HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	奄美大島 打田原の生活誌 : やま・さと・うみのいとなみ
Author(s)	宮内, 泰介; 金城, 達也; 寺林, 暁良 他
Issue Date	2021-05-01
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/81413
Type	book
File Information	Uttabaru_no_seikatsushi.pdf

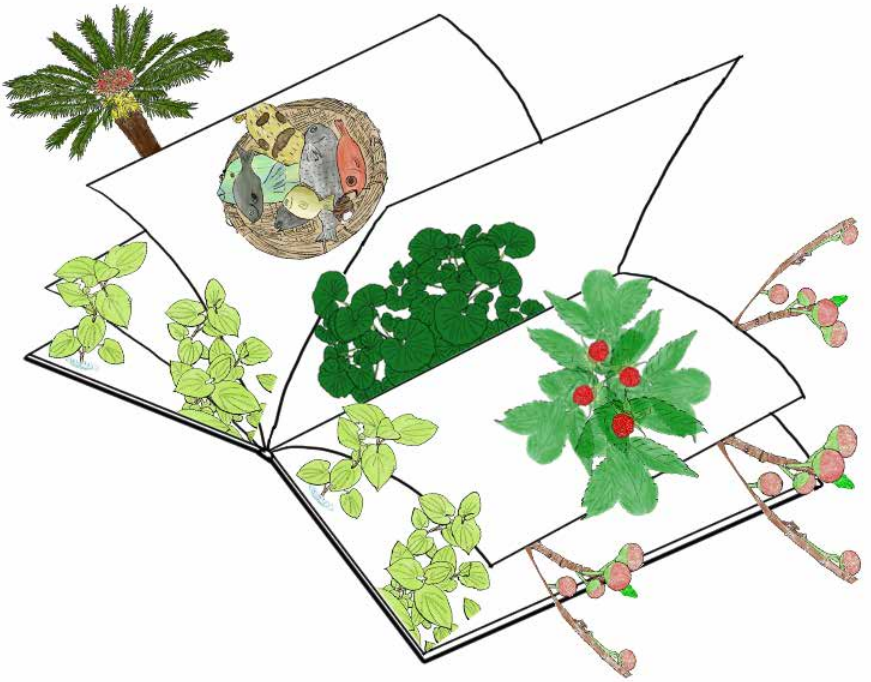
Hokkaido University Collection of Scholarly and Academic Papers : HUSCAP

奄美大島

打田原の生活誌

やま・さと・うみのいとなみ

金城達也　寺林暁良
宮内泰介　和田昭穂　著

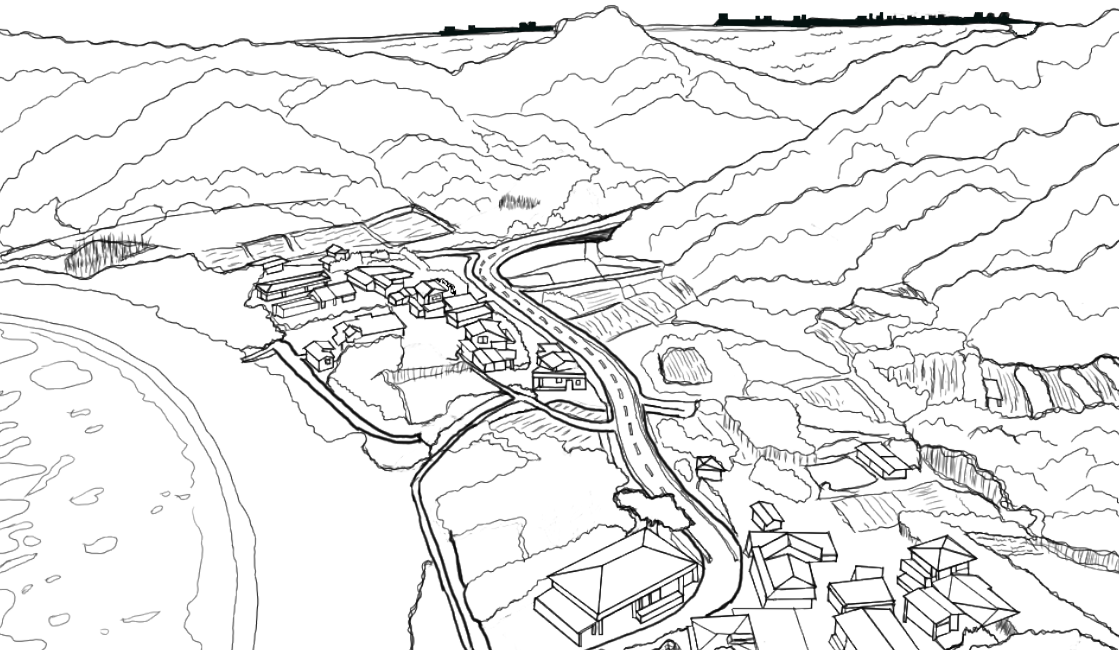


奄美大島

打田原の生活誌

やま・さと・うみのいとなみ

金城達也　寺林暁良
宮内泰介　和田昭穂　著



もくじ

発刊の言葉　5
はじめに　9
打田原の概要　25

第一部　やま　33

第1章　家畜を飼う、草を刈る、薪を採る　35
第2章　山野の恵みと生活の樹々　59
第3章　スティチを再びシマの宝に　79

第二部　さと　95

第4章　田んぼの記憶　97
第5章　水を分け合う暮らし　137

第6章　サタヤドゥリの思い出　157
第7章　園芸のシマになった打田原　167

第三部　うみ　181

第8章　豊かな海と魚とり　183
第9章　生活を支えるイショアキ　207
第10章　塩づくりのいまとむかし　231

打田原の自然利用から見えてくるもの　247
おわりに――聞き取りを軸にした記録づくりの可能性と課題　255

あとがき　275

発刊の言葉

和田 昭穂（打田原集落）

私が「古里奄美・打田原（うったばる）」の人々の暮らしと文化の継承・発展を思い立ったのは、ハブ捕りを副業にしている某教え子の話しかけが発端でした。

「先生、先生の集落では毎晩のようにハブが捕れるよ」

それを聞いて固唾を飲みました。２００６年「老人保険法」の改正強行で40余年の大阪暮らしをあきらめ、「古里奄美と老い」の余生を楽しむために帰省・Ｕターンしました。その矢先のことでした。この先夜ごと日ごとに「ハブの咬傷被害」にさいなまれての暮らしはごめんです。

「いつでもハブが捕れる」その原因を考察するに、ハブが育ち、繁殖しやすい環境を念

頭に町内他集落と打田原の自然環境の違いに着目して比較検討をしました。その結論は、当町東部の北半分と西部海岸地域の各集落にはソテツの群生が残存し、その実が放置されていることでした。ネズミは、ソテツの実の表皮の赤い部分が好物で冬季に熟すソテツのめしべの中は格好の住処になります。春先になって冬眠から覚めたハブはネズミが好物とあって、ソテツの群生地が格好の生育地となるからです。

戦後の１９６０年代に「農業構造改善事業」の波に乗って農地の広域化、農耕機器の機械化・大型化によって農地の防風樹・境界用樹のソテツも邪魔物となり、一部は観葉植物がブームを呼んで移出されたりで排除されてきました。当町の北部・西部地域に残存するソテツも、飽食の時世に放置されてネズミの「養殖場」となり、その増殖がハブの誘因・繁殖につながるものと結論付けました。

ときあたかも奄美市市民協働課が「紡ぐきょらの郷づくり補助事業」の募集を呼びかけていました。当集落では、先に「塩づくり体験場」が奄美市の「一集落一ブランド」に認定され、男性会員を主体に進められてきましたが、二つ目の事業として、女性会員を主体に村おこしの女性クラブ「きょらさん三浜（みはま）」を起ち上げ、「ソテツ事業」を「郷づくり事業」として「補助申請」をして認められた３００万円の補助金で設備投資に当てました。

ソテツは江戸時代の藩の圧政、台風や干ばつの飢饉時には飢えをしのぎ、戦中戦後の非常時にも命をつないだ主食品でした。本事業の目的は、その一つめに、ソテツの生育管理と併せて環境・景観を改善すること、二つめに、食品加工法を徹底検証して継承すること、三つめに、ソテツの実（ナリ）を「古き佳き食文化」として継承し、現代に活きる食品を開発して発展させることです。この「ナリ事業」は、「塩事業」に比べると利ザヤが少なく女性クラブ員から敬遠されてきましたが、アルバイト従業者で新食品の開発を旺盛に進めて軌道に乗せてきました。今や先人たちが想像もしなかった「ナリうどん2品」「ナリ煎餅7品」「奄美っ粉3種」と、新しい品々が店頭に並んできました。

さて、本誌発刊にあたり若干の経緯を羅列すると、そのきっかけは当事業部の「ナリ工房」の設備がやっと整いかけた２０１４年の夏、工房前の道端で訪ねてきた見知らぬ二人の若者との出会いでした。その二人は当時、北海道大学の大学院生で、古来から伝わる奄美以南の「ソテツの食文化」について調査と研究をしているとのことでした。

「ソテツの食文化」の調査といっても、当集落の崎原地区には１９７６年に発見された「喜瀬サウチ遺跡」があり、鹿児島県教育委員会による緊急発掘調査の実施が決定され、１９７７年８月、鹿児島県文化財保護審議会委員が派遣され、笠利町教育委員会主催の発

掘調査が行われました。遺跡は、海岸砂丘に立地し、上層から古墳時代前期・後期頃の遺物が、中層から弥生時代中期初頭頃の遺構・遺物が、さらに下層から縄文時代晩期前半の遺物が発見されました。なお、本遺跡は縄文時代晩期から古墳時代後期並行期の長い時期にわたって営まれた形跡が確認されています。その後、住民が継続して住み続け、今日に繋がるかは定かではありません。仮に住民の居住が継続していたとしても、いつの日にソテツを食し始めたのか知るよしもありません。

当事業部でもソテツの食品開発を始めたばかりで試行錯誤の連続でしたが、この奄美に2人は毎年のように来島、時には大学教授を同伴して、聞き取り、実地検索・意見交換・結果の検証と、地域住民との交流も進み自然や環境、人々の暮らしや生きざまを掘り起こし、7、8年かけて成文化、完成にたどり着きました。

真実を求め、民衆の目線で、民衆の暮らしやその生きざま、自然環境の変容の追究を粘り強く頑張ったメンバーの皆さん、常により添い指導助言をなされた宮内先生、本当に当集落民の「真の生活誌」上梓に改めて敬意を捧げます。この間、聞き取りに参加してくれた幾人かの集落の先輩も他界してしまいましたが、この大仕事の完成に草葉の陰から拍手を送っていることと思います。ご苦労さまでした。

はじめに

ソテツをもとめて奄美大島へ

琉球列島を中心としたソテツと人との関係史がおもしろく、そのことを調べるため、各地を歩きまわっていた。これまで、沖縄県（粟国島）、鹿児島県（徳之島、奄美大島）、千葉県（安房地域）、北海道（札幌市ほか）、韓国（済州島）など、訪問先も少しずつ広がりを見せており、ソテツを追って、国内外の地域を見たり、現地の人びとに話を聞いたりしてきた。

私たち（金城・寺林・宮内）が奄美大島を訪ねるようになって8年ほどになる。この間、できるだけ多くの場所を訪ねるようにした。

宇検村の生勝集落、瀬戸内町から船で渡る加計呂麻島や与路島、また、瀬戸内町の森林組合や奄美市の食品加工会社など、さまざまに行き先を交えながら、奄美大島の人びととソテツとの関係の歴史を追いかけていた。

そうして私たちは、ソテツが奄美の歴史的・文化的な視点から価値づけされるだけのものではなく、そのことも含めて、現在においては金銭的な価値をも生み出す資源として、また、人びとの郷愁を誘う資源として、いまでも奄美大島の人びとにとって貴重な資源であり続けていることを学んできた。

ソテツと人との関係の歴史は、そこから南島の社会が少し見えるようで、調べていて楽しかった。

打田原へ

２０１４年8月、私たちは奄美大島に来ていた。

このときもやはりソテツをめぐる調査が中心だった。そのときに立ち寄ったスーパーマーケットで、きれいに袋詰めされたナリ粉（ソテツの実から採ったでん粉）が売られているのをみつけた。その商品の製造所が記載された欄には、「打田原集落会事業部『ナリ工房』」の文字があった。

さっそく現地に行ってみることにした。

まず出会ったのは、墓参りをしている人たちだった。私たちは、その人たちに、ナリ工

房のことを尋ねた。自分たちは詳しく知らないけれど、そういうことなら、と紹介してくれたのが和田昭穂さんだった。

連絡を受けた和田昭穂さんが原付バイクに乗って駆けつけてくれた。

和田昭穂さんは、笠利村（現奄美市笠利町）の喜瀬集落で生まれ、打田原集落で育った。奄美大島で小学校の教員をしたのちに大阪でも小学校の教員生活を送り、その後、島に帰ってきた。帰島後、これまでの経験（奄美大島での教組運動や大阪での地域活動など）を生かし、打田原で地域づくりに取り組んでいる。

和田さんは、打田原ではソテツが歴史的に大事な資源だったこと、その使い道が多様だったこと、昔は米づくりが盛んだったこと、また、現在はムラおこし／地域づくり事業に力を入れていること、その取り組みのひとつがナリ事業（ソテツの実を使った特産品づくり）であることなど、さまざまなことを話してくれた。このときは小一時間ほど滞在し、私たちは打田原をあとにした。

自然資源利用の「豊かさ」との出会い

地域づくりにソテツがどう使われているのか、そのことが知りたくて、翌年以降も打田

原に足繁く通った。

そうしてわかってきたのは、打田原の地域づくりでは、ソテツをはじめ、ほかにもさまざまな自然資源が使われているということだった。

地域づくりは、製塩事業とナリ事業の2本柱で進められている。

製塩事業は、海水を炊いてできあがった塩を販売するもので、地域おこし事業の大きな収入源になっている。なお、この天然の塩づくりは、奄美市の「一集落1ブランド事業」に認定されている。ナリ事業は、ソテツの実を使った特産品づくりを行うもので、でん粉やうどん、せんべい、味噌などがつくられている。ほかにもツワブキや黒ニンニクなど、集落内で栽培した作物を商品化している。

打田原では、こうしたしごとの作業工程を細かく分け、その作業を女性や高齢者、就労準備中の若年者などにまかせている。そうして地域内にしごとをつくりだし、やりがいや生きがいなどを生み出している。

私たちはというと、地域づくりについて学ばせてもらいながら、打田原の人びとがどのような暮らしを営んできたか、その歴史について聞き取りを重ねていた。社会組織や年中行事、学校、戦争、しごとのことなど、打田原のことはとにかく何でも聞いてみる、とい

う姿勢で話を聞いていった。しかし、その中でもとくに、この聞き取りで重点を置いて聞いたのは、自然資源利用にかかわることであった。

聞き取りは、個人へのインタビューを中心に、ときにはグループ・インタビューを実施し、また、話に出てきた現場を一緒に歩きながらさらに話を聞いていく、「聞き歩き」などの手法を取り入れて行った。

個々人へのインタビューでは、その人のライフヒストリーを軸に聞き取りを行い、これまでにどのような人生を歩み、その時々にどのような出来事に遭遇し、また、何を経験し、物事に対してどう感じたかなど、なるべく細かく個人史を聞かせていただいた。

グループ・インタビューは、5~6人に参加していただき、私たちも会話に加わるかたちで、それぞれがコミュニケーションを取りながら、地域のことやお互いの経験を語り合うやり方



グループ・インタビューの様子



聞き歩きの様子

で進めた。

グループ・インタビューでは、事前に作成した自然資源リストや地図なども大いに役に立った。これまでに話に出てきた自然資源を整理してリスト化したものをグループ全員で共有し、そのリストの内容に沿ってインタビューを展開した。その結果、ひとつひとつの資源に関してはもちろん、複数の資源をまたぐ話題も含めて、たくさんの興味深い話が出てきた。また、話に出てきた地名などを地図に落としていく作業をしていたら、その地名に関連する話がさらにたくさん出てくることもあった。

インタビューの内容については、フィールドノートにメモをとりながら、ＩＣレコーダーに録音させてもらい、それをあとで文字に起こしていった。この冊子では、人びとの「語り」が大事になってくるため、今回はなるべく、聞き取りのときの会話のまま音声を文字に起こし、逐語録のかたちでインタビュー記録を作成した（聞き取りの内容をどう使うかによって、文字

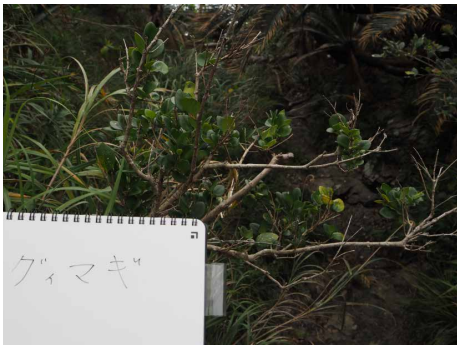
起こしのしかたも変わってくる）。

こうして毎回の聞き取りの記録（ヒアリング記録／インタビュー記録）を作成し、その記録をもとに、内容をトピックごとに分類したり、コーディング（ひとまとまりのデータ、ここでは「語り」ごとにその意味内容を表した言葉やフレーズを付して示すこと）をしたり、自然資源リストにまとめたり、あるいは地名などを地図に落としたりして、さまざまに情報を整理していった。

そうしてたくさんの話が聞けたとしても、話されている場所やモノがどういう場所でどういうモノなのか、私たちには実感をもつことが難しかった。

だから話を聞いたあとは、住民と一緒になるべく外を歩くことにした。もちろん歩きながらも話は続くので、たがいに「聞き歩き」をすることになった。集落を歩きながら現場や実物を見せてもらい、同時に話を聞き、その様子を写真や動画におさめていった。地名や植物名については、写真におさめるだけではあとで何を撮ったものかわからなくなる場合があるので、小さなホワイトボードにその名前を書き、写真の中にそれも一緒に写り込むようにすることで、あとで見返したときに何の写真だったかを判別できるようにした。

なお、この冊子をつくるにあたり、これらのほかにも、さまざまな技法を用いている。



ホワイトボードに書いた文字を写真に写し込む

現地では、立ち話、観察などをはじめ、図書館や行政機関に赴いて文献や資料を集めることもした。自然資源に関する聞き取りでは、動植物の呼び名が打田原特有の名称（＝地域名）で登場することも多く、それがそもそもどの資源を指すものなのか、また、地域名と標準和名との関係がどうなっているのか、そうしたことを調べるために、聞き取りを繰り返すことはもちろん、ときには図書館にこもって調べものをしたこともあった。しかし結局のところ、この冊子をつくるうえで中心となったのは、聞き取り調査である。

そうしてさまざまに話を聞き、また、現場を見たり歩いたりしていると、打田原の人びとの多様な自然資源利用の実態が浮かび上がってきた。この頃にはすでに、２００種類を超える自然資源の話が出てきていた。打田原の人びとと自然との関係が、少しずつ立体的に見えるようになってきた。

私たちの関心は、ソテツという特定の種だけにとどまらず、

聞くたびに新しい話がどんどん出てくるような、人びとの自然資源利用の豊かさへと移っていった。

「人びとの歴史」を残すための記録づくり

ところで、打田原で聞き取りを続けていると、おもしろいことに気づく。

あたりまえだが、集落ならでは（あるいは、その人ならでは）の話が豊富で、大きな（グローバルな）歴史としての「奄美の歴史」ではなく、もっと小さな（ローカルな）歴史としての「集落の歴史」がどんどん出てくる。言うなればそれは「人びとの歴史」の集まりであり、その語りのおもしろさには惹(ひ)かれるものがあった。

その例としてハブ（有毒のヘビ）に関する語りを紹介したい。

「うちのお父さんがハブに咬まれたことがあったわけ。鯨浜(くじらはま)の山で足を咬まれたんだけど、そのときは病院もないし医者もいない。診察を受けるには龍郷(たつごう)のグンギンの向こうまで行ったんだよ。それでもう山から下りてきたんだけど、ハブに咬まれた傷はもう真っ黒になっていた。シマで養生しようっていって、1人は傷の上にフツィ

（ヨモギ）を置いて、もう1人はそれに線香で火をつけて、ヤシュ（もぐさ）を焼いて治療しよったよ。でもこれはハブ怪我だから、名瀬の病院まで行かんとだめだった。だけど車がないからお父さんを荷馬車に入れて、しかも道路がないから海を渡って連れて行きよった。そのとき和田昭穂さんが喜瀬の学校で勤めていたわけ。喜瀬の墓場があるところの下まで荷馬車で行って、手花部の小勝を通りよったところでちょうど昭穂さんと会って、血清注射をとってきてくれて、その荷馬車の上でうちのお父さんに注射して、またそれから名瀬の病院へ連れて行ったことがあるんだよ。だから助かったんだよ。そのあと元気になりはしたけど傷跡は残っていて、やっぱり仕事はできんよ。昔は怪我なんかしたら本当に大変だった」（前田幸枝さん）

ハブにまつわる話は多い。

「ノイチゴはあんまり食べないけど、あれは熟したらおいしいのもある。ところが熟すまでに鳥が食べるから、採ろうとしてもないんだ。島のイチゴは葉っぱの下に実ができよったから、そこへメジロがいて食べるでしょ。葉っぱの下からハブがメジ

ロを狙うんですよ。それでイチゴを採りにいってハブに咬まれることが多かった。わしらの一級上にあたる一屯（笠利町大字喜瀬）の子どもで、トモイチっていうのがおったけど、その人は頭もよかったし、級長でもあったわけよ。でも朝方にハブに咬まれて、学校に来たら先生に怒られるから、そのまま家に帰ったわけよ。喜瀬の人たちっていうのは食べ物が少なかった。朝ごはんも食べられないからイチゴを採って食べておった。それでやられてしまったわけ」（和田昭穂さん）

これらの語りは、単に生物としてのハブのこわさをあらわしたものではない。2つの語りには、山にはハブがいること、それがどういうふうに潜んでいるのか、ほかの生物とどう関係しているのかなど、「自然」に関する情報が豊富に含まれている。また、誰がハブに咬まれたのか、咬まれたときにどうしたのか、当時の医療や交通の状況はどうだったのか、近隣集落の生活の程度がどうだったのか、自然資源が暮らしの中でどう使われていたのか、ということなど、ハブをはじめとする「自然」が生活全体の中に位置づけられて語られており、語り手自身の経験と記憶から、当時の社会の様子が具体的な話としてあらわれている。

こうした語りは、自然と人との関係に限らない。戦争のときの話も多い。

「奄美高等女学校は防空壕で入学試験をやったんです。段々畑のところに机をふたつ置いて、先生がいて、そこに2人ずつ呼び出されて、筆記と面接をしました。漢字の書き取りでは『空襲警報』って書きなさいとか、そんな試験でした。何度も空襲があって、名瀬なんかもうまる焼けでした。焼ける前の女学校は2階建てだったんですよ。焼けたら屋根のスレートが全部落ちてきて、地面に1メートルくらい溜まってるんです。それを毎日掻きだして運んで、外へ出して。机と椅子だけは防空壕に避難させておいたから、それをもってきて地べたに置いて、そこで授業をしました。それでも女学校はお作法の時間とかがあるんですよ。地べたでは足が痛いから、砂利を全部掻いてきれいにして座りました。お辞儀のしかたとか、土の上で教わりましたよ。ひどかったですよ。戦後1年くらいしたら月謝が倍になりました。ようやく試験に受かって離島から喜んで来たりしても、授業らしい授業はしなくて、戦後処理で後片付けばっかりさせられて、その挙句に月謝が倍になって。それを払えないからみんなやめるんです。そしてそのときの9月にすごい台風があって、それで

寄宿舎が倒れて、柱の下敷きになって3人ぐらい死んでるんですよ。だけど校長は謝りもしないし、その人たちの葬式も何もしなかったらしいんです。寄宿生だけしか知らないんです。学校放送も何もないからほかの在校生は何も知らないんです。寮生だった人が、これだけは知ってもらいたいっていって、85歳の干支祝いのときにはじめて話してくれました。わたしたちもぜんぜん知らなかったの。寮生だけで葬式をやったって言ってました。そういうのがあってもうとってもびっくりしました」（和田妙さん）

こうした人びとの歴史を残すにはどうすればいいだろうか。大きな物語（「奄美の歴史」）からこぼれおちてしまう小さな物語（「人びとの歴史」）をどうすればひろい集めることができるだろうか。そこから集落の歴史をかたちづくることはできないだろうか。

そんなことを考えながら聞き取りを重ねていると、住民の側から、ここでやっている聞き取りは今後どういうかたちになっていくのか、と問いかけられることがあった。

私たちは、聞かせてもらった話を冊子にまとめたいと思っていたので、そのようなかたちで昔の暮らしを記録したい、と返した。するとさらに住民の側からは、この聞き取りが

研究にどう役立つか知りたいし、それに、ここの年寄りたちが話していることを若い世代にも伝えていきたい、そういうものがつくれないか、と問われることがあった。

そのあとも住民たちと私たちとのこうした対話は続いた。どうすれば住民の暮らしと思いに寄り添った記録がつくれるか、そのよりよいかたちを探っていった。

その第一歩として、人びとの「語り」を前面に出した記録づくりを進めよう、ということになった。

ただしこの冊子は、あくまでも打田原というひとつのコミュニティーの歴史を記録するものであるため、特定の誰かの「語り」だけですべての文章を構成するものではなく、地の文の合間に複数の人びとの「語り」を入れ込みながら打田原の「歴史」を記述していく方法をとっている。

だからこの冊子のいたるところには人びとの語りが散りばめられているし、また、「歴史」が具体性をもってあらわれてくるように、その語りには人びとの「経験」や「思い（感情）」がなるべく反映されるようにしている。

この冊子は、聞き取り調査を軸に、打田原の人びとと自然との関係の歴史を記録したものである。実際の聞き取りでは、集落の生活全体についてもっと幅広く、さまざまな話が

登場する。しかしそのすべてを一冊にまとめて記述するのは難しいと思われたので、今回は生業活動と自然資源利用に焦点をしぼってまとめようということになった。

なおこの冊子は、第一～三部で構成されている。

第一部では、山を中心にした人びとのいとなみを取り上げる。そこでは、家畜や草、薪の話からはじまり、山野の恵みと身近な樹々、ソテツにかかわる物語が収録されている。続く第二部では、里を中心にした人びとのいとなみを取り上げる。そこでは、田んぼや水、川の話、砂糖づくりの話、園芸にかかわる話などが収録されている。そして第三部では、海を中心とした人びとのいとなみを取り上げる。そこでは、魚とりの話、磯歩きの話、塩づくりの話などが収録されている。

いずれも項目ごとに分かれているので、気になるところや好みの話を先に読んでいただくことができるようになっている。しかし実際の地域の生活はすべてつながっており、ひとつひとつの物語を完全に切り分けることはできないため、それぞれの物語はたがいに関係する物語として書かれてもいる。だからできれば、すべてに目を通していただけると幸いである。

人びとがどのような歴史をたどってきたのか。また、自然とどのような関係を結んでき

たのか。ここから先は、打田原の人びとと私たちとでつくりあげた共同の物語を楽しんでいただければと思う。

打田原の概要

打田原（うったばる）は、奄美大島の北東部、笠利（かさり）湾に突き出た打田原半島の西海岸にある集落である。奄美大島の空の玄関口である奄美空港からは10キロメートル、奄美市中心地である名瀬（なぜ）からは30キロメートルに位置する。２００６年に名瀬市、大島郡住用（すみよう）町、大島郡笠利町の合併によって誕生した奄美市には95の行政区があり、打田原もその行政区のひとつである。打田原行政区には27世帯60人（２０１９年時点、以下同じ）が暮らしている。近年は、Ｉターンをはじめとする移住者も増えている。

冊子を通して紹介していくように、打田原の人々はやま・さと・うみの豊かな自然資源を活用して生活を営んできた。現在も野菜を中心とした農業を主産業とするが、近年は白砂のビーチが人気となり、観光業もさかんになりつつある。特に打田原ビーチは２０１６年に鹿児島県「にぎわい回廊整備事業」でトイレ・シャワー施設が整備されたこともあり、集落外から多くの遊泳客が押し寄せるようになった。地区内にはハンバーガーショップやうどん屋など飲食店があるほか、近年は一棟貸しの宿泊施設も増えている。

3地区からなる打田原

打田原集落のなかには、北から崎原（6世帯10人）、打田原（12世帯38人）、鯨浜（9世帯12人）という3つの地区があり、合わせて三浜と呼ぶこともある（この冊子では、三浜をあわせて打田原と呼び、個別の地区をいう場合には打田原地区と記載する）。なお、戦時中に組織されていた隣組については、打田原地区のなかでも打田原川を境にして南側が打田原、北側が金久に分かれていた。

打田原には、自治組織として認可地縁団体「打田原集落会」がある。三浜の住民個人が会員となり、そのなかから会長と監事、6人の理事（崎原地区1人、打田原地区3人、鯨浜地区2人）を選出している。老年部、婦人部、壮年部、事業部、集落防災部、道路管理部の各部がそれぞれの活動を行い、地域活動の拠点である打田原交流館の指定管理も行っている。特に事業部は、2007年に製塩事業、2013年にナリ（ソテツの実）事業を始めるなど、活発の幅を広げている。

そもそも打田原の人々は、現役世代の祖父母の時代よりも前から三浜で「ヨレ（寄り合い）」を行ってきた。戦時中には「常会」に改称され、その後「集落会」になったが、三浜で行政からの連絡を共有したり、集落行事の日程を決めたりする機能は変わっていない。

また、農作業や屋普請（茅葺き屋根の吹き替え）などのユイでの作業も三浜の単位で行うことが多かった。戦後直後までアラセツという8月の年中行事のなかで行われたヤサガシ（集落内の家を一軒ずつ回り、踊り明かす行事）も崎原地区から鯨浜地区までの各戸を回っていた。三浜の人々は強く結びついてきたのである。

一方、道普請の日程は三浜で合わせたものの、実際の作業は地区ごとに実施した。また、ハマオレ（5月）やタネオロシ（10月）などの年中行事も、現在は交流館で三浜全体で実施しているが、以前は各地区で行われてきた。このように、地区ごとにもそれぞれの結びつきがある。この冊子のところどころで紹介するように、地区によって生活様式や暮らしぶりにも異なるところがみられる。

打田原の地名

図1は打田原内の地名を示したものである。自然とのつながりの深さを示すように、山や谷、川、峠、岬などに全て名前が付いている。

例えば、谷のことをマタというが、マタにはそれぞれ名前がある（第4章参照）。漁のポイントになる海の深み（ソネ）にもそれぞれ名前がある（第8章参照）。昭和30年代に

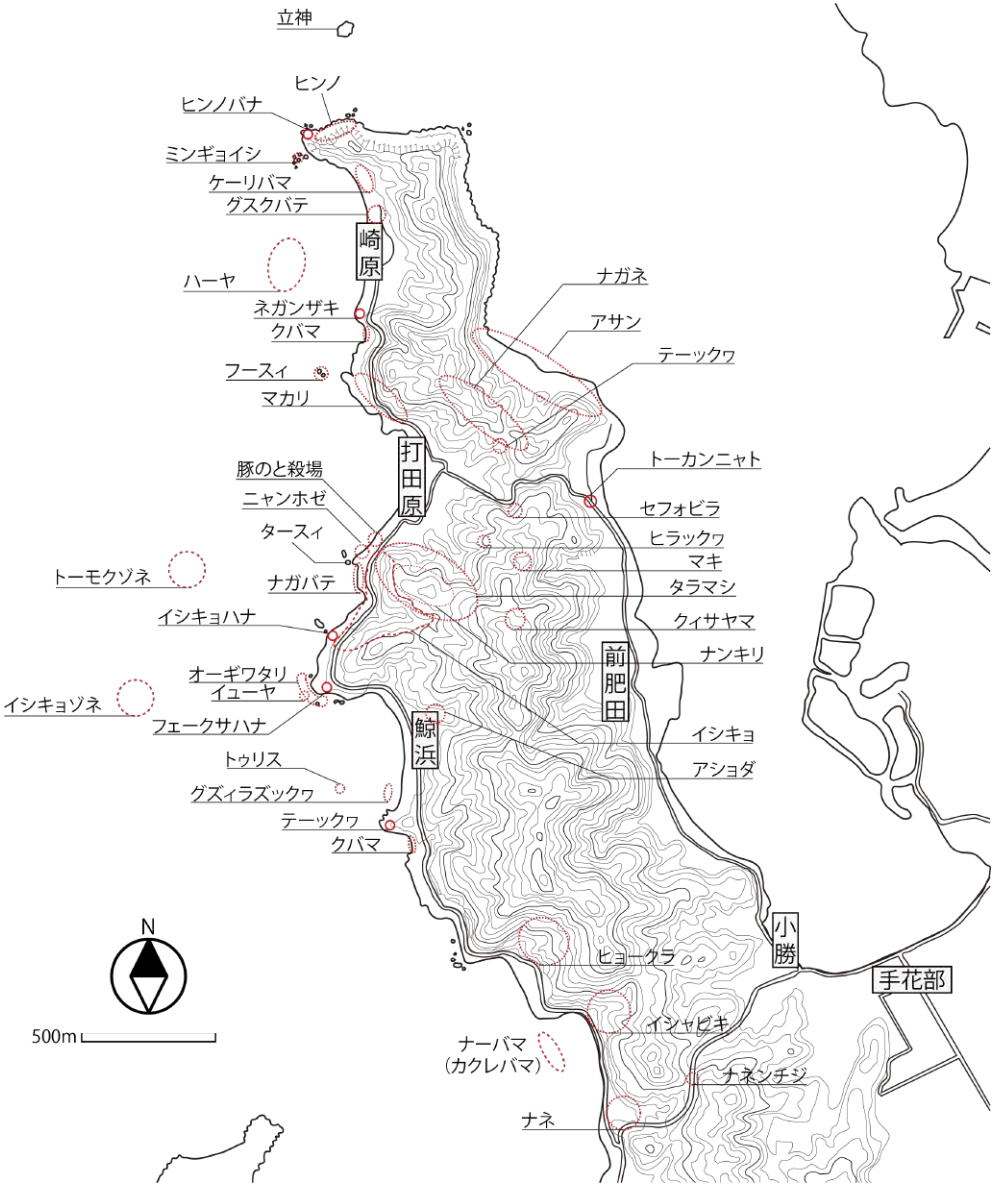


図１　打田原集落内とその周辺の地名

舗装道路ができる以前、各地区を行き来するには、海岸沿いを歩いたり、険しい峠を越えたりする必要があった。これらの浜や峠がある岬にも、全て名前が付いている。

冊子のなかでも、打田原の人々が日常的に呼称してきた地名が登場するため、必要に応じてこの地図を参照してほしい。

打田原と周辺地域

打田原との関係が深い周辺の地名についても、図2をもとに紹介しておく。

打田原は番地でいうと奄美市笠利町大字喜瀬に含まれる。喜瀬は打田原の南に位置する集落で、1区（喜瀬、179人）、2区（里、127人）、3区（浦、95人）の3地区からなる。商店や簡易郵便局があるほか、打田原の人々の血縁者も多い集落であり、往来も盛んだ。1960年代に喜瀬小学校（現在の緑ヶ丘小学校）ができるまでは、打田原と同じ小学校区でもあった。

打田原半島の東の対岸には、前肥田（53人）がある。こちらも打田原の血縁者が多い集落だ。また、現在は打田原と前肥田で一つの老人クラブを組織している。

前肥田から南に抜けると、手花部（141人）に至る。打田原は前肥田とともに、手花

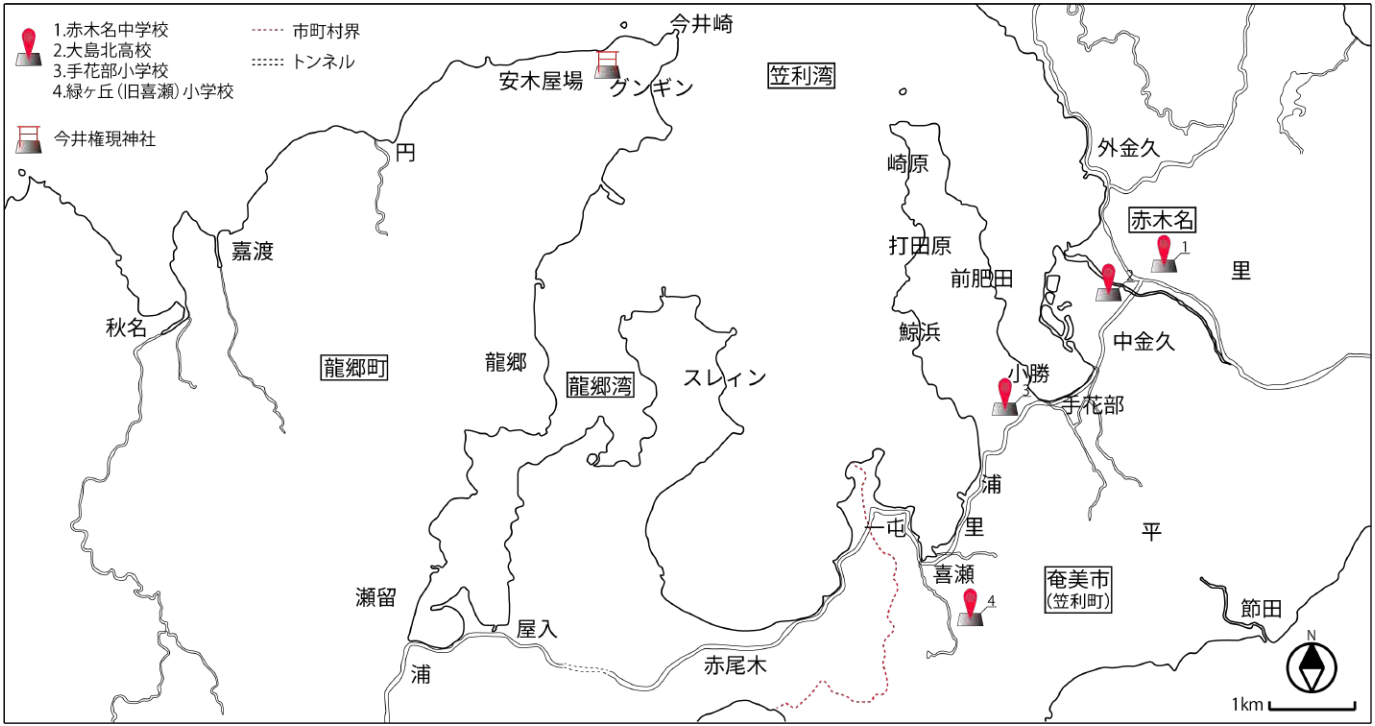


図２　打田原集落と関係の深い周辺の地名

部にある奄美市立手花部小学校の校区になっている。近年は手花部小学校区で「手花部地域作り協議会」を組織しており、ともに多面的機能支払交付金を受けて景観維持などの活動を行っている。

手花部からバンザイ峠を越えると、赤木名に至る。赤木名は、里（５０８人）、中金久（３７１人）、外金久（５１９人）という3つの大字からなり、奄美市笠利総合支所や赤木名郵便局、信用組合の支店、ＪＡのスーパーマーケット、病院、製糖工場などがある、旧笠利町の中心市街地である。なお、打田原は奄美市立赤木名中学校の校区である。鹿児島県立大島北高等学校（１９４９年に笠利村立実業高等学校として創立）があるのも赤木名である。

その他、冊子のなかで述べて行くとおり、打田原の人々は隣町の龍郷町に訪れることも多かった。また、地図外では奄美大島の中心部である名瀬に行き来したり、さらには瀬戸内町などの南西の町に訪問したりすることもあった。これら往来の歴史も、冊子の中で紹介して行くことになるだろう。

第一部　やま

第1章　家畜を飼う、草を刈る、薪を採る

家畜としごと

打田原の多くの家庭では、戦前から戦後にかけて、牛や豚、鶏、山羊（やぎ）などを飼育していた。それぞれの家畜の小屋（畜舎）は各家庭の屋敷内に設けられていた。

地区ごとに見ると、打田原には11軒の豚小屋と6軒の牛小屋があった。崎原には2軒の豚小屋があり、鯨浜には7軒の豚小屋と4軒の牛小屋があった。

牛は運搬や牽引（けんいん）などの労働力を補った。

山の中から切り出した木や草は、まるく束ねて低地のほうに転がすように落とし、そこから牛に積んで運び出した。こうした木や草は、燃料用の薪や家畜の飼料として使われていた。

田んぼでも牛の力を借りた。鍬（くわ）や犂（すき）などの道具を牛に牽かせて田んぼの土を起こし、また、肥料のソテツ葉を牛に踏ませてすき込んだ。

打田原の人びとは、集落内だけでなく、近隣の集落にも田んぼをもっていることがあった。こうした田んぼには、陸路を歩いて行く場所もあれば、舟をこいで渡る場所もあった。その道中は農具などを牛に担いでもらうなど、ずいぶんと助けられていた。

砂糖（黒糖）をつくるときにも牛の力は欠かせなかった。

製糖場では、サタグルマ[1]を回してサトウキビの汁を搾っていた。機械が導入されるまでは、サタグルマを回すための動力は人か動物の力だった。打田原ではサタグルマを牛に牽（ひ）かせてサトウキビを搾り、その汁を煮詰めて砂糖をつくっていた。

豚は、食用にするものと繁殖用にするものとを飼っていた。これらをあわせて、各家庭で3～4頭の豚が養われており、どの豚も大事に育てられていた。

---

[1] **サタグルマ**　サトウキビを圧搾する装置。詳しくは第6章を参照。

打田原を含む喜瀬は、トゥーインシュ[2]と呼ばれる黒豚の産地だった。その豚は耳が大きく垂れていて、お腹を地面に擦って歩くくらい大きかった。打田原で飼われていた豚は、食用と繁殖用のどちらもトゥーインシュだった。

大晦日から正月にかけて豚を解体した。

「正月につぶした豚を保存して一年中食べるんです。それを味噌漬けにしたり塩漬けにしたりして、一年中ずっと保存してるんです。正月にももちろん豚を食べます。ここでは年越しの料理は豚骨野菜なんですよ。いまでも年越しのときに豚骨くらいは食べてる」（和田昭穂さん）

豚は集落内のニャンホゼと呼ばれる海岸で解体された。

豚肉は正月に食べるものと保存食にするものとに分けた。

正月には、豚骨と野菜を一緒に炊いて食べた。脂身を煮込むと

---

[2] **トゥーインシュ** 喜瀬豚。キセワックワとも。

油がとれた。油はつぼに入れて保存した。その油で炒めものをするとおいしかった。塩漬けや味噌漬けにした肉は、甕に入れたり、高倉に吊るしたりして、保存した。その肉はその時々に必要な分だけを取り出し、一年中食べられるようにしていた。塩漬けにした豚肉は、日常の食卓にのぼるおかずになった。

「昔は各家が豚を飼っていて、それをつぶして正月のごちそうにした。マシュブタ[3]は香りがよくておいしかった」（川原隆光さん）

崎原の川原隆光さんの父親は、正月用のウワンクワックワ[4]を喜瀬集落で買い、それをカマスに入れてもって帰ってきた。2～3月頃にウワンクワックワを買ってきて年内いっぱい育て、年の瀬にはそれをつぶして正月の料理にした。

正月につぶす豚は、田植えなどのときにも食べた。

---

[3] **マシュブタ**　塩漬けの豚肉。

[4] **ウワンクワックワ**　子豚。

「正月に各家庭で豚をつぶすでしょ。それをぜんぶ塩漬けにして、高倉に吊るしておく。田植えのときにはそれを醤油砂糖で炊いて食べる。これがごちそうだった」（松崎政枝さん）

春先にはユイタバ[5]で田植えをした。そのときには、塩漬けにした豚肉と野菜を一緒に炊いた料理をつくり、手伝いに来てくれた人たちにふるまった。そのときに食べるマシュブタはとてもおいしかった。みんな喜んで食べていた。

繁殖用の豚には子どもを産ませた。

その子豚を10ヵ月ほど飼育すると１００斤（60キログラム）ほどの大きさに成長したので、そのくらいになったら売りに出した。買い手が見つかると、子豚をカマスに入れ、そのカマスをオコ[6]の前後にひとつずつ刺しこんで運んでいった。

---

[5] **ユイタバ**　田植えなどの労働における住民同士の協力関係／労働力交換。

[6] **オコ**　天秤棒。

種豚になる親豚は、乳房の数だけ子豚を産んだ。一頭の親豚が十数匹の子豚を産んだこともあった。飼い主は、子豚の数によって収入が左右されるので、乳房の数を見て、なるべく多くの子豚を産んでくれそうな豚を選び、飼養した。その親豚の後を継ぐ豚（つぎの種豚）も、乳房の数によって決められた。

山羊や鶏は食用にした。山羊や鶏の世話は子どもの役目だった。鶏は、昼間は外で放し飼いにし、夜は小屋に入れていた。だいたいの家が5～10羽ほどの鶏を飼っていた。

草刈りの日々

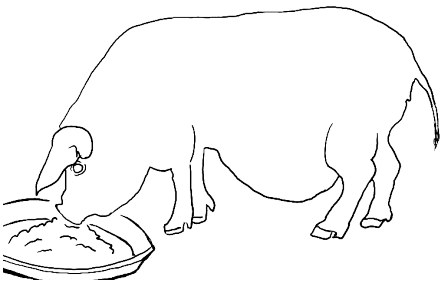
鶏の餌は米や芋だった。豚には蒸かしたトン[7]やトンノコ[8]を食べさせた。各家庭にはヒルグヤと呼ばれる屋根付きの小屋があり、そこで豚の餌などを炊いた。ヒルグヤには土足であがれるようになっており、外からもってきた餌の材料をそのままもち込むことができた。

---

[7] **トン**　サツマイモ。

[8] **トンノコ**　サツマイモの皮。

喜瀬豚



牛や山羊の餌は草だった。

サトウキビの葉やススキ[9]、マカヤ[10]、つる草など、草であれば何でもよかった。ただし枯れた草はだめで、牛や山羊は、青い草のほうを好んで食べた。餌用の草を採る場所はとくに決まっていなかった。誰でもどこでも草を採ることができたけれど、山に入って草を刈ることが多かった。

さらに多くの草をもとめて海をわたることもあった。中でもとくに多くの草を採ることができたのは、グンギン[11]だった。打田原から海をはさんで北西方向に見える一帯を、打田原の人びとはグンギンと呼んでいる。

---

[9] **ススキ**　イネ科ススキ属。カヤ、ガヤ、ズイキとも。

[10] **マカヤ**　イネ科チガヤ属チガヤ。

[11] **グンギン**　龍郷町の今井権現。ここではその周辺の野山も含まれている。



打田原から望むグンギン（龍郷町）

「行事があって草刈りをする暇がなかなかつくれないときは、舟をこいでグンギンの浜に行くのよ。浜の裾あたりに行って、そこでいっぱい草を積んできた。そこにいくと10日分くらいの草を刈ってこれよった」（原永勇光さん）

「お父さんと2人で舟を漕いで、牛の草を刈りにしょっちゅうグンギンに行きよったよ」（前田幸枝さん）

グンギンに草を刈りに行くときは、家族だけで行くこともあれば、2艘（そう）の舟を太い竹竿で横つなぎにして、ほかの家族と一緒に海をわたることもあった。グンギンの山や浜で集めた草は、そのまま舟に積んだり、竹竿の上に積んだりした。グンギンからの帰りに海を渡るときには、舟に積んでいる草に海水がつくので、牛はその草をうれしそうに食べていた。

「グンギンとかスレィンにも草を刈りに行ったよ。毎日毎日小さい舟で通って、牛を養ったり豚を養ったりしよったよ。豚を養うにも三枚鍋にえさをつくって食べさせないと足りなかった。薪を燃やして、野菜のくずなんかも大きな鍋にごっちゃに入れて炊きよったよ」（前田幸枝さん）

鯨浜の前田幸枝さんは、父親と一緒に舟をこいで、龍郷町芦徳（あしとく）のスレィンにも草を刈りに行った。スレィンの周辺はイマトク（今

徳)と呼ばれていて、そこには喜瀬の人びとの土地が多かったので、鯨浜からも草を刈りに行っていた。

戦中から戦後にかけて、手花部小学校では山羊を飼っていて、子どもたちが当番制で世話をした。

「学校の山羊当番のときは草を持って行かないといけなかったから、雨降りの日なんかはとってもきつかったよ。山羊小屋があってね、当番のときはそこに草を持って行かないといけなかった。沖永良部(おきのえらぶ)出身の酒飲みの先生がおってよ、その山羊を殺して食べよったよ」(松崎政枝さん)

学校で飼っていた山羊の餌を用意するのは子どもたちの仕事だった。天気が悪い日は草を用意するのが一層大変だったが、それでもなんとか山羊の草を学校まで運んで行った。そうしてせっかく育てた山羊は、最後には先生に食べられた。

戦争中、山に牛の草を刈りに行って、こわい思いをした。

「僕が小学生のころは戦争中だった。日曜日になると、草を刈ってこいって親に言われるわけ。友達を2～3人連れて、草を刈るために山に登って、そこから赤尾木（あかおぎ）（龍郷町）のほうを見ていると、向こうの無線塔にアメリカの飛行機が爆弾を落としよるの。爆弾が落ちてくるのが山の上から見えよったからね。ドカンと。それを見ていて、牛の草刈りどころじゃなかったの。それで家に帰るときには、牛が食うかどうかもわからない枯草やらなんやらをテル[12]にいっぱい詰め込んでもっていくと、牛がこんな草食うと思うかって、親によう怒られよった」（原永勇光さん）

草はどこで刈ってもよかった。草を刈るために集落近くの山に登ると、当時の山はいまほど木々が生い茂っていなかったので見

---

[12] **テル**　竹かご。

晴らしがよく、赤尾木の様子がはっきりと見えた。戦争中、赤尾木には、送信所と受信所で5本ずつ、ぜんぶで10本の無線塔があった。そこを狙って米軍の飛行機が爆弾を落とした。牛の草刈りに行った少年は、思いがけず空爆を目撃することになった。

楽しみだったヤブシン

草は暮らしのいろいろな場面で役に立った。

昭和30年代中ごろまで、打田原の家は茅葺きの屋根だった。マシュヤドゥリ[13]やサタヤドゥリ[14]などの小屋も茅を葺いてつくられていた。家の屋根や小屋を葺くために使われたのが、マカヤやススキだった。家や小屋に使う草を刈ったり屋根を葺いたりする作業はヤブシン（屋普請）と呼ばれ、集落の共同作業だった。

「家を葺く草を刈りに行く人には、『いついつだよー』って、前もってお願いしておく。そうやって頼んでおくと、その

---

[13] **マシュヤドゥリ**　塩を炊くための小屋。

[14] **サタヤドゥリ**　砂糖を炊くための小屋。

人はその日に茅を刈りてもってこなきゃいけんわけ。そうするとその人はその人なりに早々とでかけて、10名なら10名が朝早くにでかけて、一所懸命引っ張ってもってくるわけ。12時にはその家に草を担いでくるようにして、そこで昼飯をいただくわけ。そのあとはまたでかけて、午後の分の草を刈りて、夕方近くにそれをまたもってきて、夕飯のごちそうをいただいて家に帰る。大きい家になると、その夜は飯も食えんくらい疲れて帰ってくるわけ」（原永勇光さん）

草刈りは集落の人に頼んだ。草を刈る作業は1日では終わらないので、数日間、葺きかえる家の空いたところに茅をどんどん積んでいき、草が十分用意できたら、次はその草を葺く作業へと移った。茅を葺く作業は専門の人がやった。ガヤアギボウ（茅上げ棒）で屋根の上に茅を上げていった。屋根の上には茅を受け取る作業

を担当する人がいた。ハリシ（針師）もいた。ハリシは、葺いた茅をおさえるための竹を縄で縫うように縛っていった。

ヤブシンは楽しみだった。

「昔のガヤヤブシンのときはカシキ[15]やら野菜やらなんかも食べられるっちょ。おじさんなんか喜んで手伝いにいくわけよ。明日はどこのヤブシンがあるかっていって、年寄りも毎日もうそればっかり聞いていたわけ。ヤブシンにいったら『カシキが食べられるよー、野菜が食べられるねー』っていって子どもみたいに喜んでいたんだよ。ヤブシンの食事づくりは、4～5人くらいの女の人がジョシキ[16]に行かないと間に合わなかったよ。野菜炊く人、ごはん炊く人がいて。うちなんかも自分の家だけじゃなくて、ヤブシンをする家々に頼まれてジョシキの手伝いに行きよった。子どもたちはヤブシンがあったら、そこらへんで指くわえてうろうろす

---

[15] **カシキ**　赤飯。

[16] **ジョシキ**　まかない。

るわけよ。それで『こっちに来い』って呼ばれて食べに行く」（前田幸枝さん）

崎原地区と打田原地区の間にあるクバマの上の山は、集落共有の茅刈り場だった。ヤブシンをするときはそこから茅を刈り出した。クバマに舟をつけて茅を刈りに山に入った。茅を刈って束ねると、それを下に向かって転がした。それを浜につけてある舟に積み込んで集落まで運んでいった。

当時の打田原では、ほとんどの家庭が板付舟をもっていた。板付舟を陸に揚げるときは、海岸につくったツヤ[17]に



現在のクバマ

[17] ツヤ　三角屋根の小屋。

収納した。ツヤはトウズキ[18]で葺いた。トウズキはススキよりも背が高く、ツヤを葺くのに適していた。夏場はツヤに入れた舟の中で昼寝をした。

3月と5月の節句では、サネン[19]（カシャ[20]）が使われた。3月3日にはフツィムチをつくり、5月5日には芋ともち米で白餅をつくった。これらの餅をサネンの葉で包んだ。サネンの葉が足りないときは、舟をこいで龍郷町の円（えん）集落までその葉を切りに行く人もいた。

「舟をこいで山を越えて、円に葉っぱを切りに行ったよ。あの岬はこわいから、波が静かなときじゃないといけない。うしろにまわると珊瑚礁がある。大波が来るから、よっぽど慣れていないとあっち側にまわることはできない」（松崎政枝さん）

---

[18] **トウズキ**　イネ科ススキ属トキワススキ。

[19] **サネン**　普通はショウガ科ハナミョウガ属ゲットウを指すが、ここではムチザネンのこと。

[20] **カシャ**　ショウガ科ハナミョウガ属クマタケラン。ムチザネンとも呼ぶ。

草や葉は日常の多くの場面で使われたが、舟を乗りこなして採りにいくためには、海のこわさを克服できるくらいの経験を積むことが必要だった。

薪を採りに山の中へ

打田原でガスや電気が普及しはじめたのは、昭和30年代中ごろのことだった。それまでは、日常的に使う燃料といえば薪だった。

「燃料がなかったから、里山の木を燃料に使ったんですよね。それから石油コンロというのができて、燃料が石油に変わりだした。そしてガスに変わってきた。だからいまはもう、昔のように里山を使わないから、それで藪になってしまってるから、燃料に使えません」（和田昭穂さん）

家庭で使う薪は、自分の山から採った。他人の山から薪を採る

ことはできなかった。ただし薪を採る土地がない人、あるいは少ない人は、公有林（共有林）から薪を採ることができた。

薪が必要になると、山から大きな木を切り出してきた。薪材にはマツィグィ[21]を使うことが多かった。木を長さ50センチメートル程度に切り分け、それをさらに細かく割って薪にした。雑木を拾い集めて、それを薪として使ってもいた。薪木が足りないときは、かわりにワラビ[22]を集めて燃やすことがあった。

薪は家の近くに積んでおいた。毎日の炊事などにこれらの薪を使った。薪が残り少なくなると、農作業の様子を見て、薪を採りにいく日取りを決めた。薪を採りに行く日は農作業に手がかからないようにしておくなど、普段の仕事への影響を少なくするように計画して山に入った。

日々の暮らしの中で薪は欠かせなかった。ご飯を炊いたり、砂糖を炊いたり、塩を炊いたりするときにその多くは使われていた。不便なこともあった。

---

[21] **マツィグィ**　マツ科マツ属リュウキュウマツ。

[22] **ワラビ**　ツルシダ科タマシダ属タマシダ。

「あの頃のご飯づくりっちゅうのは囲炉裏端で座り込んでやらんといけなかった。薪だから燃えていって、それがなくなればまた薪をやって、そしてまた割る。あちこち歩き回る人はできんですよ」（原永勇光さん）

当時の打田原の家庭では、囲炉裏を刳り抜いて火を焚き、その火で暖をとったり、食べ物の煮炊きをしたりした。ごはんを炊くときは薪を使っていたので、絶えず火の番をしなければいけなかった。だから炊事中は囲炉裏のそばを離れることができなかった。

「葉っぱもみんな燃やしよったの。梅雨の季節は火がつかなくて、親なんかは弁当のごはんを炊くのに必死だったよ。焚き付けもないから、柴を燃やした」（松崎政枝さん）

梅雨の時期になると薪がしめって火がつきにくくなるため、学校にもっていくための毎日の弁当づくりにも苦労した。

正月三が日は仕事を休むので、前もって多くの薪を用意しておかなければいけなかった。親が切り出してきた大きな木を家族で割って、たくさんの薪を高倉に積み上げた。正月にはその薪を使って豚肉や野菜を炊き、料理を食べたり遊んだりしながら、3日間をゆっくり過ごした。

砂糖も塩も自分たちで炊いた。

サトウキビの収穫の季節になると、砂糖を炊くために大量の薪が必要になった。だから1ヵ月ほど前から薪の準備をはじめた。山から木を切り出し、薪用に割ってサタヤドゥリに積んだ。サタグルマで搾ったサトウキビの汁をサタナベ[23]に移し、用意しておいた薪で砂糖を炊いた。

「塩も炊いたよ。山で木を切って、担いで下ろして、それを

---

[23] **サタナベ** 砂糖を炊く大きい鍋。

薪にして塩を炊いたのよ」（前田幸枝さん）

米軍統治下に置かれたとき、山をもっている人は、薪が豊富に手に入るため、塩をつくっていた。海岸にマシュヤドゥリをつくり、その小屋の中で塩を炊いた。天秤棒を担いで海水を運び、それを大鍋に入れて炊いていた。その塩を売ることでお金を稼ぎ、その売り上げを学費に充てる人もいた。いつの時代も塩を炊くときの燃料になったのが山から切り出す薪であった。

山は要らなくなって、荒れ放題になってるんですよ

現在の打田原の人びとの多くは、家畜を飼っていない。生活の中で草木を使うこともほとんどない。

「山は里山みたいなもの。誰でも山に行っていい。下草を刈ってそれを薪にしたり家畜の餌にしたりとか、そういうこと

を昔からしとったからね。だから山がきれいだった。いまはもう家畜はいないし、薪はいらない。それでもう山が荒れ放題になってるんですよ。ガスや石油が入ったもんだから、山は要らなくなった」（和田昭穂さん）

日常生活において薪を使うことはもうない。そのことは集落の山の植生や景観を変えることにもつながっている。

打田原では、２００７年から集落事業として塩づくりが行われている[24]。塩炊きの燃料には薪が使われている。薪には木材、雑木、材木、流木などが使われている。

集落事業としての塩づくりは、住民による浜の清掃作業が契機となっている。集落の浜に流れ着くごみや流木などを片付けたのはよかったが、その処分に困った。ごみは集積所に集め、流木は燃やすことにした。しかし流木をただ燃やすだけではもったいないと思った。そこではじまったのが、この流木を燃料の薪として

[24] ２００６年には、それに先立って「マシュやどぅり」という塩炊き小屋が建設された。

生かすことのできる塩づくりだった。

山に植えられているソテツを集落の事業で使うために、草木で荒れた山を整備する必要があった。そのときに切り出した木も塩炊きの燃料として使われている。

普段の暮らしの中で薪はもう必要ない。しかし集落事業で薪が使われることによって、集落の生活環境が少しずつ整えられている。

第2章　山野の恵みと生活の樹々

山菜と野草

ツワ[1]は、奄美大島における山菜の代表である。日常生活にはもちろん、冠婚葬祭にも欠かせない食材で、野菜を炊くときなどには必ず加えられてきた。近年、打田原では女性グループ「きょらさん三浜（みはま）」が佃煮を製品化するなど、活用が広がっている。

砂浜に生えるアザン[2]は、豚肉などと炊いて食べるとおいしい。打田原周辺では、砂浜に堤防ができたほか、他地域から来て根こそぎ採っていく人がいるせいか、次第に生えている場所が減っている。

初夏、ソテツ林などに生えるニィブル[3]は、白和えや漬物にして食べる山菜で、現在も採取している人は少なくない。春から初

---

[1] **ツワ**　キク科ツワブキ属ツワブキ。

[2] **アザン**　キク科アザミ属アマミシマアザミ。

[3] **ニィブル**　ヒガンバナ科ネギ属ノビル。



ツワ
煮物や佃煮にして食べる

夏にかけて生えるミツィバ[7]を取ってきて、料理に添えることもあった。

ニガナ[4]は、その名の通り苦い野草だが、そのお茶は胃の薬として用いられてきた。戦中の食糧難の時代には、フコデリャ[5]の若葉を食べる人もいた。チョウメイソウ[6]は昔からたくさん生えていたが、食べるようになったのは健康食品として全国的に注目されるようになった最近である。

種類は多くないが、キノコもあった。冬から春にかけて松林に生えるマツィナバ[8]は、うどんなどに入れると出汁が出ておいしかった。ガズィマルグィ[9]には、梅雨時期にミングリ[10]が生えたため、

---

[7] **ミツィバ**　セリ科ミツバ属ミツバ。

[4] **ニガナ**　キク科アゼトウナ属ホソバワダン。

[5] **フコデリャ**　キク科ノゲシ属ノゲシ。

[6] **チョウメイソウ**　セリ科カワラボウフウ属ボタンボウフウ。

[8] **マツィナバ**　ベニタケ科チチタケ属ハツタケ。

[9] **ガズィマルキ**　クワ科イチジク属ガジュマル。

[10] **ミングリ**　キクラゲ科キクラゲ属キクラゲ。

取って料理の具とした。

山菜や野草は、年中行事とも切り離せない。例えば、三月節句ではフツィ[11]で餅を作ってカシャの葉に包む。フツィは、揉みほぐしてヤシュと呼ばれるお灸のモグサとして使ったり、止血用の塗り薬として使ったりすることもあった。

草木の実はおやつ

学校からの帰り道、草木の実はおやつ代わりだった。その代表はイチゴ類である。早春に実るニギイショビ[12]、その後に実るイショビ[13]はどちらも甘く、たくさんとってツワの葉をジョウゴ代わりにし、絞ってジュースにして飲んだ。

テーチグィ[14]は、山のあちこちに生えていた。種が大きく食べられる部分は少ないが、ほのかに広がる甘みが美味しかった。テーチグィは大島紬の染料として有名で、打田原でも染物に使った。

---

[11] **フツィ**　キク科ヨモギ属ニシヨモギ。

[12] **ニギイショビ**　バラ科キイチゴ属リュウキュウノイチゴ。

[13] **イショビ**　バラ科イチゴ属ホウロクイチゴ。

[14] **テーチグィ**　バラ科シャリンバイ属シャリンバイ、同種同属ホソバシャリンバイ。

「テーチグィは綺麗な染物にもしよったんど。鍋に砕いて小さく切って入れて、それで染物しよったんど。これが着物には染めるのは良いっちゅうて、たぎらして煮て、それで染めよったんじゃが」（前田幸枝さん）

染料になるくらいだから、テーチグィの実を食べると口の中が真っ黒になり、家に帰るとすぐ親にばれた。

グィマグィ[15]やトーグィマグィ[16]、アクチグィ[17]、ムタンソビ[18]の実は、いずれもよく似た黒い実であるが、どれも甘くておいしかった。一方で、似た種類でもガラスィグィマグィ[19]の実は渋くて食べられなかった。

クビグィ[20]は、乾燥した枝を煮て、破傷風の薬にもなるお茶にすることで有名だが、子どもたちはその実を食べた。

「クビグィの実は渋いからそんなに美味しくないが。蔦でユ

---

[15] **グィマグィ**　ツツジ科スノキ属ギーマ。

[16] **トーグィマグィ**　フトモモ科フトモモ属アデク。

[17] **アクチグィ**　サクラソウ科ヤブコウジ属モクタチバナ。

[18] **ムタンソビ**　トウダイグサ科ヤマヒハツ属ヤマヒハツ。

[19] **ガラスィグィマグィ**　ツバキ科ヒサカキ属ハマヒサカキ。

[20] **クビグィ**　グミ科グミ属ツルグミ。

ラユラとハンモックのようにして、寝ながら次々と取って食べたの」（原永勇光さん）

クワグィ[21]の実であるナデチも食べた。戦時中、絹糸の生産が推奨されたことから、学校でカイコの幼虫が配られ、各家庭では縁側などでそれを育てた。打田原集落には、共同の養蚕場もあった。その葉をカイコの餌にするため、当時、打田原には多くのクワグィが植えられた。

ハーモモ[22]の実は渋くて食べられないが、葉をお茶にしたほか、幹が硬いため、正月などに行うナンコ遊びに使うナンコ珠の材料になった。

奄美大島の森林を代表するシイグィ[23]は、「笠利（かさん）はハゲ山」と言われてきたとおり、笠利地方にはあまり生えておらず、打田原にも数本が生えるだけであった。しかし、その実を炒って砂糖と混ぜて食べるとおいしかった。

---

[21] **クワグィ** クワ科クワ属シマグワ。

[22] **ハーモモ** ツバキ科モッコク属モッコク。

[23] **シイグィ** ブナ科シイ属スダジイ。

そのほかにも、子どもたちは初夏にスィギィナリ[24]の実の汁を吸ったり、冬にはインヌヒ[25]の実を食べたりもした。

今も季節がめぐるたび、草木の実の味が思い出される。

屋敷樹と防風樹

ボボグィ[26]は、小正月の前日、旧暦の1月14日に行う行事であるナリムチに使う木だ。ナリムチとは、白、赤、緑の餅を木の枝に刺し、床の間や仏壇、墓前などに飾って無病息災を祈る行事である。着色料がなかった時代は、白色、ナリ[27]の皮の薄灰色、フツィの緑色の3色であった。打田原には屋敷樹として今も多くのボボグィが残っている。本来、ナリムチにはヤナギを使ってきたが、打田原にはあまり生えていなかったため、近年になってボボグィを使うようになったという話もある。さらに最近では、すでに餅が刺してあるものを量販店から買ってくることが多くなった。

家や畑の生垣や防風樹として優れているのがヒトツバグィ[28]であ

---

[24] **スィギナリ**　カヤツリグサ科ホタルイ属オオアブラガヤ。

[25] **インヌヒ**　ノボタン科ノボタン属ノボタン。

[26] **ボボグィ**　ブブノキとも。ニレ科エノキ属リュウキュウエノキ。

[27] **ナリ**　ソテツの実。

[28] **ヒトツバグィ**　マキ科マキ属イヌマキ。



グィツグィの生垣
近年はあまりみられなくなりつつある。奥はヒトツバグィの生垣。

る。ヒトツバグィは、若芽が美しいだけではなく、シロアリがつかず、根がまっすぐ伸びるため農作物に干渉しないという特徴がある。また、水が腐りにくくなるということで、墓前の花にその枝を加えることもあった。釣り餌のイショマヤ[29]を叩いて取る時にも、ヒトツバグィの枝が使われた。

グィツグィ[30]は、畑の生垣にされることが多かった。しかし、柑橘類の害虫であるミカンキジラミが寄生することから伐採され、近年ではあまり見られなくなった。

それらに代わって20年ほど前から防風樹として増えているのが、カポック[31]

---

[29] **イショマヤ**　フナムシ。

[30] **グィツギ**　ミカン科ゲッキツ属ゲッキツ。

[31] **カポック**　アオイ科セイバ属カポック。

である。ただし、カポックは根や枝葉が畑にまで広がってしまうため、近年はまたヒトツバグィなどの在来の防風樹が見直されている。

スィダラグィ[32]も屋敷樹や防風樹になっている。スィダラグィの実は油分が豊富で、石鹸の材料になった。また、葉はコーシンと呼ばれる、はったい粉に砂糖を混ぜた嗜好品を食べる時の匙(さじ)になった。なお、屋敷樹にはカジグィ[33]も一般的である。

街路樹の代表は、チーグィ[34]やチングィ[35]、アカグィ[36]である。チーグィは鯨浜に多く、樹の下では人びとが休んだり、世間話をしたりする様子がいつも見られた。打田原には、かつてアカグィ並木があった。街路樹の中でもひときわ大きく、いまも手花部小学校に生えるアカグィは地域のシンボルとなっている。

クゥンムン[37]が宿る木とされるのがアホグィ[38]やガズィマルグィである。アホグィは横に鬱蒼(うっそう)と広がる木である。打田原には現在の交流館の近くに生えていたほか、現在も打田原地区から崎原地

---

[32] **スィダラグィ**　クスノキ科クスノキ属ヤブニッケイ。

[33] **カジグィ**　フクギ科フクギ属フクギ。

[34] **チーグィ**　アカテツ科アカテツ属アカテツ。

[35] **チングィ**　ホルトノキ科ホルトノキ属コバンモチ。

[36] **アカグィ**　コミカンソウ科アカギ属アカギ。

[37] **クゥンムン**　奄美地方に伝わる妖怪。打田原にも、相撲を取ったり、夜道で転ばされたりした人がいるという。

区に向かう途中のネガンザキに生えている。「根元に身元不明の人が埋葬されている」という噂もあったため、その近くを通る時は、気味が悪かったということだ。

便利だったアダネグィ

海岸に群生するアダネグィ[39]は、いろいろな用途に使える便利な木だった。

潮に強いアダネグィは、それ自体が防潮林として優秀だった。民家から海岸に降りる途中にはアダネグィのトンネルがあるが、そのトンネルが曲がりくねっているのは、海からの風が直接民家へと吹き抜けないようにするための知恵である。アダネグィに洗濯物や稲を干すと、雨が降っても風通しが良いためすぐに乾いた。

アダネグィの幹の皮はタワシになった。

「アダンの幹をタワシなんかにしよったけど。アダンの幹の

---

[38] **アホグィ**　クワ科イチジク属アコウ。アコウグィとも。

[39] **アダネグィ**　タコノキ科タコノキ属アダン。

皮をたたくと繊維がいっぱいで、それで鍋なんかを洗いましたよ。戦後まではそんなのがタワシでした」（和田妙さん）

アダネグィの葉は子どもたちのおもちゃになった。風車やメガネ、腕時計などを作って遊んだ。

「夏なんかは、アダンの葉で風車なんかを作って回したら涼しく感じて、子どもがすぐ寝るんですよ。だから、弟の子守をさせられたら風車を作って、横で回して寝かせたんですよ」（和田昭



風車
アダネグィの葉で作られている（和田昭穂さん作成）

穂さん）

アダネグィの実は甘いが、口の周りや喉がかぶれてしまうため、食べる人は多くなかった。ただし、アマン[40]が寄ってくるので、釣り餌にするためにアマンを捕まえる時にはよく活用された。

アダネグィの根のことをアダナシと呼ぶ。アダナシで縄をなって舟の錨縄（いかり）にすると、カヤでなった縄などよりもずっと長持ちした。

また、アダナシの縄よりもさらに強い縄ができたのがシュロ[41]の繊維だった。シュロは、今の打田原ではあまり見られないが、戦後しばらくはあちこちに見られた。シュロの葉は、笠を作る材料として使われた。

いろいろな竹

打田原には6種類もの竹が生えている。もともとは家や畑の生

---

[40] **アマン** ヤドカリ。

[41] **シュロ** ヤシ科ヤシ属シュロ。



竹の垣根
キンチョーデーが使われている。

垣や防風林も兼ねて植えられたものが多い。

ダーナ[42]が食用になるのは、クサンデー[43]やキンチョーデー[44]、マーデー[45]、ガラデー[46]である。春先に出るクサンデーのダーナはアク抜きが必要だが、それ以降に出るマーデーやキンチョーデーのダーナはアクが少なく、刺身でも食べられる。

竹は道具を作る材料にもなるが、種類によって用途が異なっている。クサンデーは硬く、物干し竿や杖などを作るのに向いている。キンチョーデーはしなやかで、サンバラ[47]やテル[48]を編むのに打ってつけ。家の垣根を作ったり、

---

[42] **ダーナ** たけのこ。
[43] **クサンデー** イネ科マダケ属ホテイチク。
[44] **キンチョーデー** イネ科ホウライチク属ホウライチク。
[45] **マーデー** イネ科マダケ属マダケ。
[46] **ガラデー** イネ科ホウライチク属ダイサンチク。
[47] **サンバラ** ザル。
[48] **テル** 竹カゴ。

田んぼの畔が崩れるのを防ぐカランカケを行ったりするときも、キンチョーデーが使われた。ガラデーはサンバラの材料やホウキの柄として使われた。クダグシ[49]は上から下まで太さが一定なので、機織りの糸巻きにするのに用いられた。魚を刺して干すのにもクダグシが使われた。

竹は、遊び道具でもあった。ボーデー[50]は、吹くと「ボー」と音がなる笛になったほか、葉が幅広いため笹舟を作るのに向いていた。また、キンチョーデーやマーデー、ガラデーをガズィマルギのヒゲやユナグィ[51]の皮で縛って、ムタビ[52]を作って遊んだ。

「竹馬を作って、学校へ行くとき竹馬に乗って行って、それも途中の藪に突っ込んでおいて、帰りにまた乗って帰った。それから、竹で輪っかを作って、それを転がしたりもした。そうしたら油断しないで早く学校に行けると言ってね。そういう遊具を自分たちで作って遊びよった」（和田昭

---

[49] **クダグシ**　イネ科メダケ属リュウキュウチク。

[50] **ボーデー**　イネ科ダンチク属ダンチク。

[51] **ユナグィ**　アオイ科フヨウ属オオハマボウ。

[52] **ムタビ**　竹馬。

穂さん）

どの竹も個人の所有物であり、個人が管理していた。例えば、キンチョーデーは正月前に垣根を新しくするために全て刈り取られ、同時にその根は除虫・防虫や芽吹きの促進のために焼かれた。現在はそのような利用・管理がなされないため、虫が入って弱っている竹が増えている。

草木を使った遊び

黄色い花が朝に咲き、晩になるとその花が落ちるユナグィは、今も崎原に群生している。ユナグィの枝は、チャンバラごっこの刀になった。

「わしらはユナグィをチャンバラの刀にしよった。これは中が真っ白になってきれいなんだ。枝がビューっと伸びるか

らね。皮を根本から先まで剥いだら軽くなって、ものすごい振りやすいんだ」（和田昭穂さん）

ユナグィやガズィマルグィのヒゲは、コマを回すヒモに最適だった。また、スィダラグィやアクチグィの未成熟の実は、空気鉄砲の弾になった。

オークサ[53]は、魚取りの遊びに使った。海岸の石やアスカヤンニャ[54]の貝殻で葉や茎を叩いて汁を出し、その汁を海岸の潮だまりに入れると、中にいる魚が苦しんで浮いてくる。取れたのは小さなヒキ[55]くらいで、オカズの足しになるほどでもなかったが、男の子がよくやる遊びのひとつだった。

害をもたらす動物

もちろん、自然は恵みを与えてくれるだけではなく、住民たちに害ももたらした。とくに猛毒を持つハブ[56]は、食べた人もいたけ

---

[53] **オークサ**　サクラソウ科ルリハコベ属ルリハコベ。

[54] **アスカヤンニャ**　ザルガイ科シャコガイ亜科の貝の総称。

[55] **ヒキ**　スズメダイの仲間の総称。

[56] **ハブ**　クサリヘビ科ハブ属ホンハブ。

れども、やはり危険な生き物だった。

「ハブは、しょっちゅう見よった。小学校に行きながら、咬まれるところだったですよ。打田原からは丘を越えて、浜に降りて、浜を歩いて前肥田に上がって行きよったからね。そこの丘を越えて浜に降りる道に草が生えとってね。その藪からワッと出て来てね。前にも後ろにも怖くて走れんかった」（原永勇光さん）

実際にハブに咬まれた人もいた。打田原には病院もないし、医者もいないため、戦後しばらくまでは、咬まれた人が出た場合には学校にある血清注射を急いで取りに行き、本格的な治療のために名瀬の病院まで行く必要があった。なお、打田原では、毒の弱いコージラク[57]や毒のないマッタブ[58]などのヘビもみられる。

また、戦時中、ユムンドゥリ[59]は、田畑の害鳥として捕獲が推奨

---

[57] **コージラク**　クサリヘビ科ヤマハブ属ヒメハブ。マムシとも呼ぶ。

[58] **マッタブ**　ナミヘビ科マダラヘビ属アカマタ。

[59] **ユムンドゥリ**　スズメ科スズメ属スズメ。

され、学校へ足を2本持って行くと、1銭で買い取ってもらえた。同じように、害獣と見なされたヌェズン[60]も、しっぽ1本で1銭。家屋の柱を食害するトクノシマムシ[61]も1匹で1銭だった。

大人も子ども夢中にしたスバムェ

大人も子どもも夢中になったのが、ヤマアキ[62]でスバムェ[63]を捕まえることであった。スバムェは、頭や羽が黄色く、目の周りや腹が白い、とても美しい鳥である。

その声もまた美しく、打田原のみならず、奄美大島全体、いや日本全国でメジロのさえずり競争はおおいに流行した。さえずり競争には、さえずりの長さを競うもの、さえずりの回数を競うものの2種類があった。名瀬では競鳴会と呼ばれる大会も開かれていた。打田原の人びとも、隣近所や友達同士でさえずり競争を楽しんだ。

人びとは、山に行ってとりもちで突いたり、捕獲カゴを仕掛け

---

[60] **ヌェズン**　ネズミ。

[61] **トクノシマムシ**　イッセンムシとも。

[62] **ヤマアキ**　山歩き。

[63] **スバムェ**　メジロ科メジロ属メジロの亜種リュウキュウメジロ。

たりしてスバムェを捕らえ、トーツボラ[64]やマンジョイ[65]、きな粉などを与えて飼育した。

鳥かごは、マーデーを使って各々が自作した。竹ひごの間隔をどれくらいにすればよいかを色々と計算したという。

「メジロっちゅうのはね、鳥かごのひごの幅を狭くしたら、逃げようと思って鼻を突っ込むから、みんな額が禿げるのよ。だから、どんな幅がいいかって、みんな小学校の頃に研究したんだよ。1センチがいいか、1センチ2ミリがよいかって、いろいろ試すわけ。1センチ5ミリまでしたら、首突っ込んで逃げるんだ」（和田昭穂さん）

野鳥の関係では、遊びも兼ねてガラスィ[66]の卵を木に登って取って食べたり、小鳥をタモや霞網で取って食べたりすることもあった。また、岸壁や岩礁でイキュン[67]の卵を取る人もいた。

---

[64] **トーツボラ**　クワ科イチジク属オオイタビ。

[65] **マンジョイ**　パパイア科パパイア属パパイア。

[66] **ガラスィ**　カラスの仲間。

[67] **イキュン**　アジサシの仲間。

１９６３年の鳥獣保護法[68]改正によって野鳥保護が厳格化されて以降、野鳥の捕獲はできなくなり、スバムェを飼育する人もいなくなった。しかし、野生のスバムェのさえずりは、今も昔も打田原に響いている。

---

[68] 正式名称は「獣保護及狩猟ニ関スル法律」。同法は２００２年に全部改正され、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」となっている。

第3章　スティチを再びシマの宝に

ナリを割らんとご飯が炊けなかった

戦中や戦後の食糧難の時、打田原の人びとは、スティチ[1]で命をつないだ。打田原地区では家族が食べるだけの米は取れていた家がほとんどだったが、戦争が激しくなると、収量に基づいて米を供出しなければならなくなった。米が不足し、その代わりに食べたのがナリ[2]で炊いたお粥、すなわちナリガイであった。

「お米は少しはあった。朝は白いご飯を食べられましたけど。昼間もまあまあ。だけど、夜はナリガイ。学校から帰ると、そのナリを割らんと夜のご飯が炊けなかったんです」（松崎政枝さん）

---

[1] **スティチ**　ソテツ科ソテツ属ソテツ。

[2] **ナリ**　ソテツの実。



ナリバテ
現在も打田原にはソテツの群生がみられる。

もともと水田が少なかった鯨浜地区では、3食ともにナリガイやサツマイモになることも少なくなかったという。

「あの頃はナリばっかり食べていたから。ソテツがいちばんの宝。それで命をつないでおったの」
（濱田イヅエさん）

当時のナリガイは、米が入っていないか、入っていても少量であった。ナリだけで作ったお粥は、柔らかめのこんにゃくのような弾力を持っており、遠くから見ると白飯を食べているよう

に見えたことから、「門越しの飯」という意味でジョゴチンベキと呼ばれた。

奄美大島の多くの地域では、食糧難の時代にスティチのシン[3]をお粥にして食べたが、田んぼやナリバテ[4]を豊富に持っている人が多かった打田原地区では、シンまで食べた人はほとんどいなかった。一方の崎原地区では、戦後にもスティチの脇芽を切って皮をむき、シンにあたる部分を食べることがあったと語る人もいる。

戦中・戦後に命をつないだナリバテがどのような経緯で作られたかについては、必ずしも明確ではない。ただ、打田原の高齢者たちは、明治時代の曽祖父母の時代に、ナリを非常食とするために瀬戸内町方面からソテツの株を持ってきてナリバテを作ったという話を伝え聞いている。いずれにせよ、ナリバテがあったからこそ、打田原の人びとは戦中・戦後の食糧難を乗り切ることができたのである。

---

[3] **シン**　ソテツの幹のなかにある芯の部分。

[4] **ナリバテ**　ソテツの実を取る畑。

命がけのナリモリ

打田原の人びとは、旧暦の1～2月になるとナリモリ[5]に出かけた。原永勇光さんは、ご両親が舟でナリを収穫に行っていたことを覚えている。

「うちは崎原と打田原の間に、山裾から海岸にわたってソテツが植えてあるんだけど、僕らが小さい頃は、手漕ぎ舟でその浜に着けて、両親がナリを取って舟に満載して、また漕いでこっちへ来るっちゅうようなことだったね」（原永勇光さん）

ナリ畑は平坦な場所にはなく、海を臨む山の斜面にあることがほとんどである。ナリモリはかなりの危険をともなう作業だったのである。そのため、ナリモリには一人では行かず、家族や親戚の数人で行った。

---

[5] **ナリモリ**　ソテツの実の収穫。

戦時中のナリモリは、空襲[6]を避けながらの作業であった。鯨浜地区の前田幸枝さんは、舟でナリモリに行くと戦闘機に見つかる恐れがあるため、崎原地区方面にあるナリ畑まで浜を歩いていったという。ナリモリ中も、戦闘機の音がすると、何度もソテツ林に身を隠したという。

「ズボンをまくり上げて、浜から行かんばナリモリに行かれなかって。自分は足で歩きながらカゴを担いでナリモリに行ったわけよ。その時は空襲で。ナリモリしながらも、飛行機がうちをめがけてこうして低空して。『はげぇ、もうナリモリどころじゃない』って言って、みんなソテツのなかに隠れて。何回もそんなことがあったよ。飛行機の音があればナリモリどころじゃない」（前田幸枝さん）

---

[6] 奄美大島は本土防衛の最前線であり、空襲も多かった。1945年8月6日には、笠利町赤木名で防空壕が爆撃され、住民40人が亡くなった。赤木名にはその犠牲者を祀る慰霊碑がある。

境界線のスティチ

スティチはナリバテにだけではなく、自分の畑と隣の畑との境界にもよく植えられていた。スティチを植えることによって、畑の境界がわかりやすくなるとともに、防風樹としての役目も果たしたのである。

境界にスティチを植える際は、隣の畑の所有者に了解を得て、相手の邪魔にならないようにするのがルールだった。つまり、畑の境界といっても、株は自分の畑側に植えていたため、ナリも植えた人のものになった。ただし、畑の境界のスティチも、ほとんどが今の高齢者の親の世代以前に植えられたものであり、実際に境界線にソテツを植えた経験を持つ人はほとんどいない。

境界として植えられたスティチは、ナリの利用が減少した現在、耕作機械を入れる邪魔になる厄介者にされることも少なくない。実際、奄美大島の多くの地域では、耕地整理などに合わせて境界線の役割を果たしてきたスティチが伐採されてきている。

スティチの収穫と毒抜き

スティチは生命力が強く、根づけば痩せた土地でも勝手に育つため、ナリは非常時の食料としてとても勝手が良かった。ただし、きちんとナリを実らせるためには、それなりの管理が必要である。

ソテツの花が咲くのは、5～6月である。ソテツには雄株と雌株があり、ナリの稔りをよくするためには、その頃に雄花を取って雌花に受粉させる作業が不可欠である。受粉作業は梅雨明けごろまで続くが、ちょうどハブ[7]の活動が活発になる頃でもあるため、作業には細心の注意が必要である。

ナリは夏から冬にかけて成長する。ソテツは隔年結実をする植物であるため、たくさん実をつけた翌年のソテツは、あまり実をつけない。実が成熟するのは12月の末から1月ごろで、2月にかけて収穫作業を行う。1本の雌のソテツから、平均すると2.5キロ、最大で5キロほどのナリが収穫できる。

収穫後、ナリを食べるためには、毒抜き作業が欠かせない。現

---

[7] 打田原での聞き取りでは、2種類のハブが出現している。1種はハブと呼ばれる猛毒のホンハブ（クサリヘビ科ハブ属）、もう1種はコージラクまたはマムシと呼ばれ、毒性の弱いヒメハブ（クサリヘビ科ヤマハブ属）である。

在は押し切り包丁でナリを割ることが多いが、かつてはサンバラの上にナリを並べ、シチと呼ばれる槌(つち)で叩いて殻を割った。次に、中の実を鍋などに入れて水にさらし、アクが出たら水を替える作業を数日間繰り返した。打田原川の最下流部のコモリでアク抜きすることもあった。このアクの毒は強力で、アク出しした水を飲んだ牛が死んで騒ぎになったこともあるという。アクが出なくなったら、カラカラになるまで数日間天日干しにした。そして、毒抜きが終わったナリを石臼に入れ、アズンと呼ばれる両頭の杵(きね)で打ち砕いて製粉した。

こうした毒抜き作業を経て、ナリははじめて食用になる。

ソテツのさまざまな利用

ソテツの用途は、ナリガイだけではない。打田原では、どこの家庭でもミスカメという大きな甕(かめ)いっぱいにナリミソを作り、豚肉や魚、大根などの野菜、パパイアなど、なんでも味噌漬けにし

て保存した。

ナリ豆腐という豆腐を作る人もいたが、これは匂いがきつく味もよくなかった。ナリ粉を麦などと混ぜて麹をたて、焼酎を作ることもあった。税務署に見つかると課税されるため、山や畑などで隠れて作ったという。

食用以外では、ナリの実を砕いて出した汁が止血剤として用いられた。傷口に塗って乾かすと絆創膏のように固まり、傷の塞がりが早かったという。また、女の子は綿状のハカマを紬の糸などで巻いて鞠を作って遊んだ。

ソテツの葉の用途も幅広かった。特に重要だったのが、田畑の緑肥としての利用である。戦中は葉を長いまま田畑に置いて足で踏み込んでいったが、そのうちにオシキリで裁断してから田畑に撒くようになった。踏み込んだり撒いたりしたソテツの葉は1、2年経つと綺麗に腐り、とても良い肥料になったという。ただし、ソテツの葉は硬くて鋭いため、田植えや草取りの作業ではソテツ

の葉が手や足に刺さって痛かったという。

「あのときは肥料もあんまり買えないし、機械もない時代でしょう。だからソテツの葉っぱを一枚一枚、みんな田んぼに足で踏みこんだ。それが田んぼの肥やし。そうしているうちに葉っぱを切る機械（押し切り）が出てきて、ソテツを刻むようになったんだけど、田植えするときなんか、それに足を刺されて、もう痛くてね。ソテツがなかなか腐らないから、草を取るときに葉っぱが刺さってものすごく痛かったの」（松崎政枝さん）

また、ソテツの葉は畑に植えた野菜の苗などを守る風よけにもなった。

戦前・戦中の葬式では、ソテツの葉を使って作る花輪が不可欠だった。葬式があると集会所に女性が集まり、婦人会は料理づく



ソテツの葉による風よけ

りを、女子青年団は花輪づくりを担当した。藁(わら)で輪っかを作り、そこにソテツの葉や花を刺して作った。

戦後の一時期、名瀬からソテツの葉を買い取りに業者が来たため、屋根の上でソテツの葉を干す様子があちこちでみられたという。その用途は、国内の生け花用とも、クリスマスの飾り用に海外に輸出されたともいわれている。

ソテツ林の荒廃

戦中・戦後の食料難を救ったソテツであるが、戦後復興以降はナリを取って食べる人はおらず、所有者の高齢化もあって、ナリ畑は手入れもされずに

放置されることが多くなった。このことが打田原の人びとの生活を脅かす原因になりつつある。

雑木が生い茂り、蔦（つた）の絡まった荒れ放題のソテツ林は、ナリの赤い皮を好むネズミの温床となっている。それとともに、そのネズミを餌とするハブが増えることへの危惧が高まっている。

「打田原はネズミが多いから、そのネズミを追ってくるハブが多い。ハブ捕りたちは『打田原に行ったら、ハブはまちがいなくいるよ、毎晩でも捕れる』って言うわけ。わしらはハブを見たことないんだ。ハブが出る時間まで起きてないから。でもハブが多いっていうから、これはソテツのせいだとわしは思ったわけだ。ソテツ林が荒れているから。みんな放ったらかしているから」（和田昭穂さん）

また、ソテツ林の荒廃は、美しい打田原の景観を損ねることに

もつながっている。人々が安全に、豊かに暮らせる環境を守るため、荒廃したソテツ林を再生するという大きな課題が浮上している。

ソテツ林の再生とムラおこし

そこで打田原では、２０１３年、当時打田原区長であった和田昭穂さんを中心に、ソテツ林の再生プロジェクトが始まった。このプロジェクトの意義は、単にソテツ林を再生させるだけではない。それによって集落に事業が生まれ、ムラおこしにつなげようとしたところに大きな意義がある。

ナリの製品化を目指すことを決めた打田原集落会は、奄美市の「紡ぐきょらの郷づくり事業」の補助金を得て、製品化に必要な備品を揃えるとともに、製品づくりの実行部隊となる女性グループ「きょらさん三浜」を立ち上げた。ナリの収穫に向けては、ソテツ山を所有する住民15人全員と「蘇鉄（そてつ）畑の運用契約」を交わし、集落会がナリ畑の利用・管理を行えるようにした。



ナリヌギ
ナリのカラと中身を分ける作業

そして、ナリを利用することによってシマの高齢者の仕事が生まれる仕組みも整えた。まず、集落会は、集落会が収穫作業を行う「原木契約」に対して1キロあたり100円を支払う。収穫して持ち込んだ人に対しては、同150円でナリを買い取る。ナリを半分に切る「ナリキリ」は、同50円で作業をしてもらう。切ったナリのカラと中身を分ける「ナリヌギ」の作業も同50円である。さらに、アク抜き・乾燥から製粉作業までが同100円、製品の袋詰め・シール貼りが同50円である。これらの各作業を担当してもらうことで、集落の高齢者に現金収入と生きが



ナリうどんとナリガイ
食堂「マシュやどぅり」で提供している

いづくりの機会にすることが狙いである。

集落会は、２０１５年に塩小屋「マシュやどぅり」の中に食堂をオープンし、ナリを用いた粥やうどん、カステラの提供を開始している。コシのある優しい味のナリうどんは、後述するマシュとともに打田原の名産品としてすっかり定着している。また、２０２０年には新商品としてナリせんべいの販売も開始した。

ソテツ事業は当初は赤字で、マシュ事業からの補填が必要であったが、徐々に軌道に乗り始めており、補填額も縮小してきているという。

かつて打田原の人びとの命をつないだソテツが今、ムラおこしの契機となって、再び人びとの暮らしに寄り添い始めている。

第二部　さと

第4章　田んぼの記憶

田んぼをつくる、稲を植える

「昔は米でもなんでもつくりおったんじゃが、いまはもう米もつくらんで、買って食べているわけ。昔は稲を刈りとってそれを干して、籾（もみ）を臼に入れて、それを挽（ひ）いて、叩いて、それでご飯を炊いて食べよった」（前田幸枝さん）

打田原では、1年に2回、田んぼで稲を育てて収穫していた。米づくりのしごとは、苗をつくることからはじまった。苗を育てながら、その苗を植える田んぼの準備もした。田んぼでは、鋤（すき）を入れることから準備がはじまった。鋤を入れるときは、

田んぼに水をあまり入れず、まずは鋤で土を粗くほぐした。そのあと田んぼいっぱいに水を張り、水と土をしっかり混ぜ合わせて、泥になるようにマーガ[1]で田んぼをかき混ぜた。水面の揺れが落ち着くと、つぎは全体が同じ深さになるように、スリチャ[2]で田んぼをならしていった。

3月の中頃には苗をおろした。それまでに、種もみをカマスに入れて温かいところに置いておき、40日ほどかけて芽を出した。発芽させた種もみを苗代に蒔き、それから30日ほどかけて苗をさらに生長させた。

苗代（なわしろ）は個人でもっていた。水路に近い場所を一区切りずつ苗代にしていた。この苗代をマワシダ（まわし田）といった。

4月半ばには田植えがはじまった。

「4月になったら小学校なんかも1週間ぐらい休みになったの。農繁期に田んぼを耕したり田植えをしたりする。そん

---

[1] **マーガ**　馬鍬（まぐわ）。馬や牛に牽（ひ）かせる鍬（くわ）。

[2] **スリチャ**　柄振（えぶり）。土をならす道具。

な家の手伝いをする農繁休暇っていうのがあったよ」（和田昭穂さん）

田植えの時期は、農繁休暇として、学校が1週間ほど休みになった。普段は学校に通っている子どもたちも、農業が忙しい時期には学校を休み、田んぼのしごとを手伝った。

打田原では、あらかじめ田んぼを耕しておいても、稲の苗を植えるときにはもう泥が硬くなっていることが多かった。だから男の人がふたたび田んぼを耕して泥を起こしながら、それを追いかけるように、女の人たちが苗を植えつけていった。かすりを着て、姉さんかぶりをした女性たちは、歌を歌いながら、苗を植えていった。

草取り、肥料まき、稲刈りと共同作業

田植えを済ませ、稲の収穫時期を迎えるまでのあいだには、田

んぼに肥料をまいたり、草を取り除いたりするしごとがあった。

金肥を買って使うほどの金銭的な余裕がなく、化学肥料もなかった時代には、ソテツの葉が田んぼの肥料として使われていた。

「ソテツの葉っぱを細かく刻まないで、そのまま田んぼに置く。それを足で踏み込んでいかにゃならんもんだから、足に刺さるの。それで今度いやなのは、田植えが済んだあとの除草。根っこを掻いて草を取るでしょ。素手でやるからソテツの葉っぱが突くものでね、あれは僕らにはできなかった。ソテツの葉っぱのとげが残っておって、それが手に刺さりよった。でもあれは1~2年経つといい土壌になりよった」（原永勇光さん）[3]

田んぼの草取りの作業のときにも、肥料として撒(ま)いたソテツの葉がまだかたいまま残っていて、それがちくちくと手を刺してく

[3] ソテツの葉を肥料にした話は、第3章でも紹介している。

るので、ソテツの葉を田んぼに踏み込むときと同じように、痛い思いをしながらしごとをこなした。

7月20日頃には稲を刈りはじめた。

田んぼを耕すときや稲の苗を植えるとき、また、稲を刈るときなど、人手がかかる作業では、ユイタバ[4]で作業をした。

ユイタバをするときは、どのような作業でも上段の田んぼから先に作業をはじめた。誰かの田んぼでユイタバをするときは、ほかの田んぼの作業はしなかった。

「打田原のヤキチウジイ[5]から農作業用に牛を借りたことがあって、その恩返しにうちの姉が田植えに行ったこともあったよ」（川原隆光さん）

ユイタバは打田原地区と鯨浜地区、崎原地区の人びとが交じってやることもあった。

---

[4] **ユイタバ**　共同作業、労働力交換。

[5] **ウジイ**　おじいさん。ヤキチウジイはヤキチおじいさん。

崎原地区の川原隆光さんは、当時の家族が打田原地区の人から農耕用の牛を借りたことがあり、そのユイモドシ[6]として姉が田植えを手伝いに行ったことをおぼえている。人力でも畜力でも、1人（匹）の労働力は一人前としてあつかわれた。

平集落（たいら）などからしごとをもとめてユイタバに参加する人もいた。こうして近隣の集落の人を雇う場合は、ユイタバの中に入って一緒に作業をしてもらい、そのしごとに応じた賃金を支払っていた。

稲干しとにわか雨

稲を刈ったあとには、稲を干した。田んぼの畦に提げたり、海岸のアダネグィ[7]にかぶせたり、浜に敷きつめたりして稲を乾燥させた。全体が均等に乾くように、一定時間ごとにニークェーシ[8]をした。ニークェーシは子どもたちのしごとだった。子どもたちは午前中のうちに浜に稲を敷き詰めて干し、午後になると、また浜に出て稲をひっくり返した。浜に干した稲は1日で乾いた。

---

[6] **ユイモドシ**　ゆい戻し。労働力を返すこと。

[7] **アダネグィ**　タコノキ科タコノキ属アダン。

[8] **ニークェーシ**　稲返し。乾かすために稲をひっくり返すこと。

夏のにわか雨がやっかいだった。

「ちょうど夏休みになったらにわか雨がくるんです。ときどき降るんです。さあ雨が降りそうだとなったら、あわててツヤ[9]に稲を持ち込みました。稲を濡らして芽が出てしまうと、白米にしたときに米が割れてしまう。もうこれにはまいった」（和田昭穂さん）

稲を干しているときは、天気の移り変わりに気をつけた。また潮の満ち引きにも注意を払った。大潮の日は干し場近くまで波が寄ってきたので、その波で稲を濡らさないようにした。雨や潮の都合でニークェーシを急ぐときには大人たちも加勢した。

ヒャーリウエドン

一期目の米を収穫したあとの田んぼの状態によって、二期作目

---

[9]**ツヤ**　三角屋根の小屋。

に植える作物が決められた。

夏になると日照りが続いた。そうなると水気の少ない田んぼは乾いてしまうため、その田んぼには稲を植えつけることができなかった。だから乾田にはサツマイモを植えた。乾田では、田んぼの水を抜き、牛に鋤をさせた。畝(うね)をつくるように牛を歩かせ、その畝にサツマイモを植えていった。

乾田に植えられたサツマイモのことを、ヒャーリウエドン（日照りに植える芋）といった。ヒャーリウエドンは皮が薄くておいしかった。

ヒャーリウエドンは翌年のタネドン[10]にもなった。冬のあいだはヒャーリウエドンを置いておき、春になったらそれを畑に埋めて苗を育てた。畑で発芽させるタネドンは芽の出方があまりよくなかった。反対に、ヒャーリウエドンは皮が薄いため、芽の出方がよかった。だからタネドンに適していた。

マメ科の作物は農地の肥やしになるので、乾田にフーマムィ[11]を

---

[10] **タネドン**　種芋。

[11] **フーマムィ**　マメ科ソラマメ属ソラマメ。

植える人も中にはいた。子どもたちは伸びたフーマムィの茎のあいだを歩いてかくれんぼをした。

水気の多い田んぼには稲を植えた。

8月の中頃には二期作目の種もみをつくった。

一期作目の稲を収穫するときに湿田の稲を先に刈っておき、そこに苗床をつくった。そのときに刈りとった稲を早めに乾かしておき、種もみをあらかじめ用意した。そしてその種もみを苗床にまいていった。

この時期は、春にくらべて気温が高いため、20日ほどで種が発芽した。そのあとに種もみを苗代に移し、それから18日程度待つと、田んぼに植えつけられる大きさに苗が生長した。

タネオロシでヤサガシ

二期作目の種まきを終えたあとには、タネオロシ（種おろし）をして稲の豊作を祈った。

「種をまいたら、『種おろさんせ（種をおろしましたよ）、むちむれがきゃらむてな（餅をもらいに来ました、祝ってあげましょう）』という歌がある。タネオロシのときにはその歌を必ず歌うの。集落の人みんなが種をおろしたときに、その種が豊作につながるようにっちゅうことでお祝いをしたのがタネオロシ。庭先で種をパラパラパラっとまいて、放し飼いしている鶏が食えないように、それにざるをかぶせたよ。それでそのそばに水を入れた茶碗と線香を立てて、豊年豊作でありますようにと拝んだ。それを3～4日そのまま置いておく」（原永勇光さん）

タネオロシでは、2晩かけてヤサガシをした。

「夜は青年団が中心になって、打田原の家をまわって八月踊

りをする。それをヤサガシっていいよった。一軒一軒ぜんぶの家で踊りをして豊年や健康などを祈ったよ。そして各家で用意されたごちそうをいただくんだけど、それでまた喜んで踊って、最後には六調で手踊りをやった。帰るときには『よじゃないよじゃない（用事はない用事はない）』と歌いながらそこを出て、またつぎの家にまわる。崎原の家から打田原の家に行って、そのあとの鯨浜の家まで、昔はぜんぶの家をまわって踊りよったの。どの家でもごちそうや焼酎がふるまわれるもんだから、酒に弱い人は途中でもう歩けなくなって、浜で寝てからつぎのところへ行く人もいたよ。打田原地区は道があったけど、崎原地区も鯨浜地区もいまのようなきれいな道はあの頃はなかったから、どこに行くにも浜をずっと歩いて行った。そういう中でもやらなければならない行事だったわけ。そこで寄付金ももらうわけよね。そのお金は集落の運営費に使うんです」（原永

勇光さん）

タネオロシで稲の豊作と人びとの健康を祈り、その後、8月末から9月初旬には、この年2回目の田植えをした。10月には二期作目の稲を刈りはじめ、11月までには稲刈りを終えた。二期作目の米は、一期作目の米にくらべて小さかった。また収穫量も一期作目の半分ほどしかなかった。

ほとんどの田んぼでは二期作か二毛作をした。しかし中には労力が行き届かない田んぼがあった。そのような田んぼでは、一期作目だけ米を収穫し、二期作目は耕作をせずに田地を荒らすこともあった。

稲を運ぶ

打田原の人びとは、打田原から離れた土地にも田んぼをもっていることがあった。ヒンノをまわって崎原の裏側に出ると、アサ

ニバラがある。そうした場所にも田んぼをもっている人が打田原にはいた。そこにいくには、山を歩くよりも、海を渡るほうが楽だったので、舟を漕いで稲刈りをしに行った。

原永勇光さんは、打田原のほかに、前肥田や手花部にも田んぼをもっていた。

「田んぼは、打田原にもあったし、前肥田にもあったし、手花部にもあった。道具を牛にぶら下げて、あちこち通いながら農作業をしていたよ。ここは荷車とかを使えるような道じゃなかった。ここから前肥田までは浜を通って行きよった。帰りも赤木名からこの岬をまわって、小さな舟で稲を運んで来よった。重労働だったよ。今や真似もできない」（原永勇光さん）

遠くの田んぼには、陸地の道を通ると不便だったため、舟を漕

いで浜づたいで通っていた。荷物の運搬にはとくに苦労した。当時は舗装された道路がなく、近隣集落の田んぼに行く途中の道には、あちこちに溝や穴があった。だから陸を行くよりも、海を渡るほうがはやく稲を運ぶことができた。

シルシで摺って、シチで搗く

稲を干して乾燥させたあとには、米を精製する作業があった。稲刈りのあとはどの季節も脱穀などのしごとが忙しかった。

「稲をつくったときなんか、うちなんかひとにも頼まれて、夜は寝られなかったよ、もう稲をこすって米になさんばいかん。そのときはシルシ[12]で米を摺って、それからまたこんな大きい石臼にその米を入れて、それをシチ[13]でこう搗く。月の晩なんかは寝るひまがなかったよ」（前田幸枝さん）

---

[12] **シルシ**　摺り臼。

[13] **シチ**　杵。



石臼

収穫した米は自家用として消費されることが多かった。精米は自宅の敷地内にある高倉に保管した。当時の打田原には8軒の高倉があった。高倉はネズミが入ってこられないような構造でつくった。藁葺きの倉だったので、その藁にユムンドゥリ[14]が巣をつくることがあった。手網を使ってそのユムンドゥリを捕り、食べた。

イデブシンとイデスキ

田んぼの水は、イデブシン（井手普請）をすることで管理されていた。イデブシンのおもなしごとは、イデスキ[15]だった。イデスキをすると川の水位があが

[14] **ユムンドゥリ**　スズメ科スズメ属スズメ。

[15] **イデスキ**　イデ（水路）をつくること。



アズン（槌）とシチ（杵）

り、田んぼに水が流れ込んでいく。

3月の半ばには種もみをおろすので、2月の末から3月のはじめ頃にはイデスキを終えて水を流し込み、苗代を準備した。

「その水の恩恵を受ける田んぼの主はみんなイデブシンに出た。そのイデに出てきて、今年の田植えの前にイデをしっかり整備する。大水が出てももつように、小さい水でも漏れないように、ちゃんと田んぼに水を引けるようにする。そのためのイデブシンというのがあったんです」（和

田昭穂さん）

イデブシンの日は、そのイデの水を利用する人たちが朝早くから集まり、みんなでイデスキの作業にとりかかった。一家族から1～2人が参加した。ただしイデグチの田んぼ（イデに一番近い田んぼ）をもっている家からは2～3人が参加した。

イデスキでは、マツィグィ[16]の枝を使って川に数本の杭を立て、その杭の下から上までをキンチョーデー[17]で編んだ。その裏側には土や石を入れて、イデの高さを上げていった。材料のマツィグィやキンチョーデーは、その日



イデ（水路）

[16] **マツィグィ**　マツ科マツ属リュウキュウマツ。

[17] **キンチョーデー**　イネ科ホウライチク属ホウライチク。

集まった人たちが採りに行った。

打田原には、田んぼに水を流すための川が4つあった。タラマシ、フーマタ、テンシ、キョラマタ、カムィマタ、マタックヮなど、6つの谷に流れる川のいくつかが合流するなどして、最後には4つの川になる[18]。田んぼの主たちは、この4つの川にそれぞれ出ていき、自分の田んぼに水を流し込む川でイデスキをした。打田原では、1つの川に1か所のイデをつくった。

そうして川から田んぼに水を流し込んだ。イデから流れてくる水をイデムィズィといった。それぞれの田んぼの畦の両端には、タンミジョ[19]がつくられていた。このタンミジョをつたいながら、イデグチの田んぼから下段の田んぼに向かって、段々と水を落としていった。

ムィズィヌスットとの知恵くらべ

ムィズィヌスット[20]がいた。

---

[18] 第5章を参照のこと。

[19] **タンミジョ**　田の溝、排水路。

[20] **ムィズィヌスット**　水泥棒。

「昔は水がなかったから、ひとの田んぼの畦を切って、水を盗む人もいたのよ」（松崎政枝さん）

上段の田んぼには、下段の田んぼに水を流すために、タンミジョが必ずあった。このタンミジョの高さを調整することで、下段の田んぼに流す水の量を調整していた。タンミジョは、水を入れる高さに合わせて畦を切り、切った場所を土で塗り固めてつくった。

このタンミジョを変形させることで、自分の田んぼにたくさんの水が流れ込むようにする人がいた。

「1枚の田んぼには必ず両端に水が流れる溝をつくっておくんですよ。溝の高さをこえる水が入ったら下に流れるようにする。これを今度は、自分の田んぼに水を引きたかったら、夜中に行って踏みつぶすわけ。これがムィズィヌスットで

すよ」（和田昭穂さん）

田んぼの持ち主は、水を取られると困るので、ムィズィヌスットに畦を切られないように見張りを立てた。ムィズィヌスットに気づいてタンミジョの形を変えないように言うこともあったが、それ以上の争いにはならなかった。

「田んぼの苗の根っこしか出てないなっていうのがわかるんですよ。それで水を盗られたことがわかるんだけれども、それを盗られたらもう、水が下に下りてしまったら、上に上げるわけにはいきませんやん。それがムィズィヌスットのやり方。それでもあんまりけんかはしなかったよな。やられ損だからやられないようにするわけよ」（和田昭穂さん）

田んぼの水を盗まれないように、タンミジョのつくりを工夫し

た。

ムィズィヌスットは、よその田んぼのタンミジョを踏みつぶし、その高さを下げることで、下段の田んぼに流れる水の量を増やそうとするので、その田んぼの主は、タンミジョの近くにあらかじめ傾斜をつけておくことで、水を盗られないようにした。

「マーガとかスリチャをするときに、溝の近くを少し上げるんですよ。田んぼの奥のほうには水が溜まっているわけだから、溝をなんぼ踏んでも水は流れない。稲の苗を植える前に、ここの溝のあたりを上げるということをやる。水は食料をつくるための基本やから、命がけや。これは百姓の知恵だね」（和田昭穂さん）

水をとられないように、田んぼの準備をするときに、タンミジョの手前に坂ができるように土を盛った。そうすると、タンミジョ

をいくら踏まれても、田んぼの内側に溜まっている水が外に流れ出していくことはなかった。

鯨浜では、竹の管を使って水を抜く人もいた。

「田んぼにいっぱい水がたまったら、溝から下の田んぼに水がいくけど、そこから水をとるときに、竹の棒を自分の田んぼの下から突っ込んで、そこから水を抜きよった人もいるわけ。そこから水がちょいちょい出てきたよ。自分の田んぼに水がないってときはそれを突っ込んで水を盗んでいたわけ。でも上の田んぼの水をなくすとだめだから、水がたまったらそれを止めてきたりしておったんど。昔は水盗みもやっぱしあったわけよ。田んぼではそんなにも休憩するひまがなかったよ」（前田幸枝さん）

タンミジョを踏みつぶして水を流し込んだり、下の田んぼから

竹の管を挿しこんだり、水の抜き方にはいろいろあった。竹を挿す場合は、水を抜きすぎて怒られないように、自分の田んぼにある程度の水がたまると、竹から流れる水を止めに行っていた。そして上の田んぼより下の田んぼに水が多く入っていると不自然なので、水を抜いたあとは、上の田んぼに土を入れて固め、そこにまた水がたまるまで見張り番を置くこともあった。

雨乞いとナブィヒグル

水が枯れることもあった。

日照りが続いて田んぼの水が枯れると、井戸から水を汲んで、その水を田んぼに入れた。田んぼに水を流し込むために、バショウの皮で水樋をつくった。家の井戸からバショウの皮（葉）を何枚もつなげ、水が流れつく先に水受けを置いた。これを水路にすることで田んぼに水を流し込んだ。また天秤棒で桶を担いで田んぼに水を運ぶこともあった。そうして井戸から汲んだ水を田ん

ぼに入れても、その水はすぐに土に吸い込まれて見えなくなった。水にはしょっちゅう困っていた。

水がなくなると、雨乞いをした。

「ムラの人みんなで雨乞いっちゅうのをしよったよ。田んぼに米を植えたのに水がないでしょ。雨乞いしなきゃしゃあないんです。適度に雨が降らんといかん。だからみんな、真っ黒に炭を塗ったり踊ったりして、雨乞いをするんですよ。顔にナブィヒグル[21]を塗って、雨が降るように空を向いて踊るのよ。もうみんなそれとなしに。でも子どもだけよ。大人が子どもに仕向けて、雨乞いをさせるわけ。そんなことしたって雨が降るはずないのにね。気休めです」（和田昭穂さん）

田んぼの水が乾くと、大人たちは子どもたちの顔にナブィヒグ

---

[21] **ナブィヒグル**　鍋底に溜まった煤（すす）。

ルを塗り、雨が降るのを祈って踊らせた。そうして誰かが雨乞いをはじめると、それを見たほかの人たちも子どもの顔にナブィヒグルを塗って、踊らせた。大人たちは手拍子を打って子どもたちの踊りを囃した。そうしてムラのみんなで寄り合い、雨乞いをした。

ばあちゃんとアブシヌリ

とにかく水が大事だった。

田んぼの水を漏らさないようにするためには、アブシヌリ[22]をしないといけなかった。アブシヌリは男のしごとだった。しかし鯨浜の前田幸枝さんは、子どものころから田んぼに行き、アブシヌリに加勢した。

「ヒルバっていう平たくて刃が広い鍬があるけど、昔はそれで田んぼから土をとって、アブシミチ[23]の上にその土を置い

---

[22] **アブシヌリ**　畦塗り。

[23] **アブシミチ**　畦道。

て、それを足で踏み固めて人が歩くためのアブシをつくりよったんど。田んぼに土を置いてはこうして踏みつけて道をなして、どんなに歩いてもそこが崩れんようにこんな平たいアブシをつくって、田んぼの道を行きよったわけ。あげー、ばあちゃんとあそこでしごとしたよ。サチはアブシヌリが上手だってほめられたことがあるよ」（前田幸枝さん）

アブシヌリは大変なしごとだった。土の粘り気をしっかりと出してから畦を塗らないとだめで、畦の上に軽く土を置いただけでは、あとで水が漏ることがあった。だからアブシヌリのときには、土をとことん踏んで粘り気を出さなければならず、男でもきついしごとだった。

マーガンとガンウギ

打田原の川では、よくマーガン[24]がとれた。大雨が降って川の水

---

[24] **マーガン**　イワガニ科モクズガニ属モクズガニ。

量が増したときには、マーガンが下流に流れてきた。そのときに河口部に行くと、バケツいっぱいのマーガンがとれた。とってきたマーガンは食用にした。

田んぼのマーガンは厄介者だった。

「田植えをしたら、マーガンが畦に穴をあけて、そこに植えてある米の苗を食べるわけ。だからガンウギっていって、そのカニを捕まえに行くんですよ。ガン（カニ）をウギダス（おびき出す）っちゅうことです。田んぼの畦の底のほうに穴が開いていて、そこにモクズガニがもういくつもいるわけ。マーガンがいる穴のまわりは5本も10本も苗が食べられるんですよ。植えた苗を食べられるから、ガンウギもようしよった」（和田昭穂さん）

稲を育てている農家は、マーガンに稲を食べられてしまうので、

ガンウギをしてマーガンをとっていた。田んぼの畦に潜んでいるマーガンは、草とミミズを使って穴の外に誘い出した。ネコジャラシのような草の先端にミミズをくくり、それをマーガンの穴に入れておびき出した。片手で仕掛けを穴に突っ込みながら、その穴のすぐそばでもう片方の手を構えておき、マーガンが出てきたら、上から押さえてつかまえた。

ガンウギは、田んぼの水を守ることでもあった。

「畦に穴を開けて、自分の隠れ家をつくってるわけや。そうすると畦も弱くなる。畦が弱ってそこから水が流れるっちゅうことがあるから、水の管理のためにガンをとらにゃあかんわけ」（和田昭穂さん）

ガンウギには、稲の保護、水の管理、食料の確保など、いくつかの目的があった。

せっかく植えた稲の苗を食べられるとこまるので、その害を受けないようにするためでもあったし、また、田んぼの畦に穴をあけられて水が流れ出してもこまるので、そうさせないようにするためでもあった。そしてマーガンはおいしかったので、つかまえて食用にするためでもあった。

サワガニとガンツリ

稲作をする人びとにとっては、サワガニ[25]も厄介者だった。

「田んぼにはサワガニもいるのよ。サワガニも稲を食べる。だけどマーガンよりは食べないんだ。サワガニってのはあっちこっちの穴に移動するんだね。マーガンはあんまり移動しないんです」（和田昭穂さん）

サワガニも稲を食べるので、とらなければいけなかった。サワ

---

[25] **サワガニ**　サワガニ科やベンケイガニ科のカニの仲間。ガンと呼ばれることが多い。

ガニはガンツリ[26]でとった。

サワガニは人の気配に気づくとすぐに逃げてしまう。だから田んぼの下のほうから釣り竿を伸ばした。釣り竿にひもを吊るし、そのひもに小さく切ったサツマイモをつけた。そうするとサワガニがサツマイモに飛びついてくるので、そのまま釣りあげた。

つかまえたサワガニは、魚釣りのカブシ[27]にした。カブシを海に撒くとブダイが集まってきたので、それを釣りあげた。

「カニは誰でもとるのよ。カニを食べようと思う人は、もうそこら中の田んぼをぜんぶまわって、これはいるな、ここにいるな、といってどこに行ってもよかった。カニをとってくれるけど、ありがたいとも何とも思わん。普通やから何とも思わん。昔はそんなのあんまり気にしなかったね」（和田昭穂さん）

---

[26] **ガンツリ**　カニ釣り。

[27] **カブシ**　撒き餌。

ガンウギやガンツリは、誰がどこの田んぼでやってもよかった。カニを食べたい人は、そこら中の田んぼをまわってガンウギやガンツリをした。

イナゴ捕りは子どものしごと

イナゴも捕まえた。

「イナゴを捕らんと米を食べられるいうて、それを捕るのが子どものしごとだったわけ。いっぱいいたよ。捕ったら鶏小屋にもっていく。自分の鶏の餌にするために、子どもたちがイナゴをみんな捕りよった」（和田昭穂さん）

稲に穂が出はじめるころには、田んぼのまわりにたくさんのイナゴが見られるようになった。そのまま放っておくと稲穂を食べられるので、捕まえなければいけなかった。イナゴを捕るのは子

どもの役目だった。タモ(手網)をもって畦を走ると、網いっぱいのイナゴを捕まえることができた。捕ったイナゴを一升瓶に詰めて持ち帰り、家で飼っている鶏の餌にした。イナゴを食べさせた鶏は卵をよく産んだ。

ガンウギやガンツリ、イナゴ捕りは、単に厄介者を追い払うための営みではなく、人びとの食生活とも密接につながっていた。マーガンやサワガニは食卓にのぼるおかずになったし、また、イナゴは家畜の餌になった。

こうした日常的な営みが、田んぼとともにあった人びとの生活になじんでいて、人びとにとっては、あたりまえの光景だった。

米と戦争

戦争(第二次世界大戦)によって、人びとのあたりまえの日常が奪われていった。

戦争がはじまる少し前から、住民がつくった米は、日本軍に供

出しなければならず、戦時中、住民は米を食べることができなかった。

「戦時中、そのころは田んぼで米をつくってやっておったけど、昼は空襲があって田んぼのしごとができんもんだから、月の夜を利用して米づくりをした。上から見えないように、夜に苗を植えたり田んぼを耕したり。その米は種籾だけ残して、あとは軍への供出米で、今度は軍にやられて」（原永勇光さん）

「ツボガリ（坪刈り）というのがあったんですよ。田んぼ一枚、たとえば一反歩の田んぼがあるとすると、一坪だけ刈るんですよ。一坪の稲を刈ったら、全体の収穫高がわかります。そこへ賦課するんですよ。そうして供出米を出させるんです。そういう制度があったんです。米をツボガリされるから、

うそも隠しもできないわけですよ。だからナリを食べざるをえない。ナリだけじゃなくて、ジクまで食べたんですよ」

（和田昭穂さん）

自分たちでつくった米が日本軍に流れていく中、人びとは、ソテツの実や幹からでんぷんをとり、そのでんぷんでつくったお粥などを食べて飢えをしのいだ。

戦争が激しくなってくると、農家だけでなく、学校も食料の増産体制に入り、子どもたちも、集落の農業に加勢することになった。そうした動きは、子どもたちの不満を生み出し、いさかいを引き起こすことがあった。

「クラスの43人中4～5人くらいは、大島中学校を受験するために、5年生のときから補習授業を受けたんです。放課後に残って補習勉強をしたんです。ところが戦争が激しく

なってきたら、学校でも増産の指令がかかって、子どもたちも集落に行って奉仕作業をして、米づくりや芋づくりに励んだんです。でも補習組は学校に残って勉強をするんですよ。みんなにうらやましがられて反発を買って、その何人かはいじめられていた。戦中というのは、二度と味わいたくない経験ばかりですよね。戦争だけはもう絶対にあかん」（和田昭穂さん）

こうした状況は、戦争が終わるまで続いた。

戦争が終わると、米軍からの配給品として、トウハクマイが支給された。

「トウハクマイっていうお米をもらってね。それだけはおいしくなかった。つまようじぐらいの太さで、長くて、先っちょは赤い色がついていたの。それを炊いたらにおいが独特で

すごくくさいの。炊いてすぐはどうにかもちもち感があるけど、学校にもっていくとぜんぶパラパラになって、箸で挟むことさえできなかった」（松崎政枝さん）

「終戦後は住民をいじめる相手がいなくなったから、できた米は名瀬とか笠利町方面の人たちに売ったよ。笠利町でも田畑をもっていない人たちがたくさんいたからね。その金で自分たちの欲しいものを買うっちゅうかたちだった」（原永勇光さん）

終戦後、米をたくさん収穫した農家は、米を売ることもあった。米をとることができない人たちもいた。終戦直後はとくに、米をとることができない人たちが多かった。そのような人たちは、米がとれた農家からマタブェ[28]を譲ってもらい、そのマタブェから米をとった。

[28] **マタブェ**　又生え。稲の収穫後に出てくる芽。

「米の獲れないところの人には、『マタブェとっていいよー』って、譲っておったわけ。終戦直後なんかは、疎開してきたような感じで、打田原にあっちこっちから人がいっぱい集まったからね。その人たちは、戦後は食べ物のことで大変だったよ。疎開してきた人たちは、マタブェだけじゃなくて、稲を干したあとの落ち穂を1本ずつ集めて、それで米を食べる。戦後はもうそのぐらい食べ物がなかった」（和田昭穂さん）

終戦直後の打田原は、戦時中の疎開によって、人口が増えていた。疎開してきた人たちは田んぼをもっていなかったので、打田原の人たちはマタブェを譲り、そこから米をとってもらうことがあった。またニークェーシのあとには、落ち穂が残るので、疎開してきた人たちは、この落ち穂を集めて米を食べることもあった。

いまでも忘れんで、しょっちゅう思い出すわけ

奄美群島が本土復帰を果たすと、島内外の各方面から物資が手に入るようになった。現金を得る機会も増えてきた。さらに１９６０年代からの減反政策の影響もあり、打田原は米づくりをやめた。田んぼは畑へと変わっていった。

「１９６０年代っていうのは減反があったんですよ。それまで打田原は米どころだったんです。どこのムラよりも米が豊富だったんです。その減反で田んぼがつぶれていくから畑にする。畑にしたのが、期を一にして、畑にニンジンを植える。田んぼを畑にしてニンジンを植えるというね、そういうように変わっていったんですよ」（和田昭穂さん）

打田原の田んぼは、さまざまな社会変化のあおりをうけ、徐々に畑地へと変わり、その後は、園芸中心の農業へと移っていった。

しかし人びとは、これまでの経験を頼りに、田んぼのあった景色を懐かしんでいる。

鯨浜の田んぼは、ヒョークラやイシャビキに多くあった。

前田幸枝さんは、ヒョークラの田んぼで米をつくっていた。ヒョークラには山から流れ落ちてくる水が流れ込んでいた。だから、鯨浜の中でもとくに水に恵まれた田んぼだった。

幸枝さんは、牛にマーガを引かせて田んぼを耕したり、アブシヌリをしたり、ヒョークラの田んぼでよく働いた。その経験をいまでも思い出す。

「いまその田んぼのあった場所を見たら、こっちで牛にマーガ引かせて、田んぼの中に入ってマーガしよったんじゃって、いまでも忘れんで、いまでもしょっちゅう思い出すわけ」

（前田幸枝さん）

現在、打田原に田んぼはない。米づくりをやめた打田原は、しだいに園芸のムラへと変わっていった。しかし人びとの記憶の中には、田んぼとともにあった生活の様子が、いまでもはっきりと残っている。

第5章　水を分け合う暮らし

マタとムィズィ

打田原には、テンシ、ナンキリ、マキ、クィサヤマ、などの山がある。その山と山のあいだにマタ[1]がある。

マタは、フーマタ、テンシ、キョラマタ、カムィマタ、マタックワ、タラマシ、カノマタ、マカリノマタ、などがある。フーマタとテンシは下流で合流してひとつのマタになる。キョラマタとカムィマタも合流し、そのさらに下流ではマタックワとも合流する。

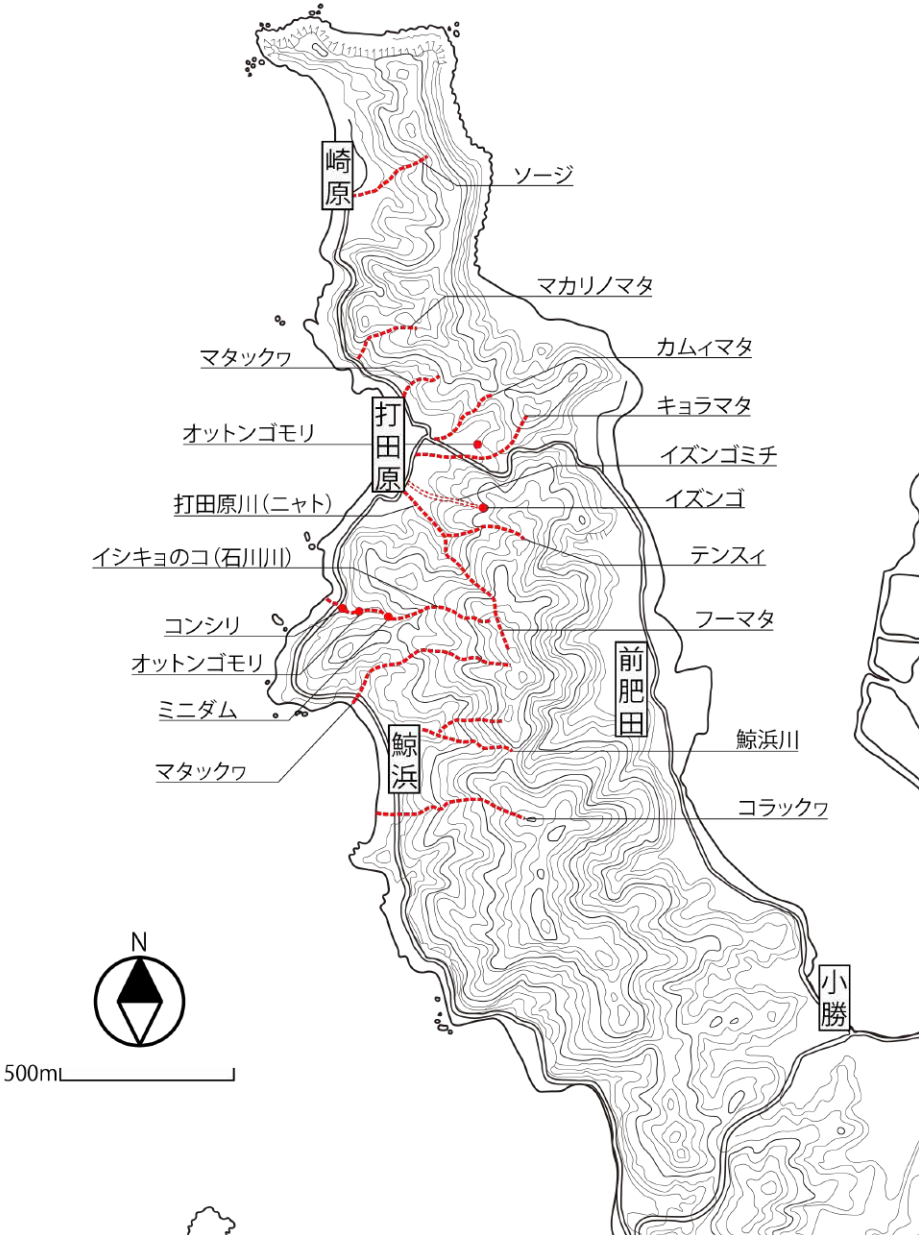
そのマタごとに川が流れている。

川に流れるムィズィ[2]には、フーマタムィズィ、キョラマタムィズィ、カムィマタムィズィ、マタックワムィズィ、テンシムィズィ、イズンゴムィズィなど、それぞれのマタの名前がつけられている。

---

[1] **マタ**　谷。

[2] **ムィズィ**　水。



打田原集落のマタ（谷）と川



現在のウッタバルブクロ

米をつくっていたころは、マタのまわりには棚田が広がっていた。キョラマタとカムィマタとマタックヮは、山のふもとまで田んぼが広がっていた。平地に広がる田袋[3]はウッタバルブクロと呼ばれており、キョラマタムィズィとカムィマタムィズィは、ウッタバルブクロにそそぐ水になった。ほかのマタも同じように合流し、それぞれが平地の田んぼを潤していた。

打田原の川は、上流と中流と下流とで、使い方が分けられていた。

フーマタに流れる打田原川は、上流のほうでは野菜などの食べ物を洗い、そこから少し下ったところではナリ[4]や

[3] **田袋** 水田が広がる場所。

[4] **ナリ** ソテツの実。

ツワ[5]のアク抜きをした。中流や下流のほうは、衣類の洗濯など、洗い物をするときに使った。

川ではタナガ[6]やサイ[7]、マーガン[8]などを捕ることもよくあった。

「ニャト[9]でもコンシリでも、ウナギとかマーガンとかタナガとか、そんなのを捕りよったのよ。マーガンはおいしいんです。これが大雨のときには川に流されていって、わしら子どものころには、そこの川でよう拾いましたよ。もう何十匹って下りてくる。大雨が降ったら必ず、ニャトンシリが開くっていって、そこにマーガンがいっぱい流れていって、海まで流れて行ったら今度は這いあがってくるんですよ。みんなバケツを持って、家族で食べるだけの分を拾いに行くんです」（和田昭穂さん）

サワガニ[10]もたくさん獲った。

---

[5] **ツワ**　キク科ツワブキ属ツワブキ。

[6] **タナガ**　テナガエビ科テナガエビ属ミナミテナガエビ。

[7] **サイ**　ヌマエビの仲間。

[8] **マーガン**　イワガニ科モクズガニ属モクズガニ。

[9] **ニャト**　川。ここでは打田原川のこと。

[10] **サワガニ**　サワガニ科やベンケイガニ科のカニの仲間。ガンと呼ばれることが多い。

夏の夜、大潮の日の満潮の時間帯になると、サワガニが山から浜のほうに産卵のために下りてくる。これをウリガンという。こうした光景はいまでも夏になると見られる。獲ったサワガニは食用にしたり魚釣りの餌用にしたりした。終戦直後は食べ物がなかったので、和田昭穂さんは名瀬の下宿先でよくサワガニを食べた。

ウナギを捕るときは、竹などでつくった杭を土に刺し、それに釣り針をひもでくくりつけた。釣り針にはえさをつけておき、その仕掛けを川の中に夜通し置いた。そうするとつぎの日にはウナギが掛かっていた。

サイも捕った。田んぼや川の水草の下にはサイが群れていたので、そこにザルを持っていってサイスキ[11]をした。田んぼの水を抜いたあとの湿田でもサイが捕れた。捕れたサイは魚釣りのえさにした。

マーガンは田んぼと川岸に棲んでいた。打田原から田んぼがなくなってからはマーガンが徐々に少なくなった。また打田原川が

---

[11] **サイスキ**　サイ（エビ）を掬（すく）うこと。

コンクリートで覆われてからは、こうした生き物をめぐる状況がさらに変化し、最近ではマーガンなどの生き物を目にすることがなくなった。

イシキョのコンシリ

打田原は、水に恵まれた土地ではなかったので、飲み水以外の生活用水として、川の水を使うことが少なくなかった。

コンシリでは洗濯をした。

「コンシリっていうのは川の尻っていうことよね。水のない時代、家に井戸がない人はコンシリで洗濯なんかしよったの。テル[12]に洗濯物を入れて担いで、あっちに洗濯に行って、岩に干して帰ってくる。私の家は井戸があったんだけど、うちの親戚のおばちゃんなんかはもう1人で行くのがこわいっていう感じだったので、私は用心棒のつもりでいつも

---

[12] **テル**　竹製の背負い籠(かご)。

おにぎりをつくって持って行って、洗濯をして帰りよったんです」（松崎政枝さん）

イシキョ（石川）の河口はコンシリと呼ばれた。コンシリで洗濯をする人もいた。コンシリまで洗濯物を運んで洗い、そこの岩場に洗濯物を干して、乾いたら持って帰った。

洗濯をしながらタナガを捕ることもあった。

「そのコモリの中に大きなタナガがおったがね。私は洗濯をしながら捕りよったのよね」（松崎政



タナガ（テナガエビ）のお吸い物

枝さん）

タナガやサイ、ウナギ、マーガンなどの生き物がコンシリにはいた。こうした生き物を洗濯などのついでに捕り、それを持ち帰り、それぞれで調理して食べた。

コンシリは子どもたちの遊び場でもあった。

下流のほうにはオットンゴモリ[13]があり、その場所は深くなっているので、そこをめがけて高いところから飛び込んだり泳いだりするなど、子どもたちの絶好の遊び場だった。

ミニダムの建設

１９９８年には、イシキョの川の流れをコンシリでせき止めて、ミニダムを造った。その前はイシキョの両側に畑があった。それらの畑の持ち主たちと相談したところ、土地を提供することに賛同を得られた。それから畑を改修してミニダムを造った。ミニダ

---

[13] **コモリ**　川の中のくぼみ。滝壺。

ムの水は、打田原集落会に入会していれば、無料で使うことができる。

ミニダムの水は、配水管を通って各家庭に送られる。この水は芋を洗ったり野菜を洗ったりするための農業用水や生活用水としておもに使われている。飲み水にはしない。

ミニダムは集落会が管理している。1年に1度、清掃を行っている。そのときに溜まっている水をすべて放流し、ミニダムの中に溜まった泥などをさらう。そのあとに水を流してダムの中を洗い、それが終わるとまた水を溜めていく。その水がまた、各家庭に配水されていく。



ミニダム
鹿児島県「県単水源かん養ミニダム整備事業」で導入した。

イズンゴと井戸

上水道が整備されるまで、打田原地区の人びとは、イズンゴ[14]の水を飲み水に使っていた。イズンゴの水はマキとテーックワを源流としている。集落の居住地からイズンゴへの通り道は、イズンゴミチ、またはイズンゴイキミチと呼ばれていた。

飲用水として使えるのはイズンゴの水だけだった。桶に水を汲み、その桶をサシ[15]の両端に担いで運んでいった。サシの扱いに慣れていない人は歩いているときに水をこぼしてしまい、家に着いたころには桶の中に水がほとんど残っていないこともあった。

汲んできた水は、屋敷内の水がめに溜めていた。水がめは2種類あり、ひとつは飲み水を溜めておくためのもので、もうひとつは使い水を溜めておくものだった。

打田原地区には7軒ほどの家に井戸があったが、そこから汲み上げる水は飲み水には適さなかった。そのため井戸の水は、食材を洗ったり、風呂を焚いたり、家畜に飲ませたりするなど、飲用

---

[14] **イズンゴ**　湧き水。泉。

[15] **サシ**　天秤棒（てんびん）。



打田原地区の井戸

水以外のさまざまな用途で使われた。

鯨浜地区の人びとは、川の水を飲み水として使っていた。

「飲み水は山から落ちてくる。コラックヮの水。その山水を汲んで飲んでおった。石を積んで水が溜まる川をつくって、ここからバケツを持って行って水を汲んで、それを担いで家に持ってきたんど」（前田幸枝さん）

鯨浜地区の人びとは、自分たちで石を積んで川の水をせき止め、そこにたまった水を汲み、それを持って帰って



鯨浜地区の井戸

飲み水として使っていた。

コラックヮの下にまたべつの川が流れていたので、洗濯をするときはその川に行った。家の庭に井戸がある人は、その水を汲みあげ、使い水にした。

「井戸があるところにみんな水をもらいに来たよ。だからうちのばあちゃんのところにはみんなバケツを担いで水をもらいにくる。遠くに畑があって、そこに芋をつくっていたから、これを煮ておって、『水を汲みにくる人は、遠慮なく食べなさいよ』っていって、こんなカゴに入れて

おいた。部落の人はみんなそれを食べながら水を汲んでいたわけ。今もそのイズンありますよ」（前田幸枝さん）

井戸がない人は、井戸がある家から水をもらい、その水を家まで担いで持って帰った。前田幸枝さんの祖母は、大変な思いをして水を汲みにくる人たちをねぎらい、その人たちに、自分の畑でとれたサツマイモを蒸かしてふるまっていた。

崎原地区では、ソージやコマタに水が湧き出るところがあった。どちらも水の量は多くなかったけれど、崎原地区の人びとは、ソージのイズンゴの水をよく生活に使った。

「崎原の生活の水はソージの水。あれでお茶なんかつくっても、もう何してもおいしいよ」（川原隆光さん）

崎原地区の田んぼはソージやコマタに広がっていた。しかしど

ちらのイズンゴも田んぼに水を張るには十分の量がないので、雨がたくさん降る時期にあわせて田んぼを耕し、その雨水を田んぼに流し込んで水を溜めるようにした。

水はしょっちゅう困りますよ

雨の少ない時期にはイズンゴの水が枯れることもあった。

「水がなくて困ったこともあります。水はしょっちゅう困りますよ。イズンゴの水が枯れてしまって、飲み水にも困りました。でも泉だから、少しずつだけど、夜通し水が湧き出ています。そうするとイズンゴの前に、木でつくった桶とか、バケツを1個ずつ並べておくんですよ。ひしゃくで水を汲み上げるんだけど、ひとりじめしないんです。ある程度水が溜まったら、自分の分をとって、ほんでつぎの人に必ずゆずってあげる。つぎの人は順番でそこに並んでい

るんだけど、もしつぎの人がそこで待っていない場合は、その人の分も汲んであげて、それで自分は持って帰る。昔の人というのはやっぱり、みんなで力を合わせておったというかなあ。そういうようなムラでの相互の共同の助け合いがありました」（和田昭穂さん）

そうして少なくなったイズンゴの水をみんなで順番に分けて、少しずつ汲んで帰った。水を汲む順番は早い者勝ちだったが、とりあえずイズンゴの前に桶を並べておき、みんなに行き渡るように、その日に必要な分だけの水を汲んだ。

イズンゴの水が少なくなると、水面にごみや泥が浮いてくることがあった。

「夏は水が出てくるのが少なかった。そこにごみも泥も浮いてくる。だから底に竹の葉っぱを置いたの。そうするとご

みや泥が浮いてこない。竹の葉の上から水を汲んで、飲み水を持って来よったのよ。夕方になると水汲みに必死だったよ」（松崎政枝さん）

水底に竹の葉を敷くなど、さまざまに工夫をこらすことで、きれいな水をすくいあげることができた。

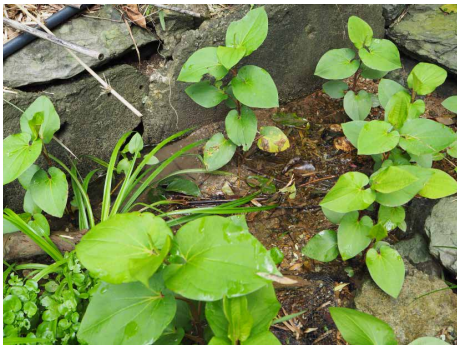
イズンゴが汚れていたら、水を汲みに来た人がその都度掃除をした。また、1年に1～2回くらいは中の泥を汲み出す作業をした。夏になると水が少なくなるので、その前には掃除をしてきれいにしておいた。

シーピン

打田原地区のイズンゴの周りにはシーピン[16]が生えている。

シーピンはきれいな水が流れる川などに生息する植物であり、いまでも打田原の川のほとりに生えているが、昔のイズンゴミチ

[16] **シーピン**　ドクダミ科ハンゲショウ属ハンゲショウ。



シーピン

にもたくさんのシーピンが生えていた。きれいな水がそそぐ田んぼにもシーピンがたくさん生えていた。シーピンのにおいは清々しく、酔い止めなどとして使われることがあった。

シーピンは、サイクサとも呼ばれている。サイを捕まえて容器に入れておくと、容器から飛び出して死んでしまうことがあった。しかしサイを入れた容器の中にシーピンを一緒に入れておくと、サイが容器から飛び出さなくなった。それだけでなく、サイが生き生きとした。だから魚釣りに行くときは、サイを入れた容器の中にシーピンを一緒に入れて持って行った。

上水道の整備とイズンゴの復元

１９６０年頃には、打田原地区のみんなでタラマシの山に貯水タンクを設置し、コンシリからそこに水を引いた。その水をカルキで消毒し、飲用水として使えるようにした。貯水タンクから各家庭には送水用のパイプで水が送られていた。それからしばらくのあいだは、コンシリから引いてきた水を飲み水にしていた。

同じころ、クバマのマタから水を引き、鯨浜地区でも住民たちによって水道が設置された。崎原地区は上水道が整備されるまでのあいだ、ソージで水を汲んで使っていた。

１９６５年頃、町の上水道が整備された。それ以降、打田原では上水道の水を飲み水に使っている。屋仁（やに）集落と手花部集落の川の上流が上水道の水源地になっている。

水道が整備されると、イズンゴから人びとの足が遠のいていった。そうしてイズンゴの周辺は草木に埋もれて藪になった。それでもきれいな水が湧き出てくるので、カニなどの生き物が繁殖す



現在のイズンゴ

る場所になった。

２００５年には、和田昭穂さんによって、イズンゴがふたたび復元された。

「阪神大震災のとき、水を持ってきてくれと知人に頼まれました。わたしは毎月水を汲んで運んでいました。それで何かあったときにはやっぱり水を置いておかにゃいかんと思っていました。大阪から帰ってきてイズンゴをみたら、もうカニがいっぱいでした。夜になったらカニがたくさん出てくるんです。そんな井戸だったんです。もうつぶれて

しまっていた。でもそこだけはちゃんとしようと思って、粘土とセメントを使って整備しました。昔も今もムラのために役立つように」（和田昭穂さん）

イズンゴが改修されたあとも、その水が住民の日常生活の中で使われることはほとんどなくなった。現在は、集落の事業部が取り組んでいる地域づくり事業で使うナリのアク抜きなどにイズンゴの水が利用されている。

第6章　サタヤドゥリの思い出

砂糖はクスリザタって言いよった

奄美大島では、砂糖の原料となるウグィ[1]は特別な作物である。それは薩摩藩による支配の時代、島中の畑でウグィ作りが命じられ、重い税で搾取された歴史があるからである。しかし、奄美大島の人びともただ薩摩藩に搾取されてきたわけではなかった。打田原の人々にも、「ウグィに土を寄せてできるだけ埋めておき、地上に出ている部分は薩摩に収め、土に埋めて隠していた部分（ウサイウグィ）は後から収穫して自分たちで使った」といった話が伝わっている。

薩摩藩の支配が終わった後も、ウグィづくりは畑の裏作などとして続いてきた。戦前・戦中の用途は、ほぼ全て自家用だった。

---

[1] **ウグィ**　イネ科サトウキビ属サトウキビ。

役人に見つかれば課税されたため、高倉や山小屋などに隠したこともあった。砂糖に課税しにくる役人は「税務賊」と呼ばれて恐れられ、子どもは大人から「知らない大人は税務賊だ。税務賊には砂糖の話は絶対にするな」ときつく言われて恐ろしかったという。

砂糖はクスリザタ、あるいはクスリザタックヮと呼ばれた。糖分が疲れた体を癒すことから、重労働の後に口にする薬だったのである。

「砂糖はクスリザタって言いよった。毎日までは食べれんかったよな。もうきつい仕事をやった時に、それを食べると元気が出るっちゅうことで、薬よな」（原永勇光さん）

ウグィの汁は甘くておいしかった

鯨浜の前田幸枝さんには、子供の頃に父親のウグィ畑（ばて）での仕事

を手伝った思い出がある。父親は牛を飼っていたため、他の家のウグィ畑での収穫を手伝うことが多かったという。

「うちのお父さんは、牛を養っておったから、牛にみんな道具なんかを積んで、今日は誰のウグィ剥きに行き、また次の日は誰のウグィ剥ぎに行きって。毎日ウグィ剥きだったよ」（前田幸枝さん）

ウグィ剥きの楽しみは、なんといっても、作業の合間にウグィの汁を飲むことだった。

「鎌でこうしてウグィを打つと汁が出るわけ。それをこう絞って汁を飲むと、もう甘くて美味しい。絞ったウグィを絞ってもまだ汁が出るから、それを飲みがてら、またウグィを剥いだりしたよ」（前田幸枝さん）

また、剥いた後のウグィの葉は、牛が喜んで食べる飼料になった。打田原でウグィを刈るのは2月から3月の間。刈り取った後の3月には、除虫・防虫などを目的として、ウグィ畑に火を入れた。

サタヤドゥリでの仕事

収穫したウグィは、サタヤドゥリという砂糖を炊くための小屋に運んだ。打田原地区には5ヵ所、鯨浜地区には2ヵ所のサタヤドゥリがあった。崎原地区にはなかった。サタヤドゥリは全て個人の持ち物で、サタヤドゥリを持たない家でウグィを作った場合は、持っている人が砂糖作りを終えた後に借りるなどしていた。サタヤドゥリの壁はサンゴの石垣で作られているものがほとんであったという。

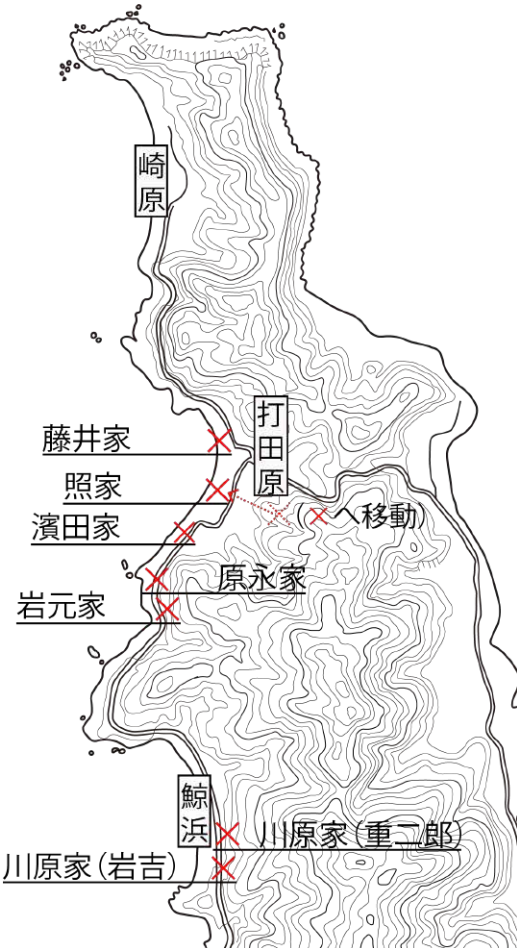
サタヤドゥリでは、まず、サタグルマにウグィを一本ずつ差し入れ、牛にぐるぐると牽かせてウグィンシル[2]を絞った。子どもの

---

[2] **ウグィンシル** サトウキビの汁。

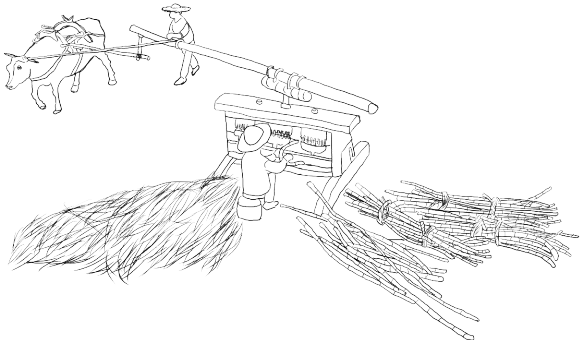
頃に牛にサタグルマを牽かせた経験のある松崎政枝さんは、これが少し恥ずかしかったことを覚えているという。

「圧搾っていって、搾るのは牛がぐるぐる引っ張るでしょ。牛を追うのがとっても恥ずかしかった。長い棒をして、ずっ



サタヤドゥリの位置

と追わんとならんがね。恥ずかしかったよ、子どもなりに。ホイホイ言わないと牛もだれて歩かんがね」（松崎政枝さん）



砂糖しぼり

バケツに絞ったウグィンシルは、サタナベという深さのある大きなナベに入れ、薪を燃やして火にかけた。そのため、砂糖を炊くには多くの薪が必要だった。

「薪がないと砂糖は炊けなかった。砂糖炊きの時期になると、薪を1ヵ月くらい前から運んできて準備して、それからサトウキビ

の汁を絞って炊きよったからね」（原永勇光さん）

ウグィンシルを炊きながら、シロブェ[3]を加えて攪拌する。こうすることで、砂糖は固まる。このシロブェは買ってくることが多かったが、サンゴを焼いて作ることもあった。

「石灰石でつくるのは生石灰で、サンゴでつくるのは消石灰。消石灰は普通は食べるものではない。だけどサトウキビの汁を固めるのには使いよったんですよ」（和田昭穂さん）

こうして、一晩をかけて、一度にサタナベ数杯分の砂糖をつくった。長い間サタナベの番をしたので、サタヤドゥリで食事もした。みんなで話をしながら食事をするのが楽しかったという。

「サタヤドゥリには、イモやナリガイを持っていって、砂糖

---

[3] **シロブェ** 石灰。

炊きをしながら食べよった。ナベのそばでは年寄りがナリガイを食べて、自分は隅っこのほうで食べた」（前田幸枝さん）

そのほかにも、フル[4]の塩漬けや油ゾーメンを食べた思い出を持つ人もいる。

砂糖炊きが終わった後、サタナベを洗った汁は、キビ酢に加工された。また、ウグィンシルを搾った後の搾りかすは、漁火（いざりび）に使うこともあった。

砂糖と魚の物々交換

打田原では、砂糖を内陸のサトウキビづくりが盛んな集落と物々交換で手に入れることもあった。打田原では砂糖ができるのが3月であったが、他の集落には1月に砂糖ができるところもあった。そのため、1月が過ぎると他集落から打田原に砂糖を持ってやっ

---

[4] **フル**　ヒガンバナ科ネギ属ニンニク。

てくる人々がいた。

「龍郷湾にウルメ[5]っていう魚がいて、夕方から獲った。そうすると、奄美空港に行く途中に、平(たいら)集落がありますね。あそこは海がないから、夕方になると、魚を仕入れに来るんです。そこはサトウキビができるところだったから、砂糖ができたらそれを担いできて、魚と物々交換するの。平のおじさん達がきたら、とても嬉しかった。甘いのが食べられるから」（松崎政枝さん）

戦後・本土復帰後のこと

戦後直後、打田原では、それまで個々人のものであったサタヤドゥリを1ヵ所に統合し、集落共同で運営することになった。動力も牛からディーゼルエンジンになり、生産力が向上した。その後、1962年に赤木名で富国製糖の工場が操業を開始し、そこに収

---

[5] **ウルメ**　アジ科ムロアジ属ムロアジ。ウルッパとも。

穫したサトウキビを出すことになったため、打田原集落の共同サタヤドゥリは役割を終えた。

１９５３年の本土復帰後、奄美大島では水田をサトウキビに転換する人が多かった。主業として勤めの仕事をするのであれば、米は買って食べ、農地は収穫までほとんど手のかからないサトウキビにしたほうが楽だからである。

しかし、打田原の事情は奄美大島全体とは異なっている。鯨浜にはサトウキビを耕作する人もいたが、打田原では後述のように園芸がさかんになったため、むしろサトウキビを作る人は徐々に減り、ついにはほとんど見られなくなった。ただし、過疎・高齢化もあって、最近では打田原でも集落外の人が土地を借りてサトウキビを耕作している様子がみられ始めている。

第7章　園芸のシマになった打田原

わきゃ学校にトンを持って行ったよ

トン[1]は、戦時中を過ごした人びとにとって、特別な食べ物だった。お米は供出もあって豊富ではなく、ナリガイとともに主食として食べる人もいた。特に戦前から戦時中に学生時代を過ごした人々に刻まれているのが、お弁当の記憶である。

田んぼが多くなかった鯨浜地区では、蒸かしたトンと少しのおかずを袋に入れて持っていく家も多かった。戦前に小学生時代を過ごした鯨浜地区の前田幸枝さんは、次のように思い出を語ってくれた。

「わきゃ学校にトンを持って行ったよ。戦争中は、子供たち

---

[1] **トン**　ヒルガオ科サツマイモ属サツマイモ。



トン
白っぽいのが島のサツマイモの特徴

はみんな学校に出るときなんかも裸足。おにぎりを学校に持って行く人は2人か3人くらいで、みんなイモを弁当に持って学校に行った。今、内地から来ているような、こんな赤いイモでなく、白いイモ。食べるときは、（他の人に見られないように）机の中に入れて口元を隠して食べよったよ」（前田幸枝さん）

比較的田んぼが多かった打田原地区では、お弁当に白飯を持っていける家がほとんどだった。しかし、戦時中になると白飯を食べるのは贅沢だという

ことで、先生に褒められるために、わざとお弁当にトンを入れて持っていった。

「戦争中は、イモ弁当っていうイモだけ弁当が最高で、先生に褒められよった。その次が混ぜご飯といってね、ご飯とイモとを混ぜて、あるいはソラマメを入れて、その混ぜご飯が二番目に良いの。一番悪いのは、白ご飯を持って行くの。学校でみんな調べるんですよ。そして、黒板に書いていくんですよ。この学級は何人がイモ、何人が混ぜご飯、何人が白ご飯っていって。イモが一番上だ、黒板に書くのは。あくる日の朝会でみんなに報告するわけだ。そういうような倹約強制があったの」（和田昭穂さん）

「小学校の頃の弁当は、イモと米との混ぜご飯の人が大半でした。戦時中で贅沢をしないことの指導が強かったから。

だからイモを弁当に持っていけば、先生からものすごく褒められよったんです。米が家族で食う分があっても、先生に褒められるために、わざわざイモを持っていったのよ」（原永勇光さん）

打田原地区では、トンはどちらかというと豚の餌にされることが多く、実際に混ぜご飯弁当を食べる時には、トンをよけて白飯だけを食べる子どももいたという。

打田原地区でも鯨浜地区でも、トンは山の段々畑で作られた。

「この付近は、段々畑ばっかりだったの。今はもう山になっているけど。1尋[2]くらいの幅の段々畑だった。今もその跡はわかるよ。僕は段々畑にイモを植えた経験はない。子供の時分で、親がやっていたから」（原永勇光さん）

---

[2] 1.5メートル。

野菜が豊かだった打田原

打田原地区は、野菜づくりが盛んなシマとして有名であった。野菜が豊富に取れ、海も山もある打田原は、ほかのシマからみても、とりわけ豊かだった。

「打田原は、野菜と魚があったから。手花部小学校にいらした校長先生が、『打田原の人はみんな体格が良くて、運動神経が抜群だ』とおっしゃっていたけど。うちの親なんかも『ずっと魚と野菜を食べているからだ』って言っていましたもん。ここのシマが一番農作物ができるところで、またみなさん、野菜づくりが上手だったんですよ」（松崎政枝さん）

奄美大島の本土復帰以前は、どこの家庭でも野菜の種は自家採種であった。当時の主な耕作品目は、ドコネ[3]、タマナ[4]、シマウリ[5]、トッツブル[6]、シブリ[7]、ナブラ[8]、ニージン[9]、フーマムィ[10]、

---

[3] **ドコネ**　アブラナ科ダイコン属ダイコン。

[4] **タマナ**　アブラナ科アブラナ属キャベツ。

[5] **シマウリ**　ウリ科キュウリ属キュウリ。

[6] **トッツブル**　ウリ科カボチャ属カボチャ。

[7] **シブリ**　ウリ科トウガン属トウガン。

[8] **ナブラ**　ウリ科ヘチマ属ヘチマ。

[9] **ニージン**　セリ科ニンジン属ニンジン。

[10] **フーマムィ**　マメ科ソラマメ属ソラマメ。

ジママムィ[11]などである。ターマン[12]は、打田原ではイズンゴの下の田んぼでだけ作ることができた。マンジョイ[13]も、熟す前の青い実を野菜として食べることが多かった。

シブリやトッツブルは連作障害が少ないため、毎年決まった場所に畑ができ、それぞれシブリバテ、トッツブルバテと呼んでいた。シブリとトッツブルを同時に植えるとシブリが優勢になることから、次のような歌もよく歌われた。

トッツブルトッツブル
誰が泣かし
シブリの泣かさんば
誰が泣かし

トッツブルは中身が空洞であることから、この歌は子どもが相手をからかう時にも歌われるという。

---

[11] **ジママムィ**　マメ科ラッカセイ属ラッカセイ。
[12] **ターマン**　サトイモ科サトイモ属サトイモ。田芋。
[13] **マンジョイ**　パパイア科パパイア属パパイア。

野菜は、日常生活にもお祝い事にも欠かせないものである。正月に食べる三献料理でも、一のお膳「トゥリスイムン」にシブリ、三のお膳「ウヮスイムン」にドコネが必ず入る。

果物もあった。代表はバシャウムィ[14]だが、台風に弱いため、育てにくかった。在来のミカンは、豊かな香りがすることから、匂いのするミカンという意味でクサクネィングと呼ばれた。

木の葉やらごみやらを集めて堆肥をつくりよった

１９６０年代に化学肥料を購入するようになるまで、肥料は自家製造するのが基本だった。特に戦時中は、肥料の増産が推奨された。

「戦時中は堆肥増産っちゅうのがあったんです。家畜の糞やら木の枝やら、木の葉っぱやらを集めてね。わしら子どもは少年団で、毎週日曜日に村の道を掃除するのよ。ごみ溜

---

[14] **バシャウムィ**　バショウ科バショウ属バナナ。

めっていうのがあって、そこに木の葉は溜めよったわけ。それをみんな肥料にしよったんです。それを縦横高さで何立方と計算をして競争しよったんです」（和田昭穂さん）

「役場の人が何メーター積み上げたって、各家庭に計りにきよったんです。だから競争よね」（松崎政枝さん）

肥料づくりでは、街路樹や屋敷樹の枝葉、ワンクス[13]やウシンクス[14]、ヤギンクス[15]、トゥリンクス[16]などの家畜の糞、さらにはキョックェ[17]をサンドイッチのように重ねていった。キョックェは、汲み取り式便所から出して樽に入れ、天秤棒で担いで堆肥場まで運んだ。

肥料にキョックェまでを使ったため、ギョウチュウやカイチュウなどの寄生虫もはやった。戦後にも、鯨浜の小学生が寄生虫が原因で亡くなったことがあった。寄生虫の虫下しには、マクリ[18]と

---

[13] **ワンクス**　ブタのフン。
[14] **ウシンクス**　ウシのフン。
[15] **ヤギンクス**　ヤギのフン。
[16] **トゥリンクス**　ニワトリのフン。
[17] **キョックェ**　人糞。
[18] **マクリ**　フジマツモ科マクリ属マクリ。

いう海藻を乾燥させて煎じた茶を用いた。

龍郷に野菜を売りに行きよった

終戦直後、大島紬（おおしまつむぎ）で栄えた龍郷町に、打田原から舟を漕いで野菜を売りにいく人もいた。野菜販売は、貴重な現金収入の手段となった。

「龍郷は紬が盛んなところで、農作物が作られなかったので、ここから季節の野菜を持って売りにいった。ずっと山を越えていって。わたしたちも舟を漕いで売りに行ったんですよ。戦後ですよ。打田原の向かいの岬が龍郷で、安木屋場（あんきやば）、円（えん）、秋名（あきな）と集落がありますけれども、ずっと舟を漕いで、めいめいで売りにいきよった。唯一の現金収入だった。舟で行くと、シマの人がこんなカゴを持って、買いに集まってくるんです。ずる賢い人は持って逃げるっていう。それ

はいつものことで、笑い話になっている。ここから舟で漕いでいくと、1時間かかりました」（松崎政枝さん）

ただし、龍郷町へ行くには、龍郷湾から波の高い外海に出る必要があるため、こうした行商をした人は多くはなかった。

名瀬の青果市場に野菜を毎日持って行きました

奄美大島では本土復帰後に減反政策や農業構造改善事業が始まり、島内の水田のほとんどがサトウキビ畑になった。もともと園芸が盛んだった打田原では、産業としての野菜づくりが盛んになった。

「田んぼは、終戦後は稲を作って食べておったが、稲がつくられんようになってからは、野菜づくりをしておったわけ。田んぼを潰して、その田んぼに、キャベツやらトマトやら



現在の永田橋市場
（奄美市名瀬末広町）

ニンジンやら、野菜を作っておったわけ」（濱田イヅエさん）

名瀬にだるま市場や永田橋（ながたばし）市場といった青果市場が開設してからは、打田原の人々は協力して野菜を出荷した。野菜づくりの目的が、自家消費用から販売用へと変化したのである。野菜づくりはニンジンやトマトから始まり、その後はあらゆる野菜が作目に加わった。

自家採種もあまり行われなくなり、ニンジンであれば「五寸ニンジン」、キャベツであれば「ナガオカ」といったように、市販の品種の種を買って作るよ

うにも変わった。カボチャも「栗カボチャ」のような甘い品種がはやり、トッツブルと呼ばれた在来のヒョウタン型のものは少なくなっていった。柑橘についても、戦後にはポンカン、少し後からはタンカンなどが作られるようになった。

「戦後、結婚して鯨浜から打田原に来て、何十年も野菜づくりをしておったんですよ。名瀬の青果市場に、野菜を毎日持って行きました。百姓は百品作らんば農民にはならんて、一生懸命に頑張った。トマト、ニンジンが主だった。今は集荷車が回ってきているけれども、昔はめいめいで毎日、車に積んで持って行った。うちも旦那と二人で朝5時に起きて車に積んで、名瀬の市場に行って夜が明けるまで待っておって。市場ではセリをしてね。苦労しましたよ」（濱田イヅエさん）

近年は高齢化によって野菜の作り手が減ってきており、野菜づくりの目的も、自家消費用へと戻りつつある。

「旦那が93歳で亡くなってからは何もできらんで、畑はうちの周りだけで一人でフダンソウやら、ホウレンソウやらを作っています。そうせんば体が弱くなるから、やっぱり外に出てやった方が良いと思って頑張っています」（濱田イヅエさん）

また、化学肥料を使ってきた影響なのか、畑の土質が変わってきており、以前はよく育っていたニンジンなどの育ちが悪くなってきているように感じている人もいる。

第三部　うみ

第8章　豊かな海と魚とり

みんな昔は半農半漁だった

「ここに漁師はいない。みんな土地（農地）をもってるから、昔は半農半漁だった。漁業っていうのは年中はできない。天気が悪いと漁にいけないから、その合間は農業をしてる」（和田昭穂さん）

打田原には、専業の漁師はいなかった。打田原の人びとは農地をもっていたので、農業をやったり漁業をやったりと、半農半漁の生活をしていた。農業が落ち着いたころに天気がよければ海に出た。

現在も漁業のみで生計を立てている人はいない。漁に出ている人はいるが、そのような人も、昔と変わらず、農業をやりながら漁業をやっている。ほとんどの人は、農業をしたり勤めに出たりと、さまざまな仕事に従事している。

昼の魚と夜の魚

打田原の海には地名がある。

イシキョの沖にはイショキョゾネがある。その北側にはトーモクゾネがある。オーギワタリなどの岩場には魚がよく集まる。崎原の沖にはハーヤがある。海の名前には、どのような魚が集まるか、誰が発見したか、などの意味が込められており、こうした場所では魚がよく獲れた。

「昼の魚と夜の魚があるんです」（和田昭穂さん）

---

1 **エラブチ** ブダイ科ブダイ属の仲間の総称。

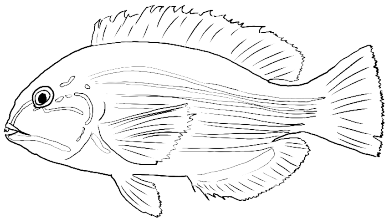
2 **マッコーボー** ベラ科イラ属シロクラベラ。

3 **クサビ** ベラの仲間の総称。

4 **ヒキ** スズメダイの仲間の総称。

5 **ハーム** キントキダイ

マッコーボー（シロクラベラ）



海で獲れる魚は、どの魚でも獲った。ただし昼と夜とで釣れる魚がちがった。

昼は、エラブチ[1]、マッコーボー[2]、クサビ（オークサビ、キークサビ、ハマクサビ、スナクサビなどを含む）[3]、ヒキ（アヤビキ、シュービキ、クルビキなどを含む）[4]、ハーム[5]、カタヤス[6]、ヤチャ[7]、ウルッパ[8]、スズ[9]、ヒューヌユー[10]、カツオ、マグロ、フグシャ[11]、ムツィックワ[12]、ヤマトゥブ[13]などの魚が獲れた。

「夜は夜でまた楽しみがあったのよね。夜の魚を釣るわけ」（原永勇光さん）

科キントキダイ属キントキダイ。

[6] **カタヤス**　オジサンなど、ヒメジの仲間の総称。

[7] **ヤチャ**　カワハギの仲間の総称。

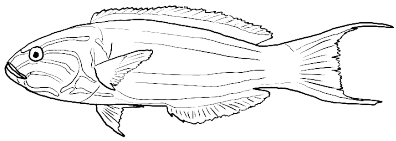
[8] **ウルッパ**　アジ科ムロアジ属ムロアジ。ウルメとも。

[9] **スズ**　サヨリの仲間の総称。

[10] **ヒューヌユー**　シイラ科シイラ属シイラ。マンビキとも呼ぶ。

[11] **フグシャ**　ヤガラの仲間の総称。

[12] **ムツィックワ**　フエフキダイ科ノコギリダイ属ノコギリダイ。



キークサビの一種（ヤマブキベラ）

夜になると、タマン[14]、クチナギ[15]、ウンギャルマツ[16]、サンバラダイ[17]、マダイ、チヌ[18]、ネバリ[19]、ハーズィン[20]、フトゥルキ[21]、スィビ（キースィビ、ハースィビなどを含む）[22]、ガツン[23]、ハーム[24]、クブシムィ[25]などの魚が獲れた。

スルン[26]やウルム[27]、ガツン[28]などの魚は昼も夜も獲ることができた。

ハダラ[29]、ムジン[30]、シュク[31]、スクラ[32]など、季節ごとに湾内に寄ってくる魚もいた。

子どもの頃から海ばっかり

打田原の人びとは、小さい頃から魚釣りや潜り漁、磯歩きをするなど、海

---

[13] **ヤマトゥブ**　フエダイ科フエダイ属ヨスジフエダイ、ロクセンフエダイ。

[14] **タマン**　フエフキダイ科フエフキダイ属ハマフエフキ。

[15] **クチナギ**　フエフキダイ科フエフキダイ属イソフエフキ。

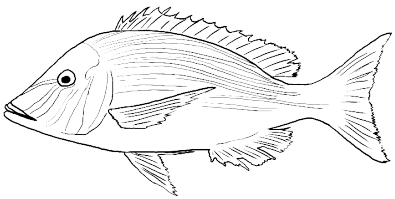
[16] **ウンギャルマツ**　フエダイ科アオダイ属アオダイ。

[17] **サンバラダイ**　フエダイ科フエダイ属センネンダイ。

[18] **チヌ**　タイ科クロダイ属クロダイ。

[19] **ネバリ**　ハタの仲間の

タマン
（ハマフエフキ）



と親しんだ生活を送っている。

原永勇光さんも小学生の頃から海に行って魚を獲っていた。

「子どもの頃からもう海ばっかりよ。小学校の頃から泳いでおった。ちっちゃい銛を自分でつくって、それでこんな5寸くらいの魚を獲りよった。3匹くらい突いたらもう最高だった。ガプクサビ[33]は鱗も柔らかくて、おいしいのよ」（原永勇光さん）

原永勇光さんは、自転車の車輪部分についている細い針金をヤスリで研ぎ、

総称。

[20] **ハーズィン**　ハタ科スジアラ属スジアラ。

[21] **フトゥルギ**　フエフキダイ科フエフキダイ属アマミフエフキ。

[22] **スィビ**　フエダイの仲間の総称。

[23] **ガツン**　アジ科メアジ属メアジ。

[24] **ハーム**　キントキダイ科チカメキントキ属チカメキントキ。

[25] **クブシムィ**　コウイカ科コウイカ属コブシメ。

[26] **スルン**　ニシン科キビナゴ属キビナゴ。

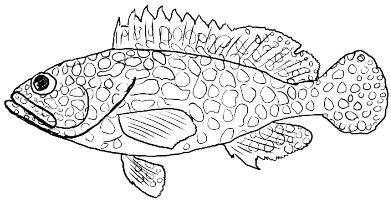
[27] **ウルム**　アジ科ムロアジ属ムロアジ。

それを竹の棒にくっつけて、手製の銛（もり）をつくった。それを持って海へ向かった。

魚釣りもした。

浜を歩くと、スタナビラ[34]がいた。

「そこの浜を歩けば、スタナビラっていう魚がいて、釣れるときは14〜15匹くらい釣れた。うちにもって帰ったら、全部から揚げで食べよったけどね。ちっちゃい頃から魚釣りは浜でよくやりよった。魚釣りはひとつの自給自足のためのもので、農作業の時間が空いたときにはちょっと



ネバリの一種（カンモンハタ）

---

[28] **ガツン**　アジ科メアジ属メアジ。

[28] **ハダラ**　トウゴロウイワシの仲間。

[30] **ムジン**　ニシン科ミズン属ミズン。

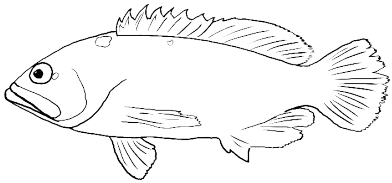
[31] **シュク**　アイゴの仲間の稚魚。

[32] **スクラ**　ボラの稚魚。

[33] **ガプクサビ**　ベラ科テンス属ヒノマルテンス。

[34] **スタナビラ**　アジ科コバンアジ属コバンアジ。

出かけていって、魚釣りしてね。朝出たら夕方帰ってくるのよ。そうすると、エラブチとか、大きな魚も釣れた」（原永勇光さん）



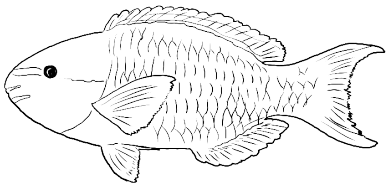
ハーネバリの一種
（ニジハタ）

打田原では、子どもの頃からすでに、海が生活の場のひとつだった。大人にとっても、生活を立てるうえで魚釣りは欠かせないものだった。

エラブチ釣り

エラブチがよく釣れた。

「エラブチがよく釣れたよ。多いときはこんな大きなものを20匹



エラブチの一種（ヒメブダイ）

あまり釣ってきた。たくさん釣れたときにはあちこち近くの家に分けてね。そしたら大喜びして。そうするとやっぱり何かのときにお返しがきたり、損がないわけよ」（原永勇光さん）

エラブチは、イショマヤ[35]を釣り針につけて、一本釣りで獲った。イショマヤは磯にたくさんいたので、それをヒトツバグィ[36]の枝でたたいて釣りの餌にした。

撒（ま）き餌には川ガニを使った。だからエラブチを釣りにいく前には、田んぼでカニを捕まえた。田んぼにいくと、

---

[35] **イショマヤ**　フナムシの仲間の総称。

[36] **ヒトツバグィ**　マキ科マキ属イヌマキ。

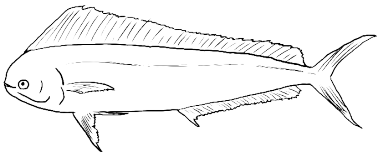
カニの巣穴がたくさん開いていた。その穴にカニが入った直後に棒を突き刺し、穴からカニを引っ張り出した。捕まえたカニは、イビラク[37]に入れて保管した。

「日曜日の天気がいいときには、父に誘われて、撒き餌のカニをもって釣りに連れて行かれたよ。そうして魚を釣ってきて、昼飯のときにブダイの刺身を酢味噌で食べるともう、おいしかったね」（原永勇光）

原永勇光さんのエラブチ釣りの思い出は、楽しいものだけではない。川ガニを撒き餌にするには、海に撒く前に叩き潰さないといけない。そうするといやなにおいがした。それが尾を引いて、船に酔うこともあった。エラブチ釣りには、楽しかった思い出もあるし、反対に、苦しかった思い出も詰め込まれている。

---

[37] **イビラク**　魚籠（びく）。



ヒューヌユー、またはマンビキ（シイラ）

ヒューヌユー釣り

9月頃、奄美大島にサシバ[38]が渡ってくる。この季節になると、打田原集落の沿岸にヒューヌユーが近寄ってきた。11月頃までヒューヌユーを釣った。

「マンビキはサシバが渡ってくる頃に来るのよ。マンビキのことをヒューヌユーっていうんだ。ヒューツルー、ヒュー釣りなさい、とサシバが鳴くんだ」（和田昭穂さん）

打田原では、小さな舟をもっている家庭が数軒あった。その舟に乗り、午

---

[38] **サシバ**　タカ科サシバ属サシバ。

前2時頃、漁場へと向かった。朝になると、ヒューヌユー釣りを終えて浜に戻った。

「打田原では漕ぎ舟をもっている家が4～5軒あった。シイラ釣りに行くときは、持ち主のほかに、あと2人くらいが同じ船に乗って出かけよったのよね。最初は3名で漕いで、うしろの人が曳縄を持っているわけ。曳縄を持ちながら漕いでいるわけ。『きたー』っちゅうと、一所懸命うしろの人は引っ張る。シイラっていうのは群れをなしてわーっと舟に集まってくる。そしたらあとの2人はもう櫂などは置いて、自分が準備した道具を海に投げるわけ」（原永勇光さん）

ヒューヌユーを釣るときは、1人あたり3つくらいの道具（仕掛け）をつくって持って行った。イカを餌にすることもあれば、サデク[39]を使って仕掛けをつくることもあった。イカを使う場合は、

[39] **サデク**　ヒガンバナ科ハマオモト属ハマユウ。

夜のうちにイカを釣った。そしてそれにギシキョ[40]の身をひっかけた。サデクを使う場合は、サデクをイカに似せて切り、それと一緒にギシキョを釣り針にひっかけ、疑似餌のようなものをつくった。ヒュンニャ[41]の身もヒューヌユーを釣るための餌になった。

これらの仕掛けを海に投げ込むと、3つともヒューヌユーが食いついた。それを釣り上げ、舟に入れると、一緒に引き上げた道具がもつれて、それをほどくのに時間がかかった。

大漁のときは、10~20匹のヒューヌユーが釣れた。

浜に戻ると、同じ船に乗っていた人たちでヒューヌユーを分けた。ヒューヌユーを分けるときは、たとえば3人で漁に出た場合には、釣った魚を5等分し、その1つ1つのまとまりを1人前とした。漁に出た人は、1人1人前の取り分をもらった。ただし舟の持ち主は、舟代としてほかに2人前の取り分があったので、それと合わせて3人前の魚をもらっていった。

ヒューヌユーは、各家庭で好きなように処理された。たいてい

---

[40] **ギシキョ** 二枚貝の総称。

[41] **ヒュンニャ** シオサザナミ科マスオガイ属リュキュウマスオ。

は干物か燻製にした。ヒューヌユーを三枚におろして塩をまぶし、それを竹の先に吊るして、高倉の中にさげておく。そうして乾燥させた。

「マンビキなんかは塩漬けにして、倉の軒にさげて乾燥させた。正月なんかにはそれを戻して食べた。サンゴン[42]の2回目の刺身は必ずマンビキの塩漬けを戻したやつだ。それを2切れずつ入れる」（和田昭穂さん）

ヒューヌユーは日々の生活の足しになった。保存食としてのヒューヌユーは、正月の料理には欠かすことのできないものであり、特別な行事食としても重宝された。

おかずとり、楽しみとしてのサデスキ

網漁もした。

---

[42] **サンゴン**　三献料理のこと。正月など、行事や祝いの席で出される料理。一の膳、二の膳、三の膳と、3回に分けてそれぞれ異なる素材を使った料理が出される。打田原では、一の膳には鶏肉とシブリ（トウガン）の吸い物、二の膳にはマンビキの刺身、三の膳には豚肉と野菜（大根など）の煮物が出された。

ムロアジを獲るときは、船から平たい網を下ろし、その周辺に餌を撒き、そこに魚が来たら網を上げた。夜は灯りを使って魚を集めた。丸い網を使って集まった魚を獲った。ほかにも待ち網や追い込み網などをやった。

「子どもの頃、浜が真っ黒くなるぐらい、キビナゴとか小さなサバが寄りよったのよ。そういう魚をサデで獲った」（原永勇光さん）

網漁に使う漁網のひとつをサデといった。

打田原では数軒の家がサデを持っていた。網の目は細かく、幅20～30メートル幅、高さ1メートルほどの大きさだった。網の錘（おもり）（沈子）にはサデムック[43]が使われた。この網で魚を囲いこみ、浜に引き揚げた。

スルンやオーサバ[44]、シュク、スクラなどの魚が群れて沿岸に入っ

---

[43] **サデムック**　タカラガイ科キイロダカラ属ハナマルユキなどの貝殻。

[44] **オーサバ**　サバ科グルクマ属グルクマ。

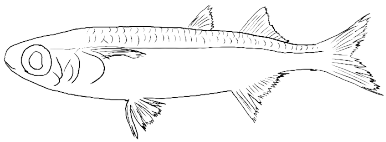
てくる季節になると、みんなでサデを引いた。サデで魚群を囲い込む漁をサデスキといった。

「『スルンが来た』って大声でみんな呼ぶのよ。それでみんな集まってきて、サデを持って浜に下りるわけ。女の人なんかもあいだあいだに入るのよ」（和田昭穂さん）

サデでスルンを獲る漁は、スルンスキともいった。

魚が浜に寄ってきていることを見つけた人は、魚が寄ってきていることをほかの人たちにも大きな声で知らせた。その知らせを受けた人たちが浜に集まってサデを広げ、魚を囲むように網を引いた。漁には集落のほとんどの人が参加した。

獲った魚は、漁に参加した人たちで平等に分けた。ただし、サデの持ち主は網を出した分の分け前がべつにもらえたので、みんなより少し多めに魚を持って帰った。



ハダラの一種
（トウゴロウイワシ）

「夜はサデを引いてハダラスキをしておったがね」（濱田イヅエさん）

夜はハダラスキをした。

ハダラスキでは、サデを使ってハダラを獲った。サデを広げながら海面をたたいた。そうすると、ハダラが海面を跳ね、網の中に飛び込んできた。

ハダラスキは青年団の若者たちが中心になって網を引いた。若い人たちの遊びのひとつでもあった。

「月の晩に、青年団とか若いのが

集まって、サデ引きをするのよ。遊びも含まれているだろうけど。その辺に魚は来ているんだから、つぎつぎ浜で網を引いていくのよ。魚はあんまり獲れなかった」（和田昭穂さん）

「海の中に入ってびしょぬれになっても、小さなハダラックワを10匹しかもらえない日もありますよ。それでもみんなしんどいとも思わなかった。みんなでやるっていうことがやっぱり楽しいんですよ」（和田昭穂さん）

サデスキは、おかずとりでもあったけれど、みんなの楽しみとしての意味も大きかった。だから網を引くためにどれだけずぶ濡れになっても、また、魚がぜんぜん獲れなくても、気にならなかった。とにかくみんなで網を引くことが楽しかった。

現在はサデをやっていない。戦後まもなくして、自給自足の生

活が遠ざかると、打田原でサデを引くことはなくなった。

ダイナマイトで魚を獲る

太平洋戦争のあと、機雷があちこちの浜に流れてきた。打田原の浜にも日本軍の機雷が流れ着いた。その機雷から火薬を取り出して小分けにし、ダイナマイトをつくった。ダイナマイトはトンと呼ばれた。

ダイナマイト漁が流行った。トーッン、という音を鳴らして爆発するので、ダイナマイト漁をトンイショといった。

「昔は機雷が流れてきたんだよ。それをみんなシマの人が割って、これぐらいずつ分けて、ダイナマイトを投げて魚を獲りよったよ」（松崎政枝さん）

スルンやオーサバなど、群れをつくる魚にダイナマイトを使っ

た。ダイナマイトを投げると、一発で魚は全滅になり、寄ってきた魚がぜんぶ獲れた。

トンイショは多くの地域で行われていた。喜瀬集落出身の里和郎さんはその様子をおぼえている。

「１９７０年代くらいまでは、トンでよく魚を獲っていたんだ。その時代までトンがありました」（里和郎さん）

打田原のとなりの前肥田集落でもトンイショをしていた。そこにはナハッチュと呼ばれる沖縄系の漁民たちが移り住んできていた。戦後、彼らは、浜に流れ着いた機雷から雷管をはずし、その中から火薬を取り出して使っていた。

当時、闇商人が、内地の炭鉱から雷管と導火線を闇船で運んできていた。闇商人から仕入れた雷管と導火線を、機雷から取り出した火薬につなぐとダイナマイトができあがった。それを漁に使っ

ていた。

どの魚を狙うか、海の深さはどのくらいか、魚までの距離はどのくらいか、そんなことを計算に入れて、ダイナマイトにつける導火線の長さを決めた。

「何秒後に爆発させるか、魚の種類ごとに時間を計算して、導火線の長さを決める。その導火線にマッチの頭をひっつけておいて、下にあるダイナマイトをマッチに擦るわけ。そしたら導火線に火がつくでしょ。それを投げるんですよ。計算通りの時間に破裂したら、その魚は全部やっつけられる。これがダイナマイトの密漁法なんですよ」（和田昭穂さん）

事故もあった。ダイナマイトが暴発したり、投げるタイミングを誤ったりして、大けがをする人もいた。命を落とす人もいた。

「ダイナマイトで自爆した人もいたよ。うちの親なんか、1回分ずつを丸めて土嚢で縛って、軒下とかあっちこっちに隠しておったよ」（松崎政枝さん）

ほかの集落の人が、ダイナマイト漁で獲った魚を打田原に持ってきて、その魚をおかずにごはんを食べていくことがあった。

「龍郷町で魚とりをしている人だけど、あの頃の多くはダイナマイトで漁をしよるわけよ。それでたくさん魚を獲ると、今度はその人が打田原に来て、ご飯が食べられそうな家はどこだろうかって見当をつけて、そこへ魚をどっさり持ってきて、その魚を炊いて、炊いた魚と一緒にサツマイモを食べていたよ。そういった人が来ると、魚がいっぱい食えて、喜びおったわけ」（原永勇光さん）

龍郷町の人は、ダイナマイト漁で大量の魚を獲ると、打田原に魚をもってくることがあった。そういうときには、魚がたくさん食べられるので、うれしかった。

打田原の人が魚をたくさん獲ったときには、内陸の集落へ魚をもっていくことがあった。

笠利町内の平(たいら)集落は海と接していないため、魚や塩が手に入りにくかった。そのため、平集落から打田原集落に魚や塩を買いにきたり、打田原集落から平集落に魚や塩を売りにいったりした。ときには、打田原産の魚や塩を、平集落でつくった砂糖と交換することもあった。

ずる賢さも生かされた。

「高校生のとき、近くでダイナマイトを投げそうな舟を見つけて、途中までついて行くと、魚が裏まで流れているのよ

ね。ダイナマイト漁で浮かせた魚は誰がとってもいいようになっていた。それでたくさんとると、見つかる前にそろそろ帰ろうか、ということで逃げて行った。今度はその魚を集落や近くの集落へ持って行って売れば、高校の授業料の足しになりよったよ」（原永勇光さん）

当時学生だった原永勇光さんは、ダイナマイトを投げそうな舟のあとを追い、その舟がダイナマイトを投げて魚が浮いてくるのを見計らってはその魚を拾い、舟主に気づかれないように、魚を持ってその場を立ち去った。手に入れた魚は近隣の集落で売りさばいた。その売り上げは、学校の授業料の足しになった。

「ここは魚が獲れる。とにかく魚は豊富にあった」（濱田イヅエさん）

打田原の人びとにとって、海は常に身近な存在だった。農業を中心に生活を立て、おかずに困れば、海に行って魚を獲った。海に通う頻度は少なくなったが、いまも昔も、打田原の人びとと海との距離は近い。海の様子は少しずつ変わってきているが、いまでも海に出かけると元気になるという人もいる。

打田原には、いまも専業の漁業者はいない。魚とりは、自給自足の生活に厚みをもたせたり、日々の生活に楽しみをつけ足したりするものだった。

第9章　生活を支えるイショアキ

フノリは摘むもの、オーサは掻くもの

打田原周辺の浜辺や磯場では、いろいろな貝や海藻（海草）を採ることができる。磯を歩いて魚介類や海草・海藻類を採ることをイショアキ（磯歩き）やカチイショ（陸から歩いて行く漁）といった。イショアキはおもに女性がやっていた。家族の生活を支えるだいじな営みでもあった。

「イショアキは家族の生活の営みにとってはいいんですよ。食料確保のひとつの場でもあるわけです。採ってきたものを食べるというのはごちそうなんです。たとえば、15時に潮が引いたらその時間に海に行ってきて、夕ごはんにはそ

れがおかずに出てくる。そういう生活の中のひとつの営みとして重要なしごとだったんですよ」（和田昭穂さん）

磯ものの季節になると、人びとは潮のみちひきを見て海へと向かい、オーサ[1]やフノリ[2]など、多くの磯ものを採った。

「言葉としては、フノリツミとオーサカキ。フノリは摘(つ)むもの、オーサは掻(か)くもの」（和田昭穂さん）

1～4月頃まではフノリツミの季節



フノリ

---

[1] **オーサ**　ヒトエグサの仲間。アオサ。

[2] **フノリ**　フノリ科フノリ属のハナフノリ、フクロフノリ、マフノリなど。

だった。フノリを採ることを、フノリツミといった。岩にくっついているフノリを、指で摘まんで採った。

フノリの用途は多岐にわたった。

「フノリはいくらでも採れよったの。フノリを採って、水で何回もさらして、それを広げて干して、それから紬を糊づけした」（松崎政枝さん）

フノリは、自家用として使うもののほかに、大島紬の糊として縫製業者に売ったり、漆喰（しっくい）の材料として建築業者に売ったりすることもあった。



オーサカキ（アオサ掻き）

食べてもおいしかった。フノリを煮て、野菜と一緒に固め、寒天のようにして食べた。

4～5月と7～8月にはイギスィが採れる。イギスィ[3]もフノリと同じ食べ方をした。イギスィを煮て野菜と一緒に固め、寒天のようにして食べた。味噌漬けにして食べるとおいしかった。

アカイギスィ[4]もあった。アカイギスィは、生野菜などとあわせてサラダの材料にした。アカイギスィは打田原には生えないので、東海岸の海まで採りにいった。しかし空港ができてからは、アカイギスィを見なくなった。

暮らしの中の海草／海藻

1～3月頃まで、打田原の磯場にオーサがつく。

オーサは、二枚貝の殻で掻いて採るか、手で掻いて採る。2～3月は、オーサカキの季節だった。

---

[3] **イギスィ**　ミリン科キリンサイ属のキリンサイの仲間。

[4] **アカイギスィ**　和名不明。

「オーサはみんな採って、少し砂がついてるから、それをきれいに洗って干す。海の潮で育ったものだから、潮を汲んできて、それで何回も洗う。天気がいいときは、オーサを紙にきれいに広げて干して、乾燥させてから冷蔵庫に入れて使いよったわけ。てんぷらとかにして食べた」（松崎政枝さん）

オーサを採ってくると、きれいに洗い、それを乾燥させて保存していた。それを汁物に入れたりてんぷらにしたり、いろいろな料理に使った。

3月には、立神やフースィにイワノリ[5]がついた。イワノリをそのまま素手で摘むと、表面がつるつるとすべってつかみにくかった。だからジルーヌフェーグヮー[6]をまぶし、その灰ごとイワノリを摘み取った。

---

[5] **イワノリ**　和名不明。

[6] **ジルーヌフェーグヮー**　囲炉裏の灰。

スノリ[7]も採った。

5～6月、打田原地区や崎原地区の浜辺には、スノリが生えたので、それを採った。スノリは酢の物にして食べることが多かったが、おすましやおじやに入れて食べることもあったし、また、てんぷらにもした。現在は、天然のスノリをわざわざ採ることはせずに、養殖のスノリを買って食べることが多い。

マクリ[8]は虫下しとして使った。学校で飲まされることが多かった。

シルナ[9]は用安(ようあん)集落や前肥田集落の海で採った。シルナは生えている場所が少ないので、誰かが採るとすぐになくなった。シルナは湯がいて食べた。大島紬の糊にもした。

ビル[10]は細いものと太いものがあった。やわらかいものはおいしく食べることができた。しかし硬いものにあたると、いくら噛んでも噛みつぶすことができず、ゲッタマル[11]を噛んでいるようで、おいしく食べることができなかった。

---

[7] **スノリ**　ナガマツモ科オキナワモズク属オキナワモズク。

[8] **マクリ**　フジマツモ科マクリ属マクリ。別名カイニンソウ。

[9] **シルナ**　オゴノリ科オゴノリ属ユミガタオゴノリ。

[10] **ビル**　ミル科ミル属モツレミル。

[11] **ゲッタマル**　ゴムまり。

打田原の人びとの生活に欠かせない海藻として、コンブがある。コンブは、野菜や肉と一緒に炊いて食べた。コンブと野菜などを一緒に炊いた料理は、ヤブシン（屋普請）や田植えなどでユイタバをしたときのまかない食として欠かせなかったし、年中行事のときには必ず出される料理だった。しかしコンブは打田原近海では採れないので、昔から買って食べていた。ワカメも昔から食べているが、コンブと同じように、打田原近海では採れないので、買って食べた。

暮らしの中の貝

トビンニャ[12]がよく採れた。トビンニャは潮が引いているときに素潜りで採った。

「昔はトビンニャがいっぱいいたよ。ザルを担いで行けば、そのザルの半分くらいはトビンニャが採れたよ」（前田幸枝

[12] **トビンニャ**　ソデボラ科マガキガイ属マガキガイ。



トビンニャ
（マガキガイ）

さん）

打田原の海にはトビンニャがたくさんいた。3月の節句の頃には、沖のほうから浅場のほうにトビンニャが移動してきたので、それを拾うように採った。しかし最近はトビンニャがあまり見られなくなった。アナゴンニャ[13]も同じように、最近では見られなくなっている。

ほかにもたくさんの貝が採れた。カタンニャ[14]やヤクゥゲェ[15]、ヌズルンニャ[16]、アスカヤンニャ[17]、タマンニャ[18]、マシュンニャ[19]、トゥイチンニャ[20]、ユガグチンニャ[21]、ナブンニャ[22]、グズィ

---

[13] **アナゴンニャ**　ミミガイ科ミミガイ属トコブシ。

[14] **カタンニャ**　リュウテン科リュウテン属チョウセンサザエ。

[15] **ヤクゥゲェ**　リュウテン科リュウテン属ヤコウガイ。

[16] **ヌズルンニャ**　ミミガイ科ミミガイ属ミミガイ。

[17] **アスカヤンニャ**　シャコガイの仲間。

[18] **タマンニャ**　ニシキウズの仲間。

[19] **マシュンニャ**　ザルガイ科オオヒシガイ属カワラガイ。

貝採り



マ[23]、イシダタミ[24]、シャーダリンニャ[25]、ブランニャ[26]、カガンニャ[27]、シュフキ[28]などは食用になった。

トゥイチンニャと似た貝で、マナツィンニャ[29]がいるが、食べるといがらっぽいので、これは食べなかった。また、ビッキャムック[30]は中身が取り出しにくいので食べなかった。ムィクランニャ[31]のように、殻がぼこぼこした貝もあまり食べなかった。カムィンツムィ[32]は岩場にたくさんいて、採って出汁用にする人も奄美にはいるが、打田原ではあまり食べる人はいなかった。

貝の用途は広かった。

ギシキョンニャ[33]はイカ釣りやヒュー

---

[20] **トゥイチンニャ** アマオブネガイ科コシダカアマガイ属コシダガアマガイ。

[21] **トゥイチンニャ** フネガイの仲間。

[22] **ナブンニャ** カサガイの仲間。

[23] **グズィマ** ヒザラガイの仲間。

[24] **イシダタミ** イシダタミの仲間。

[25] **シャーダリンニャ** リュウテン科リュウテン属カンギク。

[26] **ブランニャ** フジツガイ科ホラガイ属ホラガイ。

[27] **カガンニャ** イタヤガ



サデムック（ハナマルユキ）

ヌユー釣りの餌にした。また、ヒュンニャ[34]もヒューヌユー釣りの餌にした。ヒュンニャを採ってきたら、釣りの餌にするため、イビラクに入れて海に活けておいた。

マヤンニャ[35]はあまり採れなかったが、採れたときには家に置いたり吊るしたりして、魔除けにした。

サデムック[36]はサデの錘になった。ブランニャは人を集めたり時間を知らせたりするための合図を出すときに吹いて鳴らした。

遊び道具にもなった。

子どもたちは「ムック遊び」というタカラガイ（ムック）を指ではじいて

イの仲間。

[28] **シュフキ**　潮を吹く二枚貝の仲間。マシャコレニャとも。

[29] **マナツィンニャ**　アマオブネガイ科コシダカアマガイ属アマオブネガイ。

[30] **ビッキャムック**　タカラガイ科キイロダカラ属キイロダカラ。

[31] **ムィクランニャ**　レイシガイなどアクキガイの仲間。

[32] **カムィンツムィ**　ミョウガガイ科カメノテ属カメノテ。

[33] **ギシキョンニャ**　イガイ科ホソスジヒバリ。

ぶつけ合う遊びをした。「ムックしよう」といって数人で誘い合い、ムックをおはじきとみなして、それを取り合った。イチジュウムック[37]やニジュウムック[38]、サンジュウムック[39]、ヨンジュウムック[40]など、横じまの本数によってムックの価値（＝強さ）が変わった。それぞれが2個ずつくらいのムックを最初に出し、調子をとるための歌をうたいながら、貝と貝とのあいだを通すように自分の貝を指ではじいた。そうしてその先にあるねらいのムックにぶつけることができた場合には、そのムックを相手から奪いとることができた。ただし横じまの本数が多いムックを出されると、本数の差の分を返さないといけなかった。なおムック遊びでは、ねらいの貝はあらかじめ指定しなければいけなかった。また、貝をはじく回数も先にみんなで決めておいた。

　ブトゥンニャ[41]では駒まわしをした。ブトゥをまわして、たがいのブトゥをぶつけ合うブトゥックワトゥラワシ（闘貝）もした。回転が止まるまで勝負は続き、どちらかのブトゥが寝転がると勝

---

[34] **ヒュンニャ**　シオサザナミ科マスオガイ属リュキュウマスオ。

[35] **マヤンニャ**　スイジガイやクモガイなど、トゲのあるソデボラ科の貝。

[36] **サデムック**　タカラガイ科キイロダカラ属ハナマルユキ。

[37] **イチジュウムック**　ウシムック＝ムラクモダカラ、ハチジョウダカラ、ホシダカラなど。

[38] **ニジュウムック**　ヒメハラダカラなど。

[39] **サンジュウムック**　ウキダカラ、エダカラ、タルダカラなど。

[40] **ヨンジュウムック**　ク



ブトゥンニャ
（片側の尖った貝）

敗を決した。

夜はイザリに

「昔は夜は灯りがたくさん並んで、ちょうちん行列のようにイビ[42]獲りなんかをしよった」（濱田省二郎さん）

10～3月頃までは、冬の潮（季節によって潮汐の干満の時間帯がかわる）になり、夜間に潮が引くようになる。この期間は、灯りをもって、イザリ[43]をした。イザリでは、タコやエビ、魚など、いろいろなものが獲れた。

ロダカラなど。

[41] **ブトゥンニャ**　イモガイの仲間のように、片側の尖った貝の総称。

[42] **イビ**　イセエビ科イセエビ属の総称。シマイセエビ＝アオエビ、カノコイセエビ＝アカエビ、ゴシキエビなど。

[43] **イザリ**　夜間の灯火漁。

「製糖工場でサトウキビの汁をとると、そのキビのかたちのまま、かすが出てきます。ガスランプがない時代に親なんかはそれをいっぱい束ねて松明をつくってイザリをしよったよ。そこらへん歩くだけでエビなんかもいて、獲物がいっぱいいたよ。わたしはイザリではスガリ[44]なんかを獲った」

（松崎政枝さん）

イザリでは、スガリなどが格好のターゲットになった。スガリは味噌漬けにして食べるとおいしかった。

イビも獲った。

イビは海の中の大きな岩に棲んでいた。だから海の中に潜って獲った。海中に潜っていくと、グイグイとイビが触覚を動かしている音が鳴るので、その音を聞くと、イビヤ[45]の場所がわかった。イビヤを見つけると、イビガギ[46]を使ってイビを獲った。

---

[44] **スガリ**　マダコ科カクレダコ属ウデナガカクレダコ。

[45] **イビヤ**　エビの巣。

[46] **イビガギ**　イビを獲る鉤（かぎ）。

「イビは赤いのと青いのとがいるんだ。あまり魚がとれなかったときに、ほなイビでも獲ろうかと、2～3匹獲って帰るんです。いっぱいいるんですよ。イビガギっていうイビを引っ掛ける鉤を使って獲るんです」（和田昭穂さん）

イビは魚獲りの帰りに獲った。魚とりの成果がなかったときには、その帰りにイビを獲り、それを持ち帰っておかずにした。

シキリ[47]も食べた。打田原には数種類のシキリがいた。そのうち、ハマジキリを獲って食べた。ハマジキリの腹を裂いて内臓をとり、きれいに洗ったあと、酢味噌で和えて食べたり、炒めて食べたりした。

カニと赤ちゃん

アマン[48]は釣りの餌にした。アダネグィ[49]の下に行くと、熟した

[47] **シキリ**　ナマコの総称。

[48] **アマン**　ヤドカリの総称。

[49] **アダネグィ**　タコノキ科タコノキ属アダン。

アダネギの実を食べるためにアマンが群がっていたので、たくさん獲ることができた。またアダネグィの下に米ぬかを撒けば、数時間でアマンが集まってきた。

昔はウミガンックヮ[50]を赤ちゃんの頭に這わせる慣習があった。ウミガンックヮを3匹くらい捕まえてきて、潮水を入れた茶碗に入れておき、そのウミガンックヮを赤ちゃんの頭の上に乗せて這(は)わせた。

「赤ちゃんが生まれたら、カニのように元気に育ちなさい、健康に育ちなさい、ってカニを体に這わすんじゃがね。昔したことがあるよ」（前田幸枝さん）

磯場や浜辺の生き物は、人びとの日々の食生活を支えるだけでなく、集落の風習とのかかわりもあった。

---

[50] **ウミガンックヮ** スナガニ科スナガニ属ミナミスナガニなどの小さなカニ。

ガスィツィ拾い

ガスィツィ[51]がよく採れた。

「昔はテル[52]を担いでガスィツィを拾いに行きよったよ。首のところまで潮に浸かって、もうぜんぶ濡れた。ザルを担いで、ウニがいたら網で拾って、それをザルに入れよった。それで生活しておったんど」（前田幸枝さん）

ガスィツィは餌になるモ[53]についた。昔はモがたくさん生えていたので、ガスィツィがたくさんいた。モの下を足でさぐると、ウニが足にあたるので、それを拾ってテルに入れた。

採ってきたガスィツィは、保存食にして食べた。ガスィツィを塩辛にして置いておくと、脂がのっておいしくなった。ガスィツィに塩をたくさん入れ、それを夏まで置いておき、食べるときには、サツマイモにのせて食べた。

---

[51] **ガスィツィ**　ラッパウニ科シラヒゲウニ属シラヒゲウニ。

[52] **テル**　竹製の背負い籠（かご）。

[53] **モ**　ホンダワラ科ホンダワラ属キレバモクなど。

ガスィツィは商売にもなった。平成のはじめの一時期には、ガスィツィの身を買い、それを瓶に詰めて売っていた。

「うちなんかはウニを製造しておったのよ。みんな小屋をつくって、女の人なんかが獲ってきたウニを買って、それを製造して送ったよ。ガスィツィ、その時代はいっぱいおったね」（濱田イヅエさん）

ガスィツィには、スィツィガスィツィとシバリガスィツィがいた。

スィツィというのは節のことで、スィツィガスィツィは旬（食べごろ）のガスィツィをあらわしている。シバリというのは、小便のことで、水分の多いガスィツィをあらわしている。つまり中身の詰まったのがスィツィガスツィで、中身がからっぽで水分しかないのがシバリガスツィであり、季節によって呼び名が変わっ

た。

最近、打田原の海には、モが少なくなった。餌になるモがなくなると、ガスィツィが寄りつかなくなった。いまの打田原では、ガスィツィがほとんど見られなくなった。

クジラとのエピソード

ザン[54]が笠利湾に入ってくることがあった。

喜瀬集落の沖合には、大潮の干潮時になると姿をあらわす、カクレハマがある。そこに生えているダネという海草を食べるためにザンが近くまで寄ってきた。

「昔はザンっていうのもいたよね。顔が馬と似てるの。ばらばらとかたいヒゲが生えていて、肌がざらざらして気持ち悪かった。鯨浜の親戚からその肉をもらったけど、わたしはああいう動物とかは好きじゃないから食べなかった」（松

---

[54] **ザン** ジュゴン科ジュゴン属ジュゴン。

崎政枝さん）

松崎政枝さんは、30～40年前に、鯨浜の人たちが捕まえたザンの肉を親戚からもらったことをおぼえている。しかし体中に生える毛や肌の触感がいやで、その肉は食べなかった。なお打田原では、寒さや恐怖を感じたときに出る鳥肌のことをザンヌキといった。

湾内にグズィラ[55]が入ってくることもあった。

戦後、まだ物資が少なかった時代に、数年にわたってグズィラが湾内に入ってきたことがある。本土復帰直前のことだった。

「戦後、非常に食糧難でモノもない、そんなときに何年間か続けてクジラの大群が赤木名の浜とか喜瀬の湾とかにきたんですよ。それを捕りました。最初の年は、たくさんの群れの中から7～8頭しか捕れなかった。2年目にはみんなが協力するようになったんです。最初はみんなで一頭を捕っ

---

[54] **ザンヌキ**　ジュゴンの毛、という意味。

[55] **グズィラ**　クジラの仲間の総称。

ていたんだけど、もうあんまりたくさん来るもんだから、こんどは1人で一頭ずつ捕れるようになったんだ」（和田昭穂さん）

グズィラの群れが来て2年目、それまで個人でやっていたクジラ漁を、みんなで協力してやるようになった。満潮のときにグズィラが入ってくるので、小さな舟を横並びにして沖側にまわりこみ、陸側に追い込んでいった。グズィラが沖に逃げようとすると、櫂で船体をたたいて大きな音を出し、それに驚いて陸側に向かうように仕向けた。徐々に追い込みながら、潮が引いてきたらいっせいに舟を降り、銛や斧でグズィラの首あたりを切った。海には血が流れ出し、それを見たほかのグズィラは暴れるように陸に胴体を乗り上げた。

グズィラの群れがくるようになって3年目くらいに、打田原集落の和田昭穂さんも実際に漁に参加したことがある。

「わしらは4人くらいで行ったんよ。クジラを殺すより先に、縄をかけるんです。縄をかけた人がそのクジラの主になるわけ。4人がまとまってひとつを捕ればよかったのに、それぞれで縄をくくったもんだから、4頭を追うものは1頭も得ずでしたよ。そのときわしは碇縄でくくったんだ。丈夫だからなかなか切れないんですよ。さあだんだん満潮になってきて、クジラが泳げるようになってきたんです。それまでには殺しておかないといけないのに、殺せなかったもんだから、そのまま引っ張られてしまったんです。丈夫な縄でクジラをくくってあったし、縄の片方の先端は舟にくくってありました。そのまま立神まで引っ張られていったんですよ。走るのが速いといったらない。わしに切られた首から血を吹きながら走る走る。このままやったら太平洋をどこまでも引っ張られていくから、どうしようかって

みんなに聞いたんですよ。もういい加減やめようかって言って、碇綱を切ったんですよ。それで1頭も捕れん。そういうようなクジラとのエピソードがあるんです。奄美にはそういうエピソードがたくさんある」（和田昭穂さん）

クジラ漁には遠浅の海が適しているので、笠利湾内でも赤木名と手花部と喜瀬のほうで捕ることが多かった。満潮のときに遠浅に追い込み、ある程度の場所で動きが止まるので、そのまま干潮になるのを待ち、干上がったらすぐにグズィラを仕留めた。行く先々にグズィラの肉があった。

「どこの家に行ってももうクジラのにおいがくさくて」（松崎政枝さん）

グズィラが湾内に寄るようになった最初の年は、7～8頭を捕っ

た。それで笠利町すべてが潤うくらいの肉の量があった。だからどこの家に行ってもクジラの肉があったので、そのにおいがまわりにも流れてきた。また、骨は海岸でそのまま腐らせるので、周囲がくさくて大変だった。

それでも終戦直後の食糧や物資が不足している時代だったので、人びとの生活を支える貴重な資源だった。

「じゃあ町ではどうかっていうと、（クジラが）最初に来たのが昭和25～26年頃ですから、みんなの暮らしにものすごい役に立ったわけ。打田原なんかはまだ電気も来てないし、灯りがないでしょ。綿の布で縄をなって、それをグズィラの油の中に浸けて火をつけたものを明かりにしました」（和田昭穂さん）

グズィラの肉（赤身）と皮のあいだにある脂（白身）をとり、

鍋で煮込んだ。そうすると脂が溶けて液体になった。鯨油（げいゆ）は燃やすと煙が出てくさかった。脂を煮込むと、鯨油と一緒にあぶらかすもできた。あぶらかすはおいしかった。

「本土復帰の前、物資がなかったときだから、救われたよなあ」
（和田昭穂さん）

終戦から本土復帰までの苦しい時代に、たまたま数年続けて笠利湾内にグズィラが寄ってきた。そのグズィラは、打田原の人びとの暮らしの助けになった。

第10章　塩づくりのいまとむかし

塩を買う

１９０５(明治38)年、明治政府によって塩の専売制が導入され、元売人と小売人が指定された。そのため奄美大島でも、塩を手に入れるには、専売品を扱う許可を得た小売店で購入する必要があった。

「塩は自分ではつくってなかったよ。昔は酒屋とかたばこ屋で塩とか米を売っていたよ。店先には、赤い丸の中に『たばこ』って書かれた札がかけてあった。そういうふうな専売品を売る店っていうのがあったんですよ。もうたばこ屋と塩屋と酒屋というのは決まっていました。そこでみんな

塩を買っていたんです」（和田昭穂さん）

打田原の周辺で専売品を扱っていたのは、喜瀬の山田商店と赤木名の河野商店だった。打田原の人びとは、山田商店や河野商店に行き、塩を買っていた。こうした店ではたばこや酒も売っていた。

塩を炊く――戦前

自分で塩を炊いていた家もあった。

「山から木を採ってきて、塩も炊いたよ。薪を採ってきてそれを担いで下ろして、塩を炊くときにはそれを燃やしていたのよ」（濱田イヅエさん）

鯨浜の川原家では、戦前から自宅で塩を炊いていた。前田幸枝さんは、川原家の長女として生まれた。祖父母が自家用の塩を炊

いていたことを、幸枝さんはおぼえている。

「うちなんかはマシュ[1]がなかったから、喜瀬と鯨浜のあいだの海のそばに、親たちがマシュヤドゥリ[2]をつくっていたよ。海から海水を汲んで、肩に担いでもってきて、それをマシュヤドゥリの鍋に入れて塩を炊いておったわけ。店から塩を買うことなんてないよ。じいちゃんとばあちゃんなんかが海水を汲んできて鍋に塩を炊いて、それを自家用で使いよったわけよ。子どものときからその小屋でやりよったんど」（前田幸枝さん）

幸枝さんは幼いころから家業を手伝い、塩をつくるときにも祖父母を手伝った。

「漬物をつくろうとしても、そのときは店に行ってもマシュ

---

[1] **マシュ**　塩。真塩。

[2] **マシュヤドゥリ**　塩づくりを行う小屋。

がなかった。クバマっていうところにちょうど畑があって、その角にツヤ[3]をつくっていた。そこにうちなんかも浜から潮を担いで入れて、自分で塩ックヮを炊いた」（前田幸枝さん）

川原家では、クバマ（小浜）にツヤをつくり、そこで塩を炊いていた。石で釜をつくり、その釜にカシャ鍋と呼ばれる鍋を置いて、塩を炊いた。

「昔は前と後ろの両方にバケツを担いで海水を運んだよ。海水は重たいから少しずつじゃないと担げなかったよ。だから浜とのあいだを何回も歩かないと鍋がいっぱいにならなかった。重たくてうまくできなくて、じいちゃんなんかは『まだね、まだね、まだもってきやせんね』っていって。昔はもうそんなことばっかしやった」（前田幸枝さん）

---

[3]**ツヤ**　草葺きの三角屋根の小屋。

塩を分けることもあった。

「塩を炊いたら、ほかの家にあげることもあったよ。『もう塩がないが』って言う人がいたら、『はいこれ使いなさい』って言って、あげておったわけ。『うちは炊いた塩があるが』って言って、あげよった」（前田幸枝さん）

前田幸枝さんは、鯨浜地区で塩をつくっていた家庭をほかに見たことがない。打田原の家庭では、漬物をつくり置きする習慣がいまでもある。漬物をつくるために塩が必要だった。塩がなくなった家庭には、川原家でつくった塩を分けることがあった。

崎原地区の人びとは、アサン（朝仁原）の川の淵で塩を炊いた。

「ムラの人なんかはアサンで塩を炊いていた。あのマシュヤ

ドゥリは打田原集落の共同のもんじゃね。アサンには木がいっぱいあったから、それを伐採して枯らして炊きよった。うちの親父がそこで塩を炊いたのをおぼえている。集落の人で入用の人はみんなそこで炊いたはずじゃがや。その塩を味噌に使ったりした」（川原隆光さん）

アサンにあったマシュヤドゥリは打田原集落の人びとが共同で使うもので、崎原の人びともそれを使って塩を炊いていた。塩炊きにはマシュヤドゥリの上のほうにあった共有の山から採った薪を使っていた。そうしてできた塩をマシュブタや味噌をつくるときに使った。

塩を炊く――戦後

終戦後、奄美大島は米軍政下に置かれた。そのため奄美大島では、1953年の本土復帰まで、島外から日本の品物が入ってくると

すれば、闇船によってもちこまれるものが多かった。

塩がなかなか入ってこなかった。

そのため打田原の人びとは、山の木を切って薪をつくり、その薪を燃料にして、塩を炊いた。当時の日本では、塩は専売品であり、許可なくつくることができなかった。しかし奄美大島は米軍政下にあったため、日本の制度は適用されず、塩をつくることができた。

「終戦後、すぐに塩をつくったんですよ。浜に流れてきたドラム缶を拾って、そのドラム缶をひらいて釜をつくって、それで塩を炊きました。でも塩をつくるにも、自分の山がある人しかつくれなかったんですよ。うちは百姓ですから、山をもっていました。その山の木を母が切っておくんですよ。その木が枯れたら山からころがして平地に下ろしました。それを浜にもってきて、塩を炊くんです」（和田昭穂さん）

薪にする木は山の中に半年ほど放置して枯らさないといけなかったので、塩をつくりはじめるまでに半年ほどの時間がかかった。ちゃんと枯らしていない木は火付きが悪かった。

木が枯れると山から下ろし、マシュヤドゥリがある浜に運んでいった。その木でつくった薪で塩を炊いた。

戦争が終わるとすぐに、打田原に3軒、鯨浜に1軒のマシュヤドゥリが建てられた。マシュヤドゥリは、マタバリャ[4]にスギなどの垂木を置き、それに茅を葺いてつくった掘っ立て小屋だった。

200リットルのドラム缶をひらき、それを釜にして塩を炊いた。浜から海水を汲み、それを釜に入れ、炊く。この作業を一昼夜繰り返していた。そうすると1日でだいたい15キログラムの塩ができた。

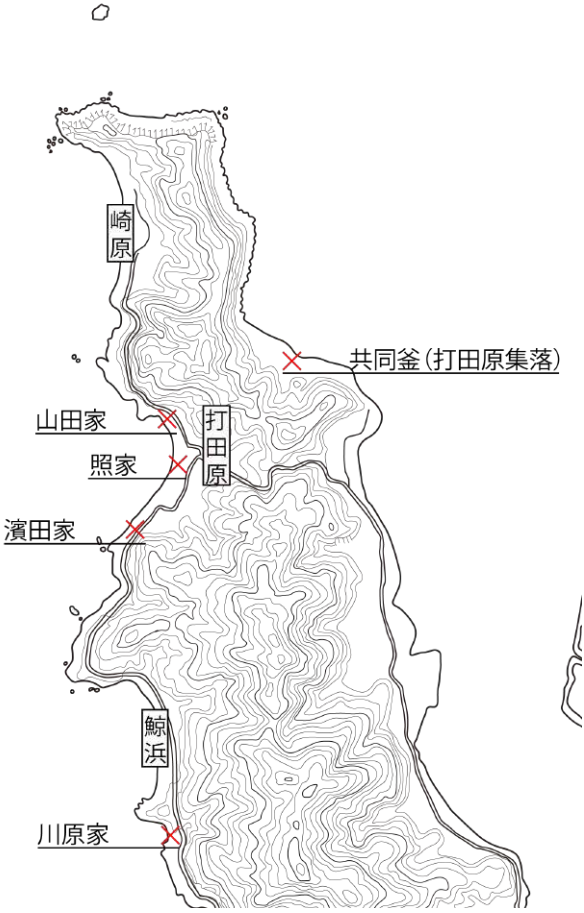
そうしてできあがった塩を担ぎ、名瀬方面へ売りに行った。

「名瀬まで塩を担いで歩いていくんです。担いでいって向こ

---

[4] **マタバリャ**　二俣の木。

うで売るんです。一升で10円、一斗で１００円でした。大島中学校の月謝がひと月65円なんですよ。そう考えると高価でしょ。一昼夜で1ヶ月分の月謝がつくれて、こづかいが35円ももらえるわけですから、値打ちはあるわけですよ。まあそうして塩を名瀬に持って行ったら、みんな喜んで買っ



マシュヤドゥリの位置

てくれます。土曜日にはおふくろが夜通し塩を炊いて、それが日曜日の朝にあげられる。そうしたらその一斗の塩を持って、日曜日の朝にまた名瀬の下宿先に帰るんですよ」（和田昭穂さん）

打田原から名瀬まで行くには、およそ八里（32キロ）の道のりを歩いた。当時は現在のような平坦な道はなかった。名瀬に向かう途中、加世間峠（かしけん）を越えて大勝（おおがち）集落に下り、そこからまた本茶峠（ふんちゃ）に上がって名瀬の浦上（うらがみ）町に下りた。このふたつの山を越えなければいけなかったので、早足で歩いたとしても、打田原から名瀬まで6～7時間はかかった。

山から木を切り出し、薪をつくり、海水を汲んで塩を炊き、できあがった塩を名瀬まで歩いてもっていく。そしてそれを売る。そうしてようやく１００円を稼ぐことができた。塩を売って稼いだお金は学費に充てることもあったし、こづかいや生活費として

使うこともあった。

塩をめぐっては、近隣の集落とも交流があった。

「終戦後はいまのような鍋がなかった。そのときはサビの入ったドラム缶で塩を炊いた。あれで何十回も炊いて。炊いても炊いても、捨てても、サビがついた。そういうのを食べよったよ。だけどそのうちサビのつかないドラム缶が出てきた。節田（せった）とか平（たいら）とかは海がないから、あそこから塩を買いに来たり、ここから売りに行ったりしよったんだよ」（松崎政枝さん）

節田集落や平集落は、海と接していないため、塩をつくることができなかった。こうした集落の人たちは、打田原に塩を買いに来ていた。ときには打田原から塩を売りに行ったりもした。

クゥンムンと塩炊き

「塩を炊いていたらクゥンムン[5]が来て、塩を炊かさないっていう話が昔はよくあった」（和田昭穂さん）

昔の塩小屋は浜辺に建てられた。掘っ立て小屋で、屋根はあったけれど、周囲に壁がなかった。その中に塩炊き用の釜があった。夜に塩を炊いていると、掘っ立て小屋にクゥンムンが来て、相撲をとらされた。人間が負けるまで取組は続いた。なるべくはやく負けようとしても、クゥンムンがすぐに負けてしまう。クゥンムンは相撲に勝つまでいくらでも出てくるので、取組が続くあいだは、塩を炊くことができなかった。

塩を炊く――現在

本土復帰後、戦前から続いてきた塩づくりは、少しずつ姿を

---

[5] **クゥンムン**　妖怪。ケンムンと記されることが多い。



打田原集落会が運営する「マシュやどぅり」

消していった。しかし打田原では、2007年から集落事業として塩を炊きはじめており、その姿がまた見られるようになっている。

現在の塩づくりは、2005年に有志によってはじめられた浜の掃除が契機となっている。

「いまの塩づくりは浜の掃除からはじまったんですよ。この浜にはソテツとごみ、それに流木が散乱していて、見る影もなかったんですよ、ソテツは穴を掘って埋めて、ごみは集積所に入れました。流木は焼いたんです。



「マシュやどうり」の塩釜

流木もすごくたくさんあって、毎日焼きました。その流木があまりにももったいなかったんです。その流木をなんとかしたいと思っていたら、昔の塩づくりの経験がよみがえってきました。それではじめたのが、塩づくりでした」（和田昭穂さん）

浜の掃除は集落の住民のひとりがはじめた。そのうちそれを見ていたＩターンなどの移住者たちも手伝うようになり、この活動は少しずつ広がりを見せた。

そうして流木などを燃料とした塩づ

くりがはじめられた。

はじめのうちは露天での塩づくりだった。しかしその後、各方面からの協力者たちとともに、塩を炊くための小屋「マシュやどぅり」を建てた。その材料には知人から譲り受けた材木を使い、また、建設業界で働いている知人にも助けてもらいながら、塩小屋を完成させた。それから数年は個人で塩小屋を運営していたが、２００７年以降は集落の事業部に運営をまかせている。

塩の製造をはじめ、塩の袋詰めやラベル貼りなど、商品化にともなう作業は住民が担っており、いまでは集落の一事業として塩づくりが営まれている。現在の塩づくりは、集落のしごとづくり、ひいてはムラづくりにもつながっている。

打田原の自然利用から見えてくるもの

多様な資源の利用と多様な用途

奄美大島の北部に位置する打田原。笠利湾に突き出た半島の西海岸にその集落はある。海沿いの集落で、それほど大きなエリアでもない。

しかし、人びとの自然とのかかわりは、実に奥深い。

海辺の海藻だけでも、フノリ、イギスィ、アカイギスィ、オーサ、スノリ、マクリ、ビルといった海藻が採られている。一部は食用に、一部は薬草として、また一部は糊剤として使われている。最後のマクリ（和名：ユミガタオゴノリ）やビル（和名：モツレミル）といったら、名前も初めて聞くような海藻だ。種類の豊富さにはまず私たちは圧倒される。

6種類もの竹が使われているという話も印象的だ。方名でクサンデー、キンチョーデー、マーデー、ガラデー、クダグシ、ボーデーという6種類の竹は、それぞれ用途が違う。タケノコ用、物干し竿用、竹かご用など、機織りの糸巻き用、などと、それぞれの竹の性質

に応じて、用途が決められている。

打田原は、山深いところでもなければ、面積が広いところでもない。それでもこれだけの多種多様な自然資源利用があるということに、まず驚かされる。

さらに、一つの自然資源を多様に利用するさまも注目すべき点だ。

たとえば、アダン（方名：アダネグィ）は、自然のままで防潮林の役割を果たしているほか、その幹の皮はタワシになり、葉は風車のおもちゃなどになった。さらにその根は、縄をなって船の碇縄になった。

屋敷樹のヤブニッケイ（方名：スィダラグィ）は、屋敷樹としての用途だけでなく、その実は石けんの材料になったし、葉は粉状のものを食べるときのスプーンになった。

一つ一つの資源を、しゃぶりつくすくらい、利用してきた。

さらに、打田原の自然資源利用には、ある自然資源を利用して他の自然資源をとるというものも多く見られる。たとえば、フナムシ（方名：イショマヤ）をエサにエラブチをとるといったやり方だ。

田畑の肥料にさまざまなものを集めたという話もおもしろい。ソテツ葉を裁断して田畑に埋め込む、あるいは、屋敷樹の枝葉を堆肥にしたり、さらには、当然のことながら、家

畜の糞、そして人糞も。地域の自然資源が多様な形で循環していた様子が、打田原の話からは見えてくる。

共同と楽しみ

こうした自然資源利用は、個人や世帯が個別に行っているものが多いが、しかし、共同での利用も少なくない。

サデと呼ばれる漁網を使った囲い込み漁には、集落のほとんどの人が参加したという。キビナゴなどの魚群が沿岸に入ってきたら、見つけた人が大声で知らせ、みんなが集まってサデ網を引く。そして獲れた魚は参加したみんなで分ける。

稲作では水をめぐって共同のいとなみがあった。田んぼの用水（イデ）づくりである。作業の日には各家から1～2名の人間が出なければならない。水は流れるものなので、みんなでルールを作って共同で利用する必要がある。

一方、雨が降らないで水不足のときは、集落みんなで雨乞いをした。子どもたちの顔に煤を塗り、踊らせ、大人たちはそれをはやし立てる。雨乞いはみんなの共通の願いだから、共同で行われる。

一人で対処できないことはみんなで対処する。その対処は、みんな一緒に行うから、それ自体が楽しみにもなる。サデ網で魚を獲るのは、みんなで行う楽しみという側面があった。とくに青年団の若者たちが中心になってサデ網でハダラを獲ったときは、とくに楽しかったようだ。みんなで網を引くことが楽しかったのだ。

田植えのときの助け合い（ユイタバ＝労働力交換）の際も、手伝ってくれた人たちに食べ物をふるまった。これも楽しかっただろう。

共同のいとなみと楽しみとは密接に結びついているのだ。

二期作の二回目の種まきを終えたあとは、豊作祈願の踊りが行われる。タネオロシだ。青年団が中心になって各家を回って踊る。「種おろさんせ、むちむらがきゃむらむてな（種をおろしましたよ、持ちをもらいに来ました）」とうたいながら。そこでお酒やごちそうを振る舞われる。さらにそこで寄附金ももらい、その寄附金は集落の運営費に使った。

海を渡る

海沿いの小さな集落である打田原には、十分な耕地があるわけでなく、また、十分な自然資源があるわけでもない。そのため、周辺の地域に生業の範囲を広げてきた。

田んぼを打田原の外にもっている住民もいた。住民たちは、舟を漕いで浜伝いに田んぼに通った。陸伝いでも行けるところだが、道路が整備されていない時代、舟で行くほうが便利だったのだ。

草取りに海を渡ったという話も印象的だ。打田原の海辺に立つと、向こう側に龍郷町が見える。その一角の、打田原の人たちがグンギンと呼んでいたエリアに、舟を漕いで、草刈りに渡った。牛や山羊の餌として大量の草を必要としていたのだ。3月や5月の節句に作る餅の包装材として使うクマタケラン（方名:カシャ、ムチザネン）も、やはり海を渡って龍郷で採集した。

戦後打田原で、稲作から畑作へ移行したあとは、その龍郷に今度は野菜を売りに行った。野菜は、その後、車に積んで名瀬の市場に売りに行くことになる。毎日毎日、早朝に起きて、野菜を積み、車で名瀬の市場へ向かって売った。打田原は園芸の集落になったのである。

戦争の記憶

ところで、この冊子のところどころに、戦争の記憶が顔を出す。話し手の多くが昭和初期の生まれだから、まだ子どものとき、あるいは、10代のときの記憶だ。

たとえば、戦争中田んぼの米を軍にとられた、という話が語られる。供出米として米を軍にとられ、住民たちはソテツでんぷんを食べてしのいだ。

そのソテツの実の収穫も、戦時中は命がけだった。通常は舟で浜伝いにソテツ林に行くのだが、それではアメリカの飛行機に見つかるかもしれないので、浜伝いにこっそり歩いて行くしかない。収穫中も、戦闘機の音がするたびに、ソテツの中に隠れた。

戦争中、奄美大島は、本土防衛の最前線とされ、空襲も多かった。打田原に直接の空襲はなかったが、名瀬や古仁屋では、大きな空襲があり、打田原の上空も米軍機がよく来ていた。

ある住民が語ったのは、草刈り中の爆撃だった。牛用の草を刈るために山に登ったら、向こうの方でアメリカの飛行機が爆弾を落としているのが見えた。草刈りどころでないと、牛が食うかどうかもわからない枯れ草などをかごに詰め込んで帰ったら、親に、こんな草を牛が食うかと怒られた、というエピソードがこの冊子には載っている。

地域の百科事典として

多様な自然資源利用、共同のいとなみ、海の利用、戦争の記憶、そうしたものがつまっ

たこの冊子は、打田原の百科事典とも言えるだろう。（もちろん自然の利用にかぎった百科事典なのだが）

このローカルな百科事典は、私たちと住民の皆さんとの共同作業で作られた。百科事典にすると、いろいろと見えてくるものがある。ばらばらに聞いたものが、体系化される。その全体の中で、さらに個別の話の位置づけが浮かび上がってくる。

一方、実はこの中に書かれたものは、すべての住民が経験したものではない。打田原の中の3つの地区でも違いはすくなくない。さらに個別の世帯や個人ごとの違いもあるだろう。それらがこの冊子で一堂に会することになり、住民のみなさんも、外から訪れた私たちも、お互いに学びあうことになる。

学びあった成果のこの冊子で、また学びあいが生まれることが楽しみだ。

（宮内 泰介）

おわりに――聞き取りを軸にした記録づくりの可能性と課題

冊子づくりを通して見えたこと

この冊子は、聞き取り調査を軸に、打田原の人びとと自然との関係の歴史を記録するものであった。ここまでじつに8年弱の時間がかかった。この間、年2～3回のペースで打田原に通い続け、そのたびに多くの人びとの語りに耳を傾けてきた。

インタビューの現場では、語られる内容とはべつに、おもしろいな、と思うことにたびたび遭遇する。中でも、聞き取りを通して、(1)「地域（の歴史）」が再認識されていくこと、(2)地域の「自然」が再構築されていくこと、(3)人と人とが図らずして出会うこと、の3つについては大変興味深く感じ、その意義を考えた。ここでは聞き取りを軸にした記録づくりの可能性と課題について少しふれておきたいと思う。

見直される「地域」の歴史観

ここでもまたインタビューの場での話になる。

私たちは打田原の住民2人に同時に話を聞いていた。そのうち1人は打田原地区の出身で、もう1人は鯨浜地区の出身だった。いつものようにたくさんの話が出てくる中、学生時代の弁当の話や戦前の塩炊きの話になった。そのときに目の前で繰り広げられた住民同士のやりとりは、とても印象的な出来事だった。

2人の会話の時代背景とそのやりとりを紹介しよう。

学生時代、つまり戦時中の話なのだが、米は軍に供出するものとされており、民衆は倹約を強いられていた。そのため、学校の弁当に芋をもっていくと、質素だということで先生にほめられた。反対に、米をもっていくと、贅沢だということで怒られた。中には家に米があるのにわざわざ芋をもっていく人や、まわりの目をあざむこうと、米の上に芋を敷き詰め、弁当を食べるときはその芋をどかして米だけを食べる人もいた。質素なおかずを恥ずかしがって、弁当箱のふたで中身を隠しながら食べる人や、口元を手で隠しながら芋を食べる人もいた。生徒たちの弁当の中身は、翌日の朝礼の時間に黒板に書き出され、みんなに報告された。

このような時代にあって、米をたくさんつくっていた打田原地区の人たちは、弁当に米をもっていくことが多かった。しかし田んぼが少なかった鯨浜地区の人たちは、畑でつくった芋をもっていくことが多かった。こうした話が出たとき、打田原地区の人は、鯨浜地区の人が弁当に芋をもっていくことが信じられないという様子で、そのことが本当かどうか問いただす場面があった。2人は何度かの問答を交わし、結局のところ、「鯨浜も芋をもっていっとったんだなあ」という言葉とともに打田原地区の人が折れることになった。そして「打田原とは生活様式がぜんぜんちがうんだ。鯨浜はやっぱり食べ物が貧しかったんやな」「貧しかったよー」という会話で決着がついた。

同じ場で見られた、関係するもうひとつの出来事を続けて紹介したい。

弁当の話のすぐあとに、戦前の塩づくりの話になった。戦後、米軍政下にあった時代をのぞいて、奄美大島では、許可を得ずに塩をつくることができなかった。日本では塩が専売品として扱われていたためである。

戦後、専売制から解放された奄美大島では、各地で塩がつくられた。その塩は自家用や商用にされた。打田原地区の人も終戦後に塩をつくったひとりである。戦前は専売品を扱う小売店で塩を買い、家庭ではその塩を使っていた。

鯨浜地区の人は違う経験をしてきた。戦前も自家用の塩を自分たちでつくっていたのである。目の前の浜で海水を汲み、それを鍋で炊き、塩をとった。鯨浜地区の人は、その当時はまだ子どもだったので、祖父や祖母が製塩作業の中心を担っていたが、海水を汲んだり運んだりする作業などを手伝った記憶がある。

この話に反応したのが打田原地区の人だった。塩の専売制を根拠に、戦前の塩づくりが本当のことかどうかを問いはじめた。誰が炊いていたのか、どういう鍋で炊いていたのか、どのくらい炊いていたのか、そうした質問が次々と繰り出される中、鯨浜地区の人がそのひとつひとつに具体的に答えるので、最終的には、「ああ、ほんま。やっぱりちがうんだなあ」と、打田原地区の人が納得して、その会話は終わった。

打田原というコミュニティーは、崎原・打田原・鯨浜の3つの地区からなっている。たがいに別の地区なので、一見すると、この会話は何もおかしくない。べつの地区の人が自分たちとは異なる歴史を歩んできたというだけの話である。しかし打田原の場合は少し事情がちがう。この3つの地区の人びとは、日常生活や共同作業をはじめ、まつりなどの非日常の場においても共に過ごすことが多く、「打田原」としての歴史を共有している部分も少なくない。だから打田原地区の人は、自分の認識からずれた「歴史」を私たちに披露

した鯨浜地区の人を問い詰めたのである。

ここまで一例をあげてみたけれど、じつは聞き取りの現場では、このような出来事に出会うことが少なくない。たがいの経験を語ったり聞いたりしたとき、住民たちが「はじめて聞いた」「そんなことあったの」「わたしの場合はこうだった」というような反応を示すことがよくある。実際、私たちの聞き取りでも、そのような場面に何度も遭遇した。

こうした住民同士のコミュニケーションは、たがいの経験に対する認識のちがいを知り合ったり、知らなかった（あるいは一面しか知らなかった）歴史を新たに知ったりする機会にもなっており、そのことは、相互のやりとりを通して、それぞれがもつ地域（の歴史）のかたちをあらためて見直していくきっかけづくりにもなっている。

私たちが地域や人びとの歴史を知るための手段だったはずのこの聞き取りは、いつのまにか、インタビューを通してかかわった人びとがたがいの経験を認め合ったり、「地域（の歴史）」を見直したりする場をつくることにもつながっていった。

住民にとっての私たちは、単なる聞き手ではなく、自分自身のことや他者の経験を再認識するための存在でもあったわけである。

「聞くこと／語ること」であらわれる地域の「自然」

この冊子は、打田原の人びとの生業活動や自然資源利用について記録したものであり、その中には、いまはもう使われていないものもあれば、いまでもまだ使われているものもある。つまりこの冊子は、人びとと自然との関係の歴史を掘り起こし、それを記録したものでもある。こうした記録づくりにはどのような意味があるだろうか。

ここでもやはり、打田原を例に考えてみたい。

私たちが打田原で目にしているような、今あたりまえにある「自然」は、当然、昔のままの状態ではない。人の手が入らなくなって変わった「自然」もあれば、人の手が入ることで変わった「自然」もあるだろう。そこには人びとの営みの軌跡があり、歴史がある。聞き取りは、「自然」がたどって来た道筋を教えてくれる。その移り変わりを人びとの語りから窺うことができる。いくつかの例をあげてみよう。

「茅葺きをしていたときの草を刈っていた場所はいまだにあるけど、昔のように茂ってはいないね。昔みたいにそんなにしょっちゅう雑木を刈りとらないから、もう大きな木やいろんな雑草が出てきている」（松崎政枝さん）

日常の暮らしの中で草を使わなくなった結果、茅刈り場は「山」になった。草刈り場の様子も変わった。

「今なんか木がいっぱいあって山らしく見えているけれども、あのころはススキが主だった。半分枯れた状態のススキがワッと生えていてね。だから牛の草には不向きだったのよ」（原永勇光さん）

海では貝や魚を見なくなった。

「昔は貝だらけだったんじゃが、トビンニャ（和名：マガキガイ）なんかもぜんぜんいないど。家の下の浜では泳いでる魚をよく見た。魚ばっかりいたんじゃが、今頃は1匹も見られんど。昔は魚が泳いでるのを、きれいね、って思いながら見ていた。そこの海岸見ても、魚も貝もぜんぜん少なくなっているよ」（前田幸枝さん）

人びとの生活様式が変わり、茅刈り場は「山」になった。また、牛の餌を刈り出したスキ草原の見た目も、今では「山」のようになった。しかし昔はどちらもつねに人の手が入っていたので、木や雑草は今ほど生えていなかった。昔はいくつかの流れが合流する自然の川があった。そこでは野菜を洗ったり、ナリのアク抜きをしたりした。周りには田んぼが広がっていた。モクズガニ（方名：マーガン）などの生き物もたくさんいた。昔はよくとれていた貝や魚が、今の海ではあまりとれなくなった。話を聞いていくと、しだいに昔の「自然」の姿が浮かんでくる。

あたりまえだが、語りを聞くことは、忘れられていく「自然」を記録することでもある。この冊子に収録されている話の中には、現在の生活ではすでに使われていない自然資源の話がたくさんある。聞くことは、そうした歴史を残していくことでもある。

語ることは、忘れていた「自然」を思い出すことでもある。

「シイノミは粉にして砂糖をかけて、スィダラグィ（和名：ヤブニッケイ）の葉っぱを丸めて匙がわりにして食べよったんじゃ。年寄りはお茶と一緒にそれを食べていた。シイグィの下でみんなそろってそれを食べて、お茶飲みしよったわけ。話をし

たら白い粉がボッて吹き出て、口のまわりを真っ白くしながらおしゃべりしていたんど。それを思い出したよ」（前田幸枝さん）

聞き取りをしていると、お年寄りたちから「昔を思い出すよ」「なつかしいね」「そういえばそうだったね」などといった言葉がたくさん出てくる。いったん頭の中にしまった「自然」が、「聞くこと／語ること」を通して、ふたたびよみがえってくる。知らない人から見ると単なる山にしか見えない場所が、じつはそうではなかった、ということに気づかされていく。

この冊子づくりに関する調査では、面と向かって話を聞く形式の聞き取りだけではなく、住民と一緒に地域を歩きながら話を聞くということもしばしばやってみた。こうした「聞き歩き」をしてみると、一見するとただの草むらや荒地にしか見えない場所が、じつは家や小屋を葺いたりするチガヤ（方名：マカヤ）やトキワススキ（方名：トウズキ）が繁茂する場所で、昔の暮らしにとってはだいじな資源が広がる場所だったということを知ることができた。一緒に歩きながら、その語りに耳を傾けることで、打田原の「自然」があらわれてくる。

打田原で続けられてきた聞き取りは、つまり「聞くこと／語ること」は、地域の「自然」を再構築していくプロセスでもあったわけである。また、こうした記録を残しておくことで、聞き取りの場を共有できなかった人たちにとっても、自然との関係を思い出したり、自然との関係を新たに知ったりするための手段になりうる。

大事なのは、こうした語りが、厳密に事実を語っているかどうかではない。むしろ、聞くことや語ることを通して、「自然」の状態に関する認識を住民同士が共有し、地域を見直すきっかけとして、人びとの認識の中の「自然」が再構築されていくことが大切である。

打田原では現在、地域おこし事業がおこなわれている。この事業の柱になっているのが、製塩事業とナリ事業である。どちらも昔ながらの知恵や技術が生かされているものであり、戦前戦後に塩をつくった経験や昔からナリを利用してきた経験を下地にして、特産品づくりが進められている。そこからさらに現代的な活用法にアレンジされてさまざまな製品がつくられてもいる。

人と自然との関係の歴史を掘り起こしていくことは、単に昔の暮らしや今目の前にある自然資源を記録するだけのものではない。打田原の塩事業やナリ事業に見られるように、これからの地域づくりに活用しうる自然資源を発掘することにもつながっていく。

人と人とをつなぐインタビュー

この冊子づくりにおいてもっとも苦労したことのひとつが、言葉の問題だった。奄美の言葉は独特である。そのうえ地域によってもちがう。打田原で自然資源の話を聞いていると、植物や動物の名前が標準和名とはちがって出てくることが多い。とりあえず聞き取りをしてみて、そのあとに図書館などでひたすら文献をあさり、話に出てきた動植物の地域名と標準和名を突き合わせることにもかなりの時間を費やした。しかしいくら文献を調べてもわからないことはたくさんある。

そのようなときは、現地の人に聞いてみるしかない。文献調査で「あたり」をつけた標準和名にあたる生物の画像をスマートフォンやタブレットに映し出し、それを見てもらいながら、打田原の人にこれで合っているかを聞いてみた。あたりもあれば、はずれもあった。その後もしつこいくらいに画像を見てもらい、なんとか地域名と標準和名の同定を試みたが、結局のところ、不明（というかあいまい）なものも多かった。

ほかにもいろいろなことを試してみた。

標準和名で動植物の写真が掲載された本や図鑑をもっていって、それをみてもらいながら、それぞれの生物の地域名を教えてもらったこともある。語り手の伝手をたより、生き

物に詳しいという人を紹介してくれて、その人も一緒に「謎解き」に挑んだこともある。これでもやはり、わかるものもあれば、わからないものもあった。同じ種でも模様や色などに個体差があることがあるので、写真や画像でははっきりとわからなかったり、複数の種を総称してひとつの名前で呼んでいたりと、結局のところはっきりとしないこともあり、芳しい結果は得られなかった。

それでも時間をかけて少しずつ、動植物名を調べていた。

「何を調べているんですか?」

ある人に動植物名を聞いていたところに、これまでの語り手とはちがう人が話しかけてきた。そしてその人も「地域名―標準和名問題」を一緒に考えてくれた。それでいくつか判明したものもある。

それからしだいに話は展開し、いつのまにか、その人も語り手になっていた。その人が経験してきた「歴史」がさまざまに繰り出される。豊かな語りが、集落の歩みともからみあいながら、たくさん出てくる。

「昔は道路がなくて、となりの部落に行くのもみんな浜づたいだったんですよ。それで足跡を見て、誰々が崎原に行ったとか、それで何時頃帰ったとか、歩幅とか足跡の形を見て、これは誰の足かって当てよったんですよ。潮の満ち引きの関係もあるから、何時頃行ったかっていうのもある程度わかったりするんですよね。これがおもしろい」（濱田省二郎さん）

自分が「自然」とどう向き合っているか、そのようなことも話しながら、どんどん内容が展開していく。

「わたしは今は、貝を採りに行って、でもあまり採れないときは、グズィマ（ヒザラガイの仲間）でも採って帰るかっていってグズィマを採って帰る。あれはおいしいんですよ。ただあれはさらえるのが面倒くさいんだよ。ゆがいて、つめをとってきれいにして、味噌漬けにするとおいしいんですよ。あれはいつでもいるから、貝採りに行って貝があんまり採れないときはもう一所懸命採る。おいしいんだよねえ、

あれ」（濱田省二郎さん）

「トコブシを採るには2種類のアサリグイをもっていくといいんですよ、岩からはがすものとそれを引っ張り出すものがあるといい」（濱田省二郎さん）

と続き、話は止まらない。

実際の段取りはかなりあいまいなものであるが、基本的に聞き取りは、どういう話が聞きたいか、いつ訪問するかなど、事前に相手との約束をとりつけて実施することが多い。私たちが打田原を訪れる際にも、いちおう前もって連絡をして、約束をとりつけている（実際にはその連絡があまり意味をなさないこともある）。もちろん現地で突発的な出会いを果たすこともある。そういう場合はたいていこちらから近づいたり、すでに知っている誰かに紹介してもらったりする。

打田原で話しかけてくれた人は少し様子がちがった（ような気がした）。どちらかというと、こちらの様子が気になっていた、という感じだった。近くで大工仕事をしていた人も加わり、魚や貝の話で盛り上がった。

当初の計画だと、この日は1人の住民に対するインタビューになるはずだった。しかし聞き取りをしていると、徐々に人が集まってきて、聞き手1人に対し、語り手が3人（最大4人）になるという状況が生まれた。しかも最初に話を聞いていた1人以外、私たちにとってはほぼ初対面の人たちで、だから当然、はじめて聞く話も多かった。

このように、聞き取りをしていると、いろいろな人と出会う。つまり聞き取りをすることは、人と人とが出会うことである。聞き手と語り手が出会うことはもちろんであるが、私たちが打田原で経験してきたように、語り手と語り手が出会うことでもある。語り手たり得なくとも、地域に関する情報を教えてくれたり、調査に協力してくれたりする人もいる。そういう人たちともたくさん出会う。

通常、聞き手は、その地域やそこに暮らす人のことが知りたいと思って現地を訪れる。私たちもそうだった。打田原とそこに暮らす人びとのことが知りたくて現地を訪れた。

結果的にこの聞き取りは、たくさんの人と人との出会いを創出した。そうしてその場は、それぞれが経験を語り合う場にもなり、そのことを通して、住民が地域を見直し、住民間の認識のちがいを知ることにもつながった。そして当然、外から来た私たちが「打田原」のことをより深く知る場でもあった。

つまり聞き取りは、人と人とのつながりをつくるものであり、そのことによって、価値観の異なる複数の人同士の対話の場が生み出されていく。そうしてみんなで対話を重ねることが、これからの「地域」のことを考えることにもつながっていく。

聞き取りを通して、たくさんの人と出会った。それでも私たちにはわからないことがまだまだ多い。ただ、現地で人びとと出会い、その語りに耳を傾けてきたことで、少しずつ「打田原」のかたちが見えてきたような気もしている。

どのような課題が見えたか

課題をあげればきりがないので、ここでは2つにしぼって書いておきたい。

ひとつは、歴史の時代的な制約がつくことである。

何らかの「歴史」を知るために聞き取りをし、そこで得られた「語り」を記録の軸にした場合、ある程度の時代的な制約がついてくる。普通に考えれば、「生の語り」を拾い上げるための聞き取りは、今を生きる人を対象にすることしかできない。したがって、その語り手が経験してきた範囲の歴史しかわからない。それに聞き手も今を生きる1人なので、その聞き取りは、どうしても聞き手と語り手の同時代的な歴史が中心になってくる。

この冊子の語り手には大正生まれの人もいるが、しかしそのころはまだ幼少期なので、この冊子の時代的な背景は、実際には昭和初期以降の歴史が対象になっている。「聞き取り」を軸にした場合、こうした時代的な制約はどうしてもついてくる。「語り」を軸に「長い歴史」を描くのはなかなかに難しい。

ではこうした記録づくりに意味がないかというと、そうではない、と思っている。「生の語り」に時代的な制約があるにしても、地域の姿はさまざまで、人びとの経験もそれぞれにちがう。「語り」を軸に置くことで、そうした地域の多面性を描くことができるし、また、一人ひとりの経験や記憶を大事にした「人びとの歴史」を後世に残していくことにもなる。そしてなにより、何か「大きな歴史」に「地域の歴史」が押し込められ、それによって民衆の生活が覆い隠されようとしたときに、いやいや人びとの歴史は多様ですよ、そこから地域の未来を考えましょう、と抗うためのツールにもなりうる。

もうひとつは、聞き手が私たちだけになってしまったことである。

この冊子づくりを進める中で見えたことをこれまで書いてきた。聞き取りの場を共有することで、住民同士が「地域（の歴史）」を再認識したり、地域の「自然」が再構築されたり、さらには聞き取りを介して人と人とが出会ったりと、いくつかの副産物が生み出されてき

た。しかし今までのところ、住民自身が聞き手にまわることはなかった。そうしなければいけない、ということでは決してない。

だけどできれば、住民自身が調べる側にまわり、ときには外部の人も参加しながら、自分たちの地域のいとなみの歴史を明らかにして、そのことを通して自分たちの立ち位置を再確認し、そしてそのことが地域のこれからを考える材料のひとつになればいいな、と思ってもいる。すでにそのようなことを実践している地域も少なからずあるだろう。

じつは打田原でもそのような動きが前にあった。住民有志が、ムラの戦争体験や昔の暮らしを記録したい旨を、集落会に提案したのである。しかしそのときは、やむなくこの提案は却下されている。

住民自身が、あるいはその地域に関心をもつ人が、地域のことを調べたり、人びとの経験を聞いたり、それをなんらかのかたちにまとめたりするにはどうすればいいか、そのために私たちには何ができるか、そのようなことをつねに考えている。そのためには、調べてみてわかったことの「中身」だけでなく、何をどう調べたかとか、何をどう考えたかとか、そうした記録づくりの過程を記しておくことも必要かもしれない、と考えた。

だからこの冊子には、私たちが何をどう調べたか、ということをなるべく知ってもらえ

るような記述を散りばめている。おこがましいかもしれないが、この冊子づくりのようなことを自分たちの地域でもやってみたいという人たちが、出発点や途中で迷ってしまったときの手がかりになればと思う。

ときには外部の支援も受けながら、自分たちで地域のことを調べてみる。「人びとの歴史」の多様性に耳を傾けることで、「大きな歴史」に一元化されない、地域固有の歴史をかたちづくっていくことができる。そのいとなみは、ときに不条理をともないながら地域を圧迫する力を押し返すための、大きな力になる。

あとがき

この冊子は、すでに説明してきた通り、２０１４年から打田原で行ってきたヒアリング調査の成果をまとめたものです。打田原の皆さんに伺ってきた話は毎回録音させてもらい、一言一句文字に起こしています。その膨大なバックデータの一端を紹介したのが、この冊子です。各執筆者から集めた原稿を確認し、一冊にまとめる編集作業は、寺林が担当しました。また、冊子の各箇所にある地図や挿絵は金城が作成しました。

本文中に出てくる生物種は、聞き取り対象者に図鑑を示して確認するなどして、可能な限り同定を行いましたが、多分に誤りがあるかと存じます。読者の皆さまにぜひご指摘いただければと思います。

なお、生物種の同定などにあたっては、各種の図鑑や書籍も参考にしています。特に、次の文献が大変役立ちました。

大野隼夫（１９８２）『奄美の四季と植物考』道の島社。
大野隼夫編（１９９５）『奄美群島植物方言集』奄美文化財団。

橋本郁三（２００６）『野生植物食用図鑑：南九州―琉球の草木』南方新社。
藤山萬太（２００４）『私本 奄美の釣魚』私家本。

この冊子では主に、打田原の人々と自然との関係に焦点を当ててきましたが、まだまだ興味深い話、紹介したい話は残っています――例えば、行政との関係の話、改葬の話、年中行事の話、闇商売や沖縄密航などの戦後の混乱の話、本土復帰運動の話、住居の間取りの話、ノロの話、クゥンムンの話、ペットの犬を食べてしまった話などなど。これらについては、また別の冊子で紹介できたらと思っています。

聞き取り調査にご協力いただいた皆さまに、改めて深く御礼申し上げます。とくに和田昭穂さんには、毎回長時間の調査にご協力いただいているだけではなく、調査のコーディネートから本冊子への「発刊の言葉」のご寄稿まで、感謝しきれないほどお世話になっています。なお、この冊子にかかる調査や冊子制作については、ＪＳＰＳ科研費１６Ｈ０２０３９、１９Ｋ２３２５０、２０Ｈ０００８３の助成を受けました。

２０２１年３月　寺林 暁良

聞き取り対象者一覧

氏名	生年	出身地・居住地
前田 幸枝（まえだ さちえ）	1926年	出身・居住ともに鯨浜地区。
濱田 イヅエ（はまだ）	1927年	鯨浜地区出身。 結婚後は打田原地区に居住。
和田 昭穂（わだ あきほ）	1932年	喜瀬集落出身。 1937年から打田原地区に居住。 1967年から2005年まで大阪府に住んだ後、再び打田原地区に居住。
和田 妙（わだ たえ）	1933年	名瀬出身。 2011 年から打田原地区に居住。
原永 勇光（はらなが ゆうこう）	1933年	打田原地区出身。 就職後に県内の転勤を繰り返し、 退職後は再び打田原地区に居住。
松崎 政枝（まつざき まさえ）	1937年	打田原地区出身。 結婚後は名瀬市街に居住。
原永 香枝子（はらなが かえこ）	1939年	赤木名出身。 夫の退職後は打田原地区に居住。
川原 隆光（かわはら りゅうこう）	1941年	崎原地区出身。現在は打田原地区に居住。
濱田 省二郎（はまだ しょうじろう）	1948年	打田原地区出身。東京都に住んだ後、崎原地区に居住。
川畑 忠文（かわばた ただふみ）	1948年	出身・居住ともに喜瀬集落。
里 和郎（さと かずろう）	1950年	喜瀬集落出身。現在は赤木名に居住。

金城 達也（きんじょう たつや）　北海道大学
はじめに、第 1 章、第 4 章、第 5 章、第 8 章、
第 9 章、第 10 章、おわりに、地図、挿絵

寺林 暁良（てらばやし あきら）　北星学園大学
打田原の概要、第 2 章、第 3 章、第 6 章、
第 7 章、あとがき

宮内 泰介（みやうち たいすけ）　北海道大学
打田原の自然利用から見えてくるもの

和田 昭穂（わだ あきほ）　打田原集落
発刊の言葉

著者＝金城達也・寺林暁良・宮内泰介・和田昭穂

打田原の生活誌　やま・さと・うみのいとなみ

2021年 5月 1日発行
発行者　北海道大学大学院文学研究院　宮内泰介
〒 060-0810　北海道札幌市北区北 10 条西 7 丁目

