

竹の種類と利用法・竹細工

長野 美智代（旧姓 中村）

はじめに

日本を含む東南アジアの国々では、竹の種類が豊富で、その利用も古くから日常生活の広い分野にわたっている。日本では孟宗竹（もうそうちく）・苦竹（にがたけ）・破竹（はちく）・矢竹（やだけ）・女竹（めだけ）などがもっとも多く利用されてきた。

鹿児島と竹との結びつきは古く、竹の繁殖に適した風土で、すばらしい竹の文化を形成するに至った。

そこで、今回の種子島実習では、どのくらい竹の使用がみられるかということとを第一の調査目的に、竹の種類・呼び方・竹製の民具の呼称と作り方・その他竹の利用法に関して調べてみることにした。

一、竹の種類

日本の竹の種類は、十二属、約一〇〇種で、変種を加えると約一五〇種におよぶ。

種子島で聞けた竹の種類を次に掲げる。（ ）内は和名。

チンチク（蓬萊竹）・モウソウチク（孟宗竹）・カイタケ（カラタケ・真竹）・ヤダケ（矢竹）・ハチク（破竹）・ニガダケ・コサンダ

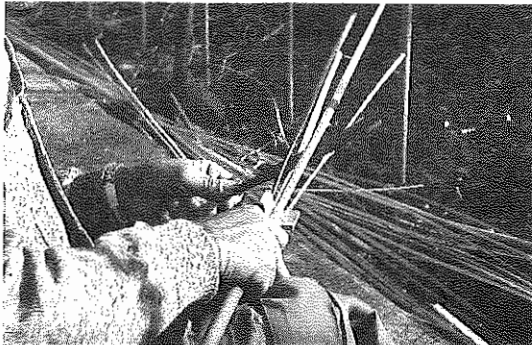
ケ（布袋竹）・ダイミヨウダケ（大名竹）・トウチク（唐竹）・ヨシガラタケ・ダチク（暖竹）等。カイタケはカラタケと呼ばれるようになってきている。

二、竹の利用法、竹細工

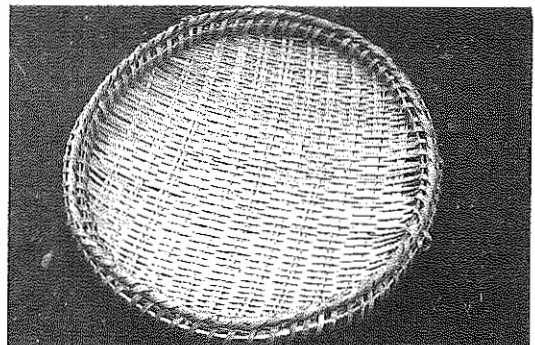
1 農 具

調整具のトオシ（通しすなわち大目のふるい）、片箕型や丸箕型のソーケ類（箆）、それここではバラ（網代編みの箆）も加える。

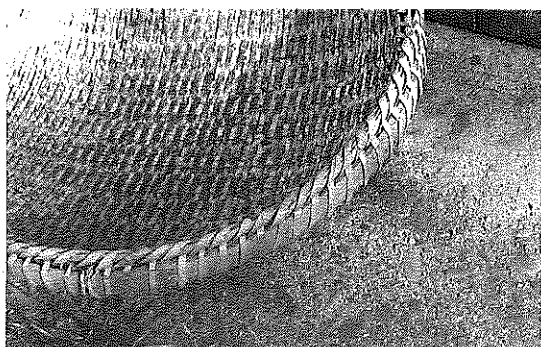
アラゾーケ……カイタケ製。径五〇雫。竹に、竹割りなたで十字に切り込みを入れ、かしの木製の竹割りをはさんで、竹を四分の一に割る。へぎ幅を考えて細く割り、最後は身と皮に離す。皮竹と



② 竹割り（木の棒）と竹割りなたで竹を4分の1に割る。
（現和田之脇 田頭太三次氏）



① アラゾーケ
（現和西俣 鮫島新氏製作）



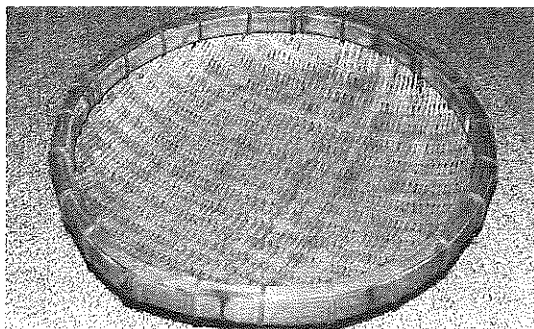
④ 縁の作り。アラシアゲの上に
ホンシアゲがしてある。
(現和本村 榎本貞彦氏所蔵)

オオゾーケ……径四五く
五〇サ。へぎ幅約〇・八
サ。十二〜十九組のメオ
トへぎを置き、別のへぎ
で中央から左右交互に編
んでいく。縁の近くは細
いへぎで編む。編んだも
のを縁にはめ込み、足で
踏みながら型を整えるた
め、フミコミゾーケ(踏
み込みゾーケ)とも呼ぶ



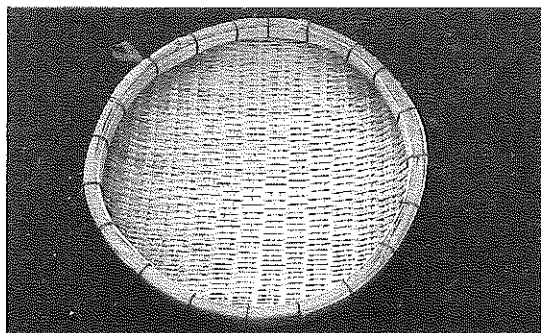
③ 竹へぎを身と皮に分ける。
(現和西俣 鮫島新氏)

身竹二本一組のへぎをメオ
トへぎと呼ぶが、メオトヘ
ギ十一〜十三組を別のへぎ
で中央から編んでいく。縁
も同時に編む。あら仕上げ
が終わると、細く割いた竹
(チンチク等)七〜八本を
まとめ、薄くした竹で巻き
上げ本仕上げとなる。この
時編んだへぎも同時に巻き
上げるため、重たいものを
持っても抜けない、丈夫な
つくりになっている。から
芋等収穫する時に用い
る。

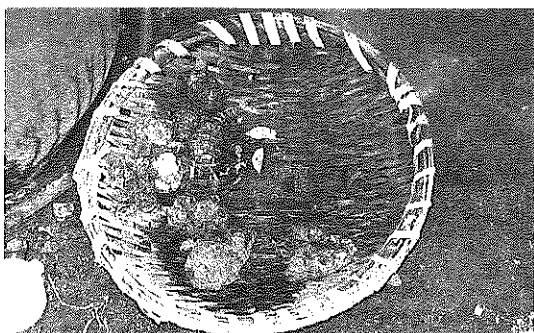


⑤

(現和、西俣)。ソーケの縁
はひふく線で縛ってあるが、
昔はつづらやかずらを使用し
ていた。オオラーゾーケとも
言ったりする。里芋等水洗い
の後これに入れて干したり、
野菜を入れたりする。汚れて
きたら、収穫物を入れたり、
堆肥を入れたりする。オオゾ
ーケ一つ作るのに半日かかる
という。
コゾーケ……径四二サ。主に
野菜を入れるソーケである。

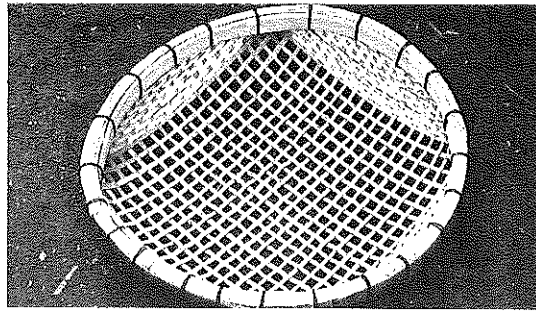


⑦ コゾーケ
(現和西俣 鮫島新氏製作)

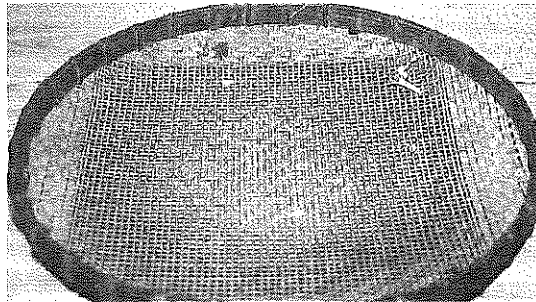


⑥ アラゾーケに洗った里芋が干してある。
(現和本村 榎本巳子氏所蔵)

アラゾーケ、オオゾーケと一緒に筥編み。
トオシ……径五一疋。へぎははずれにくいように、縁の近くは細いへぎで筥編みがしてある。中央は粗い目の四ツ目編みである。昔は芻や煙草をふるったが、現在では土をふるう道具である。土が残らないように内側が皮になっている。トオシは作り方が難しいので作る人は少ない。



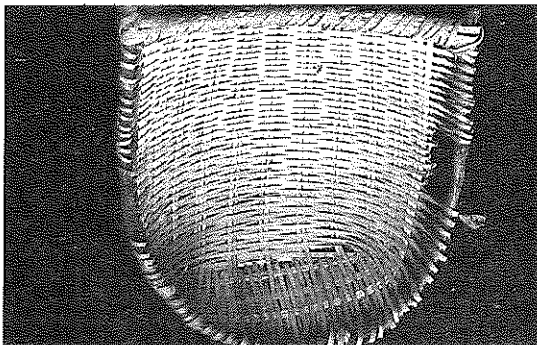
⑧ トオシ
(現和西俣 鮫島新氏製作)



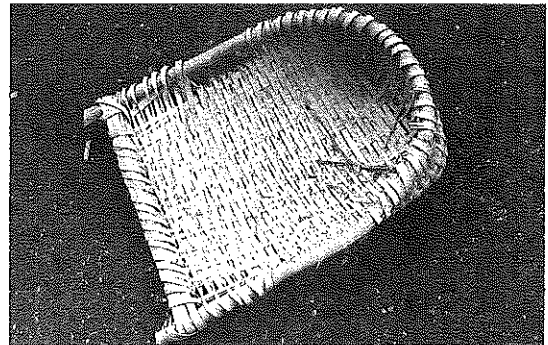
⑨ トオシ(菜種通しに使用していた)
(西之表, 城 上妻時香氏所蔵)

エボゾーケ……略してエボといたり、ブイゾーケといたりもする。田之脇で作られていたものは、チンチク製。こせた(二年以上たった古い)竹でない竹細工には向かないという。柄はトラダグミの木を使用。U字型に縛って半日おく。生木(新しく切ったばかりの木)は火にあぶってから使う。編み始めは柄を真直ぐにして、手前から編む。編んだら柄をU字型に立てて縛り、上の方へ編んでいく。縦のへぎはメオトへぎのため丈夫である。外側に皮をもつてく

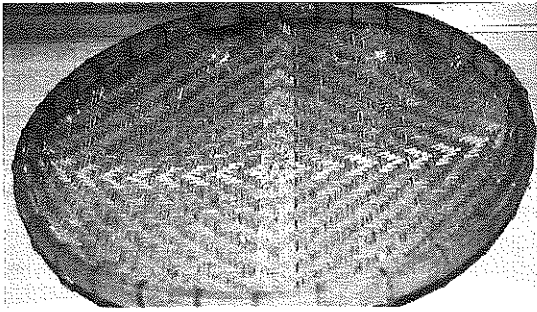
るのは長持ちさせるためと製作者は言う。エボゾーケ一つに三時間かかる。西俣で作られているブイゾーケは、メオトへぎ十二本の小さいのと、メオトへぎ七本の大きいのがある。小さい方(四四×三四疋)はから芋入れて、大きい方(五五×五〇疋)は牛の食べる草を入れたりする。柄はぐみやつばきの木を使用。現和本村のエボゾーケは土をふるう道具として使用する。木の根元あたりの肥料のきいた土を鍬で掘ってきて、エボゾーケでふるい、その土を苗床に使う。内地からゾーケ売りに来た人もいた。城しろで見たものはミゾーケと呼ばれ、チンチク製で、縦へぎが二本一組のほかに三本一組、中央は四本一組といった具合に作りが多少異なる。堆肥、草入れなどに使用。



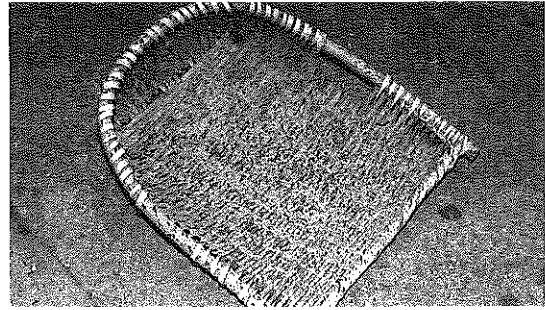
⑪ エボ, ブイゾーケ<大>
(現和西俣 鮫島新氏製作)



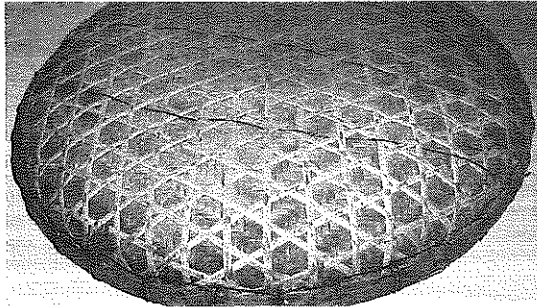
⑫ エボ, ブイゾーケ<小>
(現和西俣 鮫島新氏製作)



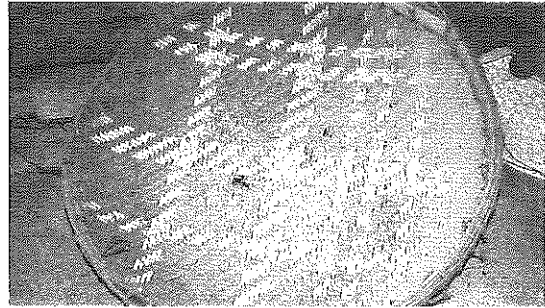
⑭ バラ
(西之表, 城 上妻時香氏所蔵)



⑫ ミゾーケ
(西之表, 城 上妻スエ氏所蔵)



⑮ 写真⑭の裏

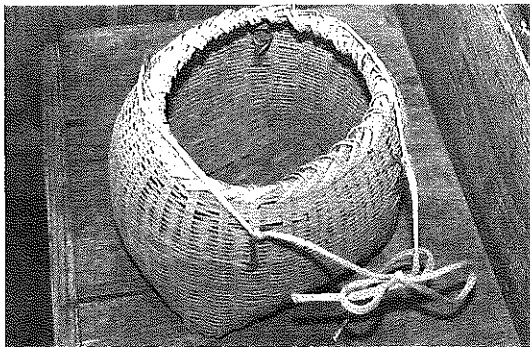


⑬ バラ
(西之表, 城 名腰スミエ氏所蔵)

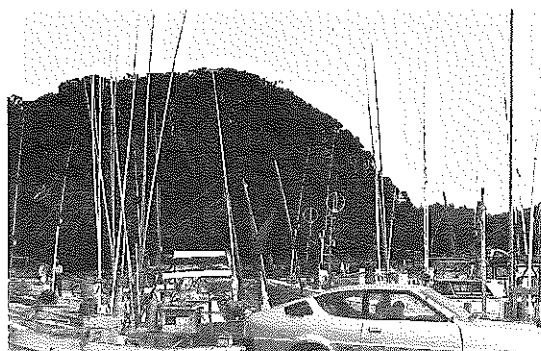
2 漁 具

バラ……径一二疋、深さ二疋。内側は三つぐり三つとびの網代編み。外側は六ツ目編み。へぎ幅一疋。唐箕から選別された米をこのバラに入れた(城)。他の家では、径八五〜六九疋、へぎ幅〇・七、〇・八〜一・四疋ぐらいのものを内地の人から購入し、寿司を混ぜる時、餅を搗いた時等に用いる。
ミ……現在あまり使われないため、博物館でしか見られない。上下に振って、穀物の実と殻・ゴミとを選別する。桜の皮が使っているのは米のぬかをとるため、また水がたまるようになっている。
クダ……稲こぎは竹クダ・カナクダからコキバシ、それから元禄年間に千歯へと変わっていった。

イソシタミ……チンチク製。縦、横二九疋、高さ二〇疋、へぎ幅〇・三〜〇・五疋。底は四ツ目編み、それ以外は箆編みである。ナガラメとりなどイザリに行く時持っていたき、とったものを入れる。お墓にある草履を海にはいていくと「あたる(魚・ナガラメがよくとれる)」という迷信がある。
エドシタミ……縦、横二一疋、深さ二〇疋、へぎ幅〇・二〜〇・四疋。エドとは魚の餌のこと。ミナ(まき

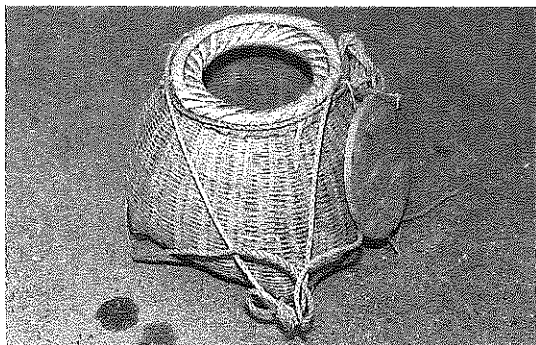


⑯ イソシタミ
(現和本村 榎本貞彦氏所蔵)



⑬ ツリザオ (浦田港)

貝)・トコブシ・カニ等を入れる。作りはイソシタミ同様だが、中のものが出てこないように口近くに金属板がめぐらしてあり、ふたもついている。ひもの先についている鉄の棒は、タコ・スガルをさすのに用いる。スラセボウ……アミウケボウともいう。船体の両脇に備え付けるモウソウ竹。網がこすれないよう



⑭ エドシタミ、口の部分に金属板をつけてあるものもある。(上西大花里 清水氏所蔵)

に置いてある。

ツリザオ……港にはモウソウ竹製の長い釣り竿を備え付けた船がたくさん見られる。

3 食に関する民具、

竹の利用

ここで筍について触れるとする。筍は日に干さず冷凍庫に入れておく。あくがなくておいしいのが五月にとれるニガタケの筍。ダイミョウダケは苦くて食べられない。他に

食べるものとしては、四月にモウソウチク、五、六月にカラタケ、八月にチンチク等がある。料理は煮しめを始め、みそ汁他いろいろな料理に使われる。

農具のところでは挙げたソーケ類以外は、食に関する竹製の民具はほとんど残っていない。

エゾーケ……マルゾーケにふたと柄がついたもの。お菓子やご飯、おかずの残りものを入れて、風通しの良い所に天井からぶら下げた。言わば冷蔵庫の代わりであったから、現在は使用していない。上につるすのは、ハエ除け、蟻除けに良かった。

シャク……モウソウ竹の節のところを利用した柄杓。柄はカイタケを使って、皮をすいて薄くしたモウソウ竹に切り込みを入れて斜めに突き刺し、取れないように栓をした。昔はイガワ(井戸)を掘り、水を汲んで、大きな甕に入れておき、それを竹製のシャクで汲んでいた。

ミソコシ……小さいソーケ(径一五センチ位)。大豆や麦が通らないくらいすき間をあけて編んだソーケであった。

ハシ……箸も竹製のものを使っていた。モウソウ竹製。

火吹き竹……ヒオコシ竹ともいう。箸やヒオコシはお正月前に新しいものを作った。

ハシタテ……カイタケ製。こういう竹細工は男の人が作っていた。

ハジ……カイタケまたはチンチク製。縦一〇一センチ、横六四センチ、へぎ幅一・二センチ。縦へぎ九本に横へぎで編んである。野菜・魚を干すのに使用。箆編み。

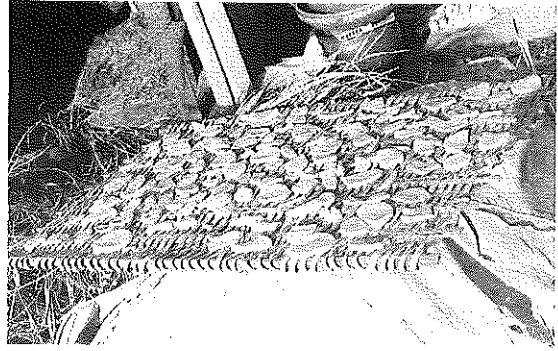
その他一昔前には、店に草履型弁当箱が売られていた時期があった。買物籠・弁当入れの籠等はバラヤトオシと共に、内地の人が売りに来た。

ジザギ……自在鉤のことである。昔は各戸で使われていた。作り方を工夫して楽しむ「知恵の輪」的発想によるものもある。長さ一〇二枚。太さ六枚のモウソウチク製。



⑳ 左から、ウチホーキ、ニワホーキ、土間を掃くホーキ
(現和本村 榎本貞彦氏製作)

十数本の小さなニガタケを束ねたもの。約六八枚。

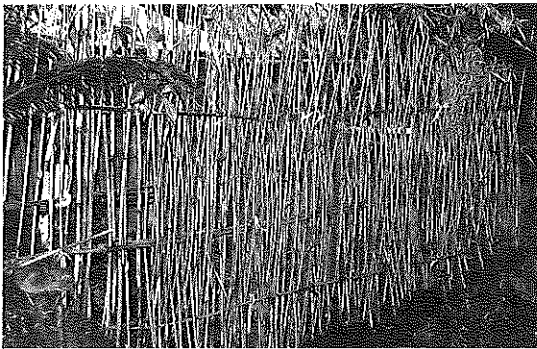


㉑ ハ ジ
(現和武部 西川茂徳氏製作)

4 住に関する民具・竹の利用

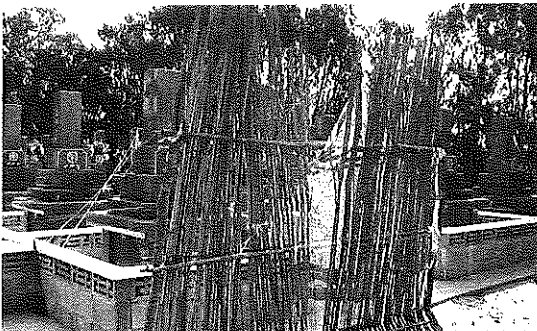
ウチホーキ……ザシキホーキともいう。ニガタケ製の柄の部分六五枚で竹七本が縛ってある。全長約一二五枚。

ニワホーキ……ソトホーキともいう。カイクケ製。柄の部分は七六・五枚、太さ二・六枚のモウソウチク。全体の長さ約一二六・五枚。ホーキ……土間を掃く箒。

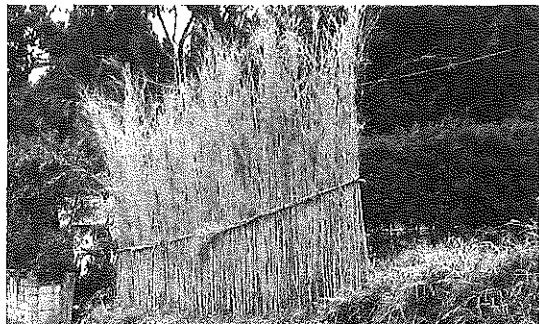


㉒ 防風垣 (下西川迎)

花立て……カラタケをはずかい(斜め)に切って土中に立てたものがお墓にはあった。その竹筒はお盆に新しいものと変えていた。また、家の中にも竹製の花立てがあった。トンコツ……モウソウチク製で、刻み煙草を入れる道具だった。



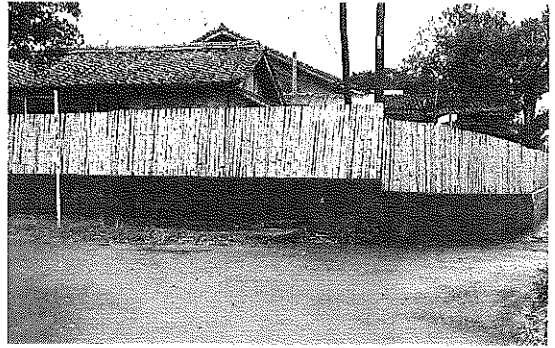
㉓ 墓の鳥除け (現和本村)



㉔ 防風垣、畑の風除けのため。
(西之表, 城)

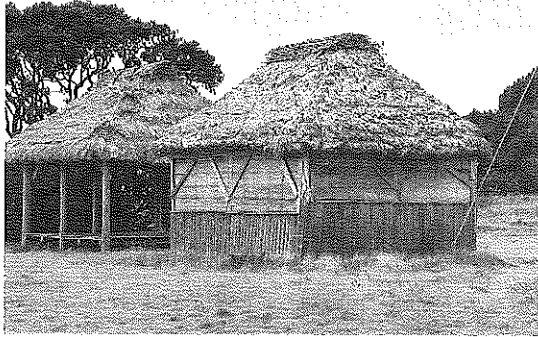
青竹を何十本も使って、三日間で仕上げた。防風垣は、風除けのほかにも隠し（家の中を見られないようにする）にもなっている。

物干し竿……軒下や納屋にみられる太くて長い竹は物干し竿である。それも三通りほどの用途に分けられる。一つは刈りとった稲を干すのに使われる。もう一つは洗たく物

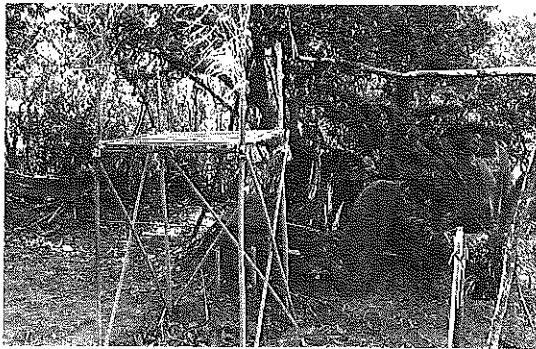


㉔ 防風垣（下西川迎）

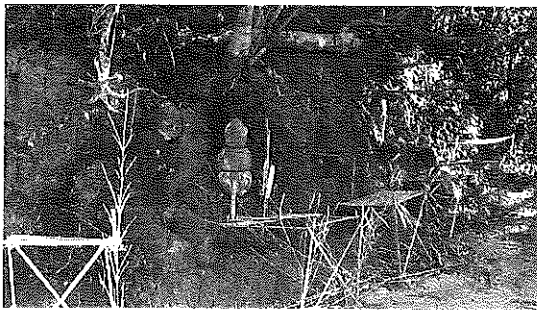
ように、横に寝かした竹で編んだ形になっているものが多い。畑は主に、煙草畑・えんどう畑に立てる。（特殊な例で、現和本村の墓では鳥除けといって竹垣を立てている。）種類の異なる防風垣として、下西川迎では、モウソウチクの割竹を家の周りにめぐらしている家があった。ブロックは手間暇かかるし、イヌマキは時期が過ぎていたため、昨年五月モウソウチクの



㉕ 市が建立した蕨茸きの休憩所と何かの事務所
（住吉浜之町 海水浴場）



㉖ 大柵、石塔祭りの時使用
（南種子町平山広田）



㉗ 小柵（南種子町平山広田）

を干すのに使われる。そしてもう一つは魚類・野菜等干すのに使われる。

日除け……ニガタケやヨシガラタケを数十本縦に並べて、シユロひもで編んだもの。

その他、昔は屋根の横木に竹を使用したり、土壁の中に編んだりしたということだが、現在では見られない。これとは別に、島の数箇所に休憩所としての蕨茸きの建物が建ててある。壁や屋根に竹が使われ、美しい作りになっている。

5 行事に使われる竹

柵……種子島南部の平山広田では石塔山において、新暦八月十五日、石塔祭りが行われる。善福寺の師匠（和尚）がお経を唱え、水祭りといって来た人は皆柵に水をかける。また、米・粟・盆花・粽

等供える。この時の大棚・小棚は細い竹で作ってある。

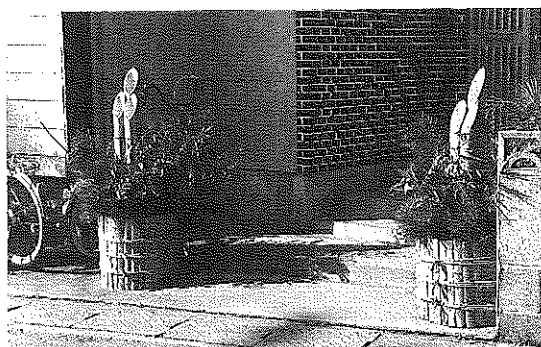
門木……正月の門木には竹が多く使われる。カラタケなど細長い竿竹を門木として門のところを立てる例が一つ。太い竹の割竹を三〇程程度に切って丸く並べたもの。それに同じく太い竹をはずかいに切って三本並べたもの等がみられる。

旗……これは行事というより儀礼であるが、葬式の時、カラタケの笹を少し残して「南無妙法蓮華経」などと書いた赤や白の布を下げて旗を作る。昔は子供の多いところなどたくさん旗を立てた。少なくとも七〜八本立った。今は三〜五本くらいに統一されている。

また、中種子町、町山崎の牧の神の聖域が竹で区切られていることなどから、聖俗の境目に抵抗なく竹が使われたと言っても良いのではなからうか。

6 玩具

現在ほめつたに見られないが、カイクケ製の水鉄砲や竹馬、竹トシボなどがあつた。



⑳ 門 松 (西之表市内)

7 衣に関する民具

ヤナンゴリー……「柳行李」と言つてはいるが、竹行李である。モウソウチク製で、三本のへぎで網代編み(二つくぐり二つとび)で編んである。着物を入れておく。

8 その他

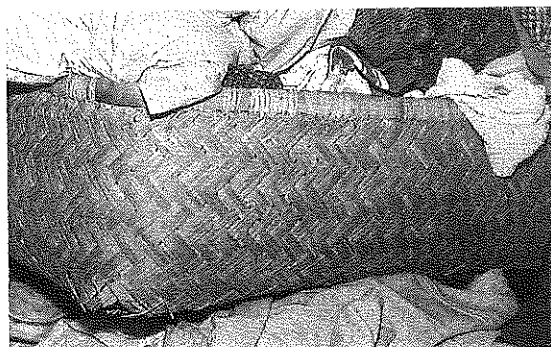
社寺や神社の中には鑑賞用の竹を植えてあるのを見かける。竹の美しさを求めただけであろうか。

また、種子島にはガロー山というのがあるが、ここにも樹木にまじつて竹が多く繁殖している。防風林として、地震時の避難場所としても竹林は最適である。

三、問題点と展望

竹製品に関する問題点というと、まず国レベルで考えて、その製作に難点がある。竹の性質や竹製品の細かい作業からいって手工業にならざるを得ない。機械化が進む産業の中で、遅々として開発が進まない産業になってしまうのである。

近年では、社会の変化によって生活様式も変わり、竹製品に代わるプラスチックの製品が進出してきた。が、実用的な竹製品が消滅



㉑ ヤナンゴリー, 竹行李である。(住吉深川)

しつつある一方では、装飾的な工芸品という面で竹の見直しがなされていくようだ。

鹿児島県レベルで考えてみると、竹刀の生産については全国一位だったが、東南アジア（特に台湾）から安く大量に輸入するようになってからあまりふるわなくなった。これら安価な輸入品に対して慎重に対処し、より高度な技術が必要となってくる。

さて、それでは種子島での問題点を考えてみると、幾つか挙げる事ができる。まず目で見ても明らかのように、確実に竹の利用が少なくなっているということがある。竹細工という用語と竹類くらいしか見られないのが事実である。本土では箆に柄がついたエジヨケがまだ使われているが、今回の実習ではエゾーケを一つも見ることがなかった。箆の使用のし方にも本土とは多少異なる点があるのではないだろうか。

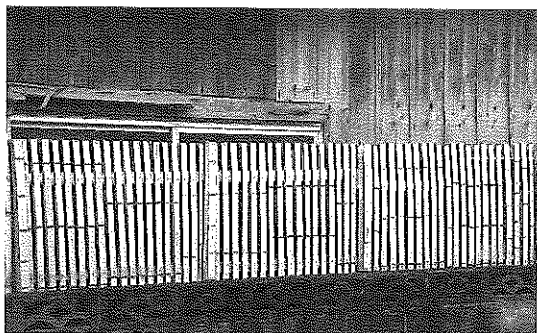
エゾーケは完全に消滅した様だが、それは冷蔵庫の普及が影響しているせいで、マルゾーケやブイゾーケ（エボゾーケ）はまだまだ生活に無くてはならないものである。それゆえに竹細工職人が居なくてはならない。

今回お会いできた竹細工職人のおじさんはそれを専業にやっておられる人は少なく、子供も成長して一段落してから竹細工をするようになったという。果たして後継者となる人材はいないのだろうか。まずは本土製のものを購入するか、プラスチック製や金属製の代用品を購入するしかないのである。

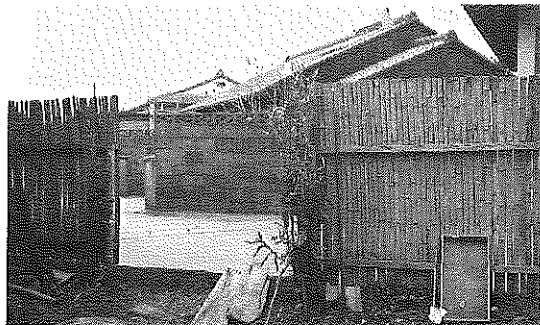
バラ・シタミ等作れる人がいたが、最近亡くなられたそうである。そこで本土から竹製品を売りに来る人と種子島の人の交流が重要となってくる。戦前、戦後も本土から竹製品を売りに来た。それとは別に、種子島の竹が本土へ輸出されて、筆やちくわの芯に利

用されていることを聞いた。竹を媒介に今も昔も交流が行われているのである。

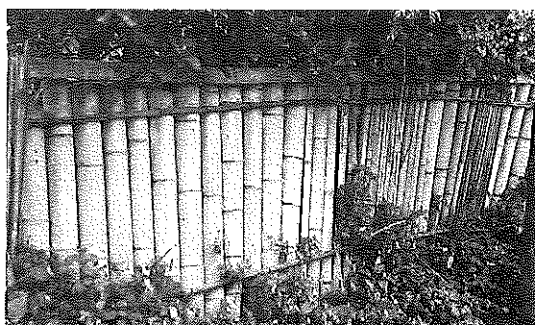
種子島の竹の利用法で著しく見られるのは、竹垣である。海風・季節風が強いという気候条件にあるため、島内至る所に竹垣が見られる。外から見ると美しく、中は見えない。防風のためと、家の内と外とを区別する境界をはっきりさせるためのようにも思われる。多くの家で、正月に向けて新しい竹垣を作る。竹垣に関しては、こ



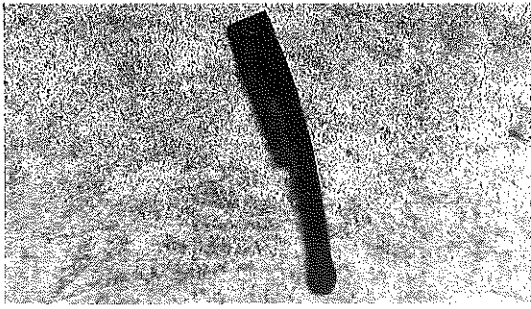
㉑ 竹垣（住吉浜之町）



㉒ 防風垣（住吉浜之町）

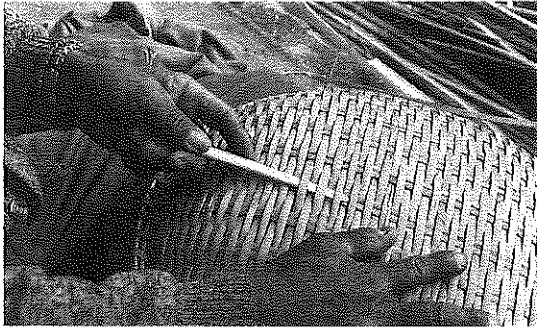


㉓ 防風垣（西之表市内）



㉔ 竹割りなた (浦田)

れから先も変わらぬ美しいものが見られるだろう。
 ここで竹細工に使われる道具を揚げてみよう。まず一番重要なものに竹割りなたがある。細工なとも言う。永く使うと刃の部分がすりへってくるが、それでも竹細工職人には手に慣れたものが一番いいという。その他、せんていばさみ・ペンチ・きり・小刀・針金・竹わり(十字型)等が使われる。また、編む時



㉕ 竹篋で編み易く目通しをする。
 (現和田之脇 田頭太三次氏製作)



㉖ ニガタケで垣根を作る老人
 (現和武部)

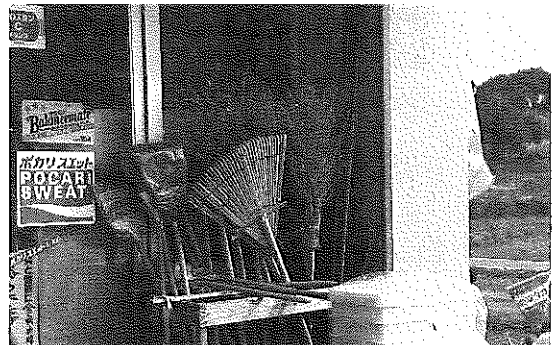
目通しをする篋を使う職人さんもおられる。十字型の木の枠は特に名前をつけていない場合がある。

最後に、商店の中に竹製品があるか之行ってみると、店先にニワボークと熊手が置いてあった。店の中の商品では、物差し・扇子・たこ骨、その他、主に文房具に使われていることがわかる。たこ骨とは空上げるたこの骨組を作る竹へぎである。五本程まとめて売ってある。これらが示す通り、生業や防風対策以外でも需要が高いということが言える。

四、まとめ

今回の実習は、種子島一周が計画されていたり、年末・年始の忙しい時期であったこと等で実質的に調査できた時間が少なかった。また、それだからこそ違った勉強もできた。ただ、短い時間で調査したことで、種子島：特に西之表の民俗はこうであると、決めつけることはできないと思う。それゆえ、ここで述べることは、あくまで推察による私見である。

先に述べたが、葬式の時の旗・祭場の棚・祭場の区画・正月の門木等に竹が使われる点が印象的であった。もちろん、どこにでも生

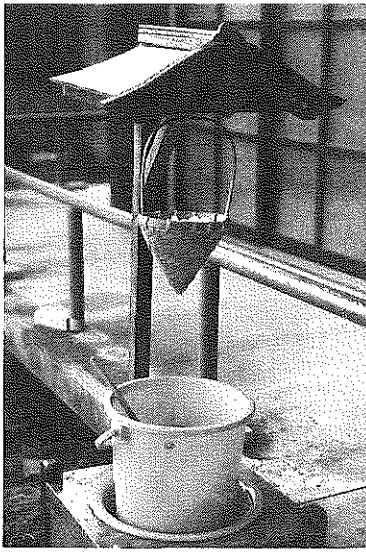


㉗ 竹箒、熊手 (西之表市内 店先)

育し、手軽な材料ではある。が、ニガタケを始めとする竿竹はスマートで美しいため、神聖な場にも抵抗なく用いられたとも考えられるのである。

農具に関して言えることは、ソーケ類の呼称が様々あるということである。マルソーケの大きいものをアラソーケまたはオオソーケ、小さいものをコソーケまたはヤサイソーケという。オオソーケはその作り方から踏み込みソーケとも呼ぶ。片口箕型のソーケは、ブイソーケまたはエボソーケ、略してエボともいう。アラソーケの縁やエボソーケの口縁部分等を薄い竹の皮で巻いて仕上げている点が種子島独特の作り方である。ブイと呼ばれる肥料・芋等の運搬具は鹿児島各地で見られるが、種子島のエボソーケ（ブイソーケ）は串木野のものと類似した形をしている。すなわち、担ぐことなく、手で運ぶだけの作りになっている。

農具その他の竹細工の編み方には呼び名がない。現和本村でアラソーケの縁の仕上げをアラシアゲ、ホンシアゲと呼んでいるくらいであった。編み方を見ると、箆編み、四ツ目編みがほとんどであった。網代編みも多少含まれるが、この編み方を主とするバラを作れ

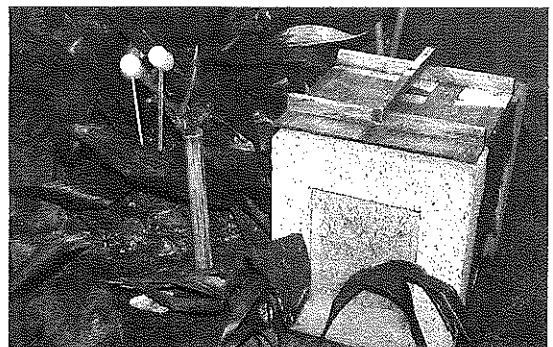


㉞ シオテゴ
(下西川迎 日典寺)

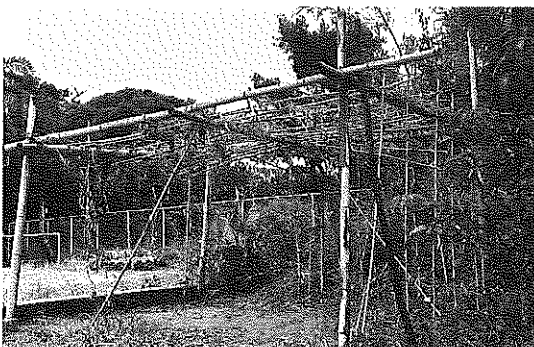
る人にはめぐり逢えなかった。

竹細工職人の作る竹細工は、ソーケ類ぐらいいであった。家庭で作るものとしてホーキ類がある。竹の利用は竹垣（防風垣）・門木・スラセボウ・釣り竿それに食用として筍などが挙げられる。本論で触れなかったものでは、寺での葬式で使われたシオテゴ（二つぐり二つとびの網代編み、三角塩籠）・神社には竹筒に木の枝をさしたシュエイ（潮井）や小さな柄杓がみられ、学校や民家の庭には植物をはべらす棚があった。よく見ると、細かいところに竹は利用されていることがわかる。

最後に竹を通しての本土との交流にも注目すべきであろう。本土からは竹製品が、種子島からは材料となる竹が移出されている。今後もこのような交流は期待したい。だ



㉞ シュエイ、ヒシャク



㉞ 柵

が、本土の製品を購入するばかりでなく、種子島独特の竹製品も失われてほしくない。
(昭60・12・26～昭61・1・3調査)

参考文献

- 小野 重朗著 『南九州の民具』 (昭和四十四年、慶友社)
上田弘一朗著 『竹と日本人』 (昭和五十四年、日本放送出版協会)

竹製品の種類と機能

古林 孝子（旧姓 新保）

一、はじめに

日本には竹が多く育つ。孟宗竹のように高さ二五呎、胴周り七七センチもあるような巨大なものから、高さが一呎もないような笹の類まで豊富な種類がある。その多くは食用、竹細工、生垣などに利用されている。今回は竹製品が種子島の人々の生活の中でどのような位置を占めるかについて述べたいと思う。

種子島は年平均気温が十八度と日本全体からみるとかなり暖かい。生業は多くが半農半漁で竹細工の使用は農具、食具の方に多く見られた。農業はサトウキビ、サツマイモ、水稲、落花生などで温暖な気候をよく利用している。種子島で竹細工に利用されるのはチンチク（蓬萊竹）と孟宗竹で、どちらかというとチンチク製のものの方が多かった。チンチクは孟宗竹よりずっと細めで緑色の濃い竹である。孟宗竹は日本中南部に多く見られるがチンチクは沖縄から九州中南部にかけて見られる。

チンチクは火縄銃の火縄に用いるために栽培されたこともあり、鉄砲伝来の地として知られる種子島とは縁の深い植物である。

その他種子島では、暖竹、矢竹などが見られ、田畑や屋敷の防風垣や土止め、境界線などに生け垣として植えたり、正月のカドギ（門木）にも必ず竹がそえられる。

今回の調査地は主に現和、下能野、国上などである。現和と国上は農業が盛んなところで下能野は半農半漁の家が多かった。

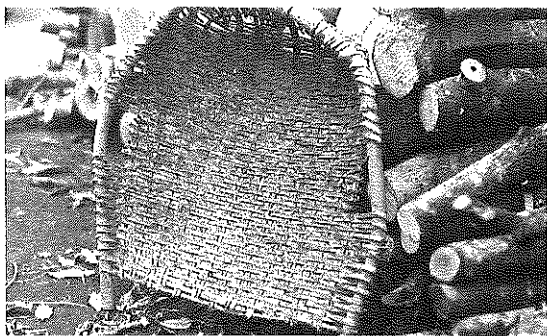
二、種子島の竹製品

1 農具

農具としては運搬用の片口箆と丸口箆、それに草かご（写真⑧）があった。この片口箆（写真①）⑤は台形やカマボコ型でカゴあみ、ヘギ（箆の目を構成するひごのこと）は幅〇・六〜一センチの目の粗いもので持ち手の部分に四角い穴のあいた物もある。大きさは口幅約四五センチ、長さ約五〇センチ。甘藷の収穫や肥料の運搬に使用される。ソーケ、ミソーケ、エボなどと呼ばれる。丸口箆（写真⑤⑦）はカゴあみでヘギ幅約〇・八センチ



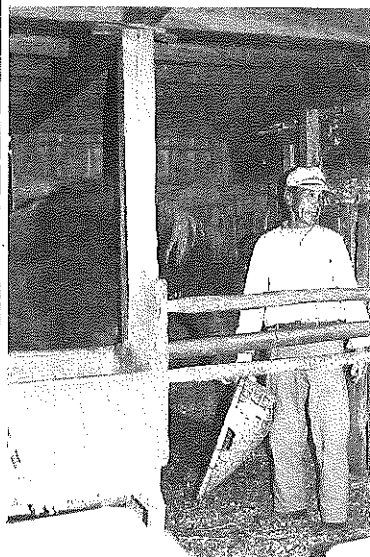
② 草とり
（現和、鮫島市憲氏）



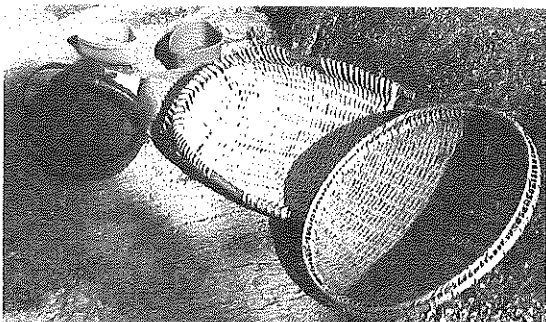
① エボ（現和、羽生九三氏）



④ 野良仕事へ行く老人 (国上)

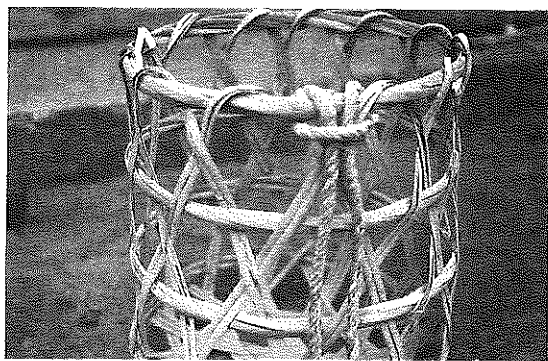


③ ソーケで馬の敷き草をまく (国上, 横山友春氏)

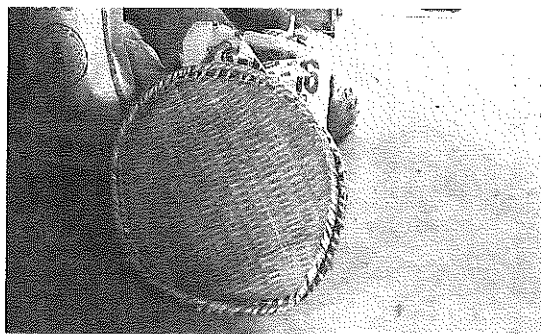


⑤ 左から「サゲテゴ」, 「ミゾーケ」, 「マルゾーケ」 (形之山, 平野新之丞氏)

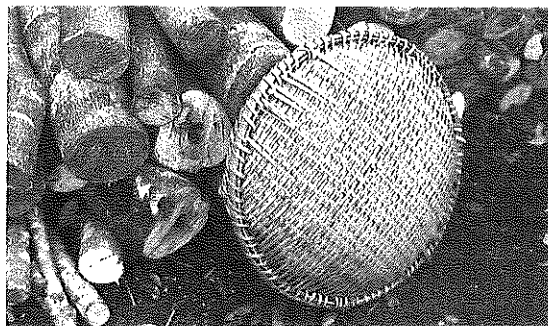
口径四七寸。片口箆よりやや目が整っていてやはり甘藷の収穫に使う。ソーケ、マルゾーケなどと呼ぶ。
あと、穀物調整具の箕やトオシがあるが、今回の調査では聞き取りが行えず、正確な報告ができない。時節がら納屋の奥などから引



⑧ 草入れ (現和, 榎本貞彦氏)



⑥ 農具 (現和, 鮫島市憲氏)



⑦ ソーケ (現和, 羽生九三氏)

っ張り出してもらうにはまだ筆者の努力と度胸が不足していたのである。

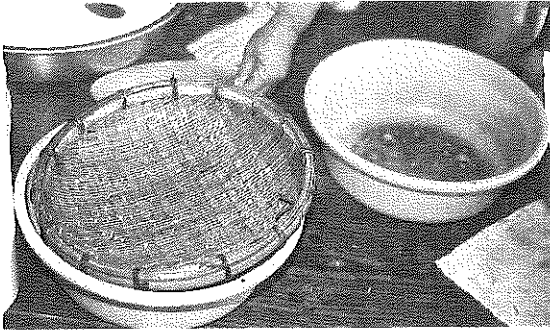
2 漁具

竹製漁具(写真⑨)は最近ではビニール製、ナイロン製、プラスチック製の物にとってかわられている。竹製品は塩分に弱く漁具としては長持ちしないからだそうだ。漁業関係者は釣り具店などで合成樹脂製のものを買うそうだ。博物館にはイソジタミ、イソカゴ

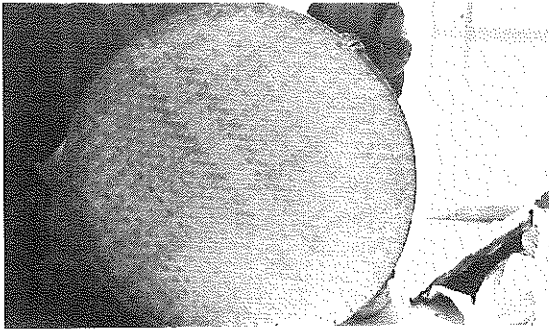
など多数展示してあったが詳細が書かれていなかったりで今回は省略させていただきます。

3 食 具

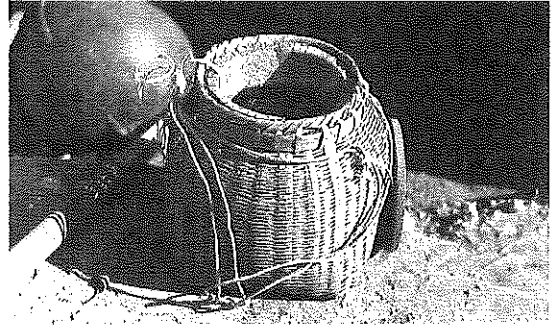
調理の際に切った野菜を入れる丸口笊の「ソーケ」(写真⑩)や餅つきときに餅を入れる大きな丸口笊の「バラ」(写真⑪、⑬)、干し大根を干すときなどに使う四角いカゴあみの担架型の「モッコ」(写真⑭)、そして冷蔵庫の無かったころ食品保存に大活躍した



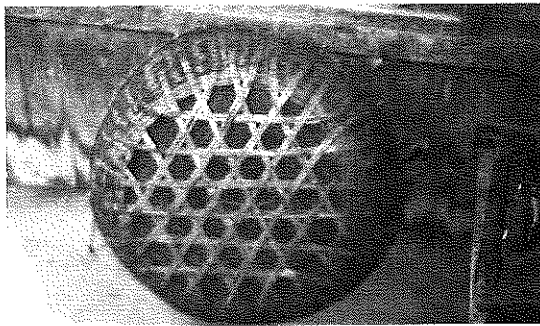
⑩ ソーケ (下能野, 能塩敏氏)



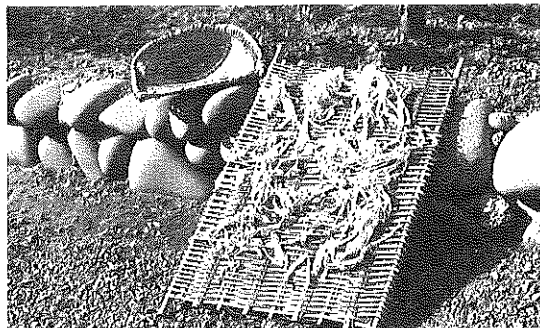
⑪ バラ (現和, 鮫島市憲氏)



⑨ エドシタミ (下能野, 能塩敏氏)

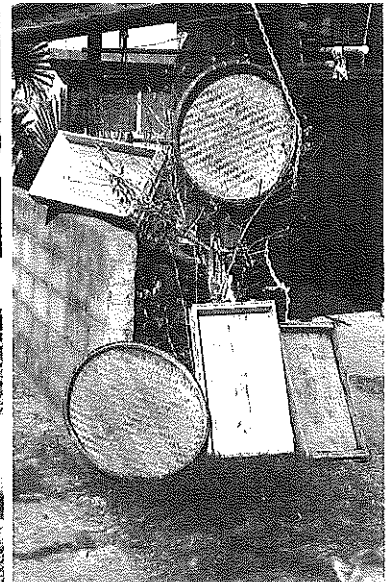


⑬ バラ (下能野, 能塩敏氏)

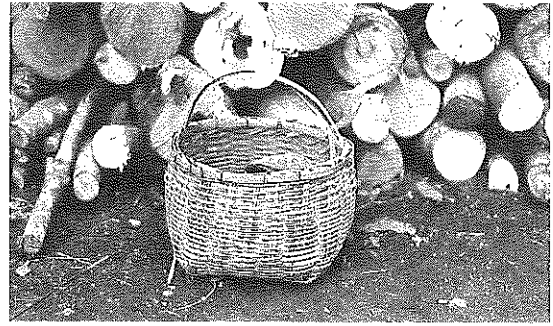


⑭ モッコ (現和, 鮫島市憲氏)
大根を干す。

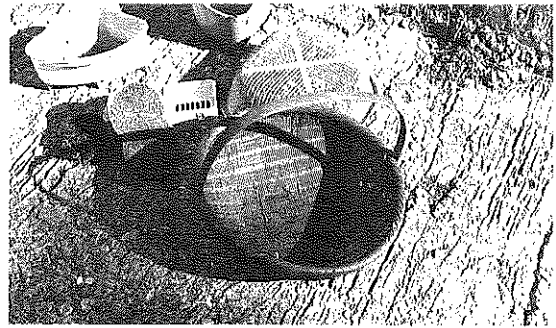
取っ手つきの深笊の「テゴ」(写真⑯)や「サゲテゴ」(写真⑰)がある。
バラ、ソーケ、テゴなどは、保有するのが家計を預かる主婦であるせいか、十年も前から使わなくなったものさえ今でも台所の隅や



⑯ バラ (下能野)
餅つきの準備中。



⑮ テゴ (現和, 羽生九三氏)



⑩ サゲテゴ (下能野, 平野新之丞氏)

納屋にしまっている。

4 生活用品

ササで作ったタカボウキ(竹ぼうき)があるがこれも今では市販のナイロン製、ビニール製のものに主役の座を奪われている。

その他細い竹を切って土に刺し、洗ったものを干すのに使ったり(写真⑯)、太い竹を割って垣根にしたり、生け垣にもする。

5 保存

農具の箆は大抵納屋の肥料袋の側などに置いてあり、「トオシ」や食具のバラは母屋の梁の上の棚にあることが多い。食具の箆は台所の壁面に整とんされる。

現和の羽生九三氏宅では母屋の床下にモッココヤソーケをしまいい

んであった。「使わないときは床下に置いておく」そうだが壊れて使えなくなったときもやはり床下に入れておくようだ。

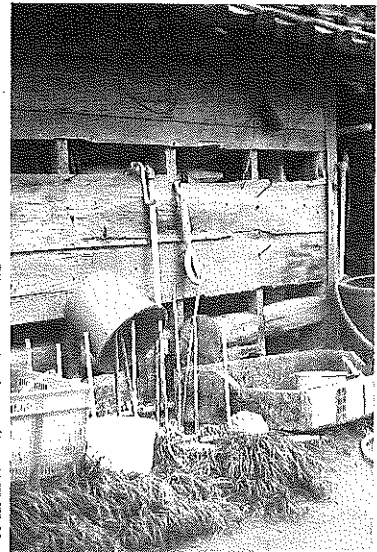
6 竹細工をつくる

現和の羽生さんが実際に「ソーケ」を作る様子を見ることができた(写真⑯)。材料のチンチクは自家の山に境界として植えてあるもので、竹を切る時期は「木十竹十」といって十月に切るのが良いそうだ。「広辞苑」には「竹八月に木六月」とあるが本州と種子島とは竹の事情が異なるのかもしれない。

羽生さんは独学でソーケや草かごやサゲテゴを作れるようになったという。余暇が多くなった老後は庭先で竹細工づくりにいそし



⑯ 「ソーケ」を製作する。(現和, 羽生九三氏)



⑰ 物干し竿 (現和, 榎本貞彦氏)

でおられるようだ。

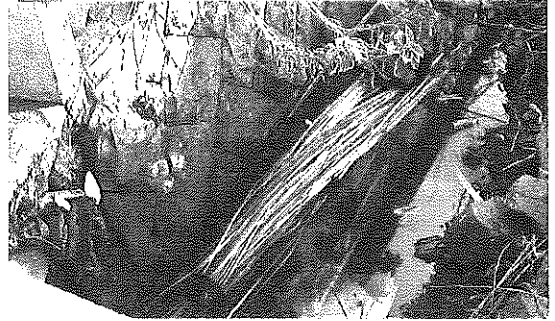
製作に使用する道具は竹割りナタや剪定ばさみ、ペンチ、小刀などである。竹は採ってきてすぐへギ(写真⑱)にして加工するようだ。

鹿児島県の日置箕は箕作り専門の職人が(今では職人も少ないらしいが)カラスグチ、ジュウジ、ミガタナなどたくさんの道具を用いて作る。キンチクダケ(チンチク)を切りそろえ池で保存したあと加工する。材料も竹の他にヤマザクラの皮、フジカズラ、古タイヤのチューブまで使う。

複雑で専門職的な日置箕に比べると羽生さんのソーケは簡素にできている。しかし農業にはげむかたわらでソーケまで独学で作ってしまうという器用さは、分業化が進んで自分の専門外のこととはほとんどできない都会の人間が見習うべき点ではなからうか。

7 儀礼と竹製品

竹製品を使う儀礼は種子島では「穂垂れ引き」がある。これは一月十五日に行われ、箕の上で「穂垂れ引き(初穀を付着させて稲穂に見たてた茅を山ビワの箸でしごく儀礼)」をし、そのあと、その箕の中に穂垂れの茅や粥などを飾って祝う(下野敏見『ヤマト文化と琉球文化』より)というものである。



⑱ ヘギを水につける。(下能野) 海辺の用水路に無造作につけてある。

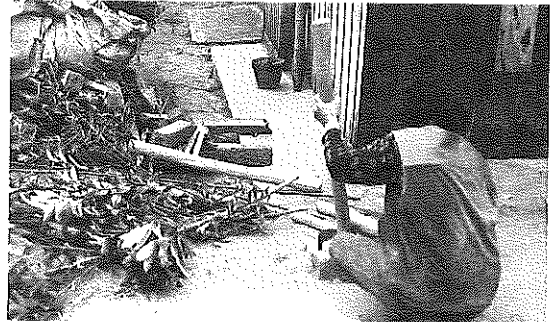
筆者は種子島調査の時点では、種子島には十五夜に箕を供える行事はないが穂垂れ引きという行事があるということを知らなかった。竹製品の儀礼については十五夜のことを調査したのみだった。勿論、米や里芋を箕に入れて供えるという行事は見つからなかった。

儀礼といえば種子島では正月に(実際は大晦日から)カドギ(門木)を立てる(写真⑳・㉑)。本州でいうところの門松のような役割だが内容はもっと素材で信仰的である。

タケ、シイ、マツ、クヌギなどの枝を束ね根元を奇数本の割り木で固定し、奇数か所を奇数本の縄でしばり、その後、根元に海砂(浄めの意味)を盛り、ウラジロを添えるというものである。



㉑ 門木 (国上)



㉒ ホンバシラ (中目)

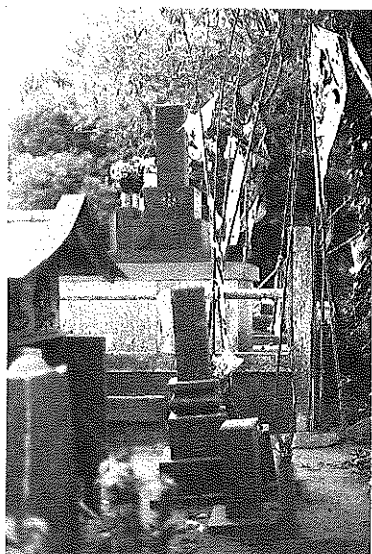
これをキドグチ（木戸口）つまり門柱のところに立て、門柱の上には頭上すれすれに注連縄をはる。注連縄はユズリハ、ウラジロ、ダイダイ、コメ、炭などをつけてある。

これらのカドギヤシメナワは「年神様」への食糧と燃料のもてなしであり、注連縄は年神様の来訪するとされる十二月三十一日と一月七日には張り、あとははずすか片方だけに垂らしておく。が、最近は正月中張りっぱなしという家もあるようだ。

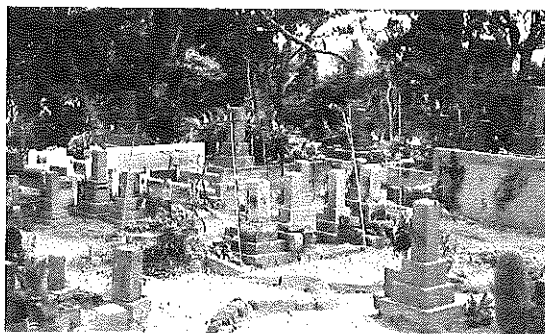
話が少し横へそれたが、この年神様を迎える大事な門木にも竹が使っている。

種子島の場合は門木には竹の他に照葉樹のシイ、マテと常緑針葉樹のマツと落葉広葉樹のクヌギを用いる。シイ、マテ、マツは常緑の緑がおめでたいシクヌギは紅葉が美しい。

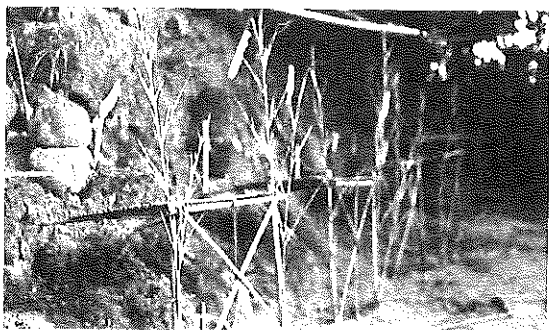
では竹はというと、たしかに孟宗竹の稈は美しいが種子島では細いメダケを使う方が多い。メダケは切った次の日には葉がしおれ、見た目にあまり美しくない。なぜこの竹を門木に使うのだろう。ひよっとしたら竹には何か清浄性につながるイメージがあるのかもしれない。



②② 甲 旗（現和）



②③ カラスよけ（中目）



②④ 小 棚（平山、広田石塔）

神道の地鎮祭で四本の竹の柱を注連縄でくくるのはよく知られている。種子島では墓地の甲旗の旗竿として（写真②②）、カラスよけのあみの竿（写真②③）として、また石塔祭りの広田石塔の大棚、小棚（写真②④）にも用いられている。これらが竹でなく木ではだめなのかは調べてみなくてはわからないが、竹の清浄性というのは面白い問題だと思われる。

8 竹から合成樹脂へ

今回の調査では竹細工はたいいてい店（写真②⑤）が「内地（鹿児島県本土）」から仕入れたものを買ったものだった。

材料をみるとヘギは孟宗竹、チンチク、片手笹のわくはヤマビワなど、とここまでは自然物なのだが、枠をかがるものとして針金やテグス、枠自体としてビニールパイプなどが新しく現れている。

竹細工製作者の羽生氏によるとわくはビニールの方が長持ちするからだそうだ。見た目としては、自然物だけで仕上げた方が美しいはずだが、日置箕にしてもタイヤのチューブなどを使っているわけだし、今さら合成樹脂を使うなどとはいえない。

竹製品の材料がイヌビワからビニールパイプへ、ツツラフジから針金やテグスへと変わった背景には、ただ単にそれらの方が頑丈だからという理由だけではなく、生活の中に着実に合成樹脂や針金が入ってきているという事実がある。竹製品の材料の変化は人々の生活の中の物質文化の変化でもあるのである。

三、まとめ

種子島は素朴な竹製品がたくさんある。下野教授のザル文化圏でいうと片口箕使用圏、バラ語使用圏、ソキ語使用圏に入り、「ヤマト、韓国系片口箕（稲作中心・大量調整・生業および職業分化・発展的・北方的表層的）」を使う範囲に入っている。今回はザル文化圏の要である穀物調整具の箕を見落とすという大失敗を犯した。これは前もっての勉強不足である。

ともあれ種子島の竹製品は素朴で簡素、実用一点ばりという点は



㉕ 店先の箕（国上、水口商店）

否めないがこれらの竹製品が生活に密着している様は見えて楽しいものである。物質があふれかえっている現在、生活に密着した民具がいかに重要な位置をしめ、しかもいかに滅亡しかかっているかが今回のレポートで多少なりともわかっていただけただろう。これらの民具が未永く実用に値することを、また家人に大事にしてくれることを、民具を調査した一人として願っている。

四、民具（写真）解説

① エボ

ゴミを入れて運ぶ。枠は固い木を用いるが最近ではビニール（塩化ビニールパイプ）を枠に用いている。この方が耐用年数があるためだという。長さのちょうど真中あたりに手を入れるための八寸×四寸の四角い穴を残してある。口幅四寸、長さ四七寸、カゴあみでヘギ幅〇・八寸。十二間あり、中へぎを使用。

この家には「エボ」が二個あった。

③ ソーケ

横山さん宅は農業で、主にさとうきび、他に水稲、甘藷を作っている。ソーケは同じ物が二個あり甘藷の収穫に用いる他、馬の敷き草をまくのに使う。

④ 種子島では八十歳代も現役である。この老人は見たところ七十歳くらいだったが元気な足どりで畑へ向かっていった。手にしているのはソーケ、ミゾーケなどと呼ばれる片口箕である。

⑤ 庭先に干してある箕の類。左からサゲテゴ、ミゾーケ、マルゾーケ。奥にみえるのはプラスチックのざるである。サゲテゴは後述する。ミゾーケは甘藷の収穫に使ったり干し大根を干したりする。

口幅四二セ、長さ五二セ、高さ二〇セ、カゴあみでヘギ幅は縦
 〇・八セ、横〇・七セ。十二間であり表ヘギを使用。マルソーケは甘
 藷の収穫に使う。口径五二セ、枠の幅四セ、高さ七セ。ヘギ幅は縦
 〇・八セ、横一セ。あわせぶちになっている。

⑥ 農具としての筧はよく納屋の土間に放り投げてある。この筧は
 口径五〇セ、カゴあみでヘギ幅縦〇・六セ、横一セ。あわせぶちに
 なっている。歪んでいるところが微笑ましい。

⑦ ソーケ

ソーケは大きいものは甘藷の収穫に使い小さいものは野菜を切っ
 て入れる。羽生九三氏製作で、一日一個作るのを目安としている
 そうだ。このソーケは四五五年もつという。長径四九セ、短径
 四二・九セ。カゴあみでヘギ幅〇・六セ。中ヘギを用いふちは五枚あ
 わせぶちになっている。枠は幅四セで高さは一一セ。針金でかが
 る。チンチク製。似たようなソーケを肥料の運搬に用いる人もい
 る。

⑧ 草入れ

六つ目あみで斜めのヘギは二本組、横のヘギは三本組になってい
 る。口縁から背負いひもが二本のびて底部につながっている。口径
 四八セ、高さ五一セ、ヘギ幅一・一セ。ひもの直径一・五セ。

⑨ エドシタミ

釣りのときエサを入れたりカニやのりを入れたりする。現在は使
 用していない。釣り具店で買った物を使っているそう。口辺はプ
 リキに切れ込みを入れたもので補強。板製のフタがひもでつけてあ
 り、腰に結わえるためのひもも付いている。口径一五・五セ、高さ
 二〇セ、底部一七セ×一六セ、胴幅二セ。胴はカゴあみで底は方
 形あみ。

⑩ ソーケ

食具としての丸口筧で餅米を湿したものを水切りするのに使う。
 買ったものだそう。口径三五セ。

⑪ バラ

直径一一〇セもある大きなもので、みそを作るときやすしを混ぜ
 るときに使う。

枠の幅三八セでヘギ幅一・五セ、あじろあみで二つ目二つぐぐ
 り。中ヘギを用い中央に十字型に表ヘギを七本ずつ使用。底は表ヘ
 ギで六つ目補強してある。

⑫ バラ

十二月三十日は種子島では餅つきをする日になっている。写真は
 庭先に餅をついて入れるためのバラとモロブタ（木製の浅い箱）が
 干してあるところ。バラは大きい方は口径八一・五セ、ヘギ幅一・三
 セで小さい方は口径五七セ、ヘギ幅一・二セ。二個とも枠の幅三・五
 セ、七枚をあわせたあわせぶちでテグスでかがってある。高さ
 五・五セ、二つとび二つぐぐりの中ヘギを使用。十字形に表ヘギを
 入れてある。底部は表ヘギで六つ目補強。

バラはこのように一家庭に大きなものが一個だけあったり小ぶり
 なものが二個あったりする。

⑬ バラ

昔はにぎり飯をさますのに使用。十年前前までは使用していた。
 当時はふたがついていたという。

⑭ モッコ

鮫島さん宅にはモッコが二つある。庭先にたてかけて大根を干し
 たりする。カゴあみで大きさは縦八七セ、横五六セ。ヘギ幅は縦ヘ
 ギ一・六セ、横ヘギ〇・八セ。

⑮ テゴ(シタミともいう)

野菜などを入れる。冷蔵庫のなかったころは夏場の食品保存に活躍した。口径二三疋、胴部の幅二四疋、高さ一九疋でカゴのみ。へぎ幅〇・三から〇・六疋。縦へぎは二本組。枠は幅一・一疋のへぎを三本あわせて針金でくくってある。

取っ手は二本のへぎをからませてあり底部は厚めのへぎをばつ印形にして補強。角にくる部分を薄くそいである。

羽生さんは作りはじめたころの失敗作と謙遜するが実に洗練されたフォルムを呈している。

⑯ サゲテゴ

ツノマキなどの家庭料理を入れて軒に下げて保存したりコメを湿してとりあげたりする。「ソーケ」に取っ手をつけたようなものだが取っ手によりぶらさげて保存するという機能が生まれている。

取っ手はとれたことがあるらしく枠の部分を針金で修復してある。

⑰ 「ソーケ」をつくる

チンチクは取りたてのものは表皮が濃い緑で、ソーケにあむと緑と白の対比が美しい。

⑱ 下能野でへぎの束を用水路につけてあった。これから竹細工をするのだろう。

⑳ 門木

常緑樹の緑、クヌギの赤、割り木と海砂とウラジロの葉裏の白が合わさって美しい。門松とは違ったひなびた味わいがある。

㉑ 弔旗

旗は赤と白。墓地に赤い旗が妙に鮮やかだった。

㉒ カラスよけ

お供えの食物もないからカラスが来るわけもないのだが墓地はいたところにカラスよけを置いてある。網やビニールテープ・鳥の翼をぶらさげたものまである。

㉓ 広田石塔の小棚。メダケ製だろうか。

㉔ 店先の箒

日置箕よりはずっと目の粗いもの。値段が書いてなかったが数千円するだろう。

(付)

屋内神の種類と機能

今回は事例をあげるに留める。

○榎本貞彦氏宅（現和）

榎本さんは神道で神棚の下には注連縄（紙がついただけのもの）を張ってあり神棚には色花が供えてあった。

飾り餅は神棚に二つとトコノマ、耕耘機、机に飾る。モチとダイダイとユズリハをあわせたもので「先祖代々（ダイダイ）譲ってもらう（ユズリハ、モロバ）」という意味で飾る。

火の神は台所の柱（もとは柱のすぐ下にカマドがあった）に小棚を設けてシイシバを飾ってある。管理は貞彦さんの娘さん。

○鮫島市憲氏宅（現和）

鮫島さん宅は神道。家は新築したばかりでまだ住んでなかつたがすでに神棚には御神体の三枚のお札（大良大社大神璽、大良大社荒神守護などと書かれている）が祀られていた。

火の神もお札で、カマドのかわりのガスの近くに祀るそう。

田の字型間取りの中心部にテイス柱（亭主柱、太さ二四寸四方）があり、正月にはこのテイス柱にモチバナを飾るそう。

飾りモチは床の間、神棚に飾る。昔は白や農具、井戸、子供の勉強机にも飾ったという。

○平野新之丞氏宅（形之山）

平野さん宅は浄土真宗。鮫島からの移民二世で、神棚もあるが祀

るのは仏壇の方がメインであるらしい。

葬式があるときは神棚は黒幕でおおい、額縁などは裏返すという。

火の神はカマドのあるところは祀ったが今は無いという。

○金城樽氏宅（中種子町増田大塩屋）

金城さんは、昔、沖繩の糸満市から移住して来た方で、そのお宅は神道で、神棚は立派なものでシイシバが生けてあった。

火の神は三つ口のカマドの上の壁に「火産霊神御幸礼」などと書かれたお札をまつている。

○横山友春氏宅（国上）

横山さん宅は昔は何十頭もの馬を飼っていて今でも十歳になる去勢馬を飼っている。トコノマに馬頭神をまつり、朝晩おみきを供えて拝むという。

以上、事例をあげてみたが火の神のおとろえが目立つようだ。他にも水神などの話を聞いたがそれはまた次回の研究に回したいと思う。

伝承者

- 瀬河 長助 (M 41・12・10 生) 西之表市西之表一六二〇〇
 榎本 貞彦 (M 36・4・16 生) 西之表市現和西飯屋園
 追立 重明 (M 42・6・30 生) 西之表市下能野
 鮫島 市憲 (S 24・6・20 生) 西之表市現和六二八二一
 鮫島 京子 (S 22・12・9 生) 同右
 羽生 九三 (M 37・6・25 生) 西之表市現和上ノ町
 平野 暲則 (T 14・6・11 生) 西之表市形之山
 平野新之丞 (M 36・6・2 生) 同右
 能塩 敏 (T 15・7・16 生) 西之表市下能野
 横山 友春 (T 13・2・17 生) 西之表市国上寺之門
 横山 フミ (T 12・12・5 生) 同右

参考文献

- 下野 敏見著『ヤマト文化と琉球文化』(一九八六 P H P 研究
 所)
 佐々木高明著『照葉樹林文化の道』(一九八二 日本放送協会)
 林 弥栄・他編『原色樹木大圖鑑』(一九八五 北隆館)

種子島の民具から

鶴田 静彦・新名 祐史・他

1 ワニグチ



ワニグチ

○ 鑄型に青銅を流しこんで作られた鑄造物。

○ 文字はあとでするとい金属性のノミで刻んだものであるう。

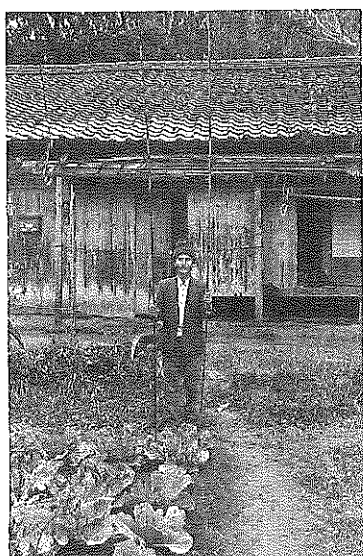
○ 神社の軒につるし、参拝のおりにならすものだが現在には盗難のおそれがあるため祭りのときのみ神社の軒につるす。

○ 普通のものより大型であり製作年代も古い。県指定文化財。

○ 南種子町中之下 真所神社神職所蔵。調査者 鶴田静彦。

2 検地竿 (江戸時代)

○ ある時期の竹を伐ってきて作る。竹はニガダケを用いる。この時期が大切で、これがうまくいかないとくさったりしてしまう。それから油をぬいて、うるしをぬる。



検地竿

○ 土地がやせてくるので、四年に一回、別の土地を割り替えをした時に用いられた。又、上納するときのみつもりとして、田の面積を計測する時に使った。

○ 田畑の横にねせて置き、スライドさせて計測する。この時、計測をごまかして脱税などもしていたそうである。

○ 一本は三呎六五サ、もう一本は三呎三〇サで、三尺毎に目盛が入れている。

○ 南種子町 中島泉氏所蔵。調査者 石川康浩。

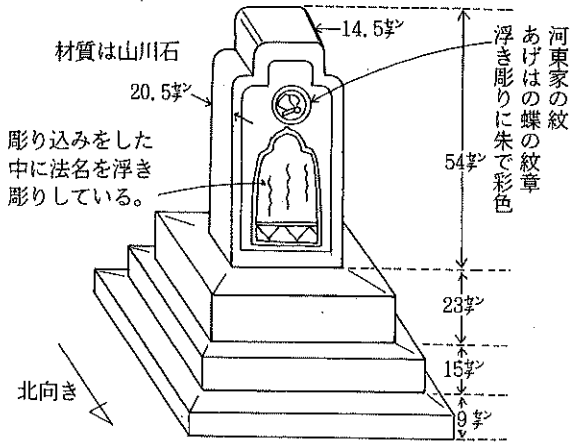
○ 似たような竿が、尚古集成館では国宝級であることを考えると何かソラおそろしくなってくる。

3 地眼 (地神)

○ 高さ一三〇サ。

○ 神仏混じりといわれながらも、それが全てうまく融合しているのではないということを実感させられた。

○ 地の神さまである。寺院の敷地内であるから地神ではなくて、地眼としてある。



河東家の墓

4 河東家の墓

西之表市 本源寺境内にある。調査者 石川康浩。



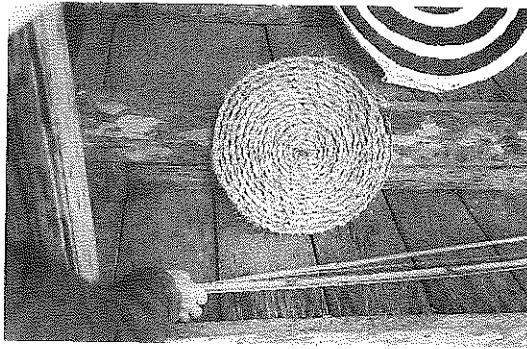
地眼（地神）

○ 図の墓は、下から二番めの台座の上に花びんを置き、うらじろなどを供えてあった。一人亡くなるごとに土葬し、霊屋を一年くらいの間たてた。その後、霊屋を壊して石で墓を

たてる。

○ 墓はすべて北向きに立てられていた。
○ 南種子町島間^{うまき}上方 河東不凡氏管理。調査者 得田久美子。

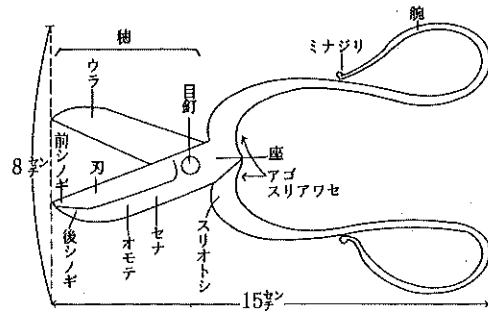
5 シブタ



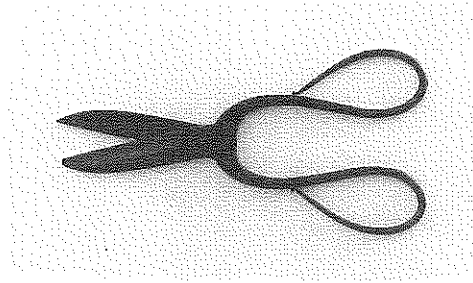
シブタ

○ ワラを縄状にしてうずまきに編んだもの。
○ 一月十五日のシブタツキに使われるがこの時に使われる弓矢は竹で作られ、矢の部分はマテガシの葉を使って作られている。直径三八寸。
○ 一月十五日のシブタツキ（シブタコロガシ）という行事で使われる。シブタをコロコロとこがし、弓矢でそれを的にして弓を射て、その年を占う。シブタツキは破魔行事と言われるが、ハマには丸いものという意味もある。また、狩猟文化から農耕文化へ移る過程でこのようなものが生まれてきたのかも知れないと考えられる。
○ 狩猟文化のなごりに、ワラを使う農耕文化のあとが残っているところが非常に興味深い。同様な行事はまだ他のところにもありそうなので、いろいろ調べてみたい。
○ 西之表市現和武部 向田八幡にて。調査者 得田久美子。

6 タネバサミ (花鋏)



タネバサミ (花鋏)



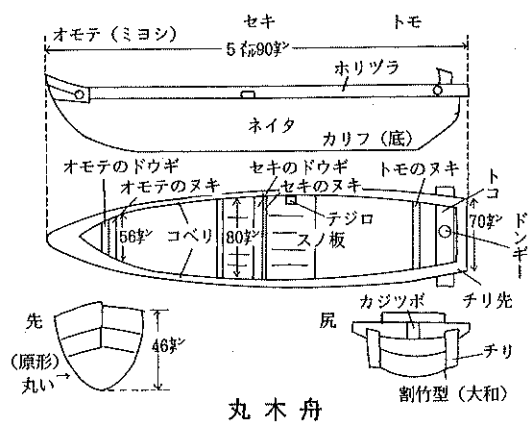
タネバサミ (花鋏)

- 唐ばさみの技術を応用している。
- 種子島でとれる砂鉄が原料。
- クネリを入れて、刃の一点でかみあうようにしている点が特徴、もちろん手打。

- 写真のものは、江戸時代のもので、これ以降、形が変わる。
- 種子島開発総合センター所蔵。調査者 石川康浩。

7 丸木舟

- オモテの方から見ると丸い形をしている。これはもともとのマルキブネの原形を残しているが、トモの方から見ると割竹形であり、又、和船の形をし、大和の影響が入ってきているというところがとても興味深い。



丸木舟



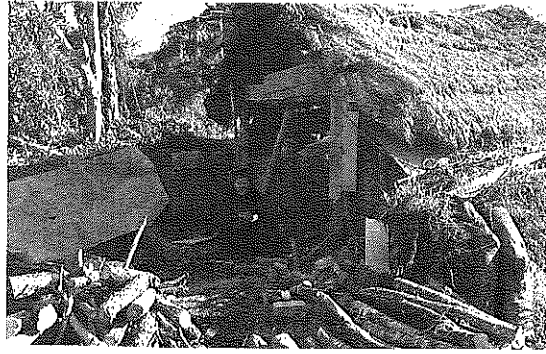
丸木舟

- ヤクタネゴヨウマツで作る。ヤクタネゴヨウマツは水をはじき、水分を吸わないし、軽く、製作しやすいので用いる。(クロマツは水を吸い、タブは重い)
- 山中で一本の大木を倒し、もと墨をうち、アラギリといってノコとハツリヨキでだいたいの原形を整え(一週間〜十日間)、その後、山出しといって海岸へ馬で引き出し、クリポリし、深さの調整やハリ木の補強などをしてから、カンナ、チョーナなどで仕上げがされる(二十日間)。全体の完成所要日数は三十日ぐらいである。

- 近海でいせえびなどをとったり、一本釣りなどに使われた。昔は帆をたてて馬毛島の方までトビウオ漁に行っていた。瀬渡しや瀬魚取りにも使われた。ほとんど沿岸漁業で活躍していた。
- 調査地 昭和五十七年十二月、中種子町上牧川港。調査者 得

田久美子。

8 黒炭ガマ



黒炭ガマ

で、たき口を低くする。)

- 今日一日たけば中の木に火がつく。明日、明後日は炭になる。密閉して二日おく↓炭をだす↓生木を入れる。粘土は、付近にでる赤がま土。
- マテガシは上等の炭になる。一かま二八俵〜三〇俵とれる。肥料袋にいれる。一俵一〇銚で一、四〇〇円。しい、たぶ……一、二〇〇円。その下……一、〇〇〇円。一番上等はマテの小さいもの(割らずに使える)……一、六〇〇円。
- 木は、焼いてもらいたい人がもってくる。焼き賃は一かま四俵。中の木はまっすぐにたて、熱で蒸す。赤い火でやると、灰に

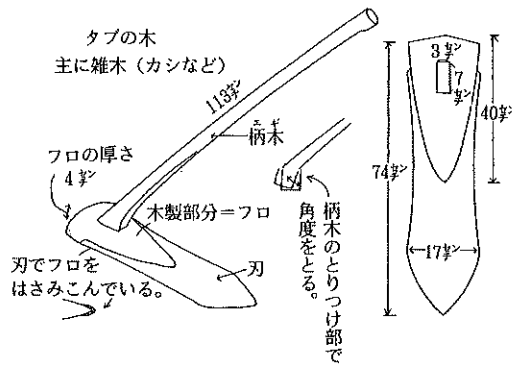
○ カマの長さは九尺、幅七尺。高さは中が三尺五寸で、一番高いところが四尺。

- なわとわらだけで小屋を作る。風、雨にぬらすと粘土がだめになるので屋根を葺く。ちよいちよい焼けば五年でも十年でももつが、雨にぬらしたらだめ。
- ① 旧式(横長の丸がま)
- ② 大正式
- ③ 大竹式(長がま)

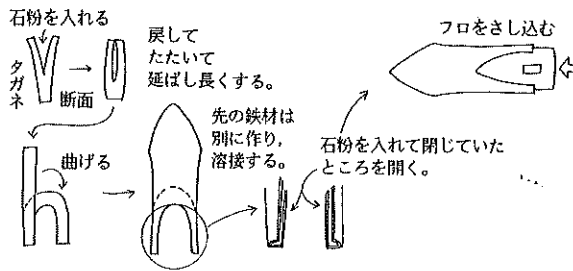
なってしまう。

○ 西之表市石堂の梅木正吉氏の炭ガマ。調査者 神園博人。

9 ノウチグワ



ノウチグワ

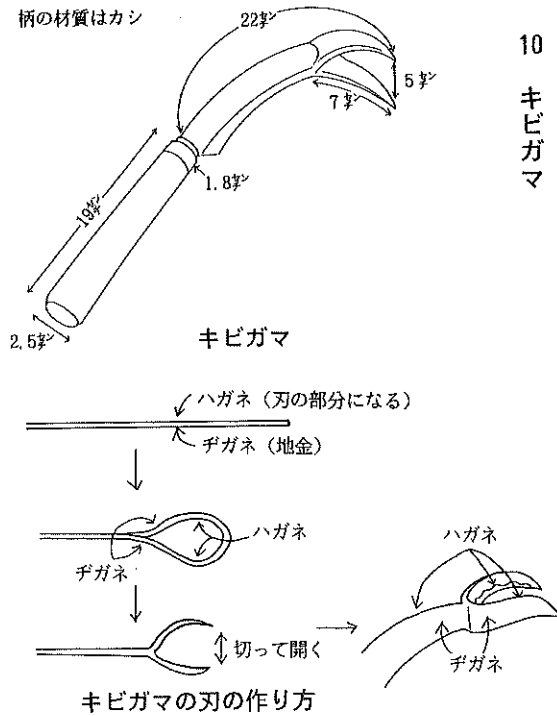


ノウチグワの刃の作り方

○ 木製の床をもつ風呂敷のうち、特に大きなものが、このノウチグワ(ノイチガ)である。カヤ野のうね立て(キリツケ)や畑こなしに使われる。キリツケはカヤ野の表面を反転させて甘藷を植えることで、畑こなしは作物の収穫後、次の作物を植えるまでの間草を抑え、土を日光にさらして病虫害を防除し、肥料の効果を高めるためにうねを作ることである。ノウチグワの重さで土を切り、広さで土をすくったのである。種子島では、畑で作物を作っ

たあと、荒らしてしまい、土肥が肥えたあとに再び荒地を耕していたため重量のあるノウチグワを使った。
 ○ 中種子町立歴史民俗資料館所蔵。調査者 新名祐史。

10 キビガマ

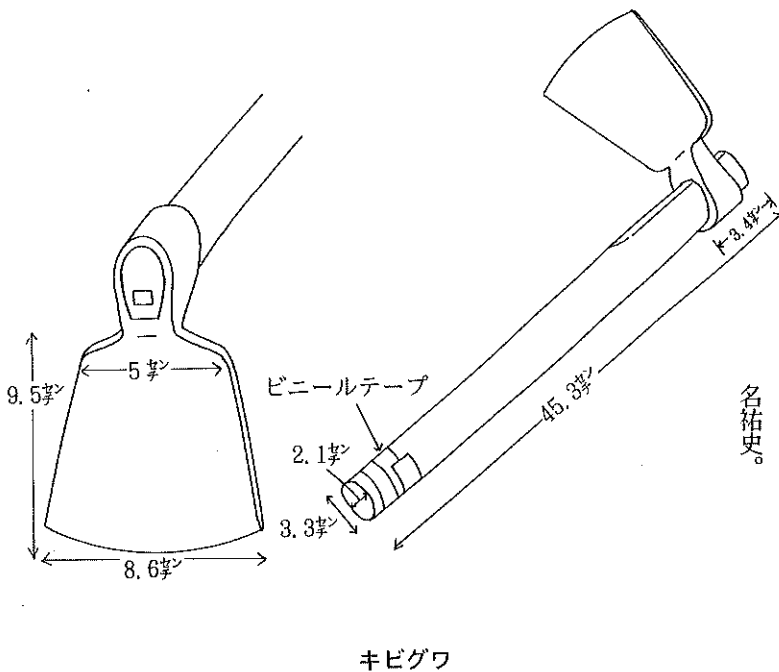


○ サトウキビの茎を、二又の刃の間にはさみ、その皮をさく。
 ○ 西之表市東町 浜添貢農具製作所にて。調査者 新名祐史。

11 キビグワ

○ サトウキビを刈る。
 ○ 製作者の叔父が、山楸の小さいものがキビ刈りによく言った

ので、キビ刈り用に作ったのが始まりだという。
 ○ 西之表市東町 浜添貢農具製作所にて。調査者 新名祐史。



(以上の1〜11は昭和56年12月 調査)

運搬具の概要と婚姻事例

山口 かほり

一、はじめに

種子島は、歴史上には『日本書紀』に「多嶺国」として登場し、鉄砲伝来や、近年では宇宙センターと、その名はよく知られている。今回、野外実習として初めてこの地を訪れたわけであるが、その民俗文化の豊かさには驚かされた。折よく年末・年始ということであるが、種子島には、稲作地帯ということ、お田植祭りや、「赤米」の存在、海泊の「船祝い」やベンザシの存在、「牧（マキ）」の存在、民間信仰としての、ガローヤマやエビスなどの存在等々、興味深いものがあり、豊かで素晴らしい民俗文化が現在でも傳承されている。

さて、種子島での私のテーマは、種子島の運搬具の概要であったが、調査・巡検中にも運搬具に限らず、さまざまな民具に出会った。正月にはどこの家でも見られる門松（門木）や注連縄^{しづなづな}などは、我々がイメージとしてもつ門松とは違い簡素であるが、本来の機能を果たしているようである。注連縄と関連して来訪神の存在があるが、具体的には、野木之平地区の「トシドン」が挙げられる。この「トシドン」の衣装もまた、生きた素晴らしい民具の一つである。

種子島の民具の特色の一つに、鉄製民具の優秀さが挙げられよう。先に述べた鉄砲伝来も、種子島であったから、全国的に広まり得たのではないかと考える。というのも、種子島では良質の砂鉄が産出され、製鉄技術も発達していたという理由からである。農具の中で鎌も刃がさびにくいなど、優れたものがある。

二、運搬具について

運搬とは、物のある位置から別の位置に移動させることであるが、その際にそれを能率的に、かつ安全に運び、同時に梱包具ともなるのが運搬具である。

運搬具にも様々なものがあるが、運搬方法による分類が可能であることから、種子島の運搬具を分類し、多少の比較をしながら考察してみたい。

三、運搬方法……人力によるもの

1 手提げ運搬

最も原始的な、単純な運搬法であろう。ワラで作ったモッコがあった。屋久島では、ワラ製の他に、カズラ、竹製もあったようだ。

2 腰提げ運搬

腰に提げる場合は、歩く時邪魔にならない程の大きさのものでなければならぬ。従って、あまり重いものや特別大きなものはない。竹製（チンチク竹）のテゴが代表的なものである。形は丸みを帯びた正方形や長方形のものがあるが、どちらにも木のふたがあ

り、三ヶ所に耳がある。この耳に繩を通して、正方形の方は主に前に、長方形の方は横に提げることが、逆の場合もある。海に行く時、えさや弁当を入れたが、畑にもっていく事もあった(安納下郷)。屋久島には、イソテング、マルテング(茶つみ用)というように、用途別のテゴがあり、種子島のテゴも、昔は用途に違いがあったのかもしれない。

3 肩にない運搬

肩にないには二種類のものがある。一つは一人になうやり方。てんびんなど、棒の両端に荷物を吊し、棒の中心になう方法がある。もう一つは、棒の中心に荷物を吊して、両端を二人になう方法である。

肩にないの運搬具といえば、てんびん棒やオーコ(オーコ・オコ)があげられる。これらは主に木製で、材質は堅いユスの木か杉が中心である。両端にかぎのあるものやないものがあるが、これは、古さの違い(かぎのないものが古い)や、用途の違いによるものである。てんびん棒やオーコに提げる容器としては、水タンゴやコエタンゴといったような、桶があり、他にはあまり聞かれなかった。水タンゴについては、材質は杉で、それを作る専門の職人がどの地区にもいたそうである。にない方は、両端にかけて、一人で担う。

4 背負い運搬

一口に背負い運搬と言っても、その負い方から三種類に分けられる。

一、両腕を通して、背負うもの。二、胸部によって支えて背負う

もの。三、頭(額)で支えて背負うもの、である。

三の頭上支えによるものは、沖繩にみられるものである。他に八丈島、小笠原諸島、アイヌなどでもみられ、また、遺跡等の入骨で、頭部、額の部分がかんぼつしているものもあり、この運搬法は、背負い運搬の中で最も古いものではないかと推測される。一方、この運搬法は、後で述べる頭上運搬と共に女性特有の運搬法である事も注目すべき点である。

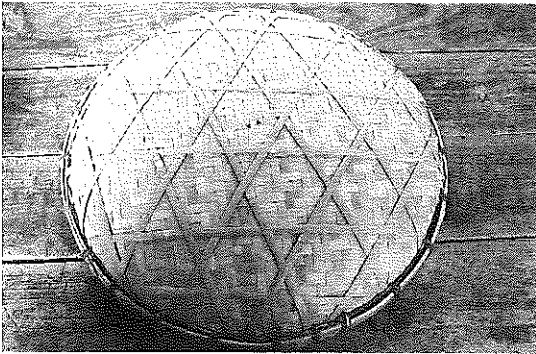
二の胸部支えによるものは、薩摩半島の山川町などでも聞かれるが、種子島では今回は聞かれなかった。最後に両腕を通して肩に背負う方法は、最も広く行われている運搬方法であり、その分布は全国的でもある。しかし、沖繩などの琉球諸島には、先に挙げた頭上支えのものがあり、肩に背負うものはみられず、種子島、屋久島、トカラ列島が南限であろう。

背負い(ここでは三の背負いに限る)の運搬具には、背負い繩(カリノー、カリノ)、背負い袋(カンザー)、背負い籠(クサイレ、クサカゴ)、背負い梯子(カリコ、カリッコ)が主である。

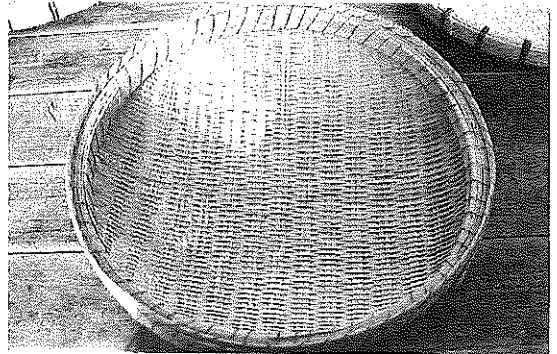
カリノーは、シュロ繩のものなどがあり単独でたきぎなどをまとめてからう場合もあるが、カリコ等と同時に使う場合もある。屋久島や飴島では以前は背負い梯子はなく、ジカライイと言って、背負い繩と背中当てとによる運搬法を採用していた。最も古いものだが用途が広く、様々な場面で使われたのが、このカリノーである。

カンザーは、ミチシバで編まれたものが主だが、ヤマカンザーと呼ばれる、シュロ繩のもの(安納下郷)や、イ(ユ)を使用することもあった。ヤマカンザーは、底の部分を竹で補強しており、タカクギと呼ばれるクギで固定されていた。この、底が竹のものはカンザーの古いものと聞いたが、竹を付ける技術などを考える時にそうで

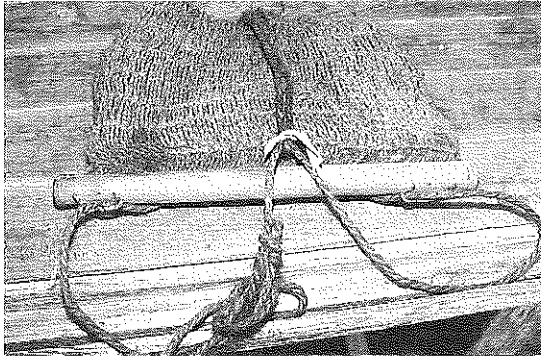
「安納下郷の民具から」



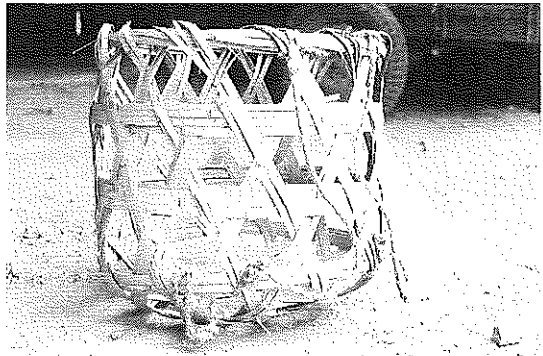
バラ (下郷, 椎田七之助氏所有)



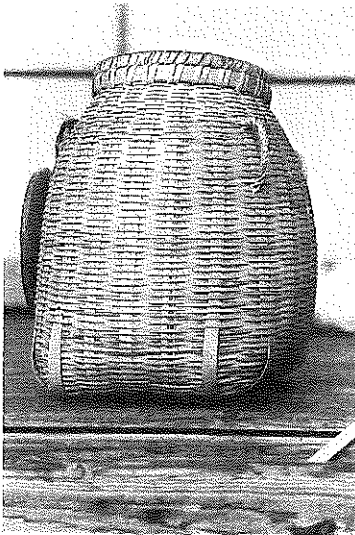
ショケ (ソーケ) (下郷, 椎田七之助氏所有)



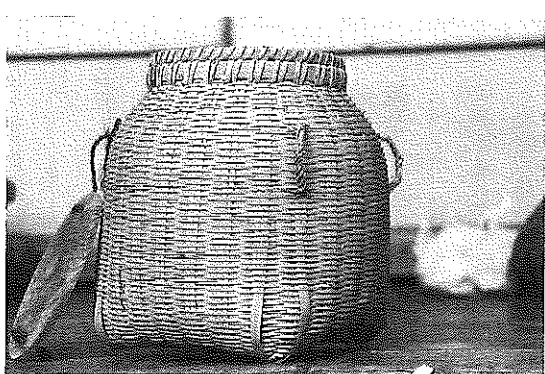
ヤマカンザー (下郷, 椎田七之助氏所有)



クサイレ (下郷, 中藺賀和氏所有)



テゴ (下郷, 椎田七之助氏所有)



テゴ (下郷, 椎田七之助氏所有)

はないのではないかという気がする。これは製作するのに二日程かかるそうである。用途は、山に行く時に、道具や弁当を入れてもって行ったり、タキギを拾う時は背中当てにしたりした。カンザーの呼び名であるが、薩摩半島や屋久島にも同じ背負い袋はあるが、カガリ、カガイと呼ばれている。種子島でカガリと言えば、馬などの背にのせる運搬具であり、注目される点であろう。

クサカゴ、クサイレは、モウソウ竹で作られる籠で直径五〇センチ、高さ五〇センチ程のものである。これにはカリーノをつけて、からう。畑に行く時に草刈の道具や弁当などを入れてもって行く。その名称から、刈りとった草などを入れる事が多かったのではないだろうか。製作は、冬場など農作業のあいまに行った。

背負い梯子は、カリコ（カリーコ）と呼ばれ、有爪（ひょうこ）のものと無爪（むぎょう）のものがある。有爪のものは、自然の枝木をそのまま利用したものと、作りつけるものがあり、爪の角度は用途によりさまざまである。種子島には、有爪のものが昔は、無爪のものもあったらしい。カリコを使用する際の背当てとなるものが付いているカリコもあったようだ。先に屋久島にはカリコはなかったと述べたが、後に伝播されたようで、タテカイコ、カンメガイコ、カルイコ、セオイコと呼ばれ使われていた。

今回の調査では、カリコは実際には見られなかったが、写真等の資料により、参考とさせていただいた。

5 頭上運搬

頭上運搬は「カンメ」と呼ばれ、種子島では全島的にカンメが行われていた。

カンメるものは、多種あったが、その場合カーブシという直径二

〇センチ程の輪状のクッションのようなものを頭にのせ、その上に荷物をおせていた。カリコの背当ても、カーブシに似た形のものである。カーブシは薩摩半島では、カブシ、奄美、沖縄ではガンシナなどと呼ばれ、形や使用方法も同じである。

カンメる場合、野菜や芋などは、バラやショケ（ソーケ）を用いることが多かった。バラやショケは、容器としての機能と共に、運搬具としての機能も備えている。まず、バラについて、小さきまざまなものがあり、用途により使い分けされている。正月にはモチをのせたり、ミソコウジを入れたりするのにも使用するそうである。

編み方はアジロ編で見た目も美しい。アジロ編みでは弱いので、裏は別に補強する。製作は一週間程かかり、手間のいるものである。

一方、シヨケの方は、カゴ編みでモウソウ竹が使用されている。下郷で見たものは、マキブチで補強してある。マキブチがしてあるのは昔の型だそう。これも小さきまざまであり、小さいものは調理の際に使用したりする。これは、割合、どこの家にも見られ、現在でも使われている。

さて、カンメは、女性に限っての運搬法である。葬式の際にヨメカンメというものがあるが、これもカンメが女性の運搬法であることを示唆しているよう。また、国上奥集落では女の子が生まれた時には、「メシカンメが生まれた」と言っていたそう。しかし、古くは、種子島では男もカンメていた事もあったということで、男性の運搬法、女性の運搬法の違いや移行についても研究の余地がある。

ところで、住吉の深川では、カンメは見られなかったようだ。というのも、深川は山あいであり、地形的な面からみても、カンメルのは、困難があったのであろう。しかし、他の地域でも、カンメについては、「カンメていたかもしれない」「大昔にはそんな事もあつ

た」などと、その運搬法がすでに忘れ去られている点が非常に目についた。カンメについての明確な話を聞く事ができなかったのが残念であった。

四、運搬方法……畜力によるもの

畜力による運搬は牛や馬を利用したものであるが、種子島では、馬による運搬が盛んであったようだ。山仕事や畑などでも、馬が活躍していた。木を運び出すためのソリや馬につける鞍も様々であった。ソリはハシゴ状になった、幅が七〇程、長さは一七〇程のものなどがあり、これに切りたおした木材を横んで馬にひかせるのである。

畑仕事での馬の役割は、堆肥を運ぶことであり、その際に堆肥を入れて馬の背にのせるのが、カガリ（カガイ）である。カガリはワラで編んだ袋状のもので、二十年程前までは使用していたそうだ。堆肥を入れるものもあったが、芋などの農作物を入れるものもあった。他に、馬車として、車輪つきのものを馬にひかせていた。

五、運搬方法……自然力によるもの

1 山の傾斜を利用

自然力によるものは、山の傾斜を利用した運搬、水を利用した運搬とが挙げられる。

山の傾斜を利用した運搬具にはソリがあるが山に道が作られる場合があった。道には丸太が敷いてあり、その上をソリや木材がすべするような仕組みだったようだ。屋久島にも、鳴る木と言って、マチの

木やカシ、シイの木の丸太が山道に敷かれてあり、その上を木馬（キンマリソリ）をすべらせる仕組みがあり、種子島のもものは、屋久島のものももち込まれたのではないだろうかと思われる。

2 水を利用

水を利用した運搬といえば、舟の類であろう。種子島には、伝統的な丸木舟がある。これは、主に漁業の際に使用されたものであるが、恐らく、運搬にも使われていたであろう。では、一体何を運んだであろうか。漁をしてそのまま魚を他地に運んだ事もあつたらうが他にも、塩なども運搬していたのではないだろうか。

また、丸木舟の他にも水を利用した舟、田舟（タブネ）がある。舟底型をしたタブネは田植の際に、苗を入れて田に浮かべるものであるが、稲作の島である種子島では、比較的さかんに使用されていたのではないだろうか。

六、まとめ

種子島の運搬具について、調査内容も薄く、実際にそれ程多くの運搬具にめぐりあえなかった事もあり、事例を挙げて解説、考察するのは難しいが、運搬具を含め、民具全般に言える事であるが、その消滅が著しいことには驚いた。特に運搬具は、道路の舗装と自動車の導入により、実生活からは姿を消しているものがほとんどである。私が調査した中ではクサイレが、現在でも使用されているが、カンザーも最近ほとんどみられないようだ。他のカリコ等に関しては、すでに民家にも置かれていない状況であった。今後、民具の収集保管等もますます重要になるであろう。

運搬法別に見た場合、種子島の運搬法ではやはり頭上運搬に興味深い点が多い。ここで少し詳しく触れておきたい。

頭上運搬は先に女性の運搬法であると述べたのであるが、これは種子島に限らず、全国的なものである。しかし、一部に男性も頭上運搬をしていたという記録があり、もともと女性に限った運搬であるとはいえない。

小野重朗氏が著書、『民具の伝承』（慶友社）の中で述べたように、男性の運搬法が女性のそれより、一足先を行っている。男性の運搬法の方がより新しいという結論に達するわけである。これは運搬方法がより高度に、つまり運搬の技術というものが発達すれば、運搬量そのものが増え、重量も増す。その為新しい運搬法を担当するのが男性となれば、その運搬法を補う為に従来の運搬法がまだ有用となり、それを女性が受け持つというシステムになっていたのではないかと考えるわけである。

頭上運搬については、他にもその分布の仕方などから、いくつかの点が見出される。カンメは全く行われていなかった（らしい）深川など、山あいでは、地形的にカンメは無理であり、従って屋久島などでほとんどカンメが聞かれないのは、当然であろう。カンメは平地で行われる。小野氏の調査内容によると、カンメは海辺で行われた。つまり海の文化という複合文化の一つとしての意味を持つ。種子島では海に近い漁村などでの調査があまりできず、詳しくは分からないが、海辺であるのか、それとも平地の農村地帯でもカンメがあり、その文化であるのか、まだ調査研究の余地があると思う。また、カンメが東北や沖縄諸島、また、世界的にも広く分布していることから、発生や伝播にも興味のもたれる点である。

また、名称の問題について、カンザー、カガイのちがいが挙げら

れよう。屋久島では、カガイと言え、からう袋は人のからうものでも馬のでも、カガイであるが、同じ人のからうものはカンザーと種子島では呼ぶ。沖縄ではアンデルなどと呼ぶ。又、沖縄では、テゴのことをテイルと呼び、縄で編みであるテイルというような意味であろう。カンザーは、からいザルという意味であるそうだが、ザルとカンザーは似ている点はあまり見つけられない様に思われる。編み方も形も全く違ふし、材料も用途も違ふ。何故、ザルという意味がでてくるのか。恐らくこういう呼び方をするのはここだけだと思ふが、他にも特に変わった呼び方をするものがあれば研究してみたいと思ふ。カンザーは一つには、馬にのせるカガイと区別する為の呼び名という意味もあるだろう。

最後に、カンザーについては、「カンザー踊り」というものがある事を下郷で耳にした。これは、一軒の家だけで聞いたものであるので詳しい事は分からないが、庄司浦のヨンシー踊りを、下郷ではカンザー踊りと呼んでいたようだ。ヨンシー踊りは琉球芸能の一つで、くんじやう国頭サバクイと呼ばれる一種の琉球本遣りというべきものである。種子島では、「数十人の女性が踊り、その中には仮面を被り、斧などを持った者たちも混る」という芸能である。この時に斧などと共にカンザーをしょって踊った者がいて、それを見た下郷の人が、カンザー踊りと呼んだのではないだろうか。それにしても、非常におもしろい事例である。他にも、民具に関する由来や、芸能など聞いてみたが、あまりないようである。そのような、日常の民具が芸能や信仰など、全く別の用途で使われる事は注目すべき事ではないだろうか。

以上のような問題点が挙げられるが、今後の課題としてとりあげたい点が多い。以上で今回の調査報告としたい。

種子島の婚姻についての事例

一、はじめに

種子島調査のサブテーマとして婚姻と出産について触れたが、範囲が広い為、婚姻だけを少々とりあげてみたい。

二、種子島の婚姻

種子島での婚姻は、武士階級の家では、家同志の結びつきが強く、御条目の中で細かく定められていた。

農村や漁村には、二才組と呼ばれる若者組があった。この若者組の働きによって婚姻が成立する事が多かった。

結婚式は簡単なもので、披露宴というべきものは、最初の子供が産まれた時、村と村の二才組の顔つなぎ、あるいは親類同志の顔つなぎとして行われていた。

結婚式の時、二才組の連中が花嫁に水をかけたり、門柱をたおしたりする風習があり、青年たちは結婚式の祝いが行われている家に行き、棒の先にかごをつけたものを差し出し、ごちそうをもらって集まって飲み食いをする事が行われていたが、戦後にはほとんど見られなくなってしまう。

三、婚姻の事例

西之表市深川の上妻清彦氏（M38生）は見合い結婚であり、養子

であるようだ。

上妻氏の若い頃も、今と同じ恋愛結婚が多く、上妻氏の場合は、家と家とのとり決めで女性の方から仲さい人をたのんで、上妻氏の所に申し込んで来た。断わっても何十回とくるので、承知して、結納をかわした。結納は米や焼酎に少々のお金をそえて送った。

結婚式はその家々の考えで公にする事もあれば、こっそりする事もあった。普通は嫁入り婚であるが、上妻氏は養子ということもあり、式は親類と集落の人を二十人程よんで嫁方で行った。先に挙げた、水かけ等はやらなかったらしい。

同じ深川で女性に話をうかがった。羽島ハツエさん（M44生）は、集落内結婚ということで、やはり、若者組などはなく、親せきにたのんで結納をかわした。結納はお金と米・焼酎と魚で、魚は夕いで、ない時は何でもよく、さかばちに腹をあわせておいたそうだ。

結婚式はやはり、親類をよんでごちそうをするだけのもので、簡単なものだったようだ。

結婚後、三日めに「ミツメ」祝いといって里帰りをした。そこでまた祝いをして、結婚の祝いはそれで終わりということであった。

四、まとめ

婚姻については、研究がまだまだ不足で、若者組との関係が深いことから、その研究もやらなければならない。種子島では深川の事例というだけで、何の研究もできないが、今後の課題として、報告の形で提示しておきたい。

衣服

児島 ひろみ

一、はじめに

種子島は小学生の時に訪れたのに続き二度目で、大学生になって改めて種子島の自然に触れることができたことを大変うれしく思った。私のテーマは「衣服」であったが、本土と種子島とはまた違ったものがあり、今回の実習は興味深いものとなった。また、今回の実習は下野敏見先生と共に調査する最後の機会となった。この実習では先生の民俗調査の方法をいろいろと学ぶことができた。少しでも先生の民俗学を受け継ぐことができて良かったと思っている。これから三日間という少ない期間で調査したことを自分なりにまとめてみたいと思う。

二、事例

1 納官 浜津脇

① 仕事着

漁師は海に落ちても大丈夫なように、着物は重ね着をしなかった。イソボッターといわれるツギハギをした着物にフンドシという格好で仕事をしていた。着物は足首まであったが、上にあげて仕事をしていた。フンドシは昔の人は六尺フンドシをしていた。これは

海で泳いでいるときフカに出会った場合、六尺フンドシをほどいてフカを威嚇したといわれている。ズボンなどは海に落ちたときに泳ぎにくいため、はかなかった。

② 葬式のときの着物

死者には生前持っていたい衣装を左あわせに着せ、背ぬいのところを二〇センチくらいはほどいて着せた。死者の着物は形見分けて親戚の人がもらい、残ったものは海岸で焼いた。このとき、儀礼的なことはしなかった。

2 国上 大広野

① 仕事着

農家の仕事着は上衣はメリヤスのジバンであった。冬はワタイレなどがあつたが、仕事るときは厚いものは着なかった。下衣はフンドシであった。

海で仕事をする人は、ツツリという厚手の長い着物を着ていた。ツツリにはツギハギをしたものがあつた。海にスム(潜る)人はマワシという長いフンドシをしていた。マワシは海にスム人しかしていなかった。

② 被り物

農家では、男は夏は麦わら帽子、女は編み笠(ツンポリガサ)を被って仕事をしていた。冬は男は頭巾みたいなもの、女は手ぬぐいをホオカブリしていた。

③ 履物

はだして仕事をしていた。山ゾウリを履くこともあつた。

④ 雨具

カヤをすごいて芯をとって編んだカヤミノやシュロミノが使われ

ていた。カサの代りに帽子を被っていた。

⑤ 産 着

大広野神社や住吉の形之山には安産の神がいて、宮参りには小さな着物を作って参った。これは母親が作った。

⑥ 二〜三歳の子供の着物

男の子はテッポウソデの着物、女の子は袂の付いた着物であった。

⑦ 葬式の際の着物

死者には生前持っていた着物を左あわせに着せた。その着物は背ぬいをほどこいて着せた。そのため、生きている人は、背ぬいのほころびた着物は着るものではないと言われた。死者の着物は、良いものは形見分けで親族の人がもらっていった。古着は畑のすみで焼き捨てた。

喪服は、親族の人は黒の紋付羽織と袴、他人は普通の着物であった。葬式の際に履いたゾウリは、墓に行って帰ってくるときに墓に置いてくるものであった。今でもそのようにしている。

3 現和 下之町

① 仕事着

(事例一)

農家では上衣はチツクーという着物を着て仕事をしていた。チツクーは古着をくずして作っていた。少しでも布を節約するためにテッポウソデのものを作った。丈は腰のあたりまでであった。破れたところの補正は裏から布を当て、フセをしていた。そこが破れた場合は、今度は表からフセをした。

冬はチツクーに裏を付けたたり、わたを入れたりしていた。それをドテラと呼んでいた。ドテラの袖はマキシソデであった。その他、子

供を背負うときに着るコンゴウというマキシソデのわた入れや、袖のないハットク(チャンチャンコ)もあった。綿の入ったものは仕事の時には着ていなかった。ハットクは袖がなく仕事の邪魔にならなかったもので仕事の際に着ることができた。

下衣は女性は裕福な家庭ではモンペをはいていた。普通の家庭ではオコシ(腰巻)であった。オコシは若い人は赤やピンク、年をとった人は青や紺であった。夏はしぼり染めのものをつけていた。

フナトウ(漁師)の仕事着は、上衣は一般的にイソポッターといふた。ポッターはツギハギがしてあり、厚みがあって寒くない。丈は足首までであった。イソポッターは本土ではドンザという。

下衣は裕福な家庭ではモモヒキみたいなものをはいていた。普通は長いフンドシをしていた。

(事例二)

農家では上衣はハンテンみたいなツツリという着物を着ていた。袖はツツソデであった。赤ちゃんを背負うときにはネンネコというものを使っていた。ネンネコは赤ちゃんの足が見えないように大人の腰ぐらゐの長さで、朝晩仕事をするときに使っていた。コンゴウは長いツツソデのわた入れで、帯で赤ちゃんを背負い、その上から着ていた。

下衣は男性は越中フンドシであった。女性は明治時代の人は腰巻、戦時中はモンペであった。腰巻は若い人は格子模様や派手な色のもの、年寄りには茶色や灰色のものをつけていた。

② 被り物

(事例一)

笠は男性はタカラバチという竹の皮で作った笠、女性は編み笠(ツンポリガサ)であった。女性は昔、髪を丸めてまとめていた。

その上から編み笠を被り、串でかんざしみたいにしてとめていた。

(事例一)

麦わら帽子であった。大正前半の女性は手ぬぐいを被り、その上から編み笠を被って、串でとめていた。

③ 履物

裕福な家の人はヂカタビ、普通の家はワラゾウリを履いていた。

ワラゾウリは年寄り(明治時代の人)が作っていた。

④ 雨具

(事例一)

笠は男女ともにタカラバチ、ミノはワラミノやシュロミノがあった。昔は各家庭で作っていた。

(事例二)

昭和三十年頃は笠(ツンボリガサ)は編み笠みたいなもの、ミノはシュロミノであった。

⑤ 産着

(事例一)

ハダギと言っていた。産着は一つ身の着物で背中に紐が付いている。母親が古い着物をくずして作っていた。

(事例二)

産着は赤児が生まれる一、二ヵ月前に母親が作っていた。夏はサラシ、冬はネルの一つ身の白い着物であった。背中に紐が付いていた。ガーゼで肌襦袢みたいなものも作っていた。いい着物の時は丈を長めに作り、歩くようになったらあげをして着せていた。

⑥ 二〜三歳の子供の着物

(事例一)

男の子はテッポウソデ、女の子は元禄ソデの着物で古着をくずし

て作っていた。戦後は反物を買ってきて作っていた。付紐は子供のときにしかせず、紐を着物に縫い付ける時、紐の付け根に飾り模様を糸糸でつけた。数えの七歳の時にオビトキを行った。付紐のついた着物を着て、サツショウ(米、焼酎をお重箱に入れたもの)を持って親戚の家に行く。親戚の女性が付紐を取ってくれる。取った付紐は親戚の家が一本、自分も一本持って帰る。帰りは親戚の人が準備してくれたスゴキの帯をしていく。

(事例二)

前紐の着物であった。紐を付けるときに帯の付け根に飾り模様を帯の色に合わせて糸で付けた。

⑦ 葬式のときの着物

(事例一)

死者には生前持っていた上等の着物を左合わせに着せ、その上からサラシで作ったケサを着せた。このケサは年寄りと親戚の人で作った。死者の着物は血の近い人から形見分けでもらっていた。残ったものは畑で燃やした。

喪服は家族しか着なかった。親戚の人は白サラシを頭に被った。葬式で墓に行ったときはゾウリを墓に置いてきて、四十九日が過ぎたら燃やした。このゾウリはワラで作られており、鼻緒に白い紙を巻いた。

(事例二)

死者には今まで着ていた着物を左合わせに着せ、サラシで一つ身の着物みたいなものを作って着せた。これはケサといい、死者の家の年寄りが作った。死者の着物は身内の人で形見分けした。

喪服は昭和四十年頃から着ていた。死者と血のつながった人は白のサラシを三角に折ってかぶっていた。これは厄払いの意味があ

る。ゾウリはワラで作ったもので、鼻緒に白い紙を巻いた。

⑧ 髪洗い方

(事例一)

石鹸で洗ったりしていた。昔はナネラカズラというカズラを削って、ヌルヌルした汁をとってそれで洗っていた。山へ行ってカズラを取ってきたときには、それを削って、空き缶などに入れていた。

(事例二)

洗い粉があった。カズラを湯でたいてそれで洗っていたと聞いたことがある。

三、まとめ

1 仕事着

漁師の仕事着はイソポッターと呼ばれる厚手のツギハギをした着物と六尺フンドシ、マワシといったような長めのフンドシであったようである。ポッターとは種子島の言葉で「ポロ」を意味し、イソポッターとはツギハギだらけでポロポロになった漁師の着物という意味であろう。ツギハギをしていくうちにイソポッターは厚手になり、丈夫で保温性に優れた着物となっていく。下衣のフンドシは漁師が海に落ちた時、フカを避けるためにフンドシを垂らしたという事例にもあるように、護身用のために長めのものを使用していたようである。

農家の仕事着は上衣はジバン、ツツリ、チツクー、下衣は男性はフンドシ、女性はおコシ(腰巻)、戦時中はモンペであった。

上衣の丈は腰のあたりまでの長さ、袖はツツソデ、テッポウソデのものであった。冬はチツクーに裏地をつけたり、ワタを入れて着

ていた。それをドテラと言ったりしていた。袖はマキソデのものであった。子供を背負うときに使うネンネコやコンゴウといったものも今回の調査で聞くことができた。

下衣は男性のフンドシは漁師のものと同じ、木綿布に紐をつけた越中フンドシであったようである。女性のオコシ(腰巻)は年齢によって色が違い、若い人は明るい色、年配の人は地味な色のものであった。夏はしぼり染めのものであった。

2 被り物

笠は男性はタカラバチ、女性は編み笠(ツンボリガサ)であった。また、麦わら帽子も被っていた。編み笠は今でも祭りのときなどに使われているようである。手ぬぐいも使われており、冬はホオカブリをして寒さをしのいでいたようである。また、祭りの踊りのときはアネサンカブリをした。

3 履物

山ゾウリ、ワラゾウリ、ヂカタビなどが見られた。ワラゾウリなどは家の年寄りたちが作っていた。

4 雨具

笠はタカラバチ、編み笠、麦わら帽子と様々であった。ミノはガヤ(茅)ミノ、ワラミノ、シユロミノを使用していたようである。ミノは各家庭で作っていたようである。

5 産着

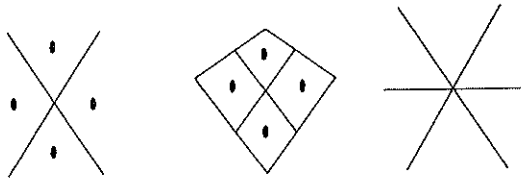
産着は一つ身の着物であり、サラシや古着をくずしたもので作っ

ていた。背中に紐が付いていて前で結ぶようになっており、赤児が寝やすいように工夫がしてある。また、安産祈願の願ホドキに行くときには小さな着物を作って神社に奉納した。今回の調査では産着の背守りの事例についてはあまり聞かれなかった。

西之表市立種子島開発総合センターにおいて、種子島に昔から伝わる産着、ジボーハットクを見ることができた。ジボーハットクは本源寺に赤児を連れてお参りに行くときに赤児に着せるものであり、背中のところには条紋と鋸歯紋の組合せが緑と黄色の絹糸によって縫い込まれている。条紋と鋸歯紋ともに防悪霊、防脱魂という魔除けの意味がある。魂は背筋から抜けるといわれており、これら背守りによって子供を災難から守ろうとしているのである。

6 二〜三歳の子供の着物

前紐の着物が多く、男の子はテッポウソデ、女の子は元禄ソデのものであった。この着物は反物や大人の古着をくずして作っていた。紐を着物に縫い付けるとき、紐の付け根に飾り模様を色糸で付ける。下図にあるような模様を付けるのだが、これらの模様は鋸歯紋である。鋸歯紋には防悪霊、防脱魂などの呪術的な意味があり、紐の付け根の飾り模様は着物の飾りのほか、魔除けの意味があるように思える。七歳になるとオビトキ祝いが行われる。オビトキは裕福な家庭でよ



紐の付け根の飾り文様

く行われていたようであり、これから前紐の着物から帯を使った着物を着るようになる。人生儀礼の一つであった。

7 葬式の際の着物

死者に着せる着物は特別に作ったものではなく、生前に着ていた上等の着物を左あわせにして着せていたようである。私が調査した集落では、死者の着物について二つのパターンがみられた。浜津脇、大広野の集落では着物の背ぬいのところを数センチほどいて死者に着せた。また、現和の下之町では白サラシで作ったケサを着せた。法華宗、神道という宗教的要因、また、東シナ海側と太平洋側という地理的要因によってこのような違いがあるのか、今回の調査で最も興味深かった事であり、もっと多くの集落においてこのことを調査してみたいと思った。浜津脇、大広野集落の着物の背ぬいのところを数センチほどいて死者に着せるという事例は、魂は背筋から抜けるという考えがよく表れているように思える。この考えは産着にも表れており、人々の生と死を考える上で衣服は重要なキーワードのように思える。

喪服は黒の紋付き羽織、袴であり、親族の人しか着ていなかったようである。現和の下之町では白サラシを三角に折って被っていたという事例が見られた。三角（鋸歯紋）には魔除けの意味があり、人々は魔除けのためにそのようなようにしていたようである。また、葬式の際に履くワラソウリは鼻緒に白い紙が巻いてある。このワラソウリは墓に行ったときに墓に置き、四十九日が過ぎたら焼くそうである。

8 髪の毛の洗い方

現和の下之町でしか聞くことができなかった。昔は山からカズラ

を取ってきてたたき、その汁で髪を洗っていたようである。その後、洗い粉などが普及してきたようである。

四、おわりに

今回の調査ではうまく伝承者を探すことができなかったように思う。そのため、事例も少なく、まとめるのに一苦労であった。「よき調査をするためには、よき伝承者を探すことである。」という下野先生のお言葉が身にしみる今回の実習であった。また、衣服は有形のものではあるが現存しているものが少なく、だんだん調査が難しくなってきたように思える。その分、資料や文献に頼ることも多くあった。事前研究の大切さも今回の実習で改めて感じたことである。

年末の忙しい中、伝承者の方々に親切にいただき、調査できたことを大変うれしく思っている。種子島の方言でわからないことも数多くあったが、その言葉の中には種子島の方々の温かさがとても感じられた。また、機会があれば種子島に行ってみたいと思う。伝承者の皆様、本当にありがとうございました。

参考文献

- 下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ』（一九八〇年 法政大学出版局）
大塚民俗学会編集『縮刷版 日本民俗事典』（一九九四年 弘文堂）

伝承者一覧表

（敬称略）

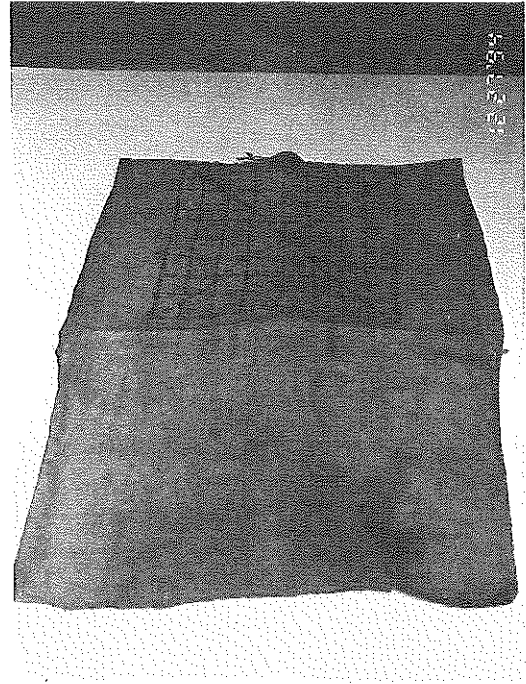
大字	小字	伝承者	生年月日
中種子町 納官	浜津脇	浦元信義	大正11年12月6日
西之表市 西之表	大広野	秋山清彦	明治40年2月14日
現和	下之町	鮫島紀子 西門 勉 西門 イチエ	大正15年2月11日 大正13年2月27日 大正15年6月15日

「衣服・旗・被り物」

(西之表市立種子島開発総合センター所蔵)



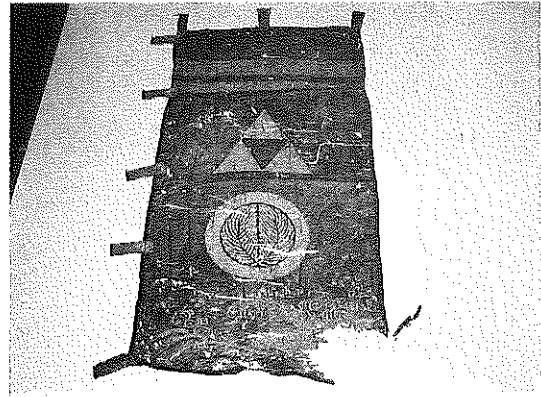
① ジボーハットク (前)
「寸法……丈48ㇰ・袖口29.5ㇰ、
衿幅3.8ㇰ」



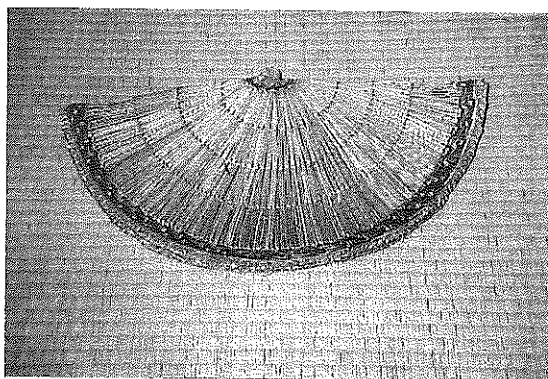
② ジボーハットク (後)



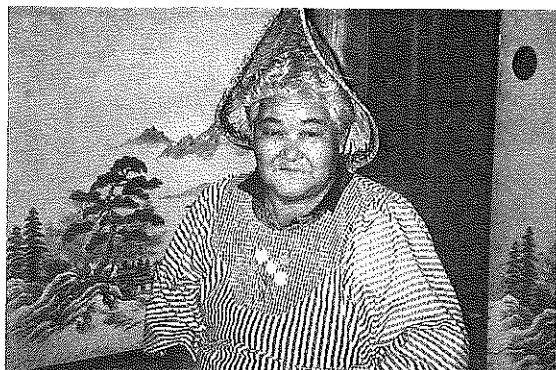
③ 喪 服



④ 旗
竹竿を差し込むところの付け根には鋸歯
紋がみられる。



⑤ 編み笠



⑥ 編み笠（前）
鮫島紀子さん（現和・下之町）



⑦ 編み笠（後）

農村の食生活と漁村の食生活

伊藤 なおみ (旧姓 隆)

私は、人間にとって最も大切な命の源である「食」について興味を持ってゐる。今でこそ何でもぜいたくに食べてゐる日本人であるが、ほんの数十年前までは、その命の源を自分達で工夫してつくり出してきた。そこには大昔から受け継いだ食に対する知恵が潜んでゐるように思う。また、何かしら日本人の精神的なものが潜んでゐるように思う。

食生活を調べるにあたっては、ハレとケに分けて調べることがとても重要であるように思える。柳田國男先生は、「調理の方法、摂取の時と仕方によって国民の精神生活と極めて密接な関係があつたのである。この習慣を詳らかにすることは、一面において我が国の信仰の歴史を明らかにすることもある。我が国の食物習俗の背後を貫くものは晴と曇である。」と述べておられる。また和歌森太郎先生は、「常民の生活感覚では、ハレとケとのあいだのけじめがはっきりしていた。日本が農耕社会化してとりわけ稲作の経過における作業の折り目ごとに、呪術的祭儀が種々行われるようになり……。」と述べておられ、ハレとケの感覚が日本人の精神の中に深く残っていることが感じられる。ハレの日の食生活とケの日の食生活を調べることにより、両先生が書かれておられることが感じられれば幸いである。今回は種子島の農村と漁村についてそれぞれハレとケの食事を中心に調べ比較し、その特徴を探っていくことで種子

島の食生活について考察してみようと思う。

一、農村のハレの食とケの食

1 ハレの食について

種子島でも様々な年中行事が行われている。それらと食の関係を順を追って書いていこうと思う。

正月……吸物(白身魚、豆腐)、まめ、かずの子、かるかん(自家製)、米の御飯、さしみ(もはみ、いわし、ザコ、クレイオなど)、もちなどがごちそうとして出される。皆でつまんで食べる物をトリザカナといい、大きな皿にいろいろなごちそうを盛り合わせた。また正月二日には白起しといって、白に供えたもちを青年たちが集めて回る行事がある。正月七日には福祭文(くさいぶん)といって子供達が家々のもちを集めて回る行事がある。正月十四日には、コノミヤジヨウといって、木の枝にゴーという小もちをさし(ゴースシという)家の柱に飾る行事がある。南種子町ではカーゴマーといって、女装した男の人が踊り、ゴースシをもらっていく。

桃の節句(三月三日)……団子、マキ、ソーダガシ、もち、カラまんじゅうなどをつくった。もちは白もちを盆に入れ飾ったりした。

彼岸(三月二十一日)……彼岸団子(もち米や麦を蒸したもの)を供える。

五月の節句(五月五日)……ツノマキ、もち、団子、カカラまんじゅう。特にツノマキは必ず作った。

盆……白まめ、ソーメン、にしめ、あげ、里イモの田楽、もち、団子など。法華宗であるため精進料理を食べる。また特徴のあるも

のとして長マキというマキをつくる。これは仏様があの世に帰る時、舟のろにするという意味がある。

十五夜・十三夜……団子、もち、ツノマキ。

彼岸（九月二十一日）……彼岸団子。

食物の細かな説明は後ほど書くつもりである。年中行事とその時の食事はだいたい今述べたようなものである。

その他、ハレの日で忘れてならないものが結婚式や葬式である。

結婚式……吸物、さしみ、トリザカナ、まめ、野菜の煮つけなど。

葬式……トリザカナ、ソーメン、まめ、豆腐の煮つけなど。

だいたいにおいて、供養の場合、皿は六つ、祝いの時は七つだったということだ。

2 ケの食について

主食は、麦めし、からいもめしであった。魚の煮つけなどは最高の料理であった。肉類は少しは食べていた（買ってきていた）。

普通、おかずはみそ汁や煮しめであった。調味料は、しょう油、塩などは買っていた。みそは自分の家で作っていた。砂糖は、サトウキビを栽培し協同で作っていた。油は菜種をつくって売り、それでできた油を買っていた。野菜類は季節のものを食べていた。春はきゅうり、ジャガイモ、夏はなすなど。秋は、ねぎ、ほうれん草、人参。冬は大根が採れた。大根は切りぼし大根にして保存した。私も切りぼし大根は、種子島各地で実際に見かけた。サツマイモは、コッパにして乾燥させ保存しておき一年中食べていた。冬の寒い時は土の中にイモを埋め、カヤを土の上に三角に盛り雨が土の下に浸み込まないように工夫した。

食事は一日三食であるが、ハザグイ（間食）が二回、午前十時と

午後三時にあり、イモや団子を食べていた。収穫時には、にわとりや魚、卵を食べ、また米も多目に食べ栄養をつけていた。

食器の名前は、ご飯茶碗のことをゴキ（御器）、汁茶碗のことをミソジュルワン、シルゴキと呼んでいた。深めの湯呑のことを、テシモク（天目）といっていた。飲んでいるうちに目が天井を見上げる形になるのでこう呼んだと言われている。きゅうすのことをチョカ、キビシヨトといっていた。ここで注目するのは、茶碗をゴキと言っていたことである。これは平安時代の文化のなごりがまだ残っている証拠であるということ聞いた。その他大皿のことをヒラ皿と呼んでいた。また昔はなべは鉄製のものを使用していたが戦争中に鉄を没収され今はほとんど残っていないということだ。

食事の時の座り方は、男が床の間に近い方に座っていた。

以上、大まかに農村の食生活について述べたが、続いて漁村の食生活について述べようと思う。

二、漁村のハレの食とケの食

1 ハレの食について

私の調べたところでは、だいたい農村と同じような行事を行っているが、大きく違う点は一月二日に船祝いという行事があるということだ。他にも季節にあわせた行事が残っていると思うが今回は船祝いしか調べられなかった。

船祝いとは、文字通り船の祭りである。正月一日に船に船飾りをして、米、もちを供え、二日に拝みに行った。そのあと何人が集まって、一つの場所で船祝いをした。現在は、ここ湊泊では公民館で盛大に行われている。個人はその年初漁に初めてつった魚を

船霊様^{ふなたま}にささげた。

現在行われている公民館での船祝いの状況を述べると、床の間の近くに宝来という木に山の幸をさしたものが置かれ、その台の上に大きな魚を置き、その下に野や山の幸が置かれ、その手前に各家々からもってきたごちそうが供えられる。これは船一つにつき一つの盆に料理が盛りされている。そしてその手前に神酒が置かれてあり、それを訪れた人が飲む。昔は、上座は船大工が床の間を背にして座っていた。現在出てくる料理は、おすましとさしみ、それに焼酎である。あとは皆がもってきたお供え物を食べ、宴会のような感じである。このような祝い事は農村地域では見られない。漁村特有のものである。

2 ケの食について

主食は、麦、からいも、粟であった。漁村ということで魚はいつも食べていた。四月から六月にかけてはブト（天草）、ふのり、むかせのりが採れた。みそは自給自足だった。塩は売っていたが戦争中は自分でたいていた。砂糖は、オーギ（砂糖きび）を製糖所にもっていき砂糖に変えた。小麦は石臼で粉にし、団子やソーダがし、カップ焼などをつくった。

以上大まかではあるが、農村と漁村について調べた食の事例を挙げてみた。これらを見ていくことでいくつの特徴を見つけたいと思う。

ハレの日でもケの日でも、団子、マキの存在が目につく。またハレの日にはほとんどもちを食べていることも目につく。団子はケの日も副食として食べているが、ハレの日には、三月の節句、五月の

節句、十五夜などにもつくられている。またマキもいろいろな行事でつくられている。この三つの食べ物についても少し詳しく調べてみようと思う。

種子島で作られる団子の製法

コッパ団子……コッパ切りという機械でカライモを切り乾燥させ、つぶして石臼でひいて粉にし米の粉も入れる。ねばりがあつておいしい。

でんぶん団子……でんぶんを卵焼きみたくにして作る。

団子……米の粉をひき、水で練って湯に落とす。

カカラまんじゅう……カカラの葉で米の粉と砂糖を練りダangoにしてはさんだもの。

ソマダゴ……ソバの粉でつくった団子。

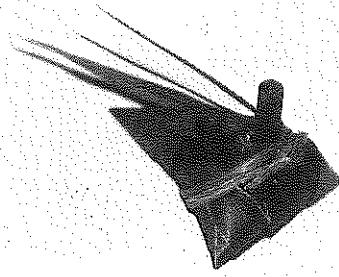
カライモンセン……カライモのでんぶんを団子のようにして蒸したり、みそ汁に入れたりする。田植によくもっていった。

サトウダゴ……小麦を粉にし、丸めて湯に投げ込み、砂糖に入れた。食べた。

以上いくつかあげたが、普段から材料にした団子がよく作られていたようである。

種子島でつくられているマキについて

ツノマキ（角粽）……普段も時々つくっていたが、五月の節句には必ずつくった。十五夜、盆にもつくった。二枚のダチクの葉にモチ米を入れうまく包んで角がでるようにつくつてある。ツノマキのいわれは、もともと、マキ（牧）の神祭りで牛馬の供養のときつくられたため角が出ているという説がある。



ツノマキ

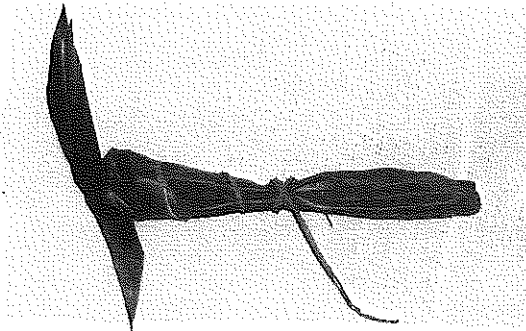
- 初めて型を見た。なんともユーモラスな形である。つのが出るようにうまく考えてあるようだ。
- 長さ8㍍で三角錐の形。城の鮫島タカさん宅にて。
- 2枚のダチクの葉をかさね水に浸したもち米を入れ、三角になるようにつつむこのとき茎とつながる部分が角になる。これを道しばでしばる。これを煮る。
- たんごの節句には必ず作る。十五夜、盆にもつくる。普段も時々つくる。

ナガマキ……シャニンの葉に水で練ってダンゴにして入れくめて三分の一くらい先をねじり穴をあけ道しばを通してしばりこれを蒸したもの。使用法は先程述べた。

種子島のもちについて

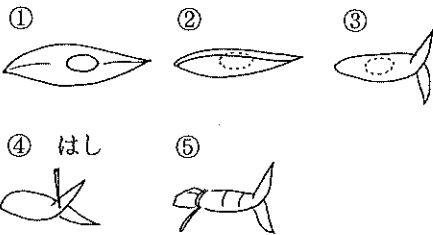
もちは行事があるたびにつくられているようだ。逆に、もちはまさに行事の時しか作られない食べ物^(食品)のようである。手間がかかるということもあるが、もちには精霊が宿るという意味があることからハレの日に作られることに大きな意味があるように思われる。

私の調べた中では農村と漁村では魚を多く使うかわらないかが大きな差のように思える。当然といえば当然だが、漁村でも野菜が手に入りやすいのは、



ナガマキ

- 今までは話だけ聞いていたが、やっと目に見ることができた。特徴のある巻き方だと思う。
- 長さ27㍍。城の鮫島タカさん宅にて。
- シャニンの葉に①米の粉を入れ ②くるめて ③3分の1くらい先をねじり ④穴をあけ ⑤道しばを通してしばる これを蒸す。



○お盆に精霊を見送るときに、ゆりの根とともに墓にもっていく。

土地が狭く半農半漁のためなのだろうか。自分の調べた地域に関しては、このような結果になるが、もっと調べていくと大きな違いはまだまだみつかるかもしれない。それにしてもハレの日とケの日は、やはり食生活が、だいぶ違うものだと思った。ハレの日に儀礼的に作るものもいくつかある。そういった風習にこそ、長い間種子島の人たちが心の奥に持続けた精神が現れているのだと思う。ハレの日はごちそうが出る。あたり前といえばあたり前だが、生活にけじめをつけるハレの日を、ごちそうの出る日と思い、日々のはげみとすることでハレの日の食事は大きな意味を持つと思う。

ここで、鹿児島県一般の食生活と種子島を比較してみよう。参考にするのは、小野先生が書かれた「鹿児島島の食生活」である。主食は麦、粟であり、間食にはイモ、団子、ソバなどが中心となる。カ

ライモをコップ状に切ったものを乾燥させたものは県内で食べられている。このように見てみると、普段の食事は種子島もだいたい小野先生の述べたことの例にもれてはいないが、私は、種子島ではよりカライモが主食化されていたように思う。

年中行事と食については、正月は一般に里芋を中心とした里芋正月であるのに対し、種子島は、別にこれといったきまりはなく、あるものでごちそうを作って食べていた。

正月十四日は、名前は違うが、やはりゴーストと似ていることをする。しかし本土でこの日ホダレをするのに対し、種子島ではホダレヒキというのをやっているという。それは安納で見られるらしい。中種子町や南種子町でもやっているという。

五月の節句は、私たちはアクマキをつくるが、種子島ではツノマキをつくる。しかし古老の話では、本土でもつくっているとか言っていたのでこれも断定はできない。

盆については、やはり種子島は長マキが特徴である。^{注4}盆の料理で特別なものはカイノコンシユイといろいろの団子であると小野先生は述べておられるが、団子はともかく、今の所種子島でカイノコンシユイの話はきいていない。

十五夜・十三夜……本土とほとんどかわらないが、種子島では十五夜には団子、十三夜にはもちと供え物を違えているとかかれてあった。ここまでは気付かなかった。

他にもいろいろぬけている行事があり、正確に比較はできなかったが、前にも書いたように種子島は平安の文化が入ってきていることにより、古くはそのころの年中行事に対する食が行われてきたが、それが変遷し本土と若干の違いが生まれたものと思われる。また、まだ私の見識が浅く、種子島のことを充分調べていないため、

比較するとき、たいへんあいまいになり判断できないものも多く自分の勉強不足を感じた。

種子島は本土に近いだけあって本土の影響を強く受けているのを感じた。もしかしたら今本土で行われている行事より、もっと古いものが今だに残っているのではないかと思った。それはやはり中世的な古い文化の影響が強いためだと思う。いずれにせよ、ハレとケは食生活の面からも大きな意味を持っていることを感じる。

ハレの日に、その時特有のものを作ることは意味深い。その行事にかなったものが作られている。農村と漁村は、漁村がより魚に関する行事の様相がつよく、魚が中心であることに相違が見られるが、種子島では、島自体が狭くまた海に囲まれているせい、農村と漁村で極端に生活が違ふようには感じられなかったが、資料などを見ると漁村の方がやはり裕福であるように思える。

私はまだ勉強不足で、ハレとケを調べることで、どういう結論を導き出せばよいのか、まだ見えてこないわけであるが、ハレとケを調べるのが食生活を研究していく上で大変意味があるということ、は、理解できるようになったと思う。

(昭56・12・25〜昭57・1・3調査)

参考文献

注1 柳田國男 関敬吾共著 新版『日本民俗学入門』(昭和五十七、名著出版)

注2 『日本民俗辞典』

注3〜5 『九州の衣と食』の中の鹿児島島の食を参考にした。(昭和四十九、明玄書房)

種子島の「食」の民俗を訪ねて

伊藤 なおみ（旧姓 隆）

私達は、昭和五十六年十二月二十八日から明けて一月三日にかけて種子島をいろいろ調査した。その中で私は主に食生活に関するいろいろな事例を報告しようと思う。

ちょうど時期が正月の頃だったので、まず正月の行事と、それに関する食事の事例を挙げてみたい。

①南種子町 中之上の四十五才くらいの主婦のお話

あまり御節料理は作らない。せいぜい雑煮や茶碗蒸しくらい。年越しそばも、もともとはなく最近半分くらいの人がやっているのでは。昭和二十〜三十年頃までは、日常はカライモご飯が主流だったので、盆、正月に食べる白飯が御馳走だった。三十一日に、ニワトリをつぶして、スキヤキをつくった。今も、正月料理といえばスキヤキだろう。

②南種子町 平山の二十五才くらいの女性のお話

正月といっても、たいした御馳走は作らない。ある物で作る。

③西之表市 池田の五十才くらいの夫婦のお話

まめ、おすい物、おさしみ、茶碗蒸し、スキヤキなど。最近は、御節料理をする家庭も増えてきた。

三つの事例により、御節料理は、こちらにはあまり入って来ておらず、ある物で御馳走を作っていることが考えられる。

ところで種子島では、正月というと、二日の船祝い、七日の福祭くまき

文、十四日のコノミヤジョウ（南種子町では蚕舞）が行われている。地域によっては、もうすたれている所もあるが、この三つの行事にも食物が関係する。

船祝いの事例

①西之表市 現和の六十才くらいのおばあさんのお話

この家には、床の間に船霊ふねたま様が祭っており、その下に、開きにして船の形に見立てたさしみが置いてある。船祝いの時、家に歌を歌いに来た人にお礼に一切れずつやる。

②西之表市 現和の漁師さん達のお話

船の上に、お神酒とさしみがおいである。これを船霊様にお供えし、自分たちも食べる。家に帰って、みんなで飲み食いをして楽しむ。

③西之表市 湊泊の公民館での見聞

各家々で船祝いをすませた漁師達百名余りが一堂に集まる。料理は五〜六人の女の人が作った、さしみ、おすいもの、それにビールと焼酎。床の間の前には一桁近い大きな魚。その周りにはとがった人參と大根が供えられ、その後ろに大きな木の枝がさしてあり、それに、ミカン、キンカン、カマボコがさしてある。これを「海の幸、山の幸」という。魚の前には焼酎びんが三本あり、ふたの代わりに葉をさしてある。その手前に四十以上のお盆には各家庭からの御馳走がのせてあり、その上に船の名を書いた紙が置いてある。このお盆の上の御馳走は、あとで宴会の席に配られる。昔は供えてあった魚は二桁くらいあって飾りきれず、しっぽを切っていたそうだ。魚の周りの人參、大根も、昔は葉つきだったそうだ。床の間の横には船霊様が祀ってある。

三つの事例から、船霊様を祀るために御馳走を作っていることがわかる。三つとも船霊様を祀るだけでなく親戚、縁者との交流の場という側面も大きい。ことに③の事例は最初はおごそかに始まるが、あとは、友人同士で楽しく飲食している。もともとは各家々の儀礼としての①②の儀礼だけだったものが、みんなが集まるようになり③のような型を生んだのではないかと思った。③は、海だけではなく山の幸も取り入れており、もともとの船祝いからすると、その対象がかなり幅の広いのではないかと思われる。

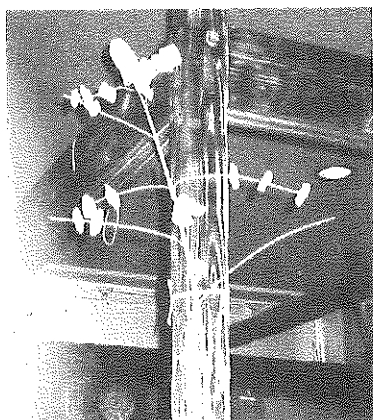
福祭文の事例

①西之表市 瀬泊の九十才くらいのおばあさんのお話
子供達が家々を回り、「いよ、いつよりも、今年は何の松が栄えたこそやそーろよ……」と歌い歩き家々でもちをもらい、あとで分ける。

②西之表市 川迎の五十才くらいの男性のお話
幼い頃にやったと思う。歌を歌いながら回り、もちをもらう。公民館に持って行ってそこでみんなと分け合う。
子供の正月行事であることが分かる。歌は土地によって少しずつ違うらしい。もちをもらうのは、何か縁起をかつぐのだろうか。

コノミヤジョウウの事例

①西之表市 国上 港の七十才くらいのおじいさんのお話
竹の枝に、もちを串さしにして、家の隅々、床の間、門松に立てておく。十四日の晩に子供達が回り、もちをもらう。



ゴーサシ

○柳9枝や榎の小枝などにもちをつけて、家の亭主柱にしばりつけて祝う。写真は竹にさしてある。1月14日に行われる。南種子町ではカーゴマー（蚕舞い）のとき、西之表市ではコノミヤジョウウのときに訪問してきた人たちに配る。
○これは蚕を表していて、養蚕が栄えるようにという予祝（南種子町）の意味がある。稲穂を表していると言われている。

②中種子町 四十才くらいの男性のお話

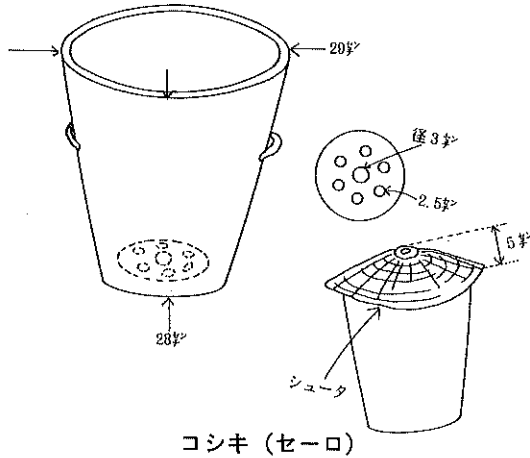
ゴーサシと言う。昔は柳だったが、今は竹にもちをさす。亭主柱、床の間、神棚に祀る。稲の形に見立てて、豊作を祈ったのでは……。後で食べると健康になると言われ昔は食べていた。南種子町では蚕舞いといって蚕のお祭りとして行っている。

③南種子町 中之上の五十才くらいの主婦のお話

蚕舞と言う。竹にもちをさし、柱につけておく。女装した男性が家々に入ってきて踊り、竹ごと取って踊る。男性は蚕のまゆの踊りを踊る。

三つとも同じように竹にもちをさすが、行事事態が地域によってかなり違う。③の事例についていえば、南種子町は昔は養蚕の盛んな所だったと言う。しかしもちのさし方の例からももとは同じ物のような気もする。作物の実りを祈る②③が古い事例のように思われる。①は、だんだん子供の正月行事として変遷していったのではないだろうか。

以上、正月の食物と関連する行事を挙げてみた。



コシキ (セーロ)

- 大変めずらしい。又、コシキの上にかぶせるふた（かやの長いのを竹であんだもの）もめずらしい。シュータという。底の穴が奇数なのは縁起がかついでのことらしい。
- 土器である。見た目はさほどきれいとは思わなかったが厚みがありがんじょうそうである。蒸し器として現在も使っている。底にはヘチマの繊維かソテツの葉を敷いてお米を入れる。
- 中種子町平山 中畠泉氏所蔵。

次に五月の節句の食物について挙げてみたい。

①西之表市 瀬泊の八十才のおばあさんのお話

ツノマキ（角粽）を作る。米を洗い、水に浸しダチクの葉で包みに相当するものであろう。ただし、外が違う。ダチクという竹の葉を二枚用いて三角形の型にくるむのである。ダチクは、ちょうど五月頃、よく成長するのだそうだ。この時期が過ぎると風が強くなり葉が破れるのだという。また昔は灰であくを作っていたが、今は、かせいソーダである。ツノマキは包み方がむずかしく、みんなができるというわけではない。このおばあさんも昔はうまくできなかったらしい。

②西之表市 国上 湊の七十才くらいのおじいさんのお話

水に浸した米をダチクに入れて蒸す。やはりツノマキである。できたツノマキは親戚の所に配ったりしていた。

どちらも三角錐の形である。おもしろいことに私は、この形を中国の市場の写真の中で見かけた。やはり五月の節句に売られている。ただ中味が違って、もち米をふやかし、それに小さなナツメを混ぜて、マコモの葉で包んでゆでた三角状のものと説明がなされている。中国のものとは何らかの関係があるのではないかと思った。

次に、お盆の食物について挙げてみたい。

①西之表市 瀬泊の八十才くらいのおばあさんのお話

信仰しているのは法華宗である。仏壇にはオシメ（煮しめのこと）、果物、団子、ソーメン、お菓子などを供えた。お盆にもマキを作った。しかしツノマキではなく、シャリン（シャニン、月桃）という葉で米の粉を包み、みちしばでくるみゆでる。オシメはいろいろな野菜を煮たものである。お菓子は型菓子で、自分で作っていた。作り方は、米をゆでていたため、うすでひき、砂糖を入れる。そして板に、菊やレンゲの型が彫ってあるものを買ってきて、それに入れ、型を作る。お供物は三度三度、替える。

②西之表市 池田の五十才くらいの夫婦のお話

ソーメンやもしこ（型菓子）を作った。マキも作る。だんごの粉を蒸してつくる。シャリンの葉につつま、ミチシバ（三角藺）でくるむ。大きさは長さ二五〜三〇センチ、厚さ三センチぐらいで、これは、祖霊が、霊界に帰るときに船の櫓だという。ゆりの根を供え、それが船であるという。

私の家では、祖霊が帰る時は団子で笠とつえを作るのだが、ここでは海に面しているという土地柄からこのような発想が生まれたの

だろう。盆の時は正月と違って、供え物は本土のものとそれほど差はないみたいだ。盆の方が正月よりも古いものなのだろうか。それとも御節料理が比較的新しいものなのだろうか。

ここでシャリン（月桃）の葉、ダチク（暖竹）の葉のことに少し触れておく。どちらも島のあちこちで見られ、中には垣根にもなっ



シャリン（シャニン）の葉、島内に例
 ○もろに自然の利用を感じた。中に大器
 ヤニン（月桃）の葉は、あちこち分布していた。あちこちのかきねに使われていた。あちこちの家に上にも挙げたものもあつた。今のような容器がなかったころは、これが箱の代わりになっていた。
 ○野間の岩坪博秀さん宅で。

ている。シャリンの葉は、大きなものでは七〇センチくらいの長さになり、お弁当箱のかわりにもなる。ダチクの葉は竹のササを大きくした感じで、私が見たものでは三〇センチくらいの長さがあった。特にシャリンは、容器のないころには大いに利用されていたのではないだろうか。

今まで行事と食物について挙げてきたが、今度は日常の食事について事例を挙げてみたい。

①西之表市 湊泊の八十才くらいのおばあさんのお話
 普段はオシメが多い。人参とか里芋とかいろいろな野菜を煮る。

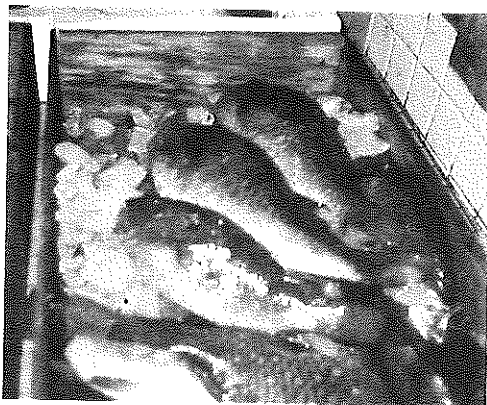
また、魚が新鮮なので、おさしみ、につけ、焼き魚なども食べる。魚は、ヒラス（上等の魚、一筋くらい）、アカバラカツオ、トビウオ（九月〜十月）などの種類のものがとれる。また、五月〜七月には天草も採れ、潮がひいた時に採りに行き、外に干し、乾燥したものを売ったりしていた。自分の家で使う時は、洗って塩ぬきして、たいて、スを入れた。よくにえると、しばって汁だけとり、もろぶたなどに入れて均等に冷し、お盆などのとき、農家の人たちにやりたりした。

②西之表市 国上 湊の七十才くらいのおじいさんのお話

昔は、サツマイモをふかして食べた。魚の干物なども作った。しょう油は買っていた。スは砂糖で作った。そばをひいて、お米と混ぜ、そば飯も作った。粟でも、粟もちとか、粟飯とか作った。カライモを平たく切り（これをコッパ切りという）、干して、固くなる。と、モシて（蒸して）きねでつき、もち米とまぜてコッパモチというのを作り、おやつとして食べた。麦団子もよく作っていた。自分で麦の粉をひいて、お湯で、タテて（ねり合わせて）丸め、沸騰した湯でサツと煮て砂糖をつけて食べた。漬物は、大根や白菜などを漬けた。飲み物は、焼酎が主だったが、ドブ酒といって、もち米にこうじを入れて一週間くらい寝かせて甘酒も作った。それほど多くはないが島ミカン（大きいらしい）も食べた。イモを棒状に刻んで麦の粉を混ぜ、油（菜種油）で揚げたものも食べた。

③西之表市 池田の魚屋のおばさんのお話

ヒラス、タイ、エバ、塩ザコ、サバ……いろいろな魚がある。ヒラスは正月料理に出される。モハミ（ぶだい）は、お産をした時に食べる。精がつくと言われている。ただし、臭みがあるため、慣れないと食べにくい。キビナゴはそのままでも食べるし、なます、さ



モ ハ ミ

○ふぐに似た感じの魚である。少々くせがあるらしい。こちらでは女の人がお産をしたあとに食べる習慣がある。精がつくのだそう。私達が「コイ」が精のつく魚といているのと同じようなことだろう。赤っぽい色をしている。長さ30釐位。西之表市の池浪鮮魚店にて。

しみ、すきやきにもする。腹わたをとっておすしにものせる。塩ゆでした塩サコは、ビールのつまみとしても好評らしい。

やはり魚料理は、欠かせないようだ。また、米があまりなかったころは、カライモが主食だったみたいだ。ニシメをよく作っていたのは、こちらと同じである。それから、イモモチもよく作るらしい。おもちを半分くらいついて、たいたいイモを入れ、またつく。おもち対イモの割合は六対四くらいである。これは私も食べたのだが、なかなか、おいしいものである。これは種子島に限らず、本土でも作る。

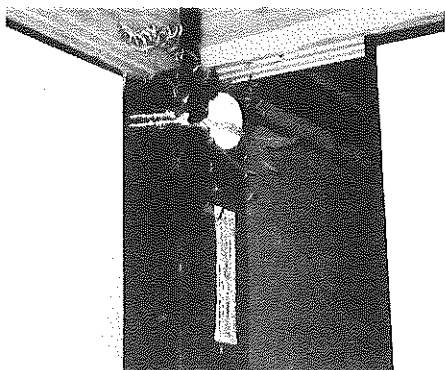
次に種子島の特産物を挙げてみよう。まず私が思い浮かぶのは、黒砂糖である。原料はもちろん砂糖きびである。終戦ごろまでは、牛車と言って、牛や馬を利用した圧さく機で、砂糖きびから汁をとってたき、石灰を入れて黒糖を作っていたが、今ではすべて機械化さ

れ、年間千トンの黒糖ができるという。他には、やはり海産物が挙げられる。ナガラメ(とこぶし)、イカ、エビ、トビウオ。これらのもの、特にナガラメは昔は、正月料理などにも用いられていたが、数が少なくなったせいか、島民の食卓には上らず、もっぱら、観光客用になっている。これらの特産物を主材料にした料理がある。やはり、観光客用である。「種子島料理」と民宿の人は言っていた。内容を見ると、山いも、ジダコ(大きい)、イカ料理(おつくり、焼きイカ、煮物)、ナガラメのみそ焼き、伊勢エビ(さしみ、塩煮)、ウニ(なま、煮物)。ざっとこんなものである。私が予備知識として覚えていた食物の名がここで出てきた。

台所について

今は、セメントで作ってあるが、終戦までは、流し台は木枠だったらしい。またかまども粘土、石灰、わり(長持ちするらしい)を混ぜてつくった土がまを使っていた。そして縁側は風通しがいいように、竹であんだものを置いていた。蒸す時は、箱型のせいろではなく、陶器製のコシキを使っていた。これは今でも使っている所があるが、弥生時代のコシキにそっくりである。台所の柱には、必ずと言っていいほど火の神が祀られている。火に対する素朴な信仰が根強く残っていることの現れである。型としては神棚のようなものではなく、お札が貼ってあり、ビンにさした花が供えられてあるというふうな、わりと簡単なものが多いようだ。

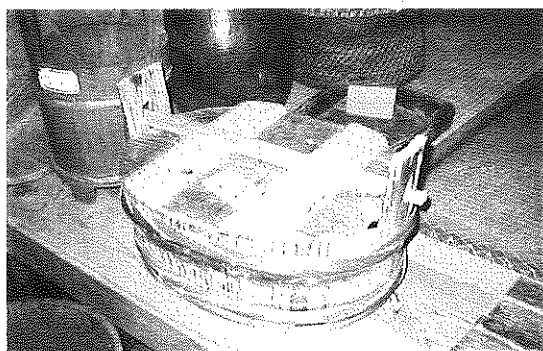
なかなか一見ありふれたテーマだが、人の話をきいてみると、食生活というのなかなかおもしろいものだと思った。船で四時間も行くと、そこにはもう私達と少し違った食生活をしている人たちが



正月の亭主柱のもち飾り

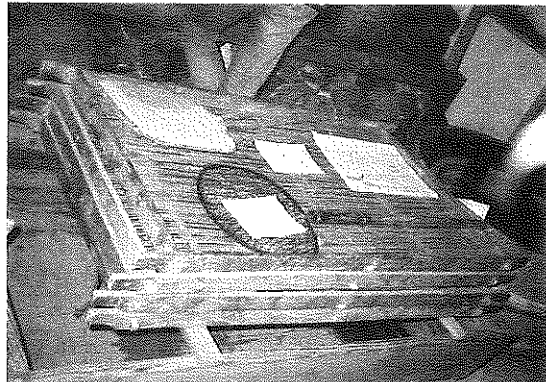
- 柱におもちをしばりつけるのにはおどろいた。神聖さを意味するのかもしれない。また、下に書かれてあるお札（法華宗の札）は家内安全の祈禱札である。
- もちがウラジロとユズリハを敷いてしばりつけてある。もちはマーモンという少し大きな型。
- 現和の岩下シズさん宅にて。

いる。こうした違いの根本は、やはり海にあると思う。もし種子島が陸つづきだったら、こんなには違わなかったと思う。種子島が、島であるが故に、そして、本土より赤道に少し近いが故に、微妙に本土の文化と違うのだろう。環境は文化を大いに左右するなと思っただ。種子島だけでなく、もっといろいろな所の食生活を見ていけば、ますますこのことを感じるだろうし、逆に、いろいろな共通点もつかめるだろうと思っただ。（昭56・12・28〜昭57・1・3調査）



イオバチ（魚鉢）

- 板で作られてあり、回りを2つの竹で補強してある。取っ手はとれるようになっている。形がだ円形なのは魚の形を考へてのことなのだろうか。見た目はがんじょうそうである。ふたに穴があいているのは通気をよくするためだと思っただ。
- 魚の保存用、また塩からやながらめの塩干をつけたり、魚を洗ったりした。今は使用されていない。
- 種子島開発総合センター所蔵。



セーロ

- ダシザコをつくるときザコをゆでる道具である。長方形のわくの内に竹であんだすだれのようなものを置く。この上にザコを置く。
- セイロに生ザコを並べ、わくのまなべに入れ数分して上げそのまま日に干し上げる。
- 今では作るよりもよそから買った方が経済的なので使われていない。わりあい大型の道具である。
- 種子島開発総合センター所蔵。

伝統食の種類と現状

中村 陽子 (旧姓 広瀬)

一、はじめに

人間の生活の中で、最も基本的な普遍的なものは食生活である。その地域の生業、年中行事、信仰などあらゆる方面に関わりをもち、深く根ざしているのである。また、人々の生活の変化を端的に表すのも「食」であろう。

今回の実習地は種子島で、西之表市の現在における伝統食の種類とその現状を調査した。種子島は鹿児島県の島々の中でも比較的大きい島で、交通も発達している。中でも、西之表市は種子島の中心地で、商店街では様々な食べ物が売られている。このような地域での伝統食のあり方はどのようなものか、そして将来の展望と今後の課題について述べていきたいと思う。

二、平常の食事

1 食事の回数・呼称・献立

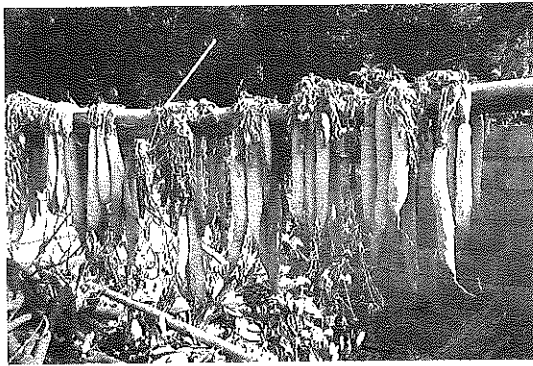
食事はどこでも昔から朝・昼・晩の三回であった。ただし、間食やお茶の時間は現在より昔の方が多かったようである。朝食は昔と変わらずアサメシと呼ばれる。文献によれば(註1)、明治頃まではカライモ飯(または雑炊)にみそ汁、つけ物という献立であっ

た。その後、麦飯にみそ汁、つけ物にかわり、戦後は白米、みそ汁になった。現在は白米、みそ汁のほかに軽いおかずをつける。若い人の中にはパンを食べる人もいる。昼食は昔ながらにチューハン(昼飯)と言ったり、ヒルメシと言つこともあるそうである。明治・大正時代にはだいたい朝食と同じであったり、カライモとつけ物、又はカライモ飯などであった。戦後は白米にみそ汁、魚や野菜など何でもあるものをおかずにした。現在ではうどん、そば、ソーメン等のめん類や、その他何でも食べている。夕食は今でもヨーメシと言つ人もいれば、ユーハンと言つ人もいる。昔の夕食は、昼食と同じようなもので、時々魚の煮つけや刺身をつけていたという。今では様々な料理がみられ、それぞれの家庭で好みのものを作る。肉類は焼き肉、すきやきにしたり、野菜は煮しめ、魚は刺身や煮つけにするのが一般によく見られる。特に季節による差はないようであるが、夏は刺身などさっぱりするもの、冬はカレーや煮しめといった具合に、各人で工夫しているようである。また、農村・漁村・麓の間の差異も、現在では流通機構が発達しているため、全く見られないと言つてよい。

2 間食・茶つけ・菓子

昔の間食は、朝食前、朝食と昼食の間、昼食と夕食の間、そして夕食後であった。しかし、一日のうちどの時間に間食をするかは各人それぞれである。文献では、古田の例として朝食前をアサンカーリ、朝食と昼食の間をヒルカーリ、夕食後をヨナガレーと呼ぶと挙げており、また洲之崎では昼食と夕食の間、午後三時のお茶をナナツノヨケー(七つの憩)と呼んでいた例も見られる。アサンカーリ、ヨナガレーは、家で残り物やカライモを食べることが多く、ヒ

ルカーリ、ナナツノヨケーは田畑や仕事先でカライモ等を食べるこ
とが多かったという(註2)。戦後になってからは、十時の茶、三
時の茶という言い方が定着している。アサンカーリは早朝の仕事が
ある人だけに限られており、ヨナガレーは今ではほとんどないとい
うことである。お茶の時間に食べるものは今でもシオケとか、茶ジ
ョウケという言い方をする。しかし、三十才代ぐらいの若い人はオ
ヤツと言うようである。大人には昔ながらの黒砂糖やカライモ、つ
け物、いり粉菓子、蒸し菓子や果物、落花生を煎った物等が好まれ
るようである。子供のおやつも昔は同じようなものであったが、こ
こ二十数年の間に既製の菓子がどんどん増え、最近の子はあんこよ
りスナック菓子やアイスクリームの方が好きだという。しかし、年
配の人には手作りの素朴な味が好まれており、普段食べる菓子は昔
と変わらず今もしばしば作られている。大花里では、ソーダ菓子
(小麦粉と砂糖を混ぜたものにソーダ(重曹)を入れて水でねり、
蒸したものを)、イッコミ菓子(もち米の粉とあんこを混ぜてねり、
蒸す)、カルカン(うるち米の粉、山芋、砂糖を入れて蒸す)、カラ
イモ飴(カライモをふかして麦芽を入れてねったもの)、砂糖飴
(砂糖を煮とかして冷やしかためたもの)、米の飴(米をたいて、
麦芽を入れてねる)などを時々作るという。また、池之久保ではカ
ライモをつき、砂糖を入れたきな粉をまぶしたカライモもち、もち
米の粉をねり、油で焼いたカップ焼き等も作る。カップ焼きの名
は、焼きながら表と裏を返す時にカップ、カップと音がすることか
らその名がついたということである。種子島ではその他たくさん
の菓子が作られ、みやげ物として売られている。地元特産の落花生や
砂糖を使ったものがその大半を占めている。「りんかけ」「ガジュマ
ル飴」「らっきょう飴」等がその代表的なものである。地元の人は



大根は陽あたりがよく、風通しのいいところに干す。(庄司浦にて)

日程干して、頭とっぼがくつつく位しなりしてか
らぬかにつける。干してい
る間に雨にぬれたりする
と、コチコチになってしま
うので、軒下につるしてお
く人が多い。ぬか他に
塩、サッカリン、唐がら
し、それに最近ではキイコ
(着色料)を買って来て入
れる。昔はウコンの根茎で
着色していたが、店で着色
料などが「たくわんの素」

たまに店で買って接客時に出したりするが、自宅で作ることには
ない。こうしたみやげ物は近年になって作り出された物であり、伝統
食とは言えないが、現在の生活に浸透しつつあるという点では無視
することはできない。この他、ツノマキなど折り目に作られるもの
もあるが、別項で詳しく述べることにする。

3 保存食・調味料

現在、どの家庭にも冷蔵庫が普及し、店頭にはハウスものの野菜
が一年中並んでいる。昔に比べ保存食を作る必要はなくなったが、
今でもつけ物や干物は良く作られている。つけ物はタクワン、ゴ
サー(高菜)、ハクサイなどがある。タクワンは農村でも漁村でも
作られているが、ゴサーなどは大花里や現和といった農村地域で主
に作られている。タクワンは、大根をニシの風が良く吹く所に二十

として手軽に買えるので今は使わないという。また、人によっては「味の素」など化学調味料を入れるそうである。ゴサーは、三月ごろ、高菜が少し伸びてきたところを切って干し、薄塩でもむ。様子を見て、塩加減をする。ゴサーの味は、全てこの塩加減にかかっており、上手につけられる人は少ないという。ハクサイも同様に塩でつける。

干物で良く作られるのが、切り干し大根である。ワナギ大根とか始末大根と呼ばれており、冬になると干しているところが随所で見られる。大根のしっぽの方を縦に二つに切れ目を入れてから、縦に薄く切って行く。それをひもに通し、日当たりが良く風が吹く場所に干しておく。茶色くなってちりちりに縮んだら一斗缶などに入れて保存する。食べる



ワナギ大根にヒモを通す（庄司浦にて）

時に数時間、水に戻してから煮つけにする。また、漁村ではトビウオなど、たくさんとれた時には干物にする。開いて、わたを出し、塩をつけて干す。しばらく先までおく分は、塩を多くし、食べる時には水につけて塩抜きをしてから焼くなり、煮るなりして食べる。しかし、魚は冷凍して

おけること、干していると匂いがあることなどから、二十〜三十年位前から段々とやらなくなっているということだが、農村では

調味料は昔からはほとんど購入していたことだが、農村では

今もみそは手作りが多い。地域の婦人会活動の一環として、手作りを奨励しているところは特に手作りの家が多い。しかし、婦人会があまり盛んでないところではそれほど多くない。池之久保は、婦人会で奨励している地域の一つであるが、材料を農協から安く買ってみそを作っている。作り方は昔と同じで、水に浸した麦を一時間〜一時間半ぐらい蒸して、種こうじを混ぜて一晚（寒い時には二晩）おく。次の日に麦一〇銚あたり大豆五銚、塩三銚を混ぜておく。容器物は昔からあるミソガメや、のりを入れるガラスびん等を使う。こうしたみそ作りは婦人会に参加している若い人が中心で、年配の人になると、作っている人に分けてもらったり、店で買ったたりする人が多い様である。

4 山・海で採取できるもの

種子島は海の幸・山の幸に恵まれており、山野や海・磯で採取できるものも多い。だが、各地で土地の開発・造成工事が行われたり、自然に人の手が加えられていくにつれ、少なくなっていく。また、若い世代の人々は料理の仕方を知らず、知っている人達は老齢のため、なかなか取りに行けないといった状況もある。文献では、山野からとれる食物として、つわ、わらび、くさぎ、山芋、がれぶ（山ぶどう）、きのこ、きくら、あざみ、ふき、桑の実、つくし、たぶの実、竹の子、苺、山桃、椎の実、くり、せり、みつば、百合の根、みょうが、よもぎ、のびる、だら（たら）の新芽などをあげている。このうち、山芋、きのこ類、百合の根、苺、山桃などは今はほとんどないという。今でもとれるのはダラの新芽、竹の子、ツワブキ、アサミ、ワラビ、クサギなどである。春先、ダラの芽をゆがいて酢みそやしょうゆで食べると薬になるそうである。あ

とはたいてい煮つけにする。アザミは茎をふかして、しばらく干すと保存できるので、秋、冬でも食べられる。

海でとれる食物として、のり、わかめ、てんぐさ等の海そう類、うに、とこぶし(ながらめ)、きびなご、いか、うなぎ、いせえび等がある。これらは、現在でも数は少ないがとれる。しかし、禁漁期や、漁業権の問題など、勝手に取ってはいけない場合もあり、好きな人でないと取りに行かないということである。特に島の人が好きで食べるのはトコブシで、夏は昼の磯、冬は晩の磯に行つて潮の変わる頃に捕つていたという。トコブシは刺身の時は大根やきゅうりの千切りをつけあわせ、酔じょうゆで食べる。焼いて、しょうゆやみそをつけて食べるのも良い。他の海そうや貝類はおつゆの具にする。

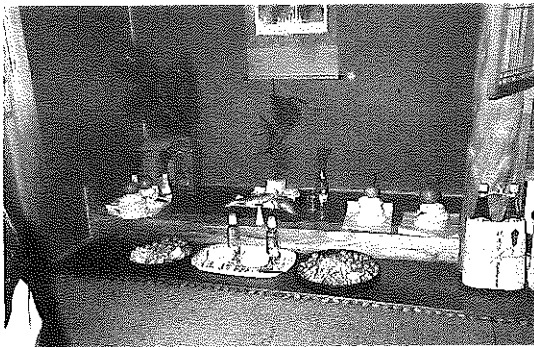
三、ハレの食事

1 正月の料理

正月の料理のうち、煮しめや豆など、吸い物、雑煮以外は年の晩から用意する。戦前までは年の晩に年とりの祝をし、主人には高膳、他の家族にはオシキに料理をもつていた(註3)。内容は、米飯、スザー(酢菜)、刺身、煮しめ、カズノコ、吸い物、白あえ、豆などであった。現在でも同様であるが、膳はほとんど使わない。また、料理もフライやからあげ、ハムといった肉類や茶碗蒸し等が加わり、品数が増えている。煮しめの材料は大根、人参、竹の子、ゴボウ、里芋、コンニャク、しいたけ、鶏肉、揚げといったところで、昔と同じである。豆はトロクスンという白豆を砂糖で煮たもの、スザーは大根と人参の千切りであるが、これは今あまり作らな

いそうである。刺身は、何でも手に入った魚を使う。

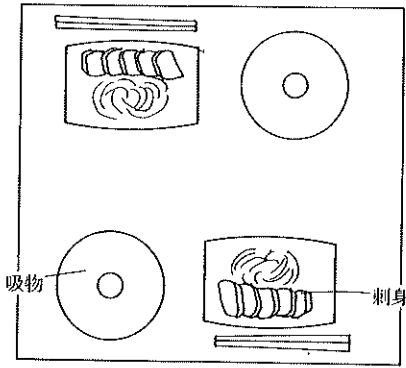
元旦の朝は、主人が汲んだ若水で茶をわかし、吸い物や雑煮を作る。納曾では吸い物は客用、雑煮は家族用にと決まっている。吸い物の具は白身の魚、しいたけにうずらの卵かかまぼこを加えたもので、蓋つきの椀に入れて出す。しかし、ここ十五、十六年はいさつまわりも以前ほどしないので、吸い物もたくさんは作らないそうである。雑煮の具は、もち、人参、大根、ねぎ、揚げ、里芋、つけあげ等七種類入れる。具は、こんぶが入ったり、三種類だったりするところもある。一日の朝は料理や果物を御先祖様に供え、拝んでから料理を食べる。家庭での料理は、三日までほとんど同じで、雑煮、吸い物、刺身だけ毎日作る。また一日には浜之町で浦祝いが行われる。新しいベンザシの家にみんなが集まって祝うのだが、人数が多いので、組合の責任者の奥さんが二、三人手伝いに来て料理を作る。家の床の間には、お供え物がしてある。大根を四角に切つて松、竹を刺してあり、その前にタイ(グジグイ)を二匹、腹合わせにしておく。その下の段には真ん中に御神酒、塩、お洗米を置き、両脇にはキンカン、するめ、夏みかんを乗せたスズリブタを置いている。祝いがすむと料理が出され、祝いの歌などが終わつてから、スズリブタが回され、順に中のもの



浦祝いの供えもの(浜之町)

を取ってゆく。料理は吸い物（豆腐、白身の魚、しいたけ）、ハマチの刺身、白豆の甘露の三品で、全て「三」という数に統一されている。

二日は漣泊など各地の漁村で船祝いが行われる。この日の朝、船主は船霊様にもち、米、塩を供える。本来は赤飯も供えるが、最近では衛生問題もあるのでやらないということである。昼ごろからは公民館に集まり、祝いが始まる。漣泊では、公民館に供え物をする。芭蕉の木を短く切って上に桃の木を刺し、枝にはキンカン、大根、みかん、かまぼこ等を刺しているどりも鮮やかに飾る。この木はホーライ（宝来）の木と呼ばれており、本来は梅の木を用いて松、竹、梅をとりそろえるのだが、梅がないので桃で代用しているそうである。芭蕉の木の回りには大根、人参をとがらせて置いてあり、宝来の木の前にはタイ（シヨウブで代用している）を一匹供える。その下の畳の上には各船から一つずつ膳が寄せられ、並べてある。膳の中味は果物、煮もの、カニなど様々である。祝いの料理は組合員の奥さんたちが七、八人で作り、アルバイトの高校生たちが給仕を手



伝う。料理は脚のない膳に二人分ずつ乗せて出される（上図参照）。なかなか合理的な方法である。料理は吸い物（白身の魚、ねぎ、しいたけ）と刺身（ヒラス）であった。料理に箸をつけてから、船からの膳がふるまわれる。庄司浦では、船祝いに供えた魚のことをカタノイオと言い、十二切れにきって一

切れを船霊様にあげ、残りを肩のところからみんなに一切れずつ分けるそうである。

七草祝いでは、七歳の子が近隣の七軒を回って七草がゆをもらう。かゆには、セリ、ミツバ、ゴボウ、大根、人参、白菜、しいたけ等七種類を入れるが、具は様々である。七歳の子がいる家では料理も七種類作って祝ったというが、今はあまりしない。

十四日にはコノミヤジョウ（餅花）を作る。もちをさいころの形に切ってロクロウの木の枝に刺し、家のすみずみに飾る。十五日は作祝いで、寺之門ではカイノシユルを作る。ごぼう、人参、大根、竹の子、きくらげ、揚げ豆腐、コンニャク、イカ、つけあげ、かまぼこ、里芋、しいたけ、こんぶ、ホッシー（星の形をした貝）、セー（亀の手という貝）などのうち、かたい野菜から順に油でいためていき、だし汁を加えてから貝やこんぶを入れる。砂糖、しょうゆ、みそ、みりんを味をつけて少し煮る。そしてカユをたいて、茶わんの底にシオズイイチゴ（山にある莓）の葉をしいて、その上につぐ。それを餛、脱穀機、臼、ソーケなどにあげるのである。

2 彼岸・三月節句・五月節句・七夕の料理

彼岸には、精進料理を作る。煮しめ（大根、コンニャク、揚げ豆腐、里芋、人参、ゴボウ、干し大根、竹の子など）や酢のもの、ソーメンなどである。また、米の粉で団子を作ったり、ぼた餅を作ったりして御先祖様に供える。ただし、神道の家では精進料理でないところもある。

三月節句はヒイナとも言い、ツノマキや紅白の餅、フツ餅（よもぎ餅）などを作る。ツノマキは三角錐の形をしたちまきで、形が牛の角に似ているのでこう呼ばれている。作り方については後でくわ

しく述べる。そのほかに、刺身や吸い物、フライ、五目ずし、白豆、酢のものや茶わんむしなどを作る。節句の時には男は七歳、女は十三歳になるまでツノマキを御先祖様に供える。昔は煮しめを添えるものであったが、現在はあまり作らない。

五月節句はノボリといい、ツノマキ、カカラマンジュウ（米の粉、黒砂糖、ソーダをませたものをカカラの葉で包み蒸す。）のほか、三月と同じ様なごちそうを作って祝う。

七夕では、昔は煮しめなどを作って食べたが、現在では、ソーメンや果物なども食べる。

3 盆の料理

盆の料理は一般に精進料理で、肉、魚を使わない。それを補うために、種子島では必ずもやしを使う。内容は、酢のもの、ソーメン、煮しめ（人参、ごぼう、大根、コンニャク、揚げ豆腐、もやし、竹の子など）、吸い物（豆腐、花ふ）、白豆の甘煮などである。

この他に供え物として長マキ、百合の根、モシコ（らくがん）などがある。納骨では供え物は一日数回とりかえる。十四日の朝は、ごはん、吸い物、煮しめ、白あえ、きんぴら、白団子、茶をあげ、午前十時と午後三時のお茶の時間に芋、落花生、西瓜などの初物、晩にはモシコをあげる。十五日の朝は、十四日の朝と同じものを作り直す。昼はソーメン（ごぼう、人参、揚げなどの具をのせ、だし汁をかけたもの）、夜はようかん、ササゲ（もやしの豆）、イリコモチ、コーライ（あんこともち米を混ぜて蒸したもの）をあげる。昔はもっとたくさんのお膳を作って供えていたが、大変なので今では二つに減らしている。そして、十五日の夜中に百合の根と長マキを供える。百合の根は三途の川を渡る船で、長マキはその船の櫓なの

だという。本来はうしみつ刻に供えるが、その時間まで起きていないので十二時ごろに供えることもあるそうだ。過去の資料ではブト（ところてん）も供えるとあったが、今はほとんどないようである。

盆の料理の最大の特徴は肉類を一切、用いないということであるが、種子島ではもやしを必ず用いること、魚のかわりに揚げ豆腐やコンニャクの刺身を食べること、お供えにする煮しめの具はさいの目切りにすること、長マキを作ることがポイントになると思う。長マキに関しては別項で述べたい。

4 結婚式・葬式の料理

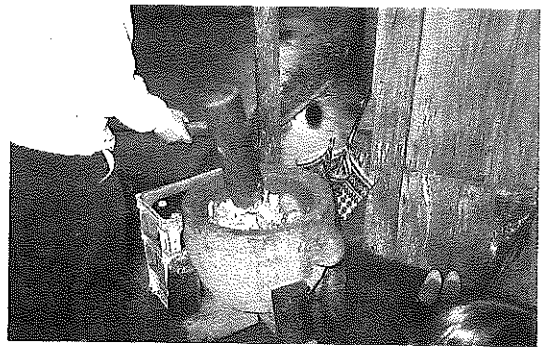
種子島の結婚式は多勢の人を呼んで派手にすることが多い。しかし、それでは経済的に負担が大きいため、三十年程前から簡素化しようとの動きが出た。寺之門もそうした実践を行っているところである。ここでは、公民館で結婚式をあげ、婦人会の人が料理を作る。昔は、新郎が新婦を迎えに来たとき、吸い物、魚などでもてなし、二人が新郎の家に行ったら吸い物、刺身、豆などのごちそうをふるまうという形であった。今は、午前中に式をあげ、午後から手製の料理で披露宴をする。吸い物、刺身、盛り皿（トンカツ、豆、竹の子、人参、こぶまき、ゆで卵、果物、鳥の串刺し、ウインナー、かまぼこ、車えび等十一種類）が主である。ただし、普通の結婚式の場合、夫婦二人ということで皿数を偶数にするという。料理は婦人会の人が日当をもらい、材料の仕入れから全てやる。後日、必要経費を請求する。皿等は各自持ちよりであったが、新郎新婦が寄付してくれたりするので、今は公民館の皿や道具が揃っている。しかし、最初は五十人くらいで質素に行っていたが、三十年たつと

ちに、やはり段々と派手になり、二百人以上の客を招待することもあるという。

また、寺之門では葬式も公民館と婦人会の手で行っている。料理は吸い物（ソーメン、揚げ）、ヒラ（＝煮つけ。大根、人参、コンニャク、こんぶ、里芋かじゃがいも）、揚げ豆腐の刺身や落花生の豆腐、白菜の酢の物、茶わんむしなどで、皿数を偶数にする。十年程前までは最後にモシコ（らくがん）をつけていたが、今では白砂糖一箱（一〜二錠）をつけることが多い。また、最近では料理のほかに野菜や豆類の入った折り詰めを出す人もいて、やはり年々派手になる傾向にある。

5 餅・ツノマキ・長マキ・アクマキ

餅は今でも自宅で作る家がけっこうある。しかし、キネと臼でつくところは少なく、機械ですませる所が多い。餅つきの道具がなかったり、人手が足りなかったり、様々な事情から機械ですませる。或いは店で買う人が多いようである。正月の餅は今でもほとんど十二月三十日につく。二十九日につくのは苦餅（くもち）であるとか、三十一日につくと葬式の時のように一夜飾りになるという嫌う。杵は樺の木で臼も本当は木の臼を使うのだが、石の臼の方が早くつくというので、石臼を使うところもある。最初、ユズリハ、ウラジロと一緒に杵を握って、「祝い申そ、祝い申そ」と言っている。もち米は、二〜三日前から水につけておき、毎日水をかえる。当日はセイロで米を三十分位むす。大人七人、子供九人の家で約二〇銚の米を使うという。普通の白い餅のほかに、その家の好みであんもち（餅の中にあんこを入れたもの）やカライモ餅などを作ることもある。正月の鏡餅のことをマーマンと言ひ、ユズリハ、ウラ



カライモ餅をつく（納曾にて）

ジロ、ダイダイをのせて床の間に飾る。更に、納曾の場合ではティシユバシラ（大黒柱）に箸を二本刺した小餅をくくって七個か九個飾る。神棚やたんす、机の上にも飾る。餅は三十日の潮が満ちてくる時間に飾る。その方が縁起がいいからだという。正月のほかにも祭りの日にはたびたび餅をつく。中でも、興味深いのは日の輪、月の輪の餅である。日の輪は丸く赤い餅で太陽を表し、月の輪は白く三日月をしており月を表しているという。この餅は上棟式の時、屋根の上に飾るものである。また、一歳の誕生日前に歩いた子（ムコウズキ）には、力もちと言って、足が強くなるように餅踏みさせる。その時に、日月の餅を背おわせ、足に草履をはかせて小判型の餅の上を歩かせるのである。この様な儀礼の中で日月の餅が用いられている点は、留意すべきであろう。

ツノマキは、前にも少し述べたが、三角錐形のちまきである。中国系の食物で、国分や坊津にも同じ物がある。遣唐使が日本へもたらしたという説もあるが、定かではない。作り方は灰汁にもち米を一晚浸し、ダチク（暖竹）の葉を二枚重ねて端の方を円錐状に丸めて米を入れ、三角錐になるようにぐるぐる巻いて行き、最後にミチシバ（三角蘭）でくくって煮るのである。しかし、十年程前から、灰汁を使わず重曹を米に混ぜて煮ることが多い。食べる時に



ツノマキの巻き方（池之久保にて）

は、きなこや砂糖をつける。人によっては小豆を入れる人もいる。節句や十五夜、十三夜にも作る。

長マキは、マキとも言う。

もち米の粉を水でねって、耳たぶ位の固さにする。それをシャニンの葉やマキの葉に包んで細長くし、ミチシバでくくって熱湯で煮る。盆の十五日の夜に供える。

アクマキは、鹿児島市にもある物と同じである。作り方

はツノマキと同じであるが、孟宗竹の皮で普通のちまき同様に包む。五月の節句の時に作る。

6 弁当・食器

弁当は、昔はシャニンの葉にカライモや握り飯を包んだものであった。昭和になってから、竹や木でできた弁当箱を使うようになり、つけもの等、おかずも少し入れていた。戦後はアルミの弁当箱を



シャニンの葉（横山にて）

使うようになった。ハレの日の弁当は、オジユウ（重箱）にのり巻き、五目ずし、煮しめ、かまぼこなどをつめてふるしきで包んだり、引き出しのついた弁当箱を手に提げたりして持っていた。たいていは敬老会、花見会、運動会、祭りの余興の時などに持っていた。昔は、人に食べてもらう分までたくさん作ってもっていくものだったが、最近では忙しいし、余っても困るのでたくさん作らないようにする人が多いそうである。

食器は、昔ながらの物は少なくなっている。特に、カマドがガスレンジになり、冷蔵庫が入って来てからは、急激に変わっていった。現在も見られるのは、ミノガメ、屋外用の大釜、セイロ、メシガアといった一部のものにすぎない。呼称も、昔は茶わんをメシゴキといっていたが、十年位まえからメシワンと言ったり、しゃもじも、年配の人はメシガアというが三十代の人はシャモジと言ったり、変化している。セイロも二十年前から陶器にかわり金属製の鍋型のものになっており、昔の食器は本当に少なくなっている。昭和三十〜四十年代に、ガスレンジと冷蔵庫が普及したので、従来の炊事道具や、保存用の壺、甕はいらなくなったり、使えなくなったりしたのであろう。

四、まとめ

今まで、種子島の伝統食の現状について述べて来たわけだが、ここで気付いた点をまとめてみたい。

① 平常食とハレの食を比較すると、ハレの食の方が圧倒的に伝統食が多い。

② 現在の平常食では、農村・漁村・麓間の相違はみられない。交換

関係も、贈り物といった形である。

③ ハレの食の料理法が合理化・簡素化しつつある。

④ ハレの料理は、伝統食に現代的・洋風料理が加わりつつある。

⑤ 婦人会や、栄養指導関係者が、昔の手づくり食品や、麦、カライモを奨励している。特に農村において顕著である。

⑥ 日常口にする菓子は今も年配の人によってよく作られている。

⑦ 核家族化が進み、若い人たちは伝統食の料理法を知らずに育ち、その子供たちは伝統食の味を知らない。

⑧ 食生活は戦争と高度経済成長期を境に急激に変化している。

以上が大体のまとめである。これらの点を合わせて考えて行くと、まず、ハレの食事は急に変わるものではないということが言えると思う。材料が手に入りにくいもの、作るが大変なものが一つ一つ消えてゆき、代わりに新しいものが出てゆく、といった具合に徐々に変化してゆくだろう。また、料理にかける手間、時間が省かれて行く。それは食生活全体に言えるだろう。主婦が台所から解放されてどこへ行くのか、そういうことも考える必要がある。そして、平常の食事がどんどん洋風化されていく中で、健康的な伝統食が見直されている。婦人会の手作り運動もその一つであるが、これが根付くかどうかは、若い人々の意志にかかっている。日常の食事は、和・洋・中華、あらゆる食物が混在していて、これからもますますそうなると思う。しかしその混沌の中から新しい日本食が生まれてくるだろう。それは従来のものとは全く別のものでなく、どこかつながっているに違いない。そういう意味で、伝統食は影こそ薄れても、決して消滅してしまうものではないと思っっている。

(昭60・12・26～昭61・1・3調査)

註及び参考文献

註1)註3

下野敏見著『種子島の民俗Ⅱ』(平成二年、法政大学出版局)

種子島高校編集『種子島研究』一号(昭和三十八年、やじろべ)

中種子高校編集『種子島民俗』一、四、五号(昭和三十四年、手

刷り版)

同右 『同右』十三号(昭和三十八年、あかぎ

印刷)

食生活について

柏木 亜弓

浜脇の食生活

◇ 日常の食

主食は、カライモ、粟、黍、麦などに、白米を混ぜて炊いていた。例えば、麦五合に米を一合の割合で炊いていたそうである。現在は、白米だけである。

食事の回数は、一日に五回であった。朝はアサメシ、昼はヒルメシ、夕はバンメシといい、間食として十時の茶、三時の茶があった。

朝は六時頃起きて草刈りをし、九時頃帰ってきてアサメシを食べる。アサメシは、少し米の入った麦飯、味噌汁、漬物であった。それから畑にいくのだが、シタミ（竹で編んだカゴ）にカライモを入れて持っていき、薪で茶を沸かして、十時の茶、ヒルメシ、三時の茶とした。カライモの他に、漬物、落花生なども食べた。夕方は五時頃帰ってきて、八時頃バンメシを食べた。バンメシは、素麺、カライモ、煮しめ、魚（手に入ったときだけ）などであった。

漬物は、大根、菜っ葉などを樽に漬けたもの、味噌汁、煮しめには、自作の大根、人参、里芋などを入れ、春には、あざみ、つわなどを取ってきて入れていた。現在は、あざみ、つわは佃煮にしているそうだ。魚は、モハミ、ハチキなどを買ってきて、鶏は、自分で

飼っていたものをつぶして、時々食べていたそうである。

調味料としては、味噌、醤油などが挙げられるが、味噌は自家製であった。

保存法としては、風通しの良いところにエソウケを置いて、前日に煮たカライモや、残りの御飯などを入れておいたそうである。

◇ ハレの食

トシトリの晩（大晦日）には白米を食べる。正月は、米、豆腐、吸い物、煮しめ、おひたしなどを食べた。

豆腐は自家製であった。吸い物には、豆腐、魚だけを入れた。煮しめには、大根、里芋、昆布、揚げなどを入れたそうだ。おひたしは、ふだん草、人参を落花生であえていた。

餅は、自作のノゴメ（モチゴメ）で十二月三十日につき、三十一日に、床の間、仏壇に供える。

盆は、白米と豆腐、吸い物、おひたしなどで、魚を食べない点で正月と異なっている。煮しめの中身も、つわやふきなどが加わる。

十二日頃、餅をつき、十三日に、御器洗いをする。御器洗いとは、精霊や家族の食器を木灰で煮て、一年中のこけ落としをすることだそうである。

十四日には、精霊に数回、供え物をする。まず、チャトウといって、朝六時ごろに茶を供える。いっしょに餅、コメダゴ（米の団子）、ムシダゴを供えることもある。ムシダゴは、小麦粉をひいて、砂糖、塩、膨らし粉を加えて蒸したもので、盆以外では、葬式、祝い事するときにも作ったそうである。次に八時三十分頃、アサメシを供える。メシ（米）、シュリ（吸い物）、ニツケ（煮しめ）、シメ（おひたし）といった献立である。ヒルメシには素麺を、バンメシ

には餅やお菓子など、品を変えて供えていたそうである。

十五日は、アサメシは十四日と同じだが、昼はカライモ、団子といっしょにユリの根を供える。夜は、モチゴメの粉を水でこねカシワの葉に包んで煮た、細長いナガマキを供える。

十六日の朝は茶を供え、十五日に供えたナガマキにツノマキを掛けてやる。ツノマキはダチク（暖竹）の葉にモチゴメを包んで煮た、三角形のもので、小さめのを二つ作り、それをミチシバや薬でくくってあるものである。これは、精霊がユリの根の舟に乗って、ナガマキの櫓を漕ぎ、ツノマキの食料を持ってあの世へ帰れるように、ということらしい。

マキを食べるときは、砂糖、きなこをつけていたが、きなこは大豆を煎って臼で挽いた、自家製のものだったそうだ。

◇ その他

弁当、重箱を持っていくのは、磯遊び、運動会、祭りの時などであった。夏の磯遊びは親戚や近所の人達で行き、麦飯、カライモを持っていった。運動会、祭りの時は、重箱で二重ねくらいに、白米の握り飯、煮しめ、刺し身、団子（油で焼いたり、蒸したりしたもの）などを持っていき、カシワの葉について、隣同志で交換していた。

洲之崎の食生活

◇ 日常の食

主食は、麦、カライモに、米を混ぜて炊いていた。

食事の回数は、一日に五回であった。朝はアサメシ、昼はヒルメ

シ、夕はバンメシといい、間食として十時の茶、三時の茶があった。

アサメシは、麦飯、干魚、味噌汁、漬物で、ヒルメシはカライモ、干魚であったが、アサメシの残りは、男がヒルメシのときに食べていたそうだ。バンメシは、麦飯、干魚、刺し身、煮しめなどであった。間食はカライモを食べていた。

干魚は、きびなごやとびうお、刺し身は、モハマやハチキなどであった。干魚は、国上や現和へ売りに行っていたそうである。煮しめには、大根、里芋、昆布、人参、夏にはあざみ、つわなども入れてだしと醤油で味付けしていた。大根、白菜、菜っ葉、不断草、カライモ、人参などは自分の畑で作っていたそうである。

豆腐は、時々、買って食べていたそうである。調味料としての味噌は、自家製だったが、現在は買っている家庭もある。

◇ ハレの食

トシトリの晩（大晦日）には、白米、吸い物、刺し身、フライ、煮しめ、スザア（酢菜、酢のもの）を食べた。現在は、寿司、茶碗蒸しが加わる。正月も大晦日と同じような献立である。吸い物には、魚、椎茸、ねぎなどを入れ、煮しめにも魚が加わる。

餅は、十二月二十八日から三十日につき、仏滅や二十九日についてはいけないといわれていたそうである。モチゴメは農家で魚と交換することで手に入れていたそうである。三十一日に、餅を床の間に男の数だけ、二つ重ねを一組として、また、漁の道具、仏壇、神棚などにも供えていた。供えた餅はカビを防ぐために、三日くらいで下ろして、水につけていたそうである。

五月の節句には、ツノマキ、ソーダガシを作っていた。ソーダガシは、メリケン粉、砂糖、ソーダをソッコミ（いっしょにして）練って蒸し器で蒸したものを、カカラの葉やカシワの葉を二枚使って挟んであった。初節句には、食紅で色付けした赤と白の餅をついて配り、白米を炊いて祝ったそうである。

盆は、白米、煮しめ、煎り豆腐、揚げ豆腐に胡麻醬油と三倍酢をかけた酢のものなどを食べた。

十三日に、仏壇、神棚、家族の御器洗いをする。

十四日には、まず、朝四時頃、墓に精盃を迎えに行く。そして仏壇にアサメシを供える。ヒルメシとしてカライモ、果物を、パンメシとして素麺などを供える。

十五日のアサメシは十四日と同じだが、十五日の夜、墓へ行くときにナガマキ、お菓子、ユリの根、洗った米を少し持っていく、別々に供える。帰るときにはナガマキだけ持って帰ってくるそうである。

◇ その他

弁当、重箱は、磯遊びや運動会するときなどに持っていく。磯遊びは、四月頃、集落の人々で行き、煮しめや酒を持っていったそうである。

牧川の食生活

◇ 日常の食

主食は、麦、カライモに白米を混ぜて炊いていた。例えば、米二合に麦を鍋一杯の割合だったそうである。

一日の食事回数は五回あった。朝はアサメシ、昼はヒルメシ、チユウハン、夕はヨーマシで、間食は十時の茶、三時の茶があり、アサメシの茶ともいったそうである。

アサメシは、麦飯、味噌汁、漬物、ザコ（きびなご）、チューハンは、カライモ、ヨーマシは、麦飯、味噌汁、煮しめ、ザコなどを食べていた。

味噌汁には、大根、菜っ葉などを入れ、ザコは竹串に刺して、火であぶって食べた。西之表の町から、干物を売りにきていたそうである。煮しめは、里芋、つわ、あざみなどを醬油、味噌で煮ていた。つわ、あざみは、おひたしにも使った。

畑に出るときは、一升瓶に水を入れて持っていく、茶を沸かして飲んだそうである。

調味料としては、味噌、醬油などがあるが、味噌は自家製であった。

◇ ハレの食

トシトリの晩（大晦日）には、白米、豆腐、魚、煮しめ、吸い物などを食べた。すき焼きもしていたらしい。すき焼きの肉は、猟師から買った、家で飼っている鶏をつぶしたりしていた。

正月も大晦日と同じような献立であった。豆腐は油で焼いたり、揚げたりしていた。魚はモハミ、ザコを串刺しや刺し身、煮付けにしていた。

餅は、十二月三十日について、三十一日の晩に床の間や仏壇に供える。

一月七日はくさいもんである。若い人が歌を歌いながら集落の忌中以外の家々をまわってくるので、餅を下ろして渡す。その後、み

んなで公民館に集まってぜんざいを作って食べた。

盆は、白米、煮しめ、吸い物、酢のもの、カライモの餅などを食べた。煮しめに自作のもやしをいれた。もやしは、貴重なものだったらしい。

餅は、十二日についたが、盆にはつかない家もあった。

十三日に、御器洗いをする。

十四日に精霊に供え物をする。まず、アサメシとして、白米、煮しめ、酢のものなどを供える。チューハンには果物、ヨーメシにはお菓子などを供える。

十五日の晩に、ユリの根、ナガマキ、ツノマキ、素麵を供える。素麵は、あの世への土産であるツノマキをくくる紐を意味するのだという。そして、それらを海に流したそうである。

豆腐は、正月、盆、祝い事の時だけ食べていたようだ。

◇ その他

弁当、重箱を持っていくのは、磯遊び、運動会の時などであった。夏の磯遊びは、一年に一回、集落で行った。酒を飲んだり、ナガラメ、エビなどを捕ったりしたそうである。

上牧川の食生活

◇ 日常の食

主食は、カライモ、麦、粟などであった。

一日の食事回数は五回であった。朝はアサメシ、昼はチューハン、夕はヨーメシで、間食は十時の茶、三時の茶といていたが、その時々で、十一時になったり四時になったりしていたそうである。

る。カライモ、煮しめ、漬物、魚などを食べていた。漬物は、ヌカ漬けで、煮しめは自作の野菜、あざみ、つわなどを味噌や醤油で煮ていた。

調味料の味噌や醤油は、十一月か十二月に作っていたそうである。

保存法として、エゾーケの中に腐りやすいものを入れて涼しいところに置いていたそうである。

◇ ハレの食

十二月三十一日は、トシノヨース（大晦日の御馳走）を食べた。白米、魚、豆腐、吸い物などであった。魚は、炊いたり、刺し身にしたたりし、吸い物にはきのこを入れたりした。

餅は、十二月三十日について、三十一日に床の間や仏壇に供えた。二十九日は、苦を作るので餅をついてはいけないといわれていたらしい。一月二十日頃まで供えていたらしい。

一月七日はくさいものである。青年、子供が集落の家々をまわってくるので、餅と焼酎を用意して待っていたそうである。

盆には、白米、吸い物、煮しめ、豆腐などを食べた。

十三日は、御器洗いをする。

十四日に精霊にアサメシを供える。チューハンには素麵を、ヨーメシには果物や珍しいものを供えた。

十五日の晩は、ナガマキ、ツノマキ、ユリの根を供えた。

豆腐は、正月、盆だけ食べていたそうである。

◇ その他

運動会、磯遊びの時などに、弁当や重箱を持っていった。夏の磯遊びは、集落で行い、みんなで食べたり、飲んだりした。握り

飯や煮しめをカシワの葉に包んで交換していたそうである。

民間知識（食い合わせあれこれ）

たこと梅干し（浜脇）

鰻と梅干し、たこと柿、妊婦は海老を食べるな（洲之崎）

餅と柿（牧川・上牧川）

考 察

◇ 日常の食

主食は、麦、粟などに米を混ぜた雑穀が一般的であった。今でこそ米余りの時代などといわれているが、白米だけを炊いたものは、正月や盆、祝い事の時しか食べることができなかった。カライモや、カライモに米を混ぜて炊いたカライモメシが主食になることも多かった。こうしてみると、雑穀やイモの占める割合は大きいがその地位は低く、民俗的な研究も進んでいないという。（注1）

副食は、味噌汁、煮しめ、干物、漬物などであった。野菜などは自分の畑で作ったものでまかない、農村、漁村に関係なく、たいていの家が自給自足の生活であった。春には海岸であざみを採って、煮しめなどに入れていたそうである。

調味料の味噌、醤油は自家製のところが多く、特に味噌は今でも家庭で作っているようである。親戚や近所の人でイイ（結）で作るらしい。オーギ（さとうきび）切り、田植え、コメトリ（稲刈り）、イモとりなどのときもイイでしたそうだが、してもらう家はチャブケ（煮しめ）やカライモ、団子などをだしていたそうである。

る。

前日の残り物や腐りやすいものはエゾケに入れて、風通しの良い涼しいところに置くなどの工夫もしていたようである。

一日の食事回数は五回程度であった。朝はアサメシ、昼はヒルメシ、チューハン、夕はヨメシ、パンメシといい、間食として十時の茶、三時の茶があった。アイの茶ともいい、カライモ、落花生、漬物、黒砂糖、団子などを食べた。また、今回の調査ではきくことができなかったがアサンカーリ、七つのヨケー、ヒル、カーリ、ヨナガレ（間食）という呼称もあったそうである。（注2）

以上のことから、日常の食生活がいかに質素かつ簡単であったかがわかる。副食の献立も少なく、変化のないものであった。経済的な問題や主婦も含めて家族みんなが労働力であったことなどを考えると当然のことだろう。働くため、生きるために食べていたので、腹が満たされればそれで良かった、味などに文句を言うことはなかったという伝承者がほとんどであった。しかし、日常の食事がそのようなものであるだけに、ハレの食に対する喜び、楽しさは一入だっただろう。

現代は飽食の時代と言われる。白米の御飯など当たり前である。食べたいものが食べたいときに手に入り、毎日がハレの食と言っても過言ではないだろう。ハレとケによる人間の生活サイクルが、食の面から崩れていくことを危惧する。

◇ ハレの食

トシトリの晩、正月は、白米、豆腐、吸い物、煮しめ、おひたしなどを食べた。

餅は、十二月二十八日から三十日について、三十一日に仏壇や床の

間、農具、漁具などに供えた。仏滅や二十九日には、苦をつくるのでついでにはいけないといわれていたそうだが、これは宗教的なものが絡んだ迷信のようなものだろう。このことから、餅が縁起ものだということがわかるが、盆や葬式につくところもあるのはどういう意味があるのだろうか。

盆には精霊に数回、供え物をする。朝、昼、夕と供え物が異なるのが興味深い。また、ユリの根、ツノマキ、ナガマキを供えるのだが、それぞれの持つ意味もおもしろく、先祖を大事にしていることがうかがわれる。精霊がユリの根の舟に乗って、ナガマキの櫓を漕いで帰るところは海の彼方だったのだろうか。種子島にも、琉球弧に見られるような水平的世界観があったのだろうか。その来世観は、「いくつもの新旧思想が複合した複雑な来世観」(注3)とある。今後、勉強したいものの一つである。

団子やマキは、祝い事、節句などのおきにも作る。マキはモチゴメでつくるが、それぞれ形が特徴的である。

米は代表的なハレの食べ物だが、豆腐も貴重なものだったらしい。自作の大豆で豆腐を作っていた家庭も多く、やはり正月や盆、祝い事の時に食べていたそうである。

◇ その他 (磯遊び)

磯遊びは春から夏にかけて行われる。集落のみんなで行くこともあれば、親戚や近所の人と行くこともあった。それぞれ重箱に料理を詰め、カシワの葉にのせて交換し合ったり、酒を飲み、語らうことで懇親し、仲間意識を培っていたのだろう。

おわりに

種子島の海と空の青の美しさに感動し、島民の心の優しさに触れ、強風に励まされての野外実習であった。短期間ではあったが、充実した日々であったように思う。この実習のために、縁の下の方持ちとしてご協力してくださった方々に感謝するとともに、快く応対してくださった伝承者の皆様からお礼申し上げます。

参考文献

- (注1) 『民俗研究ハンドブック』(一九八九 吉川弘文館)
- (注2) 下野敏見著『南西諸島の民俗I』(一九八〇 法政大学出版局) P四六四
- (注3) ”

P四四一

伝承者

伊 関・浜脇 鎌倉 政則

西之表・洲之崎 後庵 スエ T 12・3・18

” 牧川 芝田 トシ T 5・9・17

” ” 松下チエ子 T 8・11・18

” ” 坂口ツギ子 S 3・7・20

” ” 春田 重則 M 38・4・29

” ” 上牧川 松下 ミノ M 35・12・15

各地の「食」の伝承を探る

首藤 由美子

一、はじめに

種子島の調査は南種子に続いて二度目であるが、食については初めてである。種子島の特色ある食の風景が見えるのではないかと期待して調査に臨んだ。それぞれの食習慣が、生活の中で人々にどのようにつまみえられていたのかが分かればと思う。

以下、調査地別に記す。

二、事例

1 中種子町牧川

① 日常の食事

一日の食事は、アサンカーリ、アサメシ（朝飯）、チュウハン（昼飯）、ヨーメシの順。アサンカーリにはカライモを茹でたものなどを食べ、このあと草刈りに行き、アサメシを食べて野良仕事へ行く。十時と三時の茶の習慣は、戦前は無かった。戦後するようになり、澱粉の団子や芋をふかしたものを、ソマネリ（そば練り）などを茶菓子にした。

飯茶碗のことを、ごき（御器）、湯呑み茶碗のことを、てんもく（天目）と言う。

畑作が中心で、米・粟・カライモ（薩摩芋）・大豆・そば・大麦・小麦・裸麦などを作っていた。

② 年中行事における食事

正月の餅

餅は二十九日には搗いてはいけなないので三十日に搗く。杵と臼で搗いていたのは昭和五十年代まで。一度に五升搗いていた。鏡餅の供え物は、餅二つ、モロバ（裏白）、譲り葉、橙。

七草

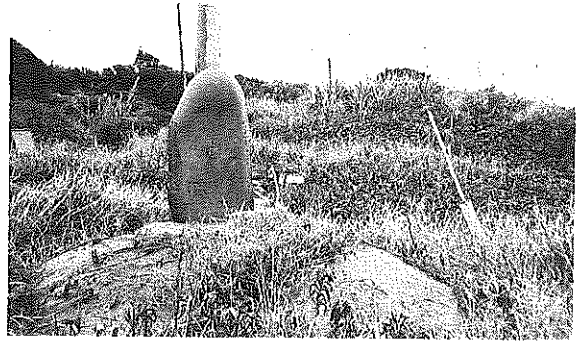
一月七日、七才の子供が、蓋付きの吸い物椀をのせた盆を持って、母親と一緒に七軒の家を回り、七草粥を少しずつ椀に入れてもらう。これは昭和四十年代まで行われていた。今は自分の家で食べる分を作るだけである。粥の具は、大根、人参、里芋、白菜、ごぼう、葱など普段使う野菜。揚げ豆腐を入れる家もある。

クサイモン（福祭文）

一月七日の夕方、子供や青年達がまず神社に行つて繁栄を祈る文句を唱える。各家では戸を開放して正座をして待っている。子供や青年達は、家々の門の前を文句を唱えて回り、その家の人に餅をもらう。最近はさきいかなどもあげるようになった。最後に公民館に行つて汁粉を作つて食べ、夜中の三時頃に終わる。クサイモン（クサイ）のことを、文句の最初の言葉を取つて「祝い申す」と呼んでいる。

③ 黒砂糖作り

黒砂糖は、昭和三十年代位までは五、六軒の結で作っていて、一番の現金収入になっていた。十二月から四月頃までの間に作った。作業は男性が行う。近くの川からテー（樋）で水を引いて来て、水車をまわしてさとうきびを搾る。ひと世代前は、牛と馬を使って搾



中種子町牧川の黒砂糖作りの水車跡にある記念碑

っていた。搾り終わると、タッコ（集落に一人か二人いた砂糖炊き専門の人）がすぐ砂糖にした。買って来たアク（灰汁）を搾り汁に入れて煮詰めていく。薪には、火力の強い松の木を使った。砂糖汁を焚いて黒砂糖を作ることを、砂糖をスメルと言いい、砂糖スメ（砂糖作り）が終わり、一緒に仕事をした人達が集まって御馳走を食べることを、スメ上がりと言った。御馳走には、ケイソウ（にわとりそらめん）がよく出た。



水車製糖記念碑

④ 山菜類

ナバ（きのこ）

大正五年頃に椎茸の栽培が広まり、ナバという言葉は椎茸を指す

ようになった。それまでは、きのこと言えばしめじしか無く、しめじをナバと呼んでいた。ナバナタという鉈で木を切ってきて椎茸をつくった。

山芋

・自然薯……十二月頃、山にヤマグワ（山鯨）で掘りに行っていた。今でもたまに掘りに行く。

・リュウキユイモ（琉球芋）……昭和初め頃から畑で作っている山芋。あまり長くなく、こつこつしている。種芋で栽培する。

⑤ 肉類

鶏はどの家も飼っていて、ケイソウ（にわとりそらめん）や煮つけにしてよく食べた。牛や馬は仕事に使うので食べなかった。事故で死んだ時も、肉を食べることは無く、供養畑という場所に埋葬していた。山羊も飼っていて、乳を飲んでいた。

⑥ 海藻・魚介類

〈海藻〉

アオノリ・マノリ・フノリ・フト（天草）・松葉みる・赤みる・トンナ・もずくなどがあり、一月頃から五、六月頃までとる。みるには三種類あり、松葉みるが一番多く、赤みるが一番おいしいがあまり無い。トンナは、よく刺し身のつまにしていたが、今はとれなくなつた。もずくは沢山とれる。

アオノリ

一月頃、寒くなってくると、今でもとりに行く。草鞋を履いて、ナガラメ（とこごし）の殻を使ってとる。とれた青海苔は、水洗いして吸い物や味噌汁などに入れる。保存する時は、板状にして笹にのせ、一週間程天日に干す。これを土産に送ったりもする。

ブト(天草)

三月の節句の時期が一番良くとれる時期。この時期のことを、子供を投げ捨ててもとりに行くという意味で、子投げ潮と呼んでいた。十五年位前までとっていた。当時はところてんを作ったが、今のように型から押し出して作るのではなく、形は決まっていなかった。

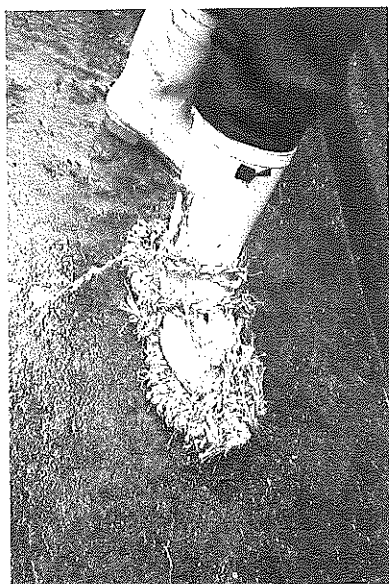
〈貝〉

ナガラメ(とこぶし)・ホシナメ・アナゴ・ミナ(蛸へになく、コロビ・赤ミナ・黒ミナ・モッコ)がある。ホシナメとアナゴはナガラメに似たもの。アナゴは身が固い。
ナガラメ(とこぶし)

男性が素潜りで、クシという道具を使ってとる。今でもとりに行く。刺し身にしたり、焼いたり、煮たりして食べるが、切り目を入れて味噌を付けて焼く、味噌焼きが一番おいしい。

ミナ(蛸)

ミナには種類がたくさんある。コロビは人間の足音がすると転がって逃げるので、こう呼んでいる。とりにくいが一番おいしい。



アオノリをとる時に履く草鞋

赤ミナは深い所にいるので素潜りでとる。あくが強い。黒ミナは浅い所にいる。大きくてあくが強い。モッコは暗い所にいてとりにくいがおいしい。塩茹でにして食べる。あくの強いものは、茹でてから三時間程水に浸けておき、油炒めなどにする。また、ミナとそうめんを一緒に食べると腹をこわすと言う。

〈魚類〉

モハミ・クレイオ・ショウブ・ザコ(きびなご)・鯛・かます・鯖・オエズ・スガル・ダクマ(川えび)などがとれた。モハミは藻を食べるので、クレイオは黒い魚という意味でこう呼ぶ。ショウブは小さい鯛のような魚で、夜釣りで釣る。鯛は今ほとんどとれない。かますは八月頃、地引き網でよくとれる。ザコ、鯛、かますは干物にした。オエズとスガルは小さい蛸である。

鯖

鯖の幼魚のことを、田を作る(田植えをする)頃にとれるので田作りと言う。海岸に打ち上げられたところを網ですくう。味噌煮、塩茹で、塩漬けにする。塩漬けにする時は、背開きにして樽に入れ、塩を振って一晩おき、箆に広げて天日で二日干す。

かます・鯛の干物

背開きにしてコンクリートや岩の上に直接広げて、天日で二日干す。一週間位はもつ。焼いて食べる。また、かますは土産として送る。

オエズ

五枚位の蛸で、岩の穴の中にいる。塩をかけて穴から出て来たところをとる。今でも子供がよくとりに行く。焼いて焼酎の肴にするとおいしい。

ダクマ(川えび)

塩茹でにして、醬油で食べる。後ろにしか進まないの、落第のことをダクマと言っていた。

① 餅・団子・菓子類

〈カライモ(薩摩芋)〉

カライモは土に埋めて貯蔵する。穴を掘って下に芋を敷き、空気が通るように芋をハの字型に積み上げ、上から土をかぶせる。これをカマと言ひ、今でもやっている。半年はもつ。

昭和三十五年位までは、カライモを澱粉工場に持って行き、カライモンセン(薩摩芋の澱粉)と交換してもらっていた。

澱粉の団子

カライモをふかして澱粉を混ぜ、丸めてゆでる。浮き上がったら取り出して、砂糖をまぶして食べる。終戦時に代用食としてよく作った。今でも麵棒でのばしたものを味噌汁に入れたりする。

澱粉の羊羹

澱粉に漉し餡と砂糖を加えて混ぜ、器で固める。これは最近のもの。

〈そば〉

ソマガー(そば粥)

終戦時、米の代用食として食べた。

〈小麦粉〉

名称不明

小麦粉とソーグと砂糖を混ぜて丸め、カカラ(さるとりいばら)の葉で包んで蒸したものを作っていた。特に名前はなかった。

〈糯米〉

つのまき(角巻)

糯米を一晚灰汁に浸けておいて箆にあげ、ダチク(暖竹)の葉で

三角になるように包み、ミチシバで結ぶ。大きな釜に水を入れ、これを三時間煮る。樫の木が良い灰汁が取れる。灰汁には、布をかぶせた箆に木灰をのせて上から熱湯をかけて下に溜まった汁を使う。五月の節句などに作る。



ツノマキの葉の巻き方。
三角の部分に糯米を入れる。

あくまき(灰汁巻)

糯米を一晚灰汁に浸けておいて箆にあげ、二〜三時間水に浸しておいた孟宗竹の皮で包み、ミチシバで結ぶ。大きな釜に水を入れ、これを五時間程煮る。皮が堅いのでツノマキより煮る時間が長い。五月の節句に作る。

カカラマンジュウ(カカラの饅頭)

糯米の粉と砂糖を混ぜ、小豆かフツ(蓬)をつぶしたものを加えて練り合わせ、丸めてカカラ(さるとりいばら)の葉二枚に挟んで蒸す。五月の節句などに作る。

カシワの団子

糯米の粉と砂糖を混ぜ、カシワ(マキ)の葉で細長く包んでミチシバで結ぶ。これを二十分程蒸す。フツ(蓬)を入れることもあ

った。普段も食べていたが、五月の節句に作ることもあった。今は、さとうきびの仕事に持って行ったりする。



カシワ(マキ)の団子を
開いたところ

2 西之表市西之表、城^{じょう}

① 日常の食事

一日の食事は、アサメシ(朝飯)、ヒルメシまたはチュウハン(昼飯)、ヨウメシ(夕飯)の三度。十時と三時の茶は、農作業を手伝ってもらった時だけ出していた。

米の精米は、結いで行った。若い女性が三人位で、臼に入れた米を横杵で搗いて精米した。米・麦・そばとも粉にする時は、精米所に頼んでいた。

ここでは水田より畑の方が多く、裸麦・小麦・オーギ(さとうきび)・ラッカシヨウ(落花生)・カライモ(薩摩芋)・大豆・ソマ(そば)・タカキビ(とうもろこし)・えんどう・里芋・じゃがいも・リュウクヤマイモ(琉球山芋)などを作っている。えんどう・じゃがいも・リュウクヤマイモは昭和になってから作り始め、その他のものは大正時代にはもう作っていた。カライモは、害虫がつい

たので去年(平成五年)からこの辺りの集落では作っていない。タカキビは塩茹でにしておやつ代わりに食べた。

大正時代までは、ささげや糯粟を作っていた。ささげには、皮が黒く中が青いブンドウという名前のものと、皮が白く中が紫のものがあって、米の飯に混ぜて炊くとおいしいものだった。粟飯を食べることはなかった。

豆腐を作る人はこの集落にはほとんどおらず、モロブタ(浅い木箱)に入れて町から売りに来ていた。

麦飯

麦を沢山作っていたので、子供の頃から麦ご飯をよく食べていた。裸麦五合に米、ごき(御器=飯茶碗)一つの割合で炊く。

ネットメシ

米、ごき(御器)一つにカライモ(薩摩芋)五本の割合で、刻んだカライモを米の上のせて炊く。炊き上がったら、メシガー(しゃもじ)で練り混ぜてから食べた。

ラッカシヨウ(落花生)

大正時代から作り始め、沢山作って売っていた。今でも売っている人はいる。炒ったり、塩で煮たり(塩茹で)、黒砂糖でりんかけにしたりして食べる。炒る時は、鍋に砂を入れてから、殻をむいたラッカシヨウをのせて火にかける。

もやし

畑を掘って藁などを敷き、水に浸けておいたささげを置く。水をかけて覆いかぶせておく。子供のころにやっていたが、今はこの集落で作る人はいない。豆腐と一緒に炒ったり、スモン(酢の物)にしたり、ミソシュリ(味噌汁)に入れたりして食べる。

正月

② 年中行事における食事

餅は二十九日に搗くのはいけないと言ひ、二十八日か三十日に搗く。雑煮には、だしザコ(きびなごを干したものを)を入れる。
七草

一月七日に七歳の子が親と一緒に七軒の家を回って吸い物椀にナクサゾーシー(七草雑炊粥)を入れてもらう。夜、ゾーシーをくれた人を御馳走に招く。ゾーシーの具は葱、人参、きのこ(椎茸)、つけあげ、蒲鉾など何でも良く、七種類でないこともあった。

コノミヤジョウ

一月、四角に切った餅を刺したコノミヤジョウの木(こやすぎなど)の枝を戸口の両側に刺しておく。晩になってから、子供や青年達が家々を回って歌を歌ひ、二つずつ包んだ丸餅をもらう。餅は、みんなで集まって煮て食べ、余った分は持って帰る。昭和になつてからやらなくなった。

盆

十三日に精霊様を迎えに行き、十四日の朝はご飯と煮しめなど、昼は素麺、西瓜、果物などを供えていた。法華宗のためヒエクサイ魚などは使えない。素麺は揚げ豆腐の薄切りをのせてつゆをかけたもの。十五日の晩に提灯を提げて送りに行った。今は型菓子や果物を供える。

③ 調味料

味噌は家で作っていたが、醤油はこの集落で作る人はほとんどいなかった。塩は町に買いに行っていた。能野で作っていた所に買いに行く人もいた。砂糖は十数年前までは共同で作っていて、売りに

行っていた。酢は買いに行っていた。
味噌

麦をモシテ(蒸して)、モロブタ(浅い木箱)の中で四、五日ねかせると、花の咲いたようなきれいな色がついて糨ができる。これと、煮てつぶしておいた大豆を、半分ずつ交互に混ぜ、塩を加えて搗き混ぜる。これを甕の中に入れておく。味噌の無い時は、半月位の生味噌を食べることもあったが、一カ月位の味噌が一番おいしい。長くねかせ過ぎると赤くなる。麦は、裸麦か小麦を使う。小麦をよく使ったが、裸麦のほうがおいしい。

④ 山菜類

ナイタケ

秋にとれる細い筍。キソウデ(刻んで)、ミソシユリ(味噌汁)などに入れる。

⑤ 魚介類

ザコ(きびなご)がとれたときは二ノウテ(担って)売りに来るので、カライモや田んぼのある人は米と換えた。これは大正時代位までやっていた。ザコは十匹か二十匹ずつ串に刺して、ジロ(囲炉裏)に立ててあぶって食べた。

⑥ 餅・団子・菓子類

〈カライモ〉

竹を組んで縄で結び、その上にカライモをコツンデ(積み上げて)蔵の中で貯蔵した。四カ月はもつ。このほか、澱粉やコッパ(薄切りにして干したものを)にして保存する。

カライモ飴はこの集落ではめったに作る人はおらず、町に買いに行かないと食べられないものだった。

カライモの澱粉の取り方

沢山穴のあいたブリキの板を木枠にはめてできているおろし金を使っていた。これは住吉の方で買って来たもの。桶にソウケ（笹）をのせ、その上で芋をすりおろす。ソウケの上のかすは捨て、下に溜まったものを何回も洗い、沈殿させて水を捨てる。残ったものを天日でヒシテー（一日）か二日干す。塊のまま保存する。

名称不明

カライモの澱粉を水で練って砂糖を混ぜ、茶碗に盛って食べる。今でも作っている。戦時中は砂糖の代わりに塩を入れて代用食として食べていた。名前は特に無かった。

澱粉の団子

カライモの澱粉で団子を作って、シュリ（汁）に入れたりした。

コッパの作り方

カライモを洗い、薄く切ってイナマキ（笹）の上に広げて二日程干し、袋に入れて保存する。収穫後の十月から十一月にする。

コッパモチ

糯米を一升、コッパを上のにせて蒸し、一緒に臼の中に入れて手杵（堅杵）で搗いて丸める。子供の頃から食べていたものだった。

〈小麦粉〉

小麦粉の団子

小麦粉を練って団子にし、ミソシュリ（味噌汁）などに入れる。

ソーダ菓子

小麦粉、砂糖、ソーダに水を加えて混ぜ、木綿の布巾を敷いたモシコ（モシ菓子）の四角い木型）に流し入れ、二箱重ねて蒸す。二十年位前までは、どろがまにのせて蒸していた。

〈糯米〉

団子

糯米一升、タダモン（粳米）一升と砂糖で団子を作り、油ではじかせて（焼いて）食べる。

〈ソマ（そば）〉

名称不明

水にソマ（そば）の粉と砂糖を加え、火にかけながら練って皿に盛る。ご飯の代わりにするし、お腹の空いた時にも食べた。今でも作っている。名前は特になかった。

⑦ 保存食

ゴサー（高菜）の漬物と、ネ（大根）の漬物は昔からよく作る。

大正時代に作っていた頃は、ゴサーは塩だけで漬けていたが、最近では柿、みかん、りんごなどの皮を干したものを混ぜて漬けている。ざらめ糖を入れる人もいる。干し大根（切り干し）は、缶に入れておいて野菜の無い時に煮しめに入れていたが、今は作らなくなった。ゴサーは茹でて煮しめに使うこともある。

3 西之表市現和下之町

① 日常の食事

風や虫の害で米がとれず、あまり食べられなかったので、粟や麦を入れて食べた。粟は昭和十五年頃まで作っていたが、あまりとれないので収穫時に一時的に食べるだけだった。糯米も作っており、昭和三十年頃までは粟餅を作って食べていた。麦は昭和三十五年頃まで作っていた。一年中保存していたので、いつでも食べられた。小麦と裸麦を作っていて、小麦は粉、裸麦は麦飯と味噌にした。カライモ（薩摩芋）入りの飯は戦時中まで食べていた。子供達は、シ

タミという籠にカイイモを入れて学校に持って行った。また、大豆はこの辺りではあまりできなかった。

豆腐は、どの家でも作るというわけではなく、一軒で作ったものを近所に分けていた。一つの型で十六丁できる。ラッカシヨウ(落花生)は作って売っている。昔は、かびを防ぐためカラカラに干してからでないと売れなかったので、干すのに難儀したが、今はとりにてを買ってくるので、楽になった。

ラッカシヨウ(落花生)

かわかして(干して)炒ったり、煮たりして食べる。殻のまま塩茹でして冷凍しておく、いつまでももつ。最近この方法で保存するようになり、贈り物にしたりしている。

ラッカシヨウ(落花生)豆腐

水に浸しておいたラッカシヨウをすり潰し、汁を搾る。汁に澱粉を加え、火にかけて練り、型に入れてさます。これは終戦後に作り始めた。

② 年中行事における食事

年取りの晩

魚や煮しめを出すほか、肉を買って来てすき焼きをしたりする。

正月

嫁の実家が漁村なので、正月はアカバラ(かんばち)などのシエモノ(御馳走に出すおいしい魚)をもらう。お客には、みずいかを出した。柔らかくて刺し身にするとおいしい。今は、お客が来る時は伊勢えびを用意する。雑煮に入れるのは大根、白菜、葱、椎茸などで、里芋は入れない。椎茸は最近栽培するようになったが、それ以前は山にきのこをとりに行っていた。豆は、行事がある時は必ず煮る。うずら豆、金時豆のような赤い豆と十六寸豆の

ような白い豆を煮る。

七草

ナナクサゾーシー(七草雑炊Ⅱ粥)を作り、仏壇や門木にもあげる。大根、人参、白菜、葱、インゲンマメ、里芋など何でもその時期にとれる野菜を七種類入れて、味噌で味を付ける。米も七種類に数えた。

盆

南瓜や茄子の煮しめ、油揚げや椎茸をのせて汁をかけた素麺を供える。また、落花生、里芋、カイイモ(薩摩芋)など畑で作っているものを少しとって来て、そのまま供える。二日目には、精霊が帰る時に使うと言って、ながまき(糯米の粉をカシワヘマキ)の葉に包んで蒸したものを供える。

葬式

今も集落の人がみんなで煮炊きを手伝う。外に鉄の竈を置いて薪を燃やし、釜をのせて煮る。神道の家も多いが、みんなで作るときは精進料理にする。今は、膳は町の仕出し屋に頼むが、煮しめなどの料理は必ず自分で作る。素麺、油揚げの刺し身、煮豆、ラッカシヨウ(落花生)豆腐、スザー(大根の千切りの酢の物)などを出す。

③ 調味料

酢、醤油は買いに行っていた。

味噌

四、五時間水に浸けておいた麦を、四十分程蒸してさます。これを、麹菌を少しづつ混ぜながらモロブタ(一〇〇×四〇×高さ一〇位の木箱)に入れる。麹菌は町の麹屋で買って来る。麦と麹菌を入れたモロブタを何枚も重ね、布団をかぶせておく。臭

いがしてきたら、重ねていたモロブタを一枚一枚広げ直して、白い花（麴かび）が出て来るまで置いておく。大豆を煮たものを臼に入れて、手杵（堅杵）で搗いておく。麦にかびが出たら、すぐに搗いて大豆と一緒に味噌麴の中に入れる。すぐに搗かないと、黄色くなって長持ちせずおいしくない。一〜二年置いておく。早い人は三カ月で食べるが、一年おくと完熟し、麴から出しても悪くならない。

④ 黒砂糖作り

集落に砂糖作りの小屋が昭和三十年頃まであって、順番に日にちを決めて砂糖を作っていた。手伝いは親戚の人に頼んでいたが、お金で人を雇うことも多かった。昭和の初め頃までは牛馬を使っていた。とうきびを搾った。黒砂糖ができると、人が買いに来ていた。砂糖作りが終わったら酒や魚を買って来て、手伝いの人に御馳走を出した。煮しめ、刺し身、煮魚、大根の酢の物など。

御馳走のあることをショウヨウと言った。祝い事のある時に限らず、いつもより豪華な食事が出ると、「コンニョウ（今夜は）ショウヨウじゃ。」などと言っていた。

⑤ 魚介類

魚は、田之脇、庄司浦、浅川などの漁師の所に買いに行っていた。戦時中や終戦後は米や砂糖と物々交換していた。正月にはアカバラ（かんぱち）などのシエモノ（御馳走に出すおいしい魚）や、ぶり、鯉などを食べた。正月や田植えの時ぐらいいしか魚は食べず、刺し身は、漁師に知り合いのいるような家でないとなかなか食べられなかった。ほとんど干物ばかりで、塩をした魚を塩出しして刺し身にした。干物はオキ（燃え残った炭）で焼いた。昭和二十五年頃には魚屋や市場ができたので、漁師がそこに持って行く

ようになった。モハミ、エバ、メコンなどの魚はよく刺し身にした。干切りの大根を添えて五切れか七切れずつ盛る。醤油と、わさびの代わりに酢で食べた。

⑥ 餅・団子・菓子類

へもち米
ながまき

糯米の粉を団子にして、カシワ（マキ）の葉に包んで藁を巻いて蒸す。

〈小麦粉〉

ソーダ菓子

小麦粉、黒砂糖、ソーダを水で練って布巾を敷いた木型に入れ、羽釜にのせて一時間程蒸す。竈は昭和四十五年頃まで使っていたが、今でも芋を煮るときなどは鉄製の竈を使う。

砂糖団子

小麦粉を水で練って沸騰した湯にちぎりながら入れ、浮き上がったら箆に取る。鍋の水を捨てて団子を戻して黒砂糖を加えると、砂糖が溶けてくるのでよくまぶす。麦の団子は米と違って、温かいうちでないと固くなってしまふ。これは、麦を作っていた頃によく作った。おやつにしたり、畑仕事の時のお茶のシオケにした。

揚げもの

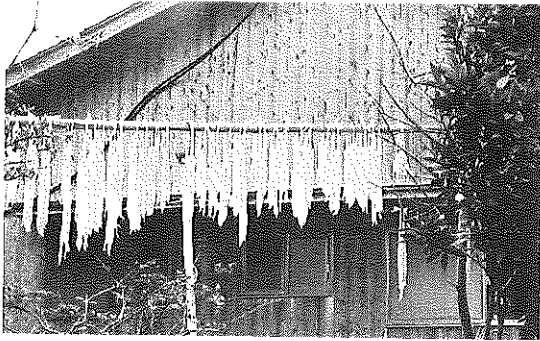
小麦粉、砂糖、塩を水で練って油で揚げる。お茶のシオケにした。昔は米の粉はあまり無く、小麦粉が沢山あったので小麦粉で作っていたが、今は、糯米と粳米を半々にして搗いた粉で作る。この方が粘りがあっておいしい。この粉と砂糖で蒸し菓子も作る。

〈そば〉
名称不明

糯米を柔らかく炊いてソマンコ（そば粉）を少しずつ入れながら混ぜ、砂糖も入れて火にかけて練ったものを、子供の頃に食べていた。

三、検討とまとめ

昭和になってからの話を中心になってしまったため、麦飯を食べていた時代以前からの主食の移り変わりについてはわからなかった。しかしここでは畑作が中心で、また菓子などに米の粉をほとんど使わず、代わりに小麦粉を使ったものが多かったということから、米があまりとれない貴重なものだったことはわかる。



大根を干しているところ

畑作では、カライモ（薩摩芋）や麦、そば、その他大根などの野菜はこの家でも作っていた。リュウキュウイモ（琉球芋＝長芋の一種）やラツカシヨウ（落花生）を新しく作るようになってから、料理の種類も増えたようだった。しかし、カライモ飴を作っていたという話は聞けなかった。さとうきびはどこでも作っていて、二、三十年前までは集落ごとに黒砂糖を作っ

ていた。

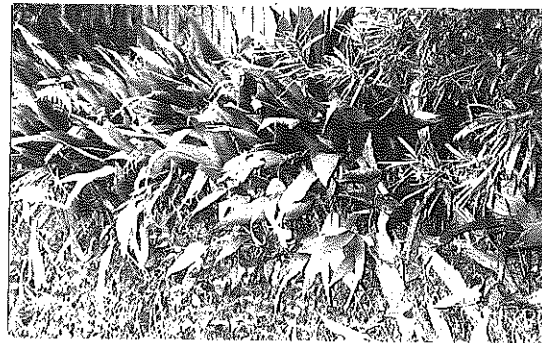
味噌はよく作っていたようだが、豆腐、醤油、こんにやくを作っていたという話は聞けず、もうこの時代には作る人はほとんどいなかったようだ。

山菜では、筍やジネンジョ（山芋）をとりに行っていた。椎茸を栽培し始めるまでは、きのこもとっていた。

魚介類については、海岸部と山間部では全く事情が違った。海岸部では小魚や貝、海藻などを自分達でとりに行くことができ、普段から食べていた。海藻をとるのは女の仕事、ダクマ（川えび）は子供達がとりに行く、ナガラメ（とこぶし）は男達が素潜り



やや左寄りの中央にあるのがシャニン（月桃）の葉。形はマキの葉に似ている。握り飯などを包む。



マキの葉

でとるなど、生活に密着したものだ。山間部では魚介類を手に入れるには、売りに来た時に買うか、漁師の所へ自分で買に行くかしかなかった。このため、正月など何か行事のある時以外はほとんど食べられなかった。食べるとしても、干物や塩漬が多かった。

餅・菓子・団子類では、あくまきなどの種類が豊富で、行事のある時にはよく作っていた。ながまきは盆の供え物にする。

四、きんじり

三日間という短い期間だったが、一軒一軒の家でじっくりとお話を伺うことができ、少しずつ違いが見えてきて面白い調査だった。驚かされたのは、皆さんが自分達の民俗文化を知ろうとなさっていて、またそれに誇りのようなものを持っていらっしゃるといふことが、楽しそうにお話しになる様子からひしひしと感じられたことだった。

最後になったが、親切にお話くださった皆様、宿舎のお世話をしてくださった日典寺の山田先生、そのほかお世話になった方々に、心からお礼を申し上げます。ありがとうございました。

伝承者一覧（敬称略）

中種子町	牧川	松下	巖	(T11・1・27生)
		〃	シズ	(T14・3・24生)
西之表市西之表	城	羽生	トシ	(T4・3・15生)
現和	下之町	西門	勉	(T13・2・27生)
		〃	イチエ	(T15・6・9生)

日常の食とハレの食

是 枝 恵里乃

一、はじめに

今回の実習は、本土と離れた種子島での実習ということで、実習前に参考となる文献を読んだものの、他の民俗と同様に「食」に関する民俗も豊富で、文献に書かれていないことなど、いろいろな事例が聞けた。この実習で調査できたこと他に、まだまだいろいろな事例があるように思った。私は、今回「日常の食事」「ハレの日の食事」「調味料」を中心に調査した。不十分な点もあるが、以下に調査した結果を述べてみたいと思う。

二、地域別事例

1 下西(川迎) I

話 牧瀬 スガさん

① 日常の食事

・アサンカーリ(朝食前の軽い食事)

食べなかった。

・朝食

アサメシと呼び、ゴハン、漬物、シュリ(味噌汁)などであった。ゴハンは、ほとんどムギノメシで、他にカライモメシなどを食べた。カライモメシはゴハンに炊き込んだままでは

・昼食

なく練る。漬物はゴサー(高菜)や大根を漬けたもの。チュウハンと呼んだ。ゴハン、漬物、塩の魚(ザコ)を焼いて細仕事などに持って行った。

・夕食

ヨーメシと呼んだ。ソウメンを煮て食べたり、ザコを煮て食べたりした。あとは、ゴハンと漬物。

ロクギリノチャブイ↓野菜(六種類ぐらい)を煮て、デンプンでドロドロさせる。ザコ(キビナゴ)でだしをとり、砂糖、醤油で味付けする。

・間食

アイノチャと呼んだ。

ムギのダンゴ↓小麦粉で作ったダンゴを砂糖と一緒に煎る。カッパヤキ↓小麦粉と砂糖を混ぜて揚げる。

ソーラガシ↓小麦粉とソーダを入れて蒸す。

・カライモ

煮たものは、よく茶ジョーケ(茶うけ)になっていた。

イモンセン↓カライモでとる澱粉。カライモをすって取る。

水で溶いてから油で揚げ、それに落花生をすって、酢、醤油、砂糖を混ぜたものをかけて食べる。名前はわからない。

コッパ↓薄く切って干したものを。作って売るだけで、あまり食べなかった。

・落花生

殻をつけたまま、塩で煮たり、砂と一緒に煎ったりする。

「煎る」と言ったら、砂と一緒に煎ることを言う。

リンカケ↓煎ってから、殻をむいて、白砂糖をからませる。

・ソバ

ソバ粉を砂糖と一緒に熱湯を入れて練って食べた。

・ササゲ

小豆より大きい豆。ゴハンに炊き込んでササゲの飯にして食べた。ササゲの飯は、お祝いの時も食べるが、おいしいから普通の日も食べていた。

・山菜

ツワ

アザミ↓イソベにある、毛がはえた植物。

タケノコ↓ニガダケは直ぐ使えるが、チンチクダケは一回煮てあくを出してから使う。

・魚

瀬泊からザコ(キビナゴ)、トビウオ、カマスなどをもらったりした。カツオやイカ、ソージノイオなどもあった。売りに来ることもあって、干したものであったり、生であったりした。生のものは、塩漬けにした。

② ハレの食

・大晦日

トシトリノバンと呼んだ。

白飯、魚や豆腐の煮付け、オシメ(ニシメ)、魚のサシミ。

・正月

白飯、スイモン(吸い物)、オシメ、魚のサシミ、ダンゴ(もち米を粉にひいて、ダンゴにしてゆでて、アズキのセン(アンコ)をかける。)

餅は焼いて食べ、七草の時に雑煮にした。

・盆

ソウメン、オシメ、カライモの揚げ物などで魚は使わない。他にミズブキ(もち米を水をかけながら粉にすること)にした粉で、ダンゴを作ったり、マキ(ツノマキ)を作った。

・桃の節句

ツノマキ↓もち米をアクに一時浸して、ダチクの葉にまいて、アクで二時間ぐらい煮る。餅をつく。

・端午の節句

ツノマキを作る。

③ 調味料

・味噌

麦を蒸して麴を作り、大豆をにて、塩と混ぜてつく。ひと月ぐらいたったら食べられる。分量は、麦三升に塩五合。大豆は、麦一斗に三升。

・黒砂糖

製造工場にサトウキビを持って行って、作ってもらった。

④ その他

・大根の保存

大根を縦に切って、干してから、茹でて、もう一回干して乾かす。オシメにいれたりする。

2 下西(川迎) II

話 山元 アキさん

① 日常の食事

・アサンカーリー

茹でたカライモを食べた。

・朝食

アサメシと呼んだ。

カライモ、粟、ソマ(ソバ)、麦などを混ぜたゴハン、汁、漬物。

ネッターメシ↓米とカライモを混ぜて、粒が小さくなるまで練ったゴハン。

・昼食

チュウハンと呼んだ。

ゴハンを畑に持って行って、ザコを畑で焼いて食べた。

・夕食

ヨメシと呼んだ。

ゴハン、汁、漬物などに魚がつくぐら이었다。

・カライモ

イモンセン(カライモンセン)

コッパ↓カライモを干したものを、粉にして、ダンゴにして砂糖をつけて食べた。

・落花生

リンカケ

落花生豆腐↓落花生をついて水を混ぜて絞り、その汁に澱粉を混ぜ、炊いてから型に入れて固める。

・ソマ(ソバ)

ソマの粉ともち米の粉を混ぜて、それを熱湯で練って食べる。

・山菜

ツワ

アザメ(アザミ)↓ニシメに入れる。

タケノコ

② ハレの食

・大晦日

トシトリノパンと呼んだ。

白飯、サシミ(魚)、カズノコ、ニシメ、馬肉を野菜などと一緒に砂糖醤油で煮たもの。

・正月

白飯、サシミ(魚)、スイモン(魚やキノコなどを入れる)、カズノコ

餅は、焼いたり、煮たりしたが、元旦の日に食べる餅は、歯が丈夫になると言っていて、ハガタメと言っていた。

・盆

ナガマキ↓もち米の粉で作るダンゴ。マキノハで包む。

魚は食べない。

・桃の節句

ツノマキ

チマキ↓モウソウダケの皮で包む。

・端午の節句

ツノマキ

チマキ

③ 調味料

・味噌

昔は、どこも作っていた。近所の人と作った。

・酢

サトウキビを絞ってとった汁のまだ煮ていないものを、黒砂糖を作る工場からもらって来て、カメに入れておいたもの。次の日から使える。

・油

落花生を煎ってつぶしてから、蒸して、絞ったもの。一年に四升ぐらいたった。

3 西之表(中野)

話 上妻 フミさん

鈴木 タサさん

① 日常の食事

・アサンカーリー

茹でたカライモ、茶

・朝食

アサメシと呼んだ。

アサンカーリーを食べてから、畑仕事などをした後食べた。

ゴハン、ツユ、ニシメなど。サバンキレ(サバの切り身)が

まわれば、いい食事だった。

ダゴジル↓小麦粉でダンゴを作って、それを野菜と一緒に煮

・昼食

チュウハンと呼んだ。

ゴハン、ツユ(汁物)、イワシ、野菜の煮付けなど。

・夕食

ヨーハン、ヨーメシと呼んだ。

ゴハン、ツユ、ニシメなど。サバンキレ(サバの切り身)が

まわれば、いい食事だった。

ダゴジル↓小麦粉でダンゴを作って、それを野菜と一緒に煮

る。

・間食

アサンチャ↓アサメシとチュウハンの間にとる。

バンツケノチャ↓チュウハンとヨーメシの間にとる。

カボチャを煮て、塩をふって食べたりした。

・カライモ

イモンセン↓水で溶かしてフライパンで焼いて、落花生をつ

ぶして醤油をまぜたものをかけて食べたり、ニシメに入れた

りして食べた。

イモンセンを作る時に、カライモを擦る道具は、一斗缶を一

尺四方に切って、それに木の棒をとりつけ、釘で穴をあけた

ものだった。

コッパンダゴ↓カライモを切って干してコッパにして、それ

を粉にして、水と練ってダンゴにする。ゴハンに入れたりも

する。

・落花生

多くは売り用に使っていた。

海の塩(海水)で煮る。よく茶じよけ(茶づけ)になっていた。

リンカケ↓乾燥したものを煎ってから、もう一回黒砂糖と一

緒に煎る。

・ソバ

お湯で練って、醤油をつけて食べた。

・ササゲ

小豆より黒い色をしている。ゴハンに入れて炊いたり、煮て

から砂糖をまぶして食べたりする。

・山菜

タケノコ↓ニシメ、ツクダニ

ツワ↓ニシメ、ツクダニ

アザミ↓ツクダニ

ハマゼリ↓酢の物にする。

・魚

塩漬けにして、干しておいたり、ワラでツトを作って、その中に塩漬けしたものをに入れておいた。

・肉

馬肉、鶏肉を食べたが、肉は正月やお祝いの時しか食べなかった。

・ブト（トコロテン）

海からテングサを拾って来て作った。

テングサを煮てから、酢をたらして、少し固まり加減になつてからこして、それが固まったら出来上がり。

・ワリダイコン（大根の干し物）

大根を割って（切って）、干してから、煮て、もう一回干す。

② ハレの食

・大晦日

トシトリノバン、トシノバンと呼んだ。

ニシメ、ザコ（キビナゴ）のサシミ、馬肉を野菜と煮込んだもの、ゴジャゴケ（里芋、人参、大根、アゲ、ゴボウをデンブンを入れて煮たもの）

・正月

トシトリバンとはほとんど変わらないが、正月は正月の分で作る。

白飯（正月三日間）、ニシメ、ザコのサシミ、馬肉の煮物、ゴジャゴケ、餅（焼いて食べる）、鶏肉の煮物（サシミにす

・盆

る人はしていた）

ソウメン、ニシメ、酢の物、白飯。魚などは使わない。

シロダンゴ↓もち米の粉で作ったダンゴ。砂糖をつけて食べる。

ナガマキ↓もち米の粉でダンゴを作って、カシワの葉（マキノハ）に包む。ナガマキは仏様が乗って行く舟の櫓になり、一緒に供えられるユリの根は舟になると言っていた。

十四日↓朝四時ごろ墓に仏様を迎えに行つて、ニシメやお茶をあげて来る。

十五日↓夕方墓につれて行く。

・桃の節句

うちでは、桃の節句はしなかったのだからない。

・端午の節句

ツノマキ↓もち米をあくにつけて、ダチクの葉につつんで煮る。

カカラングンゴ↓端午の節句も作るが、いつでも作る。

③ 調味料

・味噌

麦を蒸して、コウジの種を入れて、モロフタに入れ、ぼっぼしてきたら（白い花みたいなのが咲く）、コウジの出来上がり。ぼっぼしてこなかったら、ゆでた熱いカライモを入れる。その後大豆を煮て、ウスでついて、塩、コウジと混ぜておく。今のよりもからい味噌で、だいたい二カ月ぐらいおいてから、食べたが、キョウミソと言って、スリバチですつてその日に食べたりました。近所の人と作つたり、めいめい各

家庭で作ったりした。

・醤油

自分は作らなかつたが、この家のおばあさんは作っていた。それを手伝って竹であんだカゴにたまった醤油をくみ出したのを覚えてる。モロミをそのまま食べたりした。

・黒砂糖

工場にサトウキビを持って行って作る。サトウキビの絞り汁を煮詰めて、石灰を入れる。それを混ぜて、型に入れる。石灰の入れ加減で味が決まる。型に入れずに飴のままとることがあった。

・酢

ダイダイを搾って、酢のかわりにした。酢は店で買った。

・塩

終戦後は、海岸に大きなシオタキガマを持って行って、塩水をたいて塩をとった。

・油

菜種油↓自分では作らなかつたが、作ってくれる人がいて、そこに菜種を持って行って作ってもらった。

4 現和(西侯) I

話 西田 トヨさん

① 日常の食事

・アサンカーリー

ゆでたカライモ

・朝食

アサメシと呼んだ。ゴハンはムギメシ、アワメシ、ネッターメシ(カライモメシ)などで、あとはオツユ(みそ汁)、漬

物だった。

・昼食

チュウハン、ヒルメシと呼んだ。ゴハンは朝の残り、他はナツパの漬物や魚などで、魚は畑で火を焚いて、あぶって食べた。

・夕食

ヨーメシと呼んだ。ゴハンとオツユ、魚、肉(馬肉、鶏肉)を野菜と煮たものなどだった。

・間食

アサンチャ↓十時ぐらいの間食。ゆでたカライモなどを食べた。

ヨウノチャ↓三時ぐらいの間食。チュウハンの残りなどを食べた。

・カライモ

イモンセン

イモンセンのダンゴ↓ゆでたカライモをつぶして、イモンセンを混ぜてダンゴを作る。オツユに入れる。

イモンセンを揚げたものを、ニシメに入れたり、醤油をかけて食べる。名前は分らない。

コッパ↓コッパダゴを作る。

・落花生

塩でゆでたり、殻をつけたまま煎る。

殻をむいて、皮を取らないで煎る。そのあと、皮が取れるから、皮の取れたものを砂糖と一緒に煎る。

・ササゲ

ササゲのアンを作った。ダンゴにかける。

・山菜

タケノコ↓ニシメ

ツワ↓ニシメ、ツクダニ

・魚

田之脇から売りに来ていた。生のままで、サシミや塩漬けにした。塩漬けの魚は、ソウケに入れてアミをかぶせて、風通しのよいところに掛けておいた。

② ハレの食

・大晦日

トシトリと呼んだ。白飯、茶碗蒸し、豆の煮物、魚のサシミ、スイモン（キノコ、トウフ、ダシザコ）、ニシメなど。

・正月

トシトリとあまり変わらない。餅はゾウニにもするし、焼いて食べたりする。

・盆

ソウメンや豆を煮たり、ニシメ、ナガマキを作る。十三日の夕方、門口に松の本を少し切って、迎え火を焚く。そして、十五日の夕方、仏様を送って、帰って来てから、ユリの根を床の間にあげる。

・桃の節句

紅白の丸餅とチマキ。チマキはモウソウダケの皮を使う。

・端午の節句

チマキとツノマキ。ツノマキはダテク（ダチク）の葉を使う。

③ 調味料

・味噌

麦をついて、煮てからコウジを作る。大豆を煮て、コウジと

塩を入れてつきませる。一カ月ぐらいおいなら食べる。今よ

り辛い味噌で、各家庭で作った。

・醤油

作らなかった。

・黒砂糖

オーギ、キビ（サトウキビ）を集落の工場に持って行って、集落の人と一緒に作った。

・酢

ダイダイの汁。

・塩

買った。

・油

買った。

5 現和（西俣）II

話 吉田 ナツさん

① 日常の食事

・カライモ

イモンセンのあげもの

イモンセンに水を入れて溶いて、油で揚げる。ニシメの中にコンニャクのかわりに入れたり、醤油をかけて食べる。

デンブンウドン

終戦後作るようになった。戦前はしなかった。

コッパダゴ

コッパを粉にして、もち米の粉と混ぜて、ダンゴにする。

カライモモチ

もち米を搗いて、カライモを煮てつぶしたものをに入れてもう

一度搗く。

・落花生

落花生豆腐

五十年ぐらい前から作るようになった。その前はなかった。

・ソバ

粉を挽いて、熱湯を入れて練って、醤油をつけたり、砂糖を入れて食べた。

ソマン飯

もち米、カライモを一緒によく煮てから、ドロドロになったら、ソマの粉を入れる。

・ササゲ

盆に仏壇に供える。仏様がお金にすると言われている。オハギやツノマキなどに入れると、紫色になってきれいな色になる。

・山菜

タケノコ↓モウソウダケ(三月頃)、コサンダケ(四月頃)、カラタケ(五月頃)、ニガダケ(春と秋)、トウチンチク(八月頃)、チンチク(八月頃とれる。一回ゆがかないと、苦くて食べられない。)

ツワブキ↓ツクダニにする。

フキ↓ニモノに入れる。

ハマゼリ↓浜の砂の中にある。酢の物や白あえにする。

アザミ↓ツクダニにする。

クサギ↓新芽はみそ汁に入れたりして使う。葉のかたくなものはツクダニにする。

ドウゴンソウ↓ミョウガのこと。

・魚

ツワ↓漬物にする。

塩漬けにしてから、干して、乾燥したらカマスなどに入れて風通しのいい二階にあけておいた。すぐ食べるものは、イオバチにつけておいた。

・その他

トコロテン↓盆の時などに、浜の人にテングサを取って来てもらって作っていた。

② ダンゴ・餅類

・もち米

餅↓行事があると搗く。三月の節句の時は菱餅にする。

誕生日がこないうちに早く歩くようになった子供だけ、モチフミという行事をするが、その時は、白い丸餅と紅い三日月型の餅を作る。子供にゾウリを履かせて、それを踏ませる。

ツノマキ↓もち米をアクにつけて、ダチクの葉で包んで、アク(灰汁)で煮る。十五夜、五月の節句、また普段のおやつとして作る。ツノが立つように包むので、それが魔よけになると言われていた。

カカラムンジュウ↓もち米の粉、または小麦粉に黒砂糖を混ぜて作る。

ナガマキ↓もち米の粉を耳たぶくらいに練って、マキノハに包んでゆがく。盆に仏様に供えると、舟の櫓にしてもって行くと言われている。また、馬頭観音のまつりの時に作って、各家庭に配って、家畜に食べさせた。

もち米の粉のアゲモン↓もち米の粉、砂糖、カボチャやニンジンなどを混ぜて、揚げる。

・小麦粉

ダンゴジル↓耳たぶぐらいに練って、みそ汁にいれる。
イリダゴ↓小麦粉をこねて、ゆがいてから、醬油と黒砂糖を
混ぜたものをまぶす。

カッパヤキ↓ドロドロにして砂糖、塩を入れて焼く。

・粟

粟餅↓ミズブ(ビ)キをして、ダンゴにしてから、カシワ
(マキノハ)につつんで蒸す。

・山芋ダンゴ

山芋をおろして、カライモをゆがいて、熱いうちに混ぜてつ
き混ぜる。

6 現和(西侯) III

話 園田 ヒロさん

西田 エダさん

① 日常の食事

・アサンカーリ

カライモをふかしたもの、茶

・朝食

アサメシと呼んでいた。ゴハンは粟飯、麦飯、ネッターメシ
(カライモンメシ)、キビの飯、ソバの飯などがあつたが、
ソバの飯は、他の家ではあつたが、うちでは食べなかつた。
おかずは、オツユとオコウコ(漬物)。

・昼食

チュウハンと呼んでいた。朝の残りゴハンや焼いた塩漬けの
魚(ザコ)、漬物を弁当に入れてもって行った。ザコは細で
温めて食べたりもした。

・夕食

ヨーメシと呼んだ。ゴハン、おつゆ、漬物、酢の物、魚や肉
などだった。ゴハンが少ない時などはイモを入れたりしてゾ
ウスイをした。十二月頃になつたら漬物もなかつた。

・間食

午前中ものをアサンチャ、午後ものをヨウノチャと呼ん
だ。

モシガシ(蒸し菓子)

小麦粉と黒砂糖を混ぜて蒸す。

ソマ(ソバ)の粉の湯練り

たぎり湯(熱い湯)じゃないと腹をこわすと言っていた。

湯、砂糖、塩を入れて練る。

・カライモ

イモンセン

カライモをすって、それを水で洗って、目の細かいソウケを
タルの上において、その上で、それを絞り、タルの底に沈ん
だデンブンをすくって、二、三日干す。乾いたらできあがり。
イモンセンのダンゴ

煮たカライモとイモンセンを搗き混ぜて、ダンゴにする。汁
やゾウスイに入れて食べる。

デンブンウドン

終戦後作るようになった。葬式などでソウメンのかわりに出
した。

カライモンモチ

餅を練って、カライモを練ったものを混ぜて、もう一度練
る。最後のほうで砂糖を入れる。

コツバモチ

コツバの粉をセイロで蒸して、もち米と搗く。カライモンモチとは匂いが違う。

・落花生

落花生豆腐

煎ってから皮をむいて、搗いて、絞ってから、デンプンを入れて煮る。熱いうちに型に入れて、固まったらできあがり。

リンカケ

砂糖、醤油を先に入れてから、落花生を入れる。

・ササゲ

ツノマキやチマキに混ぜたりした。そうすると米の節約にもなるし、紫色になってきれいだった。アンコにもする。

ササゲのご飯

お祝いの時でも、普段の時も食べていた。

・山菜

タケノコ

チンチク↓二回煮てアクを出してから食べる。

ニガダケ↓おつゆに入れる。

モウソウタケ↓一回煮てアクを出してから煮物に入れる。

カイタケ↓一回煮てから食べる。

コサンダケ↓おつゆや煮物に入れる。

ツワ

二回ぐらいアワニをする(アクをとるのこと)。

堅いのはツクダニにして、柔らかいのはニモノに入れる。

ワラビ

あるけど食べない。

・魚

物々交換したり、お金で買ったたりした。庄司浦、田之脇、浅川からザコ(キビナゴ)がとれた時だけ売りに来た。魚は塩漬けにして、ワラットに入れて、台所や土間に下げておいた。

・肉

西之表にしか売ってなかったから、西之表に行く人を買って来てもらった。オナカ(内臓)を、野菜と砂糖、醤油で煮て食べた。豚や馬の肉はそんなに食べなかった。ニワトリゾウメンを仕事に区切りがついたりする時に食べた。

・漬物

大根

ネリマダイコン、アオクビダイコン、ジダイコン、シヨウゴインダイコン、リソウダイコンなど、いろんなダイコンがあるが、おつゆ、酢ざあ(酢の物)などにはジダイコンを使い、漬物にはリソウダイコンを使った。漬物はタルで二つも三つも作った。漬物の大根は植えてから九十日目にとったら柔らかいと言われていた。とった大根は、そのまま干して、四、五日してから曲げてみて、「の」の字になったら漬ける。漬けるときは塩とヌカを混ぜて、ウコンを小さく切って入れる。

ゴサー(高菜)

日に干して、塩でもんでからもう一回、日に干す。

・その他

トコロテン

テングサを一週間から十日間ぐらいさらして、それを洗って

煮てから、杓ですくう前に酢を加える。タルの上にソウケを置き、それにニガダケの笹を敷いて、煮詰めた汁をこす。こした汁を笹の上に垂らして、固まって下に落ちなかったら型に入れる。固まっていなかったら、もう一回煮詰めて、ソウケでこして、という作業を繰り返す。

② ハレの食

・大晦日

トシトリバンと言っていた。白飯、吸い物、ニシメ、鶏の煮付け、スノモン、魚のサシミなど。

・正月

白飯、スイモン、魚のサシミ、ニシメ、鶏の煮付け、落花生豆腐など。餅は三十日に搗き、ソウニは七日に食べる。アカダイコンのスザア（酢の物）を六日に仏様に供える。

・盆

白飯、ソウメン、キンピラゴボウ、ニシメ、煮豆などを作る。白飯は先に仏様に供える。

十四日の朝、ダンゴとお茶を朝早く供えて、少ししてから自分たちも食べる。

十五日の夕方に墓参りに行く。送りには行くが、迎えには行かず、門口で火を焚く。

ナガマキ、ユリの根、ツノマキを仏様の数だけ供える。ユリの根は仏様の舟になり、ナガマキは舟の櫓、ツノマキは土産になると言われている。

・桃の節句

紅白の餅を搗き、トリの煮物やスイモンを作る。

・端午の節句

チマキ、ツノマキを作る。

・その他

葬式

葬式の時に作るニシメをヒラと言って、コンブはお祝いの時には結ぶけど、結ばずに、ヤサイ、トウフなどは長方形に切って、角を取る。葬式の時是一个の料理に使う材料は偶数の数だけ使って、お祝いのときは、奇数の数だけ使う。

③ 調味料

・味噌

麦についてもらって、洗って蒸してから、モロフタに入れて、タネコウジを混ぜる。一日、二日で花が出てくるから、それに大豆を煮たものと、塩を一緒につきませる。その時に大豆を煮た汁も混ぜる。一カ月たてば食べられる。

・醤油

作らなかった。

・黒砂糖

集落の製造工場にオーギ（サトウキビ）をもって行って作った。班ごとに使う日が決まっていた。

・酢

ダイダイの汁を使った。

・塩

海水をくんで来て、釜で煮てとって、班でわけたこともあった。

三、まとめ

1 日常の食事

ほとんどの家庭で、ゆでたカライモとお茶をアサンカーリとしてとっており、それをとってから、一仕事して朝食（アサメシ）をとっていた。朝食は、ゴハン、味噌汁、漬物ぐらいだというところがほとんどで、ゴハンは、ムギメシ、アワメシ、ネッターメシと呼ばれるカライモのゴハンなどが聞かれた。漬物は、大根、ゴサー（高菜）というところが多かった。昼食（チュウハン）はゴハン、漬物、塩漬けのザコ（キビナゴ）を畑などにもって行って、ザコは火を焚いてあぶって食べたりした。夕食（ヨメシ、ヨメシ、ヨメシ、ヨメシ）は、ゴハン、味噌汁、漬物に魚をつけたりするぐらいだった。間食となるものは、ゆでたカライモの他、米や小麦などの穀類、カライモのコッパなどを粉にして作ったダンゴや餅、菓子、落花生を煎ったもの、リンカケなどであった。ソバは湯練りがどこの家庭でも聞かれ、またゴハンに混ぜるという事例もあったが、ソバを作るという話はほとんど聞かなかった。山菜はタケノコが一年中とれるらしく、いろいろな種類のタケノコを食しており、その他ツワ、アザメ（アザミ）などがよく食されていたようである。魚は、海がそれほど遠くない地域であったので、ザコ（キビナゴ）が主に食べられていたようだった。それらは、ほとんど塩漬けにされていた。肉類は、馬肉、鶏肉などを食べ、鶏はどここの家庭でも飼っており、なにか行事がある時につぶして食べていた。また馬肉も特別な日に食べるもので、肉類は上等な食べ物とされていたと考えられる。

2 ハレの食

行事のある時は、白飯がだされ、ニワトリをつぶして料理を作る。大晦日にソバを作ると言う話を聞かなかったので意外に思った。大晦日と正月の食事は、ほとんど白飯、スイモン、煮付け、ニシメ、魚のサシミなどで、正月は餅を食べるが、ソウニにするよりも焼いて食べるというところが多かった。盆は、白飯、ニシメ、ソウメン、酢の物などを作り、ナガマキを作る。ナガマキは仏様の乗って行く舟の櫓になると言われていた。またツノマキを作り、それは仏様の土産になると言われるというところもあった。ツノマキはチマキとともに端午の節句にどこの家庭でも作った。ある家庭で、ツノマキはツノが立つように作るから、魔よけになると言う話を聞いてなるほどと思った。

3 調味料

味噌はほとんどの家庭で作っていたが、醤油は、作る所を見たことはあるが、自分で作ったことがあるという人は少なかった。黒砂糖は、オーギを工場にもって行って作ってもらう。酢はダイダイの汁を使った。油は、落花生で作ったところや、菜種をもって行って作ってもらったという家庭もあったが、ほとんど買ったというところが多かった。

四、やさい

初めて種子島に行って、食に関していろいろな話が聞けて、とても楽しく調査することができた。ダンゴや餅の種類が豊富で、聞けばもっとたくさん話ができたのではないかと思った。一人で調査

してまわるのは初めてだったので、不安だったが、現地の方々はとても快く、話を下さったので、とても嬉しかった。
 さいごに、年末の忙しい中、ご協力していただいた方々に本当に感謝しています。ありがとうございました。

伝承者一覧（敬称略）

下西川迎	西之表	現和	西之表	現和	西之表	現和	西之表	現和
牧瀬スガ	山元アキ	上妻フミ	鈴木タサ	西田トヨ	吉田ナツ	園田ヒロ	西田エダ	
M42・1・20生	M43・6・20生	T13・3・15生	T13・2・10生	T2・4・15生	T6・5・25生	T10・10・2生	T3・8・29生	

種子島の食習俗について

佐藤 玲子

一、はじめに

今回で二度目の種子島。南西諸島の最北端に位置し、九州本土に一番近い。高い山もなく平坦でひよる長い島だ。行政区分である西之表市、中種子町、南種子町と北から南にかけてこの三地域は、同じ島とは言え、民俗の表情がやはり少しずつ異なっているようだ。今回は西之表市の各村落を中心に、「食」について調査を行った。種子島には南種子町荃永に栽培される赤米やその収穫に伴う儀礼、浦田神社との対比など「稲作文化」に関連した問題も興味深いものがあり、また最近稲作以前の文化、別系統の文化も唱えられているように「食」の問題もまた広い。調査に片寄りがあったりして表面的なことしか捉えることが出来なかったが、ここでは種子島の「食」の特色を、次の二・三で追ってみたいと思う。

二、概要と特色

まず筆者の調査地は、西之表市の田之脇、安城、洲之崎、池田、湊、住吉、湊泊、南種子町の里、山神であった。主に大正〜戦前の頃の事を調査した。

1 食料・食品

安城下之町での事例を中心に記す。

米、麦、粟、ソマ（蕎麦）、黍等の穀類や里芋、カライモ等の芋類は主食料となった。戦時中は配給米といっても手に入らず、カライモやデンブンをねって食べていた。デンブ（カライモをすって汁が沈殿したもの）と砂糖をねり、煮て、四角の型に入れて切ったもので、油で揚げて煮しめに入れたりした（池田）。ジャガイモの片栗粉に水を入れてねり、ゆでて、砂糖をつけて食べたカタクリコネリという食品（田之脇）や、デンブんと粟と砂糖で作った粥のようなアワノナルトというのものもある（安城）。これは十二月十四日の赤穂義士討入りの日に子供達が学校で食べた。他にイモのアメ、米のアメ、澱粉のアメも作っていた（田之脇）。

野菜類は種子島大根（煮しめやスザリにして食べた）、かぼちや、きゅうり、ナスビ（トンコツナス）、ゴボ、クロマメ、人参、白菜（煮てへーで、ほとばーで天日乾燥させかますで保存すし、ゾースイに入れるホシバ等）があった。また干大根といって大根を皮をむいて縦に削って、ミチシバ（三角藺）のひもをつけ、寒がいつてから一カ月程かわかし、煮て干す。それを水につけアクをぬき煮しめにしたりする。ツボやカメに入れ密封して、夏の野菜のなかつたのためにといってするものである。ミチシバは五〜六月に取るのがよかという（池田）。田之脇では落花生をイチマンハン（大きな鍋）で煮て食べた。湊では大豆もよく作っていた。豆腐は大豆をひき臼ですってこなしで鍋に入れ、ニガリをたぎらしたのに入れ、箱に移し、風呂敷をかぶせて三十分蒸して作る。

山から採集されるものには、ツワ（漬物にもした）、ワラビ、クサギ（苦い）、筍（孟宗竹）、唐竹、チンチク竹、ニガ竹、ナイタ

ケ、コサン竹（ホテイチク）、ドーゴンソー（みょうが）、山芋、茸などがあつた。山芋は昔、神まつりと言えば山芋を掘って、皮をむいてすってザコ（雑魚、キビナゴ）にからめて揚げて供えていたそうだが、この伝承は興味深い。茸は明治二十三年頃、大分から入り、明治四十五年まで栽培したが、その後、ここでは作らなくなつた。田之脇ではだらの芽は食べなかつた。ハマゼリは煮て水にほとばして酢めたで食べた。他に池田ではアザミも取りに行つていた。

魚類では、飛び魚の塩漬けを干したものの、湊ではモハミ、コウメンドー、ハチキ、カメイオをよく食べた。貝類、海藻類はナガラメ（トコブシ）、ツボゴ（アナゴ）、ウニ、テングサ、ワカメ、フノリ、クロノリ、アオノリ等。田之脇では他にマサガイ、カラスガイ、アカミル、ツボノリ等で、ワカメはなかつた。

肉類は、鶏肉が一番の御馳走で男の人がつぶした。牛肉は食べた時、集落共同で買ってきて、大島へんから来た人を雇い、牛を殺させ分けた。ビンタの部分は彼らが持つて行った。豚も同様であつた。池田では、牛や豚は祝い事ときに食べていた（法華宗の伝承者）。屠殺場は洲之崎にあつた。鶏は一匹買ってつぶしていたので、肉屋に売つてはいなかつたという。鶏卵は明治四十年頃一個一銭したが、宿屋からよく買ひに来ていた。

調味料について田之脇で聞いた事を少し記す。塩は購入してたものだったが、戦時中は海水をドラムカンに入れて焚いて取つていた。味噌は自家製だつた。麦をち（つ）いて皮をむき蒸してひいた麦を混ぜて、三日程、座敷の上之座でバラに入れたり、又、戸板に五程程の厚さに麦を広げ、メシガーでひっくり返して発酵させる。白かつたのが段々黄色くなっていく。この麴と塩と大豆を煮て一緒に搗く。カメの中に貯蔵する。「七日味噌」と言うが、まだくそう

て（匂いがつよくて）、一カ月位せんと食べんかつた。醤油は麦をいってひいて、麴、大豆と煮て混ぜ、塩三升水五升を入れてカメで発酵させて作つた。タネ油は煮しめや豆腐を揚げるのに使つたり、コシヨー（唐辛子）は庭で栽培し、使うときはつまんでジロに立て、あぶつておつゆにこぼし入れた。

採集できたのは以上のものであつたが、まだまだ他にも、田畑で栽培するもの、山や海、川から獲れるもの等、色々な食料を入手していたと思われる。筍の種類が多いのも驚いた。昔から稲の島と言われる種子島でも、農、漁村の人々の普段の食事で主食料となつたのは、カライモや里芋、麦や粟が主体であつたことが今回の調査でわかつた。米はこれらのものと混炊でいくらか登場していた。カライモは、サトーキビも同じであるが近世に琉球より導入されたものであるという（註1）。それ以前はどうだつたのであろうか。そして、現在のように米を常食するようになったのは第二次大戦以後の事であらう。

2 普段の食事

① 飲料水、薪

洲之崎や池田は屋敷内にカワ（井戸）を掘りそこから水を汲んでいた。田之脇は共同のツルベに、ニナギでミスタンゴをになつて朝四時頃汲みに行つていた。安城下之町は坂が多く水汲みに難儀するから、嫁がとりにくかつたという。嫁は一日に五、六回、朝も晩も谷間に水汲みに行つていた。話をして下さつた小川さんが、水道を作ろうとしたら、百五十戸のうち三十戸が、「何百年も祀つていゝ水神だから掘らないと貧乏するとモノシリが言つた。」と反対したが、結局、種子島初の簡易水道を作つたそうだ。たぎぎは女が暇

なときに二、三人でナタとカリイノ（繩）を持って拾いに行く（田之脇）。マキはウエンハロ方面に拾いに行く。繩でくぶって背中にかるてくる（池田）。山に木を拾いに行つてカリコでかるてきた（洲之崎）。

② 一日の食事

食事時のことをメシドキという。田之脇の例をあげるとメシドキは、①アサンカーリ、②アサメシ、③チュウハン、④ヨーツケノチヤ、⑤ヨーマシとなっていた。その内容は、

- ① カライモ、ツケモン、茶
- ② 麦飯、粟飯
- ③ カライモ、ツケモン、魚、エンドウ
- ④ イモ、ツケモン、魚
- ⑤ ゴースイ（米は少しで野菜、里芋、カライモが入った）、オカユ（米と粟）、イモの飯、粟飯

等のものであった。ヨーマシ後もジロのまわりにカライモを焼いておき、鉄びんに湯をわかし茶を入れたりして食べた。チョコカやテンモク（湯呑み）もジロゲタに置いておく。ジロにおいて、テイシユ（亭主）の坐る場所は、西側（テースバシラの方）、奥にヨコザ（寢床）がある。東に嫁（ムコバシラの方）、南に客、北に子供達が坐った。主食については前に述べたが、米は一升のうち二合あればいい方だと聞いたが、この割合は家の貧富によって少し異なっていたようだ。

食事時の呼称や献立など各村落により若干の違いがあったので、別に表を作ってみた。（表一参照）

洲之崎で話をして下さった方は、二十七、四十五才の頃（昭和十三、三十二年）、夫がつつてきたイカやモハミ等の魚を売りに行つ

て、お金や米と交換していたという。トラバコという箱一箱に八貫（三〇錢）入って七百円で、四角形の二ナールに両方で十八貫をになって能野や住吉方面へ売りに行っていた。そこら辺は砂糖すめ工場があったから良く売れたんやろという事だった。そこで黒砂糖にならんうちのアメを竹の箸につけてなめていた。朝四時頃出かけ、昼二時、遅いときは四時頃帰ってきた。このようにして米を手に入れた家もあった。

一日の食事は朝・昼・晩の三度の食事と、アサンカーリ、ナカーリ、ヨノカーリ等とよばれる間食があった。今はこのような言葉は伝承されていないが、明治、大正生れの方にたずねたら思い出して下さった。三度の食事に麦やカライモの飯が主食であったのに対して、間食には、カライモ、麦の団子に、茶などをのんでいた。「カーリ」という言葉は、カレイ（鯛）と解釈されるようである。

③ 労働のとき

畑で食事をとるときは、アルミの弁当箱やメシゴリー（竹製）に、魚（サコ、イワシ、サバ、アジ、カマス、ムラ……）を焼いたもの、煮しめを入れ、握り飯はシャニン（月桃）の葉に包んでいった。ツワの葉やガジュツの葉を折って皿の代わりに、箸は竹をカマで切つて用いた。田植えなどのイーのときは、餅もついた。漁師は魚のとき、酢はスプネに乗る（不漁のこと）と言つて持つて行つてはいけない、梅干の種は海に捨ててはいけない等の禁忌がある。船にはスノイタと包丁があり、魚のさしみをして食べた（田之脇）。

煙草も畑仕事の休み時間に「二服しよーや」と言つたり、縁側で籠を敷いて網の修繕をしながら吸っていた。女が吸うのはあまり感心しなかったが、年よりの女はよく吸っていた（池田）。安城ではイー（結）カタリるとき、粟餅、米餅をついたり、カライモのコッパ

の団子、麦のふくれ菓子、麦の団子等を出した。餅をつかないときは、丸に握ったにぎり飯を二つずつシャニンに包んで出した。自分のはジンゴリ（陣行李、竹細工する人が作った曲げばち）に入れていった。ニガダケを切って箸とした。山で使った箸は、オソロシカモン（山の神様）が箸の長さを見て人間の口は大きいかもんじゃないまがるから、必ず折って捨てる。一人弁当のときはユーテ（タオル）に包んで持って行ったりもした。

シャニンの葉、ジンゴリ、ユーテなどの弁当入れの他にも色々種類があり、漁村に行けばまた違ったものが使われていることだろう。田植えなど多人数を要する労働のときにも餅をつく事は特徴的だ。

3 ハレの食事

ここでは正月と盆を中心としてハレの食事を見ていく。

① 正月の料理

ア 歳とりの料理

十二月三十一日の夜は歳とりの料理を食べる。内容はひとりひとり高膳に御飯、刺身、煮つけ、スキヤキ、豚肉、スイモン、よこし等で、オモテンザシキ（カミンザ）で食べる。スイモンワンも塗る物の特別なものを用いた（安城）。トシのヨースにジロにテープルを出して、寿司や小豆の御飯、吸い物、魚の煮しめ、豆等を食べる。焼酎も出る。七才になった子供は、帯解きといって本家や兄弟、養い親の所などに行って帯を解いてもらい、新しい帯を結んでもらうことを年のヨースの晩にしていた。（本来は正月七日の行事である。）（池田）。年のヨースの晩には、白い御飯、刺身、煮しめ、吸い物（豆腐、魚、昆布）、スウザー（酢菜、根大根をきざ

み、塩でもんでザコを入れる）等を食べた。

イ 若水汲み

元朝の二、三時頃起きて、人に気付かれないようにそっと海岸に出、三か五か七回波をこえ茶碗に潮を汲み帰って神棚に上げる（田之脇）。除夜の鐘の鳴る頃、昔は一番鶏のうたうとき、男は谷間の井戸へダイダイ一つと塩、米を持って行き、「オーバンコバンひとしゃくすくえばオーバンコバンのないてすくわしてたもれ」と言って、杓でタンゴに八分目位まで水をすくった。一番に水を汲んだ人が一番オーバンをすくった事になるから争って行った。帰りにこぼしてはいけない。この水で茶をわかしかケナー中で飲んだり、神に供えたり、炊事用にもした（安城）。池田ではこの習慣はあまりないということだった。洲之崎では、男は咳やアクビをせんに、米を祝い紙に入れひねったものをカワのくりに置いて、水を汲んできた。新しいタオルも用意し、初水を汲んだ人から顔を洗い、茶もわかす。湊では、二日の朝一番鶏のうたうとき、キノス（祝いのみかん、木の酢、橙）、米、焼酎、塩を供え、「ネタカミズ オキタカミズ、ミズハクマズニ コガネクム コガネクム」と言って汲んだ。これは嫁がする。若水で御飯を炊いて塩釜神社にあげに行った。

ウ 一日からの行事と食

元朝は、池田では白い御飯、スザー（大根を切って塩でもみ、ラツカシヨウ、すった人参、ザコを入れる）、刺身、スイモン、煮しめ、茶碗蒸し、アエモノ（ホーレンソウ、フダンソウ、人参に豆腐をすりつぶして味噌、砂糖で味付けする）等、最近は干した魚を水炊きして三杯酢につけたノークリも作って食べる。オシキヤオゼンを使った。湊でも白い御飯、スウザー、刺身、煮しめ、豆腐、昆

布、焼酎である。雑煮については、安城で真宗の伝承者に聞いたところ、中味は餅、豆腐、里芋、ネギ、海のもので、それぞれ三角に切る。祝いのときは三角に、盆などのまつりときは四角に切るそうだ。

正月二日は、田之脇では漁師たちはフツカノイワイと言って、舟持ちの所に行き、カタノサカナを一方の肩から六切れ、反対の肩から六切れ取り皆で食べることをする。住吉や瀬泊でも船祝いをする。飾り物など、出来る範囲だけスケッチしてみた。(図①～③参照)

また二日の日は臼起こしをする。安城では臼に米、餅を入れ、ユズリハ、注連繩しめなわも飾り、青年が暁に「祝いもーそーか」と来て、その米や餅は持って帰る。池田は臼に一升ますに入れた米と、餅を三～五個置いて臼を祝う。

七日は、七才になった子が自家も含めて七軒のゾースイをもらって食べる(池田)。安城では昔はゾースイはせず七品の野菜(ホーレンソウ、人蔘、フダンソウ、春菊など)のヨゴシ(和え物)を作って飯、吸い物を食べたそうだ。七才の帯解きもした。またこの日、鍬にモロバと餅をくりつけ畑の鍬入れをする。山神では七日の晩にクサイモン(福祭文)をする。大きな餅(テノクメ)を紙をして膳にもる。七つになった子の家では七草ゾースイをする。湊では七才の子は親類に七軒行って七草のゾースイをもらっていた。今はお金をもらう。

十一日は系図祝いをする。安城の伝承者の家では系図祝いを分家が集まってきてする。焼酎、刺身等を食べる。洗米をホイドンに頼んでもらって来て、みな三つぶずついただいてかむ。昔はオミゴク(御実穀)と呼んだ。ハライギトーのとき、罪穢れを払うものだと

いう。この日は田の鍬入れも行う。床の間の田の神様の餅をおろし、鍬にくくりつけて田に行く。山神では、タノカンマツリと言って、テノクメにコモチを下げ注連繩と家の横木に掛けておいたものをおろし田に供える。

十四日は安城では作の神のまつりをする。左巻(柳で花をつくったもの)を火の神(天照皇大神)にあけて、竹の葉で苞をつくり海のお、シュエー(潮井)も取ってきて家をはらう。人に貸した農具も「農具にもものを食わせんば」と戻し、箕に、イナマキ(稲巻き、箕)を敷いてイチゴの葉(シオズリノハ)に御飯をのせて、三つも四つも入れる。湊ではカシワガユと言って、十四日の晩クワや、大工道具、農具などにカシワ(柏)の葉にカユをついで供える。またコノミヤジョーと言って、ヘギモチを木の枝にさしたものを家の四隅、門木、神様、仏様の所に立て、十四日の晩に男の子が、餅の丸いのと門木のヘギモチをもらって回る。伝承者の方が子供の頃はカンザーいっばいにもらってきたそうだ(湊)。安城では十四日に餅搗きをし、柳の枝に四角に切った餅をさしてオーバンコバンがすずなりしたようにして、テースバシラ、神様、門木、家の四方に挿す。それをせんば、喪中の家みだいだという。ヤマタオシと言って門木をなおす。

「二十日までの正月や」等というが、正月という折り目にはたくさん行事がある。

①歳とりの料理については、これは人間だけが食べるのではなく、食品の違いはあっても、お門木様に供える(歳神への供物)のであった。スザー(酢菜)は特色的な食品であらう。

②若水汲みについては、各村落で唱え言など様々であった。湊の二日の朝に女が行うという事例は、元朝には男が若水汲みを行い、

二日は嫁が行う、という事なのか、調査不足で不明である。

③一日からの行事と食について、まず元朝の料理を見ると、歳とりの料理とほとんど同じものである。雑煮とは「元来、神に供えたものを人が一緒にたべるといふものであった。(註2)」が、鹿児島県の食についての小野重朗氏の文献(註3)に、「元旦には古くから雑煮を食べる習慣はなく、里芋の親芋、子芋を切らずに煮たものを汁にして、椀に入れ、その蓋のもち上がるほど大きいのを必ず食べるものだった。正月には床飾りをはじめ、餅を飾るところには必ず里芋を飾るし、墓石一つ一つにも供えるから、大正月は里芋正月のようなものである。」と出ている。雑煮についての調査では安城の事例一つしか採集しておらず、種子島にも雑煮を食べる習慣はなかったのか、あったとしたらその中味は何かという事について何とも言えないが、安城の例では、里芋と餅も入っていた。

また九州で行われる正月飾りのサイワイギ(幸い木)、これを種子島ではオーバンという。天井から土間に横に吊るしたり、ナンドの壁などに飾る。文献(註4)によると、オーバンは、山ビワの割り木を横木にして、左右に山ビワの木で作ったたくさんの箸、赤大根、白大根、ダイダイと餅をくりくりつけたニギエ(祝縄)を張ってある。この歳神への供物の中には、大根、餅といった食料(品)があげられる。

餅なし正月は全国的に百カ所以上も知られており、水稻栽培以前の日本の古層栽培文化複合といった問題と結びついてくると考えられるようであるが、先の小野氏も「山が多く全体的にいつて畑作地帯の薩摩、大隅では、米よりも、粟、麦が主作物であったことはいうまでもないが、里芋が儀礼的な食物に重視されることから見て、里芋が粟、麦にも劣らぬ作物であったことが考えられる。」と

述べている。里芋がどれくらい種子島の儀礼食に用いられているか調査しなくてはならないが、種子島の場合、正月はやはり餅であるといえそうだ。

二日の船祝いで船霊様の供物の中には赤飯もあり、赤不浄の女は炊いてはいけない。種子島では、シモ染というのはあまり聞かなかったが、それに近いような洗米がよく用いられ、穢れを払い浄めてくれる力があると思われる。十四日には再び餅を搗く。以上のように、歳とりの料理を始めとして、正月にはたくさんの御馳走が作られ食べられた。

② 盆の料理

安城の伝承者(神道)の家では、墓の掃除をしてシヨウリヨウマチをする。十三日には門口に松明をたいて朝早くの上がらんうちにシヨウリヨウムカエをし、床の上にシヨウリヨウダナを作り米の団子等を供えアゲマツリをする。一食毎に御飯や菓子、ナガマキ等を供え十六日の朝、松明をたいてシヨウリヨウオクリをする(ヤマタオシノシキ)。同じく真宗の家では、新暦八月十二日の夜、迎え火といってちよっとだけ松を焚く。十三日、十四日の夜は墓に松を持って焚きに行く。十四日の夜にはダンゴ(ナガマキ)をして、墓石にお土産と一つあげ、また持って帰る。十五日の供え物は、朝……茶、カライモ、里芋、チャジョケ、御飯に箸をつき立てたもの、昼……ソーメン、フト、夜……ダンゴ、ササゲを煮たものというふうになっている。新しかもの、珍しかものをあげ、芭蕉の葉をしいてお膳とする。コンニャクや揚げはいけない。一日三回取りかえ、下げたものは人が食べる。他にヨゴシやスサー等の料理もある。十五日は発って行かれるから、マキの長いのを魚の形に長くまいて持たせ、百合の根を掘ってこさいで洗って二つばかりあげる。

十五日の朝は墓参りに行って送ってしまったから、それから四、五日は墓参りはしない。このように、盆は精霊を迎え、祭り、また送るといふ行事である。

池田（伝承者、法華宗）の家では十三日午前二、三時頃ショウロウを迎えに行く。茶とマチダング（ほんの一口大のものを三、四個）をしておく。そしてこの日は、

アサメシ……飯、汁、煮じめ、ヨゴシ

十時の茶……ニীগライモ、菓子

チュウシヨク……ソーメン

三時……果物

ヨーメシ……小豆の煮たもの

を供える。十四日の日は、はようあげるとはいかかすから（おこらせるから）、なるだけゆっくりとあげた方がいいという。

アサメシ……飯、汁、煮じめ

十時の茶……菓子、茶

チュウシヨク……型菓子（モシコ）

三時……モシコなど

ヨーメシ……ヨーカーン、イッコミガシ（糯米の粉と小豆を煮て蒸

して真四角の手頃に切る。粘りけがある。）、ヨーライ（米の粉や小豆で作るがバラバラしている。）

十五日は墓に行ったとき、口（樽。ナガマキ）と、百合の根を供え、口は持って帰る。床にひとりひとり並べて供え物を出すものであったが、今はまとめて一人分だけ「みんなであがっておくだり申せ」と言ってお供え。

また、家のないショウロウ（無縁仏）に対しては縁側に水棚を作つて、芭蕉の根を切つて水棚にのせ、水を掛けて水祭りをしている。

た。ショウロウと同じものを一人分と、箸は何人分も置いて、「あがり申せ」と供え、毎食とりかえていた。終戦後しなくなった。

「正月男に盆おなご」といって盆は女は料理に忙しかった。

盆の料理のブトは、テングサをさらして、大きな鍋に入れ、酢をたらして混ぜ、袋に入れてしぼり、汁をモロブタに入れて固まらせたものである。

次に湊の例（神道）をあげる。

十三日

朝……餅、砂糖、茶

昼……白御飯、酢のもの、煮しめなど四品、ひえくさか（生ぐさ

い）ものはあげない

夕……わざわざ掘ってきたカライモ

十四日

朝……餅を煮たもの、茶

昼……白御飯、ソーメン、煮しめ、揚げ

夕……カライモ

十五日

朝……餅を煮たもの、茶

昼……四品供え、御器ごきに百合の根を使う

夕……ナガマキ

十六日

朝……ツノマキと茶を「うちのお土産」といって供える。

十六日の日は仏様が盆踊りを見に行かれる日で、十七日の日は我家のサク（田畑で作つたもの）を見てさいかい（歩かれる）から、田や畑には行くなど言っていた。三十一日は仏様が戻りつかれる日だから墓に参る。施餓鬼棚は神道だからしないということであった。

以上のように盆の料理といったらソーメン、ブト、ナガマキなどであろう。ソーメンやナガマキはいずれも粉食である。ナガマキは百合の根とともに、舟の櫓と舟になる等のいい伝えがある。そして精霊様に対して、一日に何度も食事をとりかえ供え、盆にも餅をつく。法華宗の家で水棚に供える水の子も興味深い。芭蕉の茎を刻んだもの、洗米、シキビ、ソーハギ、粟などを混ぜたもので無縁仏への供物である。

盆の期間、屋外に臨時に竈を設けて煮炊きするようなこと(盆竈)の習慣は、田之脇ではしなかったという事だったが、他の村落においても調査してみる必要があったと思う。

③ 餅、粽などの食品について

ア 餅

正月の餅は十二月三十日に搗き、三十一日の晩に飾る。一斗も搗いた。精霊棚に一对、お門木に一对、マキの神に一对、舟霊に一对、マーモンの飾りをした。餅の種類はマーモン、コモチ、ヘギモチ(四角に長いものを切る。十四日過ぎると水につけて焼いて食べ)、アンモチ、イモモチ、粟モチ等。粟モチは金にたとえてキンモチ、白餅をギンモチと言った。人に出すときは金銀そろえて出した(安城)。餅搗きは三十日から始め、「テノクメとコモチを取ればよかな」と言っていた。テノクメは正月や九月節句に親の家に行くときに持っていった(山神)。テノクメは二つ重ねてダイダイを一つのせ神様の飾り餅とする。マーモンは丸い型があって、一對にして親に配ったがテノクメも重に入れてコモチをそえて配った(山神)。お門木様にマーモンを二枚一組、舟や網にも一組ずつ、仏壇にはマーモンの小さいもの、床には二枚一組を男の数だけ飾る(池田)。フツノモチはよもぎを入れたもの。カライモモチは米と別に

蒸したカライモを混ぜて一緒に搗いたもの。アワンモチは米を少しと粟を混ぜ蒸して搗く。ヘギモチは薄く切って乾かし火鉢であぶり、茶に入れて飲むとかばし(香ばし)か)においがする。マーモンは正月の飾りで、餅搗きのときは、「マーモンはどれ位搗いたかー?」と言う。一斗も二斗も搗いた。女は杵を持たずテマゼをする。マーモンは親に二つとって里に持って行ったりもした(池田)。

餅の種類も色々で、調査してわかっただけでも正月、小正月、三月節句、盆、十五夜、田植えと、餅を搗く機会も多い。正月の飾り餅は池田の事例のようにお門木様や舟霊様の餅の他に男の数だけ床に供えるというが、瀬泊ではこれを「いただきますの餅」と呼ぶ(註4)(池田での呼称は不明)。飾り餅の重ね方は大きな餅の間に小餅を三個並べたようになっていておもしろい。

イ 粽

ツノマキ、ナガマキ、アクマキと呼ばれるものが作られる。田之脇では、ツノマキは、糯米を洗って一晩ほどばしてダテク(暖竹)の葉に包んで藁でくぶって煮て作る。五つのツノが出るようにしないといけない。ササゲや小豆を混ぜたりもする。あまり長持ちしないのでアクにつけることもある。「昔、鬼が人の子をさらって行って食べていた。あるとき月が出てきて子供の隠し場所を照らしてくれた。ススキとハギの中に子供はいて、お礼に鬼の形をしたマキを月にささげた。」という話がここで聞かれた。十五夜、十三夜に作る。ナガマキは米の粉を水で練り、カシワに包んでくくって湯で煮るもので、盆に作る。他に安城、池田、山神、湊で聞かれた粽に関することを表にしてみた(表2参照)。粽も種子島の伝統的な食品である。ナガマキは盆の他に、カネヤキ(マキ祭り)にも作られる。

ウ その他

甘酒は、糯米を蒸して麴菌を入れ、カメの中で三日間、毎日かきまぜ発酵させて作る。正月、三月の節句、九月の節句に作った(田之脇)。団子は米や麦などの粉で作って、砂糖やきな粉、アンをつけて食べた。カカランマンジュウも作った(安城)。カカランマンジュウは麦の粉や米の粉の団子をカカラ(ンマンジュウ)の葉ではさみ蒸したもので、三月節句、五月節句、十五夜に作る(池田)。焼酎も昔は自家製造であった。湊では、伝承者の小さい頃、集落のわきの方に釜があつて造っていた。戦時中もヤミで造られていたさうである。

④ その他、ハレの食

ア 妊婦の食事

田之脇では、妊婦は「オオハラ女は軒の下に置け」とかえって虐待されていた。産の後は腹のわるいと言つて、一週間程粥ばかり食べた。生まれた子は女の子が二十八日目、男の子が二十九日目に、カマメシといつて御飯を炊いて、茶碗いっぱい少し食べさせる。ヒの晴れたからといつて魚の煮つけなども食べる。安城では産後二週間は頭に悪か血があがるといふて働かない。乳が出るからといつてツユに卵、ネギを入れたもの等を食べ、酔は血が下がるからいけないといわれた。池田では、子供にくるから腹ひり(下痢)せんごと、あまり色々食べず、産後はモハミヤナツバや卵の汁等を、御飯はいくらでも食べてよかつた。

イ 結婚

式のときは魚、酢の物、焼酎などの料理。三日目にはミツメノイワーといつて、親に餅をバラや重箱に二斗位入れて持つて行った(田之脇)。池田では男が女を迎えるとき、「二升二杯」といふ

米を一升、焼酎を爛びんで二杯、他に魚を二匹、お金を十五円(昭和五年)持つていった。また婿を取れば正月のお礼に鏡餅二つ、米一升、焼酎五合(昔は二合、「二升二杯」か)を持つてくるものだった(安城)。

ウ 葬式

死者の枕元に箸を立て、クローンいっばいに盛りつけた「モツタテノゴハン(死んだ人が持つていくからこう呼ぶ)」、煮しめ、ソーメン、酢の物の膳を出棺のとき嫁がカンメタ。別の人が墓まで持つて行き、墓の中に入れてやる。カマドは普段と同じ所を使用するが、カラナベに米を先に入れ、後から水を入れて研いで炊いた。

ここに出したのはほんの一例でしかないが、人生儀礼の場面にも色々な食が見られる。「二升二杯」(米一升焼酎二杯)といつて結納おさめなどのときに持つていかれる。奄美では同じような言葉として「二重一瓶」がある。

4 食具について

食具については今回全く調査不足であるが、文献から補充して少しだけ述べておく。

台所は中種子町立歴史民俗資料館で見たような様子であったのだろう。板敷の横に竹を何本も敷き渡してあるアザナーという空間があつて、カメが置かれていた。ここで足も洗つたという(註4)。池田で聞いたら、自分の家はフナトーだからアザナーはなく、石段になっていて魚を並べていたといふことだった。

セイロは種子島博物館で見たが、ヘワとともに使われる。底に穴が中心に一つ、周りに五つあつて、取っ手(ミミ)が付いている。蘇鉄の葉、ヘチマの繊維を敷き米を入れ釜の上にヘワをのせ、その

上にセイロをのせる。種子島ではこのセイロを「コシキ」と呼ぶ。井型のセイロ以前の古い形で、弥生時代の出土品も同じ形をしているという事だった。

穀類の精白に臼と杵が用いられたが、湊で聞いたところ、木臼、テギネ（堅杵）、ウチギネ（横杵）を使ったがテギネはウチギネに比べ力があるものだったそうだ。山神では、終戦後木臼から石臼に変わった。

5 まとめ

以上のように各項目ごとに、特色と言えるような事をまとめてみた。しかし今回の調査では表面的なことにとどまり、例えば、食品になる以前の食料入手の段階、調理の段階での調査が必要であった。米の炊き方にも何通りかあるし、いつ誰が調理するのか、性や年齢、季節等による食生活の違い等、もっときめ細かな調査、研究が必要で、この反省を今後に生かしたい。

三、沖繩との比較

今回の調査と、平敷令治「沖繩県の衣と食」（註5）を資料として簡単に比較してみたい。

沖繩の日常の主食料となったものの一つに芋がある。タロ芋系統のチンヌク（里芋）とターナム（田芋）、ヤム芋系統のヤム（山芋）や、田芋の茎（ムジ）等がある。ハレの食品として用いられることが多い。甘藷は福建から沖繩に一六〇五年にもたらされ、それ以来農民にとって貴重な主食品になったようである。呼称については、「たういも」「はんすいも」と呼ばれたが今は単に「ウ

ム」と言うことだった。昨年の夏、加計呂麻島で聞いたが「ハヌス」と呼んでいた。種子島ではカライモである。飯（ウブン）はハレの食べ物で、昭和の初めまでは主食として甘藷が用いられ、米は雑炊（よもぎや甘藷の葉を加えたものはその代表的なもの）にして食べた。麦や粟、蘇鉄を入れ炊いたものも食べられた。

副食について肉類をみると、豚肉がよく用いられ、料理のレシピも広く、逆に鶏肉は食べない。山羊は強壯食品のようにして用いられたという。野菜類は萹や瓜類、パイヤその他豊富で、クバ（びろう）、アゲン（阿檀）も採集される。ゴーヤ（苦瓜）を油でいためるチャンプルー等、調理法も特徴的だ。

「餅の種類としては、黍・お茶の子・つきお茶の子・粽・よもぎ餅・カーサ餅・納豆味噌・団子・吹上餅を挙げることができる。」とある。餅と粽と団子と混同した様な言い方だが、沖繩の餅と呼ばれるものの作り方は非常に特徴がある。一般に糯米を蒸した後、臼で搗いたものを餅というが、沖繩の場合、石臼でひいた米の粉に水をくわえてまるめ、蒸したり煮たりしたものを餅といい、まるで団子の製法のような。また「沖繩には横杵を用いて餅を作る習俗はなかったといつてよい。」とある。ムーチー（鬼餅）は二月八日に作られる。米粉で、または煮いもを混ぜたりして、サンニン（月桃）の葉で包んで蒸して作ったもので、さらにクバの葉で包んだ大きな力餅もあり、部屋に吊されたものを子供たちがぬきとって食べる。鬼やらいの行事らしい。十五夜に種子島ではツノマキを作るが、沖繩では米粉を水に溶いて細長い形をつくり、蒸してから小豆を粒のままにまぶした吹上餅をつくる。

正月の飾り物として、首里では重箱に三色の紙を敷き白米を盛り、その上に木炭と田芋を昆布で巻いたものと九年母を置いて、仏

壇と火の神に供える。王朝時代に餅を飾ったのは一部の支配階級であつたという。

年末には豚を屠る。トウシヌユル（年の夜）、本島では小豆御飯と豚肉料理は欠かせないようで、元朝はその残りものを雑炊にしたものだという。田芋を揚げた物もある。

盆の十三日に、仏壇の供物とは別にどんぶりに箸をつっこんで戸口に置き、甘藷、なまの甘藷、水芋の茎などの切れはしを細かく刻んで大皿にもつたもの（ミンタクー）を置いた。仏教的な要素がどれ位沖繩に浸透しているのか勉強不足でわからないが、種子島の法華宗の水棚に供える水の子の習俗に似ているようでおもしろい。仏壇の供え物には、豚肉や昆布、水芋等の食品がある。

以上のようにざっと見ただけでも沖繩の食と種子島の食との違いがわかる。沖繩の食は、豚の利用の仕方からでもわかるように中国の影響を受けたり、地理的条件からより南方的な食料を得てきたこと、餅の問題それに関わる杵の問題、田芋や山芋の存在の大きさ等日本の食の古層と関わるような問題と、多くのおもしろいものが見えてくる。今後もっと詳しく調査研究していかねばならないだろう。

四、おわりに

食の問題もその範囲が広く深く、なかなかうまくとらえ難いという気がした。実際に目で見たこともなく食べたことももちろんない、と言ったものが伝承者の方の口からたくさん出て、わかりにくいものもあり反省させられた。

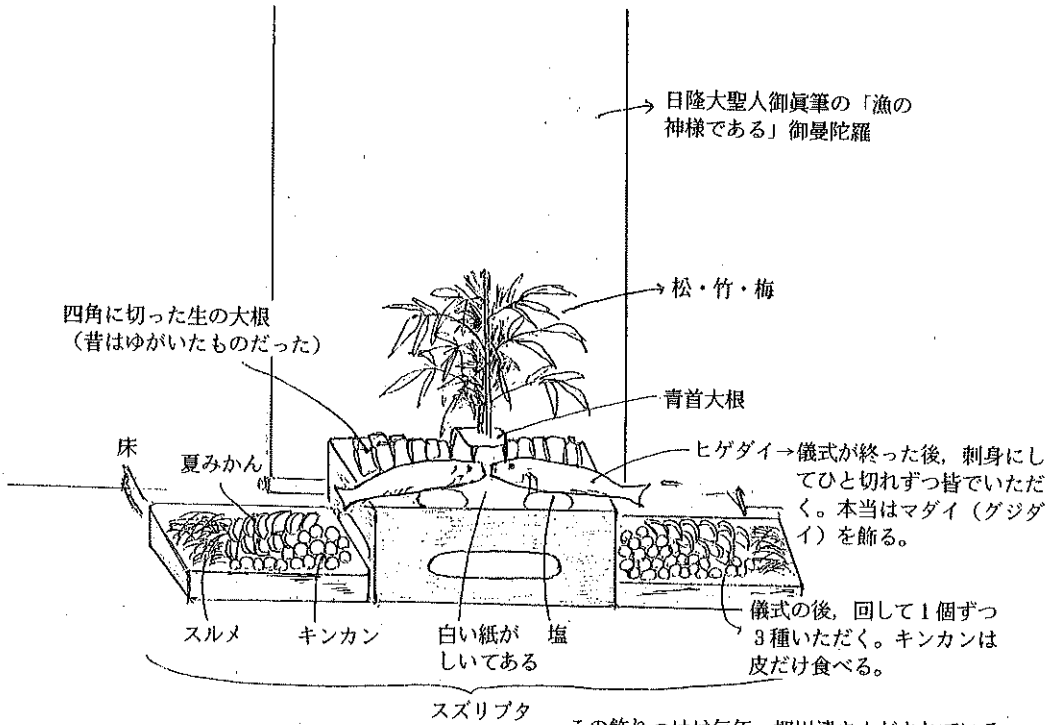
今回の調査でお世話になった各村落の方々、バスを運転して下さい

った光さん、市役所の方、その他多くの種子島の方々、そして下野先生、高谷先生に感謝したい。

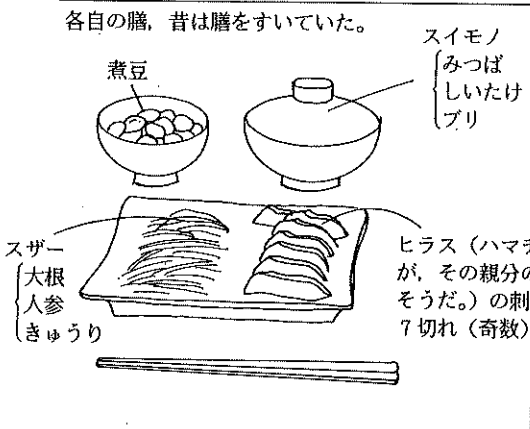
参考文献

- (註1) 下野敏見著『トビウオ招き』八重岳書房 一九八四年
 (註2) 大塚民俗学会編『日本民俗事典』弘文堂 一九八三年
 (註3) 小野重朗「鹿児島県の衣と食」(『九州の衣と食』) 明玄書房 一九七四年
 (註4) 西之表市編纂委員会『西之表市百年史』P四一九〜P四七五 一九七一年
 (註5) 平敷令治「沖繩県の衣と食」(『沖繩、奄美の衣と食』) 明玄書房 一九七四年

図① 住吉浜之町ベンザシ祝い（1月1日）〔但し浦祝い（エビスまつり）もかねている〕

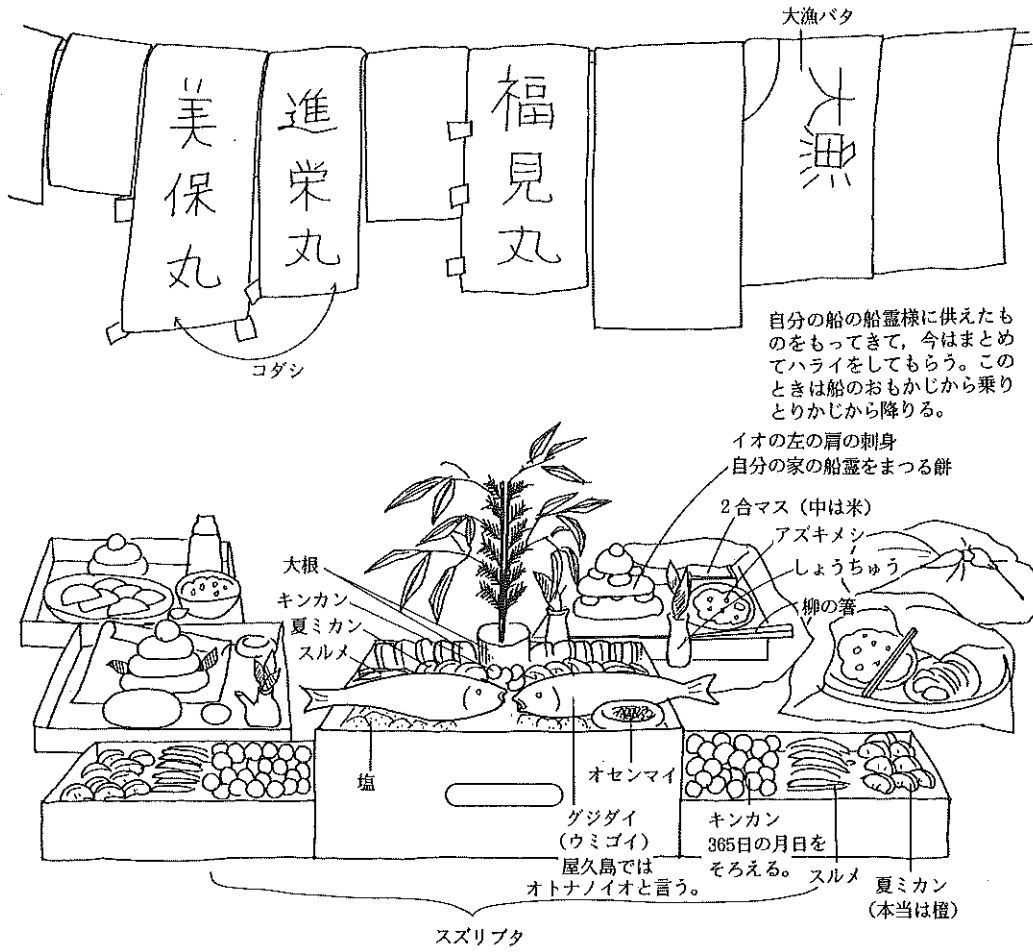


この飾りつけは毎年、押川清さんがされている。



儀式のとき、本成寺の師匠がお経をあげたオセンマイ（洗米）をベンザシがヒトツバの葉にのせ、皆それぞれいただく。オセンマイは病気をせず、漁が出来るようにと食べ、あまったら家に持って帰り妻や子にも食べさせる。

図② 住吉浜之町の船祝い（正月2日）



図③ 湊泊の船祝い（正月2日）

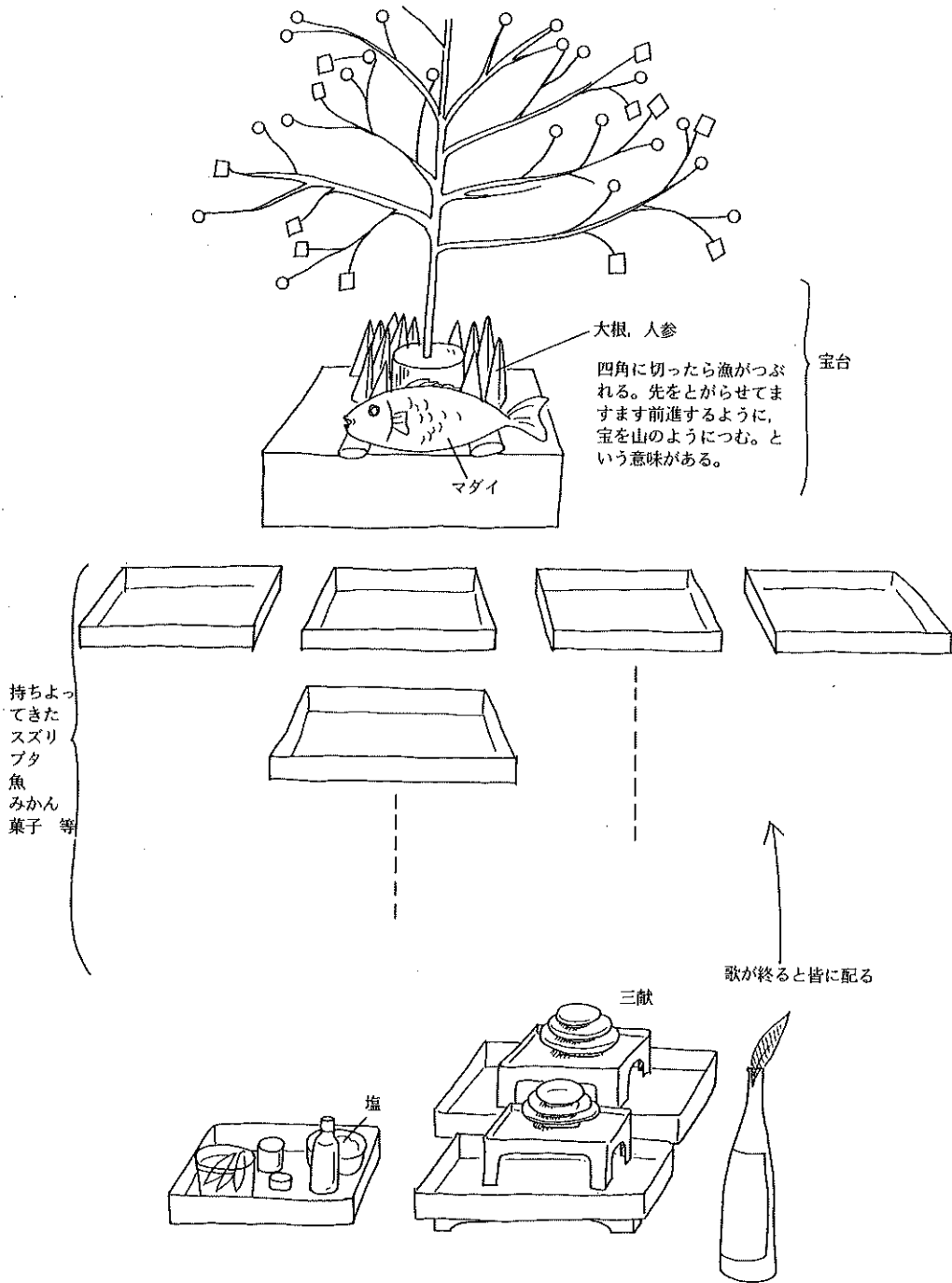


表1 一日の食事

(山神は南種子町中之下、他は西之表市)

	田之脇 (名称のみ)	安城下之町	山神	洲之崎	池田
朝 (名称・献立)	アサンカーリ	アサンカーリ (草切りに行く前に) カライモと茶	アサンカーリ (食べたり、食べなかったりだった)	アサジャ カライモのア メ、茶	アサンカーリ (あまり食べない)
	アサメシ	アサメシ 麦の飯、みその つゆ、ツケモノ、 魚(かます、あじ のヒゴーレン)	アサメシ 飯、みそ汁、 魚、漬物	アサメシ 飯、みそ汁(ミ ソシュリ)、 魚	アサメシ 飯、イモ、茶、 ツケモン
昼	チュウハン	ヒルノカワリ カライモ、茶	ナカーリ (10時のおやつ) カライモ、茶	(不明)	(不明)
	ヨーツケノチャ	チュウハン 麦の飯、カライ モ	チュウハン 魚、漬物(ソ ノバタケから とった大根、 白菜、たかな)	ヒルメシ (朝と代わらな い)	チュウハン カライモ、ザコ の干したのを焼 いて、ツケモン、 朝の残りのメシ
夜	ヨーメシ	ヨーノカーリ 小麦の団子、カ ライモ、茶	ヨーナカーリ (田植えなど人 をやとったとき に食べた)	(不明)	(不明)
	ヨーメシ	ヨーメシ ゾースイ(里 芋、米、大根) 夏は山菜(ツ ワ、ワラビ、ク サギ、ダラの芽 ……)も	ヨーメシ ゾースイ、カ ライモ飯、み そ汁	ヨーメシ 飯、魚は毎晩 (さば、いわ し、メバル… …)	ヨーメシ カライモと飯を ねったもの、み そ汁、魚、チャ ブケ(煮しめ)
		ケナーばかりのとき、主人はネマに近い方、反対側に嫁、南に長男が座った。主人は特別に膳を使用し、メシワン等をしまう引出しもあった。	アサンカーリとヨーナカーリは、いつも食べるわけではなかった。	伝承者の家では米7合に麦2合の割合で飯を炊いた。カライモの飯は食べなかった。	アサメシは、“アサツユのあるうち”に食べるものという。

表2 粽に関する伝承

	安城下之町	山 神	池 田	湊
ツノマキ	ツノマキは、糯米を研いでふるしきを敷いたソーケにあげ重曹を混ぜ木灰につけておき、ダテク（暖竹）の葉を2枚合わせて包み、ミチシバ（三角藪）でくくり2～3時間煮る。3つのツノを出す。十五夜	ツノマキ ライチク（ダテク）の葉で包む。 十五夜	ツノマキは五月節句、十五夜、十三夜に作る。ライチクの葉に包み長く煮ると米の形がなくなっておいしくなる。子供の頃中国から来たものと聞いた。十五夜には餅といっしょに月見といって床に供えた。	ツノマキは、十五夜、十三夜、五月節句に作る。ダテクの葉で包む。畑の泥で包み方をよく練習したものだ。ミチシバ（三角藪）でくくる。
ナガマキ	ナガマキは、カシワやシクシャの葉で、米の粉の団子を包み、5本ずつ束にして煮る。トビウオの代りといって魚のしっぽの形を作り、百合の根と、神様に供える。（盆のとき）	マキは、マキの葉と呼ぶもので包みお盆だけ作る。5個ずつ束ねて25個をハガマで煮、15日の夕方墓に持っていき、墓石に1個ずつのせ持って帰るショウリョウの杖となる。	盆に作るのはナガマキと言わず“ロ”と呼びシャニンやカシワの葉で作る。百合の根は舟で、“ロ”といっしょにショウロウ様がのっていくといっしょに供える。	ナガマキはお盆に作る。シャネンの葉、カシワの葉で糯米の粉を団子にして包み煮る。カシワのハッパのマキは細長いから仏が帰るとき舟の櫓にしていられる。
アクマキ	チマキは男のマキで、竹の皮で包む。	チマキも十五夜に作って子供に贈る。孟宗竹の葉で包む。		
他	十五夜から三晩綱引きをした。ツノマキは神にあげたり、親類に配る。	別の伝承者は、ナガマキはカシワにまいたアオダンゴで、シロカダンゴといえば糯米の粉を水でこねまるめ、湯を通して煮、砂糖をつけて食べる。	“ロ”と同じ中味を“タンバオリ”という折り方で包み、そのまま呼称になっているものもある。	盆15日の夜にナガマキを供える。

伝承者名簿

村 落	氏 名	生 年 月 日
現 和 本 村	榎 本 貞 彦	M36. 4. 16
田 之 脇	浜 本 ナ ツ	M42. 6. 22
〃	脇 田 ハ ヤ	M41. 3. 19
〃	大 田 香	S 5. 5. 17
安 城 下 之 町	小 川 政 雄	M30. 12. 18
〃	林 ウ ラ	M33. 12. 5
洲 之 崎	中 島 サ ト	M41. 3. 4
池 田	中 原 太 吉	M27. 5. 10
〃	池 島 キ ヌ	T 2. 5. 8
湊	荒 川 ツ ル	M34. 7. 21
〃	大 川 ケ サ	T 4. 11. 20
〃	荒 川 敏 彦	T14. 5. 10
住 吉 浜 之 町	浦 添 孫 八	M42. 10. 4
〃	浜 口 喜 三 男	T12. 11. 25
平 山	長 田 実	S 2. 10. 5
〃	山 野 チ ヨ	M34. 1. 20
莖 永	宮 里 重 治	M39. 3. 28
山 神	鮫 島 み どり	S 2. 3. 23
里	高 田 ユ サ	T10. 3. 20
〃	田 淵 川 タ ケ	T 3. 3. 14
〃	田 淵 川 タ メ	M37. 2. 10
島 間	川 東 不 凡	

家屋配置と間取り、その他

園田成史

一、はじめに

私は今回の種子島の野外実習の調査テーマとして住居を選んだわけであるが、ひと口に住居を調べるといっても、大変多くの項目があり、また私自身、調査に不慣れであったため聞けなかった点や、聞いても、

「そんなのは無い。」

と言う返事が返ってきたりして、今回のレポートからは除外させていただく項目があり、今回は、八つの項目に絞らせていただく。

前述のように、私自身が今回が初めての聞き取り調査であったため深く突っ込んだ調査が出来ず、調査の結果から何かを見出すことは出来なかった。今回のレポートは種子島の住居の概要というようなものになってしまったことを念頭において読んでいただきたいと思う。

二、種子島の住居の一般的な形態

事例の報告に入る前にこれまで出版されている文献によって種子島の住居の一般的な形態についてチェックしておく。

1 家屋配置

オーイエ、ウマゴヤ、クラ、ヘリ、カンゼから成る。オーイエとは母屋、クラは農具やカライモなどを入れる建物、ヘリは西之表でいい、隠居所のことカンゼは便所のことである。ヘリ、カンゼは普通はオーイエとは分離していた。

2 間取り

田の字型が基本型。それに縁と板の間、ウスニワ、アザルダーが付属していた。アザルダーは今ももう見られないが、竹でできた広さ一畳ほどの炊事場の洗い棚で、半胴や水桶などをおいていた。

オーイエの間取りは、上の座、下の座、奥の間、ジロの間の四つから成るが、地域によって多少は呼称が異なったり間数が多い場合もある。

以上は、下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ』（一九八〇、法政大学出版局）よりの抜粋であり、西之表市の住居に関するものとして出ているが、私が調査したのも、ほとんどが西之表市であるため、この文献によりチェックしておいた。

三、事例

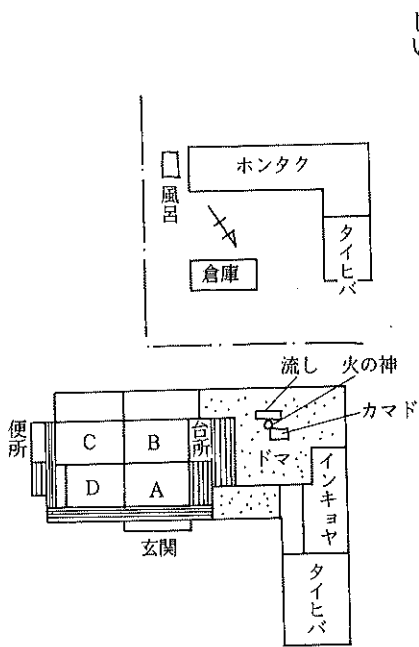
事例の報告に入る前にまず、調査した住居の所在地、生業等を紹介しておく。

(イ) 榎本貞彦さん宅 西之表市現和

昭和二十七年築 農業

(ロ) 羽生九三さん宅 西之表市現和、上土町

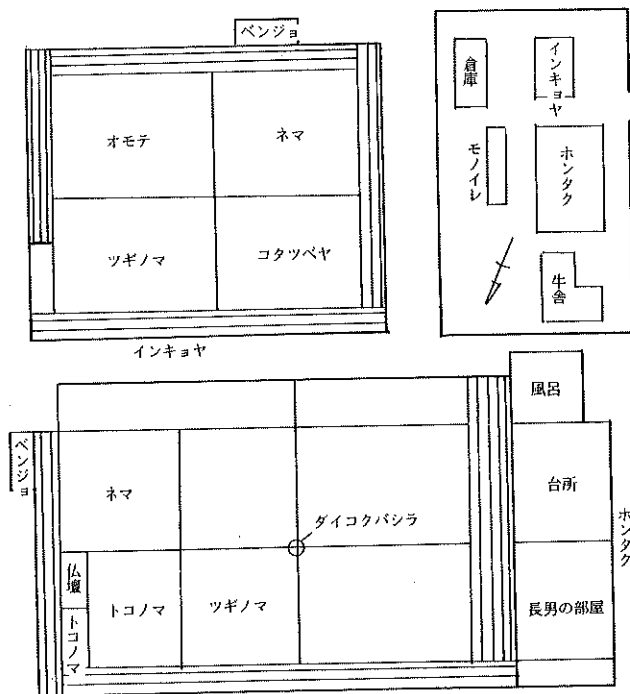
建築された年代ははっきりとはわからないが九三さん（八四



図① 榎本貞彦さん宅

以上が今回調査した住宅であるが、調査項目が全てに共通しているわけではなく、ある項目については(イ)では調査できなかったが、(ロ)ではできなかった、というような具合なのでその点は了承しておいて欲しい。

- (イ) 金城樽さん宅 中種子町大塩屋
昭和二十年築 漁業
 - (ロ) 上妻ヨ子さん宅 西之表市住吉
建築年代不詳 半農半漁
 - (ニ) 山下ヒデさん宅 西之表市住吉
建築年代不詳 半農半漁
 - (イ) 池田感さん宅 西之表市現和、下之町
二十数年前に建てられた。生業は以前は瓦焼きだったが現在は廃業。
- 歳)の母が生まれた年に建てられたそうである。農業

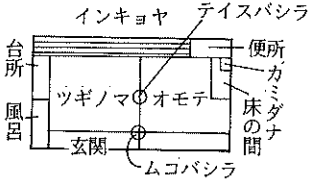
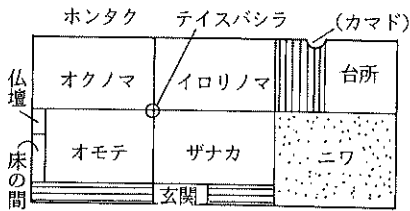
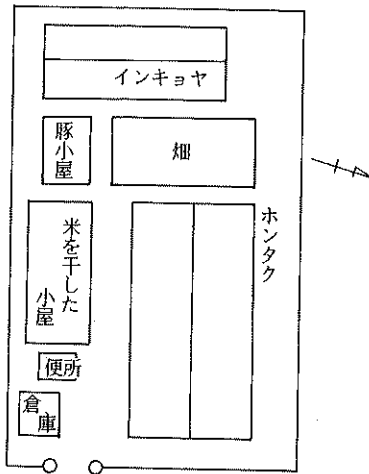


図② 羽生九三さん宅

1 家屋配置

まず付属建物が全く見られなかったのが、住吉の上妻さん宅である。これは生業の関係からであろうと思われる。

榎本さん宅では、母屋をホンタク、隠居所をインキョヤと呼んでいた。他にタイヒバ、倉庫、風呂が付属建物であった。(図①)ここではインキョヤは元は倉庫だったものを改造したもので土間をは



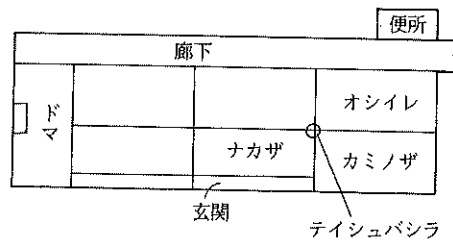
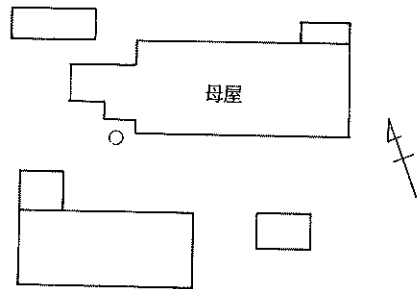
図③ 山下ヒデさん宅

さんでHon-takuと接続されている。タイヒバはインキョヤに続いて元は畜舎だったが今はたい肥や農機具が置かれている。倉庫も農具置場である。

羽生さん宅は付属建物がインキョヤ、牛舎、モノイレ、車庫と多く、母屋はHon-takuと呼んでいた。(図②) 牛舎は中二階があった。ここのお宅は昔は庄屋だったそうで、多くの付属建物、立派な牛舎はそのためではないかと思う。

山下ヒデさん宅もHon-takuの他にインキョヤ、豚小屋、便所、倉庫、それに特に呼び名は無いが昔米を干した小屋があった。(図③)

金城さん宅は付属の建物としては倉庫らしいものが三つ見られたが、その中の一番大きな建物は、外見は中二階造りのようになってる。ここでは詳しい聞き取り調査をしなかったので用途について



図④ 金城樽さん宅

は不明だが、鹿児島県日置郡金峰町の私の曾祖母宅で、これと同じようなものを見たことがあり、母の話では確かにそれは中二階であり中二階は米俵等を置いていたようである。金城さん宅は昭和二十年に自分で建てられたそうであるが、金城さんは沖繩からの移住者で、そこに鹿児島本土と同じものが建てられているというのは興味深い点である。(図④)

④ 以上家屋配置について事例を挙げてみたが、私が最も興味があった金屋らしきものは、榎本さん宅の倉庫に昔金があったというだけだった。しかし種子島は移住者が多い島であるから、もっと詳しく調べていけば、今は無くても、昔はあったという例もある

るかもしれない。このことはまだ今後もっと調査するべきではないだろうか。建物の配置と敷地との関係を見てみると建物と建物の間に庭を作るような配置になっていて機能は分散させてあるようだ。しかしだからといって朝鮮の民家のように閉鎖的、開放的と簡単に判別することは難しい。これは敷地の周りがどのようになっているかという点も問題になる。例えば建物の配置は開放的であっても周囲が防風林や崖だったりすると閉鎖的な印象を受ける。

2 方 角

家を建てる場合方角というものも大きな問題となるが、このことに関しては世間一般で言われるように、西向き、北向き、北西向きを忌む傾向がはっきりと見られた。具体的にどの方角を向いているかは図を見て欲しい。

榎本さんはこのことに関して、家は日に向かっていなければならぬ、夕日が差し込む家は成功しない、北西の風を避けるため、と語っている。また池田さんは北向きは暗く、夜の明け方が遅い、と語っている。

確かに家は日に向かっていなければ湿気が多くなり不快である。風の関係も興味深い。前面が開放的な家屋の場合、東南向きにしておけば冬に北西の風が吹き込まず、夏は南風が吹き込み快適に暮らすことが出来る。また池田さんの意見も納得できる。今のように目覚し時計などなかった時代に日の出と共に起きようと思えば、差し込む朝日はその助けになったはずである。それが北向きだったり西向きだったりすると日光が差し込むのが遅くなってしまふ。

3 防 風

種子島は台風がしばしば来襲するため防風対策は家を建てる場合かなり重要な要素となってくる。まず第一に目に付くのは敷地を道路より一段下げて家を建てているものである。その次が防風林である。防風林にするのに適する木、適さない木があるかという質問に対しては、「別になんでも良い」という答えが多かったが、羽生さんはケイヒの木はシロアリが来るので植えてはいけない、と答えた。

また山下さんは良い木としてイヌマキ、イソシキビを挙げ、悪い木としてはヤナギを挙げている。なぜヤナギが悪いか、という質問に対しては吹き戻すからだ、と答えた。この吹き戻す、という答えは、風が吹き戻すのか、枝がしなって揺れる様子のことなのか、どちらとも受け取れるが、ここでは前者の方ではないかと思う。なぜならヤナギ程ではないにしろ他の木も風に吹かれるとしなって、風が一時止まれば元にはね返って揺れるからだ。それに枝が揺れても何もし害はないはずである。その証拠に山下さんは、ヤナギは防風林に適すると言う人もある、と言っている。ヤナギが適さないというのは、やはり実用的な面からではなく、その様子や幽霊との関係などの縁起かつぎのような面からではないかと考えられる。

4 建 材

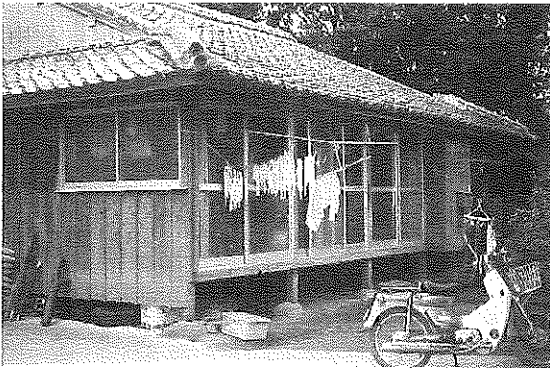
建材として挙げたものは、タブ、イヌマキ、スギ、シイであった。これに関しては、別に詳しい調査はしなかったが、自分で家を建てたとか、自分で木を選んだ、という例があることから、禁忌等から考えるより、耐久性や植生から考えるのが妥当ではないだろうか。

「西之表市の住居から」



① 金城さん宅の
付属建物

② 山下さん宅の
インキョヤ



③ 羽生さん宅の
インキョヤ

④ 羽生さん宅の
牛舎



5 間取り

私が調査した六つの事例のうち二つまでが四間の田の字型間取りであり、三つが六間であった。ここでは玄関を規準として田の字型間取りの各間をA〜Dに分ける。まず玄関に接する部屋をA、その奥をB、その隣をC、その表側をDとする。まずその呼称から述べていく。

A 榎本さん宅 ツギ、ツギノヘヤ

池田さん宅 ザシキ

山下さん宅 ザナカ ツギノマ (隠居所)

上妻さん宅 ナカンザ

金城さん宅 ナカザ

B 榎本さん宅 ジロノマ

池田さん宅 ザシキ

山下さん宅 イロリノマ

上妻さん宅 ジロンマ

金城さん宅 呼称無し

C 榎本さん宅 ネマ、イマ、ナンド

池田さん宅 ネマ

山下さん宅 オクノマ

上妻さん宅 オクンザ

金城さん宅 オシイレ

D 榎本さん宅 オモテ

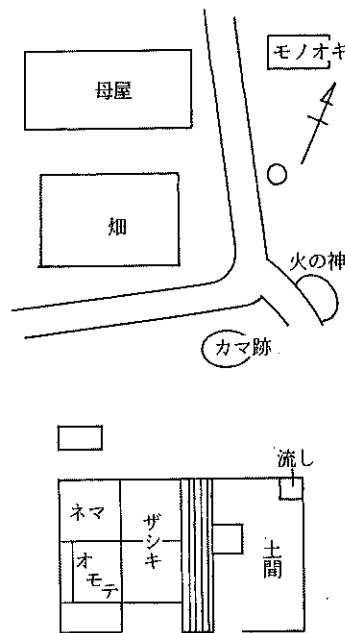
池田さん宅 オモテ

山下さん宅 オモテ オモテ (隠居所)

上妻さん宅 カミノザ

金城さん宅 カミノザ

以上のようになるが、羽生さん宅は改築したそうで、玄関は廊下に真つゞぎ続いていて、廊下の右側は土間を台所と長男の部屋に改築してあり左側は八部屋ある。しかし呼称は大体他と同じようになつていて土間が廊下左側の部屋まで続いていたらと榎本さん宅のような間取りになる。また廊下左側の部屋が元からあったとしても玄関を考えなければ金城さん宅のようになる。文では説明しにくいですが、図を見てもえれば分かりやすいと思う。また隠居所も、A ツギノマ・B コタツベヤ・C ネマ・D オモテ、となっている。



図⑥ 池田さん宅

土間の呼称もいくつか異なったものがある。榎本さん、池田さん、金城さん宅はドマ、山下さん宅はニワ、上妻さん宅はタタキ、と呼んでいる。

呼称について、分類してみると、Aはツギ、ナカという二系統、Bはジロ、イロリ、呼称無し、Cはネマ、オク、オシイレ、Dはオモテ、カミノザ、というように分けられる。

Bのジロは火代のことであるから、Bは、呼称がある場合、炬の存在ということが呼称とつながっていることがわかる。羽生さん宅

の隠居所でもコタツベヤと呼ばれているように、暖房設備としての炬の存在する部屋がBだったのだろう。

Dをカミノザと呼ぶ場合、カミは上であるか神であるかということも考えられる。宴会等の時、上座、下座と言う時のことを考えると上であるが、この部屋に神棚や仏壇などがあることを考えると神と考えられる。特に上妻さん宅では、住吉神社の分社であることを考えると、神の方であると考えられるのではないだろうか。

部屋の機能については、どこの家でも同じようなものであり、Aは接客やお茶を飲んだりする部屋で、Bは食事や団樂、Cは布団を置いたり、寝室として使用、Dは普段はあまり使わず、床の間、仏壇、神棚があり祭祀的な空間となっている。そのため上妻さん宅ではDは不浄を持ち込んでほしくない部屋であり、昔は病人や女性は寝かせない部屋であったそうだ。また山下さん宅の隠居所では普段はここで寝るが、来客があり、その客が泊まって行く場合は客をこの部屋で寝かせ自分はツギノマで寝るといふ。以上のことからDは、神の座とも上の座とも考えられるだろう。

結婚や葬式の時、上妻さん宅はD、他はA B C D全てを使うということだったが、上妻さん宅は他と違ってCとDの間が壁で仕切られているため、そうなったのだろうか。もっとも現在では結婚式は家ではなく結婚式場で行われるため、前述のような使用例はあまり見られなくなっている。

6 出入り

日本の住居は前面が開放的であり、また土間もあるため、さまざまな出入りがある。日典寺の山田永順住職の話によると、種子島では昔の農家は玄関はなく、ほとんど土間から出入りし、結婚式や葬

式の場合は縁側から出入りすることがあったそうである。

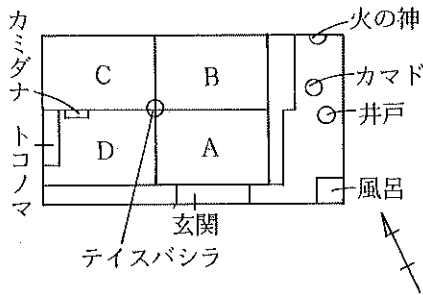
榎本さん宅では、隠居所、土間に行く時は土間の出入り口が使われ、母屋に出入りする時に玄関が使われている。山下さん宅では、仕事の帰りは土間の出入り口、人の家に行ったりして履物を履いている時は玄関、結婚式や葬式の時縁側から出入りしたそうだ。縁側の上り口に大きな石の台を置いておく例はよく見られるが、山下さん宅では昔は木製の「のぼり」というものを置いていたそうだ。

仕事の帰り土間から出入りするのは足を洗うためであろうが、そうすると土間と座敷の間の板の間の機能が見えてくる。濡れた足を拭くための場所ではないだろうか。そう考えるとアザグラーは大変合理的なものだっただろう。竹で作られていれば、足を洗うという動作と拭くという動作が一カ所で出来る。もちろんこれは私の推測に過ぎず、板の間を作る理由は他にもあるだろう。

7 柱

柳田國男、山口貞男『居住民俗語彙』のテイシユバシラの項には「内庭と勝手と上り口の間との三合ひに立つ柱」、「種子島では大黒柱をテスバシラ（略）、他の地方の大黒柱に該当する」とあり、ダイコクバシラの項には「家の中で一番太い念入りに磨いた柱で、普通は上り端の中央、土間と表内兩間との三合ひに在るものときまつて居るが、土地によって別の柱に此名を付けた例もある」とある。

山下さん、上妻さん、金城さん宅では田の字の中心の柱がテイスバシラだった。これに対して羽生さん宅ではツギノマの右奥の角の柱がダイコクバシラであった。前述のように羽生さん宅は改築しているから、もし廊下左の部屋が昔、土間だったとすると前述の三例と位置が違ってくる。逆に昔から部屋だったとすると、なぜこの家



図⑥ 上妻ヨ子さん宅

だけ呼称が違うのかという問題が出てくる。伝承者が私に分かりやすいように自分達はテイスバシラと呼んでいるものをダイコクバシラと表現した可能性もある。しかし、もしそうでないのなら、テイスバシラとダイコクバシラについてはもう一度検討する必要があるのではないだろうか。

種子島のテイスバシラとダイコクバシラは別のもの、という可能性も無いとはいえない。羽生さん宅で廊下左の部屋が昔土間だったとすると、ツギノマ右奥がダイコクバシラ、ツギノマ左奥がテイスバシラだったものが土間を部屋に改造したことによってダイコクバシラが建物の中心であると同時に、座敷の中心にもなり、そのため座敷の中心であったテイスバシラが存在感が薄くなり、やがて呼称も無くなったという仮説を立てることもできる。このことは私の考え過ぎかもしれないが、次回種子島に行く時は、もう一度羽生さん宅を訪ねて調査しなおしてみたい。

その他、山下さん宅の隠居所ではツギノマ右手前の柱をムコバシラと呼んでいた。聲が来た時に寄りかかる柱だからこう呼ぶそうだ。

8 火の神

火の神は池田さん宅以外は竈の所に祀っていた。池田さん宅では台所に祀られていた火の神も瓦焼きのカマ跡の奥

の竹やぶの奥に持ってきて、一緒にしたそうである。

形態はほとんどお札とびんに入れたサカキや花などであるが、山下さん宅は昔はオズス(厨子)の中にお札と花を入れていたそう。今回私が見たのは、竈の所の柱にお札をたっただけの簡単なものだった。

祭祀主は、誰でもよい。女性、主婦というように様々であるが、全体としては女性の仕事のようなものである。

上妻さん宅では火の神を土地の神である産土命であるとしていたが、他の家では、そのような話は聞かなかった。

火の神に関しては私が勉強不足のため、事例を挙げるだけに留めておきたい。なお、火の神は大黒様を祀っているという事例もあったが、これは下野先生からの御指摘で、大黒様が火の神なのではなく、そこに合祀しているにすぎない、ということがわかり、勉強不足を痛感させられた。

9 その他

その他、住居内での禁忌ということについても調べたかったが、別に無いという答えがほとんどで、敷居を踏むな、神様に足を向けるなという二例が聞けたにすぎなかった。

井戸に関しては、埋めたら祈禱をしなくてはならない、家の中にあってはならない、という二例があった。これは火と同様に水を聖なるものとして考えていることの現れだと思う。

四、結 論

今回の調査を通して考えたことは、種子島北部の文化は今一つ統

一性に欠けるのではないかとということだ。それは座敷の間取りの呼称、火の神の祭祀主などから考えたのだが、同じ村落の中でさえ家によって違いがみられる。これは種子島北部は移住者が多いということもその原因の一つだろうと思う。それに加えて、種子島の人は、これはこうでなければならぬ、という考えでなく、これはこうしたほうが都合がよい、という考えを持っているのではないかも思う。池田さん宅の火の神がその例ではないだろうか。

もう一つは、下野先生が『トビウオ招き』の中で書かれているように種子島文化の抱擁性と消化力の強さである。金城さんは、移民一世であるのに彼が建てた家は琉球文化の流れではないし、部屋の呼称も種子島化している。また私が桜園出身の親類の家で見た写真では霊屋があった。彼は桜島からの移民二世であるが、宗教は浄土真宗である。また言葉もすっかり種子島弁になっている。

以上これくらいの考察しか出来なかったが、最初に書いたように、このレポートは種子島の住居の概要だと思っていたきたい。

反省としては挙げればきりが無いのだが、聞き書きをする時、伝承者のペースに巻き込まれ、質問表を活用できなかったこと、訪ねる時間帯の関係で、年寄りにしか会えず、母屋の間取りに関して、自分で見ることができず、伝承者の記憶だけに頼ってしまったことなどがある。次回の調査は今回の反省点に気を付け、もっとうまくやりたいと思う。

伝承者一覧

榎本 貞彦さん	明治三十六年生	西之表市現和
金城 樽さん	明治三十五年生	中種子町大塩屋
池田 感さん	明治四十二年生	西之表市現和

山下 ヒデさん	明治三十四年生	西之表市住吉
羽生 九三さん	明治三十七年生	西之表市現和
上妻 利彦さん	昭和十一年生	

参考文献

下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ』（一九八〇 法政大学出版局）
 杉本尚次著『日本のすまいの源流』（一九八四 文化出版局）
 大塚民俗学会編『日本民俗事典』（一九七二 弘文堂）
 柳田國男・山口貞男編『居住習俗語彙』（一九七五 国書刊行会）

種子島の住居の比較研究

楠田 聖子(旧姓 有村)

一、はじめに

「住」というテーマは、人間の生活空間の中で「衣・食」と共に重要な位置にあり、生活に密着していると考えられる。

種子島は本土に最も近い島であり、また南西諸島の北端に位置している島である。そして、温暖であると同時に台風の通り道となっている。これらのことは、種子島の住民の生活に大きな影響を与えていると考えられる。果たしてそれが種子島の「住」においてどのように反映されているだろうか。

今回、種子島での調査が昭和六十一年十二月二十五日から一月三日まで行われた。

調査した集落は、現和の西俣、安納の軍場、安城の下之町、下中の山神・里、国上の浦田・湊の七集落である。

初めての調査ということで、調査不十分な点があることを最初に述べておく。

二、概要と特色

今回、西之表市を中心として調査したのだが、麓の旧土族集落を調査することができなかったので農村集落と漁村集落について述べ

る。

1 屋敷・家屋配置

屋敷どりは、農村集落においては屋敷の敷地が広くとられており、敷地内に畑を持ち小規模の菜園畑となっている家が大部分であった。また、仕事をしやすくするために屋敷の周辺に田畑を所有しているところもあった。漁村集落においては、農村集落に比べると家が密集しており、敷地が狭く敷地内に畑を持っている家は少なかった。

家屋配置は、母屋(オーイエ)、ウマゴヤ、クラ、隠居所から成る。ただし、ウマゴヤと称しているが現在ではウマではなくウシを共に飼育している農家が多かった。また、現在は家畜を飼育しておらず、倉庫がわりになっている農家もあった。

ウマゴヤは、家畜が出入りのしやすい所に建てるようにしていた。建物は平家建てで、屋根裏に飼料を収納していた。

クラは、いわゆる倉庫のことである。農具などを収納してある。クラは、普通の平家建てで昔は茅葺きであったが現在ではほとんど瓦葺きである。

隠居所は、母屋(オーイエ)と別棟で同じ屋敷内に建ててある。しかし、隠居所はなく母屋(オーイエ)に同居している例もある。家の造りは母屋(オーイエ)とほぼ同じである。隠居所に移る時期は、子供が結婚した頃から孫が生まれる頃である。

便所、風呂は、昔は母屋(オーイエ)に付属していなかった。便所は、別棟になっているか、ウマゴヤに付属していた例が多々みられた。この場合、便所は北側に設けられている。フロは、昔は屋敷内の一角に露天風呂として設けられており五右衛門風呂を用いてい

た。また、昔は全家庭に風呂があったわけではなく、風呂のある家庭に近所の人達が借りに来たりしていたということである。また、クラに風呂を作っている家庭もあった。

2 間どり・その他

家の間どりは、田の字型で四つの間が基本型であり、これにまわり縁・イタジキ・ニワ（土間）、炊事場が付属している。現在では、近代的な設備が普及しているためカマ（カマド）はほとんど見られなかったが、昔はカマ（カマド）も母屋（オイエ）に付属していたようだ。

母屋（オイエ）の間どりは、上の座・下の座・ヨコザ・ジロの間、四つから成るが、地域によって多少呼び名が変わる場合がある。上の座のことをオモテ、ヨコザのことを奥の間・ナンドともいう。

上の座は、床の間や仏壇あるいは神棚が設けられており普段はあまり使用しないようだ。しかし、亭主より身分の高い人が来た場合は上の座にとおすことがある。

下の座は、普段客を接待する部屋である。

ヨコザは、寝間となっておりプライベートな場として用いられている。出産の場合は産室として、死者が出た場合はその遺体をおく部屋として用いられる。

ジロの間は、ジロ（いろり）を中心とした部屋のことである。ジロの大きさは三尺四方のもので、食事など家族の集まる場所であった。ジロには、天井の梁に自在かぎがつるしてあり、調理の時などにも使用していた。この自在かぎは、魚の形をした彫り物がなされているが、これは家のエト（家運）が良くなるということからある

らしい。くべる木としては、雑木であるシイやマテの木などが用いられていた。また、ヒシゲといって火を大きくするために大きな木を特に据えていた。ところで、ジロは座わる場所がほぼ決まっています、全国共通となっている。最も上座（西側）が主人（亭主）の座で、炊事場に近い座（北側）が、主婦などを中心とする女性の座である。ここで、食事の給仕をする。これと反対側（南側）の座は、来客用の座である。主人（亭主）と反対側（東側）の座は、子供など最下位の席となる。しかし、特殊な例ではあるが主人にあたる父親が早く亡くなったため、その家では特別座る場所は決まっていなかったということである。つまり、昔から決まっていた座の取り方にしても、前述の例にしても、その家々において合理的な座の取り方をしてきたと考えられる。ところで、ジロは戦後にはしめられてしまい、現在使用している家は調査した限りではなかった。

前述した四つの間の中心にある柱をテイス柱という。また、ティシュ柱、オヤ柱とも呼ばれる。この柱は、家の中心であり、神道の家は神主、仏教の家は師匠がおはらいをした札がはってある。現在では、札をはっていない家もある。ジロの間とイタジキの間にある柱をモコ（響）柱という。また、ドサ柱とも呼ばれている。他に、まわり縁にある柱を縁柱といい、この柱の基礎となっている石をスエ石またはスケ石という。

土間のことは、ニワといっておりでここで農具の手入れとかちよっとした仕事をしていた。そのため、作業をしやすくするようにある程度の面積がとってある。また、玄関にあたる入口はニワに設けられている。

カマ（カマド）は、母屋（オイエ）に付属しておりニワの一角に設けられている。しかし、現在ではほとんど残っていないかった。

私の調査した限りでは一軒だけカマはあったが、現在は使用されていないようだった。

先にも述べたが母屋（オーイエ）の入口はニワに面して二ヶ所設けられている。玄関としての入口はほぼ南の方角を向いており、母屋（オーイエ）自体が玄関の方角に基づいて建てられている。あと一ヶ所は東側に設けられており、勝手口として使用されていたのではないかと考えられる。

屋根は、現在は全て瓦葺き屋根になっており、茅葺き屋根の家は全くみあたらなかった。しかし昔、茅葺き屋根だった頃は集落の人達や親類の手をかりて共同でやったということである。その手伝いに対しては、特にお金を払うということではなく、作業のあと宴をもうけて手伝ってくれた人々を酒などでもてなしたということだ。また、茅葺き作業の際に特に儀礼は行わなかったということである。

飲料水など生活用水の設備は、昔は井戸を使用していた。井戸は、各家々にある場合と、共同で使用する場合がある。共同で使用していた場合、ニナーギ（担い木）と呼ばれる棒にタンゴ（桶）をさげて運んでいた。これ以前は川の水を使用していたが、生活において水運びが重要な位置をしめていたようだ。現在は、水道が普及しているためあまり使用されていないようだ。

3 屋敷周辺

門のことは、カドグチといい特に方角は決まっていなかった。土地と道路の関係から考えると、方角まで考えて造ることはできないだろうと考えられる。

家と家の境のことは、ケイカイといい、特に垣とかはなくそれは土手であったり、その上に木を植えてあったりして、はっきりとし

た境界はないようだ。

4 屋敷林

屋敷林は、防風林の役割を果たしている。屋敷林のない家は、ほとんどなかった。ただし、漁村集落においては家が密集しているため屋敷林がない家もあった。屋敷林としては、ヒトツバ（檜）・ツバキ・タカボウなどが多く用いられて、屋敷のまわりに家を囲むようにして植えられている。これは、台風に対する備えの一つである。

5 屋内神

家の中の神仏は、先祖棚（仏壇、神棚）、火の神が一般的である。

火の神は、火をあつかう所に祀ってある神でその上の柱や壁に棚を設けたり、あるいは神社や寺からの札をはったりして祀る。火の神は、火をつかさどる神であり火伏せの神でもある。

先祖棚は、仏教の家は仏壇、神道の家は神棚が設けられており、そこで先祖を祀る。先祖棚は、上の座に床の間と共に設けられている。そして、まわり縁の有無により並び方が違ってくる。まわり縁のある場合、カギ型に並び、まわり縁のない場合、一列に並ぶ。どのような理由でこういう並び方をするのかは、はっきりしていない。

また、国上の湊で福の神が祀られていた。これは、ヨコザに棚を設けて祀られていた。しかし、現在は福の神を祀らない家が多いということだ。

その他、屋内神ではないが水の神（水神）もある。水神は井戸の辺りに祀られている。これを粗末にあつかうとあたりがあると考え

られている。その実例を下中の里において聞いたのだが、現在井戸が使用されなくなっても水神の神の存在が根強く残っている。

6 建築儀礼

建築儀礼については、調査不十分の点が多いため詳しく述べることはできない。

建築儀礼としては、①地鎮祭、②棟上げ、③ヤギトウ、④新宅祝いが行われる。最も盛んな建築儀礼はヤギトウであり、屋根に平木を葺いた後行う儀礼である。ヤギトウとは家祈禱の意味である。

7 家建ての条件

家を作る場合、年寄りに相談して家の向きや土地をみてもらい、道路との関係や風の向きや水はけのよさについて意見を聞く。また、母屋（オーイエ）の玄関は南の方角を向いて建てられており、正確に南というわけではないがそれがよいとされている。安納の軍場は、集落全体として南向きに建ててある。しかし、現在は南向きに玄関を持たない家も多くなっている。また、台風の通り道であることから二階建ての家はあまりない。風が強いために災害が起こる恐れがあるためである。防風を考えて、土地の低い所に建てることもある。

ここで少し補足しておく。家建ての条件として玄関を南向きにしたほうがよいとされているため、間どりの名称が異なってくる。つまり、玄関側に上の座、下の座を据え、上の座・ヨコザを西側に据えることからおこってくる。したがって、西に向かって左側に上の座・下の座が据えられた家を「右住まい」といい、その反対に位置した家は「左住まい」という。ただし、「右住まい」が本来の建て

方であるということだ。

8 家建てに関する俗信

- 家は、神社付近に建てない。(西俣)
- シオタキゴヤ、カジゴヤ、井戸など神さまが祀られていた所に家を建ててはいけない。(里)
- 水神の神が通るところに家を建ててはいけない。(湊)

9 まとめ

種子島の住における特色についてまとめてみる。

まず、種子島の民家は田の字型の四間取りに、イタジキ、ニワ、炊事場が付属している一棟独立型である。

第二は、はじめに述べたように台風の通り道であることから、台風に対して特に防風について十分に考慮されている。それは、防風林が十分に活用されていることにみられる。また、家を建てる場合の条件としても土地の条件を考慮し、二階建ては好まれず平家建てがよいとされていることなどからもわかる。

三、比較研究

1 間どりにおける比較

家の間どりは、四間取り型と広間型の二つにはほぼ系統だてることができる。

四間取り型は、いわゆる田の字型であり、杉本尚次氏が『日本民家探訪―民俗・地理学的考察』で示した間取り型分布図を見ると、関東地方以南にはほぼ分布している。

広間型は、四間取り型が三間取り型になった間どりである。前述した分布図によると、北陸から東北地方にかけて分布している。

現在は、広間型から四間取り型へと変遷してきたのか、それとも四間取り型から広間型へと変遷してきたのか、はっきりとした結論は出ていないようである。しかし、広間型から四間取り型への変遷がより強く支持されている。私も、そのように考えるのが妥当だと思ふ。原始、人間は一間取り型の住居から出発したのであり、この一間が次々と分化していったと考えられるからだ。

その他、曲屋、中門造り、妻入り型など日本各地に分布している。

今回調査した種子島の民家の間どりは四間取り型であることは先に述べてある。より開放的な間どりであり、それにより温暖な地域に分布しているのだろう。しかも、四間取りにイタジキ、ニワ、炊事場が付属した一棟独立型である。これから、間取りについて南九州と種子島、琉球地方と種子島と二点において比較してみる。

① 南九州と種子島

小野重朗氏は『九州の民家—有形文化の系譜(上)—』の「民家の構造と周圏論」において、南九州における民家の変遷を周圏論を用いて述べている。そこにおいて、民家の変遷として二系統を示している。第一に、別棟分離型↓二つ家↓カギ家と変遷過程を示す系統。第二に、別棟分離型↓二つ家↓一つ家と変遷過程を示す系統。

第一の系統の分布については、別棟分離型が甕島を含む南西諸島地域に分布し、二つ家は宮崎県の南部を含む鹿児島県本土に分布、カギ家は熊本県、宮崎県に分布しているということである。これを周圏論にあてはめて、別棟分離型↓二つ家↓カギ家の変遷が論理づけられている。

しかし、ここで特に考慮しなければならないのは、第二の系統である別棟分離型↓二つ家↓一つ家の変遷についてである。

現在、南九州全域に一つ家が分布している。また、種子島・屋久島にも多く分布している。つまり、類型的に言えば南九州と種子島は一つ家が分布しているという事で同じ周圏の輪の中に含まれることになる。しかし、南九州の民家の類型を示す場合、イエとナカエの関係によって類別している。

ナカエとは、①炉を有する、②炉で炊事が行われる、③炉端で食事、④就寝室としても用いられる部屋であり、ニワ、カマが付属している。

ところで、種子島が同じ周圏の輪に含まれるとすれば、種子島の民家はイエ、ナカエ合一型となる。

しかし、種子島の民家においてナカエとほぼ同じ役割を果たしているのはジロの間であり、これをイエ、ナカエ合一型と考えれば、ジロの間はイエの方に含まれるはずの間である。そして、種子島の民家においてナカエと同じ位置をしめているのはイタジキ・ニワ・炊事場の部分であるといえる。

前述した点において、南九州と種子島の相違があらわれている。イタジキがナカエと同じ役割を果たしていると考えられるが、イタジキは板間であり炉も備えられておらず、全く別の機能を持っている。

つまり、種子島の民家は南九州からの伝播の影響をうけつつ、種子島独自の自然環境など考慮された上で合理性を求めて変化していったものではないだろうか。

② 琉球地方と種子島

琉球文化圏における民家はどのようなものであろうか。

住宅規模は一般的に小規模であり、主屋（オモテ）と釜屋（トーグラ）とからなる二棟造りが最も多く分布している。が、二棟が合一している一つ家も多くみられる。

これは、南九州民家の変遷で示した別棟分離型→二つ家→一つ家の変遷の系統があるのだが、琉球地方の民家は現在この変遷過程が進行中であり、二つ家→一つ家へと変遷している途中であろう。

琉球地方の民家で特に目立つことは、中柱構造である。中柱構造とは、中柱で支えられた棟木をまたいでタル木がかかっている構造であり、屋根の造りのことである。

この中柱は、家の中心に設けられているのだが、琉球地方の民家は、この中柱を境にしてかなりはつきり並列した二空間に区分されているため、主屋が前後に分割された間どりとなる。現在では、先島諸島のみに残っている構造であるが、昔は琉球文化圏全体に存在していた。その名残りであろう。つまり、主屋の前面が一番座、二番座、その後方がウラザとなって物置き程度の機能をもつ部屋となっている。

しかし、種子島を含むヤマト文化圏においては、サス構造が分布しており、種子島の民家からみるとわかるように、その間どりは主屋を左右に分割したものとなっている。これは、先に述べた「右住まい」「左住まい」にも関連してくる。

これらのことから、サス構造がヤマト文化圏に分布し、琉球文化圏におよんでいることを含めてみると、中柱構造からサス構造への変遷を示していると考えられる。

ところで、種子島の民家において家の中心としてティス柱があるが、これは現在サス構造となっているので中柱の本来の役目を果たしていないが、中柱の名残りであろう。

2 台風に関して

今度は、南方に位置する島であり、台風の通り道となっているという特徴からみていく。そして、これが「住」に大きな影響を及ぼしているのは周知のことであろう。

ここでは、琉球文化圏と種子島とを比較してみる。

もちろん、種子島と同様琉球文化圏においては、台風への備えは十分にしている。その一つは、石垣（珊瑚石灰石）を主体とし、防風林を加えて防風施設がなされていることである。種子島においては、防風林のみであり、台風に対する備えがより十分なされていない。

また高倉の存在もこれを示す一つになる。種子島の場合、クラとよばれる平家建ての小屋のみであるが、琉球文化圏においては、高倉とよばれる貫構造の脚高のものである。これは、台風にも耐え、湿気からも防げる構造である。つまり、種子島よりもより万全な台風への備えがなされており、台風への恐怖もより強いことがいえる。

そして、南西諸島において台風という偉大な自然と戦っていくために、あらゆる工夫がなされてきているようだ。

3 イロリについての比較

イロリについての名称は種類が多い。

イロリ、イロイ、イリ、ユルリ、ユルイ、ユルギなど「居る」を語源とするもの。イジロ、インナカ、エンナカ、エンナタなど「居る場所」を語源とするもの。東日本に分布しているヒドコ、ヒホド、ヒビト、シプトなど「火所」を語源とするもの。西日本に分布しているジロ、ヒジロ、イジロ、ヒタキジロなど網代、苗代のシロ

と同じく「場所」を語源とするもの。以上のほぼ、四種類にわけられる。また、これを二種類に「イロリ系」と「ジロ系」に分けることもある。

前述したように「ジロ系」は、西日本で多く呼ばれているわけである。しかし、現在では鹿児島においても「イロリ系」の名称が一般的となっているし、また東北地方においても「ジロ系」の名称が使用されているようだ。

現在使用されている床上炉の形成過程において土間系炉と高床系炉の二つに類別することができる。

土間系炉は、本来暖を取ることを目的とし、それにより団らんといい機能がこれに結びつき、ある程度の調理をするようになったことにより、土間と床面との境に置かれていたと考えられる。

高床系炉は、本来調理を目的としたものであり、居室内部におかれていたと考えられる。

しかし、これらの目的は次第にうすれ両者の区別は次第になくなってきている。

種子島においては、ジロの間といわれるように、四間取り型の一間にジロがおかれていることから、高床系炉であると考えられる。

つまり、南方に位置することにより、それほど暖を取る必要もないからである。また、これは南西諸島全般にいえることである。

南九州においては、ナカエにイロリが設けられており、このことから土間系炉ではないかと考えられる。これは、南西諸島に比べたらやはり暖を取る必要があったためであろうか。しかし、これは、まだ考察する必要がある。

しかし、南九州においては土間系炉と高床系炉が二つとも使用されている家もある。これは、身分の高い上位にある住宅のみである

が、考えてみる必要がある。

ところで、イロリは生活に密着したものである。だから、その土地の風土にあった使い方がなされていると考えられるだろう。

四、まとめ

「住」というテーマにどのように対応していこうかと考えた。そして、これこそ人間の生活に密着したものであると思った。

今回、種子島の「住」について調査したわけであるが、このことをさらに実感することになった。

種子島の生活環境で最も大きなウエイトをもつのはやはり台風のことであろう。台風に対する備えが常に「住」にかかっているとと思う。そして、これからも変わらず関心が持たれることとなるだろう。

ところで、種子島はヤマト文化圏に含まれている。しかし、琉球文化圏にも極めて近いところに位置している。

つまり、種子島はヤマトと琉球とそれぞれの文化圏からの影響をうけつつも、種子島の風土にあった民俗というものが育ってきているのであろう。

参考文献

- 野村孝文著『南西諸島の民家』（相模書房）
- 小野重朗著『九州の民家―有形文化の系譜（上）』（慶友社）
- 宮本馨太郎著『講座日本の民俗四 衣・食・住』（有精堂）
- 杉本尚次著『日本民家探訪―民俗、地理学的考察―』（創元社）
- 小林昌人著『民家と風土』（岩崎美術社）

- 杉本尚次著『地域と民家―日本とその周辺―』（明玄書房）
- 『日本民俗学大系六』一九五八（平凡社）
- 『西之表市百年史』
- 『増田の民俗誌―中種子町民俗文化財調査報告書―』

伝承者

- 遠藤 惣八（M 35・8・31）84才 西俣四〇一七
- 中村 善吾（T 10・10・1）65才 現和三〇七一
- 山口 秋彦（M 39・10・26）80才 軍場二八三七
- 鎌田 一雄（M 42・11・20）78才 軍場二八二八
- 林 ウラ（M 33・12・5）86才 安城、下之町
- フルイチアキラ 下中、山神
- 寺内 弥六（M 35・7・30）84才 下中、里
- 伊藤 安年（S 2・4・7）59才 国上三四四
- 大川 ケサ（T 4・11・20）71才 湊一二一八
- 荒川 敏彦（T 14・5・10）61才 国上二二三三

住居と生活

牧 志 保

一、はじめに

前回の南種子に続いて種子島の民俗調査は二回目となる。種子島の調査をこれまで行ってきて感じることは、同じ鹿児島県でありながらいろいろ異なる民俗風習が見られるということである。その分鹿児島本土との比較もでき、楽しみながら調査することができた。

今回の調査テーマは「住居」に決めたのだが、はっきりいって「住居」というテーマほど難しいものはないと思う。他のテーマに比べて調査範囲が広く、比較した時の違いもわかりにくい。しかし、あえてこのテーマにしようと思ったのは、「住居」は人と最も深く結びついており、「生活」というものを考えるうえで切り離せないものであるからだ。そういうことから住居を観察すると、普段見えないものが目につくようになる。それが私にとっては楽しみである。以下、今回調査した事例をまとめてみようとおもう。

二、地域別実態

1 西之表遼泊

① 遼泊の外観

家が密集して低く屋根の家が多く、台風の影響か防風林のあ

る家が多い。屋敷への入り口を入るとすぐ玄関がある。また主に半農半漁のため農村のように、道具を置いてある小屋など屋敷内にくつも家があるわけではなく、割りと狭い敷地に母屋だけ建っている家が多い。

◎番山さん宅（話者 番山喜好さん・本山一男さん）

(ア) 屋敷構え

・家の向き

南向きが良い。入るときも北から入ってはいけない。

・屋根山

自分で植えた樹木は屋根山とは言わない。この家もその電柱の向こうからが国有林だから、そこからが屋根山である。

(イ) 母屋

・部屋の使用法

オモテノザ（へヤ）……人が多いたときに使う部屋。祝いごとをする部屋。

ツギノマ……お客さんが来たとき通す部屋。

ヨコザ……寝室。

ジロノマ……食事をしたり、晩酌をしたりする部屋。

・ジロ（火代、囲炉裏）

下から板で囲んで土をいっぱい入れて造ったものだった。四十年ぐらい前に壊した。

(ウ) 台所

・カマド（竈）

カマドを壊したのは戦後すぐである。粘土を足で踏んで固めて造っていたが、その後タイル張りのカマドもできたのでそれに替えて

しばらくして壊した。

・セシナギ

流し場には竹を敷いていて、その下にはセシナギといって石灰と粘土を混ぜて造った壺を置いていた。この中に溜まったものは畑にかけて肥料にしていた。その後衛生的な面も考え（ポウフラが浮いていたりしたので）、樽を置いている人もいた。

(エ) 建築儀礼

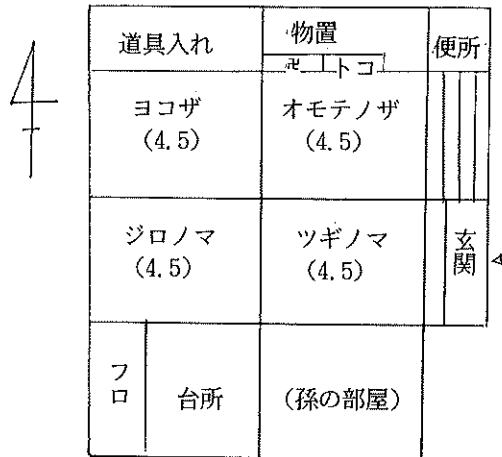
・ムネアゲ（棟上げ）

野菜とお神酒、塩、ミナ、大豆などを台に載せて供える。餅を三六五個搗くが、その他に月とお日様の餅をそれぞれ一個ずつ作る。これは大工さんがもらう。

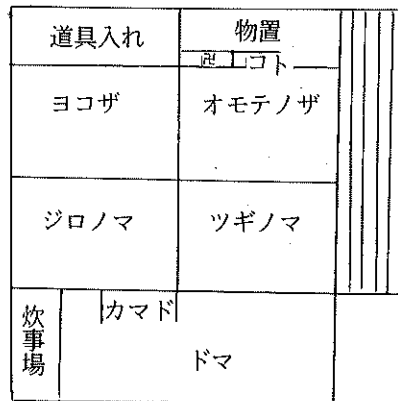
(オ) コヤ（小屋）

昔、トビウオ漁のために五月から七月にかけて馬毛島に漁に行くことがあった。その時は、櫓を漕いで島に行っていたので家から往復することができず、馬毛島に仮の小屋を造って男の人達だけで生活していた。その家は茅葺きで、主に六畳一間で広くても十坪ほどであったが、ふつうに生活するぐらいはできた。必ず一人に一軒は造り、骨組みは大工に頼む人もいたが、ほとんど自分たちで造っていた。屋根葺きも自分たちでしていた。茅は馬毛島に多くあったのでそこから刈っていた。五月に島に行くので、三月か四月の頃こっち（種子島）から竹を切って行って家を建てた。馬毛島の土地は組合の所有地で、遼泊の人たちは島の北の方に密集して家を建ててお

図① 番山家



(改築後)



(改築前)

り、他の集落の人たちはそれぞれ南や東に分かれて家を建てていった。

コヤ（小屋）は掘って立て小屋で、遼泊の場合は壁も板で囲み、床も上げていた。しかし他の集落の人たちは、石を積んで四方を囲み、入り口と出口だけをつくって家を造った。現在馬毛島は無人居になっていくが、積まれた石はまだ残っている。お風呂は外に共同の五右衛門風呂があった。トイレはなく外の海岸がトイレ代わりであった。寝る時は下に茅やオワシキ（ゴザのようなもの）を敷いて寝ていた。夏ころだったので寒くはなかった。明かりはランプを使っていた。

2 西之表横山

◎馬場さん宅（話者 馬場ハツミさん）

(ア) 母屋

・部屋の使用法

カミノザ……シモノザだけでは足りない時に使用する。

シモノザ……お盆の時など、親戚の人が来たらこの部屋を使う。

ナンド……お産をする部屋。昔は二階もあり、機織りをしていた。今でも天井は低い。

イタノマ……二階が物置になっていた。子供たちに見つからないようにさとうきびを隠していた。天井も低くなっていた。

(ドマ……ムシロをうつ機械があった。)

・使用木材

すべて杉でできている。

(イ) 台所

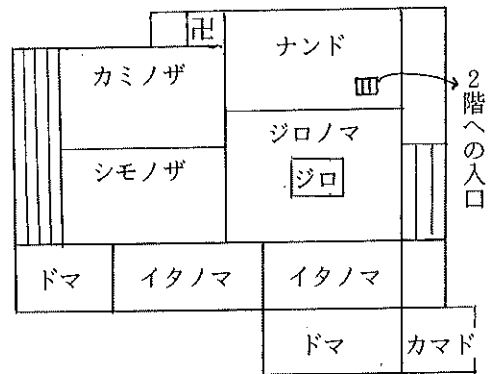
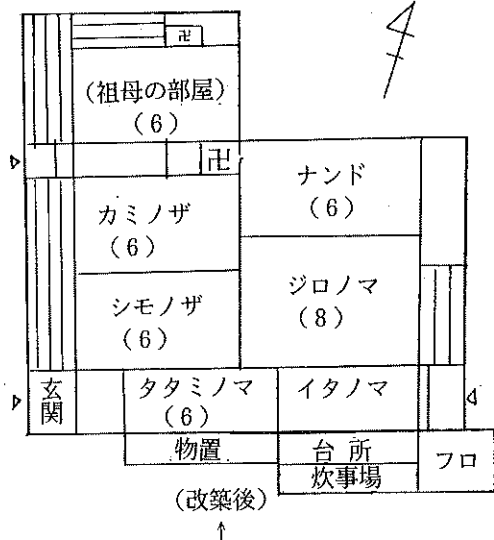
・カマド（竈）

かつて横山集落は優良集落で、早くから台所や風呂の改善が叫ばれていたため、粘土のカマドもレンガのカマドに早いうちに改善された。

馬場さん宅では、昔のカマドは現在の台所のところにあり、ドマの屋根がついている下にあった。

・セシエナゲ（セシナギ）

図② 馬場家



(改築前)

(ウ) 風呂
セシエナゲのあるところにマダケを割っておき、すきまから水が漏れる仕組みになっていた。ドマを流したりした時には、その水をバケツに溜めておいて馬や牛に食べさせていた。

(エ) シェッチン（トイレ）
昔は外にある五右衛門風呂を使った。体を擦る時は石の上で擦っていた。

(オ) シェッチン（トイレ）
実家の方（横山）ではトイレのことをシェッチンと呼んでいた。すぐトイレに行けるようにトイレは外にあった。

3 安納下郷

◎鎌田さん宅（話者 鎌田時成さん・エミさん）

(ア) 屋敷構え

・屋根山

・ヒトツバがよい。

・建てる場所

水神（ガラツパ（河童）の通り道にウマヤ（馬屋）を建てる
といけないとされてきた。馬のたてがみが編まれたり、馬が病気に
なったりすると、ここは水神の通り道だということウマヤを移し
た。

(イ) 母屋

・建築年代

嘉永二年に建てられた。家を建てた時の札が発見されている。そ
の札はそうじをした時つけたもので、家の一番高い棟のところ
につけられていた。棟梁の名前と家主の名前が書かれている。

・部屋の使用法

オモテ……結婚式があるところ。

ヨコザ……物を置いたりする。お祖父さん、お祖母さんの部屋。

ナカンマ……応接間。話し合いをする部屋。

ジロンマ……家族のくつろぎの場。

※ご士族さんの家の場合、オモテとナカンマの間が隠れ場所になっ
ていて、ふいにお客様が来た時そこで身つくろいなどをしていたと
聞いている。

・ジロ（囲炉裏）

ジロンマにあったが、いつ壊したか覚えていない。

・敷板

昔は、たたみの下にある敷板は竹だった。ニガダケを敷いてその
上にたたみを置いていた。昭和の初め頃までは竹を自分で切っ
て敷板を作っていた。

(ウ) 台所

・カマド（竈）

山から粘土を取ってきてカマドを造っていた。

・シェシナギ（セシナギ）

両脇を板で囲み水が流れるようになっていた。この水は畑に捨て
たり、堆肥にかけたりしていた。

(エ) 屋根（瓦葺き）

垂木の上に竹を並べて編んで、その上に粘土と五袴ぐらいに切っ
た藁を混ぜて、足で踏んで団子状にしたものを竹の上に打ちつけ
る。その上に瓦をのせていく。粘土のねばり度で瓦が密着するので、
台風の時なども大丈夫である。家の茅葺きなどをしたことはない
が、ウマヤは茅葺きで少し手伝ったことがある。

(オ) 風呂

昔は外にドラム缶を置いて使っていた。

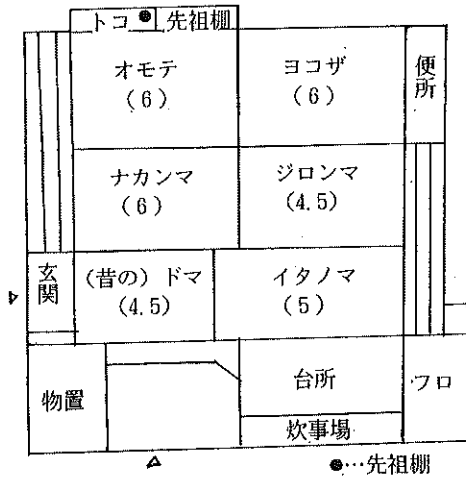
(カ) 井戸

井戸を掘るとき占いをするおじいさんに見てもらったが、水が少
ししか出なかった。現在、別の井戸からポンプで汲み上げている。
前の井戸はお祓いをしたがまだ埋めてはいない。その前は共同井戸
があってタンゴで汲みに行っていた。

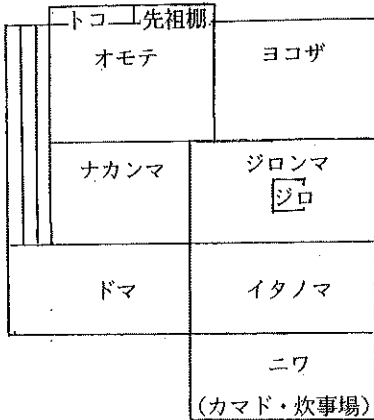
(キ) 人生儀礼

葬式の時はおモテの縁からみんな出て、ゾウリを履いてお墓まで
行く。墓につくとゾウリを脱いで置いて帰る。そのゾウリを他人が
もらって海に履いて行くと縁起がいいということだ。

図③ 鎌田家



(改築後)



(改築前)

(ク) 信仰

・オタイムサン (大麻)

お札を入れて床柱に掛けてある。

・先祖棚

先祖の鏡を三つお祀りしている。お茶やお酒を供える。お花はシ

バ花で、色花はいれない。

・床の間

天照皇大神の掛け軸と立派なしめ縄が掛けられている。しめ縄は一年に一回、正月に取り替える。しかし死人がでた場合は、その後のお祀りの時に替えたりする。ホイドン (神主) が紙を切ってくれるが、縄は自分で作る。

(カ) 台風について

台風が強くなる為には、石据えのところに大きな根太があるこ

と、鴨居が大きいこと、鴨居の上のはりが大きいことが大切である。

三、検討とまとめ

1 屋敷構え

① 家の向き

改築する前と現在の家を比較してみて玄関の位置をみると、だいたいが南か東南の方向にあることから、意識はしていないにせよ家は南向きがよいという観念があるようだ。

② 家を建てる場所

今回調査したお宅がみな百年以上経っていることから、代々住んできた家なので、どういう場所に家を建てればよいのかということには知らないようであったが、鎌田さんの話による水神とウマヤの馬との関係は興味深い。

2 母屋

① 部屋の名称と使用法

今回調査したお宅を比較してみると、部屋の名称で共通しているのは、ジロンマ (囲炉裏) のあった部屋がジロンマ (ジロンマ) ということであり、他の部屋の呼称はそれぞれ違っていた。しかし部屋の使用法を比較してみると、部屋の配置によって使い方が共通しているようであ

る。

床の間のある部屋は、大勢の人が集まる時に使い、その部屋と縦につながっている部屋はお客さんを通す時に使われる。また、玄関からみて一番奥の部屋は寝室や物置の部屋である。そしてジロノマは家族の団らんの部屋であり、生活の場になっている。つまり、入り口からみて奥の部屋が家族用、手前の部屋がお客用ということになる。

② ジロ (囲炉裏)

ジロがいまでも残っているというお宅はなかった。しかしジロノマという部屋の名称からもわかるとおり、昔ほどの家庭でもジロがあり、生活に欠かせないものであったようだ。終戦後壊した例が最も多いと思われるが、現在は掘りごたつなどで名残りをみることもできる。

3 台 所

ほとんどの家が改築されていて、かつて今の台所の場所はドマであり、カマドがあった。カマドはもともと粘土で造っていたが、年がたつにつれてタイル張りのものへと変化し、ついに今のような台所に改築された。炊事場にもセシナギと呼ばれる流れてきたものを溜めておく所があり、ほとんどが畑の肥料や馬・牛のえさに利用されていた。しかしボウフラが湧いてきたりなど衛生的な面での問題点もあったようである。

4 便 所

もともと便所は外にあるもので、仕事から外にあったほうが便利であったようだ。改築する前の家の状況を聞いても、家の中に便所

があったという事例は聞かなかった。現在でも外の便所が残っている例は多く見られた。

5 風 呂

便所と同様、昔は家の中にお風呂があったという事例は聞くことができなかった。外にあるのが普通であったようだ。おそらく火を使うことの危険性を感じてのことではないだろうか。

四、さいごに

今回、三日間という短い調査期間の中で、はかどった調査ができずに、一集落一軒の調査しかできなかったのが、集落毎の比較という点で十分にできなかったことが悔やまれるが、種子島は歩いていだけでおもしろい発見があり、楽しい毎日を送ることができた。さいごに、年末の忙しい最中快く話しをしてくださった伝承者の方々に、調査がうまくいくように取り計らって下さった社会教育課の皆様、本当にありがとうございます。

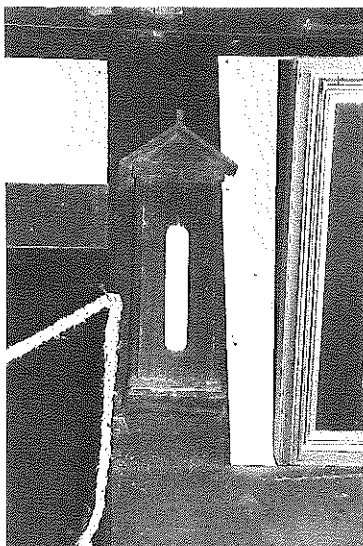
伝承者名簿 (敬称略)

(名 前)	(大字)	(小字)	(生年月日)
番山 喜好	西之表	邊泊	T 8・3・16
馬場 ハツミ	西之表	横山	T 11・3・8
鎌田 時成	安納	下郷	T 9・11・11
(協力者)			
本川 一男	西之表	邊泊	

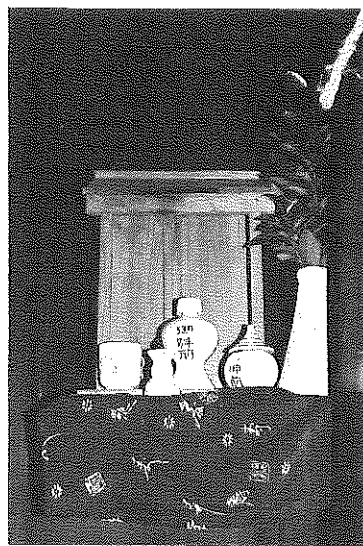
「信 仰 ・ 札」



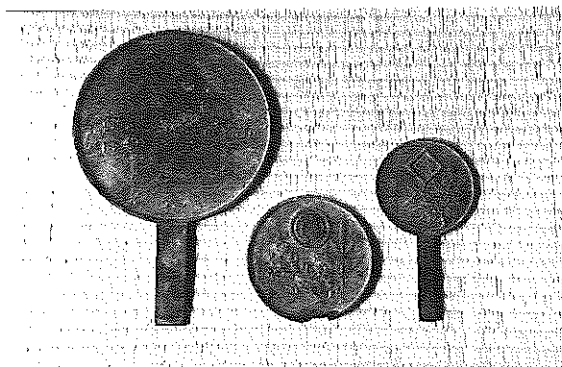
① 鎌田家の床の間
(安納下郷)



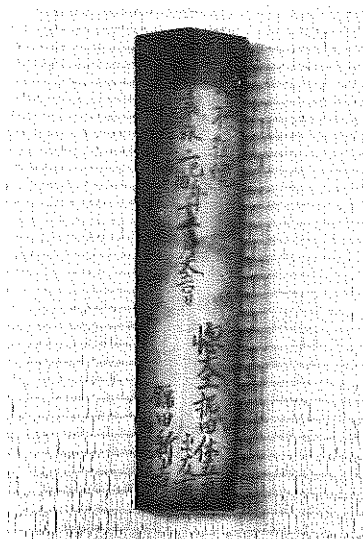
② 鎌田家のオタイマサン
(安納下郷)



③ 鎌田家の先祖棚
(安納下郷)



④ 鎌田家の先祖棚にまつられている鏡
(安納下郷)



⑤ 棟札
(縦39㍺, 横9.2㍺)
鎌田家(安納下郷)

正月行事

鹿児島民俗学会会員 鶴田 静彦

九州の最南端大隅半島の四〇キ南方洋上に浮かぶ細長い平坦な島が種子島である。昭和五十六年十二月二十八日より昭和五十七年一月三日までの一週間の民俗調査をこの島で行った。何分、初めての熊毛諸島であり、浅学の身であり、調査方法も未熟で伝承者から十分伝承を聞き出すことも出来なかった。この調査の私の主な目的は特に正月を中心とした年中行事であった。私の調査した行事は種子島の正月行事の中の氷山の一角であろうが、一応自分で伝承者から伝承を聞き得たもの、あるいは実見したものだけを述べることにする。

種子島の年中行事は多い、特に正月行事だけを取ってみても主なものだけでも十指を越える。順を追ってあげてみる。

- 1 トシドン 十二月三十一日夜 (集落)
- 2 若水迎え 一月一日早朝 (家庭)
- 3 白起し 一月一日～一月二日 (家庭)
- 4 舟祝い 一月二日 (集団)
- 5 名頭祝い 一月二日 (集団)
- 6 福祭文 一月七日 (集落)
- 7 温座祈念 一月十一日 (寺院)
- 8 蚕舞い 一月十四日 (集落)

これだけでも八例である。これは私が前に述べたように、実見あ

るいは伝承を聞き得たものだけである。次に個々について述べてみる。

1 トシドン

シウガツドンとも呼ばれている。漢字を当てると年殿、正月殿である。これが行われる集落は明治十九年頃飢饉などのため甌島から種子島のマキに移住者で構成された集落である。(野木之平のぎのたいら、鞍あな勇)野木之平では甌島のトシドンがそのまま伝承されている。十二月三十一日の夜、ガスマスク、蓑や棕櫚で仮装し、子供の家を訪れる。家の外で戸板をたたいたり、鐘を鳴らしたり、叫び声を上げたりする。そして家の中に入り(土間に立つ)子供の名を呼び坐らせて、いろいろ説教し、(歌を歌わせたり、ケンケン(片足とび)をさせたりもする)来年は良い子でいることを誓わせて年餅を与えて去って行く。このトシドンはいつもは天道に住み、大晦日になると首のない馬に乗って、スズをならし、近くの山に降り立って来るといわれている。野木之平においては、実際は、子供のいる親が、頼んで集落の男性になってもらう。そのとき、年餅も持って行く。

本家とも言うべき甌島でもほとんどこれと同等であるけれども、甌島では二体、三体と連れだつてやってくる。

これ(註1)は奇怪な格好をした者が、節変りに家々をおとずれて、家族をおどし、あるいは祝福して、餅や銭などをもらって去るというおとずれ神の一種である。わが国では青森県から沖繩県の八重山諸島に至るまで、ひろく、しかも多彩に分布している。出現の時期や機能、性格の把握は、本家本元である甌島のトシドンに譲るとして、ここでは、なぜ移住後何十年もそれが永続したかについて一つの考察を試みてみる。

種子島は文化的水準の高い島である。またその文化は、本土、奄美や沖縄とは違う個性的な文化である。二つの文化があつて、それが接触すると、低い文化は、高い文化に吸収されてしまうという文化伝播の原則がある。一概に種子島の文化が高いと言うのは語弊があるかもしれないが、相対的に見た場合、種子島と甕島では種子島が優位ではなかるうか。(古形や系統を別として)ではなぜ、ただか百人程度の移住者の行う行事が吸収されなかったか。トシドン以外のものはほとんど吸収されている。(野木之平で「他の種子島の部落と違ったものがあるか。」の問には明確にないの返事が返ってきた。一概にこれを信ずるわけではないが。)ではなぜトシドンだけがということになる。恐ろしい姿、奇怪な姿で仰々しく登場し、振舞うからであろうか。来訪神の登場する行事は日本中に数多くある。特に種子島は多い。広義にとらえてこの島で行われる来訪神に関する行事だけでも、今、私が思いつくだけでも、クサイモン、カーゴマー、盆踊り、宝満社のお田植祭や真所神社のお田植祭のガマオイジョウである。まだまだ沢山あるだろう。甕島に於いてはトシドンは下甕(註2)で行われる。文化の伝播から考えると、上甕↓下甕である。するとトシドンはかなり古形のものであるといえよう。前に甕島の文化の方が低かったというようなことを述べたが、甕島を周囲論から見た場合、種子島に来訪行事の多いことからすると、トシドンは文化的に種子島の来訪行事と同等の文化水準と言えるのではないだろうか。また、遠い先祖が生まれ育ったただ見ぬ故郷に思いを移住民たちがはせたことはもちろんである。

2 若水迎え

日本民俗事典(註3)によると、「元旦に汲む水を若水と言い、

この若水を汲みに行くことを「若水汲み」と言う。また、鹿児島の一部では、泉の供物として餅を用い、この餅で年占をする。また、先を競うように行ったりもする。やはり、鹿児島県の一部では牛の寝ている方向によって判断するという。若水汲みは昔、宮中でも立春の行事になっていた。」と述べてある。

南種子町中島家に於いては、大晦日にタンゴ(木製のバケツ)に注連縄を張り、元朝、杓子に、ダイダイ、ユズリハやウラジロ等を入れ、泉に行つて投げこみ、唱え事をし、その後、泉の水を神に供える。以前は、泉であったが、今日では井戸で若水汲みをするのである。しかし、水道が普及した現在はこの行事はすたれつつある。井戸で若水迎えを行う場合は次のような唱え事をした。

年あらたまつて

水くみはじめ

コガネくむ

とか、他には、

上の水もくまぬ

下の水もくまぬ

中のコガネを

くみくみくむ

と、

コガネはたぶん黄金という漢字を当てるのだろう。この唱え事も、形や文句からしてもそう古いものではなからう。たぶん近世ではなからうか、それに、日本民俗事典の記載によると全国的なものらしい。以上のことから総合すると種子島の若水迎えは、近世において本土よりもたらされたものではなからうか。一方、一つ疑問が残るのであるが、私が採集した中種子町油久と南種子町平山の二つの若

水迎えでは、その汲んだ若水は神様に供えるが、自分たちが飲んだり、お茶を入れたりすることを聞かなかった。あるいは、行われている所もあるかもしれない。前述のように近世に種子島に伝播したものだしたら、まだそこまで十分儀礼的に消化なされていないかもしれない。あまりにもこの結論は、推測が過ぎるものなので、今後の研究に期待したい。それにしても、人間は水とは切っても切れない縁である。種子島独自とも言うべき、正月行事に於ける水があるはずである。

3 白起し

採集を試みたのではあるが、ほとんど採集出来なかった。出来た例も断片的である。一応ここに上げてみる。

西之表市湊荒川松彦氏の語るところによると、湊では大正のころまであったらしい、白に正月のモチ、米一升を供え、文句を言った。あとは記憶になし。

記録によると、まだ相当数行われているようだ。西之表市川迎では、二日の早朝、青年たちが各戸を訪れ、白を祝って回る。

本土(註5)にも白起しに類する白の口開けという正月行事がある。種子島とほとんど同じものである。民俗地図を描いてみればよくわかると思うが、この種子島の白起しは大和(本土)文化圏に属するものであろう。

青年たちが、各戸を訪れ白を祝って回るといふことは、正月という節に白を使い始めるということに重要な意義がある。そして、来訪神とも言える、青年たちが行く。とすると、私が断片的にはあっても採集した湊の白起しは、どうであろう。荒河松彦氏の語ったことを、総合して、想像してみると湊の白起しは、たぶん個々

の家で戸主がやっていたのではなからうか。すると、この川迎の例と湊の例を比べてみると、川迎の方がより古形であると言える。すなわち来訪神による行事が失われて、戸主が代行をする形となったということになる。

4 船祝い

船祝いは、正月二日に行われる。私が調査したのは、西之表市現和庄司浦と西之表市壺泊である。まず、庄司浦の場合を述べる。

朝、船の中心部にある船霊様に、餅、焼酎、米、刺身を供え、その船主及び乗組員が船霊様を拝み焼酎をいただく。そして、その後ベンザシの家で船祝いの宴を行う。

ベンザシは漁村の世話役で漁撈や神事などすべてのことを行う役目である。弁済使(註6)の漢字を当て、中世末、殿様への納税使を指す語であったのが、定着し伝承されたものと言われる。

庄司浦ではベンザシの家に集落中の漁師が集まり、盛大に船祝いを行うのであるが、またその床の間にぎやかである。床の間には代々庄司浦に伝わっているエビスの掛軸を掛け、そして、床の間の床からずつと畳一枚ぐらい供え物が置いてある。そこには、

①焼酎、②掛軸、③松、ユズリハ、ウラジロ等、④ツツの下口、⑤サシミ、⑥注連縄などがある。

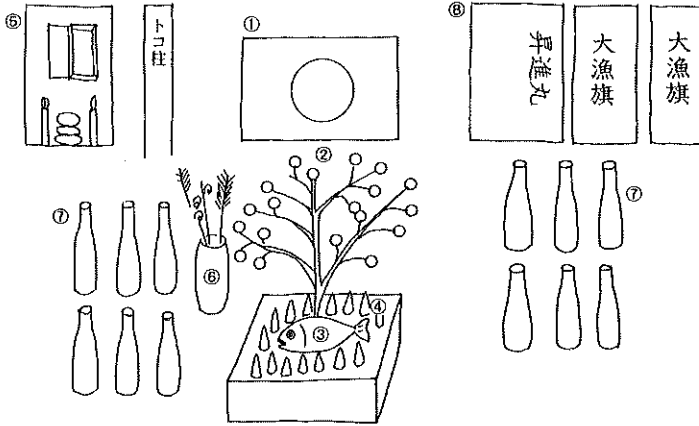
①、②、③はわかるとして④である。何かと言うと、これは漁に使う網の一部である。現在使っているものではなく、明治の初めごろまで使っていた、という言い伝えである。棕櫚で編んであって、ベンザシの家に保管している。⑤サシミであるが、塩つけのサシミである。夏の間にとれた最も質の良い魚をベンザシが加工し、この日のために保管しておいたものである。

さて、船祝いであるが、神主の祈禱が行われ、次に船祝い歌が歌われる。船祝い歌は「つなざらえ」「櫓歌」などである。もとは十二種類あったらしい。前後したが、この庄司浦では、午前中に船の上でも歌うということだ。調査に行った時は庄司浦の船祝いもちょうどクライマックスで、もう話はそっちのけ、飲めや歌えのころで、どうも話がうまく聞き出せなかったのが残念であった。

瀬泊と庄司浦はほぼ同じような船祝いであるが、集落の規模が大きいため、盛大である。やはり、午前中、船の船霊様を拝む、午後瀬泊公民館で船祝いの宴が行われる。ただし神主はいず、来賓等の祝辞のあと船祝い歌が歌われる。こちらの供え物等を左に図示する。

①日の丸、②梅の木に大根、人参、カマボコを切ってさしたものを、③タイ、④大根、人参を三角錐に切ったもの、⑤エビス様、⑥ユズリハ、マツ、ウラジロ、⑦焼酎、⑧大漁旗

庄司浦と瀬泊の船祝いの供え物を観察してみると、大部様相が違う。神の依り代と考えられるも



のとして、庄司浦の場合②④である。瀬泊の場合は、①②⑧である。特に主と考えられるものは②であろう。船祝いは、現在、洲之崎、池田、瀬泊、住吉、浦田、湊、田之脇、庄司浦、浜津脇、能野、島間、竹崎などで行われている。たぶん、中種子町、南種子町、西之表市の北部に於ける船祝いの中で、庄司浦と同じ供え物や形式があるだろう。すなわち、周囲論をあてはめると、庄司浦の船祝いが古形であり、瀬泊のものは、後に何らかの文化が混入したものであろう。それにしても④の人参と大根は何であろうか。

現在、全国（註8）に於いて、船祝いに伴う船祝い歌が残っているのは、知覧町と串木野市、それと種子島だけである。原形をとどめているのは、種子島だけである。この中で、船歌は中世の御船歌の一部がまじっているが、これも、もっともはっきりしているのが種子島だ。

以上のことからして、（周囲論からしても）種子島に於ける、正月二日の船祝いは、かなり古いものと言える。

以上、トシドン、若水迎、臼起し、船祝いの四つの正月行事について述べたが、まだ、他にもあることは前にも記した通りである。私が、実際に見たもの、あるいは聞き得たもののみを記したということをつけ加えておく。

種子島の年中行事は多い。ただ多いだけでなく、多彩であると言えよう。なぜそうなのだろうかと考えるとき、第一に頭に浮かぶのが、周囲論ではあるけれども、他に、もっと大きな要因はないものだろうか。年中行事は人が行うものだ、それを行わせる人を育てる何かが種子島にはある。下野敏見先生のことを借りると「女性的である」ということになる。私もまさにその通りだと思う。本当に不思議な島だ。

また、種子島は移住者の多い島でもある。そして、移住者のもつほとんどの習俗が種子島化されている。(大げさに言うなら、トシドンのみが例外)それほどまでに、種子島は大らかであると言える。そして、住みやすいということも言える。

この不思議な島、種子島については、まだまだ解明されなければいけない部分が多くあるだろう。私が思うのは、特にマキについてである。明治以後、多数の移住者を受け入れられた最大の原因は種子島に広いマキ地が存在していたからである。この問題は社会学との関連からもまだまだ解明されなければいけない。

そして、文化の吸収、同化の研究にも、この種子島は、かっこうの場を与えてくれるだろう。(昭56・12・25〜昭57・1・3調査)

参考文献

- 註1 大島建彦編『年中行事』(有精堂)
- 註2 小野重朗著『甌島のトシドン』(『九州の年中行事』(明善書房)
- 註3 大塚民俗学会編『日本民俗事典』(弘文堂)
- 註4 下野敏見著『タネガシマ風物誌』(未来社)
- 註5 小野重朗著『農耕儀礼の研究』(弘文堂)
- 註6 4と同じ
- 註7 4と同じ
- 註8 下野敏見著『南九州の民俗芸能』(未来社)
- 註9 下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅱ』(法政大学出版局)

正月行事と飾り物

安田 つかさ(旧姓 佐藤)

はじめに

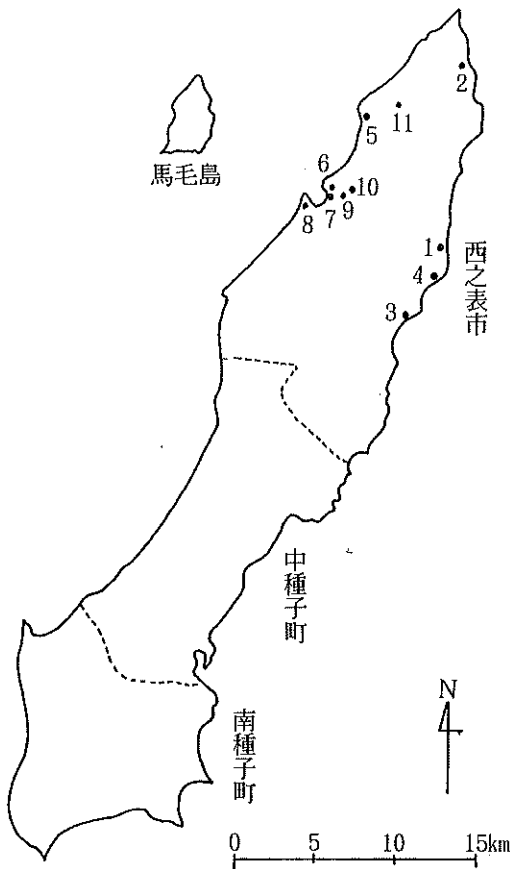
昭和五十九年十二月二十五日から翌一月三日まで、種子島北部の西之表市内、約十ヶ所の集落で、正月の行事とそれに附随する飾り物との調査を得たので、その結果を報告したい。調査地は、庄司浦、湊、浅川、田之脇、大崎、洲之崎、池田、壙泊、小牧、中目の各集落で、小牧、中目を除いて、全て海に面し、漁業を営んでいる。特に、湊、浅川、大崎の三集落は、明治以前は製塩専業の塩屋集落であった。浅川、大崎については、現在、漁業よりも農業の比率が高い。

正月の期間は、新暦一月一日から二十日までになっている。

1 正月準備

暮れが近づくと、門木にする木を山から切ってきて来たり、シメ飾りをつくったり、餅をついたり、正月の準備に忙しい。池田や洲之崎

種子島



- 1 庄司浦
- 2 湊
- 3 浅川
- 4 田之脇
- 5 大崎
- 6 洲之崎
- 7 池田
- 8 壙泊
- 9 小牧
- 10 中目
- 11 野木之平

の商店街では飾り物を売っているが、その他の集落では、今でも、ほとんどの家が自分で飾り物もつくり、餅も準備する。飾り物をつくるのは、男の仕事である。女は不浄だから、神聖な飾り物はずかないのだと言う(湊)。餅つきは、だいたいの家も三十日にすって、餅つき機が活躍している。主な飾り物は、門木、シメナワ、供え餅で、三十一日に飾る。不幸のあった翌年は、飾り物はしない。

① 門 木

門木は、門の両脇に立てる。

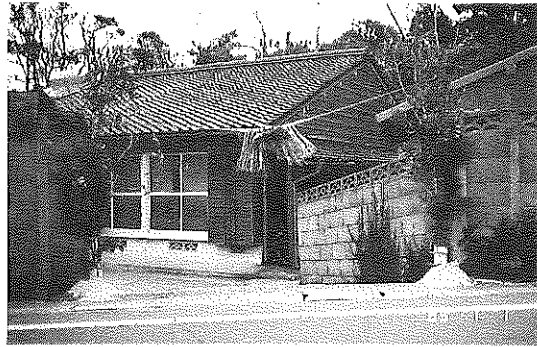
使われる木は、ほとんど、マテ、椎、竹、松、モロバ（ウラジロ）、ユズリハである。ただし、松は、内地のやり方が入ってから

の新しいものである。要するに、常緑樹であることが条件であるとも言ふ（湊）。マテ

や椎、あるいは竹を中心に、松、モロバ、ユズリハの枝を根元の方に束ねる形が一般的だが、大崎では、クヌギを中心にする。瀬泊でも、クヌギを使っている家を数軒見かけた。クヌギは落葉樹だが、茶色に枯れた葉がかなりついて



門木とニギエ（瀬泊）
竹を使った門木



門木とニギエ（瀬泊）

ギが使われるのかは、わからなかった。中心にする木は、「キンドー（木戸）柱」と言ったりもする（湊）。この高さはだいたい、一・五



門 木（瀬泊）
シメナワが片方に寄せてある

長さ三〇センチから四〇センチのマテの木を割り、内側の白い方を外向きにして、門木の根元を囲むように並べ、三ヶ所または五ヶ所を縄でくくる。マテは、生木でなければならぬ。五つに割るのだという人もあった（浅川）。七、五、三はお

めでたい数と言われ、「七五三」と言って数をこれに揃えることは、他の飾り物にもよく見られる。また、奇数が良い数である、とも聞いた（湊、浅川、田之脇）。この割り木の束は、薪木、燃料を意味する。小牧のもと士族の家柄のおばあ



門 木（瀬泊）
クヌギを使った門木



門木とシメナワ (池田)
店で売っているもの

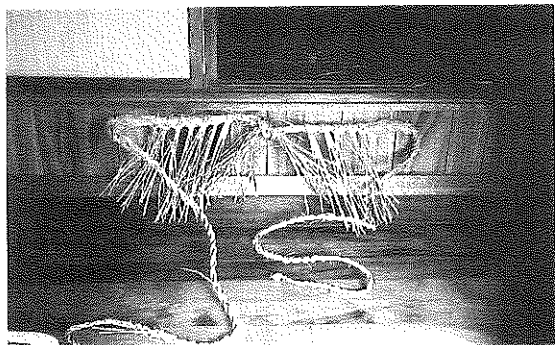
洲之崎、池田は、商品経
済が発達しているうえ、島
外からの流入者が多いせい
か、自分で門木、シメ飾り
をつくる人は多くない。店
で売られている門木は、長
さ二〇センチ程の松とユズリハ
の小枝を合わせて、紅白の
のし紙で包んだもので、水
引きのかかっているものも
ある。これを、玄闔の戸の
上の左右にくぎで打ちつ
け、その間にシメナワを張

さんは、子供の頃、正月にはケラア(家来)が、マテの木を割って
白い方を外向きに束ねたものを持って挨拶に来るもので、その束
が、いくつも玄闔に積んであったという話を聞かせて下さった。ケ
ラアというのは、小作人のようなものらしい。
門木の根元には、浜の白砂を山盛りにする。海に面していない小
牧でも、そうする。もっとも、海岸から約一キロで、それ程遠くな
い。海の潮は清浄なものという意識は、今でも強いらしく、これも
清めの意味があると聞いた(浅川・洲之崎)。雪を表すという人も
あった(小牧)。実際、種子島の砂浜の砂は、非常に白っぽくて、
綺麗である。
三十一日の夕刻には、「門木迎え」と言って、盛砂に御神酒を注
いで拜むなどして、門木の神様をお迎えする(浅川)。今ではもう
ほとんどなくなってしまう。

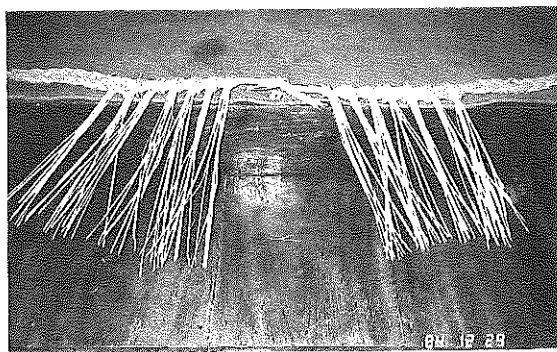
った家が多いようだった。
門木は、二十日に片付け
る。十日くらいに片付け
るという人もあった(浅
川)。

② シメ飾り

シメ飾りは、門木に張る
ものを「ニギエ」といい、
その他床の間、かまど、農
具などにつけるものを「シ
メナワ」と区別するのが、
本当である(洲之崎、小
牧)。しかし今では「ニギ
エ(祝繩)」という言葉は
あまり聞かれなくなった。
使うのは稲藁だが、正月
用に特に区別してとって置
くことはしない。通常とは
逆の左縄にする。
ニギエは、細縄を途中か
ら「三ツ折り」という三ツ
編状の少し太い縄にして、
五本か七本の藁垂れを垂ら
し、真中を結び合わせる。
結び目のところには、「親
子代々、もろもろに護る」

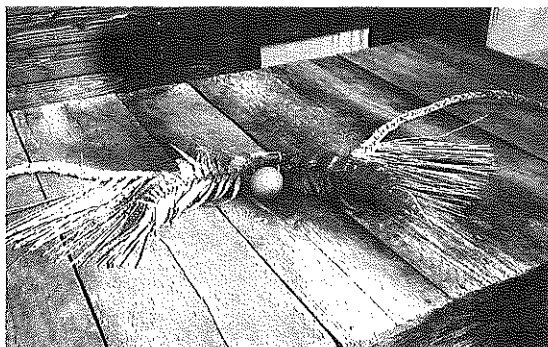


ニギエ (浅川)
何もつけない状態

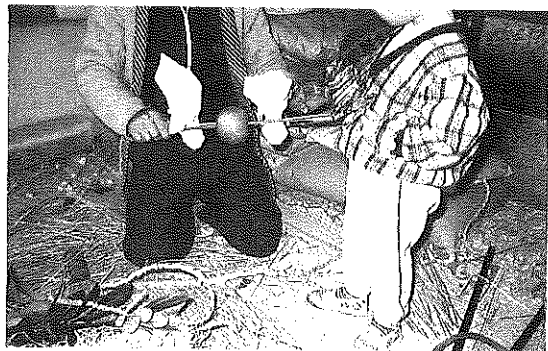


ニギエ (大崎)
何もつけない状態

などと言って、ダイダイ、モロバ、ユズリハと、木炭、米、塩などをつける。ダイダイには、竹の箸をつきさし、箸を縄にくくる。山ビワの箸を使う人もあった(浅川)。モロバ、ユズリハはそれぞれ二本ずつ、両端に向けてくくりつける。木炭、米、塩は白い紙に包み、木炭だけのもの、米と塩のものなど組み合わせは、いろいろある。「ずみやかによるこぶ」と言って、木炭と昆布をつける家もあった(中目)。いわれについては、モロバは、裏側が白いことから、「一年間裏表なく嘘をつかないように」と言ったり(洲之崎)、また縄にくくりつけたところが、鶴の羽をひろげた様子を表すと言ったりする(小牧)。木炭は製鉄、米と塩は食料を意味する。塩には清めの意味もある。



モロバ、ユズリハ、ダイダイをつけたシメナワ(中目)



ダイダイに竹の箸を刺し、白い紙に包んだ塩と米をつける。(湊)

る。

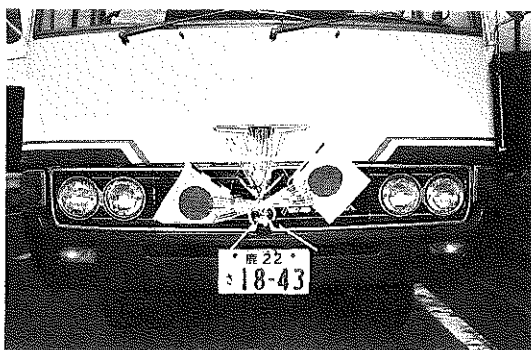
シメナワは、細縄に葉垂れを垂らし、その結び目にモロバ、ユズリハの葉をはさむ(洲之崎、湊)。神社の参道の両脇に張ってある。神棚、仏壇、床の間、鴨居、白と杵、農具、かまどなどにつけるものだったが、今は省略することが多い。ニギエと同じ形のもを、床の間などにもつける人もあった(湊)。

船には、ニギエと同じ形のシメ飾りを飾る。車にもつけるが、店で売られているものをつけることが多い。自分でつくる人は、ニギエの形のものをつける(洲之崎)。

シメ飾りは、門木と一緒に片付けるが、本来は、張りっぱなしではなく、元旦の朝に片方はずしてもう一方にかけて置き、二日の白起こし、七日の福祭文、十四日のコノミヤショウなどの行事に合わせて、その都度張るものである(湊)。今はそれ程丁寧にはしない。二日に、瀬泊で片方はずしてある家を見かけたので訪ねてみたが、車の出入りに邪魔なのではずしてあるとのことだった。

③ 供え餅

丸い平たい餅を、白い洋半紙の上に重ね、ダイダイをのせて飾る。モロバかユズリハを添えることもある(浅川、瀬泊)。重ねる



車のシメ飾り(池田)店で売っているもの



供え餅（湊泊）

供え餅をさげる日については、三ヶ日をすぎずぐは、（湊）、七日（浅川、田之脇、小牧）、十五日までのうち（大崎）など、さまざまで、傷まないうちに早めにさげるといいう人も多い。七日に一旦さげ、十四日につき直して新しいものを飾り、二十日

枚数はさまざまだが、丸餅の上に、親指の頭ほどにまるめた餅を三つあるいは四つ並べ、その上にまた丸餅をのせるやり方は、だいたい共通している（湊、浅川、田之脇、湊泊）。家の男一人につき二枚の餅を重ねる家もあった（洲之崎）。昔は、男一人につき一組の供え餅を用意するものだった所もある（湊泊）。飾る場所は、床の間と、神棚か仏壇が一般的である。その他には、勉強机、家畜小屋、農機具、船、かまどなどに飾る。また、丸餅を、三、五、七個、間にモロバ、ユズリハをはさんでクシに刺して、亭主柱に飾ることもある（洲之崎）。

湊泊のある現役の漁師さんの家では、床の間に三組並べて飾っており、一組は床の間の神様、一組は船の神様に供えるもので、後者は二日に船へ持って行っておまつりし、初漁のあった時にもう一度船にまつてから、いただく。最後の「クサイモン」と呼び、七日の福祭文の晩に回ってくる子供たちに、祝儀としてやる餅だということだった。

にさげるといいう人もあった（湊）。

④ オーバンコバン

湊で聞いただけだった。細いマテの枝の両端に藁のつとをつるし、中に九十九人分と片ひらの竹の箸を入れる。寝所につるす。昭和のはじめ頃までつくっていた。オーバンコバンは「大判小判」と書き、宝を招く意味がある。

⑤ その他の飾りもの

小牧と大崎で、らせん状の模様をつけた細い棒をつくったことを聞いた。使うのはタブの木で、長さ三〇㍎程。皮をはいで、それを斜めに巻きつけ、いろりて焼き、皮をとると黒と白のらせん模様ができる。名称ははっきりしなかったが、イワイモン、左巻き棒と呼ばれる物であろう。門木を抜いたあとにさしておいたりした。

⑥ トシトイどん

甕島からの移住集落である野木之平では、三十一日の晩に「トシトイどん」とか「正月どん」と呼ばれる年神が子供がいる家をまわる行事が今も行われている。

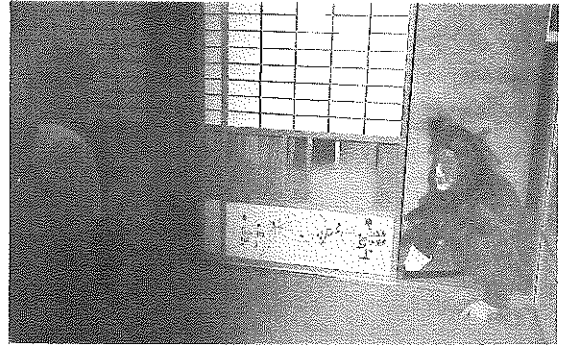
正月どんは、下半身がなく、片手が不自由で、恐ろしい顔をしており、首から上のない馬に乗って来るとされる。大きな鈴が先導の人に振られ、その音が首切れ馬の道案内をすると言われている。



正月どん（野木之平）

首のない馬にどうして音が聞こえるのかは、不思議である。

正月どんには、青年団の人が扮する。ゴムマスクや防火マスクに手を加えたグロテスクな面をかぶり、大きな布やシュロの皮で全身を覆って、手袋をはめ、子供に身体を見せないようにする。特に、下半身がない設定なので、足は絶対に見せないように覆い、各家で



正月どん（野木之平）
歌を歌わせる



正月どん（野木之平）
年玉の餅を背負わせる

も、部屋へは上がらず、上半身だけを上がりかまちから乗り出すようにしている。

あらかじめ、まわる家から連絡があり、何歳のどんな子供がいるかはわかっている。正月どんは子供に、自分と両親の名前を言わせ

たり、歌を歌わせたりし、今年一年良い子にしていたか、と詰め寄る。そして、来年一年間良い子にしていると約束させ、さもなければまた来るぞとおどして、最後に、年玉だと言って、大きな餅を与える。餅は親が準備しておく。

2 元 旦

元旦の朝早く、波打ち際へ行き潮水を汲んで来て、それで家の内外を清める（浅川、田之脇、洲之崎）。「清めたまえ、払いたまえ」と唱えながら、竹の葉で左右に振るようになく（田之脇）。「清め申す、清め申す」ということもある（洲之崎）。潮水は「シュエー（潮井）」と呼ばれ、清浄なもので、正月に限らず、悪い夢を見たりしても、シュエーを汲んで来て家のまわりを清めた（洲之崎）。

元旦の朝は、「若水」と言って、起きるとまず一番に井戸のおまつりをして、顔を洗う（洲之崎）。

また、「歯がため」と言い、歯が強くなるようにと言って、子供に、手でぎゅっと握った餅を食べさせたりした（洲之崎）。

3 臼起し

一日の夜中、すなわち二日の未明に臼起しをした。臼と杵にもシメナワを張り、供え物をする。洲之崎では、米八合、餅三個程、ダイダイを一升ますに入れ、臼に入れてお供えた。一番鶏の鳴いた後に、小中学生が各家をまわり、祝い文句を唱えて、米をつく動作をする。この時臼には、米、餅などを入れておく。祝儀として餅を子供たちにする。

4 船祝い

漁をする集落では、二日に船いらいをする。これは現在も重要な行事である。ここでは、遼泊で見学した船祝いに ついて報告したい。

午前中、満潮の時、それぞれの船へお供えの塩、米、御神酒、人によっては餅も持って行く。船には、機関室の後ろ側に、小さな門木とシメナワが張ってある。塩、米の順に一つまみずつ取って拝み、船の左右にあげ、御神酒を注ぐ。お参りしたあと、御神酒をいただく。門木とシメナワは、初漁のあった時にはずし、捕れた魚の右のヒレの刺し身と、御神酒などと一緒を持ち、エビス様に参拝する。これを「初魚上げ」という。

昔は、船主の家に水夫が集まり、ご馳走がふるまわれた。神社に男たちが集まって、祝い歌を歌い、刺し身にした魚を交換し合うこともあ



船祝い（遼泊）



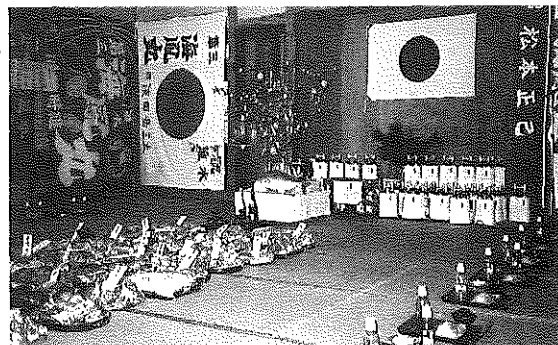
船祝い（遼泊）



船祝い（遼泊）—公民館

った（田之脇）。現在は、公民館に集落中が集まって船祝いをする。

壁には色とりどりの大漁旗が張りめぐらされ、正面には、飾り木と、お供えをのせた盆と焼酎の瓶がずらりと並ぶ。飾り木は、大ぶりのビワの枝で、各人が供えた盆から、ポンカン、ダイダイ、紅白のかまぼこなど色の綺麗なものを二つずつ取って刺す。



船祝い（遼泊）—公民館
飾り木とお供え

遼泊では、「つなぎらえ」「櫓歌」などの船祝い歌が伝承されており、全員で合唱する。歌之助と呼ばれる一人が歌い出し、残りの人が唱和し、掛け合いで歌われてゆく。仏教の声明の影響を強く受けているといわれ、ゆったりとした荘厳な節である。

5 福祭文

七日を「クサイモン」とも「七草」とも言う。数え七歳

になった子が、親戚など七軒まわって、七種類の野菜などを入れた粥をもらう。「七草雑炊」と言う（湊、小牧、洲之崎）。「帯とき」と言って、祖父母などから帯をもらう慣習もあった（小牧）。

晩には、子供が各家をまわり、福祭文のうたをうたい、祝儀として餅をもらう（浅川、湊）。青年団がこれをすることもある（田之脇）。歌詞は集落によって少し異なる。

餅をもらって歩くところが物もらいのようなので、戦後しばらくやめてしまった集落もある。十五、六年前からまた復活するようになった（田之脇）。

6 十四日五日

「サクの祝い」「コノミヤジョウ」と呼ばれる農業のまつりが、十四日から十五日にかけて行われるので、「十四日五日」という呼び方が一般的である。「小正月」とはほとんど言わない。

餅をつき、コヤスギの枝に切り餅を五つ、七つ、九つなど刺し、門木、家の中の四隅、亭主柱テイスイなどに飾る。この飾り物は「コノミヤジョウ」と呼ばれ、蚕のマユを表すという。桑がよく育つので、昔、蚕をたくさん飼っていた。農業の比率の高い大崎、浅川では、稲穂を表すという。コヤスギは柳に似て、餅を刺すとちょうど実った稲穂のようにしなるのだそうだ。門木のモロバ、ユズリハも新しいものに替え、農具も全部集めてごはんを供えるものだった（湊）。十四日の晩は、子供たちが各家をまわり、コノミヤジョウの歌を歌って祝い、餅をもらう行事がある。大崎ではそういう行事はない。また、不幸のあった家へは行かない。

十五日には「ハマ（破魔）」という行事がある（浅川、田之脇）。豊作を願う行事である。藁を三ツ折りに編み、巻いて円形の的をつ

くる。これは、「チンチョウ」と呼ぶ（田之脇）。浅川では、神社に集落の人が集まり、向かい合って二列に並ぶ。その間をこの的をころがし、両側から竹の槍で突く。田之脇では、ベンザシ四人、神主二人、組合長二人が弓で射る。いずれも真中に当たると、その年は豊作と言い、また当た者は、縁起が良いと言つて的を持ち帰り、家に飾っておいたりする。浅川では、危険なので、今では二列ではなく一列に並ぶようにしたそうだ。

7 二十日正月

二十日は、正月が全て終了する日で、飾り物も全部片付けるが、特別な行事はない。ただ、元旦から、大皿に米一升を入れて床の間に飾ってあったものを、ご飯に炊いて、家族揃っていただく習慣という家もあった（小牧）。その大皿のことを「さかなまち」と呼んでいるそうだ。

おわりに

正月は、もともと年神を迎える行事であるとされている。野木之平の正月どんや「おカドギさま」、「床の間の神様」などと呼ばれるのは、この年神を指すと思われる。門木が、その年神の依り代とされることは、三十一日に門木迎えをし、おカドギさまに供える餅を床の間に飾ることからも、類推できる。七日の福祭文、十四日のコノミヤジョウにも、本来は、神が訪れてその家を祝福するという意味があったのだろう。シメナワをその都度張るのは、年神を迎えるためであり、また、家、屋敷全体がそのまつりの場であることを示している。

年神については、祖先神であるとか、自然神であるとか、さまざま議論があり、正月は稲作儀礼であるともいわれるが、今回の調査では、農業に関する行事はコノミヤジョウくらいでほとんど出てこなかった。今回まわった集落はだいたい、半農半漁と言われているように、農業に依存する率が低いからであろう。

これからの課題として残るのは、これらの行事から、正月本来の意味をどうたどっていくか、また、他の地域、他の行事と比較しながら総括的に見ていくことだと思う。同時に、儀礼のしきたりが、どのように失われ、変形していくか、その変化に注目することも重要だと思う。今回の調査も、初めからそういう視点をきちんとして臨んでいけば、もっとしっかりした、比較の手がかりとなったのではないかと反省している。次の調査の機会には、是非この反省を生かしたい。

今回の調査でお話を聞かせて下さった伝承者の方々は、次のとおりである。長山清吉さん(湊、大正十一年生)、萩原ツルさん(湊)、荒河敏彦さん(湊、大正十四年生)、長田安藏さん(浅川、大正十年生)、平園末次さん(田之脇、明治三十五年生)、平原末治さん(大崎、明治四十二年生)、塩崎助彦さん(大崎、明治四十年生)、平原雄三さん(大崎、明治四十一年生)、中島周藏さん(洲之崎、明治四十四年生)、河内キヌさん(小牧、明治三十四年生)、磯川フジミさん(瀬泊、明治三十八年生)、磯川エミ子さん(瀬泊)。

また、調査には、鹿児島大学の下野敏見先生、この報告を書くにあたっては名古屋大学の渡辺誠先生にご指導いただいた。この場を借りて、感謝いたします。(昭59・12・25～昭60・1・3調査)

年中行事（トシトイドンを中心として）

宇 都 博 一

一、はじめに

今回、鹿児島大学の種子島野外実習に、琉球大学から初めて参加させていただいたわけだが、私個人としては、とても楽しい実習だったと感じている。昨年頃から下野先生の本を拝見していたということもあり、種子島・屋久島・トカラ列島等には興味をもっていった。本の知識だけではなく、文化を体験できたという点からも、今回の実習は、思い出深いものとなった。

私は九州の生まれで、現在住んでいるところは沖縄である。九州と沖縄の文化を比較研究していく際に、種子島はどうしても重要になってくると思う。私が特に今回の調査で印象に残ったのは「トシトイドン」である。この「トシトイドン」を中心に種子島の年中行事について報告しようと思う。

二、概要と特色

種子島―それは、九州と琉球孤の島々との接点に位置し、それはまた黒潮の影響をまともに受け、比較的温暖な気候に恵まれた、南北に長く平たんな島である。種子島はまた、古来より稲作のさかんな地である。島の南北に位置する天然の良港、浦田、茎永には紅白

の米の神ともいべき神々が祀られている。島の北端の浦田神社には、ウガヤフキアヘズノ尊が祀られ、白米が栽培されている。一方、南端の宝満神社には、その妻といわれるタマヨリヒメ（玉依姫）が祀られ、新暦四月上旬に赤米の御田植えの神事が行われる。

このように、種子島には年中行事の中に、稲作と関係が深いものが多い。このことは種子島の年中行事の特色のひとつにあげられるだろう。稲の収穫祭がいちばん盛大で、旧暦九月、現在では新暦十月、つまり旧暦の日のひと月おくれで行われるガンジョウジュ（願成就）祭りが種子島全域で行われる。しかし、第二次大戦後は高度成長のおおりによる、農村の都市化、さらには若者の都市への流出、それによる急激な過疎化によって民俗行事がすたれつつある所が多い。武部の西川加三太さん（93才）や安城の榎本武雄さん（82才）、同地の林ウラさん（86才）達は口をそろえて昔はにぎやかでよかったと今を嘆いていたのが強く印象に残っている。そういう風潮の根底には科学万能を教える現代教育の中の極端な合理主義が、若者達の言動を支配しているのではないか。

とはいっても、やはり現在もお、古いしきたり、いいならわしが残っている。特に、年末から正月にかけて、種子島全島で様々な年中行事が行われる。三月には武部で、すもつ、桃の節句、九月に夏田では綱引き、月見など数多くある。

また種子島には、甌島・薩摩半島・大隅半島・奄美大島などからの移住民集落が数多く点在する。その中のひとつ、国上の野本之平では、年の瀬十二月三十一日の晩に来訪神の民俗行事、「トシトイドン」（ショウガツドン）が行われる。これは、元来、甌島に、それも下甌島のみに現存する来訪神の儀礼「トシドン」が原形となっている。大飢饉により明治十九年以降、移住を余儀なくされた甌島

島民が種子島へやってきた。むろん、他の地にも移住したのだけれども、種子島へ移った人々は、忠実に自分達の島の伝統を新転地に來ても守りつづけているのである。この「トシトイドン」の行事は、以前は多くの甌島からの移住民集落で行われていたが、現在は野木之平ともうひとつ、下西の鞍勇くまゆう、この二ヶ所のみである。まず、この「トシトイドン」について記述することにする。

「トシトイドン」は、ふだん天上に住んでおり、いつ何時でも人間のそれも子供達の行動、一挙手一投足をもらさず見ているのだという。そして年の瀬になると、恐ろしい姿をして首の切れた馬に乗って天上から下界へ降りてきて、この一年間に行いの悪かった子供達の家を訪れ、子供を驚かし、いましめて廻る。「トシトイドン」が新しい年を運んでくるのである。

戦前までは、各家庭の父親が「トシトイドン」に扮していたそうだが、現在は、江口保男さん（45才）と小倉初男さん（45才）が、その役を務める。また中学生七、八人が手伝う。このようにして伝統は、見よう見まねで後生の人々に受け継がれる。現在、江口さん達が四代目なのだという。

さて、十二月三十一日、午後七時頃、集落のお寺に江口さん達、中学生を含め一四、五人が集まった。この日は風が強く、とても寒い日で「トシトイドン」を行うには絶好の雰囲気をかもし出しているように思えた。ここで、江口さんと小倉さんは、「トシトイドン」に変身するのである。顔には恐ろしい「メン」をつけ、頭には、いったん手ぬぐいをかぶった上に、シュロの皮をはぐしたようなものをつけ、上半身にもシュロの皮をまきつけた。腰にはわらで作った蓑をつけた。そして刀を手に持った二人は、さっきまでとはまるで別人の、まさに別の世界の荒々しい神の姿になったのである。

この神への変身が済むまでに要した時間は約三十分。その頃には冬の日の入りの早さでもう外は真暗になっており、農村故に主だったあかりというものもない。そのような状況で、家々の小さな灯のみの闇の中を二人の「トシトイドン」は別々に二手にわかれて、子供達の家へ向かった。「トシトイドン」を先頭に中学生が四人、何のあかりも持たず、ただガラン、ガランと少しかわった音を出す鐘をならしながら、村の道を歩いていく。この情景は、なにやら異次元空間を思わせる、不思議な世界に私達を導く。

まず、目標の家の前にくると、中学生達が異様なほどに鐘をうち鳴らす。そして「トシトイドン」が家に向かって何やら吠える。昔はここで馬の鳴き声をまねし、また昔の家にはおきまりの雨戸をたいて回り、雰囲気盛り上げていたのだという。現在では家が新しくなり、雨戸のかわりにサッシがついたために、少し雰囲気づくりの効果が落ちたとはいうものの、初めてみる私には、恐ろしく不気味に感じた。

玄関に立った「トシトイドン」は、また吠える。両親はあらかじめ子供を玄関につれてきて座らせておく。家に入ってきた「トシトイドン」の姿のあまりの恐ろしさに泣き出す子供もいる。子供といっても彼らはまだ、小学校にも上がらないのだが、彼らはまず最初に名前を聞かれる。それも自分だけではなく、家族全員の名前であつた。そして次に、年内の行いを聞かれる。例えば、兄弟げんかはしなかったかとか、好き嫌いせず何でも食べたかとか、宿題はちゃんとやったかとか、この類の内容なのだが、もし子供達が嘘をついても「トシトイドン」にはちゃんとお見通しなのである。それは昔、「トシトイドン」には、その家の父親が扮していた為、全て子供の行動を把握していたが、現在は親が「トシトイドン」になる人にあ

らかじめ子供の悪いところを伝えて、いましめてくれと頼んでおくからなのである。そういう理由で子供達は、全て自分の行いを見られていたのだと思ひ込み、「トシトイドン」を実在のものだと信じ込むのだという。もっとも、年を重ねるにつれて、その真相には気づいていくわけだが。

それから子供達は「トシトイドン」から、歌を唄わされる。これは特にきまった歌というわけではなく、子供が知っているものなら何でもよい。そしてケンケンをさせる。この二つがこの「トシトイドン」の行事に見られる特色のひとつなのだが、村の人にきいてもその意味は明確にはわからない。

そして最後に、「トシトイドン」は子供達に大きな餅のプレゼントをする。この餅は、前もって手伝いの中学生が裏口からまわって、その家の人から受けとっていたもので、いちいち重い餅を持ち歩くことはない。村の人の話によると、この餅を与えるというのがこの行事の中で最も重要なのだという。いろいろと説教したり、大きな声を出して子供達を驚かす「トシトイドン」だが、餅をもらうのは子供達にとって、とても楽しみなのだそう。これと違って子供が喜ぶ菓子類があったわけではない昔、この正月の大きな餅は待ちどおしいお年玉だったのである。この餅のことを「トシモチ」というが、これが現在のお年玉の原形だといわれる。最後に「トシトイドン」は、この餅は家族みんなで食べるよ、と大きな声で釘をさしてから帰る。

ここまで、「トシトイドン」の行事の内容について述べてきたわけだが、この一軒の時間が約二十〜三十分程度である。一晩に五〜六軒を回るのだという。さて少しこの行事について目立つ点をあげてみる。

大きくわけて、三つの点が指摘できる。まず第一に、一年間の子供達の行為をいましめるということ。第二に、家族の名前を言わせたり、ケンケンをさせたり、歌を唄わせたりすること。先にも述べたように意味不明である。そして第三に、餅を与えることである。

ある村人はこう話してくれた。颯島島民は平家の子孫であり、いつまた源氏がせめてくるかもしれないから、その時に備えて、たとえ子供であっても決して油断してはならないという教訓なのだと。来訪神は、秋田のナマハゲ、悪石島のボジエ、八重山諸島のアカマター、クロマターなどのように、全国的に恐ろしい神だが、この種子島の「トシトイドン」も例外ではない。

さて、少し長くなったが、次に正月とその前後の行事について述べることにする。

1 年 末

新暦十二月二十八日ぐらいから正月の準備を始める。種子島全島でこの時期になると、門には門本を立てる。両わきに一本ずつ、計二本立てるのだが、これは高さが約二財程のカラタケ、マツ、マテを各々一本ずつ立て、その下の方にマツやマテを使った割木（約三〇〜四〇寸程）を奇数本（三、五、七本）そえて奇数箇所（三、五、七箇所）を葉縄で縛る。この割木のことを昔は、シンゴ柱といっていたそうである。そしてわら製のしめ縄をはる。しめ縄には真ん中にダイダイ（キノス）を内側（家側）に向けて下げ、その両側に米を入れた紙袋をさげる。他にユズリ葉をつける場合もある。門木の根元に砂を盛っておくところもある。また、床の間や神だな、火の神には、カガミモチをつくり供える。まず、いちばん下に習字紙を二枚しき、その上にユズリ葉を二枚おき、大きな餅を二段に重

ねる。この餅の間にもユズリ葉を二枚はさむ。いちばん上にダイダイ（キノス）を葉をつけてひとつのせる。こうして年の神をむかえるのである。餅は年内につくが、二十九日にはつかないという。それは、九が苦しみの「く」につながるからだ、と、武部、夏田、浦田で聞いた。

2 元 旦

元旦の朝（元朝—ガンチョウ）は、まだ暗いうちに、一番鶏が鳴くとすぐ村の井戸へ、家族の男がひとり水をくみに行く。この儀礼を「水迎え」といい、この年の初めにくんできた水を「若水」という。この「若水」を村で最初にくんだ人は、「こがねくむ」といって、縁起がとよいとされた。また、「若水」をくむ時は、「年のはじめに水くむ時は水はくまずにこがねくむ、こがねくむ」と言ったのだそうだ（夏田、浦田、里）。この「水迎え」の儀礼は、種子島に限らず沖縄を含めて全国にみられる。この「若水」は、まず茶をわかし神仏に供え、次に家族の者が顔を洗う。この水で顔を洗うと、若がえると言われる。他に、住吉浜之町では「ベンザシ祝い」が行われる。

3 二 日

「白起こし」の儀礼がある。西之表市住吉里之町や南種子町夏田では午前〇時を過ぎた頃、一番鶏が鳴くと、若者が各々の家の庭で臼の中に大餅、小餅あわせて五つほどと、モミ一升と一升ますを入れて、餅をつくまねをした。この餅を中学生達が家々を廻ってもらって歩いた。これは、年の初めに臼を最初に使うという儀礼である。それから、住吉の浜之町や、西之表の瀬泊では「船祝い」が盛大

に行われる。集落の人々が公民館に集まり、船主達は各々、料理と焼酎を持ちより、大漁旗を張る。はじめに豊漁を祈り、船祝いの唄を唄う。その後は、先ほどの料理で酒宴をはる。

4 七 日

種子島ほぼ全域で「クサイモン」が行われていた。小学生の子供らが「クサイモンの唄」を唄いながら各家を廻り、一軒ごとにデノクメ、オオモチを二つほど、コモチを五つほどもらった。それを公民館に持ちより、ぞうにを作り食べたという。

またこの日は、ニサー祝いといって、十五才になった青年達の成人式が夏田で行われていたそうだ。これも戦後とだえた。

他に、里では七草（ホーレンソウ、ニンジン、ナツパ、ネギ、マキナ、シュンギク、ダイコン等）を入れて雑炊をつくり子供達に食べさせた。七草の七とは、厄年の七だから、その厄を払う意味だと村人は話してくれた。この七草雑炊は子供達が家々を廻りもたらくるものである。

5 十四日

小正月にあたるこの日は、「コノミヤジョウ」の儀礼が現在も行われている。コヤスギの枝にマユにみたてた四角に切った餅をさして、門木につけておく。ただし、前年に不幸のあった家に限ってはやらないそうである。この餅を小学生達がもらって廻り、それを公民館に持ちより、ぜんざいを作り、食べる。ちなみに、この餅は、前年についたものではなく、「コミノヤジョウ」の日の朝ついたものである。

夏田では、この日「豊穰祝い」といって、ダンゴと餅を柳の枝に

さし、これを全部の部屋の四隅の柱に結びつけたという。

6 十五日以降

里では、一月二十日の朝、餅をついて、神仏に供え、それをおろしてきて家族で食べるという「二十日の正月」が戦前までであったという。

夏田では、十五〜二十日の晩に「蚕舞い」といって、青年男女が「蚕舞いの唄（カーゴマー）」を唄いながら、家々を廻り餅をもらって帰ってくる儀礼があった。しかし、これも戦後とだえてしまった。

以上が正月の儀礼の報告である。年中行事は他にも多くあるが、資料が断片的なため、はぶくことにする。

三、比較、研究

年中行事は、人間の生産活動と緊密なむすびつきを持ち、自然の変化や生産のサイクルとリズムをともにしている。また、それは折目や、ウイミ、シチ日（節日）などと沖繩で呼ばれ、一年の生活の区切り区切りを意味している。つまり、年中行事は人間の生活のサイクルそのものを象徴的にあらわしているのである。そういう観点から、種子島と沖繩の年中行事を比較、検討することは、たいへん重要だと思ふ。

九州南端と沖繩本島、宮古、八重山のあいだに弓なりに並んでいる島々。これらの島々は沖繩と本土の文化が接する地域である。そしてこの海域には、南から北へ大きな黒潮の流れがある。ほんとうに、柳田國男が「海上の道」で述べているように、ヤシの実が黒潮

の流れにのり、本土に流れつくがごとく、人間の文化が南島から北上したかどうかは、私にはわからない。しかし、ただ言えることは、沖繩と種子島の文化を比較することにより、互いの文化がより認識しやすくなるのではないか、ということである。まず最初に、一月の年中行事を比較してみることにする。

① 種子島の一月の年中行事

元日——若水迎え、参詣

二日——白起こし、船祝い

七日——七草雑炊、クサイモン、帯解き

十四日——コノミヤの餅、小正月、鎌入れ、カーゴマー（蚕舞い）

二十日——二十日正月、旧正月、二十三夜待ち

② 沖繩の一月の年中行事

元日——若水くみ、ウシマーシ（門中の宗家や年長の家へ年頭廻りにまわる儀礼。）

一日〜二日

——カーウガン（集落の役職者や根神・ニীগミ、ノロなどの司祭者が昔から利用されている井戸・カーを廻って、新しい年の幸運を祈願する儀礼。）

二日〜三日

——ハチウクシ（一年の仕事はじめの日。）

七日——ナンカヌシク（又はナンカヌスクという。ナージュエシという菜や豚骨、豚肉を入れた雑炊をつくり食べる。）

十四日——小正月（トウカユッカ、正月グワーという。芋きんとん……ウムニーや豚の骨つき肉や足を仏前に供える儀礼。）

十六日——ジュールクニチ（ミース）とも。死者の正月という觀念がある。一族で墓に参り供物をそなえる。）

二十日——二十日正月（ウムニ）を作り、仏壇の正月飾りをかたづける。）

〈沖繩の家庭内の行事〉

正月の間

——トウシビー

四日、または一日、三日

——ヒヌカン（火の神）の再来。

簡単に種子島と沖繩の一月の行事をまとめたわけだが、いくつか、目立つ点を指摘できる。

①どちらも一月に行われる行事の日が、ほとんど一致していること。

②行事の内容に共通するものが、多いということ。

③同じような行事でも名前が異なるということ。

この三つの点である。一月の主だった行事があるのは、元日、二日、七日、十四日、二十日の五日間に限られる。また、「正月」という概念のとらえ方だが、種子島も、沖繩も二十日までである。若水という言葉は、共通して用いられる。逆に、七日の七草雑炊は、沖繩では、ナンカヌシク、又はナンカヌスクと言う。小正月も沖繩では、トゥカユッカー、正月グァーなどという。

一方、明らかに異なる事例もある。十六日のジュールクニチ（ミース）がそうであって、これは死者の正月という概念でとらえられている。この日は、一族で墓に参り、祖先をなぐさめるために、三味線をひいて、踊ったりするそうである。徳之島では、十六日正月と呼び、仕事を休む。それは、「十六日は一年中の三大厄日（一、

五、九月の十六日）といって仕事を休む。本土でのやぶ入りの日に当る。」と「徳之島民俗誌」七十四頁に出ている。種子島には、この日にこのような儀礼はない。

また、沖繩では正月のあいだ（二十日まで）、トウシビーの儀礼が家庭内で行われる。自分の生まれ年の干支の日に、その人の健康などを祈願し、祝う。ここに、沖繩では十二支が生活に特に密接な関係があることをみる事ができよう。

さて次に、一月以外の年中行事について、みていきたい。

① 種子島の一月以外の年中行事（旧暦）

二月——彼岸、節分

三月——桃の節句

四月——熊野参り

五月——五月五日の節句、馬焼き（ウマヤキ）、浦祭り、山の神祭り

神祭り

六月——六月燈

七月——チャイマワリ（茶屋参り）、ホトケ迎え、精霊迎え、

石塔祭り、盆踊り、送り水祭り、チャイアゲ（茶屋上げ）

八月——彼岸、八月十五夜

九月——ガンジョウウジ（願成就）祭り、九月十三夜

十月——お講

② 沖繩の一月以外の年中行事（旧暦）

二月——二月ウマチー（前年の秋にまいた麦の穂が結実する頃なので、麦穂まつりが行われる。十五日頃。）シマクサラシ（又はシマクサラという。牛をつぶし、その肉で外から厄病をいれないようにする儀礼。）、彼岸

三月——三日……浜下り（説話に基づき、女子が浜におりて身を清める儀礼）、三月ウマチー（十五日頃。麦の収穫祭）、清明祭（シーミーという。門中ごと、又は共同墓を中心とした分家集団ごとの先祖まつり。）

四月——アブシバレー（十四、十五日頃。畦払いという字をあてる。害虫駆逐の儀礼）、ヤマドゥミ（山留みとあてる。アブシバレーから五月のハーリーまで山の木を伐採することを禁じたもの）、腰懸い（クシユクイ、村の広場で、三味線をひき、唄って遊ぶ。）

五月——四日……ユッカヌヒー（ハーリーと呼ばれる競漕がある。子供には最良の日だった）、五日（健康祈願をするところがある）、五月ウマチー（稲穂祭。十四、十五日頃。）

六月——六月ウマチー（稲大祭。稲の収穫祭。十五日頃）、カントー（二十四、二十五日。収穫したての米を先祖に供え、報告と感謝する儀礼）、綱引き（六月ウマチーの前後。）

七月——七夕、シヌグ、邪気祓い、虫祓いの儀礼、物真似儀礼、ウンジャミ（ウンガミ）

八月——トーカチ祝い（八日に行われ、斗掻の祝の字をあてる。米寿の祝いである）、ヨーカービ、シバ差し（十日、ススキと桑の小枝をあわせたシバを家の角、井戸、小屋などにさし、魔ものを払う儀礼。）

九月——菊酒（九日、杯の酒に菊の葉を浮かべ、火の神、先祖に供える。）

十月——一日……カママイイ（竈廻り、火が出ないようにと祈

願した）、タントウイ（種取り）

十一月——芋まつり（タヒネ、タヒナ、タキシネともいう。十一月のはじめの亥の日に、ウムニを供え感謝する。）冬至（トウンジー、冬至の日に、雑炊をつくり食べた。）

十二月——八日……ムーチー（鬼餅、厄除けの餅を食べる日）、二十四日……願解き（ヒヌカンに一年間立てていた願をほどく）、大晦日（三十一日、トウシヌユルといって、新しい朝の準備をする。）

少し長くなったが、こうしてみると、正月以外の月は、異なる点が多い。しかしよくみると、おもしろいことがわかる。

まず、沖繩の年中行事の特色として、ウマチーが多いことがあげられる。二月、三月、五月、六月と年に四回ある。これは「お祭り」の意味だが、それぞれ、二月ウマチーと三月ウマチー、五月ウマチーと六月ウマチーが、豊作祈願と収穫祭のセットになっている。前者が麦で後者が稲である。これは、種子島のガンジョウジ（願成就）祭りに対応する。願成就祭りは、文字通り立てた「願」が成就された、つまり、願いがかなえられたことに対する感謝をあらわす祭りである。ここで、ひとつ重要なのは、願を立てること、願を解くことが、人間と自然との厳粛な契約のもとに成り立っているともみれるということである。このことは、沖繩におけるヒヌカン（火の神）と人間の関係にもみられる。年の初めにヒヌカンに対し願を立てる。そして十二月二十四日に、一年間家庭を守ってもらったことに対する感謝の気持ちをこめて、定められた願解きの儀礼を行うのである。そして、また次の年には、ヒヌカンを手厚く迎えるのである。この契約という考えは、目立つ点として、指摘できる。

四、おわりに

今、報告書を書き終え、実感していることは、何と難しかったとか、という思いである。調査も報告も、どちらも思うようにことが運ばなかった。私にとっては、初めての正式な報告書だということもあって、内容、文章の書き方、用語の使い方などと、至らない点が多いことと思う。自分の勉強不足を改めて思い知らされた作業だった。

それから、今回の実習でうれしかったのは、村の人たちの優しさもさることながら、鹿大のみなさんの思いやりだった。みんなとても良い友達になれたと自分では思っているし、先生方も、ほんとに立派な方だな、と思っています。これからも、御指導のほど、よろしくお願いいたします。

参考文献

- 下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ・Ⅱ』（法政大学出版局）
 柳田國男著『海上の道』（岩波文庫）
 井之口章次著『民俗学の方法』（講談社学術文庫）
 比嘉政夫著『沖繩民俗学の方法』（新泉社）
 琉球大学民俗研究クラブ編『沖繩民俗』二十三号、二十四号

伝承者（敬称略）

- ・榎元 定彦 M36・4・16生 83才
 現和下之町六二八三
 ・西川加三太 M27・12・28生 93才
 武部猿かき七七七五

- ・榎元 勇雄 M37・11・25生 82才
 安城上之町七六四
 ・林 ウラ M33・12・5生 86才
 安城下之町
 ・長田 実 S2・10・5生 59才
 ・山野 チヨ M34・1・8生 85才
 ・宮里 重治 M39・3・28生 80才
 南種子町荃永六三二一
 ・古市 半七 M34・10・20生 85才
 南種子町下中、夏田三二八八
 ・柳田喜平次 M32・4・10生 86才
 国上浦田三七三
 ・大河 イワ M41・5・2生 79才
 国上浦田一二二四
 ・江口 保男 S16・11・5生 45才
 国上野木之平三八六四
 ・羽生ヒサエ M44・5・28生 76才
 住吉、里之町

正月行事・タコ捕り

橋元健一

一、はじめに

昭和六十二年十二月二十四日から三十日にかけて、私達は種子島を見学、調査する機会を得た。短い期間の滞在であったにもかかわらず、私達は、種子島の豊かな歴史と民俗の風土の中から、非常に多くのものを学びとることができた。これから、私達が、というより私自身が、種子島で見、聞き、触れてきたことについて、報告したいと思う。

二、見学の感想

実は、今回の実習が、私にとって初めての種子島訪問となったわけであるが、約一週間に亘り北から南まで見学してみても特に印象深かったのは、その歴史民俗資料（こういう呼び方は適当でないかもしれないが）の豊富なことである。極端な言い方をすれば、ほとんど数メートルおきに、『何か』があった。その『何か』というのは、墓地であったり、石塔であったり、神社であったり、ガローヤマであったり、時には、ただの木や石のようなものでもあった。その『何か』が見つかるたびに、先生や村の人の説明、自分で気づいたことなどをメモし、写真を撮った。終わってみると、説明書き

や、メモはノート約一冊分、写真はフィルム八本分に達した。それほど、種子島というところは、歴史資料、民俗資料に恵まれた——というよりは、それらの資料が数多く残っている土地なのだろうと思うのだが、考えてみると、それらの資料は、『民俗調査』というフィルターを外してみると見落としてしまいそうなものばかりであった。そのことに気づいた時、私は、「もしかしたら、自分の住んでいる土地にも、こういう資料がたくさん残っているかもしれない。」という期待を抱いたのである。以前、「日本を離れて、日本を知る。」という言葉に耳にしたことがあるが、まさに私は、「故郷を離れて、故郷を知る。」きっかけを掴むことができたように思えるのである。

それはさておき、やはり種子島の歴史民俗資料は、種子島独特のものであるだけに、興味深いものばかりであった。島全体に百余りもあるというガローヤマ、広田の石塔山、葦永の御田の森、他にも、赤米、石敢当、カンザーやクシといった民具など、例を挙げるときりがないが、そういったものが全てが、初めて目にするものばかりであった。また、今まで講義で話に聞いたり、本で呼んだりしていただけだったものが目の前にあるということは大きな感動であった。まさに「百聞は一見に如かず」という諺通りであり、生きた資料というのは、すばらしいものであるということを感じて身にしみて感じたのである。

また、種子島の自然もすばらしかった。観光地としても知られているだけに、たくさん美しい景色を楽しむことができた。鉄砲伝来の縁の地である門倉岬などは特にすばらしかったし、初めて見るガジュマルやアコウの大木は圧巻であった。一度は、観光という名目で訪れてみたい島である。

さて、このように島全体（もちろん、まだ訪れていない集落もたくさんあるのだが）を一通り見学したことで、今まで地図や書物の上でしか知らなかった「種子島」に、じかに触れることができたわけである。そして、その中で抱いた素朴な疑問や問題意識は、これから、種子島はもちろん、日本全体の民俗を研究していく上で、必ず生かされていくことであろう。

三、調査内容

私は今回の実習で、メインテーマとして、(1)門松と注連縄、(2)正月行事、そしてサブテーマとして、(3)タコの捕り方、(4)イザリ、以上四つのテーマについて調査を行ったが、いずれのテーマについても経験不足が祟って肝心の部分を聞き逃したり、時間的な問題から多くを聞き出すことができなかった。したがって不完全な部分、曖昧な部分が多くなってしまうが、わかっているだけの事例を挙げて、考察してみたいと思う。なお、主な調査地域は以下の通りである。

西之表市——住吉・国上・安納・湊泊
中種子町——浜津脇

1 門松と注連縄

① 門松（カドギ）

まず門松をいつ立てるかということであるが、これはほとんどの地域が十二月三十日か三十一日であった。時間としては朝もしくは午前中であり、その理由として、「祝い事は全て午前中に行う」という話を、国上で聞いた。また、いつしまうかということについて

は聞き出せなかった地域が多いのだが、安納では、一月二十一日にしまおうである。門松に立てる木の種類については、全ての調査地域で共通していたのは、マツとマテの木で、国上と安納ではこれに竹（葉のついたままのもの）が加えられていた。竹の種類としては、どの地域もカラタケ、あるいはコサンダケであるが、安納では、忌中の時にはマダケを立てるそうである。門松に竹を立てる風習は、田之脇や川迎でも見られ、その点から見ると竹を立てない遼泊は特異な例であると言えるだろう。また川迎では、竹とマテの木だけで、松は立てていなかった。その他珍しい例として、安納では、梅や椎の木も立てるということだ。門松を立てるのは誰かという問題になると、全ての地域で、男の人が立てるのだそうで、理由としては、安納で聞いた話によれば、「女はケガレである。」ということだった。割り木も全ての地域で見られるが、木の種類としては、割れやすいという理由から、マテの木を使うという地域ばかりであった。また、何本そえるかという点では特に調査は行っていないが、湊泊の公民館にあった門松の割り木は十五本あった。また、割り木といっしょにそえるものとして、ユズリハ、シダ、マツ、砂などがあつたが、湊泊では、砂だけであった。この砂はいずれも海岸の砂であり、国上では、この砂を浦田の「オバマ」という海岸から持って来るらしく、この「オバマ」が「小浜」なのか、「御浜」なのか、或いは全く別の漢字があてられるのかわからないが、決まった海岸から持って来るには、何か深いわけがありそうである。また安納で聞いた話によると、門松の根元に置く砂や割り木やモロバ、ユズリハ、シダなどは、全体として亀を象徴しているのだそうである。そう言われるとそう思えないこともなく、門松の起源というものを考える上で、非常に興味深い問題である。同様に注連縄は

鶴を象徴しているのだそうだが、次には、注連縄に関しての調査報告をしたいと思う。

② 注連縄

まず、注連縄をいつ張っていつ外すかについてであるが、これは地域によってかなり異なるので、地域別に紹介したいと思う。

⑦ 国上——十二月三十日、或いは三十一日に張って、一月三日までは張っておく。その後四日から十三日までは、片方を外しておき、十四日と十五日に張って、十六日から十九日まではまた片方だけを外しておき、最終的には二十日に全部外してしまう。

⑧ 安納——十二月三十日に張って、一月三日まで張っておき、その後は、六日と七日、十五日に張るだけで、四、五日、八、十四日、十六、十九日には片方を外しておく。そして、最終的には、二十日に全部外す。

⑨ 瀬泊——十二月三十日から三十一日に張って一月十九日まで張りっぱなしにしておき、一月二十日に外す。

このように、地域によって異なるわけであるが、三つの例のうちでは、瀬泊の例が、一番新しい形ではないかと思われる。国上で、十三日まで片方を外しておき、十四日と十五日に再び張るのは、ジュウヨッカゴニチ（十四日五日）、或いはサクノイワイという正月行事が行われるためであり、同様に安納でも、六日は鬼払い、七日はクサイモン、十五日にはサクニンノイワイ（サクノイワイ）が行われるために、張るのだそうである。これらの正月行事については後で詳しく触れるので、ここでは説明は省くとして、なぜ正月行事がある時以外は片方を外しておくのかということについて、安納で聞いた話では、「穢れた人が通らないように外しておく」のだそう

で、国上の「じゃまになるから」というのも、もともとは同じ理由ではなかったかと思われる。次に、真中に何を飾るかということであるが、どの地域においても見られるのは、ダイダイ（みかん）、ユズリハ、モロバ、シダ（ウラジロ）などであり、これには、「家、ダイダイ（代々）をユズ（護）る。」（瀬泊）であるとか、「ダイダイ（代々）モロとも（諸共）にユズ（護）り渡す。」（安納）などの意味があるそうである。また、この他にスミをさげる地域も見られる。これは「魔よけ」（国上、瀬泊）、或いは「すみやか」（安納）というような意味があるそうである。国上や安納では、米を白い紙に包んで下げるそうである。これにどのような意味があるのかは聞き出せなかったが、稲霊信仰と結びつけて考えるとおもしろいのではないだろうか。また、国上、安納、瀬泊では、ダイダイ（みかん）に箸を刺す。国上と瀬泊では、箸を一本刺して、それにユズリハやモロバ、シダなどをひっかけたり、くくりつけたりする。安納ではヤマビワやマテの若木で作った箸を二本刺して、それに米を紙で包んだものや、スミをはさむ。川迎では箸を使わずに、ダイダイの上にスミをのせ、ユズリハ、或いはモロバを下にさげてくくりつけるそうである。次にたれは何本かということであるが、安納では五本から七本、瀬泊では、昔は、左右に内側からそれぞれ七本、五本、三本と、三つの束を下げていたが、現在では見栄えをよくするために、七、七、五、五、三、三という束にして下げるそうである。この二つの例は、いずれも「七五三」という縁起をかついでいるのだそうだが、「たれ」というのが、下がっているわらの一本、一本を指すのか、わらが束になったものを指すのかは、地域によってまちまちであった。次に、この注連縄を家の内に向かって飾るのか、外に向かって飾るのかということについてである

が、先にも少し触れたように、安納では、門松の亀に対し、注連繩は鶴を表しているという。なるほどそう言われてみると、ダイダイに刺した箸は頭とくちばしに、左右に下がっているたれは翼に見えないこともない。その鶴が舞い込むように、安納では注連繩を家の内に向かつて張るのだそうだ。ちなみに濔泊では、家の外に向かつて張るということだった。

門松と注連繩については以上である。それぞれに興味深い話が多かったが、特におもしろかったのは、安納で聞いた、門松を亀に、注連繩を鶴に例えるという話である。これは、門松と柱連繩の起源を考える上で、非常におもしろい事例ではないだろうか。

2 正月行事

正月行事については、国上と安納で話を聞くことができたので、それぞれ地域別に紹介したいと思う。

① 国 上

一月一日

○墓参り——墓に参ってユズリハとシダをあげる。ただしモチはあげない。

一月二日(三日)

○礼言い——男女一緒に回ってもよいが、普通は男だけが回って、女は家にいて客の接待をする。

一月十四日、十五日

○コノミヤジョウ——モチを四角に切って山から取ってきた小枝(何の木かは不明だが、硬い木は不可)に刺して、その小枝を門松や、家の角々に供える。

○ジュウヨッカゴニチ(サクノイワイ)——ダイコンを小さく刻

んだものや、シユエイ(潮井)という清めの真砂などを米の粥といっしょに農具や臼や仏壇に供える。また、同じ日に農業従事者が、神社に集まって射的を射る行事もある。

この他にも、元旦の朝に井戸に水を汲みに行って、一番早く汲みに行った人には一年間良い事があると言われていたとか、一月七日に、クサイモンらしき行事が行われていたようであるが、現在は、ほとんど行われることはなくなったそうである。

② 安 納

一月一日

○若水迎え——米を紙に包んだものと、酒を井戸の水神様に供えて、「ウエノシミズハクミノケテ、クマセタモレヨ、コガネノタカラ」と唱えながら、つるべを三度上下させて水を汲む。この水を若水といい、その若水で雑煮をつくったり、ごはんを炊いたりして食べる。その際につくる雑煮にはモチは入れないで、ニンジン、ゴボウ、ダイコン、トーフを碁盤目状に切ったものを煮る。

○礼言い——米と焼酎を一升ずつと、場合によってはお金を持って、実家にあいさつに行く。男女一緒に行く。

一月六日

○鬼払い——ダラの木を立てて、庭でマテの葉を焼く。また、この日につくる雑煮にはモチを入れる。

一月七日

○クサイモン——クサイモノ(青年)が集まって行う。詳しいことは不明。

一月十一日

○系図祝い——芝家の場合、本家に系図を持ちよって宴を開く。

その際、ウレシメデタの歌を歌う。また、その前後どちらかに、安納神社の氏神様に皆で参る。

一月十五日

○サクニンノイワイ（サクノイワイ）——むしろの上に、クワ、

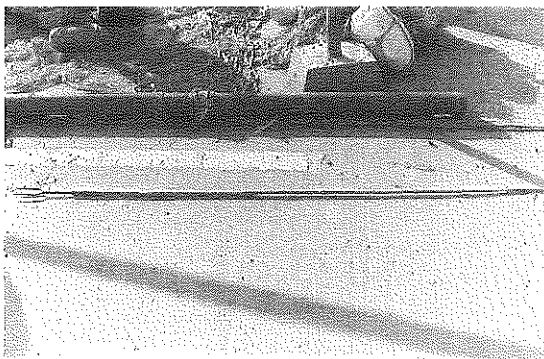
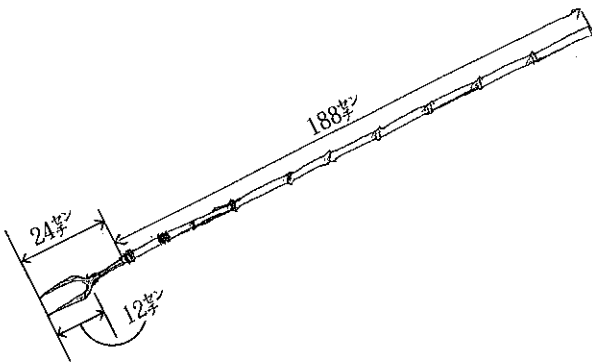
カマ、ナタなどの農具を並べて、ユズリハの枝に小さな丸いモチを二個刺したものと、シダを、「トシをとれよ、トシをとれよ」と言いながらくくりつける。

○コノミヤジョウ——コノミヤの木の枝にモチを四角に切ったものを刺し、門松や、家の角々に供える。子供達が門のところによって来て、「ウオッキヤイモウスカ（起きておられますか）、ウッキヤイモウスカ、ネントウノゴシユウギアゲモウス」と歌ったら、そのモチを子供達に与える。

以上であるが、これらの行事は、いずれも現在はほとんど行われていないものばかりである。また、ここに挙げたもの以外の行事も行われていたことも、十分考えられるが、時間の関係や、伝承者の体力の関係から、多くを聞き出すことができなかった。

メインテーマについては、これで全部だが、門松と注連縄にしても、正月行事にしても、レポートとしてまとめるには、不完全な部分、曖昧な部分がありにも多過ぎた。これは時間的な問題もあったが、大きな原因は、自分自身の技術

オオツキ（ヤス）



オオツキ（ヤス）

タコを突いてとる。ほぼ同じ大きさをしたホコ（鉾）というものもあったが、ホコは先端部が3本に分かれていて、ひっかけるためのモドシがついていた。モリとホコは獲物によって使いわけるそうで、興味深いところだった。

3 タコの捕り方

の未熟さであり、今回の実習で最も反省すべき点である。次にサブテーマについての調査報告を行いたいと思うが、サブテーマについて調査した地域は、浜津脇と住吉である。

タコの種類には、大型のものと小型のものがあり、大型のものは四〜五糶もあるそうである。また、小型のものを住吉では、イイダコといっていたが、どのくらいの大さきものを指すのかはわからない。大型のタコを捕る場合、住吉では、素潜りでモリやホコやオオツキで頭を突いて捕る。また、イイダコを捕る時には陸にいて、タコの穴に、短い竹に詰めた塩をふきかけて、外に出てきたところ

を捕まえるそうである。一方、浜津脇では大型、小型にかかわらず陸から捕る。穴に入っているものは、モリ、場合によっては、トコブシを捕るクシで突いて捕るそうだが、頭の出ているものは、頭をなでてくすぐり、タコがたまらず足を吸いつけてきたら、モチのように丸めてそのまま手につけて持ち帰るそうである。ただしこれは、力の弱い小型のタコに限られる。こういう捕り方は、住吉ではないそうであるが、非常に素朴な捕り方で、滑稽である。また捕ったタコを持ち帰る際には、浜津脇でも住吉でも、現在は、発砲スチロール製の箱に入れて持ち帰るそうだが、昔は「じかにからったり、腰にくくりつけたり」(浜津脇)、「ツナギ(三層ほどのひもの先に、約三〇センチのシカの角を結んだもの)」に頭を突き刺して腰にくくりつけて」(住吉)持ち帰ったそうである。タコの料理には、スミソやサシミがあるそうだが、いずれにしても生のそのままでは絶対に食べないそうである。

4 イザリ

イザリは現在ほとんど行われていないそうであるが、昔はよく行われていたらしく、住吉では、イザリを行うのは百姓が多かったそうである。男女どちらが行うかということについては、両地域とも男が行うのだそうである。行う季節や時間帯については、浜津脇では、「二年中いつでも、潮が干いた時」に行い、住吉では、「二年中行うが、春が多い」のだそうである。やはり潮が干いた時に出かけるそうである。また、イザリの時の明かりの材料は両地域とも「マツ」といって、金網状のひしゃくのようなものに松の木を削ったものを

入れ、それに火をつけて使っていたということだが、現在では電燈を使っていて、その実物はもう残っていないかった。イザリの時に何を捕るかについては、浜津脇では、タコ、イセエビ、トコブシ、カニ(ケガニ、ツガニ)で、住吉では、クレイヨ(クロウオ)、イセエビ、ナグワタリ(カニ)を捕るそうであるが、イセエビやカニはホコで突いて、トコブシはクシで、クレイヨはホゴで突いたり、アミですくったりして捕るということだった。またイザリを行う海岸は、それぞれの集落の海岸で、浜津脇では浜津脇海岸、住吉では住吉海岸で行うことであった。

サブテーマについては以上の通りであるが、このサブテーマについて調査してみても、初めて、漁撈というテーマもなかなかおもしろいものであるということに気がついた。今回の実習では、ちょっとした先入観から、漁撈を避けてしまっただけで、結局、正月行事、及び門松と注連縄をメインテーマに選んだのだが、次の機会には、漁撈について調査してみるのもおもしろいのではないかと思っている。

四、まとめ——今回の実習に参加して

さて、以上で今回の種子島野外実習の調査報告は全て終了したわけであるが、最後に、今回の実習に参加して感じたことを述べてみたいと思う。今回の実習に参加して、一番強く感じたことは、フィールド・ワークの楽しさと難しさである。十月に進学して、文化人類学専攻生となって以来、十二月まで、約二ヶ月間、講義を受けて来たわけだが、正直言って、椅子に座ってただ聞いているだけの講義というのは、あまりおもしろいものではなかった。そういう時に、今回の種子島実習に参加したわけだが、その時の私にとって、

自分の足で歩き、生きた民俗資料に触れ、学ぶということは、今までにない新鮮な感動であった。また講義や本で学んだものが目の前に存在し、先生が話していた通りのことを伝承者が話すことに気づいて、自分が今まで学んできたことは決して無駄ではなかったのだということを実感するに至ったのである。一方、こういった楽しさと同時に、難しさというものも痛感した。特に、伝承者に話を聞く時、伝承者に、いかにして多くのことを語らせるかということである。一般に伝承者はかなり高齢であるために、あまり体力もないし、記憶も曖昧である。それに第一、自分が聞きたいと思っていることを思い通りに話してはくれないのである。そのために変に話が長びいて伝承者を疲れさせてしまったり、あちこちに話がとんでしまったり、結局自分が聞きたかったことはあまり詳しく聞けなかったということが何度もあった。このことについては、これからいろいろ考えて工夫していかなければならないと思っている。また、実習に行く前の勉強も重要であるということも感じた。先生の説明や、伝承者の話を、わけがわからずにそのままメモしてきて、帰ってきたから本を読んで、「何だ、このことだったのか」と気がつくものがかかりたくさんあった。また、そういった予備知識がなかったために、肝心の部分を見逃してしまっているものも多かったのである。これも、今回の実習の反省点である。

このように、フィールド・ワークの楽しさと難しさを学ぶことができたのは、今回の実習の最も大きな成果であった。そして、自由行動の日に、自分で調査地を決め、自分で調査を進めたことは、これから文化人類学専攻生としていく上での、自覚と、自信につながった。そういったことから、少々大袈裟な表現ではあるが、今回の実習は、私の人生にとって、一つのターニング・ポイント

トだったのではないかと思っている。そして、こういったすばらしい勉強をさせてくれた先生や、心優しい種子島の人々には心から感謝している。

伝統行事の

現状と問題点

高本 由紀子

一、はじめに

戦後四十年間に、日本の村落共同体は急激に変貌した。そして現在も変化し続けている。種子島も例外ではない。島であることが、変化の速度をゆるめてはいたが、確実に変わろうとしている。そこでこの変貌を伝統行事を通して様々な角度から概観し、現状と問題点を指摘していきたい。

二、概要

本稿では、伝統行事について季節ごとに述べていく。特に正月行事と盆行事に関しては、詳細に述べ比較検討した。また、農村と浦の伝統行事に関しても比較を試みる。最後に生業との関連を理解しやすくするために、生業暦、生産儀礼、一般行事とに区分し表してみたので参照されるとよい。

年中行事一覧表

生業	月	①	②	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
サトイモ		出荷・植えつけ										出荷・植えつけ	
加工用 加バリイシヨ		植えつけ	出荷・植えつけ										出荷・植えつけ
早掘り 早バリイシヨ		出荷・植えつけ										出荷・植えつけ	
エンドウ		出荷・植えつけ										植えつけ 出荷	
からいも		植えつけ・田植え終了後										収穫	
さとうきび		収穫・出荷	春植え	肥料・カブ出し						収穫			
水 稲		代かき・種まき 田植え 手入れ 稲刈り 出荷											
生業儀礼		1日 2日初漁 3日仕事始め 4日仕事始め 7日福祭文 14日コノミヤジョウ 15日コノミヤジョウ・門木のけ 20日門木のけ					旧5月5日麦の初穂上げ	旧6月6月灯 エビス祭り 13日御器洗い 13日御器洗い		旧9月9日米の初穂上げ			
一般儀礼(祭・行事)		1日礼言 2日礼言 3日礼言 7日七草 15日破魔祈禱	3日節供 21日彼岸 28日敬老会 神社の祈願祭(願立て)	5日節供 世門願立て			13日御器洗い 13日御器洗い 14日精霊迎え 15日精霊送り 16日精霊送り	旧8月15日夜 13日彼岸 秋祭り				神社の願成就	正月準備

三、正月行事

種子島の正月行事は、生業儀礼が集中し、長期間にわたって行う。しかし、その内容は大きな変容を見せている。

1 正月準備

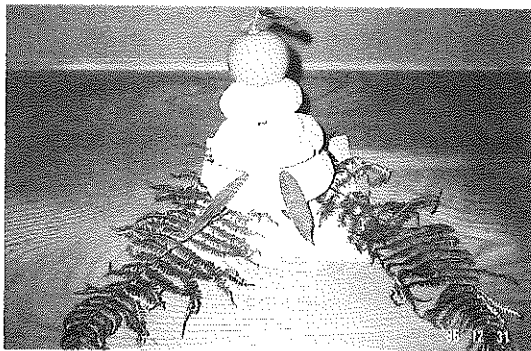
二十九〜三十一日にかけて行う。以前は一週間ほどかけて準備を行ったが、現在は準備期間も短くなり、農作業の仕上がり具合を見て行う。まず、家の掃除をし、餅搗きをし、シメナワを作る。餅搗きは終戦後まで、三十日に家ごとに杵で搗いた。現在は、三、四人で機械で搗く。武部では女性が飯碗でも洗いながら搗くという気軽さである。シメナワは両側に七、五、三の数ずつ藁を垂らす。以前は一家の男が結ったが、結び方を知る人が少なくなり、老人会で結うのが通例となっている。庄司浦では、二十九日老人会で子供に教えながら結う。また武部では、ジロ（囲炉裏）にヒイシゲ（大きな木の枝）を火を絶やさないように入れていたが、囲炉裏がなくなり行事もなくなった。三十一日の夕方から正月飾りをする。一日の境は夜の始まる時刻とされていたためで、「祝い事は朝のうちから」といって夕方から行うのである。現在は、農繁期にあたるため、仕事の合間をぬって昼間から飾る人もいる。

シメナワにユズリハ、モロバ（正月シダ）、ダラー（ダイダイ）をつける。炭や米のコをつける人もいる。シメナワを玄関や門木に括りつける。浦では船のコベリにも括りつける。

門木迎えを行い、マテの木と松と竹、神道の場合はシイを三本括り、下に炭と若木といって割木を奇数本（三か五か七本）括りつける。



神棚や床間、仏壇、子供机、農機具、臼（ほとんどしない）に餅を飾る。特に床間には床松と共に飾る。大ききの違う餅を三段に重ね、白い紙にユズリハを二枚はさんで載せ、上にダイダイを載せる。餅の間に小餅を挟んでピラミッド型に重ねるのが古くからの形式であるが、前者の型に移行しつつあり、本土の影響が見られる。鋏などの農具を一ヶ所にまとめて、ユズリハ、モロバを括り、餅を供える人がいる。また軍場では、農具に柏苺の葉にヨゴシを入



れて供える。

庄司浦のエビス神の神官の家では、床間にイザケ（魚のさしみ）と餅を飾り、別に舟餅といって二段重ねの餅を船神様に供える。その他エビス様や船のロールの上に飾る。

安納大平の士族の家では、系図を供える。先祖代々の銭に新しく収益した貨幣を加えて供え、米と焼酎を膳にそえてあげる。また同集落では、大祓いを行う。大晦日に七疋四方の白い封筒に入った、人型に切った和紙が配られる。その紙に家族の名前や遠方の者の名前を書き、百円硬貨と一緒に入れておく。午後、長頭が集めて廻り、安納神社で大祓いをする。夕方潮が引いていく時、紙を太平洋に流す。

このような正月飾りも、不幸のあった家は一切せず、礼言いにもいかない。正月が忌を嫌う行事であることが窺える。

三十一日の晩は家族揃って御馳走を食べ年取りをする。

2 元旦の行事

未明、シュエー（潮井）を湯呑みに汲み、笹や浜菊で家中に振り撒き、真砂で家の周りを清める。現在ではやらないところが多い。形之山では塩を振って『鬼は外、福は内』といって家の周囲を巡る。また、水迎えをしていたが、井戸がなくなっただと行っていない。墓参り、神社参拝に行く。初詣は何も言わずに行かなくてはならない。どこに行くか考えてもならない。潮井汲みもそうであるが、人に隠すことが必要とされる。

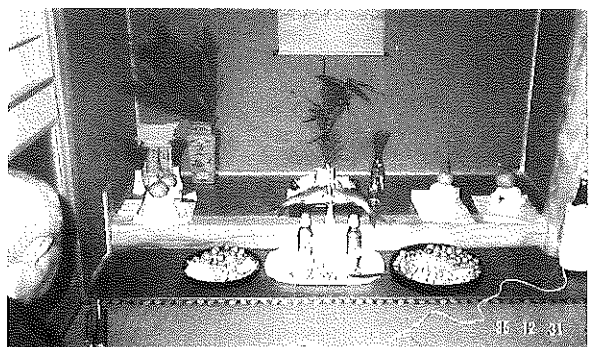
昔は学校の式典や、集落の元旦祭を行った。武部では現在、歩こう会を行っている。風本神社まで歩き、日の出を拝む。

元旦から三日までの間、知人や親戚へ礼言いをする。焼酎をさげ

て行き一年分の礼を言う。訪問者に餅や御馳走を出す。この時、田植えやオーギ（さとうきび）むきの計画を立て結労働を約束しあう。

浦ではこの日浦祝を行う。庄司浦では御馳走を拵え、挨拶に来た人に出す。また床間に供えておいた船餅を上段を二疋平方に切り、船神様に一切れあげて、皆に配る。同時に、供えておいたイザケを肩の方から、二切れを船神様にあげ、皆に一切れずつあげる。浜之町では、三十一日にベンザシ交代をし、一日に浦祝いまで続く。

ベンザシの家に漁業組合員全員が集まる。エビス様に新鮮な魚と、餅を供え、その他に神酒とお洗米の膳と、キンカンとレモンとスルメを入れた膳を二つ供える。師匠（住職）がお経をあげたあと、法華教の曼陀羅を一人一人の頭上に翳す。その時新ベンザシが厄払いのお洗米を笠の葉で掬って手の平に乗せる。曼陀羅を床間にかけて一礼し、宴会となる。この席でジョ



ヤの歌を歌う。現在では歌える人は僅かで、カセットを流している。

3 船 祝 い

二日は初漁の日である。浜之町では、初漁の時、「イカ、タコたもうれ」といって海に投げ込む。庄司浦では床間に上げていた刺身の骨を入れて雑煮にして食べる。雑煮には餅、人参、大根は必ず使用し、揚げ、ゴボウ、コンニャク、里芋など七種類入れる。凧の日がないと何日もとっておく。船祝いは、ベンザシの家で組合員全員が寄合い、祝儀を行う。以前は船主のところではセンチュウ（乗り組員）が集まったが、現在は合同で行う。庄司浦では合同で行った後、それぞれ船主の家に寄り合う。伝統的なめでたぶしが歌われる。

4 駅伝、書き初め大会

寺之門では、二日に駅伝大会を行い、親子会で書き初め大会を開く。

5 鋤おろし

形之山では三十年前まで山に入って四〇程程にマテの木を切って四つに割り、家の外の四隅、ティス柱、床柱の右に一木ずつ藁縄で結ぶ行事を行っていた。

6 仕事始め

農村の仕事始めは三日、四日である。オーギの収穫が主で十二月～四月末まで続く。農協から日時を指定され、四日が初出荷で、一～四日ごしに計画出荷される。出荷日はくじで決める。

7 七草雑炊（七草）

七才の子供が親戚の家を廻り七草雑炊をもらって歩く。持ち帰り家族全員で食べる。合同で行う集落も多く、神社や公民館に子供を集めて七草雑炊を配り、御祝いをする。

8 福祭文

小・中学生の男子または青年団が行う。家の玄関先で文句を言い家に祝いを込めるもので、お礼に家の者は餅をあげる。ほとんどの集落で福祭文は廃れた。武部では数年前、学校側が「物貰いのようなから」といい、青年団が行っていた。ところが、最近「伝統の行事だから残したいので、今年から福祭文をやって下さい。」と学校側から言ってきたので、今年から行うとのことであった。福祭文は家に祝いをこめる行事であり、家の者は歌が終わるのをまって喜んで餅やお金を与えていた。集落の端から全員で廻り、もらった餅は全員に同じ数配った。

9 大的始め

十一日武部では向田八幡で大的始めが行われている。朝六時頃境内を掃除し射場を作る。八幡宮を上下に、集落を二つに分けて掃除をする。西之表から弓道家を呼び射ってもらう。以前は集落中の人が参加したが現在は役員だけである。

10 コノミヤジョウ

十四、十五日の小正月行事。コノミヤの木（コヤスギや柳。枝が多い方がよい）に一杓角の餅をさし、家の四隅や門木に結ぶ。以前養蚕が盛んな頃その豊作を願ったという。その夜、子供達が家々の

門を廻って歌いながら家に祝いをこめていき、餅木をもらう。また小正月には親戚の家に料理持参で礼言いをしたが、現在は無い。

11 穂垂れひき

昔、十四日に農具にホダレを引いて供え、シオズリの葉に入れて御飯をあげた。

12 破 魔

十四〜二十日に行く。破魔祈禱とか町祈禱などと呼ばれる。魔を祓い、集落の安全を祈る。直径四〇センチのヘワ（カズラで編んだ弓の的）を作る。ヘワが転がる間に竹で作った弓で射て、当たったら神官が矢に込められた魔を祓い、集落の入口、辻に立てる。取って歩くことはない。

13 成人式

十五日、二十才になった男女の成年式、成女式を行う。親戚や友人が集い祝う。

14 山 祝 い

旧十六日。昔は山で仕事をする者が、山に入らず山の神を祀った。現在でもこの日は山に入ると穢れてケガをする。

15 門木のけ

十五〜二十日。塩と米を門木にあげ、「お門木様をおさめます」と言っておさめた。この後、山に捨てたり、焼いたり、海に流したりした。寺之門ではこの日、家の周りに真砂を撒く。

16 二十日正月

正月は二十日まで、お飾りをすべてさげる。

四、二月の行事

旧正月に餅を搗くところがあり、旧正月の風習が残っている。

1 二月の節分

三、四日に大豆、らっかせいを撒くところがあるがあまり行わない。どの集落でも節分行事をやらない。これは節分に伴う魔除けが十五日の破魔行事に集中しているためではないかと思われる。

2 建国会

寺之門で建国を祝い、国を愛する心を養う目的で行う。寺之門神社で神官を呼んで行う。

五、三月の行事

1 三月節供

以前は墓参りをし、礼言いをしたが、現在は老人はするが若い人はしない。よもぎ餅を作る。

2 春の彼岸の中日

墓参り。仏様に餅をあげる。年忌の人はお経をあげてもらう。この日はタネマキ、田の神祭りの日であったが現在では二、三人の老人が伝えているだけある。

3 神社の春祭り

寺之門で竹であみ、紙を張った的を射る春的を行う。その他、安納神社の願立て（二十二日）、風本神社の春祭り（二十八日）、相撲を奉納する。

4 敬老会

二十八、二十九日。寺之門、浜之町では子供も参加して七十才以上の老人を中心に開かれる。

六、四月の行事

1 神社の春祭り

軍場神社、形之山で春祭りを行う。

七、五月の行事

1 節供（子供の日）

昔は粽（マキ）をつくり、墓参りをした。今でも餅をつくところがある。男子の誕生した家に礼言いをする。国旗、鯉のぼりをおげ、餅をつく。

2 世間願立て

十五日風本神社で行う。一年間の行事を報告し、願立てをする。

八、六月の行事

1 麦の初穂あげ

旧五月五日に武部、六月十八日に軍場で行う。

九、七月の行事

1 七夕

七日武部では、子供達が七夕会を公民館で行う。集落内の共同施設に七夕飾りをする。

2 六月灯

各集落、旧六日に行う。燈籠を神社の入口にならべ、参拜に行く。浦ではエビス祭りを行う。庄司浦で旧六月申日にフクロ祝いといい、浜のエビス神で祝う。浜之町ではエビス大黒神に刺身、神酒を供え、お経をあげる。麓で祇園祭（二十四日）、鉄砲祭り（二十五日）がある。

十、八月の行事

稲刈りが本格的に始まる。昔は刈り始めに水口の稲を二束刈り大釜（火の神）に供えた。この稲は、正月十四日の穂垂れひきの時に使った。

1 盆の行事

七月か八月に行う。前者は新暦で、後者は旧暦で行う。

① 十三日

墓の掃除。ナガラメの目録で墓石を傷つけないようにこすり洗う。現在はカナブラシを使う。御器洗いをする。祓いの意味をもつ。晩、寺之門では魚料理を食べ、精進入れをする。外精霊（無縁仏）に水のコをあげて御馳走をする。

② 十四日

精霊迎え。昔は門柱で迎え火を焚いたが現在は行うところは少ない。仏壇に提燈を灯し、墓に迎えに行く。先祖の足元を照らすように提燈を持ち、仏様を案内する。心の中で、「早よう歩め歩め」と言う。

十四日から盆料理を供える。朝昼晩、新しい物も出さねばならない。安納太平では、刈り入れ時期ともあって、婦人会で盆料理の簡素化を決定した。

晩——仏壇にダンゴとお茶をあげる。

朝——煮つけ、御飯、酢物、ダンゴ

昼——ササゲの煮物

晩——餅

③ 十五日

墓参りにいく。

朝——煮物、御飯

昼——ゆりの根（舟の型をしていて、これに乗って帰る。仏の数だけ御器に入れて供える。）

晩——ツノマキ（土産品）、長マキ（精霊様の櫓になる）、ゆりの

根、盆菓子

④ 十六日

十五日の晩の供物は朝までさげないでおく。送り火を焚くところ

もある。提燈をともして墓参りに行き、帰りは消す。

庄司浦では全員でコーメ取りを行う。三、四艘で網を引き、女が浜から引く。全員に魚を見せ、同じように配分する。

十一、九月の行事

田の神祭りといって、刈り穂の日、初穂の飯を炊いて大釜の前に握り飯を供え、家族でいただいた。この初穂の行事は、大釜もキツチンに変わり、今は行わない。

1 たのみのせく

八朔に墓参りをする風習があったが、現在まったく行われていない。

2 旧八月十五夜

各集落で綱引きを行う。子供が中心となる。武部では稲藁と茅を混ぜ、長さ四〇尺、直径七寸程の縄を毎年作る。最近では子供の数も減り、縄も短くなっている。

3 米の初穂あげ

旧九月九日に、武部では役員で初穂を出しあい、神社に奉納する。午前中、神主がお米、酒、御膳（魚一対、野菜二対、麦団子、御菓子）を神前に供える。昔はすべて原形のものであったが、神主が貰って帰るので食べられるものにした。

4 十三夜

旧九月十三日の夜、餅を搗き先祖にあげて家族でも食べた。現在はやる人は少ない。

5 願立て

九月二十九日に庄司浦で大漁祈願を行う。まず、エビス神で去年立てた願をほどこき新しく願立てを行う。その後、浜で魚を刺身にして飲み食いをして祝う。

十二、十月の行事

1 秋祭り(願成就祭り)

豊作を感謝して行う。軍場では六月灯で塩づけにしたカマスを全員に配る。現和では風本神社で、大踊りや棒踊りを奉納する。形之山では田の神祭りと呼んでいる。九月〜十月にわたって運動会が盛んに行われる。

十三、農村と浦の年中行事

夏〜秋はカマス、冬〜春はアケイカ、五月〜六月は飛魚漁(トッピー捕り)。十数年前は馬毛島に浦の全員が移住してトッピー漁を行っていた。しかし現在は、トッピーの数も減り、五、六人でグループを組み日帰りで行っている。種子島の漁村は半農半漁が大部分を占める。早朝四時には出漁し、九時に帰港、農作業に出る。魚があたれば十万円にもなるが捕れない時は餌代にもならないという。時化が続く一カ月も漁に出られないこともある。

一方農村では一〜四月オーギの収穫、その間、畑作物の植えつけ、エンドウなどの園芸作物の収穫をする。三、四月に田植と畑作物の出荷と植えつけを行う。七月末〜八月は稲刈りで、八月半ばで出荷の開始となる。

九、十月は農閑期にあたる。この時期各集落とも秋の豊年祭りである。

浦と農村では、かなり生産構造が異なる。次に、その事が年中行事にどう影響しているかを見ていく。

まず、正月準備に関しては、農村も浦もあまり変わらない。浦で船のロールやヨコシにシメナワをつけ、餅を飾る。これは、信仰の違いでもある。浦の船霊様に対し、農村では稲霊様である。船祝いやエビス祭りが浦の特徴である。しかし、船祝いは、正月行事の中で、独立した位置を占めている。行事は三段形式で、迎え、祀り、儀礼的初漁を行う。同じ様に正月や盆も三段階をとっているのは興味をそそられる。とにかく、漁村では船霊が信仰の中心となっている。

盆行事に関しては違いは見られない。正月行事では生業儀礼を中心としているのに対し、盆行事は先祖霊を中心としているためである。庄司浦では精進あげの日、コメ捕りをするが、共同漁撈のなごりをとどめる行事で、特徴的である。また庄司浦では、エビス神の前で年一回願立てが行われる。この日に去年の願を解き、新しく願立てをする。これは農村に於て二段階の過程を経るのに対し特徴的である。これは、漁業は極端に言えば一日サイクルであるが、農業は一年サイクルで営まれているといった生業構造によるものである。

また、行事の変容に於ても違いが見られる。農村では、稲作の予

祝儀礼が消滅していった。浦では、予祝儀礼がもともと多くないからであろう、行事の集約が目立つ。これは、予祝儀礼の多くが個人単位で行われてきたのに対し、漁村では船祝いなどが共同、あるいは村落単位で行われてきたためである。

十四、正月と盆の比較

正月と盆の共通点と相違点を見ていく。この二つの行事は年中行事の中心柱である。その共通点は、ともに、迎え↓祀り↓送るプロセスで成り立つことである。正月は大晦日に迎え、正月の期間中祀り、門木のけで送る。一方、盆も十三日の準備に始まり、十四日に迎え、十五日に祀り、十六日に送る。またどちらも禁忌が伴う。行事の細かい部分まで、プロセスが決められ、守られている。

次に相違点である。正月行事には多くの予祝儀礼がおりこまれていく。生業儀礼中心の行事である。それに対し盆行事は、先祖霊の行事であり、予祝儀礼を全く含まない。二つの行事は全く異なる二つの意義をもつ。また正月行事には餅を使用するが、盆行事には一切使用されない。変容の面から見ても正月行事の方が激しい。生業の面からも、忙しさは変わりなく、盆行事は変容が始まったばかりだといえる。

さて、願成就は、神を迎えるお通夜の過程を踏み、迎え、祀り、送るプロセスを持つのは興味深い。生業は生活の基盤である。古代からの先祖の経験による、農作物の植えつけや収穫のサイクルは、暦にも反映している。正月行事が生業儀礼を中心にした再生の行事であり、盆行事はもともとその生業をつちかってきた先祖を祭る行事であったのが、身近な先祖を祀る行事になったのかもしれない。

資料も十分でなく、結論を出すに到らないが大きな今後の課題であろう。

十五、まとめ

これまで、種子島の伝統行事に関して順をおって見てきたが、ここでは、その変容に的を絞って見ていく。

まず、生活様式の変化から行事の消滅がおこっている。正月一日の水迎えは井戸が水道になり行われていない。二日の白起しが白を使用しなくなり行われていない。囲炉裏の行事もその消滅と同時に消えた。山の神祭りも、山で生業を営む人もいなくなり、燃料もマキからガスに変わり、廃れてしまった。このように生活様式の変化が行事に大きな影響を与えている。

次に生業構造の変化からみてみる。三月〜四月に、牧祭り（カネヤキ・ウマヤキ）があったが、牛馬が大型農業機械に代わり廃れている。また、サノボリといって結労働した親族が集まり祝い、村中で磯遊びをし、共同飲食を行ったが、現在では神社の春祭りがあちこちであるだけである。また、田植前に水口祝いや、彼岸の中日のタマネキという稲霊信仰の行事があったが現在では行われていない。これは、三、四月に田植えだけでなくオーギの収穫や園芸作物の出荷が重なり、忙しさの中で消滅していったのである。また牧祭りなどは、牧が全てオーギ島となつてしまい、現在でも行う所もあるが消滅していく行事である。また、農作業の機械は結労働を縮小化させ、一年の折り目に行われていた礼言いが正月の時ぐらしか行われなくなった。このように生業構造の複雑化が行事を変容させている。

浦でも、一、二、十一日に分けて行われていた船祝いや浦祝いを二日に全て集約して行うようになっていく。

さて、最も変容が激しいのは予祝儀礼であろう。それに反して行政的儀礼は盛んに行われている。これは、前者が個人単位の行事なのに対して、後者は村落単位の行事であるためである。後者は村落共同体の維持に欠くことのできない行事である。

最後に子供の行事について少し述べたい。村落内の子供達の人数が減り、学校において教育がなされる現在、子供の行事が必要とされなくなった。そのため、その多くは消滅し簡素化している。ただ、復活する伝統行事もあり、武部の福祭文の例もあるように、行事の意義が見直されてきたのであろう。

十六、結 論

種子島は台風の時期以外は温暖で、一年中作物を生産できる、豊かな南国の島である。本土に最も近く、種子島から運ばれる作物は各地に送られていく。

種子島は特に稲作が中心で、伝統行事も稲作儀礼が豊富である。しかも近年はこの気候と地理的諸条件を生かして、サトウキビと園芸作物が盛んである。稲作も早期栽培に変化した。そしてこの生業構造の変化が伝統行事に大きく影響を及ぼしたのである。生業暦が新しく生まれ変わり行事暦との間にズレを生じてきた。その結果、行事は消滅していき、残ったものどうし集約していった。その内容も簡素化されている。次に生活様式の変貌がある。様々な面が変化していった。自然に接する機会が都市ほどでないにしろ減っている。こうしたことが信仰の形骸化を生んでいる。山に生活を頼って

いたから山の神を祀り続けてきたし、土に直接触れ掘り起こすからこそ稲霊信仰だと言えないだろうか。すでに儀礼は消滅寸前である。また行事は娯楽の側面もそなえていた。行事によって人々は年間のリズムを整えていた。現在テレビが娯楽の役割を担っている。祭りは、村人の欲求が作りあげていくが、テレビは、一方的に欲求を押しつけてくるだけである。しかも、彼らからはかけはなれているのだ。テレビもまた民俗ではあるが……。

現在、閉ざされた村落共同体はなくなりつつあるように見える。どの村落共同体も資本主義経済の中では同じ枠の中に組み込まれている。この経済体制は種子島を中心に動いているわけではない。種子島ではカルビー株式会社に加工作物を生産する必要がある。また、出荷日は農業協同組合が決定してくる。そういった資本主義経済の体制はゆるぎないものとなり生業が営まれている。そのため生活に余暇がなくなってきた。余暇は文化を生み出す。自ら生活にリズムを与えるため行事は生まれ、守られてきた。その生業のリズムが資本主義経済のはざままで大きく変貌したのである。今後、伝統行事がどうなるのか、形骸化の一途をたどるか、それとも新しい行事が生まれ、暦を作っていくのかわからない。しかし、これだけはいえ。伝統行事は大きく変化し、崩れていきながら新しい生業構造の中で再生産しているのだ。なぜなら伝統行事が生まれたのは民族の要求であり、その要求の形が変わってきただけであるから。新しい要求によって再生されるのである。その結論は、十数年の内にできるかもしれない。この急激な社会構造の変化を民俗学は記録し、考察する必要があるといえる。

参考文献

下野敏見著『南西諸島の民俗Ⅰ・Ⅱ』8P、82行（法政大学出版局）

下野敏見著『種子島の民俗Ⅱ』（法政大学出版局）

中種子高校地歴研究部会編『種子島民俗Ⅰ～Ⅲ』

『日本民俗学大系七』（昭和三十四 平凡社）

年中行事（正月準備）四月

前田 晶子

一、はじめに

私が種子島を訪れたのは今回で、二回目である。前回は南種子町であった。その時のテーマは、「信仰」で、中でも屋内神を調査した。信仰を通して、種子島の人々の根底に流れるものが分かったような気がして大変興味深かった。今回は年中行事というテーマで調査した。年中行事のなかでも主に、正月とその準備、一月から四月までの行事を聞いて歩いた。調査の期間が三日間と短期間だったことと、私の調査の技術不足で不十分な報告となってしまうことをお詫びしたいと思う。

二、事例——村落別実態

1 川 迎

(正月)

・正月準備

門松——三十日、三十一日のいずれかの都合のいい日を選び作った。門松のことをここでは、門木と言ふ。門木は松・ゆずり葉等を、盛った土にさし、まわりを添え木で囲む。これを門口に二つ両脇に飾る。

注連縄——「ユワエモン」と呼ぶ。門木とだいたい同じ時期に作る。ダイダイ(だいだい)・しだの葉・炭を真ん中に飾る。これは門に張る。

餅つき——二十九日は避けて、都合のよい日につく。鏡餅はタン

ス・仏壇・床の間に飾る。それぞれ、二段、二段、三段と飾る。

・元旦

餅を焼いたり、煮しめ、すいものを食べ、ゆったりと過ごす。

・五日

仕事始めと言っていた。

・七日

七草——七つになる子が七軒、近所に雑炊を貰いに行く。

クサイモン——集落の青年が主体となっていく。夜に青年達が各家々の門木のところを訪れ、クサイモンの歌を歌う。

・十四日

コノミヤジョウ——子どもが夜になると、歌を歌いながら各家を訪れる。そこで餅をもらい、公民館に集まってみんな煮て食べる。現在も行われている。

サク祝い——隣近所でご馳走し、豊作を祝う。

・二十日

門木を処分する。米と焼酎を根元に祀ってから崩す。木などは焼く。

(二月)

・三日

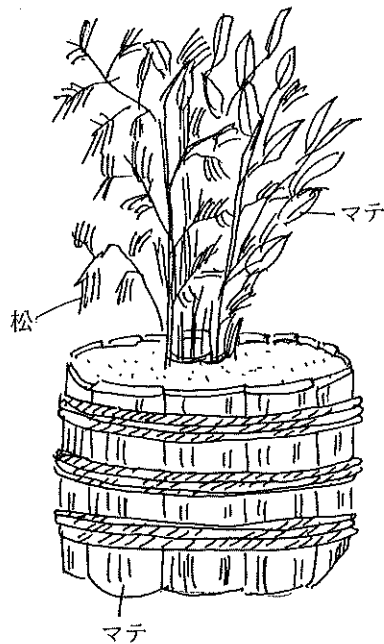
節分——日典寺に行き御祓いしてもらう。

2 横山

（正月）

・正月準備

門木——三十日、三十一日のいずれかに作り立てる。家々によってその形態は違う。長野さん宅では、松・マテを立てその周りを、クヌギの小さく割ったもので囲む。それを、縄で三回ずつまいたものを、三か所に分けてくくる。正月二十日といって、二十日間ばかり立てておく。この形式は種子島では新しいもので珍しい。



門木（西之表市横山）

注連縄——三十一日に張る。注連縄には、シダ・ゆずり葉・ダイダイ・炭などを飾る。炭は、紙にくるんでから飾る。

餅つき——三十日につく。床の間、タンスなどに飾る。

・元日

若水汲み——「川シュエー」という。朝早くに川に水を汲みにいく。川で汲んで来た水に塩を入れ、それをニガタケの笹の葉で「菰いたまえ、清めたまえ」と言いながら家にはらう。主に男性がする

と決まっている。川シュエーのことを、「黄金を汲む。」ともいう。

白起こし——臼に米を入れて、その上に餅を入れておく。集落の子ども四、五人と青年が晩に家を訪ねてきて祝いの詞を言う。まずはじめに、青年が「年の始めの年男が、オンゴロゴロと臼を起こす。東向き、高砂山で白きって、そのエダエダで杵きって、唐のトビト、日本のトビト、とびわたらんそのウチに。この伊勢米をつこうつこう。」と言いながら臼をつく真似をする。そして、子どもは餅を貰って帰る。終戦の後、なくなった。

・二日

挨拶廻りに行く。特に何も持たずにいく。

・三日

仕事始めの日となっている。また、晩には生しばを囲炉裏にくべる。パチパチパチと音がするので、悪魔払いの意味があるらしい。

・七日

七草——七つ子がいるときは、隣近所七軒の家々を雑炊をもらって歩き、お祝いする。

・十五日

サク祝い——豊作の祝いである。餅をつき、それを賽の目に切ったものを、コノミヤジョウの木と呼ばれるものにさす。これを、門木や神棚、床の間などに飾る。またこの日、農機具を集めて祝う。

農機具の前に笹を敷き、柏木の葉に煮しめなどをのせ、供える。そして、宮司を頼み集落で祈願する。

・二十三日

二十三日待ちがあった。

（二月）

節分はこの辺りではない。

(三月)

・三日

節句——初めての女の子が生まれた家は餅をついたりしてご馳走しお祝いする。主に、仏教徒の人が盛んにしていた。

・花見——日には決まっていない。集落全体で公民館に集まり宴会を催す。

3 浅川

(正月)

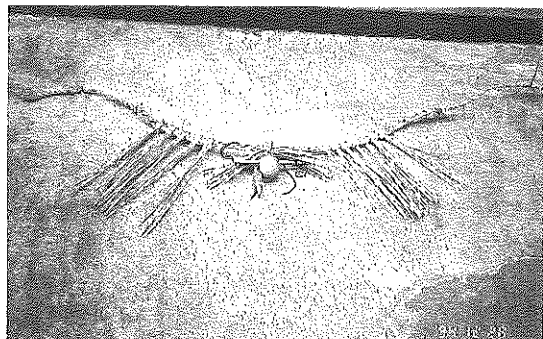
・正月準備

門木——二十五日以降の都合のいい日に作る。松・

マテ・シイを一緒に合わせ、そのまわりをマテの木を小さく割ったもので囲む。五つの箇所を縄で縛る。家の戸口の両脇に飾る。

注連縄——飾りは、「ゆずって代々家が続くように……」と願いを込めて、ゆずり葉、ダイダイをつける。その他モロバもつける。玄関に張る。この他、船に張ったりもする。

餅つき——三十日につく。男女どちらがついてもかまわない。鏡餅は神棚、床の間に飾る。



小牟田勝さん手作りの注連縄
(現和, 浅川)

・元旦

シュエー——日の上がらないうちに、家から一人海岸に行き、海を拝む。そして砂(シュエー)を取る。帰るときに浜にゆずり葉、モロ葉を立てる。取ってきた砂は門木の根元に祀る。また家のまわりにもふる。この、浜に行ったり来たりする間は、人と話をしてはいけないと言われている。

・二日

船祝い——まず朝、漁に行く。魚を捕ってきて、港に着いたら大漁旗を揚げる。そして、イザケをする。魚を刺し身にしみんなで食べる。この刺し身は奇数の数に切らないといけないとされている。またこの刺し身は醤油など何もつけずに食べる。

・十五日

ハマの日——この日を「ハマ」と呼んでいる。まず、破魔祈禱をする。そして餅をつき、コノミヤジョウの木にさしたものを、テエス柱(亭主柱)にさす。またこの日、公民館で「チンチョウコロガシ」という行事がある。縄で丸くポール状にしたものを町頭がころがす。それを、子どもが竹を失らしたもので突く。うまくポールに竹が突き刺さった子は、その年は良い年になるといわれる。

コノミヤジョウ——夜、子どもたちがコノミヤジョウの歌を歌いながら各家庭を廻り、餅を貰い、公民館に集まって食べる。

・二十日

注連縄を取り外す。

(三月)

・彼岸——お墓参りに行くぐらいで何もしない。

(四月)

・世間願立て

神社で集落民の無病を祝う。

三、まとめ

今回、西之表の川迎・横山・浅川の三集落を調査した。このうち、浅川は漁村集落であった。それぞれの集落での、行事を比較しながら見ていきたいと思う。

（正月準備）

正月準備は主に、門松・注連縄・餅つきについて聞くことが出来た。まず門松から見えていくが、門松をここでは、門木（かどぎ）というように全地域で呼んでいた。形態は白い浜砂に松・マテ・椎などをさし、その周りを添え木で囲む、というようなものが一般的であった。同じ集落でも各家庭で、その形態は少しずつ違ってくるということであった。興味深いのは、門木を取り外す日であるが、調査した全集落とも二十日の日に取り外す。そのとき、川迎だけは米、焼酎を根元に祀ってからたおすという伝承を聞いた。二十日というのは、二十日正月に由来していると思われる。

次に、注連縄であるが、形態はたいして同じである。飾るものは、ゆずり葉、みかん、炭である。門松とともに、二十日に処分するが、横山だけは、片一方ずつ外し、二十日に最終的に取り外す。

餅つきについては、「二十九日を避ける」という伝承は全集落同じである。鏡餅は仏壇、神棚、タンスなどに飾る。

（元旦）

若水汲みをする。が、ここでは「シュエー」と呼ばれている。横山は川シュエーといい、川に水を汲みにいく。そしてそれに塩を入れ、笹の葉に塩水をつけて家にはらう。しかし、浅川は海が近い

め海に行く。だが、海水をとるのではなく、砂を持って帰るといふ。そして、門木の根元に祀ったり、家の周りにふったりする。シュエーというと、海水を汲むことが目的だと思っていたが浅川の事例から見ても清めの意味がまず先にあるようである。

（白起こし）

白起こしについては、横山のみで聞くことができた。祝いの詞は、各集落で少しずつ違うということだった。

しかし、現在では横山では行われていない。

（クサイモン）

くさいもん（福祭文）のことである。七日にする。青年が主体となってやる。川迎で聞くことが出来た。門木のところに集まって歌をうたうという。この歌は、集落により多少異なっているという。

七日には、「鬼火焚き」があるが種子島ではない。よって、門松に関する行事としてクサイモンがあるのではないだろうか。

（コノミヤジョウ）

子どもが主体となつてする行事である。この日餅をつき、コノミヤジョウの木と呼ばれる木にさす。これを、門木、床の間などにさす。そして、この日の晩、子どもたちが餅を貰いにやってくる。コノミヤジョウにさした餅をもらいにくるのではなくここでは、それとは別についた餅をあげるということであった。

（サク祝い）

十五日に行われる。農村集落であった、川迎と横山は「サク祝い」と称し、農機具などを祝ったりする。サク祝いのサクは「作」ではないか、と考えられる。漁村集落の浅川では、「浜の日」と呼ばれ大漁祈願などが行われる。この日は、家業の豊作を祝う日なのであろうと考えられる。

(二月)

あまり主だった行事はほとんど聞くことはできなかった。強いていえば、節分くらいであった。しかし、横山では節分はなかったらしい。

(三月)

彼岸、花見などが行われるくらいであった。

花見は、時期は決まっていない。大抵は公民館で集まり、宴会を催す。

(四月)

行事らしきものはほとんど聞けなかった。

浅川で、「世間願立て」というのがあらしいが、日付がはっきりしない。

四、最後に

調査の期間は、三日間と短いでしたが、素晴らしい伝承者の方々に巡り合うことが出来て大変嬉しい思いでいっぱいです。

昼食を御馳走になったり、お土産をもらったりと、本当にお世話になりました。私の調査不足で偏った報告となってしまうかもしれませんが、種子島の人々の温かい心に触れることができ、得るものが多い実習となりました。感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

伝承者名簿 (敬称略)

大字	小字	氏名	生年月日
下西	川迎	牧瀬スガ	M 42・1・20
西之表	横山	長野重則	T 6・3・28
		キミ	T 7・5・12
現和	浅川	小牟田コテ勝	S 11・4・10 T 4・12・2

しもよきの 下能野のサクイワイ

鹿兒島民具学会会員 田中 勉

一、はじめに

平成五年の五月の種子島の調査の際、下能野でサクイワイ（作祝い）の伝承を聞いた。しかし（言い訳がましいが）、調査時間が短かったことと事前の下調べが不十分であったことから詳細な聞き取りができなかった。そこで、今回（平成六年十二月）の調査でもう一度、その伝承について調査し、他村落との比較を試みた。

二、調査報告

・山下 大三さん（大正三年五月三十一日生）

・追立 重明さん（明治四十一年六月三十日生）

サクイワイ（作祝い）は、新暦一月十一日に村落総出で行われる。村落民がカマジ（釜司）の家に集まり、夜間に始まる。能野は昔、製塩（塩屋）村落で、その時の塩生産の責任者をカマジと叫ぶ。その名残で、現在も村落の責任者をカマジと呼ぶ。カマジは輪番制で村落民が行うことになっている。引き継ぎはサクイワイの終了後に行われる。

カマジの家の庭を水田に見立て、ベットウ（別当）が水をかける真似をする。ベットウも塩を生産していた時代にあった役職で、カ

マジの捕佐をしていた。

次に、人が馬の真似をして四つん這いになり田をすく。この時に使用した道具は不明。馬が耕した田に、手に柴を持った人が一名と他大勢の人が入る。柴を持った人は田のなかの人を叩きながら追う。追われる人は叩かれまいと逃げ、田のなかを走り回る。これは、ホイトウの真似をしているのだという。種子島では牛馬による足耕・踏耕（蹄耕）のことをホイトウ（放踏）という。

ホイトウが終わった田に牛が入る。もちろん牛の真似をした人である。モガ（馬鍬）を牛に引かせる。モガを持つ人は「よーでけた、よーでけた（よく仕上がった）」と言いながら田を回る。その後、ベットウが鍬で「もーでけた、もーでけた（もう仕上がった）」といいながら田をなでて土を平らにする。

田が出来上がったら、見ていた人々から束になった藁がいくつか放り投げられる。藁を苗に見立てて田植えの真似をしながら、踊ったりもする。「田植えは女がする」といって田植えの真似も女性がする。その時、周囲の人は「たつくい、こーよー、たつくい、こーよー」と掛け声をかける。

これが終わると集まった村落の人々で酒宴がはられる。サクイワイは十四・五年前に行われなくなった。

『種子島研究』三号には、能野で行われていた「ほいとう」に関する記事があり、そこにはサクイワイという名称は載っていないものの、それらしき行事の記述がある。「この習慣（ホイトウ）も犁類の発達により、大正末期ごろから姿を消し、現在では正月の十一日に、人が馬の代りになり、裸で農家の庭先などを、走り回る程のものになっている」（括弧内引用者）（注一）。この記事から正月

十一日にホイトウの真似をしていたことが明らかである。

ここまでの行事内容を整理すると以下のようになる。

- 1 ベットウが田に水をかける。
- 2 馬ですく。
- 3 ホイトウ。
- 4 牛がモガをひく。
- 5 ベットウが鍬で田をなでる。
- 6 藁の苗で田植えをする。
- 7 宴会

乾田の耕起にはまず、田に水をはることからはじまる。1では、それと同様のことが行われているものと考えられる。その次に、田起こしが行われるのが普通である。2だけを見るとその形式に当てはまっていることになるが、2から4までの一連の行為を眺めると少し複雑になっているようだ。

水の散布↓田起こし↓砕土の順で田植え代へ展開されるのが一般的であるが、この行事では水の散布↓田起こし↓ホイトウ↓砕土が行われ、間にホイトウを行っている。馬ですいて、牛が砕土すれば、田植え代への展開は十分である。何故、ホイトウが行われているのだろうか。

その理由に、種子島の耕耘事情が挙げられる。種子島に犁が導入されるのは明治中期であり、それまではホイトウが最も効率のよい耕耘技術であった。しかも、その技術の起源は相当に古いものだと考えられている。渡部忠世氏は種子島の赤米とホイトウに着目し、赤米は日本で栽培された最初の稲で、ホイトウとセットになって南から北上してきたと考えている。そして、これらの要素をオーストロネシア的稲作技術と解釈している(注2)。つまり、種子島のホ

イトウは日本で米を栽培し始めるころに伝播した技術だということになる。犁が導入されてまだ二〇〇年も過ぎてはいないのである。

耕耘から田植えへの展開をみせるこの行事において、犁導入という歴史的事実を反映させながらも、長く伝えられてきたホイトウという耕耘技術を組み込んだのではないだろうか。

さらに、この行事の歴史的な側面を考えてみたい。筆者のこの行事に対する態度は先程、「ホイトウを行っている」と考え「何故、ホイトウが行われているのだろうか」と疑問を投げかけたときに決まっていた。筆者は、この行事自体は他所から伝播してきたもので、その時代は新しいのではないかと考えている。伝承からもわかるように、下能野のサクイワイは田遊び系の行事といつてよいのである。種子島の他の地域では田遊び系の行事は見当たらない。種子島の正月行事のうち豊作を祈願したものを表1としてまとめた。これらの行事の詳細な伝承は下野敏見著『種子島の民俗Ⅱ』(注3)を参照してもらうことにし、ここでは割愛する。

西之表市で伝承されている行事は②から④、⑥から⑩である。これらの行事には田遊び系行事と思われるものはない。

⑨の作祝いに関して西之表市の伝承を少し見てみよう。
安納(軍場)

・平原美良さん(ひらはらみよし) (昭和六年六月二十五日生)

新暦一月十五日に小学生が村落の一軒一軒を回り、餅をもらって歩いた。これをコノミヤともいう。昔に行っていた養蚕の祭り、蚕のことを折り込んだ唄があった。

伊関(浜脇)

・鎌倉政則さん(かまくらまさのり) (大正八年三月六日生)

新暦一月十五日に青年が村落の各戸を回る。各家では正月飾りの

餅をさげ、回ってきた青年に与えた。その日、家にはコノミヤジウの木を作り、門柱、家の隅々、床の間に飾る。春から夏にかけて切り倒したコヤスギの切り株から、冬に若木がでてくる。この若木に十三日に搗いた餅を刺す。餅は四角に切られたもの。

伊関〔沖ヶ浜田〕

・沖田栄さん（おきたさかえ）〔昭和十二年二月十八日生〕

新暦一月十五日に行く。村落の神主の家に集まり、酒宴をはる。一年の始めであるが、慰労会的な祭りである。

以上のように、西之表市内におけるクサイワイ（作祝い）にも田遊びの要素は見いだせない。さらに、住吉の本村、深川、能野で行われるクサイワイも西之表市の各村落と同様のことが行われている。

ここまで見てくると、下能野のクサイワイだけが異質なものと推測される。しかも、行事の行われる日程は下能野のみ十一日であり、他が十五日である。他の村落の一月十一日の行事は⑥田の鋤入れである。南種子町西之〔砂坂〕ではこの日、作祝いが行われているが、祭りの内容は田の鋤入れと同様である（注4）。やはり、下能野のクサイワイは特別な行事であろう。

中世的な民俗が根強く残っているとされる種子島において、下能野のみにクサイワイの伝承が残存しているということは、この行事は中世以降に種子島に入ってきたのではないかと考えられる。しかし、本土で行われている田遊び系の行事の起源は中世にまで遡るため、下能野に残っているクサイワイは中世に種子島に伝播し、近世までに下能野以外の地で伝承がなくなった可能性もある。

これまでの推測が正しかつたとしても、何故、下能野のみに伝わ

っているのかはわからない。これから、文献資料と周辺の伝承を追ってみる必要がある。残された課題は多い。

〔注〕

1 『種子島研究』3号 住吉の民俗と歴史

鹿兒島県立種子島高等学校郷土研究部 一九六五

2 渡部忠世著『稲の大地』小学館 一九九三

3 下野敏見著『種子島の民俗Ⅱ』法政大学出版局 一九九〇

4 “ ” 八二頁

表1 種子島の正月行事 (『種子島の民俗Ⅱ』より)

	行事名	月日	祈願内容
①	チイ(ツユ)ナビキ	1月1日	水の予祝, 稲の予祝
②	白起こし	2日	豊かさの予祝
③	野の鋤入れ	4日	豊作祈願
④	系図祝い	4日	豊作祈願
⑤	初祈禱	4日	豊作祈願
⑥	田の鋤入れ	11日	豊作祈願
⑦	ゴーサン(コノミヤ)	14日	蚕, 稲の予祝
⑧	ホダレヒキ	14日	稲作予祝
⑨	作祝い	15日	豊作祈願
⑩	ハマ(ハマの祝い)	15日	豊作祈願

年中行事（盆・正月）

引地 ルミ子

一、はじめに

雄大な黒潮の流れを受け止める種子島。海と町並みの美しさは私たちの心を魅了する。

今回、西之表市において盆と正月について調査した。嬉しいことがあったとき人々は「盆と正月がいつぱんにきたようだ」というように、盆と正月は年中行事の中でも特におめでたく、重要な行事である。しかしおめでたいだけでなく、古来より盆と正月の行事にはもっと複雑な意味が込められていたに違いない。それを探るべく今回の調査に臨んだ。三日間という短い調査であったために十分な資料が得られず、不完全な報告にとどまってしまうことをまず初めにお詫びしておきたい。

二、村落別実態

1 深川

◎盆

・準備

盆の二〜三日前には墓掃除をする。花立てはモウソウ竹で作っており、一年に一回墓掃除の時に替える。古い花立ては焼いて処理する。

・盆の期間

十三日の夕方に迎え火を門の外でする。十五日にお墓で送り火をする。位牌は床の間に下ろして位牌ごとにお膳を供える。お膳に魚は使わない。神様は新しいものが好きだから初物を供える。

先祖のことをシヨロサンという。シヨロサンが帰りがけに「家には〜のごちそうがあった、家には〜のごちそうがあった」と言いながら帰るのでちゃんとしたものを供えなければならぬ。

供え物は、十三日の朝は餅と黒砂糖、三時頃にそうめん、十四日は初物のいも、ナガマキ、十五日は、船の形をした白百合の根。シヨロサンは、ナガマキをお土産と杖にして、白百合の船に乗って帰る。

◎正月

・準備

門松のことを門木という。二十九日、三十日頃に門口に大きな松の木を立てる。門木は女性が立てることはなく男性が立てていた。女性は月経などがあり不浄なので家が汚れてしまうからである。

餅つきは二十八、三十日にする。二十九日につくと「苦をつく」というので二十九日に餅つきはしないものである。餅は神棚、テイ斯巴シラ（亭支柱）、農機具、火の神様などに供える。神棚に供える餅は大きい。テイ斯巴シラにはユズリハ、モロバを併せてくくりつける。また、農機具には田打ち鎌、野打ち鎌別々に餅をくくりつける。

しめ縄は現在集落の老人クラブで作成して各戸に配っている。

・三十一日

トシトリノバン（年取の晩）という。いろいろなごちそうを作り、また、飼育中の馬、牛などにも早めに草またはごちそうの水を

与える。家族も早めにそろってごちそうを食べながら「私はく歳になつた」、「僕はく歳になつた」と語り合う。

・元旦

元日の朝早く一番鶏が鳴くと、共同井戸に夫婦そろって水迎えに行く。一番水には黄金が浮いているなど言われていた。「黄金汲め」と歌いながら、水神にお米、お餅、ダイダイ、ユズリハを供え、水をいただいて帰る。その水を「若水」、「黄金水」という。朝神前に供え、家族はお茶を沸かして神にあげて、また、その水で顔を洗って若くなり、一年の多幸を祈念する。

氏神、祖先墓にもお参りする。竹笹を海水に浸し、振り回して家中を清める。

・二日

臼起こし。一番鶏が鳴くと同時に臼起こしの行事をする。各戸の家主が臼にお祝いのお餅、お米、その他ユズリハ等を準備して祝っているところに青年達がまわってきてお餅をいただきお祝いの歌を歌いながらその家の多幸を祈念する。現在では姿を消してしまい今の若者達は知らない。

同じ姓をなす家同士で（上妻、羽島など色々）系図祝いをする。

・七日

クサイモン。七草雑炊を食べる。男の子は着物の付け帯を親類にほどいてもらい、その人から帯をもらう。女の子は七つ祝いの晴れ着などを着る。

夜は青壮年の人達が各戸をまわり七日正月（クサイモン）を祝つた。各戸ではお供え餅の一番大きいものをお札に差し上げる。

・十四日

コノミヤジョウ。蚕の豊年を祝いたたえる行事。コヤスギの木、

柳の木の枝、または、桑の木の枝に小さく切った餅をつけてマユのようにする。

各戸それを準備して祝い歌を待つ。子供達がまわってきて歌を歌い祝ってくれる。

穂垂れ引き。きれいなカヤ草を朝食のご飯のまだ水分がある時につけて湿らせ、それを粃殻に通して米がなつたように見せる。家の田の神様にあげる。

・その他

十六日に山の中に入つてはいけなかつた。

2 池之久保

◎盆

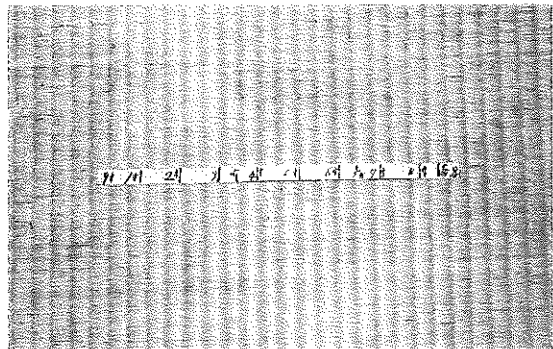
・準備

盆の四、五日前に墓掃除をする。墓石を洗ったり、カラダケで新しい花立てを作つて古い花立てと取り替へたりする。

・盆の期間

十三日の晩に迎え火をして、十五日の夕方にお墓に行つて送り火をする。位牌は床の間におろす。

十四、十五日は朝おにしめ、そつめん、ご飯等を供え、夜にお菓子やお団子を供える。また十五日の夜はナガマキ、白百合の根、小豆を煮たものを供えていた。ナガマキはホトケサンにあげるものは



深川集落の老人クラブでしめ縄を作る際に使用される道具

特別に角を出して巻いていた。これはオシヨロサンが帰って行くときの船の櫓になる。また、白百合の根は船になり、小豆は枕になる。

・初盆

十四日の早朝、二〜三時頃に線香とロクソクをもってお墓に行く。

・無縁仏

縁側に棚のようなものを作り、ご飯やにしめを準備して周りにソウハギを立てて無縁仏に供えていた。また、棚の下に竹で編んだカゴのようなものをつけてその中にバナナの木をみじん切りにしたものと粟と、米を混ぜたものに焼酎をかけたものを供えて拜んでいた。十三日に家族全員で準備し十五日までしておく。水棚という。

・その他

シヨロサンが戻ってから、八月三十日に仏壇とお墓にシダレヤナギを供えた。

◎正月

・準備

二十八日から三十日に餅をつく。二十九日に餅はつかない。餅つきをした後門木取りに行く。門木は、竹と小さなマテの木を縄で巻いて束ねる。三十日頃に立てて、そのときに一緒にしめ縄も張る。餅は仏壇、床の間、火の神等に供えていた。

三十一日の晩のことをトシトリノバンといっていた。

・元旦

早朝十二時が過ぎてからダイダイ、塩、焼酎を井戸のわきに供えて、水を汲む。「水を汲まずに、黄金を汲む」といってお金を落とすことがないように水は少し汲んで運んだ。一番鶏が鳴かないうち

に汲みに行く。

また水を汲みに行く時間頃に、白起こしがある。臼の中に升、升の中に米と餅をいれておく。子供達がきて餅をもらい、升の中の米を臼に移しつく真似をする。

・四日、十一日

四日は畑の鋤入れ、十一日は田の鋤入れ。ユズリハとモロバに包んで餅に巻き付けていた餅（鋤の餅）を鋤と一緒にもって行き、南に向いて田、または畑を二かきして供え、焼酎と塩をかけて「今日から鋤入れをします」という。餅は米で大切なものであるからそのまま持ち帰る。

・十四日

コノミヤジヨウ。大きな餅を小さく切ってコヤスギの木の枝に刺す。それを火の神様、大黒様、床の間、仏壇、門口に二本ずつ刺す。藪の祝いである。

・十四日、十五日

穂垂れ引き。ご飯を炊いて沸騰してきたところにワラを浸して湿らせ、稲殻をつける。豊作願いである。

この頃、ダラの木を厄よけだといって門木に差していた。また、タブの木の皮をはぎ、それを巻いてあぶると白黒の縞模様ができる。その先を開いて花のようにして仏壇などに供えていた。魔よけである。

・十五日

作祝い。百姓の祝いである。集落の人々が公民館に集まり祈禱、おはらいをしてもらう。

・その他

門木は二十日頃はずす。焼酎をかけてからはずす。

しめ縄は三日頃一度片方をはずす。そして十五日にまたしっかりはめる。百姓の祝いである作祝いが十五日に行われることと関係している。

3 沖ヶ浜田

◎盆

・盆の期間

十三日の晩に門先で迎え火をして、十六日の朝に送り火をする。位牌は床の間におろす。十五日にはナガマキとユリの根を供える。オシヨロサンはナガマキの櫓を使い、ユリの根の船に乗って帰る。

・無縁仏

無縁仏のことをホカシヨウロウという。縁先にお膳を準備して、初物、焼酎、お茶などを供えていた。

◎正月

・準備

門木には椎の木を使う。椎の木を門の両方に二本ずつ立てる。三十一日に立てる。餅をついて神棚、仏様、火の神、農機具等に供える。ダイダイ、餅、ユズリハ、モロバを使ってしめ縄を作る。

三十一日の晩のことをトシトリノバンという。

・元旦

水迎え、日の出ないうちに男の人が行く。湯を沸かしてお茶を入れて神仏に供える。

朝早く、日の出を境に海の水に砂を浸けてきて、両方の門木に三盛りずつ、小石なら三粒供えていた。清めの意味があった。

・二日

船祝い。男の人だけが海岸に集まり豊漁を願う。

・十四日

コノミヤジョウ。枝の多い木を準備して、細く切った餅を刺して家の隅や門木に供える。

・十五日

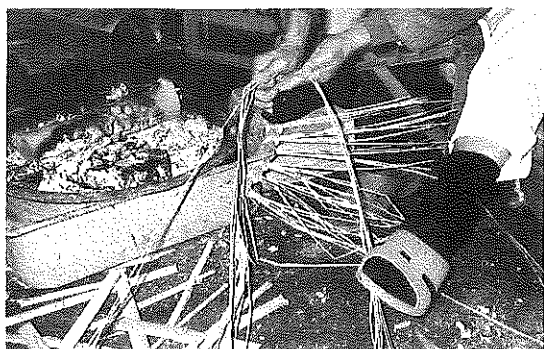
穂垂れ引き。ご飯を炊いて水分のあるうちにワラを浸して湿らす。それを箕の中に入れてある籾殻につける。「このように米が実りますように」という意味がある。籾殻をつけたワラは箕の中に入れておく。またその横にはダラの木やタブを左巻きにしてあぶり縞模様にしたものも一緒に置いておく。ダラの木は七日に門木に差したりもする。

三、まとめと考察

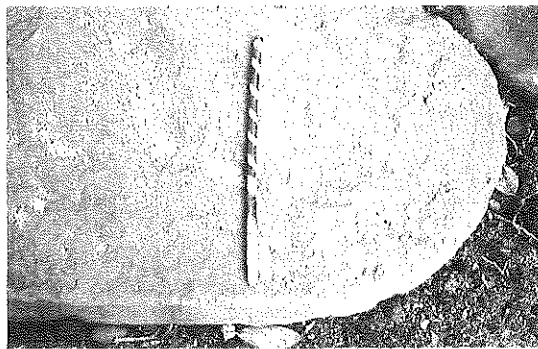
1 盆

・供え物

各村落に共通していたことはナガマキとユリの根を



伝承者の沖田さんがしめ縄を作ってくれた。見事な手つきである。



タブの木の皮をはぎ、左巻きにまいて火であぶったもの、伝承者の沖田さんが作ってくれた。

供えることである。ナガマキはつえ又は船の櫓として見られ、ユリの根はその形から船に見立てられている。オシヨロサンは船に乗って帰って行くのだという。調査した村落がすべて海に近いということもあるだろうが、海に囲まれた島で暮らす人々の間に自然に生まれた思想なのであるか、もしかすると遠い沖繩の海のかなたに安楽境があるというニライカナイの思想も関連してくるかもしれない。

・水棚

無縁仏への供養は池之久保と、沖ヶ浜田で聞くことができたが、池之久保の事例のほうがより古いものと考えられる。沖ヶ浜田の事例は簡略化されたものではないだろうか。縁側に供えられるのは無縁仏が家の中に入って来ないようにとの意味が込められているのであろう。

2 正月

・門松

門松は門木という。晴れの日の飾り物としてやはり、松や椎が使われているのが一般的であるようだ。正月の間にダラの木が門木に供えられたりしているが、これはダラの木が刺のある植物であることから魔よけの意味がある。年取りの晩に海の水（シュエー）を門松にかける伝承があるが、わたしの調査ではその事例を聞くことができなかった。かなり古い伝承なのではないだろうか。

・しめ縄

しめ縄に関しては池之久保の事例が興味深い。三日頃にしめ縄の片方を一度はずして十五日の作祝いのときにまたはめるという事例である。百姓の本当の正月はこの十五日の作祝いの日であるという

考えがこのしめ縄の付け外しに顕著に表れているといえる。

・水迎え

初水汲みのことをここではこう呼ぶ。初水が一般に貴重なものであるという考えはここでもよく現れている。特に深川の初水で顔を洗い若くなるという伝承は初水が若水とも呼ばれる所以をよく示している。初水に限らず、水は水道普及以前は井戸から汲み上げるといふ労力のいる仕事を経て授かるものであった。井戸に供え物をして水神様に感謝するのは当然のことであるといえる。

・白起こし

名前のとおり白を起こす、つまり白の使い初めの行事である。去年一年間の労をねぎらいまた今年も一年間働いてもらう。現在は形式的に行われているのかもしれないが道具の一つ一つに魂が宿っているという昔ながらの思想が今でも残っている。それは農機具、田の鍬、畑の鍬それぞれに丁寧に餅を供えるという行いにも現れている。

・クサイモン

福祭文のことで、七日夜行われる行事である。少年あるいは青年達が各戸を回り「くさいもん」の歌を歌って祝うのだが、現在この行事はほとんど残っていないようだ。伝承の聞けた深川でも今は行っていないという。

・コノミヤジョウ

蚕の祭りである。これは今でも残っている所が多い。南種子町では同じ蚕の祭りでカーゴマト（蚕舞い）を行う。蚕の豊年を祝う行事は全島で盛んである。

正月行事には、豊作（豊漁）祈願、魔よけ、健康祈願の三つの要素が見られる。この要素は県本土でも見られるものであるが種子島

ではより古い伝承がよりはっきりと残っているといえる。また盆には先祖供養のほか一種の魔よけ的要素もみられる。

四、おわりに

わずか三日間の調査であったが、種子島には県本土では聞かれな
いたくさんの伝承があることが分かった。まさに民俗の宝庫であ
る。生業別、村落別にもっとたくさんの集落を調査できていたらと
残念に思う。

最後に、年末の忙しい折り、突然訪ねた私を笑顔で迎え、貴重な
お話をたくさん聞かせてくださった伝承者の方々、並びに私たちに
調査しやすい環境を整えてくださった役所の皆様と日典寺の師匠と
奥様に心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。

伝承者名簿（敬称略）

住吉	深川	阿世知	エツ	(M 40・10・14)
		羽島	友秀	(T 2・12・2)
西之表	池之久保	牧山	スマ	(T 7・12・12)
		池下	シズエ	(T 3・3・28)
伊関	沖ヶ浜田	沖田	次郎	(M 43・7・4)

各地の年中行事聞書

日 高 文 仁

はじめに

今回、昨年につづいて、二度目の種子島行きとなったが、昨年以上に印象深く思えた。前回は、村落の信仰形態を中心に調査したが、今回は、正月行事を中心に、年中行事を調査することになった。というのも、昨年の種子島実習より一年たち、その間に、年中行事に自分なりの興味を持って来たからである。昨年は、何も分からぬまま、あっとい間の一週間であったが、今回は、すこしは自分なりの見方ができたのではないかと思われる。

今回は、種子島の年中行事を中心に、現和武部、住吉浜之町、国上浦田で伝承者よりお話をうかがった訳であるが、年中行事を調査するにあたっては、いくつかの注意すべき点が上げられる。まず、その行事を取り行う人々の範疇である。その行事が、家を中心とし、家あるいは、家族内で完結するのか、もしくは、村落を中心とし、村落民全員で取り行い、村落内で完結するのかという点であり、レベルの問題として、家レベルであるか、村落レベルであるかという点である。つきには、その行事が、どのような性格を有しているか、という点である。行事の性格という言葉は適切ではないかもしれないが、言うなれば、その行事が、稲作を中心とした、生産儀礼に属するものであるか、先祖供養をはじめとする、その他の目に

見えぬ霊と深く関係する行事であるか、あるいは、氏神、その他の神に対する、願かけ、願成就の祭りであるかという点である。しかし、この点に関しては、山の神、えびす神に対する願かけ、願成就は、豊作、豊漁の祈りであるため、生産儀礼とも重複してくるので注意されなければならない。

以上の点のほかにも、その行事がどのような形体を取るのか、小道具、大道具のどの様な物を使用するのか、また、いずれの禁忌、慣習を有するののかも十分に注意されるべき、問題である。

また、これらの年中行事に関する留意点以外にも、種子島のおかれている地理的状態も忘れてはいけない点であろう。種子島は、その位置より、ヤマト文化圏の南端とされ、また、島津氏の長い支配により、九州、鹿児島とつらなる文化圏を形成するが、その南端は、琉球文化圏と境を成し、これらの比較も、おもしろい問題を提起するものと思われる。

これらの点からの考察は、また後で述べるとして、まずは、調査地の事例紹介に移りたいと思う。事例は、便宜上、月別に日を追って訳するものとする。

1 浦 田

① 正月準備

年の暮れ、十二月二十八日から、三十日にかけて、餅つき、門木作り、注連縄作りを行うが、二十九日は苦に通じるとして、餅つき、門木作り、注連縄作りも行わない。

餅つき——以前は、ちゃんといっていたが、現在では、餅つき機でついている。

門木——正月の花とりといって、三十日まで山から、竹の笹、

もろば、マテの木を取って来るが、どこ山から、誰が取って来るという決まりはなく、だいたい、近くの山から家長が取って来て、さき、もろばの下の方を、マテの割木で奇数ヶ所止めてまき、三十一日の夕方、潮の満ちるときに門の内がわに立てる。

注連縄——米、塩を紙に包んだものと、ダイダイを中心に、ゆずり葉、うらじろをつけ、三、五、七の奇数ずつ垂れをつける。

② 正月

元日の早朝には、二十年程前まで、若水とりを行っていたが、現在では水道の普及によって行われなくなっている。また、除夜の鐘がなるとすぐ、浦田神社にお参りに行く。

神社参り——餅を持って行き、新年のあいさつをしたのち、お餅と、御神酒をお供えする。

若水とり——誰が行かなければいけないという様な決まりはなく、早朝、手のあいている者が行く。場所は、浦田神社の前を流れる浦田川の上流の方で、いつも日常の水を汲む所で、杓とバケツを持って行き、「アラタマル、トシノハジメニミズクムトキハ、ミズハクマズニ、コガネクミ、コガネクミ、コガネクミ」と唱えてから汲み、持って帰った水は、神、仏にあげたのち、お茶に少し入れて飲み、また、その水を少し入れた水で顔を洗い、まだ使っていない新しいタオルでふいていた。

七日には七草ゾウシイといつて、七草を入れたお粥をたいてたべ、十四日、十五日は、ジュウヨッカゴンチといつて、十四日に作の祝、その晩にヤーラヒキ、十五日には、ハマ折禱が行われる。二十日は、二十日の正月を行い。正月の行事はこれで終わりとなるが、日は決まっていないが、この他に、ハマイワイが行われる。

作の祝——餅を新しく作り、その餅を飾り、色々な作物をサイの

目に切ってお粥を作って食べる。その他に、御飯をやらかく炊いて、茶碗に、かしわ、御飯、かしわと重ねたものも作る。

ヤーラヒキ——十四日の晩、小学生の男の子が、浦田神社に集まったのち、三組程に分かれて、村落内を一戸一戸まわり、コノミヤジョウの歌をうたっては、餅をもらってくる。この時、各家では、その日の夕方、コヤスギの木の枝に餅を奇数個さしたコノミヤジョウというのを作り、潮の満ちるとき、神棚(天照大神)、床の間、門口に飾りつけておく。

子供たちの家のまわり方であるが、まず、家の門口で、年長組の者が、「オッキヤイモウスカ、オッキヤイモウスカ、ネンネンノトオリ、ゴシユウギライワイアゲモウス」と言い、つづけて小さな子供たちが、「ヤーラ、ヤーラ、コノミヤジョウヨ、コレカラモウス、カドカラモウス、カドノゴイエハ、イズクナゴイエトミカケモウシソロ。サダメシイオウテオジャル。クジュウクカイノコノミヤジョウヨ。——中略——ヒトハネガイデスクエバ、センマイモスーク、フタハネガイデスクエバ、ニセンマイモスーク、サンゼンマイノオタネヲ、ヨセアツメテ、ハイライゴニナイトキハ——後略——」と歌い、歌い終わると、家の人が、「ウチニオジャリモウセ」と呼びかけ、子供たちは、その家にあがって輪になり、順々に、「私は、だれその子です。」と自己紹介したのち、全員で、「コトシャホウネン、ホニホガサイタ。ミチノコグサニオコメガナールヨ」と歌い、家の人から、餅をもらって帰ることになる。

以上の歌は、国浦シノさんに目の前で歌ってもらったのであるが、ここに、浦口末男さんが、書きなおし、現在、小学校で子供たちに歌わせているコノミヤジョウの歌の資料があるので前述の歌と比較のため記してみることにする。

蚕の宮嬢

おっきやい申すか、おっきやい申すか、

年々のおりご祝儀お祝いあげ申す

やーら、やーら、蚕の宮じょうよ

これから申す 門から申す

門のお家は、いずくなお家と見かけ申し候定めし祝うてござる

九十九階の蚕の宮じょうよ

まわしまする先に綾をはえ、錦をひろげ

けんけん鳥のめんどりの、右のおぼり羽根、左の風まり

よーせあわせて、一羽根がいですくえは、千枚もすくう

二羽根がいですくえは、二千枚もすくう

三千枚の蚕種を寄せよ集めよ

アリ子になるときや ハイライライと申す

フシ子になるときや ハジの舞いを召す

春の駒は、夢に見てさえ、ものゆきものよ

まして祝いは、じゅうのくまから、ラランラン

新春年頭おめでとうござる。

ハマ祈禱——以前は、村落民全員で行っていたが、現在では、浦田神社に、村の役職の人のみが集まり、中目より神主をよび、祝詞を上げてもらっている。

二十日の正月——この日で正月行事はすべて終わったものとし、注連縄、門木をはずす。

ハマイワイ——村落のはずれにお札を立てる。何のために、どこに立てるかもわからなくなっている。

③ 三 月

浦田神社春の大祭（十五日）——以前は、祭りを行っていたが、現在では、村の役職者のみが立ち会うなか、中目より神主をよんで祝詞をあげてもらう。村落民全員での祭りは行われないが、願たてとして、村落民全員が、おのおの願かけに行く。

④ 四 月

子供のセック（旧三月三日）——子供のお祝いとして、フツモチ、ベニモチを作る。

⑤ 六 月

セック（旧五月五日）——男の子のお祝いとして、あくまき、モチを作り、こいのぼりを立てる。

⑥ 七 月

六月灯（旧六月十五日）——浦田神社からえびすの門まで、各家から出された自作の提燈でつなぎ、その下で婦人会が出しものを出し、漁協は、その日にとれた魚を村落に寄付し、村を上げての懇親会を行う。漁協組合長、公民館長など、村の役職にあたる人々は、六月灯にさいして、浦田神社で、豊漁、豊作を願って祝詞をあげる。

⑦ 八 月

十三日、十四日、十五日の三日間は、お盆行事を取り行う。

十三日——迎えに行くと言って朝早くから、お墓に行き、家の縁には、提燈を下げる。位牌は、基本的にはそのままにしておくが、年内になくなった人の分は外に出す様にする。

十四日——朝、昼、晩と御馳走を作り、供える。

十五日——夕方お墓に行く。

⑧ 九 月

十五夜さん（旧八月十五日）——ツノマキを作り、月を拝む。

浦田神社夏の大祭(十五日)——村の役職者のみが、浦田神社に集まり、中目より呼んだ神主に、祝詞を上げてもらう。

⑨ 十月

十三夜(旧九月十三日)——ツノマキを作り、月を拝む。

浦田神社大祭(二十五日)——願成就といい、村の役職者のみが、神社で、中目より来てもらった神主に祝詞をあげてもらったのち、村落民全員参加の色々な出しものが出される。

⑩ 十二月

えびす祭(十五日)——漁願成就といい、戦後しばらくまでは、

村落民全員が、浦田神社の境内に集まり、薪を焚いて、一晚中火にあたりながら、一年の豊漁を感謝して、お通夜を行っていたが、十数年前より、神社拝殿内で、餅とツノマキがくばられ、それを各家に持ち帰って食べるのみとなっている。

以上で、浦田の一年間の行事を終わるが、これらは、国浦シノさん(大正五年生まれ)と浦口末男さん(大正二年生まれ)によるお話である。

2 浜之町

① 正月準備

年の暮れ、十二月二十八日から三十日にかけて、餅つき、門木作り、注連縄作りを行うが、二十九日は、苦に通じるとして餅つきなどは行われない。三十一日の夜はトシトリを行う。

餅つき——以前は、ちゃんといっていたが、現在では、餅つき機で行っている。

門木——松、クヌギ、マテを山に切りに行くが、どこの山から、誰が切っただけなければいけないという決まりはない。松、クヌギ、

マテの根元に山びわを、三つに割って立て、奇数ヶ所止める。

注連縄——代々、もろもろゆずります。といって、ダイダイ、もろ葉、ゆずりの葉を飾って作るが、作り方は、その家の父より、代々うけつぐもので、家によって、多少の違いがある。注連縄は、戸口の他に、亭主柱にも付け、山びわの枝に、餅を切った物も、いっしょに飾られる。

トシトリ——三十一日の晩、スイモノ、サシミ、豆などの御馳走を作り、家族で団欒する。

② 正月

元日の早朝には、以前は、水迎えを行っていたが、現在は、水道の普及などで行われなくなっている。元日の朝には、住吉神社に参拝し、住吉漁業組合の組合員は、元日の祝儀を行う。

水迎え——一番鶏の鳴く頃、家長が、共同井戸、オクの川に汲みに行く。正月米(お洗米)を紙に包んで持って行き、井戸の中になげ込んでから、つるべに半分程汲み取る。

神社参り——早朝家族全員で参拝に行く。

元日の祝儀——住吉漁業組合員は、ベンザシの家に集まり、歌を唱ったり、酒を飲んだりして、お祝いする。

二日には、白起こし、船祝いが行われるが、白起こしは、戦後行われなくなり、七日の福祭文も、伝承者の代から行われなくなっている。十四日には、コノミヤジョウ、十五日には作のイワイが行われ、二十日のハッカの正月をもって正月の行事は全て終わりとす

る。

白起こし——戦後行われなくなったが、白に注連縄をしめ、米を一升まき、その上に餅を置く。明けて、三日になると、青年団が歌を歌いながら、各家をまわり、その餅をもらってまわっていた。

コノミヤジョウ——蚕の祭りときれ、木の枝に餅をさしたものを飾り、小学生が、コノミヤジョウの歌を歌いながら、各家をまわり餅をもらう。

作のイワイ——昔は何かしていたらしいが、現在では、御馳走を作って飲食するのみである。

ハッカの正月——この日に門木などをはずし、正月行事は、全て終わったとする。

③ 五 月

節句(五日)——男の子の節句として、お祝いをする。

④ 八 月

十三日から十四日までの三日間は、色々なお盆行事を取り行う。

十三日——「クサイモノは、いけない」といい、食器をアク(灰をつつんだもの)を入れて、にてやる。こうすると、食器のにおいが、取れるのだという。午後になると、位牌を出して、床の間になりべ、墓に行つて、そうじなどを行う。

十四日——朝、昼、晩と御馳走を供えるが、このとき、同じものは出さない様にされている。

十五日——ショウリョウ送りといって夕方送り出してやる。

⑤ 九 月

十五夜(旧八月十五日)——餅、ハギ、ススキを供え、月が上がるとのを待って、月の出を拝んでいたが、伝承者のお父さんが亡くなってから、しなくなつてしまつてゐる。

⑥ 十 月

二十三夜待ち(旧九月二十三日)——各家々に、親類の者が集まつて月の出を拝む行事があつたらしいが、伝承者自身は、行つたことがないそうである。

お願成就(二十三日)——住吉神社で行われ、この日は、住吉校区中のもが、ここに集まり、源太郎踊りなども取り行われる。

源太郎踊りは、鎌倉より伝わつたとされる踊りで、大太鼓、入れ鼓(小太鼓)、鉦、外踊りで構成される。

以上で、浜之町の一年間の行事を終るが、ここで、八月十三日のショウリョウ迎えのとき、家の縁に提燈、とうろうを立て、門の外ので松をもやす。というのを書きおとしてるので、ここに記すものとする。

これら、浜之町の年中行事は、山下孫徳さん(明治四十五年生まれ)のお話によるものである。

考 察

以上、二つの村落の年中行事について見て、まず、考えられる点は、祭り、行事に対して、生産儀礼の伝承がうすいことである。調査地が、漁村であつたということもあるが、それ以上に、これらの生産儀礼が、その機能をはたさなくなりつつあるのではないかと思われる。また、村落レベルでの行事の伝承もうすい様に思われるが、これは、家レベルのものに、吸収されたもの、まったくなくなったものがあろうと思うが、一番の要因は、やはり村落共同体の崩壊であらう。

今後、他地域との比較、さらに、時間を追つての、変化過程など、十分に考察し、日本文化の今後のあり様を考えることも大切であらう。

海村の行事

鹿児島県民学会会員 井上賢一

はじめに

一九九四年の暮れと九六年夏の二度、種子島の海村を調査した。ここでは年中行事を中心に、東海岸の伊関沖ヶ浜田、西海岸の西之表大広野、西之表瀬泊、住吉志和野、住吉浜之町、そして中種子町浜津脇の事例を報告する。

これらは、シユエー取り、潮祭り、磯遊び、掛け魚などさまざまな形で海とともに暮らす、半農半漁のむらむらであった。

一、伊関沖ヶ浜田

1 正月行事

門松は三十一日に立てる。一材五〇センチの松と、竹、それに三〇センチのマテを立て、下のほうは外から割り木を巻いて三カ所を縛る。

年が明けると浜にシユエーを取りに行く。ダイダイ、ユズリハ、ウラジロなどを持って一人で浜に行き、どんぶりでシユエー（潮と砂）をもちってくる。持っていたものは浜に立ててくる。各家庭がするので浜にはたくさん立っていた。

クサイモン（福祭文）は中年の衆がしていた。

十四日ごろ、コノミヤの木に餅を切ったものを刺して飾った。この日に子供の衆が「オッキヤイモウスカ、オッキヤイモウスカ……」というコノミヤジョウの文句を唱えて家々を回り、その餅をもらった。

正月飾りは二十日に全部取りのぞき、焼いたりした。門松は八日夜まで取っておいて、たんぼの水口に立てたりした。その意味は分からない。注連縄も二十日までつけていた。

2 春・夏の行事

五月の節句には、茅葺き屋根の軒に三カ所、フツやショウブを差していた。この日、餅米をダチクの葉に入れてツノマキ（粽）を作った。こいのぼりを揚げる。

六月には磯遊びと言って、集落中が浜に出て親睦会をした。ガンキョウ（水中眼鏡）をかけて、二つ又のオーツキ（鉾）で魚をついたり、クシでトコブシを捕ったりして遊んだ。日にちは決まっていない。

3 七夕・盆行事

七月七日に子供が唐竹で七夕飾りを作る。終わっても腐るまでそのまま立てていた。

集落に無縁仏の墓があり、お盆にはそこから無縁仏さんが来るといので、木で作った四角な箱を庭先に立て、杯、花、線香を供えた。

十五日の夕方には軍場の本蓮寺から宮路師匠さんに来てもらい、集落総出でマキをもって墓の広場に集まり、お題目を唱える。

4 秋の行事

八月十五夜には子供と青年が前日に練った綱を、子供の衆が浜で引き合う。綱引きが済んでもそのまま浜に放っておく。

5 神社の祭り

沖ヶ浜田神社の祭りは旧三月十四日と旧九月二十四日。三月は一年の豊作のグァンタテ（願立て）で、九月は米の豊作を感謝するオガンジョウジュ（お願成就）。この日は安納の神社の神官に来てもらう。十年ぐらい前までは六人一組の三組でおどる棒踊りがあったが、青年が少なくなつて途絶えてしまった。

二、西之表大広野

1 正月行事

カドギ（門松）は三十一日に立てたが、早い日に作る人もいた。竹、松、マテを使い、家によってはクヌギを用いる。

正月の七日には七草の雑炊を作つて仏壇に上げ、それを七才の子供がもらつて歩く。着物は普通のもの。歌を歌うクサイモンというのではない。

自分の小さいころ十五日にコノミヤと言うのを作つて家に飾つた。コノミヤの木に、四角や長く切つた餅を十も十五も花が咲いたように刺したもの。豊作祈願の意味だという。漁師の家もしていた。そして三十年位前までは、子供たちがそれをもらいに回っていた。

注連縄は三日に取る。そして、十五日頃門松も片付ける。また、二十日の正月に、精霊にいろいろなものをお供えた。

2 春・夏の行事

磯遊びと言つて大広野集落の人達が集まり、浜に出て魚を捕つたりして遊んだ。農繁期の慰労の意味。

3 盆行事

自分が若いころまでは、お盆のとき水棚を作つて祀っていた。竹を四本立てて芭蕉の小さく刻んだものや他に米などを供え、それに水を掛けて拜んだ。

4 神社の祭り

旧正月七日が大広野神社の大祭りで、各戸から一名が出て、国上から神官を呼んでお祭りをする。踊りなどはない。大広野は大崎と一緒の小組合になつていて、塩釜神社（大崎神社）の祭りにも加わる。節分に潮祭りと言つて、普段、人の上がらないような岩の上で拜んで、ホイドン（神官）から札をもらつて海に流す。五穀豊饒、豊漁、家内安全の御願立てであつた。また、十一月三日ごろ塩釜神社の祭りがあり、御願解きの意味であつた。

三、西之表湊泊

1 正月行事

門松は三十日か三十一日に立てる。マテと松、小さな割り木を使つて各戸で門口の両側に立てる。門松の根元には浜の砂を盛る。砂を取りに行く時間は特に決まっていらない。門松は十四日くらいまで飾つて、その後すべて捨てる。

二日は船主会と小組合の合同主催による船祝いを公民館でする。

丑三つ時にベンザシが小さな桶(高さ一・五尺、直径六尺)に潮を汲んで来て、海草(ホンダワラ)で潮を公民館のエビスにかけて清める。朝から準備する。料理は今でもほとんど、船を持っている家の人で手作りする。船主は現在三十八戸。

七日はクサイモンと言って、小中学生が歌いながら餅をもらって各戸を回り、自分たちで分ける。オセ(先輩)の衆も煮て食べる。

現在湊泊は百五十戸程度であるが、今もこれを三つの組に分けて全て回っている。夕方六時ごろ公民館を出発する。

十五日にもコノミヤジョウと言って、歌を歌いながら小さな餅をもらう行事があったが、今はやらない。

旧暦の正月一日に組合の定期総会をする。役員の変更、予決算を決議する。組合員は現在四十九名。小組合長一人と総代五人を決める。

2 盆行事

盆には公民館の前に水棚というのを作る。トウニンという役の人が毎年作っていたが、今は小組合で作っている(地面からの高さ一四〇尺、幅七五尺、奥行五七尺、縁側に掛ける—写真参照)。パシヨウの茎を刻んだ水の子などを供える。昔は各家でも立てた。盆の料理は、魚は食わずに豆腐を一人一丁くらい作って食べた。

八月二十五日(今は二十四日)に施餓鬼と言って、魚の供養をする。無縁仏の供養だともいう。師匠さんを頼んで公民館でお経を上げてもらう。

3 秋・冬の行事

八月十五夜綱引きは、昔は木綿のロープを使っていたが、今は既

製のロープでやっている。

十二月にチョウギトウ(町祈禱)といって、ベンザシの交代式がある。ベンザシは漁具(網)の管理や公民館のエビスの管理をする役職である。ベンザシは組合員で順番に交替していく。

四、住吉浜之町

1 正月行事

門松はモンバシラと呼び、真ん中にクヌギとマテの木、その外に松を立て、下のほうはスウの木の割り木で巻いた。巻くのは三カ所。竹は使わない。浜砂の中に立てる。この二本の門松の間に注連縄を張る。途中、外側から七・五・三の数のワラを垂らしてある。真ん中にユズリハとモロバ(ウラジロ)、それにダイダイ(橙)をつけ、落ちないようにスウの木を差し込んである。庭に砂を撒くことはしなかった(図参照)。

元旦は、昔は必ず国旗を掲揚して、学校では「君が代」「年の初め」などを歌い、教育勅語を読んだ。この日は各戸から必ず一名大人も出た。

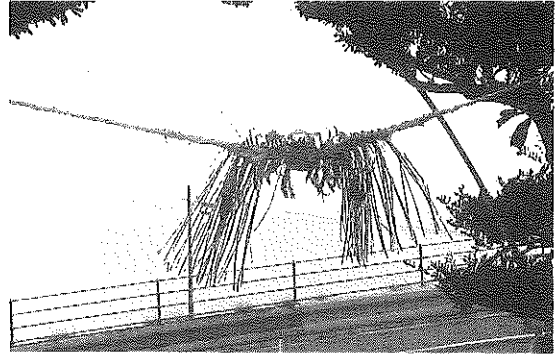
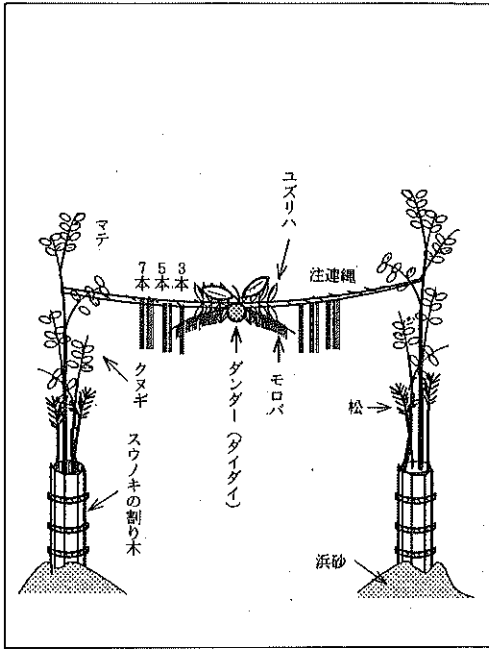
二日に臼起こしをした。臼に米と餅を入れて唱えごとをした。四日は鎌入れ祭りをした。ユズリハ、モロバなどを鎌に巻き付けてお祭りした。

九日は住吉小学校の創立記念日で、野菜の品評会などもあった。十一日に系図祝いをした。本家(里之町)に系図があると思うが、今はやらない。

十五日ごろコノミヤジョウと言って、コヤスギに餅を四角に切つてつけ、家の角などに飾る。この日、子供達(男の子も女の子もい

「海村の正月行事」

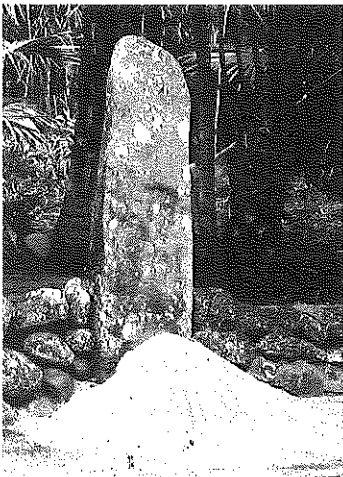
住吉浜之町の門松



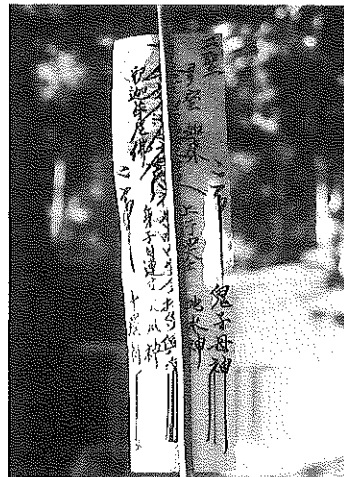
西之表大広野の門松注連縄



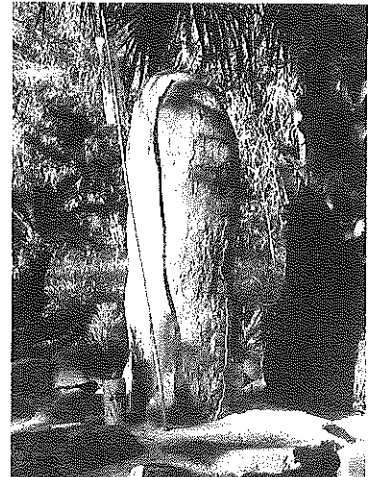
同上の門松



石塔

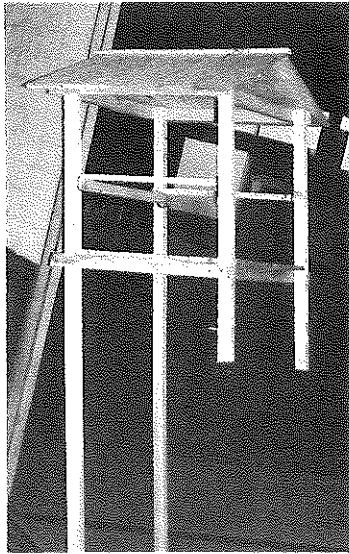


伊関沖ヶ浜田神社の
石塔と札



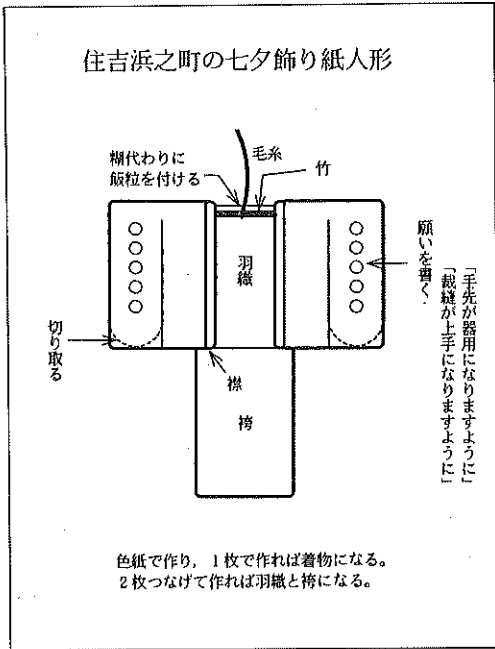
石塔

「海村の七夕・盆行事」



西之表湊泊公民館の水棚

住吉浜之町の七夕飾り紙人形



小さいころは七夕の日にカイクケ（唐竹）を切ってきて、「裁縫が上手になるよう」「手先が器用になるよう」などと色紙で作った人形に書いて飾ったりした（図参照）。七日に作って、その日に立てる。終わると次の日に海や川に流す。災難を流すという意味。お供え物などはない。

七月一日はチイタチと言って、墓参りをして墓を掃除した。

盆は十四日と十五日。十四日の朝から精進料理で、麦をつけて粉にし、砂糖を交ぜた型菓子などのお茶菓子も供えたりした。ソウハギとシキブ（シキビ）の葉を供える。また、ソトメの精霊さんと言って、じいちゃんやばあちゃんではない仏様に縁側でお供えをし

3 七夕・盆行事

2 春・夏の行事

三月の節句にはフツを供える。五月の節句にはショウブを供える。

た）がテクテク棒というのをつきながら門々を回り、コノミヤジヨウを唱えて歩く。このことを作祝いとも言う。家の人はお礼にコノミヤジヨウの餅を取って与える。子供達はこの餅を公民館に持ち帰って、ぜんざいにしていただいた。テクテク棒はダラの木の皮をむいたものにダラの木の皮を巻き、焼いて左巻きの模様をつけたもので、これをつけて回るのは災厄を祓う意味だと聞いている。

また、十五日にはショウヨウと言ってごちそうをして浦の人と岡の人が遊んだ。形之山と深川が十七日、能野は十九日。それぞれで親戚や嫁に行っている人など縁故関係者が戻って来た。

二十日は、二十日正月と言って餅をつき、門松などを片付ける。

た。花を活ける浅鉢にバナナの葉っぱを敷いて、脇のほうに米（昔は粟も）、それにバナナの茎を小さく切ったミズノコを供える。焼酎の徳利に水を入れて、それを掛ける。

十五日の夕方に精霊様が帰るといっているので墓参りをして、ユリの根、団子、ナガマキを供える。ユリの根は一粒だけで、それが川を渡る船になるという。また米の粉の団子はツボに、ナガマキは杖になる。このナガマキは米の粉で作った団子をカシワの葉で巻いてあ。送り火は焚かない。また、迎え火もない。

盆がま行事なし。

4 秋の行事

十五夜綱引きはしない。

ハチ（重箱）に餅米でツノマキをして仏壇に供える。縁側にもツノマキ、ススキ、ハギを供える。

五、住吉志和野

※話者は古田の移住集落（浄土真宗）から、七年前に妻の里である志和野へ移って来た。

1 正月行事

門松は二十九日か三十日に門口に立てる。イチニチというのを嫌うので、三十一日は避ける。松、クヌギ、マテを使い、注連縄を張る。

元旦は住吉神社に参り、その後校区の新年会がある。

七日は七草で、七才の子供が親類の家を回って祝ってもらう。鬼

火焚き行事なし。

十一日に系図祝いをしていた。一家の新年会のようなもの。

十五日はコヤスギに切り餅を差して家の角に飾る。これをコノミヤジョウと呼ぶ。コヤスギは蛇の目傘のロクロウ（芯）に使うもので、山に生えているのを使う。同じ日に農業の作の祝いがある。志和野集落で何かの石を祀ってあるところがあり、そこへ住吉の師匠を頼んで参る。その後集落の集まりがある。墓地の経費（水道代や電気代）などの報告をする。

古田では一月に親鸞聖人の法要をしていた。

2 春・夏の行事

厄払いは、法華宗の人は師匠のところでお祓いしてもらうが、自分のところは浄土真宗なので特にやらない。

四月八日はべつに何もしない。

五月の節句にはマキ（ツノマキ）を作って親類の家に配ったりする。マキは餅をダチクの葉っぱで三角に巻いたもの。

磯遊びと言って志和野集落の人で夏に遊ぶ日がある。牧場などに行っていた。毎年していたわけではない。

3 七夕・盆行事

子供のいるうちでは七夕の日に、竹の笹に色紙をつけて飾った。男の子も女の子も同じような飾りだったと思う。

浄土真宗の家では、八月十四日の晩に迎え火として縁側で提灯に灯をとます。供え物は里芋など新しくできたもの。水の子は知らない。シキビは盆のときだけあげる。送り火はしない。水棚なし。盆踊りは特にない。

4 秋の行事

旧八月十五夜は家でススキ、ハギなどを供える。また仏壇と墓にもお供えをする。古田では青年がこの日の夕方に綱を練る。苙はなく、ワラやカヤを使った。カヤは野原のは短いので橋のたもとに生えている長いのを使った。公民館の庭でお経を上げ、集落中で綱引きになる。その後相撲を取る。土俵の中はワラのくずで柔らかくなくてはならない。昔は十二時を回ったりしていた。綱はそのままにしておけば自然に腐った。

秋に住吉里之町四集落で毎年交替しながら、敬老会、運動会を行う。校区の運動会は浜之町と一緒にやる。

5 神社・その他

住吉神社は農業の神様で、十月二十三日に祭りがあつた。源太郎踊りを四集落で奉納する。牧の神は里之町にはあつたが、ここにはない。馬ノ神だといふ。二〇人くらいで祭つてゐる。

種子島は移住集落が多く、古田の自分のいた集落もそうであつた。住吉では形之山に六、七軒ある。国上の野木ノ平、伊関の柳原、安城の平山、古田の上之町は甕島からの移住。古田の番屋峯は静岡から、古田の平松は桜島から、鹿之峯は与論から、いずれも明治ごろ移つて来た。二、三年前に百年祭をした。

六、中種子町納官浜津脇

1 正月行事

門松は門木と言つて三十日か三十一日に門口（左右とも）に立てる。松、椎、クヌギ、竹を使って立てる。椎の代わりにマテを使う。

人もいる。一番外側は五枚とか七枚とか奇数の割り木で囲む。根元

には浜砂を盛る。砂も門松を立てるときに浜から取つてくる。昔は門松に注連縄を掛けたが、今は玄関に注連縄をする。注連縄は真ん中にダイダイを付け、その両側に対象に五とか七とか奇数を垂らした。数は奇数であればよく、特に決まつていない。不幸のあつた家では、旧暦の正月に門松を立てる。旧正月ならば良いといふ。

床飾りは三段重ねの餅に、モロ葉かユズリハを敷いて、そのうえにダイダイをおき、床か神棚に飾つた。自分の家では門松もこのお飾りも三十日にする。餅は一週間ぐらいで降ろして、水に浸けてふやかしてから焼いたりして食べた。

元朝五時頃、潮を取りに行く。昔はそのとき人とおつてはいけな

いと言つていた。

浜津脇ではやらないが、隣の坂元集落ではクサイモンといふのを七日にする。七才になつた子供がいる家へ青年団が夜に歌を歌いながら訪れる。今は公民館から神社を回つて、頼まれた家だけを回つてゐるようだ。昔は七才の子供のところを全部回つてゐたといふ。

十五日には柳の木を取つて来て、門木にくくり、紅白の餅を搗いてそれに飾つた。行事の名前は覚えていない。餅は子供がとつてい

つてもよかつた。これが終わると門松も柳のこの飾りも全部一緒に片付けた。

2 春・夏の行事

五月節句には、ツノマキという粽を食べる。今は普通のアクマキも多い。こいのぼりは、昔は紙で作つてあるものを買つて来ていた。

八月十二日に星原校区主催で港祭りがある。

3 七夕・盆行事

旧の七月七日の朝にクロイオ（クログイ）を海岸へ捕りに行った。海岸の岩のくぼみにできた水たまりから水をくみ出し、中にいるクロイオを網ですくって家へ持って帰り、玄關の軒下に吊るした。女の子も男の子もしていたが、女の子のほうが多かった。吊り下げる数は特に決まっていなかった。農家でも、漁師の家でもやっていた。

盆は十三日に墓に迎えに行く。線香、ロウソク、米などを墓に供える。家では松の木を入り口に立てて、迎え火を焚いた。松のない人は竹を焚く。パンパンと音がする。水路などで迎え火をすることはなかった。

十五日はマキを墓にお供えして精霊様を送る。マキは、米の粉で作った団子をサネン葉で巻いた細長いもので、精霊様の杖になると言われている。また、ユリの根を仏壇か神棚に供えるが、これは精霊様の船になるという。

4 秋の行事

綱引きはしない。家では、お盆の上に、団子と一升瓶に入れたスキ・ハギを飾る。箕のうえに飾るのは知らない。八月十五夜の団子盗みは無し。

5 神社・その他

四月三日に熊野神社の祭りがあり、十五年に一度東海岸の熊野まで御神幸がある。ホイドンのお祓いを受けて、青年が御輿をか

ぎ、熊野まで行く。途中自動車を使うようになったが、熊野の郷まで来るとまた歩く。四月四日には漁師たちの恵比須祭りがある。六月十日は六月灯がある。

漁があったとき（豊漁だったとき）、魚を一对、恵比須にお供えする。

丸木舟はルース台風のころまであった。甲イカのホコツキ漁に使ったりしていた。そのころの水中眼鏡は一つ眼鏡で、鼻は出して、眼鏡の両側か片方に水圧を調節する袋がついていた。耳は栓をしただり、そのまま潜ったりした。潜るのをスムという。眼鏡は一人ずつ大きさが違うので、西之表まで行って、あつらえてもらった。ホコヤモリなどは西之表の牧瀬という鍛冶屋に作ってもらった。浜津脇の鍛冶屋は鎌、鋏と言った農具専門で、ホコヤモリはできなかった。

昔、イサバという船が浜津脇にもあって、鹿兒島や口永良部に行っていた。船主も浜津脇にいた。父が語っていた話で、自分はどんな船か詳しくは知らない。

まとめ

1 正月行事

門松は門木と呼ばれ、松、竹、マテ、クヌギ、割り木で作られた。浜津脇では、不幸のあった家は旧正月ならば門松を飾ってよいという。元朝や二日の早朝、浜にシュエー（潮と砂）を取りに行く習俗が各地にある。仕事始め習俗では、遼泊の船祝い、浜之町の白起こし・鍛入れ祭りが聞けた。

七日には、青年が各家を祝うクサイモン行事のある集落と、子供

が餅をもらって歩くだけの集落がある。瀬泊のクサイモンは子供が餅をもらって歩く点に儀礼の視点が移って来ている。住吉では十一日に親類の人が集まって系図祝いがある。また、十五日・十七日・十九日にもシヨウヨウという親睦会があった。

十五日には小さな餅を木の枝に刺して家に飾り、子供たちが歌を歌いながらもらって歩くコノミヤシヨウという行事が全地区で聞かれた。この日は作祝いとも言われるが、大広野では漁家でも餅を飾った。浜津脇ではこの日、門木に餅を飾り、それが終わると全ての飾りを片付けた。住吉では門松は二十日に片付ける。大広野では十五日頃片付けるが、二十日は精霊に供え物をした。沖ヶ浜田では門木は八十八夜まで取っておき、田の水口に立てた。

2 二月から十二月の行事

春から夏の行事としては、集落上げての磯遊びの伝承が各地で聞かれた。また、沖ヶ浜田では五月節句でフツヤシヨウブを軒に差す伝承が聞かれた。

七夕には唐竹で七夕飾りを作るが、浜津脇ではクロイオを軒下に吊り下げる儀礼が聞かれた。盆には近い先祖だけでなく、水棚を作って無縁仏を祀る習俗が各地で聞かれた。住吉では無縁仏を外目の精霊と呼ぶ。沖ヶ浜田では石塔祭りの模様を聞いた。

八月十五夜は、住吉、浜津脇では綱引きはしない。

瀬泊では十二月に町祈禱があり、漁具の管理者であるベンザシの交替が行われる。

〔付 記〕

九六年の八月八日から、十日の種子島を語る会・鹿児島民具学会合同研究会を挟み四日間、二度目の西之表調査に参加させていただきました。初日の瀬泊では、船主会の皆さんがカマス漁の配分をさされているところに突然お邪魔し、いきいきとした漁師の皆さんに大変お世話になりました。

九四年師走の調査では、住吉の深田ミサさん、マサ子さんからのお話しが特に印象に残っています。その他にも各地の伝承者の皆さんや、日典寺の山田永順師匠、高重義好先生をはじめ、語る会の先生方にも心よりお礼申し上げます。

種子島の年中行事は、聞き書きだけではもったいないほどの豊かな内容です。ぜひ正月や盆の儀礼を、実際に見てみたいものだと思います。

伝承者一覧 (敬称略)

西之表市伊関沖ヶ浜田	沖田 一之助 (T3・10・31生)
西之表市西之表大広野	秋山 清彦 (M40・2・14生)
西之表市西之表瀬泊	岩崎 政雄 (瀬泊小組会長)
〃	永瀬 平助 (S8生)
西之表市住吉浜之町	深田 ミサ (M28・1・2生)
〃	深田 マサ子 (T15生)
西之表市住吉志和野	深田 節郎 (T2・6・8生)
中種子町納官浜津脇	榎元 吉明 (T11・4・10生)
〃	牧瀬 康之助 (T3生)
〃	田中 寅吉 (T3生)

漁村の年中行事・養い親・年祝い

長野 美智代(旧姓 中村)

一、はじめに

昭和五十九年十二月二十五日から昭和六十年一月三日までの種子島での実習は、私が民俗学に足を踏み入れてから初めての経験だった。種子島の自然の美しさにみとれると同時に、民俗が生きているということに感動した。まさに、種子島の民俗を知らずに日本の民俗は語れないと言っても過言ではない。他所からの移住者が多いこの島では、様々な民俗文化が混在している。

私は、民俗を行事によってとらえてみることにした。そして、養い親、養い子の存在や年祝いなどに関しても尋ねてみた。

二、概観

今回の実習は、種子島北部の海岸近くの村落を中心に始められた。私は、湊、浦田、伊閑、大崎、能野などの集落を前半回り、後半は、野木之平、浜之町、湊泊などの集落を回った。

海岸に近い村落ということで、漁業に関する行事を中心に、主な年中行事等もあわせて尋ねてみた。ベンザシ交替、船祝い、浦祭り、初漁祝い、船おろし、浦始め、春祭り、六月燈、秋祭りなどが、漁業に関する行事で、年中行事では、正月準備、元日の行事、

系図祝い、仕事始め、福祭文、コノミヤジョウ、盆行事、ホーザーの節句、願成就、その他の行事について話を聞くことができた。

また、大晦日、野木之平の「正月どん(としどん)」・元日、浜之町のベンザシ祝い・浦祝い・二日、湊泊の船祝いなどの行事に参加し、あるいは拝見させて頂いたことは、大いに勉強になり、有り難いことだった。

三、本論

1 漁業に関する行事

① ベンザシ交替

正月二日、船祝いの日に行う。元来、ベンザシの家に、漁に出る者が集まり、一年の行事や集落内の決議を行うと共に、交替が行われるもので、その内容は、旧ベンザシの話があり、次にお祝いの歌、あいさつがあつて、新しいベンザシの話、最後に日出た節をうたうというものである。元々、ベンザシは一人であったが、現在では、集落により人数が異なり、年功の者を本ベンザシと呼ぶところもある。一方、共同で漁を行わなくなったところでは、ベンザシはいない。

② 船祝い

正月二日、漁業組合員が、公民館や組合の漁具倉庫に集まり、船の海上安全、大漁を祈願する。浜之町では、船に大漁旗を一枚ずつ掲げ、坊さんを頼んでお経をあげてもらい、集まった者全員で、「ツナザラエ」という歌をうたう。

今回、湊泊の船祝いに参加させて頂いたが、浜之町と違うところは、大漁旗を公民館の中に飾ることやお経をあげないことであった。



正月2日の船祝い。前方中央に祝いの飾りや膳・焼酎が並べられ周りには大漁旗を掲げる。(湊泊)

その他の集落では、やはり、お神酒を頂き、料理を食べるのはどこも同じことで、組合の決算をこの日にしたりする。

下能野では、船祝いを網祝いともいって、昭和四十五年くらい前までは、正月二日に行っていたが、現在では、元朝に行う。

③ 浦祭り

浦田では、神官が祝詞

をあげ、エビス様に一年の感謝をし、翌年の豊漁を祈願するという浦祭りが行われる。一種の願成就である。十二月十四日の夜から「つうや(通夜)」という前夜祭を行う。これは、この集落特有の行事で、公民館に老いも若きも集まって一晩お祭りをするのである。ちまきや餅をこしらえて食べる。かつては、火を囲んで踊りをしたりしたそうだ。十五日が願成就の日に当たる。

④ 初漁祝い

湊では、正月二日の日、初漁に出て、漁獲があったら、神社に魚を供え、集落の者にその魚を配布してお祝いをする。個人で漁をする者は、船おろしの翌日に祝ったりする。

⑤ 船おろし

新船をつくったときの進水式のことである。船には、旗をたくさんかざして、湾内を三度ばかりめぐり、港につくと、船から舟大工

が、餅(三六五個)やお金をまく。その時、船に乗り合わせた青年たちは、船が沖に出ると船を揺さぶり、船主から順に海中に落とす。家族、親類の者も、海中へとほうりこまれる。しかし、これら元来の船おろしの行事は、廃れてきつつある。海中に落とすということには、沖に出るからの災難を防ぐ・身を清めるなどの意味がある。現在では、船主に海水をかけるくらいである。また、動力船の普及により、船をつくることが少なくなった今では、船おろしの行事を行わなくなってきた。

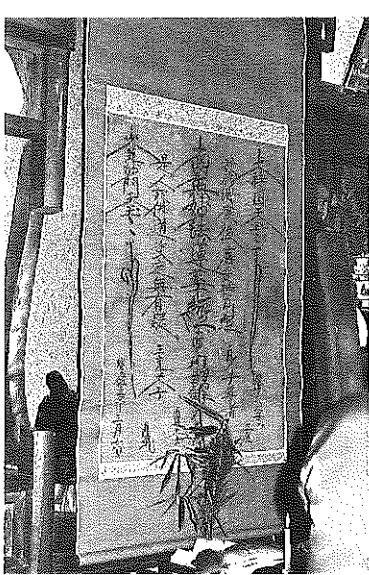
⑥ 浦始め

地曳き網漁を始める日である。湊では七月二日に、初網といって、この日地曳き網で漁をするが、魚がとれなくても、魚をお祝いに食べる。魚見・袋預りとよばれる人を一人ずつ決める日でもある。

浦始めの日にとった魚を乾燥してとっておいて、願成就の時観衆にばらまく。招待者は、喜んでこれをもらって帰る。

⑦ ベンザシ祝い・浦祝い

元日に浜之町で行われる。十二月三十一日の夜に曼陀羅が新しい



ベンザシ祝い・浦祝いが元朝に行われる。床に曼陀羅を飾り、その前に膳を置く。(浜之町)

ベンザシの家に移される。元日がベンザシ交替の日ともなっており、祝いの行事は、新しいベンザシの家で行われる。元朝、曼陀羅を床に飾り、これに対して坊さんがお経を読む。集まった漁業組合員一人一人に対してお経を読む。祈禱の後「じよや（除夜）」という歌を全員でうたう。その後料理を食べ、酒を飲んでお祝いをするが、これが浦祝いである。

浦祝いは、以前曼陀羅が盗まれた後、無事戻ってきたことを祝ったのが始まりで、その日が十八日だったため、例年十八日の日に浦祝いは行われたが、現在では簡略化され、元日のベンザシ祝いと一緒にするようになったのである。

⑧ 大漁祝い

湊では、カマスが大漁のとき、漁にてた男の人だけが、浜で魚を料理してお祝いをする。昔は、魚を干物にするものだった。とった魚は、その都度エビス神社に供える。

その他の集落では、大漁祝いを現在でもやっているところは少ない。かつて、馬毛島に長期間の漁に出かけていた頃は、「イザケ」と呼ばれる大漁祝いを行っていた。当時は、馬毛島にもエビス様を祀っていた。大漁の時は、毎晩のように公民館に集まって、歌や踊りをして祝った。今では、漁があったとき、各人でお供えをするくらいである。

⑨ 春祭り

期日は集落により異なる。旧暦二月十五・二十日、三月十七日。新暦二月十三日、三月十三・十八・二十六日。漁業に関する祭りと思われる。春祭りを、浦田では「二十日のエビス祭り」と呼び、伊関では「二十六日祭り」と呼ぶ。神官や漁業組合員が、神社に集まって、大漁を祈願する。伊関・大崎などでは、この日一年中の五穀

豊稔も祈願する。

寺之門では、お願立てをし、弓射を行う。これを「春的」という。寄付による弓射をもって、神主が的射をし、的に当たるまでやるようになっていく。十年程前から神社で行う。

⑩ 六月燈

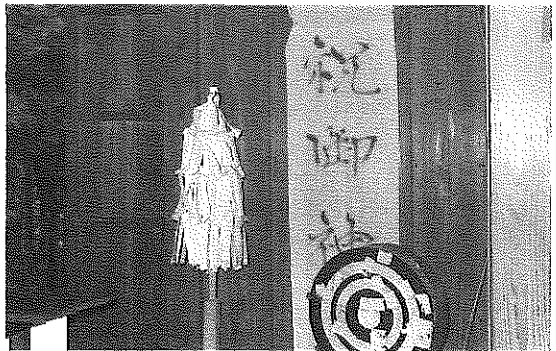
期日は未定のところが多く、六月の末から七月（八月にもしたりする。）にかけて行う。鹿児島市内でも同じ頃に行く。燈籠をたくさんつるして、神社にお参りをする。子どもたちの相撲の行事がある。ところが、元々漁業に関する行事ではないか。というのは、浦田では、海岸に集まり、とった魚を皆で料理して、組合でお酒を集めてお祭りをする。もろぶたに魚を入れ、女、子どもは器をもって、それをもらいに行く。下能野では、魚とりに行く人が、夜集まってお祝いをするからである。

⑪ 秋祭り

内容は春祭りと同じである。期日は集落によって異なる。九月から十一月にかけて行われる。春祭り・六月燈・秋祭りを総称して、エビス祭り・エビス大祭といったりする。

⑫ ムラギミ交替

ムラギミとは昔使っていた言葉で、現在は存在しない。エビス様に関する年中行事の中に出てきたりする。



寺之門の「春的」に使われる弓矢と的（写真右）。

現在は、魚見が昔のムラギミに相当する。

2 主な年中行事

① 正月準備

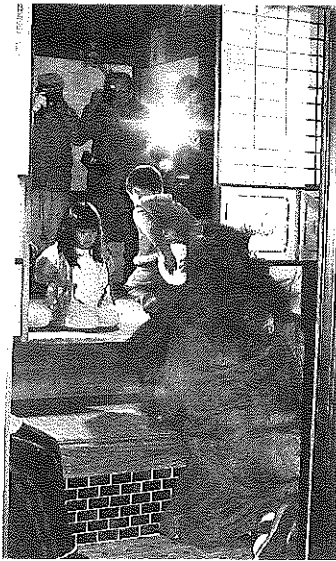
年末には様々な正月の準備が行われる。

まず、大掃除をするが、これには貧乏神を家から外へ出すという意味も含まれるようだ。二十九日にするところが多い。

三十日には、餅つきをする。

三十一日は、「トシトリ」とか「トシノバン」と呼ばれ、正月飾りをしたり、神社参拝をしたりする。

今回、三十一日の夜、野木之平で毎年行われる「正月どん（とんどん）」の行事を拝見させて頂いた。正月どんに扮装した青年が、幼い子どものいる家を訪ねる。正月どんは、子どもに、行儀が良く、優しい子になるようにと言いきかせて、大きな丸餅を与える。餅は前もって、各家々でついたものである。この行事は、家族だけでなく、集落の者皆で、子どもの成長を見守る意味で行われるのだと思う。



大晦日の夜、正月どん（年どん）の行事が行われる。子どもが正月どんから餅をもらう。（野木之平）

② 元日の行事

ベンザシ並びに氏子全員が神社に参拝する。浦田では、本来、除夜の鐘がなったら、鏡餅をもって神社参拝をするのだが、これも戦後薄らいできた。

昔は、「白起し」といって、子どもたちが集落の家々を回り、米をつく動作をし、歌をうたって祝いを言うのと、白に入れておいた餅をもらって帰るものだった。現在、白起しの行事をしているところはないようで、昔やっていたという期日は、元日、三日、七日と、集落によって違っていったようである。

③ 系図祝い

湊では、除夜の鐘を聞いてから、元日午前四時頃から、神主・ベンザシ・総代・公民館長・集落の役員らが、お系図をもって、神社参拝し、お供えする。お系図を供える午前五時〜六時頃の一般人の参拝が多い。

大崎では、二日の日が系図祝いで、一緒に大漁の祝いも行つ。系図は、三十一日から二日まで飾る。昔は、この日、老人が「めでた節」をうたっていた。このめでた節は、近年消滅しそうになっている。

その他の集落でも、期日は異なるが、やはり行っていた。

④ 仕事始め

正月二日・四日の頃が仕事始めである。漁業中心の集落では、初漁に出る。農業中心の集落では、形だけのクワと餅・ユズリハなどをもって畑に行き、畑を耕す。犁入れといって、ユズリハ・モロバ・ダイダイを畑にもって行くところもある。

⑤ 福祭文

正月七日の日、七草の行事のほかに、福祭文（くさいもん）の行

事が行われる。若者と子どもが、くさいもんの歌をうたって、家を一軒一軒、餅をもらって回る。これは、七日の夕方もしくは夜に行われる。集落により、多少年齢層が異なるようで、ある集落では青年が回り、ある集落では中学以下の子どもが回る。

⑥ コノミヤジョウ

正月十四・十五日の作（農作物）の祝いのことである。昔は蚕の祝いだったようである。

十四日の夜、木の枝に餅をさしたコノミヤを作る。十五日に、コノミヤを家の中や門のところ、また神社などに飾る。十四日の夜、子どもたちが、コノミヤジョウの歌をうたって各家を回る。子どもは、餅をさした二本のコノミヤや二段重ねの餅や小遣いをもらう。祝いの歌を一人一人うたうところもある。

その他、豊作祝いといって、親戚・知人を招いて、酒を飲み交すところもある。十四日には、農機具を洗って一所に寄せておき、十五日には、御馳走をつくって、隣近所の人と遊ぶところもある。元々、蚕に似せて作ったコノミヤだが、コノミヤのような豊作を願う行事である、集落中の者で祝うもので、忌中の家では、祝えないため、玄関に餅などを置いておき、子どもは、それをもらっていく。

⑦ 二十日の正月

正月も二十日までといって、門木などの正月飾りをとりはらう。

⑧ 節分の日

旧二月三日、神社参拝をする者がいるくらいで、特に変わった行事などしない。

⑨ 桃の節句

旧三月三日。団子をつくる。餅をついたり、氏子が全員神社に参拝したりするところもある。桃の花を飾ったりする。

⑩ 四月八日の行事

浦田では、真宗・法華宗別に一所に集まり、坊さんを頼んで、ひがん経読みを行う。世話やき人が二人いて、一年交替で役目を負う。五、六年前までは、各家でお経を読んでもらっていた。

⑪ 端午の節句

旧五月五日。ヨモギやしょうぶを軒にさす。氏子が全員、団子をもって、神社参拝をするところもある。

⑫ 盆行事

旧七月十三日、門口にたいまつを燃やし、お墓に精霊を迎える。暁に、ちようちんをつるし、死者の霊が帰ってくるといって、戸をあけておく。この夜を精進入りともいう。

三日三晩、精進料理を食べる。それからお墓に行つて精霊送りをする。

十六日を精進明けという。

初盆のところは、親戚の者が燈籠を持って来て盛大に行く。

能野では、三つの集落が集まり、盆踊りを踊る行事もある。（新八月十三・十四日）

⑬ 十五夜

旧八月十五日。月を拝み、団子をつくり、子どもたちが綱引きをする。お墓参りをしたり、餅をついて食べたりするところもある。

⑭ 九月九日の節句

大崎で、ホーザー（放生会）の節句といって、米の収穫が終わった頃だが、各家々で甘酒をつくって飲むという話が聞けた。酒をつくって先祖にあげ、子どもが親戚の家をまわってお祝いをする。

⑮ 十三夜

旧九月十三日。餅を神棚に供え、ハギの花とススキをあげるとこ

るや、団子をつくって先祖にあげ、お墓参りをするところや、マキや餅を飾って月見をするところなど、集落によって内容が異なる。が、十五夜と同様、月見が主であるようだ。また、船を持っている人は「フナガミ様」にも、餅、マキを供えたりする。

⑯ 二十三夜待ち

現在は全く行われていない。月待ちのことで、戦時中、戦地に行っている者や故郷を離れている者の健康を祈って、月がでるのを待ち、夜中まで起きていた。九月ばかりでなく、奇数の月や毎月、月待ちをしたりする集落もあった。集落中の者が神社に集まり、ホイサン(神官)を頼み、祈願してもらおうところもあった。

⑰ 願成就

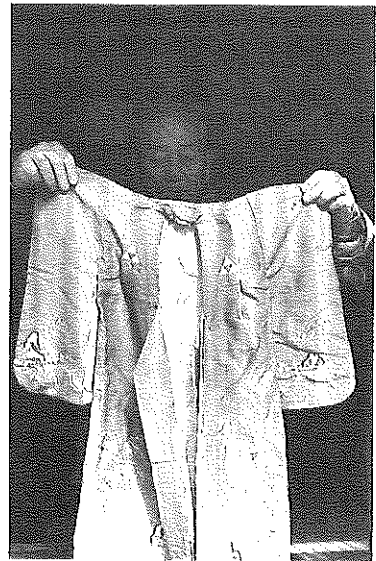
願ほどきともいう。十、十一月の頃である。神様へのお礼としてお祭りをする。干物(魚)を氏子に分配する。また、お願を立てる。

浦田では、十二月十五日、神官が祝詞をあげる。エビス様に、一年の感謝をし、翌年の豊漁を祈願する。十四日の晩から「つうや(通夜)」という前夜祭を行う。小さいちまきを数百個つくり、餅をつけて、公民館でお祭りをする。以前は、火を囲んで踊りもしていた。

3 養い親・養い子

現在は少なくなってきたが、昔は、体の弱い子ばかりでなく、他所から来た者が移住するため「キリュウ(寄留)親」を頼んだり、人の和を広め、四人の親から見守られて育つようになって、養い親を頼んだりした。

その役目としては、祝いごとがあると、子が親に膳を持って行っ



養い子の着物。(大崎の平原末治さんの家には、昔、種子島の島主の子どもが、養い親をした時に頂いた、子どもの着物があった。)

たり、相方が集まったり、子が病気になった時などは、日に二回神社参拝をしたりする。

塩焚きの集落では、製塩業をしている人が健康であるといつて、その人に頼むことが多かった。集落外から頼みに来る者もいた。

4 年祝い

年は、全て満でいう。男女による年祝いの年齢差はない。年祝いをする、早く死ぬといつて、年祝いをしない人が多い。

数少ないが、八十八才の「賀の祝い」をする人がいる。親戚の者が集まって、お祝いをする。ハットクという赤い着物を着せる。

四、結 論

行事を調べることによって、ある民俗がどのように伝わったか、その流れを知ることができる。ここには、集落特有の行事と、種子島特有の行事とがある。島以外からの移住者が、一つの集落を形成している場合が多いため、集落特有の行事(民俗)が存在する。そ

これらの行事を知ることによって、集落の者の出身地を知ることができ。また、種子島特有の行事の中で、農村の民俗が、形式だけ漁村に伝わった例などもある（コノミヤジョウ）。ところが、今回の実習は、島北部の、海岸に面した集落だけを対象にしているため、種子島の行事を全て調べあげたわけではない。島の内陸部及び中部・南部にも、多くの珍しい行事があると思われる。

そこで、私が、この実習からわかったことは、海岸近くでは、半農半漁の村が多いので、農業の豊作と漁業の大漁とを、一緒に祈願したり、祭りにも、農業・漁業の二つの要素が加わっていたりすること、これは一つの特色と言えよう。それから、行事に限らず、養い親の存在に関しても言えることだが、戦後から今日までの（民俗の）衰退が著しいという一つの問題点である。これは、戦時中、行事などの中心であった男の人たちが、兵隊に行つて村からいなくなったことに原因がある。戦前に比べると、集落中の者が参加する行事は、かなり少なくなっている。

このようにすばらしい民俗をもっていながら、それが消滅してしまふのは、残念なことである。せめて、現在残っている民俗（行事）は、末長く伝えてほしいと思う。

（昭59・12・25～昭60・1・3調査）

編集後記

○ 昭和五十六年から平成八年におよぶ足かけ十五年間にわたる調査報告書『西之表市の民俗・民具』第1集が榎本修市長さんの英断と市教育委員会のご尽力によってできました。

○ 本報告は、民俗各部門について執筆されていますが、何分にも数が多いのと、民俗と民具がいっしょに記されていることなどから、第1集と第2集の二つに分けて出すことになりました。第1集では、農業、漁業、民具、衣服、食生活、住居、年中行事の七項目の報告を収録し、残りは第2集にまとめてあります。

○ 調査は毎年十二月末から一月初めにかけて一週間、西之表市川迎の日典寺宿泊所に泊めてもらって自炊合宿し、市内各地を歩いて記録したものです。調査にあたった鹿児島大学法文学部の比較民俗学所属の学生たちは「文化人類学（のち比較民俗学）実習」として筆者の指導のもとに参加したのです。彼らが提出したレポートは単位認定後、チリカゴに捨てるには大へんもったいない内容でした。彼ら彼女らが青春の情熱を傾けた種子島での一週間は、種子島が静かに燃えた一週間でもありました。というのは、彼ら彼女らに接した伝承者たちは自分の孫が帰って来たような喜びの中に、郷土種子島に大きな関心をもって調べている若者の姿に惜しみなく声援を送ったのです。ここに調査者と老先輩との火花が散ったのです。本書はこうしてできた本であり、日本各地から種子島にやってきた若者たちと、種子島を体に刻み込み積み込ませている老先輩たちとの合作なのであります。

○ この辺の事情をいちやく察知して下さって印刷への筋道を

立てて下さったのは、種子島開発総合センター（種子島博物館、又は鉄砲博物館）の所長鮫嶋安豊さんでした。建設初期に関りのある筆者がいうのは少しおかしいけれども、実際のところ、この種子島博物館は日本全国の中型博物館の中では、その内容の高さと豊かさ、展示方法、親しみやすさ、運営方法において日本屈指の館であるということを、全国的な視野から見ても、確信をもってそのようにいえると思います。この館にはまた、「種子島を語る会」という在野団体があって館活動の輪をひろげています。その会は、前市長で、館を造った井元正流先生を会長とし、高重義好先生や鮫嶋館長、他たくさんの方々が所属し、活躍しておられるのです。

○ 調査に訪れた学生たちは、初日はまずこの館を訪れて館長や学芸員の方々から話を聞いて種子島文化の概要を理解し、次いで種子島氏の拠った榕城や御拝塔（種子島家墓地）、本源寺を回り、そして東町の牧瀬種子鉄製作所を訪れて鉄砲鍛冶の昔を偲ぶのでした。宿泊所の日典寺住職山田永順先生からは、日典上人と種子島法華宗の話や夜、拝聴し深い感銘を受けたのでした。

○ 第1集と第2集の報告者の数は約九〇名。一回ごとには数名から十数名でしたが、日典寺宿泊所はいつも明るい笑い声がたえまませんでした。朝、目ざめて縁側の外を見ると、朝の西之表港が目の前にあり、漁船が白波をけたてて波止の方へ走っているのです。そんな朝、どこか近くでポン、……ポンという音がするの、玄関から出て見ると、山口昌男先生が一人、ラケットをにぎりました。山口先生はある年の暮から正月にかけて、私共の民俗調査に参加して下さり、いろいろご指導をいただいたのでした。

その年は、地神やニソの杜^ゆ研究、宿場町など多方面の研究に活躍しておられる佐々木勝先生もいっしょでした。この調査団には、毎年、学外からどなたかが参加してくださって、学生たちに大きな影響を与えてくれました。そのことは第2集の中にくわしく書いてあります。

○ 本集は、鹿大比較民俗学研究室と鹿児島民具学会の調査による報告書です。調査には毎回、学外の研究者が加わったと記しましたが、やがて卒業生を含めた鹿児島民具学会の参加が多くなってきました。そういうことで、両者による調査になるわけです。

○ 本集は、記載のまちがいがないように、校正を何回もしました。西之表市側でも、種子島開発総合センターの奥村学さん、沖田純一郎さん、その他の方が方言等について三回ほど見てくれました。校正洩れや印刷ミスは何回見てもあるものですが、念を入れたつもりでも本集にもまちがいがあられるかもしれません。もしそれに気づかれた方は、ぜひ種子島開発総合センターへお知らせ願います。

○ さいごに、市内はじめ島内各地で学生や民具学会会員たちいろいろと教えてくださった伝承者の方々や老人会、公民館、集落役員などのたくさんの方々に厚く御礼申し上げます。また、道端で畑の畦で、街角で親切な声をかけてくださった市民の皆様方にも心から感謝申し上げます。
(下野)

種子島民俗調査報告書(1)

『西之表市の民俗・民具』第1集

昭和五十六年(一九八二)～平成八年(一九九六)調査
平成九年(一九九七)三月三十日発行

編集 下野 敏 見

発行 西之表市教育委員会

鹿児島県西之表市西之表七、六二番地
千八九一―三二

連絡先 種子島開発総合センター
(種子島博物館)

鹿児島県西之表市西之表七、五八五番地
千八九一―三一 ☎〇九九七二―三三二二五

印刷 一条 印刷

鹿児島県西之表市西之表七四六五―七
千八九一―三一 ☎〇九九七二―二二一四〇五