を細々と調べた上で任命する事、只今の有様では役人共は何れも特別の心付けに依って、島で財を造る為に遣はされたものと心得ている。

二　砂糖に引替える品物の中では藩に取って米が利が薄いようであるが、島民は第一に米を望んでいるから、砂糖一斤に米三合替にすれば藩は決して損にならない。只他の品に比して利が薄いという

に過ぎぬ、徳之島と沖永良部では正余計糖を認めて、右の割で引替へているが、大島本島では藩買上の分にだけ米三合替を行っている。この制は不合理である故改めるべきである。

三　他の品物は格別の利がある。茶、煙草、木綿など出斤と称して、例へば茶なら一斤二百五十匁の物を二百匁だけ渡し砂糖との交換率が高い上に目方で利を得るから、藩は二重の利益を取る訳である。島民の僅かな過ちにも極刑に処する一方で、斯様な不当な事をしている。

四　木綿は百六十匁に対し代糖六十斤であるがこれも又出斤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。代糖を二十斤と改めるべきである。かくすれば人民は饉と寒さから免かれるであろう。斯く仁慈の道を施せば、民も製糖に励み自然藩の世帯も良くなる。

五　砂糖車も鉄輪車は高過ぎて買えないから木車を用いている。これでは蔗汁を充分取ることが出来ないから百姓も藩も大いに損をしている。鉄輪車を安価にすべきである。

六　砂糖の目方は十六斤の規定で、少しでも超過すると取毀はさせるから余計の手間である、百姓の難渋も一通りでないから、十六斤を標準として軽きは十三斤、重きは十八斤と改めるが良い、風袋には正味何斤とせば間違いがないと思われる。

西郷吉之助も島津藩士として、その搾取階級の一員としての改革案に過ぎないが、ただ彼が現地にあった人だけに、相当に適切を極めている。しかし、殆んど改められることなく明治維新に入った。惣買入は明治六年大蔵省から「勝手売買」を允許されるまで継続している。

島津藩の砂糖惣買入の如きは、封建時代に各藩の採用した国産独占政策中でも、最も徹底した周到綿密の奴隷的搾取の代表であったというべきであった。

島津藩庁の極端な砂糖増殖政策の結果、産糖額は天保年度に比して安政、慶応年間には三割方も増して八百五十五斤にも達している。しかし、その生産力も苛斂誅求による農民の極度の生活窮乏化と製糖器具の低能率のために、既に停頓の傾向を示していた。また砂糖の品質改良の為に寛政十三年（一八〇一年）には讃

岐から砂糖教師を招聘して白糖製造を試みたが、成積見るべきものなく、また労働の自主的民力を失っていた農民はこれを受付ける気力もなかった。

慶応元年（一八五六年）頃には外国人を招聘して、大島に新式機械制工場を建設しているが、これについても農民は何の関心も持たず、同工場もやがて失敗している幕末時代、島民の生活に窮乏して労働の民力を失った結果、明治維新後一時は大島糖業は荒廃して、農民が廃頽自棄の生活に入ったのも当然であろう。」

(十一) 沖永良部島への甘蔗の伝来

沖永良部島への甘蔗の伝来について、「沖永良部島郷土史資料」には次のとおり記されている。

「文化・文政の頃、和泊の董尾子（とうびし安永八亥年生、安政元逝去享年七十六才余多有川董尾子曾祖父）手々知名の盛平（大坪盛徳曾祖父）甘蔗苗を徳之島より需め挿植製法伝習、董尾子は後年に至り、砂糖百樽（百三十斤入）以上生産せしこともあり」とある。

直川智が大島に甘蔗の栽培と製糖術を伝えたのが慶長十五年（一六一〇年）であり、徳之島に伝わったのが元禄前後といわれる。沖永良部に伝わったのが文化文政のころで、その差は大島とは二百余年あまり、徳之島とは約百年余りもあることになる。沖永良部島における砂糖惣買上は、嘉永六年（一八五三年）であり、その間沖永良部島は自家用製造程度であり技術的に大島、徳之島、喜界島には及ばなかった。嘉永六年薩摩藩主島津斉彬が実施した島政改革以後は、全奄美に対しての収奪はすさまじいものとなり、製糖技術も、生産量も拡大された。一方砂糖に対する生産意欲は、農民の意思とはうらはらに藩主による巧妙にして、緻密な搾取体制の中で強制的な栽培が要求され、砂糖地獄の時期を迎えることになった。



12. サタビシの様子

近世社会に次いで明治元年（一八六八年）を迎え、世は近代社会へと移行したが、奄美においては砂糖地獄の域をぬけだせずに、その「惣買入体制」は明治五年になっても不変であり、それ以後も大島商社等のごとき砂糖会社をつくり、一手売買契約を結び、脱糖取締役を置き、密売を禁ずるとして、薩摩藩政期と同様の支配が続けられたのである。（奄美文化誌より）

奄美大島諸島の砂糖惣買入制は、明治十一年になって、一手売買契約の期間が満了しようやく、島民が熱望していた自由販売が実現したのである。

このときの行政機構は、大島大支庁は大島支庁に改められ、全奄美に二十三戸の戸長がおかれ、戸長の下で農事に励む体制ができた。その後、明治二十三年四月日本全土に市町村制が施行されたが大島には実施されず、後の明治四十一年四月に奄美諸島に島嶼町村制が施行され、沖永良部島は和泊村と知名村に二分された。

島嶼町村制が施行されると、農事に関する諸村内法が制定され、村民の意識高揚を図るべく努力されている。

「島嶼町村制時代の和泊村内法」では次のように、和泊村農事奨励規則が制定されている。

和泊村農事奨励規則

第一条　農事奨励の為め本規則に依り肥料品評会甘蔗競作会を開催し其優等なるものには賞与金を交付す。

第二条　肥料品評会、甘蔗競作会は左の条件を具備する各大字報効農事小組合を以て出品人と為す。

一、肥料品評会は肥料製造上必要なる設備を為し現に肥料を製造し、且つ之を貯蔵し又は使用しつつあるものを出品人とし其人員は各小組合員十分の八以上たること。

一、甘蔗競作会は甘蔗栽培、施肥、除草、害虫駆除等につき各甘蔗畑を審査し其人員は組合内製糖戸数十分の八以上たること。

第三条　肥料品評会、甘蔗競作会の審査長は村農会長に其派遣を申請すべし。

第四条　肥料品評会、甘蔗競作会審査結了の時は、審査表に於て審査成績表を調製し村農会長に報告すべし。

第五条　肥料品評会、甘蔗競作会の賞与は各大字審査結了後其成績報告により考査し、各大字内報効農事

小組合三分の二以内に於て優等組に等級を設け農会長之を定む。

第六条　第五条に依り賞与金の交付ありたる時は当該区長は速かに之を其小組合長に交付し受領証を徴し農会長に提出すべし。

第七条　肥料品評会、甘蔗競作会開催に関し農会長は必要なる命令及注意を与ふる事あるべし。

このような奨励規則を村内全農家に周知徹底させるため、明治四十四年二月十二日に農事研究会会則を制定した。

農事研究会会則

第一条　本会は農事研究会と称し和泊村に於ける篤農者を以て組織す。

第二条　本会は戊申詔書（註明治四十一年十月十三日明治天皇の下した詔書。日露戦役後、国民が徒らに戦勝の栄誉に酔い人心が次第に浮華に流れるのを誡め国民的道義の大本を示したもの）の御趣旨を奉戴し農事の改善を図り村の発達に資することを以て目的とす。

第三条　本会に会長及副会長各一名幹事若干名を置く。

第四条　本会は村又は村農会に協力し其施設を助け農事改善の効果を顕著ならしむべし。

第五条　本会員は本会の目的を達する為め左記事項に付実行するの徳義を有するものとす。

1　種苗種類及播種、挿植方法、並に土壌の改善。
2　肥料の試験
3　製糖方法の改善
4　農家の設備及農具の改良
5　会員の所有地に面する細道は会員各自に於て漸次修繕を施し肥料運搬等の便を図るべし。
6　本会員は毎年適当の時期に於て農事の視察をすべし。
7　本会員は凶年饑歳を慮り毎年、適宜の準備をなし会長に通告すべし。
8　本会員は時間を励行すべし。
9　本会員に於て必要と認めて協定したる事項を実行すべし。
10　本会員は漸次他に同志の入会者を勧誘し本会の

拡張を図るべし。

第六条　本会は毎年一同乃至二回農談会を開き実行事項を協定すべし。

第七条　会員試作の農産物品評会を村農会長に委托し開催を請ふべし。

会　長　操　坦勁
副会長　沖島　曽徳
幹　事　皆川　恵三
〃　町田　実信
〃　中村　窪実

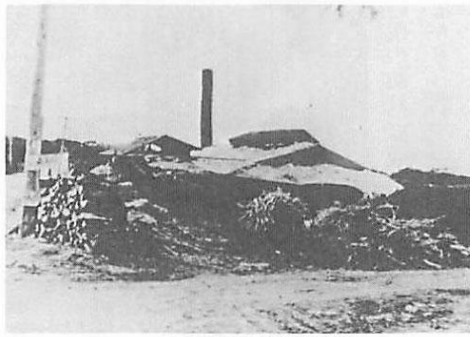
島嶼町村制時代、すなわち明治四十一年から大正七年までの間に、村、大島支庁等の指導奨励にしたがって精意努力したものと思われるが、その経過、結果についての記録が残っていないのは残念である。

昭和十年代の砂糖きび事情については、行政の指導の下に糖業振興に努力し、実績を挙げてきたが、大平洋戦争の勃発により一般食糧増産対策が打ち出され、砂糖きび栽培は急速に減産した。特に奄美の場合は終戦とともにアメリカ軍の管理下にあり、本土から分離されていたため生産の回復も遅れた。また、当時の製糖工場は畜力や小型動力等により家内工業的なものであったことから、砂糖きび農家の努力にもかかわらず、その生産性は低迷していた。

昭和三十年知名町に帝国物産株式会社（日産三十トン）の製糖工場が設立され、翌三十一年和泊町に奄美興発株式会社（日産百トン）の製糖工場が設立された。

これを契期に品種の方でも、二七二五ＰＯＪ（大茎種）から新品種への改良の気運が高まり、昭和三十六年から含糖率、耐風性、耐病性、萌芽性に富んだＮＣＯ三一〇が奨励品種として普及され生産性は向上した。

この時期、農協においては、糖業会社と歩調を合わせ砂糖きびの一元集荷体制



13. 民間の製糖工場

の整備につとめ、農家の労力の削減をはかった。国においては、昭和三十四年に甘味資源自給力強化総合対策を樹立し、目標年次（昭和四二年）には砂糖需給量一五〇万トンと定め、その二分の一を国内で自給する方針を示し、砂糖輸入関税の引上げ、消費税の引下げ等の措置を講じたため、奄美諸島、各島々で分密糖の生産が開始された。

昭和三十七年、奄美興発と帝国物産が合併し、南栄糖業株式会社和泊工場（三五〇トン）、知名工場（三〇〇トン）が設立された。これにより砂糖きびの一元集荷がより強力に推進され、農工分離体制が確立した。きび価格の安定により農家の生産意欲も高まり、生産量も昭和四十年には、同三十年の三・五倍と飛躍的な伸びをみせた。さらに昭和三十九年甘味資源特別措置法、昭和四十年に砂糖価格安定等に関する法律が制定された。

このため奄美群島振興事業の中で砂糖きび増産対策として、土地基盤整備事業をはじめ、大型機械化による深耕、病害虫対策、品種の更新とあわせて、技術員の設置等を通じ、その生産が著しく進歩した。また、集団指導地の設置等の事業も実施され生産性の向上が図られた。

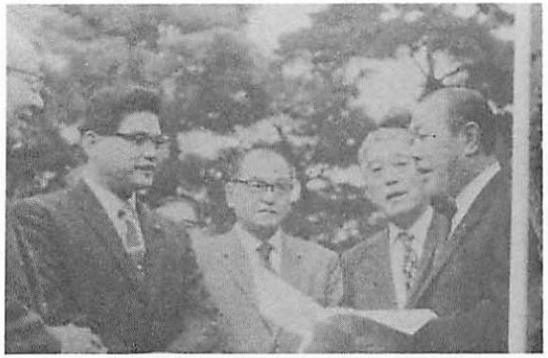


14. 砂糖きび価格値上げ〝総決起大会〟
（「奄美のさとうきび戦争」より）

しかし、高度成長時代の訪れとともに、生活様式において本土との格差が広がり、若年労働者の都会流出が続いて過疎化が急速に進み、砂糖きび生産も昭和三十九年を頂点とし減少の傾向をたどっている。

歴史の中で砂糖きびほど冷遇された作目はない、藩政時代から、そして農業の近代化が叫ばれている今日も変わりなく置きざりにされていることから、奄美の糖業を蘇（よみがえ）らせるため、農民一揆を起こし、米価並みの価格補償を勝ち取るため、昭和四十八年十一月五日を東京大会の決戦日と定め、種子島、屋久島、奄美を含め千三百名からなる生産者代表の陳情団を結成し、価格大幅引き上げ要求の陳情を行った。

その結果　前年トン当たり七千三十円から一万円の大台にのせ、昭和五十年には一万六千百円、昭和五十五年には二万八百二十円となり農家の生産意欲も高まり、栽培面積七百十八ヘクタールと安定するに至った。



15. 砂糖きび価格値上げを首相に〝直訴〟
（「奄美のさとうきび戦争」より）

(十二)　和泊町における甘蔗（かんしゃ）の栽培指針

本町における砂糖きびの栽培については文化、文政のころと伝えられているが、栽培に関する諸記録は見あたらない。栽培技術方法などは、先人の知恵と経験により伝承されたものである。その後、個々の研鑽（けんさん）と指導機関の協力が実を結んで、今日みるような栽培方法が確立した。

1　作型

甘蔗の作型には、普通春植え、夏植え、株出しの三型がある。

春植えはその春に収穫した糖分の少ない穂先の部分を切り取った梢頭部を苗として植え付け、翌春二月～四月にかけて収穫するのが普通である。

夏植えは通常七月～八月期に蔗苗を植え付け、翌年十二月～三月にかけて収穫する。夏植えについては良質の蔗苗が必要ですので「採苗圃」を設けている。

株出しは、春植え、夏植えの蔗を収穫しその根を残し萌芽（ほうが）させ、これに中耕管理をして、翌春の二月～四月期に収穫する方法である。通常本町では輪作体系の上から

また、土壌浄化作用を促進するために二回株出し（三年）まで行っている。

2　品　種

本町の甘蔗の主要品種の推移をみると、大正以前は在来種（島ウジ）を栽培していた。大正から昭和十年ごろにかけて読谷山種が栽培され、昭和三年ごろから大茎種が栽培されるようになった。昭和十七年ごろまでほとんど大茎種だけであったが、その後赤黍（ひろます）が栽培されるようになった。赤黍は昭和三十年ごろまで栽培されている。その後昭和三十六年、ＮＣＯ三一〇が奨励品種として栽培されるようになった。また同時期ＮＣＯ三七六が栽培されたが、糖度、歩留まり率が低かったため、後に奨励品種からはずされた。

ＮＣＯ三一〇は耐風性、糖度、歩留まり率の優位性が認められ、全生産者に栽培されるようになった。

3　管理作業

管理作業は各作型によって手入れ時期が異なる。

春植えの管理作業――第一回目は五月に追肥、中耕土寄せの作業を行う。第二回目は十月に中耕高培土、追肥の作業を行う。以前は人力による作業であったが、現在では耕転機の使用により中耕培土が行われている。

株出しの管理――まず収穫の終わった畑のハカマの除去、根切り、株ざらい、中耕除草、追肥、補植の作業がある。近年、株出しに堆肥の施用が少なくなったため、ハカマを一畦ごとに集積し、石灰窒素等を散布して、早期腐熟化を図っている。すなわち造成堆肥の代わりにハカマを土地へ還元することによって、有機質の供給を図る方法が取られている。また管理の時期は、新芽の発芽を促進するため収穫後早いほど良いとされている。

夏植えの管理作業――一回目の管理作業は、発芽のそろった時期に追肥を行い中耕を実施する。植え付けが八～九月の乾燥期に入っているため、乾害をさけ発芽を良くするため元肥として堆肥＋アールあたり二トンを施用している。二回目の管理は、草丈が一メートル程度まで伸びた二月ごろ、追肥と中耕高培土を行うのが普通である。

4　病害虫

本地域は高温多湿気候のため、病害虫が多種多様に発生する。病害虫は、ハリガネ虫、アオドウガネ虫、ムラサキメイ虫、ワタアブラ虫、アワヨトウ、チンチバック



16. 個人の製糖小屋と砂糖きびしぼり

（カンシャコバネナガメムシ）等がいるが、近年黒穂病も多く発生し、栽培農家に衝撃を与えている。

防除の手段として、植え付け時に植溝へ薬剤のダイアジノン粉剤、バイジット粒剤、トクチオン粉剤等を散布し、被害を防ぐ努力をしているがその効果はうすい。また土壌線虫の発生も多くなっている。

5　作　式

人力で収穫、管理作業を行っていたときには三尺畦幅、一尺株間でよかったが、機械化が進むにつれて機械管理のできる畦幅に改善され、畦幅一二〇センチ、株間二五センチ、一反当たり平均三千三百本の苗が植え付けられるようになった。肥料管理についても元肥に堆肥二トン以上、配合肥料二・五袋を施し、十月期の追肥に一・五袋、二～三月期の培土時に四袋を施す方法が採られるようになった。

六　甘藷（かんしょ）

甘藷の伝来について「奄美大島に於ける家人（やんちゅ）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帰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（ぺーちん）旨屋が万暦二十五年（慶長二年）に宮古島に携へ帰れるとあり。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気を増せしは想像に余あり。琉球の偉人祭温が「御当国前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傾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、十四～五年の間にあまねく国中に広まった。

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って、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「アバンスツクハ」、白芋を「シロバンスツクハ」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「大島要覧」に戴する所を挙ぐれば左の如し。

(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。
(2) ハアドン　皮赤内白、葉尖（とが）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) トウカンダし　皮薄赤、中黄、根太く入て早熟し梢赤
(5) ヲギノドン　皮薄黄、芋の型長し
(6) コウジヤツクハ　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、畠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」。「山畠の芋は別れて大きく村近辺の畠に植えたるとは格別に違う事なり」に窺（ヤフ）覧にあるが如く、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、甘藷を平担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、秋十月の頃に隨意に蔓を切取り来り、忖近く適宜に準備せる苗圃に植へ（四寸許づつ隔てて）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、迚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

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、鉄篦に柄を附けたる一種の農具を使用し、「一方の手に篦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、山畠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。」篦は沖縄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「トンゲ」又は「トーゲ」（唐鍬）と呼びて柄長き山鍬を使用する。

(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鍬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

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喩るものなし」。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、繩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」――文久四年赤カンダ、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――味は普通、病気に強い。
(5) アーバナ――味は普通、病気に強い。
(6) キーウム――実は黄色、味は良いが収量が少ない。
(7) 沖縄百号――昭和初期に沖縄から伝わってきた。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縄からもたらした。

甘藷の栽培は、時期を失せず植え付けることができればだれでも簡易に栽培されるため、大変重宝な食糧源である。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。

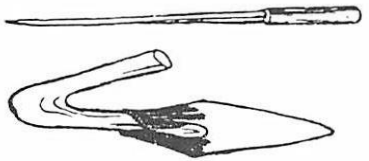


図3　クイとヘラ

以来甘藷は、島民にとっ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、二〜三ヵ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目で、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、白茎には毒があって料理の仕方によっては中毒を起こすこともあった。葉は猛毒を持っており、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。現在では若干残っているに過ぎない。

八　麦

沖永良部島で最も重要な農作物である甘蔗、甘藷がまだ伝来していない以前の農作物といえば、第一に重要な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、粟であった。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。

「　稲に次ぎて重要なるものにて、「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「九十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。播種前には鍬にて整地し、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摑みづつ入れて、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……、諸鳥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、風力を利用して芒秤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、その穀粒を突きて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　麦作を為す組合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　二、播種　三、施肥の適否
四、除草中耕　五、発育

採点法

一、整地　耕転整地宜しく適当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、播種厚薄適当にして整然なるを以て満点とし二点を附す。

四、除草中耕　中耕除草適当に行なわれ雑草なく時期適当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　組合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「山鍬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ゲテ、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、神酒四ツ作リ」里主、首里大屋子、大掟、地頭代、大文子、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ことになっているという。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、沖永良部島や沖縄のある村々で、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気百倍、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

「祝女（のろ）アンマ」たちの頭の中から出る作戦といえば「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、単に火傷しやすい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（こうりゃん）

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（トンジまたはトーギニ）と言い、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、粉にして餅を作って食べた。

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、高粱は島民生活にとって重要な作物であった。

十一　玉蜀黍（とうもろこし）（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（じんぞう）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（シユウチマーミ）

地大豆には二種類（早生（わせ）、晩生（おくて））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) ママミ

高梁との混作として、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、高アンダ、低アンダの二種類がある。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（ハミドウルマミ）

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（ジマミ）

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。

十三　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）

本町における冬期の気象条件は、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、病害虫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ッ

表4　**和泊町における主要輸送そ菜生産の推移**

種類＼区分	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

ドキャベツ、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、商品性が一時期低かったが、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、株間七～八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、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～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すぐ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

導入ということで、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（カルビ食品との契約栽培）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で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　にんにく

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、床幅百十センチ、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ごろまで続いた。

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、商社の不正買い入れのため、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八万四千百五十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	墺国展覧会出品		26	〃	55,428
7	不明	3,977	27	〃	68,224
8	〃	2,962	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

表9　**昭和６年度大島郡町村別の百合生産実績**

町村名	作図面積(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
宇検村	0.7	18,550	557	2,650	3
西方村	0.6	30,000	900	5,000	3
実久村	1.0	26,100	520	2,600	2
鎮西村	5.3	90,100	2,702	1,700	3
東方村	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
喜界町	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
天城村	2.0	120,000	3,600	6,000	3
和泊村	105.4	5,945,000	344,846	5,641	5.8
知名村	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。

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、喜美留青軸のほかに、田皆全黒（たみなぜんぐろ）、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、百合球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、輸出業社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い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い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って、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三千四百三人中百三十八人は、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。

昭和十年代に入っ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っては、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）	生産数量（球）	輸出数量（球）	販売金額（円）	生産数量（球）	輸出数量（球）	販売金額（円）	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

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によって、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、新たに新品種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種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）

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ルシー取り引きで行われ、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

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	

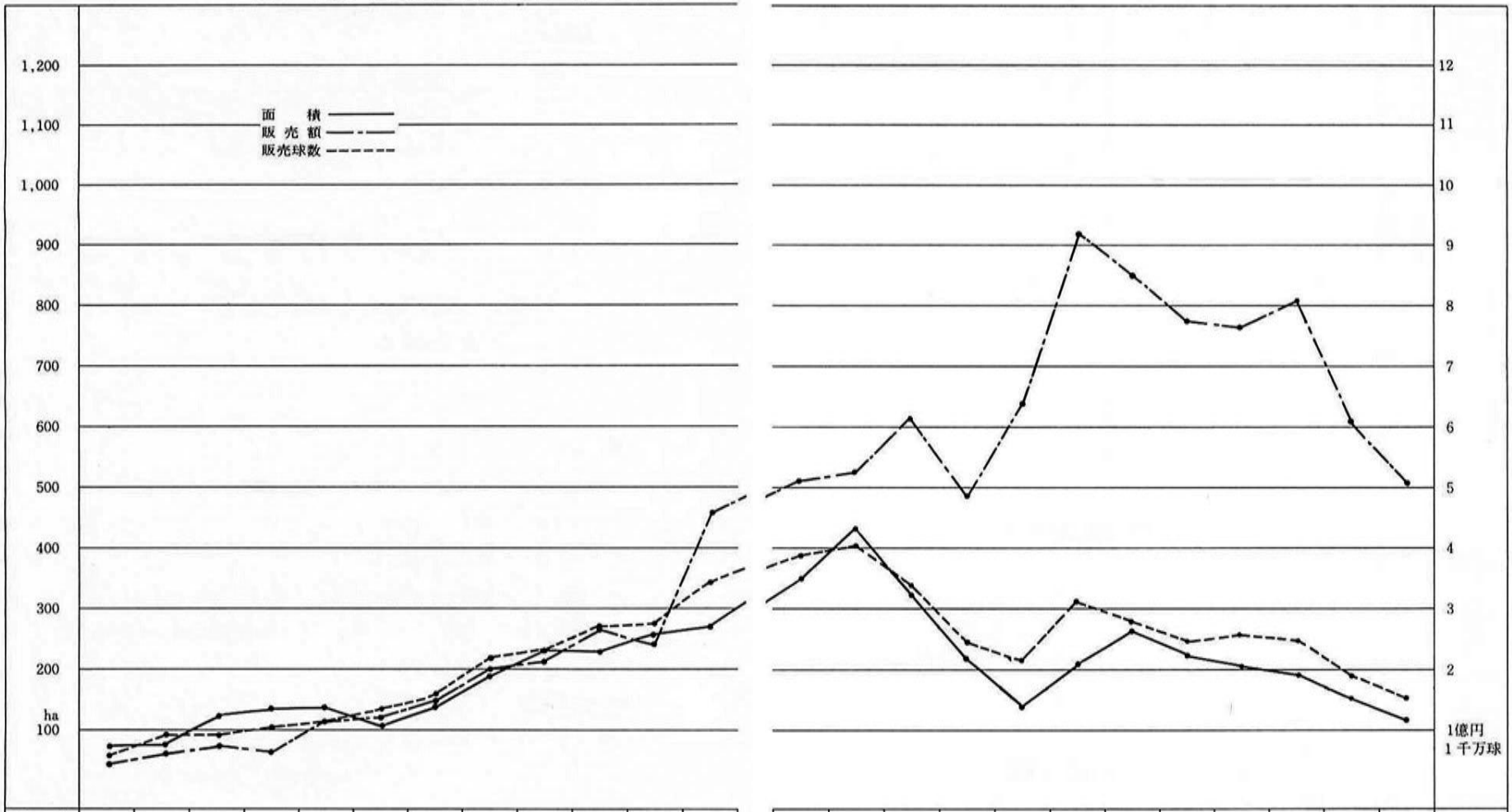
（注）生産数量は輸出検査受検球数，鎮西村は野生ウケユリ

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。本年度の輸出総額は US＄34,700.36

表13　百合生産の推移（昭和35年～昭和58年）

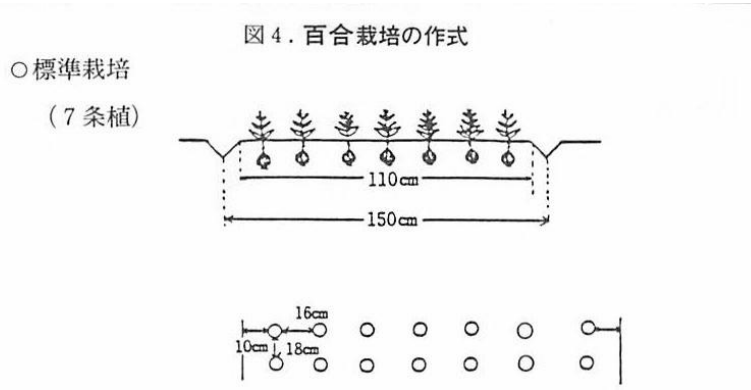


年次	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46
面積（ha）	64	75	118	126	130	113	143	193	230	234	252	280
販売球数（千球）	5,420	7,809	8,963	7,127	10,762	12,355	15,550	20,377	23,099	27,670	27,135	34,859
販売額（万円）	5,199	6,792	7,645	5,544	10,756	12,231	15,457	19,763	21,976	27,678	27,055	44,116

年次	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58
面積（ha）	353	442	325	215	160	210	278	225	207	196	154	121
販売球数（千球）	38,763	40,345	34,551	25,614	22,148	30,388	28,349	25,072	27,340	24,618	19,357	15,498
販売額（万円）	50,276	51,247	61,434	48,469	63,338	92,184	85,047	78,220	76,552	80,254	61,216	50,840

販売額　販売球数

図４．百合栽培の作式



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 200ℓ）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 200ℓ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）

(二)　フリージア

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との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。

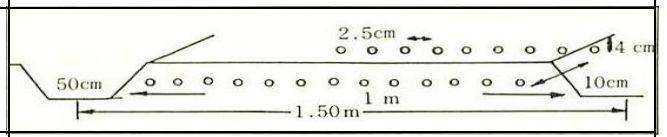
昭和四十年八社との間に統一規格による売買が開始されたため栽培面積、生産量とも、著しく拡大し、生産技術の向上、適期収穫、乾燥処理の徹底等を実施したため生産性の高い作物として現在に至っている。

表 14　**フリージア栽培の推移（和泊町分）**

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

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。 ○連作をさけ、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	
	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1ℓ当たり 600～1,000 球である。 ○10a 当たり 160～200 ℓ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歩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遂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っ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れた。

表 16　**グラジオラス年次別生産実績**

	52 年			53 年			54 年		
	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)	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

	55 年			56 年			57 年			58 年		
	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)	面 積 (ha)	生産量 (千本)	販売額 (千円)
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						

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　ファイヤーブランド――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　レッドビュウティー――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。

十五　たばこ

「たばこ」のことについて、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



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。

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)
和泊町	52 年	58	3,001	272	81,510.5	103,130
	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

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葉産地が出来、主産地として鹿児島の国分、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

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「煙草壱芭但四拾斤人」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、群島内もしくは沖縄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来種であった。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（オモテ）、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、よじれやしわをのばしていくと、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（オモテ）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籾俵（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るようになった。

「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、沖縄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って、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った。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った。若者の喫煙を白眼視する風があって男子には生意気、女子には遊女の真似をするものとして蔭で冷評した。男子は煙草を茶筒等に入れ、その緒に煙管を結えて腰に帯び、女子はフゾと称する袋に納めて懐にした。これらの道具は、当人の死後も長く保存して、忌祭毎にその霊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ョ（チョッキや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っ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斤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った。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いたと伝えられている。

はっかの自生場所は主に湧水、流水の所に多かった。

薬草、芳香料として屋敷内に植えてある家もあった。

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)　耕作用農具

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う。

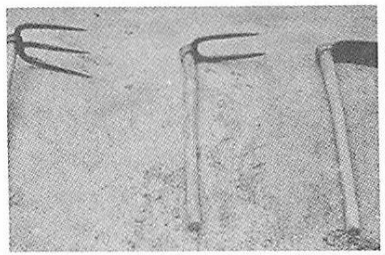
そこで沖永良部島には昔から特有の農具があった。それらの農具は、本土から入ってきた農具とは区別され、それぞれの用途に使い分けられていた。

一例をみると、乾燥時の耕起には「シマキイザイ」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）

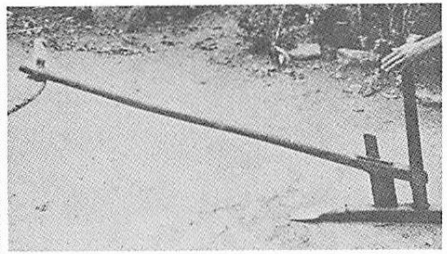
管理作業には「三ツ又鍬」や「ヒラ鍬」が主に使われ、作物の堀り取りや草取りなどには「クイ」が使用された。

また球根の収穫には「二ツ又鍬」が使用されていた。（写真18）

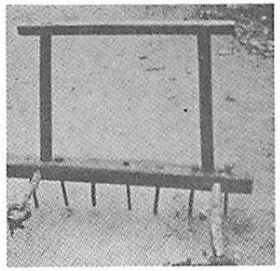
水田の耕起では、人力の場合は幅の広い肉質の薄い水田専用の鍬で耕し、牛馬による場合はキイザイを牛馬に



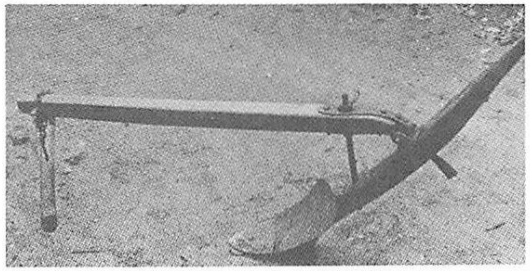
18. くわのいろいろ（芳賀日出男氏撮影）



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（崴甲号）

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」、「礒野式礒風号」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鍬も作られ使用されていた。

湿田では、牛馬の労力が使えずもっぱら人力で耕していた。（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）

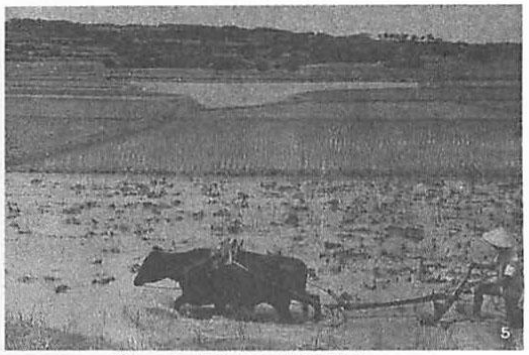
収穫された籾を玄米にするために用いられた「籾すり器」（方言ではシルシという）この器具には一人用、二人用とある、本島では主に二人用が用いられていた。（写真25）

一升ますには二つの種類がある。「ウクシマシ」は、籾、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。）



23. 胸までつかる湿田の荒起こし



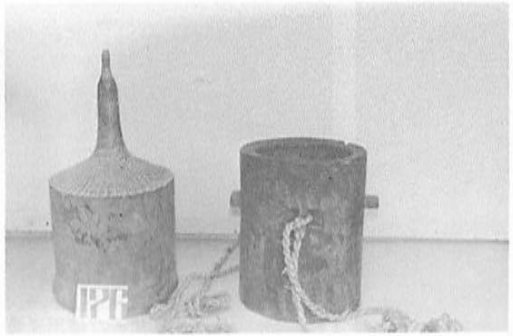
21. キイザイの使用風景



22. 牛馬を使っての踏みこみ作業



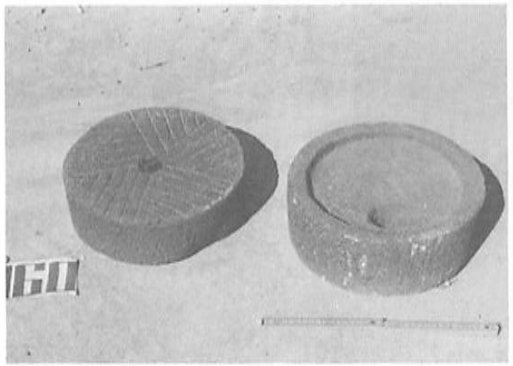
24. きねを使って畦を固める



25. 籾すり器（シルシ）



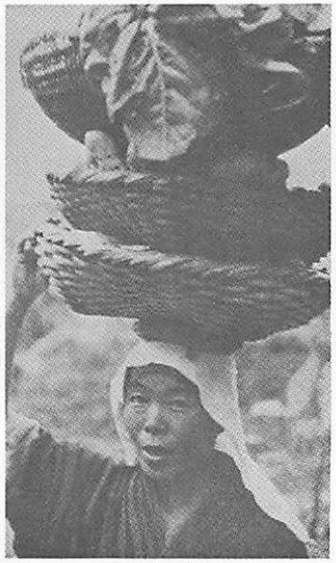
26. 一升ます



27. 石うす（ヒチウシ）



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）や米俵などのごと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に稲、麦、俵等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

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、藺（い）や稲わら、シュロ等で編んだ牛鞍、馬鞍用のシヤービヤと称する敷物を用いて、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）



31. ムッコ（ムク）による運搬



30. オーダに草を入れての頭上運搬



33. ヒカシヤマによる運搬



32. コイムチオーダ



35 馬による運搬

（写真28～35芳賀日出男氏撮影）

(三) 収穫、調整器具

収穫調整に使用される器具は、前掲の「ヒヤーギ」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。直径三十～四十センチくらいの小さな物である。（写真38）

○フミユイは、うすでつ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、目を少さく作ってある篩（写真40）

○ムジユイは、脱穀した籾（もみ）や麦などだけが落ちて、諸雑物が残るように作られている最も目の大きな篩（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）

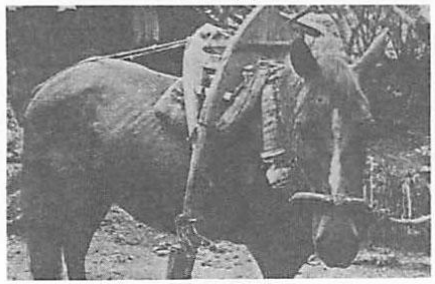
○サギゼーは種子物などを入れて、マテに下げて保管したり、また御飯などを入れて風通しのよい所に下げたり、食料品の運搬用具としても利用した。（写真43）

○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）

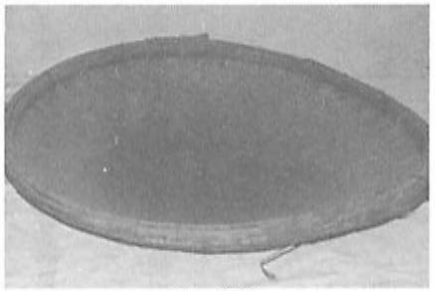
○ウンゼは、糸をつむぐときに、芭蕉（ばしょう）糸を入れるかごで、糸を継ぎながら次々にこれに入れていき、一本の糸にするときに使用していた。（写真45）



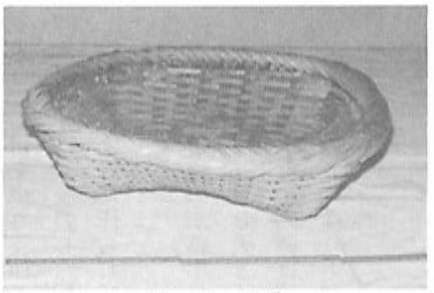
36. 牛鞍（くら）



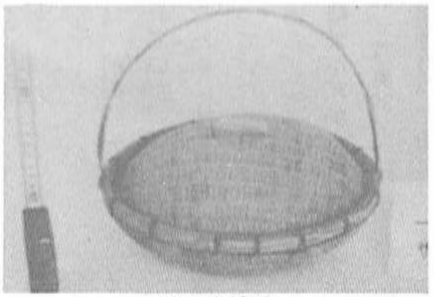
37. 馬鞍



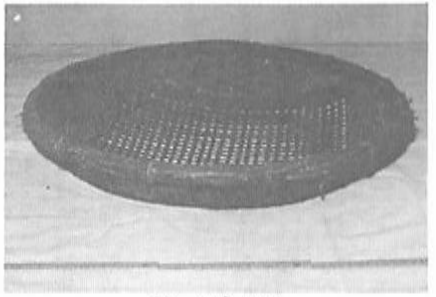
42. ハラ



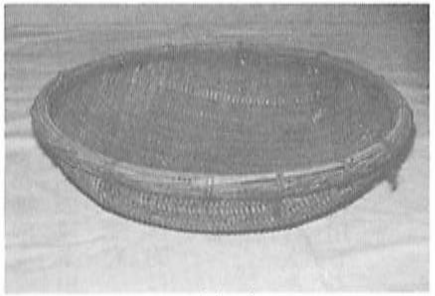
38. セーマグ



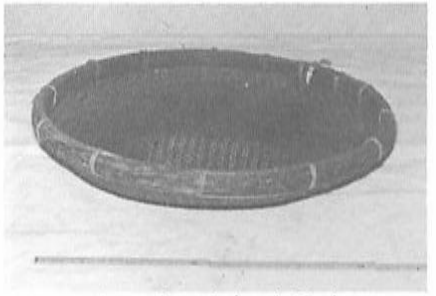
43. サギゼー



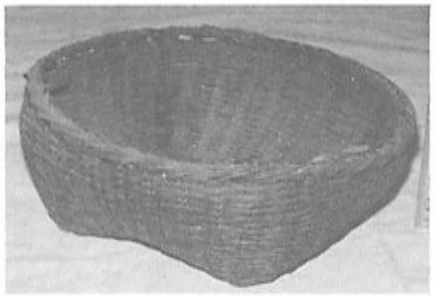
39. フミユイ



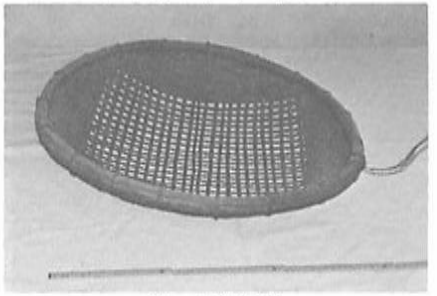
44. セ



40. ヌカユイ（ユイガマ）



45. ウンゼ



41. ムジユイ

十九　農耕儀礼

沖永良部島の農耕儀礼について、「柏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穣を祈念し、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（ていちょう）に行なわれていたのは、稲作に伴う幾多の困難を克報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、使の者が三本の大蒜（おおびる）を携えて海岸へ行き、浜の小石を三つ拾って大蒜（おおびる）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穣を祈念するだけで終った。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穣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、一般にシチユ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（ひのと）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（あらまち）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、シチユマ、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、シチユ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、ホラ貝を吹きながら、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）

二十　家畜

奄美諸島に家畜（牛・馬・豚・鶏・山羊（やぎ）など）が飼われたのは、甘蔗の渡来（一六〇九年）する以前からとみられる。

元和九年（一六三三年）の「大島置目条々」に、「赤津久黒ツク牛馬ノ皮不残御物ヲ以可買取事」とある。すなわち、肉は住民が食べ皮は供出していたわけである。また民話、童歌にも、牛の肉を食べることがあることから牛は相当古い時代から飼われ食用とされていた。（大井浩太「沖縄、奄美の生業」参照）

沖永良部島への伝来についても、遠く十五世紀にさかのぼるといわれているが、その歴史的史実は定かでない。しかし、文明十年（一四七八年）に与那国島に漂着した朝鮮人三人の語ったところによると（「をなり神の島所収）、「その頃宮古、八重山諸島では肉を食用にしなかったようであるが、これら朝鮮人が宮古を経て、沖縄に来てみると同島では牛、猫、鶏は言うに及ばず馬、豚、山羊、犬も飼育され家畜肉食風も広まって、牛馬の肉は売買されていた」ということであるから、その後間もなく他の諸島へも伝播（でんぱ）するに至ったであろう。豚は肉用、牛は使役および糞（ふん）畜として飼養されていたことは、他地域と同一視することができる。

牛は、「牛合（うしおおし）せ」の業によって振興が図られた点もみうけられる。「牛合せの牛を持つことは非常な名誉で角が前方に向かって半円型に伸びた雄牛を好んで飼っていた。」という古老の言葉にもみることができる。また、牛は農耕上不可欠の家畜であるため明治期までは能率の高い雄牛飼養の傾向が強かった。その後、雌牛を飼い農耕に使役するかたわら子牛を得て金に換える風が盛んになったため、従来盛んに行われていた牛合せの風は衰えるに至った。（柏常秋「沖永良部島民俗誌」参照）

牛の改良について、鹿児島県当局が明治末年、国有種雄牛の貸し付けを受けたり、鳥取県などの先進地から優良種牛を導入し改良を進めていたが交通事情の悪い離島の本島に、優良種牛が導入されるまでは、長い期間がかかった。昭和三十年代に入って、本土から優秀な基礎牛が導入され、和牛の子牛生産が唯一の副業収入の手段となった。

昭和期に入っての家畜飼養頭羽数は表のとおりである。（表18）

和牛については、その飼養目的こそ異なるが逐次増頭の傾向にあり、昭和三十年代には一頭飼育を主軸とする役畜で耕種部門の補完的役割で飼養されている。昭和四十年代に入ると、役畜の役目は機械に変わり、子牛の生産と糞をとる土づくりの役目を果たすことになってきたため、増頭意欲が高まってきた。

馬の飼養については、昭和三十五年をピークとして、その後は減少の一途をたどっている。当時は砂糖製造の役畜として飼養意欲も高まっていたが、機械化の波と、飼益性の低下に伴って消滅した。

豚の飼養については、肉用として各農家ごとに飼われていたが昭和四十年代に入ると、経済性、環境衛生の立場からその存在価値が次第にうすれ、各戸における飼育頭数は少なくなり、わずかに多頭飼育農家で維持されているにすぎない。

山羊（やぎ）の飼養については、昭和二十三年の千五百二十四頭をピークに、その希少価値は認めながらも、肉需要は嗜好性を伴う消費であるため飼養頭数は減少の傾向をたどっている。

鶏の飼養については、食用として早くから放し飼いをしていた。鶏は住民が手軽に処分できる唯一の動物性たんぱく質源として貴重な存在であり、飼養羽数も高いものであった。現在は飼養公害などのため放し飼いが認められず、一部養鶏専門農家の手にゆだねられている。肉としての供給は少ないが採卵用としての飼養は九十パーセントを超える供給率を維持している。

表18　**和泊町家畜の飼養頭羽数（昭和12年～58年）**

種目	牛			馬			豚			山羊		鶏	
項目／年次	飼養戸別	飼養頭数	生産頭数	飼養戸別	飼養頭数	生産頭数	飼養戸別	飼養頭数	生産頭数	飼養戸別	飼養頭数	飼養戸別	飼養頭数
昭12	1,467	1,646	844	388	401	55	1,579	2,300	1,142		390	1,973	8,334
13	1,517	1,763	853	374	319	32	1,869	2,774	2,117		425	1,843	8,528
14	1,748	1,807	738	381	387	12	1,917	2,686	1,581		393	1,850	8,542
15	1,600	1,889	850	330	335	10	1,457	2,011	730		354	1,950	7,884
16	1,975	1,997		327	332	18	520	639	515		249	2,140	3,924
17		1,985	487		331	19		675	392				
18	1,680	1,871	161	338	340	17	540	733	122		278	2,186	8,990
19	1,518	1,936	478	275	287	20	360	371	363		799	2,295	17,101
20		1,479			104			352			597		
21		1,601			90			215			230		12,530
22		1,711			98			467			1,495		6,310
23		1,805	349		108	21		689	708		1,542		
24		1,828	437		113	9		1,479	1,347		1,002		
25		1,648	311		98	4		1,127	972		994		
26		1,783	461		104	16		1,642	1,214				
27		1,843			96			2,520			679		11,583
28													
29	1,462	1,585	919	164	172	34	1,663	1,798	1,825		188	1,901	9,812
30	1,576	2,010	758	202	218	24	2,152	2,797	934		437	2,433	10,996
31	1,519	2,024	1,215	243	252	33	1,675	2,100	1,694		455	1,822	8,085
32	1,667	1,752	962	258	265	28	1,706	2,070	3,156		207	2,394	5,368
33	1,355	1,567	1,024	211	274	96	1,103	1,715	2,300		443	2,290	12,195
34	1,372	1,577	950	254	274	22	1,283	2,082	2,145		267	2,135	11,585
35	1,352	1,563	1,187	268	290	31	1,650	3,062	2,829		317		11,420
36	1,266	1,590		230	236		1,560	3,902			267	1,599	9,414
37	1,246	1,622	985	206	211	9	1,152	2,023	1,842	247	262	1,455	8,949
38	1,237	1,669	898	170	170	1	853	1,376	1,626	143	166	1,350	8,336
39	1,260	1,973	944	146	147	1	720	1,125	1,851	92	108	1,091	7,999
40		1,922	708		127			1,290			70		6,779
41	1,264	2,187	793		90		720	1,860	323	67	83	492	3,759
42		3,067	903										
43	1,335	3,482	1,129		50		378	954	224	26	29	239	3,661
44	1,250	3,598	1,233										
45	1,104	3,027	1,013		22		296	1,056	234	14	19	154	8,806
46	1,052	2,590	868		19		136	556	225		39	89	11,511
47	1,010	2,505	938		8		113	576	176		55	103	21,500
48	954	2,817	963		7		84	520	183		66	70	23,265
49	987	3,136	1,068		5		21	170	28		64	27	15,272
50	970	3,144	1,155		2		20	172	69		73	29	14,940
51	968	3,230	1,246		2		28	266	111		82	14	14,760
52	925	3,051	1,307		1		10	209	91		51	21	12,717
53	935	3,063	1,352		1		7	202	91		51	13	12,885
54	917	3,102	1,391		1		8	228	52		43	19	11,800
55	929	3,542	1,460				5	105	8		52	5	13,015
56	933	4,102	1,680				7	161	66		56	64	11,081
57	930	4,448	1,805				8	202	111	43	84	80	12,440
58	914	4,462	1,950				6	195			72		12,250

(一) 牛

日本への牛の渡来については文献上不明であるが、その品種改良などについては、明治十三年から始まっている。

本県については同年、種牡牛取り締まりの制度が実施され、種牡牛について一定の規準によって検査を実施し、同三十三年には産牛馬組合法が誕生した。翌三十四年には県費で種牡牛デボン、シンメンタールなどの外国種十数頭を移入すると同時に、国からデボン、短角種牛各三頭の貸し付けを受けて改良が始まった。

大正四年に初めて、鳥取、島根県などから改良和種の種雄牛を入れ、その結果は良好であった。大正六年に至り、乳牛はホルスタイン種、和牛は黒毛改良和種に限定し、鋭意体型、資質の改善整備に努め、大正十三年には鹿児島種としての登録事業を行い基礎的改善に着手した。

昭和十九年登録牛については、固定した品種と見なし「黒毛和種」と命名した。

昭和二十三年には全国和牛登録協会が発足し、改良が一段と促進された。当初は体質、資質、役用能力を重視して改良が進められた。しかし、役用の低下に伴い子出しの良いもの、食肉の需要に応ずるため飼料の利用性、産肉性の高いものに改良された。

沖永良部島における牛の飼養について、柏常秋著「沖永良部島民俗誌」には、次のように記録されている。

「野繋ぎするには、二間余る綱をつけその一端を地上に打立てた材に結んで置き、一日一回水を与え又、場所を変へるだけであった。もちろんその場所は野草の多いしかも樹木のない平坦な地であることを要したがこの草生地が開墾されるにつれて次第に屋舎飼いにせざるを得なかった。この変遷は同時に火田式農耕から定着農耕に移り行く農法の変遷をも物語るものであった。」

飼養管理については、雑草を主体とした粗飼料飼育であり粗放的管理であったことはいうまでもない。牛を飼養する究極的な目標は、肉用はさておき、甘蔗、甘藷栽培のための堆廐（たいきゅう）肥の生産と、キビ圧搾、耕起等の使役のためのものであったといえる。

使役牛として一方で、子を取る経済価値の上昇に伴って、人為的飼養管理が必要となり、住居の近くないし、屋敷内飼育が行われるようになった。

昭和期に入り牛の飼養はますます盛んになったが、その飼料はもっぱら野草に頼り家族労働力の大半を採草労働力として投入し、一頭当たり二～三時間を要した。

気候的に青草の生育に適しているとはいえ、和牛の飼養頭数は野草の採取量によって規制されていた。一日当たりの標準給与量は、野草または芋づる、甘蔗葉を主とする粗飼料を四十～七十キロ、甘藷二～五キロ、米ぬか、大豆かすを少量といったものであり、まことに多大の野草の採取を余儀なくされていたが、投げ草給与のため三分の一は敷草と化しているのが実態であった。

そこで増頭振興のためには草刈り労働問題を解決する必要に迫られ飼槽を造り、裁断によって食い込みをよくする方法がとられるようになった。これは刈る飼料から作る飼料への転換ともいえる重要なことであった。近年はサイレージ、乾燥庫の普及によって労働力の省力化が図られるようになった。

○牛の流通について

大正のころからヒヤンザチユー（沖縄県平安座島の家畜商）がきて子牛を買いとり、マーラン船（ジャンク）に積んで沖縄に持って行ったといわれている。「琉球の畜産」には「昭和二十一年四月から同二十三年六月迄に約千八百六十頭の牛を琉球農業協同組合連合会が、与論、沖永良部、徳之島から移入し増殖の基礎を築いた。」と記録されている。

日本復帰前までの、流通については、バクヨウ（伯楽）と呼ばれる家畜商人の手で、琉球経済圏の中で取り引きが行われていた。復帰後は通関関係で沖縄業者が直接買い付けできなくなったため鹿児島本土へ輸送されることになった。「和泊町農業の展開構造」には「沖永良部島内に家畜商を名乗るものは七十名を数へ、その三分の二が和泊町にいると推定されている。」と記されている。

本島の家畜商は資本的に零細であったために資本蓄積のあったものは少なく本土、沖縄の業者の集荷機関的役割しか果たしていなかったのが現実であった。

取り引きは庭先販売なるものが主であり、公的市場での取り引きは少なかったが年次を経て、家畜への行政の

介在が強くなり補償制度が充実してくると市場の有利性が認められ全生産牛が農協を通じた家畜商の手で取り引きされるようになった。

家畜の改良の動きは、県においては明治期までさかのぼることができるが、本島では昭和三十年代であるといえる。

そして、昭和四十年代に入って沖永良部島の畜産は飛躍的発展を遂げ「エラブ牛」と称し全国にその名声を高めた。「エラブ牛」の基礎を作りその名声を高めたものは、それまでの家畜商人、人工受精師等の指導も含め、一貫した種雄牛の選定と凍結精液の普及によることを見逃すことはできない。

家畜は我々の生活を支えた大きな支柱であった。ことに牛は使役はもちろんのこと、子取り牛とし我々の生活を大きく潤していた。その使役牛は常に人と牛の一体的な行動が伴わないと労力は半減してしまうので、旧来より沖永良部の言葉の中に牛言葉なるものがあった。「沖永良部島民俗誌（柏常秋著）」には、その言葉が次のように記されている。

「「牛言葉」、牛言葉はいうまでもなく牛を使役する時に用いる下知の言葉でこれによって、使役者の意志のまま行動させる。鼻綱を引き或は尻のあたりを叩く動作を伴うことが多い、牛言葉とはそのまま馬の場合も用いられる。

「歩け・急げ」○ツンツンと数回舌打する。徹底しないと尻を叩く。

「止れ」○ダー又はダーダー。

「右へ」○チエ、同時に背中を綱打ちする。

「左へ」○ハニィ、同時に鼻綱を引く。

「転回」○ホイ又はホイヤー、綱を引き或は背中を叩く。

「退れ」○シジユー、同時に鼻綱を引く。

「脚をあげよ」○シユー、踏み込んだ綱を外す時に用いる。綱を引き又は脚をはたく。

「気を付けよ、静かに歩け」○ハーイ、ハーイ又はヨイヨイ、重荷を負って坂道を上下する時に用いる。」

この牛言葉は現在死語化しつつある。それは使役の目的がなくなって、人と牛馬の一体性が必要とされなくなり子取り飼育へと変化してきたためである。しかし運動

で牛を歩行させるときや、セリ市への引き出しなど、すべての飼育について愛情ではぐくむことが必要であり、時には牛言葉が使用されることも見受けられる。

○和泊町の和牛改良のあゆみ

復帰後の和牛の改良については、使役牛としての役割と同時に子取り用として改良が進められてきた。その改良が顕著に具体化した事実を年度ごとに追ってみると

昭和29年　和泊町保留牛制度が発足、保留牛に対し五百円助成、五年間飼養を義務づける。このころから家畜人工受精が普及した。

昭和32年　奄美群島復興事業（家畜導入）により鹿児島、鳥取県から十三頭の牡牛が導入され、これを期に毎年家畜導入がなされた。

昭和33年　和牛登録事業が開始した。

昭和40年　町民総ぐるみの畜産増強運動を推進するため標柱五十本を町内に立てた。畜産推進座談会を集落ごとに実施した。畜産総合共進会が開催され優良牛は県共進会へ出品した。

昭和41年　肉畜預託事業を取り入れ、牛百頭、豚六十頭を導入した。子牛増産奨励金として種付（たねつけ）料の補助を実施した。

昭和43年　和泊町内城の農業試験場跡地に沖永良部畜産センターを建設し、種牡牛の集中管理（八頭）と肉用牛の一貫経営の展示を行いモデル的経営の指針を示した。

昭和46年　畜産振興委員会を設置し増頭運動とエラブ牛作りの基礎をつくった。子牛の保留事業として一頭につき二万円の補助を行った。

昭和47年　保留牛制度の強化を図るため優良母牛の指定を行うとともに産子調査を実施し年五千円助成を行った。

繁殖障害牛の除去に積極的に取り組むため、枠場、つなぎ場を全集落に設け、徳之島、与論駐在員（家畜保健所）の応援を受け、空胎検査を実施した。

昭和48年　凍結精液へ全面切り替え。第一回エラブ牛の肉牛解体調査が実施され好評を得た。

昭和49年　畜産濃密指導地区を八地区指定し、町技連会の畜産部会が中心になって濃密指導を展開した。

昭和50年　計画交配を推進するため、町内全牡牛の血統調査を実施した。
和牛改良委員会を設置し本格的エラブ牛の改良に向けて種牡牛の選定作業に入った。
永年町民が熱望していた電動式セリ市場が完成し成果が期待された。
昭和51年　エラブ牛の成果確認のため、沖縄県、兵庫県へ追跡調査を実施した。
昭和52年　改良組合を発足させ、本原登録を実施した。
受胎率向上対策事業を導入した。
昭和53年　原種牛制度が発足した。
和泊市場が子牛価格安定基金協会の指定市場になった。
昭和54年　自給飼料対策の一環として、草地開発事業を導入し、草資源の安定供給を図った。
肉用牛団地育成事業を導入し、共同畜舎二十棟を建設した。
農協が肥育センター（二百頭規模）を建設し、子牛価格の維持安定に努めた。
昭和55年　県有牛としての素牛（もとうし）貸し付け制度は終了し、大島特別対策肉用牛導入事業を発足させ、素牛百八十五頭導入した。共同畜舎十七棟を建設した。
昭和56年　大島特別対策肉用牛導入事業で素牛二百五十頭導入した。
肉用牛生産効率改善事業を導入し、品質の改良、受胎率の向上に努めた。共同畜舎二十棟を建設した。
昭和57年　共同畜舎七棟を建設した。前記事業で素牛二百五十頭を導入した。種牡牛の選定と優良凍結精液の導入を強力に推進した。
昭和58年　粗飼料の生産効率を高め、ヘイベーラなどの機械を導入した。
組織の再編整備をするため全集落を対象に組織の見直しを行った。
素牛を二百五十頭導入した。
以上のように努力を重ねた結果、和牛は次々改良され「エラブ牛」として名声を高めた。

(二)　馬

沖永良部島の馬の歴史について、端的にその史実を記録したものがない。大井浩太郎著「沖縄、奄美の生業」には、「奄美では例外はあるだろうが馬の肉は食べないから馬は牛のように早くから飼われたとは思われない」とあり、また、柏常秋著「沖永良部島民俗誌」には、「毛深い矮少ないわゆる島馬が飼われていたが農耕上の能率が低いため、一部で乗用、運搬用に飼われていたにすぎない」と記されている。このことから、馬の飼養はおそらく牛の飼養より時代的に相当遅れ、十四世紀後半から行われていたのではないかと思われる。

琉球経済圏の中に入っていたころ（一四一八年以降）、当時の察度王は、中国との二十回の交易の中で琉球馬を千五百頭以上移出している記録がある。奄美諸島への馬の移出入があったかどうか記録がないので定かではないが、琉球との交易のあった本島にも移出され飼われていたものと思われる。それは島主、世之主が自害するに至った説の一つの中に次のように記されている。「島尻村の国吉里主と申す者が勝負馬弐匹所持していた。一匹を城主へ献上したいと申した所、城主世之主二匹とも献上せよとのこと……省略……国吉はこの馬で御城へ毎日勤仕していた。（沖永良部島郷土史資料）」

世之主の時代には、島馬を乗用または勝負用として飼養していたことがうかがえる。

沖縄の馬の特徴を見ると「在来種の馬は体格は小さいが強健でおとなしい」といわれている点からみると、本島の在来種と同一種であると思われる。

その後馬の飼養は資産力のある住民が主に飼養し、牛と同様の飼養管理がなされ頭数も百七十頭前後で推移してきたものと推測される。

馬は、明治、大正期に農耕、運搬等の主動力源として牛と同様に飼養されてきた。

戦後の馬の推移については、昭和三十七年の二百七十頭をピークにして逐次減少の一途をたどっている。このころ郡島内での移出入が図られ、馬の産地として知られている喜界島から、キビ運搬用として大量に移入された。

この喜界馬は、アラブ種の混ざった体型の大きい馬で、戦争中は軍馬として使用され、戦後は農耕、特に交通運搬の作業に使うため住民の間で競って飼養された。

しかし農耕利用も耕耘機、ホイルトラクターの出現、運搬も車社会の普及によって牛馬の利用はなくなり、昭和五十五年には飼養農家は皆無になってしまった。

(三) 豚

沖永良部島における豚の飼養は古くから行われていた。おそらく台湾、琉球を経て伝わってきたものであり沿海の農漁村に古くから黒色矮小の豚が飼われていたと伝えられている。飼養については定かでないが、すでに明治初期には各家々で飼われていた。

食生活の中で豚の肉は貴重なもので、肉は塩漬けにして貯蔵し必要に応じて塩抜きして使うと格別なもので年間を通して蛋白質の補給源とした。すなわち、脂肉は一度にたくさんの油を取り油つぼに貯蔵し野菜類の油いためなどに使った。内臓類は強精剤としてホルモン料理と称し、ニラ、ニンニク等と一緒に煮込んで食べた。また、血は血汁と称し味噌汁の中に入れて食した。

豚肉の利用は頭の先から尾まで捨てるところはない。皮も血も内臓に至るまで見事に使いこなす独得の食文化のあり方を持っていた。これは貧しい生活の中で豚料理が最高のごちそうであり、また、容易に飼養することができたらである。

古くから沖永良部島の農家では島豚といわれる在来種を飼っていた。これは粗食に耐えて肉質が良く、口が長く、猪に似た形をしていたと伝えられている。

飼料は甘藷の残りを少量与える程度であった。豚の流通は島内の経済圏の中で自給的色彩を保っていた。生産者の豚舎で直接血統、餌の食いつきなどを確認したうえで農家対農家の取り引きが行われていた。

豚の飼養について、「明治十一年五月人民へ論達ヶ条(沖永良部島郷土資料)」の中で、豚に人糞を食わせるべからずの条項に、次のように明記されている。

「一、本島各村鶏豚を飼いて食料に充つるは宜く猶充分に飼ふべし、然と雖も豚に於けるや放ち飼にして、人糞を食せる等は甚だ不宜、全国中養豚の場所許多ありと雖も如斯不将にして飼立るは此島々に限るなり、仍て自今豚は宅地内に一つの草葺小屋を建余地を設け厳に囲をなし其内に飼置き外に一寸も出すべからず、然して食物は唐芋の切端か菜草の類等を与へて決して人糞を食さすべからず。

一、本島各村大小便所の設け不備、偶々設あるも豚に食わせるの方法たり、是実に野蛮風にて大に賤すべし、自今屹度便所取建其大便小便は田畠の肥に用ゆべし云々。」

この達し事項のあったことは事実であり、また古い文献などにも豚に人糞を食わしていたことの文言を見つけることが容易なことから、風習上のこととはいえ当時の貧しい生活の在り方がうかがえる。また一部の古書によると人糞を食わすのは幼豚時のみで、成豚になり食用期となった豚については人糞を与えなかったと記録されている点も見受けられる。

以上のことから明治中葉まで放し飼いされており、こととさら豚舎は造られず現在位置に居を定めたのはその後の煮飼いの慣行によるところが大きいといわれている。これは、豚舎とは名ばかりで、サンゴ礁で高さ七十センチくらいの囲いをし、その上に柱兼用の木棚を設けカヤで屋根をふく程度のものであった。

これは昭和二十年代後半まで続き、豚舎の整備が始まったのは、奄美群島復興事業により昭和三十年に入ってからである。このときは、一豚房当たり一～二坪で、一坪当たり三～四頭を飼育し、飼槽を設け、通風上腰壁は低くし尿ためを設け、糞尿は田畑へ還元を図る方法がとられた。

その後昭和四十年代の高度成長期に入ってからの飼養については小頭数飼育の経営方式は減少し、多頭飼育形態の普及と専業的志向が進行する中で、屋敷内飼育は衛生上よくないとのことで屋敷外飼育へと移行した。

それは排せつ物の効率的土地還元への積極的な取り組みが普及したこと、同時に家畜排せつ物処理が環境の汚染源として問われる時代が到来したためでもあるといえる。

種々の問題を持つ家畜の飼養の中で特に豚についてはは昭和三十年代後半から始まった近代化社会への脱皮上大きな障害となったため飼養頭数が年ごとに減少してきた。

そのため本島では、肉類の消費の最主翼である豚肉の自給バランスがくずれ、島内生産では需要に対応しきれないために島外からの移入が年ごとに増加し、現在では消費量の九十パーセントを島外からの移入に頼っている

実情である。

沖永良部島は古くから多くの家畜が飼われていたので家畜に対する呼称があった。その呼称を左に掲載する。

豚　　クルクル（来る来るまたは　黒る黒るか）
牛の子　メメヤまたはメーヤ（参れや）
馬の子　ホークホーク（早う来う）
猫　　キンキン。またはクークー（来う来う）
鶏　　トイトイまたはトウトウ（鳥、鳥）
犬　　チクチク（近こう近こう）

(四)　鶏

鹿児島県の「にわとり沿革史」においては次のように記されている。

「明治十年九斤鳥と称する黒色肥大の卵肉兼用の一種が賞玩せられ、同二三年よりにわかに養鶏熱が興り、ブラーマ、レグホン、アンダルシア、スパニッシュ、アイランドレッド交趾鶏等の十余種の鶏が入って改良の途についた。特に当時の加納知事は私費を以って種卵を配布し、又、ブラマー飼育に関する冊子を頒布して奨励に努められ、同二三年鹿屋農学校、同二四年農事試験場において種卵を配布し普及に資した。」

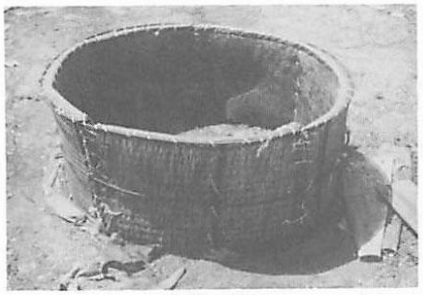
その後県においては、大正十一年に伊敷分場に養鶏部を設け奨励品種を選定し養鶏を軌道に乗せ、大正末期から昭和十二年ごろまで消費市場への供給基地として黄金時代を迎えている。さらに昭和二十二年には原種鶏場を設置し、同二十五年には種鶏検査事業を実施し改良に努力した。昭和三十五年には養鶏振興法に基づき、ふ化場の登録制度を実施し優良ヒナの普及を図っている。

行政機関としての県の取り組みは明治、大正、昭和期と前述のごとくであるが、離島に介在する本町へこの制度や優良鶏の啓蒙普及が図られたかというと、それは疑問の余地が十分にあると思われる。

「本島における鶏の渡来、飼養についてはさだかではないが、牛豚と同様十五世紀以前にはすでに飼われていたものと思われる。その頃飼われていた鶏は地鶏（島鶏）と称され肉用兼卵用の品種で、雄鶏は薩摩鶏に似て、美麗な体型を持ち、その美しい鳴き声で朝の時を知らされていた。（沖永良部島民俗誌より）」

鶏は昭和中期まで放し飼いであった。またえさをほとんど与えることなく庭先の虫や葉っぱで育てていた。

大正十二年白色レグホン種が本土で奨励品種として指定されてから三十数年後本町にも白色レグホン、ブラマー種等が導入され、卵取り用として各農家で競って飼うようになった。このレグホン種など奨励品種が導入されてからは放し飼いはなく一羽ずつゲージに入れて飼うバタリ式養鶏方法が普及した。一方地鶏については放し飼いの中でいつの時にか減少し今では愛好家によって、飼われる貴重な存在になった。



46. 闘鶏場

地鶏の中で雄鶏を競って飼っていた時期がある。これは「牛合し」と同様「鶏合し」が住民の娯楽として定着していたことを物語っている。

「鶏合し」の風は、昭和初期に最盛期を迎えているが戦後の昭和三十年代の方がより盛んであった。これは、社会経済の変遷に大きく左右され、このころは神武景気の波の中で急成長したものと思われる。このことは一部鶏の最盛期にとどまることなく家畜全般についていえることであろう。

卵取り用の鶏も同様であり、昭和三十年代前半に最盛期を迎えた。

飼養農家についての変化は、昭和三十一年には二千四百戸とほとんど全農家で鶏が飼われ自給自足の態勢であったが、その後専業農家による多頭飼養へと移行していった。

(五)　山羊（やぎ）

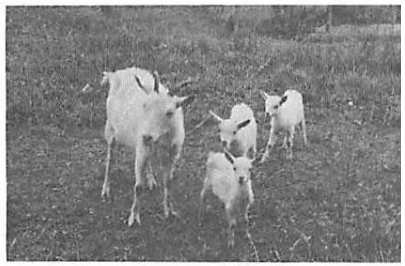
山羊の沖永良部島への由来については定かでない。しかし、経済圏を一つにする奄美諸島における家畜の飼養について、多小の相違はあるけれども同一視することができる。それは柏常秋著「沖永良部島民俗誌」に次のように述べられている。

「文明十二年（一四七八年）に与那国島に漂着した朝鮮人三人の語る所によれば……省略……これら朝鮮人が宮古島を経由して、沖縄島に着いた時には同島で

はすでに牛、馬、豚、山羊、鶏、犬等が飼育されていた。」

このことから、牛馬の肉はもとより、山羊、鶏、豚なども食用にされていたことが判明するので、琉球と交易のあった本島においても山羊などの家畜が飼われ食用に供されていたと思われる。伝えによると島山羊（在来種）なるものが介在し島民の多くが飼っていたと語られている。

山羊の飼養については、野草を主体にし首綱を付け野つなぎにして飼っていた。山羊は水を必要としないため早朝一定の場所につなぎ、夕方に住家の近くにひきつれてくる方法が採られた。野つなぎされた山羊は首綱の範囲内で野草を食べることができた。



47. 山羊

山羊は牛と異なって鼻綱は取らないため首綱にするが、自由放漫に動き回る山羊に取って、首綱はねじ切れることがしばしばある。ねじ切れを防ぐため山羊専用の「ビバ」と称する木片を付け綱のねじれを防いでいた。

在来種の山羊は小型であるが強健であり粗放飼いに適しており、おとなしい性格のため婦人や子供たちの飼育に適していた。

山羊は経済的価値が薄いためもっぱら食用にと飼われ、珍客やお盆などの諸行事のときにマーグミ（仲間どうし）して、農家の庭先で屠殺することがしばしばあった。戦後、庭先での密殺は減ったもののその肉は「ヤジ薬」と言われて夏ばて防止の食事であるとして食通の間では珍重され、現在でもこのならわしは残っており食する人が多い。

山羊の飼養頭数についての調査記録は表18のとおり昭和十二年からしか残っていない。明治期、大正期、昭和初期の頭数について定かではないが、その経済的背景から見ると、昭和十二年の三百九十頭を上下していたものと思われる。後の山羊の頭数は、社会経済的変動とは裏腹に、混乱期に入るほどに増頭していることがうかがえ、最も多かった時期が戦後の混乱期と重なることは見逃すことはできない。これは飼いやすい、そしてたやすく肉

用として屠殺することができ、動物性蛋白質の補給源になっていたことを端的に示しているものである。

山羊の品種改良については、昭和三十年代に入って本土からザーネン種の乳用山羊が導入され従来の肉用小型から乳用大型への転換が図られたが、亜熱帯特有の病害虫の多い中で、ザーネン種は腰麻卑という病気に弱く在来種に代わる夢は消えてしまい、乳山羊は減少し、再び在来種へと移っていった。飼養農家の中では在来種とザーネン種との交配も行われていたと語られている。

現在、在来種と称されている山羊が旧来からの島山羊であるのか、交配によってできた在来種であるのか定かでない。

二十一　養　蚕

(一)　養蚕のはじまり

大島地方の蚕糸業の起源について、鹿児島県蚕糸業史第十章「大島地方蚕業史」に、次のとおり記されている。

「――奄美史談（都成植義著）によると――「国祖シ子リキユ、アマミキユと云ふ一男一女が三子を生めり。（琉球神道記）阿麻彌姑前額上に瘤あり角の如し平生珍絹を以て之を隠し人に現さす時人阿麻彌姑の徳を慕ひ做ふて以て、珍絹を頭に纏ふ之を角隠又は珍首と云ふ昔は嘉宴祝祭の時之を用ひしが今は之を採想耕転の時に用ふ」とあり。

珍絹とは一種の帽子であってこれを使用したのは高貴な人であり、珍絹の文字よりして絹製品であったことは間違いないであろう。また、同書には「国知彦命は大神の命を受け給ひ日向より航路にて夜久島を経て大島に着し給山野開、水作、畑作、蚕道、麻績、糸取、綿打等の授け給へり。」又、球陽、おもろ鈔、おもろ草紙、中山伝言録等にも同様な記事があってその起源は極めて古いことがわかる。又、「奄美大島史」によれば、「享保十四年の地租増課の時、桑樹一株付夏綿（夏まゆより取りし真綿をさす）三匁宛を課せられし事の日記存するを見ても云々」とある。

奄美の山野には桑の木が自生し、材木になる大木もあった。養蚕には桑畑を作る必要もなく自然の桑の葉

を摘んでいたようである。「南島雑話」にその絵があり「養蚕のこと」として次のように書いてある。

「大島養蚕のこと其経由を弁へねども近来のことにあらず。故に人別出納もあることなり。皆養って能き事は心得といへども、黍地田地草取麦刈甘藷植付其の他諸作手入寸暇なき折なれば家毎に養うことあたはず。老母若手等手隙ある人居る家多く養ふことなり。かかる家は一籠と真綿五六抱其上も養うあり。（中略）宇検村の真綿は製方能く色白くして至って奇麗なり。宇検真綿と名に高し、然りと雖も外村の色黒きもの却ってよろこぶといへり（中略）此蚕生たるる事は年の寒暖によって遅速もあるべきなれど大方正月二月の間蚕生る。追々養ひ立て三月中には繭を掛けるなり。其繭を灰汁煮にして夫れを手拳に繭二三十斗計り宛掛けて干しそれを又今一度磐に掛けて能く仕揚げをするなり。其儘真綿にしてをくものは百目一把に造り又積むものはうむなりして紬を織る。爰に先づ養蚕の図を顕はす」とある。

このように奄美には昔から養蚕が行われ、それが大島紬に発展したのであるが、明治になって紬の需要が伸び地元産の繭だけでは間にあわなくなり、絹糸を外部から仕入ることになり、養蚕は却って下火になったと見られる。

大島地方の養蚕業の起源は古く、神代に始まったものと考えられている。養蚕と紬（つむぎ）は深い困果関係があるが、大島紬は沖縄の久米島紬を伝えたものだ、ともいわれている。

沖縄では文禄四年（一五九五年）のころ各村に紡績、織物工場が創立された。奄美では享保五年（一七二〇年）に、与人、横目、目指、筆子、掟などの役人には紬の着用を許し、それ以外の者には着用を禁じていることから、この時代すでに一般にも着用する者のあったことが分かる。

紬が生産品として、経済的意義を持ちはじめたのは、明治二十五年（一八九二年）で黒糖価格の下落による収入を補うため、各農家で商品として紬を織る者が増えたときからである。また、紬業が企業として出発しはじめた明治三十四年（一九〇一年）に同業組合が組織され、製品に改良が加えられた。そこで笠利、竜郷、名瀬等大

島本島などを主として家庭において副業的に織られていた紬が日露戦争、第一次世界大戦を契機として需要が増大したのに対応し生産も高まって、次第に工場生産へと発展していった。

(二) 明治および大正時代の養蚕

島津斉彬および久光の時代には、養蚕の奨励に努め、桑苗を育成してこれを配布栽植させ、各間切に一箇所ずつ製糸工場を設置し上納生糸を作らせた。また、島の青年を鹿児島に派遣して製糸技術を学ばせ帰島後は製糸工場の指導者として勤めさせた。

この工場の規模は二十―三十名の働人で繰り、原料は一般民家に飼育させ藩で買い上げ米と交換した。しかし、この製糸工場は、慶応二年ごろの創始で、明治四年の廃藩置県とともに廃止された。

その後養蚕は一進一退の状態であったが、おいおい産繭額も増加し、明治三十九年にはじめて島庁に蚕業技手を配置し各種奨励方法を施し、桑苗育成苗圃を直営し、無償配布を行い、桑圃の増植を図った。

明治四十一年には県費補助（俸給の二分の一補助）により町村蚕業技術員を設置した。また同四十二年より生繭乾燥場設置を奨励し建設費の二分の一以内を補助した。

大正二年よりは稚蚕共同飼育所の設置を奨励し毎年二個所程度の共同飼育所を設置した。

大正五年には製糸講習会を開催し、製糸技術の普及改善を図った。大正七年よりは島庁直営を廃止、町村において製糸講習所を開催させ、製糸技術の改善普及とともに可及的撚糸（ねんし）精練を施し、大島紬原料の供給に努力した。

購繭者の来島については、明治四十年に本土の加治木製糸工場より店員が和泊村に来島して購繭した。このときは糸価が暴騰したため生繭一斤価格六十余銭となり、一般に養蚕が有利であることが認められ、翌年は飼育戸数掃立枚数ならびに収繭額等が急増した。しかし、鹿児島市の大重製糸工場より購繭のため和泊村に来島したが、糸価下落のため価格の折り合いがつかずわずか十余人からの買い入れをしただけであった。さいわい鹿児島の仲買商人の手によって生繭百二十匁程度を一斤として、二十四～五銭で買収がなされた。

その後、繭値の下落のため生産者は売り惜しみし、つ

いに購繭者の来島は途絶え産繭額も激減していった。

そこで、完全な乾繭場を各村に設置し、購繭者の便宜を図ると同時に、県製糸共同組合より毎年購繭者を渡航してもらうよう交渉し、大正元年より同五年までは毎年一～二人ずつ来島していた。また、同四年よりは都城から繭仲買人も数人ずつ沖縄よりの帰途、大島本島および沖永良部島において購繭するようになった。

この時期和泊村では、和泊村養蚕奨励規則を定め積極的に養蚕業の振興に力を入れると同時に村営紬工場を設置し織工の養成に努めた。このことは和泊町が発行した「島嶼町村制時代の和泊村内法」に記録されているので掲載する。

和泊村養蚕業奨励規則

第一条　和泊村農会は桑樹の増殖、養蚕業の奨励発達を図るの目的を以て本規則に依り毎年一回若くは数回、左の方法を以て品評会を施行し毎年予算の範囲内に於て品評会を施行し毎年予算の範囲内に於て奨励金を交付することあるべし。

第二条　本農会に於て奨励金を交付すべき品評会は左の二種とす。

一、甲種養蚕業奨励品評会

二、乙種　〃　〃

第三条　甲種養蚕業奨励品評会（以下単に甲種品評会と称す）は別に定むる方法に依り飼育者各戸に付き審査採点し、乙種養蚕業奨励品評会（以下単に乙種品評会と称す）は別に定むる方法に依り専ら繭に就き或期日に於て審査採点するものとす。

第四条　本品評会の出品人は本村内に居住し其年度に於て現に養蚕業に従事する者に限る。

第五条　甲種品評会は第二号書式に依り願出の際村農会長審査採点するものとす。

且、村農会に於て事故あるときは便宜書記又は其他会長に於て適当と認むる者に審査を嘱託することあるべし。

第六条　乙種品評会は開会期日少くとも二十日前に村農会長之を告示す。

第七条　乙種品評会に出品せんとするものは開会期日前十日迄に当該区長を経、第一号書式に依り出品願を添へ村農会長に出品すべし。

且、出品数量は一人繭一升とす。

第八条　前条に依り区長審査願を受理したるときは事実を調査し其相違なきを証明し村農会長へ送付するものとす。

第九条　乙種品評会の審査表は大島々庁に其派遣を請ひ審査員及書記は村農会長之を嘱託す。

第十条　出品人は本会の審査に対し異議の申立をなし又は受賞を拒むことを得ず。

第十一条　審査の為め必要なる限度に於て出品を消耗し又は毀損するも出品人は之に対し損害の倍償を求むることを得ず。

第十二条　村農会長に於て詐偽又は錯誤に依り賞与金若くは賞与品の交付を受けるものを発見したる場合は之を取消すことあるべし。

第一号書式

繭出品願

種類	掃立枚数	収繭額	出荷数量	字名	氏名

右審査相成度相願候也

年　月　日　右　何某　㊞

村農会長　殿

右相違なきを証す

何々区長　何某　㊞

第二号書式

飼育方審査願

種類	掃立枚数	桑の本数	収繭見込高	設備蚕具用具の種類数量

右審査相成度相願候也

年　月　日　何某　㊞

甲種養蚕業奨励品評会規程

第一条　審査法を分ちて桑樹の栽培、蚕室、蚕具及用具、飼育、収繭の五種とす。

一、桑樹、框製二枚を標準枚数とし各適当の巨離を以て見当、三年生以上の桑樹合計五十本以上栽培しあるものを満点とし二十点を附し一割を減する毎に二点を減じ、三年生以下は二本を以て一本と見做す。

二、蚕室は其位置に従ひ空気の流通光線の透射共に宜しく、且清潔なるを満点とし十点を附し然らざるものは順次減点す。

三、蚕具及用具。蚕架は飼育数量に応じ堅牢にして各蚕座の巨離適当なるものを最上とし二十点を附し之に反するものは順次減点す。蚕箱は蚕種一枚に対し長三尺五寸、巾二尺五寸位のものを六十枚の標準に依りて設備しあるを満点とし二十点を附し、一割を減ずる毎に二点を減ず。桑切包丁、桑切盤、羽箒適当のものにして現に使用し居るものを以て満点とし二十点を附し、一品を欠く毎に五点を減じ不完全なものは順次減点す。

四、飼育。給桑適当にして籾殻を使用し除沙適当に行はれ蚕児の発育一様なるものを満点とし二十点を附し、発育不整、飼育方法を欠くものは順次減点す。

五、上蔟。藁製族を適当に使用し空気の流通宜しく蚕児の営繭に適当なる配置をなし保護十分なるを満点とし二十点を附し然らざるものは順次減点す。

六、収繭。一枚の収繭を一石量とし各飼育枚数比の標準に達したるものを満点とし十点を附し、以下一割を減ずる毎に一点を減ず。

第二条　受賞の等級及人員は村農会長に於て毎年之を定む。

乙種養蚕業奨励品評会規程

第一条　審査法を分ちて肉眼審査及器機審査の二とす。

第一　肉眼審査

一、色沢の良否。種類固有の色沢を損せず斉一なるを最上とし之に五十点を附し、最劣等なるものに二十点を附す。

二、形状の適否。種類の何たるを問わず大小不同なく繊維粗密の差なく斉一にして繰糸に適当と認むるものを最上とし之に五十点を附し最劣等のものに〇点を附す。

三、緊緩の良否。糸量の多寡及精粗により硬軟の適否を審査し不同なきものを最上とし之に五十点を附し最劣等なるものに〇点を附す。

四、糸量の多寡。繭五顆を切断して蛹を除去し、衡量を検し其平均量を推して一升の重量に及ぼし其得たる所量より三割を減じ実量七匁迄を〇点と定め五分を増す毎に二点を附す。

五、殺蛹の良否。繭中の蛹体乾燥し固有の色を帯び糸質を損傷せず其過不及なきものを最上とし之に五十点を附し最劣等なるものに〇点を附す。

第二　器機審査法

一、糸尺の長短。検尺器を以て繭三顆を舒し其平均三百廻迄を〇点とし以上十回を増す毎に一点を附す。

二、繊維の細大。繭三顆を解除し検尺器を以て廻数を検査し検位衡により其量を衡により其量を衡り四百回に対する二デニール五より三デニールを最上とし五十点を附し之より上下一分の差ある毎に二点を減じ、減じ尽くれば〇点に止む。

三、類節の多寡。繰糸の際検尺器二百廻目の百廻間に於ける類節を検し無類のあるものに五十点を附し類節あるものは一か毎に二点を減じ尽くれば〇点に止む。

四、切断の多寡。繰糸の際切断の多寡を検し切断なきものには五十点を附し一切断毎に二点を減じ、減じ尽くれば〇点に止む。

五、解舒の難易。繰糸の際種類の何たるを問わず解舒極めて容易なりと認むるものを最上とし五十点を附し之に反するものは順次減点し、減点し尽くれば〇点に止む。

第二条　審査の附点は左の方法に依るものとす。

一、審査点数は各審査員合議の上之を決す。

二、審査点数の合計点に於て同点なるものあるときは比較審査を行ひ優劣を決す。

第三条　授賞の等級及人員は毎年開会の都度村農会長之を定む。

以　上

和泊村紬工場設置規則

第一条　紬織物業奨励の為め工場を設立し紬織物の仕組並に機械技術を伝習せしむ。

第二条　紬織物の伝習に関しては村長に於て適当と認むる織元を選定し技術の伝習をなさしめ工女を養成す。

第三条　工場並に備付の織機は当分無料にて織元に貸付す。

第四条　不可抗力にあらざる工場の破損並に器具の紛失破損は織元に於て弁償の責任を負はしむ。

第五条　伝習生にして技術の進歩したる時は織元をして担当の賃金を支給せしむ。

第六条　伝習生の募集人員、伝習期間及開始期日は村長に於て之を定む。

紬織工女養成規定

第一条　紬織物の仕組及織方を習得せしむる目的を以て伝習生を養成す。

第二条　伝習に関する方法は村長に於て織元と協定し織元技術者をして教授を担任せしむ。

第三条　伝習生に要する織物材料は惣て織元に於て之を供給し其成品は織元の所得とす。

第四条　伝習生の定員は当分場内伝習生を参拾名とす。

但、場外伝習生を置くことあるべし。

第五条　伝習生は所轄区長の推薦に依り左の資格者より募集す。

一、年令満十六才以上の女子にして品行方正体格強健なるもの。

二、平素機織に従事し居るもの。

第六条　伝習生は前項資格あるものより各大字一名以上選抜し志願者の数、定員を超過する時は各大字志願者の多寡に応じ割合を以て抽籤に依り採用するものとす。

第七条　伝習生志願のものは別紙書式に依り区長の推薦したる願書を所定の日時迄に村役場に差出すべし。

第八条　保証人は丁年以上の男子にして一家計を営むものに限る。

第九条　場内伝習生には織機を貸与し其他の器具は一切自弁とす。

第十条　伝習生にして熟練したる時は名瀬村に於ける賃織相場の九割其他技術の程度に依り織元に於て相当賃金を給与するものとす。

第十一条　伝習生の伝習期間を一か年とす。

但、相当技術熟練のものは期間内と雖も場外伝習とすることあるべし。

第十二条　伝習生の各号の一に該当する時は何時と雖も退場を命ずることあるべし。

一、品行不良なるもの。

二、成績不良にして修得の見込なきもの。

三、工場規則を遵守せず遅刻欠席等甚しきもの。

第十三条　伝習生は修得後必ず斯業に従事するは勿論伝習を受けたる織元に対し一か年間賃織をなす義務あるものとす。

但、修得後は誓約書を差出すべし。

第十四条　第十二条及十三条の規程に反するものは伝習期間一か月に付金弐円を伝習費として織元に納付するものとす。

紬織伝習生志願書

某　　儀

紬織伝習生志願致し候に付き御許可相成度、御採用の上は御規則等堅く遵守可致保証人連署此段相願候也。

大島郡和泊村大字〇〇番地（戸）
何　某　何　女（妹）
氏　　名　　㊞
生年月日
大正　年　月　日

大島郡和泊村大字〇〇番地
保証人　氏名　　㊞

右養成規則第五条の資格を具備する事を認め候条此段推薦候也

何々区長　氏名　　㊞
和泊村長　土　持　綱　義　殿

(三)　昭和時代の養蚕

鹿児島県は、大正十五年に徳之島東天城村に県蚕業模範場を設置し、試験研究と女子練習生を養成し奄美大島地方における蚕糸業の開発に努めた。また昭和四年より国庫助成による「産業助成並振興計画事業」が実施され蚕業関係においても諸施設が整備された。

同年名瀬町には蚕業試験場大島支場が設置された。また東天城村の蚕業模範場は廃止され蚕業試験場大島支場徳之島分場として新しく発足した。

蚕業取締所大島支所は拡張され、古仁屋、徳之島、沖永良部島の三個所に出張所が設置され、その他の振興事業も着々と進行した。

大島地方蚕業の特異性については次の点が挙げられる。

(1) 気候が温暖であり桑品種は奄美大島桑（島桑）がよく繁茂し、成長期間が長く年数回飼育できる。

(2) 耕地が狭少なため農家の副業としての養蚕はかっこうなものであった。また桑は立通し桑（自然桑）が多く栽培桑は少ない。

(3) 島内紬の原料を自給するため島内産繭の増加を図る必要があった。

などであり、昭和初期から昭和十六年ごろまで産繭は急激に増加していった。しかし戦中・戦後は、食糧生産重点政策や大島紬織機の停止、戦災による乾繭場などの施設の焼失によって産繭量の激減を来した。

昭和二十年以降の養蚕の推移をみると、大戦後はアメリカ国の施政権下で琉球政府に帰属することになり、蚕糸関係行政試験研究機関も変化した。

蚕業試験場大島支場徳之島分場は、昭和二十四年四月に蚕業試験場大島支場へ合併した。

蚕業試験場大島支場は、昭和二十七年一月に農事試験場大島支場へ合併し、奄美群島政府の所管となり、さらに同年四月に琉球政府に移管された。

表19　**明治・大正時代の大島郡蚕業の推移**

項目／年次	桑園面積 (ha)	養蚕戸数 (戸)	産繭量 (kg)	記　事
明治39年	(欠)	1,377	5,400	大島島庁にはじめて蚕業技手設置
40	(欠)	1,400	8,700	
41	55.1	2,214	16,600	町村に蚕業技術院設置
42	55.0	2,214	14,900	生繭乾燥場設置
43	121.1	2,297	14,900	
44	147.7	2,141	13,400	蚕病予防事務所を蚕業取締所と改称
45	141.9	2,438	15,500	
大正2年	142.2	2,415	12,600	稚蚕共同飼育の奨励
3	159.1	2,855	15,200	
4	189.4	3,008	16,400	県立大島農学校廃校
5	182.9	3,155	17,600	
6	183.6	3,561	21,500	
7	171.3	3,435	23,800	
8	174.6	3,435	14,800	
9	172.3	3,379	19,700	
10	172.3	3,246	21,600	
11	181.1	3,472	24,200	
12	189.9	4,162	30,500	
13	158.1	4,331	25,100	
14	157.0	4,563	32,500	
15	176.1	5,456	42,900	県蚕業模範農業設置（徳之島）

表20　**昭和時代の大島郡蚕業の推移**

項目／年次	桑園面積 (ha)	養蚕戸数 (戸)	産繭量 (kg)	記　事
昭和2年	218.7	5,316	50,600	
4	302.5	6,831	67,000	蚕業試験場大島支場徳之島分場設立
6	325.4	5,627	80,000	大島郡蚕業組合設立
8	363.8	5,438	160,200	
10	386.6	4,968	147,900	大島郡繭糸信用販売購買利用組合設立
12	412.7	6,114	173,300	
14	484.2	6,884	237,500	
16	455.2	7,775	316,500	桑園転作奨励
18	379.5	9,287	92,400	
21	261.9	7,996	88,800	臨時北部南西諸島政庁発足 大島産業試験場発足
22	274.6	8,092	96,100	
24	253.9	9,360	55,200	
26	233.8	8,941	47,600	
28	228.7	5,951	37,500	復皈繭検定所大島支所設置
30	208.8	3,840	41,600	大島蚕業事務所設置
32	197.7	3,023	34,900	31年奄美大島蚕糸協同組合設立
34	110.9	2,653	40,000	
36	148.0	2,537	35,800	
38	158.4	2,120	34,400	
40	144.5	1,232	25,400	大島蚕業事務所駐在職員設置
42	105.8	788	26,100	41年大島蚕業事務所を大島蚕業指導所と改称

蚕業取締所大島支所は、昭和四年蚕業試験場大島支場が設立されるとともに支場内に併設せられ場長が兼務となった。翌五年に沖永良部、徳之島、瀬戸内に出張所を設け取り締まり官を一名ずつ配置していたが、昭和十三年には、沖永良部と瀬戸内が廃止され、徳之島出張所は徳之島分場と併置された。これも終戦とともに同支場が大島支場へ合併されるに及んで、昭和二十一年七月大島支所の職員は、蚕業試験場へ転じ、蚕業取締所大島支所は廃庁となった。

琉球蚕糸検定所奄美支所は、終戦後昭和二十一年一月、奄美大島諸島が鹿児島行政区域から分離せられた結果、鹿児島県蚕業取締所大島支所は廃庁となり、その後数年にわたり事務遂行は不可能になっていたが、琉球蚕糸検定規則ならびに蚕糸業取締規則が制定され、昭和二十七年四月から琉球政府資源局の付嘱機関として設立された。

昭和二十八年、奄美大島は日本に復帰したので大島支庁が設置され、蚕糸関係施設も鹿児島県行政区域へ移管された。琉球蚕糸検定所奄美支所が鹿児島県繭検定所大島支所として引き継がれ、昭和二十九年には大島繭糸信用販売購買利用組合が解散した。なおこの年度より大島郡復興事業が実施された。

昭和三十年三月大島蚕業事務所が設立され、旧県蚕業試験場大島支場に事務所を置き、離島の特殊性から蚕業技術指導以外に蚕業試験研究調査、原蚕種の製造配布、蚕業取り締まりを実施した。

昭和四十一年、大島蚕業事務所は大島蚕業指導所と改称され事務所を大島支庁内に配置し今日に至っている。

戦後の大島地方の蚕糸業は米国施政権下にあったことや蚕糸関係施設が戦災のため消失したこともあって、蚕糸技術は劣りその振興も遅れた。

奄美における養蚕業の推移についてみてきたが、沖永良部島における蚕糸業についても大同小異と思われる。

(四) 沖永良部島における養蚕

沖永良部島に養蚕が伝来した時期は明らかではないが、山林や畑の畦畔に桑の老木が自生していることや、蚕種改良や原蚕種飼育地として知られているので、古くから養蚕も発達したものと思われる。

本町では昭和十五年ごろが最も盛んな時期で、その後はしだいに減退の一途をたどっている。

養蚕にかかる特殊事情については、次のようなことが挙げられる。

(1) 山野に自生する桑、あるいは畑の畦畔に栽植した桑葉を利用するため、気候温暖な当地では冬場も落葉することなく一年中桑は繁茂している。

(2) 桑樹の栽培手間がかからない。

(3) 桑葉が容易に手に入るため、飼育期間もきわめて長く春四月から秋十月まで五蚕期を繰り返して飼育できる。

前記の三点が指摘されるが、容易に桑葉が手に入るが産繭量は少なく、技術改良も進まなかった。蚕の生産量は、年間約四千五百キログラム内外でその五割が自給され、後の五割が蚕として販売され、半自給的養蚕が営まれた。

桑畑の現状は、山林原野に自生するほか、宅地周りや畦畔(けいはん)に防風垣を兼ねて植えられている約二・五ヘクタールの桑葉を利用しているもので、桑樹栽培に特別の労力や経費を必要としていなかった。また、桑は養蚕のためというより家畜の飼料として利用する点も大きい。

桑の品種についてはその葉型や大きさからして多種多様存在するが和名の判断がつきにくい。

蚕の飼育については、椎蚕より自家で飼育している農家が多かった。飼育期間は、四月蚕、五月蚕、六月蚕、九月蚕、十月蚕の五期飼育である。

四月蚕は四令五令のみは条桑飼育が可能であるが、その他の期はほとんど摘桑で育てる。これは桑樹栽培が放任であるのと、年々台風のため樹勢が弱り条桑としての採桑が不可能であることに起因していた。

蚕飼育農家は、昭和十五年を最盛期にして後は減産の一途をたどり、昭和五十五年には最後の十戸の農家が飼育を断念した。その背景には、畦畔桑での飼育であったため、土地基盤整備の進行とともに採桑ができなくなったことも一因しているが同時に自然桑樹に頼り、桑樹栽培に着手しなかったことが大きな原因になっている。

今後の養蚕の見通しについては副業的見地から脱却しまた、農業経営の中での位置づけが明確にされない限り再興は望めないものと思われる。

第二節　林業と狩猟

一　林　業

(一)　林業の歴史

沖永良部島は、森林面積が少なく西部に海抜二百四十六メートルの大山と中央に百八十八・六メートルの越山、南に竿津山（運谷山）がわずかにそびえ、これらを中心に丘陵地帯を形成している。

昭和五十八年三月末における本町の山林は二百七十四ヘクタールで全面積の六・七パーセントにすぎない。しかもそのほとんどは天然性琉球松で、一ヘクタール当たりの森林蓄積も五十一平方メートルと貧弱である。

このほか、二百八十六ヘクタール（全面積の六・九パーセント）の原野があるが、これには蘇鉄（そてつ）が生育し、屋敷の防風林と合わせて緑地を形成している。したがって本町の森林は、水源の涵養（かん）や農作物の保護、自然景観の保全など二次的公益性が強い。

「沖永良部島郷土史資料」によると、藩制時代から森林資源の保護育成に力を注いでいたようであり、次の文がそれを説明している。

「杉苗の伝来　（武山宮定・大正十年四月記）

杉苗伝来の時代を考証する資料が乏しいため明確に知る事は出来ないが、杉苗と同時に伝来した鉢植の銀杏が庭園に移植されて明治十五年頃一抱え程も成長して居たと言う所より推察すればそう近い事ではなかろう。

下平川に良実と言う者あり、鹿児島より帰国の折杉苗を持来りて大山に植えた。所がその結果甚だ良好にしてよく繁茂したので、人々伝え聞き、その穂を取りて所々に移植を試みた。人呼んで良実を「杉の親」といふ。

その子孫は、この杉の功によりて役所よりも優遇せられたもので、杉の親より何代目かの人は芦清良水窪の溜池を掘り、其の功により郷士格を頂いたものであ

る。大山なる所有地は、後竿入の時、御取上げになったとの事であるが、此の子孫は杉差換の時は常に「穂取り手始めの役」を仰付けられたもので、或る年、大規模の造林計画あり、上下平川より人夫を出して諸所方々に差付をなしたが中々の苦役なりし為め、人夫共は杉の親をうらみ、其の子孫たる穂取人に迫害を加えんとした事があったとの話である。

嘉永以前、杉苗の繁茂せし所を列挙すれば、内城島川　○下城溝桁　○上平川雪取　○徳時山田　○島尻文木　大杉股等にして杉林として立派なものでしたが、嘉永年間以後、詰役仮屋其他共有作造に使用のため濫伐を行ひたる為と其の陰樹なることを知らずして周囲の雑木の伐採せられるために次第に杉苗は頽廃して了った。後見聞役淵辺仲左ヱ門、大に造林に心を用い慶応二年寅十二月、山形横目等を召連れて杉穂を手取り頽廃せし所に十分挿附けたるに島川雪取溝桁等は以前と異る所なく繁茂した。

（注）　下平川良実（宅地は部落前面道路下辺）四代前の祖先、杉穂を持来り大山に挿植せしが嚆矢にして爾来諸所に挿植繁茂、島中至処の鴻益となりしかば慶応年間項掟格命ぜられ公益御免となる。当時良実は五十余歳大正年間の杉本直杉の祖父なり。」

操担勁氏は「沖永良部島沿革誌私稿」で次のように述べている。

「慶応二年十二月、代官肝付郷右衛門代見聞役、淵辺仲左衛門山方横目等列伴杉穂手取りにて、内城島川、下城溝桁樋口、上平川雪取、徳時山田、島尻文木俣、大杉俣等へ充分挿付、最も発端は下平川中政（後姓杉本と唱す）四代前の祖徳之島より穂を取り寄せ大山へ挿付したと云ふ。繭平繁栄せしも嘉永以後詰役仮屋共有家屋造作方に伐採使用する而已ならず風屏となる雑木伐採せられし為、裏枯（うらがれ）となり自然衰退に帰せり。伊延往還並松金比羅社殿内松は、文化年間代官太田築左衛門代金比羅通並松は、弘化年間代官和田平太代附役、山之内斉之進励植付、以上松木は文久より明治末年の間風災の為め枯損。」

また当時の山林盗伐に対する処罰規定を見ると、島伊名重氏は「維新前に於ける本島之刑法及治罪並に民事訴訟法」で次のように述べている。

「第拾壱条、村の共有山林より樹木の枝を盗まれ、又盗伐せられ現行犯者を取押へたる場合には現品を没収し其上後日の盗伐を押へるまで其の山林の保護を命じ、樹木の多少に依り刑の軽重を論じ重き者は第廿参条の官有山同様の処分となす。

第弐拾参条、山方横目は官有山より竹木を盗伐した者を山当りに現行犯押えられたる時は現品を没収し、且つ次ぎの犯罪者の見当るまで其山全部の保護を命じ、罪の軽重により徴役に服せしむることを得。

第弐拾四条、造林、竹木の植付方及び保護上に関し人夫を使用しむることを得。」

和泊町は森林が少ないためか、盗伐に対してはきわめて敏感であったといわれ、藩政時代には一個方に山方横目二名、山番二名を置き総勢十二名をもって三個方を受け持ち、水源涵養林、その他の取り締まりをしたという。

また、大正末期まで当該林地の立木育成保護のため、住民の用材、薪材、枯木の採取を禁じ、見締人を置いて監視させた。見締人にはその報酬として枯損木を薪木として採取させたり、部落内の夫役を免除するなどのほか、地域住民の意向を尊重して、青年団、婦人会がその見締まりに当たった場合には報酬として、当該林地内の未立木地にカヤか桑の植栽を許可し、その売り上げ代金はおのおのの基本金として積み立てさせるなどの方法で管理育成した。

なお、昭和元年以降は村予算に村有林見締人手当を計上し、それぞれの見締まり区域を区分して見締まりに当たらせた。盗伐者は最近まで見締まり人によって役場に連行され、始末書を徴せられていたということである。

内城、池田内義氏（明治三十二年生）談

越山に明治初期に植えたと思われる根回り二メートル余りの大杉があったが、昭和二十五年ごろ本土の人で手々知名に住む鈴木さんという人が買い取って本土へ持ち帰ったという。また、昭和七年から八年にかけて村が徳之島営林署から、イジュ、モッコクの苗木を取り寄せて瀬名の前山と越山に人夫を雇って植えた。

植栽予定地の雑木は、縄を張って区画を仕切り薪用として一般に競売した。同じころ、ハシゴ用材として杉の競売もしたが値段は一本一円五十銭だった。当時は「用心バシ」と言って、戦争にも備えて各戸一本ずつは必ずハシゴを持っていたということである。

また、島の松のほとんどは天然性のものであったが、町が学校の児童生徒に集めさせた種子を買い上げて播いたものもあった。播き方は、マツカサから種子を取り出して散播する方法と、種子の入っているマツカサを長さ三メートルくらいの竹の先に挟んで方々に立て、風で飛散させる方法が行われていた。

昭和二十七年、当時の有川実一産業課長が越山の杉の実態調査をしたが、なぜか全部根元で曲がっていて、まっすぐに伸びたものはなかったという。

○なお、本土復帰後の昭和二十九年からは、復興、振興、振興開発事業および一般造林事業で植栽が進められてきたが、昭和四十年代に入って農地開発が進み、森林面積は年々減少している。

○長浜のモクマオは、昭和三十三年に海岸砂地造林事業として植えられたものであるが、当時本町には林業技術者がいなかったため、鹿児島から高崎良昭氏を本町の林業技手として迎えて行ったものである。高崎氏は昭和三十二年から三十九年までの七年間、本町の林業振興にあたり、喜美留の笠石や国頭の砂葉の不毛の地に現在の見事なモクマオ林を育てたものである。

これらのモクマオが育つまでは、海岸近くの農作物は台風時の塩害がひどく、手々知名などの住宅、墓地には砂が飛来し、墓が埋まるなどの被害を受けていたが、現在ではこれが、防風、防潮に大きな役割を果たしている。

○昭和四十一年の農業構造改善事業を皮切りに県営畑総



1　季節風のため砂に埋った墓



2　砂の移動を防ぐ蘇鉄林（芳賀日出男氏撮

事業や農家個々による農地開発で山林が減少し、台風や季節風による被害が出ている。このため町では苗木のあっせんや圃場整備と並行した防風林帯の設置を呼びかけている。

また緑は、人間の生活に不可欠の要素であり、豊かな緑を守り育てるため昭和五十五年には和泊町自然環境保全条例の制定や水資源涵養林の指定をし、また昭和五十七年には緑化意識の高揚を図るため、和泊町緑の少年団を結成した。

(二) 森林のいろいろ

森林の所有形態は次のとおりである。

1 町有林

町有林は官有林の払い下げによるもので、全島共有地から明治三十六年、連合村議会の議決によって和泊村ほか十七村戸長へ譲渡されたものからなっている。

内城、根折、西原、手々知名、和泊、玉城、永峯地区の山林は明治四十四年国有林払い下げによるもので国頭、畦布、和地区の制限林は三十四年十月、不要存置国有林払い下げによるものである。



3 砂よけの植林と垣根（須田昭義氏撮影）



5 見事に生育したモクマオ（長浜）



4 砂よけの植林・リュウゼツラン

表1 **和泊町北東部、南西部部落別森林所有者と非所有者の割合（見込みによる）**

北東部部落	割合		南西部部落	割合	
	森林所有者	森林非所有者		森林所有者	森林非所有者
和泊	2	8	根折	5	5
和	4	6	玉城	3	7
手々知名	2	8	大城	6	4
上手々知名	3	7	皆川	6	4
喜美留	1	9	古里	5	5
国頭	1	9	内城	8	2
西原	1	9	後谷	6	4
出花布	2	8	仁永	4	6
畦伊	3	7	瀬	5	5
延	3	7	名	4	6
				7	3

表2 **町有林の推移**　（単位：面積ha、材積㎥）

		総計	立木地		竹林	無立木地	
			人口林	天然林		未立木地	更新困難地
42年	面積	66.21	30.69	30.60		4.92	
	材積	6,175	1,368	4,807			
47年	面積	64.41	34.76	29.27			0.58
	材積	5,297	1,952	3,345			
57年3月末	面積	59.61	25.65	29.2			4.76
	材積	6,202	2,185	4,016			

2 学林地

学童の勤労教育と学校の運営資金造成のため、各学校は学林地（町有）を持ち、高学年生全員で下払い作業をするなどその保護育成に当たり、終戦後は仮校舎用材としても広く利用された。各学校の学林地は次のとおりであった。

和泊校区―名川山（ナーゴ）（上手々知名）
国頭校区―宇曽山（ウソ）（喜美留）
大城校区―大城下田山（シムダ）
内城校区―瀬名前山（メー）

しかし、名川山、宇曽山は民間に払い下げられ、いまは畑になっている。

3 民有林

鹿児島大学農学部、山添精三氏は、その著「奄美群島における林野制度の研究(3)」で、沖永良部島の林政について次のように述べている。

「和泊町の森林所有者は総戸数の約四割、最大所有者は三ヘクタール程度で、平均面積は〇・三～〇・四ヘクタールで規模が零細である。特に平坦地帯の北東部と山間地帯の南西部を比較した場合、森林所有者と非

表3　**林野面積の推移**

	総面積	林野面積	国有林				民有林									総面積に対する林野面積の割合
			林野庁所管	官行造林地	その他	計	針葉樹		広葉樹		竹林	無立木地	更新困難地	その他	原野採草地	計	
							人口林	天然林	人口林	天然林							
	町	町				町	町		町		町			町	町	町	%
29年末																	
30年度末	4,148	528.12				15.78	471.87		32.33		13			8.01		512.34	12.7
31 〃	4,148	528.12				—										612.34	12.7
32 〃	4,148	528.12														512.34	12.7
33 〃 (ha)	4,144	524				16	468		32					8		508	12.7
34 〃	4,144	524				16	468		32					8		508	12.7
35 〃	4,144	524				16	468		32					8		508	12.7
36 〃	4,144	541				—	460		67					14		541	13,1
37 〃	4,144	541				—	460		67					14		541	13.1
38年10月	4,144	541					460		67					14		541	13.1
39年10月	4,144	541					460		67					14		541	13.1
40年10月	4,144	541					460		67					14		541	13.1
41年度末	4,144	495					420		54					21		495	12
42 〃	4,144	495					420		54					21		495	12
43 〃	4,144	495					50	363	38	23		13		8		495	12
44 〃	4,144	495					50	363	43	23		8		8		495	12
45 〃	4,144	495					50	363	43	23		8		7		495	12
46 〃	4,144	403					3	326	38	26		3		8		403	9.7
47 〃	4,144	404					3	326	38	26		3				404	9.8
48																	
49																	
50																	
51年度末	4,117	252					4	183	36	21		3		5		252	6
52 〃							4	183	36	21		3		5		252	6
53 〃	4,117	252					4	183	36	21		3		5		252	6
54 〃	4,117	252					4	183	36	21		3		5		252	6
56 〃	4,117	274					4.7	209.4	24.7	23.8	0.2	11.2	(4.45)			274	6.7

資料：大島支庁林務課・経済課（　　）は再掲

所有者の割合は対象的に異っている。

東北部では山林自体も少ないが、大部分の者が所有していない。従って、日常の燃料調達も困難で他人の山林から枯枝や落葉（主として松葉）を掻き取る。このため森林の自然肥料を奪い、養土の乾燥、飛散流亡で森林生成に及ぼす害は多いが、生活及び経済問題と密接な関係を持つから一般に私有林、公有林共に枯枝を取ることは黙認されていた。」

（注）　内城の池田内義氏によると、松林の多い内城方面から松の枯葉（カージタームヌ）を和泊に持って行くと一オーダ（シュロ縄で編んだ八〇センチ立方ぐらいの網袋）二十五銭から三十銭で売れ、米が一升買えたという。

4　字有地

町内のほとんどの字が宇有地を持っているが、面積、蓄積とも大したものがないのでその利用管理について特に規定はない。和泊町では蘇鉄、カヤの自生する原野状態のものが多く、当時はそれぐ〳〵一年間を区切って競売に付し、売上金は字の運営資金に充てていた。

蘇鉄の実、カヤは昭和三十年代まで、草は五十年代まで競売が行われていた。

5　蘇鉄山

蘇鉄の伝来について時代を考証する資料はないが、現在の蘇鉄の自生状況から推察すると相当古い時代から生えていたであろうことは容易に想像できる。

また畦布の森実文氏宅には樹齢七百五十年と伝えられる大きな蘇鉄があり、畦布にはこれに類するものが多く存在することから沖永良部における蘇鉄発祥の地は畦布だという説もある。



6　樹齢750年の蘇鉄

蘇鉄は昔から島民の重要な食料として、また畑の防風垣、土地の境界樹として、その植栽が奨励されていたようである。

内城、池田内義氏によると、明治から昭和二十年ごろまで町が音頭をとり、町民は毎年旧正月までに一人三本以上植えるよう督励され、町ぐるみで増植に努めたものであるという。

植え方は、株分けしてきた蘇鉄の切り口を火で焼いてからすぐ植える方法と、切り出してきた蘇鉄を植え穴の側に放置しておいて芽や限が出てから植える方法（国頭地方）があった。後者の方が活着がよかったということである。

また、大正十年三月、仁志の武　玉吉氏の発意で赤水（アーミジ）一帯に、防風と増産の一石二鳥を目ざして蘇鉄を植えたこともある。

蘇鉄山は、その生育を促進し収穫を高めるため、毎年一回雑木の伐採など下払いをしていた。六月の開花時には雄花を取ってティルに入れて持ち歩き雌花を探して人工授粉する。高い雌花に人工授粉するときは、長い竹棒の先端に「しゃくし」か「かんづめかん」を取り付け、それに雄花を入れて行う。

一～二月になると実が赤く熟れるので一斉に取り入れ、家や高倉の床下などに貯蔵しておき、農作業の暇をみてヤナブ押し切り機で二つに割って二～三日の間日干しし、殻は拾い出してこれを燃料にする。実は乾燥させてから製粉し味噌の原料にしたり、かゆ、雑炊にして食べるほか、焼酎の原料としても広く利用されていた。

戦時中および終戦直後は食糧が不足したので幹も削って食べていた。

しかし、植え付けが奨励され重宝がられた蘇鉄も、最近は生活水準の向上で食糧としての利用はほとんどなくなった。

昭和三十年代に入って大型トラクターが導入されてからは、畦畔の蘇鉄が機械化農業の妨げになるということで奄美群島振興事業の中で「畦はずし事業」なる制度が設けられ、蘇鉄は除去させるようになった。

さらに、昭和四十一年以降は農業構造改善事業などによる圃場整備が町全域にわたって行われており、その植生は年々減少してきている。

6　竹　林

沖永良部には数種類の竹があるが生活とかかわりの深いものは、シマデー、ガラデー、トーデーである。以下その用途について述べる。

(1)　シマデー（ほうらいちく）

繁殖力が旺盛で竹林を形成し、デーヤマ（竹山）と言えばこの竹林を指す。

かやぶき家の時代にはその用材（イーチャグ、フウー、

ユクワ・その他）として、また、砂糖たるや水くみおけのウビィ（輪）、薪結束輪、竹細工（ヒヤーギ、セーマグ、ハラ、セー、ユイ、ティル等）用材としても重宝であった。竹の子も一部利用されている。

(2)　トーデー（唐竹）

竹の子採りと天秤棒用材として、屋敷内や山の谷間などに植えられ越山周辺に多い。

竹の子は肉が厚く、味が淡白で夏場の野菜として現在でも重宝がられている。

内城、池田内義氏によると、昭和十五～六年ごろ湯がいて和泊へ持って行くと一斤（六百グラム）百円から百五十円で売れて一日に千円程度、年に二万円くらいの収入になったそうである。現在でも時期になると和泊の店で売られている。

成木は、肥かつぎ用のサシ、（天秤棒）、モッコの柄、ハシゴ、葬祭時の花筒等に広く利用されていた。

(3)　ガラデー（真竹）

古くから自生していたと思われ、門松にはこの竹を用いる。主な用途は竹の子と庭ぼうきの材料であったが、昭和四十六年以降、輸送野菜のエンドウが栽培されるよ

(三)　林産物

1　建築用材

沖永良部は黒糖の産地であったので製糖用燃料や日常の自家用薪材の確保は重要な問題であったが、森林がないため、用材、薪炭ともに需給の均衡はきわめて困難であった。

沖永良部島郷土史資料、南洲翁の和泊における流謫中の文中に、文久三年五・六月のころ、鹿児島との連絡用として土持政照が船の建造に着手しようとしたとき、「元来沖永良部島ニ民有トシテ樹木乏シク家屋建築ノ用材ノ如キモ其供給ヲ概ネ大島沖縄地方ニ仰グノ実況ナルヲ以テ船材ノ如キハ官林ヲ除ケバ他ニ得ベカラズ是ヲ以テ政照ハ在番役山田平蔵ノ許ニ至り官林ノ払下ヲ請フテ曰ク……」と記されていることからして、昔から本町の木材資源の乏しかったことが想像できる。

したがって用材は古くは島の松、イジュ、シイ等を利用していたが足りず、沖縄のヤンバル、大島からの移入

表4. **和泊港における林産物移出入量**（昭和31年7月～32年6月）

移出			移入		
種類	数量	仕向港	種類	数量	仕出港
木材	5.00屯	名瀬（大島本島）	木材	1,325.33屯	鹿児島
	3.88	茶花（与論島		15.87	名瀬（大島本島）
計	8.88			3.09	古仁屋（〃）
ソテツ実	1.25	名瀬（大島本島）		0.20	亀徳（徳之島）
	0.20	平土野（徳之島		0.15	平土野（〃）
	0.50	鹿浦（徳之島		0.28	茶花（与論島
計	1.95			132.84	油津（宮崎県
ソテツ実	46.52	鹿児島	計	1,477.76	
	12.00	神戸	木炭	0.48	名瀬（大島本島）
	0.65	大阪		20.00	母間（徳之島
計	59.17			20.48	

で賄っていた。現今ではほとんど本土からの杉材に依存している。

また、本町には製材所もなかったため（昭和二十七年、知名町が大山に製材所を開設したが、昭和五十一年閉鎖）、山から切り出した木はトーノ（手斧）で削って柱、桁を製し、板はタテ引きのこ（幅四十センチ、長さ五十五センチ）で挽き割って製していた。

大きな木を挽き割るには四～五日も要していたが、これはだれにでもできるというものではなく、各字に一～二人ヒーワーチ（木挽）専門の人がいて町内の需要に応じていた。

また、道路や車の発達していなかった時代は、切り倒した木の搬出は非常に困難を極め、学校の校舎に用いるリクバイ（けた・キヤクロ）の場合は二十数人で、サシ（竹製の天秤棒）を入れて曲がりくねった道を担いだり、あるいは牛に引かせて搬出していた。

切り出した木は腐食を防ぐため、溜池や川に一年以上浸漬することもあった。現在でも玉城のイーダミチには漬けたままの木が残っている。

2 パルプ材

昭和三十年から四十五年ごろまで、松を主体に鹿児島へ移出されていた。

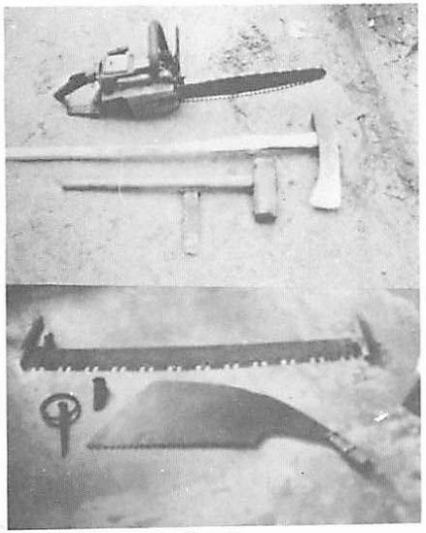
沖永良部でパルプ材の切り出しを始めたのは、知名町の鎌田孝吉氏である。その後、川内の中越パルプが駐在員を派遣したり、種子島、大島からも業者が入り込んで活況を呈した。しかし、引き取り価格が立木石当たり三百～四百円と安かったため、森林所有者はパルプ材として売却することを好まず、昭和四十五年ごろにパルプ材

の取り引きは終わった。

手々知名、青山　宏氏（昭和五年生）によると、昭和四十年代に入ってからは農業が盛んになり、山をひらいて畑を造成する人が増えて開墾予定地の木は無償でもらえた。

切り倒した木の搬出は、牛や自動車を用いたが、木を伐採するためのにわかづくりの道だったため、雨天のときは車がスリップして作業ができず、パルプ船を数日間も港に待たせることがあったという。

なお、切り出し道具も当初はユクビチノージ（横引鋸）



7．薪割り道具―上から
チェンソー，大斧，チチ，イヤー，
横引き鋸（２人用）イヤー，カン，横引き鋸

で相当の体力を必要とした。また松の木は切り倒すときヤニ（樹脂）が付着して鋸が引けなくなるので、松葉で栓をした石油瓶を持ち歩き、ときどき鋸のヤニを落としたものである。

また、大木は鋸の背後から鉄製のイヤー（三角状の楔）を打ち込んで鋸を引きやすくしたものである。

3 薪材

電気、LPガスのなかった昔は、日常使う薪や製糖用の薪集めに大変苦労したものである。木や竹の枯れ枝、カージダームヌ（松葉）、蘇鉄葉、蘇鉄の実の殻、砂糖きびの搾りかす、大豆の茎、麦わら、粟殻、すすき、アダン葉など、燃えるものはなんでも燃料として使っていた。

山林のない人は、他人の山を立木買いして薪を割り自家用にしていた。また、農業の片手間に薪割りをする人もあって和泊のふろ屋、酒屋、あるいは一般家庭用として薪を売却していた。

薪は二尺五寸束で、一束二十五円であった。また、ふろ屋、酒屋用は粗割りで一束の本数は四～五本、一般家庭用は細割りで十四～十五本詰めであった。

また、山売りもなされ、二尺五寸束をピラミッド状に十束積み重ねたものと、四尺×八尺のバラ積みがあった。

薪割り道具は、六～七斤の大斧と鋸、金槌、イヤー等を使っていた。

4　木　炭

大正の末期から戦後まで、越山で炭焼きが行われ、いまでも窯跡があるという。

瀬名、市来武義氏（明治四十三年生）によると瀬名に上原小次郎という人がきて炭を焼いていた。上原氏は身長一メートル七十センチくらい、目がすこし不自由であったが、雑木山を立木買いして現場に窯を造って炭を焼いていた。

窯は、山の斜面に幅一メートル、深さ一メートル三十センチくらいの長方形の穴を掘り、下の方に水抜き用の小さな穴をあけた簡易なものだった。

窯の最下部に燃えやすい枯れ枝を敷き、その上に短く切った直径十センチメートル内外の原木を積み重ねる。枯れ枝に火をつけてから土を盛って密閉し一週間くらいして取り出す。出来上がった炭はアンペラ袋に入れて和泊や玉城のかじ屋へ持って行って販売していた。しかし、炭窯が小さく旧式であることや技術の幼稚さ原木の質的なものもあって炭質は悪く、収炭率も低かったようである。

このほか、自家用に炭焼きをする人もいたが、その数はわずかなものであった。また、昭和二十九年から奄美郡島復興事業で改良窯の設置補助など木炭奨励が行われたが本町への導入はなかった。

5　木工製品

島の木を使った木工製品には次のようなものがある。

下駄―材料には軽くて繊維の細いアサグル（ふかの木）がよく用いられた。正月が近づくと山へ行って木を探し、正月げたといって家族全員のために作っていた。

たんす―せんだんや楠の木が使われた。娘を嫁がせるときに自分の山から大きなセンダンの木を切り出し、縦引き鋸でひき割って自給した家庭もあった。

ウシ（臼）―シマウシ（島臼）、シマアジム（島きね）、ヤマトゥウシ（大和臼）、ヤマトゥアジム（大和きね）があり、松がほとんどだったが、椎の木もありそれは値段が高かった。

島臼は主に味噌つき、大和臼は米つき、モチつき等に用いた。

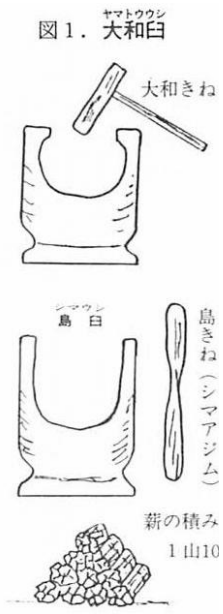


図1．大和臼

このほか、豚のトーニ（飼槽）があったがこれもほとんど島の松を使っていた。

6　その他の林産物

(1)　ミミグイ（きくらげ）

昔から屋敷内外のガジュマルやアコウの木の枯れ木に自生したものを食べていたが、昭和五十一年にその自給率の向上を図ろうとして町が菌打込機を町民にあっせん、一部では採取も行われたが、採算性が悪く普及しなかった。

現在は、南栄糖業株式会社が昭和四十九年に開発した砂糖きびのバカスを菌床にしたきくらげ栽培が成功し、沖永良部島の特産として脚光を浴びている。

(2)　シミジ（しめじ）

山林開発の進んでいなかった昭和三十年代初期までは、松林に多く発生し、調理用として食卓をにぎわしていたが現在では松林の減少と栽培茸類（しいだけ・きくらげ・その他）の出回りで採取する人もなく、食卓に上ることはほとんどなくなった。

(四)　森林の保護・育成

1　松食い虫駆除

古くから沖永良部島にも松食い虫が確認されていたが松が枯れるような被害はなかったようである。

本町で松食い虫の被害がまんえんしたのは、昭和五十二年の沖永良部台風後である。災害復旧のために本土から移入した木材と一緒に侵入したとの説もあるが定かではない。昭和五十三年、名川山で数本発生したのが最初であるが、年を追うごとにその被害が町全域に及び、美しい松の緑が急減しつつある。

町でもその対策として、急きょ駆除費を計上したほか昭和五十五年からは県費も導入して、地域住民の協力を

得ながら駆除に当たった。しかし、伐倒焼却という原始的な駆除方法であったためその発生に追いつけず、次から次へと広がって、松林は秋の紅葉を思わせるような惨たんたる状況となった。

このため町では、町のシンボルである越山の緑だけは何がなんでも守り抜きたいという考えから、昭和五十七年に初の航空防除を試みた。

その結果は良好で、その後も続けているが、まだ完全に撲滅するまでには至っていない。したがって今後は、

表5. 松食い虫防除事業実施

年度	53	54	55	56	557	58
被害量（㎥）	78	309	1,727	1,700	1,507	1,819
事業費（千円）	639	2,658	14,516	17,823	18,753	22,077



8．松食い虫被害木の伐倒焼却（57年）

緑化と水資源涵養（かんよう）のため病害に強い樹種の選定とその植栽が待たれている。

2 森林組合

昭和八年に森林組合があったといわれるが証明する資料がない。昭和三十二年になって町内の山林所有者からなる和泊町森林組合が組織された。

組合では、奄美群島復興事業による長浜、国頭、西原半崎等のモクマオを植栽した。（苗は竜郷町の林業試験場から導入）。しかし、昭和五十二年林地の開発が進んだことなどにより組合は解散した。

(五) 禁忌

1 フヂチ山

フヂチ山という小さな森が町内随所にある。伝え聞くところによると、この森は癩病（らいびょう）にかかった人を葬った所で、そこに入るとフヂチ（癩病）になるといってみんなから恐れられていた。

人が立ち入らないせいか、牛の餌（えさ）になるアコウの木などがよく繁茂していたので、草刈りに入った若者もおり、また鳥の巣を取りに入った子供もいたが癩病にかかった

者はいない。墓の跡らしきものも見当たらなかった。

現在ではその多くが開墾され、農作物が植えられたり、建物が建ったりしている。

2 ヤナ山、ヌンギドゥクル

前述のフヂチ山に類似した所で、幽霊が出るとか、白豚が出るとか、人のうめき声や動物の鳴き声が聞こえるとか、道を迷わす所とか、あの人は〇〇山に入ってどうこうなった等々の個所が町内にある。

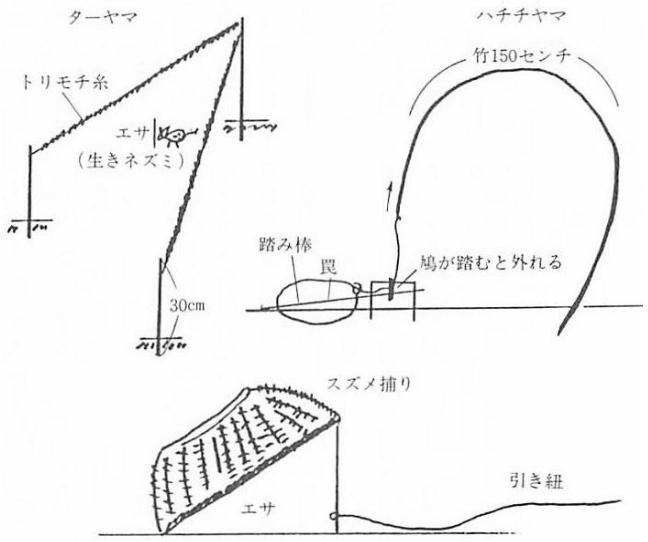
例えば、宇曽山（喜美留）、一本松（玉城）、ジュタロー辻（アジー）（瀬名）、ターシキマタ（後蘭）、マドゥルヌチヂ（根折）等がある。これらは迷信だったろうか。

二 狩猟

昔は食料を得るために狩猟が行われ、狩猟が人間生活の大部分を占めていたようである。その後、農耕生活が進むにつれて、遊びの要素が加わってきた。

我が国の狩猟制度は、明治六年に制定された「鳥獣規則」がその始まりである。社会情勢の変化で、工場、住宅地帯の増加、開墾、山林伐採、農薬の普及などのため

図2．狩猟具



に鳥獣の生息環境が悪化し、また、銃器の性能および狩猟技術の向上で鳥獣が減少の一途をたどったため、昭和三十八年に狩猟法の一部を改正し、法律名も「鳥獣保護及狩猟ニ関スル法律」に改め、新しく都道府県ごとに鳥

獣保護事業計画や狩猟免許制度に大幅な改革が行われてきた。

さらに、昭和五十年には狩猟鳥獣の除外、狩猟法の制限狩猟期間の限定等の措置がとられ、また昭和五十三年にはこの法律が、鳥獣保護の充実、狩猟者資質の向上および秩序ある狩猟の確保を主眼として改正され、狩猟免許制度の導入、登録制度の導入など整備されて現在に至っている。沖永良部には猪（いのしし）などはいないが、雉鳩（きじばと）、鴨（かも）などの鳥類を対象とした狩猟は昔から行われている。

(一) 狩猟のいろいろ

1 ハチチヤマ

竹の反発力を利用した猟法で、直径一センチメートル、長さ一メートル五十センチくらいの青竹を曲げ、罠（わな）の付近に餌をまき、鳥が罠の中の棒を踏んだ瞬間、足が縛られる仕掛けになっている。カラバートゥ（雉鳩）、ヤマシヂ（山鷸（やましぎ））、フミル（鷭（ばん））が対象である。

なお、鷸の巣を発見し、卵をとるときは、全部とってしまわずに、一個だけ残しておくと、鷸は次々と卵を産むので四～五日ごとに行って卵をとって食べたものである。

2 ターヤマ

鷹（たか）が遠くの木の枝に止まっているのを発見したら、モチの木のモチを塗った糸を三十センチぐらいの高さに三角状に二面に張り、中央に抜歯した生きた鼠（ねずみ）の足を紐（ひも）で縛っておく。鼠を食べようと思って羽を広げて降りる鷹に糸のモチが絡まり、飛べなくなったところを捕まえる。

3 雀（すずめ）捕り

かやぶきの屋根、特に米を貯蔵してある高倉には雀が群がり、巣を作っていた。夕刻雀が巣に入ったところへはしごで登り、手で捕んだり、軒先の場合はメリケン袋を二メートルくらいの竹の先に取り付けて手でつつき、袋の中へ飛び込んだところを捕まえる。

昼間は、大きなざる（ヒヤーギ）の片方を竹棒で支え、ざるの下に餌をまき、それを食べに雀が集まったときに、あらかじめ竹棒に結んでおいたひもを一気に引いてザルを落とし中の雀を捕まえる。

4 鵯（ひよどり）釣り

糸のついた釣り針に、芋の餌をつけて地上に投げておいて捕まえる方法である。

(二) 猟銃と有害鳥獣の駆除

和泊、肥後久高氏と、手々知名、村山晃氏は次のように語った。

「沖永良部島で銃による猟が行われるようになったのは大正十一年からで、和泊の肥後徳仁、手々知名の源志乃氏などがその始まりである。当時、猟銃を持つことは金持ちの道楽と言われ、所持する者も少なかった。水田やため池の多い時代だったので飛来する鴨（かも）も多く、どこそこに鴨が降りているから、とみんなが知らせてくれたものだった。

また、与和の海には何百羽と飛来することがあったが、この鴨は、夕暮れになると必ず内陸部へ移動するので、昼間その群れを確認してから、夕方五時過ぎに鴨の降りそうな場所を探して待機していた。ため池や水田に羽が逆さに浮いている所は、昨日降りた所であり、その晩も降りる確率が高かった。

猟をする人は、鴨に気付かれないように、かやで小さな小屋を造り、その中に潜んでいた。また、鴨はきゅう覚が鋭く、風上から行くと人間のにおいをかぎつけて飛び去ったり、降りかけた鴨もそのまま飛んで行くものであったという。

待ち撃ちといって、暗くなると銃身が見えないので、銃先にゴムひも、脱脂綿などを結んで目印をつけていた。一日に鴨五～六羽、雉鳩十羽以上も捕れることがあり、胴体にひもでぶら下げて持ち歩くものであった。

昭和四十年代に入ってからは猟銃の所持者も十数名に増え、猟友会を結成して現在に至っているが、当時は沖永良部島に銃砲店がなく鹿児島から購入していた。

火薬などは鹿児島通いの定期船の船員に狩猟免許証を持たせて購入させ、下りのときに沖泊まりの本船まで行って受け取るという方法を講じていた。台風などで船が欠航し銃弾がないときは、溶接用のハンダ棒を溶かして五ミリくらいに刻んで角をヤスリで削り、あるいは空き缶で擦り丸めて自分たちで作っていたという。

○ 有害鳥獣（烏（からす）など）駆除

昭和三十五年ごろから烏（からす）によるパイナップルの被害が出始めたため、町は烏駆除のための予算を計上し、猟友会に依頼して一羽五十円で買い上げる措置を講じたが、焼け石に水で烏は増える一方、その被害は他の農作

物（すいか、きゃべつ、ゆり）にも及んだ。

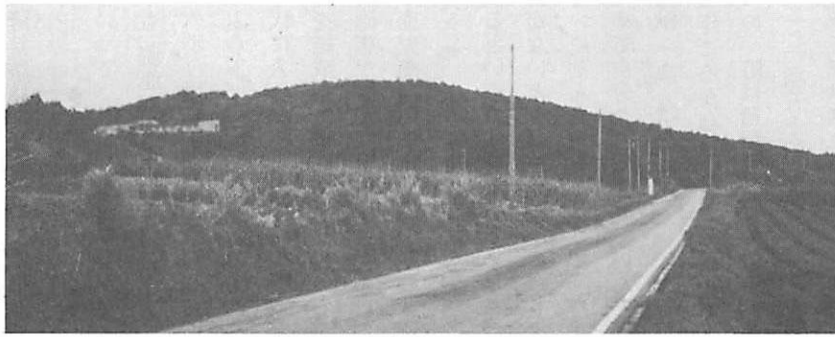
そのほか、養豚場や養鶏場にも現れ、ひどいのは生まれたばかりの子豚までも持ち去るという被害が出るまでに至った。また、最近では畑に持参した弁当や耕耘機やトラクターの油さし、時にはオートバイやトラクターの袋に入れてある車の運転免許証まで持ち去るという被害が出てきた。

鳥対策については、全国的にその駆除に頭を痛めているようである。町議会でも度々論議されているが、これといった決め手がなく、昭和五十六年には一羽五百円、五十八年には一羽千円で買い上げるという苦肉の策をとっているのが実態である。

しかし、鳥といえどもいつでも撃ってよいというものではなく、猟銃を使用する場合は有害鳥獣駆除の申請をして県知事の許可を受けなければならない。

(三) 雉の放鳥

鳥獣の積極的な保護増殖を図るため、町では昭和四十七年から五十八年まで越山を中心に雉を放鳥し、また五十五年に越山一帯を鳥獣保護区に指定した。



9．鳥獣保護区（根折方面から越山を望む）

第三節　漁　法

沖永良部島は、昔から農業の盛んな島であり漁業を専業とする者はいなかった。また、「海歩ち（ウンニア）ガッテ家喰れ（ヤアク）倒し（ドオ）や」と言って漁の好きな者は肝心の家業を疎（おろそ）かにするので家運を衰退させるという戒めもあって、いかなる釣り好きでも周囲に気兼ねなく、大手を振って漁に行ける状況ではなかった。したがって、島の漁業は農業の片手間に行われる副業であって、漁獲物も一家の食膳（ぜん）をにぎわすにとどまり多くとれたときは縁故の者に分け与え、あるいは塩漬け、干物にして来るべき折目に備える程度であった。

また、舟の夜釣りでは大物を釣り上げることも珍しくなかったが、農耕の能率に影響することが甚だしいとして志ある農家はこれを嫌って行わなかった。

このため、沖釣りに対する島民の関心はきわめて薄く島の周辺漁場は他島の漁夫に委ねられていた。島の人たちが、そのとった魚を売買するようになったのは近年に入ってからのことである。

一　瀬釣り

(一)　釣り竿（ざお）と餌（えさ）

瀬釣り（シーグワーシ）は干潟で行うことは言うまでもないが、魚釣りといっても竿さえ持って行けばいつでも魚が釣れるというものではない。潮時（シュウドゥキ）といって、潮が合わなければ魚はいくらいても餌（えさ）には見向きもしない。月日、昼と夜、潮の干満、魚の種類によっても方法が異なる。したがって漁をする人は常に潮時を念頭に置いている。一般に潮の満ち干の前後、潮の動いているときに魚は最も釣れる。

瀬釣りの対象は、昼はクサビ（ベラ類）、スミチャ（ハタ類）、夜はフーミ（ハタンボ）、ニーバイ（シロブチハタ）、チルクチ（アカマツカサ）等である。

釣り竿は、近くのデーヤマ（竹山）から切り出した簡単なもので、シマデー（ほうらいちく）がよく用いられ

ていた。釣り竿のことをツルボーまたはチルボーというが、この名称の原義は「角棒」であるらしく、釣り針が海底の岩に引っかかったときに、竹竿の先端に牛の角で外す装置を作って取り付けてあったのに由来するといわれる。

この仕掛けは、竹製のものもあったが現在は針金、陶器製のものがあり、チンシ（おおもんはた）釣りによく用いられている。

餌は、昼はセータナガ（川えび―池や川にすむ小さなえび）、やどかり、夜はウニマーミンザ（沙蚕）、イヌジ（小だこ）を用いていた。また、近代の釣り竿、スプリングリールなどが普及する以前の昭和三十五年ごろまで、夜の大物釣りは錘のついた釣り糸を二～三メートルの長さに持って大きく振り回し、惰力をつけて目標の場所へ投げ込む方法で行われていた。そばに仲間がいるときはこの方法は危ないので、一人が釣り糸を振り回す間は五～六メートル離れるか、低くしゃがみ込んで釣り針に引っ掛けられないようにしていた。

なお、目標地点へ投げ入れるには熟練を要し、初めのうちは振り回す糸を手離す角度によって、目標地点とは全く逆の陸地側へ投げることもあった。

釣り糸も二十号以上の太いものを用いるため釣り針が底の岩に引っ掛ったときが大変で、糸を切るため自分の銅体に二～三回巻きつけ、全体重をかけて引っ張るものであった。糸が太くて一人で切れないときは他の仲間の加勢をもらうこともある。またこの投げ釣りは、足場が比較的平坦で広い砂浜や岩場で行われていた。

沖永良部で初めて釣り具店を開き、十四歳のときから毎日海釣りをしたと言う山口入武氏（和泊字、明治四十一年生）は釣りの秘決を次のように語った。

魚は習性として動く餌に食いつく。釣り糸を投げただけ、垂らしただけでは魚は釣れない。餌が生きているように少しずつ、ゆっくり上下左右に動かす、そして、餌も魚が食いつきやすいように取り付けることが肝心であると。

山口さんは、そのような感覚で常に工夫していたのでいつも人の何倍か多く釣っていたという。

また、当時は魚を食べようと思えば自分で釣る以外、方法がなかったので釣り人も多かったそうである。幼いころから友達三人でいつも海へ行き、朝の八時から午後三時ごろまで瀬の沖へ泳ぎ出て釣りをした。釣れる魚は、

スミチヤ、タアマタクサビなどであったが、アツミ（釣った魚を通して持ち運ぶ「浮き」のついた長さ二～三尋の紐）に一尋半も魚が連なるほど釣った。

釣った魚は売ったり（一斤十銭）隣近所へ分け与えたり、あるいは干物にして蓄えた。ひもじくなったら餌のムツツルビ（いそはぜ）や釣った魚を食べたものである。

数時間もウイジクサビ（泳ぎ釣り）をすると足の裏は白くなり鱶に追われたこともある。またある日、泳ぎ釣りをしていて突然波に巻き込まれ友達三人、苦闘の末ようやく岸に泳ぎ着き命拾いしたこともある。長く泳ぎ釣りをした後はナガシチの浜の黒石のたまり水（太陽熱で四十～五十度あった）で身体についた塩分を洗い落とし（シューハガシ）たものである。

市来武義氏（瀬名字明治四十三年生）によると昭和二十八年ごろまで、瀬名の手間川山に和泊の木之下藤園（別名、ミミヂャーヂャ）という磯釣りの名人が住んでいた。木之下氏は、内喜名海岸に岩穴の入り口を石垣で囲った簡易な住まいを造り、昼は貝採り、夜は釣りをして暮らしていた。多くとれたときは魚を持って瀬名字に行き、米や唐芋と物々交換をしたり、現金で販売をしていたという。

(二) ハチチグワーシ（弾き釣り）

これは碇型の釣り針を用い、餌に寄り集まってくる魚を引っ掛ける。釣り針も現在は専用のものがあるが昭和二十年代までは普通の釣り針を四本背中合わせに糸で縛って使っていた。

餌は、船底などに生えるオーヌイ（青のり）、タクヌマダ（たこ墨）を用いる。昔はたこの墨は冷やし薬として使っていたので捨てることなく蓄えておくならわしであった。その古くなったものを半焼きにしてから御飯粒と練り合わせて用いた。現在はさんまがよく用いられている。餌は釣針の二～三センチメートル上に付ける。対象はモーハニ（あいご）、フスク（にざだい）などであり、シクヌクワが浅瀬に寄ってきた後、五月から夏にかけてこの釣りがよく行われる。

(三) 招き釣り

瀬穴に住む魚をおびき出して釣る漁法で、国頭方面ではこの方法でよく鰻釣りをしている。その方法として

は、二尺くらいの長さの竹を割って腐ったたこ(においを出すため)の手を挟んで強く縛り、鰻に奪い取られないようにしたものを用いる。これを岩穴の口にのぞかせると鰻が頭を出してくる。このとき、別に用意しておいた釣り針のついた竹棒で釣り上げる。釣れてなかなか穴から引き出せないときは針金を口から差し込むと容易に引き出せる。

釣れた鰻は、クルミまたはアーバタ(目の色で呼び名が違う、黒目―クルミ、褐色眼―アーバタ)のほか、オーバタ、イチブル、ウズ等がおり十キログラム以上の大物を釣り上げることもある。餌も最近はさんまを使うことが多くなった。国頭方面ではおびき出す竹棒のことをヲウヂグシという。

(四) フーミ(はたんぼ)釣り

フーミは大目の意である。夜釣りの代表的なもので七月から十二月ごろまで釣れる。方々に〇〇ガタマと称するフーミヌヤー(はたんぼの住家)があり、群れをなしているのでフーミ釣りの人はそこを目当てに行く。ミチャガイジュウ(潮の満ち始め)のときに魚が勇み最もよく釣れる。早釣りの上手な人は百匹余りも釣り、「ティルヌ、ウブサナタン(魚かごが重くなった)」と言ったものである。

釣り竿は、三尋ぐらいの長く細いもの、テグスもできるだけ細いものがよく三~五本の枝針の付いたものを用いる。

餌は、ウニマーミンザ(沙蚕)、アマム(やどかり)、さんま等を用いていたが、最近は鯖の皮の餌をつけた五本枝針が釣り具店で売られており、餌を用意する必要はなくなった。

フーミ魚は味のよいことでは小魚中一等といわれ、煮付けにしても、だしにしても最良である。ことに秋に入ってからのフーミ魚は脂がのって美味である。

(五) チンシ(おおもんはた)釣り

めばるの幼名で、沖瀬の岩の割れ目の波が一~二尋の落差で白泡を立てながら上下する場所で釣る。

釣り竿は、普通のものとは違い、やや太めのものを用いるが先端部には円い竹輪か、針金の輪を取り付け、これに糸を通す。これは釣り針が海底の岩に引っ掛かったときに、釣り糸をたどって突き離すための仕掛けである。釣り糸にはヒシ(錘)を付けず波の流れに任せる。同じ場所ではせいぜい二匹程度しか釣れないので、次々と場所を移動する。

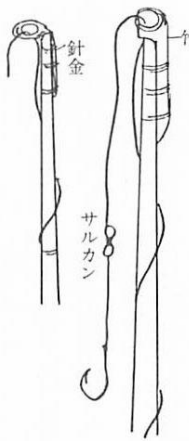


図1. チンシ用釣り竿

餌は、ハチチャ(ふとゆびしやこ)、ムッツルビ(いそはぜ)を用いるが、ハチチャは褐色になったものがよいといわれ、釣りに行く前に煮たり、あぶったりして持って行く。

(六) イビグワーシ(伊勢えび釣り)

やみ夜の干潮時に深い割れ目で釣る。釣るといってもえびの胴体を引っ掛けてとる漁法である。この方法は古くから行われていたが専用の釣り針はなく、古くなった傘の骨を三本、碇状に曲げて用いていた。昭和の初めになって普通の釣り針が島内に出回ってからは、単針または二本背中合わせに縛った釣り針が用いられたが、いずれもえびが餌に食いついたとき、一~三本の針でえびの足の関節膜を引っかけなければならなかったため、一晩に二~三匹釣れればよい方であった。

えび釣りは沖永良部以外では見られず、したがって釣り具も製品化されていなかったため、えび釣りをする人はおもいおもいに釣り針を工夫していたようである。

村山忠茂氏(手々知名字、大正十二年生)は種々思案の末、昭和四十三年に図のような釣り針を考案し、えび釣りを容易にした。えび釣りのだいご味はまた格別で、体験した人でないとその心境は分からないが魚釣りの数倍の楽しみがある。つまり釣り糸を垂れていると、えびが前足で餌に触れるのが「チクッ、チクッ」と伝わってくる。それから一~二分すると餌をグイッと抱き寄せて食いつくのが伝わって来る。このとき、一気に胴体を引っ掛けて釣り上げるのであるが海底のえびの動作を想像しながらの釣りは最高の楽しみがある。釣り上げる途中、えびを岩礁に触れさせるとがっちりと岩に抱き付いて釣り上げることができない。

釣り竿は太めのものを用い、リールも大鼓リールの方

が良く、餌はさんまを用いる。村山式釣り針が開発されてからは一晩に五～六匹、多いときは十匹を超えることもあったが、最近はえびが減り、釣る人も少なくなった。

また、国頭方面では昭和四十年代後半まで、釣ったえびのほとんどをわら縄で胴体を縛って海につないでおき、お祝や珍客の来訪に備えたものである。つないでおくと遠くへ動けないのでよく肥えるそうである。

(七) ウチへ（投げ置き釣り）

二十キログラム以上の大物が対象で、釣り糸も百号以上のナイロンやロープ、先糸もワイヤーを用いる。餌は、室鯵（むろあじ）や飛魚（とびうお）を一匹掛けする。

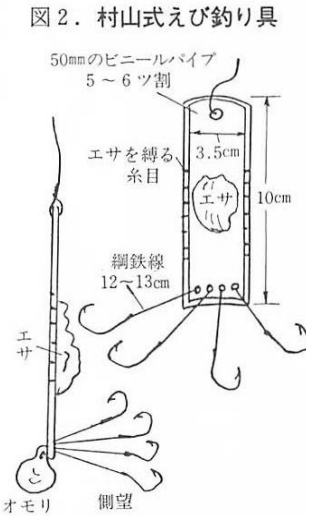


図２．村山式えび釣り具


１．ウチへの大物（42.5㎏）

和泊港の突堤が主な釣り場で竿を利用して投げる場合と手で直接投げる場合がある。まず、魚屋から魚の臓物や骨などをもらい集めて網袋に入れ、毎日同じ時刻に突堤にひもでつるして魚をおびき寄せる。（一種のまき餌（え）で、これをハブシという）。そこへ釣り糸を投げておくのである。二十キロ以上の魚になると相当強く引くので、魚に引き込まれないよう注意が必要である。釣り糸も二百メートル以上用意し、元は固定物に結び付けておく。魚と一時間以上格闘することもある。

昭和四十年代以降、最大百キロ級を含む三十キログラム以上の大物が三十～四十匹は上がっており、最近では昭和五十七年十月の伊集院博明氏の四十二・五キロの記録が残っている。

二　舟釣り

舟釣りのことを「ナガリ」ともいう。「流れる」の意であるから、舟を定着することなく、潮流に任せて流しながら釣った漁法による名称であろう。

沖永良部での舟釣りは明治時代から行われていたが、鰆（さわら）突きとイジャイュ（すみあき）釣りが主体で、釣った魚もほとんど自家用であった。これは島の漁業が食膳をにぎわす道楽的なものであったこと、イュウトゥイヒニ（島舟）で舟足が重く、しかも、のんびりとした櫓（ろ）こぎであったことにも基因したものと思われる。

大正に入って糸満の漁師が来島してからは、漁舟も沖縄から「ウバ」と称する舟足の速いものが導入され、続いて大島から「アイノコ舟」（イュウトゥイヒニとウバの中間的なもの）が導入され、漁法も糸満人に倣（なら）って飛魚、ムナジ（室鯵（むろあじ））、ヒチ網（雀鯛網（すずめたい））や近代的な一本釣り漁業も行うようになった。また、舟釣りは風と密接な関係がある。朝、家を出るときにベタナギ（海が油を流したようにないでいること）であっても急に風向きが変わり、風が吹き荒れて大雨になり、視界がきかなくなって慌てることがある。これを「ハザモイ」という。「ヤグニヤ（田皆岬）にグルグムヌ（黒雲が）カーユンキニヤ（懸かったら）スグムドゥリ（すぐ引き返せ）」という言葉があるとおり、特に夏の海は天候が変わりやすく、漁師は常に雲行きを見て、天気を判断し、漁に出たものである。現代はテレビ、ラジオの天気予報と各自気圧計を常備しており、昔のように勘だけに頼ることは少なくなった。

しかし、長年海で体験した勘は鋭く、現在でも重宝がられ一般の人がよく漁師に「どこそこへ行ってきたいが天気はどうだろうか」などと尋ねることがあるが、「何時ごろまで帰って来ないと天気が崩れる」などと言い、それが的中することが多い。また、舟釣りは、ただ沖へ舟を出して、釣り糸を下ろせば、どこでも魚が釣れるというものではない。時期や場所・潮時、魚の種類によって釣り方が違うのはもちろんであるが、魚も人間同様に住む場所（家）をもっている。すなわちそれが「ソネ」である。

本島周辺には大小無数のソネがある。漁師たちはこの

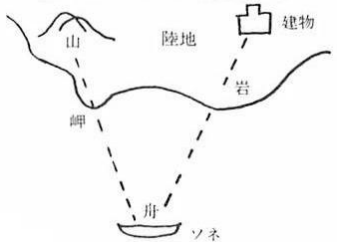
ソネを何ヵ所も覚えており、どこのソネでは、どんな魚が釣れるとか、この潮ならどこのソネに行った方が良いかを決めて行くのである。大きなソネは大抵これを発見した人の名前をつけて「○○ソネ」と言っているが、住んでいる魚の名をとって○○ヤー（ソネ）とも言っている。

ソネの所在は、勘だけで探し当てることは難しいので「アティ」といって、いつでもその場所へ行けるように目当て、目印を立てるのである。

その方法は、一つの方向に不動の物、例えば山、建物などを見つけ、それと手前の岬の先端などを見通し、どの位置でどういう具合いに見えるかを覚えておき、さらに別の方向に一～二ヵ所同じ方法で「アティ」を立てておいて舟の位置と一致したところが目標のソネである。

しかし、潮は常に動いているので、碇を下ろし釣り糸を垂れても、ソネを外れ、魚が全く当たらない場合がある。潮があっちこっちに流れることを「ヤブリジュウ」と言い、魚も釣れないので漁師はこれを大変嫌う。

図３．アティの立て方



また、魚には移動性のものと、その地に住みついているものがある。住みついている魚を「ジイヌイュウ」と言い、海底に対して水面近くにいる魚を「ウキイュウ」と言う。

舟釣りに出て怖いものはフカ（鱶）の出現だという。鰆を突いて血が流れたときに群れをなして現れ、舟底にゴツンゴツンと当たったり、舟体に身体を寄り添うことがある。そんなときは次のようにして追い払うそうである。

「グジヤ（鯨）鰐鮫（鮫の意）イーヌチジュマチ（西の竜巻）イチョチタボンナ（行き合わせて賜るな）」と言いながら包丁で舟縁を叩いたという。（和泊字種子田三千世氏談）、また、畦布字宮村池利氏（明治二十七年生）は、鯨の危害を恐れてその呼び名すらクジラとは言わずフーチュ（大人の意）と言っていたという。鯨は遠くから「ドン」という音が、ヒトゥ（海豚）はプープーという音が闘こえるが、音が聞こえるとフーチュ、ヒナダマ

（自分の舟の意）ウトゥイジャシ（音を出せ）といって石で舟縁を叩いた。そうすると鯨、ヒトゥは舟に近づくことなく遠くへ去ったものだという。

また、氏はこれにまつわる次の話もした。

出花のある人が、鯨が現れたのを見て、「アガヌムンサシミ　シイ　カマガ（あいつめ、刺身にして食べようか）」と言ったら鯨に舟を沖の遠方へ持って行かれ、どうしようかと考えぬいた末、鯨がくわえて引いている縄を包丁でそっと切って逃げ帰ったが、浅瀬にきて櫓を岩に引っかけて折ってしまったという。



２．長浜（昭和35年ごろ）



３．手漕ぎ舟（和泊海岸　大正12年ごろ）

だから海では「シュジ　ナ　ムニ　ガーインナ（種々な言葉を言うな）」といって鯨、鱶などを大変恐れていたものである。

(一)　ソーラビチ（鰆突き漁）

これは突き漁の一種であるが舟で行うので舟釣りのところで述べる。舟を鰆の回遊する沖合いまでこぎ出し、飛び魚に似たチチ（疑似餌）を長さ一丈ほどの釣り竿のごとき竹につり、海面をスースーと滑走させて鰆をおびき寄せ、浮上してきたところを「ヤッティムン」または「ソーライチジヤ」という大きな銛で突くのである。鰆の刺身は特別重宝がられる。

鰆は浮き魚で、潮流に関係なく風上から風下へ泳ぐものであるから、チチ（疑似餌）も風上から風下に向けてスッスッスッ、タンタンタン、スーッとあたかも飛魚が遊泳するように引くのである。鰆は餌の尾をねらって追うので餌を風上に向けて引いてはいけない。

餌に食いつこうとする鰆は十メートルくらい先から身をくねらせ、青びかりして来るのですぐ分かるが、餌木の頭を向けると逃げて二度と来ないという。

舟は潮流に任せて流すのであるが、四キロメートルほど流れたら元の位置へ舟をこぎ返し、また同じ事を繰り返す。

漁期は三～十月で五～六月が最盛期である。潮はチックミジュウで、しかも太陽が地平線から昇る時刻が最もよい。この漁法は昭和三十五年ごろまで行われたが、現在は動力舟でホロ（疑似餌に釣り針の付いたもの）を引く釣り漁法に変わっている。

鰆漁に用いる道具は次のとおりである。

1　チチ（疑似餌）

鰆をおびき寄せるのに用いるもので、牛の角と木目のよいハバシニヤ（くさぎ）や杉の木で飛魚に似せて作るが、その良し悪しが漁獲に大きく影響するとあって漁をする人は優れた疑似餌を作ろうと苦心したようである。疑似餌は数個作るがその中、鰆が食い付くほど優秀な疑似餌は一～二個にすぎず、これは秘蔵して他人に見せなかったそうである。

2　ヤッティムン（銛）またはソーライチチャ（銛）

大きな三本銛でかじ屋で造り、長さ三メートルほどの樫（かし）の丸棒をつけてある。この銛は獲物に突き刺さると同時に柄から抜ける仕掛けになっているが、銛には百尋くらいの棕梠（しゅろ）縄が結んであり、魚は重い銛を引いて逃げ回るうちに疲れて浮かび上がるのである。

三本のうち、中のものは先が丸みを帯びているが、これは鰆を突き刺したときに背骨を折るためだという。

3　ケージャ（かぎ）

舟のそばまで引き寄せた魚を引っかけて舟に取り入れる道具で、鰆漁だけでなく他の漁でも用いる。ケージャは魚を引っかけてから海に引き込まれる場合があるので舟体と縄で結んである。

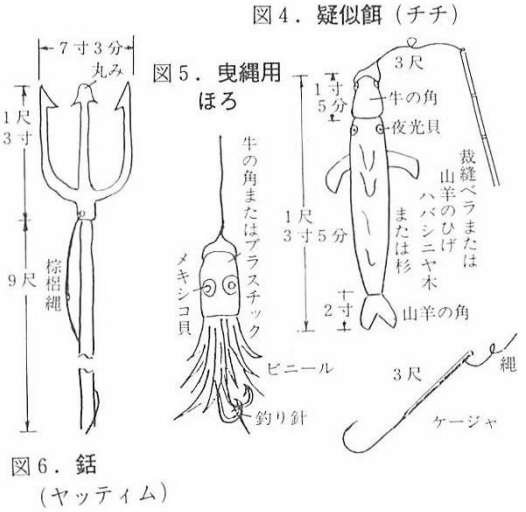


図4．疑似餌（チチ）
図5．曳縄用ほろ
図6．銛（ヤッティム）


▲6．取れたえもの（鰆）


鰆突き漁（ソーラビチ）


◀5．突く構え（突く寸前）

▲4．おびき寄せる

(二)　イジヤイュ（すみやき）釣り

鰆漁と並んで最も古くから行われていた一本釣り漁で、普通フカノウ（深縄）またはナガリともいう。

漁は二～三人の間組みで行くが漁具は各自持ちである。ノウ（縄）は、ウイノウ（上縄）、ナーノウ（中縄）、シャーノウ（下縄）とだんだん細くなっている。（上縄は三十一オーシの三本編み、中縄は二十一オーシの三本編み、下縄は七オーシの三本編み）。これは海底の岩に絡んだときに縄を切りやすくするためと、縄の損失を最少限に止めるためである。

釣り縄は、木綿糸を原料とし、三つ編みにしてから豚の血で染めて蒸し硬くして用いていた。これは縄を長持ちさせることと、漁中に糸のもつれを防ぐねらいもあったようである。当時は学校の校庭や道路などで糸を引っ張って縄を編んだり、血で染めた縄をピーンと張って乾かしている光景をよく見かけたものである。

釣り針は、もつれを防ぐため次図のごとく三角状の針金の先にテグスで取りつける。従来は釣り針二～三本の連結であったが、深くなるほど魚の層が広がるので現在では七～八本が普通である。

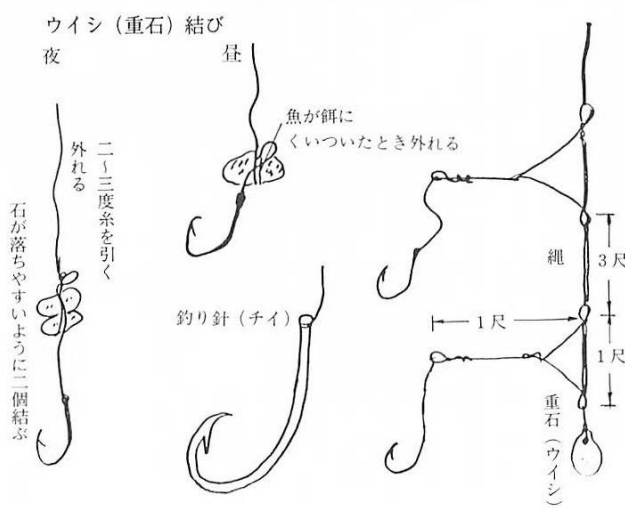
釣り針を海底に下ろすには、ウイシ（重石）といって拳（こぶし）大の丸い小石をその都度釣り縄に結んで投げ入れ、海底に届いたときその釣り縄を引いて石を落下させる。

ウイシ（重石）は、潮の流れや深さによってその大きさが違い、またその結び方も昼と夜では違う。昼は魚が餌に食いついたら結びが外れるように、夜は二～三度糸を引いたら外れるような結び方をする。また外れやすくするため「ワシ」をくれるといって五～六メートル糸に遊びを持たせることもある。ウイシ（重石）としては伊延や西原俣（ニシバルマタ）の黒石が重宝がられていた。

碇（いかり）としては石をわら縄で結んで使用した。それは石が海底の岩に引っ掛かったとき、切れやすくするためである。この碇の上げ下ろしは重労働で、間組で行くときは年齢の若い者、あるいは見習いの者の役目であった。

餌は、魚の刺身、たこなどであったが、長い時化（しけ）の後には入手困難な場合が多く、八方手を尽くしてもなお得られないときは無手のまま出漁し、たいまつをたいて飛魚をおびき寄せこれを網ですくい取って用いた。しかし、この方法は失敗することも少なくないので、そのときは「餌立（えだ）て」と称して他舟に行って分けてもらうこともある。

図7．フカノー（深縄）

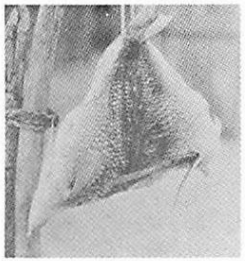


昔は、釣り針に餌を縛るのはアダナシ（アダンの気根）を使っていた。

(三) ヒューヌイュ（しいら）釣り

ヒューヌイュはウキイュウ（浮き魚）で沖合いに群れをなしており、バチャバチャ波しぶきを立てて跳ね上がるので、その所在は遠くからでも容易に発見できる。

跳ね上がる群れを発見すると数隻の舟が、われ先にと現場へ急行して釣り上げるのである。魚はハブシ（まき餌）をすると他へ移動することもなく同じ場所で、しかも、二～三尋の糸でも釣ることができる。釣りに夢中のあまり舟が接近しすぎて投げた釣り糸が他の舟に引っ掛かることがあるが、このときには「糸を外してくれ」と頼まれても外してやる余裕がないほど次から次へと釣れたという。


7．魚を干す

餌は、カンシュ（蛤（はまぐり））の実（み）がいちばんよく、磯砂を掘ると三十～五十個はすぐ取れたが、他にえび、たこを用いた。貝の実は二～三個釣り針に掛け、ワラシビ（稲穂の茎）で縛りつける。釣れた魚は、漁の帰りを待つ仲間の家族とともに浜で煮て食べ、残りを家へ持ち帰ったそうである。当時は魚を買う人もなく、干物にして蓄えたものである。

畦布、三島浅秀氏（明治二十八年生）談

(四) 鰹（かつお）釣り

この漁は舟が動力化されてから行われるようになった。ヒコーキと言って飛行機に似た流線形の木製の漁具（  ）を舟で引いて波しぶきを立て、鰹をおびき寄せる。昭和三十五年に手々知名の長尾重三氏がはじめて導入し、大いに釣りまくったという。

当時この道具は秘蔵のもので、長い間人にも見せなかったという。なぜ、波しぶきに鰹が寄って来るかは小魚が群れて泳ぐ音によく似ているからだと言われている。

漁期は四～十月で、潮に関係なく五～六本の疑似餌を引いて舟を走らせて釣る。鰆の時間には、舟の両側に竿棒を出して鰆のホロを引き、後に鰹の疑似餌を引く。晴れた日よりも雲った日がよく釣れる。

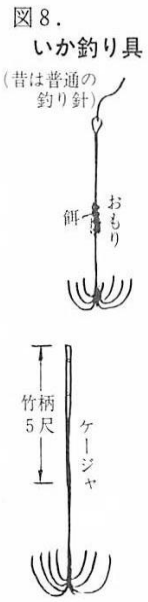
(五) 烏賊引き

烏賊引きは、あおり烏賊が対象で一～五月の月夜にリーフのすぐ沖合いで行われる。たこの疑似餌をニメートル間隔で二～三本取りつけ、トローリング（舟を走らせながら）で釣る。五～六キログラムの大物もおり、多いときは一晩に十数匹釣り上げることがある。クリクリして味が良く刺身、煮付けともに最良である。

(六) 烏賊釣り

イチャクワーシ、すなわち烏賊漁はやり烏賊（赤烏賊ともいう）が対象で、元米は糸満漁夫の間に行われていた漁であるが大正の初期、糸満舟（ウバ）が使われてから島でも行われるようになった。

漁期は八～九月、舟が手こぎのころは夕方早く舟を出して沖合い数キロメートルの漁場に着き、翌未明に帰港したものである。現在は夕方七時ごろ舟を出して、夜の十一時ごろ帰港する。



漁は、ナガリといって舟を潮の流れに任せながら照明（昔はたいまつ、次にカーバイト、現在は電灯）をともすと烏賊は明かりを見て舟の周りに寄って来る。初めは三十尋くらいの深さに糸を下ろす。イカを釣り上げると共食いして他の烏賊もだんだん上の方に浮き上がって来る。水面近くまで群れがきたら釣れた烏賊を餌にかけて投げ入れ、共食いさせてこれを引き寄せ、別のケージャ（かぎ）で後ろから順に引っ掛けて舟へ取り入れる。

(七) 延縄漁

沖合い一～二キロメートルの水深百メートル以上の海底に釣り糸を下ろして釣る。長さ百メートルほどの延縄に百二十本ほどの枝針をつけたものを二本持ち歩き、下ろして二時間くらいたったら一本の道具を引き上げて魚をとり餌を取りつけて再び下ろす。下ろし終わったらもう一方の道具を引き上げるのである。

漁期は年間を通してよく、雑魚、めばる、マチ、ソージ等が対象である。

三　突き漁

突き漁は、昼夜に関係なく行われるが干潮時に瀬で行うものと、潮の満ち干に関係なく水中に潜って行う方法がある。干潮時に磯で行うものは雑魚が対象で、主として夜のイザリ（たいまつをたいて岩間に寝ている魚をとる漁）で大潮の多い冬場に行われる。

これには長さ二尋ほどの竹柄のついた小さなイチジヤ（銛）を用いる。モーハニ（あいご）、シーガイ（テナガダコ）等がとれる。

(一) 潜り漁（潜り突き）

泳ぎながら水中眼鏡で海中をのぞき、銛で魚を突く漁である。昔の銛は傘の骨で作った小さな一本もので大きな魚を取ることはできず、フスク、ムティナ、シチ、オーバチ等の小魚であった。

大きな針金が島で販売されるようになってからは銛も大きくなり、柄も三～四尋のものになった。

銛が遠く、速く飛ぶように銛の根元にチューブのゴムを取り付けたり、また魚に突き刺さった瞬間、銛先が外れる仕掛けのものなどが広く利用されるようになった。

また、昭和四十年ごろから潜水用のウェットスーツが出回り、真冬でも容易に漁ができるようになった。潜り突きは各自が銛を持って漁し、それぞれアツミ（とった魚を通して持ち運ぶ浮きの付いた五～六尋の細いひも）を携えるのが普通であるが、ティル持ちといって漁の上手な人について専らその魚を運ぶ人もいた。

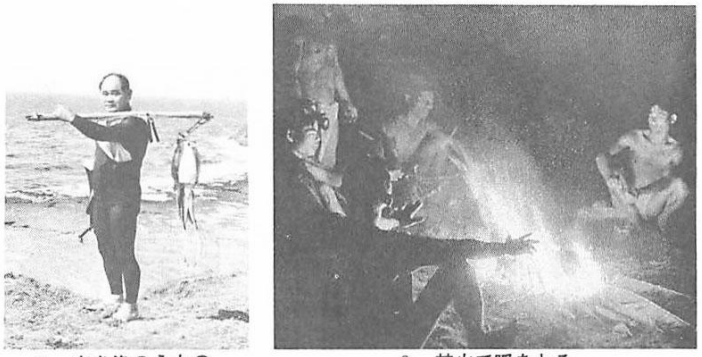
大栄健二氏（国頭宇、昭和三年生）によると、突き漁はゆっくり動くことが大事であるが昔は潜るために手足をバタバタさせていたが現在はスーツを着て七～八キログラムの錘バンドを着けているので、その重みで静かに潜ることができる。静かに潜って岩をつかみ魚を待ち伏せする。十五尋くらいは潜れるという。

突くときは魚の急所、目の後の脳髄を一突きすることが肝心で、そうすれば五十～六十キロの大物でも容易に仕留めることができる。その他、甲烏賊、夜光貝、たこもよく取れる。海底の岩穴のたこを突いて一潜りで取り出せないときは二～三回潜るが、それでも取り出せないときは石を探してきて岩を割って中のたこを取ることも

あった。

突き漁は、潮の流れに乗って一日に五～六時間泳ぐこともある。

しかし、スーツのなかった時代の冬の漁は寒く、寒さで足がしびれるので、これを目安に陸に上がり、焚火で暖をとってから再び漁を続けたものである。



8．焚火で暖をとる

9．突き漁のえもの

四　網　漁

網漁には、又手網、えび網、建網、投げ網、追い込み網、飛魚刺網、待網がある。

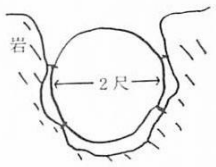
これらの網は木綿糸がほとんどであったが、中には芭蕉や麻で編んだものもあった。また、網は個人でまたは仲間同志で編み、補強のため豚の血で染めることもあった。

網のアシ（錘）には、クルシビ（宝貝）の背中の突起した部分を削り割って用いた。

(一)　又手網

芭蕉布を荒目に編んで作るのが一般的であるが、アンペラ（麻袋）で作ることもあった。四～五尺の網で裾は袋状になっており五～六尺の竹の柄がついている。主に女性が用い、初夏から秋口までの昼間、瀬だまりにいる小魚をすくう。ミチャガイ（潮の満ち始め）のときは魚が餌を求めて波に乗り、フムイ（水たまり）に上ってくるので、波がフムイに押し上がると同時にサディ網で入

図8．ゴー網



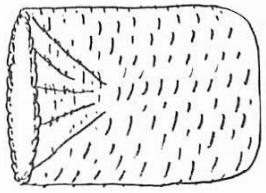


12．チニル



10．サディ網

図9．えびかご





13．伊勢えび



11．ワラグチ（海わらじ）

り口をふさいですくう。ことに、毒流し漁には不可欠の漁具であった。

また、シクヌクワーをすくうためにチニルという漁具があった。これはチニルハジラで作ったかごで、このかごを両足で押さえ、海草や石の間を両手でかき寄せるとシクヌクワーが穴と間違えてチニルに逃げ込んだところをすくい上げる。いずれも昭和三十五年ごろまで行われていた。

(二)　えび網

イビ網、ゴー網ともいい、サラチ（さるかけみかん）の茎で直径二尺くらいの輪を作り、それに網をゆるく張って沖瀬の岩礁の割れ目に仕掛けてえびをとる方法と、木綿糸で四ツ指し（指二本を合わせた広さの編板で編んだ目）の網を編んで二メートルほどの長さに仕上げ、えびの通りそうな瀬に仕掛けてえびを引っ掛ける方法がある。

漁期は、四～八月ごろまでの間であるが梅雨期は特に多くとれる。仕掛ける場所はほぼ一定しており、ゴー網は固定したままであるが、建網は昼の干潮時に張って翌

日の昼の干潮時に取りに行く。

戦後は、ナイロン製の網が出回り、えびも多くとれるようになった。大野修氏（和宇、昭和二年生）は、昭和三十年に長さ十五尋の網で一晩に三十七匹をとったこともあったが、現在は非常に少なくなっていると語った。

この方法のほかに、イビカグといって直径二尺、深さ三尺五寸くらいの大きな竹かごを水深二〜三尋の海底に沈めまたは岩と岩の間に固定しておいて中に入ったえびをとる方法も昭和四十年代後半まで行われていた。

竹かごの入り口には、漏斗状に編んだ別の竹具を取りつけ、いったん中に入ったえびは外へ出られない仕組みになっている。かごの中にはうにを砕いたものや、青のりの生えた石を入れてえびをおびき入れるのである。

（えび漁は、資源保護のため昭和三十九年七月三十一日鹿児島県漁業調整規則が施行され、五月一日から八月二十日までの産卵期間は捕獲が禁止されている。）

(三) 瀬建網

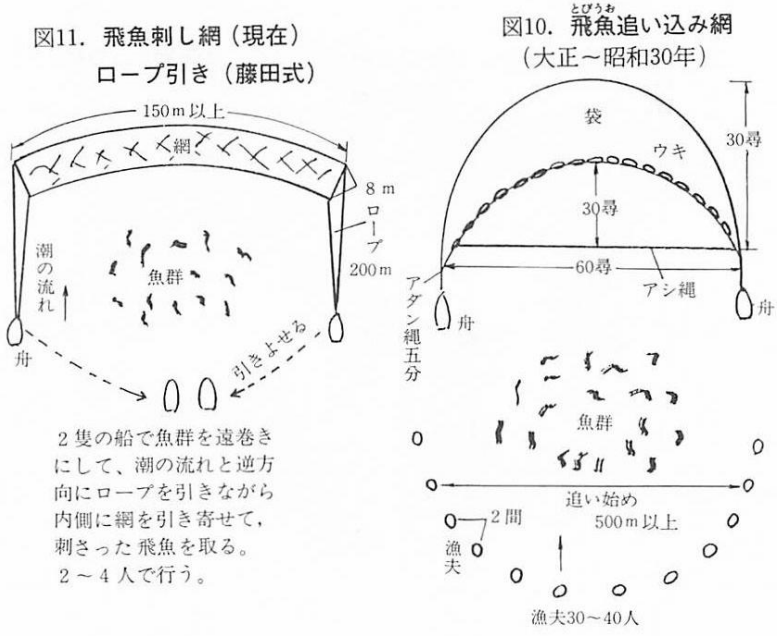
浅瀬に建て、夜間の満ち潮に乗じて移動する魚がかかるようにした網で個人が単独で行う。大きさは一定しないが、おおよそ縦一メートル二十センチ、長さ二十メートルくらいで、浮きは軽くて丈夫な杉などで作り、アシ（錘）はクルシビ（宝貝）の殻を用いた。

網建ての場所は自由であるが、他人が建ててある所へは立ち入らないのが普通である。とれる魚は、シチ、スミチヤ、アーイュ、えび等である。

(四) 飛魚の追い込み漁

リーフの沖合い三百メートルほどで行い、昭和三十年ごろまでは追い込み式であった。網は縦横ともに三十尋のもので両端に縄をつけて二隻の舟で張った後、三十〜四十名の漁夫が網に向かって直径五百メートルくらいの半円を作り、泳ぎながら囲みを縮めて行き、張られた網に追い込んでいく。魚が囲みを破って逃げようとするときは、手足で海面をバタバタ叩き、あるいは水中に潜って息を吐いてブクッブクッと泡を立てて魚を脅かす。

追っ手は網に近づくにつれて急進し、囲みが縮まって魚が飛び跳ねるようになったら一斉に潜水して網のアシ縄（網の下方の縄）をすくうように持ち上げて袋を閉じ、同時に両端の舟が網を手繰り寄せて舟へ取り込む。



なお、魚の配当は、経験年数、技術、年齢に応じて一分から十分までである。見習いでも一生懸命働いていれば四分まではとんとん拍子に上がるが、それから上へはなかなか上がれなかった。これを決めるのは間組みの長がしていたが、若い者にとっては苦難の時代であった。

（手々知名、久　政利　昭和七年生談）

(五) 飛魚以外の追い込み漁

追われても穴に逃げ込まない習性の魚がいる。その習性を利用した漁法で、雀鯛、赤むろ、マチなどが対象である。

この漁は大正の初期、糸満の漁夫によってもたらされた。当時糸満の網元と一緒に来島した手々知名の吉田冨松氏（明治四十一年生）によると、網は高さ十三尋、長さ九十五尋のもの二枚を継ぎ合わせて百九十尋にし、その両端を舟で湾状に張り、四十〜五十名で追い込んでいた。

現在は舟が動力化され、四〜五人でできるが、網も高さ三十尋、長さ一キロに及ぶものもある。

追い込むときは、ウイジチといってアダンの芯葉を挟

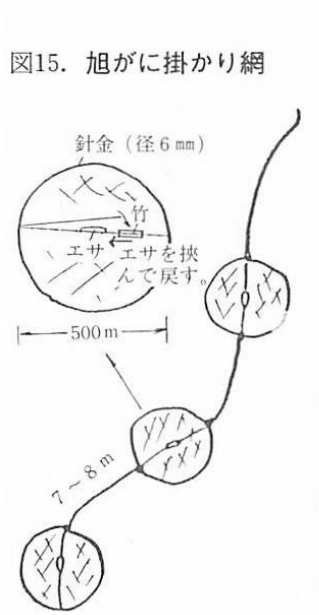
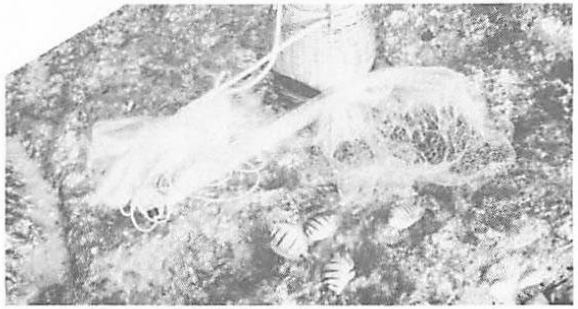


図15．旭がに掛かり網



13．投げ網を投げた瞬間



14．投げ網で取れた魚

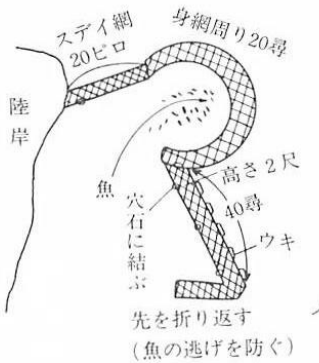
べて尾をバチャバチャさせているところへ投げ網する。波に乗って来る魚は素人にはなかなか見えないが、熟練者にはすぐ分かる。漁師の着物なども、白色など目立つものはよくない。一度網を投げると魚が四散するので同じ場所で投げ網することはできない。それで次から次へと場所を移動する。漁期は春から夏で、モーハニ、ニルムシが主であるが、時には一～二キログラムのシチをとることもある。（手々知名、村山　晃氏談）

(七)　旭（あさひ）がに掛かり網

水深二十～八十メートルの海底の砂地に住む旭がにをとる漁で、直径五十センチの輪網を作り、中心部に餌をつけて海底に沈める。輪網は七～八メートルごとに連なっておりその数は百個にも及ぶ。

網は下ろしてから一時間くらいして引き上げるが、一網に十匹も掛かることがあるという。沖永良部では昭和三十年ごろから行われている。

図14．待ち網



○陸岸に接して網を張り，干潮時に掛かった雑魚をとる。
○漁期は年間を通してよい（４～10月最適）
○スディ網はアダナシ（アダンの気根）で手編みする。

図13．追い込み縄（全長33尋）

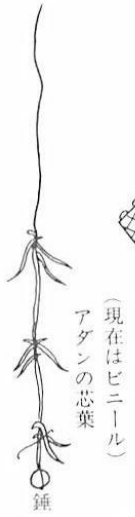
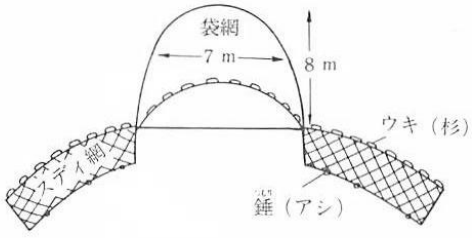


図12．ヒチ網，ムロ網



○スディ網（網元の資力で長さが違う）
ヒチは，両側，８m×10m
ムロは，片側高さ30m×15m
○瀬の沖合い15～20mで底が凹んいる場所を選ぶ。

んだ三十三尋の縄を水中で上下させながら行う。アダンの芯葉は水中でギラギラ光って魚を脅かす効果がある。アダン葉は一日しか使えないので出漁のたびに採取したが、これは大変な作業であったという。

しかもアダンは、防風用に植えたものである。芯を抜き取られると成長が止まるので、どこからでも勝手に取ることはできず、いちいち地主と相談しなければならなかった。そのためビローの葉が用いられたこともある。

昭和三十年代に入ってビニール袋入りの肥料が島で使われるようになってからはその袋を細長く切って用いるようになった。取れた魚の分配は、昭和三十年ごろまでは飛魚漁と同じく階級による方法であったが現在は平等分配である。

(六)　投げ網

潮の満ち上がり時に、沖の瀬またはなぎさで波に乗って来る小魚を直径六メートルほどの円い網を投げかぶせてとる漁法である。魚の上がってきそうな平坦（たん）な瀬を選び（凹凸のある所は網が瀬に密着しないため魚が逃げる）腰をかがめて波に乗って来る魚を待ち伏せし、海草を食

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っ掛ける。

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って漁業権を持ち、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なっている。

図16．マハダグムイ

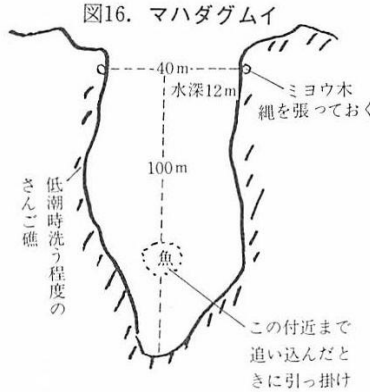
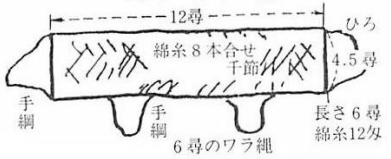


図17．すくい網



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)　ヒルクイュ（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、これをヒルクイュという。

翌朝出掛けてイチジヤ（銛）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)　ティチカミ（手づかみ）

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ッ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「シクヌクワヌユタン」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〳〵チニルやサディ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、和泊港に入って来るシクヌクワの数だけでもおそらく何十万匹だろう。

なぜ、これだけの大群が毎年限られた期日に入って来るのか、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、稲光がした後に入っ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、あいごの生態は黒のベールに包まれた部分が多く、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）。付着性の沈下卵で海草などに付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て生長するが、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。

そのころ、旧一日（ついたち）の大潮に乗って海草を求めて磯へ寄っ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

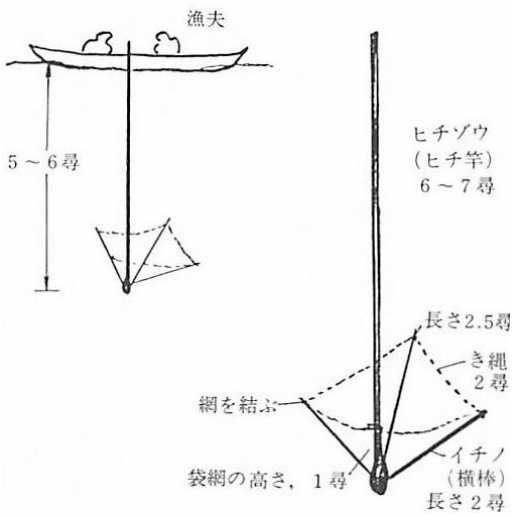
畦布と伊延方面にある漁法で、ヒチヌイユウ（雀鯛）の稚魚が対象である。

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載る。また、餌（唐芋や砕いた魚を砂と混ぜたもの）を網の上に落として魚を誘い込み、網の上に載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（三十〜四十キログラム）もとれた。当時は氷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

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

フワーヌシー（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ってたこの足やムッツルビ（磯はぜ）を挟んで強く縛り、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（るりはこべ）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「ササヌチチャン」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来る。これをイチヂヤ（銛）で突いたりあるいは網やザルですくう。この他、イジュの木の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、網切りといって、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）しておくと十斤、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い、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、昔のたいまつはヲウジンガラ（さとうきびの絞りがら）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銛で突き取る。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が、上手な人は、短時間のイザイでティルの半ばを満たすものであった。

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。いずれも香気がよく、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、トゥティチュン（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、ギシチム、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―大正二年生談）

(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ャクシですくって取る。取ったウニは包丁などで真っ二つに割ってクス（砂のう）を海水で洗い落とし、小サジでミーを取り出す。そのまま食べてもおいしいが、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）

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、サンダまたはユントヂャーヂャ）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、与論出身者も多くいた。

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、ウンバニ（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

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、「イューコンツオーレ（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労であった。

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。

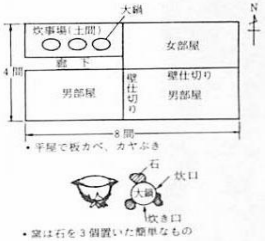
男の人の配当は、五日締め上げ五か月決算であったが、半モーキ、七分、八分、一人前と階級があり、日当大体二十銭から五十銭であった。（当時の物価はヒチヌイユウ（雀鯛）一斤八銭、ムナジ（あかむろ）一斤十五銭、唐芋一斤八厘～一銭）

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、網元が沖縄へ引き揚げた際、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、沖永良部住民となって繁栄している者も多い。

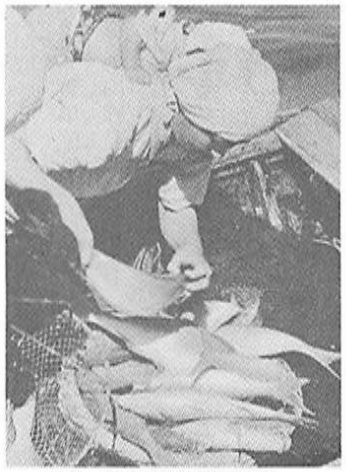
図19　大正初期の長屋
（見取図）



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



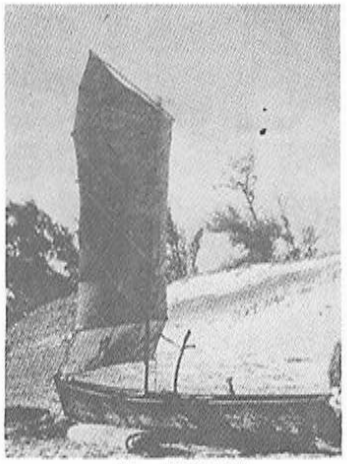
18　夫から魚を買う妻



20　魚の行商（西原）



19　妻は買った魚を売る



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いていた。

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

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った。天気のよい日の朝、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天日に曝し、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、家へ持ち帰っ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ほど濃度が高くなる。干し上がりの目安は、煮た唐芋を投げ入れて、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ー（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った。

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

また国頭には、ウヒャグムイ（大きなたまり）、アーイシグムイ、ハヤシャ、エージャ、ウシアシ等の干し場があったがいずれも字の共同グムイであったので組を編成して輪番制をとっていた。しかし、天気によっては早く行って蘇鉄葉を立てて優先権をとることもあった。それを「キジル」と言った。

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

戦中から終戦直後にかけてマッチはなく「火打ち石」で火を起こして乾燥した牛糞に採火し、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～二斗あった。

焚き上げた塩は、ヒャーギ（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。一番ど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ーギ（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、とても目的地までは行けなかった。

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、何がなん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ことはせず、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　ハツヱ氏（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、和のインガマイョ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ャーギ（ざる）に入れて木灰の上に置く方法と、水をサッ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いて「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、マァーガ（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にためる。

この洗い潮を塩焚き小屋



22　潮干し場（畦布）



24　潮干す母の像（国頭小学校）



23　タング（潮汲みおけ）

図21　マーガ

（塩田をかき混ぜる）

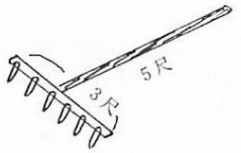
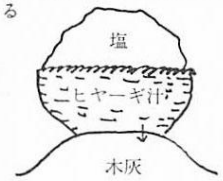


図20　塩の貯蔵法

つばを逆さにしておくといつまでもサラサラ貯蔵できる





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

漁舟のことをイュートゥイブニといい、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

舟の矧ぎ方　畦布宮村池利氏（明治二十七年生談）

舟を矧ぐ（造る）には、一人の舟大工を中心に舟仲間

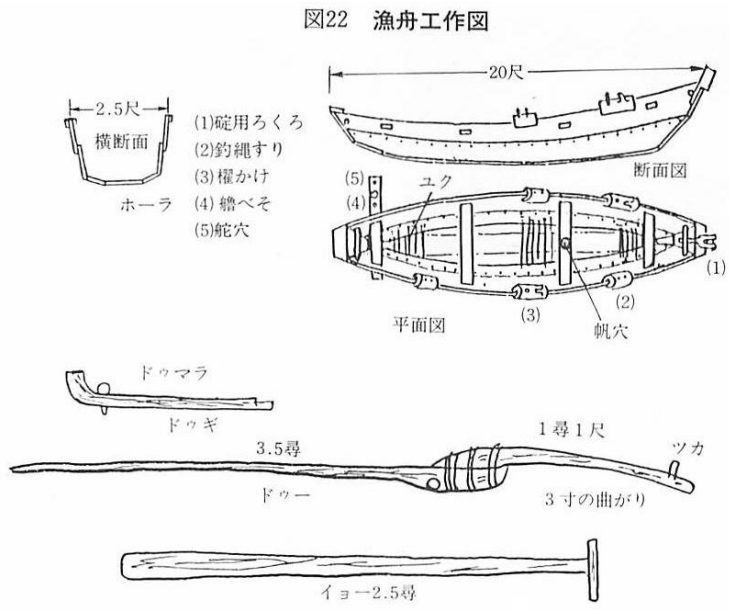


図22　漁舟工作図

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、真っすぐで、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。これをトゥダティと言って舟造りで最も苦心する工程である。

ドゥティ（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⧖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（櫓脇）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を取りつける。

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。

ジョウジエー（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鱶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、ウムティ（舟首）の者は碇の上げ下げ、トゥム（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）で話し合って決める。

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―鰆漁のごときは一人は鰆を突き、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具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っ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）

(二) 漁具（ウニドウグ）

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、リールが入っ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って嫌ったものである。

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って酢につけ、体内の糸を引き出してめいめいでテグスを作っていた。

十 淡水漁

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（かにかご）

梅雨時に川の流れに三角帽子状の竹かごを仕掛けて川かにを取る。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芋を入れておく。

(二) 鰻釣り

川に住む鰻漁で、四尺くらいのシュ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。

(三) タナガ、クワーシ

手長えび漁で、マニ（黒つぐ）の葉芯を爪で削って丸い輪を作って右手に持ち、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っ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）

海のいざりと同じで、たいまつで川やたんぼの水たまりを照らして、鰻、かにをとる漁である。たいまつはサトウキビ穀、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っ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る。とっ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。

十一　禁忌

1　海歩ちガッテ家食れ倒しや

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う。

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　巣抜ぎアマムなゆん

アマム＝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　海歩ちヨーシャは猫のサブレむ食みん

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　十月縄朽た

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。

（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、ユイやセー（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（さんごじゅ）、サンショウ・ミイクラ木などを石で叩いて砕き川に流す。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。

6　ヒンチャチャヌ魚ヌ大いさ

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「イシャダ」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悋気する。

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

第四節　労働慣行

一　ヰイタバ

農家で、家族の労働力だけでは手におえない多くの労力を必要とする場合、例えば稲作作業のうちの田植えや稲刈り、甘蔗作の場合の除草や施肥、屋根葺きなど、短期間に多くの労力を集結する必要に迫られることがある。その際の労力の結集法にはいろいろあるであろうが、普通次の三つの方法が考えられる。すなわち、ゆい・奉仕・雇用による集結法がそれである。

ゆい　これは周知のとおり、古くから日本全土といってよいくらい広く行われている労力結集法である。永良部には労力を結集するための組とか講などという設けがなく、血縁にかかわらず必要な場合、近隣、縁者に「ゆい」を依頼すれば、依頼された者はだれでも特別な事情のない限り、これを受諾するのが常であった。「ゆい」を貸してやることは、やがて自分か次の農作業にその「ゆい」を返してもらうことができるからである。

他の農作業と同じように、期日について何時でなければならないというような制約があるわけでなく、各農家随意に行うのは「ゆい」の本質上やむを得ないというより、その利点であるともいえる。

「ゆい」を受けたらそのお返し、つまり「ゆい戻し」をするのが定めであるが、その「ゆい戻し」は、男に対しては男、女に対しては女がこれに当たるのが、今までの慣習であった。また田植えに対しては田植え、屋根葺きに対しては屋根葺きで返すのが本来の建て前であるけれども、仕方ない事情の場合は、他の作業でこれを返すことも許される。

「ゆい」の根本精神が、「相互扶助」を目的としていることはいうまでもない。

奉仕　永良部方言では、「カシイ」（加勢）と言っている。分家の者が本家の田を植え、小作人が地主の田を植え、永良部にはないけれども氏子が神田を植えることなどは、食事以外になんらの報酬を受けることがないからじさえする、農会の様相である。

その後、農会組織の仕組みや時勢の推移にしたがって労銀の変動も当然あったであろうが、農会は戦後までもあったようである。

以上、労力結集の方法についてざっと触れてきたが、「ゆい」についていま少し述べてみることにする。

「ゆい」のことを永良部では「ヰイタバ」と言っている。これは本来は「結い束」ということであろう。永良部方言では、二重母音のとき普通、前母音が省略されることがあるので、「ゆい」yui が「ヰイ」yi となまったのではなかろうかと思われる。「たば」は思いを同じくする者が結合することで、つまり「ゆいの組み立て」を指すものではないかと思われる。

田植え、稲刈り、甘蔗の除草中耕、屋根葺きなど、短期間に多くの労働力が必要な場合、近隣・親類・縁者など数人または十数人が組み合って、互いに労力を出し合って輪番に組員の農作業を進めていく任意組合で、お互いに助け合っていくもので、いわば生産過程における労力交換の方法である。それを「ヰイタバ」と言っている。この「ヰイタバ」をすることによって、仲間に加わっ奉仕田植えというべきであろう。

雇用　近来、賃銭を支払って田植えをさせる風が現れてきた。おそらく「ゆい」のできない資産家によって始められたものであろう。賃銭は、当初は一日白米一升ということであったが、奄美諸島が祖国復帰後の昭和三十年ごろの賃銭は、男子で二百円、女子で百五十円ぐらいであった。その他、永良部では〝農会〟というのがあった。初めは「ゆい」と雇用を取り合わせたような仕組みであったらしいが、後には専ら賃銭を支払うようになったようである。

この農会は、明治三十年代ごろに組織されていたことが、後に初代和泊村長になった土持綱安翁の作詞になる「村めぐりの歌」の中にある、次のような歌詞で知ることができた。すなわち、

「彼処の畑にひるがえる、旗は何処の農会ぞ、農はみ国の本となる、歌える声も聞こゆなり」とか、また

「農会組織の嚆矢なる、皆川村に立入れば、戸数七十に余りたり」などとあるのがそれである。

農会の旗を立て、そのそばでみんなで歌を歌いながら作業に精出している様が、ほうふつとして目に見える感

ている人々は心も結ばれ、親密である。

この「ゆい」による作業は各地で行われていたようで、大島本島では「ヰイタバ」のことを「ゆいわく」とか「人手くばり」と言う所もあるようであるが、その多くは「ゆいわく」といっている所が多い。

この「ゆいわく」の「わく」にはどんな意味があるのだろうか、と考えていたところ、それは英語の「ワーク」（働く、労働）だよ、と笑いながら話してくれた人があった。

永良部で昔、粟作りの盛んだったころ、粟の除草をすることを「粟ぬワーク」する、と言っていたことがある。作物の手入れ（除草）することを「ワーク」と言い、「甘藷のワーク」、「甘蔗のワーク」などと唱えていた。「ゆいわく」の「わく」は「粟のワーク」という場合の「ワーク」に通じるものがあるのではなかろうか。

徳之島では「ゆいたばり」（結ひ束り）と言い、「ゆい」を貸すことを「ゆいかし」と言い、「ゆい」のお返しを「ゆいなし」と言っている。

与論島では「ゆいたば」と言い、「ゆい」のお返しを「ゆい戻し」と言っているようである。

沖縄では「ゐい」、「ゐいまーる」、「ゐいせい」などと唱えている。

ついでに述べると、本土でも岩手県のある地方では「ユイコ」と言っており、島根県のある村では農作業でも、家普請の仕事の手間替えをも「イイ」と言い、「イイ」を返すことを「イイ返し」と言っているそうである。「ユイコ」といい、「イイ」といい、いずれも「結い」を語源とする語音のようである。

南洋のバリ島では、「ゐいたば」のことを「ゴトンロヨン」と言う。田植え、稲刈りに輪番で組員の農作業を進めていくことに変わりはないが、これには厳しい内規があるらしく、「お返し」を三回怠ると仲間から除外追放されるということである。そして一度追放されると、それ以後は仲間から相手にされず、村八分同然の処遇を受けるということである。

「ゆい」はもともと、相互扶助の精神に基づく労力交換の協同慣行である、ということが固く守られているのであろう。

「ゆい」の歴史は古く、万葉集に
　山守のありける知らにその山に

　標結ひたててゆいの辱しつ

と詠まれているが、これは「ゆい」が古くから行われていたことを物語るよい例といえよう。

我が国最古の石碑が上野に三碑あると言われているが、その中に「結知識」とか「結政」と書かれたのがあるそうである。「結政」は結番とも言い、朝廷へ上日の順を定める制度のことだそうである。

このことからみても、「ゆい」が古くから行われていたということが分かることであろう。

話は変わるが、婚約の証として婿、嫁双方から金帛、酒肴などの品物を取り交わすことを結納と言っているが、それはこの「ゆい」から出たものだといわれている。

昔、王朝時代の婚姻は男が女の方に通っていく、いわゆる招婿婚であった。そして、男の方の母親が隠居するか死去するかしていよいよ所帯を渡そうという段になって、輿入れをして「北の方」になるのである。婿はよい所からもらって、嫁は働く階級からとって、子供を働き手に仕立てて家の労働力を維持することを心掛けた。

農村（家）では嫁をよい家からもらうと、家が衰亡の転回期となる例が多いので、これを忌む風があったとさえいわれている。そんなことからして、特に農家では労働力の保持ということに、いかに意を配っていたかということが察せられる。

したがって、娘を嫁にやるということは、家の労働力の維持という点から考えると、まことに深刻なことであったに違いない。それで嫁に出すことを、「ゆいの貸し」にやったと考えるようになったのであろう。そこで婿の方では「ゆいの返し」をということで、「結納」というのが起こったのではなかろうか。初めは「結納」といわず、「ゆいのもの」とか「イヒのもの」などと呼んでいたという。

このように「ゆい」のいわれを尋ねると、その歴史の古さをはじめ、それからいろいろのことが派生していることが分かる。

その「ゆい」も、現在の永良部では甘蔗の刈り取り作業にわずかになされているくらいで、これまでのように頻繁に行われているところを見受けない。それは時代の進運に伴い、農業経営の合理化ということが進んできているからであろう。

付　ムヌ日

農家の生産工程における労力集結法に、「ゆい」、奉仕、雇用などの方法があることについて述べてきたが、これは農村における労力集結法の基本的なものであって、そのすべてであるというものではない。

したがってその他にも、これらに類する労力集結法があると言える。次に述べようとする「ムヌ日」（物日と表記すべきであろうか）もその一つであるといえる。

「ムヌ日」とは言葉のとおり、その日の「むぬ」つまり食事の接待を受けるだけで、労力を提供するがその代償として賃金を受けることもなければ、「ヰイタバ」のようにお返しを求めることもない。いうなれば一種の奉仕であるといえる。したがって、頼む者と頼まれる者との間には、平素から精神的なつながりのある間柄であり、言い替えれば隣保による互助作業であるともいえる。

その地域で広大な農耕地を持っている資産家が、人夫も雇えず、「ヰイタバ」をしても追い付かないほどの農作業を控えているときに行ったことが多かったようである。あらかじめ、「何時もの日をしようと思うが頼まれてくれぬか」と、平素心安くしている近隣、縁者に依頼し、人員を確保する。このことは、食事の接待との関係があるので必要であった。

畑作業の種類としては、麦焼き、甘蔗の根起こし、施肥、取り入れの場合が多かったようであったが、その他にもあったであろう。

「ムヌ日」は食事の接待だけで、労力を提供した代償としては何も求めないと述べたが、それだけに「ムヌ日」の食事は非常に丁重であった。そして夜は必ずごちそうし、晩酌させることを欠かすことがなかったといわれている。

この「ムヌ日」は普通、その土地の資産家たちだけがしていたのではないか、との印象が強かったのであるが、次のような俚諺があることによって、資産家以外でもしていたことがうかがえる。すなわち

十月ナントゥ　女ヤクサミ（寡婦）は
ムヌ日　シンナ

と、いうのである。

ここで一、二、注釈を加えると、十月とはもちろん旧暦十月のことである。十月といえば秋もたけなわ、つるべおとしの秋の日の暮れやすいことを指しているのであろう。短か日で作業の効率があがらないことを言っているのである。「ナントゥ」はあまり耳にしない語であるが、意味は「なったら」ということのようである。「女ヤクサミ」は未亡人、寡婦のことである。これだけ解明すれば、諺の意味はお分かりであろう。「旧暦十月になったら日が短いから寡婦（女世帯の者）はムヌ日をするな」という箴言である。

もともと諺などというものは、永い年月にわたる庶民の社会生活の中から生まれるものであるだけに万人に通じるものであるが、女ヤクサミの「ムヌ日」を取り上げたということは、何か意味があるように感じられないでもない。

いずれにせよ、「ムヌ日」は一部資産家だけで行っていたのでなく、広く一般でも行われていたということが分かる。

この「ムヌ日」の行われたのも、永良部の島では大正十年（一九二一）ごろまでで、その後は急速に廃れ、現在では「ムヌ日」という言葉さえも知らない者の方が多い。これは農業経営の進歩向上によるものと言えようか。

ところで、本土でも「モノビ」という言葉があった。「民俗学辞典」によると、

「京阪地方ではモンビと訛る。紋付き衣を着るからモンビだといわれるが、これは付会で都会では〃ハレの日〃たる〃モノビ〃には後世紋付きを着たからである。

〃モノビ〃のモノは〃モノイミの〃モノ〃と通ずる語であろう。すなわち、この日は神に対して謹んで忌み籠りすべき日であった。

年中行事の日が仕事を休むべき休み日だとされたのは、休んで〃ケガレ〃を断つ時であったからである。こういう点からも察せられるように年中行事の日は祭り日であった。」と述べられている。

「ムヌ日」、「モノビ」と語呂の上では非常に似通っているが、それぞれの持つ意味内容は全く異なるものであることが分かる。

二　道普請

(一)　夫役と全島夫

夫役とは納税義務者に課する労働の役務、つまり「夫役」である。また賦役とは農民の払う労働地代、すなわち貢ぎ物と労役であるということについては辞書にも規定されていることであるが、往昔はこの夫役が非常に過酷であったと伝えられている。

永良部の俚諺に「六十なていから自分の前しゅん」というのがある。略して「六十からどう自前」とも言う。これは、藩政時代には十五歳から六十歳まで夫役の対象であったので、六十歳過ぎてから自由の体となって、一戸を構えようと精出すことを表現しているものと思われる。六十歳を過ぎなければ労働、つまり夫役の責め苦から解放されず、自由になれなかったことを裏書きしているものでもあるといえる。

薩摩藩では農民が強制的にあらゆる細密巧妙な方法で労働に従事させられていたことは、当時「農民は十五歳以上六十歳以下の者を要夫といい、耕作夫役の義務が負わされ重労働を強要されていた」ということからも分かることである。

永良部でも、明治十年以降諸事改正調理の件、令達の中に、「全島道路堤防修繕及び商社物品船掲用等の人夫は、従前の通り全島男子の中旧来勤功之者或は戸長其他現勤の者及び癈疾者を除き、十五歳より六十歳に至る者、女子は十三歳以上五十歳以下（半人の定めである）人頭割に致し是を現用夫と唱へ各自出先を以って相弁じ、一年に一度戸長に於て出夫高総計算の上、割合高より出夫不足の者は代米又は力役を以って超過の者へ返弁するの方法にて現今まで此法にて施行す。後来は稍、潤色改正を望むべし」とあって、夫役の厳しさについて述べられているが、それが過酷であったことは「月の半数は公役に徴され稼業を営むの暇なきに至る」という実情であったということからも、夫役の厳しかったことが分かることであろう。

「沖永良部島代官系図」によると、明和八年（一七七一）卯五月より安永二年（一七七三）癸六月までの代官三原浜右ヱ門の代に「屋子母村上の新溜池出来候事」とある。溜池開掘についての最も古い記録であるが、当時は全島各村（字）から夫を出して（それを全島夫と言っていたとか）、溜池掘りなどのように多くの人夫を要する工事をしていたというから、全島にある溜池の多くはそのようにして掘られたものであろう。

ここでついでに述べると、古里字から火葬場に行く右側の池の中に小高い所がある。それは、この溜池を全島夫で掘っているとき、そこの割り当て村（バ島尻だったとか）に不幸があってそのために掘り残された所だという。

「安永四年（一七七五）乙未五月より六年（一七七七）六月廿七日より七月三日迄、大風その上洪水岩岸を洗崩し方々を夫方普請之有候事」と見えているが、このような普請の場合も、全島夫が動員されたことであろう。

(二)　道普請

道普請に限ってそれをみると、明治十一年六月人民へ説諭ヶ条に「村内の道路は申合せを以て時々掃除修繕をなすべし。但し村外の道路修繕は追って達すなり」とある。同じく明治十一年九月道路之事に「本島道路は頗る破壊につき毎々説諭の末今般原形に基づき凡里道の一等は六尺以上其他は四尺以上に適宜に定め原形を先し候分は耕地より為相復人夫は全島男女十五歳以上六十歳迄の課役にて目下修繕相整度人民協議の旨、明治十三年届出たり」とあるが、明治十二年三月戸長への諭達に「道路の儀については、明治九年第六十号を以て御布達の旨も有之候処本島道路の如きは原形を失し自今殆ど絶通の姿に相成居候者間々有之不便に付御達に基づき里路一等道路の丈は農事見計い急き修繕可取計云々諭達す」とあって、明治十年ごろ当時の道路状況とその対応策がうかがえる。

明治二十八、九年ごろまでは、「道路改修の場合旧道路に沿ひし処、又は改修上無拠土地は地主の寄附により来りしを次第に寄附に苦情を申出づる者多くなれり」と、道路改修の際の沿線の土地の地主との関係などが推察できることが述べられているが、そんな事情の下で、明治二十九年九月十五日「和泊役場より伊延港に至る道路改修費として、戸数割一戸四十銭、営業割八円、合計六百三円六十銭也可決（実際は各村戸数に割当）十月十一日竣工す」とあり、あるいは明治三十年、「越山道路は従

来山の北側中腹を経過の処尚北寄の麓に転換改修す。和泊方一戸一人宛出役す。田皆、馬鹿、島尻三村の助力にて、七月十五日起工、八月二十四日竣工す」といったように、道路改修を進めてきたようである。

このように道路改修は必要に迫られた時点で、その都度命令を発し実施してきたようであるが、明治四十一年四月島嶼町村制施行後は村、大字別に規則あるいは規約を設け、それによって道路工事を進めてきたようである。参考までに当時の和泊村の規則、大字の規約を示すと次のとおりである。

和泊村道路修繕掃除規則（明治四十二年）

第一条　本村は本規則に依り道路の改修及掃除を執行す

第二条　本規則に依り修繕又は掃除をすべき道路の種類左の如し

第一種道路　大字和泊伊延より大字古里与和まで

第二種道路　第一種道路以外の道路

第三条　本規則に依り執行する修繕及掃除は関係大字の労力寄附又は夫役賦課を以て之を執行す。

但　第一種道路にして橋梁其他費用を要する場合は町村税を以て執行する。

第四条　第一種道路の修繕又は掃除に要する夫役は本村より、第二種道路の修繕又は掃除に要する夫役は各関係大字より之を賦課す。

第五条　本規則に依り要する夫役の人員及日数は村長之を決定す。

第六条　道路の修繕及掃除は毎年春秋の二回とす。

但　急施を要する場合は更に臨時執行することを得

第七条　本則に於て修繕及掃除と称するは左に掲げる項目を執行するものとす。

一　従来の道路狭隘を告げ若くは欠壊したる時之を改修すること。

二　雨水等の為め路面に破損を生じたる時取直す事

三　路傍の下水溝及橋梁等へ竹木塵芥等流着し若くは土石堆積して通水の便を害する時は之を浚渫除去すること。

四　路上の瓦礫、土塊、竹木、雑草等の根返り風折し其他通行に障碍ある時は除去し道路差支えなき様にすること。

第八条　村長は道路の修繕及掃除日時を指定し予め之を

告示す。

但　第二種道路の修繕及掃除にして労力寄附を以て執行する場合は当該区長に於て之を指定することを得。此場合には予め村長に報告すべし。

和泊村大字自修組合規約（明治四十二年）

第七節　道路修繕

第廿七条　道路修繕は和泊村道路修繕規則に依り執行し各小組合一体となり小組合長仝副長の指揮に従ひ不正不埒所行を為さざるものとす。

第廿八条　道路修繕は本大字に住居を有するものは細民と雖も夫役を免るる事を得ず。

第廿九条　調査委員、小組合長その他指定せられたる修繕監督者と雖も不参する場合は夫役を出すべきものとす。

第卅　条　夫役するものは年令十五歳以上のものとす。

第卅一条　道路修繕に不参するもの及び遅刻するものは左の違約料を徴収す。

一　不参者は一日金弐拾銭

二　遅刻者は一時間金参銭

第卅二条　道路修繕の出会時刻は春期は午前八時とし、秋期は午前九時とす。

右の条項確守の証として以下組合員署名捺印するものなり。

註　和泊村大字自修組合規約は、第一節総則、第二節納税、第三節農事、第四節衛生、第五節風習、第六節集会、第七節道路修繕、それに雑則とで構成されている。

この和泊村道路修繕掃除規則および和泊村大字自修組合道路修繕の規約制定により、それ以後はこの規定に基づき、毎年春秋二回、十五歳以上の者が各戸から出役し、道路保全に努めてきたのである。

島嶼町村制施行後の、その主なものについて順を追って掲げてみると

大正五年十月　里道永嶺線（上城境より和、福土（チヂ）に至る）

大改修、翌六年和泊奥崎まで延長す。

大正七年十月　国頭線、玉城線の道路を改修す。

大正八年十月　伊延海岸より和泊馬石（マーイシ）まで道路改修す。

大正九年八月　和泊松尾璞元の宅地の一部西側に突出せるため道路迂曲せしが、土持綱義自家の畑

地を提供して松尾方宅地の一部と交換して道敷に寄附し以て直線に改修するを得たり。

大正九年十一月　和泊南分岐道より与和、余多接続まで道路改修す。

大正九年十月　内城線道路改修（大城線より内城校迄）。

大正十一年十一月　西原並に畦布支道改修す。

と、なっており、その後の記録は判明しないので詳しく分からないが、第二次大戦中そして戦後まで「道普請」はこの規定に基づいて行われてきたようである。特に今となっては笑止千万とも噴飯物とも言えようが、戦時中米軍の上陸を予想し、それに備えて要所要所に戦車壕（ごう）を掘ったり、戦後またすぐにこれを埋め戻したりしたが、これらの作業にも「道普請」の規約にしたがって各戸から出役させたものではなかったかと思われる。

このように昭和二十一年二月二日、いわゆる二・二宣言からの行政分離中はもちろん、昭和二十八年十二月二十五日の祖国復帰後も、春秋二回の「道普請」は行われてきた。しかし、復帰後は圃場（ほ）整備事業や農道整備事業あるいは基盤整備事業等が実施され、その事業範囲内の道路は改修され、しかも車社会に対応して道幅も広くなり路面は舗装されてきて、往昔のように破損することもなくなってきたので、昭和四十年ごろからは「道普請」を行わなくてもよいほどになってきた。

ただ部落内の農道改修の「道普請」が年一回、秋に行われるくらいで、以前のように男は鍬（くわ）に昼食用の芋を入れたティル（笊）、女はヒャギにティルを持って三々五々「道普請」に行く姿も見えなくなって隔世の感うたたなるものがある現在である。

参考までに、現在の和泊町の道路状況について述べると、次のとおりである。

種別	全長	改良率	舗装率
県道	三〇、八三五ｍ	八四・二％	九七・二％
町道	二六三、一〇一ｍ	六三・三％	四二・三％
農道	一四二、七一九ｍ	改良後町道に編入される	
里道	？		

三　小作

小作のことをツクイワキ（作り分け）、またはシーワキ（仕分け）と言っている。これは家畜、すなわち牛、豚、山羊（やぎ）、鶏などの場合、飼育して生ませた子を分けてもらうことをチィカネワキ（飼分け）というが、それに相対する語である。

地主から土地を借り、小作料を払ってその土地を自ら耕作し農業を営むことで、旧称下作（ゲサク）、入作（ニュウ）、請作（ウケ）、水入（ミズイリ）、散田（サンデン）、掟作（オキテ）と「広辞苑」に記されているとおり、土地を所有せぬ者、たとえ持っていても少ない者が、一定の報酬つまり小作料を支払って他人（地主）の土地に農業を営むのが、普通に小作と言われているものである。

この小作の歴史は古く、中古の賃租田に由来すると言われている。すなわち公田を一年ずつ百姓に賃貸し、春耕作の前にあらかじめ賃貸料を出させるとか、秋の収穫後、出来、不出来によって租（租税、年貢）を出させるとか、したものである。賃の方は定額小作料を出す方式であり、租の方は刈分小作の形式を備えたものであるが、刈分小作の定めで耕作の当たった者が多かったという。この賃租をもって小作制度の起源とする通説には反対する説もある。真の意味での小作制度の起源は、地主を親方とする子方百姓が、地主の所有農地の耕作に携わった形態に求めるべきであるといわれるが、永良部での小作の歴史を知ることは、記録、資料が皆無に等しい現状から不可能に近いと言わねばなるまい。

操坦勁著「沖永良部島沿革誌」によると、「小作について昔時殆んど小作という事は見ざりしに、明治三十四五年以来逐年島外へ出稼する者多くなり、為に傭賃の昂騰を来し小作せしむる事次第に行はる。小作料の割合は、極上田に於て地主七分、小作人三分、以下の田畑は六分と四分、或は折半なるも、場所によりては耕作者無く困却の有様なり」と述べられている。このことから永良部島においての小作の概略を察知することができよう。

「明治三十四五年以来逐年島外へ出稼する者多くなり、為に」とは、明治三十一年三月、知名村外十七村戸長沖利経氏が（明治三十四年二月退職）団長として、永良部から百六十四名を引率して長崎県口之津へ移住したことがあるが、それを指しているものであろう。もっともこ

のときの移住者は、荷役仕事が過酷なことや土着人夫との賃金差等に不服なことが多く、見切りをつけ逃げ出し造船所へ転職したり、船員になったり、神戸へ行ったり、一部は帰島した者もいたというように、定住せず分散したと伝えられている。

そのころ、与論島からも千余名口之津へ移住しているが、その大半以上はニザ（インダ）または膝素立（ヒダワシ）だったので、その後は日雇いや小作人がニザに代わって労働力の提供者となったと伝えられている。

いささか余談になったが、それにしても一挙に百数十名という多数の島外移住者があったということは、シマの労働関係に及ぼした影響が思いやられる。

小作料の割合について、「極上田で地主七分小作人三分以下の田畑は六分四分あるいは五分五分なるも」とあるが、土地の条件や時代のすう勢にもよるのであろうが、ひどいときには逆に地主三分、小作人七分、以下四分六分、そして五分五分の所もあったと聞く。また地主三分の二、小作人三分の一という割合の所もあったという。戦前までは収穫農作物の折半で小作人が地主に頭を下げて小作させてもらっていたが、戦後は農業に従事する者が少なくなり、地主が小作人に頼んで耕作させるのが普通ではなかったろうかと思われる。いずれにしても、地主と小作人との間の厳しい関係がうかがえる。

ここでついでに、田畑の収量について、明治六年大蔵省中属久野謙次郎の大島各島村巡視筆録「南島誌」の沖永良部島の部による田畑一反歩の収穫を、台風、干害の災なく、中等の作熟の場合として掲げたものを記し、小作料との割合の参考としよう。

記

上　田	一反歩	籾七俵（但四斗入）
中　田	一反歩	籾四俵（但四斗入）
下　田	一反歩	籾二俵（但四斗入）
下々田	一反歩	籾一俵半（但四斗入）
上　畑	一反歩	麦三俵（但四斗入） 粟一俵（四斗入）
		大豆一俵（三斗入）
中　畑	一反歩	麦二俵（但四斗入） 粟大豆各半俵
下　畑	一反歩	麦一俵（但四斗入） 粟大豆各半俵

四　チカネワキ

家畜の幼い雌を持ち主から預かって、成長するまで飼育し、子を産ませ、その子を分けてもらう習俗をチカネワキ（飼い分け）と言う。所によってはチカネヲォエ（飼分え）とも呼んでいる。

自己資金で家畜の買えない貧農の人たちが家畜を取得する方法であった。また資金はあっても人手不足している人たちにもチカネワキは大変便利で、この方法で相当の蓄財をした人もあったという。

チカネワキに供される家畜は、牛、豚、山羊（やぎ）、鶏等で、馬は飼育頭数が全島的に少なかったためか、チカネワキしたということは聞かれなかった。

チカネワキの方法は、例えば牛の場合、乳離れ期の雌子牛を持ち主から預かり飼育するが、成長するにしたがい、役牛として農耕に使役できるよう飼い慣らしながら飼育していくのである。面倒なようだが、その方が自分の農作業を助けることにもなるのである。

発情期になり発情したら、種付けをして出産を待つ。その間は、特別な手当てをするわけでもなく、ただ普通に飼育しておればよいのである。

生まれた子のチユハラ目（一腹目）は持ち主にやり、タハラ目（二腹目）を飼っている人が取るというのが普通で、預かった牛を持ち主に返すまでそれを繰り返す。中には、タハラ目の子牛を取ったら、初めに預かった親牛を持ち主に返す人もいたようであるが、それは両者話し合いの結果によったものであろう。

和泊の某氏は、このチカネワキの方法で、戦前から牛を繁殖させ、その数二十数頭にもなり、その成育ぶりを毎月巡視して見ることを楽しみにしていたという。ところが、空襲時に、牛を預かっていた人々が次々と返してきたので困り果て、やむなく返されるたびごとにと殺処分したという、戦時中のこぼれ話も残っている。

豚や山羊、鶏などは多産系で、チユハラで数頭も生まれるのでそれを折半すればよいが、生まれた数が奇数の場合、また雌雄の数が同数でない場合などは、話し合いによって決めていた。闘鶏が盛んだったころ、優良種を入手するためチカネワキの方法を採用したが、その際は雄を優先的に取りたがっていたようである。

五　雇　用

(一)　年季雇いと日雇い

雇用とは「やとうこと」で、方言で言う「ヤトゥイ」は、おそらく「雇い」からきているものと思われる。

「当事者の一方（労務者）が相手方（使用者）に対して労務に服することを約し、相手方（使用者）がこれに報酬を与えることを約する契約である」と「広辞苑」には記されている。

今までは、使用者である資産家に隷属する下人を総称して「ヤトゥイ」と言っていたようである。一年とか二年とか、一定の年限を定めて一時的あるいは短期の契約によって資産家に年季奉公し、その契約期間が満期になった時点で手間賃を受け取る。これらの人々を「ヤトゥイ」とよんでいるが、「ヤトゥイ」というのは下男、下女の総称として使われていた。

このように、雇いには男女があり、男のヤトゥイは単にヤトゥイまたはヰンガヤトゥイ、女のヤトゥイはヲゥナグヤトゥイと呼んでいた。

両者間には、はっきりした分業が成立していた。ヲゥナグヤトゥイは子守り、芋炊き、薪拾いなど、主に家業を中心としたものであり、ヰンガヤトゥイは田畑仕事を中心としたものが、それぞれ主な仕事であった。仕事は、ヤトゥイの多い所ではヤトゥイガシラによって割り当てられた。労働時間に制限はなく、夜になると夜業として草履、ワラグチ、チタ作りなどあって、夜間外出するときは主人の許可を必要とした。

資産家の労働力として、前述の年季雇いのほかに日雇い(臨時雇用)があった。特に田植えとか、稲刈り、麦刈り、甘蔗刈り取りなど、収穫時の農繁期になるとヤトゥイだけでは間に合わず、一時に多数の日雇いを集めねばならぬことがあった。日雇いはもちろん自由な身であった。彼らはその日その日、あるいはまとまった仕事（例えば穀物の収穫）が終わった時点で手間賃をもらっていたようであり、労働契約も任意であった。ただ、各地域の資産家の数が限られており、日雇い側からいえば選択できないという不自由さ、束縛はあったのであろう。

(二)　終身住み込み雇い

資産家から借金（借米）した人、またはその子供で、借金の返済できるまでの期間、その利息分として資産家で奉公した人々のことをニザと言う。元金が返済できればいつでも自由の身となれるのであるが、それが、困難な事例が多く、その場合、債務者（ニザ）は一生資産家に従属しなければならなかったが、子供が親代わりに奉公する場合には六十歳まで働かされたようである。

特に生涯隷属者をイテー（またはヨテー、エーテ）と言った。イテーは、満期後に手間賃をもらう普通の雇いと異なり、年季奉公であるが手間賃は前取りしていた。いわば借金である。イテーニザ（イテーヤトゥイ）という呼び方もある。しかし、こうした呼称はニザほど一般的ではなかったようである。

普通、ニザは住み込みであったので、特にイークミニザ（入り込みニザ）と呼ばれることもあった。

ニザの日常生活について述べると、ニザの寝起きする場所はトーグラで、中屋から上の方へ行くことはなかった。大島本島で家人（やんちゅ）の多い所では長屋を建てて、いくつにも仕切って夫婦者には一室ずつ与え、独身者は雑居だったが、正月以外は表屋に行くことを禁じていた。家人の少ない所ではトーグラにおき畳はなく、蓆（むしろ）でもあれば上等の方だった。（「奄美大島における家人（やんちゅ）の研究」による）

食事は主人用のものと区別され、芋が常食で米は正月だけに食べさせた。結婚して家庭を持った人もおり、時には帰ったこともあったようだが、前述のように夜業があるので度々帰るわけにはいかなかったようである。

服装は自分で準備しなければならなかった。主人が作ってくれる場合は、ニザは借金に上積みされ、年季奉公者は満期後の手間賃から差し引かれる。そのためヤトゥイから請求することも、主人から勧めることもなかった。ただし、年季奉公者が満期になると、チビチヤという作業着と、女の場合スディナという晴れ着を作ってやることもあった。大島本島では着物は、冬は木綿、夏は芭蕉（ばしょう）の着物各一枚くらいで、膝（ひざ）までのものだった。履物も帯も一切許さず、藁（わら）でしめ、冬は甘蔗の葉を用いた。（家人の研究）

ニザは、一般百姓からも呼び捨てにされ、幾分蔑（べつ）視さ

れていたが、元来百姓に対しては身分的な関係でなく、借財の有無という偶然的経済的原因によって生じたものゆえ、厳しい差別はなかった。だれが何時ニザになるかしれないからである。

隷属者の中でも、普通のニザと違ってそれ以上に奴隷の地位に近い人々がいた。それはヒダワシと呼ばれ、ニザ夫婦の子、またはニザ女の私生児であった。そのため、その出自からも普通のニザと区別された。大奄美史や「奄美大島に於ける家人の研究」ではヒダ、膝素立などとも言われることが記されている。

彼らはニザヤトゥイ、家人などの典型的なもので、下位人間としての扱いを受けた。例えば主人の娘が結婚する場合には「尻附」といって下婢を一人または二人つけてくれる習慣だったという（大奄美史）。

転売に関して、文久三年五、六月のころ、沖永良部流謫中の南洲翁が薩英戦争の報を聞き苦悶していたので、土持政照が共に鹿児島に行かんと勧めたが船がなかった。政照は下男下女を奉公替えせしめ、その資金で船を造ろうと、僕次郎を屋子母村神屋某に、婢ゴゼを皆川村前島某に雇わしめ、米六十俵を受け取り造船の資金にあてたという話があるが、案外知られていないようである。

このようにニザは一種の財産とみなされたわけである。大島では安政二年（一八五五）以降、三十歳に達して身代糖千五百斤を出せば解放するようになったようであるが（大奄美史）、これが沖永良部ではどうであったのか明らかでない。

下位人間として扱われた他の面として、彼らは「ヒダ札」が与えられた。それを所持していなければ、だれがこれを殺しても罪に問われなかったといわれる（大奄美史）が、沖永良部ではどうであったろうか。

彼らは多くの場合私生児であるため、出生届けに際しては主人の姓を与えることもあったが（明治十八年以降）、それまでは動植物の名をつけて区別した。例えばサルという名前の人もいた。人間の名をつけると早死者が出たという理由で、この名前がつけられたという。

彼らの中で、主人と下女（ニザ、ヒダワシヤトゥイ等）の間にできた子をクワングワーと言い、主人の子供から隔離され、一緒に遊ぶことはなかった。

普通、身の代金（借金）を支払ったヤトゥイや、その他貸借関係から解放された隷属者は、その後主家と親せ

き同様の交際をする者が多いが、クワングワーと主家との交際はないといわれる。

また喧嘩口論の際、相手を罵倒して言う言葉に「ウナンザ」というのがある。この「ウナンザ」は「ウナニンザ」からきたものであろうが、「ウナンザ」は下位人間に対して使う卑語である。

ニザとヒダワシは古くからの制度（習俗）であり、一種の財産として取り扱いを受けてきたことは前に述べたとおりである。ただ彼らの地位が年季奉公的な面もあるため、制度的に確立された奴隷ではなく、表現としては半奴隷的性格を有していたということができよう。

こうしてみると、資産家の労働力の中でも最も古い形態はニザおよびヒダワシということになり、時代が下ってくるとヤトゥイが主流を占め、次に日雇いにとって代わったと言える。ただしそれらは時期的に判然と区別されず、重複しながら変化してきたものと思われる。

(三) ニザとヒダワシ

ニザとヒダワシなどについての具体的内容に関する文献はほとんど残存していないといわれるが、沖永良部関係の文献からそれを摘録して参考に供し、本稿の補填とする。

膝素立解放について、「沖永良部島史」には、「明治四年膝素立下男下女は三十歳以上の者は総て身請せしむるの旨訓令あり。膝素立とは下男下女が主家にて出産したる子孫を、主人之を素立成長の後之を僕婢になすものをいう。僕婢は牛馬を売買するが如く勝手に売買することができるものであった。純然たる奴隷扱いであった。今日の目で之を見れば一驚の外なし」。ちなみに明治四年の人夫一人一日の雇料は「米一升六合、馬一匹口附一人一日の雇料米四升八合」とある。

明治六年、大蔵省租税中属久野謙次郎氏の報告書「各島村法」によると。

「日雇賃の事、日雇賃は一定の制限ありて、私に増減するを許さず。大匠はすべて賄代を米一升と定む。もし賄なき時は上大匠二升五合、中二升二合、下二升（皆一日の傭賃）その他農業の傭、新築修繕の手伝に当る日雇等は大抵賄なしにて米一升六合、馬一匹三升二合の定限なり。年季抱の事、男女とも大略米九石又は十石を貸し十年を一期と定め一ヶ年利息三割にして、この利子の

代りに使役するものとす。然して満期に至り元米を還附するにあらざれば出ずるを許さず。その年季使役中、奴婢の衣服、食物は勿論夫役も又主家にて之を弁ず。又膝(ヒザ)生(ワシ)というものあり。これ家婢私生の子にして主家に養育せらるるものなり、その独立するや米三斗入り三十二俵を弁償するを常法とす。然れどもその膝生の主家に勤むる年数と勉惰によりて一定ならざるものあり」と記されている。

明治十一年六月、人民へ説諭ヶ条には

「一、人を年季抱えといって若干の金米を出し、買奴に類似する事は禁止と心得べし。以後は一ヵ月あるいは一ヵ年何程と給金を定め雇人とすべし。

一、膝生という風習あり、以後決して其風儀行うべからず、万一公然たる人なき女の子を生む時は私生之子と称して女の戸籍に入るべし。」となっている。

操坦勁編修「沖永良部島沿革史」の婢僕(ひぼく)の雇い入れの項には、

「下婢の生みし子にして主家にて養育せられし者十七八才以上は養育料として、米九石六斗を弁償せざれば主家より暇を請うこと能はざりしが（尤も病人か又は年令四五十才以上になれば半分又は幾分減却）近来は六七十円弁償あるいは無償にて暇を許すこととなる。新たなる雇入れに対しては明治以前は九石六斗以下、明治初年頃は十二三石位の米を前貸してその利息として奉公せしも、明治二十年頃よりは壮男の年給金四五十円、壮女の年給金三十円以下、又大正年間に至りては壮男年給金七八十円となる。これが大正七八年頃の好景気に伴い島外出稼人の数とみに多くなるや、働き人に不足を生じ給金も一躍して壮男百八十円位、壮女年八九十円となる。」

とあって、欧州大戦に伴い日本の労働力需要の増大に由来する、資産家に隷属する労働形態から賃金労働形態への移行変化の様がうかがえる。

「シマの生活誌」（野間吉夫氏が昭和十二年一月から三月まで四十五日間の沖永良部の採訪日誌）のニザとヒダワシの項によると、

「僕婢にあたる奉公人のことをニザと呼んだ。これは単なる雇傭関係というよりも、俗に「利つぶし」で働くといい一種の奴隷のようなものであった。大島本島では家人(ちゅやん)といったが、明治中期まで極度の貧窮にあるものは自分の体を売ることが屡々行なわれ米や砂糖等で買われていた。その価格は時により区々であったが砂糖千斤（当時で百円）のものもあったという。その後は金で二三百円とかいうものもあったらしい。それから解放されるためにはそれだけの働きをしなければ自由になれなかった。中には働き出してその境遇から自由になれるものもいたが、大抵の者は利子から利子に追われて（三割～一割五分であった）　一生飼い殺しになった。

この契約について明治十四、五年頃のものの書式を示すと、次のとおりである。

借　用　証

一　米〇石也

右借用仕候儀実証也而る上は右返納致すまでの間拙者儀日夜入り込み御奉公仕る可く候、万一逃走又は不埒など候場合は保証人何某入り替り御奉公仕り貴殿に対し聊かも御迷惑相かけ間敷く候、依て借用証件の如し。

借　主　何　某　㊞

保証人　何　某　㊞

年　月　日

何　某　殿

これらの奉公人は正式に配偶者を選ぶことができなかったからそこには不義の子ができた。これをヒダワシ（膝素立）もしくはヒダといった。ヒダワシは非常に賤しいという意だという。このヒダワシは父が一定しないのが常で、必ず女につき主家で養育してくれたが、これは証書なしに三名まで一人三十二俵（米三斗入り）がつき、これを返済しなければ自由になれなかった。ヒダワシを三人以上生んだらその親は解放されることもあったらしい。また六十歳になれば自然解放になったとも聞いた。

大島本島では今でもこのヒダワシと縁組をすることを非常に嫌っていた。もし強いてそういうことをするとなれば親子の縁を切るという程であった。

現在の奉公人は一年契約で主として自村の者が多く、足らなければ他島の者を頼んでいる。大きな家になるとカシラヤトゥイ（作番頭）をおいている家もある。これらの報酬には年に米で何俵という割で仕払った。これに対して日雇いは仕事があるときだけで報酬は前と同じく穀物が多かったが、貧乏な所では酒滓一、二升というのもあった。これは味噌の代りにした。」

と述べられていて、昭和十年代のころまで、このような伝承が残っていたことがわかる。

(四) ヤトゥイの地位の変動

ヤトゥイが隷属農民の総称であることについては前にも述べたとおりであるが、その地位、形態は歴史的に分化してきたものと思われる。

ヤトゥイの隷属労働形態が、物的な所有形態から自由契約へ変化したことや、それが封建社会から近代社会への移行過程をたどってきていることについては察知できることであろう。

欧州大戦に伴う労働力需要の増大により、ヤトゥイが資産家に隷属しなければならないという理由はなくなってきた。都市中心に近代工場が立ち並び、労働力が必要になって、工員募集の手が伸びてくると、隷属農民の行く先ははっきりし工場労働者となったのである。

そこでヤトゥイがどのような地位の変動を経験したか、中には資産家になった者もいたということである。

こうした点からみると、ヒダワシのような特殊な例は別として、ヤトゥイは固定した身分としては意識されていなかったようで、個人や家の盛衰を普遍的なものとして捉らえる思想的なものが永良部にはある。次の歌や俚諺がそれを示している。

一　世間や水車、かわすなよ互に、みぐてぃくる節むあいどぅしゆる。
（世の中は水車のように変転する。栄えるときもめぐって来るであろうから、お互いに差別だけはすべきでない）

二　今はわぬ、をじゆらやしが我が咲かば見より、恥どかちゆる。
（今は見下げているが、我が成功するからそれを見なさい。そのときは恥をかくであろう）

三　柩ぬふた、はぶるんたね、人をぅぐな。
（柩にふた被るまで、つまり一生、他人を軽蔑するな）

四　オイチュに持ち切りなん、ヒンスに持ち切りなん。
（オイチュとは資産家、金持ち。ヒンスとは貧乏人、貧窮者。資産家がいつまでも資産家ではなく、貧乏人がいつまでも貧乏ではなく、流転し、絶えず移り変わるものである）

第三章　衣食住

第一節　衣服

恵原義盛著「奄美生活誌」によると

「大昔の奄美の人が何を着たかを知るべくもない。しかし少なくとも北の民族のように獣類の毛皮などは無かっただろうことは間違いないでしょう。とすれば結局植物繊維であったことは疑う余地はない。遣唐使遣隋使の記にも、草木の葉を縫い合わせたものを身につけているように書いてあることでもその一端がうかがえる。」

と述べている。

私たちが衣服または着物とよんでいるものは、人間の体をおおう布地で作ったもののことである。同じ体につけるものでも、かぶりもの、はきものなどとは区別され、この両方すべてを含める場合には被服ということばが使われる。

着物を着るのは、人間が動物と違う点の一つで、現在の人類で着物を着ないのは、非常に少数の未開種族だけだといわれている。第一に着物は、気温の変化に応じて寒さ暑さを調節し、また外部からの障害を防いで体を保護する実用面から発達したものである。その他、実用面からだけでなく、自分たちの美的欲望を満足させるために、外形をととのえ、色どりを選び、装飾を加えて着物の形や役割などを複雑にしていった。

それに加えて、材料面での移り変わりも衣服を発達させてきた重大な要素である。ただ体をおおうものであった衣服は、目的や用途に応じて材料や種類が豊富になり、自由に選択できるようになった。

一　繊維

衣類の製造に用いる繊維には、木綿・麻・バショウなどの植物繊維や、洋毛・絹などの動物繊維があり、現在ではレーヨン・アセテート・ベンベルグ・ナイロン・ポリエステル等の化学繊維が広く使用され、単独あるいは混紡、交織製品もできるようになった。

(一) 絹糸

恵原義盛氏はその著「奄美の衣飾」の中で

「南島にいつ頃絹が伝来したか、一五二一年に久米島の堂のヒャーが中国から久米島に持ち帰ったものが奄美にも拡がったとする説もあるが「奄美史談」や「琉球神道記」では、奄美では神代の昔から養蚕が行われたとあります。古い民謡に「蚕の初まり」というのがあります。要約すると、「ある所に機織り上手の娘がいた。母は継母でその実子は機織りが下手、父が大和(やまと)に行っての留居中、継母は継子を畑に誘い、芋取りをした上、珍しく『お前のしらみを取ってあげよう』と言い、桑の木の陰でしらみ取りを始める。娘はよい気持ちになって継母のひざの上に頭をのせたまま寝入ってしまう。継母はその髪の毛を桑の枝にしばりつけて帰る。娘は死んでしまった。旅から帰った父が探して見つけた時は、腐乱した娘の遺体から、うじがはい出して桑の葉を食べている。父が枝のまま持ち帰って飼ったら、美しい糸を口から出して自分の身を包んだ。それが蚕の初まりである。」

と述べている。

沖永良部では、明治のころは農作業に従事しない老婆や家族の多い家庭で、主に自家用として蚕を飼った。大正時代には稚蚕共同飼育所が設置された。大正五、六年には、製糸講習会を開催し、製糸技術の普及改善が行われた。桑は年中繁茂し、飼育期間も長く、春四月から秋十月まで五期にわたって飼育された。昭和十五年ごろを最盛期にして減産の一途をたどり、昭和五十五年、最後の飼育農家十戸がその飼育を断念した。

1 製糸法

(1) ティビチイチュ（手引き糸）

繭を鍋(なべ)で煮て、ハジギ（はまぼう）の葉の裏のザラザラした方で繭の糸口を立て、二十個ぐらいの糸を一まとめにして適当な太さの糸にする。最初の糸は黄色味を帯びているので五十センチメートルぐらいたぐって切り取り、その後を手でさばいて糸にする。これをティビチイチュという。

(2) ターチマーヌのティビチイチュ

二匹の蚕が一つの繭を共同で作ったものをターチマーヌといい、これを糸にするのをアラトゥイといい、節くれだっているので、これはサジ（すごき帯）やファンテン（はんてん）のヌチ（横糸）に使った。

(3) 座繰りの製糸法

明治四十ごろから、村で本土から講師を招いて座繰機の使用法の講習会があり、その講習を受けた人たちが各家庭の製糸をしてまわった。繭ができてから一週間目ごろが製糸の適期であり、繭が十二、三日もたつと蛾(が)が出るおそれがあるので、後番の家では繭を蒸しておいた。

一かま分の繭は盛りますの一升で、一日に一斗から一斗二升ぐらいの製糸ができた。食事をまかなわれて一日の賃金は二十五銭であった。ムシグヮヌミンジョウ（さなぎ）は、鶏や豚のえさになった。明治の終わりごろ、ある字で本土から嫁いできたお嫁さんが、さなぎを食べたといって大評判になったという。さなぎは立派な蛋白(たんぱく)源であるのに、食べる習慣のできていない島の人たちをびっくりさせた。

(4) アシグミ（足踏み）製糸法

座繰機の次に足踏機がはいってきた。けれどもそれを使って製糸のできる人は二、三人しかいなかった。大きな輪が回って、足を交互に踏みながら繭の糸口をつぎつぎ加えていくと、たちまちたくさんの糸が巻きつけられていく。一日二斗の製糸ができて大変能率的であったが、一般に普及しなかった。

(5) シャーガカシ（生糸のかせ）

座繰機のワーク（糸巻）をアギワーク（あげわく）の前に四つ並べ、それをアギワークに移す。そのとき生糸のもつれを防ぐためにユミ（よみ）をとる。あげ終わったら竿(さお)にさげて乾燥させる。桑の葉でしか育たない蚕、大食で四回も脱皮して育った蚕の繭が、つやつやしたぬくもりのある白いかせになって、二、三本の竿いっぱいにゆれているのを見るとき、これまでの苦労も忘れて満足感にひたるのであった。

2 絹織物

(1) 交じり織り

縦糸を三十カナか、ガス糸にして、横から手引糸を織って帯にした。糸を染めてから織る法と、織った後で染める方法があった。

(2) 生糸と芭蕉(ばしょう)の交じり織りもあった。

(3) 縦糸をナマシャーガ（生糸）に横糸を精練したもの。

(4)　縦、横ともに精練したもの。

化学染料が入るようになると、色物が織られるようになった。

(5)　生糸（なましやーが）織りを本土に送って、紋付き、模様染め（型染め）をさせた。

(6)　昭和十年ごろから、本土の製品にヒントを得て、かすりをしめばたでしめて、縦横精練した色絣（かすり）が織られた。そのころ、シチガラ（市松柄）が若い人向き、または中年、老人向きとして盛んに織られた。

○　柏常秋著「沖永良部島民俗誌」によると、養蚕について次のように述べている。

「蚕にはムシグワと称する。グワは「子」を意味する愛称である。養蚕は糸機の道に堪能な主婦のいる家で多く行われ、一般には及ばなかった。蚕卵紙は自製した。即ち、雌雄の蛾数対を紙にのせて産卵させ、これを冬の間、たんすの中の衣類の間に収めて貯蔵し、翌春取り出して、背中に入れて体温で催青し、ふ化するに従ってはき下すのであった。

桑は宅地内にあるのを用い、殊更に桑畑を仕立てることはなかった。ただ葉を摘み取るだけで、枝を折り根を切ることがないから、木は高く伸びて四方に枝を広げ、自家用程度の養蚕ならば、その数株で事足りた。

熟蚕になることをアチュン（歩く）という。それは蚕が巣ごもる。場所を求めて歩き回るのが、殊更目立つので、かく名付けたのであろう。熟蚕を一匹ずつ紙袋に入れ、縄にはさんで吊しておくことも行われたが、多くは蘇鉄（そてつ）の枯れ葉と大根の枯れ茎などを簇（ぞく）とした。繭を煮て、糸を両手でたぐり取り、これをシャーガ（白髪）ともイチュ（絹糸）ともいった。そしてこれで晴れ衣を織るのが常であった。明治末期、蚕卵紙や座繰機が移入されるに及び、多少旧来の面目を改めるに至ったけれども、なお家庭の需要を満たし得ない状態であった。」

(二)　綿

沖永良部に綿が伝来したのは、一六二一年（慶長十六年）で、いま（昭和五十九年）から三百七十三年前であった。自給自足の必要にせまられ、綿は多くの家庭で栽培されていた。明治の中期生まれの人たちは、手作りの手作業機で綿の種子を除き、綿で木綿糸（ミーヌイチュ）

を紡いでいたという。

1　チンジミーヌ（木綿つむぎ）

綿から木綿糸を紡ぐことを「チンジル」といい、できた糸をチンジミーヌという。チンジミーヌを作るのには隣近所五、六人の者が夕食後一つの家に集まってヲゥナビ（夜なべ）をしていた。その場合各自のものを作ることもあったが、たいていはヰィタバ（結い（ゆ））であった。

この方法も各家庭の都合により明治の終わりごろからは賃仕事として人に頼まれてするようになった。その一日の賃金は三銭で、砂糖を作るときのクルマアグ（きび汁しぼり）と同じであった。

2　青年学校の綿栽培奨励

昭和十二年から十六年ごろまで青年学校で綿を栽培した。丈は五、六十センチくらいで花ははまぼうそっくりだった。熟して白い綿がはみだすときに摘みとる。

木製の手まわし機に綿をかけて種子を取り除いた。糸には紡がずに、はじかせて布団綿にし、一組の掛け布団と敷布団を作って学校用にした。青年学校で試作して成果があがったら、町内の農家に栽培させる計画であったが大東亜戦争のため、その栽培は立ち消えになった。昭和二十年三月の空襲で、その布団も校舎もろとも焼失してしまった。

3　本土から移入された木綿かせの種類

木綿のかせのことをミーヌガシといい、いろいろな種類があった。

○　太さによる分類

ニジュウカナ（二十かな）いちばん太いもの

ニジュウグ（二十五かな）二十かなの次に細いもの

サンジュウカナ（三十かな）いちばん細いもの

○　製法による分類

白ガス

色ガスは白が少し色づいたもので、この糸で作った柄はきれいであった。

※　ガス糸は綿を紡いだ糸をガスの炎の中を非常な速さで通過させ、糸の表面の毛羽（けば）、ふしを焼きとったもの。糸面がなめらかになり、強度も増すので高級織物、縫い糸に用いられる。

4　木綿衣

明治、大正のころの木綿衣は地色は藍（あい）や化学染料で黒に染め、それに白い模様の入ったものであった。縦縞（しま）や

縦横縞や絣等があった。無地の藍染めをウラヌヌ（裏布）といい、縦縞にはボウジマ（棒縞）、縦横縞にはグバンジマ（碁盤縞）、絣をスミチといった。

木綿で絣を織るときには、ハシ（縦糸）は三十カナ、ヌチ（横糸）は二十五カナであった。二十カナはアサジスミ（あいのうすい色ぞめ）にして、着物の裏布に使用した。マギまたはマードゥニチバラ（ふだん着）も二十カナを使ったから、厚めに織れて温かかった。

○　男の晴れ着で最高のものをユシタロゆかたといった。（その理由はわからない）白地に黒絣、ハシ（縦糸）はガス糸・ヌチ（横糸）は三十カナで織った。この着物を持っている人は沖永良部でも五、六名しかいなかった。金持ちの家庭か、又は家庭にチュウホウ（織物名人）のいる家の若者だった。

(三)　芭蕉

衣料になるバシャ（芭蕉）はシマバシャ（琉球芭蕉）である。この芭蕉から取った糸で作る着物をバシャチバラという。亜熱帯に住む私たちは長い夏をこれで過ごした。昔は冬も芭蕉衣の重ね着で過ごしたといわれている。

衣服が自給自足であった旧藩時代には原料が豊富な芭蕉衣が平常着であった。それで芭蕉山は重要な財産であり、田や畑よりも高く評価されたという。大島本島ではみめうるわしからざる女の代名詞に使われている。

1　沖永良部の芭蕉山

自家用として屋敷内、畑の隅、砂糖小屋のまわりなどに栽培していた。そのほか、水の豊富な所とか、海岸の俣などで水の流れている所に広いバシャ山を持っている人もいた。内域のイジンジョー、ネーチニャ（内喜名）、ウキドマイ（沖泊）などである。水の流れているバシャ山のバシャは柔らかかった。

糸になる芭蕉をはぎ分けることをバシャハジといい、遠方にバシャ山を持っている人は、はぎ取ったものを牛馬で運んだものである。

芭蕉をわら灰で煮て繊維とかすに分けることをバシャシーという。（後述「沖永良部島の衣生活」参照）

2　芭蕉繊維の分け方

芭蕉の芯のすぐ周辺をチーナーグといい、一番上質、その次をナーナーグといい二番目、表皮に近いところをウヮーホという。チーナーグ、ナーナーグは上質の芭蕉

布に用いられる。ウヮーホはチビチャ、トゥバシャ、アラバシャなどといって作業着用に使う。

繊維を取った後はバシャゴタといい、生のままさいて乾かし、ハルチバラヌサジ（作業衣の帯）、サバヌヲゥ（草履の鼻緒）、細引き用の紐などを作った。

芭蕉のかすを取り除いた繊維をバシャヲゥといい、そのかすをバシャクスという。バシャクスは味噌や酒の原料のこうじを蒸すときに湯気の出るのを防ぐために塗って使った。

バシャシーもたいていヰータバ（結い）でしたが、賃仕事としてする人の一日賃金は三銭だった。

3　バシャチバラ（芭蕉の着物）

(1)　チビチャ、またはアラバシャ（作業着）

芭蕉のウヮーホ（外皮の繊維）で作られ、ハシ（縦糸）、ヌチ（横糸）ともに芭蕉で織った。ハルチバラ（はたけ着）で身丈は膝ぐらいまである。両わきに馬乗りをあけて紐をつけ、甚平のようなものをトゥバシャといい、いこい着にすることもある。女のものも同じである。この着物の色は少し褐色がかり、袖はピンと立っていた。

(2)　スディナ、またはナタギ（外出着）

縦糸はガス糸で、横糸はバシャを織ったもので、縦糸に黒と白で柄を入れた縦縞模様のものが多かった。

(3)　シュチマヌチ（絣）

縦糸は白ガス糸で、その中にクルスミチ（黒絣）または茶色絣などを出し、横からチーナーグの白糸を織ったもの。

絣の模様によってイチュジャスミチ、ミーチイチチゲなどがある。

(4)　バシャシュージ（芭蕉白布）

縦糸、横糸とも芭蕉のチーナーグ（一番上質）で織ったもので、主に男の外出着。

明治の終わりから、大正初年ころは横浜の百合商人が好んで買った。価格は一反二円から二円五拾銭くらいであった。

(5)　ガスと芭蕉の交ぜ織り

縦をガス、横を芭蕉にした白と黒の縦縞模様である。専門に織る人は、織るだけなら朝から夜の二時ごろまで織って一ぴき（二反）を三日で織りあげたものである。価格は一反二円から二円五拾銭程度であった。

このころから織り方は専門的になり、ガスは店で、芭蕉は一般から買って織っていた。

(6) バシャクルジマ（芭蕉の黒絣）

縦糸は芭蕉のチーナーグ（最上のもの）を藍染めにする。横糸は絣を織る。ゴービシという絣などがあった。

○ 芭蕉衣の民謡

アタイバシャヌ　マナグ　チケイラビ　イラディ　スディフラス　サトゥニ　フラチミブシャ

（屋敷内に大事に育てた芭蕉のいちばん上質の糸をえりにえって、それで織った着物を晴れ着につけると、とてもすばらしい。彼の人に着せて格好よい姿を見たいものだ。）

○ 子守歌

オイチュヌ　クヮワ　イカイドー　スミチイショウ
ナナブクトー……チーヤンチュ　テーヤンチュ
ナーダーナー　バシャグヮタチバラドゥ　キチアチュル……

という歌があるが、冬でも芭蕉着物を着て、ふるえていた貧家の子供が、富家の子供をうらやましがって歌ったものだと思う。

（裕福な家の子供はほんとうにいいなあ、絣の着物をたくさん着ぶくれて、きれいなうえに寒さも知らない。それなのに貧乏育ちの私たちはひとえ着物も袷着物も一枚も持っていない。貧乏人の私たちが着ているものは、普通は着物を作らないぞうりの鼻緒になるような粗末なバシャゴタで作ったものを着て寒さにふるえあがっているよ。ほんとうに裕福な家庭の子供はうらやましい。）

○ 「ブリタニカ国際大百科事典」によると

「イトバショウ（リュウキュウバショウ）は原産地不明であるが、現在沖縄で広く栽培されており、葉の繊維束でハジ（蕉布、芭蕉布）をつくっている。」とある。

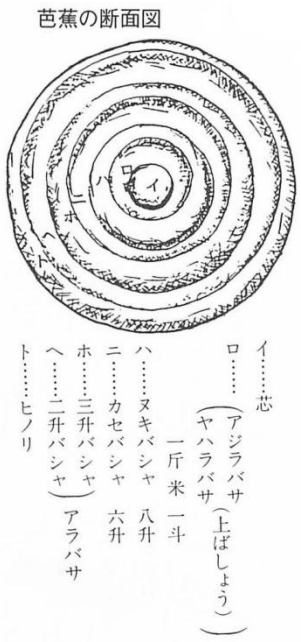
○ 恵原義盛著「奄美大島民俗誌」によると

「バサシ（芭蕉仕＝芭蕉取り）

芭蕉を伐り倒してから原糸にするまでの工程をバサシといい、本格的にする場合は芭蕉山の現場でします。芭蕉山は今でこそ少なくなって数ヶ所しか残っていませんが、大正時代まで奄美の到る所の海岸や山裾や谷間などの石ころ地は芭蕉山でありました。

男が芭蕉を見立て、よい糸のとれそうなものを倒し

芭蕉の断面図



ます。外側の一、二枚をはぎとります。それをヒノリバサといい、生のまま裂いて乾します。テンヌヌ、サバ（草履）、蓑・莚・細引きなどを作るのはほとんどこれです。

次いで芯までの約半分ぐらいはぎます。これをアラバサ（アラバシャ）といい、作業衣や不断着用の材料です。その次から芯近くまでのものをヤハラバサとかアジラバサなどといい、晴着用上着の材料となります。それには丁度成熟期があり、光沢が著しく美しく目もさめるような糸がでるものがあります。これを以って高級衣の材料とするわけです。このような成熟最適期の見立ては熟練した者でなければできないといわれます。それで馴れない者が取るのは総てアラバサとして扱うのです。

アラバサとキョラバサ、アジラバサは別々に大鍋で煮ます。煮るにはわら灰汁を入れなければならない。要するに中和するわけです。」

と述べている。

(四) 地機について

沖永良部では大正中期ごろまでも地機を織る人が多かった。そのころすでに本土や奄美本島は高機に切り替えられていた。沖永良部では地機と高機の織り方の競争をさせてから、その能率がわかり急速に高機へと移行した。

恵原義盛氏は「名瀬市誌」で「地機」について次のように述べている。（　）内は沖永良部の名称を付した。

「ジバタ（ジーバタ）地機＝ゐざりばた

単にハタというと糸車のことで、織り機はハタムン（ハタムヌ）といいます。しかし機の形で名があり、昔の芭蕉布などを織った機をジバタといい、大正時代以後からの紬織りに使用している機をナガバタといっ

ている。

ジバタは本土でおざりばたといっているものと同じものですが、地べたに据えて織ったのでこの名があるのでしょう。一人で持ち運びができたし、狭い家の中は暑いとて庭先の涼しい木影に持ち出して織ることもありました。戦時までは見ることがあったが、戦後はジバタはほとんど見られなくなった。

ジバタは機が低いということでなくその方法が著しく現在の織機と違います。その最も著しいのはフィヤ（ヒャー）とヰナ（ヰニャー）であろう。フィヤとはあぜ又は綜（おさ）のことで、現在のあぜは足で交互に足踏を踏むことによって二つのあぜが交互に上下し、各あぜに通してあるカセ糸が交互に上下する仕組みであるのに対し、ジバタのフィヤはハシイチュ（ハシイチュ）の半数だけに掛けられて、上に吊り上げる仕掛けであり、フィヤに掛けられている分の糸を掛けられない糸の下方にするにはナァジチ（ナハジチ）と称する枠の力を借りることになるものです。（写真20・21）

ヰナ（ヰニャー）とは織った布を巻く棒のことであるが現在のヰナは織り手の両肘の前に立っている柱に植え込まれ、引張る力はケンボーと称する小棒を紐で巻き止めて支える仕組みであるに対し、ジバタのヰナは織り手の腹に横たえて縛り、腰にまわして身体で引張り支える仕掛けであります。それだけ余計な力を要するものです。（写真25）

フィヤにしてもこれを吊り上げるには、足にかけてある紐を引張ると、その紐がついている弓の端が下り弓の一方の端を取り付けてある横棒が回転し、この棒に取り付けてある吊り棒の端が上る仕掛けであるから横糸一条織る毎に足を引いたり伸ばしたりしなければならないのです。（図47）

横糸を打込む役目の具をウゥーサ（ヲゥサー）といいますが、国語の筬（おさ）はフドキ（フドゥチ）といっているもののようです。奄美でヲサといっているものはその枠（わく）であります。ジバタのヲサは奄美の民具として、推賞できる美しい形のものです。（図26）

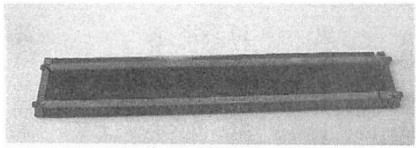
現在の紬織機のヲサは木の腕で吊られていますが、ジバタがナガバタに代ったころのヲサは太縄で吊られていました。ところがジバタのヲサは織り手が手で持ち上げて平衡を保ちつつ打ち込むのでした。そして引

き戻す仕掛けもないから一々手で戻す煩らわしさでありました。

横糸のチゴロ（チグル）は織る前に水に浸しておきます。この浸し水を入れる器をチゴロバチといいます。織機の側にはチゴロバチが置いてあり、チゴロがいつも二、三個水に浸されていました。それは芭蕉繊維が乾き過ぎると折れることがあるからです。特に条の太いアラバサ（アラバシヤ）は折れ易いのでチゴロを湿しておく必要がありました。

ひ（抒、梭）をヒジキ（ヒジチ）といいます。現在の紬織機の抒（ひ）は長さ二十五センチのものに前後二ヶ所に車がついているものですが、ジバタのヒジキは車はなく、長さ七十五センチ前後あります。現在の抒は緯（ぬき）（ヌチ）を巻いてある管を小さい竹串で通してわたし、糸口を横から繰り出す仕掛けです。

織る時は、カセを上下に開き、その間にヒジキをさし込み、左右両方にヒジキ（ヒジチ）の端が出ているときオサ（ヲゥサー）で一回打ち、ヒジキの端を取って引き出してまたオサで打ち、足を引くか伸ばすかで一回打ち、ヒジキの端を取って引き出してまたオサで打ち、足を引くか伸ばすかでカセを上下交替させてまたヒジキをさし込み同じことを繰り返して織り進むのでありました。



1．芳秋氏が作ったフドゥチ

（注）フシチャ　地機の部品に、沖永良部にはフシチャ（腰板）という独得のものがあった。フシチャとは草鞋（わらじ）ようのもので、それを腰に当てその左右から出した縄をヰニャーに結びつけて機を織ったものである。（図48）

○　フドゥチ（筬（おさ））を作った菅村芳秋氏

上手々知名の菅村芳秋氏（菅村芳憲氏祖父）は、生来手先の器用な人であった。十七、八歳のころ鹿児島でフドゥチ作りの技法を習得した。帰島後は自分で簡単なフドゥチ作りの機械を作り、それを作ってテンフドゥチ（絹織用）、クニンフドゥチ（木綿織り用）、エンフドゥチ（芭蕉布織り用）等を製作した。

フドゥチを作るには、良質のガラデー（真竹）が必要であった。良質のガラデーは深山に産出するので、和字のウフの家（大野氏）の竹山や越山の

竹山から購入していた。

良質のガラデーを薄く割って、むしろを編むようにして丁寧に編むのであるが、精密を要する手作業なので、一日一個を作るのがやっとであった。

当時は地機も相当多かったので、芳秋氏は地機フドゥチも高機フドゥチも作っていた。

当時の着物はほとんど手織りに頼っていたので、芳秋氏の作る地機用、高機用のフドゥチは大変重宝がられ注文が多かった。家族はそのフドゥチを持って各字を回り米、麦、あわ、塩等と物々交換したものである。

二　染　料

(一)　天然染料

十九世紀の中ごろ人工染料ができるまで、植物の葉、幹、根、実、花などから得られた染料のことである。その代表的なものは藍である。(後述「沖永良部島の衣生活」参照)

黄色＝福木の生枝を煮詰めて、木綿を染めるときは染めつきをよくするために塩を使い、絹を染めるときには酢を加える。

黄色＝くちなしの実で染める。

紺または空色＝藍で染める。

黒ずんだ紅色＝テーチ木（しゃりんばい）をせんじて染める。

黒色＝テーチ木（しゃりんばい）とディル（泥）とを交互に染める。

黄褐色＝ハチギ(はぜの木)の生枝を煮詰めて染める。

天然染料は、色がさめやすく大量にとれないうえに、その取り扱いに手がかかった。一八五六年イギリス人によって染料が作られ、沖永良部にも明治末期ごろから入るようになった。

(二)　ヤンバルアイダマ

バッキ（大きなザル）に芭蕉の葉をしいて、十斤、二十斤、三十斤と分けてあった。十斤は小さいかめに、三十斤は四斗だるに藍をたてた。

(三)　スミヤ（染め屋）

ヤンバルから藍玉が入るようになると、専門の染め屋ができた。染め賃はチュゴ（ひとよみ）一銭から四銭まであった。一銭染めはアサジ染めで、裏地に使い、二銭染めはマギ（不断着）三銭～四銭染めは黒縞染めで絣用にした。

藍染めの職人が藍の染め液をなめて、灰汁分が足りなくなっていると、「アマサナタン」と言って灰汁をつぎ足した。こうすることによって、藍は若返り、染める力が強くなる。

農家ではわらを焼いて、わら灰を作りそれを染め屋に売ったものである。盛ります一升三銭であった。藍をたててから、その藍で染め終わるまでをチュハナまたはチュタル染めといった。

藍染めをしている人はすぐわかった。手がきれいな藍色に染まっていたからである。藍玉はヒャンザチュウ(平安座島の人)が四つ組ウバで持ってきて売り、その帰りはウシニャンカー（子牛）を買って帰った。

三　衣　服

(一)　不断着

1　家庭着

沖永良部では不断着をマギ、マードゥニチバラ、ヤーギなどといい、普通「つったけ」で袖丈は袖口と同じで袖付けにはワキチャミ（ひうち布）を使って少しでも布を節約した。隣近所にはこの着物で出かける。買物などの場合もマギが新しいうちは、それを着て出かけることもある。

2　外出着

外出着のことをスデナといった。袖は広袖で身八つ口がなく、袖丈三十センチぐらいである。マギと同じようにワキチャミ（ひうち布）を使うこともあった。冬物は藍を中ぐらいに染めて男女とも縦縞であった。

夏物のことをハタビャといって、地色を白くして縞を黒で入れてあるものをシューハタビヤ、地色が黒で縞を白で入れてあるものをクルハタビャといった。縦糸を木

綿にして横糸を芭蕉にしたものもあった。

夏など汗でよごれるのが惜しくて、外出帰りには門に入ると両袖をぬぎ、家に入るとすぐ竿にかけて汗を乾かした。じゅばんはなかった。

晴れ着は何回か縫い直して着た後は、外出着にさげたものである。外出着にたえられなくなると、着丈を短くしたり、いたんだところに布を当てたりして作業着に作り替えた。

3　丹前

沖永良部に丹前が入ったのは明治三十年ごろであるが、それを利用したのは、ほんの一部の人たちで大正年間に入ってもあまり普及しなかった。昭和になってから本土遊学生のために作るようになり、だんだん一般化していった。綿は青梅綿で、それに真綿を引いて作った。戦後は厚地ウールを使った。単衣仕立ての既製品が市販され一般に普及している。

(二)　晴れ着（写真15）

沖永良部では晴れ着のことをチュラチバラまたはチュライショウという。明治のころのチュラチバラというのは、一般家庭では夏一枚、冬一枚しか持っていなかった。もちろんじゅばんを持っている人も少なかったから、冬は晴れ着の下にマギ（不断着）を襟元から見えないように重ねて着ていた。

晴れ着を二枚以上持っている裕福な家庭の女の人たちは、一枚は帯をしめ、その上にもう一枚袷の着物をはおった。はおることをウワーブイといった。はおった着物は、すその方からまくって丸めて腰の上におぶったような姿で外出していた。それを何といったか定かでない。大正二、三年ごろの思い出の中に、杖をついて腰の上にはおった着物のこぶをおぶったおばあさんたちの姿がある。そのころはまだはんてんも羽織もなかったのである。

晴れ着のうちのアージマイショウ（紅縞衣装）、クルジマイショウ（黒縞衣装）のことについては、沖かね先生が詳述しておられる。また昭和四十七年沖かね先生の指導を受けて作った見本があるので写真で示す。

○　宮城文子氏は「八重山生活誌」で、絣について次のように述べている。

「　琉球絣及び久留米絣の先祖は先島

八重山、宮古では人頭税貢納時代から、八重山は白

地の赤絣紬上布絣、宮古は細最上布絣の技術は相当向上していたようである。かの琉球絣は先島の貢献布の絣にヒントを得て研究され、美化されて織り創めたものだという。琉球絣はあい染の優雅な色と沖縄独特の美しい絣で、色も落ちない丈夫な絣だということで重宝がられ、昔は薩摩絣の名で本土に売られたようである。かの久留米絣や伊予絣、薩摩絣の先祖は琉球絣だといわれているようだから、つまり日本の絣の発祥地は宮古、八重山だということになる。

世界で絣の発祥地はインド、インドネシヤ、フィリッピンで、そこから八重山、宮古、沖縄、日本本土とゆき渡ったようである。これらの国々と沖縄の絣とのその技法は全く同じであるということである。」

○　沖永良部の晴れ着の変遷

男女とも、蚕を飼うまでは、夏は芭蕉衣、冬は各家庭で紡いで作ったチンジミーヌであった。明治中期以後木綿がせが入るようになってからは、クルジマスミチ（黒縞絣）を晴れ着に持つようになった。それは一般には普及せず大部分の人たちは木綿の縦縞織り、縦横縞織りを着用していた。

女の晴れ着は袖は沖縄式の広袖、帯をしめるすぐ下に内あげをしてあった。襟下は短く、藍染めの黒襟を襟全体につけていた。沖縄袖のことをヒルスディまたはスディナといった。黒襟は襟全体につけていたが、明治の終わりごろにはクビサシ(かけえり)のかわりに使った。

クビサシにはススザワイ（ガス糸で織った黒色または水色のもの）、クントウ（まっ黒に染められたもの）、黒ビロードの三種があり、たいへんきれいであった。

蚕を飼うようになって、手きび糸ができると、縦糸をガス、横糸に手びき糸を織った交ぜ織りができるようになった。

その後、座繰機が入り生糸がとれるようになると、縦糸に生糸、横糸に芭蕉の白地を織った。また生糸や芭蕉糸を藍や化学染料で染めて縞模様織りを作った。ナマシャーガに芭蕉の着物や縦横ともにナマシャーガの着物はすけてとても涼しそうだった。

縦糸にガス、横糸に生糸の織物や生糸に精練絹糸の織物等もあった。縦横とも生糸で織って紋付羽織（男物は明治の終わりごろ、女物は大正以後に作られた）用として、京都に送って染めさせていた。また生糸をそのまま

京都に送って織りから染色までさせる方法もあった。

昭和になると、絣もしめばたでするようになり、縦横ともに精練された色物のシチガラ（市松柄）などが織られるようになった。昭和になると長じゅばんも入り、日本帯も各種入るようになった。

クルジマチバラまたはクルジマイショウ（黒縞衣装）、スミチ（絣）は、明治から大正の中期ごろまでは、すべてティクビ（手結び）であった（写真16）。年配用のオオシスミチ（縦横絣）には、次のようなものがあった。

・イチチゲにゴウビシ（写真33）
・カジモーシャと縦横碁盤縞の中に六十の絣を織り込んだもの
・マシヌクムジャシという絣（写真40）
・ジンダマにマル（写真35）
・イチチゲにゴウビシ

そのほか琉球絣を参考にして織った嫁入り布団柄などすばらしいものが多かった。

大正の中期から名瀬の紬（つむぎ）織り技術者がきて、しめばたで絣ができるようになり、しめばたによるトーニスミチ（唐船絣）とミーチイチチゲ（縦横あわせ絣）、ターチビバ（とんぼ絣）にムーチイチチゲ（六のびし）（写真38）など目のさめるような絣ができるようになった。この絣は大正中期から昭和初期まで盛んに織られた。若い女性から老婦人までこの絣を好んで晴れ着とした。

そのころまた縦横精練した絹織りが織られるようになった。色も配色がよく縦縞の中に横絣が入り、本土化した反物であった。戦中戦後は晴れ着を多く持っている人たちは、持っている衣装と米との交換によって家族を守った。それを「竹の子生活」といっていた。

戦争の激化とともに機織りなどは下火になった。復帰後は本土から衣類が入るようになり、蚕も飼わなくなって現在のような形態の衣生活になった。

○　黒縞絣をよんだ民謡

クルジマヌイショウワ　ハタウティティナカラ
サトウトゥ　ワガナカワ　キリティナカラ

（黒縞絣の着物は、肩の方からいたんで破れかけてきても、まだまだきれいで着ることができる。彼と私の仲も縁が切れたといっても、まだまだ交わりは続けている。）

○　嫁入り衣装

大正時代の結婚式は留袖（とめそで）などがあるのではなく、自分の持っている晴れ着に黒のしごき、紋付き羽織を着ることもあった。昭和の十年前後も留袖での嫁入りなど聞いたことがなかった。黒の紋付き着物などもめったになく、一枚の紋付き着物が、親類縁者、隣近辺多くの嫁入り衣装になったものである。それから四十年余りを経た今日は本土の花嫁さんに勝るとも劣らぬ花嫁衣装や調士品が使われるようになった。

(三)　仕事着

仕事着は普通ひざまでの着物で、これをチビチャといっている。夏の作業着（チビチャ）のことは芭蕉の項で述べたとおりであるが、夏以外の作業着をハルチバラ、ハルギといい、冬の海に着る着物をウニヤリゴという。ヤリゴというのは破れ布という意である。作業着は晴れ着が不断着におろされ、それがさらに作業着におろされるのである。丈夫な木綿繊維でも作業着におろされるころは相当いたんでいた。それでハルチバラは、どの模様がその着物の最初の模様であったか、分からないぐらいにつぎを当てた着物である。そのために厚みがあって温かい。

女はその着物をウシャギ（着物を作業しやすい程度に腰の方にもち上げて、うしろから帯をまわして前で結ぶ、または着物をつりあげて別に縄やひもで帯の下におし上げる）をして働いたものである。袖はスディハチチ（袖口からまくりあげる）をして、どんな寒い日でも、はだしで畑仕事をした。海にも同じように、冬はヤリゴを着て行った。

1　ヤリゴ、ツクリチバラ

大正のころも冬の作業着はヤリゴまたはツクリチバラ（破れに布をあてた着物）であった。雨が降って農作業のできない日は、骨休みをしながら、どこの家でもヤリゴックリをした。人に雇われて畑仕事をしていて、あと二、三時間で終わるころに雨が降るときなど、残りの時間をヤリゴックリでうめたものである。

2　ウジョとアンピラ着

冬の防寒着兼作業着のウジョとアンピラの袖なしは、ヤリゴの上に着たものである。

ウジョは縦糸を太い木綿にし、横糸は布を引き裂いて

織ったもので厚く丈夫で畑仕事、山仕事の上から羽織り、防寒用、雨天用にした。

アンピラ着はシャム米の入ってくるアンペラかますで袖のない作業着を作り、製糖期のクルマンド（きびしぼり場）着にしたりした。これは大正年間まで使用していた。（写真18）

3　作業着の移り変わり

大正から昭和にかけて、本土から木綿布地が入るようになると、夏のチビチャを作る人も少なくなってきた。それでも明治一けた生まれの人たちは、ツクリチバラを大事にしていた。大東亜戦争に突入すると、日常生活がすべて活動的でなければならなくなり、婦人はすべてモンペ姿で終日行動するようになった。紺地の綿地もいくらか出まわったが、たいていは自分たちの着物でモンペや防空ずきんも作った。

男はシャツにズボン、女はじゅばんのように作った短い上衣とモンペの仕事着になった。戦後にはＨＢＴ（アメリカ海兵隊の用いた野戦服）を男女とも用いた。いまでは女性もズボンを着け、作業用・スポーツ用・防寒用として活用している。

4　作業のための軽装

家庭内で仕事をするとき、着物の袖がじゃまになるのでスディハチチのほかにスディアギ（袖あげ）というのがある。両方の袖をあげて、袖から手ぬぐいやひもを通して後ろで結ぶ方法である。

そのころからタシチ（たすき）もするようになって、スディハチチのように、とけてくることがなく大変便利で作業がはかどった。その他次のようなものがある。

(1)　ハタスディハジ（片肌をぬぐこと）

昔のばあさんたちは、石臼で粉をひくとき、こんなかっこうをしていた。

(2)　フシハジ（もろ肌ぬぎ）

腰から上の衣を脱ぎ、上体裸になること。昔の人が、ティアジムで米をつくときなどにしていた。

(3)　メーチブイ（しりはしょり）

着物の裾を腰のところまで持ち上げて折り、両裾を帯にはさむこと。雨降りや、水の中を渡るときなどにした。

(4)　ヤマトゥチブイ（尻からげ）

着物の背縫いの裾を帯にはさむ方法で、男だけがする。雨降りのときや、遠い道を歩くときなどにした。

(四)　身ごしらえ

1　被り物

(1)　ウチュクイ（ふろしき状の布）

女が農作業に出るとき、または荷物を頭上運搬するときには必ずウチュクイをかぶる。夏物と冬物に分かれ、夏物はバシャウチュクイといい、明治の初めごろは縦横ともに芭蕉を用い、綿糸が本土から移入されるようになると、縦を木綿、横を芭蕉にし、白地に黒糸を入れ、ミチリアヤという縦横縞を作った。冬物をミーヌウチュクイといい、木綿を藍染の紺とあさぎに染めて織り、模様はミチリアヤにした。

ウチュクイは並幅に織られた布を七十センチくらいの長さに切り二枚縫い合わせて正方形のふろしき状にした。それを対角線で折って三角形にしてかぶり、頭の後で結ぶ。冬は目深にかぶり、耳を包んで寒さを防ぐ。大人たちは冬耳を覆うと、着物一枚分の暖かさがあるといっていた。

ウチュクイは髪を保護するということと、物を運搬するとき、ハシ（おけざ）がすべらないで安心して頭上運搬ができるためである。

人手が多くよく行き届く家ではバシャウチュクイを作ったが、普通の家では、ハシ、ヌチともに二十カナで織ったミーヌウチュクイを夏冬通してかぶっていた。またウチュクイの作れない家では、ふろしきやヤマトゥティヌグイ（和手ぬぐい）をかぶっていた。

○　ウチュクイのオオジハブイ

ウチュクイを頭からかぶって、あごの下で結ぶかぶり方で、はげしくない労働や、休けいしているとき、また寒いときなどのかぶり方であった。男性はウチュクイの代わりに手ぬぐいを使っていた。

○　ハラジウシャギ（髪を上にあげる）

これは被り物ではないが、バシャヒチ（芭蕉糸作り）ヲゥウミ（芭蕉糸紡ぎ）のときなど手ぬぐいを広げないで、結った髪を押し上げるようにして、前で結んだ。これは髪の毛のさがるのを防いだり、汗の流れ落ちるのを防いだりしていた。主に年配の人たちがしていた。

(2)　かさと帽子

夏の暑い農作業のときに被るのに、ムンジャラガサまたはチビトゥガヤ（麦わらがさ）、キイガサ（藺で作っ

たかさ）、フバガサ（びんろうの葉で作ったかさ）、チグガサ（棕梠（しゅろ）の皮笠（かさ））などがある。キイガサは材料があまりないので高級品だった。フバガサ、チグガサは晴雨兼用で、主に冬に被った。

本土から男用の中折れ帽子、あだん帽子（沖縄であだんの葉を蒸して漂白したものを送って作ったもの）、麦わら帽子、ハナクス帽子（かんなくずで作った物）などが入るようになり、昭和二十年代からムンジャラガサを作る人が少なくなった。

明治の終わりごろになって洋がさが入ってきた。それをコウモリガサまたはダンガサといった。こうもりが羽を広げたように見えること、西洋から伝わってきたという意味だろうか。男物、女物ともに黒色だけだった。用布に絹を使ってあるのをキンバイといった。ザラミガサ（蛇の目がさ）は雨降りだけでなく、夏の日よけ用にも使った。

○　ムンジャラガサと沖元綱先生　（日置ミネ）

大正十二年七月の暑いころだったと思う。女子師範の寄宿舎に和泊村長沖元綱先生が面会に来られた。和泊村出身の生徒たちが大急ぎで玄関に出迎えた。そのときの先生のお姿にみんな驚いた。ムンジャラガサを被りステッキを持っていらしたからである。

普通の人だったら田命（いなか）者とじろじろ見られて恥ずかしい思いをするだろうのに、お偉い方はやっぱり違う。ニコニコしながら、父母たちのことを話され、皆元気で頑張るようにとおっしゃって帰られた。

その後先生は村長、県議会議員等の要職中、常にムンジャラガサを被っておられたそうである。

2　手ぬぐい

昔、沖永良部では手ぬぐいのことを「ティサジ」といった。明治のころまで、娘たちは好きな男に情の印としてハナズミティサジ（花染め手ぬぐい）を贈ることがあった。白い布に絞りをして、それを藍染めにしたものである。これは男の人だけでなく親しい女友だちにもあげた。男のお返しはムンジャラガサであった。

○　それを歌った民謡

ハナズミヌティサジ　　花染めの手ぬぐいは
ターガスミティクリテョ　　だれが染めてくれたのか
カナシ　ウミニゾガ　　いとしい私の彼女が
スミテ　クリタン　　染めてくれたのだよ

サトゥガ　カキクリタヌ　彼氏が作ってくれた
ムンジュルヌカサヤ　　ムンジャラガサは
カブリバム　チュラサ　　被るといっそう美しい
キヌガ　ヤユラ　　これが二人の縁だったのでしょうか

ナサキドゥヤ　ティサジ　カタミドゥヤ　ユビワ
ウリガ　アルナゲワ　ウムティタボリ

手ぬぐいや指輪を取り交わした二人の仲であるが、縁がなかった。お互いに手ぬぐいと指輪のある間は忘れないで思い出してくれよ。

その後、市販の手ぬぐいが入り、「ヤマトゥテヌグイ」と呼ばれた。徴兵検査を終えて帰るときのおみやげは、きまって、手ぬぐい、オージ（しぶうちわ）と茶であった。

男の人は外出のとき、二つ折りにして、タバクイリ（たばこ入れ）と同じように帯にはさんでいた。それでもそのころは手ぬぐいの落とし物が多かった。働くときには頭に被り、寒いときにはオオジハブイ（ほほかぶり）、踊るときには広げないで前結びか、横結びにした。女の人は作業するときにハラジウシャギといって、広げないで髪をおしあげるようにして前結びにした。

普通タオルといっている洋てぬぐいは、大正になってから入ったのであろう。おみやげに箱入りなどたくさんもらい、せっけんも出まわっている現代では家族の一人一人が清潔なタオルを持つようになった。

3　帯

沖永良部では帯のことをサジまたはウビといった。男女ともに黒の布幅の木綿で二回まわして、男は後ろに、女は前に結んだ。明治の中ごろからミーヌガシ（木綿かせ）が本土から入るようになってから、二十カナという木綿のいちばん太いかせで白地布を織り、藍で染めて黒帯にした。

明治三十四、五年ころからサルシ（白木綿）が入るとそれを買って藍で染めた。

(1)　晴れ着用の帯

男用は普通木綿の黒であるが、女のチュラウビ（晴れ着帯）はガスにアラシャーガを織ったものであった。男の子は不断着に黒帯、たまには白い帯もあった。その他男の子の不断着に白いチュチャビ（一回まわり）というのもあった。女の子は学校では黒帯を後ろに結び、家で

祖国復帰ができるよう努力した。それ以来保守性が解けて、老婦人以外は半帯を結んだ。

終戦後は洋服を着用するようになったが、晴れ着のときの帯結びができず困っていた。中央公民館では昭和四十年代になって、身だしなみとしての化粧のしかた、髪の手入れとともに、美容師に依頼して夜間に各字で実習をした。時代の波に乗り遅れまいと、どの字でも大変な盛況だった。

宝の持ちぐされにならないよう各種帯の結び方として半幅帯、名古屋帯、踊り帯、ふくら雀などまで、ひととおりの実習をして現代の礼装についての知識、技術を修得した。

4　下帯

(1)　ふんどし

沖永良部ではふんどしのことをサナジといった。大正中期ごろまで猿股（さるまた）をはいていなかったので、体操のときは黒帯でふんどしをしたものである。十五、六歳になるとサナジをした。猿股やサナジをしていないことをゴウマイといった。

サナジは母たちがヲゥナビ（夜なべ）で紡いだチンジは前結びにしていた。

祝祭日のときは、低学年はサワイ（モスリン）の紫色や桃色の帯を後ろに結び、モスリンの色前掛けをしていた。男の子は黒帯の後ろ結び姿であった。

(2)　女性のしごき帯について

本土で長く生活し、広帯を結ぶ習慣のついている婦人が、久しぶりで懐かしい沖永良部に帰るときには、黒のしごきをちゃんとしめて島の人たちと同じような姿で帰った。それをつつましいと高く評価し、反対に広帯姿で帰るとイチャンベナーヌ（生意気な）と批評した。

終戦後、二・二宣言によって北部南西諸島は米国の統治下におかれた。奄美大島の日本復帰のとき、徳之島以北は復帰させるが、沖永良部と与論は復帰させないという風評が流れ大騒ぎをしたことがある。その理由の一つに女性の帯が沖縄と同じく黒帯の前結びだから、沖縄と同一視されたのだということがあった。

まず婦人会が動き出し、「帯を本土風に改善しよう」ということになり、持ち合わせの布で半幅帯の講習をした。婦人会の幹部はそれを各字の婦人たちに伝達し、半幅帯を縫い上げて結び初めをして、奄美群島そろって、

ミーヌで織ったシュージ（白木綿）で作った。

(2)　ふんどしの種類

六尺ふんどしは六尺の布を使い後ろで結ぶ。夏の畑耕作にふんどし一本で汗を流しながら働く人が多かった。

越中ふんどしは三尺の白木綿の後ろに紐（ひも）をつけたもので軍隊に行った人たちがもたらしたものではないかともいわれている。これは現在でも相当使われている。

越中ふんどしのことをカームサナジともいう。作り方がカームに似ているからだという。男の子たちが集まってアシビドウ（広場）で、追っかけっこをして遊ぶときに、鬼をからかって次のことを唱えながら逃げまわっていた。

サナジワ　サーサー　カームワ　カーカー

(3)　女の下帯

女の下帯をカームといい、大人は大正時代までも着用していた。男の越中ふんどしのように作り、紐は二回まわるようにして、三尺布は男物と反対に前から後ろにくぐらせ、後ろで紐にはさんで結ぶようにしてあった。

これは大島本島や徳之島では使用していないが、与論では使用しており、沖縄から伝わったものだと思われる。

○　宮城　文著「八重山生活誌」によると

「袴は四つ袴、那覇袴、首里袴、八重袴などがある。四つ袴は明から伝わったもので、上級士分の一部には、久米から渡来した明人に倣（なら）って相当早くから着用されたが、一般には十八世紀ころから着用されたようで、そのころ首里王府から男女とも袴を着用するようにとのきびしい指令を下したという。

その袴着用に関する珍話があるので、次に紹介する。十八世紀のころ明人が、遊女たちをからかって逆立ちをさせたところが、裙（かかん）ばかりを下着にはいている彼女たちは、大事なものを丸だしの醜態を演じたようである。それを見せつけられた明人たちは大へん驚いて、帰郷したら早速沖縄女のだらしない服装を冷笑したということで、それを聞いた王府は早急に男女の袴着用を強制したので、それ以来急に袴を着用することになったという。

マイチャニ（メーチャー）は三十センチほどの木綿の黒か青の無地物の両方に紐をつけて、脇で結ぶようになっているふんどしのような下帯である。それを「もっこ」といい、昔から日本本土、沖縄本島の貴婦

人を初め一般女子や女学生に至るまで唯一の月経帯として愛用されたものである。紙や綿の少い昔は三十センチ程のあり合わせの布片を七、八枚ほど準備しておいて一枚ずつ畳んで「もっこ」の中にはさんで使用し、その布片を洗っては何べんとなく利用するという惨めなもので、それが大正の初めころまでも続いていたのである。」

と述べている。

○　沖永良部の場合

沖縄から伝わったものだろうと思われるが、沖縄では袴（はかま）として布を十分に使い、現代のパンツを大きくしたような形であるのに対して、沖永良部では男のふんどしとかわらないものを使っていた。それは貴重な布地をなるべく少なく有効にと工夫したものと思われる。男と同じように働く女の人たちが、夏のひざまでのバシャチビチャを着て思う存分働くためには、カームがもっとも安全だったと思われる。

カームを与えるときの子供の年齢は一定しておらず、生理が始まったときに与えた。そのころの人は初潮が遅かったから十六、七歳のころだったといわれている。

4　腰巻き

沖永良部では腰巻きのことをシタムンという。本土では江戸時代から着用しているから、それが南下したものだと思う。

本土から木綿糸が入ると、いちばん太い二十カナをチュハナ終わるころの藍で染めて縦横縞（ウチュクイアヤ）に織ったものを、一二〇センチ長さの並幅二枚を縫い合わせ、その上の両方に紐をつけた。

明治三十年ころから店に絞り布が入るようになり、腰巻き尺に切って使った。芭蕉のスディナを着て買い物に行くときは、カームの上に腰巻きをしていた。

大正から昭和にかけて、白、桃色、柄物のネルや、大幅の絞り染めが出まわった。昭和になると、夏はモスリンの色物や柄物、冬は裏をつけたモスリンも入った。昭和十年ころから、毛糸で編み前をあけないのもあった。

白木綿で裾（すそ）にレースつきのもの、化繊のもので、長じゅばん兼用にできたものなどいろいろな型や生地のものが、出まわっている。

着物の着つけのとき、体を引きしめて体型を整えるには、前あきの方がよいとされている。

5　履物

沖永良部では、履物のことをクミムンという。島の人たちのはだしの生活は、明治、大正、昭和まで続いた。明治時代は他家を訪問する以外はすべてはだしであった。

学童たちはどんな寒い冬でも、雨の日でもはだしであり、遠足のときもはだしの子供が多かった。本土からきた役人の子供たちだけが、チキデサバを履いていた。

明治後期まで巡査や教師の二、三人ぐらいが靴を履き他の教師はわら草履であった。

(1)　サバ（草履）

サバの種類は、ワラサバ、バシャゴタサバ、サニサバ、アダナシサバ、キーサバ等があり、全部自家製のものであった。

サバは明治時代から戦時中、分離中大切な履物で、商品として店頭にも、たばねたバシャゴタサバがつり下げられていた。大正時代のねだんは一足二銭であった。

ワラサバとバシャゴタサバはわらで作り、鼻緒がわらのものをワラサバ、鼻緒をバシャゴタで巻いたものをバシャゴタサバといった。

サニサバはサニ（月桃（げっとう））の茎をたたき乾かしたもので作り、丈夫でワラサバより長持ちした。

アダナシサバはアダナシ（あだんの気根）をかまで薄く裂いて乾かし、さらにそれをわら大の細さに裂いて作った。ワラサバラの二倍ぐらい長持ちした。

キーサバは畳やむしろを作る藺（い）を取った後の短いもので作る。つやがあってきれいであった。

○　ワラナーウ（わら鼻緒）

わらのしべを取り去り、わらの芯（しん）を集め、五、六本束にして縄をなう。それをターリノイ（二つない）という。そのターリ縄にわらの芯五、六本によりをかけながら、ターリ縄のみぞに合わせて三つ編みにする。これをミチミという。これがワラナーウである。これは固いので子どもの柔らかい足などには、まめができやすかった。

○バシャゴタナーウ（芭蕉鼻緒）

ワラナーウの上をバシャゴタで、すっかり巻いたもので、柔らかでまめができにくい。女の子のためには、さらにその上を赤い布で巻いて喜ばせたものである。

○　チキデサバ

明治三十五年ごろから入ってきた。かかとに皮を入れ

てあり、裏に鼻緒の止め金があって歩くと、カラン、カランと音がした。そのころ農教師や警部、税務官の子供たちが履いており、はだしでいる島の子供たちは、珍しいのとうらやましい気持ちで見るものであった。

○　麻裏草履

大正の初めごろからあった。女の子用は赤い鼻緒がついていた。

(2)　ワラジ

草履よりわらを厚めに入れ、耳を四つ作ってあった。山仕事に行くときに履き、遠い所に行くときにはたびの上に履いた。

(3)　ワラグチ

海に行くときに履くもので、わらじよりも厚く、長さはわらじより少し短く、耳は二つである。

(4)　アシジャー（下駄）

明治時代は、アシジャーは手作りで、ガジマル木で台を作り、鼻緒はチグ（しゅろ皮）のミチミを入れたものであった。男女ともそれを履いた。

本土から皮鼻緒（中の芯は麻を使ったもの）の下駄が明治の終わりごろから入ったが、一部の人たちが利用しただけで、一般は自家製を履いていた。

大正時代に入り子供たちのいちばんの喜びは、正月用に新しい下駄とゴムマリを買ってもらうことであった。

大正から昭和へと草履や下駄は大変進歩し、表つきの草履、向こう皮つきのさしばの雨下駄など、種類も多くなった。

地下足袋が大正になって入り、寒さや雨にはだしで耐えていた人たちにはうれしいことだった。

その後履物は、靴類、サンダル類と工夫に工夫をこらし売り込みにしのぎを削っている。都市でも農村でも、日常の履物となっているのは、合成樹脂、ビニール製のサンダルである。

6　雨具

ニョーサ（みの）は農作業者の唯一の雨具であった。

(1)　チグニョーサ（棕櫚皮みの）

棕櫚皮をとじて、上部、下部別々に作ってある。上部はとんび（とびの羽に似ているからというもので、ラシャ製の袖の広く長い外套。二重まわし。インバネス）のように肩から、ひじを覆い、下部は衣のように腰からひざを包んでいる。上部と下部とは細縄で連結してある。

チグニョーサは長持ちし値段も高いので、作り方の上手な人に頼んで、しっくり自分の体に合うように作ってもらったものである。

(2)　ワラニョーサ（わらみの）

わらを編んで作ったもので、長持ちしなかった。

(3)　笠

笠をチグガサ（棕櫚の皮笠）、フバガサ（びんろうの葉笠）の二種類があり、フバガサは晴雨兼用であった。

(4)　雨傘

○アーガサ（赤傘）、赤い渋紙で作った傘。
○クルガサ（黒傘）、黒い渋紙で作った傘。
○イチリバイガサ、クルガサに似ていたが、紙が薄くひっついて破れやすかった。
○ザラミガサ（蛇の目傘）、最も大きく、上等の傘で渋紙で作り紺色にぬられていた。こうもり傘の普及によって現在は少なくなった。

7　寝具

亜熱帯で冬の寒い期間が短く、そのうえ寝具類の原料の乏しい沖永良部では、明治の初期までには、布団を持つ家庭は数えるほどしかなかった。敷き布団はほとんどなく、シチムシュ（寝るとき敷くむしろ）を敷いたり、畳にじかに寝た。ハブイブトゥヌ（掛け布団）のかわりに冬の仕事着のヤリゴを二、三枚重ねてかぶって寝た。

(1)　布団

明治の中期になって、綿や木綿糸が本土から入るようになると、布団が作られた。木綿糸を買って紺色に染め、フトゥヌアヤ（布団柄）として大きめの絣模様が織られた。裏も紺かアサジ（紺の薄いもの）の藍染め糸で織った。

綿入れはイチュヒチ（糸引き）といって、綿の裏表の面にくもの巣のように縦横に木綿糸（二十カナ）をかけて仕立てた。昔は子供布団など全然なかったので、四、五人の子供が同じ布団で、四方から足を入れて寝るのが普通であった。それでいくら引っ張っても破れないようにしたのである。

シチムシュは家の隅の方に立てておいた。

(2)　ユジ

ユジ（夜着）は明治三十年ころから作った。丹前のように作られ、綿がたくさん入っていた。布地は布団と同じもので、自分たちで織ったオウシスミチ（縦横絣）の

大柄のものであった。

本土から反物が入るようになると、布団柄として大きい模様の絣が店で売られていた。

結婚する娘たちは、自分のヤーダチフトゥヌ（嫁入布団）は自分で織ったもので作り、大正の中ごろまで、花嫁が持参する寝具類は掛け布団に寝ござだけというのが多かった。

(3) 毛布

毛布のことをキットまたはケットといった。明治のころケットは赤色のけばだったもので、両端に黒色の横縞が入っていた。大正のころになると、木綿毛布が一般に普及した。終戦後は旧日本軍の毛布や、米軍の払い下げ毛布がたくさん配給された。

(4) 枕（まくら）

枕は男女用とも木で作られていた。男物は縦十三センチ、横二十センチ、高さ十センチくらいの木で作ってある。女用は縦横各二十四センチ、高さ十センチくらいでそれに引き出しがつき、ユンガニ（かもじ）、サバチ（くし）などが納められていた。

(5) 蚊張（かや）

明治のころはアラバシャで作る家もあったが、大部分の家にはなかった。蚊張のない人はわらを束ねて、ほうき状の物を作り、それで部屋の蚊を追い出した。また、夕刻ホーギ（はまごう）を切り、それをくべて蚊を追い払った。

その後木綿蚊張が入り、続いてヲゥガヤ（麻織蚊張）が入った。木綿蚊張はべとついた。麻蚊張はすっきりして涼しかったが、値段が高かったので、これを使用する家庭は限られていた。

蚊張にはその広さによって次のような種類があった。三畳づり、四畳半づり、六畳づり、八畳づり、十畳づりなどである。

大正から昭和にかけて、全家庭に普及したが、その後蚊取り線香の普及によって、蚊張は少なくなった。現在、蚊の駆除については、町が駆虫剤を使って努力している。

8 髪型

明治、大正のころは女の髪が黒く、長く、多くてまげの大きいのが理想だった。

沖永良部の伝統的な髪のまげをタダハラジといってい

る。いちばん簡単で髪を解いてから頭のちょっぺんより少し後ろに集め、左手の指四本にかけて、ただ束ねて結うだけである。固く結えるので、解ける心配もなくトゥングシ（髪とめぴん）一本でとめるだけである。（図13・14）

髪の長いのも賞賛されたが、髪を結った後にできるゆとりをハラジダイといい、それがつやつやしく、なだらかなのを、あの人は「ハラジダイヌチュラサ」と言った。

女の子も七歳ごろになると、大人と同じようにタダハラジを結い、前髪を垂らしていたのでかわいかった。

このタダハラジはウシヌクス（牛のふん）のようだといって、明治末期、安藤マツ先生が本土で結っている「チングリまげ」を指導奨励した。

○　明治三十四年小学校三年生だった人の話

明日はウンドウ（遠足）という日は、近所の友達みんな集まって、ヤマトゥハラジのイチョウガエシの上手に結える気立てのよい姉さんに次々結ってもらった。

イチョウガエシに結い、根もとの方にきれいにカンクビをつけてもらって、鏡のないときだったから、そっとさわって、どんなにきれいだろう。自分で見たいなあと思った。いつものように寝ると髪型がくずれるので、ウチンカニブイ（伏せ寝）をした。

イチョウガエシはそのころ十七、八歳の年ごろの娘たちも結っていた。その後若い人たちは「そくはつ」といって、髪を一方に集めて根もとを紐で結び、右巻きにしてまわりをピンでとめる結び方をした。

学校の女の先生方は、前髪を立てて残りの髪は束髪に結っていた。その結い方を方言でメータティハラジ（二百三高地）といった。

昭和の初めごろから髪の長さにこだわらないようになり、適当の長さで結いやすい飛行機まげ、エスまげ（S字型）など、その他「行方不明」といって、まげはなく髪を立てた方に全部入れ込む髪型もあった。

昭和初期から西洋人の髪に似せたパーマネントウェーブが流行した。最初のころはユムドゥイヌシー（雀（すずめ）の巣）と言って笑っていた。戦争中はパーマは姿を消していた。復帰後本土との交流ができるようになり、次々美容室もできていろいろな髪型もはやった。

昭和八年ごろから女児の髪型は「おかっぱ」になった。

○　ユンガニ　（かもじ）

昔は髪が真っ黒で、長く、量も多く、髪を結いあげたハラジダイのきれいなのが、チュラヲゥナグ（美人）の条件であった。それで髪の短い人はユンガニを買って枕のひきだしに大事にしまっておき、よそ行きのときに自分の髪に入れてまげを大きく結った。現代は各種の「かつら」などができて大変便利になった。

○　染髪

老人は白髪を染めて若がえり、若い人たちの中には、髪を赤色に染めている人もいる。

○　洗髪

大正ごろまでアーミチャ（赤土）やグサンコ（はいびすかす）の葉で洗った。

赤土を水でぬるときの加減で、洗い液の良否がきまった。グサンコの葉はビンダレ（洗面器）の中で、水を少しずつ加えてねばりのある液を作った。

大正のころから山川土というのが店頭で売られ、次は袋入りの白色の粉の入った「髪洗い粉」というのが出まわった。最近は化学洗剤が出まわっている。

○　髪油

昔は正月豚の脂をなべでやいて最初に出るよい油を瓶に入れて髪油に使った。その他種子油や椿（つばき）油があった。

現在はパーマ用のヘアクリームや髪型をくずさないためのヘアスプレー等種々出まわっている。

○　トゥングシ（髪のとめぴん）

昔の人たちは沖縄と同じようにハブトゥングシといって耳かきを太くしたようなものを使っていた。それには銀、鉄、しんちゅうの別があった。

大正のころは本土製のマタサチトゥングシがあり、多くの婦人たちが愛用していた。それからピンはセルロイド製、鉄製へと変化した。

9　理髪

昔、沖永良部では男がニーセナヤイ（成人）になると髪を結った。タダハラジ（島まげ）を頭のちょっぺんに結って、ハブトゥングシ（沖縄式髪ピン）を後ろから前にさした。男物はハブが深かった。

明治四年に断髪令があり、島民の順法性によって早速実施した。昭和初期に入っても沖永良部にきていた糸満の漁師の中には髪を結っている人がいた。

断髪令について、「沖縄県史」では、

「明治十五年（一八八二）第一回県費留学生として上京した連中は、翌年に神田の開化楼という理髪屋でカタカシラを切ってザンギリ頭になった。沖縄県人の断髪のはしりは彼等留学生であった。明治三十一年の師範学校生徒の断髪を契機として、次第に散髪の風習が広まった。久米村の廃藩置県反対論者（頑固党）の間では、明治三十四年まで散髪をした者は皆無の状態であった。本部桃源では、区民大会を開き、明治四十五年（一九一二）の旧正月五日を期して、一斉に散髪することを決定したという。昭和になっても、タカカシラを結い続けた一徹者がいた。（慶応元年の那覇生れ）」と述べている。

断髪会が出されてから、本土では明治十一年ごろから理髪屋ができたそうであるが、沖永良部には理髪屋などはなく、ありあわせのはさみでお互いに髪を刈り合っていた。主に父親が子供たちのを刈った。素人がありあわせのはさみで刈るのだから、段階ができたり、むしり取ったようになったりで、それをキザイギー（階段切り）、ムシリギーなどといった。

大正十年ごろに床屋が二軒できた。伊集院床屋と沖床屋で髪切り用のはさみを使っていた。そのころは、三分刈り、五分刈りなどというのがあって、くしを当てて加減しながら刈っていた。

昭和になってからは、衛生面が強化され、まっ白い上っぱりをつけ、用器具も本土なみになった。そのころ、大部分の人は坊主頭であったが、ワキダンパツまたはワキガミという男の長髪もはやってきた。

油はポマードといい、つけた人たちが通るとよい香りがただよったものである。

10　入れ墨

昔、沖永良部では入れ墨のことをハンヂチまたはハンヅキといい、娘が年ごろになると実施したものである。

入れ墨について、こんな民謡がある。

アチャラ　チャラ　アチャラ　お父さん　お父さん
アマラ　マラ　アマラ　お母さん　お母さん
フミ一合　クリリ　米一合　下さい
ハンヂチゼーク　タルディ　入れ墨師を　頼んで
ハンヂチ　チカサ　入れ墨を　させたい

明治五年の入れ墨禁止令で、入れ墨の風習はなくなっ

た。

○　柏常秋氏はその著「沖永良部島民俗誌」で入れ墨について次のように述べている。

「入墨にはハンヅキ（針突）と称し、また綾ハンヅキ、玉ハンヅキと愛称することもあった。入墨を行う時期は、普通、通経後から結婚までの間で、最も多いのは十五歳乃至十八歳とされていた。しかし、入墨を最初の一回で終了するのは、近来のことであり、往時はどの島でも、娘時代に実施したのを、結婚後に増補して完成したらしいことは、次の例証によって明らかである。

(一)　本島では、明治初年までは二回に分けて行ない、初回に施す時には両手の手首内側だけを残しておいて、結婚後か二十歳後に完成した。（南島誌）

(二)　大島では、結婚前には右手のみに施して、これを「親厄介」といい、左手には結婚後に行って「夫厄介」と称えた。（昇曙夢氏の「大奄美史」）

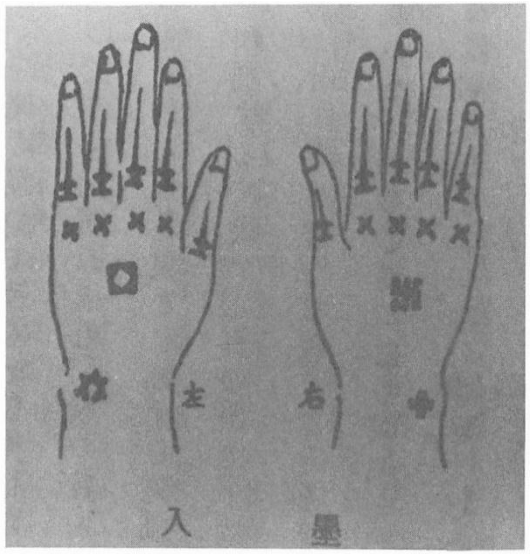
(三)　沖縄では、処女期、結婚期、老年期の三段階に分けて行い、処女期には両手の中指、薬指の二本か、これに小指を加えて三本に、四角、だ円等の簡単な文様を描き、結婚後に至って、一般成人と同一文様となった。そして孫を見る老年期に入ると、その文様をグロテスクに見えるまでに拡大した。（鎌倉芳太郎氏の「琉球の入墨」）

(四)　宮古の島々では、貢納布を織り終る毎に、織布の模様を両腕に刺刻し、それがため老婦の腕は、様々の衣裳をまとった観があった（中西太郎氏の「日本民俗学辞典」）という事実がそれで、この点より見れば、入墨は女性一代の記録とも考えられる。これを、娘時代の一回で完了するに至ったのは、恐らくは、数回に分けて行うべき本義が忘れられた結果、年が長ずるほど加わる痛さの烈しさを避け、刺刻のために家業を休まねばならぬ度数を少なくしようとの意図によるのではあるまいか。

入墨師には針突大工（ハンヅキデーク）といい、土地の者もあれば、また部落から部落を渡り歩く旅の者もあった。上手な入墨師は、沖縄に渡って技術を修得した。入墨師のいない所では、友だち間で交互に行うこともあった。刺刻の謝礼は、土地の慣例、図案の精粗、家の貧富によって一様ではなかったけれども、本島では米二、三升を

普通とした。大島には、二斗突き、三斗突きと称する高価なものがあったといわれている。刺刻するには、上質な墨で下絵を描き、これを数本の針束で皮膚下に突刺して着色し、更にその上に墨を塗った。あるいは針に墨を塗って突くこともあった。施術は大抵一日で終ったが、甚だしく痛む時には、二回に分けて行うこともあった。刺刻の跡には豆腐粕を塗り、または焼酎を吹きかけた。「血がにじみ出てひどく痛み、フーフー息を吹きかけずにはいられなかった。手を下げると一段と痛いので両手を頭上にのせていた。三日間で痛さはやみ、一週間もしてはれ上った皮膚の底に美しい文様が見えた時には、躍り上がるばかりに嬉しかった。とは一老女の述懐談である。多くは八、九月の農閑期に行われた。

入墨はもとより一種の身体装飾と称すべきものであるから、これを施す部位が衣服に被われない露出部であるべきことはいうまでもなく、どの島でも、一般に両手の指背、指掌関節、手背、茎状突起及び手首内側に行われた。しかし、沖縄諸島の中に、手首内側に行わない所があり、また前述したように宮古諸島に限り、手の甲より腕の中程にかけて、一面に施すのは異例と称すべきであろう。左右両手の文様が共通しているのは、諸島共に指背部だけで、他は部位毎に異なる文様を用い、同一文様を用いる場合には、その大きさを変え、左手のを大きく、右手のを小さくすることによって区別した。諸島の入墨文様は、精粗繁簡さまざまで一概にいうことはできないけれども、しかし民衆に通



2　入れ墨

用されている名称に基づいて強いて分類すると、日月星辰の如き天体名を始め、鉄、鎌、枡等の汁器名、魚、やどかりの如き動物名、笹の葉、菜の花の如き植物名とがある。中には恣意的に人生と結びつけたと思われるものも少なくない。文様が華麗で装飾的価値の高いのは、大島・徳之島に多く、宮古諸島のが華麗を欠いているのは、幾何形を線条が現しているからであろう。本島のも、文様が小さく、線状が繊弱で地味たるを免れない。本島婦人がアマム（やどかり）と称して左手の茎状突起に施す文様の形態は、他に類例がない。それについて、入墨の専攻家である小原一夫氏が「沖永良部島に於ては、その左手の茎状突起にある模様をアマムという名で呼び、ヤドカリをシンボライズした動物紋で、島の女たちは私の質問に対し、我々の祖先はアマムから生れたものであるから、その子孫である我々も、このアマムの文様を入墨したのだと答えた。

また特に面白く思われたのは、沖永良部のこの動物紋アマムと同じものを、多良間島で入墨して同じくアマムと称しており、その理由も同じことを答えたことであった。」（沖縄文化著書所収）と述べられたのは、すこぶる興味深いことである。

入墨の動機に関しては次の四点が考えられる。

(一) 入墨を服飾と同じく一種の理容法とし、これによって容姿を整えようとした。近代的理容法を知らない島の娘の目に、この入墨文様が大きな魅力を以て映らないはずがなく、彼等がこれに傾倒したであろうことは、入墨の名に玉、綾、花の美称を冠したこと及び入墨の美しさをたたえ、生命を賭してこれが施術を切望する歌謡の多いことによって明らかである。

(二) 婚姻前の彼女等にとって、それは褌着用と同じく既に婚期に達したことの表示であり、成年式の行事に価するものであったのである。前項に述べた理容にしても、これを外にして考えることは出来ない。

(三) 入墨を行わない者は、死後不幸な境遇におかれるとの信仰があった。すなわち大島では、入墨のない者は極楽往生が出来ず、必ず地獄に落ちるものとされ、沖縄では、後生に於て葦草を掘らされて苦しみ、老後の入墨は一にそのために行うものと考えられたようである。本島にもこれに似た信仰があって、或は後生の人の仲間入りが出来ず、宙に迷はねばならぬといい、

あるいは手首内側の文様の有無によって、後生入居の許否が決定されると考え、あるいはまた、三十三年忌の供養がしてもらえないために、行くべき所に行かれないものと信じられていた。それで入墨を行う前に世を去る者であわれんで、死者の手に入墨模様を墨で書き、その任に当る者は必ず男の兄弟でなければならなかったと伝えられている。

(四) 初めて入墨を見る者は、一人として怪奇な文様に瞠目しつつ、不思議な威力を感じない者はないであろう。そのことについて、前記の鎌倉氏は、「四十、五十になると、文様を大型に拡大してグロテスクな魔力を発揮する。そしてその婦人が、合掌して神々を祈禱する時の両手の入墨には誰の目にも驚くべきマジカルな力が反映する」と述べておられる。しかし、氏の言に待つまでもなく、渦巻文には多く左巻きが用いられるが、これは左綯いの縄と同じく、神聖で妖魔を払う霊力があると一般に信じられていたから、往時入墨に呪的威力を感じたであろうことは疑いないところではあるまいか。」

○ 女の子の爪染め

大人はしなかったが、女の子が化粧的にするのに爪染めがあった。爪染めは、ハマクラ（ほうせんか）の花に、「かたばみ」の葉をまぜ、手でよくもんでから爪の上にのせ、それをマーヲゥの葉の裏で包み、その上を糸でよくしばって寝る。翌朝、それを解くとだいだい色の染まっていた。友達と見せ合ってだれのがよく染まっているかを比べたものである。これは戦前まで続いた。

沖永良部の民謡に

「ハマクラヌハナヤ爪先に染みてぃ
親ぬ教ぬぐとぅや肝に染みり」　というのがある。

11 その他

(1) 指輪

沖永良部では、指輪のことを、ウビンガニ、ユビンガニといった。明治のころはチヂラウビンガニといって、小さいくさりが連なっているようなものがあった。

○ 子守歌の中に出てくる指輪

子をおぶった子守たちが、畑から帰る母たちを、いまかいまかと待ちながら、声をそろえて歌った子守歌

アヌヨ　ヌヨ　カンチミー

ウラートジワ　タルヨー
タニヌ　マァマァアヤドウ
ウトジャ　シャームデ
ウトジャ　シャーヌ　シルシー
ウビガニヌ　チュチイラー
ナヒクリリーデ　イチャート
チョージーヌ　チュフクル

(2)　子供の指輪

赤いセルロイドで出来ている小さな細い指輪を店で売っていた。それを買って指にはめて喜んだものである。

(3)　化粧

昔から沖永良部の婦人は勤労と質実を最高の美徳とし、華美な服装をしたり、お化粧をしたりする人は「ヌサバイムン」といって、皆からつまはじきされたものである。

その当時、沖永良部で毎日お化粧をしていたのは、サカナヤヲゥナグ（料亭の遊女）だけであった。

(4)　衛生面について

明治のころは、家庭風呂（ぶろ）はもちろんのこと、銭湯もなかった。夏は水浴びで済ませるが、冬はなべで湯をわかし、それを身体にかけて浴びた。湯浴みの回数は一冬二、三回のもので、大人も子供もあかだらけであった。

大部分の女の子は、髪の手入れが不十分なため、しらみがわき頭髪にはギシャシ（しらみの卵）がいっぱいついていた。

(5)　銭湯

和泊村にフルヤまたはユーヤー（風呂屋、湯屋、銭湯）ができたのは、明治四十四年ごろで、ユナゴーのそばにあった。そのころはセメントがなかったので、しっくいでぬり固めてあった。料金は一銭であった。

大正から昭和にかけて街の銭湯は二軒であった。水道が設けられてから、家庭風呂が多くなり、街の銭湯はその姿を消した。

四　裁縫と洗濯

(一)　裁　縫

1　生地の整え方

沖永良部では裁縫という言葉はなく、縫うものの名をさしてチバラノーユン(着物を縫う)、ハウイノーユン(羽織を縫う)といった。縫い物の上手な人は、機織りの上手な人とともに「あの人はチュウホウだ」といわれた。

明治のころは、地機で織りおろした布は、二人の女の人が両方で布を持って、耳のついたのや、たるんだのを調べ、きれいに巻いて整える。チンタ（砧）のある家ではチンタの棒に布を巻き、両手に持った棒で前にぐるぐる回しながら整えた。ちょうど、しんし張りとアイロンをかけたようなものである。この後布を裁ち、着物を縫った。

2　着物の名称と裁縫用具

身ごろを「ドゥツテ」、おくみを「フンニ」、襟を「クビ」、かけ襟を「クビサシ」、肩当てを「ハタウシ」、居敷当てを「マイウシグ」という。

フンニはほとんど「かぎおくみ」であった。「棒おくみ」のことを「マルタフンニ」といった。かぎおくみは布地がおくみの長さの一・五倍で二つのおくみができて少しでも布が節約になるからである。

裁ち方の上手な人には「豆腐キュンガネタシュン（まるでやはらかい豆腐を切るようにやすやすと裁断している)」とほめた。縫うときには物差しもなく、前に縫ってある寸法に合わせて縫うので、待ち針、指ぬきもいらず長針だけで縫いあげた。自給自足時代には自家用はすべて自分たちの手縫いだった。

裁縫は小学校三年生からあり、母親はわが子に期待をかけた。青年学校ができてから、生徒は着物類の縫い方が上手になり、家庭でも重宝がられた。そのころから専門的に縫う人がいた。それをシタティヤ（仕立て屋）といっていた。時代の変遷とともに裁縫用具もいろいろ調えられた。

3　洋　裁

和泊に洋服屋が開店したのは大正の中期である。終戦後アメリカ兵の軍服ＨＢＴが配給された。厚くて固い濃

緑の木綿布地のミシン縫いを解いて、子供用、大人用を手縫いで、ズボンも上衣もうわっぱりも作った。その当時ミシン機を持っている人は町内に数人しかいなかった。

終戦を契機として、作業衣、職場衣、学童服すべてが洋装になった。それ以来大変な進歩をとげ、既製服、あつらえ服と各自の体形や好みに合った洋服を着用するようになった。

(二) 洗濯

沖永良部では、洗濯することを、古くはチバラアロユン（着物を洗う）、シンタク（洗濯）といった。灰汁を汚れた箇所につけて、溜池、川、泉、暗川などで洗った。

洗う方法にはもみ洗い、ふり洗い、つまみ洗い、おしつけ洗い、足ぶみ洗いなどがある。作業着や冬のツクリヤリゴ（つくろったぼろ衣）などは、石でたたいて手でもんで洗った。白い布は、灰汁がないと白くならないので、そのころの手ぬぐいは黒ずんでいた。灰汁のほかに、グサンコ（はいびすかす）の葉をもんで、ねばりのある液を作り、それで着物の襟あかなどを落とした。

大正になってから、アレサホン（洗い石けん）といって固形石けんが入り、大変便利になった。その後、洗濯板が入り、たらいの中で洗濯ができるようになった。

分離中は石けんがなく、昔に返ったような洗濯だったが復帰後、本土からいろいろ進歩的な用具、洗剤が入った。

○ 芭蕉布白生地の漂白法

芭蕉布は洗濯の巧拙がその品質に大変影響するもので、その洗濯は相当の技術がいるものである。

① 畑のシィーミ（かたばみ）を臼でつき、その汁を水で薄めた液、またはシークリブ（島みかんで酸味が強い）のしぼり汁に二、三時間ひたしておく。

② その後水洗いして陰干しにする。

また、米ぬか、米のとぎ汁で煮てから芋を皮のままつぶして作った液につけ、弱火で一時間煮て、さめてから水洗いして陰干しにする。化学薬品で漂白すると芭蕉独特の黄味色の光沢を失う。

五 保存法

(一) ヒチとたんす

昔は保存する衣類も少なく、保存する器具も少なかった。普通の家庭にあったものはヒチ（木製の箱）であった。富豪の家には、タンシ（たんす）またはヤフギヌヒチ（長持ち）といって、縦幅七六センチ、長さ一八〇センチ、深さ七十六センチの厚い板で作られ外も内も塗られていた。ふたと側面の中央に、直径三十センチぐらいで幅四センチの円形に金ぱくが塗られ、その中に四センチぐらいの金ぱくの三本線が引かれていた。このヒチは沖縄からきたもので、金持ちの家にしかなく、その家の娘が嫁入りするときには、このヒチを持たせてやった。

そのほかに、七分板で作り、それにだいだい色の少し渋味を帯びた塗料でぬられた沖縄製のものがあったが、これをアービチ（赤びつ）といった。それより手のこまない土地の大工が作ったもので簡単に着色したアービチもあった。

たんすも沖縄産のもので、現代のような手のこんだものでなく、一般ものの大と小があった。嫁入り道具としても一部の人しか持って行かなかった。そのほかに、カバンという簡易な入れものもあった。明治の終わりごろから土地の人がたんす作りの技術を習って作るようになり、その数もふえてきた。

(二) 衣類の香料・防虫剤

たんすやひつに保管されている衣類の間に、布の小袋に入れられた乾燥した褐色の物があった。それをハバシムヌまたはチョージ、クワコといい、上品な香りがしたものである。この香料は、着物に芳香を添えるのと、防虫を兼ねた自然の香料であった。

(三) 手入れ、管理、扱い方

昔は衣服、繊維の種類が少なく、その手入れ、管理、取り扱いは簡単であった。大正、昭和と研究が進み、繊維や衣類の種類、特に便利な洋服類が多くなったので、それに対応する手入れ、管理法が考案された。

(四)　嫁入り調度品

明治時代の花嫁調度品は、寝具として木枕にニブイムシユ（寝るときに敷くむしろ、沖永良部産の藺草で作った目のあらいむしろ）それに着物数枚を包んだふろしき包み一つであった。

大正から昭和の戦前、戦後へと日を追うて華美になり、和ダンス・洋ダンス・作りつけダンス・四点セットふとん類が、夏冬のおそろいで一対とか、昔の人には想像もつかない華美なものになった。

六　禁　忌

先祖から伝承されてきたもので、その念願とするところは、災厄から身を守ること、特に病や死から遠ざかろうとするものであった。

(一)　着物に継ぎを当てるとき、あて布に横布を使ってはいけない。―難産するから

(二)　背縫いのはころびた着物を着てはいけない。―そのほころびから、マーブイヌトゥビン（魂が抜けてしまう）または悪霊が入ってくるから。

(三)　ヒヂャイウチョシ　シンナ（左前に着物をあわせるな）―それは死人の着方であるから。

(四)　お墓や死人の出た家に行くときは、新しいものをつけてはいけない。―新しいものがけがれるから。

(五)　着物を着用したままで、ほころびを縫ったり、ボタンをつけたりするな。―難産するから。

(六)　一枚の着物を縫うのに、二人以上の人で縫うな。―死人の着物を縫うときは、二人以上で縫うから。

(七)　着物を縫うとき、片袖だけつけておくな。どうしても両方つけられないときは、仮り縫いでもしておけ。

(八)　着物をかぶって寝るな。―昔は死人にその人の着物をかぶせていたので。

(九)　げたや草履をかまどの火にくべるな。―神聖なかまどの神に無礼になるから。

(十)　夜、髪を結わないで、洗い髪にして外出するな。―マジムン（悪霊）が髪にひっかかるから。

(十一)　海の漁に行くとき、洗い髪している人と行き会ったら、海に行かないで帰れ。―不漁になるから。

(十二)　夜はつめを切るな。

(十三)　新しい着物を着るときには、必ず水を飲め。水を飲むときに唱える文句がある。「カラダワ　チューサチバラワ　ユワサナリ」（この着物をつける私は、ますます健康で、この新しい着物よりも丈夫であるように）

(十四)　着物を裁つとき、襟肩あきをあけるとき、自分の干支の日と巳の日は避けよ。

(十五)　着物を裁つときは必ず清めの塩を供えよ。そのときに唱えることば「カラダワ　チューサ　ヌヌワ　ユワサ」は、（身は強く、布は弱くあれ）との祈願である。

＊「沖永良部島の衣生活」について

沖永良部島の「衣生活」について、沖力子氏（旧和泊尋常高等小学校訓導）は「和泊町婦人会のあゆみ」に次のように寄稿している。

一、衣食住は人間生活の基盤をなすもので、特に衣生活は、寒冷の土地においては、食生活及び住生活に事足りても、衣生活に欠乏を来す時は、凍死の恐れさえあると聞きます。幸いにして、私どもの沖永良部島は亜熱帯地方に位置しているため、この島に生活して居る私たちは、衣生活においてその恩恵に浴することが多大で、衣生活の安全地帯を独占して居るような感じさえいたします。その理由―炎暑の夏中ばしょう着物一枚で過せる土地を本土のどこに求めることができましょうか。

二、沖永良部島では消滅して、耳遠くなって居るが他の奄美の島々には「バシャ山」と言う語が残って居る。それは「ばしょう山」と言うことであるが、普通「あの娘はバシャ山だ」と言うように使われている。それは見目麗しからぬ娘、すなわち容姿のすぐれない娘を指して言う言葉である。このような娘を嫁がせることは、今も昔も親にとっては苦労の種で、当時自給自足の出来る衣服原料として、最も大事なものであった「バシャ山」を持参させて、嫁入りさせたものであろう。その事から転じて、不器量な娘のことを「バシャ山」と称えるようになったものと思われるが、それは又同時に「バシャ山」の持つ意義の大事さを物語るものではあるまいか。

三、ばしょう着物について

(一)　特徴

夏衣の高級品では昔から、上布（ジョウフ）・麻・明石（絹）と相場がきまって居ます。上布は植物性繊維で、勿論肌ざわりは冷たいけれども、高価で庶民には手の出せない品物であります。明石は見た目は透かして冷気を誘いますけれども、動物性繊維のために肌ざわりが温かで、湿気を吸収しますと収縮する欠点をもって居ます。その上高価で高根の花に過ぎません。それ等に比べて私（わたし）たち奄美のばしょう布は、植物繊維の冷たさを持ち、湿気を吸収せず、はね返しますので、汗にぬれても着ながらにして乾きます。庶民ならびに労働者の生活に最適のものと思われます。しかも材料は手近にあって、自己の労力だけで求めることが出来ます。

(二)　ばしょう糸の精製法

1 幹を切り倒し、一枚一枚皮をはがしとる。

2 はぎとった皮は上皮・中皮・中々皮の三種に区分する。糸の質に上・中・下の差がある所以（ゆえん）である。

3 一番外側の粗悪な外皮をはがし捨ててから中の皮を一皮ずつはがしとって、一束ずつたばねる。

4 わら灰を溶かした水に、束ごと充分浸してから、大なべの中に、上皮を最下に、次に中皮、最上に中々皮の順に積み重ねる。

5 ばしょうの皮を浸したわら灰汁を、全部大なべに注ぎ入れ、ばしょうの皮全部をひたひたと浸して煮る。親指のつめが簡単に立つくらい軟らかくなるまで煮る。

6 じゅうぶん煮沸されたばしょうの皮を、きれいに水で洗う。

7 クダをつくる。クダはヤンバルデーかミチヤデー（集落内に自生している普通の竹）の生竹でつくる。まず生竹を節をつないで六寸くらいの長さに切りとる。それを縦に二つ割りにして二本とも片端をうすくけずる。内側を向きあわせて二枚重ね、糸でじょうぶに結わえて、日本ばさみのように自由に使えるようにする。

8 クダを右手に持ち、クダのはさみの間にばしょうの皮のうち、その半分を入れ、はさみを強くしめてから、ばしょうの皮の残り半分を左手に巻いて強く



7．バシャクダですいてバシャ糸をつくる



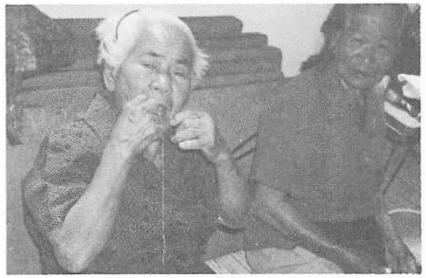
3．切り倒したばしょうの皮をはぎとる



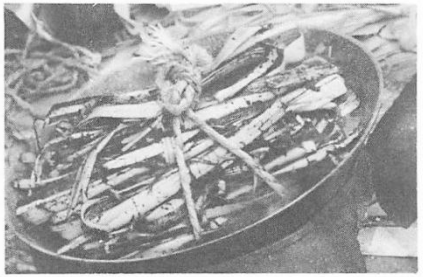
8．バシャ糸を巻いてチグルをつくる



4．ワラを焼いて灰汁（あく）をつくる



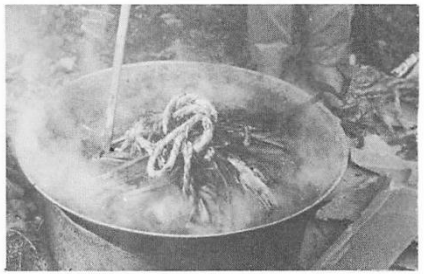
9．バシャ糸をつなぐ



5．ばしょうの表皮を束ねて大きななべに入れる



10．バシャ糸をつないでヲウンゼに入れる



6．ばしょう束を灰汁に浸して煮る

引っ張り、雑物を取り除いて繊維だけにする。同様にして残り半分も繊維だけにする。

9 出来た繊維は、その品質によって上・中・下の三等級に区分けし、竿に下げて乾燥させる。

10 乾燥した糸はチグルにして保管する。チグルはばしょう糸を輪型に巻いたもので、直径四センチメートルくらい、竹輪かまぼこに似て中はからっぽになって居た。

(三) ばしょう糸のつむぎ方

1 チグルを水につけて軟らかくしてから、指先で裂いて織糸の太さくらいの糸をつくる。その糸を丹念につないでうめかご（ヲウンゼ）にたぐり入れる。

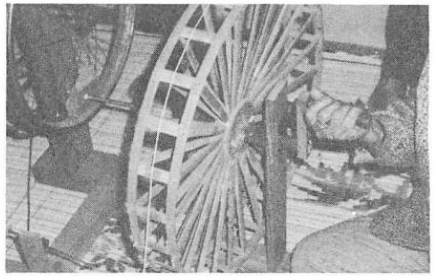
2 つないだ糸はうめかご（ヲウンゼ）から裏返して入れ替え、水を吹きかけて湿してから糸車でよりをかける。（裏返さないと逆毛が立つので）

3 揚げわくにあげて、かせを作る。

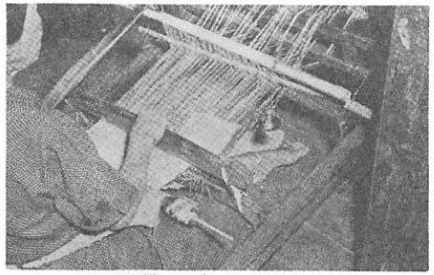
4 木灰汁（もくはいじる）の澄液（すみえき）を薄（うす）めたもので煮て、糸を柔らかにするとともに、つむぎ目を丈夫にしまらせる。木灰汁はガジマルの青枝を蒸し焼きしたものが最上等である。他にホーギ（蚊やり木・はまごう）や浜かずら



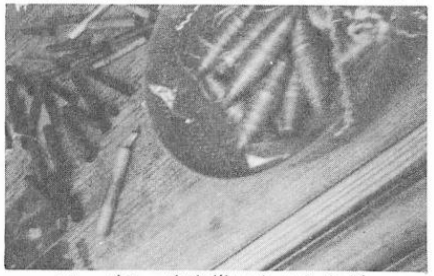
13. 柄合わせ（アヤヒユイ）



11. 糸車(ハタ)でバシャ糸をハシクダに巻く



14. 地機でばしょう布を織る



12. バシャ糸を巻いたハシクダ

（軍配ひるがお）そてつ葉等を焼いて作ることもある。

5 白生地又はあい染めにして布となす。

(四) ばしょう布白生地の漂白法

かたばみ（シーミ）をうすに入れてついた汁か又はシークリブ（沖永良部みかんの原種）の青みかんの時のしぼり汁に長時間つけてから、清水で漬け汁の香りが無くなるまで洗う。化学薬品の漂白液は、生地をいためる上に、ばしょう布独得の黄味色をすっかり無くしてしまいます。

(五) ばしょう布の島外搬出

大正時代に入りますと、本土商人がこのばしょう布に目をつけて、買い入れに来るようになりました。本土向けのばしょう布は、縦糸はガスにして模様は茶色を使用、横糸は白地ばしょう糸にして居ましたが、ガス糸は洗濯すると縮むので、それが欠点になって居ました。次は生絹をあい染にしたものを縦糸にし、模様は白の生糸を使用、横糸はあい染のばしょう糸を使ったので、縮まなくなり値段も高くなりました。生地が透き通りとても涼しくて良い着物でしたが、汗が出ると、あいが汗と共に下着の白じゅばんを汚すという欠陥を生じましたので、次は縦・横とも生糸のあい染の柄物に、色止め用の薬品染料を、あい染の上にのせるようになりましたが、この反物はなか〳〵手間がかかり、値段が大変高くついたため、長続きしなかったようです。

四 木綿布について

(一) 棉の栽培

この島にも棉の栽培は可能でしたけれども、あまり成績が良好でなく、ある一部の人たちが栽培しただけで、一般には普及しなかったらしい。昭和十七年頃まで、和泊町立青年学校で試験栽培し、同じ頃各集落の希望者も栽培して居たが、だん〳〵戦争が激しくなり、その成績も確かめ得ず、立ち消えとなってしまった。

(二) チンヂミーヌ（紡ぢ木綿）

1 はじめてこの島に綿が輸入されたのは、いつの頃か不明であるけれども、紡ぢ木綿の作業は明治の初期まで継続されて居た。鹿児島から移入された綿は「すいまき」と言い、綿を紡錘状に巻いたもので、正月が近づくと島の婦人たちは、毎晩のようにユイタバ

で夜業、糸車を持ち寄って、右手で糸車を静かに回しつつ、左手ですいまきから細い糸にして引出す。この作業は相当高度の技術を必要とした。

2 糸車でよりをかける。

3 揚げわくにあげてかせを作る。

4 そのかせを蒸して、糸を強める。

五　絹布について

(一) 昔の絹布は本土から真綿を買い入れて、ニギ板（七～八寸平方の板に、木釘を縦横とも五分間隔くらいに打ちつけたもの）にその真綿を一枚ずつはりつけ、まわし（マワイ）に立てて、まわしながら引き出して、よりを糸車でかけて使用して居ました。

(二) 明治中葉頃から養蚕が行われるようになり、繭をなべで煮て、手で動かしてよりをかけ使用して居ました（その当時座繰り機械もなかったので）

六　あい染め

(一) あいの製造

あいの苗を木陰の肥よくな場所に植え付け、施肥をいたし、成熟した時に切り取り、石灰を溶かした液に数日浸して置く、あいは発酵してぶつ〴〵泡立つ。泡立った後は毎日のように棒か竿かでかきまぜる。全部が腐しょくした時にその汁をしぼり取り、沈でんさせてあいをつくる。

(二) あいの立て方と染め方

ガジマルの青枝や蚊やり木（ホウ木）等を蒸し焼きして造った木灰を用意して置く。あいをたるかおけに入れ、それに水と木灰を混ぜて溶かす。あい色の良否と、あい液の染力の強弱はその時の水の量・灰の量・あいの量の配分によって決まる。冬のあいは、なるべくかまどの近くの暖い場所を選んでたてる。数日にして薄あい色の小粒の泡立ちが見えます。全面泡立つのを待って、手のひらに一滴たらします。美しいあいの水玉が染め付く時は、ちょうどよい染め時です。早速朝晩二回ずつ、静かにかせをもみほぐしながら染める。しぼったり浸したり幾回も繰り返して染めます。染め終った時は長いあいしゃくしで、おけの中のあいを底から静かにかきまわします。染め始めの数日間の染め上りは、殊に色が華やかで美しいので、初あいとして賞讃して居ます。かすり染めなどは、必ず初あいで染めなければいかないと言われて居ます。

(三) あいの移入

沖縄県国頭郡（ヤンバル地方）は高温多湿であいの特産地でした。明治初年頃から同地方の商人が、組みウバの帆かけ舟にあいを満載してナビグムイに入港するようになりました。「旅は浜やどり」と言う言葉のとおり、帆で小屋を造り、そこに起き伏ししてあいを売りさばいて居ました。そのお陰で、島の婦人たちもあい作りの労作から解放されて、少しは楽になりました。しかし、自家製のあいの方が、染め上りが華やかで美しいと言う評もありました。

七　その他の染色

あいは紺又は空色にしか染まないので、染料のない時代には、黄色は福木の生枝を煮詰めて、その汁で染め、紅色（黒ずんだ紅色）は紬染めの原料になっているテーチギ（しゃりんばい）をせんじて染めて居ました。又あい染めの代りに「テーチギの汁（シャリンバイ）」と「泥」とを、交互に染めても黒色になりますけれども、太陽光線で変色したり、糸の質を弱める欠点を多分に持って居ました。

八　紅縞衣裳（アージマイショウ）、黒縞衣裳（クルジマイショウ）

民謡に「おいちゆぬ子はいかいさ　絣衣裳七ぶくと……」とあります。昔、絣の着物は富豪の娘の象徴とされて居ました。「七ぶくと」は七枚の意ではありますまい。おそらく二～三枚のことだと思います。紅縞衣裳の紅は支那製のビンガラと言う染料で、沖縄経由でこの島にも入りました。現今まで残って居る紅縞衣裳を見ると、昔のチンヂミーヌを原料にしたものもありますから明治初期から流行したことがわかります。黒縞絣はその後の出来のようで、本土から木綿かせが入って後のものと思われます。有名な絣、マシヌクムシヤシと申すこみ入った絣などは、紅縞の方には織り出してありません。

紅縞絣は明治時代の若い娘の晴れ着で、その頃の若い娘たちのあこがれの的であった。しかしその原料が高いことと、織り方に高度の技術を必要としたので、その値段が高くなり、富豪の娘でないと着ることが出来なかった。仕立ては琉球風であった。この衣裳にちなんだ歌を次に紹介します

花染みにふりて　若づまやかみて

うりがさみる時　わみが事思むり

と、妻が「夫が目覚めて自分のもとに帰ること」を待ち望んで歌った歌で、当時紅縞絣をつけた若い娘さんの晴れ着姿がどれくらい美しかったかを表現して居る。その頃は地機で織って居たので、農業のかたわら、家族のために衣類を織る時間の見出し方のむずかしさと、又能率よく織れなかったことを、次のような歌で表現して居ます。

布は長たてて　めくさ虫かまち
積であるひぢち　物思しみて

又地機で布を織ることのむずかしさを

七尋の布も　一ひぢちどはじめ
手習ぼうがはじめ　イロハはじめ

このように昔の主婦が、農作業から家庭生活のすべてをしながら、家族のための衣類製作に苦労して居たことの伺える歌もあります。

織りあげた布は、そのままでは仕立てると布目がゆがみ、布のつやもないので、今のしんし針とアイロンとを兼ねたようなものがありました。それがきぬた（チンタ）であります。織り終った布をチンタの棒に巻き、それを前の方にぐる〳〵まわしながら、二本の棒でたたいて布につやを出したり、布のくせをなおしたりしました。又洗濯したものもそれでたたいてしわを伸ばして居た時のことです。それにつけての歌を次にかかげます。

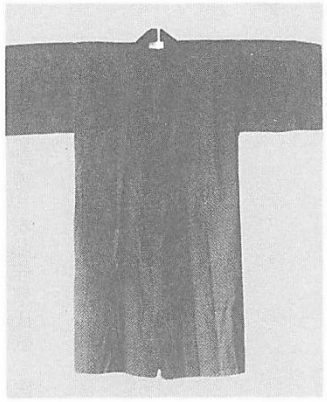
眠る目も眠らし　思いしみじみと
誰が為に　打ちゆる　夜半のチンタ

九　服装の変遷

その昔、長いこと琉球に従属して居た面影を残して、婦人の服装は明治の代になっても殆んど沖縄式でした。しかし男子の服装は明治以前から本土式でありました。女子はそで丈七〜八寸の広そでにして、えりにはウワエリ代りに黒えりをつけて、えり下がとても短く、あげは帯をしめる下に内部に折りまげて縫っておきました。はれ着などにはそで口をつける代りに、裏地のそで口から見える部分を特に真黒く染め増して居ました。日露戦争後和泊小学校長沖元綱②先生が卒先して女子の服装改善を唱え、作業服は筒そで、晴れ着はたもとに仕立てるよう奨励し、毎晩各部落を巡回して当時の安藤③マツ先生にいち〳〵その仕方を指導させました。そのお陰で現在の服装が維持できたのであります。婦人の髪型も同時に改善し、従来の永良部マゲからチングリ型に改めました。

(注)
①紅縞絣（アージマイショウ）―現存はただ一枚で和泊町中央公民館に保管されている。
②沖　元綱先生―手々知名字出身、和泊尋常小学校長、和泊女子尋常高等小学校長、第七代和泊村長、鹿児島県議会議員、手々知名字沖　治氏の伯父。
③安藤マツ先生―和泊字出身、奄美大島出身者で最初の鹿児島県女子師範学校本科卒業生、和泊高等小学校訓導、安藤佳翠氏姉、医学博士操坦水氏夫人。

衣服のいろいろ



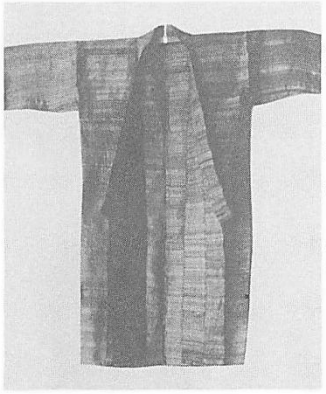
15 アージマスミチ
明治時代の娘の晴れ着で仕立ては沖縄式



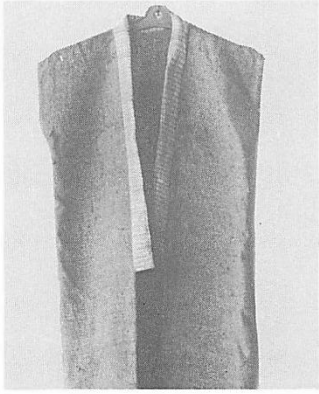
16 クルジマスミチ（黒縞絣）
明治中期から作り始めた



17 クヌチビシにビバ（九つ菱にとんぼ）
九つ菱ととんぼの胴体は、縦横の絣を合わせたもの



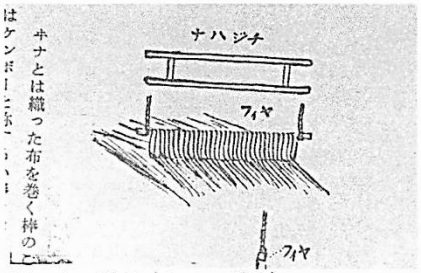
19 バシャチバラ
縦横とも芭蕉で織った縦縞の着物



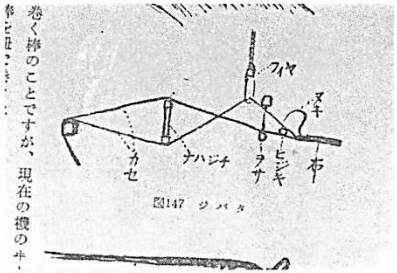
18 アンピラ（アンペラ）
作業用のうわっぱり

紡織の道具

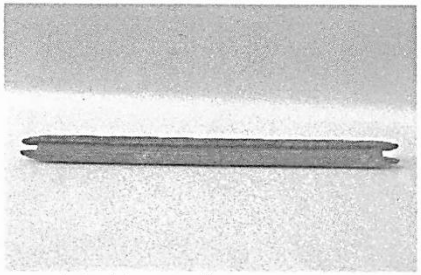
名称は大島語（　）内は和泊語



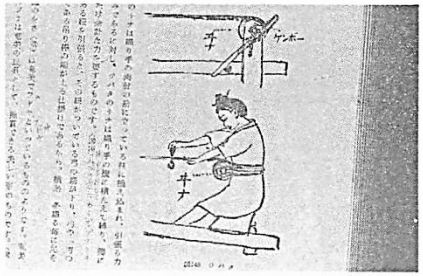
24. ナハジチ（ナァージチ）



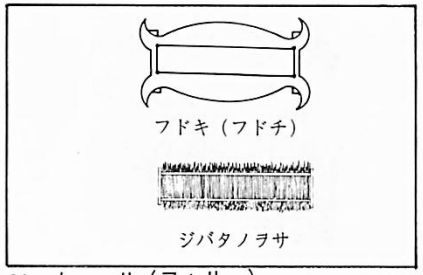
20. ジバタ（ジーバタ）



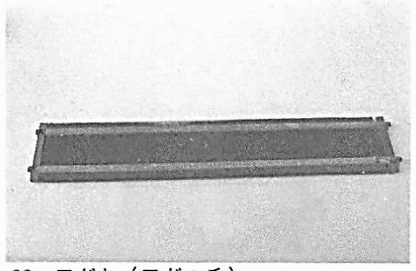
25. キナ（キニャー）



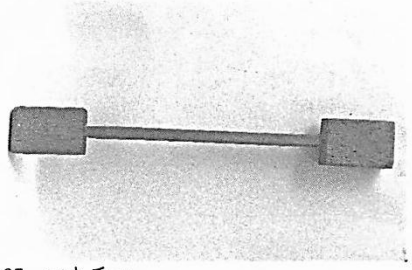
21. ジバタ（ジーバタ）



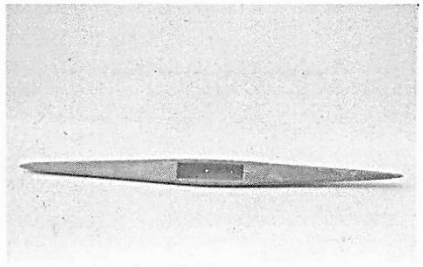
26. ウゥーサ（ヲゥサー）



22. フドキ（フドゥチ）



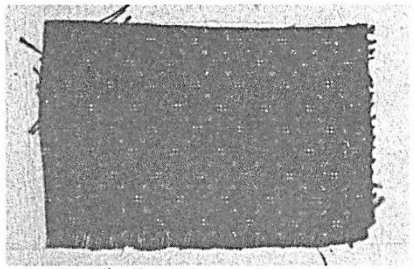
27. マキチャ



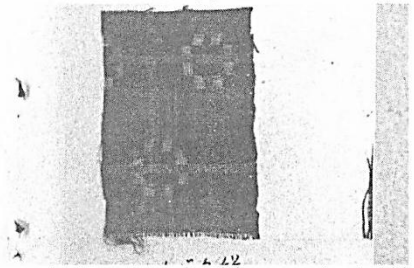
23. ヒジキ（ヒジチ）

絣の模様(1)

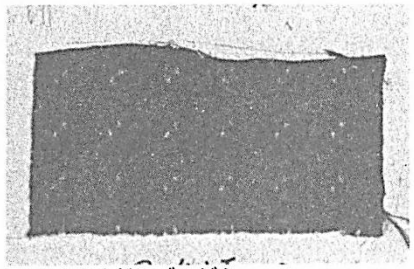
(注)イチチゲ—2つの絣がふたつ、たがいちがいになっていることをいう。



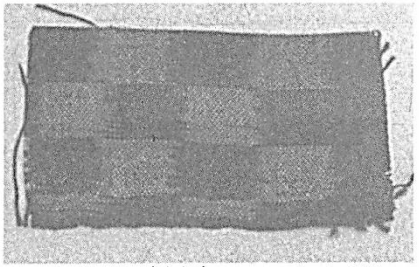
32. クムジャシ　明治の中期から作られた



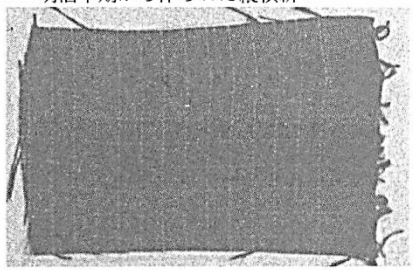
28. カザモーシャ（風車）しめたばによる絣



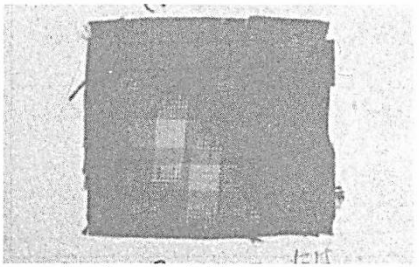
33. イチチゲにゴービシ
明治中期から作られた縦横絣



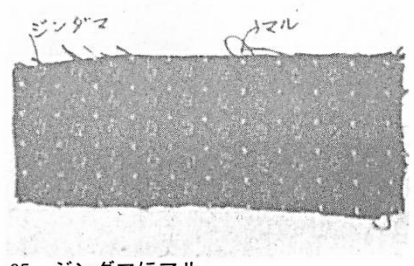
29. シチガラ（市松）しめたばによる絣



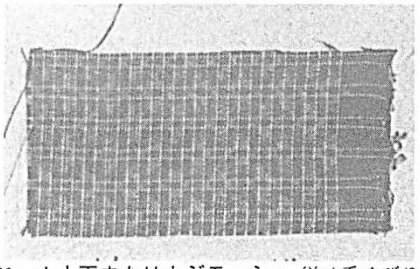
34. ゴバン縞にマル



30. ゴービシにイチチゲ



35. ジンダマにマル



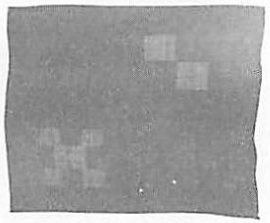
31. 六十玉またはカジモーシャ 絣は手くびり

絣の模様(2)

(注)ミイチイチチゲ—3つの絣がたがいちがい。



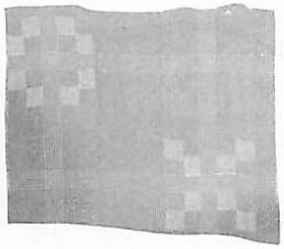
40. マシヌクムジャシ（枡の雲出し）手くびり絣で，明治30年ごろの青年の晴れ着に用いた。



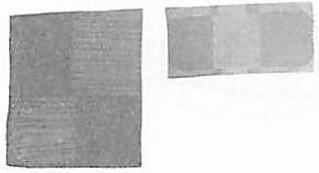
36. マキチャビシにイチチゲ
地機の縦糸を巻くマキチャに絣の形が似ている。



41. 布団用の模様
琉球絣を見本に手くびりで作った絣



37. カザモーシャにマキチャビシ
形が風車に似ている。



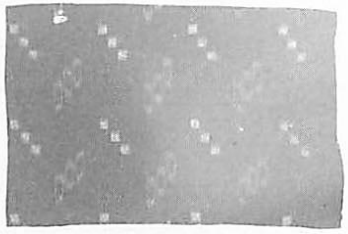
42. シチガラ（市松）
縦横とも精練した絹糸を使用してある



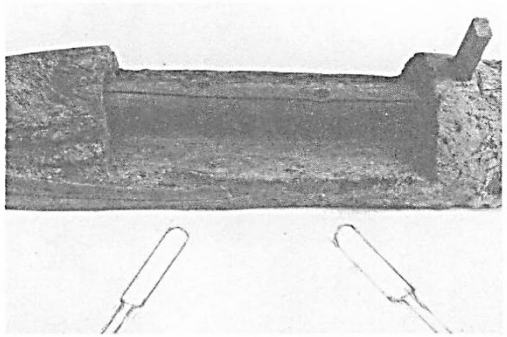
38. ターチビバにムーチビシ（とんぼ絣）
またはムーチイチチゲ



43. しめばたでしめて作った絣
昭和10年ごろ以後，本土の絣にヒントを得て作ったもの

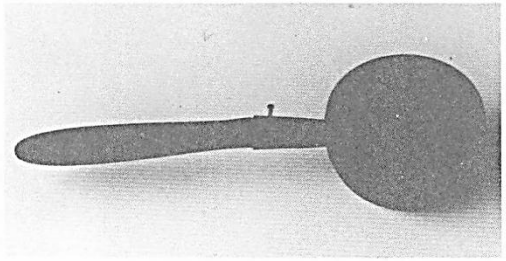


39. トウニズミチ(唐船絣)にミイチイチチゲ
横絣と縦横絣



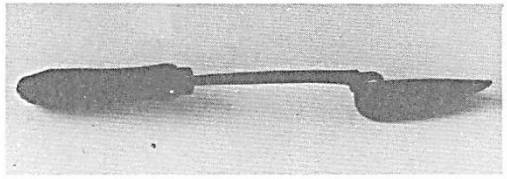
51. チンタ（砧）

織りあげた反布を中央の棒に巻き，下図の二本の小さいので，前の方に回しながらまんべんなくたたく。目的は，しんし針とアイロンの役目を果たすことになる。



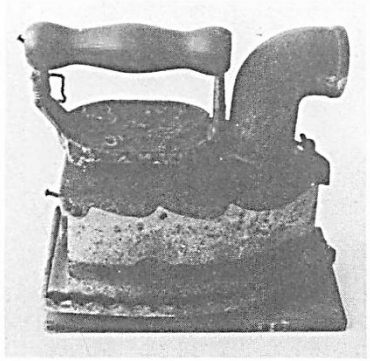
52. ひのし

木炭使用



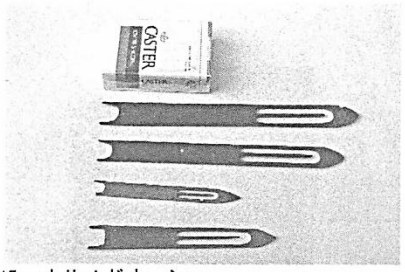
53. 焼きごて

木炭を焼いた火鉢の中で焼いて，裁縫のときに使う。



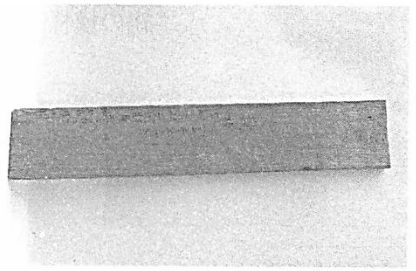
54. アイロン

木炭使用



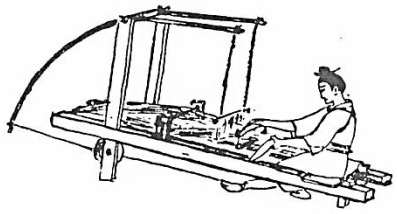
45. オサメドオーン

フゥドチにハシイチュ（縦糸）を通すもの

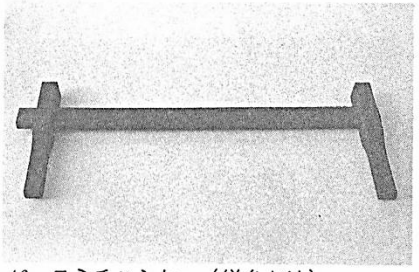


44. シキチャ

地機を織るときにすわる板



47. ジバタ



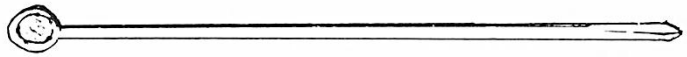
46. スミチハシケー（絣糸かけ）



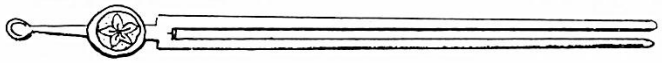
48. フシチヤー（腰当て）

地機を織るとき腰に当てるもの

49. ハブトゥングシ（男物）（長さ20cm）明治初年まで使用



50. マタサチトゥングシ（女物）（長さ17cm）明治から昭和初期まで使用



第二節　食事

一　一日の食事

(一)　食事の度数

「南日本文化史」は「郷土の食生活」主食の項で「食事の度数」について次のように述べている。

安土桃山時代のころまでは食事は一日二食であった。「おわんものがたり」に「昔は物事不自由なことでおじゃった。また昼食など食ふということ夢にもないこと、夜に入り夜食といふこともなかった。」という。江戸時代末期のさえづり草、松の葉に「昔は今世のごとく貴賤ともに一日に三度食することなく、朝夕二度の食也、それは武者物語に、凡そ人間は高きもひくきも一日に両度の食なればと見えたり、また人の食物は朝暮二合五勺づつなど見えしをもってしるべし。按ずるに、今世のごとく上下とも一日三度食するようになりしはいと近く明暦前後のことなるべし。慶長、元和、寛永の頃までは正しく二食也」といっているのはあきらかにそれを証している。一日三食になったのが仮に明暦度（明暦元年が一六五五年）とおさえても今から約三百二、三十年前のことで奄美諸島では、貢糖の制が布かれ砂糖の民間売買が禁止されて間もない頃である。奄美諸島においても、この頃に一日二食から三食ないし四食になったものか、或はそれより以前なのか、またはその以後になったのか等について、その推移を知ることは藩政時代の食事情を知る上から大変興味深いことであるが、そのことについて調査する資料すらないようである。

(二)　食事の唱え方

永吉毅著「沖えらぶの古習俗」によれば

「　沖永良部の場合『朝食』をメーシ、十時～十一時頃ヒンマジチ、昼食（アシィ）、晩食（ヰイ）と称え、特別の場合を除き通常やはり一日三食のようである。

家族だけの場合は、『結束（ゆいたば）』や他から人夫を頼んだ際とでは、おのずからその回数や質量にも違いのあることは、現今の労働力確保の状態や食生活の状況からしても容易に想像できることである。すなわち家族だけの場合は平常通りであるのに『結束（ゆいたば）』や人夫を使う場合は、サービスも加わって回数が増えるのが常であるように見聞する。　」

永吉毅氏の「沖えらぶの古習俗」の記述にあるように、食事の称え方、食事の度数もほとんど同じであるが、最近の称え方として十時～十一時ごろのヒンマジチをヒンマチャと称え、午後三時ごろのヒンマジチをヨーネチャと称えているようである。砂糖きびの刈り取りが、班を組織するようになってから、班員で約束し合ってアサチャを略しているところもある。午後三時のヨーネチャは家庭でも農場でも職場でも行われている。ヒンマジチは季節によっても違い、夏は冬に比べて、度数は習慣に従っているようである。

(三)　子供のヒンマジチ（おやつ）

1　家でのおやつ

すべての生活が自給自足だったころは、子供のおやつなど特別に与えることはなく、食事の残り芋を少々食べるくらいのものであった。学校から帰ってヒャーギ（ざる）に残っている芋をふところいっぱいつめてタミチントー（ため池のそばの遊び場）に持って行って、みんなに配り喜ばれたのはよかったが、牛の飼料が少なくなっていると母に怒られた。母の手で作ってくれるおやつがなかったから、子供たちは自然のものを求めて、自分たちでおやつにありついた。大抵は次のような果物類である。

2　自然のおやつ

(1)　ナースビ（桑の実）

風が吹いて葉が落ちて新芽を出すのと同時にまた実ができるし、紫色に熟した実はとてもおいしかった。

(2)　ヒャーギヌナイ（いぬまきの実）

赤く熟した実に青い小さな玉のついた一種変わった実で甘く柔らかで寒天のような感じがした。

(3) **クービ（ぐみ）**

屋敷の防風林や山の雑木に絡まって長くのび、だ円形の実がついた。甘酸っぱい味がして、木によって大変酸っぱいのもあった。友達同士さそい合って取りに行くものであった。

(4) **山イチュビ（ほうろくいちご）**

ザルを持って友達とさそい合って山へ取りに行った。大きいのが小鳥たちにつつかれていたのは惜しかった。

(5) **ハルイチュビ（のいちご）**

遠い畑に行った母が枝ごと切って束ねて持ってきてくれたかわいらしいいちご。全島至る所の畑の周辺にたくさんあった。

(6) **アーサヌナイ（ふくまんぎの実）**

防風林の間にある小さい木で、白い花が咲き、小さな実がつき熟すると赤くなる。

(7) **シークリブ**

屋敷内にも、時には山にもあった。フー山（大山）には自生していたので、隣組や学校の遠足で取りに行った。知名の人たちは和泊によく売りにきた。終戦後も珍重がられた。

(8) **ギマ（ぎーま）**

山に自生していた。友達と松の落ち葉拾いに行ってから、唇が黒くなるまで食べ父母からしかられたことも度々であった。

(9) **シン（椎の実）**

越山の辺に少ししかなく、大変珍しいものだった。焼いたり蒸したりして食べた。

(10) **ムム（桃）**

屋敷内、畑の土手、山などに自生していた。桃の実の毛や未熟のものは中毒をおこすとされ、熟したものをよく洗って食べるように注意された。

(11) **バンシル（ばんじろう）**

果物の中でいちばん賞味されるもので、屋敷内や畑の土手などに自生していた。普通に熟して食べられるものと、イシバンシルといって、なかなか熟しないものがあった。

(12) **ざくろ**

ざくろは、鑑賞用、薬用として宅地内に栽培されている。実が熟して口を開き、赤い肉を出しているのはきれいであるが味はそれほどでもない。

(13) **オートクリブ**

屋敷内に作られ、みかんの中でいちばん早く食べられるおいしいみかん。お盆（旧歴七月十五日）のころから食べられる。

(14) **トウクリブ（唐九年母）**

栽培されている果物の王座で、風当たりの強くない屋敷内に栽培されていた。トウクリブは非常に貴重なもので一個の食べ方にしても少しの無駄もなく、皮もアクミも皆食べたものである。

3　手作りのおやつ

(1) **インジュミク（はったい粉）**

自分の畑にできた小麦をいって、石臼でひき黒砂糖を混ぜてつくる。子供のおやつや茶うけなどにした。

(2) **豆類**

ママミ（小豆）タネマーミ、ルクガチマーミなどを煮て少々塩をふったり、または砂糖を入れて煮豆にして食べた。

(3) **ジマミ（落花生）**

ほとんどの家庭で栽培していた。皮ごと煮たり、いったりして食べた。また実だけをいったり砂糖をまぶしてヤジマーミにして食べた。

(四) **学童の昼食**

家での主食が唐芋であった時代の、学校への昼食も唐芋弁当であった。大抵唐芋三、四個と紙に塩を包んで、ハンカチまたはハンカチくらいの布に包んで持っていった。おかずに味噌漬けの漬物が持てたら結構なことだった。塩を炊いた後、塩炊きなべに薄く張った塩をきれいにはがし取って四角に切られたものをマシュナンジチ（塩のおこげ）といって、きれいに折って友達に配ったりした。男の子は高学年になると昼食を入れる袋を丈夫な糸で編んで芋を入れてさげて持っていた。弟たちにも編んでくれているようだった。学校昼食の唐芋の皮は二人持ちの柄付きの箱に入れ、当番生が芋皮収集所に運び、学級の指定された箱に始末した。その箱には豚の飼料として入札した人の氏名が記されており、早く取りにきた人たちが各箱とも同じ量にして持ち帰った。学校ではその代金を生徒用の消耗品代として役立てた。唐芋給食は終戦後も引き続き行われた。

このときは、最も食生活の苦しいときだった。戦争中

は空襲空襲で逃げ回り、沖縄の次は沖永良部だと全島民が悲観的になった。いちばん作りやすい唐芋の植え付けも昼間はできない。そのうえ、終戦と同時に祖国から分離、本当に食糧難時代であった。

二　米食

(一)　米の由来

古代日本米は、いまから二千二、三百年前に渡来したと考えられる。日本米の故郷として最も妥当と見てよいのは中国東南部ではないかということである。

広東福建奥地の野生種は、赤味をおびたやや長手の米を結実するが、この赤米がたとえこのまま日本へ渡来したとしても、それ自身のもつ変異によって丸味をおびた白米を生ずる可能性があり、日本ではこの丸味をおびた白米が特に好まれて選択され、しかも日本の風土にも適したので、現在の日本米がしだいに生まれてきたと解することもできるのである。実は現在でも、古い伝統と形式を重んずる祭祀用に特に古代の赤米（黒米ともいう）を保存栽培する地方があり（奈良県談山神社はその一例）、また国内南方地域には、アカゴメ、トボシゴメ、トボシなどの名で、長手の赤米すなわち古代米品種をそのまま作っているところがあるし、白米を栽培しても、遺伝的にトボシがその中に混ざって出現する地方が少なくないのである。もし、この長手の赤米が日本米の祖型であることが確かなら、現在でも古い伝統を持つ古代的祭事や祝事に「赤飯」としてわざわざ白米をあずきで着色したものを作るのは（米を蒸すのも古代的習慣）古代米が赤くておのずからできた赤飯を食べていたころの遺風を伝えるものではないかとも考えられるのである。

(二)　米の精白法

1　稲を籾（もみ）にする（ムニシー）

2　籾を玄米にする（ムニヒチ）

籾摺臼（もみすりうす）（シルシ）に籾を入れ、臼の中央につけてある縄を交差させて両方で左右に引っ張って摺ることを「ムニヒチ」という。ばら（ハラ）で籾がらやしいなを取り分けたものをさらにばらでゆさぶり、籾を中央に集めて

つかみ取り、玄米（ムンジュミ）と籾（ムニ）にえり分け、籾はさらに摺って玄米にする。

3　精白（ツミチチ）

普通は竪杵（たてぎね）（ティーアジム）で一人でつくが、多量の米をつくときは大臼（ヤマトウシ）に入れて横杵（ヤマトアジム）で、一人または二人で両方から杵を交互におろして搗（つ）く。搗いた米は次のような順序で完全食米となる。

① ぬかを除く。バラで上下にあふりながら、ぬかを前においてあるむしろにふり落とす。

② 砕米（クジリグミ）をゆすり取る。

③ 籾拾い（アラヒュイ）をして仕上げる。

クジリグミ、グニャグミというのは、砕米のことでアラとは玄米や精米中に混じっている籾のことである。

4　より分け方

米や雑穀などに混じっている雑物を水中でより分けることをタシルまたはユナグという。二つの器を準備し、一つの器から水とともに軽くゆすりながら他の器に移すと、底に石や土などの雑物が残る。これを二、三回繰り返していると完全に雑物を取り除くことができる。

5　臼でついて籾から白米にする精米法（ムニをシャーギル法）

最も古い精米法で、玄米にすることなく籾をそのまま臼に入れ、杵で搗いて精米したが、沖永良部ではその方法を「ムニをフシル」という。この方法は簡単で手軽にできるので、急な場合で少量の米が必要なときの最も適当な精米法で、昭和の初めごろまで臼に入れて竪杵（テイアジム）で搗くのが続いていた。

(三)　炊飯の方法

1　粳米（うるち）（ジコーグミ）の炊き方各種

(1)　釜（かま）（一～二升炊き）の飯の炊き方

米を洗い、米の二割増の水を入れて炊くのを普通とするが米の種類、米の新古によって水を多少加減する。方法として、米の上面に指を軽く当てて中指の一節半まで水を入れるとか、または掌（てのひら）を米の面に当てて、くるぶしのところまで水を入れるとされたものである。現代は炊飯器を利用するのでひとりでに炊けるようになっていて火加減の苦労はなくなった。（計量カップを利用する）

大鍋（なべ）に多量の飯を炊くには、熱湯に洗った米を入れて

炊き、水がつきるころ火を止め、飯を上下にひっくり返して、芭蕉の葉で覆ってからふたをしめ余熱で蒸らして炊きあげる。

(2) 甘藷の混ぜ飯（ウムメー）

甘藷の皮をむき、小さなさいの目に切って米といっしょに炊き込む。

(3) お粥（ケ）の炊き方

お粥も水を定めておいて、さし水をしないで炊くことが肝心である。米一に対し水六の割で炊くのが主食としての普通の割合であるが、好みにより水加減をしたらよい。お粥は初めから七、八分どおり煮えるまでは強火でふたをせずに煮て、次に弱火で炊きあげる。米だけで炊く粥を（フミケー）という。昔は病気のときやお産のときにだけ、フミケーの恩典にあずかることができたのである。

(4) 味付け飯について

明治のころは、米の飯を炊くのは一般家庭は正月だけぐらいであったから、味付け飯などというぜいたくをする生活のゆとりはなかったのだろう。大正年間になって、本土との交流、学校教育などの関係で、昭和にかけて、各種の味付け飯とか、すしなども家庭で作られるようになった。

(5) 米のおじや（フミドウシまたはフミミシチ）

材料として、米、野菜類、味噌、塩、油などを用いる。おじやに使う野菜類によって、その呼び方が違う。例えば、唐芋の葉を使えば、「ウムヌ葉ドウシ」、ふだんそうを使えば「ふだんそうドウシ」等々。甘藷を入れたおじやをウムドウシと称え、米ばかりのおじやより甘味があっておいしかった。

(6) 米をすりつぶした粥（シーグミケ）

粳米を水に漬けてすり鉢ですり砕き、熱湯をかけたり、煮たりして粥状に作る。小児、老人、病人等の食物となる。

2 糯米の炊き方各種

(1) 糯米の飯（ムチグミメーまたはムチグミミシ）

糯米の飯に、水炊きと蒸し炊きがあって、蒸したのをハシチといい、水炊きしたのを（ムチグミメーまたはムチグミミシ）という。

○ **炊き方** 米を水に漬けないで炊くときは（米一に対し水〇・七の割合）、冷水から米を入れて炊き、水が

なくなるころ上下をひっくり返し中蓋（芭蕉葉で覆う）をし、本蓋をして余熱だけで蒸す。

水に漬けた米の場合は（米一に対し水〇・六の割合）たぎった湯の中に米を入れて炊き、水がなくなるころ、上を下にかきまわして芭蕉葉で覆い、蓋をして余熱で蒸す。㊟芭蕉葉のないときは、ぬれぶきん三、四枚重ねて覆ってもよい。

○こわめしまたはおこわ（ハシチ）

（材料）米一に対し小豆〇・一かけ水〇・一

（作り方）

① 米を十時間内外水に漬ける。

② 小豆を軟らかく煮る。小豆を煮るときの最初の煮汁はすてて、水をとり替えて煮る（小豆の灰分を除くため）二回め以降の煮汁は汲み取り、水をさらに替えて煮る。それを三、四回繰り返して煮汁をとる。

③ 小豆が煮えたら小さじ一杯くらいの塩を入れる。

④ 米の水を切って汲みとっておいた小豆汁に漬ける。

⑤ 米一に対しかけ水〇・一の割にし、小さじ一杯ほどの塩を加えた液を作っておく。

⑥ 一様に蒸れたら、作っておいた液を振りかけながら、むらのないように軽くかきまぜ、小豆を入れ軽くまぜて十分に蒸す。

三 甘藷食

(一) 甘藷と食生活

亜熱帯の本島では、一年中畑に植えっぱなし、栽培法もたやすく、風害もひどくないため、甘藷作りが盛んになった。日に二食または三食と主食の王座を占め、葉は汁物、雑炊、あえ物などに利用された。甘藷の伝来は、離島の食糧難を解決し、その生活が安定した。名瀬市誌によると、名瀬方面では主食の代用に、もくたちばな（アークチ木）、しゃりんばい（テーチギ）の種子をとり出し、それを粉にして主食の代用にしたという記事におどろいた。アークチ木の実は針で糸に通して、首かざりにした経験しかないので早速先輩の方にたずねたら、永良部では全然食するということはなかったという。それは次のことによるのではないかと思った。永良部では、

土地が平たんでハブも生息せず年中耕作できる恵まれた島であるためだろうか。甘藷伝来から昭和三十年ごろまで約三百余年間（ウムの根と葉）の生活が続いて、現在の米食・粉食の現代生活に変わったのである。

(二)　甘藷の効能・伝来等

「公民館だより」（昭和四十九年五月十日発行）に、栄養改善推進委員の日置ミネ氏は次のように述べている。

「長寿の素　トリプトファンを持つ
からいもを見なおそう」

かんしょは、中南米原産のヒルガオ科の多年草で、原産地には数千年前から栽培されており、一四九二年にコロンブスによって、スペインに伝えられたのが伝ぱのはじめである。十七世紀にはフィリッピン、マライに普及した。さらに熱帯地域、中国へと伝わり、日本へはルソン島から直接長崎を経て、九州南部へ伝わった場合と、中国から琉球、種子島を経て九州南部へはいった場合が考えられる。

元禄年間（一六八八～一七〇四）には九州地方にかなりのサツマイモが普及していたようで、急速に日本全土に広がったのは、享保年間である。特に一七三二年（享保一七年）のききんの時、その価値を発揮したので、将軍徳川吉宗が食糧政策として、かんしょの栽培に力を入れ、青木昆陽を起用し、薩摩からサツマイモを取寄せ、全国への普及を企画した。その後、明和、天明、文化、天保のききんに際して、米麦などの主要食物に代って大いに効果をあげ、年々作付面積が増加した。

これからみると、わが沖永良部にはルソン島から中国を経て琉球にはいり、道の島々に伝わったので、から芋と呼ばれているのだろうか。郷土史年表では、一六〇七年琉球にて野国総官甘藷種を福建より得て帰り繁殖せしむとあるから、わが島にも三百五十年程前に移植されたと思われる。

から芋は、いも類の中でもっとも栄養分をもっており、その成分はでんぷん（二〇～二五％）糖分（四～六％）たんぱく質（二％）ビタミンA（カロチン）B・C（一〇〇グラム中三〇ミリグラム）を含んでおり、アルカリ性物質も含んでいるので有用な食べ物である。

特にいも類のビタミンCは、野菜類と違って貯蔵しても安定しているし、調理加工しても残る量が多いのが特長である。から芋特に黄色の濃いものに、ビタミンAの母体であるカロチンが含まれていて、このカロチンは油とともに食べることによって、体内でビタミンAとなり、有効な働きをするもので、カロチンを含むから芋は、油を用いた他の料理と組み合わせるとか、揚げて用いると効果が大きい。から芋のたんぱく質は、その質がすぐれていて、米のたんぱく質と組み合わせると、米のたんぱく質の価値があがり、米のたんぱく質に不足しがちなトリプトファン（長生きに深い関係のあるアミノ酸）がから芋の中に含まれているので、いもを食べると米のたんぱく質を補う効果がある。

食べ方としては、私たちの先祖から常食としていた頃の煮芋、芋飯、芋がゆ、芋もち、芋てんぷら、汁の実に用いられ、菓子として、芋ようかん、芋あん、芋せんべい、芋かりんとうなどいろいろな料理法が工夫されている。

工業的にでんぷん製造、アルコールの原料、国内甘味自給体制の一環として、結晶ぶどう糖の製造原料にもなっている。高度経済生長の結果、招来した狂乱物価時代といわれる今日である。私たちの日々の生活はおびやかされている。こんな時こそ、自分たちの生活をみつめ、からいもを見直す時ではないだろうか。

昭和四十二年頃、長生き博士近藤先生の発表で、長寿番付でわが和泊町が全国で四位、県で一位であったのもうなずけることである。長生きの源であるトリプトファンを多く持ったからいもと、まわりの海の海草と小魚、自作の新鮮な野菜が主食料だったからであろう。家畜の飼料化したからいもを見直して、毎日の食卓に、子どものおやつに活用していただきたい。市販の食品やお菓子類は防腐剤・着色料・甘味料等の食品公害が叫ばれ、インスタント食品にもあきて、自然食が見直されている。お互に現代にマッチした調理法を工夫研究して、健康で明るい家庭作りに励みたいものだと思う。

(三) 甘藷食のいろいろ

1 甘藷の粒煮（ウムヌマルニ）

ウムヌマル煮は、皮つきのまま丸煮にする方法で、家族、家畜の多少によって、一斗炊き、八升炊きという大鍋に大粒を底にして、しだいに大きい順に鍋につめ、甘藷の面よりやや少なめに水を入れ、麦わらで作った蓋（ハマタ）をして煮る。強火で煮て汁を切って余熱で蒸し煮する。食事に出すときには、小さい芋入れざる（ウムセーマグ）に入れて出す。冬の早朝、家族そろってセーマグを囲んで、あつい芋をふきふき頭を寄せ合って食べた唐芋と赤味噌の味は、いまでも忘れられない懐かしいわが家の味である。

2 ねり芋（ウンバニ）

皮をむき、煮芋にして、長い大きなシャモジ（イビラ）でつぶして、食事のときお碗に入れて出す、芋ばかりのごはんのことである。

3 炊き合わせ（タッチョシャ）

ねり芋を作り、それに粳米の粉、または糯米の粉や片栗粉などを入れて炊きあげる。ほかに、皮をむいた芋と田芋を煮て、それに米の粉を入れて炊きあげたものもある。これは旧暦十月十五日の海おり（ウミリ）に各家庭で作って、部落ぐるみで浜で一晩遊びあかした行事のときに食べるものだった。また、米や麦の種子をまいた日の晩に、種子をまき終えた喜びと豊作を祈って、タッチョシャを炊いた。これを（タニマチハンダニ）といった。野菜の煮付けや、なますなどを作って、家族で楽しく食べた。

4 芋粥（ウムケー）

芋だけで炊いたり、粟・米などの混ぜ粥を作った。どの炊き方でも、いも粒をていねいにつぶしてから使用する。

5 唐芋いり（ウムイーチ）

芋の皮をむき、適宜に切って、水を少なめに入れて、うす味程度に塩を加えて煮る。煮えたら食油・ねぎを入れて仕上げる。煮芋で作る場合は、皮をむき適宜に切り油でいため味付けをして、ねぎまたはにんにく等、青野菜を入れて仕上げる。野草ののびるの出はじめは、一層こうばしく食欲をそそる。

6 芋入れ雑炊（ウムドーシ）

少しの米でおじやを炊くときには、大抵唐芋を入れた。芋の皮をこそぎ取り、大きめに切って入れた。大豆を入れて作るときには、大豆のごりごりした歯ごたえに、唐芋の甘味、たくさん入れてある野菜の香り、熱いものをふきふき食べた大家族の夕食、添え物は、焼き魚を混ぜた味噌か漬け菜だった。

7 芋飯（ウムメー）

普通の米飯を炊くように水加減した米に、芋の皮をむき、さいの目に切った唐芋を水につけて灰汁ぬきしたのを炊きこむ。本当は、唐芋の甘味があっておいしいのだが、米を補うために芋を入れたのだという先入観があるためか、やっぱり米だけのごはんの方がおいしかった。

○甘藷は、唐芋飴の原料・味噌の原料・菓子類の原料・みき（ミショー）の原料になり、葉は野菜として、おつゆ・雑炊・酢の物となり、とても重宝な食料であった。芋の煮汁・芋皮・芋づるは、豚や牛の飼料となり、私たちの食生活に重要な位置をしめ、私たちの生命を保ってくれた。

四 麦（ムジ）食

麦は米とともに人類の二大食品で、昔から米とともに多作されたものである。それで沖永良部島には「麦は諸作の大兄」ということわざもある。麦の種類は、小麦・大麦・裸麦等が生産された。小麦は醤油・味噌の原料となり、麦粉・はったい粉などに製粉されて、めん類・菓子類、麩類に加工され、うどんや混ぜ飯、混ぜ粥となって主食を補い、天麹羅、麩類になって副食物となり貴重なものである。裸麦は大麦の一品種で、食糧・ビールの原料となる。大麦は食糧となり、また、醤油・味噌・ビール飴の材料となる。

(一) 麦飯（ムジメー）

大麦に水を加えて臼で横杵で十分に搗いて麦皮を取り去り、四、五時間水に漬け、麦の量の三倍の水を入れて煮る。水がなくなったら、さらに水を加えて柔らかくなるまで煮る。麦飯には冷や汁をかけて食べる。冷や汁は味噌を適当の濃さに水で溶き、千切りにしたその葉を薬

味に添える。

○はったい粉粥（インジュミク）

小麦をいって石臼でひき、ふるいを通してはったい粉を作り、それで粥を炊く。こうばしい香りが珍重がられ、つわりがひどくていままで食べていた食べ物が何も食べられない妊婦も、このインジュミケーだけは喜んで食べたという。はったい粉は、砂糖を混ぜて子供のおやつやお茶うけになったり、型菓子などにも使われた。

○麦粉は芋と混ぜて天麩羅を作ったり、砂糖と水を加えて、鍋で焼き餅（ヤチムチ）を作った。

(ニ) 麦芽（ミヤーシー）

甘酒みたいに飲む飲み物（ミショー）を作るときに使われる甘味料である。

大麦を一昼夜水に漬け、ふくらんだ麦を、芭蕉の葉を敷いたザルに適当の厚さに広げ、一日に三、四回の水をふりかけ、上から芭蕉の葉で覆っておく。芽が一センチメートルくらいに伸びたとき、日に干して乾燥させ、それを石臼で粉にして、ミショーを作るときに甘味料として用いる。

五　粟（オー）食

粟は、東インドが原産地で、稲よりも早く作られたという。粟は温暖乾燥地を好み、耐干性も強く、成熟も早いが、台風期の作物であるのが欠点である。長所としては、他の穀類のように虫害に遭わず、よく乾燥させれば、長年月蓄えることができ、非常時の主食として重要であった。本島でも大農家の人たちが日常の生活はつつましく粟を中心に穀類を蓄えてあったお陰で、ききんから島民を救って薩摩藩主から表彰されたという美談も伝え聞いている。それは享保年間（いまから二百六十年ぐらい前）で、表彰された人たちは、クンゼー前富（川間氏）、フチカヌ宮盛（大納氏）、トドチアガリ（徳氏）であったという。また最近では、終戦直後の食糧難の折、玉城の伊井中直氏の倉には祖父、父の代からの粟が蓄えてあった。こんな時のためだと早速分けてあげた。もらった方では、大変喜んでくださって、皆さんから農作業を手伝っていただき感謝したとのことである。

(一) 粟飯（オーメー）等

粟にも粳、糯がある。どちらも主食として米に混ぜて粟飯（オーメー）、粟粥（オーケー）、粟雑炊（オードウシ）などに使われた。粟は独特のこうばしさがあり、粟飯は炊きたては香りがよくておいしいが、冷えたら固くなり、そこら一面散らばって始末におえない。糯粟はねばり気が強く、だんごや粟餅に用いられたが、糯粟を作るのは、少数の家庭しか作らなかった。

粟粥のことを歌ったもので、いまでも口をついて出る句がある。「ケーミガチュンド、チャギガチュンド、オーケータチ、ミータクラサ」。ケーミというのは、まぶたにできたはれ物のきずあとが目をひきつって目のかっこうがへんになる。そんな人にまた熱い粟粥をひっかけたら、やけどをして一層見苦しくなる。鬼ごっこのとき、鬼をからかいながら、逃げ回る子供たちの口をついて出る文句であった。

冬の晩に、海に魚取り（ティヌチ）に行くときに、粟粥を食べて行くと、体がホカホカ温まり、あまり寒さを感じなかったという。

慶長年間、島津勢が琉球征伐の途中、永良部に上陸したとき、島の人たちが敵兵降伏のため炊いた粟粥を、敵兵が食べて大いに士気を鼓舞したという言い伝えもあるが、これは穀霊をあがめる思想に基づくものであろう。

六　高粱（トージンニ）

高粱には、赤高粱（アートージンニ）と黒高粱（クルトージンニ）がある。黒高粱が穂の垂れも大きく粒も大きいので、大抵の家庭ではこれを作っている。唐ジンニという名前から推して、中国から琉球を経て伝わってきたものと思われる。

高粱は、家畜の多い家庭では高粱だけをまき、株から出た小さい高粱は家畜の飼料となる。普通の家庭では、粟・つるのある島大豆（シママーミ）が同じ畑にまかれていることが多い。

(一) 高粱の製法

1　穂に四十センチぐらいの茎をつけて刈り取り日に干した後、むしろやばら（ハラ）の中で包丁の背で実を

こぎ落とす。

2　こぎ落とした実を石臼に入れて殻を除き、臼で搗いてふるいにかけ、また出てくる殻を石臼に入れてすっかり殻を除き実だけにする。

3　殻を除いた実を水に一晩浸して水切りをしてから、臼で搗いて粉にしてふるいわけて製品とする。

(二)　利用法

高梁飯（トージニメー）、高梁粥（トージニケー）は、高梁の粒のあるのを米といっしょに入れて炊きこむ。高梁の小豆より少々赤味を帯びた色がごはんに出て、そのうえねばりがあるので子供たちに喜ばれた。高梁粥も、米だけの粥よりねばりがあっておいしい。そのほか、炊き合わせ（タッチョシャ）や高梁餅（トージニムッチ）等を作る。タッチョシャは、唐芋をきれいにこさえて煮てつぶし、その中に高梁粉を水どきして入れよく混ぜ合わせて仕上げる。高梁餅は、お盆の十四日にお先祖様へお供えする習慣があるので、多くの家庭でこれを作った。子供たちは、餅の煮上がるのをまだかまだかと待っていた。戦前までは農家で高梁を作り、お盆の十四日には、トージニムッチを作っていたが、終戦後はすっかりなくなった。現在は、牛の飼料としてソルゴーという赤高粱によく似た牧草が栽培されている。乾燥させて牛に与えている。

七　とうもろこし（トーキミ）

子供のいる家庭など限られた範囲でしか作られなかった。それを蒸したり、焼いたりして子供たちは食べた。実の先についている無数のひげは、腎臓病の利尿によいとして乾燥して蓄えていた。

八　蘇鉄食

(一)　ききんと蘇鉄食

近代には、ききんのことを蘇鉄地獄といった。蘇鉄は備荒食品として十八世紀の初めに普及したようである。沖永良部の蘇鉄は島のまわりの蘇鉄山や、畑の境界に防風用として植えられている。蘇鉄山はほとんどさんご礁

に覆われて畑作のできない所であるが、その上にどっかと根をおろし、親子孫と大きな株となり、雌株、雄株別々に繁茂している。濃緑のつややかな葉が夏の強烈な太陽を受け、照りはえている状景は、さすがは南の島だという印象を深くする。

蘇鉄のすべては、私たちの生活を支えている。薪に肥料に防風用に、特に食糧としては、主食の唐芋の補充となり、ききん年には主食となって島民を救ってくれた。大東亜戦争前は、蘇鉄の実（ヤナブ）は味噌の原料、牛豚の飼料になるくらいであった。終戦となったとたんに、それまで空襲〳〵で壕生活をした私たちには食べ物はなく、困っているところに、昭和二十一年二月二日に祖国から分離され、自給自足をする運命となった。現状を察知して、事業家は製粉会社を建てた。ほとんど蘇鉄の幹（ドゥッテ）を粉にしたものであった。お粥にしてはのどをこさいで食べられるものではなく、大抵が味噌の原料にした。豊富な物資に取りまかれている現代人には想像もつかないことである。

今度の取材で聞いたことであるが、国頭で、大正初期生まれの方が祖母から聞いた話をしてくれた。北海岸に面している国頭は、毎年風害、塩害で苦しんでいるのにききんとなるとなおのこと大変だった。蘇鉄の幹も食べ尽くしたあげく、蘇鉄の幹から出ている白いひげ根を集めて砕き、それから出る少々のでんぷんで、飢えをしのいだという。国頭ではその補充を、島内でもいちばん多く蘇鉄山を持っている畦布から分けてもらったという。その命の恩人の有り難さは身にしみ、子供の時代になっても交際を続けている家庭もあるという。蘇鉄の増植は、昭和の初めごろまで正月二日の初原に植えていた。戦後三十年もたつと、味噌の原料や牛の飼料にもならず、食料からはすっかり姿を消し、大きな蘇鉄は本土に出荷され、盆栽として鉢植えされて鑑賞用となっている。

(二)　蘇鉄の実の毒抜き法とその食べ方

蘇鉄はその実（ヤナブ）と幹（ドゥッテ）を食べるのであるが、青酸の猛毒素（ホルムアルデヒード）があって、食べ方を誤れば、中毒死するので、その毒抜きには十分な注意が必要である。

赤く熟した果実（ヤナブ）を母木からもぎ取り、押し切りで真っ二つに割って一週間ほどむしろに広げて干し

ておく。実が乾燥してしなびたら殻から出し、さらに一か月ほど放置するとかびがつく。それを容器に入れて蓄える。

1　熟した果実を真っ二つに割って、そのまま干しておくと中の実がしなびて殻から出やすくなるから、その実を取り出す。

2　その実を臼に入れて搗き砕く。

3　多量の水の中で洗い、ザルを通し、さらに布で通した液を置いておくと、でんぷんは底に沈でんする。

4　沈でんしたら上澄み汁を流し、さらに水を入れてかき混ぜて沈でんさせ、上澄み汁を流す。このことを三、四回くり返してでんぷんを沈でんさせる。

5　できたでんぷんは、白い布か白紙を敷いた容器に入れて、日干しにし十分乾燥して蓄える。

6　かすは、ばら干しにして蓄えたり、なまヤナブ味噌の原料として、臼で搗き砕いて粉にし、なま芋をすり入れて、それを蒸して味噌こうじにした。

7　蘇鉄の実（ヤナブ）の食べ方

蓄えてある蘇鉄の実(ヤナブ)を水に浸してもどし、臼で搗いて粉にしふるいにかけて、米や芋を混ぜて粥にしたり、味噌・野菜を入れておじやにする。また黒砂糖を入れて炊き、冷えるとヤナブかんといってお茶うけや子供のおやつとして喜ばれた。

(三)　蘇鉄の幹（ドゥッテ）の毒抜き法とその食べ方

1　幹の厚い皮を削り取り、白い幹をおので薄く削る。

2　カマスに入れて三日ほど、川・池の水に浸し、水から引き上げて二週間ぐらいつんでおく。

3　発酵作用（クタス）がおこって、黒くかびてくる。そのとき広げてさらに一週間ほどさらして乾いたものを蓄える。幹の中心部の、組織のちみつな白い部分は、特に良質であるから、別にとり分けておくこともある。

4　蘇鉄幹乾燥物（キャーラー）の食べ方

(1)　蓄えてあるものを手早く洗い、半乾きしたら臼で搗き砕き、ふるいを通して製粉する。それを雑穀と混ぜて、混ぜ粥、混ぜ雑炊などに利用する。

(2)　副食物とする。キャーラーを水に浸してもどしきれいに洗って野菜類と味噌煮にして食べる。

九　田芋

(一)　田芋の由来

「沖縄県史」によると

「考古学的知見によれば、五穀の栽培に先行した「ヤム文化・タロ文化」の存在が推定できるという。多和田真淳は、山芋（だいじょ、ヤム）・田芋（水芋、タロ）は凡そ二千年前に南方から伝来して、それぞれ畑作物、湿地作物として栽培されるようになった。タロには湿地で栽培されるものがある。沖縄では前者を田芋（タームン）後者をさといも（チンヌク）という。田芋、さといもの茎は何れも食べられるが、沖縄では田芋の茎をムジといい煮こんで食べる。平安時代には田芋の茎（ずいき）を干したものを「いもじ」といって、貴族も元旦にこれを食べていた。里芋は九州から田芋（水いも）は南方から伝えられたのであろう。」

「国民百科事典」によると

「現在南洋の島で、タロイモ（サトイモおよびサトイモ類似のイモを、ポリネシア語ではタロという。）が主食として栽培されるのは、穀物栽培以前の古い文化のなごりと考えられている。サトイモの名は、「山の芋」に対する「里の芋」の意で、人の住む村里近くに栽培されたことから、この名があり、古く「家の芋」とよばれた。畑作と水田作があるが、日本本土では水田に作る水いもは、ほとんど見られなくなった。しかし、奄美・沖縄の諸島には水田作がまだかなり残存している。サトイモを神事に用いる風習は出雲・薩南・沖永良部島に残っており、サトイモが日本でも古来の栽培植物として重要な意味を持っていたことを物語る。また子孫繁栄の象徴として正月料理や多くの年中行事に使われる。陰暦八月十五日夜の名月はまた「芋名月」ともよばれ、サトイモを月に供える風習がある。」

(二)　田芋料理

1　田芋餅（ターニム　ムッチ）

材料（十人前）　作り方

田芋一キログラム　①田芋を煮て皮を除き臼で搗き黒

黒砂糖二百グラム　砂糖を入れてよく混ぜる。

きな粉　適宜

②それを適当な大きさに丸めきな粉をまぶす。

2　田芋いり（ターニム　イーチ）

材料（四人前）
田芋　百グラム
サラダ油大さじ二杯
砂糖　三十グラム
醤油（しょうゆ）　大さじ一杯

作り方
①田芋を煮て皮を除き一センチ厚さの輪切りにする。
②それを油でいため、砂糖醤油を加え弱火でいりあげる。

3　田芋の味噌（みそ）煮（ターニムヌ　ミシュニー）

材料（四人前）
田芋　三十グラム
白味噌　二十グラム
だし汁　適宜
砂糖　小さじ一杯

作り方
①田芋を煮て皮をとり、乱切りにする。
②それに、だし汁・砂糖・白味噌を加え、四、五分煮て火を止めよく蒸らす。

4　田芋茎の卵とじ（ムジヌ　フガファーファ）

材料（四人前）
田芋茎一キログラム
卵　四個
調味料　適宜

作り方
①田芋茎の皮をとり四センチに切り塩少々をふりかけ軽くもみ、サッと水洗いしてえごみを去り、油でいため調味料で味を整えてから、とき卵でとじる。

5　田芋茎と豚臓物いため（ムジヌワタイリヤギ）

材料（四人分）
田芋茎一キログラム
ニンニク　少々
豚の臓物二百グラム
調味料　適宜
油　少々

作り方
①田芋茎は皮をとり四センチぐらいに切り、塩で軽くもみ、サッと水洗いする。
②鍋（なべ）に油をしきニンニクのみじん切りを少々いため、その中で臓物・田芋茎も入れていため、最後に醤油で味を整え、化学調味料をふりかける。

6　田芋茎の酢の物（フチムジ）

材料（四人分）
田芋茎　六百グラム
三杯酢
いり落花生粉

作り方
①田芋茎をたてに細かくさき四センチぐらいの長さにちぎり、軽く塩もみをする。
②三杯酢と落花生粉の中で、茎に十分味をしみ込ませる。

7　田芋茎の白あえ（ムジトトウフヌシュダリ）

材料（四人分）
田芋茎　五百グラム
豆腐　半丁
白味噌　少々
いりゴマ適宜

作り方
①田芋茎は三センチぐらいに切り前と同じ処理をする。
②いりゴマをすり、水気を切った豆腐を入れてする。
③それに白味噌を加えてさらにすり田芋茎をあえる。

以上は昭和五十三年にいずみ学園鹿児島調理師専門学校長、今村和子先生が郷土料理の調査に来られたとき、町栄養改善推進員で調理した料理の一部である。

本島では旧暦正月十六日のやぶ入りの日を、墓の正月といい、いままで家族といっしょに楽しくお正月をすごされた祖先をお送りする日である。朝から午後四時ごろまでお供えするごちそうの中に、必ず田芋餅が第一位をしめている。（その起源は定かでないが、明治以前から行われていただろうと古老は語っている。）このように田芋を神事に使うのは、芋文化の生み出した一つの名残りであろう。同時に甘藷（かんしょ）を主食としていた祖先ならびに私たちが、田芋独特の味と香りを珍重がるのは当然だと思う。戦前は、和泊の大通りを、国頭の婦人たちが、島の中央部（ナージマ）の湿田地帯から田芋を買ってザルに盛りあげて運ぶ姿が旧正月十三日ごろには引きも切らず通るものでした。戦後は店頭に出る生田芋、煮田芋を買って作ったり、菓子屋で作られたのを買ってお供えしている。故郷を離れている年配の方は、田芋や田芋餅をふるさとの母の味として、懐かしがっている。

十　里芋（サトゥイム）

(一)　石川里芋の由来

里芋の伝来は、田芋の項で述べたとおりである。在来種には赤茎、白茎の二種があり、大きな親芋が大変おいしかった。昭和になってから青年学校が創設され、そこでの農業実習で石川里芋が栽培された。その小芋の、小指の頭大で形の整った丸いのが本土で珍重された。三月になると職員生徒総出で小芋のさぐり掘りをして、小箱につめて本土に出荷したものだった。その代金が、当時

としては高価だったが金額ははっきりしない。その中心となって指導されたのが農業専科の桑野信、山下窪義の両先生であった。昭和十一年に青年学校の生徒だった国頭の川間前富さんが子牛を売った代金全部をはたいて、石川小竿の種子芋を買った。うちでは家族が子牛の代金の中から、そうめんくらいは買ってきて、これまで育ててきた苦労をねぎらってくれるものと楽しみに待っていたのに、代金はみな種子芋に変わった。早速、畑に植えられた。土地の人たちは何だろう、頭でも変になったのではないかとささやく人もいた。青年のこの一途な思いが、半世紀後の今日の国頭の石川小芋の育ての親の愛情であったとは、だれも思い及ばぬことだった。

(二)　里芋の料理

炭水化物の含有量の多い食物でありながら、食卓にのぼるのは、おやつか副食にした料理が多い。

1　おやつとして

(1)　はったい粉に砂糖を少々混ぜて、煮て皮をとった里芋にまぶして器にもる。

(2)　はったい粉に砂糖を少々混ぜ、里芋をまぶす。

2　副食として

(1)　煮しめ、里芋のほかに各種の野菜・昆布・しいたけ・こんにゃく・厚揚(あつあげ)などを入れて煮しめる。

(2)　黒芋の田楽、里芋は皮のままゆで、冷めたら皮をむいておく。味噌(みそ)・砂糖・ごま・落花生をすり合わせて、味噌あんに皮をむいた小芋を入れて器にもる。

十一　山芋（ヤマイム）

(一)　自然薯(じねんじょ)と沖永良部山芋

恵原義盛氏はその著「奄美生活誌」で、次のように述べている。

「ヤマンとはやまいもということですが、これは本土のヤマイモ（自然薯）と全く同じもののようです。近年はこれがあまり見えなくなったが、大正の頃まではこれが里近くにもよく生えて葉とつるの間の豆粒大の実（ナリクワという）を取って来て、焼いて食べたも

のです。そしてその根の薯は、子どもでは取るのに大仕事でしたが、それでもこれを掘ったものです。

酒乱で暴れることをヤマインフリというのは、酒乱の跡がヤマイモを掘った跡のように色々なものが散らかされているからであるとする向きと、山薯掘りの困難であるからだとする向きがあるが、そのいずれも当っているようです。ともあれヤマンは美味であり、人々に重宝がられた山の幸です。大和村国直ではフユルメと称するノロ祭事に当り、山薯が畑作されて進化したとみられるコサマンを各家からノロ神に献ずる風習が残っていますが、これはアマンユ時代に村人が首長に山薯を献じたことの名残りとみられないことはないでしょう。ヤマンはそれ程高級の食品であったことを物語るわけです。」

冲永良部でも酒乱で暴れる人のことをヤマイムフヤということばがあるから、昔は山に山芋が自生していたのであろう。畑に栽培されている山芋にはヒラチカといって人の手を広げたようなわりあい大きくなるもの、棒ヤマイムと言って円すい状のもの、サルフグイと言って、小さい形のものが一株に数個ついたものがある。

(二)　山芋の料理

1　煮つけ

大みそかにお正月用に作るぬるく煮の野菜類の中に煮ふくめられた。ふだんでも、ごちそう（シユーキ）を作るときの煮込み材料だった。

2　かるかん作り

菓子専門店の東郷実吉氏が作り方を教え、かるかん粉まで分けてくださった。昭和十四、五年ごろ、青年学校で生徒とともにせいろの中で、真っ白にできたかるかんに竹くしをさして喜んだことが、せいろから立ち上る温かい湯気とともに思い出される。

3　その他

山芋のとろろを作ったり、すりおろした上にあさくさのりをのせて、天麹羅(てんぷら)にしたり、たんざくに切って、酢醤油(しょうゆ)で食べる方法は、終戦後に始まった。

十二　豆　類

(一)　種類とその食べ方

豆類の種類は豊富で、主なものを挙げると次のようなものがある。大豆（ヤマトマーミ）、つる大豆（シママーミ）、そら豆（ハミドゥルマーミ）、小豆（ママミ）、青豆（タネマーミ）、豌豆（グンゲヤマーミ）、ふじ豆（グジマーミ）、いんげん（インジブロ）（ナガブロマーミ）の赤と白、なた豆（タチマチ）、（ルクガチマーミ）、落花生（ジマミ）

1　食べ方

豆類は、蛋白源になるもの、野菜になるもの、漬物になるもの等、私たちの生活と切り離せない。

小学生のころ学校から帰ると、今日取らないと豆がはじけてしまうとか、イシマーミになるからといわれて、遊びたいのをいやいやながらテルをフィチキテ（腰にさげて）行ったものだった。石マーミになるのはタネマーミで、ちぎるときの差で濃い緑色をしているはずの豆が黒くなり、石のように固くなって何の役にも立たなかった。うれしかったことは、のびる（ニービル）掘りに行って、シューチマーミを打って収穫した後に、土からふた葉を出したり、土から頭をもたげたのに出会ったときだった。おつゆやおじやに入れてもこうばしかった。

茶うけ（チャージュキ）や子供のおやつになるものにママミ・タネマーミ・グングヤマーミ・ルクガチマーミがあった。大低黒砂糖で煮たり、芋のでんぷんでとろみをつけたり、だんごにしてぜんざいのように作った。青豆（タネマーミ）は一年に二度作られるのでその名がある。これはもやしにつくられた。

正月の雑煮や吸い物には必ず使われていたのがもやしであった。砂浜の近い和泊、手々知名では、正月用のもやしを浜の砂にうめた。水に浸したつる大豆（シママーミ）を砂にまき、わかりやすいように砂を盛り上げて目安にした。十二月の中旬ごろから浜辺で見られる状景であった。ふだんの野菜として使うもやしはタネマーミで作った。台所の近くにざる（ヒャーギ）を置き芭蕉の葉にさきめをいれて敷き、その上に水でふくれた豆をまき、上からも芭蕉の葉をのせ、一日四回くらい水をかけ、

適当な長さに伸びたら、毎日のお汁やおじや、あるいは酢の物に使った。

菓子用として、あんの原料になるものが、そら豆、小豆など、カングワーシやあんに使われた。インジブロ、ナガブロマーミは野菜用だったが、グジマーミは炊き合わせ（タッチョシャ）に炊き込んでこうばしいと珍重がられた。なた豆（タチマチ）は漬物にするが味噌漬けがおいしかった。若いのを熱湯を通して酢味噌にしても食べた。

2　うすい豆

昭和十四、五年ごろ、在来の島豌豆（グンゲマーミ）は小さくで皮が厚く中身が少ないので、青年学校で新しい品種を栽培した。それがうすい豌豆で、色は白色で皮が薄く粒も大きかった。戦争中で食糧は配給制になり自給自足時代だった。

昭和十七年ごろ県知事の地方巡視があって永良部へ来られ、昼食は青年学校でということだったのでいろ〳〵準備をした。白米飯はいけないだろうと、そのころ芋の中でもおいしいといわれていたチルグワ芋とお汁を出し、菓子も手製を差し上げることにした。うすい豌豆を材料にした羊羹と、もう一つは、唐芋あんによもぎの汁を加えて、緑色のきれいな羊羹ができた。よもぎは色が美しいうえにこうばしい。唐芋のにおい消しのための工夫だった。

しばらくしてから呼び出されたので何事だろうと心配しながら知事の前に出た。知事は例の羊羹を指さして、とてもきれいな色彩だ、材料を説明せよとのことだった。芋羊羹の材料を芋と申し上げたところ「芋」と言われて首をかしげた。鹿児島で芋とは里芋のことだと察し、「唐芋です」と答えてやっと納得していただいた。何か失礼なことでもと心配したのに、代用品を喜んでくださったのでホッとした。

私の帰りを心配して待っていた生徒に知らせて喜び合った。戦いに勝つまではと、総親和、総努力の非常時下の思い出の一こまである。

3　落花生

南日本新聞社編「かごしまの味」で、「落花生」について次のように述べている。

「落花生の原産地はブラジルである。それがアフリカから中国を経て、宝永二年（一七〇五年）に日本へ渡

来したという説がある。当時は小粒種で、大粒種は明治七年アメリカから輸入、全国へ広まったという。

マメ科の一年生草本で、四、五月ごろタネをまき、十、十一月に収穫する。草だけは三十～六十センチに伸び、卵形の濃緑の葉をつけて、黄色のヒシ形の小さな花を咲かす。この花たくは伸びて地中にもぐる。やがで地中の水分を吸収して芽を出し、豆果となる。そのようすが、あたかも花が地に落ちて実が生れるのに似ているところから「落花生」の名がついたという。」

(1) 落花生（ジマミ）

旧暦のお盆に神前に供えてから食べたこうばしいミージマミの味は、一生忘れることのできない味覚である。お盆のとき、神前にお供えするお汁には、必ず新しい唐芋（ミーウム）と新しい落花生（ミージマミ）を具に入れるならわしがあったという。落花生は、日常も行事にも使われ、私たちの食生活を豊かにした。その料理方法も多い。

(2) 落花生入りの味噌汁（ジマミグージル）

落花生をすり鉢ですりつぶし、お汁のだしにして味噌汁を作った。

(3) 煮豆

掘りたての落花生に塩を少々加えて煮る。乾燥した実の塩煮もまたおいしい。

(4) いり豆

煮物に使えない古いなべで砂を温め、その中に乾燥した落花生を入れていりあげる。冷ましてからしぶ皮をむいて食べる。実をいってから、すりつぶした粉を茶うけ味噌、漬け菜、酢の物、あえもの等にふりかけて食べる。

落花生の未熟のものは、お汁の実にしたり、塩ゆでにして食べた。現在は落花生豆腐も作っている。戦後は、年に二回とれる種類も出てきた。落花生は蛋白質、脂肪分も多いが、ビタミンB_1、B_2を豊富に含む栄養価の高い食品である。

(二) 豆腐の作り方と調理

1 豆腐の由来

南日本新聞社編「かごしまの味」で、「とうふの渡来」について次のように述べている。

「トウフの由来は、文献によると約二千年前、中国の漢の時代、淮南王の劉安がつくり出した。わが国に渡

来したのは奈良時代（七一〇～七八四年）で、遣唐使がもたらしたとされている。最初は寺院の僧や貴族のたべたものであった。一般に広まりをみせたのは、茶道が興隆しはじめた室町時代（一三九八～一五七三年）以後という説と、文禄・慶長年間（一五九二～一六一五年）豊臣秀吉が朝鮮征伐の際、兵糧奉行の岡部次郎右ヱ門が、唐の製法を習得して帰り、一般に伝えたとの説がある。とにかく早くから渡来したトウフも、庶民の味になるまでに約七、八百年の歳月を要したものと思われる。

トウフを一名オカベという。これは実は鹿児島特有の呼び名ではなく、渡来以後の全国共通の別名である。由来は、一般に普及させたという岡部氏の姓からという説と、トウフの断面が白かべに似ているところから「オ」をつけた女房ことばとする二説がある。」

2 沖永良部の豆腐

沖永良部島では大豆（ヤマトマーミ）が移入されたり、栽培されるまでは、つる大豆（シママーミまたはシューチマーミ）が豆腐の原料であった。豆腐作りはほとんど女の手仕事であった。大抵の家には石臼があり、豆腐箱を備えた家もあった。

① 大豆を一晩水に浸しておき、翌日水を少しずつそそぎながら石臼ですりつぶす。

② それを豆腐袋（目の細かい白布で作った袋）に入れて完全に絞り取る。絞り取ったかすはおから（トーフナシ）といい、おつゆやおかずに使われる。

③ 絞り取った大豆の汁を大きななべに入れてふっとうさせる。（そのときの汁が豆乳である。）

④ それに海水またはニガリを、加減を見ながら三、四回に分けて入れ、固まらせる。

⑤ 豆腐がゆら〳〵と固まってふわふわただよう、これをゆらし豆腐という。

⑥ 上澄み液を汲み取り、豆腐箱へ入れる。箱は下の方に穴をいくつもあけてあり、底に白布を敷き、余分の布は箱のふちにかけておく。

⑦ 入れ終えたら、余分の布を四方からかぶせ、その上に蓋を置き、さらにおもしを置いて水分を切る。

作業は簡単であるが、その労力は大変なものである。朝はまだ暗いうちから重い物を持ち運び、腰をかがめてのさまざまな作業などなみたいていのことではない。で

も内職のなかった時代のこと、主婦の一つの生活の道であり、豆腐屋の○○アジ（おばあさん）、または○○バーバ（おばさん）と呼ばれ皆から親しまれていた。

大正の初めごろの豆腐は、一箱二十銭箱であった。小学校にあがっていたかどうかの子供のころ、二銭銅貨を持って豆腐買いに行った。豆腐屋のおばさんの家は、田んぼ道を通っていく所にあった。途中で田の水に手をつけたくて銅貨を持ったまま水遊びをしていると、いつの間にか銅貨をなくしてしまった。泥をいくらかき回しても見つからず、豆腐も買えず、泣いて家に帰ったが、怒られたのか、また買いに行ったのか覚えていない。当時の豆腐は二銭分か現在の百五十円のものより大きかったように思う。絞ったかすはおから（トーフナシ）で、いろいろな野菜類を混ぜていためておかずになったり、味噌汁にすって入れると卵の花汁になった。塩水または苦汁を入れる前が豆乳で体の弱い人や病人に飲ませた。畑の肉といわれる大豆の効果は認められていたのである。

大豆（ヤマトマーミ）が入るまでは、つる大豆（シューチマーミ）が豆腐、味噌、醤油の原料だった。大豆（ヤマトマーミ）を作るようになってから、大豆が梅雨期にはいっての収穫にならないようにと種まきに注意したり、その熟し方に気を配ったりした。大正ごろまでの畑の肉であったつる大豆は、現在は牛の飼料として栽培されている。

現代は身近な日常食である豆腐も、昔の人々にとっては豚肉につぐごちそうであった。自家の畑でとれた大豆で自給自足のできる数少ない蛋白補給源であった。冠婚葬祭や家ぶしんなどに贈るものをキンジといい、トウフキンジが非常に多かった。

3　豆腐料理

豆腐は、野菜類、肉類、その他のどの食品とも調和のとれる重宝な食品である。

(1)　なま豆腐の醤油かけ

収穫した新しい大豆で作られた、豆腐のしゅんともいえる新しい豆腐に、かつおぶし、きざんだねぎ、ミカンの皮、またはしそなどを添えて、醤油をかける。新大豆の風味と、薬味の調和のとれた味はすばらしい。豆腐の口ざわりとあっさりした味は夏むきである。

(2)　豆腐のチャンプル

豆腐料理のなかで、いちばん簡単な料理で、不意のお

客様へのお茶うけ、弁当やふだんのおかずに作った。

（材料）豆腐、にら、またはねぎか、わけぎ（シムト）、油、醤油

（作り方）豆腐は角切りにし、鍋に油少量と醤油を入れて煮たてて、その中に豆腐を入れて色づくまでいためる。にらまたはねぎ、せんもとの葉をきざんで、薬味に入れて仕上げる。

(3)　苦瓜（ゴーレ）チャンプル

（材料）豆腐一丁、苦瓜六百グラム、豚三枚肉二百グラム、卵一個、食油大さじ三杯（肉はのけてもよい）

（作り方）ゴーレを二つ割りにして種を取り、二、三ミリの厚さに切って塩をふり五分間ぐらいたってから、絞って苦汁をすて、水で洗って絞る。煮ておいた豚肉を千切りにして油でいため、水切りしたゴーレを入れてさらにいため、その上に豆腐をほぐし入れてざっと煮る。最後に卵をかきたてて全部流し込む。（苦瓜と豆腐だけで作ることもあり、その方がかえって風味がよい）

(4)　もやし（ミャシマーミ）のチャンプル

（材料）豆腐一丁、もやし三百グラム、ねぎ、またはにら少々、食油、塩、醤油適量

（作り方）豆腐を大きめにほぐしていためながら、もやしを入れて手早くかきまぜ、きざみにらを入れて鍋をおろす。もやしを煮すぎないのがこつである。

(5)　湯豆腐

（材料）豆腐、ねぎ、しょうが、砂糖、醤油

（作り方）深い器に醤油、砂糖、水を適当に混ぜてつけ汁をつくっておく。湯豆腐鍋か、底の平らな浅い鍋に水を入れ、その中央につけ汁を入れた器を置き、まわりに三センチぐらいのさいの目に切った豆腐を入れ、火にかけて煮る。ひと煮たちして豆腐が浮きあがったとき薬味を入れたつけ汁にひたして、熱いのをふきふき、家族で囲んで食べる。冬の夜の楽しい夕食のひとときである。湯豆腐は煮すぎると固くなり、スが立つ。湯に少々塩を落とし、浮きあがったときが食べごろで、これが湯豆腐のコツである。

(6)　その他

豆腐の揚げ物や焼く場合は水分を除く。ふきんに豆腐を包み、かたむけたまな板にのせ、軽いおもしで自然に水分を流す。

揚げ豆腐は昭和十年前後までは、行事の盛りあわせ(お口取り風)には必ず使った。その家によって、豚の三枚肉と同じ長さの十六センチ、厚みが1センチ以上、幅が八センチぐらいで、肉と揚げ豆腐の大きいのを「ミジラシャヌ シージャシアタン」と婦人たちの評価もあるくらいだった。

4 豆腐のかす(トーフヌハシ)

「辞苑」におからのことを豆腐のかす、卵の花、雪花菜(きらず)と出ている。

豆腐のかすといっても、まだたくさんの栄養分が残っており「ウムトウ、トーフナシ、イィチワ、チブアタン」(唐芋とおからいためは調和のとれたおいしいものだった)と言って賞賛されていた。

(1) 卯の花汁

おからをよくすって、味噌汁を作る。具に揚げ豆腐とねぎを入れるととてもおいしい。

(2) いりおから

(材料)おから、人参(にんじん)、きくらげ、うすあげ、にら、醤油、油、砂糖少々

(作り方)人参、きくらげ、うすあげを千切りにしたものを油でいため、おから、だし汁を加え、砂糖、醤油で味付けし、最後ににらを入れて仕上げる。

十三 ごま

(一) ごまの耕作

明治ごろから自家用として少しずつ作る家庭もあった。実を収穫するのに畑に四十センチぐらいの高さに、両方にくいを立て、それに竹棒を渡して、束ねたごまを両方からよりかけて、日に当ててごまの実の口を開かせ、ばらを持っていってその中にふるい落とし、何日かで全部収穫した。ごまは畑のすみに作っていた。そのころ、ごまを作ると畑がやせるともいっていた。畦布ではわりあいに多量に作っていたのだと思う。

(二) トゥデイグマ(砂糖でかためたごま)

畦布のトゥデイグマは、客へのお茶うけとしてだされ大変珍重がられた。

作り方は、ごまをいっておく。砂糖を煮溶かし、ねばりを出さないうちにごまを混ぜ合わせ、型に入れて形を整え、冷めてから適当に切る。

その他、いりごまは茶うけ味噌(みそ)に入れたり、酢味噌に使ったり、なますなどにふりかけて、そのこうばしさを喜んだ。

十四 副食(ハティムヌ)

(一) 肉と卵

副食物にはハティムヌといった。その材料は動物性、植物性の食品など種類が多い。

普通は汁、おかず(サラ)酢の物(ムンニャ)といい、なま野菜を酢味噌(みそ)または酢醤油(すじょうゆ)で食べる。あえもの(ショーシムヌ)ゆでた野菜を味噌であえたもの、漬物(チキムヌ)漬け菜(チキナ)を主婦は組み合わせて、日常の食事とした。行事食は昔からのしきたりや、その家庭の持ち味によって、つましいながら一家団らんの食事もできた。

野菜類のことをウジュル、肉類はシシ、魚をイュウという。豚肉は蛋白(たんぱく)源の第一位であり、豚脂は野菜類にまるみを与え、おいしくしてくれる調味料として大事にされた。野菜だけの空汁(むなじる)、空皿(むなざら)を食べないようにと、貝拾い(アサイ)をしたり、手さぐり漁(テヌチ)をして貝や魚で毎日の食卓をうるおした。

野菜類が主体だったころを象徴する次のような話を聞いたことがある。「君のうちでは草ばかり食べさせられて、」と野菜本位のおかずをユーモラスに表現してなみいる人々を爆笑させたそうである。

○ 肉

肉には獣肉、鳥肉、魚肉があり、大島本島では野生のいのしし、黒うさぎなどを捕えて食用にしたという。平坦(へいたん)で山らしい山のない沖永良部島では、各家庭で飼う豚、牛、馬、山羊(やぎ)や放ち飼いの鶏が大きな蛋白源であった。

沖永良部島は気温は平均二十一度ぐらいで、甘藷(かんしょ)は年間を通じて栽培でき、それを飼料にして養豚が盛んに行われ、その生産高は郡内第一位を占めたこともある。

1　豚　肉

(1)　養豚と自家用屠殺

沖永良部では豚小屋のことを（マチ）という。昭和の初めまで飼われていた豚は、口の出っ張った小柄な黒豚（クルウワー）であった。飼料としては、家族が主食として食べた唐芋の食べ残しや、残菜等であった。学校近くの家では、学童たちが食べ残した唐芋皮を買い、それを飼料として養豚をしていた。（前述、第二節食事「学童の昼食」の項参照）

家庭によっては、海水を汲んできて塩味をつけて食べさせた。煮た食べ物の間には、唐芋づる（ハジラ）を間食として与えた。そのころ便所兼用の豚小屋（マチ）をつくり、飼料の一部として人糞を与えたこともある。

明治の始めごろまでは、豚も鶏のように放ち飼いされ、食べ物をやるとき、クル、クル（豚の呼び名）とよぶと、その家の豚がかけてきて、えさを食べたそうである。豚のえさを入れる器を（トーニ）といい、石や木をほりぬいたり、小豚用としては、長い板をくぎ付けにして使ったこともある。そのころいちばん難儀な仕事は豚小屋そうじ（マチサブレ）であった。肥料作りのため木の枯葉を入れ、豚の寝床（ウヮヌシー）としてわらを入れるので、それらと豚の糞尿がからまっていたからである。

大正の中ごろから、コンクリート張りの豚小屋ができ、毎日水で洗い流され、元来清潔好みの豚はホッとしたようである。豚飼いは女の仕事と決められていて、一家に一、二頭の豚を飼うのが普通であった。豚飼いの上手な女をあぶら手（アブラティー）といってほめ、反対に下手な女を不調法者（ティーゴーシ）と見くだした。

豚は普段の食料用から行事用まで、自家の飼い豚が屠殺された。それで、計画的に正月用の豚、盆祭り用の豚、生まれ年祝い用の豚などと念入りに飼ったのである。正月豚は師走の二十九日、三十日ごろ、警察の自家用屠殺の許可を得て、大抵の家庭がその準備をした。

和泊、手々知名の場合は、現在の漁船たまり場のある海岸（ナビグムイ）付近で屠殺した。あぶら手の主婦の飼い豚は、六十キログラム（百斤ウワー）だったと賞賛されたものである。豚肉、臓物、骨など正月用をとり分け、残りは塩漬けにしてかめに蓄え、日ごろ極めて粗食な農家の一年間の蛋白源になった。それにもまして、精進料理のしきたりのない沖永良部では、豚肉は冠婚葬祭

の儀礼の食品の王座を占めていた。

豚は、血、頭、耳、足、内臓、肋骨、その他の骨まで、それぞれの特徴を生かした独得の料理方法がある。

(2)　行事食での豚肉

①　吸い物

大正ごろまでの年の祝いの吸い物は、豚肉が中心で、赤肉の多い三枚肉は、吸い物碗の上ぶちの直径より少し短いのを二きれに揚げ豆腐を添え、その上にはもやしが盛られていた。肉は食べずにおみやげ（チトウ）として家に持ち帰った。

②　盛り合わせ（ムイワキ）

これが年の祝いの目玉ごちそうで、それに盛られている豚肉の長さや厚みで評価され、料理が見事だった。（シージャシヌ　ミジラシャアタン）と話の種になった。

大正の中ごろまでは、家へのチトウを包むのは大抵くわず芋（ユゴバシャ）の葉だったようである。その後は、新聞紙の中に白紙をおいて包むようになった。遠方からのお客に対しては、わらづとにすることもあった。結婚式の吸い物も必ず豚肉で、鶏肉を使うと鳥のように飛んで行ってしまうといってきらった。

(3)　豚の臓物のニンニクいため（ウァヌワタヌヒルアギ）

○材料（五人分）

にんにく（ヒル）	百グラム
豚の臓物	二百グラム
厚揚げ	一枚
人参	三十グラム
さや豆	百グラム
塩	小さじ一杯
醤油	小さじ一杯

○作り方

①豚の腸は白絞油等の植物油と小麦粉を入れて手でまんべんなくもみ、水でよく洗ってくさみを除き四センチ長さに切る。

②にんにくの茎葉も四センチ長さ、人参、厚揚げも四センチ長さの短冊に切り、さや豆は両端から筋を除く。

③中華鍋に油を熱し、にんにくの茎をいため腸を加えてさらにいため、人参、厚揚げ、さや豆、調味料を加えて味を整える。

(4) おでん風煮込み（ヌルク煮）

本島のほとんどの家庭では、正月うちに毎日温めて食べる。野菜類と豚肉の煮付けを大みそかに作った。

本土のおでんのようなもので、作りたてより繰り返し煮込んでいるうちに味がしみておいしくなる。家族の多い家は大鍋に煮た。その大鍋の蓋（ふた）は、麦わらで造ったハマタだった。

○材料

豚骨、大根、人参、山芋、昆布、揚げ豆腐、調味料（醤油、砂糖、塩、さけ）

○作り方

①豚骨は最初の煮汁をすて、八分目ぐらいに水を入れ、浮いたアクを取り除きながら一時間ほど煮る。

②大根、人参、山芋は大切りにし、昆布は水にもどして結び昆布にする。

⑤①の鍋に②を入れて煮たたせ、調味料を入れて三十～四十分間煮込む。揚げ豆腐は別鍋で煮しめて味をしませておく。次に温め直すときから、揚げ豆腐もいっしょに煮る。

(5) 豚耳の酢味噌あえ

○材料 豚の耳、味噌、酢、砂糖、しょうが

○作り方

①豚の耳を両面とも火で焼き、水でよく洗ってから、さらに塩をふってもみ洗いする。それをさっとゆでて取り出し、細かく短冊に切る。

②味噌に酢、砂糖、しょうがを加えてすりつぶし、たれを作る。

③①を器に盛り、②のたれをその上からかけるか、またはあえて食べる。

(6) 豚の血汁

○材料（五人分）

豚三枚肉六百グラム、豚肺臓（フカ）二百グラム、頭肉（チブルゴ）二百グラム、大根二百グラム、人参五十グラム、ふだん草二百グラム、ねぎ少々、味噌大サジ三、四杯、塩小サジ一杯

○作り方

①血はほぐしておき、肉、フカも適当に切る。

②大根、人参は三センチぐらいの短冊に切る。ふだん草、ねぎも適当に切る。

③水四カップに大根、人参を入れて煮、次に肉、頭肉、血をほぐしながら入れて煮立たせる。

④次に味噌、塩を入れ、最後にふだん草、ねぎを入れて仕上げる。温かいうちに食べること。

材料は自家用豚をつぶしていたころそのままで、計量は現代的にして作った。以上のほかいろいろな調理法があり、その家独特の家伝的な方法もあった。

(7) その他

次に、豚肉などを使った保存食として、不意の来客の場合、茶うけや酒のさかなとして重宝がられたものである。

○豚味噌　大へん重宝なもので、特に本土にいる子供たちに送ると、おふくろの味として喜んでくれた。

○豚肉の味噌漬け　三枚肉の方がかたくならなくてよい。

○レバーの味噌漬け　十分に煮て、少々あぶりこでいぶしてつけるとこうばしくてよい。

○豚の頭肉、耳、舌の味噌漬け　それぞれの味、歯ごたえがあって、おつなものである。

2 牛肉

(1) 牛の飼育

牛は農家にとって農耕用、運搬、堆肥（たいひ）作りに必要であり、生まれた子牛は現金にかえられて、家計を支えてくれた。このように重宝な牛が農家には一、二頭飼われていた。地区の大農家では、耕作用の雌牛のほかに、作男を使って闘牛用の雄牛を飼育する家もあった。

(2) 牛肉食

愛好の豚肉はにおわないが、牛肉は独特のにおいがあり、好き、きらいがひどかった。

① 味噌汁

牛クスイといって、濃い味噌汁にして、体の弱い人か、好きな家では家族そろって栄養食（牛クスイ）としてみんで食べた。

② すきやき

昭和になってから本土なみに牛肉を使ってスキヤキも、ボツボツ始まった。職場での忘年会とか、寒い冬の夜の一家団らんの夕食などで、栄養補給がなされた。材料は家庭作の野菜類に、牛肉、豆腐、こんにゃく等が使われた。

3　牛乳（ウシヌチ）

(1)　牛乳について

「学芸百科大事典」は次のように述べている。

「乳牛の乳房から分秘される白色不透明の液体・消化吸収がよく、各種栄養素を豊富に含むので、飲料として日常生活に不可欠のものとされ、またバター、チーズなどの乳製品の原料となる。

牛乳利用の歴史

牛乳が人類に利用されるようになったのは極めて古い。約六千年前の古代インドでは、すでに重要な食糧になっていたという記録があり、B・C二千年ころのバビロニアやエジプトでは、ウシは豊饒の女神としてあがめられた。『旧約聖書』にもウシあるいは乳の語が五十か所以上見いだされる。また、モンゴルのチンギス＝ハンは十三世紀のころ、兵士に乾燥乳を食糧の一部として持たせたと伝えられている。日本では、飛鳥時代の孝徳期（六四五～六五四）に、帰化人の善那という人がウシを飼養し、牛乳をしぼって天皇に献じ、これによって大和薬使主（やまとくすしのかみ）の姓を賜わって、乳長上（ちちのおさのかみ）の職を授けられたということが『新撰姓氏録（しんせんしょうじろく）』に見えている。その後も一部の人びとに供されていたらしいが、本格的に利用されるようになったのは明治以後である。明治維新以後、欧米の乳業技術が導入され、牛乳の飲料も国民一般に広がり、乳業は近代的な食品工業として発展した。特に第二次世界大戦後は、食生活の変化に伴なって牛乳の需要は急激に伸び、日本の乳用牛頭数は約一八一万九千頭（一九七二）、牛乳生産量は約四八一万九八〇〇トン（一九七一）に及んでいる。しかし国民一日一人当りの牛乳消費量約七〇グラムは、まだ欧米諸国のそれには及ばない。」

(2)　沖永良部の牛乳について

日置ミネ氏は、鹿児島県栄養改善推進員連絡協議会の編集発行「のびる」第九号（昭和五十一年十二月）に「学童とカルシウム」と題して次のように述べている。

「私と牛乳の出会い、それは病弱な父だけが滋養として飲んでいた、鷲（わし）印の練乳である。毎朝のように、父が調乳するそばで見守っている私と妹に、父は一口ずつ飲ませてくれた。その時の温かい練乳独特の香りと甘さは、亡き父を偲ぶ度に浮かんで来る。そのころは練乳や卵は病人の貴重な栄養源で、育ち盛りの子どもでも与えられなかった。

私か小学生のころ、鷲（わし）がはばたいた銀色に光る練乳缶が店の棚に並んでいた記憶しかない。大正末期の鹿児島の寄宿舎生活でも、牛乳を飲んだことは全然なかった。戦後、奄美群島が臨時北部南西諸島として、米軍の支配下におかれていた時、栄養不足の学童にユニセフから、脱脂粉乳が無償で配給され、学校で昼食時に牛乳が飲めるようになったのである。子どもたちは普通の牛乳も飲んでいないのに、急に脱脂粉乳となると、飲み残しがもったいない程多かった。そのころ、その筋の達示や、指導を受けたことを信じ切って、馬鹿の一つ覚えのように、生徒にもPTAでも、脱脂乳一合からとれるカルシウムは、卵では四十八個食べなければならない。牛乳はかむように飲むと消化吸収がよい。完全食品に近い牛乳であるから一滴も残さないように飲もう。と学校給食の担当教員として、一口でも多く飲ませたいと努力した。昭和四十年代の給食ミルクにバターが強化され、子どもたちも喜んで飲むようになったが、それでもいくらかは、残菜と共に残るようであった。私かスキムミルクを本当に知ったのは昭和四十一年に町婦人会に関係するようになってからであった。新しい中央公民館で各字の婦人会長を対象にスキムを使ったいろいろな料理を作り、これを各家庭に広めることだった。スキムを自由に使うことで、完全に近い栄養とカルシウム摂取が簡単にできることに気づいたのである。店頭を調べてみると、買う人が少ないためか固まっているのがあった。これではいけないと、生活改良普及員と連携をとりながら、婦人幹部会、各字の料理実習に、煮干粉の作り方と共に、スキムミルクを料理に活用した。

わが和泊町にも昭和四十四年に栄養教室がはじめて開講され、スキムを使用したすばらしい料理ができるようになると、店のスキムも売れるようになったとの朗報もあった。そのころ、牛乳嫌いの老人が、牛乳入りのコーヒーをおいしそうに飲んだので、嫁がすかさず「おじいさんの嫌いな牛乳が入っていたのに……。」老人は「どうしてそれを最初に言わなかったか。」という笑い話もあった。四十六年に第一期の栄養改善推進員が巣立った。推進は自分の家庭から、隣近所へ地域へと、範囲を広める努力を続けた。そのころ学校

の大運動会での楽しみは全体行進であった。すらりと伸びた足の線。はち切れそうな体。目を輝かした集団で大地をゆるがすような行進、希望に満ちた頼もしい姿であった。これがお母さん方のバランスのとれた食生活への努力と、学校の先生方の鍛錬の賜物。私たちの推進もいくらか役立っているのだと思った。

昨年、牛乳の空びん回収の事から、学校へ給食の牛乳を納めている南日本牛乳沖永良部工場長に会った。私は「全町民が家族ぐるみで、牛乳を飲むにはどうしたらよいのですか。」と質問した。工場長は和泊町給食会から感謝状を贈られた方だけあって、「私も自分の仕事を通して、沖永良部の学童の体位の向上と、一般の方の健康増進に尽力したい。」とのことであった。工場長の助言でおいしい還元乳の作り方や、材料を安くで共同購入するヒントを得ることができた。今年度は九十五人の推進員が各地区で共同購入した脱脂粉乳と無塩バターを使って、こくのある還元乳や乳酸飲料の作り方を、楽しく推進している。子どもたちも、夏休みなどに牛乳作りを手伝ったり、家庭で冷やした自家製乳を飲みながらの団らんである。今まで市販乳に

手の出せなかった人、もう一本牛乳をという人たちの要望が、かなえられつつあるようである。経費も市販乳の半額以下で、各家庭で母親たちが面倒くさがらないで、習慣化するよう手をつなぎ合って努力している。

最後の表は、和泊小・中学校の身体検査の結果で、体重は、全国、県平均をうわまわっている学童もありいわゆるじっくい型というのであろう。昭和四十七年ごろ、徳之島保健所長だった堀之内先生は、県の学童の体位は、全国で四十五番目、身長の低いのは食生活によるが、それに加えて強い紫外線の影響があるらしい。その証拠に南に行く程身長が低いようだ。と話された。今から四十八年前の昭和三年、ハワイで病院を経営していた医師（身長が普通の人より少し低い人）が、一時帰郷した際「私はアメリカ人のへそと話しているようなものだよ。」と笑って話したことがある。それ以来、私は日本人の低いのは人種的宿命だと思い込んでいた。しかし現在の学童、アメリカ二世の身長の伸びからして、牛乳飲用の効果によるものだと信ずるようになった。肩を並べて楽しげに道行く親子の姿。親は子を見上げ、また子どもに見おろされて、いかにも満足げである。

4　馬　肉

肉といえば豚肉ときまっていたが、年老いた馬、事故によって使用にたえなくなった馬が屠殺（とさつ）されて、肉屋の店頭で販売されたこともある。脂肪分が少なくてあっさりしているといってそれを好む人もいた。

(1)　馬（マー）の飼育

馬も牛と同様、農耕、堆肥、運搬用に飼育されたが、全農家には飼われていなかった。乗り物のないころ、老人が遠方に行くとき、山に運搬に行くときなど乗って行くのをよく見かけたものである。農業が機械化すると、馬は運搬用として馬力業の人か、馬好きな人にいくらか飼われていたが、トラック運搬時代になってからは、その姿は見かけない。

(2)　味噌汁

濃い味噌汁にして、大根、人参、ねぎ等の野菜類に、香辛料としてしょうがを使った。具に冬瓜（とうが）、豆腐、しょうがを使っても作った。

(3)　煮込み

味噌仕立てで、味噌汁の汁気を少なくしたような作り方をした。

(4)　恵原義盛氏は、その著「奄美生活誌」の「四、シカネムン（家畜）の習俗のマウシワジネ（馬牛飼）」の中で、次のように述べている。

「　馬が役立たなくなるとこれを屠（と）して食う人もいたが、馬肉は一般には食用にはされず、限られたものでした。馬肉を食うと手がふるえて字がへたになるとの迷信もあった。」

(5)　宮城文氏は、その著「八重山生活史」の第三編食、副食物の肉類の馬肉食についての項で、次のように述べている。

「　西洋では馬肉食は敗戦のきざしとして大いに嫌われ日本でも馬肉食はさくらにく料理として極く稀だったようであるが、八重山では牛肉とならんでよく食べたものである。馬肉は牛肉よりもおいしいとか馬肉は人肉に似た味と言われているなどとよく聞かされたこともある。殊に馬肉は肺炎その他の熱病にききめがあり、眼病には下げ薬としてよく食べていたが、今は殆んど馬を屠らなくなっている。」

5　山羊（やぎ）肉と山羊乳

(1)　飼育

永良部では、山羊は原っぱにつないだり、木の葉や草で飼われるうえに繁殖も盛んで飼いやすいことなどから、男の子が飼って、山羊栄養食（ヤジクスイ）として喜ばれた。夏に山羊を食べたら冬になってもかぜを引かないなどとやぎの栄養価をたたえている。隣近所でまたは友達同士で、山羊好きのグループが山羊料理の会食を楽しんでいる。

(2)　山羊肉の水炊き（ヤジクスイ）

山羊肉を水炊きする。山羊肉はほかの肉よりかためなので、肉を柔らげるために、パパイヤを入れて煮る。よく煮えたら茶碗につぎ、好みの味に塩を加え、薬味におろししょうがを添えて、自分の好きなだけ食べる。野菜類を使わないのが山羊料理の特徴である。

○山羊肉の味噌汁

山羊肉の水炊きに濃いめの味噌を入れて味噌汁を作り、しょうがを添えて汗をたらたら流しながら熱い汁をふきふき食べた。

(3)　山羊なます（ヤジナマシ）

脂肪の少ない肉を薄切りにして、酢醤油としょうがで食べる。

(4)　山羊のなま血

そのころ、不治の病といわれた結核患者たちは、わらでもつかむような気持ちで、けい動脈を切って屠殺されようとする山羊の生き血を吸ったという。

(5)　山羊乳

山羊の乳は栄養が多いといわれ、病人の飲み物として大事にされた。

(6)　山羊の由来

宮城文氏はその著「八重山生活誌」で、次のように述べている。

「やぎは、ペルシャ、小アジアなどの野生山羊から家畜化され、インド、中国などでは古くから毛皮利用の他に食用にもなっていた。日本では山羊食は全くなく毛皮の利用だけで、最近からソーセージ、ハムの原料に利用するようになったようである。」

6　犬の肉

犬も山羊のように犬栄養食（イヌクスイ）といわれているが、山羊のように一般的には使用されなかった。犬は最後の薬（トミクスイ）といわれ、虚弱な人がこれまで色々な治療をして効果がない場合に犬栄養食（イヌクスイ）を最後のたのみとしたともいわれた。特に婦人の体内を温める意味で産後の婦人の疲労回復、子宝の恵まれるのが遅い婦人、婦人病を患って治癒した後の栄養食であったとも言われる。

(1)　犬の料理

①味噌汁　濃い味噌汁に季節の野菜、犬の肉をたっぷり使って体を温める。

②いためもの　犬の肉、人参、にんにくなどといなめ、その味付けに味噌を使う。

7　鶏肉と野鳥の肉

(1)　放し飼いの鶏

昔は鶏や卵は、病気のとき、珍客のあるとき、行事など特別のときに限り食べられる貴重なものであった。特別のとき以外は農家では卵を売って、そのお金でそうめんなどを買って食べ、栄養のことなどあまり考えられなかった。

鶏は昭和の初めごろまで放し飼いにされ、ほとんど、餌は与えられないが、虫けらや落ち穂などを拾って食べるだけで結構卵もよく生んだ。ねぐら（トゥブラ）は木の上、屋根の上などであった。時々巣以外の床下や木の茂みの落ち葉の中に卵を生んで、知らぬ間にかわいいひなにして親子連れ立って出てくることもあった。屋敷周りの木の下や草の茂み、床下などに生んである卵を（ヤマフガ）といい、それを見つけたときはとてもうれしいものだった。

時計の少ない昔は、鶏の鳴き声で一番鶏（どり）、二番鶏、三番鶏（ユアキドイ）といって時を知ることができた。鶏が夕方おそくまでえさを探しているときは、翌日は悪天候だと占ったりしたという。

(2)　鶏の栄養食（トイクスイ）

病人や体の弱い人、妊婦などに体内を温めて健康にしたり、丈夫な赤ちゃんを生んでくれるようにと与えられた。

(3)　鶏の料理

①　鶏の水炊き（トイクスイジル）

この場合には、ぶつ切りを十分煮て塩味で食べたり、ごぼうまたは人参を入れて炊き込んだりした。鶏の汁物

にはしょうがは不可欠のものとして珍重された。

② 吸い物

行事の場合は、普通吸い物の実には豚肉を使っている。特に結婚式の場合は、鶏を使うと鳥のように飛んで行ってしまうから、縁起が悪いとして豚肉を使った。鶏の吸い物はその家にとって大事なお客か、親しい友達の来訪のとき、大急ぎで自家の鶏をつぶした。鶏の足はそのまま形で煮られ、子供たちにやった。小さな子供たちが、肉のない皮とすじだけの鶏の足を、大事そうにしゃぶっていたのである。

鶏のいちばん味がのっておいしいのは、一年ぐらいの若鶏であった。普通家庭でつぶすのは、ほとんどが卵を生み終えた廃鶏であった。鶏を手早く処理するのは、主婦でなくすべてその家の主人がやったものである。

③ 鶏のぶつ切りの煮込み

卵を生み終えてつぶされた廃鶏は、骨ごとぶつ切りにして、野菜と煮込んで家族そろって食べた。

④ 鶏の刺身

鶏肉でいちばん柔らかいササ身を薄く切って刺身にする。ツマには大根の千切り、または胡瓜を添え、薬味にしょうがを添える。

⑤ 鶏のうま煮

骨ごとぶつ切ったこまぎれを、大根、人参、ごぼう、里芋、こんにゃくをこまかく切って、鶏といっしょに味噌で煮込む。この煮込みは鶏のうま味が野菜にしみ込んでおいしい。薬味には必ずしょうがを使う。

⑥ 鶏飯、その他の新しい料理について

昭和十年ごろから、それまでの鶏料理以外に色々な方法が伝わってきた。特に鶏飯などが取り入れられ、揚げ物、蒸し物、焼き物など近代的な料理法が多くなった。現在、鶏肉はたくさんあるが、その味は昔の放ち飼いの鶏肉がおいしかったと皆言っている。

(4) 野鳥など

鶏やあひるなどの家禽のほかに、次の野鳥の肉や卵を食べたのである。

すずめ（ユムドイ）
山ばと（カラバートウ）
くいな（コンニャー）
ばん（フミル）
ひよどり（ヒュードイ）

8 卵

卵の第一位は鶏の卵で、昔は病人食、来客用、行事食用として貴重なものだった。農家では卵が十個ぐらいたまると、それをまちで大好物のそうめんにかえ、一家団らんの食卓をにぎわした。

そのころの卵は一個、一銭五厘か二銭ぐらいで、そうめんの安いのは四銭束（シセンティブイ）があった。

卵料理というのではないが、小さいとき、腹が痛いと泣いたら、これを食べたらすぐ治ると言って食べさせられたのが、にら入りの卵のふわふわ（フガファーファー）であった。後で知らされたが、痛みをとめる秘けつは、鍋底のすす（ナビヒグル）を入れて作ってあるからだそうである。

(1) 卵料理について

卵は栄養価が高いうえに、彩りが美しく、料理もたくさんの種類がある。明治の終わりごろから大正にかけて、鹿児島から来られて民宿を経営していた山下某氏に卵料理などいろいろ教えてもらった。

卵はなま、半熟、全熟、焼き卵、蒸し卵、いり煮など料理法は多い。消化のいちばんよい半熟卵は病人食として大切なものである。

(2) 卵とじ（フガファーファー）

根菜なら薄く千切り、葉菜なら何でもよい。野菜類をいため味付けをし、その上にとき卵を一面に流して蒸らす。一個の卵で何人分もできる。子供の多い家では、とても重宝なおかずである。

(3) 卵、豆腐のいためもの

つぶした豆腐をいためで味付けした中に、とき卵を流し込み、よく混ぜ合わせて、ニラまたはセンモトのきざんだのを入れて仕上げる。夕飯のおかずとして子供たちが喜んだ。

(4) 卵焼き（フガヤチ）

昔のおばあさん方でも、一個でお皿いっぱいに広げた卵焼きで、不意のお客さんを真心込めてもてなした。

(5) メリケン粉入りの卵焼き

そのころは卵を売る店もなく、農家の鶏の飼育数も少なくて卵は大変な貴重品であった。そのころよく行われた親睦会の一重一瓶のごちそうは、卵とメリケン粉を混ぜ合わせて作った、白味を帯びた卵焼きであった。

(6) 蒸し卵

純粋な卵に同量の水またはだし汁を加え、味付けをし、角形のなべに入れて蒸し、家での行事のごちそうや、一重一瓶の重箱詰めのごちそうとした。

(7) 卵豆腐

卵に同量か一・五倍のだし汁を加えて蒸し器で蒸す。蒸し過ぎないように、火加減や蒸し時間が大切である。夏の料理としては冷やして、かつお節など天盛りして酢しょうゆで食べる。また吸い物の具として使われている。

(8) 茶碗蒸し

卵の固まる性質を利用して作る料理で、体を温める冬の料理である。本島ではやり始めたころは、珍らしいごちそうの第一であったが、現在は家庭に有り合わせの肉類や野菜類などを使って寒い夜など食事の直前に蒸して夕食の副食として日常化している。

その応用として、ゆでうどんを具にした小田巻蒸しや、西洋料理、菓子類などその活用範囲はとても大きな広がりをみせている。

病人の大事な栄養食だった卵が、現在は一般の日常食となった。その原因の第一は生産の拡充だと思う。放ち飼いからかこい飼いへ、次に養鶏家という専門家の出現アメリカからの飼料の輸入等。現在は町内にも養鶏家があらわれ、地卵として店頭に並ぶようになった。卵は動物性食品の血や肉となるスタミナをつける食品の中で、価値のいちばん高いものである。コレステロールを心配する高血圧の人でも一日一個はよいようである。

(9) あひるの卵

あひるも放し飼いで、池とか水たまりで泳いでえさをあさったり、屋敷内の土の中の小動物をつついて生活し鶏の卵の一倍半ぐらいの大きさの卵を産む。

(10) 関東あひるの卵

水の少ない沖永良部の島には、水を必要としない関東あひるが適しているとのことで、昭和の中期ごろまで、農家で飼育されたが、産卵数も思わしくなく、現在ではその姿を見なくなった。

(11) 野鳥の卵

野鳥の中では、うずら（サンポ）の小さな卵、田の中で稲で巣を作るくいな（コンニャ）の卵、かやの茂みの中に巣を作るばん（フミル）の卵を子供たちは見つけて喜ぶものだった。自分が見つけてきた卵で、家庭訪問にいらっしゃった担任の先生に、卵焼きを作ってあげることができて、お母さんから喜ばれたという話もあった。現代は野趣に富んだ場所もなくなり、野生の鳥も少なくなった。

(二) 魚介・海藻

1 魚介

(1) 沖永良部の魚介類

四面海に囲まれて黒潮の本流の中に包まれた島であるが、漁業はあまり振るわなかった。いくらかの人が農作業の合間に副業的に取った魚・たこ・いかなどを売っていた。旧三月海水のぬるむころから女、子供たちはティル（魚かご）を腰につるしたり、セーマグ（小さいざる）と、クイ（鉄で作って木の柄をつけた先のとがったもの）を持ち、ワラサバ（わら草履）またはワラグチ（厚目のわらじ）を履いて隣近所誘い合って潮干狩りに行くのはとても楽しいものであり、アサイを入れたおじやはとてもおいしかった。

一部の男の人が釣りざおで釣ったり、干潮時にさんご礁の岩礁から魚やたこをもりで突き取ったり、夜はいざり（イザイ）といってたいまつ（砂糖きびの絞りからや枯れ竹をわらでゆわえて作ったもの）をともして昼間と同じ方法で取った。女の人は月夜の干潮時に岩間に寝ている小魚をとげにさされないようにそっと押して取る。この方法を方言でティヌチといい、海好きな人たちは誘い合って出かけ、家族の蛋白源として喜ばれた。

その他の漁法としてササ入れ（麻酔漁法）は、ミジクサ（るりはこべ）に砂を混ぜてさんご礁の上で石で搗き砕いた。潮の引くのを待って、海に下りてフムイ（さんご礁のくぼみ）で魚のいるところを確かめてササ入れ、魚が酔ってでるまで貝を拾ったりして待っている。時間がたつと魚は酔って浮いたり沈んだりしているのを大喜びで拾った。スミチャは酔うのが遅く、満潮近くになって引き揚げるころにわりあい大きなスミチャをさんご礁の奥に見つけて喜んだ。このササ入れは、やっと製糖を終え、家族総出で、イチュジャ（もり）を持ったりしての楽しいひとときを過ごした思い出がある。

「ウニョウシャ、ミャーヌサブレ」（海へ漁に行っての帰りのひもじさは、猫の食べ残しでもよいから、早く食

べたい）ということばがあると聞いているが、海で獲物を追っている間は、疲れたともひもじいとも思わなかったが、砂浜をザクザク歩いて丘にあがると、さすがに疲れを感じ、行ったときのさっそうとした気力はなかった。

○シクヌクヮーヌユタン（あいごの子が寄る）

あいごの稚魚がイノ（潮たまり）に寄ってきたというので、島中大騒ぎ、皆ティルを腰にチニル（魚すくいかご）やサデイ（魚すくい網）を持って、誘い合って出かける。チニルを固定して、藻の中や岩間から追いたてると銀色に輝やくシクヌクヮーが二、三匹ずつチニルに入る。取りたてを酢味噌で賞味したり、塩漬けにして、一年中の酢の物の実にする。酒のさかなとしても賞味され、本土の近親にも送り、ふるさとの味として喜ばれている。

明治二十年ごろから漁期になると糸満の漁師が入り、男の人は魚を取り、女の人たちはその魚をバッキ（大きなザル）に入れて頭に載せて運んだ。両手を思う存分振って、伊延から和泊に前後して駆けるように歩く大きな女たちの姿は壮観そのものだった。島中の家々を回っての魚売りもした。「イュウ、コンショーリー」と呼び歩いて売った。着物はみんな薄い藍染めに白い縦縞入りの単衣でひざまでの短いものであった。帯は締めずに下ばきに差し込んでいた。それを「ヌサシ」といっていた。

(2) 魚料理

① 潮なます（ウシュナマシ）

魚の料理ではないが、漁夫たちは魚の食べ方で最高はウシュナマシだという。取りたての魚を舟で刺身にし、海水で洗いながら食べる生き生きした魚の味は漁夫でなければ口にすることのできない海の幸であった。

② 刺身

魚類・いか・たこ等は刺身として、刺身皿の向こう側に野菜類のけんを置き、その前に刺身をあしらい、のぞきに醤油または酢醤油を注いで、わさびの薬味も必ず添える。

③ 酢味噌あえ

魚・たこ・いか・貝の実など酢味噌であえ、薬味にしょうがを交ぜ、ゴマまたは落花生粉をふって香味をつけた。

④ なます（ナマシ）

なま野菜を切り、薄く塩をふって水分を搾り、酢・醤油で味付けをし、その中に細く小さめに切った魚肉またはいか・たこ・貝類などをあえて作る。明治以前は刺身とはいわないで、生の魚類・いか・たこ類は、この方法で食べていたらしい。

⑤ 魚の煮付け（テーフシイゥー）

まわりの海で取れる魚は、ほとんど煮付けにして食べ、味付けは塩味であった。砂糖やみりん・酒類を使った料理法は大正のころまでなかった。

⑥ 魚のから揚げ

すずめだい（ヒチヌイゥー）は味があっさりして魚の臭みがないので、魚をあまり好きでない人や老人も喜んで食べた。特にから揚げは好まれた。

その作り方は魚に薄塩をしてから二時間ぐらいおき、さっと洗って表面の塩分を除き、水分をすっかりふき取って、適温で揚げる。骨ごと食べられるのでカルシウムを取るのに最もよい。

⑦ いぶし魚（コウシィゥー）

魚をいぶした後で味付けをしたり、なますにしたり、おつゆの実にしても、こおばしく皆に好まれる料理である。

⑧ おつゆの実（シルヌミ）

テイヌチィで取った魚、その他の魚をおつゆに入れて食べる。味噌汁のだしにもなって美味なものである。

⑨ 魚の吸い物（うしお汁）

魚の厚い切り身を適当に準備した鍋の水に入れ、魚のだしを汁に煮出し、塩で味付けをし、吸い口にみつば、薬味としてしょうがを添える。

⑩ オーバチ（青ぶたい）の刺身の食べ方

オーバチの刺身は肉がしまっていて、歯ぎれがよくとてもおいしいが、独特の臭みのあるのが欠点である。その臭みをおさえるために、青ぶたいの肝臓を焼き、それをほぐして刺身に混ぜるとその臭味が消されておいしく食べられる。これを方言で「オーバチヌチムガチ」という。昔の人たちはよくしていたが、いまはわさびなど薬味がきくのでしていないようだという。

(3) 貝類とその料理

貝取りのことを（ヌーシトゥイまたはアサイシィー）という。島の周囲はほとんどさんご礁の遠浅になっているので、大人も子供も貝拾いは楽しいものである。種類もたくさんあって上手な人は、大きな貝類をティルいっ

ぱい取ったものである。

① 種　類

トントクヌーシ（まき貝）干潟のどこにでもいてだれにでも拾える貝である。

トウビテラザー次々に連なって生活し、一つみつけると一度に十個以上も並んでいることがある。こうばしく味がおいしい。シューシビ（はなびらたから貝）クルシビ（はなまるゆき貝）ムック（むらくも）サゼグ（ちょうせんさざえ）ナナチナーブイ（くも貝）ブラ（ほら貝）ハイー（夜光貝）その他たくさんの種類がある。

二枚貝の中には、ひらたいカンシュ（しころえ貝）ヒャーギシチム（あこやがい）タカギシチム（つやからす貝）は、浅瀬や干潟に群生し大量に取れる。これらの味噌汁をアサイジルといい、おじやに入れた場合はアサイドウシと呼ばれる。カンシュ（つき貝）は岩間の砂中に生息しアチケ（しゃこ貝）は大型で美味である。ハイー（夜光貝）は深い海底にしかいないので、漁夫が深く潜って取り、肉は刺身になり殻はボタン等の材料として本土に移出されている。

② 貝料理として

貝だけを少々入れて煮る。二杯貝は殻が開くので食べやすいが、その他の貝は石の上に乗せ金づちで割って食べたものである。酢味噌あえ（ミシュダリ）にしたり、生野菜の酢の物にあえたりして食べた。夜光貝の実は刺身にしたり、味噌漬けにして茶うけにもした。

(4) なまこ類（シッチ類）とその料理

なまこ類にはウシャジャ（うみうし）シナジッチ（砂なまこ）トムチャジッチ、オージッチ等いろいろな種類がいる。その中でウシャジャ、トムチャジッチ等食用に供されているものもあるが、大部分は食用にはしていない。

○料理法

ウシャジャは紫色のはらわたを出し、油いためにして食べるとおいしい。酢味噌あえにしてもおいしい。なまこ類の食べ方としては

(ア) 沸騰した湯の中に入れてゆでる。

(イ) 酢味噌を作り、薬味にしょうが、または紫蘇（しそ）の葉を細かく刻んで入れ、その中であえる。

特にトムチャジッチはおいしかった。

(5) その他の食用海産動物

① ホーミ（方言名）

岩にくっついている青みがかった灰色をした円形の軟体動物で手でつぶしてはらわたを出すときすべるので手に灰をつけて処理する。

② ウシニャゴーミ

ホーミの四、五倍もある大きなもので、岩の上でもみ洗いをしてはらわたをとる。料理法は二種類ともゆでて酢味噌で食べる。

(6) 淡水でとれる魚介類とその料理

鯉（こい）はため池にその地区の人たちが共同で放ち飼いをしたものだという。鮒（ふな）は池に鰻（うなぎ）は川・池・たんぼにいた。セータナガ（川あみ）イビタナガ（川えび）ホウラガニ（さわがに）は川やため池に、タンニヤ（たにし）はたんぼにいた。

① タンニャ（たにし）

水煮をして実を取り出し、醤油に黒砂糖を少々入れていりつける。しょうがの葉を細かく刻んで薬味として入れるとこうばしくおいしい。たにしは黄疸（だん）や脚気（かっけ）の薬とされていた。

② ジイジョウ（どじょう）

たんぼやため池の泥の中に住んでいる。大きいので十センチくらいの鰻みたいなものである。海釣りをする人たちがえさとして使用していた。

③ ホオラガニ（川かに）

大雨が降って水かさが増すと、川岸の草むらなどにしがみついている。また長い日照りが続くと川の土手の巣穴に隠れ、水かさが増すと穴からはい出している。それをつかまえておじやにしたり、塩ゆでにして食べた。

淡水に住む魚介類は独特のにおいがあるため、その料理法がいろいろ工夫されている。

④ 鯉（こい）料理　コイヌクイミシュジル（こいこく）

漁獲した鯉は一昼夜ほど清水に入れて泥をはかせる。鯉を筒切りにして、濃い赤味噌で味付けした汁で煮る。野菜にねぎまたはせんもとを少量使い、薬味にしょうがを使う。

特に乳の出の少ない産婦に乳の出をよくするため、パパイヤを入れて食べさせる。

⑤ 鮒（ふな）料理

漁獲した鮒は一昼夜ほど清水に入れ泥をはかせてか

ら、味噌汁または味噌煮にする。しょうがを薬味に用いる。

⑥ セータナガ（川あみ）

ため池や川の岩辺の草や石の間にいるセータナガをサデイ（四つ手あみ）やセーマグ（小さいざる）等に追い込んで取る。混ざり物を捨てきれいな水に入れておく。

料理法としては、水をきれいにきって、鍋に入れ、塩少々ふりかけて空いりする。お茶うけにしたり酢の物に混ぜて食べる。

⑦ イビタナガ（川えび）

えびというだけあって、川あみより大きく男の子たちは、くろつぐの葉の中心の葉柄（マニ）でわなを作り、生唐芋をかんでえさとして川にまきおびきよせて、わなで捕らえる。料理法は塩煮にして食べる。

⑧ 鰻（うなぎ）料理

鰻はめったに取れないが、夏の鰻は栄養食（クスリ）になると珍重した。

料理法としては、味噌煮、醤油煮、金網でたれをつけながら、かばやき風にして食べる。視力の弱い人や夜盲症の人に、鰻の生肝は効能があるとのことで一息に飲み込んだものである。目に必要なビタミンAが多く含まれていることを知らなかった昔の人の長い経験で得た生活の知恵なのであろう。

昭和十五年ごろ青年学校の男生徒が水かさの減った奥川の岩かげで、体長一・五メートルくらい、体重八・四キログラムもある大鰻を捕まえたことがあった。世間では、きっと大昔から住みついている川の主ではないかと話題になったほどであった。これ以上の大物を捕まえたということはその後聞いたことはない。

⑨ タンニャ（たにし）

取り入れのすんだ後に水のはられたノーシュダ（苗代田）などにはいって、泥に足をとられながら拾った。田植えがすんで稲の小さいときは、しゃくしを長い竹にゆわえたもので田のあぜ道を歩きながら拾った。取ったものはきれいな水に入れて、体内の泥をはかせる。

2 海藻

(1) 沖永良部の海藻類

沖永良部の海には種々の海藻類が生えているので野菜類とともによく食べたものである。汁の実や酢の物にして食べた。海藻にも季節があって、オーサ（青のり）ヌイ（紫のり）は一月～三月、その他の海藻は有毒動物が卵を産みつけない前、大体五月ごろまでが食べ時期である。

(2) 料理法

① オーサ（青のり）

一月―三月ころまでまわりの海のさんご礁に生える。家族連れで取って、乾燥させて蓄えて使った。

○すまし汁の実　日常も作って食べる。特にその家庭の行事のときのおつゆに使った。実にはオーサとともに豆腐や豚肉を小さく、さいの目に切って入れたおつゆはとてもおいしいものである。

○オーサの酢の物　三杯酢で食べる。

○オーサの卵とじ　オーサをいため、とき卵でとじる。

○オーサのつくだ煮　この調理法は、終戦後本土のつくだ煮にヒントを得て、常備食、保存食として作って活用している。

② ヌイ（紫のり）

一月―三月ころまで、波の荒い北海岸の岩に生える。大変危険な場所なので慣れた人が天候を見計らってとる。

○オーサと同じようにすまし汁にする。

③ ムー（ほんだわら）

沖の方の干潟の割れ目に生えている。ムーだけは六月ごろ家族総出で出かけ、かまでなぎとる。なぎとったムーは葉をこそぎ落として茎だけにしたり、葉のついたままを沖から運んできて、海水のたまったさんご礁で両足でまんべんなく踏んでしんなりさせ、きれいに洗ってざるで運んでくる。大変な重労働であるが近所誘い合って行くので楽しい。持ってきたムーは原っぱのきれいな所に広げて一か月ほどさらす。その後取りあげて袋に入れて蓄え一年間の野菜として使う。そのころは昆布などは行事にしか使えなかったから、いま考えると、現在の昆布やわかめのような食生活の役目を果たしていたのであろう。

○ムーの味噌煮　ムーは二日ぐらい水にもどす。農作業でたくさんの人を頼んだときなど、その季節にもよるが、ムーと切り干し大根・ムーと大豆・ムーとそら豆の味噌煮などをおかずにして唐芋を食べた。

○ムーの酢味噌あえ　ムーは水にもどして柔らかくしておく。ムーと青野菜と少々の豆腐を交ぜて酢味噌であ

えたものである。

④ ムーガマ

これも汁の実にしたり、おじやの野菜がわりに使ったり酢味噌あえにしたりして、唐芋の副食にした。

⑤ ビル（みる）の酢みそあえ

濃い緑色の枝わかれをしたもので、イノ（潮たまり）に生えている。湯を通して酢味噌あえにして食べる。

⑥ アーモイ

うす桃色をしたもので、さっと湯を通してから酢味噌であえて食べる。

⑦ ギシチムモイ

これもさっと湯をとおして酢味噌あえにして食べる。

⑧ タチモイ

細かくわかれている藻である。イノ（潮たまり）に生えている。ギシチムを入れ塩味で煮る。

熱いうちとろみのある汁と貝の実を食べるのは、とてもおいしかった。大抵夕飯に食べた。残りを鍋においておくと、明朝は寒天のように固まった中にギシチムがちりばめられていた。

⑨ チヌマタ（つのまた）の味噌漬け

チヌマタは干潟の中の潮のたまりに生えていた。きれいにこさえたチヌマタの量の二割増しぐらいの水を入れゆっくり炊く。ふきあがってきて、小さい粒がなくなったとき、容器に流し固める。寒天より弾力がある。適宜に切って味噌に漬ける。珍客などに茶うけとして出す。

⑩ ミミジモイ（海人草）

海からとってきて、よく乾燥させて蓄えておき、子供たちの回虫駆除のため、せんじた汁を飲ませた。

戦前、各学校では児童、生徒の回虫駆除のため専門の漁夫にミミジモイを大量に採取させ、数個の大鍋に黒砂糖とともに炊き、全校学童に飲ませたものである。

(三) 野　菜

1 野菜と野草

副食のことをハテムヌといい、昔は主食が粗末であるばかりでなく、副食も粗末であった。

大正の初めごろまでは、栽培野菜の種類も少なく子供たちは連れだって、のびる（ミービル・またはニービル）取りに行くものだった。のびるがざるいっぱいにならないときは、春ののげし（トゥーユ）もとってのびるの下

に入れて、持ち帰ったこともある。ことに肥料のきいたゆり畑ののびるは、みずみずしくおいしそうなので、掘り取りたいが、畑の主からゆりを傷めると怒られるので、取ることができなかった。

このようにして、野菜の不足を野草で補っていた。小学校に農業科がおかれ、村で農業技手が指導するようになって、新種の野菜が作られた。キャベツ（たまな）が作りはじめられた大正の中ごろは、下葉は唐芋を煮る大鍋の上で蒸して食べ、結んだのはとても貴重な野菜であった。大正十年ごろ東成丸が伊延港で座礁したとき、キャベツ一個が五十銭で売れたといって喜んでいた人々のはずんだ声がいまでも思い出される。

2 野菜類の種類

(1) 根菜類

大根（デークニ）　人参（ミンジヌ）
ごぼう（グンボ）　かぶ（ウディ）
里芋（サトゥイム）　山芋（ヤマイム）
たけのこ（デーヌクワ）

(2) 葉菜類

ふだんそう　たかな　ほうれんそう
にんにく（トウビル・シマビルの二種類あり）
わけぎ（シムト）　ねぶかねぎ（ニーブカ）
にら（ビャー）　春菊（シンチク）
ようさい（ウンチャバ）　たまねぎ
水前寺菜（ハンダマ）　白菜
キャベツ（たまな）　田芋茎（タームジ）
ずいき（ドウムジ・またはアマムジ）　しそ
唐芋の葉（ウムヌフワ）

(3) 豆類

ふろ豆（フルマーミ・赤・白の二種類あり）
ふじ豆（グジマーミ）　なた豆（タチマチ）
いんげん（インジブロ）

(4) もやしを作る豆類

大豆（ヤマトマーミ）
つる大豆（シママーミ・シュチマーミ）
ふたなり豆（タァネマーミ）

(5) 果菜類

かぼちゃ（ナンクワ・またはカブチャ・トウチブル・ゴーブラ）　冬瓜（シブイ）　すいか
胡瓜（キウイまたはキーウィ）　なす（ナース

ビ）　白瓜（ヤセウイ）　苦瓜（ゴーレ）
へちま（ナビラ）　夕顔（ショー）　トマト
はやと瓜　パパイヤ（マンジョウイ）

3　食用になる自然植物のいろいろ

大根の原種（テントナ）　くこ（ククー）　ういきょ（ウイチョ）　みつば（ミチハジ）　せり（シー）　くさぎ（ハバシニヤ）　はるののげし（トウーユ）　のびる（ミービル・またはニービル）　いのこずち（ムシニヤ）　つるのはけいとう（アンニヤ）　あこうのつぼみ（ウシクギーヌククムゥイ）　はまぼうふう（ハマジ）　あかざ　よもぎ（ハルブッチ）　つわぶき　（ヤマブッチ）　たけのこ（デーヌクヮー）　すべりひゆ（アブラクサ）　はこべ（ハクビ）

○　茸（きのこ）類

しめじ（シミジ）　黄色いしめじ（キーシミジ）　まつたけ（マタキ）　きくらげ（ミミグイ）

子供たちが連れ立って、しめじ狩りに出かける。そのとき子供が声をそろえて次の歌をうたいながら、木立ちの枯れ草の間を探しまわった。

「シミジングヮ、シミジングヮ、ワアガナァチャストウミテ、テルガマフイチキティ、トイガチュンド、アーミチャハブティ、マッチュリ、マッチュリ。」

それは（しめじよしめじ、あしたの朝、小さなテルを腰にひっさげて、とりに来るから、赤土をかぶって待っていてくれ）の意で、友達に呼びかけるように歌ったものである。

茸類の食べられるのと、食べられないのは、土からでている茎をさいてみて、縦にさけるのは食用になり、さけないのは毒だけであると教えられていた。

4　野菜料理と野草料理

根菜類・果菜類・葉菜類・もやし類・野草類ともに汁の実・煮込み・いため物・あえ物・酢の物・雑炊など、その物の特性によって活用されている。

(1)　ゆで野菜類のあえもの（ショーシムヌ）

ゆでた野菜類を酢味噌などであえてあるもののことで、その中に干し魚をあぶって細かくしたもの、またはその他のものを合わせて作ったものをいう。

(2)　なます（ムンニャ）

生野菜を使用したもので、酢味噌、酢醤油などであえたものである。実としては、生魚を小さく切ったり、いか・たこ・貝類などを入れる場合もある。

(3)　おでん風煮込み（ヌルク煮）

正月料理の一つとして、大みそかに各家庭で作るおでん風の煮込みである。大根・人参・山芋・厚揚（明治・大正の初めごろは自家製のかたい豆腐）結び昆布・豚骨などを大切りにしたものを、大鍋で煮込み、正月の四、五日までも毎日温めるので味がよくしみて、とてもおいしいものだった。一生懸命大おもどし（イビラ）で上下を入れかえで煮ていた母たち、家族がおいしい、おいしい（マサン、マサン）と食べるのを満足げに見ていたのをいまでも思い出す。

(4)　冬瓜（シブイ）

夏から秋にかけての果菜であるが、保存がきくので、自分の家庭の行事のために床下など風通しのよい場所に保管した。シブイはもっとも味噌汁にあい、家庭のいろいろな行事のときに豆腐、豚肉などとともに汁の実とした。また鶏肉ともよくあうので、鶏料理によく使用される。胡瓜（きゅうり）代用に刺身のけんに使うこともある。

(5)　かぼちゃ

かごしまの味の「かぼちゃの渡来」について、南日本新聞社編では次のように述べている。

「原産地はアメリカ大陸になっている。カボチャはウリ科のツル性一年生草木である。原産はアメリカ大陸でアジア南部に広がって、日本へはインドシナのカンボジアから天文年間（一五三二―五四）に入ったと伝えられ、ポルトガル船が九州の豊後にもたらしたのが初渡来とされている。これがニッポンカボチャの元祖であり名の由来である。

その後文久三年（一八六三年）マサカリカボチャなど西洋カボチャが渡来して、その種類もふえたが、現代は改良を重ねた「鉄カブト」「芳香カボチャ」が中心となっている。

最近は季節に先がける促成カボチャが奄美大島で誕生し、主に県外の人々の味覚を楽しませている。これは小粒ながら柔らかい小味である。」

沖永良部では南瓜（なんか）のことをナンクヮまたはカブチャ・トゥチブル・ゴーブラという。

島ナンクヮは、とても大きいがおいしくなかった。ト

ウチブルというのは唐から伝わってきたチブル（昔のことばでマルイことをチブルといった。それで頭もまるいからチブルというのだとのこと。）明治から大正にかけての民家はほとんどかやぶきであるから新築の家、屋根のふき替えが秋のころになると多かった。そのときにはナンクヮを大鍋に炊き、他のなべで豚の三枚肉と豆腐を味付けし、大皿にナンクヮを盛り、その上にハナとして豚三枚肉二切れ、豆腐大切り二切れを飾った。家ふきに欠かせないミショウ（大抵芋ミショウ）を鉄瓶に入れて近所や親類に昼のお茶どきに配った。

ハナという方言は皿の上に盛ってその料理を引きたてる一つの飾りという意味なのだろうか。ハナになるのはマサムンといわれる蛋白質を多く含んだ肉・魚介類・豆腐などである。

昔は煮しめがほとんどであったが、現在はいろいろな料理法がある。

○　かぼちゃの天麩羅

かぼちゃを千切りにし、メリケン粉を溶かした液に混ぜて油で揚げる。かぼちゃ独特の甘味があっておいしい。その他かぼちゃのでんがく、かぼちゃジャム、かぼちゃや羊羹等いろいろ工夫されている。それはカボチャそのままの形では子供たちが好まないので、現代の子供向きにしたものである。

(6)　水前寺菜（ハンダマ）

昔から伝わる手まり歌に「ムチグミウマリニ　マミウキティ　ソレ　ハンダマウジュルニ　フガウキティ」という句があるが、それは「糯米ごはんには豆を入れ、水前寺菜のお汁には卵を浮かせて」の意である。栄養のことなど知らない先祖は長い経験から、栄養価がわかっていたのだろうか。

医者としてハワイで長く生活した人が食べ物についての最初の一言は「ハンダマカマシ」だったという。異郷であこがれていたふるさとの味だったのであろう。

○味噌あえ・酢味噌あえ・いためもの・天麩羅・お汁の実などに使われた。（あえものにするときには、ゆがいてから用いる。）

○ハンダマのトウマイ歌

ムチンジンジョー、ムチンジンジョー、ムチグミウマリニ、マミウキティ、ソレハンダマウジュルニフガウキティ……。

(7)　はまぼうふう（ハマジ）

浜に自生し、真っ白な砂に濃い緑のせりに似た葉を広げている。砂を掘ると白い根が出る。せりのような香りがあり、細くそいで天麩羅にして食べる。

(8)　くさき（ハバシニャ）

濃い緑の葉を持ち、とても繁殖力が強く、小さいひげ根からでも芽が出て、畑のすみなどにあるのは入念に根気よく掘り取らないと根絶できない。現在はやっかい視されているハバシニャが私たちの遠い先祖から父母の時代まで大事な葉菜の一つだったのである。

方言の「ハバシニャ」はこうばしいという意味である。本来は臭いのにどうして「ハバシニャ」と名付けたのでしょうか。九十五歳で亡くなられたおばあさんが、とてもハバシニャ好きでお汁、おじや、おかずにしていたという。

ハバシニャは取ってすぐは使えない。そのニガミを除くため、すり鉢などでもみ洗いをする。もみ洗いする人によって、あま手、にが手というのがあったという。

(9)　あこうのつぼみのあえもの（ウシクノククマイのショーシムヌ）

あこうのつぼみをときほぐしてゆで、それを味噌であえたり、醤油であえたりして、いりごまをつぶして添える。

(10)　つるのはけいとう（アンニャ）

「アンニャ、トゥイガ、イカー」（はげいとう、つみに行こう）と隣近所呼びあい、セーマグを持って子供たちは出かけた。稲を刈り取った後の水を張ってないたんぼは、すき起こして、唐芋を植えたり、かぶをまいたりした。耕作しないたんぼには、アンニャが生えた。子供たちがアンニャのはいったセーマグを大事そうにかかえ、三々五々連れ立って帰る光景は、夏の夕暮れの風物詩であった。

細長い葉をした柔らかいアンニャは、おつゆの実にしても、おじやにしてもおいしかった。生える期間が短かく、多くは取れなかった。

(11)　ティントナ（和名は分からない。）

ティントナについての思い出を、明治九年生まれの老婦人が、「昔は台風ばかり吹いて、ききん年が続いた。

浜に行ってティントナの葉をしごき取ってきて、少しの米に大豆や唐芋を入れ、ティントナを浮かせた大鍋を家族で囲んでしゃくしをまわしながら食べたものだ」と語った。

ティントナは、大根の元祖だと聞いているが、現在も浜辺に生えていて根はひげ根しかない。

(12) ミービルまたはニービル（のびる）

栽培野菜の種類が少なく、植えたせんもとやにんにくがでる前に、自然に生えるのびるは、大変珍重がられる野草であった。

初物は特にこうばしくお汁やおじやの味を引き立てた。成熟した球根は塩漬けにして、唐芋のおかずになった。

○ミービルまたはニービル（のびる）の子守歌

アシビドヌアヤタミービルフイガイカジナヤイジアンマチカタティイコカウコカ

（遊び場の姉さんたち、のびる掘りに行かないか、うちへ帰って母に相談して行くのか、やめるかをきめましょう。）

(13) 水前寺藻（トーオーサ）

オーサというのは、海の青のりのことであり、トーというのは、草の生えた場所（原っぱ）をさすから、草原に生えたオーサという意だと思う。ちがや（ギャーザ）の間に黒く枯れたようにしているが、雨が降った後はふくれあがっていた。

昔はこれを拾い集めてごみを除き、十分水にもどしてから油いためをして食べた。唐芋やヤナブケーのおかずになりおいしかったという。

当時は野原に牛・馬・山羊等をつなぎ置く習慣があったので、それらの糞のある場所を避けて採取した。

(四) 果物

1 栽培された果物

唐くねんぼ（トウクリブ）（オートクリブ） けらじみかん （きかいみかん、またはカブチャ） （トウンゲ）ぼんたん（ブンタン） ばんじろう（バンシル） 桃（ムム） かき（カキ） バナナ（バシャウム） ぶどう（ブドウ） ざくろ（ザクロ） びわ（ビワ）

2 自然の果物の種類

(1) ぐみ（クービ） ぎま（ギマ） ほうろくいちご（ヤマイチュビ） 野いちご（ハルイチュビ） 木いちご（ヒーイチュビ） やま桃（ヤマムムー） ふくまん（アーサヌナイ） 桑の実（ナースビ） いぬまきの実（ヒヤーギヌナイ） 芭蕉（ばしょう）の実（シマバシャヌミ） えびづるの実、 てんばいの実（イシワラビヌミ） 島みかん（シークリブ）

(2) ぐみは自然の果物の中でいちばん身近にあるもので、屋敷の防風林の中につるをのばし、だえん形で赤茶色の小さな実をつける。子供たちが木から木に渡ってもぎ取り、その甘酸っぱい味を喜んで食べた。現在は、屋敷の周りには全然なくなった。

(3) ほうろくいちご（ヤマイチュビ）狩り

近所の子供たちが小さいざる（セーマググワ）を持って連れだって取りに行った。山の木々の間にとげのいっぱいついた茎や葉、その間に開いた真っ赤な実、小鳥などのつついていないのをえって取った。うちに持ち帰るつもりだったのが、もう一つもう一つと食べているうちに、あまりのおいしさに残りが少なくなり、時にはセーマグが空っぽになることもあった。

大正九年 高等科一年の料理の時間に私たちの集めたいちごで、きれいないちごゼリーができた。担任の伊地知かね先生が私たちの見守る中で器用な手つきで作られ、箱に流してたらいの水で冷やして作った。透き通るような紅色のお菓子、すばらしい。食べるのは惜しい。その甘酸っぱい味。いまでも懐かしく思い出される。

(五) 漬物

1 はじめに

漬物の始まりは余り物の野菜を保存するために、塩をかけることを思い付いたことからだといわれている。大根・人参・胡瓜・らっきょう・にんにく・たかななどの塩漬けがあり、味噌漬けとしては、味噌をついてかめに蓄えるとき、適当に干した大根をかめの底の方に漬け込んだりした。大根葉、かぶ葉の漬け菜は唐芋食に欠かせないハティムヌ（副食）であった。

野菜を塩で保存することは私たちの先祖の生活の知恵であるが、漬物は「塩の芸術品」ともいわれるほどで、

塩の働きはすばらしいと思う。塩は材料に塩味をつけることはいうまでもなく、他にしみとおる力が強いので、野菜に塩分がしみ込んで、細胞の働きを止め、脱水作用が起こる。ある程度脱水すると防腐の効果が出てくる。これを「塩ごろし」されたという。

長い期間であれば、そのうちに酵素が働いて変化が起こり、材料に含まれているでんぷんが糖になり蛋白質はアミノ酸に変えられてだんだんうま味が作られていく。この変化はすべて自然の変化でありこれが完成されたとき漬物は塩の芸術品といわれるのである。

2　漬物の漬け方

明治・大正ごろの漬物はほとんど塩漬け・味噌漬けであった。昭和になっても砂糖を使った漬物は作らず本土のたくあん漬けなどに甘味料のサッカリンが使用されていた程度である。

終戦と同時に八年間の分離期間中は、自給自足の苦しい生活であった。復帰後生活改良普及員の指導により、食生活特に漬物の漬け方の多様化を知った。

その後、砂糖・醤油・酢を使った各種の漬物が本土から入ってきた。それをヒントに沖永良部の野菜類・瓜類等の応用や工夫によって、パパイヤ漬け等沖永良部独特の漬物を作り出した。

塩の働きをもとにして、漬け方を分けると、次のように分けられる。

(1)　即席漬け・一夜漬け

塩ごろしをして酵素の働きによって風味を出す方法でビタミンCが、なまほどではないが、まだ多く含まれている。

(2)　浅漬け・早漬け

三日から二十日間くらい漬け、長く保存しないで短い期間に食べる方法である。酵素だけでなく特有の酸味を出す乳酸菌などが繁殖する。つまり発酵させて風味を出す方法である。漬け菜類・たくあん漬けなどである。

(3)　保存漬け

塩をたくさん使って、腐敗菌を防ぎ、野菜の保存を目的にした方法である。一般に材料に対して塩水十五パーセント以上が必要で、塩蔵野菜ともいわれている。

(4)　味噌漬け・醤油漬け・酢漬け・かす漬け

この方法は、野菜にそれぞれの調味料をしみ込ませ、風味をつけたものである。調味料のよしあし分量の配分

などが漬けあがりの味に影響する。

(5)　塩の量と使い方

即席漬けや一夜漬けのように、野菜の塩ごろしと調味のために塩を使う場合は、塩味は、材料として使う野菜の二～三パーセント程度が適当とされている。その他の場合は、保存の期間や保存の温度によって加減する。期間が長く、温度が高い季節には、多めに塩を使わなければならない。

使い方

①　塩を全体にまぶすようにして漬けると、色よく早く漬けあがる。

②　容器の下半分に少なく、上半分に多めに使うと、漬けあがりの塩分が、上下に平均する。

③　漬け込みを終えたら、表面には、特に塩を多めに散布する。表面に溶けた塩分は、下のほうにさがり容器全体に平均して溶ける。

表1.　**塩の使用料**

（浅漬けは早漬けともいう）

漬物の種類	材料に対して	材料1キロ当たり
即席漬け	2%	20 グラム
一夜漬け	3%	30 グラム
浅漬け（2～5 日間）	4%	40 グラム
浅漬け（6～20 日間）	5～6%	50～60 グラム
保存漬け（1～3 か月）	8～12%	80～120 グラム
長期保存（4か月以上）	13%以上	130 グラム以上

3　味噌漬け

日陰干しにして水分をとった材料（大根・かぶ・人参・ごぼう・パパイヤ）を味噌の中に半年から一年も入れておくと、味噌の味がなれて、また色もべっこう色の味噌漬けになる。時間をかけたこの味噌漬けは、漬物の中でもいちばん傷みの少ないもので、保存にたえる。この方法はほとんど味噌が自家製だったころの方法である。いまでも広口瓶に漬け込む方法でおいしい味噌漬けができる。

(1)　大根の味噌漬け

①　大根は適当の大きさに切り、三パーセント内外の塩をまぶし、二日くらいおもしをして大根の水分を除き、後で水分をきれいにふきとっておく。

②　赤味噌または白味噌に少々砂糖・みりんを加えて適

ときもかけた湯が冷めたら必ず冷水につける。（仏手柑はきれい好きだからという）この操作がすんだら、両端を切って形を整え、きれいにふいで必ず赤味噌に漬け込む。一か月もしたら食べられるが、六か月ごろが食べごろでそのころになると、べっこうのようなつやつやした色と仏手柑特有の香りや歯ざわりが何ともいえない。一、二年も蓄えられる。昔はこんな漬物を来客のお茶うけに出す主婦は、たしなみ（シッティ）のある婦人だと高く評価された。

(4)　豆腐の味噌漬け

固めに作られた豆腐をシマドオフといっていた。昔は各家庭で作り、わりあい固かった。その豆腐を毎朝煮る唐芋の上に載せて、一週間くらい蒸して適当の固さにして味噌漬けにした。老人の茶うけに喜ばれ、保存食にもなり急ぐときのおかずにもなった。豆腐の蒸し具合いはそれぞれの家庭の好みでよい。

4　醤油漬け

大根・人参・かぶ・パパイヤ・キャベツのしん・らっきょう・にんにく。

当な甘味をつける。

③　広口瓶に瓶より大きめのビニール袋を入れ、その中にいちばん下に②を入れ、上に①を並べる。これを交互に繰り返し、最後のいちばん上は味噌を多めにして、ビニール袋の空気をしっかり抜いて、口をしっかり結び、最後に蓋をして冷暗所に蓄える。

○かぶ・人参・ごぼう・パパイヤなども同じ漬け方で漬ける。

(2)　豚のレバー・豚の赤肉・いぶし魚・たこ・甲いか等の味噌漬け

これらのものを味噌漬けにする場合は、材料をガーゼの袋などに入れ直接味噌がつかないようにすれば、取り出すときに手数が省けて重宝である。

(3)　仏手柑（ブシカン）の味噌漬け

味噌漬けの漬物の王座として珍重されている。昔は三十日も続けて毎朝丸煮する唐芋の煮汁をかけ、その芋煮汁が冷めたら、きれいな冷水に入れておく。冷水に移さないと、仏手柑の表面がむくれて、きれいなおいしい漬物ができないからである。現在は芋煮汁をかけるかわりに一日二回沸騰した湯をかけ二十日間で仕上げる。その

○パパイヤの醤油漬け

①　パパイヤの青い実の皮をむき、種をきれいにこそぎ取って水洗いする。（パパイヤ二キログラム）

②　①に塩四パーセントをまぶし、おもしをして二日間おき、パパイヤの水分を除く。（塩八十グラム）

③　②のパパイヤをざるにあげ、水分をふきとる。

④　漬け液は、醤油二カップ、みりん一カップ、砂糖百グラムを沸騰させ、おろしぎわに酢大さじ二杯を入れて自然に冷ます。

⑤　広口瓶に、瓶にあった大きさのビニール袋を敷き、その中にパパイヤの内側を上向きにして④の液を注ぎ空気をすっかり出して、ビニールの口をとじ、その上から瓶の蓋をする。二週間前後から食べられる。ガリガリ歯切れがよい。また老人向きには、塩もみにしたものを湯気のあがったせいろで五分くらい蒸してから漬けると、わりあい柔らかいのができる。

5　酢漬け

(1)　人参の酢漬け

人参の自然の色を生かすためには、酢漬けにする方がいちばんよい。

①　人参は掘ってすぐたわしできれいに洗って塩もみにする。材料二キログラムの場合塩五パーセントにし、酢大さじ三杯ふり入れて、二日間おもしをして塩をしみ込ませ、水分を除く。

②　酢二カップ、砂糖一カップ、みりん半カップを沸騰させて冷ます。

③　塩水から取り出し、水分をふきとった人参をパパイヤと同じように広口瓶に入れそれに前の液を注ぎ密閉しておく。十日目ごろから食べられる。

(2)　らっきょうの甘酢漬け

①　なまらっきょう二キログラム、酢四カップ、砂糖五百グラム（二十五パーセント）塩五十グラム（二・五パーセント）唐がらし二、三個。

②　らっきょうは両端を切って水洗いしてざるにあげて水切りをし、水分をふきとっておく。

③　①の酢・砂糖・塩をひと煮立ちさせ、おろしてから唐からしを入れて冷ましておく。

④　らっきょうを広口瓶に入れ、その上から③を注ぎ、密閉しておく。一か月くらいから食べられる。色が自然のままで食べるときの歯ぎれがよい。

奄美群島の私どもの悲願は、たくさんの方々のご尽力によって、祖国復帰を遂げ、晴れて日本人に帰った。この感激と喜びは最高のものだった。

八年間の空白を埋めて本土に追いつくためには、すべての人たちが、その職場や組織で頑張った。

向上を目指して、生活改善普及員の先生方のご指導、中央公民館から各字婦人会の料理実習、栄養教室、栄養改善推進員連絡協議会の町ぐるみの推進、全町の縦横の連携がとれるようになった。

店頭の色鮮やかな食品の中には添加物、防腐剤、着色剤が使用されているから、なるべくそれを避け郷土の材料を生かした自家製の漬物や各種のつくだ煮などを手作りするようになった。

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（マシュ）

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（ウシュフシ）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

へーバル海岸（和泊字の南の海岸）

イ　きまり

全戸数を納税額によって一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（シューテ）

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、「シューテジョージハ、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（マシュ）

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（ウシュフシ）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

へーバル海岸（和泊字の南の海岸）

イ　きまり

全戸数を納税額によって一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。

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（ウシャギ）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ュフシが始まる。濃い塩水を取るこつは、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、煮た唐芋が浮くほどである。

潮を干すのは女の仕事であるが、その運搬は、男の人たちも手伝ってくれるものだった。

カ　塩炊き（マシュタチ）

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って、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、途中サニウチドウ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籾であった。塩一升と盛り上げた籾一升の割であった。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。第一天気に左右される。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っ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、真っ白な辛みの強い本土の塩（ヤマトゥマシュ）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労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して、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・醤油を主婦は作った。

1　味噌の種類

米味噌・麦味噌・蘇鉄の実の味噌（ヤナブミシュ）ぬか味噌等がある。

ア　米味噌（フミミシュ）

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ハシチはこうじたてむしろ（ホウジムシュ）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

熟したこうしによく煮えた大豆（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（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、その上を芭蕉の葉で覆いしっかり結わえておく。これをアミホイミシュといい、甘味があっておいしかった。

アミホイミシュ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（チチムドゥシ）。それをざる（セー）やほうじムシュにとり、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（チャージュキミシュ）として珍重された。

イ　麦味噌（ムジミシュ）

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（ヤナブミシュ）

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（ヌカミシュ）

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　こうじ作り

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。

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、親類が集まってヰータバで搗いた。その晩は、味噌搗き祝い（ミシュチチジョージ）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（トゥワシ）・二斗つぼ（チュウチブ）・三斗つぼ（フーチブ）があって、金持ちの家ほど納戸（ナンドゥ）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（ミチューミシュ）以上も蓄えられていた。ミチューミシュというのは、赤味噌というより黒味噌といってよいような感じであった。昭和四十年代から、味噌工場製の一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（ばしょう）の葉で覆い、ひもで結わえて貯蔵する。

(三)　醤油（しょうゆ）

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」（アワリシュヌナゲハ、ミシュハ、チクランガネ、ショウユ、チクリ）というのがある。これは醤油をつくれば、醤油とともにそのかす（ショウユヌミ）がおかずとして食べられたからであろう。

1　醤油のつくり方

ア　こうじのつくり方

材料は小麦（ニャームジ）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が醤油を仕込む適期である。米・大豆のなまの一升は、盛り枡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（盛り枡五升）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。仕込んで二か月くらいたったら、もろみを液と醤油かす（ショウユヌミ）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（ショウユヌミ）

一番醤油を煮るときのショウユヌミは小さなかめか壷（つぼ）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。ショ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（かすの盛り枡五升）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ったが、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（シー）

酢は製糖工場ができるまでは、ほとんど自給であった。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（ウシュナマシ）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っかり蓋をしておく。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るので汲んでよい。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ってにじみでる。これを油がめまたは耳がめ（ミミガミ）という耳のある壷に移しておくと、真っ白いラードになる。かめは細いしゅろ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った。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いる豚脂肪を見直さなければならないときがきた。

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）の指導があった。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った。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って、炒め物に植物油を使い、サラダオイル、べ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（タバク）茶・みき（ミショウ）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、ケフイヤ、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、農耕時代になってからだという。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、又はみわといっ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ャ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ャ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（サキシーヤーガマ）の中にかまどを作って、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って、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ということである。沖縄からはアイダマを持ってきてエラブの小牛（ウシニャンカー）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（トゥワシ）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、ヒャ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。ハシーが発酵すると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、焼酎のようなにおいのしたときが、熟したときである。

そこでモロミを鍋に入れ、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。

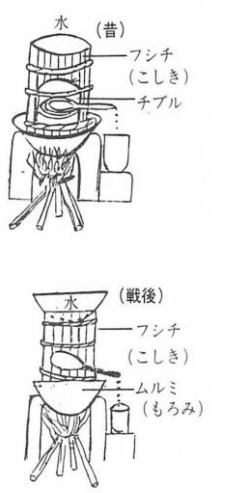
サキシーのとき、焼酎を冷やした湯は浴びたり洗濯に利用された。焼酎のカマ数が多いと湯が多いので、近所の人たちも浴びたり、洗濯するのでにぎやかだった。

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

図①　酒作り（サキシーまたはサキメーシ）



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。

酒屋はその軒数は増えていたが、お互いに連携するのでなく、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「グシ」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。両方ではっきり約束した後、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、現在はきかれなくなった。

(二)　たばこ

1　たばこの習俗

奄美生活誌の「二、タバク（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＝煙草）をたばくといいます。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ク（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、南島にはもっ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（笊）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笊売りに行ったら、その夫人がその笊売りを見て、女中に言いつけて笊を全部買い取らせた。男は不思議に思ったけれどもその日は帰り、暫く経ってまた笊売りに行った。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「あなたはどうして笊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」と言ったとき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そうな広い葉の草が生えて来た。おいしそうな葉だと思って、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　睦れろにしれば　縁ぬ無だなしゅて　睦れ難しゃ」とあり、また〽夜中眼ぬ覚めて寝ららぬ時や　きせる取り寄せて　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。旧藩時代にあっ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っても止まず、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で大正末以後になると老女の喫煙する者が見られなくなったようです。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ったためです。

2　沖永良部のたばこ（タバク）

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（タバクブン）の灰吹き（ヘーフチ）に煙管をたたいで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（タバクイリ）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

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においのするやにがわらの芯にいっぱいつい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畑に作った。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畑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っきり覚えている。

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

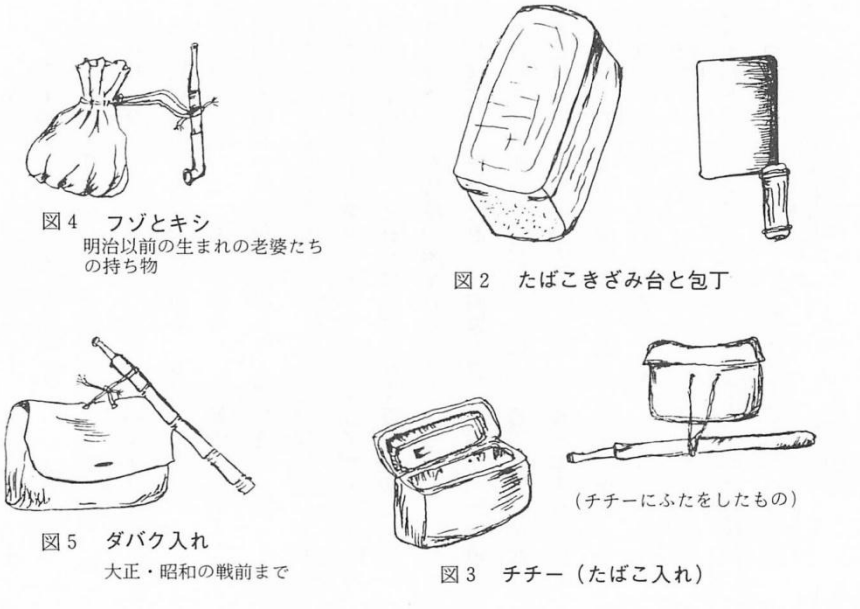


図2　たばこきざみ台と包丁

図3　チチー（たばこ入れ）

（チチーにふたをしたもの）

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

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っ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りない。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ないものであるが、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・嗅ぎたばこ・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必要から製造・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か納入されている。

「たばこと人体」

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ベ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っ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か強いとされている。

(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っている。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だくのは、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ないものだった。

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、ちょっ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「ＯＯだから、うちにお茶をおあがりにいらしてください。」と言うのだった。方言で「チャーオイシガメンショーリ」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

中国がもっとも古く、周（前一一二二？―前七七一）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ったらしい。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、一番茶がもっとも良質である。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)　ミショウ（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。ということを、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　ミショーの種類

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ョー、米を原料としたときをブミミショーという。

ア　米ミショー（フミミショー）

米で粥を炊き、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」と言って急にひきあげるほどの熱さ（摂氏五十度くらいの温度）のときに（アリ）といって、糯米の粉または粳米の粉か、生唐芋をすりおろしたもののどれかを入れ、同時に作っておいた麦芽（ミヤシー）を入れて、さらにかき混ぜる。ねばり強かった粥が、おもどしがたやすくとおりさらっとなる。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「ミショーフシュン」という。

イ　芋ミショー（ウムミショー）

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ってきれいにしたものを普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、米ミショーに入れた「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　家ふきミショー（ヤーフチミショー）

一家にとっ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。家ふ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。家ふきの人、近所の人の接待と同じに、親類や近所に家ふき煮しめ（ヤーフチ、チャージュキ）を大どんぶりか大皿に盛り、ミショー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、三十年ももつといわれていた。

ミショー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。

大好きな人は作っ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って、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ョーを作ってみたくて、麦芽を作り米ミショーを作っ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、まろみがあって、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　ミショーの甘味料　麦芽（ミヤーシ）の作り方

大麦を一晩水に浸して取り出し、ざる（ヒャーギ）に芭蕉の葉を敷く（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。）それに大麦を一様にまき、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に保管し、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ョ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たった。麦芽を作るにも大麦を手に入れる方法がわからない。薬店には何でもあるだろうと、地域の薬店を全部当たったが、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きいた。

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った。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った。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っ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・ビスケットもあった。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っ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、痰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って宝船や富士などに形どり大判小判を飾りつけて将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、掻栗)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って残った。羊かんの製法は当初は蒸羊かんでまた粗製であったらしいが、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った飴も、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(カングワーシ)、ふくれ菓子(フクリグワーシ)、シトリ(方言名)、のべ菓子(ヌビグワーシ)、いり小麦粉型菓子(ユヌクグワーシ)、いり米菓子(クーグワーシ)、芭蕉の葉もち(ハシャヌハムッチ)、

高粱(こうりゃん)餅（トージニムッチ）、田芋餅（ターニムムッチ）、よもぎ餅（フチムッチ）、暖竹まき（デークヌマチ）、あくまき、やき餅(ヤチムッチ)、しんこだんご(シンコダーグ)、さねん餅（サニヌハムッチ）

2　ユキメシ（ユキミシ）

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(もち)米粉一・五キログラム、粳(うるち)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(うす)で搗(つ)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（カングヮーシ）

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自（土持綱安氏夫人、操担勁翁の長女）が有名であった。

作り方としてまず、藤豆（グヂマーミ）またはそら豆（ハミドルマーミ）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、黒砂糖二・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(ようかん)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、主婦にとって大きな重荷であった。

4　ふくれかん（フクリグヮーシ）

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、とり粉をふっ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飴(あめ)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（ヌビグヮーシ）

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　いり小麦粉型菓子（ユヌクグヮーシ）

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（ハシャヌハムッチ）

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、国頭ではチムヂムッチとよんでいる。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（うす）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（なべぶた））をかぶせて蒸す。

9　高粱餅（トウジニムッチ）

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（ターニムムッチ）

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ッチ）

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（デークマチ）

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、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（あく）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るものだと感心した。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で得意になって教えたが、鹿児島から伝わった灰汁（あく）まきが全島に伝わっている現在、忘れはてられていることと思う。

13　やき餅（ヤチムッチ）

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っての大行事だった。パンフレットも準備して、それぞれの担当がきまった。お客のいこいの場として茶菓のコーナが設けられ、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なった。五日間本当に目のまわるはどの忙がしさだったが、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っと間に合い、サネン餅は蒸すのが追いつかず、蒸し方を説明して、生で持って行っ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るとは思い

もかけなかった。在鹿児島の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っ発以来、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った。

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ってしまった。

(1)　米は配給制になっても、唐芋、雑穀、ヤナブ野菜類があったから、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、勝ち抜くまではと、みんな頑張った。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った。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、続いて米軍の沖縄上陸戦争は刻々と、我が身の周辺にさし迫ってきた。「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**

昭和になっ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って、早速代用食が始まった。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(ヤナブドゥシー)・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った。

大東亜戦争が始まっても、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った。

(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・鮮鉄の実の粥(ヤナブケー)・蘇鉄雑炊(ヤナブドゥーシ)・雑炊(ドゥーシ)・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(ムンニャ)・ゆで野菜類の酢味噌あえ(ショーシムヌ)・漬け菜(チキナ)。

逃げかくれせず、家の中での生活ができるようになった。子供たちも父兄が造った掘っ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、物々交換で米や籾を少々ずつ手に入れたものである。この食糧難時に、和宇の前久茂氏が蘇鉄でんぷん工場を設置した。蘇鉄の幹の黒い部分を削り

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「コーシイユー」という。燃料には、昔は脱穀後の粟穂が広く用いられたが、大正になっ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、酢醤油で味を整え、茶うけや副食物にした。大根、にん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。塩も宇で順番をきめて、昔そのままの方法で作った。焼ちゅうも公然とではなかったが、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っ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。漁師たちのとる魚は、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）やあおのり（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。

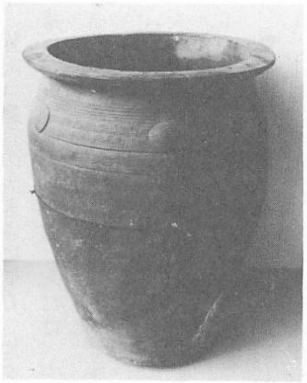
味噌漬けは貯蔵法であると同時に、調味法であり、大事な副食物である。材料はそ菜類・肉類・魚類等多種多様である。中でも豚の肝臓（チム）・たこ・つのまた（チヌマタ）などの漬物は珍重がられた。

二十　食物関係器具

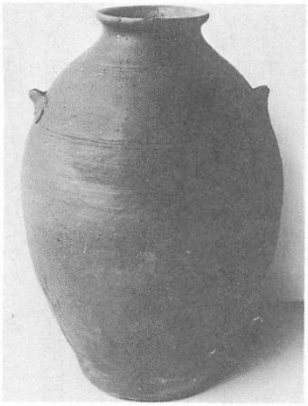
食物関係器具には、次のようなものがある。

(一)　焼き物類

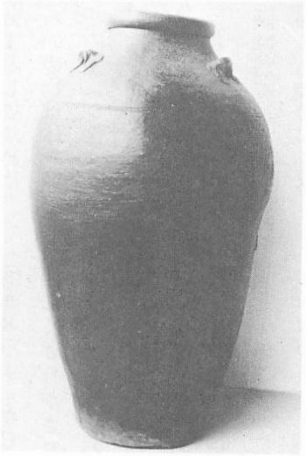
①湯飲茶碗（チャンチャバヌ）　②ごはん茶碗（チャバヌ）　③汁碗（シルチャバヌ）　④中皿（チユウザラ）　⑤小皿（クザラ）　⑥茶うけ小皿（チャージュキクザラ）　⑦吸い物碗（シームヌチャバヌまたはナラシ）　⑧きゅうす（キビショ・チユゥカ）　⑨スズリブタ（大皿にくぎりがされていて各種料理を種類別に入れる）　⑩すり鉢（シーハチ）　⑪コーバク（お茶受け入れ）*（写真1）　⑫どんぶり（ドゥンブリ）　⑬水がめ（ミジガミ・ハンドガミ）　⑭一升どっくり（イッシュウドックイ）　⑮二升どっくり　⑯三合瓶（三合ヒーヌ）　⑰五合瓶（五合ヒーヌ）　⑱一斗がめ（トワシガミ）*（写真4）　⑲五升がめ（グシュウガミ）　⑳中つぼ（チュウチブ・二斗入り）　㉑大壷（フゥチブ・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）*（写真11）



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



4　トゥワシ（一斗がめ）
味噌・醤油・酢・塩・にんにく漬け・豚肉の塩漬け等に用いた



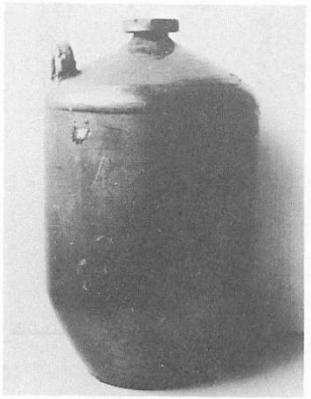
2　チュウチブ（二斗がめ）



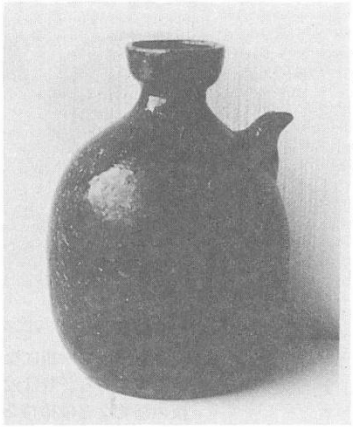
5　ミミガミ（食用の豚脂肪入れひもでつるしておく）



3　アブラガミ（豚脂肪入れ）



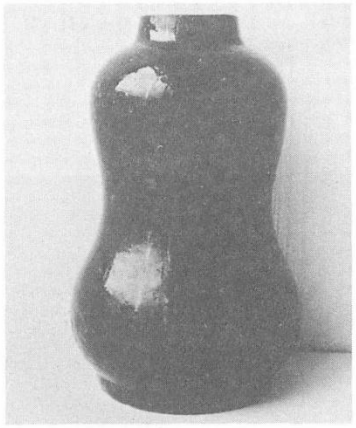
6　サキガミ（酒がめ）



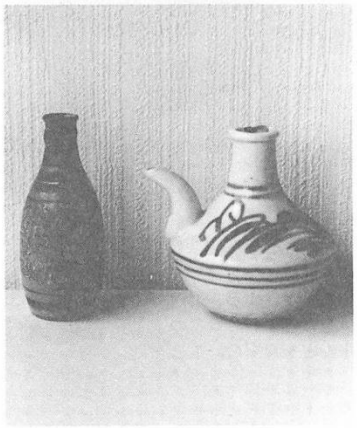
7　サキガメ（酒がめ）



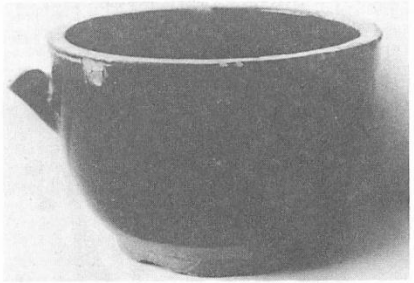
9　トックイ（とっくり）



8　ユシビン（酒を持参する瓶）



10　右―カラカラ　左―カンビン（銚子）



11　サァーク
液体を口の小さい瓶やかめに移しいれる器



12　シヂ（すず）
親ぼく会の一重一瓶を持つときに酒を入れるすず製のもの

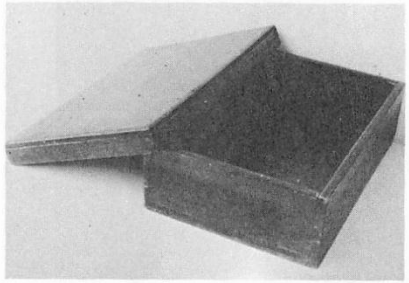


13　ヌルク鍋

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）

(二)　木製器具

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木じゃくし（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大しゃもじ（イビラ）大鍋の飯や大量のねりもの、つぶし物、たくさんの煮込みなど用で、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（テーアジム）しま臼用の杵。

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籾すり臼（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（ヲゥーウシ）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籾すり用器である。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る。雌の臼には穴が二つあって縄をつけるようになっている。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、籾をするようになっている。籾すりは二人一組が普通であるが、一人でることもある。

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（ニゴー）　一合ます（イチゴー）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*(写真14)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*(写真8)(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。大正になっては、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)にも種類があった。沖縄塗り、土地の大工の作ったものなどあった。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)にファーヌといって味噌を重箱に入れて持って行く習慣があった。重箱の種類は、その大きさによって、六寸(ロク)ジュウ、七寸(シチ)ジュウ、八寸ジュウがあった。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)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って行く重箱の一式)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、一般では借りて使った。

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って運ぶ。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って行っているようだった。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) 石器具

①石臼またはひき臼(イシウシまたはヒチウシー)には大・中・小の三種があった。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った。上面の隅に直径四センチほどの穴があって、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っていてまわす。ひかれた大豆液は臼の下の台に流れ出し、といを伝っ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(ショーガウルシ)　①釜(かま)(ハガマ)

⑤つるのついた鍋(なべ)(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、汁鍋に使った。

⑥中鍋(チンドウシナビ)

⑦八升炊き鍋(ハッシューターチナビ)

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)　⑪ごとく(ゴトク)

⑫しゃくし(シャクシ)もとト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った。

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(ヒャーギ)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)ヒャ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(バッキ)ヒャーギをさらに大きく深く作ったもので、

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に使う。

(六) ひょうたん製品（ショーで作ったもの）

①ひょうたんの種子物入れ（ショーノタニムンイリ）・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) わら製品

①鍋蓋（ハマタ）わらを使って作った。ほかに麦わらや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おけざ（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）おけざ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。

食事器具について

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ろう。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。又曽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。

擂臼は勿論籾擂用である。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。擂臼と同一構造を持ち、把手によっ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て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。

枡には一升枡が広く用いられた。二種あって、一はキョーバン（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。一合枡は民間には殆んどなかったから、飯米を計る時には厳に誡められていた。又枡の夢は吉夢として喜ばれた。

強飯及び麹の原料を蒸すには、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。鍋には大小様々あって、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被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、曽で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（飯篦）と称えた。杓子より口移しに物を食えば、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来のことであり、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)　食べ物によっては眼や頭に血が集まっ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ったのである。

(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）とウィチョ（ういきょう）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）などにういきょ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　ミャー（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、トゥミグスイともいう。

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かい血を吸った。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のであろう。

第三節　生活用水

「ブリタニカ国際大百科事典」は、沖永良部島のことについて、次のように述べている。

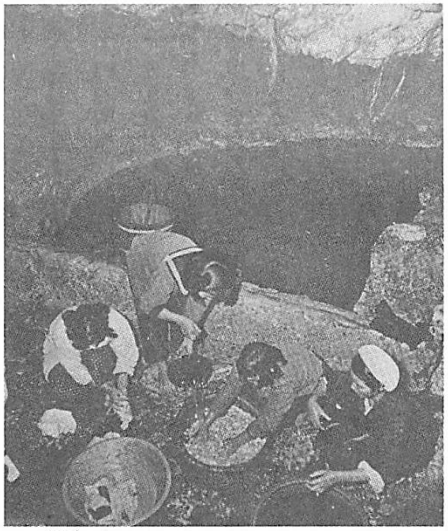
「沖永良部島（おきのえらぶじま）。鹿児島県奄美諸島の南西部にある低平な島。面積九十四平方キロメートル。古生層が基盤で、島の大部分はサンゴ礁。大山（二四六メートル）の周辺はドリーネが多く、カルスト地形が発達、海岸線の出入が少なく、良港がない。川は余多川だけで、水不足が深刻であったが、最近やや整備された。部落民は暗川（クラゴー）と呼ばれる鐘乳洞内の地下水を利用している。」

一　飲料水

沖永良部島の人々は、口癖のように「イラディイラバラヌ　イラブ島」という、ごろの良い言葉を口にする。「沖永良部島は、まれに見る理想郷である」という意味である。たしかに沖永良部島は、気候・風土に恵まれた長寿の島であり、まれに見る理想郷であるが、事典に指摘されているように、その水不足は、沖永良部島の最大欠陥であり、特に和泊町の水不足は深刻であった。

その昔私どもの先祖は、まず飲料水のある場所を探し求めて集落をつくったものと思われるが、人口の増加と文化の開発に伴って、水の需要は日を追って増大した。内城字などのように、割合に水が豊富で、どの家庭でも二～三尋（ひろ）も掘れば清水がわき出るという恵まれた集落もあったが、大部分の集落では、危険な断がい絶壁のけもの道を二～三十メートルも下りて、暗川（クラゴー）の水を汲（く）み上げたり、または海岸線のわき水を汲み上げて生活していた。

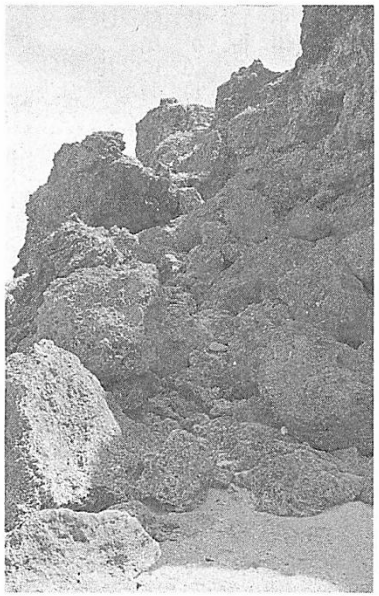
また水の湧出（ゆう）量の少ない集落では、先着順に水汲みの順番を決め、ちょろちょろわき出るわずかな水をためてから、小さなひしゃくで水を濁さないように気をつけながら、長時間かけて丁寧に汲みとったものである。なおそれでも足りずに、夜中過ぎ、水汲み人の少ない時刻を見計らって、ちょうちんやカンテラまたは船ランプ等の薄暗い灯火を頼りに、水汲みに行ったものである。また



2　暗川（クラゴー）の内部（国頭）（昭31・芳賀氏撮影）
暗川（クラゴー）から飲料水を汲み，その下流で食料品を洗い，洗濯をしていた。



1　暗川（クラゴー）からの水運び（昭31・芳賀氏撮影）
暗川（クラゴー）の水をおけに汲み取り，それを頭上にのせて，この急坂を上った。





3　畦布のワンジョ
海岸の泉の水をおけに汲み取り，頭上にのせて4～500mの坂道を運び上げた。

4　国頭のウシュウミ
海浜の泉の水をおけに汲み取り，頭上にのせ，洗濯物を小わきに抱えてこの急坂を上った。

皆川字などでは、石橋川の水を浄化して飲んだり、飲料水に関する苦労は言語に絶するものがあった。

人口の増加とともに飲料水の需要はますます増大し、その水源を井戸に求めるようになった。和泊や手々知名などの集落では、その深さ十尋以内の井戸も相当あったが、塩分を含んだ水の出る場合も多く、また塩分をあまり含まないにしても良質水とはいえない井戸が多かった。上手々知名・出花・畦布・根折・瀬名・国頭等の集落では、十四～五尋から三十尋近くも掘らなければ地下水線に達しない井戸が多く、中には三十尋を超す井戸もあった。

井戸掘りはきわめて危険な仕事であり、また特殊技術を必要としたので、町内に数人しかいない専門職人を依頼して掘ったものである。まず良い飲料水の出そうな個所を見定めて、直径一メートルないし一・五メートルほどの円形の土地を下へ下へと円筒状に掘り下げるのであるが、その途中には崩れやすい砂礫層があったり、または硬い岩盤があったりして、中にはダイナマイトを使って爆破した個所もあったそうである。また井戸壁の崩壊を防ぐために、その内側には石灰岩の切り石を積み重ねたので、井戸の内側は石垣でできた円い筒になっていた。

このようにして、水欲しさのあまり難儀苦労して命懸けで井戸を掘ったのであるが、井戸掘り工事は、沖永良部島における最難工事であり、そのためには多額の工事費が必要であった。資力のある人が個人で自分の宅地内に掘ることもあったが、中には三～四十戸の戸数を持つ小組合で、その小組合員が協力して共同井戸を掘った例も多い。海抜約五十メートルの上手々知名第一小組合では、小組合員が協力して共同井戸を掘った。深さ二十一尋も掘り下げて工事は大正十二年に竣工したが、塩辛い水が出て長年にわたって苦労した小組合員たちをがっかりさせた例もある。

深い井戸から水を汲み上げるためには、丈夫な井戸綱が必要であった。井戸綱の作り方は、まずわら縄をない、そのわら縄を数本練り合わせて直径三センチメートル、長さ三十尋ほどの丈夫な大綱を作ったものであるが、数人の男衆の一日掛かりの作業であった。出来上がった井戸綱を井戸車に掛け、その両端に板釣瓶を結びつけて水を汲み上げたのであるが、太い井戸綱は水を含んで重く、二十～三十尋もある深い井戸から水を汲み上げるのは、たいへんな苦労であった。

上手に引き上げないと、井戸綱が揺れて釣瓶は井戸壁にあたり、水はこぼれ落ちて、手もとに届くときはひしゃくの一～二杯程度の水しか残っていないことが多かった。また板釣瓶が乾燥している場合は、板の合わせ目から水がこぼれ落ちて、釣瓶が手もとに届くときは空っぽになるようなこともあった。

そのようにしておけ一杯の水を汲み上げるのには相当な時間を要したので、先着順に順番を決めて水を汲むのが例であった。また、深井戸の水汲みは大きな危険を伴い、釣瓶とともに子供が井戸底まで落ちたこともある。

このようにして、わき水にも井戸水にも恵まれない上手々知名などの字では、窮余の一策として、昭和十年ごろから自家用の飲料用水タンクを建造した。飲料用水タンクを建造するためには、まずその手始めとして、茅ぶきの屋根を瓦ぶきかトタンぶきにふき替える必要があった。瓦ぶきやトタンぶきの屋根に落ちた雨水を全部雨どいに受け、その水を浄化水槽でろ過してから下の貯水槽にためておき、その水を飲料水その他に使用するという方法であったが、それには多額の工事費[注①]を必要としたので当初あまり普及しなかった。

太平洋戦争の終戦直後沖永良部島を襲った台風は、樹齢数十年の大きな松の木をへし折ったり、根こそぎ倒したりするような猛烈な台風であった。そのため茅ぶき屋根の家は、その大部分が倒壊したり破壊されたりした。島民は台風銀座の沖永良部島に、高くて風当たりの強い茅ぶき屋根の家を建てることをやめて、低くて台風のときの風当たりが弱く、しかも何よりも大事な飲料水のとれる瓦ぶきかトタンぶき屋根の家を建てることを切望していた。

奄美大島の日本復帰後、トタンやセメントが手軽く入手できるようになったので、我先にと先を争って茅ぶき屋根をトタンぶき屋根に改造した。また飲料水に困っていた上手々知名などの集落では、各戸先を争って飲料水用の水タンクを建造し、ほとんどの家庭に飲料水用水タンクが普及した。

水汲み・水運びは、主として婦人の仕事であった。

水汲みの場合は、まず頭にウチュクイ[注②]を被り、杉板製の水おけとひしゃくとハシ[注③]を持って水汲み場に行く。竹製やトタン製の大ひしゃくで水おけの九分どおり水を汲

5～8　水おけの頭上運搬



7　静かに立ち上がる。



6　腰をすえて重心をとる。



5　井戸枠に倚って，水おけを頭にのせる。

（昭31・永井氏西原で撮影）

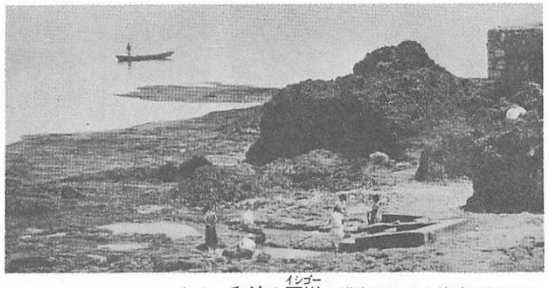
み入れる。運搬の途中で水おけの水を一滴たりともこぼさないために、水汲み場付近にある竹の枝葉や蘇鉄葉などを折り取ってきれいに洗ってから、ひしゃくとともに水おけに浮かべる。

水汲み場にだれか助勢人がいるときは、頭に被ったウチュクイの上にハシを載せ、その上に自分の水おけを載せてもらう。頭や首を前後左右に動かさないように気をつけながら自宅へ運び、だれか助勢人の力を借りて水おけを下ろしてもらい、飲料水用の水かめに入れて大事に保管し、少しずつ使用したものである。

また水汲み場に自分以外にだれも助勢人がいないときのために、どの水汲み場にも高さ一メートルほどの立石を丈夫に固定したヌケ石という物が設置されていた。だ



8　家に帰り，助勢人の手を借りて水おけをおろす。

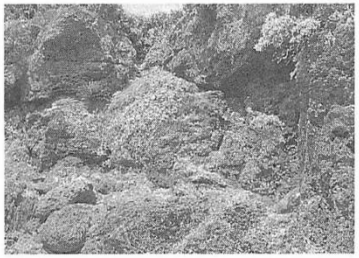


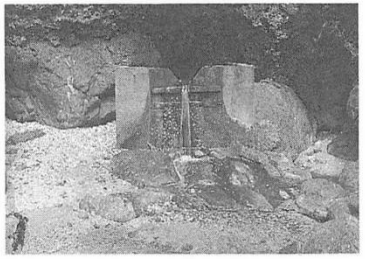
▲9　和泊の石川（イシゴー）　満潮になると海水に没する。

▼11　国頭のタバ

海岸の泉の水をおけに汲み取り，それを頭上にのせ，洗濯物を小わきに抱えてこの急坂を上った。

▼10　国頭のタバの泉





れも助勢人がいない場合は、水おけの半分くらいの水を汲み入れてから、一人で水おけを抱えてヌケ石（井戸の場合は井戸枠）の上に載せ、ひしゃくで水を汲んで行って、水おけの九分どおりまで入れる。次にヌケ石の前にひざを折ってかがみ、両手で水おけを少しずつずらして頭上に載せる。片手で重たい水おけを支え、片手でヌケ石を支えて、やおら腰を伸ばし、ひざを伸ばして立ち上がったものである。

水汲み、水運びのことでいちばん大事なことは、杉板製のおけを乾燥させないことである。乾燥させないために、水汲みおけは絶対に日光の当たらない場所に保管したものであるが、それでも高温な沖永良部島のこと、つい乾燥させてしまうことが多かった。乾燥すると水おけのたがが緩み、その底や周りの杉板の合わせ目から水がしたたる。片手で水おけを支え、片手でしたたり落ちる水をはらいながら運んだものであるが、それでも家に帰り着くまでにはすっかりずぶぬれになるようなことが多かった。

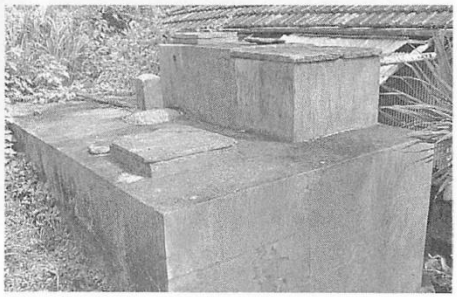
大正中期ごろから、水汲み、水運び用として、だんだんバケツが使用されるようになった。天びん棒の両端に



14　バケツによる水運び
（昭31・芳賀日出男氏撮影）

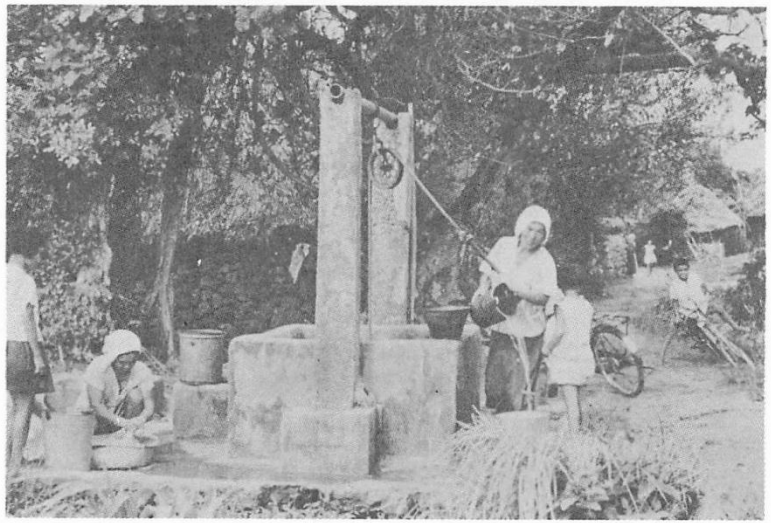


12　上手々知名のユヌビンジョウ
ヌケ石と田いも



13　飲料水タンク（上手々知名・菅村トヨ氏宅）

15　堀井戸（西原）
（昭31・芳賀日出男氏撮影）



小さなバケツを釣り下げて、水汲み・水運びに子供たちも一役買うようになったが、暗川（クラゴー）や海岸の泉など、断がいや急坂の多い島のこと、水汲み場の地形に応じておけとバケツが併用されていた。

(注)①　飲料用水タンクの建造費　上手々知名字で最初に建造された菅村トヨ氏宅の場合、水タンクだけで当時（昭和十年）の百九十円であった。

②　ウチュクイ　芭蕉（ばしょう）布など、手織りの反物を七十センチメートルほどの長さに切り、二つ継ぎ合わせてふろしき大にしたもの。

③　ハシ（おけ座）　わらを円型に編み、頭上に載せて、水おけなどの座りをよくしたもの。

○　水道ができるまで、各集落や各学校等における飲料水は、次のような状態であった。

表1　**各集落の飲用水の状態**

字名	泉名	水質・水量・運び方などの状況	井戸		飲料用水タンク
			数	水質・汲み上げ状況等	
和泊	石川（イシゴー）	石川は旧桟橋の南側にある水質・水量とも和泊字唯一の良質泉で、上流の清水は飲料水・雑用水用として各家庭に運び、下流の方は洗濯・水遊び・牛の水浴び等にも使用したが、満潮期や台風前後の高潮のときは海面下没して使用できなかった。	六九	石川は満潮のとき使用できないばかりでなく、台風の前後は高波のため数日間も使用できなかったので、それに備えて井戸を掘った。	四五
	奥川（ウクー）	高千穂神社の東南麓（ろく）にある。和字のヒイジョの水が伏流となって地下を流れ、再湧出した泉。付近の民家や学校が利用していた。		あまり深くはないが、水質に恵まれず、中には塩辛い水の出る井戸も相当あった。	

和	手々知名	上手々知名			
ショウジゴー ヒージョ ガラゾー			集落の西方にある泉で、水質・水量とも良好 集落の東部にある暗川 集落の中程にある暗川 } 二十メートルほどの断がい絶壁を下りて飲料水を汲み、それを運び上げた。	一七	
	ウシュントゥヌチゴー フクザトゥゴー	ユヌビンジョウ（お天神）	昔は石川の水を飲料水として使用したのではないかと思われるが、距離が遠く、水運びに苦労したらしい。 古くから井戸（五～六尋程度の浅い井戸）を掘って使用した。	四二	○水質は良好であるが、水量が乏しく、渇水期には著しく水量が減って困った。 ○渇水期の水汲み ①先着順に水汲みの順番を決める。②自分の順番がきたときに、小おけとひしゃくを持って深さ一メートルほどの井底に下りる。③井底の凹地に水がある程度たまったとき、静かにひしゃくで汲んで小おけに入れる。④大おけはあらかじめヌケ石の上に載せておき、次々小おけの水を移し入れる。⑤水を大おけの九分どおり入れてから頭上に載せて自宅に運ぶ。
	ウイナカスクゴー ウシュバルゴー アーボ家のホー		集落の中ほどにあり、水質・水量ともに普通 集落の西部にあり、水質・水量ともに普通 集落の北部にあり、水質・水量ともに普通 集落の北部にあり、水質・水量ともに普通	二	○一組共同井戸―第一小組合員一同が共同で井戸を掘り大正十二年に完成したが、塩辛い水が出た。深さも二十一尋あり、汲み上げが困難で、あまり用されなかった。
			深さ五～六尋程度 ウシュントゥヌチゴーなどのように水質の良い井戸もあったが、中には塩辛い水の出る井戸もあった。 水量は良好であった。	一一	○夜中または夜明け前など、水を汲む人の途絶える時刻を見計らって、ちょうちんやカンテラ、または船ランプなどの灯火を持って水汲みに行った。 ○曲がりくねった田んぼの畦道を通って、遠く奥川や手々知名の井戸まで水もらいに行ったこともある。 ○水源かん養のため雑木林を育てる必要があるとの結論に達し、在京の菅村芳竹・芳弘兄弟（菅村修己氏祖父の弟）はじめ字民一同が浄財を拠出して、上流地域を広く買収し、雑木を植えて水源をかん養したが、予期したほどの効果は表れなかった。
			水質・水量ともに良好である。 深さ十五尋～二十尋程度	一八	○二組共同井戸―第二小組合員一同が共同で井戸を掘り大正十二年に完成した。水質も良かったが、木製の井戸枠が腐朽したため崩壊し、その利用は短期間で終わった。
喜美留					
暗川			暗川は集落の中心部にあり飲料水の主体であったが、渇水期には湧出量が減水するので、先着順に水汲みの順番を決め、少しずつわき出る水をひしゃくで丁寧に汲み取ったものである。渇水のひどいときは、集落北部の人たちはアンニヤゴーに、集落南部の人たちは遠く手々知名のアーボ家のホーまで、水もらいにいったものである。	二五	深さ九尋～十三尋程度であるが、地下に石灰石の硬岩があって、掘り方に大変苦労した井戸もあった。 水質は普通であるが、中には塩辛い水の出る井戸もあ

	アンニヤゴー	集落の北東方約四百メートルにあり、二か所に湧出していた。水質良好。普段は付近の民家数軒が利用するだけであったが、渇水期には集落北部の人たちが水汲みに殺到したものである。		
	ウニゴー	集落の北方約五〜六百メートルの海岸にある。天候の悪いときなど、遠距離の水運びは大変な苦労であった。深さ約三尋、満潮時には少し塩辛くなる欠陥があった。	五	水質・水量ともに普通であったが、深さが三十尋近くもあり汲み上げに長時間を要したので、先着順に順番を決めて汲んでいた。
	テーガナシゴー	集落の東方約一キロメートルの西原字にある泉。水質は良かったが、遠距離の水運びには苦労した。		
出花	ホー	和泊行きの道と出花行きの道の分岐点の西側凹地にある。浅くに湧出し水質も良好であったが、渇水期に水量が減少する欠陥があったので、付近の人たちが協力して共同井戸（通称チンチョ）を掘った。散在集落なので遠距離の水運びに苦労した。	六	共同井戸―水質・水量ともに良好であった。個人井戸―深さ十尋以内、水量の良い井戸もあったが、塩辛い水の出る井戸もあった。
伊延	チンチョ			
畦布	ワンジョ	北海岸にわき出た泉。水質良好、水量も十分で沖永良部を代表する有名な泉であるが、集落から四〜五百メートルの急坂を下って水を汲み、それを各家庭まで運び上げるのは大変な苦労であった。	一	深さ三十尋近くもあり、水を汲み上げるのに大変苦労した。

根折	ニャーゴー ウタゴー	集落の西方約七百メートル、越山の北麓にある。長い坂道を上り下りしての水運びは大変な苦労であった。 水かれのひどいときは、遠く瀬名字との中間にあるアミゴーの上流まで水汲みに行ったものである。 集落の南約七～八百メートルのウタにある。急坂を上り下りしての遠距離の水運びは大変な苦労であった。	二	個人井戸―深さ二十尋余り、水質は良かったが汲み上げるのに苦労した。 二組共同井戸―深いため汲み上げが困難で、あまり利用されなかった。	一七
玉城	ウシユゴー イムティゴー インガマイヨウ	集落の北部にあり、玉城字飲料水の主体である。大干ばつの際に著しく減水し、一キロメートル近くも離れた内城のヤジャゴーまで水汲みに行ったこともある。 集落の西部にあり、水質・水量ともに普通。 集落の東部にある暗川（クラゴー）。水質・水量ともに良好。急坂三～四十メートル下った所の水源がある。付近の農作業者や、海に行き来する人が多く利用した。	六二	井戸の深さは十尋～十五尋、水質・水量ともに良好であった。	四八
大城	ホーニゴー マーシンゴー アサト タビラゴー ヒャーダゴー ハナゴー	集落の東部にある 集落の南部にある 集落の中部にある 集落の南西部にある 集落の北部にある 集落の西部にある 水質・水量ともに良好。各家庭からの距離も適度であった。	四三	井戸の深さ五尋～十尋、水質・水量ともに良好であった。	一

皆川	バシャドー ホー	集落の北方、曲がりくねった道を約五～六百メートル行った所にある。水質は良かったが水量が少なく、字民の需要を満たすことができなかった。 石橋川の水を浄化して飲料水として使用した。すなわち、美野入間氏宅前に砂・砂利・木炭等を入れた浄水装置を設置し、上流地帯で人畜の水浴・洗濯などの生活用水として使用された水をそれに導入浄化して、全字民の飲料水にした。	一	井戸の深さ二十尋。少し塩分を含み、飲料水に適さなかった。	一七
古里	シージョゴー ナーメゴー	集落の北方約三百メートルにある　水質・水量ともに良好。 集落の北方約五百メートルにある）良好。	七	深さ十尋～十五尋。水質・水量ともに良好。	二六
内城	アダニゴー ヤジャゴー イジスクゴー イジンジョウゴー ヒャダゴー テラシキゴー 世の主ゴー シマンゴー	内城字は、和泊町の水源である越山山麓にあることと、土壌が花崗岩（ハグ土（ミナヤ））の風化したマサ土で水もちが良いため、集落内至る所に良質で水量豊富な泉がある。	四三	二～三メートルも掘れば良質の飲料水が多量に得られるので、ほとんど全部の家庭に泉や井戸がある。	九
上内城	ウイバルゴー	集落の北部（内城小学校の北方約百メートル）にある。水質・水量ともに良好な泉である。	一七	深さ五尋～六尋。水質・水量ともに良好。	六

後蘭	メーダゴー メークブゴー タンクシャゴー	集落の北部にあり、水質・水量ともに良好。 集落の東部にあり、水質・水量ともに良好。 集落の南部にあり、水質・水量ともに良好。	三三	井戸の深さ四尋～七尋　数メートル掘れば良質の飲料水が得られるので、ほとんど全家庭にある。	二
谷山	アシキブ ナクチンダ ニジゴー シマイビ クラゴー	集落の南東にある 集落の西方にある 集落の中部にある 集落の東方にある 集落の南西にある	二七	井戸の深さ五尋～八尋　水質・水量ともに良好。 四尋～五尋の深さで良水が得られるので全家庭に井戸がある。	八
仁志	牛のホウ	集落の西部にあり、簡単にひしゃくで汲める浅い泉。水質は良好であるが渇水期には湧出量が減少し先着順に順番を決めて水を汲んだこともあり、ひどいときは知名町新城まで水もらいに行ったこともある。泉までの距離一キロメートル以上の家庭もあり、水運びの苦労は大変なものであった。	一三	井戸の深さ十尋～十七尋　散在集落なので各個人別に井戸を掘らねばならず工事費のねん出に苦労した。	二二
永嶺	アガリゴー マタシヤゴー 暗川（クラゴー）	集落の東部にあり、水質・水量ともに良好。 集落の中部にあり、水質・水量ともに良好。 集落の北方にあり、水質・水量ともに良好。	四二	井戸の深さ五尋～六尋以内　水質・水量ともに良好。	七

瀬名	アガリテーゴー イヤテゴー メーヤマゴー 竜太郎ゴー	集落の東部にある 集落の西部にある（水質は良好であるが渇水期には水量が減少し、先着順に順番を決めてくんだこともある。）	九	井戸の深さ十四尋～二十尋　井戸が深いのでくみ上げに苦労した。水質・水量ともに普通。	六
合計			五一八		五四〇

表2　**各学校の飲用水の状態**

学校名	飲料水の状況
和泊尋常高等小学校	○校地（現和泊町役場敷地）の北東部、最も石川（イシゴー）に近い場所に水飲み場を設置してあった。用務員が石川（イシゴー）の水を運んで広口の大きなかめに入れていたが、休み時間になると千名を超す児童たちが先を争って殺到し、たちまちかめいっぱいの水を空っぽにした。遅れてきて水の飲めなかった児童たちは、先を争って石川（イシゴー）まで駆け下って水を飲んだものである。 ○限りある用務員の水運び能力では、とても児童たちの欲求を満たすことができなかったので、学校は児童に対して「飲料水持参」を奨励した。児童たちは自宅で、サイダー瓶やビール瓶などに飲料水を詰め、それを持参して登校した。 ○大正五年ごろ、現在町民体育館のステージのある付近に井戸を掘った。深さ七～八尋で地下水脈に達した。少し塩辛かったが、それを飲んでいた。井戸から少し離れた北側に水飲み場を設置し、大きな広口の赤かめが二つと竹ひしゃくが数本備えられてた。授業時間中に二人の用務員が水を汲

みあげ、それをバケツで運んで、かめいっぱい満たしておく。休みの鐘と同時に千三百名の児童が駆けつけて、先を争って水を飲む。たちまちかめの水がなくなる。水の飲めなかった児童たちは井戸に殺到し、自分たちで水を汲み上げて飲む。わら縄の端に結ばれた板釣瓶（つるべ）に汲まれた水の中には、塵埃（じんあい）がいっぱい陽光に照らし出されていた。多くの児童たちは塩辛いうえに汚れたこの水を、先を争って飲んだものである。

○先生方の飲料水とお茶用の水だけは、二人の用務員が干潮時を見計らって石川（イシゴー）の水を運び、用務員室内の小さな水かめに保管していた。

国頭尋常高等小学校

○約四百名の児童の飲料水を、用務員は約三百メートル離れた暗川（クラゴー）から汲んで運んでいた。集落から学校に登る急坂を運び上げるのは大変な苦労であった。

○学校は児童に対して「飲料水持参」を奨励したので、児童たちは自宅でサイダー瓶やビール瓶などに飲料水を詰め、それを持参して登校した。

○国頭字内の井戸があまりにも深いので、高所に位置している学校としては、井戸を掘ることは最初からあきめていた。

○シックイで貯水槽をつくり、瓦（かわら）屋根の水を竹製の雨どいに集め、それを導入ろ過して飲料水として使用した。

○後、校地の北東隅に地面を掘り下げて縦二メートル・横三メートル・深さ一・五メートルほどの貯水槽をつくり、瓦屋根の水をトタン製の雨どいで導入、それをろ過して飲料水にした。

○学校の周囲に防風用として植えてあるガジマルの木の根が水槽のコンクリートにさし込み、水もちが悪くなったので、昭和十八年九月、思い切ってその西側と用務員室の間に井戸を掘った。案ずるより生むはやすく、わずか八尋で地下水脈の達し十一月に完成した。

○昭和二十三年新制中学校発足後、校地の南側に井戸を掘り、案外浅くに良水を掘りあてた。これによって国頭は、北部の低い所ほど地下水脈が深く、南部の高い所にある学校付近ほど地下水脈の浅いことが実証された。

大城尋常高等小学校

○学校の西方約百メートルにある「学校のホー」から水を汲み上げていた。急坂で、しかも曲がりくねった田んぼ道を通って水を汲み上げるのは大変な苦労であった。

○水汲みの仕事は用務員の担当であったが、限りある用務員の労力では四百名を超す児童たちの需要を満たすことができず、高等科児童の水汲み当番を置いて飲料水を運び上げさせていた。またいろいろな行事などで人が多く集まるときなどは水夫（ミンブ）を雇って水を汲み、運び上げさせたものである。

○大正九年十二月、本校舎の玄関わきに井戸を掘った。

○昭和八年、校地の北西部、用務員のわきに新しい井戸を掘り、タンクを設置した。

内城尋常高等小学校

○学校の北方約百メートルほどにあるウイバルゴーの水を、用務員（一名～二名）が運び、大きな水がめに入れて児童の飲料水に供した。

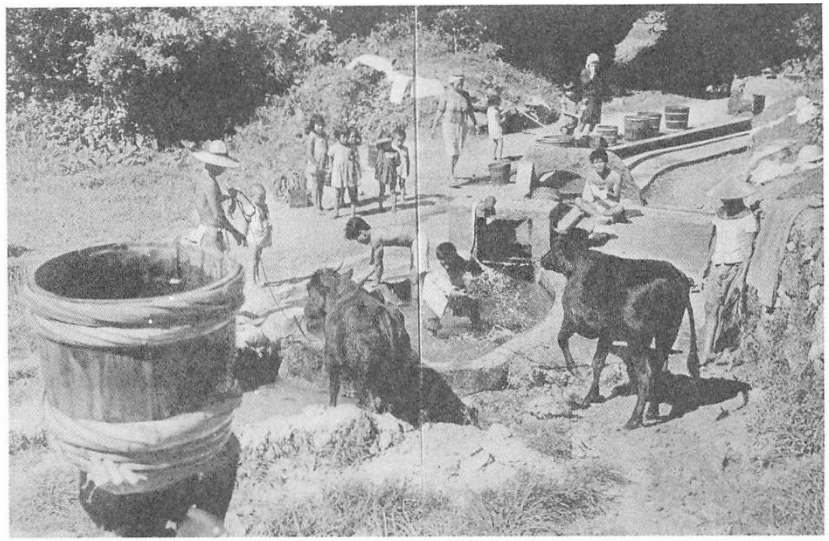
○校地内二～三か所に井戸を試掘したが、花崗岩の風化したマサ土であるため土質が軟らかく、すぐ崩壊して地下水脈まで掘り下げることができなかった。

○昭和七年ごろ武宮校長の時代に、コンクリート製の井戸枠をつくり、その井戸枠を次々入れて土砂の崩壊を防ぎながら掘り下げて行ったが、下の方から崩れやすく、深く掘り下げることができなかった。井戸が浅く水量が少ないため、ちょっとしたことで濁りやすかった。

○昭和二十七年宗吉校長時代に西門近くに井戸を掘った。水の湧出量が少なかったのでさらに堀り下げようとしたが、硬い岩盤があって掘り下げることできなかった。

○昭和三十四年原校長時代に、ウイバルゴーにダイナーポンプを設置し、水圧送水によって学校の飲

	料水用の水タンクに導入し、全校児童の飲料水として使用した。
和泊村立青年学校	○青年学校は当初、和泊尋常高等小学校北校舎を使用して授業を開始した。 ○昭和十一年、距離的に和泊村の中心にあたる高千穂神社の南東に、和泊村立青年学校を設置した。 ○学校設置と同時に、校地の北側中央に井戸を掘った。深さ七尋、水質・水量ともに良好であった。 ○生徒数（約七百名）が多かったので、井戸の水と奥川（ウコ）の水を併用していた。
和泊第一中学校 和泊小学校	○昭和二十三年四月以降　青年学校の敷地は和泊町立第一中学校（生徒約四百名）となり、昭和三十四年六月以降は和泊小学校（児童数約九百名）となったが、飲料水は青年学校時代から引き続き、井戸と奥川（ウコ）の水を併用した。
和泊中学校	○昭和三十一年、和泊中学校の校舎建築工事と同時に、校地に北側宿直室のそばに井戸を掘った。 ○家庭科教室の屋根に貯水槽をつくり、電気動力揚水ポンプで井戸水をあげた。 ○各教室の前に水飲み場をつくってガランを装備し、貯水槽の水を引いて飲料に供した。
城丘中学校	○昭和二十三年四月開校したが、校地の中央裏に旧来の泉があった。水質・水量ともに良好であったので、そのまま三百名近くの生徒の飲料に供した。



16　畦布のワンジョ　（昭31年　芳賀日出男氏撮影）泉は上流から順に，飲料水くみ場・男女別の水浴び場・牛馬の水浴び場となっていた。



18　田んぼで雨後の洗濯（国頭）
（昭31年　芳賀日出男氏撮影）



17　ワンジョ（畦布）女専用の水浴び・洗い場
（昭31年　芳賀日出男氏撮影）

二　雑用水

沖永良部の島には昔から、チヤワカシミジ（茶沸かし水）という言葉と、チケミジ（使い水・雑用水）という言葉があった。それは昔から飲料水が乏しかったので、その芝しい飲料水の使用は、飲み水とお茶用だけにとどめ、唐芋を煮たり、食器や鍋・釜を洗ったり、ふろを沸かしたり、洗濯をしたり、ふき掃除をしたりする水は、水質のあまり良くない雑用水で辛抱するという、生活の実際から生まれた言葉である。

中には内城字のように、飲料水が豊富で、生活用水のすべてを良質の飲料水で賄える集落もあったが、大部分の集落では飲料水が乏しいため雑用水としては、ため池やたんぼのごく近くに浅い井戸を掘って、その浸透水を使用したりしていた。なおそのほかに、宅地内の大きな木にわらを結んで垂らし、その下のかめに天水を導入して雑用水として使用することもあったが、ひどい場合はたんぼの水や川の水、ため池の水をそのまま使用したこともある。



19　天水を集めて使う天水がめ
（昭31年　永井氏撮影）

○水道ができるまでの各集落における雑用水は、次のような状態であった。

表3　**各集落の雑用水の状態**

字名	雑用水の状況
和泊	○主として石川（イシゴー）の水を使用したが、干潮時だけしか利用できず、特に台風の前後には高波が押し寄せ数日間も使用できないことがあり不便であった。また石川（イシゴー）と自宅との距離が遠すぎるため、水運びに苦労した家庭の多かった。 ○わりあいに浅い井戸が多かったのでそれを使用したが、中には塩分の多い井戸もあり、洗濯・水浴び・牛馬の飲み水などに困った。 ○奥川（ウコ）に近い家庭は、奥川（ウコ）の水源の水や川の水を使用した。
和	○食物の洗いすすぎ・煮炊き・食器洗い・洗濯などには、ショージゴー・ヒージョ等の水を使用した。 ○唐芋、野菜類などの洗いすすぎには、ショージゴーやため池の水を使用した。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを使用することもあった。
手々知名	○食物の洗いすすぎ・煮炊き・食器洗い・洗濯などには、井戸の水を使用した。井戸の中には塩分の多い井戸もあり、洗濯・水浴びなどに困った。 ○唐芋洗い・野菜の洗いすすぎ・洗濯などには、橋ゴーラ（町田定美氏宅南の川）やミーゴーラ（昭和橋の上流）などを利用する家庭も多かった。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、使用することもあった。
上手々知名	○フイチヨゴー・メークブゴー・ナータイゴー・アガリソウなどの浅い井戸は、ため池や田んぼのごく近くに掘ってその浸透水を利用したものである。ところが、水が浸透するのはため池や田んぼの水の多い期間だけで、その水が減少すると井戸の水もすぐかれるので、これらが雑用水として利用できるのは、大雨後のほんの短期間にすぎなかった。 ○右に列記した雑用水用の浅井戸の水がかれそうになったら、ため池の水際から少し離れた所に方二メート

	ル・深さ一メートルほどの壕（ほり）を掘り、ため池の水を浸透させてそれを使用した。 ○唐芋や野菜類を洗ったり、洗濯をしたりするのには、ため池の水をそのまま使用した
喜美留	○主として暗川（クラゴー）・ウツコウ・アンニヤゴーなどの水を使用した。 ○唐芋や野菜を洗ったり、洗濯をしたりするのには、田んぼの水やため池の水を使用することも多かった。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用することもあった
出花	○唐芋や野菜洗い、洗濯などは、田んぼの水やため池を利用することが多かった。 ○田んぼの水をそのまま使用したり、田んぼの水を広口かめに汲んで澄ませてから使用したが、ため池を水を汲み上げて田んぼに引き入れてある場合は、離用水として田んぼの水を使用しないように集落で申しあわせてあった。
伊延	○雑用水としても、主としてホーやチンチョの水を使用したが、水源が集落の東側に偏しているため、集落の西側の人たちは運搬距離が遠くて苦労した。 ○渇水期に雑用水に困って、畦布の東ため池の水際から一メートルほど離れた所に、方二メートル・深さ一メートルほどの壕（ほり）を掘り、ため池の水を浸透させてそれを使用したこともある。
畦布	○雑用水としてはワンジョの下流の水を使用した。水は良質で水量も多かったが、四～五百メートルもある急坂を、重たい水おけを頭に載せ、野菜や洗濯物などを小わきに抱えて上るのは大変な苦労であった。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用したこともある。 ○宅地内に壕（ほり）を掘って天水をため、それを雑用水として使用したこともある。
国頭	○暗川（クラゴー）やウシユウミ・タバなどの泉の水を雑用水として使用した。水は良質で水量も良かったが、断がい

	急坂を、重たい水おけを頭に載せ、野菜や洗濯物などを小わきに抱えて上るのは、危険を伴う重労働であった。またウシユウミ・タバなど海岸の泉は、集落から遠くて困った。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用したこともある。 ○ため池で、唐芋や野菜類などを洗い、洗濯もした。
西原	○主としてシヤーゴやテーガナシゴーの水を使用した。 ○唐芋や野菜類を洗ったり、洗濯をしたりするのには、田んぼやため池の水を使用することも多かった。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用することもあった。
根折	○メーバルなど清水の流入する田んぼの片隅を少し深く掘り、そこにためた水を澄ませて使用したり、宅地内に壕（ほり）を掘ってそれに天水をため、それを雑用水として使用した。 ○唐芋や野菜を洗ったり、洗濯をしたりするのには、田んぼやため池を直接利用することが多かった。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用したこともあった。
玉城	○ウシユゴー・イムテゴー・シミシゴーラ・ヤジヤゴー・アダニゴーなどの水を使用した。 ○唐芋洗い・野菜洗い、洗濯等には、ため池の水を使用する場合も多かった。
大城	○ホーニゴー・マーシンゴー・アサト・タビラゴー・ヒヤーダゴー・ハナゴーなどの水を使用したが、水質も水量も良好で、あまり苦労しなかった。
皆川	○主として、石橋川の分流の水をろ過した飲料水タンクの下流の水を、雑用水として使用した。 ○唐芋洗い、野菜洗い・洗濯などには、石橋川の分流の水を使用した。

	○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入して、それを雑用水として使用することもあった。
古里	○石橋川の水を分けた用水路に沿っているホーマシ・ナーチヂ・オイテンジョ・ハシジョなどの水を雑用水として使用していた。 ○各家庭では一番かめに飲料水、二番かめに雑用水を汲み入れて保管し、三番かめには田んぼの水を汲み入れて置き、手足を洗うのに使った。 ○ガジュマルの気根の先端を下に置いてある大きなかめ口に入れ、これで天水を導入して、雑用水として使用した。
内城	○飲料水として使用しているアダニゴー・ヤジヤゴー・イジスクゴー・ヒヤダゴー・イジンジョウゴー・テラシキゴー・世の主ゴー・シマンゴーなど、皆水質が良いうえに水量も豊富であったので、その水をそのまま雑用水としても使用した。 ○そのほか、ヤシゴー・シヤンゴー・メーゴー等の水も雑用水として利用していた。
上内城	○飲料水の主体であるウイバルゴーは水量が豊富なので、そのまま雑用水としても使用した。 ○フウゴーの水も、雑用水として使用した。
後蘭	○飲料水として使用しているメーダゴー・メークブゴー・タンクシヤゴーなどは、水質が良いうえに水量も豊富だったのでそのまま雑用水にも利用し、少しも不自由はしなかった。
谷山	○飲料水として使用しているメーダゴー・メークブゴー・タンクシヤゴーなどは、水質が良いうえに水量も豊富だったので、そのまま雑用水にも使用し、少しも不自由はしなかった。
仁志	○谷山から仁志の田んぼに水を引く用水路の水を、雑用水として使用した。 ○田んぼの水をそのまま雑用水として使用した。

	○宅地内に壕(ほり)を掘り、それに天水をためて雑用水として使用した。
永嶺	○飲料水として利用しているアガリゴーやマタシヤゴーは、水質が良く水量の相当あったので、そのまま雑用水としても使用した。 ○ハベルゴーや暗川(クラゴー)の水も、雑用水として使用した。
瀬名	○平常はアガリテゴー・クサヤマゴー（メーヤマゴー）・イヤテゴーなどの飲料水を、そのまま雑用水としても使用していた。 ○渇水期には、ナガリゴーの水も雑用水として使用した。 ○宅地内の大樹にわらを結びつけて垂らし、下に置いてある大きなかめに天水を導入し、それを雑用水として使用していた。

三　夏の水浴び、冬の湯浴(あ)み

沖永良部の夏は、ことのほか暑いので、毎日一～二回の水浴びが必要である。水量の豊富な泉を持っている集落では、水源は飲料水に使い、泉から流れ出る水を水浴び用に使い、その下流を牛馬の水浴場にしていたが、大部分の集落では、ため池の水を利用し、人々が水浴びをするすぐそばで、くそだらけの牛馬も、同時に水浴びさせたものである。

冬の季節、和泊字に近い集落の人たちは、年に数回銭湯に行ったが、当時は五右衛門(ごえもん)ぶろも、きわめて少なかったので、普通の鍋(なべ)・釜(かま)に湯を沸かし、それを杉板製の醤油(しょうゆ)たるに入れて、湯浴みすることもあったが、醤油たるもなく、露天で、身体にぬるま湯をかけて浴びるのが普通であった

○水道ができるまで、各集落における、夏の水浴び、冬の湯浴みは、次のような状態であった。

表4　**各集落の水浴び・湯浴み**

字名	昭和三十年当時		夏の水浴び		冬の温水浴	
	世帯数	人口	人	牛・馬	銭湯の数	五右衛門ふろの数
和泊	三七〇	一五二四	○石川（イシゴー）の川じりやシユウシンゴーで。 ○海水浴をしてから、石川（イシゴー）やシユウシンゴーで浴びた。	○石川（イシゴー）の川じりで ○海で	二	二〇
和	一二六	六〇二	○ため池で浴びた。 ○ショージゴーなどの川じりで浴びた。	○ため池で		四五
手々知名	一九七	八〇六	○ウチガマ・橋ゴーラ・ミーゴーラーで。 ○海水浴をしてからウチガマで。	○川（ホーラ）で		一〇
上手々知名	六四	三〇一	○ため池で浴びた。	○ため池で		
喜美留	一六〇	八二四	○暗川（クラゴー）の川じりで浴びた。 ○ため池で浴びた。	○ため池で		一〇〇
出花	一〇七	五二八	○ため池で浴びた。	○ため池で		一〇
伊延	三四	一七七	○ホーやチンチョで浴びた。 ○海水浴をしてからホーやチンチョ	○海で		二四
畦布	一三三	六八八	○ため池で浴びた。	○ため池で		
			○ワンジョの川じりで、男女別に。	○ワンジョの川じりで		
国頭	三六五	二三二八	○ため池で浴びた。	○ため池で		一五〇
西原	九一	四二四	○ため池で浴びた。 ○テーガナシ川（ガー）の川じりで浴びた。	○ため池で		三〇
根折	九〇	四七二	○ため池で浴びた。	○ため池で		四〇
玉城	二二〇	九六四	○ため池で浴びた。 ○泉の川じりで浴びた。	○ため池で		三〇
大城	九二	四二五	○石橋川で浴びた。	○石橋川で		四五
皆川	七五	三〇四	○石橋川の分流に沿ったキッパラ・ユーグチなどの水の深い所で沿びた。	○石橋川の分流で		二〇
古里	八一	三八六	○ため池やホーマシで浴びた。 ○海で浴びた。	○ため池で		三
内城	一一七	五二七	○飲料水に使用する泉の下流の水たまりを造って人が浴び、その下流で牛馬に水浴をさせ、残りの水を田んぼに引いた。	○飲料水用の泉の最下流で		六〇
後蘭	五二	二五〇	○メーダゴーの川じりで浴びた。 ○ため池で浴びた。	○ため池や川じりで		三三
谷山	五三	二五三	○トタンゴーやリンゴーで浴びた。	○トタンゴーで		一八
仁志	三三	一八五	○谷山から用水路やジーチョで。 ○田んぼの水で浴びた。	○ハナガイ（谷山からの用水路）で		

永嶺	瀬名	合計
七六	七九	二六一七
三二一	三七三	一二五六四
○アガリゴーやアナダゴーや暗川（クラゴー）で。 ○ため池で。	○川内（カワウチ）ゴーやメーゴーの川じりで浴びた。 ○ため池で浴びた。	
○ため池で	○ため池で	
八		

四　水道開設

(一)　和泊町水道事業のあゆみ

昭和五十五年十月十六日「和泊町水道創設二十周年記念式典」において、和泊町水道課長田崎七三男氏は「和泊町水道事業のあゆみ」と題して、次のように述べている。

（年　月）　（水　道　事　業）

昭和
三五・　四　和泊町簡易水道事業について認可申請
　　六　右　認可
　　（和泊校区　計画給水人口四六〇〇人
　　一日最大給水量　五九七㎥　水源を畦布の湾門（ワンジョ）に求める）
　　七　工事着工（工事費三六〇〇〇千円）
三六・一二　共同水栓による給水開始
三七・一二　工事完成

三八・　五　皆川地区簡易水道工事に着手
　　一〇　右　完成、給水開始
　　七　大かんばつのため　畦布水源涸渇
　　地下水の調査に着手
　　一〇　第一次拡張工事認可（給水区域に瀬名・根折・永嶺・玉城・古里・国頭の各字を含め計画給水人口九〇〇〇人
　　一日最大給水量一四六二㎥水源を内気名および後蘭の二ヶ所に求める。）
三九・　五　内気名水源・越山浄水場及び瀬名・根折両字の配水管工事に着手
四〇・　二　瀬名および根折字に給水開始
　　五　和送水管工事・玉城配水管工事に着手
　　一二　玉城字に給水開始
四一・　五　後蘭水源および国頭・西原配水管工事に着手
四二・　二　国頭および西原字に給水開始
四二・　四　水道課設置（建設課より独立）
四二・　六　古里・永嶺両字配水管工事に着手
　　一一　右　給水開始（第一次拡張工事完了）
四三・四　地方公共企業法の適用を受ける。
四三・五　第二次拡張工事認可（大城・内城の両字を給水区域に含め、計画給水人口九七〇〇人
　　一日最大給水量一五六七㎥）
　　六　右　工事に着手
　　一一　完成により給水開始
四四・二　第三次拡張工事認可（後蘭・谷山・仁志を給水区域に含め、給水人口一〇四〇〇人
　　一日最大給水量一九五四㎥　永嶺第一ボーリング井戸の設置）
四四・　六　水源工事および後蘭・仁志字の配水管工事着手
　　一〇　後蘭および仁志字給水開始
四五・　五　谷山水源および谷山字配水管工事に着手
　　九　谷山字に給水開始（これにより全町内に配水施設が完成した。）
四五・一一　第三次拡張工事完成
　　（水源施設の自動化第一号）
四六・　一　第四次拡張工事認可（一日最大給水量を二五七〇㎥に増加）

四六・七　第四次拡張工事着手（永嶺第二ボーリング井　越山～和配水池間送水管・和泊配水管・埋立地配水管・国頭配水管・永嶺水源～越山間導水管等の工事）

四八・三　第四次拡張工事完成・内気名水源廃止

七　喜美留ホ場整備地内配水管布設替え工事

四八・一〇　後蘭水源ボーリング工事（φ二〇〇　深度八五m）

四九・四　畦布水源自動化工事

五〇・五　畦布水源予備発電機工事

七　国頭および谷山増圧ポンプ所工事

五一・三　第五次拡張工事認可（計画給水人口九〇〇〇人　一日最大給水量三六〇〇㎥　後蘭水源の拡張）

六　第五次拡張工事に着手（後蘭水源工事・後蘭予備発電機工事・永嶺水源除鉄装置工事・高千穂配水池工事等）

五二・二　第五次拡張工事完成

四　和増圧ポンプ所および国頭増圧ポンプ所拡張工事（八月完成）

九　沖永良部台風（畦布および後蘭の予備発電機により、時間給水六日間）

一二　永嶺・谷山・国頭予備発電機工事、越山～和配水池間の送水管工事に着手

五三・七　七　右　工事完成

七　永嶺水源高圧受電設備工事、仁志・内城増圧ポンプ所工事に着手（一〇月完成）

五三・一一　上手々知名配水管改良工事に着手

五四・一　右　工事完成

四　永嶺第三ボーリング工事・国頭および西原配水管改良工事に着手（十月完成）

五五・四　越山電磁流量計工事、内城・永嶺・仁志配水管改良工事に着手

五五・一一　右　工事完成

五七・六　後蘭第二水源設置

(二)　事業規模の推移

表5　和泊町水道事業規模の数推移

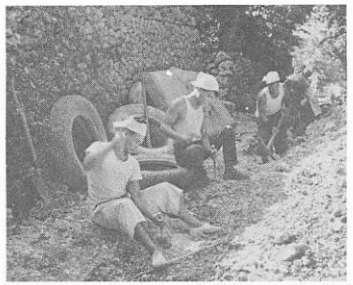
項目	年度	昭和41年度	42年度	43年度	44年度	45年度	46年度	47年度
給水件数	件	1,200	1,565	2,050	2,199	2,283	2,359	2,474
普及率	%	48.8	62.5	82.6	89.4	94.0	97.0	98.1
給水能力	㎥/日	1,462	1,462	1,567	1,954	1,954	1,954	2,570
給水量	㎥/年	205,130	229,850	257,310	261,881	311,732	410,061	453,080
有収水量	㎥/年	93,063	152,663	196,913	212,375	236,699	289,549	322,150
1日最大給水量	㎥	1,178	1,280	1,400	1,540	1,682	2,234	2,084
1日平均給水量	㎥	562	630	705	717	854	1,123	1,241
給水収益	千円	7,445	12,213	15,753	16,990	19,064	23,164	25,773
職員数	人	8	9	8	8	8	7	6
1戸1日当り使用水量	ℓ	212	267	263	265	284	336	357
1戸1月当り水道料金	円	517	650	640	644	696	818	868

昭和48年度	49年度	50年度	51年度	52年度	53年度	54年度	55年度	56年度	57年度
2,547	2,604	2,673	2,745	2,804	2,966	3,023	3,075	3,071	3,135
99.1	99.3	99.5	99.7	99.8	99.9	99.9	99.9	99.9	99.9
2,570	2,570	2,570	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600
500,570	518,840	551,040	607,460	720,650	767,648	804,622	784,344	844,279	851,740
357,480	389,090	413,730	464,140	545,460	589,630	619,680	604,347	626,925	654,960
2,402	2,850	3,212	3,104	3,150	3,420	3,402	3,360	3,440	3,320
1,371	1,421	1,510	1,664	1,974	2,103	2,205	2,149	2,313	2,334
28,598	34,487	48,195	55,055	65,430	71,518	76,645	90,327	94,385	97,808
7	7	6	7	7	7	7	7	7	7
385	409	424	463	533	545	562	538	559	572
936	1,104	1,503	1,671	1,945	2,009	2,113	2,448	2,561	2,600

(三) 水源能力

表6　**水源の能力**

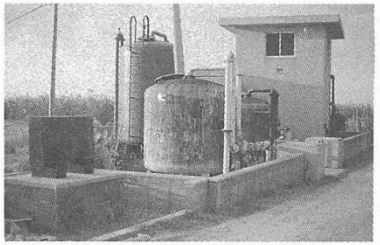
水源名	取水能力（1日）	備　考
湾門（ワンジョ）水源	362 ㎥	35年度建設
後蘭水源	1,150 ㎥	41年度建設 54年度改良
永嶺水源	1,728 ㎥	44年度建設 54年度改良
谷山水源	729 ㎥	45年度建設
計	3,960 ㎥	



20　昭和35年水道工事（手掘り）



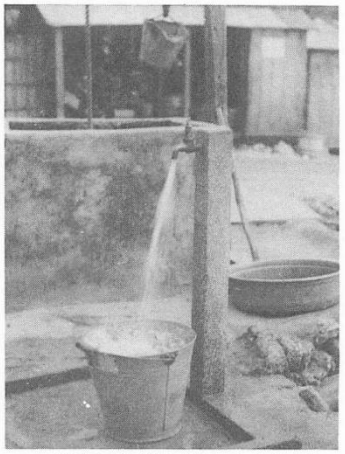
21　昭和35年水道工事



23　永嶺水源除鉄設備



24　高千穂配水池



22　簡易水道（共同栓による給水）
（昭和36年12月）

(四)　昭和五十五年十月十六日「水道創設二十周年記念式」にあたり、和泊町長武田恵喜光氏は、次のように式辞を述べた。

式　辞

本日は和泊町水道創設二十周年記念式典にご案内申し上げましたところ、万障お繰り合わせ多数の皆様が御臨席くださいましたことを、厚く御礼申し上げます。

本町の水道事業は、この「水道事業のあゆみ」に詳しく記されているとおりでありますが、私か昭和三十三年二月町長就任早々から水道事業に意欲を持ったのは、二つの理由からでございます。

その一つは、小さいときから、母や姉が水汲（く）みに大変な労力と時間をかけていたことを知っていたからであります。私の集落には井戸がなく、お天神様の湧（ゆう）水だけを頼りにしていました。干ばつが続いたりするときは、水汲み番が数人も並んでおり、チョロチョロわき出る水を、おけやバケツにすくうように汲み取るには、相当な時間をかけたものです。また雨の日も、風の日も、朝晩坂道を上り下りして、水をこぼさないように運んで来るのは大変なことでした。

その二つは、大城小学校の校長をしていたとき皆川に住んでいました。皆川は、井戸もなければ泉もなく、越山から大城集落を通って流れ下る石橋川の分流を集落内に引き入れ、それをろ過して飲料水にしていました。田んぼの中を流れて来る水なので、安心して飲めず、沸かして飲んでいましたが、農作業などから帰って、のどがからから渇いているときなど、生水をガブガブやっているのを見受けたりして、これは万一のことがあったら、人道上の問題であると思ったこともありました。

そういうことからして、町内をくまなく歩き回っているうちに目をつけたのが、畦布のワンジョの水であり、内気名のファンタの水でありました。澄みきったきれいな水がたくさん海に捨てられていることがもったいなく、この水を何とかして各家庭に送れないかということを考えて、郡内はもちろん、県下あちらこちら回ってみました。水をあげて使っているという話を求めて、かけ回っているうち、松本町を訪ねたとき、七十メートルほどのがけ下から水をあげて使っているという話を聞いたので、水源地まで下りてみました。

細い山道を三十分近く歩いて下りた所に、こんこんとわき出るきれいな水がありました。そうしてその揚水施設を見ました。それからさらに上って、集落の人たちの話を聞きました。

「今までは、毎朝顔を洗うのにも、ひしゃくでわずかばかりの水を汲み、猫が顔をなめるようにして洗っていたが、水道ができてからは、各家庭にふろまでできたので、みんなの顔や肌がきれいになりました。」

と、喜んで話してくれました。

それに元気づけられ、さらにあちらこちら探し回っていましたが、最後に決め手となったのは、徳之島で南西糖業が、鹿浦川の水を伊仙工場まであげていることでありました。

その間満三年、そうしてようやく畦布の字の皆さんとの話し合いもついて、諸手続きを終えて、工事に着手したのが三十五年七月でした。

それ以来二十年、振り返って見ると、いろいろなことが走馬灯のように、私の頭の中を駆け回っています。

皆川に、竿津山のふもとからきれいなわき水を水道管で引いて各家庭に配り、大変喜ばれたことや、いちばん喜ばれ感謝されると思っていた水道の事業が、三十八年の大干ばつにあって湾門（ワンジョ）の水は枯渇、畦布の人々からはさんざん怒られ、町民からは「金を取って塩水を飲ますのか」と苦情たらたら、議会でも、建設課長の森実康君と私はとっちめられ通し、夜もろくろく眠られない状態でありました。

そういう苦しい思いが続いているとき、現在の田崎課長が昭和水道をやめて、郷里宮崎に帰る意志があるということを、森課長から聞いたので、森課長を連れていち早く名瀬に彼を訪ね、七重のひざを八重に折って和泊町役場入りを懇請、ようやくその実現をみて、ほっとしたのであります。それ以来、彼が専門の知識と技術をもって逐次水源を開発し、綿密な計画と経営の妙味を生かし、また課員の昼夜を分かたぬ努力によって、町民から信頼され喜ばれる今日の水道となったのであります。

特に沖永良部台風のときほど、町民が痛切に水の有り難さを感じたことはなかったと思うのでありますが、これも禍（わざわい）を転じて福となすの例え、国から調査に来られた一委員の発言によって非常用発電機が備え

付けられ、どんな災害のときでも、水だけは不自由しないようになりました。

このような思い出話をしていくと、夕方までかかっても話は尽きないと思うので、ここら辺りでやめたいと思いますが、湾門（ワンジョ）の水を水道事業によって各家庭に送るという計画を立てたとき、「水はただで飲めるのに、金で買ってまで飲むのか」という言葉が一般町民にあり、議会にまでその声が出たことが印象に残っていますが、現在では普及率九十九・九パーセント、ほとんど全戸に水道が行き渡るようになりました。

また料金に対する私の基本的な方針は、女の一日の労働賃金でありました。それは畦布の女の人たちが、半日掛かりで、朝晩あの坂道を、おけいっぱいの水を頭に載せて運んでいた姿から思いついたもので、当時の基本料金は、五立方メートルにつき三百円でありました。その割りで計算すると、今では三千五百円にならなければならないが、今日現場でご覧になったように、いろいろな企業努力によって、二立方メートルまでの基本料金が三百九十円にとどまっていることも、ご承知願いたいと思います。

しかも奄美大島の市町村の中で、一回の時間給水もなく、完全に給水しているのは和泊町だけです。最も水資源に恵まれない沖永良部島で、和泊町の水道事業が順調に進んでいるのはどういう訳かと、県や各市町村でも、むしろ驚異の目をもって見ているところであります。

これは前にも申し上げたとおり、田崎課長の人並み優れた技術と経営努力、それに水道課職員一同の町民に対する奉仕の精神によるもので、町民の皆様方も、彼らの日ごろの努力を認めてもらいたいと思います。

以上のようなことで、今日二十周年という区切りの良い年に記念碑を建立して、その除幕式を行い、水道事業に協力してくださいました方々のご功績を永遠にたたえたいと思って、この式典を挙行したしだいであります。

ご案内申し上げた方々も、議会その他の関係者のほかに、本日感謝状を贈呈した功労者をはじめ、水道開設のため大事な土地を提供してくださった多くの方々、昼夜家庭を顧みる暇のない主人を助けて、内助の功を果たしている水道課職員の家族の方々、また毎

日水を使っているご婦人方の代表として婦人会長さん方を、ご案内申しあげてあります。

昔の島の生活と、いまの生活の移り変わりを思い起こしながら、いま一度、水道施設の有り難さを見直してくださるようお願い申し上げます。

しかし水には限りがあります。毎年二千ミリから二千三百ミリの雨が降っていますが、それをどんなにして我々の生活に吸収していくかということが、わが和泊町のこれからの命題でありますが、現在のところ、本当に限られた水で、ようやく命をつないでいるということが実情でございますので、皆様方はじめ町民各位が、水の節約にもご協力を賜りますよう重ねてお願い申し上げ、私の式辞といたします。

昭和五十五年十月十六日

和泊町長　武田恵喜光

(五)　昭和五十五年十月十六日「水道創設二十周年記念式」にあたり、和泊町連合婦人会長森力子氏は、次のように「祝辞」を述べた。

祝　辞

水道創設二十周年記念式典を挙行するにあたり、まず町当局と、現場責任者として当時昭和水道の社員でありました現在の水道課長田崎七三男様に、深甚の謝意を表したいと思います。

顧みますと、二十年前まで「畦布には嫁にやるな」とまで言われていたほど、水源に遠いため、畦布の人たちは過酷な生活を強いられ、成長して参りました。

物心つくころから、バケツを頭に載せ、石ころだらけの坂道を水汲みに湾門（ワンジロ）へ下りました。水がこぼれないように、必ず蘇鉄（そてつ）の葉を二つ折りにして、おけやバケツの中に入れました。夏の暑い間は、水がこぼれて身体がぬれても何ともありませんが、冬の北風の吹きすさぶとき、四～五百メートルもある急な坂道の上り下りは、本当につろうございました。少なくて一日三回、普通五～六回、そうして祝事や法事には、別に数人の水汲み夫を頼まねばなりません。私の家では、母があまり丈夫ではなかったので、水汲みは一切私の受け持ちでした。学校に勤めていたころも、必ず朝水を汲んでから出勤、帰ってからもまた水汲みに、時には月明かりを頼りに、またやみ夜にカンテラを提げて、

人影絶えた湾門へ、幼い子供の手を引きながら行ったこともありました。

湾門の水は、そのころどんなに日照りが続いても、水量が減るということはありませんでした。夏は冷たく、冬は温かい神の恵みの水です。「この水を何とかして上にあげることはできないものだろうか。もしそれができたら、女たちが少しは楽になるだろうに」と、大きなおけいっぱいの水を頭に載せ、ざるいっぱいの洗濯物を小わきに抱きかかえ、あの坂道をあえぎあえぎ上りながら、いつも話し合うことでした。

その夢のような話を、実行に移す話が持ち上がりました。昭和三十四年、当時の畦布字区長であった速水爲広さんや、町議会議員の三島安澄さん、その他有志の方々が中心になって、ダイナポンプで水をあげて簡易水道を造ろうという話が持ち上がりました。字常会にもかけて慎重審議しましたが、計画を具体的に進める段階で、結局、工事費・維持費など莫大（ばく）な経費がかかるとのことで、お流れになってしまいました。

そんなある日、当時の花田助役さんが、本土のお偉い方々を伴って湾門に下りて来られました。多分視察においでになられたのだろうと思います。私かごあいさつを申し上げますと、「何か要望はないか」とおっしゃいました。「このたくさんある水を上にあげてくださると、本当に助かるのですが」と、不可能なことだとは思いながら申し上げました。しかしそれから間もなく、湾門の水をあげることになりました。

新しい事業が計画されるときは、いつの世にも反対される方がいるものです。湾門の水をあげる話も、例外ではありませんでした。しかし毎日の水汲みに苦労している私たち婦人にとっては、全く願ったりかなったりのことなので、実現の暁を夢見て大賛成でした。町当局と字民との話し合いが何回となく持たれ、ようやく着工の運びになりました。

工事は順調に進み、やがて集会所の横に出来た共同給水栓の蛇口から、はじめて水が出たとき、私どもは思わず「水が出た」、「水が出た」と涙を流しながら叫び合い、跳び上かって喜びあいました。「手の舞い、足の踏むところを知らず」とは全くこのことで、私の一生中の最高の喜びでありました。もう、あの坂道を水汲みに下りることもないのです。その分だけ仕事に

精出し、身体を休めることもできるのです。

あれから二十年、畦布字の婦人たちも楽になりました。「畦布に嫁にやるな」という言葉も、いつしか死語となり、現在の若妻たちは余所（よそ）から来られた人が多くなりました。畦布字の人たちは、もう水汲みの心配もなくなり、持ち前の根性で、朝早くから夕方遅くまで、夫婦そろって農業に精励しています。

私たち畦布字のことばかり申し上げてしまいましたが、全町に水道が普及してから十年、いちばんその恩恵に浴したのは私ども婦人であります。衛生思想の向上に伴い、生活環境も整備され、私どもの生活も都会なみになりました。過去において、大なり小なり水で苦労してきた婦人の私たちは、ときどき昔の水不足時代を思い起こして、子や孫にも言い聞かせ、一滴の水も無駄にしてはいけないと思います。先ほど記念碑の除幕式に参列して参りましたが、当時のいろいろなことが次から次へと思い起こされ、感無量、涙のにじむのを押さえることができませんでした。

水道の元祖は何と言っても畦布の湾門（ワンジョ）です。しかし湾門の水だけでは足りず、その後、後蘭・谷山・永嶺と次々水源を開拓し、大干ばつのときでも給水制限をすることなく今日に至っています。これひとえに、昭和水道の工事完了後、その工事責任者であった田崎様を、和泊町行政の一員として迎えた武田町長の英断と、田崎課長の仕事に対する情熱と責任感、それに加えるに水道課職員一同の昼夜を分かたぬ献身的な努力のたまものであり、私ども町民一同の感謝感激に堪えないところでございます。しかしながら、山々が次々開墾されていく昨今、人口の増加と文明の進歩に伴って、町民の使用水量も増大するでしょうが、水資源の確保は大丈夫でしょうか。心配でなりません。本土のように水量豊かな川やダムがあるわけではなく、地下水だけに頼っているのです。水資源には限りがあります。私たち町民一同、一滴の水も大切に使っていきたいものだと思います。

最後になりましたが、田崎課長はじめ、水道創設にご尽力くださいました関係者の方々に、心から御礼を申し上げ、これからのご健康を祈念するとともに、和泊町水道事業発展のため、今後ともますますご尽力を賜りますよう、切にお願い申し上げて、私の祝辞といたします。

昭和五十五年十月十六日

和泊町連合婦人会長　森　力子

五　水道開設後の和泊町

沖永良部島には、昔から「六月ビヤイ（ルクガチ）」という気象用語がある。それは、梅雨が明けてから旧暦六月のころ、一か月も二か月も雨が降らずに、毎日のようにかんかん照りの日照りが続くことをいう。そのころよく町主催の雨ごいが行われたものである。すなわち町内の全家庭から一人以上、金属音の出る鳴り物を持って、根折の西の高台（マドゥルヌチヂ）に集まり、畑の真ん中で終日炎々と天を焦がすほど火をたきながら、その周囲を三千名ほどの町民が鐘をたたいて終日回るのである。しかしこのようにして雨ごいをしても、恵みの雨はなかなか降らないことが多かった。

また冬になると、例年雨量が少なくなり、十一月・十二月のころ干ばつで困ることが多かった。このような干ばつ現象は、沖永良部島だけではなく、大島郡全体にわたって毎年同様な現象がおこる。夏・冬の干ばつの場合、他の市町村では給水制限をする場合が多いが、和泊町では、昭和四十二年水道課設置以来、史上最大といわれた沖永良部台風のときも、ほんのしばらく給水制限をしただけで、それ以外には給水制限をしたことがない。

「ブリタニカ国際大百科事典」にまで指摘されているように、奄美群島でもいちばん水の乏しいこの島も、県下有数のすばらしい水道ができたお陰で、町民の衛生・文化生活は格段の進歩をとげた。

○昭和五十八年十一月末現在における、各集落ごとの銭湯・家庭ふろ・温水器等の設置状況は、次表のとおりである。

表7　**銭湯・家庭ふろ・温水器の設置状況**

集落名	戸数	人口	銭湯	家庭ふろ	温水器
和泊	六一一	一七〇七	一	三六五	九〇
和	一二三	三五九		一〇八	三七
手々知名	三一七	八八六		二三四	六五
上手々知名	六一	二一四		六一	一四

喜美留	二四一	七六四		二三三	五九
出花	九六	三三四		九〇	五〇
伊延	二八	九五		二九	一〇
畦布	一一二	三七六		一〇四	四五
国頭	三七〇	一三九		三四二	一四
西原	九六	四		九一	一
根折	七六	三八六		六五	二三
玉城	一九八	二九七		一六二	二〇
大城	七三	五五二		六七	六七
皆川	五〇	二一九		四八	三八
古里	七〇	一五〇		六二	一七
内城	四七	一七七		四四	三六
上内城	六〇	一二九		四二	一三
後蘭	四六	一四九		三六	八
谷山	二八	一四六		二七	二六
仁志	三〇	七五		二五	一三
永嶺	六一	一〇五		五四	一一
瀬名	七三	一七八		五	一二
計	二八六七	八八九三	一	二三四五	八一四

昭和五十八年十二月末現在の集落ごとの水洗便所設置状況(町の保健課に「し尿浄化槽設置届」提出済みのもの)は、次表のとおりである。

表8 水洗便所の設置状況

集落名	水洗便所を設置してある施設の種類	施設の数	処理対象人数
和泊	官公署等	一〇	一〇〇四
	ホテル・旅館・民宿等	九	五七五
	商店等	二一	五一五
	個人住宅等	三九	四八五
	共同住宅等	六	一九三
	事務所等	四	九七
	倉庫・工場等	三	二〇
	金融機関等	二	七〇
	診療所等	一	五〇
	興行場等	一	一〇〇
和	礼拝所	一	七〇
	商店	一	四〇
	個人住宅	一	五
手々知名	公営作業場・市場等	三	五七
	ホテル・旅館・民宿等	四	一五五
	商店等	九	四〇三
	個人住宅等	一九	一七一
	共同住宅等	二	八〇
	事務所等	三	一〇〇
	倉庫・工場等	二	三〇
	老人ホーム等	一	一二〇
	待合所等	一	二〇〇
上手々知名	個人住宅	四	二六
喜美留	集会所	一	一〇
	商店	一	四〇
	共同住宅	一	一八
	個人住宅	三	二一
出花	個人住宅	二	一五
伊延	ダンスホール	一	四〇
畦布	生活館	一	一五
国頭	集会場	二	六〇
	保育園	一	三五
	旅館・民宿等	一	一五
	公営住宅	一	一六
	個人住宅	五	五六
西原	個人住宅	一	七
根折	研修センター	一	一五〇
玉城	生活館	一	一五
	公営住宅等	二	四一
	個人住宅	一	八
大城	保育所	一	二一
	商店等	一	一〇
	個人住宅等	一	五
皆川	個人住宅	一	三五
古里	集会所	一	二五
	商店等	二	一七
	個人住宅	一	一〇
内城	保育園	一	二五
後蘭	集会所	一	二八
谷山	生活館	一	一六
永嶺	集会所	一	三五
	レストラン	一	三二
瀬名	ホテル	一	五〇
	飲食店等	一	五〇
	個人住宅	一	七

第四節　住居

一　屋敷

屋敷は一般に広く、正方形や長方形が比較的多く、その構えとしては、道路との関係もあって一定はしていない。通常は、屋敷の南側に門を開けて、屋敷の周囲は石垣を積みその内側に防風・防火林としてガジュマル、ハナカン、福木、ハジギ（オオハマボウ）などの樹木が植えてある。屋敷林でガジュマル、ハナカン、ハジギなどの樹木が多いのは、かつてはそれらの樹木を牛馬の飼料として利用していたからである。

従来、屋敷を構える場合、台風等の災害を防ぐということが最も重要なこととして考えられ、屋敷の条件として一番目に風当たりの少い窪地（くぼち）などが最適地として好まれていたが、最近では堅牢（けんろう）な鉄筋コンクリート造りの住居が増え、防風対策をほとんど構ずる必要がなくなりつつある。

テレビ、電話、単車、自動車等の普及、水道の敷設、農作業の機械化、道路の整備等々に伴う生活様式の急激な変化によって、現在の屋敷の構えとしては、文化的な生活を享受するために利便性の高い屋敷であるということが、いい屋敷としての第一番目の条件になりつつある。


平坦地に建てられたコンクリート造りの家

写真1の家屋を見ると、屋敷の周囲には、全くといってよいほど防風対策としての樹木を見ることができない。これは前述したように、住居そのものが鉄筋コンクリート造りで防風の対策を構ずる必要がないためで、かつての住居に比較して、隔世の感がある。

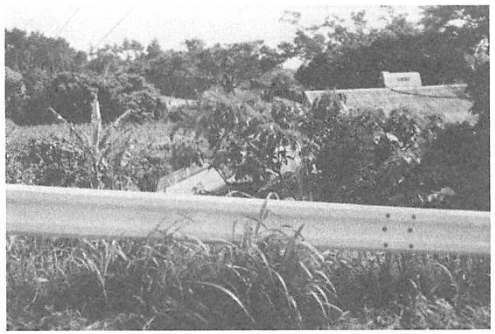

2　防風対策で窪地に建てられた家

写真2は、防風対策上、窪地を利用して建てられた住居である。敷地は道路よりも低く、家の屋根が道路と同じくらいの高さにあり、前出の住居とは好対照的である。

防風、防火林としての屋敷林は、門のある南側と東、北東部に、風に対して強い樹木であるガジュマル、福木等が植えられ、比較的風当たりの弱い北、西、北西部には、ハナカン、ハジギなど牛馬の飼料になる樹木が植えられているのが、屋敷林として一般的なようである。

比較的成長が遅いといわれる福木は、砂地でよく成長するといわれるように、砂地の多い手々知名、喜美留、国頭、和泊字等の屋敷林に、その多くを見ることができる。


3　屋敷林の福木

写真3は、町内に現存する民家である。

風当たりの強い南側と東側に福木が植えられており、屋根よりも高くそびえ立つ福木の様子は、台風銀座といわれているこの島における先人の生活の知恵がしのばれる。

写真4は、手々知名の町田定美氏所有の家である。大きくそびえ立つ福木と立派な石垣に守られていまも現存する島内唯一のこの茅（かや）ぶきの家は、何百年もの間風雨に耐えてきたその風格からして、まさに貴重な歴史的文化財といえよう。

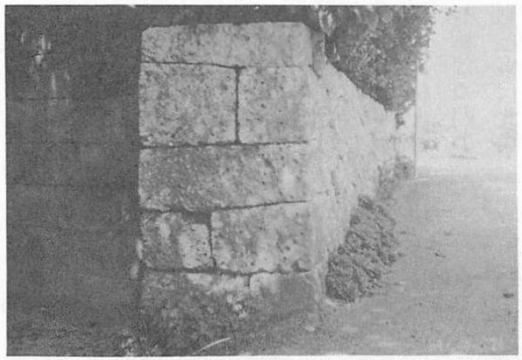
石垣は、昔から防風対策の上で重要な役割を果たしてきたが、最近では、石垣よりも見た目がきれいで、場所もさほど必要としないブロック積みが多くなっている。

石垣を積む技術として、「沖縄積み」、「鳥島（トウイシマ）積み」などの表現があるが、手々知名字の宮元篤志氏の話によると、この呼び方は石積み職人の出身地によるもので、一般的には、その積み方によって「特等」、「一等」、「二等」、「三等」積みというふうに分れていたという。

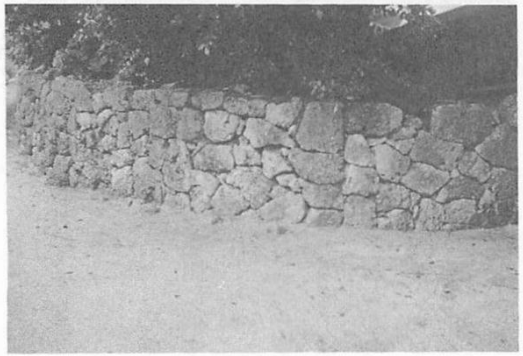
石垣も、屋敷林と同様に、屋敷の南、東側の部分を堅牢に積み、鬼門といわれる丑寅（うしとら）（北東）の方角は丸く積むのを慣例としていたようである。



4　福木と石垣に守られている茅ぶきの家―手々知名の町田家



5　南側の石垣



6　北東側の石垣

写真5は、門から東に向かって撮影したものである。

写真6は、鬼門といわれる丑寅の方角を撮影したものである。丸く積まれた石垣の様子がよくわかる。

門の幅は、適当な広さがあればいいというものではなく、三尺、五尺、七尺、九尺と言う具合いに、奇数幅でなければならなかったという。

門から住居までは、やや勾配（こうばい）のある造りがいい門の造りだともいう。

二　建物の種類と配置

屋敷内の建物は、住居と附属建物とに分類することができる。

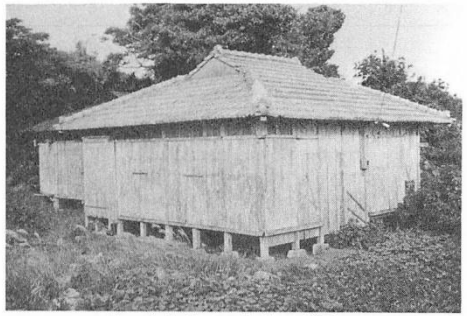
住居は、「ウムティー」と「トーグラ」の二棟が普通であるが、まれに「ウムティー」と「トーグラ」の間に「中屋」を建てたところもある。

写真7は、トーグラとウムティーの二棟からなる民家である。

最近の家の造りは、建築技術の向上や交通機関の発達により、いろいろな建築資材が入手可能となり、個々人の好みによりバラエティーに富んでいる。

附属建物としては、高倉、薪小屋、便所、牛舎、豚舎等があるが、これらの建物も、近年生活様式の変化によって、住居の一隅に造られたりして、以前とはかなり様子が変わっている。

かつての住居は、一般に低く小さく、最も広い「ウムティー」でも三間四方の正方形のものが多かった。このような造りは台風等の災害に備えてのものであることと、経済事情によるものと思われる。



7　ウムティーとトーグラ

住居は南向きに建て、東側に「ウムティー」、西側に「トーグラ」を建てるのを通例とし、特別な事情がない限り、「ウムティー」を西に、「トーグラ」を東に建てることはなかった。

附属建物は住居の周囲に建てられ、トーグラの前に高倉、台所の近くに薪小屋、門の左脇に牛舎、トーグラの北側隅に豚舎、そしてウムティーの北東側に便所をそれぞれ建てるものであった。

高倉は、倉庫を造ったことと、穀物保存等の必要がなくなったためいまや不要の建物となり現存数も極めて少なく、文化財としての保存対策が急がれる。牛舎も近年著しい畜産の振興により、飼料作物や堆肥（たい）の処理作業等

表１　**和泊町部落別昭和 35 年～46 年家屋改築ならびに屋根材料分類表**

和泊、城ヶ丘中学校全生徒のアンケートによる。（兄弟在学のものは上学年をとる）

部落名	45年世帯数	回答数	全改築	一部改築	トタン～鉄板	瓦	ブロック鉄筋	かや	一部かや
和泊	502	92	33	24	47	5	4		
手々知名	295	69	27	18	49	8	3		1
畦布	110	38	19	9	32	4			1
伊延	80	4	2		2	2			
西原	37	17	13		13	3		1	
出花	96	19	11	2	15	2			1
国頭	354	125	51	42	83	35	1	1	3
和	116	43	24	13	39	3			
喜美留	155	31	19	7	27	1	1		
皆川	65	10	6	2	6	2		1	
根折	70	22	12	5	16	5			
谷山	31	14	12	3	11			2	1
仁志	27	17	12	3	15				1
瀬名	67	17	13	2	12			2	
永嶺	63	13	7	4	11			1	
後蘭	43	12	10		11			1	
玉城	179	49	30	12	41		1	1	1
内城	96	26	11	4	14	2		4	
大城	73	26	17	3	23	1		1	1
古里	69	20	12	5	17	3			
計	2,528	664	314	158	484	76	10	15	10
%			47.3	23.8	72.9	1.31	1.51		3.76

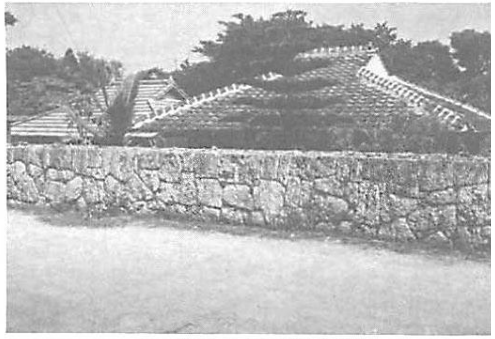
の関係から屋敷外の畑に造ることも珍しくない。

建築物の中で、住居は台風に対して強いことが第一条件に考えられており、昭和三十六年の第二室戸台風、最近では昭和五十二年の沖永良部台風後、家屋の造りおよび構造はかなり変化してきている。

表１は、昭和四十六年に鹿児島短期大学附属南日本文化研究所が、町内の中学生を対象に家屋について調査したものである。この表によって、本町の家屋が近代的な造りに移行しつつある様子がよくわかる。

三　家の構造と間取り

住居を構造の上から区分すると、「ムーヤ（モーヤ）」造りと、「ウフドゥ(フドゥ)」造りの二種類である。モーヤ構造は、トーグラ等比較的小規模の住居構造であり、ウフドゥ造りは呼称のとおり大きな構造の家で、ウムティーヤーなどの構造である。



8　ウフドゥ造りの民家

写真８は、比較的新しい民家である。トーグラとウムティーの別棟になっていることがわかり、ウムティーに比べてトーグラが小さい造りになっている様子がよくわかる。

ウムティーの間取りは、ふすまや障子などで南北に区分し、南側を「ファーヌマ」、北側を「ウチヌマ」と称している。

南側のファーヌマの東には先祖棚（シンスダナ）（神棚）と床が設けられている。ファーヌマは主に接客の場として利用し、ウチヌマは寝所にあてる。

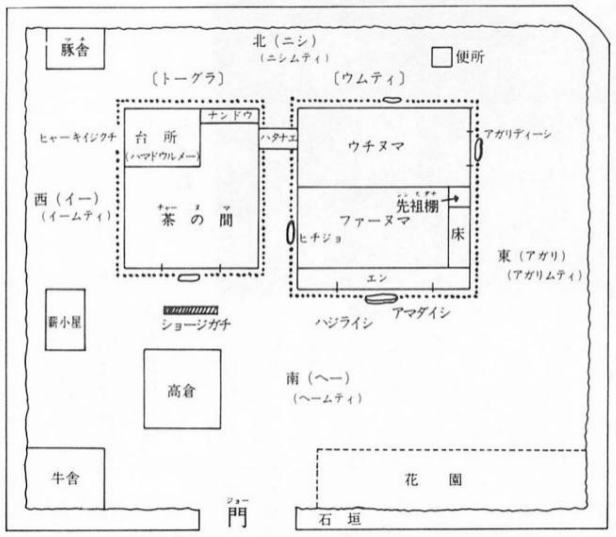
トーグラは小さい造りであり、主として家族が食事をする「チャーヌマ」と「ハマドゥヌメー（台所）」に区分される。

炊事をする台所の大部分は土間で、その東側はナンドゥ（納戸）またはシューグイと称し、味噌（みそ）などの食料品を貯蔵し、その他の部分は食器類等の保管場所として利用した。

ウムティーとトーグラとの間は、ハタナエ（フタナ、フタンナ等ともいう）と称し、石を積んだり、板を渡すなどして行き来した。

台所で注目すべきは、主食を煮炊きするカマドを「ウァーマガナシ」と称し、信仰の対象としていることである。現在では台所も近代化され便利になっているが、昔は三つの石を用いてカマドとして使用していた。この毎日の主食を煮炊きする三つのカマド石を一家の息災、

図１　屋敷内の配置



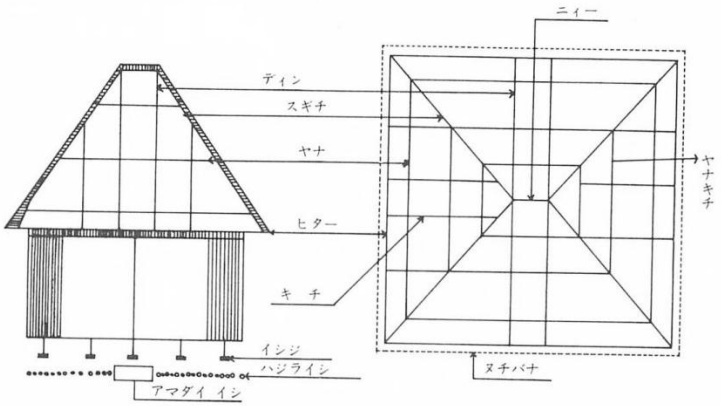
繁栄を守護するものとして、大事に取り扱っていたという。

特に神月といわれる旧の一月、五月、九月の朔日（ついたち）には、ショウジ（洗米）をして祀（まつ）ったものである。

カマドの前で足を伸ばしたり、他人の悪口や陰口を言ったり、大声を出したりすることなどは、「ウァーマガナシ」の神威を犯すものとして禁じられたようである。

戸口は、南、東、西の部分に多くつくられ、北には「ニシャドゥ」と称し、ウムティーに一か所ある程度である。ウムティーもトーグラも南側をそれぞれ「ティーシ」と呼び、ウムティーのティーシは客人を迎え入れ、送り出す所で、日常婦女子が出入りするのを禁じる風があった。普通、客の出入りは西の「ヒチジョ」と称す戸口から、婦女子はハタナエから出入りすることを慣例としていた。玄関から出入りするようになったのは最近のことで、年輩の女の人はいまでも永年の習慣からか、トーグラから出入りしている。戸口の名称は、ウムティーもトーグラもほとんど同じであるが、台所の出入口は「ヒャーキイジグチまたはハジャティー」と称し他と区別している。戸口には「アマダイ石」と称する踏み石が置かれる。

図２　茅ぶき屋根の構造



屋敷と住居などを図示すると、図１のとおりである。

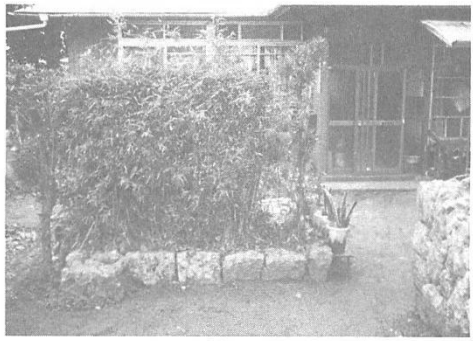
図２は、茅（かや）ぶき屋根の構造図である。

屋根ふきは次の工程順で行われる。

①ディン
②スギチ
③ヤナ
④キチー
⑤イーチ
⑥ギャー
⑦フー
⑧イーチャグ

高倉がない家は、トーグラの前に、家の中が外から見えないようにするため、「目隠し」、「口隠し」、あるいは「障子垣（ショージガチ）」と称する生け垣をつくる。それに用いられる樹木は主にクロトン、ゲツキツ、ハイビスカスなどである。

写真９は、竹とクロトンを使っており、トーグラにあたる部分は隠され、外から家の中の様子が見えないようになっている。



９　目隠しの生け垣

四　燃料と照明

火のことを「マチ」と称しているが、これは松脂を灯火として用いていたころの名残りをいまにとどめているものと思われる。

「チキデー」と称しているマッチは明治以降移入されたというから、それ以前の火をおこす作業は、火打ち道具によったものと考えられる。

現在のように、火をおこすことが容易でなかったころに火種を保存するのは、水汲み作業とともに一家の主婦の重要な役目であったという。

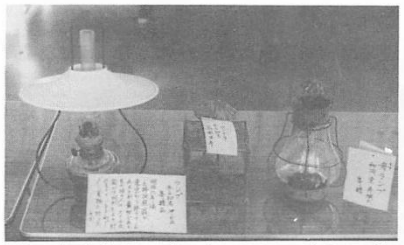
火に対しては、常に用心を怠ることなく、カマドとともに大事にしたもので、火事を恐れて台所の脇の水ガメは常に満たしておくものであった。

日常生活に使用する燃料は山林の少ないこともあって、かっては離島苦の一つでもあった。昔は遠く沖縄の国頭地方から薪を購入することもあったというから、燃料の確保に相当の苦労のあったことがしのばれる。

炊事用の燃料はもっぱら蘇鉄の葉や松葉、竹などで、マキの使用は正月や祝事などの大きな行事の際に使用するものであったというから、いまからは想像もつかないほどの苦労があったようである。

燃料として用いられたものの中で、砂糖きびの搾りガラは、燃料としての価値は大きく、特にたいまつなどの屋外照明として重宝なものであった。最近では、生活の近代化が著しく進み、台所で使用する燃料もガスになり、雨の日の火や燃料の心配は全くなくなった。

灯火については、石油等の化学燃料が移入、普及するようになると、家屋内の照明は「カンティラ」、「ランプ」を用いるようになった。（写真10はかって使用していたカンティラ、ランプ）。しかし、それも燃料の石油が高価であったために、夕食等のほんの限られた時間使用する程度であった。現在では、電気が昼夜送電され、屋内の照明はスイッチ一つですぐ明るくなりすこぶる便利になっている。



10　左よりランプ・カンテラ・舟ランプ

こと火や照明に関しては完全に離島苦から解放されたといってよいであろう。

五　畳・座法

かって使用していた畳は「シマダタミ」と称し、現在の畳のように厚くしっかりしたものではなく、筵を厚くした程度のものであった。

自給自足の時代には、生活に必要なものはすべて手製であった。畳も例外ではなく、自ら藺草を植え、筵を織って畳を作らなければならなかった。多くは男の仕事で、大抵の男の人はその製法を心得ていたという。昭和三十年ごろまでは、藺草の盛んな玉城、大城等から畳を買い求めていた。

ふだん、畳を使用することは少なく、家の片隅に積んで（チンダタミという）大事に保管し、正月や祝事があるときに出して使用した。

畳を敷くときには、四枚の畳の角が寄せ集まることを嫌うふうがある。

座法は、男女とも跪座（ひざまずいて座ること）を正座とする。改まる必要のない場合は、男はアグラで、女は跪座の姿勢で、両足をそれぞれ外側に少し開いてその間に尻を置くか、両足をそろえて左か右にずらし、ずらした両足の後方に尻を置く座り方が大方である。

その他の座り方に、「フシケーキ」、「チビケーキ」、「トウンダチキ」などがある。

六　禁忌・俗信

家の中や屋敷内における禁忌や俗信には、次のようなものがある。

①アマダイ石は、他家からもらうものではない。
もらってきたアマダイ石を使用すると家がツカレル（病人や不幸が生ずる）といわれている。

②家の敷居を踏むものではない。
俚諺に「敷居は親の面」ともいい、尊いものとするふうがある。

③屋敷の北側に出入口を造ってはいけない。
④一つの家で、同じ年に二人のお産をするものではない。
⑤便所でたおれたら、病気が重くなる。
⑥便所の神は神威が高いので、落とした物がどんな宝物であっても拾ってはならない。
⑦何でも、思い出せないときは、便所に行くと思い出される。
⑧庭で生き物（動物）が死んだら、最初に顔を見よ。顔が家の方を向いていると不幸が生じ、家と反対を向いておれば家の不幸を一緒に持ち去るという。
⑨ウァーマ（カマド）の前で足を伸ばしたり、大声を出したり、人の悪口や陰口を言うものではない。
⑩ウァーマ石の上に、よごれた物を載せるものではない。
⑪月のもののある日は、炊事をするものではない。やや不都合なことであるが、不浄なことを嫌うところから、そのようにいうのであろう。
⑫家を、本家より東に造ってはならない。
⑬分家して家を建てるときに、本家を中心にして、自分の干支（えと）の方向につくってはいけない。
⑭カラスが尾を家に向けて鳴くときは、よくないことがおきる。

第四章　人の一生

第一節　婚　姻

一　婚姻年齢

かっては、男子十八～二十五歳、女子十六～二十三歳、最近では、男子二十四～二十九歳、女子二十～二十五歳が、それぞれ結婚適齢期として一般的なようである。

以前にくらべて、最近の結婚適齢期がやや遅くなっているのは、戦後の社会状況の変化によるものである。就学年限の延長、女性の社会的地位の向上、そして、高度経済成長、高学歴社会の到来等々により、著しく生活様式が多様化したためでもある。

いずれにしても、いまも昔も共通していることは、それぞれ結婚の最盛期が、二十代であることである。

夫婦になる男女の年齢差は、沖永良部の俚諺（りげん）に「一歳（テイーチ）年上妻（シザトウジ）は昼提灯（ちょうちん）つけても探せない（トウメラン）」というのがあるが、一般的には女性が年下で、その年齢差は二～五歳ぐらいが多いようである。

二　婚姻の型

婚姻の在り方として、その成立までに若干の差異があるものの、基本的にはいまも昔も大差はなく、大同小異の観がある。

かっては、通婚圏いわゆる婚域の社会的制約があったようであるが、結婚事例を聞く限りにおいてはさほど厳しい制約ではなかったようである。

婚域に制約があったころの婚姻状況はどうであったかというと、その多くは現在と同じように、男女当人同士の相思相愛による婚姻の成立が大半のようである。

したがって、婚姻の型式として恋愛婚が多かったということは現在に相通ずるものがあるといえよう。

婚域が拡大し、国際結婚も珍しくない今日にあって、従来の婚姻習俗は、すっかりその生命力を失ってしまっている。

そのような現状にあって、ただ、「結納」については

「ディー」と称し、古くからの婚姻習俗の名をとどめている。

現在も、「ディー」を「結納」と同義に使っているが、内容をよく吟味すると多少の差異があることに気づくことができる。それは、「結納」の意味が結婚の約束であることに対し、「ディー」は方言でお礼の意味である。したがってその意味からして、「ディー」は婚約成立後の婚姻習俗であることがわかり、必ずしも「結納」と同義のものではないことが理解できる。

婚姻の型は、いろいろな立場や観点から、種々多様に分類できるが、調査や諸文献等を参考にしながら、おおむね次のように分類できる。

(一) 当人同志の意志（動機）によるものとして

1　恋愛婚
当人同士の相思相愛による。

2　肝煎（きもいり）婚
当人同士の意志に関係なく、親などの相談による。

(二) 通婚圏（婚域）によるものとして

1　村（字）内婚

2　村（字）外婚

三　婚　約

婚約について、いまも昔も「ディー」といっており、「ディー」の実施によって婚約は整うようである。

婚約にいたるまでの経過として、最近は職場や青年団活動および趣味等のサークル活動を通してお互いの意志を通じ合い、結婚にいたるケースが多いようである。

今日のように娯楽もほとんどなく、また婚域に制限のあった時代は、主に草かり仕事や、晩に三味線を弾じ、歌い興じた場等で、互いに意志を通じ合ったというのが、比較的多かったようである。

当人同士が結婚の意志を固めると、親にその旨を話し、男の方は、親は子供の意を受けて、縁談が成立するように女の側へ相談に行く人を立てる。この女の側へ相談に行くことを「ソージル」といい、世間にわからぬように行くのが常であったという。

「ソージル」ことによって話がまとまる（トウジマルという）と、仲人（ムロイヌシ、ムロイウヤ、ナーチュ等という）を依頼し、双方の話し合いにより、古くからの習俗として

①クチムスビ
②ディー
③ヤーミシ（家見（ヤーミ）し）
④ニービチ（結婚式）

等の順序で儀礼がとり行われる。

最近では、「ディー（結納）」、「ニービチ（結婚式）」という順に実施されている。

古い儀礼としての「ディー」は、事実上の婚姻成立確認であると同時に、社会的認知という性格をあわせもっているのが大きな特徴である。

「ディー」がすむと、男は嫁の家への出入りが許され、また「ディー」の晩から嫁方に泊り、事実上の夫婦生活が開始されたものである。

最近では、「ディー」すなわち「結納」の晩から男が嫁方に泊まるという風はない。したがって古い婚姻習俗としての「ディー」と、近ごろの「結納」をさしていう「ディー」とは、同じ言い方ではあっても若干その性格や内容は違うようである。

現在にあっては、婚約が整うと時を待たず大方が、結婚式を挙げ、すぐに夫婦生活に入るようである。

かっては、いろいろな事情で、すぐに結婚式いわゆるニービチをすることができず、ニービチまでかなり永い期間要することがあったという。

場合によっては、「ヤーミシ」、が「ニービチ」にかわることもあったといい、「ディー」から「ニービチ」までの期間が短いときは、「ヤーミシ」をしなかったともいう。

いずれにしても、「ディー」をもって婚約が成立したとみなしてよい。

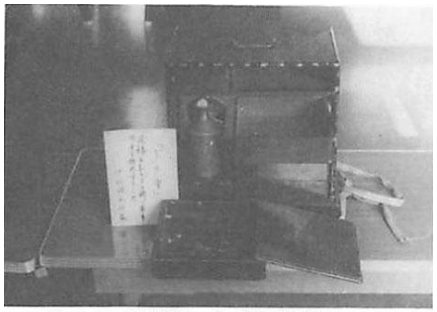
四　結婚式

「ディー」や「ヤーミシ」を終えて、生家にいる嫁が夫方に移る式を「ニービチ（結婚式）」という。

最近の在り方としては、結婚式と結婚披露宴に分けて

実施しており、特に披露宴は大きな会場を借り、たくさんの人を招待して行われ、年々華美になっている。

かっての「ニービチ」は、夕方から夜にかけて行われたという。嫁をむかえに行くのは仲人の妻で、写真1に見るような「下げ重（サギジュウ）」と称する道具に菓子、豆腐、肉等を入れ、酒とともに持参し、嫁方で吸い物が出た後に「下げ重（サギジュウ）」に入れて持参してきたものを、来客の膳（ぜん）に配り、「ワカリ」と称する宴が持たれ、その後に親子別れの杯を交わす。


1. サギジュウ（下げ重）

この間、婿方からの使いの者が「トゥムシラティ、タボリ」等の口上をもって婿方への出発を促す風があり、三回ほどくり返してから婿方へ出発したものだという。嫁が家を出るときは縁側から出、父方、母方の叔母とそれに親しい友人（ウトゥジャまたはアグと称する）を伴って出発する。

婿方に着いたら、生家を出たときと同様に、縁側から入る。

しばらくお茶などをいただいた後に、婿は嫁方の近親者に、嫁は婿方の近親者にそれぞれお酒をあげてから、結婚を神前に報告して後に招待客を交えて祝宴に入ったものである。

古老の話によれば、夫婦による三三九度の風はなかったというから、現在行われている三三九度の儀礼は、後年移入されたものと思われる。

祝宴に移りしばらくして、夫婦で来客者に酒を振る舞い、後は三味線を弾じ、歌舞に打ち興じて、「ニービチ」を盛大に祝うものであった。

五　婚礼後

「ニービチ（結婚式）」後、三日目に夫婦でごちそうをつくって、嫁の実家に持参し、里帰りすることを、「ウヤギンゾウ（親見参の意？）」または「ミチャムドゥイ（三日帰り）」と称している。

これは、最近の結婚式では見られないが、古い結婚習俗として、結婚式の当日嫁の母親は、婿方に出向くことはなかったというから、結婚式に参列しなかった母親に対する慰安と結婚式の報告の意を兼ねた儀礼ではなかったかと推測される。

柏常秋氏が著書「沖永良部島民俗誌」で、本島には里帰りの風はなかったと述べているように、「ウヤギンゾー」や「ミチャムドゥイ」の儀礼は、里帰りとは違う意味の儀礼ではなかったかと思われる。

なぜなら、結婚式までに実施される一連の習俗である「ディー」で婿は、嫁の親を見参し、嫁は「ヤーミシ」で婿の親を見参し、「ヤーミシ」の儀礼を終えて生家に帰ることから、改めて「ウヤギンゾー」、「ミチャムドゥイ」をする必要はないと考えられるからである。

六　妾・遊女

結婚適齢期を過ぎ、なお結婚しない独身の者を、男女ともに「ヤクサミ」と称している。

単に「ヤクサミ」という場合には、女性の独身者か、夫のいない既婚女性をさしていうことの方が多い。男をいうときには「ヰンガヤクサミ」といい、「ヤクサミ」の前に「ヰンガ（男の意）」をつけて区別するようである。

女性の「ヤクサミ」のなかには、時に妾になる人もおり、そのような女性を「ファートゥジ（外妻）」、「ニングル」等と称している。

民謡に「妻（トゥジ）とゥにんぐるは、うどゥるはなしゃあんかや、妻は親心（ウヤヅクル）、にんぐるどゥはなしゃる」と歌われており、かっては、「ファートゥジ」や「ニングル」を持つことが容認されていたのではないかと思われる。

これとは別に、薩摩藩政時代には、代官所の役人の妾になる者もあったと伝えられ、それを「アングシャリ」と称していたという。

俚諺（りげん）に「七落（ウ）てィ口（グチ）ぬ　水汲（ミジク）でィ　アングシャリ願（ニガ）為（シ）ゆん」というのがあり、願かけするほど「アングシャリ」になることは名誉なことでありまた尊敬されるものであったという。

遊女については、これを職業とする者は、本島にはいなかったようである。

七　離婚

通婚圏すなわち婚域に制約のあった時代における婚姻のほとんどは、村（字）内婚であり、したがって日常生活の中で、結婚する当人同士およびその周囲の人々や、それぞれの家のことについて十分知りつくしているから、離婚ということはよほどのことがない限りなかったようである。不幸にして、離婚の事態にいたった場合の主な原因は次のようなことのようである。

㈠　夫婦の性格が合わない場合
㈡　舅（しゅうと）、姑（しゅうとめ）の期待に反する場合
㈢　子供（後継ぎ）ができない場合

㈠の夫婦の性格の不一致による離婚のケースについて、柏常秋氏は「沖永良部島民俗誌」の中で、離婚の頻度として、恋愛婚よりも肝煎（きもいり）婚の方が高かったようであるとし、その原因として、結婚成立までに配偶者間の交情が十分に洗練されないということを指摘している。

㈡の舅、姑の期待に反することについては、「姪子のうち、嫁なさぬうち、今一度見ておけば良かったもん」と俚諺（りげん）にもあるように、舅、姑と嫁の関係がぬきさしならぬ事態にいたれば、親権の強かった時代には夫婦の意思は関係なく、離婚ということになったようである。

㈢の子供（後継ぎ）ができないということは、家の存亡にかかわることであり、子供のできない人を「マージリ女」と称し、離縁されることがあったという。

いずれにしても、離婚にいたっては、その非の多くは嫁の側に原因があるとされ、一方的に離婚させられたものであったという。嫁方は対抗するすべもなく、ただ泣き寝入るほかはなかったようである。

第二節　出　産

一　出産前

(一)　懐　妊

明治、大正の初めごろまで、月経には月の物（チキヌソイ）と言った。大東亜戦争まで盛んだった神社参り、十七夜、二十三夜等の月拝みのある家庭では、月経中には神社参りや、お月様に供えるだんごの準備はさせなかったという。月経は一つのけがれとみなされていたようである。

妊娠することを「ハラム」と言い、妊娠している婦人を「ハラミチューまたはハラミウナグ」といった。嫁が吐き気があったり、みかんのようなすっぱい物を食べたがると、周囲の者はつわり(ツァン)と言って、喜びあった。正式な産婆のいなかった大正初期までは、受診によって確認することはできなかった。したがって、五ヵ月目の岩田帯をしめて、祝福する風習もなく、自分のしめている女のふんどし（カーム）のひもでしめていたという。重労働だけはさけさせたが、普通の農作業は出産の日まで続けていたという。

(二)　石女（マージリウナグ）

結婚して子の産めない女を「マージリ」と言った。昭和の初めごろまでも、子供のできない原因は、すべて女性側にあるものと思われていた。

明治のころは子を授かるまじないとして、俗にいう胞衣渡り（ニャーワタイ）と言って、他家の裏の軒下に埋めてある胞衣の上をまたぎこえる風習があったという。

(三)　堕　胎

正式な婚姻関係にない男女の間に子供ができたとき、その子は私生児と言われ、母子とも世間からつまはじきをうけたので、それを恥じて堕胎が行われた。堕胎法を心得ている取り上げ婆（クヮーナサシアジ）に頼んで、

人知れず行ったものである。妊娠四・五ヵ月以内にくさ木（ハバシニャ）の葉柄を十二センチほどの長さに切り、その一端に糸をつけて子宮内にさし入れる。これに血液の付着するのを待って引き出すだけで目的を達したという。これは明治・大正のころの話である。

二　出産

昔もいまも変わらないのは、結婚したら早く子宝に恵まれるようにと願うのが人情である。ことに母親が新しい生命をつくり出すお産・女性のすばらしい天性である。

(一)　出産前の準備

赤ちゃんは天からのさずかりものであると感謝して待ちうけるのであるから、心準備とともに物資の方も準備して、出産の日を待ったものである。

1　妊婦の産じょく中の食糧（クヮーナシハンメ）

妊婦の産じょく中の食糧として、まえもって一斗ぐらいの白米を準備しておくものであった。

2　妊婦の産じょく中の薪（クヮーナシタームヌ）

昔は産室で火をたいて温める習慣があったから、その薪と産婦のためのお粥炊き用として準備した。

3　産着（アーグヮチバラ）

二枚は白木綿で、じゅばんのように作り、ほかに残り布で一・二枚作った。正式の産婆がはいるまでは、産着の準備は家庭によりまちまちであった。

4　おしめ（ニャーゴ）

おとなの古着をといた布を縫わないで、そのまま利用するならわしで、十五枚くらい作った。

5　湯あがり（ハダシブイ）

柔らかい大人の古着物を、そのまま利用し、肌の湿気をふきとった。

6　ふり出し薬

お産の後、からだを温め、出産後のおりものを早く体外に出し、血液を浄化するといって明治の初期からの産婦が愛飲した。

(二)　産室

初産はほとんど里方で行われていた。それは婚姻習俗

によるともいわれるが、嫁としても、里方の母親としても、それが安心であったからであろう。

産室としては家の奥まった場所が使われた。妊婦を入室させる前に室内を清掃し、塩で清めることが行われていたと伝えられている。産室には天井から二本の帯がつるされていた。産婦が苦しむときにこれを両手に握らせて力ませたものである。

(三)　産婆

取り上げ婆さん（クヮーナサシアジ）には、へそ婆「フスアジ」ともいう。取り上げ婆さんは各字に一、二名か大きな字には、三、四人もいた。気丈な人たちで、取り上げ技術は、見習い聞き習いが多かったようである。陣痛がおこって、クヮーナサシアジが妊婦の腹を後の方からかかえ、「サーチバリ、チバリ」と力を与えてくれることは、家族の人たちに安心感を与えてくれるとともに、不安な気持ちになっている産婦を落ちつかせたものである。

(四)　分娩（ぶんべん）

子を産むことを（クヮーナシ）といい安産であることを（クヮーナシヌミャーサン）といった。例外としては、畑仕事をしていて産気づき、うちに帰ってきて一人で産み、産後の処理まで自分でして人々をおどろかした気丈夫な婦人もいた。そのころは一般にお産は軽かった。毎日農作業で体を鍛えていたからであろう。本式の教育を受けた産婆のでる前の大正の初期までは、分娩は座った姿勢で行われた。周囲には母や姉妹がいて力づけたり、頑張ってよ、頑張ってよ、（チバリヨ、チバリヨ）と、励ます。体内を温め、力づけるために、欲しくないというのに、濃いお茶や砂糖湯、湯卵などを次々与える。このように絶えず声援し励ましながら、産声のあがるのを待ったものである。

諺（ことわざ）（ティーチ）でもないが、世間でよくいいはやされていることばに、「船酔いと出産のときの苦痛は忘れやすい。（ヒナマキとクヮーナシヤミハ、ワシリヤサン）」という。このことばは人間の心理を言いあらわしたものといえる。これが最後だ、もう絶対と思い、お産もこの

苦しみは今度までと思う。これが人情である。しかしそのころは普通の家庭で子供は五人くらい多いところは十人あまりもいたから、その母親たちは前のお産の苦痛を忘れていたおかげだったろう。

家族・親類・近所の方々の祈願と協力がかなって無事に安産し元気な産声をきくと、産婆はへその緒の始末をする。へそのことを「フス」といい、そのへその緒をきりつなぐことを「フスチナジュン」という。

生まれた子供のへそのつけ根のあたりをばしょう糸か木綿糸で結び、それからひとにぎりくらいのところを切り取る。へその緒は四、五日たつと結び目からしなびて、自然につけ根の方から落ちる。それをへそが落ちる「フスヌウティタン」という。落ちたへその緒は、生まれた子供の名前と生年月日を書いたものとともに保存する。

(五) 産湯

赤子を浴びさせる産湯を「クヮーアミシミジ」という。産湯のつくり方は沸騰した湯の中に水を入れ、適当な温度にする。(死んだ人のもく浴に使われる湯は逆水といわれ、産湯とは反対に水の中に沸騰した湯を入れて薄める)

浴びさせる準備として、産室の畳一枚をとり除き竹床の上にかますを敷き、取り上げ婆は素足のまま両脚を延ばしてその上に座り、その足くびの所をまくらにして赤子をあおむけにさせる。湯をかけながら、体や手足を洗い、赤子の頭を産婆のひざの方に移してうつぶせにして背中を洗う。頭や顔はだきとって洗い、鼻の汚物を口で吸い取り、口の中を指を入れて清める。浴びせ終わったら大人の古着物などで、すっかりふきとってから出産準備してあった産着(アーグヮチバラ)の白木綿で作ったもの一枚を着せ、その上から大人の柔らかい古着でつつんだりした。

(六) 胞衣(えな)(ウトゥ・アトゥ・クヮーブクル)

胞衣についてはウトゥ(弟)またはアトゥ(後)の名のほかに、大正初期ごろまではクヮーブクル(子袋)とも呼んでいたという。

胞衣の始末は、古い布切に包んで家の後ろの軒下に穴を掘って埋め、その上に石を載せた。胞衣を埋める前に塩ではらい清めることは、大正年間になってはなかった

ようで、石を載せるのは、犬などが掘り出さないように、また人に踏ませないためである。

「沖縄県史」の民俗編では次のように述べている。

「イヤワレー沖縄本島では胞衣を埋める時に家の子供や親類の子供も集めて大声で笑わせるしきたりがある。それをイヤ(えな)笑いという。イヤワレーのしきたりをすると、生まれた子供が笑いを忘れぬ明るい子に成長すると信じられていた。えなを人格扱いしたところに庶民の明るい生活感情がうかがえる」

この行事は大島郡では行われていなかったようである。

(七) 産飯(うぶめし)(ウベバニ)

産飯(ウベバニ)は子供が生まれると同時に炊き、これを祖先に供えて、無事に子供の生まれたことを報告する。同時に生まれたばかりの赤ちゃん(アーヒルグヮー)の口もとに、食べなさいよ(コーリヨ)と持って行く。産婦をはじめ家族や親類にもあげる。その夜近親者が集まって出産祝(クヮーナシエー)をする。

「伊仙町誌は、出生のウバゲーの項で

「ウブイーとかウブイウトシともいわれ、白米でごはんを炊き、それを先祖に供える。同時に生まれたばかりの新生児(ミークヮ)の口もとに一箸(はし)はさんでいき、

『ウブイリヨー』(覚えなさいよ)と唱える。そして集まっている近親にも一箸ずつあげる。次に『ウラヤ○○ド』(君は○○だよ)と唱えて呼び名をつける。これをウブイ名またはワレ名とも言う。これには鍋・釜類や吉・太郎(たろ)などと名づける事が幸福(クレッケリ)を呼ぶという風習があったようだ」と述べている。

このウバゲーを炊いてくれる人は身障者や病弱な人をさけ、健康で人格的にも優れた人を選んだというが、普通祖母が炊いていたようである。

「沖縄県史」の民俗編では次のように述べている。

「ウバギーメー　沖縄本島では産飯のことを広くウバギーといい、北部あたりでは訛ってウベギーという。大宜味ではウベギーは大豆入りの握り飯だという。宮古島では産飯のことをイビマズという。狩俣(かりまた)ではイビマズは粟と米をまぜて炊き親戚の者を皆呼んで必ず屋内で箸を用いず食べねばならないと言われた。」

ウベバニについては沖永良部でも家によっては昭和十五年ごろまでは行っていたということである。

(八) 焚火（たきび）

柏常秋著「沖永良部島民俗誌」によると、「出産前後に火を焚いて産婦の体を温める風習は最近まで残っていた。」とあるが、人の話によると昔は焚火をしたと聞いてはいるがそんな情景を見たことはないということである。

「沖縄県史」の民俗編は、次のように述べている。

「産室にはまずジル（地炉）が作られ、産の神のよりしろ三個の石かまどがおかれ、それに線香を供えて拝んだりする風習のあることが注目される。産の神の信仰の早く衰えた沖縄本島の中南部地域でもお産は必ず炉を作ってやったという風習は普遍的である。だから沖縄本島でも、かってお産の神は火の神であるという信仰があったと思う。産室にシメ縄を張りめぐらす風習は沖縄本島の周辺の島々には戦前まで残っていたから、これもかっては全琉的に見られた風習であったろう。その外石垣島川平では産室のジルには塩を供えたが、塩はクガニダマ、ナンジャダマといって悪霊を祓う霊力があると信じられていたという。シメ縄を張ったり、塩を置いたりするのは産室に悪霊を寄せつけない呪いだと解している。」

「名瀬市誌」・「伊仙町誌」には、焚火についての記録はなく、「沖永良部島民俗誌」（柏常秋著）には、「沖永良部・与論・徳之島での産室でのたき火は産婦のからだを汗ばむほどに温めることが安産の肝要な秘けつである」と記されているから、沖縄でいうお産の神は火の神であるという信仰は、沖縄本島と同じように早く衰えたのだろうか。

(九) 産児

宮城文著の「八重山生活誌」によると、

「産児のへそつみ（ラスチチー）をし、もく浴がすむと

(イ) 百をつける風俗がある。ピャーク（百）といって鍋墨を指先につけ、産児の額の真中につける。百才まで長命するように祈るほか、魔除けになると、云い伝えられている。

なお、この風俗には次のような伝説がある。昔孝行者がある夜、山中で落雷にあい、大樹の下で雨宿りをしていたが、その時、『今夜某所に嬰児が生れるから

捕えて食べよう』という大きな声が聞こえ、更に、『ピャークをつけてあったら食べられない』と付け足したのを聞いたので、村人たちにそれを告げ、以後は子供が生まれたら直ちに『百』をつけるようになった、ということであった。

この風習は本土の東北地方や南方ボルネオにもあるという。

(ロ) 男が生れたら女が生まれたと報告する習俗

出産したら親戚や縁故の者に報告するのであるが、男児が生まれたら女、女児が生まれたら男、だと報告する風習になっているが、昭和の今日では改まったようである。その伝説は次のようである。

昔、大村王子が『耳切り坊主』という魔法使を殺した時、魔法使が『以後、大村家に男子が生まれたらすぐ食い殺してやる』と言ったので、その咒害を避けるために起った慣わしである。」という。

沖永良部では、産児には男女の別なくアーグヮ（赤子）またはアーヒルグヮー（赤蛭（ひる）子）と呼んだ。

産児が無事に成育するまじないとして、生後七日間、命名式当日まで、産児の性を反対にして、男児には大女（フウウナグ）女には大男（フウインガ）と呼ばれていたと伝えられている。この風習も沖縄から伝わったものと思われる。

産児に産忌のかかっている期間は、産児の生命をねらうよう怪が、雨だれ石の間にひそんでいるものと信じ、その侵入を防ぐために、必ず大工用のかね尺（バンジョガニ）か刃物の類を産児のまくら元に置いたというが、現代ではこれも昔がたりになっている。

双子の生まれることを悪因縁の結果と考えた風習や、兎唇（としん）をその子の持って生まれた宿命（クレ）とあきらめていた。

死産児は邸内の一隅に穴を掘って埋め、その上に石を載せて置くだけで、ほかには何らの供養も行わなかったというが、これも明治から大正初期に行われたようで、大正後期から現在は早生死産児・死産児ともに墓地に埋葬している。このときには、町役場への届け出は死産届けをする。役場では死産として受け付けるだけで、その家庭の戸籍簿には関係しないという。

(十) 禁　忌

「沖縄県史」の民俗編によると

「妊婦はまず食べ物についての禁忌が科される。タコ・イカを食べてはいけない。生児に黒いあざが出来る（中城村熱田、その他各地）。ナスを食べてはいけない。紫色の黒いあざの子が生まれる。カツオ・タコを食べると生児がヘームン（胎毒）になる。アジケー（貝の一種）を食べるとシベー（兎唇）児が生まれる……等々。牛や馬の手綱を妊婦はまたいではならないという禁忌は、本島・先島を含めて全域に見られる禁忌俗信である。牛馬は十二ヶ月で子を生むので、その手綱をまたぐと十二ヶ月の過熟児が生まれるというのである。

妊婦は欠けた食器から食事をしてはいけない――兎唇児が生まれるからという禁忌俗信も全琉的である。手拭いを首にかけるな、腰に薪をしばる縄をまくな――出産のとき、逆児（タチグワ）が生まれる、という禁忌俗信も各地に見られる。かまどで火をもやす時薪を逆さに入れてはならぬ――逆子になるからとの俗信は久志村汀間に見られる。それから、ハカマ（婦人の下着）を夜、外にほしたり、バナナや芋の幾つもくっついたものを食べると双子になるという俗信が久米島比屋定に見られる。夫に対しては生き物をやたらに殺すなという殺生を禁ずる俗信も全琉的である。禁忌にも軽いものと重いものとがある。以上列挙したのは、どちらかと言へば軽い方である。最も重い禁忌は葬送に関する規制である。妊婦は忌中の家へ行ってはならぬ。妊婦は洗骨に立合ってはならぬ。妊婦は亡者の沐浴に立合ってはならぬなどは妊婦に課された禁忌でも重いものである。夫に対しては、死人を運ぶ龕（ガン）をかついではならぬというのが全琉的に見られる。この重い禁忌を犯すと、死産児が出来ると信じられている。このような禁忌俗信からして、われわれは、人々が出産に当たって、どんなに不安を感じていたかが分る。ただこの中に双児の生まれるのを忌んだ風習のあったことは注目すべきであろう。

いままで列記した禁忌風習とは少し趣きがちがうが、お産する前に安産呪術として沖縄本島及びその周辺離島に広く行われていた注目すべき禁忌俗信がある。それは妊婦のいる家で若し家造りをやる場合には、屋根のイリチャ（頂上）は完全にふかないで少しふき残して穴を開けておかねばならぬという風習である。沖縄本島中南部その周辺の座間味島などに残っていた風習であるが、戦後はもう見られなくなったという。これは古事記のウガヤフキアエズの命伝説を想起させる禁忌俗信である。古事記の神話はウガヤフキアエズという名の起源――語源説話となっているが、そんな神話が発生するには、それだけの素地になる風俗があったと思われる。この屋根の穴を塞がずに残すのは、どういう呪法かというと穴を塞ぐと産道の流通が悪くなって塞がり難産するからという古代人の心理から来ている類感呪法と見るべきであろう。

お産が始まっているのに、なかなか胎児が出てこない――それには現代産科学から見ていろいろなことが考えられるが、ともかく、難産になった場合は、いろいろな呪法が行なわれたようである。次に各地の難産の呪いの報告をいちべつしてみる。難産の時には室内にある容器類の蓋を皆開いて安産の祈願をする（喜如嘉）。難産の時は家の中から結ばれたものを見つけ出して解いたり、味噌がめの蓋を開けたりした（竹富）。難産の時にシーク（どぶ排水溝）をきれいにさらえると安産できる（糸満・座間味その他）。難産の時は火の神を拝んで、水が流れるのと同じように順調に生まれさせて下さいと祈願した（喜屋武）。難産の時は火の神・先祖を拝んだり、味噌がめの蓋を開けておいたり、流しやどぶや便所の掃除をすると安産する（伊是名島田名）。難産の時は味噌つぼの口を開いたりした（知念村久手堅）。

家造りの時屋根を仮葺きにして穴を開けておいたり、蓋のある容器類から蓋をとって開けたり、どぶをさらったりすることは、いずれも塞っているものを流通がよくなるようにと、道を開けることである。閉塞されているものを解放し、流通をよくしてやる。それは難産を産道の塞ったものと解釈し、類感呪術によって、難産を安産へと導こうとする呪法である。」

と、以上のように述べている。

恵原義盛著の「奄美生活誌」によると

「　赤フジョ

お産のあった家にかかわりのある人は赤フジョと称

して忌まれます。葬らいにかかわった人を黒フジョと称しますが、赤フジョの方が黒フジョより怖ろしいとされます。拘わった人々がフジョを被っているのは七日とされます。従ってイザシハジメが済んだらフジョは解除されます。赤フジョが最も忌むものは漁で、漁にはその産家に出入しなかった者でも血縁者はフジョを被っているものとされます。それで兄弟の家にお産があるとその兄弟達は一週間は漁に出ません。しかし赤フジョは血フジョともいい、血は血を呼ぶとして山の狩猟に血フジョを被っている人が行くと却ってジューがきくといいます。ジューとは漁でも猟でも使われる豊漁のこと。そして黒フジョはその逆のことがいわれます。

因みに大正十三年に根瀬部の鰹釣船が遭難したとき乗組員である三名の兄弟（鶴清七・清熊・牛寿）はその数日前に清熊の妻が分娩して赤フジョを被っているとて乗らなかったお陰で命を助かったといいます。とのことです。」

奄美の「赤フジョ」は有名で、沖永良部島でも昔は「赤フジョ」と言っていたという。（国頭名島アイ氏談）

これによって考えさせられることは、人の一生のうち、誕生ということがいかに神秘的で尊厳なものであるかということである。この尊い生命を創造する妊婦・産婦を大事に見守ることが禁忌として実行し伝えられたのであろう。

わが沖永良部島の禁忌習俗も、沖縄から伝えられたものと思う。

○沖永良部島の禁忌

(1) 妊婦は一つの卵に二つの黄身のはいった物、バナナや唐芋の二つひっついたもの、みかんの袋が二つつながったものを食べてはいけない。それを食べると双子が生まれるから、一つは他人に分けなければならないという。

(2) 妊婦は欠けた湯飲みや茶わんを使ってはいけない。それを使うと、兎唇（シバセ）の子が生まれる。

(3) 妊婦は火事を見てはいけない。からだに赤いあざのある子が生まれる。もし見た場合には、すぐ水で顔を洗わなければならない。

(4) 着物の破れをつくろうとき、横布を使ってはいけない。難産をするという。

(5) 妊婦は不具者を見てはいけない。不具の子を生むおそれがある。

(6) 妊婦は肌のざらざらした魚を食べてはいけない。その魚のように肌のざらざらしたさめ肌（サミハダ）の子が生まれる。

(7) 神月（ハミヂキ）にお産のあった家では「不浄」といってその月のお月様まつりはしない。

三　育　児

(一)　産　衣

鹿児島民俗学会編「奄美の島　かけろまの民俗」によると、

「ウブギン（産衣）は、出産前に三枚用意しておくが、衣の裾や袖は折ってはならない。産衣は布切れをつなぎ合わせて作るが、布切れが多いほど赤子の健康と幸福を招くものと伝えられている。また、割れていない米を三粒か、健康な老人の白髪三本かをハビラ（蝶）に似た三角袋に入れて産衣の背中に縫いつけて、子供の健康安泰・円満な人格、長寿を祈る素朴な願いをこめるのである」と述べている。

沖永良部島では明治のころは、おくみなしの着物一枚作れるような残り布で作ったり、残り布をつぎあわせたりして三枚用意した。産衣は親類からもらうこともあった。大正時代には店から白木綿を買って一、二枚は作り、後は残り布で作ったという。

沖永良部では産着にはつけなかったが、外出するときの着物に三角に縫った袋に米を少々と祖父または祖母の白髪数本を入れて背縫いの襟つけからニセンチぐらいのところに縫いつける。それを方言ではフミハシギ（米をかつぐの意か?）と言って子供の円満な人柄と健康長寿を祈るとともに、裕福な生活ができるようにとの祈願を込めたものだったろう。明治末期生まれの人たちも糸を三、四本まとめて糸で縫いとりをし、昔のフミハシギのかわりにしたものを知っている。

(二)　授　乳

恵原義盛　著「奄美生活誌」によると、

「子が生まれるとその性別を確かめてからチーウヤなるものを選定し、たとえ夜半であっても来てもらいます。チーウヤとは母乳が出るまでの間（一日か二日）授乳して貰う女のことです。

生まれた子が呱呱（ここ）の声をあげるのは世の中に出た喜びの声だと見ますが、産湯をつかうときやその後に泣くのを腹が空いているためだと考え、産湯をつかうとすぐチーウヤに授乳して貰います。

乳をチといい、血もチというから両者は同じものと考え、悪い血統の女の乳を飲ませるとその女の血が入るというのでチーウヤを選定するにあたっては女の血統を先ず第一に考えるのでした。最も忌むのは癩の血統ですから一族のうちに癩とみられる者が居る女は避けられました。それからシロムシ（盗みや詐欺のこと）の血統というのも考えられ、結婚相手選びのような風でした。

戦後は婦人の知識が高まり、母乳が出るまでの間授乳せずとも差支えないことを知ったのでこの風習はなくなりました。」以上のようである。

沖永良部では産児の湯あみがすむと胎便（ハイニヤー）のある、なしにかわらず授乳をする。乳母（ダチアマ）には、親戚（しんせき）か近所のなるべく生まれた月日の若い子を持つ人をお願いする。この方法も明治から大正の初期までで、免状を持った産婆によってお産させるようになってから、脱脂綿を乳首のように丸めて、薄い砂糖湯またはさ湯でのどをうるおしてあげた。現在では初乳の栄養分が高く、免疫性の強いことがわかり、最初から自分の乳を与えている。

(三)　七日祝い（ナンカエー）

鹿児島民俗学会編、「奄美の島、かけろまの民俗」によると、

「ナンカユエ（七日祝）命名祝のことで、イジャシハジメ（外部に初出する）ともいって、一週間目に行なうのが普通である。

赤子を抱く人は、赤子との年回りをしらべて、セ（性）のあった女性がこれにあたる。性が合っているかどうかは物知りの人がこれを決める。

赤子の額にナビヒグル（鍋墨）を∴の形につけてインヌグワナーレ（犬の子に似て強健になれ）と唱える。

外に出す時刻は、潮の満干をみて満潮時に出す。産室で湯浴みをさせて表間の入口から表庭に出す。子供を抱く供の人は、鋏などの金物を持つ。鍋墨や金物は魔除けに役立つからである。

庭にはムッシュ（莚）を敷いて供の人がすわりアキホウ（明方・東方）に向いて、男ならクワの木や竹で作った弓の矢を的に三回あてる。

女なら芋の苗を三回植える真似をするか、カスイカケ（桛掛け・機具（はた））を三回かけさせるかのどちらかの方式をとる。古くは、ガン（カニ）を赤子の腹の上に、はわす儀礼もあった」と述べている。

恵原義盛　著「奄美生活誌」によると

「分娩の日から七日目にイザシハジメと称する儀式と祝をします。その日までは暗い産室から出しません。この日初めて日の光にあてるのですからハガリミハジメ（光見はじめ）ともいいます。また七日祝ともいいます。

この日の儀式については地方により若干の差があるが大体似たようなもので男児と女児とも違いがありま

男児の場合は予め弓矢を作っておきます。矢は三本。男児の場合も女児の場合もその午前中に川尻磯の石下にいるアマガンと称する小蟹を蓋付椀に入れて取って来ておきます。嬰児の祖母が（祖母が居ない場合は伯母など）抱いて庭先に出ます。庭には莚（むしろ）呉座（ござ）が敷いてありその上に座します。一人が吸物椀の中から小蟹を取り出して嬰児の頭の上を這わせます。次で男（少年でもよい）が弓矢を携え、もう一人（男でも女でも）が三バラを持ち嬰児の前に三バラを構えて防ぎます。三本の矢で同じことを繰り返します。次で庭の隅にブラ（はまゆう）を植えます。はまゆうのように丈夫な子になるようにとの祈念です。はまゆうは最も育て易い植物で男性的なものです。

女児の場合は蟹を這わせるまでは同じですが、その次は額に鍋墨をつけ、次でその手にワク（糸くり）を摑ませます。それは機織りが上手になるようにとの祈りであります。次いで庭の隅にヲガラ（苧麻（からむし））を植えます。ヲガラも育ちやすい植物で女性的なものです。それはヲーギンと称する高級麻織物の材料でもあり結局女児は織物に結びつけられるわけです。

以上のことが済むとオモテ座敷に上り祝膳がすえられます。

大正時代以後はこの日大体名前がつけられますが昔は必ずしもそうではなかったようです」と。

沖永良部島では、生後七日目に七日祝い（ナンカエー）が行われる。この日で産児の忌が明けて、赤子の生命をねらっていた妖怪（ようかい）も去り、赤子の生きることに心配がなくなったからである。赤子を人間として認めて人なみの名前をつけ、社会入りができるのである。それで七日祝いには命名（ナーチキ）出初（イジハジメ）の両面があるので、名付け祝い（ナーチキエー）出初祝い（イジハジメエー）ともいわれる。

七日祝いは、近親、近所の方をお招きして盛んに行った。赤子も初めて祖母に抱かれて表座敷に出て、先祖を拝み、お客様に祝ってもらい、吸い物をいただくまねごとをする。七日祝いはわりあいににぎやかに行われたが、地域によっては酒宴をやりすぎてその影響かどうかさだかではないが、七日祝いの後で死亡した産婦が二、三人もいたため、うちわでするようになった。七日祝いには乳親・産婆も招待して、ご苦労をねぎらい感謝の意を表した。

(四) 命名

1 姓と名

一般平民が名字を持つようになったのは、明治八年（一八七五）の太政官布告以後である。

それ以前に名字を持つことができたのは、薩摩藩政時代の士族の身分の者に限られ一字姓であった。

平民が名字を持つに当たり、柏常秋氏は著書「沖永良部島民俗誌」で名字についてその特色を次の三つに総括、分類している。

①一門が同一姓を持っていること

②住む部落の字をとり、あるいは家の所在地の地形に関するものが多いこと

③一字姓が多い

これは沖永良部だけでなく、広く奄美諸島の特色ともいわれている。

時を経るにつれ、一字姓を改め二字姓が多くなった。現在町内で使われている一字姓を列挙すると、次のとおりである。

東、西、南、陽、太、和、森、撰、亘、盛、碩、関、林、福、沖、宗、栄、泉、基、郁、市、内、竹、武、平、甲、柏、桂、喜、楠、作、榊、里、重、島、前、保、辻、中、掘、源、向、柳、徳

2 名

名前には、通称と本名とがあり、通称のことを「童名（ワラビナー）」または「家名（ヤーナー）」と言い、本名のことを「戸籍名（コセキナー）」または「学校名（ガッコナー）」と言う。

家名（童名）は、生後七日目の「ナーチキエー（名付け祝い）」の日に、両親の祖父母の名前を付与することが多かった。

家名は早くつけないと「ヤナムン（怖いもの）に連れていかれる」と言われ、戸籍の名前よりも早くつけるものであった。また、出生届けを出すことについては「上様（ウイサマ）に頭をにぎらさないと、頭が悪くなる」と言い、届けの遅れるのを戒めた。

家名は、家や字内で一生用いられるのに対し、戸籍名は、公式な場のみで使用されるものであった。

家名を命名した後に、体が弱かったり、育ちが悪いときには、大工など、一般に神威が高いとされている神を祭っている人と仮の親子関係を結び、名付け祝いの日に付与された名前をすてて、新たに仮親の家名を用いる風もあった。

現在では家名をつける風はない。これまで家名として用いられてきたものを列挙すると、次のとおりである。

(1) 男の家名（童名）

○アブ（アブグァ）、○イクサ、○イルク、○イッチ（イチ）、○ウシャ（ウシャグァ）、○ウシマチ、○ウヒャバル、○ウトゥー、○オーチ、○カン（カングァ）、○カミ（カミグァ）、○カンチ（カンチグァ）、○カニマチ、○カマ、○カニ（カニグァ）、○グラ、○グラマチ、○クマ、○コウジロ、○サブ（サブグァ）、○ジロ（ジログァ）、○ジロガニ、○ジョージョ、○ジューマ、○タラ、○タル、○トゥラ（トゥラグァ）、○トゥラジョ、○トク、○トクジョ、○トクマ、○ナースク、○ナーチク、○ニッチ（ニチ）、○ニジュ（ニジュグァァ）、○ニチグァ、○ハナ（ハナグァ）、○ハナマチ、○ハニ、○ブク、○フクマッチ、○マチジョ、○マンジョー、○マザ、○マシュ、

○ムッチャ、○メーチャ、○ヤマ、○ヤンバル、○ユニ、○ユシ

(2) 女の家名（童名）

○アグリ、○アビ（アビグァ）、○アブ（アブグァ）、○イシャ（イシャグァ）、○ウシ（ウシグァ）、○ウシニャ（ウシニャグワ）、○ウミ（ウミグァ）、○キナチ、○ウトゥ（ウトゥグァ）、○ウトゥマ、○ウトゥマチ、○カニ（カニグァ）、○カニガマ、○カニマチ、○カミ（カミグァ）、○カンチ（カンチグァ）、○カニ（カニグァ）、○カニマチ、○グジ、○グジグァ、○クル、○チル（チルグァ）、○チュ（チュグワ）、○チュマチ、○チル（チルグァ）、○チルマ、○ナビ（ナビグワ）、○ハナ（ハナマグワ）、○ブタ、○ブタマ、○マァマ（マァマグワ）、○マチ（マチグワ）、○マチマ、○マチガマ、○マググァ、○マート、○ユヌ（ユヌグァ）、○ユシ、○ユニ（ユニグァ）、○ユニガマ、○ユナチ

3 あだ名

あだ名の多くは、人の容姿や奇異な言動をとらえて付与する。

あだ名を言うときには、当人のいる前で言うことはせず、もっぱら陰口の形で用いられる。一度だれかの口から出ると、長くその人に固着し、場合によっては家名、および屋号として定着することもある。

あだ名を言う際には、だれであるかがわかるように、あだ名の下に家名をつけて言うことが多いようである。例えば「イージャニ　ジロ＝どもりの次郎」などのように言う。

以下、あだ名として用いられたものを列挙すると次のようなものがある。

○イージャニ（どもり）、○ケーミ（欠け目）、○ゴーヒ（ずるい）、○ゴーマイ（陰部を覆うことをしない姿）、○スラベ（おべっか）、○ファームク（出っ歯）、○フカシマ（自慢すること、ほらふき）、○フディルク・カンパイ（頭などのハゲ）、○ミミント（つんぼ）、○ミーシブ（目が細くて小さい）、○イチブイ（怠け者）、○クチケー（正しく発音できない）、○クレグ（食いしんぼう）、○クルビット（真っ黒い）、○シビリ（小さい）、○ティンボ（手の不具者）、○ヒークシ（けちんぼ）、○ホークス（そばかす）、○ヤブス（出べそ）、○ユクタリ（よくばり）、○ヨーガリ（やせている）、○イタブリ（元気のないこと）、○ユンダギ（みにくい）、○ファングル（固い）、○ユミャ（おしゃべり）、○ヤンバ（鈍感者）

4 屋　号

各家々には、それぞれの屋号があり、一戸としてその例外はないようである。

柏常秋氏は、屋号の社会的必要性について、著書「沖永良部島民俗誌」の中で、「無苗字時代においては、同名者が多く、それを一人一人呼分けて、混雑を避けるためには、通称の上に屋号を冠して呼ぶ外はなかったからである。」と述べている。

現在では、かってのように「屋名」を付与するということはなく、諸事全般にわたり「戸籍名」が優先して用いられており、また若い世代の人たちの町営住宅住まい等もあり、屋号の社会的必要性はだんだんうすくなってきている。とはいうものの、同字に同姓同名の者がいる場合に、どこの家のだれそれと区別するうえなどでの屋号の必要性は、いまもって大きいものがある。

多くの家号の中には、その命名、由来や動機がはっきりしないものが多々あるが、それらの中で特殊な屋号を除けば、おおむね次のように分類することができる。

(1) 祖父や父の名またはあだ名によるもの

①祖父や父の名によるもの

○クボムラ（窪村）ヤ（屋）
○ニシトミ（西富）ヤ
○ノーマサ（納政）ヤ
○オオスミ（大澄）ヤ

②あだなによるもの

○シビリ（体等が小さい）ヤ
○ユガミ（傾斜の意）ヤ
○ミンキラ（耳がない）ヤ
○ヤーガマ（小さい家の意）ヤ

(2) 方位によるもの

○アガリ（東）ヌ（の）ヤ（屋）
○イー　（西）ヌ（の）ヤ
○メー　（前＝南）ヌ（の）ヤ

○ウシュ（後＝北）ヌ（の）ヤ

(3) 地形によるもの

高い所はチヂー、くぼみはクブ（窪）、深いくぼみはスー（底）、広場はトーなどのように称する。

○チヂ（高い所）ヌ（の）ヤ（家）
○トーヌヤ
○スーヌヤ
○ハンタ（懸崖）ヌヤ

(4) 歴史的由来によるもの

○トゥンチ（殿内）ヌヤ
○シングドー（シニグ祭りをした所）ヌヤ
○ウヒァ（間切時代の役人名）ヌヤ

(5) 職業によるもの

○トーフヤ（豆腐づくりを生業としていた）
○トートゥヤ（ユタの家）
○ジュンサヤ（巡査をしていたので）
○ダイクヤ（大工の家）

(6) 地名によるもの

○ナーゴヌヤ
○ナーマヌヤ
○メーマヌヤ
○ホーマヌヤ

(7) その他

○ウフヤ（本家）
○コウベヤ（神戸帰りなので）
○アメリカヤ（アメリカに行ったことがあるので）

(五) ウッタチ（額のなべ墨）（写真1）

ウッタチは産婦の健康、婚家・実家の都合によって多少の違いはあったが、産後二十日前後の吉日に行う。

当日赤ちゃんのもく浴をすませてから、ふみはしぎのついた着物に着がえさせ、額の中央に鍋墨(ナビヒグル)をつけて、初めて外に出る準備をする。産婦も服装を整える。祖母または伯叔母が赤ちゃんを抱いて行く。赤ちゃんを抱く人は髪ににんにくを巻きつけて魔よけをして行く。お神酒として焼ちゅう一本と清めの塩を持参する。



1　ウッタチのナビヒグル（額の鍋墨）

近親の人たちで赤ちゃんを見守り父方の家に向かう。家族や近親の人たちに出迎えられ、先祖に報告と感謝を申しあげる。父方・母方の親類が集まって祝宴をする。

明治のころは、ウッタチの道順の方角がその日厄の方角であると、回り道をしたこともあったという。ウッタチをして父方に来るとまず、かまどの神（ウァーマガナシ）にお神酒を供え、産児の無事息災を祈願し、その後で先祖に礼拝したのだという。

(六) 子守（クヮームイ）（写真2）

忙しい農家の主婦は、産後一月も経たないうちから家事や養豚から農作業まで一切の労働につかなければならなかったので、乳児は母親の手を離れて家庭にいる祖母が、ほとんど子守におぶわせて母は授乳のときしか抱くことはできなかった。



2　子守

子守は七、八歳から十四、五歳ぐらいまでの年の娘であり、姉がいなければ他家の娘を頼んだ。自分の家に赤子のいない子供たちは、喜んで親類や近所の子守に出かけて行った。明治時代には義務教育であっても、あまりきびしくなかったために、学校に行かず住み込みで子守奉公をし、自分のうちの口べらしをするとともに、夏・冬の着物をもらって喜んだものだそうである。

子守の中には、自分が守りして育てた子供を実の弟妹のようにかわいがり、こまやかな交情を続けた人が多い。

子供たちは集まっていっしょに遊ぶことが多く、乳児を背おったままかくれんぼ（ハクリジョウ）や鬼ごっこ（ウニシュ）などして遊び、子供が泣くと子守歌（クヮー

ムイウタ）を歌って子供をなだめるものであった。

子供の背負い方にはふたとおりある。そのひとつは子守の背中の肌と着物との間に子供を入れ、帯を子供のおしり方にかけて前に結ぶのである。これは島の背負い方（フチュクルハシギ）と言い、生後三、四か月までの背負い方である。

もう一つは本土同様に帯で着物の上から背負いこれをヤマトハシギという。これは生後五、六か月からの背負い方である。大正ごろまではこの背負い方であったが、昭和になってから背負い帯ができ背負う人も子供の方もらくになり便利になった。その後乳母車が使われ便利にはなったが母の背中のぬくもりをじかに感じながら親子の語らいを交わし、または安らかに眠ったフチュクルハシギやヤマトハシギがなつかしくなる。昭和の初めごろまで弟妹の多い姉は農繁期に子供をおぶって登校することもあった。

(七)　誕生祝い

「沖縄県史」の民俗編によると、誕生祝いのことを「タンカー・ユーエー」、というとある。

「沖縄本島その他で満一年の誕生日をタンカーと言う。タンカーには一人前と言う意味がすこしは含まれているかも知れない。宮古ではタンカーヨイと言ったが、狩俣では七月と八月に生まれた場合には、一か月ほどおくれてタンカーヨイをした。七月八月は死霊の訪れる月だとされたからであろう。首里・那覇やその近郊及び久米島などでは、タンカー祝いに子供の将来を占うことをやった。書物・ソロバン・お金・赤飯その他いろいろなものを並べておいてから、生児にそれを取らせる儀式である。何を最初に取ったかによって、その子の性格や将来を占って家族親戚が喜び笑った。例えば書物をとれば学者になるとか、お金を取れば金持ちになるとか、と言う風にこれは首里・那覇の士族階級から起こり、それが次第に宮古・八重山の士族階級の間にも普及した民俗であると思われる。」

沖永良部島では「十三歳」「二十五歳」「三十七歳」「四十九歳」「六十一歳」「七十三歳」「八十五歳」「八十八歳」「百十三歳」などの年の祝いが盛んに行われ、誕生祝いはほとんど行われていなかった。奄美大島の日本復帰後

本土との交流が多くなってからぼつぼつ行われるようになった。

○仮親について

恵原義盛　著「奄美生活誌」によると

「　クレクヮ（呉れ子）

赤ん坊が病気に罹ったり、すくすく育つようでない場合は性繰りということを物識りやユタにさせます。するとその赤ん坊と母の性が合わないから性の合う女にクレクヮ（仮親になって貰う）せよということになります。性が合わないとは例えば子は火の性であるのに母は水の性であるといったようなものです。それでその子を土の性の女の子にするということで土の性の女を探し求め、その女に予め内諾を得た上で日柄のよい吉日に重詰肴、酒一升、餅一重を携えて仮親の家に子を抱いて行き、仮親に抱かせて盃を献酬して帰り、仮親からはマシュジット（塩包）なる塩俵の形の小さい塩包を贈ります。」

鹿児島民俗学会編、「奄美の島　かけろまの民俗」では

「　病弱児の祈願

誕生するまでに心をこめて祈願し、出産後も多くの儀礼をつくして子の健康を頼ってきたにもかかわらず、体が弱かったり、夜泣きしたりする場合は、セ(性)の合った人にクヮクリリ（子をくれる）といって仮親を選んで一緒に寝かせる。これができない場合は赤子の着物を仮親に一晩あずける。この日、両方の家ではご馳走を作り、酒宴をはって子の健康回復を祈り合うのである。

またノロ（祝女）やユタ（呪者）にも見てもらった。ユタは「ウツキ（合性）がないので何年の人にくれるとよくなる。」と占い、その指示どおりに頼みこまなければならない。仮親の家では家族が多くなるので喜んでこれに応じ、両家はこれを機会に親近を深め、幼児が学校を卒業しても仮親は親のように交際を続けるのである」とある。

沖永良部の場合は「子にさせた（クヮーシミタン）という。行事の持ち方は、「奄美生活誌」とほとんど同じであるが、沖永良部の場合、男の子の仮親は男性であり、塩包を贈ることはしないで、重箱には当日接待したお菓子やごちそうを入れておかえしする。その後両家は親し

いつきあいをする。

そして元旦には必ずお神酒を持って、仮親のところへ年頭のあいさつに行ったものである。

仮親が亡くなるときには、仮子の親または近親が永いあいだの仮親だったことを感謝し、これで仮親子の縁をとくことを告げるならわしであった。

この習俗は大正年間まで続いていたようであるが昭和になってからはユタも仮親、仮子も少なくなった。

四　子供時代

(一)　子供と言葉

呱呱（ここ）の声をあげて、この世に生を受けた新生児はすべてが新しい門出である。そして乳児期の一年間で身近な人たちから赤ちゃん言葉、赤ちゃんしぐさを学びとるのであろう。

乳幼児言葉は、自身の口から出す言葉、大人が言って聞かせるだけで、必ず乳幼児の口から言わなくてもよい耳言葉、乳幼児が遊ぶときに言う唱え言葉と子守うたの四種がある。唱え言葉の中には、遊ぶ動作をつけるもの、唱えるだけで遊びになるものがある。動作をつけるものは子供の遊びの項で述べることにして、ここでは唱えるだけで遊びになるものについて述べる。

1　口言葉

○家族の呼び方

父（チャー・チャン）母（アンマ）兄（ニイーニイー）姉（ネンネ）祖父（ヂーヂ）祖母（バーバ）

○家畜にいう幼児語は、主にその鳴き声をまねた声語が用いられている。

成牛（ムーム）子牛（メーメー）馬（ヒンヒン）豚（クルクルまたはウヮーウヮー）犬（ワンワン）山羊（やぎ）（メーメー）猫（ミャーミャー）鶏（トウトウイ）ひよこ（ピヨピヨ）

○飲食物

水（ブーブー）飯（メーメ・マンマ）唐芋（アーム）魚（イュウイュウ・ウーウ）砂糖（ター）野菜類（ジューシュ）みかん（クーク）お菓子（クヮーシ）お粥（ケーメ）

○幼児自身の動作

四つんばいにはうこと（ハイハイ）立つこと（タッタ・ターチ）座ること（ヰーチャ）歩くこと（アーチアーチ）寝ること(ミーミ)抱くこと(ダーチ)背負うこと(チャッチャ）肩車や馬に乗ること(カイカイ）浴びること（ジャブジャブ）物をしまうこと（ナイナイ）物のなくなったこと（パアー）

○その他の幼児語

赤ちゃん（ボーボ）女のチンチン（ヤーヤー）男の子のチンチン(チンチン)はれ物や傷などの痛いところ（カーカ）熱いー（アーチチ）乳（チーチー）おしっこ（シーシー）うんこ（ニヤーニヤー）きたないこと(ティヤー）手（ティーティー）月（トートゥハイ）雷（ゴロゴロ）火（フーフー）船（プー）着物（ジージ）きれいな着物（チャージージ）

2　耳言葉（赤ちゃんのあやし方と動作）

かわいい子(ハナシグヮー)きれいな子(チュラグヮー)

赤ちゃんが生後二ヵ月ごろから笑い始めるのを（ワレハジメタン）といい、母親は抱きしめて「ハナシグヮー」「チュラグヮー」を繰り返しながらほおずりする。またなだめすかすときにも以上の言葉を唱えてあやす。

○イング

生後二か月ごろの赤ちゃんを抱きあげて顔をみつめながら、イング、イング、を操り返し呼びかけると、笑顔でじっと口もとを見つめているが、だんだんあごを上げて、グー、グー、と笑顔でこたえはじめ、だんだんじょうずになる。

○ガッチョン（額どうしのゴツン）

赤ちゃんが生後五、六か月になりお座りができると、赤ちゃんの額に自分の額を軽くコツンと当ててガッチョンと唱える。

○ターチターチ・アーチアーチ

立ち始めたらターチターチと立ち方の練習をさせ、歩き始めたらアーチアーチと歩く練習をさせる。

○バアーバアー

口をあけて、広げた手をあてながら、バアーバアーと声を出して喜ぶ。

○カンブイカンブイ　頭を左右にふる。

○アーヤアヤ　拍手・両手をたたく

○ニンギニンギ　にぎって開いてをくりかえす

○オツムテンテン　頭を軽く手でたたく

り聞いたりしているものである。月の夜などいつもの遊び場所（アシビドー）で、なぞをかけたり、答えたりして遊んだものである。

○赤ふろしきをかぶって家の戸口に立つものは何か。
（アアーフルシキハブティ、ヤーヌイジグチニタチュシ、ヌーガ）　答―鶏

赤ふろしきは鶏のとさかをさす。放ち飼いをしていたころの鶏はよく戸口に立って家の中を見守り、飼い主がえさをくれるのを待ったからである。

○打たない太鼓が鳴るのは何か。
（ウタヌチヂンヌ、ナユシヌーガ）　答―宙

○石の穴にかくれていて人間の蓄えたものを食べるのは何か。
（イシヌゴーニ、ハクリトゥテ、チューヌ、ハジミティアヌムン、カミシ、ヌーガ）　答―ねずみ

○伏してポンポン、起きて一杯になるものは何か。
（ウチンチ、ポンポン、ウイテイ、チュハラ、ヌーガ）
答―井戸のつるべ（チンチョヌ、チルビン）

○おまえは向こうから回ってこい。私はここから回って行こう。出会ってから仲よく手を結ぼう。

○チューイ、バー　両手で顔をとじ、手をはなす
○ウランド、ウランド　いないいないと、かくれんぼのまねをする。大人が両手で自分の顔をかくして「チューイー」といい、次に手を離して「バー」と顔を出す。

○クイカ、クイカ
おもちゃや花などを与えるとき、大人がクイカ、クイカと唱えながら見せびらかし、子供が手を出したときにわたしてやる。

○ファートゥヌトゥダーン
子供が道を歩いていて倒れ、泣くかまたはべそをかくときに、ファートゥヌトゥダーン（鳥が飛んだ）フゥドゥイヌトゥダーン（大きな鳥が飛んだ）といいながら子供を抱きおこす。子供はほんとうに鳥が飛んだと思いその鳥の行方を追って泣き止んだものと思われる。

3　なぞなぞ（アーシムンガタイ）

なぞなぞにはアーシムンガタイという。家庭内では夕食をすませた後で、父または年長者がなぞをかけ、子供たちが考えて答える。なぞなぞには昔から伝来のものもあれば、即座に作ったものもある。

なぞのねたは自然物・農作物・家畜などだれもが見た

（ウラワ、アマカラ、モーティ、フー、ワヌハ、マーカラ、モーティイカー、オーティカラ、ハナシヤシラーヤ）
答―しごきおび

○石の穴にいる美しい姉さんはだれだろうか。
（イシヌミーヌ、チュラアヤ、ヌーガ）答―とかげ

○畑の巡査は何だろうか。
（ハルヌ　ジュンサ、ヌーガ）答（フキまたはキジグシ）
作物を植えてある畑に入らないようにと目じるしに立ててある竹または木や蘇鉄（そてつ）の葉

○歩いても歩いても歩きつけない道はどんな道だろう。（アチム　アチム　アチキャーラヌミチ　ヌーガ）
答（クルマンド）昔黒砂糖作りのきびしぼりをしたとき、牛がブイ（車を回す横棒）を引いて　ぐるぐる回った道。

○骨はなくて色の白いきれいな人は何だろうか。
（フニハ　ナーヌ　イルシューサヌ　チュラチューヌーガ）答―とうふ

○長い畑・まるい畑・都の花は何だろうか。
（ナガバッテ、マルバッテ、ヤマトゥヌハナ、ヌーガ）
答―海・空・お月様

○葉は使われて、幹は糸になるのは何だろうか。

（フワワチコラティ ドゥティワ、イチュ、ナユシ　ヌーガ）答―芭蕉（ばしょう）（バシヤ）

○天は傘になって、下はひげだらけの物は何だろう。
（テインガサ、コウーヒジ、ヌーガ）答―田芋または里芋

○野原の赤い卵は何の卵だろうか。
（ハルヌ　アーフガ、ヌーガ）答―蘇鉄の実

○畑の豚の飼料具は何だろう。
（ハルヌ、トオーニ、ヌーガ）答―ねずみのくい残しの、唐芋や砂糖きび。

○畑の赤いチンチンは何だろう。
（ハッテヌ、アーフグイ、ヌーガ）答―にんじん

○畑のハンドガメ（水など入れるかめの名）は何だろう。
（ハルヌ、ハンドガミ、ヌーガ）答―ひばりの巣（ヂッチヌシー）

○むいてもむいても実のでてこないものは何だろう。
（ムチム、ムチム、ミーヌ、イジラシ、ヌーガ）答―らっきょう（ダッチョ）

○初め四つ、次は二つ、最後は三つで歩くものは何だ

ろう。
（ハジメユウチ、ウンカラターチ、イチバンアトゥワ、ミーチシアチュシ、ヌーガ）答―人間（乳児・大人・老人を指す）
○野原のきれいな娘さんはだれだろう。
（ハルヌ、チュラメーラビ、ヌーガ）答―蘇鉄の実・ヤナブ赤い着物をつけてきれい。
○畑に行くときは、腹はすっかりへこんで、帰るときには腹いっぱいになるものは何だろう。
（ハルチ、イチュニワ、ワタヒーチカティ、ムドユニワ、ワタブタナティチューシ、ヌーガ）答―草刈りぶくろ（クサハイオーダ）クサハイオーダはわら縄やしゅろ縄で編んでつくってある。
○天気のよい日も、雨の日風の日、年中傘をさしているものは何だろう。
（イチーム、ハササチタチュシ、ヌーガ）答―田芋・里芋・くわず芋の葉。
○下にはきれいな着物を着て、上には古ぼけた着物を着て立っているものは何だろう。
（シャーニワ、チュラチバラキチ、ウイニワ、ウッサギマーミ）
○畑の包丁は何だろう。
（ハッテヌ、ハタナ、ヌーガ）答―かやの葉（ギャーヌファ）
○金山を通って、竹山を越えて金山で火事するものは何だろう。
（ハニヤマ、トゥティー、デーヤマ、フィティ、ハニヤマニティ、クワージシューシ、ヌーガ）答―きせる
○あなたは早く行って道の掃除をしなさい。私は虫を食ってくるから、というのは何だろう。
（ウラワ、ミチサブレシー、ヘーサイキ、ワヌワ、ムシトゥティ、カディチュントゥ、ディイウシ、ヌーガ）答―くしとすきぐし（サバチトゥクシ）
大東亜戦争のすぐ後まで女の子の頭には毛じらみが、たくさん卵を生みつけていて、たえずすきぐしですいてしらみを取ったものである。
○畑の巡査はだれだろう。
（ハルヌジュンサ、タルーントゥ）答―さるかきみかん（サラチ）
○人をひっかける野原のきれいな娘はだれだろう。

チバラキチ、タチウーシ、ヌーガ）答―芭蕉
○畑の洗面器は何だろう。
（ハルヌ、ビンダレ、ヌーガ）答―キャベツの葉（タマナヌファ）
○天をさしているのが二本、地面をさしているのが四本、後ろに庭ぼうきをひっさげたのは何だろう。
（ティンサシタサシ、ジーサシユサシ、ウシュニ、ミャーボーチ、フイチキトゥシ、ヌーガ）答―牛
○立てば低く、座れば高くなるところはどこだろう。
（タテワヒクサ、イーワタカサ、ナユヌトゥクルワ、ウダカヤ）答―家の天井
○上はため池、下は火がぼうぼう燃えているのは何だろう。
（ウイワ、タミチ、シャーワ、マチヌ、ボウボウメートゥシ、ヌーガ）答―ふろ
○角々長々盛り盛りは何だろう。
（シカクニ、ナガナガ、ムイムイ、ユタユタ）答―お膳（ぜん）・はし・盛りあげごはん・お汁。
○畑の俵は何だろう。
（ハッテヌ、キイチドウラ、ヌーガ）答―らっかせい（ジーチューヒッケーユヌ、ハルヌ、チュラアヤハ、タルントゥ）答―野いばら（ニジヌハナ）
○野原のふたのないかめは、何だろう。
（ハルヌ、フタナシガミ、ヌーントゥ）答―ひばりの巣（ジッチヌシー）
○いつも同じ道を歩いているのは何だろう。
（イチーム、ユヌミチカラ、アチュシ、ヌントゥ）答―時計
○下はため池、中は火がともって、傘をさしているのは、何だろう。
（シヤーワ、タミチ、ナーワ、マッチヌトゥブリティ、ウイニ、ハサハブトゥシ、ヌーガ）答―ランプ
○口から食べて、おなかから出すものは何だろう。
（クチカラカディ、ワタカライヂャシュシー、ヌーガ）答―籾（もみ）すり臼（うす）（シルシ）
○追いつこう、追いつこうとしても、追いつけないものは何だろう。
（ウイチチム、ウイチチム、ウイチカラシ、ヌーガ）答―自分のかげ（ドゥーヌ、ハガ）
○三人で一本のかんざしをさしているものは何だろ

う。

（ミチャイシ、ティチヌ、トングシ、サチウーシ、ヌーガ）答―砂糖きびの汁しぼり車（サタグルマ）

○野原の走り馬はだれだろう。

（ハルヌハイマー、タルンートゥ）答―ねずみ。野原で馬のように走るものは、ねずみよりほかにない。

（二）子供と遊び

1　童謡や呼びかけを伴う遊び

(1)　イチヌケージ（一の系図）

一ぬ系図、二系図、三ぬ系図、四系図、しいくぬま―くぬ、茶とうぐわぬゆえに、芋ぬ葉むかあしやぬ葉むとう混（ま）じでんでんぐうる万三代（まさんでー）ぬ、しい。

（一の系図も……四の系図も、四方八方の祖先の祭祀を営むので、芋の葉や芭蕉の新芽を混ぜて精進料理の和（あえ）物を作るから、子々孫々全部が車座になって座り、三万代の後までも祖先の霊を弔ってくれよ。）

技法

両足を投げ出して円陣に座り、中央に一人の鬼が正座して、右人指し指で右の文句を唱えつつ各足を点呼して行き、最後の「しい」に当たった人は片足を引っ込める。これを繰り返して最初に両足とも引っ込めた人が鬼に代わる。

(2)　イチマシ

いちまし、なまし、くみやがぬみなと、八重ざくら、あまなぎ、くまなぎ、鉄砲玉、十四が、しい。

技法

両手を握りしめ、一人が右の歌にふしをつけて唱えながら数え、十四がしいに当たった人が手を引っ込める。早く両手とも引っ込めた人が勝ちになる。

(3)　サーミ（じゃんけん）

一対一の個人またはグループで争うジャンケンの一種で、右手の人指し指、親指、小指を同時に出し合って勝負を決めるが、勝ったときは「しいだいよ」と叫びつつ左手の指を折って勝ち数を勘定して行く。両方ともアイコのときは「ワイ」といってやり直す。親指と人指し指は親指の勝ち、人指し指と小指は、人指し指の勝ち、親指と小指は小指の勝ちとなっている。

西村サキ氏はサーミについてその著「沖永良部島」で

次のように述べている。

「昭和五十一年十月八日の夜のＮＨＫテレビの「ほんとにほんと」で、インドネシヤの「ジャンケン」のやり方を見た。それが何と私の島と同じ方法であった。インドネシヤの子ども達は、「すうーい、すうーい」という掛声をかけたが、島ではその「ジャンケン」のことを「サミ」といい、同じく、親指、人さし指、小指の三種のどれかを出して相手方と勝負を決める。掛声は「しいーだいよ」と、さけびつつ左手の指を折りまげながら勘定していく。勝負はインドネシヤの国と同じである。

この「サミ」は何かの競技をする場合に先行、後行を決める時にも行われるが、「サミ」の団体勝負をすることもある。この場合、二列横隊に同じ人数が向い合って、共に隊長を選び、その隊長の指図で後手まわしで相手方に感ずかれないようによく吟味してから「しいーだいよ」と出し、もし両方とも同じ指であったら「ワイ又はナンドシー」として、又やり直す。そして勝数の多い方は、負けた方の手の甲を「パッシイ、パッシイ」とたたく。この勝負を繰りかえして競技する。この「サミ」で子どものころは、よく遊んだものである。

この三種の指がそれぞれに何の意味をなしているか全く知らなかったが、あの番組ではじめて知った。

この三種の指は、このような意味あいのもので、アナウンサーの説明によると、

象である親指は、人間である人さし指に勝ち、人間である人さし指は、蟻である小指に勝ち、蟻である小指は、象に勝つとのきまりである。

このような遊びなども何か共通のものがあり、文化交流がある時代に、黒潮に乗って来たものであろう。」

(4)　ガラシヌクワ（烏（からす）の子）

南（へ）ち行こうか、北（ニシ）ち行こうか、一（いー）ち後（あと）ぬ、ちゅら子（ぐわ）、とってゐーり。

（南に行こうか、北に行こうか、いちばんしんがりの美しい子を取りなさい。あなたにあげましょう。）

技法

団体遊戯で、二組で向かい合って一列縦隊に並び、前の人の帯を両手でにぎって連なり、互いに先頭同士が向き合って、右の歌を唱え終わると同時に敏捷（びんしょう）に相手の

列の最後尾めがけて殺到し、帯を離さずに相手のしんがりの者を捕らえた方が勝ち。

(5) クントヌジョ（くぐり門）

くんとぬじょから、めんちきしょうり。
（冠木門からお入りください）
技法
互いに向き合って二列横隊となり、隣同士と手を握り合う。先頭の二人から同時に左手を放して自分の右手の輪の下を潜り抜けて列の後尾に駆けつけ、また両手を握り合って並ぶ。このようにして早く潜り抜けた組が勝。

(6) ヨイサークミャガリ

二人ずつ向き合い両手をつないでたくさん並び、一人がその上を「ヨイサークミャガリ」という掛け声とともに、持ち上げられて次々と渡って行く。自分の手の上を渡ってしまうと、また列の端へ駆けつけて向かい同士手を組み合い、渡って来る人を待つ。はやく渡り終わった組が勝ち。

(7) ハクリショー（かくれんぼ）

ジャンケン（サーミ）をして負けた人が鬼になり皆思い思いのところにかくれ、「チュイ」という合図をしたとき、目をつぶっていた鬼は目をあけて捜し始める。（チュイ）とはかくれ終わったという合図である。

(8) 円の中の坊々さん

円の中の坊々さん、何でそんなに泣いている。親の耳を食って、立って見よ。座って見よ。お前の後ろはだれさんか。
円の中央に坊さん（鬼）が両手で顔を覆って座る。外の者は手をつないで円をつくり、そのまわりを右の歌を歌いながら回る。
（あなたの後ろはだれさんか）というところでつないだ手をといて止まる。そのとき坊さん（鬼）は目をあけて立ちあがり、次の歌を歌いながら一人一人数えて最後に当たった人が坊さんになり、前のことを繰り返しながら遊ぶ。
坊さんが人を数えるときに歌う歌
「一人二人三名の子、よってたかって、かすづかみ、後はだれがささえるか、あの人さん、この人さん」

(9) ひーらいた

ひーらいた、ひーらいた。何の花がひーらいた。れんげの花がひーらいた。ひーらいたとおもえば、いーつのまーにかつーぼんだ。つぼんだつぼんだ、何の花がつぼんだ。れんげの花がつぼんだ。つぼんだと思えばいつのまにか開いた。
手をつないで円陣をつくり、歌詞にしたがって円を大きく開いたり、小さくつぼめたりして遊ぶ。

(10) ヒナゴアシビ（屁の占いあそび）

円を作って並び、一人が円の中で「ひなご、ひなご、たーが、ひわひったか、ひいた人は、みしたちみしけ。」と唱えながら数え、みしけのけに当たった人が、おならを出したことになる遊び。（ひとはおならの意）

(11) カライムニータ（唐芋煮えた）

（唐芋煮いた。芋しる、しゃーり。）
（唐芋つまり甘藷が煮えたから、芋の汁を切ってください）
二組に分かれて交互に鬼になるが、一方は大人の着物の下に味方の数人を覆い隠し、準備ができたら右の歌を歌い、相手方に着物の下に隠れている子供の人数を言い当てさせる遊び。

(12) ハジギヌミー（木の上での鬼ごっこ）

「はじぎぬみーぬ、鬼とらが七ち八ちぬみいて、うんが、うとぅぬ、たきが、あぶらくーで、キーキー。」
（はじ木のしげみの中で、鬼たちが七本八本角が生えて、その妹の「たき」が油食ってキーキー）
木に登っていての鬼ごっこで、右の歌を歌って鬼をからかいながら、屋敷の防風林の枝から枝へと逃げまわる。
「はじき」は　和名（はまごう）の木

(13) ヤマトぬ、チャーチャ（大和の爺々）

夏野菜などにつく羽虫で、羽根の色が赤・黄・緑・紫などに美しく輝くものを、ぬき足さし足で捕らえ、「大和ぬ爺々、ワ（私）め、菓子と雪駄サバ（草履）、ユビガニ（指輪）買ってきちたぼり」と、願望をこめた文句を唱えつつ放ち飛ばし、だれの虫が高く遠く飛んだかを競う。

(14) カンクマンチ（蛍招き）

（かんこ、かんこ、わやぬじょうち、めんしょり。あさばに、ゆうばにしいて、待っちょい、待っちょい。）
梅雨あがりの夕やみを点々と、ぬい連ねて飛び交う蛍を、門前に出て竹の小枝などでさし招く歌。
蛍よ蛍よ、私の門前にきてくれよ。朝飯、夕飯盛り並べて、朝から待ちうけているから、今夜はきてくれよ。

なじゃ、上城（ニシミ）ぬ島ち、嫁（トゥジ）むれが。」

とかげはその色彩が美しいので、男性の盛装に見立ての歌。ニシミは島内随一の美人の多い所という。石垣の穴住まいのとかげよ、今日は着飾ってどこに出かけるのか、きっとニシミの郷に美しい嫁探しに行くのだろう。

(18) クッカル（深山しょうびん）

「くっかるかーる。ちゅらさわあーしが、うとげぬ長さぬ、ユイユイ。」

深山（みやま）しょうびんは梅雨前に、南国から渡ってきて梅雨を呼びよせるように朝夕鳴くので、それを聞きながら、子供たちは右の歌を歌う。はなやかな紅色の口ばし、濃い赤色のつやつやした羽、目のまわりにルリ色のような飾り、とても美しいが、玉にきずは、オトガイの長いことだよ。と小鳥の代わりになげいている歌。

(19) アガリヌ、チャムドイ（東のちゃぼ）

「アガリヌ、ちゃむどいぬ、羽根（はに）打ちくくてん、くくてん。」

東隣の家の観賞用のチャボのかわいらしい羽ばたきと、そのすみきった鳴き声を表現し、ちゃぼによびかけた歌。

(15) イシャトゥアシビ（かまきり遊び）

「いしゃと、しゃーとぅ、まーいしゃと、豆ぬならばど、かましゆんど。」

かまきりを捕らえて、ガジュマルの小技で遊ばせながら歌う歌である。

「かまきりよ、かまきりよ、かまをふりふり小枝で遊べよ。やがて秋風が吹き初めて豆が新しく取れたとき、うんと食べさせてやるよ。それまでは、かまをふりふり待ってくれよ。」

(16) アングワ（芋虫）

「土の中で唐芋の皮をむしり食べる虫」色は白くぶよぶよに太って、はだは軟らか、指でつまみとれば首をしきりに振りまわす。

（あんぐわ、あんぐわ、唐（支那）うだんと、大和（やまと）（本土）うだんと）と称（とな）える。あんぐわ＝花嫁の意）

あんぐわが色白で、はださわりも軟らかく、ぶよぶよ太っているが、いかにも鈍感らしく見受けられるので、からかっての質問と思われる。

(17) タークナジャ（とかげ）

「いしぬ穴（みい）ぬ、たーくなじゃ、うだちめんが、たーく

(20) ヨームヌカンカン

「よーむぬ、かんかん、高木ち登（ヌ）ったい、低木ちぬったい、きーしく、かーしく。」

よーむ（知名町の屋子母）、かん（人名で木登りの名人）、高い木といわず、低い木といわず、まったく枝から枝へと飛びまわる軽快な姿の表現。

(21) トートゥファイ

（童祝詞―童（わらび）イグト）

（トウトゥファイ（お月様）、わぬ、ふでぃらちたぼーり。）

お月様に両手を合わせて、自己の生育を祈る言葉。

(22) 牛のケーベナリ

「牛ぬケーベ（ほどに）なり、天空（テント）ぬケーベ（ほどに）なり。」

青みかん、九年母（くねんぼ）、もも、ばんじろなどをちぎるときの願望。

(23) ウニヌ、フゥイユウ、クゥティハンマー

（フゥイュウ―大魚）

「墓やおそれられている所を指してはいけないという習慣があるのに、無意識に墓をさして示したときに、罪ほろぼしに、その指を上下の前歯でかんで唱える。海の大魚もはんま（飯米）すなわちごはんもお供えしますから、不敬を許してくれ。

(24) チークレバ（乳歯）のぬけたとき

「ゆむぬ（ねずみ）ぬ歯と、わー歯と、ミーベーク（生えくらべ）」

右の言葉を唱えながら、上あご歯は床下に投げ込み、下あご歯は展根上に投げる。

(25) アミワ、フンナ

雨天が続いて、うっとうしく、外に出て遊びたい願いで、天気になって欲しいとき、

「雨は降んな、降んな、ティダ（太陽）は照り照（テイ）り（テイ）」

(26) グブグブ　チョウチンナンナ

「グブ（瘤）グブ、チョーチンナンナ、フデルクナーンナ、ヒャーサ　ナティタボーリ。」

何かにぶつかって、頭や額などを打ちつけ瘤（こぶ）が出たりしたとき、そこを平手でなで、こすりながら唱えるときの言葉。

(27) ナマ、ナチュタヌ、チュウヌ、ミー

「なま（いま）泣ちゅたぬ、ちゆ（人）ぬ目は、たー

みー（目）が、でーくにばってぬ、ちっぱがみ。」
（どういうときに唱えるか意不詳）

2　植物を使う遊び

(1) デー（竹）を使う遊び

①　ハニタイキュウ

竹の枝を二十本ぐらい集めて十三センチメートルほどに切りそろえる。左手でこれを立てて持ち、右手に一本を持って左手の一本をおさえ、左手を開くと他のものが散らばる。その中から他のものを動かさないように、右手の一本ではねあげて取っていく遊び。

②　シルハニ（水鉄砲）

節の長い竹を一方に節をつけて切りとり、節の方の中央に小さい穴をあけ、あいている方に細い竹をさし込み、先端に布切れを巻きつけ、それを前の竹の中に入れ、水の中で布切れに水を十分吸わせてから小穴のあいている方に向け強く押して、水をはね飛ばして遊ぶ。

③　ヒヤーラー（紙鉄砲）

水鉄砲ぐらいの長さの竹の両方あけたものに、同じ太さの竹に細い竹をさし込み、両方あいた方にさんご樹（イニシ木）の実をつめてそれを弾にして、遠くに飛ばして遊ぶ。さんご樹の実のないときは、紙をかんだり、手でまるめてから使う。

④　アサトゥイ（蟬とり）

一本の竹の先を丸くまげ輪にして、そのつけ根を糸で結び、それにくもの巣をまんべんなくからませ、それで木に止まっている蟬を押さえて捕る。

⑤　デーヒュウヒュウ（竹笛）

竹で笛を作って、吹き鳴らして楽しむ。

⑥　ワーモーシ（輪回し）（図３）

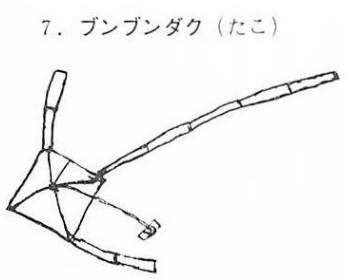
五十センチメートルぐらいの竹の一方を十五センチメートルぐらい割り、それに小竹をはさんで輪回しグシをつくり、それで輪を回して遊ぶ。

⑦　竹とんぼ

大きな竹を割り、長さ十五センチメートル、幅一～一・五センチメートルのプロペラ状のものをつくる。その真ん中にきりで穴をあけ、軸をつけてトンボ状にする。両てのひらの間にその軸をはさんで回して飛ばす。

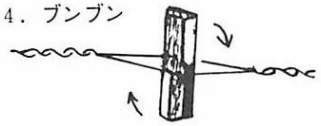
⑧　ブンブン（図４）

竹とんぼの羽根のように薄板の中央に穴を二つあけ、

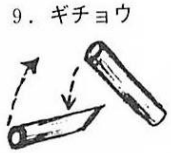


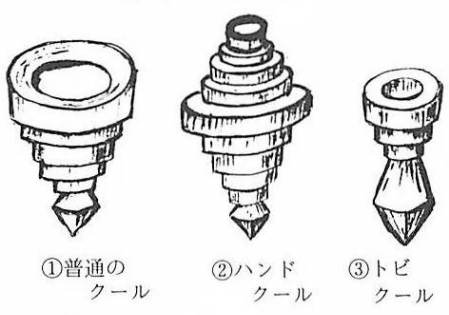














これに通した糸をよじらせた後、強く引っぱると、羽根がブンブン音を出して回る。

⑨ アシガル（竹馬）（図5）

六尺ほどの竹棒に、小竹を結びつけて足場をつくり、右、左の足をのせて歩く男の子の遊び。

⑩ ファートカグ（鳥かご）（図6）

竹を細く削って、かごを作りそれに小鳥を飼育する。飼いかごの上に二段かご。小鳥を捕まえるおとしのついたかごを重ね、飼いかごで飛回って遊んでいる小鳥を、おとりにして、新鳥をおびきよせて捕まえるかご。

⑪ ブブンダーク（たこ）（図7）

正方形の紙の裏面に、薄くそいだ竹を十文字にのりではりつけ、長い尾と、両側の竹の延長に耳をつけ十文字のところに糸をつけ、空高くあげて喜んだ。

⑫ 弓と矢

弾力のある竹を曲げ、その両端を紐（ひも）で結んで弓をつくり、矢を飛ばして遊ぶ。

⑬ デーマァーアシビ（竹馬遊び）（図8）

男の子が六尺ほどの竹棒にまたがり「ハイドードー」「ハイドードー」といいながら、走って喜んだ遊び。

(2) ヒー（木）を使うもの

① ギチョウ（図9）

一本の丸木の端を斜めに切り、もう一本の丸太を手に持って、斜めになっている方を上から強く打つと飛び上がる。それを丸太でたたいて遠くへ飛ばし、その距離を丸太ではかり、勝負できめる。

② クール（こま）（図10）

クルボーギ（クロ木）は木質部が堅くて白い木で独楽（こま）を作るのに適している。独楽の形は種々あるが代表的なものに、普通のクール、ハンドグール、トビグールなどがある。トビグールは竹に紐をつけ、その紐で独楽（こま）を巻いて地面に放ち、回っているところを紐でたたいて長く回しくらべをする。

なぎグールは、円形に切った直径六センチメートルぐらいの独楽を作り、紐で巻いて投げて強く回転させて遊ぶ。

③ デヤボール（図11）

独楽は直径五～六センチメートル、長さ十三センチメートルぐらいのクルボー木の中央を細くして作る。回し紐は長さ五十センチメートルほどの竹棒二本を百五十

センチメートルぐらいのスー糸で結んで作る。

遊び方は、糸の上に独楽をのせ、両手で回してから、高くあげて受け止め、またあげて受け止めて遊ぶ。

④ ヒニ（舟）

板ぎれで舟形を作り、その上に板で船長部屋、煙突など作り、木の葉を帆に仕立てて池に浮かべ、風の力で池の面を走らせた。

⑤ ハジギヌ、ハタナ（はまぼうの剣）

はまぼうの長く出た太めの若枝を取り、皮をするっとはぐと、白い木質がでる。それを剣とし、はいだ皮をさやにし、剣をさやに納めて、相手と向かい合い勝負をする。はまぼうは弾力があってしなやかなので、相手にけがをさせることはない。

(3) 蘇鉄（そてつ）を使うもの

① 蘇鉄葉の首飾り（図12 首飾りの基礎作り）

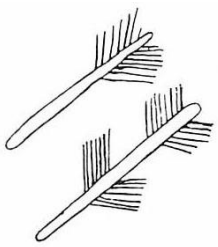
蘇鉄の葉の葉針を一つずつはずし、先端の針を付け根の葉肉に刺して輪を作り、それをつなぎあわせて首飾りにする。

② 蘇鉄の葉の眼鏡（図13）

蘇鉄の葉の首飾りの輪二つを、小さな輪で結び、眼鏡を作った。

③ 蘇鉄葉の飛行機

蘇鉄から葉を一本折り、図のとおり作製して人指し指を後ろにあて、親指と中指・薬指ではさみ、肩の上で水平にして力を入れて放すと、風を切って飛んで行った。子供たちは、めいめい作り飛ぶ距離を競った。



14. 蘇鉄の飛行機

④ 花かご（図15）

蘇鉄の葉の葉針を組み合わせてかごを作り、野原のかわいい花や、いちごなどを入れて楽しんだ。

⑤ 帽子

葉の付け根の茎と、葉末の方を結んで帽子に見立て、かぶって遊んだ。

⑥ ヒューヒュー（図16）

蘇鉄の実の赤皮を取り除き、堅い殻の上の端を切り取って中味をえぐり出し、中空になったものを笛にして鳴らす。

⑦ **人　形**（図17）

蘇鉄の実の赤皮の一部を除いて白い部分に目鼻を描き、人形の頭を作った。

(4) アダン葉を使うもの

① **ウビンガニ（指輪）**

アダンの葉の両ふちと中央のとげを取り除いて、中央から二つにさき、指輪を作って、手にはめて遊ぶ。

② **アダニヌラッパ**（図18）

アダンの若葉をひきぬき、それを裏がえして五センチメートルぐらいに切り、それを弁にして⑱のようにした葉で、ムサの方から巻き、巻き終わりを竹ぐしなどで留め、ラッパのように吹き鳴らす。

③ **カジモーシャ（かざぐるま）**（図19）

⑱の整えた葉で風車を作り、その中央を竹の小枝で留め、少し太めの竹の筒に入れ、風に向かってクルクル回わして遊ぶ。

(5) 芭蕉を使うもの

① **葉で蝉とり**

若い葉をくるくる巻いて、竹に結わえる。その口の方で木に止まっている蝉をつつき、巻いた葉の中に落ととる。

② **ククマイ（花）**

花のガクをはずして、ままごと遊びの茶わんや皿にし、中にあるしべは、ごちそうにする。

③ **バシャデッポウ**（図20）

芭蕉の葉を切って葉を全部取りはずし、小刀で茎に切れ目を入れて切った皮の部分を立てる。左手で茎を握り、右手で立てた茎皮を強く押し倒すと、そのたびに機関銃を発射したときのような音を立てる。

(6) その他

① **福木の葉のサバ（福木の葉の草履）**（図21）

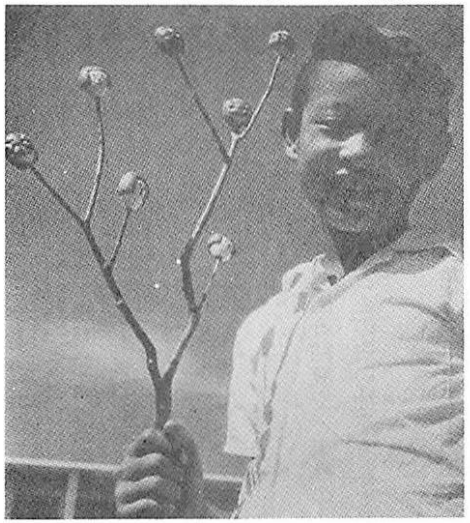
福木の葉が二枚対になった、十三センチメートルぐらいのを取り一方の葉の付け根の部分から、五分の一ほど残して折りとる。これを二つこしらえて草履にして履いて遊ぶ。

② **福木の葉の皿**

ままごと遊びのお皿に厚みがあって、丈夫な葉をお皿にしてままごと遊びをした。

③ **ゆりの花びら**

一ひらずつ、もんで口で空気を吹きいれ、ふくらませ

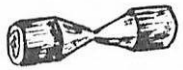


17. 実をけずって作ったヤナブ人形



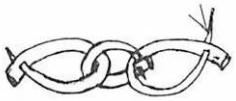
11. デイアボール

←12～13cm→

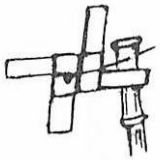




12. ストチヌクサイ
（蘇鉄のくさり）



13. ミンカガニ



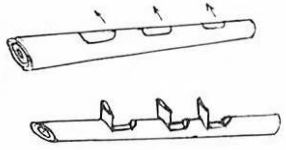
19. カジモーヤ



18. アダニヌラッパ



15. 蘇鉄の花かご



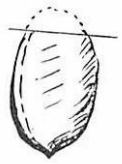
20. バシャデッポウ
（芭蕉鉄砲）



22. ギーギーダマ
（ほおずき）



21. フクギヌサバ
（福木の草履）



16. ストチヌ
ヒューヒュー
（蘇鉄の笛）

て遊ぶ。小さい子供には、竹のくだに結びつけてふくらませて遊ばせる。

④ ギーギーダマ（ほおずき）（図22）

千なりほおずきの熟する直前に身をちぎり、中の種子を全部取り出し、口の中でギーギー音を立てて鳴らす遊び。

⑤ ムッチ（樹液）

ガジュマルの幹を傷つけて出る粘液や、未熟の小麦の乳液や、チーギの実の青いときの白い汁をそれぞれガムのようにかんで遊ぶ。

⑥ 首飾り（おしろい花、アークチ木のナイ、シンシ玉）

・おしろい花を糸でつないで輪にし、首にはめて飾った。

・アークチ木（もくたちばな）　アークチ木の実の青いのを、針で糸に通し輪にして首に飾る。

・シンシ玉（数珠玉）　ねずみ色の光沢があって堅く、首飾りとしては、最高のものであった。

⑦ ヒャーラ玉（さんご樹の実）

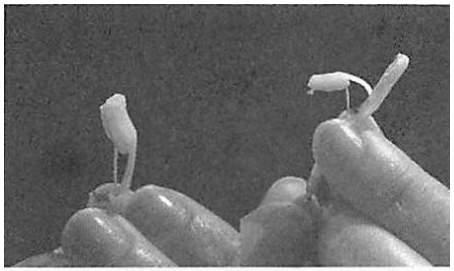
充実した実をヒャーラー（空気銃）の弾として鳴らして遊ぶ。

⑧ ハマクラのつめ染め

ハマクラの花弁を摘み、シーミ（かたばみ）の葉をよせて軟らかくなるまで練り就寝前に指の上に載せてマーウの葉で包んでおき、翌朝取り除くと、紅で染めたように美しく染まっている。それの民謡に「ハマクラぬ花は、爪先（ちみさき）にすみて、親の　めえぬ事は肝（チム）に染（ス）みり」というのがある。（親の　めえぬ事とは、親の言うことはの意）

⑨ サニヌハナまたはカンコヌハナ（写真23）

月桃の花のすっかり開いたものを取り、雌（め）しべの柱頭（花粉のつく部分）から子房（ふくれた下部）に出ている筋を切らないようにして、子房とともにはずす。



23. サニヌハナ（カンコヌハナ）

はずしたものの筋を下から引くと、人がおじきしているようになるので、「コッコバナ、プールキィーリ」または「アマタ、コウビ、コウビ」（月桃の花おじぎしなさい）と唱えながら、おじぎの動作をくりかえすようにして遊んだ。

プール（頭）、キィーリ（下げなさい）は、共に子供言葉。

⑩ 月桃の花柄のちょうちん

花柄が柔軟なので、それを交互に両方に折りまげて、両方につながったのを、手で持ってふりながら提灯（ちょうちん）、提灯と、そのゆれるのを喜んだ。

⑪ ハジヌクワー飛ばし（図24）

ハジヌクワー（つきいげの実）を浜辺から取ってきて一列に並べ、だれのものが風で早く飛ぶかを競い合う遊び。

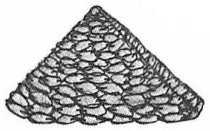




24. ハジヌクワ（つきいげの実

⑫ ハヤシグシ

カヤの茎の長いのを枯らしてから、その先に十センチメートルほどの竹輪をはめて、ハヤシグシをつくる。ハヤシグシを右手に持って走り、それを一回地面につけてから飛ばし、その距離を競う。危険だとのことで、大人からしかられる遊びであった。



25. ガジュマルの葉の帽子

⑬ ガジマルの葉の帽子

ガジマルの黄色くなって落ちた葉を拾い集め、葉柄で次々につなぎ合わせて三角帽を作り、かぶって喜んだ。

⑭ チョウチンバナ（セイロンベンケイの花）

畑の土手に咲くセイロンベンケイの花を集めて、ふり鳴らしてその音を楽しんだ。

⑮ クサオーシ

・朝鮮芝の花茎を取り、茎の付け根に向かって汁をしぼり出し、玉になった液を二人でからませて、取り合う。

・すみれ（スモウトリバナ）すみれの花の後につきでたのをからませて、勝負して遊ぶ。

3　石や貝を使う遊び

（1）イットウガヨ（おはじき）

浜辺に打ちあげられた砂利の中からシビ（子安貝）の殻を拾い集めて「おはじき」にする。硝子玉（がらす）のものより美しいが、もっと艶（つや）のよいものを作るには、生きた貝を取って来て土に埋めておくと貝の中実は腐り果て、殻の色艶がきれいになる。それをおはじきにする。

(2) イシ、ウスイクゥ（石かくしくら）

二人以上で円を線引きし、各自の持っている小石を確かめあっておき、円内に埋めておいて、相手に探しあてさせる遊びである。

(3) ウッチャギー（打ち上げ石）

手ごろの小石を集め、二人以上の人が石一個ずつを元石として各自持ち、元石を振り上げて石をつかみ、最後に残った二つ以上の石をフガ（卵）として、自分のものにする。何度か繰り返して、最後に卵の多かった者が勝ちとなる。



26. 国とり

(4) 国とり（写真26）

大きめの円をいくつかに区切って小さな国をたくさん作り、国とり石（平たい石や、陶器のかけら）を持ち、自分の国をもとにして、次々小さな国を攻め、国とり石をはじき入れて自分の領分を広めて行く。小さな国がなくなったら、サーミ（ジャンケン）をして、勝った方が相手の国境を自分の手で、自分の国に親指をつけて、半円を描いて自分の国を広めて、最後は相手を国なしにする遊び。

(5) キンパ

庭に下のような線を引き、二人以上の子供たちがめいめい平たい石を持ち、ジャンケンの順に従って、まず一年に石を投げ入れてから、片足で二年、三年と進み、大学まで行ってから引き返し、手で石をとって出発点に帰る。以下二年、三年へと石を入れ同様な動作を繰り返し、早く大学まで終えたものが勝ち。

大学校	
6年	5年
4年	
3年	
2年	
1年	

石の入っている学年はふまずに、飛びこさなければならないという規則があった。円を使って、学年を切ってやったこともある。

(6) ウシ、オーシー（牛つきあわせ）

夜光貝の殻に穴をあけて縄を通したものを闘牛に見立て、二人でこれを絡ませて遊ぶ。夜光貝はどっしりしていて都合がよい。他にも、くも貝、すいじ貝の殻、穴のあいた石などに縄を通して、闘牛ごっこをして遊んだ。

(7) チンタイ、オーシ（蝸牛あわせ）

蝸牛の殻を集め、その巻いた頂点をお互いに、押しあって、相手の殻をやぶった方が勝ち。

(8) オヒトツ（お手玉遊び）

布で直径五センチメートルぐらいの円筒形の袋をつくり、その中に小石や荒めの砂を七分目程度入れてとじ、お手玉を五個作る。五個とも大きさや重さがそろっている方が扱いやすい。

遊び方には座っていての遊びと、立っていての遊びがある。

① 座ってする遊び

一個を元として高く投げ上げ、元が落ちてくるまでに右手で四個を寄せ集めその上にこれを受ける。

次の歌を歌いながら、次々動作を変える。

※座りお手玉歌（ヰー、オイトツウタ）

ア、お一つ

(一) お一つ落としておーさーら
(二) お二つおとして、落としておーさーら
(三) おつかみ、おつかみ、おーさーら
(四) お手さみ、お手さみ、おーさーら
(五) おつりんご、おつりんご、おーさーら
(六) おんばさみ、おんばさみ、おーさーら
(七) おおそれ、おおそれ、手がけておとして、おーさーら
(八) おてもたけ、おてもたけ、おてもたけしよう、おーさーら
(九) おてんぷーし、おてんぷーしぷーし、おーさーら
(十) ひるひる、ひるひる、おーさーら
(十一) ちーはすこぐれ、こぐれ、こぐった、おーさーら
(十二) どの玉くれやんせ、どの玉くれやんせ、おーさーら
(十三) お一つやのむっつるげ、お一つやのむっつるげおーさーら
(十四) お左り、お左り、おーさーら
(十五) やーつめ、やーつめ、やつめ、おーさーら
(十六) お橋くぐれ、くぐれ、こぐうった、おーさーら

イ、いーつもたんたん

いーつもたんたん、たけみつ、明日はれんげの花開き、とっても来い、とっても来い、遠うのお山にききょうのお花が咲いたか開いたか、わたしーら、ぬーがいな、へんどこどっこい、やれこれしゃ、おのせ、おきり、おば

ら、一貫しょ。

注　この「いーつもたんたん」は、明治二十四年十月生まれの町田ヨネさん（手々知名）が小学三年時代、そのころの農業教師の娘、永野ケサさん（同級生）が教えてくれたのだという。

②　立っていての遊び

(一)　右手でお手玉二つを持ち、交互に上にあげて遊ぶ。一方を落としたら負け。

(二)　(一)のようにしながら、左手にも一個持ち、動いている右手に投げ入れて調子を合わせて上手に扱う。

(三)　(一)のようにしながら左手に二個持ち、その二個を右手の方の動いているのに投げ入れて、上手に扱う。

(四)　(一)のようにしながら、上から落ちてくる一個を右手の甲にのせて、てのひらにのせ、その所作を上にあげたのが落ちてくるまで、その回数を多くするのが勝ちである。

(9)　イシナギク、またはフーナギク（石投げくらべ）

きまった場所から、石を投げて、だれのものが遠くまで飛んだかを競う遊び。場所は広っぱでしたり、またため池や海などで、投げた距離のはっきりわかる所で行った。

(10)　チュブン　タブン（石飛ばしくら）

薄くて丸い小石を、水面と平行に投げ、その石が沈むまでの間に何回水面に表れたかを競う遊び。

この遊びは、ため池や海で行った。このときのフー（投げる小石）は平たく薄いものがよく、投げ方も水面に平行に力強く投げるのが要領である。その数を数えるときには、チュブン、タブン、ミブンと数えた。ブンとは石の水に落ちる音のブンからきたものだろうか。大抵男の子の遊びでしたが、男の子に混じってやる気丈な女の子もいた。

4　その他の遊び

(1)　ウニシュ（鬼ごっこ）

サーミ（じゃんけん）で負けた人が鬼になり、一人捕まえたら、捕まえられた人が鬼になり、同じことを繰り返していく。

(2)　トリコ（陣屋遊び）

戦場をはさんで両方に陣屋の線を引く、同数ずつ両方に分かれて、陣屋から出て、相手方を捕まえ合う。その場合、陣屋を早く出た者ほど弱く、陣屋を後から出た者ほど強いという規則がある。捕まえられた者は相手方の陣屋につながれ、手を延べて味方の救出を待つ。全員トリコになった方が負け。

(3)　ナーミヌヤー（砂遊び）

波打ち際に砂を高く盛り上げてその上にのぼり、少々高い波がきて砂が崩されていくときのスリルを楽しむ。このほか砂トンネルを掘ったり、塔を作ったりして遊ぶ。

(4)　カニシンジク（堪忍くらべ）

柔道のような格闘競技で、下に押さえ込まれて辛抱できなくなった者は、上の者に合図を送って降参し起こしてもらう。

(5)　マイヒーク（けり馬）

三人以上の遊びで、一人は立って馬の首になり、次の人は前の人の胴を抱き、一頭の馬をつくる。他の人は馬にけられないように馬に乗ると勝ちになる。けられたら負けで、次は馬のけり手になる。

(6)　ハジオーシ（足相撲）

両方向かい合ってあぐらをかいて座り、片足を立て、ふくらはぎをからめ、押し合って勝負をきめる。

(7)　アタマキイ（頭切り）

数人で入り交じり、かけ回りながら、相手の頭に手をふれ、その数の多い方が一番勝ちになる。運動量が非常に大きい。

(8)　ダングラオウシ（騎馬戦）

鞍（くら）の作り方にはいろいろあって、一人で肩車に乗せたり、二人で手を井型に組み合わせたり、三人で馬を作って乗せたりする。

(9)　ビー玉

三人か四人でする遊びである。地面に天国の穴、地獄の穴、それに三・四・五の穴と計五つの穴を掘り、天国から地獄に向かって玉を投げ、地獄から勝ち進んで天国まで行き、次に地獄までもどり、うまくはいるとその人は刑事またはババになる。

(10)　ベッタン

「べったん」または「めんこ」ともいう。

直径五センチメートルぐらいの丸い厚紙に絵が描かれていて、一つ十円くらいで店から買った。最初床にめんこを一つおき、一人が床のめんこに向かって、めんこをたたきつけ風圧で相手のめんこを、ひっくり返す。

(11) トーマイ（唐毬）

唐毬は正月を迎える師走の最も忙しい時期に、農家の母が夜なべをして作る。女児への愛情を込めた最大のプレゼントでした。

大正初年ごろから本土のゴム毬がはいった。軽くて力を入れないでもポンポン上がる不思議さ、すべての女児がその魅力にとりつかれ、またたく間に全島に広がった。唐毬はすっかり影をひそめた。

昭和四十四年沖永良部の空港開きを記念して、中央公民館で婦人会が中心となり、沖かね先生のご指導で復元の運びとなった。子供の遊ぶ玩具だった唐毬が民芸品として、登場するようになった。

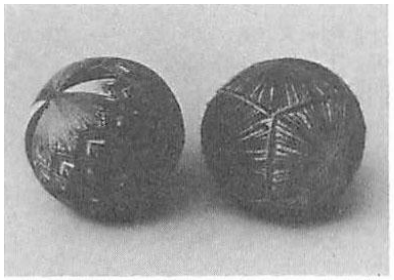
沖永良部の毬の由来についてはつまびらかでないが、唐毬の呼称のとおり、中国から琉球を経て伝来したものと思われる。昔は蘇鉄の針の間にある綿のような黄褐色のもの（アクミ）を集め、芭蕉糸で男手を借りて強くしめてまるめた。（まりをつくときに高くあがるため）

現在の土産品はほとんど発泡スチロールを使用し、中央には、厚紙で囲いその中に三、四個くらいの小石か大豆を入れ、音を立てるようにしたもの、また中央に蘇鉄実の殻に小さい貝殻を入れてあって、振ると、カラカラと快い音がするものを入れ、飾りとして房をつける。

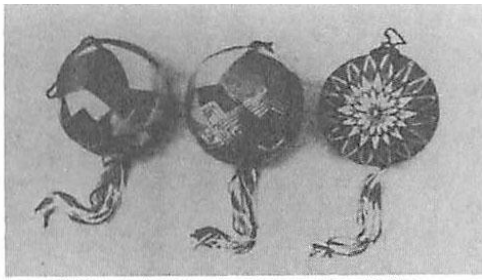
毬の表面を彩る模様（柄）は、基本的には他地方のそれと大差はないが、赤・緑・黄・紫の四色の糸を種々に交錯させて、寸分の地肌も露出させない豪華絢爛なムードをかもし出している。このようにふんだんに原色を配した南方系の色彩は伝来も極めて古いのであろうと思われる。

昭和四十三年に島の空港が開かれて以来、観光客の土産品としての毛毬の需要は激増したが一個一個の手作りでは追いつかなくなった。唐毬のかがり糸は、昔は生糸を灰汁で煮たものに、黄色は、くちなしで、他の色は染料で染めて使った。観光土産品になってから、刺しゅう糸でかがっていたが、値段が高く、年寄りに細かいところが無理なので、現在は毛糸を使用したものが多い。

現在作られている毬の模様は、シチガラ（市松）（図28右）ススガワイ（裾変わり）（図28中）の二つを基本にしているが、昔はいろいろな柄のものが作られ、澁い中間色も用いられていた。



28. 唐毬左ススガワイ　右モールカガイ



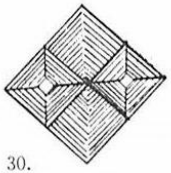
27. 唐毬（各直径9㎝）　左シチガラ（市松）
中スズガワイ（裾変わり）右新作



32. アジバヌ（唐毬の上と下の面の刺しゅうの仕方）



31. シチガラ模様（市松）



30. ススガワイ模様（裾変り）



29. 唐毬のモールガチチ
（モールは「まわり」の意
ガチチは「うに」のこと

＊　モールガチチ（回してある雲舟）（28右・図29）

丸い毬の中に海のウニの刺のような糸が放射しているように刺したものをいう。

毬つき遊びには、キィードゥマイ（座り唐毬）とタチドゥマイ（立ち唐毬）がある。座り唐毬は、円陣を作り座っていて手を左右交互に使って毬をつく。立ち唐毬は一人ずつつくもので勝ち負けをきめた。その方法には、同じ方向にばかり体を巡らせながらつくチャームグイと、身体を動かさず左右交互に振り向いて右手のみでつく左ミグイ、右ミグイとがあった。

＊　毬つき歌について

一　座り毬の歌

(一) とんと隣りのおなぐさらしは、顔がしゃくしでお目がすがめで、鼻がしし鼻、口がわれ口、お手がまん手で、衣しようが、べべいしょ、しりがですぎて、歩む姿は、ヒキドヒキド

(二) えんえん海ぬえんえん、砂ぬ細さぬ、ゆなばるばばたが、うんたがつくたぬ、とーゐぬがらしは、ありちわーたい。うりちわーたい。いじゃぬむしるは、うらぐむ、わーぐむ、けーしゅんど、正月ユエに、

ういぐすく、はんじゃなしが、乗いみせる馬やあや染、黒染、まっ黒はんじ。（ハンジは、たてがみの意）

(三)一（チュウ）ち、一ちくぬ、二（ター）ち、たなばる、三（みー）ち、みんざち、四（ユー）ち、ゆたかに、五（イチ）ち、いちさち、六（ムー）ち、むんくず、七ち、ななさち、八ち、やまから、九（クヌ）ち、くだまち、十（トウ）は、いしごぬ上ぬ大根主が、みーびるとって、むしかん、むしかん。

(四)辻の門から、よいよい通りや、辻の女郎子が、茶むおいしり、煙草むおいしり、一昨年漬きたぬだっちょぬ（漬物）、あげどうふ煮どうふおいしり（召し上がれ、召し上がれ）（辻は、辻遊かくのこと）

二　立ち唐秘の数え方と歌

(五)一（チュッ）け、二（タッ）け、三っけ、四け、五け、六け、七け、八け、九け、十け。

十ずつを一かたまりとして数えるとき、一スチ、二スチ、三スチ、四スチ、五スチ、六スチ、七スチ、八スチ、九スチ、十スチ（百のこと）

(六)ちんちん　祝らしゃ
ちん、ちん　祝らしゃ、コート里之子、一皿ちきとうてー、祝らしゃしん候。吾が家が廻る。廻らち松千代主が、一祝に上城ぬ、按司加那志が乗御候ぬ馬や、綾染、黒染、真黒かんじゃ、筑登之棚場ぬ、ミユズミ、山原、国頭、渡嘉敷な、前ぬ、十条ぬ二鍋な持ちゅーさいぬ。

マクルシグ、宝箱、贈り、シッタロガニヤクレマークレタ、ミカチ海ぬ、エーグや、砂ぬ細さぬ、彼等が作たぬ、唐芋ガラスム、一皿どう、食しゅる。二皿どう、食しゅる。十七・七十七・十七八ぬころなりば。

ニシタン隣ぬ、代役、段々代役、段々サーサ、ヤリササ、昨年や昨年や
二つ祝らしゃ、三つ、ミンジク、四つ、豊かや、五つ一升炊き、六つ物くじゅ、七つ七幸、八つ山から、九つ管巻、十やウーチクチク、内クマぬ。

ヤシ主が、具志堅、具志堅、一つ太良、二つタラ三つタラ、四つタラ、五つタラ、六つタラ、七つタラ、八つタラ、九つタラ、十んタラ、稲当ナブルカチ、ウキ衆が、三升や牛買うたさ。ウッフルバイニカッツルバイニ預きてぃ、三升や牛買うたさ。

(七)梅と桜
一　二　三が　四が　五つ　六が　七　八が　七
や七やが綿染み、紺染み、かえてヒヤク、ハイ　ハイ　ハイ　お呉れよ　お呉れよ、なぜ飯食べる腹が痛、痛、サクシノムン、シシャムンシャ、ソノラン、そのとき、赤子ができた。その子は男の子なら寺男に預けて、寺の塀から突き落とされた。だれが落とした、お梅が落とした。お梅と桜と替えたならお梅はすぐ一等になれた。桜はよいとほめられた。

(12)　羽根つき

沖永良部は歴史的に琉球の支配下にあったため、その文化はほとんど沖縄から北へ渡来したもので、本土の玩具は直接伝わってこなかったようである。従って本土のような羽子板は古来なかったが、明治十五年（一八八二年）生まれの古老の話では、幼いころ小さな竹筒に鶏の羽をさして羽根を作り、板で打って遊んだが、うまくつけないので、羽根だけ根元を束ねて口で吹き上げ、手に受けるのを繰り返して遊んだとのことである。

(13)　オージナギまたはオージナゲ（ぶらんこ）（図33）

七月の稲の取り入れが終わった後、新しいわらで縄をない、その縄を三本組みにより合せて太い綱を作りそれを丈夫な木の枝にかけて、子供たちが交代で乗り、遠くへ、そして高くゆすり上げて、高く高く前後にゆれ動かしてスリルを楽しんだ。

暑い夏の盛りを、木の間を吹いてくる涼風と新しいわらの香りは、遠い幼い日の懐かしい思い出であろう。

(14)　イーチャブ（図34）

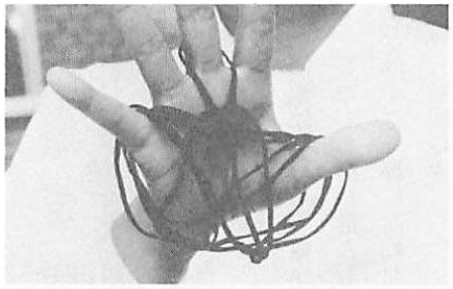
枝に二つの綱をかけその間に板をかけたブランコで、二人で両方の綱をつかまえ両端に乗って、前後左右にゆすって遊んだ。

(15)　ヤグラ

八月ごろになって家の中がむし暑くなると、子供たちはよく葉のおい茂った木蔭を見つけて、そこに木片や板を集め縄で結わえて、わら莚を敷き部屋らしく作った。高い所で得意になりながら、友達同士涼しい青葉のかげで宿題をした。

(16)　アジトゥイ（綾とり）

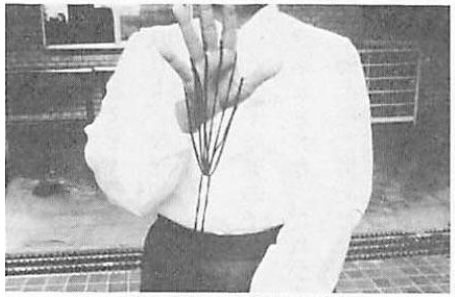
一本の糸を輪にしたものを両手の指十本で巧みにあやつって、たくさんの造形の微妙さ、糸のおりなす芸術とでもいうのだろうか。



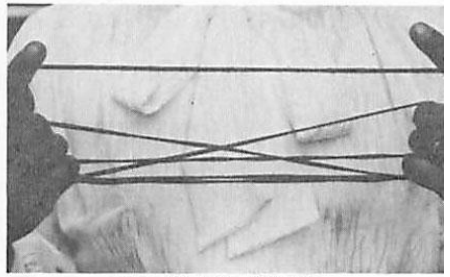
38. 綾とり（かぶと）



34. イーチャブ　33. オージナギ



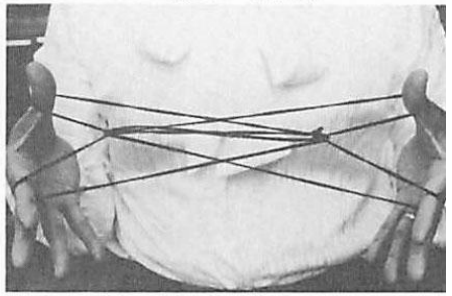
39. 綾とり（ほうき）



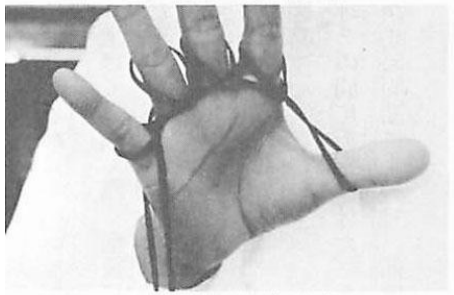
35. 綾とり（朝日）



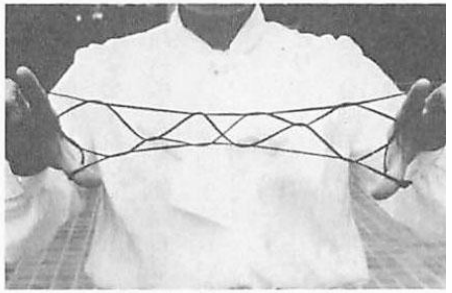
40. 綾とり（一軒屋）



36. 綾とり（かえる）



41. 綾とり（手品）



37. 綾とり（はしご）

◎ **綾の種類**（　）は出来上がりの写真番号

朝日（35）かえる（36）はしご（37）かぶと（38）ほうき（39）一軒屋（40）　手品（41）

(17) アンクタミ（ままごと遊び）

玩具のなかった明治時代、大正初期のころの幼児は自然の物でままごと遊びをした。お膳には芭蕉の葉、食器には浜で拾い集めた、色とりどり、形さまざまの美しい貝殻、芭蕉の花、ふくぎの葉、ごはんは白砂おかずは野草の花や葉を用いた。浜に打上げられた少し大型の巻貝や、泥をこねて作った人形をお客様に見立てて、作ったごちそうをあげ、ままごと遊びを楽しんだ。

(18) クワックワ（人形）

女の子が布きれを集めて頭、胴体を作り、墨で顔を描いて、着物の残り布で着物を作ってもらい、それを着せたり、布団に見立てた中に寝かせたり、取り替えごっこをしたりして遊んだ。

(19) ェーザトゥイ（とんぼとり）

人指し指をくるくる回しながら、止まっているとんぼの目をくらまし、とんぼに近づいて捕まえる。

(20) チナウドイク（縄とび）

①　一人とび

②集団とびのとき、縄に足をひっかけた人が、縄の回し手になる。

③　一人とびしながら、集団とびの中を、とんでゆく方法などもあった。

④　縄とびでかけっこ。

(21) ウディジマ（腕相撲）

両方互いに向かい合って、両方とも右腕のひじを畳につけ、右手を握り合い合図を待って力一杯相手の腕を畳にねじふせた方が勝ちになる。

(22) イラブジマ（永良部相撲）

二人そんきよして、互いにまわしを取り合ってから立ち上がり、相手を倒してその背中を地面につけた者が勝ちになる。

(23) マァーマァーカイカイ（馬乗り遊び）

夜の一家団らんのとき、父親が四つんばいになり、幼児を一人や二人乗せる。子供たちは大喜びで、「マァーマァーカイカイ」と、唱えて、体をゆすぶって、とびあがりながら、手で馬のしりをたたいて部屋中乗りまわし

五　若者時代

1　母（明治九年生）から聞いた話

自分たちが若いころは、畑から帰って夕食をすますと、若い娘たちが一つの家に数人集まって、すぐミーヌチンヂ（木綿糸つむぎ）や、ヲゥウミ（芭蕉糸つむぎ）をした。めいめいの物をつむぐこともあれば、ユイタバをすることもあった。

2　明治二十四年生まれの老婦人の話

私たちの若いころは、ミーヌハシ（木綿かせ）がヤマト（本土）から来るようになり、昔のようにヲゥーナビ（夜なべ）はしなかった。歌すきなメーラビ（娘）は夕食をすませた後で、ニーセ（若者）の弾くサンシル（三味線）に合わせて歌って遊んだものである。

3　国頭字の老婦人から聞いた話

国頭では、晩は若い男女が集まってヲゥーナビ（夜なべ）をした。ニーセは縄ない、草履作りなどをし、メーラビはナビトゥイ（なべつかみ）ハシ（おけざ）ナビシチ（なべおき）などをわらで作った。

て親子で楽しむ遊び。

(24)　スズリドーアシビ（すべり遊び）

稲を刈り取った後、たんぼの土手で、夕焼けの光を浴びながら、子供たちが集まって、すべって遊んだ。

(25)　ウトゥシムンヤトメ（落とし物）呪法（じゅほう）

柏常秋　著「沖永良部島民俗誌」による

落し物呪法

金銭その他重要品を紛失し、さがしても見あたらない時は、児童間では必ずチジュタンと称する呪法が行なわれた。即ち左の掌に唾を吐き、これを右手の人指し指でタンタンと叩きながら「落し物を見つけさせて下さい。」という意味の唱え言を述べ、最後の文句に至って、強く叩いた時に跳ねとんだしずくの方角に落し物があるものと信じて、特にその場所をさがすのであった。チジューというのは唾（つば）のこと。

この風習は、かつては鹿児島県のある地域にもあって、ただ指の代りに拳を用いるだけの違いであったようである。

これは、お互いにおしゃべりをしながらの作業なので大変楽しかった。

一わたり作業が終わると、三味線が鳴りだす。歌がとびだす。テンポの早い歌になると踊りもとびだしその輪が広がる。これですっかり昼間の疲れもとれて、後はしんみりしたイチカ節（池当節）でしめくくりになる。イチカ節の最後には必ず「さらば立ち別り、明日（あちや）の夜いもり、明日の夜いもり、誠語ら」と、みんなで歌って名残りを惜しみ、明晩の楽しい集いをそれとはなしに約束して、三々五々連れ立って帰ったものである。

4　若者たちの集いの中で、時にはユングレ（いっしょの食事）をすることがあった。

米、鶏、野菜等をそれぞれ持ち寄り、メーラビたちが腕をふるって、鶏入りのおいしい雑炊ができる。みんなで大なべをかこみ、頭をよせあって、熱いのをふきふき、夕飯もとらずにすかしてきたおなか一杯食べる。思う存分食べた後は顔をふきふき、クワッチシャーブタン（ごちそうになりました。）といかにも満足げだった。

これらは若者だけの特権みたいなもので、親たちの若いころも同じようなことだったと親たちも認めていた。その他、字の共同作業、年中行事の中心になるのは、いまも昔も若者であることにかわりはなかった。

5　ニーセ、メーラビの遊び、共同作業はお互いを理解し合う好機でもあった。そのころの結婚は、ウヤソウジ（親同志の相談）できめられた。それで従兄妹の結婚が多かった。資産家などでは、財産を他人にやるのは惜しいといって近親結婚が多かった。

そんな関係で自分はこの人だと思っていても、自由にならないこともあったが、自分の理想とする相手と親の理解を得て結ばれた好例もあった。

この遊びのほかに、牛馬の飼料として、草刈りが大事な仕事の一つで、それには男女連れだって行ったものである。これもニーセ、メーラビのお互いを理解し合う機会を作る場でもあった。

「沖縄県史」の民俗編では、婚前交遊風習について、「モウアシビ」として次のように述べている。

モウアシビ

モウアシビという若い男女の夜遊びは、明治・大正

の時代を通して盛んであった。モウというのは芝の生えた広場を意味する方言で、たいてい村里を離れたところが選ばれた。ドンチャン騒ぎをしても村人の安眠妨害にならないようにという若人たちの配慮からであった。

モウアシビというのは、結婚の相手を選ぶ機会があたえられる男女の交際でもあったので、適齢期の若者たちは年頃になると、みなそれに参加した。それに参加しないのは何か欠陥を持っているのではないかと、考えられがちだったので、若者の親たちも自分の息子や娘がモウアシビに行かないと、かえって心配したという。

モウアシビは月の晩によく見られる。夕食をすまし後片づけをおわったミヤラビ（若い娘）やニセ（青年）たちは、それぞれ親しいドウシをさそいあって、遊びの場所に連れ立って行った。ニセの中には三味線をひっさげて行くのもいた。

遊びは九時・十時頃からはじまって夜中に及んだ。男女入り交って円陣を作って坐り、三味線にあわせて歌ったり踊ったりした。一人ずつ順次に踊らせたり、男女打ち組で踊ったりした。モウアシビで歌われる歌、踊られる踊りは、いずれもテンポの早いものばかりで、それをモウアシビ歌ともいった。

いくつもの歌を連続的に歌いまくるカチャーシーというものがあるが、おそらく、これはモウアシビから発生したものであろう。

歌いつかれ踊りつかれて若者たちの散会するのは月が中天をすぎてから後である。モウアシビが散会する時には次の歌がたいてい歌われた。

夜中天川や　島横になとん
今日や立別り　明日（あちや）ん遊ば

モウアシビが散会になると、三々五々に帰路につくのであるが、そのうちの幾組かは想思の仲となって、手をたずさえて姿を消してゆくのであった。

○トウンガラヤー

宮古島の狩俣部落と池間島には、トウンガラヤーというのが戦後まで残っていた。若者たちのトウンガラヤーとあったので、若者宿、娘宿であるわけだ。この二つの宿は狩俣ムラと池間島にしか発達しなかった。女のトウンガラヤーでは、娘たちが夕食後、ここに集

まり、ウー（苧）つなぎなどをしながら雑談をした。それがすんだら外のトウンガラヤーの娘たちと共に広場に出て、女だけのクイチャー踊りを踊った。

池間では十時頃まで歌ったり踊ったりしてから、めいめいのトウンガラヤーに帰って寝た。トウンガラヤーでも夜なべをやり、それがすむと広場でクイチャーを踊ったが、沖縄本島にあるようなモウアシビはやらなかった。

女の貞操観念は、ひじょうに強いシマである。娘たちにトウンガラヤーをさせている親たちは、毎晩娘たちの部屋へ顔を出して世間話をしたが、それが一種の教育的な役割を果していたという。

久高島・糸満・慶良間の座間味などの地域では、モウアシビ風習がなく、結婚前の男女の交遊が罪悪視されていた。したがって結婚相手の選択は親だけで決められていたのである。

以上、「沖縄県史」の民俗編の資料をかかげたが、同時代の沖永良部も似かよっていただろうことが察知できよう。

第三節　年の祝い

一　年の祝い

柏常秋氏はその著「沖永良部島民俗誌」で「年の祝」について次のように述べている。

年の祝について

〔三日正月〕正月の第三日目を「三日正月」といい今は「年の祝」の行われる日である。年の祝は、生れた年の十二支（えと）が十二年を周期として繰返される毎に行われる賀宴で、当人の息災と長寿とを祈る、一種の誕生祝である。数え年十三・二十五・三十七・四十九・六十一・七十三・八十五に達した時に行われる。しかし四十九以下は家族だけの内祝であるけれども、六十一以上は大客を招いて行われる。この年齢に達した者には、老幼の別なく、必ず生れ年着物と称する晴着が与えられるが、六十一以上の適齢に達した者に対しては、縁故者よりも衣類その他の贈物をするのが慣例である。

当日、午前中に家族近親だけの内祝を行い、午後は招待客を交えて再開される。当人は数人の介添と共に床の間を背にして着坐すると、客人は一人一人当人の前に出て慶祝の挨拶を述べ、冷酒と干物を戴く。酒宴は他の場合と異なることなく歌舞の演ぜられることも勿論である。

この祝は、古くは正月二日より十三日に至る間に於て、生れた年と同じ十二支の日に行われる慣例であったが、農耕上・経済上の理由によって、毎年正月三日に一定されたのは明治中期であった。

年の祝と同一趣旨のものに、年日祝と米寿祝とがある。前者は、元旦より十二日までの間に於て、家族各人毎に、その生年と同じ十二支の日に内祝を行うことであるが、それは明治末期には全く廃れてしまった。後者はいうまでもなく、八十八歳に達した年の八月八日に行われる。「龕（がん）の祝」とも称せられた。年の祝に一段と輪をかけて大規模に行われるが、年の祝と異なる点は、客に冷酒を進める際に上げる干物の代りに、当人の白髪数本を入れた白布の袋を用いることだけであった。

二　年の祝い

沖縄県史はその第五章　一生の儀礼　第二節　厄年・年祝の中で「年の祝」について次のように述べている。

㈠年の祝いを意味する方言

沖縄では年祝のことを、トウシビーという。お祝いの方言、ユーウェーをつけて、トウシビーユーウェーと正確には言う。訛音の地方差はあるが、だいたいその系統の語である。

ところでトシビーと言う言葉は沖縄だけでなく、奄美大島、遠くは和歌山県西牟婁郡串本町にもあるという報告が出ている。（「総合日本民俗語彙」）

奄美大島や沖縄ではトシビ祝いは二種類あるようだ。一つは正月元旦から十二日までの間に家族全体が自分の生まれた年の干支（えと）に当る日をトシビと言い祝いの気持で内輪の祝いをする。例えば、辰年生まれのものなら、その年の旧正月十二日が辰の日になるので、旧正月十二日をトシビーの日として祝うと言ったぐあいである。那覇の泊では、そのトシビーをマドウトシビーといって、もう一つのトウシビーとは区別した。沖縄方言のマドウには平素ふだんという意味があるから、これは毎年祝うトシビーという意味であろう。

もう一つのトシビーが、われわれが問題とするトシビーである。それは具体的にいうと、十三歳・二十五歳・三十七歳・四十九歳・六十一歳・七十三歳・八十五歳・九十七歳をトシビーの年として祝う風習である。前記那覇泊のマドウトシビーというのは外ではあまり聞かない風習であり、しかも四十歳以上の人が、内輪にやる程度のものだったようである。沖縄で普通トウシビーというのは、後者のトウシビーをいうのである。後者のトウシビーの場合にも八十八歳のトウシビー以外は正月中にやることは、前記のマドウトシビーと同じである。和歌山県串本町のトシビが、そのいずれであるかは判然としない。

沖縄や奄美に広く使われているトゥシビという言葉だが、普通「年日」の漢字をあてているが、これはトシイミ（年忌）の約音変化したものではないかと思う。（源武雄「トシビー祝いの民俗について」「総合日本民俗語彙」井之口章次）

トゥシビーというものに対する古風な考え方はどんなものであったか。トシビ、トシイミは漢字を当てると年忌と書かねばならぬが、トシ（年）はいうまでもなく、十二支（子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・巾・酉・戌・亥）の中に該当するその人の生まれた年のことである。辰年に生まれた人々は、十二年に一回めぐってくる辰の年は、その人々の生まれ年である。イミ（忌）という日本の古語の持つ内容は、身を浄めて慎むとか、嫌い避けるかを内容とする動詞「イム」の名詞形である。これを分りやすくいうと、生まれ年に当った人々は、その年は災厄にかかりやすいから、その年中は一切の行為を慎み神や霊力の保護にたより、すべてを控目に行動しなければならないという古代人の考え方を表現した古語である。（中略）

沖縄のトゥシビーの民俗を調べる前に、本土における厄年に関する民俗を一応見ておく必要がある。本土では「男子の二十五歳、四十二歳、六十一歳、女子の十九歳、三十三歳、三十七歳を厄難のある年として忌み慎むのは、陰陽家の説によって民間にも広まったと一般には言われている。特に男子の四十二歳と女子の三十三歳は一生中の大厄とされてきた。これには前厄・本厄・後厄とあるから男ならば四十一・四十二・四十三の三年間を忌むことも広い通念となっている。

民間伝承において、各地で厄年といわれる年令は七歳、十三歳、女子の十九歳、男子の二十五歳、女子の三十七歳、男子の四十二歳・六十一歳・七十七歳・八十八歳などである。」（柳田国男監修『民俗学辞典』「厄年」の項参照）。

七歳、十三歳、女子の十九歳、男子の二十五歳、までは厄年は七年まわりに巡ってくる原理で理論づけられるが、四十二歳以後はその原理では律せられない。六十一歳は本卦返りの還暦に当るから陰陽道によって生まれた厄年であろう。ところが、七十七歳・八十八歳の喜寿・米寿と言われるものも陰陽道の原理からではなくして、他の考え方によって発明された年祝いであろう。通俗的にそれは七を二つ重ねると喜ぶと言う字、八を二つ重ねると米（よね）の字になり、いずれもお目出度い文字なので、好学者の発明になるものだと理解されている。これははや年祝いに当る年を厄年に考える思想からは逸脱し変化した考え方と言わねばならぬ。陰陽道の本筋を離れた年祝の観念である。

ところが、沖縄と奄美大島に民間伝承として行なわれているトゥシビーは、本土のとは異なり、十二年目ごとに来る自己の生まれた年をトゥシビーとよんでいる。これは陰陽道の十二支思想を純粋に伝承保持している地域として注目すべきである。

沖縄では男女を問わず、十三歳・二十五歳・三十七歳・四十九歳・六十一歳・七十三歳・八十五歳・九十七歳を厄年と考え、その当り年には神の保護によって厄年を切りぬけて行く御願をやった。御願というのは神霊への祈願のことである。しかして、その当年を「立て」といい翌年を「晴れ」とよんだ。

「立て」とは願立てをするという意味であり、「晴れ」とは厄が晴れたという意味である。（中略）

沖縄でただ八十五歳のトーカチューエーと称するものだけは例外である。これは室町時代の『拾芥抄』にも見当らぬから、あるいは近世になって発生したものかとも思う。八十八歳を年祝いとして祝うところは、九州鹿児島にもあることが報告されているから、あるいは九州から南島へ伝わった年祝いの風習かも知れない。もう一つまた「拾芥抄」にも見当らぬが、沖縄では行なわれている九十七歳の祝いがある。それはカジマヤーの祝いと称している。この二つは「拾芥抄」の年祝いの項に見えないので、近世に発生したものかと思われるが、しかし、その行事内容がきわめて古いしきたりを持っている所からすると、非常に古い年祝い風習のような気もする。（後略）

(二)　八十八歳のトウカチ祝い

（前略）八十八歳の祝いをトーカチといい、御祝いに来た人々に竹製の斗掻きを配るなどして賑やかな祝宴が催されたのであるが、その祝宴に先だって

前祝、カタチヌメー御願というのが催される。それは御祝の前の晩の真夜中、当人に白衣をきせ、枕元には、枕飯を供え当人を死者に見立てて家族・近親が当人の周囲に座り、死をいたむ哀惜の声を出し、その人の名を三度呼ぶ。それがカタチヌメー御願のしきたりである。これは間違いなく模擬葬式である。なぜおめでたい八十八歳の長寿祝の前晩に縁起の悪い模擬葬式をするのか大きな謎である。この御願の趣旨は人間の寿命は八十八歳が最大限で、もうあの世に行かれるいいとし（年齢）になりましたから御引き取り下さい。そしてあの世で子供や孫たちの繁栄を見守って下さいという内容のものらしい。（中略）

このように、旧八月八日に催されるトーカチ祝いの時には、模擬葬式の儀式が行なわれていたことは確実である。これは他府県の年祝いや厄祓いの報告などには見られない珍らしい、しかも貴重な民俗資料である。

なお、八十八歳の祝いをトーカチ祝いと言う民俗は、鹿児島の各地にもあることが報告されている。だから十二年まわりの干支の生年を厄年祝する陰陽道とは別個の考え方が九州地方に発生し、それがいつの頃にか、沖縄にも伝来したと見るべきであろう。但し鹿児島では男の八十八歳をトカキ祝い、女の八十八歳はイトヨイ祝いと言う由である。（文化庁「鹿児島の民俗資料」）。

(三) 九十七歳のカジマヤー祝い

九十七歳の祝いを沖縄ではカジマヤーの祝いという。この九十七歳のカジマヤー祝いにも、八十八歳のトウカチ祝いと同じように、その前晩に摸擬葬式が行われていたことが、調査によって判明した。

「沖縄の民俗資料」第一集、名護町字城のカジマヤーの祝い風習について次のように報告されている。「カジマヤー」祝儀では、行列を組んで村中をねり廻り、なな橋（七つの橋）さもなければ、ななのアジマー（七ヶ所の十字路）を通過する。後生支度というので、葬式と同じく、路傍で歓迎することを忌み嫌う風習は今も残っている。今はすたれたが、旧藩時代には、死人と同じ取り扱いを受けて、枕を西に、枕元にはお重を供え祈願は当人の祝福ではなく子孫の幸を祈るという。この報告で名護でも九十七のカジマヤーには模擬葬式をしたことが確認できる。九十七歳の正月の年日には、風廻祝い（かじまやの祝い）をする。風廻は風車のことである。九十七歳になると童心にかえり、風車を持って遊ぶというので、祝いに風車を飾る。

三　沖永良部の年の祝い

（トシビヌエー）

(一) 年の祝いの種類

十三歳の祝い　（ジューサンヌエー）
二十五歳の祝い　（ニジューゴヌエー）
三十七歳の祝い　（サンジューシチヌエー）
四十九歳の祝い　（シジュウクーヌエー）
還歴の祝い　（ロクジュウイチヌエー）
七十三歳の祝い　（ナナジューサンヌエー）
八十五歳の祝い　（ハチジューゴーヌエー）
米寿の祝い　（八十八ヌエー・又はガンヌエー）
九十七歳の祝い（ヒャクジューサンヌエー）

明治二十年代からその年の干支（えと）に当たっているトシビヌエーは一月三日と沖永良部全域の申し合わせできめられたものらしい。

(二) 十三祝い（ジューサンヌエー）

特に女子の十三祝いを大事にした。女の子が数え十三歳になると、初めて十二支を一回りして「生まれ年」を迎えることになる。その年の旧正月の十二支の初の「生まれ日」に当たる日を迎えると「十三祝い」をするならわしになっている。

女の子としては、これが最初の生まれ年であるとともに、実家での最後の生まれ年祝いでもあるので、まな娘に対する親心から男の子とは違って祝うのであろう。

生まれ年に当たる娘のためには必ず着物を新調するのが習慣で、昔は母の手織りで、縞（しま）模様や絣（かすり）などの着物を作った。大抵は生まれ日の晩に父方、母方の近親と隣近所の人が集まって祝った。近親の人はティデームン（お祝いの品）として布類やお金などを贈った。当日は先祖にはお神酒を供え、当人の息災をお祈りし、当人は来客

にお酒をついでまわった。ごちそうは吸い物・刺身・煮付け・天婦羅のような献立が一般的であった。

「十三祝いに新調した着物」について日置ミネ氏は次のように語った。

「六十年余りたっても脳裡に深く刻みこまれている着物の模様がある。それは十三の年の祝いに作ってもらった着物である。その頃は第一次世界大戦の好景気にかげりが出た大正九年であった。農作業で忙がしい母は手作りの着物が作れず、六円もする高価なものを買ったのである。縦縞が通りそのところどころに、やわらかい感じの絣が織られていた。手織りのごつごつした着物よりやわらかく感じがよくてきれいだった。祝宴の様子など全然覚えていないのに、着物の模様と値段を覚えているのは、よっぽどうれしかったのであろう。」

(三) 二十五歳・三十七歳

この二つの年日祝いは内輪でしかしなかったが、マァーリドシイショウまたはマァーリドシチバラ（年日のための着物）は、ほとんど作ったが、子だくさんの母親などは自分のためには、手のまわらないこともあった。お祝いは正月初めのその人の干支の日にごく内輪で祝う程度であった。

(四) 四十九歳

この年日は男女とも厄年といわれ、家庭によってはユタを使っておはらいをしてお願をたてることもあった。（身体の弱い人の場合が多かったようである。）

(五) 六十一歳

明治・大正から昭和の初期にかけて、還暦祝いまで長生きする人はそう多くはいなかった。還暦祝いの該当者を持つ家族は、それこそ家門の名誉と考えて、自家用の大きな豚をつぶして、お客様をお招きし盛大なお祝いをした。厄ばらいと健康の祈願だった。本土に出ている子供たちもみんな郷里に帰って、その還暦を祝った。

(六) 七十三歳

この年日祝いは、より盛大に行われた。

1 サングン（三献）：還暦以上の年の祝いに行う。

一月三日の年の祝いの朝早くサングン（三献）を行った。三献は親・子・孫・兄弟姉妹その他の近親が集まってするお祝いの宴である。

床の間を背にして、本人とそのほかに娘または孫娘が座り、その前に三重と銚子それに盛り塩と昆布とを載せた高膳を置く。全員が出そろうと茶菓が出る。雪飯一切れと丸餅一個である。

献立は、お祝い膳に二つのお吸い物と刺身が出る。はし口にそなえられるおわんは、餅二切れに小さな結び昆布をあしらったもので、これはお祝いを象徴しているものだともいわれている。右側に普通の吸い物、向こう側に刺身が配される。全員のけんしゅう（ナカ）がすむと上記の祝膳が配られる。まず全員にお酒がつがれ、餅の吸い物を頂き次に刺身を頂く。もう一度お酒がつがれ、豚肉または鶏肉入りの普通の吸い物をいただく。次の祝膳は、吸い物だけをのぞいて、午後からの客と同じ献立である。その次に朝食が出て、三献の行事は終了する。

2 一般祝い

午後からの一般客は、本人とけんしゅう（ナカ）をしてその長寿を祝い、かたわらの娘や孫娘から祝い魚（ヒムヌといい大抵はスルメ、背は自分たちで取った魚類、いか類を干していて、それを祝い魚にした家もあった。）をもらって祝宴の席についたものである。

(七) 八十五歳

八十五歳のお祝いのできる長寿者は明治から昭和の初期にかけては町内でもごく少数であった。この祝いには、家族・親類はもちろんのこと、本土からも、子供たちの家族連れが帰ってきて賑やかな祝賀宴が催される。三献は子・孫・曽孫までも加わり、いっそう盛大になる。床の間を背にして本人を中心に左右に娘や孫娘が着飾って座り、祝杯を本人にかわって客とかわし、祝い魚も娘たちがあげた。祝われる長寿者は満足げに笑みをたたえながら応待する。この祝い方も七十三歳の祝い方と同じである。

(八) 七十七歳・八十八歳について

十二年ごとにまわって来る干支にない人生のお祝いである。沖永良部では、七十七歳（喜寿）の祝いはないが、八十八歳の米寿（ガンヌエー）は盛んに行われている。

沖永良部の米寿（ガンヌエー）と沖縄のトウカチ祝いとは同じで、沖永良部でガンヌエーのガンは死人を納める棺（ひつぎ）のことの方言でありガンヌエーというのは、あの世に行ってしまっている年齢までも長生きしている方のお祝いというほどの意味ではないだろうか。沖永良部のガンヌエーは、人間最高のお祝いであり、沖縄で行っていた墓送りの一面等は全然なく、家族・親族地域の人々すべてで祝福し、あやかろうという明るい雰囲気が、みちみちている。

昭和前期以前米寿の祝いをする人は極めて少なく、毎年全島で一人か二人くらいのものであった。

招待客が多いので表庭にハンザシ（張り出し）を作り天幕を張って座敷を作った。お客様は入れかわり立ちかわりの盛況、米寿にあやかるためには、必ずごはんをたべなければならないというしきたりで、屋敷のせまい家では隣家の庭にテントを張って座敷を作りアシジヌの席にあてた。炊事係・接待係は親類・近所縁者がたくさん集まって大変にぎやかなものだった。

米寿のときにこれまでのお祝いと違うのは、白いナマシャーガ（生糸）で織った縦七センチ横五センチくらい（現在の名刺大）の中央に千秋萬歳、右側に実施の年月日、左の方に米寿者の氏名を書いたものを祝い魚（ヒムヌ）の代わりに招待客はいただいた。

祝宴の献立は八十五歳と同じであるが、これが最後のお祝いになるのではと、サングン（三献）のお客は子・孫・曽孫・近親で、お祝いのために本土からわざわざ帰った人たちも多かった。

(九) 九十七歳（百十三）の祝い

このお祝いをする人は、全島で数年間に一人あるなしで、お祝いの内容はすべて八十八歳のお祝いと同じである。

沖縄で九十七才の祝いを「カジマヤー祝い」、と言っていることについては前に述べたとおりであるが、子供にかえるという意味である。子供のときの十三とは意味がちがうので、長寿を勝ち得たからとの意味で百をかぶして「百十三の祝い」というのではなかろうか。

第四節　葬　制

一　死

(一)　はじめに

人の一生で、一つの段階から次の段階へと移っていく過程を、誕生、成熟、成人、結婚、産児、死などと成長変化に即して階程づけるが、これを推移儀礼、あるいは通過儀礼と呼んでいることは周知のとおりである。

誕生によって始まる生は、死によって終末を告げるのであるが、この死は、生を受けた者には必ずやってくる、避くべからざる事実であり、宿命である。

このように死は人間(生を受けた者すべて)に必ずやってくる事実であり、これをどう考え対処していくかは誰(だ)人(れ)にとっても深刻な問題である。

だから死を問題としない者はいない。そして、それが最も具体的に現れるのは、その民族の葬法にあるといわれる。そこには各民族個々の態度や行動を通して霊魂観、他界観、人間観を表し、個々の生活環境や生活様式や伝承方法、信仰のし方に応じていろいろな変化とまた、複合をみせている。

そのような見方から葬制、墓制を明らかにすることは民族学、宗教学、あるいは民俗学という学問的立場からも大事なことであろう。ある宗教の教徒は、人間の五体をもっとも汚穢(おえ)とみており、五体は魂の宿り場であると考えている。だから人間が死ぬとその魂は天に漂い上り、残された亡骸(なきがら)は汚穢そのものにすぎないから、これを焼くことも、地中に埋めることもしない。火も土も清浄だから汚穢の亡骸にけがされてはならない、というわけである。だから亡骸は野山に捨てて、鳥や獣の餌食(えじき)にさせるということである。と聞くと、インド辺りのある地方で行われているという鳥葬のことを思い出すのである。

ところで、我が国の葬法は古来、風葬、土葬、火葬が行われ、まれに水葬も行われてきたという。これは古代インドにおいて四葬といわれたものと一致しており、単

一葬法を伝承する民族に比し、文化の複雑性を物語っている。

人が死ぬと死体を埋葬したり、あるいは囲いの中に密閉することをせず、山林の中や、海岸の洞穴などに蓆をかけたり、衣類をかけたりする原始的な風葬は我が国上代においては、葬法の一つとして広く行われたであろう。それが人口の増加、文化の進運に伴い、人々の感覚が風葬の光景に堪え得なくなって、土葬や火葬に転じたものであろうとする見方が強いようである。

奄美諸島や沖縄の島々では、風葬が支配的葬法として近代まで続いていたことについては、すでに周知のとおりである。沖縄本島南部の島尻部落には、「親の言い付けを聞かない子供はメンドマイ（前泊）でクバ（檳榔）の葉をかぶせるぞ」という脅し文句があったということであるが、これなどは昔、子供の死体をクバの葉で包み、その上から石などで覆って風葬したことを物語るものであろう。

世の初め、琉球には着物はなく、クバの葉で作った蓑ようのものを腰にまとっていた。この時代を「クバの葉世」という伝承があるそうで、「クバの葉」というのは、あるいはそれをしのぶものであるかもしれない。

風葬の際は衣類、蓆、こも、棺などで覆うのであるが、この風葬はある年月を経て、第二次葬ともいうべき改葬（洗骨）を伴うところに特色がある。そしてそれは墓制ともつながってくるので、以下順をおってそのことに触れることにする。

(二) 死の予兆

人が死ぬときには必ずその予兆（予兆のことを方言でムヌウマァーシと言う）があるものと信じられていた。動物の異様な泣き声や異様な物音などがそれである。例えば鶏のねぐらでの夕鳴き、夜の犬の立ち泣き、烏が屋根上に止まって鳴くことや近くで鳴き、騒がしいこと、葬具工作のひびき、物（米）を搗く杵音、物悲しい号泣（死を痛む悲痛な泣き声）などが聞かれると、近くに葬式が出るだろうといわれていた。また重病者の下脚に現れる浮腫は死の予兆と見なされていた。

(三) 死の原因

死の原因としてはまず七、八十年前ごろは出産時にお

ける死亡率が高かったことである。たとえ無事出産しても、一年未満ほどの嬰児は病に対する抵抗力がなく、病にかかると死亡するのが多かった。昔は、医学医術の進歩が現在ほどではなかったこともあって、病気の治療としては栄養食を取ったり、薬用動植物で治療したりしていたが病気にかかると死亡するのが多かった。流行病によって集落内から多数の死者が出たこともしばしばであったという。事故死は現在に比べて少なかったが、飢饉の場合には栄養失調で死ぬ者が多かったという。

それに昔は早く老期が始まり、若いころに肉体的重労働をやり過ぎたのであろうか、六、七十歳ごろの年齢になると、男も女も腰の曲がる老人が多かった。老衰による死亡も大抵六、七十歳ぐらいの年代であったという。昔は八十歳以上も生きていた人は数少なく、九十歳以上はほとんどいなかった。老衰死が早かったのである。

(四) 臨終

人が死ぬことをモーシュンと言い、臨終のときには、手首の脈をとったり、鼻に手をあてて呼吸状態を調べたり、まぶたをあけて見たり、体温を調べたり、またはその人の名前を呼んだりして生死を確認する。

以上のような判断によって死が確認されると、居合わす家族の者や見舞いにきている親類縁者は、死を悲しんで一同一斉に号泣するのである。

1 魂呼び（ムドゥントー）

臨終もしくは死の直後に、その人の名を呼びかえしてよみがえらせようとするのが魂呼びであるが、この習俗は本土の方でも古くからあったようで。

逝きし人うつらうつらに思うとき
梁のあたりに　軌む音あり

という歌がある。この歌は「死人の魂は体から遊離して、しばらく家の中をうろついているが、やがて梁（破風）のあたりから脱け出していく」という、その様子を感覚的に捕らえて歌ったもので、死期が近づくとその人の魂は肉体から遊離して、やがて破風から脱け出していくものと考えられていたようである。それで、臨終を見計らって棟の上に二人の男が跨って、棒切れで棟の当て木をたたきながら「〇〇やあい」と、交互に死者の名を呼ぶ習俗があったといわれている。

これとまったく似た習俗が沖永良部島の「むどぅと

お―〇〇」である。臨終もしくは死の直後に一人の男は屋根上にのぼり、一人の男は軒下にあって、先ず軒下の男が「むどぅとお―〇〇」（〇〇は死者の名）と呼ぶと、次は屋根上の男が同様に呼び叫びこれを繰り返すものであったという。この習俗も大正末期ごろまでで絶え、現在では臨終の場に居合わせた近親が口々にその名を呼んで、泣き悲しむだけである。

2　暇をくれること

臨終が近づくと最も近親の者が、まさに息を引き取らんとしている病人に「暇をくれる」ことが儀礼とされている。その際病人に意識があるか、ないかは問題ではない。例えば子が父（母）に暇をくれるときは、「残ってる我々のことは心配しなくてもいいから母（父）のところに行きなさい。」といった意味の口上を言う。すると、

太き息一つ吸いしを最後とし
　〇十〇才の命終わりぬ

で、大きな息を吸いながら息を引きとるのであるが、もしここで「暇をくれない」と、息を引きとり難いといわれている。

昔は末期の水をとらす風習はなかったといわれるが、末期の水はあげる場合もあるが、あげないこともあるといわれる。

3　湯潅

死が確認されると湯潅を行う。これを「ショージ」（精進）と言い、楔の義である。畳を上げ、死者を板床の上に座らせ、頭から微温湯を注ぎ、全身を洗う。村落によってはただ、死体をふくだけのところもある。手足の爪を切り、男はヒゲをそり、女は髪を結ってあげる。

この湯潅に用いる湯に限り、湯に水を差すことなく必ず水に湯を加える。つまり逆水である。湯を汲むにも柄杓を用いず、茶碗を用いる。湯潅に当たる者は、死者と縁の近い女子二、三人が当たる。

4　死装束

昔は白衣を着せたようであるが、最近は白衣を用いず生前着用の晴衣を残らず着せるところもあれば、季節により夏冬各一枚を着せるところもある。火葬になってから完全焼却のため木綿着物を奨励しており、その傾向になりつつある。

5　死体の処置

装束を終えた死体は、表座敷の床の間近くの畳の上にさらに畳を一枚重ね、その上にふとんやござを敷いて仰臥させる。住家の建築様式が一般に南向きなので南枕になる。（北にしなければならないという伝承はないようである）両手の指を組み会わせて胸の上におき、膝を折り曲げて紐で首につり、座位の姿勢をとらせる。（これは屈葬の場合であって、伸展葬の場合や火葬の場合は足を伸ばしたままである。）体は死者の着物で覆い、額に白紙をかけその上に日本手ぬぐいをかける。死体安置後、唇を酒でふき、または口中に滴らすことが人ごとに行われる。これが末期の水に比すべきものであろうか。

枕もとの供物は、お神酒膳という高膳と葬具の一つとして急造したメージク（前机）という小さな台を供える。お神酒膳には祭祀用の高膳が用いられ、これに神酒瓶一対と杯、水、洗米、塩を供える。この高膳は、葬送の際には喪主に次ぐ血縁者が奉持する。メージクには中央に位牌を置き、その左右に花筒と茶せんを立てる。花筒には一本花をさし、位牌の前に茶湯を入れた茶碗と茶菓を供え、そのわきにローソクを立てて火を点ずる。このメージクは葬送の際、喪主が奉持する。

昔は、葬式の準備ができしだい、なるべくその日のうちに葬式を執り行っていた。その日にできない場合は翌日にしたが、そんなときは三度の食事、およびお茶の時刻には枕もとに食膳や茶菓をあげることはもちろんである。

遺骸を安置してある室は戸を閉ざし、外光の射入をさけ、家族、近親の者は死者を囲んで忌にこもる。この室を蚊帳などで仕切って弔問客の応待をするが、女の弔問客は必ず死者の室に入って、死者と面接しつつ号泣するを礼とする。

6　通夜

通夜には、死忌のかかった近親者が集まって永別を惜しむものである。死者の生前の言動や人となり等話をして伽をなすのである。女子は死者と枕をならべて添い寝をする。死者を一人残しておくということは決してない。

7　泣女

泣女は、我が国上代の習俗であった。奄美や沖縄の諸島に近代までこの泣女の習俗が残っていたことは、葬制上一大特色とされ、きわめて珍しいこととされていた。

永良部での泣女は特定の一升泣きとか、二升泣きとかいわれる女ではなく、死体や遺骨に接する場合、近親近

隣の女が泣女となるのである。故人の生前のことや当座の思いつきを口にしながら、いまにも悶絶するかと思われるような声をあげ、哀泣するものである。このように泣女の慟哭することを「クオイ」と言うが、「悔い」ということが訛ったのであろうか。

哀哭されることによって、「死者は冥福を得て來世に往生する」との信仰に根ざした「号泣供養」ともいうべき儀礼であったものかもしれない、と説く学者もいる。

沖永良部島には職業的な泣女、つまり一升泣きとか二升泣きとか、その泣き方によって報酬が定められているという職業的な泣女というのはいない。

8 葬具

葬具の主なものは、①死体を納める棺（俗に龕または龕箱という）で縦横およそ二尺、高さ三尺余りの座位棺である。これは屈葬の場合用いるもので、伸展葬の場合は寝棺である。次に、②棺の上を覆うヤーヂョウ（屋形）である。これは唐破風の屋蓋を有し、前面に扉で開閉できる入り口を設け、三方を板張りとする。③担い棒（俗にアホ木と言う）は皮つきの松丸太を組み合わせ、四人で担ぎ得るようにし、四本の足をつけ、据わりよくする。④その他、葬列の威儀用として竹ぼうき、揚灯、杖、花生け、草履などである。

工作の任に当たる者は縁故者に限らず、だれでも依頼に応じ、しかも無償であった。現在は一部を除きすべて葬具屋に依頼する。

9 納棺

葬具（棺）の出来上がるのを待って納棺が行われる。死体を二、三人でかかえ、屈葬の場合は座位、伸展葬の場合は仰臥させる。座位の際、膝を折り曲げて紐や帯でつってあった場合は、紐や帯をこのときに解く。納棺した後、死体の動揺を防ぐため、棺内に竹を渡して両手を掛けさせ、頭部も竹で支える。

副葬品としては小銭と託送品である。小銭は冥土において飲用する水代に当てるものと信じられている。託送品は死者に依託し、後生にいる親せき、知人に贈る茶、酒、タバコなどの類であった。これはだれでも依頼することができる。

納棺後、最後の面接を行い、棺のふたを釘付けにし、続いて陪食の儀に移る。納棺の前後には泣女の活動が盛んである。

10 相伴膳

相伴に用いる食膳を相伴膳という。高膳とゴキ（木わん）を用い、大平膳を伴う一汁三菜の丁重な献立である。陪食を行う際は雨戸を開放し、仕切ってあったまん幕、または蚊帳も取り払って家族、近親列座のうえで行われる。これが、今生の別離を惜しむ共食の儀であるからである。しかし近来は簡素化されて、棺前に喪主と近親二名が代表して相伴するだけになった。食品に箸をつけることなく、ただ箸を取って頂くだけの形式的なものである。

本島の陪食は、禅王寺時代の風を伝えているものであることは、食器、献立によって明らかである。

二 葬儀

棺は担い棒に取り付けられ、屋形で覆われる。この乗興は、メージク（前机）をささげる喪主に誘導されて表戸口より庭に下り、葬送序列の中に加わる。

送列の順序は、地域によって多少違いがあるようであるが、①箒 ②松明 ③提灯 ④杖と草履 ⑤銘旗（故何某柩と記してある）⑥前机 ⑦お神酒膳 ⑧柩（四人で担う）⑨家族近親 ⑩一般参列者の順で、家族近親は途中、履物を用いず、女子は白布をかぶり号泣しながら続く。

昔、素封家の葬儀には引馬というのが行われた。それは馬に鞍装束を施し、赤毛布の類を褥とし、あたかも人が跨っているがごとく傘をさしかけて葬列に加わる。葬列が墓所に着くが早いか、褥を強く打ち振った後、御者自身が馬に跨って、きた道とは別の道を馳せ帰るのである。これも昭和の初期ごろまでで、絶えてしまった。

葬列の通る沿道の家々では、死霊闖入するのを防ぐため、門に竿を横たえたり、またトベラ木の枝をさした太縄を張るものであったが、それもいまはしなくなった。葬送の途中で、担いでいる棺が急に重く感ぜられることがあると、棺担ぎの者は、それは生きている人の霊が乗り移った証拠であるとして、近いうちに新しい死人が出る兆しだなどと収りざたされるものであった。

(一) 島見し（シマミ）

葬列が、墓地近くに設けられたシマミシドに着くと棺

を下ろし、シマ見しをさせる。ここでいうシマとは、生地、故里、郷里のことで、シマ見しとは死者に故里を見せ、故里に対する最後の名残りを惜しませようというのである。墓地近くの広場、そこをシマ見し當と言うが、葬列はここに来ると必ず左方に三度旋回して下ろす。これは、家路への方角を迷わせて、死霊が家に帰れないようにとの意であるという。旋回を終わって棺は蓆の上に下ろされ、前机とお神酒膳とを供え、拝礼が行われる。一般会葬者の告別式も、このとき兼ねて行われる。

東日本では、庭葬礼の一つとして仮門の儀礼というのがある。出棺時、茅や竹で門の形をつくり、この仮門をくぐった葬列は庭で左に三回まわり、その後、墓地に向かう習俗があったというが、これに基づくものか。

琉球では、尚真王（一四七七―一五二七）の養父花城親方守知の葬式の日、王が島沿いの阿佐那に登って葬列を見送っておられたが、哭泣甚だしかったので、ここで棺を止め、王の哀慕を慰めた。龕を途中で止め、死者にシマ見しをさせるのはこれより始まるということであるが、これに基づくものか。トゥール墓時代もこのシマ見しを行っていたらしく、その遺跡が残っている所もある。

奄美の他の島々にも、この習俗は残っているようである。沖縄のヤンバル地方では「村別れ」と唱えている所もある。

(二) 埋葬

墓穴のことを、方言でイーキ（池の訛か）と言う。葬式のある日の昼ごろまでに、男二、三人で深さ五、六尺ぐらい掘っておく。棺は普通、南面して（墓の広狭や位置によって東面、西面もある）墓穴に据えられ、喪主が一握りの砂を投げ入れるのをきっかけに、瞬く間に埋めつくされる。棺の直上に屋形が据えられ、その中に前机が据えられる。墓参の際はここに向かって拝む。

三　供養

位牌の正面には「霊位」、背面に死者の氏名、享年、死亡年月日が標記される。すべての忌祭がこの位牌を対象として行われる。神式による葬式の際は、出棺前に霊を位牌に移す遷霊式が行われるが、その他の場合でも位牌は死者の霊の依代であると考えられている。

新亡の位牌は、初七日祭までは床の間に特設された祭壇上に安置され朝夕の供養を受けるが、初七日以後は先祖棚（神棚）に移され、他の位牌と同様な待遇をされる。

(一) 墓参

平素の墓参は毎月の一日、十五日の朝に行うのを常としている。水を盛り、香花を供える。これを怠ると、父祖の不興を買うものとして、各家庭の主婦は必ずその日の朝食後に墓参することを忘れなかった。やむを得ない事情で朝できないときは、夕刻必ず墓参をした。

新亡の場合の墓参は、初七日祭までは、毎日朝夕二回行い、朝は必ず食事弁当を供えた。初七日祭後は朝の一回に限られ、弁当も不用となり、さらに四十九日祭を経て、まったく平素の状態に復する。

(二) 三日祭り

死後三日目に近親を招いて行う供養で、ミチヤミジ（三日水）と唱える。前日の夕方、墓所に行って霊を招いて帰り、その夜より茶菓、酒食をあげる。当日の午後は近親が集まって霊前で酒宴を開き、食事の後、墓所に送還する。これをウンジャク（送り客）と言う。送る者は主婦をはじめ近親二、三名である。祭壇上に供えてある酒食を携えて行って、墓所にある石碑ごとに分かち供え、余分は無縁仏のためといって、墓地の一隅に埋める。すべての供養は、ほとんどこれに準じて行われる。

葬儀の際はまったく他人によって行われるので、これに関する金銭、物資の収支はヒキハレと言って、この日に報告される。

(三) 七日祭り

これは死後七日目に行われる供養で、新七日ととなえる。内容は三日祭と同様であるけれども、これに加わる客は、招待を必要とせず、血縁の有無にかかわらず、自発的にこれに参るのは特色というべきであろう。血縁以外の者でも、一度は哀家を訪ねて新亡の位牌に回向することを、同一部落に住む者の社会的情義と心得、その機会を七日祭に求めるからである。二、七日、三七日と回を重ねるにしたがい、来客の数も漸減することは免れなかったが、毎回客の絶えることはなかった。

最後の七日祭が四十九日である。昔は、死忌はこの日をもって晴れるものとして、縁故者を招いて「忌明供養」を行うものであったが、その後「忌明供養」は十四日目（二七日）と二十一日（三七日）の間に行うのが、普通とされた。死忌はこの日をもって晴れるものとして、縁故者を招いて忌明供養を行った。死者の霊はこの供養を最後に、現世との縁を絶って来世に往生するものと信じられていたので葬具を焼き払い、墓碑を建てて、墓所も旧態に復した。最近は家業との関係上、三日祭といわず、葬式の当夜に行うことも珍しくない。

社会生活の推移に伴って、日常生活がきびしくなってきて、のんびりと何時までも忌服していられないことに起因するものであろう。

(四) 口寄せと悪払い

口寄せは、マブシ（守寄せ）とも言う。祈祷師つまりユタを憑人として、死者の霊に語らせることである。大抵、初七日祭の夜に行われた。祈祷師（ユタ）は灯火を消した暗黒の中で、魂招きの呪法として呪文を唱え、これを繰り返しているうちに、祈祷師（ユタ）自身が欠伸を連発して神がかりの状態となる。この状態を死者の霊の乗り移った結果とみるのである。やがて後生生活の種々相が語り出される。また、こちらとの間に対する応答も行われるが、語ることはいつも同じ、後生生活の苦痛を訴えるという類型的なものばかりである。つまりそれは常民の抱いている後生観を語るにすぎないのである。けれども婦女子は、これを聞くことに大きな関心を持っていた。

口寄せに続いて、悪払（悪魔払い）の儀が行われる。春分の豆まきの儀と同じ趣旨を持ち、いうまでもなく人を死に導く邪霊を追放する行事である。すなわち祈祷師（ユタ）は撥口と称する冗文を唱えながら、升に入れた炒豆を屋内より始めて、屋外に投げうつだけのものであった。

この悪払いの習俗は大島、沖縄にもあって、葬儀当日の夜か、三日祭の夜に行われ、すこぶる複雑な内容を持っていたようである。これに比し、永良部ののがきわめて簡素であって恰も口寄行事の一部分のようにみえるのは、本来、日を異にして各個に行われるべき二つの行事が同時に行われたために、ついに重点を口寄に奪われるに至った結果であろう。

(五) 神降ろし

不慮死を遂げた者の霊を慰めるためと称して、神の憑人を定め、これをしてショージ(禊)を行わせる風があった。しかしこうすることが、なにゆえに死者の慰霊になるかは意識されていなかったようである。神というのは、もちろん死者の霊を意味し、その霊の憑人を定めるのが、この神降ろしの行事である。この行事は神降ろし、本尊の祝、禊の三部よりなる。

神降ろしは、夜間暗黒の中で家族、近親が列座して行われる。祈祷師（ユタ）の唱える呪文のリズムに合わせて、各自手にしているみかんの枝で畳をたたく。かくて十分、二十分と時がたつうちに、大抵列座の中より精神の正常を失って、あるいは欠伸を乱発し、あるいは嗚咽するなどの神がかり状態になる者が現れてくる。すなわち神（霊）が降下して、その者に取り付いたのである。だからその者は好むと好まざるにかかわらず、終身その霊を奉じて、一日ごとに禊を行う任務に当たらねばならなかった。神がかりの状態となる者は、ほとんど女性に限られていた。もしこのような状態を呈する者が出ないときには、祈祷師は神意を伺って指名するほかはなかった。

その翌早朝、祈祷師と憑人は白衣を着け、相携えて、ショージゴ（禊川）と称する泉に行って、初の禊を行う。この泉は祈祷師によって選定されるが、各部落にある最古の泉がこれに採用される。この泉で手水を使った後、持参した白米で洗米を作り、その数粒を泉に投じ、また、自身の頭上および両肩にも載せて祈念し、残余を持ち帰って表家の中柱をはじめ、祖霊、竈石に供え、家族漏れなくその数粒を頭上に頂くのであった。このことは、その後も禊を行うごとに行われるのである。

続いて「本尊の祝」の神事が行われる。すなわちミシヨーと称する神酒と粢で膳立てをなし、これを神にも人にも供えて、前夜のごとく祈祷師の唱える呪文に和して、一座みかんの枝をたたき、膳の物を頂いた後、酒宴をもって終わる。禊の任に当たる女子は、他家に嫁している者でもよく、その場合、禊に用いた洗米はその都度実家に持ち帰って祭るのである。

これに類する習俗は隣の島々にもあって、「シマの生

活誌」は大島のそれを、「毎年四回壬辰の日に行う。場所はショージゴといって各地方で一定していた。この祭祀を怠ると病気または不慮の災厄に遭うなどの神罰があるといって一家から一人を選び、子々孫々に祭典を世襲せしめた。祀る所は河流の一域あるいは湧泉で、祀りを了えて帰ると一族を挙げて酒肴の歓待をした」と伝えている。これによると、大島には部落共通の年中行事として行われたようであるが、水に対してどんな祭り方が行われたかは判明しない。徳之島のものは大島のものに酷似していたようである。沖縄の習俗を伝えている「シマの話」には、「他郷で死んだ者の遺骨を運ぶ途中、橋を渡り谷や川を越す時には〝驚き召さるな〟という意味の言葉を唱えて持っている洗米をふりまいた」と見えている。これらの習俗を比較すると、永良部島のものは南北習俗の中間性を有していたようである。精進、本尊の祝のごとき仏語のある点より、仏教との習合も見逃すことはできないであろう。

(六) フアヌとチカンザニ

死人の出た家に親戚、知巳よりお悔みとして、籾を贈るならわしがあった。籾を主とし粟、麦を代用することもあった。その籾のことをフアヌと言った。

その分量は、血縁の親疎および家の貧富によって等差があったが、大抵籾一斗を最低とし、多きは一俵（四斗八升入り）をもってする者もまれではなかった。

なお近親は、このフアヌのほかに魚、菜、味噌などをも贈るならわしであったから、これらの贈り物が喪家の負担軽減を意図していることは疑うまでもない。

このフアヌの語義については明らかでない。もらったフアヌは、チカンザニ（数えるサニ）で計算した。藁算のワラの一本一本をサニ（穀物の種子や木の実の種子）で計算した。八重山の藁算のようなもので、永良部では藺で作ったという。藁一本が一升を表し、二升のときは二本、三升のときは三本結んだ。五合とか一升持ってくる者はなかった。もらった人の名前は頭で覚えていたというが、要は名前など必要でなく、その量を表すためのものであったのであろう。使用後はウムティの天井にさげておいた。ある人はそれが二斗になったら一貫と言って、さらにひとまとめに結んだというが、どんな格好になるのか判然としなかった。


煮炊きしたときの小縄

チカンザニ

なお、これと同時にその籾を煮炊きしたら小縄に結び、それを一つ宛こしらえるものもあった。この方の名称を忘れてしまっていたが、一ぺんに炊く釜の量は家々の釜によって一定しているから、何べん炊いたかによって全体使った量が分かった。これを前のチカンザニから引くと、そこに残りが生じることになる。これは台所にかけておいた。また三日祭か七日祭りのときにさらにこのサニに加えていった。

フアヌの収支計算はヒキハレと言い、三日祭り当日に行うのが例であった。

(七) 改葬

改葬のことを方言では「チユラサナシユン」（きれいにする）とか、「ウブィオイシユン」などと言っている。「ウブィ」とは「おもろ語」にもあり、汲んで飲む水の義であるが、神事に関係したときでなければウブィと用いられない。したがって「ウブィ」とは水のことで、「ウブィオイシュン」とは水をあげるという意で洗骨を意味することになる。

奄美、沖縄諸島の葬制が必ず改葬を伴うゆえに、複葬制と称すべきものであることは周知のとおりである。本島の改葬はウヤフジ祭（考祖祭）の最初の日、すなわち九月以降の初の壬寅の日に行われたと伝えられているが、風葬時代（トゥール墓時代）は四十九日祭当日に洗骨したという。また、七七忌の忌明けに改葬したこともあったとの言い伝えもあるが、普通、改葬は三年目を規準とし（肥満者は五、六年）、また墓地の土質の関係などで五、六年を経て行っていたのが例であった。

改葬は日中を避け、早朝、日の出前に行うのが普通である。改葬の任に当たる者は、親族の男二人、女二、三人で、男が埋葬されている遺体を掘り出し、女人が傘の陰で海水で洗った。あらかじめ〝ハジギ〟（オホハマボウ）の葉か「マーヲ」（真苧）の葉を用意し、骨に付着している腐肉を洗い落とす。一骨も残すことなく、下肢より頭蓋骨に至るまで順序よく甕に納める。その甕はヤザラ甕と言い、沖縄より移入したもので、側面には種々の文様が浮き彫りされ、腹部と底面に小孔があった。蓋は必要以上に深く、上古の合わせ口甕棺を連想させるもので

(八) 命日・年忌

故人の命日をタチピ（立日）と言い、そのうち一年忌、三年忌などの年回供養を行うべき命日を特にショーニチ（正日）ととなえる。立日供養は、近親者または家族だけで営み、正日供養すなわち年忌祭は、多く大客を招いて行われ、この供養をチャートと称している。このチャートという語は毎朝供えるお茶の初にも用いられる。

死後三日目に行われる三日祭、七日ごとに七回にわたって行われる七日祭、その最後の四十九日祭を経て百日祭の供養が行われ、その後は年忌祭になる。

年忌祭は一年忌に始まり、三年忌、七年忌、十三年忌、十七年忌、二十五年忌を経て、三十三年忌で終わるのを慣例としている。一般にこれらの供養を丁重に行うことを孝道と心得、家の一大行事として、二、三年前より準備に取りかかるのが常であった。法要に魚肉を用いることを避ける風がなかったから、豚のごときは、これに備えて早くから肥育された。もし準備が間に合わないときには、一、二年供養を延ばすことも珍しくはなかった。年忌祭中、最も盛大に行われるのは三十三年忌であった。

あった。

骨を納めたヤザラ甕（厨子甕）は、墓碑の真下に埋没する所、墓碑の後方に上部を出して埋める所等々、所によって異なるようであるが、墓参の際は墓碑前で礼拝するのが普通である。

改葬の日については、寅の日、申の日がよいと言われ、それも庚辛の日がよく戊、己の日はよくないと言われる。つまり庚寅、辛寅、庚申、辛申の日がよいとされ、同じ寅や申の日でも戊寅、戊申、己申の日はよくないと言われる。もし家族に寅申の人がいるときは、ユタに占って日選びをするがよいと言われ、潤年には、墓を掘ってはいけないので一年延ばすがよいとか、友引きにはいけないなどと言われている。沖縄では午の日もよいとされている由である。

火葬は昭和四十六年（一九七一）から一般にも行われてきたが、遺骨はヤザラ甕に納めるのが例である。

風葬はある年月を経て洗骨されるのが例であると述べてきたが、埋葬になっても洗骨改葬するのは、風葬時代の遺風であろうと思われる。

それは、故人の霊はこの供養を最後に天界に上って一般神の仲間入りをなし、子孫としての道はこれ限りのものであることが信じられていたからである。したがってこの忌祭に限り、歌舞音曲を加えて祖霊の昇天を祝福し、供養を終えて墓所へ送る道々も、ミンブチ（念仏）と称する歌曲を奏し、少女の舞踊の演ぜられるのが一般のならわしであった。

ところが、年忌祭はややもすれば華美に走るの弊風が伴いやすいので、それの矯正を目的に、明治中間ごろより「ブリチャート」（群年忌祭）と称する風が始められ、しだいに拡大の傾向を示している。それは、その年間に年忌祭を行うべき家は、死者の命日にかかわらず、一部落（地域）が同一日に供養を行うことで、あたかも年中行事のごとき観を呈するに至った。

和泊町では畦布、玉城、永嶺の三か字で、大抵田の取り入れ後の八月十四日（十五夜の前日）に行っているが、知名町では、このほかに一月五日にも行う所がある。

以上述べてきたように本島の忌祭習俗は、そのほとんどが仏教色によって塗りつぶされていると言えよう。それは言うまでもなく、禅王寺時代の影響であろうが、それ以前の風葬時代の忌祭習俗については明らかでない。

(九) 忌と悔やみ

死の不浄にはイミ（忌）と言い、忌のかかることを「イミを被る」と言う。忌のかかる度合いは、死者との血縁関係によって等差があり、夫婦、親子、兄弟が最も重かった。これらの遺族は、古くは「ヒーハレ」（忌明）の行われる四十九日祭まではまったく業を休み、蟄居謹慎して専ら死者の供養に当たり、その間は髪、髭を伸びるにまかせて手を入れず、女も髪油を用いなかった。忌明け後もなお一年間ぐらいは物見、宴会などの晴れがましい場に出ることを遠慮するのが常であった。

このように忌にこもることを「クヤミユン」（悔やむ）と言い、その理由を「忌中に他出すれば、不慮の凶事に際会することが多く、耕種を行っても発芽しないばかりか、繁茂している作物が急に枯死することすらある」と信じられていたようである。これと同時に、死の不浄をもって他を汚すまいとの心遣いもあったらしく、人に接することを避けようとする傾向がすこぶる強かった。そういう意味において、男が髪や髭を伸び放題に伸ばし、

女が髪油を用いないのも、あるいは他人を近づけまい警戒標識であったかもしれない。

四十九日にわたる長い間、喪にこもって家業を休むことは、家計上きわめて忍び難いことである。また、社会生活上の不便も少なくないので、最近、忌明法要を早めて行うようになったことは、すでに述べたとおりである。

血縁以外の者でも、死家を訪れ、葬儀に参加すれば、おのずから不浄のかかることを免れなかった。しかしその忌はきわめて軽く、自家に帰って手水を使えば清め得る程度のものであった。

穀物、蔬菜などの種子は、死の不浄に遭えばまったく発芽力を失うものとして、死者の落命前に持ち出して薪小屋、牛小屋などに移しておくものであった。

(十) 来世観

来世はグショ（後生）と言う。一般に地下後生観を抱き、墓所をその門戸とする観念がすこぶる強かった。魂喚いをはじめ、七日祭、年忌などにおける霊の送迎が墓所を対象として行われるのはそのためである。墓所より後生に至るには、遠い道程をたどらねばならぬものと考えられ、これに要する履物、杖を墓所に備え、旅用の小銭数枚を死者の懐に入れてやるのが常であった。このような観念は、おそらく死体が地中に葬られる直観によって培われたものであろう。

山上後生観は、それらしい片りんすら認められないが、海中後生観は、いまでもその跡をたどるに困難でない。すなわち海での死者の霊は、海中または海のかなたにあると考えられていた神霊界、すなわちニライに定着するものと信じて、供養の際に行う送り迎えの儀礼は、必ず水死した海浜か、あるいは海の見える場所で行われた。また死体の発見されない場合には、これをニライ神の所為と信じて、身代わりとして生豚を海に流すことも行われた。これらによって、海中または海上に死後の世界を想定していたことは明らかである。

後生の性格を、祈祷師などは、その呪詞の中で「極楽」または「楽の国」などと賛称していたけれども、常民間には楽土、浄土の感覚はまったくなく、むしろ水さえ自由に飲めない窮乏、苦患、暗黒の世界と考えられていた。だからこの点からも、死者を悼む情が一層強く、その苦患を和らげるためには、世の常の供養は言うに及ばず、

ショージ（禊）のごとき神事さえ行うことがあった。

また記紀に見えている「黄泉戸喫」に似た思想があった。すなわち後生へ行くことがあっても、そこの水を飲まない限りは、いつでも自由に帰り得るが、一度黄泉の水を飲めば、それを限りに現世復帰の可能性を失うものと信じて、口寄せのときには必ず「だれが最初の水を飲ませたか」ということが、大きく取り上げられるのであった。大病人の足に浮腫の現れるのを、一般に後生に通い始めた結果であると解していたが、時には病気でも何でもない健全な人が、後生に通って水を飲もうとしているのを父祖の霊に発見され、叱責の上追い帰されたということが、口寄せに現れることもあった。そういうときには、早速祈祷師に「寿願ワヌ」を行わせて、当人の後世通いを止めさせることに努めるのが常であった。

四 墓制

(一) はじめに

前にも述べたように、死は人間にとって避くべからざる事実であり、死を問題としない者はない。そしてそれが最も具体的に表れているのが葬法であり、墓制であるということについても述べてきたが、一般に墓と考えられているのは、死者の遺骸や遺骨を葬った所である。古くは、死者に対する恐怖感からくる死霊忌避の風がみられ、遺骸を遠くに隔離して遺骸とのかかわりを断とうとしたようで、墓は集落から離れた、山、野辺、海辺などに設けられたことが多い。

例えば、古里の与和の浜に上原墓があり、畦布の海岸にあるトウール墓群に余多墓や瀬利覚墓、トウンチ墓と言われる墓があり、内城に竿津墓、永嶺の海岸に屋者墓や余多墓と言われる墓所があり、上城にウッタ墓、余多の尾窪に久志検墓といわれるトウール墓がある。このほかにもまだあるかもしれないが、そう言われている地元

では、むしろ不思議と思われるくらい、自分たちの部落の墓がそんなに遠方にあったということについては案外知っていない。それほど長い年月がたっているということを物語るものかもしれない。

遠い所では、十数キロも離れた遠方の他部落に葬所（墓地）があるということを奇異に感ずるのであるが、それについて古老たちは、「昔は葬儀の盛大さを多くの人々に見せるため、わざと遠方に葬る慣例があったようだ」と説明していた。しかしこれは、死霊に対する恐怖感から死霊忌避のため、死骸の拘束を意味する遺骸隔離の必要に迫られ、何ら縁由もない遠方の他部落に葬らざるを得なかったというのが、当時の人々の死霊に対しての支配的な考え方があったものと考えるべきではなかろうか。

また死霊恐怖感は、尋常な死の場合よりも異常死に対する場合が強く、縊死人、水死人、憤死者、刑死などの非業の死を遂げた者、つまり変死者をはじめ悪病人などの場合は、一般の墓地には葬らず、特定の所に葬ることが例とされていた。これは死霊が他界に安住せず、その憤怨がときに現世に災害を及ぼすものと信じられていたからにほかならない。そのために墓地を隔離して設けたのである。そんな所をフジチ山、カサ山などと呼び、総称してヤナ山といってヌンギ所（怖い所）とされている。そのようにヤナ山と言われている所が、各集落に少なくとも二、三か所はあるようである。

このように、死霊恐怖感に基づく遺骸隔離の風習があったことは覆うべくもなく、それは墓の変遷過程を通じてみてもうかがうことができる。

本島の墓は葬法の類別によって、風葬墓と土葬墓とに大別され、風葬墓はその変遷過程から崖葬墓と掘り込み墓（トウール墓）とに分けることができる。

以下、永良部島の墓の変遷過程の順を追って述べることにしよう。

(二) 崖葬墓（フルバ）

海辺の懸崖の下や洞窟、まれにはやぶの中などに、いわゆる崖下葬を行ったところの風葬墓がある。死霊恐怖の念からであろう、集落から比較的遠く離れた所にある。例えば、和字と和泊の中間辺りにある「フルバ」と呼ばれている所や、瀬名字西はずれ内喜名道路わきの崖下墓などがその例である。

そんな所を、永良部方言では「フルバ」と称している。「フルバ」とは「葬る場所」という意味の「葬る場」という意であろうか。音声上は「はふる」から「ふる」に転訛する可能性があるので、「葬る場」が「フルバ」になったのではなかろうかと思われる。また沖縄南部の「クバの葉をかぶせる」という死体の「放る場」や「楢山節考」にある棄老思想に基づく「うば捨山」を意味する「放る場」であるかもしれない。それともフルは、直接古に通じることから「古場」という意味であるかも分からない。択一を迫られるとにわかに断じ難いが、「フルバ」という語から受ける感じとしては、いずれにも通じる感じである。

崖葬墓の起こりは非常に古く、年代も不明である。おそらく遠祖などがこの島に住みつくようになった当初から、行われてきたのではなかろうかと想像される。

中国漢代の墳墓に木椁、介椁、椁墩、石椁、崖墓などが並び行われ、漢代に四川の崖墓に瓦棺があったという記録もあり、中国にも崖墓というのがあったことがわかる。

崖葬墓は風葬をした所であるから、葬送には衣類、むしろ、こも、棺などで葬ったのであろう。風葬は何年か経て改葬を行うのが例であるといわれているが、崖葬時代の改葬がどのように行われていたか、あるいはまた、行われていなかったのかなどについては、まったく分かっていない。

死霊を恐れ、死霊とのかかわり合いを断つことのみを念じていたであろう当時としては、遺骨尊重の気風などあろうはずもなかったであろうし、改葬洗骨して遺骨を一定の場所に納めることもなかったのではあるまいかと想像されるが、実態については詳しく伝わっていない。

この人工の、まったく加らない自然の地勢を利用した原始的な崖葬墓は、次の掘り込み墓（トウール墓）の出現まで続くのである。

(三) 掘り込み墓（トウール墓）

自然の土手をくり抜いて玄室を設けた構築墓所で、俗に「トウール墓」と言っている。

世の進運につれ、原始的な崖葬墓の光景に堪え得なくなったことや、文化の発達に伴い硬岩の掘削に使用できる鉄器具が普及してきたことにより、掘り込み墓が始

まったものと考えられる。そういう意味からは、永良部の文化史的面からは新しい時代に入ったとも言えよう。

この「トウール墓」の「トウール」という語はどう解したらいいのであろうか。永良部方言では、穴が通り抜けていることを「トゥールカナトゥン」と言う言葉があるが、このほかには「トゥール」にかかわる使用例は少ない、というより、まったくないようである。

自然の洞窟には「イヨー」と言って、「トゥール」とは言わないから、「トゥール」とは人工の掘り取り穴のことであると言える。そして、その人工の掘り取り穴を葬所とした所が「トゥール墓」である。それから発展して、「トゥール」と言えば「トゥール墓」を意味するようになり、「トゥール」というのは墓の代名詞のようになったので、「トゥールミ」などという語が生まれてきたのではなかろうかと思われる。

「沖永良部島郷土史資料」にも、洞窟墓の説明として「岩岸を掘り或は石室を築きて入口には木扉を設け、その中に遺体を納むる風習あり云々」と述べられている。このことからも「トウール墓」がいかようなものであったかということを理解することができるであろう。

では「トウール墓」の始まりはいつごろであろうか、ということが問題になるが、それは何といっても世之主の墓（ウフア）が始まりであると思われるし、そのことについてはだれも異議を差し挟む者はいないであろう。

「沖永良部島郷土史年表」によると、初めて沖永良部島主に封ぜられた世之主（真松千代）は、「応永二年（一三九五）に島主に封ぜられ、二十一年後の応永二十三年（一四一六）に自殺と推定（「世之主由緒書」による）さる。」とあるから、財之主の墓（ウフア）がその後に築造されたものであることは言うまでもない。

それにしても、世之主の死後、何年ぐらい経て造営されたものであるかについては詳しく伝わっていない。人は死んで三十三年たてば、つまり三十三年忌後は個霊の域を脱して、祖先の融合魂の中に溶け込んでゆくものと考えられているから、ひょっとしたら三十三年忌をめどに造営されたのではないかとも想像される。そうすると一四四九年ごろとなる。

こうしてみると、永良部の掘り込み墓（トウール墓）は十五世紀半ばごろに創設されたものと考えられ、それから普及してきたものと思われる。

掘り込み墓（トウール墓）はもちろん風葬墓であるが、風葬はある年月を経て第二次葬ともいうべき洗骨、つまり改葬を行うところに特色があるといわれる。この洗骨後の骨甕を安置する所として段が設けられているのが普通であるが、世之主の墓（ウフア）のように段のない所もある。

次に、掘削に使用する鉄器具の量的な普及との関係があるのではなかろうかと思われるが、世之主の墓やチュラドウールのように間口が狭く、手の込む掘り込み方式から、間口全面から掘り込んだ後で前方に石を積み、または木材で門構えの工作をするトウールに移っていっていることである。門構えに石を積んで工作したのがいわゆる石門墓で、木材で工作したのが板門墓といわれるものである。かの三十三年忌の念仏歌に「弔ぬ人衆は御門まで」というくだりがあるが、ここでいう御門とは、石門や板門のことを指しているものと思われる。

トウール墓時代の葬法としては、トウール墓に遺体を納めた棺を置き、少なくとも初七日ごろまで毎日墓参に出かけて棺の蓋を開け、中の死体をのぞきながら女どもは、慟哭するならわしであったという。日がたつにつれ腐臭を放つようになるので、その際は「見が来ちゃんど、臭い抑りよ」との口上を言って、小石を投げて「トウール」の中に入るものだったという。小石を投げて入ると確かににおいが薄れるものだったといい、時季にもよるであろうが早い場合は、四十九日で洗骨できたという話も伝わっている。

そんな具合いで死体の腐敗が進むにつれ、トウール墓近くには近づけないくらいの腐臭が漂い、所によっては一年ぐらい、周辺の木の枝まで臭気のために枯れると言われていた所もある。死臭がどんなにきびしいものであったかを物語るものと言えよう。

このような風葬の場合の悪臭、臭気が非衛生的なことが、風葬を禁止せねばならなぬ原因であり、それが同時に埋葬への切り替えとなったのである。この掘り込み墓（トウール墓）の使用も明治初年ごろまでで、埋葬墓に移るのである。

(四) 埋葬墓

埋葬墓の由来について、「沖永良部島郷土史資料」および操坦勁編集「沖永良部島沿革誌」によれば、明治十

年の項に次のように述べられている。すなわち、

「明治十年、墓所の儀和泊、手々知名、西原は数百年前より埋葬（墓地は砂原）を行ひ来りしもその他の村々においては洞籠墓（岩岸を堀り或は石を築き石屋の如く木扉を造り戸口占む、又墓屋ともいう）の中に遺体を納むる風習ありしが、それでは悪臭、不潔、公衆衛生上害ありとて支庁長の命令により総て埋葬に改まる」とあって、明治十年に当局の命令により、トウール墓から埋葬墓に改められたことが述べられている。しかし実際には翌明治十一年ごろから各村落では実施されたようで、屋子母などでも明治十一年（寅年）から土葬になったと言い伝えられている。

このように、明治十年に埋葬墓に改めるべき命令が発せられたのであるが、それが全島民に周知され、実施に移されたのは翌明治十一年からであったのである。

埋葬墓になって、変わってきたものの一つに各集落とも墓地が集落の近くに設けられたことである。現在の墓地は、大抵このときに定められたのである。墓地が集落の近くに設けられたということは墓制の変遷上、特筆に値することと言えそうである。すなわち往昔は、死霊恐怖感に基づく遺骸隔離の念に発して、墓所は住居地から遠く離れた海辺、山、野辺等に設けるというのが慣例であったのに比べ、それが埋葬墓に変わった途端に住居地近くに設置されるようになったのだから、驚くべき変わりようであると言える。そして、それは当然ながら葬法ともかかわり合ってくる。葬式道も従前とは変わってきたであろうし、それに伴って「シマ見し当」もその位置が変更された所もあろう。

洗骨改葬の仕方も変わってきているであろうし、墓参もトウール墓時代は腐臭を厭いながら初七日ごろまで行ったようであるが、埋葬墓になってから随時墓参できるようになったのも特筆に値することであろう。

墓地を聖地視する観念が強く、履物のまま墓地内に立ち入ることは慎むべきこととされている。

1　複葬制

永良部の墓制には遺体を納める埋葬墓のほかに、特にお参りに便する「お参り墓」を設ける風習はなく、埋葬墓はすなわち「参り墓」であった。しかし、いったん埋葬した後数年を経て掘り起こして遺骨を拾い、洗骨したうえで再び同一場所に埋葬して葬儀の全段階を終了した

から、初の埋葬は仮葬、後の埋葬は本葬と称することができよう。したがってこれは葬制上、複葬制または改葬制と称すべきものではなかろうか。風葬の場合は、四十九日祭当日に無理に骨を拾って改葬を行ったようであるけれども、その他は土葬の場合と少しも異ならない。

以上のように、すぐ本葬を行わずして、必ずまず仮葬に付するのは何故であったろうか。つまりは死体と死霊、人界と霊界にかかわる問題だけに興味深いことであるが、今後解明されるべき問題であろう。

2　墓　標

風葬時代に墓標を用いたとは全然考えられない。というのは、建碑供養の風が仏教思想の移入と同時に発生しているからである。土葬初期、すなわち禅王寺時代には笠附石碑が用いられたけれども、廃寺後には方柱石碑に改められて今日に及んでいる。往時の石碑中には、まれに内地製のがあったけれども、多くはウル石と称する珊瑚礁を刻んで自製した。

墓石はイヘ（位牌）またはイヘ石と称する。位牌と同一形状を呈しているほか、供養の対象となる点において一致しているからである。

墓石の正面に標記する文字を通して、墓制上三則にわたる変遷の跡をたどることができる。すなわち、

第一期は、位牌と同じく「霊位」と標記した時代で、門中墓所の性格が強く、一碑をもって一門全体を代表させたもの。

第二期は、「何々家の墓」と標記した時代で、門中より分離した一家、または数家合同の家族墓地で、家ごとに一碑を設けた。門中墓地より分離した主要原因としては、地中の狭隘ということが考えられる。

第三期に入ると、おもだった死者ごとに建碑する風が現れて、地上、地下ともに狭隘ならしめた結果、墓所の分離をしげくするに至ったが、この期には「何某の墓」と標記して今日に及んでいる。

（五）　墓　参

故人の命日にはもちろん、毎月一日、十五日をはじめ、他家の葬式に参列したとか、ついでがあればその都度墓参をするのがならわしであるが、日中は避け、朝か夕方である。墓前の水を替え、花を生け、線香、お神酒をあげ、墓地の清掃をして墓前に拝礼を行うのである。

付

故郷のお墓（安藤佳翠「望郷」より）十首

故里の浜のお墓も荒れゆかむ
　身内皆から島を出ずれば

父母のお墓守りつつうら安く
　島に老いむと思ひしものを

思ひきやかかるほとりに佗び住みて
　御祖のみ墓こひわたるとは

墓参り終えて家路のたそがれを
　渚づたいに行きし彼の日よ

墓詣でい行き帰ろうさくさくと
　踏みし眞砂の音もなつかし

奥津城の草とただ見し浜おもと
　白き花だに忘れかねつも

花と水を三つにみ墓にまゐらせて
　拝みし日の面影に見ゆ

拝みて面をあぐれば石碑の
　言宣らすごと尊とかりけり

現世は移りうつるぞ定めなる
　常世よ永久の安らぎにあれ

何処にも骸むくろは埋むべし
　天翔り魂はいゆかむみ祖の島へ

思慕の故郷

安藤　佳翠

春立てば緑鮮けくなめらかに
　海苔の生ひしよ故郷の磯

荒るる日は地軸ゆるがし猛りたち
　浪は吼えたり故郷の海

しめじ狩り椎の実拾ひ山みかん
　もりし日もあり故郷の山

笊持ちて小えびを掬ふ裸子の
　目にし浮かぶも故郷の川

風吹けばなびき起き伏し甘蔗の葉の
　さやさや鳴りし故郷の畑

わが如く老いづきあらむ亡き歌に
　入りしもあらむ故郷の友

み墓辺の草とだに見し浜おもと
　白き花だに忘れかねつも

第五節　族　制

一　家族

(一)　家と家族

永良部では家族のことを「ヤーキネ」と唱えている。単に「キネー」と言うこともある。「ヤーヌチユ」と言えば「家の人」ということで、「キネー」と言えば家という囲みの内に住んでいる者のことで家族のことである。

「広辞苑」では家族を、「①血縁によって結ばれ生活を共にする人々の仲間で、婚姻に基づいて成立する社会構成の一単位　②家の旧制度の下で戸主の統率した家の構成員　③原則として戸主の親類で、その家を構成する者、およびその配偶者」と定義している。また、家については、「家族全体によって形成せられる集団、特に旧民法で戸主の支配権で統率された戸主と家族との共同体である」としている。

この「広辞苑」のいう「家族」「家」の概念は、永良部の「ヤーヌキネ」または「キネー」と同義に解してよい。ただ、先の定義が民法や社会学的用語であるため、肉親の温かみや祖霊と家族が同居しているという観念の表現がなされていないので、「キネー」（家族）の意を十分つくし得ていない感がする。

そこで主観的であるが、日常の言葉で「祖父母、父母、兄弟、孫などの血のつながる肉親が、保護者を中心にして祖霊に見守られながら一つの家に住んでいる者を『キネー（家族）』という」として感覚的に表現してみると「キネー」の味が出るような気がする。この「キネー」が、社会的には「家」とよばれることになる。

(二)　家族員の呼称

家族に限らず広く親族の呼称を示すと、祖先は総称してウヤホと呼称する。祖父はジャージヤ、祖母はアジであり、祖父母の世代の親族男女性に対しても、同じく男性はジャージヤ、女性はアジである。まぎらわしい場合は地名、または実名、または屋号を冠して使う。

曾（そう）祖父はフージャージヤ、曾祖母はフーアジと言う。高祖父もフージャージヤ、高祖母もフーアジと言う。高祖父母以上はすべて高祖父母と同じ呼び方である。すなわち、自分以上四世代に親族の呼び方がある。このことはまた、自分以下四世代に親族の呼び方があるのと対照的である。すなわちクワ、マガ、ヒマガ、マタマガである。子女は一般にクワであるが、長子はシザグワ、末子はチユシグワである。

伯叔父母に対しては、父を中心として年齢を基準に年長には伯父をファーチヤ、伯母にはファーマ、年下には叔父をヲウジヤ、叔母をバーバと呼ぶ。叔母（バーバ）の妹はバーバグワである。バーバグワの妹はバーバに実名を冠する。例えばハナバーバ（花叔母）である。傍系の伯叔母にはハラチを冠す。例えばハラチファーマ、ハラチバーバのごとくである。

伯叔父は一般にヲウジヤであるが、伯父はファーチヤ、叔父はヲウヂヤで、ヲウヂヤの弟はヲウジヤグワである。ヲウジヤグワの弟はヲウヂヤに実名を冠す。例えば次郎



ヲウヂヤのごとくである。傍系の伯叔父にはハラチを冠す。例えばハラチファーチヤ、ハラチヲウヂヤの如くである。なお、伯叔父母の世代の親族男女性に対しては、ファーチヤ、ファーマ、ヲウヂヤ、バーバを用いるが、まぎらわしい場合は、地名（部落名）または実名、または屋別を冠す。例えば内城のファーチヤ、またはカネ（実名）バーバ、またはグスクヤ（屋号）のファーマのごとくである。伯叔父の世代の人に対して、ヲウヂヤと呼ぶべき世代の地位にある人を、ミー（兄）と呼びかけることがあるが、親近感によるものであるが、逆の例もあり、言葉の混用が見られる。

兄弟は井イであるが、一般に兄をミーと呼ぶ、昔、農家では兄をアク、と呼んだ。（昔は下男をヤクミと呼んだこともある。なお和泊地区で階級制のころ上流では、長上の男をシユウ、年下の男をボウ、長上の女をアカと呼んだことがある。）長兄はフーミ、次兄はミーグワ、三兄以下は実名＋（プラス）ミーグワである。弟は一般にウトゥキイである。

自分からみて兄弟の世代の親族男性の年長には、等しくミー（兄）を用いるが、まぎらわしい場合には地名、実名または屋号を冠する。

姉妹はヲウナイである。ヲナリ神のヲナリである。姉は一般にアヤと呼び、長姉はフアヤ、次姉はアヤグワ、三姉以下は実名＋アヤグワと呼ぶ。

男は井ンガ、女はウナグと言い、父方、母方をしいて区別する必要がある場合は、特に母方の場合は「アマガハタ」と言う。

以上のように親族称呼によってハロジ（腹氏か）関係（血縁関係）の中の地位、身分を示している。まぎらわしい場合は、地名、実名、または屋号を冠することは幾度か述べたとおりである。この血縁体系（ハロジ）が世代と年齢の規準によって定められており、しかも父母両系の座につながっていることがわかる。

付　幼名（ワラビナー）と学校名

誕生するとすぐつける名が幼名（ワラビナー）である。祖父母の、兄弟姉妹の生存している者の名をそのままつけるのである。父方祖父母を優先し、母方祖父母は次にする。このワラビ名は家庭で使うことが多いのでヤーナとも言う。このワラビ名に対し実名（戸籍上の名）を学校名と言うのは、就学まではワラビ名で呼ぶが学校では戸籍上の名で呼ぶからである。

二　親　族

親族を表す語にハロジがある。これは腹氏の訛音であろうか。ハロジは、父母両系の座につながる血縁体系である。先祖祭特に三十三年忌祭には枝、葉、根（枝葉末節という意か）にも祭らせよという意味のことを言うが「子をかすがいとして血を引く」範囲に祭らしめよということである。「子をかすがいとして血を引く」とはつまり、「父母両系の座につながる」自然血縁の範囲である。

これは我が国現民法の規定する親族の範囲、つまり六親等内の血族、その配偶者、三親等内の姻族というのとほとんど同じか、もしくはやや広い程度である。そしてそれは従兄弟姉妹（いとこ）ハラチウトジヤ）の孫（六親等内の血族）および又従兄弟姉妹（またいとこ）マタチウトジヤ）六親等内の血族をもって限界とするのが普

通である。この場合、父方、母方同比重の範囲で現れていることに注意すべきである。

そして前述の、親族呼称のある範囲はすべてハロジである。ハロジは、父母両系の座につながる血縁体系であることについては前に述べたとおりであるが、この言葉はハラ（母系原理）とウジ（父系原理）の合成によるものではなかろうか。同様にハラとヒキの合成ではなかろうか、と説く人もいる。

ハロジ（腹氏）はハラに重点があり、ヒキハラはヒキに重点がある。前者は両系制であり、後者は父系単型制であり、しかも重系的面影を示している。ヒキは、ある時期からしだいに母系を表すハラをもって、代えらるるに至った。

ヒキ（ヒチ）ハラは、父系的自然血縁体単系制の親族体系父兄同族で、父系にその配偶者を伴った血縁体系で、配偶者の血縁を含めない。男系卑属の単系的広がりを意味する。例えば「〇〇のスヂヒチ」のごとく用いられる。

「〇〇家」の男系、同族を意味する。

ハラは元来、母系的血縁体系を表す言葉である。しかし現在では、専ら父系的自然血縁体系ヒキ（ヒチ）に当たる言葉として使われている。ハラが元来母系的血縁体系を表す言葉であることを示すものとして、次の方法がある。すなわち、「ヒキワ、ユクワシガ、ハラワロサヌ」というのがそれである。直訳すれば「ヒキは良いが、ハラが悪い」ということになる。意味は「父のヒキは良いが、母のハラが悪い」、すなわち「父方の血統は良いが、母方の血統が悪い」ということになる。

この言葉は、子供のできが悪いときによく使われる言葉であるが、嫁選びの際にもよく使われ、この言葉を使って嫁選びを渋ったこともあるという。

ハラは母系を表す言葉として、最も古く重点のおかれた言葉であったが、父権の優越が進行して血縁体系が父系によるにしたがい、母系を表すハラの言葉は使われなくなった。

時日がたつにつれ、血統を表すこの重要語は父系血統を表すヒキ（ヒチ）を用いるのに活用し、転化した。これを促進したのは、両系的血縁体ハロジの進行がある。この過渡期にヒキとハラとの両語の併用、また混用された時代があった。現在もヒキ（ヒチ）の言葉は使われているが、時移るとともに、ハラは父系的血縁体を表す言

葉となってしまった。

ハロジは、父母両系の座につながる自然的血縁体系であることについては如上のとおりである。これに対し擬制的ハロジ、あるいは準ハロジともいうべきものがある。すなわちミシハロジ、およびトメハロジ、それに名付け親（仮親）などである。以下それらについて述べることにしよう。

(一) ミシハロジ

ミシハロジは、見知り合った自然の縁で結合した関係で、ハロジつき合いとなった間柄であり、特に縁結びの口上はなく、年忌祭にも列しない。例えば、①幼少時代の親友、同窓（小中高校）の親友、②危急災厄のときに助け合った間柄。例えば急病で途中で助けてもらった場合の人々の間柄。病気中に入院設備不備のため病院の近くに民家を借りた場合の借りた人と家主との間柄。③戦時中の疎開先の人と本人との間柄。④戦中戦後の食糧難時代、物資の互恵を行った間柄。⑤戦友であった間柄である。

(二) トウメハロジ

トウメハロジは、求めた人為の縁でハロジつき合いとなった間柄である。「ハロジし給り」という縁結びの口上があり、新しく縁故を人為的につくった間柄に成立する。

例えば、①牛の子や豚の子を買って育てたところ成績がよく、繁殖した場合、売り手と買い手の間にこの関係が形成される。この場合「トウメハロジし給り」という縁結びの口上があって、ハロジつき合いとなる。②気が合った人との間柄、意気投合した仲に成り立つ。③旅行中の船中、車中にて懇意になった間柄。④性の合った人（ユタの占いによって）と縁結びとなった間柄。⑤二十三夜の行事を共にする仲間のうちで特に親しくする間柄。例えば二十三夜で「神様の子にしてください」と頼んだ人と頼まれた人との間柄。⑥屋号名が偶然同じとき当事者の間柄に成立する。⑦以前奉公した人と家主との間柄。③小学校時代の同窓生が、特に「トメハロジし給り」と申し入れた場合もある。

この場合は、特に縁結びの口上をもってハロジつき合いを始める。

ミシハロジ、トウメハロジは共に準ハロジのつき合いで、年の祝い、結婚式、葬祭にハロジ同様に参集し、礼品を持参する。中には、自然血縁のハロジよりも親しくつき合いする人もある。ただしミシハロジ、トウメハロジ共に、祭りの正座には列せず、祭り後の宴に招かれることが普通である。

(三) 名付け親（仮親）

他人を義理の親として頼むことがある。仮親というべきものであろう。また子に名をつけてもらうこともある。子女が虚弱な場合、健康にするために養い親を定め擬制親子関係となることがある。これを「クワシュン」（子にする）と言う。例えば、ある人の子が病弱な場合ユタに占ってもらい、相性の合う人の住んでいる方位、その人の干支等により、親とすべき人を選び定める。そして吉日を卜し、酒（昔は四合瓶）と珍味を盛った重箱を携え、親が子を伴い縁結びに行くのである。そのときの口上は「クワーシタボリ」と言う。「子にしてください」ということである。

こうして擬制親子関係が生ずるのであるが、その子は爾後、正月ごとにお神酒と重箱を携え、親を拝みに行くのである。もし、親になっている人が早く他界するようなときは、香典（昔は十銭）を持って行き、これで「縁切りヤブラ」と、縁切りの口上を言うならわしであったという。

付　参考

(一) 琉球の第二尚氏王統の尚円王（一四七〇年頃）に世子尚真が誕生したが幼い頃虚弱だった。筮卜者皆占っていうには吉日吉時を選び、城を出て南に向い始めて行逢う人は貴賤を問わずこれを世子（尚真）の名付親となさば万寿無彊、千福無窮とならん、と尚円王は之に従い、臣に命じ世子を扶持し島添の路を往くに偶々「阿擢辛」に命じ世子の養父となす。（こうすれば健康恢復すると信ぜられ、名付け親を恰も実父母の如く慕う近代に至るまで民間にこの習俗あり）阿擢辛窮巷の中に生れ、蓬次の下に長じ知見狭く厚望に副い難し、と断りしもついに恭しく嘉恵を受け養父となり、毎日世子の万福を願い赤頭職を勤めていた。尚円王薨

じ世子尚真位を嗣ぐとき士籍に昇任、遂に紫巾官に陞った。名も「花城親方守知」と改めていた。守知病重くまさに世を辞せんとするに臨み、「郷里の父母の墓に葬られんことを」と願った。数日して死去す。尚真王哀しみ葬式の日哭泣甚だしかった。龕を識名村の前に止め王の哀慕を慰めて、具志頭間切那宇島に葬った。今田舎の俗に龕を中途に止め死者にシマ見しをさするはこれより始まると云々。

(二) 沖縄の古辞書「混効験集」(一七一一年編)に、「おみはだみ」…御親類ということ。下官にはハラウジとも言う。腹氏…一族には普通ハロージと言い、一ハロージとも言う、とある。

(三) ハロジにちなむ俚諺

(1) 遠さぬハロジよか近かさぬ他人

意味は、遠方にいるハロジよりも近くにいる他人が頼りになる。

(2) 倒りらばハラ探り。

破算したらハロジを探してたよれ。

三 相続

相続とは、先代に代わって跡目をつぎ戸主となることである。法的には、一定の親族的身分関係ある者の間において、その一方の死亡によって財産的権利義務の一切を承継することである。

家の相続は、普通一般的には長子相続であるが、次男、三男の場合もあり、男系の相続者がいない所では長女に婿をとって相続させた。場合によっては末子相続も行われた。明治六年、大蔵省租税中属久野謙次郎氏が大島各島村を巡視の結果の報告書、「各島村法」の沖永良部島の家督相続の事に、「二、三年前までは長男次男等父家に依頼せず、各々を一戸となすを常とす。故に家督相続は多く末子にありと雖も近来すべてこれを嫡男に譲与するの風に至る。然れども事故ありてこれを廃止するはまた父の意に任ずるものとす。」とあり、長男次男は父親に頼らず分家し、家督相続はその多くが末子がしていた旨を述べているが、明治十一年十二月の人民へ説諭ヶ条の中に、「長男を分家さす風習も有之趣、長男は決して分家致させず本家を相続して両親の養育をなすべし、次男三男弟の如きは分家致さするも、本年より徴兵満期の後にあらざれば分家等決して不相叶云々、但女子の分家というは不可有之筋に付以来決して分家させるべからず、尤隠居の如き別居は不若云々」とあって、長男は決して分家させず、本家を相続して両親の養育をすべし。次男、三男の分家は徴兵満期後でなければさせていかない旨が述べられ、そのころの世の移り変わりの様相がうかがえる。

相続は親の死亡によって財産的権利義務を承継するものであるが、親の生存中に財産を分割することもあり、兄弟の少ない家では均分相続したところもある。戦前は親の一存で決められていた。屋敷、田畑にしても相続人の長男に余計譲られ、次男以下の分家は結婚を機に行われるが「ヤーウチ、ハマドゥタティラヌム」(家の中竈立てぃらぬむ)といって、家(建物)を作ってもらうだけで、田畑は一～二反あるいは二～三反というふうにごくわずかずつ分配して「ヤーワイ」(分家)させられた。

中産以下の田畑を分けてやるだけの余裕のない家では、牛をやるとか、籾、味噌を瓶に入れてやるとかした家もあったという。

「ヤーワイ」というのは分家のことである。これらの分家からみて本家は「ムトゥヤ」と言った。本家、分家は「井ータバ」、結婚、出産、葬式などの際は相互に扶助し合っているのが例である。

家庭の祭祀権はもちろん後継者である相続人に付随する。

隠居についてインキュ(チ)という言葉もあるにはあるが、普通には隠居制度は行われていない。したがって別居隠居する例はほとんどなく、親子同居のままいつとはなく、自然に相続し、親が死ぬと行政的手続きをとって、財産相続するのが普通となっている。

第五章　年中行事

第一節　はじめに

和泊町における年中行事は、総じて淡白である。この現象は早くからみられるが、昭和三十年代以降、経済成長などによる社会生活の変化に伴い一層強くなってきている。

特に、農業技術の向上、農作業の機械化などによる農業の発展によって、人々の折り目意識は薄れ、従来実修されていた農耕儀礼も現在ではすたれて実修されておらず、また他の多くの年中行事もすでにその生命力を失っている。

調査の段階で、古老に話を聞いても、記憶があいまいであったり、行事の内容を混同しているところもあり、年中行事に対する意識の薄さがうかがえた。

こうした中で、祖霊を祀(まつ)る風は現在も比較的強く残っているものの、その多くは年忌祭を主としており、祖霊祭に関連して実修されていた「ショージ」などはすたれてしまっている。

主な年中行事は、昔から神月と称せられている旧の一月、五月、九月と、それに七月、八月に多い。

このことは、古くからの農事暦と少なからぬ関連があるようである。

一月から三月にかけては、穀物の播種(はしゅ)の時期であり、七月、八月はそれらの収穫時期に当たるので、そのことから農事暦となんらかの関連があったことを察することができる。

年中行事の実施や方法については、各字間に多少の差異はあるものの大差はないようである。

年中行事を隣島と比較したときに、他の島々では諸行事が、全島または一地域を単位として同一日に行われるのに対し、沖永良部では家を単位として、各戸で行われる風が強い。これは、本来的なものではなく、本初は他と同じであったものと思われる。

以下、月ごとの行事を陰暦に準じて記すことにする。

なお、各月別の年中行事に、一部文語体の文章があるのは、「沖永良部島郷土資料」からそのまま転記したものである。

第二節　月ごとの行事

一　月

正月元日

門には松竹、ユヅル木を立て、蕨（わらび）、木炭等を吊したる〆縄を張り、屋敷の内外には白砂を敷き、床松を飾り、餅を供へ、若水を汲み、男は外に廻礼に出て、女は内に廻礼の客を迎え、子供は街頭に遊び、国旗飜々大平の御代を祝う。



1．内城の「イジュンジョゴー」

朔日（ついたち）には、「ショージ」といって、ショージ川（ゴー）（部落で最古の泉川または井戸）に行って、まず手を洗い次いで顔、足を洗って身を清めた後、持参の米を洗い（洗米という）、米を供えて、祖先の神々に「天の庭で神遊びし給れ」と念じて祀る。

この「ショージ」をしなければ祖先の霊が昇天できないといい、また「ミソギ」をして水神を祀る名残りであるともいう。

写真1は、今でも元日の早朝に各村(字)から「ショージ」に来る、内城の「イジュンジョゴー」である。

※年日祝（トウシビヌエー）

元日より十二日（十二支）の間、自己の生れたる年日に相当すれば、神拝を挙げて長寿を祈る。

一月二日

大工の祝い（セークヌエー）

大工の家では番匠矩（バンジョガニ）、墨つぼ、墨さしの三器を供えて大工の神を祭る。大工の神は神威が高いといわれる。一年のうちに家を新築したり、改築した人は、棟梁（とうりょう）の家に、招待を待たず、祝い金や酒を持参してお礼をするものであった。

育ちが悪かったり、体の弱い子供を丈夫にするために、仮の親子関係を結ぶ大工がおり、大工を仮親に持つ子供はこの日に大工の家にあいさつに行く。神威の高い大工の神を祭る大工を仮親に持つと丈夫に育つと言ういわれがある。

仕事始め（ハチバル、ハツオコシ）

畑に出て、簡単な作業をしたり、芋を掘ったり、また凶年用に蘇鉄（そてつ）などを植える風があった。

字によってはハチバルムケーと称し、ごちそうをつくって祝うところもあった。

二日商（フチカアチネ）

正月用に仕入れた品物を安く売る風があり、この品物を買うことをいう。

舟祝い（フナエー）

舟の持ち主が浜でおこなう祝い

一月三日

年の祝（マーリドゥシエー）

生まれた年の祝いの意で、いわゆる生まれた年の十二支が、十二年を周期として行われる祝い。明治の中期までは、一月一日から十二日の間の生まれた十二支の日に行われたが、その後三日の日に一定されたという。

十三、二十五、三十七、四十九の祝いは、家族だけの内祝いが普通で、六十一以上からは多くの客を招いて祝いをした。

当日の午前中は、家族や近親者によるサンゴンと称する内祝い。午後からは招待客を交えて祝宴が持たれる。祝いの当人は、床の間を背にすわり、客は一人一人当人の前に進んでお祝いを述べ、酒と乾物に塩を頂いてから祝宴の座につく。

※乾物（ヒムヌ）

正月や年の祝いなどの招待客にあげる肴（さかな）で、昆布やスルメを小さく切って用い、これに少量の塩（盛塩（ムイシュ））を添える。

※盛塩（ムイシュ）

正月や祝いの席に、湯飲みなどに塩を入れ、固くしてから逆さにして膳などに供え、招待客に乾物と一緒にあげる塩のこと。これが転じて祝いのことを「ムイシュ」という字もある。

一月七日

七草雑炊（ナナシニャドゥーシ）

ブタ肉、餅、米、野菜類を入れ、七品になるようにして雑炊をたくものである。祖先の霊前に供え、七歳になる子供が茶碗（ちゃわん）を持って七軒の家からそれをもらったり、また近親や隣家に配る風もあった。

七日節供（ナンカヌシク）

床の間の餅を下げて、吸物をつくり、祖先に供えた。この日は海山に行くものではないと忌まれていた。

この日厳島神社の祭礼あり

一月八日

薬師の祝い（ヤクシヌエー）

医者や産婆の家で行われる祝いで、かかりつけの者やお産をした人は、持参金や祝いの品を持参し、この祝いに参加する。

一月十日

大物主神社祭あり

一月十一日

餅直し

門松を取り除き、床に飾ってあった餅をおろし、煮て祝う。

一月十二日



2．田　芋

止め正月

十二支が一回りするので、年日祝いも本日で終わる。

この夜、十二夜祭をする家もあった。

一月十六日

墓正月（ハカショーガチ）

墓の正月で、田芋の餅をつき、菓子、料理などをつくって墓参し、親類の墓もくまなく参拝する。

ことに死人があって、始めて来る十六日だと、初十六日といって、なお一層の祭り方を行う。

写真2は田芋である。田芋の根の部分をついて餅にする。茎は夏場の野菜として重宝がられている。

この日、国頭、大仁嘗の天神地ぎを祭る。（現在美瀬に岬神社として祀ってある）

一月十七日

世之主神社祭礼。この夜十七夜祭行う家あり。

一月十八日

南州神社祭および招魂祭。この夜十八夜祭行う家あり。

一月十九日

郷社高千穂神社祭あり。

一月二十日

徳時「四並蔵神社」祭あり。

二十日正月といって、簡単なごちそうをつくって、正月気分に終止符をうつ。

一月二十三日

この夜、二十三夜祭を行う家あり。

※月拝み（トートゥウガミ）

月待ちのこと。旧の一月、五月、九月の月を神月ともいい、この三つの月の十三日、十五日、十七日、十八日、二十三日、二十六日を祭日にしている。なかでも十七日と二十三日に月待ちする家が多い。二十三日の神は海の神として考えられ、二十三日の月待ちをすると海での安全が保障されるというものである。

当日は、家族親類があつまって、おとぎ話をしながら御馳走を食べ月待ちし、月が出ると家の主人が月を拝み、床の前に供えてある団子や神酒を頂く。

団子は白米を水にひたしてから、搗いて粉にしそれに水を加えやわらかくして丸めて煮たものである。これに洗米を少しつけてあげる。

頂いた人は、団子についている洗米を頭にのせてから団子を食べるなり、土産に持ち帰ったものである。

牛馬のいる家では、この団子をいくらか小皿に入れて牛馬小屋にも供え、洗米も人と同じように牛馬の頭にも載せるものであった。

一月二十五日

菅原神社（お天神）祭あり。

一月二十六日

この夜、二十六日夜祭行う家あり。

一月二十八日

この夜、二十八夜祭（日待）を行う家あり。

二　月

二月中旬

ナカラジョージ

砂糖きびの収穫作業が、半ば終わったところで一休みするのを「ナカラジョージ」と称し、このときソーメンを煮て食べる風があった。

三　月

三月三日

桃の節句（シク、ウナグシク）

神棚や床に桃を生け、三角形のよもぎ餅をつくる。女児が生れた初節句の家では、祝いをする。

この日は潮の干満の差が大きく、潮干狩がさかんであった。

四　月

四月一日

入学式

五　月

五月五日

端午の節句（シク、ヰンガヌシク）

床や軒端に菖蒲をさし、家々では、マチ（マキ）といって竹の葉に餅米をつつみ蒸して三角形の菓子をつくる。鯉のぼりを立て、男児が生まれた初節句の家では祝いをする。また、その日女は、必ず海に潮干狩りに行くものだったという。

五月七日

厳島神社祭あり。

五月十日

大物主神社祭あり。

五月十七日

この日世之主神社祭あり、舞の催しありしが、近年に至り廃止し、只大祭のみ行う。

※向物祭

五月に入り稲の生育したる時、椿象虫を駆除する目的を以って、芭蕉の葉茎を以って小形の船形を作り、男女大勢出で、田の面に椿象を捕へ、木の葉に包み右の船にのせ、法螺貝を吹き鳴らし、金を叩き、太鼓を打ち念仏を歌い旗を振りつつ舞をなし、田圃の間を通りて海岸に出て、その船に椿象を積み海に流す祭事ありしが、明治十五年頃に至りて止む。

廃りたる理由、原因等不詳。

尚五月は「神月」にして「月待」及神社例祭等一月の通り。

六　月

六月中旬

六月の中旬には「六月灯」と称し、和泊と手々知名の間の通りに、四角の提灯や廻り灯籠を下げる風があった。

七　月

七月七日

タナバタ

枝付きの青竹に、短冊形につないだ色紙に「七夕の天の川」とか、「七夕様」とか、「七夕の天の川遠きわたりにあらねども君が船出は年をこそ待て」などと、朝露を集めてすった墨で書いて立てる。

この日旧家などでは、秘蔵の品々を虫干する。

また、「七夕」大根下種の始期としている。

※クリナンカ

七月七日の夜は、怖い夜だといい、月が落ちてから出歩くと妖怪に出会うといわれる。

七月十五日

ショーロ、ショーロマチ

盆祭り、十三日（迎え）、十四日（中の盆）、十五日（送り）の三日間、祭る。

即ち、祖先の神霊を家に招き、朝夕の祭事を行い、菓子や餅をつくり、酒肴を供へ、十五日夕暮霊を墓に送り、灯籠を吊し、死者に事ふる生者に事ふるが如く懇切丁寧に祖先の霊魂を慰めて家に帰る。殊に死者ありて始めての盆祭即ち「初盆」は懇切に行う。

八　月

八月八日

米寿の祝い

龕（ガン）の祝いともいう。最近では、一月三日の年の祝いに祝う風が強くなっている。

八月十四日

ブリチャート

年忌祭を同一日にすることを「ブリチャート」といっている。どのようにして、同一日にするようになったかについては不明であるが、消費節約の定めによるものらしい。

玉城、畦布、永嶺、田皆、知名等で実修されていたようであるが、現在ではすたれている。

十五夜

昼は諸種の行事（昔は闘牛・永良部相撲（イラブジマ）・綱引き、現在は体育会）があり、夜は各字の適当な場所に集まって、月をながめながら遅くまで歌や三味線で遊んだ。

家々では団子をつくり先祖に供えた。

月を見て、晴れると旱天、曇ると雨が多いと占い、またこの十五夜までに蘇鉄（そてつ）の実を収穫しないと、他人に取られても仕方がないという言い伝えがある。

十五夜ナンカビ

昔、旧八月十三日に朝から長浜のハニクントーに集まり、島中の各字から踊りを出して、役人を慰労することがあり、これをこのように称する。そのため、沖縄からわざわざ舞踊の師匠を招いて、練習したという。

明治十年ごろ廃止されてからは、天長節をナンカビといった。

九　月

神月であり、各神社の例祭（高千穂神社は大祭）および月待は、一月、五月と同じ

神月の朔日（ツイたち）には「ショージ」をする風がある。

九月十四日

池当ナンカ日

シニグ祭のある年は、池当（金昆羅神社の西、池当溜池の付近）で開催した。

和泊、手々知名、喜美留の人たちが桟敷を設け、翌十五日午前十時頃には代官、附役、与人以下が出揃い、久志検間切繰廻しの舞踊や競馬等の催物があった。夜は男女が集って、三味線を弾き、歌を唄い遊んだ。

「池当節」という歌謡は是より始まる。

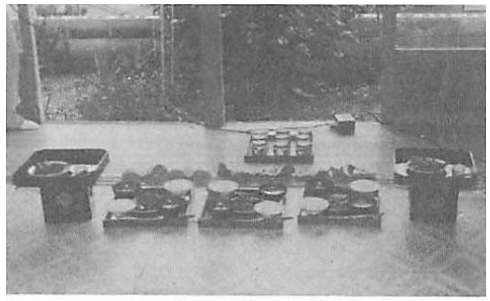
明治二年に高千穂神社が建立されると「池当ナンカ日」は「お宮ナンカ日」に代り、「兼久ナンカ日」と交互に開催されていたが、いつしか「お宮ナンカ日」は絶えてしまった。

兼久ナンカ日は開催されていたが、これも明治二十四、五年頃にはすたれてしまった。

兼久ナンカ日

シニグ祭のない年は、兼久で開催する。

踊、競馬、夜間の遊びは「池当ナンカ日」と同じ。



3．ウヤフジ祭り（国頭）

十　月

十月上旬

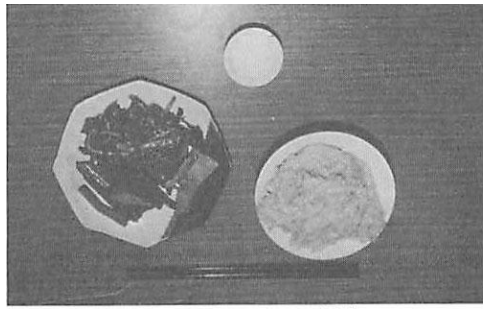
ウヤフジ祭り

十月初の庚寅の日の翌日、粟ご飯をたいて、御先祖（ウヤフジ）にハジギ（オオハマボウ）の葉にのせて供える。これを食べないと物忘れするという言い伝えが残っている。

それから七日後の酉の日がナンカビで先祖祭があり、翌日の戊戌の日は三回目のウヤフジ祭りである。

この日は朝早くごちそうをつくって縁側に供える。これは、この日朝早く先祖が畑の見廻りをするから早朝にお供えをしなければいけないという。この三回でウヤフジ祭りは終わる。

写真3は、現在もウヤフジ祭りをしている様子を国頭で撮影したものである。



4．タチョーシャ（右）

十月十五日

海下り（ウミリ）

トゥール見に当る甲寅の日より七日間の丙申の暮れ方に「ウミリタチョーシャ」（海入り炊き合せ）を作り（田芋、唐芋、いんげん豆等入れて炊き合す）これと米とを携帯して海辺におり、浜の岩の上に「ウミリタチョーシャ」（ウンバニともいう）と米とを供えて祭りを終えて、タチョーシャを食べ、その後男は三味線を弾き、女は歌を和し、終夜起通して遊び興じ「火日下りて土くんたみて帰る」とて夜明けて丁酉の日の暁に家に帰る風習があったが今は廃れてない。

写真4の右側は「タチョーシャ」で左はおかずである。

※御墓祭

三年目毎のシニグの年に行う世之主がなしの御墓祭の神事あり。儀式は前日に、お墓の清掃をなし、祭典の当日には代官、附役、与人、神官、一般氏子及び陽家の家主等参列の上、神官開扉、墓内の掃除、お骨の洗条を行い、御衣を日に干し酒を換え奉りて又元の如く安置し、閉扉の後神饌には卵をヒャーギ（ザル）二個に一杯山盛したもの等を供へ祭儀を挙行せしが今は衣裳もなく、陽家の列席もなさず、只お骨の洗条、お酒の換方、村長神官一般の氏子参列し、祭典を挙行し、神饌にも卵を欠ける。

附言

御墓祭に際し、陽家より参列せざれば式を始むること能はざりし所以は、陽家の人が夢に世之主がなしのお姿を拝し、之より御像を製し奉りし勲功によりてなるか又古代陽家と世之主がなしとの間に関係有りてなるか、古事の徴すべきものなきを以て分明せざれども、兎角此間に深き関係のあるは察知せらるる所なり。

十一月

十一月七日

此日沖縄県人の種族に属する「工人」のフイゴの祝を行う。

十一月八日

此日鹿児島県人の種族に属する「工人」のフイゴの祝を行う。

十一月十七日

世之主神社の大祭あり、天候の悪い（寒さか雨）日になるので、霜月十七日の厄口ともいっている。

十二月十四日

此夜赤穂義士伝を講読す。

十二月二十八日、二十九日

餅搗き、自家用豚屠殺す。払い、大晦日、除夜、一ヶ年の労苦を忘れんが為、豚を屠り、諸事万端整理をつけ、夕方には墓参をなし、松竹を立て、墓を飾り点灯時より祖先の霊前に酒肴を供へ、一家団欒して談笑の中に此夜を送る。

昔って操担晋翁が

世の中に月日をとむる　関あらば
止めてんものを　今日の夕暮

と詠ぜしは此夕なりき

十二月

第六章　信仰

第一節　信　仰

信仰の中心は祖霊崇拝であるが、人間とのかかわりのある天体、自然物やその現象の持っている威力に驚嘆し恐怖を抱き、それらのものにも霊が宿っているとして、神格化し尊崇されたものもあり、中には禁忌恐怖の対象となっていたものもある。

天　ティントガナシ（天帝）
日　ティダガナシ
月　チッチュガナシ、トートゥファイ
火　マチガナシ、ウヮーマガナシ
水　ショージヌハミ、水神
木　ヒーヌムン、屋敷神
金　フーチヌ神、ハニヤマ
土　チ（ジ）―ヌハミ、イビガナシ
石　ハミイシ、力石、石敢当

など、いろいろあったのである。

しかし、戦後アメリカによって国家神の信仰が抑制され、仲社の例祭も途絶え、世代の交替、科学万能の時代に入り、自然崇拝は迷信とされ、あるいは継承されることなく、ほとんど消滅し一部にその姿をとどめているにすぎない。㊟ガナシ＝加那志は奄美、琉球における尊称

一　祖霊崇拝について

湧上元雄氏、山下欣一氏著の「沖縄奄美の民間信仰」によると、

「古代人が島の中での生活は集落（シマ、サトゥ）単位に行われており、その小世界の中での信仰は祖霊崇拝と自然崇拝であった。

死者の霊魂はグショウ（後生・あの世）に鎮まってから後、一定の時期にシマに帰ってくるもので、シマに住む子孫の供養（祭・年忌（ねんき））を受けるのである。

神と人と自然は一体化し、死後に対する期待が持てたので、精神的には極めて安定した豊かな生活が送り得たものであろう。」

と述べている。

祖霊神は一族の最高の守護神として尊崇されてきている。そのために祖霊を慰める供養の「マツリ」があり、十数回にわたる「年忌」が行われるのである。

毎朝、神棚にお初を供えて拝み、今日一日の幸運を願い祈るのである。お初には「ハチ」と言い、茶と水で、そのほか「ウブク（御仏供）」と言って、その日の朝食をお供えする。唐芋のときは「ウブクウム」、御飯のときには「ウブクメー」と言った。

また、よそからのいただきものは必ず神棚に供えてから、家族の者はいただいたものである。

二　天体について

民謡に

アガルティダ　ウガディ　昇る太陽拝んで
トクヌシマ　メーナチ　徳之島を前にして
ウナイガミ　ウガディ　姉妹神拝んで
ワーシマ　ムドゥラ　我が島へ帰ろう

同じく民謡に

チッチュガナシニ　ガンタティティ　お月様に祈願してフシニ　ニゲータティティ　星に願いを立てて
二親ガナシ　ムムユニゴラ　両親様が百世まで長生きすることを願おう

などとあるように、天体も信仰崇拝されていたのである。

(一)　天と日（太陽）

天と太陽は同一視されていた向きも考えられ天地万物の一切を支配するものとして信仰されていた。

毎朝、東天を拝み一日の健康と幸福を祈り、元たんには初日の出を拝み、一年間の幸運と豊作を祈願し、さらに元朝の天気によって、その年の天候を予測していたといわれている。「ティントガナシヌ　ミチュンド」と言って、わるさをしている子供をたしなめたりしていた。天はすべてをお見通しで悪いことはできないという意味で、わるさをすると天罰が当たるといわれていた。

(二)　月

十三夜、十五夜、十七夜、十八夜、二十三夜、二十六夜などの月待ちの祭りがあり、神月といわれる旧正月、五月、九月にある。この月待ちの祭りは主としてユタによって指示されたものといわれている。

九月の十五夜遊びは相撲や網引きなどがあり、夜は月見の宴があってにぎやかであったが、戦争で中断していたのが若者たちの手で復活されつつある。この十五夜遊びは稲作儀礼の意義深い日であったといわれる。

二十三夜祭は海に近い家庭では祭壇に用いる机や器具を海水で洗い清め、人の踏んでない汀の白砂を持ち帰り、その砂で家の周囲を祓い清め、残りは線香立てに使う。祭壇は神棚の前か、床の間の前にしつらえ、「シンコダーグ（団子）」をたくさん豆（菓子器）に盛り上げて星を表し、その上に月をかたどった平たい餅をのせ、水・洗い米・花・神酒・線香などをお供えする。お供えが終わると主人が礼拝し、次々と皆礼拝を済ます。

その夜は親類や知人も集まっており、お伽話や談笑の間に月の出を待ち、月が昇ると礼拝をして、だんごに「洗い米」を付けて配る。「洗い米」を「アトートゥ　トートゥ」と唱えながら、肩や頭に載せて祈り、だんごを頂いたのである。それが済むと酒宴が始まる。

月の出が十二時を過ぎた夜半になることもあるので、線香河本と決めて十時ごろ終わる家もあった。

この祭りは特に島外で生活をしている一族の平安を祈っている。「二十三夜神は軽石」と俚諺にあるとおり、軽石は水に沈まないところから例えた言葉で航海安全の神とされ、船旅をする人は二十三夜に供えた団子についていた米粒を紙に包んで持って行ったこともあったと伝えられている。

また、農耕、漁猟の中でも月の信仰は高いものとされている。

(三)　星

星祭りとしては七月七日の七夕祭りがあるが、牽牛・織女の感覚は薄れ、学問、書道が上達するためのものと意識され、男の子が喜ぶ行事であった。七夕紙と称する市販の色紙で細いテープを作り、父母を示す長いのを二本、後は短いのを五～六本、または子供の数だけ作る。その日の早朝たんぼへ行き、田芋の葉にたまっている露を取ってきて墨をすり、自分の名前や願い事などを書いたり、また、七夕の歌といわれる和歌、「七夕の天の川遠きわたりにあらねども君が船出は年をこそまて」とも書き、竹の枝に結び、門か庭に立てたのである。この日

のうちか、一～二日の間に七夕飾りを流す雨が降り、その雨は「七夕流し」といわれている。

世之主の家来四天王の一人屋者真三郎について、「屋者真三郎が死じゃむでぃむんな、天じ星なとうてぃ照らば見より」という民謡があり、人が死ぬと星になるとか、ことに母親が死ぬと星になって子供たちを見守っているとの言い伝えもある。

三　自然物、その他について

(一)　火

火は生活になくてはならないものであるが、反対に家財を失い人命にもかかわる恐ろしいものでもある。

火を尊称して「ヒノカンガナシ」「マチガナシ」と言っているが、直接「火」に対する信仰祭事はなく、「ウヮーマガナシ」として、「かまどの神」に包含された形で信仰され祭事が行われていた。このことについて、東大名誉教授の窪徳忠氏の「中国文化と南島」によると

「火やカマドの神仰は古くから世界の各地で行われており、中国では前五世紀ごろに火の信仰に付随して、火を燃やす場所としてのカマドに対する神聖視から、カマドにも神性を認めたらしい。そして、前三・二世紀ごろに両者が結びついて「カマド神」として今日に及んでいる。また「カマド神」は古くは人々を庇護する神ではなく、常に一家を監視し、人々の罪過を天帝に告げる神とされ恐れられていた。

唐時代以後は善悪双方の行為を報告に行くものと考えられ、カマド神を祀ることによって漸次一家の守護神と変化してきたのではないか。」

と述べられており、首肯することができるのである。

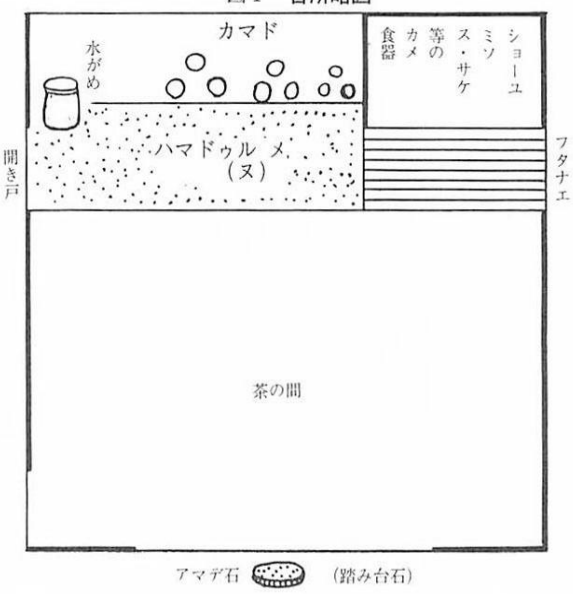
「ウヮーマガナシ」は家族の無病息災、繁栄、豊作など一家の守護神として崇められ、祖霊神とともに民間信仰の中心となって昔から信仰され祭られてきている。

与論島では「ヤーヌヌシガナシ（家の主ガナシ）」と尊ばれ、災厄をはらい、火災から一家を守る神として祭られているといわれている。

1　トーグラ（台所）

ウヮーマガナシの鎮座しているのは台所であった。一般に茶の間と三畳敷きほどの土間からできており、この

図1　台所略図



土間に大中小のかまどが壁近くに一列に設けられる。壁は土を塗り、カマドの上の方にマッテ（棚）があり、種物やザルなどを載せる。

外との出入り口は引き戸でなく開き戸で、ヒラキまたはモイビャーキ（回転開き）と称し、これはこの土間が神聖なる場であることを示すものであるといわれている。

2　ハマドゥ（かまど）

かまどは普通三～四基あって湯沸かし用の小カマド、副食用の中かまど、主食用（芋）の大かまどがあって、かまどは二つの石を据え置き、周囲を粘土で固めたきわめて原初的なものである。

かまど石は卵形のマー石（深成岩）で大かまどの石は男がやっと持ち上げることのできるほどのもので、これは出入り口に近い所に設けられる。

3　ウヮーマガナシ

ウヮーマガナシの祭祀の対象となっているのは、フーハマドゥ（大カマド）であって、他のかまどは信仰の対



1.　カマド神に洗米を供える
（芳賀日出男氏撮影）

象にならない。

大かまどの構築には三つ石の下に米三粒ずつ敷いて造ったともいわれている。ユタを使う家ではその指示により主婦が粘土で三つ石の周りを手杵で満遍なく搗き固めている。かまど石の霊力は大地との接着が緊密なほど発揮されるもの、との信仰があったからである。

ユタは花米(膳に米を山のように三つ盛りあげたもの)を見て、根締めの緩い個所を指しながら指導し、最後にかまどの前に花米と神酒と香を供え、唱え詞を奏して大かまど造りの神事を終える。

4　アムトゥノーシ

分家をするときは、移し位牌と塩一升とこの大カマドの灰を分けて持たせる風習もあったようである。

また、家長か主婦が死去した場合には忌明供養を待って、大かまどを更新させるのが常であった。その石を更新させることを「世代を変える」「隠居させる」「アムトゥノーシ」などと言って、古い石は人の踏まない石垣の上や庭の隅などに捨てたといわれている。また、一定の場所に捨てる所もあって、そこをアムトゥとか、イビと称していたようである。

家畜が病気になると、かまどの根締めが緩んだためと考え、これを「かまどが破れた」と言って、ユタを迎え根締め固めの神事を行うのが常であった。

5　ウヮーマガナシの信仰

幼児を外に連れて行くとき、眉間にナビヒグル(鍋墨)をつけて魔よけにし、旅立つ者はハマドゥヌメーに下りて、ハマタ(鍋ぶた―わらや茅で編んだもの)を主婦が持ち上げ、その下をくぐって開き戸を開けて出発し、旅先の無事を祈り、また新婦を迎え入れるときその家族に加わる証として、鍋ぶたかぶりの神事もあったといわれている。

春秋の播種祭に大かまどにニンニクを供え、その守護と豊作を願い、ショージ(みそぎ)をする家では「洗い米」を供えて無病息災を祈り、ユタを迎えて口寄せ、神降し、寿願の祭事を行う場合はユタが大かまどに「花米」をお供えしている。

このようにウヮーマガナシの御利益は火の神、土神、農耕神などの性格を有するものとして、一家の尊信はきわめてあつく最高の神として信じられていた。

6　ハマドゥヌメー(かまどの前の土間)

したがってハマドゥヌメーは不浄を嫌い、いつも掃き清められていた。これは松、蘇鉄などの枯れ葉が燃料であったので防火のためでもあったのである。

煮炊きをするときはハマドゥヌメーでかがんで、枯れ葉をさしくべ、ヒャンタグシと称する細い棒で絶えず灰をかき出し、煮炊きのすむまで離れることはできなかったのである。

夜、寝る前には主婦は必ずこの土間を片付け、明日のための火種として灰の中に埋める「ウッチ」と称する生火を用意し、その前に刃物を置き、火事を起こす魔物といわれている「ヒジャマ」に火を盗まれないための魔よけとし、水おけを据えた上でなければ寝につくことはしなかった。また、畑に出かけたりするときに、家に残る者に対し「マチガナシヌ　デームク　ユー　シリヨ(火の始末をよくしなさい)」と注意を与えている。

7　祭事

ウヮーマガナシの祭りは各家庭で行われ、氏族的、社会的機構を持つまでには至らなかった。ただし、知名町竿津の宮持神社の御神体がカマド石であり、毎年字ぐるみで祭っており、この字には今まで大火事がなかったといわれている。

ウヮーマガナシは毎月か、神月の一日・十五日に主婦が祭っていたのが、だんだん減少し、後年になるとショージをしている家庭か、ユタを入れる家でもユタに任せるようになってきた。

8　実例

和泊で新築願のとき、土間にむしろを敷き、家族も皆座って、大かまどにたきぎ三本を交差して置き、火を点じ「洗い米」をかまどの石に載せて、ユタは唱え詞の中で「マチガナシ　マチティ　オイシャブラ(火の神、祭ってあげましょう。)……」と唱え、おはらいをしたとのことである。このことはウヮーマガナシで火を扱い、マチガナシと言っており、火の神として祭っている証といえよう。

国頭でアンザウティミジ(東海岸のみそぎをする泉)で、ショージをして帰り、まず大かまどの右の石から順に「洗い米」と神酒を供え、家族の無病息災と繁栄を祈り、次に神棚、縁側の敷き居に同じように供えている。

根折ではニャーゴーやメーゴーでみそぎをし、かまど

石に「洗い米」神酒を供えながら「ウヤホンチャ　ショージ　シー　チャーブタンド　マチティ　オイシャブンドー　ウワーマガナシ　ミチュクルニ　シャーティ　オイシャブラ……」と願い事をしていたということである。

（先祖たちよ　みそぎをして参りましたよ　祭ってあげますよ　かまどの神　ご三人に申し上げます……）

表1.　奄美諸島竈神称呼表（窪徳忠「中国文化と南島」より）

龍郷町		浦		ジロノカミ
		秋名		マツガナシ
		嘉渡		ヒノカミ
名瀬市		幸町・根瀬部	ヒノエヒノトヒノカミガナシ	ジロンガミ / ヒニャハンガナシ
住用村		石原・山間	ユルイノカミ	ジロンガミ / ヒニャハンガナシ
宇検村		名柄・田検・芦検	ヒニャンガナシ・ヒニャーンガナシ	ヒニャハンガナシ
		久志	ヒナンガナシ	
大和村		大和浜・津名久	カマドンガミ（マチガナシ・ウチガン）	
瀬戸内町	（大島）	古仁屋・久慈・網野子	ヒニャハンガナシ	
	（加計呂麻島）	瀬武	ヒニャハンガナシ	
		実久・芝	ウチガミ	
		薩川	ジリョンガミ・ミタマサミ	
喜界町		湾	ソンニャラシ	
		中里	ソンニャラシ / ヒョンニャラシ	
		中間・大朝戸・小野津・神宮	ヒョンニャラシ	
		池治	トゥンガラシ / ヒョウガナシ	
		赤連	トゥンガラシ / トゥンニャラシー・ションガナシ / ヒョウガナシ	
		坂嶺	ピョンニャラシ・ヒョンナラシ・トンニャラシ / ヒョウガナシ	
		浦原	ヒョンガナシ・ションナラシ・ミツモン / ヒョウミガナシ	
		志戸桶	ヒョウガラシ・ヒョンガラシ / ヒョウミガナシ	
		滝川	ヒョンニャラシ・ヘンニャラシ・ヒョンニラャシー	
		小野津・前金久	フィユンガナシ・フィヨンガナシ	
		先内	ヒョンガナシ	
		阿伝	ションニャラシ	
徳之島町		母間・井之川・諸田神之嶺・亀津・徳和瀬・山・手々	ウ（オ）カマガナシ	
伊仙町		上面縄	ウカマガナシ・ヒンカンガナシ・ヒノカミ	
		検福	ヒノカミ・ヒヌカンガナシ	
		伊仙	ヤーヌスズ・ヒノカミガナシ	
和泊町		和泊・内城・畦布川根折・国頭・皆城永嶺・谷山・玉城手々知名	ゥワーマガナシ	
知名町		赤嶺・田皆・住吉新城・瀬利覚	ゥワーマガナシ	
与論町		茶花・朝戸・古里	ピィヌカン・フィヌカン	
		東区	ハマヌメー・ピィヌカンガナシ	
		城	ヒヌカン	
		叶	ピヌカミ	

1. 与論町では、原始的な竈の３石をペァンジャナシとう。なかには、３石と竈神とを同一視して、両者をともにペァンジャナシとよぶ人々もいる。
2. 大和町の括弧内の称呼は火の神である。
3. 喜界町先内・阿伝の称呼は、竹内譲「喜界島の民俗」（90項）による。

喜美留でユタの唱え詞は「アマテラスオオミカミ　ウヮーマガナシニ　シャイアギティ　オイシャブラオーキモトノ　ヤーヤシキウチニ　ミーシチ　ハナシチカーラヌクトウ　ウヮーマガナシ　ミマモティタボリア　トートトゥ　トートゥ」（天照大神、かまどの神に謹んで申し上げます。この本家の屋敷内に目病み、風邪ひきにかからないよう見守ってください。ああ尊い尊い）

その他の宇でも大同小異で、かまど神の信仰はあつく祭られていたが、時代の流れとともに減少し、炊事場もガス使用によってウワーマガナシを祭ることはなくなっている。それでも国頭やその他の字でもガスがまのそばに小石三つ置いて祭っている家もある。

台所以外でかまどのように石を三つ並べて祭っていた所もある。西原の川口雪蓬翁記念碑の敷地内にアナブイ小屋（粗末な小屋）を造り、チーヌハミ（地の神）として祭っていたといわれるが、現在は跡形もない。金毘羅神社前のイチントため池のほとりに、ウワーマイシといわれた大きな石が三つあったのが、耕地整理の後不明であったが、ため池の中から見つかり昭和五十九年五月に神社境内に移された。

内城の伝説「山田大親翁」の屋敷の東南の隅に花崗岩のかまど石があり、トタンで簡単に覆いをしてあるが、今は空き屋敷で雑草の中にある。かつては二十三夜神として祭られていたといわれる。

(二)　水

水神は水をつかさどり、また火災を防護する神といわれている。水は生活の中で欠くことのできないもので、飲料、灌漑、防火、その他の用水として大切にされ、泉や井戸、ため池のそばに水神と刻まれた碑か、石を立てて尊崇している。

水道の普及で泉、井戸の利用は少なくなり、道路拡張



1.　上手々知名のメェダミチにある水神

によって井戸を埋めたりしたが、水神の碑はまだ数か所に残っている。ため池にはほとんどなく、手々知名の「アナハタグムイ」にあったが、埋め立て後見えなくなっている。上手々知名の「メエダミチ」の中に石像があり、光背のある座像できわめて珍しいものである。（写真1）

1　ショージ

ショージを精進、浄水、清水、聖水など土地やユタによっていろいろ使い分けているが、神聖で霊験のある水で、死者も生き返らせる霊水だといわれている。また、霊魂の昇天を妨げる地の神の気持ちをやわらげ、昇天させるためにショージをするともいわれている。

ショージをするということはショージゴーといわれる特定の泉で禊（みそぎ）をすることである。ショージは米と御神酒、線香を泉に持って行き、顔や手足を洗ってから米を洗い、泉のそばに御神酒、線香を供え、洗い米を一つまみ供えて祈る。その洗い米と水を汲（く）んで家に持ち帰り、ウワーマガナシに「洗い米」と御神酒を供え、



▲2.　ショージ　水で手足を清め、洗米を作って水にささげ，自らの頭にのせる



3　家の外からやってくる先祖に供物をする



◀4.　玉城のウシュゴー

（2～4　芳賀日出男氏撮影）

汲んできた水とそれで沸かしたお茶と洗い米、御神酒、線香を神棚にお供えして、家内安全、豊作などを祈願している。（写直2）

夕方にはお墓へ行き、「洗い米」は正面と墓石の土台石の四隅にお供えし、花や線香を供え祈願して帰るのである。縁者の墓にも行って同様に行っている。

2　ショージをする人

家人が亡くなって数日後、ユタを入れ神降しをする家で、ユタに指名された人が行っている。指名された人は死者の気に入りの者で、「自分の魂を継いでもらいたい」とユタの口を通して告げられる。それは大抵死者の姉妹か娘、孫娘あるいは嫁などで多くは女性である。

神降ろしのとき霊が乗り移り、ユタから指名された人は、そのあかしに「私が生きている間はあなたの霊を守ってショージをします」と誓いを立てる。そして、毎月か、神月（一月・五月・九月）の一日・十五日にショージを行っている。

3　ショージゴー

島の本来のショージゴーは内城のシマゴー、瀬利覚のミチュイ、知名のアダンゴーの三か所で、この泉は「ムトウゴー」といわれている。

シマゴーは越山南麓で花崗岩を採掘した谷間にあるが、いつのころからか世之主墓の西方の谷間にある「イジュンジョゴー」でショージが行われるようになったといわれている。

後年になると、自分たちの集落近くの泉か、井戸を掘った家はその井戸でショージを行うようになり、ほとんどの集落にショージゴーと称する泉井がある。

それは「ムトウゴー」が、地理的・時間的に不便のため、「神移し」と称して、ムトウゴーから小石か水を汲んで持ち帰り、これからショージをしようとする泉井に入れてショージゴーを替えている。現在ショージをする人も少なくなっているが、内城のイジュンジョゴーへ遠く国頭から訪れている人もいると聞いている。

水の信仰として全家庭で行われていたのは、正月の若水汲みの行事であるが、主婦が元たんの早朝にショージゴーでショージを済まし、若水をクガニミジ（黄金水）と称し、それを汲んで帰り神棚に水の初、茶の初を供えたものである。また、永吉毅氏の「えらぶの古習俗」によると、改葬のことを「チュラサナシュン」「ウビオイ

シャブン」などと言っており、「ウビ」とは神聖な水という義で、水を上げるという意になり洗骨を意味する。と述べており、水を神聖化していることが分かる。

(三) 木

木の信仰については、多く禁忌恐怖の対象になっているものが多い。古木、孤立した樹木、あるいは、うっそうと茂った森林にはマジムン（魔物）が宿っているとして恐れられていた。

ある種の樹木は屋敷内に植えるとたたりがあり、植えてはいけないとされているものもあり、ユタの指示によって倒したのもあったようである。また、切り倒したばかりにそれがたたり病気になったとの言い伝えもある。

木の精、木の妖怪（ようかい）を「ヒーヌムン」と称し、甲東哲氏選の「沖永良部島民俗語い」の中で、「ヒーヌムンは、睡眠中小児もしくは小動物の形をして現われ、身体の上に乗ったとたん自由に身動きができず、呼吸が苦しくなるといわれる。これを〝ヒーヌムンニ　ウサユン（圧（お）される）〟という」と述べられている。

恐怖の対象でなく、屋敷神として祭っていた家もあったようである。

(四) 金

カジ屋のことを「ハンゼーク」といい、仕事場にはカジ屋の神といわれる「フーチの神」を祭ってある神棚があり注連縄（しめなわ）が張られている。お彼岸にフーチヌエーといって洗い米とお神酒を供えて祭っていた。荒神で不浄を嫌い、悪口やわるさをするとたたると恐れられてもいたようである。

西原字の西にティガナシという泉があるが、その近くにアダンがうっそうと茂った丘があり、土地の人々は「ハニ山」と言って、そこに入るのを避けていた。鹿児島からきた人で和泊のジンシキというカジ屋が、一年のうち何ヵ月かここに住み、鉄くずをこの地に捨てたといわれている。

㊟ 和泊のカジ屋は鹿児島から渡来した人によって経営されていた。ジンシキ屋（前田）カミシキ屋（吉崎）カキチ屋（児玉）の順である。

(五) 土

地の神を「チーヌハミ」「ヂーヌハミ」などといって、畑の隅や屋敷内の石、古木などが依代（よりしろ）として祭られていたといわれている。

西原の公民館前に川口雪蓬翁の碑がある（前述）が、この土地を「ヌルジ」と称し、島主の世之主ガナシが休憩し、ミショウを飲んだ所で、その後カマド石を置いて、チーヌハミとして祭ったといわれている。

地の神は屋敷神とも一体になって、屋敷内に悪霊妖怪などが入らないよう屋敷を守護する神として、一日、十五日に米と酒を供えて祭っていたといわれている。



5. ミンジョイシ（手々知名・町田真氏宅）



6. 地の神（手々知名・沖治氏宅）

(六) 石

石にまつわる話は、ほとんどの集落に残っている。「ハミ石」や「イビの神」、「チーヌハミ」、「屋敷神」、「力石」などの言い伝えがそれである。

その石を家に持ってきて利用したら、けが人、病人が出てたたったので、また、元の場所へ返したという話も残っている。それらの石はノロが拝んでいたとか、シニグマツリにお供え物を載せた石であるとか、世之主ガナシが島巡りの際に休んでミショウを召し上がった石であるなどの縁起話も残っている。

しかし、こうした石の多くは、土地改造、屋敷改造などで見えなくなっており、わずか数か所に残っているだけである。

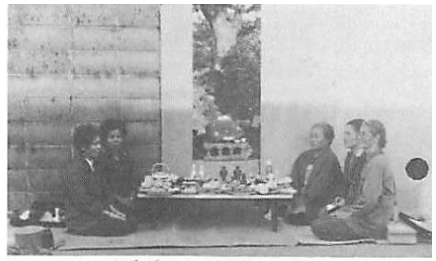
1 神石祭

国頭四部地区の田中トヨ氏宅前の道路わきにマー石が祭ってあり、「イビガナシ」と称し、毎年一月七日の朝に「七日祭り」を隣近所の方々で、山下カネ（明治四十

年生）、名島アイ（大正二年生）、今井フミ（大正五年生）、田中トヨ（大正十年生）の四世帯がごちそうをつくってきて、その前にむしろを敷いて、御神酒（ウミチ）、洗い米をお供えし、ごちそうの初を上げて、無病息災、家運隆昌、交通安全を祈願している。

2　ビシヌハミ

国頭の飛行場近くのビシ（地名）のウフニチジ（地名）にある神は、ニーガミ（根神）である。国頭はたいへん貧乏であったが、この神を祭るようになってから豊作の年が多くなったといわれる。ビシの神の御神体は黒い石を三つおいてあっただけであった。船旅をする人の家族は、船出の後ここで海上の安全を祈った。（沖永良部島民俗語い）



7.　イビガナシ（国頭・昭和57．1．7）

3　神石と力石

前述したように、神石は野外で神事を行ったときの供物を載せる台石であったか、依代として使われていたのが、神聖化されたものと思われる。力石は各集落にあったようで、若者たちが力を競ったものである。これらの石に対する神事は別になかったようであるが、「石をシソ（粗末）にするとバチ（罰）があたる」といわれ、持ち帰って他のものに利用すると家族にけが人が出たり、病人が出るので、元の場所へ帰したとの言い伝えもある。

しかし、現在分かっているのは大城と瀬名にそれぞれ円形の石三つ、内城に穴のあいた自然石一つでいずれも畑の隅にあって神石といわれている。畦布にあるのは道路わきに円形の石が一つあって力石といわれている。

4　イシガントウ

石敢當と刻まれた石碑で、魔よけとして道路の突き当たりや門に立てられている。高さ約三十五センチメートル、幅約二十センチメートルのウルイシ（サンゴ石灰岩）で造られている。道路の場合は樹木が茂って昼でも薄暗く、マジムン（魔物）が出るヌンギドゥクル（怖い所）といわれた曲がり角やT字路の突き当たりや十字路の一角の石垣にはめ込まれていた。

現在、和泊の永吉毅氏宅の裏通りに花崗岩の新しいのが据え置かれているが、これは昭和五十四年に永吉氏が造られたもので、島にあるものでは最も新しいものである。和泊町中央公民館西側の元明屋敷西南曲がり角の前島氏宅のブロック塀にはめ込まれているのがいちばん古いのではないかと思われる。玉城の花田ヤエ氏宅のブロック塀にはめ込んであるのは文字が磨滅して判然としない。国頭の中屋中秀氏宅は門に、同じく国頭の林茂氏宅は庭にそれぞれ立てられている。昔は相当たくさんあったと思われるが、この多くは消失し現在町内に残っているのは以上五基である。



8．前島氏宅前石垣の石敢當（現在はブロック壁）

(七)　海

甲東哲氏「沖永良部島民俗語い」によると、

「ニラーは海のかなたにあるとされた想像上の国竜宮で、昔話によれば、ここから稲の種子はもたらされたという。また、ニラーの神は寄木に身をかえることがあり、産児にその一生の位（クレー）（身分とか運命とかを意味することば）を授けるとされている。

シバナは海上での死者を弔う祭祀で、また海の神のことをシバナ神とよび、海岸の岩礁（がんしょう）の上か、海の見える丘で祭事を行っていた。

シバナトートゥは穀物が実るのはシバナ神が宿るからだとされ、新穂を取り入れる前後の夕方火を焚いて海に向って祈禱（きとう）した神事である。

アガリムナジマは旧正月の早朝東の海に見えるといわれる無人島で、ニラーの国だとの言い伝えもある。」と述べており、ウミリ（海降り）浜降（おり）りの神事もあるところから、人間の生死をつかさどり、農耕神としてもあがめられている高神である。

(八)　ヲゥナイガミ（姉妹神）

永吉毅氏「えらぶの古習俗」に、次のように述べられている。

「沖永良部島では男の兄弟に対して姉妹をヲゥナイ、ヲゥナイガナシまたはヲゥナイ神などといい、それに対して姉妹から男の兄弟をキイ、キイガナシ等と呼ん

でいる。このヲゥナイ（姉妹）には神秘的な力があって、キィ（男の兄弟）を守ると信じられている。それは、沖縄、奄美諸島でもその伝承があって一般に「をなり神信仰」として早くから知られている。

民謡に「あがる太陽拝でぃヲゥナイ神拝でぃ吾島戻ら」とか、「越山ぬ頂上に線香花立ていていヲゥナイ神拝でぃ吾島戻ら」とあるように、船旅にはヲゥナイ神の守護の力があると信じられ、旅立ちをする時は「姉妹の毛髪や手巾をお守りとして携行していくという習わしであった」ようである。

民謡の「稲摺り節」に「ちばて摺りよヲゥナイぬチャシキュマかみらしゅんど」とある通り、「ヲゥナイ」が稲の豊作と家内安全を祈願している報いとして初取り入れの新米飯は「ヲゥナイ」が先ず先に箸をつけて戴いた後に他の者は戴くというのであり、農耕儀礼とも関係があり、更に祭祀や予祝儀にも「をなり神の信仰」の習俗があった。

俚諺に「ヲゥナイ神はマササ」というのがあるが、「マササ」とは神仏の現わす効験にあたる語で、ヲゥナイ神の神高さ、神々にまさって兄弟を守護するとの意で、殊に旅立ちの際この神仰が重んぜられ、船旅に出る時、また出征の際にはヲゥナイガミ手サジといってヲゥナイが花染め手サジを男兄弟に渡す風習があり、また、船が遭難した時、ヲゥナイ神が白鳥になって現われ助けたとの言い伝えもある。」

(九) 稲ガナシ

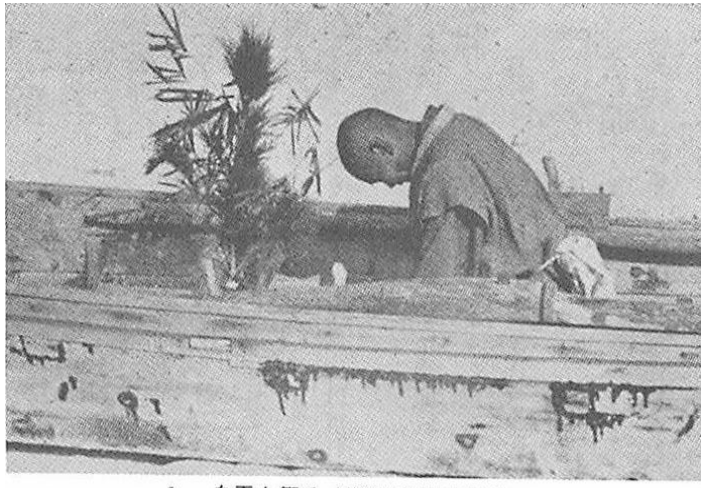
稲米に神聖を認めた尊称で、地母神信仰を基盤とした穀神であり、農耕神でもあり、ユガフ（世果報）をもたらす歳の神でもあったのである。本島では稲の播種を行う日の夜「ファンダネ祭り」が行われていた。

(十) セークヌエー（大工の神様）

正月二日に床の間に墨さし、番匠矩、のこぎりなど大工道具を供え、神酒、米、塩を供えて祭る。

(十一) フナダマ（船霊）ヒナダマガナシ

イューツィニ（魚釣りの小舟）は帆柱を立てる穴に船の神が宿るとされていた。現代はモーター付きの舟になり、へさきに門松を立てて祭っている。



9. 舟霊を祭る（芳賀日出男氏撮影）

新しく舟を造って成就したら、寅の日を選び、ユタを頼んで祭る。ユタは茅のような草を束ねたもので、舟をくまなく叩いて、（「沖永良部島民俗語い」から）

イニョワ　チジュマチ　海で、竜巻
グジヤ　ワンサバ　ニ　鯨や鱶に
イチョラチ　タボンナ　行き合わさないでください
トートゥ　トートゥ　尊い（祈りことば）
フヌ　ヒナダマガナシワ　この舟霊様は
イチュヌ　ウイカラ　静かな波の上から
トゥーチ　タボリ　通してください
トートゥ　トートゥ

と唱え、舟主や大工たちは「虎の絵やかきて、柳花活きて、誠はいくだぬジョーグチ（門口）エンヤラアハハーリ」と歌って祭事を終える。

第二節　ノロとユタ

ノロとユタは精神世界を担当し、聖なるもので祭事の司祭者として尊崇されていた。仏教やキリスト教のように教義体型を持たない民俗信仰である。

ユタの起源はノロより古いともいわれているがはっきりしない。ノロと前後して奄美諸島には現れたらしいといわれている。

両者の違いは、ノロは琉球王朝が沖縄統一事業に為政者尚氏の手足となって、その事業を容易ならしめた。したがって王朝の任命により辞令を受け、一族世襲制で女に限られ、祭政一致時代の祭事をつかさどり、一定の報酬を受けその権力も強かった。

ユタは巫病（神懸かり的病気）過程を経て、神から選任された者としてユタになり、男女を問わないが、女性が多く中には巫病を経ないで「モノシリ」として、ユタの役目の一部を受け持っていた人もいたようである。王朝の任命でなく俸給を受けないだけに、その数も多く一般に及ぼす影響も大きかった。ことにノロが衰微した薩藩時代にその勢力は増長し、弊害も大きかったようである。

ユタは生霊死霊の口寄せ（死者の魂を呼び寄せ、己の口を借りてその意を述べること）を行い、時や日や方位の吉凶を占い、人の運命を占い予言もすれば、歴史もそらんじ、病気の治癒も行い、ノロよりも神秘力があったらしく、その一言一句は神託であるとして権威を持っていた。時や日を占うところから沖縄では「トキ」「トキトリヤ」とも称されていたようであるが、現在では死語になっていると聞いている。沖永良部で「トキ」と称えていたか、どうかは古老に聞いても明らかでない。

琉球王朝の統一がなされると、ノロはその使命を終わりさらに島津氏に征服され従属の立場になった。ノロは政治の面から駆逐されるようになり、さらに儒教が盛んになって衰退した。

しかし、離島では依然としてノロの権力は強かった。薩藩が琉球に対し政治経済面では圧迫を加えながら、ノロに対しては寛大であったのは、島民懐柔と仏教嫌いの薩摩が古神道のにおいのあるノロを好意的に扱ったためであろう。そのため奄美文化がいつまでも琉球文化への思慕を深からしめる結果を招いたのである。

寛永の初めと、享保年間の禁令などによりノロの勢力は衰え、一方民間信仰のユタが勢力を増し、米穀・酒肴を献じ、いけにえとして鶏、やぎ、豚、牛なども献ずるようになり、その弊害も大きくなった。

安政二年（一八五五）藩は代官を通して、厳しい取り締まり令を発し、ユタはもちろん頼んだ者も罰し、徳之島ではユタを遠島にするなどしている。

明治初年の廃仏棄釈によってノロの祭りやユタが禁止され、シニグ祭も明治三年庚午（一八七〇）を最後に絶えてしまいノロもその姿を消してしまっている。ユタは神と人とを結ぶ役割を持ら、そこに超現実の世界が存在し、奄美の人々の精神生活を支配していた。長い歴史の間には邪教迷信で民衆を惑わすものであるとして官憲によって弾圧され続けたこともある。

冗費の取り締まりもあって盆祭りなどの行事も制限され、特にえらぶでは島独特の古い仕来りも消滅してしまったことは惜しまれる。

ユタの禁制はその後も続き、大正年間に罰金刑を課した記録もあり、昭和に入っても制限されているが、日常生活の中で人々の心の中に生き続け、その根絶は難しかったようである。

一　ノロ（ノロについては歴史編第四章中世を参照）

二　ユタ

ユタは個人的な悩み、苦しみなどの相談役・呪術者として、その役割を果たしてきている。

冗費取り締まりなどもあって、豚や牛を犠牲にして供物にすることはなくなり、薩藩時代からの圧迫に一時は併息もしたようであるが、昭和初頭の世界の大恐慌による生活苦からの神頼みとして、また大東亜戦争の戦没者霊魂の口寄せなど、ユタはその生命を持ち続けてきている。

(一) ユタの仕事

ユタは神、精霊、死霊などと接触交流し「神降し」を行い、憑霊状態になり、代弁者となって口寄せ、卜占、予言・祈願、加持祈禱などを行うのである。中でも「卜占」はユタの「仕事」の基礎をなすもので、これによって何をなすべきかを決めるのである。

そして、ショージ、十八夜、二十三夜などの月待ち、祖霊祭などいろいろ指示するのである。ショージはユタの必修の神祭りであって、ショージをする女性の選定はユタが行っている。

(二) ユタを入れる

ユタを依頼することを「ユタを入れる」といい、その依頼者は中年以上の女性が多く、自家の予備知識がなければ、卜占の内容に信用がおけるということで、自家より遠く離れた他字のユタを頼みがちである。それでも納得できないとか、ユタの指示した内容が時間的、経済的により、ユタの指示どおり実行し得ないときなどは別のユタを頼んでいる。

ユタは先祖祭の唯一の祭祀者であり、ヲウイキジェ(折節)に依頼される。すなわち家族に死者が出た場合、ミチャミジ(三日忌)、ユーユタまたはマーブイヨセ(七日忌)、四十九日忌、百日忌、ユヌヤヌマチー(一年忌)三年、七年、十三年、十七年、二十五年、三十三年の年忌祭などの供養、フズヌエー(祖霊祭)を年に一度、主として正月に行い、ハミウルシ(神降し)といって祖霊と語り合う。

また、先祖祭のほかユタを呼ぶ場合は、

①ムンゾイ(物の怪のたたり)をはらい、
②ムヌアーシ(災いの原因の解明)
③夢見が悪いときの占い
④ムンニスカタンまたはムンニムタタン(妖怪にかどわかされたりしてさまようこと)その人の方角を判じ、
⑤アダジニ(変死)した者は、地の神に引かれ昇天できず、ハジ(風)になってさまよい、人に風邪をひかせたり、発熱させたりし、また家畜に病気をさせたりする。これはシバナ神といい、たたりがあると恐れられ、シバナトートゥをしておはらいをする。

㊟シバナにはウキシバナ(海、船の遭難、島外、旅先で死んだ人の浮かばれない霊魂)とティシバナ(自宅の畳の上以外で死んだ人の浮かばれない霊)がある。

⑥墓地に穴が開いているなど不吉な前兆があったり、
⑦墓の移動、改葬などのおはらい
⑧ニービチ(結婚式)、手斧立(起工式)などの日取りを判じ
⑨ミーヤガン(新築願)、アムトゥノーシ(カマドの更新)のはらい
⑩家族の息災、旅立ちの安全のグヮーヌ(願掛け)
⑪家族や家畜の病気、けがの治療祈禱など
⑫不慮の災害があった場合

などにユタへの依頼がなされるのである。

そのときには親兄弟家族全員が円座する。しかしユタを信じない人はその席を外す場合もある。ことに年忌祭には親類縁者も案内し盛んに行う。ことに三十三年忌は「止め祭り」といって案内客も多く、この日は故人の霊が神の仲間入りをするといわれ、御前風、千鳥節、桜の男児という念仏「ヒャールガヤッサ」などが踊られ祝福される。墓送りする道中も竹や太鼓などの鳴り物入りで、ヒャールガヤッサを踊りながら墓送りをし盛大である。

(三) 卜占の方法

個人がユタにみてもらうときはユタの家の祭壇の前で行う。ユタの呪術行為はいろいろあるが、依頼者の家で行う場合は、祭壇のしつらえから供物の品を指示する。祭壇は神棚か床の間の前に設けられ、ウミチ(御神酒)、洗い米、ナマシ(すのもの)、煮物、マグミミショウ(お粥を冷やし発酵させるためモヤシか、生芋を刻んで入れ発酵してから漉したもの)などを供える。

ユタは依頼者の家に来るとまず家の周囲を見て回り、その後で白衣をまとい、祭壇の前でみかんかがじまるの小枝を叩きながら呪詞を唱え、祖霊を呼び寄せ、次第に身体を震わせ、神懸かり状態になり、まず家人たちの願いや質問を取り次ぎ霊媒を行うのである。

呪詞はユタによって違うが、基本的には天照大神を唱えたり、シマダテシンゴ(島の創世神話)シマコーダクニコーダが唱えられる。それはちょうど祝詞風である。

占う形式もさまざまで、次のようなものがある。

①杯の酒を見て
②湯飲みの水を見て
③線香の煙を見て
④線香の灰の曲がるのを見て
⑤線香数本（五本から十二本）を立て、その燃え具合いを見て
⑥お膳に盛り上げた米の山を見て（花を見る、くじを引くと言っている）
⑦ソロバンによる
⑧その他

(四)　その処置

呪術の結果、原因の除去、処置として、次のようなことが挙げられている。

①祖霊祭祀の不足
②月待ち、ショージの指示
③墓石の異変
④屋敷内の樹木、石のたたり
⑤鶏や豚の犠牲の指示
⑥患者の背や腹をなでたり、患部に手を当てる。
⑦水を患者に飲ませたり、吹きかけたりする。
⑧その他

そして、ウヮーマガナシ（火、かまどの神）を拝み、イーチマーミ（大豆を黒めにいったもの）か、塩で家の内外をはらい清めてから、宴会に移るのである。

(五)　例を一、二述べてみる

1　線香を用いて占う場合

普通エトの数の十二本立てている。呪詞を唱えるにつれて、だんだん燃えていくが、一本か、二本燃えるのが遅いか、曲がったものが出てくる。そのことを「ヤブリタン」と言っている。ユタはそれを見てエトを言い当てるのである。

死んだ人の霊がエトに出た場合、家人に訴えることがあるといって、霊の言葉をユタが伝えるのである。

また、列座している家族のエトが出た場合、祖霊からの頼みが伝えられる。

呪詞を唱えている途中から、列座している人の中で、しきりにあくびをするか、吐息をする人が出ると、その人に「ハミヌウリタン（神が降りた）」といって、ショージなどの指示を与えている。

それが済むと、ユタは「ウヤホガナシ　ユクヮ　ユクヮ　シー　オイシャブントゥニ　チュラサシータボリアー　トートゥ　トートゥ（祖霊様よ、これからよいようにしてあげますから、きれいにしてください　あなかしこ）」と祈ると、先ほどの線香がきれいに他の線香とそろって燃えていくのである。

2　米を用いて占う場合

写真10のように膳に小さな米の山をつくるユタもおり、一つの膳に米一升を盛り上げてみるのもあって、ユタによってそれぞれ違っている。



10　先祖へのお供え物

そのお膳の縁をトントン叩き、米粒の散り具合いを見て占い判じたり、米粒を一つまみ取り、これを二粒ずつに分け一粒残る（奇数個である）と良くないと判断するのである。この動作を何回か繰り返す場合もあり、このことを「ハナヲミル」とか「クジヲヒク」といっている。これによってエトを当てて霊媒を行うのである。

3　水を用いる場合

アダジニ（異状死者）をした人の霊が昇天できず、人に障るのでユタを頼んだ例として、甲東哲氏撰「沖永良部島民俗語い」の中に、戦後の例として次のような話が載っている。

「昭和二十六年某校で子供が鉄棒から落ちてけがをし、それがもとで亡くなった。ところが他の子供たちが、その子のマーブイ（死霊）がまだそこにいるから怖いと言って鉄棒に近寄ろうとしない。それで亡くなった子の父兄がユタを頼み、霊を墓に帰すための儀式をすることになった。立ち合った人の話によるとユタが呪文を唱えると、彼女の持っている水を入れた湯飲みに、針で突いたぐらいの点が現れ、それが水面で激しく回り始めた。それが死んだ子のマーフィであるとして墓へお供していったそうである。」

4　その他

明治時代の例として、「沖永良部島民俗語い」では、「産後何日目かに「マーブイゴメ（霊籠め）」の式があっ

て、ユタは赤子を抱いた母の背や赤子の頭をなでてから

石クジマ　石のひざら貝
金クジマ　金のひざら貝
ナユンタベ　のように（腰の曲がるまで長命で）、
息災アラチ　災いのないように
タボーリ　して下さい。

などの呪文を唱えてから、ホーホーと息を吹きかけたりする儀礼があった。」と述べている。

前述のように、藩政時代からの弾圧、教育の普及、衛生思想の向上、医療施設の整備などの変化により、ユタの民間療法における役割は失われつつあり、さらに合理化生活への移行に伴う世代交替などもあって信者も減少し、わずかに墓直し、不慮の災害、年忌祭などにその役割を果たしている。

昭和五十七年に筑波大学大学院文化人類学専攻の蛸島直氏の調査したところによると、知名町に七名、和泊町に三名のユタがおり、島外に転出した者もいると報告されている。

ユタは沖縄、大島郡内はもちろん、郡内出身でユタになっている人が、東京、阪神、鹿児島方面にもいると聞いている。

※　ユタについては民間療法の項でも述べることにする。

第三節　シニグ

（島伊名重著「維新前に於ける本島城籠祭の内容」より）

一　しにぐ祭の由来及び終局

しにぐ祭の由来は得て詳らかならざれども、第百十三代中御門天皇の宝永八年正徳元年今を去ること二百十年、六代将軍家宣の時、沖永良部島与人平安山、仝久米村、仝具永久、与論島与人前里、仝喜久里の五人連名にて、沖永良部島与人平安山より、御国許（鹿児島）にて差出候書留書類に左の一節あり。

沖永良部島本琉球御支配の時、毎村女一人づつ「のろ米（くむい）」と役目召し建てられ代はり合の節は琉球へ罷渡り御届申上候を以て弥々願の通り「のろ米」役仰付られ候趣きを以て朱書御印判の御書付成下され申候処上城の「のろ米」代り合の節例の如く琉球渡海の処右姪生れつき美々敷その上器量衆人に勝れ、国王様の御目立御貰に付差上申候処その後右腹に王子御出生遊ばされ御成人の後沖永良部島成下され御波海の上、内城へ御城御普請之あり世之主と称へ奉り御付人外役々の儀琉球に準へ召し建てられ、夫々官位に応じ金銀の髪差、朝衣大帯等差用仕申されたる由之あり、依て御在世の時三年に一度島中御巡視之あり村役々の者共、白黒赤の鉢巻、木綿白地の胴衣袴着にて中途御迎罷出候由、今にしにぐ祭と申伝その例えあり申候云々とあり。

又しにぐ祭は本島太古よりの大祭日にして各村首長の内有力なる一人が全島を一統したる祝祭日なりとの説もあり、又一説の口碑に世之主の母親は俗に上城の沖ヌル、実は小名久保ヌルそのヌル米が琉球へ進貢物上納の際、風采美はしく器量衆に勝れたる、琉球王の目に触れ妾となり、その腹に生れしが「世之主」なり。右「ヌル米」が沖縄より帰航の際には、既に分娩すべき産月にて船中既に分娩の兆候ある故初め屋子母港に入港して大津勘付近にて分娩せんと企てしに、此処はしにぐ祭故そんな汚れことは御断はりだと断はられ詮方なく止むを得ずその次の島尻港にても同様断はられ止を得ず恥を忍びで下城村の下、即自己生郷の沖泊に入船上陸して下城の人間と

いふ、沖泊より鳥波小名久保に行く道の傍なる現今源瑞幸氏宅の前の金森と言ふ人の屋敷の辺まで来る時に圧迫せられ、その際雨中と見え雨みのにて屏風に代え、三本の石を立てかまどとして粥を炊き、そこにて産み子が世之主がなしなりと該地の老翁等の口碑に伝へられり。その地今に茅葺の小さき庵あり、雨に濡れたり、日に晒す時は火事又は死亡等の災難事ありという。

而してその世之主は七才まで西見にて成長至し七才の時琉球王の命により位に就き内城に登りしといふ。

之に依って惟みるに分娩の時にしにぐ祭とて宿を貸さざるに因っても窺知できるように、しにぐ祭の以前よりありしことは明々瞭々たるも、その幾百年前よりありしかは詳かならず。しかもその終句は明治三年午年までは致し、次回まで致す可きはずなりしが、明治五年よりは維新の大改革と共に難なくこの唯一絶体の神の大祭も全く跡を絶つに至れり。所謂我国武士の佩刀を解かれしと一般この大々的なる現にしにぐ神と言ふものは居ると思ひし観念が根底より破壊せられしは島民の風習として誠に美挙と言ふべし。しかしながらそれには二大原因あり、即ち一は多額の費用を要し、二には世の澆季に流れ、旧とは今の士族即ち衆多組のみが大旗を立て威勢を張りしに近年までも百姓の旗は小さき竹の端に布片を結ぶ位に止まりし故しにぐ祭は侍連中の施行せし祭なりしが当地の今日四民平等の無階級といっても可なるくらいの社会となりしに因りしならんか。又一方同時に与人やその筋よりの厳命なりとのことに基きしならんか。

注①要するに「しにぐ祭」は世之主の生後島巡視の歓迎なりとの説と、

②分娩前に於て「しにぐ祭」故宿貸さぬと言うを以って、其の前よりありしこととの二説あるを記して参考資料に供す。

二　しにぐ祭の順序

しにぐ祭には、御使、馬具試等の準備あり、その外、初しにぐ、当しにぐ等ありて隔年一回しにぐ祭を施行す。

而して施行する年をしにぐ年といい、施行せざる年を神無年といふ。しにぐ祭を施行するは大凡二十日間なり。左にその順を追ふて逐一之を述ふることとせん。

三　御使

しにぐ祭をなす前に於て兼ねて、案内しまわることである。全島には百（百とは家百戸よりの上納をとる家なるを以て、その役目の名）といふ首長が三人いる。即ち、余多の百、屋子母の百、西見の百之なり。而してこの外に百といふ者が各村（字）に二名若しくは一名いる、その次に「のろ米」とか「道差司」等いふ役人もありて、俸給の代りに永久的に地所を領しいたりといふ。

太古には戸数百戸よりの租税を受けし人故に百といふと前述の如くしにぐ祭に関係する役員はありしが御使に出てくるものは本百のみにて自己の部内を担任せる与人及び「大アンシヤリ」目差、「オイビ衆」の内に参上して左記の「上言（ういごと）」をなす。（終って後酒肴や味醤を頂く）「上言」をなすは拾数名又はけ廿何名の内より首長なる余多の百、屋子母の百、西見の百等が引率せる各百の総代にて言上す。予（島伊名重）は余多の百の「上言」を得たれば、他の二人の百も大同小異なりといふ。即ち余多の百の「上言」は次の通り

「アマタ、ヤアジヤー、ハアビヨー、シンビヨー、アシチウラ、クヌギ、ハタユタイノ、ワシタビガ、ヒュウカラ、トウカミカノキノトノ、トイノヒニ、シニグンガナシノ、ガラミチ、チヤブングト、ウンチケシヤブラ、トウト」と両手を合掌して申し上げる、他の百も同様すると、受ける主人も一同同時に拝礼をなす。

右「上言」の釈

「余多、屋者村、上平川村、下平川村、芦清良村、黒貫村の、二十四人の、私共が、今日から、十三目目の乙の、酉の日に、しにぐという尊い御祭が御始りでございますから、御招き（御案内）致します、どうぞ拝みます」と合掌す。

百の装飾は立派なる馬具鞍、くつわ、鈴、染分の手綱を掛け、真白の着物に白の神スゴキを頭に巻き結び垂れ、黒白の染分手拭を両側に挿し其疾走車の如し。

四　尻縄試（しじやたみ）

尻縄試はしにぐ三日前に馬具及乗馬の人に馴れているや否やの試験、練習の為に行ふものなり。平常は代官の

居る側の仮屋の馬場より乗馬は全然厳禁なりしが此当日のみは代官も御免なされたりと、一老母曰く此日や、しにぐの当日などにかかる多くの肥馬、俊馬が頭を揃へて並び立ち、くつわを接して併行しても毫もいななかず、又騒がざるを見れば実に神馬といふも強ち誣言には非ず云々と。

五　本しにぐ祭

しにぐ祭の最も終局なる明治三年午の年（大正十年より凡そ五十二年前）のしにぐ祭の実際談を聞き得たれば左に記す。

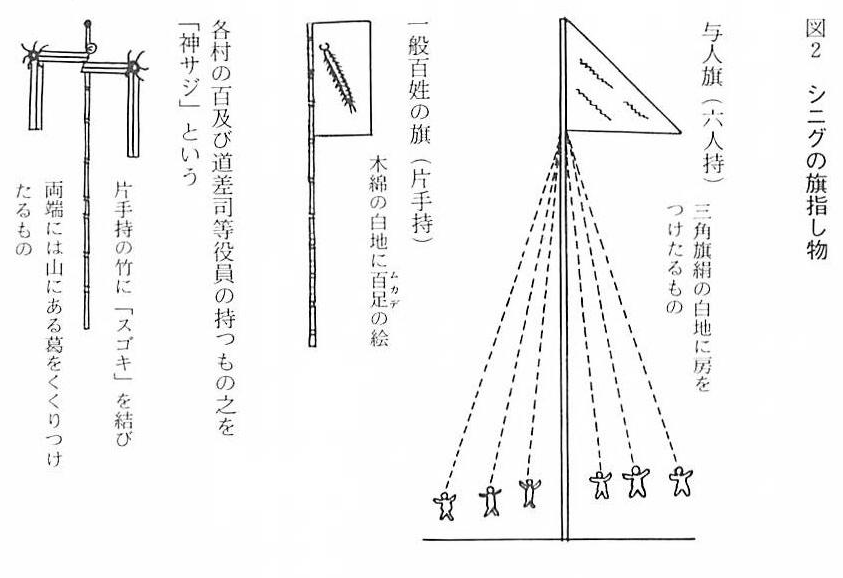
いよいよ当日になると与人三人共馬上よりユーグマイ（夜籠）とて夜中に内城へ罷越し（明治三年の大城（ふーし）の主（しゅ）（大司と書）は山真粋憲、喜美留の主（喜美司）は沖蘇廷良、久志検の主は土政照の三人大城の主は御居城の城へ登る左側に夜籠りの庵を結び、喜美留の主は上門の溜池の西の方、久志検の主は其の北方にこもり居て翌朝、時の来るを待ち居たり、而して各与人への報告（刻限来たりとの）報告は上城村の百、大山に夜籠りして即ち大山の頂上にて太陽の東天に御光のさし出賜はんとする時、ときの声を上げて旗を振りつつ「オホエオホエ、オホエ、オホエ、ウフエー」といふ合図をなすを見て、内城の御居城にては「大司の主サーリ、喜美司の主サーリ、久志検の主サーリ、なあ時ぬチャブタン」といって報告を申すと一分もすかさず各与人同時にくつわを揃えて御居城に登りて式を済ます。（この時日の出を合図に余多の百、屋子母の百も之に準じて式が始まる由）それより大城の主（大司の衆）は多くの随行等の馬乗りの一隊を率い与人旗を推し立てて大城の西方の石根といふ所より大城を経て玉城、皆川、古里との合戦の場所に出張す。喜芙留の衆は内城の屋者川の辺より東石橋を横切て右場所に向ふ。然して久志検の衆は玉城の前に待ち構えて二人も各々自己に属する一隊の馬上隊を率い与人旗を押し立てて皆川のしにぐ塔に会合してより即刻皆川の集庭（すうみや）といふ所に集会す。この立合たるやあたかも擬戦の如くにて太鼓を鳴らしつつ其「バチ」にて頭や胴などをなぐり合いもする由である。而して最初各隊を率いて皆川のしにぐ塔に来て会合をなす時玉城の方は北方より南方に向ひ、又皆川古里の方は南方より

北方に向って儀式をなし一礼して各々別るる山に候、三人の与人が各々部下の一隊を率いて集庭に行く途中の威勢はあたかも現代の司令官の各隊を引率して戦場に赴く時は斯くもあるかと偲ばれる。三与人三隊とも総て白装束にてともどもに至るまで白全隊にて、次の図の如きものを持ち「オホエ、オホエ、オホエ」と三回ずつ唱えて「ウフエー」で止めるといふ。

因みに記す此玉城、皆川・古里の擬戦に於て太鼓を鳴らし調子を合せて互に太鼓のバチにて叩き合いをなして合戦の真似をして躍ったり跳ねったりする時に従令実力は実際に於て皆川古里強くとも是非玉城の方は世之主の軍勢故負けざるを得ざる法則なりと、而して漸次、皆川、古里は退却して小字森里という屋敷まで退却してきて戦い、そこにて各々退散するといふ。而して当地しにぐ祭乙の酉の日には全島民一人も残らず男子は白地の絹布（神絹という）又は白地の綿布にて作りたる白装束なりき。

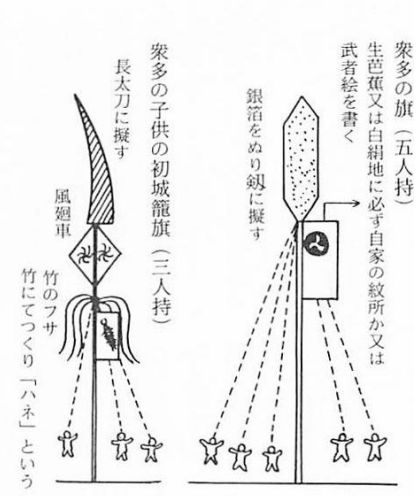
皆川にて接戦の際は玉城は白着物に全部赤の帯を被り皆川古里は白装束に白の帯を被りて目標となせし由なりき。

図2　シニグの旗指し物



六　与人の島廻い

皆川のしにぐ終って与人三人、目差三人、時の百一人、木掟三人、城サバクイ（大城の政統）大アンシヤリ一人（婦人一人）及其供一人（大城の山田夏子といふ人）総て馬上より白装束にて余多村を経て屋者までは是非行かざるを得ざる規定なりとか、然して当日は帰宅して又其翌日即ち二日目の日は又久志検、上平川、芦清良、黒貫瀬利覚を経て屋子母に一泊、それから三日目の日は屋子母、大津勘、徳時、島尻、田皆を経て西見に一泊、又それから其の翌日即四日目には田舎平、永嶺等を経過して内城に行き全島を一周して、内城の御墓に参詣をなし、兼ねて三年前のしにぐ祭に世之主ガナシの霊前に供奉してある御酒一升とを取り替え新に供奉して翌々年のしにぐまで備え置くものとす。其際瓶の口に充分紙にて栓をしてある御酒や水に埃のある時と無い時がある。其埃のある年は必ず大風が吹くと、又埃のない時は大風なく豊年の兆しだとの風説がある。



解散の時には其島巡りをなしたる人々が内城の「トムい堤（ちぢ）」といふ所にて人々が一同相撲をとって一同解散するとのことなり。

七　初しにぐ祭

初（うい）しにぐとは男子が本年九月十月のしにぐ祭後又はその当日に生まれ、翌々年のしにぐ祭までに生まれたるをいふ。之は昔の衆多（士族）の子弟がなす祭にて、百姓の子弟は如何に富家の子弟たりとも許さず。然しながら衆多の中にも貧富の別あり、身分の高下もあればあながち同等というわけにもいかず、故に旗にも大小もあれば又装飾品にも高低のありしことは免れざるも、とにかく衆多連のみなりき。その雑費たるや実におびただしく、初しにぐある家にては兼ねて乗馬を準備し、それに子供を抱く人一名、馬の口引別当一名、旗持三人都合数名を要するのみならず、家族や親族も総出にて一人も家に残り居る者なく故に「陣担荷（じんたんぐ）」とて、今の「水汲担荷」よりなお太くして高き同形の桶二つの握り飯や御菜をこしらえ担はしめて行く故に一戸必ず大き家は豚を一ぴき殺し又二、三戸共同にて豚を殺すことはほとんど現代の旧正月の如し、その一週間は三々五々の快楽を尽すのみ故にその経費は実に多額に上れりという。

八　当りしにぐ

之はしにぐ祭の一週間後に於て行う。そのやり方は、各村異なれど大同小異にして昔の各村の「百」「ヌルクムイ」の外「大差司」「ミキ差司」（ミキとは味醤の意ならんか）という役員のありし由、その方法上平川村の如きは家の戸主は甘酒（味醤）を作らしめ、又屋者村にては米を家の経済や家の人員に応じて出さしめて「百」の家にて一緒にまとめて作らしむ。一週間の中は誰人も来て貰って飲んでも差支なしと、上平川村もその点一致す。この甘酒を誰にも与えて飲ましむること同じ、しにぐとうの舎にて行う。要するにこれはしにぐ祭を済ましたる役員の慰労なりという。小桶に柄をつけた柄杓の一杯だけ、その外男の子二人ありて長男十八になればその柄杓十八杯、又次男ありて十五才になれば十五杯を「村」に上納すべき規則なりという。

九　西見の「ウツタハチブル」

この日は西見しにぐとて当日三日前より全島の人民、西見に集合して「ウツタハチブル」（ハチブルとは内地の面のこと）見物す。「ウツタハチブル」とは西見しにぐの神思ひといって、実は男四人なりしが二人は女にしてその男の中二人は舟を漕ぐ真似をなし、二人は調子よく太鼓を打って踊をなす。するとその踊りをなす女形の者は縮緬の帯を頭に結び垂れ、大柄の着物を着て左股上に挿み（俗に又サシという）て四人とも声を揃え、調子

を合せて面白く歌う由その歌を次に記す。

「ヒャリガコウ〳〵〳〵〳〵ヒイヤリ、ヤーリ。ヒイヤリヤーリ〳〵」と歌うという。

然して初めは上城の「熊里（くまと）」の東（あがり）の山にてちょっと始めてから、それから「稲葉」の「入前（いいめ）」の西にある「ウツタ墓」の中より「ハチブル」を被りて出づるからその名がある。然して再び西見に帰って来て種々の戯れをなして退散するなり。

要するにこれは「ウツタ味醤」を保護する為なりと、又西見しにぐの余興なりともいう。

※　明治四年世之主仏祭の処神社に改称し、神祭に改新し城籠祭を廃す。

※　島　伊名重氏「維新前に於ける本島城籠祭の内容、大正十年辛酉如月二完」を転記した。

第四節　聖地、神社

聖地としてはティガナシ（岳加那志）と称し。湧泉（ゆうせん）を主要条件とするために、丘陵上にはなく、村落を離れた緩傾斜面にあり、神を奉ずる者がこの湧泉で禊（みそぎ）を行うのである。その周辺には阿壇（あだん）、その他雑木が茂っているのが特色で、ここへ入ることを忌み嫌った。現在喜美留、西原の両字に残っている。

また、祝女（のろ）の祭場であった所をフーナーといい、そこに屋敷構えをして屋号としたのが残っている。ヌルバンタ（ヌルバンドー）の地名もある。シニグ祭の祭場をシニグドーといって、ほとんどの字にあった。

ショージゴーも聖地といえるのではないだろうか。

神社については世之主と四並蔵は本島古主の崇廟（すうびょう）として全島民が尊崇してきたものであるが、明治に入り仏号が廃せられ、内城と徳時に神社を建立した。

薩摩時代に鹿児島から分祀（ぶんし）された弁財天宮、金毘羅（こんぴら）大権現、お天神、高千穂神社が建立され、本島の神社は六社となった。

明治十一年諸事改正令達によって、高千穂神社を郷社とし、その他の五社は村社とし、三十六か村の人民各社の近傍に沿って氏神とした。しかし、戸籍には全島民すべて氏神は高千穂神社と記す。また、祭日は高千穂、世之主の両社にて各村年番で奉納手踊りを行っていたが、その風儀行装が今日の教化に障害があり、出費も多く、明治十一年秋よりこれを廃し、祭式だけ行うことになった。

神官は高千穂は祠官（しかん）一、祠掌（ししょう）一、その他五社は詞掌各一名とする。高千穂の祠官は明治九年、詞掌六名は明治十一年任命されている。明治五年ごろ各神社に社祠伶人数十人本県より任命されていたこともある。

当時の氏子は次のとおり各字に割り当てられていた。

厳島神社（弁財天宮）……和泊、和、手々知名、古里、皆川

金毘羅神社……喜美留、出花、西原、国頭

菅原神社……手々知名、畦布、根折、瀬名、永嶺

高千穂神社……全島民

世之主神社……内城、玉城、大城、谷山、後蘭

氏子は定められても、どの神社の祭日にもほとんど全島から参けい者が陸続として集まりにぎやかであった。それも「お宮参り」とはいわず「ティラメェ」といっており、明治生まれの人たちは現在でも「ティラメェ」といっている。

一　厳島神社

弁天様、弁財天といわれ七福神の一つで、歌詠、音楽弁舌をつかさどる女神、また知恵、福徳、財宝を与える神、市井に幸をもたらす商売繁盛の神ともいわれている。

島では神社の敷地名をとって「ウドゥヌの寺」と称していた。

祭神　市姫（市神）、市杵島姫尊（天照大神と素戔嗚尊とのうけひ「誓約」の際に生じた神）を主神としていると広辞苑で述べている。広島県厳島神社の分社として建立されている。

建立　衛藤助治氏編「沖永良部誌」によると、宝永元年甲申（一七〇四）となっており、寺社建立は一番古い。和泊村東隅海岸「ウドゥヌ」に建立。

記録　「沖永良部島郷土史資料」より拾ってみると、

○　明和九年壬辰（安永元年）（一七七二）十一月十二日、代官三原浜右衛門人躰手札改被仰渡三間切共に弁財天において宗門帳相認候処人数左之通、総人数一万千四百七人うんぬんと記録があり、人別調査がここで行われている。

○　安永七年戊戌（一七七八）八月七日大津波有之弁財天石垣並上仮屋石垣打崩し仮屋床の下より三四尺程あがりで仮屋門に二三尺程有之候大魚数疋相見得候

○　天明六年丙午（一七八六）十一月十日人別調査をここで行っている。

○　寛政十二年庚申（一八〇〇）十一月十一日人別調査を行う。

○　文化十二年乙亥（一八一五）十一月二十八日人別調査を行う。

○　文政七年甲申（一八二四）十一月人別調査あり。

○　天保二年辛卯（一八三一）十一月弁財天後之浜において宗門手札改帳面相認両島札本人躰左之通として沖之永良部島、与論島の人別調査がこの年より弁天宮の

後の浜で二回ほど行われ、弘化年間から兼久原で行われている。

○　明治四年辛未（一八七一）弁天を厳島と改号、祭日を毎年二月初申、十一月初申と定める。

○　明治八年乙亥（一八七五）社倉米納倉二棟厳島宮地内に建設する。

○　明治十八年乙酉（一八八五）十二月十日商店美運社より失火厳島神社及病院、社倉等八棟焼失

○　明治二十八年乙未（一八九五）七月二三日（旧六月二日）午後五時東北風にて漸々暴涛となり、七時より一層強烈、往古稀なる波浪のため、厳島神社外民家の石垣破壊、流失せる家屋もあり。との記録がある。

○　その後、取材によると西郷南洲記念碑敷地内に移転したが、台風により倒壊し、昭和十五年に高千穂神社に合祀されたといわれている。中には南洲神社とか、招魂社に合祀されたなどの説もあるが定かでない。

二　金毘羅神社

金刀比羅宮の俗称、大物主神社ともいう。四国香川県の金刀比羅宮の分社。

古来航海の守り神として舟人たちが尊崇し、代官所詰役の帰鹿、島役人の主な人々が上鹿の際、出帆前二日間参籠したとの記録あり。

祭神　大物主神（大国主名の和魂＝柔和・情熱の徳を備えた神霊）

崇神天皇

○天竺の霊鷲山の鬼神（魚身で蛇形、尼に宝玉を蔵する）薬師十二神将の一として金毘羅童子が香川県の金刀比羅宮に祭ってあるともいわれている。

御神体　御神鏡（香川県



図3　金毘羅神社往年の想像画

の金刀比羅宮から求めてきたものといわれている。）

建立　文政六年癸未（一八二三）西原と出花と喜美留の中間の尾根の原頭、小字コン平に建立。

○　文化年間（一八一一―一八一三）代官太田筑左衛門（文化八未年～十酉年）が金比羅社殿内に松の植樹をした記録があり、もっと以前から石碑を立てて拝んでいた。

○　神社裏手に高さ八十センチほどの男物を思わせるような石碑が立っている。これは昭和五十二年喜美留・西原・出花の老人クラブが清掃作業の時松林の中に埋もれていたのを探し出して建てたもので、古老の話では昔この石碑を拝んでいたということである。正面右側に奉建立、中央に金毘羅權現、左側に為海上安全と刻まれ、裏面には文政七年申十月十日（一八二四）木脇祐友と刻んである。

○　御手洗鉢　高さ七十センチ、直径三十五センチの八角形の石材手洗鉢がある。正面に天保十四年卯（一八四三）六月吉日奉寄進原田孝太郎、住祐丸と刻んである。

○　弘化四未年（一八四七）に代官和田平太代附役山之内斉之進が金毘羅並松植樹の記録あり、挿絵のように参道に松並木が景観を添えていたが、耕地整理により伐採され参道も畑地になり東側に新道ができている。

○　弘化四年未（一八四七）七月大嶺御札相下り金毘羅堂新造立にて御札建立の事の記録がある。

○　嘉永二年酉（一八四九）六月金毘羅大權現社殿新築大嶺札合祀す。抑々従前は松林原頭石碑を建て崇拝しおれり、うんぬんの記録がある。前述の碑である。

○　文久より明治末年の間風災により松木枯損。

○　明治四年末（一八七一）金毘羅を大物主と改号。毎年三月十日、十一月十日祭日と定め置く。

○　明治十六年末十月（一八八三）大物主神社改築。従前御神体石碑を御神鏡に奉遷。

○　昭和四十一年九月十日奉納池田秀久と刻名の鳥居と奉納福山茂雄と刻名の御手洗鉢がある。いずれもコンクリート造りである。

○　戦後祭礼も中断したが、老人クラブによって復活され、自動車の交通安全祈願も行われるようになった。

○　神社から南へ三～四百メートル離れた旧参道入り口に池当溜池があり、そのほとりに大きな石が三つウワァマ石、いま一つが馬石といって馬の形をして子供たちが乗って遊んだものである。昔、西見国内兵衛佐がウワマ石の一つに頭をのせ、二つに足をかけて寝たという口伝えも残っている。その辺は空き地になっており、そこでシニグ祭が行われていたといわれている。また、反対側にティダゴ俣と呼ばれた深い溝があり、そのそばの路傍にティダゴグムイとかいわれた大きな石があった。それには太陽を示すかのような円いくぼみがあり、回りに川を表すかのように二～三本の筋があって、それが自然にできたものか、人工であるのか不明であるが、すばらしい出来映えで、「ティダヌアミユヌ　ホー」（太陽の浴びる川）といい、神石として洗い米を供えて祭っていた人もいたと古老が語ってくれた。

耕地整理によって、かつての参道も松林もなくなり、新しく東側に道路ができている。シニグドウもティダゴ俣も畑地になり、これらの石も見えなくなっていたが、昭和五十九年五月池当溜池をさらえた時ウワーマ石が出てきたのを金毘羅神社境内に移した。

ティダゴグムイ石はティダゴ俣に埋められたのではないかといわれている。

三　菅原神社

天満宮ともいわれ、島では「ウティンジン（お天神）」といって尊崇されている。学問の神としてのみではなく家内安全、病気平癒なども祈願し参籠もしたことがあったといわれている。

祭神　竹原道真公の御霊

御神体　御神鏡、菅原道真公をかたどったと思われる石像がある。高さ三十センチ、幅二十センチ。

建立　年月日不詳なるも明治二年ごろといわれている。

○　国頭の宇竿山からコン平を通じて越山に至る尾根に上手々知名の字があり、神社は小字寺俣の傾斜面の中腹に東南を向いて建てられている。周辺は生い茂った松や雑木林であったのが、裏手を崩して運動公園を造ったので、古松や雑木は伐採され、表参道右手にわ

ずかに雑木が残っている。

○　その参道を下りた右側に泉が二つあって、宇民は飲料水その他の用水として利用し、また、参けい者は御水洗（みたらし）として口や手を清めていた。上の方の泉はショージゴーとして使用していたそうである。

○　明治四年辛未（一八七一）天神を菅原神社と改号、毎年二月二十五日、十一月二十五日を祭日と定める。

○　現在の社殿造営に当たり、正面上方に寄進者として、奉納永野圭介と刻名されている。

四　高千穂神社

祭神　瓊瓊杵尊（ににぎのみこと）、彦火火出見尊（ひこほほでみのみこと）、神武天皇
御神体　御神鏡
建立　明治二年己巳（一八六九）代官面高与蔵が高千穂神社御正体神鏡を守り下り、和村サダリ松山の内へ建立、小字赤平で和泊の街を眼下にし、太平洋を望見できる高台にあって景勝の地である。

○　明治十年丁丑（一八七七）十月二十九日、戸長、神官へ心得令達の中に「高千穂神社は全島の崇廟たるを以て、県治以来郷社とし、その他の神社は皆付（字）社とし、戸籍には全島人民すべて高千穂神社を氏神とし、明治十一年改正の戸籍も氏神を高千穂神社と記すなり。」とある。

○　毎年大祓式、元始祭、遥拝（ようはい）式等を行うこと。

○　明治四十四年辛亥（一九一一）十月神殿拝殿兼併の処更に神殿九尺角新築する。

○　戦後相撲協会が中心になり奉納相撲が行われ、両町はもちろん島外からも選手が来て盛大に行われた。徳之島出身の朝潮も力士になる前来島したことがある。

○　昭和五十三年十二月二十一日大相撲一行が来島。北の湖・輪島・若乃花の三横綱、大関貴ノ花、人気力士高見山などが神社土俵で奉納興行が行われ、島中を沸かせたこともある。

○　現在は町内だけの小中学校生、青年、一般の若者が毎年奉納相撲を行っている。

○　拝殿前に高さ百九十五センチの石材灯籠一対があり、御神燈、奉納者　医師永野圭介、仝永野秋子、昭和十五年旧九月十九日と刻銘がある。

五　世之主神社

島の守り本尊として尊崇され、往年は祭日に島中の人々が参拝し、催し物も行われ盛んであったが、戦後は一部の人たちによって祭典が守り続けられてきている。

祭神　世之主加那志（がなし）
御神体　高さ約六十センチで彩色が施してあり、衣冠束帯姿の座石像と御神鏡、さらに神殿の中にはさびた一振りの刀身がある。
奉納　明治四年、土政照の銘のある花瓶と清明、平安統と刻銘のある絵馬（扁額）が神殿の中に納められている。
建立　建立年月日は不詳であるが、内城の越山尾根の一峯（みね）の山頃、小字上城（ウイスク）の世之主の城跡に建立されており、鳥居が遠く玉城方面からも望見される。

○　明治四年世之主および四並蔵（知名町徳時）従来仏祭のところ神社に改称し、世之主神社は風災に堪えかね山頂から数百メートル南方の峯の中腹の禅王寺跡へ建立する。

○　明治三十五年旧跡（城趾）へ帰転尊崇致し度内城（うちじろ）人民の希望により、和泊方一戸金三銭、人夫知名方の内、上城、下城、久志検、赤嶺、上平川、下平川、屋者、余多は人夫寄付を以て敷地引き下げ社殿を建築す。との記録がある。

○　神社境内ならびに周辺の今昔
越山連峰の一峰の頂上にあって、琉球王朝時代に本島は北山に属し、島主世之主の居城の跡で、南方に峰々を越えてはるかに与論島と沖縄が重なって望見され、東方も峰々の上から遠く大城、玉城の宇をさらに茫洋（ぼうよう）たる太平洋を眺め、北、西方に本町の多くの集落が緑の中に点在し、国頭岬があり、東シナ海を、その先に徳之島が横たわっているのが見え、史跡として、景勝地として観光客が足を運んでいる。しかし、戦後その趣を一変してしまった。

参道は表門前に幾つかの峰が続いており、そこを切り開き人が一人通れるぐらいの狭い道で、道の両側は丈（じょう）余の壁で昼でも暗く、しかも迷路のように幾筋かあって、神社に至るには容易でなかった。牛に稲などの荷物を積んでここを通るときには入り口の方で声を掛け合い一方

を待たせてから通ったものだと古老が語ってくれた。この切り通しの頂上には島つつじが群生しており、花のころの景観はすばらしいものがあった。

民謡にこの集落グスク（内城）の特徴をつかんで相聞歌に託したものがある。

イチャ　カナシャアテイム　グスクヤーダチ　シンナグスクマタジマジ　ティンドゥ　マブユル

どんなに好きで愛していても、内城へ嫁入りするな（嫁入りすると）内城の谷間で、天だけ眺めて暮らすようになるんだよ。その返しとして、

ミリヤ　ウトゥルシャヌ　グスクマタジマヤシガ　サトゥニ　ウミナシヤ　クルマトーバル

見ると、大変な内城の俣シマ（字）ではあるがあなた（男）に思い込んでしまえば原っぱである。

とあるとおり、山峡（やまかい）の集落であったが、漸次畑地などの広い所へ屋敷替えし、現在は十数軒だけとなっている。

しかも戦後開発事業により山は崩され畑地になり、迷路もつつじもなくなり、アスファルトの新道が神社周辺を走り、往年の面影を失い、それでも一部にその姿をとどめている。

正門数十段の階段を上りつめると、丈余のコンクリート造りの鳥居があり、その奥に石垣に囲まれた社殿がある。石垣の外側は高台になっており、左側は広場で昔ここで本シニグ祭が行われていたといわれるが、そのシニグ祭も明治二年を最後に絶えている。それでも例祭には島民が参けいし、曲がりくねった参道をぞろぞろ通ったものである。そして広場では踊りや酒宴が催されにぎやかであった。戦後は初もうでに近い人たちが参拝する程度で、祭典は宗一族によって続けられている。近年老人クラブの手によって例祭が復活され、昭和五十八年から相撲協会による奉納相撲も復活さ



図４　世之主神社旧参道想像図

れるようになった。

社殿の裏左隅に小さな祠堂があり、その中に頭部のない小さな石仏が祭られている。禅王寺の遺物ではないかと思われる。ここは天然痘やはしかなどのはやり病の治病の神として往年は信仰されていたということである。

六　南洲神社

祭神　西郷隆盛御霊
御神体　御神鏡
建立　明治三十四年一月二十七日西郷神社遷霊鎮座、手々知名小字兼久の地、奥川のほとり旧メンチ屋敷（町田精男氏）跡に建立。同年一月十七日に川を隔てた和泊小字雲登の岩鼻に南洲翁の記念碑が建立されており、かってこの地に西郷の牢（ろう）獄があったと伝えられている。

○　社殿前に黒みかげ石の立派な御手洗鉢があり、高さ五十センチ、幅六十センチの飾り鉢である。奉寄進、山森泰蔵、森田善太郎、梶原喜三次、中馬徳平、菊谷宗次郎、斉藤友次郎、明治三十四年十二月とそれぞれ四面に刻まれている。

○　また一対のコンクリート造りで、高さニメートル近い灯ろうがあり、沖縄県人会一同、昭和十二年七月吉日の銘が刻まれている。

○　西郷南洲先生大立像建立、南日本放送会長畠中季隆氏が西郷先生没後百周年を記念して寄贈されたもので、昭和五十三年八月神社横に築山を背景に建立され、八月十二日にその除幕式と記念行事を催し、県、郡の方や関係者多数をお招きし盛大に行われた。

○　西郷文庫　明治四十三年境内北側に建設、三百五十円和泊村が支出、和泊、手々知名大字各々（おのおの）五十円をきょ出する。文庫は神官であった玉江柳曹（手々知名出身）が管理し、昭和初期まで学習の場であったが、現在はない。この地はいまでも文庫と愛称されている。

○　日曜学校　戦前までは子供たちが日曜早朝暗い中からホラ貝や竹筒を吹きならし露路を回り、みんなを起こし組ごとに露路から本通りを清掃し、最後は境内を清掃して礼拝を行って後、先生方のお話があり、中でも村長、県議を務められた沖元綱先生のお話は子供たちの精神生活の糧ともなったものである。日曜学校の

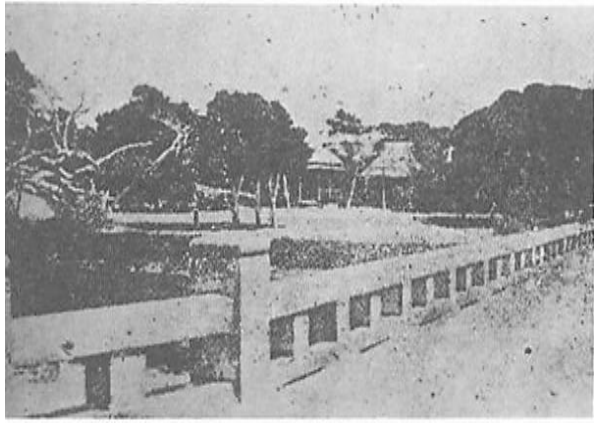
歌もあり、手々知名青少年の修養道場ともなっている。

○　戦後は道路もよくなり、道路清掃はなくなったが、日曜や夏・冬の休暇中は朝境内の清掃後ラジオ体操、ジョギングが行われている。日曜学校の伝統は明治時代から続いているもので、西郷翁の遺徳をしのばせる行事である。

○　昭和五十二年西郷南洲顕彰会が結成され、出版物発刊や行事が行われている。

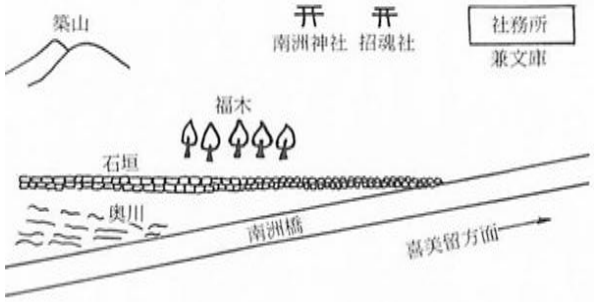


11　明治34年建立の南洲神社（昭和２年）



12　南洲橋上から写した南洲神社と招魂社（昭和２年）

図５　昭和２年当時の南洲神社境内略図



七　招魂社

祭神　日清・日露戦争、大東亜戦争の戦没者の御霊

御神体　御神鏡、戦没者数百柱の位牌

建立　明治三十八年乙巳三月三十日、西郷神社境内に和泊招魂社遷座。現在南洲神社と並んで建てられている。

○　御手洗鉢　正面に十八弁菊の紋章、その下に「英霊よ安らかにお眠り下さい」側面に昭和四十三年十二月、贈山田三十茂と刻名がある。

○　灯ろう　コンクリート造りの一対で、昭和四十八年六月、福山清定の銘が刻まれている。

○　祭礼は毎年十一月に戦没者の遺族会が中心に行っている。越山頂上に忠霊塔が建立されてから、神社で式典を済ませ、越山忠霊塔を参拝し、戦争生存者による懐古談が語られる。その後昼食会で演芸が催される。

八　禅王寺

沖永良部島郷土史資料によると「世之主時代（五百八十年前）に始めて仏教輸入せらる。平安統氏の記録によれば首里天王寺より観音一体、僧一人を招致して内城に寺舎を建つとあり禅工寺是なり。其後薩摩谷山郷より禅僧渡来し布教に従事せり。内城の東城氏の祖なりという。尋いで内城へ宮松氏代りて僧となりたるも明治六年廃止したり。」とある。

沖永良部島に仏寺が建立されたのは、記録のうえではここだけで、古い墓石に禅宗の戒名が刻まれてあるのが残っており、元禄の年号の刻まれているのもあり、また、平安統が与人に任命されたのが、享保十九年甲寅（一七三四）で、弁天様が建立されてから三十年後であり、本島に寺社として建立されたのは弁天様と前後して建立されたものではないだろうか、徴すべき文献もなく、推測の域を脱しない。

また、手札改（てふだあらため）とは在住人員を調査して、切支丹（キリシタン）宗なき旨を藩庁へ報告することで、八年ごとに行い、出生・

死亡・結婚・養子縁組みの加除相続、転居の戸籍整理をすることで、戸籍簿のことを宗門手札改帳という。全島禅宗という名義なるも理由は知らず、和気家の祖先のみ浄土宗に属せり。と郷土史資料にあり、墓碑銘も考え合わせると禅宗の布教が徹底していたようにも思われる。

禅王寺の開基によって涵養された仏教思想は、葬祭習俗を著しく仏教的ならしめた。現代でも老人たちが、お宮もうでを「ティラメ（寺参り）」と言うのはその名残である。

明治六年廃止とあるが、明治四年にこの寺跡へ世之主神社を移転したことになっており矛盾することになる。

この寺跡は寺敷といわれ、内城小字上城で世之主神社から数百メートル南方へ下った丘の上にあったが、その丘は崩され現在は畑になっている。

九　岬大明神

私たち人間の祖先は海のはるか向こうの世界（ニライカナイ）からきたもので、その上陸地が岬であると考え岬神が祭られ、依代として樹木や石が祭られることが多い。

国頭のビシの浜に祭られている岬大明神もその一つで海上交通安全の守護神として祭られている。

御神体　自然石

由緒　昔、先田先澄さんという方が、夜漁に行ったとき潮待ちのため久留麻という所で石を枕にして寝ていたら、夢の中で神様が現れ、「わしがサキバル（岬原か）の神である。お前に漁もよくさせるから、わしを祭りなさい」と言われ、目が覚めたら潮時もよかったので、不思議に思いながら漁をしたら、いつになく漁が多かった。

先澄さんは神様から言われたとおり、枕にした石を現在ポルタツクの西の方のウフニチジ（地名）に祭り、国頭の人たちもお参りしたといわれている。

その後、先田先業さんに御託宣があったというので、御神体の石を久留麻に移し、先田吉秀氏が岬大明神と命名し、周囲を立派に囲い、鳥居が建てられ、浜を見おろし、海を望む景観ともなっている。また社殿は造るものではないともいわれている。

国頭の人たちは、ここで元日の初日の出を拝み、岬大明神を拝んでいる。旧十五日未明に数人の方たちが毎月お参りしている。これは息子が船員で航海の安全をお祈りしているお母さんたちということである。

一説にはビシヌハミといって、ウフニチジに祭り、御神体は黒い石（真石）を三つ置いてあっただけで、根神といわれていた。国頭は不作が多く貧困であったのが、この神を祭るようになってから豊作が続き生活が楽になったといわれる。船旅する人の家族は、船出の後ここで海上の安全を祈った。この三つの石にどんないわれがあったのか、また現在どうしたかは不明であるが、三つの石はウワーマイシを思わせるし、真石は神高いといわれており、おそらく海から持ってきたものだろう。

十　中寿神社

古里の重村元信氏宅屋敷内の東南の高台に神社がある。先祖の中文氏の「中」と、寿武氏の「寿」をとって、「中寿神社」と命名されている。ここはかって世之主時代の監視所の跡で、ここに重村家が屋敷を構えたとき人骨があり、役人が切腹した所と分かり神社を建立したという。

建立　昭和十二年旧九月　重村寿武氏建立する。

祭神　世之主時代にここは南方の見張り所として一番目の所で、ここから皆川の番当を通して世之主の城へ連絡した。それが中山からの使いの船を軍船と誤報したため世之主は切腹し、その責任をとってここの役人も切腹したといわれ、その勇士の霊を祭ってある。

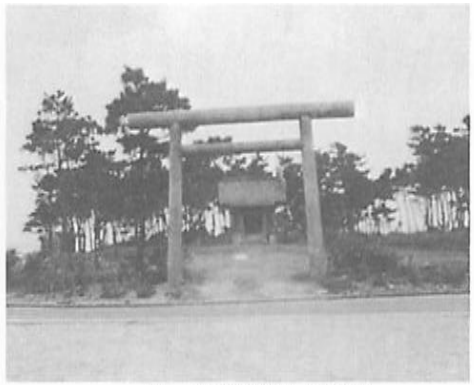
御神体　杯台

祭日　神月の十七夜祭を行っている。往年はシマ島から参けい者がいたが、漸次減少して重村一族の氏神様として祭られているようである。

祭主　重村ハル氏（明治三十一年十一月七日生）

逸話として、昔、ここに茶がまがあった。それを島外からきた人が、珍しがって持ち帰ったら、途中の徳之島沖で乗っていた船が遭難し、その人は死んでしまったということで、茶がまのたたりであろうと伝えられている。

○現在の各神社



13　金毘羅神社（正面）



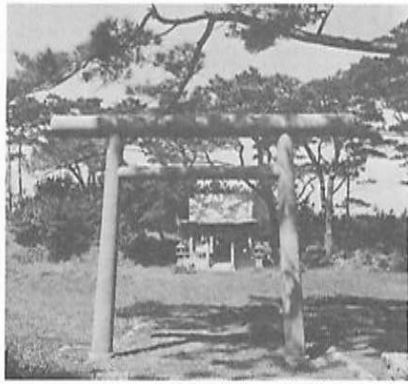
14　金毘羅権現碑



15　菅原神社



16　菅原神社御神体



17　高千穂神社（正面）



18　高千穂神社（側面）



19　世之主神社



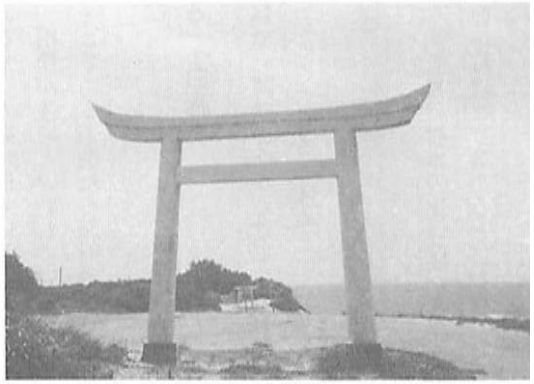
20　世之主神社御神体



21　南洲神社



22　招魂社



23　岬神社



24　中寿神社

第五節　霊魂、妖怪

天地自然に左右されていた時代の人々が、偶発的なものに畏怖の念を抱き、突然変異に驚き、目に見えないものを恐れ、異様を感じたとき、そこに想像上の妖怪変化が生まれたものと思われる。その出没する場所をヌンギドゥクル(怖い所)といい、夜間そこを通ることを嫌った。

そして、その妖怪はだれでも感知できるというものではなかった。

一　霊　魂

(一)　チューダマ（人魂）

火の玉となって現れる。または青い丸い玉ともいわれる。身分が高く人徳の備わった人の霊魂は死亡に先立ってチューダマとなって昇天すると考えられ、それが飛ぶと近日中にそのような人が亡くなる前兆だといわれていた。

(二)　マーブイ（人間の霊魂・死霊）

「ユタ」の項参照

二　妖　怪

(一)　ガワル（河童）

全国的なものであるが、人間に似ているが身体は小さく頭に皿をかぶり、相撲が強いといわれている。川に住んでいて、水浴びをしている子供たちを引っぱり込むといわれている。

(二)　シューウヮ（白豚）

樹木が繁茂して昼でも薄暗い所か、辻に日暮れからよく出て、これにまたをくぐられると死ぬといわれている。

(三)　ティンナビ

天から降りてくる妖怪で、樹木の生い茂った場にあらわれ、木の枝から血がしたたり落ちると言われている。

(四)　トゥブリマチ（鬼火）

トゥブリマチともいわれ、小雨の降る夜に海岸の岩窟とか、集落から離れた丘の上などに青白い炎を出して、チラチラ燃えたり消えたりする。その場所は昔の風葬跡で、人骨の燐が燃えているともいわれている。

(五)　ヌンギムン（怖いもの）

妖怪、怖いものを総称していう言葉である。体力や力業、仕事量など人並以上の優れた能力を持っている人にもいう。

(六)　ハジー

亡霊が昇天できず、さまよっているもので、これが家畜に災いして病気をさせ、これに人が出合うことを「ハジイチョユン」「ハジニアタタン」といって、悪寒に襲われ発熱させるといって怖がっていた。

(七)　ハミシドーリ

物怪による身体の疲れ、何か不吉な前兆といわれる。

(八)　ヒジャマ（火玉）

火禍の精で、鶏に似て赤いほほかむりをし、空のかめやおけなどに宿るものとされた。また、赤い火の玉であるともいわれ、海から飛んできて、それが飛んでいった方角で近日中に火事があるといわれている。

(九)　ヒーヌムン（木の精）

信仰「木の信仰」参照

(十)　フーシジ

大きな黒牛のような形をし、牛の鼻息のような音をたてて、風を巻き起こし、草木を揺るがして通り過ぎる。これに当たると、(六)「ハジー」と同じ症状を起こす。

(十一)　マジムン、またはムン

前述の「ヌンギムン」と同じで、妖怪を総称した語。

(十二)　ムンゾイ（ムンザイ）

霊魂の作用による凶事の前兆。

第六節　まじない、禁忌

「まじない」「禁忌」には迷信と思われるものが多いが、日本古来からの言霊信仰によるものだろうか、迷信と分かっているものでもなお信じられ、縁起を担ぎ恐れられていた。これには呪文や用具を使ったりし、自分の不幸を除き、また、逆に相手を不幸にしたりしたといわれる。しかし、まじないや禁忌は文化の進展につれて生活と一致しなくなったため、伝承力を失って漸次消えていく。

一　まじない

1　イグトゥ（呪文）

悪魔、邪気を祓ったり、相手を呪う言葉のこと。

2　ウニヌ　フーイユー　クーティ　ハンマ

ウニヌ　フーイユー　クーティ　ハンマ（海の大魚を口にくわえてハンマ）うっかり墓地を指した場合、不浄を祓うために唱える呪文。「ハンマ」は意味不明。

3　ウブク（御仏供）

ア、神前にお供えした芋やご飯、その他の食物。
イ、これを下げて食べて海に行くと水難に遭わないといわれている。

4　イグトゥ（口入れ）

相手を呪う唱え言葉であるが、呪文は不明。このときに物を用いる場合もある。「アマムグチ」・「イキロー・イチロー（生霊）」・「クチ」・「ハナヤマグチ」・「フジチグチ」などがあったとのことである。

5　グブグブ　チョーチン　ナンナ　フディルク　ナンナ　ヒャーサ　ナティ　タボーリ（瘤よ瘤よ、提灯になるな、禿げになるな、平たくなってください）

頭や額をぶっつけたとき、そこをなでながら唱える。

6　クスクレ　シバイクレ（くそをくらえ、小便をくらえ）。くしゃみをするときに言う言葉。休息万命の意。

7　ハジキ（針突き）

入れ墨のこと。女たちにとって入れ墨は恋人や夫よりも大切なもの、お金、指輪、着物はこの世限りのものであり、綾ハヂキはあの世への通行手形で、死んでから祖先のおられる後生へ入れてもらえるという永遠の信仰があった。入れ墨をした女の死後は三十三年忌はしなくてもよいといわれ、入れ墨をしていない女は昇天できず宙に迷うといわれていた。

入れ墨は女の装飾でもあり、こうしたまじないでもある。女の子が年ごろになると入れ墨をしたものである。明治九年にこの風習は禁止された。入れ墨を歌った民謡に

○アマラ　アマラ　　母よ、母よ
アチャラ　アチャラ　　父よ、父よ
フミ　イチグォー　クリリ　　米一合ください
ハンヂチゼーク　タヌディ　　入れ墨大工を頼んで
ハンヂチ　チカサ　　入れ墨突かしたいから

○ヲウトゥ　フシャム　チュトゥチ　　夫欲しさも一時
トゥジ　フシャム　チュトゥチ　　妻欲しさも一時
アヤハンジチ　フシャヤ　　綾入れ墨欲しさは
イヌチ　カギリ　　命の限り

などの唄がある。

8　フミハシギ（背守）

霊魂は背縫いの所から抜けると考え、赤ちゃんには、産衣をさらしで簡単に作り下着の上に着せる。そのとき米粒と長老の髪を一本入れた袋を背守として縫いつける。また、後襟の下に男の子ならひし形の縫い取りをし、下に房をつけ、女の子は三角の縫い取りをする。大人でも背縫いのほころびを嫌った。

9　ユムドゥイヌズー（すずめのしっぽ）

子供の散髪は前頭部と後頭部にすずめの尾のように少し残し、魂が抜けないようにした。気絶した場合これを引っぱって生き返らせたといわれている。

10　ナビヒグル（鍋墨）

赤ちゃんが生まれて、初立のとき、または宮参りの

とき、赤ちゃんの額にナビヒグルをつけ出発したものである。また子供を背負って外に出るときもナビヒグルをつけるか、ニンニクの汁をつけたともいわれている。

11　ナガリブシ（流れ星）

流れ星を見たらチュッチュッと二回つばを吐く。

12　ミックラジャ、ミークラジッチ（もぐら）

夜、もぐらが鳴いて道を横切ったら、つばをかける。

13　ナナチマーブイ（くも貝）

魔よけとして軒下につるしておく。本来はスイジガイをつるすといわれるが、くも貝が多いので代用している。

14　シチヌ（豚小屋、便所、閑所、雪隠）

豚小屋は悪魔をはらう力があるとされ、妖怪に会ったら、すぐ豚小屋に行き豚を鳴かせると妖怪は退散するといわれている。

15　フル神（便所の神）

便所で倒れたら、後で塩と米でおはらいをする。

16　チョントク　チョントク（京竹）

地震の時唱えると災害に遭わない。

17　クワーギヌシャ（桑の木の下）桑原

雷のとき何回も繰り返して唱えると災害に遭わない。

18　ホ―ホ、ホホ―ホ

近所に火事のあった場合屋根へ上り、褌（ふんどし）、腰巻き類を打ち振りながら何回も唱え、ヒジャマ(火魔)を追い払う。

二　その他

1　浜降り（うり）

家の中にクッカル（琉球みやましょうびん）が飛び

込んできたり、または牛が鼻綱を糞（くそ）で汚した場合、家にふりかかる災厄の予兆だとして家族全員浜に小さな宿り小屋を作り三日程過ごして帰る。そのときカマドの前に灰を出してきれいにし、鍋ぶたをかぶせて出る。これに何かの足跡がついていなければよいとされた。近親の者がごちそうを作って見舞ったりしていた。

2　疱瘡（ほうそう）の神

疱瘡が流行すると自分たちのシマ（字）に疱瘡神を入らせないため、字の外れに番小屋を造り、他の字の人を入れないようにし、若者たちは大縄を担ぎブリキ缶を叩き、「疱瘡神はシマには入れないぞ」と叫びながらねり回り、シマの外れまで追っていった。各家では門にトベラの木を立てた。

3　アタビク、ガーク（蛙）

親の言うことを聞かないやんちゃ坊をたしなめるとき、ハマタ（鍋ぶた）をかぶせ、ヒャンタグシ（火かき棒）で叩くと蛙（かえる）になるぞと脅したといわれている。

4　ファトゥヌ　トゥダン（鳩が飛んだ）

子供が転んだとき、ファトゥヌトゥダンと大きな声で脅し、子供を泣かせないようにした。

5

食事後、子供が寝転ぶと牛になると脅した。

6

屋敷の魔よけとして、ショージガチ（門と玄関の間にある垣根）、沖縄ではヒンプンといっている。魔物は直線的に進むので家の中へ入れないための垣根で石垣か、生け垣があった。

また、屋敷の周囲の石垣で、北東の隅は鬼門といわれ円く積んである。

三　縁　起

1

トゥイ（鶏）が夜半に鳴くと凶、夕方遅くまでえさをあさると明日は雨。

2

ミャー（猫）が家を出て、長い月日がたってから帰って来ると、そこの主人が死ぬといわれている。

死んだ猫は埋めるとたたるので、集落外れの木か、海岸のがけにつるしておく。

3 犬が夜に立ち泣ち（遠ぼえ）すると人が死ぬといわれている。

4 ねずみ（ユムヌ・ヌズミ・オイシャ）をいじめると、着物をかみ破られる。小便をかけると男根が膨れる。家にいなくなると火事。島外に逃げ出すと飢饉（きん）の前兆だといわれている。

5 もぐら（ミンクラヂッチ・ミックラジャ）は死霊の使いといわれている。

6 ヒブ（蛇）をいじめると蛇が味噌（みそ）がめに入る。

7 ガラシ（烏）が家の近くで鳴くと不吉なことが起こる。

8 鶏が夕方鳴くとその家族か、近親に不吉なことが起こる。

9 クッカルが夜渡れば豊年、夕方渡れば飢饉、その巣が深ければ台風。

10 ヤニウチドー又はサニウチドー、上手々知名から琴平通りに出る三差路のそばにあった小高い所で、そこに大きな石があったといわれている。背、国頭の人たちが塩売りにここを通るとき、松の小枝を折って載せ、道に迷わないようにと祈り、また上手々知名、出花の婦人たちが、松葉かきに行った時も同様のことをしたといわれている。

11 豚小屋に新しく豚を入れるときには、布で左ないしたひもをつくり、それに火を点じて、小屋の中の四隅をあぶってから入れた。

12 お盆の日に葬式を出すときは、棺にスリバチをかぶせてから出した。

13 友引の日葬式を出すときには人形を入れた。

14 同じ年内に二人目の葬式を出すときは生きた鶏を同伴させた。

四　夢について

1 イミガマラシヤン　遠方にいる近親者がしげく夢に現れたりすると不吉なことがあるのではないかと、心配するほど頻繁に夢を見ること。

2 イミミシユン（夢を見せる）。生霊、死霊がその意志を伝えるために夢を見せること。

3 赤牛が両方に米俵を積んでくる夢は吉、金持ちになる。

4 蛇の夢は吉という。

5 鷹（たか）の夢は宝を手に入れるという。

6 天井の梁（はり）の下に寝ると悪夢にうなされる。

7 濁った水の夢は火事の前兆という。

8 人が大勢集まって踊る夢は凶という。

9 歯の欠けた夢は凶。それを防ぐには櫛（くし）の歯を欠けばよいという。

10 げたの歯が欠ける夢を見ると人が死ぬという。

11 川の夢は死人が出るという。

五　禁　忌

1 マシ（枡（ます））はうつ伏せて置いたり、水で洗ってはいけない。その中に入るべきものがこぼれて貧之になるといわれていた。また、他人にくれたり、盗まれたりすると貧之になるともいわれている。

2 食べ物は、はし移しをするな。はし移しは死人の骨を拾うときにするのであるから。

3 大みそかに使った食器はすぐ洗わないで、元たんの朝若水で洗わねばならない。

4 ハミ（敷き居）は親の面（つら）。敷き居は踏んではいけない。神事のとき洗米を供え、酒を注ぐ神聖な場所であるから。

5 チンカブル（罪をかぶる）。高倉は神聖な場所だから、そのそばで無益な殺生をすると罪をかぶる。

6 妊婦は家から葬式が出るときには台所に降りて、カマドの方を向いて、葬列を見てはいけない。

7 葬式が自分の干支（えと）の日に当たったら参列してはいけない。

8 夜、ハジ（口笛）を吹くな。夜口笛を吹くと妖怪が寄ってくる。漁をしているとき口笛を吹くと風が起こり海が荒れる。

9 出漁の途中、妊婦や髪を解いた女に会ったら「けがれ」といって家に帰ったものである。

10 釣り具はまたいではいけない。

11 妊婦は火事を見るな。見ると生まれる胎児にあざができるといわれている。

12 墓地内に履物を履いて入ってはいけない。

13 ヒジャマ（火魔）はかめ類に宿るといわれ、逆さにしておくか、水を入れておかねばならない。

むすび

文化の発達に伴い組織をもたない民間信仰は薄れていき、その取材も困難となり、集落ごとに呼称や祭事の違う点もあり、寄り物信仰に例をとっても、それにかかわる人によってシバナ神ともなり、ニラーの神ともなって、いろいろな伝説があることに驚かされた。しかし、全集落を回って取材できなかったことを憾（うら）みに思っている。

近代になり大本教、天理教、キリスト教、創価学会等一つの教義、体系を持った宗教が入ってきているが、それらについては触れず、消滅しつつある民間信仰の一部にとどめざるを得なくなってしまった。

なお、取材に際しご協力くださった方々に謹んで謝意を申し上げます。

※ 参考資料

和泊町　沖永良部島郷土史資料
操　坦勁　沖永良部島沿革誌
柏　常秋　沖永良部島民俗誌
奄美社　沖永良部島史
中俣　均　沖永良部島における民俗行事の分布変遷
蛸島　直　治癒者としてのユタ
窪　徳忠　中国文化と南島
古野清人　原始宗教
クライナー・ヨゼフ　南西諸島における神観念
湧上元雄　沖縄・奄美の民間信仰
山下欣一　沖縄の民俗学的研究
日本民俗学会　与論島郷土史
増尾国恵　えらぶの古習俗
永吉　毅　沖永良部島民俗語い
甲　東哲

※ 取材に際しご協力くださった主な方たち（敬称略）

国頭―福峯鉄麿（明43生）、名島アイ（大2生）
喜美留―伊地知季一（明32生）、川上前起（明33生）、福山鉄勇（明39生）、喜原マツ（大2生）、柏敏夫（明44生）
手々知名―町田カミ（明27生）、町田カメ（明32生）、沖ミツ（明36生）
和泊―仲津留ツル（明42生）、東郷實正（大2生）
内城―池田内義（明32生）、宗ウト（明34生）
根折―栄ヨシ（明41生）
永嶺―福元ミツ（明26生）、河地ツル（明37生）
皆川―皆吉ツル（明2生）
西原―東ハル（明28生）
その他、高齢者教室の皆様

第七章　民間療法

第一節　郷土の薬用植物

（永吉毅著「郷土の薬用植物」による）
（薬用植物図は谷元義男画）

一　はしがき

古来「老病死苦」は人の最も忌み嫌うところで、不老不死の薬を蓬莱（ほうらい）に求めたなどという話は一、二に止まらない。

およそ、人間生命に関する限り健康と医療問題とは不離一体の関係にあり、一度病ともなれば、やれ薬だ、やれ医療費だと悩まされることは私どもの日常経験するところである。

医学の著しい進歩と諸種の薬品の製造発達によって、我々の日常生活に受ける文化的恩恵の多い今日、薬用植物の研究などは時代に逆行するものであり、非科学的であるとの感が一応考えられないでもない。

我が国洋医学の指導者であったシーボルト博士が「日本という国は一歩屋外に足を運ぶと、貴重な薬草が至る所の農家の畑に、庭のすみっこに栽培されている。作物の中にも自然の山野に生えている雑草はおろか木の枝、木の根にも満ちあふれている。」と言っているが、この薬草薬木を活用利用して栄養源たらしめ、薬用の給源たらしめることが、とりもなおさず健康確保への近道の一つとなり、ひいては体位向上の資ともなることに想到したとき、薬用植物の研究もまたあながち無意義なことではなかろう。

この見地から従来郷土において広く民間に使用され、臨床的実証を受け、あるいは受けつつあるものについて調査収集したものをまとめてみることにした。

明治天皇御製

いぶせしと思ふ中にも選びなば
薬とならん草もあるべし

二　凡例（はんれい）

1　病名の排列は大体五十音順とし、関係あるものはその次に配した。薬草名の下の数字は、薬草各論の植物

に便宜上つけた通し番号である。

2　薬用植物各論の排列は大体植物学分類の順に倣つてし、追加分は後の方に配した。

3　薬草で方言名の判明しているものは＞＜の中に記し便をはかつた。

4　採集した薬用植物は、葉は陰干しにし、根・茎・果実は日干しにする。

5　干しあがつたものは湿気の入らない容器に入れて保管する。

6　煎用の場合は土瓶に入れ、弱火で水が半量になるまで煮つめ、温かい中に用いる。

三　病名と薬草

アメーバー赤痢——ヨモギ(13)　ザクロ(47)　パパイヤ(49)

赤痢——ゲンノショーコ(60)　ケイトウ(81)

いぼ＞クチビく、にきび——ナス(30)　エビヅル(52)　ジュズダマ(105)　ハトムギ(106)

胃腸病——ゴボウ(4)　タウコギ(5)　タンポポ(6)　ニガナ(8)　ノアザミ(9)　ツリガネニンジン(14)　クチナシ(21)　オウバコ(22)　ゴマ(23)　トウガラシ(29)　シソ(33)　ハツカ(34)　リンドウ(39)　ショウブ(41)　ウイキョ(42)　ザクロ(47)　ミカン(58)　ゲンノショウコ(60)　カワラケツメイ(62)　ビワ(68)　ナンテン(72)　ツルナ(78)　ツルドクダミ(85)　ショウガ(89)　バショウ(90)

腹　痛——ヨモギ(13)　ザクロ(47)　ハブ草(66)　アロエ(112)

漆かぶれ——スベリヒユ(77)　ハマスゲ(104)　シソ(33)

黄疸——ガラス瓜(16)　クチナシ(21)　チガヤ(108)

嘔吐止め——ニンニク(99)　カラスビシャク(102)

疥癬——ゴボウ(4)　カタバミ(59)　デリス(64)　スベリヒユ(77)　ソテツ(111)

脚気——冬瓜(18)　サボテン(48)　カワラケツメイ(62)　ツルドクダミ(85)　バショウ(90)　ツユクサ(101)　ハトムギ(106)

水腫——ゴボウ(4)　ノアザミ(9)　西瓜(17)　糸瓜(19)　人参(44)　カワラケツメイ(62)　バショウ(90)　ヒオウギ(91)　チガヤ(108)　トウモロコシ(109)

感冒——キク(2)　ハマゴウ(36)　ミカン(58)　ショウガ(89)　バショウ(90)　ハマスゲ(104)　ススキ(107)

頭　痛——キク(2)　ヨモギ(13)　糸瓜(19)　ハッカ(34)　ハマゴウ(36)

強壮剤——ツリガネニンジン(14)　ゴマ(23)　ハマゴウ(36)　ヤンバルナスビ(31)　ヤブジラミ(46)　ナタマメ(65)　ナンテン(72)　イノコヅチ(80)　ニンニク(99)　ハトムギ(106)

創　傷——人参(44)　ガマ(110)　ソテツ(111)　アロエ(112)

解　熱——ヒマワリ(11)　ツリガネニンジン(14)　クチナシ(21)　センナリホオズキ(25)　ヤンバルナスビ(31)　ヤブラン(46)　センダン(56)　アジサイ(70)　ナンテン(72)　バショウ(90)　ヒオウギ(91)

下痢止め——タウコギ(5)　オウバコ(22)　ザクロ(47)　スミレ(50)　ゲンノショウコ(60)　ハブ草(66)　ナンテン(72)

下　剤——冬瓜(18)　アサガオ(37)　ハマヒルガオ(38)　アズキ(61)　ノイバラ(67)　モモ(69)　ギシギシ(83)　桑(86)

月経不順——ゴマ(23)　モモ(69)　ツルドクダミ(85)　ハマスゲ(104)　ハトムギ(106)

通経剤——ヨモギ(13)　クチナシ(21)　センナリホオズキ(25)　イノコズチ(80)　ソテツ

血の道——カラス瓜(16)　ギシギシ(83)

こしけ——ザクロ(47)　モモ(69)

子宮病——ヨモギ(13)　ツルドクダミ(85)

婦人病一般——カラス瓜(16)　モモ(69)　ハマスゲ(104)　チガヤ(108)

悪阻——カラスビシャク(102)

難　産——センナリホオズキ(25)

こやしまけ——ノアザミ(9)

暑気あたり——タデ(84)　ショウガ(89)　ジャノヒゲ(97)　ニンニク(99)

心臓病——ツルドクダミ(85)　サフランモドキ(92)　ヤブラン(100)　ハトムギ(106)

腎臓病——アキノキリンソウ(1)　西瓜(17)　冬瓜(18)　クサニワトコ(20)　人参(44)　ビワ(68)　バショウ(90)　ツルドクダミ(85)　ヒガンバナ(94)　トウモロコシ(109)

神経痛——ツルドクダミ(85)　柳(87)

リューマチス——ヒマワリ(11)　クサニワトコ(20)　ハトムギ(106)

じんましん——ベニバナ(12)

湿　疹——ツワブキ(7)

疝気——クチナシ(21) ショウブ(41) ナンテン(72)
ヒラリヤ——ギシギシ(83)
喘息——オウバコ(22) チョウセンアサガオ(28) ハッカ(34) ヤブラン(46) ハマスゲ(104) チガヤ(108)
痔疾——冬瓜(18) カタバミ(59) ユキノシタ(71)
打撲傷——キンセンカ(3)
タコ（手足のマメ）——カラスビシャク(102)
たむし——イヌホオズキ(24) チドメグサ(43) フクロニジ(54) ギシギシ(83)
鎮咳——ヨモギ(13) ツリガネニンジン(14) 糸瓜(19) オウバコ(22) イヌサンショウ(57) ビワ(68) モモ(69) ナンテン(72) 桑(86) ヒオウギ(91) ヤブラン(100) ジュズダマ(105)
沈痰祛痰——ツリガネニンジン(14) オウバコ(22) シソ(33) ウイキョ(42) ミカン(58) タンキリ豆(63) 桑(86) ショウガ(89) ジャノヒゲ(97) ヤブラン(100) ハマスゲ(104)
中風——ハマボウフウ(45)
中外耳炎——ユキノシタ(71)
中毒消し——キク(2) ゴボウ(4) ツワブキ(7) ニガナ(8) カキ(40) ホウセンカ(53) ハブ草(66) ギシギシ(83) ニンニク(99)
毒虫——スベリヒユ(77) オシロイバナ(79) ユリ(99) サトイモ(103)
血止め——タウコギ(5) ヨモギ(13) ゴマ(23) タバコ(27) チドメ草(43) ハマスゲ(104) チガヤ(108) ガマ(110) ソテツ(111)
血液の循環——シソ(33)
腸チブス——スベリヒユ(77)
吐血——ジャノヒゲ(97)
糖尿病——チガヤ(108) バンジロー(116)
ねあせ——タウコギ(5) サルビヤ(32)
夜尿症——ノアザミ(9) カラス瓜(16) 人参(44) サルトリイバラ(96)
ねんざ——スイセン(93)
肺病——ナタマメ(65) ユキノシタ(71) シラン(88) ニンニク(99) ヤブラン(100)
気管——ビワ(68) ハマスゲ(104)
肋膜——冬瓜(18) イヌサンショウ(57)
梅毒——サルトリイバラ

破傷風——グミ(75) サルトリイバラ(96) 竹(113)
腫もの——ゴボウ(4) ニガナ(8) ノアザミ(9) オウバコ(22) イヌホオズキ(24) サボテン(48) トロロアオイ(51) ノイバラ(67) イノコヅチ(80) ギシギシ(83) スイセン(93) ツユクサ(101) ソテツ(111) アロエ(112)
歯痛——ヨモギ(13) ハッカ(34) クス(73) スイセン(93)
針傷——カラスビシャク(102) ソテツ(111)
百日咳——チガヤ(108)
皮膚病——ショウブ(41) センダン(56) ギシギシ(83) シラン(88) ヒガンバナ(94)
あせも——モモ(69)
急性皮膚炎>タノーく——エビヅル(52)
ひび・あかぎれ——カラス瓜(16) センダン(56)
不眠症——クチナシ(21) ニンニク(99)
扁桃腺——ヒオウギ(91)
母乳催進剤——パパイヤ(49) ハコベ(96) ヤブラン(100)
乳の腫——ナス(30) スイセン(93)
虫下し——南瓜(15) センナリホオズキ(25) ザクロ(47) ユズリバ(55) センダン(56) カワラケツメイ(62) ニンニク(99) マクリ(115)
十二指腸虫下し——イヌサンショウ(57)
胎毒下し——マクリ(115)
火傷——ツワブキ(7) 糸瓜(19) シラン(88) バショウ(90) テッポウユリ(98)
淋疾——クチナシ(21) センナリホオズキ(25) ビワ(68) カタバミ(59) スベリヒユ(77) イノコヅチ(80) ススキ(107) ジュズダマ(105)
利尿剤——ゴボウ(4) 冬瓜(18) 糸瓜(19) クサニワトコ(20) オウバコ(22) シソ(33) センダン(56) ミカン(58) モモ(69) アズキ(61) カワラケツメイ(62) ノイバラ(67) 桑(86) イノコヅチ(80) バショウ(90) ニンニク(99) ハトムギ(106) サルトリイバラ(96) ジュズダマ(105) ススキ(107) チガヤ(108) トウモロコシ(109)
るいれき——カラス瓜(16)
ワイルス——ショウガ(89)
高血圧症——バンジロー(116)

四　郷土の薬用植物各論

キク科

1　アキノキリンソウ

生地産状　自生、秋に小さい黄色の花を多数つける多年草

生薬名　一枝黄花（茎葉を乾燥）

効　用　腎臓病、膀胱（ぼうこう）病、のどの痛み、はれ物、解毒に煎服する。



アキノキリンソウ

2　キク

生地産状　観賞花卉として栽培種類が多い。

効　用　頭痛、発汗に乾燥した花を煎服。葉汁は毒虫にさされたところにつけるとよい。花葉ともに食用にもなる。料理菊としては黄菊が用いられる。



キク

3　キンセンカ

生地産状　栽培、一年草、観賞花升

効　用　茎葉の絞汁は打ち身によい。若葉はゆでて食用になる。



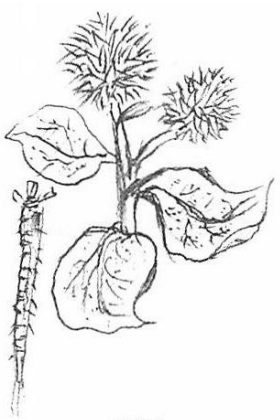
キンセンカ

4　ゴボウ（グンボウ）

生地産状　栽培

生薬名　牛蒡子（ゴボウシ）（果実）、牛蒡根　} 共に乾燥する

効　用　はれ物、のどの痛み、むくみ、利尿剤に牛蒡子を粉末にして飲む。煎服すると、はれ物の口が開き、根をすりつぶして白湯で飲むと肉類の中毒を消し、みそ漬けにして食べると健胃になり、煮て食べると水腫を去る。煮た汁を飲むと麻疹によく、塗れば疥癬（かいせん）が治る。利尿には煎服すればよい。茎葉、根は食用に供する。



ゴボウ

5　タウコギ

生地産状　えらぶでは内城のたんぼ・水辺に自生。

効　用　茎葉を陰干しにして煎服すると、胃腸、下痢盗汗、出血に効く。若葉をゆで、油塩で調理して食用になる。

6　タンポポ

生地産状　自生、多年草、葉は土際に叢生（そうせい）し、春に花茎を出し黄か白の頭状花をつける。実は白い冠毛をつけ風によって四散する。

効　用　乾燥した根を煎服すれば健胃、利尿によく、葉は食用になる。



タンポポ

7　ツワブキ＜山ブチ＜

生地産状　自生
生薬名　たくごつ
効　用　打ち身、おでき、湿疹には葉を火にあぶって患部にはる。健胃、食あたり、下痢、魚の中毒には茎根を煎服すればよい。茎は食用になる。



ツワブキ

8　ニガナ＜ニジャナ＜

生地産状　自生、多年生草本、葉は下のものほど細長い。夏、黄色五弁の舌状花の頭状花序を開く。茎・葉ともに白汁を有し、苦味がある。
効　用　胃病に煎服すると効く。毒虫、はれ物に茎葉汁をつけるとよい。若葉はゆでて食用となる。



ニガナ

9　ノアザミ＜アダニジ＜

生地産状　自生、多年生草本、葉は羽裂し裂片先端はとげ状となる。五月ごろ頭状花を上向きにつけ、中心は紅紫色の多数の管状花からなり、総苞（ほう）の外側は粘質がある。
効　用　葉、生の根をすりつぶしてはれ物につけるとよい。根を刻んで日干しにし煎服すると利尿、神経痛、胃病、水腫に効く。



ノアザミ

10　ノゲシ＜トゥーユ＜

別名　ハルノノゲシ
生地産状　越年生草本、全草軟らかく白汁がある。茎は中空、葉は羽裂。春夏に黄色の頭状花を開く。
効　用　茎葉は食用になる。



ノゲシ

11　ヒマワリ

生地産状　栽培、花卉観賞、葉は長大で、茎は一～二メートルになる。夏、径二十センチほどの大形の頭状花を開く。花後花托（たく）が肥大し蜂（はち）の巣状になり、果実が一個ずつ穴の中にある。
効　用　茎葉を干して煎服すると解熱、リウマチスに効く。種子はあぶって食し、種子から製した油は食用になる。

なり、動脈硬化の予防になる。花は口紅として化粧料や染料になる。

13 ヨモギ〈フッチ〉

生地産状　自生、多年生草本、葉は羽裂し、裏に白毛がある。葉は香気を有す。秋、淡褐色の頭状花を穂状につける。

生薬名　艾葉（がいよう）

効　用　通経、頭痛、痰切りには葉を煎服する。子宮病、腹痛、吐瀉、止血剤として一日八グラム煎服する。葉汁に食塩を加えて飲むとアメーバー赤痢、食あたりに効あり。葉を塩でもみ、痛む歯につけると即効がある。葉は薬湯、草餅（もち）の料となる。



ヨモギ

12 ベニバナ

生地産状　自生、葉の周辺に刺がある。夏、紅黄色のアザミに似た頭状花をつけ、小花は細い筒形。

生薬名　紅花（こうか）―乾燥した花

効　用　葉、花を乾燥して煎服するとじんましん、産前後、腹痛に効く。種子から製した油は食用に



ベニバナ



ヒマワリ

桔梗科

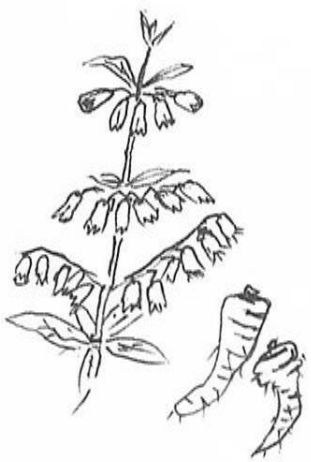
14 ツリガネニンジン

別名　トトキニンジン

生地産状　山野に自生、多年生草本、高さ一メートルぐらい、三～六葉輪生、夏～秋にかけ淡紫色の鐘形花を下向きに輪生する。

生薬名　沙参（しゃじん）―乾燥した根

効　用　乾燥した根を煎剤として、祛痰、健胃、強壮剤になり、肺熱を除く。若葉はゆでて食用にする。根も煮て食用にする。



ツリガネニンジン

ウリ科

15 南瓜〈トーチブル・ゴーブラ〉

別名　カボチャ、唐茄子（とうなす）

生地産状　栽培、一年生つる草、巻きひげを有し、葉は大きく葉柄も太く長い。夏、大形黄色の雌雄の花を開き、大きな果実を結ぶ。

生薬名　南瓜仁（ナンカニン）―種子を乾燥し粉末にする。

効　用　条虫駆除に南瓜仁を空腹時に煎服する。果実、種子は食用になる。花はゆがいておひたしになる。



南瓜

16 カラスウリ〈ガラシヌマイケーヤく

生地産状　自生、多年生つる草、雌雄別株、花冠は白色、花弁のへりは細い糸のように裂けている。晩秋に赤色の大きな実が熟す。

生薬名　王瓜根(おうがこん)―乾燥した根
　　王瓜子―乾燥した種子

効　用　ヒビ、アカギレ、シモヤケ等のあれ止めとして果汁、果肉を患部に塗る。黄疸、利尿、血の道に王瓜根の煎剤を食前に服用する。王瓜子を食後に煎服すると催乳としてよい。



カラスウリ

17 西瓜

生地産状　栽培、一年生つる草、大きな切り込みのある葉、夏、小形の黄色い合弁花を開き、大きな実を結ぶ。

効　用　果肉から果汁をとり、とろ火で煮詰めて西瓜糖を作り、一日三回、茶さじ一杯ずつ服用すると利尿・腎臓炎のむくみ・水腫によく効く。

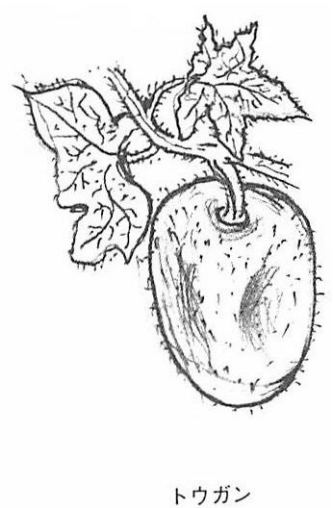


スイカ

18 冬瓜〈シブイ〈トウガ、トウガン

生地産状　栽培、一年生つる草、葉は掌形(しょうけい)に浅く裂け、毛が多い。夏、葉わきに黄色の鐘形の花が開く。果実は大きく白粉を帯びる。

効　用　消炎・利尿・緩下剤として種子を一日十グラム煎服する。腎臓・脚気・肋膜・腹膜にもよい。煎汁で痔を洗えば痛みを去る。

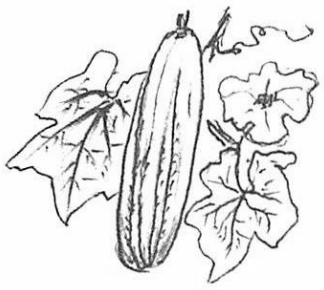


トウガン

19 糸瓜(へちま)〈ナービラく

生地産状　栽培、一年草つる草、葉は掌状、浅裂があり、夏、黄色の五弁の花が開く。雌雄同株で雄花は総状花序に、雌花は独立に咲く。果実は六十センチぐらいの円柱状で、米肉内に硬靭(こうじん)な繊維組織が網目状にある。

効　用　痰・せき・利尿には種子を煎服し、または果実を煮た汁を服用する。水腫を治し、健胃にもなる。茎からとった水は化粧水となり、頭痛・火傷・痰切り等にもよい。花・若葉・果実は食用となり、果肉内の繊維はヘチマタワシとして用いられる。



ヘチマ

スイカズラ科

20 クサニワトコ〈ウワンカゲージ〉

別名　ソクズ

生地産状　山野に自生、多年草、夏、茎の先に白花をつける。果実は赤くなる。

効　用　腎臓病・利尿に全草を煎服する。リウマチ・神経痛に浴湯料として乾燥したのを袋に入れ煮てから浴槽に入れる。



クサニワトコ（ソクズ）

アカネ科

21 クチナシ

生地産状　自生、栽培、常緑かん木、高さ一～二メートル、葉は光沢あり。長だ円形、夏、白色大弁花を開き、芳香がある。果実は紅黄色となる。

生薬名　山梔子（さんしし）―果実を乾燥したもの

効　用　解熱・清血・黄疸・淋疾・疝気・不眠症・健胃・通経に山梔子一日十グラムを煎服する。はれ物、打ち身、腰の痛みに山梔子を卵白でねって患部につけるとよい。染料、漬物の着色剤となり、花は食用になる。



クチナシ

オウバコ科

22 オウバコ〈フーバ草〉

生地産状　路傍、原野に自生、多年草、葉は長柄根生、広だ円形、夏、葉間から花茎を出し、白色の小花を穂状につけ、秋、黒褐色の実を結ぶ。

生薬名　車前子―乾燥した種子、車前草―乾燥した全草。

効　用　せき止め・利尿に車前子を煎服する。車前草を煎服すれば健胃・消化不良・利尿によい。根を煎服すれば、痰切り・ぜんそくによい。はれ物には葉をあぶってはるとうみを出す。



オオバコ

ゴマ科

23 ゴマ〈グマ〉

生地産状　栽培、一年草、高さ一メートルぐらい、夏、葉わきに一つの花を開く。筒状で白色、紫紅色のかさがあり、花後、さやを結び、熟すると黒色となり、縦に四裂し、中に多くの種子がある。

効　用　強壮剤・健胃・月経不順によい。油は食用となる。葉は止血によい。



ゴマ

ナス科

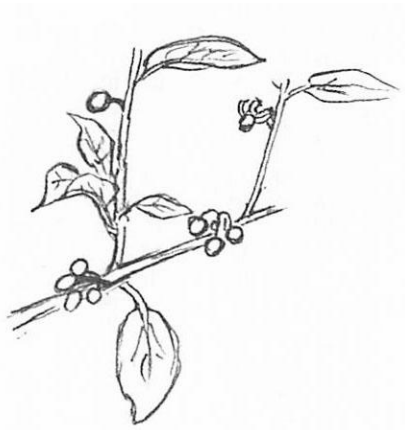
24 イヌホオヅキ

別名　ウシホオヅキ

生地産状　自生、一年草、高さ約五十センチ、枝分か

れして横に広がる。葉は卵形。夏に白い花をつけ、秋、球形の実をつけ熟すると黒くなる。有毒で、小児が実を食べると、昏睡やひきつけを起こす。実は袋なく裸出である。

効　用　はれ物に実・茎・葉をつぶして汁をつけるとよい。全草を煎じつめた汁をタムシにつけるとすぐ治る。



イヌホオズキ

25　センナリホオズキ

生地産状　自生、一年草、夏、緑黄色の小花を葉のつけ根に開き、果実は小形で、数が多く、熟しても赤くならない。

効　用　淋疾・通経・熱さましには、根を煎服する。実を生で食べると虫下し、小児の疳が治る。実の汁を飲めば難産の妙薬。

26　ホオズキ

生地産状　自生、栽培、多年草、花は白色、先が浅く五裂し、下向きに咲く。花後、がくが発達して果実を包み赤くなる。

効　用　せき止め・解熱・利尿に全草を乾燥させ、煎服する。果実は小穴をあけ、中の種子を取り除き、女児が吹き鳴らしてがん具とする。



ホオズキ

27　タバコ

生地産状　栽培、一年草、高さ約二メートル、葉はだ円形、大形で、茎葉に腺毛があり、夏、淡紅紫色の漏斗状の花をつけ、花後、卵形の実を結ぶ。

効　用　葉を刻んでつけると止血の効がある。葉は煙草になる。



タバコ

28　チョウセンアサガオ〈ゼンソクタバコ〉

別名　キチガイナスビ・マンダラゲ

生地産状　自生、帰化植物、有毒植物、高さ約一メートル、秋、葉のわきに淡紫色、または白色の朝顔形の五弁花を開く。とげの密生した楕円形の果実を結び、種子は黒く多数で猛毒あり。

生薬名　曼陀羅華――葉を乾燥したもの

効　用　曼陀羅華をタバコのようにして吸うとぜんそくが治る。スコポラミン、アトロビンの原料。



チョウセンアサガオ

29　トウガラシ〈フシュ〉

生地産状　栽培、高さ約六十センチ、夏、葉のわきに白い小花をつけ、果実は長だ円形で熟すると赤くなる。一年草

効　用　果皮および種子に刺激性の辛みを有し、乾燥して香辛料に用いる。食欲増進健胃剤となる。引赤薬として、炎症、神経痛によい。七味唐辛子の原料。



トウガラシ

30 茄子（なす）＜ナスビ＞

生地産状　栽培、一年草、葉は卵形、夏、秋に淡紫色の合弁花を葉のつけ根に開く。果実は球形、卵形、長だ円形で、紫黒色である。

効　用　果実のヘタを蒸し焼きにして口中の諸病、乳の腫などに使う。ヘタの汁はイボ（クチビ）に効く。ヘタを漬物に入れると虫がわかない。果実は食用となる。



ナス

31 ヤンバルナスビ

生地産状　自生。

効　用　解熱、強壮剤として根を煎服する。

シソ科

32 サルビヤ

生地産状　花卉として栽培、高さ約九十センチ、茎は方形、葉に白毛があり、葉面に細いひだがある。葉は卵形、夏、秋に濃紅色の唇形花を数多く輪生し先へ先へと開花していく。

効　用　盗汗に乾燥した葉を煎服すると効く。

33 シソ

生地産状　栽培、一年草、茎は方形、葉は広卵形、紫



サルビア

紅色で芳香がある。秋に長花茎を出し、淡紅紫色の小唇形花を総状につけ球状の小果を結ぶ。

生薬名　紫蘇葉（しそよう）、蘇葉―葉を陰干しにしたもの。紫蘇子―種子を陰干しにしたもの。

効　用　蘇葉、紫蘇子共に煎服すると、健胃・かぜ・痰切り・利尿・血液の循環によい。細かく粉末状にしたものを熱湯で飲むと魚の中毒に効く。

葉は梅干しに入れ、食用にもなる。



シソ

34 ハッカ

生地産状　栽培、多年草、茎は方形で、高さは約六十センチ、葉は長だ円形または卵形でとがる。夏、秋に葉のわきに淡紅紫色の唇形花を多数つける。全草芳香あり。

効　用　葉を刻んで水蒸気蒸留してとった液は、胃・歯痛・頭痛などの痛みを止め、殺菌剤になる。ぜんそくにも効がある。清涼、興奮剤になる。



ハッカ

【クマツヅラ科】

35 クサギ〈ハバシニャク〉

生地産状　自生、高さ約三メートル、葉は広卵形で長柄があり、対生し、悪臭がある。夏、赤色のがくと白色の花冠の管状五裂の花を開く。果実は熟すると碧色（きしょく）になる。

効　用　リウマチ・高血圧・利尿に葉を煎服する。煎じた汁で痔・はれ物の患部を洗うとよい。若葉は食用になり、果実は染料になる。



クサギ

36 ハマゴウ〈ホーギ〉

生地産状　海浜砂地にあり、低木で幹は長く地をはい、所々にひげ根を下ろす。葉は卵形で裏に細毛があり、茎葉に特有の香がある。夏、深紫色の唇形花を穂状につけ、花後、球果を結ぶ。

生薬名　蔓荊子（まんけいし）〜干した果実

効　用　蔓荊子を強壮・清涼剤・頭痛・感冒に一日十グラム煎服する。神経痛・手足のしびれに種子三、葉茎七の割で五百グラム袋に入れ、煮出してから、袋ごと風呂に入れて入浴する。茎葉は蚊やりに用いる。



ハマゴウ

【ヒルガオ科】

37 アサガオ

生地産状　栽培、一年草　園芸植物、茎はつるで左巻き。夏、葉のつけ根から、ラッパ状の大きな花を開く。品種が多い。

生薬名　牽牛子（けんごし）〜種子を日干しにし、果皮を除き種子を乾燥したもの。

効　用　下剤に牽牛子を一日〇・五グラムほど煎服する。



アサガオ

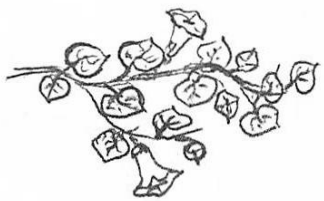
38 ハマヒルガオ〈ハマカジラ〉

別名　ノアサガオ、グンバイヒルガオ

生地産状　多年草、海岸の砂地に自生、地下茎を長く伸ばし、地下茎は長く地に伏す。葉は腎臓（じんぞう）形厚質で光沢がある。夏、葉のわきにアサガオに似たラッパ形の淡紅色の花を開く。花後果皮に包まれた四粒ほどの黒い種子を結ぶ。

効　用　下剤として根を乾燥し、粉末にして一日一グラムを服用する。

【リンドウ科】



ハマヒルガオ

39 リンドウ

生地産状　永良部では内城方面にある。多年草、高さ

五十センチほどで山野に自生、葉は笹に似て、秋、紫色鐘状の花を開き、花後、蒴果（はじける実）を結ぶ。

生薬名　竜胆―干した根

効　用　健胃剤とし竜胆一日〇、五グラムを服用する。



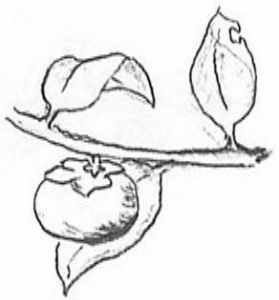
リンドウ

40　カキ

（カキ科）

生地産状　栽培、高さ十メートルに達する。落葉喬木、葉は革質。六月ごろ黄色味の四弁の雄花と雌花を開く。大型の果実がつく。

効　用　魚の中毒に葉をすりつぶし、その汁を飲むとよい。血圧降下にさかずき一杯の柿渋に大根おろしを混ぜて一日三回服用、乾燥葉を一日二十グラムを煎じて、お茶がわりに飲むのもよい。しゃっくりにはへた五グラムにひねしょうが同量、二百㏄の水に煎じて飲む。果実は食用、渋をとる。



カキ

41　ショウブ

（サトイモ科）

生地産状　湿地、沼地に自生。根茎は泥の中に横たわり、節が多く、下部にひげ根がある。長剣状の80センチあまりの葉を出し芳香あり。初夏、花茎の中ほどに黄緑色の小花を密生。

生薬名　白菖―根茎を乾燥したもの

効　用　健胃剤として白菖を煎服する。皮膚病に葉汁をつけるとよい。葉を煎服すれば疝気に効き、しょうぶ湯は身体を温める。端午の節句（五月五日子供の日）には葉を軒下にさし魔よけにする。



ショウブ

42　ウイキョウ〈ウイチョウ〉

（せり科）

生地産状　多年草、砂地に自生、日当りよく通風のある砂地に栽培することもある。全体に芳香があり高さ約一メートル、葉は糸状に裂け、夏、多数の黄白色の小花の花序をつける。秋、多数の果実を生ずる。

生薬名　茴香―果実が熟する前、果穂ごと採取し二～三日、日干しにする。

効　用　健胃、駆風（腹にたまったガスを排出すること）、痰切りに茴香を粉末にして服用する。若葉はゆでて食用となる。カレー粉の黄の原料となる。



ウイキョウ

43　チドメグサ

生地産状　多年草、小さな雑草として、人家の湿地に自生する。細茎は地上をはい、節から根を出し、葉が出る。葉は円形で長柄、夏、白か紫色を帯びた小花をつける。

効　用　止血に茎葉の絞り汁をつける。葉をもんでタムシにはると治る。乾燥した全草を10グラム水四百ccを半量に煎じて服用すれば解熱、利尿によい。ほし目に煎液で洗眼する。


チドメグサ

44 人参ノミンジヌく

生地産状　一年草、栽培。葉は根生の複葉、花は小形白色で、長い花茎の上に密生。根は長円すい形か紡錘形をなし、普通赤色。

効　用　根と若葉は食用になる。根を焼いて食べると寝小便が治る。蒸して軟らかになったものを切り傷につけるとよい。水腫・腎臓病には種子を煎服する。

45 ハマボウフウ>ハマジく

生地産状　多年草、海浜砂地に自生。全体に淡褐色の長軟毛を密生、葉は羽状複葉、夏、白の小形の花をつける。


ハマボウフウ

効　用　根を刻み陰干しにし乾燥したのを8グラム水二百ccで二分の一になるまで煎じ服用すればかぜが治る。袋に入れて煮てからふろに入れると血行がよくなる。また根は辛味香気があり刺身のつまになる。

46 ヤブジラミ

生地産状　二年草、山野に自生、高さ約一メートル。

茎葉に細毛があり、葉は羽状複葉。夏、白色の小五弁花を密生。果実は刺毛があり、他のものに付着しやすい。

生薬名　蛇牀子(じゃしょうし)―果実を乾燥したもの

効　用　蛇牀子は消炎・強壮剤となる。


ヤブジラミ

47 ザクロ

（ザクロ科）

生地産状　栽培、高さ約六～七メートル、幹にはこぶが多く、枝にとげがある。夏、鮮紅色の筒状花を開き、果実は大きい。果実は黄紅色で黒斑(こくはん)があり、熟すると裂けて中から淡紅色透明の皮をかぶった多数の種子を露出する。

効　用　条虫下し・下痢止・腹痛・アメーバ―赤痢に樹皮を煎服する。花を煎じて飲めば下痢・コシケが治る。葉を陰干しにして茶代わりに飲めば健胃剤となる。


ザクロ

48 サボテン

（サボテン科）

生地産状　自生または栽培、常緑多年草、茎は扁平(へんぺい)、円柱、球形等種類が多い。表面には葉の変形し

たとげがある。花は多くは、赤、黄、白色である。

効　用　はれ物や脚気に茎をすって汁をつけるとよい。



サボテン

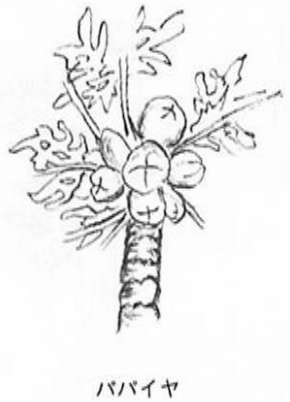
【パパイヤ科】

49　パパイヤ〈マンジョウウイ〉

生地産状　栽培、喬木、幹は柔軟で分岐しない。葉は梢頭に叢生、長柄を有し、掌状に分裂。ヤツデ型、雌雄異株、雄花は黄色肉質で五弁、雌花は短柄叢生、果実は大きく、熟すると黄色になり芳香あり。

効　用　果実は食用となり、漬物にもする。消化を助け、母乳催進剤となる。枯薬を煎服すればアメーバー赤痢によい。

【スミレ科】



パパイヤ

【アオイ科】



スミレ

51　トロロアオイ〈アジブタシベ〉

生地産状　自生、栽培、一年草、高さ約一メートル、葉は長柄、互生、掌状に深裂、夏秋に葉梢に黄色で底部が紫色の大形の花を開き、花後、だ円形の種子を結ぶ。

効　用　乾燥根を刻み、熱湯に入れて飲むと、せき、のどの痛みによく、はれ物を散らす。根の粘液は和紙の糊料にする。

【ブドウ科】



トロロアオイ

52　エビズル〈ハニブシ〉

生地産状　山野に自生、全株に淡褐紅色か、灰白色の綿毛を密生、巻きひげがある。葉はブドウに似て小さい。夏、複総状花序の花をつけ、花後、紫黒球形の実を結ぶ。

効　用　急性皮膚炎（タノー）に茎を切って一方を吹き反対側から出た汁をつけると治る。葉は乾燥してもんでモグサとし灸の材となる。



エビズル

鳳仙花科

53 ホウセンカ〈ハマクラベ

生地産状　栽培、一年草、高さが約四十センチ、幾種類かあり。夏、赤・白・紫・絞りなどの花を開く。果実は熟すると、果皮が開裂して種子がはじき出す。茎は多肉質で、葉は長だ円形で両端がとがっている。

生薬名　急性子―種子を日干しにして乾燥したもの。

効　用　魚肉中毒に種子二グラムを水二百CCで半量に煎じて服用する。とげのささったとき、毒虫に刺されたとき、白花をすりつけるとよい。はれ物には生の葉汁をつける。



ホウセンカ

タカトウダイ科

54 フクロ木〈クシヤバニジ・ミックラニジベ

生地産状　自生、石垣によく生えていた。小喬木で、茎は五角形で、角ばった所に一列に葉がつき、葉の下部に二つのとげがある。

効　用　タムシ〈クシヤバベに乳状の樹液をつけるとよい。樹液は毒気が強く目に入ると盲目になる。



フクロ木



ユズリハ

55 ユズリハ

生地産状　山地に自生、常緑喬木、高さ約五メートル、若い枝と葉柄は赤みを帯び、葉は長だ円形で厚く葉裏は白みを帯びている。五月ごろ、黄緑色の総状花を配列し、だ円形の核果を結び、秋、熟して暗緑色になる。新葉が成長してから旧葉が落ちるので、この名がある。

効　用　駆虫剤として葉の煎汁を用いる。寄生性皮膚病は煎液で洗う。若葉はゆでて食用にし、老葉は炒(しょう)粉とする。葉は正月の飾りものにする。

センダン科

56 センダン〈シンダン木(ギ)ベ

生地産状　自生または栽培、落葉喬木、高さ約八メートル、葉は羽状複葉、初夏、淡紫色の五弁の小花を多数つけ、芳香がある。果実は秋に黄熟する。

生薬名　苦楝皮(くれんひ)―幹皮を乾燥したもの

効　用　条虫・回虫・駆虫剤として苦楝皮一日十グラムを空腹時に煎服する。ひび・あかぎれ・しもやけに熟した果肉を患部に塗る。実を乾燥した



センダン

のを煎服すれば熱さまし・利尿にもよい。

ヘンルーダ科

57 イヌ山椒＞サンショウ＜

生地産状　自生、落葉灌木、高さ約二メートル、さんしょうに似る。葉は長く、芳香がない。夏、淡緑の花をつける。

効　用　せき止めに果実一回五グラムを水二百CCで半量に煎じ、冷めないうちに服用する。砂糖を小量加えてもよい。十二脂腸虫には根皮を煎服する。打ち身・肋膜炎・肺炎に乾燥した葉を細かくもみ砕き、小麦粉と酢で練り合わせ塗布すると効く。患部の炎症の熱をとるので、薬は硬くなるから、ぬるま湯でふくようにして取り、新しいのと取り替える。



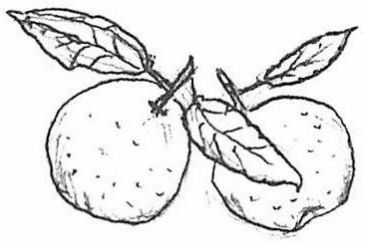
サンショウ

58 ミカン＞クリブ＜

生地産状　自生、栽培、常緑小喬木、葉は長卵形、互生六月ごろ白色五弁の花を開き黄色の果実をつける。芳香がある。

生薬名　陳皮（ちんぴ）―果実の皮を乾燥したもの

効　用　せき止め・痰切り・かぜ・利尿・発汗・消化剤として陳皮五グラムに砂糖を加えて熱湯を注いで飲む。ミカン風呂は生の果実の皮を入れると血行をよくする。



ミカン

カタバミ科

59 カタバミ＞シーミ＜

生地産状　道端、庭先などに自生、多年草、開花期は春から秋まで長く、黄色の小花が咲く。花後、円柱形の果実を結び、熟すると、果皮がはじけ、中の種子がはじけ飛ぶ。

効　用　かいせん・虫刺されには葉汁をつける。茎葉を煎服すると淋疾によく、痔、脱肛には煎汁で洗うとよい。標白剤、媒染剤としても用いる。



カタバミ

フウロソウ科

60 ゲンノショウコ

生地産状　自生、多年草、茎は細長く、枝多く、半ば地上にはう。茎葉に細毛がある。葉は掌状に分裂、夏五弁の白か紅色の花をつけ、花後、果実を結び、はじけて種子を放出する。花の咲く前は毒草ウマノアシガタに似ているので注

意。細毛が上向き、ゲンノショウコは茎に直角になっている。

効　用　下痢止め、胃腸病に茎葉を陰干しにしたのを煎服する。赤痢には一日三十匁を煎服する。



ゲンノショーコ

荳科

61 アズキ

生地産状　栽培、一年草、高さ約七十センチ、葉は裂けて複葉、夏、葉わきに黄色蝶形の花をつけ、秋、赤豆十個ほど入ったさやをつける。

効　用　消炎、利尿に一日二十グラムを煎剤となし、または黒焼にして用いる。脚気・催乳・緩下剤にアズキガユにして用いる。

62 カワラケツメイ

生地産状　河原、土手に自生、一年草、茎に短毛、葉は偶羽状複葉、花は秋に黄五弁で葉わきに咲く。果実は扁平、短毛、種子が数粒ある。



アズキ



カワラケツメイ

効　用　利尿・駆虫剤として茎葉の乾燥したのを一日十五～三十グラム煎服する。茎葉、種子は水腫・脚気・健胃剤にもなる。俗にハマ茶、マメ茶、コウボウ茶といって茶の代用にしている。

63 タンキリ荳

生地産状　自生、多年つる草、茎葉は褐色の短粗毛があり、茎は他のものにからみつき葉は三小葉の羽状複葉で長柄互生、夏、葉わきに黄色の小蝶形花数個をつけ、後、莢果を結ぶ。莢果は熟して黒赤色の種子を二個ずつ露出する。



タンキリマメ

効　用　全草、祛痰剤として煎服する。種子は食用になる。

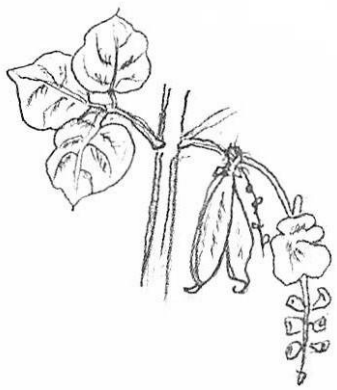
64 デリス

生地産状　栽培、小灌木、多くはつる性、葉は羽状複葉、花は紅色、根は細長く多くの毒成分を含む。

効　用　樹液を疥癬に用いる。根茎は農業用、家畜用殺虫剤の原料となる。

65 ナタ豆>タチマチく

生地産状　栽培、一年草つる草、夏、開花、長柄に淡紅紫色の蝶形花をいくつもつける。豆果は長く平たくサヤ状で中に紅色か白の種子が八～十個



ナタマメ

ぐらい入っている。

効　用　種子を煎服すれば、せき・肺病によく、強壮剤にもなる。豆果は漬物としても用いる。

66　ハブ草〈ハブ茶〉

生地産状　栽培、半自生、葉は羽状複葉で、五～六枚が対になっており、豆果は十センチぐらいでサヤの中に二列に種子が多数入っている。五弁の黄色の花を咲かせる。

生薬名　望江南―種子を日干しに乾燥したもの


ハブソウ

効　用　毒虫に刺されたとき葉汁をつける。望江南は煎服すれば、下痢・腹痛・食傷によい。ハブ茶として茶の代用としている。

67　ノイバラ〈アーニジ〉

生地産状　自生、四～五月ごろ、ほのかな香りのする純白五弁の花を開き、秋、紅色の実を結ぶ。枝には鋭いとげがある。


ノイバラ

効　用　実が深紅色に熟する前に採取し、日干しにする。これを営実といっている。

利尿・下剤・おでき・にきび・はれ物に一日五グラムを煎服する。おでき・にきび・はれ物にはその煎汁で患部を洗ってもよい。

68　ビワ〈ビワー〉

生地産状　栽培、常緑高木、葉は長だ円形、厚く堅く、下面に褐毛がある。十一月ごろ黄白色の佳香の小花をつけ、翌年初夏に黄色の果実を結ぶ。

効　用　種子は鎮咳薬である杏仁水（きょうにんすい）の原料となる。葉は健胃剤・せき止め・のぼせ・腎臓・気管・淋疾に煎服する。


ビワ

紅色または白色の五弁の花が咲き観賞用、果実は大形球形で美味、品種が多い。桃くり三年柿八年、芽ばえから三年目に実を結ぶ。

効　用　産前産後・血の道・月経不順に種子を砕き五グラムを煎服する。利尿・緩下剤に白桃花を乾燥したのも三グラム煎服する。あせもには葉をふろに入れて浴するもよく、葉汁を患部につけても効く。

69　モモ〈ムムー〉

生地産状　半自生、栽培、落葉小高木、四月ごろ、淡


モモ

ユキノシタ科

70 紫陽花（あじさい）

生地産状　栽培、かん木、葉は広だ円形。五～六月ごろ四弁花が集まって大きく球状をなし、色は白から青紫色、淡紅に変化し、観賞用。めしべが退化し果実はつけない。

効　用　解熱に乾燥花を四グラム煎服する。



アジサイ

71 ユキノシタ

生地産状　陰地、渓流の岩にも自生するが、栽培もされる。常緑多年草。葉は多肉楕円形、表面に荒い毛があり、緑色、裏面は赤紫色。葉柄の根元から赤紫の糸のように細い走出枝を出し、先端に根を出し繁殖する。初夏に紅色、黄色の斑点のある白色五弁の花を開く。観賞用。

効　用　小児のひきつけに葉を水洗いし、塩をふりかけもみ出した汁を含ませる。中耳炎にもみ汁をたらし込む。傷口、はれ物に葉をあぶって患部にはるか、葉汁をつける。痔も葉汁をつける。



ユキノシタ

凍傷・せき止めにもよい。葉はおひたし、天ぷらにして食す。

メギ科

72 ナンテン

生地産状　栽培、常緑灌木、実の赤いアカナンテン、葉はやや赤みを帯びている。実の白い白ナンテン、葉は緑色。葉は羽状複葉で、花は白色六弁で小さいのを多くつける。祝い木として使われる。



ナンテン

効　用　せき止め・解熱・強壮・健胃に実を五グラム煎服、白い実が効果は高い。葉は下痢止め、温しっぷに用いると疝気の痛みが治る。防腐として赤飯に葉を載せておく。

クスノキ科

73 クスノキ＞クツギ＜

生地産状　山野、常緑高木、特異な芳香があり、これが害虫などに抵抗力を持ち、巨樹になるものが多い。神聖な木とされ神社境内に植えられ千年



クスノ木

にもなるのがある。葉は長だ円形で先がとがり革質、五月ごろ黄白色の小花をつけ、十一月ごろ黒色球形の小さな果実を結ぶ。

効　用　歯痛に若葉を陰干しにしたものを煎服する。防虫剤＝樟脳（しょうのう）、防腐剤、防臭剤＝片脳油の原料。

74　ビナンカズラ　別名　サネカズラ

（モクレン科）



ビナンカズラ

生地産状　山林中の日陰、常緑つる性かん木。葉は長だ円形、なめらかで厚く、光沢がある。初夏、葉わきに淡黄色の花を開き。紅色球状の実を結ぶ。万葉集にサネカズラの名で出ている。昔は樹液をビンツケや洗髪に使っている。

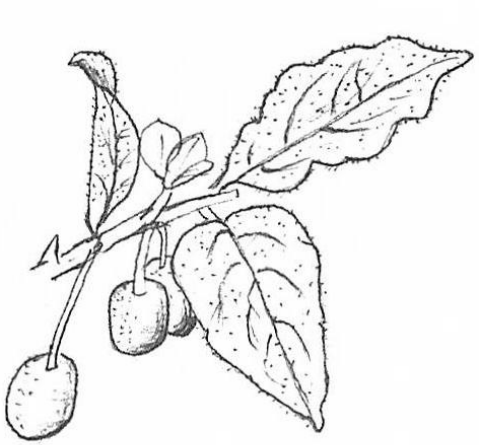
効　用　鎮咳・強壮に乾燥した果実をどろどろになるまで煮て、ふきんでこしてから、砂糖を加え再び火にかけ、冷めないうちに服用する。

75　グミ

（グミ科）

生地産状　山野自生、常緑かん木。葉はだ円形、褐色または銀色の細毛がある。白色の花を開き、花後だ円形または球形の赤い実を結ぶ。実は食べられる。材は強く農工具の柄とする。

効　用　破傷風に根を煎服する。



グミ

76　ハコベ〈ハクビ又はミジナ〉

（ナデシコ科）

生地産状　山野、路傍に自生。二年草で春から夏にかけてはびこる。葉は卵形で軟らかい。春白い小五弁花をつける。春の七草の一つ。食用になる。

効　用　催乳・浄血に全草を煎服する。葉汁を取り去り塩を少し混ぜ、よく乾燥させ緑のハコベ塩を作り歯槽のうろう・歯ぐきの出血にすりこむと効く。



ハコベ

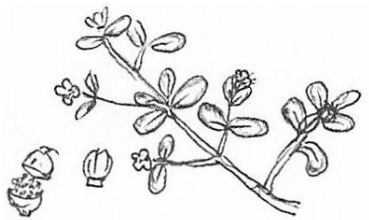
77　スベリヒユ〈アブラクサ〉

（スベリヒユ科）

生地産状　荒地、路傍など日当たりのよい所に自生、一年草、枝が分かれて地面をはい、茎葉ともに多肉質で無毛、つやがあり、葉はへら状、紫紅色、夏、日のある間だけ黄色の小花が咲く。茎

葉を乾燥し、おひたしなどにしているが多食すると下痢をする。

効　用　腸チブス・淋疾・消熱解毒に全草を乾燥したのを煎服するとよい。疥癬・虫刺され・漆かぶれには葉汁をつける。



スベリヒユ

78 ツルナ＞ハマジシヤ＜

ツルナ科

生地産状　海岸に自生、多肉質の多年草、葉は厚くもろく、三角卵状、葉わきに黄色の小さな花を開き、角のある実を結ぶ。若葉は食用。

効　用　健胃・胃炎に乾燥した全草を煎服する。

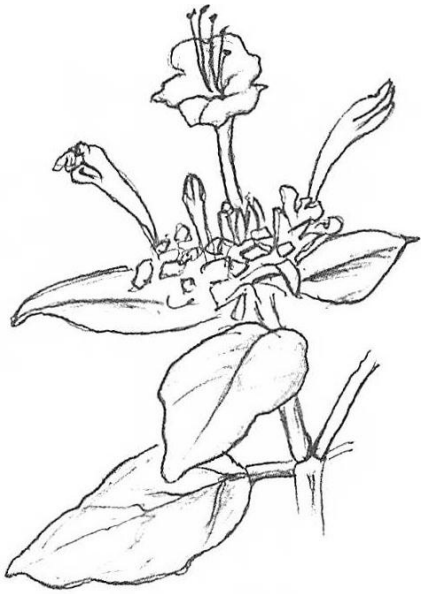


ツルナ

79 オシロイバナ＞オシロイバナ＜

オシロイバナ科

生地産状　半野生、多年生草、約一メートルの高さ、



オシロイバナ

茎のつけねはふくれている。初秋に数花ずつ集まり咲き、ろうと状の花形である。

効　用　毒虫に刺されたとき、生葉の汁をつける。

80 イノコズチ＞ムシナ＜

ヒユ科

生地産状　野生、多年草、茎は四角で節高く、葉は対生、花は五弁花で穂状に初秋咲く。果実はつぼみにとげがあり衣服などに付着する。

効　用　利尿・強精・通経剤として乾燥した根を煎服する。淋疾・はれ物にも効く。



イノコズチ

81 ケイトウ

生地産状　栽培、一年草、茎は赤味を帯び角ばっており、夏秋に赤または黄の小花をつけた花穂が鶏冠状をなす。

効　用　赤痢には花を煎服する。



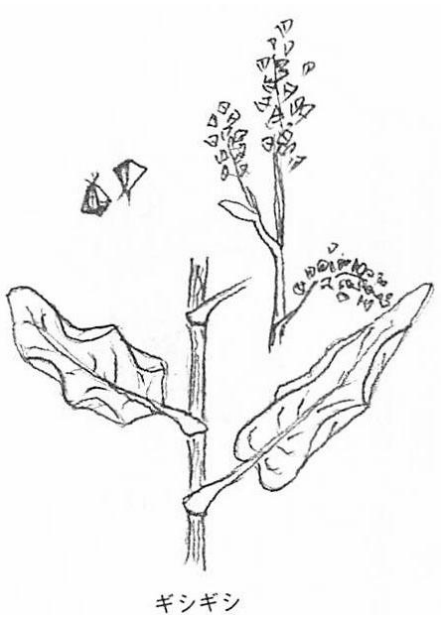
ケイトウ

（アカザ科）

82　ホウレンソウ

生地産状　栽培、一年生または二年生草、葉は長三角形で裂けたのと丸みのものがある。夏、浅黄色の小花をつける。茎、根は赤みを帯び、葉とともに食用になる。

効　用　分泌促進・造血剤として用いられる。



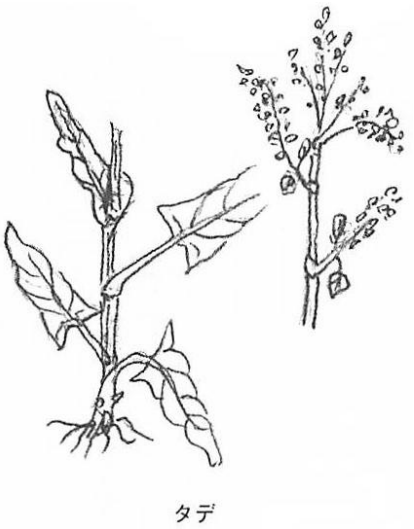
ギシギシ

（タデ科）

83　ギシギシ

生地産状　原野、路傍に自生、多年草、長大な黄色の根があり、葉はだ円形で波状、葉元は茎を抱いている。夏、こずえや葉わきに花穂を出し、淡緑色の小花がたくさんつく。果実は三菱形。

効　用　フイラリヤに根を煎用するほか、緩下剤として一日五グラムを煎剤とする。根をわさびおろしでおろし、酢を加えて、はれ物・タムシ（クシャバ）・カイセン・シラクモに塗布する。若葉を煮て食べると、魚毒を消し、疳が治る。果実は血の道によい。



タデ

84　タデ〈タディ〉

生地産状　原野に自生、多年草、茎には節があり、葉は単葉で互生、さや状で茎を囲み、酸味がある。

効　用　虫刺されに葉をもんでつける。熱さまし、暑気あたりに葉を煎服する。

85　ツルドクダミ

生地産状　自生、多年生つる草茎は左右いずれにも巻く。葉は有柄互生、心臓形で先がとがり、薄軟、秋に長い柄を茎頭、葉わきから出し小花を多くつける。大形の塊根を有する。

効　用　胃腸病・心臓病・腎臓病・月経不順・病後衰弱に塊根を秋に採取し陰干しにし煎服するとよい。



ツルドクダミ

効　用　消炎性利尿・緩下剤・痰切り・鎮咳剤として根皮を煎服する。葉を煎服してもよい。

87 柳

（ヤナギ科）

生地産状　水辺、自生、栽培、落葉高木またはかん木、種類が多い。葉は細長い。花は穂状花序で、花後、蒴果をつけ、二裂して冠毛をつけた種子が飛散する。



ヤナギ

86 桑〈クワーギく〉

（桑　科）

生地産状　栽培、自生、落葉高木、樹皮は淡褐色、葉は切れ込みがあり、柔らかい。春、淡黄緑色の単性花を花序につけ、花後、いちごのような実をつけ、紫黒色になり甘味がある。葉は養蚕、樹皮は製紙、材は諸種の用に供す。



桑

効　用　神経痛に柳の枝十センチぐらいに切ったものを一握り、松青葉、よもぎの生のものそれぞれ一握りを煎じ温湿布する。

88 シラン

（ラン科）

生地産状　山地の湿地などに自生、観賞用に栽培もしている。多年草、鱗茎は丸く白色、数個相連なる。葉は四～五枚で広長で基部は茎を抱えている。初夏に花茎を出し総状に紅紫色の美しい花を数個つける。

効　用　根茎を煎服すると肺によく、砕いて粉にしたものをゴマ油で練ったものは皮膚病・火傷などにつけるとよい。



シラン

89 ショウガ

（ショウガ科）

生地産状　栽培、多年草、地下茎は横に数個の塊となり、黄色で強い辛味を有し、芳香がある。地上茎の下部は赤味を帯び、葉は細長で二列に茎を抱くように着生している。

効　用　消化・健胃・痰切り・発汗・暑気あたりには根をおろしがねでおろし、湯に投じて飲むとよい。湿布に用いる。香辛料として食する。



ショーガ

バショウ科

90 バショウ〈島バショウ〉

生地産状　栽培、大型多年草。大きな塊状の根茎から地上に薬鞘が重なり合った茎を二メートルぐらいに伸ばす。夏、長大な花の集まりが下向きにつく。

効　用　利尿・水腫・脚気に茎葉を煎服する。根は感冒・胃病・腹痛によい。茎を砕いて氷のう代わりに用いれば解熱に効く。

アヤメ科

91 ヒオウギ〈ビッタノージ〉

生地産状　自生、栽培、多年生草で、葉は広く剣状で密に互生し、扇状に広がる。夏に花茎を出して枝を分け、黄赤色に赤い斑点のある花をつける。実は黒い球形である。

効　用　扁桃炎・痰切り・せき止め・熱さまし・通経に根茎を煎服する。



ヒオウギ

ヒガンバナ科

92 サフランモドキ〈アミフイバナ〉

生地産状　栽培、多年草、鱗茎を有し、葉は線形根生、夏、花茎に淡紅色の花を開く。

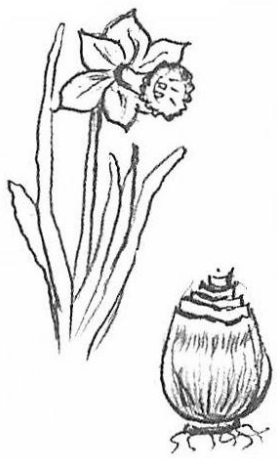
効　用　心臓病・生理不順・かぜに乾燥した花とシソを混じ煎服する。芳香薬の原料になる。


サフランモドキ

93 スイセン

生地産状　海岸近くに自生、観賞用として栽培、多年草鱗茎を有し、葉は線状で多く、春、花茎に数個の花を開く。白い花弁の中央に杯（さかずき）型の黄色の花冠をつける。

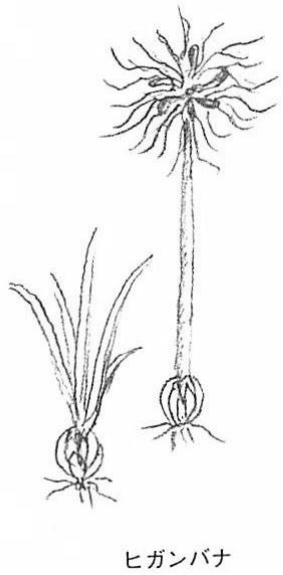
効　用　はれ物・肩こり・歯痛・ねんざ・乳房の腫（しゅ）脹（ちょう）に鱗茎をすりつぶしてつけるとよい。


スイセン

94 ヒガンバナ、別名　マンジュシャゲ

生地産状　山野に自生、観賞用として栽培、多年草、葉に先がけて鱗形から一本の花茎を出しそれに奇形の花が咲く。六弁が反巻し、めしべ、おしべが糸状に長く出る。鱗茎は有毒である。冬、線状の葉が出て、三月ごろ枯れる。

効　用　鱗茎をすりつぶし、人さし指大の分量を就寝前、両足の土踏まずにはって軽包帯をする。肩こり腎臓病によい。


ヒガンバナ

ユリ科

95 クサスギカズラ

生地産状　野生、多年草、根は紡錘形をしたのが多数ついている。葉は退化し鱗片状をなし、茎の節につき葉のように見える針状のものは枝の変形

したものである。花は六弁で数個ずつ集まって咲く。

効　用　乾燥した根を煎服すると、肺病・ぜんそくなどのせき止め、熱さまし・強壮剤・利尿剤にも用いる。

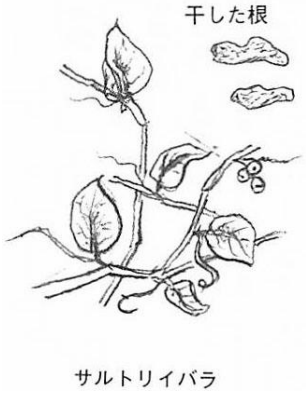


クサスギカズラ

96　サルトリイバラ〈サンキラ〉

生地産状　山野に自性、つる性落葉かん木、茎は節ごとに曲がり角質のとげがある。葉はだ円形で、葉柄の基部に巻きひげがついている。初夏に黄緑色の花をつけ、雌雄別株でエンドウ大の赤い実をつける。これは生で食べられる。

効　用　乾燥した根茎を煎服すると、梅毒・利尿・寝小便・破傷風・はれ物によい。



サルトリイバラ

97　ジャノヒゲ

生地産状　山野の日当たりのよい場所に自生、庭園のふちどりとして栽培もされている。多年草で葉



ジャノヒゲ

は細長く、葉辺はざらついている。夏、小さな薄紫の花が咲き、秋に青色球形の種子をつける。

効　用　滋養、強壮に日干しにした根にはちみつを加えて煎服する。痰切り、吐血にもよい。

98　テッポウユリ〈ユイ〉

生地産状　栽培、多年草、茎は六十センチぐらいで硬直、葉は細長い、鱗茎は黄白色、四～五月ごろ白色大形の花を数個つけ、長ろうと状で、先端は六裂、香気が高い。

効　用　火傷・擦過傷・毒虫刺されに鱗茎をつぶして塗布する。

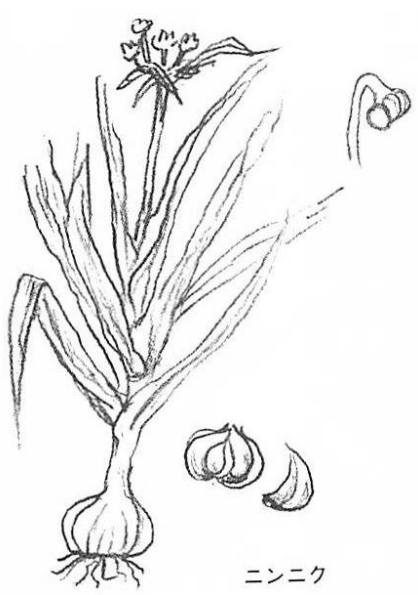


ユリ

99　ニンニク〈ヒル〉

生地産状　栽培、多年草、全草強臭、葉は扁平で細長い、夏、白紫色の花をつける。鱗茎は食用になる。魔よけとして玄関軒下に下げる。

効　用　鱗茎をすりおろすか、焼くか、煎じて食すると、整腸・寄生虫駆除・健胃・利尿・強壮・疲労回復・発汗・冷え症・暑気あたり・魚毒消し・不眠症・コレラにも効くといわれている。



ニンニク

100 ヤブラン

生地産状　山野の陰地に自生、葉は地下茎の先から出し、深緑色、線形、扁平、秋に薄紫色の多数の花をつける。

効　用　根塊を一日十グラムを煎剤とする。せき止め・痰切り・熱さまし・心臓・肺病・腎臓に用いられ、滋養強壮、母乳促進にも効く。



ヤブラン

101 ツユクサ

（ツユクサ科）

生地産状　野生、一年草、葉は細長く、先がとがり、基部は広くさやになっている。夏、二弁の青色の花が咲くが、一日でしぼむ。

効　用　全草を乾燥させ煎服する。解熱・便秘・はれ物・脚気・下痢止めによい。はれ物の痛みには茎葉をもんではるととまる。



ツユクサ

102 カラスビシャク

別名　ハンゲ

（テンナンショウ科）

生地産状　野生、多年草、春、地下の塊茎から茎を出し、三小葉をつける。夏、紫緑色の円筒状の大



カラスビシャク（ハンゲ）

きな苞を生じ内の花穂に白い雌雄の花をつけ、花軸の先は細長く苞外に突き出す。塊茎は球形。有毒植物で薬になるのは塊茎だけ。

効　用　つわりの妙薬として、球根とショーガを煎服する。他のはき気止めにもよい。フリダシの原料になる。切り傷の血止めにつぶしてつける。乾かし粉末にしたものを飯粒で練って手足のまめにはると治る。海藻、飴類との併食は忌む。

103 里芋〈サトウイム〉

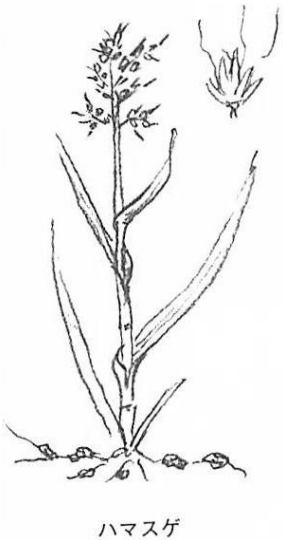
生地産状　栽培、多年草、葉は根生し、長大な楯形で葉柄も長い。地下茎は多肉で球形、芋の一種で食用になる。

効　用　はちに刺されたとき、葉汁をつけるとよい。

（カヤツリグサ科）

104 ハマスゲ〈ホーブシ〉

生地産状　畑地に自生、葉は狭長でさやをなし、深緑色で硬い。夏、茎頂が分かれ、茶褐色の花をつける。地下茎は横走し、所々塊根をつけ、それ



ハマスゲ

を香付子という。

効　用　通経・鎮痙・ぜんそく・痰切りに塊根を一日六グラム煎服する。止血・ウルシマケにもよい。

イネ科

105　ジュズダマ＞シンシダマ＜

生地産状　畑地などに自生、多年草、群生、初秋に葉わきから花穂を出し、淡紅色の花を開き、卵形の堅い実をつける。実は数珠（じゅず）に用いる。

効　用　リウマチ・神経痛・肩こりに根を煎服する。



ジュズダマ

106　ハトムギ

生地産状　栽培、ジュズダマの変種で、種子が軟らかい。

効　用　果実は米に混ぜて食すると、滋養になり、強壮・健胃・利尿によい。実を粉にしたものを湯で溶いて服用すればリュウマチによい。実を煎服すれば脚気・痛風によい。根を煎服すれば、脾臓（ひぞう）の病、通経によく、いぼとりにもなる。

107　ススキ＞ヲウバナ＜

生地産状　野生、多年草、毎年宿根から新芽を生じる。葉は線状で先がとがる。秋、茎頭に銀白色の花穂がつく。尾花と称し、秋の七草の一つ。



ススキ

効　用　風邪の解熱に根を煎服する。

108　チガヤ＞マヒヤ＜

生地産状　野生、群生する。多年草、春、褐色の花穂をつける。これを「ツバナ」といい、なめると甘い。初夏になると銀白色のススキを小型にしたような花穂になる。葉は線状で先がとがり、根は横走して繁殖する。

効　用　根茎を日干しにし煎服すると、利尿・止血・消炎・むくみなどによい。

109　トウモロコシ＞トーキミ＜

生地産状　栽培、一年草、葉は長大で先がとがり、基部はさやになっている。夏に雌花は各節の葉鞘間に生じ、赤紫色の毛髪状をした花柱を出し、雄花群は茎頭に長い穂状をなす。果実は扁円形の粒が多く紡錘状につく。でんぷんが多く、食糧や家畜の飼料にする。

効　用　利尿・急性腎炎・妊娠時のむくみに、毛を日干しにしたのを煎服する。

ガマ科

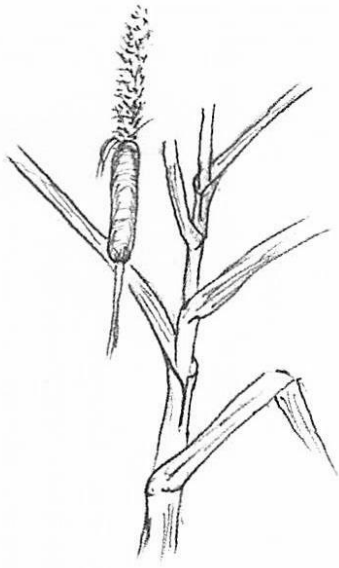
110　ガマ＞ハバー＜

生地産状　水辺湿地に自生、多年草、葉の基部はさやになり茎を包む。夏、花をつける。下部は雌花で緑褐色でビロード状になっており心皮からできているが内部は長い綿毛が多い。これをふとんの心に入れたり、これに油を注いでろうそくに代用、また火くち（フクチ）の料とした。上部はおしべ群が密生し、花糸は細長く、基部に腺毛あり。

効　用　「がまのほ」は止血によい。



トウモロコシ



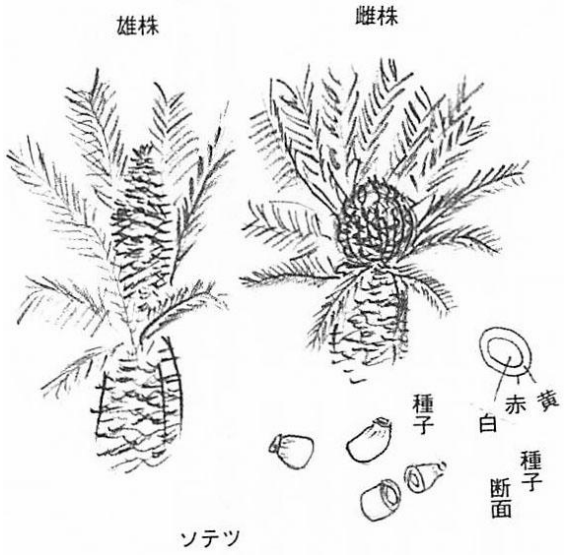
ガマ

111 ソテツ＞ストウチ＜

（ソテツ科）

生地産状　自生または栽培、常緑樹、幹の頂端に硬い長柄羽状複葉を群生する。小葉は線形で先はとげのようにとがっている。雌雄異株で、幹の頂端葉間に咲き、雄花は長だ円形で松かさ状の花穂を出し、雌花は丸く重なり合って大形の穂をなし、おしべは羽裂した葉状をなし、褐色の綿毛を密生する。種子は卵形で朱赤色である。

効　用　通経・せき止め用として秋に種子を割り、風通しのよい所で充分陰干しにして煎服する。創傷には生の汁をつけてもよい。



ソテツ

◎追補

112 アロエ＞イシャイラズ＜

（ユリ科）

生地産状　栽培、葉は多肉で剣状、葉の縁には硬くて鋭い歯牙状のとげがある。

効　用　葉汁は創傷・はれ物によく、青葉に白湯をかけて飲むと、熱さまし・胃腸病・腹痛に効く。生葉を水洗いして食べてもよい。



アロエ

113 竹＞デェー＜

（イネ科）

生地産状　自生、栽培、種類が多い。

効　用　破傷風に青竹をあぶって出る汁をさかずき一杯飲むか、根茎を煎服しても効く。

114 ミソナオシ

（マメ科）

生地産状　山地に自生、落葉小木、葉は細長く先がとがっている。三小葉で羽状複葉、夏の末、蝶形で浅黄を帯びた白色の小花を総状につける。落花生の花と似ている。五～六節のさや果を結ぶ。

効　用　古来、葉をみそのうじ殺しに使ったのでミソナオシの名がついた。別名ウジコロシ、ミソクサともいう。殺虫剤、便所に全草を入れうじを殺す。



ミソナオシ

色五弁の小花を葉のつけ根に開く。果実は秋に成熟し、果肉は乳白色からピンクで甘くて食用になる。中心に小さな堅い種子が多い。

効　用　糖尿病・高血圧症に未成熟の果実を皮つきのまま輪切りにし、乾燥後煎服する。葉は新葉を摘み取り茶を製して常時飲用する。葉を乾燥させ煎服するといっそう効力がある。



バンジロー

〔紅藻類〕

115　マクリ＞ミミジモイ＜

生地産状　海中、円柱状で高さ十センチぐらい。強靭で不規則に分枝し、黒紫色で乾燥するとやや樺色に変ずる。

効　用　回虫駆除、えい児の胎毒下しに用いる。

〔フトモモ科〕

116　バンジロー＞バンシル＜

生地産状　自生、栽培、常緑小高木、樹皮は褐色で光沢があり、滑らか、葉は楕（だ）円形、花は初夏に白

五　結　び

以上薬用に供される植物に就いて述べてきたが、まだこの外にも薬用価値のあるものがあるであろう。

薬用植物の中でも製薬の原料となるものや、単に習慣上薬草とされて用いられているものもある。従ってそのすべてが効能書通り、てきめんに効くか否かについては遺憾ながら言明の限りではない。進歩した現在の科学薬品においてさえ人により体質によって、その効験が多少の違いではあろうが異なるときいている。ましてや薬草においておやである。

これらのことについては今後の学術的研究に待たねばならないであろう。

なお、時代とともに薬草がかえりみられなくなり、忘れ去られ、更にこうした薬草のほとんどが雑草のために土地改良普及により除去され、さしえを画くに当り古老を訪ね田野を廻ったが、おおかた消滅していることも事実である。

永吉毅氏「郷土の薬用植物」を転記したもの、薬用植物図は谷元義男画である。

第二節　俗信による民間療法

一　クチ（イグトウ）について

病気やけがを治す呪文で、本土渡来の要素が濃厚で、内容的には修験者的なクチを意味している場合がある。

祈願ではなく、病気やけがそのものに対する命令であり、脅迫であり、基本的にはシャーマンとしてのユタがクチの施行者であっただろう。しかし、本土から渡来したものとしたら、ユタ以外で特定な霊力を持った者のみが唱える施行者の存在を無視することはできない。

呪文は秘密性の強いもので、他人に聞きとれないように小声で唱え（つぶやき）なければならなかった。おそらく呪文そのものが言霊信仰の中にあっては、つぶやくだけでその効力をあらわし得たし、厄病神を呪詛するためのものであったのだろう。だから大声で公言しては霊力が離脱すると考えていたといえよう。

沖永良部ではクチのことをイグトウまたはユングトウといい、タンガサ（タノー）の如く皮膚病を吹いて、治療させることをフカシュンといい、早朝施行者が洗面前のイグトウが効力あるといわれているのも、一夜の眠りで言霊の霊験あらたかになったものだと思われる。

(一)ヘルペス（タノー）のイグトウ

①　東こーさがり山に　生ったぬ　カイ山
　カイ葛
　根吹かば　末枯りり　末吹かば　根枯りり
　へーダン　へーダン　ススダン　ススダン
　根吹かば　末枯りり　末吹かば　根枯りり
　フーフー

②　東あかみが下から　へーダヌ　うしダヌ
　根吹かば　根枯りしり　末吹かば　末枯りしり
　切りらんとぅ言うとぅは
　赤血がだらだら　黒血がだらだら
　根吹きゅんど　末吹きゅんど　切りりつー

③　あー　我々は　大和衆ど　山伏が子孫
　上道　通てぃむ　下道　通てぃむ
　黒石　真石　踏切ち　踏割てぃ
　通ゆる　大和衆ど　山伏　子孫
　物負きはしらんど　ハジ負きはしらんど
　あー根吹かば　根枯りり　末吹かば　末枯りり
　ホーホーホー

④　タイタイ　タイヨ　タイが山の　タイカズラ
　根も葉も切った　皆枯れれ

(二)そら腕（ティジャ）のイグトウ

⑤　東　あがいに生りたぬ　あまゆい悪し女
　腕ゆい悪しゃあてぃどぅ
　イママンク　イママンク　イママンク

本土や大島方面のクチの最後には「アブラウンケンスワカ」とか、「南無阿弥陀仏」と唱えるが、沖永良部ではそれがなく、意識的に、吹く時フーフー、あるいはホーホーを力強く唱えているようである。

タノーが出た時は、タノーという言を言ってはならない。もしこの禁を犯すと全身に拡がってしまうといい、「こんなものができた」と言って名称を決して言わない集落もあるようである。

②では、「吹く」ことを「切る」ことが併用され、赤血、黒血と刃物で「切る」所作に重点がおかれ、脅迫することによって、呪力を強調しているところに、他のクチとの大きな背景の違いを感じさせる。

もともと沖永良部の方言では、「枯れる」と「切れる」とが同根の言語として用いられる場合がある。

③では明確に修験者の渡島を示しており、山伏の異様な姿と山伏の呪力の恐しさを島民が実感したところに、この呪文が成立したのだろう。また「子孫」と唱えることが、この島に定着したものだということを証明していることになろう。したがって「・・・物負けはしないぞ」と唱えて、呪文の効力を強調して患部を吹くのである。

④は、ある婦人が大正の終りごろ、鹿児島に住んでいた時習ったもので、帰島して二、三回施行してみたという。これは三回唱えながら、カミソリで患部に×印をつけたという。刃物で実際に切る所作をするところは他の吹き治しの呪文とは、その信仰が相違する。

秘伝性を持つクチが施行者自身の渡島をぬきにしては、広く伝播し得ないものであろう。この④はクチの持

ち運びがどんなものか示唆する実例であろう。

⑤は手首を酷使し痛めた時の呪文で、朝早く太陽に向って唱えながら三度招くとよいといわれる。

中学校教諭（国頭出身）先田光演氏「民間療法のクチ」より抜粋

二　ユタによる治療

ユタによる治療は、原因の探知（ムヌアーシ）によって開始され、その病因を患者の身体外に求めがちである。

先祖の行為、神秘的世界の侵犯などの因果関係を起因とし、患者をとりまく社会的、神秘的世界の不均衡が語られ、祈禱卜占（きとうぼくせん）によって神や死霊の怒りや不満は和らげられ、邪悪な力は排除されて、その不均衡の解消という形で終わるのである。

他の宗教の流入や近代医療施設の拡充等により、医療としてのユタの機能は変化してきたが、かつては近代医学が果たしている直接的治療も大部分ユタに任されていたようである。

「お医者さんナーラ（半分）、カミサマ　ナーラ」という言葉があるように、医者にかかっている人でも、ユタを頼み、またユタ自身医師に診てもらっているのもあり、近代医療とユタの治療とは相互補充関係にあるように思われる。

ユタを依頼する要因は、自分で異常を感じながらも医者が病気でないと診断した場合、通院していても回復が長びいている場合、家族に病人が続出したり、不幸が続いたり、家族の行動や精神状態に異常があった場合、原因がふに落ちない点があった場合などが挙げられる。

ユタがその病因として取り上げるものは、

1 祖霊祭祀（さいし）の不足、年忌祭の怠慢、ショージの怠慢。

2 異常死者の霊がハジ（風）になって飛び回り、災いをなしている。

3 社（やしろ）・祠（ほこら）を粗末にした罰。

4 タチバチ（親を粗末にした罰。）

5 ヨコバチ（米の罰、欲深く他人の財を奪ったりすると子や孫にたたる。）

6 墓相が悪い。

7 クチ（呪詛（じゅそ））を入れられている。

8 フジチ山、キジ山、ヤナ山（入山を禁じられている場所）に入ったり、マー石（丸くて硬く黒い石）を粗末にした罰。

などの因果関係を病因としている。

その処置としてユタが祈禱の中で、霊媒によって霊魂と語り、いろいろ指示を与えている。その指示が依頼者の予期せぬ難題である場合、よく当たるユタだと高く評価しながらも、時間的、経済的制約により指示通り実行するとは限らない。そして別のユタにかかることもある。

ユタは神秘的病因への対処のほか、患者に対し直接治療を行うこともある。祭壇に供えられた水に息を吹きかけ、これを飲ませたり、直接患者の胸に息を吹きかけたり、自分の手は神の手だといい、患部にあてたり、指圧などを行っていたユタもいたようである。

以上は筑波大学文化人類学専攻の蛸島直氏のレポート「治癒者としてのユタ（沖永良部の場合）」を参考。

次に甲東哲氏選「沖永良部島民俗語い」から例を一、二拾ってみよう。

マーブイ（あるいはタマシー）トゥバチャン（あるいはヌギタン）といって、非常に驚く時に使うことばで、人体から魂が飛んで行ったとか、抜けてしまったという意味で、魂と肉体は別個なものだという観念から生まれたものと思われる。

失神したり、大怪我（けが）、溺（おぼ）れたりした場合に生命には別状なくても、その人の霊魂は肉体から離れてその場に取り残されてしまうから、それを肉体に戻すために「マーブイ　フミユン（霊魂を籠める）」とか、「タマシー、モロユン（魂を貰う）」といって、ユタを入れ祈禱させるのである。

例一、子供の場合に行われたのであるが、その子を室内に安静させ、縁側の戸を少し開けて、そこへ御飯と御馳走を供えておき、ユタはそこで祈禱してから、子供がその時着ていた着物を現場に持って行き、

「マブヤ　マブヤ　「霊よ　霊よ
アシビブリシー　遊びにふけり
ドゥシムチリシードゥ　友達と夢中になって
アチュヌハジアントゥ　歩いているようだが
アマガ　メームシー　お母さんが　御飯も炊いて
マチュントゥ　待っているから
ウダ　ウダ　キチ　さあ　さあ　来て
コーリヨ」　お食べなさい」

といって、子供の着物を桑の枝で三回お払いし、それを包んで帰る。家で待っていた人は、

「ナマドゥナー　「そんなに遅くまで
アシビブリシー　アチナ　遊びにふけって歩いたのか
ヘーサ　キチ　早く　来て
イューム　メーム　コーリヨ」　お魚も御飯も食べなさいよ」

とあいさつしてこれを迎えるのである。

例二、重病人が出た場合、「ウワヨージョー」豚養生といって、豚を身代りにしないと病気がなおらないというユタの指示に従い、豚を殺して一家親類を招いて振舞い、一部はユタに礼物として持たせた。豚の代わりに鶏、山羊を病人の身代りにすることもあった。

「ヨージョー」とは治療の意に用いている。この方法は明治の中頃まであったということである。

三　子どもの病気に対する親の祈りことば

(一)　子供の病気には先祖棚に御神酒、洗い米を供えて拝んだり、神社参りしたり、時には参籠もして平癒祈願をしたようである。神棚への一般的な祈り詞は次の通り

ア　トートゥ　トートゥ　（合掌のことば）
ウヤホガナシンチャ　先祖様たちよ
クワーヌ　アンベワロサシガ　子が病気だから
ヘーサ　ユクワナチ　タボリ　早く治して下さい
アー　トートゥ　トートゥ

(二)　子供の腫物を治すときの呪文「ミショナリ　ミショナリ」を繰り返す。

(三)　子供の頭痛・腹痛のときに親がその痛む所をなでながら、「父にうつれ、母にうつれ」などと唱えている。

第三節　その他の療法

薬草やマジナイ以外の治療法で、物理的なものや迷信と思われるもの、危険を伴うと思われるものもあるが、往年使用されていたといわれるのを述べることにする。

1　子供のハシカや疱瘡（ほうそう）などの流行病の場合には世之主神社裏の祠堂にお参りすると治るといわれる。

2　病人の枕元に刃物を外向きにして置き、厄病よけにした。

3　熱さまし、のぼせ下げにはミミズを煎服。豚の頭肉とサンキライの煮汁。アバシ（針千本）とウイキョの煮汁などを飲むとよい。

4　視力の弱い人、夜盲症には川ウナギの生肝。

5　ミーチンケ（ものもらい）は首根から十センチぐらい下の背筋にニキビのようなものができるが、それをつぶして膿（うみ）を出すとよい。

6　ミーガサ（目の病気）肩こう骨からその根を堀り出して切り取るとよい。

7　鼻血が出たとき、後頭の髪を一～二本抜き取り上を向く。また、上を向いて後頭部を手刀で叩くと止まる。しかし、この場合血がのどに流れ込む危険性がある。

8　ヌジャギ（魚の骨などがのどにひっかかること）煮た芋か、ご飯を呑（の）み下す。また湯飲みに箸（はし）を十文字に渡し、その間から水を飲むと取れる。擂（す）り臼（うす）の溝に残っている粉を湯飲みに入れ、水に溶かし、それにホーと息を吹きかけてから飲ませるとよい。

9　切り傷、擦（す）り傷にははえ取りくもの巣をはりつける。百足を種子油につけて置いたものを塗布する。指の場合はしゃぶると血が止まる。

10　マミ（肉刺）履物ずれや荒仕事の後で手足にできる豆粒大の水ぶくれ、また、刺（とげ）をさし化膿（かのう）した場合には糸に墨汁をつけて針で患部を通すと、水分、膿が出て、中が黒くなり数日後に治る。

11　ティージャ（そら腕）手首が痛むことで、黒糸で手首をしばる。

12　クチビ（手足にできる豆粒大の固いいぼ）は子供の

寝小便、疳などと同じく灸をすえる。

13 できものやはれものは焼火箸か、たばこ、線香などの火であぶると治りが早い。マダ（蛸黒）を腐らせておいたものは吸い出しとして用いる。

14 火傷にはしょう油か味そをつける。

15 破傷風は海老の殻を黒焼きにして砕き、酒に入れ一口飲んでから後、患部の周辺につける。

16 くぎを踏みつけたら、抜いた後を金鎚で叩く。

17 肝臓、じん臓病にホーラヌーシ（水にな）、アサリ、ハマグリ等の貝汁を飲む。

18 クサフリ（ヒラリヤ）はふとんを何枚かかぶせて、上から押えたりする。

19 肺病に山羊の生血。栄養、精力をつけるためには山羊料理。冬の寒さに耐えるため、風邪をひかないために六月の山羊汁は効力があるといわれている。

20 ぜんそく、小児ぜんそくは猫肉の汁。ウジョグルミャ（山猫）がよいといわれている。

21 冷え症、長患いの後に犬肉の汁を飲む。

むすび

科学的医療のなかった昔の治療法が、遠い祖先たちから継承されたもの、生活の知恵の中から生まれたものであり、中には「病は気から」という言葉があるとおり、藁をもつかむ思いで神頼みしたことは事実であるようだ。

民間療法については、まだ聞き書きが不十分であったり、未調査の面もあり、実証したわけでもないので、叱責を受ける点や識者の御教示を仰がねばならぬ点が多々あると思われる。また、こうした民間療法の中には、実際に使用したのでなく、迷信や言い伝えによるものが多く、その信頼度の疑わしいものもある。したがってその利用の場合は医師と十分相談のうえ用いること。

※ 参考資料

永吉　毅「郷土の薬用植物」　先田光演「民間療法のクチ」　甲　東哲「沖永良部島の民俗語い」　蛸島直「治癒者としてのユタ」　川畑保夫「沖縄医療の言い伝え」　主婦の友社「薬草カラー図鑑」

第八章　沖永良部語

まえがき

沖永良部語の性格・特色は、或程度とらえることができる。しかし語彙となると、他集落との交流の少ない古代からの言語ゆえに、各集落民の特質により、わずかながら相違点がある。ましてアクセントとなると、各集落それぞれに特色を有する。

しかも、言葉というものは、時とともに間断なく変わっていく。沖永良部語もまたその例外ではない。

そこで最初に和泊町出身の研究家永吉毅氏の「沖永良部語の研究」（第一節〜三節）を述べ、同じく町出身の国語研究家安藤佳翠氏の、昭和九年発刊「南島方言えらぶ語の研究」（第四節）を紹介する。したがって、場所または時により、語彙欄で疑わしい点があろうと思うが、やむを得なかった。

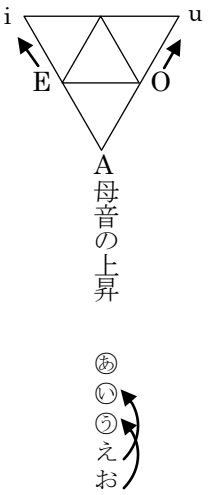
第一節　沖永良部語の特色

日本語と南島語（奄美・琉球）とは、今から一五〇〇年〜一七〇〇年前、弥生時代から古墳時代のころ分離した。（服部四郎博士説）

一　共通語と同じ方言単語がある

(1) 身体に関する語……耳・鼻・口・首・血・あくび
(2) 動物に関する語……牛・犬・アヒル・蜂
(3) 植物に関する語……花・西瓜・柿・りんご
(4) 自然に関する語……山・浜・道・石・田・橋
(5) 生活に関する語……服・帽子・靴・学校・雑誌・字・墨・畳・障子・皿・茶・箸・ふた・味・炭・鉢・枕・時計・鋏・車・棒・墓・旅・鍵・焼き・蚊帳・暮らし

二　南島語は三母音である



〔例〕u→0　鬼→うに　後→あトゥ　面（おもて）→うむティ
　　i→E　上→うい　手→ティ　目→みい

南島語が本来ア・イ・ウの三母音によって構成されていることは、多くの学者が認めるところである。だから、エ・オの短音からなる音節を含むものは、これを三母音に復原してみることによって、その本義を知ることができる。

三　子音の交代。P音→F音⇩H音⇩K音

P音……七世紀前
F音……七世紀（推古天皇）
H音……十五・六世紀頃（室町時代末期）

〔例〕葉→ふぁ　羽→ふぁに
　　鎌→はま　刀→はたな

四　語中・語尾の「り」RiはaRUOの後では原則として「イ」となる。

〔例〕百合→ゆい　鳥→トゥい　薬→くすい
　　まり→まい　泊り→泊（トウマ）い　西（いり）→いい
　　上（あが）り→あがい　下（さが）り→さがい

○　変らないのもある。
　　うり　あり　呉りり

O　「レ」が「リ」に変ったもの。
　　彼（あれ）→あり　是（これ）→ふり　切れ→きり

五　「M」と「N」の交代

M→N　〔例〕鏡（かがみ）→はがに　海→うに
N→M　〔例〕新物（にいもの）→みーむん　似る→みちゅん

六　口蓋（こうがい）化

「キ」「ギ」の口蓋化かほとんどである。K音は口頭破裂音で発音部位は軟口蓋であるが、これを硬口蓋で発音するとT音になる。つまり「キ」音が「チ」音に転ず

る。これが口蓋化である。ウキャ→ウチャ・イキャよ→いチャよ・ムギ→ムヂなどの例であるが、語頭にあることはなく、多く「ア・イ・ウ」の下につく場合が多い。知名の方では口蓋化せず、和泊の方で口蓋化している。口蓋化現象は各地にあるようだ。おもろ時代すでに口蓋化がおこっていたといわれている。

七　格助詞の「ヲ」の省略

「ヲ」抜けことば
「例」本を持ってこい→本持（もち）ちふー
　　沖縄では「二拝（にへい）ドゥ侍る」という。

八　古語の訛音

(1) 今日（こんにち）は・お早よう・今晩は……区別なく「ヲゥがみやぶら」＝「拝み侍（はべ）ら」の訛（なま）ったもの。
(2) いらっしゃい……「めんしょうり」＝「参り候（そうら）へ」。おはいりなさい……「入（い）んしょうり」＝「入りみ候へ」の訛ったもの。
(3) たべて下さい……「おいしり」＝「召し上がいみ候へ」の訛ったもの。
(4) 有難う……「みへディろ」＝「三拝（みへ）ディ侍（はべ）る」。
(5) 魚を買って下さい……「魚買（いうほ）いんしょうり」＝「魚買いみ候へ」の訛ったもの。
(6) そうではございません……「あやぶらん」＝「有り侍らむ」の訛ったもの。

第二節　えらぶ方言の語彙（い）

※　方言にしかないti・tuはティ・トゥ　di・duはディ・ドゥとカタカナで書く

一　身体に関することば

(一)　**身体語**

あードゥ……踵（かかど）
　原義…足掻処（あがきど）の略
ういび……指
うディ…腕

うトゥげ……あご
　おとがいの訛
くち……口
くび……首
しばー・しゃー……舌
ちー……乳
ちぶる……頭
　ちぶるぶた……頭でっかち
ちみ……爪
ちら……顔
　原義…面の訛
　われじら…笑顔
　ちらかまち…つらかまえ。ふてぶてしい顔をさげすんでいう意。
ティ……手
　ティーなれ…手習い＝勉強
　ティんぼ…手首から先のない人
　ティんがま…手でいたずらすること
にー……胸
ぬディ……喉

はじ……足
はた……肩
はだ……膚・肌
はな……鼻
はらじ……頭髪
　しゃーぎ…白髪
ふぁー……歯
ふぎ……陰毛
ふぐい……男陰
ふし……腰
ふす……臍
ふに……骨
まい……尻
また……股
　またばし……股間
みー……目
　みんくら…盲人・めくらの訛り。
みみ……耳
　みみくじら…聾・耳崩れの訛り。
　みみんと…聾の意もあるが、いうことを聞かない者を罵しる時にもつかう。
むむ……もも
わた……腹・腸
　しゃーわた…下腹部
　わたぶた…腹の大きいこと
わーち……脇

(二) 身体の関係語（病気）

あしぶ……あせも
かさ……瘡（皮膚にできる病気の一種）
きが……怪我
きじ……外傷
くぐち……ひきつけ・癲癇
ぐぶ……瘤
こいまき・くやしまき……肥料かぶれ
しゃくいわた……さしこみ
トゥいみ……鳥目・夜盲症
にぶトゥ……吹出物・腫物
はぎ……禿
はしちゃ……麻疹
はよがさ……疥癬

(三) 身体の関係語（排泄物）

ふじち……癩病
ふんそー…天然痘
みーちんけ・みーばちこ……ものもらい
ゆーにだーぐ……淋巴線のはれたところ
あー……垢
　あーたりむん…あかたれものの意。垢でよごれた不精者。
いち…息
くす……糞の訛・大便
こーれー……胸やけ
しばい……小便
　しーしー…幼児に小便を促す時に用いる語。
はなくす……鼻糞
はなだい……鼻汁
ひー……屁
ふぁーぎし……歯ぎしり
みいなだー……涙
みんくす……目糞
ゆだい……涎

(四) **身体の関係語（健康）**

あがちゅん……働く。よく働くの意。
　あがちくわ…働き過ぎ
あんべ……具合。健康状態。鹿児島語の「あんべ」と同意。
いちゃあーよ……どうですか。身体の調子をうかがう時に使う。
くすい……薬
こいゆん……肥える。太る。
しがり……痩せ。痩せている人を指す。
しにゅん……死ぬ
だりたん……疲れた。だれたの意。
ちばり……頑張れ。気張れの意。
ちゅーさん……強い
どーも……もう碌
なしゅん……産む
にぶり……眠れ
　にぶいざま…完全に眠りから覚めていない状態。
　にぶいはな…寝端（はな）
さんじち…夢遊
はりゆん……腫（は）れる
ふディゆん……大きくなる
まぁーりゆん……産まれる。又は農作物の多収穫にもいう。
むドゥしゅん・はちゅん……嘔吐（食べ物を吐くこと）。もどすという意。
もぅしゃん……死んだ。しじゃんの敬語。
やみん……いたい。病みんからきた語で病気になる意あり。
ゆわさん……弱い。又は眠い。

二　天然に関することば

(一) **天体に関することば**

ちちゅ・ちっちゅ……月
ティだ……太陽
　台湾東海岸アミ族又は高砂族は、日のことを「チラル」又。「チダル」といった。ティだはこの「チダル」の変形か。（新村出博士説）
　然し、照りが訛音したものだろう。
ティだがなし……お日様

がなしは敬意を表わす時に使う接尾辞で「加那志」と表記する。
ティん……天・空
ティんとがなし……お天と様
ふし……星
　あートゥち星（ぶし）……夜明けの星・暁の明星
　よーね星（ぶし）…夕方の星・宵の明星
　にーぬふぁ星（ぶし）…北斗七星

(二) **天然現象に関することば**

あーがゆん……明るくなる
あっつぁ……暑い・熱い
あみ……雨　「ながあみ」…梅雨
くむ……雲
くむり……曇
くらさ……暗い　「くらがい」は暗い場所を指す。
ちー……霧
のーじー……虹
はじ……風
　ふちぬはじ…東風。東風（こち）が訛ったもの
　いいはじ…西風。西（いい）からきている
へーはじ…南風。南風（はえ）が訛ったもの
　にしはじ…北風。古（いにし）（北を指す）の訛り
　うーはじ…大風
　はじふち…台風
はみドゥる……雷
ひーさ……寒い
ひじゅるさ……冷たい
ひぶし……煙
ふディひちゃい……いなずま
ふみち……むし暑い
へーしー……台風の中心が去った後、反対の方向からくる強い風。
みじ……水

(三) **天然物象に関することば**

あーみちゃ……赤土
ぃよう……洞窟
うしゅ……潮・うしおが訛ったもの
　うしゅみじ…海水・単にうしゅともいう
うに……海。とげのあるうにには特に「はちち」という

くらごう……暗川（くらごう）。石灰岩が溶（と）けてできた洞窟
ごう……穴（あな）
さち……先・岬
しな……砂
しま……島・村・郷里
　ちゅーじま・：他の村又は他の字
たみち……ため池
ちんちょ……井戸。「ほう」ともいう。
はる……畠・農耕地
ほうら……川
やま……山。森林又は荒れた畠をも指す。

三　時や方位に関することば

(一)　時に関することば

1　年

ふトゥし……今年
やに……来年
なーみちゅ……再来年（さらいねん）
ふず……昨年
みちゅなティ……一昨年
ちゅトゥ……一年
ゆぬや……一年・誕生日を迎えた時等に使う
たトゥ……二年
みちゅ……三年
あぬゆ……あの世・来世
ふぬゆ……この世・現世

2　月

ふんちき……今月
たちき……来月
いじゃんちき……先月・去（い）った月の意
ちゅちき……一ヶ月
たちき……二ヶ月

3　日

ひゅー……今日
なーちゃ……明日
あさティ……あさって・明後日
ゆわ……しあさって・明々後日
きんにゅ……きのう・昨日
をうっティ……おととい・一昨日

ふねだ……の間・先日
ふぬぐる……この頃

4　刻（とき）

なま……今・現在
あートゥち……暁・早朝
すトゥみティ……朝
ひんま……昼間
よーね……夕方
あーよーね……夕方まえの刻・明るい夕方の意
ゐる……夜
ゆーなー……真夜中
ゆながトゥ……夜通し
ちいひーじゅ……一日中
ゐびる……昨夜

5　四季

はる……春
なち……夏
あき……秋
ふゆ……冬

(二)　方位に関することば

あがり……東・日のあがる方角の意
いー……西・日の入（い）る方角の意
へー……南・南風（はえ）から来たことば
にし……北・古（いにしえ）の方角の意
めえ……前
うしゅ……後
にじ……右
ひじゃい……左
うい……上
しゃー……下
なー……中
まんな……真中
しみ……隅
うわーら……風上・うわーは上の意
しゃーら……風下・しゃーは下の意
はたふぁら……側

四　住居に関することば

(一)　住居・建具

いしがち……石垣。屋敷の周囲に、高さ五尺位に珊瑚礁の切石を積みあげてつくっていたが、最近はブロック壁に変りつゝある。

うむティ……表家（母家）のこと。又その座敷名

くら……高倉
　直径三十糎以上の円柱（四本・六本・九本の三種類がある）のみを柱とし、鼠害と湿気を防ぐ為床を高くしてある。現在はほとんど姿を消している。

ティーし……家の正面（普通は南）

ティんじょ……天井

トゥくぅ……床・寝床

トゥくのま…床の間

トーぐら……台所（下屋）。うむティに対して呼ぶ。
　普通建物が別棟になっていて、簡単な渡り廊下（はたなえ）でむすばれていた。

はまドゥぬめ……炊事場

はや……柱

ひちじょ……家の西側の入口

ひた……桁

まち……豚小屋。「うわがや」ともいう。牧からきた語

むしゅ……筵

ゆくゎしゃ……床下。湿気が多いので、風通しをよくする為周りを囲うことがなく明るい。

(二)　家具・什器・農具類

いちじゃ……銛。魚を突く柄のついた銛。

うし……臼
　ひちうし…ひきうす。二個の扁平な石からなる一種の粉ひきに使う器具。

しるし…糯すりうす。もみをすって玄米にする器具。

あじむ…杵。ティあじむとやまトゥあじむがある。

かぐ…鳥を飼育する為の籠。

からから……銚子。酒を入れて杯につぐ具。沖縄から伝って来た容器で酒を入れる所と注ぐ所が別である。

がんこうごう……牛や馬に曳かせて田や畠を耕す農機具。「ゐいざい」より威力が大きい。

くだ……稲からもみをすぐり落す櫛の歯のような農機具。現在は使われていない。

さんしる……蛇皮線。胴に蛇の皮を張った三弦の弦楽器。三味線に比べ柄が短かい。

じぬ……膳。漆器で普通表は赤裏は黒であった。

せー……竹を細かく削って編んだ器。ひゃーぎに比べ細めに編み穀物等を入れた。

たばくぶん……煙草盆

たれ……たらい

ちるぼ……釣竿

ティる……竹を細かく削って瓢箪形に編んだ器。魚をとって入れるのに用いた。

なび……鍋

にぶ……柄杓。大きな盃そう竹でつくったり、トタンでつくっていたが、現在はプラスチック製がほとんどである。

ぬーみ……のみ・大工道具

のーじ……鋸

はがま……釜。ごはんを炊くかま

はさ……傘・笠
　ちぐがさ…シュロの繊維でつくった笠で水につよい。

　ちびトゥがや(むんじゃらがさ)…麦の茎でつくった日よけ用笠で軽くて涼しい。

にょーさ…蓑・シュロの繊維や藁でつくった雨具

ふばがさ…枇榔の葉でつくった笠。
　右四つの雨具・日よけ用の笠は、化学製品の普及で現在姿を消しているが秀れた民芸品である。

はたむぬ……布を織る織機

はな……鉋

はな……花

はまた……大きな鍋の蓋。麦わら又はかやで円錐形に編んだもの。主食が芋食の時に用いていたが米食になって姿を消した。

はみ……甕。沖縄から伝って来た容器。水がめ・味噌がめその他塩・豚肉・黒糖焼酎を貯蔵する等利用が多かった。

はら……竹を細かく削って編んだ器。隙間がなく粉
　等を入れるのに使う。ばらの意。
ほうち……箒（ほうき）。すゝきの穂や藁でつくってある。
　みゃーぼうち……庭箒。竹の枝でつくってある。
まぁが……水田の土を細かくする農機具
みしげ……おもどし。飯をもるもの
ゆい……竹を細かく削って編んだふるい。細かいもの
　のを選り分けるのに使う。麦ゆい・ふみゆい・
　ゆいがま等がある。
ゆち……斧（おの）
　ふうゆち…大きな斧
　ゆちがま・ゆちぐゎ…小さな斧

五　衣類・装身具類に関することば

(一)　衣類に関することば

うちゅくい……ふろしきだいの女のかぶりもの
うび……帯
さなじ……男の褌　「かーむ」…女の褌
したむん……女の腰巻。下のものとの意
じゅばん……襦袢（じゅばん）
ちばら……着物
　あわし…袷の着物
　ひっトゥい…単の着物
　みーちばら…新しい着物
　ふるちばら…古い着物
　ちゅらちばら…晴着
　やりごちばら…破れている着物
　うじょ…防寒作業衣
　すディな…女の外出着
　ちびちゃ…男の農作業衣
　はうい…羽織
ばしゃちばら…芭蕉の繊維で織った着物。
　素地のままで使われ、明治頃まではその利用
　度が木綿より高く、大正時代までは木綿に匹
　敵する程でした。涼しくて洗濯がきき、サラ
　リとしてべとつかず、高温多湿の島にはあつ
　らえむきの着物であった。
ふぁんティん…半天

まぎ…女のふだん着
　わたいりちばら…綿いれ着物
ぬぬ……布
ふトゥぬ……布団
　はぶいぶトゥぬ…かけ布団
　しちぶトゥぬ…敷布団
ふるしき……風呂敷（ふろしき）
めーだり……前垂れ

(二)　装身具類に関することば

あしじゃ……下駄。あしだ（足駄）の訛
うびがに・うびんがに……指輪・指金の意
ぐしゃに……杖
さば……草履。昔は藁でつくっていた。
さばち……櫛。さばくの意
トゥんぐし……かんざし
はがに……鏡
はなをう……鼻緒
みんかがに……眼鏡

六　食物・飲料に関することば

(一)　食物

あし……昼食
　主食が芋の時代、栄養が少なく日に四食とっ
　ていたので、午前に二食とり遅い昼食となっ
　ていた。
いんじゅみく……炒った小麦を石うすで粉にしたも
　の。はったい粉より少し粗い。
いんじゅみけ…いんじゅみ粉でつくったお粥（かゆ）。
いんじゅみドゥーし…いんじゅみ粉でつくった雑
　炊。
くゎーし……菓子
はしゃぬはむち…芭蕉の葉でつつんだ餅。
ふちむち…よもぎの入った餅。
ふくりかん…小麦粉に砂糖をとかしふくらし粉を
　入れて蒸した菓子。
ゆちみし…米粉に黒砂糖を入れて蒸した菓子で、
　沖永良部独特のもの。

だーぐ……団子。米や麦の粉でつくる。
ちきむぬ……漬物
ドゥーし……雑炊
なまし……なます。大根・人参又はきゅうり等を細かく切って酢と醤油で味つけしたもの。
なんじち……焦げ
なんじちめ…焦げつきのご飯。
はんめ……食糧。飯米の意。
ひまじち……軽くとる食事。主食が米食になってからなくなった。昼間食(じしき)の訛だけど、ところにより朝食前にとる軽い食事を指す。
ふが……卵
ふしかぶ……大根を薄く切って乾かしたもの。
みしゅ……味噌
むじ……麦。田芋の茎にもいう。
むち……餅
めー……ごはん
うむめー…芋ごはん
おーめー…栗ごはん
むじめー…麦ごはん

田が少なく本土復帰するまでは、米だけのごはんはなかなか食べられなかった。
めーし…朝食
やなぶ……蘇鉄の実。殻を割って中の実をとりだし乾かして粉にし食用にしていた。昔「ようしゃうい」(飢饉)の時の大事な食糧であった。
やなぶげー…やなぶの粉でつくったお粥。
やなぶドゥーし…やなぶの粉でつくった雑炊。
やなぶみしゅ…麦のかわりにやなぶの粉を使った味噌。
やせ・やっせ……大根・又は野菜全般の総称。大根には特に「でーくに」ともいい、野菜が訛って「やせ」「やっせ」となった。
やせわーし…野菜煮
きーうい…胡瓜(きゅうり)
しむトゥ…千本
なんくわ…南瓜(かぼちゃ)
みんじぬ…人参
にーぶっか…ふかねぎ
うわ……豚

あぶらじ…豚肉。脂の多い肉。
さんぶに……肋骨。骨の中でもっとも美味。
ちぶるじし…頭肉。脂が少ない。
ましし…赤肉で美味しく、蛋白質に富む。真肉の意。
ゐい……晩食

(二) 飲料

さき……酒。普通は焼酎を指し、清酒には特に「やまトゥ酒」という。
しー……酢
しょうゆ……醤油
みしょう……煮た芋や麦(最近ご飯も使う)をつぶし、一・二日おいて僅かの生芋をすりおろし、砂糖を入れて冷やして飲む南国独得の飲みもの。

七　農事に関することば

あまぐゎん……雨乞。雨願の意。
いいたば……交互に労力を提供しあってする仕事。

いにはい……稲刈り
うむうい……芋のつるを植える。芋植のこと。をうじさし……きび(甘蔗)植え
こい……鍬。堆肥
くるまんど……砂糖小屋で、きびをしぼる機械をまわす牛の通る広場。
さたや…砂糖小屋。精糖工場が出来るまでは砂糖小屋で黒砂糖をつくっていた。
しーわき……田畑を借りて耕作し、できた作物を地主と分ける。小作のこと。
たーうい……田植え
たーむぬ……薪。焼(た)きものの意。
たみち…溜池。用水池。
たんくさ……田草取り
ちょうごい……人又は家畜の糞尿。水肥の総称。
のーしゅ……苗代
まーみうちぼ……豆類を打って実を取りだす棒。
むに……籾
むんちゃり……取り入れ
ゆがふ……豊年。「世果報(せがほう)」の訛

ゆびた……泥の特に深い田。湿田。
わーく……作物を植えつけてある田畑から雑草をとること。

八　神仏と幽霊変化に関することば

(一)　神仏（信仰の対象）に関することば

ティら……寺。語義は寺であるが、お宮や祠（ほこら）にも寺という呼称が残っている。神仏混交の習俗が明治になって神仏分離の法令が出ても、信仰に関する問題だけに簡単に改めることが出来なかった。

うぁーまがなし……竈（かまど）の神さま。先祖の神と穀物の神とを兼ねたような性格の神として、古い時代はよく尊崇されていたようだ。朝の初茶は先ずこの「うぁーまがなし」にお供えし（かまどに茶を注ぐ）、次に神棚にあげてから後、家人は初茶をいただいていた。

ふトゥき……仏（ほとけ）。島には仏教的地盤は薄い。現在寺院の建立されているものはないが、「ふトゥき」の語は残っている。

(二)　幽霊変化の類

がわる……河童（かっぱ）

ちゅーだま……人魂（ひとだま）

ひーぬむん……木の精。化け物・怪の物にもいう。

まーぶい……霊・幽霊

ぬんぎむん……おそろしいもの。

九　祭祝・祝いごと・物忌み・まじない・葬儀等に関することば

(一)　祭祝・祝いごとに関することば

いへー……位牌（いはい）・墓碑

うがみん……拝む。見せてもらうという敬語の意もある。

うみり……海入りが原語。旧十月十五日の夜、たちょしゃを持っていって浜で食べたり酒もりをして豊年を祝う行事。

しゅちま……収穫期に行う行事で、新米を祖先に供える。

しんす……神棚。先祖の訛

トゥーみ……灯明

トゥしぬゐる……年の夜が直訳だが大晦日（みそか）の晩のこと。

はんだに……厳しい禁忌で、青物を行事中は家の中に持ち込んではならぬとか、不浄の者は外へ出て浜とか木の下で一日中過さねばならぬ。帰りは海の水で身を清める等の行事。

みーやぐゎん……新築の家の厄払いをする行事。「新家願」の意

(二)　物忌み・呪術・葬儀に関することば

うびおいしゅん……改葬のこと。埋葬した屍三年経てから堀り出し、水又は海水で骨を洗い清めること。「うび」とは水の意。

うみちじぬ……葬儀の時、水と御神酒（おみき）と洗米（あれぐみ）をのせる膳。

おおぎ……棺桶をのせて運ぶ台。

がんばく……棺桶。屍を入れる箱。

ぐしょう……冥土（めい）。あの世。「後世」の意。

くちいり……呪い。忌み神。呪術で人をのろうこと。

さし……棺桶を担う丸太の棒。

しまみしどう……しまは郷里、みしは見せ、どうは場所を指す。葬列が墓地に入る前に行う祭儀の場所。棺をかついで左に三回廻る。お別れ最後の見おさめでもあるし、ぐるぐる廻すことによって死者に方角をわからなくして縁切りをする意味も持っている。

しょうばんじぬ……死者と近親者の最後の会食をする膳。「相伴膳」の意。

トゥぶれ……死者のあった家を訪ねてくやみを述べること。「弔い」の意。

はかめ……お墓参り。「め」は参りの意。

まちドゥみ……最後の供養の義。三十三年忌のこと。「祭り止め」の意。

むドゥんとー……肉体を離れてさまよい出ようとする霊を声をあげて呼びもどすこと。死とは霊肉の分離だという素朴な死生観から臨終の人が息を引きとった時、大声でその人の名を呼ぶ行事。「戻って来いよ」という意。

めーじく……葬儀の時祭壇の前に置く小机で、花を

十　民間習俗に関することば

あーちばら……刑務所入りした処刑者。かつて入獄者は赤い服を着せられていたからこの名がある。

あさい……汐干狩。漁（あさり）と同意の語。

いいじゃに……どもり

いざい……いざり。松明（たいまつ）又はカーバイトランプ等を用いてする夜の漁。

としび…正月の一日から十二日までの干支のお祝い。

うったち……生まれた子がはじめて父又は母の家に行くこと。初出の意。

うば……糸満の漁師たちが乗る速度の速い板付舟。

うむかぎ……面影（おも）

うやぎんぞう……結婚式三日目に夫婦同伴で妻の実家へ礼に行くこと。里帰り。

おいしり……お召し上り下さい

かき……賭（かけごと）

かきほい……掛買い

(三)　年忌等の数え方

ゆぬやぬまちり……一年忌

みちゅぬまちり……三年忌

ななトゥぬまちり……七年忌

十三年忌以降は標準語と同じく十三年忌・十七年忌・二十五年忌・三十三年忌という。

ちゅなんか……ひと七日（七日）

たなんか……ふた七日（一四日）

みなんか……み七日（二一日）

ゆなんか……よ七日（二八日）

いちなんか……ご七日（三五日）

むなんか……ろく七日（四二日）

しじゅうくにち……（四九日）

ひゃくにち……（百日）

一本活けお菓子を供える。「前机」の意。

やーじょ……棺にかぶせるさや堂。大工が霊柩車のような形のものを小さくしてつくった。

ぐり……お辞儀

くゎっち……ご馳走をいただくこと

さかなや……料亭。昭和初期までの料亭には、沖縄から美しい人（ズリウナグ）がきて、独得の髪を結い銀のかんざしを挿し、紺絣に前帯姿で異彩を放っていた。沖縄踊りを上手に踊りサービスよく、若い遊び人達を楽しませたものである。

しー、しー……幼児に小便をさせる時よく使うことば（幼児語）。

しまうた……島謡。島民の民謡

旋律が独得で、哀調を帯びたものが多い。楽器はサンシル（蛇皮線）時には大鼓を添えることがある。

しきん……世間・地域社会。

じょうしち……食事の賄い。自分の家でお祝い祭りをする時、多くの客人のもてなしにかなりのじょうしちを頼んでいる。給仕をすることもある。古語の雑色の意か。

ずみ……ランプの燈心。

だりやみ……晩酌。疲れることをダリユンという。このだり止みの意。報いられること少なく精根をからす百姓衆にとって「だりやみ」こそは唯一の慰安でもあり、明日の勤労の活力培養源であった。

ちむい……限り。寿命。

トゥくむち……床餅。鏡餅のこと。

トゥしぬえー……年の祝。生れ干支（えと）が来た年（数えの六十一歳・七十三歳・八十五歳）には各自の家で年の祝を盛大に行なった。

なぐさみ……慰みの意。楽しみ又は行楽日の意味に使う時もある。

なれ……慣れ。習慣習俗。礼儀作法。

なんこ……宴会の席での遊びの一種。

箸を三つ折りにし二人が三本ずつ持っている。片手を出し合って掌の中に何本か隠し持っている数をあて合う遊び。敗けた時は罰杯を飲む。ただそれだけの簡単なルールだが、間髪を入れぬカンの鋭さと明断が必要。この遊びは、薩摩渡来のもので下級武士たちの中

ではやったが、本土では現在すたれている。

ぬさり……運命。人には各々天から与えられた「ぬさり」というものがあると、一種の素朴な諦観をもっていた。

ぬすドゥ……盗人。ぬすびとの意。

はんざし……お祝いやお祭りで客人が多い時、庭に張り出してつくった簡単な座敷。

ひじゃいうちょし……着物の前をあわせる時、左を下に右を上にあわせて着ること。今の着方とは逆に昔はひだりまえだった。奄美では「ひじゃいうちょし」は亡者の着方として忌み嫌っている。

ひじゃいじな……左ぬい縄。葬式用の縄等に用いる

ひだわしぐゎ……にざの子。雇われ人の子。

ふうちゅ……大人

ふー……幸運

ふーぬ、あたさや……運がよかったね。

ふーぃゆー……大きい魚

へーしまちばら……ヘーシマはうらがえし、チバラは着物。着物を裏返して着ること。「へーしまちばら」で寝るとよく夢をみるといわれている。

まじむん……妖怪。化け物。

まーりえ……出産祝

みーぐみめ……新米のご飯

むえ……模合。頼母子。

むなみた……嘘。「むぬひんじ」又は「なーみた」ともいう。

むぬぬばち……物の罰。何かのたたり。

むぬわれ……物笑い

しきんぬむぬわれ…世間の物笑い。

やまトゥちゅ……本土の人。大和の人の義。今尚本土の人を総括してこの語で呼んでいる。

やまトゥトゥじ……本土出身の妻

やまトゥむすび…荷造りの時の結び方

やぐまゆん……家ごもりの義。病気で家に閉じこもること。

やっけ……厄介。お世話。

やっちゅ……やいと。灸

やなぐち……悪口。声の荒らいことにもいう。

ゆあかし……夜明かし。一晩中起きていること。

ゆー……世の中

ゆた……霊媒者。人の依頼に応じて呪文を唱え、悪霊を払い、病根を絶つことを職業にしていたが、今は死者や祖先の霊と語って霊媒を行い、祖先の意見を現世に伝えたり厄払いを行ったりする。唱える呪文は一定の型はなくその場に応じて熱狂的に口走るのが特徴である。「ゆた」の語源は「ゆんた」。

ゆえ……寄り合い。集会。一般字民の集会。

わらび……童の義

わらんちゃ…子供達

十一　人間関係に関することば

(一)　一般的な呼び名

あぐ……友達

あーぐゎ……赤ん坊。赤児の義。

あじ……祖母

あちゃ……父。「チャン」ともいう。

あま……母

あや……姉。「ネンネ」ともいう。

うトゥ……弟。年下。

うトゥじゃ……兄弟

うや……親

うやほ……先祖

くゎー……子

くゎーまが……子孫

しざ……年上。年長。

しんけー……気ちがい。狂人。

ちゅー……人・人間。アイヌ語の「エンチュ」台湾阿里山中の高砂族が使う「ツォー」に関係なきか・(新村博士説)

ちゅーじまちゅー……よその人。他郷の人。

ちゅらちゅー・ちゅらむん……美人

ドゥし……同輩・友達

トゥじ……妻

トゥじをうトゥ……夫婦

にーせ……男子青年・若者。語源は新背（にいせ）

又は鹿児島の二才から来たことばか。

にんぎん……人間

にんぐる……恋人。妾。戀（ねんごろ）の意。

ばーば……叔母

はちきり…出しゃばり

はろじ……親類

トゥめはろじ…血縁関係はないが親戚つきあいをしている友人。

ふぁちゃ……伯父

ふぁーま……伯母

ふりむん……気ちがい。狂人。頭の悪い人への蔑称としても使う。

みー……兄。年上に対する敬称としても使う。

めーらび……未婚の若い女。女子青年。古語「女童（めわらべ）」の訛音か。万葉の「うめらべ」（女達）からきた言葉か。

やくさみ……未亡人。一人暮しの女。

やトゥい……雇人。奉公人。

やぁぬちゅ……家人。家族。

ゆみ……嫁

わらび……子ども。童（わらべ）の訛音。

ゐー……女から男兄弟を指していう呼びな。

しざゐー…兄

うトゥゐー…弟

をうじをうば……おじさんおばさん

をうじゃ……叔父

をうーばい……おてんば

をうない……男から女姉妹を指していう呼び名。

をうなぐ……女

(二) 人間の型（タイプ）・職・表現

あーたりむん……垢（あか）だらけの者。不潔な不精者。

いちぶいむん……怠者

うぁーない……嫉妬（しっと）。うらやむこと。

うどにむん……横着者。太々しい者。

くわーむい……子守

さかなやうなぐ……料理屋の酌婦。女郎（売春婦）。

さきくれむん……大酒飲み者。酒くらい者の義。

しゅーた……官公職についている人への敬称。

たましじら……俐（り）巧者。利発なという意の外に、功利的に頭のはたらく者を指していう時もある。

る。

ちむきりむん……思いきりのよい者。肝（心）切り者という意。短気者にもいう。

ちむじゅらさ……気立てがやさしい。肝（心）がきれいという意。

ちむながむん……気の長い者。のんき者。

ドゥくさ……元気

とうぬちゅ……頭の悪い者

とほくりちゅ・とーぶりちゅ……ぼんやりした者。遅鈍な人。「途方にくれた人」の意。

なちさ……泣き虫

ねーじゃ……跛（びっこ）をひくこと

はなしゃぬくゎ……可愛いい児。愛（かなし）い児の義。

まいうぶさ……尻が重いという意から、動作の鈍い人を指す。又他人のいうことに直ぐ動かない人も指す。

まきしかじむん……負け嫌いの人。強情者。

みしや……店屋

みんくら……盲(めくら)。仕事のやり口の悪い人への冷笑にも使う。

みしティむん……義理を十分にはたさない人。

むにぐトゥゆみゃ……おしゃべりの人。冗談家。

十二　感情感覚に関することば

(一) 感覚的なことば（主として形容詞）

1 味覚

あまさ……うす味。砂糖の甘味。

あまびれ…ひどいうす味。

しーさ……すっぱい。酢の味。

にじゃさ……苦い。まずい。「にちゃん」ともいう。

はらさ……辛い。しょうが・わさびの辛さと区別する為塩気の辛さを「しっぱらさ」と言う。

まさん……美味。味が良い。

2 触覚

しびりゆん……しびれる。

なぶるさ……滑らか。すべっこい。

はちこさ……皮膚に小さなとげがちくちくさすような気持ち悪い感覚。

はよさ……痒（かゆ）い。

はなはちちゅん……強く鼻を刺激すること。十分に漬けきっていない漬物などを食べて、くしゃみを誘発しそうな時などに用いる。

ふぁーさ……硬い。

やふぁらさ……軟かい。

やみん……痛い。病気になる時も使う「病みん」。

ゆごさ……えぐい。

3　視覚

あーがい……灯（あかり）。明るい所。

あーがたん……明るくなった。

ゆーぬえーたん…夜が明けた。

くらがい……暗い所。

くらさ……暗い。

くらしみ……暗い所。くらがりより狭い場所を指す。暗い隅の意。

みー……見よ

みゃーたん…見えた。

みゃーゆえ…見えるか。

みーひちゃろさ……眩しい。

4　嗅覚

くささ……臭い。

はざぁ……におい。この場合「〇〇はざぁ」と、はざぁの上に、におう物を冠して幾らでも語が構成されていく。

なんじちはざぁ…焦げのにおい。

あぶらはざぁ…あぶらのにおい。

はばしゃ…香ばしい。

(二)　感情を表わすことば

1　喜怒哀楽の感情

あたらしゃ……惜しい。勿体ない。

あたらむん……あたらしやと同義。

あわり……哀れ。貧しい。

うティちき……落ちつけ。

しんさ……くやしい。残念。

たまがゆん……怖（こわ）がる。たまげる。

たんげゆん……頼みにする。当てにする。

ちむいじゅん……腹がたつ。

ちむうドゥるち……肝にこたえる驚き。ショック。

ちむやみ……後悔。肝（心）が病むの意。

トゥディなさ……うす気味悪い。ぞっとするような怖（こわ）さ。

にじょさ……可哀相（かわいそう）。

にたさ……憎い。

ぬーさ・ぬんぎさ……恐ろしい。怖い。

はごさ……対人的な嫌い。

はなしゃ……対人的な好き。愛の意。

ほーらしゃ……嬉しい

みーうドゥるち……目を見張るような驚き。目驚きの意。

みーたまがい……見てたまげること。

むぬぬばち……物の罰。何かのたたり。

わしみき……怒れ

わたくろさ……腹黒い。欲深い。

わーしゃ……おかしい。恥かしい。

2　身体的な気分

あがー……痛い。やみん（病）にくらべ感嘆語。

あぐましゃ……疲れた。

あんべ……身体の具合。「按配（あんばい）」の意。

あんべわろさ…身体の具合が悪い。

くちさ・くちょさ……苦しい。きゅうくつ。

あっつぁ……暑い。熱い。

ひーさ……寒い。

ぬくさ……暖かい。ぬくい。

しださ……涼しい。

ひじゅるさ……冷たい。

しゃーひる……痺（しび）れて感覚がなくなる。

ひるくみ……痺（しび）れる。

だろさ……だるい。

ゆぬぶい……居眠り。

よーしゃ……ひもじい。

第三節　その他

※　第二節と同じく ti tu didu はティトゥディドゥで示す。

一　数詞

(一) 物の数

ティーち……一つ
たあち……二つ
みいち……三つ
ゆうち……四つ
いちち……五つ
むうち……六つ
ななち……七つ
やあち……八つ
くぬち……九つ
トウー……十

(二) 回数

ちゅっけ……一つ
たっけ……二つ
みっけ……三つ
ゆっけ……四つ
いちけ……五つ
むっけ……六つ
ななけ……七つ
やっけ……八つ
くぬけ……九つ
トウっけ……十

※物の数で「ち」を省き「ティー」「たあ」「みい」と数えることもある。

(三) 人数

ちゅい……一人
たい……二人
みちゃい……三人
ゆたい……四人
いちたい……五人
むたい……六人
ななたい……七人
やたい……八人
くぬたい……九人
トウたい……十人

(四) 家族

ちゅきね…一家族
たきね……二家族
みきね……三家族
ゆきね……四家族
いちきね…五家族
むきね……六家族
ななきね…七家族
やきね……八家族
くぬきね…九家族
トウきね…十家族

(五) 長さ

ちゅひる……一尋
たひる……二尋
みひる……三尋
ゆひる……四尋
いちひる…五尋
むひる……六尋
ななひる…七尋

(六) 日数

ちい……一日
ふちか……二日
みちゃ……三日
ゆわ……四日
いちか……五日
みやー……六日
なんか……七日

やひる……八尋
くぬひる…九尋
トウひる…十尋

※日順では一日を「ちいたち」といい、二日以降は日数の読みかたと変わらない。

(七) 月数

ちゅちき……一月
たちき……二月
みちき……三月
ゆちき……四月
いちちき…五月
むちき……六月
ななちき…七月
やちき……八月
くぬちき…九月
トゥちき…十月

※満一年を「ゆぬや」ともいう

(八) 年数

やふぁ……八日
くんか……九日
トゥわ……十日

ちゅトゥ……一年
たトゥ……二年
みちゅ……三年
ゆトゥ……四年
いちトゥ…五年
むトゥ……六年
ななトゥ…七月
やトゥ……八年
くぬトゥ…九年
トウトゥ…十年

(九) 稲束の量

ちゅティブい一束
たティぶい…二束

ちゅちか……一束
たちか……二束

みティぶい…三束
ゆティぶい…四束
いちティぶい五束
むティぶい…六束
ななティぶい七束
やティぶい…八束
くぬティぶい九束
トウティぶい十束

ちゅぬち……一束
たぬち……二束
みぬち……三束
ゆぬち……四束
いちぬち…五束
むぬち……六束
ななぬち…七束
やぬち……八束
くぬぬち…九束
トゥぬち…十束

※「みティぶい」で「ちゅちか」。「トウちか」で、苗

みちか……三束
ゆちか……四束
いちちか…五束
むちか……六束
ななちか…七束
やちか……八束
くぬちか…九束
トゥちか…十束

ちゅまるち…一束
たまるち……二束
みまるち……三束
ゆまるち……四束
いちまるち…五束
むまるち……六束
ななまるち…七束
やまるち……八束
くぬまるち…九束
トゥまるち…十束

は「ちゅぬち」稲は「ちゆまるち」という。一般に「一束」「二束」……の呼び方は「ちゆたばい」「たたばい」……という。

(一〇) 皿の数

ちゅさら……一皿
たさら……二皿
みさら……三皿
ゆさら……四皿
いちさら……五皿
むさら……六皿
ななさら……七皿
やさら……八皿
くぬさら……九皿
トゥさら……十皿

(一一) 茶碗の数

ちゅちゃばぬ一茶碗
たちゅばぬ　二茶碗
みちゃばぬ　三茶碗
ゆちゃばぬ　四茶碗
いちちゃばぬ五茶碗
むちゃばぬ　六茶碗
ななちゃばぬ七茶碗
やちゃばぬ　八茶碗
くぬちゃばぬ九茶碗
トゥちゃばぬ十茶碗

(一二) 碗(まかい)の数

ちゅまかい…一碗
たまかい……二碗
みまかい……三碗
ゆまかい……四碗
いちまかい…五碗

(一三) 鳥の数

ちゅふぁ　一羽
たふぁ　二羽
みふぁ　三羽
ゆふぁ　四羽
いちふぁ　五羽

(一四) 卵の数

むまかい……六碗
ななまかい…七碗
やまかい……八碗
くぬまかい…九碗
トゥまかい…十碗

(一五) 田の数

むふぁ　六羽
ななふぁ　七羽
やふぁ　八羽
くぬふぁ　九羽
トゥふぁ　十羽

(一六) 食事の数

ちゅくれ……一食
たくれ……二食
みくれ……三食

(一七) 節(ふし)の数

ちゅぶし……一節
たぶし……二節
みぶし……三節

(一八) 袋の数

ちゅふくる…一袋
たふくる……二袋
みふくる……三袋
ゆふくる……四袋
いちふくる…五袋
むふくる……六袋
ななふくる…七袋
やふくる……八袋
くぬふる……九袋
トゥふくる…十袋

(一九) 一個のみかんの中の袋

ちゅっくん……一袋
たっくん……二袋
みっくん……三袋
ゆっくん……四袋
いちくん……五袋
むっくん……六袋
ななくん……七袋
やっくん……八袋
くぬくん……九袋
トゥっくん…十袋

(二〇) 粒の数

ちゅちぶ……一粒
たちぶ……二粒
みちぶ……三粒
ゆちぶ……四粒
いちちぶ…五粒
むちぶ……六粒
ななちぶ…七粒
やちぶ……八粒
くぬちぶ…九粒
トゥちぶ…十粒

(二一) 群(むれ)の数

ちゅぶり……一群
たぶり……二群
みぶり……三群
ゆぶり……四群
いちぶり…五群
むぶり……六群
ななぶり…七群
やぶり……八群
くぬぶり…九群
トゥぶり…十群

(二二) 踊りの題数

ちゅくだい一だい
たくだい…二だい
みくだい…三だい
ゆくだい…四だい
いちくだい五だい
むくだい…六だい
ななくだい七だい
やくだい…八だい
くぬくだい九だい
トゥくだい十だい

(二三) 蒸留した焼酎の数え方

ちゅわし……一升
たわし……二升
みわし……三升
ゆわし……四升
いちわし…五升
むわし……六升
ななわし…七升
やわし……八升
くぬわし…九升
トゥわし…十升

※「トゥわしがみあたむ」とは、十わかしあったということで、即ち一斗甕（かめ）あったということ。

（二二）帯の数え方

ちゅさじ……一本	むさじ……六本
たさじ……二本	ななさじ……七本
みさじ……三本	やさじ……八本
ゆさじ……四本	くぬさじ……九本
いちさじ……五本	トゥさじ……十本

○藁　算

藁で計算することを「わらざん」といい、藁の一本一本を「さに」とよび、藁算の藁を組むことを「さに、くみん」または「さに、いーゆん」といって量をあらわしていた。

不幸があった時、親戚から「ふあーぬ」（贈り物）が届けられたら「ちかんざに」（つかみ算）で計算していた。

二　対語（ついご）

対語とは語格および意義の互に適応した二語を相対せしめて、配りおいた語のことで、中には同義語もあれば並行的なもの、正反対のものもあり、対句と同じくひんぱんに使用され、「おもろさうし」には千三百余種使用されているが、永良部語の中にもわかっているので次のように百余種がある。

それを五十音順に記してみると次の通りであるが、南島語が三母音であるということにかかわりがあるのであろうか、え列お列に属するのは少なく僅かにとへよをの四音に六種がある。

記

あ　あいないきない。あいえふくえ。あぎたいさぎたい。あぐましゃだろさ。あしはいみじはい。ああらはたら。あまはいまあはい。あまいいまあいい。あぶりこうぶり。あがいさがい。あまくまあく。あやじるをうじる。あちえふえ。

い　いちゅまひま。いばしちまあしち。いばしちこうしち。いんじきんじ。いちむはちむ。（いちまちむ）。いちたいへえたい。いちゃティろはっティろ。

う　うらないへえない。うだかふいか。うちなぎへえなぎ。うトゥしちゃあし。うっちゃみひっちゃみ。うっちただち。うっちかっち。うりぬぶい。うんぶいこうぶい。うらみこうみ。うらむいこうむい。みーじへえーじ。うっちぇひっちぇ。うっしょむしょ。うしなぎへえなぎ。うぶるとうぶる。うむぬじほうむじ。

か　かくしもうし（はくしもうし）。

き　きたなさやなぎさ。きりごやりご。

く　くるしるをぅじる。くるだいをぅだい。くんにゃくんにや。

さ　さがやなまや。さがいなまい。

し　しいさあまさ。しいなしみいなし。しいちちめえちち。しいめえ。じまんこうまん。しじはいこうはい。しるびらこうびら。しちゃたいこうたい。しぶらこうぶら。しばねくちね。しっちゃはっちゃ。

す　すっちひっち。

た　たんこまんこ。

ち　ちゃあトゥみじトゥ。ちじょしはじょし。

ティ　ティいよまによ。ティいがまらしゃ。

トゥ　トゥんげひんげ。トゥやちみひゃあちみ。トゥびゃがいみゃあがい。

ト　とうりくるび。

な　なちかしゃくりしゃ。ながだいをぅーだい。なくたいほうたい。

に　にぶやほうや。にードゥいファードゥい（根問い葉問い）。にーティいはっティ。にんじゅさんじゅ。

ぬ　ぬさばいこうばい。ぬずりこうずり。

は　はくしもうし。はたドゥゆうドゥ。はたはらゆうはら。

ひ　ひろりはろり。びらたいこうたい。

ふ　ふうちてえち。ふディひちゃい。

へ　へえないにしない。へえにし。

ま　まがやひがや。まさにっちゃ。

み　みいじへえじ。みじらしゃひんましゃ。みいしるはなしる。みいはいくちはい（目張い口張い）。みいみてえでイ。みしゃいやあしや。みーひちはなひち。みやじさあじ

む　むやぎひちゃぎ。むっちひっち。

や　やりごきりご。

ゆ　ゆぬぶいこうぶい。

よ　ようりとおり。ようしゃくいしゃ。

わ　わいわい（わやわや）。がやがや。

㊦ をうドゥやはにや。

三　方言五首詠

永吉　毅　作

(一) 候(さーれ)へと　声かけゆけば　めん候(しようれ)への
　　応答(いらへ)ゆかしき　島の明けくれ

(二) 拝(をが)み侍(やぶ)ら　有侍(あやぶ)らんも　死語なれど
　　わが住む島に　ありてなつかし

(三) 何事も　移り変りの多き世に
　　「応報(おうほう)」の応答(いらへ)　きくはたのもし

(四) 言霊(ことだま)の　幸(さきは)ふ国の島に住み
　　清き語らい　聞くもゆかしき

(五) あやまちて　口すべらせし島訛り
　　みやび言葉は　語りつぎゆけ

安藤佳翠　作

郷土十首詠

(一) 見おくりの人もさらばと皆おりて
　　船は動きぬ錨もまきぬ

(二) 向き向きに座席定まりくつろげば
　　親しみかはすおなじ島びと

(三) 視界よりすでに岬の灯は消えて
　　夜の灘路を一路南下す

(四) 並(なみ)よろふ山に汽笛はこだまして
　　船は古仁屋の岸辺へと寄る

(五) 国頭の　岬めぐれば　長浜に
　　つづく家並みの　町も見えそむ

(六) たまきはる　生命たもちて　今ぞ踏む
　　魂の故郷　みおやの土を

(七) 島影は浪に浮かべりたらちねの
　　御祖の土よ明日こそ踏まめ

(八) 風吹けば靡(なび)き起き伏し甘蔗(きび)の葉の
　　さやさや鳴りし古里の畑

(九) 灘路はててすがしき朝よわが前に
　　奄美大島いよ展開す

(十) 内海はゆたにたゆたに並みよろふ
　　山は太古の静けさにあり

第四節　えらぶ語の研究

序　言

◇

この小著は、国語を主に置きこれに対応する方言を採録したものであって、その志すところは、父祖以来大和民族の一分派として共通国語の中に生活し来ったという同胞意識を一層明徴にし、且つ明滅の境にある旧き国語が、われらによって今尚忠実に保存せられていることを宣揚し、併せて方言研究家に一資料を提供したいというに外ならないのである。

◇

方言の採録については、大体左の諸点に目標を置いたつもりである。

一　方言中に存する国語の古語は努めてこれを逸しないつもりである。

二　現代語として広く使用せられ、且つ国語・方言両者の対照明瞭なるものは、これを省くことにした。

［例］雨。風。探る。高し。涙。半紙。落第。雇。

三　現代語として広く使用せられつつあるも、転訛著しく、方言の形体異なるものは、これを採録することにした。

［例］覚束なし。こらへる。妨げ。萎れる。搗合う。

四　方言は明治時代を区画となし、それ以前において使用して現在に及ぶもの、或は既に廃語・死語に属するものを採録したつもりである。特に漢語はその用意につとめた。

［例］簡約。斟酌。状。正当。心服。大事。横柄。

五　解釈は、必要に応じて、或は数義を別記し、或は一義のみを示したのもあるが、何れも方言の使用の如何を示す参考のためである。

六　解釈は殆んど大言海に拠った。同辞書は語原の詮索について特色を有し、且つ著者大槻博士は斯界の権威者として洽く知られているからである。

文語体を用いたのは、冗漫に陥るを避けたいためである。

七　方言の使用例は、理解を容易ならしめるため、用例に供せられる語の外は国語の形に従った。

［例］「オ宮詣リニ美シクしこて行ク」

「アノ人ノ事ハ一向あてナイ」

八　国語中同一の語で二体ある場合は方言の形に近いものを採った。

［例］いもトうむハうむヲ示ス

うをトいをハいをヲ示ス

しのぶトしぬぶハしぬぶヲ示ス

◇

この小著は、方言資料とも称すべきものであって、増補訂正を要すべき点の多々あることは自分もこれを認めている。斯かる未定稿にも等しきものを発表するというのは、これによって幾分でも方言研究の熱を昂め、同志を多く得てその完璧を期せんとするためである。

えらぶ語とは

沖永良部は、鹿児島県大島郡に属し、奄美群島中の一島である。鹿児島を距ること三百十海里、與論島を挟んで近く沖縄本島に接している。現在、沖永良部島と称しているのが、中山博信録には、鳥奇奴（ウキヌ）永良部（エラブ）に作り、明人の書には野刺普の字を充ててある由である。而して土地の者は単に「いらぶ」と自ら呼んでいる。本書の「えらぶ」は即ち沖永良部島であり、「えらぶ方言」はこの島の方言の謂である。

島のその面積六方里余、現在（昭和九年）人口二万九千を数へ、和泊・知名の二村に分れている。地は極めて平坦であり、自ら農業が発達し、住民の九割以上はこれに従っている。

往昔の史実はこれを徴すべきものを持たないが、島の旧家に伝わる記録によると、琉球国が三山に分裂した時代（今を距る五百四十余年）北山王の二男、真松千代なるものが一島統治の主として来島の由を記してあるによっても、琉球国との政治的関係の密であった事がわかる。爾来（じ）（あるいはそれ以前か）琉球王国の支配下にあったわけであるが、慶長十四年（今を距る三百二十六年前）薩摩の琉球征伐の結果、大島・喜界・徳之島・与論の四島と共に薩摩藩の直轄に移ってしまったのである。而して元録四年代官役所が徳之島より分離し、和泊に置かれてより爾来、和泊は沖永良部・与論両島行政の中心となったわけである。

それより廃藩置県、代官引上げに至る百八十四年の間、代官役所の役員として薩藩士の来るもの実に五百五十五人、また遠島人としてこの地に流謫せられた薩人の数も可成りの数に上ると思う。西郷南洲先生は実にその一人で足掛三年の間この島に滞留した。これら流人の中には可成り教養のある士もあったようである。旧薩時代島の青少年にして学に志して鹿児島の地に出掛けたものも可成りにある。

これ等の事情を綜合するに、「えらぶ語」とは、琉球を母として、薩摩を父として発達し来つたものであるといってよい。

全島は三十六の大字に分れているが、各字毎に、その抑揚に、その表現の形式に多少の相違があり、南北両端においては別語の観さへあるが、これを大きくわけると、和泊方言と東方（ヒガホウ）方言（現在の知名村並に和泊村の一部を含む）の二つと見ることが出来る。その著しき相違は「カ行」の「キ」が、口蓋化して「チ」となると否と、「ザ行」の「ザ」「ズ」が拗音化して「ジャ」「ジュ」になると否である。例を示せば

（国語）	（和泊方言）	（東方方言）
肝（キモ）	ちむ	きむ
息（イキ）	いち	いき
行く	行ちゅん	行きゅん
引く	引ちゅん	行きゅん
麦（ムギ）	むじ	むぎ
漕ぐ	漕じゅん	漕ぎゅん
香（カザ）	はざ	はじゃ
飾（カザリ）	かざい	かじゃい
去年（コゾ）	ふず	ふじゅ
尾ヲ	ずー	じゅー

［共通の転訛は「えらぶ語の音韻転訛」の項を参せられたい］

この中に採録したのは、和泊方言を主としたのであるが、「キ」の口蓋化「チ」は採らず「キ」に従った。なお和泊は歴史的関係よりして久しく一島文化の中心で、外部との交渉も密であり、随って語彙も他の部落よりも多かったからして、この書の中に採録した方言が、一島全部の方言なりと即断することはできない。殊に薩摩方

言との関係においてはそうである。

えらぶ語の音韻

各地の方言に用いられる音韻の多種多様なるは云うまでもない。「えらぶ語」もこれと同様で、音節を表記するに留まる仮名文字を以って示すことは到底不可能であるが、本書は国語と方言の音韻の比較研究ではないのであるから、特別の記号を用いずに、仮名を以ってするのである。左表は、「えらぶの方言」の中に使用せられつつある音韻で、その発音の如何はローマ字綴りと対応して貰えば大方了解が出来るであろう。

行段	か	が	さ	ざ	しゃ	じゃ	た	つゃ
あ (a)	か (ka)	が (ga)	さ (sa)	ざ (za)	しゃ (sha)	じゃ (ja)	た (ta)	つゃ (tsa)
い (i)	き (ki)	ぎ (gi)	すぃ (si)	ずぃ (zi)	しぃ (shi)	じぃ (ji)	とぃ (ti)	つぃ (tsi)
う (u)	く (ku)	ぐ (gu)	す (su)	ず (zu)	しゅ (shu)	じゅ (ju)	とぅ (tu)	つ (tsu)
え (e)	け (ke)	げ (ge)	せ (se)	ぜ (ze)	しぇ (she)	じぇ (je)	て (te)	つぇ (tse)
お (o)	こ (ko)	ご (go)	そ (so)	ぞ (zo)	しょ (sho)	じょ (jo)	と (to)	つぉ (tso)

だ	ちゃ	ぢゃ	な	は	ふぁ	ぱ	ば	ま	や	ら	わ	きゃ	ぎゃ	にゃ	ひゃ	ぴゃ	びゃ	みゃ	りゃ
だ (da)	ちゃ (cya)	ぢゃ (dja)	な (na)	は (ha)	ふぁ (ha)	ぱ (pa)	ば (ba)	ま (ma)	や (ya)	ら (ra)	わ (wa)	きゃ (kya)	ぎゃ (gya)	にゃ (nya)	ひゃ (hya)	ぴゃ (pya)	びゃ (bya)	みゃ (mya)	りゃ (rya)
どぃ (di)	ち (chi)	ぢ (dji)	に (ni)	ひ (hi)	ふぃ (hi)	ぴ (pi)	び (bi)	み (mi)		り (ri)	ゐ (wi)								
どぅ (du)	ちゅ (chu)	ぢゅ (dju)	ぬ (nu)	ふ (hu)	ふ (hu)	ぷ (pu)	ぶ (bu)	む (mu)	ゆ (yu)	る (ru)	ヴ (wu)	きゅ (kyu)	ぎゅ (gyu)	にゅ (nyu)	ひゅ (hyu)	ぴゅ (pyu)	びゅ (byu)	みゅ (myu)	りゅ (ryu)
で (de)	ちぇ (che)	ぢぇ (dje)	ね (ne)	へ (he)	ふぇ (he)	ぺ (pe)	べ (be)	め (me)		れ (re)	ゑ (we)								
ど (do)	ちょ (cho)	ぢょ (djo)	の (no)	ほ (ho)	ふぉ (ho)	ぽ (po)	ぼ (bo)	も (mo)	よ (yo)	ろ (ro)	を (wo)	きょ (kyo)	ぎょ (gyo)	にょ (nyo)	ひょ (hyo)	ぴょ (pyo)	びょ (byo)	みょ (myo)	りょ (ryo)

右を以て「えらぶ方言」の音韻の全部を悉くしたわけではない。ga・gi・gu・ge・goの如く発音する「か行」もあり、(iya・(iyu・(iyoの如く発音する「や行」もあり、(uwaの如く発音する「う」もあり、ローマ字を以て示す事の出来ないものもあるが、これらは何れも右表の中これに近いものを代用せしめておく。ただ「わ行」の「う」は「ア行」の「う」と区別する必要を認めるから「ゔ」「ヴ」を以ってこれを示すことにする。

なお序に国語五十音図の発音について一言する。「えらぶ語」の方言使用に馴らされたものは、大体国語の発音は正確であるという自身を有っている。そればかりでなく、五十音図の中に形のみを存し、明滅の境にある「わ行」の「ゐ」「ゑ」を「お」と区別している。

その発音のいかがわしきものには、「せ」を「しェ」に発音し、「は」が「ふぁ」に近く発音せられる。なお「じ」と「ぢ」・「ず」と「づ」の区別は曖昧である。

えらぶ語の音韻転訛

琉球語が「あ・い・う」三母韻の上に成立していることは夙に知られている事実であり、またこれが国語の原始状態を示すものであることも学者の説の相一致するところであるから、同様「あ・い・う」がその音韻の基礎をなしている。そこで「え」が「い」に、「お」が「う」に転ずることを始め、其の他の転訛は大方沖縄語と相一致する。

左にその転訛の著しきものを示して、方言解釈の資料に供する。

一　「え列」の音は「い列」の音にかわるものが多い。

(国語)	(方言)	(国語)	(方言)
えび (蝦)	いび	けい (罫)	きー
せち (節)	しち	てき (敵)	とぃき
ねじ (楔子)	にじ	へた (下手)	ひた
めし (飯)	みし	あれ (彼)	あり
ゑ (絵)	ゑ—		

二　「お列」の音は「う列」の音にかわるものが多い。

(国語)	(方言)	(国語)	(方言)
おに (鬼)	うに	こひ (鯉)	くひ
そば (側)	すば	のみ (鑿・蚤)	ぬみ
とき (時)	とぅき	ほし (星)	ふし
もち (餅)	むち	よく (慾)	ゆく

ろん（論）　るん　　をば（叔母）　うば

三　「か行」の音は「は行」の音にかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

かさ（笠）　はさ　　き（樹）　ひー

くがに（黄金）　ふがに　　け（毛）　ひー

こし（腰）　ふし　　かめ（瓶・亀）　はみ

但し語の中または下に来る場合は転じない。

四　「あ列」に「え列」の続く場合には、語頭と同じ列の「えー」にかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

あえる（零）　えーる　　かけ（缺）　けー

さへる（遮）　せーる　　はへる（延）　へーる

なえる（萎）　ねーる　　まける（負）　めーる

まへ（前）　めー

五　「あ列」に「い列」の続く場合には、語頭と同じい列の「え」の長母音「えー」にかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

あい（藍）　えー　　たい（対）　てー

はひ（灰）　へー　　ない（地震）　ねー

六　「あ列」に「か」の続く場合は、語頭の長音とかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

あかる（離）　あーる　　わかる（別）　わーる

なか（中）　なー　　はかる（量）　はーる

七　短音が長音にかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

て（手）　てー　　な（名）　なー

おにば（鬼歯）　うにばー　　みもの（見物）　みーむん

八　「リ」は語の下に来る場合「い」にかわることがある。

（国語）　（方言）　（国語）　（方言）

とり（鳥）　とい　　やり（槍）　やい

あかり（明）　あかい　　うり（瓜）　うい

ゆり（百合）　ゆい　　はり（針）　はい

右の外、同列間、同行間の転訛も可成りに多く、また音の省略、音の添加等も行われている。右に挙げたる変化が、錯綜しているために、国語との懸隔が著しく、殆んど別語の観あるものも数多くあるが、その縺れを入念にほぐして見ればあかの他人でなく、ただその装いの異なるによって別人の姿に見えていたことを発見するであろう。その二三の例を示せば

○はがに＝かがみ（鏡）

「は」ハ「か」ノ転、「に」ハ「い」列の音通

○まーりちき＝うまれつき（生付）

「まー」ハ「うま」ノ「う」ノ脱、「ま」ノ延音

「り」ハ「ら行」ノ音通、「ち」ハ「う列」ノ音通（「まーりちき」ノ「ま」ハ実際ハ「ウま」ノ如ク発音スルモノニシテ、全然ノ「う」ノ脱落トハ云ヒ難キモ、暫ラクコレヲ脱落ト見做シ置ク）

○べー＝ばかり（コレノミばかり）

ばかり＝びかい＝びけ＝べー

○めーらび＝めわらべ（女童）

めわらべ＝めわらび＝めらび＝めーらび

語彙

「あ」――「す」

「あ」ノ部

あいづかはし　愛敬ヅキタリ「愛就くトイフ動詞アリテ其未然形ノあいづかヲ活用セシメタル語ナルベシ」

○あいちく　あいづかはしノ形容詞ヲ生ミタル動詞ナルベシ、親シミ懐（ナズ）ク意ニ用ヰル動詞　例「アノ子供ハ自分にあいちかぬ」

あえもの　「肖物」　アヤカリモノ

○あいむん　国語ノ意味トヤヤ異ナリテ珍重スベキ品物ヲ云フ

アカ　「閼伽」　差水ノ船ノ底ニ溜リタルモノ

○アカ　右ノ場合ニノミ「アカ」ト称ス

あかがね　「銅」

○あしかに　鉄ハ「くるかに」、黄金ハ「ふがに」

あがく　「足掻」　手足ヲ動カシテ苛（イラ）ツ

○あがく　右ノ意ヲ転用シテ、働クコトニ云フ、例「ヨクあがく女デアル」

あかす　「明」　㈠夜ヲ経過ス　㈡秘シタルヲアラハス

○あーす　右夫々ノ意ニ用ヰル　㈡ノ意義ヲ有スル名詞形「あーしむんがたい」（明し物語）ハ謎々ノ如キモノ「むぬあーし」ハ易者の意

あかとき　「暁」　明時（アカトキ）ノ義、あかつきの本語

○あーとゥき　熟語ニ

・あーとゥきちっちゅ（暁月夜）
・あーとゥきうい（暁起）
・あーとゥきゆやみ（暁夜闇）

あから　「赤」　あからむノ語根
○あーら・はたら。赤色ノケバケバシキニ云フ。ナホ「まっから」ハ真紅、「あーらひる」ハ真晝ノ意

あかり　「明」㈠光線　㈡燈火
○あかい。あーがい。右㈠ノ場合ハあーがいトモ云ヒ「明るいところ」ノ意ニ用ヰる。

あかる　「離」　離レ去ル
○あーりる　右ノ意ニ同ジ、他動詞ハ「あーす」
例　「可愛（カナ）シイ子供ニあーりる」

あきはつ　「厭果」　全クアク、アキレテシマフ
○あきはてる　右ノ意ニ仝ジ、例「夫ノ仕打ニハあきはててシマッタ」

あぎ　「腭」　魚ノ鰓
○あぎ　右ノ意ニ用ヰル

あくた　「塵芥」　ゴミ、ゴモク
○あくた　ちり「塵」ノ語ハナシ、ごみハぐみ、あくたハあくた、共ニ塵芥ノ意ニテ併セ用ヰル

あぐむ　「倦」　爲遂（シト）ゲカネテ倦ム
○しーあぐん　爲倦（シアク）ムノ意ナルベシ、例「勉強ヲしーあぐんスル」　コレヲ形容詞ニ用ヰテ「あぐましャ」トモ用ヰ、倦怠、難儀ノ意アリ、例「あぐましャノ仕事ハ人ニサセル」「あぐましャシテ仕事ヲセヌ」

あぐねる　「倦」　あぐむニ同ジ
○あぐねゐ　端坐ノ膝ヲ崩シテ坐ス、コレヲあぐねゐト云フ、倦（アグ）み居（サ）ナルベシ、あらぐゐ「呉床居」ハあぐら又ハいたぐらト云う

あくぞーもくぞ　人ノ瑕疵（キズ）ヲアゲテサマザマニ言ヒ罵ルニ云フ卑語
○あくぞ・むくぞ　右ノ意ニ同ジ

あくと　「踵」　カカド
○あーどゥ　鹿児島ニテハ「あとじい」「あどど」、長崎ニテモ「あど」の由、「歩く処」ノ義カ

あげまき　「総角」　古代少年男子の髪風
○あぐまき　大言海ニハ「髪ヲ結（ユ）フヲあぐト云フ、結げ巻く意ナルベシ」トアルモ古代少年男子の髪風ナルヨリ推シテ「阿古（アコ）巻」ノ転ノ様ニモ思ハル。

方言ノ「あぐまき」ト云フ髪ヲ三分シテ打交ヒニ結ブコトナリ。

あこ　「阿古」　吾子（アゴ）ヨリ移りタルモノ、童男・童女
○あぐ　友達ノ意ニ用ヰル・右ノ意ノ転ナルベシ、友達ヲ云フ語ニどし（同志）アリ、而シテあぐハ多ク童友ノ意ニ用ヰル

あさまし　興醒メタリ、アキレタリ
○あさまし　右ノ意ニ同ジ

あさり　「漁」　魚介ヲトル
○あさい　専ヲ介類ヲトルコト、又ハ介類ノ総称トシテ用ヰラル

あざなふ　「糾」　（交（アザ）へ綯（ナ）ふ）交ヘアハス、綯フ
○あじる　交（アガ）へる意ナリ、コノ語ハあヲ語幹トシテ、あぜ、あずノ如ク活用セシモノニアラザルカ

あそび　「奏楽」　糸竹、管絃、ウタマヒ
○あすび　ウタマヒノ意ニ用ヰル、源氏物語「月ノオモシロキニ、夜深クマデ、あそびヲゾシタマフナル」ノ用例ニ適フ。

あたらし　「可惜」　惜シムベシ
○あたらしゃ　右ノ意ニテヒロク用ヰル、「惜（ヲ）し」ハ「残り惜（ヌクイウ）し」ト用ヰラル、位ナリ、「あたらしき物」ノ場合ハ「あったらむん」ト促音化ス

あたり　「辺」　其ノトコロニ近キ程ノトコロ
○あたい　右ノ意ノ外ニ、部落ヲモ云フ、
例「東（アガリ）あたい」

アダン　「阿檀」「阿旦」　南洋語ナルベシ、沖縄語は「あだに」
○アダニ　「アダン」ハ南洋語ニアラズ、純然タル国語ナリ
永井亀彦先生曰『アダンハ立派ナル国語ニシテ「仇根（アダネ）」ノ意ナリ、仇根トハ気根徒ラニ派生スルニヨリテ名付ケシナルベク、十島ニテハ「アダナギ」ト称ス、即チ「仇根樹」ナリ、コレヲ外来語ノ様ニ取扱ヒシハ、支那人等琉球ニ来リ、其ノ名ヲ訊キ「アダン」ト答ヘシヨリ、勝手ニ「阿檀」「阿旦」」等ノ字ヲ充テシヲ、外来語トアヤマリテ、其ノ逆諭入シタルモノナリ云々」

あたふた　「倉皇」　アワタダシク
○あただ　不意ニ、突然ノ意加ハル。例「あただニ思

出シテ旅立ヲシタ」

あつかふ　「扱」　㈠モアアツカフ、遣フ、用キル　㈡マカナフ、取りサバク、処理

○あちこーる　鶏ヲ屠り料理ヲナスニ「鶏ヲあつこーる」ト云フハ右ノ㈡ノ意義ノ転用ナルベシ、ナホ手ニヲヘヌ者ヲ「あつこらぬ者」ト云フハ㈠ノ転用ナルベシ。

あつらふ　「誂」　注文シテ造ヲシム

○あつぃれる　右ノ意ヲ単ニ頼ムコトニ転用ス、例「人ノあつれ物」ハ人ヨリ届ケ方ノ依頼ヲ受ケタル物ノ意

あて　「当」　目当（めあて）トスルトコロ

○あてぃ　右ノ意ニテ用キル、ナホコレヲ転用シテ「存知」ノ意ニテヒロク云フ。而シテ「知る」「知らす」ノ語ハ殆ンド用キラレズ、例「あてぃアル人トノミ話ス」「アノ人ハ一向あてぃ無ィ」

あはし　「薄」　薄シ、アッサリトシタリ

○あはさ　主ニ汁物ナドノ塩気ノ足ラザルヲ云フ

あはす　「合」　タタカハス

○おーす　右ノ意ニ用キラル、例「牛ヲおーす」

あふへい　「押柄」　高ブリ構ヘテ居ルコト

○うーへ　右ノ意ニテ用キラル

あへしらふ　「接待」　取扱ヒ、モテナシ

○あいしれ　右ノ意ニテ名詞トシテ用キラル、例「ナカナカあいしれノヨイ女デアル」

あんざ　「安坐」　アグラヲカキテヲルコト

○あんざ　右に同じ

あんど　「安堵」　安意、安心

○あんどぅ　心ノ安マルコトニハ「安心」ヲ用キ、飽食ノ場合ニ「モウあんどぅシタ」ノ如ク云フ、鹿児島ハ「あんどシタ」

あも　「阿母」　母ニ同ジ

○あま　父ヲあちゃト称スルニ対スル称

あやかし　海上ノ妖怪

○あやかし　妖怪ノ人ヲ迷ハスコトヲ云フ動詞ナリ、例「物ニあやかされヌ様ニ気ヲツケヨ」

あやかる　「肖」　他ニ感ジテ同ジ姿トナル

○あやかる　右ト同ジ意　例「東郷大将ニあやかる」

あゆ　「零」　零（コボ）レオツ、落ツ

○えーるる　えーハあえノ約、あえるニ同ジ、例「乳

ガえーる」「蜜柑ガえーる」

あんのぢょう　「安定」　思案シタトホリ

○あんぬじょー　右ノ意ニ同ジ

あよぐ　「揺」　あゆぐに同ジ、揺（ユラ）グ、動ク

○あよさ　形容詞ニ用キル。魚、鳥ナドノ人ヲ怖レテ容易ニ近ヅカヌ場合「あよさノ魚ダ」ノ如ク云フ　草木ノ揺グコトニハ云ハズ、

あら　「枯」　穀ヲ搗（ツ）キテ殻ノ脱セザルモノ

○あら　右ニ同ジ

あらため　「改」　糺（タダ）スコト、シラベ

○あらたみ　右ニ同ジ、次第ニ廃語トナル

あらもと　「糎」　搗（ツ）キ精（シラ）ゲタル時砕ケタル米

○あらむとぅ　右トハ相反シ、砕ケザル粒米ヲ云フ

あらひよね　「洗米」　かしよね、又ハせんまい、精米ヲ水ニテ清ク洗ヒタルモノ、多ク神ニ供フルニイフ。

○あれぐみ　「洗ひ米」ノ義、右ニ同ジ

あらしこ　「荒子」　荒仕子ニテ荒仕事スル者ノ義、人夫、夫卒

○あらしかむん　あらしこ者ニ当ル、腕力ノアル壮男の意

ありなし　「有無」　あるトなきト

○あいない　ありのままノ意ニ用キル。例「あいない話シテ聞カセヨ」

あわをふく　人ノ甚シク苦シム時ノサマ

○おーふく　右ニ同ジ、著聞集「タダ締メニ締メマサリケレバ、既ニ泡をふきテ死ナムトシケリ」ノ用例ニ同ジ。あへぐ、あはく「喘」用例ハあわをふくヨリ甚ダ古キモ同ジクあわふくノ約ニアラザルカ。枕草子「老イタル者ノ腹高ク、あえぎ歩ク」ナド方言ノおーふくニ同ジ

あをしば　「青柴」　葉ノツキタル柴

○おーしば　右ニ同ジ

「い」ノ部

い　「膽」　きも

○いー　膽汁ヲ云フ。例「いーヲ吐ク」

いかへる　いハ発語、帰ルトイフニ同ジ

○いける　けハかノ約、到着ノ意ニテ用キル。例「モウ家ニいけたデアラウ」

いか　「如何」　イカニ、イカバカリ
○いきャ　国語ニテハ語根ノ姿ニテ残り、其ノ侭ノ用例ハそシキモ、方言ニテハ、いかにノ場合いきャト用キルコト多シ。例「親ニ死ナレ、いきャシテ暮スカ」「コノ病、いきャスレバヨクナルカ」
いきりャう　「生霊」　生キタル人ノ怨霊ノ他ニトリツキテ悩マスコト
○いきろー　右ニ同ジ
いきむ　「息急」、息ヲ腹ノ中ニ張ル
○いきュむ　右ト同ジ意、産気ツキタル場合ナドニ云フ
いくしほ　「幾入」　幾度染
○いくしュ　藍染ノ場合ナドニ云フ。例「モウコレデいくしュ染メタカ」　一度染ハ「ちュしュ」二度染ハ「たしュ」
いくか　「幾日」　ナニホドノ日数
○いッか　右ニ同ジ、枕草子「いくかバカリ籠ラセ給フベキナド問フ」ノ用例ニ同ジ
いける　「埋」埋ムル意
○いきる　右ノ意ニ同ジ。例「死人ヲいきる」「火ヲいきる」
いけ　「池」
○いーき　水ヲ湛(タタ)へ置クトコロニハ「たみき」(溜池)「ふむい」ト言ヒ、単ニいけトハ称セズ、「いーき」ハ死人ヲ埋ムルタメニ堀リシ穴ナリ。例「いーきヲ堀ル」
いご　「以後」　コレヨリ後
○いぐ　打消ノ場合、意ヲ強ムル場合「モウ決シテ」ノ意ニ用キル。例「いぐソンナ事ハシナイ」
いざり　「漁」　魚ヲ捕フルコト
○いざい　夜ニ漁火ヲ点ジテ漁スル場合ニノミ云フ、又漁火ヲ云フ
いさかひ　「諍」　言ヒアラソヒ
○いさけー　意右ニ同ジ
いしゃう　「衣裳」　今ハ一般ニ着物ト云フ、「仙台ニテハ今モスベテ衣裳ト云フ」
○いしゃう　着物ノ謂ニヒロク用キラル、外ニ着物ノ語、「きん」(きん)廃語ニ近シ「きばら」(着物ノ義カ)叮寧ナル語ニハアラズ
いしびや　「石火矢」　古製ノ大砲

○いしびャ　今ハ廃語ナリ。例「唐(トウ)ト日本(ヤマト)トいしびャノ戦がアッタ」
いたづらに　「徒」　空シク。無益ニ
○いたじらに　右ニ同ジ、熟語トナリテ「いちゃんだむん」　徒物
「いちゃんだじん」　徒銭
いたく　(副詞)　甚(イタ)くノ連用形。甚シク、ヒドク
○いちゃーく、右ト同ジク用キラル。例「いちゃーく病ム」「いちゃーくアタル」　コレヲ転用シテ「マア本当ニ」ノ意ニ用キルコトアリ。例「いちゃーく年が寄ツタネ」　古今集「数フレバ、トマラヌモノヲトシトイヒテ今年ハいたく老イゾシニケル」ノいたくノ如キハコノ意ニ解シテゾ適切に覚ユル
いちご　「苺」　「いちびこ」の中略ナルベシ
○いちュび　国語ニテハ「び」が略セラレ、方言ニテハ「こ」略セラル。「いちびこ」ノ中略ナルコト疑ナシ
いちご　「一期」　一生
○いちぐ　沖縄ヨリ伝誦歌謡ニ見ルノミ。例「いちぐママトゥムテ思ラハン」(一生自由ニト思ツテモ)
いッち　「逸」　逸(イチ)ノ急呼、最モスグレタル意
○いッち　右ニ同ジ、例「自分ハ才前がいッち好キ」
いちげい　「一芸」
○いちげー　俚言「一芸ハ身(ミ)ヌ助(タス)キ」
いぢ　「意地」　心根、我意ヲ張りトホス心
○いぢ　右ニ同ジ、転ジテ意気、元気の意ニ用キル。例「いぢガナイ」(意気ガナイ)
いぢ者(元気者又ハ殊勝ナ者)
いッちゃうら　「一張羅」一枚キリノ晴着
○いッちゃびら　右ニ同ジ
いづれ　「何」　不定ノ事物ニ用キル代名詞
○うどゥる　右ニ同ジ　うハい、どゥハづノ転。例「コレトアレトうどゥるを取ルカ」
いッけん　「一件」　俗ニ事実ヲ言ハズ「あの事」ナドの意ニ用キル。
○いッきん　右ノ意ニ同ジ
いッすんのむしにごぶのたましひ「一寸の虫に五分の魂」
○いッすんぼーぬぐぶだましひ　「一寸坊の五分魂」
いで　誘ヒ立ツル時又ハ思ヒ立ツ時ニイフ声

○でィ　右ニ同ジ　例「でィ行カウ」
いとわく　「糸枠」　糸ヲ繰り絡(カラ)ク枠
○わーく　いとヲ略シテ言フ
いとなし　「暇」　㈠イソガハシ　㈡少シバカリ
○いちゅなさ　㈠の意　例「今日ハいちゅなさ」
　㈡ノ意　例「いちゃさ」トイフ
いとま　「暇」　㈠休暇ヲ申請スルコト　㈡辞職
○いちゅま　右夫々ノ意ニテ用ヰル
いはひごと　「祝事」　祝フベキ事
○ゆえぐとゥ　右ニ仝ジ
いばり　ゆばリノ転　小使ニ同ジ
○しばい　尿ヲアラハス語ニハ「しと」「しし」等アリ。
　大言海「し」(水ノ音ノ約(スキ))トアリ、又「染(シン)む」「雫(シンズク)」
　「滴(シタタリ)」等ニヨリ押シテ「しぼり」ト言ヒ得ル様ニ思フ
いばりぶくろ　「尿袋」　膀胱ニ同ジ
○しばいぶくる　右ニ同ジ
いびき　「鼾」　息響(イキヒビ)くの約、いびくコト
○ねィき　寝息(ネイキ)ノ約ナルベシ。コレヨリ推シテ、いびきハ寐息或ハ寐息響(イイキヒビキ)ノ約トモ思ハルルガ如何ニ。
ナホいびきヲかくハはく(吐)ふく(吹)ノ意ナルガ如シ
いふう　「異風」　尋常ニ異ナル風
○いふー　右ニ仝ジ
いめ　「夢」　ゆめの古語
○いみ　右ニ仝ジ
いんか　「印可」　芸術ノ免許
○いんか　免許ノ意　今ハ死語ナリ
いよ　「愈」　いよいよニ仝ジ、マスマス
○ゆー　「いゆ」ノ約　例「近頃ハゆー良クナッタ」
いらす　「貸」　貸ス、借(イラ)ふノ反
○いョーす　右ニ仝ジ　「借る」ハ「いューる」
いらか　「甍」　屋ノ脊、家ノ上棟
○いーき　右ニ仝ジ　例「屋(ヤ)ノいーきが剥ガレタ」
いらへ　「答」　コタへ
○いェ　右ニ仝ジ　例「呼ンデモ、いェモセヌ」又「いェふて」ト言フコトアリ、「いらへこたえ」ノ意ナルベシ、「いエ」ヲ延ベテ「いエー」ト言フ時ハ「伝言」ノ意トナリ「えーヲ頼ム」ノ如ク用ヰル。コレハ「先方ノ返事ヲ頼ム」コトナリ、

今「えーヲスル」ト言ヒ、「えー」ヲ直チニ「伝言」トスルハ非ナリ
いりめ　「入目」　費用
○いりみ　右ニ仝ジ
いる　「炒」　土鍋ナドニテ炒り焦(コ)ガス
○いーく　右ニ仝ジ　例「豆ヲいーく」「いりくむち」(炒粉餅)
いれふだ　「入札」
○いりふだ　今ハ廃語トナル
いろこ　「頭垢」　ふけ仝ジ
○いーき　右ニ仝ジ　うろこ(鱗)モ仝ジクいーきナリ
いを　「魚」
○いュー　右ニ仝ジ

「う」ノ部

うかりと　「浮」　ウカト。ウカウカト
○うかいと　右ニ仝ジ
うがつ　「穿」　堀ル。孔ヲ明ク
○ふがす　右ニ仝ジ。自動詞「うぐ」ハ「ふぎる」
うこん　「鬱金」　草ノ名
○うきぬ　右ニ仝ジ
ウサン　「胡乱」　疑ヒ怪シムベキコト
○ウサン　右ニ仝ジ
うしほ　「潮」　海塩ノ異ニテ、食塩ニ対シテ云エル語トイフ
○うしュ　右ノ意ノ如ク、海水ヲ「うしュ」ト云ヒ、食塩ノ場合ハ「ましュ」(真塩)ト呼ビテ区別ヲナス。うしほに(潮煮)ハ「うしュに」ノ語ト共ニ事実モ存ス
うざう・むざう　「有象無象」雑多ナル人物、悔リテ云フ意アリ、約シテ「うぞむぞ」
○うしョむしョ　意右ニ仝ジ。「うぞむぞ」ノ訛ト見ルガヨシ
うし・の・ち　「牛乳」
○うし・ぬ・ち　「ギューニュー」ハ云ハズ
うたがはし　イブカシ、不審ナリ
○うかごーしャ　不安ニ思フ意、「いかゞはしい」ノ訛カトモ思ハル
うちあふ　「打合」　合フ。カナヒ揃フ

○うちょる　右ニ仝ジ　例「学問モ身体モうちょて良イ」
うちいづ　「打出」　言ヒ出ス、声ニ出ス
○うちぢやす　打出すノ形、右ニ仝ジ　例「コノ事ヲうちぢやしたノハ彼デアル」
うつむく　「俯向」　下ニ向クコト
○うっィんく　右ニ仝ジ。他動詞「うつィんきる」ハ鍋・釜・茶碗等ノ器物ヲ俯向ニ置ク場合ニイフ。例「茶碗ヲ棚ニうつィんきる」
うなゐ　幼キ童男女
○ゔなゐ　女兄弟即ち姉妹ヲ云フ。男兄弟ノ「ゐー」(兄)ニ対スル言葉。兄弟姉妹ヲ総括シテハ「ゔなゐ・ゐー」
うなめ　「牾」　牝牛(メウシ)。今モ、伊豆ノ東岸ニテハうなめト云フ
○うなに　うなにうし　牡牛ヲ「ふッてうし」(ことひうし)ト云フニ対スル語ニテみうし(牝牛)ノ語ト共ニ用ヒル
うはなり・ねたみ　「次妻嫉」　㈠嫡妻が次妻ヲ嫉ムコト　㈡ネタムコト
○うァーない　ネタムコトノミニ用ヰル
うはおき　「上置」　汁物ノ上ニ載スルモノ
○うァーうき　右ニ仝ジ。ナホ「うは」ノ熟語左ノ如ク意何レモ国語ニ仝ジ
・うァーがき(上書)　・うァーちら(上面)
・うァーび(上辺)　・うァーに(上荷)
うひ　「初」　ハジメテナルコト
○うゐ　コノ語ヲ接頭語トシテ
・うゐたび(初旅)　・うゐぐヮ(初子)
・うゐなれ(初習)
うへさま　「上様」　㈠貴キアタリ　㈡主上ヲ申シ奉ル
○うゐさま　右夫々ノ意ニ用ヰル
うまれ・かはる　「生変」
○うマーり・げーる　ヨリ善キ性質ニナル場合ニイフ例「彼ノ子ハうマーりげーて良クナッタ」
うま・の・す　「馬尾」　馬ノ尾ノ毛
○うマー・ぬ・ずー　方言ニテハ、尾ト尾毛トノ別判然セズ。大言海「す」ノ解ニ「馬尾」(水嚢ノ簀ニ用ヰルヨリ云フカ、馬ノ毛ヲ種々ノ細工ニ用ヰル時ノ称トアルモ、総ベテ鳥獣ノ尻尾ヲ「ずー」

ト称ス。例「牛ノずー」「馬ノずー」ノ如シ。〔国語「そ」(麻)麻ノ皮ヲ割キテ、糸ノ如ク作レルモノ〕ト関係アル語ニテハナキヤ
うまご　「孫」
○うマーが　うまが　何レモ孫ヲ云フ
うまずめ　「不生妻」　子ヲ生マヌ女ノ称
○うマーじり　右ニ仝ジ　石女
うみばた　「海辺」　海ノホトリ
○うにばた　うみべハ云ハズ
うむす　「蒸」　むすニ仝ジ
○うむす　むすトハ云ハズ、国語ニハ自動形ハナキ様ナルモ、方言ニハ「うむりる」アリ
うむ　「績」　苧(ヲ)ヲ細カクサキテ長ク合セテ縒(ヨ)ル
○うむ　右ニ仝ジ
うむ　「熟」　果物ドノ熟スルコト
○うむ　右ニ仝ジ、熟シ切ッタルヲ「うみきりる」
うも　「芋」　いもの古言
○うむ　甘薯ヲ云フ、甘薯ニハ「琉球いも」「薩摩いも」ナドトハ云ハズ
うらぶる　「心触(ウラブ)るノ義」　思ヒ佗ブ　憂ヘ萎ル
○ゔらぶ　うら(心)ヲ語幹トスル活用ト見ルガヨカラムカ。憂ヘヲ他ニ訴フル意ニ用ヰル。例「金子ガナイトイッテゔらぶ」
うらかた　「卜兆」　大占(ウトマニ)、亀(カメノウラ)ト二顕ラレタル象
○うらかた　占ナフコトヲ云フ。例「うらかたヲサセテ見ル」
うらはら　「裏腹」　アベコベ
○うらはら　右ニ仝ジ
うらみ・つらみ　怨メシキコト
○うらみ・こーみ　右ニ仝ジ
うらめし　「怨恨」
○うらみしゃ　意右ニ仝ジ
うらやまし　「妬」　ネタマシ
○うォーれましゃ　右ニ仝ジ
うら　「己」　自称ノ代名詞
○うら　「汝」ノ意ニ用ヰル。国語ニテモ自称「おのれ」ハ対称トナルコトアルニヨリ、コノ語コレニテ推スベシ
うるひ　「潤」ウルホフコト
○うり　雨ノ降リテ地ノウルホフコトニノミイフ。「雨

のうるひ」　ニ仝ジ
うるふ・づき　「閏月」　うるふニ仝ジ
○ゆん・づき　沖縄「ゆんぢき」大島本島「ゆりづき」鹿児島「よりづき」語系皆仝ジ、「寄月（よりづき）」ノ義ナルベシ、即チ正シキ月ニ寄ルノ意ヲ以テ斯ク云フナラム

「え」ノ部

えつり　「枝吊（エツリ）ノ義」　茅葺又ハ藁葺ノ屋根ニ、棟（タルキ）ノ上ニ並ベテ茅葺ノ下地トシタル竹
○ゑーつィ　右ニ仝ジ
えび　「蝦」
○いび　いびハ伊勢えびヲ言ヒ、体小ナル海河ノ蝦ニハ「たなが」ト云フ、「手長えび」ノ略ナルベシ
えんせう　「焔硝」　火薬
○ゑんしゅー　右ニ仝ジ、次第ニ廃語トナル
えん　「艶」　ツヤメキタルコト、イロメキタルコト、ウツクシキコト
○ゑぬ　其ノ義「イロメク」「ウツクシ」ニ相近シ。人ノ容姿ノ艶ニ愛嬌アル、又ハ着物ノ品ヨキニ云フ。例「アノ女ハゑぬガアル」「コノ急須ハゑぬガアル」枕草子「人ノモテキタルヲ、青キウスヤウヲ、えんナル硯ノ蓋ニ敷キテ」ノ用例ナドニ適フ
えらぶ・うなぎ　「永良部鰻」
大言海「大隅ノ大島郡ノ永良部ノ辺海ニ産ス（中畧）又皮ヲ蛇皮線ノ胴ニ張り、其外種々ノ用ヲナス」
○いらぶ・うなぎ　沖永良部島ノ辺海ニ産セザルニハアラネドモ、捕獲スルハ稀ナリ、大島郡中其ノ捕獲ノ多キハ十島村中ニアル宝島・小宝島及熊毛郡中ノロ之永良部島ニシテ、えらぶハロノ永良部島ニアラザルカ。
蛇皮線ノ胴ハ、永良部鰻ノ皮ニテハ張ラズ、支那ヨリ輸入スル蛇ノ皮ヲ用ヰルナリ、又皮ヲ「種々ノ用トスル」ヲ聞カズ。沖縄ニテハ、皮ノマヽニ乾燥セシメテコレヲ販グ、強精ノ薬用ニ用ヰル由ナリ
える　「得」　うノ口語、我が物トス、所有トス
○ゑる　方言ゑるハ貰フノ意強シ、例「コノ本ハ自分

がゑる」

「お」ノ部

おお　「唯」　謹ミテ応フル声
○おー　目上ニ対スル応ヘニシテ、仝輩又ハ目下ニハ「んィー」ト言フ
おき　「熾」　炭火ノ赤クオコリタルモノ
○うき　右ニ仝ジ
おくり　「送」　葬送
○うくい　名詞トシテハ、葬送又ハ家祭ノ後霊ヲ墓ニ送ルニノミ用ヰル
おさへ　「壓」　オスニ用ヰルモノ
○うさい　右ニ仝ジ　例「うさいヲカケル」
おしきる　「押切」
○うしきる　紐ノ類ヲ切ルニハ「きる」ヨリモ「うしきる」ヲ多ク用ヰル
おしひしぐ　「壓拉」　ヒシグ　オサエツク
○うしひしぐ　オシ潰（ツブ）ス意ニノミ用ヰル、「おさへつく」ハ「うしつきる」
おそはる　「魘」　夢中ニ鬼ニ襲ハル
○うさる　右ニ仝ジ　例「物（ムン）ニうさる」
源氏物語「イトアヤシウ物ニおそはれタル人ノナヤマシゲナルヲ」ノ用例ニ適フ
おどろし　「驚」　関西ニテハおそろしヲおどろしトイフ
○うとゥるしャ　鹿児島ハ「おとろし」ナリ
おちこぼれ　「落零」　稲ノ落穂、カキコボレ
○うちくぶり　右ニ仝ジ
おとしだね　「落胤」　貴人ノ嫡妻ナラヌ女ニ生セタル子
Oうとュしだに　右ニ仝ジ
おどがひ　「頤」　下顎（シタアゴ）
○うとゥげ　右ニ仝ジ
おと　「弟」「乙」　㈠男又ハ女ノ兄姉ニ対シテ後ニ生レタルモノ　㈡年若キコト
○うとゥ　右夫々ノ意ニ用ヰル
いもうと（妹）に当ル語ハナシ
おひ　「負」　高価ナル物ト低価ナル物ト交換スルトキ低価ナル方ヨリ不足ヲ補フコトヲ云フ
「おひヲ打ツ」
○うゑ　意義、用法共ニ右ニ仝ジ

おび　「帯」
○うび　和服ノ場合ニ用ヰル帯ノ外、桶類ノ「桛（タガ）」モ同様「うび」ナリ
「帯」ヲ言フ語ニ「きーび」「さじ」アリ、「きーび」ハ衣帯（キヌオビ）ノ義ナルベシ、今ハ廃語ニ近シ、「さじ」ハ沖縄モ同様ニ言フモ語義考ヘラレズ
おふ　「負」　脊ニ載ス
○うーす　使役ノ形、おはすノ訛、牛馬ニ荷ヲツクル時ニノミ用ヰル、例「牛ニ米俵ヲうーす」
おふ　「生」　成り出ヅ、延ブ
○うゐ・ぢる　生ひ出づノ訛、コノ形ニテノミ用ヰル成長スルノ意
おふどの　「大殿」　禁中ノ寝殿
○ふーどぅ・づくい。ふーどぅや　家屋ノ建築ノ広壮ナルヲ云フ。大殿ノ如キ立派ナル意味ヨリ来レルベシ
おほいき　「大息」　タメイキ
○ふーいき　右ニ仝ジ
おほごと　「大事」　非常ナル出来事
○うーぐどぅ　大事ニハアラズシテ「多事（オホゴト）」即チ沢山ノ意、鹿児島ノ「うごッ」モ仝ジ　「大事」ニハ「でーじ」ト云フ、鹿児島ハ「でじ」ヲツメテ「でッ」
おぼえ　「覚」　忘レヌコト、記憶
○うひ　右ニ仝ジ　例「ソンナ事ハうびハナイ」
おぼつかなし　「無覚束」　分明トセズ
Oうびつかなしゃ　右ニ仝ジ　例「金ヲ借リタカ否カうびつかなしゃアル」
おぼろげに　「朧」　不分明ニ、サダカナラズ
○うぶる・とぅぶる　おぼろげにノ形ノ語ハナシ、意右ニ仝ジ　例「昔ノコトハうぶるとぅぶるシカ知ラヌ」
おんぎ　「恩義」　恩ヲ受ケテ報ユベキ義アルコト
○ずんぎ　ずん（恩）ト共ニ用ヰラレル
おもかげ　「面影」　物ノ姿ノアリ〳〵ト我ガ目ニ映リテ見ユルコト
○うむかぎ　意右ニ仝ジ　例「朝夕母ノうむかぎガ立ツ」　「面影の立つ」ノ用例ハ国語ニ見エザレドモ巧ミナル表現ナリト覚ユ
おもひご　「思子」　愛（メ）デ思フ子
○みぃーぐゎ　右ニ仝ジ、子供ヲ愛デ思フアマリ、常ニ気ニカヽルヲ「みぃーちゃさ」（思ひ痛しノ義）トイフハ国語ニナキ用語ナルベシ　例「みぃーちゃさノ旅ニヤレヌ」
おもや　「母屋」　住居ニ用イル本ツ家
○もーや　ふーどぅやト仝ジク建築ノ称ニシテ、其レヨリ劣リタルヲ言フ
おもて　「表」　城、屋敷、家ナドノ前方
○うむてぃ中流以上ノ者ハ大方、上下ニ棟ノ家ヲ有ス上ナルヲうむてぃ又ハうむてぃやト称ス、即チ表座敷ノアル家ノ謂ナルベシ
おもて　「面」　カホ、ツラ、面体
○うむてぃ　同ジ意ノ語ニ「ちら」（面）モアリ、「うむてぃ」ハ尊ビ言フ語ナリ。自ラシテ「うむてぃヲ洗ッテ来タ」ナドトハイハズ
おもがい　「面繋」　馬具ノ称
○うんげー、しーげー（尻繋（シリガイ））はらげー（腹繋）ト共ニ用ヰラル
おやかた　「親方」　親分
○うやかた　主ニ商店ノ主人ヲ云フ
および　「指」　ゆびノ古言
○うゐび　ゆびトハ言ハズ「おほおよび」（大指）ハ「ふーうゐび」

「か」ノ部

かうまん「高慢」自慢すること
　〇こーまん　右に仝じ
かきやく　「書役」
　〇かきやく　今ハ死語ニ属ス
かきがね　「繋金」　かすがひ
　〇かんがに　　右ニ仝ジ
かぐ　「膕」　胃癌ノ総名
　〇かく　　右ニ仝ジ
かく　「絡」「構」　構へ造ル　編ミ成ス
　〇はく　右ニ仝ジ　例「船ノ綱ヲはく」
かげ「影」　オモカゲ、オモザシ、カホツキ
　〇はぎ　右夫々ノ意ニ用ヰル、又しがた（姿）ト合セテ「はぎしがた」トモ言フ
かけすずり　「掛硯」
　〇かけじし　今ハ用語ト共ニ実物モ失ハレントス
かげん　「加減」　ホドアヒ、グアイ

○かぎん　右ニ仝ジ　病気ノ場合ハ「かぎんが悪イ」トハ用キズ

かこひ　「囲」

○はくい。かけー　「はくい」トイフトキハ垣、屏ノ義。「かけー」トイフトキハ罪人ヲ入ルル牢ノ意

かざし　「挿頭」　カザスモノ

○かがし　一番ノ晴若ナドヲ云フ。かざしノ転義ナルベシ

かざ　「香」　ニホヒ、カヲリ

○はざ　右ニ仝ジ、鹿児島「かざ」　沖縄「はざ」

かしぐ　「炊」　米ヲ甑（コシキ）ニ入レテ蒸（フカ）シテ強飯（コワイヒ）ヲ作ル

○はしき　「名詞」　強飯ヲ作ル所作ニアラズシテ強飯ヲイフ

かしら　「頭」

○はしャ　はしら　はしャハあたま又は髪ヲイフ敬語、かしらハ頭目、意味ニヨリテ言方ヲ異ニス

かしは　「葉」「堅（カタ）シ葉（ハ）ノ約」　飯食ノ筒（ケ）トシテ用キル木ノ葉ノ称

○はしャ・ぬ・ふァー　かしはノ葉ト称フ。主ニ芭蕉ノ葉ヲ云フ、物ヲ包ムニヨク用キラルル故ナルベシ

かたそば　「片側」　片端

○はたすば　右ニ仝ジ　着物ノ裾ノ揃ハザルヲ「はたすばなが」（片側長）ナドトモイフ

かちあふ　「搗合」　ブッツカル

○かッちョ　動詞形ハナシ、意右ニ仝ジ。例「柱トかッちョ合ッタ」

かつれる　飢ウ。腹ヘル

○はちりる　腹ノヘリテ、食ヲ切ニ欲スル意ニ用キル斯カル者ヲ「はちりむん」トモイフ

かつ　「糅」　雑（マ）ズ　交フ

○はてィる　主食ニ副食ヲ添ヘテ食フコトニ用キル。而シテソノ添ヘ物ヲ「はてィむぬ」トイフ。例「飯ニ甘藷（イモ）ヲはてィテ食フ」

かつぐ　「擔」　㈠荷フ　㈡ダマス

○はしぎる　背ニ負フコトノミ用キル。転用シテ、借銭ナドヲ持チ乍ラ支払ヲセヌコトニ云フハ㈡ノ意ニヤヤ近シ

がてら　一事ニ一事ノ添ハル意ヲイフ

○がてな・がちゃな　例「山ニ行キがちゃな寄ッテ見ヨウ」

かなし　イトホシ　イトシ

○はなしャ　沖縄ト同ジク「可愛（カハユ）し」ノ意に用キル

・はなしーぐヮ（可愛し子）

・はながなとゥ（可愛しくするさま）

伊勢物語「獨子ニサヘアリケレバ、イトかなしうシタマヒケリ」ノかなしナドコノ適例ナリ

がね　名詞ニ添ヘテ、名詞ニ用キラレ、其ガ根差（ネザ）シノ義ニテ、其ノ料又ハ設ケノ人、候補者ノ意トナル

○がに　人名ノ下ニツケテ、親愛ノ意ヲ含ムガ如シ、例「次郎がに」「松がに」

がのみ　「我飲」　酒ヲ味ハズシテがぶ〳〵飲ムコト

○がーぬみ・ごーぬみ　意右ニ仝ジ

が・の・いわい　「賀祝」　長寿ノ賀宴

○がん・ぬ・るー　八十八歳ノ米寿ヲ云フ

かッぱ　「河童」　かはら・わらわノ約

○がわる　わらわヲ省略シタル形ナリ

かは　反動ノ意ヲ表ス語

○かや　右ニ仝ジ　疑問ノ「か」ニ反語ノ「や」ヲ附シタル形ナリ、例「本当ニ見タ人ガアロかや」

かひ　「匙」

シ

かしはもち　「柏餅」

○はしャ・ぬ・ふァ・むち　柏餅トハ別ナリ、芭蕉ノ葉ニ包ミテ蒸シタル餅ヲ称ス

かせ　「桛」　績ミタル麻、紡ギタル糸ヲ絡（カラマ）フ具、工字形ヲナス

○はし　右ニ仝ジ。大言海ニハ右ノ解説ノミナレド、倭訓栞「俗ニ荷ニかせナドイヘリ、糸ニかせトイフモ此ノ義ナルベシ」トアル。鹿児島「かせ」沖縄「はし」同様糸ノ義ニ用キル。「綛」ハコノ「かせ」モ意味スル字ニアラザルカ

かせぐ　「稼」　生業ヲ営ム

○かしぐ　右ニ仝ジ

かたぐ　「擔」　肩ニ負フ

○はたみる　右ニ仝ジ

かたびら　「帷」　裏ヲツケヌ衣、ヒトヘモノ

○はたびャ　外ニ「ひとゥゐ」ノ語モアリ

かたへら　「傍片」　対ノモノノ一片

○かたひャ　右ニ仝ジ　例「魚ノはたひャヲ買ッテ来タ」

○しっけ　単ニ「かひ」ニ相当スル語ハナシ。「しっけ」ハ「添ヘ匙」ノ義力。「しゃもじ」ヲ「みしげ」トイフ。飯匙ノ義ナルベシ。大言海「殻ヲ用キタルニ起レルカ、形ノ似タルヨリ云フカ云々」トアルガ、本島ニテハ、あはび・とこぶしノ殻ヲ匙トシテ古クハヨク用キタルモノナリ

かひな　「肱」　抱への根（骨）ノ約転カ。㈠肩ヨリ肘マデノ間　奥ノ手、今二の腕

○へんにャ　二の腕ヲ云フ

かひなだゆし　肱（カヒナ）ノクタビレタルサマ

○へんにャだろさ　右ニ仝ジ

かひがひし　「甲斐甲斐」　勇ミ励ム状ニテアリ

○かがしャ　右ニ仝ジ　例「中々かがしャノ男デアル」

かぶる　「被」　㈠頭ニイタダク　㈡上ニ覆（オ）フ　㈢着ル　㈣負フ、受ク

○はぶる　右夫々ノ意ニ用キル。㈣ノ例「借銭ヲはぶる」「罪科ヲはぶる」

かへさま　「反様」　ウラウヘ、ウラハラ

○へーしま　着物ヲ裏返シニ着ル時ニノミ云フ。宇都保物語「上ノ袴ヲかへさまニ着」ノ用例ニ適フ

かへりて　「却」　カヘッテ

○へーち　「へー」ハカノハニ転ジ、はへノ約、「リ」畧、ちハてノ音通　例「コレヨリモアレガへーちヨイ」

かへり　「返し」　タビ、度、回（常ニ数詞ノ下ニ附ク）「一（ヒト）かへり」「三（ミ）かへり」「幾（イク）かへり」

○け　かへノ約、りの畧、右ニ仝ジ　例「一（チュッ）け」「三（ミツ）け」「幾（イク）け」

かへる　「反」　クツガヘル、ヒックリガヘル

○へーる　体ヲ横タフルコトヨリシテ、ヤガテ眠ル義ニ用キラル。俗ニ言フ「ひっくりがへッてキテ雑誌ヲ読ム」ノ用法ニ適フ。国語ノ「ひっくりかえる」「まんげる」（眞返るノ義）

かまし　「囂」　騒ガシ、ヤカマシ

○はまらしャ　右ニ仝ジ。らハにくしヲにくらしト云フ如ク添音ナルベシ

がまし　接尾語　似の嫌ひありノ意

○がまらしャ　右ト仝ジ意ニ用キル　例「物言からましャ」「夢がまらしャ」

かな　「鉋」　今ハ専ラ「かんな」ト云フ

○はな　古キ形ノマヽ云フ

かんじょ　「閑所」　灌所ノ音転ニ、閑所ヲ借字セシニテ、手ニ水ヲ濯（ソヽ）グ所ノ義ナラム、厠ト云フヲ避ケテイヒシト思ハル（今モ静岡、安房、仙台ニテハ厠ヲかんじょト云フ）

○かんじュ　厠ノ意ニテヒロク用キラル。外ニ用便、用便所ヲ言フ語ニハしちぬ〔雪隠〕ちョーじ〔手水〕ちョーじヲ使フ。ゆーじュ（用事）ゆーじュヲシニ行ク等アルモかはやヨリ来レル語ハナシ

かんやく　「簡約」　ツヾマヤカナルコト

○かんじゃく　右ニ仝ジ　例「オ金子ハかんじゃくシテ使へ」

がん　「龕」　禅家ニテハ棺ヲ云フ

○がん　棺ノ意ニ用キラル

かんえう　「肝要」

○かんにョー　大切ナルコトノ意ニテ用キル

がんでう　「剛建」　くヮんぢャうニ仝ジ。人体ノ極メテ強ク健（スコヤ）カナルコト

○がんぢェ　右ニ仝ジ　形容詞形　がんぢューさ　例「中々がんじューさノ老人ダ」

から　「幹」㈠ミキ、クキ　㈡柄（エ）

○はら　梃子（テコ）ニ用キル棒ヲがら下云フ、右ノ意ヨリ来レルナルベシ

からくる　糸ヲ縦横ニ引張り絡（マト）ヒテ釣り動カスアヤツル

○はらくる　工夫　畫策ノ意ニ用キル。名詞形からくリハはらくい　例「アノ男中々はらくい方が上手ダ」

からまく　「絡巻」マキツクル

○はらまく　右ニ仝ジ

からす・なへり　腓（コムラ）の筋ノ痙攣（ケイレン）

○がらし・ねーじャ　右ニ仝ジ　方言ねーぐハなへぐじャハなへぐものノ意ナリ

かり　「許」　其ノ人ノ居ル処

○かち　方言ニテハ、唯「処」ノミヲサシテ用キル。例「医者ノ家かち行ク」沖縄ニテハ「かい」ニシテ一層国語ノ形ニ近シ

「き」ノ部

ぎ　「義」　行道ノ宜シキニ合フコト

○ぎー　右ニ仝ジ　例「ぎーニ合ハヌ」コレヲ転用シ

テ様々ニ云フ。例「ぎーヲ言フ」(議論ヲナス)「ぎーヲ張ル」(意地ヲ張ル)「ヤカラぎー」(屁理窟)

ぎ　「儀」　コト。コトガラ

○ぎー　例「サウイフぎーハナイ」ハ(左様ノ儀ハ無之)ニテヨクアタルモ、コレヲ濫用シテ「二人デ某地ヘ行クぎーヲシタ」ノ如クイフコトアリ

きざし　「階」　階段

○きざし　右ニ仝ジ　例「石ノきざい」

きぬた　「砧」　衣ヲ打(ウ)ツニ用ヰル板

○きんた　右ニ仝ジ　今ハ実物多ク見当ラズ

きぬ　「衣」　着物

○きん　右ニ仝ジ　今ハ廃語ニ近シ

きは　「際」　トキ、ヲリ

○きわ　右ニ仝ジ

きばる　「気張」　奮発

○きばる　奮発ニ精ヲ出スノ意加ハル

キビショ　きふす(急須)

○キビショ　きふすトハ云ハズ

きびし　「厳」　(一)其ダ厳カナリ　(二)ユルミナシ　(三)苛(カラ)シ　(四)甚ダシ

○きびしや　右夫々ノ意ニ用ヰル

ぎんみ　「吟味」　物事ヲヨク調ブルコト

○ぎんみ　右ノ意ヲ転用シテ、衆人寄合ッテ事ヲ議スルニイフ

きんし　「禁止」　差シ止ム

○きじ　右ニ仝ジ　例「山ヲきじる」(人ノ伐採ヲ禁ズル意)「きじやま」(禁止山)

きも　「肝」　心、キモタマヒシ、精神、気力

○きむ　右ノ意ニテくゝる(心)ト共ニヒロク用ヰル。又「こゝろ」ト合セテ、「きむくゝる」トモイフ。例「きむが良イ」「くゝるが良イ」「きむくゝるが良イ」何レニテモ言フ

きやす　「消」　消ゆノ他動

○きゃーす　「消ゆ」　ハ「きーる」

きやみ　「気病」　気遣ヨリノ病

○きやめ　右ニ仝ジ　又後悔ノ意ニモ用ヰル

きよら　「清」　キラ〳〵シキコト、ウルハシキコト

○キュら　うつくし(美)ニアタル語ハナシ、其ノ代用語トシテヒロク用ヰラル。用法ハ「きゅら女(ウナグ)」「きゅら花」ノ如ク名詞ノ上ニ附キ、「きよらヲ

盡ス」ノ如クハ云ハズ形容詞ハ「きゅらさ」

きり　「錐」

○いー　鹿児島語「い」「鑽(キ)ル」ノ意ニアラズシテ「入ル」カ

きれもの　「切物」刃物、刀

○きりむん　はものハ言ハズ

「く」ノ部

くく　「漏」　潜(クヾ)ル、脱クル

○くきる　右ニ仝ジ　例「縄ノ下ヲくきる」

くくもる　気曇る、又ハ気隠るトノ転トモイフ、隠リテ分明ナラズ

○くくまい　「名詞」花ノ萼ニイフ。開カムトスル気隠ル状ニテ、語原ト相一致ス

くくむ　「銜」「含」口中ニ持ツ、フクム

○くくむ　右ニ仝ジ　例「水ヲくくむ」

くぐつ　「裏」　藁ニテ造レル袋・蒲簀(カマヽ)ノ類

○くぶち　藁ニテ物ヲ包ミ括ルコトヲ「くぶちヲスル」トイヒ、包ミ括りタルヲ「わらくぶち」ト稱ス

くくる　「括」　マトヒテ結ブ

○くいる　右ニ仝ジ

くさ　「草」

○くさ　方言ニテハ「くさ」ハ雑草ノ意ヲ余分ニ含ム即チ「つくい」(作物)ニ対スル語ニシテ「草ガ生エル」ハ雑草ノ生ズルコトナリ。コノ義ニ随ヘバ、くさとり　大言海「生ヒタル草ヲ除キ去ルコト」　辞林「草ヲ取り去ルコト」ニテハ、物足ラザル様ニ覚ユ

くさは　「草葉」　草ノ葉

○くさふァー　方言ノ「草葉」ハ未ダ実ラザル作物ノ立毛ヲイフ。例「くさふァーノ時ハ良カッタガ実ガ入ッテヰナイ」

くし　酒ノ事トスル説アリ云々。久志。具志ヲ酒トイフナリ云々

○ぐし　うみき(御神酒)ト共ニ神ニ奉ル酒ヲ云フ。或ハ御酒(ゴシュ)ノ訛ナルヤモ知レズ。但シ方言ニテ酒ハ、単に「さき」ト言フノミニシテ「お酒」「ご酒」トハイハズ記シテ示教ヲマツ。宝島ニテハ「ごすイ」ノ由

くし　「串」　竹木ヲ細長ク作り物ヲ刺シ貫クニ用フ具

○ぐし　右ニ仝ジ。転用シテ竹片モ竹串（デーグシ）ト云フ。方言簪ヲ「とゥんぐし」トイフハ留串ノ義ナルベシ

くし　「櫛」　理髪具

○くし　方言ノ「くし」ハ梳櫛ノコト、歯ノ疎ラナルハ「さばき」ト云フ。髪ヲ捌クノ意ナルベシ

くじ　「公事」　㈠オオヤケゴト　㈡訴ヘ、裁判

○くーじ、くじ　㈠ノ場合ハ「くーじ」ト云フ、例「くーじの仕事」「くーじの物」　㈡ノ場合ハ「くじ」例「くじゴトニナッタ」今ハ廃語ニ属ス

くじる　「抉」　穿チエグル

○くじる　用法セマシ　「人ヲ言ヒくじる」ハ「人ヲ言ヒクサス」ノ意

くそぶくろ　「糞袋」　腸（ハラワタ）

○くすぶくる　右ニ仝ジ

くだり　「件」　文章ニ記セル章・段・條

○くだい　踊ニノミ用ヰル。例「ちュくだい（一件）踊ッテ見セヨ」

くだ「管」　㈠竹筒ナド、スベテ円ク中ノ空虚ナルモノ　㈡機ノ具

○くだ・くだぐ　㈠ノ形ノ小ナルモノニ「くだ」ト称ス　㈡ノ場合ハ「くだぐ」（管子）トイフ

くちい　「満腹」　こゝろぐし、めぐしのくしノ転ニテ苦シノ意ナルカ。語源余リニ古キカ飲食物ノ胃ニ満チテ苦シ

○くちさ。くつさ。形容詞ノ形ニテ用ヰル。満腹ノ場合ハ「腹（ワタ）くちさ」。其ノ外ニ窮屈。寂寥ノ意ニテヒロク用ヰラル。例「姑ガヤカマシクテくちさアル」他人ノ中デハくちさノ居ラレヌ」「山ノ中ハくちさノ居ラレヌ」コレニテ苦シノ意アルハ明ラカナリ

ぐち　「愚痴」　詮ナキ繰言スルコト

○ぐち　右ノ意ト共ニ、不平ノ意ニ用ヰル、例「小サイ事ニぐちヲフク男」国語「くぢくち」ハ「ぐぜぐぜ」

くちなは　「口縄」　牛馬ノ口ニ附クル縄

○くちな　右ニ仝ジ

くづち　癩癇ノ異称

○くぐち　右ニ仝ジ。くぐち者ヲ見ル時ハ自分ニ伝染スルトノ俗説アリ。マタ海・川ノホトリニテ起ルトモイフ

くつろぎ　「寛」余裕

○くつるぎ　主ニ金銭ニユトリノ出来ルニ云フ。例「娘ノ賃銭デ少シくつるぎガ出タ」

くッきゃう　「究竟」　都合良キコト

○くッきョー　最モ大事ナル機会ノ意ニ用ヰル。例「今ガ一番くッきョーナ時デアル」

くどき　「口説」　一種ノ小唄

○くどゥき　叙事的ノ謡、沖縄ノ上リ口説ハ琉球ヨリ薩摩ヘ渡海ノ道行ヲ叙シタルモノナリ

くなぐ　「揺」　㈠揺シテ癈々相觸レシム　㈡奸ス房事

○くなぐ　右（㈡）ノ意ニ云フモ、ヒロクハ用ヰラレズ川せみ（翡翠）ヲ「たーくなぎャ」トイフ。田ノ畔ニ栖ミくなぐヤウニスルヨリ名付ケタルベシ

くびる　中程ヲシメクヽル

○くびる　単ニシメククルコト

くびる　縊死スルコト

○くびりる　右ニ仝ジ

くべる　「焼」　モヤス。タク

○うびる　右ニ仝ジ

ぐみ　「茱萸」　古名くみ

○ぐーび　ぐみニ仝ジ

くもつ　「公物」　オオヤゲノモノ

○ぐむち　オ上ニ差上グルモノ、主ニ租税ヲ云フ。今ハ死語ニ属ス、例「ぐむちヲ役所ニヲサメル」

くらがり「暗」　暗キ処

○くらがい　右ニ仝ジ。ナホ同ジ意味ノ語ニ「くらすみ」（暗隅）アリ

くらふ　「喰」　㈠食フニ仝ジ、飲ムヲモイフ。㈡受ク被ル

○くろー　㈠食フコトノ卑シキ語。例「早クウチくろテサガレ」「酒くれ者」　㈡例「手ヲくろサレタ」

くら　くらべ　（競ノ畧）接尾語

○くな　右ニ仝ジ。例「奪（べー）くな」「取（トウイ）くな」。又「こ」ハ「く」例「奪（べー）く」「取（トウイ）く」

くらます　「目をくらます」ハ見紛フ様ニスルナリ瞞着「後ヲくらます」ハ隠レテ見エヌ様ニスルナリ韜晦

○まみくらす目見（マミ）くらすナルベシ。瞞着ノ意。「退（サガ）れッ」「失せろッ」ノ意ニテ「彼方へくらみッ」ト云フハ韜晦ノ意

「け」ノ部

け　「故」　〔故ノ約カト云フ、故ニ仝ジ〕

○け　右ニ仝ジ　例「オ前ガ行ッタけ良カッタ」「雨ガ降ッタけ芽ヲ出シタ」　源氏「限りナキ願ドモ立テサセ給フけニヤアラム、ヤウヤウ雷鳴(カミ)リヤミヌ」ノ用例ニ適フ

げ　「気」　他話ノ下ニ属キテハ風情、気色ヲ云フ、接尾語

○ぎさ　ぎハげノ転、さハ助詞、にニ当ル、げに　例「恐ロシサぎさ見エル」「暑サぎさシテ歩ク」

けい　「罫」　けに仝ジ

きー　右ニ仝ジ

けさ　「今朝」

○ひッさ　先刻ノ意ニ用キル。今朝ハ「今日ノあかつき」「今日ノつとめて」

げち　「下知」　指揮、命令

○ぎち　右ニ仝ジ、コレヲ形容詞ノ形ニ転用シテ「ぎちさ」トモ云フ。コノ場合ハ厳シイ。干渉ガマシイ意トナル

くり　「涅」　黒キ土ノ水中ニアルモノ、極メテ黒キ色ヲ染ムル料トナル

○くり　「黒キ土」ノ意ハ失ハレタルモ、伐り出シタル木材ニ耐久性ヲ與フルタメ、溜池等ノ泥中ニ沈ムルヲ「くりヲハカス」トイフ。「ハカス」ハ佩カス意ナルベシ

くれ　「榑」　成語くれ木。黒木。丸太

○くり・くりぎ、桶ノ類ヲツクル木片ヲ云フ。鹿児島モ仝ジ

くヮはう　「果報」　因果ノ応報。多クハ善キニ言フ

○ふー　くヮヲ畧シテ言ヒタル形ナルベシ　生命アル果報ハ「生命果報(イヌチガフー)」。豊年ノ果報ハ「世果報(ユガフー)」コノ場合ハくヮーノ姿ヲ存ス。沖縄「かふー」鹿児島「ふ」

ぐヮん　「願」　神佛に祈り願フコト

○ぐヮん。うぐヮぬ（御願）願ヲ立ツルコトハ「ぐヮん立てる」願ヲ満ツルコトハ「うぐヮぬ満ちる」

ぐヮんてふ　「元朝」　元旦

○ぐヮんちヮー　右ニ仝ジ

けッこう　「結構」　佳(ヨ)キコト、美シキコト

○きっこー　右ノ意ニテ用キル

ケット　「毛布」

○キット　毛布ノ意ニテヒロク用キラル

けぶし　「烟」　けぶたしニ仝ジ

○ひぶさ　ケブタキコト。けむりハひぶし、即チけぶしノ語ヨリ来レルヲ知ル

けんずい　「間食」　コノ語一日三食トナリシヨリ、転ジテ小昼飯ノ称トナレリ。オヤツ。間食

○きんじ　間食ノ意ニハ用キズ、小昼飯ハ「ひまじき」即チ日間食ナリ。きんじハ家普請等ノ際近所或ハ親戚ノ者ナドガ持チ行クオヤツヲ云フ。例「某ノ家ニきんじヲスル」コノ事ト相一致ス。閑田耕筆「今世造作ヲセル時、諸職人ニ、三時ノ食物ノ外ニ労ヲ慰ムルタメニ、酒餅ノ類ヲフルヲけんずいト言フ云々」

「こ」ノ部

こ　「子」　父母が男女子ヲ愛シテ呼ビ名付ケシニ起ルナルベシ、後ニハ女子ニノミ名付クルガ多クナレリ

○くヮ　男女子共ニ用キラル。例「太郎ぐヮ」「次郎ぐヮ」「米(ヨネ)ぐヮ」「光(ミツ)ぐヮ」

こ　「籠」　竹ニテ編ミ作レル器ノ総称

○く　右ニ仝ジ　例「てぃぐ」（手籠）「みぐ」（目籠）

ご　「伍」　仲間、仝列

○ぐー。ぐ　器物ノ一揃ナルヲ云フ。例へバ椀ノ身ト蓋トハ「ぐー」ナリ。其ノ一方ノ欠ケタルヲ「はたぐ」（片伍）片々ニナリシヲ「はたぐまじり」（片伍交）ナリ。

こがす　「焦」　㈠焼キテ黒クス　㈡思ヒヲ苦シム

○こーす　㈠ノ意ニ用キル。自動詞「こがる」ハ「くがりる」

こくみ　皮膚ニ突出スル肉

○くちび　右ニ仝ジ

こし　「腰」

○ふし　背部ト腰部トヲ総称スル語。背ニ相当スル語ナシ

こじき　「乞食」

○ふじき　「癩」ヲ云フ。病ノタメニ寄辺ナク門毎ニ

物ヲ貫ヒ歩クヨリ云フナルベシ
「乞食」ニハ「むぬむれ」(物貰)ト云フ
ごしゃう　「後生」
○ぐしょー　右ニ仝ジ
こぞ　「去年」
○ふず　右ニ仝ジ　ヒロク用キラル
こそぐ　「刮」　カキケヅル、殺ギヘヅル
○くさぐ　右ニ仝ジ　牛蒡ノ皮ナドヲ去ルニ云フ
こそぐる　「櫟」くすぐる
○がじぐる　く、すハが。じハ同列間ノ転ナルベシ
ごたい　「五体」　総身、全身
○ぐてー　右ト仝ジ意、ヒロクハ用キラレズ
こたび　「此度」、コノタビ、今度
○ふたび　右ニ仝ジ、次第ニ廃語トナリ、くんどゥ(今度)コレニ代ル
こち　「東風」
○ふち　単ニ東ノ意ニ用キ「ふち・ぬ・はじ」(こちノ風)ト云フコトアリ
こじれる　こぢるノロ語　ワルクナル　悪シク　ユガム
○くぢりる　右ノ意ヲ転用シテ詰(ツ)マリテ悪クナルコト
ニイフ
例「耳がくぢりる」「鼻がくぢりる」聾ヲ「耳くぢら」「みみんとー」(耳遠(トホ)ノ義)
ことひうし　「牡牛」
○ふッてうし　右ニ仝ジ　鹿児島語「こってうし」
ごと　「如」　如くノ語根
○ぐとゥ　ごとくノ形ニテハ云ハズ。「ごとし」ハ「ぐとゥしャ」
こと　「事」　(一)シワザ　(二)世ニアラハル、現象、コトガラ、事件　(三)常ニ変レル出来事　(四)縁故
○くとゥ　右夫々ノ意ニ用キル「ことトモセズ」ノ場合ニハ「くッどゥ」ト促音ニテ云フ。竹取物語「家ノ人ドモニ、物ヲダニ言ハムトテ、言ヒカクレドモ、ことモセズ」ノ用例ニヨク適フ。
こと　「異」　常ニ変レルコト
○ふとゥ　右ニ仝ジ　用法極メテ狭ク女ノ孕メルヲボカシテ「ふとゥアル」トイフ。事(コト)、異(コト)ヲ「くとゥ」「ふとゥ」ト言ヒ方ヲ別ニス
こなす　「熟」　粉熟(コナ)スノ義ナルベシ　(一)さヲ堀り起シテ砕キ熟レシム　(二)胃ノ内ニテ食物ヲトカス消化

(三)貶(ヘラ)ス、ヘナス
○ふなす　右夫々ノ意ニ用キル
こま　「細」　コマカキ　サヽヤカナル
○ぐま　接頭語トシテ多ク用キラル。「ぐま砂」「ぐま物」　形容詞形ハ「ぐまさ」コレヲ「ふまさ」ト云フトキハ、ツヾマヤカナルコト。転ジテ遠慮深キ意トナル。例「ふまさスルカラ金子ガタマル」「ふまさシテ何モ食ベナイ」
ごみ　「塵芥」
○ぐみ　塵芥ヲイフニ「ぐみ」「あくた」「ぐむく」アリ。「あくた」ハ大キヤカナルヲイヒ「ぐみ」ハ小ナルヲイフ如シ。「ぐむく」ハ「ごもく」ノ訛ナリ
こむら　「木叢」、木ノ枝ノ交ハリ繁リタル所
○ひーぶら　右ニ仝ジ
こもる　「籠」　(一)隠ル、忍ブ　(二)物ノ内ニフクマレテアリ　(三)家ニ在リテ出デズ
○ふまる　右夫々ノ意ニ用キル
こらす　「懲」　他ヲ懲(コ)ルヤウニス
○くらく　他ヲ打擲スル意ニ転用ス　例「彼カラ頭ヲくらかレタ」
こらえる　「恢」　こらふノ口語、堪ヘ忍ブ、我慢スル
○ふれる　右ノ意ニ仝ジ、　例「癪ニ障ラウガふれテ呉レヨ」

「さ」ノ部

さいづち　「木槌」
〇しぇーぢち　右ニ仝ジ。金槌ハ「はなちゃ」
さうーす「相」　人相、家相、地相ナドノ禍福ヲ見ル
〇そーじる　「相す」ノ意ヲ転用シテ、人物等ヲ相シテコレヲ肝煎ルコトニ用キル。例「嫁ヲそーじる」（嫁御ヲ物色シテ肝煎ルコト）、「家ヲそーじる」（家ヲ探シテ周旋スルコト）
さうらう　「候」　他語ニ添ヘテ、タダ敬意ヲ表スル話トシテ用キラル
〇しょーり　さうらへニ当ル、用法右ニ仝ジ　例「内に入り（ン）しょーり」
さかむかへ　「境迎」　到着ノ人ヲ路ニ出デテ迎フルコト
〇さかむけ　右ニ仝ジ。島ノ旅ハ船ニヨルヲ以テ当ラ

ザルモ、ナホ「さかむけ」ト云ヒシガ、コノ話次第ニ「ふなむけ」(船迎)トナル

さかもり　「酒盛」　酒宴

○さかむゐ　右ニ仝ジ

さかやき　「月代」　男子ノ額髪ノ生涯ヲ半月形ニ抜キアゲオクモノ

○さかやき　剃刀ニテ顔ノ髯ヲ剃ルコトニ云フ、右ノ転用ナルベシ

さかむけ　「逆剥」　手ノ爪際ノ皮ヲ逆ニ剥(ヘ)グルコト

○さんけ　右ニ仝ジ

さかしほ　「酒塩」　物ヲ煮ルニ味ヲ添ヘムトテ、酒ヲ加ヘルコト

○さかしュ　右ニ仝ジ

さくし　モロシ、破レ易シ

○さくさ　右ニ仝ジ　「さくさノ米」(粘り気ノナキ米)

さくり　「決」　土ヲ掘り起シテ、細長クさくり起シテ作レル溝

○さくい　右ニ仝ジ

さくる　「決」　剞(エグ)ル、穿ツ

○さくる　右ニ仝ジ。例「小刀ニテ足ヲさくる」

ささら　台所道具ノ一、物ノ汚物ヲ擦り洗フニ用ヰル

○そーら　右ニ仝ジ

さし「差」　差荷(サシニナヒ)ノ下畧

○さし　差荷フ棒ヲ云フ

さす　「鎖」　閉ヅ、シメル

○さし　さすノ名詞形、錠前ヲ云フ

さしなは　「差縄」　乗馬ノ口ニツケテ曳ク縄

○さしにョー　物ヲ束ヌル縄ニイフ。スベテ「なは」ハ「にョー」ト訛ル。

さじき　「桟敷」　見物場ニ仮ニ設ケタル観覧席

○さんしき　右ニ仝ジ、さずき(仮ニ講ヘダル床)モ仝ジクさんしきナリ

さす「撃」　サシアグ、サゝグ

○さす　右ニ仝ジ　例「腰ガさされぬ」

さた「沙汰」　評判

○さた　右ニ仝ジ

さだつ　「騒立」　サワギタツ

○さだち　さだつノ名詞形。驟雨、夕立雨ヲ云フ。南薩ニテモ同ジ

さで　「叉手」　叉手綱ニ仝ジ、スクヒアミ

○さでィ　構造モさでニ仝ジ

さても　「扨」　然ルカト感ジテ発スル声、後世「さッても」ト云フ

○さッてィむ　右ニ仝ジ、例「さッてィむ見事ナ行ヒ」

さてさて

○さてィさてィ　用例ハ左ニ仝ジ

宇治拾遺「アリノマゝノ事ヲ語りケレバさてィさてィト言ヒテ、笑フモノアリ」

さと　「里」　田舎、在郷

○さとゥ　右ノ意ノミニ用ヰル

さとびと　「里人」　在地ノ人

○さとゥちュ　田舎ノ人、「ちュ」ハひとノひノ畧、とノ転

さばく　「捌」　理非ヲ別チ決ス

○さばくる　右ノ意ヲ転用シテ、詮議、干渉ノ意ニ云フ

さびれる　「荒」　オトロフ

○さびりる　右ニ仝ジ

ざふしき　「雑色」　小男、下男

○じョーしき　煮炊ノ業、又ハコレニ従フモノ、例「家ニ居テじョーしきヲスル」「妻ガイナイカラじョーしきヲ頼ム」

さふ　「障」　ササフ、サヘギル

○せーる　口語さへるニ当ル。用法セマク、火事ヲ鎮メ喧嘩ヲ押フル時位ニノミ用ヰラル

ざふすゐ　「雑炊」

○どゥーし　右ニ仝ジ

さまたげ　「妨」　邪魔、妨害

○さまちゃぎさ　妨ケニナル有様ノ意　例「さまちゃぎさノ子供ダ」

さんよう　「算用」　計算、勘定

○さんにョー　右ニ仝ジ、又さんみんトモ云フ。「算見ル」ノ意カ

さゆ　「冴」　清ク澄ム

○される　右ニ仝ジ　例「今夜ハ月ガされて美シイ」

さらす　「晒」　(一)日光風雨ノアタルマゝニナシオク　(二)漂白、布ヲさらすノ如ク

○さらす　右ノ意ニ用ヰル　自動詞「される」

さらふ　「浚」　(一)埋リタルモノヲ堀り除ク　(二)塵ヲ拂ヒ除ク、掃除ス

○される。さぶれる　さらふるコトノ軽易ナル場合ハ
　される。例「茶滓ヲされる」　重きハさぶれる。
　例「庭ヲさぶれる」「溝ヲさぶれる」
さわだつ　「騒立」　ザワメク、ザワツク
○そーだち　さわだつノ名詞形、肝(キム)ト結ビテ熟語ヲナ
　シ「きむ・そーだち」心ノザワツク意ナリ
さをいれ　「竿人」　古検地ヲ改メ検スルコト
○そーいり　右ニ仝ジ

「し」ノ部

しかと　「掟」　㈠シッカリト　㈡分明ニ。間違ヒナク
○しかいとゥ　右ニ仝ジ。しかしかハろくろくノ意ニ
　相似タリ。例「しかしか物モ言ハヌ」
しかふ　「仕替」　改メテスル。シナホス
○しこる　右ヲ転用シテ支度、準備ノ意ニ云フ。例「オ
　宮詣ニ美シクしこて行ク」「機織ノしこいヲスル」
しく　「如」　及ブ、届ク、肩ヲ比(ナラ)ブ
○しく　意ハ相仝ジキモ用法ヤゝ異ナリ、活用セズ。
　例「オ前ハ彼レガしくナラヌ」「朧月夜ノしくナ
　ルモノハナイ」ノ如ク云フ
○しだらない　「枝垂れ生(ナ)る」ノ義、単ニしだるノ動
　詞ハナシ、果物ノ実ノ鈴生シタルヲしだらないト
　云フ
したり　㈠ナシ得タリ　為(ナ)スマシタリ　㈡矢敗シタル時
　ニ云フ語
○しったい。しったいひャー　右ニ仝ジ、例ヘバ踊リ
　ノ上手ナルヲ賞メテ「しったいひャー」トハヤス
　如シ。又他人ノ失敗ヲ嘲りテ「しったい」「やくい・
　しったい」トイフコトアリ、転ジテ事ノワガ意ノ
　如クナラザルトキ「しったい思(ウマ)らぬ」ノ如クモ云
　フ
しつらふ　取繕フ
○しつぃれー　転用シテ、人ノ取繕ヒタルサマシタル
　ニ云フ。斯カルサマシタルヲ「しつぃれむん」国
　語「へつらふ」　ハ「しつらふ」ノ転ナルベシ
しづる　草木ノ上ニ積レル雪ノ解ケタルガ、枯葉ノ間ヨ
　リ漏リ落ツ
○すずりる　広ク物ノ上ヨリスベリオツルコトニイフ
　或ハ「すべる」ノ訛カ。語感ヨリハ「しづる」ノ
　様ニ覚ユ

しげし　「繁」　㈠細カニシテ多シ　㈡屢々ナリ
○しぎしゃ　右ニ仝ジ
しし「肉」　「宍」　肉ニ仝ジ
○しし　右ニ仝ジ　例「井ノしし」勇ミ立チテ、肉
　躍ルハしし振(ブ)リ
しぞく　「退」　しりぞくニ仝ジ
○すずく　退ク意ト共ニ場所ノ一方ニ退(ノ)クコトニモ用
　ヰル
したたか　「健」　甚シク
○したたか　右ニ仝ジ
したむ　「滑」　液(シル)ヲシタタラス
○つぃたむ　右ニ仝ジ。雨ノ雫ノ「シタタル」モ仝ジ
　クイフ
したも　「下裳」　女ノ裳、衣ノ下ニ着レバ云フトゾ
○したむん　女ノ腰巻ヲイフ。但シ腰巻ハ島旧来ノモ
　ノニアラズ、鹿児島ノしたもんニ仝ジカルベシ、
　アルバ下物(シタモノ)ノ義カ。何レニセヨ拾玉集「君知ルヤ
　下裳ノ紐ヲ解キ初メテ、君ト契ヲ結ブ夜トハ」ノ
　「下裳」トハ相通ズル如シ
しだる　「垂」　枝ノ下ニ巫ルゝコト

しで　「四手」神前ニ用ヰルモノ、「紙四手」
○しび　右ニ仝ジ
しはかれごゑ　「嗄声」
○しゅーかりぐゑ　語形ヨリ「しほからごゑ」ノ訛ト
　見ルガヨロシ
しばや　「芝屋」　芝居
○しばや　右ニ仝ジ
しびる　縮少　脹レタルガ空シクナリ縮ム
○しびりる　右ニ仝ジ、矮少ナルモノヲ「しびり」又
　ハ「しびり者(ムン)」トモ云フ
しひ　「強」　無理ニスルコト、シフルコト
○しー　右ニ仝ジ　例「しーヲサレナイデ早ク食ベヨ」
しふ　「強」　無理押ヲスル
○しふさ　動詞形ナシ、形容詞ノ形ニテ用ヰル、スラ
　スラト行カヌトキニ云フ、例「コノ竹ハしふさノ
　折レヌ」
しふねん　「執念」　深ク思ヒ込ミテ移ラヌ一念
○ねぃん　しふヲ畧シタル形、右ニ仝ジ「ねぃんガ深
　イ」「ねぃんヲ持ツ」
しほたる　「潮垂」　潮水ニ濡レテ雫垂ル

○しゅーたるさ　汐水ニ濡レテジメジメスルニ云フ
しほばな　「塩花」　白浪（波浪ノ立ツハ花ノ如カレバ云フ）
○しゅーばな　潮ノ岩礁ニ砕ケテ飛散スルヲイフ。白浪・塩花ニテハヤゝ当ラザル如シ
しほかがり　「潮繋」　潮時ヲ待チテ、船ヲ泊ムルコト
○しゅーがかい　右ニ仝ジ
しほや　「塩屋」　塩焼小屋
○しゅーや　右ニ仝ジ
しま　「島」　狭（セマ）又ハ締（シメ）ノ義
○しま　所謂「島」ト共ニ村里ノ義ニ用ヰル。南島皆然リ。コレヨリ見レバ「島」ハ栖間（スマ）ノ義トモ思ハル、或ハ「しま」ト村里ノ「しま」トハ別々ノ語ナルカ
しまつ　「始末」　(一)整到　(二)ワケガラ　(三)節約
○しまち　右夫々ノ意ニ用ヰル、手ニオヘヌヲ「しまちセラレヌ子供」ノ如クイフハ(一)ノ転用ナルベシ
しまひ　「仕舞」　シマツスルコト
○しめー。しめ　右ニ仝ジ
しまふ　「仕舞」　為シ終（ヲ）フ
○しもる　右ニ仝ジ　例「家普請ヲしもる」
しみじみ　「泌々」　シメヤカニ、心ヲ深ク染ミテ
○しんじんとゥ　右ニ仝ジ　例「しんじんとゥ悲シクナル」
しんき　「新規」　スベテノ物事ヲ新タニスルコト
○しんき　家ノ新築ノ場合ニノミ云フ、例「家ヲしんきニ造ル」「しんき家（ヤー）」
しんどう　辛労の訛　ホネヲリ
○しんどー　導ヲホネヲリノ義ニ用ヰル。例「しんどーシテクレテ有難イ」
しんしゃく　「斟酌」　控ヘ目ニスルコト
○しんしゃく　右ノ意、殊ニ饗応等ニ対シテ遠慮ガチナルニ云フ。例「しんしゃくシナイデ沢山食べ」
しんべう　「神妙」　殊勝、奇特
○しんびょー　真面目ニ慎ミフカキニ云フ。例「人前デハしんびょーニシテヰル」
しんぷく　「心服」　心より従フコト。
○しんぷく　右ニ仝ジ
しめじ　「占治」　覃類ノ名
○しみじ　右ニ仝ジ

しゃう　「正」　タダシキコト、マコトナルコト
○しょー　右ノ意ニヨリ様々ニ用ヰル、国語ニハナキ用例ナルベシ、「才前ノ云フコトハしょーセラレヌ」（真実ト受取レヌ）コレヲ重ネテ「しょーじょーとゥ」ト云ヒ「しょーじょーとゥソンナコトガアッタカ」（本当ニソンナ事ガアッタカ）「事」ト合セテ「しょー事（グトウ）」トイヒ「才前ノ言フ事ハしょー事カ」（真実デアルカ）
しゃう　「性」　(一)性質　(二)陰陽家ノ語　(三)タマシヒ精神
○しょー　右夫々ノ意ニ用ヰル
じゃう　「状」　書状
○じょー　右ニ仝ジ、今ハ廃語ニ属ス
しゃうじん　「精進」　(一)身ヲ浄メテ潔斉スルコト　(二)膳部ニ菜蔬ノミヲ用ヰルコト
○しょーじ。しょーじん　(一)ノ場合ハ「しょーじ」(二)ノ場合ハ「しょーじん」と云フ
しゃうこり　「性懲」　心ノ底ヨリ懲ルコト
○しょーくろー　右ニ仝ジ。但シ「懲る」ヲ「喰ふ」ノ誤リタル形ナリ。例「アノ男ニしょーくろサレタ」
しゃうりゃうまつり　「精霊祭」　盆祭
○しょーろーまつぃ　単ニしょーろートモ云フ
じゃ　「蛇」　ヲロチ、ウハバミ
○じゃー　龍ト仝ジク想像ノ径獣ノ意ニノミ用ヰル
しゃうたう　「正当」　正シク理ニ当ルコト
○しょーとー　正直、実直ノ意ニテ用ヰル
しゃさう　「社倉」　常平倉ノ一
○しゃーそー　社倉ノ例アルニヨリコノ語残ル
じゃひせん　「蛇皮線」
○さんしる　構造ハ蛇皮線ニ全ク仝ジキモ、普通アルモノハ、渋紙ヲ以テ胴ヲ貼ル、蛇皮ヲ張レルハ「じゃひばい」ト云ヒ上等ノモノナリ
シャリ　「舎利」　梵語、死骸ヲ火葬シタル残骨
○サネィ　骸骨ノ意ナリ、或ハ「されほね」ノ約カトモ思ハル、「されかうべ」（髑髏）ノ如ク
しゅう　「主」　己レヲ用ヰル主人
○しゅー　主人、身分ヨキ人、己レノ父（尊称）夫々ノ意ニ用ヰル
しゅび　「首尾」　始末、結果

○しゅび　右ニ仝ジ、纍シテ「びー」トモイヒ「びー取ラヌ」「びー打タヌ」ノ如ク用ヰル

しゅげふ　「修業」　学ビ習フコト

○しゅぎょー、しぎょー　右ニ仝ジ

しょたい　「世帯」　家産、生計

○しゅーて　右ノ意ノ外主要食料品ヲイフコトアリ

しょせい　「書生」　学生

○しゅせい。しゅせー　右ニ仝ジ

ショク　「卓」「字の唐音」　机ノ脚ノ高キモノ

○シク　脚ノ高低ニヨラズ机ヲイフ

しらが　「白髪」　しらかみ（白髪）ノ略　㈠白髪　㈡摩苧（アサヲ）ノ異名

○しゃーが　麻苧ニハイハズ蚕糸ヲ称ス。白髪ハ「しゃーギ」（白毛の義）ナリ

しらぐ　「精」、米ヲ搗キ糠ヲ去リテ白クナス

○しゃーぎる　右ニ仝ジ、しらげよね（精米）ハしゃーぎぐみ

しらしらと　「白々」　夜ノ明ケ行ク状

○しゃーしゃーとゥ　右ニ仝ジ

著聞集「夜ノしらしらト明ケ渡ル程ニ怪シク犬ノ吠エ候ヲ」ノ用例ニ仝ジ

しるし　「効験」　キキメ、カヒ

○しるし　右ニ仝ジ

しるまし　「怪」　アヤシムベキ前兆　前表

○ひんましゃ　沖縄ニハひるまさノ語アリテ「奇怪」「珍シイ」ノ意ヲアラハス。えらぶ方言ニテハ、奇怪ノ義ハ稀薄トナリ「タマニシカナイ珍ラシイコト」ノ意ニ用ヰル。例ヘバ「吝嗇坊ノ何某ガ御馳走ヲシタ」「イヤソレハひんましゃナル事デアル」ノ如シ。コレガ更ニ転用セラレテ「人モテナシノ良キコト」トナル。例「彼女ハ中々ひんましゃナル女ダ」ノ如シ。原意ヨリ可成りノ飛躍アルモ「有り難シ」即チ「世ニ稀ナリ」が感謝ノ心ヲ表スル語」トナリシヲ併セ考フレバ、自ラ首肯シ得ラルベシ

しろ　「代」　其ノカハリトナルモノ。カハリ

○しゅ　右ニ仝ジ　例「米ノしゅオ金ヲ取ッタ」

しをらし　柔順ニシテ憐ムベシ。カハユラシ

○しゅーらしゃ　可愛ラシ。愛嬌アリノ心持ヲ多ク含ム。例「しゅーらしゃノ童」「しゅーらしゃノ女」

しをれる　「萎」　しをるノ口語。撓（シナ）ヒ弱ル。撓（タワ）ミ凋（シボ）ム

○そーりる　草木ノ花、葉ナドノ撓ビ弱レル様ニ云フ　古今集「吹クカラニ秋ノ草木ノしをるれバ」ノ用例ニ適フ

しをーる　「為居」　ナシヲル

○しゅん　右ニ仝ジ　例「今、仕事しゅん」

「す」ノ部

すかす　「賺」　㈠欺キ誘フ、ダマス　㈡慰メナダム

○しかす。へーしかす。㈡ノ場合ハしかすニテ、小児ヲアヤスコトニ用ヰル㈠ノ場合ハへーノ・しかす（早賺スノ義カ）トイフ。例「彼ニへー、しかさッて金子ヲトラレタ」

すぎる　「過」　すぐノ口語形　程ヲ超ユ

○しぎる　程度ヲ超エテ功利的ノ知恵ヲ働カスコトニ云フ。例「彼ノ子ハしぎりテ居ルカラ金ハツカハヌ」斯カルモノヲ「しぎり者（ムン）」「たましぎら」

すぐる　「勝」　勝（マサ）ル、秀（ヒイ）ヅ

○すぐる　右ニ仝ジ　例「彼ノ子ハすぐりテ学問が出来ル」

すくふ　「掬」　上部ヲ掠（カス）ムルヤウニシテ取ル

○すくる　右ニ仝ジ

すく　「結」　綱ヲ編（ア）ミツクル

○しく　右ニ仝ジ

すくむ　「竦」　屈（カガ）ミテ動キ得ズ、スクマル

○すくむ。すくりる。しんくりる。何レモ「すくむ」「すくまる」ニ当ル語ニシテ夫々ノ意ヲ異ナス。「すくむ」ハ屈ム意。例「隅ノ方ニすくむ」「すくりる」ハ元気ヲ失ヒタル有様。例「病気デ家ニすくりて居ル」「しんくりる」ハ水ノ中ニ沈ムコト　例「船が浪デしんくりる」

すくも　「繪」　モミヌカ（静岡県ニテハ今ヲ言ヒ（中略）播磨国ニテハ籾皮ヲすくもト云フ

○すくぶ　籾皮ヲ云フ。又「籾（ムニ）すくぶ」トモ云フ

すずし　「涼」　スガスガシ

○すイだしゃ　右ニ仝ジ。すがしがしいハすイだすィだと

ずずだま　「数珠玉」　草の名

○ししんだま　右ニ仝ジ

すする　「啜」　口ニ吸ヒ入ル

離れ小島の秋の夕暮

島の生みし歌人、土持綱安大人の歌である。

住みなれてあればこそあれ——まことにさうである。果して知らぬ大海の真只中にぽつりと浮んだ島影、巨涛の一蹴にもえ堪ふまじきはかない姿をしてゐるではないか。若し北に徳之島・大島、南に與論・沖縄・伊平屋の嶋々が隣合ってゐなかったら、それはいかに頼りなくもまた寂しいものであろう。

でも島はなつかしい、慕はしい。「故里の山に向ひていふことなし、故里の山は有り難きかな」（啄木）江山洵美是吾郷である。今静かに眼をつむれば、あか〳〵と海の果てに沈みて行く夕陽の影を望みつゝ、天つみ空の人を恋ひ、遠つ国の山河を胸に画きし少時の自分の姿が浮び出て来る。更に想を馳すれば、遠つ祖（みおや）の人々が雲を隔て、霞を透してわが眼路（めじ）の彼方を往き交ふ如くに覚える。

さて「えらぶ人（ちゅ）」の祖先は一たい何処からこの島に移り住んだのであらう。南よりか、はた北よりか。そしてそれは新島開拓の希望と勇気とに満々たる若き男女の一隊であったらうか。それとも強者の制圧に押しすくめら

○ししる　右ニ仝ジ

すッぱり　スッカリ、サッパリ

○すッぱい　スッカリノ意、サッパリノ場合ハすぱッとゥト云フ。例「木ノ枝ヲ拂ッタノデすぱッとゥナッタ」

すへる　「饐」　すゆニ仝ジ。飲食物ノ腐敗シテ酸味ヲ生ズ

○すィーる　右ニ仝ジ

すぼむ　「窄」　末次第ニ細ク狭クナル

○すぶむ　右ニ仝ジ。眼ノ細キヲ「目すぶ」ナド云フ

すもる　「鰥」　巣守（スモル）ノ義。卵ノ皆孵（カヘ）リテ巣立チタル後ニ孵ラデ巣ノ中ニ残レルモノ

○すむる　右ヲ転用シテ、スベテ卵ノ腐リタルモノヲ云フ。腐卵

するす　「磨臼」　すりうすノ畧

○すィるすィ　右ニ仝ジ

えらぶ語の姿

住みなれてあればこそあれ渡津海（ワタツミ）の

れてこの島をさして落ち延びた敗残者の群であったらうか。島の旧家に残る記録によれば、琉球が中南北の三山に分裂した時代、北山王の第二子真松千代といふが、島の主たる印綬を帯びてこの島に渡ったというのである。それは今を距る僅かに五百四十年（西暦一三九四年）の昔ではないか。島の黎明は更にこれを遡らねばなるまい。しかも山海語らず、日月また黙々として下界の推移を俯瞰するのみ。

この中にあって、無形ながらも遠つ祖（みおや）の世々の形見として伝へ来って今日に及ぶのは言の葉である。言葉は時の流と共に発生消滅変遷の現象を繰返していくのであるから、われ等の有する言葉の全部が遠い昔の姿そのままでないことは勿論である。しかし少なくともその百分の一乃至は千分の一は幾千年以前のものであるといへよう。

英人で東京帝大の教授たりしチャンパレン博士は、明治二十七年沖縄に渡って研究の結果

日本語と琉球語の祖語なるものがあったとしたら、日本語は其の祖語の或部分を忠実に保存し、琉球語は其の祖語の他の部分を忠実に保存してゐる。而も近代の日本語が上世の日本語を代表するよりも、琉球語がそれを代表することが一入忠実である。

と発表した。それはひとり琉球語において言われるのみでなく、えらぶ語においても又同様である。

「えらぶ」は往時その政治的関係が琉球と密接なるばかりでなく、その言語関係においても琉球語の中に包括せられるとは学者の定説である。沖縄最古の辞書なりという混効験集（二百二十四年前の編纂・西暦一七一〇年）に載せられた言葉の大部分はえらぶ人には容易に理解が出来るように思ふ。何分右の混効験集は内裏言葉であるがために、御（ゴ）御（ゴ）の敬称がつき、また職名、器物名に特殊のものがあって理解を苦しめるが、これ等を除いてしまへばその相異点は著しく減少せられるのみでなく、彼地においては明滅の境にある語が、今なほ日常語として用ゐられつつあることを信ずる。

然れば、チャンパレンの「近代日本語が上世の日本語を代表するより云々」は同時にえらぶ語にも当て箝（はさ）まるのみでなく、「古代国詰の忠実なる保存者」たる点において相譲らないと言ひ得る——これは同時に奄美大島諸島もであるが。

つぎに薩摩との関係を考へてみるに、慶長年間その直轄となってよりは、彼我の交渉は愈々繁くなり、代官所役人の駐在、船頭の出入、島民子弟の修学に上鹿児する等々、さま〴〵の事情が自ら言葉にも影響を及ぼして、従来行はれ来った語彙に数を加へ、或は新来の言葉に圧倒せられて旧いものが影を没する等さま〴〵の現象の起ったことが想像せられる。左に薩摩よりの直輸入なりと思う二、三の例を示すと、

安堵する（飽くこと）。案の定。えじ（ずるいこと）。しゅだ（怪態なること）。雪隠、閑所（共に便所）。簡約。横道者。横柄。したもん（腰巻のこと）。ぼっけもん（木強者）。

等である。試みに鹿児島方言集（明治三十九年出版）に採録せられてあるものを見渡すと、大半はえらぶ語と同体であり、しかし鹿児島市のあたりでは既に廃語に属してゐるものが、島では今なほ日常の用語となってゐるのが数あることを知るのである。

ここに詳述の遑を持たないのであるが、音韻転訛の状態、表出の形式等より眺めた時、琉球語と鹿児島語（南九州語）とは類似の点が可成りに多いのである。元より方言の分類は、牛と馬、犬と猿の如く截然たるものではなく、南九州語の円圏をもつと拡大すれば琉球語はその中に包含せらるべく、また反対に琉球語の円圏を拡大すれば南九州語も同一円内に入るべく、共に国語の古き姿を保有する点において、霊犀相通ずるものあるを疑はない。

それ等の問題はともかくとして「えらぶ語」は――仝時に奄美大島の言葉は――琉球語を経とし、鹿児島語を緯として織りなされたものと見ることが出来ようと思うのである。

次に二、三「えらぶ語」の興味あるものを記してこの稿のをはりとしたい。

□

国語に、すもり「卵（カヘ）」――孵らないで巣の中に残ってゐるもの――巣守の義、そだつ［育］――巣立つの義の二語がある。方言において「すもり」は腐卵の意に転用せられ「かえる」の意ある、「すでぃる」（巣出るの義）の語がある。

巣守る、巣出る、巣立つ、かうならべて見ると、卵の雛鳥にかはるさまが窺はれて面白いではないか。

国語の「わづらふ」は病気のことである。ところが方言では病気看護の意となり、更にそれが飼育・飼養の意に転換して、牛をわづらふ、豚をわづらふとは雀海に入って蛤となるの類か。

□

方言で、牛馬を飼ふことを「つなぐ」（繋）といひ、牛飼は牛つなぎ部（ビ）である。これを口縄をつけて草原に放牧した名残を言葉の上に留めるものであり、また豚小屋を「まき」といふは牧即ち牧場の義なるべく、これも牛馬同様放牧の時代のありしを物語るものであらう。

□

方言中、倹約の意を表はす語に、つましャ（約（ツヅマ）しの意）ふまさ（細（コマ）し、物をおろそかにせぬ意よりの転用）簡約、倹約がある。最初は、「つましャ」「ふまさ」であったらうが、新来の漢語、簡約・倹約にその勢を圧倒されたに相違ない。ところが消費節約といふその筋の宣伝が利きすぎて、今は節約の時代となり、旧来の四語は封印を施されてゐるといふ。

□

方言「ゐーひれる」は居平（ヒレ）るとも訳すべき言葉で、坐り込んで中々お尻を持上げない貌である。これを少しもぢって「ゐびりる」と言へば、「飽く」の転用に無理はない。所領安堵の「安堵」が鹿児島に入って（？）飽くの意となり「落着（オチツキ）食って安堵（アンド）した」と輸入せられ、原意の忘れられてゐるのと相似てゐる。

□

国語「あひしらひ」は方言「あひしれ」で、同様もてなすこと、接待の意である。これを「えーひれ」といふときは「交際」となり、「人のえーひれに中々忙しい」と用ゐ、更に畧して「ひれ」といへば「折合ひ」であり、「親びれ」「夫びれ」の熟語にしてつかひこなすとは、中々賢いと言はねばなるまい。

□

国語の「かならず」は、方言の「はならじ」で、同様たしかに、相違なくであるが、これを引き延べて「はならーじ」にすれば「必ずしも」の意に一転する。また「かしら」は上長の意、はしゃはあたま又は髪の意「なま」は今「なんま」は今先、こんな言ひ方の区別は一寸国語に見出しにくいではあるまいか。御幸を「ごこう」「みゆき」と音訓に読んで意義を異にする例がないではない

が。

租税賦課のために、資産の等級を定めることを、「えーろーを取る」といひ、その等級の上ることを「えーろーの上る」といふ。「えーろー」とは栄労にして、家産の栄え労れであるとは古文書の教へてくれたところ。但し和漢の辞書には一寸見出さず、或は薩琉何れかの公用語か。今一つ「失脚」の語を辞書で引くと「足を踏み外すことしそこなひ」としか出て来ないが、これを失費の義に用ゐ、方言で「しっちゃく倒れ」は経費倒れである。これも恐らく薩摩特有の用語でもあらう。その証拠には、南洲先生の土持政照に書輿へた官林沸下の願書草案の中にも「自分失脚を以て造立仕度御座候」とあるし、その他の文書でも見たから、失費の意に相違ない。

「あやかし」の語について

「あやかし」の語は、おそらく現在の国語中、廃語乃至は死語に近いものの一つであると思ふ。試みに、これを手元にある辞書について見ると、

大言海[前畧]倭訓栞、あやかし「俗ニ事実明白ナラザルヲあやかしナド云ヘリ」サラバ、不思議ナル義ヨリ妖怪ノ義トスルカ、サレドあやかしノ語原知ラレズ、或ハ、血ヲあやかすト云フ語ニ因ミテ不詳ノ義ニ移リタルカ、尚考フベシ　(一)小判鮫ノ異名　(二)海上ノ妖怪[下畧]

金沢辞林　(一)海に出づるといふばけ物　(二)こばんざめ

藤村新辞典　怪異　(一)海中にゐるといふばけもの　(二)能楽の船辨慶で知盛のつけるやうな面の名　(三)事柄のはっきりせぬこと

ことばの泉　「妖怪、へんげ」

これ等によると、その解釈に多少の出入りはあるも、「怪光なるもの」といふ事においては相一致してゐる。しかも其の正体を見届けたものはないやうである。

これを南島方言の一つ「えらぶ語」について見ると、その中から同じく「あやかし」の語を発見するのである。方言「あやかし」は名詞ではなくして、一動詞であり、

あやか　さ　し　しゅん　しゅ　し
あやか　さら　さり　さゅん　さゆ　さり

の如く活用をなし、妖怪の「迷はす」又は「迷はされる」

意を有する語である。例へば、妖怪の迷はすことは、

物(ムン)　ぬ(ノ)　あやかしゅん

妖怪に迷はされることは

物(ムン)　に　あやかさゅん

である。(「物」は、物の気即ち妖怪)

この方言が直ちに「あやかし」の正体を突きとめたと云ふのではないが、右の辞書どもの解釈に確実性を与へる一資料たるの価値は充分にあると信じる。

即ち「あやかし」は、動詞「あやかす」の名詞形であり、語根「あや」は、物の分明ならざるさま、乃至は、似てその物に非らざる意味を有するものであって、国語の「あやに」「あやし」の「あや」と同一の語根なることは疑ひがない。而して「あや」は感動詞「あや」あるは「あッ」より生れた語の様に思う。

次に、物の分明ならざるさま、乃至は、その物に似てその物に非ざるが「あや」なりといふ考へを押していく時、

あや(文)　あやし(奇)　あやかる(肖)
あやす(調戯)　あゆ(肖)　あやまる(過)
あやむ(怪)　あやなす(操)

これ等は何れも「あやかす」の「あや」に関係ある語ではないかと思う。そこで二、三の語を大言海と対称してみるに、

あや(文)「合ヘノ転カ」

とあるも、物の文は、物に象ったものであって、実物ではないから「あや」と云ふではあるまいか。

あやす「調戯」俚言集覧、あやす「嬰児ヲあやすナド云フハ、あやなすノ略カ、アシラヒ慰ムル、テウラカス

この語、右の解釈の示す如く「テウラカス」ことが第一義で、それが「アシラヒ慰ムル」義になったものであり、方言「あやかす」の転義、省略と見て不都合ないやうに思はれる。

あゆ「肖」似ル、アヤカル

とのみで語原には触れてゐないが、或は「あやゆ」ではないかとも思はれる。

あやまる「誤」「過」[傷害(アヤ)むる事ヲ自ラ、シテカシタル意ニテモアルベキカ。

これも正しきに似ようとして似ることが出来ないのが「あやまること」と解けば、「あや」に縁を結付けるこ

とが出来る。

あやなす「操」「縦」[文なすノ義]　巧ミニテアツカフ、程ヨクアシラフ

これも「程よくあしらふ」が第一義で、それが「巧みにあつかふ」意を生じたと見れば、同じく「あや」で解釈がつく様にも思ふ。

一知半解の老書生、貧しき知識と、書冊に頼りつつ裸りに先知・先覚の研鑽に対して私議を爽むは、罪万死に当るべく、また遼東の豕の嘲りを受けるであらうが、盲目蛇に怖ぢざる臆断を恕して貰ひたいのである。

「つじ」と「ちじ」

試みに大言海を開いて「つむじ」を見ると、三つの語が相並んでゐる。

つむじ「旋風」[つむじかぜの畧]四方へメグリテ吹ク風（下畧）

つむじ「旋毛」「廻毛」馬ナドノ毛ニ、旋り生ヒテ、渦ノ形シタルトコロ、人ナルハ、頃ノ百会ノ辺ニアリ、ツジ（下畧）

つむじ「十字」（前條ノ語ト相通ズ）今約メテ辻ト云フ、其ノ條ヲ見ヨ（下畧）仍って、「辻」について見なくてはならなくなった。

つじ「辻」（旋毛（ツムジ）ト通ズ、其ノ略ナリ、辻は達ノ省、或ハ云フ、十字街ノ十二之繞（シンネウ）セルトナリト㈠古言、つむじ、路ノ縦横ニ通ジタル処、ヨツツジ、十字街。

これ等を綜合して、辻即ち十字街が旋毛の旋ってゐるに準へて名付けたことが明らかである。

ところが、南島方言にては、旋毛が、やがて頃乃至は高きところを意味することになってゐる。えらぶ方言において、旋毛は「まちじ」である。「ま」は真であり、即ち「真つじ」の意である。ところが人のまちじは頭の頂辺にあるのが本体であるにより、これに反するを旋毛曲といふのである。もうここまで言へば、つむじが頂上を意味するのは自ら会得せられるであらう。十字街をその旋る状態より「つじ」と叫ぶのに対し、これはその在場所より頂上の意味となった。これ言語発展の一例として興味あるものと思ふ。

而して山の頂きは「やまのちじ」屋根の頂きは「家のちじ」である。また沖縄の那覇市には辻町といふのがあり、方言では「ちじ」と呼んでゐる。今は所謂「ちじ」の面影を失ってゐるが、往時周囲が洲であった時は、高台をなしてゐるというから辻は即ち「ちじ」の意にて名付けたことが首肯されるのであらう。

ところで、最初に引出した、つむじ「旋風」、つむじ「旋毛」の二語共に、旋る意のあるところは充分に受取れるが、その語の本義には直接相触れてゐない。旋風の「つむじ」がつむじ風の畧であり、旋毛の「つむじ」がつむじ毛の畧（といふのは余の臆断であるが）とすれば、つむじの語があり、而してその語釈がなくてはならぬ。然し辞書に見当らないから、始めからなかったか乃至は失はれるか或は「じ」は接尾語の如きもので、「つむ」が語根かも知れない。幸ひ「つむ」の語はあるから、これについて見ると、

つむ「紡」「錘」[つみノ転、摘ム意。沖縄ニテハつみと云フ]㈠古名ツミ。紡車（イトヨリグルマ）ノ具。（中畧）又ツモ、つむ「摘」指ニテ取ル。撮（ツマ）ミ去ル（下畧）

これを概括すると、紡は摘（ツム）にて、取る。去るにて、旋の意は殆んど見出し得ない。が果して紡は摘の意であらうか。余に勝手な臆測を許すならば、紡は元、動詞の活用形を有し（まみむめノ如キ）摘とは関係なく捻る。旋るの如き意味を自体が持ってゐたのではないかと思ふ。随って、

つむぐ「紡」摘み続ぐ意力ト云フ

も、語原として一つの疑を持つものである。

成程「摘み続ぐ」も紡ぐ工程の一要素には相違ないが、「紡車（イトヨリグルマ）ニテ引キナガメ」即ち緩○○ることと、くだ（管）に巻○○くことによって「つむがれる」のである。単に「摘み続ぐ」ならばむしろそれは、うむ「績」[麻苧（アサヲ）ヲ細ク拍（サ）キテ、長ク合セテ緩（ヨ）ル]ことである。

要するに、つむ「紡」は「つむぐ」の語幹で、而して緩る。巻くの意を有する語であり、「つむじ」の語根乃至は語根と関係密なる語ではないかと思ふのである。

南島方言・えらぶ語の研究　[第一輯]　畢

追記

この記録は安藤佳翠先生の「南島方言・えらぶ語の研究」の冊子を再記載したものである。次の点を考慮して

いただきたい。

(一)昭和九年十月二十五日発行の冊子である。

(二)したがって現在使用されていない方言もあると思うが、後世研究される方の便宜のためすべてそのまま記載した。

(三)送りがなは原文のままとし、漢字は常用漢字で字体が変わっている字は常用漢字に直した。

(四)「第二輯」が見つからないため、語彙は「あ行」から「さ行」までで、「た行」以降の記載がなされていない。

第九章　口承文芸と芸能

第一節　伝　説

伝説については、明治百年記念事業の一環として、昭和四十三年に和泊町が発行した「沖永良部島郷土史資料」に収録されている大正十年四月、武山宮定先生の稿をそのまま転記した。

一　茶上兼（ちゃじょうがね）伝説

世の主の御子に茶上兼という若様が御出でありました。漆の様な御髪を太々と豊かに御貯はへさせられ花の顔、月のみまゆ中々上品な御育ちで御兄弟の何の方々よりも気品が優れて御出でしました。

大和の王様が大親役言付けのために茶上兼をお召しになりました。

茶上兼は荒里金鋭主並に久志険友二地を従へて上国の途中大島に汐掛りをなし、出帆して幾日目かに七島灘に差しかかりました。

水は盥（たらい）の様に七島灘の面かげもなく静まって、中々無難でしたが困った事には風が凪いで一歩も進んで呉れない。此の時金鋭主と友二地の二人は、茶上兼を殺して、自分達が茶上兼の役位を授かろうと謀んだ。そして二人の謀で風待願の宴会を催して船人にも大いに酒を供し、茶上兼を全く酔はせて前後不覚になして置き、甲板に連れて海に押し落して了った。

茶上兼始めて彼等の隠謀をさとり、全力を挙げて舷に撃ち上らんとするのを、友二地等が水竿（ミゾ）を以て滅多打ちに打ちかかる茶上兼は

「水飲（ミジヌ）だんて　死にゅんにゃ
汐飲（ウシユヌ）だんて　死にゅんにゃ」

と攀じ上らんとするのをあはれ髪の結び解けて手足をまとい、誇りの黒髪も今は却って禍の種とうとう海の藻屑と成り果てました。

二人の者ども漸くの事にて心落ちつき

「あなたは茶上兼と名乗れ、私は金鋭と名乗ろう」と友二地の意見に従って着鹿後の準備が調いました。

風も順を追い鹿児島に着いて見ると驚いた。船よりも

先に茶上兼の死骸は前ノ浜に打ち上げられて前から諸役達はその死骸の高貴な人である事を察して騒動中であった。

金鋭並に友二地暫しが程は我意を張って居たが悪謀遂に包み切れず。罪の軽重を問い友二地は、ハダ門に挙げられ、金鋭は放免という事になりました。

友二地の子孫は其のために大和旅が出来ぬ事になり、遂にそのたたりで子孫絶滅という事になった。

二　真千鎌（まちがま）の伝説

昔、世之主の世、古里のメーヒャに真千鎌という器量の良い女が居た。世之主様が釣りに下る与和通り近くに居る事とて、何時の間にか世之主のお目に止りお召しになって内城のヘンタに居らしめた。

兎角している中に真千鎌は世之主の種をやどして玉の様な王子が生れる。ずんずん成長する。十四の年になると武芸も中々達者になってくる。そこで世之主は、其の気性をためさんために直城まで縄を張り、「我子ならば渡れる、人の子なら落ちて死ぬるに相違あるまい」と縄渡り試験を致せしに首尾よく渡って了った。

王子は、大屋子御拝命の為上国なさいましたが、其後世之主はあの御騒動のために御割腹召され、一門皆亡んで、真千鎌は詫び住いに幾年か経ましたが、王子の音沙汰が一向に聞えぬ。御衣調度など調へて機を幾機か織り切って大屋子の準備を調へて置いたが、とうとう御帰国が無い。

高貴な方の妾なれば、寄りそう男もなく、世間もなく真千鎌の美貌もいつしか色褪せて見る影もない有様となり、うば玉の髪も散り乱れてシラミさえ湧き出でとうとうもだへ死にました。世俗伝えてシラミに噛倒されたといって居たそうである。

世之主の御家来どもが、真千鎌のお里帰りの折暗くなりますと東石橋までお迎へに行ったもので

東石橋に　あんどまち　とぼち
へんだ真千鎌が　お迎（ムケ）　しやぶら

と歌ったのだそうです。

此女のお屋敷跡は、今の小山家の東で近い昔まで其の足洗の堀りにはマンク木の葉も落ちず汚れもせなかった。御老人の方々がこの池は御大切にせねばならぬ。人に売ってもならぬと申して居たそうで、此古池から出た宝物が只今小山家に保存されて居ます。

三　稲当由四里――ユシリガタマの由来

昔世之主の時代に東稲当に由四里という大力無隻の大男が居た。脛の長さ二尺というのだから大外れたものでしたろう。

クナハという所に今尚お由四里の足掛石というのがある。先づ一つの石に臀を載せ足を前に投げ出して股を張って二つの石に左右の足を掛けながらよく四方の景色を眺めたものだそうですが、足かけ石が六尺も離れて居るから股が六尺も張られたものである。石の上面は、足踏形（アブミ）をなして居る。腰かけた一つの石は近頃どうなかったか失せてなくなっている。

或日、由四里の仲何某が前当で由四里に向かって、「お父さん俺と角力を取ってみようか」というと「何じゃくっされ童べが」と、大きな手を拡げて子供の額から後頭まで一握みに握んで見たら子供の頭がブリブリ歪んでひしげて了ったとか。又両足を両手で握ったら体が真二つに裂けて死んで了ったとか。自分の子を握り殺した話は是だけですが、由四里は中々豪胆者でしたそうで、大力を頼んで世之主様に迄度々不礼を致したものである。

或日、どんな場合でしたか、世之主は由四里を手討ちにせねばならぬという事でした。世之主様が斬りかかると六尺ばかりの杖を持ったまま、由四里は例の望め場所クナハまで一飛びに飛んで行った。世之主様が後を追っかけてクナハまで参ると一息にまた海岸まで飛んで行く、それが中々に敏捷なものである。世之主がまたもや追っかけてやると、此度は海岸の崖の上から沖の瀬まで又一飛び。ハタマの中へ杖を突き立ててその上にすがりながら散々に悪口を言っていたという話。

今其のハタマを「由四里ガタマ」と呼んで居て、フーミ魚の集まるを以て名高い所である。

四　唐馬の角の由来

かねて永良部に角力の名手の居る事に感心して居た那覇の王様は、近頃永良部から渡って来た美髯で評判の真

千代の鬚を見度いと考えて居た。

或日、宴会の席か何かそこは善く分らぬが大勢の人集まりで王様が「真千代兼近う寄れ」との仰せがあった。真千代兼は、恐る恐る進んで参ると、王様は斜ならずお喜びになりお手をのべて真千代兼の鬚を撫でながら「音ど聞ちゃる、話どきちゃる永良部真千代兼が鬚」と言ひざま二つに振分けて両手で引張った。真千代兼は痛くてならんのを王様のする事だからと思い凝っと耐えて居た。王様は戯れて此度はむしる様にうんと引張る。真千代兼は堪えかねてアイタと呼んで王を肘突きにして了った。王は怒るかと思うと、却って真千代兼の愛敬をお誉めになったが、家来の者連が「永良部の奴等はただに置いてはならぬ、先年の角力の仇をこうして報いやる」と真千代兼は遂々唐に遠島と言う事になった。

角力の仇というのはこういう話である。王様の家来たちが那覇と永良部と角力を取らせるという事になった。那覇は中々屈強な大男、ここも永良部の名高い平安統シュ。丁々発止と暫くもんで居たが、平安統が少し弱く見えて来る。友達の荒里が気点を利かせて「荒里よ、お前も中々の力じゃ、もう負けても構はん此の平安統が仇はうんと打ってくれる」と、自分を平安統と名乗って意気を張って見せると、那覇の男「荒里さえ此の強さだのに更に新手に平安統が居てはおれも堪らぬ。」とでも思ったのでしょう。腰が抜けてとうとう永良部が勝った。那覇の者たちは後で謀られたと悟りはしたが仕方がない。江戸の仇は長崎でという形で真千代兼が遠島された。

真千代兼は、唐に渡って女の子一人出来た。これに、マートと名づけて永らく暮らしていたが、とうとう妻子を置去りに永良部に帰って来た。

後、真千代兼の調度其他が送って届けられてそれが今古里の子孫に宝物として残されて居る。俗に唐馬の角と称して世間の呼び物となっているのは、其の宝物の内の大きな曲玉である。

五　山田の爺の伝説

昔、内城の城の麓、山田という所に老いの夫婦が居ました。或日媼さんが根喜名に汐汲みに出掛けますと、波にゆられて大きな箱が浮いて居ました。之を取って打開けて見ますと中にすやすやと赤坊が眠って居ました。媼さんは是を連れて帰って爺さんに示せば爺さん大喜び。

手の上に載せて大切に育てて見ると唯の素姓ではない。遂々世之主様のお目に止って武芸の稽古という事になりました。が、中々上達が早いので是から世之主の色々の試験を経て、武芸修業の為上国という事になりました。山田の爺様は御蔭で附近の田地を賜って、年々作物は実る、お倉が幾つも立つ、立派な分限者になって、百歳になっても中々の元気。百五になる、百十になる、年を取るに随って腰が曲って顔の容まで鼠のようになったが…顔一ぱいクジマが附着して了ったが…それでも中々の元気でした。丁度百二十の時から食べ物を上らぬ様になったが、又それでも幾日も生きて居られた。さあ大変、生き神というのはこんなものだろうと村の人々が騒動して、生きなからに葬るという事になりました。葬って置けば石戸の穴からほうて出で来る。はい出せば又も葬る。何遍もこうして遂におさまりました。

話は是だけですが、その古屋敷の東の方には、当時の庭蘇鉄が横はって其の枝が今は大蘇鉄になって居る。側にお墓があって墓に献燈が立っている。

延享四年卯年十二月十五日喜美留与人池悦と書いてあった。この墓はもと屋敷の北二丁程の所に在ったのを近頃といっても七、八十年前大城村の人々が今の所へ直されたとの話しである。

第二節　昔　話

昔話は「ムンガタイ」と称し語り伝えられてきている。近年、著しいテレビ等の普及に伴い、語る機会もほとんどなく、消滅に近い状態にある。

昭和十三年に、喜界島出身の岩倉市郎氏によって刊行された「沖永良部島昔話」には九十余種類にも及ぶ昔話が収められており、かっては多くの昔話が語られていたことが容易に察することができる。

本節では、「ちちュぬなーぬはじきらちュー」（語り・和泊字・日置ミネ氏）、「あじがファートゥじる」（語り・手々知名字・沖カネ氏）、「ヘーブカマ」（語り・手々知名字・沖カネ氏）、「塩（マシュ）一升クレー」、「天人女房」、「まま子いじめ」（以上三種については、永嶺字・河池ツル氏提供の資料による）の六種の「ムンガタイ」を紹介する。

「ちちュぬなーぬはじきらちュー」、「あじがファートゥじる」、「ヘーブカマ」の三種は、方言の語りのまま記し、右側に共通語の訳文を記し、残りの三種は共通語で全内容を記した。

方言の語りのまま記した三種の「ムンガタイ」をよく鑑賞すると、話に共通の型があることに気づく、それは、「あぬよー」で始まり、「とゥーさ（とゥーるさ）」で話が終わることから、語り始めと語り収めのあることがわかる。また、話者の語り始めの「あぬよー」に対し、聞き手は必ず「い（に）ん」と相づちを打たねばならず、いわゆる語りに際しての誓言がある。

これらのことは、ややもすると話の内容のみが重視され、得てして見落としやすいので注意しなければならない。

（なお、方言で記したことについては、すたれつつある方言の保存の意のあることを申し添えておく。）

一　ちちュぬ（月の）　なーぬ（中の）　はじきら（足の切れた（片足））　ちュー（人）

あぬよー（あのねー）　あるむらに（ある村に）　あまとゥ（母と）　をうなぐ（女）　ぬ（の）
きョーでい（姉妹）　たいとゥ（二人と）　みちャい（三人が）　あわりしー（貧しく）
くらち（暮らして）　うたむでイ（いたと）　いーやぶん（いいます）
あまが（母は）　いちむぬ（いつもの）　くとゥし（ように）　はてち（畑）　うむー（イモを）
ちャいが（堀りに）　いじー（行った）　がん（そう）　しャーしが（したけれども）
いちむよーか（いつもより）　むどゥい（帰り）　ぬ（が）　にさぬ（遅いので）
いちャしかや（どうしたことか）　でイち（かと）　きョーでい（姉妹）　は（は）　むーてイ（心配して）
うたんきャ（いたら）　あまが（母が）　うむー（イモを）　はみてイ（はこんで）
うくりてイ（遅くなって（帰ってきた））
「なー（もう）　ひュー（今日）　は（は）　にさ（遅く）　なったんやー（なってしまったね）」
でイち（と言って）
うむー（イモを）　にちー（煮て）　みちャい（三人で）　かだむでイしが（食べたそうですが）
うぬとゥき（そのとき）　ぬ（の）　あまが（母の）　ようしぬ（様子が）　ちごとゥしが（（いんもと）ちがっている）
やーでイ（ようだと）　うとゥぬくアー（下の子）　は（は）　むーたむでイー（思ったそうです）
うぬうとゥぬ（この下の）　くアーは（子は）　あやよーか（姉よりか）　がにャぬ（こういうことには）
きーぬ（気の）　ちちュぬむんあんとゥ（きく者であるので）　うぬとゥきに（そのときに）
あまが（母が）　かわたぬくとゥ（変わった様子を）　みぬちたぬ（見ぬいていた）　よーしー（ようで）
あやぶたん（ありました）　うりは（それは）　いちャしかやでイ（どうしてかと）
いューとゥ（いいますと）　あまが（母が）　ちばてイ（懸命に）　はるにてイ（畑で）
うむー（イモを）　ちャーてイ（掘って）　うたんきャ（いたら）　まアーち（そこへ）
うにぬきち（鬼がきて）　がんしー（そして）　あまは（母は）
いッとゥきぬまーに（あっという間に）　うにに（鬼に）　かまてイ（食べられて）　しもてイ（しまった）
うには（鬼は）　また（また）　やーに（家に）　くアーぬ（子供の）　うーしぬ（いることを）
わかとゥぬまんとゥ（知っているので）　あまに（母に）　ばきてイ（化けて）　いきャー（行けば）
うーぬ（その）　くアんちャむ（子供達も）　かまゆいでイ（食べられると）　むーてイ（思って）
こんどは（今度は）　あまが（母の）　きーむんから（着物から）　こいどーぐ（農具類を）
むるとゥてイ（全部取って）　がんしー（そして）　うむー（イモを）　ちャーてイ（掘って）
うむー（イモを）　ひャーぎ（ザル）　にいりてイ（に入れて）　むどゥてイ（帰って）
うりは（それは）　あとゥから（後で）　わかたむでイ（わかったと）　いャーぶしが（いいます）
ゐるになってイ（夜になって）　いちむぬくとゥし（いつものように）　うやくア（親子）
みちャい（三人）　まくらならびてイ（枕を並べて）　うとゥぬほう（下の子を）
まんなーなち（真ん中にして）　にぶてイ（寝た）
がんしャーとゥ（そうしてから）　うとゥぬくアー（下の子）　は（は）

いちむぬくとウし　あまがにーぶくら　さぐてイ
はんし　しゃんきゃ　かにてイぬ　あまが
にーぬふアー　は　したい　なーぶるたーじゃ
しユーたぬむん　うーぬ　あまは　なでイ
たんきャ　かさーかさー　ひーぬ　かーらたとウ
ふりは　ふしぎどウあーる　いちゃか　しるとウ
ふりは　あまは　なんがら　わからむ
ゆー　うにぬ　いじてイ　きち　ちユー　かみゆむ
ばきゆむ　でイち　はなしちちュしが　いちゃか
しるとウ　ふりは　わちゃあまが　かたきがら
わからん　がん　かんげたぬまんとウ　きーぬ
きちュぬ　うとウは　すぐ
「わぬは　しばい　しーぶしゃぬ　べんじョち
いちぶしゃむ」　でイち　いちゃとウ
あまが　ういてイ
「わぬ　そーてイ　いかー」でイ　ちゃーとウ
なー　あまは　はるはたらち　ひるはたらち
だちてイうんとウに　わぬは　あやとウ　いちュむ」

「いちゃかしー　ひんじらぬむなー　わてー
がんし　ぬるぬ　ちきらとウりや　わてが
ひんじりや
いちゃーしむ　わかゆい　なましまぜ　なましまぜ
ち　あまが　いユー　ぬはじあい
いちゃしろかややー」　ち　なてー　はなち
かんげてイ　うたんきャ
まーから　しユー　さぬ　ゆむぬぬ　いじてイきち
ちョろちョろ　しーから　うぬ　ぬるぬ　さちー
くーてイ
「うちヤ　なまぬうちに　ひんじてイ　いきー
わぬ　はんはんしー　うににかまてイ　うちヤ
ほんとぬ　あまになってイ　いじゆぬ　くとウは
でイきらしが　はにャぬ　しがたしきち　うちヤ
たしきらんでイ　むーゆんとウに　なまぬうちに
うてー　ひんじらんとウにや　うにに　うてーなげ
かまゆんとウに　わーが　うちヤ　かわい　なてイ
ふーぬぬる　みんじュてイ　なまなーじエ

ち
「あぬー　あやあや　わぬとウ　べんじョ　ち
いかー」
でイち　がんしャーとウ　あまが
「うてー　がんしいくとウ　おーしゃんがら
わからんとウに　まーに　ぬるぬ　あんとウに
うりー　ちきとウかば　ふぬぬる　よー　はんし
みんじ　おーしゃなーぬ　くとウし　いきよー」
ち　あまが　やらちャむでイ
がんしー　べんじョちいじー　ふーぬ　うとウは
ほんとうは　しばいは　しーぶしゃ　なーだな
ありは　あや　ありは　わちゃあまは
ほんとーぬ　あまは　なんどーや　わちゃあまは
ありに　かまてイどウ　あんどーや　ありは
うにぬ　ばきてイどウ　きちュぬくとウ
あんとウに　わてー　なまぬうちに
ひんじらんとウに　わてなげ　かまゆんどーや」
ち

なまなーぜ　でイ　いウんきにや　はんし
むげらちュでイ　あいず　しュんとウに
うーぬまーに　へーさ　ひんじてイ
ち
がんしー　ほんとうに　なーあまが
もーしゃぬういに　わてなげがでイ　うにに
かまてイ　しまむでイ　むーてイ　なてー
ひんじてイ　いじゃむでイー
がんしー　ひんじてイ　いじゃんきにャ　たみちぬ
あッてイ　うんがしばに　うーどまちぎぬ　ひーぬ
あったとウ
「な　まーぬ　まちぎぬ　ういに　ぬっとウりや
うにーあたんて　しャーべーどウ　とウめゆぬ
はじあい　わてー　うぬういに　ぬってイ
はくりてイうらー」　ち　やッとウかッとウしー
ひーぬ　ちぢんたねぬッてイ　がんしー　うたとウ
うかぎに　うにむふーじ　なー　ふりし
たしかいんどーでイ　むーてイうたん

ゆーぬ　あけゆぬころ　うには　いちゃーしむ
わらんちゃぬ　むどぅでぃ　ふーぬまんとぅ
うりは　ふしぎでヤでぃ　むーてぃ　うぃてぃから
なー　なげー　とぅめてぃ　とぅめてぃ
とぅめてぃむ　なー　わからじ　なー　うーぬ
しぎら　わらんちゃに　ひんじらてぃ
しもたさやでぃー　むーてぃ　よー　とぅめてぃ
たみちぬ　しばんたね　きちゃんきゃ　ちょーど
うーぬ　たみちに　みじはがにぬ　うつてぃ
まちぎぬういに　ぬなぐぬくァんちゃぬ　しがたぬ
はがにうつたんとぅ　みーあぎたんきゃ　うーど
ひーぬういぬほうに　わらんちゃぬ　うたとぅ
うには　ぬーらでぃ　しゃんてぃむ　うーど　ひー
あてぃ　ぬーららだな
「うちゃ　ふりち　いちゃし　ぬッてぃよー」　ち
とぅーたとぅ　うとぅぬくァーは
「ちぶるは　しゃーなち　はじは　ういなちどぅ
わちゃは　ぬッたんどー」　ち　あやは　がさ
がーしー　なては　ちちゅち
ぬッてぃいじゃむでぃ
ちちゅち　ぬぶてぃいじゃぬ　くァーぬ　うとぅぬ
ほうは　たましぬ　あーぬむんあんとぅ
しゅじまじぬ　しぐとぅしー
あやは　はじぬ　きりとぅてぃ　うらは
みじくみぐらいどぅ　しらいんとぅにでぃぬ
ぐとぅし　てんびんぬ　はしに　ういー　けーてぃ
いちむ　はじきりてぃ　ういがちゃなむ　みじくみ
しゃーむでぃ　いいやぶん
うりし　とぅーさ
がーしー　なま　わちゃが　ちちゅ　ながみてぃ
「とーとはい　わぬ　ふでぃらち　たぼり」　ち
にげとぅぬ　ちちゅぬなーに　なまあてぃむ
うーしは　はじきりとぅぬ　あやが　しがたぬどぅ
よー　うつてぃ　うーむでぃち　むかしぬ
うやほんちゃぬ　はなちうやぶたん

二　あじ　が　ふアーとぅ　じる

あぬよ　むかし　むかし　じゃーじゃ　とぅ　あじ
とぅが　めーたむでぃ
すとぅみてぃ　あさちゃま　まちがちゃな　じゃーじ
やが
「ゆびるぬ　あみは　ゆくァ　あみあたんや」
ち
「わてー　ひゅーは　おーぬ　くさ　ちばてぃ
みゃーぬ　むんな」
「おー　とぅむ　しゃーぶらや」　がーいち
あじは　くぃけ　ひらんけ　とぅい　あちみてぃ
じゃーじゃ　とぅむし　はるち　おーぬ　くさ
しーが　いじゃんきゃ　しったい　うりぬ
ゆくァぬ　ふくーふくー　しーやさぬ　たるしでぃ
しゅーたんきゃ　じゃーじゃ　とぅ　あじが　めー
きち　からばーとぅぬ　てぃーち　とぅまてぃ
たましぬ　なーぬむんあんとぅ
「あなんどー　あなんどー　ちぶるういなち　はじ
しゃーなちどぅ　ぬってぃきちゃんどー」　ちゃー
とぅ　うには　なるふどぅでぃ　むーてぃ　あやが
いゅーぬとーり　しゃんきにや　ぬーらてぃ
うとぅぬほうは　はんしゅぬまーに　また　ありが
くりば　たァいなげ　かまいどぅ　しゅーらでぃ
むーてぃ　てぃんとち　むこてぃ
「おつきさま　おつきさま　わちゃ　にぞさでぃ
むいんきゃ　どーかでぃろ　はにぬ　ちなー
うるちたぼり　がんなんきゃ　くちぢなー　うるち
たぼり」　でぃち　どーかしゃんきゃ　ういから
がらがら　はにぬ　ちなぬ　うりてぃきち
うとぅぬくァーは　すぐうりに　とぅびしがてぃ
いじー　しゃーとぅ　あやむ　うりち
とぅびしがてぃ　いかんでぃ　しゅーぬうちに
ちょーど　うにぬ　ぬッてぃきち　はたほうぬ
はじは　かまてぃ

しゃーとゥ　じゃーじゃは　ひら　うちゅち
からばーとゥ　じーとゥ　みち　うたとゥ
「うりは　やッけなくとゥ　なたんど
じゃーじゃは　くさはしらじ　なー　からばーとゥ
とゥ　あしばんでィ　どゥ　しゅーぬむんな」
でィいちー　あじは　しわーしー　がんしー
みちゅたんきゃ　じゃーじゃが　うちゅちあたぬ
ひらとゥてィ　からばーとゥち　ぱんみかち
なぎてィ　しゃんきゃ　からばーとゥは　ちぶー
あてィらでィ　ばたばた　はにーただち　うたぬむ
わたー　ういしゃなち　がんしー　しじー
しゃーとゥ　じゃーじゃは　いゃーぬ　ぐとゥし
とゥでィー　いじー　うーぬ　からばーとゥ
ちかでィ
「あじ　あじ　なーわてー　でィかちゃんどやー
うらー　おーぬくさ　しゅーぐりなんとゥ
わぬーよーか　ちゅはじ　さちなてィ　やーち
むどゥでィ　ふりー　あちこーてィ　まさーまさー

をーみかさいどゥ　しゅーる」　でィ　むーてィ
がんしー　しゅーたんきゃ　じゃーじゃが
じょーから
「あじ　あじ　はー　なー　ひゅーは　おーぬくさ
しもてィ　きちゃんどー　なー　わては　よーねは
はてち　ぬいぐり　なんどーや　うらー
ふァーとゥじるは　しエー」　ちゃーどゥ
「おー　しー　なたが　むどゥいし　まちどゥ
うやぶる」　しゃーとゥ
「したい　よーしゃきりたむ　うだ　しーてィふー」
ち　がーしーしゃーとゥ　なびまーま　むちいじー
しんがね　なー　あじは　しわしー
「いゃー　じゃーじゃ　ふァーとゥじる　でィぬ
むーは　はじめてィあてィ　わぬは　あじー
しーくァーしー　なため　ちんとゥ
のーたむでゃー」　ち　がーいちゃとゥ
「ゆくァん　ゆくァん　うらが　かにてィ　わぬ
ていねいしゅーぬ　しゅー　うらむ　ちゅけなー

しる　しゅーき　うらむてィ　わーがー
くさはしー　ちゅんとゥ」
がーしー　しゃんとゥ　あじは
「でィかちゃんでゃ　じゃーじゃ
きばいしょーりよ」　がんしー
「へーべーとゥ　むどゥてィ　もーりよー」　ち
からばーとゥ　さぎてィ　あじは　やーち　いじー
うりー　あちこうてィ　がんしー　しるー　しー
しゃんきゃな　はッちりまさぬ　あじエー　しー
みゃーぬむんでィ　むーてィ　がんしー
ちゅさくし　ちゃばぬに　いりてィ　ししたんきゃ
なー　ちゅさくししは　うてィちからぬ　きーぬ
しー　また　ちゅさくし　ししてィ　がんしゅぬ
うちに　なー　なび　みちゃんきゃ　ぬこいぬ
すくなさ　なたとゥ　うどゥるち
「うりは　なー　じゃーじゃが　とゥたぬ
からばーとゥは　わーちゅいし
かみはてィたぬむなー　なー　じゃーじゃに

ごちょうされてィ　ゆくァどゥあーるし　ち　がーいちー
いちょらてィ　じゃーじゃは　あまらだな
じゃーじゃは　しからなかった
「ふりは　まさんどー　またむ　がにゃぬ　くとゥぬ
「ふりは　まさんどー　またむ　がにゃぬ　くとゥぬ
あるとゥ　やー」　ち　がんしー　まさん
まさんち　あじとゥじゃーじゃは　うとゥるしゃ
くァーちしゃーむでィ　いゥーむ　ち
うんし　とゥーるさ

それはそうと　沖永良部
やしが　いらぶ　にィんてィは　あじが
ふァーとゥじるでィぬ　むにぬ　あーしが　うりは
しるぬ　ちょーちんとゥ　あーぬむんちは　うーぬ
あじが　かみくァーしー　ちょーちんとゥ
のこちあたぬむんとゥ　おきゃくさん　ち
「ヒューは　あじが　ふァーとゥ　じるどゥ　しー
あやぶんとゥ　おいし　たべんしょーり」　ち
がんしー　えーさち　しゅーぬくとゥ　なたむでィ
いゅーむでィ

三　へーぶ　かま

あぬよー　むかし　むかし　うだがらぬ　むら　に
うツとウるしゃぬ　おいちュぬ　やーぬあッてイ
ゐんが　うなぐぬ　やとウい　うとウるしャ
ちこてイ　うたしが　まーぬやーは　ちョー
ちュいんちゃどウ　うなぐぬアーぬ　まーりてイ
がんしー　はへなーぬやーぬ　あとウちぢ
いちゃにャーぬ　くアー　よーしに
むろろかやでイぬくとウし　あちャとウ　あまとウは
うなぐぬくアーぬ
とウしぐる　なたんきャ　ゐるひる　ちぶるやまち
うたぬよーしあしが　むらじューから　ゆくアなぬ
ゐんぐアぬくアんちゃぬ　なーいちー
ありはいちゃよー　ふりはいちゃーよ　ち
うなぐぬくアーに
はなちみちむ　ちぶるゆくちふッてイ　ちュいむ

くアーなちゃぬむんじャ　なーうりは　うだぬくにじ
むこようし　てイめるかやでイ　むーてイ
くらしには　ふじゆうなーしが　むこようし
とウめむち　したい　あちャとウあまとウは
ゐるひる　しわーしー　うてイしゃーしが
まーぬ　むらにてイは　とウきどウき
むらじューから　げいぬいじてイ
はまじあしびぬくとウぬ　あッてイ　がんし　うぬ
あしびぬとウきには　なー　やーはむなやーなち
あるしく　むらじューぬ
ちューぬ　いじてイ　みち　どウーなしむ
げいしりや　また　げいじョーじな　くアんちゃにむ
しみてイ　たるしみしが
まーぬ　うーぬ　ちュいうなぐぬくアーは　うぬ
はまあしびちむ　うりらじ
「わぬは　ちぶるぬ　やみむ」とか「わたぬ　やみむ」
とかいちー　つくいびョーきしー　がんしー

いじらぬやんとウ　うやーたいは　みちきちは
「ひューぬ　えーは　しったい　たるしみ
あッたんどやー　うらちュいどウ　がにャぬ
みじらしゃぬ　むんむ　おーでイてイ　わちャは
たるしだんて　うらが　たるしまぬまんとウに　なー
たるしみむ　はんぶんどウ　うけつけらいる　なー
しュんとウ　ちューほうよう　いじゆぬ　みァーは
いじてイ　たるしみや　いちャーよ　はにャぬにー
いきばどウゆくアぬゐんがぬくアんちャむ
うらどウし　てめらゆい　また　むこうむ　うらー
みーちきゆぬはじあーしが　がにャぬ　ばしュは
ふかぬちューはいかだなむ　うらがいちュぬ
ばしュどウやーしが　がんむ　しーくりらじ」
ち　うらでイうたぬよーし
ある　がにャぬ　あしびぬとウきに　まーに
ちこらとウぬ　へーぶかまが　あしびがいかんでイ
しューたん
へーぶかまでイ　いうしは　かにてイは　へー

だらけなてイ　きむぬむ　ひかえめにしー
ぼろまとウてイ　ほんとに　みるざまむ　なーぬ
ゐんがどウあーしが　しぐとウしみりや　ななかまぬ
めしむ　どウーちュいし　たちュむでイぬ
はたらきて　あてイ　がんしー　しューしが
まいばん　しュじんぬやーぬ　しぐとウぬしむとウ
さーさ　ふるいっち　へーうとウち　がんしー
はらじ　なでイちきてイ　ちュらさぬ　いしョーきち
がんしュしー　まーぬうなぐぬくアーは　みちあてイ
わー　ようしは　あぬ　へーぶかまいがいには
ふーぬむらには　うらむでイち　くくるにきめてイ
あたむでイ　ある　やしみぬとウきに　へーぶかまが
いじてイいかんでイ　しュたとウ　ふぬうなぐぬ
くアーぬ
「いヤーいヤー　わてー　ひューは　あぬ
まーやーから　まーてイーち　ひきじャちきち
わてー　てイーちぬ　まーにぬッてイ

はまあしびみーが　いかー」　ち　がんしー
うぬなぐぬくアーむ　へーぶかまむ　うとゥるしゃ
きかざてイ　がんしー　きんぬくらぬ　けーらとゥぬ
まーにぬッてイ　はまちいじゃむで
むらじュー　ぬ　ちュー　ぬ　よーとゥぬなーち
まーはいちきてイ　いじゃんきゃ　なー
むらぬちューは　うとゥるしゃうどゥるち
はんしちゅらさぬ　ぬんがとゥうなぐ
うだからきちゃんかや　ち　じーぬすくから
わちーきちゃんかや　ち　なー　みー
みーふァてイ　がんしー　みち　なー　うどゥい
どゥくるは　なーむち　がんしー　うんたが
あとゥちきてイ　いじゃしが　まーに
ひとむちあてイてイ　うんたは　さーさ　いじー
うだちが　きーたら　わからだな
がんしー　やーむどゥてイんがね　へーぶかまは
いしョーはじてイ　すとゥち　いじてイいじー
うなぐぬくアーは　つくいびョーきしー　とゥくに

ながりてイどゥ　いちュる　じひとゥむ
うらがすきな　ちューは　うだぬくにーいじむ
とゥめてイ　ちユんとゥ　すきなちューぬ　なー
いちみ」　ち　あまてイ　しャーとゥ　「わぬは
へーぶかまどゥ　すきある」　ちャーとゥ　なー
うやたいは　うどゥるち
「あなん　うらー　うり　ほんきしどゥ　いちュえ
ぬがー　ちことゥぬ　ゐんがうなぐぬ　やとゥいぬ
うちにてイ　いちばん　ゆぐりむんは　へーぶかま
どゥある　うりー　いらびむでイぬ　くとゥむ
あんにャ　うりは　ほんきはあなむ　きーは
ちごてイ　うらんさ」　ち　がんしー　しャーとゥ
「あなむ　へーぶかまに　ありにしたくしみりや
あぬういな　ちューは　ふぬしまに　うらむ」　ち
がんしャーとゥ　なー　うやは　へーぶかまあびてイ
したくしみてイやん　ち　ー　うやは　へーぶかまあびてイ
「わちや　ちョーちゅーいんちゃぬ　うなぐぬくアーぬ
むこいらび」　でイち　いちゃとゥ

へーてイうたむでイ
しャーとゥ　あちゃとゥあまとゥが
「はーせ　なまどゥ　はまあしびしだる　ふー
ひユーは　あしびべーは　なんどーや　なー
なんどーや　うたべーは　なんどーや　うどいべーは
がにゃな　うがみむんでイぬむんは　しーみゃーむ」
でイち　「ほんとに　はみ　ほとけ　かー　でイ
まァゆぬ　ちゅらさぬ　わかさぬ　ゐんがうなぐぬ
きんぬ　くらけーたぬ　まーにぬッてイ　はまむーる
さいうどゥらち　うーぬあとゥ　うーてイいじゃしが
うんたがまーぬ　へーさぬ　くむぬなーちが
はくりたら　じーぬすくち　むいがしゃーら
いちさちぬ　わからだな　あたしが　うらぐとゥし
がんしー　ひーじュ　うだぬ　やみゅん　ふいぬ
やみゅん　ち　やーにべー　うーぬちユーは
すんどゥ　しューるやー」　ち　がんいちー
あまてイ　しャーしが　ちかんでイしらだなあたん
「なー　とゥしむ　ちュとゥちュとゥ

「うらどゥ　ゆくアるでイ　いユーしが　うぬ
ゆくアぬとゥくる　わちゃにむ　みしてイくりり」
ち　がんいちャとゥ　へーぶかまは　「なたとゥ
わちゃとゥは　みぶんぬ　ちごやぶむ　うりは
まちげどゥあやぶらんかや」　ち　がーいちャしが
「あなむ　がんしりや　うぬ　くアーあびてイ　ち
うらー　めーにてイ　とゥーてイ　みャーや」
がんしー　うなぐぬくアーあびてイ　とゥーたりや
うなぐぬくアーは　へーぶかまち　「わぬは
うらどゥ　すきある　うらがゐるぬはーじ　しューぬ
くとゥし　どーかしこてイ　あちゃとゥあまとゥにむ
みしてイくりり」　ち　がんいャーたとゥ
へーぶかまは　ふるいッち　ちュらさなってイ　なー
うとゥるしゃぬ　ちュらいしョーきち　しャーとゥ
うやたいむ　うどゥるち　「にんげんぬ
まーりけーむ　ちゃんて　ぬが　ちぶるから
はじぬさちんたね　ひぐるだりこなッてイ　みー
はな　くちむ　わからぬ　へーぶかまが　がにゃぬ

ちゅらぬんがどぅ　あてぃな　なー　うりは
わちゃが　みーすくねあたむ　ふりはたしかに
みぶんぬ　いゃーしゃぬ　むんはあなむ　すぐに
つくりちゃんて　みぶんぬ　ゆくァぬ
ちゅーぬつくりばどぅ　ひんぬあーる　なー　うーぬ
きひんとぅいい　みーはなだちとぅいい
せいしつから　はたらちは　かにてぃ
わかとぅんとぅ　なー　もうしぶんなん　ありー
なー　わちゃやーぬ　ようしとぅしー
やーぬくとぅは　うてにまかしゅんとぅ
ちばてぃくりりよー」　ち　がんしー
とぅじうとぅないぬ　やくそくしー　ふりくす
みごとな　けッこんしきあぎてぃ　うやたいは
いんきョしー　うぬ　くァんちゃに　やーぬくとぅ
まかちゃんきゃ　うとるしゃ　やーは
うやぬでーよーか　さかりたむでぃ　いゅーむ
うんし　とぅーるさ

四　塩一升クレー

（高倉の祭りを、夜半にする由来の物語）

昔、東長者と西長者とがおりました。

ある夏の夜、西長者のだんなが近くの海へイザリに出かけたところが、潮時が少し早かったので時間を待ったため寄木（流木）をまくらにして仮眠しておりました。

しばらくすると、沖の方から竜宮の神様がみえて、「寄木、寄木、今日村に子供が生まれたので、クレー（運命・器量等の意）をつけに行かねばならぬが、一緒に行かないか」とたずねた。寄木は、「自分も行きたいが、人間にまくらにされているので動けない。あなただけで、クレーをつけてきてください。そして帰りにまたここへきて、その報告をしてくださいませんでしょうか」と竜宮の神様に言いました。

しばらくして、竜宮の神様がこられて申されるには、「寄木や、女の子にはマシュ（塩）一升クレー、男の子には竹一本クレーをつけたよ」と言われました。

これを聞いていた西長者のだんなさんは、急いで家に

帰りました。

家に着くと、男の子が生まれていました。かなり落胆しましたが、浜で聞いたことは一切口外せず、子供の成長を見守っておりました。

月日の経つのは早いもので、東長者の子供も、西長者の子供も年ごろの青年と娘に成長しました。

西長者は、この二人を夫婦にしたいと思い、いろいろと手を変え、品を変えて諭したところ二人とも承諾し、夫婦として立派に生活できるようになりました。西長者は大層喜びました。

マシュ一升クレーの娘を嫁にもらいましたので、西長者の家は、日に日に金が入ってきて、またたく間に大分限者になりました。

さて、ヤブ入り二月のあるハンダニ（播種）祝いのことでした。麦種をまいた夜のお祝いには、麦飯を食べることになっていました。

嫁さんは、麦飯をつくって盆にのせて、夫の前に持って行きました。麦飯を見て夫は妻に向かって「私ほどの分限者であるだんなにむかって、麦飯を食べよとは何事じや、不届き者が」と言ってお盆をけとばしてしまいました。そして「お前のような女は、今日限りだ、出て行け」とどなりました。

妻はしかたがないので、お盆を持ったまま高倉の下で泣いていました。ところが高倉の中でも騒動がおこっているようでした。耳をすましてよく聞くと、麦の精が、「自分は、もうここにいることはできない。今晩限りこの家を出て行かねばなりません。」と言うと、他の米、粟の精たちが「ファーヤ（長姉）チュイ（一人）はやれない。自分たちもついて行くんだ」と言って、それぞれにキーチ俵をくくって出る準備をしている。そして、角切り牛にキーチ俵をくくりつけて出ていきました。

彼女も、彼ら穀物の精たちの後からお盆だけを持って泣きながらついて行きました。

彼らは、ウーニシトーバルの炭焼五郎の家に着きました。

炭焼五郎の家は、まことにみすぼらしい家で、頭から入れば足がでる。足から入れば頭が出る家でした。

彼女は、炭焼五郎に向かって、「五郎さん、私は遠いところからきた者です。今日からあなたの嫁になって、この家で暮らしたいので、ぜひ私を嫁にしてください」

とお願いしました。五郎は、「ありがたいことだが、自分の家は、ごらんのとおりみすぼらしい家です。あなたみたいな上品な方を住まわせるわけにはいきません。どうぞほかに行ってください」とことわりましたが、彼女の決心は固く何度も頼込むので、五郎は彼女を嫁にしました。

マシュ一升クレーの女を妻にしましたので、炭焼五郎の家も日に日に栄えてお金もたまり大分限者になりました。

さて、西長者の若だんなは、妻を追い出した後道楽遊びをしていたので、家は財産を手放しまったく何もないほど落ちぶれて、毎日ティル、ヒャーギをつくって売り歩く衰れな生活をしていました。

ある日、若だんなは、ティルやヒャーギをつくって、それをかついでウーニシトーバルの炭焼五郎の家に行き、ティルやヒャーギを買ってくれと頼みました。嫁さんが出てきて、「私の家は、ごらんのとおり使用人が多いので、ティルやヒャーギはいくらでも必要です。全部売ってください。」と言って残らず買いとりました。

五郎の妻は、すでにその人が前の主人であることを見ぬいておりましたので、来るたびごとに全部買いとっていました。しかし、前の主人は、まったく何も気づいていない様子でした。

ある日、炭焼五郎の留守中に、また前の主人が、ティルやヒャーギを売りにきました。五郎の妻は、前の主人を表座敷に通して、「遠方、度々いらっしゃるから、今日はごちそうをして差し上げましょう」と言って海山の珍味を表座敷に運びました。

御飯のおかわりをする際に差し出されたお盆を見て、前の主人は、ああ、この盆は自分がけとばした盆だ。そして女は自分が追い出した妻であることを悟りました。前の主人は、恥ずかしさのあまり女がおかわりを持ってくるまでに舌をかみ切って死んでしまいました。女はそれを見て、ものの哀れを深く感じながらも、主人の炭焼五郎が帰るまでその死体を始末しなくてはなりません。遠くへ運ぶことができないので、高倉の柱と柱の間に穴を掘って、「あなたはここにいて、高倉のネズミの番をしてください」と言って葬りました。

五郎の妻は、毎晩人気の絶えたころをみはからって、その魂しいを弔ったそうです。

このことから、高倉の安泰を祈る倉の祭りは、人気の絶えた夜半にするようになったそうです。

五　天人女房

この沖永良部島の前の名は、ミカル国といったそうです。このミカル国に、ミカル川という神々しい、きれいな川が一つ流れていました。

その川は、毎月一日（ツイタチ）と十五日に天のお姫様が降りてきて髪を洗う川でした。いわば神川でした。

ある一日（ツイタチ）に天女が降りて、羽衣を脱いでそばの松の小枝に掛けて、玉の杓（しゃく）で水をくんで髪を何度も洗っていました。

川の流れるその土地に、ミカルシシメという長者がおりました。長者は、田畑や山を巡視することを常としていました。

ちょうどその日も、田の巡視を終えて、ミカル川のそばに来ると、とても美しい髪の毛が一本流れていたので、それを手に取って計ってみると何と九尺もあった。

長者は、これはと考えつつ、上流へ上流へと行くと、松の小枝にきれいな羽衣が掛けてあった。早速羽衣を松の木から取って、少し上流へ行くと、美しい娘が浴びている。

長者は、天女とわかっていたが、何も知らないふりして、「娘さん、どうしてここで浴びているのですか」とたずねた。天女は、「私は地上の娘ではありません。天で生まれたアムレシシです。」と言った。長者は、天女に「私の家に行きましょう」そして、「タバコを何服もあげましょう」と言って長者は天女を家につれて行きました。

天女はとうとう、タバコで縁づいて、長者の妻となり、やがて五歳と三歳の子供ができました。

ある日、長者はどこかへ出かけて、長者の留守の間天女は機織りをしていました。そうしていると、五歳になる子供が、三歳になる子が泣いたので、あやすために歌をうたいました。

天女は、五歳の子供の歌の文句を聞いて驚きました。歌の文句は

「ヨーイヨイ　童（ワラビ）、ひユーは　あまが
とウびいしョー　わな見ちゃむ　八ツ又ぐらぬ
むにぬしヤー　六ツ又ぐらぬ　おーぬしヤー

（羽衣＝私は見たよ　今日は母が　八本柱の倉の下で　籾の下と　六本柱の倉の下で　粟の下で）

なちやみゆりばどウ（泣きやんだら）　うらにとウてイ（お前に取って）　くりゆんど（あげるよ）」と歌ったそうです。

天女は、これはシメタと思い、子供たちに「今日は、長者がいないから、倉をあけて羽衣を取って、サー今の内に逃げよう」と言いました。

五歳の子供を背負い、三歳の子供はわきに抱いて庭の周囲を回ってみたが重くて飛ぶことができなかった。五歳の子供を地に立たせ、三歳の子供は座らせてから天女は松の木にのぼった。松の木から下を見ると、五歳の子はあわてて、三歳の子は手を口にくわえて、「あまーあまー（母さん母さん）」と呼んで泣いていました。

天女が羽衣を一羽あおいだら白雲にのぼり、二羽あおいだら中の雲、三羽あおいだら天にのぼりついた。

天女には七人の兄弟が口をそろえて、「いままでどうしていたのか」と聞くと、天女は「嫌なミカルシシメにだまされて、逃げるにも逃げられず、月日の経つのは早く、五歳と三歳になる子供までもうけました」と言って、また「七人の兄弟で、二人の子供にクレー（運命・器量の意）をつけてください。」とお願いしました。五歳の子供は祝女（ヌル）に、三歳の子供はアムレにしてくださいと何日もお願いしました。

そうして、七人の兄弟が「夏の夏降（ナチグリ）り、雨と思うな、冬の霜立（シムダチ）ち、雨と思うな」と言うと同時に、下界のミカル国は、見る見るうちに海に沈んでしまいました。

二人の子供は、松の木の頂上にのぼってたすかりました。

しばらくして、島が浮きあがってきたので、二人の子供は、浮きあがってきた島に降りて暮らし、欲しい物はなんでも、天にお祈りすれば出てくるようになり、そしてこの島を「沖イラブ島」と名付けたそうです。

六　まま子いじめ

むかし、ある村に男も女もそれぞれ女の子一人の、連れ子同士の夫婦がおりました。

妻は自分の子供ばかりかわいがり、夫の連れ子はいじめてばかりいました。

ある日、二人の女の子に、母親が山にマキを取りに行くように言いつけました。

昼食はイモです。自分の子供には大きなイモを、まま子には小さなイモを持たせ、「イモを食べてなくなるまでは、家に帰ってはならない」と固く言って山に出しました。

昼になって女の子二人はイモを食べました。大きなイモを持ってきた女の子は早く食べ終わって、先に家へ帰りました。まま子の方は、イモが小さく数が多かったのでなかなか食べ終えることができず、とうとう山に残ることになってしまいました。

夜になると、地面にいるのが恐ろしくなって、大きなシイの木にのぼって夜明けを待つことにしました。

夜中になると木の下では、ケモノがほえ始め、恐ろしくて生きた心地もしませんでした。

やがて、夜明け近くになって、ネズミがシイの実を食べるのか、多くのネズミが列をなしてやってきました。ネズミの列をじーと見ていると、ピカピカ光る玉のような物を運んでいました。全部のネズミが集まったころにネズミたちは輪になって何やら話しているように見えました。「もう、これで終わりだ」と言っている。

そのとき、村ではニワトリが羽ばたきながらあちこちで鳴き始めました。東の空も白みかけてきました。ネズミたちは、まだ輪になって相談している。

しばらくして、木の上で女の子が、猫の鳴くまねを二、三度すると、ネズミたちは、これは大変と我先に光る玉はそのままにして逃げて行きました。

女の子が朝になって木から降りて光る玉を見ると、それは何と黄金でした。

早速黄金を家に持ち帰って、昨夜のことの一部始終を話しますと、それを聞いたまま母はいたたまらず、今度は、自分の子に小さいイモを、まま子に大きなイモを持たせて山にやりました。

まま子は早く家に帰り、小さいイモを持ってきた女の子は、まま子の言うとおりにして、夜になるとシイの木にのぼりました。

まま子のときと同じように、ネズミが光る玉を運んできました。女の子が大声で猫のまねをしたら、ネズミたちは、「これは、猫ではない人間だ」と言って、みんなで集まって食い殺したそうです。

このことがあってから、欲を出すと股（また）がさけるといわれるようになったそうです。

※この話の結びで、「欲を出すと、股がさける」ということについて判然としないので次のことを付記しておく。

本島の俚諺(りげん)に、「欲(ユク)ぬ熊鷹(クマタカ)　股張(マタハ)い裂(サ)きゆむ」というのがある。これは、欲の深い鷹が、二匹のエモノにつかみかかったが、エモノは別々に逃げ出し鷹の股が裂けたという意で、あまり欲が深いと、そのために災いを招くという意味であろう。

第三節　ことわざ

本節のことわざについては、沖永良部島郷土史資料に収められている、玉江末駒・安藤佳翠共編の「沖永良部俚諺集」をそのまま転記した。

序　言

沖永良部島は、奄美群島中の南端に位し、与論島を一つ隔てて沖縄島と相接する。面積約六十七平方粁の小島で、現在は和泊、知名の両町、三十有余の大字から成っています。

この島では俚諺をテーキ（和泊地方では、キが口蓋化してテーチ）と言っていますが、それは民謡の中の、道歌と相並んで、修身斉家の蔵言であり、子女教訓の指針でありました。往時は元より今でも活用されているのが数多いことと思います。

ここに収録したのが二百三十余ありますが、これは現地について採集したものではなく、われら両人がその旧い記憶の中から呼起したものを書き集めたのですし、これに漏れたものが数あるに相違ありません。殊に両人共和泊町で成長したものであり、且つここ十数年郷里を離れているのですから、島の中の一部に偏した俚諺であるかも知れません。

次にこれらの俚諺を一々見ていかれたならば、それがこの島独自のものではなく、他から伝来したものが多いということに気付かれるでしょう。しかし内地から伝来のものであろうと、はたまた南島共通のものであろうと、俚諺の分布状態を知る上の一資料になりはしますまいか。

島の方言と、いわゆる普通語とは著しい相違があります。俚諺はコトバそのものの研究を対象とするものではないから一見一読誰にもわかる形になおした方が良くはないかとも思いましたが、表現の語感を損うことを惜しみ「普通語に近づけた方言」で記載したものも相当にあります。

これらの俚諺は部類別にして記載しました。中には適

切でないものもありましょうが、雑然と羅列するよりは便利かと思いまして、無理にもある部類にはめこんだわけです。

理解をたすけるために解釈をつけておきました。中には耳馴れた俚諺そのままの形のものもあり、強いて拙い解釈を必要としないと思いましたが、体裁を揃えるため、ひとしく解釈をつけておきました。

昭和二十七年二月二十日

安藤佳翠

一　気象、天候に関するもの

①二月の一日寒さ（チービー）

旧暦二月（以下何月とあるは何れも旧暦に従う）に入って、時折真冬を思わせる寒い日があっても二日とは続かない。

②二月風廻（ハジモー）や

二月の月は、風位が定まりない。

③二、三月のフチョブクリは瘠枯り（エーガ）牛の種子（タニ）切りらしゅん

フチョブクリ＝東又は北の風の吹きつけること。真冬の候には三寒四温というように、間には暖かい日もあるが、この頃には、東、北の風が十日程も吹き続くことがあるので瘠牛は寒のため斃死（ヘイシ）することもある。往時牛馬を放牧していたことを物語るものと言えよう。

④梅雨上（ナガシアガ）いに東風（フチヌカジ）の続ちゅぬ時は豆俵（マミドーラ）の用意しり

梅雨あけの頃に東風が吹き続けば、大豆は豊作である。

⑤人雲（チューグム）の立ちゅぬ時は梅雨（ナガシ）の上（アガ）い

人雲＝入道雲。又「蘇鉄の花の咲ちゅぬ時は梅雨の上い」とも言う。

⑥十月縄朽（ノーク）た

十月には海が凪ぎつづきで、釣糸も朽つ程毎日漁ができる。

⑦十月台風は家倉倒（ヤークラトー）しゅん

この季節外れの台風は、夏季の台風よりも猛烈であると怖れられている。

⑧十月の豆殻北風（ニシ）

十月は秋大豆の収穫時である。この頃に北風が吹くと豆の莢（サヤ）がカラカラとはじけた。それで「豆殻北風」のことばがある。

⑨冬南風廻（ヘーモ）いは隣譲（ユジ）しんな

冬の季節に風が南へまわるとすぐ雨になるから、近所隣りへも不用心では出掛けるな。

⑩冬雷は夏世果報

世果報＝豊作、豊年のこと。

冬雷は翌夏の豊年の前兆

⑪冬雨垂（アマダイ）には怪物（マジムン）も立たぬ

雨垂＝雨おち、軒下のこと。

冬の寒さには軒下に立てぬから、早く家の中へ入れよと招く時などによく言う。

⑫ウリジム北風（ニシ）は雨（アミ）の根

ウリジム＝三、四月、麦の穂の出る季節三、四月頃、北風が吹くと雨になりがちである。

⑬八月の戻（ムドイ）い太陽（ティダ）

八月に入って、再び夏が舞戻ったような暑さに言う。

⑭子丑の尾打振（ズーウンブ）い

子丑（北東）の方角で獣が尾を振るように風が行き戻りする時は天候が険悪となる。

⑮台風の翌日（ナーチャ）は一人子（チュイグアー）の船出（ヒニイ）ぢゃしゅん

「台風一過」でよく海が凪ぎ、安心して旅立たせることができる。

⑯朝焼は雨、夕焼は日照（ヒドウイ）い

朝焼は雨、夕焼けは天気になる前兆。

二　倫常に関するもの

(一)　親子兄弟に関するもの

①親拝(ウヤウガ)でぃから神拝み
　親は神よりも尊いと、親孝行を強調したもの。

②親煩悩、子畜生
　親が子を思うほどに子は親を思わない。

③親の罰(バチ)は立ち罰
　親に不孝すれば、天罰たちまちに降る。

④親の烏(ガラン)ど子育てゆる
　親烏がガアガア鳴き立てるように、懸命にならねば子の養育はできぬ。

⑤魂添えては子は産(ナ)さらぬ
　思慮才覚すべてが備わるように、子供は産めないから自分で磨けよと。なお、この上に「親は産(ナ)し

ど産さゆる」を添えても用いらる。

⑥可愛(ハナ)しゃる子は鬼(ウニ)に揉(ム)まし
　可愛いからとて子供は甘く育てるな。

⑦齢(トウシ)とってからは親敬(ウヤ)め子敬め
　老いては子に従へで、子供の意見も尊重せよ。

⑧倒(トー)り馬(マ)から走り馬
　「鳶が鷹を生む」と同じ。

⑨親の言うこと聞かぬ子は蛙(アタビチ)になゆん
　親のいましめを良く守れ、と。

⑩兄弟は他人の始まい
　兄弟となれば、その親しみが薄くなる。

⑪ウナイ神はマササ
　ウナイ＝女の姉妹、尊んで「ウナイ神」と称する。
　マササ＝神様の現わす「効験」に当る語か？

ウナイ神は神様にも優って、その兄弟を守護するの意である。ウナイ神の神高さという信仰は大島、沖縄共通のものである。殊に旅立ちの際はこの信仰が重んぜられ、昔は「ウナイティサジ（ウナイの手拭）」を貰って出立したとも言う。

⑫死じゃる子の美(チユ)らさ、逃(ヒ)んじゃちゃる魚(イユー)の大さ(フイ)
　「死にし子の顔よかりき」で失いしものへの愛着、未練

(二)　夫婦、男女に関するもの

①似合(ニョー)てど竈(ハマ)しきらゆる
　竈しきる＝生計を立てていくこと。
　「似た者夫婦」の意

②雌鶏の歌ゆしは家の疲弊(ツカリ)
　「雌鶏の晨(アシタ)」と同じく、嬶(カカア)天下をいましめたもの。

③女と綱(チナ)切りに余りは無(ナ)ん
　「女に余りは無い」で、女は何とか生きて行く途が立つ。

④男の年老は甕(ハミ)の破(ワ)れ、女の年老は鍋(ナビ)の破れ
　鍋の破れ物は何とか役立つが、カメの破れは何にも役立たぬ。老いても女は男より役立つ。

⑤糠屋(ヌカヤ)の隅忘りるな
　富貴な身分になっても昔の貧乏した時のことを忘れるな。又「糟糠の妻を大切にせよ」との意にも用いられる。

⑥新嫁(ミーユミ)の三日働き
　花嫁の当座は、かいがいしく働くが、後は本性をあらわす。

⑦夫(トウジ)婦喧嘩(ウトウユーゼ)は犬猫も食(カ)まぬ
　夫婦喧嘩の見にくさ、ばかばかしさ。

⑧姪子(ミックワ)のうち、嫁なさぬうち今一度(ナチユツケ)見ておけば良かったもん

可愛かった姪子も、わが家の嫁にとってみれば、憎いものだ。

⑨悋気(リンキ)は人為(チユーダ)め
悋気をすれば、仇し女との仲を裂くどころか、却って逆効果を生じ両人の情交を密にすることとなる。

⑩男は舟締(フナジ)め、女は家締(ヤージ)め
船頭が手狭な舟の中をきちんと整頓するように女は家の中を整理整頓するが肝要だとの教え。

⑪ユケ女は七竈(ナナカマ)の飯焚ちゅん
ユケ女＝俐巧な働き者、七竈の飯云々＝一どきに多くの台所仕事をやってのける意

⑫夫婦の仲は一束間(チユチカマ)に切りゆん
夫婦の仲は束の間にも断れて、あかの他人となることがある。これは「親子の仲は、切っても切れぬ」に対象して言うこと。

⑬女の魂は額(ハランチャヌサチ)の先
女の思慮の浅いことを言う。

(三) 一般世間に関するもの

①遠(トウー)さぬ親類よか近さぬ他人
遠方の親類よりも、近所に居る他人が頼りになる。

②自分(ドゥーチ)抓み
わが身にひきあてて、他人を思いやれ

③人の先と世の先とは分からぬ
人の上、世の先、将来のことはトせられない。

④今日有(ヒューア)てい、明日有(ナーチヤア)むでい思うな
今日は今日で、明日のことを今日知る事はできない。

⑤柩の蓋、被るまで人侮(ウ)ぐな
棺を蓋(オ)うまでは人を侮(アナド)ってはならぬ

⑥侮(ウ)ぐ者に手噛(テイーカ)まゆん
馬鹿にしていた者が出世して、自分が面目を失うこと。

⑦志は韮(ビヤー)の葉
つまらない品物でも、親切がこもっていれば有難い。

⑧挨拶に銭金は要らん
人には愛想よくせよ

⑨可愛(ハナ)しゃど旨(ウマ)さ
仲よしの者同志寄って食えば、何でもおいしい。

⑩玉黄金為(シ)りは吾身(ワミ)も玉黄金
他人を大事にすれば、吾が身も他人から大事にされる。

⑪今日(ヒユー)は人の上(チユー)、明日(ナーチヤ)は自分(ドウー)の上
禍難は他人事ではなく、自分にもふりかかると思え。

⑫向こて来る犬の面打つな
犬猫が嫌いでも、自分に寄りついてくる時は、打叩きするものではない。まして、人においておやで、たとへ嫌いな者でも、来る早々どやしつければ其の者の恨みを受けることになるぞ。との戒。

⑬尋(ヒユー)ある身体、他所(コス)に持たれ
五尺の身体、人との附合いを良くすれば、すべての人から愛せられることになる。

⑭他人(チユー)の果報(フー)ど吾果報(ワーフー)
界報(フー)＝クァホウの略。しあわせ
世は相持ち、他人の幸せがめぐりめぐって、わが幸せとなる。

(四) 言行に関するもの

①短気は損気

短気を起すな、禍の基。「短気の出ぢゅんきゃ手引き」も同じ。

②慾の熊鷹、股張い裂ちゅん
貪慾は、身を滅す。

③満たぬ瓶ど鳴ゆる
未熟の者こそ、得て自惚れ高ぶる。

④平蝸牛の高昇い
卑賤から出世したものは、得て威張りたがる。

⑤ホーミの位下い
ホーミ＝魚の名。形は美しいが、臭味があって好かれない。見掛倒しで中味のないもの。

⑥怠者の糞働き
怠け者はコツコツ働くことはせずに、せっぱ結ってから、がむしやらに働こうとする。
「イチブイ者の杵替や」というのもある。

⑦歩く者ど糞踏みる
家を外にして出歩いている者は、ろくなことはしない。

⑧虚言は先ち通らぬ
うそいつわりは、きっとバレる時がくる。

⑨鼻の開きは、尻も開らちゅん
鼻を開く＝鼻を動かす。自慢すること。自慢をして有頂天になれば、腹の貯えが下へ漏っていくようで後には何も残らぬようになる。

⑩鼻高天狗
自慢をする者

⑪千人が股潜るとも一人が頭越いるな
人を凌ぐな、謙遜であれ

⑫有んとにち吹かすな、無んとにち愁ぶな

有るからといって自慢するな、無いからといって憂えるな。

⑬富人に持ち切り無ん、貧素に持ち切り無ん
前の諺を裏返しに言ったもの。

⑭捨てる神のありは引上ぎゆる神の有ん
捨てる神があれば、助ける神がある。

⑮蟻の思いも天道たね届ちゅん
小さい者の願いでも、誠は天に通ずる。

⑯天道様は近さ
天の神様は、遠い彼方にいますのではなく、我々の身辺にあって、善悪のすべてを照覧しておられる。

⑰急がばまわり
急げば事を仕損ずる

⑱研がなしゅてぃ鍛治屋恨みるな
刃物は研いで使え、又自己研讃の訓へ

⑲木の曲いは使らゆしが人の曲いは使ららん
性根の曲った人間は手に負えない。

⑳百足の転び
「猿も木から落ちる」で達人も仕損じが無いではないぞ。

㉑馬牛は力、人間は魂
人間は腕力のみではいかん。智恵を働かせ。

㉒虎の口には附くとも人の口には乗んな
うかうかと人の口にのってだまされるな。

㉓初めの辛さ、後の甘さ
約束事は、最初に固く結んで、後で悶着の起らぬように。

㉔大取い為るよか小取い為り（フートウシルヨカクトウシル）
「濡手に粟」を夢見ずに小を積んで大とするように。

㉕盃の水も岳の水起しゅん（テー）
木の葉の下をくぐる盃ほどの水もやがては山から下る大水となる。大事の前の小事を慎め。

㉖盗人の間は十間ぞ（ヌスドウマ）
一寸の隙間でも盗人からは十の隙間が見える。油断は禁物。

㉗家習れどティン習れ（ヤーナ・ナ）
ティン＝「天」で「世間」の意。「天の下（テインシャー）」とも言う。家庭での躾けが世間に出ても役立つ。
「家習れどう人習れ（ヤーナチューナ）」とも言う。

㉘見習れ、聞き習れ
見聞きして、自分の知能を磨け。

㉙良か人探めて潮戯為り（ユーチューハナグリシ）
冗談事でも、相手をみてしないと、ひどい目に合うぞ。

㉚肝し容姿買うゆん（チムハギホー）
肝＝「むら肝」のこころ。
「肝こころ」ともいう。
容姿は醜くても、美しい心の持主であれば、それを補って余りがある。

㉛三人寄合うて人事言んな（ミチヤイヨーチュールトウ）
三人寄って他人の悪口を言うと、三人の中には必ずや悪口を言われた者の縁故者があって、相手に通ずる。

㉜他人事言いガンテ生米噛みガンテ（チューグトウナマグミカ）
ガンテ＝その事に夢中になる意か、或は熱中することか。
生米を噛み出すといつまでも止められない。それと同じく、他人の噂話もやり出すと面白くてやめ

られぬものである。

㉝物は相談
事の成るか成らぬか、独りで案ずるよりも相談に乗り出すこと。

㉞相談じりは半ら（ソーナカ）
他人と相談して、その智恵を借りれば事の半分は成就したようなもの、という意か。

㉟年寄とは穴掘って相談じり（トウシユイゴーフソー）
穴掘って＝これは次の伝説に基くものかと思う。
昔ある国で「老人は山に捨てよ」との掟があった。ところが一人の孝子は老母を捨てるのに忍びないので床下に穴を掘って隠しておいた。その頃たまたま隣国から国の安危にかかわる三つの難題が持ち込まれた。王は案じわずらった挙句「この難題を解く者には褒美をつかわす」との布令だ。そこで件の孝子は穴の中の母に尋ねるとわけなく解いたので、直に王に申し上げたら感賞があり、それから

㊱物言読みしゃは長柄橋に積まゆん（ムニイグトウユ）
物言読みしゃは＝おしゃべり者
長柄橋＝大阪の毛馬にある橋であろう。これについての伝説―確かでないが、大体次のようではないかと思う。
昔、河の堤防（或は橋梁か）の構築に当たって、人柱を立てることになった。その人柱に立てる者は「横切れ縫の着物を着ている者」ということだった。すると一人の娘が「自分が横切れで縫った着物を着ている」と言ったため、とうとう人柱に立てられたというのである。話は少し曖昧な点もあるが、兎角今でも横切れで着物のふせをするものではないと戒められている。津の国の長柄の橋は弘仁年間（西紀八〇〇年頃）に構築され、この架橋には困難を極め、人柱の伝説長く後人を痛ましめ、「物言はじ父は長柄の人柱、雉も鳴かずば撃れまいものを」という歌もあって、全国―鹿児島地方

らはこの掟を廃し、改めて老人を大切にするようになったと。

にもあるようである。人柱を立てる河川もない島にまでこれが伝わってきている。

㊲赤牛為(シ)んな。又は「赤牛の目為んな」

子供は大人の前で、要らぬ事をしゃべるものではないという戒である。これには次のような伝説がある。

藩政時代には耕作用の畜牛を屠殺する者は重罪に処せられることになっていた。時に一人の男が、赤毛の牛を盗んできて夜中にこっそりこれを屠って食べた。このことは、子供にも固く口止めしてあったのであるが、役人が取調べに来た時、親父のそばにいた子供がまさに事実を言い出しそうな顔をした。そこで親父が目を光らしてギュッと睨みつけた。この険幕に「親父が目(ミー)は、この間殺(フル)ちゃぬ赤牛の目ン玉のごと恐(ウトウ)るしや」と言ったので、とうとう悪事がバレて処刑されたというのである。

人が恐った目をした時「牛盗人目為(ヌスドウミーシー)い」というのもこの伝え話から来ているのであろう。

㊳烏(ガラシ)は口に憎まゆん

烏のように口数の多い者は、人から憎まれる。「人喰(クー)い烏(ガラシ)」というのも、饒舌の者を怖れ憎んで言う。

㊴学者の空(ムナ)講釈

実行の伴はない、空理空論は何の役にも立たない。

㊵諺(テーチ)に空諺(ナムテーチ)は無(ナ)ん

昔の人の教えに無駄なものは一つもない。

㊶火起(ヒークシ)の穴から天道(ゴー テイントー)見(ミ)ゆん

火起し＝火吹き竹。見聞のせまいこと。

三　世態、人情に関するもの

①公儀敬(クージウヤ)め

公儀の下知は事の善悪を問わず、命だこれに従うのみである。それで真似ごとでもして、その責を果たさねばならぬ。乃ち精神のこもらない、ただ公儀の下知に背くまいと表面を糊塗することに言う。「公儀仕事」のことばもある。例えば道路工事などの共同作業になるとその能率が極めて低いというのも藩政時代の圧制の余習といえよう。

②上(ウイ)ち水(ミジ)は立てぃららん

高い所へは水は引かれない。上様の命はただこれに従う外はない。

③公儀は広(ヒユー)さ

公儀に与かる者は、広い世間相手である。ちょっとやそっとは目こぼしもあろう。それで馬鹿正直に一々下知を守らずとも要領よくやっておれば何とかなるものだとの意。

④医者と横目の跡は立たぬ

横目＝藩政時代の役職、刑罰を司る。医者は薬九層倍するためか。横目は兎角人の恨みを受けがちであるためであろう。その子孫は栄えないというのである。

⑤狂(フリムシ)れ者の跡は立ちゅしが魂利(タマシキ)きの跡は立たぬ

狂れ者＝ここでは魯鈍な者の意。

フリムンは人の恨みを買うことも仕出かさないから跡は栄えるが、才走った者は人をペテンにかけることもあろうし、それでその跡は栄えないというのである。

⑥ぬされらぬ果報(フー)はちかまらぬ

ぬされる＝幸を得ること。恵のさずかること。運がめぐってこなければ、いくら焦っても幸福は得られない。

⑦命(イヌチ)果報(ガフ)ど世果報(ユガフ)

「命あっての物種子」で、命があればめでたい世の中にもめぐりあう。

⑧鞍掛馬(クラケーマー)に乗(ヌ)ゆん

難儀苦労もせずして、待ち設けた福にありつく。

⑨待つ者の大喜び

「福は寝て待て」と同じ。

⑩附く者ど可愛しゃ
馴附いてくる者程可愛がられる。親子の間柄でもいえる。

⑪泣ちゅる子ど乳飲みる
黙っていては、誰も構ってはくれない。病気災難の時でも。

⑫泣ちさ者の面にはトウドウ虫の綯ゆん
トウドウ虫＝ヤスデ
悲境に落ちこんだからといって、ふさぎ込んでしまえばますます憂き目をみるばかりである。

⑬腐り物にど蝿はちちゅる
見苦しいことが起これば、それが四方に糸をひいて次々にいやなことが続く。

⑭借いグイは有しが戻しグイは無ん
礼を言って借りはしたものの、貰ったつもりで、返そうとはしない。

⑮借ゆぬ時は仏、戻しゅぬ時は鬼
「借る時の恵比須顔、返す時の閻魔顔」に同じ。

⑯慇懃狡っぽ
お世辞の巧みな者は得てして狡いことをする。「インギン無礼」ともいう。

⑰目八丁、口八丁
「手八丁、口八丁」を「目八丁」というようである。

⑱川の大姉
猿蟹物語に似た物語―籠の底には青い未熟な桃を入れその口の所に僅かばかり熟した桃を入れてやったという物語からきているのであるが、表ばかり美しく、見栄えがして中味の乏しい贈物。

⑲大人は思ての欲しゃ童は見ちの欲しゃ
大人は数々の美味を思い出して食欲がそそられる。子供は目の前に見せつけられると、手を出さずにはおられない。

⑳生恥は隠さゆしが死恥は隠さらぬ
平常はどんな暮しをしていようと、他人が一々見ているのではないが、死人がある時は葬儀万端人任せになるから、生計の様子がそのまま人前にさらけ出されることとなる。

㉑葬式戻いの医者話
死んでから「あの医者にかかればよかった」などと返らぬ愚知をいう。

㉒足の動きば口も動ちゅん
外を出歩けば、どこかで食べ物、飲み物にありつける。

㉓脚病みは瘠して手病みは肥えゆん
足の病気は、内に引込って瘠せるばかりであるが、手の病は仕事はろくに出来ないし、外を遊びまわって歩くから口も動いて肥える。

㉔医者の不養生
人には保健衛生を説き、治療に従事しながら、自分の体は粗末にする。

㉕家ハジャガイ世間猫子
「内弁慶の外すぼみ」、自分の家では暴れまわるのに、他所の家へ行くと猫のように畏まる。又「家ハジャガイ……」ともいう。

㉖章魚の色戻い
章魚が色を変えるように、喜怒がたちまちにして顔色にあらわれる。

㉗肝ど物見ゆる
「心ここにあらざれば見れども見えず」の意。

㉘噂しりは立ちゅん
「噂をすれば影が立つ」と同じ

㉙針の穴通(ミートゥー)しゅんがね
がね＝古語の「がに」に当る。「…の如くに」の意
僅かなことも一々干渉せねば気が済まぬこと。

㉚夢(イミ)は原々(ハルバル)の草の裏葉
夢は野原の草同然のものであるから、悪い夢を見たといって気にする必要はない。これは民謡「夢見ちゃむでぃち夢の沙汰為るな」の下の句。

㉛馬鹿に附きゆる薬は無ん
「馬鹿につける薬は無い」そのまま

㉜大原(フーバル)は大(フー)ユタ
大原＝大野原であるが、ここでは広い世間の意。
ユタ＝福禍を占う者、多くは女巫女にあたる。
広い世間に出て、衆人の言うことを聞けば、ユタの占いよりも却って筈に当ることが多い。

㉝医者の医者嫉妬(ウァーナイ)　ユタのユタ嫉妬(ウァーナイ)
ウァーナイ＝古語「うはなり」、ねたみ、そねむこと。
医者、ユタ共に同業互いに嫉んで、仲の良くないこと。

㉞機嫌長者
日によって、愛憎好悪があり、機嫌のとりにくい者。

㉟オウに物破りは無ん
オウ＝長上に対する受け答え「はい」の意。
何事でも「はい、はい」と聞いておれば、万事争いはない。

㊱銭金の出(イ)ぢりは親類も出(イ)ぢゆん
金が出たと見れば、親類呼ばわりする者が続々と出てくる。

㊲米の側(ソバ)には居(ウ)らゆしが、甘藷(ウム)の隣には居ららん
隣で米の飯を食っているのを見ては、さして食指は動かぬが、イモを見ると欲しくてたまらない。と、実際とは矛盾しているように思うが、島の人のイモに対する執着を極端に表したものといえよう。また実際イモを一日食わずに居ると欲しくてたまらない。という人もある位だから。

㊳食(カ)ましゅしど我がお主(シュ)
「食を与ふるこれ我が主なり」で生活の前には、恥も体面もない。自分に食を与えてくれる者のみを主人として仰ぐというのは、あさましいことではあるが、シマの生活苦のいつわらない告白であろう。この俚諺は、沖縄、大島共通のものだろうと思う。「物(ムヌ)、呉(クイ)ゆしいどぅ我がお主」（沖縄）がある。

㊴銭持(ジンム)ちには銭呉(ジンク)れれ、衣裳持ちには衣裳呉れれ
一見奇のようであるが、銭持ちは銭を愛するからこそ銭持ちである。衣裳持ちも亦同様

㊵無ぬ袖(スディ)は振(フ)ららん
無いものはないで、いくら思っても願っても、かなわない。

㊶仏の真似(マニ)はできゆしが富者の真似(マニ)はできらん
富者の裕福な生活を羨んで言ったもの。

㊷大鳥(フードゥイ)の飛びば羽根の落(ウ)てぃゆん
大きな世帯を構えていた者が他へ去ってしまうと何か後におちこぼれが残って、居残る者は恵にありつく。

㊸灰吹きと金持は溜るほど穢(キタナ)さ
守銭奴は、金が殖えれば殖えるほど根性がきたなくなる。

四　仕事と暮らし向に関するもの

①世ど作い
五風十雨というように、天候に恵まれねば、いくら精出しても豊作は期待できない。

②細手の一倉、荒手の二倉
倹約家の一倉分の物量は、濫費者の二倉分の物量に匹敵する。

③手ぶりど富者
手ぶり＝「手群れ」か。人手の多いこと。
人手がそろって働けば、それ程富が得られる。

④粟の草は悋気者に為みり
粟の草＝粟の除草又は間引き。粟の種子は粒が小さいので、厚蒔になりやすいから、密生した所は思い切って間引かねばならぬ。ところが気の小さい者はそれができかねるから、悋気の強い女にさせたら勇敢に思い切って間引くだろう。と。

⑤貧乏し居る間は粟作り
粟は肥料を多く要せず、早魃にも耐へ、その上貯蔵が利くから。

⑥麦は諸作の大兄
麦はその年の諸作の中で第一番目に収穫できるから、又麦の豊凶によって、その年の諸作の作柄がわかるとも言われている。「麦は作いの親」も同じ。

⑦主ど大工
家屋を建築するには、家主の設計、指図が大きな働きをする。

⑧大工の他人為
大工は、他人の家は造るのに、自分の家の手入れは捨てておく。

⑨腕ど曲尺有る
腕の冴えた大工は曲尺を使わずとも正しい寸法をはかる。線を引く。その腕前の自信を自ら誇る時に言う。転じて大工仕事に限らず、外の仕事の場合にも言う。

⑩一芸は身の助け
一芸一能を持っておれば暮らして行ける。

⑪六十の手習
年をとってからでも、知能を磨くことにつとめる。

⑫六十なてぃから自身し自分の前為ん
昔は貧乏な者が金穀で売られ、その利息として主家に奉公する。元金又は元米を返済するまでは、その主家から出ることはできなかった。
しかし六十歳になれば解放される慣例となっていた。又藩政時代は、十五才から六十才まで夫役の対象であったので、この六十から自分のからだとなって、一戸を構えようと精出すこと。略して「六十からどう自前」ともいう。

⑬旦那の奉公は為過ぎは無ん
主人の為には、懸命に働け。又「親の奉公と旦那の奉公は為過ぎは無ん」とも言う。

⑭若さ有いにの難儀は買うてぃも為り
若い時の難儀苦労は、我が身のため。

⑮辛労に空辛労は無ん
働けば必ずそれに酬いられるものがある。

⑯稽古に下手無し
普通に言われるそのままの形。

⑰砂糖黍は自身し自身の体持ちゅん
ヲウジ、ヲウギ＝甘蔗、荻の類であるからこういうのか。この島は至って燃料が乏しいので、製糖をするのにその搾りがらの茎も外皮も悉く燃料として、砂糖に焚きつける。それで「他人に頼ることなく自活せよ」と訓える時によく言う。

元銭を欠かねば上乗の商売だと、儲けなかった時の気休め。

㉓売てぃ悔み　買てぃ悔み（ウ／ホー）
売ってしまって後悔することもあれば、買ってから後悔することもある。

㉔銭金の廻い物
「金は浮世の廻り持ち」などと同じ。

㉕算用者の銭足らざ
「算用合って銭足らず」などと同じ。

㉖家の富でぃちは無ん（ヤー／オイ）
いくら立派な家屋でもそれは固定していて、運転資金とならないから、財産を産まないとの意。

㉗大木は倒りてぃ半ら（フーギー／トー／ナカ）
富豪の家は財産が傾いても、なお余勢をもって生活ができる。

㉘船一艘が荷貰うゆか、人一人（チュー／チュイ）が口減らし
家族の多いのが貧乏の種子

㉙病疲りは家倒り（ヤミツカ／ヤートー）
病人死人が出るほど家を疲弊させるものはない。

㉚有には有い喰れ（アー／アイ／グ）　無には無の暮し（ナー／ナー）
有れば有る、無ければ無いで、くよくよせずに暮していこうぞ。

㉛天道ち口開ちゅん（ティント）
食う物が何もない有様

㉜安物買うやの高当い（ホー／アタ）
「文惜しみの百失い」などと同じ。

㉝船持ちは乞食に笑らゆん（クンチャ／ワロ）
クンチャ＝「乞食」であるが、この言葉は元々本島のものではないようである。普通にはムヌムレ「物貰い」、「フジチ」は癩患を言う。

危い綱渡りをして金を求めようとするよりも、のんきでいた方がよいというのであるが、この島は港湾らしいものはないし、それに海は時化ることが多いのだから、船持の危険や苦心を痛感させられて、こういうのであろう。

㉞海山拍子な物（ウニ／ムン）
海の漁、山の猟必ず獲物があるとは、決まっていない。

㉟海歩ちガッテ　家喰れ倒しゃ（ウニア／ヤーク／トー）
ガッテ＝物事に熱中する。夢中になる。
漁の好きな者は、家業を抛って海にばかり入り浸っているから、しまいには家までつぶしてしまう。と、この島では魚業を専業とする者は殆んどないといってよい。多くは好き道楽で釣りをするのであるからこう言うのである。

㊱海歩ちヨーシャは猫（ウニア／ミャー）のサブレも食（カ）みん
ヨーシャ＝ひもじいこと。サブレ＝残飯、食べの

こし。
海に行けば腹が空くので、何でも食べる。

㊲ヨーシャにニッチャンの物（ムン）は無ん
寒（ヒー）さに汚さの物は無ん
ニッチャ＝食のまずいこと。「ニッチャニッチャ食べるな」などの「ニッチャ」。
ひもじい時は、食を選ばず、寒い時は衣を選ばない。

㊳チューホーは道端（ミチバタ）にて為（シ）り
チューホー＝布を織ること。又は織女。
道端で機を織れば、道行く人が見て、いろいろ指導をするし、技も上達するから。

㊴醤油は道端に立てぃり
醤油は仕込んだら、絶えずかきまわすのが良いとされている。道端であれば、通りがかりの人が立寄って話をし乍らでもかきまわしてくれるからであろう。

五　身体、容姿に関するもの

①木（ヒー）にも絹巻（イチュマ）きは清（チュラ）さ
チュラサ、キュラサ＝「清らさ」で「美麗」の意に用いる。
「馬子にも衣裳」などと同じ。

②按司の子は生（ウ）い出（イ）ぢ、クジの子は生（ウ）い後（ウク）り
按司＝琉球における大名格、ここではただ「良家」の意。
クジ＝意不明、但しここでは「下賤の者」の意。
良家の子女は、成長するにつれて、ますます気品が出て美しくなるが、下賤の者の子女はたとい美しく生れたにしても成長するにつれて醜くなる。

③目窄男上男（ミーシブヰンガジョーインガ）、目張（ミーハー）や女（ウナグ）の上女（ジョーウナグ）
男は糸眼をした男、女は鈴を張ったような大きな目玉をしたのが美しい。

④大（フイ）さギタロシャ出（イ）ぢ揃（スル）てい美（チュラ）さ、丈低（タキヒ）く美（チュラ）さはチヂてい美（チュ）らさ
ギタロシャ＝構えの大きいこと。
チヂてぃ＝一人だけ離れての意か。
右二つとも平常の話ことばには出てこない。又俚諺としてここに取り入れたけれども民謡の形そのままである。
意は、男女を問はず、身体の構えの大きな者は揃って歩くのが堂々して美しく、小柄な者は一人歩きの方が美しく見える。

⑤赤子の顔（チラ）は七面変（ナナチラカワ）ゆん
嬰児の顔は、父に似たり、母に似たり幾度も変貌する。

⑥イング為（シ）ゆる時は味噌盗人惚（ミシュヌドウフ）りらしゅん
イング＝幼児が大人の言葉に応じて、ウンウンと出す声。
幼児の可愛い笑顔を見ると盗人に入った者までもうっとりなって盗みを忘れる位だとの意。

⑦ぐゎんない百歳
日頃頑健な者はハタと殪（たお）れることもあるが、蒲柳の質が、よぼよぼしながらも長生きをする。

⑧尾太（ズーブタ）は牛ビル、足太（ハジブタ）は人（チュー）ビル
ビル＝弱いこと、柔いこと。尻尾の太い牛は弱い。
人は足の太いのは強健でない。

⑨年寄（トシュユイ）は物（ムン）の力
老人は栄養を取らねばまいってしまう。

⑩一寸坊の五分魂
小男が却って才智は富んでいる。

六　雑及び前の部類に入れるべき補遺

①丑（ウシ）ぢ人（チュー）の大（フー）トゥルバイ
丑ぢ人＝丑の年生まれの人。
トゥルバイ＝とぼけること。

丑年生まれの人は牛のようにのろまである。

【備考】

以下、十二支に因んだものは、十二支の動物の性情などにくっつけて言うのみで、何れも深い根拠があるわけではない。

②寅（トウラ）でぃ女は夫食（ヲウトカ）みん

寅年生まれの女は夫を食い殺して早死させる。これは迷信として根強いものがあり、一般に寅年の女は結婚問題に悩まされる。尤も相手が寅年の男であればよいという特例はあるが、その代り「丙午の女」は別に嫌われていない。

③申（サン）でぃ人の物サーサ

物サーサ＝心がザワザワしておちつきのないさま

申年生まれの人は早合点で奥深い思慮がない。

④酉（トウシ）ぢ人（チユー）の掻（ハ）ち喰（グ）れ又は「拾喰（ヒーグ）れ」

酉年生まれの人は、鶏のようにその日をかき拾って食うから一生貧乏をする。

⑤亥（キ）ぢ人の居喰（キーグ）れ

亥の年生まれの人は物に恵まれ、一生楽々として暮らせる。但しこれは「亥」の「ゐ」を「居」の「ゐ」に附会したもの。

⑥敷居（ハミ）は親の面（チラ）

ハミ＝鴨居の訛であろう。本島では障子などの建つシキヰをこう称している。

ハミは親の面と同じく尊いものであるから踏んではならぬとの戒。これを神聖視して、神事の際にはその一隅に御洗米を供える風習がある。「神」も「ハミ」であるし、この言葉の共通から来ているのであろうか。

⑦七落（ナナウ）てぃ口の水汲（ミジ）でぃ「アングシャリ」願為（ニガン）ゆん

七落てぃ口＝川水のおち下る七つのところ。

アングシャリ＝藩政時代の薩藩役人の妾。

七ヶ所の川水の落口から浄水も汲んで神に捧げ、

アングシャリに取立てられる願をするというのである。当時薩藩から代官役人として下ってきた者をトゥンガナシ（殿がなし）と呼んでいた。これらの役人はすべてが単身で下ってきたのである。従って、その駐在二～四年の間その空閨を慰め、薪水の労をとらせるため妾をおくということは珍しくなかった。それが即ちアングシャリであり、そのおめがねに叶ってアングシャリになれば殿がなしの妾として尊敬せられるばかりか賦役は免れる。家屋田畑までも与えられることがあるので、島の女（良家の子女ではないが）はアングシャリになることを神にかけて願ったことをこの俚諺は物語るものである。

⑧キーチ俵（ドーラ）と酔狂（ユーグリ）は二人寄合（タイヨー）らねぃは為（シ）らん

キーチ俵＝枡目が足らず口が括りにくい俵。

ユーグリ＝酒を飲んでの喧嘩、又は乱暴。

枡目の満ちた俵は一人で縄が掛けられるけれども、キーチ俵は二人がかりになる。それと同様に、相手のないユーグリはできん。

⑨秤（ハイ）に掛きれは桿（ソー）ど折りゆる

似た者同士が、喧嘩などをする時に、冷笑してこういう。

⑩妻（トウジ）は貸すとも砥石（トイシ）は貸すな

トウジ＝トジ（刀自）であろう。

「トウジ」は「トシ」に語呂が似ているから、これを持ってきたので、砥石は磨りへるから貸すなということである。しかし貸して磨りへるのは、他にいくらでもあるのに「トゥシ」と言ったのは「歳（トウシ）」と相通ずるから寿命を縮めるという縁起からも来ているのではあるまいか。

⑪猫（ミヤー）は飼（チカナ）うよりハブし

ハブす＝好餌をもって手なづけること。

猫は飼うとうるさいから、近所の猫を手なづけてネズミを捕らせるのがよい。

⑫猫と童（ワラビ）は人（チユー）の肝見（チムミ）ゆん

猫と童とは良く人の心の底を見抜くから、馬鹿にはならぬ。

⑬馬は人腹（マーはチュウバラ）、牛は鬼腹（ウニバラ）
腹＝血筋を引く者の意。
馬は賢くて主人の恩義も知っている。又色慾も盛んであるから人の血をひくもの、牛は愚鈍である。しかし一旦激すると角を振りたてて主人でも突き殺すから鬼の血を引いている。

⑭犬の歯の蚤
犬の歯では蚤はなかなか捕まれない。「宝くじ」のようなものがそれである。

⑮犬の七月廻（ナナツキムグ）い
犬が忘れた頃に、またひょっこり顔を見せる。
人が時たま訪ねて来る時にこういう。

⑯犬の七立廻（ムグ）い
犬は同じ所を日に何度でも廻ってくるものである。人が同じ家に再三やってくる時にこう言う。

⑰立ていば踊
祝の座などで、踊らせようと引張り出す時にこう言う。

⑱二、三の振舞（フルメ）い
振舞＝饗応
本膳、二の膳、三の膳と出てくる一番の大振舞い。

⑲昼提灯つけて嫁貰（ユミム）れが
昼提灯をつけて嫁貰れに行くという習俗はないが「男よりも一つ年上の相手は昼提灯をつけて探してもいない」という僅諺もあるから、三国一の花嫁御を探す、ということである。

⑳大木の元（フーギのムトウはトー）は倒りて半（ナカ）ら、黒縞衣裳（クルジマイショウ）は肩落（ハタウ）ていてい半（ナカ）ら
藍染紺地の着物の保ちの良さを愛でていう。

㉑算勘碁魂
算勘（主に珠算）や碁、将棋の特殊な才能をいう。
「碁勘算勘馬鹿のうち」というのもある。

㉒唐馬の角
希代の珍品という意。
角のある唐渡りの馬がある筈はないから。

㉓昔はムッカイ、今（ナマ）はナーマイ
ムッカイ、ナーマイ＝普通の言葉にはない。
ムカシ、ナマと語頭の同じものをもってきただけ。
時代が変われば義理人情も自ら異なるということであろう。

㉔三年（ミチユチ）漬けたるラッキョの漬物（チキムン）
主婦の世帯持ちの上手なことを誇る言葉、余程細心な主婦でなければラッキョ漬を三年も貯えることはできない。

㉕八（ヤ）セマグ　七（ナナ）マッカイ
セーグマ＝小さな竹笊
マッカイ＝うどん茶碗大の器
大食する者を冷笑していう。
八セマグの中味は甘藷

㉖ヰーぬホンカ七戻（ナナムドウ）し
ヰーぬホンカ＝仕返し、ヰーは「ゆひ」（結ひ）であろう。
人から悪さをされて、仕返しをする時にいう。例えば友達が尻をつねったら「ヰーぬホンカ七戻しだぞ」とつねりかえすように。

㉗一（テイ）ちんちゃぬ豆の皮（マミホー）
「一つしかない豆の皮」となる。一枚きりの晴着、一張羅をいう。
他の穀物は、二、三枚も皮を被っているが、豆はただ、一枚の皮を被っていることから言うらしい。

㉘酒（サキ）と諸白（ムリハク）は身（ミ）の薬（クスイ）
諸白＝みりんに似た甘い酒

「酒は百薬の長」と同じ。

㉙死に宿は貸(ファー)すとも子産(クアーナ)し宿は貸(ファー)すな
死人の葬いの宿は貸しても、お産の宿は貸すな、ということ。死人は預ってもすぐ立って行くので後に迷惑が残らないけれども、お産となれば産後の静養に長引くからだという。また、お産の宿を忌むのは「お産があるとニライの神（竜宮の神か）が子供に位をつけにくるという伝説があるし、自分の家の「位」を奪われるということからも来ているのではなかろうか。一説に「産の不浄は重いから」とも言うが、昔から「血不浄は軽く、死不浄は重い」とされているから当らないようである。

㉚常々腐(ジョージョークサ)ら
平常、いつも綺麗な晴着を着てのらのらしている者を嘲笑して言う。「常々汚れ」も同じ

㉛女郎呼(ズリュ)びやの焼物買(ホー)うや
島から沖縄へ、仔牛などを売りに行く若者共が、懐に金が入ると那覇の辻の女郎屋に入り浸って散財をなし、帰りの土産には安物のカメやツボなどの焼物を持ってくるのがお定りで、これから出たもの。

㉜ウジョシャも十品
ウジョシャ＝目から鼻へ抜けるというように、かしこいこと。
このようなかしこい者にもさまざまあって、人々により、何か一つ二つのことでは「あの者がどうして、こんなことをするのだろう」と、いうような時にいう。

㉝身は強かれ、衣は弱かれ
着物を縫う時に念ずることば。身体が着物に負けないようにと言うのであるが、本土から伝って来たそのままの言い方である。

㉞短か袖には余る、長袖には足らじ
「帯には短かく、襷(タスキ)には長し」と同じ。

㉟大袖に縋(スガ)る
「寄らば大樹の下」と同じ。

㊱草履は小草履、下駄は大下駄
小草履、大下駄が履心地良い。

㊲大釜の飯、小鍋の汁
それがうまい。

㊳下戸の建てぃたる倉は無ん
これも普通に言うそのままの形。「身は強かれ：：：」以下何れも近代に他から入って来たのであろう。

㊴イングヮ持ち者は糞(クス)にも頭(チブル)つきり
イングヮ＝イング（前出）する頃の幼児ということであろう。
幼児を持っている女は、どんな場合でも争わず、逆わず人に頭をつけよ。と、それは幼児に報いがくるとの戒め。

㊵ハナラサぬ者はサビ汁食(カ)まぬ
ハナラサぬ者＝俐巧に立ちまわる者。
サビ汁＝実のない、まずい汁。
俐巧に立ちまわる者は貧しい暮らしをしない。

㊶章魚(タク)は自分し自分(ドウシ)の手(ドウー)食(テイー)みん(カ)
一つの仕事をするのに内部の者が私利をはかって、しまいには自分が立ち行かぬようになること。

㊷糞の前にも手(テイー)出じゃしゅん(イ)
利慾の前には恥も外聞も構わない。

㊸眠(ニブ)とうぬ子起(ウー)しゅん
平常な心でいるのに、外の者がとやかく言って、その心をかき乱す。

㊹哀(アワ)り為(ス)る間は醤油造り
アワリ＝貧しく暮していること。

醤油は醤油そのものだし、殻も食えるから。

㊺巣抜(シーヌ)ぎアマムになゆん

アマム＝やどかりのこと。成長するにつれて、小さい殻をすてて大きい殻に入る。家を失って寄るべなくなったことを言う。

㊻大鳥飛(フードゥイ)ぱちゃん

「足元から鳥が立つ」驚きがあった時に言う。

㊼アマク、ウシニャ

アマク＝しばらく、一寸の間

ウシニャ＝ある女の名「おしな」の訛

根気が続かず、すぐに仕事を投げ出す者に言う。

付記

この俚諺集は、編集を終った当時、即ち昭和二十七年（一九五二）に三部を複写にして、その一部は柳田国男先生（民俗学者）に贈呈、残りの二部は編者おのおのが所持していたのであります。ところが先頃奄美郷土研究会の島尾敏雄氏より同会の研究会報に何か寄稿をとのお奨めを受けましたのでこの旧稿を載せて頂くことにしたわけです。

俚諺集は、玉江、安藤共編となっていますが、その大部分は玉江氏が書き集めてあったものです。氏は三十有余年の間郷土子弟教育に専念、昭和十七年（一九四二）三月、名瀬青年学校長を最後に教壇を去り、退耕、晩年を送っておられましたが、昭和二十八年二月享年七十才を以って他界せられました。

いまここにわが島の俚諺を広く紹介することは故人の意志に副うものと考え、あえて本誌を拝借することにした次第です。

昭和三十五年一月二十日

安藤佳翠

第四節　民　謡

奄美は古くから琉球文化圏に属し、民謡もその多くは琉歌の影響を受けているといわれる。

特に歌詞の形式は、八八八六式の三十文字を基調として作詞されており琉歌の影響がうかがわれる。

八八八六の三十文字の形式は、五七五七七の形式をとる和歌に近づくための手法ではなく、和歌が詠む歌へと発達したのに対し、琉歌は、三味線の伴奏を得てもっぱら歌う方向に発展したものと考えられる。したがって三味線に合わせて歌うために自然と三十文字の形式をとるようになったものと解せられる。

奄美諸島の中でもとりわけ沖永良部島は、琉球とのかかわりが深く感じられる。そのことは断片的ではあるが、琉球と共通の民謡や舞踊等が多いことから察することができる。

しかし、琉球と共通する民謡や舞踊が多いとはいえ、琉球のように三味線の楽譜（工工四）が存在し、正調といわれるものがあり、また流派が組織され、家元制度が確立されているわけではない。さらに一つの歌曲について歌詞が定まっておらず、この点では奄美の民謡とその性格を一つにしている。

歌詞を概観すると、奄美・琉球と共通する内容のもの、沖永良部独特のものがあり極めて多彩である。その内容を分類すると、気象、天候、倫常（親子、夫婦、男女、一般世間、言行）、世態、人情、仕事、暮らし向き、身体容姿等々あらゆる分野にわたり歌いつづられており、表現の豊かさ、おおらかさ、人情のこもった一語一語に感嘆させられる。

前述したように民謡はそのほとんどが琉歌の形式をとっており、どの歌曲にも共通して歌えるという特色があるので歌曲別のほかに歌詞を整理のうえから五十音順に配列し、その次に歌意を要約して記した。なおわらべ歌については、昭和四十九年五月に和泊町中央公民館が発行した「沖之永良部民謡集」から転記した。他の民謡は和泊町老人クラブの協力を得て収集し、「村めぐりの歌（仮題）」は郷土史料として見のがしてはならないことから本節で紹介することにした。

一　童　歌

（手々知名・沖　かね　口述）

童謡は、幼児期において、彼らを取り囲む自然界の動植物、特に動物に感動して突発的に口ずさんだものである。それゆえに定まった韻律があるわけでなく純真無垢（むく）な童心を遺感なく表現しているといえる。

(一)　わらび歌

①　かんこ（螢）

かんこかんこ　わ家ぬ（ヤ）門（ジョー）ち　めんしょり
めんしょり　あさばに　ゆうばに　しぃーてぃ
待（マ）ちょい　待ちょい

（解）梅雨上りの夕闇を点々と縫い連ねて飛び交う螢を門前に出てさし招く歌

「螢よ螢、我が家の門前に来い、朝飯、夕飯盛り並べて待ちうけているから、今宵は早くきてくれ」

②　いしゃとぅ（かまきり）

いしゃとぅいしゃとぅ　まいしゃとぅ　豆（マーミ）ぬ
熟（ナ）らばどぅ　食（カ）ましゅんど

（解）かまきりを捕えて、ガジュマルの小枝に遊ばせながら歌う歌

「かまきりよかまきり、カマをふりふり小枝で遊べよ。やがて秋風が吹き初めて豆が新しく採れたら、うんと食べさせてやるよ。それまでは、カマをふりふり待ってくれよ。」

③　あんぐァ（芋虫、土の中で唐芋の皮をむしり食べる虫、色白くぶよぶよ肥満して、肌は柔軟、指でつまみ取れば首をしきりに振り回す）

あんぐァあんぐァ　唐うだんとぅ　大和（ヤマトゥ）うだんとぅ
あんぐァあんぐァ　大和だーが　唐だーが

（解）あんぐァが鈍感ながら、首をしきりに振り回すので、唐（中国）はどこだ、大和はどこだと、からかっている歌である。

④　たーくなじゃ（とかげ）

石（イシ）ぬ穴（ゴー）ぬ　たーくなじゃ　うだちめーが
たーくなじゃ　にしみぬ島ち　嫁（ユミ）むれが

（解）とかげは、その色彩が美しいので、男性の盛装に見たてての歌

ニシミ（上城）は島内随一の美人の産地という

「石垣の穴住いのとかげよ、今日は着かざってどこへ出かけるのか。きっとニシミの島に嫁さがしにでしょう。」

⑤　くッかる（深山（ミヤマ）しょうびん）

くッかるかーる　美（チュ）らさは　あーしが
うとぅげぬ長さぬ　ユイユイ

（解）クッカルは、南国から梅雨前にやってきて、梅雨を呼ぶように朝夕「クッカル」と鳴くのでその声を耳にすると、やがて梅雨の訪れを告げられるようで、昔なら薪の準備を急ぐものであった。このクッカル、口ばし羽色共に華やかな濃紅色で、それに目の辺にルリ色の飾りがあり、美しい装いであるが、玉にキズは口ばしの長いこと。それをクッカルに代ってなげき歌っているようである。

⑥　ちゃむ（倭鶏）

あがりぬ　ちゃむ鶏（ドゥイ）ぬ　羽（ハニゥ）打ち　くくてー
くくてー

（解）東隣家の観賞用のチャボ鶏が、羽ばたきをして、かわいらしい声で歌っているのを表現したもの。

⑦　屋子母のカン

よーむぬかん　高木（タカギー）ち登（ヌ）ったい　低木（ヒヤーギー）ち登（ヌ）ったい
きーしく　かーしく

（解）屋子母のカン（木登りの名人）が、高い木といわず、低い木といわず、枝から枝へと飛びま

わる様を表現したもの。きーしく、かーしくは対句。

(二) 童祝詞（童イグトゥ）

① とーとゥはい（お月様） わぬ（私を）
ふでィらち（成長させて） 給り（ください）

（解）お月様に両手を合せて 自己の成長を祈ることば。

② 牛ぬけーべ（牛程に）なり てぃんとぬけーべ（天空の程）なり

（解）みかん、桃、バンジロ等果物をちぎる時の願望

③ 海ぬふーイュ （大魚） 食うてぃ はんま

（解）無意識に墓地などゆび指した時に、その右手の人さし指の罪亡ぼしに口中に入れて、前歯でかみしめて、海の大魚もはんま（飯米）もお供えしますから、不敬の罰を許してくれという意。

④ 今泣ちゅ人ぬ目は 誰目か でくにばってぬ（大根畑の） ちんばら（意不明）目

（解）意不詳

⑤ ひなごひなご 誰が屁はひたか ひた人は飯炊ち飯粥

（解）意不詳

⑥ ガラシ（鳥）ぬはじ（足）は折ってィ給り
吾はじ（私の足）は折ってィ給んな

（解）高い所から飛び下りる時のイグトゥ

⑦ ゆむぬ（ネズミ）ぬ歯とゥ 吾歯とゥ みー（生え） べーく（くらべ）

（解）乳歯のぬける時のイグトゥ。イグトゥを言って上あごの歯は床下に、下あごの歯は屋根上に投げる。みーべーくは生え較べの意。欠けることのないネズミの歯にあやかりたいという意があるよう。

⑧ 雨は降んな降んな 太陽は照り照り

（解）雨天が続いて、うっとうしく、外に出て遊びたい時、天気になってほしいと願望のイグトゥ。

⑨ ぐぶぐぶ 提灯なんな ふでィるく（かんぱい）
なんな 平さなてィ給り

（解）何かにぶつかって、頭や額等を打った時、こぶにならないよう、きずにならないように平手でこすりながら唱えるイグトゥ。

(三) お手玉歌（玉城・大里マツ 口述）

お一つ お一つ お一つ お二つ お二つ 鎌倉かえしておーてんぱられ
りょうぐま りょうぐま りょうぐま アンベー
アンベー アンベーの お逃し お逃し お逃し
オサラシ オサラシ オサラシ ピキセンネ ピキーセンネ センネ センネ オッカイショー オクヤマ オトシテ カキマツヨー二ーヨー 三ーヨー 四ーヨーオヤマルターラ ムーデーター
イーツマ タンタンタケツミ 明日は連華の花開き
トテマコイ 向うのお山に ききょうのお花が咲いたか 開いたか 私知らぬかいな ぬーかいな
ヨンドコドッコイ あれ これ しょー
オナセ オキリ イッカン ショー

(四) お手まり歌

一 二 三 四が 五つ 六が 七 八が 七や
七やが 綿染み 紺染み かえて ヒヤク ハイ

ハイ　ハイ　ハイ　お呉れよお呉れよ　なぜ
飯今べる　腹が　痛　痛　サクシノムンシ　シャ
ムンシャ　ソノラン　その時　赤子ができた　でき
た
その子は　男の子なら　ジナに預けて　寺の塀から
突き落された　誰が落した　お梅が落した　お梅と
桜と替えたなら　お梅はすぐイトーになれた　桜は
よいとほめられた

(五)　唐毬歌（玉城・大里マツ　口述）

ちん　ちん　祝らしゃ　コート里之子　一皿ちきとウ
てィ　祝らしゃ　しん　候
吾が家が廻る　廻らち　松千代衆が一祝に　上城ぬ
按司加那志が乗り　御候ぬ馬や　綾染　黒染　真黒
かんじゃ　筑之子　棚場ぬ　ミユズミ　山原　国頭
渡嘉敷な前ぬ　泊いぬ　十条ぬ　タナビナムチュー
サイーヌ　マクルシガ　タツクラバク　賜り
シツタロガニヤ　クレマークレタ　ミカチ　海ぬ
エーグや　砂ぬ細さぬ　彼等が作たぬ　唐芋ガラスム
一皿どウ　食しュる　二皿どウ　食しュる
十七七十　七　十七八ぬ頃なりば　ニシタン隣り
ぬ代役　段々代役　段々サーサ　ヤリサーサ
昨年や昨年　二つ　祝らしゃ　三つ　ミンジク
四つ　豊かや　五つ　一升炊き　六つ　物屑　七つ
七幸　八つ　山から　九つ　管巻　十や　ウーチク
チク　内クマぬ　ヤシ衆が　具志堅　具志堅
一つ　太良　二つ　タラ　三つ　タラ　四つ　タラ
五つ　タラ　六つ　タラ　八つ　タラ　九つ　タラ
十ん　タラ　稲当　ナブルカチ　ウキ衆が三升や
牛し買うたさ　ウツツルバイニ　カツツルバイニ
預きてィ　牛し買うたさ。

(六)　子守歌

①
石ぬ上に土置いてィ　土ぬ上に花植いてィ
うぬ花ぬ咲かば　吾子にくりら

②
生まり報はあしが　育ち報ぬなだな
やきずみになてィむ　生し子一道

③
うらがいちゃん泣ちゃんて　うら親ぬ聞ちュみ
吾ぬどウ親なとウてィ　うらむ守ゆる

④
子守しュぬ哀り　夜昼物思み
物思み忘りらば　茶祝しャーぶら

⑤
玉黄金生し子　がにかなしゃあゆり
他人ぬ身ぬ親む　がんがあゆら

⑥
溜池ん当ぬ童んちゃ　ニービル採いが行かじな
家やじ母ちはたてィ　行こうか

⑦
泣くなくな蔵ひャぬ子　泣くなくな筆子ぬ子
う蔵米取てィ来ち　粥炊ち食うしュんど

⑧
泣ちさ子や泣ちュい　ふぎ鍋やむゆい
畑からやいめい　なー　いちャがしゆる

⑨
泣ちさ者ぬ顔に　とウどウ虫ぬ喰いさがてィ
ナームイ一ちガラガラ　桝一ちガラガラ

⑩
泣ちさ者ぬ顔に　とウどウ虫ぬほうとゥんど
笑ろゆぬ子ぬ顔に　美ら虫ぬほうとゥんど

⑪
泣くなくな童　いちャしらんでィ泣ちュいよ
泣きでィいちャぬ人語り　うりに守らさ

⑫
泣くなくな童　誰が泣きでィ言ちよ
泣かなしューてィふでィり　花ぬ童

⑬
眠てィ起いてィ覚みてィ　島向こてィ見りや
島ぬ中どゥ見ゆる　吾親見ャーらむ

⑭
眠りでィどウ言ちゃる　誰が泣きでィ言ちよ
吾が守らば眠り　ヨーヒーヨ童

⑮
わちャ子は眠たしが　うちャ子は眠らじな
うちャ子ぬ目ん玉　目張や目ん玉

二　民謡

あ

①新まる年に　炭とゥ昆布かざてィ
　心から姿　若さなしョり

※新年に炭と昆布を飾って、心や容姿を若々しくしよう。

②あがとゥどゥぬ島に　吾親一人うちゅち
　夕方なりば見欲しャ　ちゃー思さがる

※遠く離れた島に、親一人おいているので、夕方になると見たくて思いがつのる。

③あがとゥからくまや　いちゃ思てィ来ちよ
　黒潮ゆかむ　深さ思てィ来ちゃむ

※あんなに遠くからここへ、どんな思いで来たのですか。黒潮の海よりも深い思いできました。

④東りあちあがたりャ　夜あきたらしりや
　月どゥうしあがたる　恋し夜半

※東が明るくなったので、夜が明けたと思ったら、そうではなく月があったのだ。一人で寝るのがさびしい夜だ。

⑤あがる太陽拝でィ　徳之島前なち
　姉妹神拝でィ　吾島むどゥら

※昇る太陽を拝んでいると徳之島が前方に見える、姉妹神（航海の神）を拝んで早く自分の島へ帰ろう。

⑥あぐましゃむだろさむ　肝ぬみーどゥやゆる
　吾がだろさ思ば　吾家ぬ立ちゅみ

※疲労やだるさは気持ちの上のことだ。私がだるいと

いって家業を怠れば、我が家の生計は立たなくなる。

⑦朝夕伏し拝でィ　あきたらぬむぬは
　君とゥ吾が親ぬ　御恩さらみ

※朝夕伏し拝んで、拝み足らないものは、君と親の御恩である。

⑧朝夕吾が思し　只事やあらむ
　一人めーぬ親ぬ　百歳御願

⑨朝夕願しや　ぬーぬ願や　あなむ
　一人めーぬ親ぬ　百どゥ願る

※朝夕私が思い願っていることは、一人だけいらっしゃる親が、百歳まで長生きしてくださることです。

⑩あさましやカビル　花に浮かさりてィ
　ヒブガシにかかる　事や知らじ

※かわいそうな蝶々よ、クモの糸にかかることも知らないで、花の色香に誘われて行くよ。

⑪あさましや世間に　生りてィやうしが
　安々とゥ暮らす　ひまぬねさみ

※この世に生きてはいるものの、残念なことには、思いどおり生活することができない。

⑫あぐましゃとゥ空腹とゥ　くん並びてィみりば
　あぐましゃ一時　空腹どゥ苦しさ

※つかれと空腹をくらべたら、つかれは一時的なもので、空腹は苦しいものだ。

⑬遊び好きぬ吾身や　くまとゥめてィ来ちゃむ
　互に肝すりてィ　遊でィ給り

⑭遊び好きやてイどゥ　くまとゥめてィ来ちゃむ
　たんでィ友達がなし　遊ばち給り

※遊びが好きな者ですから、ここをさがしてきました。どうか心を一つにして、一緒に遊んでください。

⑮遊びすび友達ちゃ　今年来年遊び
な来年みちゅーからや　産子前なち

※友達よ遊ぼう今年来年と、さ来年からは自分の子供を前にして遊ぼう。（この歌意とは逆に、子供ができると自由に遊べなくなるから、今年、来年でうんと遊ぼうの意にもとれる）

⑯遊びすび遊び　今年来年遊び
な来年みちゅなてィからや　年どゥ寄ゆる

※今年来年と大いに遊ぼう、さ来年からは年を取るだけであるから。

⑰遊び当ぬ草や　枯りるまでィ愛しゃ
うりよかむ愛しゃ　遊び友達ちゃ

※いつも遊ぶ原っぱの草は、枯れるまでいとしい。それよりもいとしいのは遊び友達である。

⑱遊び当ぬ友達や　まれまれどゥ見欲しゃ
うりゆかむ見欲しゃ　吾親がなし

※たまに遊び友達を見たいと思うが、それよりも見たいのは、自分の親である。

⑲遊び欲しゃあてィむ　まじに遊ばゆみ
ふぬ世間ぬあてィどゥ　遊でィみゃーゆる

※遊びたいと思っても一緒に遊べません。この世間に生まれているからこそ、遊ぶこともできるのに。

⑳東あちゃがたとゥ　手習れしーがいちゅむ
頭結てィ給り　吾親がなし

※東の空が明るくなったので勉強しに行きます。どうか髪を結ってください私の親様。

㉑あかとゥちやなゆい　首だちゅてィぬーしゅいよ
たんでィ思彼女　吾首　はなし

※朝になったのに首を抱いてどうする。頼むから私の首から手を離してくれ。

㉒あさましや世ぬ中に　物思てィぬーすが
言ちゃや語ろたやしゅーしどゥ　浮世でィむぬ

※せっかくこの世に生まれたのにクヨクヨしてどうする。話したり語ったりするのが浮世というものだ。

㉓朝夕ながみとゥぬ　庭ぬなでしこむ
やぶり雨風ぬ　散らちねさみ

※朝夕ながめている庭のナデシコの花を、心ない雨風が散らしてしまった。

㉔明日ぬすとゥみてィぬ　暇や捨てィらばむ
ふぬ遊び捨てィてィ　いちがならむ

※明日朝の仕事をする時間を捨てても、いまのこの遊びを途中でやめて帰えることはできない。

㉕あばら家に住でィむ　雨やむらちうてィむ
心みがしゅしどゥ　世間ぬ鏡

※雨もりのするあばら家に住んでいても、心をみがき努力することが、世間の手本である。

㉖あびてィぐさみくな　吾唄うちじゃしゅる
あびてィぐさみくとゥ　吾唄まみぐ

※私が歌いますから、声高にさわがないでください。さわがしいと私が歌をまちがいますから。

・あびる（あびてィ）＝大声を出す
・ぐさみく＝さわぐ
・まみぐ＝まちがう

㉗奄美永良部島　島いくさあてィむ
　島やいくさあてィむ　黄金島でィむぬ

※奄美の沖永良部島は、小さい島ではあるが、黄金の島だそうな。

㉘雨ぬなま降いや　道ぬなーぶるさ
　愛人とゥなますいや　別りぐるしャ

※少量の雨だと道がスベスベする。好きな人と中途半端な関係だと別れにくい。

㉙雨降ゆる夜や　雨どゥながみゆる
　雨降らぬ夜や　ぬーながみゆるかや

※雨の降る夜は、雨をながめてすごせるが、雨の降らない夜は、何をながめてすごしたものか。

㉚雨降てィどゥたまる　畑ぬ窪たまい

※雨の降る夜は、カサをささないでおいでください。カサの大きい音で私の親が目をさましますから。

㉜荒しばむ立ちゅい　とゥりりばむ立ちゅい
　立たぬ日はねさみ　島ぬ吾親

※天気の荒れた日も、いい日も遠い島にいる親の面影が立たない日はありません。

㉝哀りクサン竹や　節々ぬちみらりてィ
　義理にちみらゆぬ　吾身が体

・あんちゃめーぐァ＝アレッ、アラなどのちょっとした驚きの表現に用いる。

㉞あわりしりしりでィ　親や吾ぬ産さむ
　吾ぬ産ちゃぬ日ぬ　悪さあたら

※貧乏な生活をしなさいといって、親は私を産んだのではない。いま、貧乏な目にあっているのは、私の生まれた日柄が悪かったからであろう。

㉟あんちゃめーぐァだまり　がに合しぐるしャ
　だんじュイチカ節　合しぐるしャ

※アンチャメーグァ節でさえこうも合わせにくいのにましてイチカ節はなお合わせにくい（イチカ節が本島で難曲であることを歌った歌である）

・だまり＝～でさえ
・がに＝こうも、かくも
・だんじュ＝どうりで、まして

・あんちゃめーぐァ＝アレッ、アラなどのちょっとした驚きの表現に用いる。

㊱あんちゃめーぐァ　くまに酒さかなまんでィ
　くまにゆりゆりとゥ　いちょいぶしャぬ

※ここに酒や料理がたくさんあります。ここでゆっくりごちそうしてあげましょう。

㊲あんちゃめーぐァ上手は　川松がしざ子
　イチカ節上手は　ナードゥヌカンチ

※アンチャメーグァ節上手は川松（人名）の上の子で、イチカ節のうまいのはナードゥ（屋号）のカンチ（人名、家名）です。

㊳あんちゃめーぐァ　ありが吾ぬうち向てィ
　ひちみしュぬ顔ぬ　忘りぐるしャ

※アラッ。あの人が私に向かって、目くばせをしてい

る。目くばせをしたあの人の顔がなかなか忘れられない。

い

㊴いかな山原ぬ　枯木島やてィむ
愛人とゥ二人なりや　花ぬ都

※どんな山奥の荒地での生活も、好きな人との暮らしなら花の都である。

㊵石垣ぬ上から　吹きうるす御風
御風だらしりば　彼氏が大息

※石垣の上から吹いてくる風を風だと思ったら、風ではなく彼氏の大息です。

㊶石とゥ黒鉄ぬ　朽ちぬ時やあてィむ
彼女とゥ吾が言ちゃぬ　言葉や朽ちゆみ

※石と鉄が朽ちるときはあっても、彼女と私が言い交わした言葉（約束）が朽ちることはない。

㊷生きちうる間ぬ　世ぬ中とゥ思てィ
後ぬ世に残す　沙汰やちゃすが

※生きている間のことだと思って勝手に振る舞うが、死後のこと（名誉）はどう考えているのですか。

㊸いきよきよいきよ　うら寄しみしらむよ
流り川ぬ水とゥ　連りてィいもり

※行ってください、あなたを引き寄せることはしませんから。流れる川の水と一緒に行ってください。

㊹いかにゆでィしりや　後面影たちゅい
たんでィ先面影　あらち給り

※どんなに話しの内容を変えても、過ぎたことが思い出されてならない。どうか、これから先のことを考

えさせてください。

㊺いじてィ行く舟ぬ　吾ぬに寄しまゆみ
気張てィいじいもり　港むけら

※出て行く船を私に引き寄せることはできない。元気で行ってきてください。港でおむかえしましょう。

㊻いじゃん月までィや　彼女が腕枕よ
やぶり今月や　吾腕枕

※先月までは彼女の腕まくらだったのに、いやな今月は私が腕まくらをする番だ。

㊼幾人とゥ添てィむ　いくちくらびてィむ
元とゥみァーゆぬ　花や一人むうらむ

※何人もの人とつき合ってみたが、元つき合った人と比較したら元の人と見合う人は一人もいない。

㊽行ちゅぬ人やしが　戻る人ねさみ
あまどゥ極楽ぬ　島がやゆら

※死んで帰ることのない人である。向こうの島は、極楽なのだろうか。

㊾出舟やなゆい　彼女や袖ひちゅい
いちゃし彼女うちゅち　舟にのるが

※船が出ようとしているのに、彼女は私の袖をひっぱる。どうして彼女をおいて船に乗ることができようか。

㊿何時が何時までィむ　吾彼女とゥ思てィ
言ちしまぬ言葉む　言ちゃらやしが

※いつまでも、私の彼女だと思っていたので、ときには言ってはいけないことを言ったかもしれない。

(51)短さは足らじ　長さは余ゆい

ぬがふぬ世ぬ中や　がにあろ　はにあろ

※短かいと不足し、長いと余ってしまう。どうしてこの世はうまくいかないのだろうか。

㊷一にけーじ二けーじ　ゆでイどゥ遊びたる
何時ぬ間に吾年　寄らちあんがにや

※一にけーじ二けーじと数えながら遊んでいたのにいつの間に私は年をとってしまったのだろうか。

㊸いちまぐいとゥ思てィ　持ちャぬ盃や
涙泡むらち　飲みがならむ

※いとまごいと思って手にした杯だけれども、涙がとどめなくでて酒を飲むことができません。

㊹いちぬ節やてィよ　いちぬ頃やたんが
昨日今日だらしりや　ないな昔

ることがある（ゆえに気にする必要はない）。

㊽夢見りや彼女とゥ　起てィみりや吾一人
何時なりや　枕かわすがねや

※夢の中では彼女と一緒なのに、起きたら一人だ。いつになったら一緒に暮らせるのだろうか。

㊾夢見りや彼女とゥ　起てィみりや吾一人
先立ちャぬ彼女よ　むどゥてィ給り

※亡くなった彼女よ、生きかえってください。

う

㊿送らくら送ら　半分道送ら
半分道からや　御風たるま

※道の半分まで送りましょう。それから先は、風に送ってくれるようにお願いしましょう。

(61)うしくガジュマルや　石抱ちどゥふでィる
産子抱ちふでィる　くまぬ殿内

※ガジュマルの木は石を抱いて大きくなる。子供を抱いて栄えるのはここの殿内（家号）だ。

(62)落てィてィちゆる涙　袖しうしぬぐてィ
しぬち他人びれむ　しらにャちャすよ

※落ちてくる涙を袖でふいて、がまんして他人との交際もしなければどうするか。

(63)唄しゆるやりや　詞は知りてィしより
歌ぬなまり唄　聞ちがならむ

※歌を歌うのであれば、歌詞をしっかり覚えてから歌いなさい。中途半端な唄は聞き苦しい。

⑭落とゥしちゃしするな　米一粒やてィむ
額から落とゥす　汗ぬ真玉

※米一粒たりとも落としてはいけません。それは、額ににじむ汗の結晶と同じだ。

⑮女生りとゥてィ　島ぬ定まゆみ
彼氏が居る島どゥ　吾島なしュる

※女に生まれていれば住む土地は定まらない。夫の住む土地が自分の住む土地だ。

⑯女やくさみや　古桶ぬあちけ
朝夕帯しみてィ　ただちちこり

※やもめの女は、古桶を扱うように、朝夕心の帯をしめて使いなさい。

⑰面影や立ちゅい　暮らさらぬ夜や
夢や自由なむん　見してイ給り

※面影が立って過ごしにくい夜は、夢は自由なのですから見せてください。

⑱思てイくりるやりや　夏ぬ水心
ひきや冬水ぬ　雪ぬ心

※思いを寄せてくれるなら夏の温かい水心。そうでなくなったら冬の雪のような冷たい水心。

⑲思てイ自由ならぬ　かぐぬ鳥心
いちゃしかぐあきてィ　自由になるが

※思ってもままならぬ我が身はカゴの中の鳥のようなものだ。どうしたらカゴを開けて自由になれるだろうか。

⑳梅の木やしが　ウグイスぬちかぬ
花ぬ咲ちすりてィ　においねだな

※梅の木なのにウグイスが止まらない。花が咲きすぎて香がないからだ。（転じて、色気のない年ごろの娘をかく言う。梅の木＝娘、ウグイス＝青年と解すべきか）

㉑親うらぬ吾身や　長浜ぬ千鳥
しぐり雨がまに　ぬりるしぬち

※親のいない私は長浜の千鳥と同じだ。時雨にぬれるよりほかにしようがない。

㉒親兄弟ぬ愛しゃ　朝夕うち笑てィ
一人助き助き　浮世わたら

※親、兄弟はいとしいものだ。朝夕ともに笑い、助け合ってこの世で暮らそう。

㉓親ぬ産しうかぎ　今ぬ世やなゆい
明るい世の中　豊かに暮さ

※親のおかげでいまのいい世に生れた。この明るい世の中で豊かに暮らそう。

㉔うちじャさぬうちは　思てイ恥じかしゃぬ
一口うちじゃしば　ぬー恥じみすよ

※唄い出すまではあれこれ考えて恥ずかしいが、一口唄えば何も恥ずかしいものではない。

㉕親ぬ産しうかぎ　丈ふどゥにふでイてィ
親ぬ言し事や　粗相に思な

※親のお陰で大きく成長したのだ。親のおっしゃることはありがたく思いなさい。

㉖親子ぬ仲ぬ　深さあーしみりば
親うらぬ吾身や　かなゆくにぞさ

※親子の仲が深いのを見たら、親のいない自分は、哀れである。

⑦⑦うとゥじャぶらゆよてィ　ふぬ遊びたてィてィ
いちむ今日ぬぐとゥに　あらち給り

※兄弟（姉妹）が集まって遊ぶのは実に楽しい。いつも今日のようにあらせてください。

⑦⑧うゆばらぬ彼女む　架きららぬ橋む
架きてィしぬびしどゥ　男さらみ

※及ばない彼女とあきらめないで、あえてしのぶのが男ではないか。

⑦⑨音ずりや絶えてィ　思事やまさる
なれん他所島ぬ　つらさばかり

※音が絶えて静かになれば、慣れない土地でのつらい思いばかりがつのる。

⑧⓪思事やうふさ　語り先ねさみ

※私に思いを寄せるのでしたら、私の住む土地をたずねてきてください。私の島は中城で花の都です。

⑧④思いくがりとゥてィ　あただ彼女見りや
言葉ぬねい胸ちまてィ　言葉ぬいやーらむ

※思いこがれている彼女を急に見たら、胸がつまって言葉が言えない。

⑧⑤親に産さりてィどゥ　くぬ世見ちゃる
吾ん産ちゃる親や　二百歳までィむ

※親が産んでくれたので、この世を見ることができた。私の親は二百歳までも長命にあって欲しい。

⑧⑥思い居りよ彼女　思てィ居りよ彼氏め
思てイせか居りや　後や一道

※思っていてくれ彼女、思っていてください彼氏。お互いに思ってさえおれば一緒に暮らせるよ。

吾が心うちに　思てィ朽たす

※思い悩んでいることがあくさんあるが、相談する先もないので、自分の胸内で自然に解決しよう。

⑧①親ぬ面影や　まにまにどゥ立ちゅる
産子面影や　朝夕立ちゅむ

※親の面影はたまにしか立たないが、自分の産んだ子供の面影は朝夕立つ。

⑧②う門までィしぬでィ　木戸開きがならむ
かじら石枕　夜半すぐち

※門からしのんできたものの、木戸が開かないのでカズラ石を枕に寝たら夜半を過ぎてしまった。

⑧③思やりば彼女め　島とゥめてィいもり
島や中城　花ぬ都

⑧⑦唄しらんでィしーうーしが　ささら声ぬなーだな
たんでィささら声　あらち給り

※歌を歌おうと思っていますが、いい声ではありません。どうかいい声を授けてください。

⑧⑧女身ぬ哀り　糸柳心
風ぬ押すままに　なびちいちゅむ

※女の身は哀れなものだ。柳の木の枝が風に押されてなびくように気持ちが一定しない。

⑧⑨歌声聞ちわかち　いめぬ彼女やしが
誰にひかさりてィ　いもちがねや

※歌声を聞きわけてきた彼女だが、だれの声にひかれてきたのだろうか（私の声だったらいいのに）。

⑨⓪歌たぶてィあたんて　飯ぬかしなゆみ

歌や口ばたねい　あいどぅしゆる

※歌を歌わないで胸にしまってあっても飯のたしにはならない。歌は口で歌うためにあるのだから。

(91)うち割(ワ)りてィ咲(サ)ちゅぬ　ユリぬ花みりば
寄(ユ)てぃいちゅぬ　年(トゥシ)む若さなゆい

※大きく開いている百合の花を見ると、年々とっていく年も若返るようだ。

え

(92)枝や栄(サカ)りゆむ　吾(ワ)が家ぬ喜びむ
根元(ニムトゥ)うやふじぬ　うかぎでぃむぬ

※枝（一族、子孫）が栄えるのも、我が家の喜びもそれは祖先のおかげです。

か

(93)カジュマルぬ下(シャー)や　綾太陽(アヤテイダ)どぅ照(ティ)ぬる
吾家(ワヤ)ぬ三尺は　いちむゆやみ

※ガジュマルの木の下は太陽のこぼれ日が照り、明るいが、私の家の三尺はいつも暗やみです。

(94)かるゆしぬ遊(アシ)び　うちはりてぃからや
夜(ユー)ぬ明アきてぃ　太陽(テイダ)ぬ上(アガ)るまでぃむ

※お祝いごとがすんだら、夜が明けて太陽が昇るまで遊びましょう。

(95)がにまさる御酒(ウサキ)　吾一人飲(ワチュイヌ)まりゆみ
愛(ハナ)しゃぬ友人(ドゥシ)とぅ　ゆ寄(ヨ)てぃ飲(ヌ)まに

※こんなにおいしいお酒を一人で飲めようか。親しい友達と寄り集まって一緒に飲もう。

(96)カラカラぬ酒(サキ)や　じん箱(バク)に入(イ)りてぃ
酒(サキ)や水(ミジ)なちゅてぃ　彼氏(サトゥ)どぅ待(マ)ちゅる

※カラカラの酒をジン箱に入れて、酒が水になるまでも彼氏を待ちます。

(97)枯(カ)りてぃいく花に　水(ミジ)かきてぃいかち
後生(グショー)にめーぬ　吾親生(ワウヤイ)かちみー欲(ブ)しゃ

※枯れていく花に水をかけて生かすように、あの世にいる自分の親を生かしてみたいものだ。

(98)がら竹(デー)ぬゆかぬ　音高(ウトゥシギ)しゃありば
なぎしだいいもり　話ちむどぅさ

※竹の音が大きいのでしたら、切りたおししだいおいでください。いろいろ話をしてお帰しします。

(99)通(カヨ)りより通り　百夜(ムムヨ)む通(カヨ)り
通いぬまさりばどぅ　思(ウミ)むまさる

※通いなさい、百夜も通いなさい。通うほどに互いの気持ちも親密になるものです。

(100)かくり花やてぃむ　杉ぬ元(ムトゥ)やてぃむ
においし道つくてぃ　しぬでぃきちゃむ

※かくれてわかりにくい場所の花であろうと、また杉の木の根元であっても、香りをたよりにしのんできますよ。

き

(101)今(キ(ヒ)ュ)日ぬふくらしゃや　物(ムヌ)にたてぃららむ
何時(イチ)む今(キ(ヒ)ュ)日ぬ事(グトゥ)に　あらち給(タボ)り

今日のこの喜びは、何物にも例えがたい。いつも今日のようにあらせてください。

(102) 肝（キ）心（ムグクル）いらでイ　友（アグ）いらでイ交（チ）ちョり
吾（ワ）が身捨（ミシ）てイゆしむ　友（アグ）ぬ故（ユイ）からど

※人柄をよく見て友達とは交際しなさい。自分が悪くなる場合友達の影響は大きいからだ。

(103) 今日ぬゆかる日や　空ぬ雲晴りてイ
子孫（クァーマガ）うしちりてイ　遊ぶうれしさよ

※雲もない晴れた今日のいい日に、子孫を連れて遊ぶのはとてもうれしいものだ。

く

(104) 恋（クイ）しさ彼氏（サトウ）め　義理ぬ道切りら
真実（マコト）ぬ時（トウキ）む　あたらやしが

※恋しい彼氏よ二人の縁を切りましょう。心底から好きあったこともあったのに。

(105) クリブン玉真玉（ダママダマ）　旅ぬういじ持（ム）たさば
うら妻（トウジ）に見（ミ）しんな　姉妹（ウナイ）に見（ミ）しり

※クリブン玉（九年母の意か）を旅行に持たせますから、あなたの姉妹には見せても、妻には見せないでください。

(106) くちさ思（ウミ）まかち　知らぬ唄あびてイ
吾（ワ）が思（ウミ）ぬ事（クトウ）ぬ　さきにしゆみ

(107) くちさ思（ウミ）まかち　知らぬ唄あびてイ
明日（ナーチャ）やとゥい沙汰（ザタ）ぬ　あゆらやしが

(108) くちさ思（ウミ）まかち　知らぬ唄あびてイ
吾（ワ）が思（ウミ）ぬ事（クトウ）や　歌にかきら

※苦しい胸の内を、かねては歌わない歌でのべてみましょう。

(109) 口ぬ故（ユイ）からどゥ　世間（シケ）さわがしュる
一口（チュクチ）から十口（トウクチ）　限（カギ）りねさみ

※口は世間を騒がせる災いのもと、一口から十口と限りがない。

(110) くぬ世捨（ユシ）てイらばむ　あぬ世（ユ）行くまでイむ
歌とゥ三味線（サンシル）や　忘（ワシ）りぐるしャ

※この世を捨ててあの世へ行くまでも、歌と三味線は忘れがたいものだ。

(111) グサンコぬ花や　咲（サ）ちどゥくぶりゆる
あただくぶりたぬ　吾親（ワウヤ）がなし

※グサンコの花は咲いてからしぼむのに、急にしぼんでしまった私の親様。あただ＝急にの意

(112) 今度（クンド）ちちくだぬ　ぬか味噌（ミシユ）どゥやしが
あんだ味噌（ミシユ）とゥ思（ウム）てイ　おいし給（タボ）り

※今度ついたヌカ味噌です。油味噌と思って召しあがってください。

(113) 後蘭田（グラルダー）ぬ畦（アブシ）　踏（ク）みやゆたみちュい
ぬきやゆたみちュい　姉（アヤ）が玉乳（タマチー）

※後蘭の田の畦（あぜ）を踏むとユタユタする。姉の乳もつつくと田の畦のようにユタユタする。

(114) 黒潮海（クルシユウミ）だまり　島抱（シマダ）ちどゥすどゥる
ぬがよ思彼氏（ウミサトウ）め　吾（ワ）ぬとゥすまぬ

※黒潮の海でさえ島を抱いているのに、どうして好きな彼氏は私を抱擁してくれないのだろうか。

(115) 後生（グショウ）かちぬ道や　送（ウク）い人（ビ）ぬうふさ
ちャんとゥうちばまりや　吾一人（ワチユイ）どゥ朽（ク）ちュる

※後生への道を送る人は多いが、後生に行けば一人て朽ちるのだ。

(116)黒木蛇皮張(クルキザビバ)いや　鳴(ナ)とウてイ唄まちくい
哀りしぶ張りや　歌声(ウタネイ)うさる

※黒木造りで蛇皮張りの三味線はよく鳴り響くがシブ張りの三味線は歌声よりも小さく響きが悪い。
シブ張り＝芭蕉(ばしょう)の茎を切ってその後に出る紫色の液を和紙に塗布して三味線に張ることを称している。蛇皮張りに比して、響きが悪い。

でもたくさんあげましょう。

(118)さてィむ懐(ナチカ)しゃ　夢見(イミミ)しる情(ナサキ)
見果(ミーハ)てィらぬうちに　切(キ)りてィねさみ

※こうも懐かしい、夢にまで見せてくれる情、その夢は見てすまない内に途中で切れてしまった。

(119)酒(サキ)む飲み彼氏(サトウ)め　遊女(ズリ)む呼(ユ)び彼氏(サトウ)め
あたら二十(ハタチ)ぬ頃(クル)に　死にやちゃすが

※酒も飲みなさい、遊女も呼びなさい、わずか二十代で死んでどうするんですか。

(120)彼氏(サトウ)が差(サ)す刀(ハタナ)　さや二つねさみ
夫二人持(ウトウフタイム)ちゅぬ　吾身(ワミ)やあらむ

※彼氏の差している刀にサヤは二つありません。夫を二人も持つような私ではありません。

さ

(117)酒(サキ)とゥむるはくや　身(ミー)ぬ薬(クスイ)でィむぬ
いかな下戸(ゲコ)やてィむ　満(ミ)ちてィおいしら

※酒とムルハクは体の薬といいます。どんな下戸な方

(121)彼氏(サトウ)が家(ヤー)とゥ吾家(ワーヤー)　殿内(トゥンチ)ぬちョーちくて
彼氏(サトウ)が家(ヤー)じ見ちゃや　吾家(ワーヤー)じ見ちゃや

※彼氏と私の家は殿内のチョーチクと同じだ。彼氏の家と私の家を行ったりきたりしているから。

(122)彼氏(サトウ)や門(ジョー)に立てィてィ　眠(ニブ)らゆみ彼女(ニーゾ)め
面影(ウムカギ)や立(タ)たぜ　夢(イミ)や見らぜ

※彼氏を門に立たせたまま寝れますか彼女よ。面影は立ちませんか、夢に見ませんか。

(123)彼氏(サトウ)や行(イ)くままに　忘(ワシ)りてイどゥいちュる
吾身(ワミ)やふぬ間(エダ)に　泣(ナ)ちどゥしゆる

※彼氏は去って行くが、その内私のことを忘れてしまうでしょう。私はその間泣いて暮らすしかない。

(124)三味線(サンシル)とゥ胡弓(コーチョ)は　怠(ユラ)り者(ムン)ぬ仕事(シグトゥ)
鍬(コイ)とゥヒラ持(ム)ちュし　吾夫(ワーウトゥ)なしュる

※三味線と胡弓を手にするのはなまけ者の仕事。鍬(くわ)とヒラを持った人を私は夫にします。

(125)三味線(サンシル)に一惚(チュフ)り　弾(ヒ)ちュぬ人(チユー)に二惚(タフ)り
二惚(タフ)りから三惚(ミフ)り　なー惚(フ)りちちゃむ

※三味線に一惚(ほ)れ、弾く人に二惚れ、もうすっかり三味線と弾く人に惚れついてしまった。

(126)三味線(サンシル)ぬみーずる　童(ワラビトゥジグクル)妻心
中(ナー)ずるになりば　添(ス)たぬ心(ククル)

※三味線の一弦は若妻のようなウブな音で、二弦は永く連れ添った妻のような落ちつきのある音だ。

(127)三味線(サンシル)の弦(チル)や　切(キ)りりばどゥ繋(チ)じュる
縁(キー)ぬ切りてィからや　繋じがならむ

※三味線の弦は、切れたらつなげるが、一度切れた縁は二度とつなぐことはできない。

(128)さやか照る月は　聖人ぬ心
心美らさしどゥ　世間照らす

※さやかに照る月は聖人の心、心が美しくあってこそ世間を照らすことができる。

(129)さらばたち別り　明日ぬ夜いもり
明日ぬ夜いもり　真実語ら

※そろそろお別れしましょう、明日の夜またおいでください。真実を語り合いましょう。

(130)咲さぬ花取やい　恋し綾蝶々
真実ぬ思い　無駄になすな

※咲いていない花を取ることはできません恋しい蝶々よ。真実の思いを無駄にしないでください。

し

(131)世間とゥりどゥりとゥ　クバやすやすやとゥ
繋じある牛ぬ　鳴ちュらとゥ思てィ

※世間は静まり、クバの葉はソヨソヨとしているが、つないである牛が鳴くかと思うと安閑としてはおれない。

(132)世間やぬがやゆら　赤い障子はやち
花やうしかくち　においちャーすが

※赤い障子を張って花（愛人）をかくせても、においはかくせませんよ。世間が変に思うから気をつけなさい。

(133)しのぶ夜ぬ月に　情あてィ給り
他人しらぬうちに　しぬでィいもり

※しのんで行く夜の月よ情をかけてください。ほかの

人がしのんで来ぬ間に、しのんできてください。

(134)世間や水車　かわすなよ互に
巡てィくる　節むあいどゥしゆる

※世間は水車のようなものだ。互いに心変わりしないでおれば、その内いい時が巡ってきますよ。

(135)節待ちョり待ちョり　くいぬ節待ちョり
くいぬ節待ちュてィ　わてや一道

※時期を待ちましょう。時期がきたら二人は一緒に暮らすことができますから。

(136)捨てィ妻でィ思てィ　捨てィ言葉するな
アオイぬ花みより　元じ咲ちュさ

※捨てた妻と思って、捨てゼリフを言うものではない。アオイの花を見なさい。また元から咲くよ。

(137)島ぐいぬ兄弟者　むどゥさらむ兄弟者
吾家ぬ悪しャあてィむ　泊まてィいもり

※遠い村からきた親しい友よ、ただ帰せない。みすぼらしい私の家ですが泊まっていってください。

(138)島ぐいぬ彼女に　かきらりてィ吾身や
切りむ切りららぬ　神ぬ結び

※他村の彼女に情をかけられて、切るに切れない関係になった。これは神様による縁からなのか。

(139)島なりや産子前なちュてィ　暮らさゆい
黒潮ひだみりや　暮らしならむ

※故郷にあれば、産んだ子を目の前にして暮らせるが、海をへだてるとそんな暮らしはできない。

(140)島ぬ面影や　まにまにどゥ立ちュる
彼女が面影や　朝夕立ちュる

※故郷の面影はたまにしか立たないが、彼女の思影は
朝夕立つ。

141 島(シマ)一島(チュシマ)やりや　見(ミ)ちゅてイ暮(ク)らしゆしが
島ぐいとゥなりや　暮らしならむ

※同じ村であれば側で見ながら暮らせるが、他村となると、一緒の暮らしはできない。

142 しりや何出(ナニグトゥ)む　なゆる事(グトゥ)やしが
しらぬ故(ユイ)なてイどゥ　ならぬしぬち

※頑張ればどんなことでもできるのに、やろうという意志がないから、何も成就しない。

143 真実(マコト)に思(ウミ)ぬ　吾身(ワミ)やりばよ彼氏(サトゥ)
いかな雨夜(アミョ)む　しぬでイいもり

※心底私のことを思うのでしたら、どんな雨の夜でも

144 白髪年寄(シラギトゥシユ)りや　床(トゥク)ぬ前(メー)に飾(カザ)てイ
産子唄(ナシグアーウタ)しみてイ　御孫踊(ウマゴウドゥ)い

※白髪の年老いた親を床の前に座らせて、子供は歌を、孫には踊りをさせて喜ばせてあげよう。

145 島ぐいじ遊(アシ)でィ　むどゥる朝方(アカトゥチ)や
袖(スディ)し顔(チラ)かくち　むどゥるしぬち

※よその村で遊んで、朝帰りをする際に袖で顔をかくす有様よ。

146 世間(シケ)やぬがやゆら　曇(クモ)りたや照(テイ)たや
わてがあーぬ事(クトゥ)む　がにがあゆら

※世間はどうしたことか曇ったり照ったりする。二人の間のいろいろなこともそういうものなのだろう。

147 節待(シチマ)ちョり待ちョり　恋ぬ節待ちョり
恋ぬ節待(クイシチマ)ちゅんでィ　年(トゥシ)どゥ寄(ユ)たる

※恋の時期を待ちなさいと言われ、時期を待っていたら、いつの間にか年をとってしまった。

148 島(シマ)ぬ為(タミ)ッ尽くち　年寄(トゥシユ)たぬ親(ウヤ)ほ
御伴(ウトゥム)しゅーてイ遊ぶ　今日(ヒュー)ぬほーらしャ

※島の発展に尽力して年老いた方々のお供をして、遊ぶ今日は実にうれしいものだ。

す

149 すとゥ親(ウヤ)とゥ吾親(ワーウヤ)ぬ　かわる事(クトゥ)ねさみ
親愛(ウヤカナ)しャしゅーしどゥ　吾身(ワミ)む愛(カナ)しャ

※舅姑(きゅうこ)も自分の親もかわりはない。舅姑を大事にするたずねてきてください。

ことは、自分を大事にすることにつながる。

150 澄水(スミミジ)ぬ如く　吾(ワ)が心(ククルス)澄まし
にぐり田ぬ水(ミジ)に　月(チチュ)ぬ照(テイ)ゆみ

※澄みきった水の様に自分の心を澄ませなさい。にごっている田の水に月は照りません。

せ

151 千里照(センリテイ)る月(ツキ)や　吾肝(ワーチム)や照(テイ)らむ
吾肝照(ワーチムテイ)らしゅーしは　彼氏(サトゥ)ね心(ククル)

※千里四方を照らす月も、私の心を照らすことはできません。私の心を照らすことができるのは彼氏の心だけです。

た

父さんも要りません。

(155) 田皆(タンニヤ)ウトゥマチが　ちちゃぬはんじちや
何時(イチ)むかわいならぬ　水草若葉(ミークサワカバ)

※田皆のウトゥマチ（女の人の名）がつく入れ墨は、水草の若葉模様でいつも見事である。はんじち＝入れ墨のこと。昔、奄美・沖縄の女性は手の甲に入れ墨を施す風があった。水草＝魚をよわす草で、和名をリルハコベという。

(159) 旅(タビ)ぬ　人(チュー)どぅやしが　がに愛(カナ)しゃあたろ
肝(チム)からがやゆら　縁(サー)ぬからがやゆら

※旅（他所）の人なのに、こうもいとしく思われるのは、お互いの気持ちがそうさせるのでしょうか、それとも縁があってなのでしょうか。

(160) 宝玉(タカラダマ)やてぃむ　みがかにば錆(サ)びる
朝夕肝(チム)みがち　浮世(ウキヨ)わたら

(152) 高さ咲(サ)く花ぬ　吾(ワ)ぬに及(ウユ)ばゆみ
下枝(サユダ)からつみとぅてぃ　泣ちどぅしゆる

※高い所（身分が高い意）に咲く花（好きな女性）にどうして私の手が届くだろうか（自分は身分が低いから）、下枝（同じ身分の女性）からつみとって（選ぶしか）いくしか方法がないのだろうか。

(153) 立(タ)ちかわいかわてぃ　見(ミ)しらんでぃしりや
うらがうり見(ミ)りや泣(ナ)ちゅらとぅ思(ウム)てぃ

※入れかわり立ちかわり私（親）の姿をお前（子供）にみせようと思うのだが、そうするとお前が一層悲しむと思って（だから姿を見せないんだよ）

(154) 高下駄(タカゲタ)む要(イ)らむ　平草履(ヒヤーサバ)む要(イ)らむ
母(アマ)がせーか居(ウ)りや　父(アチャ)む要(イ)らむ

※高下駄も草履も要りません。お母さんさえいたらお父さんも要りません。

※どんな宝の玉でも、みがかないとさびてしまう。朝夕心をみがいてこの浮世をわたりましょう。

(158) 旅(タビ)や浜宿(ハマヤドゥ)り　草(クサ)ぬ葉(ファー)どぅ枕(マクラ)
寝(ニー)てぃむ忘(ワシ)りらぬ　吾親御側(ワウヤウスバ)

※旅先の宿は浜で草の葉がまくらである。寝ながら親のことを忘れることはできない。

(159) 旅宿(タビヤドゥ)ぬ寝(ニ)ざみ　枕側(スバ)立てぃてぃ
思(ウム)いじゃすさ昔(ムカシ)　夜半(ユーナー)ぬつらさ

※旅行先の宿で目がさめると昔のことが思い出されてならない。夜中の一人寝はさびしいものだ。

ち

(160) 一道(チュミチ)ならでぃ　誰(タ)るからが言(イ)ちゃる
吾身(ワミ)や彼女(ニゾ)からどぅ　言ちゃらとぅ思(ウミ)ば

※一緒に暮らそうとだれが先に言ったのか。私は彼女が先にそう言ったと思っているのだが。

(161) 肝(チム)ぬむちなしや　真竹(マダギ)ぬぐとぅ美(チュ)らさ
義理ぬ節(フシブシ)々や中(ナー)にふみてぃ

※世間で取りざたされていることを胸にしまい、心からのもてなしは真竹のように美しいものだ。

(162) 美(チュ)らさ生(ウ)まりとぅてぃ　浅(アサ)さあろよりか
悪(ニヤー)しゃ生(ウ)まりとぅてぃ　深(フカ)さありんけ

※美しく生まれて軽薄であるよりは、醜く生まれても、人間は思慮深い方がよい。

(163) 人(チュー)や肝心(チムグクル)　容姿(ハギシガタ)いらむ
カイコ虫見より　臆(ハラ)や錦(ニシキ)

(164)人や肝心　顔形いらむ
　カイコ虫見より　腹や錦

※人間は気心が大事で、容姿ではない。カイコ虫を見てごらん、腹はきれいなものじゃないか。

(165)繋じある牛は　鳴かさばむはかれ
　結でィある縁ぬ　解きゆらとゥ思てィ

※つないである牛（妻）は鳴かせて（騒がせて）もいい。それより（彼女とせっかく）結んだ縁が切れはしないかと、その方が気がかりだ。

つ

(166)月見りば昔　忘りゆらでィしりば
　思どゥまさる　忘りならむ

(167)月日ながみりや　忘りゆらとゥ思や
　思や余計まさる　忘りならぬ

※月（月日が）を見たら（経過したら）昔のことを忘れられると思ったら、かえって思いはつのるばかりで忘れることができない。

(168)月見りば昔　かわらじに照ゆい
　うびらじに寄たる　年ぬ恨みしャ

※月を見たら昔とかわらずに照っているのに、思いがけずにとってしまった年が恨めしい。

(169)月は山端に　隠りてィどゥ行ちゅる
　いちゃがしゅーる彼女め　わてが事や

※月はだんだん山陰に隠れていくが、二人はこれからどうしたものか彼女よ。

(170)月に願立てィてィ　星に願立てィてィ
　二人親がなし　百世願ら
　にかかっているよ。

(174)つつしみぬあーしどゥ　人ぬ上なゆる
　我ままぬ果てや　人ぬ目下

※謙虚な人間であってこそ人の上に立つことができる。わがままな人間は人の上に立つことはできない。

て

(175)天ぬ群星や　他人ぬ上どゥ照ゆる
　黄金三つ星や　吾上照ゆい

※天の星は他人を照らすが、黄金三ツ星は私の上で輝く。

(176)天ぬ星だまり　ゆみやさにしゆい
　吾が思ぬ事や　さにやしやむ

(172)月かくす柳　なじ欲しャ有しが
　まにまにぬ彼氏が　立ちゅらとゥ思てィ

※月と星に願立てをして、二人の親が百歳まで長命にあることを願おう。

(171)月に髪すらち　露にすすぬらち
　吾が通る道は　他人は知らむ

※月で髪をとかし、露で着物のスソをぬらして私が通る道を他人は知らない。

(173)鶴亀ぬ山に　照り上る御月
　若松ぬ枝に　かかるしぬち

※鶴亀の山に照り上がったお月様をみたら、若松の枝

※天の星でさえ数えれば数えることができるのに、私の思いは多くて数えることができない。

と

(177) 年(トウシ) ゆみや四五十(シゴジュー) 肝(チム)や今童(ナマワラビ)
またむどゥてみー欲(ブ)しャ 元(ムトゥ)ぬ十八(ジューハチ)

(178) 年ゆみや四五十 心(ククル)や今童
いちャがしゅーる吾心(ワーククル) いしょに童

※年は四、五十になるが気持ちは子供です。また元の十八にもどりたいものだ（どうしよう私の心はいつも子供みたいです）。

(179) 年(トウシ)は早川(ハヤカワ)ぬ 流(ナガ)り水心(ミジグクル)
うびらじに寄(ユ)たぬ 年(トウシ)ぬ恨(ウラ)みしャ

※年は、流れの早い水のようなものだ。思いがけずとった年が恨めしく思われてならない。

(180) 年(トウシカゾ)数えりば 流(ナガ)り水心(ミジグクル)
ふりむどゥてィみー欲(ブ)しャ 元(ムトゥ)ぬ姿(シガタ)

※年を数えると流れる水のようなものだ。もう一度若い頃の姿になりたいものだ。

(181) 年(トウシ)や寄(ユ)いまさる 向(ムコ)ぬ島近(シマチカ)さ
いちャし別(ワカ)りゆいよ はなし産子(ナシグア)

※年を重ねるほどに、あの世が近く感じられる。どうしていとしい子供と別れることができようか。

(182) 年(トウシ)や寄(ユ)いまさる 花や咲(サ)ちちぶる
吾身(ワミ)や後生向(グショウムコ)てィ 暮(ク)らしならむ

※年はとる。花は咲きしぼんだ。後生が近くなった。自分は落ちついて暮らすことができない。

(183) 時(トウキ)どゥひざみゆる側(スバ)にうーむとゥ思(ウム)り他人(ユス)になびくなよ恋(クイ)し 彼女(ニゾ)め

※時が経っても側にいるものと思ってください。ほかの人にどうぞ心変わりしないようにしてください、いとしい彼女よ。

(184) 時(トウキ)ぬ鐘守(ハニマム)り 目打(メウ)ちする間(エダ)む
時(トウキ)は世(ユ)ぬ中(ナカ)ぬ 宝(タカラ)でィむぬ

※時間を守りなさい。まばたきする間であっても。時間は世の中の宝といいます。

(185) 妻(トウジ)とゥニングルは うどゥるはなしャあんかや
妻(トウジ)や親心(ウヤグクル) ニングルどゥはなしャ

※妻と愛人はだれがかわいいか。妻は親のようなものだから、愛人の方がかわいい。

(186) 飛(トウ)びぬファートゥだまい 羽合(ハニオー)ち飛(トウ)びゆい
吾(ワ)ぬむ羽合(ハニオー)ち うらとゥ飛(トウ)ばだな

※飛ぶ鳩(はと)が羽を合わせて飛ぶように、私もあなたと羽を合わせて飛んでみたいものだ。

な

(187) なたが唄聞(ウタチ)きば 眠(ニブ)る目(ミー)む覚(サ)みる
なひむやわやわとゥ あびてィ聞(チ)かし

※あなたの歌を聞くとねむたい目も覚めます。もっとたくさん柔らかく歌って聞かせてください。

(188) 流(ナガ)りゆさ彼氏(サトウ)め 吾(ワ)ぬすくてィ給(タボ)り
世間沙汰(シケンザタ)ぬ たたぬうちに

※私のことを思うのでしたら世間に波風が立たない間に思ってください。

(189)流(ナガ)りゆる水(ミジ)に　桜花浮(ウ)きてィ
　色美(イルジュ)らさあたりや　すくてィ見ちゃむ

※流れている水に桜の花ビラが浮かんでおり、色が美しかったのですくって見ました。

(190)流すかい流ち　暮らすかい暮らち
　暮らさらになりや　とゥめてィいもり

※月日が経つだけ暮らしてみて、暮らせなくなったら私をさがしておいでください。

(191)七十三願(ニゴ)てィ　八十五む願(ニゴ)てィ
　八十八歳までィむ　御祝(ウーエー)しャーぶら

※七十三、八十五歳まで長命をお願いし、八十八歳になったらお祝いしましょう。

(192)難儀苦しみは　腕みがく砥石(トイシ)
　とゥぎやとゥぐからに　光いじてィ

※難儀苦労は腕を磨く砥石のようなものである。磨けば磨くほど光が増してくる。

(193)今(ナマ)どゥ吾(ワ)ぬ笑(ワ)れる　吾が咲(サ)かば見より
　ニジぬ上(ウイ)に咲(サ)ちゃる　花ぬぐとゥに

※いま私を笑っているが、トゲの上に花が咲くように一花咲かせます。そのときの私を見てください。

に

(194)にしき糸衣(イトウキヌ)は　外側(ストウガワ)ぬ飾(カザ)い
　心磨(ククルミガ)ちュしどゥ　人(チュー)ぬ値(ね)むち

※錦、絹の着物は外側の飾りである。心を磨くことが人間の値打ちである。

(195)西に立(タ)つ雲(クム)や　吾親(ワウヤ)ぬ姿(シガタ)

※難儀苦労は腕を磨く砥石のようなものである。磨けば磨くほど光が増してくる。

立(タ)ち変(カ)わい変わい　見(ミ)してィ給(タボ)り

※西の空の雲は、私の親の姿にそっくりです。何度でもその姿を私に見せてください。

(196)彼女(ニゾ)が畑(ハル)や吾畑(ワハル)　畑一畑(ハルチュハル)やりや
　畑(ハル)ぬ何時(イチ)んたねむ　見(ミ)やイどゥしゆる

※彼女の畑も私のものである。畑が一か所にまとまっておればいつも見ることができるのだが。

(197)庭ぬ菊ぬ花　節待(シチマ)ちュてィ咲(サ)ちュい
　吾ちャむ節待(シチマ)ちュてィ　咲(サ)ちどゥしゆる

※庭の菊の花は時期を待って咲く。私たちも時期を待っておれば、菊のように咲くことができるよ。

(198)庭ぬ糸柳　風(ハジ)にさそわりる
　露ぬ玉散らす　十五夜ぬ御月(ウツキ)

※庭の柳の枝は風になびき、十五夜のお月様は、露(つゆ)の玉を散らす。

ぬ

(199)ぬさばゆぬ者(ムン)に　善(ユ)か人(チュー)やねさみ
　破(ヤ)り布着(ゴキ)ち美(チュ)らさ　身持(ミム)ち美(チュ)らさ

※派手好みの者にいい人はいない。みすぼらしいなりをしていても、きちんとしていれば、身持ち（礼儀）もきちんとするものだ。

ね

(200)値(ネ)むちなーぬ者(ムン)は　道ばたぬ小石
　道ぬゆきかいぬ　邪魔になゆり

※値打ちのない者は、道ばたの小石と同じで、往来の

邪魔である。

は

201 初(ハジ)みてイどやしが　合(ア)をさりがしゆら
　気張(チバ)てイ弾(ヒ)ちじゃしょり　合(オ)ーち見(ミ)ャーぶら

※初めてで合うかどうか、どうぞ三味線を弾いてみてください。（何とか）合わせてみましょう。

202 半崎(ハンザチ)ぬ黒石(クルイシ)　隠(ハク)りたや見(ミ)ャーたや
　永嶺(ナガニ)イシャ姉(アヤ)が　立(タ)ちゃや座(キ)ちゃや

※半崎の黒石は波で見え隠れし、永嶺のイシャ（女の人の名）姉は立ったりすわったりしているよ。

203 浜に打つ波は　打ち返し打ち返し
　彼女(ニソ)しのぶ彼氏(サトウ)は　行(イ)じゃや来(キ)ちゃや

※浜に打ち寄せる波が寄せては返すように、彼女をたずねてきた彼氏は（彼女の家の門前を）行ったりきたりしているよ。

204 春に働(ハタラ)きや　夏(ナチ)やなりしだる
　秋は取(トウ)やちみてィ　冬は豊

※春に働いておけば、夏は実り、秋には収穫して、冬は豊かに暮らせる。

205 はまくらぬ花や　爪先(チミサチ)に染(ス)みてィ
　親(ウヤ)ぬめーぬ事(クトウ)や　肝(チム)に染(ス)みり

※ほうせんかの花びらをすって爪(つめ)に染めるように、親のおっしゃることはしっかりと肝に銘じなさい。

206 畑(ハル)ぬ豆だまり　粟(オー)ぬ首抱(ダ)ちゅい
　ぬがゆ思(ウミ)彼女(ワクピダ)め　吾首抱かの

※畑の豆でさえ、粟にまきついているのに、好きな彼

女よどうして私の首に手をかけてくれないのか。

207 花やりばにおい　枝ぶりや要(イ)やむ
　人や肝心(チムグクル)　姿(シガタ)要やむ

※花ならば枝ぶりよりも香りである。人間なら気心が大事で、容姿ではない。

208 野原(ハルイジ)出てイ見欲(ミーブ)しャ　百合(ユイ)ぬ花見欲(ミーブ)しャ
　うりよか見欲(ミーブ)しャ　吾親(ワウヤ)ぬ姿(シガタ)

※野原に出て百合の花を見たいと思うが、それよりも見たいのは、自分の親の姿である。

209 花(ハナ)じ露(ツユ)なとゥてィ　風(ハジ)にむまりョーか
　天じ星(フシ)なとゥてィ　御待(ウマ)ちしゃーぶら

※花で露になって風にもまれるよりは、天で星になって、あなたをお待ちしましょう。

210 はいとゥ思(ウミ)や明(アキ)る　夏(ナチ)ぬ夜(キル)やしが
　心(ククル)に物思(ムヌウ)みば　夜明(キルア)きぐるしゃ

※はっと気がつくと明ける夏の夜だけれども、考えごとをする夜は明けにくいものだ。

211 恥知(ハジシ)らぬ者は　馬牛(マーウシ)ぬ類(タグイ)
　たとへ人(チユー)なみぬ　姿(シガタ)あてィむ

※例え人並みの姿をしていても、恥を知らない者は馬や牛と同じである。

ひ

212 百(ヒヤク)がりむ生(イ)かぬ　朝顔ぬ命(イヌチ)
　世間(シケン)あたり固(グアー)さ　あてイやしまんど

※朝顔が、百日もたないように、（我々が百歳まで生きることはむつかしいことだ。）（ゆえに）世間での

人あたりというものは、きつくあってはいけませんよ。

213 人ぬ上見ちゅてぃ　吾が身ひきしみり
ひきしみぬ有しどぅ　人ぬ手本

※他人の行動を見て、自分をひきしめなさい。ひきしめることのできる人が、他の人の手本になる。（人のふりを見て、我がふりをなおせと同じ）

ふ

214 深淵ぬ底や　足下ぬ暗闇
一足誤まりや　地獄さらみ

※深いふちの底も、足元の暗闇も同じようなものです。どちらも一歩誤れば地獄です。

215 舟ぬ外どぅむに　白鷺ぬゐしゆり
白鷺やあらん　姉妹神がなし

※船のへサキに白鷺が止まった。それは、白鷺ではなく姉妹神（航海の神）です。

216 東風ぬ吹きや　海ぬ底荒らす
吾が悪さあてぃどぅ　他所む荒らす

※東風が吹いて、海の底を荒らすように、自分の行いが悪いから世間をさわがす。

へ

217 下手なくせからどぅ　吾自慢しゆる
たしなみぬ有しは　人ぬ下ーから

※下手な者ほど自分の自慢をしたがる。たしなみのある人は、人の下手、下手にあるものだ。

ま

218 誠　真実は神様ぬ心
誠守ゆしどぅ　神む守る

※誠、真実は神様の心です。誠実にある人を神様は守ってくれます。（何ごとにも誠実にあれ）

219 誠真実や　天とぅ地ぬ鏡
誠うちじゃしや　ぬー恥じみ　しゅーよ

※誠、真実は天地の鏡です。誠実に振る舞っておれば何も恥ずかしい思いをしないでもすむ。

220 誠する故どぅ　後やいちまでぃむ
思事かなてぃ　千代ぬ栄

※誠実にあってこそ、願いごとがかない、後々いつまでも千代に繁栄するのです。

221 枕くら枕　物言るな枕
彼氏が事吾事　言るな枕

※枕よ枕、物を言わないでください。彼氏のこと、私のことを他人に言わないでください。

み

222 道じ露なとぅてぃ　人に踏クまりょーか
花じ露なとぅてぃ　御待ちしゃーぶら

※道で露になって人に踏まれるよりは、花で露になってあなたをお待ちしましょう。

む

223 物欲しゃでぃ来ちな　酒欲しゃで来ちな見欲しゃ愛

しゃ有てィどゥ　くまとゥめてィ来ちゃむ

※物や酒が欲しくてきたのか。（いいえ）いとしい皆さんに会いたくて、ここを探してきました。

224 百田白紙に　親ぬ姿うつち
朝夕ふちくるに　抱ちうい欲しゃぬ

※白い紙に自分の親の姿を書いて、朝夕ふところに抱いていたいものだ。

225 虫は口からどゥ　綿糸吐ちゅる
人は口からどゥ　悪じょ吐ちゅる

※カイコ虫は、口から綿糸を吐き出すが、人間は口から悪言を吐き出す。

226 昔くだみたぬ　アダン葉どゥやしが
今ぬ世になりや　頭にかみてィ

※昔はアダンの葉を踏みつけていたのに、いまでは頭の上にのせているよ。

227 物始末しゅーしとゥ　物不始末しゅーしは
人ぬ善悪ぬ　見本さらみ

※物をきちんと整理する人とそうでない人は、人柄の善しあしを判断するいい見本である。

や

228 約束がままに　吾がさだるやりば
道じ露なとゥてィ　御待ちしゃーぶら

※約束したように、私が先になるようでしたら道で露になってあなたをお待ちしましょう。

229 やくさみぬ哀り　あらぬくし立ちゅい
他人に立つくしむ　吾身に立ちゅい

※未亡人は哀れなものだ。身におぼえのないことや、他人のことまで、私のことのようにうわさされる。

230 山ぬ木ぬ高さ　風に憎まりてィ
肝高さ持てィば　他人から憎まゆむ

※山の高い木が風に嫌われるように、気位が高いと他人から嫌われる。

231 やくさみやしゅーてィむ　うら夫やとゥらむ
同じやくさみどゥ　夫なしゅる

※後家の身であるが、あなたの夫をとろうと思いません。同じ立場の男の人を夫にしますよ。

232 闇路ふみわきてィ　浮世わたゆしむ
吾ぬなろちたべぬ　師匠ぬ御恩

※世間の闇路を無事に渡ることができるのは、私を指導してくれた先生のおかげです。

ゆ

233 寄ゆる年ぬ　いちャし若さならりゆみ
牛うゅん片時む　油断するな

※とっていく年をどうして若くできようか。牛を追う一時の間も油断するな。

234 許ち許さらぬ　神ぬ罪科は
親不幸なゆぬ　罪でィむぬ

※神罪を受けるほどの許しがたい罪を犯すことは、親不幸の罪でもある。

235 夜中　目ぬさみてィ　眠ららぬ夜や
うまち取り寄してィ　かよい煙草

※夜中に目が覚めて、寝れない夜は火を取り寄せてかよい煙草をしよう。

ら

(236)楽(ラク)するな童(ワラビ)　ふゆするな若さ
　年寄(トウシユ)てィぬ末は　哀(アワ)りでィむぬ

※子供のときから楽をし、怠けていると、年をとってから哀れな目にあうぞ。

り

(237)吝気口沙汰(リンキクチザタ)は　足らぬ故(ユイ)からどぅ
　満ちてィあーぬハミは　音(ウトウ)はねさみ

※悋気口論は、思慮が足りないからする。いっぱい満ちてあるカメは音がしないものだ。

わ

(238)別(ワカ)りゆぬ袖(スディ)に　におい移(ウチユ)ち置(ウ)かば
　においぬある間(ナガ)や　思(ウム)てィ給(タボ)り

※別れる時、袖(そで)ににおいを移しておきますから、においのある間は私のことを思ってください。

(239)別りてィや行(イ)じむ　忘(ワシ)りてィは給(タボ)んな
　時々(トウキドウキ)ぬ便り　待(マ)たち給(タボ)り

※別れていっても私のことを忘れないでください。あなたからの便りをお待ちしております。

三　口説およびその他の民謡

(一)　数え歌

1　一つとせ　人の心も　和かに
すくすく　伸びゆく　沖永良部

2　二つとせ　二つの町に　分かれても
心は一つに　結ばれて

3　三つとせ　港は　和泊小米港
宝と文化が　出入する

4　四つとせ　世の主神社は　城の跡
永良部の　歴史を物語る

5　五つとせ　偉人西郷南洲の
遺訓で　教育盛り上る

6　六つとせ　昔をしのぶ　昇竜洞
観光お客で　賑いぬ

7　七つとせ　名高きエラブの　白百合は
はるばる海越え　アメリカへ

8　八つとせ　やれやれ空港もできました
互にニコニコ　空の旅

9　九つとせ　暮しは豊かに　気は楽に
二万同胞　皆栄え

10　十とせ　尊い祖先の　遺志ついで
育て守らん　沖永良部

(二)　和泊村シマ口説（クドウチ）

1　水ぬ豊（ユタ）しヤは和（ワー）ぬ村　人（チユー）ぬ集（アチマ）ゆし和泊（ワドゥマイ）村
頭（チブル）高さは手々知名（アカタジ）村

2

ウディぬ出来ゆしは喜美留村　遊女ぬ出じゅし国頭村　魚ぬ取りゆし出花・西原

3

泊ぬ美らさは伊延村　水ぬタドゥナサや畦布村
言葉ぬ固さは根折村

4

山に囲まゆし永嶺・瀬名　ユビに抱かゆし
田舎平・後蘭（谷山のこと）　支度美らさは内城

5

砂糖ぬ出来ゆしは玉城村　籾ぬ出来ゆしは大城
茣蓙ぬ出来ゆしは皆川・古里

(三) 全島口説

真塩ぬ出じ元国頭村　魚ぬ取りゆし西原村よ
海老ぬ取りゆし出花ぬ村　章魚シーガイ取りゆし
喜美留村　米ぬ寄合ゆし和泊村　村ぬ離りは和ぬ
村　砂糖ぬ豊さは玉城村　茣蓙ぬ出じゆし皆
川・古里　籾ぬ出来ゆし余多村　島ぬ高さや上平川
村　水ぬ豊さや屋者村
言葉汚さや芦清良村　物事ぬスラベや黒貫村　衣裳
ぬ卑しゃや瀬利覚よ　髪結い美らさ知名村　人ぬ
太さや屋子母村　交際てィ良さや徳時村　女童浅
さや馬島尻　村ぬ太さや田皆村　着物ぬ美らさや
上城村　田に抱かゆし田舎平・後蘭　山に抱かゆし永
嶺・瀬名　谷にうさゆし内城　島ぬスズリや根皿村
溜地ぬ豊さや根折村　根性汚ぎさ畦布村　港ぬ良
さや伊延村

(四) いろは歌

手々知名　玉江柳曹作詞

い

生きちうる間ぬ　世ぬ中ゆとゥ思てィ
後ぬ世に残る　沙汰やちゃすが

ろ

ローソクぬあかり　芯からどゥ照らす
外は流りてィむ　心ひかてィ

は

恥じ知らぬ者は　馬牛ぬ類
たとゥい人並ぬ　姿やてィむ

に

錦糸衣は　外側ぬ飾い
心磨ちゅしどゥ　人ぬ価値

ほ

ほたる集みてィどゥ　すぐり者なたる
ランプ昼なちゅてィ　油断するな

へ

下手ぬくせからどゥ　吾が自慢しゆる
たしなみぬ有しは　人ぬ下から

と

時ぬ鐘守り　目うちする間む
時は世ぬ中ぬ　宝でィむぬ

ち

畜生鳥さえむ　心あてィさらみ
いちむ朝方ぬ　時ゆ守てィ

り

りんき口ぐとゥや　足らぬ故からどゥ
満ちてィあーぬハミは　音はねさみ

ぬ

糖味噌や吾家ぬ　しューてぬ神でィむぬ
潮がらさあーしは　潮とゥ思り

を

女やくさみは　古桶ぬ類
朝夕帯しみてィ　ただち使り

わ

吾が悪さ思てィ　首さぎてィうりば
敵ぬ弓ぬ矢む　的はねさみ

か

片時む他人に　心許すなよ
親とゥ子ぬ外は　敵とゥ思り

よ

他所ぬ上む吾上む　変わる事ねさみ
吾が身ちでィ他人ぬ　痛さ知りよ

た

たとい他人交際や鬼ぬ事やてィむ
ひろてィ仲なりや　吾親心

れ

礼儀正しきは　人ぬ水鏡
善し悪しぬ影は　すぐにうつてィ

そ

外親とゥ吾親ぬ　変わるぐとゥねさみ

親かなしゃしゅーしどぅ　吾身むかなしゃ

つ

つつしみぬ有しどぅ　人ぬ上なゆる
わがままぬはてや　人ぬ目下

ね

ねうちなーぬ者は　道ばたぬ小石
道ぬゆきかいぬ　じゃまになゆり

な

なんぎ苦しみは　うでみがく砥石
とぅぎやとぅぐほどに　光いじてぃ

ら

楽するな童　ふゆするな若さ
年寄てぃぬ末は　哀りでぃむぬ

む

虫は口からどぅ　錦糸はちゅる
人は口からどぅ　悪ぐとぅはちゅさ

う

落とぅしちゃしするな　米一粒あてぃむ
額から落とぅす　汗ぬ真玉

ふ

ふかぶちぬ底は　足下ぬゆやみ
一足あやまりや　地獄さらみ

こ

公事御用仕事　思みはまてぃしゅーしどぅ
誠善かい人ぬ　しるしでぃむぬ

え

枝葉さかりゆる　吾家ぬよろこびむ
根元親ふじぬ　うかぎでぃむぬ

て

天は君がなし　親は神がなし
子孫末までぃむ　あおじ拝み

あ

朝夕伏し拝でぃ　あきたらぬむぬは
君とぅ吾が親ぬ　御恩さらみ

さ

さやか照る月は　善かい人ぬ心
心美らしさどぅ　世間照らす

き

肝心いらでぃ　友いらでぃ交ちょり

ぬ

座りは座り長さ　立てぃや立ち長さ
ゆらりほーりしゅーしは　人ぬはずれ

の

のさばゆぬ者に　ゆかい人はねさみ
やりご着ち美らさ　身むち美らさ

お

親兄弟ぬかなしゃ　朝夕うち笑てぃ
一人たしきたしき　浮世わたり

く

口ぬ故からどぅ　世間さわがしゅる
一口から十口　限りねさみ

や

やみじふみわきてぃ　浮世わたゆしむ
吾ぬなろちたべぬ　師匠ぬ御恩

ま

誠真実は　神様ぬ心
誠守ゆしどぅ　神む守る

け

けん高さなまさ　足らぬ沙汰さらみ
稲ぬ穂ぬ美らさ　ま首たりてぃ

吾が身捨てぃゆしむ　友ぬ故からど

ゆ

許ち許さらぬ　神ぬ罪とがは
親不孝なゆる　罪でぃむぬ

め

目ぬ前ぬ欲に　心まよわすな
目ぬ上ぬ粂は　痛さとぅ思り

み

見なれ聞なれや　学問にまさてぃ
善かい人ぬ行い　見ちゃや聞ちゃや

し

死にゅぬあかとぅちぬ　善し悪しぬ沙汰は
生き恥にまさる　恥とぅ思り

ゑ

えに通じ省略

ひ

人ぬ上見ちゅてぃ　吾が身ひきしみり
ひきしめぬあーしどぅ　人ぬ手本

も

物始末しゅーしとぅ　物不始来しゅーしは

人ぬ善し悪しぬ　見本さらみ

せ

世間沙汰波は　吾が悪さぬ故からどぅ
底深さありば　音ぬ立ちゅみ

す

澄水ぬ如く　吾が心澄まし
にぐりゆぬ水に　月ぬ照ゆみ

この歌は、手々知名の「遊び踊り」の歌詞として、大正三年九月に作詞されたという。

昭和四十三年に刊行された「沖永良部島郷土史資料」および昭和四十九年に和泊町中央公民館が発刊した「沖永良部島民謡集」では、「玉江柳曹作詞」とそれぞれ記されているが、手々知名の人たちは、この歌の作詞者については、「玉江柳曹翁と平瀬（旧姓門松）覚熊翁の共同作詞であるということを伝え聞いている。」と言っているのでここにこのことを付記しておく。

大正三年は、大正天皇御即位の年であり、それを機に新しい時代を生きていくための処世、教訓歌としての色彩が極めて強く感じられる。

いずれにしても処世、教訓歌としては傑作で、先人の慧眼に敬服するのみである。

（五）ミカル口説

1
国ぬ始りミカル国　川ぬ始りミカル川
天ぬ産子ぬ　アムレシシ

2
あきじょ飛び衣装　うちはじてィ　松ぬ小枝
さぎなみてィ　御玉ぬ御杓し　水や汲でィ

3
頭何度む　洗ゆたりや　ミカルシシメや楽な人
畑巡いなちきてィ　通い巡てィ

4
川や静に水や流る　頭髪に流りやい
取やい広じゃりや　九尺あてィ

5
それからいよいよ取り巡てィ　あきじょ飛び衣装取やい　ぬがよ女童　此処浴みろ

6
吾身や女童あやぶらむ　天ぬ産子ぬアムレシシ

月々節々　此処浴みる

7
でイかよ女童我が宿に　煙草何度むいしゃくしら煙草一ふきに　散らさりてィ

8
煙草二ふきに　なよてイさみ　煙草三ふきに
妻心ななぬ裏座に込みらりてィ

9
金ぬ屏風む　ひきまわち　枕二つに並び合い
十日む二十日む　伴むなよてイさみ

10
五ちなる子も産しいじゃち　三ちなる子も産しいじゃち　五ちなる子ぬ　言ぬ事や

11
三才なる子や守いがちゃな　ヨイヨイ童でイ守いがちゃな　阿母飛び衣裳　吾な見ちゃむ

12
八ツ又御倉ぬ籾ぬ下　六ツ又御倉ぬ粟ぬ下
泣かなしゅーりばどぅ　イヤーに呉りゆんど

13
スルメが居らん間に　倉聞きてィ　あきじょ飛び衣裳　取やいでィかよ　産子今逃ぎら

14
五才なる子や腰に組でィ　三才なる子や脇に抱ち
庭ぬしくじく巡たりや　飛ばりらん

15
五才なる子や地に立てイてィ　三才なる子や地に座してィ　松の上にてィ　下見りや

16
五才なる子や慌てイる　三才なる子や手すぶてィ
阿母阿母とぅ　泣ちゅたむでィ

17
一羽あおじゃりや白雲に　二羽あおじゃりや中ぬ雲　三羽あおじゃりや　天昇てィ

18
七人ぬ兄弟ぬ　言ぬ事や　ぬがしうみやによ
今なたろや　やぶりミカルにひかさりてィ

19
しちぬ裏座に込みらりてイ　枕二つに並びあい
十日む二十日む　伴むなよてイさみ

20

五才(イチチ)なる子(クアー)む産(ナ)しいじゃち　三才(ミーチ)なる子(クアー)む産(ナ)しいじゃち　七人ぬ兄弟ぬ運命(クレ)ちきり

21

五才なる子や祝女(ヌル)になち　三才になる子やアムレなち　何日(イチ)む阿母(アンマ)が運命(クレ)ちきり

22

夏(ナチ)ぬ夏降(ナチグ)り　雨(アミ)とウ思(ム)んな　冬ぬ霜立(シムダ)ち　雨(アミ)とウ思(ム)んな　何日(イチ)む阿母が涙とウむーり

※この「ミカルロ説(クドウチ)」は、沖縄の民謡「上(ヌブ)り口説(クドウチ)」の曲で歌われている。

詞の解釈については、第九章口承文芸と芸能第二節昔話の項で記述する「天人女房」を参照されたい。

四　村めぐりの歌

「村めぐりの歌」とは仮につけた名で、原本にも題名はなかった。

これは、明治百年記念刊行の「沖永良部島郷土史資料」の資料を探し求めているうち、町田実美先生が、串木野市在住の土持六男氏宅で発見し、書写してきたものである。原本に腐食、欠損の個所があって(一～六までは、当時の生徒で古里の重村窪栄翁より聞き書したもの)全詞文知ることができないのはまことに惜しいことであるけれども、明治末ごろの村々(字々)の様子を知る一つの郷土史料としての価値のあることを見のがしてはならない。

作者、土持綱安は、政照の二男でつとに国学院に学び帰島されていたと伝え聞いているが、和泊小学校に保管されている履歴書によれ

鹿児島県平民　士持　綱安

一、明治二十九年五月十三日
　沖永良部高等小学校授業雇　俸給六円
一、明治三十年六月二十一日
　沖縄県尋常中学校へ転任
　鹿児島県士族　士持　綱安
一、明治三十二年二月
　沖永良部尋常高等小学校奉職　俸給十円

一、明治三十三年十一月
　同校廃止により退職　俸給十二円

となっているから、この歌はそのころ作詞し、当時流行の「鉄道唱歌」の曲で歌われたものであろう。

その後

一、明治三十八年十二月二十六日
　沖島戸長辞し　土持綱安戸長に任命する
一、明治四十一年四月
　島嶼町村制施行により　初代和泊村長となる

となっているが、その人となり才気縦横、円転濶達(かったつ)で村民の信頼を得ていたが、明治四十五年(大正元年)当時流行した腸チフスにかかり、避病舎で療養中一月四日行年四十一歳をもってついに病没した。

在任三年余りであったが、村民はその功績をたたえ、村葬の礼をもって葬儀を執行した。

この人を失ったことは、当時の和泊村にとってはまことに大きな損失であった。

国学院在学中は、文学殊に歌道に秀で、在京時代は、後の明治文壇の巨星田山花袋、民俗学の大家柳田国男等と親交のあったことはよく知られている。

綱安が柳田国男に送った

住みなれてあればこそ　綿津見の
　離れ小島の　秋の夕暮れ

の詠歌に対し、柳田国男がこれをしのび、沖永良部渡島を思い立ち鹿児島で乗船したが、悪天候のため山川港に数日避難滞留したので沖永良部行をあきらめ

山川の五百重(イホヘ)八十隈(ヤソクマ)　越えくれど
　なおはるかなり　君が住む島

と返歌を送って引き返したことも知られている。(この歌碑は、土持政照生誕の地に建立されている。)

また、田山花袋著「日本一周」の中の「鹿児島紀行」に綱安のことが書かれている。

村めぐりの歌

1

空と波とのけじめなき　大海原をはるばると
　前に控えし湾頭に　眺めも清き和泊や

2
波ぎわ近き奥崎に　石垣高い御社（ミヤシロ）は
厳島神社にて　いちき島姫まつりたる

3
宮の庭より眺むれば　和泊湾の風景は
地図をひろげし如くにて　只一目の下にあり

4
国頭岬にま帆かた帆（ほ）　かくるる船にほのぼのと
浅瀬の潮の朝霧も　思いやられて面白や

5
貝を拾いて磯つたい　南へ行けば湧きいずる
流れも清き石川の　水汲む乙女絶え間なく

6
川の上なる南原（へーバル）に　高石ベイの内広く
坪数二百に余りたる　和泊尋常小学校

7
僅かに人家を隔てつつ　警察分署と相対し
一光射し込む南原（へーバル）の　果てに放つも面白し

8
北に輪郭目を奪う　大建築はこれぞなき

9
生徒五百に余りたる　沖永良部高等小学校ぞ
小路をおきて北の方　戸長役場に続きたる
社倉の跡は大島の　区裁判所の出張所

10
大路隔てて新築の　和泊郵便電信の
局もおかれて世の人の　便利の程幾ばくぞ

11
大路を前に売店は　いらかならべて数多く
通り賑ふ人数に　店の繁昌も知られたり

12
汽笛一声新橋と　鉄道唱歌の声高く
賑ふ通り北に向き　謡ひて行けば村はづれ

13
明治維新の元勲と　世に謡われし西郷公
配所の月にかこちたる　牢屋の跡はここなるぞ

14
公が藩主に罪を得て　かかる孤島に呻吟し
給ひし年はいつなるか　文久二年の秋のころ

15
年は三十六歳の　時より三十八歳の
元治元年の春までは　三年の間なりしとか

16
維新の大業成就せし　公の雄姿はあわれこの
牢屋の窓にさし入りし　月の影にや養ひし

17
記念の石碑ここに建て　朝な夕なにいや高き
公の高徳仰がんも　近きにあるこそ楽しけれ

18
昔語りて下りゆく　浜に一筋流れたる
川は和泊手々知名　村と村との境なり

19
この水源は奥川とて　灌漑多く水清く
絶えぬ流れは十町余　末は海にぞ入りにける

20
名所の一にぞ数えらる　この水上は明治橋
心のこれど彼方なる　兼久の原に出でにける

21
電信柱の真一文字　行けば程なく吉美名（ヨンビニヤ）に
建てる家こそ電線の　陸揚所と知られたれ

22
忘るな海底電信を　はじめて揚げし三十年
忘るなこれも征清の　役に勝ちたる賜ぞ

23
程なく来たる喜美留村　戸数七十余りたる
村の見物は暗川の　水汲む様ぞ難儀なる

24
笠石の音巌おもしろく　眺めて登る坂道を
行けば程なく国頭の　はやウソ山は迎えたり

25
村のこなたの高原に　高く突き建つ一棟は
生徒二百に余りたる　国頭尋常小学校ぞ

26
しばらくここに安らいで　ふりさけ見れば徳之島
霞のひまにあらわれて　宛然画（サナガラエ）にぞ似たりけり

27
西に見ゆるは半崎の　続く飛瀬は黒瀬とて
漁舟借りうけ漕ぎ行けば　愉快に一日遊ぶべし

28
此処の沖なる鳥島は　沖縄県の所轄にて

その頂きに夏ならば　硫黄の煙見ゆるべし

29
永良部・鳥島・徳之島　これの三島もとにして
仮に一線引くならば　三角形や作るべし

30
眺望(ナガメ)もここに尽きたれば　一同村へと下りゆく
戸数二百に余りたる　和泊に次ぐ大村ぞ

31
村の暗川をはじめとし　全島一なる水附(ミンヅキ)の
池の周囲(メグリ)は六町余　その外見物いと多し

32
東の浦は美瀬(ビシ)の浜　名さえゆかしく焚く塩の
煙は空に立ちそいて　雲と消えいくおもしろさ

33
北は断崖絶壁の　浦の巌にくだきつつ
飛び立つ波は八丈余　国頭噴潮(フーチヤ)の一奇観

34
此処より左海岸の　畑道行けば遠近(おちこう)に
麦生(ムギフ)の雲雀(ヒバリ)絶間なく　鳴きかわしつつ興深し

35
次に来れる西原の　村の戸数は六十余
海岸近き村なれば　漁獲の幸いと多し

36
遠く隔てぬ村なれば　喜美留国頭西原と
過ぎゆくままに変りゆく　村の言葉の面白や

37
西原いでて坂道を　登りつめたる松原は
ここぞ名に負う琴平の　琴平神社の境内ぞ

38
社(ヤシロ)に鎮座ましますは　大物主の神にして
正月九月の十日には　参詣織るが如くなり

39
松原越に西の方　見ゆる家居はどこならん
戸数凡そ五十余　出花の村とはそこならん

40
後に西原右に出花　左はるかに和泊の
沖の釣舟数えつつ　並木の松のかげ伝い

41
急げば池堂(イキントー)溜池も　程なくすぎて中村の
池の上にて我が道は　伊延街道に出会いたり

42
これより道を右にとり　並木の松に添い行けば
平たき道を十町余　伊延港にいたるべし

43
道の下なる天神の　山を左に下りゆき
道真公を祭りたる　菅原神社に詣でたり

44
おもいおもいに菅公の　延嘉の昔語りつつ
山を登りてもとの道　南西へと進み行く

45
行手の馬手(メテ)に全島の　郷社と崇む天孫の
ににぎの尊を祀(マツ)りたる　高千穂神社峯高し

46
これより北に畦布とて　戸数七十の村あれど
隔つる山の木立にて　見えぬぞいとど口惜しき

47
此の道西へ一文字に　行かば根折に出ずべきを
左の畑路横ぎりて　和村赤平に出てにけり

48
ここより東村内の　アンチモニーの採掘を
見て又戻るもとの道　これより先は真一文字

49
急げば此処は根折前　弓手の村は根皿(ウタ)とて
今は根折と合村の　戸数六十に余りたり

50
喘ぎ喘ぎて登りゆく　坂は凡そ三、四丁
はるかに見えし越山の　麓に早も来たりけり

51
麓を右に新道を　息せき下る坂道の
右に湧き出る真清水は　旅路の渇を医ひるなり

52
道なる店に一息　これより頂上よじ登り
我が健脚試さんと　用意とりどり勇ましさ

53
岩根たどりて頂に　登りつむればあなうれし
我が来し方も行く末も　手にとる如く見ゆるかし

54
戸数四十の瀬名村は　右手に見えて一筋の
川を隔てて永嶺の　村に間近くつづきたり

55 永嶺村は此処彼処（カシコ）　人家まばらに見えたれど
戸数六十に程近く　瀬名より遙かまさりたり

56 これの浦なる根喜名の　泊は波も静かにて
沖にただよふ釣舟は　浮かぶ木の葉にさも似たり

57 遙か西には沖泊　続く岬は田皆崎
国頭崎と相対し　一大湾作りたり

58 知名地の村の間近きは　人家まばらの上城
上につづくは下城　田皆分校も見ゆるなり

59 全島一の大山の　東に続く村々は
平川村の上下に　芦清良屋者余多なり

60 赤嶺久志検両村は　殊に間近くあらわれて
此上よりぞ平川の　学校の棟は見え渡る

61 南の方に与論島　手にとる如く沖縄の
本地や伊平の島を越え　ながむる海の勇ましや

62 日の傾くに驚きて　急ぎ急ぎに下りゆく
行けば程なく後蘭村　別れ道なる田敷石

63 本道行けば早ここは　名さえゆかしき松山の
右手の方は田皆道　左は我が行く田舎平道

64 和泊方の果ての村　戸数は四十を余りたり
村の中より東へと　行けば程なく後蘭村

65 戸数僅かに二十余の　小村なれどおしなべて
村の豊かは賑える　煙の末に知られたり

66 百町近き後蘭田は　いづこも田植皆すみて
なびく早苗の青々と　果なき色の面白や

67 後蘭の村を後に見て　程なく登る坂道の
上の松原越えゆけば　城上原ここなるぞ

68 村のこなたの学校に　暫し我等は立寄りて

遊ぶ生徒の数問えば　やがて二百に充つとかや

69 戸数は二百に充たざるも　村の東西いと長く
東の方は内城　三つに村は分れたり

70 78 欠損

79 彼処の畑にひるがえる　旗は何処の農会ぞ
農は御国の本となる　歌える声も聞こゆなり

80 運谷山を右に見て　農会組織の嚆矢なる
皆川村に立ち入れば　戸数七十に余りたり

81 南に隣る古里は　僅か一町を隔てつつ
戸数六十に満たねども　立てる煙は豊なり

（おわり）

第五節　踊り

第五章年中行事の冒頭で、年中行事は総じて淡白であると述べているように、踊りや民謡もまたしかりで年々すたれる傾向にある。

時代思潮の変化といえばそれまでだが、民俗芸能の保存や伝承の面からは憂慮すべきことである。

本節の踊りについては、和泊町中央公民館が昭和四十二年十月に発行した「和泊町の文化財」に収められている踊りについて、加筆修正のうえ全文を転記した。

一　手々知名の「遊び踊り」

(一)　手習い始め

1
手習い始めたし　誰が始めがねや　ソレ
大和美ら兄弟ぬ　始めたちやむ　ソレ

2
親兄弟ぬ愛しゃ　朝夕打ち笑てぃ　ソレ
一人助き助き　浮世わたら　ソレ

3
月に願立てイてイ星に願立てイてイソレ
二人親がなし　百世願ら　ソレ

4
昔神代から　知ちうたぬ手振りソレ
忘りらぬ為に　しらにャちャすよソレ

(二)　ちくんてぬ節

1
ちくんてぬ節はヤヨー　流行ばどゥ美らさ
サーヒャルヒャールイ　チャシュガヒャールイ
あやい　へーイ美らさヨー　あやいへースリ
チェンチェン　ヨーチェンチェン
シタリガチェンチェン　ヨーチェンチェン

2
芋ぬ葉にたまるヨー　朝露ぬ真玉
サーヒャルヒャールイ　チャシュガヒャールイ
ハラドンドン　マタイトゥ　シュンガネ

2
沖の渡中に　たいまつとゥぶち　ナー　ソレ
上り下りぬ　船どゥ待ちュる
ハラドンドン　マタイトゥ　シュンガネ

3
高い山から　谷底見りや　ナー　ソレ
瓜やなすびぬ　花ざかり
ハラドンドン　マタイトゥ　シュンガネ

4
昔神代から　しちうたぬ手振り　ナー　ソレ
忘りらぬ為に　しらにャちャすよ
ハラドンドン　マタイトゥ　シュンガネ

(四)　作たぬ米

1
今年作たぬ米は　しんし玉ぬ実りしュさ
シュンサミ　シュンサミ

2
あまぐしゃむだろさ　肝ぬみーどゥやゆる
貫ち佩かんでイしりやヨー　散りてイねさみ
チェンチェン　ヨーチェンチェン
シタリガチェンチェン　ヨーチェンチェン

3
打割りてイ咲ちュぬヨー　百合ぬ花見りば
サーヒャルヒャールイ　チャシュガヒャールイ
寄てイいちュむ年むヨー　若さなゆい
チェンチェン　ヨーチェンチェン
シタリガチェンチェン　ヨーチェンチェン

4
昔神代からヨー　知ちうたぬ手振り
サーヒャールイ　チャシガヒャールイ
忘りらぬ為にヨー　しらにャちャすが
チェンチェン　ヨーチェンチェン
シタリガチェンチェン　ヨーチェンチェン

(三)　どんどん節

1
今年どんどん節　大和ぬ流行　ナー　ソレ
やがてイ道之島　流行わたる

シュンサミ　シュンサミ
吾(ワ)がだろさしりや　吾家(ワヤ)ぬ立ちゅみ立ちゅみ
シュンサミ　シュンサミ

3

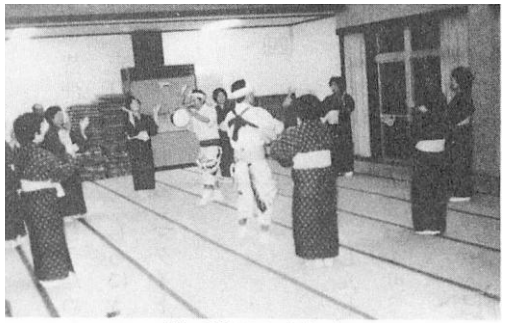
十七八吾ちゃが　引(ヒ)ちゃぎゆぬ杵(アジム)
シュンサミ　シュンサミ
地(ジー)にゆとみかち　搗(チ)かば見より見より
シュンサミ　シュンサミ

4

昔神代から　しちうたぬ手振り
シュンサミ　シュンサミ
忘りらぬ為に　しらにヤちゃすよちゃすよ
シュンサミ　シュンサミ

右四つの歌についての踊りを総称して「遊(アシ)び踊(ヲドウイ)り」と呼んでいる。

いつのころどこから、どのような経緯で伝来したかについての記録はもちろん、言い伝えさえも残っていないが、明治中葉ごろまでは、手々知名字の婦人たちが、長浜の砂浜（十五夜原(ドー)またはハニクントー）でお盆の夜「盆踊り」として、または中秋の名月をめでながら「十五夜踊り」として夜通し踊り、遊び興じたものだと伝えられている。



1　遊び踊りのようす

町内の他字では往昔、玉城宇で踊っていたと、玉城字の古老の話であるが、いまはすたれて跡形も留めていないことから、この踊りは、手々知名字のみに温存されてきたようである。

一の「手習い始め」、二の「ちくんてぬ節」、四の「作たぬ米」はいずれも歌詩の形式が、八八八六の琉歌形式であるのに比べ、三の「どんどん節」は七七七五調であり、ここら辺にこの遊び踊りの由来の遠因を探る一つの手掛かりが潜んでいるかのようでもある。

すなわち、三のどんどん節の㈡は指宿地方の「さまふり」に、㈢は坊津地方の「奴踊」や国分地方の「どけ節」にそのままの歌詞で歌われているからである。

本島の文化には、本土から南下したもの、沖縄から北上したものが渾然(こんぜん)融和しているものが多いと評される向きもあるが、この踊りだけについてみても、まさしく、本土と沖縄の文化のたまり場の観なきにしもあらずである。

各歌の最後㈣の「昔神代から…」はいずれにも共通しているが、もともといずれかの原歌だったものを採用したもので、歌い方の器用さを物語っているかのようである。

明治中期になって、沖縄芝居が乗り込んでき、木戸銭を払って十分慰安が求められるようになり、自ら演じて自ら慰める必要もなくなり、民衆も昔の島の踊りを振りすてて、沖縄の歌や踊りに陶酔するようになったので、この「遊び踊り」も自然それと運命をともにし、いつしか字民から忘れ去られていたが、大正天皇の即位御大典に字出演の余興として、御大典奉祝歌を作詞して、「遊び踊り」の振り付けで踊り、喝さいを受けたのに勢いを得、それ以来ようやく復活することになったといわれている。

大正御大典のころまでは、十三種類ほどもあったとのことであるが、現在残っているのはわずかに五、六種にすぎないとのことである。

囃(はや)しはただ太鼓だけで、舞姿も農婦の素朴さと力強さで元気いっぱい歌い舞っていたとの伝えであるが、現在では沖縄舞踊式に、優美に軟化しつつあるとのことである。

特徴として、人数に制限なく多人数で踊り、舞につきものの三味線は不要で、太鼓だけで調子を合わせ、自分たちで歌いながら踊るところは他の踊りと異なる点である。

かつて、「ラジオ東京」の取材班一行に同行して、早稲田大学の本田安次教授が来島した際、この「遊び踊り」を披露したところ、「手振りの複雑さや美しさは全国に例がない」と推奨され、ぜひ保存してほしいとの要望等にこたえて、字で保存会を設け、会則等を定め保存につとめている。

現在、字の大行事や町の行事にも参加して、町内に広く知られるようになった。

二　畦布の「獅子舞」

「獅子舞」の演出構成人員は、頭首部に一人、胴体部に一人入って獅子を形作り、獅子の前方に呼び出しを一人（笠をかぶり袴を着け、肩に毬をつけた竹の棒を担いでいる）囃子は、左右に二人ずつで都合七名で演出する。

まず呼び出しが「舞ったい、舞ったい、舞ったいやー」と獅子を引き出してきて、静かに寝かしておいて、次のような「読句（ユングトウ）」を言いながら演出する。

「ハ、ハ、ハ、ハ、ハ、ハ、ハー獅子が舞ったい、舞ったい、舞ったい、舞ったいや。舞ったい、舞ったい、舞ったい、やー舞ったい、舞ったい、舞ったい、舞ったい、やー舞ったいや。」



2　呼び出し

「東西、東西。我どぅナハ中で大富豪者、金久親雲上やしが、獅子飼ふてィ居しや、我一人者、此の頃や、我が獅子ぬ逃じてィ居らん。先ず、国頭方探めてィ見ることしらんにゃしまん。……（探す動作をする）。国頭方探めてぃむ居らん。島尻方じ探めてィ見らんにゃしまん。……（又探す動作をする）。又元の国頭方行じ、探めてィ見ることしらにゃしまん。（…動作）ひんさてィ、我の獅子は、クンナゲに、逃じてィくまに肥いてィ、寝とぅるぐとぅあん。先ず馬打乗ってイ、あやして見ることにしなければいかん。どう、どう、どう、どう、獅子が舞っ



3　獅子舞

たい、舞ったい、舞ったいや。獅子が舞ったい、舞ったい、舞ったいや。舞ったい、舞ったい、舞ったいや。」という囃子に合わせて獅子が舞うのである。

獅子頭は、当初竹のザルを二つ合わせて上アゴ、下アゴにしていた由であるが、その後大正の初めごろ現在の獅子頭を手々知名字の玉江柳曹氏がガジュマル材で彫刻したものだという。

胴体は昔からのままであるが、毛はアンペラやしゅろ芭蕉の繊維等で作り、色つけにはヘチマの葉等のもみ汁で染めた。

三　畦布の「センスル節」

(一)　首里ぬひら

1
首里ぬひらとぅゆぬ　ひんじゃぬめーとぅがにゃみ
やこん人に　ちみらてィ　自由ならむ
ハーリヌ　オーヤッサ
みやこん人ぬカタに　とーじりこーしぬとぅじぬ
うり思黄金がかたみ　まんじゅみちじ
ハーリヌ　オーヤッサ

2
辻とぅ中島や　渡地とぅ三むら
あんがたがゆよてィ　かにとぅいばなし
ハーリヌ　オーヤッサ

(二)　せんする節

1
あぶし越いぬ水や　うやぎりばどぅとぅまる
ソノヨイヤナ　ワキザカリ　サーとぅまるしゅらさ
ハイヤセンスル　スリルトゥテン　シーシシシ　ハイヤイヤ　サッサ

2
真玉橋下りてイ　すくらんぐゎや　とぅやい
ソノヨイヤナ　魚とぅてィ売てィ　サー我主においしら
ハイヤセンスル　スリルトゥテン
シーシシシ　ハイヤイヤ　サッサ

3
遊びばむ美らさ　踊りばむ美らさ

ソノヨイヤナ　畦布若ニセが
サー揃りてイ美らさ
ハイヤセンスル　スリルトゥテン
シーシシシ　ハイヤイヤ　サッサ

「センスル節」は一の「首里ぬひら」と二の「せんする節」と二つの歌で構成されている。これは、笠を打ち振りながら踊る軽快な男性的農民踊である。貢物踊りの中の一つであろう。

生存していれば今年（一九六七年）百四歳になる人たちの十二、十三歳のころ、貢物踊というのが畦布にはあったと伝えられている。当時の貢物踊りで現在畦布に残っている踊りには、

子供踊りに、　御前風、風廻や、朝戸八間
中人踊りに、　ドンドン節、ウチナラシ
大人踊りに、　中島、中風、傘や雨降い

等があって、これらとともに獅子舞もあったということである。

なお二の「せんする節」は、沖縄の「さいんする節」と題名が似ているので混同されるが、「さいんする節」は、百余年前にできた戯曲大川敵討の主人公「村原の比屋」が、敵状を探るために物売りに紛して出立するときの歌で「唐や大和の珍し物、匂ひビン付、香しャ物、丁子、白檀、甘生姜、刻みタバコも持っちゅやびん。キセルも宝蔵も持ッちゅやびん。その外いろいろ持ッちゅやびん。代も安めてあげやびる。米とも粟とも替やびん。お望みの物や買うてイ給れ」というものである。

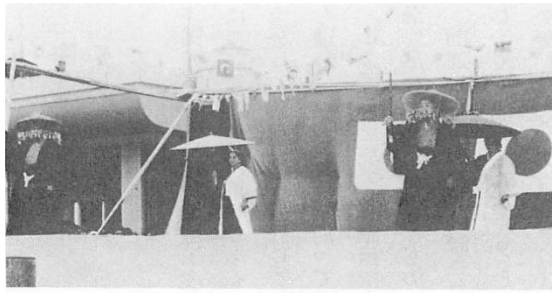
四　国頭の「忍び踊り」

忍ぶ夜の月に　情有てイ給り
他人知らぬ内に　忍でぃいかむ

この踊りの来歴は不明であるが、歌詞の形式が八八六調の琉歌であることから、沖縄から渡来したものであることは間違いない。以前（七、八十代の人の若いころ）出花字でも踊られていたということであるが、現在では国頭字だけで踊られている。

蛇の目傘を持ちそれを打ち振り、開けてさして行く動作は勇壮とも見える中に優雅さが感じられ、だれもが魅了される踊りである。

この踊りは大衆のだれもが踊れるものでなく、あらかじめ選定された何人かの娘がみっちりけいこしないと踊れるものでなく、そのために例えば琉球の昔、冠船渡来の際歓迎の奉納舞の一つとされていたものではなかろうか？とさえ評する人もいるくらいである。


4　忍び踊り

五　国頭の「竿打踊り」

(一)　グシャクヒンヨーの歌詞

1
グシャクヒンヨー　クーヌ　テーヒーヌゴーホイ
グーシャーハークークー　テーヒヌゴーホイ
ナカスミティ　ハリバ　ヨイヨイ

2
ダリニ　ヒンヨー　クヌヤー　ハルカー　ハーワ
ダリヒー　ハルカ　ハーワー
マワイタ　ハラヂ　ハリバ　ヨイヨイ

3
ヤドゥヌヒンヨー　クヌユー　ウチレー
ヤドゥニヘーウチ　ハリバ　ヨイヨイ

4
ムゾトゥヒンヨー　クーヌ　イーイチゴホーワ
ムゾホトゥ　イーイチゴホーワ
チヂター　ハラヂ　ハリバ　ヨイヨイ

5
チワハヤーヤ　フーフフロ　ホイー
ユールン　ナアーラーエー

6
スリヤ　マヒンヨー　ホーホ　マアクートゥニ
ワナー　アーハン　ハアーハン　ムゥムトーカン
アシガトー　スリヤ　ナーヌヨ
フーヤ　イマカ　アワナ　スリヤヒンヨー

ホホーチン　ニーテチトー　ホー　チトーテ
チィトホー　チィトホー　チトテ

7

スリヤ　ヒンヨー　ホホッテンージ　クワナー
アーハン　ハーハンクー　フームヌ　アン
アユリートゥ　スリアジー　ユーフン　ハー
シヌヘー　ヘグンユー　アヤー　アシロオトサ
スリヤ　ヒンヨー　ホホー　チンーテ　チート
ホーチテト　ウテー
チトー　ホチートテ

国頭字に数百年前から伝えられているこの「竿打踊り（ソーウチウドイ）」についての来歴は不明である。聞くところによれば、むつかしい一語一句を解釈して詩にした記録はなく、意味も通じないままこれを踊っているという。

この踊りは、歌詞の語呂（ごろ）や歌曲の感じから推測して、薩摩藩から伝わってきたものではないかと考えられる。

前述したとおり、解読された文献もなくそのまま伝わっているが、解読できると、歌詞から本土、琉球とのかかわりや区別がはっきりするであろう。

(二) 歌詞2



5　子供たちによる竿打踊り

1

トビーサエー　ヘヤニ　ヤーヌル
ビーヒガ　ナーク　ユウシ
ヒーガ　ムーシー　ナーク　ユウシ

2

トーアチササ　ハーハリ　ナァーク
クナヨサンー　ハーム　サーハ　アハリー

この踊りも、手々知名の「遊び踊り」と同じく三味線の伴奏を得ないで、歌い手の歌のみで踊るところに特色がある。字や町の大きな行事に出演し、勇壮な踊りぶりに好評を得ている。

ナーク　クナヨ

3

トーアン　カサー　クンホーサ
チィレイヘイ　チハイ　ミユサン　ハマス

4

シモーイシモーイ　ビンヌージョー
ロエー　コーレ　チーユー　モオーテ
モオロン　モオロン　ヌ　アークマ
ウジョ　ククセ　アラハン　ハーリガタ　アヤン
ハーリガタ　アヤン　ハーリガタ　アヤン
ハヤオモシン　ヘルヨ　ハイ　シーブヤアン
ハァ　クークーフーロ　アーイン　ワ
クモーヨーニ　マーキーテ　ヘイスリヤ
チィチェー　ヘムー　ホークムン　ホーカ
ハイロー　イローホイロー　ホイ

六　永嶺の「収納米（シユートマイ）」

歌詞

収納米（シユートマイ）は　御待（ミサイ）な
収納米は　駆廻（ハイアサ）り
一万石（イチマングクヌ）の　収納（シユートウハ）は
一万一石一斗一升一合までも（イチマンイッコクイットウイッショウイチゴウマデイム）
収納吏（シュートウドウン）が　屯倉（ウクラ）に
納（ウサミ）めて　受取（ウキトウリ）り　給（タマツ）った

この踊りの来歴も不明である。しかし題目や歌詞の内容等から推測して、薩摩藩時代における年貢米を収納する際の様子を歌舞にしたものではないかと思われる。

踊りは円陣になって踊り、真ん中で網笠をかぶり、両手に扇子を持ちハヤシを言いながら踊る。

踊りの特徴は、円になる人たちがそれぞれ鉄製の器を持ちそれを打ちながら踊ることである。鉄製の器はこれ

といって決まってはいないようである。上の写真をみると、鉄器は不要になった鍬(くわ)の刃やスキー（ヰーザイ）の刃等々まちまちである。



6　踊りを終えて

奄々(えんえん)たる状態であるといわねばなるまい。

本島を始め、奄美全域に琉球から伝来した三味線があり、現在の中年層あたりの人々には愛用されているが、若年層には手に取ろうとする者さえ見あたらないところから、何年か後には、この種のものをも文化財として保護の必要が叫ばれるであろう。

三味線と歌舞は、切っても切れぬ縁がある。それは、三味線の音に歌声がのるからである。

したがって、本節で述べた三味線の伴奏を必要とする踊りや記述できなかった他の多くの踊りも、三味線がなければ踊れないことになるからである。　以上

付記

テレビやラジオが各家庭に備えつけられ、また楽器もその数が増えて、そのいずれを楽しむかに迷う現在からすれば、自分で弾じ、歌いかつ舞って快楽を味わい慰めていた時代はいつしか昔の夢となり、空間的距離のいかんにもかかわらず、他人の演技が享楽できるようになった今日では、郷土に残っている優雅な舞も、まさに気息

あとがき

和泊町は、昭和五十五年五月に町政施行四十周年を迎えた。これを機会に記念事業が企画され、いろいろな事業があげられたが、中でも町誌刊行ということが冒頭にとりあげられた。

このことは、真に当然というべきであろう。というのは、和泊町にはまだ町誌と銘打ったものがなかったからである。むしろ遅過ぎた感さえしたくらいである。

しかし、町誌と銘打ったものはないが、それに代わるものとして、郷土先輩方の蘊蓄を傾けた貴重な研究の玉稿と尊い労作に基づく「沖永良部島郷土史資料」というA五版四百二十ページにのぼる、質量ともに重厚な書冊のあることは、すでに周知のとおりである。これは、昭和三十一年に初版刊行され、昭和四十三年に明治百年記念事業の一環として改訂増補されたもので、沖永良部島に関する唯一無二の調査研究資料であったのである。

改めて町誌刊行となるにしても、この「沖永良部島郷土史資料」を主軸として稿を進めねばならないことは、だれしもが認めるところであり、委員一同もそのように協議し合ったのであるが、それにしても、さらにこれに追加せねばならぬものも相当あることが予想されたので、それを一冊の町誌だけに収録することは到底無理であると思い話し合いの結果、思いきって「民俗編」と「歴史編」とに分けることにしたのである。

民俗とひと口に言っても、人民の風俗、民間の習俗、伝承と、広範にわたる。中には黒潮が北に運んだもの、すなわち、明らかに南の文化と思われるものもあれば、それとは逆に大和文化が南下している事実も、また否定できない。

これら南北二つの文化の接触点が、奄美を中心として南北に連なる島々であるといわれている。琉球文化の北限といわれ、大和文化の南限ともいわれている沖永良部島の特色を知るためにも、別冊にして詳記した方がよかろうと判断されたのである。

昭和五十五年七月、編纂委員の委嘱があったので、九月に編纂分担（同時に執筆分担）を内容（章や節）にしたがい、次のとおり決定した。

第一章　地誌概観　伊集院健・橋口文雄・永吉敏人
第二章　生業
　第一節　農　業　前田義村・山下堅四郎
　第二節　林業と狩猟
　第三節　漁　法　喜坂三千春
　第四節　副　業　前田義村・山下堅四郎
　第五節　労働、慣行　永吉　毅
第三章　衣食住
　第一節　衣　服　日置ミネ・秋葉ミヨ
　第二節　食　事　日置ミネ
　第三節　生活用水　玉起寿芳
　第四節　住　居　永吉敏人
第四章　人の一生
　第一節　婚　姻　永吉敏人
　第二節　出　産　日置ミネ
　第三節　年の祝い　日置ミネ
　第四節　葬　制
　第五節　族　制　永吉　毅
第五章　年中行事　永吉敏人
第六章　信仰　谷元義男
第七章　民間療法　谷元義男
第八章　沖永良部語について　和住一郎・永吉　毅
第九章　口承文芸と芸能　永吉敏人
第十章　随想　論文　寄稿等
　写真　佐々木鉄雄
　あとがき　永吉　毅

右のように延べ二十五人に対し、実人員十三人の執筆者が決定したのである。その内訳は、役場職員六人、退職課長一人、定年退職教員六人である。これで見てもお分かりのように、専門家はいなく素人ばかりである。

このように、執筆者が決まったので、資料収集についてや、また文体、用語、表記、記号等々の細かい執筆要領を定め、それにしたがっていよいよ執筆が始まったのであるが、それ以後も度々連絡会をもち、共勵、切瑳琢磨（せっさたくま）することを怠らなかったつもりである。

原稿はできしだい編集委員会（甲斐不二男先生　永吉毅氏、玉起寿芳氏、谷元義男氏、伊勢達一氏、原稿執筆者）をもって、詳細に検討した。文体、用語の指導、ならびに清書については、竹玉寛氏、宗利武氏、東一之氏、村山英二氏の指導協力を受けたが、これらは素人ゆえに大事をとったということになろう。

このように、いろいろ配慮したつもりであるが、くり返し述べているように素人ばかりの編集員であるだけに、不備な点が多々あると思う。その点についてはご指導をお願い申し上げたい。

執筆してくださった皆さんはもちろん、資料を提供してくださった、多くの方々のご協力に感謝申し上げるものである。

わけても写真の提供については、「九学会連合奄美大島協同調査委員会」の昭和三十一年～昭和三十三年の三か年間にわたる、貴重な調査資料を提供していただいた芳賀日出男氏ほか委員の方々のご厚意に深く感謝の意を表したい。

終始懇切ていねいにご指導くださった甲斐不二男先生に深く感謝申し上げて、あとがきを終わることとする。

昭和五十九年十一月二十日　　永吉　毅



和泊町誌編集委員

（枠内右から）東　一之　佐々木鉄雄　橋口　文雄　伊集院　健　前田　義村　（下段右から）重信　初雄　喜井　利一　前田　精造　甲　東哲　宗　昇　永吉　毅　中田　喜勲　甲斐不二男　（上段右から）竹　王寛　伊勢　達一　日置　ミネ　村山　英二　玉起　寿芳　喜坂三千春　谷元　義男　宗　利武　ほかに　大山　安弘　山下堅四朗　和　住一朗　永吉　敏人

和泊町誌（民俗編）

印　刷　昭和五十九年十二月　一日

発　行　昭和五十九年十二月二十日

編集者　和泊町誌編集委員会

鹿児島県大島郡和泊町教育委員会

（電話〇九九七九―②―〇〇〇九）

発行者　鹿児島県大島郡和泊町長武田恵喜光

発行所　鹿児島県大島郡和泊町教育委員会

振替口座　鹿児島④―六一九〇

印刷所　渕上印刷株式会社

鹿児島市南栄三丁目―一

郷土史年表

郷土史年表

村栄政美編

西暦	年号	時代	島治者 村長 町長	事項
五九三	推古 元	飛鳥時代		聖徳太子が摂政となる。
六〇〇	推古 八			このころ、按司が発生する。(沖縄)
六〇三	十一			聖徳太子が冠位十二階を定める。
六〇四	十二			聖徳太子が十七条の憲法を定める。
六四五	文化 元			大化の改新
				このころ、多禰(たね)、夜玖(やく)、菴美(あまみ)などがよく大和に入貢していた。
七〇一	大宝 元	奈良時代		大宝律令ができた。
七〇二	大宝 二			多禰(たね)の隼人が反乱を起こした。
七一二	和銅 五			この乱がしずめられて後、戸籍法がしかれた。
七一三	和銅 六			「古事記」ができた。
七二〇	養老 四			大隅の国が置かれた。
七三五	天平 七			南島人二三二人に位を授ける。「日本書記」が完成。
七六九	神護景雲三			南の島に島名や距離などを書いた札を立て、遣唐使の便をはかった。
				和気清麻呂が大隅に流された。

八〇〇	延暦	十九	大隅・薩摩に班田を行う。
八二四	天長	元	多禰国が廃止され、大隅に属することになった。
八九四	寛平	六	遣唐使を廃止する。
一一六〇	永暦	元	源頼朝、伊豆に流される。
一一七七	治承	元	僧都俊寛など、鬼界島に流される。
一一八五	文治	元	平家滅亡。平資盛、有盛、行盛ら逃れて鬼界島に着く。
一一九二	建久	三	源頼朝、征夷大将軍となる。
一二六〇	文応	元	琉球英祖王即位する。
一二六六	文永	三	大島など、初めて琉球に入貢。
一三一四	正和	三	このころから三山が対立する。
一三五〇	正平	五	琉球察度即位して中山王となる。
一三九五	応永	二	世之主、このころ島主になる。
一四一六	応永二十三		北山滅亡。
一四二九	永享	元	世之主このころ自殺と推定される。
一四五八	長禄	二	尚巴志、三山を統一。
一五三七	文正	元	護佐丸の乱。阿麻和利の乱。
一五四三	天文	六	尚徳王、喜界島を討つ。
一五四九		十八	尚清王、大島を討つ。
			ポルトガル船、種子島に流れつく。鉄砲伝来。
			フランシスコ・ザビエル、鹿児島に上陸。キリスト教伝来。

平安時代	鎌倉時代	室町時代	世之主	大屋子時代

一五七一	元亀	二	尚元王、大島を征服する。
一六〇〇	慶長	五	関ヶ原の戦い。
一六〇五		十	からいも琉球に伝わる。
一六〇九		十四	薩摩藩が琉球をくだし、大島、徳之島、喜界島、沖永良部島・与論島を直轄地とした。
一六一〇		十五	琉球検地をおえる。
一六一三	元和	九	直川智が大島大和浜で砂糖きびを試植する。
一六一六		二	薩摩藩、大島の代官を任命する。
一六二三			大島に奉行を置き、道之島全体を管轄させる。
一六九〇	元禄	三	徳之島奉行を置き、徳之島、沖永良部島、与論島を管轄させる。
一七八六	天明	六	沖永良部の行政区画を三間切（大城間切、喜美留間切、徳時間切）とし、与人三名をおき、また掟、目差、筆子の副役をおいた。
一八〇〇	寛政	十二	儀間真常を福建に派し、製糖法を学ばせる。
一八一〇	文化	七	徳之島と分立して代官ならびに附役三名を本島定詰にし、与論は本島に属した。
			沖永良部の人口調査をする。（九、一四五人）
			人口調査（九、五〇八人）
			麻疹流行し、多数の死者が出た。
			文化、文政のころ。和泊の薫尾子（とうびし、安永八年生、安政元年逝去、享年七十六、余多、有川薫尾子の曽祖父）と、手々知名の盛平（大坪盛徳曽祖父）は、甘蔗苗を徳之島から求めて挿植し製法を伝習した。

江戸時代	桃山時代	大屋子時代	奉公時代 島役用人時代	与人時代

一八三〇	天保	元
一八三五		六
一八五七	安政	四
一八五八	安政	五
一八五九		六

江戸時代

与人時代

調所笑左衛門、財政改革一切の責任を委任され、この年、大島・喜界・徳之島三島の砂糖惣買入れを始めた。砂糖の専売である。

永良部、与論に痲疹流行し、多数の死者が出る。

従来与人役所は、和泊村の三ヵ所にあって、大城間切、喜美留間切、久志検間切と称した。大城間切は、和泊、和、大城、赤嶺、田舎平、後蘭、下城、田皆、島尻、屋子母、瀬利覚の十一村。喜美留間切は、手々知名、出花、畦布、根折、玉城、内城、瀬名、永嶺、上城、大津勘、知名、上平川、下平川皆川の十四村。久志検間切は、喜美留、国頭、西原、古里、久志検、余多、屋者、芦清良、黒貫、徳時、馬鹿の十一村であった。大城間切、喜美留間切、久志検間切を和泊方、東方、西方と改称した。

和泊方は、和泊、手々知名、喜美留、国頭、西原、出花、畦布、根折、内城、大城、皆川、古里、玉城、和の十四ヵ村。

東方は、余多、屋者、上平川、下平川、芦清良、黒貫、瀬利覚、知名、屋子母、大津勘、徳時の十一ヵ村。

西方は、瀬名、永嶺、田皆、馬鹿（正名）、島尻、下城、上城、田舎平（谷山）、後蘭、久志検、赤嶺の十一ヵ村。

与人役所を、和泊（東北端）、芦清良（東北端）、上城（東端）に移転した。

伊延港築造。

沖永良部島人口調査、一一、九七五人（男五、六一七人、女六、三五八人）、郷士格四家部九三人。流罪人九五人。

一八六〇	万延	元
一八六二	文久	二
一八六三		三
一八六四	元治	元
一八六六	慶応	二
一八六九	明治	二
一八七一		四
一八七二		五
一八七三		六

江戸時代　明治時代

与人時代

従来甘藷は赤白の二種類であったが、琉球より「サンダ種」を移植する。

大暴風あり。徳之島犬田布騒動あり。

西郷隆盛、本島に禁錮せられる。

義盛、与人に任ぜられる。

初めて全島に種痘を行う。

政照、与人に任ぜられる。西郷隆盛、帰鹿する。

甘藷新品種「赤カンダ」および「鳥島」を、琉球より求めて植える。

沖永良部島人口調査、一三、三三六人（男六、三四六人、女六、九九〇人）。

郷士格九三人。流罪人七五人。

高千穂神社建立。

人口調査、一四、四六三人（男六、八六六人、女七、四七一人）。

世之主・四並蔵神社建立。ヒダワシ解放。

女子の入れ墨の習慣が禁ぜられた。

弁天を厳島、金毘羅を大物主、天神を菅原神社と改号する。

廃藩置県。

暴風により民家、伊延波止、西方役所大破し、西方役所を田舎平へ移転する。

砂糖二三二万斤産す。

戸籍調在

太陰暦を廃し、太陽暦を使うようになる。

人口調査、一四、七二七人

一八七四	明治 七	
一八七五	八	
一八七六	九	
一八七七	十	
一八七八	十一	
一八七九	十二	

明治時代

戸長時代

戸長土持政照がランプを東京から持ってきた。
与人を戸長、間切横目を副戸長と改称する。
与論島、沖永良部から独立する。
貨幣融通開始。鮫島中属支庁長となる。
沖島曾謙、操坦栽、沖利有　戸長に任命。
東西二戸長役所を和泊方に合併。
初めて学校設置。平民にも名字使用が許される。商店開始。
撰玄碩戸長に任ぜられる。島尻暗川の入り口修築。
福永信治、支庁長となる。西南の役起こる。
全島に十七の小学校を設置。
和泊学校（和泊）、国頭学佼（国頭）、畦布学校（畦布）、花実学校（西原）、玉城学校（玉城）、内城学校（内城）、皆川学校（皆川）、余多学校（余多）、平川学校（上平川）、清良学校（芦清良）、覚知学校（瀬利覚）、徳風学校（大津勘）、島尻学校（住吉）、田皆学校（田皆）、下城学校（下城）、後蘭学校（後蘭）、永誉学校（永嶺）の十七校。
女童の就学が始まる。
風葬が禁止され埋葬に改められた。
郵便局設置。
琉球に沖縄県を置く。
大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論島をもって大島郡とした。

一八八〇	明治 十三	
一八八一	十四	
一八八二	十五	
一八八三	十六	
一八八四	十七	
一八八五	十八	

明治時代

戸長時代

郡役所を名瀬に置き、各支庁を廃して郡役所出張所を置いた。
郡長心得郡書記・向井新兵衛。郡書記・土持政照、操坦栽。
全島を十二区に分割、各戸に戸長を置く。
沖島曽謙（国頭役場）、沖利有（和泊役場）、撰玄碩（手々知名役場）、沖利経（玉城役場）、町田実矩（大津勘役場）、安藤佳竹（田皆役場）、東一元（内城役場）、市来惟信（上城役場）、矢野忠正（芦清良役場）、本城宗元（瀬利覚役場）、甲東生（後蘭役場）、操坦勁（余多役場）
全島を六区に改割し、各戸に戸長を置く。事務は、和泊役場一ヵ所で取り扱う。
畦布村、喜美留村に疑似コレラ流行し、死者二十数名を出す。
和泊正則小学校に初等科と、中等科が設けられた。
全島三ヶ方に復旧、三戸長となる。正則小学校全焼、社倉資金で和泊に病院ができた。
大島郡役所の各島出張所が廃止された。
沖永良部徴兵適令者受検大島出頭の始まり。（二六四名）
大島郡役所を廃止し、支庁を設置した。
戸長所轄を二区分して、
　一つは和泊村ほか十七村、戸長役場を和泊村に置く。
　一つは知名村ほか十七村、戸長役場を知名村に置く。
節検申合により、生年祝、年日祝などを廃止する。
徴兵により、和村・大吉政宜志、畦布村・森里宜志入営する。

一八八七	明治　二十	
一八八八	二十一	
一八八九	二十二	
一八九〇	二十三	
一八九一	二十四	
一八九二	二十五	
一八九三	二十六	
一八九四	二十七	
一八九五	二十八	

明治時代

戸長時代

全島を和泊、知名の両方に分かち、各所在地に役場を置く。
和泊村ほか、十七村戸長・土持政照　それぞれ任命
知名村ほか、十七村戸長・操　坦勁　それぞれ任命
巡査派出所設置する。
このころより改良鉄車流行する。
全島戸籍改正・戸数三、三二六戸。人口一八、七一七人（男九、一二三人、女九、五九四人）
大日本帝国憲法発布。
教育勅語発布。沖永良部高等小学校設立。
屋者にカナダ船漂着。
大島各島定期航海開始。（朝日丸で月一回）
甘蔗「読谷山種」このころより普及する。
カナダ政府より望遠鏡をおくられる。
山内県知事および大島信衆議院議員来島する。
沖永良部警察分署設置。正義会同志会が対立する。
操坦勁和泊村戸長に、沖利経知名村戸長に、それぞれ任命される。
日清戦争が起こり、初めて出征軍人あり。
大島分教場設立。
台風襲来。

一八九六	明治二十九	
一八九七	三十	
一八九八	三十一	
一八九九	三十二	
一九〇〇	三十三	
一九〇一	三十四	
一九〇二	三十五	
一九〇三	三十六	
一九〇五	三十八	
一九〇六	三十九	
一九〇七	四十	
一九〇八	四十一	

明治時代

戸長時代

和泊に大島区裁判所が置かれ、登記事務を行う。
和泊、知名両方とも道路一新の大修繕をなす。
知名郵便局設置。
和泊知名各尋常小学校新築。
徳之島、和泊間に海底電線敷設。九月一日から電報取り扱い開始。
大暴風雨襲来。日根野侍従が勅使として来島。
社倉解散される。
沖永良部高等小学校が、和泊高等小学校、知名高等小学校に分かれる。
二月十二日、沖永良部に初めて雪が降った。
操担勁、知名方戸長に任命される。
南洲神社および南洲記念碑建立。
沖島曾徳、和泊村戸長に任命される。
郡品評会展覧会、和泊において開催。
土持綱安、和泊戸長に任命。
小米港口暗礁除去工事起工。
土持政照彰徳碑建立。
百合栽培始まる。大島信用販売購売組合認可。
下城沖泊道路竣工。
島嶼町村制施行。六年制義務教育実施。和泊知名間に電話開通。
和泊村長に土持綱安、知名村長に操坦勁、それぞれ任命される。

一九〇九	明治四十二	明治時代	土持網安村長
			知名白浜港において、平安座人の佐多巡査殺し事件あり。
			坂本元明、代議士となる。
			福岡富隆、知名村長に任命される。
			南洲神社に西郷文庫設けられる。
一九一〇	四十三		韓国併合。販売組合与和倉庫人工石をもって建設。
一九一一	四十四		和泊尋常高等小学校新築開校。腸チフス流行。
一九一二	四十五		大地震あり。
			明治天皇崩御。
一九一三	大正元	大正時代	土持網義村長
			九月十三日兼久原において和泊村遙拝式。
			土持綱義和泊村長に、龍田佐隆史知名村長に任命される。
一九一四	二		風疹流行。与和港開さく工事。
			百合価格暴騰。新納直定知名村長となる。
一九一五	三		昭憲皇太后崩御。欧州大戦始まる。第三十五議会解散。
			田中省三、本郡より代議士に選出される。
	四		新納政古、県会議員に再選される。
一九一六			御大礼に付き、三日間大祝。和泊記念桟橋築造。百合暴落。
			夏降雨続きのため甘庶未曾有の繁茂。永嶺線里道成る。
	五		和泊村青年団成立。
			第五部青年団発会式挙行。
一九一七	六		林為良、代議士となる。

一九一八	大正七	大正時代	沖元網村長	国頭大城線里道成る。紬業繁盛。
一九一九	八			戦後景気により、百合砂糖高値。南洲橋、余多橋竣工。
一九二〇	九			大島郡に町村制が布かれ、町村会議員が選挙により選出され、議員により町村長が選出されるようになった。
				和泊港に桟橋ができた。
一九二一	十			沖元綱、和泊村長となる。
				初めて飛行機が島の上空を飛んだ。
				沖島曾徳の頌徳碑が後蘭に立てられた。
一九二二	十一			大島警察署沖永良部分署新築移転。
				知名局に無線新設。知名与論間無線電信開始。
				大島区裁判所知名出張所開庁。
一九二三	十二			関東大震災。和泊港の開さく工事を行う。
一九二四	十三		沖島曾徳村長	沖島曾徳、和泊村長となる。東前広、知名村長となる。
				内喜名港開さく工事。
一九二五	十四			普通選挙法公布。このころから米の二期作が普及する。
一九二六	昭和元			大正天皇崩御。
	十五			
一九二七	二			大島島庁が廃止され大島支庁となる。
				沖永良部分署が沖永良部警察署に昇格。
				天皇、奄美大島行幸。沖元綱、県会議員となる。
				伊延に南洲上陸記念碑建立。

一九二八	昭和 三	
一九二九	四	
一九三〇	五	
一九三一	六	
一九三二	七	
一九三四	九	
一九三五	十	
一九三六	十一	
一九三七	十二	
一九三八	十三	
一九三九	十四	
一九四〇	十五	

昭和時代

沖島曾徳村長	禎口山善村長	饒信重丕村長	皆川恵三村長	兼道山下村長

このころ初めて、沖永良部に自動車がきた。

吉松総照、知名村長となる。甘蔗「大茎種」が試植された。

沖永良部電気株式会社（発電所古里）が点灯を開始した。

県議沖元綱、小米港で遭難死去。

満州事変起こる。

上海事変起こる。山口禎善、和泊村長となる。

百合生産過剰のため百万余球を海に投ず。百合騒動あり。

学校で、石盤石筆時代が消えた。

重信饒丕、和泊村長となる。

和泊、知名両村に青年学校が創設された。

皆川恵三、和泊村長となる。

明治四十五年以来小学校に設置されていた高等科三年が廃止された。

日華事変起こる。

国家総動員法成立。張鼓峰事件起こる。

安田森信、知名村長になる。

小学校で健児団の訓練が盛んになった。

山下兼道、和泊村長となる。

日独伊三国同盟成立。

紀元二千六百年奉祝行事あり。

一九四一	昭和 十六	
一九四三	十八	
一九四四	十九	
一九四五	二十	
一九四六	二十一	
一九四七	二十二	
一九四八	二十三	
一九四九	二十四	

昭和時代

東仲一町長	兼下町山道長

太平洋戦争起こる。学制改革により小学校が国民学校となる。

和泊村に町制施行（初代町長山下兼道）。昭和橋竣工。

アッツ島玉砕、ガダルカナル島撤退。

東仲一、和泊町長となる。

知名に米潜水艦からの砲撃があった。

島にエラブ守備隊が駐屯した。米国機による空襲が始まった。

日本本土が空襲を受けるようになった。

第二次世界大戦終了。藤村前吉、知名村長となる。

二月二日をもって鹿児島県から分離し、米軍政府下におかれた。

大島支庁は臨時北部南西諸島政庁と改称され、支庁長は知事と改められる。

（初代知事、豊島至氏）

知名村に町制施行。

臨時北部南西諸島知事豊島至、知名で病死。後任に中江実孝が任命された。

四月、六・三・三制の学制が実施され、国民学校が小学校になり、中学校が新設され、和泊一中、二中、三中、知名中、下平川中、田皆中が創立された。

南西諸島の決定迦貨通貨をB票として切り替えをした。

知名藤村前吉町長再選。

沖永良部警察署落成する。北大島対南大島の相撲大会が高千穂で行われた。

戦後初めて、百合球根を積んで金十丸本土へ出航。

琉球政府統計事務所設置。沖永良部高等学校創設。

一九五〇	昭和二十五	
一九五一	二十六	
一九五二	二十七	
一九五三	二十八	
一九五四	二十九	

昭和時代

東仲一町長

市町村制公布
臨時北部南西諸島政庁を奄美群島政府と改称。
奄美群島政府知事に中江実孝再選される。
奄美群島議員選挙。吉松軍八当選。
大山に米軍基地が置かれる。
復帰協議会が生まれ、活発な連動が行われる。
沖永良部高等学校が現在地に移転統合される。
戦後再び電灯がついた。琉球銀行沖永良部支店創設。
サンフランシスコ対日講和条約調印。
群島政府が廃止され、琉球政府が発足する。
知名に沖永良部測候所開設。
岡本経良知名町艮となる。十島村が日本へ復帰する。
十二月、ダレス声明により奄美大島日本復帰なる。
琉銀支店が鹿銀支店になる。
農業改良普及所動物検疫所置かれる。
統計事務所日本政府に引き継がれる。
沖永良部高等学校県立となる。
重村中久、第三代和泊町長となる。保岡武久、衆議院議員当選
食糧事務所税関出張所置かれる。
奄美群島復興特別措置法公布。

一九五五	昭和　三十	
一九五六	三十一	
一九五七	三十二	
一九五八	三十三	
一九五九	三十四	
一九六〇	三十五	
一九六一	三十六	

昭和時代

重村中久町長

和泊港改修工事始まる。
大型製糖工場帝国物産、屋子母に設立。
名瀬工事事務所沖永良部土木工事詰所設置。
鹿児島入国管理事務所、和泊駐在員を置く。
「沖永良部郷土史料」発行。
沖永良部バス運行開始。
奄美興発ＫＫ和泊に設立。
和泊一中と三中が統合して和泊中学校に、二中が城ヶ丘中学校になった。
第四代町長に武田恵喜光就任。
和泊町役場、和泊郵便局、和泊小学校、それぞれ現敷地へ移転する。
土木改良事業始まる。家畜保健所置かれる。
神川盛蔵、知名町長となる。岡本経良、県議会議員当選。
簡易水道、畦布揚水施設工事着工。
このころからＮＣＯ（甘蔗）が普及した。
知名町大山に茶工場完成。
国民健康保険事業始まる。町内全校完全給食実施。
拠出制国民年金事業開始。義宮様御来島。
第一回港まつりが開かれる。赤地信、知名町長となる。
第二室戸台風（十八号）来襲、被害を受ける。
福祉駐在所が福祉事務所となる。

武田恵喜光町長

一九六二	昭和三十七	簡易水道給水開始（四五七戸）
		町長に武田恵喜光再選される。
		奄美興発㈱と共和産商㈱が合併して南栄糖業㈱となる。
		知名町役場庁舎完成。
一九六三	三十八	昼間送電実施。異常寒波および異常干ばつあり。
		昇竜洞発見される。世之主神社、南洲神社改築。
		入国管理事務所出張所に昇格。
一九六四	三十九	和泊市街地の護岸工事完成。伝染病棟建設。
		高千穂神社、菅原神社鉄筋に改築。
		奄美群島振興特別措置法公布。
一九六五	四十	和泊中学校に屋内運動場完成。六月、電気昼夜送電なる。
		ＮＨＫテレビ中継塔、大山に完成。
		大平武雄、知名町長となる。
一九六六	四十一	町長に、武田恵喜光三選される。
		城ヶ丘中学校に屋内運動場完成。
		名瀬土木出張所沖永良部工事詰所、沖永良部土木出張所へ昇格。
		和泊町中央公民館落成。金毘羅神社改築。
		沖永良部空港着工。ＮＨＫテレビ中継局開局。
		農業構造改善事業始まる。
		知名に国民宿舎えらぶ荘完成。和泊町議会議事堂完成。
一九六七	四十二	

昭和時代

武田恵喜光町長

一九六八	昭和四十三	大島紬織工教習所開設。
		明治百年記念事業として、町章、町民歌、町民憲章制定。
		国の合同庁舎竣工。住民基本台帳法施行。
一九六九	四十四	衆議院議員補欠選挙（保岡武久当選）。町民プール完成。
		奄美群島振興特別措置法改定延長。
		沖永良部空港開港。大阪航空局沖永良部空港出張所設置。
		沖永良部測候所設置。沖永良部畜産センター完成。
		和泊町奨学資金貸付制度発足。
一九七〇	四十五	知名町長に大平武雄再選される。
		町長に武田恵喜光四選される。和泊町総合振興計画策定。
		「沖永良部観光と物産展」、鹿児島市山形屋デパートで開催。
		和泊港に一五〇〇トン級船舶（あまみ丸）初接岸。
		県営圃場整備事業着工。町全域に水道布設。
		城ヶ丘中学校にプール完成。
一九七一	四十六	ミカンコミバエ防除事業始まる。農村地域集団電話開通。
		過疎地域振興計画策定。和泊港背後地埋立工事着工。
		町単敬老年金制度創設。
一九七二	四十七	国頭部落に、へき地保健福祉館完成。
		県営圃場整備事業完成。空港―知名間県道舗装工事完成。
		給食センター完成。農業振興地域の指定受ける。

昭和時代

武田恵喜光町長

一九七三	昭和四十八
一九七四	四十九

ＮＨＫカラー放送の中継開始。保岡興治、衆議院議員当選。
大島地区総合社会教育研究大会開催される。
大山米軍基地が航空自衛隊に移管。
「老人いこいの家」完成。和泊港背後地埋立工事竣工。
大城小学校屋内運動場完成。
国頭小学校に「汐ほす母の像」完成。
常陸宮殿下、妃殿下御来島。
南栄糖業ＫＫ知名工場閉鎖。きび価格大幅引き上げ総決起大会。
第一回老人クラブ運動会。
沖永良部島電報電話局開局、ダイヤル通話開始。
三〇〇〇トン級船舶「ひかり」和泊港初接岸。
知名町長に大平武雄三選される。（無投票当選）
県合同庁舎手々知名に竣工。
町長に武田恵喜光五選される。
第一回フリージア全国キャラバン隊出発。
五〇〇〇トン級船舶「神戸丸」和泊港に初接岸。
第十八回奄美群島市町村議会議員大会開催。
鹿銀沖永良部支店強盗事件。
六〇〇〇トン級船舶「クィーンコーラル」和泊港に初接岸。
内城小学校体育館完成。

一九七五	昭和五十
一九七六	五十一
一九七七	五十二
一九七八	五十三

陸上自衛隊による道路新設工事竣工。（和―根折線）
徳永運輸大臣一行和泊港等視察。
和泊保育所開設。
七〇〇〇トン級船舶「クィーンコーラル２」初就航。
第十七回奄美群島福祉大会開催。
第二十九回県民体育大会第十六回大島地区大会開催。
知事と語る会。玉城生活館完成。
農業後継者育成大会。
和泊町港湾、空港拡張整備促進期成会発足。
町民体育館着工。越山焼却炉着工。
天皇在位五十周年。和泊港待合所完成。
沖永良部空港に自衛隊ジェット機初着陸。
衆議院議員選挙。（保岡興治当選）
和泊町民体育館完成。
特別養護老人ホーム（白ゆりの園）完成。
ユニチカ女子バレーボールチーム来町。
沖永良部台風（九号）来襲し、全島に壊滅的被害を及ぼす。
西郷南洲没後百周年記念行事。畦布生活館完成。
知名町長選挙（林　安盛当選）
町長に武田恵喜光六選。

一九七九	昭和五十四	柔剣道場落成。伊延集会所落成。
		南洲神社境内に西郷南洲像建立。
		復帰二五周年記念式典。越山公園開き。
		大島地区駅伝大会開催。谷山生活館完成。
		仁志生活改善センター完成。
		民放テレビ（ＭＢＣ・ＫＴＳ）開局。
		伊延港改修工事着工。
		南西航空、沖永良部―那覇間開航。
		「防災の日」（九月九日）制定。第一回町民歩こう会。
		古里生活館落成。
一九八〇	五十五	町立図書館完成。国頭保育所落成。
		後蘭コミュニティーセンター落成。
		町制施行四十周年記念式典。
		農村情報無線開局。町立図書館開館。
		町花「てっぽうゆり」、町木「ガジュマル」指定。
		「教育の町」「交通安全の町」宣言。
		ミカンコミバエ解禁。
		「自然環境保全条例」制定。
		新農業構造改善事業多目的研修館（和泊町研修センター）着工。
		過疎地域振興計画（五十五年度～五十九年度）策定。

昭和時代

武田恵喜光町長

一九八一	昭和五十六	第二次和泊町総合振興計画策定。
		水道創設二〇周年記念式典。
		越山頂上に戦没者慰霊塔建立。
		有機物供給センター完成。
		第一回「フリージアフェスティバル」開催。
		五〇〇〇トン級船舶「あかつき」初就航。
		第三五回県民体育大会第二二回大島地区大会開催。
		第一回大島地区肉用牛共進会開催。
		初の土曜夜市開催。
		第一回身障者母子福祉スポーツ大会開催。
		町長に武田恵喜光七選される。
		奄美群島地区植樹祭。（高千穂神社にて）
		第一回「フリージアジョギング大会」開催。
		和泊保育所増築落成。
一九八二	五十七	第九回県少年スポーツ大会大島地区大会開催。
		大島地区輸送野菜生産推進大会開催。
		ウリミバエ不妊虫、初の空中放飼。
		五〇〇〇トン級船舶「ニュークィーンコーラル」初就航。
		地域別家庭教育総合セミナー開催。
		知名町長選挙（日吉得蔵当選）

昭和時代

武田恵喜光町長

一九八三	昭和五十八	昭和時代	武田恵喜光町長

和泊町研修センター竣工。
沖永良部与論地区消防組合発足。
大城保育所開設（これにより全校区に認可保育所が完成）。
フラワー都市交流連絡協議会発足。
和泊町（鹿児島県）　砺波市（富山県）　長井市（山形県）
下田市（静岡県）
松くい虫初の航空防除。
農村集落多目的共同利用施設落成。

表記できない漢字は代用または画像で記されています。

目次 P16　下段 11 行目（他多数あり）　蔗 → 蔗
目次 P19　上段 17, 19 行目（P307, 310）　濯 → 濯
P71　下段 4 行目(P553)　尊(みこと) → 尊
P92　下段 15 行目　迤 → 迤
P99　下段 12 行目(P102) 揆 → 揆
P102 下段 2 行目(P103)　歛 → 歛
P322 下段 1 行目(P412、P580)　祀 → 祀
P395 上段 17 行目　磚(たん)
P490 上段 12, 13 行目　癩 → 癩
P491 下段 5 行目　莫
P526 上段 9 行目（他多数あり）　辻 → 辻
P536 上段 14 行目（他多数あり）　嫌 → 嫌
P561 上段 16 行目　博
P574 下段 13 行目　雖(いえど) → 虽
P619 下段 13 行目　采 → 采
P664 下段 7 行目　艾(がい) → 艾
P715 上段 15 行目　癒 → 癒
P758 上段 12 行目　遮 → 遮
P761 下段 7 行目　苴
P774 下段 10 行目　絽(かせ、かすり) → 絽
P778 上段 17 行目　㐂
P794 上段 6 行目　饎 → 饎
P794 下段 10 行目　啄 → 啄
P800 上段 7 行目　褪
P906 上段 11, 16 行目　莫(グ)

原本の言葉の不明点の表記

P 27　表 12　月→年
P 47　下 13 行目　前川(ルビ)メーブクル→メーゴー
P102　上 9 行目　奄美緒島→奄美諸島
P169　下 11　夜久島→屋久島
P170　上 9　奇麗→綺麗
P268　下 9　域→城
P282　下 3　田命(いなか)→田舎
P397　上 3　ざわっい→ざわつい
P413　上 19～下１　⑨⑪⑫→⑨⑩⑪
P445　中 10　沿びた→浴びた
P451　下 13　内気名→内喜名
P454　下 9　湾門(ワンジロ)→湾門(ワンジョ)
P484　上 17　その外→その他
P495　上 12　呼ぶ外→呼ぶ他
P539　上 15　還歴→還暦
P554　下 1　栗(あわ)→粟(あわ)
P561　下 6　断っ→断つ
P659　上 15　扁胱腺→扁桃腺
P715　下 3　溺れたりしした→溺れたりした
P834　下 9　トせられない。
P863　上 5　、。→。
P864　下 9　六つ　タラ　八つ　タラ　→　六つ　タラ　七つ　タラ
P873　下 10　出よぅ→出よう
P878　下 3　あくさんあるが→たくさんあるが
P880　下 1　カジュマル→ガジュマル
P922　上 19　中葉→半ば
〃　　下 7　往昔→大昔