

瀬戸内町立図書館・郷土館

紀 要

第8号

瀬戸内町立図書館・郷土館	1
瀬戸内町立図書館・郷土館	14
奄美大島の「三献」 —facebookによる調査状況及び若干の考察—	25
瀬戸内町立図書館・郷土館	36
瀬戸内町立図書館・郷土館	(31)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(23)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(22)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(18)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(13)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(4)
瀬戸内町立図書館・郷土館	(1)

2013

瀬戸内町立図書館・郷土館

奄美大島における「三献」について

～facebook による三献調査状況及び若干の考察～

瀬戸内町文化遺産活用実行委員会

鼎 さつき

はじめに

瀬戸内町文化遺産活用実行委員会（以下、瀬文実）では、平成 25 年 1 月に奄美の正月料理である「三献」の調査を、SNS（ソーシャルネットワークキング・サービス）の一つである Facebook を使い行った。

まず初めに、筆者が把握している「三献」についての文献資料より、「三献」がいかなるものなのかを抽出する。次に文献資料より抽出した「三献」のデータを基に調査事例を精査し、今回の調査データについて言及して行きたい。

1. 文献資料記載の三献

まず初めに、文献資料にみる「三献」について見ていきたい。

『南島雑話 2』（1984 年）「IV南島雑話後編」では、正月三が日に与人や横目などの役人が仮屋（代官所）に集まり、三献をする様子が記されている。三献の内容として、「多人数故に二切れにする也。出物は雑煮、魚類、吸物、狭肴、酒、取肴一と通御祝儀相済す」と記載されている。

また、『南島雑話 2』「V南島雑話補遺」「大嶼竊覽」の年中行事の箇所に、元旦の記述がある。「雑煮（餅を主にして昆布、木の子、もやし、里芋の類、在合にまかせ見合すといふ）、吸物、引替に差身（皿に二切次）、其引替に豚の汁を備へて、硯蓋、井、多台、家内中焼酎替しあり。是を三献といふ」とある。そして、「右畢て役目・役格ある者共は、諸代官其外諸役の仮屋へ参じて年賀を祝し、夫より村中祝儀廻礼、吾藩と異なる事なし。」とある。各家々で、三献を執り行った後、役職ある者は仮屋（代官所）でも新年の祝いを執り行い、その後、村の家々で家廻りをしていたことが窺える。

『大奄美史』（1949 年）「付録 奄美諸島年中行事」には、「親祝子祝」（一家の年始祝）に三献を行うとある。三献の献立については、「最初に吸物（餅を主にして、昆布、茸、もやしに里芋を交へたお雑煮）、その引替に刺身、又その引替に豚汁添へて、一家中カラカラの焼酎を取り替す。」とあり、この献立を食べ、酒を飲むこと自体を「三献の式といふ」と記述している。

『徳之島町誌』（1970 年）によると、正月元日に行われる祝いを「家祝い」とし、御神酒とムイシュ（盛塩）、ザコ（小魚）、クブ（昆布）をいただく。次に「料理は三つ組、五つ組」の膳の料理、井料理、硯蓋料理などが出されたようである。「三つ組の膳」は吸物（餅、豚肉、油粕）、酢の物、煮付け、刺身で構成される料理のようである。正月元旦の他に、船祝いでも吸物や盛塩、井料理が提供されたようである。

『奄美の島 かけろまの民俗』（1970 年）によると、元旦に執り行われる「オヤクユエ」または「オヤユウエクウユウエ（親祝子祝）」に「三献の祝い」をすると記している。三献については「祝儀の方式」と定義しており、「餅の吸物、魚のさしみ、豚肉と豆腐や野菜の煮物の三つの料理がでて、この順にひと品食べるごとに、焼酎を一献ずつ飲む。焼酎にはクチナシの実で黄金色に色をつけてある。」と、料理の内容について言及している。また、出生後 7 日後に行われる「七日祝い」や「トジムレユエ（妻もらい祝い）」、改葬後の祝いにおいても、「三献」が出されたようである。

『笠利町誌』（1972 年）では、「年始祝い」に、一の膳（餅吸物）、二の膳（刺身）、三の膳（豚の吸物）

の献立で「三献」の儀式が執り行われるとある。

『奄美生活誌』（1973年）では、婚礼の儀式「トジソリ／ヤータチ」において、「三ゴン」が供されたようである。「三ゴン」の内容は「魚と餅の吸物、次いで刺身、最後は肉の吸物」で、「皆が吸物を戴いて椀を膳に置くと盃を廻します。」とある。大正時代以前は1品毎に膳で運んでいたが、「現在は三つのもの即ち吸物二つと刺身を一度にお膳に載せて据える」と記されている。正月元旦にも「三ゴン」が出され、「三ゴン」の内容については「結婚式における三ゴンと同じ」としている。その他に「七つ祝」や「年の祝」でも「三ゴン」が出されたようである。

『奄美・沖縄の衣と食』（1974年）では、元旦に「早朝サンゴンと称する儀式を行う」とあり、「三献」を「儀式」として定義している。「最初は魚と餅の吸物、次は刺身、三番目は肉の吸い物と三度変り、その間に盃を三回回す」と料理内容について記述がある。魚と餅の吸い物（イユンセームン）は木製の蓋付椀を使用し、肉の吸い物は「ナラサ」と称する蓋付陶磁器椀を使用するとある。

『46日本の民俗 鹿兒島』（1975年）では、竜郷村浦の事例として「ヤシネオヤ（養い親）」に子供を預けるお祝いで「三献」をすると記述されている。また、宇検村の事例として婚礼の儀式に「三献」を行ったようである。正月元旦には「アサユエ」といって家族全員で「三献」をする宇検村の事例が紹介されている。また、竜郷村浦では「一番に餅・昆布の吸物、二番に刺し身、三番に豚・魚・大根の吸物」を三献で食したようである。

『沖縄・奄美の祝事 誕生・婚姻・年祝い』（1977年）では、奄美の婚姻の欄で「三ごん」についての記述がある。最初の吸い物は朱塗りの碗に餅、昆布、切り身の魚を入れたようであり、「餅の吸物」または「魚の吸物」と呼ぶようである。次は刺身二切れ（かんぱちなど）をのせ、最後の吸物は「ナラサ」と称する蓋付陶磁器碗を用い、猪肉（猪肉がない場合は、豚肉か鶏肉）と大根などを入れたようである。現在ではナラサを用いず、黒塗りの碗を用いるようである。また、「三度の供え物を食べ終わって箸が膳に置かれる都度盃に酒が注がれ、みなはそれを乾す。その間誰もものを言うことなく箸の音だけである。」と記載されている。「三ごん」が終わると「本膳」と呼ばれる料理に移ったようである。

『瀬戸内町誌（民俗編）』（1977年）では、「元旦早朝の親祝子祝には、サンゴンが各家庭で行われる。」とあり、また「サンゴンは、折々の儀式に行われる。」とある。「一同が席につくと、まず、茶、漬物、菓子が出される。酒が配られ、いただき、吸物が出される。餅の吸物といわれ、中身は、餅二切、昆布一、松茸一。酒がまた配られる。その後、刺身二切。ショウガか人参が二センチメートル大に切られたのがつく。三回目の酒がつがれ、その後から、シュヌィユィヌ スィムン（塩漬魚の吸物）が出る。これがサンゴンである。しかし、村によって、三番目に出されるものはシンカン（小型ドンブリで蓋のついた器）に煮付けが入れられたり、皿に盛って出されたりする。サンゴンが終わると、ヒモン（塩付魚など焼いた魚）を配り、酒を配ってトリカワシをしてサンゴンの儀式が終わる。」とある。「三献」は「親子祝い」、また「朝ユエ」（篠川、与路、請阿室、池地）と言われていたようである。三献の内容については、「昆布の入った餅の吸物、刺身、豚や豆腐の煮物の三つの品が出る。一品を食べて次の物に移る度に酒を一献ずつ飲む。」とある。

また、「三献」は婚礼の儀式「ヤータチユエ」でも出されたようである。「三献」は「①餅の吸いもの」「②魚のさしみ」「③魚の吸いもの」の他に「④豚の吸いもの」が出され、「サンゴンは終了する。」とある。この他に、「大工の祝」「年の祝」や「家族の年日の祝い」にも三献をして祝うと記されている。

『伊仙町誌』（1978年）では、ウミキ（御神酒）とウシンメーをいただいた後、ムリシュ（盛塩）、サシツケ（豚三枚肉の塩煮）、おぜん料理（三つ組、五つ組、七つ組など奇数の食器に持った料理）の順に頂くようであり、この行事を「シキ」と言うそうである。おぜん料理は正月だけでなくお祝いの場に提供される料理のようである。また、供え物としてウミキの他に、ムリシュ（盛塩）や昆布、スル

メ、干魚、トンダフ料理（漆器製、多種類の料理を入れる）、硯蓋（大根、揚豆腐、コーン芋、豚二枚肉など、5品か7品の料理）、サンツケがあったようである。

『シマノジュウリ 奄美の食べものと料理法』（1980年）では、奄美の一月の年中行事に「三献」が紹介されている。

三献は一から三の膳で構成され、それぞれ一の膳は餅の吸物（昆布、餅、イモ類、椎茸、蒲鉾、魚、葱）で赤色の木製の吸物椀で供される。二の膳は刺身（二切、生姜一切）であり、三の膳は豚の吸物（豚、大根、フル）で蓋付陶磁器椀にて供される。また、膳を食べ終わるたびに、焼酎を飲むとある。そして、三献が終わると、塩盛り（塩、結び昆布、裂きスルメ）とお酒を飲む。

『和泊町誌（民俗編）』（1984年）では還暦以上の年の祝いで「サンゲン（三献）」が行われるようである。1月3日の年の祝いの朝に、お祝い膳としてまず酒が出され、続いて餅吸物（餅二切れ、結び昆布）、酒、刺身、酒、豚肉または鶏肉の吸物の順で料理が出されたようである。お祝いに訪れる客には盛塩と昆布、干物（ヒムヌ）が出されたようである。

『奄美 大和村の年中行事 - 古典と民俗学叢書Ⅸ -』（1985年）に「朝三献」として正月元旦の「三献」を紹介し、「朝三献は一年の始まりの儀式」と記している。「初めに餅の吸物、次に刺身、そして豚の吸物の順に出し、これで三献である」としている。この後、主人から家族へ酒が取り交わされ、「干物を端でつまみ塩をつけて授ける」とある。また、三献は「セークユエー（大工仕事や山仕事をする人）」や「歳祝い」でも提供されたようである。

『南日本文化』第21号（1987年）に大和村名音集落の正月行事についての詳細な論考がある。三献で供される順番としては、①漬物（大根）、茶、切餅、②餅の吸物、③酒、④刺身、⑤酒、⑥豚の吸物、⑦酒、⑧酒（三献の杯）、⑨ヒムン、シュムリ、⑩酒（家長へ）となっている。掲載写真より餅の吸物は漆器蓋付椀であり、豚の吸物は蓋付きかは不明だが陶磁器製の器であることがわかる。餅の吸物は餅、椎茸、昆布、里芋、卵など、豚の吸物には塩豚、フル（ニンニクの葉）、もやし、島みかんの皮が入っていたようである。ここでの事例では、③、⑤、⑧の酒はカラカラでいただくが、⑧と⑩は「三献セット」と呼ばれる漆器の酒器で献杯される。また、1月2日の「セークヌカミマツリ」においても、塩盛や吸物とともに儀式が行われたようである。

『与論町誌』（1988年）では、正月元日の「元朝の儀」が行われたようである。そこでは神前でウミキ（神酒）、三重の盃、干物の順に頂いた後、各自で三献の吸物を頂いたようである。また、子供の「名付き祝」や「年祝い」などでも「三献」の料理が出されたようである。

『龍郷町誌 民俗編』（1988年）では「三献」は元旦だけではなく、祝いの席で行われるとある。最初にお茶とお菓子が出され、次に赤の塗り碗に入ったムチズイムン（餅、魚、ゆで卵、大根、人参、椎茸、昆布など7種）、次に刺身、黒の塗り碗（本来はナラチャと呼ばれる陶器を使用）に入ったニクズイムン（豚肉か鶏肉、大根、人参、小葱）の順で提供されたようである。膳を食べ終わるごとに、酒を飲み、最後に三方に盛った塩、昆布、干魚（シュムリまたはサンブ）を食したようである。また、結婚式や十三歳の祝いでも「三献」の祝いを行ったようである。

『日本の食生活全集 聞き書鹿兒島の食事』④⑥（1989年）には、奄美大島の正月料理として、瀬戸内町加計呂麻島、諸鈍集落の事例が紹介されている。ここでは、三献を「家族ひとり一人に三つの膳を焼酎とともに出して祝う儀式」としている。三献は一～三の膳で構成され、膳を食べ終わるごとに焼酎を飲むとある。一の膳は餅の吸物（餅、椎茸、昆布）で木製の黒椀で供され、二の膳は刺身（コウイカや鰯）、三の膳は魚の吸物（鰯かタカサゴ）で木製の黒椀で供される。

三献が終わると、ヒムンを食べ、さらに5品組まれた膳が出される。この5品はしんかん（蓋付小型碗に卵焼き、蒲鉾、椎茸などの入った吸物）や、刺身、酢の物、煮物、落花生などが用意された。三献は「大工の祝い」にも出されたようである。

『南島文化叢書 14』「奄美の暮らしと儀礼」(1992)は、『南日本文化』第 21 号(1987 年)記載事例の転載のようであり、元旦に行われる「朝祝い」を「三献」として紹介している。また、正月二日に行われる「大工の神祭り」や、その年と同じ十二支に生まれた人の祝い「年の祝い」においても、「三献」を行うと記されている。元旦に行われる「三献」と異なる点も挙げられており、大工の神祭りでは「干物が無い」「塩盛を渡す時に墨さしを使う」などがある。年の祝いにおいても「干物の授受が無い」ようである。

『宇検村部落郷土誌』(1996 年)では元旦の祝い膳には餅肴・豚肉野菜の吸物、塩漬けサバの刺身などの「三献」が提供され、豚の内臓などのニンニク炒めや味噌漬け食品、盛塩やいか、お酒なども出されたようである。他にも正月二日に「大工ノ神」の祭りカツオ漁業者の新年会(正月二日)、結婚式でも「三献祝い」を行う。

『改訂名瀬市誌 3 巻 民俗編』(1996 年)では元日の朝に「三献」をするとある。また、1 月 2 日の「山の神祭り」や「ヤータチユエ(興入れ)」においても、「三献」が行われたようである。

『いじゅん川 Ⅲ号 ~食をたずねて~』(1998 年)では、元旦に行われる行事食として「三献」が紹介されている。三献は一の膳は餅の吸物(昆布、切餅二切れ、干し魚、コーシャマンか里芋、葱)で蓋付木製椀で供され、二の膳は刺身(無塩のものか、塩漬け)、三の膳は肉の吸物(塩抜きした豚ロースと大根、フル)を蓋付陶磁器「ナラチャ」に盛るとある。また、一から三の膳の間に杯を回し、終わりにヒムン(干し魚)をいただいて「三献を締めくくる」ようである。その他の料理として、大皿、ドンブリのご馳走も盛られたようである。「三献」は大工や鍛冶屋、猟師、狩猟などの祭り、織祝いや入学祝などでも出されたようである。

「奄美・宇検村田検の生活誌」(1998 年)では、正月元旦に各家で行われる「アサユウエー(朝祝い)」で「三献」をするとある。現在、同村田検集落で行われている元旦の「三献」についての記述を挙げると、一番目はムチノスイムン(餅、里芋、昆布、卵、海老、椎茸、葱)で蓋付の塗の器。2 番目が刺身(マグロとイカ)、三番目がブタンスイムン(豚と大根)で「ナラチャ」と呼ばれる蓋付きの瀬戸物碗の順序で提供されるようである。筆者が「三献」が提供される機会として確認しているのは、アサユウエー(朝祝い)、スエークノカミ(大工の神)、結婚式、結納、出始め、年の祝い、葬式があり、この内、現在でも三献が行われているのはアサユウエーと葬式だけと報告している。筆者は田検集落における調査で「三献」とは、「2 つの吸物と刺身、合計 3 品からなる膳組とその飲食型式全体を指す言葉」であり、「奄美群島各地にみられる祝い事や忌み事の際の共食慣行の一形態」と定義している。

『喜界町誌』(2000 年)では、元日に行われる祝いとして「三献祝い」とある。料理内容は一献目が盛塩、小魚または焼イカ、カラカラ(酒)、二献目が吸物と刺身、三献目が吸物と皿物、酢の物、若飯という内容のようである。また、結婚祝いにおいても「三献の祝い膳」が提供されたようである。

「伝承写真館 日本の食文化⑩九州 2・沖縄」(2006 年)では、「大工の祝い膳」の写真が提供されており、餅の吸物、刺身、魚の吸物、その他に 5 品(蓋付陶磁器碗に入った吸物、刺身、酢の物、煮物、地豆)、干物、地豆、煮芋、蜜柑、豚煮などが紹介されている。

「日本の民俗⑩ 南島の暮らし」(2009 年)では、奄美市和瀬の正月料理として「三献」が紹介されている。元旦の午前中に「三献の祝い」を行い、そこでは「三献の膳」として①餅の吸物(餅、魚・昆布等)、②刺身、③肉の吸物(鶏肉・大根等)の順序で料理が供されるとある。筆者は沖縄諸島等と奄美群島の正月に使用される食材を比較し、「年取り膳」用の豚肉とは別に「元旦のサンゴン(三献)料理用に鶏をつぶすこと」などを奄美の特性としている。

以上、文献資料上の「三献」についてみてきた。

現在、筆者が確認できた資料において「三献」の初見は、『南島雑話』である。

『南島雑話』は嘉永3年（1850）から安政2年（1855）まで、奄美大島に配流されていた薩摩藩藩士名越左源太によって著された史料である。

「三献」についての記載があるのは「大嶼竊覽」の年中行事の箇所である。この「大嶼竊覽」は嘉永7年（1854）以降に成立した史料であり、少なくとも江戸後期には「三献」が役人だけではなく、島人の間でも広く正月行事に供される料理として認識されていたことが理解できる。

「大嶼竊覽」記載の「三献」で提供される献立は以下となっている。

雑煮、吸い物、刺身（二切）、豚汁、硯蓋、井、多台、焼酎

各家々で三献を行った後、役職のある者は役所へ赴き、その後各村へ祝儀廻りを行うとある。また、その様子について「我藩と異なる事なし」という記述があることから、大島と薩摩の正月の様子が同じであったことが窺える。

『南島雑話』以降の文献資料については、「三献」は正月行事の元旦に執り行われる「朝祝い」「親祝子祝」や正月二日の「大工の神祭り」、その他に「年の祝」「婚礼」「出始め」など「祝いの儀式」だけでなく、葬式等でも提供される「料理」のようである。また、文献資料から「三献」の料理を食べること自体を「儀式」とみなしていることも理解できた。

文献資料において「三献」の事例が最も多いのは、「正月における三献」であった。これは年中行事に付随した行事食という観点から、「正月における三献」はその他の儀式で提供される「三献」よりも詳細な記録がなされたためであろう。

文献資料より抽出した「正月における三献」の料理内容については『吸物2種、刺身、酒』を軸にヒムンやシュームリ（塩盛）、またその他の料理（茶や菓子、煮物、いわゆるお節料理など）で構成されているようである。よって、今回の調査では、文献資料から抽出した「正月における三献」の料理内容を中心として、元旦に提供されるその他の料理や使用する器等についても調査を行うこととした。

2. 調査方法

今回の「三献」調査において、瀬文実では、SNS（ソーシャルネットワークキング・サービス）の一つであるFacebookを使用し、調査を行った。調査対象者は瀬文実の鼎（瀬戸内町立図書館・郷土館学芸員）の呼びかけに応じていただいた、奄美群島に居住し、正月料理に「三献」を食する20人である。調査期間は平成25年1月1日の1日間とした。

調査方法としては、各自で「三献」の写真を撮っていただき、以下の質問項目をFacebookやメール、または口頭で教えていただいた。

1. 氏名、2. 地域（採集地／調理者出身地）、3. 料理が出される順序、4. 料理内容、
5. 我が家のルール、6. 備考、7. 膳の有無

今回の調査において、留意事項が2点あげられる。

1点目は「吸物」の分類である。吸物については「吸物1」「吸物2」と大きく2別し、「吸物1」は「餅吸物」、「吸物2」は「餅無吸物」と分類した。また吸物が入った容器については、塗物椀を「椀」とし、陶磁器碗を「碗」と表記することとした。器について固有の名称（「餅吸物」「赤椀」「シンカン」等）がある場合には、その名称を備考欄に記載することとした。

2点目は収集できた情報量に差があるということ。今回はFacebookを使用した調査を行っており、情報提供者によっては、画像のみの事例または画像と詳しい三献の料理内容について教えていただくことができた事例など、その情報量に差が生じた。継続調査を行ったが、回答を得られなかった事例

で画像がある場合は、著者が画像より理解できる食品名を記すこととした。

2. 各地の三献の事例

今回、20 家庭の「三献」の事例を得ることができた（奄美市 3 家、龍郷町 2 家、宇検村 1 家、大和村 1 家、瀬戸内町 13 家）。

20 事例はいずれも奄美大島であり、報告の順番は北大島から南大島にかけて行っていく。それでは、以下に今回得られた「三献」の事例を報告していく。

奄美市（3 家）

①（奄 1）

氏名：K 家

地域：笠利町赤木名／笠利町城間

順序：シュームリ→酒→椀→酒→刺身→酒→椀

料理内容：吸物 1・赤椀（餅、魚、海老、蒲鉾、卵、昆布、椎茸、三葉）

吸物 2・黒椀（ササミ、マロニー、アオサ）

刺身（カンパチ等 2 切、生姜）

酒（カラカラ、猪口）

シュームリ（塩、昆布、さきイカ）

その他（野菜、鶏飯）

ルール：三献の間は無言

備考：③（奄 3） T 家と親戚

膳の有無：使用しない



（吸物 1）



（吸物 2）



（シュームリ）

② (奄2)

氏名：M家

地域：奄美市名瀬／笠利町佐仁

順序：回答無し

料理内容：吸物1・黒椀（餅（角2切）、魚、海老、蒲鉾、卵、昆布、椎茸、葱）

吸物2・赤椀（鶏、大根、人参、葱）

刺身（魚種不明5切）

酒（猪口）

その他（回答無し）

ルール：回答無し

備考：無し

膳の有無：使用する



左（吸物1） 奥（刺身） 右（吸物2）

③ (奄3)

氏名：T家

地域：奄美市名瀬／笠利町城間

順序：回答無し

料理内容：吸物1・赤椀（餅、魚、海老、蒲鉾、卵、椎茸、他）

吸物2・黒椀（鶏、葱 他） ※画像より

刺身（魚種不明1切、生姜）

酒（猪口、三献セット）

シュームリ（塩、昆布、スルメ）

その他（回答無し）

ルール：不明

備考：①（奄1）K家と親戚

膳の有無：使用しない



左（吸物1） 奥（シュームリ） 右（吸物2）

龍郷町 (2家)

④ (龍1)

氏名：K家

地域：龍郷町赤尾木／？

順序：回答無し

料理内容：吸物1・赤椀（餅、魚、海老、蒲鉾、卵、椎茸、葱、他）

吸物2・碗（豚、葱）

刺身（蛸、生姜）

酒（カラカラ、猪口、三献セット）

シュームリ（塩、昆布、スルメ）

その他（不明）

ルール：回答無し

備考：蓋付陶磁器碗使用

陶磁器碗呼称不明

膳の有無：使用しない



(吸物1)



(刺身)



(吸物2)



(シュームリ)

⑤ (龍2)

氏名：I家

地域：龍郷町瀬留／？

順序：回答無し

料理内容：吸物1 (画像無し)

吸物2・碗 (豚、蒲鉾、卵、葱、他) シンカン

刺身 (魚種不明2切、大根、パセリ)

酒 (不明)

その他 (回答無し)

ルール：回答無し

備考：陶磁器碗を使用 (蓋付きかは不明)

陶磁器碗の呼称不明

膳の有無：使用しない



左 (刺身)

右 (吸物2)

大和村 (1家)

⑥ (大1)

氏名：F家

地域：大和村津名久／長野県

順序：回答無し

料理内容：吸物1・赤椀 (餅、魚、海老、葱、+他)

吸物2・碗または小鉢 (豚、葱)

刺身 (魚種不明2切、生姜)

酒 (三献セット)

シュームリ (塩、昆布、スルメ)

その他 (不明)

5. ルール：回答無し

6. 備考：吸物に陶磁器碗または小鉢使用

7. 膳の有無：使用



左 (吸物2)

右 (吸物1)

宇検村 (1家)

⑦ (宇1)

氏名：U家

地域：宇検村宇検／？

順序：回答無し

料理内容：吸物1・黒椀（餅、魚、海老、蒲鉾、卵、昆布、椎茸、三葉、他）

吸物2・黒椀（豚、豆腐（△形）、葱）

刺身（魚種不明4切、烏賊3切、大根、人参）

酒（不明）

その他（赤うるめの唐揚げ、豚骨（豚肉、石蓂）、年取り餅）

ルール：回答無し

備考：なし

膳の有無：使用しない



(吸物1)



(刺身)



(吸物2)



(刺身 等)

瀬戸内町 (13家)

⑧ (瀬 1)

氏名：O家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町勝浦

順序：酒→ヒムン→椀→刺身→椀

料理内容：吸物1・赤椀（餅、昆布、葱）

吸物2・赤椀（海老、蒲鉾2種、卵、生麩、椎茸、葱）

刺身（魚種不明2切、蛸2切、大根）

酒（三献セット）

ヒムン（画像無）

その他（豚骨）

ルール：家長の「ウィシャオロー」の声掛けがあつて食べる 具材は奇数

備考：なし

膳の有無：使用しない



(吸物1)



(刺身)



(吸物2)

⑨ (瀬 2)

氏名：K家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町嘉鉄

順序：椀→酒→刺身→酒→陶磁器碗→酒→ヒムン

料理内容：吸物 1・赤椀（餅、椎茸、三葉）

吸物 2・碗（豚、魚、海老、蒲鉾、伊達巻、卵、三葉） シンカン

刺身（蛸や烏賊 2切）

酒（カラカラ、猪口）

ヒムン（鯛）

その他（豚骨など）

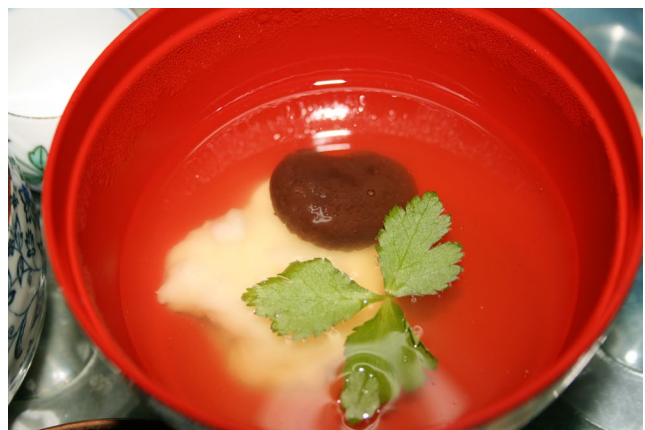
ルール：家長の「ユウエーシャオロー」の声掛け後、食べ始める

三献中は正座をし話をしない 具材は奇数

備考：蓋付陶磁器碗使用

陶磁器碗の呼称「シンカン」

膳の有無：使用しない



(吸物 1)



(吸物 2)



(豚骨)

⑩ (瀬 3)

氏名：F家

地域：瀬戸内町古仁屋／龍郷町？

順序：椀→酒→刺身→酒→椀→酒→ヒムン

料理内容：吸物1・赤椀（餅、昆布、椎茸）

吸物2・黒椀（魚、葱）

刺身（ソウジ、生姜）

酒（猪口）

ヒムン（鯛）

他（重箱の節料理（芋きんとん、うに、海老、蒲鉾））

ルール：家長が「ミショウロウ」の声掛けで静かに食べる

備考：⑱（瀬 11）F家と親戚

膳の有無：使用する



(吸物 1)



(刺身)



(吸物 2)



(ヒムン)

⑪ (瀬4)

氏名：F家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町古志

順序：椀→刺身→椀→ヒムン

料理内容：吸物1・赤椀（餅、海老、蒲鉾（2種）、卵、椎茸、葱）

吸物2・黒椀（豚、鶏、魚）

刺身（烏賊やカンパチ 3切）

酒（猪口）

ヒムン（魚種不明、切り身）

その他（不明）

ルール：家長の「オーシャオロー」の声掛けで食べる。正座をする。

備考：実家（古志）では蓋付陶磁器碗を使用 陶磁器碗の呼称「シンカン」 具材奇数

膳の有無：使用



(吸物1)



(刺身)



(吸物2)



(ヒムン)



実家（古志集落）で使用する
蓋付陶磁器碗（シンカン）

⑫ (瀬 5)

氏名：N家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町芝

順序：ヒムン→酒→椀→刺身→椀

料理内容：吸物1・赤椀（餅2個、昆布）

吸物2・赤椀（豚、鶏、魚、蒲鉾2種、卵、椎茸、三葉）

刺身（カンパチ5切、ミズイカ3切、大根、胡瓜）

酒（カラカラ、猪口）

ヒムン（鯛）

シューメリ（塩、昆布）

その他（金柑・黒豆の甘露煮、ムンジョ、オードブル）

ルール：料理が順番に運ばれる かけ声無し

ヒムンを家長から家族の手に配り、健康、船の安全、大漁を願う

（1/1 家族で三献、1/2 親戚と三献）

備考：無し

膳の有無：使用しない



右下（吸物1）



（刺身）



（吸物2）



（ヒムン）



（その他の料理）

⑬ (瀬 6)

氏名：S家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町阿多地

順序：椀→刺身→酒→シンカン

料理内容：吸物1・黒椀（餅、蒲鉾、他）

吸物2・椀（魚、蒲鉾、卵、他）

刺身（魚種不明4切、キャベツ、人参）

酒（カラカラ、猪口）

ヒムン（現在は省略）

その他（不明）

ルール：回答無し

備考：陶磁器碗使用（蓋付かは不明）

陶磁器碗の呼称不明

膳の有無：使用しない



左奥（吸物1） 左（刺身） 右（吸物2）

⑭ (瀬 7)

氏名：H家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町池地

順序：椀→刺身→椀→碗

料理内容：吸物1・黒椀（餅、昆布、椎茸、ウワウチ?）

吸物2・黒椀（魚、あおさ、山椒の葉）

吸物3・碗（豚、海老、蒲鉾（2種）、卵、葱、他）

刺身（魚種不明2切、烏賊2切、アオサ、大根、人参、生姜）

酒（グラス）

その他（重箱（蒲鉾、昆布巻き、エビ、魚、豆等））

ルール：回答無し

備考：蓋付陶磁器碗使用

陶磁器碗の呼称「シンカン」

シンカンは三献が終わってから食べる

膳の有無：使用しない



(吸物1)



(刺身)



(吸物2)



(吸物3)

⑮ (瀬 8)

氏名：I 家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町与路

順序：回答無し

料理内容：吸物 1・赤椀（餅、蒲鉾、卵、昆布、他）

吸物 2・碗（魚、葱、他）

刺身（魚種不明 2 切）

酒（三献セット）

ヒムン（鯛）

シュームリ（塩、昆布、スルメ、鰹節）

ルール：ヒムンは家長から家族へ 無病息災を祈る

備考：陶磁器碗使用（蓋付かは不明）

陶磁器碗の呼称「シンカン」

膳の有無：使用しない



左（刺身） 右（吸物 1）



（吸物 2）



（ヒムン）

⑩ (瀬 9)

氏名：T家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町与路

順序：不明

料理内容：椀→酒、魚→刺身→酒、魚→陶磁器碗→酒、魚

吸物1・赤椀（餅、昆布、椎茸）

吸物2・碗（豚、蒲鉾、卵、揚豆腐、大根（煮物）、人参（煮物）、葱）

刺身（烏賊5切、大根、人参）

酒（カラカラ、猪口、三献セット）

ヒムン（鯛）

その他（重箱（昆布巻、魚、芋、蓮根、地豆、黒豆、蒲鉾、味噌）

ルール：家長から一献食べ終わる毎に酒と魚がふるまわれる

本来は一献ずつ、赤盆で出す 椀は赤椀を使用（黒椀は葬式用） 重箱は3段

備考：蓋付陶磁器碗使用 陶磁器碗の呼称「シンカン」

膳の有無：使用する



左（吸物2） 奥（刺身） 右（吸物1）



（ヒムン）



（その他の料理）

⑰ (瀬 10)

氏名：H家

地域：瀬戸内町古仁屋／瀬戸内町与路

順序：椀→刺身→シンカン

料理内容：吸物1・黒椀（餅、蒲鉾、椎茸）

吸物2・碗（豚、蒟蒻、人参、牛蒡、大根）

刺身（マグロ2切、蛸など、貝割大根）

酒（猪口）

その他（昆布巻、海老、栗きんとん、田吾作、黒豆、金柑 等）

ルール：一年の抱負を言う

備考：蓋付陶磁器碗使用 陶磁器碗の呼称「シンカン」

シンカンは煮物でほぼ汁無し

酒を飲む順番不明

膳の有無：使用しない



前 (吸物1) 奥 (刺身)



(吸物2)



(その他の料理)

⑱ (瀬 11)

氏名：F家

地域：瀬戸内町清水／瀬戸内町古仁屋

順序：酒→椀→椀→ヒムン

料理内容：吸物1・赤椀（餅（角2切）、昆布、椎茸）

吸物2・？椀（魚、葱、柚子の皮）

刺身（ソウジ2切、生姜）

酒（グラス、漆酒器）

ヒムン（鯛）

その他（伊達巻、エビ、蒲鉾、栗きんとん 等）

ルール：家長の「ウィーショーロー」の声掛けでいただく

正座をする

備考：⑩（瀬3）F家と親戚関係

椀2データは画像無し（聞き取り）

膳の有無：使用する



左（吸物1） 右（刺身）

⑲ (瀬 12)

氏名：M家

地域：瀬戸内町渡連／奄美市笠利町？

順序：不明

料理内容：吸物1・黒椀（餅、蒲鉾、椎茸、貝割大根、+他）

吸物2・碗（豚、魚、海老、蒲鉾2種、卵、椎茸、貝割大根、昆布、他）

刺身（蛸5切）

酒（不明）

その他（不明）

ルール：回答無し

備考：蓋付陶磁器碗使用

陶磁器碗の呼称「シンカン」

膳の有無：使用する



奥（刺身） 左（吸物1） 右（吸物2）

⑳ (瀬 13)

氏名：M家

地域：瀬戸内町諸鈍／瀬戸内町諸鈍

順序：不明

料理内容：吸物 1・黒椀（餅、椎茸、葱）

吸物 2・碗（魚、海老、蒲鉾、+他）

刺身（蛸 2 切）

酒（不明）

その他（不明）

ルール：回答無し

備考：蓋付陶磁器碗使用

陶磁器碗の呼称「シンカン」

膳の有無：使用しない



左奥（吸物 1） 手前（刺身） 右奥（吸物 2）

4. 考察

今回得られた「正月における三献」のデータは、瀬戸内町内 13 件、瀬戸内町外 7 件である（表 1、表 2）。個々の情報量の差は否めないが、今回得られたデータによって「正月における三献」のある傾向をつかむことができた。

① 三献の料理内容について（対象：20 事例）

「正月における三献」では「吸物 2 種、刺身、酒、ヒムン、塩盛、その他の料理」が出されていることがわかった。

「吸物」については、ほとんどの事例で 2 種以上の吸物が提供されていた。吸物の具材で特徴的なのが「餅」である。2 種ある吸物で両方に餅が入っていた事例は全くなかった。そのため、「正月における三献」の吸物は餅の有無により「餅吸物」と「餅無吸物」に分類できそうである。

瀬戸内町の「餅吸物」は餅の他に椎茸、昆布、青物（ネギや三葉）等と具材は少なく、魚を入れないうである。卵や蒲鉾、海老を入れる事例もあるが、その多くは餅と椎茸、昆布、青物のシンプルな吸物のようなものである。一方、瀬戸内町以外の「餅吸物」では魚を入れているようである。また、その他の具材も多く、8 種の具材を使用している事例もある。

「餅無吸物」については、鶏肉、豚肉、魚などを軸に具材が構成されているようである。その傾向として、瀬戸内町外では「餅無吸物」には肉以外の具材が少ないようである。瀬戸内町でも魚と葱または鶏・豚・魚のみの吸物の事例もあるが、13事例中7事例で具材の多い吸物の事例が確認できた。

「刺身」については、カンパチ、マグロ、烏賊、蛸等が用いられていた。

「酒」については、20事例中16事例で確認できた。その内、料理を食した前後に酒を飲む事例は4事例であった。また、16事例中「三献セット」を使用する事例は5件であった。その他に、漆器酒器（三献セットとは異なる）やカラカラ（陶器または陶磁器製酒器）と猪口を使用する事例があった。また、カラカラと猪口と三献セットのいずれも使用する事例が2件あった。

「ヒムン」については、瀬戸内町のみ事例であった。元々「ヒムン」は干した魚を利用したもののようである。瀬戸内町では13事例中7事例、瀬戸内町外では7事例中0件であった。用いられる魚種はほとんどが鯛であった。

「塩盛」は「シュームリ」と呼ばれ、塩、昆布、裂きイカの三種の食材が使われるようである。瀬戸内町外では7事例中3事例で「塩盛」が出されるが、瀬戸内町内では13事例中2件で「塩盛」が出されている。

「その他の料理」は、豚骨、年取り餅、鶏飯、魚唐揚、酢の物、芋（里芋）、地豆、味噌、の他、いわゆる重箱に詰めたお節料理（海老、蒲鉾、昆布巻、田吾作、芋きんとん、栗きんとん、黒豆、金柑）も出されていた。この他に、揚げ物やお節料理などを仕切りのある平皿に盛る「オードブル」と呼ばれる料理を出す事例もあった。

②使用する容器について

「餅吸物」で使用する容器は、全ての事例で「塗物椀」を選択しているようである。「塗物椀」の色については、赤12、黒7、不明1である。

「餅無吸物」で使用する容器は、「塗物椀」と「陶磁器碗」を選択しているようである。「塗物椀」の色については、赤3、黒6、不明1である。「陶磁器碗」の使用事例は20事例中11事例ある。11事例中8事例が瀬戸内町である。また、この陶磁器碗については「蓋付」の陶磁器碗を使用している事例が8事例中6事例あり、この容器は「シンカン」と呼ばれていた。また、実家では蓋付陶磁器碗を使用しているという事例も1件あった（この容器も「シンカン」と呼ばれていた）。また、瀬戸内町においては蓋付陶磁器碗に入れる具材の数は塗物椀のそれと比較すると、多い傾向にあるようである。

③蓋付陶磁器碗について

一般的に蓋付陶磁器碗は「蓋茶碗」「煮物碗」「奈良茶碗」等と呼ばれているようである。蓋付陶磁器碗は飯茶碗や小型井に蓋が付いた形状をしており、蓋の径が容器の径より大きい作りのものと小さい作りのものがあるようである。今回の調査においてはこれらの名称を「蓋付陶磁器碗」と統一し掲載することとした。

今回の調査では龍郷町、瀬戸内町で蓋付陶磁器碗を使用する事例が得られた。

龍郷町や宇検村で使用される蓋付陶磁器碗は「ナラサ」「ナラチャ」と呼ばれているようである。この「ナラサ」「ナラチャ」は「餅無吸物」で使用される器であり、特に豚の吸物に使用される器のようであるが、今回の調査において上記の呼称事例は得られなかった。この「ナラサ」「ナラチャ」という呼称と類似し、同様の器の形態を持つのが「奈良茶碗」である。「奈良茶碗」は蓋付きの陶磁器碗で元来、蓋付きの飯茶碗を指す。この「奈良茶碗」という名称が『南島雑話1』に所収されている「南

島雑記」に“貴人へ茶を入れる器”として記載されている。もちろん、現在の蓋付陶磁器碗と用途は異なると考えられるが、その類似する形態から食事に使用する蓋付陶磁器碗を総称して「ナラサ」「ナラチャ」と呼称した可能性も否定できない。あくまで推論の域をでないが、ここに記すこととした。

一方、瀬戸内町で使用されている蓋付陶磁器碗は主に「シンカン」と呼称され、料理自体の名称ともなっていた。今回、瀬戸内町では8事例中6事例の「シンカン」と呼称する蓋付陶磁器碗の使用事例を得ることが出来た。

「日本の食生活全集 聞き書 鹿児島の記事」④には瀬戸内町加計呂麻島・諸鈍集落の三献についての興味深い事例があり、「一～三の膳を食するごとに酒を飲む」という「三献」の飲食形式はその他の文献に記載されているそれと同じである。しかし、ここでは「三献」が終わった後に出される料理について、ヒムンを食べた後「五品組まれた膳」が出されると記載されている。そして、この五品の中に「しんかん」という記述がある。この資料と同じ事例が今回の調査では⑭（瀬 7）の事例にみられる。⑭の事例では三献で出される吸物は「餅吸物」「餅無吸物」の他に「シンカン」の3種があった。調査対象者によると「シンカンは三献が終わってから食べる」という回答が得られており、諸鈍集落の事例と同じである。また、『瀬戸内町誌』によると、三の膳で「餅無吸物（この事例では魚吸物）」を出す事例の他に、「シンカンに煮付けを入れる」村の事例も紹介されている。⑰（瀬 10）では「餅無」の吸物は「蓋付陶磁器碗」のシンカンであり、「シンカンは煮物でほぼ汁無し」との回答が得られた。調査事例も少なく予察の域を出ないが、瀬戸内町で使用されるシンカンは、元々三献の儀式が終わった後に提供される料理だった可能性がある。

そして「シンカン」との関係性で注目したいのが、鹿児島の郷土料理「シュンカン」である。「かごしま文化の表情」第2集（衣・食・住編）1992年（H4年）によると「シュンカン」の料理内容は、筍、人参、牛蒡、油揚げ、椎茸、蒟蒻の他、猪や豚肉の煮付けを添えるのが特徴である。これは、もともと年始を祝うお節料理にかかせない「煮しめ料理」の一種であったようで、「しゅんかんは昔から祝い膳や客膳用のごちそうだった」と記載されている。料理内容だけ見ていくと、瀬戸内町で見られる「シンカン」と異なる点もあるが、「しゅんかん」が提供される場が祝い場であること、また「煮物」であることから、奄美大島、特に瀬戸内町の「正月における三献」で提供される「シンカン」との関係性も視野に入れなければならないだろう。現在、瀬戸内町で使用される「シンカン」と呼ばれる蓋付陶磁器碗はその呼称が器の名称＝料理という意味合いを呈しているようである。したがって、「シュンカン」を入れる料理に蓋付陶磁器碗を選択するという形式があったならば、「シュンカン」という料理を表す呼称が、料理を入れる器自体を表す呼称へと変化した可能性もあるだろう。鹿児島の郷土料理である「シュンカン」が祝い場で提供される料理であり、瀬戸内町で主に使用される器「シンカン」とその料理が元来「煮物」であったことを考えると、「シンカン」は「三献」が終わった後に提供される料理であり、そのシンカン（煮物）が何らかの理由で「三献」の三の膳（餅無吸物）と統合された可能性がある。今後の調査事例の増加を待たなければならないが、予察としてここに記すこととした。

④「三献」とはどのような飲食型式なのか。

今回の調査において「正月における三献」では「吸物2種、刺身、酒」を提供していることが理解できた。料理が提供される順序については、20事例中11事例が得られているが、その飲食の順序については各家々で異なる状況のようである。

文献資料における「三献」料理の多くは「一～三の膳を食する毎に酒を飲む」と記述されている。今回得られた調査事例においても、三献で提供される料理については①一の膳（餅吸物）、②二の膳（刺

身)、③三の膳(餅無吸物)の順で配膳されるようである。

酒を飲む事例については20事例中15事例得られたが、その内、料理と酒が出される順番と回数が判明したのは4事例であった。「三献」とはどのような飲食形式を指すかを理解するためには、料理内容も重要であるが、酒を飲む順番や回数も「三献」という儀式を理解する上で重要であろう。

文献資料における「三献」の終わりは、「三献目の酒を飲んだ後」とする記述が多い。瀬戸内町で多くみられるヒムンは三献が終わった後に食べられるようであるが、三献目の酒を飲んで終わりとするか、ヒムンを食べ終わりとするかは今回のデータでは判然としなかった。

一方、奄美大島、大和村・名音集落の事例によると、「三献」は料理も盃も1つずつ盆にのせ、その都度振る舞われている。一の膳、二の膳、三の膳と料理を食した後にその都度酒を献杯するのである。その後、現在では婚礼儀礼などでみられる三三九度で使用する「三献セット」での献杯を行い『「三献」の儀式が終わる』とある。現在の三献と比較検討する上で調査を行った年代も十分考慮する必要があるだろうが、「三献」の由来が「料理を食する度に酒を三回飲む」ことに起因するならば、三回目の酒が献杯されたことにより「儀式」としての三献は終了したと考えるべきかもしれない。「三献」については、今後、武家の飲食儀礼で提供されていた「本膳料理」との関係も視野に入れた調査も必要であろう。また、正月以外で提供される三献の事例についても調査を行っていく必要があるが、今回の調査により、現在においても文献資料でみられる「三献」の料理内容や飲食形式を踏襲しているのは「正月における三献」のようである。

今後の課題

今回はSNSを使用し「正月における三献」の調査を行った。以下に今回の調査で筆者が感じた調査方法についての課題を記した。

〈Facebookを調査に用いるプラス面〉

1. 既存の人間関係を基盤とした調査が容易である(一族だけのまつり等の調査が可能)。
2. 情報共有が容易である(継続調査が容易である)。
3. 調査地域・調査対象者の選定が容易であること。

〈Facebookを調査に用いるマイナス面〉

1. 調査内容(情報量)に差が生じてしまうこと。
2. 既存のコミュニティを利用するため、調査対象によっては類似・もしくは同質の調査結果しか得られない可能性があること。→地縁・血縁
3. SNS使用者に限定された情報となってしまうこと。

上記の点を踏まえ、今後の調査においてもSNSを使用した調査方法は、特に調査地に赴くことや参加、継続調査が困難な事例において有効であろう。近年、情報を得る手段(カメラやビデオなどによる撮影)や情報を発信する手段(FacebookなどのSNS)が、誰でも容易にできる状況にある。そのため、調査対象者から調査者へ得たい情報を発信してもらおうという調査方法も取りやすくなっているように感じる。「正月における三献」のように食される期間が限られる調査対象については、SNSなどを使った調査方法が、より多くの事例を集める一つの方法として有効であろう。しかし、調査対象者発信の情報であるため、得られる情報量に差が生じる結果は否めない。いずれにしても調査者本人による現地調査を主軸とした副次的な調査方法として今後SNSを使用した調査も行っていくべきであろう。

奄美大島の「正月における三献」は奄美北部・南部、また各集落、各家々で多種多様な様相を呈していることが今回の調査で理解することができた。今後継続調査を行う上での留意点を列記したい。

・今回、「正月における三献」で提供される料理には「餅吸物、餅無吸物、刺身、酒、ヒムン、塩盛、その他の料理」があることがわかった。今後は、各料理に用いる具材数や種類について、詳細なデータを取ることで、「正月における三献」の地域的な差や広がりにより理解できるようになると思われる。

・「正月における三献」以外の祝い場（年の祝い、入学祝、豊年祭、等）で提供される料理についても、今後調査を行っていく必要がある。文献資料にみる「三献」では、上記の祝い事では「正月における三献」と同じものが提供されていたようだが、筆者が把握する正月以外の祝い事では「吸物1種、刺身、その他の料理」という料理内容が多く、「正月における三献」とは違った様相を呈しているようである。そのため、「正月における三献」以外の祝い場で提供される料理やその飲食形式についても今後継続調査を行って行ければと思う。

・「正月における三献」で使用される容器についても今回興味深い結果を得られた。特に、蓋付陶磁器碗については、「正月における三献」でのみ現在使用されているようである。蓋付陶磁器碗の使用地域の範囲やその名称、選択する具材やその他の料理との関係性なども視野に入れた調査が必要であろう。また、考察でも記載したが、「本膳料理」など儀式で提供されていた料理や、そこで使用される容器の器種構成に関する調査も併せて行えればと思う。

おわりに

今回の SNS を使った調査によって、外観ではあるが奄美大島の「正月における三献」事例を理解する機会を得たように思う。

少なくとも江戸末期には始まっていたであろう「正月における三献」という儀式であるが、奄美大島の正月料理「三献」は「吸物2種、刺身、酒」を基本としながらも、その他の料理等も含めると、地域差・一族差を色濃く反映する儀式食そのものでもあった。もちろん、「正月における三献」の形態は、ライフスタイルの変化や職業形態の多様化、家族構成の変化等によって今後も変化していくことが予測されるが、持続可能な形で末永く続いて行って欲しい奄美の伝統行事であると痛感した。

謝辞

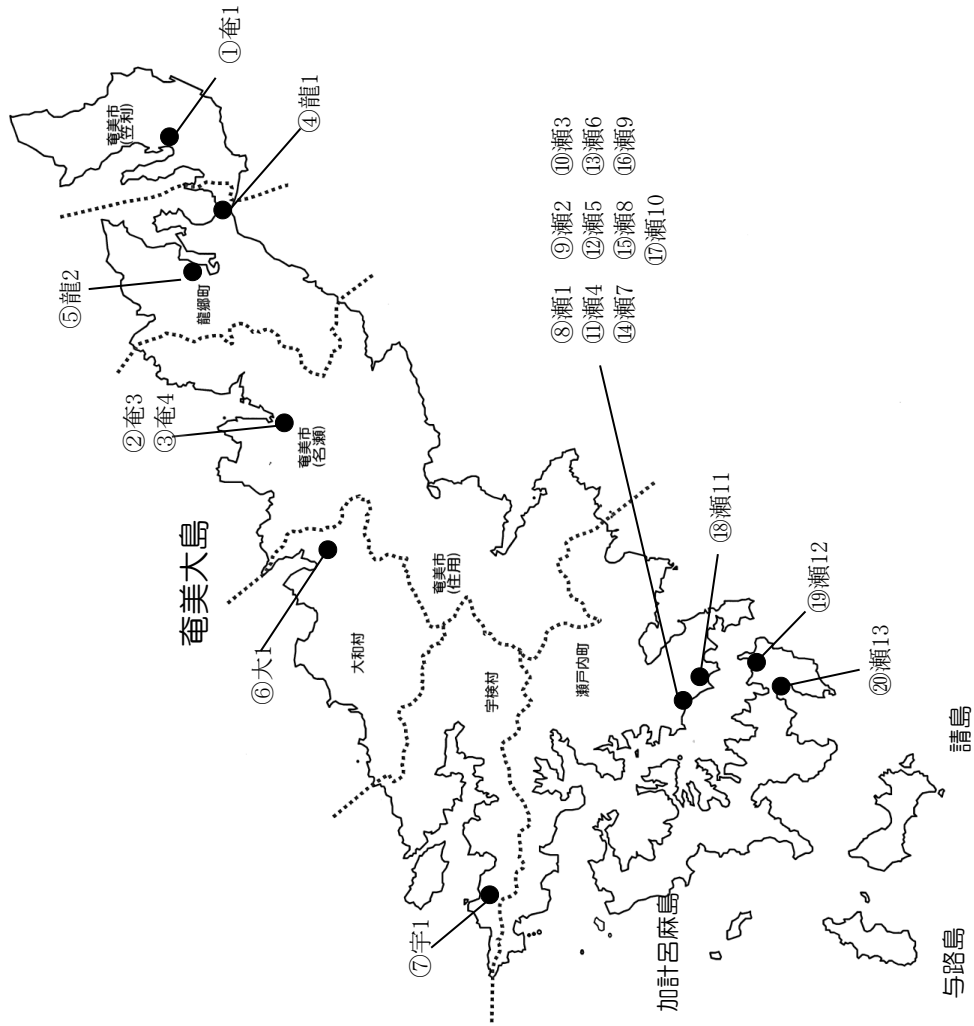
今回、瀬戸内町文化遺産活用実行委員会の調査にご協力いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。

【参考文献】

- 名越左源太 1984『南島雑話一幕末奄美民俗誌 1』平凡社 pp.98
- 名越左源太 1984『南島雑話一幕末奄美民俗誌 2』平凡社 pp.136, 205, 219
- 昇曙夢 1949『大奄美史』奄美社 pp.556
- 徳之島町誌編纂委員会 編 1970『徳之島町誌』 pp.535-537, 669-670
- 鹿児島民俗学会 編 1970『奄美の島 かけろまの民俗』第1法規 pp.172
- 笠利町誌執筆委員会 編 1972『笠利町誌』 pp.390-391
- 恵原義盛 1973『奄美生活誌』木耳社 pp.299-300, 314-315, 317, 328-329
- 恵原義盛 1974「奄美の衣と食」『沖縄・奄美の衣と食』明玄書房 pp.193-194
- 村田 熙 1975「鹿児島」『日本の民俗 46』第1法規 pp.201, 207, 209, 225
- 恵原義盛 1977「奄美の祝事」『沖縄・奄美の祝事』明玄書房 p.153-156
- 瀬戸内町誌編集委員会 編 1977『瀬戸内町誌 (民俗編)』 pp.115-116, 162, 232-233
- 伊仙町誌編さん委員会 編 1978『伊仙町誌』 pp.532-533, 535
- 藤井つゆ 1980『シマノジュウリ 奄美の食べものと料理法』道の島社 pp.38-39
- 和泊町誌編集委員会 編 1984『和泊町誌 (民俗編)』 pp.349, 540-541, 581-582
- 今村智子 1984『私の鹿児島料理』柴田書店 pp.59
- 古典と民俗学の会 編 1985「奄美 大和村の年中行事」『古典と民俗学叢書IX』 古典と民俗学の会 pp.110-111, 113
- 田畑千秋 1987「奄美名音 一川畑前祖志の正月行事」『南日本文化』第21号 鹿児島短期大学付 属南日本文化研究所 pp.8-10, 13
- 与論町誌編集委員会 編 1988『与論町誌』 pp.1057, 1060, 1066
- 龍郷町誌民俗編編さん委員会 編 1988『龍郷町誌 民俗編』 pp.210, 256, 368, 424, 547, 627-628, 712, 726-729, 761, 779, 789, 800-801, 807, 818, 828-829
- 「日本の食生活全集 鹿児島」編集委員会 1989「聞き書 鹿児島の食事」『日本の食生活全集』46 農山漁村文化協会 pp.282, 283
- 田畑千秋 1992「奄美の暮らしと儀礼」『南島文化叢書 14』 pp.20, 23-27, 33, 125-126
- 宇検村部落郷土誌編集委員会 編 1996『宇検村部落郷土誌』 pp.250, 392-393, 405
- 改訂名瀬市誌編纂委員会 編 1996『改訂名瀬市誌 3巻 民俗編』 pp.32, 47
- 鈴木るり子 1998「行事と食」『いじゅん川 ～食をたずねて～』Ⅲ号 ゆらおう会 pp.64-65
- 宮城あかね 1998「年中行事と人生儀礼の食文化」『奄美・宇検村田検の生活誌』(文化人類学調査実習報告書 第12輯) 国際基督教大学人類学研究室 pp.115-116, 123-126, 128-130
- 喜界町誌編纂委員会 編 2000『喜界町誌』 pp.381, 912
- 農文協(編) 2006『伝承写真館 日本の食文化⑫ 九州2・沖縄』 農山漁村文化協会 pp.108
- 萩原左人 2009「肉食の民俗誌」『南島の暮らし』(日本の民俗 12) 古家信平 小熊誠 萩原左人 吉川弘文館 pp.266-267, 270-271
- 鹿児島県民福祉部民生生活課 1992『かごしま 文化の表情』(衣・食・住編) 南日本新聞社 pp.140-141

表1

「奄美大島における三献」事例・採集地



番号	氏名	採集地	調理者出身地
①	K家	笠利町赤木名	笠利町城間
②	M家	奄美市名瀬	笠利町佐仁
③	T家	奄美市名瀬	笠利町城間
④	K家	龍郷町赤尾木	?
⑤	I家	龍郷町瀬留	?
⑥	F家	大和村津名久	長野県
⑦	U家	宇検村宇検	?
⑧	O家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町勝浦
⑨	K家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町嘉鉄
⑩	F家	瀬戸内町古仁屋	龍郷町?
⑪	F家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町古志
⑫	N家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町芝
⑬	S家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町阿多地
⑭	H家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町池地
⑮	I家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町与路
⑯	T家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町与路
⑰	H家	瀬戸内町古仁屋	瀬戸内町与路
⑱	F家	瀬戸内町清水	瀬戸内町古仁屋
⑲	M家	瀬戸内町渡連	奄美市笠利町?
⑳	M家	瀬戸内町諸鈍	瀬戸内町諸鈍

表2 奄美大島における「正月における三献」採集データ一覧

採集地	1 氏名	2 地域		3 順番	4 料理内容							5 我が家のルール	6 膳の有無	7 備考
		採集地	地域		調理者出身地	餅	刺身	ヒムン	シューメリ	その他				
①(奄1)	K家	奄美市 笠利町 赤木名	奄美市	塩盛 酒 桜酒 刺身 酒 櫻	餅 魚老 海老 蒲鉾 卵 昆布 椎茸 三葉	餅2 マロニー あおさ	×	×	塩布 昆布 さきイカ	野菜(厚揚げ、人参、豚肉、大根、昆布) 鶏飯	三献の間は無言	×	③(奄3)T家と親戚	
②(奄2)	M家	奄美市 名瀬	奄美市 笠利町 佐仁 (採集者・母)	—	餅(角2切) 魚老 海老 蒲鉾 卵 昆布 椎茸 葱	鯛(裂いたもの) 大根 人参 葱	×	魚種不明5切 ※本来は2切	画像なし	画像なし	—	○	—	
③(奄3)	T家	奄美市 名瀬	奄美市 笠利町 城間 (採集者・母)	—	餅 魚老 海老 蒲鉾 卵 椎茸 葱	鯛 葱 十他	×	魚種不明1切 生姜	塩布 スルメ	画像なし	—	×	①(奄1)K家と親戚 料理内容画像判断分あり	
④(龍1)	K家	龍郷町 赤尾木	?	—	餅 魚老 海老 蒲鉾 椎茸 葱 十他	葱 豚	×	餅?切 生姜	塩布 スルメ	画像なし	—	×	蒸付陶磁器碗使用 陶磁器碗の呼称不明 料理内容画像判断分あり	
⑤(龍2)	I家	龍郷町 瀬留	?	—	餅 魚老 海老 蒲鉾 椎茸 葱 十他	豚 蒲鉾 葱 十他	×	魚種不明2切 大根 ハゼリ	画像なし	画像なし	—	×	陶磁器碗使用(蒸付か不明) 陶磁器碗の呼称不明 料理内容画像判断分あり	
⑥(大1)	F家	大和村 津名久	長野県 (採集者・母)	—	餅 魚老 海老 葱 十他	×	豚 葱	魚種不明2切 生姜	塩布 スルメ	画像なし	—	○ (プラ)	陶磁器碗または小鉢使用 料理内容画像判断分あり	
⑦(牛1)	U家	宇検村 宇検	?	—	餅 魚老 海老 蒲鉾 卵 昆布 椎茸 三葉 十他	豚 豆腐(△形) 葱	×	魚種不明4切 蒲鉾3切 大根 人参	画像なし	赤うめの唐揚 豚骨(豚肉、石 唐) 年取り餅	—	×	料理内容画像判断分あり	

表2 「奄美大島における三献」採集データ一覧

採集地	氏名	2 地域		③ 順番	④ 料理内容							⑤ 我が家のルール	⑥ 膳の有無	⑦ 備考
		採集地	地域		調理者出身地	餅	碗	刺身	ヒムン	シユームリ	その他			
⑧(瀬1)	O家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	調理者・母	餅 昆布 葱	碗 赤碗	魚種不明2切 タコ2切 大根	画像なし	画像なし	豚骨(人參、 ル、石蓴、厚揚げ、 蒟蒻、豚)	家長の「ウエイヤオロー」の 声掛けがあつて食べます。 具材は奇数。	×	—	
⑨(瀬2)	K家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	調理者・母	餅 椎茸 三葉	碗 赤碗	鶏や烏賊など2 切	画像なし	豚骨(石蓴、豚)	家長の「ウエイヤオロー」の 声掛け後、食べ始める。 三献中は正座をし、話をしない。 具材は奇数。	×	蓋付磁器碗使用 蓋付陶磁器碗の呼称「シムカ ン」		
⑩(瀬3)	F家	瀬戸内町 古仁屋	龍郷町?	調理者・母	餅 昆布 椎茸	碗 赤碗	ソウジ2切 生姜	×	鯛	重箱の餌料理 (芋きんとん、う に、海老、蒲鉾)	家長が「ミンヨウロー」の 声掛けで食べる。静かに。	○	⑩(瀬11)F家と親戚	
⑪(瀬4)	F家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	古志 調理者・母	餅 海老 蒲鉾(2種) 卵 椎茸 葱※(7品) 赤碗	碗 黒碗	鳥賊やカンパチ 3切	×	魚種不明(切り 身)	画像なし	家長の「オーヤオロー」の 声掛けで食べる。正座	○	実家(古志)では蓋付陶磁器碗 を使用。蓋付陶磁器碗の呼称「シムカ ン」 具材(椎茸、餅、蒲鉾、海老、 卵、魚、鶏) 具材はなるべく奇数	
⑫(瀬5)	N家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	調理者・母	餅2個 昆布	碗 赤碗	カンパチ5切 ミスイカ 3切 大根 胡瓜	×	鯛	金柑 黒豆の甘露煮 ムンジヨ(木根 人參、海藻、菊 花) オードブル	料理が順番に運ばれる。 かけ声無し。 ヒムンを家長から家族の手に配 り、健康、船の安全、大魚を願 う。 1/1家族で三献、1/2親戚と三 献	×	—	
⑬(瀬6)	S家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	阿多地 調理者・母	餅 蒲鉾 +他	碗 赤碗	魚種不明4切 キャベツ 人參	×	(現在は省略)	画像なし	—	×	陶磁器碗使用(蓋付かは不明) 陶磁器碗の呼称不明 料理内容画像判断分あり	
⑭(瀬7)	H家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町	池地 調理者・母	餅 昆布 椎茸 ツウウチ?	碗 黒碗	魚種不明2切 鳥賊2切 アオサ 大根 人參 生姜	画像なし	画像なし	重箱(蒲鉾、昆布 巻き、海老、魚、 豆等)	—	×	蓋付磁器碗使用 蓋付陶磁器碗の呼称「シムカ ン」 シムカンは三献が終わってから 食べる。	

表2 奄美大島における「正月における三献」採集データ一覧

No.3

採集地	氏名	2 地域		③ 順番	④ 料理内容					⑤ 我が家のルール			⑥ 膳の有無	⑦ 備考	
		採集地	地域		調理者出身地	餅	刺身	鯛	魚	鯛	鯛	鯛			鯛
⑮(瀬8)	I家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町 与路 (採集者・母)	餅 蒲鉾 昆布 +他	鯛	魚 葱 +他	魚 葱 +他	魚 葱 +他	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	陶磁器碗使用(蓋付かば不明) 陶磁器碗の呼称「シンカ」 料理内容は画像判断 正月の床の間飾り(蕪、橙、鏡餅、のしいか、昆布、ゆずる木、松)?
⑯(瀬9)	T家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町 与路 (採集者・母)	餅 昆布 椎茸	鯛	豚 蒲鉾 揚豆腐 大根(煮物) 人参(煮物) 葱	豚 蒲鉾 揚豆腐 大根(煮物) 人参(煮物) 葱	豚 蒲鉾 揚豆腐 大根(煮物) 人参(煮物) 葱	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	蓋付陶磁器碗の呼称「シンカ」 蓋付陶磁器碗の使用
⑰(瀬10)	H家	瀬戸内町 古仁屋	瀬戸内町 与路 (採集者・母)	餅 蒲鉾 椎茸	鯛	豚 蒲鉾 人参 牛蒡 大根	豚 蒲鉾 人参 牛蒡 大根	豚 蒲鉾 人参 牛蒡 大根	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	蓋付陶磁器碗使用 蓋付陶磁器碗の呼称「シンカ」 シンカは煮物でほぼ汁なし。 酒を飲む順番は不明。
⑱(瀬11)	F家	瀬戸内町 清水	瀬戸内町 古仁屋 (採集者・母)	餅(角2個) 昆布 椎茸	鯛	魚(ソウジ) 葱 柚子の皮 ※画像無し ? 鯛	魚(ソウジ) 葱 柚子の皮 ※画像無し	魚(ソウジ) 葱 柚子の皮 ※画像無し	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	魚汁器は画像無しのため、 鯛2の欄にデータ入力。 ⑩(瀬3)F家と親戚
⑲(瀬12)	M家	瀬戸内町 波連	奄美市 笠利町? (採集者・本人)	餅 蒲鉾 椎茸 貝割れ大根 +他	鯛	豚 魚 蒲鉾(2種) 椎茸 貝割れ大根 昆布 +他	豚 魚 蒲鉾(2種) 椎茸 貝割れ大根 昆布 +他	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	蓋付陶磁器碗使用 蓋付陶磁器碗の呼称「シンカ」 作成者は笠利町出身者だが、 婿家の料理方法で作成。 料理内容画像判断分あり	
⑳(瀬13)	M家	瀬戸内町 諸純	瀬戸内町 諸純 (採集者・母)	餅 椎茸 葱	鯛	魚 海老 蒲鉾 +他	魚 海老 蒲鉾 +他	魚 海老 蒲鉾 +他	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	鯛	蓋付陶磁器碗使用 蓋付陶磁器碗の呼称「シンカ」 料理内容画像判断分あり

○執筆者紹介（執筆順）

鼎 さつき （瀬戸内町文化遺産活用実行委員会）

平成 25 年 3 月発行

瀬戸内町立図書館・郷土館 紀要 第 8 号

- 発行 瀬戸内町立図書館・郷土館
〒894-1508
鹿児島県大島郡瀬戸内町古仁屋 1283-17
電話 0997-72-3799 Fax 0997-72-3999

- 印刷 上野印刷
〒894-0006
鹿児島県奄美市名瀬小浜町 8-22
電話 0997-53-8039 Fax 0997-53-8059