

Modern Folk Life of the Uchijiro Village, Okinoerabujima, Amami Island, Southwest Japan

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2021-04-08 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 政岡, 伸洋, 真柄, 侑 メールアドレス: 所属:
URL	https://tohoku-gakuin.repo.nii.ac.jp/records/24518

沖永良部島・内城の民俗

—— 鹿児島県大島郡和泊町内城集落の暮らしの諸相 ——



キビ畑に向かう R.M さん（真柄侑 2017 年 8 月 26 日撮影）

2021 年

東北学院大学文学部歴史学科民俗学研究室



屋敷地入り口（政岡伸洋 2017年8月28日撮影）



話者の家での調査風景（羽柴南枝 2017年8月29日撮影）



キビの収穫
(政岡伸洋 2018年1月27日撮影)



ショーロ祭時のカミダナ
(政岡伸洋 2018年8月25日撮影)



シマバシヤ
(真柄侑 2018年8月27日撮影)



バンシローと自家製の漬物
(真柄侑 2018年8月27日撮影)



公民館での昼食会
(阿利よし乃 2018年8月29日撮影)



調査成果報告会終了後の懇親会
(政岡伸洋 2018年6月28日撮影)

例 言

1. 本稿は、2017年度および2018年度の東北学院大学文学部歴史学科2年生配当科目「民俗学実習Ⅰ」で実施した、鹿児島県大島郡和泊町内城集落での総合民俗調査の成果報告である。
2. 本調査は、政岡伸洋（文学部歴史学科教授）の指導の下、真柄侑（当時、大学院文学研究科アジア文化史専攻博士前期課程）が準備作業や整理作業を含めた調査全体をコーディネートし、2017年度は当時歴史学科2年生であった嶺岸祐菜（生業班）、遠藤勇太・阿部真（以上、住および社会組織班）、畠山稜平・雫石千尋（以上、人生儀礼班）のほか、1年生の佐藤瑞稀（年中行事班）、羽柴南枝（信仰班）が、2018年度は歴史学科2年生の片山慶次・佐藤惇平（以上、生業班）、佐竹由羽（衣食住班）、佐藤彩・布川慎悟（以上、社会組織班）、小畑天海・福澤光稀（以上、人生儀礼班）、板橋奈南・佐藤瑞稀（以上、年中行事班）、近藤優智・羽柴南枝（以上、信仰班）が参加した。また、2018年度の現地調査には、阿利よし乃氏（沖縄国際大学非常勤講師）にもアドバイザーとして参加していただいた。
3. 本稿全体の編集は、政岡伸洋と真柄侑（現大学院文学研究科アジア文化史専攻博士後期課程）が中心に行い、福澤光稀（現歴史学科4年生）がその補佐を行った。執筆は参加者全員が行ったが、その分担は以下の通りである。

第1章 地域の概要（政岡伸洋）

第2章 生業（片山慶次・佐藤惇平・嶺岸祐菜）

第3章 衣食住（佐竹由羽・遠藤勇太）

第4章 社会組織（佐藤彩・布川慎悟・遠藤勇太・阿部真）

第5章 人生儀礼（小畑天海・福澤光稀・畠山稜平・雫石千尋）

第6章 年中行事（佐藤瑞稀・板橋奈南）

第7章 信仰（羽柴南枝・近藤優智）

総括（政岡伸洋）

なお、本稿は各執筆者が原稿を提出後、政岡と真柄が加筆修正を行ったものである。したがって、最終的な文責は政岡と真柄にある。

4. 本書に記載されている事項の情報提供者（話者）については、プライバシー保護の観点から、原則的に個人名を記載せず、イニシャルを使用し、特定の例を示す必要がある場合は個人が特定されないよう、姓のみ表記している。
5. 調査によって得られる民俗資料は、その当時の社会・政治のあり方を映し出すものであり、その中に差別的表現が認められたとしても、最大限配慮しつつ、本書では表記上の改変を施していない。表記上の体裁を整えるよりも、社会・政治的状况を直視する姿勢を重視したためである。読者におかれては、人権尊重の観点から本稿を利用されることを念願する。

目 次

第1章 地域の概要.....	11
第1節 地理的環境	
1. 自然環境 2. 和泊町内城	
第2節 三山～琉球王国時代の沖永良部島	
第3節 薩摩藩による沖永良部島支配	
1. 薩摩藩の琉球侵攻と支配体制の整備 2. 近世期の人口の推移と石高	
3. 琉球王国との関係	
第4節 18世紀初頭の統治の強化と地元支配者層の対応	
第5節 近世後期の新たな動き	
1. 沖永良部島の甘蔗栽培・製糖の導入と惣買入れの開始 2. 間切から方へ	
3. 簞の再制限と農民支配の強化 4. 支配者層の変化とシュータの形成	
第6節 沖永良部島の近代・現代	
1. 行政組織の再編と和泊村・和泊町の誕生 2. 生活文化の変化	
3. 主要産業の展開	
第2章 生業.....	29
第1節 農業	
1. 生産の基盤 2. 稲作 3. キビ（サトウキビ） 4. ターイモ（田芋）	
5. カライモ（サツマイモ） 6. 麦 7. 粟 8. トージニ（高粱）	
9. トウモロコシ 10. 豆類 11. ソテツ 12. 胡麻 13. 蔬菜類	
14. 花卉類 15. タバコ 16. 果樹 17. 山菜類 18. 薬草 19. 養蚕	
第2節 労働慣行	
1. キータバ、ユキタバ 2. ムヌビ、モノビ 3. サトウキビ刈り取り班	
4. ヤトウイ、ヤットイ、ヤットイー 5. ノーコイ	
第3節 農業に関わる組織	
第4節 畜産	
1. 家畜の概況 2. 家畜の世話と子どもの仕事 3. 牛 4. 馬 5. 豚	
6. 山羊 7. 鶏 8. 動物のタマシイについて	
第5節 漁撈および海に関わる仕事	
1. 概況 2. 淡水の魚とり 3. 磯ものとり 4. アオサとり 5. 海の漁撈	
6. 製塩	

第6節	その他の生業	
1.	大工、建設業	
2.	織物	
3.	野鳥の捕獲	
第7節	内城で働く人	
1.	R. M さんの場合	
2.	N. N さんの場合	
3.	K. T さんの場合	
第3章	衣食住	77
第1節	衣服	
1.	衣服の自製	
2.	衣服	
3.	はきもの	
4.	寝具	
5.	化粧、髪型	
第2節	食事	
1.	内城の食生活	
2.	米食	
3.	芋類	
4.	麦	
5.	トージニ（高粱）	
6.	ソテツ	
7.	豆類	
8.	肉と卵	
9.	魚介・海藻	
10.	野菜	
11.	菓草	
12.	果物	
13.	調味料（シューテ）	
14.	嗜好品	
15.	菓子・餅類	
16.	食物の貯蔵	
17.	食物関係器具	
第3節	生活用水	
第4節	住居	
1.	屋敷	
2.	建物の構成	
3.	家の間取り	
4.	照明と燃料	
5.	建築	
第4章	社会組織	117
第1節	家族と親族	
1.	家族	
2.	親族	
3.	相続	
第2節	地域社会のつきあい	
1.	シマ	
2.	字の運営	
3.	字の役職	
4.	シマの集まり	
5.	諸集団	
6.	字の仕事	
7.	シマのつきあい	
第5章	人生儀礼	139
第1節	産育儀礼	
1.	妊娠	
2.	出産	
3.	子どもの成長と祝い	
第2節	若者と娘	
1.	十三の祝い	
2.	初潮の祝い	
3.	入れ墨	
4.	男女の出会いの場	
5.	ハギ	
第3節	婚姻儀礼	
1.	婚姻年齢	
2.	婚姻の型	
3.	婚姻が確定するまでの儀礼	
4.	嫁の引き移りをめぐる儀礼（ニービチ）	
第4節	年の祝い（マーリドゥシエー）	
1.	年の祝いの概況	
2.	それぞれの年の祝い	

第5節 葬送儀礼			
1. 死の予兆	2. 臨終	3. 葬式から四十九日まで	
4. ウビオイトク (改葬・洗骨改葬)	5. チャート (年忌)	6. 墓制	
第6章 年中行事	179	
第1節 正月の行事			
1. 正月の準備	2. 元旦	3. セイクヌエー (大工の祝い)、フツカエー (二日祝い)	
4. 年の祝い (マーリドゥシエー)	5. 仕事始め	6. 七品粥	
7. ヤクシュの祝い (医者 of 祝い)	8. 門松を下げる	9. 餅開き	
10. ウヤホの正月	11. 世之主神社の祭り	12. S家の集まり	
13. 月祭り (ニジュウサヤ)			
第2節 2月の行事			
1. 節分	2. ナカラエジョージ、ナカラエー (半祝い)		
第3節 3月の行事			
1. ウナグシク (ウナグシリ)	2. アサイ (潮干狩り)	3. 月祭り	
4. 卒業式			
第4節 4月の行事			
1. 入学式			
第5節 5月の行事			
1. 五月の節供	2. S家の集まり	3. みなと祭り	
第6節 6月の行事			
1. ジョージェー、キビ祭り	2. 雨乞い	3. ミニバレー大会	
第7節 7月の行事			
1. 七夕	2. ショーロ祭	3. 虫干し	4. 麦の収穫祝い
第8節 8月の行事			
1. 八十八の祝い	2. プリチャート	3. 十五夜	4. ウシオーシ (牛合せ)
5. シニグ祭			
第9節 9月の行事			
1. 考祖祭	2. 敬老会	3. S家の集まり	
第10節 10月の行事			
1. ウミリ祭	2. 町民体育大会		
第11節 11月の行事			
1. S家の集まり	2. 月祭り	3. 運動会	
第12節 12月の行事			
1. ハギ			

第7章 信仰	191
第1節 ユタ	
1. ユタについて	
2. ユタを呼ぶ	
3. ユタの占い	
4. ユタの衣装	
5. ユタになる過程	
6. 現在のユター M. S さんの場合	
第2節 ボンサン (ポーサン)、サイシュサン	
第3節 神社	
1. 世之主神社	
2. 芦清羅神社	
3. 金比羅神社	
4. 高千穂神社	
5. 菅原神社	
6. 大山神社	
第4節 民間信仰	
1. 二十三夜の神	
2. 太陽の神	
3. 水の神	
4. 火の神	
5. モノマーシ	
6. 蛇の神	
第5節 カミダナ	
第6節 妖怪、お化け	
1. 妖怪	
2. お化け	
総括	205
1. 調査の経緯と調査体制	
2. 内城における民俗の特徴を考える	

【巻末】

引用参考文献

調査参加者名簿

調査記録

あとがき

第1章 地域の概要



内城集落内の景観（政岡伸洋 2017年8月25日撮影）

第1節 地理的環境

1. 自然環境

今回の調査対象である沖永良部島は、鹿児島市の南、約530キロメートル、沖縄本島の北方、約50キロメートルの海上に浮かぶ隆起珊瑚礁の島である。奄美群島のみならず琉球弧のほぼ中央に位置し、洋梨形をした島の面積は約94平方キロメートルで、南に標高約245メートルの大山、中央部に約187メートルの越山がそびえる。奄美群島のなかでは、奄美大島、徳之島に次いで3番目に大きい。

『和泊町誌 民俗編』によれば、東シナ海を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し、年平均気温は摂氏22.2度、1月でも摂氏16度と高いが、冬は北または北西の風が強く、想像以上に寒さは厳しい。雨量は比較的多く、年平均降水量は2,147ミリで、梅雨期の5月と6月、および7月から9月の台風に伴う降雨量が目立ち、この5か月で全体の50パーセントを超えるという〔和泊町誌編集委員会：1984、23-24〕。

『境界性的人类学』によれば、沖永良部島は台風の通り道にあたり、「台風銀座」とも称されるほど、毎年通過する。昭和52（1977）年9月9日には、当時日本の気候観測始まって以来の最低気圧を記録した「沖永良部台風」が来襲し、農畜産物や家屋など、総額65億円という甚大な被害を出した。これ以降、鉄筋コンクリートや木造モルタルなど、強風に強い家屋が建てられるようになったという〔高橋孝代：2006、67〕。また、明治31（1898）年8月27日に沖永良部島と与論島を襲った台風により、島内の民家はほとんど壊滅、赤痢の大流行も発生し、甚大な被害を出したが、これが翌明治32（1899）年の長崎県口之津への第1回集団移住の理由の1つともなっている〔和泊町誌編集委員会：1985、494-500〕。

このように、沖永良部島の気候は温暖で降雨量も多く、農業に適した環境となっている。頻繁に台風が来襲し、時には甚大な被害を出す反面、豊富な雨水も期待できるわけで、稲作などを行うには決してマイナス面ばかりではなかった点も押さえておく必要がある。

2. 和泊町内城

沖永良部島は、行政的には鹿児島県大島郡に属し、島内は和泊町と知名町に分かれ、本稿で取り上げる内城は和泊町に属している。平成27（2015）年の国勢調査によれば、人口は和泊町が6,783人、知名町が6,213人で、合わせて1万2,996人が暮らしているが、その後も減り続けている。

『和泊町誌 民俗編』によれば、和泊町には22の集落があり、町内は越山周辺の西部地区と比較的平坦な東部地区に分かれている。東部地区は町の中心的市街地を形成する和泊地区と、島の頂端部に位置する国頭地区に、西部地区は越山を中心とした内城地区と南部の大城地区で構成されている。なお、この地区は小学校区と対応しており、青年団や婦人

会等の社会教育活動の単位ともなっている。

和泊地区は町の行政・経済・文化の中心地であり、和泊・和・手々知名・上手々知名・喜美留・出花・伊延・畦布の8集落で構成されている。また、国頭地区は国頭と西原の2集落からなり、純畑作農業地帯で、国頭岬近くには沖永良部空港も整備されている。

一方、大城地区は和泊地区と内城地区のほぼ中央に位置し、根折・玉城・大城・皆川・古里の5集落からなり、石橋川の水を利用した水田なども広がっていた。そして、内城地区は越山を中心として、内城・上内城・後蘭・谷山・仁志・永嶺・瀬名の7集落で構成されており、純農村地帯で、他の地区に比べて集落の規模は小さいが、昔からの文化の中心地であったとされている。

本稿で取り上げる内城は、内城小学校区としての内城地区のなかの1集落である。一時期、内城と上内城に分かれていたが、現在では1つにまとまっている。国勢調査をもとに、戦後における人口の推移についてみると、昭和30（1955）年には527人、同35（1960）年は521人、同40（1965）年は421人、同45（1970）年は342人、同50（1975）年は270人、昭和55（1980）年は268人というように、高度経済成長期にほぼ半減するなど、人口減少が進む沖永良部島のなかでも過疎化が進んでいる集落の1つである点が指摘できる〔和泊町誌編集委員会：1984、38-42〕。

生業については、越山を背景に豊富な水を利用した稲作や甘蔗をはじめ、さまざまな作物を栽培する農業を軸に、畜産や養蚕、漁業、大工・建設業、公務員などの仕事がみられ、これに従事している。その詳細については、第2章をご覧ください。

また、先述のように、内城地区は昔からの文化の中心地とされるが、特に内城の集落内には後述する世之主の墓や世之主の居城があったとされる世之主神社もあり、年中行事の若水汲みで紹介するイジンジョゴーには、他の集落からも人びとが水を汲みに来るなど、特別な水、換言すれば聖地のような扱いを受けるなど、まさに沖永良部島の中心、その歴史を象徴させる集落ともいえる。

これに関連して、『境界性の人類学』によれば、沖永良部島では社会的地位の高い階層をシュータといい、和泊や手々知名のように近世期の支配者層が多く住む集落をシュータジマというのに対し、それ以外をサトチュ（里人）と呼んだが、かつて政治の中心地であった内城に対してはグスクシュータと呼んで敬意を表し、サトチュとは区別したことが紹介されている〔高橋孝代：2006、133〕。なお、今回の調査でも、「内城はシュータのシマ」という表現が聞かれた。その歴史的展開の詳細については、以下を参照していただきたい。

第2節 三山～琉球王国時代の沖永良部島

沖永良部島における生活の痕跡は、考古学の発掘成果により縄文時代前期にまでさかのぼる。ただし、民俗学的な視点から注目されてきたのは、琉球との関連であろう。『球陽』

によれば、南宋の咸淳2（1266）年、琉球王英祖7年に奄美諸島の島々がはじめて琉球に入貢したとあるが、これについては琉球王国側でつくられた伝承である可能性が高いことが指摘されている〔芳即正・五味克夫：1998、原田信之：2019〕。一方、「世之主由緒書」によれば、琉球三山分立の頃、北山王は今帰仁を拠点に沖縄本島の国頭9間切のほか、伊江島・伊平屋島・与論島・沖永良部島・徳之島・大島・喜界島を領していたと記されている。

この北山王との関連で注目されるのは、沖永良部島を最初に支配したとされる世之主の伝説である。これにはいくつかのヴァリエーションがあるが、詳細な検討は原田信之(2019)に譲り、ここでは簡単に紹介したい。

世之主は北山王の二男とされ、幼名を「真松千代」といった。当時、村々には「ぬる久米」という女性1名が勤める役目があり、「建代り合ひの節」には琉球へ渡り、届け出て「朱書印判の御書付」をいただくことになっていた。上城の「ぬる久米」の代り合ひの際に連れて行った14、5歳の娘が見栄えも気量も良く北山王に気に入られて懐妊し、王子を出産する。その後、成人して父王から沖永良部島の支配を任され、現在の世之主神社の場所に城を築き統治し、中山王の姫である真照間兼之前と結婚して2男1女をもうけた。しかし、中山によって北山が滅ぼされると、先を悲観して妻および嫡子とともに自害したという。なお、北山滅亡について、『中山世譜』巻三の尚思紹王の項では明の永楽14（1416）年とし、『中山世譜』巻三の尚巴志の項には永楽20（1422）年とあるが、いずれにしても1400年代前半に琉球王国の支配下に組み込まれたとされている。

また、残された世之主の3歳の王子と5歳の王女は乳母に連れられ徳之島に逃げるが、その後、王子は中山王に取り立てられ、代々「大屋役」を仰せ付けられたという。以上の点から、沖永良部島は、14世紀頃にはすでに琉球の影響下にあり、15世紀にはその支配下に組み込まれていったことがうかがえる。

その後の琉球王国による沖永良部島支配のあり方についてであるが、『和泊町誌 歴史編』によれば、『琉球國由来記』の「無于今官職御蔵之事」の条に、「尚清王時代嘉靖十八己亥（1539）六月二十九日、毛氏保栄茂親雲上盛定任比職従国頭至与論、永良部掌之也（見家譜）建官止官之年代不可考矣」とみえ、『球陽』にも「毛見彩（保栄茂親雲上盛定）奥渡より上の設理に任ぜられ以て国頭より与論、永良部に至る事を掌る」、また雍正9（1731）年の『琉球国旧記』には「自奥渡上之設理専管国頭並与論、永良部島事」とあり、沖永良部島は沖縄本島北部の国頭および与論と合わせ「自奥渡上之設理」（おくとよりうえのさばくり）の管轄であったことがわかる〔和泊町誌編集委員会：1985、142〕。

また、島内の支配については、操坦勁「沖永良部島沿革誌私稿」〔永吉毅：1956所収〕によれば、三山分立の頃から与人・掟・筆子が民政を司り、各村には男性の百（ひや）と女性の祝女（のろ）が置かれていた。また、島内は3つの間切に区分され、それぞれに与人を置いて統括させ、副役として掟・目差・筆子があったことが記されている。さらに、与人の上に世之主の子孫が代々務める大屋役があった。

第3節 薩摩藩による沖永良部島支配

1. 薩摩藩の琉球侵攻と支配体制の整備

慶長14(1609)年、薩摩藩は琉球王国へ侵攻すると、同16(1611)年には喜界島・大島・徳之島・沖永良部島・与論島の5島の割譲を命じ、直轄領とした。そして、同18(1613)年に沖永良部島は大島奉行の管轄下にあったが、元和2(1616)年には徳之島代官の管轄下となり、「沖永良部島代官系図」〔永吉毅：1956所収〕によれば、元禄3(1690)年からは「此代徳之島沖永良部島御支配相分れ与人上国も此代より被仰渡候」と、沖永良部島にも代官が置かれ、以降、代官1名、付役3名の体制となる。さらに、延享2(1745)には、これとは別に座横目・表横目も置かれた。

地方支配については、当初、琉球王国の支配のあり方を踏襲した。寛文8(1668)年の「琉球国郷帳」によれば、沖永良部島には徳時村・ちな村・西目村で構成される徳時間切、大城村・下平河村・和村による大城間切、木比留村・あぜふ村の木比留間切の3間切が置かれ、村数は8村と記されている。沖永良部島では往古より3間切36村といわれていたが、村数のずれについてはよくわからない。

「沖永良部島代官系図」の明和9(1772)年の記事には、大城間切・久志検間切・喜美留間切とみえ、その名称が変わっていることに気づく〔永吉毅：1956、127〕。それぞれの間切の構成であるが、先の「沖永良部沿革誌私稿」によれば、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11か村、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14か村、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11か村で構成されていた〔永吉毅：1956、8〕。

その内容をみると、各間切を構成する村は、空間的に統一したまとまりはなく分散しており、与人役所はすべて和泊村にあったという。なお、再編の時期であるが、先田光演「要家文書について」では、沖永良部島に代官が置かれた元禄3年もしくは検地が行われた万治3(1660)年ではないかと推測されている〔先田光演：2009a、16〕。この新たな3間切体制は、安政4(1857)年の再編成まで続くことになる。

つぎに、島役人の組織であるが、先田光演「島役人の辞令書」にわかりやすい表と説明があったので引用したい。

- ① 与人 代官の指揮に従って間切を統括する最高位の島役人。
- ② 目指 与人の下で補佐役
- ③ 唐通辞 中国語の通訳、元文4(1739)年に置かれる。
- ④ 筆子 記録係
- ⑤ 間切横目 各間切の取締係。与人に次ぐ役職で、享保3(1718)年に設置。
- ⑥ 津口横目 船の積荷検査、漂着船の処理などを行う。元文4(1739)年に設置。

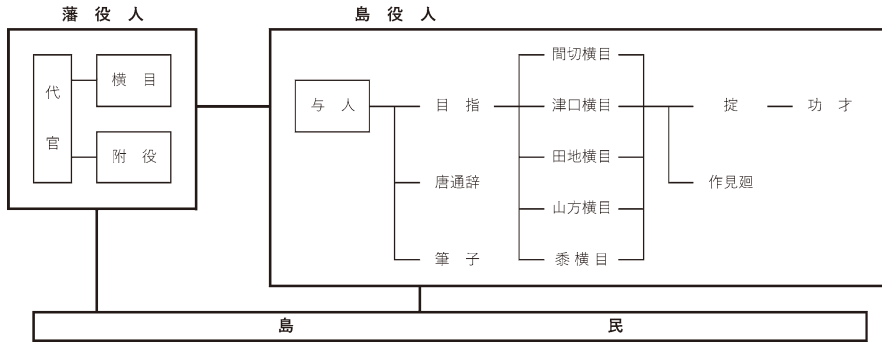


図1：島役人の組織表

- ⑦ 山方横目 竹木横目とも言い、山林を監督。宝暦10（1760）年頃設置。
- ⑧ 黍横目 黍植付や製糖の取締係。嘉永3（1850）年頃設置。
- ⑨ 掟 各シマ（集落）を管轄。
- ⑩ 作見廻 黍の見廻りや農事の指導監督にあたる。
- ⑪ 功才 掟の下に置かれ雑務係。

これらの役職の下には、「寄役」「助役」などの副役があり、将来の「定役」になる人たちがいた。これら島役人も島民もすべて百姓身分であったという〔先田光演：2009b、124〕。

ところで、これらの島役人にはどのような人が就いたのであろうか。『境界性的人类学』によれば、与人の出自を見てみると、近世中期までは内城を中心に居住していた世之主の系譜をひく一族や琉球王国第二尚氏時代の王家の流れを汲む親族集団のほか、他の集落でも沖縄系出自の者が多いという。しかし、次第に鹿児島（薩摩）系の人びとが多くなることを指摘している〔高橋孝代：2006、121-128〕。

2. 近世期の人口の推移と石高

近世期の沖永良部島の人口の推移については、表1の通りである。享保12（1727）年の数字は享保の内検〔和泊町誌編集委員会：1985、374〕、明和9年以降は「沖永良部島代官系図」に記された宗門改めのものである。合計の人口のみを紹介すると、享保12年は1万87人であったのに対し、明和9年は1万1,407人（うち遠島関係79人）、天明6（1786）年は9,205人（うち遠島関係60人）、寛政12（1800）年は9,584人（うち遠島関係75人）、文化12（1815）年は9,046人（うち遠島関係75人）、文政6（1823）年は9,378人（うち遠島関係54人）、天保3（1832）年は9,674人（うち遠島関係76人）、天保8（1837）年は9,868人（うち遠島関係100人）、弘化2（1845）年は1万788人（うち郷士格4家133人、遠島関係129人）、嘉永5（1852）年は1万1,290人（うち郷士格4家174人、遠島関係86人）、安政6（1859）年は1万2,164人（うち郷士格4家93人、遠島関係96人）、慶応

表1：近世期における人口の推移

和暦	西暦	百姓等	郷士格	遠島関係	合計
享保12年	1727	10,087			
明和9年	1772	11,328		79	11,407
天明6年	1786	9,145		60	9,205
寛政12年	1800	9,508		75	9,584
文化12年	1815	8,971		75	9,046
文政6年	1823	9,324		54	9,378
天保3年	1832	9,598		76	9,674
天保8年	1837	9,768		100	9,868
弘化2年	1845	10,636	133	129	10,788
嘉永5年	1852	11,030	174	86	11,290
安政6年	1859	11,975	93	96	12,164
慶応元年	1865	13,336	93	80	13,509
明治2年	1869	14,337	126	47	14,510

元（1865）年は1万3,509人（うち郷士格4家93人、遠島関係80人）、明治2（1869）年は1万4,510人（うち附属長格5家126人、遠島関係47人）となっている。

この推移をみると、近世初頭には1万人以上いたが、中期に入って9,000人台となり、近世後期から幕末にかけて急速に増加している。特に注目されるのが、近世後期以降の増加で、これは後述する沖永良部島に甘蔗栽培および製糖技術が導入された時期と対応している点である。また、弘化2年から郷士格が見られるようになるが、これについても後述する。

つぎに、石高の推移について『鹿児島県の地名』[芳即正・五味克夫：1998、856]および『和泊町誌 歴史編』[和泊町誌編集委員会：1985、373-374]をもとにみると、寛永12（1635）年は4,158石余であったが、万治3年の万治内検では5,828石余となり、享保内検では6,410石余、明治2年には6,533石余となっている。

3. 琉球王国との関係

慶長16年、沖永良部島は大島・喜界島・徳之島・与論島とともに薩摩藩の直轄領となったが、琉球王国との関係はその後も続いていた。特に、国王の即位につき清から冊封使が来琉する際、沖永良部島を含む道之島からも調物を進納していることが「沖永良部島代官系図」[永吉毅：1956]にみえる。具体的には、享保4（1719）年の尚敬王即位・冊封の際にはそのために2名の宰領が申付けられており、ほか宝暦6（1756）年の尚穆王、寛政12（1800）年の尚温王、文化5（1808）年の尚景王、天保9（1838）年の尚育王、慶応2（1866）

年の尚泰王の即位・冊封の際にも進納している。このように見ると、琉球王国との関係は以前のままでのようにも見えるが、必ずしもそうとは言えない。例えば、道之島を直轄領にした後、元和9（1623）年には「道之島置目の条々」を制定したが、その内容を見ると、琉球王国時代の統治体制の否定および近世幕藩体制下における農民統制の浸透を目指そうとしており、どこまで法令の内容が貫徹されたかはともかく、琉球王国との連続性だけですべてを解釈することには慎重になった方がよいように思われる。

第4節 18世紀初頭の統治の強化と地元支配者層の対応

18世紀に入ると、薩摩藩は琉球王国の支配下から続いてきた文化を否定するような政策を次々と行っていく。

まず、注目されるのが宝永元（1704）年に、和泊村奥崎に弁財天宮が創設されたことである。『和泊町誌 歴史編』によれば、以前は祈願などを行う際、祝女を頼んで祝事をすませていたが、代官赤塚吉右衛門の発意によって薩摩藩に願い出、琉球在住の奥山以海上人に依頼して、その扁額を掲げたが、そこには古来の祝女・ユタなど由来の信仰を物理的に破壊し、薩摩藩の宗教を権威の象徴として導入せんとする政治性がうかがえるという〔和泊町誌編集委員会：1985、217〕。『鹿児島県の地名』にも「弁財天宮を建立した際、古来からの祝女による祈願（古場本）をやめ」とある〔芳即正・五味克夫：1998、857〕。

『和泊町誌 民俗編』には、巖島神社について「島では神社のことを敷地名をとって「ウドゥヌの寺」と称していた」とあり〔和泊町誌編集委員会：1984、628〕、「沖永良部島代官系図」の人口に関する記述から、この弁財天宮は宗門改めも担当していたことがわかる。周辺の島を見てみても、喜界島では元禄8（1695）年に初めて八幡宮が建立され、徳之島では寛文10（1670）年諸田村に観音堂を建てたが荒寺となったため、亀津の拝山に弁財天堂を建立している。また、時期はわからないが、玉江末駒「沖永良部史稿本」の禪王寺の説明として、世之主の時代に首里天王寺より観音一体、僧一人を招致して内城に寺社を建てたが、これが禪王寺の始まりで、沖永良部島への仏教伝来の最初であったこと、その後、薩摩谷山郷より禅僧が渡来し布教に従事し、内城の東条氏、宮松氏と受け継がれたが、明治6（1873）年に廃寺となったという〔永吉毅：1956、195〕。このように、薩摩藩は琉球王国以来の信仰が根付いている状況に対し、仏教を意図的に広めようとしていたことがわかる。

また、『和泊町誌 歴史編』によれば、宝永3（1706）年、薩摩藩は代官に命じ、奄美諸島における諸家の系図や諸記録を調べて、取りまとめた上で家柄を取り立てるので、系図や文書類を提出させた。通知は、再び差出人に返すことになっていたが、藩庁ではこれをすべて焼却し、歴史を隠滅することで、琉球との関係を断ち切れさせようとしたという〔和泊町誌編集委員会：1985、382-383〕。

さらに、琉球服属以来、道之島の大屋子（大親役）および与人は一般に金の簪、朝衣、大広帯を用い、以下の諸役員も各々その格式、階級によって服装が定まっていた。しかし、享保5（1720）年、薩摩藩は金銀の簪および絹布着用の禁令を發布する。簪は真鍮製にせよとの内容であったが、与人ならびに横目一同から、簪の由来や金銀の簪が役人としての權威を保つ上で必要であることなどを記した嘆願書が提出され、ようやく銀の簪を使用することだけが許された。また同年には、与人役・横目役に対し、藩への忠勤を誓わせる起請文に血判を押捺させ提出させている。

このように、薩摩藩では次々と統制を強めていったが、その背景として、琉球王国以来の支配者層は常に金銀の簪を差し、朝衣、広帯を用い、威容厳として島内の門閥をもって自負し、精神的にも琉属以来の伝統的特権を固持して、あえて代官政治に悦服しないばかりか、むしろ島政のことについては代官以上の見識を有し、一体に代官政治に飽き足らない風潮を示した。そこで藩庁もこれを看過することができず、新たに対策を講じてこの風潮の抑圧に努めなければならなかったとしている〔和泊町誌編集委員会：1985、382-386〕。

さて、このような動きと関連して注目されるのが、近年刊行された『和泊町の古墓1』〔鹿児島県大島郡和泊町教育委員会：2019〕の内容である。これは、平成26（2014）年1月から平成30（2018）年11月まで実施された世之主の墓を含む内城泉川古墓群の発掘成果報告書であるが、本書によると世之主の墓は17世紀後半以降の石積み技法が使用され、遺物は17世紀中旬以降、チュラドゥールでは石積み技法が18世紀前後以降で17世紀後半以降の遺物が確認され、これらから近世以降の築造か改築の可能性を指摘している。

また、世之主の墓は、地域に伝わる伝承によると沖縄から来た石工が築造したことになっており、当地に立つ説明板や観光ガイド本などにも、琉球式の墓として紹介されている。また、チュラドゥールも、地域に伝わる伝承によると世之主の墓と同様に沖縄の石工による築造とされ、この墓を知る人びとは琉球式の墓だと言い疑わない。確かに、このようなタイプの墓は琉球列島以外では見ることができず、遺構の全体構成要素や遺物の一部は、琉球文化の影響を多大に受けた表現型であるとしている〔鹿児島県大島郡和泊町教育委員会：2019、79-82〕。

さて、この発掘成果をどのように考えればよいのか。17世紀後半から18世紀にかけて、沖永良部島の支配者は琉球王国から薩摩藩に代わり、特に18世紀前後は従来の歴史を否定するような動きとなっている時期と重なる。一方、近世中期までの支配者層は世之主の子孫をはじめ、琉球王国との関連が非常に顕著である。つまり、琉球的な文化・価値観が否定されはじめ、これまでの出自に関する記録類も焼却、つまり歴史が消されようとする中、沖永良部島の支配者層の歴史的正当性が逆に強く意識されたとも考えられる。その後、文献的にも「世之主に関する記録」や「世之主由来与人西平調書」があらためて作成されるが、このような動きの中で旧来の支配者層によって、あえて琉球式で世之主の墓をはじ

めとする今回調査された古墓群が新たに築造もしくは改築されたと理解できないか。これについては改めて別に論じてみたいと考えているが、いずれにしても、このような葛藤の時代の中で、自らの出自を琉球と重ね合わせて再確認しようとする動きがみられる点は非常に興味深く、ここでいう「琉球」とは、厳密に言えば、実態というより、薩摩藩支配の強化に対する沖永良部島民の自己表現でもあると言える。なお、18世紀前後に中世的権威が力を失いはじめ、新たな近世という時代に合わせ、自らの出自を強調するような動きは、沖永良部島に限らず、全国的に見られる現象であることも付記しておきたい。

第5節 近世後期の新たな動き

1. 沖永良部島の甘蔗栽培・製糖の導入と惣買入れの開始

(1) 甘蔗栽培・製糖の導入

文化2(1805)年に与論島の掟・目差・横目・与人らが連名で沖永良部島に派遣された付役山本源七郎に出した口上書の冒頭に「沖永良部嶋之儀、専稲作仕候」とあり、当時においても、あくまで稲作が中心であったことがわかる〔和泊町誌編集委員会：1985、265-266〕。

「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、文化、文政の頃、和泊の董尾子と手々知名の盛平が甘蔗の苗を徳之島よりもとめ、挿植製法を伝習したことに始まるという。董尾子は、後年、砂糖百樽(130斤入)以上を生産したと伝えられている〔永吉毅：1956、104〕。『和泊町誌 民俗編』には、直川智が大島に甘蔗の栽培と製糖技術を伝えたのが慶長15(1610)年、徳之島に伝わったのが元禄前後と言われていることから、大島から200年、徳之島から100年ほど遅れて入ってきたことになるとしている〔和泊町誌編集委員会：1984、104〕。

また、『鹿児島県の地名』によれば、文政2(1819)年に砂糖黍植付の指導・監督のため、郡奉行一行5人が来島した。黍作付地は500町余であったが、鹿児島から移入してくる米や物品が多い場合は、750町前後で推移したという〔芳即正・五味克夫：1998、857〕。

このように、沖永良部島では近世後期に入って、やっと甘蔗の栽培と精糖技術が本格的に導入され、一般的に知られる奄美の状況とは異なっている点が指摘できる。

(2) 調所広郷の財政改革と砂糖惣買入れの開始

近世後期の薩摩藩による砂糖惣買入れは、天保元(1830)年に始まる調所広郷の税制改革の基本をなすもので、当初は大島・喜界島・徳之島の北三島を対象に実施された。『和泊町誌 歴史編』によれば、生産糖をすべて藩主買上とし、私的な売買を一切厳禁とするもので、これに伴って金銭の通用を廃止し、各人の商業は停止されたため、「払廢(はれすたれ)」とあって、借入金の返済義務もなくなった。

生産糖は、決められた量を上納する「御定式上納分」と、それ以外の「余計糖」に区分される。日常必需品などは、この「余計糖」で手に入れることになるが、米2升8斗であれば砂糖142斤というように、交換比率が決められており、収穫が予定される「余計糖」の量に合わせて、事前に購入リストを役人に提出し、藩が準備したものを代官立会いの下で受取るようになった。

このように、薩摩藩では砂糖を安価に買い上げて、これを大坂で高く売り、注文された諸物品は大坂で安く入れて奄美で高く換え渡すことになり、二重の利を得ることができた。一方、島民に対しては、植付反別に収穫量を算定し、風害など自然災害によって予定量に達しない場合は、無理にも隠匿罪を適用して体刑が科せられた。また、害虫駆除や蔗汁に厳格な監督検査を行い、もし違反者がいれば刑に処したり、甘蔗の切り株が高ければ首に罪人札をかけて村中引き回され、製造が粗悪だと首枷や足枷、私的な売却だけでなく、たとえ一塊でも隠匿したことが発覚すれば、「抜糖」と称して死罪となるなど、まさに島民にとって「黒糖地獄」と呼ばれる状況を迎えることになったのである〔和泊町誌編集委員会：1985、366-372〕。

(3) 沖永良部島での砂糖惣買入れ

一方、当時の沖永良部島での製糖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ようであるが、嘉永6（1853）年には沖永良部島も砂糖の惣買入れの対象となり、年貢米も砂糖換納となる。しかし、これによって沖永良部島の人びとも北三島と同様の反応を示したのかというとそうではなく、逆に歓迎されていたことが知られている〔和泊町誌編集委員会：1985、267-268〕。この全く異なる反応の背景には「諸人交易」の問題があった。

『和泊町誌 歴史編』には、「大島代官記書抜」の内容から、沖永良部島での砂糖惣買入れが始まる2年前の状況が紹介されているが、それは以下の通りである。沖永良部島には毎年14、5艘の船がやって来るが、その際に米や茶・たばこ・諸白・そうめん・魚・木綿・反物・小間物類に至るまで過分に持ち下ってきて、仮屋元とよばれた代官役所の前で市を開いて販売した。目の前に品物があれば欲しくなるのは人情で、しかも掛値売りなので、島の人びとは後難もわきまえず買ってしまふ。仮屋元の市で売りさばけなかった品物は、他の間切に持っていき、不要な品までも上述の村の功才に届けて押し売りするのを手柄にしている。そのため、納入すべき砂糖の未進が1年間の産額のほぼ3倍の400万斤にも達し、いくら出来増ししても解消するのは不可能な状況になっていた。そこで、嘉永4（1851）年に藩庁は沖永良部島代官に対し、「諸人交易」の品は米・大豆・綿・鍋・^{はがま}半釜等の日常なくてはならない物に限り、魚類・器物・小間物等は島民が注文したもの以外、持ち下ってはならないという通達を出すほどであったという〔和泊町誌編集委員会：1985、267〕。

この船頭・水主たちの悪質な商いの方法は、すべて本人たちの問題だったかという必

ずしもそうとは言い切れない。実は、これも藩の政策が大きく関わっていた。北三島の砂糖を惣買入れすると、当然、船頭や水主たちも砂糖の売買ができなくなり、収入は減ってしまう。そこで、沖永良部島を「諸人交易」という特別地区にして、減収分を確保させようとしていたのである〔和泊町誌編集委員会：1985、265〕。天保元年に北三島で砂糖惣買入れが始まった結果、先に紹介したような状況がよりひどくなったことは容易に想像できよう。

また、島民が砂糖惣買入れを歓迎した理由として、「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、その導入と並行して、藩庁ではこれまでの役人たちの不正をただす政策を実行し、夫役の軽減も行われたことで自らの農事に専念でき、日常必需品の交換率は高くても以前のような不要なものまで強売される状況もなくなり、売官の風も肅正されて能力のあるものは島吏に採用されるようになった点が挙げられている〔永吉毅：1956、7〕。

以上の点からすれば、いわゆる「黒糖地獄」のイメージは北三島を中心とした生産現場に関連するもののみであったが、砂糖惣買入れの悲劇は大坂までの輸送を含めて考えると、その導入の遅れた沖永良部島においても同様であったことがわかる。惣買入れを歓迎した点を考慮すれば、北三島と同様、ひょっとすると、もっと悲惨な状況だったのかもしれない。

では、これにより状況は改善されたのであろうか。砂糖惣買入れ導入に際しては、債務が全免されることは前述の通りであるが、「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、20年後の明治6（1873）年には未進分が146万斤あり、当時の1年間の産額140万斤をこれに充てたとすると日用品の購入ができなくなるとあり〔永吉毅：1956、14-15〕、決して改善されたとは言えない状況であったことがわかる。

2. 間切から方へ

『和泊町誌 歴史編』によれば、これまでの間切は地理的に近接せず分散し、不便であるため、安政4（1857）年、これを廃止し、新たに和泊方・東方・西方の3方を設け、与人役所もそれぞれ方ごとに設けることになった。

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14か村で構成され、与人役所は和泊村に置かれた。一方、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11か村で構成され、与人役所は芦清良に置かれることになった。そして、西方は、瀬名・永嶺・上城・下城・田皆・馬鹿・島尻・田舎平・後蘭・久志検・赤嶺の11か村で構成され、与人役所は最初上城に置かれたが、明治5（1872）年には台風被害のため田舎平に移転した〔和泊町誌編集委員会：1985、261-262〕。

この間切から方へといった地方支配の変更は、効率性の追求はもちろんであるが、琉球王国支配下以来の行政組織が消滅した点は注目される。

3. 簀の再制限と農民支配の強化

安政5（1858）年、藩は再び簀に関する法令を出す。『和泊町誌 歴史編』によれば、簀に関しては先に紹介した享保5年の規定に従っていたが、その後新たに増設された役目に対しては待遇上の準拠がなく、それぞれの島によって対応が異なるなど、都合が悪くなっていたため、それを統一することを目的に制定されたものであった〔和泊町誌編集委員会：1985、386-388〕。

また、翌6（1859）年には庶民礼法に関する厳達があり、島民は下駄の使用が禁止され、燈灯も郷土格ならびに与人以外は禁止されることになった。

これらの背景には、砂糖の惣買入れが道之島全島で実施される中で、藩の統治体制の引き締めもあった可能性もあるが、後述する支配者層の変化も考えておく必要がある。

4. 支配者層の変化とシュータの形成

『境界性的人类学』によれば、沖永良部島に代官所の設置に伴う藩役人の滞在が契機となり、島の権力構造にも変化が起こった。これまでの世之主・琉球王族の系譜をひく親類縁者への権力の集中が崩れ始め、次第に鹿児島系の人びとに移っていったが、その背景には薩摩藩役人と沖永良部島女性との通婚による社会関係があった。

当時、必ずしも最高権力者ではなかった島の有力者たちは、娘と藩役人との通婚による姻戚関係を持つことで社会的地位を向上させ、又その婚姻によって生まれた藩役人の子たちは優遇され島役人に取り立てられるなど、権力を徐々に集中させていった。反対に伝統的支配者層の権力は弱まっていった。

藩役人の任期は2～4年で、ほとんどが単身であったため、身の回りの世話をする女性が現地妻として仮屋（官舎）に住み、役人とともに丁重に扱われた。藩役人は島の最高権力者としてトゥンガナシ（お殿様）、現地妻はアングシャリ（姐御様）という尊称で呼ばれ、その子どもであるトゥンガナシグア（お殿様の子）は武士の子として優遇され、成長して島役人に取り立てられる場合が多かった。

さらに、トゥンガナシグアは、同じ薩摩系の血縁同士で姻戚関係を結び、権力と資産を集中させて富裕層となり、島役人にも取り立てられ、社会的地位の高い階層を形成するようになった。これらの人びとはシュータと呼ばれ、特に代官所のあった和泊と隣接する手々知名には鹿児島系の人びとが多数を占めるようになったことから、この2集落をシュータジマと称し、グスクシュータとよばれた内城を除き、それ以外のサトチュと区別するようなことも見られた〔高橋孝代：2006、129-135〕。

以上、近世後期の新たな動きを見てきたのであるが、その特徴として薩摩藩の統制の強化および薩摩化の進展という点が挙げられるのではなかろうか。嘉永3（1850）年に「世之主由緒書」（平安統記録）が作成されているが、このような動きに対する旧支配者層の反応としても興味深い。いずれにしても、この状況をもとに沖永良部島は近代へと進むこ

とになるのである。

第6節 沖永良部島の近代・現代

1. 行政組織の再編と和泊村・和泊町の誕生

近代に入り、沖永良部島の行政組織も大きく変わっていく。まず、明治6(1873)年に与人を戸長、間切横目を含戸長と改称、明治12(1879)年には戸長事務所が戸長役場に改められる。そして、明治13(1880)年8月14日に、以下の12の役所が置かれる。その詳細は以下の通りで、()内は管轄村である。

まず、和泊方であるが、国頭(国頭・西原・出花)、和泊(和泊・和)、手々知名(手々知名・喜美留)、玉城(玉城・根折・畦布)、内城(内城・大城・皆川・古里)、東方では、余多(余多・上平川・下平川)、芦清良(芦清良・黒貫・屋者)、瀬利覚(瀬利覚・知名)、大津勘(大津勘・徳時・屋子母)、西方では田皆(田皆・正名・島尻)、上城(上城・下城・瀬名・永嶺)、後蘭(後蘭・谷山・久志検・赤嶺)に置かれたことがわかる。

また、明治14(1881)年9月27日には、戸長管轄を6地区に統合し、戸長は官選であった。6戸長とも、事務は和泊村役場1か所で行われていた。具体的に記すと、「和泊村外6村」は和泊・和・手々知名・喜美留・出花・西原・国頭、「玉城村外6村」は玉城・畦布・根折・内城・大城・皆川・古里、「余多村外5村」は余多・上平川・下平川・屋者・芦清良・黒貫、「瀬利覚村外4村」は瀬利覚・知名・屋子母・大津勘・徳時、「田皆村外4村」は田皆・正名・島尻・下城・上城、「後蘭村外5村」は久志検・赤嶺・後蘭・谷山・永嶺・瀬名となっている。

つづいて、明治16(1883)年4月には、戸長役所は和泊方・東方・西方の3か所に統合され、戸長も民選となる。和泊方の戸長役場の管轄は、国頭・西原・出花・和泊・和・手々知名・喜美留・玉城・根折・畦布・内城・大城・皆川・古里となっており、東方は余多・上平川・下平川・芦清良・黒貫・屋者・瀬利覚・知名・大津勘・徳時・屋子母、西方は田皆・正名・島尻・下城・上城・瀬名・永嶺・後蘭・谷山・久志検・赤嶺であった。

以上は、安政4年の方を前提に再編されたものを基本的に踏襲していたが、明治19(1886)年12月14日には、戸長所轄を和泊村外17か村と知名村外17か村の2つに統合し、前者の戸長役場は和泊村、後者は知名村に置かれた。和泊村外17か村は、和泊・和・手々知名・喜美留・国頭・西原・出花・畦布・根折・瀬名・永嶺・谷山・後蘭・内城・玉城・皆川・古里で構成されていた。

明治41(1908)年4月1日に「沖縄県及島嶼町村制」が施行されると、和泊村・知名村が成立し、従来の村は大字となった。大正9(1920)年4月1日より、本土と同じ町村制が施行される。そして、昭和16(1941)年、和泊村は町制を施行し、和泊町となる。大島郡では、名瀬、古仁屋に次いで3番目の早さであった。なお、同年9月には喜界町、

12月には亀津町が誕生している。知名町の誕生は、軍政下の昭和21(1946)年のことであった。

2. 生活文化の変化

(1) 神仏分離の影響

明治に入ると、沖永良部島でも新たな神社が創建され、従来の寺院や仏教的色彩の強い宗教施設や行事等が廃止された。「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、まず高千穂神社が和泊村佐多利松山に建立される〔永吉毅：1956、12〕。

明治4(1871)には大きな変化がみられる。「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、この年に仏祭が神祭になったため、城籠祭や盆祭等が廃止され、各村祭役の百(ひや)や祝(のろ)附属の地所も、世襲の場合は個人所有に、村で選ばれる場合は共有地とされたとある〔永吉毅：1956、13-14〕。

また、従来の宗教施設も近代的な神社へと姿を変える。「沖永良部島代官系図」によれば、これまでの「金毘羅」は大物主神社と改称し、祭日は毎年3月と11月の10日に、「天神」は菅原神社と改称し、祭日は毎年2月と11月の25日に、「弁天」は巖島神社と改称し、祭日は2月と11月の初申と定められた〔永吉毅：1956、145-146〕。この他、「沖永良部島沿革誌私稿」には、世之主と四並蔵はこれまで仏祭を行っていたが、神社に改称し、世之主神社は禅王寺廃跡に建立し、祖先位牌を神鏡に遷崇したとある。ただし、ここに出てくる禅王寺について、玉江末駒「沖永良部史稿本」では、明治6(1873)年に廃寺となったとあり〔永吉毅：1956、195〕、時期については今後の課題としたい。

ところで、『和泊町誌 民俗編』によれば、明治時代の初めには和泊・和・手々知名・古里・皆川は巖島神社、喜美留・出花・西原・国頭は金毘羅神社、手々知名・畦布・根折・瀬名・永嶺が菅原神社、内城・玉城・大城・谷山・後蘭が世之主神社の氏子となっていたが、高千穂神社が明治10(1877)年に郷社となると、全島民を氏子とするよう令達が出されたという〔和泊町誌編集委員会：1984、627-632〕。

なお、「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、世之主神社は昔、古城跡上城に鎮座していたが社殿が風災に耐え兼ね、1820～30年頃に「禅王寺」内に移転していたが、元に戻したいという内城の人びとの希望により、明治35(1902)年に和泊方は1戸3銭、知名方の上城・下城・久志検・赤嶺・上平川・下平川・屋者・余多から人夫寄付により敷地引下げ建築したとある。

(2) 埋葬法の変化

「沖永良部島沿革誌私稿」によれば、明治10(1877)年、和泊・手々知名・西原は数百年前からすでに埋葬していたが、その他では岩岸を掘りあるいは石を築いて石屋のようにし入口に木の扉を付けた洞籠墓(墓屋ともいう)へ葬っていた。しかし、これでは悪臭・

不潔の害があるとのことで、すべて埋葬せよと支庁長から命令があり、この年から埋葬することになったという [永吉毅：1956、18]。

3. 主要産業の展開

(1) 戦前の製糖産業の発展

明治6(1873)年「大蔵省通達第四十六号」により、奄美地区の砂糖の自由売買が認められることになったが、鹿児島県は明治7(1874)年に沖永良部商會を設立して独占し、それ以前と同じ状態が続いた。その背景の一つとして物品代糖の未払いがあったことも大きかったようである。

その後、自由売買が始まるが、明治19(1886)年には大島各島砂糖品評會が大島の金久村で開かれ、続いて糖業集談會が開催された。これは、島民自身の意見を集約実施して、これにより砂糖の増産と品質の向上・販路の拡張を図ろうとするものであった。

明治31(1898)年、勸農知事とも称された加納久宜県知事の下で大きな改革が実施される。まず、農事集談會を解散し、郡農會と22の方農會を組織し、明治31、32年は金久で、それ以降は各島で砂糖品評會を開催する。また各農會に試験田畑、堆肥場、改良農具等を付属させて、一般農民の耕作の標準とした。

明治35(1902)年、和泊村に大島製糖模範場沖永良部支場が置かれ、郡糖業奨励規則により、甘蔗競作會・肥料品評會・製糖審査會に奨励金を出すようになる。製糖模範場の事業としては、製糖伝習生の養成もあった。

明治40(1907)年になると、これまでの糖業模範場が廃止され、本局を沖縄に置く糖業改良事務局の大島出張所が、同年7月には産業組合法により大島郡販売組合が設置され、砂糖の共同委託販売は同組合の継続事業となる。このような流れの中で、肥料を中心とした甘蔗栽培の技術の向上、製糖技術の向上、輸送関連の改善等を進めていった [和泊町誌編集委員会：1985、463-474]。

大正期に入ると、これまで生産高で大きな開きのあった喜界島に肩を並べるまでに至り、沖永良部島が郡内における農業先進地としての評価も得るようになっていく。一方、『和泊町誌 歴史編』によれば、この時期の大きな特徴として、これまで収入をほとんど頼っていた大島郡で、沖永良部島は後述するゆり根、他島は紬という副収入源が重要な位置を占めるようになっていった点も大きな特徴である。家内工業としての紬と農業は、一方が栄えれば一方は衰えるという性格であるのに対し、砂糖とゆり根とは共存が容易である。このことが島の性格を決定し、郡内の農業先進地としての地位を築かせたという [和泊町誌編集委員会：1985、601]。

(2) 永良部ゆり

沖永良部島のゆり栽培は、甘蔗と並ぶ主要産業の一つとなっており、空港の名にも使わ

れるほどである。その歴史をみると、明治30(1897)年頃、奄美大島名瀬村で、横浜商人の依頼を受けた池畑回漕店が山野に自生するゆり根を採取し販売したことに始まる〔和泊町誌編集委員会：1984、127〕。これを見た市来崎甚兵衛が沖永良部島で取引するようになったが、これが永良部ゆりの誕生とされている〔和泊町誌編集委員会：1985、471〕。

最初は自生する野生のゆりが対象であったが、圃場で栽培する方法が喜美留で始まり、その後、和泊・和・手々知名・玉城などに広まっていき、横浜からゆり商人のアイザック・バンテングが来島し圃場栽培を奨励すると、一気に定着していった。このバンテングは熱心なゆりの研究者で、荷造りや輸送方法については非常に工夫を凝らしたが、特に輸送途中にゆりが腐敗したり、荷いたみをしたりして損害を出すことが多かったことから、これに対し甘蔗の枯葉を充てん物として包装するという方法を発明した。これは、今日までも一般に使用されているという〔和泊町誌編集委員会：1985、472-473〕。

大正3(1914)年には、ゆりの商品性はより高くなり、島はゆり景気に沸いたという。この年の和泊町の売上高は、168万3,000球で8万4,500円にもなり、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。そして、大正6(1917)年に、ゆり根は重要輸出品に指定されるまでに至る〔和泊町誌編集委員会：1985、594〕。

その栽培については、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「永良部ゆり」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という〔和泊町誌編集委員会：1984、127-129〕。

その後、昭和40(1965)年に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2大品種が栽培されるようになった。

『和泊町誌 民俗編』によれば、このゆり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が、日本復帰を契機にして他島では栽培が見られなくなり、沖永良部島だけが栽培を継続している。その理由として、① 人的資源に恵まれたこと、② 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、③ 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、④ また砂糖きびとの輪作がうまくかみ合ったこと、⑤ 販売のための流通機構が整備されていたことのほか、⑥ 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をあげている〔和泊町誌編集委員会：1984、133〕。

(3) 二期作の開始

稲作においても、近代に入って新たな技術が導入されている。二期作がそれで、沖永良部島では美野入間により開発された。彼は、明治21(1888)年に和泊村皆川に生まれ、

和泊村立大城尋常小学校、和泊高等小学校を経て、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学んだ。そして、大正8(1919)年に二期作の苗づくりに成功し、大正10(1921)年には和泊村は入間の研究に対して補助金を贈ることを村議会で可決、125円を与える。このような中で、二期作は徐々に知られるようになり、大正13(1924)年には総反別で皆川4町7反5畝、古里2町5反6畝となり、その後全島に広まっていったという[和泊町誌編集委員会：1984、81-83]。

(4) 戦後の製糖産業の進歩

その後、昭和に入ると世界恐慌の影響や戦時体制の中での減産など混乱の時期を迎える。『和泊町誌 民俗編』によれば、戦後もアメリカ軍政下で本土から分離されていたこともあって回復が遅れた。また、当時の製糖工場は家内工業的なものであったことから、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。

このような中、昭和30(1955)年に知名町に帝国物産株式会社が、翌31(1956)年には和泊町に奄美興発株式会社が設立されるとともに、新品種への改良が行われ、農協では糖業会社と歩調を合わせてきびの一元集荷体制の整備につとめ、農家の労力の削減をはかった。

昭和37(1962)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、知名工場が設立されると、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。また、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40(1965)年には同30年の3.5倍と飛躍的な伸びを見せたという。と同時に、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、品種の更新と合わせて技術員の設置等を通じ、その生産性が著しく進歩したという[和泊町誌編集委員会：1984、107-108]。

以上、沖永良部島の地域の概要について紹介してきたが、本稿では、このような地理的・歴史的背景を持つ内城に暮らす人びとが、どのような暮らしを営んできたのかを、第2章以下で紹介したい。

第2章 生業



夏のキビ畑（真柄侑 2017年8月26日撮影）

第1節 農業

1. 生産の基盤

(1) 土地

[田の名称、種類]

田圃はターといい、水田地帯をターブクルといった。乾田、湿田の呼び分けは特になかったが、後蘭などには極めて深い湿田があり、これをユビタといった。腰から胸の高さまで泥水に埋まるため作業は大変手間がかかる。この地域にユビタを買う人はいなかった。

[内城およびその周辺の田圃]

内城においては集落の平坦な場所に田圃があり、現在町のグラウンドになっている場所一帯が水田であった。R. M さん（昭和8年生・男性）が小学生の頃は、玉城や石橋の方まで田圃が広がっていた。当時休耕田はなく、田圃の横に水路が走っていた。また、後蘭の田圃はゴラルブクロといって広い水田地帯であり、戦後も田圃として残っていた。

内城では、昭和50年代に行われた基盤整備以降、キビ畑（サトウキビ畑のこと。以下、サトウキビはキビと表記）にすることで補助金を多く受け取れることから、田圃は畑に変わった。

[砂地]

砂地は内城1、2組の範囲に該当する。沖永良部島内で砂地があるのは内城のみであったため、ウチスクジ、シラスと呼ばれていた。また、坂が多いことからサカバタケとも呼ばれていた。この砂地ではキビやカライモと称するサツマイモを栽培していたが（以下、サツマイモはカライモと表記）、キビの場合は、生育を良くするために、赤土に替え、水はけを良くするといったことなども行われていた。

[花崗岩の土]

昭和30～40年代には花崗岩を削って土を作り、畑に持ち込んだ。これにより、山は削られて現在のような平地になった。

[赤土]

赤土はアニーチャ、アーミチャという。内城では上原（ウイバル）が赤土の土地であった。

赤土は酸性の土壌である。作物を栽培する際、pHが高すぎると、そうか病や連作障害の病気にかかりやすくなるため、pH4～5の弱酸性にすることでいい土になる。また、赤土のみでは土が固まり過ぎるため、花崗岩を砕いた砂状の土を混ぜて客土を作った。なお

客土を作ることにより保水性は増すが、雑草が生えやすくなった。

[ハグー]

R.Mさんの家の近辺の地質は、細かくすると砂のようになる岩のような固い砂地である。これをハグーという。この土質はR.Mさんの家の辺りにしかないという。



写真1：赤土の畑（佐藤惇平 2018年8月27日撮影）

[畑地]

内城では昭和50年代以降、稲作が行われなくなってからは、多くの田圃が畑になった。例えば、R.Mさんは現在の自分の家のまわりの田圃をキビ畑にかえ、運動場の土地もキビ畑にした。M.Tさん（昭和14年生・女性）は、6年ほど前までキビを作っていたが、今は、一町の畑を他人に貸して全て任せている。畑で育てているのはキビだけである。

N.Nさん（昭和7年生・男性）の本家N家では、キビを主に、他に麦（ムジ）、ズイキなどを育てていた。妻と一緒に作業していたが、亡くなってからはハーベスターを使うようになった。反収を上げるための培土の手入れには、技術と量が大事だという。上手な人ほど上がるといい、これによってN.Nさんは9～11トンをとることができるという。

畑は各地にあるが、どこの家でも後継者が不足している状況である。共有地は特にはなく、この辺りは昔、土地が安かった。

(2) かんがい用水

内城は比較的水の豊富な地域であった。『和泊町誌 民俗編』によれば、毎年旧暦6月頃にはルクガチビヤイ（6月干ばつ）と称し、30～40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ったが〔和泊町誌 編集員会：1984、77〕、内城に至っては6、7月まで湧水が流れており、梅雨時は井戸が溢れるほどであった。ただし、生活用水は十分な確保ができたが、畑の用水は少なかったという話もある。

内城にもっとも近い川には石橋川がある。通常、水汲み場は水道をひねる度に10円程度の料金がかかるが、石橋川は無料で水を利用することができる。

石橋川のほかに、上原の墓の前、現在の保育園、小学校の近くなど多くの箇所に溜池があり、サトウキビ栽培



写真2：石橋川（真柄侑 2017年8月26日撮影）

にはこれを多く利用した。溜池は放っておくと浮草が茂り汚れてしまうため、定期的に清掃を行っていた。E.Hさん（昭和15年生・女性）は子どもの頃、溜池で牛を洗いながら泳いでいた。牛馬の糞尿が浮いていたが、それらは下へ流れていっていた。

2. 稲作

[内城の稲作]

内城では昭和50年代に施行された減反政策の際、田圃をキビ畑にすると補助金を多く受け取れたため、これを境に稲作は行われなくなったが、昭和40年代までは盛んに行われた。稲作ができてにくい国頭の方から来た人と、米を塩やお金に交換することもあった。

[水稲・陸稲]



写真3：大城の田圃(佐藤惇平2018年8月27日撮影)

内城では、水稲を販売用、陸稲を自家消費費用としてそれぞれ栽培していた。水稲は、内城だけではなく後蘭、谷山、畦布、玉城、大城などでも栽培していたようである。例えばA.Oさん（大正15年生・女性）の生家では、後蘭に田圃があったおかげで米を作ることができたと話す。戦時中においては、出来の良い米は販売するか政府に持って行き、出来の悪く弾かれた米はキョウシツマイといって自分たちで食べた。

陸稲は主に畑で栽培され、赤土や水田では育たなかった。もち米のような品種であったという。現在、陸稲は栽培されていない。

[育苗から収穫まで]

・作付け

作付けは二期作であった。まず一期作目は2月下旬から3月上旬に播種、3月下旬から4月中旬に田植えがなされ、7月下旬から9月に収穫となった。次に、二期作目が7月中下旬に播種、15日から20日間育苗したのち8月上旬に田植えがなされ、10月下旬から11月に収穫された。

・育苗

種籾はムーニと呼ぶ。京都の方に行き種籾を貰ってきて、品種改良したりして土地に合うものを探したりしたこともあったという話も聞かれた。

苗はノーシュという。種籾を二晩水に浸け、発芽したものを1つの田圃の隅、もしくは

最も土質の良い田に植えた。この田圃はノーシュダーといった。3月末までには田植えができるように育苗を行った。

なお、育苗中はフミルというハトの一種が種を食べてしまうため、各家では田圃のそばに小屋を建て、家の人で交代しながら番をしていた。

・土起こし

牛にイェージェという道具を引かせて土を起こした。当時は、小学校高学年の子どもが牛に綱をつけて引かせる仕事を担った。

田圃は、15～20坪の面積につき1頭の牛で土を起こした。ここでいう20坪は0.5アールにあたる。

・代かき

代かきはマーガーを牛に引かせて田圃をならした。また、1メートル80センチの板を用いるという人もいた。牛1頭には1人がつき、話者の言い方を借りれば、20アール以上の大きな田圃では4、5頭の牛を要したが、15～20坪（0.5アール）程度であれば、土起こし同様、牛1頭で事足りた。



写真4：マーガー（真柄侑 2017年8月26日撮影）

田圃を耕す鋤は、幅の広い薄くて軽いものである。畑に使用する鋤は厚みがあるため田圃にも使うことができたが、田圃に用いる鋤は、畑に使うことができなかった。

・肥料

肥料にはソテツ、そら豆などの緑肥や金肥が使用された。ソテツの葉は押切で細かく切ったものを緑肥として田圃に撒いた。これが腐り切らないうちに田植えをするため、当時は足にソテツの葉が刺さってひどく痛み、感染症になってしまうこともあったという。

・苗運び

ノーシュダーから成長した苗を抜くのは女性の仕事であった。女性が束にしてノーシュダーの脇に積み上げたものを男性が運んだ。田植えの際に田圃のあちこちに置いたり、子どもがそれを渡すなどした。

なお、苗運びはアルバイトにもなっていた。その際、同じハロジの家での苗運びは賃金が発生しないものの、それ以外の家でこれをすると賃金が発生した。日当は500円である。

ユイヤミ（月のある夜）は明るく、作業ができるといってなかなか帰ることができなかったが、夜まで作業をしても、日当は変わらなかった。

・田植え

一期作目の田植えは3月末から4月に苗がおろされ、早ければ3、4月中に、遅くとも5月には田植えをする。

二期作目の田植えは、一期作目の収穫の後すぐに田圃を鋤で起し、8月から9月の間に行った。

田植えは、田の両側から2人の男性で縄を持ち、縄のラインに沿って女性が苗を植える。一列植えるごとに縄をずらして目印をつけながら行った。作業はキータバ（後述）の範囲で行い、大きな田圃では20人以上が横一列に並び、14、5坪ほどの小さい田であれば2、3人が横並びで田植えをした。当時女性はお腹の大きな人でも田植えの作業をしていたため、田圃で産気づく人もいたという。

田植えはムヌビ（後述）であった。作業の合間には、10時頃にチャノミといってフレガシを一切れずつほど食べ、12時頃に昼食、15時頃にまたチャノミでターイモのお菓子などを食べた。

田植えの後は、年寄の女性たちが「よく穫れますように」というような内容のおまじないをしていたという。

E.Hさんは自身の田植えの思い出について、「中学校1年生ではじめて田植えしたときね、最初なんか全然上手に植えられないもんだから、収穫が近くなって穂が伸びるとみんなにばれるんよ。『〇〇が植えたとこだけ（真っ直ぐ植えられていないから）低なってるな〜』いわれてね。だから学校帰りなんか自分の植えた田圃の前を通るの、恥ずかしかったわ〜」と話す。

また、M.Tさんによれば、二期作目の際にはニキマイ（二期米）がよくとれるための歌があり、もともと沖縄にあった歌を歌詞だけ変えて替え歌にしていたという。実際にこの歌を歌っていたかは不明であるが、昔のおばあさんは何らかの歌を歌いながら作業をしていたとのことである。

昭和37、8（1962、3）年になると、各家庭に農業機械が導入されはじめた。それ以前は、機械を所有している人に料金を払って作業をしてもらった。

・除草

田圃にはタンクサといって雑草が生える。稲が完全に生長すると田圃には入れなくなってしまうため、年に2回ほど手作業で除草を行った。除いた草はある程度たまったところでその場で踏むか、田圃の隅に集めて踏み沈めた。これにより、雑草が酸素を取り込めないようにした。また、除草機を使うこともあった。

除草剤を使用することもあったが、田植えから1、2週間後に薬を撒いたところ、魚が死んでしまったと話す人もいた。

・収穫

イニ（稲）から穂が垂れてくるとムニという。一期作は7月から9月、二期作は10月下旬から11月に行われた。二期作の方が味は良いものの、収量は少ないといわれる。

収穫にはイネカリカマ（稲刈り鎌）という道具を用いる。そして収穫が終わると、手伝いをしてくれた人にヤチムチ、フクレガシ、ユキミシでもてなしてジョージエーと呼ばれる収穫祝いをした（ヤチムチ、フクレガシ、ユキミシについては、「第3章第2節食事」を参照）。なおこのジョージエーは、キビの刈り取りが終わった際にも行われる。作業に携わったキータバやヤトウイ、家族の中で行われ、その他の人の招待はしない。また、この時、お菓子や餅を作り、小豆のあんで味付けをすることもあった。また、米が収穫出来たら、亡くなった人のために姑がティーシの四隅に感謝の意味でお供えしていたという話も聞かれた。

・乾燥

刈り取った稲は、扇状に広げて道の脇などにおいて乾燥させた。これをトーボシという。

・脱穀・精米

昔は自分たちでクシのようなものを用いて脱穀した。粃から玄米、玄米から白米という風にミゾグルマで精米した。そこで出た糠は牛が食べるという。昭和のはじめは粃を精米所に持って行って精米した。

・クラの保管

粃をとった後は、60キログラムずつを藁で編んだターラ（俵）に詰めた。ターラは購入したものであったという。

その後、ネズミに食べられないようクラと呼ばれる高床の倉庫にムニダワラ（稲俵）を入れた。運ぶのは男性で、俵を運び入れるのは大変な仕事であったという。クラには、木の柱にトタンを敷くなどネズミが滑るようにするといった対策もしていた。また、俵の下にはヌクブという2、3メートルの編んだものが5つか6つほど敷かれていた。クラに保管した後は、キータバで飲み会をしたという人もいた。

その後、昭和20年代半ばには、クラにカバーをかけるようになった。

[稲の病気]

病気によって赤くなってしまった米をアカマイ（赤米）といった。アカマイは研修セン

ターの機械で粉にして、カルカンを作っていた（カルカンについては「第3章第2節食事」を参照）。

[害虫]

虫によって稲が枯れたり花が落ちてしまったりしたが、消毒などはしなかった。たしかに虫がつけば稲はだめになってしまうが、殺したり、虫送りなど特別なことはしなかったという。

[害獣]

スズメやネズミに米を食べられてしまうことがあった。

3. キビ（サトウキビ）

[概況]

サトウキビは基本的にキビと呼ばれるが、ウーじやウーじミシルともいう。

『和泊町誌 民俗編』によれば、沖永良部島にキビが伝わったのは文化、文政の頃であったが、当時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6（1853）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、鹿児島県では明治11（1878）年に自由販売が実現するまでは、「砂糖地獄」といわれ製糖技術も生産量も拡大された。

昭和10年代は行政の指導の下に糖業振興に努力し実績をあげるも、太平洋戦争の勃発により一般食糧増産対策が打ち出され、キビ栽培は一時急速に減産した。しかし、昭和37（1962）年に南栄糖業株式会社和泊工場、知名工場が設立され、一元集荷とキビの価格の安定により再び生産量は増加した。

その後、高度経済成長による若者の都市流出で生産量が減少するも、昭和48（1973）年11月5日の東京大会にて、種子島、屋久島、奄美を含め1,300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結果、1トンあたり7,030円から昭和55（1980）年には2万820円となり、農家の生産意欲も高まったうえで耕作面積も安定した [和泊町誌編集委員会：1984、104-109]。

聞き書きによれば、2、30年前はキビ農家と花卉農家は半々であったという。キビ栽培は大きな儲けではないが失敗も少なく、収量が3トンを下回った場合は国から助成金を受け取ることもできる。このように沖永良部島では安定した産業であるため、「キビは命」と話す人もいる。

[品種]

昔はシマウジとユータンジャの2種類しか品種がなく、ユータンジャなどは細いキビで

高さも1メートル4、50センチしかなかったが、現在では品種改良で10何種類もの品種が出来ている。R.Mさんによれば、現在もっとも質の良い苗がとれるのは農林8号という品種である。

[育苗から収穫まで]

・ 苗

苗を作るときに使うのは、自分が育てたキビの上からだいたい6節分ほどである。根元は芽がないので使わない。また春植えのキビの先端は糖分がなく、苗として利用する以外は牛の餌にしかならない。

苗は、実際に使用するのは2節分であり、押切で切って苗を作るが、このとき芽も切ってしまうように気を付ける。また、苗は何回か作っていくと生育が悪くなるため、2、3回使った後は根だけ掘り起こして捨てた。このほか、購入する苗もあり、それは1つ10円程度である。

苗の作り方やその他の栽培のアドバイスなどは農協から人が来ていた。また、畑の隅の1か所を使って、ビニールをかけて温室状態にして苗を作る人もいる。

・ 苗の処理

キビの苗は石灰処理をしてから植える。石灰処理はキビの糖分を取るためにするもので、これを行うと早く発芽する。昔はヒル袋に入れ、水に一晩漬けて処理していたが、石灰処理の場合は2、3時間ほど漬ければ良いため、またすぐに交換して漬けることができ、効率も良かったので、石灰処理の技術が入ってからはこちらですることの方が多くなった。

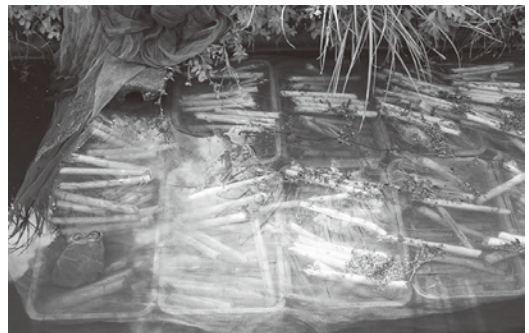


写真5：ヤジャゴーでの流水処理（真柄侑 2017年8月26日撮影）

なお昔は石灰処理ではなく、流水に2日ほど浸けた。石灰処理は中小農家、流水処理は大型農家で行うという話もある。また、ヤジャゴーではキビの苗の流水処理をするが、この水は山の湧き水から流れており、年中多くも少なくもならず、いくら干ばつがひどくても枯れることはないという。このヤジャゴーには伊延や国頭からも人が来る。

・ 植え付け

キビには春植えと夏植えがあり、連作で植えることができた。キビを植えない時期は土作りをしてカライモを育てることもあり、このイモは自家消費用として、豚や牛の飼料に

もされた。

まず春植えは、2月から4月、遅くとも5月に行く。基本的に収穫まで1年かかるが、4月に植えて3月に刈るなど1年かからずに収穫できることもあった。

夏植えは、8月から9月である。こちらは収穫まで1年半かかるので、春植えよりも時間がかかるが、収量はこちらの方が良い。このように春植えも夏植えも植える時期がずれている上で育成期間も異なるため、1月～4月の間に一緒に刈り取りをすることが出来るという。

R.Mさんの場合は8月頃に夏植えの準備を進めている。この頃には苗はもうできているので、この準備というのはキビの畑の準備である。キビは8月中に植え付けるのが望ましいという。

昔は牛で畝を取るか、逆三角形の溝を掘り、手差しで苗を植えた。溝の深さは30～35センチメートル、間隔は1メートル20～30センチメートルにする。昔はざくざくと苗を挿すだけであったが、近年はこのように苗床を作るようになった。

植え付けはヤーマチュ（ヤーマチュについては「第4章第1節家族と親族」を参照）で行う作業であった。1人が苗を並べ、1人が土をかけた。苗を配るのは子ども、穴を掘るのは父親というような役割分担であったという。夫婦2人で作業をしたという例もあった。

機械が導入されてからは、耕耘機で溝を作った。さらに現在は、2人乗りのトラクターで運転手と苗植えの二手に分かれ、溝を掘り、穴から苗を手動で落とすというようなやり方もある。機械を持っていない人は機械を持っている人に頼んだ。

R.Mさんは昭和50（1975）年に購入した耕耘機とトラクターのみを所有している。畝作りは1列10分ほどを要するという。

・除草

植え付け後、ひと月で雑草が生えるので除草をする。5、6月は特に手入れの必要な時期である。雑草にはいくつか種類があり、アワプロという葉の大きな草、繊維が縦に長いものやウンダ草 ヒルムシ（ヒロムシ）はいくらとっても生えてくる。この中で、ウンダ草は除草剤が効く。

昔は手とクワや鋤で除草を行っていたが、今は除草剤を使用する。鋤を用いて手作業で行う場合は、4、5日かかるが、トラクターや耕耘機で畝間を耕せば、1時間ほどで作業が終わる上に1か月は草が生えないという。ただし、除草剤を撒くと苗が萎縮してしまうため、本来は薬に頼らず自分で草取りをするのが良いとされている。

キビは生命力が強いいため、家によってはキビが生えている区間にも除草剤を撒く。両翼10メートルほどの長さがある専用の機械で除草剤を散布する。また、トラックに500～600リットルのタンクに入った除草剤をエンジンポンプとドラム式の巻き取りホースで散布をする場合もある。

・肥料

肥料は年に2回撒く。肥料を撒いて少し芽が出たら、芽を出すための肥料をさらに撒く。特に春植えは1年も経たないうちに刈り取りをすることもあり、梅雨時に成長させなくてはならず、刈り取りが終わると1日でも早く肥料を撒かなければならなかった。肥料が少ないと葉が黄色っぽくなり、目で見てわかるほどに明確な差があらわれるのだという。

肥料には、昔は人糞あるいは家畜の堆肥、キビのハカマや根、ソテツやソラマメの緑肥が用いられた。現在は農協の肥料を購入している。

人糞は便所の糞尿を樽に入れ、頭に掛けて撒いていた。また、牛や豚の尿も発酵させて肥料にし、鶏は外で放し飼いであったため、落ちた糞がそのまま肥料になった。牛や豚の尿は馬の糞よりも発酵の進みが早かったため、昔はノーシュダーにも使っていた。

キビの外側の枯れた葉をハカマというが、ハカマは牛小屋の敷き藁にした後のものを細かく切って肥料にした。根も同様に肥料になった。ハカマの堆肥と水が良ければいいキビができるとのことで、R.Mさんの場合はハカマのみを肥料にしている。また現在製糖工場ではキビの絞りかすと牛の堆肥で糖度を上げる発酵肥料を作っており、国の補助制度によって農家には半額で販売している。なお肥料にする目的に加え害虫対策としてキビの畑ではハカマがよく焼かれていたが、これによりたびたび火事が起こった。

ソテツの緑肥は、牛に6つほどの束を運ばせ、押切で細かく切ったものを畑に撒いた。作業の時は裸足であるため、ソテツが足に刺さって痛かったという。

・水やり

6月～9月はキビが水を欲しがると時期である。10日おきほどに雨が降った平成28(2016)年度は豊作であった。農業用に用いる水は余るほどあり、中学校の裏の畑は特に水が豊富であった。

なお8月に雨が降ることはめずらしいことであるが、平成30(2018)年度は雨が多く降ったことから、「キビも喜ぶ」と話す人もいたが、そもそも作物にはタマシイがないのだという(タマシイについては「本章第4節畜産」を参照)。

・刈り取り

刈り取りは製糖工場が動くようになってから始め、12月末～3月末までに行う。

手作業の頃は役割分担があり、男性がキビを倒し、女性がハカマを刈り取り鎌で取った。このハカマは堆肥、飼料にした。また、刈り取りは後述するキータバや刈り取り班によって共同作業で行う。その際、刈り取りをしてもらう家の主婦は刈り取り班の接待をした。

刈り取りで用いる刈り取り鎌は普通の鎌より小さいもので、これで根を切って刈る。刃が二股になっている、キビの刈り取り専用の鎌もあるが、鉋のようなもので刈り取りをすることもある。



写真6: 刈り取り鎌 (真柄侑 2017年8月29日撮影)



写真7: 刈り取りの様子 (政岡伸洋 2018年1月26日撮影)

ハーベスターが入ってキビがよくとれるようになってからは、これがキビを倒しながらハカマを取るようになり、取れたハカマはそのまま畑に撒いている。ただし、ハーベスターで刈るのは確かに速いが、1トン分を刈るのに5,000円もかかってしまう。機械を入れると、収入も大きい、支出も大きいのだという。また、ハーベスターの使い方はサトウキビ部会が教えており、まとめ役として糖業部長がいる。糖業部長は収穫量や収穫時期の調査、害虫管理の薬の配布を行い、沖永良部さとうきび生産対策本部（以下、生産対策本部と表記）からの報告を各農家に伝える役割も持つ。

ハーベスターは内城で1台所有している。料金を払って借りるほか、知り合いや隣の集落に借りる場合もある。生産対策本部または農協から借りる場合は事前に予約を入れる。

刈り取ったキビは機械の場合はトラクターですくい、手作業であればまとめて積み上げながら畑から道路に出しておき、製糖工場の車が回収できるようにする。

なお昔は、キビを馬車でひいて国頭から知名まで馬車で運んだそうで、鞍にキビをかける際にはニオという縄を通した。その後、昭和30年頃からキビをトラックで運搬するようになった。

刈り取りが終わった後はジョージエーをするが、収穫高が半分に到達しなかった場合はお土産を少し渡すなど小規模なものにした。

・クチダシ・クチアケ

キータバや刈り取り班によって収穫が行われるが、その際に重要となるのが「クチダシ、クチアケ」という作業である。これは、キータバや刈り取り班の順番が自分の家に回ってくる前日に、半日ほどキータバや刈り取り班を休んで（抜けて）、自分の家の畑の入り口を機械が入りやすいように少し刈り取っておくことをいう。これを行うことで、当日に何人キータバが来ようともすぐに仕事が始められる。逆にこの作業をしていないと、当日に人が集まったときにどこから始めればいいのかわからないため、人が混乱して仕事が遅くなってしまうのだという。

・製糖

製糖は12月～4月に行われる。個人製糖は昭和27、8（1952、3）年頃まで行われていた。製糖には免許が必要であるが、1週間で取得できたという。

昔はサタヤというサタグルマ（サトグルマ）が置いてある茅葺の小屋で製糖しており、ここで絞る、煮る、型（樽）に入れるところまでを行っていた。あるいは公民館の近くに小さな製糖工場があったが、製糖は自分の家でも行っていた。丸太を倒して作ったサタグルマがキビ農家には必ず1台あったといわれている。ない家は借りた。

サタグルマは3つの歯車がついており、中央の歯車を回すことでキビを絞る。畑でキビを倒してから刈り取ってすぐにハカマを外し、きれいに裸にした状態のものをサタグルマにかけた。ハカマをすぐに外すのは、サタグルマにかけられたときに絞られた汁がハカマに吸い取られるのを防ぐためである。

キビは、サタグルマを上から見て左から歯車に入れ右から絞り出す。回す際は力が必要になるため、牛馬に鞍をつけて回らせる。牛の場合1、2頭で引っ張った。回すための牛馬は各家に1頭いたようで、昭和24、5（1949、50）年まで使われた。サタグルマは2、3日、時には10日間も、キビが絞り終わるまで引かせた。

キビの絞りカスは、燃料や堆肥と混ぜて肥料としても使い、根も耕耘機で混ぜることで肥料になったので、「キビは本当に捨てる場所がない」といわれる。

キビを絞るのは女性の仕事で、牛馬が止まったときは子どもに竹やソテツの葉で叩かせ再び動くようにした。

絞り汁がとれると、これを蒸発させて製糖する。砂糖を煮詰める作業は、昔は1、2人で行き、キータバで行う場合もあった。

絞り汁を煮る際は、最初に石灰を入れ固める。石灰を入れすぎると黒く苦くなるという。125～128℃を見極めないとうまくできない。また、ここで使用した石灰は使いまわさない。絞り汁がドラム缶から流れ、サタナビ（サタ鍋）に入れ、煮て125～128℃になるとサタニブというお玉を使い、汲み取った。その後冷やし固め、ステンレスのヘラを使ってかき取る。煮詰めている絞り汁をかき混ぜるのにはキビ棒を使っていた。

こうして1釜200リットルで60キログラムの砂糖が取れたら良い方だとされた。昔は、樽に60キログラムの黒糖を入れ、牛で船まで運び製糖メーカーに出荷していたが、その後、段ボールで30キログラムに箱詰めするようになった。大きい家ではキビが60キログラムほど入った樽を100個ほど、普通の家では20個ほど作った。樽は検査をしてハンコを押したものを使用



写真8：製糖工場（真柄侑 2018年1月27日）撮影

した。

製糖が終わると、この時にもサタジョージ（一杯飲む）とって個人的に酒を飲むが、その際は作業に関わった人や業者の人と一緒に飲むこともあった。

なお現在は、昭和37年に一島一社体制の行政指導を受け設立された南栄糖業株式会社に収穫したキビを運び、工場で製糖する。そこで、トラックごと重量を測定→甘蔗測定→圧搾→清浄・濃縮→結晶→分離（分蜜）を経て、精製糖会社へ原料糖として出荷される。これは、グラニュー糖や上白糖、三温糖などとして全国に販売されている。

・等級

製糖されたものの等級は、甘さ、硬さ、色、匂いの基準で判断され、それぞれ特等、1等、2等、3等、4等、等外に分けられる。甘ければ甘いほど良く、また硬ければ硬いほど良い。色は、黒糖のかけらを指で潰してみたときに白いものほど等級が高い。これには石灰の量に関係している。等級が下がるにつれて価値が下がり苦みも出るため、等外は安く使い物にならない。

等級は同じ畑でも個体差で違っており、1度糖度が上がるだけで値段が変わる。糖度は13度を基準として計測され、検査が行われる。良いキビを作り、良い砂糖を作れるのが良いという。

R.Mさんによれば、以前は1等～3等までの等級で、この判断は役場の人が行っており、和泊のキドゥヤというところまで馬で運び検査をしたという。

[キビの病気]

キビが小さくなる萎縮病というものがある。今は農薬を機械で飛ばして対策をするが、農薬がなかった時代はそのままであった。

[害虫]

チンチバクは、消毒しないと草を枯らしてしまい、蛍のように飛んで移動する。葉がないときは噛まれる。幼虫は葉から茎の中へ侵入して芯を食べて枯らせて赤くしてしまう。体液が臭いという。5月～6月に発生する。農薬としては、プリンスベイトは効果がなく、ダイアジノを使うという。

メイチュウは芋虫のような外見で、キビの地表の新芽から根に侵入し、食べて枯らしてしまう。5月～6月に発生し、被害が大きく、オンコルOK粒剤という薬が効く。また、ヤームシというのにも効き、被害が少なくなったという。

ハリガネムシは昭和30年以降に発生した害虫で、新芽が出るとすぐに全て食べてしまうという。土の中にいるため農薬が効かず、なかなか駆除できなかったが、プリンスベイトという新しく高価な農薬のおかげで全滅できたという。この薬を5、6か所に使ってみ

た所、虫にほとんど食べられなくなった。普通の薬は、匂いで虫を避けさせていくが、匂いが消えた時に虫がまた寄ってきてしまう。プリンスベイトはわざと虫の好きな香りを発し、キビを食べさせ死亡させるものである。普通の薬は1,000円程度だが、このプリンスベイトは3キログラム3,600円で農協から購入するという。

バッタは柔らかい葉っぱを食べる。葉っぱの窒素分を吸って栄養をとるため厄介であるとされている。

[害獣]

ネズミは茎のあたりや根を食べるため、「ネコイラズ」というものを使う。また、ネズミの好物に毒を盛ることもある。

4. ターイモ（田芋）

田芋はターイモといい、タロイモのことを指す。芋そのものの旬は1月～3月、ターイモの茎はムジともズイキともいって沖永良部島の夏野菜であり、9月まで収穫できる。ウヤホの正月にはターイモを使って餅を作る（ウヤホの正月については、「第6章第1節正月の行事」を参照）。

ターイモは畑の隅の水が溜まっているところでよく栽培され、基盤整備が行われるまでは牛が回りきらない田圃の隅にも植えた。また、小さい田圃をターイモの田圃として使い、育てていたという家もあった。昔は田圃のある家はどこでもターイモを作っていたが、田圃が畑が変わって以降はあまり作られていない。ただし、内城以外の水源の豊富な集落では現在もターイモが栽培されており、その家から苗をもらうこともある。

また、ターイモはその辺にある堀でもできるという話もあった。水さえあればどこでも栽培が可能で、花鉢の底に水が抜けていかないようにビニールを敷いて土と水を入れれば手軽に育てることもできる。ただし水芋なので水は必須である。おばあさんたちでも簡単にできるものであり、育てたものを4キロメートルの道のりを越えて和泊で売ったりもした。1つ10円ほどで販売し、小遣い稼ぎにもなった。知名の赤嶺ではターイモをよく作っているが、国頭などでは米やターイモが育たないため、塩と芋、米と塩（1升と1升）のように物々交換をしに来ていた。

ムジについては、あまり多くとれ過ぎるとターイモ自体が食べられなくなってしまうこともある。ムジから出る赤いアクがつくとかゆくなるという。1束100円で売られていることもある。沖永良部島では、夏場は気温が高すぎるため、野菜があまりとれないことから、ムジは貴重な夏野菜とされている。

5. カライモ（サツマイモ）

サツマイモのことをカライモといい、「一番作りやすい」作物であるといわれる。



写真9：カライモ（真柄侑 2017年8月25日撮影）

昔はキビ畑よりもイモ畑の方が多く、カライモが主食であり、良く食べていた。若い衆は芋蔓を摘んで食べることもあった。また、牛の餌にもなっていたため、切っあげていた。学校にもカライモを持って行った。カライモの間に小豆（あおまめ）を入れてもやしも作っていた。

カライモは畑の隅で栽培され、ウチスクでは砂地に植えられた。4月から植え付け、9月に収穫できるようになる。毎日掘るこ

ともあれば、まとめて掘ることもあった。

まず前年に作った芋の蔓を25センチメートル程度に切り、たくさん並べて植えつける。そして土をかぶせていくと蔓が長く伸びていき蔓伝いに芋ができていく。これはフナソコ植えといって、蔓を長く引っ張り栽培する方法である。昔はヒラウエ（平植え）といって、鋤で耕して路地植えにしていたが、やがてウネダテ（畝立て）になり、畝を取って間に蔓を植えるようになった。また、良い芋を育てるために二条植と三条植もした。このように植えることによって、芋の実りを良くした。芋の花が咲くので、品種の異なるものを分けて植えていけば、花で交合することもできた。

昔は、今はもうない品種が栽培されていた。現在は安納芋と紅はるかがあり、安納芋は土の良い場所で育ったもので、紅はるかとは安納芋は育てる土が違うという。

なお、2、30年前からキジが芋を掘り返すようになり、カライモは次第に作られなくなった。以前は出荷も行われていたそうであるが、現在はそれも行われていない。

6. 麦

麦は稲作の後に栽培されており、戦後の米のないときにも作られていた。現在は全く栽培されていない。

9月～10月に播種し、冬を越して4月～5月に刈り取りをする。手入れはあまりないので、正月を迎える前に土入れはした。刈り取りの後はジョージエーを行った。また、5月15日は麦の収穫祭をしたが、現在は行っていない。

7. 粟

粟は作っているところと作っていないところがあった。田圃を持たない人が自分の家で食べる分の麦や粟を1反歩ほど作っていたという。さらに、粟は終戦後の昭和20年頃の2、3年間ほどしか作らず、長くは作らなかった。米の少ない時代に食べていた。

4、5月に播種をし、雑草や鳥除けといった手入れを行った。粟は粒が小さいため、3：1

でしか米と交換できなかった。

8. トージニ（高粱）

トージニ（高粱）は、現在はソロゴーともいう。戦前まで栽培され茎ごと牛の餌になっていた。食べたことがある人とない人がいるが、食べたことがある人は、キビと呼ばれる実で餅を搗いたという。

作付けはトージニ、米、麦の順で栽培した。高さは1メートル40～50センチメートルほどであり、夏から10月頃までが旬である。地大豆と一緒に植えたりもし、8月～9月頃になるとトージニの茎に地大豆が巻きついていてた。また、カライモの間にも植えた。米やトージニの収穫祭は家だけで行った。

9. トウモロコシ

トウモロコシは、畑の隅に植えて育てる場合が多いが、畑全体に植える場合もある。後者の場合、地大豆と一緒に栽培されることが多い。トウモロコシはジマミとともにおかずによく使われる。

10. 豆類

[ジダイズ（地大豆）]

ジダイズ（地大豆）は小大豆ともされ、播種さえすれば8、9月に収穫できるもので、カライモの畝の間にトージニと一緒に播き、もやしにした。

[大豆]

大豆はヤマト豆、シェークともいい、主に自家消費用に栽培され、4月の麦や粟と同時期に畑に播種をした。10年ほど前は枝豆を作っている人もいたが、今は聞かれない。大豆のもやしは砂の中で栽培するという話もある。また、子どもが小さかった頃は節分に煎った大豆を家の中にまいた。

[ママミ]

ママミは小豆のような豆を指すが、小豆よりも大きな豆である。畑の隅で栽培された。また、ママミももやしにするので、ザルに入れて栽培し、ある程度の高さになるとカライモの間に植えた。

[ソラマメ]

ソラマメはかつて稲の刈り入れ後すぐに豆を育ててそれを田に撒き、ソテツと同じく緑肥にした。肥料になると同時に食べることもでき、ソラマメやムジを入れて炒めた。

11. ソテツ

ソテツは畑の境界に植えられた。ヤラブと呼ばれる実は食料でもあり、おいしくはなかったが、終戦直後などは凶作に備えてソテツが植えられた。小学校で、1人5本ずつ植えるようにといわれ、その時には「ソテツが咲いたらまず命の心配はない」という話をされた。また、葉は緑肥に、産湯用の薪がないところでは薪の代わりとしても用いられた。一方で、牛にとってヤラブは毒になるため、口に入れないように畑に落ちていないか周りを必ず確認する必要があった。



写真10: ソテツ (片山慶次 2018年8月24日撮影)

年に一度しか葉を出さない雌花は3~4月頃に花が咲き、9月~10月くらいにヤラブがとれる。また、ソテツは葉が緑色のものと金色のもの2種類がある。

ソテツは雄花と雌花を一緒に育て、人工授粉をすることである程度のヤラブを収穫することができた。手が届かないところのソテツの花を受粉させるには、空き缶などに木の棒を取り付け、そこにムウバナと呼ばれるおしべを入れて雌花に受粉させるなどしていた。

12. 胡麻

終戦後に作っていたが、現在は儲けにならないため沖永良部島ではほとんど作られず、喜界島が専門で作っている。4月に播種をして7月に刈り取りを行う。刈った後に、稲を干す道具を低くしたような道具に立てて下に向けて干した。こうすると胡麻が下にサラサラと落ちる。

胡麻を煎って胡麻味噌を作った。

13. 蔬菜類

[ヤシェバテ (屋敷畑)]

蔬菜類は、屋敷地の中で育てる人も屋敷地外で育てる人もいる。また、畑の隅を使ってヤシェバテにする人もいた。野菜の世話はヤーの女性が行い、米のとぎ汁をかけるなどして世話をした。

ヤシェバテや屋敷林で収穫できる野菜は食べ切れない場合は他所の人にあげる。なお、あげる範囲はハロジなどと決まっているわけではなく、誰にでもあげるといふ。作物を「それ美味しそうね」といふように食べに来たりもらいに来たり、「あんたの顔見れたからついでに持って行って」といふようなかたちである。これは交際に含まれる。こうしたヤシェ

バテの管理やそれをめぐる交際は、妻の役割である。ほとんどの野菜は、買わずに自分で作って食べている。

野菜栽培は輪作で行い、四季によって作物を変えるが、昔はできたものを食べるしかなかった。種類によっては飽きるまで作って食べる。



写真 11: K.T さん宅のヤセバテ (真柄侑 2018 年 8 月 27 日撮影)

[ヤセバテで栽培されるもの]

ゴーヤ、カボチャ、ネギ、キャベツ、ニラ、パセリ、小松菜、ヒル (ニンニク)、大根、人参、オクラ、ピーマン、トマト、ナス、ゴボウ、白菜、ほうれん草、シブイ (冬瓜)、キュウリ、里芋、ヘチマ、チンゲン菜、レタス、ジャガイモが収穫されている。

夏は、シブイ、カボチャ、キュウリ、ナスが収穫でき、冬は大根、人参、キャベツ、白菜、ほうれん草、ゴボウ、ヒルが収穫できる。冬が一番、野菜が出来る季節であり、また、10、11 月の秋も野菜がよくとれる。冬野菜は研修センターに持って行って乾燥させ、保存食にもしたという話も聞かれた。

(1) 自給野菜

[ヘチマ]

ヘチマは蔓をどこかに巻き付かせ、吊るして育てたほうが形は良くなるが、カボチャと同じようにそのまま土に植えている家もある。T. T さん (大正 15 年生まれ・男性) の家では畑で吊るさず育てている。ヘチマは大きくなると種用にも使えるため、収穫して来年まで保存するという。

[たけのこ]

内城ではよくとれる。8 月下旬頃が旬である。9 月頃まで収穫することができ、たけのこは中国から持ち込まれた品種が多い。ここのたけのこは本土よりも背が高く、青い。また、雨が降るとすぐに伸びるといふ。たけのこは畑の隅で栽培しており、山にとりに行くことなどはない。たけのこが 30 センチほどになったところで収穫する。

島にある竹はガラデー (古参竹)、トーデー (孟宗竹)、シマデー、ホーキデー、ダイミョウダケがあり、ガラデーとシマデーは勝手に生えてくるという。ダイミョウダケを除く 4 種はもともと島にあったという話と持ち込まれたという話、全て島にもともとあったという話がある。

ガラデーは 4 月にもっとも多くとれ、細いため湯がきやすく味もおいしいため、一番よ

く食べるたけのことされている。また、箒にもなるという。

トデーはウチスクに多くあり、イジンジョーゴにもよく生えている。8月にとって盆に食べるようにしているが、食べるまでが面倒で、硬くなるのが早く、若いうちに先の方だけを食べる。9月までとれ、ムジとともに夏を代表する野菜である。中国から持ち込まれたもので、竹は、鯉のぼりにも使われる。

シマデーは食べられないわけではないが、アクが強い。虫が付きにくく加工がしやすいため、ザルやヒャーゴと呼ばれる頭に載せる籠を作るのに使用されることが多い。

ホーキデーは細い竹で、庭箒を作るという。

ダイミョウダケは4月～6月頃までたけのこがとれ、有名である。ダイミョウダケを取り寄せているという人もいる。

本土でたけのこをとる際には、穂先が出たものを掘り出して食べているが、沖永良部島ではたけのこは背の高い状態で採る。穂先から地上に出ているところの3分の2までは食べられる。キビに入れる肥やしをたけのこの肥料として使うと、たけのこがおいしくなるという。

[ラッキョウ]

ラッキョウは収穫したのち土に埋めておけば、そのまま生えてくる。

[里芋]

里芋は沖永良部島でコイモと呼ばれる。高級品とされている。

[大根]

大根は現在スーパーで購入されることが多いが、昔は栽培されていた。また、島大根というのは、植えたら生やしっぱなしで野生に近い状態で育てており、葉は8月下旬ごろには食べられたという。

[キャベツ]

キャベツは冬場に収穫されるものであるが、中にナメクジがつきやすいため、強い農薬を使うか、そもそも作らないという家もある。無農薬で育てている家では、青虫も箸で取り除きながら栽培している。

[カブカンナ]

カブカンナは中国に由来のある野菜で、カブのようなものとも表現される。味はキャベツに近く、播種から2か月ほどで収穫できる冬の野菜である。

[オクラ]

8月下旬が最盛期である。水を多く必要とする。

[ゴボウ]

七夕の時期に植え付けられる。この時期は特に蔬菜の植え付けが多いとされる。

(2) 出荷用野菜

[ジャガイモ]

沖永良部島ではジャガイモのことをバレイショ（馬鈴薯）という。まず畑を耕した後に緑肥をいれる。金肥は土地が痩せるため、葉を出す尿素成分はキビハイが良いとされている。9月末～10月に植え付けし、2月～5月に収穫をする。この間、風よけのネットを張ったり、杭をさしたり網を張ったりしなくてはならず、さらには収穫が終わればそれらを撤去しなければならない。収穫時においても20キログラムのバレイショが入ったカゴを運ぶのは重労働である。そのため、栽培は非常に大変であるといわれる。赤土は雨が降ると土が固まってしまい収穫が大変になるので、若者の方が栽培しやすいとされる。

除草は、除草剤などを使うよりも手で草取りをした方が良いとされている。さらに、バレイショには葉に菌が付きやすいため、3回ほど消毒を行う。

赤土で育てるとデンプンが多いA級品になるが、普通の畑だとデンプンが少ないB級になるという。バレイショはpH3～4が良く、土のpHからこだわって土作りをする人もいるらしい。ウチスクの土は酸性が強く、水気の多いバレイショになりやすい一方、上原の赤土のバレイショの方が味は良いとされる。また、現在「春のささやき」という品種が栽培されているが、イモは大きくとも味はメークインに劣るという人もいる。

バレイショをはじめ芋類は価格の変動が多いため、値段が安い年はイモを冷蔵する。しかしこれらはだんだんと小さくなっていき、さらに値段は落ちるといふ。こうして価格も安く、小さいイモができたときは、近所の人が牛や豚に食べさせるためにもらいにくることもあった。

収入に関しては、収穫のためのハーベスターを動かすのに1回5,000円かかるため、最低でも1キログラム100円に到達しなければ採算がとれないという。M.Tさんの家では昔バレイショを栽培していたものの、採算がとれなくなりやめてしまった。一方、バレイショで生計を立てている家もある。

[ヒル（ニンニク）]

沖永良部島ではニンニクをヒルと呼び、ニンニクの葉をヒルアギという（以下、本文ではヒルと表記）。9月の初めに植えると正月には食べられる。ヒルが栽培されるようになったのは10年ほど前からで、5年ほど前から農地登録をしたものは出荷もされている。



写真 12: ヒル (真柄侑 2019 年 4 月 24 日撮影)

ヒルの栽培は難しく、土が肥えていないと良く育たない。土壌の酸性度が pH 6.5～7 以上で 1 粒 6～7 センチメートルに育つが、pH 6 以下だと 1 粒 3～4 センチメートルほどにしかならない。出荷する場合は化学肥料を使い、15 センチメートル間隔で穴の開いた黒いビニールにヒルを植え付けて育てる。

明治時代の頃に使われていたハラという道具は、ヒルなどの皮を剥いてから入れ、振って実をきれいにするために使用された。ハラは、稲作の脱穀にも使用された。

(3) 蔬菜の消費・販売

蔬菜類は、自家用として消費されるか、出荷あるいはスーパーで販売される。自家用の場合は大抵が無農薬であり、登録なども特にない。自分の家で食べることはもちろん、余れば隣近所にわけた。その場合、貰ったら「買ったものでお返しをする」のではなく、自家栽培作物でお返しをするという。買ったものでお返しするのは良い思いにならないため、「お歳暮は良いことだと思っていない」と話す人もいる。

出荷をする場合は、JA から経団連、仲介を経て消費者へ届く。スーパーで販売をする場合は特に登録も必要ないものの、農薬を使っているかなどの精密検査がないため、信用はあまりできない所もあるという。

14. 花卉類

[エラブユリ]

ユリは赤土でなければ育てられないため、砂地であるウチスクではほとんど栽培されない一方、現在 4 軒の家がユリをブランド化して栽培している。

昔は球根だけを作って出荷しており、和泊からの出荷が多かった。最近は切り花にして、冷蔵し、アメリカを中心に船で出荷している。昔はフランスやイタリアなどにも出していて、「永良部ユリ アメリカ行って咲かせてやろう」という歌もある。

ユリなどは高さが低いうちに花が咲くと商品にならないため、光を長く当てることによって成長を早め、背を高くしてから出荷していた。また、ユリを作るにあたっては連作障害が起こらないようにするため、ユリを 1～2 年作るとキビを作っていた。ユリだけで栽培を行っている土がだめになるという。出荷は 6 月～7 月頃である。

病気対策としてユリ組合があり、指導し検査を行い、対策などについて教えてくれる人が鹿児島から来ている。

花卉の生産は、ビニールハウスをはじめとする初期設備投資が何千万円とかかる産業である。ビニールハウスと重油を使って温度を管理する場合はさらに経費がかかる。昭和50～60年代頃はエラブ産のユリは全国の70～80%を占めていたものの、エラブ産以外のものが取り扱われるようになったほか、栽培の厳しい検査、鱗片を1枚ずつ埋めていく作業の手間、病気予防、切り花にして売り出すようになったことによるコストの増加から、次第に減少していった。

[デンショウギク]

5年ほど前まではデンショウギクを作っていたが、現在は下火となっている。12月と8月に植え付け、正月までに収穫できるようにする。

栽培方法は、網の中のマス1つに種を入れ、成長するたびに網をあげていく。曲がったり、倒れないようにするためと小さい内に花が咲いてしまわないようにするためでもある。さらに、大きくして花を咲かせるために、電球をつけて育てるといふ。光は育ちを良くして花を高くするためである。なお畑に使われなくなった電球がいまだにある家などは、これを使って世之主神社のライトアップをした。

デンショウギクの栽培は技術がいるもので、値段の変化も大きく、良いものは品評会に出される。昔はユリであったが、今は夏休み期間の女の子など人を使ってデンショウギクを栽培している家もある。

[その他の花卉類]

そのほか、かつてエラブユリを栽培していた家ではフリージアの球根を作っており、現在はトルコキキョウ、ユリ、カサブランカ、ソリダゴ、キクを栽培しているという家もあった。花は8月下旬に出荷できる。2、30年前は切り花もしていたとのことであった。

スイレン栽培は牛で代かきをした。また、ソリダゴは黄色い花で、夏にビニールハウスで栽培される。

15. タバコ

昔はタバコを吸う人が自分用にこっそり育てていた。昔は屋根が茅葺だったため、そこに茎を差して葉を乾かした。乾燥すると、それを伸ばし、畳み、刻んで煙管に詰めて吸った。干した後に巻くこともあった。現在は、知名の業者が作っており、6月に出荷されている。

16. 果樹

[シークリブ]

シークリブはシークワサーのことで、正月まで食べられるみかん（クリブ）である。

昔は大きなザルに入れて10個1銭ほどで売られていた。シークリブは、屋敷地内によく植えられており、現在でも日常的に食べられている。

[クリブ (蜜柑)]

クリブなどは売って小遣い稼ぎにしていたという。昔は山や畑で作っていたが今は作っていないという。

[タンカン]

タンカンは甘い柑橘類で一番美味しいといわれる。見た目は青く、低木で20~30キログラムの実がなるという。

[島みかん]

島みかんは野生のみかんで、オオトミカンやカボチャミカンなどの品種がある。喜界島のケラジミカンは成長が遅い品種である。これはT家の庭に植えてある。

[バナナ]

自生しているが、食べられるものと食べられないものがある。黄色くなったらすぐに熟してしまい、風で倒れたり、カラスに食べられたり、実が割れてきたりするため、青いうちに収穫する。一方、青いバナナは、アクが強く食べることができない。そのため青いうちは外に下げて日に当てておき、黄色になったら家の中に下げるといふ。

バナナは、オガサワラバナナ (シマバナナ、モンキーバナナ) という外来種を株分けして植えると、分かれて子どもの苗が毎月出てきて育っていくが、これを「バナナを生む」という表現をしていた。1年で実がなるため、苗を8月末に植えると次の年の8月に実がなる。暑い時期の方が熟れやすく栄養もあり美味しいが、寒い時期は夏ほど美味しくなく、1房の数も少なく細い。手入れをしなくてもできないことはないが、草取りなどを行っている。T.Tさんは専用の畑一反歩くらいに植えるとともに、他の畑の隅にも植えたりしている。また、T.Tさんのいとこの兄は出荷用に育てていたが、あまりうまくいかなかったという。

[シマバシヤ (芭蕉)]

シマバシヤは背が低い木でバナナと見た目は似ているが、実は食べられず、繊維を使用して着物にしていた。これをバシヤチバラといった。また、バシヤの葉はあぶって使っていた。あぶることによって葉がしんなりとし、いい香りがするという。おにぎりを包んでお弁当代わりにした。おにぎりの他には漬物や卵焼きなども入れていた。

[マンゴー]

マンゴーはビニールハウスで栽培する。3~4月に花を咲かせるが、この時期は雨も多い。雨が花についてしまうと実のつきが悪くなってしまうため、雨を防ぐためにビニールハウスで栽培したようである。

ビニールハウスの中には魚の腐ったものを置いておき、「大きなハエ」という意味のオオベエと呼ばれるギンバエで受粉をさせていた。今でもハエに受粉させている所があるらしいが、ハチに受粉させている所もある。

[パパイヤ]

パパイヤは実が長いものと丸いものがある。パパイヤはどこでも栽培されており、旬は特にない。ただし台風に弱く、これの影響によって2年ほどで収穫できなくなってしまう。谷間に作ることで台風を避けたという。種を投げると勝手に生えてくる。パパイヤを売るときは真空にして売った。



写真 13: パパイヤの木 (片山慶次 2018 年 8 月 24 日 撮影)

[パッションフルーツ]

パッションフルーツはトケイソウともいう。花が咲くと 10 時 10 分と 30 分を指しているように見え、その時計のような外見からトケイソウと呼ばれている。実が黄色のものだとすっぱいが、赤いと甘い。

[バンシロー]

バンシローは、グアバの一種でさまざまな種類がある。これは畑の隅に植えてあり、実には黄色とピンク色がある。O 家のバンシローの木は黄色とピンクの両方がある。

バンシローには寄生虫がつき、実の中を食い荒らす。皮が柔らかくなったら食べられないという。

[ブシュカン (仏手柑)]

ブシュカンにはトゲがあり実はレモンのような形をしていて青い。屋敷地内にブシュカンの木がある家もある。2、3月と8月の年2回収穫できる。しかし、平成 30 (2018) 年は雨が少なかったため、あまりならなかった。500 円ほどで売られていることもある。

[桃]

桃は、昔は多く植えられ実がなっていて、3月のウナグシクなどに飾っていたかもしれないという話が聞かれた（ウナグシクについては、「第6章第3節3月の行事」を参照）。しかし、現在は農薬の影響で自生しなくなったため、栽培されていない。

[メロン]

M.Tさんの家ではメロンは15～20年ほど前まで栽培していた。マスクメロンはハウスの中で栽培しており、蔓を這わせて育てていた。虫がつきやすかったという。また玉城の人が売りに来たこともあった。間引きしたものは漬物にした。

17. 山菜類

沖永良部島の山は、約245メートルの大山（知名）、約187メートルの越山（内城）しかなく、そのため山菜が少ないという。ただし内城は越山があるため、沖永良部島の中では山菜が多いという話もある。

フキとたけのこはたまに、中学校前の市場（小さい直売所のようなところもある）に出回るが、タラの芽はなかなか市場に出回らない。また、自家用にタラの芽、フキ、たけのこを採っていた。一方、あまり採らなかったという人もいる。

イジンジョーゴのあたりに生えているクワズイモはいくらでも大きくなるために邪魔であるが、時おり都会の人が観葉植物の鉢植えにするために買いに来る。

[ツワブキ]

12月または1月～3月くらいまでが旬であり、たくさん生えている。茎が白いものと黒いものがあり、4月になると固くなる。半崎や瀬名はツワブキがよく育っているため、たくさん採ってくる。

[ヤマブキ、イェージェー]

ヤマブキやイェージェーと呼ばれるフキがある。庭でいろいろな作物が採れるため、そもそも山まで行って採りに行く人はほとんどいないとされる。また、アクが強すぎて調理が面倒であるとも聞かれる。

[ナセ]

12月～3月までが旬で、4月に採ったものは食べられないという。これは煮しめに入れる。

18. 薬草

内城には、約100種類の薬草があるという。

[アロエ]

アロエはイシャイラズとも呼び、自宅の小さい畑、もしくは畑の隅に植える。自家用が主だが、出荷しているところもある。昭和30年代後半から、それまでソテツが植えられていたところにアロエが植えられるようになった。

アロエ自体は苦くて食べられたものではないため、塗り薬として使用される。お腹を壊す人は、アロエをそのまま食べると良いといわれている。アロエを水と一緒に湯がくアロエ茶というものもある。そのほか、二日酔い、できもの、肌荒れ、髭剃りあとなどに効果があった。

[クワズイモ]

夏頃に現れるフーグルミヤというバンシローの根などについている15センチメートルほどの黒い蝶々の幼虫は、農作物に直接被害を与えることはないが、頭に生えている角のような毛が人の体に刺さるとそこから腐る。クワズイモの茎を毛が刺さった部分にちょんちょんにつけると毛を取り除くことができる。クワズイモの液はむずがゆくなるが、腐るよりはましということでこれを使用するという。

[ヨモギ]

ヨモギはすりつぶして止血に使う。また、血圧を下げる。畑の薬としても虫に効くという。

[オオバコ]

オオバコはそのまま火にあぶってできものにつける。

[デレス・デリス (ルリハコベ)]

デレスの葉には毒があり、この葉で魚をたたくと、魚が浮いてくる。また、デレスの根を取って海水をじゃぶじゃぶと叩くと、これも魚がふらふらと浮いてくる。食べる際は、肚をとってから食すため、人間に害はない。川の岩の隙間にさしたりすることによってどんな魚でも獲れる。昔は青酸カリを一斗缶で買っていた人もいたが、青酸カリを買えない人はデレスを使っていた。また、デレスには白アリが来ないため、家の周りに植えることもある。シロアリが食べた場合、アリが持ち帰り、巣穴を全滅させるという。

[ホーギ]

ホーギという匂いのする草を牛小屋に下げていた。ホーギは田圃に生えていたので今はない。

19. 養蚕

養蚕は女性だけの副業で、若い人は出稼ぎに行っていたため養蚕はやらなかった。未亡人の女性や年寄りの人（50～60代の人）が行っていた。

蚕を育てるのには桑の木が必要で、木を切って、新たな株を作って植える。畑のない人は、借りて桑を育てて養蚕している人もいた。養蚕をする建物のことをムシグワウヤ（虫小屋）といい、ネズミが食い荒らしたこともあったという。ムシグワウヤは、自分の家の近くに作る。

農作業がない日など、昼に仕事が忙しくないときにザグリ（糸巻）で回いて糸を紡いだり、着物を作った。本業にはしておらず、内城では養蚕だけで生計を立てていく人はいなかったが、和泊の土地のない人はやっていたかもしれないとのことである。

R.Mさんは、養蚕をあまりやることがないというが、おばさんたちが蚕の先生をしており、蚕は餌を食べないと小さくなってしまうため、週何回か家を回っていた。

生糸は高級品であり、生糸の服は冬だけではなく夏も着ていた。養蚕や機織りをしており、着物を家で作っていた。絹は祝い事やハレの日に着用した。また、普段着は和泊で買っていた。戦争中は絹が必要だったという。

第2節 労働慣行

1. キータバ、ユキタバ

キータバとユキタバは同じ意味で、人によって言い方が異なる（本文ではキータバと表記）。キータバは、手伝いをしてもらったことに対し、それを手伝いで返すことである。例えば、田植えを1日手伝ってもらったら、手伝いをしてもらった人の家で1日田植えの手伝いをしてお返しをする。キータバは共同作業のため、近所やハロジの仲の良い人たちで組むことが多いが、手の空いている人や条件が合う人にも頼むことがある。キータバは老若男女関係なく組むことができたが、義務教育制度が始まってからは、学校に行かなければならなくなったという理由で中学生にはやらせなくなったという。

現在キータバは行われていない。その理由として、ある話者は「皆高齢になったこと、キータバを行う後継者がいなくなったこと、機械が導入されたことが大きな要因ではないか」と語った。

2. ムヌビ、モノビ

ムヌビはモノビともいい、キータバ同様、人によって言い方が異なる（本文ではムヌビと表記）。『和泊町誌 民俗編』によれば、『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、「キータバ」のようにお返しを受けることもない」とある〔和泊町誌編集委員

会：1984、244]。

内城のムヌビは、親戚の範囲で行われる労働慣行で、ヤトゥイやノーコイは含まれない。賃金は発生せずに昼食、15時の休憩、夕食が手伝いを頼んだ家から振る舞われた。夕食の際に酒を飲むことはダレアミといった（ダレアミについては「第3章第2節食事」を参照）。

3. サトウキビ刈り取り班

サトウキビ刈り取り班は、単に刈り取り班ともいい（以後、刈り取り班と表記）、キビを刈り取る際に作られた班のことである。この班分けは、1・2組が1班、3・5組が2班、4・6組が3班となっている（組については、「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。刈り取り班ができる以前はキータバで作業を行っていたが、キータバの場合、活動した時間は同じでも、各家の刈り取り面積が異なっている場合に不公平が生じてしまうことがあったが、刈り取り班によってその点は解消された。

刈り取り班がキータバと異なる点として、キータバが個人のネットワークを中心に組まれていることに対し、刈り取り班はヤーの並びで組まれていること、またキータバが労働交換で営まれていたことに対し、刈り取り班には賃金が発生するということが挙げられる。当時、賃金は5分で10円であったが、男性は100円、女性は50円という話もあった。また、どうしても刈り取り面積で個人差が出てしまうため、その時は差を計算して金額を振り分けた。お金は作業をした2、3日後の昼休憩の際に渡される。その際、カラスにとられてしまわないよう、弁当箱の中にお金をしまっていたと話す人もいた。

刈り取り班は男女合わせて20人程度で形成されていた。作業は男女で役割分担があるが、年齢では分かれず、若者も高齢者も一緒に作業をする。具体的には、男性がキビを刈り取り運び出す作業、女性はハカマ取りが中心であった。内城では女性に重いキビは持たせないとしており、男性たちは1束30キログラムほどあるキビを畑の外に、湾曲している幹を揃えるようにして道路に置いていった。

刈り取り班のある1日のスケジュールは次の通りである。まず朝7時10分から15分の間に作業が始まる。10時まで作業をしたところで一時休憩をし、午前中は12時まで働く。1時間の昼休憩をとった後、午後は13時から15時に一時休憩を挟み、18時頃まで作業をして終了となる。上記の3回の休憩時間のほか、トイレ休憩の時間も刈り取り作業の時間として計算される。

班内では班長が決められた。班長の仕事は、作業の開始、休憩、終了の各号令、いつ誰の家の畑の作業をするかというスケジュール管理、一人一人の刈り取り時間と刈り取り面積を把握し、お金の換算することである。班長は順番に担当し、1年交代が原則であったが、途中でほかの人に頼むことも可能であった。なお、既婚者かつ夫婦で働ける人が好まれた。どちらかがケガや病気で働けなくなった場合、片方が指揮をとることができるためという

理由からである。

現在、刈り取り班は農業機械の導入によってあまり機能しなくなっており、機械の管理をする程度となった。また、昔は刈り取り班でご飯を食べたり、作業が終わると飲み会をしたりということがあったが、今は個人で作業をする機会が増えたためにそれもなくなっていったという。刈り取り班で作業をしなくなってからは、「ダレアミ(晩酌)をしなくなった」と話す人もいる。

4. ヤトウイ、ヤットイ、ヤットイー

ヤトウイはヤットイ、ヤットイーともいい、ヤンチュも同じ意味だとされる(本文ではヤトウイと表記)。ヤトウイとは、決められた期間内で雇用主と契約を交わし、労働力を提供する人のことである。ヤトウイに行くのは男性で14~18歳、女性で12~16歳の人で、基本的に契約期間は1年間だが、20代になるまで契約を継続することが多い。最長で32、3歳頃までヤトウイをしたという人もいる。契約終了時には男性は米1俵と仔牛1頭、女性は米1、2俵が報酬として支払われた。また、賃金で支払われる場合もあったが、そのときも男女で金額には差異があった。

ヤトウイは、基本的には雇用主の家に住み込みで働いたが、中学校に通いながらヤトウイとして働き、学校が終わってからきている子もいた。

主な仕事の内容は、男性が農作業の草刈りや代かき、女性が子守や畑仕事であった。夜の仕事はなかったが、夕食前まで縄をなうこともあった。女性は結婚するまでは農作業をさせられることもあったという。作業は夕飯前まで行われ、食事は雇用主の家族と一緒にした。食事の内容は同じものであったという。また、年の祝い(マーリドゥシエー)も一緒にした。

ヤトウイになるには周りの家に頼み、その後本家が雇用する家の仲介をした。内城は田圃が多くあった上に二期作もできたため、ヤトウイに来る人が多かった。中には2人雇っていたという家もあった。瀬利覚、知名、国頭などから来ることが多かったが、近場から来る場合もあった。

ヤトウイの嫁に行ったり、付き合いをしたりということはなかったが、ヤトウイ同士で結婚することはあった。結婚したヤトウイとその間にできた子どもをヒダワシといった。ヤトウイは自分の家を持たず雇用されている家では籍を入れない養子のようになる。両親の亡くなったヒダワシの娘の世話をしたという家もあり、その時は本当の娘のようであったと話す。

5. ノーコイ

ノーコイとはヤトウイと異なり、家から通いで雇用主の家に働きに行く人のことである。また、ヤトウイは1年契約で1年ごとに報酬が支払われるのに対し、ノーコイは1日ごと

に報酬が支払われ、日雇いのようなものとされる。報酬はお金ではなく味噌や米であることが多かった。仕事は農作業が主であり、おおよそ8時半から17時半まで働いた。残業をした場合は残業代も支払われた。

第3節 農業に関わる組織

[部会]

部会とは内城のみの集まりではなく、JAや鹿児島県の専門家も参加して、各地域に農業に関することを教える会である。これはJAあまみの下部組織である。

部会には畜産部会やニンニク部会、サトウキビ部会など多種存在する。部会の役割としては、各農作物の栽培方法や農薬、肥料をいつまけばよいかをカレンダーや配布物に示して、各農家に伝える、といったことがある。なお部会は平成20(2008)年頃以降、内城で行われていたものも拠点が移されている。

[農業委員]

農業委員は、法律により市町村におかれる行政機関である農業委員会の役職であり、農家の代表として行政との橋渡しを行いながら農業に関する活動などを行う。これは各字に存在しており、どこの畑に何を植えているかを把握したりしている。また字の園芸部長と共同で、農作物に対する病気の防止策について話し合い、どうするかを検討する(園芸部長については、「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照)。土地の売渡についてもこの農業委員が担当しており、いかに農家と密接な関係にあるかがうかがえると話す人もいる。

[開発組合]

開発組合とは、正式には沖永良部農業開発組合という。これはキビの植え付けをはじめ、農業に関するさまざまなことを請け負ってくれる組織である。一方で、申し込みはお金がかかるため、申し込む人は少ないという。

第4節 畜産

1. 家畜の概況

牛は畑や田圃を耕すときに使われており、堆肥を作るのにも役に立った。また、牛が毎年1頭産む仔牛は4、50万円で売れることもあった。基本的に、当時牛は労働力であり、また牛肉は高価であったためあまり食べなかったが、戦前、戦時中は仔牛を食べていた。牛が働けなくなったら売り、死んだら食べ、農作業用の牛を育ててお金に換えていた。昔は雄牛を売って、雌牛を農耕用に使用していた。

牛は貴重な労働力であったので、金を稼ぐためにも牛小屋は一番に建てられた。どこの家にもウシヌヤ（牛小屋）、ワーヌヤ（豚小屋）があり、大きな家で牛2頭、馬2頭、大体の家では牛1頭、馬1頭を飼育していた。また、豚を1~2頭ほど飼育していた。特に、豚は正月にヤイテ（と殺して）食べられるように育てるなど、よく肉用にされた。

その後、昭和47（1972）年頃に機械が入ってきたことにより農作業で牛を使うことがなくなり、使わなくなった牛を肥育牛として扱うようになった。

2. 家畜の世話と子どもの仕事

家畜の世話のひとつに、牛馬が食べるための草を、朝に刈ってカゴに入れ、持って帰るという子どもの仕事があった。その際、カマを投げて一番大きく飛んだ人が周りから草を没収できるという遊びをやっており、青年会の年上の人たちがまだ体の小さい子と勝負するため、小さい子たちはいつも負けてごっそり草を持っていかれたという。草をとられた子どもたちは、ソテツをがばっとカゴに入れ、上に申し訳程度の草をのせてわざと重たい重たいと言いながら家に帰った。わざとらしくドスンと重々しい音を立てて床に置くが、両親にはカゴの中に草がほとんどないことをとうに気づかれており、「今日の馬（牛）は草を食べるのがずいぶん早いなあ」などといわれたという。

エサとなる草は特に種類が決っていたわけではなく、そこらにある草を頭に乘せて運んでおり、畔からも草を採っていた。

3. 牛

[農耕牛]

労働する牛のことをヤキギユウといい、機械が入ってくるまでは一家に1頭飼育しているものであった。農業で使う牛は親牛で、角が生えており、そこに農具の縄などをかけて、縄1本で扱っていた。また、牛の鼻に通す縄は、チグジナというヤシの木の繊維であるチグで編んだ縄を使ったという。

牛を動かすときは「チェ」で右へ、「ハニ（ハン）」で左へ、「ダァ」で止まれという指示をした。これを言いながら縄を引っ張り、牛を方向転換させていた。これは2、3日で覚えさせる。牛はなぜか右向きに来ず、左にしか回らないという。そのため、牛の右側に立ち、右手で手綱を持ち左手で牛をなでる。手綱をつけていないときは、脱走し自由に走って崖から落ちるといったこともあった。

牛にはイェージェーと呼ばれる鋤を引かせて田圃やキビ畑を含む畑を耕した。シマイージェーやガンコイージェーという農具もあり、シマイージェーは溝を掘るために牛に引っ張らせる鋤のことであり、ガンコイージェーとは、固い土をひっくり返すために牛に引っ張らせる鋤であった。この作業は1年を通して行われた。

また、鞍をつけてキビの運搬も行った。R.Mさんの家では松の木から自身が作製した

鞍を使っていた。鞍は、牛にハラオビをさせてから、縄を牛の腹、体の前、尻にかけてから取り付けた。

牛をしつける際は、初めは好きな耕地を歩かせ、頃合いを見て「ダァ」と言って縄を引き、止まるように教える。牛を扱い始めてから少し経つと、おじいさんたちに「もう鞍かけてならさないかんよ」と言われるので、そこで初めて牛に鞍をかける。最初は鞍をかけると暴れることが多かった。

サタグルマが一家に1台あった頃は、これも牛馬に引かせた。キビの量が多いときは大人が7、8人で動かすのも大変であったが、牛であれば2、3頭で引くことができた。サタグルマは2、3日から時には10日間も牛に引かせ続けていたので、この時代の牛馬は本当によく働いていたと話者はいう。なお、ムヌビでは牛も一緒に頼まれることがあったが、この時のムヌビは一日中仕事をしても、ご飯を食べるだけかお酒をもらう程度である。製糖も自分の家で牛馬にやらせていた。

牛は人間6~10人分の働きをされるといわれる。一方で、牛にも性格（個性）があり、疲れたら動かなくなるし、言うことを聞かなくなるという。疲れた時は牛に黒糖を食べさせるとい話もあった。堆肥を運搬する際も最初はまじめに働いているが、疲れると座り込んで動かなくなるという。

特に仔牛の頃は、タマシイ（後述）がないためなかなか使いこなせないが、逆にタマシイのないこの時期からしつけないといけないといわれる。大人になるとタマシイがついてしまうので使いこなすことが難しくなってしまう。疲れたら荷を振り落としたり、縄を引っ張られないように足に巻き付けたりする牛や、女性や子どもには甘えるなど男性、女性と子どもでも態度が変わる牛もいた。牛には様々な性格のものがいた。キビの間わずか1メートル20センチのところ「ホイヤー（回る）」と言われて回る牛もいれば、回れなくてキビを倒していく牛もいた。

仕事に使うには馬よりも牛の方が良かったともいった。この頃の牛は体長が1メートル50センチほどしかなかったが、運搬に関してはよく働いたとのことである。

[種牛の飼育]

雄牛は肉の量が取れるもの、雌牛は質の良い肉のもの、といったように2つのDNAを合わせて種付けをし、良い牛の系統をつくるといわれる。種牛を出せるようになるコツは、マタワレが良い牛である。マタワレ（モモワレ）はメスのみで、肉としての品質が良い証拠とされ、仔牛の時に見る。後ろから見たときに、肛門から臍にかけてきれいに滑らかに割れているのが、血行が良いとされ、良い肉ができるとされている。これは生まれてからずっと変わらず、成長過程では治らないという。

〔肥育牛の流通〕

流通先は宮城、栃木、名古屋、佐賀などである。種牛を扱っているため、例えば松坂牛であれば、牛は沖永良部島で競り落とされた時から松坂牛として耳に札をつけられる。仔牛も松坂牛として買われるという。遠くは茨城、福島からも商人が来て買っていった。セリでは1日で200頭も扱う。80人ほど商人を呼んで競わせるが、牛の質があまりに良く、高く買えない人もいた。牛だけで儲けることが出来る人はかなり少なかったようである。A5ランクの牛は海外では生産が難しいため、セリで落とされた仔牛は、沖永良部島からカンボジアを経て中国に行き、再び沖永良部島に戻ってくるという。

セリの時は沖永良部島中からトラックの荷台にのせられた牛が公民館の200メートル南にある競り市場に集まる。1回のセリで沖永良部島全体の儲けは7,000万～8,000万円ほどになるという。牛の売値は安くて40万円ほど、大体は7、80万円になる。1人当たりおよそ7～8か月で1頭を売る。N.Nさんの場合は最高130万円ほどになった。

この日は牛を買って転売するバクローも回ってきて仔牛を買って行く。牛を買う際は、なるべく血統の良い牛を選んで買ったという。

牛は、皮と内臓を抜いた状態で重さを量る。普通は530キログラムも肉がとれないというが、N.Nさんによれば、華忠良という牛は530キログラムも肉が取れ、華春福は488キログラム、喜亀忠は464キログラムもそれぞれ肉が取れた。同じ牛の種類でも取れる肉の量が違うという。肉は、質が良くても量を取れなければ価値が下がる。また、サシ、ロース芯、バラの厚さ、皮下脂肪などの評価でHが一番高く、総合評価ではA5ランクが一番高い。A5に近づけるためにトウモロコシを食べさせる。

ほかに栄光、田尻、三福の3つの系統の牛がおり、系統が値段にも関わってくる。沖永良部島、鹿児島で売れているのは田尻の系譜である。鹿児島の牛はどこに出しても恥じないという。和華信というN.Nさんが育てた牛が、平成16(2004)年に種牛になったため、良い肉が作れると話す。和華信という名前の由来は、和泊の華という意味である。



写真 14: 第11回大島地区肉用牛振興大会時の記念撮影 (片山慶次 2018年8月28日撮影)



写真 15: 沖永良部家畜市場 (政岡伸洋 2016年12月12日撮影)

[牛の繁殖]

現在は人工授精だが、昭和 50 (1975) 年頃までは生付けであった。自然繁殖は、牛が発情してから 20 日間以内に種牛のところに連れていき交尾をさせ、種牛の持ち主にお金を渡した。牛は発情すると鳴いたり、膣が赤くなることから発情期を判断した。

種牛は 6 代前までわかっていないととることができない。種牛からは 1 週間 (月水金) に 2~3 回精子を採取する。温度に違和感があると射精しないため、温度管理も必要となる。雄牛の精子は雌牛の粘液が塗られた犠牲台に乗せ採取した。精子を取った後は暴れるため手でなだめる。犠牲台にのらない牛は、雌牛の上に乗せてから、横に置いた犠牲台にペニスを入れ、精子を取っていたそうである。採取した精子は顕微鏡で動きを見て、その活力によって、希釈液の濃度を変えた。速く動く精子ほど良いとされ、ストローに精子をいれてロウで蓋をし、冷蔵庫で保存したという。

昔の精子の希釈液は、卵の黄身を使っていた。白卵は 4 日もち、茶卵は 14 日もったという。白卵は安く栄養価は低いが、茶卵は高価で栄養価が高いため日にちがもつとされている。

受精には、鉗子の先に希釈した精子を入れたストローを付け、子宮を引っ張り、精子を打つ。受精率は 100% である。雌牛が、ヌランカンで遊んでいるうちに種付けしたという。雌牛は種付けした後、暴れて向かってくるので危ないため、手綱を右手で持ち左手でなだめるといふ。生後 15 か月~30 か月に受胎できないと登録ができなくなるため、妊娠しない牛は肥育用とした。

牛も人間と同じで、近いところで交配すると血が濃くなり、血液ガンのリスクが上がったり、足が短くなったりする。

[牛の餌]

牛の餌としては、緑色のものは何でも食べるとされていた。昔はトウモロコシ、今は干し草か生牧草である青草が主流である。干し草は乾燥されているために、デンプンと油が抜けているが、青草は、デンプンと油が含まれているため、干し草は肉の質をよくするために食べさせ、青草は、脂を多くするために食べさせる。また産後は青草を食べさせることで、30~50 日後に発情した。干し草は発情しにくくなるというが、妊娠中に食べさせたり、仔牛の時にロクワリを作るために食べさせるという。牛はガジュマルやカライモも食べる。R.M さんのおじいさんは、牛が食べないものばかり生えていた家の周囲の木をすべて切り倒し、牛が食べるガジュマルやハナガイという草木に植え替えたという。

ロクワリと呼ばれるあばらの張りを良くするには干し草のほか、大豆、トウモロコシを粉末にしたものを 1 日 5 キログラム食べさせる。ロクワリは、牛の前足近くのお腹を切つて肉の質とサシを見ることで、どのような牛なのかがわかる。

ソテツは食べさせてはいけない。大腸に悪く、たった 1 つ食べれば 4~5 日で死んでし

まうためである。カラスが溝にエサであるソテツを隠すため注意が必要だという。また、マタサキというものも食べさせてはいけない。

[手入れ]

牛はシャンプー、リンスで洗い、手入れにはカナグシとブラシを使っていた。ブラシは熊の毛を使った、1つ3万5,000円~4万円するものと、1つ80~100円するビニール製のものがあつたが、もちろん高いの方が良かったという。また、小学校の近くに牛を洗うための池があり、子どもたちが牛の隣で泳いだりしたようである。

「1日3回なでるだけで餌はいらない」という例えがあり、愛情を持って育てることの大切さをあらわしている。また、人間の子どもにつけるような名前をつけたり、競りの時には牛に抱きついたり、涙を流すといった光景もよくみられることだった。

牛を育てる環境は、山羊が通つたところは臭くて牛が餌を食べなくなるため、山羊とは一緒には飼えないという。また、鶏も通つたところには糞などをするため牛は餌を食べなくなってしまう。

皮下脂肪はついていないほうが望ましいため、皮をつまんで調べるといふ。つまんで皮が立つ(皮が戻らない)と皮下脂肪が少ないと判断される。

[ウシオーシ(牛合し)]

ウシオーシとは、闘牛のことで農業とは関係がない。昔は、和泊の長浜でウシオーシを行っていたが、現在は品種改良などにより沖永良部島では行われず、徳之島ではやっている。若いうちに喧嘩をさせ、意地を出すためにウシオーシをしていたという。

ウシオーシの牛は野生の牛で、人懐っこい牛がじゃれあい人でじゃれてくると角で服を破ってしまうので、危ないという。

4. 馬

馬はマーといい、引く際にはウンゲといわれるおもがいをつける。昔は農耕用に飼われ、馬車で荷物の運搬もしていた。4、50年前頃から馬は使用することがなくなり、トレーラーなどに切り替わっていった。農耕には基本的に馬よりも牛が使われることが多かった。

運搬には、1メートル20センチの二輪のバシヤグルマと呼ばれる馬車を使い、キビを国頭から運搬していた。2トン車分ほど詰めることができたという。馬は、身体は小さいが、力が強かつた。その力強さを生かしてサタグルマを回したりもした。

馬の鞍は人が乗れるように牛の鞍よりも幅が広かつた。馬に乗って細い道を通り、瀬名の方に行ったり、塩を焚くために薪を持って海に行ったりした。

一方で馬は噛んだり、蹴ったりするので扱ひづらいため、沖永良部島では終戦後から少なくなつた。このときは口に縄を噛ませて使うことで大人しくなるといふ。ニオと呼ばれ

る長い縄を鞍に通していた。また、鞍にキビをかける時もニオを通すという。現在島に馬はもうほほいない。

餌には田圃の短い草や、家によってはカライモを与えていた。繁殖させるには、牡馬のところに牝馬を連れて行き、交尾をさせた。馬は妊娠中でも交尾をすることから「人間と同じ腹」という意味でチュウバラといわれた。

5. 豚

[豚の飼育]

豚は、沖永良部島でワーという。昭和30年頃までは各家で豚を2、3匹豚飼っており、1〜2年に1回子どもを産ませていた。豚の主食はカライモであるため、裕福な家が飼育できたという話もある。また、2つの家で共同して豚を育てていた家もあるという。自家用として飼育する場合と、売のために飼育していた場合がある。ただし豚は牛よりも儲からないため、豚を飼う人はもうおらず、沖永良部島自体にほとんど豚がない。

自家用の場合、豚は年の祝いや正月などの行事に合わせて計画的にヤクため、正月用に子豚を一頭飼っていた家もあるようで、年末に豚を1頭つぶしたら1年間それで間に合うこともあった。また、子どもが良い成績を取った日などにも豚をヤいた。自分の家で豚をつぶしたら、自分で使うことができるため、百姓はみんな正月に豚をつぶしていたという。

昔は、豚を買うときは5人くらいで購入し、キータバのようなかたちで協力して正月にだけヤいたという話もある。また、近所の人や隣の家など4人ほど、世帯でいえば2〜3軒で組合をして協力し、豚を1頭あるいは2頭つぶして分割した。刈り取り班を中心に一斤（600グラム）ずつ豚肉を贈った。

[豚の流通]

米と豚を物々交換する際、米を渡す人が得するように少しズルをしていたこともあったという。R.Mさんのおじいさんは、生きていた豚を他の家から買い取って、解体して売る仕事をしていた。月に1〜3回くらい注文が来て売っていたそうである。R.Mさんが結婚した頃からは、商店などで肉を買うようになったため、豚は金になった。

豚や畑を持っていない人には、持っている人が預けて世話をしてもらい分け合った。これを「仕分ける」といい、食材や家畜を6対4で分けたという。

[豚の繁殖]

発情は鳴き声や皮膚の赤みで判断され、発情してから20日間で交尾させなくてはいけなかった。種豚の方から連れてくる場合も、種豚の方に連れて行く場合もあるが、基本的に男性が連れて行った。種付けの際は料金が発生する。金額は時期にもよるがそれほど高額ではなく、その場で交渉をする。

6. 山羊

山羊はヤジともいい高級品で、乳かヤギ汁で使用する。乳を搾り、沸騰させて牛乳代わりにしていた。

山羊を20~30頭飼っている家は、沖縄に肉用で出荷して、沖縄でヤクという。山羊の競り場は沖永良部島にないため、沖縄に出荷して沖縄で競りに出している。

知名町の沖泊で山羊を放牧しており、赤ちゃんが生まれた時には家に贈ったという。

7. 鶏

鶏はトゥリ、トゥイとも呼ばれる。昭和44、5（1969、70）年までは各家で飼育され、基本的に放し飼いであった。餌は籾殻、麦殻などで、カマスに入れてあげていた。放し飼いなのでその都度糞が栄養になった。肉用ではなく、普段は卵を取るために飼っていて、特別な行事の際や卵を産まなくなったら、と殺して食べたという。また、ブロイラーという品種も飼育していて放し飼いだった。夜はみかんなどの木にとまって眠る。

昭和のはじめは卵を買う時代ではなく、鶏小屋で鶏を飼い、10個や20個は卵を取っていたという。どこに卵を産むかわからないので探して集めており、卵は自家用が主であったが、出荷もしていた。卵は贅沢品で風邪を引いたときに食べることが出来たため、仮病をしてでも食べたいものであった。頭が痛い時は卵を食べることで治ったという。

また、昔は軍鶏、鶏同士を戦わせるトリオーシという闘鶏があった。鶏の喧嘩は見ている面白く、昭和44、5年まではエラブ中の人々が鶏の喧嘩を見に来ていた。

繁殖させる場合は無理やり交尾させたという。今も養鶏場がある。

8. 動物のタマシイについて

馬、牛などの動物には全てタマシイがあるといわれる。人間のタマシイと動物のタマシイは同じようなもので、タマシイのある動物は飼い主を見て、言うことをよく聞くという。一方、タマシイがないことを「タマシイナッシャー（タマシイナシャー）」といい、知恵（シリョウ、チリョウ）が足りないことを意味した。タマシイとは、その動物の持っている性格や人間でいう意思疎通のようなものであることと考えられるという人もいる。

例えばR.Mさんがサタグルマをグングンとよく回す馬を皆川の人に売った際、皆川ではほとんどその馬は働かなかった。そのため、皆川の人が馬を返しに来た時、試しに、R.Mさんと彼のおじいさんが見ている前でサタグルマを馬に回させたところ、再びグングンと回したそうだ。このことから、馬は人の顔を見ているということが分かるという。このように、R.Mさんは馬や動物には、タマシイがあると認識しているようである。牛でも、気温が高く、熱中症気味の牛が、R.Mさんの前ではちゃんと働くが、女性の前では首を振るなどして働きたくないというアピールをすることがあるそうだ。

これらに対し、山羊はタマシイがなく、ぼんぼん跳ぶので、勝手に落ちて死んだりして

お金にならないこともあったという。また、縄で繋いでいたら自分で首をつって死んだ山羊もいた。その山羊は食べずに埋めたという。

第5節 漁撈および海に関わる仕事

1. 概況

内城は海に面していないため、仕事として釣りをするといったことはほとんどなく、アオサを取りに行ったり、塩を作ったりする程度であった。「内城は内陸だから、自分は海水で手を洗ったこともない」と話す人もいる。そのため、魚は海沿いに面している地域の人たちから買っていた。ただし、水路や川、田圃などでは魚とりが行われており、特に田圃があった時代は盛んであった。

2. 淡水の魚とり

淡水の魚とりは水路や川、田圃で行われていた。イガリといって、夜に松明を焚いて田圃の畔を歩き回ると、二期作の間はウナギや川のカニが寄って来た。このころは魚の喧嘩も良く見られ、タガメやゲンゴロウもいた。

イジンジョーゴという湧水地でもよく魚は獲られた。カエルをエサにしてシュロの紐で仕掛けを作り、夕方にこれを仕掛けて朝に見に行くとウナギがたくさん釣れたという。

このように、昔は魚が多くいたが、除草剤を使用するようになってからは皆死んでしまったという。

3. 磯ものとり

干潮の時は夜にみんなで夜釣り行く。海に行った時はアオサ、ホーミ、タコ、貝（サザエ）、クルシビ（寶貝）、シーガニ（カニ）をとった。とれすぎると海で遊んでいたと思われるので、たくさんとれた人はとれなかった人にあげた。昔は貝もいたので潮干狩りにも行っていたが、今は浜辺がないためできないという。5月5日は海に行き、魚や貝、カニをとった。海の周辺に住んでいる人は小中高生の頃から、海に入って魚をとったりしたらしい。

ホーミは、イソアワモチのことである。夏が旬で背中にイボがついていて、岩に張り付いている。

海藻や貝については、日常的にとる分には専門的に売ったりするようなことはな



写真 16：ホーミ（真柄侑 2017年8月26日撮影）

い。しかし専業で行う場合は、漁協に入る必要がある。その場合、貝とアオサが対象となる。

アワビは数が少なく見つけにくいとりにくく、1日かけても5つとれるかとれないかである。ホーミも同様だが、アワビよりは簡単に獲れる。トコビシ(トコブシ)は砂がたくさん出てくるためよく洗わなくてはいけない。

夜光貝は、中身より貝殻に価値があるため、貴重だとされている。そのため、漁業組合により、勝手にとってはいけないとされている。夜光貝は素潜りでとる人がとっていた。また、浜に綺麗な貝が沢山あったが、今はとれない。

4. アオサとり

天然物のアオサの旬は11月から翌年の4、5月の初めまでで、この期間にとりに行くという。また、干潮のときにとりにも行く。養殖のものよりも天然の方が美味しいため、天然物をとりに行くという。2月頃には1、2回ほどアオサをとりに行く。この時期のアオサは北風にあたっているのでおいしい。2月～4月にとれたアオサは保存食にもする。

内城の人がとりに行くときは養殖などせず、天然のものをとっていた。アオサをとるのは島の楽しみで、基本的に女性がとりに行くが、中には家族みんなでとりに行ったというところもある。養殖の場合、海苔のようにアオサ菌で植え付け栽培する。漁協に会費をだすこともなくとれるもので、家庭用は漁協を通さなくてもよい。アオサをとりに行った際、一緒にホーミやサザエなどもとる。基本的に、漁協からクレームが来ないものをとったという。

干潮時は岩に張り付いているのを砂と一緒にとってしまうため、後処理で洗う。ウキアオサは、潮が膝くらいの高さまできたときにつまんでとる。こちらは砂がつかないため後処理が楽である。また、灰を使うととりやすいので家から灰を持って行った。灰を自分がとるところに撒くと、灰が水を吸って固くなり、ヌルヌルしてとりづらいということがないのだという。

アオサは、節供以外でも、卵焼きに混ぜたり、酢の物に入れたりする。また、アオサ汁やアオサ汁と呼ばれるアオサの味噌汁は、煮ると色が黄色になってしまうため、食べる直前に入れる。

5. 海の漁撈

[昔の漁]

昔は、磯部でしか釣りをすることができず、場所が限られていた。餌にはヤドカリ、岩ガニの爪や胴体、カエル、サンマや釣った魚の切り身したものなどを使用した。カエルは、田圃から海へ行く途中に捕まえて持って行った。釣った魚は口元に紐を通して持ち歩き、それを見ると、今日は魚を食べることができると分かった。

竿は、竹の竿でリールのような丸い曲輪がついている。これにはガイドがついており、糸が竿先まで届くようになっている。そして餌を投げ入れて釣りをするという。泳ぎながら、短い竹竿でヤドカリを餌に、釣りをすることもあった。また、オオヤドカリは天然記念物だが、家の中で逃亡するとかなりうるさいという。

潮だまりにいる魚はデレスの葉やミジクサという根をすり潰したものや青酸カリで魚を酔わせて、水面に浮かんだ魚を捕まえた。その場合、肝は取らなければいけない。この方法ではムツルベと呼ばれるムツゴロウが草に酔いやすいのでよくとれた。これは刺身や出汁にして食べた。

夜に魚が釣れると、天井や軒下に吊り下げて猫に食べられないようにしていた。

K.Tさん（生年不明・男性）が子どもの頃は、内城から和泊まで釣り竿を担ぎながら車で15分の道を1時間くらいかけて歩いて釣り場へ行っていた。帰ってきたら、「ありがとう」という気持ちを伝えるため線香をあげるという。

[現在の漁]

現在は、1泊2日で徳之島まで漁をしに行く時もあり、徳之島の西側、伊平屋島、硫黄島などが漁のスポットである。また、伊平屋島から硫黄島の間も釣れるという。

ソネといって、水深がかなり深い所から浅い所に変わる境目に近い場所ではヒメダイ、ウメオイ、アオダイなどの魚がよく釣れる。浅瀬といっても、水深300メートルもあったりする。イギョウソネという水深120~300メートルほどのソネでは、魚がよく集まってくるそうである。

今、餌で使用するのは、サンマやオキアミが多い。オキアミでオオフチャヤ、サビキを使ってグルクンを釣る。さらにこのグルクンを餌にカンパチ、スジアラ、アオチビキ、イソマグロ、カマスを釣る。大体はオキアミを使って漁をすることが多い。



写真 17: ルアー (片山慶次 2018 年 8 月 26 日撮影)



写真 18: 漁で使う船 (真柄侑 2018 年 8 月 27 日撮影)

[魚類など]

・オオフチャ

一般的にはアオダイと呼ばれる魚で、沖縄ではシチュウマチ、鹿児島ではホタと呼ばれる。水深150メートルのところで釣れ、餌はオキアミを使うことが多く、胴付き仕掛けを使用する。釣り竿には10本ほど針をつけて使う。

・アカマチ

アカマチはオナガヤチビキとも呼ばれ、一般的にはハマダイと呼ばれることが多い。これは水深300メートルで釣れ、サンマを餌にする。体は赤い色をしている。アカマチはオオフチャとともになかなか良い値段で売れるため、狙って釣るという。

・ウメイロ

オオフチャよりも浅瀬で釣れる。

・ヒメダイ

オオフチャよりも浅瀬で釣れる。

・キンメダイ

深いところで釣れる。

・カンパチ

カンパチはグルクンの生餌で釣る。体長1メートル以上、20～30キログラムのカンパチが釣れた時は、胃袋の中から丸飲みされたグルクンが綺麗に出てきたという。溶けていたり、溶けていなかったりした。胃袋から出てきた綺麗な魚は、煮つけにして食べた。

・グルクン

グルクンは、タカサゴとも呼ばれ、沖縄の県魚とされている。グルクンは唐揚げや甘酢をかけて食べる。また、魚を釣るための餌にもされる。サビキで釣る。グルクンを餌にして釣れる大きい魚にはカンパチ、スジアラ(1キログラム4,000円)、アオチビキ、イソマダロ、カマスなどがいる。

・ソデイカ

ソデイカは回転寿司などでもよく出ているイカのことで、体は赤く、力が強い。頭にカギ爪を引っ掛けると、墨をかけられ、べとべとになるため、最初のうちは、カップを着て漁をすることがあった。ソデイカの季節は11月～6月であり、6月からは禁漁である。一

日 6~7 本釣れる。

・クジラ

クジラが打ち上げられたこともあった。食料のためにとる事はなく、島からは、太平洋側に見えるという。クジラの油は本土から来た。油を取ったカスをタリガシといい、大根と煮て食べた。普通の日でも食べたという。

[漁法]

・素潜り

素潜りでは、モリ、ヤス、ヤスの一種であるイチジャを用いた。こうした道具は、竹の先に金属製の銚先を付けた。素潜りでは1回につき、3時間ほど潜った。ときには1本銚を使い、大物をとる。とった魚は紐を通して運ぶという。しかし、それをサメが食べにくることもあったため、気分が良いものではないという話もあった。

今は行われませんが、素潜りでは、伊勢えびなどの特定の生き物をとる専門の人がいたという。また、10~20年前は釣り専門の人もいたという。

・トローリング

トローリングはワイヤーに繋がれた針、ルアーを船の後ろに流して6~7ノット（1ノット = 1.852 km/h）の速度で走らせて泳がせ、キハダマグロの小さいものやシイラ、カツオ、サワラ、カジキを釣る。たまにサメが釣れる。シイラは、暴れる困りものだという。

トローリング用のグラスファイバー製の長い竿や仕掛けのルアーがあり、ルアーには、ピンクのひらひらしたものと、牛の角（黒毛和牛の角）が使われているものがある。牛の角は水につけると模様が浮かび上がってくるため、その模様に誘われて食らいつくという。ピンクのひらひらしたルアーではシイラが釣れる。シイラが釣れたら、ルアーがばれていない証拠だという。

・イカ釣り

イカ釣りにはステンレスのワイヤーを使う。ルアーをつけた錘を使うと、イカが抱き着いてきて釣りあげることができる。リールのブレーキを少しゆるめておき、みぎりしないように、イカをよせてから、網ですくいあげる。機械を使う場合は300メートルくらいの間隔で茶色い棒のようなものを仕掛けていく。仕掛け終わったら、しばらく休憩し、釣れていたら一回で引き上げるという。

ソデイカを釣るためには、白いものに抱き着くという習性を考慮してルアーを自作する。ルアーには鉛が入っており、下半分は白いペンキで塗られている。自作したステンレス製のパイプの中に錘を仕込んだルアーで、イカを釣るという。ステンレスのものを使うと、

20キログラムのイカがとれる。ソデイカは、高いときで1キログラム1,000円とか1本1万円
で売れる。これは胴だけの取引で、ゲソは別で売れる。

夜はあまり釣りをすることはないが、アオリイカ（ミズイカ）は夜に釣る。満月だと明
るすぎるため、半月程度の光が良いらしい。アオリイカは、4つの適当な間隔で連なった
自作ルアーで釣り、最後は網ですくいあげるといふ。木の板にペンキを塗ったルアーを使っ
たという。

漁をする時のルアーや竿などは、買ったものより、自分で作った釣り具の方が釣れるた
めK.Tさんはほぼ全て自作しているという。

[漁の邪魔者]

サメ（フカ）やイルカは、釣った魚を食べるため漁の邪魔だといふ。サメによる漁業被
害を減らすため、国の離島漁業再生支援交付金事業があり、1キログラム300円で買い取っ
てもらえる。サメは仕掛けまで食いちぎってくるという。K.Tさんは、針が指に引っかかっ
て、海に引きずり込まれそうになったところをナイフで糸を切って助かった。

イルカは漁師の天敵で、漁中に船の近くで餌や釣れた魚を奪う機会を狙っていて、奪い
取れたら回転などの芸を見せたり、背泳ぎをしてこちらをからかうような行動をとるとい
う。また、うまく釣れたものだけを奪っていき、絶対に釣り針などには引っかからないた
め頭が良く、イルカが来たら漁にならないという。また、カンパチなども釣っている魚を
襲ってくる。

[魚の流通]

内城の漁師は1軒のみである。その漁師であるK.TさんはT家で魚屋も営んでいる。
店でさばける魚については、一斤（600グラム）を2,000円くらいで売っている。また半
斤（300グラム）1,000円のものも売っている。一斤で売るのは魚屋だけではなく、肉屋
などでもこのように売られている。刺身だけではなく、煮つけ用の魚も売ることがある。
これは、小さいものをぶつ切りにしてパックで売りそれほど頻繁には出さず、ほとんどが
刺身として販売している。

これに対して、アラなど100キログラムの大物を釣っても沖永良部島では売れないため、
鹿児島、沖縄で取引がなされた。また、沖縄などに送って漁業組合などにさばいてもらわ
なくてはいけない。T家のご夫妻によれば、Aコープで買う島の魚は高いという。

6. 製塩

内城の製塩作業は「塩を干す」というように表現される。この作業は、大きな樽に海水
を入れ樽の下から管を通して、少しずつ穴に海水を出し、水分を飛ばし、塩を作った。ま
た、海辺の高い所にある石（岩）にバケツで海水をかけて、蒸発したところでその下に平

たい鍋を持ってきて塩を集めたりもした。これは1日中かかる作業で、浜辺に寝泊まりすることもあった。また、海岸のアダンに潮風が当たって塩が付着するのでこれを取ったりした。

R.Mさんいわく、昔は塩を自分で作ったり、米と物々交換で手に入れていた。また、卵でも物々交換が出来たという。田圃のない人も塩を作り、米と交換していた。国頭では米があまりとれなかったが、塩作りが盛んで多く取れたため、塩1升と米1升とを交換しに来る人がいた。

第6節 その他の生業

1. 大工・建設業

内城では農業と並行して建設業に従事した人も多かった。昔は臼を作って売る商売をする大工もいたという。

例えばある人は、昭和25(1950)年から大工として働き始めた。沖縄の国頭塩屋出身の近所組の人に紹介され、沖縄に4年ほど滞在し、国頭の安田にてコンクリートのカリクワや泡瀬の東でアメリカ人の住宅などを作っていた。賃金が1日50円のエラブに対し、沖縄では時給80円であった。沖縄での賃金は近所組の木工班による大工の技術試験を受け、その結果により決まった。

昭和28(1953)年8月8日に奄美が日本に返還されるのではないかとといううわさが流れた頃、沖永良部島に帰れなくなるのではないかと思い、慌てて沖永良部島に帰った。昭和29(1954)年に長男が生まれるとき(23歳)にはまだ沖永良部島で大工をしていた。その当時、内城の大工はこの男性のみであったという。昭和37(1962)年には世之主神社を改築する際にコンクリートの型を作った。この男性は、大工のほかに牛の飼育とキビの栽培を行っていた。これより仕事を増やすと、仕事が中途半端になると考えたため、それ以上はしなかった。

2. 織物

[大島紬]

大島紬は夏に織るといふ。畑のない人は一年中織り、畑がある人も畑仕事の無いときはする。「おしりで織る」という言葉は、座っていればはかどるというたとえである。奄美や名瀬で糸をつくり、それを織る。75センチメートルの定規を使い、単位は疋で縦の糸を合わせなければならない。名瀬で検品をするが、検品を通るのは難しいので糸代と輸送代の値段で検品をせずに身内に売っていたという。

3. 野鳥の捕獲

ザルにツッパリをして糸を垂らした仕掛けでメジロをよく獲ったという。

第7節 内城で働く人

1. R. M さんの場合

R. M さんは昭和8(1933)年8月20日に生まれ、役場に勤める父親と母親、昭和6(1931)年生れの姉の4人家族であった。R. M さんのヤナ(屋号)はヒャーダゴ(平田川)という。M 家の本家はバシヤガミヤと呼ばれていた。バシヤガミヤというのは沖永良部の言葉で「バナナがたくさんある家」という意味であり、バシヤがバナナをさす。

作業は一緒に暮らしていた祖父から教わった。R. M さんは、小学5年生の頃、鋤で耕すのが最初の仕事であった。当時身長は鋤よりも小さかったが、空が明るくなる前から仕事をしていた。

祖父自身は喘息のため畑に行くことができなかった。そのため、はじめて畑仕事をするR. M さんに祖父が伝えたのは、「(自分は畑に)行けないから誰も(仕事のことは)教えてくれないけど、鋤持って立ったらあとは畑が教えてくれるから」という言葉であった。R. M さん自身も、「仕事が仕事を教える」という言葉を自身の経験から口にする。祖父は「ドウキのある人(仕事に信念をもっている人)だった」と話す。

R. M さんは、中学校が終わると一人前になり、卒業後すぐに3軒でキータバを組んだ。1人は本家であるT. M さん(昭和初年~10年生・女性)の夫であるI. M さん(故・生年不明・男性)、もう1人はM. T さんの兄にあたるK さん、そしてR. M さんであった。この3人でいつも弁当を持って畑に向かい、キビの草取りをした。「今日はウチ(の畑)、明日はI. M の(畑)、明後日はK の(畑)」というように3人だけでローテーションを組んでいた。5人などでは、あまり人数が増えても順が回ってこないためである。「1人でもできたけど3人でやったら楽しかったから…」とのことであった。

昭和40(1965)年頃からは建設業者としても働き始めた。1月から6月までの半年間は、キビ栽培で何百トンという生産量をあげ、6月から12月の半年間は建設会社で勤務するというサイクルであった。朝の出勤前に畑仕事をやり、8時から17時までは業者として働いて、夕方になると家に帰り再び畑仕事をした。建設会社では、内城小学校や内城中学校、和泊小学校、和泊中学校の体育館などの建設に携わっている。

昭和50(1975)年代に耕耘機を購入すると、それまで飼っていた使役牛馬(牛1頭、馬1頭)は使わなくなるため、牛の方をさらに5、6頭に増やし、子取り用として飼育した。こちらは相当良い収入になったといわれる。現在は1人で作業しているため、ほとんど貸地にして若者に任せている。

R. M さんは、最盛期307、8トンのキビを栽培し、毎年表彰もされている。オモテの部

屋には、飾りきれないほど表彰状がある。R.Mさんは畑に出るのは6時頃で、そこから4時間ほど作業をする。8時くらいまでには帰ろうと思っているのに、結局どんどん伸びていくと話す。畑仕事が終わった後の朝食は、フガ（卵）にお湯をかけて作った半熟卵2個で、塩をかけて食べた。

2. N.Nさんの場合

N.Nさんは昭和7（1932）年12月8日に生まれた。父親は純農家だが、19歳から大工をしていた。当時は職がなく、沖永良部島で2年間大工として働いた。その後、昭和24（1949）年から28（1953）年の間沖縄で仕事をし（昭和28年12月25日本土復帰）、昭和29（1954）年に沖永良部島に戻り結婚した。沖永良部島で仕事をしても1日50円にしかならなかったが、沖縄で仕事をすれば1時間に80円稼ぐことができた。この稼いだお金をトゥジ（妻）に送って牛を買わせたり、クラ（高倉）を作らせた。N.Nさんは父親が分家であったため、20アールほどしか土地がなく、出稼ぎをしなくては生活ができなかった。そのため沖縄から帰ると、牛を売って土地を買ったり、牛の買い付けの交渉をしたりして、それから牛専門でやっていくようになる。セリ市場では4、5年働き、シボ牛（種牛）を扱った。昭和44（1969）年から種牛を開始したという。

N.Nさんいわく、今一番儲かるのは牛である。仔牛1頭で今なら100万円以上の値がつく。昔は30～40万円だったが、それが相当良い値段だった。また、いい牛を育てるには「食わせ方」が大切であるという。「食わせ方」とは、エラブ中を回って色々な草を食べさせることである。ある年の8月18日にエラブで牛の教習会があったが、回って餌を食べさせていた人の牛はやはりよかった。こういう時、牛の中には男の人よりも女の人の言うことを聞くのもあるが、牛が言うことを聞く人の方が上手に牛を育てる。

昭和47（1972）年ぐらいには10頭ほど牛を所有し、最高は12頭だった。平成11（1999）年には雌牛を福島から買ったこともあり、それに種付けをして良い牛の系統を作った。N.Nさんは牛を約65年間育てていた。現在も共進会（牛の美形コンテスト）で勉強をしているそうである。また、牛を見るだけで和泊の牛かどうかが分かるようである。

N.Nさんが子どもの時代は、鬼ごっこが一番楽しい遊びだったという。また、トリコという互いの陣地を取り合う遊びも人気だった。トリコは、人をタッチして、自分の陣地の人を増やしていく遊びで、先にいなくなった陣地が負けとなる。

3. K.Tさんの場合

K.Tさんは定年退職を機に漁師を始めた。定年までは製糖会社に働いていて、共催部に8つの部があるなか、その1つに釣り部があり、会社に行きながら土日に漁をしていた。社員の時に高知県で船を買い、そのまま買った船で沖永良部島まで帰ったという。船は重さ3トン、全長10メートルくらいで230馬力の「なぎさ丸」という名前がついている。

船の名前と、魚屋の店の名前は娘の名からとって「なぎさ」とつけた。

漁に行った帰りには、暇があれば、トコビシやホーミ、ガニといわれる5センチぐらいの小ガニなども捕まえていた。

第3章 衣食住



R. M さん宅の外観（真柄侑 2017 年 8 月 25 日撮影）

第1節 衣服

1. 衣服の自製

着物などは、昔は家で作っていた。繊維にはシマバシヤ（芭蕉）の幹の皮を使用した。シマバシヤは背の低い木で、幹を裂くと繊維が出てくるため、これを1時間煮詰めて糸を取り、その糸を小さな竹の道具を用いて紡いだ。このようにシマバシヤで作った着物をバシヤチバラといった。チバラは「着物」という意味である。夏に着ると涼しく、これは戦後まではよく着られている衣服であったという。また、養蚕や機織りなどもしており、晴れ着や祝い事で着る服には絹を使用した。

2. 衣服

(1) 普段着

普段着は、下には緋のモンペのようなものを履き、上には甚平のようなものを着ていたそうである。女性は普段、作業する時などは半袖をまくっていた。街へ出かける時は、長袖を着ておしゃれをしていたという。

昭和30（1955）年代は、着物が一般的な普段着で、下着などはつけていなかった。なお、赤ん坊のおしめは、古着を利用して作成した。細長いものと広い幅のものを作っておき、広いものは10枚程度、細いものは出来るだけ作った。

(2) 晴れ着

結婚式の晴れ着は嫁側で用意し、明るい色で作った。晴れ着はお金持ちの人から借りることもあった。この時のお礼はお米や相手が喜ぶものを渡していた。

R.Mさん（昭和8年生・男性）が結婚した頃は、花嫁の衣装などを1日数十円という値段でほとんどをカリヤから借りたという。カリヤとは、結婚式の花嫁衣装などを貸してくれる店のことである。カリヤは和泊にあったという。また、結婚式の衣装をオイチュ（お金持ちの人）から借りる場合もあったといい、この時は米を袋に入れ、風呂敷へ包んだものなどを嫁側がお礼として渡していた。

花嫁衣装には家紋などはついておらず、色は赤や黒が混じったものなどがあったという。また、花嫁のみがお太鼓（太鼓帯）を身に付けており、アグウなどはこれをしなかった（アグウについては「第5章第3節婚姻儀礼」を参照）。結婚式の際に叔母や母などが着ていたスソモヨと呼ばれる裾模様の着物もカリヤから借りていた。

結婚式も葬式も、着物の上に紋付き袴を着る。両親は紋付留め袖を着ていた。一方、結婚式の際は、紋付き袴を着ていたかもしれないが、あまり覚えていないと話す人もいた。紋付き袴は、年の祝い（マーリドゥシエー）やマツリ（三十三年忌）の時なども着ることがあった。

(3) 仕事着

[農作業着]

田圃や畑での作業時は、基本的に長袖を着て作業をするが、田圃で作業するときには袖をまくった。また、下にはモンペやブルマス（ブルマース）、上にはブラウスやシャツなどを着る場合もあった。ノウサ（後述）を着てほっかぶりをし、畑や田圃で作業していたとの話も聞かれた。着物や甚平のようなものを上に着ていた時もあったという。ブルマスは体操着のブルマと同じようなものである。足の裾の部分にゴムが入っているため、田圃に浸からなくて良いとされた。これは木綿を使い自分たちで縫ったという。

暑いときには手拭いを使ってアネサンカブリ（姉さん被り）をしたり、寒いときは同様に手拭いでほっかぶりをして気温対策をしていた。アネサンカブリの上に麦わら帽子をかぶると日焼け防止になると話していた。

ほっかぶりは、耳が隠れるし温かい。特に冬の時期に行う刈り取りは寒いので、おじいさん達は皆ほっかぶりをしていた。また、雨が降った時にもほっかぶりをしていた。ほっかぶりは、タオルが逃げなくて良いという。ウチジロカブリ（内城被り）という被り方もあるとの話が聞かれた。

[漁の服装]

漁に行く時の作業着はどんなものでも良いが、長袖を着た方が涼しく、日焼けをしない。漁に行く朝は、起きて氷を買い、餌や必要な仕掛けを揃え、作業着で漁に行くという。

[ノウサ・ミヨウサ]

ノウサは蓑のことで、今日のレインコートやカッパのようなものである。学校に行く時もノウサを着ていた。これをチグとも称することもある。ヤシの木のような葉をしているチグーもしくはチグ（棕櫚）と呼ばれる植物を使って作られている。ノウサはイグサで編んだと話す人もいた。おじいさんが、昼間に田の仕事をしながら家族全員分を編んでいたそうである。大きな針で繊維を綺麗にして作っていたという。なお、普段着などに使われるバシャチバラは、布や着物にだけ使い、このノウサには使わない。

[日笠]

竹で丸く編み、麦の穂で丸くして綺麗につくる。笠の形は、男女に差異はない。

[フバガサ]

フバガサとは雨が降った時に被る笠である。フバとは、ビロウのことである。竹で枠組みして被せて縫う。田圃作業の合間などに縫っていた。

3. はきもの

戦後も、裸足で生活することが多かった。暖かかったため裸足で遊んでもかまわなかった。学校にも靴は履いていけず、裸足で来るようにされていた。裕福な家は靴を持っていたが貧しい家はなかったためである。学校には、足の洗い場があったという。

昔は下駄もなかったとの話を聞く一方で、下駄を指物の仕事をする人に作ってもらっていたという話も聞かれた。作ってもらう時は、お金を払ったり、下駄の材料の木を2足分持って行き1足分だけ作ってもらっていたそうである。材料はセンダンという種類のほか、焼杉といわれる杉を焼いたもので使用するという話もある。



写真 19: サバ (真柄脩 2017年8月29日撮影)

サバと呼ばれる藁草履はオイチュの履き物であり、これを履く人は少なかった。これを履くと痛いという話もある。下駄やサバはよく作って売っていたという話も聞かれた。

お正月の時にだけ履くような靴もあったという。ただし、R.Mさんが子どもの頃は、年の祝いや節供などで下駄をもらうことは無かった。

4. 寝具

布団は、どの家庭にも沢山あった。親戚がいつ来ても良いようにということで、倉庫の2階などにも布団の予備がある。親戚の人数が多く布団が足りなくなった場合、借りに行く人もいた。昔は、畳の上に寝て、掛布団をかけて寝ていたという話もある。

5. 化粧、髪型

[入れ墨]

若い頃に、女の人が手の甲や腕に小さい花のようなものを入れ墨してあるのを見たことがあるという人がいる。入れ墨は、N.Nさん(昭和7年生・男性)が18歳頃に、80~90歳くらいのおばあさんがしていたという話や、話者のひいおばあさんの頃にはあったという話が聞かれた。

[髪洗い方]

昔、女性は赤土で髪を洗っていた。話者の母の時代である明治大正生まれの人が、昭和30(1955)年頃まで行っていたという。赤土は畑の土ではなく、山からいい土をとってきていた。赤土は酸性土壌のため、現在でいう泥パックのような効果があったのではないかという。

[髪留め]

かんざしが尖っているのは自害するためだという話がある。S家の埋葬で掘り起こした時には、かんざしや櫛、お金などが出土した。

第2節 食事

1. 内城の食生活

内城は比較的裕福であったため、芋類のほか、米や鶏、豚もよく食べていたといわれている。

[食事にまつわる言葉]

朝食をメーシ、昼食をアシ、夕食はイーッという。これに「膳」を意味するジルという言葉をつけると、アシジルで「昼ごはん」という意になる。アシジルやお菓子は先祖と一緒に食事するという意味にもなる。晩酌はダレアミ・ダリアミといって、疲れをとるという意味である（本文ではダレアミと表記）。ダレアミが一番楽しいと話す人もいる。

オーシリーは召し上がれ、マサン・マサムは美味しいという意味である。美味しいお菓子のことは、沖永良部島ではマサグワシィといった。グREGは「いただきます」などを言わず黙って食べる人、クウドックは何もしない食いしん坊を指す。コウシャクは、ぶつぶつ言う人、悪酔いしている人という意味である。

ジョーシチは炊事をする人という意味である。なお、当時炊事はキータバに頼むこともあった。

[一日の食事]

沖永良部島では朝、昼、夜の3食のほかに、15時に間食をする。また、農作業時には10時と15時に間食をすることが多かった。

昔は主食が米ではなかったため、カライモやターイモ、おかずには魚をよく食べた。何でも天ぷらにすることが多く、赤瓜やヤセウリといった瓜はよく酢の物にした。なおこうした野菜は、たけのこも含めて庭で収穫できるものを食べている。スーパーで野菜を買ったことがないと話す人もいる。また、ブロッコリー、ピーナッツ、椎茸、小豆、蜂蜜は重点的に中国産のものは買わないようにしているという人もいた。



写真 20: キビの刈り取り時の間食（政岡伸洋 2018 年 1 月 28 日撮影）

現在のある家の朝食の例をみると、お米・味噌汁・おかず・漬物を食べている。味噌汁は煮干しで出汁をとり、小松菜を入れることが多い。出汁をとった煮干しも捨てずに食べる。また、米にはもち麦を混ぜて食べる。おかずは、ニラの卵とじや魚を焼いたものなどがある。

例えば漁師の食事では、船に電子レンジやポットがあるため、漁中のご飯は妻が作った弁当やレトルト食品を食べているという。海で獲れた魚を食べる時もあった。昔は、ラッキョウかヒルの漬物と、イモや握り飯などを弁当としてよく持って行っていた。

[外食]

ある話者は、和泊のカラオケのグループに3つほどに入っており、週に一回の頻度でカラオケに行き、そこで食事をする。カラオケは食事つき2時間2,000円で、魚の煮付け、クラブ(昆布)、大根、アバラなどが出る。

2. 米食

米は、精米されるとフミ、炊いたご飯をメーと呼ぶ。Y.Kさん(大正12年生まれ・女性)の家では、稲作をやっていたため米はあったがほかの食べ物や生活用品がなく、節約のために十分に米も食べられなかったという。姑が厳しい家では最初に芋をたくさん食べたあとでウブクメ(口直し)くらいの量の米を食べなさいと姑にいられていた。

白米ばかり食べると短命になるという話がある。後蘭は米ばかり食べていたので六十一の祝いができる人が少なかったと話す人もいた。

脱穀は自分たちで行い、精米は山城などで行った。

[米の料理]

・ドゥーシー(おじや)

ドゥーシーとはおじやのことである。味噌や塩で味をつけ、汁物のようにして食べる。終戦直後はソテツの入ったドゥーシーを主食にしていたという。ある話者は5人兄弟だったため、競争しながらドゥーシーを食べていたと話す。

ドゥーシーにはほかにも野菜や豚肉など余った食材などを入れた。芋を入れるとイモドゥーシーといって、芋が少しとろけたものに少量の米が入っている。ある話者は、芋がとけるのが苦手で、芋抜きで食事を作ったところ姑に怒られ、使うはずだった芋を分けさせられたと話す。

・ケーメー(お粥)

ケーメーとはお粥のことである。ソテツの実を乾かしてすりつぶして粉にし、ドゥーシーやケーメーに入れたのだという。

・ヤキメシ（チャーハン）

ヤキメシはチャーハンのことで、前日の残りご飯があれば昼食にヤキメシが作られることがある。ある話者は初めて作った料理がヤキメシだったそうで、卵を炒って皿にとってから、ピーマン、人参、ベーコンを入れて米と炒める。塩とコショウ、少しの醤油で味付けをした。

・七草粥

七草粥は七品粥とも呼ばれる。大根や人参、正月のおせちの残りなどが入っており、醤油や味噌で味付けをする。これはトウジ（妻）が調理をする。畑にある7品で作る粥が七品粥であると話す人や、七品粥はあるもので作っていたと話す人もいた。

[もち米]

もち米は自家で搗いていた。もち米やおはぎは正月のほかにもキンジなどの時に食べた（キンジについては「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。

特別な時には、きなこあんこをしゃもじでつぶしたもち米と一緒に食べたという話もある。ある家は、もち米を炊いて湯飲みに入れて丸め、きな粉につけて食べる。あんこもつけたがきな粉のほうが簡単であるという。

[トーブミ]

外国産の米はトーブミとって、これはあまりおいしくなかった。終戦後で米を作れなかった時は、このトーブミをよく食べていたという。

3. 芋類

[ターイモ（田芋）]

・ターイモモチ

正月はもち米を使って餅を作り、墓正月はターイモを使って餅を作る。ターイモモチは冬に葉が落ちて芋だけになったターイモをつぶして炊き、黒砂糖と混ぜ、きな粉をまぶしたら完成である。傷みやすく、墓に置くとすぐにカラスが寄って来るため、供えた後はその場で食べてしまう。今ではターイモモチは作らず買っている人が多いのではないかとのことである。特に若い人達は作ることはないだろうとの話が聞かれた。ターイモモチは昔あったが、今はないと話す人もいた。

天皇陛下が沖永良部島に来た時に、ターイモモチをご馳走したという。

・ムジ（ターイモの茎）の調理

ムジはターイモの茎のことで、販売されているものは切ってあるものや長い状態などさ



写真21：ムジ（阿利よし乃 2018年8月28日撮影）

まごまである。1束100円で売られている。夏の唯一の野菜が、このムジである。ムジは、釜で煮て調理するという。

ムジは、たくさん取りすぎると田芋自体がほぼ水芋状態になってしまい食べられなくなる。ムジは、手に赤いニガが付いてかゆくなることがあるそうである。

[カライモ（サツマイモ）]

昔はイモ畑が沢山あり、芋をよく育て食べていた。学校にも芋を持って行った。カライモは炊いたり、シューナーと呼ばれるフダンソウをゆがいて入れて混ぜたり、米ぬかに入れて食べたりした。その他にもフーナビ（大きい鍋）でカライモを煮て、米に代わる主食として食べていた。当時のカライモは、今はもうない種類だった。また、お菓子代わりにカライモを食べたり、牛のために切って食べさせたりしたという。

安納芋は土の良い場所で育ったものである。

[里芋]

里芋は沖永良部島でコイモとも呼ぶ。コイモは一級品だそうで、育つ場所がやや特殊であるという。

[じゃがいも]

じゃがいもは煮物やカレーに使う。「春のささやき」は大きいがメイクインよりもおいしくないという話も聞かれる。

4. 麦

麦は、終戦時の米が無かった時に作っていた。終戦後も食べていたが、この頃はソテツの方が食べる機会が多かった。麦はあまりおいしくなかったという。麦で味噌や醤油も作ったが、米で作った方が美味しかった。

現在は、健康のためにもち麦を食べている家もあり、これはご飯に混ぜるほか、サラダにも入れる。

[麺料理]

・アギゾーミ（ソーメンチャンプル）

アギは炒めるという意味で、炒めた素麺をアギゾーミという。素麺は茹でてから油で炒め、味付けをする。豚肉と野菜を入れる。野菜はどんなものでもよい。

5. トージニ（高粱）

トージニの実をキビという。トージニの実をつぶしてふかし、団子にしたものがキビダングである。実を粉にして、団子にしてから蒸かす。団子はトージニのみで作る。

6. ソテツ

[ソテツの食べ方]

ソテツはニスやご飯にした。ソテツには発ガン性があるため、十分にあく抜きをする必要がある。9月か10月頃に実が取れるので、乾かして白で粉にし、振るいにかけてカライモと混ぜて蒸して食べた。

戦後は、ソテツの枝の部分を取って川で腐らせ、押切で割り、干して実を抜き製粉してから炒めて食べた。ぱさぱさして食べられたものではなく、まずかったと話す人もいる。また、ソテツの実を干したものはケーメーにもして食べた。これは現在も小学校の体験授業などで作られているという。

ヤラブミソは、それ自体はあまりおいしいものではないが、漬物に使ったりイカやタコと一緒に調理をしたりすると大変おいしくなる。ヤラブミソについては後述する。

7. 豆類

豆は自家用で作っていた。豆の種類が多すぎて、沖永良部島の人でも理解しきれていないとのことである。

[ジマミ・ジーマミ]

落花生のことを沖永良部島ではジマミやジーマミと呼ぶ（本文ではジマミと表記）。8月が旬でよく食卓に出る。ジマミは塩水でゆでて食べることが多く、少し置くと味が出てくる。塩加減は人による。また、ジマミを干して砂糖を絡めてもおいしい。ジマミを片栗粉で固めたジマミ豆腐というものもある。ジマミは冷凍すれば1年はもつという。

ジマミはカラスに食べられてしまうことがよくある。



写真22：ジマミの塩ゆで（真柄侑 2017年7月31日撮影）

[大豆]

大豆はヤマト豆、シェークともいう。大豆を石臼でひいて、豆腐や醤油を作った。また、

子どもが小さかった頃は節分に煎った大豆を家の中にまいた。

[タチマミ]

タチマミは四角豆のことであり、天ぷらにしたり汁物に入れたり、皮ごと切って味噌漬けにする。また、中の豆は福神漬けに使われていることもある。

[ママミ]

ママミは小豆のことをいう。これでするこなどを作る。また、酒のつまみになることもある。

[豆腐]

豆腐はジマミや大豆で作られる。一方で、高野豆腐の方が栄養があるため高野豆腐をいつも使っているという家もある。

8. 肉と卵

[豚肉]

・食べ方

豚は、蹄と毛を除き全て食べるという。赤身は自分たちで少しずつ消費するか、高めに売れるので売ったりしていた。豚のタンはなかなか食べられない。年の祝いや正月、子どもが良い成績をとったときなどに食べられた(飼育の詳細については、「第2章第4節畜産」を参照)。

豚のと殺は家の裏側で隠れて行う。ただし豚を育てている家でも、と殺は自ら行わず、作業を頼んでお返しはキビで返していた場合もある。

と殺の手順は、まず土手に立てかけた梯子、もしくは納戸や井戸に豚の頭を下向きに縛って吊るし、心臓を包丁で刺す。そして血を大きめの鍋に集める。この血は後に血汁に使用される。その後、豚が完全に絶命したことを確認してから、110~120℃ほどの熱湯をかけて毛や皮、蹄を剥ぐ。絶命を確認するのは、熱湯の熱さに驚いて逃げ出すことを防ぐためと、豚を苦しませないためである。

マーイレ(解体)するときは、少々安い三枚肉などの脂の部分と、値段が高いモモ肉などの赤肉に分ける。豚を殺し、肉を切る包丁は日常的に使っていた包丁で、現在の包丁より少々刃渡りの長いものを用いた。血を出し切ったら、頭から切って腸を出して切断していく。こうして肉をさばくのは男性の仕事で、資格などはなかったという。中には豚のと殺、解体が得意な人がおり、R.Mさんの家では母親の弟が上手く、主体的に行っていた。

昔は公民館の駐車場あたりでも女性も混ざって皆で豚をヤイた(と殺した)が、子どもには見せないようにしていた。なお現在、沖永良部島では自分たちで豚をヤケなくなって

おり、と殺場以外で届出を出さずに漬すと罰金を取られる。正月にはと殺場で漬してもらおうという人もいた。と殺場では、熱湯の風呂に入れていた。中途半端に殺すと、豚が飛び出してくるため危険だという。

・豚肉の保存

豚の肉、主に三枚肉は、1キログラムの塊または1斤（600グラム）に切り分けて、生の状態で多めの塩を手ですりこみ、塩漬けにする。さらに、塩を沢山入れた専用の甕に押し込み保存した。これにより、1年間は保存できるという。豚足やあばらの骨付き肉も同様に保存した。

塩漬けされている豚肉をシューチキ、塩漬けされていないものをプーイ（生肉）といった。これらの豚肉を料理に使う場合は、洗った後に湯がいて塩を抜くことで、肉の旨味が出るという。また、塩抜きをしないと塩辛くて食べられないため、ゆがくための大きな鍋があった。

塩漬けにした肉は、畑で作った野菜と一緒に炒めて食べたり、おつゆに入れたりした。内臓はゆがいて調理した。内臓の部分は腐りやすいがおいしいため、早めにヒルの実よりもさらに香りの強い葉などと炒めて食べていた。各家庭によって辛口か甘口かなど味は異なるが、基本的には醤油で味付け、油で炒める。この時に使用するヒルの実は別に漬けておくので、正月になると各家庭からヒルの香りがしたという。なお、正月に食べる豚肉はショウガチワと呼ぶ。

甕は土製で、トウグラ（後述）に並べていた。甕の蓋はぴったりと合うように自分で作った。大きい甕をトゥーチブといい、小さい甕はトゥーハシという。甕の中には、上記のように肉を塩で漬けておいたり、味噌を漬けたりした。

・ソーキ

ソーキは、豚のあばら肉である。アクが大量に出てくるため、一日ゆがいてから洗って塩を入れ、2時間ほど煮て柔らかくする。最近では圧力鍋を使うと15分ほどで出来るが、圧力鍋にかけるより2時間ほどかけてコトコトと煮た方がおいしいという話もある。また水を二回かえて澄むまでクブと一緒に骨が柔らかくなるまで煮るという家もある。

ソーキ骨を使って、オリジナルのおつゆを作っている人もいる。ソーキ骨のおつゆはごちそうとしてお正月も食べるが、それ以外も食べた。

ソーキは、東京にいる孫によく送っているという人もいる。

・レバー

レバーは、血抜きを施し3日間ほど味噌に漬けるか塩漬けにする。家によっては豚の耳や頭、タンなども同様に味噌漬けにする。

・豚足

豚足は、油であげてから塩炊きにしたり、醤油で煮たりする。豚の角煮は、長い時間、砂糖と醤油で炊いて食べる。

・ワーアブラ

豚の脂はワーアブラという。鍋で溶かしてワーアブラにし、壺などの容器に入れて家の棚に保管したという。すると、油が白く固まるため、その油を匙でとって野菜炒めや味噌汁にかけて使用した。食べ物のなかった戦時中にも動物性油として使っていた。

・血汁

血汁はヤイタその日にしか食べられないものである。血汁には、豚の血をベースに豚の首の皮、顔の皮、豚肉、揚げ豆腐、大根と大根の葉などの野菜を入れて塩で味付けする。血の塊が美味しいという。また、血は血汁以外の汁ものにも使うという。

昔、血汁ができたときは、近所の人を呼んだり、親戚などに配ったりしたという。

・サンブニ

サンブニは豚の煮つけのことで、祝いの際の料理である。豚のあばらが使われたサンブニはおいしい。

食べる時は、正月や命日のみだった。そのため、普段はサンブニは買わず、盆と正月時のみ買うという。今はサンブニを圧力鍋で炊いている。ソーキ（豚のあばら）は、甘辛くする。

サンブニを入れるかは、その料理に入っている具材で区別する。

・アゲミソ・アゲミシュ

アゲミソ・アゲミシュは油で揚げた豚肉を混ぜた味噌のことである（本文ではアゲミソと表記）。祝いの時の定番であり、お茶うけにも良いとされる。また、来客のあったときや、居酒屋でもよく出される。



写真 23：アゲミソ（佐竹由羽 2018 年 8 月 26 日撮影）

アゲミソは豚肉 1 キログラムに対して砂糖と味噌 700 グラムを混ぜ、香りづけにピーナッツの粉と和えたり、家によってはゆがいた卵と砂糖を混ぜたりする。ここにかつお節を入れてゆっくり加熱するとおいしくなるという話もある。

ある話者は、現在九州に住んでいる息子が肉が好きだったため、肉を多め、味噌を

少しの割合でアゲミソを作り、送っていたという。

[牛肉]

牛をヤクときは、まず金鎚のようなもので眉間を叩く。土手があったら土手で、はしごにのせて頭を下にし、心臓を刺して血を抜く。また、動脈を切って血を抜くこともあり、そのときは字にいる人が行った。

足の怪我などをした牛もヤイた。ただし、育てていた牛が死んだときは、血が肉の中に入って青臭くなるから食べない。また仔牛が死んだ時には土に埋めたという。

豚同様、現在は許可なしにと殺はできないため、黙って牛をつぶし、隠れて食べたという話もあった。豚はいくらか大目にみてもらっていたところもあったが、牛はそうはいかず、警察の見つかると大変だったという。

ヤイた牛は、昔は多めの塩で肉を揉み漬け保存するため、塩辛いので水でもどして食べていた。現在は、すき焼きにしたりするという。畜産農家は、牛を買って食べる。「自分の牛を買ってもらっているからお互い様だ」という意味であるという。すき焼き会というものがあり、肉の売れがいい時に畜産関係者が集まって、喜びの宴会としてすき焼き会をしていた。N.NさんはAコープで1,200円の牛肉を食べるそうで、牛は肩ロースが一番美味しいと話す。

[山羊肉と山羊乳]

山羊は、山羊乳をとるかヤギ汁にして食べる。山羊乳は子どもが飲むものであった。また、ヤギ汁は栄養価が高い。山羊を食べる際には、首を刺して血を抜き、熱湯をかける。

沖永良部島で食べる山羊は、現在は加工されたものを購入しているが、昔は海岸端にと殺場があり、沖永良部島内でつぶして食べていた。個人でヤイているのが見つかった場合は罰金を払った。別の場所で山羊1頭をヤイて持ち帰ったという人もいた。

[鶏肉]

鶏肉の赤身のことをカシワという。特別な行事の際に卵を産ませていた鶏、あるいは卵を産まなくなった鶏を絞め、トゥイ汁（後述）やシブイ（冬瓜）との炊き込みご飯などで食べられた。運動会では本家の嫁は立派な食事を作ったといい、ある話者は鶏肉とトウガンの炊き込みご飯を食べられたので、そのご飯が食べたくて選手になったという。また、運動会の稽古のときはトゥイ汁を食べた。

鶏は、首を手か縄で絞めた後、熱湯をかけて毛をむしり、内臓を処理する。汚れや内臓を流すため、海の近くや川、川の出口であるフチで夜にヤイた。親の見様見真似をしてヤイたという人もいる。

鶏をヤクときはどこでも個人で行っていたが、罰金が発生するため隠れてやっていた。

・トウイ汁

トウイ汁とは、味噌、鶏肉、シブイ（冬瓜）、豆腐、しょうが、大根を入れたものである。

・シブイ汁

シブイと鶏肉を切って生姜を沢山入れ、クブ出汁で煮たものである。

[フガ（卵）]

卵は、沖永良部島の言葉でフガという。

昭和のはじめは卵を買う時代ではなかった。鶏小屋で鶏を飼い、10個や20個は卵を取っていたそうである。卵は贅沢品であり、風邪を引いたときに食べることが出来たので、仮病をしてでも食いたいものでもあったという。頭が痛い時も卵を食べれば治るらしい。

畑仕事が終わった後の朝食は、お湯をかけて作る半熟卵に塩をかけて2個食べたという人もいる。

9. 魚介・海藻

[魚の行商]

昔は与論島に漁師が多く、「ユーコンショウリー」と言って漁師の妻が和泊から歩いて庭先に魚を売りに来たようである。ユーは「魚」、コンショウリーは「買ってください」という意味である。頭の上に生の魚をのせて売り歩いており、魚が欲しいと言うと、庭先で魚を捌いてくれた。魚を捌くことはアチュコルといった。捌かれた魚は竿天秤で重さをはかられ、米と魚で物々交換をして買ったという。昔は与論島、沖縄の漁師が多かったが、現在、漁師の子どもはほとんど漁師をやめて役場に勤めている。

現在はスーパーで魚を買うようになったが、島の魚は高価で売られているため、外国産を買うことが多いと話す人もいる。

[魚の調理]

魚は、刺身にしてよく食べられている。畑仕事での疲れを癒すため、また酒のつまみにという理由から、男性に刺身を好む人が多い。昔から刺身は高級品であり、特に農家の人は農繁期にお金が入るため、刺身の売れ行きが良いという。また、塩焼き、煮付け、フライ、からあげなどにして食べる。湿度の高い環境であることから、干物は北風が吹くときに一晩乾かすくらいが限度である。カビが生えてしまう。ミカンやカボスを魚にかけて食べることもある。

大きな煮干しは醤油で炊いてご飯にかけて食べるとおいしく、ごちそうであった。また、グルクンは、から揚げにするとおいしい。味付けは塩だけで、きつめにふってから少し置き、水分が飛んだらそのまま揚げる。このとき、片栗粉をつけて揚げるとカラッとしてお

いしくなる。甘い酢味噌をから揚げにつけて食べるとさらにおいしくなるという。魚のアラで取ったダシの味噌汁は、これをユージュル（魚汁）という。アカマツカサの煮付けもおいしい。焼いた魚の身をほぐし、味噌と和えた「魚の茶うけ」というものも作られた。

[クジラのタリガシ]

タリガシというのは、豚やクジラなどの肉から脂分を取った残り物の意味で、クジラの脂をとったカスのものをクジラのタリガシといった。色はオレンジ色に近く、本土から来たもので、和泊の店などによく売っていた。大根などと一緒にヤラブミソで味付けした煮物が作られることが多い。クジラのタリガシは、今はあまり見ないがよく売っているものであったため、日常でも食べた。

[イカ]

イカの頭は、味噌漬けにして漁協に売ったり親戚などに配ったりするという。イカの味噌漬けは、ソデイカを煮て、切って、柔らかくしてから味噌に漬けてつくる。イカの味噌漬けは、今流行している料理だと話す人もいる。また、M.Tさん（昭和14年生・女性）はオリジナルの料理としてサキイカと人参を和えるイカニンジンを作っている。

[ホーミ]

ホーミは、おかずというよりもお茶うけの食材であるという。夏が旬である。ホーミは酢味噌をつけて食べるだけではなく、味噌、醤油とネギで炒めて食べてもおいしい。また、ホーミに味噌、酒、ザラメを小スプーン2杯ほど入れて炒めると、大変おいしいという。



写真 24：ゆがいたホーミ（佐竹由羽 2018 年 8 月 26 日撮影）

[ガニ・カニ]

ガニとはカニのことである（本文ではガニと表記）。ガニは出汁を取るためだけに使用することが多い。ガニのお腹の部分はおいしくないため、腹を取って下処理をする。

[アオサ]

天然のアオサは旬の12、1月～4、5月の初めまでであるとされている。アオサは養殖のものより、天然のものが美味しい。

アオサは、卵焼きや味噌汁に混ぜたり、酢の物に入れたりして食す。アオサの味噌汁は、煮ると色が黄色くなってしまうため、食べる直前にアオサを入れるという。

10. 野菜

[野菜類の種類]

内城で食べられている野菜類にはそれぞれ次のようなものがある。なお、分類については『和泊町誌 民俗編』[和泊町誌編集委員会：1984]を参考にした。また、各栽培の詳細などについては、「第2章第1節農業」を参照されたい。

- ・根菜類 大根、人参、ゴボウ、里芋、たけのこ、らっきょう
- ・葉菜類 ネギ、キャベツ、ニラ、パセリ、小松菜、ヒル（ニンニク）、ムジ、ほうれん草、チンゲン菜、レタス、白菜
- ・豆類 ソラマメ、ママミ、ジダイズ（地大豆）、大豆（うち、ママミ、ジダイズ、大豆はもやしにもなる豆類である）
- ・果菜類 カボチャ、ゴーヤ、シブイ（冬瓜）、オクラ、ピーマン、トマト、パパイア、ヘチマ、ナス、キュウリ
- ・茸類 椎茸、ドンコ（椎茸の大きい種類）

[たけのこ]

たけのこは、皮をむいて押切で切る。カマドでハバタを被せて米ぬかを入れ、ゆがくことによりアクを抜いたという。アク抜きをしたたけのこは冷凍して保存しておく。解凍するときは自然解凍では筋が残ってしまうため、水につけて解凍する。皮をむいて白いところを食べるという。



写真 25：たけのこと押切（畠山稜平 2017 年 8 月 27 日撮影）

・ガラデー（古参竹）

たけのこの中でもっともよく食べられる種類である。細いため、湯がきやすく、生でも調理に使えることもある。チャンプルーにするとおいしく、特に卵チャンプルー

ルーにはガラデーをよく使うという話もある。

ガラデーは箸の材料にもなる。

・トーデー（孟宗竹）

トーデーは、硬くなるのが早いため、若いうちに先の方だけ食べる。ガラデー同様に湯がかなくても調理することができ、チャンルーにしたり、豆腐、豚バラ、クブ、豚足で煮つけを作ったりもするという。

トーデーは鯉のぼりにも使う。

・ダイミヨウダケ

ダイミヨウダケは4月～6月頃まで、たけのこをとることができる。アクが少なく湯がかなくても食べられる。

・シマデー

島に自然に生えてくる竹である。何もない時は食べるが、基本的にシマデーはアクが強く硬いため、食べることはあまりなく、ヒャーゴと呼ばれる竹かごなどの竹細工に使うという。

[ヒル]

・ヒルの調理

ニンニクはヒルといい、来客があるときに炒めて食べた。ヒルは、実の入る前から2か月ほどの期間であれば、葉や茎も食べられる。

正月には豚ホルモンとヒルの葉・茎を和えて炒め、油と醤油で味付けたものを食べる。家によって辛口や甘口などは異なる。

ヒルの漬物は、黒砂糖で漬けザラ糖も少し入れる。ヒルは大きいものは売れるため、家庭では小さいものだけ漬けておく。ヒルは痛む心配がない。

・ヒルアギ

ヒルアギはヒルの葉と豚のわた（内臓・腸）を砂糖と醤油で炒めたもので、ごちそうであった。ヒルの葉は実よりも香りが強く、長期保存ができない豚の内臓を調理するのに適していた。

・黒ニンニク

黒ニンニクは、炊飯器で1週間から10日程度、皮ごと保温しておく。葉は、炒めて醤油などにつける。

[大根]

大根の旬は11月～3月頃で、畑のものはこの時期のものがおいしい。大根は味噌漬けにしたり、カラカラに乾燥した大根を塩もみしたものに、砂糖を入れたりして食べた。

昔は大根を作っていたが、菌により黒くなってしまったため、今はスーパーで購入しているという人もいる。一方で、購入した大根は、乾燥して中身がなく、漬物にしても筋張って美味しくないという人もいる。

トキナシダイコンはあまりおいしくないといわれる。

[シブイ (冬瓜)]

シブイは、おつゆで炊く。また、シブイ汁などにも入れる。

[ゴーヤ]

ゴーヤは表面の突起が大きいほど甘いといわれる。佃煮だけでなく酢味噌や梅と和えたりして日持ちさせていた。佃煮をはじめ、味付けは甘辛いものが多いという。ほかに、ゴーヤを砂糖、塩、少量の醤油につけたものなどもある。

[ピーマン]

料理名は不明であるが、ピーマンに塩昆布を混ぜて食べるという話もある。

[その他の野菜の調理]

・煮物

クブ、つわぶき、ソーキ、ちくわ、さつまあげを入れる。他にも高野豆腐などをいれる。ちくわを早く入れすぎてしまうと出汁がしみすぎて本体の味がなくなってしまう。

・なます

塩で揉んだ生野菜を酢と和える。

[山菜類]

・ツワブキ

ツワブキは12月～3月が旬でよく生えている。茎には白いものと黒いものがある。水に入れて1日がかりで水を替えながらアクを抜く。アクが抜けると、甘くなる。その後は塩で揉んで冷凍保存しておいたり、佃煮にして食べる。煮しめにいれることも多い。

・ヤマブキ、イエージェー

ヤマブキやイエージェーと呼ばれるフキがある。庭でいろいろな作物が採れるため、そ

もそも山まで行って採りに行く人はほとんどいないとされる。また、アクが強すぎて調理が面倒であるとも聞かれる。

・ナセ

12月～3月が旬で、お煮しめに入れる。4月にとったものはもう食べられなくなってしまふ。

お煮しめは普通、行事の際に作るものだが、いつでも作っていたという人もいる。

・フキ

フキはアクが多く出するためゆがいてから皮を剥き、1日ほど水につける。アクが抜けたかどうかは味を確かめながら確認をする。アクが抜けると甘くなる。

[漬物]

漬物はいつでも常備しており、来客の際は必ず漬物を出す。お菓子は出したとしても1つくらいで、基本は漬物を多く出すという。漬物を3種類くらいは冷蔵庫に入れて保存しておき、後は冷凍しておけばいつまでも漬物が食べられる。

ある人の場合、野菜に対し塩分5%で漬物を作る。下味は塩でつけ、2～3日間は酢と沸騰させた砂糖と醤油、防腐剤として焼酎か酒に漬ける。また、別の話者は味噌と砂糖を入れて沸騰させ、再び砂糖を入れ冷ましてから漬けている。たいていの漬物は、作ってから1週間頃が食べ頃だといわれる。また、1日で漬けられる浅漬けが便利だという人もいる。

漬物は同じ汁に漬け続けるが、だんだんと酸っぱくなってまずくなるという。そのようになったときは、汁をこしてから砂糖を足し入れる。味噌の場合は、2回程度しか使いまわさない。あまり使いまわすと漬物が辛くなってしまふからである。

自分の子どもなど、本土のような遠い場所にいる人に漬物を送るときは安い味噌を使うという。浅漬けには浅漬けの素を使うが、あまり日持ちしないという。



写真 26: M.Tさんのさまざまな漬物 (真柄侑 2018年8月26日撮影)

[いろいろな漬物]

漬物は各家庭により漬け方が違う。そのため、ここでは聞き書きで得られたいくつかの例を紹介する。

・瓜

瓜の漬物はナラツケのようなものである。

瓜を切ってから種を取り、4キログラムになるよう量る。砂糖1キログラムと酢1カップ(1.8ミリリットル)に清酒1カップ、塩1カップを入れてとろみがつくまで混ぜる。瓜を細長くカットして、混ぜた汁の中に漬け、容器に移し替え、汁も上まで入れる。そうするとただ漬けばなしにするよりも柔らかくなるのだという。1週間で食べ頃になるという。

別の家では、瓜の漬物は塩でつけた後、醤油と砂糖で味付けると話す人もいた。また、瓜はメロンと同じ漬け方をするという人もいる。

最近の子どもは浅漬けが好きで、特にウリの漬物が浅漬けのようで好きだと話す。ウリの浅漬けは一晚でできる。一方、赤毛瓜という皮が赤く、実が白いウリは、酢、塩、砂糖で酢の物にする。漬けて1週間で食べ頃である。

・大根

漬け方は瓜と同様であるという。

・カブ

漬け方は大根と同様である。香りがあるっておいしいといわれる。漬けるときは酒を入れるか入れないかで柔らかさに差が出てくる。

・パパイヤ

沖永良部島では、パパイヤの漬物は定番の料理であるという。昔はパパイヤの皮を剥いてから塩で揉んで押さえをし、味噌と砂糖を混ぜたものに3日間漬けていた。他にも、パパイヤに塩をかけて、重石を置き塩辛くして、漬物をつくるという人もいた。

M.Tさんは、24歳のときにはじめてつくったのが、パパイヤの味噌漬けだったという。味噌を2回ほど替えて、砂糖を入れた漬汁に、塩で揉んで押さえをして漬けた。味噌は1か月程度おいたところで替えていた。

・ブシュカン(仏手柑)

ブシュカンの漬物は黒みがかかったボンタン漬けのような漬物で、手間がかかる上に正確な分量が決められているため「幻の漬物」と内城の人たちは呼ぶ。また、昔よりも珍しい漬物になった。

ブシュカンは500円ほどで販売されているが、屋敷内に木がある家もある。果実自体は青く棘があり、中はレモンに似ているもので、ブシュカンの漬物は麦と豆で作った赤みそと砂糖に漬けて作る。ブシュカンは3年間ほど漬けるため、色が真っ黒になる。

ブシュカンの漬物は、まずブシュカン
を約1か月間、お湯の中に入れて
苦い皮の成分を取る。お湯は毎日
1回取り換える。1日に2回取り
換えると漬ける期間が短くなる
ため、2回取り換えることもある。
皮の苦い成分が取れたら、味噌
1キログラムと砂糖1キログラム
を入れる。皮の苦い成分が取れた
かは、舐めた時に甘いかどうかで
確かめる。砂糖はざらめでも白糖
でも黒糖でもよいが、黒砂糖を
混ぜた方が味噌の色と合って
綺麗だといわれる。また、ソテツ
の実で作った赤味噌にブシュカン
を漬けることもあったという。



写真27: ブシュカンの漬物 (佐竹由羽 2018年8月26日撮影)

ブシュカンの漬け物は普段食べることもたまにあるが、贅沢な食べ物であるため、普通はお祝い事や法事などで食べることの方が多いという。

・オクラ

塩で揉んでから醤油と砂糖で漬ける。

・その他の漬物

カボチャやキャベツの芯も味噌漬けにするという。また、ソデイカの味噌漬けなどもお店で買ったりしていた。イカは硬くならないようよく煮込むそうである。

[きのこ類]

・椎茸

椎茸は、最初に1日ふやかしておき、砂糖と醤油と清酒で煮る。またイシヅケを客に出すという話も聞かれる。その他の部分は高野豆腐などと含め煮にする。

・ドンコ

ドンコは椎茸の大きな品種で、ある人は九州にいる親戚から送ってもらっているとのことである。

11. 薬草

内城には、約100種類の薬草がある。ヨモギはすりつぶして止血に使う。また、血圧を下げる効果もある。オオバコはそのまま火にあぶってできものにつけるといふ。

12. 果物

[バナナ]

バナナの実は早めに収穫して日に当てておく。

一番おいしいといわれるのはオガサワラバナナで、シマバナナやモンキーバナナとも呼ばれる。暑い時期のほうが熟れるし、栄養もあっておいしい。冬は夏ほど美味しくなく、収穫量も少なくて実も細い。

[みかん類]

喜界島のみかんは、ケラジミカンという。島みかんは、オウト、カボチャなどの品種がある。

[タンカン]

タンカンが一番美味しく、甘いという。タンカンの皮だけのジャムがある。

[メロン]

昔、玉城の人がメロンを売りに来ていた。間引きした小さなメロンを味噌で漬けたりする。知名町で行われた法事で出てきたこともあった。

[パパイヤ]

パパイヤは火を通して柔らかくならない。現在は、パパイヤシリシリにして食べたり、腐らないように、漬物にしたりして食べる。パパイヤ漬けは硬い。また、パパイヤの葉は豚肉を柔らかくしてくれる効果をもつという。パパイヤを売るときは真空にして売った。

[シークリブ]

シークリブは、お正月頃によく食べるという話が聞かれた。

[バンシロウ]

バンシロウとはグアバのことである。木に実をつけ、皮ごと食べることができる。また、皮を剥いて冷やして食べたり、砂糖で煮たりして食べる。冷凍しておけば1年はもつという。昔はおやつとして食べられていた。ただし、バンシロウなどの種子のあるものは、3個食べたら便秘になるとよくいわれる。

現在飲まれるバンシロウジュースは、バンシロウのヘタを落としてカットし、ミキサーにバンシロウが浸るくらいの牛乳、黒糖 100 グラムを入れて混ぜるとできる。高齢者には飲みやすいように濾す。

[パッションフルーツ]

黄色の実はずっぱく、赤い実であれば甘いという。パッションフルーツの実は、先端だけを切って中身をくり抜き、そこに焼酎などを入れてお猪口のようにしながら果実を味わうという楽しみ方もされていた。



写真 28: パッションフルーツ (板橋奈南 2018 年 8 月 29 日撮影)

[クワの実]

クワの実は紫色になると食べることができる。鳩がよくつえばむ。

13. 調味料 (シューテ)

[塩 (マシュ)]

塩は作るか、米や卵を対価にして買ったりしていた。田のない人はよく米と交換しに来ていた。国頭では岩に海水をかけて蒸発させて塩を作ったり、海岸のアダンに塩が付着しているのを取ったりしていた。国頭では塩づくりは盛んだが米があまりとれなかったため、塩 1 升と米 1 升とを交換しに来る人がいたという。

[味噌]

味噌は、現在はスーパーで購入することが多いが、昔は各家庭で作られていた。味噌は米味噌やヤラブミソなどもあるが、基本的には大豆を入れて作る。米や大豆などを蒸して臼で搗き、麴菌を入れて作っていた。味噌の麴は畳 2 畳分を使い、布団を被せた。当時は 10 日ほどかかったという。味噌麴が綺麗にできると味噌もおいしくなるといわれた。失敗しないように夜中も味噌麴を起きてみていたそうである。また、味噌を作るときは農作業を手伝ってもらう人にお金を払って手伝ってもらっていたという人もいる。

今は婦人会などのグループで味噌を作ることもあり、それは 1 日でできるものである。

・ヤラブミソ

ヤラブミソは実だけを抜いて味噌を作る。実はしっかりと乾燥させ、石臼で粉にして使う。各家大きな臼と杵が餅用とは別にあった。切ってから干して、実を粉にし、麴を大きな容器で蒸して布団や毛布を被せた。また専用のむしろがあり、貸し借りをしていた。黄色の麴は、夜中でも確認した。ソテツの粉とカライモを混ぜることもあった。ヤラブミソで味噌汁を作ったと話していた。ヤラブミソは知名の方で今でも作られている。ヤラブミソは漬物に使うとおいしいという。

[砂糖]

昔は、サトウキビを口で皮を剥くように「ギイー」と引きながら食べた。また、黒糖も作っていた。サタグルマのようなしぼる機械が各家庭にあった。黒砂糖を作った鍋で、お風呂に入っていた人もいたらしい。この砂糖を作る鍋のことをサタナベといい、製糖の時に使うお玉をサタニブという。鍋の縁についたキャラメル状の部分はガニザタという。黒糖はアクの取り方で味や色が変わる。

黒糖は喜界島のものが一番おいしいという。ザラメをサトウキビの汁に入れて炊きなおしているため、2倍ほど高くおいしいという。黒砂糖にザラメを入れて炊き直しするとさらに美味しくなる。なお、砂糖はあまり料理に使わないという人もいた。

[シー（酢）]

黒砂糖を作るため使った鍋を洗って桶に入れ、そのまま置いておくと上の方にカビが生え、その下に酢ができています。作るのにそれほど時間はかからない。

14. 嗜好品

[酒]

年末には酒を飲んで過ごす。沖永良部島の酒は蒸留酒だから悪酔いしないといわれる。内城の人たちは酒のみだったという人もいます。

[黒糖焼酎]

焼酎は、昔は家庭でもつくられた。材料はキビの汁であった。自分で黒糖焼酎を造るときは、家で麴から作ったという。100リットル入りの樽を2つ使用し、鍋に醸造酒を入れ、火にかけた。その上に樽を乗せ、さらにその上に水の入った鍋を置いて冷却した。蒸留は、はじめは30～40度で、だんだん低くなっていった。アルコール濃度は40～50度くらいあったという。

[アガリスク]

癌に効くといわれ、一時期流行った。

[女酒]

黒糖焼酎に白糖を入れたものを女酒という。甘さが強く、女の人でも飲めるためこの名前が付いたという。また、キンカン酒も女酒といい、カラカラなどに入れて飲んだ。女酒は甘くておいしい。

[茶]

農業を手伝ってくれた人へは、緑茶やバンシロウの葉の茶、米粉の茶などを出した。

15. 菓子・餅類

[菓子類]

菓子には、ヤチムチの他にサターアングギーやサネンバと呼ばれる月桃の葉にまいた餅などを食べる。また、祝い事にはユキミシやカルカンなどが食べられた。

・クロザタ

クロザタとは黒砂糖のことであり、疲れたときに食べたり、お茶うけとして食べられた。昔はクロザタを家で煮て作っていた。サトウキビの汁を鍋で煮詰めて固める。これを食べやすい大きさにカットして食べた。クロザタは定番のお菓子で、昔からある菓子であった。今も型に入れ、食べやすい大きさに切ったものが食べられている。クロザタは、香典返しにもよく使われたという。このクロザタにしょうがを入れる時もある。

・イジスク（出城）饅頭

イジスク饅頭はH家が独自に作っている饅頭である。材料は小麦粉、卵、黒糖、片栗粉、タンサン、こしあんで、片栗粉と小麦粉は5:5の割合で使用する。また、イジスク饅頭は沖永良部島のみかんの葉を敷いて蒸すため、みかんの香りがする。イジスク饅頭は毎年作っており、作る人それぞれで形が違うという。盆の時に作り、悪くなりたくないためそのまま九州にいる息子などに送ることもある。

また、ご飯の代わりのようなでもあるためお腹が減っている時に食べると腹もちも良い。夫に作ると喜ばれるという話も聞かれた。

・ヤチムチ

ヤチムチは、小麦、黒砂糖、タンサンあるいはベーキングパウダー、卵を混ぜて、フライパンでとろとろの状態からふわっとするまで加熱して作る。フライパンで焼くと20～30分くらいで作ることができる。昔は砂糖にだまが多く、完成した時点でドロツとしていたこともあった。このヤチムチは、ユキミシの真似事であると話している人もいた。台風で船が来ることができずに物が入らなかった時、ある人はフライパンでヤチムチを作り、誕生日ケーキの代わりに食べたという。

ある家でのヤチムチの作り方は次のようである。小麦粉300グラム、水500グラム、餅米100グラム、黒糖（粉）250～300グラムにタンサンの粉10グラムかベーキングパウダーを混ぜる。タンサンは入れすぎると苦みが強く出てしまうため、注意が必要となる。材料は目分量で計って作ることも多いという。水は、氷水を使う人もいる。



写真29: イジスク饅頭(佐藤彩 2018年8月29日撮影)



写真30: ヤチムチ(板橋奈南 2018年8月29日撮影)

・フクレガシ

フクレガシは卵とメリケン粉を混ぜ、黒糖を入れて少し水を出して焼いた菓子である。卵をたくさん入れた方がおいしいといわれる。

・団子

二十三夜の月祭りの日(11月23日、3月23日)、月が昇る夜に今でもお祝いする。御神酒を供えて団子を作り山盛りにする。米粉の団子でお祝いし、ススキを飾るといふ(月祭りについては、「第6章第1節正月の行事」を参照)。

国頭の方では、盆の時に団子を作り皆に配るという話も聞かれた。

・寒天

寒天は海藻、あずき、黒糖でできている。昔は、海藻から作っていたが、今は市販している寒天の棒を買ってきてそれを湯がき、炊いて砂糖と混ぜて作っている。

・ユキミシ

ユキミシは、もち米粉と黒砂糖を蒸した菓子である。もこっとしており、出来立てが一番おいしく、電子レンジで温めても硬くなってしまうという。ユキミシは法事の際によく出てくる食べ物であり、豚肉とユキミシはセットであるといわれた。また、結納の時にも近所に配ったり、ヤーミシの時に豚肉の塩漬けや揚げ豆腐などと一緒に出されたりしたという(ヤーミシについては「第5章第3節婚姻儀礼」を参照)。



写真31: ユキミシ(雫石千尋 2017年8月28日撮影)

ユキミシを作るのは難しいため作れる家が頼まれたほか、現在は法事の時などは購入することも多い。結婚した後に自分の実家のユキミシ作りを手伝ったことがあるという人は、ユキミシを作るのに、20時から作業をはじめて夜中の0時までかかったと話す。ユキミシを作る家で作ったあとは自分の義両親が寝ている時間になってしまうため、静かに気をつけて帰っていたと話していた。

・カルカン

古い米やコイモでカルカンを作った。古い米のものはピンク色のカルカンにした。カルカンは結納の時など100個ほど作られるものだった。研修センターで、このカルカンを作ったのだという。カルカン用の容器があったという話もあった。

・ムシコ（蒸し粉）

ムシコとは、らくがんのようなものである。

・ムギコガシ

ムギコガシはお祝いごとに使う。

[餅類]

昔は餅を搗いており、団子状にして中にあんこを入れていた。今は米を育てていないため鏡餅を買っている。鏡餅は日持ちしないため伸ばして切っておくそうだ。

おはぎも作っていた。もち米で炊き、湯飲みに入れて丸めてきな粉につけた。あんこもつけたが、きな粉のほうが簡単である。お正月でも食べたがお正月以外にも食べた。大工のキンジの時などにも食べた（キンジについては「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。

・サネーモチ（サネモチ）

サネーモチはサネモチ、サニヌハムチともいい、サネー（月桃）の葉で包んだ餅のことである（本文ではサネーモチと表記）。また、サネーで巻くとサネーモチだが、フライパンで焼くとヤキマンジュウと呼ばれるという話もある。サネーの葉は香りが強いので、虫がつかない。この餅は何か行事がある際に作るものであった。

材料は小麦粉、こしあん、タンサンソーダかベーキングパウダーでできる。タンサンソーダは入れすぎると苦くなるので注意が必要である。昔は蒸し器を使っていたらしい。あるいは、カライモと餅粉を使ってサネーの葉で巻く作り方もあった。これをハシャモチという人もいた。

・フチムチ

フチムチはヨモギ餅のことである。ヨモギを湯がいて適度に柔らかくなった後、洗抜きをしてこれを餅のなかに入れて混ぜた。このフチムチをサネーの葉でくるむこともある。

16. 食物の貯蔵

船が来ず、物資が入ってこない時のために、高野豆腐などを保存しているという話が聞かれた。パパイヤも削って保存しておくという。肉類や味噌、漬物などについてはその該当の項目を参照のこと。

17. 食物関係器具

[ユイガマ]

ユイとはふるいのことを指し、『分類 沖永良部島民俗語彙集』によれば、目の粗密によって米ユイ・麦ユイ・ユイガマの3種があった〔先田光演編、2011、148〕。内城で聞かれたユイガマも粒の大きなもの残る、ふるいのような道具であるといわれた。ある家とない家があり、持っていない家は借りていた。

[ハマタ]

ハマタはワラなどで作った鍋蓋である。三角のふたを使っていたという人もいる。

[ハラ]

ハラはザルの一種で、ヒルなどの皮を剥いてから入れ、振って実をきれいにするときや、脱穀の際に朮を入れて使われていた。明治時代にも使われていたという。知名町上平川にいるトゥミハロジのおじいさんからハラをもらったという人もいた。



写真 32：食物を貯蔵していた甕（福澤光稀 2018 年 8 月 25 日撮影）



写真 33：ハラに皮を剥いたヒルを入れる様子（佐竹由羽 2018 年 8 月 28 日撮影）

[祝い事の際の食器]

祝い事など親戚を集めて家で行事を行うと
きのために、カラカラや膳などは各家庭に
100個ほどあった。カラカラは冠婚葬祭で主
に使われる酒器である。



写真 34: カラカラ (雫石千尋 2017 年 8 月 30 日撮影)

[甕]

甕は土でできていた。甕の蓋はぴったりと
合うように自分で作っていたという。

第3節 生活用水

『和泊町誌 民俗編』にもある通り、沖永良部島が深刻な水不足となっている時でも、
内城は比較的水が豊富で、どの家庭でも2、3尋掘れば湧水のわき出る地域であった〔和
泊町誌編集委員会、1984、418〕。

井戸はほとんどの家庭にあり、水がないときは地下のクラゴーと呼ばれる水が湧き出
るところから汲んでいた。家の裏側の井戸の近くには、昔主食であった芋を洗う石製の鉢の
ようなものがあるという。

一方で、井戸がなかったため、雨水などを貯めるコンクリート製のタンクの水を洗濯や
お風呂に利用していたとの話も聞かれた。タンクの隣には五右衛門風呂があった家もあ
った。水は貴重なものであったという。風呂やトイレは家の中だと湿気が入るため、外の別
の場所に位置していたという。

ヒージャとはポンプ式の井戸のことである。ヒージャは、昭和44、45（1969、70）年
くらいまで使われていた。今は、地下の汚染などで、飲み水などには使えない。



写真 35: R.Mさんの家の井戸 (政岡伸洋 2019 年 4
月 27 日撮影)



写真 36: 芋を洗う石製の鉢 (遠藤勇太 2017 年 8 月
27 日撮影)

水道が通ったのは最近のことである。今は、井戸の水は、庭の木や野菜を洗ったりすることに使っているという。

第4節 住居

1. 屋敷



写真 37: T. Mさん宅の外観 (畠山稜平 2017年8月27日撮影)

内城の家はほとんどが南向きに建てられている。西向きに家を建てると、西日で畳が劣化したり、日よけのすだれなどを多く用意しなければならないためである。また、家を建てるときには風水などを考慮したという話も聞かれる。ファークアとは家の外のことをさす。

[庭]

庭には柑橘類の樹木や牛が食べる草、墓に持って行く花などを植えている。植えなければならない植物は特になく、自分が植えたものを植えている。庭木の世話は基本的に妻がやっているが、夫がやっているという家もあった。果実も家のまわりに植えることが多い。

例えばある家の庭にはジャスミン、パッションフルーツ、ブーゲンビリア、ニンニクカズラ、ミカン9種類、アセロラ、バンシローといった植物を植えている。庭に樹木を植えるのは影をつくるためだという。その家の男性は、ミカン類が好きであるため、時には接ぎ木を施しながら家に植えているのだという。この家の樹木は男性が主に手入れをしている。

また、ヤシエバテ（屋敷畑）には自家消費用の作物が数種類から数十種類栽培され、野菜類はここからまかなわれていることが多い。台所と近い場所にヤシエバテがあり、汁物を作りながら手軽にネギなどを入れることができたという。なお、ヤシエバテは屋敷地から離れた場所にある場合もある。ヤシエバテの栽培作物についての詳細は、「第2章第1節農業」を参照されたい。

[屋敷林]

屋敷林にはガジュマルやバンシロー、バシヤ（芭蕉）、サネー（月桃）、デー（竹）など、多くの木が植えられており、台風などをはじめとする風除けとして家を守っている。屋敷林には具体的に次のような樹木もある。

・クワ

クワの実は紫色になると食べることができ、鳩がついばむという。

・モクモン

防風林によく使われる大きな木で、100円で苗を買うことができる。潮風に強いがモクモンの葉が畑を痩せさせるという。フーグルミヤがよく付く。

・ガジュマル

ガジュマルは、紐のような根が他の木に強い力で巻き付き、枯らすことがあるので絞め殺しの木ともいわれている。葉を口元で鳴らすと「ブツブツ」という音がする。榊の代用としても使われている。

・クロトン

クロトンという葉を料理の飾りつけに使う。このクロトンは、食べることができる訳ではない。

[ムナヤシキ]

内城には現在ムナヤシキが多い。ムナヤシキとはムナ（何もない）ヤシキ（屋敷）という意味で、空き家のことである。

[防空壕]

家の裏に防空壕があるという家もある。現在は家の裏の土が崩れてしまい、入口の大半が埋まってしまった。入口と出口を別に設けている。戦時中空襲などに遭った場合、第一グウ（壕）は家の防空壕に、第二グウは近所などのグループ、第三グウは敵が島に上陸してきたときに和泊町内の多くの人が避難する。第三グウは越山にあったという。

2. 建物の構成

[オモテ（ウムティ）とトーグラ]

内城の家は大きく分けてオモテ（ウムティ）とトーグラの2つに分けられる。オモテとは、客間や寝室などの生活スペースであり、トーグラは台所スペースとなっている。昔の家はオモテとトーグラのどちらにも玄関はなく、また両方とも分かれて建設されていた。オモテとトーグラを繋いでいる場所をワタリ、ターノヤと呼ぶ。

オモテは婚姻儀礼や出産のときにも使用される。シキの際にはオモテの襖をすべて外して、一つの大きな部屋にする（シキについては「第5章第3節婚姻儀礼」を参照）。出産は寝室の奥側で行う。



写真 38: 昔の家屋 (資料提供: R.M さん)

トーグラとは、ご飯をこしらえて食べる場所、今でいう台所のようなスペースで、生活空間であると話す人もいます。トーグラはオモテよりも先に建てられる。

またシキはオモテで行われるが、その夜を終えると、親の寝室がトーグラになり、新婚夫婦はオモテで寝る。

[クラ]

クラとは、かつて米や豆などの穀物を貯蔵しておいた建物のことである。クラは高倉になっており、また柱にはトタンでネズミ除けを作っていてネズミ対策を行っていた。また、クラには梯子を設置しており、必要な時にだけ梯子を下ろしていた。梯子は松の木を使って作成している。杉の木もあるが、松の木の方が頑丈であるために松の木が使われていたとのことである。

[ウシヌヤ・ワーヌヤ]

ウシヌヤ (ウシヌヤー) は牛小屋、ワーヌヤとは豚小屋のことである。これはどこの家にもあり、各家で1~2頭を飼育していた。ある話者の場合、ワーヌヤは家の後ろ、ウシヌヤは家の前であったという。

牛豚の糞のことをコイ、チョウゴイといい、糞は牛豚関係なく全て壺に入れていた。また、豚の尿は発酵させて堆肥としても使っていた。

・ウシヌヤ

ウシヌヤは家の前もしくは後にある。R.Mさんの家では、ウシヌヤが少し離れていたが、家屋の隣にある家が多いという。昔はウシヌヤを作るのに、ハゲーを崩し砂にした(ハゲーについては「第2章第1節農業」を参照)。崩すのが大変だったそうである。

牛の糞は、1週間から10日目まではそのままウシヌヤに置いておき、後ろへ出して田圃の肥料などに使用した。

牛小屋の掃除は、子どもたちが気が付いた人が行った。箒で集め、スコップで捨てるという。一方で主に夫が掃除するが、子どもと妻がすることもあった。

・ワーヌヤ

豚をワといい、豚小屋はワーヌヤ、ワーヌマチーといった(本文ではワーヌヤと表記)。マチーは牧または豚小屋を指す言葉である[先田光演編、2011、177]。ワーヌヤは便所の近く、または便所につながっているものもあった。その場合、便をするとワーヌヤにそれ



写真 39: N.Nさん宅のウシヌヤ (羽柴南枝 2017年8月26日撮影)



写真 40: 昔のウシヌヤと便所跡 (阿利よし乃 2018年8月28日撮影)

が落ちる仕掛けになっていて、豚に人の糞を食べさせられるようになっていた。死にそんなほど弱った豚でもこれを食べさせると元気になったという。

[便所]

便所はウシヌヤの近くにあり、便所とウシヌヤがつながっている家もある。その場合はウシヌヤに人糞が落ちる仕掛けになっており、豚にそれを食べさせていた。

便所と風呂は湿度が高く、家の中には作らなかったそうである。

[風呂]

風呂釜にはたき火の燃料として松の木や竹が使われた。松の木が一番燃えやすく、また竹は濡れても燃えることができ、重宝された。R.Mさんは今でも薪で風呂を炊いている。松をハマドゥと呼ばれる焚口に入れて焚いておくと、何もしなくても一晩中お風呂が暖かいという。松は、自分で割ったものを使っている。

3. 家の間取り

[ファーマ]

ファーマとは客室のことである。葬儀の際、遺体はオモテのファーマに置く。なお、畳にはファーマに使われる畳とウチグワに使われる畳の2種類があったが、ファーマは客室ということもあり、高級で模様も凝っている畳を使っていた。一方のウチグワでは一般的な畳が使われていた。

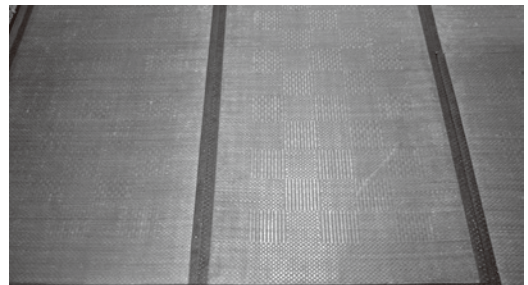


写真 41: ファーマの畳 (遠藤勇太 2017年8月27日撮影)

[ティーシ]

ティーシとはオモテの入り口のことで、間口のことを指す。ティーシは男性の出入り口であり、ヒチジョ（裏口のようなもの）が女性の入り口とされている。またティーシは、お嫁さんや亡くなった人といった「二度と帰ってきてはいけない」モノが出入りするともいわれている。

[エン]

エンとは縁側のことである。冠婚葬祭など人が多く集まる機会には、エンに畳を敷いて座敷にしていた。またシキの際に新婚夫婦はオモテでエンの方に背を向けて座っていた。

[トウク]

トウクとは床のことである。昔の内城では、畳の下に竹板（デーという）を設置していた。これをデーユクワ（竹床）と呼んだ。竹板であった理由には、屋根が茅葺きであった頃にはススが沢山落ちてくるため、それを清掃するのに竹板が便利であったことと、湯灌を行う際に竹板だとそのまま湯を外に流せることが便利であったこと、木の板が高価だったことが挙げられる。デーユクワは昭和20（1945）年頃までであった。

[トウクヌマ（床の間）]

トウクヌマとは床の間のことである。結婚式などの祝い事の際には、トウクヌマを上にして部屋を半分に分け、トウクヌマに近い方から戸主を先頭に年齢ごとに座っていく。その列に向かい合うように招待客も年の順でトウクヌマに近い方から並んでいく。

また、トウクヌマがオオドコ（トウク）とクドゥク（小さい床）に分かれている場合もある。クドゥクは主に月祭りの際に使われるが、月祭りを行わない家にはないという。

[ハンダシ]

ハンダシとは、結婚式などで多くの来客を迎える際、エンに畳を敷いた状態を指す。『分類 沖永良部島民俗語彙集』によれば、大勢の客を迎えるために縁側から庭につきだして作る仮屋敷のことであるという〔先田光演編、2011、181〕。ハンダシに使われる畳は、家にあるものだけでは足りなくなる場合があるため、近所から借りた。

[寝室]

女の子はウチグワ、男の子はファーマに寝た。おじいさんはカミダナに一番近いトウクヌマの前で寝ていた。ウチグワには、布団やタンスなどが置かれていることもある。また、カミダナのあるファーマの奥隣のウチグワは、生まれた赤ん坊の産湯や、葬祭時の湯灌にも使われた（詳細は、「第5章第1節産育儀礼、第5節葬送儀礼」を参照）。

[ターノヤ・ワタリ]

ターノヤはワタリともいい、オモテとトーグラを繋ぐ場所である（本文ではターノヤと表記）。ここは、トタン一枚でできており、屋根はあるが壁は無いため、雨が降ると濡れやすかった。ターノヤからよく立小便をよくしたという人もいた。

ただし現在では、ターノヤを廊下として両側に子ども部屋や寝室等を増築する例も多い。

[ナカヤ]

ナカヤは倉庫のようなもののことである。またトーグラと家を繋ぐワタリでもあるという話も聞かれた。ここに子どもを泊ませることもあった。

[ヒチジョ]

玄関に向かって左手にある裏口のようなものをヒチジョという。ヒチジョは女性の出入り口であるとされている。女性は、嫁入りの時以外は決して正面の玄関から入らないなどといわれており、普段は女性の入り口としての意味が強調されている。また来客が出入りするところでもあったという。

[イロリ]

イロリは一般的なイメージの囲炉裏とは異なり、トーグラの片隅に石を3つ積み、その上にフーナビ（大鍋）を置いて、中に砂を入れて火を焚いた。そこで、ちょっとした煮炊きなどをしたという。イロリは明治から大正時代まで見られたもので、ある人の祖父世代ではタバコの吸い殻を入れたり、炭でタバコに火を付けたりするために使われていたこともあったらしい。

[ハマドゥルメ]

炊事場のことはハマドゥルメと呼んだ。ハマドゥルメは、もともとは土間の炊事場であった。現在では家の中に炊事場ができたため、ハマドゥルメは無くなっている家が多い。カ



写真42：ハマドゥルメ（真柄侑 2019年4月24日撮影）



写真43：カマド（嶺岸祐菜 2017年8月26日撮影）

マドは全部で3つあり、それぞれおかずを炒める釜、米を炊く釜、芋を炊く釜に分かれていたという。ハマドゥルメから台所が変わったのは、昭和50(1975)年から60(1985)年頃である。

[家屋にまつわる俗信]

西門は魔物が入ってくる。4畳半の畳を西側に置いてはいけないらしい。また南に足を向けては、寝られないという。

[それぞれの間取り]

下図は、T.Mさん、R.Mさん、N.Nさんのそれぞれの間取り図である。なお、各部屋

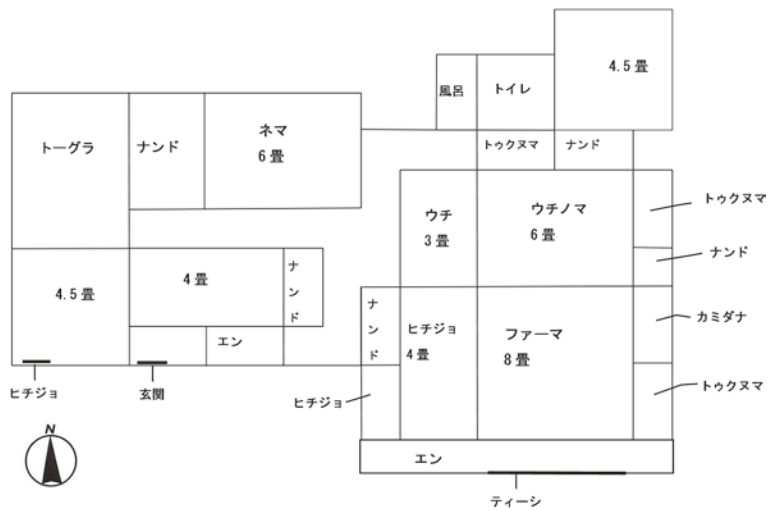


図2: T.Mさん宅の間取り

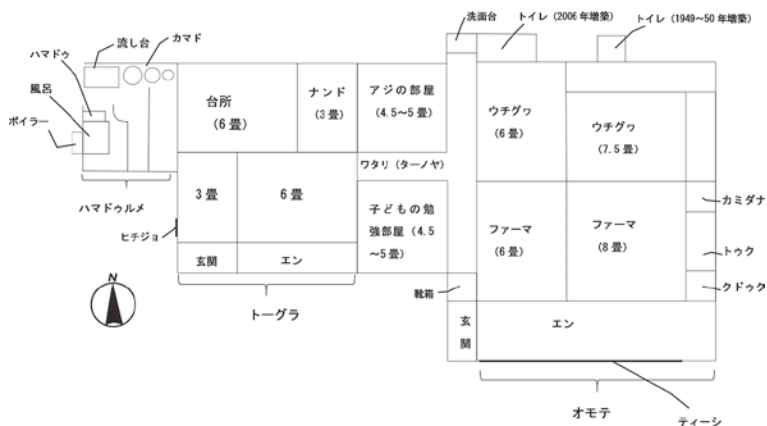


図3: R.Mさん宅の間取り

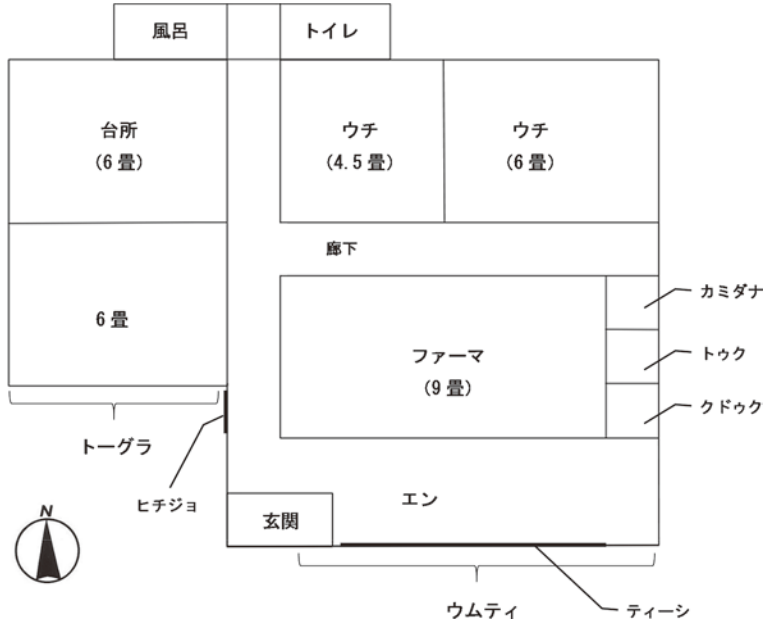


図4: N.Nさん宅の間取り



写真44: N.Nさん宅のファーマ (羽柴南枝 2018年8月25日撮影)



写真45: N.Nさん宅のトーグラ (阿利よし乃 2018年8月26日撮影)

の用語は、それぞれの話者が説明した言葉を採用した。また今回取り上げた3つの屋敷は、いずれも南東向きである。

まずT.Mさんの家は、ネマとウチの間の廊下を境に東がオモテ、西がトーグラに分れている。オモテには、北東から4.5畳の部屋、トイレ、風呂、6畳のウチノマ、3畳のウチ、8畳のファーマ、4畳のヒチジョ、エンがある。6畳のウチノマには北と東にそれぞれナンドとトウクヌマが、8畳のファーマには東にカミダナとトウクヌマがある。また、ヒチジョとは主に女性の出入口と説明されるが、T.Mの家の場合は、入り口としてのヒチジョがエンの北西にあるほかに、8畳のファーマの西に部屋としてのヒチジョも存在している。一方トーグラは、北東から6畳のネマ、ナンド、トーグラ、4畳の部屋、4.5畳の部屋、

エンと玄関がある。こちらは、4 畳の部屋の東にさらにナンドがあり、オモテとは別のヒチジョが 4.5 畳の部屋の南にある。また、建物の構成としてのトーグラとは別に、部屋としてのトーグラも存在している。

R. M さんの家は、内城の中でも古い家のかたちを残しており、オモテとトーグラはワタリと呼ばれるターノヤで繋がっている。まずオモテには、北東からトイレ（1949～50 年増築）、トイレ（2006 年増築）、7.5 畳のウチグワ、6 畳のウチグワ、8 畳のファーマ、6 畳のファーマ、エンと玄関がある。R. M さんの家の場合は、8 畳のファーマの東にカミダナ、トック、クドックがある。続いてワタリには、北に 4.5～5 畳のアジの部屋、南に同じく 4.5～5 畳の子どもの勉強部屋があり、これらはもともとトタン屋根しかなかったワタリの両側に増築されたものであった。トーグラに入ると、北東から 3 畳のナンド、6 畳の台所、6 畳の部屋、3 畳の部屋、エンと玄関がある。ヒチジョは 3 畳の部屋の西に位置している。さらに、この家の台所の西側にはハマドゥルメがあり、R. M さんはここを現在でも使用している。3 つあるうちのひとつのカマドで芋を炊いたり、ハマドゥに薪をくべ、井戸から汲んだ水で風呂をわかして入っているとのことであった。

N. N さんの家も、T. M さんの家のように、ワタリ（ターノヤ）ではなく廊下を境に東のウムティと西のトーグラに分れている。ウムティは、北東からトイレ、6 畳のウチ、4.5 畳のウチがあり、東にのびる廊下を挟んで 9 畳のファーマとエン、その西に玄関がある。R. M さんの家と同じくファーマの東にカミダナ、トック、クドックがあるが、ファーマが一続きになっている点は、やや異なる。一方トーグラには、北から風呂、6 畳の台所、6 畳の部屋がある。いわゆる玄関という空間はウムティのみであるが、トーグラの 6 畳の部屋には南から直接部屋にあがることもできる。

4. 照明と燃料

[照明]

昔はランプを使用しており、カンテラで灯りをとった。また、ランタンは石油で付けていた。電気が通ったのは、終戦後の頃であった。戦時中は、ランプを布などで覆い明かりを抑えていた。昭和 37、8（1962、3）年になると水道とともに電気が整備された。

[火]

昔はほぼ焚火をしていた。燃料には、ワイキ（薪）はもったいないということで、ソテツや松葉を使って燃やしていた。R. M さんは、仕事の後は何も持たずに帰るのではなく、薪になるものがあれば持って帰ってこいとフーシマ（本家のヤーナー）のおじいさんからいわれていたという。なお、釜の薪を入れるところを、ハマドゥという。

5. 建築

[屋根]

屋根には茅葺きが使われていた。葺き替えは5～10年に一度キータバで行う。作業には、葺く人が1人、縄をくくる人が1人、針を通す人が1人、茅を担ぐ人が2～3人の、おおよそ1組5、6人で作業を行った。大きな家では、これをもう1組と手伝い数人の計14、15人で作業を行ったという。人数がそろわない場合はムヌビで参加してもらった。最初に藁で葺く工程をニヒャア、2回目をハヤァという。3回目は特に呼び名はない。この作業を4、5回ほど行うそう。葺き替え作業は1日で終わらせる必要があったため、夜になっても作業は続けられた。

[建築儀礼]

家を建てる際には地鎮祭を行っていた。ボンサンを呼び、整地（これをミヤーシチという）をし、建物を建てる前の事前作業を行った。地鎮祭には3、5、7の奇数が重視され、7つの供え物が供えられた。

家の建築を始める前には棟梁と家主が酒、米、お餅、塩の4品を棟木に置いた。棟上げ式では家内安全のお祈りを行った。ここで使用した5色の布（黒、白、赤、緑、黄色）は、腹帯としても利用された。

第4章 社会組織



常会での話し合い（布川慎悟 2018年8月27日撮影）

第1節 家族と親族

1. 家族

[ヤーとキネー]

ヤーとは家を指す言葉として使われる。ヤースチュは家にいる人を意味し、親子や嫁などの身内にのみ使われるという。また、世帯主のことをヤースシという。ヤーに不幸なことがあると家に野菜や魚、肉、果物、お酒を飾り、現在はボンサン、昔はユタにお祓いを頼んだ。「ヤーが疲れる」とは、人がいない家のことをあらわす言葉で、空き家のことはムナヤシキという。

一方、キネーという言葉は、沖永良部島では一般的に家内や家族という意味とされるが、内城ではキネー（キネ）は独立せずに本家などの世話になっている人や、嫁をもらわずに一緒に家にいる状態の人という意味も聞かれた。なおこれは上の世代の言葉で、現在はあまり使われないう。

[屋号]

昔からの屋号が今でも通じるが、由来のわからないものが多い。また、すべての家にあるわけではなく、本家にはすべて屋号があるが分家には屋号がないという話もある。屋号は良い意味のものもあるが、悪い意味のものもあるため、使う場合には注意が必要である。

以下には、内城にある屋号とその由来を紹介する。

[屋号と由来]

今回の調査で確認できた屋号は、カマヤ、ミーヤ、バシャガミヤ、デマタ（竹又）、フーシマヤ（ヒャーダゴー）、ガッコウシキ、ハジガマヤー、カタヤマ、ゴロウヤ、デイクノヤ、イジスク（出城）、ウィバルノヤ、コレタカヤ、ガバヤ、シマンゴ、ウィヨシヤ、イットウヤ、イジンジョノヤ、ニャートウ、ミスク、フシャマノヤ、イットウジロウ、キミトシヤ、ヒャーシノヤ、ヒャーノヤ、アガリソウである。このうち、由来が確認できたものは次のとおりである。

- ・ハシガマヤー 木がたくさんある家。ハシガマが「木がたくさん」という意味をさす。
- ・バシャガミヤ バナナがたくさんある家。バシャが「バナナ」という意味をさす。
- ・ヒャーダゴー 平田川
- ・イットウヤ 何でも一等だったことから。
- ・ガバヤ 何でもある家。ガバが「何でもある」という意味をさす。
- ・イットウジロウ 何でも一等になることから。
- ・キミトシヤ 祖父の名前から

- ・アガリソウ 東宗
- ・デマタ 竹又と書く。竹が多くある家。
- ・カタヤマ ハタヤマともいい、内城から和泊に下りるところの坂にある家。坂の急なところである。
- ・ガッコウシキ かつて学校があった場所に建てた家。
- ・イジスク 出城と書く。世之主神社から見た正面の位置にある。防人、先陣のような意味をさす。

[名字]

橋口家の名字の由来は、もともとウチスクにあった家の近くに石橋があったため、橋の口（手前）という意味から橋口になった。祖父の時代に名づけられたという。

[家紋]

現在、家紋を明確に意識している人とそうでない人がいる。K家の家紋はカマジュウジであるという話も聞かれるが、現在一般的に家紋は使わないという。一方、R.Mさん（昭和8年生・男性）のおじいさんの時代にはあったというが、R.Mさん自身は見たことがないという。

[家の由緒]

宗、武宮、要、本城は世之主の系譜をひく一族とされる。また、世之主が自害した後、その子どもたちは徳之島に逃げた。その後沖永良部島に戻ってきたが、その際についてきた目付の子孫が、豊山・キノエ家の先祖であったといわれている。

[家族の呼称]

祖先はウヤホと称し、年配の人もウヤホという。ただし年配の人の場合は、本人に対して直接いうことはせず、話題の中で取り上げる際に使用する。曾祖母はフーアジ、祖父はジャージャ、祖母はアジと呼ぶ。なお『和泊町誌 民俗編』など文献資料には曾祖父を指すフージャージャという言葉があるが〔和泊町誌編集委員会：1983、569〕、今回の内城における調査では確認できなかった。

父はアチャ、母はアマとかオカと呼ぶ。伯父はフジャ、伯母はバーバといい、叔父はファーチャ、ウーチャグアもしくはウチャグアで叔母はママである。

兄は一般にミーと呼ばれる。さらに長兄をフーミ、次男をミーグア、弟をウトゥと呼ぶ。一方、姉は一般にアヤと呼ばれる。さらに長姉をフーアヤ、次姉をアヤグア、妹をウーナイあるいはグナイカと呼ぶ。基本的に、フーは大きい、ウーは小さいという意味がある。

男性はインガー、女性はウナグと称する。また男の子はイエニグワノクワ、女の子はメ

イラビという。最初に生まれた子どもはハチガマ、双子はタンタグワアである。なおタンタが「2つ」という意味をさすが、双子自体をあまり聞くことがなかったという。また、夫はムトゥトゥ、嫁はトゥジと呼ぶ。

[ヤーナー、ガッコーナー、アテナー、ウチナー]

ヤーナーは大正頃にはあったといわれており、昭和になってから使われなくなったという人もいるが、現在もヤーナーの話は聞かれる。また、ヤーナーとガッコーナーは同じであるという人もいる。

・ヤーナー（家名）

家族内での呼び名のことをヤーナーという。ワラビナー（幼名）よりはヤーナーということが多く、長男であれば一郎というように生まれた順番でつけられることが多かったという。ヤーナーで呼ばれることは現在でもある。

・ガッコーナー（学校名）

ガッコーナーは本籍の名前である。ただし、学校では人数がある程度多いため、さまざまな名前のうち浸透していたものを使っていた。国頭などでもガッコーナーがあり、学校でのあだ名のようなものがあった。

・アテナー

アテナーはその字内で呼ぶ名前であるが、内城にはない。

・ウチナー

ウチナーはあだ名である。全員が持っている名前ではなく、ウチナーがある人となない人がいる。

・K 家の場合

Y.K さん（大正 12 年生・女性）の子どもは娘 5 人息子 1 人であるが、親の名前を取らないから男の子が出来ないと言われた。その後 4 人目の H さんは父の名前から一文字取り、5 人目の U さんは母の名前から一文字取った。

ウヤホの名前を一字もらうのは 60 代後半から 70 代までの世代である。実際に T.O さん（昭和 24 年生・女性）は自分の祖母の名前からもらっている。昔は春・夏・秋・冬やタケ・ウメ・マツなどの名前が多かったという。一方 T.O さんの子どもの世代は、画数や姓名判断などで名づけられた人が多い。

・R.Mさんの場合

R.Mさんのおじいさんの屋号はフーシマであり、ヤーナーやシマでの呼び名はニチである。由来は、このおじいさんが、牛が食べないものばかりだった家の周囲の木をすべて切り倒し、牛が食べるガジュマルやハナガイという草木に植え替えたため、周囲の人に「真剣すぎておかしくなった」という意味の「ニチ」というヤーナーをつけられた。R.Mさん自身にはヤーナーとガッコーナーの両方があり、ガッコーナーは戸籍名と同じであった。また、R.Mさんにはモチャというウチナーもある。

・N.Nさん（昭和7年生・男性）の例

N.Nさんは字内でノブと呼ばれ、Nのノブというだけで町内に通じるという。

[家族関係・構成]

調査時における内城の家族構成は、表2の通りである。まず1世帯当たりの人数であるが、94世帯中、1人が最も多く37世帯、次に2人が33世帯、3人が11世帯、4人と5人というところが6世帯で、7人が1世帯となっており、2人以下は合わせて70世帯、75パーセントを占めている。一方、同居する世代についてみると、1世代のみが65世帯、69パーセント、2世代が28世帯、30パーセントで、99パーセントが2世代までとなっている。なお、複世代同居の例について、息子夫婦と別の家に住んでいるが、住所や字費の関係で同じにしている人もいるという話も聞かれた。以上のように、現在の内城における家族の特徴として、極めて小規模な家族のあり方を志向していることが指摘できる。

一方、このような家族の小規模性は、従来の研究でも伝統的な奄美の特徴として指摘されてきたが、内城の場合、昭和の初めから昭和中頃までは、結婚しても外に出ないため3

表2：内城の家族構成

人数 世代	1	2	3	4	5	6	7	合計	
								数	%
I	37	28						65	69%
II		5	11	6	5		1	28	30%
III					1			1	1%
合計	37	33	11	6	6		1	94	100%
	40%	35%	12%	6%	6%		1%		

不明	2
転勤	3
その他	2

世代が一緒に住んでいたが、現在は外に出て行く人が多いため、子どもとの2世代で住むことが多いと説明され、必ずしも伝統的な家族のあり方ではないようである。

居住形態についてであるが、ある話者は、嫁いだとき、義両親はトーグラに住み、おじいさんはカミダナに一番近いトゥクヌマの前に寝ていたという。

[夫婦について]

トゥジとは嫁・妻を指し、トゥジハメルとは直訳で「お嫁さんを頭にのせる」、「お嫁さんをもらう」という意味がある。頭に乗せるという表現をするのは、それほど妻を大切にすることからであるという。お金の管理など家のことはトゥジが担い、トゥジがいなくなると家が暗くなるという。「世の中に神はいない。トゥジヌカミ（妻が神だ。）」といわれる。また、夫婦を指す言葉はトゥジオト（妻と夫）というように、妻が強く、優先される存在であり、夫は妻を大切にしていた。

・トゥジの役割

働いている夫は基本的に家にいないため、ヤシェバテの管理や交際はトゥジに任せられていた。R.Mさんは農業や建設会社での仕事などは一生懸命にしたが、家のことはすべてトゥジマカシ（妻任せ）であったという。トゥジの仕事は、刈り取り班への支払いのほか、日々の家計はもちろん、姑の年金、農協委託、土地の購入金額の決定など、金銭に関わる全てを管理した。また、オモテのふすまの張替えやサッシを入れるなど、大きな出費の決断もトゥジが行っていた。例えばサッシは平成4（1992）年頃にはめる作業を行い、かかった費用は60万円以上であった。

またある話者の家では、夫が外で稼いでいたため畑の管理などは妻である話者が行っていた。和泊から内城に嫁入りすると畑仕事が大変だと話す。働きながら洋裁、和裁をすべて通信教育で行ったという。一方で別の話者によれば、本家の嫁としての素養を教える教室があり、ここに通ったという話も聞かれた。

このように多くの役割のためか、家を裕福にするのも貧乏にするのもトゥジ次第であり、トゥジは大切にしなければならないとされた。

・トゥジの立場

トゥジは大切であるとされながらも、一方で家によっては姑が非常に厳しく、「嫁はヤトウイ以下だ」といわれたり、姑のいうことは絶対だといわれたという話も聞かれた。

また、本家のトゥジは妾の子どもも育てなければならず、自分の子どもよりも妾の子どもの方が成功している場合もあった。本家に妾も住んでいる場合には、妾の分のご飯も用意しなければならなかった。このためか、長男の嫁は大変だとされる。子どもを学校に行かせることに必死だったという話も聞かれた。

ある話者は、本家の嫁は毎日のご飯の準備が忙しく、祖父や祖母の分を優先的に準備しなくてはならなかったため、自分のご飯をあまり食べることができずにいた。そのときは、実家でこっそりご飯を用意してくれ、隠れて食べたという。

[妾]

妾は主に本家の長男がつくったものである。薩摩藩政時代においては、鹿児島からきた代官所の役人の妾になることは名誉なことだったといわれる。これには容姿端麗で頭のいい人が選ばれ、子孫は頭もいいという話が聞かれた。

本妻に子どもができない場合、家の労働力とする場合、たまたま関係を持った場合などがあった。妾は姑との付き合いはなく、姑は知らないふりをしていたこともあったという。また、妾がいることは近所の人などには隠していたというが、周りはその存在を知っていることが多かった。妾の生活費などは男性が負担したが、お金ではなく米などを渡していた。

妾との間に子どもが生まれると、男性側はそれを自分の子と認知するか否かを決めた。認知された妾の子どもは男女関係なく男性側の姓を名乗り、本妻が自分の子どもと一緒に面倒を見た。こうして育てられた妾の子どもは「逆境に打ち勝とうとするため、本家の子どもよりも成功する」といわれることもあった。

妾の子が男児で、これを男性側が認知した場合、その子が大人になると本家が家と多少の財産および畑を用意して分家させることになっていた。本妻との間に子どもがたくさんいる場合などは認知してもらえないこともあった。

妾の子どもはハロジに入る、つまり親戚づきあいをする関係であるという考え方と、妾の子どもはハロジではないし、あまり関わらないという考え方がある。妾は同じシマの中で作るということはないが、別れても周囲の同じ生活圏に住んでいた。

また、この事例は妾に関するものではないが、子どもができない場合に跡継ぎを作るため、夫も承認の上で違う男性（夫の知り合いなど）に頼んで嫁との間に子どもを作ったケースもあったという。

[養子]

養子はあまりいなかったという話もあれば、養子は多かったという話もある。これは、跡継ぎがない家や女性しかいない場合にとっていたという。これは本家のみならず分家でも同様で、分家に子どもがない場合には、本家の次男などが養子に行ったという。また、いとこ同士を結婚させて養子縁組をしたという話もあった。

一方で、ある人は「養子はずらいし、あってもいかすものではない」といわれて育ったため、養子を見たことがないと話す。

2. 親族

[ハロジ]

ハロジは親戚という意味とされている。範囲としては、父親や母親の兄弟とその子どもたちで、場合によってはハトコが入る。また、かねてからの付き合いをしている近所の人でもハロジに入れているという家もある。イトコは近いハロジといわれ、近い血のつながりはそのまま近いハロジである。妾の子どももハロジの中に入るが、妾は妾のままであり含まれない。ハロジの中には、イチノマル、ニノマル、サンノマルがあり、イチノマルはイトコまで、ニノマルはいとこもしくはハトコまで、サンノマルは友達までを表すという話もあった。

日常生活での付き合いのない人でもハロジという人もいた。ハロジはみんな近くに集まって住んでいる。そのため隣近所もハロジという話もあった。また、戦時中は男性が戦争に行ったりすることが多かったので、ハロジの関係も曖昧になったという話もある。

なお年代によってはハロジやトゥミハロジ、ドゥーナは使わないという話も聞かれた。

・ハロジの付き合い

ハロジの付き合いとして、本家は例外であるが、沖永良部島にいる人と出た人では付き合いが違い、島外にいけばハロジではなくなるという。島外に行った人とは関係がなくなり、戻ってくればハロジに戻り付き合いを再開する。

ハロジ同士では、お祝いなどの行事の時に集まり、冠婚葬祭の際は必ず声をかける。ハロジを招待し忘れ、謝ったことがあるという話もあった。ハロジ内での出産の手伝いはなかったという。「普段の親戚づきあいはないが、何かあった時のハロジ」という話もある。シュータのハロジはシュータの家で、農家の場合は農家で構成されるという傾向が見られる。

[ドゥーナ]

ドゥーナはハロジと同じ意味で用いられるが、ハロジは親戚全体を表すのに対して、ドゥーナは内輪での親戚を表している。またドゥーナはいとこなどの身近な親戚や「本当の」親戚、一族、一番近いハロジのことをいう。いわゆるイチノマルがドゥーナである。

ドゥーナの「ドゥ」はドゥシ（同士）からきているという。

[ハラ]

ハラは一族や親戚、同じ女性の腹から産まれた血筋や血統を意味する。悪い意味はないという話もあれば、あまり良い意味ではなく気持ちの良いものではないという話もある。

MバラやTバラなど姓にハラをつけて用いる。嫁いでもハラは変わらないが、その子

どもは相手の家のハラになる。

以上の内容は一見すると矛盾しているようにみえるが、『和泊町誌 民俗編』によれば、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とあり〔和泊町誌編集委員会：1984、571〕、このような母系から父系への逆転の混乱が上記の説明においても現れており、非常に興味深い。

[ヒチ（ヒキ・ヒーキ）]

血筋を表すがあまり使われないという。一方、ヒチは仲のいい人を表すという話も聞かれる。ハラと関連して、『分類 沖永良部島民俗語彙集』〔先田光演編：2011〕など文献資料ではハラは母系の親族、ヒチは父系の親族という説明もあるが、現在の内城においてはそのような区別は聞かれていない。

[トゥミハロジ]

トゥミハロジは元々の血族的な親戚ではないが、疎開などでできた縁や仲の良い付き合いがあり、長く縁で結ばれた人のことをいう。同級生などの近しい間柄や義兄弟の付き合いの人もさす。トゥミハロジでもイチノマルに入る場合もあり、こういう人は、血は繋がっていないなくともお金のことを含めて何でも相談でき、信頼しきっている人のことである。

トゥミハロジはトメル（探す）ハロジという意味であり、探した親戚という意味でもある。トメハロジやテメハロジともいう。

・トゥミハロジの成立

初めて会った際に近しい話をして交際するようになった人や、血が繋がってなくても仲が良い人などは、話が弾んだらトゥミハロジになり、これは自然になるものという。戦友でもトゥミハロジになるという話もあった。また、隣近所はトゥミハロジであり、親のトゥミハロジは子どものトゥミハロジにもなり、関係が受け継がれる。

トゥミハロジの関係になるには、ハロジの許可などはいらず、自分自身の意思で関係を作っていた。

・トゥミハロジとの付き合い

トゥミハロジは、冠婚葬祭に必ず招待するし、招待があれば必ず行く。法事にも呼び、呼ばなくても勝手に来る人もいる。トゥミハロジとハロジでは行事の際に同じように準備はせず、トゥミハロジは呼ばれるだけだが食事やお返しなどは同じものをする。

[ミシャハロジ]

ミシャハロジは話の合う人、息が合う人という意味で、ここでいうミシャは「見知り合った」という意味とされる。現在内城では、このミシャハロジはトゥミハロジと同じものとされている。

[ミーハロジ]

ミーハロジは新しい親戚を意味し、結婚して血縁関係のない嫁が嫁いできたときなどに対していう。ミイハロジともいい、ミイは新しいを意味する。

[本家と分家]

本家はムトゥヤ（モトゥヤ）、分家をカーワース（ヤーワース）といい、分家した子どもをヤーワッカイグァという。本家と分家は何代も続いて繋がってきた間柄であり、この付き合いはよくあった。

稲作が行われていた頃（詳細は「第2章第1節農業」を参照）は、本家のクラに、本家と分家の米のうちのいくつかを集めて保管していた。1年間置いておき、次の年になると、収穫した米を新たにおさめる。古い米は下げて、困った人に分配する。これは本分家の間で行われ、双系的に広がるハロジではなく、あくまで本分家の範囲で行われていた。

本家の仕事というのは教わったわけではなく、小さい頃から手伝っていたからわかるという。ハロジの墓も含めて墓の除草を行い、また、本家の嫁になると運動会の時などは立派な料理を作ったのであった。また本家では、男の子が多く産まれると分家に出した。ある家の場合は、本家の家からの枝分かれという意味から「〇枝」という名字をもらって分家している。

本家の人は、夏祭りや年頭のあいさつ、二十三夜の祭りなどで本家を訪れる親戚やハロジのため、家を留守にしないようにするという。また、昔の正月では本家は来客がたくさんあるため、本家側が挨拶回りに行くということはなかなかできない。その家の戸主のハロジ、分家の人がまわる。本家の女性は台所から動けなくなるくらい忙しくなる。そのようなことがあってか、本家は苦労したといわれた。E.Hさん（昭和15年生・女性）は行事の時などの作法を教室で教わっていたため、昔ながらのやり方を覚えている。母親が早くに亡くなったため、自分がやらざるを得なかったという。

分家は冠婚葬祭の時は本家だけを招待したという。

3. 相続

大体は長男が相続や跡を継ぐが、次男や末子の場合もある。ほとんどの長男は本土に行ったあと、定年後に帰ってきて跡を継ぐ。そのため、長男にはシマに帰ってきたときにそれなりの立場があるという。長男以外が継ぐ時は、父母との反りが合うかで家督が誰になる

のか決まる場合や、長男が本土に出ていきそのままの場合がある。男子がいない家では女性が継ぐこともあるという。しかし、基本的には男子が跡を継ぐため、男子が一人だけだと跡取りとして優遇を受けるという。財産争いはあまりなかった。

家や墓の管理をする人をヤーミグアといい、ヤーミグアが全てという話もあった。

[G.Oさん（昭和17年生・男性）の例]

G.Oさんは、父親を早くに亡くし、その後母親が一人暮らしをしていた。長男で一人っ子であったG.Oさんは、定年してから農業を始めるのは大変であるため、子どもが小学校に入る前にシマに戻って来た。

[A.Oさん（大正15生・女性）の例]

A.Oさんの兄弟のうち長男は沖永良部島で生活していた。

[E.Tさん（生年不明・女性）の家の例]

末の弟が本家をついだが子どもがいなかった。そのため、唯一島に残って農業している三男の孫が本家を継いだという。

[K.Kさん（昭和32年生・男性）の例]

K.Kさんは長男で、自身は東京で30年間働き、沖永良部島に帰った。シマに帰った後は、自身をとりまく家族や親族のおかげで生活に困らなかったと話す。このことは自分があらかじめ持っているウマレまたはマワリドヤがあったからだといった。マワリドヤとはあらかじめ持っている何か、という意味をさす。

第2節 地域社会のつきあい

1. シマ

シマとは、集落、縄張りのことであり、使い分けがあるという。70代以上の人は内城のことをワチャシマといい、ワチャとは自分を指す言葉である。一方、ほかの字の人は内城をグスク（またはウチグスク）という。この言葉が簡単に通じる世代は昭和23（1948）年生まれ前後の世代であり、若い世代はこうした方言は使わず、内城のことはウチジロと呼んでいる。



写真 46: 内城公民館（真柄侑 2017年7月30日撮影）

[字という呼び方]

以前はシマ以外に集落・部落と呼んでいた人もいたが、現在ではこの名称は使わず、字で統一されている。その理由には、集落や部落というと、落ち武者が住んでいるような悪い印象を与える、集落・部落という言葉に抵抗がある、ということが挙げられた。現在の内城の子どもたちは部落という言葉は使わず、字という名称を使っている。

[内城の範囲]

内城の範囲といった場合、シマを指す場合と小学校区を指す場合がある。小学校区としての内城は内城、瀬名、永嶺、後蘭、谷山、仁志の6つの字で構成されている。

一方、シマとしての内城は内城（ウチスク）、上原（ウイバル）の2地区に分れており、内城は砂地、上原は赤土地帯と土壌環境の違いも見る事ができる。ちなみに、沖永良部島全体で砂地は内城のみである。以前は、内城は水田地帯で稲作を中心に行っていたが、田中角栄内閣の政策によりキビ畑に転作され現在に至っている。

シマとしての内城の範囲は、基本的に河川や県道、番地が境にされている。しかし、移転などが繰り返され、境界が複雑になっているという。また、3組と4組の一部は知名町の土地となっている家があるが、これは元々内城にいた人が知名町に移り住んだため、内城地域に戸数は区分されている。固定資産税は知名町に払っているという話も聞かれた。

[組]

内城地区には現在7つの組が存在し、平成29（2017）年では戸数が95戸、人口は約190人となっている。組ごとに見ていくと、1組7戸、2組9戸、3組30戸、4組15戸、5組16戸、6組11戸、7組7戸となっている。以前は1、2組の方が戸数は多かったが、現在では3組が最も戸数が多い組となっている。1、2組の戸数が減った理由には、「1組の辺りは花崗岩の風化した砂地で、災害が多かったから」「山の中にあり、道路が狭く不便であったから」「地形的な危険性や遺跡発掘の都合上、政府から移住が推進され、移住者には補助金として100万円が渡されたから」といったことなどが挙げられた。一方3組の戸数が多い理由には、「昭和63（1988）年頃、内城が2つに分かれていた時に若い人達が集まって、1つにまとめ直したから」というものが挙げられている。

また、7組は平成に入ってからできた新しい組である。この組は教員住宅のみで構成されている。教員は、転勤や異動が多く、それぞれの組に入ることができないため、それをまとめるのに何かと便利という理由で7組として括るようになったという。

[共有地]

共有地は現在のところ聞かれなかった。

[家の階層に関わる名称]

・オイチュとヒンス

裕福な家、金持ちの家はオイチュ（オイチュー）といい、貧しい家のことをヒンスといった。オイチュは農家限定を指す言葉といわれており、土地を持っている家を指した。

・シュータ（衆多）

シュータ（衆多）というのは農民ではなく役職を持った人である。勤め人、公務員のようなのを指すとされている。また、シュータ字という言葉があったかどうかは確かではない。一方、内城のことを「シュータのシマ」というお年寄りもいる。E. Hさんの家はよくシュータの家と呼ばれた。先祖や家族に医者や教員などの仕事をしている人が多いからだという。

2. 字の運営

[収入]

字の収入には、字費、繰越金、公民館使用料、寄付金、返戻金、諸収入がある。このうち主な収入源は字費である。

表3：内城の字費

字費額	対象世帯
17,000円	① 一般世帯（敬老者以外の夫婦世帯）
13,000円	② 独身世帯/独身者と敬老者が同居している世帯
8,000円	③ 敬老者の夫婦世帯
7,000円	④ 母子/父子世帯（修学中世帯とする）
4,000円	⑤ 敬老者で1人世帯/生活保護世帯

・字費

字費には上の表のように1～5の等級がある。昔は農業主体の社会であったため、土地の広さ＝収入で各家の収入がどれくらいかを大体つかむことができ、「この家は土地が広いから字費は～円。」「こっちは土地が狭いから字費は～円。」と決めることができた。しかし現在では、いろいろな職業が誕生し、農業のみで判断することができなくなった。そのため、現在では各家の家族構成に合わせた字費が設定されている。なお、字費は家庭の状況により字費額を減らすことができるという。例えば、「夫が病気で入院してしまったので、今年の字費額は1つ減らしてください」というような申請をすることができる。その際は区長と話し合っって字費を決める。

・字費査定

字費査定は毎年4月15日の会計監査にて行われる。査定は、まず役員会で組長を含めて字費の提案を行う。区長や役員で各家庭の字費を検討した後、組長がそれを一旦持ち帰り査定し、各家にも聞いて、全ての家で了承を得て字費が決定される。了承を得られず、異議が出た場合にはもう一度審議をする。字費の等級を変える場合は総会で議論される。

・徴収方法

各費の徴収は組長の仕事である。組長が1軒1軒家を回り、字費や負担金を集めていく。

[支出]

字費の支出には、区長手当、役員手当、需用費（総会・役員会資料印刷費等）、光熱水費、区長交際費、字交際費、公民館管理費、衛生管理費、負担金、助成金、体育振興費、親睦費、敬老会費、諸催事費、工事費、積立金、予備費がある。

・負担金

負担金には、和泊町の緑の募金・体育協会費・文化協会・こども会育成会のほか、社会福祉協議会、赤い羽根共同募金がある。これらは内城においては義務とはなっておらず、各家の判断で支払われる。

[字の連絡]

内城では、エラブ台風の影響から放送設備が整えられ、各家に個別受信機が備えられている。この受信機から町の放送が流れるようになっている。町の放送には、7時20分と18時20分に流れる町からのお知らせと正午のチャイムがある。また、夏休みには15時にラジオ体操が流される。ちなみに常会の伝達には、現在は町内放送を使っているが、昔はホラ貝を使って常会があることを伝えていたそうである。

3. 字の役職

[区長]

区長は1期2年間で、だいたい2期まで務める。選出方法には推薦と選挙があるが、主に前区長の推薦で決められる。副区長から区長になるのが普通の流れとなっている。選挙が行われない理由には、立候補する人がほとんどおらず、また選挙が理由で後に字内で対立が起きてしまう可能性があるからである。なお選挙の場合は、1軒から1票とされる。

区長の主な仕事内容は、以下の3つである。

- ① 役場からの通達事項を全家庭に伝える、また常会や総会で議論を行う。
- ② 色々な行事の中で、話し合いで決められたことを集約して実行に移す。

- ③ 区長会にて字で出された問題点や改善点を報告し、そこで決定した内容を全家庭に伝える。

[副区長]

副区長は区長が推薦し、総常会での了解を得て決められる。仕事内容は主に区長の補佐、代行である。

[顧問]

顧問は歴代の区長が就く職である。平成30(2018)年では4名が顧問を担当している。仕事内容は、区長だけでは決めることのできない問題が発生した場合に相談にのる、いわば区長の相談役である。区長は重大な問題が発生した場合、最初に顧問に相談に行き、その後に役員会に報告、そして字の総会の中で決議を行うという流れになっている。

[会計]

会計は区長が推薦する。主な仕事内容は、行事の金銭の会計や総会での収支決算報告、収支予算報告である。

[監事]

区長が2名推薦する。主な仕事内容は、字の全ての行事の監査をし、お金の出し入れや運営がきちんとなされているかを確認することである。

[組長]

組長の任期は1年である。再任は可能であるが、職務が大変であるために再任する人はほとんどいないという。選出方法は、各組ごとに年齢による順番制である。しかし、年配の方や体が弱っている人には負担となるため、無理にさせないような配慮がされている。また7組は、地区内にある2つの学校(内城小学校・城ヶ丘中学校)の教員から決められる。だいたい校長が毎年交代で務めるが、校長以外の教員が組長になることも可能である。

主な仕事内容は、以下の4つである。

- ① 字費や負担金の集金
- ② ボランティア活動の実施
- ③ 常会の実施日を町内放送にて伝える
- ④ 各家に配布物を配布する

[広報部長]

区長が任命する。主な仕事内容は、敬老会や盆踊りなどのイベントの際に写真を撮ったり、観光に関する活動を行うことである。

[民生委員]

民生委員の任期は3期までであり、主な仕事内容は以下の3つである。

- ① 一人暮らしの高齢者や母子家庭（おそらく父子家庭も）、障害者などサポートが必要な家庭を支える活動、具体的にはサポートが必要な家の面倒をどこの家が見るのかを決めたり、色々な手続きを代わりに行うなどの支援を行っている。
- ② 社会福祉協議会からの通達を受けて、悪徳セールスなどの詐欺の対処法を各家庭に伝える。
- ③ 字内の地域ネットワークの形成。一人暮らしの高齢者や新規入居者を孤立させないようにする活動も行っている。この活動に参加してくれた人には、御礼として3,000円が渡される。

[文化推進委員]

青壮年団が踊るマンジョーシュー（ヤッコ踊り）といった主にシマの伝統的な踊りの継承を行ったり、それを育成会の人達と一緒に踊ったりするほか、イベントの際に踊りを披露したりする活動を行っている。町のJAあまみの「わが町自慢」での活動も行ったそうである。

[花づくり推進委員長・推進委員]

主に町の企画課からの連絡を受けて、各字や道端の空いているところに花を植えるプロジェクトを推進する役割を持っている。また沖永良部ジョギング大会の際に、花を見てもらうために植えたりもしている。

[体育部長・副部長]

体育部長のような「部長」とつく役職は申告制度（やりたい人にやってもらいやり方で決められている。しかし、誰もやりたがらない場合には区長の推薦で決めたり、字内で相談したりして決める。主な仕事内容は、町民大会や字内の相撲大会での選手決めや練習の計画、指導がある。また大会での飲み物の手配も体育部長・副部長が行う。

[畜産部長]

畜産部長は牛の畜産業のために昭和42、3（1967、8）年頃にできた役職である。主な仕事内容は、牛の管理、競り、登録検査、予防接種などの連絡を各家庭に伝えることであ

る。現在は牛のみを対象にしている。また、農協からも牛関係の情報が送られてくる。

牛の出荷のための予防薬や指導はそれまで共済組合が行い、当時は鶏や豚、山羊も登録していたという。

[園芸部長]

主な仕事内容は、野菜や植物の種に関してバリエーションを考えて注文することや、JAと住民の仲介役である。また農業委員と共同で、農作物に対する病気の防止について話し合い、どうするかを検討する役割も担っている。作物や植物に病気が発生した場合には、その対策の研修を字ごとに行う。

[糖業部長]

糖業部長はハーベスターを利用するために、キビ農家が1つにまとまったサトウキビ部会のまとめ役である。主な仕事内容は、キビの収穫量や収穫時の調査、害虫管理の薬の配布、対策本部からの報告を各農家に伝える、といったものがある。

4. シマの集まり

[字総会]

字総会は5月25日に行われる年に1回開かれる会である。5月に行く理由は、4月に前年度の会計監査を行うためである。会場は公民館で19時半から開始され、進行が副区長となっている。全体の流れとしては以下の通りである。

- ① 区長挨拶—区長
- ② 前年度収支決算の承認—会計
- ③ 前年度監査報告—監事
- ④ 新年度内城字役員について—区長
- ⑤ 新年度事業計画（案）—区長
- ⑥ 新年度世帯名簿・字費賦課額（案）—区長
- ⑦ 新年度収支予算（案）—会計
- ⑧ 公民館使用申請書・使用料減免申請について—区長
- ⑨ 水土里サークル活動について—区長
- ⑩ その他

[字常会]

字常会は毎月25日に行われる。しかし、土日祝日と重なった場合や字内で不幸があった場合には、別の近い日に設定される。現在は月に1回の開催となっているが、以前は15日と25日の月2回行われていた。また以前の常会は拘束力が強く、常会を休むことが



写真47：常会の様子(布川慎悟 2018年8月27日撮影)

できなかった。どうしても参加できない場合には隣の家の人などに代理を頼んでいた。代理人には、常会での話し合いの内容を欠席した人に伝える責任があった。

[総常会]

総常会とは、選挙や敬老会の話し合いなど、字の重要な相談事をするときに集まる。開催日時は決まっておらず、区長がその都度字の全戸に招集をかける。そ

の際は1軒から1名が出席する。

[役員会]

役員会には区長、副組長、会計、各組長が参加する。役員会では、まず3月頃に区長および役職の交替が行われる。また、9月の敬老会、10月の町民体育大会など、字の大きな行事を行うにあたって事前の打ち合わせが役員会によって行われている。

[区長会]

区長会は区長のほか、畜産部長や園芸部長などの各部門の人が出席し、話し合うものである。これは全体的なものであり、総会とは別のものでされていることから、おそらく字内のものではなく、和泊町全体で行っているものであると考えられる。

5. 諸集団

[長寿会]

長寿会は老人クラブともいい、65歳以上の健康なお年寄りが加入する。和泊町全体での長寿クラブがあり、その下に各字の老人クラブがある。代表として長寿会長がある。

活動内容は、町の交流会での様子を長寿会内で報告したり、グラウンドゴルフの練習や県大会を含めた地区大会への参加もしている。参加する行事が多すぎて非常に忙しいと話す人もいる。また、和泊町の連合長寿会からの通達を伝える役割も持っている。

[青壮年団]

現在は青壮年団として活動しているが、以前は人数も多く、青年団と壮年団に分かれていた。ただし、和泊町としては現在でも青年団と壮年団に分かれている。

青年団と壮年団に入団できる範囲としては、青年団は14歳～結婚して30歳になるまで

か40歳まで、壮年団は結婚したら加入できるという話と、結婚し且つ30歳になってから加入できるという話があった。なお青年団には、男女どちらも入団することができた。

軍国主義の時代は全員強制的に加入させられ、21時から会合が行われていたという。また、青年団に関しての以前の主な活動内容は、運動会や字内の相撲大会、体育大会に参加することである。壮年会長は必要な時にお金を徴収していた。

現在の青壮年団の主な活動としては、ウブスナ祭の運営や敬老会の準備がある。また、敬老会ではマンジョーシューを踊るほか、セットの組み立てや庭木の伐採も行っている。役職としては、青壮年会長と副会長がある。

[消防団]

以前は1、2組の周辺に小型の消防ポンプ（放水ポンプ）があったが、現在ではなくなっている。また消防団には長男しか入れない、という風習は特にはなかったそうである。消防団自体は現在でも存在する。

[婦人会]

婦人会には結婚してから入ることができる。主な活動内容は、字の行事を手伝うことである。多くの行事に参加するため、1月に1年間の計画表を作成している。参加する行事には、町民体育大会、小・中学校運動大会、ミニバレー大会、敬老会、年に2回ある字清掃、婦人会での食事会（料理会）などがある。町民体育大会と小・中学校運動会では婦人会マスゲームを行っている。また敬老会では、盆踊りとフクラシャを披露する。食事会については、現在も行っているという話と、現在は行っていないという話がある。なお食事会は研修センターで行っており、そこで味噌を作り、さらにその味噌で味噌汁を作ったりして皆で食事をするという。

婦人会と育成会のメンバーは、組織の性格上重複しており、故に活動内容も同じであるという。ただし、会長については別に選ばれる。婦人会長は年に1回、和泊町役場で体験発表を行う。

[育成会]

育成会と子供会是一緒のものである。育成会のメンバーは、小学校と中学校の生徒たちであるが、実際の活動は母親が中心となる。兼業農家の人が多く、中学生になると活動には来なくなってしまうという。育成会長はリーダー研修会を研修センターで3日間行う。

6. 字の仕事

[字の仕事とミシンブ]

字の仕事には清掃や道路の補修がある。人足のことはニンブといった。昭和44、5(1969、70)年頃までの字の仕事は、各家庭の経済状況によって「等級」が決っていた。具体的には、夫婦が揃っていてかつ土地もある家庭は等級が高く、大部分の家がこれに当てはまるのに対し、戦争で夫を亡くし母親1人で子どもを育てている家庭などは等級が低かった。この区分について具体的にみると、1等から4等まであり、1等の家は20日、2等の家は15日、3等の家は10日、4等の家は5日というように参加する義務がある日数が決っていた。

例えば、字の仕事のひとつである道路の補修の際、1等級の家が20日の参加ノルマのうち15日しか参加しなかった場合にはミシンブが発生する。このときに、参加しなかった5日分のミシンブ代を字に支払う。ミシンブのミシンは「未納」という意味である。これは、字で等級ごとに決められている代金の不足分を支払い、それが字全体の収入になるということであった。

[アザセイソウ (字清掃)]

現在字の清掃のことはアザセイソウ (字清掃) という。これは、6月と12月の2回行われる字内の清掃、また危険箇所を確認する活動のことである。これはボランティア形式で、義務化はされていない。最近では人のみでアザセイソウを行うには無理があるということで、機械を導入している。この機械の使用料は、水土里サークルといって、国から補助金が出る。現在その研修会が鹿児島県で行われており、区長はその研修会に参加している。この活動を行う組織を水土里サークル活動、内城では内城環境保全向上対策支援隊という。

7. シマのつきあい

友達同士のことをドゥシといい、中でも一番親しい人をハナシャグという。また、ヒチは仲のいい人を表すという。お礼にご馳走することはジョーシチという。

キネーを単位とした交際は主にトゥジが行い、結婚式や年の祝い、お産見舞いといったときのお金や野菜や味噌の交換などを行っている。この地域では、生活するうえで「交際」が非常に大切だといわれる。人によってはこまめにこうした交際の記帳ややり取りを続け、集落内外に顔を広げていた。

野菜やものでのやり取りでは、ヤシェバテや屋敷林で収穫できる野菜や果物を食べきれないから他所の人にあげるといふ。このとき、あげる人はハロジとは決まっていない。あげるときは、「あなたの顔見れたからついでに持って行って」というようになり、交際につながるという話があった。また、周りのトゥジと交際が上手く、色々なものを分け合っ

て物々交換しているという話もあった。血汗ができたときには近所の人を呼ぶという交際もある。物では、ユイガマがある家とない家で貸し借りがあったという（ユイガマについては、「第3章第2節食事」）を参照。このようなやり取りの時に、「質が悪いものを送る人は出世しない」といわれている。

[チケ]

チケは冠婚葬祭で招待することを意味し、ほとんどが口頭で行われ、手紙などを用いるようになったのは最近のことである。チケとはカズのことではないかという話もあった。

子どもがいる家では、その家の一人前になった子どもがチケ（招待）を伝える役目を担った。子どもは健康で体力があり行動力があるからだという。

宛先は長男や戸主、ヤース宛てに送る。基本的に断れないため出来るだけ行くようにする。家族内の誰かが行けばよく、誰も行けない場合は断りを入れればよいという。行くことが出来なくなった人は、家族の誰かを代理に立てて、代わりに行くようにしていた。夫婦（もしくは2人）でチケされ片方が行けなくなった場合、早めに連絡すれば持参金は1人分でよいが、急に行けなくなってしまった場合は2人分持って行くという。早めの連絡は、膳を用意される前に知らせて、余分なお金が出ないようにする必要があったからである。チケされなくても来る人はいたが、現在は来ないように呼び掛けているという。

一方で、ハロジが多いため祝い事などでチケし忘れることや、自分が以前にチケされた人をチケし忘れることもあったという。そのようなことがあった場合は後で謝りに行った。特にハロジは普段の親戚付き合いがなくても、冠婚葬祭は必ず声をかける。またトゥミハロジがチケされることもあった。

[ハジ]

ハジはお返しすることを意味し、相手からもらった分を返さないと恥になるから同じくらい返すことだという説明がなされる。シマのハジは、持参金より同じ額以上で返してはいけないという話もある。

[チトゥ]

チトゥとは、引出物、お土産のことである。昔は、誰かからチケしてもらったとき、相手方で食事をとった際に、全部は食べずに肉やかまぼこを取っておき、家に持ち帰り、子どもたちにあげていた。これをチトゥ（お土産）といった。そのため父母がチトゥを持ち帰ってきた。また、チトゥは膳の上に添えられたもので、『分類 沖永良部島民俗語彙集』によれば、昔はユゴバシャと呼ばれたクワズイモの葉や新聞紙に包んで持たせていたというが〔先田光演編、2011、211〕、今はプラスチックの入れ物となっているという話もある。

[キンジ]

キンジとは、家の新築など何かめでたいことがあった時に、食べ物やお菓子、お酒をその家に渡す行為のことをいう。「ちょっとした気遣い」と説明される。各家庭では、どこの家でどのくらいキンジをしてもらったかをメモし、その後はその分のお返しをしたという。

[トウザ]

トウザとは一般にいわれるツケの事である。高齢者の人がよくトウザをするという。トウザ回収のために役場の給料日に取りに行ったということもあったようである。E. Hさんの親の時代にはトウザをする人が多くいた。役場の人なども良くトウザをしていたが、あまりにも多くの人がトウザをするため、倒産する居酒屋も多かったという話もある。

第5章 人生儀礼



葬儀の風景（資料提供：E.Hさん）

第1節 産育儀礼

1. 妊娠

[月経]

月経のことをツキヌムン（月の物）といった。月経は血の穢れであり、月経中はお墓参りや神社に行ってはいけない。しかし、月祭りである十七夜、二十三夜などにはそのような制約はなかったため参加した。別かまどなど、別火の習俗はなかった。

[妊娠]

妊婦はハラミチュ、懐妊はハラミという。妊娠したと気づくのは、生理が止まったりつわりがひどかったりといったことからで、妊婦の周囲はお腹が大きくなってくと妊娠したことを確認した。子どもができると、仲人とは別の結婚相手を紹介してくれた人に酒と米をお礼に渡した。

性別は大きくなったお腹の形で分かることもあった。例えば先に尖っていると男の子、下に下がって丸ければ女の子、お腹の形が平たいと女か男かのどちらかなどである。また、男の子だと妊婦に肌荒れができ、女の子だとシミなどができたという話もある。一方で、生まれてくるまで性別は分からないという人もいる。なかには戦時中の頃に男の子が出来ず、男の子ができるまで生んだという人もいる。

[帯祝い]

妊娠が分かると本人よりも姑や周囲が喜び、姑が喜んでハラオビを含めた色々なものを作る。ハラオビは木綿の白いサラシで作られた。これは姑や実家の両親から贈られるもので、妊娠5か月頃、お腹が目立つようになってから子どもが大きくなりすぎないようにするために巻いた。産婆の指導のもとに晒し木綿でハラオビを作製したという人もいた。また、人によっては産婆からもらったり、店で買ったハラオビを締めていた人もいた。農作業中は暑いためハラオビを外し、寝るときだけ締めていたという人もいる。ハラオビをしている人は安産になるとされたが、ハラオビを巻くのが苦しいため嫌がる人もいた。近年でも戌の日にハラオビを締める。

棟上げた建物から五色の色の付いた布をもらってハラオビにした。棟上式の布は黒、白、赤、緑、黄とあるが全部の布を巻くのではなく、そのうち一色だけを巻いた。一方、五色の布などは聞いたことがないという人もいる。

[安産祈願]

妊娠したことを知らせたり安産祈願のお参りをするときは、安産の神様である菅原神社に沖永良部島中の人が行く。妊娠中のいつ行ってもよいが、回数は基本的に一回行けばよ

い。無人の神社のためお礼などは特にしない。一方で、特に神社等には行かず家の先祖に安産祈願をしたり、出産のときに世之主神社に行くという人もいた。なお、子授けや子どもの性別の祈願などは特に聞かれなかった。

[石女]

マーヅリとは結婚しても子どもを産めない女性のことである。結婚から3年経っても子どもができないと嫁が自主的に実家に帰ったり、姑の判断で離婚させられたりすることもあったという。ただし実家に帰るかどうかは夫婦の仲の良さにもよる。

[妊婦の生活]

妊娠中は誰も手伝いに来ないという人もいる。また、つわりがひどかったが、実家へ帰るわけにも農業の仕事を休むわけにもいかなかったという話も聞かれた。

[妊娠中の食事]

妊婦の食事は、前もって炊くのではなくその場で炊いた。実家で出産する場合、妊娠中は米俵を嫁ぎ先の家から持って行った。

Y.Kさん(大正12年生)によれば、妊娠中のご飯は美味しく感じられ、飲み物はお茶を飲んでいて、つわり止めで特別に食べるものはなかった。ご飯はソテツの実を乾かしてすりつぶして粉にして、ドゥーシーやケーメーにして食べたり、果物や味噌汁にラードをいれたものも食べた。

[妊婦の禁忌]

エビやパイナップル、ヤギ汁などの脂っこいものは流産しやすいので食べてはいけない。またシバシ(兎唇)になるため襖などに使う溝のある木材を薪に使ってはいけない。2つ繋がった食べ物(芋やみかんなど)は双子が生まれるため食べてはいけない。顔にあざがある子どもが生まれるため、妊婦は火事や野焼きなどの煙を見たら顔を拭くか洗わなければならない。

妊婦が欠けた茶碗で食事をしてはいけないといわれていたが、人によっては欠けた部分から食事をしたほうが良いともいわれていた。湯飲みの欠けたところから飲んだほうが良いという話もあった。また、別れに関する流行歌を聴くことも良くないといわれていたが、これは妊婦の気持ちの問題であるとのことであった。

2. 出産

出産は、嫁が実家に帰って行くという例がほとんどである。ただし、実家で産むのは長男のみであるという話や、出産が近づき、つわりがひどくなっても農作業などの仕事があっ

たため、なかなか実家に帰れなかったという人もいた。Y.Kさんは結婚して2、3か月で第一子ができた。Y.Kさんは2人目まで実家で生み、3人目からは婚家で生んだという。次女の時は米俵を婚家から持って行った。この時の米俵は、親の目があるため小さいものだった。実家にいる間はこれを食べた。Y.Kさんの実家で出産したときは、母親が手伝ってくれた。近年では、1人目のときには嫁の実家の親が病院に付き添い、2人目以降は夫の親が付き添うという話も聞かれた。

いずれにしても、女性は出産の直前まで働いていたため、比較的難産はなかったといわれており、田植えをした晩に出産するということがあったそうである。産後1か月は休んだという。

[産室]

カミダナに面しているオモテのファーマは使用せず、普段は物置として使っているウチグワを産室にした。ウチグワは畳がはがしやすく、床に釘も打っていない部屋で、湯灌の際にも使われる。中にはトーグラで出産した人もいた。

[クワナサシアジ（取り上げ婆）・産婆]

出産に限らず、何でも知っている人がハロジの中に1人くらいはいたものであったが、各字に出産の手伝いをしてくれるクワナサシアジという取り上げ婆がいて、昭和17（1942）年以降に免許を持った産婆が現れたという。一方で、クワナサシアジでなく産婆を呼ぶのが一般的だという話や、産婆は正式な知識などをどこかで学んだわけではなく、クワナサシアジと同じであるという認識を持った人もいた。産婆になるには資格が必要で、本土に行って資格を取って沖永良部島で産婆をしていたという人もいる。

近年は助産院へ行って出産するようになったため、産婆は助産婦のようなものであったという認識がある。平成30（2018）年時点では産婆はすでにいない。

妊娠3、4か月になると産婆のところに通ったり、家へ来てもらって経過をみてもらった。産婆はミルクの温度や産湯の温度を腕で測り、出産後も1週間ほどは様子を見に家へ来て、その後来なくなることをサンバワカレ（産婆別れ）といった。

[分娩]

お産のことをワズライチュという。出産の際に妊婦の頭の方から手を握ったりしたという話も聞かれたが、夫が立ち会うという例はまれで、実家に戻って出産する際、夫は普段通り仕事をしていて一緒についていかず、立ち会うことはなかったという。また、子どもにも見せることもなかった。

出産の際、クワナサシアジもしくは産婆が中心となり、その指示の下で、実家で出産する際には母親や祖母、婚家で出産する際には姑など経験者が、産湯を用意するなどの手

伝をする。

出産が始まると、男性はその部屋に入ることはできず、女性だけで行った。その際、「軽く生まれるように（安産でありますように）」と言いながら、小皿に入れた塩を3か所にまいたという。これに関する説明として、石を3つ置くとカマドになり、食べ物はカマドで炊かないと食べられないことから、「クヤスジがないように（食べ物に困らないように）」という意味が込められていると説明する話者もあり、カマド神は火の神とセットであるという話も聞かれた。一方、塩をまいたり、このような話は聞いたことがないという話者もいた。

なかなか子どもが生まれない時は、産室の天井からハラオビや普通の帯などを吊るし、妊婦にそれをつかませて力ませることもあった。また、痛みをこらえるために布団を抱いたりもした。冬のお産では、火鉢を使ったり、妊婦に布団をかけることもあったという。

出産中は、神様が入ってこれなくなってしまうため、ヤーの入口や門に人を待たせてはいけなしいわれている。

[焚火]

ユタは出産のとき焚火をしたという話がある一方で、やったことも聞いたこともないという話もあった。

[産湯]

クワーアミシミジは産湯という意味である。産室にしていたオモテのウチグワの畳を1枚とり、そこで産湯に産児を入れた。産後1週間は産婆がお風呂の入れ方を指導してくれた。産湯のために薪を用意したが、薪がないところではソテツの葉を薪代わりにした。

[胞衣]

胞衣をアトゥという。アトゥを埋めるときに特別な儀式はないとされるが、屋敷の人が踏まないところである東側の神高いところや家の裏、壁より内側の床下に古い布でアトゥを包み、「次の子もできますように」といって埋める。犬が掘り返さないように深く埋めなければならない。これは生まれた子どもの性別を問わず行われた。なお、アトゥを埋めた後に石を置いたとき、その石の数で子どもの数が分かるという話も聞かれたが、石を置いたりはしないという人もいた。また、死産や産後の後処理は家の年寄りがやっていたため分からなかったという人もいる。

[あずけ薬]

あずけ薬は小さな袋に入った白い粉でお産の前、または陣痛前に飲んでいた。胎盤を外す効果がありアトゥがすぐ出てくるという。富山から持ってきた薬で、人によってはこれ

らの菓を飲んだ。

[産児]

赤子はアーグアといい、1番最初に生まれた子どもをハチマグアといった。長男長女は大切にされる習慣があった。

双子はタンタグワアといった。タンタグワアのタンタは2つという意味がある。しかし、双子はあまり聞かれず、恥ずかしいもの、いいものではなかったという話であった。正式に結婚していない男女の間に生まれた子どものことはヤマフグアといった。

[産飯]

産飯のことをウババニという。子どもが無事に生まれると、姑がすぐに嫁の実家に来て、炊いた米を産児の口元に持っていった。これは経験があるという人と聞いたことも見たこともないという人がいた。

[産児の魔除け]

命名するまでの間は産児の命を狙って妖怪が寄ってくるため、魔除けとして産児の枕元にかね尺や刃物を置いた。また、1月2日に拝んだ墨壺の墨（大工道具の一つ）を産児の額につけた。さらに、男女問わず夜に産児と外出するときは、魔除けとして産児の着物の襟にヒル（ニンニク）を一粒入れたり、ナビヒグルを額につけたりすることもあった。ナビヒグルとは鍋底の黒い煤のことで、ヒグルは墨を意味する。

[産後]

産後は2週間から1か月ほど休んだ。一方で、姑が厳しい家では1か月は休めなかった。出産後は腎盂腎炎という熱が急に上がる病気にかかりやすいため気をつけなければならず、産後すぐに労働をすると病気になるといわれている。

[ふりだし薬]

ふりだし薬は茶色い漢方薬のようなもので、お茶のようにお湯を注ぎ10分ほど置いてから飲んだ。子宮収縮の効果があり、次の子どもができたという。

[墮胎]

結婚前の妊娠はいけないこと、恥ずかしいことといわれ、結婚せずに妊娠すると、自殺する人もいたが、子どもができてもお互いの問題であるため干渉しないということや、名瀬市や本土で子どもを産み、落ち着いた頃に戻ってくるということもあった。

また、墮胎の処置をしたことで妊娠が周知されるのをおそれて墮胎する人はいなかった

という話も聞かれた。産婆に頼んでおろしたという話もある。

流産させる方法として、ヤギ汁や川ガニの味噌汁など脂っこいものを食べたり、1メートルくらいの高さから足を開いて飛び降りるなどが聞かれた。

3. 子どもの成長と祝い

[産着]

産着はガーゼのような布で4枚作り、その後で小さい着物を2~3枚作った。おしめは、2反くらいの布(古着の浴衣地)で細いのと太いのを2種類ずつ、20~30枚を出産前に作った。おしめの形や数は家庭によって差があるが、太いものは10枚くらいで細いものは出来るだけ作る人もいた。

[授乳]

基本は自分の母乳を与えるため、ケーメーやパパイヤなど母乳の出がよくなるように食事をして気をつかったが、最初は子どもが飲まないため初乳を捨てる家が多かった。どうしても母乳が出ない場合は、他の人から母乳をもらって飲ませていた。これは母乳を与えるのではなくおしゃぶりのように吸わせるだけであるという話も聞かれた。

[ウイタチ・ウッタチ(産立)]

ウイタチ・ウッタチ(産立)とは、生まれた子どもが初めて父親の家に行くことであるという話と、子どもを産んで2週間ほど休み、それから嫁の実家に行くことであるという話が聞かれた(本文ではウイタチと表記)。

生まれた子どもが初めて家に帰る際には、男女問わず子どもの額にナビヒグルをつけた。このときに決まった模様などはない。ナビヒグルは宮参りのときにはしなかった。

また、この時嫁は肩にヒルをかけて嫁ぎ先の家に帰った。ウイタチのときは、夫の家では生まれた子どもの分も膳を用意して、実際には食べさせないが、膳の食べ物を口元に持っていく。また、嫁の実家から嫁ぎ先に帰る時には嫁ぎ先に帰った後でウヤホに酒や塩をお供えすることがあった。帰ったあとはカマドの神様に御神酒を供え先祖に挨拶をし、その後ハロジが集まって宴会をしたという。

[出産祝い]

出産祝いは出産当日ではなく、4、5日置いて産婦の体調をみてからハロジが集まってお祝いをする。昔は知っている人が出産祝いの気持ちとしてお金を包んで持っていった。金額は決まっていなかったが2万円であるという人もいる。中にはお金ではなくお重に味噌を入れたものを出産祝いでもらったという人もいた。M.Tさん(昭和27年生まれ・女性)の出産のときにはお産祝いとしてお重に味噌を入れて持ってきた近所のおばあさんがい

た。

昔は食べるだけで精一杯だったため、出産や節供、誕生日など盛大に祝わず贅沢なことはしなかった。

[七日祝い]

七日祝いをナンカエーという。産児の名前を紙に書いて貼ったり、お食い初めとして産児の口にお吸い物をつけたりした。また、出初め祝い等の名称は聞かれなかったが、身内でちょっとしたお祝いをしたという人もいる。その際、近所の人は呼ばなかったが、産婆は呼んだ。

[命名]

父親が生後7日で名前を付けることになっているが、祖父母が名前を付けたがるという。命名には父親や母親、ウヤホから一字をもらうことがある。また、ウヤホの名前をもらうのは、自分のウヤホを忘れないようにする意味も込められている。名前は、家や地域で呼ばれるヤーナーと戸籍上での正式な名前の2つを付ける（ヤーナーについては、「第4章第1節家族と親族」を参照）。例えば、復帰の年に生まれた子どもは「復帰子」と名付けられた。またY.Kさんは、「子どもの戸籍名にウヤホの名前をつけないから男の子が生まれない」といわれ、娘にウヤホの名前をつけたところ、次の子どもは男の子が生まれたという。

[子守]

子守はクワームイという。親が忙しい場合は子守を雇うこともあった。子守はヤトウイの仕事であり、女の子のクワームイが多かったが、人手不足の場合は男の子もクワームイの仕事をする人があった。クワームイは、それを終えた後も交流を続ける人が多かった。

ヤトウイ以外にも祖父母やハロジ、隣近所の人に頼んだり、キータバで助け合ったりもした。シマハシギと呼ばれるハンモックのような子どもの抱き方もあるが、そうではなく、おんぶをして育てたという人もいた。

[誕生祝い]

基本的に誕生祝いをはじめ、百日祝いや七五三などは行わず、節供や年祝い（マーリドゥシエー）などで祝った。

[初節供]

3月と5月の節供は大規模に行った。最初の子ども、初孫は特に盛大にお祝いしたという人と、男の子の節供は盛大に行うが、女の子はあまり行わなかったという人もいた。大

規模に行く人は100人ほどの人を呼び、身内だけで済ませる人は3親等くらいまでを呼んで行った。現在は、本土と同じくひな祭りや鯉のぼりを上げたりするが、身内だけでやることが多いという。節供ではごちそうを食べてお祝いする。

内城では、女の子の初節供を3月ではなく盆の時期に行く。これをハマウリといって、女の子を海に連れて行き、足を海水につける。この初節供では、母方の親戚4、5人と父方の親戚4、5～7、8人を家に呼び、祝いをするという。ただし、人を呼ぶ規模は家によって異なる。また、スナクマシといって、3月には女の子が生まれたときに綺麗な浜で足の型をとる行事や潮干狩りを行うという話も聞かれた。

女の子の初節供はあまりやらなかったが、男の子はウミリやアサイ（潮干狩り）をしたという人もいる。ウミリとは初節供の子どもを海に連れていき服を全て脱がせ、海水に足をつけさせることであり、子どもの健康を願って行われた。これについて、人も動物も海から生まれてくるためであると説明をする人もいた。集落や家庭によって行事の有無やウミリをする日はそれぞれであるが、N.Nさん（昭和7年生まれ・男性）は2月か3月の14～15日に行ったと話す。

[クワーシビユン（仮親）]

クワーシビユンとは仮親のことであり、特に体の弱い子どもなどを大工や地位・身分の高い人のところに1日あずけて抱いてもらうことである（大工の仮親については、「第6章第1節正月の行事」を参照）。仮親をユタやクワナサシアジにお願いすることもあり、女の子は預けないという人もいた。聞いたこと、見たことはあるが詳しいことは知らないという人もいた。

クワーシビユンは沖永良部島では重要視され、嫁をもらってナーチャエーを済ませるまで呼ぶというところもあった。

[その他]

昔は鬼ごっこが一番楽しい遊びで、トリコという互いの陣地を取り合う遊びも人気だったという。団体で海に行ったり、ホーラ遊びと呼ばれる川遊びをしたりもした。「子どもがよく育つと親が捨てられる」といったことはことわざのようによくいわれた。

就学試験のときは、合格祈願のために和泊では高千穂神社へ、内城では世之主神社へ行った。また卒業式の後には親子でホテルで卒業祝いをした。

第2節 若者と娘

1. 十三の祝い

数えの13歳になると、十三の祝いをする。これは、ジュウサンノエーとも呼ぶ。現在

の成人式にあたるもので、女の子の場合は最初の年祝いであり、実家で行う最後のお祝いでもあるため大規模に祝った。女の子のお祝いには晴れ着や朱塗りの下駄を準備した。中には、自分の子守をしてきていた人がお祝いで下駄をくれたという人もいた。男の子は、基本的には行わないが長男以外はお祝いしたという人と、長男・次男はお祝いしたという人がいた。なお、現在は小学校のクラス単位で神社に十三の祝いとして行くという。

2. 初潮の祝い

特別な儀礼などはないが、母親が赤飯やご馳走を作る。

3. 入れ墨

今から60年ほど前に、当時80～90歳の女性が手の甲や腕に小さい花のような入れ墨をしていたが、模様の詳細や意味はよく分からない。

4. 男女の出会いの場

年頃になると青年会の活動などで交流し、合う人ができると親の目を盗んで夜に会ったりしていた。E.Hさん（昭和15年生まれ・女性）以上の世代は大抵三味線を所持していたため、男性は月の夜に酒とおつまみ一品を持ち、三味線を弾きながら歌い、島内を回り歩いた。また、若い男性たちが三味線を持って集まり、酒を飲んだりして相手を探したりと、男性が積極的に出会いを求めている。これはどこの字でもあったことである。婚前交渉はなかった。

5. ハギ

ハギとは男性が鶏、女性が米を出し合い、既婚者・未婚者を問わず男女皆で集まり、三味線や酒を持ってきて月を見ながら歌を歌い、酒を飲んだことをいう。話者の話によると昭和30（1955）年頃の話である。現在の合コンのように恋愛に発展することもあった。

モウアシビという言葉もあるが、内城ではあまり聞かれず、沖縄言葉であるという。

第3節 婚姻儀礼

1. 婚姻年齢

結婚は男女ともに20歳前後で行うことが多かった。その際は女性が年下で2～5歳下なのが一般的であり、年上の嫁をもらうことはほぼなかった。男性は24、5歳が適齢期といわれていた。

2. 婚姻の型

婚姻の大半は親が決めた見合い婚、従兄妹などの近親者同士の親族婚、同じ字の知り合い同士の結婚であった。また、親同士の近所付き合いの中で縁談が持ち上がるがあったという。ただし、同時期においても恋愛結婚が皆無だったわけではなく、恋愛結婚の方が楽しいという人もいる。

家ごとの決まりによって、婚姻を結ぶまでの過程が異なっていたという。親族同士の結婚では、近すぎると遺伝的な問題が出るともいって、避けられる例もあった。血縁関係のない嫁入りはミーハロジといった。

[通婚圏]

昭和14(1939)年生まれをおおよその境界として、ある一定の世代までの人は、字内の人同士で結婚しており、それ以降の人は他所から嫁をもらうことも多くなった。それまでは、他所へ嫁に行く場合には、自分が生まれた字内で結婚ができないような悪い事情があるため他所に嫁に行ったのだと周囲に思われ、からかいやいじめを受けることもあったという。他所から嫁をもらうようになってからは、男性が人の紹介を受けて「山羊を見に来た」、「たばこが欲しい」などを口実に、女性を見に来ることがあったという。結婚の決定権を女性の側が持つということはありませんでした。

[結婚相手の条件]

古くは結婚相手を決める際、身分的な差があったといわれる。シュータとよばれた経済的に裕福な家や、良い家柄の人はそのような人同士で婚姻を結び、農民は農民同士で婚姻関係を結んだ。また、よその家に財産をあげられないという理由から、いところ同士での結婚をした家もあったといい、このケースはシュータにはあまりなく農民に多かったという。このようなかたちは現在では確認されず、かなり古い時代の話であるとされる。

昔は親が結婚相手を探すものであり、自分では探さなくてよかったという。人によっては、相手の人に好きな人がいたが、強制的に結婚させられたという話もあり、仕方がなかったという。このように、親が決めた結婚では家の人たちと話しが合わず、離婚する人もいた。また、親が決めた結婚は相手を知ってからすぐに式を行ったという。

娘の親は、長男に嫁がせるのを避けたという話が聞かれた。理由として、長男は家を継ぐ必要があるため、必然的に嫁も忙しくなるからである。それに関連して、長男は家の仕事を継続させていかなければならなかったため、方言のわかる人と結婚しなければならぬといわれた人もいた。また、娘の多くいる家では、親が娘の人数分だけ結婚相手を探さなければならず、苦労したという。こういった家では、一番上の姉がいい人と結婚すると、それを見習ってその妹たちもいい人と結婚するといわれていた。また、内城は谷のような地形をしており、日光が当たりにくいため「太陽も月も上がらない」といわれ、他地域

では内城には嫁にやりたくないという親もいたという話が聞かれた。

[内城で聞かれた婚姻の例]

・A.Oさん(大正15年生・女性)

A.Oさんは、母方のいここにあたるT.Oさん(故・大正14年生・男性)と結婚した。母親の兄弟の長男の息子であった。A.Oさんより上の世代は親族婚が多く、A.Oさんの母親もまた、O家からO家に嫁いでいるという。A.Oさんの時代では結婚は自由だったというが、親が決めるのが一般的で、自分で探さなくてよかったと話す。T.Oさんとの結婚は、A.Oさんが20歳を過ぎたころに、母親から「あなたはT.Oの嫁さんになれよ」と言われて知らされた。親は、A.Oさんが幼いころからT.Oさんと結婚することを分かっていたのだろうというが、A.Oさん本人はそれまで知らなかったと話す。A.Oさんは、当時の結婚はそんなものだろうと考えていた。

・Y.Kさん(大正12年生・女性)

Y.Kさんは相手の男性には結婚まで一度も会ったことはなく、男性との交際自体もなかったと話す。

・G.Oさん(昭和17年生・男性)

G.Oさんはお見合い結婚で、妻は玉城出身である。親同士が公民館での集まり(常会)などで話をして見つけて来た。

[ヤクサミ]

ヤクサミとは結婚適齢期になっても結婚しなかった男女を指す。そのため、あまりいい意味ではないという。家庭の事情で結婚できないか、自分たちが決めた結婚を親に反対されたといった理由でヤクサミとなる者がいた。通常、15歳ころに青年団に入団し、結婚すると壮年団へ移るという過程をたどるが、結婚できなかったヤクサミの人は45歳頃になると自然と壮年団へ移行していたという。

3. 婚姻が確定するまでの儀礼

[トゥイシキ]

恋愛結婚の場合、男性が女性に結婚を申し込む際の言葉をトゥイシキという。トゥイシキとは「問う」「聞く」という意味である。トゥイシキで女性の承諾を得られると親にその旨を話し、ナカウド(仲人)を立てる。

また、トゥイシキチュという第三者をたてて、男性側が女性に好意を伝えることもある。トゥイシキチュにはハロジや友達を頼むこともあれば、字の信頼できる人や評判の良い人

に頼むということもあった。

[ナカウド (仲人)]

ナカウドとは仲人のことである。恋愛結婚の場合、親に結婚の意志を伝えた後に他言はせずこっそりとナカウドを立てた。ナカウドは結婚の際の仲介をする人で、夫婦で務める。これは主に婿方で頼み、立てるものであったというが、新郎新婦で頼んだこともあったという。また、他人に頼む場合もあるが、例えば婿の母の兄夫妻など、身内に頼むこともあった。基本的に、トゥイシキチュと別の人に頼む場合が多かったが、同じ人に頼むこともあった。なお、内城ではナカウドのことをナーチュという言い方は聞かれなかった。

[トゥジモロイ]

トゥジモロイは、嫁をもらう交渉のことである。恋愛結婚であったN.Nさんによれば、本人同士が結婚を合意してナカウドを立てた後、今度はナカウドのみが女性側の家に赴き嫁をもらう交渉をする。このとき婿側に何か問題があると、嫁側の親から断られてしまうため、人によっては7回も8回もナカウドが家に通い続けたという。また、ナカウドがトゥジモロイを達成するまでは、結婚のことは区長や字の年長者を含め、決して他言しなかった。その理由として、嫁側の家が結婚を承諾するまでは、女性を他の男性にとられてしまう可能性が大いにあったためであると話す人もいる。

一方で、親が結婚を決めたR.Mさん(昭和8年年生・男性)の場合は、母方のおばあさんが嫁方であるT家にトゥジモロイに行き、相談をして嫁方の家の承諾を得た。また、区長や字の役員などにもこのおばあさんが相談に行き、妻のM.Mさん(故・生年不明・女性)をもらった。

[ミヘディオ]

トゥジモロイを終えるとミヘディオに行く。ミヘディオとは、「ありがとう」というお礼の言葉で、嫁をもらうことができた婿方が感謝の意を伝えるに行くものである。ここでシキ(後述)の日取りを決めることもある。N.Nさんによれば、ここではじめて嫁方の家にあがることができた。

婿方の一行は、嫁となる娘の家に到着すると「ミヘディー(ミヘディオ)」といって中へ入る。ミヘディオをしたら入籍とみなされ、嫁は相手のものになる。ミヘディオを終えると、親はトーグラで寝るようになり、新しく夫婦となる2人はオモテのファームで寝るようになったという人もいる(ファームについては「第3章第4節住居」を参照)。シキを迎えるまでの期間、嫁が婿方の家に行くことは無いが、婿が嫁方の家に行くのはよくあることであったという。

N.Nさんはナカウドの男性と2人で嫁方の家に挨拶に行ってシキの日取りを決め、後

日ヤーミシをしたという。また、T.Tさん（昭和23年生・男性）はミヘディオのときにユキミシ、豚肉、揚げ豆腐などを嫁方に持って行き、結婚への承諾に対するお礼の挨拶をし、これが婚約のかたちになったという。一方でE.Hさんは、姉のシキ当日の午前中にナカウド夫婦とともにかまぼこ、三枚肉、ユキミシを入れたジュウ（重）を持って婚家の家に行き、ミヘディオの挨拶をしたという。

R.Mさんの場合を少し詳しくみたい。自身のミヘディオは、R.Mさん、母親、ナカウドの3人で嫁方であるT家に行った。このときは酒、米、味噌をM家から持って行った。挨拶がすむと母親とナカウドは自宅に帰り、R.Mさんが1人嫁であるM.Mさんの家に残って泊まった。そして、この日からR.MさんはM.Mさんの家に「ミヘディオ」といって入り、泊まって翌朝にM家の自宅に帰る生活がはじまる。「もうウチの勝手や」とR.Mさんはいう。M.Mさんはミヘディオがすむと同時にM家の嫁であるとされた。ただし、R.Mさんはヤーミシをしなかったため、M.Mさんはシキの当日までM家の家には行っていない。R.Mさんは、ミヘディオからシキを迎えるまで、このように毎晩M.Mさんの家に一夜泊まって帰るという生活をしており、「これが一番楽しかった」と話す。

なお当時は、ミヘディオとシキの間に子どもができる人もいれば、ミヘディオの前に子どもができる人、ニービチ（後述）を終えてから子どもができた人などさまざまであった。

一方で、このように婚姻の成立を決定するものとは異なり、E.Hさんのようにシキの当日の午前中にナカウドと妹が婿方の家にかまぼこ・三枚肉・ユキミシの入ったジュウ（重）を持ってお礼の挨拶に行くという話も聞かれた。

[ヤーミシ]

こうして結婚の話がまとまると、ヤーミシをした。ヤーミシとは「家を見せる」という意味で、家によって時期に差はあるものの、シキの数週間前に行われることが多い。この日が嫁方と婿方の近親者の顔合わせになり、この時にシキの日程を決めるという人もいる。ヤーミシでは沢山のハロジが多くのごちそうを作って待っていた。内城ではヤーミシを終えるとハロジと一緒に嫁も帰る場合が多かったが、嫁だけ残して嫁方の親戚が帰り、その後1人か2人子どもができてからシキを挙げる場合もあったという。ヤーミシの後で嫁がそのまま泊まるか帰るかは人それぞれであった。またヤーミシは、すぐにシキができない家やミヘディオとシキの間が空く場合に行い、これをする家は10軒に1軒ほどであったという話をする人もいる。

N.Nさんの場合は、ミヘディオの後にヤーミシを行い、米と酒を持って嫁方の家に行った。ここで改めて嫁の承諾を得て、再び戻り婿方の家を見せた。この時は、婿方のハロジ7、8人ほどと嫁方のハロジ7、8人ほどで顔合わせを行った。このハロジの数は家によって異なるという。

Y.Kさんの場合は、顔を合わせてすぐにシキを挙げましょうといわれたが、準備など

からすぐには難しいということで、ヤーミシをして、その1か月後にシキをした。このときは、嫁方から婿方の家に行った。婿方の家では親戚がたくさん集まっていたという。

E.Hさんの場合は、縁談が決まった後に婿方の者が嫁の家に赴き、嫁とそのハロジを婿の家へ引き連れて行った。その後、婿の家で両家の顔合わせをした。これが終わると、E.Hさんは婚家の両親に送り届けられて帰宅した。夫は仕事の関係で鹿児島県にいたため、ヤーミシでは不在だった。その後、E.Hさんは夫の元へ行き、鹿児島からヤーミシのお礼状を婿方のハロジへ出した。初めて関わる人ばかりであったため、とても緊張したという。

[結納]

結納はナカウドが中心になって進める。この時、婿側は米5キログラム、結納金、酒1升を、サギジュー（後述）に入れて嫁方に持っていく。結納の日の夕方にシキを挙げることもあれば、日を改めてシキをあげる場合もあった。日を改める場合、ユタに日程を決めてもらうこともあったという。

結納では婿方からナカウド、結納品を持つ人、婿本人が嫁方に行き、結納品を渡して嫁とその近親者を婿方の家に連れて行く。ここでは、ユキミシやカルカンなどの菓子や豚肉、かまぼこなどの料理が作られ、その後はバナナの葉にこれらを包んで近所に配ったこともあったという。これは結婚が決まったことを公表する意味があり、ディーといって、これにより婚約が成立したとされるという人もいる。

N.Nさんは、ナカウドのみがサギジューに米、豚肉、酒を入れたものを持って嫁方の家へ結納に行った。この後、早い人で7、8～10日後にはシキを挙げるといふ。ヤーミシとの違いは本人が嫁方の家に行かないこと、サギジューを用いることである。

R.Mさんの場合は、縁談が決まったら、結納はせずにミヘディオでこれをすませたという。しかし、自身の子どもが結婚する時には4、50万円ほどかけて結納を行った。

ところで、婚姻に至るまでの儀礼を個別に見てみると、例えばR.Mさんの場合はトゥジモロイの後はミヘディオで夫婦の承認がなされ、ヤーミシは行わずにニービチまでミヘディオが続けられている。またT.Tさんは、嫁方の承諾を得た後でミヘディオに行き、これが婚約になったとされている。一方でN.Nさんの場合、トゥジモロイで晴れて嫁方に承諾をもらおうと、ミヘディオを行った後にヤーミシもし、さらに結納も行っており、ニービチまでに丁寧に儀礼を重ねていることが分かる。E.Hさんのように、婿方の男性が不在の状態でもヤーミシが行われ、その後、E.Hさんが夫の勤務先である鹿児島からハロジに手紙を出すということもあつた。鹿児島でシキが行われるといった例もみられた。

ニービチを迎えるまで、儀礼の有無や流れは、その家の状況や夫婦によってまったく異なる点が指摘できるが、一方で、婚姻が承認されるタイミングにおいて、ミヘディオもしくはヤーミシのときに、必ず米や酒などを持っていくことになっている点は注目される。

〔嫁入り道具〕

嫁入り道具は主に箆笥（花嫁箆笥）、布団、鏡台、ミシン、机などであった。これらはシキの日に婿の家まで数人の若い人に頼んで運んだ。なお、嫁入り道具を運ぶ人に役職名などは無い。車が流通した頃からは、トラックでこれらを運ぶこともあった。

4. 嫁の引き移りをめぐる儀礼（ニービチ）

嫁の引き移りをめぐる儀礼はニービチと呼ばれ、これはシキ、ナーチャエー（フツカエー、二日祝い）、ウヤギンゾウ（里帰り、ミッカエー、三日祝い）の3日間で構成される。現在はこのニービチの一連の行事を「結婚式」と称している。

シキは主に婿の家で行い、費用も婿側が負担した。前日もしくは当日の朝から準備が行われ、シキはおよそ15時頃から始められた。会場は、オモテのフスマを全て外して1つの大きな部屋にし、ハンダシを準備する（ハンダシについては「第3章第4節住居」を参照）。年末年始には多くの親戚が戻ってくるため、元日から1月4日までの間にニービチや法事をするが多かったという。

シキには双方の両親、叔父や叔母などの近いハロジ、トゥミハロジ、近所の人などを招待するが、どんなに近くに住んでいても招待されない場合もあり、そのようなときはシキには行かない。また、嫁の両親はシキには出席せず、ナーチャエー以降に参加するという人もいる。遠い親戚を呼ばずに、近所の人を呼ぶのは、「遠い親戚より近くの他人」といった考え方からであるといわれる。他人を呼ぶときは両隣3軒までであるという。ただし、招待されていなくてもニセメーラビ（ニシューメーラビー）が花嫁を見に来ることもあったという。ニセメーラビとは若い年頃の男女のことで、そういった人は他のシマのシキにもタオルなどで顔を覆って隠れてきていた。また、シキの後に和泊など別の地域にいる夫のハロジに挨拶に行くことがあったというが、婿方の近所の人などには挨拶まわりをすることは無かったという。

シキの持参金は、近しい人かどうかやオイチュなどその人との関係で変わってくるが、現在は統一される傾向にある（オイチュについては「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。招待客へ御礼として渡すものは、自分で作った作物、アゲミソ、購入した返礼品などさまざまであった。お礼の品とは別に、招待客は結婚式において食べきれなかった自分の分のごちそうをクワズイモの葉で包んで持ち帰ることもよくあったという。

なお、嫁入り前はヤーナーで親から呼ばれていたが、嫁入り後は本名で呼ばれるようになる。本名で呼ばれることに抵抗があるという人もいた。また、嫁入り後は実家には帰らず、3日後の里帰りとお産のときにしか帰ることができなかった。以下より詳しくシキの内容をみていきたい。

[オヨメムカエ]

シキ当日は夕方15時頃に使いの男性が3回ほど嫁の実家に赴き、迎えに来ると知らせに行く。これをオヨメムカエと呼ぶ。オヨメムカエに行く人に役職名は特に無く、この人選は当日に決めたという。

オヨメムカエの1回目は1人で使いの人を行かせる。嫁の家に「サゲジュー迎えに行くよー」と男性が呼びかけに行くのが合図となった。最初の使いの人は、嫁の実家へ着くと吸い物ももらって、「トゥムシラタボリシテ」（お伴させてください）というが、嫁方は何も持たせずに使いの人を婿方に帰す。2回目は人を変えるが（同じ人の場合もある）、家には上がりず玄関先でのやり取りになり、吸い物なども特に出ない。3回目で2、3人の使いの人が嫁の家へ行き（こちらも同じ人が行く場合もある）、ここではじめて嫁を連れてくることができる。嫁を迎えに行くときには、サゲジューを婿方から嫁方に持っていく。サゲジューを持って行くときは、婿の一番近い叔母（伯母）や姉など女性だけの3~4人で行くという話も聞かれる。サゲジューは嫁の実家に置いていき、代わりに嫁を婿方に連れて行く。このとき嫁は女性のナカウド、父方・母方の叔母（伯母）、アグウ（アグ）と呼ばれる花嫁が決めたハナシャグ（一番親しい）の友達2人と一緒に重箱を持って婿方に行く。重箱の中身は婿方でハロジに配る。嫁は実家の縁側から出て、「この家の嫁になる」という意味を込め婿方の家にはオモテのティーシから入る（ティーシについては「第3章第4節住居」を参照）。

嫁入りの行列は、近所の人など多くの人が見に来たという。嫁は婿の家に向かう際に「家を出たら振り向くな」といわれた。また、嫁は両親との別れのあいさつなどを、婿方から使いが来る前に身内だけで済ませておいたというのが詳細は不明である。

・サゲジュー、サゲジュー

サゲジュー（提重）とは婿方が嫁の実家へ持って行くお重である。中には塩漬けの豚の三枚肉や豆腐、かまぼこ、カンガーシ（ようかん）、フクレガシ、ユキミシなどを一杯に詰めている。また、酒1~2升、米5升なども一緒に持って行った。ただし、どの家にもサゲジューがあったわけではなく、ある程度お金のある家が持っていたという。

[婿方に着いた後]

オヨメムカエが終わり、嫁が婿方に着く頃には暗くなっている。家に着くと嫁はオモテのティーシから中へ入り、トートゥといって嫁だけシンソ（先祖）を拝む。この時、婿はファーマに座って待っている。

その後、お茶とユキミシ、フクレガシ、餅が出される。これらのお菓子はどれも大きいので、一口食べたら下げてもらふ。次に高膳が出される。献立はしるこ、煮物の吸い物2種類、刺身であり、これらは頂く真似をして下げてもらふ。高膳は嫁だけに出されるとい



写真 48：シキで用いた酒器（雫石千尋 2017 年 8 月 30 日撮影）

う人もいるが、多くの場合は嫁、オヨメムカエでついてきたアグウ、母方の叔母（伯母）、父方の叔母（伯母）、嫁の実家からきた女性のナカウドの 5 人に出される。ほかの参列者は儀式を見ているだけで婿がお酒を注いでまわり、その後ほかの人に本膳（平膳）、お吸い物が出される。本膳の献立は吸い物、中皿に盛られた酢の物、刺身、煮物、家に持ち帰るものを盛ったムイワキ（モイワキ）と呼ばれる大皿である。ムイワキには、皿に合わせて大きく切った豚の三枚

肉と餅、厚揚げ、クブ、山芋、人参、鯛など、奇数になるように盛った。なお奇数に盛ることは聞いたことがないという人もいる。

ナカウドの指揮で三々九度や写真撮影を行い、シキが終了すると宴会である。ここでは新郎新婦は衣装を着替えて客に「ミヘディオ（ありがとう）」といいながらカラカラで酒を注いでまわる（カラカラについては「第3章第2節食事」を参照）。シキ自体はあまり遅い時間までは行わないという。また、シキが終わるとその日から嫁は正式に婿の家で生活することになり、オモテのファーマもしくはウチグワが夫婦の部屋となるという。

・シキの座席

下図は、N.N さんのシキの座順と R.M さんのシキの座順である。シキの並びはトゥクヌマを上にして部屋を半分に分ける。本家分家などでの座順はあまり意識されない。また、

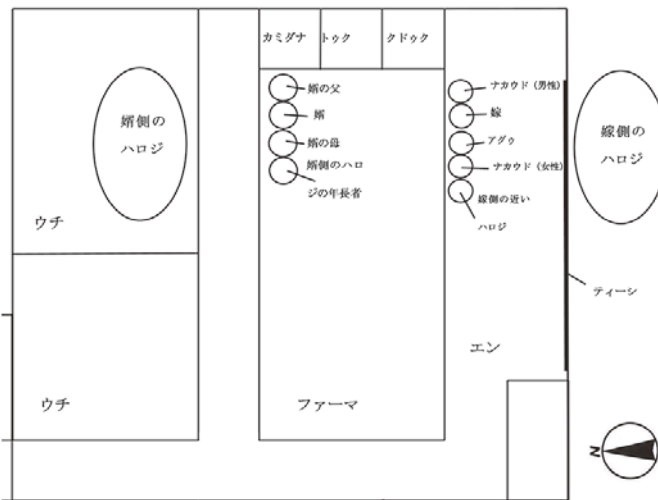


図 5：シキの座順—N.N さんの場合

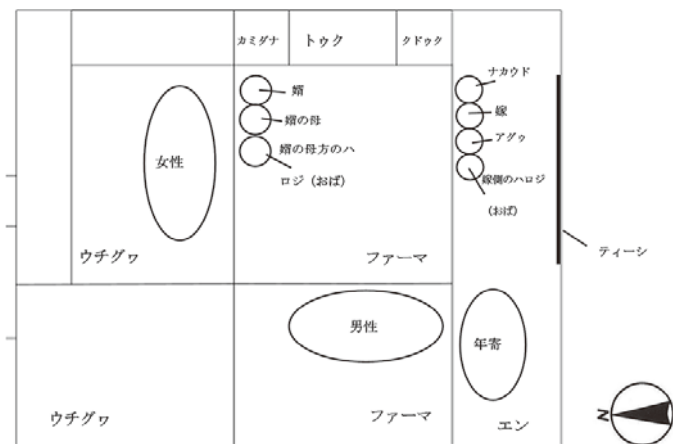


図6: シキの座順—R.Mさんの場合

ファーマには人が溢れんばかりであったという。

N.Nさんの場合、婿側はカミダナに近い方から婿の父、婿、婿の母、婿側のハロジの年長者の順にエンを向くようにして座っていく。婿はウチを通してこの席についたという。背後のウチには婿側のハロジが座る。嫁側は、上からナカウド（男性）、嫁、アグウ、ナカウド(女性)、嫁側の近いハロジの順に婿側に向くようにしてエンに座る。嫁側の席順は、オヨメムカエの際に嫁の家を出るときと同じ並びであるという。花嫁はティーシから入り、エンでナカウドと並ぶ。嫁側のハロジはハンダシに座る。

一方、R.Mさんの場合は、カミダナに近いところから婿、婿の母、婿の母方のハロジ（おば）が座った。この席順は婿の父親が不在であったためとされる。背後のウチグワには、女性の参列者が座った。嫁側は、上からナカウド、嫁、アグウ、嫁のハロジ（おば）がエンに座り、N.Nさんの場合と同様、婿方と嫁方は互いに向き合うようにした。また、男性の参列者は下のファーマ、年寄の参列者はエンに座った。

[シキの手伝い]

シキの際にはその準備や料理の配膳のために手伝いを頼むことがあった。主に手伝いはハロジの中から頼んだというが、近所の人など他人に頼むこともあったという。

・ティーシブリ

お酒を注いだり、料理を運んだりなどの接待をする人をティーシブリといった。ティーシブリはシキの後の宴会とは別に、慰労会のようなものをしたという。

・ジョーシチ（ジョーシチー）

ジョーシチは30～50歳の既婚女性で構成される手伝いで、料理の準備や近所からの食

器や道具（盃、湯呑、カラカラ、アカワンなど）の借り入れを行った。カラカラとは酒を注ぐのに用いるもの、アカワンとはシキで吸い物を入れる器である（年忌で用いるのはクロワンと呼ぶ）。また、奥に控える女性たちが用いる急須や湯呑を借りることもあった。ジョーシチが借りて来た食器や道具には底などに持ち主の名前が書かれていたり、貸し借りの証となる帳簿をつけたりして管理したという。

・ジュンダシ（ジネダシビ、ジュヌダシビ）

ジュンダシとは「膳出し」という意味がある（本文ではジュンダシと表記）。未婚の若い女性の仕事で、きれいな着物で着飾ってジョーシチが用意した膳（料理）を配膳した。すると来客は「アラ、チラグワ（どこの子かね）」「ウダヌコウクワ（どこの子おかな）」と聞き合った。ジュンダシは4人ほど、小さい家であれば2、3人ほどの子どもに頼んだ。これはハロジもいればそうでないこともあるし、あまり関係はないという。実際にきれいな子もいた。ちなみに、年の祝い（マーリドゥシエー）の際にもジュンダシがいた。

結婚式が終わった後にジョーシチとジュンダシのみが集まってごちそうを食べる慰労会のようなものをしたという。

・ハシダシ

ハシダシとは会場の準備を行う男性のことである。ハンダシを出したり、オモテのフスマを全て外して、1つの大きな部屋にしたりする。シキにおいて男性は、会場を作るのが主な仕事であるといわれる。

・R.Mさんのシキ

R.Mさんのシキは現在住んでいる家で行われた。人が大勢集まったため、ハンダシをティーシから外に、さらに台を出して畳10枚分ほど広げた。これらの畳はハロジから借りたもので、これもひとつのキータバであるという。

シキの際には、隣の字からも見に来ていた。シキの準備は午前7、8時から始まり、料理の準備はジョーシチが、会場の準備はハシダシが行った。ジョーシチは妻のM.Mさんも経験があったという。本家が仕切るなどは特になかった。

オヨメムカエに行くときは、サギジューに豚肉、豆腐、ユキミシ、お菓子、3～5升半ほどの酒を携えて行った。R.Mさんのハロジは酒のみが特に多かったという。

シキが始まったのは夕方頃で、知らせに行く男性は、嫁の家に対し「トゥムシラテタボリー（お伴させてください）」と頼むが、嫁側の家は1回では承諾しないので3回ほど行き来が繰り返される。1回につき5分もしないうちに戻ってくる。「婿の家のジョーで少しぶらぶらして時間をつぶしてからまた行く」（ジョーは家の門口）というのを繰り返した。

サギジューの知らせ役はR.Mさんも経験があり、その時はキータバの同じメンバーの

長男のシキのときで、1回目の使いの担当だった。

[ナーチャエー（フツカエー、二日祝い）]

ナーチャエーとはシキの次の日の夕方から婿方の家で行う祝いの宴席のことで、フツカエーや二日祝いとも呼ばれる（本文ではナーチャエーと表記）。ナーチャエーには「明日の大きな祝い」という意味があり、シキよりも盛大であるという。

ナーチャエーには近隣の字からも人が見に来るほどで、何百人もの人が集まるため、シキよりも多くの手伝いを頼んだ。ナーチャエーを取り仕切るのは、ハロジや近所の人などを含めた招待客らの中の年長の人たちであり、席順はトゥクヌマの前から年の順に座るといふ。ナーチャエーでは歌やフクラシャなどの踊り、食事、ナンコーなどの遊びが行われ、前日のシキよりも盛り上がっていたという。

この時の食事は刺身、吸い物、野菜などが5品ほどが出るほか、カラカラで酒を注いで来客をもてなした。また、ナーチャエーでは自家製の黒糖焼酎が出されることもあった。

・ナンコー

ナンコーとは祝いの宴会で大人の男性のみが行う遊びである。主にナーチャエーや年の祝い、マツリ（三十三年忌）や、ときには刈り取りの後で行われることもあったという。

この遊びは箸を6本用意して（割り箸1膳を3等分し6つにするという方法もある）、3本ずつ持ち、相手に見えないように後ろ手に0~3本握る。その後、相手が握っている箸の数と自分が握っている箸の数の合計を交互に言い当て合うものである。このときに数を外し、相手に当てられた場合は盃を1杯飲み干さなくてはならない。なお、数を言う際は、「アルシュク（全部入っている）」「2チョウ」「3チョウ」…「ウシガニ（6本）」「ペア（0本）」といい、互いに持っている本数が1・1、2・2、3・3など同じ本数であると予想したときは合計の本数ではなく「キョーダイ」といった。この遊びは1対1の勝負であるが、競技を行う人2人とお酒を注ぐ人2人の計4人で行うという場合もある。

昔はナンコーをしていた時には独特の掛け声があり、この掛け声で大変盛り上がったという。

[ウヤギンゾウ、ミツカエー、三日祝い]

ナーチャエーの翌日である3日目には里帰りをする。この里帰りのことをウヤギンゾウといい、ミツカエーや三日祝いと呼ぶこともある（本文ではウヤギンゾウと表記）。ウヤギンゾウでは婿方から婿、婿の親、近いハロジが嫁の実家へ米俵1俵などを持って行き、そこでウヤホへ結婚の報告を行い、1泊して翌日には帰った。人によっては嫁の家で2、3泊過ごしたという場合もあったようである。嫁入り後に、嫁が実家に帰ることができるのはこのウヤギンゾウと出産のときのみであるという。

ウヤギンゾウの際にはミツカエー（三日祝い）という祝いが行われ、ナカウド、新郎新婦、お互いの親と近いハロジを嫁の実家に集めてムンダリゴーをした。ムンダリゴーとはおしゃべり会、雑談会のようなもので、今までのニービチの行事を振り返ったりしていた。祝いの際にはお膳でもてなされ、大根などを用いたつまみや豚肉が出たという。また、そのほかにシューキ（土産）を持たされた。

[近年の結婚式]

近年において結婚式を家で行うことはほとんどなく、知名のフローラルホテルや和泊のホテルシーワールド、海上ホテルなどで行っている。来客はハロジのほかに多くの友人が来る。和泊では結婚式を友人たちが開催することがあるらしいが、内城においてはそのような話は聞かない。式では食事をホテルが用意し、新郎の友人、親がセッティングをしたり、余興をしたりするという。また、近年の結婚式を含め多くの祝い事では御前風（ござんふ）としてフクラシャという踊りをする。フクラシャは三味線の伴奏で踊る踊りで、多くの人が知っており、祝い事には欠かせない踊りであるという。

結婚式を自宅から外の施設で行うようになった後も、塩漬けされている豚を切り分けたものや豆腐、島蒲鉾（揚げたかまぼこ）などを、お菓子の容器などに入れて親戚などに配った。これは婿側が準備すると聞かれた。

[離婚]

離婚の数は時代や地域によって差はあるが、離婚の大きな原因は子どもができないことであったようで、結婚しても子ができるまで籍を入れることができない字もあったという。その他に、親が決めた結婚における家の人たちとの性格の不一致、死別を理由としたものや、皿洗いの際などにどれくらい水を出すかといった水の使い方に対する揉め事を原因として離婚することもあったという。嫁に逃げられることはトゥジニヒングティといった。

[再婚]

離婚同様、再婚についても、その数は時代や地域によって差が見受けられる。仮に再婚があっても公にはしないため、多くの行事は行わず親子でのみ式を行ったといい、身近な人でも再婚したことを知らなかったという。

再婚の理由としては死別などが挙げられていたが、再婚の事実が隠されていたということもあり、詳細は明確にはわからない。

[遊女]

戦前から戦後にかけての時代までは、和泊や手々知名の辺りに遊郭が複数軒あったという。女郎屋で働いている遊女の人たちは沖永良部島の人ではなく、大阪や鹿児島などの本

土から来た人や、奄美大島出身のヤングロネエサンであった。ヤングロネエサンとは綺麗な女の人のことである。女郎屋を利用する人たちはある程度お金を持っている人や、地位が高い人たち、兵隊であったという。また、嫁のいない人が遊びに行くことは、悪いことではなく当たり前のことであるとされていた。

第4節 年の祝い（マーリドゥシエー）

1. 年の祝いの概況

年の祝いはマーリドゥシエーという。マーリが生まれる、ドゥシが年、エーが祝いの意味である。マーリドゥシエーには十三の祝い、二十五の祝い、三十七の祝い、四十九の祝い、六十一の祝い、七十三の祝い、八十五の祝い、八十八の祝い、九十七の祝い、九十九の祝い、百の祝いがある。年の祝いは男女で内容に差はない。基本的にマーリドゥシエーは数え年で干支に基づいて行われ、それぞれの生まれ年の干支が回って来た年の1月2日か3日に行われた。一方、八十八の祝い、九十九の祝い、百の祝いは満年齢で行われ、八十八の祝いのみ1月2日に行くという話も聞かれる。同じ年の人を同日に祝うため、お祝いにまわる人は1日に十数軒もまわらなければならないこともあった。その後、町全体で祝うようになった。内城は短命な人が多く、四十九、六十一、七十三の祝いができない人も多かったという。

自宅で行っていた頃は、晴れ着を用意し、真っ先にカミダナへお参りし、ウヤホに酒を供えた。はじめに身内だけでトゥクヌマの前に集まり、酒を注ぐサンゲン（三献）という儀礼を行う。これは、酒を3回飲むことである。お祝いに来る訪問客は、それぞれバラバラにヤーにやってきて、早い人は10時頃に、遅い人は21時頃に来た。客がある程度来た時点で家の人達とともにフクラシャを踊り、食事（膳）を出してもてなした。訪問客の中には、1日でまわりきれず翌日の朝に来る人もいたという。

祝いの場には基本的に身内だけを呼ぶという人、十三から六十一歳までのマーリドゥシエーは年が若いため身内だけで行い、七十三の祝いから人を招待して行ったという人などさまざまである。ハロジは3、4親等、近所の人、トゥミハロジくらいまでである。1組では、人数が少ないため何の時でも呼ぶという話が聞かれた（組については「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。また、年の祝いは招待されなくても行ったという。結婚式、マツリ（三十三年忌）などは招待した人（身内、ハロジ、近隣の人）で行うが、年の祝いは喜びの祝いなので招待されなくても行って良いものとされる。

年の祝いには持参金を持っていき、ホテルで行う場合は5,000円（3,000円という人もいる）で、兄弟など近い人は最大3万円であるという話も聞かれた。

招待した側は、記念品（お礼の品）を準備するが、多すぎて余ったものをバザーに出すこともあった。ホテルで祝うようになってからは、記念品は農協のコープで使える2,000

円の商品券に変わったという。最近ではより規模が小さくなり、ヤーンチュだけで食事会のように行う。

R.Mさんは四十九歳以降の年の祝いのみ経験している。また、N.Nさんの年の祝いは身内のみの十数人で行ったが、八十八の祝いは親子のみで行った。

[年の祝いの食事]

年の祝いと正月の際は飼っている豚をヤキ、鶏も食べた。一方で食事は決まっていないという話もあった。サンゲンは、塩、クブ（昆布）、魚の切り身の干物で、塩は湯飲み茶碗を使って盛る。塩を少しつまんで頭に乘せ、クブと干物はその場で食べる。

年の祝いの招待客には膳がふるまわれ、内容はお吸い物や豚肉・豆腐・かまぼこの盛り合わせ、野菜炒め、刺身など5品ほどが出されるが、厚く切る家と薄く切る家など家庭によって違いがあった。また、お吸い物の具は豚肉、豆腐、かまぼこ、シイタケ、クブ、たまご焼き、高野豆腐、たまご豆腐などがあり、その組み合わせは家庭によってさまざまである。ホテルでは、魚の切り身1つだけが吸い物の具の時もあったという。年の祝いで血汁は出さない。料理は招待されないで来る人のことも考え、多めに準備していた。

このような料理がふるまわれるが、その場では完食せず、お吸い物以外はほとんど持ち帰る。シューキ（ご馳走）はヤコバシという木の葉に包んだり、豆腐をクワズイモの葉で包んで帰った。また、豚の三枚肉は塩もみしてクワズイモの葉で包んでチトゥとして来客に渡した（チトゥについては「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。

[フクラシャ]

シキヤナーチャエー、マーリドゥシエー、三十三年忌のマツリなど、祝いの始まりには必ず三味線の演奏に合わせてフクラシャという踊りを踊る。これは家で祝い事をしていた頃もホテルで祝うようになってからも、現在も行うという。フクラシャは全員で踊るといふ人もいれば、よく練習した一部の上手な人が踊るといふ人もいる。

フクラシャは、片面が金色で反対の面が銀色の扇子を持った女性がゆっくりと踊る。踊る人は黒衣着物を着用しており、そのほかにも横で太鼓をたたく人がいる。フクラシャは沖縄から嫁いできた人やその人たちに学んだ人が踊るといふ、それぞれ順番が決まっている。

2. それぞれの年の祝い

[十三の祝い]

十三の祝いは、現在の成人式のことで、女の子の場合は最初の年祝いであり、実家で行う最後のお祝いでもあるため大規模に祝った。詳細は、本章「第2節若者と娘」を参照されたい。

[厄年]

19歳、33歳の女性と48歳の男性が、厄落としの目的で年祝いをする。厄払いについては、何か特別なことはしない。

[四十九の祝い]

49歳は男女ともに厄年で、男性の年の祝いの始まりともいわれている。49歳以降は町全体でお祝いする人や家庭で祝う人もいるが、個人でお祝いしてから年の祝いを行った。内城では世之主神社でお祝いしてもらうが、和泊では高千穂神社でお祝いをしてもらうという。

このとき集まる場所は島内とは決まっておらず、学年によって集まり方はさまざまである。本土に住んでいる人も沖永良部島に帰ってきて中学校の同窓で行い、ホテルで1泊したのち、車で島内を一周した学年もあれば、本土に住んでいる人が多い学年は、鹿児島や沖縄など交通アクセスのよいところに集まって行うこともあった。

[六十一の祝い]

現在は六十一の祝い（還暦）がマーリドゥシエーの中で最も盛大であり、本土にいる人も島に戻る。

[七十三の祝い]

昔は73歳まで生きられる人は少なかった。また、85歳まで生きられる人はさらに少なかったためか、七十三の祝いで出される豚肉は少々厚切りであったという。

[八十五の祝い]

昭和のはじめ頃までは85歳まで生きる人が少なかったため、八十五の祝いはあまりみられなかった。85歳の祝いのときは本土にいる子どもも島に帰ってきた。和泊町で85歳の祝いをやった学年もあり、小学校の門の前で写真を撮った。

[八十八の祝い]

八十八の祝いは旧暦の8月8日に行う。88歳になった主役から酒を飲み、参加者は主役の人からもらう。記念品としてクブとスルメを細かく切つてのし袋に入れ、招待客に渡した。名刺大の布に、中央に千秋萬歳、右に実施の年月、左に米寿者の名前を書いたものをもらい、それをカミダナに飾った覚えがあるという人もいた。

[九十七の祝い（ジュウサンノエー）]

97歳は100歳まで生きたことと同じこととして扱われ、長生きしたことを盛大にお祝

いする。97歳以降に亡くなった方の葬式も年祝い同様、盛大に執り行われる。

八十五の祝いの後は九十七の祝いでなく、十三の祝いに戻るので、九十七の祝いはジュウサンノエーと呼ぶと話す人もいた。家で祝う最後の年の祝いである。

[百の祝い]

100歳になると町長から賞状が贈られた。

第5節 葬送儀礼

1. 死の予兆

人が亡くなる前にはその予兆があるといわれていた。例えば、カラスが何羽も集まってうるさく鳴く、鶏が夜中に鳴く、カラスが家に尻尾を向けている、犬が遠吠えをする、火の玉が下から上へあがっていく、火の玉が家に落ちてくるといったことが挙げられている。ここでいう火の玉とは魂のような存在で、雷や隕石のように落ちてくるという。このほか、死の予兆はユタがいる家のみにも現れるといった話もある。

2. 臨終

[シニミズ（死に水）]

内城では末期の水をシニミズ（死に水）という。昔は臨終の近いことが分かると、大城の近くあたりのアダニゴーという水質のよい泉から水を汲み、それを飲ませた。別れの盃であり、10個ほどの盃に1人が注いでまわり、亡くなった人に飲ませてから他の人が飲んだ。ただし、シニミズは行う場合と行わない場合があったという。

[ムドットー（魂呼び）]

人が亡くなると、高い山や崖などから「ムドットー〇〇（〇〇は亡くなった人の名前）」と叫び、魂を呼び寄せようとするムドットー（魂呼び）が行われた。ムドットーとは「帰っておいで」という意味である。昭和15（1940）年頃までは行われていたという。

[湯灌]

死が確認されると家のウチグワで、家族だけで湯灌を行った。ウチグワには、畳を上げるとその下に竹が横に並べられているデーユクワ（竹の床）があり、竹と竹の間から湯灌に用いたぬるま湯が直接下に流れるようになっていた。昔は、葉が丸く裏の白い植物を用いて体を拭いたという。

まず畳を上げ、全身を拭いたり洗ったりしてから手足の爪を切り、男性は鬚を剃った。体を洗う際にはハジギという植物の葉を用いたという話も聞かれた。湯灌は、亡くなった

人の身内2~3人が普段の服装で行っていた。

近年ではデュークウのある家がほとんどない上、家で葬式を行うこともほとんどなくなったため行わないという。

[死装束]

死装束として白衣を着せることもあるというが、白衣ではなく生前着ていたものを着用させる、死装束として浴衣を着せ、その上から白い布をかぶせるといったことも行われていたという。

死装束は生きている人と区別するために死者の衣類を逆にしたという人もいるが、合わせを逆にしたりせず、生きている人と同じにしていたという。また、死者の衣類を生きている人と逆にするとといったことは話に聞いたことがあるくらいで、それらしいものを数度見たことはあるという人はいるが、行ったことはないという人が多い。

[遺体の安置]

装束を終えた遺体は、ファーマの畳の上にさらに一枚畳を重ねたり、トックヌマから90センチほど離れたところに畳をもう一枚重ね、その上に布団やゴザを敷いて仰向けに寝かせた。このときは外から見えないように黒幕や水色と白の幕を下げ、葬式に来た人はその幕を上げて中へ入っていく。また、寝かせる方角は南枕で安置するという場合と、墓が南向きであれば南枕で寝かせるというように、墓の向きで変わるという場合がある。足下は布などをかぶせて見せないようにしていたと話す人もいた。ほかにも、部屋の時計を止めたり、額縁を外したりした。

[枕飯と供え物]

枕元には、御神酒膳という高膳と葬具の一つであるメージク（前机）という小さな台を供える。御神酒膳には祭祀用の高膳が用いられ、これに神酒瓶一对と杯、水、アライグミ（洗い米）、塩を供える。メージクには中央に位牌を置き、その左右に花筒などを供える。御飯をムイキリ（盛り切り）といってたくさん盛り、そこに箸をさして亡くなった人の枕元に置いた。

[ミートウブレ]

ミートウブレとはお通夜の前に行うものであるというが、内容の詳細などは不明である。ミートウブレ、通夜、葬式の順番で行われた。ハロジの人が亡くなった場合は、これら3つの行事の全てに参加することになるが、遠くに住んでいる人などは、ミートウブレか通夜のどちらかに参加をすれば良いといわれている。ミートウブレは地味な服を着て、通夜では普通の服を着るという話が聞かれた。

[通夜]

通夜のときはハロジや近所の人同士で、亡くなった人の思い出話などをしていった。通夜ではお祓いをしてもらい、線香を切らせてはいけないとされていた。

通夜では亡くなった人の子どもや家族が一緒に部屋で寝た。同じ部屋で布団は別々であり、男女関係なく男も女も寝ていた。人数は何人でもよいが、他人は行かないものであった。

一方、火葬が広まってからの通夜はまるで祝いのようなものになり、火葬場においても乾杯と踊りこそしないものの、宴会のような雰囲気であるという。このような通夜の形式は沖永良部島特有のものとされている。また、通夜のようなものはなかったという人もいる。

[ナキジョボウ (泣女)]

『和泊町誌 民俗編』によれば、沖永良部島には職業的な泣女、つまり一升泣きや二升泣きなど、その泣き方によって報酬が定められているという泣女はいなかった [和泊町誌編集委員会：1984、547-548]。

内城で泣女はナキジョボウともいい、葬式の時に頼んでいたことがあり、お金は払わないが何かお礼はしていたという。頼まなくても亡くなった知らせを聞くと来ることもあった。そのような人はハロジの中におり、5分～8分くらいの間泣いていたという。近年はナキジョボウという習俗があったらしいという程度しか分からず、詳細は不明である。

[棺とヤヂョウ]

土葬の時代はガンバコという座棺に遺体を座らせて入れた。この座棺を墓まで運ぶときは棒を通し、4人で担いで運んだという。またその棺桶の中を花で埋め尽くすということもしたという。小さな子どもが亡くなった場合は素麺の箱を代用とすることもあった。

棺桶の上に家の形をしたヤヂョウ (屋形) を置く。棺の上を覆うヤヂョウは公民館にも以前まで置いており、またほとんどの家が個人で持っていて、今でも葬具として使う。四十九日が終わったら焼いていた。昔はヤヂョウなどの葬具は頼んで作ってもらうという人もいれば、買っているという人もいた。購入する場合は、それぞれ専門に売っている人がおり、その人から買っていた。ヤヂョウは現在のものは小さくなっていることが多い。

昭和49 (1974) 年に内城公民館の近くに火葬場ができたことにより、それ以降は寝棺となっていた。

[納棺]

納棺の副葬品として、小銭と亡くなった人の嗜好品を入れた。副葬品の小銭は、代用品は使わずに1円、10円などの本物の小銭を使った。小銭は冥土において飲用する水代や

三途の川の渡し賃に当てるものと信じられている。また、嗜好品はお茶の葉、煙草、酒を飲む人であれば酒などを入れた。お茶の葉は、亡くなった人の名前が書いてある白い布に包んで入れたという。故人が好きだった本を入れたりしたこともあった。

3. 葬式から四十九日まで

[知らせ]

葬式などの知らせは、主に子どもにチケ（招待）の使いを出して知らせに行かせた。2人組などの決まりはなく、1人でも行かせた。子どもにチケなどを伝える役目をまかせたのは、子どもは健康で体力があり行動力があるためである。また、チケは手紙で行う場合もあった（チケの詳細については、「第4章第2節地域社会のつきあい」を参照）。

[葬式]

葬式の前日にはハロジが来て、食事の準備などをする。身内だけで行う場合、いとこぐらいまでは呼んだという。大勢のハロジや、知人も多く集まる場合もある。

[香典]

参列者は香典を持参する。昔はこの香典をカミダナの前まで持って行ったというが、現在は葬祭場の受付にて回収するという。香典の金額は遠縁になるほどに安くなるという。現在は新生活運動で葬式参加者の香典の金額が定められており、近い親戚は2万円程度、一般参加者は3,000円程度である。場合によってはお釣りを返すことなどもあった。香典に対してお返しすることは少なく、はがき1枚を送って済ませた。

焼香を終えると玄関から出て、門のところに置いてある塩を、左肩—右肩—頭の順に振って清め、水で手を洗って門を出る。自殺などをして亡くなった人でも普通の人と同じように弔ったという。また、幼くして亡くなる人は少なかったというが、流産や子どもが亡くなった場合はごく近い身内だけで葬式を行っており、あまり公にはしなかったためそれがどういった過程で行われていたのかは不明である。

なお、葬式のときは親戚が多く集まり酒盛りなどをするため、酔っぱらいの対処が大変だったという。一方で、葬式や法事は身内だけで静かにするものであり酒も飲まない、これは鹿児島県や与論島とも異なり、沖永良部島だけ変わっている、という話もあった。

[相伴膳]

相伴は故人との最後の別れの食事として出棺の直前に行く。相伴に用いる膳を相伴膳といい、主にトウクヌマで行われた。相伴は高膳とお椀を用い、一汁三菜の丁寧な献立である。相伴には豚肉、豆腐、卵焼き、かまぼこ、お揚げなどをおかずとして用意し、酢の物やおつゆも用意した。これらを3つずつ作って、3つの膳に乗せた。1つの膳の中央に漬

物を置く。3つとも箸を向こう側に置いたが、箸は黒い物を使用し割り箸などは使ってはいけない。なお、この膳を3つ用意するのは、天の神様と地の神様とウヤホの分だという話もある。

[出棺]

喪主の挨拶などが済むと参列者一同で黙祷した後、出棺する。棺は玄関からではなく、ティーシから出し、女性は白い布を頭にかぶって、男性は礼服程度の服装をしていた。白い布をかぶる女性は亡くなった人の身内の者であった。土葬の頃は、出棺は13時過ぎに行ったが、火葬の場合は、火葬場の都合に合わせて出棺時刻を決める。

出棺後、送り出した家では後ろに向かって箒で家の中を掃いた。そのとき、前には掃いていけないとされた。箒は墓に持って行く用と家で使う用の2本用意した。遺体を安置していた部屋で枕元に供えられていた供え物は、茶碗ごと真ん中で2つに割り、庭などに捨てられた。捨てた物に関しては、犬や猫などが食べればよいなどと考えていた。

[野辺送りと葬列]

その後、火葬の場合は参列者に見送られ、ハロジや隣近所の人びとが火葬場へ移動する。火葬が終わった後、遺骨を持ってハカミチを通り、墓へと向かう。ハカミチは字ごとに通る道が決まっている。土葬の場合は、葬列は喪主や長男など亡くなった人のアトをみる者が、花と線香を乗せたメーヅクや遺影を持って先頭に立ち、箒や提灯を持つ者、草履や下駄を持つ者が後に続く。棺は4人で担ぐ。

[シマミシ]

出棺からハカミチを通過して送り火や鐘を鳴らしながら墓に行く途中、シマミシといって「シマの見納め」をする場所へ行く。そこは、シマミシドーというシマを見せる広場で、墓地の入り口などにある。到着すると3回左に回って死者が帰らないようにする。これには5回まわるといふ話や、子どもが5回まわるといふ話もある。結界として縄を張り、メーヅクや棺を担ぐ人、葬具を担ぐ人などが回る。

[埋葬]

こうして棺もしくは遺骨がハカシキ（墓敷）へと運ばれる。ここで土葬の場合はハロジの男性数名がまず穴を掘る。棺を納めて土をかけるが、土を掘るときも前方向には掘らずに、後ろ方向に掘った。棺を埋めた土の上にはヤヂョウが改葬まで置かれた。墓石は改葬までは倒しておかれた。火葬の場合は、遺骨は墓石の後ろにある甕に納められる。

亡くなった時にすぐに埋葬できるように、故人が元気なうちにガンバコ（座棺）2人分が入る範囲の土を1メートル50センチほど掘って、砂で埋めておく。2人分掘っておく

のは、急に2人が亡くなってしまったときにも対処ができるようにするためであると聞かれる。墓の後ろに赤と白の2本の旗を立てられ、亡くなったのが男性なら白に、女性なら赤に墨で名前が書かれた。これは1週間の間だけ立てることになっているが、アラナンカ（初七日）までは朝に立て、晩に倒していたという。

土葬の場合は埋葬、火葬の場合は納骨を終えると、墓前に持参したシューキ（ご馳走）や酒、水をメージクに載せて供える。同じハカシキ内の他の墓石にも同じようにおすそ分けしたという。これは同じハカシキ内であるため、他人の墓石ではなく一族の墓石であるからである。これらの供え物は、以前までは供えたままで帰っていたが、カラスが墓を荒らすということもあって、現在は持参した物は食べるなどして消費してしまう。墓へ持っていった物は持って帰ってはいけないとされるからである。墓を出るときは、持ってきた箒でハカシキについた足跡を消して出るが、この箒は四十九日までの墓参りでも使われるために、墓に置いていかれる。

[近年の葬式]

近年になり土葬が禁止されたこと、また火葬場や葬祭場ができたことによって埋葬方法が土葬から火葬へ変容していき、家で葬式を行うことも少なくなっていった。火葬が始まってからは葬祭場で酒を飲み、にぎやかに行うようになった。加えて、葬式が終わってから二次会のようなものをする人がいたという。現在の葬式には字全体の人が行き、100人以上で送り出す。組の人は全員参加し、組以外でも呼ぶという。

また、基本的に現在は土葬をすることはないが、昭和49（1974）年に火葬場ができた後も、遺言で「火葬が怖いから埋葬にしてほしい」と残した人は、火葬が広まった後でも土葬にしたことがあったという。

20年ほど前に葬祭場ができてからは、葬祭場やホテルに行っており、字内で誰かが亡くなったら皆で葬式に行くという話や、葬式には同じ組の人や組以外の人でも呼ぶというように、多くの人を呼ぶようになっているという話が聞かれる。

[香典返し]

昔は、香典返しはなかった。お返しができるのは10年ほど前からで、理由としては外からの人や外に出ていく人が増えてきて普段会えない人が多くなってきたからということが挙げられる。お返しは焼酎が多いという。

[アラナンカ（初七日）]

初七日はアラナンカという（以下、アラナンカと表記）。葬式の後、アラナンカまでは毎日朝晩に墓参りが続けられる。基本的にこれは家族だけで行い、シューキなどを供える。いずれの場合も朝、トゥクヌマの前の食卓に膳を供えてから墓へ迎えに行き、夕方に送り

に行く。アラナンカまでに毎朝毎晩墓参りをすることで、哀しい気持ちがだんだん落ち着いてきたという。初めは夜に1人で墓参りに行くのは怖かったが、今は怖くなくなったという人もいる。アラナンカでは夜にご馳走を出したり酒盛りをしたりする。この時に香典を持ってくる人もいたという。葬式の時に立てた旗は、このアラナンカの墓参りの晩に倒し、その後の7日ごとの墓参りのつどに、朝に立て晩に倒すことを四十九日まで続ける。

また、アラナンカには葬式に出られなかったシマの人が挨拶に来るといい、そうした人たちは都合によっては四十九日や初盆に来ることもあるようである。

近年では人が亡くなって、アラナンカ、四十九日にはボンサンが来て、ノリト（お経）をあげる。この時にはハロジが集まる。

・ユタを呼ぶ

人が亡くなると、ユタを死後1週間以内（アラナンカの頃）に家に呼び、死者の遺言などを伝えてもらうことがあった。死者の声を聞きたいがためにユタを呼ぶ時は、ハロジが集まる。そのときは、素麺に蓋をかぶせて、吸い物と一緒に供えろというユタからの指示があった。いわく、あの世に行った人は、素麺が好きだからだという。この時、裁判官のような、あの世の戸籍を管理する男の神とされるアマダガナシを通して、亡くなった日、干支、住所から故人を呼び出していたという話や、先祖を呼び出し、誰が迎えに来たのかななどを伝えた。例えば「さる年の人が迎えに来た。亡くなった身内にさる年の人がいたか?」というようにユタが聞く。こういった行為をクチオシ（口寄せ）という。膳に米1升と線香などを置き、降霊のようなことをした。降霊するのは多くの場合ユタ自身であったが、嫁に降りてくるという話も聞いたことがあるという。また、ユタは死者が出た後に家の中の悪いところや不吉なところを指摘したりお祓いをしたりした。例えば「～（場所）がきたない」、「～（場所）の配置が悪い」などである。ただし、ユタは信じている人と信じていない人がおり、クチオシやお祓いもする人としらない人がいた。

・ボンサン（ボーサン）、サイシュサンを呼ぶ

近年は葬式にボンサンあるいはサイシュサンという宗教者を呼ぶようになった。ボンサンはボーサンとも呼ばれ、和泊や玉城にいる天理教系の宗教者である（本文ではボンサンと表記）。中には天理教以外のボンサンもいる。葬式や年忌、地鎮祭のときなどに呼ばれ、ノリトをあげたり、お祓いをしたりする。ボンサンについての詳細は「第7章第2節ボンサン（ボーサン）、サイシュサン」を参照されたい。

[イミハリ・ケアキ祭]

内城では、忌明けの行事をイミハリ（イミハレ）・ケアキ祭という。本来、忌明けまでの期間は、亡くなってから四十九日までであったとされるが、昭和44、5（1969、70）年

頃にはアラナンカまでとなり、現在では葬儀の当日、埋葬を終えて墓から戻るまでとなっている。この期間の短縮について、『和泊町史 民俗編』には「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」とある〔和泊町誌編集委員会：1984、558〕。

この間、クヤムとって、昔は髭を剃ることや買い物に行くこと、また近年では三味線を弾いてもいけないといわれ、忌明けの際にはハロジや故人と親しかった友人などが集まり、故人をしのんで生前の話をしながら酒を飲んだという。また、このときにチケ（招待）された者は午後に揃って墓参りに行ったという話もあるが、これは四十九日の行事と重なっていた当時の名残かもしれない。

〔四十九日・百日〕

四十九日は骨の供養といわれる。この日はトゥクヌマの前に3組の食事を用意し、参加者が1人ずつ拜んでから墓参りを行うなどアラナンカと同じであるが、四十九日はとりわけ盛大に行い、チケしなくても多くの人が集まったという。四十九日を境にしてトゥクヌマの前の食卓は片付けられ、位牌も他の位牌と一緒に祀られるようになる。また墓ではメージクや箒、旗、草履、提灯、ヤヂョウを片付け、ハカシキの隅などで焼いてしまうという。四十九日までは仕事を休むものであるといわれてはいるが、自分の家の畑仕事などはある程度したら始めていた。

百日は家族のみで行うことが多く、家々によって異なり、特別に何かをするといったことはなく、普段と変わらない家もあれば、墓参りなどをする家もある。

〔初盆〕

初盆は8月13日にハロジ一同で墓に迎えに行くが、この日は初盆でなくとも行くものだといひ、亡くなった人と食事をともにする。14日にはシューキの用意をするが、25人分程度の食事を用意したという。作る料理は4種類で「煮しめ・吸い物・刺身・酢の物」であり、これはハロジも手伝って作るという。15日にはカミダナにご飯、味噌汁、酢の物、漬物を3つ分出して、まず3人が亡くなった人と一緒に食べる。その次に他の皆も食べ始めるという。その後墓参りへ行き、洗い米、酒、水を供える。同じハカシキの墓にも供える。以前は墓参りを行なった人たちでハカシキ内にてシューキを食べたりした。初盆は、知り合いが多い場合は100人以上が来るものであり、食事の準備など、とても大変であったという。初盆はアラナンカの内容とあまり変わらず、料理も同じであった。ハロジをチケするが、イミハリの際に関わった人たちは既に招待してあるためチケはしない。

[命日について]

命日には特別決まったことはなく、いわば「ヤーヌチュや身内の者の気持ち次第」であり、亡くなってしばらくの間はともかくとして、何も特別に行わない場合が多い。人によっては墓へ供え物を持って行ったり、ファーマのトゥクヌマの前に食卓を出してシューキや位牌を飾り、初盆などと同じようにしたりすることもあるが、多くはヤーヌチュだけでご飯を食べるなどにとどまる。命日は何もしない場合でも、ハロジなどが気に掛けていて押みに来ることはあるという。本家の人の命日は責任や務めとして覚えるが、分家の人のものはほとんど知らないことが多い。こういったことについては、何か行事をするにしても三十三忌までであるという人がいる一方、三十三忌には関係なく続けていくという話も聞かれた。

4. ウビオイトク（改葬・洗骨改葬）

埋葬してから3年目または5年目、7年目にはウビオイトクといって遺骨を掘り出し、骨を海水などの水で洗い清めてきれいにし、厨子甕に納めなおす。ウビオイトクとは「帯を解く」という意味であるという。

現在では、火葬が一般化しているため、改葬をすることはほとんどなくなっている。厨子甕はインジガミやヤザラガミと呼ばれ、ほとんどが沖縄から買い求めた物である。

土葬した場合は必ずウビオイトクするもので、これをして初めて、亡くなった人の扱いをきちんとしたことになると考えられている。亡くなった人を「きれいにしてあげる」ことがウビオイトクだといい、「埋めたまま土の中に放っておくのは申し訳ない」、「いけないことである」と考えられている。また、ウビオイトクは「子や孫の責任だ」ともいわれるように、これを行った後は肩の荷が下りた気持ちになったという。また、それまで悔やみきれなかった故人への思いが、ウビオイトクをしてその姿を確認することで諦めが付いたり、心の整理が付いたりしたという。

[ウビオイトクをする時期]

埋葬から3年で行うことが多いが、1度目を埋葬して3年目に行い、2度目を5年目に行うという人もいる。改葬は士族の家は5年、平民は3年という人もいる。また、肉が残っている場合には埋め直して1年後の次の時期に行うこともあった。

[ウビオイトクの流れ]

ウビオイトクには、ヤーヌチュのみか故人の兄弟が集まる程度で、改めてチケするということはない。ただし、ウビオイトクに来てくれた人は帳簿に記録する。また、洗骨を手伝ってくれる人がいたという（[ウビオイトクを代行する人]にて後述）。基本的に成人を迎えていない人はウビオイトクに参加しないというが、亡くなった人の次の世代が大きく

関わるため、13歳で親を亡くした人は、水汲みなどをして参加したという。例えば、N.Nさんは父親とおばあさんの洗骨に立ち会った。できるだけ身近なハロジの数人で行い、服装は平日頃の作業着で行ったという。一方、R.Mさんの家では洗骨をするときは異母兄弟が主導で、故人の息子の嫁、故人の孫で行い、孫が洗うときに水をかける役をしたという。

ウビオイトクを行う時間帯は、太陽が昇る前であるといい、遅くても午前中には終わらせるという場合や、日が昇った後の明るいうちに行うという場合がある。早朝までの暗いうちに行う場合は、水をタンクに入れてトラックに積んでいき、電灯を持って行く。世之主神社の御神体を移す時や、墓を掃除するときなど死者や神などが関わる行事も暗いうちにするという。

通常、男性が骨を拾い水で洗浄する。女性は洗骨に用いる水を汲みに行ったり、骨を拭くのを手伝ったりした。また、傘を用いて洗骨中の手元に日光が当たるのを避けたり、周りで見ていたといったこともしていた。

墓の横には畳一枚くらいの土葬のスペースがあり、そこを掘って骨を取り出す。そして持参した水、もしくは汲んできた水で骨を洗う。この時、20度から30度くらいの焼酎をかけて骨を洗ったという人もいる。日光を避け、樹木や傘の下でユーナもしくはハジキと呼ばれる葉でこすった後、乾燥させる。ユーナの葉の表面は堅く、裏面は白く滑りが悪い。骨は全て甕に納める。この時、細かい関節から先に入れ、足から順番に頭まで下から上に納めていく。骨の中では頭蓋骨を特に大事にしたといい、これは本土での骨壺の入れ方とも同じ考え方ではないかという。洗骨の際、骨に肉が残っている場合でも、骨と一緒に甕に入れたそうである。

多くの場合、1つの甕に1人を納めるものであるが、夫婦ともに亡くなっている場合は向かい合わせにして1つの甕に納めたこともあったという。また、親子で入れるという例のほか、三十三年忌が終わった人は同じ甕に入れていたという話も聞かれた。甕は大きいため、骨が厨子甕に入りきらないということとはなかった。

大人と子どもでは甕の大きさは異なる。甕は地面から4分の1（数センチ）ほど出すようにして墓石の後ろに埋められた。その後、雨水が入っていないかを確認するために時折2人以上で開けて確かめていたという。現在はハカシキの中に納骨堂を持つ場合が多く、その場合は堂内に洗骨された骨が納められた甕が入っている。納骨堂はミイシと呼ばれる自然の石でできている。



写真 49：墓石の後ろに埋められている甕（政岡伸洋
2018年5月12日撮影）

このような改葬を行うのに要した時間は1時間から2時間であったという。

[洗骨と火葬]

昭和49(1974)年に火葬場ができてからは火葬にする人が多くなった。その頃から、あるいは平成になってからなど聞かれる時期はさまざまであるが、洗骨してあったものを甕から取り出して火葬することもあった。納骨堂に収められている甕に入れた骨を三十三年忌が終わった時点で火葬したという人もいる。火葬して骨が小さくなったら骨壺に入れ替えて墓石の下に入れたという。

火葬場ができた後に、火葬されるのは怖いので火葬をするなど言い残した人もいたが、亡くなった後に火葬をすることがあった。このようにしたのは時代の移り変わりに従ったためであり、仕方がないことであるという。

[ウビオイトクを代行する人]

ウビオイトクは子や孫の責任であり、身内だけで行うのが当たり前とされているという人がいる一方で、不浄である、手間がかかるといった理由で他人に頼んでやってもらうのが当たり前であったという人もいる。

他人がする場合、これを頼まれる人は特に資格などはなく、神がかりな人など、少し変わっているというような人が多かったといい、このほかにも豚の去勢など、あまり人がやらない仕事を行っている人もいた。そのような人には、ウビオイトクのお礼に酒などを気持ちとして渡した。こういった人は字の中に1人はいたといい、年代ごとに複数の人がいたとされる。

5. チャート(年忌)

年忌のことをチャートという。チャートは、人が亡くなって一、三、七、十三、十七、二十五、三十三年目にハロジを招待して行われる。一年忌、三年忌まではそれなりの規模で行なうが、七年忌、十三年忌、十七年忌ではそれほど大規模に行わず、三十三年忌のあとは命日も何もしなくなる。最も盛大に行うのは三十三年忌である。一、三年忌はクヤミであり、それ以降のチャートは祝い事として捉える人もいる。三十三年忌のみをマツリという人もいる。

それぞれ別の人の三十三年忌、二十五年忌、十七年忌をまとめて行なったこともあった。その場合は、それぞれのヤーからチャートにあたる故人の位牌を1つずつ持ってくる(この場合は合わせて3つとなる)。クヤミと祝い事の違いから、三十三年忌と一年忌、三年忌を一緒に行うことはない。一年忌、三年忌の開催は延ばしてはいけないといわれ、七年忌以降は延ばしても良いとされた。二十五年忌や三十三年忌は5年ほどまでは延期してもよかったといわれる。

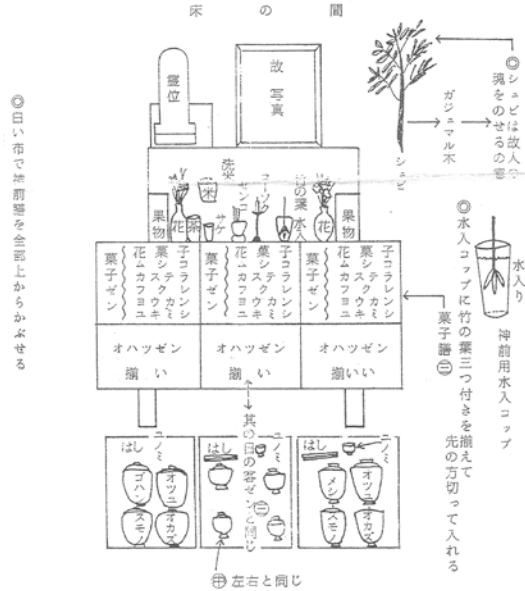


図7：神前膳の供え方（資料提供：E.Hさん）

チャートのときは、前日の夕方から翌日の朝までにファーマのトゥクヌマの前に神前膳とよばれるものを用意する。食卓を出して、位牌（霊位）を飾り、ご飯、おつゆ、酢の物、お吸い物、漬物などのシューキをそれぞれ3組、トゥクヌマを手前にして並べ、向こう側へ箸を置く。その上に花菓子やムシコ、カステラ、フクレガシ、ヨウカン、ユキミシ（法事用の大きなユキミシがあったという）などを乗せた菓子膳を3つずつ用意する。さらに、その上に線香とローソクを中心に置き、洗い米、酒、果物、花のほかに神前用の水入りコップに葉が3つ付いている竹の葉の先に切り込みを入れたものを入れて置く。さらに上段に遺影と位牌を置く。この時、箸は黒いものを使用する。この神前膳には全体的に白い布をかぶせる。ほかにも、ガジュマルの木の枝から作ったシユビを3つ下げる。シユビは故人の魂をのせる意味があるという。これは、一年忌から三十三年忌まで同じように用意され、箱に一式が納められている。

招待客は夕方に招待され、家に上がると線香をあげ、持参金や酒などを置いて座っていく。内城は人付き合いが多いため、持参金は一人当たり5,000円と定められていた。しかし現在は3,000円となった。また、商品券を渡していたところもあったというが、現在はなくなった。招待客が一通り揃ったところで、一人一人に膳や酒が出され揃って食事をする。座る場所は、呼ばれた人は上座からだいたい年齢順で座り、反対側の上座に戸主が座るといふ。本分家の差というのはなかった。膳はお吸い物が一番初めに出て、そのあとにご飯・おつゆ・漬物を食べる。この3つをアシジルといった。アシジルを食べ終わらなければ、帰ることができなかつたため、中座することはめつたになつたといふ。アシジルに何の食材を入れるかは決まっていなかつた。子どもがいる場合は、軽い膳が出される。

食事が一通り済み、主人の挨拶が終わると、揃ってハカミチを通過して墓参りに行く。

チャートのやり方は鹿児島の要素が強く、沖縄とは異なるともいわれる。チャートにはボンサンも来ており、ノリトのようなものをあげたのではないかという人もいるが、詳細は不明である。

[三十三年忌（マツリ）]

三十三年忌は最後のチャートであり、これでようやくマツリ（祝い事）になる。三十三年忌を迎えて、死者は家を離れて遠くに去り、ウヤホの霊と一緒にになるといわれ、故人はウヤホと一緒に祀られるようになり、その後は命日でも特別な行事をすることはなくなる。かなり昔の時代には、三十三年忌が終わると位牌をカミダナから外して、人が踏まない敷地で焼いて埋めたそうだが、近年において実際にそのようなことをした人はおらず、位牌はカミダナに置いたままであるという。また、壁にかけている故人の写真も外していいとされる。

チャートには三十三年忌以降も五十五年忌などがあると聞いたこともあるという人もいるが、基本的には三十三年忌を最後のチャートとしている。一年忌などは、近いハロジと隣近所の人ほどしか呼ばないが、三十三年忌は最後のチャートのため大勢のハロジを集める。三十三年忌を行った際に、家系図を作るという家もある。

三十三年忌は、最後のチャートとして大規模に行ったため、ハロジが100人近くの規模で来ることもあったという。そのためハロジや近所から炊事の仕事を頼み、大人数の食事を用意するための皿や茶碗を近隣から借りることがあったという。家によっては、このような祝い事などを想定して70人分ほどの食器を所有している家もあった。招待客には料理が振る舞われ、そこで出されるご馳走は豚肉や魚などを膳いっぱい盛ったものなどであった。現在は三十三年忌をホテルで行うため、1万円の膳、5,000円の膳など決まったものが出る。また、三十三年忌の食事の席においてはナンコーも行われた。ナンコーは、一年忌から二十五年忌までは行わないが、三十三年忌はマツリと呼ばれるように祝い事であるためだという。

三十三年忌は盛大かつ賑やかに行われ、フクラシャやモーヤ、ヒニャルガヨイサなどの歌（ミンブチ）や踊りが行われる。モーヤは、ハロジ全員が会場から墓までの間に一度は踊るものである。白いたすきを付けている人は最初から最後までずっと踊らなければならず、他の出席者もタオルやはちまきを渡されたら踊らなければならない。以前は三味線を弾きながら歌を唄う人がいたが、今はなくなった。

ハカミチを通過して墓に向かう最中は、ヒニャルガヨイサという歌を皆で繰り返し唄う。鳴り物をならしたり、踊ったりしながら墓へと向かう。ヒニャルガヨイサの際には、「サーヒニャルガヨイサトヨイサササ」と合いの手が入られる。ヒニャルガヨイサは現在、テープに録音されたものが流される。墓に着くと、再びフクラシャやモーヤが踊られる。墓で

のモーヤは男性3人で踊る。踊りに使う金銀の扇子は琉球舞踊のもので、日の丸扇子は日本舞踊のものである。ここでもヒニャルガヨイサが唄われる。墓に着くとハカシキ内の墓全てに線香を上げ、酒などを供えて回る。この後先述した踊りや歌が始められるが、墓の近くへは身内の者と踊り手、歌い手のみが近づく。人びとは踊りや歌に合わせて合いの手を入れたりするなどして加わる。

こうして踊り・歌が終わると一人一人が墓を拝む。その後、参会者に酒や菓子を配り、これらをその場で食べてしまってから全員で一礼して墓を出る。墓から帰ってから盛大な宴会が開かれた。このように三十三忌は盛大に執り行われ、これを含めたチャートの後は、開催したヤーのヤーマチュで反省会のようなものが行われる。

6. 墓制

昔の墓は本家と分家で共同であり、もとは同じ敷地であったが便宜上別々になったという。一方で、墓は共同ではなかったという話もある。墓は、本家が分家に用意し、用意ができれば分家はそこに入るといふ。墓は本家の周りに建てるという話もあれば、本家の近くに建てるわけではなく、家の近くに建てたという話もある。墓が2つあるところは、ウヤホが子孫のために造ったものであるという。

現在、墓地はチュラドゥールなどを除いてヤーごとに区切られ、その範囲をハカシキという。ハカシキ内には一基から数基の墓石が建てられている。納骨堂が設けられることが多い。終戦前の時代には、コンクリート製の墓石や納骨堂もあったというが、近年では御影石を使用するものも出てきている。

また、跡取りのいない墓は、遠いハロジのほか、字が面倒を見ることもある。字には3~4つ主のいない墓がある。字によって違いがあり、墓で飲み食いするところもあった。なお、内城を含めた墓制については『和泊町埋蔵文化財発掘調査報告書(8) 町内遺跡発掘調査等事業に係る埋蔵文化財発掘調査等報告書 和泊町の古墓 1』[鹿児島県大島郡和泊町教育委員会：2019]が非常に詳しいので、そちらを参照されたい。

[風葬墓・崖葬墓(フルバ)]

沖永良部島には畦布のワンジョビーチや喜美留の笠石海浜公園に風葬の跡がある。内城にもフルバのような、遺体を安置する洞窟のような場所があったというが、詳しいことは分からない。

[世之主の墓]

内城に存在するトゥール墓の代表的なものとして世之主の墓がある。これは、純琉球式の掘り込み式の墓で、ほとんどが琉球石灰岩で構築されている。また、世之主、世之主の妻、世之主の子ども、四天王が祀られており、最奥には、中心に世之主、左右にその妻子



写真 50: 世之主の墓外観 (真柄侑 2017年3月16日撮影)



写真 51: 世之主の墓内部 (政岡伸洋 2017年8月25日撮影)

のものとされる厨子甕と四天王のものとされる四方に置かれた厨子甕、榊のような枝、盃などの供物が納められている。

[チュラドゥール]

世之主の墓の周辺には、同じような形式のトゥール墓が存在する。その代表的なものとしてチュラドゥールという墓が挙げられる。墓の敷地は3層に分かれている。1層目には本土と同じような墓石が並び、その奥の2層目は広い空間となっており、さら3層目の奥に納骨堂がある。納骨堂に収められている厨子甕は、1層目の墓石の順に並べられているという。また1層目には、シュータ層とその手伝いをしてくれた家の墓石で構成されているといわれている。チュラドゥールは、世之主の墓を含め、首里（琉球）のトノサマがつくったものであり、そのため首里形式であるというような話も聞かれた。チュラドゥールの管理は、E.Hさんの祖父からE.Hさんのおじ、おじの息子という順で行われている。



写真 52: チュラドゥール (政岡伸洋 2017年8月25日撮影)

第6章 年中行事



T家のカミダナ（政岡伸洋 2018年8月1日撮影）

第1節 正月の行事

1. 正月の準備

[豚をやく]

各家庭で豚を飼育していた頃は、12月25日か26日にヤイていた（と殺していた）。正月に食べる豚はショウガチワーともいう。

[先祖迎え]

ウヤホ（先祖）は12月30日から31日に迎える。

[餅]

正月の餅は12月のうちに作る。29日に餅つきをすることは避けた。餅は、大きい鏡餅をカミダナ、トウクヌマに1つずつ置き、子どもの机と炊事場には丸餅を置いた。日持ちしないため、のばして切っておいていた。

[門松]

門松は、松の木と細い竹を3本使って作り、ユズルと呼ばれるゆずり葉を使う。これは短いために門の両方に立てるといふ。ユズルを使うのは「後者に代を譲る」からきているという。内城には、門松に使う松や竹、ユズルがたくさんあり、他の字からもとりにくる人がいるほどであった。現在は、松が虫にやられて全滅してしまったため、購入したものを使用している。主に家の門や倉庫の前、墓の前にも飾っている。現在90代くらいの年齢の人の中には、門松のことをカドガラと呼ぶ人もいる。内城公民館などには、それらを立てるパイプが門のところにあるという。使用する竹は3種類あり、小さいほうからガラデー・シマデー・トウデーがある。門松は主人が1月16日の昼に必ずおろす。

門松を立てていたのは基本的に主人か息子とされるが、正月は忙しいため手の空いている人がやっていた。内城では、下ろした門松はそれぞれの家で燃やしていた。飾る期間である松の内は7日であるが、S家では姑が干支から干支までということで12日間飾っている。また、墓の門松は松とガラデーとユズルのものでもあったという話もある。

[トウシヌイル（大晦日の夜）]

大晦日の夜のことをトウシヌイルという。この日には煮物、お吸い物、おせちを食べる。このうちのお吸い物は、クブ（昆布）と豚骨を煮込む。こうした準備があることから、女性は年越しにゆっくりできないという。

近年の大晦日は、紅白歌合戦を見ながら購入したおせちや年越しそばを食べたりする。夜通し起きているという人もいる。

2. 元旦

正月のことをショーガチという。旧暦で行っていたが、現在は新暦である。キビの収入が旧暦の年末に入ることになっており、新暦でやるとお金が回らないために旧正月でやっていたというような話が聞かれた。元旦はサンゲー（参献）をし、正月のときにだけ履く草履を履いたりするほか、ナンコーもした（ナンコーについては「第5章第3節婚姻儀礼」を参照）。

[若水汲み]

若水汲みは女性が行う。汲んで来た水でカミダナの花やアライグミ（後述）に使った。水道が引かれてからも行っていたという人と、水道を引いてからはしていないという人がいる。若水は、ヤーの井戸や水道から汲む人もいれば、イジンジョーゴから汲む人もいる。他の字からイジンジョーゴに水を汲みに来る人もおり、石を持ち帰って井戸にいれたりもする。また、元旦の朝にイジンジョーゴから汲んできた水で茶を沸かし、ウヤホに供えるという人もいる。



写真 53: イジンジョーゴ (近藤優智 2018年8月24日撮影)

[アライグミ (洗い米)]

アライグミ (洗い米) とは、正月と盆に使用する洗った米をさす。自分の墓以外にもハロジの墓などに米をまいたり供えたりした。正月は、アライグミを湯のみなどに入れてカミダナやカマドに供えた。カマドは特に大切に、火事を起こさないようにした。

[元旦の食事]

食事には、家でヤいた豚を皆で食べたり、ソーキを買って食べる。餅と、すまし汁のお吸い物にかまぼこ、クブを入れたものを食べる。

[挨拶回り]

本家や母方の実家に挨拶回りをするという話も聞かれた。本家にはハロジが沢山来るため、午前中は特にヤーを空けないようにした。お年玉というのは、昔はなかった。この日に高千穂神社に行くという人もいる。なお、神戸や大阪に住んでいる遠いハロジには、お歳暮や年賀状を送ることで繋がっているという。

3. セイクヌエー（大工の祝い）、フツカエー（二日祝い）

セイクヌエーは大工の祝いという意味で、フツカエー（二日祝い）ともいう（本文ではセイクヌエーと表記）。この行事は1月2日に行われる。クドゥクに米、酒、塩と大工が使う墨壺と差金を飾る。差金を飾るのは、まっすぐあるように（道をそらさないように）という気持ちが込められている。供える向きや順番は、大工によって異なり、N.Nさん（昭和7年生・男性）の場合は、宮大工が使う左側が曲がった差金を使用している。酢のものと刺身を供えるところもある。これは夕方に片付けをする。

セイクヌエーの際には、チケはしないが新築したヤーの人が1,000円から3,000円ほどを持って大工の家にお礼の挨拶にくる。ただし改築の人は来ない。

またセイクヌエーは、大工になって7、8～10年ほど経ってからは自分の家で行うが、それまでは棟梁の家に行ってセイクヌエーをする。また、自分の家でセイクヌエーが終わってから16～17時の時間帯で棟梁の家に行くという人もいる。見習いは棟梁の家でごはんを食べ、酒を飲む。これについても棟梁が招待することはない。

[仮親]

セイクヌエーの日は、体が弱い男児を仮親として大工に1日預けるといことも行われた。この時仮親にするのは、自分のヤーを作っていない大工の家でもよかったという。ただし、体の丈夫な男の子や、女の子は預けない。これも特に大工が招待することはしないが、中には招待をする人もいる。その場合は、年明け前に招待が届き、親子は御神酒や着物を持って行く。このときに招待されるのは、棟梁と仲の良い人や、ヤーを建ててもらった人である。ご馳走を食べ、子どもは酒が飲めないため、お吸い物を飲む。

[その他]

交通安全祈願で金毘羅に参拝するという人もいる。

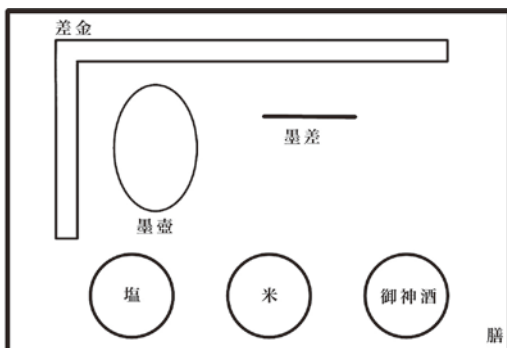


図8：セイクヌエーの供え方—N.Nさんの場合



写真54：大工道具（阿利よし乃2018年8月26日撮影）

4. 年の祝い（マーリドゥシエー）

1月3日はマーリドゥシエーと呼ばれる年の祝いをする。マーリドゥシエーには十三の祝い、二十五の祝い、三十七の祝い、四十九の祝い、六十一の祝い、七十三の祝い、八十五の祝い、八十八の祝い、九十七の祝い、九十九の祝い、百の祝いがあり、このうち八十八の祝いは1月2日に行うとも旧暦8月8日に行うともいわれる。近年よく行うのは六十一の祝い、七十三の祝い、八十五の祝い、八十八の祝いである。その詳細については、「第5章第4節年の祝い（マーリドゥシエー）」を参照されたい。

5. 仕事始め

仕事始めは4日からであった。

6. 七品粥

七草粥は七品粥や七草雑炊と呼ばれている。正月のおせちの残りなどに大根や人参を加え七品粥にしているという話が聞かれる。これはトウジが作る。一方で現在は作っておらず、料理店くらいでしかみないという人もいる。

7. ヤクシュの祝い（医者への祝い）

1月8日にかかりつけの医者にお礼の挨拶に行く。

8. 門松を下げる

11日に皆で集まって門松などを取り払い、家の焚き木で燃やしていた。ただし、干支に合わせて12日目に下げるといふ話や、16日に戸主が下げるといふ話もある。

9. 餅開き

餅開きは11日に行う。現在は買った餅であるが、昔は家で餅をついており、団子状にして中にあんこを入れたといふ話も聞かれた。

10. ウヤホの正月

1月16日はウヤホの正月、墓正月、死者の正月などといひ、年末に迎えたウヤホを夕方に墓まで送る（本文ではウヤホの正月と表記）。ウヤホの正月は、旧暦で行われていたといふ話が聞かれた。

ウヤホの正月には、墓への供え物としてターイモモチを作る。カラスにとられてしまうため、その場で食べてしまうといふ。また、お吸い物・煮物・米・御神酒といったご馳走もカラスにとられないように家に置いていった。

墓では、アライグミを一握りずつ湯のみに入れ、ハロジの墓を含めて供えた。これは皆

で互いにしていた。ほかに、焼酎の御神酒、お吸い物、刺身なども供える。ハカシキと呼ばれる空間の中庭で飲んだりしたという人もいた。

11. 世之主神社の祭り

1月16日は、世之主神社の祭りも行われる。この祭りは、皆が集まる行事でもあるという。昔は字ごとに琉球舞踊やシマ（相撲）を行い、青年団がぜんざいを振舞った。また、子どもや独身の女性がゴジェンファー（御前風）というめでたい踊りを踊った。これは沖縄から入ってきた踊りで、カギヤデ風ともいわれる。この踊りの後に宴会が行われる。

世之主神社の祭りは、世之主神社の神主が病気になってから行われていなかったが、近年復活しつつあるという。

[シマ（相撲）]

相撲はシマといい、これを教えてくれる先生がいた。公民館などには土俵があった。世之主のハイサイビ（大きい祭り）に土俵で相撲をとり、勝ち上がり式で行った。背中をついたり、土俵の外に足がついたりすると負けになる。塩はまかない。

12. S家の集まり

1月17日に、S家が全員集まって神社を掃除し、祭典を行う。

13. 月祭り（ニジュウサヤ）

月祭りはニジュウサヤとも呼ぶ。古くからある家やオイチュウの家では、ハミジキ（神月）とされる旧暦1、5、9月の23日に月祭りをする。祭りに呼ぶのは、ドゥーナ（身内）である近いハロジ、兄弟、いとこなどである。

当日は、ハロジ全員が酒と重箱を持って集まり、集まる家の戸主は、外に出てハロジを迎える。R.Mさん（昭和8年生・男性）の場合、本家のT.Mさん（昭和初年～10年代生・女性）の家に集まったという。ハロジは団子とお酒を貰う。貰う順番は、親、兄弟、孫、イトコと1親等、2親等、3親等である。月の神様を信じる人は、お金を包んでいくこともある。

月祭りでは、1時から2時の月が昇るまでナンコーをしたり、昔は三味線を弾いたり歌を歌いながら待った。今はテープで音楽を流し、未婚の人が踊るという話も聞かれる。団子とヤーで汲んだ水は、トウクの前に供えておいた（トウクについては、「第7章第4節 民間信仰」を参照）。月が上がると、まず戸主が外に出て拝み、戻ってくると、親兄弟、次に孫といった順番で1人ずつ呼ばれ、オモテにあるクドックにお祈りする（クドックについては、「第7章第4節 民間信仰」を参照）。1人ずつ二礼二拍手一礼で拝み、戸主から団子を1つ貰い、自分の席に戻る。月の神様より元気でいられますようにとお願いをし、

それを怠ると事故が起こるといわれていたこともある。この後に行われる飲み会が一番楽しかったと話す人もいた。祭りが終われば、団子は家に持ち帰った。

第2節 2月の行事

1. 節分

子どもがいる家では、家の中で大豆を投げた。

2. ナカラエジョージ、ナカラエー（半祝い）

ナカラエジョージ、ナカラエー（半祝い）は、キビの収穫を半分まで終えたところで「半分までよく頑張りました」といって祝うものであった。ジョージは祝いという意味であると説明され、短くナカラエーと呼ばれることもある。作物の中でも特にキビは多く作るため、収穫を半分まで終えるのも大変であったという。ナカラエジョージでは、あまり大きくない規模で酒を飲んだ。また、収穫を完全に終えた祝いはジョージエーという（ジョージエーについては、「第2章第1節農業」を参照）。

なお、昔は行ったかもしれないが名前をつけて飲み会がしたかったのではないかという話もある。やるかやらないかは酒が飲めるかどうかではないかという話であった。

第3節 3月の行事

1. ウナグシク（ウナグシリ）

3月の節供はウナグシクともいい、ウナグが女の子、シクが節という意味で、ウナグシリともいう（本文ではウナグシクと表記）。この日はフチモチを食べたり、カミダナに桃を飾るという話が聞かれた（フチモチについては、「第3章第2節食事」、桃については「第2章第1節農業」参照）。また、海に連れて行って足を洗わせたという。一方で、特別なことはしないという人や、節供は貧しい時代だったためやったことはないと話す人もいた。

「ひな祭り」という名称で3月3日に行うようになったのは、昭和47（1972）年頃からであるといわれる。現在は、本土と同じ方法でひな祭りや鯉のぼりなどをするという。海上ホテルができたときに、ホテルで節供を行ったという人もいた。一方で、ひな人形は内城では見たことがなく、飾りもしなかったという家庭もあれば、ガラスケースに入った物を家に飾っていたという家もある。現在はホテルにひな人形を飾ってお祝いする。これは、琉球のフクラシャで始まる。

2. アサイ（潮干狩り）

内城は海に面していないため潮干狩りはしない。ただし、今はアオサ、ホーミ、タコ、

サザエ、クルシビ（宝貝）、ガニ・シーガニ（カニ）をとったりしている。ガニは節供でとるという人もいる。

3. 月祭り

3月23日にも月祭りを行った。この日の夜には御神酒を供え、ススキを飾り、米粉で作った団子を山盛りに供える。

4. 卒業式

卒業式の後に親子でホテルでお祝いするという家もあった。

第4節 4月の行事

1. 入学式

4月は入学式くらいしかなかったという話が聞かれた。

第5節 5月の行事

1. 五月の節供

5月5日に、海に行って貝や魚をとったという人もいる。また、鯉のぼりは各家庭によって持っているかどうかはさまざまであったが、オイチュウの家庭が持っていることが多いといわれていた。昔はお金がなくてあまり立てられなかったが、土地が開発されてくるようになると、多くの家庭でも立てはじめるようになったという。また、今でも家庭によってさまざまである。近年では学校に鯉のぼりを貸した人もいる。

2. S家の集まり

5月17日にS家が全員集まって世之主神社を掃除する。

3. みなと祭り

みなと祭りの際に相撲をとる。世之主神社は5月に奉納相撲をしていたが、喜美留に土俵ができてからはそちらで行っている。

第6節 6月の行事

1. ジョージエー、キビ祭り

6月のジョージエーはキビ祭りともいった。終わりの祝ともいい、収穫や新築の区切り

のお祝いもジョージエーという。近年からやらなくなった。

2. 雨乞い

雨乞いは現在でもすることがある。火を燃やすことで雨が降った。雨乞いの時は越山で火を焚くという。男性はお酒を飲み、屋台も出て、和泊の人も来る。10年ほど前から、8月の雨が降らないときには役場が主体で行っている。

3. ミニバレー大会

字対抗のミニバレー大会がある。1か月3,000円で研修センターの体育館が借りられるため、普段はそこで練習をしている。

第7節 7月の行事

1. 七夕

短冊をさげて、家の前に門松と同じように立てるという家もある。短冊に書く願いは、学業に関するものが多かった。ただし全世帯で行っているわけではなく、主に子どもがいる家で行われていた。

2. ショーロ祭

ショーロ祭は盆祭の意味である。新盆の家では、ウヤホの正月と同じく墓前で酒宴をする。内城の場合、これは字の単位ではなく、ヤーの範囲で行ったという人もいれば、気の合う近所の人で行ったという人もいる。一方で、墓前では酒宴はしないという話も聞かれた。

盆の時に呼ぶのは、基本的に昔から身内と家族だけである。ハロジは来ないという話も



写真 55: 盆のカミダナ (H家) (佐藤彩 2018年8月25日撮影)



写真 56: 盆の食卓 (H家) (佐竹由羽 2018年8月25日撮影)

あった。一方で、田皆や知名町では1日中盆行事を行っており、ハロジが墓の前に集まり、食事やお酒を交わす。なお、H家では盆の時にイジスク饅頭を作って食べることになっている（イジスク饅頭については、「第3章第2節食事」を参照）。

3. 虫干し

梅雨明けに衣類を乾かす。これは現在でも行っている。

4. 麦の収穫祝い

旧暦の7月に麦の収穫祝いが行われているが、昔の行事であり、麦自体ももう作っていないため、詳細は不明である。

第8節 8月の行事

1. 八十八の祝い

旧暦8月8日に八十八の祝いをするところもある。

2. ブリチャート

その年に亡くなった人の家族を集めて供養を行う。ただし、国頭、畦布、玉城、長嶺で行われている行事であり、内城では行なわれていない。

3. 十五夜

敬老会が主催する夏祭りがあり、歌や踊りがなされた。家で団子を作ることはしない。

4. ウシオーシ（牛合せ）

ウシオーシ（牛合わせ）は昔長浜で行われていたもので、R.Mさんは小さい頃に見たという。ウシオーシの詳細については「第2章第4節畜産」を参照されたい。

5. シニグ祭

シニグ祭という言葉は聞いたことがないというが、シニグドーは世之主が休むところで今も玉城にある。シニグドーで十五夜遊びをしていたという話をする人もいる。

第9節 9月の行事

1. 考祖祭

内城では行われない。

2. 敬老会

敬老会は、敬老の日もしくは、その前後に行われる。日程を前後させる理由として、当日や翌日に仕事がある人が、躊躇してお酒を飲めなくなることを考慮して、と説明される。字で非常に重要な行事の1つである。

「敬老会」は、行事の名称であると同時に満70歳以上の人が加入する集団の名称ともされており、最初に参加することをハツケイロウ（初敬老）という。

公民館で行われる敬老会は、主催は区長、場所は公民館で、時間は14時～16時半である。70歳以下の人たちがお年寄りにお酒をついでまわり、区長のあいさつで乾杯する。その後、青壮年団、婦人会、育成会といった若い人達が踊りや歌を披露する。また、ハツケイロウを迎えた人の家族も踊りを披露することもあるという。

踊りは各諸集団により異なっており、青壮年団は内城の伝統的な踊りであるマンジョーシュー（ヤッコ踊り）、婦人会は盆踊り、婦人会と育成会合同でフクラシャとなっている。フクラシャについては、「第5章第4節年の祝い（マーリドゥシエー）」を参照されたい。この会で写真撮影も行う。座席順ははっきりとは決まっていないが、年配の方がなるべく前になるように年齢順で座っていく。

公民館での行事が終わると、特別な招待はしないが、各家でハロジや付き合いのある友達がお祝いに来てくれる。このほかに、箸だけもって若者が敬老の方の家に回っていたという話も聞かれる。

[マンジョーシュー]

マンジョーシューとは昔からある踊りで、ヤッコ踊りと同義であるとされる。字の敬老会をはじめ、町の行事を中心に披露され、中学生や高校生など若い世代への引継ぎも行われている。N.Nさんによれば動き方が面白く、2人で踊ることもあれば4～6人で踊ることもあったという。

3. S家の集まり

9月17日にS家が全員集まり、世之主神社を掃除する。

第10節 10月の行事

1. ウミリ祭

ウミリ祭は、ごちそうをもって浜に行っていた。麦をまいてから出かけていくこともあった。収穫祝や海神様のためにしており、お祓いもしていた。節目でやっていたのではないかということである。一方で、内城ではやっておらず、海の近くの地域ならやっていたかもしれないという人もいる。

2. 町民体育大会

町民体育大会では婦人会がマスゲームを行う。鹿児島県から来た先生が「和泊音頭」を教えていたこともあった。和泊音頭は町民大会で披露する。この先生は沖永良部島とは特に関係ない人であったという。

第11節 11月の行事

1. S家の集まり

11月17日にS家が全員集まり、世之主神社を掃除する。

2. 月祭り

11月23日にも月祭りを行う。この夜には御神酒を供え、すすきを飾り、米粉でお団子を作り山盛りに供える。

3. 運動会

運動会は学校で行われ、子どもがいない人も来ていた。運動会の時などは本家の嫁は立派な料理を作るという。運動会の後には踊りもした。

第12節 12月の行事

1. ハギ

既婚者・未婚者を問わず男女皆で集まり、三味線や酒を持ってきて月を見ながら歌を歌い、酒を飲んだ。これをハギという。詳細については「第5章第2節若者と娘」を参照されたい。

第7章 信 仰



世之主神社（政岡伸洋 2016年10月9日撮影）

第1節 ユタ

1. ユタについて

ユタのことをモノシリとも呼ぶ。沖永良部島ではユタと呼ぶことが多いが、鹿児島ではモノシリと呼ぶ場合がある。なお、ユタあるいはボンサン（後述）を呼ぶことは「ユタ（ボンサン）をあげる」と表現される。

ユタは何かが起こる予感がする、妊娠の有無をみる、次に死ぬ人の干支を当てる等の特別な力を身につけ、各地域を回って仕事をした。かつて沖永良部島には手々知名や屋子母等にユタが多く存在していたが、2000年代頃にほとんどいなくなってしまった。具体例を挙げると、沖永良部島内では手々知名、喜美留、屋子母のほか、沖縄や徳之島からユタが派遣されることもあり、中には当時神戸にもいたため、そこから頼んだという話も聞かれた。神戸のユタは評判が良かったとのことであった。なお、沖永良部島の国頭には現在もユタがいる。

嘘をいうユタをナミタユタといい、親戚の中でユタ役をしている人などは正式なユタではない。

ユタの信仰は、集落によって信じるか信じないかが分かれる。内城では信じていない人が多く、ユタの言うことは当たるが信じないという人や、ユタは誰にでも起こりうるようなことを言っているだけではないかという人もいる。ユタは信じない人の前では話をせず、それぞれの祭祀において信じない人は参加せずトーグラにいる。ユタを信じない人のことを「ユタバカ」という。ただし、ユタを信じなくても幽霊や妖怪にあうことはある。現在は、ユタを依頼することはあまりなくなっている。これは医療や技術が発達し、需要がなくなったためではないかと考えられている。

ユタの墓には特別なことはせず、ほかの人たちと同じものである。

2. ユタを呼ぶ

沖永良部島では現在ノロはいないため、基本的にはユタを頼む。盆にユタを呼ぶことは特にない。お祓いの代金は3,000円から5,000円、1万円へと時代ごとに値上がりしているそうである。ユタに何かをお願いすることをハナミルいう。ハナは、N.Nさん（昭和7年生・男性）によればユタのところにお金を持ってお願いをしに行くことである。一方、E.Hさん（昭和15年生・女性）はユタが線香で占いをするときのその火を指すとしている。

[口寄せ]

アラナンカから四十九日までにユタを頼んで口寄せを行ってもらうが、その期間のいつ呼ぶかというのは、家によって異なる。また、ユタが作る供え物は、アラナンカと四十九日は同じものであるが、三七日のみ異なるという。思いを残したまま亡くなったのではな

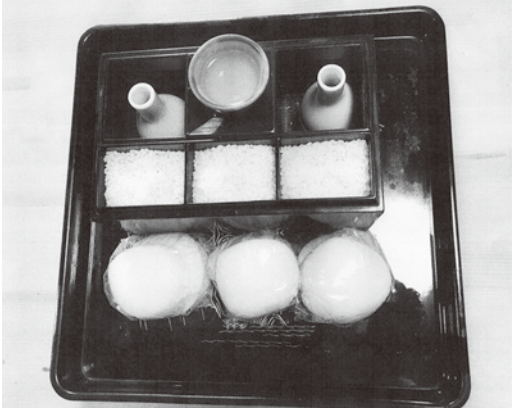


写真 57: 口寄せの供え物—アラナンカ・四十九日①
(資料提供: M.S さん)



写真 58: 口寄せの供え物—アラナンカ・四十九日②
(資料提供: M.S さん)



写真 59: 口寄せの供え物—三七日 (資料提供: M.S さん)

いかと考えられる人は、ユタが遺言などを伝えた。これについての詳細は、「第5章 第5節葬送儀礼」を参照されたい。

ユタを呼ぶ際は塩、米、線香を用意し、名前は分からないが決まった大きな葉の上に現金の入った「清」「お礼」と書いたのし袋を置き、それを覆い隠すように生米を盛る。

なお現在は、葬式の時にはユタではなくボンサンを呼ぶことが多い。また、ユタをあげることは必ずしなければならないわけではなく、家によっては口寄せを行わない

場合もある。

[手斧立]

新築を立てるときに行う「手斧立」はユタが中心となってお祓いをし、大工が丸太を切る際に手斧で足を切らないようにと祈った。

[四十九の祝い]

昔は四十九の祝いの時にもユタを呼んだ。

[医者]

医者がない時代は、ユタがその役目を果たしていた。病気になった際、知名などから

ユタを呼んだ。ユタの治療は特別な儀式やお祓いではなく問診のみであった。また、ユタを呼ぶのは神にもすがる思いのときであるという。ユタを信じていない人でも、熱が出たり病気が治らないときなど、体調不良の場合はユタに見てもらった。病気や悪いことがあった際など、ユタを呼んださまざまな例がある。

[不慮の死を遂げた人への祭祀]

不慮の死を遂げた人の霊を慰める神降ろしは、ユタを信じている家庭で行い、毎月ショージを行うが、信じていない家庭はお祓い1回ですませる。お祓い以外の時は、ユタの家に出向いて説明を受けたりした。

[ユタを呼んだ事例]

・N.Nさん（昭和7年生・男性）の場合

道路整備が行われ始めた昭和50（1975）年頃、N.Nさんのはのどに違和感があったため食道癌を疑い、大阪の病院に精密検査をしに行ったが特に異常がなかった。島に帰ってきてユタを呼んだところ、何かを伝えたくてさわっている人がいるといわれた。その後、N.Nさんの家の畑からは遺骨が入った40センチメートルほどの甕が見つかった。世の主時代の兵士の霊が三十三忌祭を行ってもらえず、成仏できずにいたため、存在を気づかせるためにN.Nさんに教えていたのだという。また、ユタはこのほかにも霊の存在を感じるといい、最初は覚えがなかったが、昭和14（1939）年生のN.Nさんの妹が早逝し、年忌祭を行っていなかったことが分かった。N.Nさんの妹は、自分の年忌祭は行わないのかというメッセージを発していたという。このあと、三十三年忌祭として兵士の霊と妹の霊を畑の隅で33円と3つのお菓子を供えお祓いしたという。兵士の甕はさわってはいけなものとして現在も畑に置かれている。お祓いをした後は、のどの違和感はなくなったという。このユタを3日間泊め、玄関やカマドなど家全体をお祓いしてもらったところ、30万円かかった。N.Nさんはユタ信仰が盛んな畦布地区の知り合いのユタに聞いたところ、費用はそのくらいかかるものだといわれたそうである。

・E.Hさん（昭和15年生・女性）の場合

H家では平成10（1998）年代までユタを呼んでいたという。

E.Hさんの家の話ではないが、知り合いの息子が親に結婚を反対されたことにより自殺未遂をしてしまい、寝たきりとなった。その人の親とE.Hさんとで交通宿泊費などを含む50万円ずつ出し合い、神戸からユタを頼んだ。しかし助からなかった。

またあるユタは、依頼者の顔を見ただけで家に囲いが無いのを当て、悪いものが入ってくると言った。その時、ちょうど依頼者の姉の目が良くなかったという。

さらに、E.Hさんの娘が熱を出したときにユタを入れたところ、祖父が埋葬後に多く

の祖先に会い、土産がほしいということを伝えていたという。ただし、このような例はすべてにあてはまるわけではなく、風土病、白血病の人は、ユタのお祓いが効かず亡くなってしまったこともあった。

E.Hさん自身は更年期障害を治してもらったという。また、H家ではウチスクの砂地の柔らかい竹を家の前に植えていた。その後畑を広げることになり、竹を切ってもいいかということユタに聞いたところ、その竹を祖母だと思ってみてほしいといわれたという。たしかに、祖母は竹が好きな人であった。

また、墓があった場所に家を建てると悪いことがあったりする。その場合、お祓いをしたり場所を移動したりした。

3. ユタの占い

占い方、祓い方の方法はユタによってさまざまである。

例えば、ユタは占うときに干支を聞いて当てる。ユタが干支をいい、その干支の人が何かしらあるといわれた。あるいは線香を何本か立て、それぞれ燃える速さをユタが見て、その結果を判断し、死者の言葉を読みとったりした。顔を見ただけで当てる人もいたという。

悪いことがありお祓いをする際は、黒くなるまで焼いた大豆、塩、生米を用意し、家じゅうにまき、呪文のようなものを唱えていた。

4. ユタの衣装

ユタの服装はユタ自身の普段着の上から白いウツパリを羽織る。ウツパリはきちんと帯をしめて着るのではなく、ゆったりと羽織ることを指す言葉でもある。正装は糸芭蕉を使用した真っ白なバシヤフの着物であり、着替えると神が降りてくる。バシヤフは現在ほとんど作られなくなったが、一部のユタの間ではバシヤフを作り続けている。一方、バシヤフは麻で作ったものという話も聞かれた。

5. ユタになる過程

ユタになるには、神から選ばれ、初めに神憑り状態になり、その後に現職のユタから修行を受ける。ユタの力は一つのユタ神から受けるものであるためユタに師弟関係はなく、住み込みで修行するなどのことはしない。正式にユタになると神憑りの症状は安定する。また、ユタになるのは男女を問わないが、基本的に女性が多いという。ユタになりたいという意思がなければなることはない。一方、代々ユタになるという話も聞かれる。また、お化けや霊を怖がらない人にユタがのりうつるといわれた。農業など他の仕事もしているユタもいる。神憑りの状態はE.Hさんの本家の嫁にも起こったことがあったという。

N.Nさんの父方の祖父はキビを作りながらユタをしており、島内で有名なユタだった。ユタになった時期は不明であるが、明治元(1868)年に生まれ、昭和4(1929)年に亡くなっ

た。N.Nさんは、その祖父の話を父親から聞いていたのだという。家では特別に祭壇などは設けていなかった。

6. 現在のユター M.S さんの場合

[ユタになるまで]

M.Sさんは、沖縄県宜野湾市新城出身である。沖永良部島ではユタとして20年以上活躍しており、四十九日がすんでいない人なども見える。5歳頃から感じやすく、いろいろと見えるのが当たり前だと思っていたが、中学生の時などは一緒に歩くと怖がられた。実際に周りとは違うと気づいたのは小学校1年生の時、学校帰りに友達の家遊びに行ったところ、蚊取り線香のにおいがしたが、M.Sさん以外は感じていなかった。母親に話すと、言うなという身振りをされた。蚊取り線香の匂いのした家では、元気だったおばあさんが突然亡くなった。M.Sさんの母親は自分も少しその気質があり、この一件があった後にM.Sを拝みに連れて行った。

普天間高校を18歳で卒業後、普天間の米兵相手にバーをしていたが、その店でお客さんがいるときに金縛りに遭い、そのまま意識がなくなって救急車で中部病院に運ばれた。車中では亡くなっている親戚の名前を呼んでいたという。同乗の姉が「妹を連れて行かないで」とお願いしていた。目を覚ますと白いカーテンに囲まれており、倒れてからの記憶が全くなかった。

小さい頃からこのようなウマレをしていることから、M.Sさんの母はユタの所に相談に行っていた。M.Sさんは母親が相談していることを知らなかった。M.Sさんの祖母と母親は決まったところを毎年まわり、拝んでいた。

M.Sさんは、飲み屋、ホテル、喫茶店といった仕事を続けた。25、6歳の時には大阪で生活し、結婚したものの離婚した。離島が好きで各地をまわっており、与論島にも居たことがあるという。

沖永良部島には34歳のときに来た。この島は広くて住みやすかった。その後、36歳で再婚した。

M.Sさんは、30歳を過ぎた頃から不眠、食欲不振、発熱などで体調が優れず、強いユタにみてもらったが回復しなかった。沖縄の病院にも行き、脳の検査をしたが異常は無かったという。沖縄本島の心療内科で検査を受けて薬を処方してもらうようにいわれ、その準備をしていたが、屋子母のおばさん(ユタ)にみてもらうことにした。朝早く訪ねると屋子母のおばさんには開口一番「何故木を切った」といわれた。思い返すと、M.Sさんは夫の家の都合で木を切ってから体調を崩していたのであった。

屋子母のおばさんには「あんたは人のために拝む人だよ」といわれた。これに対し、M.Sさんはできないといったが、その後も二度ほどネカサレル(押さえつけられる)ことがあった。屋子母のおばさんを訪ねたとき、他の客の前で占うように言われ、当てることができ

た。屋子母のおばさんには「次ネタら起されないよ」といわれた。

その後、M.Sさんは自動販売機の前では一っとしたり、黄色の上着に赤のジャージを履くというようになちぐはぐな格好をしても気にならなかったり、夢の中で簪を挿した夫婦が、箒に見えた3本の線香を持って床の間に入っていったりということがあった。そしてその夢を見た後は、屋子母のおばさんから電話がかかってきて「通ったね」といわれた。

ユタになることを決めた後は、カミダテ(神立)の準備をした。屋子母のおばさんに「デーダカー(高価な物)御神体を買いなさい」といわれ、お店で目当ての物を選ぶことになった。屋子母のおばさんに電話すると「あんたがつかんだのを買いなさい」といわれた。それから屋子母のおばさんにカミダテしてもらった。このときの神をユタ神という。

[訪ねてくる人]

M.Sさんを訪ねてくる人は、ウヤホの声を聞きに来る人が一番多い。例えば、ウヤホの夢を見ないのが当たり前で、夢を見るのは供養が出ていない証拠であるという。ほかには、墓のことや骨上げや骨の移動、墓の引き上げ、具合が悪いときなどで訪ねてくる人もいる。病気の時に相談に来る人は鬱病が多く、鬱病とユタの症状は似ているのだという。また、病気の相談は神事ではなく、自分で培ってきた知恵を相談者に授けることが多い。

魂をとりに行くこともある。これは病院で亡くなったり事故で亡くなるなど家以外で亡くなった人の魂をその場に迎えに行くことである。

一方で、旧暦の5月から10月の時期は神の勉強の時期で、法事の時も口寄せの時も声あまり伝わってこない。またM.Sさんも睡眠不足になったりするのだという。

近年は「核家族化により習慣が消えつつあり、仏に対して無頓着な様子がうかがえる」という。「心ではなく言葉にして行動に示せ」とM.Sさんは話す。

[死者への向き合い方]

M.Sさんによれば、分骨すること、骨や臓器をアクセサリーにすることは亡くなった人の体をばらばらにしていることなのであるという。また、亡くなった場所に花を供えるということは、その花を眺めていなさいということ、つまりずっとそこに居なさいということの意味する。事故現場に花を供えるということは、ずっとそこに成仏できずにいる。そして事故が続くのである。最近の習慣であるが本当はいけないことであると話す。

さらに、あの世とこの世では時間が逆であるため、墓によく行くことは先祖が迷惑しており、だから夜に怖い夢を見るのだと話す。また、子どもは靈感が強いいため、本来墓に子どもを連れて行ってはいけない、墓に行かずに家で仏さんを拝むのがよいとしている。

[沖永良部島の神社に対して]

ユタであるM.Sさんによれば、世之主神社は霊を呼ぶのが一番強く、高千穂神社は女

の子の話が良く聞ける。また、菅原神社は女の神で金比羅は祈願の神であるという。年に一度、1月～3月の間に神社をまわり、お礼とお願いをする。

第2節 ボンサン（ボーサン）、サイシュサン

ボンサンはボーサンとも人によってはサイシュサンとも呼ばれる（本文ではボンサンと表記）。また、神主などすべてまとめてボンサンという場合もある。現在は葬式の時にユタをあげず、ボンサンをあげることが一般的となっている。葬式のほかに年忌、地鎮祭、また、ヤーに不幸なことがあった際にもボンサンを呼び、野菜、魚、肉、果物、酒を用意してお祓いをしてもらう。ヤーのお祓いはこれまでユタが行ってきたことだが、現在はボンサンがその役目を担っている。ボンサンはお経ではなく、ノリトを1時間ほどあげる。

ボンサンは基本的に天理教の宗教者である。しかし知名のある1か所のボンサンは天理教ではない。基本的には先祖崇拜のため、ボンサンの持つ宗教はあまり関係がないという。寺のようなものはなく、クリーニング屋など普通の仕事をしながらボンサンをしている人が多い。

ボンサンは知名に3人ほど、和泊に5人ほどいるが、内城の人は玉城のボンサンを呼ぶことが多い。最近ではインターネットで依頼することができる。

第3節 神社

1. 世之主神社

〔概況〕

世之主神社は沖永良部島の本尊として崇拝される。世之主は北山王の次男で真千与（マチジョ）もしくは、松千代（マツチヨ）と呼ばれた。世之主は1416年に30代で自害したとされている。その世之主を祀るのが世之主神社である。『和泊町誌 歴史編』によれば、



写真 60：世之主神社社殿（真柄侑 2017年3月16日撮影）

明治4（1871）年の廃仏毀釈により世之主城跡にあった禪王寺が廃され、その後に世之主神社が建立された。例祭日は正月、5月、9月の神月の17日であるが、この日が世之主の生誕日であるか命日であるかは不祥とある〔和泊町誌編集委員会：1985、156〕。

往年は祭日に島の人びとが参拝し、催し物が行われ盛んであった。しかし、参拝者は現在もありつつも、戦後は一部の人達に

よって祭典が守られ続けている。ミソノロノアソビドコロ（三十のろの遊びどころ）は世之主神社のことを指す。

平成 29（2017）年に劇団ガジュマルが、世之主神社の境内で 600 年祭を盛大に行った。また、平成 29～平成 30（2018）年は、世之主神社は建て替え中であった。

宗教法人の登録はされていない。

[氏子]

昔は、字ごとに参拝する神社は決まっており、氏子と学校区が同じ時期にできていた。世之主神社の氏子は、かつては内城、大城、玉城、谷山などで構成されていた。現在氏子はなく、いつまで存在していたかは分からないという。また昔は、氏子という言葉は存在しなかったという話も聞かれた。

沖永良部島の各家庭では、先祖崇拝を第一に、次には世之主神社を崇拝していることが多い。1月16日に祭があり、その際は字ごとに琉球舞踊や相撲を行った。正月がもっとも賑わい、青年団がぜんざいを振舞ったという。詳細については「第6章第1節正月の行事」を参照されたい。

[宮司]

N.Sさん（生年不明・男性）は、20代のころから、農業の仕事をしながらか世之主神社の宮司をしていた。宮司の免許は年齢制限があるので、N.Sさんが推薦されたという。また、世之主神社では、1月17日、5月17日、9月17日、11月17日にS家が集まり神社で掃除をしている。平成13（2001）年～18（2006）年の間、N.Sさんは、高千穂神社の宮司もしていた。

2. 芦清羅神社

芦清羅神社は沖永良部島でもっとも古いとされる神社である。鳥居と賽銭箱のみがある。

3. 金比羅神社

金刀比羅宮の俗称、大物主神社ともいう。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、島役人の主な人びとが上鹿の際、出帆前2日間参籠した記録がある。香川県の金刀比羅宮の分社で、沖永良部島では交通安全の祈願で参拝する客が多い。御神体は、香川県の金比羅神社から求めてきたものとされている。建立は文永6（1269）年癸未とされている。

4. 高千穂神社

御神体は御神鏡、建立は明治2（1869）年である。現在の高千穂神社宮司は、T.Mさん



写真 61：高千穂神社（布川慎悟 2018 年 8 月 26 日撮影）



写真 62：菅原神社（畠山稜平 2017 年 8 月 26 日撮影）

である。最近は神社が改装され綺麗になった。参拝者は 1 月 1 日をもっとも多い。

5. 菅原神社

菅原神社は、天満宮ともいわれ、沖永良部島ではウティンジン（お天神）といって尊崇されている。学問の神としてだけでなく家内安全、病気治癒などにおいても祈願、参籠が行われた。また沖永良部島では安産の神様にもなっている。御神体は、御神鏡と菅原道真公をかたどったと思われる石像である。

6. 大山神社

大山神社は基地の中にあるいわれているが、どのような参拝客が訪れているのかなど詳細は不明である。

第 4 節 民間信仰

1. 二十三夜の神

二十三夜の神という家を守る神様がいる。古くからある家（あるいはオイチュの家）ではハミジキ（神月）とされる 1、5、9 月の 23 日に二十三夜の祭り（月祭り）をする。また同じく 1、5、9 月の十三夜、十七夜、二十六夜、二十七夜、三十三夜に酒と天ぶらを供えるという話も聞かれた。行事の具体的な内容については、「第 6 章第 1 節正月の行事」を参照されたい。

9 月の十五夜遊びは夏祭りのことであり、歌や踊り、相撲が行われた。昔はこのような祭が楽しかったという。また、昔は月の神に対しての信仰が厚かったが、N.N さんの頃はあまり信じられていなかったという。

なお、家のオモテのファーマには、写真のようにカミダナとともにトゥクヌマがある。

具体的には、左からカミダナ、オオドコ（トウク）、クドゥクである。クドゥクはある家とない家があり、主に月祭りを行う家にある。



写真 63: カミダナ・オオドコ・クドゥク (羽柴南枝
2018年8月25日撮影)

2. 太陽の神

農作物がよくできるように太陽の神を拝む。空のことをテイントといい、手をすりあわせて拝んだ。

3. 水の神

水は生活する上でなくてはならないものであるため、水をつかさどる神様がいると考えられている。特別に拝むことはしないが、そのような神はいるという認識がある。

内城にはショージを行うイジンジョーゴという聖水の場がある。ここはイジンゴーやショージゴーとも呼ばれている。イジンジョーゴは公民館からさほど離れていないところにあり、以前は正月前に掃除されていたので行きやすかったが、今は草が生い茂ってしまっている。島中の人々が元旦の朝に来て若水汲みを行い、その水でお茶を入れたりカミダナに花を生けていた。若水汲みは主に女性（主婦）が行っていた。T.Tさん（昭和23年生・男性）が青年会に所属していた時は、ここで若水汲みを行なった。ここでは若水汲みや飲み水のほか、その下流では洗濯、牛を洗う場所としても使用していた（若水汲みについては、「第6章第1節正月の行事」を参照）。

手々知名や和泊には水がなかったため、内城のイジンジョーゴから石を持っていき地区内の井戸に入れていた。また、ユタもここから水を汲むという。イジンジョーゴには何が書かれているかわからない石碑があるが、これは水神様が祀ってあるとされている。お供えの跡があることからこれを拝んでいる人もいるようである。この石碑の形が米の粒に見えるということから、豊穰祈願をする人もいる。

現在はかなり荒れてしまったため、信者以外はなかなか来ることはない。水土里サークルがここを掃除してくれることになっているが、調査時ではまだ行われていなかった。

4. 火の神

新しい家に移るときは大工から墨壺と差金を借りて、その墨壺に塩、酒、米を入れ台所、トイレをまわりながら「火の神を大事にします」といい、まいていく。

人が亡くなったときはユタが部屋に塩を盛り、火の神（カマド）のお祓いをした。

5. モノマーシ

普通でないことが起きることを「モノマーシ」という。例えば、火の玉の目撃情報はよくあることのようにである。火の玉は死者の魂とされ、雷や隕石のように落ちてきたり、下から上へあがっていくと、その家の人が亡くなる、亡くなった人の魂が上にあがったといった死の前兆として考えられていた。R.Mさん（昭和8年生・男性）が30～40代の頃には、畑で赤く明るい火の玉が降ってきたことがあり、それを見た数日後近所の人々が亡くなった。E.Hさんも近所の人々が亡くなる前に火の玉を見たという。また、墓には火の玉が出るといった迷信のようなものが存在したり、火の玉を見た人が熱病で亡くなったという話もある。今でも火の玉を怖いと感じている人もいる。

ほかにも犬の遠吠え、夜中に鶏が鳴く、カラスが家にしっぽを向けることが死の予兆とされた。また、カラスが何羽も集まってるさく鳴いているときや、何羽も飛んでいるときはあの世から生きている人へ「向こうからのお迎え」の連絡であるとされ、誰かが危篤状態になっているといわれていた。カラスにはマイナスなイメージがある。

6. 蛇の神

蛇を大事にし、神様として祀っていたという家もある。

第5節 カミダナ

位牌を安置するのは仏壇の形であったり、神棚の形であったりと家庭によって異なるが、内城では一般的にこれを、「カミダナ」と呼んでいる。これをブツダンと呼ぶ場合もある。

カミダナが2つある家もある。ここには、刺身と漬物、煮もの、吸い物と寒天が供えられる。

Y.Mさん（昭和10～20年代前半生・男性）は、15歳の時に大阪へ移住し、父親をそこで亡くした。そのため、Y.Mさんの家では本来カミダナがある場所に本土から持ってきた仏壇が置かれている。

カミダナには毎日先祖がオイシレ（食べる、頂くの意）する食事を供える。その食事はメーシ（朝食）、アシ（昼食）、イー（夕食）の3回供えられ、それぞれメーシジル、アシジル、イージルと呼ばれる。ジルとは膳の意味である。

葬式から四十九日以降、本家では朝晩にカミダナにご飯、線香、お花を供える。また、かなり昔



写真 64: カミダナ（阿部真 2017年8月28日撮影）

の時代には三十三年忌が終わると位牌をカミダナから外して、人が踏まない敷地で焼いて埋めていたそうであるが、現在ではそのようなことはせず、位牌はカミダナに置いたままである。

第6節 妖怪、お化け

1. 妖怪

沖永良部島の妖怪は夕方16時頃に出没することが多いといわれている。以下に具体的な例を紹介する。

・クビキリマー 首のない馬が世之主神社に向かう旧道にでる。世之主の兵隊が食べた馬なのか詳しくは不明だが、世之主に関係があるとされている。

・ナイバサマー 上城の人が三味線の音を聞き、その音を辿ってみると世之主神社の方から聞こえていたという。

・ヒーヌムン 必ず家のどこからか入ってくるとされているもの。姿、形は分からない。

2. お化け

沖永良部島では、新城のバス停近くに白いお化けが出没する、島の方は風葬している山の近くは小走りで通るなどがある。また、城が丘中学校のとなりの貸家には水を運んでいる人の霊が出没する。その家と城が丘中学校の間を通る道はアラカチ道と呼ばれ、怖い道であるという。

総 括

1. 調査の経緯と調査体制

(1) 調査地の決定まで

本稿は、冒頭でも記したように、2017年度および2018年度の東北学院大学文学部歴史学科2年生配当科目「民俗学実習Ⅰ」で実施した、鹿児島県大島郡和泊町内城集落での総合民俗調査の成果報告である。

これまで、東北学院大学民俗学研究室（以下、「民俗学研究室」と記す）では、2005年度から2007年度にかけて宮城県本吉郡南三陸町戸倉波伝谷地区、2008年度から2016年度に宮城県大崎市三本木新沼地区において東北歴史博物館との博学連携事業として総合民俗調査を実施し、『波伝谷の民俗—宮城県南三陸沿岸の村落における暮らしの諸相—』[東北学院大学政岡ゼミナール・東北歴史博物館：2008年]および『新沼の民俗—宮城県大崎耕土における暮らしの諸相—』[東北歴史博物館・東北学院大学民俗学研究室：2018]と題する報告書を刊行してきた。また、2016年度から2018年度までは、岩手県紫波郡紫波町片寄漆立地区においても紫波町教育委員会との連携事業として総合民俗調査を実施し、その成果報告として『漆立の民俗—岩手県紫波町の片寄漆立の暮らし—』[紫波町教育委員会・東北学院大学民俗学研究室：2020]を刊行している。

このような民俗学研究室の地域連携事業は、近年の博物館や教育委員会では多くの調査員を動員するような総合民俗調査が予算的にも厳しくなっている一方、大学では地域連携や現場で実践的に学ぶ機会の重要性が言われていることから、両者の課題を補いつつ成果を出す一つの試みとして実験的にはじめたものであった。

また、今回はじめて学部学生を対象に、ある意味異文化とも思える地域で実施することにしたのには、理由がある。以前、大学院教育を対象に論じたことがあるが[政岡伸洋：2011]、本学の学生は東北地方出身者が多く、ゼミの発表で議論を積み重ねたとしても、どうしても視野が狭くなりがちである。一方、日本社会は一般的にどこでも同じような暮らしをしていると思われがちであるが、想像以上に地域性が顕著である点が指摘できる。これらのことから、卒業研究に取り組む前に、たとえ国内であってもまったく異なる地域での滞在型の民俗調査を経験しておくことが重要なのではないかと考え、ゼミを決定する前の2年生を対象とした実習を、東北地方から遠く離れ、かつ筆者が以前より関心を持っていた沖永良部島で実施することにしたのである。

調査地の選定については、2017年3月に沖永良部島を訪問し、以前からいろいろとお世話になっていた和泊町教育委員会の北野堪重郎氏や沖永良部島研究の第一人者である和泊町歴史民俗資料館の先田光演先生にアドバイスをいただき、島内でも古い歴史を持つ内城集落で実施することにした。そして、同年5月には当時内城区長であった寺原龍雄氏にご挨拶に伺ったが、先田先生にはご同行いただき、また寺原氏のご配慮で調査にご協力い

ただける方に公民館に集まっていただき、直接お願いする機会を設けていただいた。さらに、初年度の調査であり、かつ遠く離れた東北地方から多くの学生がお邪魔するということが何かと不安に思われておられる可能性も考慮し、7月31日にもう一度訪問して、ご挨拶と打ち合わせを行った。なお、翌年も武宮清和氏が新たに区長となられたこともあり、5月に調査の目的や方法の説明、7月31日に最終打ち合わせを行った。

(2) 調査体制と活動

本調査を実施することになった当時の「民俗学実習Ⅰ」は、カリキュラムとしては前期に1コマの準備作業を中心とした教室での授業と、集中講義という形式で行う現地調査で構成されていた。2017年度は受講生が少なかったこともあり、生業班（嶺岸祐菜）・社会組織班（遠藤勇太・阿部真）・人生儀礼班（畠山稜平・雫石千尋）・年中行事班（佐藤瑞稀）・信仰班（羽柴南枝）という分担であったが、2018年度は人数も増えたことから生業班（片山慶次・佐藤惇平）・衣食住班（佐竹由羽）・社会組織班（佐藤彩・布川慎悟）・人生儀礼班（小畑天海・福澤光稀）・年中行事班（板橋奈南・佐藤瑞稀）・信仰班（近藤優智・羽柴南枝）に分かれ、大学院生の真柄侑のアドバイスの下、これまでの研究成果をもとに、それぞれの担当分野の基礎知識を身につけ、何を調べる必要があるのかについて明確化させる準備作業を行った。これらの作業は、当然ながら授業時間だけでは足りず、気が付けば退出時間の21:00まで議論していたということもしばしばであった。

本調査では、費用の面も考慮し、飛行機で仙台から那覇へ移動して1泊、早朝発のフェリーで沖永良部島に向かうことにした。乗り継ぎでの滞在であったが、沖縄も初めてという学生も多かったので、調査の前に南西諸島の雰囲気を知る良い機会ともなった。また、2018年度には台風の影響もあって、急遽飛行機を利用するアクシデントもあったが、今から考えるとよい経験になったのではないかと思っている。

現地に到着後は、和泊町歴史民俗資料館を見学し、先田光演先生に解説していただいた。



写真 65: 集落内の巡検の様子（政岡伸洋 2017年8月25日撮影）

そして、翌日から調査を行ったが、朝に内城公民館に移動し、日中は学生が複数で話者のお宅を訪問してお話を聞かせていただき、夕方に宿泊施設である和泊町研修センターに戻って入浴・夕食の後、夜遅くまでデータ整理を行い、翌日の調査の準備をするという毎日であった。

仙台に戻ってからは、正規の授業はなかったので、まずは本調査で得られた資料について真柄侑のアドバイスの下、各自で整理作業を行い、全体でのミーティングを開いて原稿執筆に向けての注意点等を説明し、文章化の作業に入った。そして、提出された原稿を政岡と真柄が中心となってチェック・加筆修正し、本報告書を完成させた。

(3) 現地報告会の開催

2019年6月28日には、和泊町立内城小学校のご協力の下、和泊町教育委員会との共催で、「和泊町内城地区総合民俗調査成果報告会～「歩く・見る・聞く」で身近な暮らしを考える～」と題し、調査成果報告会も内城小学校体育館にて実施させていただいた。その内容であるが、まず真柄侑が「開会のことば」として、調査の概要とプログラムのご案内、そしてお世話になったお礼を述べ、続いて和泊町教育委員会教育長の竹下安秀先生より非常に丁寧な歓迎のお言葉をいただいた。そして、学生の発表として片山慶次（佐藤惇平）が「生業～昔と今のはたらき～」、真柄侑（佐竹由羽）が「衣食住～毎日のこと、日々の暮らし～」、佐藤彩（布川慎悟）が「社会組織～人とのつながり～」、小畑天海・福澤光稀が「人生儀礼～人が生まれて、亡くなるまで～」、佐藤瑞稀（板橋奈南）が「年中行事～沖永良部島の1年をたどって～」、羽柴南枝（近藤優智）が「信仰～みえないものと生きる～」と題し報告を行い、最後に政岡が総括の報告を行った。当日は、お忙しい中、多くのみなさまにお集まりいただき、また終了後には教育委員会主催で懇親会も開いていただくなど、学生たちにとって非常に貴重な経験となった。

以上、調査の経緯と調査体制について簡単に紹介してきたが、その詳細については、東



写真 66：調査成果報告会の様子（政岡伸洋 2019年6月28日撮影）

北学院大学アジア流域文化研究所より強い依頼があり、すでに「沖永良部島総合民俗調査について」[政岡伸洋：2020]と題して報告しているので、そちらを参照していただければ幸いです。

今回の調査に際しては、先にも述べたように、調査地の選定に関しては和泊町歴史民俗資料館の先田光演先生、和泊町教育委員会の北野堪重郎氏、また調査の実施に際しては2017年度内城区長の寺原龍雄氏、2018年度区長の武宮清和氏には、公民館を利用させていただいたり集落のみなさま方へのご協力をお願いしていただいたほか、食事会を開催していただくなど、あらゆる面で多大なご協力を賜った。また、調査成果報告会では、教育長の竹下安秀先生、さまざまな調整を行っていただいた北野堪重郎氏をはじめ和泊町教育委員会のみなさま、快く会場を提供していただいた雪丸堅校長先生をはじめ和泊町立内城小学校の先生方には本当にお世話になった。宿泊施設として、学生たちの教育活動に全面的にご協力いただいた和泊町研修センターのみなさまにも、本当にお世話になった。そして、何よりも、内城集落のみなさま方には、お忙しい中お時間を割いていただき、学生たちにお付き合いいただいた。なお、2018年度には当時沖縄国際大学の非常勤講師であった阿利よし乃先生も同行していただき、沖縄民俗研究の視点から、学生たちにさまざまなアドバイスもいただいた。このほか、琉球大学名誉教授の津波高志先生には、北野堪重郎氏を紹介していただき、沖縄を訪問した際には、貴重なアドバイスを何度もいただいた。

このような現地で学ぶ教育活動は、今日の大学教育でも注目を集めているが、これは教員の努力だけでは不可能で、現地のみなさま方のご協力があって初めて成り立つものである。本報告書も、内城集落のみなさまをはじめ、多くのご協力があって、はじめて刊行できたと考えている。今回の調査では、本当にみなさまには大変お世話になり、心より御礼申し上げる次第である。

2. 内城における民俗の特徴を考える

これまでの民俗学あるいは文化人類学における南西諸島を対象とした調査・研究では、どちらかという親族集団や信仰、葬送墓制など地域に特徴的に見られる民俗、誤解を恐れず言うならば、琉球弧に共通するような部分を中心に注目する傾向が顕著であったといえるのではなかろうか。一方、今回の調査では、まず内城の人びとがどのように暮らしを営んできたのかという点を軸に、そこにみられる民俗の意味を考えるための基礎資料の提示を目指してきた。その一つの方法として、まず生業のあり方に注目しつつ、それ以外の民俗との関連性やその歴史的背景にも注意しながら、総合的に把握しようとした点に大きな特徴があると考えている。

このような視点の違いは、どちらが正しく、どちらが間違っているかというのではなく、学問的な新たな研究課題を提示するためにも、従来とは異なる視点から民俗を考えることは極めて重要な作業であると考えており、これまでも民俗学研究室では、とすれば

北の異質な文化という視点でとらえられがちな東北地方を対象として、同様の視点からの調査を行ってきた。

その結果、先に結論から言うと、表面的な違いがみられ、まったく異質と思われがちな両者の暮らしのあり方であるが、内城での調査からみえてきた奄美諸島の民俗と東北地方のそれとの間には、意外と共通する部分があるのではないかという仮説が得られた。そこで、この点にも注意しながら、今回興味深いと思われた点について、最後に紹介しておきたい。

(1) 暮らしを豊かに

暮らしの基盤となる生業のあり方を見てみると、内城では稲作と甘蔗の栽培を軸に、さまざまな生業が確認できた。まず、稲作についてであるが、内城およびその周辺は水が豊富で、田圃に適した土地も多かったことから、昭和40年代までは盛んに行われ、近代に入ると二期作も始められるなど、珊瑚礁の島である沖永良部島のなかでも有数の穀倉地帯であった。そこで穫れた米は販売のほか、島内で米の穫れないところの塩などとも交換され、暮らしの中で重要な地位を占めていたことがわかる。

また、甘蔗の栽培については、近世後期からはじめられたというように、奄美諸島のなかでは歴史的に新しい。これは、奄美大島・喜界島・徳之島といった北三島に精糖を特化させ、沖永良部島は輸送業者の収益確保のため「諸人交易」の場とした薩摩藩の政策とともに、米が穫れるということもあったのかもしれない。しかし、嘉永6(1853)年には、沖永良部島も砂糖の惣買入れの対象となり、完全に自由化される明治11(1878)年までの25年間、いわゆる「黒糖地獄」の状況が続くことになる。その点で、甘蔗の栽培および精糖は苦労の象徴ともなってもおかしくはないが、近代以降の展開を見てみると、主要産業に転換させ、食でも紹介したように、さまざまな料理にも砂糖が使用されるなど、自らのものとすることで、暮らしの軸となっている点は重要だと考える。

ところで、米や甘蔗の栽培は、キータバヤ刈り取り班のほか、ムヌビという付き合い方、ヤトゥイ・ノーコイといった生きていくための労働関係も含め、さまざまな違いもあるが、人びとを結びつける重要な機会ともなっていることも指摘できる。

これ以外の生業を見てみると、畑の花卉類、野菜栽培にはじまり、畜産、養蚕、大工・建設業、舳、漁業など、多くの職種が確認された。米や甘蔗も含め、現金収入を期待するものと自家消費のためのものといった2種類が見られたが、非常に興味深いのは、もともと財産がなくても、これらに従事することにより、暮らしを豊かにする機会が多く存在している点である。また、その際、情報と人間関係が重要になって来るが、畜産を見てみると、東北地方や関東、中部、九州本土など、島外とのつながりも見えてくる。これらの生業の組み合わせはヤーごとに異なる点も注目される。つまり、シマとよばれる集落単位のまとまりより、ヤーごとの独立性が顕著であることが指摘できる。言い換えると、人びとはヤーごとに、稲作や甘蔗の栽培を軸としつつも、それぞれの仕事を組み合わせ、暮らし

を豊かにしてきたことがわかる。

(2) 大切な人間関係

つぎに、注目したいのは人間関係のあり方である。南西諸島では、双系的に広がるハロジ（ハロウジ）と呼ばれる親族集団に注目が集まってきたが、今回調査に参加した佐藤彩が調査成果報告会で注目したトゥミハロジのほか〔政岡伸洋：2020〕、ミシャハロジやミーハロジという言い方を見ると、ハロジという言葉は、親族集団はもちろんであるが、暮らしのなかでの助け合いの軸となる人間関係をさす用語として理解しても良いのかもしれない。生業の特徴としてヤーごとの独立性が顕著である点を指摘したが、それだけでは対応できないこともある。この点からすれば、何かあった際に助け合える関係が重要になってくるわけで、親族集団を軸としつつも、困ったときの助け合いの範囲がどんどん広がっていくことになる。実際、仕事などを見てても、鹿児島や沖縄、さらには阪神地域へも活動の範囲が広がっていくことになり、仕事の種類の多さも、背景にはこのような人間関係のあり方があるのかもしれない。

このような人間関係を維持するためには、それを再確認する場が必要であるが、人生儀礼を見てみると、ウイタチや出産祝い、初節供、ニーピチと呼ばれる嫁の引き移りの儀礼、還暦などのマーリドゥシエー、葬式や四十九日、初盆、チャート、マツリと呼ばれる三十三忌などの儀礼は、本人の社会的立場の変化に伴い、人間関係が再編成される機会でもあるが、ハロジをはじめ、多くの人が集まり、新たな関係を再確認している。

また、これは調査成果報告会で真柄侑が注目したものであるが〔政岡伸洋：2020〕、農作業の際のコビルやダレアミ、おすそわけなど、食をめぐる身近な人間関係も顕著で、日々の何気ない行為が人と人を結びつけていく姿が見えてくる。このように、内城の暮らしにとって、人間関係の構築と再確認は極めて重要であることがうかがえる。

(3) 年中行事と信仰

元旦の挨拶回りや1月3日のマーリドゥシエー、1、5、9月23日の月祭りのほか、1、5、9、11月17日に行われる世之主の系譜をひくとされるS家の集まりなど、人間関係の再確認の場として利用されているものもあるが、それ以外はヤーごとの行事が目につく。沖永良部島の特徴とされるウヤホの正月やショーロ祭も見られるが、初盆を除きハロジで集まることはなく、昔からヤーヌチュを中心に身内だけで行ってきたとされている。これは、生業でも論じたように、ヤーの独立性が顕著であることとの関連に注目する必要があるように思われる。

また、『和泊町誌 民俗編』には、「和泊町における年中行事は、総じて淡白である」と記されているが〔和泊町誌編集委員会：1984、579〕、その背景には近世以降の歴史的展開も影響を与えているのではないかと考えられる。第1章の地域の概要でも紹介したが、沖永良部島では薩摩藩の統治の強化に伴い、18世紀初頭にノロによる祈願が廃止され、仏教を意図的に広める動きがあった。さらに、明治に入ると、神仏分離の影響により仏教も

否定され、神道を軸に再編成されている。このような既存の信仰のあり方が外部の力によって次々と否定されて再編されてきた歴史と関連しているのかもしれない。また、暮らしの基盤である生業の変化にも目を向ける必要がある。

一方、信仰に目を向けてみると、2000年代頃には沖永良部島出身のユタがほとんどいなくなったと言われているが、その一部をボンサンが担ったり、沖縄から呼んだり、暮らしの中のニーズがなくなったわけではないことがわかる。妖怪やお化けなど不可解な現象も含め、科学が発達したからといってすべてを合理的に理解したり、問題が解決できたりするわけではない。そのような部分を担う存在として、今日まで必要とされているのかもしれない。

(4) 東北の暮らしとの共通点

さて、今回の調査で非常に興味深かったのは、まったくの異文化の世界だと思っていた沖永良部島での暮らしを見たとき、意外と東北との共通点が存在しているという点であった。たとえば、民俗学研究室で実施してきた宮城県や岩手県でも、生業における家の独立性が非常に顕著で、現金収入を得るための多くの職種が存在し、その組み合わせは家によってさまざまであった。これに対応するかのように、年中行事なども集落単位のものが非常に少なく、まったく行っていないところもあり、行事内容も家によって異なる例が多い。また、人間関係も家や個人を軸にさまざまなネットワークが構築され、それをもとに現金収入のための仕事が存在している点などは、非常に類似している。

このような共通点の背景の1つとして考えられるのが、流通を前提とした農業のあり方である。沖永良部島の甘蔗栽培は、近世後期に薩摩藩の惣買入れの対象となり、その砂糖は船で大坂へ輸送して売られ藩の大きな収入源となったが、仙台藩領内では買米仕法といって、年貢以外の余剰米を藩が買い取り、それを船で江戸へ輸送して売り収益を上げるというもので、当初は任意供出であったが、18世紀以降は強制割付や強制供出となり、農民たちにとって大きな負担となるなど、強制供出の度合いは多少異なるが、奄美諸島の砂糖と共通した歴史的背景が確認できる。ここで重要なのは、近世以来、農業が商品流通と関連している点であり、それが近代に入って、今度は自らの暮らしを成り立たせる主要産業へと転換させたことである。また、このような歴史が関連しているのかどうか検討する必要があるが、労働慣行においてもキータバとユイッコ、ヤトゥイ・ノーコイと名子・テマドリ等、きれいに対応し、労働交換の場においてさえ金銭が絡む点も共通しており、非常に興味深い。

このような商品流通を前提とした第一次産業は、都市など自分たちと関係のないところのニーズなどに左右されやすく、変化も激しく不安定な部分も存在する。それゆえ、安定的な暮らしを営むためには、軸となる生業以外に現金収入が期待できるほかの仕事も必要となってくることから、人間関係を活用したさまざまな職種が見られるようになる一方、自分の力だけではどうにもならないことから、合理的対応を超えた安定装置が必要になっ

てくる。それゆえ、沖永良部島ではユタ、東北地方ではイタコに代表されるような民間宗教者が存在するのかもしれない。また、以上の点とどのように関連するかは十分検討できていないが、上野和男はすでに奄美諸島北部のヒキと東北の三陸沿岸のマキとの間にはかなりの程度共通する性格が見られることを指摘しており [上野和男：1980、147]、南西諸島と東北地方の共通点の背景には何があるのか、大きな課題となってこよう。

今回得られた上記の知見については、まだまだ検討の余地があるが、これまでのような固定化された地域性を前提とする異質論で東北地方と南西諸島を比較するだけでなく、歴史的・社会的・経済的背景も含めた共通点と相違点をバランスよく把握した上での比較と、それにもとづく新たな研究課題の模索が求められてくるのではないかと考えられる。本書が、その議論の出発点となれば、幸いである。

このように、今回の調査では民俗学的にも興味深い、さまざまな課題が見えてきた。しかし、最も注目すべきは、本稿で描かれた暮らしの諸相を通して、各時代に翻弄され、苦勞や葛藤の中でも、精いっぱい生きてきた内城のみなさんの生きざまの具体的な姿が明らかになった点ではなかろうか。ここから私たちは何を学ぶべきか、真剣に考える必要があらう。

以上が本報告の総括であるが、至らぬ点等があるとするならば、それは指導教員である筆者の能力不足にほかならない。その中でも、大学院生・学部生たちは内城の暮らしを理解しようと精いっぱいがんばってくれた。また、このような成果を発表できたのは、繰り返しになるが、内城のみなさま方をはじめ、現地のさまざまな方のご協力があったからに他ならない。これまでのご厚情とご支援に対し、重ね重ね心より御礼申し上げる次第である。

【引用参考文献】

上野和男

1980 「ハラとハロジ」『講座 日本の民俗 2 社会構成』有精堂

1983 「奄美の社会構造」『月刊 現代のエスプリ奄美の神と村 No. 194』至文堂

沖永良部さとうきび生産対策本部ほか

2014 『沖永良部高単収さとうきび栽培の手引き』沖永良部島さとうきび生産対策本部 ほか

鹿児島県教育委員会 編

1981 『奄美地区民俗文化財緊急調査報告書 1 奄美群島の民俗 I (徳之島・沖永良部島)』鹿児島県教育委員会

鹿児島県大島郡和泊町教育委員会 編

2019 『和泊町埋蔵文化財発掘調査報告書 (8) 町内遺跡発掘調査等事業に係る埋蔵文化財発掘調査等報告書 和泊町の古墓 1』鹿児島県大島郡和泊町教育委員会

柏 常秋

1954 『沖永良部島民俗誌』凌霄文庫刊行会

角川日本地名大辞典編纂委員会 編

1983 『角川日本地名大辞典 46 鹿児島県』角川書店

金 久好

2014 『奄美大島に於ける「家人」の研究 (他、大島郡状態書、封建治下に於ける奄美大島の農業、二編)』南方新社

芳 即正、五味克夫 編

1998 『日本歴史地名大系 47 巻 鹿児島県の地名』平凡社

甲 東哲 編

1987 『島のことば 沖永良部島』三笠出版社

九学会連合奄美調査委員会 編

1982 『奄美—自然・文化・社会—』弘文堂

坂井友直

1933 『天仙叢書 沖永良部島史』坂井友直

先田光演

1989 『沖永良部島のユタ』海風社

1997 『沖永良部島の世之主伝説—資料と解説—』先田光演

1999 『奄美の歴史とシマの民俗』図書出版 まろうど社

2009a 「要家文書について」(和泊町歴史民俗資料館編：2009 所収)

2009b 「島役人の辞令書」(和泊町歴史民俗資料館編：2009 所収)

先田光演 編、和泊町歴史民俗資料館 監修

2011 『分類 沖永良部島民俗語彙集』南方新社

紫波町教育委員会・東北学院大学民俗学研究室編 (政岡伸洋監修)

2020 『漆立の民俗 岩手県紫波町片寄漆立の暮らし』、紫波町教育委員会

鳥根県畜産技術センター

2010 『畜産技術レポート 第 68 号』鳥根県畜産技術センター

高橋孝代

2006 『境界性的人类学—重層する沖永良部島民のアイデンティティー—』弘文堂

武井基晃

- 2017 「南西諸島における葬送・洗骨・墓参の変化」『国立歴史民俗博物館研究叢書2 民俗学が読み解く
葬儀と墓の変化』朝倉書店

津波高志

- 1990 『南島文化叢書11 沖縄社会民俗学ノート』第一書房

東北学院大学政岡ゼミナール・東北歴史博物館編（政岡伸洋・鈴木卓也・小谷竜介監修）

- 2008 『波伝谷の民俗—宮城県南三陸沿岸の村落における暮らしの諸相—』、東北歴史博物館
東北歴史博物館・東北学院大学民俗学ゼミナール編（政岡伸洋監修）

- 2018 『新沼の民俗—宮城県大崎耕土における暮らしの諸相—』、東北歴史博物館

鳥越憲三郎

- 1965 『琉球宗教史の研究』角川書店

仲地哲夫

- 1985 「沖永良部島のオイチュとヤトゥイー和泊町国頭の事例を中心に—」『南島文化 第7号』沖縄国際
大学南島文化研究所

永吉 毅 編

- 1956 『沖永良部島郷土史資料』鹿児島県大島郡和泊町

名瀬市史編纂委員会 編

- 1963 『名瀬市史資料第1—3輯』名瀬市史編纂委員会

波平勇夫

- 1981 「オイチュ＝ヤトゥイ関係」『沖永良部島調査報告書—地域研究シリーズ No. 2—』 沖縄国際大学南
島文化研究所

原田信之

- 2003 「沖永良部島の世之主伝説—琉球王朝関連伝説をめぐって—」『人文科学論叢 第1巻』新見公立短
期大学備北人文科学学会

- 2015 「沖永良部島の踊り」『鹿児島県民俗 第壱百四拾七号』鹿児島県民俗学会

- 2019 「沖永良部世之主伝説と北山文化圏」（鹿児島県大島郡和泊町教育委員会：2019 所収）

比較家族史学会 編

- 2015 『現代家族ペディア』弘文堂

福田アジオ他 編

- 1999 『日本民俗大辞典 上』吉川弘文館

- 1999 『日本民俗大辞典 下』吉川弘文館

福田アジオ・宮田登 編

- 1983 『日本民俗学概論』吉川弘文館

政岡伸洋

- 2011 「日中韓比較を視野に入れた民俗資料の記録化をめぐる教育実践—その成果と課題—」『文部科学省・
組織的な大学院教育改革推進プログラム『遺跡・遺物資料処理技能開発の日中韓推進』成果報告書アーク
ス(AHCS)』III

- 2020 「沖永良部島総合民俗調査について」『アジア流域文化研究Ⅻ』東北学院大学アジア流域文化研究所

操 坦勁

- 1921 「沖永良部島沿革誌私稿」（永吉毅：1956 所収）

宮城栄昌

- 1979 『沖縄のノロの研究』 吉川弘文館
村田 熙
- 1975 『日本の民俗 鹿児島』 第一法規出版
山田 誠 編
- 2005 『奄美の多層圏域と離島政策 島嶼圏市町村分析のフレームワーク』 財団法人 九州大学出版会
吉田竹也 編
- 1990 『沖永良部島の祖先崇拜と社会—知名町正名地区調査報告書—』 南山大学文化人類学研究会
琉球大学法文学部人間科学科民俗学研究室 編
- 2000 『シマ—琉球大学民俗学実習調査報告書 第2号』 琉球大学法文学部 人間科学科 民俗学研究室
麓 純雄
- 2011 『奄美の歴史入門—奄美子たちに贈る—』 南方新社
渡邊伸也、武田久美子
- 2014 『人工授精技術者のための牛人工授精マニュアル—人的要因の見直しに向けた確認メモ集—』 「畜産
草地研究所技術リポート15号」 農研機構畜産草地研究所
渡邊欣雄、岡野宣勝、佐藤壮広、塩月亮子、宮下克也 編
- 2008 『沖縄民俗辞典』 吉川弘文館
和泊町誌編集委員会 編
- 1984 『和泊町誌 民俗編』 鹿児島県大島郡和泊町教育委員会
1985 『和泊町誌 歴史編』 鹿児島県大島郡和泊町教育委員会
和泊町歴史民俗資料館 編
- 2009 『藩政時代の沖永良部島の記録』 和泊町

【調査参加者名簿】 ※ 50 音順

[教員]

政岡伸洋（文学部歴史学科教授）

[協力]

阿利よし乃（沖縄国際大学非常勤講師）

[大学院生（文学研究科アジア文化史専攻博士前期課程）]

真柄侑

[学部学生（文学部歴史学科）]

（2017 年度）

2 年生：阿部真、遠藤勇太、雫石千尋、畠山稜平、嶺岸祐菜

1 年生：佐藤瑞稀、羽柴南枝

（2018 年度）

2 年生：板橋奈南、小畑天海、片山慶次、近藤優智、佐竹由羽、佐藤彩、佐藤惇平、佐藤瑞稀、布川慎悟、羽柴南枝、福澤光稀

【調査記録】

（2016 年度）

期 間：2017 年 3 月 14 日（火）～19 日（日）

内 容：現地予備調査

参加者：政岡、遠藤健悟（当時、大学院生）、真柄

（2017 年度）

期 間：2017 年 5 月 20 日（土）～24 日（水）

内 容：現地との事前打ち合わせ

参加者：政岡

期 間：2017 年 7 月 29 日（土）～8 月 3 日（木）

内 容：現地との事前打ち合わせおよび予備調査

参加者：政岡、真柄

期 間：2017 年 8 月 23 日（水）～9 月 1 日（金）

内 容：現地巡検および聞き書きを中心とする現地調査（以下、聞き書き調査）

参加者：政岡、真柄、阿部、遠藤、雫石、畠山、嶺岸、佐藤（瑞）、羽柴

期 間：2018 年 1 月 25 日（木）～31 日（水）

内 容：サトウキビ刈り取りの参与観察調査、聞き書き調査、製糖工場見学
参加者：政岡、真柄

(2018年度)

期 間：2018年5月11日(金)～14日(月)

内 容：現地との事前打ち合わせ

参加者：政岡、真柄

期 間：2018年7月31日(火)～8月3日(金)

内 容：現地との事前打ち合わせおよび予備調査

参加者：政岡、真柄

期 間：2018年8月22日(水)～30日(木)

内 容：聞き書き調査

参加者：政岡、阿利、真柄、板橋、小畑、片山、近藤、佐竹、佐藤(彩)、佐藤(惇)、
佐藤(瑞)、布川、羽柴、福澤

(2019年度)

期 間：2019年4月22日(月)～26日(金)

内 容：調査成果報告会に向けた事前打ち合わせ

参加者：政岡、真柄

期 間：2019年6月26日(水)～29日(土)

内 容：内城小学校にて調査成果報告会

参加者：政岡、真柄、小畑、片山、佐藤(彩)、佐藤(瑞)、羽柴、福澤

あとがき

本書は、2017年から現地報告を実施した2019年までの約3年間に渡って、東北学院大学文学部歴史学科民俗学研究室が行った沖永良部島内城地区での民俗調査をまとめたものになります。この度刊行に至りましたことを、大変嬉しく思います。

仙台空港から那覇へ飛び、早朝のフェリーに7時間揺られて着いた沖永良部島。明るく青い海の色や植物の濃い緑、肌で感じるその暑さ、食卓に並ぶ色味豊かな食べ物たちは、東北に暮らす私たちにとって今まで経験のないことばかりで、初めての南西諸島に五感が震えたことを覚えております。

内城地区の皆さまには、キビの栽培や畜産業といった生業のほか、ハロジヤシマのつきあい、節目となるマーリドゥシエーをはじめとする人生儀礼、信仰など実にさまざまなお話をお聞かせ頂きました。言葉や家族のあり方など、もちろん東北とは異なるところも多くありましたが、例えばある人の仕事へのこだわり、共同作業の方法、トゥミハロジヤ交際といった人づきあいなどには、実は東北地方の暮らし方の中でも共通するようところが垣間見え、これは大変大きな発見でありましたとともに、本書をまとめていく中で新たな課題もまた多く見えて参りました。連綿と続く日々の生活の中で、本書の記録はほんの一部かもしれませんが、各章のそれぞれがこの暮らしにとっての重要な要素であり、これらが独立するのではなく交わり響き合ってきたことで、内城の現在があるものと思います。昨今、不安を抱えることも多い現代ではありますが、本書が「地域で生きる」ことを見つめ直し、考え続けることのひとつのきっかけとなれば幸いです。

内城の皆さまには大変お世話になりました。暑い日差しの中、連日公民館に足を運んで頂きましたこと、庭の植物を沢山教えて頂きましたことなどをはじめ、初めての環境に戸惑う私たちを皆さまはいつも温かく受け入れてくださいました。感謝の言葉もございません。

最後になりますが、先田光演先生をはじめとする和泊町歴史民俗資料館の皆さま、北野堪重郎氏をはじめとする和泊町教育委員会の皆さま、和泊町研修センターの皆さま、現地報告会では雪丸堅校長先生をはじめとする内城小学校の皆さま、そして2017年度内城地区区長の寺原龍雄、まつ江ご夫妻、2018年度内城地区区長の武宮清和、芳枝ご夫妻には多大なご協力を賜りました。また、先田先生におかれましては、学生たちの調査データのチェックや現地との繋がりなど、さまざまな面におかれましてご協力賜りました。この場をお借りし、深く御礼申し上げます。

2021年3月 東北学院大学大学院文学研究科アジア文化史専攻 博士後期課程 真柄侑

沖永良部島・内城の民俗 —— 鹿児島県大島郡和泊町内城集落の暮らしの諸相 ——

発行年月日 2021（令和3）年3月23日

編 集 東北学院大学文学部歴史学科民俗学研究室（政岡伸洋・真柄侑）

発 行 東北学院大学学術研究会

印 刷 所 笹氣出版印刷株式会社

※本報告書は、『東北学院大学論集 歴史と文化』第64号に掲載されたものである。