



### 第三章 衣食住

島の生活をおびやかした最大のものは台風と旱魃であつた。六・七・八月に大旱魃になると、畑のものは枯死して食糧難に襲われ、水の不足によって不衛生になり伝染病を誘発する。そのうえ八月下旬から九月にかけて台風の襲来する災厄の年は、天地に神のないような生き地獄が出現したのであつた。

今に見るジシ（ギシコモ崖下の風葬墓）に累積した数多の骸骨は、普の戦争のものではないか、風葬時代のものではないかとかいわれているが、明治に入つて埋葬をするようになった後、ホウソウ（天然痘）が大流行して死体を埋葬する余力がなく、ムシロ 藁や菰コモに包みジシの中に入れ、收容しきれないのは入り口あたりに放置したという実話を聞いた。これは明治十年代から中期に起こつた実情であり、島の生活がいかに苦しかったかということが想像できる。それでも島の祖先は、

与論てゆる島やいにくさやあしが

鍋の底中に穀のたまる

とうたい、世（代）が富を祈つて暮らしてきた。

与論島の習俗は一島一村であつただけに他島と比べて共通しているとはいへ、集落によつて言葉調子や習俗に若干の差異が見られる。しかしそれらを列記することは容易ではないので、厳密な地域差についての記述は許してもらわねばならない。なお、主に明治・大正時代について述べる。

## 一 衣生活

明治初年の記録である『南島誌』の「与論島の部」は衣について、

四時の衣服、その貧富に因りて同じからず。富民は五月より九月の初旬に至るまで「かたびら」を用ひ、九月中旬より十一月まで単衣、十一月より十二月まで袷、一月より二月まで綿入、三月袷、四月は単衣を用ふるの風習なり。其疾病あるものと、細民との如きは

この限りにあらず。

島民階級に因りて礼服を用ふるは、大島に同じ。然して尋常一般の服は広袖にして、半襟の長さ膝に及ばず。絶えて袴を着ることなく、外套は貴尊の前にこれを憚る。

平常の衣服、夏は皆芭蕉を以てこれを織るものにして、僅かに膝を下るに過ぎず。冬は木綿の袷を衣る。最も貧困なるものは、芭蕉の衣を以て兼用す。その富豪なるものに至つては、厳冬「どてら」を衣るといへども、中等以下の家産の者は、常にこれを衣るに至らず。被（夜着）も亦中等以上の有る所にして、細民らこれなし。全戸布団一、二枚を所有するに過ぎずといふと記している。

右の文中に「島民階級に因りて礼服を用ふるは、大島に同じ」とある。大島の部には

戸長、副戸長及び士族格、その嫡子等都て銀の副指を髪指となす者は、朝衣（芭蕉と芋<sup>カラムシ</sup>とを以てこれを織るものにして、その色黒く光ありて、半襟の長を膝に及ぼす）広帯（殆ど内地の女帝の如し。長さ一丈二尺

計り)を用う。真鍮のイチゴ形と真鍮の副指を髪指と爲す。諸横目は広袖のみにして朝衣を許さず。筆子・掟・黍見廻りの如き真鍮の菊花と真鍮の副指を髪指と爲す者は、中帯(内地の男帯の如し。長さ一丈二尺計り)を用うこれ皆年始及びその他吉凶に依りて礼服を着する制限なり。平民は別に礼服なし。昨癸酉年鹿児島より令ありて戸長のみ紋服を用うるを許可せりとある。戸長に紋服を許可した癸酉年ミスノトリは、一八七三年(明治六)である。

『南島誌』に記されたことは、各島を巡視して実見し、また戸長役場で報告を聴取して記録したものとされているが、目をおおいたような貧困な衣食住は大島各島とともに同等に記されている。

明治初期の衣服については前記によって知ることができるので、それ以降については着物と洋服に大別し、かぶり物・履き物等を含めて衣生活を概説する。

#### (一) 着物(キパラ)

着物を着る場所によって神ギヌ・晴れ着(チュナギヌ)・ふだん着(ヤーキパラ)・仕事着に分けられ、仕事着

は畑(原)着(パルクパラ)と海着(ウンキパラ)である。  
カミギヌ(神衣)

表屋の文字志翁の話によれば、シニユグ・正月二ゲー・八月二ゲーに神拝(カミフガンヲウ)の時に着るカミギヌがあつたという。カミギヌは芭蕉のナーグ(芭蕉の芯皮で上質)の繊維を染めずに織つたものであつた。後年になると藍色一色に染めたものも着られるようになったという。

#### チュナギヌ(晴れ着)

ナユナギヌヲのチュナはチュラサ(美しい)の意であるらしく、美しい着物の意味である。チュナギヌはミームヌキパラ(見物ミームヌ村で催される慰安行事等)、十五夜チュナギヌ、正月チュナギヌともいわれた。

チュナギヌの材料は芭蕉のナーグで、明治に入ってムミヌ(木綿)が容易に手に入るようになると、芭蕉糸に交ぜて織られた。明治末年から天然桑で蚕を養い絹布を織る人がいたようで、昭和四年県蚕業試験場大島支場が設置されてから桑の栽植を奨励されると養蚕が盛んになり、その屑繭で絹布を織り晴れ着をつくつた。

チユナギ又は男女とも長袖で、着丈は女はくるぶしの少し上、男は脛中スネほどより少し下で、現行より少し短い。着物の模様をトウイキー（緝）とよび、縦系横系を模様の寸法に合わせて固く結んで（結び目をプシという）染めた。

模様は女用は大きく男用は小さく、細目のもの粗目のもの、労力や技能に応じてつくられた。

トウイキーは器用な手先を必要とするもので、染め・織りの器用な人をティンチュとよんだ。染め織りは女の条件とされたが、島の民謡に、

妻トシ 尋トメ（求める）ゆんぼうよう 兄弟フイライヒ

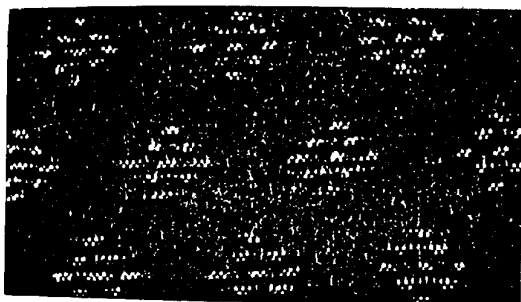
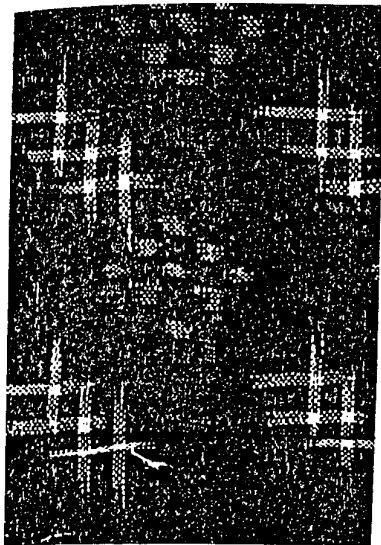
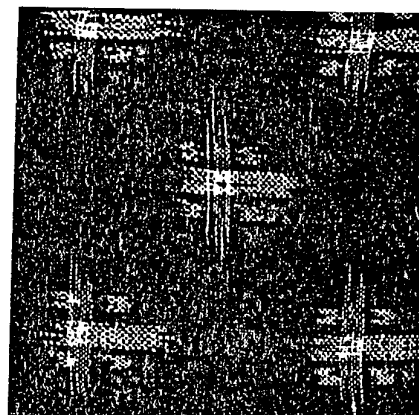
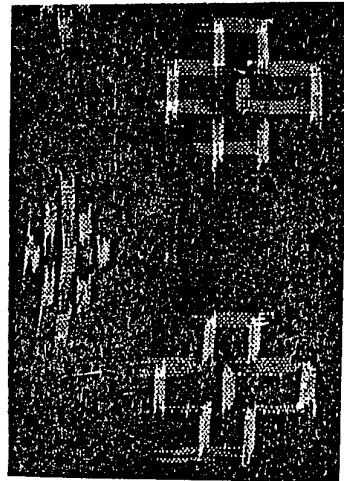
ティンチュ 妻トジカメ 娶り

夫フト 持てゆんば姉妹フナイ 農業者バルシャ 娶りカメ

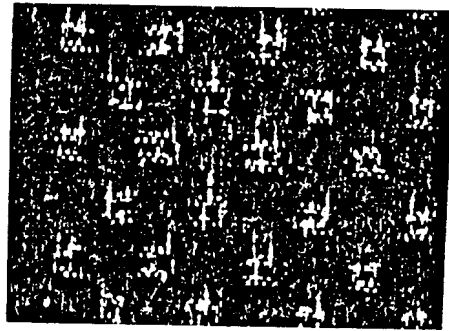
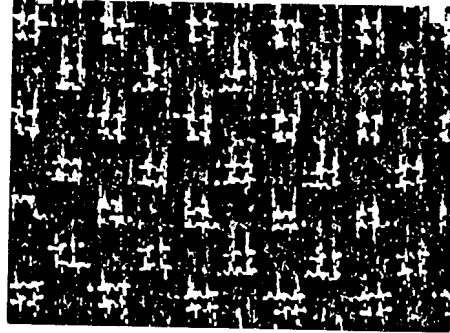
とうたう。これは比喻にすぎないが、ティンチュであることは誇りであり、精巧なトウイキーは最上のチユナギであった。

羽織はパパイといって、明治以降に男女とも着られるようになり、帯は男は後結び、明治生まれの女性は太平洋戦争前まで前結びをしていた。

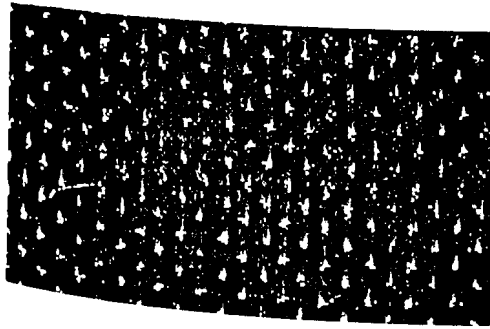
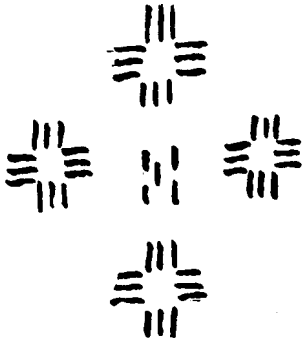
女衣トウイキーの例



男衣トウイキ一の例



ハダ(デ) モー模様の例  
風に舞う風車のこと

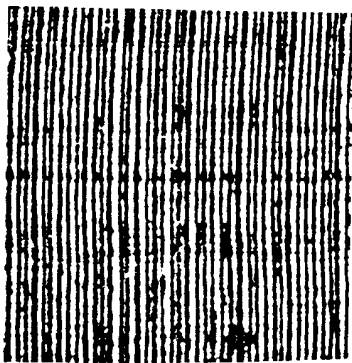


ヤーキパラ(ふだん着)

麦屋ではヤーヌパタキパラ(家の付近で着る着物)ともいい、晴れ着の古くなったものを仕立て直すとか、晴れ着と仕事着の中間的なものであつた。芭蕉衣であれば、芭蕉の芯皮は晴れ着、中皮はふだん着、外皮は仕事着といった具合である。

ふだん着は、その程度によつて、出船入船の送迎・集落の集会・来客の応対などに着、着丈は男は膝の下、女は脛の中程で男女とも長袖か筒袖で、縄帯をしなない程度のものである。

ふだん着 芭蕉衣の例



## シグトウギー

仕事着を方言で言うとシグトウギーになる。仕事着はパルキパラ（原・畑着物）とウンキパラ（海着物）で、ほとんど畑・海兼用された。夏は芭蕉の外皮で作ったバシヤクダーといわれるもので、男の着る着丈の膝よりも短いものをピータークダーといい、筒袖が普通であったが、袖の無い（袖ナシ＝袖キラ）のも着られた。

大正末年以後、朝鮮カマギ（吠）といって米などを入れた麻製の袋を利用して、袖のない畑衣・海衣に利用した時期があるが、これは仕事着として一般的ではない。

冬の仕事着は、明治以後になると木綿糸と芭蕉糸を混入した布が織られ、また木綿糸だけでも織られるようになり、ふだん着にしていたものを仕立て直して仕事着にした。単衣をピツチュヤといい、単衣に裏をつけたのをマギとよんだ。また単衣の破れた部分に布片を当てて繕い、なお重ね重ね繕ったものをブクという。冬は防寒のため海山の仕事にマギ・ブクを着ていた。仕事着の帯は、小縄またはヒモを利用した。

## その他の衣類

糸満キパラ 大正初期頃から糸満漁師の見習いに行つた若者が着ていたものである。木綿の縦縞で若い青年の海着にされていた。

パンティン 羽織に似て、丈がやや短く、胸ひもをつけず、襟を折り返さない上着で、普通仕事着とするものである。裨纏（はんでん）は江戸時代後期に出現したもので、商店で「印（しるし）半天」といつて着用されていたものが、与論島ではパンティンとよばれて一部に着用された。

ウチカキ 打掛（褌・襦）は、近世上流婦人が帯を締めた上に打ち掛けて着ることから名づけられているが、外出のとき、着物にかけて着る衣服（道服）についてもいわれる。与論島では袖なしで両襟のひもを前で結び、身丈が尻の少し下までの綿入れをウチカキという。

メーダリ 前だれは前掛と同意で、ひざの前や着物の上にかけて衣服のよごれを防ぐための布で、大正末期から昭和初期ごろに、大島や鹿児島に紬織りに行った女性によって普及したのではないかといわれている。

サナギ、カハン ふんどしをサナギという。男子は木綿布の六尺ふんどしと越中ふんどし(メーチャーサナギ)をしていた。明治中期以後、軍隊生活をした人の帰郷や本土と往来するようになってから越中ふんどしが流行した。それ以後、青壮年は六尺ふんどしをしめたが、老齡者は途中ふんどしをしていた。男子が猿股を用いるようになったのはまちまちであるが、体験談を総合してみると、運動会の度毎に着用するのが増え、昭和初期ごろから急速に普及したようである。

女性の腰巻をカハンという。明治十三年生まれの老婆の体験では十五、六歳の頃から着用したようで、夏は芭蕉布、冬は木綿布で後年ネルを用いるようになったという。赤色のカハンは魔ばらいになるといわれ、火事のときホーハイ・ホーハイと叫んで振るとピダマが逃げるといわれた。

ズロースをつけるようになったのも猿股と同じくまちまちであるが、健児団訓練を実施した昭和六年には全児童着用している。

ガンガー 幼児の着物(ワラビキパラ)を童言葉で、

ガンガーまたはベンベンといった。幼児着は袷先にヒモを着け、身八口を通して後ろに結んだ。赤子を最初に屋外につれ出すハノイには、着物の肩幅の真ん中にマブイを着けた。マブイはお守り・魔除けになるもので、赤布で蝶の形をしている。

## (二) 布の原料

布の原料は、芭蕉(バシャ)、マフウ(モー・野生苧麻)、トウンベン(トウンビヤン・龍舌蘭)等の繊維で、つぎに繊維のとり方を簡単に記す。

### 芭蕉

芭蕉を切り倒し、外皮・中皮・芯皮の順にはぎ、それぞれ折り曲げて適当な太さに束ね、外・中・芯の目印をつけて鍋に入れる。アクが強いといわれるアダン・蘇鉄・アシクタ(クロイゲ)・サーラキ(サルカケミカン)等の生葉を焼いた灰汁で約三、四時間煮つめる。それをクダ(管)ですぐって繊維を取り、陰干しして乾燥したものを子供の拳の太さほどに巻いておく。その繊維をさき、つむいで糸にする。繊維から糸することを「フウをウム」という。

マフウ（モ―・野生芋麻）

生長の盛りを過ぎ老化しないうち刈り取り、木質部から皮をはぎ乾燥させる。乾燥したのを束にしてまず柔らかに打って皮を落とす。さらに手もみして繊維をとり、つむいで糸にし仕事着を織った。野生だけでなく畑の隅に植えて、仕事着の他に釣り糸もつくったという。

トウンベン（龍舌蘭）

龍舌蘭の葉肉の充実した葉を約二、三週間浸水しておく。葉肉が糊状になる。葉肉を何度も繰り返して洗い、さらに清水で洗って独得のにおいを消す。その繊維をつむいで仕事着や蚊帳を織った。

### （三） 染料

大正中期になると、沖縄から藍タマを売る商人が来島したようであるが、昭和初期ごろから沖縄の商人の藍染屋ができ、藍染めをするとともに沖縄製の藍タマを商った。また、そのころ染め粉も出まわりはじめ、次第に自家製が減少した。自家製の方法は一般に周知されていたが、色・臭覚など勘を要するもので秘伝もあつたようである。

ある。次にアイ染めの事例を挙げる。

アイの栽培は陰地で肥沃な所が適地とされた。口の大きいパントウ（壺）に水を七分ぐらい入れ、水洗いしたアイの茎葉を入れる。約二十日ぐらいで茎葉の滓を取り除き布で濾す。水とアイと分離するので水を除く。アク分の強いとされる蘇鉄・アダン・クロイゲ・サルカケミカン等の生葉を焼き、その濾し汁を壺のアイにそそぎ込み、芭蕉の葉をあぶり壺にかぶせておく。化学変化によつてアイ色の染料ができる。処理の加減が悪いと良い色合いが出ない。それで熟練が必要で、そこに秘伝があつた。

昔の人は良い色が出ないのは悪霊のせいだとして壺にシメ縄をしたり、吉日を占つたりしていた。

アイが程よい色合いになるのをアイが生まれるといひ、早く色づけをするか、色の出るのが遅いときはフ（ヨ）ウイゴ―（くわすいも）の灰汁を入れるとよいといわれていた。

ウスク（アコウ）の皮をはぎ、水を入れて煮つめた薄い色の液で魚網や釣り糸を染めていた。芭蕉糸・木綿糸



を染め、布の地色をばかす場合もあった。

自家製の染めから織ることまで器用な人をティンチュとよぶことは前にも記したが、母親は子供（特に女の子）に、ティヌハタ（手の型・手のあと・手の名残）といって、母親が染め織りしたものを与える慣行があった。母親の形見として大事にしたもので、その教訓は大きいといえる。

#### (四) かぶりもの

##### ウチクイ

女性が仕事や日常生活で、風呂敷様の布を三角形に折って頭の後ろで結ぶ。この風習は南西諸島全域で見られたもので、与論島では明治生まれの婦人であれば多くの人が使用していた。

##### ティヌグイ

手ぬぐいは、本来手や顔をぬぐい汗をふく長さ約九〇センチメートルの木綿布であるが、大正のころからウチクイに代用され、また若い女性の間に「姉さんかぶり」が流行した。

##### ムンジュールガサ

麦の稗ワラで編んだ自家製の笠で、日笠にむいていた。

晴雨に適するものとして、藺草で編んだピー笠が広く使用された。この笠も自家製で海や畑でかぶられた。

##### フバ笠

フバ（蒲葵ヒロウ）の葉で作った笠である。与論島には山野に蒲葵がないので、わずかな家で作られた。またシユ口の葉の自家製の笠を見ることがあったが、フバ笠は外来の商品であった。

#### (五) はきもの

##### アシジャ（下駄）

下駄をはくのは雨天に屋敷内か近隣の間であるが、必要な履き物であった。ガジマルの幹等で自家製されたが、大正になると外来のものが店で売られた。

##### ○サバ（草履）

草履はすべて自家製で、藁・藺草・サネンの繊維でつくった。アダン葉やアダンのアダナシ（気根）でもつくられた。いずれの材料でつくってもタシ（緒）は柔らかい藁を用いた。緒に赤布をない込む習俗は、装飾のためと考えられているが、赤を魔除けとする古い観念による

ものようである。

### ワラグチ（藁靴）

雪国の藁で編んだ靴ではなく、ワラジ（草鞋）のことである。『広辞苑』によれば「藁で足の形に編み、爪先にある二本の藁緒を左右の縁と後端の乳（ち）に通し、足に結びつける履物」である。

ワラグチは農耕に履くことはなく、もっぱらピシバナや浅瀬で魚貝をとるときに使用された。

戦時下に入って青年訓練、青年学校で軍事訓練が実施されるようになると、時局柄ズックや地下足袋の代用にワラグチをはく一時があつたが、これは与論島に限らず国策であつた。

### 地下足袋・雨靴

地下足袋は大正年間から普及しはじめたが、雨靴とともに太平洋戦争になって用いられるようになった。

### (六) ニニユ（蓑）

藁草（ビー）・棕櫚（チグ）の皮・棕櫚の葉・ギシキ

（すすき）のナীগ（芯葉）等でつくられた唯一の雨具で、昭和初期まで学童の雨具にもなつた。

### (七) 洋服

明治年間に洋服を着用したのは、少数の有識者にすぎなかつたが、大正に入って上級学校進学者・県内外就職者の帰郷等により、洋服を着けているのが珍しくなくなつた。また大正十五年に青年訓練所令が布達され、本県では昭和十年五月青年学校教育実施要項が定められた。同年与論村立青年学校が発足し、青年学校生徒は洋服を着用するようになった。ついで昭和十四年に青年学校が義務制になり、軍事教練を課され、洋服に巻き脚絆キャハンを着用した。

また、昭和十三年三月与論尋常高等小学校高等科二年男子の卒業写真を見ると、学童の洋服の着用は、五十六名中洋服三十四名・着物二十二名である。これによつて当時の洋服の普及状態の大体を知ることができる。

以上、明治・大正時代をもとに記述したのであるが、衣生活が大きく変わったのは太平洋戦争後である。ふだん着・仕事着とも米軍の放出した洋服に変わり、防寒具も軍用オーバーが配給され、配給以外にも手に入れるこ

とができた。

履き物も若い人は米軍の編み上げ靴を手に入れ、日本の経済が飛躍的に復興するにつれてゴム雨靴・地下足袋など、日常の履き物になった。

なかでも特筆すべきは下駄や草履が、合成ゴム・ビニール製のサンダルの出現によって、久しい間果たしてきた主役から後退したことである。一般にいうゴム草履が晴雨の履き物の役を果たし、雨具の蓑も民俗資料として保管されるようになっていく。

## 二 食生活

『南島誌』は

三食は唐芋、凶歳は蘇鉄の肉を製して食ふ。島中一般に水乏し。飯を炊き茶を煮るに、或は退潮を待ちて海汀湧出の水を汲み、又は岩穴の水を汲む。岩底の水は平地より低きこと、大抵二、三十間にして、径路暗黒、尖石縦横にして、白昼も猶燈火を点ぜざれば至り

難きものなり。塩は絶えてその土地に産することなく、

皆これを琉球国山原に仰ぐ

と記している。

この記録は明治六年（一八七三）実地調査による公文書であり、このうち灯火を点じて水を汲んだとか、塩は絶えて土地に産することなく、というようにすべてがそのようであった印象を与えるが、およそ当時の食生活の実態をあらわしているといえよう。

明治の与論島は人口が過密なうえ、他の島に比べて物産が豊かであったといえない。明治三十一年八月に与論島を襲った台風は未曾有の災害を与え、天皇皇后両陛下は侍従を御差遣なさり、御下賜金を賜った。島民の食糧難は極に達したといわれ、この災害を契機とし、明けて三十二年二月、二百四十人大挙して長崎県口之津に移住するのである。

災害の年の三十一年二月大島島司笹森儀助は、大島郡内島別長寿者の調査をしているので次に掲げる。

大島五島長寿人対照

九拾歳以上ノモノ一人ニ村スル人口調

順位	島別	人口	九拾歳以上ノ人員	九拾以上ノモノ一人ニ対スル人口
三	大島	六万七千七百六拾人	拾七人	三千九百八拾五人強
二	喜界島	壹万七千百廿人	九人	千九百貳人強
五	徳之島	三万八千六百五拾四人	六人	六千四百四拾二人強
四	沖永良部島	二万八千八百四拾一人	四人	五千四百六拾人強
一	与論島	七千四人	拾老人	六百三拾二人強

百歳以上与論島二老人アリ

右の結果に対し、島司は上野應介戸長に長寿の理由を照会しており、その理由を次のようにまとめている。

与論島長寿人ノ多き多島<sup>(他)</sup>ニ見ザル処之ヲ上野戸長ニ問フ沖永良部島ト比スルモ衣食住ノ程度皆ナ及ハス唯異ナル点ハ永良部人ハ漁業ヲ好マス沖繩人來テ漁業ニ従事ス与論人ハ一般ニ漁業ヲ好テ従事スル故沖繩ノ漁業人今ハ一人モ居ラス漁業ノ樂ハ農業ノ余暇ヲ似テ従事スレバ業疎ル爲カ身体ノ快ナル飯食ノ如キ申計リナシ是長寿人多キ一原因力但長寿人婦人ニ多シ尤モ村吏ニ従事スル男二八古來ヨリ七十歳以上ノ長寿者一人モ

無之長寿者ノ多数ハ農業兼漁業者ニ多シト云フ。

長寿の理由として、農業と漁業を兼ねると気分転換になつて身体が快であるとしているが、与論島では農業人はすべて自家用の漁をし、荒天の用に干物にして保存していたから、栄養分の均衡がとれていたのではないかと推察される。

(一) 食事に関する用語

食事は普通、朝・昼・夜の三度で間食をすることもあつて、食事については次のようによばれている。

ハンメー 主食のことをいい、食べ物の総称にもつかわれる。

アシクイ 食事のこと。

メーシビ 朝食

アツシー 昼食

ユフイ 夕食

シカマンジキ <sup>シカマ</sup> 朝と昼食の間の軽食(間食)。普通間

食をすることはないが、砂糖製造期間・家の普請(家造り)・他人を雇用する仕事・重労働の仕事・その

他共同作業等のとき。

ピューマンジキ 昼から夕方仕事を終わるまでの軽食

で、シカマンジキと同じ仕事するとき。間食について、  
ヨーシヤノーシとか、ヨーシヤワシリという具体的  
な表現をすることもあった。ヨーシヤは空腹をいい、  
ノーシは空腹を補う、ワシリは忘れることである。

以上、食事に関する用語を挙げたのであるが、次にふ

だんの食事のハンメー（主食）・ハティムヌ（副食）・

晴れの食事・山菜・救荒食に分けて記述する。

## (二) ふだんの食事

### 1 ハンメー（主食）

『南島誌』に「三食は唐芋」と記されているが、これ  
は与論だけではなく、沖永良部島についても、

島民米を食すること甚だ少し、与人・横目等の島務  
を奉ずるものは、自己と兒女老人は飯及び粥を食ひ、  
その他は絶べて唐芋を食ふ。兒女六、七歳に至れば又  
唐芋に転ず。島中富豪と称する者も皆然り。中等以下  
の平民に至っては、一般唐芋を食し、正月八月及び村  
祭等にあらざれば米麦粟を食はず

と記されている。また『伊仙町誌』にも「明治・大正の

食生活はいもが主であった」と記されている。

三食米を食べる家はほとんどなく、一般は冠楯葬祭・  
運動会・学童の遠足などの用に粳ウスにして俵に入れてお  
き、その都度すり白ウス・白で精米した。動力精米機の入っ  
たのは太平洋戦争後である。

### 雑穀の飯

雑穀はペームギ（大麦）・イニヤムギ（小麦）・パダー  
麦（裸麦）の麦類、オー（粟）、トーギン（黍）等で豆  
類は、シママミ（島大豆）・アジキ（小豆）・アーマミ  
（赤豆）・ギンドーマミ（蚕豆）・トーマミ・ウジラマ  
ミ（ウズラ豆）・ジンマミ（落花生）等が栽培された。

このうち、裸麦、粟（ムチニオー・ウフニオー）は単  
独にお粥カユにするか、米と混合して炊いた。また小麦を粗  
くひき割り、ドウシー（雑ごはん）・ミシジマイ（雑炊）  
にすることもあった。この雑穀の飯は、主食の補い、ま  
たは米飯の代用と考えてよい。

### シチチマイ（蘇鉄飯・粥）

蘇鉄の実を乾燥させ、除毒して粉にしチチガイ（蘇  
鉄粥）をつくった。米や粟を混ぜると蘇鉄特有のにおい

が消え、蘇鉄だけより上等の食事であった。蘇鉄の実を粥にして食べることは、救荒食としてでなく、雑穀を飯にするのと同じであった。

蘇鉄の実の除毒法は、大正年間に与論島に生まれ育つた人であれば周知しているが、蘇鉄研究の権威西田耕太郎樽士著『農産製造宝典』に、

蘇鉄種子を粉碎し一昼夜水浸（数回換水）した後、洗滌して乾燥した後、貯蔵する。食用に供する際に蒸煮、炒熬（いる）等の加熱操作を加えて安全を期する。

炒熬はの一三〇度にて十五分行えばよい

と記されている。操作の過程を誤ると中毒、または生命にかかわることがあるので、操作法の伝授にあたっては気をつけねばならないが、民間では前記のほか、次の操作法が行われていた。

実を割り殻を除き、小石のように固くなるまで日干しする。湿気のない所に貯蔵しておく。

必要に応じて一昼夜以上浸水（換水する）して、水を切り、臼でつき粉にする。

粉で団子をつくるにも、飯（粥）にするにも長時間

沸騰させると安全である。

蘇鉄の実の除毒は、日乾・浸水・高温の三つが要点であり、この三点が十分処理されなければ中毒を起こすことがある。

#### ヤツセー（野菜）

野菜では根菜類のデークニ（大根）・ミンジヌ（人参）、果菜のナルカン（カボチャ）・シブイ（トウガン）・ウイ（キュウリ）・ドックイ（ウリの一種）・チブル（ヒョウタン）・ナブリヤー（ヘチマ）、葉菜類のキャベツ・シューゲキナー（白茎菜＝白菜）・フダンソウ・キンセー・春菊、ネギ類のピル（にんにく）・キビヤー（葉ネギ）・ニラ等が栽培され、味噌汁に入れるほか、煮たきしたり、塩（潮）もみして食べた。

トマト・ナスが一般に栽培されるようになったのは、昭和初期の頃で、最初トマトは高齢者に好まれなかったが次第に慣れて普及した。

#### 調味料

味噌は、明治・大正・太平洋戦争直後まですべて自家製であり、材料の麦・蘇鉄の実・大豆も各家自給してい

たが、大豆の不足分と塩は購入した。

イエーキ（金持ち）は、麦・米・大豆で、あるいは麦と大豆だけで味噌をつくったが、ほとんど蘇鉄の実・麦・大豆、または蘇鉄の実・大豆でつくった。コウジは主原料である麦・米、麦・蘇鉄の実、蘇鉄の実を蒸し混合したものをニンブウや蓆ムシロに入れ、適度な湿度と温度を与えて発酵させた。醤油を自製する家はなかった。

塩の製法について『南島誌』の「沖永良部島の部」に、  
早旦潮水を岩に注ぎ、太陽に曝して、日暮これを収め、煮て塩となす。その多きは塩水一斗にして塩四升を得るといふ。この法に由りて各戸塩を製すといへども、称耘多忙にて、これを製する暇あらざる時は、皆塩を鹿兒島に仰給す

とある。明治六年頃の沖永良部島の実情をあらわしており、与論島もほぼ同じであったとみてよいであろう。そこで与論島の塩造りについては記録がないので、昭和十八年に明治十年代生まれの古老から聞いた話を書き留めておくことにする。

干潮に露出する海岸のイチャジキ（板を敷いた床の

ように、平らに広がっている岩）のチブ（くぼみ＝壺）

を海水で洗った後、干潮の間このチブに海水を撒き、水分を蒸発させて食塩をつくる所をマシユシチブとよんだ。一日で結晶させる分量だけ海水を撒くこともあったが、チブの中の濃縮した液を、桶に汲んで家に持ち帰り、鍋でたいて食塩をつくるのが普通であった。

海中の藻をイチャジキの上に干し、藻に結晶した塩を桶の中に海水で洗い流し、干潮中何度も繰り返し桶の中の濃縮液を鍋でたいて塩をつくった。

このような方法で塩をつくっていたが、沖縄では盛んに製塩がなされていたので、明治中期ごろから塩を買うようになったという。

酢の製法は容易で、砂糖キビの汁をパントウドクイ（首のくびれたカメツボ）に入れ、芭蕉葉・サネン（月桃）葉等をあぶってツボの口をおおい、縄でしばりつけて密封しておく、酢が生まれた（自然発酵）。また砂糖をたいた鍋を水洗いし、その汁を前記の方法で密封しておく、やや劣る酢ができた。

酢は刺し身やソーシムヌ（酢の物）によく使われ、太

平洋戦争前までほとんど自家製であった。

## 2 ハティム又（副食物）、

ハティム又は、「おかず」のことで、汁もこの中に含めることにする。仕事のために昼食を携帯するほか、三食とも汁をそえるのが普通で、その時季の野菜類、魚介類、オーサ（ノリ）、コンブ、ニビル（野びる）など山菜・肉類を入れてつくった。豚肉の脂肪を入れることもあった。次に一般につくられるハティム又を挙げる。

干魚 太い魚・小魚・イカを干物にしておく。

味噌漬け タコ・イカなど煙でいぶし味噌漬けする。

イカガラシユ 生イカを細く切り、塩辛にする。味噌汁に入れることもある。

シユク（スク）ガラシユ 与論島でイユーガマとよばれるアミアイゴで、旧暦六月ごろ大群をなして海岸に寄るのを共同で捕り、塩辛にする。

ツノマタ漬け チヌマタといい、換水して二日ほど水に浸しておき、水を切って蒸したものを臼でつき、箱型にしたものを適当な太さに切り味噌に漬ける。

ピルガラシユ ニンニクの漬け方は嗜好によるが、

黒砂糖を熱湯に溶かして冷まし、それに適量の酢を入れ、食塩を少量加えた液に生ピルの鱗茎を塊のまま漬け、芭蕉の葉をあぶりツボの口にかぶせて密封しておき、半年も経るとニンニク特有の匂いが消え、ウン（いも）のハティム又に最上である。

ダツチヨウガラシユ ラツキヨウも、ニンニクに準じて漬ける。少量で短期に食べるのは塩漬けにした。

アサチキ 浅漬けは生干し大根を塩漬けにして短日で食べるもので、葉菜は食事ごとに塩もみまたは潮（海水）もみにした。

### (三) 晴れの食事

晴れの食事はマサム又（御馳走<sup>ゴチソウ</sup>）で、結婚・出産・家造り祝い・ブナンケー（船迎え）・旅立ち・一生の齡祝い・三十三年忌・年中行事につくられるが、忌の葬祭にもつくられた。

米はこのような晴れの食事のために蓄えられていた。米飯を筆頭に、材料は魚・豆腐・ムツチャー（主に麦を材料にしたふくれ菓子）・ナルカン（カボチャ）・シブ



イ（トウガン）・大根・ニンジン・クブ（コンブ）・ソー  
ミヌ（うどん・そうめん）などであった。年中行事食と  
関連するので簡単に述べる。

マミマイ 出産・入学・旅立ちなど祝い事に小豆を  
入れてご飯をたく。

ナガドーフ（長豆腐） 結婚祝いの御馳走を代表す  
るもので、結婚の代名詞になっている。一箱の豆腐を  
幾切れかに切って祝い、各客人の膳に載せる。切れの  
大きいほど名誉で祝いが盛大であった。

ムチ 餅は正月に祖先に供えるもので、主達（スウター）  
の支配階級の人・上流家庭）の家庭では、明治時代か  
らもち米を蒸し臼でついていたが、本来は一般家庭で  
行っていたように、もち米を粉にし水を混ぜてこね、  
まるめて蒸した。

正月ウワー（正月豚） 正月の御馳走に、家庭によつ  
て豚一頭、二分一（タバギ二足）、四分の一（チュバギ一足）の分け  
まえを定めて豚を屠殺した。脂肪の多い白肉から脂を  
とり、びんに入れておいて女性の髪油用、または汁に  
入れた。

ミシジマイ 一月七日には雑炊をつくった。七草雑  
炊で、祖先に供えた後、自家のものを親類に配る習慣  
の地域があつた。この日をナヌカヌスク（七日の節）  
とよんだ。

ウンニーマイ 言葉は「ウン（いも）を練った飯」  
と解される。チキナー（月中）一月の中日）の日、一  
月十五日の行事食である。若い新芋、ムジ（田芋）、  
モチ米の紛を入れてつきませたいもご飯である。田芋  
は湿田の隅や水を保つ溝に植えられるので、全戸に栽  
培されるものではなかったが、田芋を入れる慣行が  
あつたようである。ウンニーマイを食べないとミヤン  
チックウ（フクロウ梟）になるといって子供に必ず食べさせ  
た。

#### (四) 資源食

山野の草木の中にはヤシユー（飢饉）の食糧難の時に  
救荒食として食べたものもあるが、若芽・実などその季  
節の珍しい山菜としてふだん食べていた。ここでは、資  
源食にまとめることにし、食料ではないが子供の好む草  
木の実を付記する。

ウシク（アコウ）の若葉 薄紅色をした新葉の葉柄のつけ根の新芽を包んでいる萼ガクのようなものが落ちないうちに枝を折って若葉を摘み、ゆでてアクをぬく。クサギの若葉 枝先の若葉を摘み、ゆでてアクをぬき、苦みをとる。

芭蕉のナグ（芯葉） 飢饉のとき芭蕉の芯葉をゆでて食べたという。

ニビル（野ビル） ふだんの食事にも食べる山菜である。

テーニヤ（スベリヒユ） 畑地に生え、ゆでてアクぬきをする。

アダミ（アザミ） 飢饉の救荒食で、根は根菜と同じで、葉はたたいて柔らかくしてとげを除き、ゆでてあくをぬいた。明治三十二年頃の大飢饉のときすべて掘り採られ、しばらく生えていなかったという。

ウン（いも）の葉 甘藷の葉は野菜の少ないとき、蔓先の柔らかい茎をゆでてあくぬきをした。ムジ（田芋）の茎も野菜にされた。

アダニ（あだん）の実 アダンの実をイヤーフジ（お

盆）に供える習俗があったが、明治中期頃から絶えたという。飢饉の年は煮食した。

草木の実 与論島は深い山がないので、実を食べる草木の種類は少ないが、子供は、畑の隅・藪ヤブの中など探しまわった。

・バンシルー（バンジロウ）・クワーギ（クワ）・イチユビ（ホウロクイチゴ）・シチャパガ（ナガハアコウ）・マーマンギ（フクマンギ）・アシクタ（クロイゲ）・シャージ（イヌマキ）

このほか、アダニの実の中身にくっついていて多数の楔形クサヒのものを「チー」（乳の意）と呼び、熟すと甘みがあったので吸った。またサンニン（サネン）の花の蜜を吸った。

#### (五) 救荒食

蘇鉄の実は、前記のようにふだんの食事の補い・味噌の原料にされたのであるが、蘇鉄の幹は大飢饉の時に食べられたのである。「蘇鉄地獄」という言葉は、大正末

期か昭和初期に沖縄を訪問した東京日日新聞記者新妻莞氏・大阪毎日新聞記者下田将美氏・松岡正男氏らが沖縄

救済について論評した頃に発生した言葉である。

蘇鉄の生物化学的ならびに栄養化学的研究は、鹿児島高等農林学校教授吉村清尚博士を先達として、同校西田耕太郎博士を中心に研究が進められた。

西田耕太郎博士と篠田省一氏は、昭和二十六年十月、共著『実験活用・農産製造宝典』を出版した。同書は蘇鉄を救荒食品として位置づけ、蘇鉄の成分・澱粉<sup>デンプン</sup>製造・蘇鉄味噌・蘇鉄醤油・食用蘇鉄製造に分けて書かれている。

蘇鉄の実や幹を食糧にする方法について、琉球では蔡温の『農務帳』、大島では名越左源太の『南島雑話』に記録されている。この体験上の慣行食法は後の研究の手びきとなった。

### 蘇鉄の成分

そこで、蘇鉄の成分や、蘇鉄を食品にするまでの科学的な知識を『農産製造宝典』（以下宝典とよぶ）から引用する。まず蘇鉄についての一般的知識として『宝典』は、

蘇鉄は暖地に生育する植物であるが、九州特に鹿児

島県下に多く分布する。蘇鉄は樹勢頗る強健にして瘠薄の土地にもよく繁茂し、台風にも倒れず、塩風にも傷まず、旱魃にも堪え、施肥管理を必要とせず而も種子及び茎に多量の澱粉を含有している。然し乍ら一種の有毒成分フォルムアルデヒドを含有しているから食用に當つては充分注意して除毒操作を行う必要があると記している。つぎに蘇鉄に含有されている成分を掲げる。

蘇鉄茎幹

蘇鉄種子

成分名	新鮮物	風乾物
水分	四六・三五	一六・五一
粗たんぱく質	七・一二	一一・九四
純たんぱく質	—	一一・五三
粗脂肪	〇・五三	〇・九一
粗繊維	〇・八八	〇・七二
粗灰分	一・二四	一・六六
可溶性無窒素物	四三・八八	六八・二六
HCHO	〇・一八九	〇・二八〇
成分名	雄茎隨	雌茎皮層
水分	七〇・四〇	七八・八五
粗たんぱく質	一・六二三	一・六九二
純たんぱく質	一・二一一	一・三〇三
粗脂肪	〇・〇九六	〇・一一一
粗繊維	一・三二五	二・四三四
粗灰分	〇・九六八	〇・九三八
可溶性無窒素物	二五・五八八	一五・九七五
HCHO	〇・〇一八二	〇・〇二〇四

蘇鉄の実・茎幹とも食糧にするには、除毒過程を省略してはいけなないのであるが、澱粉製造においても同じである。つぎに『宝典』の製造過程を引用する。

種子を原料とする場合には脱穀種子を搗碎又は磨碎し、布袋に入れ澱粉を搾出する操作を数回反覆し、澱粉液は水を加えて沈澱法に依り澱粉を分離し、日乾乾燥を行う。

茎を原料とする場合には茎にはゴム質を含有するから醗酵法によるか又は磨碎機を用いて行う。醗酵法は先づ茎の爪を削除し、内部を幅二〜三寸、長さ四〜五寸、厚さ適宜に切断し、日乾した後、袋に入れて貯蔵する。製造に際し乾燥したものを二〜三日間水に浸漬して醗酵させた後臼を用いて搗碎し、水を加えて篩を以て澱粉を濾過し、更に沈澱法を五〜六回繰返して精製澱粉を得る。澱粉粕は乾燥後、粉碎して麴を製し味噌の原料に供する。

以上の澱粉製造過程において除毒が行われるのであるが、過程は省力されなくても操作の時間を短縮した場合は、除毒が十分行われないので注意が必要である。

## 食用蘇鉄の製造

蘇鉄の種子や茎（幹）から澱粉を精製する方法については前に記したので、ここでは種子や茎を粉末にし、または茎を日乾・水浸・発酵させて煮食するまでの過程を『宝典』から引用する。

蘇鉄種子を粉碎し一昼夜浸水、数回換水した後、洗滌して乾燥した後貯蔵する。食用に供する際蒸煮、炒熬等の加熱操作を加えて安全を期する。炒熬はC—三〇度にて十五分行えばよい。

蘇鉄茎は爪を除いた切片を乾燥貯蔵し、之を一—三昼夜水浸した後五日間位堆積醗酵せしめ、更に十分水洗して煮食するか、又は一旦乾燥した後粉末として食用に供する。

蘇鉄を食用にするには完全な除毒を必要とするので、『宝典』を引用して科学的な処理法を記したのであるが、その方法は昔の人が生み出した生活の知恵が研究の手引となり実験されたように思われる。次に蘇鉄の茎を食糧にする慣行上の事例を挙げる。

ウロコのような表皮を斧で薄くはぐ。

半日ぐらい干してから真ん中の軸を残して縦割りに切り取る。

それを二〇センチぐらいに切つてカマスに入れて発酵させる。蓆の上に積みカマスをかぶせてもよい。十日ぐらいはかかる。

発酵したのを折つて、折り口が柔らかくなったら取り出し、カラカラになるまで干す。カラカラになったら煮食してよい。夏の間につくつてカマスに入れて貯蔵しておく。これをシチチギャーラとよんだ。

食べる時は取り出して藁などでこすり水の中で洗う。

水を切つて臼で細かく砕く。

それを大鍋の中に入れて手でうんともむ。

ザルで漉して滓を捨てる。

漉して水分を切る。

水分を切つて残つた澱粉をダンゴにして、二、三日カラカラになるまで干す。それを袋などに入れて貯蔵しておき、小出しにして食糧にする。

蘇鉄の除毒は、種子は日乾・浸水・加熱、茎は日乾・

浸水・発酵・加熱の操作に時間を省略することなく十分に処理しなければならぬ。

蘇鉄の種子・茎を食糧にしたのは、太平洋戦争の戦中・戦後、食糧難の際に食べられたが、現在では種子さえ一般に食べられなくなっている。かつて蘇鉄の茎は救荒食品として、大島・沖縄の人々の最低生活を保障するものであったことを特記しておかねばならない。

#### (六) 飲料水と薪

与論島は小島で他島のように山がないので常時流れる川がなく、田も天水田でヒチャミンタ（湿田）を良田とするほどであった。

したがって使い水にも不自由をしたが、明治期の島内の井戸は現在の各大字内に三、四カ所、それと海辺に流出する地下水を利用して、ちなみに大正中期頃の大宇麦屋西区の状況は、ニジャゴウとよばれる自然の泉を困った井戸がほぼ中央地点にあり、大変能力の高い井戸であったので、西区民と同大字東区の一部の飲料水をまかなっていた。他地区においても大体同じようなことで、井戸との距離は遠い家で片道六、七百メートルほどで

あった。

水汲みは女の仕事で、朝食・夕食の仕度する前に桶を頭の上に載せて運ぶ仕事は、十三、四歳の少女時代から女の欠かせない日課であった。大正末期頃から共同井戸や個人井戸が掘られるようになり、女の水汲みの労働が軽減された。与論島の子守歌に、

鳩々唐鳩 ハトバトカラバト 桑木ぬ上行じ子産ち ウイイ クワチ 松木ぬ上行じ火マチヌ温く

で 菜畑行じ名付きて ユナ（おおはまぼう）ぬ上い

じ祝しち ヨイ 海水がま汲で来ち見なあじ ミイ 水がま汲で来

ち見なあじ ミイ どくさんみいでー たんでい

とうたっている。喜びに、悲しみに、病気にせめて水でも汲んで行って見舞いをせねばならないという思いやりの心をうたっているが、水は毎朝夕汲まねばならないので、その心とともにただの水がありがたかったのである。この水の問題は、昭和三十九年から水道が敷設されたことよって解決されたのである。

与論島は山がないことよって、水と薪は他島に比し不自由であった。燃料は蘇鉄の枯れ葉、砂糖キビのしぼり殻が上質の薪で、燃えるものはすべて三度の食事の燃

料に利用された。現在はプロパンガスの使用によって、かつて燃料にされた資源は不用になっている。

以上、明治・大正時代をもとにして食生活の状況を記述したのであるが、太平洋戦争中・戦後の一時の窮乏生活の後、主食の米、副食物も多くは購入し、食生活において鹿児島市と離島の格差は全くなく、水・燃料ともに文化生活在が営まれている。

### 三 住生活

明治初年の家屋の実情を『南島誌』に

家屋を築造するのに土壁を用いず、竈の辺隅にこれあるのみ。四面多く板を以て囲み、これに戸枢を附す。床は亦板を用ひず竹を編みてこれに代へ、上に蓆を布く。屋は一般茅を以て葺く。貧者は蘇鉄の葉を交ふ。中等以下の居室は大底六、七歩にして、富民は別に一室あり。賓客の為に設く亦五、六歩に過ぎず。然して皆矮陋不潔その下等に至ってはほとんど豚舎と異ならず

と記してあり、耳目をおおいたい気さえするのであるが、

都会の住宅からすると下等に見えたのであろう。

住居を概観すると、家の周囲に樹木を植えて風を防ぎ、経済力に応じてウジンバイヤ(埋み柱)、マンタキヤ(同高家)、ウブドゥヤー(大柱家)の様式であった。

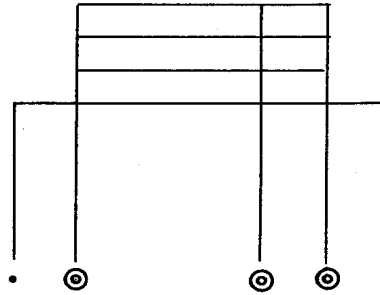
ウジンバイヤ造りは、言葉の意味するように柱を土に埋めて建てるヤードウイ(掘っ立て小屋)式のもので、しばらくのしのぎとして建てられた。

マンタキは、同じ高さのことで、外に立つ柱も中の柱も同じ高さの家のことである。ウブドゥバイヤ造りが天井の上で貫を組み合わせてあるのに対し、マンタキ造りはそれが無い。したがって天井の高さは、縁側座敷上と同じである。風に弱いのが欠点とされ、明治末期に沖縄から古家を買って建てた家の多くはマンタキ造りであったという。

ウブドゥヤーのウブドゥは、元になる大きな柱を意味するのではないかと思われるが、ドウを「殿」ではないかと解されることもある。中程度の家は三間角から三間半角である。その中に立つ九本の柱をウブドゥバイヤと

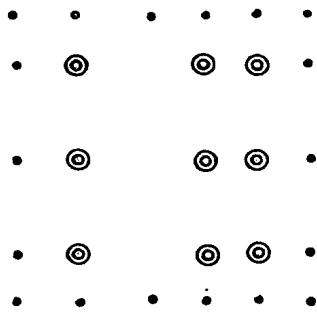
ウブドゥ柱造りと同高造りの違い

ウブドゥ柱造り（断面図）◎の柱が上で組み合わされている



大ウブドゥ柱造り

9坪建ての場合の柱の配置

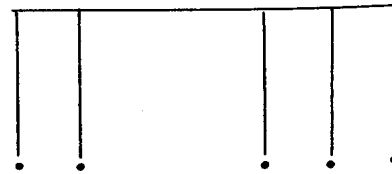


(注)

- ① ◎印の柱9本がウブドゥ柱である
- ② 柱の配置は同高造の場合と同じ
- ③ ●印はウブドゥ柱をとりまく低い位置

(原図・栄)

同高造り（断面図）○柱が皆同じ高さである



(注) 野村孝文氏はウブドゥを「大殿」と解している

いい、天井の上で貫が三段に組み合わされた強固な造りである。

与論島の家は本来ウブドゥバイヤ造りが基本で、男は一生のうちにこの家を造るのを名誉とされた。

建材は明治から大正末期頃までほとんど沖縄産のイクヤイジューの堅木であり、昭和に入って鹿児島島の杉・檜材の傾向になったという。

(一) ウィヤーとトーグラ

ウィヤーはトーグラ（台所）に対して使う名称で、ウィヤー（上家）、ウプヤー（大きい家）といい、母屋のことである。

明治十年代の家について、文字志翁談（昭和十八年聞き取り）によれば、ウプイエーキ（大金持）の家にウィヤー・トーグラがあり、ほとんど一戸建てで、明治中頃からぼつぼつトーグラを建てるようになったという。

一戸建ての家の大きさは前記したように中等の場合三間〜三間半角であった。家の機能は、トウク（先祖の祭壇）・ウムティ（表客間）・居間・ミシガタ（奥の間）・ジュー（産場）・炊事場からなり、奥の間を仕切つ



ただけで、襖・障子もなく開放されていた。ジューと  
カマド  
竈の背後は防火壁に粘土を使用した。トーグラが建て  
られると、一戸建ての機能のうち、炊事場（台所）をトー  
グラに移し、居間を兼用するとか建物の大きい場合は  
ジューを移すこともあった。

トーグラはワイヤーに接近して建てられ、その間取り  
は、煮たきをする竈をウスムトウ（土間）の奥に、食事  
の座敷、味噌壺等を置く場所を隅につくった。竈の付近  
は石を積み粘土を塗り込め、竈の上には小竹や割り竹を  
編んで、それに粘土と藁を混ぜて練ったものを塗りつけ  
て吊り下げた。これは立ち上る火の手を止める防火用で  
ハマダナ（釜棚）とよんだ。

ワイヤーとトーグラはトウイ（渡し）で連結した。トウ  
イは、トーグラからワイヤーに歩いて渡るようにしてあ  
るものを言い、板の場合もあれば、三尺幅ぐらいに竹を  
編んだのもあった。

家の壁は上流は板壁であったが、中等以下は山原産の  
ヤマグンダイ（カンザンチク）を編むか、スキの生長  
の良いものを編んで立てていた。壁の編み方には何本お

さえという方式があった。

天井と味が板張りになったのは上流でも明治中期以後  
のことで、中等以下の天井はヤマグンダイを割って蓆状  
に編んだもの（編み方に方式があった）を広げ、床は島  
産のシマダイ（ホーライチク）を並べて編んだ。

玄関は特別になく、ウブドゥヤーは大抵ユ又柱（縁柱）  
を立て外縁があった。瓦葺きの民家は大正末頃数戸しか  
なく、ギヤー（すすき）で円錐形に葺いた。この形は与  
論島の屋根の特徴で、頂上にユイブシをかぶせ、それを  
おさえるのに島竹三、四本で大小二つ輪をつくり上下に  
はめ、トドウミ（竹串）数本と桑の枝をさした。桑の枝  
をさすのは雷が落ちないという伝承によった。

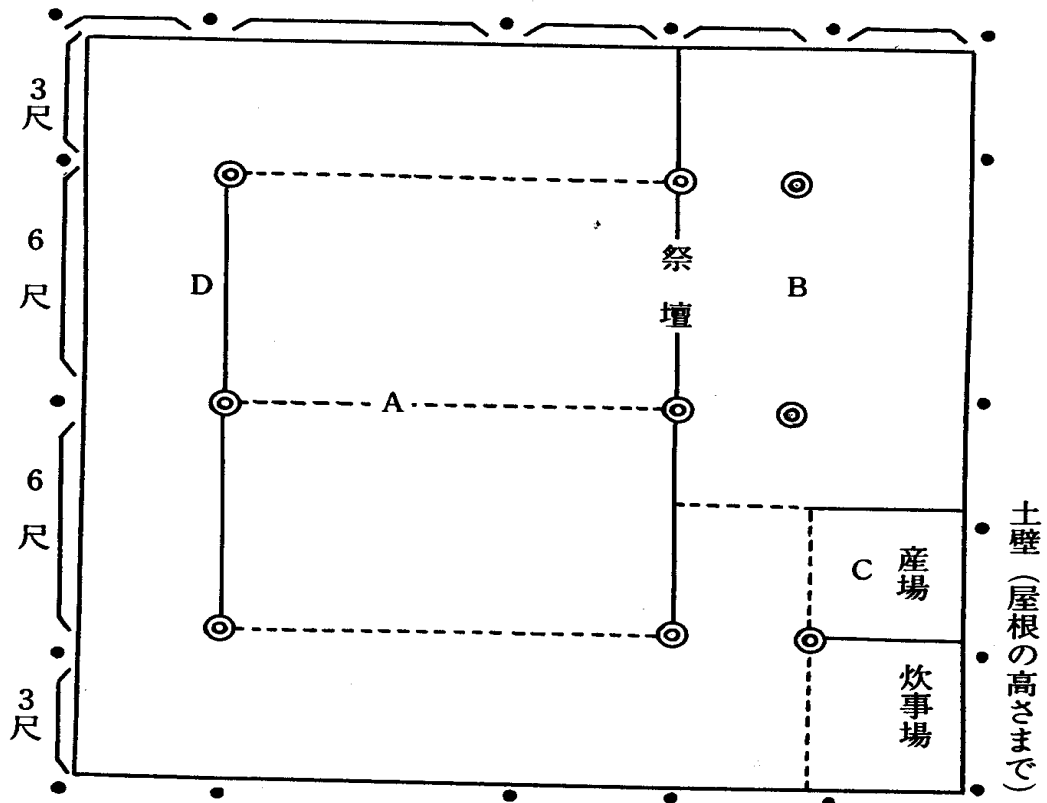
家の入り口をヨーグチとよび、表の入り口をウムテン  
（表の）ジョー、西をイー（西）ジョー、東をアガリン  
（東の）ジョー、北の入り口をミシン（北の）ジョーと  
いう。ちなみに壺の蓋をすることもジョーをするという。

家は南向きに建てられた。屋敷は清浄な所という観念  
があり魔物は立ち入らない。屋敷内に屋敷を祭る祠を  
建て、あるいは地神を象徴するものを置いて祭る慣習は  
本コラ

## 間取り

明治初年まで一戸一棟9坪が普通であった。

(壁は竹を編んで立てた)



(注) ※間取りは大体大きく三つに分けることができる

※ A, B は全部畳を敷きつめた

※ 点線は仕切らず続間になっている

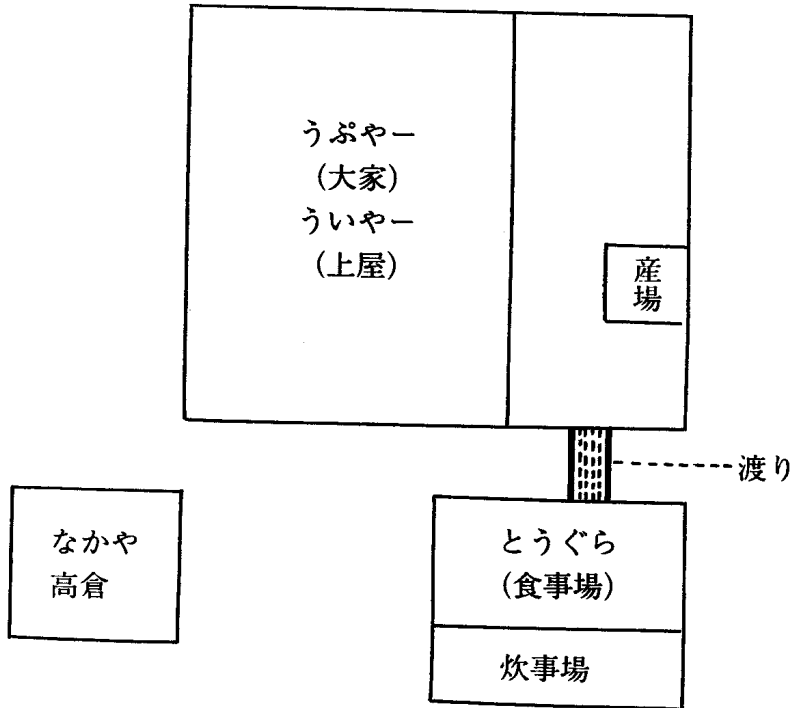
※ B は押入れのかわりになったり、夫婦の寝室、物置になる

※ C は産後の七日間火をたき産婦はそこに寝るので粘土でつくられた。それに続いて炊事場がある

※ D は客間に相当し内側の主人と対して座る

(原図・栄)

明治中頃から、屋敷内に二棟～三棟建てられるようになる。



(注) ※なかやと呼んでいるのは、物置小屋や雨天時の仕事場となる  
(原図・栄)

一般にはないが、祖先を祭る際に、洗い米や塩をクダラ（小皿）に入れて供え、「ジンヌ（地の）神ガナシ・ヒツトオートウ」と唱えて祭った。

屋敷のうちで門の位置は家運にかかわるとして、ヤブ（主にヌルノ口神の神性を宿す人）の神託を信じ、門の位置を変更した事例もある。

## (二) 住居に関連すること

ジュー

ジュー（ジユヌメー）は家の機能の一つとして必ず造られたものである。火気を使用できるように三尺角を粘土で塗り固めたいろり型で、産後の一週間の中でガジマルの生木丸太を燃し、母子がぬくもる場所であった。夏のお産でも、火を小さくしてジューを離れてはいけないとされた。火を魔除けとする原始的信仰、七日間は家事・仕事を考えずに休養するために与えた祖先の知恵など思いあわされる。

ペンジャナシ

窯石のことでピヤンジャナシともいう。石を三方に三個立て、その上に鍋をおいて火をたいた。火の手が四方

に出る無駄があり、昭和初め頃から改良窯が普及した。改良窯は前方のたき口だけをあげ、側面は粘土を塗り込んだ。

ペンジャナシは神聖なものとされ、地区や個人によって、特定の海岸や地中から掘り出したマイイシを利用した。ペンジャナシの取り替えは旧暦の一日と十五日に行われ、塩で清めてから立てられた。使用不能で取り替えたものは、またいだり踏んだりしてはいけなとされ、石垣に積むなどして始末した。

ペンジャナシを含めたカマドは、ハマドウ（かまど）神がおられる聖なる所で、一年のうち一度旧暦の一日から十五日にマチヌトオートウ（火の神祭）をするものだといわれ、麦屋の某家においては昭和十年頃まで行っていたが、それ以来絶えている。

シチン

与論島では古くは便所のことを「シチン」、または「シチヌ」とよんでいたという。沖永良部では「カンジュ」、「シツチヌ」というが、この言葉は両島とも死語になっている。

また豚小屋をマキといい、マキに付設して糞をする場所をブルミとよんだ。衛生思想の発達普及とともにマキから便所を離すようになった。

シチンの神は魔除けの神で、麦屋では子供の肌にクンチャー（鳥肌に似たぶつぶつ）ができたときは、ブルミにまたがらせ、魔ばらいの言葉を唱えながら藁草履の裏を焼いてこすった。悪霊に道を迷わされたり、行き遭ったときは、家に帰ってシチン神に言葉をかけて起こすか、豚を起こして声を出させると悪霊はその人から離れるといわれた。

### (三) 新築祝いの儀式

家の新築、屋根の葺き替えをしたときに、ミシヤホ（ミシヤボまたはミシヤフともいう）の儀式をする。古くは米でつくった御酒であったといわれるが、後にはカイマイ（粥飯）のウワーシル（上汁）を、新築の家に吹きかける儀式である。

屋根を葺き、壁をたて、床ができるとその夕方家造り祝いをする。祝いの御馳走の前に、青年二人が茶碗に粥の上汁を入れて持ち、一人は家の外から、人は家の内側

から、つぎの言葉を四隅のところで唱え、粥を吸って吹きかけ三度まわる。

まず、表の隅で、外の者が粥を吸って吹きかけてから大きな声で呼びかける。外の者が「ヘーイ」といえば、内の者が「ヘーイ」と答える。ヘーイというのは現在死語になっているが、ごめんください、家に誰がいるか、という意味のあいさつである。

外の者がヘーイといい、内の者がヘーイと答えたとき、外の者が、

此クンの殿内トウヌ（地チ）の隅シンヌのシンジユマンジユケンジユ

と唱えると、内の者が、

マンネーケンケー　ゲージャー　鯨　ワン　鱧　サマ　鯨シンパタナゲーリ

と答える。四隅で吸って吹きかけ唱えて三度まわる。この言葉の意味は、外の者が「この家の隅に、住むすき間はないか」と問いかけたのに対し、「隅々まで、鯨や鱧や鮫がひっくりかえったりして騒ぎまわっているのです、すき間はない」という意味だという。

家の中に悪魔を入れない問答で、ここで悪魔というのは貧乏神ということである。新築や屋根葺き替えのとき

粥や飯を吹きかける古い儀礼は、南西諸島はじめ全国に点々として行われていたことが報告されているが、早く失われてしまっている。与論島の麦屋で昭和十二年にこの儀礼の行われたことを確認した。

#### (四) 高倉

高倉を与論島では単に「倉」とよんでいた。太平洋戦争後、その建築様式や生活との関連の面で、生活文化財として保存する思潮が高まるにつれ、高倉の名称が一般化されてしまっているが、「倉」とよぶのが古い名称だといわれている。学術用語では「高床式倉庫」とよばれるが、ここでは一般的になっている用語に従い高倉と書くことにする。

高倉の発生は、稲作文化が定着し農業の営まれた弥生中期と考えられている。その裏付けとして考古学上から穀物の貯蔵に利用されていたことが、遺跡・遺物によって実証されている。

それでは、南西諸島の高倉は南方系か北方系かということを考えてみることにする。南方系と考えて立論すれば、華南・インドシナ・東南アジアなど高倉に類似する、

いわゆる高倉式倉庫の分布が広く見られる点である。

北方から南下したと立論するには、香川県から出土した国宝の銅鐸の画が高床式倉庫に似ていること、奈良盆地の佐味田宝塚から出土した家屋文鏡に高床式倉庫に相似する画がある。群馬赤堀茶臼山から高床式倉庫に類似する家屋の埴輪が出土している。群馬県多野郡平井村稲荷山古墳出土埴輪倉庫、兵庫県人見塚出土倉庫など挙げたとき、高倉の南下論になる。

南方系、北方系の論にはまだ定説はないので、二説の根拠を略記しておくだけにする。

#### 高倉の機能

高倉は登呂遺跡に見られるように、ほぼ弥生中期に発生した穀物倉庫とされ、その条件は湿気を防ぎ鼠の害から逃れることである。従ってその構造は倉庫・湿気・鼠の三点が考えられている。

#### 高倉の構造

奄美諸島の高倉は四本柱を基本に六本、ときには九本のものもある。太い柱の上には桁ケツを通し、その上に床が張られ、東屋形の茅屋根を葺く。鉄釘は一本も用いられ

ず、全部組み合わせで壁がない。不安定なように見えるが、暴風によく耐える。倉に上る梯子は一本の丸木に段を切り込んだものである。

高倉の構造の地域性について、野村孝文著『南西諸島の民家』に

奄美諸島の高倉は島により、幾分の差異があるが、共通して次のような形と構造をもっている。先ず蛇腹

大島郡の高倉現存数

年度 町村名	昭和46年		昭和59年	
	総数	(カヤ葺)	総数	(カヤ葺)
名瀬市	69	(31)	33	(10)
大和村	70	(46)	36	(12)
宇検村	23	(8)	17	(0)
住用村	5	(0)	4	(0)
瀬戸内町	1	(1)	3	(2)
龍郷町	135	(112)	74	(46)
笠利町	246	(147)	114	(36)
喜界町	182	(89)	104	(10)
徳之島町	2	(2)	2	(2)
天城町	1	(1)	1	(1)
伊仙町	1	(1)	2	(2)
和泊町	152	(109)	41	(4)
知名町	231	(20)	44	(11)
与論町	24	(20)	26	(10)
計	1,142	(587)	501	(146)

備考 ○この資料は大島教育事務局の調査による。  
○( )内の数字は総数のうち、カヤ葺屋根の現存数である。

傾斜は沖縄式に比し極めて緩いのが目立つが、その角度は一〇度位か或は全く水平である。沖縄式との比較上蛇腹の名を用いたが、実際は床である。その堅さを沖縄では壁もたしと呼ぶのに、奄美では床木 Yukagi というのも当然である。従って網代もせず、竹床または板張りである。沖縄より床組・小屋組の構造も進歩している

と記されている。

奄美の高倉の材木は大和村・宇検村・住用村にまたがる湯湾岳の産がほとんどといわれるが、笠利町の高倉の材は十島村中之島産のものもあるという。与論島は前記のように明治年間の住居の建築材は沖縄国頭産を使用しており、高倉も沖縄の材木を使用したといわれる。事例を挙げるならば、東区竹岡富川氏の高倉は祖父の時代にヤンバル(山原・国頭)から購入したものという。また西区青山喜美沢氏宅にあった高倉は、日露戦争に従軍して凱旋した後、赤瓦の大きな住宅とともに沖縄から購入したという。

大島郡に現存する高倉は別表の通りで、昭和四十六年

の総数千百四十二棟に対し十三年後の五十九年には約半数になつてゐる。カヤ屋根は四十六年は総数に対して約半数を示しているが、五十九年においては総数の約三分の一弱と大きく減少している。これは屋根を葺くカヤがないことや、労力・経費・技術者の点から起こつた現象である。

与論島は他町村と違い二棟増加しているのは観光面で島外から購入したものであるが、カヤ屋根が減少したとはいへ、総数を維持できることは文化遺産の保存ということでは望ましいことである。

#### (五) 畳

与論島の畳表の生産は大島郡内屈指であつた。サネンの織維で小縄（ピヌイ）をない畳表を織り、畳は自家製であつた。正月畳といつて正月前につくつて、古いものと敷き替え、正月後はそのままおくか、また古いものと敷き替え部屋のどこかに積んでおいた。

奄美群島では、イグサ科の藨（備後藨・マルイともいふ）と、カヤツリグサ科のシチトウ（七島藨・サンカク）の両種とも栽培されていた。明治四十年から昭和三

十九年までの大島島庁（後年支庁）で刊行された統計書を通覧すると、地域や年度によつて差異はあるが、大部分は七島藨を栽培している。

与論島でピングとよぶ備後（岡山地方）藨の畳表は上品であることで名を挙げ、七島藨は見かけは劣るが強じんであることで名声が高かつた。七島藨について『大和本草』に、

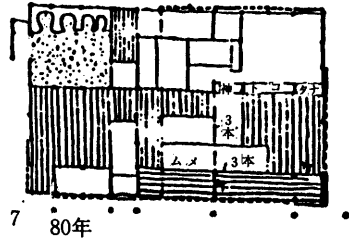
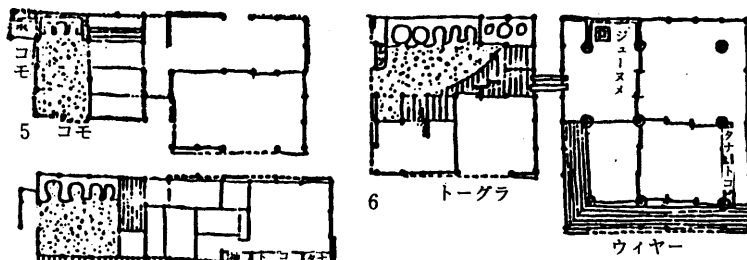
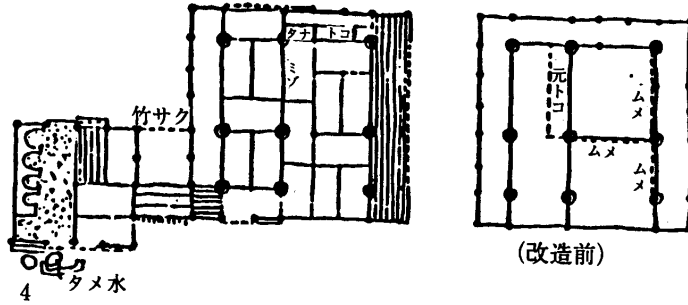
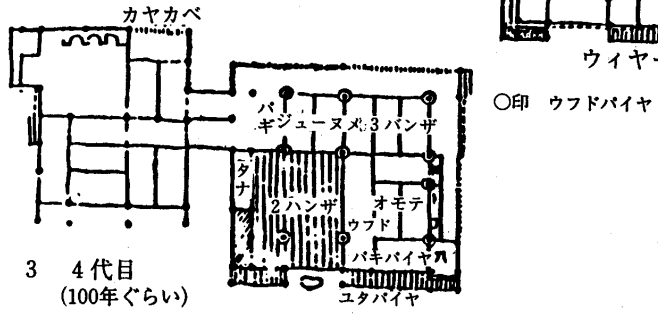
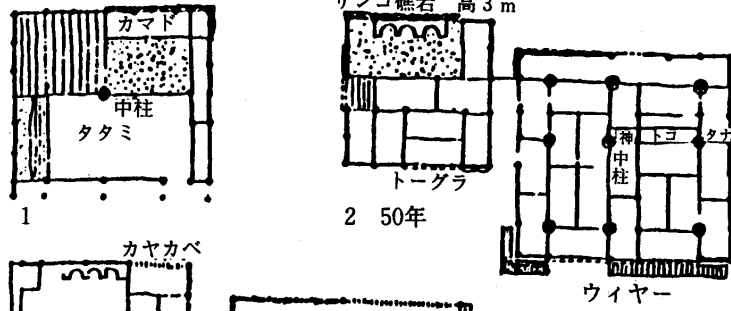
七島海辺鹹淡相雜はる浅水の地に生ず。燈心草に似て三角なり。織りて蓆とす。琉球より此蓆来る。薩州の七島より多く出る。故に名づく  
とある。

七島藨は、熱帯・亜熱帯に広く分布しており（台湾・中国南部・インドシナに自生）、日本への渡来は寛文二年（一六六二）のころ、琉球・薩南諸島から北上し、関西以南に栽培されるようになったといわれる。

奄美群島の七島表は、明治・大正・昭和（太平洋戦争後も）まで商品として生産されていたが、昭和三十九年度、郡内でただ与論町だけ、面積三ヘクタール、十アール当たりの収量八一〇キロ、生産高二四トン、生産額一



与論島の実例 (『南西諸島の民家』より)



八四八千円と、大島支庁刊行『奄美群島の概況』に記載されたのを最後に記されなくなった。

(六) 民家資料(野村孝文著『南西諸島の民家』)

この資料は、昭和三十六年相模書房から発刊されたものである。出典を明記したうえ、転載させていただく。

与論島の实例

本島の民家敷地は比較的小さく、これに主屋(ウイヤーと呼ぶ)、トーグラ及び高倉その他の附属舎を配する。琉球諸島ではトーグラは必ず主屋の西におかれるが、本島ではその約束はさほど厳重ではない。またヒンブン、石造豚舎の如きは既に見ることは出来ない。

最も簡単なものは別図の1に示すような例である。

これは前面に土庇をもつが、三・〇間角の身屋だけの規模で、中央に中柱を棟まで通した一室住居である。

現在は建物の1—4を土間としカマヤに用いているが、元は全部を床とし、トーグラは別棟であったのを改造したものである。(中略) 建築年代は不明であるが五〇

六〇年から七〇〇八〇年位のものと思われる。これによると中柱構造はかなり近い時期までこの島に行わ

れていたと考えられる。

主屋は二・五間角または三・〇間角の身屋の四周に縁をめぐらすのを普通とし、時にこの外側に庇を設け濡縁または土庇にする。身屋は九—一本の主柱(ウフードパイヤ、大殿柱)によつて構成される。これらの主柱のうち中柱と呼ばれるのは、室の中央でなく、前後室の区画の中間に立つ柱である。琉球では一、二番座を区画するためにその間に必ず間仕切用の柱があったのに対して、本島の民家ではこの柱が省略される。即ち一、二番座の区画(縦分割)がより厳格でなくなり、オモテとウチの区画(横分割)が主要なものになっている。(中略)

このように横分割することは奄美民家全体に通ずる特徴であるが、本島の民家もまたその例に洩れない。

(以下略)

#### 四 衣食住の結び

衣食住の冒頭に記したように明治・大正の時代を主に書いた。島はいずれの島もそうであるように自然災害が

多いうえ、交通が不便で国・県の行政の中核から遠く離れ、文化の訪れが遅々としていたといえよう。

ところが、昭和三十二年には電気がとまり、三十三年にテレビ、三十六年からプロパンガスが使われて薪の必要がなくなり、三十九年には水道使用というように、飛躍的な発展を遂げた。

衣と主食はすべて購入し、副食も一部は購入するという都市生活なみの消費生活の時代が、現在島に到来したのである。