

南種子町民俗資料調査報告書 (1)

南種子町の民俗



平成7年3月

調査 鹿児島大学比較民俗学研究室

発行 鹿児島県南種子町教育委員会

表紙写真（ヤートセー）の説明

写真は「ヤートセー（^{やいづみくさ}清左口説）踊りの一コマ。平成5年11月2日、南種子町社会教育課長嶋田宏氏のご案内で、種子島最南端の地、門倉岬の御崎神社に参拝した折り、ちょうどガンジョウジ（順成就祭り）の日になっていて、大字西之中の人びとがやってきて、奉納芸能を演じていた。御崎神社は、昔は島尾大明神といい、古くからの神社である。

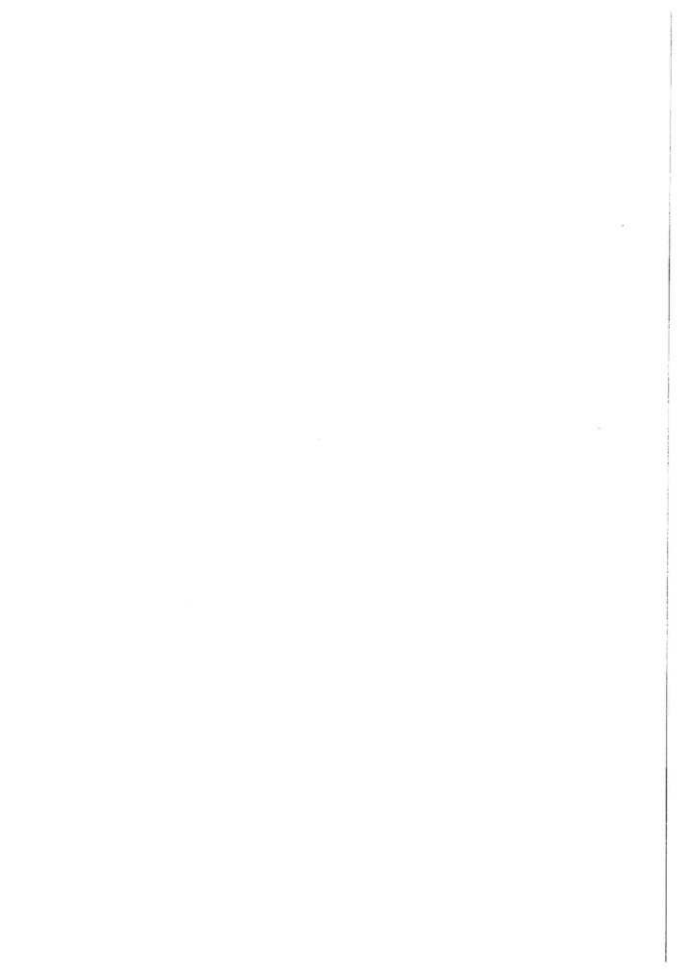
西之の人びとは、この神社に毎年芸能を奉納するが、大踊りの人びとが一番はじめに奉納する踊りは「国土安穩」である。この岬のこの神社で、種子島中の国土安穩を祈願してきたのである。御崎神社の起源は分らないが、こうしたことから、多祇^{タギ}国時代（702～724）の熊毛郡の守護神の大明神をまつてあったのは、ここだったのかもしれない。

「ヤートセー」は、長い口説のハヤシであるが、それがこの踊りの名称になっている。口説歌には清左口説のほか「弥市口説」「団七口説」「おつや口説」「鈴木主水」など、いろいろある。西之の各村落の「ヤートセー」は「清左口説」である所が多い。写真は田代の人たちによるヤートセー踊り。

門倉岬の奉納踊りの間、それを見物する人は写真のようにわりに少ない。せっかく長い時間けいこしたり、すぐれた芸能を公開するのに、と、いぶかるむきもあろうが、実は踊り子たちの目的は御崎神社に今年の豊作と無事を感謝することにあるのであって、見物人の多い少ないは問題ではないのである。なお、踊り子たちは、自分たちの村落公民館で一回踊り、次いで村落氏神の庭でも踊り、そして御崎神社で踊るのである。このあと、もう一回、村落の公民館で「庭戻し」として踊る。実際には、この間、合計するとたくさんの人びとが見ることになるのである。

このように、御崎神社では、芸能は近世のものを踊るけれども、島の南端の岬で、国土安穩と人びとの無事を祈る伝統は、千年以上もつづいているという、まことに貴重な芸能フェスティバルが展開されているのである。（下野）







神秘的な宝満の池 (釜永)



宝満神社。両脇の大ソテツが美しい (釜永)



タマシダに包んだ砂ジュエーを上げる。
人物はシャニンの若下弥八さん



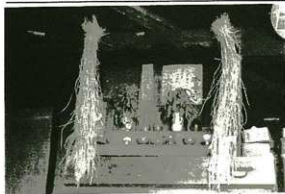
赤米 (左) と白米のおにぎり (お田植祭りの日)



舟田でのお田植舞い。
シャニン (石堂二男さん) 夫婦の舞い



宝満神社参道のガレイシ (サンゴ石) の垣



仏前に掛け穂（下中）



タノカミ祭り。人物は中島泉氏（平山、西之町）



丸木舟（大川小学校）



丸木舟（大川小学校）



丸木舟（牛野）



馬耕（西之）



巨岩のころが大光寺跡の山中（鳥間）



本妙寺、大光寺、大蔵の記事のある文書



巨大な踏み石か（大光寺跡）



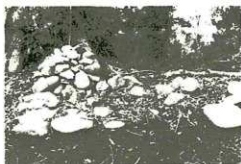
礎石の割れたものか。
人物は河東不凡さん（大光寺跡）



礎石か。人物は河東不凡さん（大光寺跡）



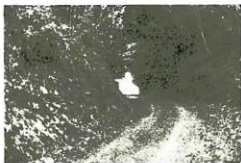
大塚山の蔵大様の古石塔（鳥間、大久保）



ミズガウエ城出土の石群 (A)



ミズガウエ城出土の石群 (B)



左はミズガウエ城、右は飯屋の土塁壁



ゲートボール場となったミズガウエ城。
右は河東不凡さん



飯屋の中



内城の中



インノババ (左は内城、右は飯屋)



内城の北西隅の外の道



上妻氏系図 (2)



上妻氏系図 (1) —— 西之表市小牧



上妻氏系図 (4)



上妻氏系図 (3)



西之表市の上妻家の史。
正平2年(1340)の銘がある



島間城(上妻城、国府津城)のミズガウエ城



郡原神社 (下中、郡原)



郡原神社



瓦ケのもの。左の上部に模様がある



下の写真と同じもの。
郡大明神の社を飾ったものか (郡原)



郡原の風景



高さ17.2cm、横26cmの瓦ケの焼き物。
世の葉模様もある。屋根瓦の一部



郡原への道。種子島で一番長い直線道路



郡原風景

大川小学校には丸木舟のほかに、牛野台地出土の石器や徳丸ヶ野台地出土の石器など、たくさん保管してある。西野小学校の一室にも民具を収納展示してある。

南種子町では写真のようにカライモ（さつまいも）を鳥居や神社の社殿の入口にかけて供えてある例が見られる。

岩穴は一般にイワナ（岩穴）といい、中で火を炊き、そのオキの上に青柴をのせて上に人が座り、入口はふさいで、蒸し風呂にする。体によいといって昔はよく使用された。

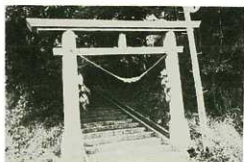
山地部のこの岩穴風呂に対し、海岸部では、磯で小石で囲い、中に焼け石を入れてわかつて入る瀬風呂もあった。



牛野台地出土の石器（大川小学校）



ガルイシ（サング石）のエビス神体（上西目）



大きなカライモを供えてある（豊受神社、平野）



大きなカライモの供え（中西目神社）



^{いわれ}岩穴風呂。蒸し風呂（平山、広田）



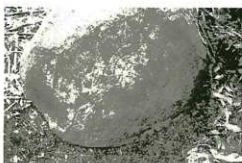
岩穴風呂（田代、人物は日高英雄さん）

西之の山中の石に仏像が刻まれたホトケイシは、種子島では唯一の線刻像。光輪が二重に描かれ、右手を挙げた立像。絵は若干、稚拙にも見えるが、ていねいに見事に刻まれた絵で、心がこもったよい仏像である。郷土館に収納すべきではなかろうか。

徳丸ヶ野は、中世から近世初期に徳永氏の先祖が住んでいたともいう地で、立石村落の上にある。本文「徳丸ヶ野遺跡の謎」参照のこと。



経65×71cmの石塊。仏像を刻んである



左と同じ。釈迦如来像か（西之）



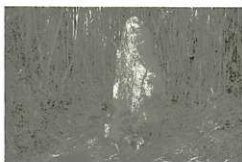
徳丸ヶ野の出土石



徳丸ヶ野の出土石（立石）



立石（立石にある）



石塔。徳永家がまつる（下西目）

南種子町の位置

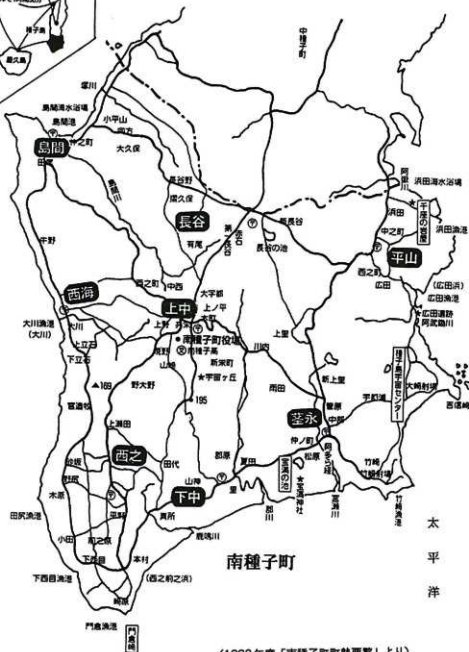


調査地域の地図

鹿児島県熊毛郡

南種子町

東シナ海



南種子町

太平洋

(1993年度「南種子町町勢要覧」より)

南種子町民俗資料調査報告書 I

みなみたねちよう

『南種子町の民俗』

目次

一九九〇年調査・一九九五年発行

表紙写真(御崎神社奉納踊り「ヤートセー」)。説明は表紙裏

口絵写真(南種子町の民俗・遺跡の資料から)

南種子町の地図(調査地域——鹿児島県熊毛郡南種子町)

発刊にあたって

『南種子町の民俗』の発刊によせて

『南種子町の民俗』の刊行を祝して

民俗調査報告書の発刊によせて

特別寄稿——種子島の民俗^{たねがしま}と面白い出

種子島——トシドンのくる夜

トシトドン見学記

ベンザシと隠居の村——種子島漁村紀行

種子島の墓制と石塔祭り

種子島を訪れて

南種子町長——柳田長谷男——5

南種子町教育委員会教育長——堂ノ脇大雄——6

南種子町文化財保護審議委員会会長——河野長平——7

南種子町教育委員会社会教育課長——崎田宏——8

白梅学園短期大学講師——小林梅次——9

埼玉県立浦和北高校教頭——内田賢作——11

筑波大学教授——高桑守史——16

国立歴史民俗博物館教授——松崎憲三——18

元帝京大学講師——関澤まゆみ——20

南種子町の民俗

一、調査方法・村落組織・他

『南種子町の民俗』の調査方法と実施

鹿児島大学教授——下野敏見——22

徳丸ヶ野遺跡の史実と伝承

鹿児島大学教授——下野敏見——31

村落における社会組織（村落別社会組織および共有地、マキについて）

日本民俗学会会員——大石和世——37

社会生活（村落共同体の構成と機能・年齢集団・他）

兵庫県庁職員——新保孝子——53

二、漁業

漁業Ⅰ（船・船おろし・船祝い・漁撈組織・えびす祭り・禁忌・俗信・他）

鹿児島大学卒業生——村岡やすみ——70

漁業Ⅱ（網漁・釣り・漁撈組織・海の信仰・俗信）

ミュージアム知覧学会員——海江田義弘——84

三、衣食住

衣食・共有地

福岡市博物館学会員——松村利規——96

南種子町の伝統食

日本民俗学会会員——近藤津代志——121

住居（母屋・随居屋・厩・他）

鹿児島大学卒業生——原田浩典——197

四、人生儀礼

産育と葬送

宮崎県庁職員——山口かほり——208

五、年中行事

年中行事Ⅰ（十二月～六月）

鹿兒島大学卒業生——岩切公美——217

年中行事Ⅱ（六月～十二月）

鹿兒島大学卒業生——有村月美——231

六、信仰

信仰Ⅰ（村落神・屋敷神・屋内神）

（三重県）宮川医療少年院職員——國田成史——245

信仰Ⅱ（シャーマニズム・民間神・墓制）

中華人民共和国長沙市在住——何艶——258

信仰Ⅲ（俗信——予兆卜占・禁忌・呪術・シャーマニズム・憑霊・妖怪・他）

鹿兒島市立美術館学芸員——谷口雄三——269

七、歴史と民俗

多機^{たね}国府と多機^{たね}国分寺——島間城をめぐる——

鹿兒島大学教授——下野敏見——281

八、口頭伝承

南種子町の昔話・伝説・世間話

鹿兒島大学教授——下野敏見——314

——宮里重治さん・大脇彦次さん・日高スミエさんを訪ねて——

伝承者名簿（敬称略）

編集後記

378

372

314

281

269

258

245

231

217



発刊にあたって

南種子町長 柳 田 長谷男

南種子町は海に囲まれた緑豊かな美しい町です。この土地に人間が住みついていたのはいつの時代のことでしょうか。現在証明されているのは、横峯遺跡の礫群が三万年以上のもので日本最古と言われています。そのほか各種の遺跡や民俗芸能等が多くあり、これらの文化財は先人が遺してくれた貴重な財産です。これを守り継承していくことは私たちの大切な仕事です。このたび関係者各位のご協力による『南種子町の民俗』および『南種子町の民具』を発刊することとなりました。

本誌を主宰された下野敏見教授は、民俗学の権威者であることは周知のとおりですが、先生の民俗学がわが種子島の調査から出発されたことを思えば誠に感慨深いものがあります。下野敏見先生は種子島民俗学の父と言うべき方であります。

本誌のためにご尽力をいただいた多くの関係者各位に対し、心からの敬意を表します。

本誌がわが町の歴史と文化を理解する上で貴重な郷土資料として広く活用されることを期待する次第です。



『南種子町の民俗』の発刊によせて

南種子町教育委員会教育長 堂ノ脇 大雄

鉄砲伝来の古い歴史と近代科学のロケット基地、自然に恵まれ人情味豊かなこのすばらしいふるさと南種子、春に豊年満作の「願」をかけ、秋には、その実りに感謝する「願成就」の鉦や太鼓の音が島内に響き渡ります。

今年の秋に、国立劇場で開かれた「アジア太平洋うたとおどりの祭典」に、平山の蚕舞や、島に伝わる十二の狂言風の楽しい座敷舞の一つである鳥刺し舞、それに島間のバックー舞等の南種子のうたとおどりが披露され、大喝采を浴びた。又、関西空港開港記念の弥生文化展が大阪で開催され、小砂丘に営まれた弥生式時代中期はじめの埋葬遺跡であり、日本最古の文字と言われている「山」という字と見られる貝符などを展示した「南種子広田遺跡コーナー」は大人気であった。

これらのことは、南種子の文化財のすばらしさを日本中に、いや世界に示したものと言えましょう。これらは氷山の一角であり、まだまだ多くのすばらしい文化財が南種子には温存され脈々と人々に引き継がれていることは大変注目すべきことです。私たちは、日常生活にこうした文化を取り入れ、より心豊かな社会生活を創りあげて行くうえで、これからも遠い先祖たちからの誇りある文化を大切にしなければなりません。

今回、鹿児島大学の協力による報告書の発刊は、大変意義あるものと思います。町教育委員会としては、この報告書が文化財の保護と諸研究のために広く活用されることを願っております。

終わりに、報告書を発刊するにあたり鹿児島大学をはじめ、御協力くださった多くの方々に心から感謝申し上げます。



『南種子町の民俗』の刊行を祝して

南種子町文化財保護審議会会長 河野 長 平

南種子町は、動植物分布でいわゆる南方系と北方系の境界線である渡瀬線沿いに位置しており、ここに生存する動植物はそれぞれの系統の性質を維持しつつも、当地域の諸条件に即して独自の生態型をつくっている。

本町では、広田遺跡や域内諸所の縄文・弥生の各時代の遺跡からは、南方系や北方系と言われる多種の出土品がある。平成5年に発掘された横峯遺跡からは、三万年前の旧石器時代のもものと推定される礫群も発見された。

南種子町の先人達は、それぞれのルーツとなる民俗文化をベースにしつつ、積年の経験から得られた貴重な知恵と技術によって、当地域特有の民俗文化を築き継承してきたが、時の流れに伴って全国的に生活様式の平準化が進み、当地域特有の民俗文化は年々その影が薄れ、特に民俗芸能の宝庫と言われながら、後継者難もあって、その実態は衰微の傾向にあると言わざるを得ない。

民俗文化は、当時の人達の精神の表現であり、現在の南種子町民性の生地の中にも受け継がれているはずである。近年の時勢も温故知新によってもたらされたものである。以上の情勢から、特に無形民俗文化財は記録にでも留めて、後世に伝える手だてが急がれる。

既刊の『南種子町郷土誌』でも民俗部門に少々触れているが、今回さらに民俗学専攻の方々の努力により、広く深く研究がなされ、その結果が収録されたことは喜びにたえません。



民俗調査報告書の発刊によせて

南種子町教育委員会社会教育課長 崎 田 宏

文化財(民具・民俗)は、私たちの祖先が生活の中から生み出し育んできた生活の知恵であり、今でも生きつづいております。近年地域社会が都市化しつつある中で日常生活及び生産活動等に用いた民具や民俗が姿を消し、また変貌しつつあります。このような民具や民俗は、先人の生活形態を知ると共に人々の知恵を学ぶ事が出来る貴重な文化財であります。

そこで年と共に地域社会の生活環境が変化する中で、これらを正しく記録保存する事は、きわめて重要な事であります。今回、鹿児島大学比較民俗学研究室(下野敏見教授)において民具調査を行い、平成二年の三月に調査された民俗資料を加えて、ここに南種子町の民俗および民具の調査報告書を発刊する事になりました。

本書を通して地域社会における生活および生産活動などの変遷を学び、ふるさと教育の一環として活用される事を期待します。

このたび、調査にあたっていただいた調査員のみなさんと、調査に御協力をいただいた多くの方々に対して、心からお礼申し上げます。

種子島 — トシドンのくる夜

白梅学園短期大学講師 小林 梅次

正月は新しい年の初めを祝うとともに、年神さんが訪れてくる時でもあった。正月の元旦は今の感覚では一月一日の朝ということになっているけれども、実は大みそかの夕方からであって、旧暦の大つごもりは当然のこととして闇夜であった。家の中にじっと籠って年神さんの来訪を待ったのである。その年神さんというのはどういふ神さんなのかと追求も行われてきたが、昔の人にとってはそれほど明確ではなく、先祖の姿をおぼろげながらそこに感ずる人もあったかもしれないが、村人にとっては幸いをもたらし祝福を与えていく神であったことはたしかであり、村人もそれを切に願っていたのであった。

そうした人々の期待を形象化したものが、甌島に伝わるトシドンとかトシトイドンといわれているもので、それが明治時代に甌島の島民の移住で種子島に伝わってきたものである。われわれはその姿を種子島の野木の平にまのあたりにみて深い感動を受けた。トシドン・トシトイドン・正月ドンなどと呼ばれているが、このトシドンは首なし馬に乗ってきてトシドンには足がないと伝えている。子どものいる家の近くで馬の鳴き声や鈴の音をさせ、馬が玄関口にいかにも止まってトシドンが馬から降りる音をそれとなくやる。足をみせないようにはいずって入ってきて障子を開けさせる。これはすでに子どもをおどかすことに主眼が移り、トシドンが妖怪化していることがわかる。それでも衣装にはみのかさをつけていて遠い神の国からはるばるやってきた姿を今に伝えている。その点では秋田県男鹿半島のナマハゲでも能登のアマメハギでも相通ずるものがある。トシドンは玄関から入る時に電燈を消させてから入る。電燈以前はランプとか行灯であつたらうから、そのほかげを通してかすかにみえるトシドンは恐怖の姿のものであつたらう。

これらに共通する点はふしぎに子どもをおどし教訓をたれていることである。日常、親が正月ドンを例にひいて子どもをしかると、子どもは恐れおののいて必ず親のいいつけを守るのである。野木の平ではトシドンの訪問先は子どもがいる家からあらかじめ電話等で予約を受けておく。それにもとづいてトシドンは各戸をめぐる。そこで中にはそれを子どもの方から電話で断わつたり、子ども自信が玄関にトシドンの訪問を断わる張り紙をしていた家があったと伝え聞いている。まことにむじやきな話である。

もっと一段と古いトシドンの姿もある。下甌島瀬々野浦ではトシドンが年玉の餅で顔をかくして訪れてきて、その餅

を子どもたちにくれた。顔には籠をかぶせた程度のもので、「親のいうことを聞かない子どもには餅はやらないぞ。」という。「年玉をもらえないと人並に年がとれないぞ。」ということであり、これまた子どもにとっては恐怖的でもあった。

民俗学研究所編『綜合日本民俗語彙第三卷』によると、上甕島でも年取りの晩、親が餅と錢を包んで小児の寢床にそっと入れておく、元旦の朝、それを子どもがみつけると、昨夜、白髪のおじさんがきておまえに年を一つやったなどという。こうなると余程キリスト教のサンタクロースに近い話になって興味深い。この地方ではトシドンのことをトシジイサンということばもあって（小野重明氏著『農耕儀礼の研究』）、訪れ神の姿も一段と鮮明になっている。下野敏見先生著の『生きている民俗探訪 鹿児島』によると、トシドンが「おれは天道から見えておったれば、錢をくれー、錢をくれー、といておったね。ーーー」といっていることから、トシドンは空から高い山にやってくるとか、山の中腹にあるトシドン石をへてやってくると、同著にあるように本来は冒頭にも記した正月に訪れてくる神の姿を具象化したものだということがわかる。こうした神を迎えて、ともに祝い飲食をとにしたのが年の夜であったに違いない。その点では秋田のナマハゲは各家々をめぐり主人にあいさつし、主人は酒肴でナマハゲを接待し、ていちように送り出している。その他、セキゾロや万才・鳥追いなども家々を祝福して歩き、錢や食物をもらって歩く。薩南硫黄島のメンや屋久島のトシノカミ、八重山諸島のニイルビト、アカマタ・クロマタなども一連のものであることは等しく論じられているところである。東北から関東にかけてみられるカセドリ・カセギドリ、四国一円にみられるカユツリ（『歳時習俗語彙』）は各戸をめぐり、粥の接待を受ける習俗で秋田のナマハゲにも共通したものがある。それが九州にいくると再び関東以北と同系のカセドリ（『歳時習俗語彙』）の語がでてくることは誠に興味深く、その民俗の根の深さに驚かばかりである。

（一九八五年二月）

トシトイドン見学記

埼玉県立浦和北高校教頭 内 田 賢 作

このたび、鹿児島大学文化人類学教室の民俗調査団に同行し、西之表市野木の平で念願のトシトイドンを見学する機会を得た。

トシトイドンは、秋田県男鹿半島のナマハゲや石川県能登のアマメハギ同様、正月や小正月に訪れる仮面姿の来訪神であることを知っていた。ナマハゲはなかでも有名で、伝統的に行われているもののほか、客の為に特別に見せる観光ナマハゲさえ生れているが、トシトイドンのほうは観光化することもなく、地元でひっそり行われていること、元を正せば鹿児島県甑島の行事であり、野木の平や鞍馬などへ明治十九年台風被災のために移住した甑島出身の人々によってもたらされ、以後百年ちかく維持されている民俗行事である点などから、かねて関心をもっていたのである。

秋田のナマハゲは数年前現地調査したことがあり、同じ正月の仮面来訪神が南北でどう違うのか、関心を持っていた。また、甑島のトシトイドンは文化庁の記録映画で見ていたので、本拠を離れた移住村落で百年を経過してどう変化し変容しているのか、関心があったのである。

十二月三十一日の午後、国上地区の調査を済ませて柳原の公民館に赴く。公民館の庭には甑島移住の碑があり、次の文面が刻まれている。

明治十六年ヨリ三カ年ニワタリ襲来セル台風ハ近世マレニシテ其ノ範圍スコブル広ク甑島ソノ災害ヲ蒙ルコト最モ大ナリ。田畑ノ流出、家屋ノ倒壊相ツギ、食ノ窮乏ニ加フルニ悪疫流行シ其ノ惨状言語ニ絶ス。ココニオイテ当時ノ鹿児島知事渡辺千秋氏ニ懇願シ同拾九年四月住民相連レテ種子島ニ移住スルコトナレリ。当時熊毛郡事務所長牧野篤好氏、甑島戸長橋口武志氏、北種子戸長上妻謙三氏、伊関世話係池亀新六氏ノ尽力ニヨリコノ地ニ居テ構フルニ至レルモノ戸数十九ナリ。爾来、五十二年、幾多ノ困難ト戦ヒツツ荒地ヲ開拓シテ遂ニ今日ノ極楽郷、柳原部落四十八戸ヲ形成スルニ至ル。往時ヲ追憶シテ感慨更ニアラタナルモノアリ。スデニ部落民ノ中ニハ本年三月祖先ノ甑島ヲ訪問シテ慰霊祭ヲ行フアリ。今又ハカリテ移住記念碑ヲ建設シコレヲ録シテ後世ニ伝ヘントス。昭和十二年九月。

四時頃、公民館からほど近い新公民館へ出掛ける。新公民館では、既に十人程の青年が集まってトシトイドンの準

備の最中であつた。トシトイドンの二つの仮面と直径十センチばかりの振り鐘、棕櫚皮の小さな囊などが準備されてゐた。面の一つは炭鉱で使用してゐた防毒マスク、もう一つは既成のゴム製の、齒をむいた薄気味悪い白面であつた。

昨年は、秋田土産のナマハゲの鬼の面を使用して、それなりに迫力があつたと言うが、今年はやはり借物は避けようということで使用を取り止めたようである。映画で見た飯島のトシトイドンの、異様に鼻の尖つた独特の面（厚紙製、棕櫚皮や蘇鉄の葉の髪）を期待していたが、既に面を手作りする伝統は絶えて久しいとみえ、手作り面の伝承は聞き出すことも出来なかつた。

しばらく炭鉱の防毒マスクを使用していたということで、入手できれば、これが一番良いということであつた。円いガラスの目・伸びた鼻の面を棕櫚皮で包むと異様なすこい形相になり、しかも声がか中にもって物凄いのだそうである。ゴム面は防毒マスクが入手出来ないため、この二、三年やむなく使用してゐるとの事であつた。

しばらく聞き取り調査をしながら、準備を取材する。飯島はトシドン、種子島ではトシトイドンというのが、報告書で見ると一般的に呼び名だと思つてゐたが、地元の人々の口から正月ドンという言葉が連発されるのが気になる。呼称も途中で新しい正月ドンにかわつたのであろうか。

一度帰つて夕食を済ませ、夕闇迫る六時頃再び新公民館に出かける。緯度の関係で東京よりかなり日没が遅いので、なかなか暮れない感じである。暗くなるのを待って、正月ドン出発の時を迎える。面を被り囊を着て、上半身を棕櫚皮で覆う。手が見えてはいけないということで、肩から手元にかけても丁寧に覆うが、背中と下半身はいたつて簡略である。正月ドンはいつもは天にいて、大晦日になると首切れ馬に乗つてやってくるのだそうである。そして、正月ドンは下半身がないのだそうである。下半身がないというのは、見破られるのを予防するため、訪問先でいつもしゃがんでゐることを説明でもあろうが、単に異様な怖い姿を表現するだけなのだろうか。それとも、山の神の伝承などに見られる一目一足などと同様の、強力な力を持つ不具神に通じる伝承なのであろうか。

二人の正月ドンが上・下に分かれて回る事になっており、私は上と同行する事になつた。回る家は、かつては門中だったというが、現在では「来て下さい」と申し込みのあつた家だけである。そうでないと、泣き出したりした時面倒だからである。正月ドンに対する子供の反応は、恐怖のあまり飛びかかってくる者とか、種子島言葉で「チヂキをあげる」といふ、単なる恐怖をとりこしてショックで気絶寸前になる事もあるという。大体三歳から小学校三年ぐらいの子供のいる家で、今年は九軒ということであつた。希望を取り纏める青年の所に「今年は早く寝るから、正月ドンは来なくてよいです」と子供自身が電話してきたり、玄関先に同様の張紙をした家があつたのは、時代を反映しているのであらうか。小学校上級生になつて正月ドンの正体が分かるようになると、先輩格として付いて回り脅しの役をするのだとい

うが、今年は小中学生の姿はなかった。

正月ドンの役を勤めるのは、特に厄年とかの決りはなく（郷里指宿郡山川町の正月七日のメンドンは四十二歳の厄年の男が勤める）誰でもよいわけであるが、やはりドシトイドン向きの贅しの上手な若者が選ばれる。子供の頃すくく怖がった経験を持つ人が、良いトシトイドンになれるのだという。

首切れ馬は目がないので、鐘をたよりに家いえを訪ねてくるという伝承があり、カンカン鐘を鳴らしながらぞろぞろ連れ立って村を回るが、暗闇で聞くと異様な雰囲気である。目的の家に着くと、同行の者が手分けしてカネを鳴らし、家のまわりを回ってガタガタ雨戸を揺すり、ハイドウドウ・ハイドウドウと馬を止める掛け声を掛け、演出効果を高める。それまで、正月ドンなんか怖くないと空元氣を出して騒いでいた子供が、その物音を聞きつけると急に緊張し、おとなしくなる。

正月ドンは玄関から入ると（飯島では縁側から座敷に上がる）玄関先にしゃがみこんだ形で、問答を始める。しゃがむのは腰から下がらないという伝承にもとづくもので、家いえでは玄関を暗くして効果を上げている。

まず子供が「〇〇いるか」と名前呼び出され、神妙な顔で正月ドンの前に座る。「名前は何と言うか。幾つになったか」などと、質問がはじまる。幼児が「こしこ」などと指で答えると「ちゃんと口で言え」と注意され「五歳です」と答え直している。「御前は甘えんぼうだね。ちよっと何か言うと泣きおるが。直ぐ泣いたりせんか。妹と仲よくするか」などと問答は続く。返事が遅れると「返事は」と催促され、「うん」と答えると「うんか」と大声で注意され「はい」と答え直す。

「野木言葉は飯言葉のなまったもので、種子島言葉とは違う。だから、ちよっとわかりにくいかもしれせんよ」と言われていたが、山川育ちの筆者には言葉はよく理解できたが、種子島方言との差は微妙で区別はつかない。

狭い村落の事なので、正月ドンは子供のことをよく知っており、また事前に親からも「この子は、こういう事がよく出来ぬ」と聞いているので、質問は的確で鋭い。「御前は、昨日自転車に二人乗りをしたろうか。学校でせえと言うたか」「弟が乗ると言いました」「嘘言うな」という調子である。そして、「御前の好きなのは何か」「勉強です」「嘘言うな」「遊びです」「そうじゃろうか」という調子で、問答は子供の現実即している。ほかに「ケンケンできるか」「歌うたえるか」など、体力や歌唱力を試す質問もあり、子供は一生懸命頑張る。小さい弟に姉がそっと教えたりしてほほえましい。

「白いおひげのおじいさん、お土産いっぱい積み込んで、にっこにこ、にっこにこソリをとばしてくるよ。」と子供がサンタの歌をうたった。「正月ドンとサンタクロースとどっちがすきか」と質問される。子供は困って「正月ドン

です」。すると「うそういうな、サンタクロースじゃろうが」と言い返され「はい、やっぱりサンタクロースです」という問答もある。「正月ドンとサンタクロースとどっちがすきか」と質問された女の子が、「正月ドンです」と答える。「正月ドンのお嫁さんになるか」「はい」「じゃあ今夜行くから来い」と畳みかけられ、「やっぱりサンタクロースです」と答えるなど、問答は得意即妙、そばにいて思わず吹き出しそうになる。

最後に、「言うこと聞く子には、土産持ってきているからな。餅をやるから取りにこい」という遣り取りになる。脅かしっぱなしでなく、言うことを聞く約束をした子には褒美をやるのだという。このとき、必ず「後ろ向きで来い」というのは正体を見破られないためでもあらうが、大きな餅を背中に背負わせるのは、鹿児島県下に多く見られる農神としての牛の姿を取っているのかもしれない。

しかし、子供にとってはプレゼントどころではない。「泣かんで来い。泣くとつれて行く。自分一人で来い。言うことを聞けば連れていかぬ」と脅かされて、おそるおそる進み出る子もいる。「餅は誰と食うのか」。子供の人数だけを答えると「じいさんとばあさんは」「一番大事なお父さんには食わせんのか」「合わせて何人か」と畳みかけられる。餅を背中に乗せて貰い、両手を後ろに回して背負うかたちで受けると、正月ドンの前に再び正座する。「仲よくせいな。朝早く起きな。言うことを聞かぬと又来る。泣いたりするとすぐ連れていくからね」と言われるころには、「泣きませぬデス」と言葉遣いもすっかり変わっている。

この餅は各家で揃えておき、正月ドンが来ると子供に分らないようにそっと裏から出て渡すのであるが、割り餅にして家族で分けて食べるのだと言う。この餅を食べると病氣しないなどの伝承はないが、その大きさや包丁を入れるものではないなどの伝承に年神のもたらす年玉の姿を偲ばせる。子供の頃正月デに呼ばれると、お年玉に添えて必ず大きな丸餅を買った記憶が蘇るのである。

「そっちの部屋へ入り、電気を消すように言え。いつまでもいると連れて行くからね」と正月ドンが去ると、こたつで「正月ドンは何と言うたか。怖かったか」などと祖父・祖母を中心に話がはずむのである。最後に秋田のナマハゲと比較して、気付いた事を纏めておきたい。

一番ナマハゲは男鹿の真山から、二番ナマハゲは大平山から、三番ナマハゲは八郎潟の水を渡って来ると言われるが、ナマハゲは子供を脅すだけでなく、土足で家に踏み込んで羽織袴に正装した主人に丁寧に迎えられ、囲炉裏ばたで供応される。その際、必ず「山を越えて来たこと、お宮の老木のうど木（うつろ）に泊まったこと、山は雪が深かったから来年の作はよい」と言う意味の言葉を述べる。豊作を予祝する遠来のマレビト神の性格を持ち伝えているのである。ナマハゲの落として行ったケダシの藁で頭を縛ると頭痛がしないなどとも言ふ。正月ドンには、既にこのような性格は失

われている。

また、ナマハゲは子供だけでなく、二階だろうが押し入れだろうが捜しだして、娘や新嫁などにも悪戯をする。これは、鹿児島のハラメウチなどと同様の性格を持っているのだと思われる。ナマハゲは酒肴で接待され、帰りには餅や金を貰って引き上げる。あとでその餅や金で大慰労会をしたという。男鹿の青年にとってナマハゲは実入りの多い楽しい行事なのである。

正月ドンは金品を貰うでもなく、若い女に悪戯するでもなく、ひたすら子供のしつけのために奉仕しているのである。

(一九八五年二月)

ベンザシと隠居の村ー種子島漁村紀行

筑波大学教授 高 桑 守 史

昨年末から今年の正月にかけて、薩南の種子島で一〇日ばかり生活した。この間、種子島の漁村をいくつか廻り、この暮し振りや正月行事などを観察することができた。

今回の調査旅行は、種子島民俗研究の第一人者である鹿児島大学の下野敏見教授のお誘いによるものであったが、下野教授の指導を受ける鹿大の文化人類学専攻の学生諸君数名と、西之表市内の日典寺という寺院の一室を借りて自炊合宿をしながらの楽しいものであった。

学生諸君は、下野教授の指導の下、それぞれテーマをかかえて、いくつかの漁村をローテートしながら調査をすすめたが、私は西之表市の市外に隣接する、瀬泊（あまどまり）という魅力的な名前をもつ漁村を、この期間の調査対象にすえ、その周辺の二、三の漁村も、比較の上で観察することにした。年末、年始のムラの人々にとっても、もったいもがしい時期だっただけに、じつくりと腰を据えた調査ができたとは、必ずしもいえなかったが、それでも、数々の漁撈に係わる興味深い話を漁民から聞くことができた。

種子島は、古くより属島の馬毛島を基地としたトビ魚漁で有名である。かつてはトビ魚漁の季節ともなると、家族あがて馬毛島に渡り、男は馬毛島近海の漁場でトビ魚獲りに専念し、女は島の浅瀬に潜り天草採りに従事した。瀬泊でも、かつてのトビ魚漁の最盛期には、家族そろって馬毛島に渡り、このような生活を送った。トビ魚漁は、ムラの共同漁撈であり、トビ魚漁に参加できるのは、ムラの共有地や網の権利をもつ小組合の正組合員であるホンニンだけであった。ホンニンは近年まで家の長男のみが継ぐことのできる権利で、長男が十七・八歳になると親はインキョとしてこの権利を長男に譲った。それだけに親のインキョ年齢は早く、四〇歳位でインキョする者も多く、インキョ後は、畑地を少々分割して、母屋とは別にインキョ屋を建て、そこで別財、別食の母屋とは独立したインキョせいかつを送るという。

ところで、このトビ魚漁は、ムラの共同漁撈であるところから、この漁撈の指揮者が存在し、これを本ベンザシという。この他、本ベンザシを補助する役として、トビ魚ベンザシが、それぞれの網に一人ずつ、都合五人つく。これらのベンザシは、本来、漁撈技術の優れた者が選ばれたのであろうが、現在は、毎年交替で、ムラの中を順番にもちまわっている。ベンザシは、漁の指揮をはじめ、魚群探査にあたる浦見、網の管理、さらには、漁の神であるエビスの祭祀ま

で行ない、その年のムラの共同漁撈の漁不漁を左右する重要な役目である。

種子島北部の漁村では、壺泊に限らず、かつてはトビ魚漁の共同漁撈をベースに、その漁期以外の時期には、様々な個人漁が行なわれてきた。多様な漁撈形態をもって生活がおこなわれてきたにもかかわらず、基本的には、沿岸近くの漁場での漁撈であり、沖合漁は伝統的に発達しなかった。ただ沿岸漁業といっても、漁村によって網漁を中心とする漁村、釣漁を中心とする漁村、スミツキと呼ばれる潜り突き漁を中心とする漁村など、奇妙に棲み分けができていた。壺泊は、トビ魚漁以外には定置網や地曳網などの網漁を主体とした漁村であり、その隣の上能野（かみよきの）や下能野は、スミツキ漁に専従する漁民が多い。

スミツキ漁は、ペテランであるスミガシラを中心に五、六人でスミツキ会社を作り、共同で漁撈をする。タコや亀、トコブシやブダイなどをホコやクシと呼ばれる鉤で突いたり引っかけたりして採る。このような個人漁では、エビスを祀ることは殆どなく、北部漁村のエビスへの祈願は、専ら、ムラの共同漁撈に関してのみ顕在化してくる。

正月二日、壺泊では、船祝いの行事が行なわれた。ムラの漁民が一堂に集まり、新年の始めに当っての大漁への共同祈願がエビス様に掛けられた。本年も必ず豊漁の年となるだろう。

（一九八五年二月）

種子島の墓制と石塔祭り

国立歴史民俗博物館教授 松崎 憲三

師走の種子島は、北西の季節風が容赦なく吹きつけ、低く薄暗い雲にすっぽりと覆われていた。鮮やかな照葉樹林の緑と、明るい海の青、そしてゆるやかなテンポの中にも活力の漲った村や町、こんなイメージを抱いて乗り込んだのだが、見事に先入観をぶち壊されてしまった。冬の間はずっとこうした陽気が続くために村や町はひっそりとし、樹木や海は鈍く沈んでいた。

こんな風景の中に身を置くと何故か不安を覚えてならず、またこの時期に調査と称して民家に飛び込みで訪ねても、悉く断られるのではないかとさえ思われた。今では随分厚かましくなったが、飛び込み調査の辛酸を幾度となく味わっているため不吉な予感がしたのだが、全くの杞憂であった。暮の忙しいさ中、いやな顔一つせず応対していただき、また親切に村の中を案内していただいたり、おみやげさえもらい受けることもあった。冬の寒々とした島のたたずまい、そしてそれとは対照的な村人の暖かさ、人情の細やかさがことのほか印象に残った。

さて、昭和五九年一月二五日から二九日まで、鹿大下野研究室の種子島調査に前半だけ参加させていただいた訳であるが、私の調査は正味三日間、しかも準備不足もあって、まともな調査活動は正直いってできなかった。種子島の景観と民俗を、おぼろげながら把握できたにすぎない。それ故ここでは、私の関心に即して、西之表市武部、南種子町広田における石塔を中心とする墓地の空間構成と祖霊祭祀について、印象記風に綴るにとどめる。

最初に訪れた武部には「トバタのハカ」と「ハカ」ニヶ所の墓地があって後者の方が古く、私が見たのはその「ハカ」の方である。墓地の中心にヒトツバの太木があって、その周囲に八基の石塔が林立していた。これらを総称して「六道」と呼び、葬儀に際して棺を三廻りさせる対象となっている。八基のうち一基は後世の建立によるものらしく、残り七基は、武部を構成する七つの同族各々の象徴的存在であり、かつて同族毎に盆に盛大に祀っていたといわれる。この六道を取り巻くように墓石、霊屋が所狭しと居並び、やはり同族毎にまとまりながら空間を占めていた。

墓地の写真を撮りまくるうちに唖然としたのは、墓石が礎石の上に無造作に横たえられた光景に出くわした時であった。こんな様相はいまだかつて見たこともなかったし、とりあえず誰かのいたずらだろうと思った。しかし一基のみな

らず方々にあるではないか。不可解この上なくその時は情無いことにその意味を全く解せなかった。ようやく後でわかったのだが、四九年忌をテアゲマツリと称し、その時墓石を横にし、以後はお詣りもせず放棄されるのである。つまり、テアゲマツリによって死霊が浄化され、しかも個性を失って祖霊に昇華し、祖霊祭祀である石塔祭りに祀られる対象に組み入れられるのである。

武部の石塔が墓地の中央にあったのに対して、広田の石塔は墓地から離れた石塔山なる場所に建てられていた。中央の墳丘と、左側の山の斜面をえぐって五輪塔片その他の石塔を埋め込み、その前に施餓鬼棚類似のものが置かれているのである。広田の石塔山の光景を目のあたりにして、一瞬千葉県長柄町大津倉字柳生谷の男墓を想い起こした。この墓は塚の頂に大日如来の石碑が立ち、その塚の側壁をえぐって周囲一面に石塔を埋め込んで行人（出羽三山登攀経験者＝男性）を祀っているのである。墓の形態の奇妙な符合、これは何か意味があるのだろうか。墓地の空間構成と村落の社会関係に留意しながら、おい／＼考えて行きたいと思っているが、それはさておくとして広田の石塔に話を戻すことにしよう。中央の墳丘に極立って大きな石塔があり、棚も特大のものが設けられている。これをオコーソー（御高祖）といい、村の共同祖霊を祀るものだという（その他の小石塔はいうまでもなく、各同族毎の祖霊を祀るものである）。広田の石塔祭りは、先ず大棚の前で共同祖霊を祀り、しかる後小棚詣りに移る。なお、御盆に家の中で祖霊祭祀をするかどうかは確かめ得なかった。

一般に仏壇が常設の魂棚であり、精霊棚は祖霊以外の霊を祀るためのものと考えられている。しかし、最近屋外で祀る盆棚の分析を通して、本来先祖とも無縁の霊とも判明判別し難いブリミティブな霊を屋外で祀っていた段階から、仏壇と盆棚に別々に祀るようにならしたのではないかとこの説が提出された。広田の石塔祭りは、こうした問題を解くキーポイントとなるのではなからうか。

石塔のほかには、ガロー山、田の神山等の聖地を数ヶ所見て廻った。ちょうど現在、近江から大和にかける地域をフィールドとして、ノガミ・田の神・山の神信仰の展開過程をテーマに取り組んでいる所であり、種子島のガロー信仰等が何らかの示唆してくれるだろうと予想したからにはほかならない。今回は駆け足旅行に終始してしまっただが、できれば近い将来種子島のいくつかの村落のモノグラフィ作成を手懸けたいと思っている。

〔参考文献〕

- 下野敏見『種子島の民俗Ⅰ』法政大学出版局 昭和五十七年
喜多村理子「盆に祀られる祖霊について」盆棚を通してみた場合」第三六回日本民俗学会年会発表要旨 昭和五十九年

種子島を訪れて

元 帝京大学講師 関 澤 まゆみ

私が初めて訪れた島―それが種子島だった。私は調査に行くにあたり少々勉強が足りなかったのだが、それが幸いで（？）先入観に支配されなかったせい、島で見聞きしたことひとつひとつを素直に自分なりに受け取ってきたと思う。島に行く前は真白だった私のキャンパスも島を出るときには私の描いた種子島の絵で埋められていた。

私は生まれも育ちも栃木県というおよそ海とは縁のないところだったので、海と共に生活している人々のお話を聞いたり、ムラの景観などから受けた印象はとても新鮮で、強烈だった。たとえば、人家の軒下に魚が吊るしてある風景や垣根に朱色の網が何気なくかけてある光景に出会う度に「ああ、ここは海のムラなんだ」と実感したものだ。

だが、何よりも私の心を打ったのは、海を向いて立っているエビス神社の姿だった。青い海と空と、緑の木々に囲まれた静かで清らかな神社のとり合わせがとてもよかった。あのエビス神社の姿には、海と神と人間という三者の関わり方が象徴されているように思えた。

私は近江の農村を主に調査しているが、そこでは、ムラの人の精神の依りどころである宮さん（村社）の果たす機能が大変大きい。ところが、庄司浦ではエビス神社はあったが村社はなかった。村社のないムラは珍しいものではないと知識では知っていたが、現実には私が対面したのは庄司浦が初めてだった。そして、ムラの人の信仰がエビス神社に強力に結びついていることを改めて知らされたのだった。このことは私にとってショックだった。

調査の最終日は浦田だった。

伊勢踊りを踊れるという八〇才のおばあさんは、子供の頃父親から踊りを習ったというが、その時「この踊りは昔、難船で漂着した人が教えてくれたものだ」と言われたそう。また、おばあさんの若い頃には何年間か朝鮮人の家族を世話したことがあったという。「海にノリを採りに行き、浜に上がると朝鮮の人はわしらのようにたき火にあたらず、毛布をすっぽりかぶるだけだった。」とか、「お葬式のやり方が全然違っていた。」などと生活習慣の違いをいろいろと聞かせてくださった。

私はこのようにムラの外から来た人を自分の家で養うとか、ムラの外から来た人に芸能（文化）を伝えられたという

話を実際に聞いたのは初めてだった。

ほかに、「昔、浜で夜遅くまで塩を焚いていると、難破船がその明りを目指してよく寄って来た。」とか、「嵐の後は浜に死体がうち上げられていて、青年会の者が集まってそれを処分したものだ。」などという話も聞かせていた。こうした話を聞きながら私は種子島が好むと好まざるところにかかわらず、海がいろいろなところからいろいろな文化を島に連れてきたのだと思った。

一般的に、人間は自分たちの領域の外からの侵入者に対して優勢にありたいと思って、外から来た人を迫害する傾向を持っているらしい。しかし、種子島にはこのような暴力的なところが全然ない。この島には、外からのあらゆる人や文化を包容していく力、そしてそれも自分たちの文化として育んでいく力がある。私はこのような意味で、種子島は母のような島だと思った。

(一九八五年二月)



南種子町の民俗

the 1990s, the number of people with a mental health problem has increased by 50% (Mental Health Foundation 1999).

There is a growing awareness of the need to address the needs of people with mental health problems, and the importance of the role of the community. The National Health Service (NHS) has a commitment to the development of community mental health teams, and the Department of Health has a commitment to the development of community mental health services (Department of Health 1999).

The purpose of this paper is to explore the role of the community in the development of community mental health services. The paper will first explore the role of the community in the development of community mental health services. It will then explore the role of the community in the development of community mental health services. It will then explore the role of the community in the development of community mental health services. It will then explore the role of the community in the development of community mental health services.

The role of the community in the development of community mental health services is a complex one. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services.

The role of the community in the development of community mental health services is a complex one. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services.

The role of the community in the development of community mental health services is a complex one. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services.

The role of the community in the development of community mental health services is a complex one. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services.

The role of the community in the development of community mental health services is a complex one. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services. It involves a number of different factors, including the role of the community in the development of community mental health services.

『南種子町の民俗』の調査方法と実施

鹿児島大学教授 下野 敏 見

一、はじめに

民俗の宝庫であり、宝満神社の赤米や「山」という文字を出土した広田道跡で知られる南種子町の調査を実施することができて、私共、関係者一同、大変有り難く思っています。特に、本報告書(1)(2)を刊行するにつきまして、柳田長谷男町長さんはじめ役場ご当局ならびに室ノ脇大雄教育長さん、崎田宏社会教育課長さんほか教育委員会の方々に深く感謝申し上げます。なお、本報告書(1)の調査時における中峯薫町長さん、川田孝雄教育長さん、社会教育課長の古市正志さん、体育文化係長の立石靖夫さんにもいろいろ、面倒をみてもらい、大変お世話になりました。ここに厚く御礼申し上げます。

二、実施の要項

1. 実施の期日、他 これについては次の要領で実施した。

平成元年度 後期「文化人類学野外実習」実施要綱

鹿児島大学法文学部文化人類学研究室

一 実施期間 平成三年三月十一日(月)～三月二十日(火)

二 実習地 鹿児島県熊毛郡南種子町

三 実習の目的 南島基層文化の調査・研究

四 日程

三月十二日(月) 八時三〇分 鹿児島港出航

(フェリー出島 一、五〇〇トン)

三月十三日(火) 十一時二〇分 西之表港着。南種子町上中へ。

十三日(火)

南種子町各地の調査

十九日(月)

二〇日(月) 八時三〇分 福祉センター出発。西之表市にて

昼食。十三時三〇分 フェリー出島にて西之表港

出航。十七時三〇分鹿児島港着、解散。

五 参加者

教官(二名) 下野 敏 見

学生

三年(七名)

園田成史(リーダー) 新保孝子(会計)

有村月美 大石和世 山口かほり

二年(六名)

岩切公美 海江田義広 門野 伸

四年(二名)

何 艶(中国・女性)

特別参加(二名)

成城大学大学院院生 石川康浩

六 宿泊所

南種子町立 福祉センター ☎ 〇九九七二一六二一七〇三

(南種子町前之峯 南種子町社会福祉協議会)

七 連絡先

鹿児島県熊毛郡南種子町役場内 南種子町教育委員会社会教育課

☎ 〇九九七二一六二一七〇三 (内二六五)

参 加 者	氏 名	テ ー マ
鹿児島大学教官 (団 長)	下 野 敏 見	
鹿児島大学学生 3 年 (リ ー ダ ー)	園 田 成 史	信仰 (屋内神、屋敷神、村落 神)
3 年 (会 計)	新 保 肇 子	社 会 生 活
3 年	有 村 月 美	年中行事 (6 月 ~ 12 月)
"	大 石 和 世	村 落 組 織
"	山 口 かほり	人生儀礼 (葬送をめぐる諸 問 題)
2 年	岩 切 公 美	年中行事 (12 月 ~ 6 月)
"	海 江 田 義 広	漁業 (漁法、海の俗信、他)

参 加 者	氏 名	テ ー マ
鹿児島大学学生 2 年	門 野 伸	農 業
"	原 田 浩 伸	民 家
"	村 岡 やすみ	漁業 (船、漁村組織、他)
"	谷 口 雄 三	俗 信
4 年	松 村 莉 規	衣・食、交易・贈答、族制、カ ブ
"	日 高 文 仁	正月と盆の比較
留 学 生 中 華 人 民 共 和 国	何 麗	信 仰 と 墓 制
成城大学大学院 (博士課程学生)	石 川 康 浩	産・婚をめぐる諸問題

『南種子町の民俗』の調査方法と実施

地域別世帯人口（1993年度南種子町町勢要覧）

地区	年	平成 3 年				平成 4 年			
		男	女	計	世帯数	男	女	計	世帯数
平 山		341	358	699	270	337	365	702	266
荻 永		329	384	713	270	330	375	705	261
下 中		147	166	313	118	155	163	318	122
西 之		689	715	1,404	519	651	706	1,357	507
西 海		155	165	320	130	155	169	324	129
島 間		442	489	931	362	443	490	933	357
長 谷		243	231	474	170	251	228	479	172
上 中		1,479	1,495	2,974	1,094	1,498	1,524	3,022	1,107
計		3,825	4,003	7,828	2,933	3,820	4,020	7,840	2,921

産業別（15歳以上）就業人口（1993年度南種子町町勢要覧）

（国 調）

産 業 分 類	昭 和 5 5 年			昭 和 6 0 年			平 成 2 年		
	男	女	計	男	女	計	男	女	計
農 業	889	1,134	2,023	740	876	1,616	613	765	1,378
林 業・狩猟業	17	4	21	18	3	21	6	4	10
漁 業	48	12	60	54	6	60	61	22	83
鉱 業	2	2	4	8	0	8	5	0	5
建設業	301	51	352	377	76	453	414	87	501
製造業	130	140	270	137	131	268	164	67	231
卸売業・小売業	206	245	451	210	260	470	222	283	505
金融・保険・不動産業	12	11	23	16	15	31	22	21	43
運輸・通信業	111	18	129	103	12	115	108	21	129
電気・ガス・水道業	12	1	13	21	1	22	21	3	24
サービス業	489	240	729	505	310	815	540	364	904
公 務	121	42	163	123	51	174	124	50	174
分類不能の産業	0	1	1	0	0	0	1	0	1
計	2,338	1,901	4,239	2,312	1,741	4,053	2,301	1,687	3,988

地区別農家戸数（人口）及び耕地面積

（農業センサス）

地区別	農 家 戸 数			農 家 人 口 (20歳以上)	耕 地 面 積 (h a)			
	総数	専業	兼業		総数	田	畑	その他
平 山	138	37	101	349	228	139	67	22
荻 永	152	21	131	387	180	153	27	-
下 中	74	19	55	195	156	84	72	-
西 之	304	106	198	750	607	139	458	10
西 海	87	22	65	220	134	22	112	-
島 間	165	60	105	421	327	40	284	3
長 谷	221	49	172	501	257	73	177	7
上 中	86	42	44	208	181	17	152	12
計	1,227	356	871	3,031	2,070	667	1,349	54

（1993年度南種子町町勢要覧）

平成4年度（漁獲高）（1993年度南種子町町勢要覧）

魚 種 類	3年度実績（円）	平 成 4 年 度 取 扱 高	
		数 量 （ k g ）	金 額 （ 円 ）
ト コ ブ シ	4,337,000	1,815	7,672,000
海 老	18,168,000	3,116	19,696,000
飛 魚	4,111,800	8,785	3,136,000
イ カ	11,077,200	5,545	8,141,000
カツオ・シビ・サワラ	13,764,500	22,888	11,444,000
ブリ・ヒラス・赤バラ	3,289,500	11,885	7,059,000
サバ・アジ・カマス	451,640	3,156	2,998,000
モ ジ ャ コ	55,642,067	3,677	53,218,000
タ イ	711,000	2,448	3,917,000
ア サ ヒ カ ニ	9,458,200	1,640	5,615,000
タ コ	255,200	708	554,700
ザ コ	464,400	828	423,000
瀬 物 類	63,524,400	59,804	59,804,300
そ の 他 魚 類	52,613,400	52,210	46,989,000
合 計	237,868,307	178,505	230,667,000

平成4年度（主な作物別生産実績）（1993年度南種子町町勢要覧）

（単位ha、トン、千円）

作物例	作付面積	生産量	生産額	備 考
水 稲	644	2,326	937,640	
花 き	8	2,892	73,625	千本
かんしょ	1,196	28,070	898,304	
た ば こ	51	137	287,067	
茶	16	24	67,726	
きとうきび	359	22,070	448,410	
そらまめ	13	191	110,933	
きぬさや				
たんかん	12	96	26,100	
ぼんかん	31	205	59,450	
桑（まゆ）	3.3	1.7	2,832	

調査団のひとこま



真所の羽生道雄さんから話を聞く学生たちと先輩（黒衣の松村君）
右端は会社をやめて民俗研究を志した橋本君、その左隣はリーダーの
園田君。その左隣は有村さん、大石さん。左端は日高君。



ミーティングのひととき（宿舎で）。向う側の左端はリーダーの園田君、
その隣は海江田君、原田君、谷口君、石川君、日高君。手前左後姿は
新保さんか。そしてその隣は村岡さん。



ミーティング。向う右端は大石さん、その隣は留学生の何艶さん、
岩切さん、山口さん、有村さん。手前右端はリーダーの園田君、
その隣は海江田君。右向こうの黒衣は松村君、その左は日高君。

平成元年度 行政連絡員（地区・自治公民館長）名簿

公民館名	氏 名	電 話	配布戸数	公民館名	氏 名	電 話	配布戸数			
平 海 山	地区館長	長 田 実	6-7024	277	地区館長	立 石 幸 保	6-1650	150		
	浜 田	古 田 隆 夫	6-7031	72	西 海 島	上 立 石	廣 濱 静 雄	6-1739	34	
	仲 之 町	平 昌 義 則	6-7301	51		下 立 石	立 石 矢 一	6-1694	33	
	広 田	長 田 晴 郎	6-7046	69		大 川	大 石 一 博	6-1626	35	
西 之 町	西 田 八 郎	6-7029	85	牛 野		中 川 森 安	6-1609	48		
平 海 山	地区館長	別 当 次 義	6-7478	276	地区館長	西 國 志 郎	6-4581	359		
	上 里	浦 門 時 彦	6-7271	11	島	田 尾	古 市 正 人	6-4086	95	
	新上里	中 竹 二 男	6-7616	12		中 之 町	立 石 森 次	6-4615	110	
	雨 田	外 國 政 博	6-7906	22		向 方	日 高 幸 男	6-4331	55	
菅 原	竹 原 岑 生	6-7706	22	大 久 保		岩 坪 孝 穂	6-4534	42		
平 海 山	中 部	田 頭 二 男	6-7223	19	真	小 平 山	永 松 忠 憲	6-4421	57	
	仲 之 町	宮 里 照 夫	6-7604	70		地区館長	羽 生 保 世	6-1163	181	
	宇 都 浦	松 崎 末 男	6-7767	29		長	新 長 谷	伊 藤 正 博	6-1100	51
	松 原	中 島 誠	6-7541	45			赤 石	村 田 正 弘	6-1568	37
平 海 山	阿多羅経	砂 森 止 秋	6-7494	33	谷		第一長谷	原 豊 資	6-1130	10
	竹 崎	山 下 勇 義	6-7931	13			摺 久 保	富 久 正 末	6-1179	19
	地区館長	古 市 留 一	6-6545	131		長 谷 野	竹 生 政 美	6-0263	44	
	夏 田	橋 口 政 秋	6-6223	14		有 尾	竹 生 政 達	6-1766	20	
平 海 山	郡 原	寺 川 敏 昭	6-6015	26	上	地区館長	茅 切 安 雄	6-1349	1,014	
	里	木 場 海	6-6722	42		大 宇 都	中 島 健	6-1384	136	
	山 神	岩 坪 順	6-0530	19		上ノ平	高 橋 勇	6-0573	105	
	真 所	中 町 安 次	6-6242	30		本 町	古 市 嘉 英	6-1754	142	
平 海 山	地区館長	河 東 勲	6-6835	546	中	共 栄	日 高 司	6-6154	39	
	田 代	丸 山 武 友	6-6125	73		上 野	長 田 安 信	6-1401	115	
	本 村	大 脇 昭 敏	6-6008	35		仲 西	原 隆 昭	6-0284	85	
	平 野	高 田 健 一 郎	6-6644	88		西 之 町	鯉 坂 時 義	6-1435	55	
平 海 山	崎 原	才 川 実 次	6-6078	29	島	焼 野	大 川 嘉 徳	6-0670	75	
	下西目	徳 永 則 義	6-6700	59		山 崎	河 野 律 雄	6-0694	129	
	前ノ原	白 川 章	6-1813	19		新 栄 町	植 田 正 美	6-0861	115	
	小 田	久 木 原 三 男	6-6414	46		川 内	河 野 哲 夫	6-0407	18	
平 海 山	木 原	小 坂 政 敏	6-6203	26	町公民館連絡協議会々長 茅 切 安 雄 副 会 長 西 國 志 郎 会 計 岸 川 宗 義					
	野 尻	横 村 正 雄	6-6150	42						
	砂 坂	砂 坂 忠 信	6-6147	65						
	官 造 牧	上 村 時 義	6-6402	11						
平 海 山	上 瀬 田	高 橋 基	6-6135	11						
	野 大 野	石 窪 敏 範	6-6932	42						

『南種子町の民俗』の調査方法と実施

平成元年度 単位老人クラブ一覧表 南種子町

単位老人クラブ	会 員 数			会 長			備 考 (年 齢)
	男	女	計	氏 名	住 所	電 話	
平山西之町老人ク	(6) 22	(4) 31	(10) 53	西 田 了	南種子町 平 山 4024-2	不 明	72
” 広 田 ”	20	26	46	原 武 信	” ” 2480	6-7330	73
” 浜 田 ”	17	27	44	古 田 助 夫	” ” 954	6-7535	73
” 仲之町 ”	13	23	36	平 畑 由 夫	” ” 279	6-7301	77
茎永上之町 ”	20	34	54	羽 生 三 郎	” 茎 永 5657	6-7267	67
” 下之町 ”	20	38	58	石 堂 氏 興	” ” 3764	6-7768	67
” 雪 の 子 ”	(2) 13	(2) 20	(4) 33	柳 田 一 夫	” ” 3	6-7570	69
下中東老盛會 ”	24	26	50	大 平 又 男	” 中之下 3358	6-6225	65
” 西 ”	22	32	54	上 妻 時 志	” ” 1140	6-6373	65
西之東 ”	18	31	49	大 脇 直 吉	” 西 之 7562	6-6007	74
” 田 代 ”	23	25	48	河 野 繁	” ” 257	6-6126	69
” 中 央 ”	32	40	72	河 野 了	” ” 1685	6-6252	83
” 明 寿 会 ”	24	40	64	日 高 市 彦	” ” 6920	6-6752	69
” 上 西 目 ”	22	26	48	大 脇 助 次 郎	” ” 4614	6-6732	73
” 砂 坂 ”	17	23	40	砂 坂 要 次 郎	” ” 3820	6-6500	67
西海西 海 ”	20	21	41	立 石 久 義	” ” 3005	6-1636	77
” 北 ”	15	23	38	立 石 武 彦	” ” 3003-2	6-1651	72
島真田 尾 ”	26	41	67	河 北 義 一	” 島 間 330	6-4180	69
” 仲之町 ”	25	37	62	小 脇 正 信	” ” 173-2	不 明	66
” 上 方 ”	25	26	51	西 園 栄 次 郎	” ” 2994	6-4303	70
” 小 平 山 ”	12	17	29	野 久 保 ト ミ 子	” ” 4890	6-4431	68
長谷長 寿 会 ”	34	27	61	安 永 清 吉	” 中之上 1776-3	6-1571	68
上中東 ”	22	33	55	村 上 留 男	” ” 2614	6-0134	70
” 健 寿 会 ”	(3) 23	(6) 28	(9) 51	中 里 義 信	” ” 2224-2	6-0365	71
” 上 野 ”	20	25	45	大 崎 義 雄	” ” 2863-1	6-0323	72
” 仲 西 ”	12	26	38	中 峯 信 義	” ” 3367	6-1441	平成2年 2月死亡
” 仲 寿 会 ”	19	36	55	野 村 勇	” 中之下 1854	6-1413	68
会計 2 7 ク ラ ブ	560	782	1,342				

南種子町は三方を海に囲まれ、北部の一方は中種子町に接している。中種子町に接するあたりは長谷野^{ハヤノ}といひ、かつて牧があった。牧は、周辺の各村落のものが隣接してあり、牧の馬は耳に少し切り込みを入れたり、焼印を押したりして他の牧の馬と区別した。牧ごとに牧の神もあったが、今も残っている所もある。牧は明治になると廃されて、広大な牧野が残った。そこに、戦後、海外からの引揚者や本土などから入植者があいついで、長谷野はにぎやかになり、長谷小学校も開設された。

島間から門倉岬へ。このコースをたどると、屋久島が目前に見え、ところどころにエビスの岩が海辺に立っていて、何となくロマンチックである。そして砂坂から西目へは樹林をぬって道がつづき、時おり神社や墓が道端にあたりして、そのひなびた光景がなんとも言えない懐かしさと親しみをかもし出している。そのコースには、中之塩屋、大川、立石、砂坂というかつての塩屋牧があって、今も共有の牧地である山林を所有し、それにちなむ塩屋の行事が残っている。

門倉岬から宇宙センターのある竹崎へは、一望の砂浜がつづき、その内側は水田地帯であり、真所や郡原、宝満神社などの由緒ある地域がつづく。種子島観光にこられた方はここを見ないと、種子島を本当に見たとはいえないであろう。宇宙センターから北上する東岸コースは、岩山が多いが、広田、浜田そして中種子町の熊野へとつづく。大平平山を中心とするこの地域もまた、民俗の宝庫である。

さて、南種子町立福祉センター炊事場に隣接する一室に教育、学生共、全員がシェラフ持参で合宿。炊事道具は備え付けのものも一部借りたが、大方は炊飯器をはじめ持参して、炊事した。学生は炊事当番を決めて、リーダーの園田成史君のもとに運営。風呂はセン

ターにはないので、二キロメートルほど南の大曲^{オホマゼ}の先にある運動公園のシャワーを使わせてもらった。学生、三、四人ずつ交代で車でそこに行つて浴びた。そのあと、夕食。そして八時頃からミーティングに入り、学生各人、その日の調査結果を発表し、教官の指導も行われた。

学生は調査のテーマを予め決めてあって、大学で事前研究として「南種子町の民俗」調査の研究会を催し、各人、レジュメを作つて発表し、コメントし合った。テーマの設定については指導教官（下野）のカウンセラーによる指導で、卒論やこれまでの分野との関連、その他を考慮して決めた。そして関連の本を読んで研究した。

そうして決めたテーマのもと、学生は質問表も用意してのぞみ、村落に入った。村落へは、役場の好意でマイクロバスを八時半から十時頃までと、三時半から五時まで運転してもらつて、学生を二、三人ずつ、町内各地へ配置した。どこへ配置するかは、学生リーダーの仕事で、個人の希望と、テーマ、上級生と下級生の組み合わせを考えて決めた。午前八時半より車で配置し、午後三時半より回収したのである。食事は炊事当番が作った二キロメシ二個。オカズはつけものか、梅干しであったが、各人、店で適当なおかずを買ったりした。昭和三十年代、店にはトーフぐらいしかなかった。そのトーフは完全食ともいふべく、一寸食べるのとけつこう一食分になったものだ。近頃、どんな所においても店の一、二軒はあって、ビニール袋入りの衛生的な食べ物がいくらでもあって、隔世の感を深くせざるを得ない。

学生は、各地で伝承者にお世話になった。いろいろな親切にもらった話はつきない。種子島の農家はほとんど一年中忙しいが、三月も農繁期である。老人も本戸を構えている人も多く、楽隠居とい

うわけにいかない。元気なうちは、働いている。でもゲートボールがどこもさかんで、これだけは皆、楽しみにして出かけておられる。

三、さいごに

以上の要領をもって、『南種子町の民俗』の調査は実施された。指導教官にとっては、若い学生たちと一週間起居を共にし、共にフィールドに行ってそこで指導するというしことはかなりきついが、しかし、若い人を見、若い人といっしょにしていると楽しみである。

日本の基層文化を本気で研究する学生たちがこんなにいるかと思うと楽しみである。

学生が各地でお世話になった伝承者の皆さんや町民の方々には心から御礼申し上げ、感謝申し上げます。

又、各地で町の文化財保護審議委員会の先生方や小学校・中学校・高校の先生方、各地の老人会長さんなど、大変お世話になり、有難うございました。

徳丸ヶ野遺跡の史実と伝承

鹿児島大学教員 下野 敏見

種子島の南部、大字西海（せいかい）、小字上立石（かみたていし）に「徳丸ヶ野」という祭祀遺跡がある。遺跡といってもその由来などについては地元の人びともくわしくは知っていない。しかし、いまなおまつりつづけられている祭場である。

この祭祀遺跡は上立石の村落からおよそ一二〇メートルほど登った台地の上であって、付近の畑の耕作者以外にはなかなか目につけないところなので、所在そのものも一般にはあまり知られていない。年寄の人でもその名は聞いて知っていても見たことはないという者があながいに多いのである。このように書いてあるわたし自身も昭和三十年ごろから上立石の調査を行ない、何回も近くに行つていながらトクマルガノには足をふみいれていなかった。というのもひとつには、山道が急でしかもわかりにくかったからである。それが最近になって農道ができ、車で簡単に行けるようになったのである。

一九九〇年、三月十七日、わたしは念願の徳丸ヶ野行きをはたすことができた。上立石の立石久義氏（M四五、三、二〇生）の案内で、西之表在住の高重義好氏（M四五、三、二〇生）の案内で、台中平野の県道（標高一五〇メートル前後）との中間にある海岸段丘をなしている。農道の左右はいちめんのサトウキビ畑で、「オーギ切り」の家族が見られた。立石氏の案内で農道から畑道に入り、海に向かって百メートルほど歩いた。立ち止って周辺を

見回すと、広い畑がひろがっている。右方の畑には境界石が一列にずつとつづいているので、近よって見ると、赤茶けた焼石もまじっていてどうもただの石でなさそうだ。L字型に並ぶ向うがわの石群は、南がわから見ると三個の大きな石からなり、長さ一一五センチ、高さ五六センチ、あとの二つは二六×三四、一〇×七二であった。その脇にはそれより少し小さい石が数個並んでいた。いずれも自然石であるが、海石である。そこから海へは急な山道があるということ、六百メートルほどの距離らしい。その山の小道を降りると、石立村落のいわゆる「立石」に着く。立石は浜辺にある巨大な岩塊で人のごとくまた動物のごとき形状をなし、この村落名の起源をなす。その付近に人家が二、三あって、通称ナカマという地である。ナカマの北隣の人家のあるところはヒロハマという。中間と広浜をあわせて上立石といひ、上立石の南隣を下立石という。上立石の北隣は大川。以上に中ノ塩屋、牛野をあわせた南種子島町西岸の地域を「西海」といふ。西海は、歴久島に面し、磯浜が多く、沿岸漁業がさかんである。昔は製塩を行なった。

徳丸ヶ野は西向きにゆるやかな傾斜をなすが、平坦地の面積はおよそ三百メートル四方である。L字型境石群から目を畑面に転ずると、あちにもこちにも細片化した土器片らしきものが見られる。おやおやと思つてよく見るとまちがいなく土器片だ。もっと大きいものはないかと探したが表面採集の結果はかんばしくない。あとで、ひとにぎりの細片を鹿児島大学の本田道輝氏（考古学）に見せたところ、やはり細片すぎて特定できないということであった。立石氏によると、平坦地の北隅に貝塚があって、石器や土器がまじつていたという。人骨は見られなかったらしい。その貝塚は昭和十四年ごろこわしたという。徳丸ヶ野台地の南北には、大川に注ぐ川すなわ

ち大川と中間に注ぐ中間川の二条の山川が流れ、かつてここを居住地とした人びとのゆたかな水源をなしている。浜への山道を巨石を運び上げるのは大変であろうが、漁撈などの往来ならば足腰のつよかった昔の人ならわけはないであろう。つまり、水は豊富にあり、猪、鹿などの獲物や山のもの、下の海幸というぐあいには恵まれ、海上からの外敵からは魚座をもってへだてられ、気候は湿気をあまりおびないで涼しく、しかも屋久島を指呼に望む光景はすばらしい地であって、この上なき好居住地と考えられる。

目塚破壊の今日、表面採集の段階で診断するのは心もとないけれども、さいいいにして採集保存された大川小学校郷土室(校長、有川楠雄氏)の十五個の石器は、打製、磨製をふくむもので、縄文時代およびそれ以降のものと考えられ、徳丸ヶ野台地にはすでに縄文時代以来、人が居住し、山幸・海幸をとって暮したことを物語っている。これらの石器は立石氏が十年ほどまえに拾って大川小へあずけたものだという。打製石器の大きいのは長さ三二・五センチ、刃幅十三センチであった。打製のもの八個、磨製のもの五個、自然石状のもの二個で、なかには十一・五センチ長さの光り石もあった。大川小にはこのほかに、牛野台地で拾ったという打製石器二個と高極の台座らしき土器片二個ともう一つの小片を保管している。牛野台地は徳丸ヶ野と同じような海岸段丘であり、牛野から西海一帯をへて砂浜、下西目へとつづく台地は今後巡検すればあらたな遺跡発見をもたらすであろう。

立石氏は徳丸ヶ野台地の西隣の森の中にある祭祀遺跡へ案内してくれた。その途中の小道にいっぱい敷いてある小さい石片に奇妙な模様がついているのに気づいたので聞くと、心あたりはないという。まるで、醤油かニスでいろどったような感じの巴状の模様である。

巴状といってもそれを意識して性格に描いたというふうではなく、自然にそうなった感じの模様である。あとで祭祀遺跡の石塔にもそれをたくさん見たが、たぶん自然のものであろうが、ほかの地域でもあまり見ないのでふしぎに思った。

小道からちょっと入った左がわに写真のような祭祀遺跡があった。丸石で段を二つ築き、上段の土は少し盛り上げて、そこに大小の石が四個立てられ、前には手洗い鉢にも似たなかくぼみの石を一個おいてある。そして花瓶二個。右がわには丸い小石が山と積まれている。このような石は、種子島では島間の宮松原の神や西之本村の浜山にある日欽の墓などにも見られるもので、参拝ごとに持参した海石である。まわりにはモホウノキをはじめソテツ、タブ、ニッケイなどの木がとりまき、ニガタケ(琉球竹)も生えている。大小の石は石塔の形式をなしていねいに建てられている。大きさは、高さ一一センチ、幅六三センチのものをはじめ、一〇一×七八、四七×四九、六六×六七のものなどがある。

このような石塔を建てて拜む習俗は種子島では各地に見られる。それは五百余年の歴史を島内に留める法華宗の習俗とむすびつき、おもに先祖の供養とか牛馬、虫ケラの供養、霊堂の供養、万霊供養などの目的をもつ供養塔として機能している。してみると、これらなんらかの供養の石塔であるということになる。法華宗流入以前の石塔は島内では見かたないで、これを建てたものも五百年前よりも手前であるということになる。石塔の前方はちよつとした庭をなしていて、十数人は入れそだ。

祭主は、案内役の立石久義氏で、オヤ代からの役目。理由は付近およそ一ヘクタールほどの地を所有しているからということ、もう一つ、シャーマンの託宣によるもの。氏の父は立石平一といつて、

昭和三十年代にわたしがあつていろいろきいたすぐれた伝承書であつた。ある人が病氣になつてモノシリにききにいったところが、徳丸ガ野のカミサマがたつたつて病氣になつて、それをなおすには立石半一氏に祀りをしてもらうのがよいと告げたというのである。立石久義氏は正月（新暦十二月三十一日）と盆（新暦八月十一日）の二回掃除をして花をあげている。立石では盆は十日よりはじまり、十六日に終る。

ところでなぜトクマルガノというのだろうか。それについては地元立石の方々もそのくわしい由來はよく知らないようである。じつはこれについての唯一の記録として「徳永氏系図」がある。徳永氏本家は大字西之小字下西目にあつたが、当主は現在では小字平野に住んでいて、長文の系図を保管している。応安三年（一三七〇）生まれの祐丕の条に「物奉行となりて又西之村の地頭となりて、立石の上に住す。その遺跡今なお存す」とある。「立石の上」とはトクマルガノの地であり、これがトクナガノの訛音であることが推察できる。立石の上にすんで物奉行を勤めかつ地頭を勤めていたということは、立石の製塩業を支配し、そして西之本村の水稲作を管理していたということにほかならない。

「種子島家譜」には第六代種子島々主時充の条に「はじめて塩竈を建つ。第一は西ノ村の立石、第二は国上村の湊」と記されている。十四世紀の中ごろのことであつた。「徳永氏系図」の祐行の条には「元応元年（一三一九）三月、日向國末吉を發し、種子島に下着す」とあつて、その時、時充に従つて入島したとある。當時は船奉行であつた。はじめ赤生木浦（西之表）に入船の予定であつたが風波がつよくて西之村に着岸したのだという。すると徳永氏と西之村の關係は十四世紀初頭にまでさかのぼれることになる。また、立石に塩

竈を築いたのも時充の時代だから徳永氏が指揮したものともてよい。つまり、徳永氏はトクマルガノに一三一九年ごろから住んだのである。その後、種子島の塩竈は二十四カ所に設置され、広大な山林を与えられ、馬を放牧し、シロヤマキとして栄えた。その共有地は各塩屋に今なお存在し、貴重な財源となり、マキのカブナシ一同は年一回、「火入れ祈禱」の儀式を行なつて結束している。

ただ、立石の場合は上立石と下立石に分れ、両方とも本戸数およそ二十戸、隠居四、五戸という状況である。二つはもと一つであつて、上立石の人びとは漁業をして魚をもつて上納品とし、塩屋の管理をしていたが、昔、けんかして上と下に分離したのだという。下立石は明治初年に西之表の主連（しゅうたち）の平山寛造に牧の一部を売つた。そこを今、「官造牧」という。上立石では六五歳になると隠居するが、下立石では共有地のカブがあるために、本戸の勤めをしないとカブの権利はなくなるので、かたんに隠居になれない。

住時の徳永氏の活動をしのぶものとして、大字中之下、小字真所（まどころ）神社に奉納されたりつばな鯛がある。鹿児島県文化財に指定され、だいに保存されているが、その面に、「奉掛、祝、鯛口一ヶ正八幡宮之御宝前、応永三十三丙午三月大吉日、願主長谷部徳永、……と刻まれた文字が見られる。応永三十三年は一四二六年にあたり、祐丕満五十六歳、その息子の祐武はまだ十五歳になつたばかりである。右の願文の中に「旦那方の福を伏して希う」という文字もあるのは、島主種子島氏（當時は第八代清時が領していた）のために祈願したものであろう。この頃、願主の徳永氏はトクマルガノに住んでいたと考えられる。

「徳永氏系図」はよく読むたいへんおもしろい。先にのべたよ

うに、徳永祖の信忠はじめ（祐忠）は平信基にしたがって志布志に上陸し、日向に居住した。時に建久四年（一一九三年）霜月下旬であった。信基は九歳。その後、数年して信忠は鎌倉に行つて、信基を南海十二島（種子島、他）の領主にするという証文を北条時政よりもらい、日向へもどり、その功によって「信」の一字をもらい、祐忠を信忠に改めたのだという。その孫祐友は信基の子で第二代島主の平信式に仕え、貞永元年（一二三二）にかぜの三十七歳で死亡している。その子祐春（貞応元年、一二三二生）は第三代島主信真に仕え、正応三年（一二九〇）、六十九歳で死亡した。その子、祐治は領主のもとで横目となり、元応元年（一三一九）、六十八歳で死亡。その年の三月祐治の息子の祐行はすでに記したように、第六代島主時亮にしたがってはじめ種子島入りした。祐行は、トクナガノの居をかまえ、元徳二年（一三三〇）五月二十八日、四三歳で死亡した。

以上のように種子島氏の初代から六代にいたる時代を年代入りで詳しく記した史料は種子島家にもなく、貴重である。上妻氏が監修した「種子島家譜」では徳永家のこうした事情はすべて省略され、代りに大浦口氏の代官としての上妻氏の記事が光っているのである。もう一つ、平信基から第五代の時基にいたる島主は、名目上の領主でじっさいには種子島に赴任していないと一般にいわれてきたが、これで明白である。第六代時亮代にはじめてやってきたのである。それも船奉行の徳永氏をはじめとする家臣団の守護のもとに下島した。

そのとき、赤生木浦に入る予定が風波のために南辺の西之口に着岸したということは、一三一九年当時（南北朝時代）、赤生木浦が重要地であり、種子島氏（肥後氏）の力が及んでいたことを示す。

それはさかのばれば初代信基の次の信式代ころまで適用できると思われる。つまり、十三世紀初頭には赤生木浦は種子島第一の港津としてにぎわっていたのである。中世紀末、近世をへて今も栄えている赤生木浦（西之表港）は、古代においてはどうであったかということは、多摩国府・島分寺の場所も占う重要な事項の一つとして注目される。

さて、初代平信基より五代時基にいたる間、日向のどこにいたのか。これについては「財部町郷土誌」七六・七七頁にある、鹿児島大学名誉教授五味克夫氏の解説文によると、「鎌倉時代はじめ、比企氏の変の後、島津氏（忠久）にかわつて、北条氏（時政）が大隅国の守護兼島津氏の惣地頭に任命されたと思われるから、当然、島津庄大隅方一円庄である財部院は、深川院、多弥島とともに北条氏（後その一門名越氏）の支配下に入ったであろう。そしてその代官として任命されたのが平信基であったのかもしれない」とあって、財部院を領していたことになる。

もう一つおもしろいのは、明応六年（一四九七）生まれの祐家が四十七歳の時すなわち天文十二年八月二十五日、「南蛮人」の船が西之村の浜に漂着し、鉄砲を伝えた時の記事である。このとき、西之村の地頭西村織部丞、村松七郎、徳永大八（祐家）の三人はたまたま墓参りの途中出あい、南蛮船におもむいたところが高音響を発して鉄砲を打ちかけてきた。そこで一書を認めて、そのほうは難破船と思つたが謀反人のやからとわかつたので、こちらも軍勢をととのえて戦つつもりだがどうかといつたら、われらは謀反人ではない商人であるが、風波のために漂着した。謀反人でない証拠に、鉄砲を国主に奉りたいといつて、鉄砲のカラクリをはずしてからくれた。三人は大喜びで赤生木浦下に持参し、献上した。のちその鉄砲

は御家の宝物となり、また八板金兵衛清定がそれをまねて國産銃第一号をつくった。だいたい、こんなことが書いてあった。『鉄砲記』などと少し違う伝承になっている。三人で南蛮人と出会ったことやその記事が素朴ながらも活写されていておもしろい。

「徳永家系図」の祐就(嘉永五年、一八五二年)の条には、「徳永之峯」の畑地のかたわらの一老樹の下に祐行の霊を鎮祭していた石塔が荒れたままになっているのを歎き、御崎神社の神職の日高善六氏をたのんで、一個の銅鏡に神霊を依らしめて下西目に埋り、「司場(いば)の基山」に祠堂を建ててまつることにし、毎歳九月二十五日を祭日と決めた、と記してある。先の祐行(一八八〇—一三〇〇)が立石の上のトクマルガノに居住して以来、祐就までおよそ五百数十年。この間、現存の石塔が建立され、祐行以来の徳永一族の先祖霊をおそらく盆の十五日に石塔祭りを行なうようになってきた。その石塔祭りは法華宗の行事として執行されるので、法華宗を種子島に初めて伝えた日興が亡くなった歳(寛正四年、一四六三)よりあとに始まったものであろう。つまり、十四世紀初頭から十五世紀後半まで百有余年間は徳永氏はトクマルガノに住んでいたことになる。その後、いつかわからないが、徳永本家は下西目に移住したのである。

種子島の中世初期の史料はすくないが、祐行がトクマルガノに住みはじめたころは、五味克夫氏の教示(「佐多家系図」—「坂口文書」収録)によると、十三世紀末から十四世紀初めごろ、すなわち鎌倉時代後期に「六女多称嶋増田二郎道久妻」という文字が見え、大隅の豪族と種子島豪族の政略結婚が行われていたことがわかる。現在の増田に増田姓はないが、「道」の一字を名前につけるのは今でも増田仲之町の中心勢力をなす馬場氏であるので、馬場氏は増田

氏の系脈をひいているのではない。ただし、「佐多家系図」の親高の娘たち八名は、「最勝寺女房」や「正八幡宮準人權執印診与後家所」、「下大隅南(垂水)弁濟使右近入道舜念室」、「称寝四郎入道(根占)定西後家尼」、「豊前伊加利三郎定氏後家」など、それぞれ有力筋へ出ているので、増田二郎も種子島の有力者であったと考えられる。増田の場合、「郡原」の地名があるところから、そこに居住していたとすると、中之郡(現在の中種子町)の郡司筋の家であったのではない。『池畑文書』によると、承久三年(一二二二)ごろ、「見和平次有光」が現和村を安堵されたが、のち佐多氏がうけつた。しかし、鎌倉時代末期の建武四年(一二三二)ごろには、肥後氏によって押領された。この肥後氏は「肥後兵衛次郎入道浄心」といったが、第六代島主時充とほぼ同じころの人物であるので、同一人の可能性が大きい。時充も「入道」を称した。時充が種子島に入島したのは一三一九年であったことは前に述べた。建武四年までの一八一年間に全島を制圧していたことになる。

以上、種子島の南端に近い海岸段丘のトクマルガノは、縄文貝塚人の居住以来、近世の徳永氏の居住にいたるまで、人が住みつづけた場所である。魚、塩、野獣、山菜、畑作物などの入手に便利で、海上警戒にも好つこうであり、景観、気候ともよいところである。その一隅の森の中にある石塔遺跡はいまなお立石氏によってまつられているが、もともとは徳永氏の先祖をまつる石塔である。石塔周辺の広大な遺跡(畑)は破壊されないうちになるべく近い将来に発掘すべきであろう。なお、「徳永ヶ野」をなぜトクマルガノと訛つたのか。これは、トクマルガノの地名がもとで、たまたま徳永家と関連ができたのかもしれない。今後の研究課題として残るものである。

徳丸ヶ野（立石）遺跡



徳丸ヶ野の畑には住居跡を示す石がたくさん出土する



ひろびろとした徳丸ヶ野の大地を眺める立石久義さん



島間の宮松原神社のサンゴ礁石体と丸石積



徳丸ヶ野の祭祀遺跡（石塔群）

村落における社会組織（村落別社会

組織および共有地、マキについて）

日本民俗学会会員 大石 和世

一 はじめに

私は、南種子の村落内部での社会組織を中心に調査した。その他に製塩法及び共有地についても調べてみた。以下がその報告である。今回の調査では各村落の特長を重視し、内部の各組織の関わりあいや特長を明らかにしたいと思う。そのため、実態についての報告は村落別にまとめた。

二 村落別社会組織および共有地、マキについて

村落内部での社会は生業に関する組織、行政組織または近所、親戚付き合いといったような人と人との関係が重なりあっている。親戚付き合いといえる。行政組織、生業に関する組織では村落外部とのつながりも無視できない。以下に主に村落の運営、浦および宗教組織について村落別に記述する。また製塩法およびマキ、共有地についても直接組織とは関係はないが述べたいと思う。

宇都浦（星永校区）

宇都浦の村落民は谷間に開けた田を耕作し、ここできとれる水稻は

日本で一番早い出荷であるという。気候と水に恵まれた地域である。ここから東方、海岸にかけて種子島宇宙センターがある。センターができて長い年月はたっていないが、住民の生活に深い影響を及ぼしているようだ。

祭り

村落の人々が皆集まって行なう祭りは、正月の祝い、ウジガミサマノマツリ、ウマヤキ、六月灯、イソアソビ（磯遊び）である。このような祭りにはみなで焼酎を飲んだりした。現在は宝満神社のホイサン（神宮）がくる。ウマヤキは、田を植える前の行事で、無事田植えが済むように祈願をする。ホイサンの折柄の後、焼酎を飲む。昔は五月下旬頃田植えを行っていたためウマヤキはこのころであったが、いまは早期米で田植えが早まったため三月十日頃におこなう。ウジガミサマ（写真1）は、山の斜面の小高いところにまつてある。



宇都浦「ウジガミサマ」

村落運営

基永校区の公民館の下に、村落の公民館がある。村落は隣保班という三つの班で区切られており、班は十前後の戸が集まって形成されている。公民館の普段の話し合いはヨリアイまたは部落会という。行政組織からの伝達、農作業の問題の話し合い、村落の行事の計画、農協の指導等が行なわれる。村落全体で行なうことは道の掃除、祭り、敬老会などである。昔は道や河川の普請も村落が行っていた。一年に一カ月、農閑期を利用しておこなったが十日普請といって十日かかって普請するものもあった。普請にいけなかった人、女性が出た場合は金を出さなければならぬ。一四、五才になって青年団に入り初めて普請に一人前（の労働力）として認められた。今は申請をすれば自治体がおこなう。公民館長は回り順で六十歳代のひとになる。昔は部落会長と呼び三、四十歳代の人が選ばれていた。公民館長には各一戸、一月五百円ずつ班ごとに集めて支払う。隣保班は伝達組織でもあるが、多くは有線放送でおこなう。班長は無給で順繰りになる。基永の有線放送開始は昭和三十二年。

共有地

宇都浦の人が持っていた畑や共有地は今の種子島宇宙センターにあった。畑は一人あたり五、六反持っていたが、昭和四十五、六年頃、十アールあたり八、九万円で宇宙センターとして買い上げられた。村落の共有地も今の大崎射場にあった。山林があり、村落民全員で切りだしに行き、その木を家ごとに積んで分けて薪として使った。戦後に大小はあるがだいたい平等に村落民で分けた。全部で三ヘクタールあり、一人一反から一反五畝くらいとなった。分けてから薪を引き所有者を決めたが、その元の所有者の記録はなくなっている。一九七〇年代頃にロケット基地として買い上げられた。

砂板（西之校区）

砂板の歴史は製塩をぬきにしては語れない。砂板の背後にある大きなマキ地と、目の前の浜がこれをささえてきた。マキは分割され塩焚きも戦後おこなわなくなり、過去において砂板を特長づけていた生活を想像することは困難である。しかしながら、今回は話者に恵まれマキおよび製塩について詳しくうかがう事ができた。現在は半農半漁の村落である。

マキ

塩屋とは製塩業を営む家（塩戸）または村落であり、塩屋牧とは製塩用の薪を切り出す薪山のことである。境界にはソテツ、チンチクを植えた。そのソテツは觀賞用に売ってしまい、今はもうほとんどない。砂板の牧の境界は、北は官道牧に接し、南は野尻の村落に接近し、東は現在の県道にほぼ添っている。西側は東シナ海でここから塩を汲んでいた。この広大な牧は種子島家が塩を焚くために、薪の運搬用の馬とともに砂板に用いさせたものであり、江戸時代には塩屋奉行がこれを管理していた。馬は塩屋奉行が数を調べに見回りにきた。戦争などがあるときは軍用馬として取り上げられたという。馬は普段は放牧してあるため、よ

そのものに捕らえられないように馬印をつけた。左耳押合ケタ（図一）が砂板の馬印である。江戸末期にはもう耳印は付けていない。それは



左耳押合ケタ

個人所有となったからである。初めは五、六頭ほどしかないかった馬も明治末期には増えた。塩屋縁起や塩屋に関する書類が入っている箱を係の人(神社の世話をするひと)が管理している。塩屋縁起は大正五年に種子島守時が書きなおしたものであるが、これには牧の境界が書き込まれている。縁起によると、昔、砂板には徳永十郎左衛門という塩屋奉行がいて、彼の墓地はトクマルガノにあるという。昔、砂板の人は徳永という姓を持っていたが奉行に無礼をはたらいたため、姓を取り上げられたという。釜司(塩焚きを指揮する人)は、盆正月の折目節句には、塩屋奉行にザッショウ(饅頭、麦、米等)をもって、礼にいった。塩屋縁起は二つあるが、これは砂板の人口が多かったため、江戸の末期に塩の上納を増やせとの命令で、上塩屋と下塩屋ふたつに別れたためである。住居は別れていなかったが、塩を別に焚いていた。もとをたどると上塩屋は長男の家系、下塩屋は次男の家系だという。現在でも正月の門松は異なり、上塩屋はマツ、ユズリハ、カシ(マテ)三本、シイで、下塩屋はマツ、ユズリハ、カシ(マテ)三本、クヌギだという。

製塩

塩釜は毎年作った。海岸脇に塩を焚く小屋を建てた。掘建小屋でシイの木でつくった。シイの木は腐らないからである。昔は鉄板がなかったため、塩を焚くためには鍋を作らなければならない。石灰と軽石を粘度のなかに入れる。ニガシオを粘度の中に入れると粘度は固まる。ニガシオとは塩を煮詰めた後、ザルに上げると汁が出てくる。この汁をいう。次の年の釜をつくるためニガシオはとっておく。炭を焚くための薪のようなものをつくって、そのうえに鍋を針金で吊った。鍋を乾かすためには、三カ月間同じ温度で一昼夜火を絶やさないようにして焚き続けなければならない。温度を一定に保た

ないと鍋が割れる。これを統率した人を釜司といい、尊重された。釜司は釜を作るための人夫をやるとい、釜を作る脇に小屋を造って、三カ月間ここに寝泊りをして火を管理した。塩はいろいろな祭りに用いられるので、三カ月間、毎朝行水をし身を清めて祈りをした。門倉岬の神社は砂板、立石の塩をつかって祭りをしていた。女性は釜を作るときにはその側に近寄ってはいいない。釜を作るときの薪の量は相当なものだったという。最初に火を入れる儀式をヒイレギトーとよんだ。釜司が神官をまねき折拂をする。昔は塩屋牧であればどこでも行っていたが今は立石と砂板だけである。昔は旧暦の十二月酉の日を選んで、ヒイレギトーをおこなった。現在は公民館で正月の適当日、四、五日に行なう。塩を焚くときには主に海水を汲むのは女性の仕事で、女性は塩を焚くときには小屋に入れた。丸木をえぐり、桶状にしてつなぎ、釜に海水がこれを伝って流れこむようにした。塩水を入れては炊いて、少なくなったらまた入れてと非常な重労働だった。男性は薪の運搬。薪を焚き場まで運ぶために、たぎぎを八〇センチメートル位に切り馬の鞍に三山(両脇と背中)乗せた。松の薪は長持ちするので松を焚いていた。運んできた薪を山から投げ降ろし、塩釜まで女性を運んでいった。島間まで塩を運んで、島間から船に積んで赤尾城に運んだ。馬で運んだこともあった。年間二十から二十五艘納めていた。塩は戦後しばらく四、五年間は作っていた。

浦

漁業を営む人たちの浦という組織がある。浦に入っている人を浦人おいう。浦に加入するのは、漁協に入っている人で、正会員、準会員のひとである。役員に申し込んで入る。他村落から移り住んできた人も入れる。昔は男子が十五才以上となると一人前とみなされ

浦に加入した。また、昔は村落の男性は皆浦に入ったが、現在は、漁業を営んでいないため入っていない人もいる。年に一度、村落総出でトビウオやイワシなどを捕った。追込み漁である。この時の係をベンザシといい、五人で世話をする。浦人交替でなった。船に乗る人をカコ（漁夫）といい、船にカコの割り当て、網の手配をするのがベンザシの仕事で、各船こと平等の労働力となるように配分した。追込み漁で捕れた魚は、村落民で分ける。浦に入っていない人は分け前が少ない。もらえる量を、幾人前と表現し、漁の時、潜る係の人は三人前、網、ロープを出した人は二人前、何も持たない人は一人前もらえる。

村落の神

砂坂の村落神は塩釜神社、塩屋神社、シオヤガミという。砂坂神社とも呼んでいる。祭神は天照大神。神体はきれいな石。浜から拾ってきたものだという。昔は神社は上塩屋、下塩屋別にあったが昭和四十年以降、公民館組織ができてから、上下一緒となった。現在港を見下ろす小高いところに南向きに神社が建てられている。ここに砂坂塩屋を建んで、砂坂由來碑が立てられている。種子島の製塩法は貝次郎、貝太郎というひとが伝えたといわれる。神社に水瓶があるが、これはかれらが鍋を作るためのニガリを入れて持ってきた鹽だと伝えられている。かれらはこの地で死に、元の下塩屋の神社があった場所（公民館の手前）の大きな木の根元に埋められたという。ここに石碑をたて村落の人々は祀った。この神社跡は現在は木がうっそうと繁り、ガローヤマとしてみだりに入ってはいけないとされている。砂坂神社の隣の敷地のすこした所にエビスが海の方（東）を向いて鎮座している。神体は石。これを祀るのは漁業を営む、浦の人々である。旧の六月頃、ウラマツリを行なう。昔は入

江があり、入江を掃除してその後には僧侶が来て祭りをおこなった。マキノカミ（牧の神）が、見晴らしの良い高台に祀ってある。そのあたりは草牧によかった。大きな石が立ててあり戦前までウマンカミサノマツリ（馬の神様の祭り）といって、旧暦の六月に行っていた。これを祀る係もいた。旧暦の六月はトビウオ、イワシがとれ農作業が暇になる時期であった。

共有地

砂坂の牧および官三牧の南部にある草牧地は、明治以降、砂坂の村落民の共有地となった。共有地の所有者は、もともと塩を焚いて



砂坂「共有地の一部」

いた塩戸二十一人のもので、この人たちは株主といった。これは代々受け継いだものであるが、株主は売買したため変わっている。また、株を買うときに半株ずつ買った人もいる。株券は大体長男にゆずるが、砂坂を長男が離れた場合は次男にゆずる。また、株を買って二株持っていた人は長男、次男に相続することができた。株を売買するのは、砂坂に住んでいる人である。また、ここに住む人たちはみな血縁である。共有地の木は二十年ほど前に売って神社、公民館を建てる資金にした。その共有地も現在は一部を残して分けてしまっている。残っている共有地（写真2）は防風林としてとってある。山を一町分ずつわけ、これを自家用の炭にした。昭和三十四年頃から四十年までは、製糖用の薪にした。

宗教

法華宗本國寺の門徒の人たちで一人寺役を決めている。寺役は御礼を売ったり、石塔のまわりを掃除する。

村落運営

砂坂の長は公民館長であるが、昭和四十年頃までは、小組合長と呼んでいた。村落は一斑から五班までの、隣保班に分かれている。共有地を管理するために、役員を代わり番で二人ずつ決めている。管理は無断で木を切らせない、共有地の境界を確認するなど、村落の人が共有地が必要となった場合は、役員が会合を行い分ける。現在、釜司は交替でなる。

大川（西海校区）

私達がここを訪ねた時は、砂糖黍とガジュツの収穫で農家の方々は、非常に忙しそうであった。大川は近くに大川漁港があるなど、漁業もおこなっている。ここは塩屋村落、つまり製塩を営んでいた

村落であるが、もともと、北隣の村落、中之塩屋が分かれてできた村落のため、中之塩屋との関係が深い。海に面して大川小学校が建てられている。ここから北に登って行くと杭岬に至る。

浦

浦とは村落内の漁業組織である。浦の株主とは漁協組合員のようなもので、大川で十三人いる。昔は大川の成年男子すべてが株主で、三十人ほどいたが、現在は漁業を行なわない人が増え、漁協の組合員と株主は一致するため、株主になる権利がない。浦の世話役をベンザシという。ベンザシは、トビウオ漁のときに、船員を各船に割り当てた。これをカコワリといった。昔は船は手漕ぎなので、船員の漕ぐ力にばらつきがないようにした。男子は十五才になったら、平等の魚の配当で、一人前とみなされる。女性に配当はない。魚の配当のことをアタリという。株主を今でもホンニンといい、株を持たない人をダキゴというが、株主は漁具を貸すため、一人前のアタリの上に、株のアタリがでる。船によって全体のアタリの量はきまっていた。

製塩

塩は終戦後まで焚いていた。大川小学校の下の新辺りに釜があった。珊瑚を集めて焼いて石灰をつくり、こねてニガリをいれこれで鍋をつくった。ニガリは、来年の鍋のためにとっておく。大正時代に鉄鍋にかわった。地面に一間四方位に木を並べ、その上に竹をのせ、カジハラ（鉄の針金）で鍋の真ん中を吊って、木を渡して落ちないようにした。これを、火を焚いて乾燥させた。石灰の鍋は乾燥しすぎると割れるので、毎日交替で火を見守った。初めに火を入れるときにヒイレイトをした。釜が崩れないように念願する行事である。釜を作るのを統率したのが釜司である。昔は釜司は四足（浦



「大川神社本殿」

乳類）、二足（鳥類）の卵さえも食べられなかった。食べたら釜が崩れた例があったそうである。塩を焚く時には、一昼夜たいて、朝に交替した。カマスにつめて上納したが、そのほかに塩と物々交換を行なったりした。

村落の神

大川神社（写真3）がこの村落の氏神である。祭神は天照大神。小学校の隣の小高いところにある。昔は中之塩屋と一緒の神社であった。それは大川と中之塩屋は親戚で、一緒に塩を焚いていたからである。神社の係は、大川と中之塩屋の総本家である。中川家が行なっていたが、大川十五郎氏が、中之塩屋と大川の神社を分けた。現在、神社の係は村落民交替である。大川神社の祭りは、一月十三、四日のヒレギト（火入れ祈禱）と九月のガンジョウジ（願成）である。ヒレギトは塩を焚かなくなった現在でも、釜司が責任者となつて行なっている。昔はシワスギトともいうように、十二



大川「エビス（左）と川の神（右）」

月、空気が乾燥している時期におこなっていた。この祭りの供え物は、海の幸、山の幸（畑でとれるもの）をたくさんとツツシエー。シオヤノハチに飯を、ヤマノハチに山の幸を盛って、皆で食べた。このために祭りの前に、魚を取りに行った。ツツシエーは釜司が朝八時ごろ、昔、塩を焚いていたところに行つて、海の砂をツツにいれ、神社の供え物と一緒に置く。釜司は神官、御馳走の手配、マスドリと会計及び決算の報告をおこなう。釜司は一年交替で順番になる。釜司になった年は、釜司の縁故は全員ヒレギトにくる。マスドリはヒレギトの接待役でトニンともいう。男性が交替である。三人一年交替。昔は祭りの時には米を集めたので、この係のことをマスドリ（升取り）といった。現在は積立金を使っている。祭りの時には、司会者がありこれをショウバンニンという。釜司、マスドリの引継ぎはヒレギトの次の日。ガンジョウジには、一カ月かかって練習した踊りを神社に奉納した。この同じ日にエビス

の祭りがおこなわれる。浦の神（写真4）はエビスである。大浦漁港の近くの海岸の岩の上に祀ってある。エビスの祭りは年に二度、四月のウラムツリ、九月のガンジョウジには神社と同じ日に、神社の後または先にエビスも祭る。この時はベンザシと公民館長が一緒に祭りの世話をする。必要経費は浦と村落で折半。浦は金を積み立てており、ここから天引きして経費とする。その他大漁の時にはマンノクヨウ（万の供養）をする。川の神（写真4）はエビスの手前にやはり岩のうえに祀ってある。川祭りが九月にある。

宗教

こはみな法華宗である。菩提寺は上中の信光寺。寺役がおり連絡、寺の行事の世話、寺の山の管理をおこなう。一年交替で一月一日から十二月三十一日まで。

村落運営

公民館長を部落会長と呼ぶ。班は二つあり、ひとつは大川、もうひとつは杭風。昔は班のことを五人組といっていた。

広田（平山校区）

こは、特に石塔祭にみられるように古い文化を継承した村落である。私達がこを訪れた前日に、上中で火事があり、農繁期にもかかわらず火事のかたづけのカセイに多くの被災者の関係者が参加していた。伝統的な相互扶助の精神が、今もいきまづいていることを実感した。村落を離れ西方に向かうと太平洋を臨んで広田遺跡がある。

マキ

広田のマキが海岸の方にあり、マキノカミと言って山のなかに馬頭観音があった。田を作った後、ウマヤキがあって、馬の前脚のケ

ズメが腐ったので、カネを熱してケズメを焼いた。今はカネヤキという。ウマヤキの日に馬頭観音に参る。村落の人々皆でツノマキなどを持ってここに遊びに行く。また、平山四力町（広田、西之町、中之町、浜田）のマキが長谷にあった。これを、ウチマキといった。これに対して、他の村落のマキをソトマキといった。また、支配者のマキをシユウサマのマキと呼んだ。マキの馬は普通の馬より小さいそうである。

宗教

広田は拝仏殿敷時に、神道が入り、多くがまた明治八年に法華宗に戻ったが、現在でも神道を信仰している家もある。広田には善福寺があり、この寺は水牛（ずんぎょう）をのぞいた、平山校区の檀家の菩提寺である。寺の運営のための役員があり、ひとつの村落から一人ずつ出、全部で四人（広田、西之町、中之町、浜田から）いる。これを総代と呼び、長を一人選出する。二年に一回、四月に交替。一月四日には、拝仏殿敷の難を逃れるために隠しておいた御本尊が、明治四年に掘り上げられたのを記念して、大祭が行なわれる。この日は皆が寺に参りにくる。盆には石塔祭が行なわれる。

村落運営

村落の長の呼称は年代順にチョウの頭、小組合長、部落会長、公民館長となっている。現在村落はいくつかの組（隣組ともいう）に分かれており、それぞれ国政、汲川、道上、庄屋畑、岩之峯、浜渡西、浜渡東と呼ばれる。組の長を組頭と呼ぶ。組頭は交替制。昔はこれを隣保、または隣保班とよんでいた。組は回覧を回したり、葬式の時には親族とともに中心になって働く。その他火事の後始末、結婚式の手伝いも行なう。組が集まって葬式組をつくる。葬式組は東組、西組に分かれており、東組は道上、浜渡東、浜渡西、庄屋畑

で構成されており、西組は汲川、岩之峯、国政となっている。葬式を村落の半で行なうときには小チヨウに出すといひ、この組のなかで行なう。村落全体で行なうときには大チヨウに出すといひ、西組、東組一緒におこなう。

牛野（西海校区）

牛野は昔、製塩を営んでいた村落である。よって、広大なマキを所有していた。戦後、ここに牛野、立石などから人々が入植していった。現在、戸数五〇足らずの小さな村落である。村落民は農業、漁業を営んでいる。畑が海岸から登った所にある。

製塩

江戸時代、ここは塩を焚いてこれを種子島家に納めていた。塩焚きの小屋は大きなシイの又木を中心に立て、両脇には低い木を立て、茅で屋根を葺いた。昔は、鉄鍋はなく、一二月に菊石（珊瑚）を焼いて溶かし石灰にし、土を混ぜて練って、四角の鍋を作った。鍋は鉄の針で吊った。終戦後は、ドラム缶を切って鍋にした。釜の側には桶を置き、桶から竹の筒を通して釜に注ぎこむようにした。竹の筒の中には藁をつめて、鍋に注ぎこむ海水の量を調節した。塩焚きは朝、交替して桶で塩を汲んで一昼夜焚いた。木の船を傾けて中に出来た塩を置いておくと、ここから汁が出てきた。これがニガリである。こうすると湿っていた塩がさらさらした。一昼夜焚いて、俵二俵くらいできた。一俵は隠して税金がかけられないようにした。子供は遊びで、塩を焚いている鍋の中に鹽を入れて焚いて食べたり、サツマイモを塩の煙突の中に入れて焼いたり食べたりした。これをするとなんか臭い具合が悪くなるので、見つかるかと叱られた。

浦

村落の漁の組織として浦がある。この世話役をベンザシといひ、ベンザシは網の世話、漁の統率、魚の配分、漁業関係の連絡をする。エビス（写真5）の世話をするのもベンザシである。

村落の神

昔、塩釜が村落の南端の海岸際にあったが出火し、場所を村落の中心付近の海岸添いに移した。そのときの火事の責任者は村落から追い出され、今のウシノバロ（牛野原）に移り住んだという。焼け跡には狼の焼死体が見つかりこれを祀った。そのため、この塩屋神社の祭神は塩屋狼若大明神である。神社の祭りには春祭り、秋祭り、火入れ祭りがある。昔は神社の田畑があり、ここからあがつた米で祭りを詣ったが、現在は、秋祭りの時に昔から新米を集めて行なう。春祭りは豊作であるように祈願する。秋祭りはガンジヨウジ（願成就）の祭りで、十月十一日にホイサン（神宮）を呼び、この



牛野「エビス」

時には神社に踊りを奉納する。祭りは釜主を中心にペンザシ、マスドリ（升旗）が協力して執り行なう。ペンザシは祭りのための魚をとり、マスドリは秋祭りの時に集めた米を重り、神社総代に渡す。一年以内に死者が出たときは踊りはしない。現在では、祭りの後のナオライの時には、公民館でそれぞれ五人組の内から一戸ずつで、夫婦で接待をする。正月には塩焚きに関する行事がある。火入れ祭りといひ、昔は十二月におこなった。今は正月のハツギトと一緒にしなう。火入れ祭りの責任者を釜主という。正月の七日祭の時には釜主の家で、今も祭りをおこなう。昔は、これらの祭りの時には、釜主の家で直会を行なっていた。ハツギトでは新年の初めに村落の悪魔払いをおこなう。カラタケで弓と矢をつくり、薬を的にして射る。弓と的を村落の入り口三箇所、上の方に掛けた。いまは二箇所しかない。海岸の高い岩の上にエビスが祀ってある。神体は丸い複数の石。これはペンザシが祀る。春祭りには浦の人がこれを祭る。共有地

塩を焚いて納めるため牛野に、種子島家は薪用の山を与えた。それが、牛野の共有地となったが、戦前に権利のある人で、平等に分筆した。この時、西之表から森林組合の人たちがきてわけた。分ける時には、一間の芋で測るので誤魔化しやすく、大小があった。それで喧嘩をした。昔の地面の台帳と実際の大きさを比べると、實際の方が大きいときがある。これで税金を安くしたりした。つい三年前にも境界争いがあった。土地を分けたとき配分される権利をカブという。カブを持っている人は土地にかかる税金を納めなくてはならない。株数は十一、二、三男が戸を構えたら、兄弟で話し合って土地を分ける。長男が一番広い。まだ、分けていない共有地が百町ほどある。今後、この村落におりたってくる人のために、残してい

るという。

宗教

牛野の人はほとんどが神道である。毎年一戸に一人ずつ戸主またはその代理が公民館に集まって話し合い、神社の係をきめる。これを神社総代といひ、毎月一日、十五日に神社の掃除や花を替え、春祭り、秋祭り、火入れ祭りの準備をする。

村落運営

村落の葬式や祭りを執り仕切る責任者をチョウウの頭と呼ぶ。一年交替の持ち回りで、年棒がでる。葬式の時には町の頭が連絡をし、村落全体でおこなう。公民館長が別におり、これは農協、役場との連絡をおこなう。牛野の村落は、海岸添いの小村落の牛野、そこから東に向かって上の方い伸びてゆく道添いにある小村落のナゴラ（長小田）、牛野の北側の山の斜面にウシノバロ（牛野原）がある。ナゴラは一班、牛野は二、三班、ウシノバロは四班とそれぞれ分かれている。この班は、五人組または隣保班と呼ばれている。隣保班と呼ぶようになったのは、公民館組織が出来てからだといふ。五人組の単位で、祭り、葬式などの連絡をおこなう。死者が出たことのフレイク、葬式、祭りの日時等を知らせる。また、公報を配ったり、水道代を集め、掃除をおこなう。班長は若い人になる。隠居は村落の活動から引退し戸数に数えられない。

上野（上中校区）

昭和三十年頃、ここに移住した人たちが上野から分かれて共栄を作ったといふ。中西も上野から分かれている。過疎に悩む他の村落とは対照的に、ここは南種子の中でも、住宅の密集した地域となっている。



「上野神社本殿」

上野神社（写真6）が上野の村落から離れたところ、山の斜面を背後にひかえ建っている。上野神社は昔は現在の町役場の隣にあり、何人かの名義で神社の土地は持っていた。戦後現在の場所に移った。

村落の神

マキとは馬の放牧地のことである。明治の後期には、もう放牧はしていなかったらしいが、それ以前、上野から西の方、大川に抜けるところに原野があった。ここをマキノミネと呼び、馬を放した。ここには、畑もあり馬が入らないように垣をして作物を植えた。六月頃にはホイトーといって、馬を田に追込み馬のひずめで田を耕した。また、自分の馬と他の馬を区別するためにシルシキリといって、マキの馬を全部集めて、馬の耳をある一定の方法で切った。明治の後期には、馬は放牧せずに個人の家で飼うようになったため、シルシキリもやっていなかった。上中のマキもあり、これは長谷にあった。

マキ

この神社は日高伝氏の伯父が川から石を拾ってきて祀ったという。この土地は神社所有の土地である。九月には太鼓踊りをする。九月踊りともいう。この祭りの責任者は昔はチョウガシラといっていたが、今の公民館長である。上野神社の脇にはマキノカミ（写真7）が祀られている。昔からここにあった。この祭りをマキギトーといひ六、七月に行なっていたが、今はもうなくなっている。これは牛や馬を持っている人が話しかって祭りの日を決め、僧侶を呼んで、元氣のいい馬ができるように祈禱をしてもらった。そのあと焼酎を飲んだ。

共有地

明治の頃、上野の辺りは西村時彦という、西之表の種子島家に縁の深い人が支配していた。その支配者をシウタチと呼んでいた。シウタチ自身知らない土地があって、上野の人が勝手に耕していたこともあった。今は上の人たちが、買ったり、配分を受たりして



上野の石塔群。マキノカミだという

所有者となっている。大川の方に上野のマキがあった。税金をおそれ、だれも個人所有にしたがらず、明治年間に村落の共有地とした。これは雑木林で松が多くはえていたので、何年かに一回、木を売って、村落のために積み立てたり、個人で分けたりした。また個人に貸して杉の造林をした。畑が少しあったので、これは杭組の人など個人に貸した。共有地を分けるときに、土地を所有する権利を持つ人を株主という。株主はもとからこの土地に住んでいるコボク（古株）で、明治以降この村落に住むようになったりイリビト（入り人）、寄留民は権利をかって株主となった。株は二十七、八株あった。共有地の林はコボクはどこを使っても良く、借り賃はいらなかった。薪は上野の人なら権利のないひとでも自由に切ってよかった。共有地の使い方は、頭のいい勝手がわかった人と、町ガシラ、共有地を使いたいひとが集まって、話し合って決めた。戦後、農地改革の時に共有地は認められないとの噂がながれ、昭和二十四年に株主で共有地を分けてしまった。株は長男に受け継がれるため、次男は株を持たなかったが、特別に戸を構えて村落の務め（村落の維持費の支払い、奉仕活動など）をはたしている人は次男株として、一定の土地をもらった。次男の分け前は長男の五分の一ほどである。長谷にはマキがあったが、これも野原や原野で山にも畑にもならないので、みな所有したがなかったが、先の見えた人が上中のものにしようといったため、学校林としてこれを学校の維持費にあてていた。昭和三年頃、町がこれをもらいいうた。上中の共有地を使うときには、それぞれの村落の町ガシラが集まり話し合って決めた。

宗教

上野の人は神道か法華宗の信者で、大体半数ずつである。法華宗の人は村落の連絡員として、寺役を決める。寺役は祭りの世話をし

たり、御礼を配ったりする。寺の行事として、六月杓、盆踊りがある。村落運営

村落の長は大正年間までチョウガシラと呼んでいた。その後、部落会長と呼ぶようになり、現在では公民館長といっている。昔からこれは、持ち回りである。村落内部の話し合いをチョウモヤイ、部落会という。村落は組に分かれている。組は五人組ともいう。上野で十一組ぐらいあり、五から八戸位の家が集まって組を作っている。組は家が増えても大きさは変わらず、土地ごとに区切っている。各組には、公民館長の下にフレをする人（連絡員）として組頭がいる。組の責任者。以前は隣組といい、その前、戦前は隣保班と呼んでいた。葬式の時はチョウウに出すといひ、死者の親戚と村落の人々が協力しておこなった。死者が出た場合、親戚とチョウガシラが相談して、葬式を村落の全体で行なうか、半分で行なうか決めた。全部でおこなうのは死者が友人、親戚の多い人で、大チョウウに出すといひ。上野は公民館の前の道を境にして北と東に組がわかれ、北側を西、南側を東と呼び、死者が交際の狭かったときは村落の半分、西または東だけで葬式を準備し、もう一方のほうがお参りにきた。これを小チョウウに出すといひ。組だけで行なう場合もあり、そのときは組頭と親戚で話し合って決めた。

小田 前之原（西之校区）

八幡神社を中心に北側は小田が、南側は前之原の村落が広がる。行政単位としては存在しないが小田、前之原はあわせて中西目と呼ばれる。小田が平民の村落であったのにたいして、前之原は土族の村落であった。昔はひとつの村落として機能していたが、土族と平民の対立もあり、漁業権の争いごとや、財産管理等についても、

分かれた。

マキ

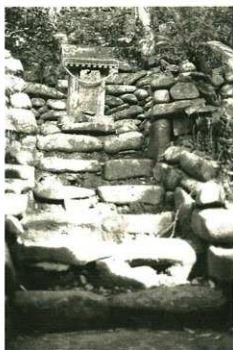
村落の東側にマキがあった。マキの神様がおり、馬頭の神様ともいっていた。馬や牛が祀ってある。これを祀る人をシャニンといった。馬頭の神様の祭りがあり、役員が連絡して祭りをおこなった。その祭りの責任者をトーニンという。

浦

前之原では、漁業を営んでいる人は、輪番でペンザシとなる。ペンザシはエビスサンにシユエーをする。

村落神

小田と前之原の間に八幡神社（写真8）がある。ここは中西目の神社である。氏子総代は神社の改修、祭りについて公民館長と相談して決める。年配の男性になる。女性には神様が嫌うといっているなら



中西目「八幡神社 本殿」

い。神社の管理を行なう人をシャニン（社人）という。毎月一日、十五日にはシユエーを海に取りにゆき、神社に供え、神社の掃除をおこなう。輪番で六十才以上の人がなる。隠居人がほとんどであるが、それは、色々なことをよく知り、時間に余裕があるからである。旧九月十四日には豊年祭を小田、前之原一緒に計画をたてておこなう。

共有地

前之原

明治十四年の地租改正の時に、ここに昔から住んでいた人たちは、連名で土地の届け出をした。日高文吉十八、藤市十、市青十・・・というように南種子村役場に届け出をした地面が残っている。一番初めに帳面に書かれた人を筆頭者とよぶ。名前の後に付けられた数字は持ち分といい、それは分けたときの広さに応ずる。共有地は山、畑、墓がある。墓の土地の使用箇所は家ごとそれぞれ法務局の登録所に登録してある。共有地は個人では使わない。山は台風、災害、次男が家を作るとき、農業で材木を使う時に共有の土地を利用した。昔は子供が家を作るときのために、共有地の木を使用するよう、一定の量が定められており、ただで与えられた。今は個人負担となっている。ただし共有のものがほしの場合、格安の値段で分けてもらえる。昔は共同で炭を焼いて販売し、村落の運営資金とした。今は三十年に一回、業者にバルブ用の木材として売る。畑は村落全部の本戸（隠居をぬかした所帯）二人ずつ出で、村落の共同作業として、オーギ（砂糖黍）、澱粉用サツマイモを作り、それを売って村落の運営資金とする。資金の用途は公民館長、婦人会長、会計等への報酬、青壮年団、老人クラブ、学校児童への助成金、祭りの費用、校区からの徴収金、その他、研修センターの共同募金、衛生費などを

払う。余った金は定期預金とする。このような共有地の使用法は昭和四十二年、口頭で決めた。村落の防風林を残して、昭和二十年始めに共有地をわけた。明治の地租改正の時に登録した人の子孫が分けたが、皆がもらえるのではなく、長男またはその家の後継者のみがもらった。また、明治以降にこの村落に入ってきた人、イリビトは共有地を利用するための金を出していないためもならなかった。共有地を所有する権利を正式には共有権というが、話言葉で株という小田

村落の共有地として山があった。皆で枝を払いに行つて炭を焼いたりした。炭を売って金にし株主で分けたり、老人会などにつかつた。大正年間に株券がある人で共有地を分けた。同じ大ききにして分けたが、見積りでしたため大小がある。山の木は分ける前に切り、売って名義変更の経費に使つたため配分するときには木はなかった。次男、三男は株券がないので土地はもらっていない。株主は二十五軒だった。

村落運営

中西目をオオチョウと呼び、小田、前之原をコチョウと呼ぶ。昔は公民館長をチョウガシラと呼んでいた。その後改良小組長、実行小組長ともいっていた。村落の中には組があり名前がついている。戦時中は屯田組と呼んでいた。

三 考 察

(一) 村落内部の各組織

村落内部の人と人とのつながりは、社会的な組織によって、または私的で緩やかな付き合いで保たれている。今回は制度として表われる。村落の社会組織に注目して、調査をおこなった。赤田光男氏

の分類(註1)をもとに、南種子の村落内部における諸集団を次のように分類した。

①家と家との系譜関係によって結成された同族集団 「イッケ」

(註2)

②地縁によって形成された地縁集団 「五人組、組、隣保班、コチョウ」

③婚姻によって生じた親族集団 「ケナー」(註3)

④年齢別に結成された年令集団 「セーネン、ソーネン、ロージン」(註4)

⑤寺院の経済的、宗教的運営組織として結成された寺縁集団 檀家

⑥同一の職業に基づいて結成された職業集団 「浦」

⑦物品や金銭を融通しあう経済互助集団 「タノムシ」(註5)

飯親、飯子関係やカセイなどの私的な付き合いは、ここではのぞく。この中で私は、②、⑤、⑥について中心的に調査した。よって以下に、これに関する考察を述べたいと思う。

②地縁集団

「五人組、組、隣保班、班」は、村落をさらに小さく数戸から十数戸までに分けたものである。ここでは便宜上、これを村組と呼ぶ。村組の「組長」または「班長」は町、農協等の意向を各戸に伝えるなど、機能としては行政の末端機構としての性格が強い。これは、戦時体制化に政府がその支配、統制力を強めるため、隣保班を設置したことからくるのであろう。一方、村組は村落運営分担の機能(註6)もはたしている。祭りや葬式などを組を小単位として行なうのはこれを表わす。もともと、このような村落の自治のために機能していた組は、政治の支配力の強まりとともに行政末端組織としての

性格をもあわせ持つようになったのだろう。村組の構成は原則として村落の全戸を分割し成り立っている。ここには、隠居屋は実質的な構成員としては認められない。隠居人は、家の運営から離れると同時に、村落の運営の義務も免除されるからである。よって、ひとつの村組には最低一人の健康で働ける成人が必要となる。過疎化の進む村落で村組の合併が進むのはこのためである。このように村組は、一定の区画で括られているが、必要に応じて分裂、統合するなど、柔軟な枠組みを持つといえる。村組の呼称に関しては、村落によってバラツキがあり、また同じ村落内であっても、使う人によってちがう。おそらくこのなかでは、「五人組」が一番古い名称であると思うが、「五人組」の名称の起源については定かではない。下野敏見氏は広田の組の起源は、クミカワ（泉）を中心に自然に出来たものだという（註7）。各村落の「村組」の名称、起源については、さらに細かい調査が必要とされる。また南種子にも、貢租の基本として五、六家部からなる、門が存在した（註8）というが、その変遷についても調べる必要がある。「小町」に関しては村落全体の運営の頃で述べる。

⑤寺縁集団

法華宗に関わる風習は、歴史の古さを反映して各村落ごとに独自のものをもち、しかしながら、檀家組織に関していえば、大本山から各村落の門戸まで非常に統一のとれた組織をもっている。

⑥浦

浦の組織における、各村落民の位置が明確に表われるのが、「アタリ」であろう。これは基本的に個人が漁にどれだけ貢献したかによって、左右される。漁に労働力、財産を提供すると、その分の「アタリ」がもらえる。しかしながら、村落によって違いはあるが、浦

は単にそれだけで機能しているのではなく、村落に対して漁で得た富みを分配する役割をもつ。これは、浦が漁を行なっている人々のためだけの利益優先の集団ではなく、村落の中に位置付けられた組織であるからである。

(二) 村落全体の運営

まず、村落の定義であるが、それは家々が集まって地縁的に結びつき、歴史的にひとつの単位として生活、生業を営んでいる社会とする。これは、村落民が「チョウ」、または「部落」と呼んでいるものに相当する。またこれは現在の公民館組織と重なる。しかしながら、たとえば前之原、小田のように現在では別々の公民館組織を持ちながら、一緒におこなう行事も多いことなどから、これをひとつの村落とみるか、または別の村落とみるかは判断が難しい。しかしながら行政的に中西目が前之原と小田に分裂してから、その村落としての機能も確実に分裂していつている。また行政的な分裂の背景にはすでに村落民の同士が先に互いに対立していたことも、村落を構成する要素を考えると、大切ではないか。

村落の長の呼称は村落によって、人によって違う。これは行政区画、組織の変化につれてたびたび変わったからである。古い順に、「チョウガシタ」「部落会長」「小組会長」「公民館長」とおおよそなと思う。しかしながら、呼称は重複するため、同じ人物が同じ時代に、別の名前では呼ばれるようなことはおおいにありうる。最近では「部落」という言葉を避けるよう指導されているため、「部落会長」に変わって「公民館長」というようになってきている。牛野には「チョウノカシラ」と「公民館長」が別にある。前者が葬式、祭りの世話など村落内部での自治的な役割をはたすのに対して、後

者は行政側の意向を浸透させる役割を持つ。また、葬式または祭りを行なう単位としてよく「オオチョウ」「コチョウ」という言葉が用いられる。つまり、チョウは村落の自治的な役割を担ってきたのである。多くの村落において村落の長は両者の機能をあわせ持つ。また先に述べたように公民館の下部組織ともいえる。村組も自治的な機能と行政末端組織としての機能をあわせもつ。年齢別に村落の長の呼称を調べると、一般的傾向が出るであろう。

大山彦一氏は種子島におけるマキを中心とする血縁集団、擬制血縁集団の存在(註9)を述べている。村落民が、株主との間で親戚関係を強調するようなことを行なっていたかどうかについては、調査をしていないのでわからないが、おそらく、一般農村では血縁集団と地縁集団を同一視してはいないのではと思われる。ただし、「塩屋部落」(製塩を営んでいた村落)の場合は事情が異なるようだ。ここにゆけば、草分けの伝説を必ずしもいいほど聞かされる。

また例えば、中之塩屋と大川の総本家が神社の祭祀を務めるというのは、地縁イコール血縁であることを強調するものであろう。一般農村と比較して製塩を営んでいた村落は血縁の意識が強いとすると、それは何故であろうか。これはマキを背景とするといった要因だけでは説明がつかないであろう。何故ならば、マキの管理という点で見れば、農村における放牧地であるマキと塩屋牧における薪山であるマキでは特に塩屋牧が血縁を強調しなければならぬ違いはないからである。よって別の要素として考えられるのは、製塩が過度に緊張の強いられる共同作業であったことである。共同作業を行なう場合にはカセイにみられるように(註10)、地縁とともに血縁を重視する傾向がある。また、水田に恵まれない地形に位置するため外部からの移住者が少ないこと、製塩を営んでいるということ、ま

すます村落民は身内であるという意識をもたせたものではなからうか。

(三) 共有地

共有地とは「部落の」と形容詞が使われるように、それが法律上、個人の連絡によるものであっても、村落全体の福祉に用いられることとおおい。全島は江戸時代、「シユウクチ」の土地といわれるように、種子島家とその家臣たちの支配下にあった。よって、牧は「所有観念無し」(註11)であるために、明治の地租改訂の時に、牧が公共性の強いことも手伝って公有のものとして登録されたのであろう。田が私有の観念が強いのに対して山がそうでないのは、山は個人がここに働き掛けても持続的に、はかばかしい利益を生み出さないと判断されたからであらう。浦において「アタリ」が浦組織における個人の位置を表すとすれば、共有地の配分、または株の相続は村落運営または家における個人の位置を示しているといえる。家における個人の位置という点では、長男のみが株を受け継ぐなどに表れるであらう。村落運営における、個人の位置という点では、共有地を個人ではなく家に平等に分けたことから、村落は個人の集合ではなく、家の集合で成り立っていると意識されていたことによるであらう。上野の場合共有地を配分するときに、一戸を構え、村議員としての義務を果たしている次男には次男株として土地を与えられたという。これは「家」のとらえられかたが、村落により幅のあることを意味するのではないか。

四 さいに

村落内の組織を調べる際に感じたのは、年中行事を知っていなければその働きを理解するのは難しいということであった。あまり年中行事については知識がなかったため、悔やまれた。すべての組織

には祭りがついてくる。浦にはエビスマツリ。マキノカミにはマキギトーなど。具体的に調べていないが、祭りには、構成員による組織自体の確認及び組織の存続を助ける働きがあるようだ。釜司は製塩の絶えた現在、単に祭りの係としての役割をになっている。生業の変化により本来の意味をなさない組織が、祭りによって存続させられている例であろう。記られる村落の神々は個々の組織の象徴ともいえる。

今回の調査において、協力して下さった伝承者の方々および南種子町教育委員会の方々に紙上ではありますが、深く御礼申し上げます。

（註1）赤田光男「ムラの人間関係」『日本民俗文化体系』八巻、

小学館、昭和五十九年

（註2、3、9、11、）大山彦一「南西諸島の家族制度の研究」、

関書院、昭和三十五年

（註4、5）調査 新保孝子

（註6）福田アジオ「民俗の母体としてのムラ」、『日本民俗文化体系』八巻

（註7）下野敏見『種子島の民俗I』、法政大学出版局、一九八二年
（註8）南種子町郷土誌編纂委員会「南種子町郷土誌」、昭和六十二年

（註10）老泉俊樹「諸組織と社会生活」『増田の民俗誌』中種子町立歴史民俗資料館、昭和五十九年

伝承者名簿

（順不同、敬称略）

宇都浦 園田 辰男（大正五年六月二十日）

砂坂 園田 フユ（大正三年三月二十日）

砂坂 砂坂 福丸（昭和二年九月二十日）

大川 大川 助蔵（明治三十六年二月十日）

広田 山田 妙信（昭和五年一月十七日）

堂原 キク（明治三十五年三月十五日）

西銘 チエ（大正十二年三月十日）

牛野 スミ（明治四十三年六月十日）

長小田 ミエ（昭和十七年二月五日）

上野 牛野 養芳（大正七年三月十五日）

日高 日高 伝（明治三十四年十一月二十日）

河野 森義（明治四十年五月二十三日）

古藤 ハル（明治三十六年五月一日）

前之原 日高 三男（大正六年三月十日）

小田 小脇 一彦（明治四十二年四月十日）

社会生活（村落共同体の構成と

機能・年齢集団・他）

兵庫県庁職員 新保孝子

一、はじめに

南種子島は鹿児島県本土の南島海上に浮かぶ南北に細長い島である。南種子町はその南側に位置し、東西南の三方を海に接して地形は比較的なだらかなのである。現在は島外との行き来も容易であり、竹崎の宇宙センターに於ては宇宙との接点にさえなっている。しかし今回の私の調査はもっと身近な視点で親族・村落などの共同体の中での人間関係を探ることが目標であった。以下に南種子町の人々の社会生活を具体的に述べてみよう。

二、南種子町の社会生活

(一) 村落共同体の構成と機能

1 村落の範囲

事例一 田代は昔は一つだったが、村落が大きく、行事も多く、道路工事などでも利害が一致しないので昭和三八年に分離した。昭和四八年にはまた統一された。

(西之、田代)

事例二 向方と大久保は昭和三年に分離した。合わせて上方(うえほう)と呼ばれている。向方とは大久保から見ても向う側という意味である。分離する前は公民館は上方公民館だけで、人口が多すぎて不便ということもあり、後に大久保の公民館ができた。報効農事

小組合(こぐみあい)、共有林は二つに別かれてやっていたが、村落としては一つで、離れても離れきれないところがあったという。

(島間、向方)

南種子町には九つの大字があり、校区とも呼ばれる。校区の中に幾つもの小字があり、「ブラク」と呼ばれる。このブラクが村落にあたるといえる。村落と村落の境目は人家、山、川、畑などである。坂を登り詰めて海が見えてくるところが隣村落との境目とする人もいる。(茎永、阿情経) 人口が多すぎたり戸数が増えくると村落の分離が行われる。逆に人口・戸数が減少すると村落の統合も行われる。分離したあとも葬式だけは両村落で行き来する例(茎永、菅原)がある。上中大字部では戦後の移住者などで戸数が三五戸から一三〇戸にまで増えたが、決算や大きな行事のときには全村落レベルで集まり、管段の寄り合いでは在来家だけで集まっている。このように村落の範囲は行政上の土地区画だけでは規定できないことがわかる。

2 村落組織の運営

① 公民館の役割

公民館は大字(校区)のものと小字(村落)のものがある。公民館は主に会合、伝達、宴会の場として使われるほか、書類箱や伝達用の法螺貝、会食に使う食器類などの共有具の保管場所に当てられている。

② 公民館長の役割

公民館長とは以下のようなものである。任期は四月から翌三月までの一年間で、六〇ないし六五歳未満の成人男性が着任する。村落の男性は少なくとも一生に一度は公民館長になる。戸数の少ない村落ほど役の回ってくる確率が高く、再選可とする村落も多い。選挙

で決めるという名目ではあるが、実際には年配順にすでに順番ができていたり、内定や根回しがかなり確実に行われているので、後任の者は選ばれる覚悟ができていってよい。公民館長の仕事は連絡事項の徹底、行事の推進のほか葬式の指揮を取るなどである。電話やサイレンなどの連絡・広報機関が普及していなかった大正時代頃までは、法螺貝などで寄り合いや火事を知らせるのも公民館長の仕事であった。

③寄り合い

村落の寄り合いをブラクカイ、チョウモヤア、モヤアなどといい、ブラクカイは比較的新しい呼び名である。モヤアは集まりのことで、動詞「モヨウ」の名詞化したものである。寄り合いの内容は、住民・婦人会・老人会の会合、役員改選、農・漁業関係の伝達などである。子供の会合は学校がその代役を果たしているのではほとんど無い。

寄り合いには戸主が出るのが原則であり隠居は出ない。生業に関する伝達や役員改選など重要な寄り合いにはなるべく男性が出ることになる。上中大字では女性が出ると山不足料を徴収した。しかし戸主が死亡した場合未亡人である女性が出るし、戸主が疲れているときに夫人が代わりに出ることもある。

公民館ができる以前は寄り合いを「部落会長」の家で開くこともあった。

④伝達

事例三 寄り合いや火事の知らせは法螺貝を鳴らして伝えた。「寄り（寄り合い）のときにはブーッと一回だけ長く鳴らす。火事るときには早い間隔でブーッ、ブーッと二回ずつ鳴らした。法螺貝を吹くのは常会長（今の公民館長）で、紐が付けてあった。法螺貝の音は隣の竹崎にも響いた。鐘で知らせたこともあった。釣り鐘型で、

公民館の敷地に地上二メートル位の高さに取りつけてあった。三回、五回など続けて打ち、何回打ったら寄り合いの知らせだというように取り決めてあった。

（基永、阿多羅経）

寄り合いや火事の知らせは、法螺貝や鐘などを鳴らしたり、口伝えて知らせたりした。現在は電話や口伝えて連絡している。現在では寄り合いは前もって日時を決めてあることが多い。寄り合いの知らせと火事の知らせを区別できるように、鳴らす回数を決めてあった。

⑤老人クラブ

一見ただの年齢集団であるが、老人クラブは村落単位で結成され、村落と密接に関わっている。公民館長と同様に村落に一人ずつの老人クラブの会長がいて、任期も四月、翌三月、会長の決め方も「根回し」方式である。老人クラブは道路や共有地の広場の花壇作りなどで社会奉仕を目指している。

3 共有地、共有物

事例四 墓は4軒くらいで共同墓地を構成し、昔から菅原に人だけを祀ってあるという。竹原姓、原田姓の墓は集団を成して、隣の集団とは段差で明確に仕切っている。

（基永、菅原）

事例五 西之町の共同墓地はおおまかに七ブロックに分けられる。そのうち五ブロックまでが山田姓で、中に一基だけ隅に岡井姓の墓がある。階段を上って五メートルほど行くと森村姓のブロックがある。もともと、古い墓は俗名の判別が着かないものも多いので、他の姓が混じっていないとは断言できない。（写真1 平山、西之町）

事例六 身元の分からない人の墓は村落には造らない。

（西海、上立石）

公民館とその敷地、共同墓地、神社などが村落の共有施設になっている。公民館には書類箱、食器類、法螺貝、半鐘などが備え付け



写真1：平山西之町の共同墓地。家系ごとに珊瑚石で区画してある。

	菅原	田代	竹崎	阿倍経	西之町	大字都
セーネン	17~19 ↓ 30	15 ↓ 20~25	15 ↓ 20	男15 ~ 25 ↓ 女15~結婚	15~20 ↓ 結婚	15 ↓ 結婚
ソーネン	30 ↓ 60~65	20~25 ↓ 40~50	20 ↓ 40	25 ↓ 35~45	結婚 ↓ 65	結婚~55
ロージン	60~65 ↓	40~50 ↓	40 ↓	呼び名は 特にな	65 ↓	55~65 (ツツネ) 65~

表一：年齢集団の構成

阿倍経、大字都ではセーネンの年齢層が青年会と処女会に分かれていた。大字都の例はごく最近のもので、ジツネンは昔からあったものではない。

写真2：島間大久保の老人クラブによる花壇の草取り。
後ろに見えるのはゲートボール場。

であり、これも共有のものである。書類箱は重要書類が入れてあるため公民館長がシマツ（管理）していることもある。かつては共有の井戸、見張り場、網小屋などもあったという。

共同墓地は村落内に一ヶ所あるいは二、三ヶ所に分散していることもあり、姓ごとに区画されている。山林や放牧地がかつてマキと呼ばれる共有地であったという事例はいくつか採取できたが、現在では個人所有になっている。

（二）年齢集団

表一のように村落の年齢集団はセーネン、ソーネン、ロージンの三段階に分かれている例が多い。学校を卒業し一人前の労働者になる一五〜二〇歳でセーネンに加入し、結婚をめぐりに二〇〜三〇歳で脱退しソーネンとなる。身体が利がなくなり、隠居する人も増える四〇〜六五歳でロージンに加入する。

事例七 戦前はセーネンによる「火の用心」の夜廻りがあった。一五歳になりセーネンに加入するときは、正月一日のセーネンの集ま

りに焼酎一升を持ってよろしくと頼みにいき、記念に赤ふんどしをもらい、使っていた。

（聖水、阿多羅經）

事例八 六五歳以上は村落の夫役（河川や道路の掃除）に出なくてもよいし、部落会費も収めなくてよい。

（上中、大字都）

老人クラブ（写真2参照）は村落において明確な年齢集団を形成している。毎年敬老の日に老人クラブに入っている人には御馳走が振る舞われる。老人クラブにはいるとゲートボールをするのが南種子町のなraidである。

セーネンの仕事には火の用心の夜廻りがあり、ソーネンは村落の運営の原動力となり、ロージンは諸々の役割から解放された存在であると言える。

事例九 平山西之町のゲートボール場の設備をざっと挙げてみる。

二〇数メートル四方あるナイター用照明付きコート、コート脇のベンチ約三〇人分、休憩所、台所（ガス、水道付き）、トイレ、薪を保存する小屋。休憩所の備品は、ゲートボールの試合のときに被る番号付きの帽子、巻尺、ラインひき、ボール、テント。そのほかにも机と椅子約三〇人分、いろいろ、やかん、湯飲み、焼き網、ざる、鍋、ほうき、鍋つかみ、灰皿、厠、団扇、焼酎、ビール、いろいろで焼いて食べるためのサツマイモと里芋。（写真3 平山、西之町）ゲートボールが普及し始めたのは一〇年ほど前のことであるが、現在では各村落の公民館の近辺に必ずといってよいほどゲートボール場ができており、六〇歳以上の人が（実際には七〇歳以上が多いが）試合に向けて練習に励んでいる。一村落で二ないし三チームあり（二チームは五人）、女性のほうが多いという。どの村落でも、動けないくらいからだの弱っている人や家を空けられない人以外はほぼ全員が参加している。



写真3：平山西之町のゲートボール場の休憩小屋。様々な日用品が持ち込まれている。

南種子町ではゲートボール場に付随する休憩小屋がかなり充実している、ゲートボール場が老人たちの社交の場になっている。

（三）経済的組織

1 タノムシ（頼母子講）

事例一〇 家、田、船、馬などの高価な買い物をするとき、金を借りられないからタノムシを利用する。金を持ち寄って入札し、安い人が落札する。残りは取っておいて何千円か集まると「クウザ」（自然に集まった金による座という意味）を作って、また落札する。世

話役が二人いて、書類をもって落札券を集めたり、クウザを起こすかどうか決めたりする。年4回とか「月掛け（一月おき）」もある。戦後は二万円ずつ集めることもあった。満座近くになると入札金も安くは入れなくなる。後になるほど受け取る金額が大きくなるから（受け取る権利のある人が）三人いれば話し合いになった。皆なるべく後まで権利を残そうとするのである。落札した人には各二人ずつの保証人がつく。落札して金を受け取った後もちゃんと毎回金を納めさせるためである。保証人になってもうちは座の承認が必要で、他の人の保証人をしている人は不可といった場合もあった。

（葦永、阿多羅経）

事例一 タノムシとはとなり近所の人が集まって、例えば千円ずつ出し合って籤で当たった人がその金をもらい毎月それを繰り返して全員にいき渡ったまた始めるといふものである。急に金が必要になった人は「今度は是非私に下さい」と頼む。そういう申し込みがあれば籤は引かない。昔は家の建築、子の結婚費用、馬の購入、病氣治療などのときタノムシを利用した。タノムシの金を当てた人を「オヤ」といい、次のタノムシはそのオヤの家で行われる。オヤは自費で皆に茶と茶菓子を提供しなくてはならない。酒類は出ない。平山では今も毎月十五日の晩に八人くらいで五千円ずつ出し合ってやっているとある。夜八〜九時ころあり、一時間くらいで終わる。昔から催しているが、タノムシが元で喧嘩になったりしてことはない。

（平山、西之町）

タノムシは家の建築、結婚、事業、牛馬や船や田の購入、病氣で医者にかかるるときなど、一度に大金が必要な人が発起人（オヤ）となる。何人かで同額の金を出しあって最初はオヤがその金を受け取り、次回から籤や落札で金を受け取る人を決める。一度金を受け取

った人は次から金を納めるだけの側になるので、事例一〇のように保証人も登場する。タノムシはかなり頻繁に行われていた。現在でも平山などで催しているという。

徴収する金額は時代により様々だが、近年一〇万円ずつ集めたという例もある。五円、一〇円、二〇円、一〇〇円から千円、五千円、一万円などきりのよい数字である。タノムシを開く間隔は毎月、隔月、年五〜二回など多様である。人数は五〜一〇人が普通である。タノムシの構成員を総して「座」といい、座が一〇人なら一〇回で「満期」となる。残金が積み立てられていくことを「利子がつく」という。

2 組合、入会権

南種子町には農業協同組合（写真4、5参照）と漁業協同組合がある。

農業協同組合は農業に関わる人は皆加入するようである。農産物の出荷を農協を通じて行う地域（平山、西之町の米など）では売上金は自動的に農協の口座に振り込まれるので、農協は金融機関としても農村の財政をある程度把握していると思われる。

浦で海苔やトコブシを取る権利や、船で海に出て漁をする権利を漁業権といい、漁業権をもつ人は漁業協同組合に加入する。設備が充実していてたくさん魚を取る人は組合費もたくさん支払わなくてはならない。漁業権の無い人で釣りなどする人達に、注意することでもできず地元漁民は迷惑顔である。漁協に加入すると組合費を納めなくてはならず、漁業をしなくなった人は漁業権を放棄して組合も脱退してしまう。

事例二 製塩業が盛んだった下立石ではかつて、一五才以上の青年は、タキモノ（製塩用の薪）を取る権利と、その土地の所有権（立



写真4：島間向方の掲示板。サトウキビ（オーギ、キビともいう）の出荷の日にちの割り当て表。苗字でなく名前で書いてある。

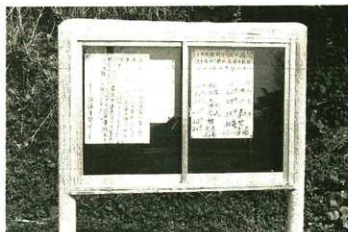


写真5：西海下立石の掲示板。サトウキビの出荷中止を知らせている。やはり苗字でなく名前で書いてある。

ち木を切る権利を含む）を与えられた。財産の相続に際してはこの権利をも譲る。下立石以外の場所に引越したらこの権利はなくなる。

漁業権、入会権は、土地に付随したもので、個人の家の財産とはならなかったらしい。

（西海、下立石）

（四）家族関係および同族、親族、家

1 親族呼称

父ートー、トーチャン、テツチエ、チエツチエー
母ーオツカン、カカ、アツバア
祖父ージイ
祖母ーバア
兄ーアイジヨウ、○○アイジヨウ（○○は名前）
姉ーネエ、アンネー、○○アンネー
嫁ーアンネー
おじーオジイ

おばーオバン、バキイ

夫が妻を呼ぶときーバキイ、バア

妻が夫を呼ぶときーオジイ、ジイ

長子ーアトトリ、カシラ

特に長男はーアトトリムスコ

長女ーアトトリムスメ

次男、次女などに当たる南種子町の方言は発見できなかった。父母、祖父母、兄、姉、おじ、おばなどにあたる呼称は名称(三人呼)にも使われる。オジイ、バキイは親しい間でのみ使い、他人が呼ぶといささか失礼になるという。

2 親族の定義

事例一三 平野の徳永家では昭和二〇年頃まで、西之表や屋久島から徳永姓の人が集まって系図祝いが行われていた。徳永氏の家には徳永家の系図が伝わっている。この系図は長男だけでなく徳永家全ての名前を書く。系図祝いのときにも系図は出さない。かつて種子島家がこの系図を取り立てて、種子島家に都合の悪い部分を没収したという。

(西野、平野)

事例一四 昔は下立石では製塩業、上立石では農業を営む人が多かった。下立石のみで立石イッケの系図祝いが一二月に下立石公民館で行われる。よそに嫁いだ人も参加していたが、今年から参加させないことになった。参加費用が五千円〜一万円もして気の毒だからである。

(西海、下立石)

このほか下中では上妻イッケの系図祝いがある。葦永上里の羽生イッケ、西之田代の各イッケの系図祝いがあったが、現在ではすたれているという。

ケナーブラー親、きょうだい、配偶者とその親きょうだい、ケナー

の一族

ケナー家内とも書くという。血族、姻族、親戚

ケナイー嫁入り、嫁取り

エンズイー嫁いだこと

イッケー同じ姓の集まり、父方の先祖、系図を中心とする同姓集団、親戚、分家、姻族を含めない

3 嫁・姑の關係

嫁いびりの事例は一件も発見できなかったが、問題の性質上、行きずりの調査者には話せなかっただけでも知れない。嫁は姑よりも権力が強い場合が多く、また強いことが導かれた。同居していても御飯をつぐ権利は嫁にあり別居していても双方でおかずの差し入れなどして、どちらかが絶対的権力を持つということはない。

後にもふれるが南種子町では隠居分家が盛んで、嫁・姑の同居はほとんど見られない。嫁いびりが少ないのは両者が日常生活を別にしていることが原因であるとは、調査者がインタビューした多くの伝承者の言である。

(五) 隠居・相続・分家

事例一五 隠居するときにはまず長男に本宅を開け渡し、別に家を建てて移り住み、次男のときにも同様にした。財産の分配は三分の二が長男で三分の一が次男であった。息子が複数いると、年の若い子ほど分配が少なくなっていくものである。また学費が多くかかった子には余り多く分配しないということもあった。(葦永、阿多羅雄)

事例一六 大宇都あたりでは隠居で子と同居している人はほとんどいない。隠居するのは息子が結婚するときで、昔は親が別に新しく家を建てて移り住み、元の家は子に譲り渡すものであった。昭和三〇〇

四〇年くらいから、子に新しい家の方を与えるようになった。財産分与は、昔は長男が親の面倒を見るからたくさんもらったが、次男以下でも親元に残るなら仕方なく財産や土地を与えたという。隠居の際には仏壇や位牌は全部本家に残してくるが、以後家人の葬式がある度に同じ位牌を二つあるいは三つ作り、本家と隠居屋及び分家で所持する。ワカサレとは分家をさす方言だが、普通はブンケと呼んでいる。テレビで見るとな難しいときたりは南種子町では見かけない。

1 隠居

（上中、大字都）

戸主は男性であるというのが南種子町の通念であるが、戸主の後継者となり「本家」を守っていくのは長男であることが多い。男子のない場合は養子を迎えることもある。次男以下はよそ（町内や島外）へ勤めに出るのが普通であったが、最近では長男も家業を継ぐとは限らず次男以下と同様によそで暮らすことが増えた。長男が結婚すると、両親は位牌や仏壇を本家に残して次男以下を引き連れて別家（本宅の隣近所に建てる人が多い）に移り次男のときも同様にして家に移る。理論的には四人の息子がいれば四回引越すことになるが、実際は近くに住む息子にのみ家を与え、よそで暮らす息子には家を与えない。

2 相続

財産の相続は、隠居するときないし息子が所帯を持つときになされ、配分は長男が半分、次男以下が残り半分の半分に分割するという方法が取られる。事例一五のように学費で財産配分を加減する人もいる。長男の配分が多いのは、長男が相続人となる場合が多いからだ。将来長男に面倒を見てもらうという期待も含まれている。1を見て明らかに財産の大部分、戸主権、祖先祭祀など

との相続が「本家」の家屋とセットになっていて、代々長男が受け継いでいくことになる。

3 分家

長男が本家を継いだ場合、次男以下の所帯を分家という。ただし、次男以下はよそに住むことが普通なので、いきおい分家も南種子町近辺ではあまり見かけられない。

（六）擬制的親子関係

大工の師弟関係をもオヤブンコボンと呼び慣わすが、南種子町では親分子分といえば「ヤシナイオヤ」の関係をさす。ヤシナイオヤとは社会的後見人または身元引き受け人のことで、昭和初期頃までは行われた。具体的には以下のようものである。

- ・ 子供がひ弱である、病弱である、病気である
- ・ きょうだいがいなくて心細い、ひとり息子である、きょうだい
- ・ 親戚がいない、親がいない
- ・ 頭がよくて機敏である、頭が極端によい
- ・ 頭が極端に悪い
- ・ などの理由で、
- ・ 元氣な子供が四〜五人いる人、男の子がいっぱいいる人
- ・ 元氣な人、家族が多い人、家族が元氣な人
- ・ 夫婦が揃っている人
- ・ 親戚や兄など頼りになる有力者

といった人物一名もしくは夫婦に、「あやかりたい」という意味も含めて「ヤシナイオヤ」あるいは「オヤブン」になってもらうというものである。これを「ヤシナイオヤを頼む」または「オヤコにな

る」という。親の年齢には特にこだわらないが既婚者で子供がいることは必須条件であつたらしい。頼む側の子供は、特に幼いというわけではなく、一〇歳くらいで頼むことも可能である。

オヤブンには実際に養われることはなく、御飯を食へさせてもらうわけでもない。しかし

・結婚するときの相談相手になる

・実の親に万一のことをあれば責任をもって世話する

などの社会的な後ろ盾となることが要求された。一人で五人の人のヤシナイオヤになったという人もいる。

ヤシナイオヤには折り目折り目（正月、三、五月、盆、九月）に焼酎、米、餅などを持って挨拶に行く。これを「礼言い」という。「イッショウニハア」といって米一升、焼酎二合が普通だったが、

最近では米は三升、焼酎は三合、五合、一升などというように量を増やし、めでたい奇数に変える人もいる。

礼言いでは、仏壇は拝むが墓参りはない。礼言いに行くのはヤシナイオヤの一代限りで、その人がなくなると行かなくなるといふ個人と個人の関係である。数十年前も礼言いを続けてきた人もいるが、ヤシナイオヤの息子の嫁に迷惑になるからと遠慮して行かなくなつた人もいる。若い人ほどこの関係を軽んじ、関係が名目だけになつたりして、礼言いの慣行は廃れてきていると言える。

（七）使役および雇用関係

1 日雇い

事例一七 大正までは日雇いがあつた。田植えの時には全部で二〇人ほど、稲刈りには一〇人ほどを雇つた。田植えは短期で一〇日間位で終わるが、稲刈りには一月もかかった。耕地の少ない人を雇い、

雇われた人は夜は自宅に帰る。昼食とおやつ付きで日当は大正時代で五〇銭だった。当時、反物が一反で八円、米はカマス一杯で三円だった。

（釜永、新上里）

事例一八 日雇いをするのを「ヤテードをする」という。稲、サツマイモの植えつけと取り入れのときに雇う。多いときは「一八〜二〇人雇つた。三反歩作なら五人位雇つた。機械を購入してからは日雇いはしていない。大宇都では昼食は出さず、各人弁当を持ってきた。「中休み」（十時のお茶）と「昼休み」（三時のお茶）を出す。中休みがおにぎりなら昼休みは菓子というようにメニューが重ならないように配慮した。団子、ゆでたサツマイモなど出すこともあつたが今はバナナ、りんごなども出す。パンが入ってきた頃はパンをお茶のときに出すのが流行した。このメニューの気配りは共同労働「ユイ」のときにもみられる。

（上中、大宇都）

雇用の目的は田植え、田の草取り、稲刈り、サツマイモの取り入れなど農繁期の人手不足を補うことである。耕地の少ない人、近所の人などを雇うが女性が多い。中には息子の友人を雇うという例もあつた。「十時と三時のお茶、晩酌付き」、「昼食、お茶付き」、「三食お茶付き」などで泊まり込みか夜には家に帰るというものだった。日当は大正時代までは米で支払われることもあり、昭和に入ってから現金になった。平山、釜永など大規模な水田地帯では米での支払いがかなり後まで行われたという。日当の金額は大正時代で五〇銭（釜永、新上里）、終戦開戦で七〇円（西之、平野）など。日雇いは終戦後まで行われていたという。現在では日雇いとは農業用機械を貸してもらふことや、道路工事の人足など、いろいろな意味に取られている。

2 女中、下男、子守

事例一九 小学校五年の長女を親戚の家に子守に出した。当時は背中に子供をおんぶして学校に行く子供もいた。子守をした家で昼食と夕食を食べさせてもらったという。子守は男女に関係なく行くものだった。そのほか、サツマイモの取り入れなどのとき、日曜日に子供を手伝いに連れ、金を手に入れた。

（上中、大字都）

事例二〇 小学校を卒業した一五、一六歳の頃、中種子町の親戚で校長先生をしている人の家で、約一年間住み込みで働いた。炊事、掃除などをし、先生の奥さんに裁縫などを習った。給料はもらわず、衣服のみをもらった。五人きょうだいの末っ子で、上のきょうだいも子守や女中をした。女中のことを「メロウ」といった。下男をする人はいなかった。

（上中、大字都）

子供を奉公に出すのは、労働賃金よりもむしろ口減らしのために家から出すことが主な目的だったと思われる。

（八）相互扶助

事例二一 家を建てる時に屋根の平木を釘で打ち付ける仕事や、橋つくりの時に馬を引かせる等の作業は村落の共同の仕事とみなされ、昼食、夕食、晩酌は皆で一緒にした。

（島岡、田代）

事例二二 農繁期には隣近所で交替で手伝い合う「イイ」をする。親戚同士では家が遠いのではない。イイは今もたまにある。イイのお返しをすることを「イイナシ」という。「今日はイイナシだからあすこに行かなくて」とか「イイをしようや」（誰某のお手伝いをお願いします）などという。手伝い人に対しては十時と三時のお茶とおやつを出す。おやつのメニューが重ならないように気を配る。昼食は手伝い人が自分で持ってくる。

（上中、大字都）

南種子町の相互扶助の仕組みを「イイ」という。上中大字部には

「ユイ」という呼び方も存在する。田植え、田の草取り、稲刈り、サツマイモの収穫などの農繁期に手伝いをしてもらい、人手不足を補う。十時と三時のお茶、昼食、夕食、晩酌などを与える。ここまでは「日曜」と同じであるが、違うのは「イイ」の場合、日当の代わりに後日相手の農作業に加勢するということである。イイをすることが決まると、まず急ぐ人の仕事から先にしてあげた。イイのお返しに手伝うことを「イイナシ」とか「カエシヲナス」といい、「相手が忙しければイイは返さなくてもよかった」（西海、下立石）という人もいる。

（九）交際

1 挨拶

事例二三

キョウハメツカリモウサンーこんにちは
コンニョウメツカリモウサンーこんばんは
オジャリモウセーいらっしやい
ドケーオジャイモウスカーどちらへお出かけですか
マタメツカイモウソー又あいましょう

これらはモウシコトバという丁寧語による挨拶である。簡略ではないが、言葉が長くて丁寧であるという。目上に使うことも多い。「さようなら」を砕けた調子で言う「ノツチーヨー」である。現在七〇、八〇歳以上の人々ばかりで使われていたが、現在では「お年寄り同士でも使わない」という。

（西之、田代）

事例二四 「ブラクリリ」（村落への移住）には挨拶が必要である。

（西海、下立石）

事例二五 年始には、戸主が村落の一軒一軒を手ぶらで挨拶に回り、

家々では女性が応対するものだったが、三〇年ほど前から行われていない。

(基永、新上里)

日常の挨拶に加え、節目ごとに村落の一員として挨拶することは現在よりも重要であった。

2 慶

結婚式には、式の規模により招待客の人員制限がある。親類、知人などを招待する。結婚式場ができる前は、婿方の家で行われ、手伝いには親類、近所の人などが来てくれる。

3 弔

事例二六 葬式にはチョウ(町、村落じゅう)の人やケナーブラの人もくるが食物の煮炊きは近所の人がある。田代というオオチョウ(大町)は上・下のコチョウ(小町)から成る。葬式は「コチョウ」レベルで行われ、上下が違ふと拌みにいくだけで手伝わないが、金持ちの家の葬式は「オオチョウ」レベルで行われる。

(西之、田代)

事例二七 葬儀の係の割り振りは、葬家が村落の役員に頼むと手配してくれる。葬式の準備や食事の用意は親戚や近所の人である。昔は土葬で、イケホリ(墓穴掘り)は村落の五、六人ですが、船頭、ペンザシ、神事に関わる人、婦人が懐妊中の人は来てはならず、例え親の葬式でも来てはならないことがあった。死人が出る村落全体がケガレであり、三日の祭りが済むまで仕事も休み、神事にも関わらない。百か日の祭り、その後の折り目折り目の祭りにも村落の人々が参加する。

(西海、上立石)

事例二八 嫁の親が死ぬと、夫は米七升、焼酎一升、初付きの米一俵を持ってくるものだったが、半分は返されて持って帰ることが多かった。

葬式には村落中の人を手伝いや弔問にくる。もひとつ村落だった隣の村落からもしばしば弔問される。親類、知人もくる。公民館長の指示で葬式の準備、食事の煮炊き、餅搗き、触れ役、墓穴掘り、棺かつぎ、草履作りなどの仕事を分担する。

4 普段

事例二九 よその家にお邪魔したら、必ず仏壇を拜んでホトケサンに挨拶するものである。

(基永、菅原)

事例三〇 大字西之は隣り合っている西海、上中、下中とは行き来が多いが、基永や平山などとは余り行き来がない。小字田代の場合も同様で、隣との行き来が多い。

(西之、田代)

普段の交際には茶のみ友達などがあるが、友人は同年代、近所の人が多い。そのほか一緒に兵役に出た人とのつきあいというものもある。付き合いが多いのは、交通機関や電話などの連絡手段がなかった頃を反映して、あらゆる「ことなりのひと」である。

5 礼言

嫁いだ女性は実家に、親戚は本家に、正月、三、五月、盆、九月などの節句節句に焼酎、米、団子、餅、現金などをもって挨拶にいき、仏壇を拜み墓参りもする。これを「礼言」という。「ヤシナイオヤ」に対する礼言いやり方は同じで、唯一違ふのは墓参りをする点である。(詳しくは六の縦制の親子関係の項を参照されたい。)

6 交易

農産物と海産物を交換するような風習は一件も確認できなかった。現在の伝承者の記憶にも残っていない。純農村では魚屋を利用し、純漁村では米屋に買いに行くという貨幣経済しか見られなかった。

7 その他

事例三一 向方と大久保の人々はみな神道であるが、一軒だけ仏教の家がある。ホイドン（神職）の講習があるときには皆参加する。特に決めたわけではないがその人だけは料金は半額でよいとされている。

（島間、大久保）

事例三二 聖水の中之町から嫁いできたある老婦人は、実家では日蓮宗で題目を上げていたが、嫁ぎ先は神道だった。日蓮宗のシシウサン（僧侶）の題目の読み方は神道のカンヌシサンの祝詞よりも良かったと語る。

（聖水、竹崎）

周囲との付き合いを円滑にするために、自分の属する共同体に宗教を合わせたり、宗派が違ってもかわらず講習に出たりするといった努力が為されている。

絶交、村八分などの伝承は現存するものは発見できなかったが、文献では絶交の記述が見られる。（写真6参照）

（一〇）婚姻

事例三三 現在五四、五歳以上の人は、たいがい「ヨバトリ」の経験がある。ヨバトリとは女の子が寝ているところに男性が忍んでいって「だます」ことだという。つまり夜這いである。娘の両親に気付かれないようにするが、親公認の場合もあったという。現在のように戸や窓に鍵がかけてあることはなかった。女性には、嫌いな人であれば断る権利があった。親のいないときに来るのは卑怯で無礼に当たる。片道一時間もかけて通う男性もいたし、中には西海から平山まで往復したという話もある。上立石ではたいがいの男がヨバトリに出た。こちらから出かけないと出合わないからだという。親に隠れて行くので、親の持ち物である馬を使うわけにもいかず、歩いていった。「あれを取る」とか「あれとあれが近い」など



写真6：小平山町申合規約（明治三十九年）。
悪事を働いたものの処置を取り決めてある。
町入の絶交、諸々の権利の剥奪など。絶交を、
違反した者も違約金を取られるという。

という噂が立つと、男性の両親がくれと申し出る。（西海、上立石）

事例三四 良い女性には村落の外へは嫁がせないものであった。

（西之、田代）

事例三五 西海から平山までヨバトリに行く者もいた。

（西海、上立石）

村落内（小字内）、大字内、町内、島内と、なるべく自分の区域内で結婚相手を探そうにした。現在はいくぶん範囲で結婚相手をつけている。かつては人口の少ない村落ほど結婚相手探しに苦労した。近くの人間なら誰でもよいというものでもなく、事例三五

では夜這いのために種子島を往復で横断している。ある意味では恋愛結婚に近いと言える。

三、南種子町の社会生活に関する考察

(一) 村落共同体の構成・機能

現在私達が目にするような行政の末端組織としてのムラ(村落)は、実はその機能によって大きく分かったり小さくなったりする。事例一、二を見ても分かるように、一度一つの村落として機能したことのある村落は、分離しても以前の間関係を引きずっていくのである。事例六を見ていただきたい。身元の分らない人(漂流死体、名前を付ける前に死んだ新生児などをふくめ)つまり異人の死体を村落の共同墓地から弾き出してしまうのは、共同墓地が身内意識の帰着点であるからに他ならない。また事例四、五をみると村落の共同墓地が姓ごとに区画されているが、これも同族という身内意識の成すものである。ただし庶民が苗字を持ち始めたのはそう古いことではない。姓名が墓碑銘で認識できるようになったのも菊目石(珊瑚)に替わって石塔式の墓石が導入されてからのことだろう。よって姓ごとの区画の比較的新しい風習ではなからうか。

南種子町ではどの村落も活発に寄り合いを開き、年齢集団、共同墓地や村落神の神社などの祭祀組織なども村落単位でまとまっている。村落内婚も盛んであった。つまり大小の別はあるが、ムラという地域空間とそこに住む地縁集団が一つの世界として独立し得たのである。

村落の運営に関して、男性が大まかな段取りをし、女性が補助的な仕事をしている。これを男尊女卑、封建社会の特性と言ってしまうが、波平恵美子氏の見解はおもしろい。女性が公的・

正式な発言権を持たないこと、女性の細やかな情報収集能力をその理由としてあげているだけでなく、男女の性役割の分担を取り上げているのである。男性が生産を、女性が消費をつかさどり、農作業の主導権を夫が、家事の主導権を妻が持っているから地域社会での役割も違ってくるというのだ。

このように見てみると、村落共同体がいかに役割分担(チームワーク)を必要とするかが分かってくる。

(二) 年齢集団

学校を卒業する年に「セーネン」に加入するが、セーネン以下の年齢集団には特に名がなく目立った活動もしていない。これは学校自体が明確な年齢集団であるからだろう。年齢集団への加入儀礼はかつては多く存在していたようだが、ソーネンへの加入に特に儀礼を伴わないのは、結婚式が加入儀礼の代わりになるからだろう。ロージンは敬老の日に御馳走が振る舞われること、隠居すると村落の夫役から解放されることなど、六〇〜六五歳が共同体における人生の節目として大きな意味を持つことは確かである。

南種子町では年齢集団がセーネン、ソーネン、ロージンと別れているが、年功序列とは少々趣きを異にする。三者は村落共同体において役割を分担しており、集団同士は対等もしくは無干渉であるからだ。またそれ故に世代間の断絶(ジェネレーション、ギャップ)を生んでいるのかもしれない。

年長者(ロージン)が村の行政を次世代(ソーネン)にまかせることから、南種子町では年齢差によるタテの上下関係はさほど厳しくないように思われる。各年齢集団におけるヨコの対等な関係は、彼らが集まって何かをするときに意識される。セーネンでは夜

廻り、ソーネンでは寄り合い、ロージンはゲートボールなどである。但し夜廻りはすでに過去のものであり、ゲートボールはつい最近のものではあるが。

（三）経済的組織

タノムシは引き当てた残りの金を毎月積み立てていくので、最後になった人はたくさん買つことになる。しかし一般に受け取る額は、自分が「満座」までに収める金額よりも少ないので、その意味では利益よりも助け合いの意味が濃い。「貧乏人同士で加入していた」（西海、下立石）という話もある。もめことが起こることはほとんど聞かれず、優れた経済組織であったと言える。金が必要な人から配当されるシステムや保証人の存在を見てもそれは明らかである。タノムシにしても組合、入会権にしても、金銭が絡むのに助け合い的であるというのは非常に面白い。個人の儲けにはつながらないが、ひどい貧乏も存在しないという均質で平等な社会を目指していると言えよう。しかしそれも資本主義の波に消されていきつつある。

（四）家族関係、同族、親族、家

ケナーとケナーブラは漠然とした親族であり、婚姻によって非血縁集団をも取り込んでどんどん大きくなっていくという特徴がある。しかし祖先（死者）は意識されていないのであくまで生者間のつながりであり、系図など形のあるものには残されないで時間の経過にともない構成員は入れ替わっていき、際限無く増えるものではない。

姻縁をケナイまたはエンズイなどといい、これはあくまでヨメ個人にまつわる親族関係をさす。

イッケは同姓、父方集団でしばしば系図によって文字化されている。これはケナー、ケナーブラに対して「増え続ける人間関係」といえる。事例一四のように村落だけでイッケを構成する場合もあるが、イッケの多くは地縁でなく血縁集団であると言える。

（五）隠居、相続、分家

「隠居」とは「長男ないし息子が世帯を持つときに家を与え、別家に移り住むこと」であると思われている。なかには「子を全て独立させ、なおかつその中の一人が相続人となり本家を継ぐこと」が隠居の条件であるとする例（菅原、基永）もある。しかし戸主当人にしてみれば誰に譲るかは二の次であり、本家、戸主権、財産、祖先祭祀などを手放すことイコール「隠居」であるともて差し支えなさそうである。

長男への期待や長男に与える権限の大小の差に関して、波平恵美子氏はこう分析する。米作中心か畑作中心かという生業形態や耕作規模の違い、ムラが共有地を持っていて分家を規制する場合とそうでない場合、などの様々な社会的、経済的条件の違いによって相続形態が異なるというのである。旧民法では長男の家督相続が定められていたが、実際には地域や時代や家により自分たちに都合のよい方法を選ばなければ、社会福祉制度が未発達な時代には暮らしていくのが困難であつたろうと述べている。

南種子町の場合、農村の耕作規模は平山、基永などの大規模水田地帯を除いてはさして大きくないと思われる。漁村においても生産規模は似たりよったりである。相続は長男に多く分配され、次男以下の取り分は少ない。長男に家督を譲るのが旧民法の規制によるのか古来の民俗によるのかは今のところ分らないが、財産や土地の

分散を防ぐ方向に相続が行われていたことは確かである。

(六) 擬制的親子関係

ヤシナイオヤを頼むのは、ひ弱な子や頭の良い子がたくましく生きていけるようにという用心からであろうが、本人の意思よりも親の意思で依頼しているのは明白であり、あくまで気休めである。しかしこのコネが成人してもずっと尾を引くのだから作爲的な縁作りにしてもかなり有効なものである。ひねくれた見方をすれば、子供の力を過小評価しているとも言えるが、じつさい経済力や能力を存分に育成し発揮する機会に恵まれない民衆にとって、頼りになるのは人間関係だけだったからだと考えられる。

(七) 使役、雇用関係

人を雇い、労賃とは別にお茶や食事、晩酌などでもてなすのは、現在学生などを対象に盛んに行われるアルバイトよりも高待遇である。雇う側の気持ちとしては「手厚くもてなすからそれ以上の働きをし、また次に雇うときにもしっかりやってくれ」というところだろう。同様のことが相互扶助についても言える。

今回の調査では漁村の日雇いは見つけれなかった。漁業には体力以上に熟練を要するため、素人を雇うことをしなかったのかも知れない。

(八) 相互扶助

事例二一の橋造りのような村落の公共的な仕事は、やりとりではなく無料奉仕である。屋根の平木打ちは、遠い将来、手伝うことになるという長期的見方をすればこれもイイの一種であろう。

人間関係		社会集団			
有 価 ↑ ↓ 無 価	利益	経済的組織 タノムシ、クミアイ 使役・雇用関係 ヒヤトイ			
	互 助	共 同 労 働 村 づ き あ い 近 所 づ き あ い			
	対等	年 齢 集 団、友 人 族 家 族			
	報 恩	血 縁・姻 縁 ケナー、ケナーブラ、エンズイ 擬 制 的 親 子 関 係 シ ナ イ オ ヤ			
	祭 祀	姓 イ ッ ケ			
		先 祖 墓 位 牌 神 仏			

表二：南種子町の伝統的人間関係一覽表

有価・無価とは、物理的にどれだけ受益できるかという意味である。精神的での恩恵は個人差があるので敢えて触れなかった。

労働に労働をもって返すという単純な図式に、お茶や食事、晩酌が添えられて人間関係が円滑にされていく。それにしても鹿児島県では十時と三時のお茶に必ず茶菓子がついてくるが、全国的にみると地域によっては文字通り茶しか出さないところもあるという。これも地域色と言えるかもしれない。

(九) 交 際

人間関係が特に意識されるのは折り目節目の贈答である。贈答に關して、栗田靖之氏が興味深い分類を行っているので要約してみよう。

- 一、年中行事としての贈答：年玉、バレンタインデー、母の日、父の日、中元、歳暮、クリスマス
- 二、人生の通過儀礼と贈答：出産祝い、七五三、入学、卒業祝い、就職祝い、結婚祝い、還暦祝い

三、事件・出来事にたいする贈答：災害見舞い、病氣見舞い、新

築祝い、饗別、差し入れ、土産、義

援金

四、神事・仏事にともなう贈答：初穂料、香典、香典返し、お供

え、献金、さい銭

五、お礼・お返し・その他：内祝い、おすそわけ、謝礼、記念品

相続、贈収贈

栗田氏は、贈答の原形は個人の過剰生産物を人々に分け与え共食することであり、贈答はもののやりとりに伴うコミュニケーションであるとしている。この見方からすれば、もののやりとりは全て贈答であり、南種子町に当てはめるならば「礼言い」は勿論のこと相続、使役、雇用、相互扶助などもふくめて広く人間関係が「贈答」という言葉によって表せるのである。

（二〇）婚姻

レヴィーストロースによると、女性は社会において一番神聖で貴重な贈答品であるという。人材という言葉にも現れているように人間は財産と成り得るのである。この女性のやりとりが婚姻である。今回の調査では事例が少なすぎて結論を出すのは危険であるが、事例三五の夜這いの例を見る限り、男性（受け取る側）にも女性（贈られる側）にも品定めの特権があり、慎重に配偶者を選ぶことができたと言えよう。

女性が男性の方の共同体（村、家族、同族、親族）に嫁ぐことにより、二つの共同体はことあることに接触し、「礼言い」などで物と心のやりとりをし、連帯感を深めていく。贈答品で最も有効な双方の「つなぎ」となるのが人間、わけても女性であるのは確かであ

ろう。

四、まとめ

地域間でのコミュニケーションが少なくなったと言われる昨今であるが、南種子町では村落単位の自治が現在でもかなり活発に行われていて、村落内の事情はそこに住む者なら誰もが把握している。南種子町では寄り合い、年齢集団などが村落内の結び付きを深め、相互扶助や経済的組織で協力し、使役、雇用関係においても相手に対する心配りを忘れない。血縁・姻縁関係や擬制的親子関係においては折り目ごとに贈答する。冠婚葬祭（ことに葬式）に際しては地縁集団、血縁・姻縁集団が必ず挨拶に現れる。人間関係については表二を参照されたい。

このように地域間での交際はじつに友好的で、団結も固いのだが、その反面各集団の「身内意識」も強い。過去においては他村落からの移住者は溶け込むために挨拶をせねばならず、年齢集団にも加入儀礼があった。

来世を託す墓の構築でも、地縁集団の共同墓地・同姓集団の共同墓地・家ごとの屋敷墓という変遷がみられる。身元不明者や異常死の死体はそれらの墓から疎外され、墓地の隅や別所に葬られている。

今回の調査では伝承者を行きあたりばたりに訪問することになったが、忙しいにも関わらず快く対応してくださった伝承者の方々に心から御礼申し上げたい。

《参考文献》

石毛直道 粟田靖之 大丸弘 端信行 共著『暮らしの文化人類学』

(一九八四年、PHP研究所)

波平恵美子著『暮らしの中の文化人類学』(一九八六年、福武書店)

伝承者名簿

平山

原 新吉(西之町、大正 四、三、二〇)

島間

西園政男(向 方、明治三九、九、一八)

茎永

田崎丸彦(菅 原、大正 五、三、二〇)

田崎アキ(菅 原、大正 五、三、二〇)

上浦ツヤ(新上里、明治四三、一、一一)

山下シヲ(竹 崎、明治四〇、三、三〇)

山下スエ(竹 崎、明治三九、二、一〇)

向江秋夫(阿多羅経、明治四三、九、二四)

上中

中村甚治(大宇都、大正二、一、六)

吉川スミ(大宇都、大正 四、三、二〇)

中村スエ(大宇都、明治四三、二、一二)

西海

立石 勲(上立石、明治四〇、九、一六)

立石ツヤ(上立石、大正 二、八、一〇)

立石彦吉(下立石、明治三四、五、二)

西之

蛟島ケサ(田 代、明治三四、八、一六)

蛟島宗典(田 代、大正一一、一一、一五)

徳永重幸(平 野、明治四三、三、三〇)

漁業 I (船・船おろし・船祝い・漁撈組織・

えびす祭り・禁忌・俗信・他)

鹿児島大学卒業生 村岡 やすみ

一、はじめに

今回の実習にあたり、私が選んだテーマは「漁業」である。とい
うのは、私が生まれ育った所は、種子島と同様な、本土に近い離島
(龍島)であり、いつでも海を身近に感じながら暮らしていた。そ
のせいもあって漁業は一番なじみやすいそして一番関心を引くテ
マだったからである。

四方を海に囲まれている種子島は、古くから、その恩恵を受け、
又海を肌で感じながら生きてきた島である。それは、島で生活して
きた人々にも同様に言えることである。しかし、種子島は海からだ
けでなく、土からの恩恵をも受けている島である。海・陸の資源に
恵まれた種子島の人々はどんな生活を営んできたのだろうか。離島
出身の私自身、非常に興味深い問題である。種子島、南種子町の竹
崎の砂浜で見た嘘のように青く、美しい波を思い出しながら、南種
子町の民俗を漁業という側面から考えてみたい。

二、事例報告

1. 船について

(一) マルキ(丸木舟) 昭和一〇年当時で五艘使用していた。西
之表・中種子から中古品を購入していたが、当時で一〇円というの

が平均的な値段だったらしい。(米一斗が二円程度だった。) いい
マルキは二〇円にもなった。中古品でも四〇年は使用可能だった。

(小田)

マルキは村落で作っていたとのことであるが現在使用しているの
は他所からの購入品である。製作は明治時代までのことで素材はヤ
クタネ五葉松やタブであり、五葉松をくり抜いてマルキにした。タ
ブの場合は木があまり大きくないのではり合わせて作った。現在三
艘使用している中の牛野春芳さん所有のマルキは砂板で使われて
いたものを牛野コウさんから昭和五十七年頃五万円で又買いたしたも
のである。広浜孫七さん所有のマルキには船外機がのせられている。
マルキは一本釣りに使用している。

(牛野)

牛野と同様砂板でもマルキを製作していたとのことである。牛野・
砂板以外は、ほとんど西之表あるいは中種子から購入した中古品を
使用していたらしい。

(2) 五挺立ち六本の櫓がついている一〇数人のりの船で、島間浦に
は八艘あり、二艘一組になって網を引いていた。船川文雄さんは二
艘の船主でうち一艘は竹崎の造船所で、もう一艘は船大工さんが同
窓生だったそうで、島間に招いて製作した。素材は赤杉。当時昭和
初期で浦人は百人程で町内を区域に分けて、区域ごとにまとまって
一艘の船にのって、元気な人が漕ぎ手になった。スミデ(潜水夫)
が一〇数人いたので冬はかますの上に砂をのせていき、沖ではその
上で火をたいて暖をとった。

(沖之町)

昭和二年八月に屋久島にプリヒキに三五〇人ほどでいった。
その時五〜六ほどの水揚げがあった。一〇数人で五挺立ちあるい
は六挺立ちに乗りこんで釣りに行った。

(小田)

材木を運搬する事にも使用していた。一〜二艘の船で四艘あつ

た。四艘それぞれにカコ（木夫）がわりあてられていた。（下西目）

六本の櫓の船でトモの櫓を漕ぐ人（トモトリ）は漕ぐのがうまい人が選ばれた。浦には四艘の五挺立チがあったが、一艘に二〜三人乗り込み、その内八人ほどを漕ぎ手に選んだ。正月の一日にくじを引いてトモトリを決めた。

（牛野）

五挺立チは四〜五艘あり、そのほとんどが個人の所有になっていた。（下立石）

五挺立チは西之表で製造したものを購入していた。素材は樹齢七〇〜八〇年の杉（赤杉）。西之表から大工さんを招いて砂板為次郎さんが作った時は機械を含めて費用は三百万、日数は四〇日だった。赤杉で作った船の耐久年数は二四〜二五年だった。（砂板）

杉の板を五枚張りにした船で、上板、中板、床板の三層構造になっていた。牛深から来た志柿広一さん（故人）が昭和八年頃浜田でジャコの地びき網を始めたがその網の運搬に五挺立チを使用していた。ヤンマーのディーゼルエンジンを載せている船もあった。（浜田）

マルキ、五挺立チの他にその中間にあたる三本の櫓をもつ三挺立チと呼ばれる船も確認された。

(3) 現在の漁船

現在、各漁港で見られる船の八〇〜九〇％はプラスチック船であり、船長七〜八m程度のものがほとんどであり、発動機を搭載している船と船外機をつけている船が半々である。

昭和四七〜四八年頃まで木船だったが、それ以降はプラスチック船に切り換えられている。実際見ることできた港の中では牛野港に比較的多く、木造船が残存していた。

船のうちわけはヤンマー社製とヤマハ社製が圧倒的多数であり、ヤンマーの造船所は大部分に、ヤマハの造船所は天草にある。木造船

プラスチック船ともに耐久年数は一〇年程とのことである。

(4) 船おろし（進水式）

① 船霊

船神ともいう。女性である。船大工が四角の箱に女の七つ道具（くし、etc）を入れる。大型船はブリッジの中に、小型船は進行方向に対して左側、後方につつま。

神体は女の子の髪の毛・さいころ・鏡・口紅といった化粧道具一切を紙にくるんで、ブリッジの進行方向に対して左側につつま。

（浜田）

船の神様は女性である。神体は女の子の髪の毛と一りん銭一二枚を船大工が船の中央部にまつりこめた。（仲之町）

マルキにも船霊はいた。衣装箱のようなきれいな物だったが牛野スミさんは父親から見せてもらえなかったので判然としない。

マルキの帆柱をたてるための台座の下板の中にまつっているが、新造する時にお師匠さんを頼んで船の中央部に一文銭を置いてもらう。今は一文銭のかわりに五円を入れるそうである。（牛野）

神体は石であるが船にまつることはなかった。（下立石）

五挺立チは船の中央に海で拾ったきれいな石をのみで握り込んでまつっていた。マルキも船の中央に石を飾っていた。船の神様は女である。（砂板）

船の神様は女であり、十神ともいわれている。船大工が自分の女の子の髪の毛をまつりこめる。貝や石をまつっている人もいた。（小田・下西目）

② 儀礼

宗教によって異なるが、神道の人は神官を仏道の人は師匠を頼んでおほらいをもらった。女の子を海におとした。丸いもちをつ

くった。

造船所(西之表)から船をおろして浦の方までまわして、家族、親戚を招待して祝った。招待された人はザッショー(祝い金で千、五千円程)を持参した。

(浜田)

船で沖に出て三回まわって船主を海に投げ込んだ。船主は投げられるのがわかってるので薄着をしていた。丸型と三日月型の白いもちを二(月の数だけ)つくり、船霊の前に供えた。だんこのように作った紅白のもちを船大工が船上からまいた。それが終わると、青年が乗りこんで、漕ぎながら、速い船だとか、遅い船だとか言う。夜は、親族、船大工を招待して祝った。

(仲之町)

進水の時は女性を船にのせ、お師匠さんをたのんで船霊をまつりこめた後、乗船している女性をオモテの方から海に投げ込む。

(牛野)

お坊さんのおはらいがすむと飲んだり食べたりして祝いの宴が始まる。砂坂・野尻の漁師は全員集まった。船主を時計まわりに三回まわった後、海に投げ込んだ。船にのるのは青年が二〇〜三〇人で、女性のはのせてはいけないことになっていたが、船おろしの時は特に厳しくなった。小さいもちを紅白ませてつくり船霊に供えた。以前は一、二船霊といってもちを二、三個供えたさうである。近所の漁師を船おろしの夜は招待した。招待された人は祝い金を持参した。(砂坂)

船には日章旗を立てる。神官におはらいをしてもらい、カコ、船主に近い人を乗せて、港の外を三回時計まわりに回る。船霊には一、二の白いもちをつきお膳にのせて供え、船の祝いがすむと、船が世話になる船大工へ渡される。

(小田)

一〇〜一二、一三才の女の子を二人乗せて進水させる。船を沖まで進め、そこで船主を海に投げ込む。

(下西目)

(5) 船祝い

正月にはおはらいをしてもらう。船祝いはえびすまつりと合わせられて五月に行っていた。

正月一日。カコと親しい人(浦の人ほとんど)を招待した。午前中に行い、船主のあいさつが済むと何をするよりも先に目出度節を歌わなければならなかった。その後は、宴会になった。招待された人は重箱に白いもちをつめたものを、カコはもちと焼酎を一本持参した。

(浜田)

正月一日。二日の朝の一時頃船主は自分の船に焼酎を持って行き、船のオモテを棒で三回コツコツとたたいて、船霊を起こした。夜が明けると、浦人は全員浦に集まって(百人ほど)座談会が始まる。そこでは酒を飲んだり、踊ったり歌ったりした。それが終わると船主の家にそれぞれやって来て、焼酎を飲んだ。船には松の木の枝に檀やもちをさして飾った。

(沖之町)

正月一日。村落中で行った。船には松飾りをして、船霊にはゆずり葉、檀を供えた。

(牛野)

正月二日。船主の家で、ほとんど夜に行った。カコは焼酎や魚を持参した。

(砂坂)

正月一日。朝、船主の所にカコが一〇数人集まって雑煮で祝った。他にさしみ、吸い物が出された。

(小田)

正月二日。浦に四艘ある五挺立ちには人間がわりあてられていたので、カコはそれぞれの船主の所にザッショー(焼酎三合、米一升)を持参した。

(下西目)

2、漁撈組織について

(1) 伝統的な組織

浦には組合長とベンザシがいた。一人で任期は一年。順番に担当していた。ジャコの産卵の時期になると、高い木に登って、夜産卵に来るのを見はかり、見つけるとほら貝を吹いて知らせた。ジャコの地びき網は村落中が加わり水揚げは半分に分けて、網元で船主の親方が半分、残りを他の人全員で分けた。

カマス網は共有の網で水揚げの一部を換金し、網代としていたようである。

現在ではベンザシは連絡員に引き継がれている。浜田では前出の志柿さんの息子さんやお孫さんが、水産会社を経営している。

(浜田)

トビウオ漁の時は見はかりが毎朝四人出て、群れを見つけるとほら貝を吹いて知らせる。ベンザシは船のおモチに立ち指揮をとる。というわけでベンザシには漁の経験が多い人が選ばれやすかった。ベンザシは二、三人で任期は三年ほど。ベンザシの中から浦の頭が一人選ばれた。ベンザシは酒の席で現在のベンザシが適宜に選んで指名する。指名されたら心よく受けるというパターンが多かったようである。

(仲之町)

イワシやトビウオ漁の時は午前三時頃、ベンザシが交代で浦人を起こしてまわり、一時間ほどして出漁した。夜明けに産卵に来るトビウオの群れをスミテ(潜水夫)が海中で見えて、網の出し入れの合図を出し、それに従ってベンザシの指揮で漁を行なった。

アタリ(配分)を決めるのはベンザシでその日の水揚げを見て、一人前を決めていた。スミテは二人前、船主は船一〇人前と自分の一人前をあわせて、一人前もらうことができた。都合が悪くて漁に出られなかった人にも半人前与えられた。男の子は一五才で一人前が認められた。

水揚げしたトビウオは港で処理し、塩をつけて二三日天火に干し、百匹一束で仲買人に売っていた。又、イワシはゆでて、節にして鹿児島に売っていたというところでこの仲買や業者との交渉もベンザシが行っていた。

港に帰って来ると網を干し、干した網を夕方くくって船に積んでおくのもベンザシだった。くくり方によって、漁を大きく左右したので、ベンザシの責任は大きなものだった。他にもえびすの管理など、浦のことはほとんどベンザシの仕事であったが現在は連絡員に引き継がれている。

(牛野)

イワシ漁の時は毎朝ベンザシが海を見て、見つけるとほら貝、のろし、白い布などで知らせた。船で沖に出てはこめがねで見えたら前に上げた方法で知らせた。群れがはっきりとわかったら潜って水中めがねで見た。

トビウオ漁の時は村落の各目が注意して海を見はかり、見つけたらほら貝を吹いたり、火をたいたりして知らせた。知らせる時はできるだけ多くの村落に知らせるようにしていた。

おモチにベンザシが立ち、スミテの合図で網の出し入れをした。アタリの配分をするのもベンザシだった。網に二人前、本人に五人前、船に一〇人前の配分だった。

えびすに魚を供えるのもベンザシで港に帰って来るとまずそれからしていた。網の管理(トビウオ漁の網)もベンザシで浦で四人が選ばれ、その中からベンザシ長を一人出して総まとめとしての責任を負った。ベンザシの任期は一年で、持ちまわり制で誰もがその役を務めた。

(下立石)

イワシ引きは浦の全員で地びき網をひいた。三五月の漁期の間は群れを見つけるとほら貝を吹いて知らせた。網をひく指揮、ア

タリを決めるのはベンザシの仕事だった。一五〇一六才で大人と同じ一人前を認められた。

水揚げしたイワシは節にして鹿兒島へ出荷していた。イワシひきの網は浦が購入した共有の網だった。この網の管理はベンザシ四人が担当していた。任期は一年。一軒ずつ順番に担当していた。ベンザシの仕事は連絡員に引き継がれている。

えびすの管理はシャニンと呼ばれる人が担当していた。(砂坂) ベンザシは四人ぐらゐ。歳のこと全殿の世話を見ていた。イワシ、トビウオのイオミ(魚見)もしていた。ほら貝で知らせた。アタリ
の決定もベンザシが下した。

えびすの管理はシャニンが担当し、えびすに供えた魚をもらうのもシャニンだった。

(下西目)

(2) えびす祭り

戦後は五月にしていた。五穀豊じょうを願ひ、えびすに野菜・米・塩・大豆などを供え、上等の魚(タイ)も供えた。偶数は縁起が悪いので奇数を好んだ。一皿のさしみの数は祝ひ事の時は七きれ、祭りの時は六きれと決まっていた。

六月灯と合わせて六月中に行う。神官を呼んで魚供養と漁の祈願をした。以前は年二回やっていたらしく、その時は神官と師匠にそれぞれ一回ずつ担当してもらっていた。

夜は宴会になるが、七〇八年前までは男性だけの参加に限られていた。祭りを二回やっていた時で五〇人ぐらゐが集まり、ウラン(浦人)が七割、オカニン(陸人)が三割のうわけだった。(浜田)

たのみのせく(節句)といって旧八月一日にえびす様の前で女性がかじようがね、おかげ参り、青年の若い方が恋仲は、年上が四国

山を踊る。えびすの管理はショタイモチが二人選ばれ、この人達が、魚を供えたり、アタリを分けたたりしていた。(仲之町)

二月に祭りをする。神官を島間から呼び、おもちをついて、村落中の人に一コずつもちを配る。

旧九月一八日に行った。太漁でしたという報告と感謝をえびすに述べた。村落内にその年不幸がなければ棒踊りなどをするが、最近是不幸が多いのでやらない年が多いそうである。

えびすの祭りは特定の日を決めてはやっていない。魚がとれる度にベンザシが魚を供えてやっていた。いざけ祭りといっている。(牛野)

(下立石)

旧の九月九日にホイドンを呼んでおほらいをする。甘酒を作って供えるが、酒を作る時に炭を入れる。えびすにはさしみ、にしめ等料理を供える。

えびすは旧の六月一五日に焼酎、魚を持ち寄って祝っていた。

(砂坂)

えびす祭りは旧の九月一五日。神社の祭りも合わせて行っていた。

(下西目)

(3) 漁業協同組合

各地域毎に管理組合を作り、組合長、書記をそれぞれ一名ずつ置いていたが、漁業法の変遷と吸収合併を経て、昭和四二年現在の南種子町漁業協同組合に至る。本部は島間港にある。組合員は二五〇名ぐらゐ、出資金は一口千円で、一五〇口出資すると正規組合員、七五口だと準組合員となる。

役員は組合長を頂点としてその下に筆頭理事を含む理事七名、幹事二名、各地域の連絡員七名がおかれている。が、規定では理事定数二一〜三三以上、幹事三名以上となっている。役員の任期は三年、

投票で組合長を選出し、次点が筆頭理事になる。その他の理事、幹事は互選される。七名の連絡員は一五に分割された地域を担当し、地域で互選される。任期は三年だが、実際は一年ないし二年で次の連絡員にバトンタッチされている。

組合の総会は五月に開かれる通常総会と臨時総会の二種があり、通常総会では前年度の決算報告、今年度の事業計画、役員承認等を行う。臨時総会は、急を用する議題が持ち上がった時招集されるが、流会になる確率が大いなので連絡員を通して委嘱会議として開く。役員会として月一回定例理事会を開き、必要に応じて幹事をオブザーバーとして招喚する。

組合の事業には共済事業、販売事業、購買事業、設備利用事業、設備管理事業等がある。加工事業への着手も進めたいが、現在は、役員の任期満了や経済的理由もあり、具体化されてはいない。

第一種漁業から第三種漁業、養殖まで手をのばしているが、漁協職員の川崎昭人さんは根付け漁業に必要以上にこだわらず、二種漁業（建て網漁業）を入り会い制にしたいと話してくれた。又、冷蔵施設の導入、改善によって、鮮度が落ちないうちに鹿児島のにせりにかけることが可能になった。

3. 禁忌・俗信・その他について

(1) 禁忌についてよく聞くのは、女性を船に乗せてはいけない、女性は一人数だけでは船に乗せない、海の上（船の上）で四ツ足（犬、猫、馬、牛、豚）の話をしてはいけないというものである。その他人糞にさわってはならない（上立石）犬、猫（四ツ足）は船にのせない（砂坂）というのもあった。

(2) 俗信はマンがいい、と、悪いの二つに分けられると思う。以下

この二つをあげていく。

① マンがいい↓ここでは豊漁であるという意味である。多いのは葬式の時作るわら草履を持って漁に行く、はいて潮干刈りに行くとかよくとれる。というのと、葬列でまくお金で道具を買う、あるいはお金を持って釣りに行くとかよく釣れるというものである。例をあげれば葬式の時五玉を拾う（仲之町）草履をはいてイザリ（夜の漁）に行く、拾った金でつり針を買う（牛野）などがある。

それ以外では、草履をはいていると道をまちがえない（牛野）漁に行く時笑い顔で送り出す、港に行く道中、へび、けものが右から左へ横切る（小田）弁当を小豆御飯にする、四ツ足の肉をおかずしない（浜田）が聞かれた。

② マンが悪い↓禁忌の所で書いた四ツ足の話をするというものが最も多かった。その他、けんかをして漁に行く（下立石）いたち、蛇を見る（砂浜）蛇、けもの、目を左から右へ横切る、それに出会ったら少し引き帰して仕切り直す（小田）梅干しの種を海に落とす、ほう丁を海に落とす、落とした場合は、師匠を呼んでカナアゲというおはらいをしてもらう（浜田）があった。

前出の①、②以外に死者と漁との関連もよく耳にした。死人があると漁がいいというので予想外に豊漁だと死人が出たのではないかと気味悪がった（下立石）というのもあった。その他女性を船に乗せる時は一人だと写真を持って乗る（仲之町）女性を一人だけで船に乗せると屋久島には絶対渡れない（砂坂）屋久島に行く時海がしけてくると船霊様が女の声でウーとなく、その時は注意しなければならぬ（牛野）大川にはカッパがいて春の彼岸に海に来て秋の彼岸に山に帰る（下立石）などというのもあった。

(3) その他ここでは不思議な体験談について直接、間接とりまぜて

書くことにする。

海で浦の人が亡くなると海に火が上がったとか、音がしたというのを聞いた。

(浜田・長田俊信さん)
船の後をメンコらしきものに追いかけられた。

しけでおじさんが難破した時、女の人のウーという声を聞いたのを話してくれた。

(浜田・志柿幸政さん)
(牛野・牛野春芳さん)

魚釣りに出かけたが、全く釣れないので、変に思いながら帰って来ると、姪が死んでいた。

(小田・白元実男さん)

夜海に出た時、手杓が海面をビョンビョンはねて行くのを見た。材木を鹿兒島へ運ぶ時に女性を一人便乗させたが、海が荒れてとうとう積荷の材木を全部海に投げ出して、やっとのことで山川にたどり着いた。

(下西目・日高静一郎さん)

尚、下西目の辺りは、理がよく出る所で、化かされたという話も多いとのことである。

三、考察

1 船について

(1) マルキ 大木を刳り抜いて船を作る方法は最も原始的な造船方法である。一本ないし二本の木の幹を刳り抜き、張り合わせる為、船の大きさは限定され、小型のものしか作れないが、出来上がった船は、継ぎ目が非常に少ない、頑丈なものになる。素材はヤクタネ五葉松かタブで、タブで作る場合左右を張り合わせる。板を張り合わせる必要がないので、堅い松が素材に選ばれ、成長が速くて大きい五葉松を使用したのだろう。

マルキは刺突漁、釣り、採集など単独あるいは少人数で行う漁に

使用されるので、磯になっている東海岸の集落でよく利用され、又現存しているが、最近ではマツクイムシによる被害やモーターボートの普及によって急激に減少した。現存しているマルキの中にプラスチック加工が施され、船外機を載せているものがあった。これは、短時間で効率を上げる為に船外機を取りつけ、速度を上げるために水をはじくプラスチックで加工した結果である。つまり、マルキの所有者は本業の片手間に釣りをする程度であり又、海をのぞけば木の枝のように石の下から伊勢エビの角が出ている時代とは比較できない程、種子島の水産資源は減少し、海水は汚染されているということなのだと思ふ。

(2) 五挺立チ 三〇〜四〇人乗ることが出来る大型の船で、トビウオやイワシの漁に使用されると同時に海上運搬にも用いられていた。木材や種子島様に納める塩を運んでいたとのことである。

板をつぎ合わせて作るので、製材しやすい杉、特にアカ杉が素材になったのだろう。

五挺立チに限らず、船の櫓は奇数本である場合が多い。これについて私はトモにある櫓が舵とりと推進力を兼ね、左右同数の櫓で進行するのではないかと考えた。しかし、五挺立チと言うものの櫓は六本あり、櫓の数が増えても名称は以前のまま、(中には六挺立チと呼ぶ人もいるが、)というケースが多いのである。トモの櫓は舵とりとしても左右同数にならない。しかし、左右をアンバランスにすることで船が曲がりやすくなる。迂回が簡単に出来るのではないかと、その為に左右アンバランスになったのではないかと思う。

昭和七、二八年頃までは竹崎に船大工がいて造船していたそうであるが、五挺立チの使用も同時期で終わっている。この原因としては一つにトビウオやイワシが海流のせいとか、浦々に来なくなっ

こと、もう一つ陸路の整備、自動車の普及、大型貨物船の登場があるのではないだろうか。五挺立ちは漁船として、又、運搬船としてもその利用価値を失くしてしまったのだろうか。

(3) 現在の漁船

昭和二〇・三〇年以降トビウオ・イワシ漁は不振になる。この結果南種子の漁業は組織的色彩を弱め、小規模の個人的漁業の色彩をおびるようになる。

船は小型になり、ディーゼルエンジンを搭載し少人数化が進む。

更に、エンジンを含めた船体の製造・販売に大手メーカーが乗り出し、木船はプラスチック船へと移行していった。

西海岸の漁船は東海岸と較べて、船が小型である。というのは、西海岸は風が強く、大型船だと船だまりでぶつかって壊れてしまうのである。東海岸の浜田港の志柿幸政さん所有の船は特に大型で、これは志柿さんが水産会社を経営していて定置網をやっているからである。船の大きさと、営む漁業もある程度推測できる。

プラスチック船の主流はヤンマーとヤマハであり、ヤンマー船は重油を燃料とし、持久力がある。ヤマハ船は軽油、重油両用でき、快速であるが、持久力がない。燃料と速度の面でやや上回るヤマハ船の方が増加しているとのことである。

(4) 船おろし(進水式)

① 船霊

性別については断言できないが女性だという説に反する根拠は特になかった。が、船の中に化粧道具をまつているのは海の神、えびすを女性としている所であり、きれいな石を船霊としているのも同じ考え方であると思われる。船霊自体が神ではなく、御守りのようなものであり、えびすを女性として、女性が喜ぶ化粧道具やきれ

いな石などを船にまつたのであろう。

髪の場合は、長旅などをする場合近親者、特に女性の髪を一房ほどお守りとして持っていくことがあるが、あれと同じケースではないかと思う。女の子の年齢その他のことは後からくっつけてきたものだろう。

御守りのものが、船の中の定位に安置されることで、守護神へと変化したのではないだろうか。

② 儀礼

船霊に供えるもちの数が一二という事例に注目したい。一二は一年の月数を連想させる。この月と空の月が関係している。つまり、空の月の満ち欠けは漁に関係する潮の満ち干と密接なつながりがある。月の姿でまず思い浮かぶのは満月と三日月のどちらかである。三日月型のもちと対で作られる丸いものは、月と対比される太陽のことかと思っただけで、丸もちは満月も表していると考えた方が、妥当なようである。良い潮を願って丸型と三日月型のもちを一二こずつ船霊に供えたのだろうか。

船から人を投げ海におとす儀礼は、悪いことは事前にしてしまえば、もう大丈夫。例え起こっても経験済みだから心配はないという考えに立てば、船に乗る機会の多い船主やその近親者が対象とされるのはうなづける。

進水の際に女性を乗船させる事例は船おろしはめでたい事であり、普段とは違うハレの日である。それで通常はしない事、女性を乗船させる事を許されるのであるという様な、ハレの概念を使って説明できるのではないだろうか。そしてこれと反対に、ケガレの概念を用いて、女性をケガレの存在とするなら、女性を船から海へ投げ込むとか船に絶対乗せないという行為は、ケガレをはらう行為として

受け入れることが出来ると思う。

概して、こんなにも船が女性を強く拒否しているのは、男性は女性や子供を守り養っていく存在であるが、漁村においては漁に出て魚を獲ることが男性の役割であり、その間家を守ることが、妻たる女性の役割となる。船は男性のテリトリーであり、そこに女性が入ることはテリトリーを侵すだけでなく、自分の役割を放棄することにもなる。しかしテリトリーの説を用いて女性を絶対乗せない事例を説明はできても、一たん乗せた女性を投げ込む事例は説明できないし、テリトリー説自体その根拠が弱感を与える。残念ながら現段階では勉強不足である。

(5) 船祝い

正月二日にカコがそれぞれの船主のもとにザッショーという祝儀を持参して年始のあいさつに集まり、船主の家で仲間と共に新年を祝う。船祝いに限らず、南種子では祝い事には目出度節がよく歌われる。

仲之町や牛野では、船祝いと浦祝いが混合されているように思われる。

2. 漁撈組織について

浦々には、それぞれ浦人をまとめる元じめがいて、五く七月のトビウオ漁やイワシ漁は浦の男達が繰出でとりかかった。船の上で漁の指揮をとるのが、ベンザシの仕事であり、一時間ほどで漁が終わるトビウオ漁では特に手際よく事を進める必要があり、指揮をとるベンザシは漁に熟練した者が選ばれている。

ベンザシの人数については牛野・立石・砂坂・下西目は四人でこの数は前出の村落にあった五挺立ちの数と一致している。おそらく、

一艘の五挺立ちに一人のベンザシが乗り組み、漁の指揮を取っていたと思われる。ベンザシの選出法は、持ち回り、前任者からの指名がほとんどであり、人々が進んでなったり、競い合うような性質のものではない。アタリについても、決定するのはベンザシだけれどベンザシ自身が受け取るアタリは一人前程度で、特別優遇されていない。その点で優位にあるのは、船主である。つまり、ベンザシは経験がある程度あれば誰にでも出来る性質のもので、トビウオ漁に関していえば、産卵に来るのを待って網で捕えるというシンプルで危険を含んでいるわけでもない。漁目困難なものではないので指揮をとるベンザシの労力も少なくすんだのではないだろうか。

アタリの点についていえば一五才で一人前と認められる、ほとんどが出漁した人の間で平等に分けられる、残った水揚げは網等の購入に回されたというのはほぼ共通するが、浜田のジャコの地びき網はやや変わったケースである。水揚げされたジャコは半分が船主であり、網元である志柿さんへ残った分が漁に加わった全員に平等に分けられたわけだが、志柿さんは、船主、網元であるだけでなく、ジャコの地びき網を浜田に持って来た人で、牛深から南種子に漁業をするために来た、漁業で生計を立て、より多くの利益を上げる目的意識をより強く持っていたことが、この事例の原因ではないだろうか。これを浜田に従来住んでいた人達から見れば、志柿さんは新しい技術や方法を導入し、浦に益をもたらしたわけであるから、他所ではあるけれど、浦の一員として仲間内に加わる資格は十分であると認め、比較的すんなりと受け入れられたと思うのである。

浦の人々は同じ浦に暮らす人や隣り合った浦の人達より、陸で暮らしている陸人に対して若干の違和感的な意識を持っているように

見受けられた。上中の人には浦で漁をさせなかったとか、浦の新参者はあいさつ回りをしていたとか聞くと、浜田の志柿さんのケースがより特別なものと思われる。

話をむし返すようだが、ベンザシの仕事にえびすの管理、網の管理等が含まれている場合がある。これについて私は、ベンザシの仕事はあくまで海の上での漁の陣頭指揮にとどまり、その他のものは元来それぞれの担当者がいたのが、漁の規模の縮小などで漁業の従事者が減少し、浦の組織が弱体化し浦の諸々の役割がベンザシの仕事に含まれていった結果であると言えるのではないだろうか。

えびす祭りにも同じことが言える。年一回宗教別に行っていた浜田のえびす祭りが一回になった例や、神社の祭りとお合わせる例等は漁業に携わる人々が減少したことが、一番大きな原因だろう。

3. 禁忌・俗信について

女性を乗せない、という禁忌は、海の神を女性とし、同性を嫌ったとか、男性のテリトリーである船を女性が侵すのを防いだということも考えられるが、海の神つまりえびすの性別について、まだ判然としないいろいろな点とも考え合わせなければならぬので断言は避けたいが、ヤマト文化圏は男性優位社会であり、種子島もその一部である。男性より劣位の女性のテリトリーの侵略を好まず、女性に対して優位であることを誇張するという意識が底辺にあることを私は疑わない。もちろんそれだけでないのは言うまでもないことなのだけれども。

海の上で四ツ足の話をしていないというのは、陸と海は別世界で、陸という、海とは別の場所に生存している動物を、その生息地域ともども嫌ったせいであろう。陸でのことを海に引きずらない、つまり、

海と陸のけじめをつけるという考えが生まれたといえる。いろいろな派生しているが、海と陸は全くの別世界であるという認識に基づくものであろう。

四、さいごに

漁業は、農業に較べて非常に不安定な生業である。又、新しい物を取り入れようとする時にも、危険度が通かが高くなる。生計を立てるには難しい業種である。漁業を専業とする要因は、一つに豊富な水産資源を有すること、そして一つに周辺の土地の耕地への利用が困難なことがあげられる。

南種子について言えば、第一の条件を満たし、第二の条件に反して、耕地利用効率が大きいことである。であれば、当然安定した生産を陸で行い、同時に水産資源の恩恵をも受けようとするのは当然のこととなる。この結果南種子の漁業は農業を主とした副次的なものとなり、それ故に自発的な民俗の変化は起こらず、受動的な変化のみが認められるように思う。農業では、ある作物を作ろうと思えば、たいていどこでも可能であるが、漁業では魚の動きに合わせて人間の側が対応していかなければならないのである。より安定性を持つ農業を合わせ持ったことが南種子の漁業の不幸の一つであるのではないだろうか。と同時に根づけ漁業がさかんであることも私の言う不幸の一つである。伊勢エビやナガラメは探ると共に育てて行くことも必要とされるそれを怠れば失くってしまうのである。

南種子の漁業は農業がある限り二番手に甘んじるしかなく、自発的な漁業の変化は難しいのではないだろうかとは私は思うのである。今回の実習地南種子は初めて行った土地であったが、私にとって忘れられない場所になることと思う。調査に応じてくれた方々に

感謝してもまだ足りないくらいである。強いて言えば残念なことが一つある。それは種子島の海の幸を口にできなかったことであり、又、きれいな海を泳げなかったことである。今度は是非この二つを成し遂げようと思う。

目出度節

- 一、うれしゅうめでたの若松様よ
枝も栄えて葉もしげる
- 二、とどけよ末までとどけ
末もはじめも花のように
- 二、なおもめでたの思うこと叶うて
末は鶴亀 五葉の松
- 三、親は百まで子は九十九まで
孫に白髪が生えるまで
- 三、峯の小松にひな鶴が
谷の巖で亀舞いに遊ぶ
- 三、しらねすずりの側にねて
深も染めたよ黒染に
- 三、のめよ大黒うたえよ恵比須
きいてよろこぶ福の神

《伝承者名簿》

志柿幸政	長田俊信	日高静一郎	白元実男	砂坂為次郎	砂坂キヨ	砂坂岩碩	立石久義	牛野春芳	牛野スミ	船川文雄	川崎昭人	八沙重光
	平山浜田	"	西之小田	西之砂坂	"	西之砂坂	西海下立石	"	"	"	島間仲之町	中種子町
	(昭和二〇、四、一)	"	(大正一〇、三、一五)	(明治三九、四、一)	(大正一、八、一五)	(明治四三、二、一九)	(明治四五、三、二〇)	(大正七、三、一五)	(明治四三、六、一〇)	(明治三九、三、一五)	(昭和四、三、八)	

南種子町の漁港 I

(1990年3月、村岡やすみ撮影)

南種子町の各漁港の整備は進み、船の近代化も進んできた。港を訪ねて船だまりを見るといずれも小型ながらも新しい船が多くなり、在来のさつま型の船はほとんど姿を消し、1990年春にはわずかに砂坂港や田尻港に1、2隻見られた程度である。漁港と漁船の整備と近代化はたいへん喜ぶべきことだが、同時にそれまでの港の状況の記録と在来船の記録および保存も一つのテーマであろう。



島間港の船だまり



島間港



南種子町漁協本部（島間港）



牛野港 近景



牛野港 遠景



丸木舟 前方から（牛野港）



丸木舟 後方から（牛野港）

南種子町の漁港 II



立石の港—船だまり 近景



立石の港



立石の港—船だまり 遠景



砂坂港 近景



砂坂港 遠景



田尻港（前之原）近景

南種子町の漁港Ⅲ



田尻港（前之原）遠景



下西目の港 遠景



浜田港 遠景



竹崎港 近景



下西目の港 近景



浜田港 近景



冷凍施設（浜田港）



竹崎港 遠景

漁業Ⅱ（網漁・釣り・漁撈組織・

海の信仰・俗信）

ミュージアム知覧学芸員 海江田 義 広

一、はじめに

種子島は、南北に長く、冬になると北西の季節風がひどく、特に種子島の西岸ともなると漁に出られる日数はかなり少なくなる。今回調査を行なった南種子町でも、西海、西之方面は風が強く波も荒い。内陸部でさえも、南種子町は高い山が無く、最も高い所でも海拔二百メートル前後で、風を防ぐものが何も無い。そのために民家の造りは、対風ということを通してある。ましては風をもろに受ける海岸部では、自然地理から考えても、比較的風の影響の少ない南東部に漁港が集中していても不思議はないのであるが、実際は西海岸に漁港が多い。これはいったいどういう理由からであろうか。また、これからの漁業はどういう方向に進んでゆくのかということを考えてみたい。

二、内容

（一）網を用いる漁について

1 網について

木綿アミは昭和の初期（一〇年前後）までよく見かけたもので、ほとんどの漁師は木綿を使用していた。漁に出た後、海から上げて網

小屋という小さなほつ建小屋にかけぼした。網が海底のサンゴに引っかかったり、岩をこすったりしてよくいたんだ。陸に上げた網の手入れは、年寄りの仕事で、若い衆が畑や海の仕事をしている間、毎日手入れをした。中には自分で網を持たないので、他人の網を手入れするといった受け負いの老人もいた。網の色は、フクロアミが黒、サシアミが赤であった。網は、木の皮（タブの古木の皮をはいだもの）を煮つめて赤く染める。これは、海底の藻の色が赤いので、網の色が白だと魚が警戒してしまいうまく取れないが、赤だと網に魚が触れるまで気付かないためである。種子島の漁師が持っている網はサシアミがほとんどだった。他には、カツオを取る大網もあった。高さ二尋（五尋で長さは二五〇m以上になる網もあるが、それはカツオ専用の網というわけではなく、浮き魚であればだいたいなんでも取れた。イセエビも取れる底サシアミなどもあったが、昭和初期ぐらいまでは、海に潜って岩の下や間を見ると、角を何本も出して群れている様子が、あちこちで見られた。現在は底サシアミでは、イセエビはなかなか取れない。キビナゴは、サシアミで取り、首だけ突っ込んで身動きできなくなる。それを引き上げるのであるが、キビナゴを取る網は、その目が1cmもないぐらいのものであった。

（西之・小田）

昔、（大正の初期）麻で作った大網があった。幅二〇尋、長さ百尋ぐらい。木綿網は、昭和の半ばまでは使っていた。木綿網は貴重品だったので、修理できる範囲で自分で修理し、おもりと、浮きは自家製だったので木綿網の部分だけを買いなおした。木綿網は一ヶ所ほどこでも次へ広がるということは、あまりないのだが、ナイロン網は、一ヶ所ほどこけるとほとんどどけが広がってしまうので、何重にもくくり直さねばならず、木綿網の修理よりも手間がかかる。網

を購入する場合はよく村落単位で注文し、鹿児島島から買った。小さなおもりは、土を練って焼いて作り、大きな物は購入した。また網の色は、(ヘコハチ・サンタブ・ハス・カシ等の)木の皮を煮つめて染めた。話しによると、沖繩の人達は、ブタの血で染めるらしい。

(西之・下西目)

昔は、網は大へんな貴重品であり、ナイロン網もそんなには見られなかった。(昭和半ばまで)カッチと呼ばれる木綿網の染め粉が売っており、それでよく染めた。他には、シイの木皮でも煮て染める。網の色が白では、使いものにならない。ナイロン網も白いまま手もとに送られて来たので、染めた。定置網は、油で染める。すると二ヶ月、三ヶ月海中に入ればなしでも腐ることは無い。秋口に取れるカマス網は、今でも木綿網であり、しかも白い。地引き網は、昔はあったが今は無い。

(島間・田尾)

建網は、普段よく使うのが幅一〜三尋、長さ二十五尋ほどのもので、これが長さで、一タンと言ひ、三タン〜五タン継いで使用した。一タンの端ごとに、マタナワがついていてそれに浮きをくり着けた。浮きには、三つ又の桐を使った。これは海上でよく見出づからである。重りには、網の大きさと、浮きの大きさに合った石を碇でひろって使用した。(図一参照)

(西之・小田)

二、網を用いる漁について

①トビウオ漁

トビウオは朝方浜近くまで来て、産卵し、その上にオスが精子をかけて沖へ帰って行く、その時を見極めて船を出す。ベンザシ等が五月頃になると、イオ見台から見たり、船を出して、トビウオが跳ねたりしていないか、魚影は無いかと見回った。それから、第六

感のようなものがあり、慣れた者ならトビウオの存在を感じることができる。又、昔見回りに出る時には、ホラ貝を持って出て、トビウオを発見すると、それを吹いて村落中の人に知らせた。村落の人、トビウオの時期ともなると、いてもたってもいられなくなり、トビウオの来そうな夜の夜などには、見回りに出たり、網の準備を済ませておいたものだった。

(島間・牛野)

トビウオ漁の時には、水夫が潜っていて、今トビウオがどちらに向いているか、産卵の貝合はどうかを見て、網を入れる時期の判断をする。トビウオは、人の背が立つ程の所まで来て産卵する。メスは産卵後沖へ向う。また、オスも産卵したあたり一面に精子をかけて沖へ向う。そこを見はからって網を入れ、うまくゆけば、オス、メス一緒に取れる。海流の関係かどうかは、はっきりしないが、ここ十年ぐらひは、トビウオもイワシも来ない。

(西之・上立石)

トビウオ漁は、ホラ貝が吹かれてから網の準備などしては間に合わないため、たとえ、自分の網が準備できていなくても村落の人の網の手伝いのため、他の人の船でそのまま漁に出た。

(西之・上立石)

ホラ貝が吹かれたり、磯辺にカガリ火がたかれたりすると、アクブンというフレイヤクの者がいて、村落の人たちを起こして回った。イオミィが、四月の末あたりから、かねてトビウオが来る近辺を見回るようになり、それは月夜である場合が多かった。トビウオの群は、月夜では黒くなってくるので見分けが付くし、たとえ闇夜であっても、トビウオの群がもしいけば、薄赤いヒキが見られる。そこで発見するとホラ貝を吹き知らせる。知らせを受けた方も、かねてから準備はしてあるので、一せいに沖へ出て水夫は潜り、産卵が終えて帰るトビウオをまちかまえて、網を入れて陸へ向って引くの

であった。

(島間・田尾)

浦にはそれぞれ四人ぐらい、選ばれたベンザシが魚を見に行った。ホラ貝を吹いたり、ノロシを機で上げたりして村落の人たちに知らせた。知らせを受けると村落では、各自準備しておいた網を船に乗せて出た。魚取りの配置、計画、網の割りふりまでベンザシが行なった。四人のベンザシの中に、一人ベンザシ長がいて、全体を統轄した。ベンザシの役は、村落中で持ち回り、一年ごとに正月交代した。トビウオ漁の網は大きなフクロアミだったために村落所有で、修理等も村落単位で行なった。五月〜七月のトビウオ時期になると、ベンザシだけでなく、村落中の人が海に注意して、海面の色が変わってくる(卵を産んだり、精子をかけたため白くになる)、誰であろうと村落中に、フレて回った。それから、トビウオの場合は、自分の村落だけでなく近隣の村落にも知らせてやる。トビウオ漁に出る時は、たいいてい偶数隻を各村落で出す。それは、二隻一組になり、片方の船に網をつんで、トビウオを取る直前に網を入れて左右に分れながら陸に向って引く。すると網が、農具のシヨケ状に広がりトビウオをすくい取る形になる。

(西之・上立石)

②プリヒキ

プリヒキは、オオゴ(大小)といって、年寄りから子供まで男女を問わず参加し、村落総出でやり、取れたものは、全員原則として均等に分配された。例年、盆のあたりで、一つの瀬で年一回だけ行なう。海底には、岩礁は数多くあるが、瀬魚には特定の果らしきものがあり、音をさせたり、おどかしたりすると、必ず、その果へと逃げ込んでしまう。漁師たちは、その果をあらかじめ知っておいて、その方向に魚を追って、まちぶせして取ったりした。プリヒキは、チサキといって、その村落の漁業権範囲内の浦で行なわれていた。た

いて、浦と浦(村落と村落)は、川を境として決めてあるようだ。プリヒキで使用する網は、一人当り三〇〜六〇尋の長さの網を出し合い、継いで千尋以上の網にして、バシヨウの茎や葉をさいて、結びつけておどしとした。プリヒキの手順は、まず沖合に二隻の船が出て岸に向って直角に、それぞれが平行になるように並ぶ。その船には、前記の網を、二等分してつんだのである。そして二隻の船は左右に大きな半円を描きながら、おどしのついた網を下してゆく。ここで目標の瀬を網で、ひとかこみする。今度は、網の両端を陸でまっていた人に渡すと、受け取った側は、あらかじめ水中に潜って、網の具合を見ていたスミテの合図に従って引くのである。このスミテ(スミ)は、網が海底の岩礁に引っかからないように調節するのであるが、それは、網に細いナワを一定の間隔につけ、その先に浮きがつけてある。岩礁に網が引っかかりそうになると、ナワを縮めて網を少し上げるのである。これによって網は、海底から二〜三メートルの所で保たれた。このようにして網の範囲がある程度縮められると、今度は、網の内側に、建網を打ち回して中の魚が外へ逃げないようにして、この網を陸からまた引くのである。次に建網によってとじこめられた魚に、フクロ網を敷いて、取れた魚は船に上げた。また取れた量によっては、別の大きな船を使って取り上げたこともある。

(図2参照・西之・小田)

プリヒキの網は、昔はワラで作っていた。イモギ・スキ・タブの浮きに、石の重りを使用した。二隻の船に三人ぐらい残して、陸からみんなで網を引き、一〇人前後のスミが合図を送った。網はある程度引き込み、網を打って、魚をとじ込め、フクロ網をしいて船に取り上げる。このフクロ網は、イワシを取る時に使うものと同型式のものである。

(西之・上立石) (図2参照)

③その他

夕方、船にイソタテアミをつんで行って、一晩ねかせておき、早朝網を上げに行った。昔は、エビ等も網で取れた。網を打つ場合、どこに打っても魚が取れるというわけではない。種子島の場合、南から北へ上るのが、満潮で、北から南へ下るのが、干潮である。この潮流に合わせて網を打つわけであるが、魚は岩礁等があると、潮の流れに身をかくすのではなく、潮流の向きと相対するように泳いでいる。それを漁師は頭に入れて、夕方打つのである。(島間・牛野)

キビナゴは、地引き網、トビウオは、フクロ網(追い込み網)などで取るし、マグロの延え縄漁もやったことがある。マグロ延え縄は、種子島では浜田でしかやったことがなく、三月〜七月に、四人〜七人で三昼夜ぐらい出て漁をした。長さは、二〜キロメートル程度の延え縄だった。瀬魚は、サシアミで取り、イシダイ・クロダイ・ブダイ・ヒタリマキ・サンノジ・グジダイ等が取れた。沖縄の人を呼んで、追い込み漁をやった時期もあった。(昭和半ば) 現在は、昭和五七年から定置網を行なっている。

(平山・浜田)

キビナゴは、ザコアミ(キビナゴ専用)で取り、エビ等は、エビアミやシンカイタテアミで取る。キビナゴ漁は、月夜で午前三時〜朝にかけての時間帯が良い。また延え縄では、アラ・アカジョウ・タイ・ソウジ等もかった。

(平山・浜田)

サシアミ等は、やみ夜が良いが、イカは、月夜か夕方でないためである。水イカの場合は特に、エギを使用するので、このエギが目立たなければならぬ。エギは、桐が最適で、軽くて水を吸わない。桐をエビの胴体の形にけずり、火であぶり黒くすすけししたもの、小さなピンを二つ付けて目を作り、尾の部分に、かえしをつける。他には、白い布をまき、それに着色したエギもあった。現在

は、胴の部分はプラスチック製で、蛍光性の布地をはり合わせたものが市販されている。普通よく用いる網は、幅が一尋、長さ一タンのもので、もう使えなくなった網は「アガリアミ」と呼んだ。(島間・田尾) 現在の網は、ミアミといって、中央に目の小さな網があり、それを西側から目の大きな網ではさんである。これだと、小さな魚は、真中のアミにかかり、大きな魚は、外側のアミにかかり、どんな魚でも網に首さえ突っ込めば取れるようになっていた。(島間・仲之町) 夜アミウチといって、二隻で夜漁に出て、二隻で半円を描くように、サシアミを張り、遠くの方へ、つんで来た石を投げ込む。それを次第に近くへ投げ込み、網の方へ魚を追い込み取り上げる手法である。

(図三参照)(西之・上立石)

イカカゴといって、中にツシナのシバを入れておいて、夕方海に沈めておく。するとこれに、メスイカが産卵に入り、オスも精子をかけに入る。入り口には、鉄針の返しがつけてあるので、出られなくなる。五、六ピキ入ることもある。これは、三月〜六月に主にコウイカを取るのに使う。

(図四参照)(島間・仲之町)

定置網は毎朝引く、一月〜六月が本格的漁期で、ネリゴ・アカバラ・カンパチ・ツグロ・シマアジなどが入る。五時に出漁し網を上げて八時ぐらゐに帰ってくる。

(平山・浜田)

定置網にはよくシマアジがかかるものだった。種子島で取れる魚の中では、シマアジが一番高値である。シマアジが、定置網の遊び場(運動場)で泳いでいる時、フクロ網をちようど上げている途中だったので、シマアジを取るためにまた、網を下した事もあったほどだった。

(島間・田尾)

昭和五七年から定置網を始めた。一本釣りは、熊野の人達が中心で、平山のあたりでは見かけなかった。またブリヒキもやった事が

なく、もぐりもやらない。東海岸部は、ナガラメも小さく、量も少ないのでやらない。エビ・ナガラメ・タコは、漁業権があり、個人で食べる程度を取るぐらいなら、何も問題は無い。（平山・浜田）

西之表方面の人達は、現在でもカメを食べる事がある。漁師は本来カメは食べないものであり、沖で、死んだカメが流されていたりすると、船で陸まで運び、わざわざ葬ったりしたぐらいである。定置網に時々、かかる事がある。それを、西之表の人に売ってくれとよくたのまれるので、取っておいて売る。カメにも、何種類もあり、食べるのは、クロガメである。アカガメは、油分が多くて食べられたものではない。よく剥製にしてあるのが甲のきれいなアサヒガメでベッコウガメは、甲が一枚一枚はがすことができるので、クツペラなどに使われた。他のカメは、甲に模様が入っているだけで、一枚一枚はがすことはできない。

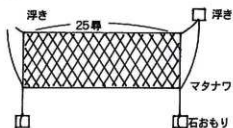
（島間・田尾）

漁をするにも、場所を取ることが大切で、良い漁場を確保するのに苦労した。磯近辺だと、目見当でたどりつけるのだが、沖へ出てしまうと、三方向に山アテをして漁場を確認した。（島間・仲之町）終戦後、海藻が以前ほど無くなり、これを食べているナガラメの数もへり、瀬魚の種類も量も減った。ましてやトビウオは、この海藻に、産卵するので、トビウオまで来なくなった。（島間・仲之町）

（定置網については、図5参照）

南種子町の漁具と漁法から

図1



これを一タンと呼び、三タン～五タン打つ

図3

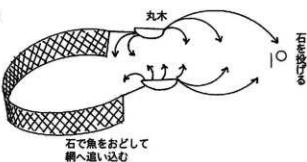


図2

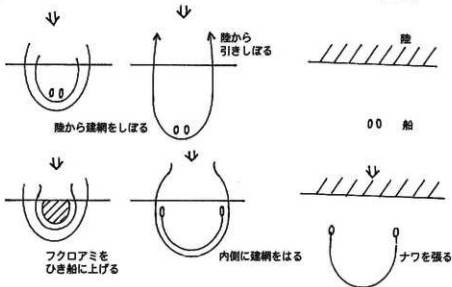
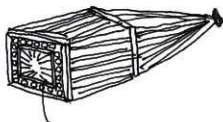
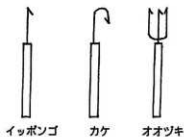


図4



はり針のかえしがついている

図5



(二) 釣り、突きによる漁について

一 釣り

沿岸でよく釣れるのが、モハミで、潮に渡って釣ったりした。一本釣りとしては、エサにイセエビを途中で調達して、一〇人程度で釣りに出た。イセエビの五〇〜百匹はすぐ取れた。それから重りとして、こぶし大の石を船に何十個もつで行った。昭和の初期は、木綿糸を使っており、この重りは、魚がかかると、自然にはずれるように結んであり、そのため、魚一匹き取るのに、石重りが一個必要だった。そのため、大漁であると、石重りが、足りなくなり、昼めしなどに使う鍋を割って重りにしたほどで、このように一本釣りに行く事を「ナベワリに行く」と言うようになった。また、沖では、竿を使わずに、ほとんど手で釣った。竿を使用するのは、岸から釣る時ぐらいのものである。夜は、イザリやタイマツを使って、シヨウブノイオを釣った。イカ釣りは、エギを流して、引き回して取るのであるが、大きいものは、四、五キロのものも釣れる。普通は、二、三キロで、イカは、平たい砂地が好きなので、竿でも延え縄でも取れる。

(西之・小田)

竿自体が二又になっているものを使用したことは無いが、海中の糸の部分から二又に分れるものは、使用したことがある。

(西之・下西目)

沖では、竿は使わない。ほとんど、手で直接釣った。竿は、浅い所では使えないので、丸木で沖に出る時も手で釣る。丸木は、五葉松の太く作り、船の底も、へりの部分も厚いので、海水にはじかれず、波、風に強い。その一方で、現在の船より重く、水が船に入ったりすると、こぐのが大へんであった。

(島岡・田尾)

以前は、モハミ・ムロがよく釣れたが、近年は売るほど釣れない。

それで、釣りは自分の家で消費する分の魚を取る時にしたり、ほとんど趣味の一つになってしまっている。

(西之・上立石)

二 突き

突いて取る魚は、ほとんど瀬魚で、サンノジ・モハミ・イシダイ、アラ・ハチキ・アカダイ・ソウジ等であるが、タコ・エビも売る時の価値は下がるが、突く。夏などのように、海水温が高い時には、潜って魚影を探すのであるが、水温の下る冬は、船上からメガネを使って魚を確かめてから潜った。オオツキといって、三つ又のホコに、五尺ぐらいの竹製の柄を付けて、使用した。現在は、柄の端に、ゴムを付けて、その反発力によってホコが飛び出すものがよく見られる。昔は、直接手に持って突いた。四、五人で丸木に乗って出て、いつも瀬魚がいる所に行って、交代で魚を追って、果に逃げ込んだ所を突いた。これをホコ突きといって、それに対する税金まであった。タコなどは、大物になると、五キロ以上になるものが出て、吸盤を持っているので、海中で暴れられると、スミテも危険だった。そこで、頭をひっくり返してやるとおとなしくなりあつかいやすかった。アラも四〇キロ程度のもので突いた事があった。

(西之・小田)

突きでコウイカも取れる。六カン、七カンあるアラも取った。ハチキ・アカジョウなどの瀬魚は、上から果に追い込んで突く。魚は追われると、自然に自分の果へと逃げ込む性質がある。それを利用する。一、二尋の竹の柄に、ホコを付けて、それをオオツキと呼ぶ。また逆に果の状態によつては突けない場合がある。そんな場合は、果にさし込んで魚を引つけて取るカケを使う。オオツキの大ぶりのもので、一又のホコを持つものを、イッポンゴといって、大きな魚専用に使った。二又のホコは、他でもよく見かけるが、三つ又のホコは種子島だけだと思う。

(島岡・田尾)

(オオツキ・カケ・イッポンゴの図は、図6参照)

(三) 漁撈組織について

一四、五歳の頃から本格的に漁に出る。専業の漁師はいない。農業の比重が大きく、現在は、年寄りがよく漁に出て、若者は、農業で忙しい。

(西之・下西目)

本格的に漁に出るようになるのは、一七、八歳程度からで、主に地引きをやるが多かったようだ。昭和初期に熊本から種子島に底引き網の調査に来て、浜がキビナゴの取れそうだった。たので、中種子の知り合いを通じて南種子に腰をすえることになった。その当時はすでに株がどうのこうのことは聞かなかった。当時、馬の背に魚を積んで、売り歩く婦人が何人かいたが、漁師は大したお金にはならなかった。農業は、食べる分だけで、漁業が中心、現在定置網の網元の所で働いている船員には、固定給があり、最低賃金は決まっている。それに加えて、水揚げ高に応じて給料も上る仕組みになっており、生活はかなり安定している。

(平山・浜田)

専業漁師は、いなかった。半農半漁で、農業の方が比重が大きく、農閑期によく漁に出た。丸木船・五チヨウダチが主で、普段個人で漁に出る時は丸木で、村落の共同作業で使われたり、一部の人が所有しているぐらいのものであった。イワシ・トビウオ取りは、村落総出の大仕事だったので、正月二日に、ウラガシラ一人、ベンザシ三、四人、フレヤク一人、オミナトウ一人が、選出された。ウラガシラは、漁の総指揮、ベンザシは、魚見、網の手配、船の配置等を、フレヤクは、魚を発見した時や魚に関する事の連絡を、オミナトウは、取れた魚を分配する役であった。それぞれの役は、一年交代とされた。

(島間・牛野)

半農半漁で、農業の比重が大きい。地区ごとに、浦人(ウラニン)という漁業に従事している人たちが、漁業組合を組織していて、漁業権、出荷などもそこで管理している。一応希望者という事なので、入会していない人もいる。組合に加入するためには、七万五千円の出資金と、その地区の組合員全員の同意が必要で、その書類と合わせて組合に提出しなければならぬ。また、正組合員になるには、年間十万円以上の水揚げを、組合を通して出さなければならない。現在、組合で漁業権を認知しているので、将来は組合に入っていないければ、漁も出来なくなるかもしれない。

(西之・上立石)

半農半漁ではあるが、農業は食べる分だけ、漁業の比重が大きい。漁師は、できるだけ子供を釣れて海に出たものだった。一人前になるのは、一七、八歳ぐらいから。昔は、イセエビ・水イカ等が生計を助けた。

(島間・仲之町)

半農半漁で、農業は食べる分だけで、漁業の比重が大きかった。

(島間・田尾)

(四) 信仰・俗信について

1 フナダマ様

船霊様は、女の子の神様で、御神体は、船主の子供、一二、三歳ぐらいの女の子の髪を、船大工が入れた。女神であるため、漁に出る際は、女性を一人では乗せなかった。船霊様が嫉妬するからである。

(西之・小田)

船霊様は、女神で、神体は、女の子の毛髪、サイコロ・鏡・口紅・くし・おしろい等を紙に包んで、小さな直方体の箱に船大工さんが入れてそなえつけてくれる。そなえる場所は、船長室の進行方向に對して左側が良いとされていた。

(平山・浜田)

大型の貨物船などでは、船の真中に、うめ込まれているので見ることができないが、女の子の毛髪・女の化粧の七つ道具・柳のサイコロが御神体で、船長室に飯の船霊様があり、ダンの花をそなえたものだった。一週間、一〇日も海に出ると青物(緑)を見なければ、目をやられる、といっておがみに行くものだった。(島間・田尾)

2 進水式

進水式には、神主さん・ボンさん・船大工・船主とその関係者・近所の親しい人等が集まり、船を港から出し、取りかじ回り、時計回りに船を回転させ、船主や、船主の近親者を海中に投げ飛ばしたりして、悪魔ばらいをして、一二個のおぜんに一個ずつ白いおもちを乗せ、船大工さんにあげた。また近所の関係者は、ザッショウウといって、おもちと焼酎を持参した。進水式は必ず満潮の時行なわれるものであった。(西之・小田)

進水式の時、港から一度船を出すのだが、その際女の子も乗せる。しかし漁に出る時と同じように、一人では乗せず、二人乗せるものだった。そして船主を海中に投げ込んだ。進水式の参加者は、ザッショウウといって、米一升、焼酎三合を持参した。(西之・下西目)

進水式の時には、船主を海中に投げ込んだり、新造船を、おもち、取りかじにひき回してシオハレをするものだった。(島間・田尾)

西之表にある造船所から、新造船がとくと、船主・家族・親戚・近隣の関係者が集まり、祝いをした。また参加者は、お金を包んでザッショウとした。(平山・浜田)

三 祭り

正月二日の朝、船主の所に関係者は、おもちと焼酎のザッショウを持って、フナイワイにかけつけた。その席で、目出度節を歌い、雑煮を食べ、宴会をする。(西之・小田)

正月二日の舟祝いには、船員と村産の人ほとんどが、船主の所に集まり、目出度節を最初に歌って始められ、後は宴会の席となる。また参加者は、重箱におもちと、焼酎を持ってザッショウとした。(平山・浜田)

エビス祭りは、四月と六月の二回行ない、四月には、神主さん、六月には、坊さんと呼ばれる宴会をやる。この祭りは、ウラニンとオカニンを区別してウラニンだけで行ない、参加者は男だけである。(平山・浜田)

4 死人と漁

自分の近辺で、死人があると、不思議と豊漁になるものだった。また葬式で、お金を蒔くのであるが、そのお金を拾い、テグスや釣り針等を買った、マンが良い、と言ってよく魚が取れる。(西之・小田)

葬式の時、お金を持って漁に出ると、良く釣れる。そのお金は、持ち帰るものだった。潮干狩りなどに行く時も、葬式の際使うぞうりをはいて行くとよく取れると言われている。また逆に、大漁である、帰って悪い事が起きてはいまいかと、心配するほどであった。(西之・上立石)

葬式の時、蒔くお金は持って帰ってはいけぬ。普通子供が拾って使ってしまう。死人があった時、身内は、一週間、一人によつては一月月漁には出ない。自分の身内で死人があったり、子供が生まれたりすると、自分個人の漁には出ないが、他の漁師と一緒に仕事をするような、村落単位での漁には出ない。他には、妊娠している女性が家にいる漁師が漁に出ると不思議と大漁になり、男と女と釣りくらべをする、女の人の方が良く釣れるものである。(島間・田尾)

5 俗信

漁に出る際、奥さんから笑顔で送り出してもらわなければならない、

夫捕げんかをして漁に出るとよくない。途中で蛇や、四つ足のものと出会い、それが右から左へ横切ると、懐に入ってくるということによしとし、もし逆だと、帰って出直して漁に出た。(西之・小田)

漁に出る朝、四つ足のものの話をしてはいけない。また、海上で包丁を落してはならない。万が一落してしまった時は、ボンサンを呼んで、カナアゲという供養を必ずしてもらおう。昔から女性を漁につれて行っていないと言われている。(平山・浜田)

6 メンコー(妖怪)

夜、漁に出た時、海面を、チャップン・チャップンと音をさせながら、手杵のメンコーが飛び回っているのを見た。またある日、塩を煮つめるために塩小屋にいた時、崖から大きな岩が、転げ落ちてくる音がしたので、あわてて外に出て様子をうかがったが、何も変わった所は無かった。

(西之・下西目)

夜網打ちに行った時、魚がかかっていないのに、何かが網を引っ張る。それで網を上げてみると何もかかっていない。こんな悪さをするメンコーもいる。このメンコーには、ダンゴカタビキという赤い木の実を海に蒔いてやる。するとたいていは、どこか行ってしまふ。中には、それでも退かないメンコーがいて、そんな場合には、「後ん船が、(魚を)取っちゃうから、あっちゃさなま行け」と言って、メンコーを騙すのである。しかし、浦まで漁の邪魔をし続ける質の悪いメンコーもいた。

(島間・牛野)

夜釣りをしていて、潮に流されていると、海中が赤く光った。そしてそれが自分の方へ近づいてくる。それが何だろうかと思つて船の下を見ると魚の大群だった。赤く光るメンコーは、魚が海中を泳ぎ回ることによって生じるリンが正体だと思つた。

(島間・田尾)

枕崎のカツオ船が転覆したりして、死体が種子島まで流れ着くこ

とがあった。こんな水死体のことを、ヨリオンジョーと言つた。死体は、よく漬け物樽に入れて、村落のはずれに葬つた。漬け物の塩が身にしみるのが、夜になるとその近辺から「シムヨー、シムヨー」と死体の泣き声が聞こえたものだった。

(島間・牛野)

三、考察

種子島の漁業の主軸をになう網の素材としては、今回ワラ・アサ・木綿・ナイロンの四種類が集録できたわけであるが、アサ・木綿網は、一回の使い捨てではなく、何回も使用される。ワラ製の場合は、ブリヒキの網に使用されているように、年一回しか使用しない。これは、一回使用すれば、次回使用されるのは、一年後なので、作り直す時間もあるし、ワラの場合保存が難しいことも考えてみると、一回の使い捨てであつたと考えられる。逆に、アサや木綿の場合は、保存が重要な問題となってくる。これは染色との関係が深い。木綿網は、タブ・ヘコハチ・サントブ・カシ等の木の皮をはいで、煮て染色したり、カッチという染色粉や油で染色したりした。中には染めないで使用する網もあった。何故染めるのかという素材の疑問につかるのであるが、一つには、網の一本一本の繊維に芯を作り、保存効果を上げるということもある。がしかし色が一通りでないのは何故か、また他の色があつてもいいのではないか。確認できただけでも、赤・黒・白の三系統がある。それも、それぞれの色が、網の用途により、意図的に区別されているのである。この色分けは、海底の色に関係を見い出せる。岩礁地帯で使われる網は赤系統である。これは、岩礁に生えている海藻の色に網の色を合わせたものと考えられる。魚に視覚的刺激を与えないように、赤系統の色に染色してある。次に黒はどうかというと、定置、底引き等の網は黒色に染め

る。これは主に砂地で漁をするため砂の色が、網の色にも反影していると考えられる。と、ここまでは推測できるのであるが、白系統の網があるのは、どういふことであろうか。カマス取りの網は、現在でも、白い木綿網である。途中で白い網は、目立つはずである。何故白色でもいいのだろうか。この疑問は、島間・仲之町在住の漁師、古市武徳さんの漁船で、実際にカマス網を打ってもらって解けた。白い網というのは、一種の先入観であった。それは、白い網ではなく、染めていない網なのである。また染める必要のない網なのである。この手の網は、大型の魚をねらう網ではなく、比較的小ぶりの魚を取るためのものであり、かかった魚を網からはずす際などは、魚のかかった網の部分とはぎ取ってしまう。だから網の繊維自体それほど強化しておく必要もなく、長期に渡って、修理を重ねて使用するということは無いので、染色する必要が無いのである。それに加えて、この網は、海中に網打ちしてから短時間で引き上げられてしまう。つまり海中の魚の通り道をさぎぎって取るのであるから特別、目立たぬようにする必要が無かったのである。以上のことから実には無駄なく現在の形が出来上っている事がわかる。

トビウオ漁やブリヒキについては、それぞれ種子島の代表的な漁法であるが、現在ではブリヒキが一部残っているだけで、トビウオ漁は、ここ十年米トビウオがやって来ないため、行なわれていない。それだけに共通しているのは、個人単位の漁ではなく、村落単位の作業であり、全てが村落組織によって進められたことである。だからこそ、豊漁時や不漁時の村落へ与える影響は大きいので、その豊漁をねがう「エビス祭り」は、漁を始める前の四月に取り行なわれるのではなからうか。それからもう一つ興味深かったことに、西岸部では、ブリヒキ、トビウオ漁が確認できたものの、東岸部では、全

く確認できなかった事である。

釣り、潜り等による漁は、自給自足的生活が行なわれ、漁の量も豊富であった頃はさかんであったが、種子島周辺の漁場の減少、ひいては、漁場の遠洋化により、釣り、潜りは本当に自分の口を満す程度か、趣味としての色合が強くなってきている。ただし、水イカの餌木漁（水イカヒキ）は、現在でもさかんに行なわれている。

村落構造も実に興味深いものがある。それは、島間を出発点として、左回りに漁村を見てゆくと、たしかに島間も半農半漁ではあるものの、左に回るに従って農業の占める比重が大きくなっていき、ついに南部の下中では、全く漁港が見当らなくなってしまう。一方東岸部には、浜田・竹崎という比較的大きな港が二つあるだけで、皆無である。また竹崎などは、漁港というより、観光港と言っても過言ではなからう。一言で言うと、南種子の漁港は西岸部に集中しているのである。

南種子の各漁港の船も例外なく、船雲様を信仰していた。御神体は女子の毛髪・口紅・白粉・鏡・櫛が一般的で、中には柳のサイコロを二つ入れるという事例も見られた。丸木の時には船雲様はいなかったようである。他には、死人と漁との関係が興味深い。死人が出たりすると豊漁になると伝えられている。漁師にとって海は、この世ではなく外の世界であり、魚も外の世界の生き物となる。すると死人は、この世からあの世へ行く者であるから、外の世界へ行く者である。外の世界へ行く者があれば、内の世界・この世に来る者が必ずいるはずである。それが魚となろう。つまり死人は、魚と前後して、この世とあの世を出入りする者と考えたのではなからうか。それ故、死人があれば、豊漁となるのである。

四、最後に

南種子の漁業は、東岸部と西岸部とでは、大きく異なる。東岸部には、浜田と竹崎を除いて、漁港は無い。地理的に見ると南部は砂浜地帯で、サンゴ礁、岩場が見当たらない。地引きや、底引きをするには最適な地形のように見える。また冬は、北西の季節風の影響を比較的受けにくく、船による漁にも適しているようにも思える。それは、現在でも冬になると、他の西岸部の漁港から、船を竹崎に泊めて、漁に出る漁師がいることから明らかである。西岸部は岩場が多く、地引きや底引きにはあまり適さない。それは、種子島では地引きではなく、ブリヒキが行なわれたことから推測できる。また冬は季節風が強く、波もかなりあれる。そのため、漁に出られない日が続くことも多い。それなのに、東南部ではなく、西岸部に港が多い。何故か？、東岸部にはブリヒキが無く、西岸部にあるのは何故か？、素朴な漁法であればあるほど、その根底には因果関係が存在するはずである。西岸部の港は、昔からの港である。現在のように漁業技術が発達してくると、漁場がどんなに離れていても漁に出るので、港はどこでも可能なはずである。もちろんこ種子島でも先進の技術をもって漁が行なわれている。しかし漁港は昔のままである。港は西岸部になければならない何かがあるはずである。そのカギが、ブリヒキではなからうか。地引きもできないこの地域で、その代りとなるブリヒキが行なわれているのであるが、それなら地引きの出来る東南部に港があっても良さそうなものである。しかし、西岸部でなければだめだったのである。それは、西部に魚がいたからである。西岸部には岩礁が多くあり、そこには、小魚の巢があり、海藻が生い茂り、瀬魚が住みついている。昔は漁も丸木で出たはず

なので、遠洋にはとても出れなかったはずであり、そのため、とにかく魚のいる所で漁をするという単純であり、かつ困難な問題をブリヒキ等は解決した具体例である。またブリヒキだけでは無い。キビナゴ、トビウオ漁にも、西岸部、東岸部の異差によってその漁の有無が関わってくる。トビウオなどは、産卵の際、海藻に卵を産むし、小魚類は、プランクトンを食べるはずであるから海藻が無くてはならないものである。海藻は岩礁地域に生えるのである。そこで、港は西岸部に集中せざるを得なかったのであろう。それに加えて、南部は水田耕作が可能であるから、強いて、漁業に重きを置く必要が無かったのである。それから現在の南種子の村落の分布を大きな見方を見ると、村落が中央から西岸部に集中している。しかし、広田遺跡などは東岸部にある。すると、広田遺跡の時代は村落の中心が東岸部にあり、良い漁場を求めて、西岸部へ移動し、今度は、漁業の行きづまりを受けて、農業の比重が多くなると東へ村落の中心が移動する可能性がある。それとも生業とは無関係に、村落が分布してゆくのだろうか、非常に興味深い点だと思う。色々な視点があるとは思いますが、今後もおもしろい研究の場であることには違いないと確信している。

調査期間中はたくさんの方々にお世話になった。それらの方々に心から感謝申し上げます。南種子町のいっそうのご発展を祈ります。

衣・食・共有地

福岡市博物館学芸員 松村利規

一、はじめに

鹿児島県熊毛郡南種子町は、種子島の南部に位置する人口約八千人の町である。気候は年間を通して温暖で、東西南の三方を海に囲まれ、美しい海岸線を有している。

南種子町は地形的に大きく三つに分けることが出来る。東部地域は磯と浜とが複雑に入り組んだ海岸地帯で、河川が多く、ある程度の平地があるため、町内で最も稲作の盛んな地域である。大字平山と峯永がこの地域に当たる。中部地域は海拔約二百mの丘陵地帯で、火山灰土壌のため、畑作が中心となっている。大字長谷、上中、下中がこの地域に当たる。西部地域は中部の丘陵が海岸線まで迫り、急に海へと落ち込むため磯の海岸線が続く。丘陵上での畑作と漁業が主な生業である。大字島間、西海、西之がこの地域に当たる。

今回の調査では、衣、食、共有地を主に調査した。食は自分で採集して食べるものについて、衣は仕事着を中心にして聞いているので、ここでは、採集物、仕事着、共有地の事例を提示し、それについて若干の考察を加える。考察にあたっては、東、中央、西の三つの地域を比較しながら、それぞれの特色を導き出すことによって、南種子町全体の特徴を考えるようにする。

二、実態

平山・仲之町

〔採集物〕

◎野山で

シイノミ……子供の頃よく採って食べていた。
 キイチゴ……子供の頃よく採って食べていた。
 タケノコ……ニガダケ、モウソウダケ、チンチクがある。ニガ

タケは一年じゅう採れ、モウソウダケはこの辺りにはあまり無い。チンチクはたまに食べる。湯でたべる。タケノコは土の上に出て来た物を出て来た分だけ採って食べる。

ゼンマイ……あまり食べない。

ワラビ……あまり食べない。

ツワ……皮を剥ぎ、湯がいた後煮て食べる。漬物にするのも良い。

アザミ……西海岸の人から買ったら食べる程度。

◎川や田で

ドジョウ……あまり食べない。

カングエビ……小さな溝の縁に生えている草の根元などをソーケで掬って捕った。二合程捕ると、砂糖、醤油、塩など煮つけて食べた。

ダクマエビ……タミナを三尺ほどの糸に括り付けて、川の中に四、五本垂らしておく。するとダクマエビが引いて行

くので、それを引き上げてエビトリアミで掬った。
ウ ナ ギ……一尺程の竹の先に針を付け、ミミズを餌に穴釣り
をした。

フ ナ……エビの身を餌にして釣った。

グ ッ チャー……小さく何にもならない魚である。

ン マ エー……すじのとあった魚でグウグウ鳴く。

チ ヌ

ツ ク ラ

*チヌ、グッチャー、ウマエー、ツクラは潮の入るところで釣れた。
川エビを餌に、一間半位の竿で釣った。

◎磯で

モ ハ ミ……春から釣れる。赤い物がメンで青い物がオンであ
る。青の方が大きい。万人向きの魚である。

ク ロ イ オ……秋に釣れることが多い。

キンゴラー……春釣れる。体は薄く、色がついている。

シ ツ オ……秋に多く釣れる。クロダイの仲間であり、体が白
っぽい。

コ ー メ ジ ロ……秋に多く釣れる。鱗が無く、皮の堅い魚である。

口が小さい。身が締まっており、刺身にするとお
いしい。個人的には一番おいしいと思う。

*モハミ、クロイオ、キンゴラー、シツオ、コーメジロの中ではモ
ハミ、クロイオ、シツオの順においしい。

*釣りをする場所は広田と浜田の間が多かった。海の子ガニ、田ガ
ニの身をカブシに使った。カニの足や甲などもカブシに使ったが、こ
れらはガニツボという岩の窪みを利用して潰して撒いた。昔は、カ
ブシで浮き上がった来た魚をオーツキで突いて捕っていた。その後

はツリバで釣りをするようになった。ツリバのことはシエとも言う。
餌はガニやアマメを使う。アマメはマブシという道具を使って捕っ
た。これは、約三〇cm程の木を弧状に曲げ、両端を糸で止めたもの
に黒い布を袋状に付けたもので、これを片手に持ち、笹でアマメを
追込む。アマメは約一斤で一日分であったという。捕ったアマメは
エサカゴに入れる。これは底の方よりも口の方がやや小さくなった
籠で、口は餌が逃げないように内側に折り返しが付く、板の蓋が付
いている。これを腰に付けて釣りをする。アマメは一匹づつ針に刺
す。尻から刺しても良いが、形が崩れるので頭から刺すほうが良い。
針先からシモリ迄は約二五cm程の仕掛けで、一旦シモリを底に落
し、底に着いたら針先が五寸から一尺位になるように上げて釣る。
シ ョ ウ プ……タイの仲間。体は本鯛に似ているが、本鯛ではな
い。

シ ロ ダ イ……チヌとほとんど変わらない。

ホ ゴ……アラに似た魚。

*シヨウブ、シロダイ、ホゴは夜釣りである。餌は川エビ、フナ、カ
ニを使う。釣り方は昼間と同じだが、道具は大きくしている。夜釣
りで釣れる魚は昼釣れる魚よりもおいしい魚が多い。

イ セ エ ビ……秋によく釣れる。スズで捕ることも多い。竹や木
の柄に1cm位の、先が鉤になった鉄棒を付けたエ
ビヒツカケという道具を使う。

キ ダ カ……焙って食べる。味噌煮にもする。

ナ ガ ラ メ……クシの先をナガラメと岩との間に差し込み、こね
ると捕れる。石を裏返して捕ることもある。

ク……秋から正月にかけて捕る。イザリに行くときよく獲
れた。穴の中にいるのを三尺位の竹で刺す。大き

ミ
なタコは一貫目くらいのものも捕れた。

ナ……チョウチンコウ、クロミナ、タカミナ等がある。
チョウチンコウは丸く膨らんだ蓋を持つミナで、一番おいしい。

ホシノメ……簡単に煮える。

クルマ……茹でて食べるが長時間煮ないといけない。

ア ナ ゴ……ナガラメに似た小さい貝で、潮にいた小さい穴の中に入っている。

アオノリ……洗って味噌おつゆに入れて食べる。

ブ ト……夏から秋にかけて採る。ブトを煮て固め、トコロテンを作る。着物のおりづけにも使う。

「仕事着」

◎戦前

尻の隠れる程度の長さで鉄砲袖、木綿耕の着物をチャックウといい、仕事着にしていた。夏は単衣で、冬は拾であった。帯にはヘコオビといって、一寸幅で二つ折りになった帯を使っていたが、男は大抵薬縄帯だった。三つ目の右縄が多かった。田んぼに行く時には越中褌一つで行ったものだった。

チャックウの下にはジパンを着、男は褌、女は腰巻きをつけていた。冬にはネルの腰巻きをつけていた。

履き物は履かず、裸足が多かった。

雨の日にはツンボイガサを被った。これはタケノコの皮を使って作った円い笠で、男女共に使った。また、蓑はカヤミノとワラミノがあったが、カヤミノが長持ちして水漏れしないので良かった。

手拭いをユーチエといい、腰に下げたり鉢巻にしたりした。被り方にはホーカブリ等があった。大正の初期から蓑蓑帽子が見られるようになり、現在の布製農業用帽子は終戦後に現れた。

仕事に行く時に身に付ける物にトンコツがあった。これはモウソウ竹を上下に節を入れて切り、その間を削って作った煙草入れで、刻み煙草の中に入れて、腰に下げていた。

「共有地」

仲之町の共有地は長谷などにあった。昭和八年頃に、村落内の本家二十四戸で分け、個人で登記するようになった。共有地の木は誰でも切ってよかった。

葦永・上里

「採集物」

◎野山で

ツ ワ……煮しめにして食べた。

タケノコ……煮しめにして食べた。

ワ ラ ビ……あまり食べることはなかった。

セ リ……茹がいた後、炒めて食べた。ヤギとセリとを一緒に炊いて食べるとおいしかった。

ヤマイモ……生ですりおろしたり、煮て食べてもおいしい。

◎川や田で

タ ミ ナ……茹でて身を取り出し、味噌で煮て食べた。

ウ ナ ギ……小さい物は煮て、大きい物は焼いて食べた。聖永

の田んぼにはウナギがたくさんいた。

ド ジ ョ ウ……煮つけや蒲焼きにして食べた。

フ ナ……醤油、砂糖、塩で煮つけて食べる。たくさん捕れ

ると焙って保存した。

エ ビ……小さい物はピッチョウ、大きい物はダッキエビ

といった。どちらも塩で茹でて食べた。

*フナやエビはソーケで掬って捕った。たくさん捕れたものだった。

◎磯で

ナガラメ……おつゆに入れたり、味噌で和えたりして食べた。磯ではそのまま焼いて食べた。

〔仕事着〕

伝承者 A

◎戦中〜戦後

チックウと呼ばれる半纏のような物を着ていた。夏は単衣、冬は裏をつけた袷で帯をしていた。チックウの下には男はズボンをはいていた。女はコシマキ（オコシ）をつけていたが、この頃は真正品（昔のものを作り直したもの）が多かった。

被り物は、男の人が帽子（中折帽など）を被り、女の人は手拭でアネサンカブリ、ヨメサンカブリ、ホオカブリなどをしていた。ホオカブリは特に寒いときの被り方で、男の人もやっていた。また日よけとしてツンボイガサ（イガサ）を店で買って使っていた。

履き物はあまり履かず、一年中裸足が多かった。山に行く時はソ

ウリを履いた。雨の降る時は、合羽が無かったので、茅製のミノを使っていた。上里にはミノを作る人がいたので、その人から買って使っていた。また、チックウを何枚も重ね着して雨を凌いでいた。

◎昭和三〇年頃

女の人は着もので作ったモンベやズボンをはいて、耕の着物や洋服を着ていた。男の人で年をとった人たちは普段着のぼろを着ていたし、米軍払い下げのような服や、背広の古いものなどを着ていた。女の人に表裏帽子が普及し、手拭を併用するようになった。年をとった人はツンボイガサを被っていた。田に行くときなどは風に飛ばされずにすむからということであった。

履き物はまだあまり履かなかった。

雨の日には合羽を使うようになっていた。

◎現在

働き易さを重視して、動きやすい既製品の作業服を主に着る。男は作業ズボンにゆったりとしたシャツを着、農協等の帽子を被る。履き物は長靴、地下足袋を履く。女はジャージやズボン、ジーンズをはく。夏にはモンベが涼しい。

被り物には帽子、手拭を併用する。これは体裁がよいからである。現在では、たいていが布製の農作業用帽子を被り、その上に手拭を被ることが多い。農作業用の帽子は夏用と冬用では厚さが異なる。

また、農業を使用するの手袋、手巾、マスクは必須。マスクは手拭で代用することもある。

伝承者 B

◎大正の頃

農作業や炊事のときにはハダジュパンの上にチツクウを着、帯を締めてタスキをかけた。下にはオコシをつけていた。前かけをする人もいない人もいた。

雨の日には茅で作ったミノを着た。このミノは上里に作る人がいたので、その人から買っていた。

〔共有地〕

戦後すぐに、防風林を残してヤマ（共有地）を分けた。今となつては、分けなければ良かったという人が多い。共有地の財産管理にはチョウガシタという役職を置いた。共有地の権利をカブという。

上中・上之平

〔採集物〕

伝承者A：西之・野尻出身

◎野山で

タケノコ……ニガタケ、モウソウ、チンチクがある。ニガタケはアクが無く、一番おいしい。次にモウソウがおいしく、チンチクはアクが多いので、一度アクを抜くために茹でてから再び煮る。

ナ……松の木の生えている所に生える。茹でて食べたり、味噌汁に入れて食べる。

ツ……皮を剥いで茹でてアク抜きをし煮て食べる。ツクダ

二にしてもおいしい。

◎川や田で

ツガニ……河口にいた。時期によって海と川とを上り下りする。塩水で茹でて食べることが多い。

ウナギ……煮たり、蒲焼きにして食べる。

◎磯で

モハミ……六〇八月によく釣れる。青、赤、黄がいる。ハチキ……六〇八月に釣れる。青い体に黄色い線が入っている。

*モハミやハチキを釣る時には、泳いで瀬に渡って釣った。餌はアマメだった。アマメは手で捕まえてカゴに入れて持って行った。マブシにも使った。

カラスガイ……黄色い身をしている。ミナと一緒に炊いて食べる。

ミナ……一年じゅう捕れる。クロミナ、アカミナ、コロビ

がある。クロミナ、アカミナは殻が大きく、コロビは小さい。

ナガラメ……一年じゅう捕れる。

アナゴ……一年じゅう捕れる。アワビの小さなもの。

ノリ……アオノリ、キノノリがある。夏に採れる。醤油

や味噌で煮たり、味噌おつゆに入れて食べる。

ブト……六月〜七月頃に採る。煎じてトコロテンを作るが、自分の家ではあまり作らなかった。

伝承者B：下中・里生まれ、上中・河内に嫁ぐ

◎野山で

ヤマモモ……黒紫色に熟れたのを食べた。

ツ　ワ……皮をとって煮しめにして食べた。
タケノコ……マタケ、モウソウ、コサンダケ、カラタケがある。

この内でマタケが一番おいしい。

◎磯で

ミ　ナ……アカミナ、コロビ等がある。西之や品間に捕りに行った。

カ　キ……クシのようなもので起こして捕った。

「仕事着」

◎大正の頃

仕事着は、普通の着物の半分の長さの物を使っていた。チックウといった。木綿製で、紺染めの紺が多かった。男は禪や半ズボンにチックウ、女は腰巻きにチックウであった。帯はスゴキといい三m位の長さで、二重にして後ろに垂らした。チックウも夏と冬では変わった。夏は単衣、冬は袷や綿入れだった。夏の暑い時には、男の人は禪やパンツだけで働く人もいた。女は薄いチックウを着ていた。雨の日には茅や藁で作ったミノを着け、モウソウ竹の皮で作ったタカラバッチを被った。

履き物は地下足袋もあったがアシナカが裸足が多かった。

女の人はテヌグイを被った。ネーサンカブリなどの被り方が多かった。帽子は、今から二〇年前から被り始めた。麦藁帽子から布製の帽子へと変わってきた。日よけや寒さよけのために、テヌグイを被った上に帽子を被る。

下中・里

「採集物」

伝承者 A

◎野山で

ハマゼリ……六月～八月は食べない。葉の芯に当たる部分を食べる。茹がき、三杯酢や味噌和えにして食べる。てんぶらにしても良い。血圧などに良いと言い、西之表などからも採りに来る。

アザミ……磯辺まで行って採る。アザミは浜に植えてもすぐに絶えてしまう。

ツワブキ……煮しめにしたリ、味噌おつゆに入れたりする。佃煮にする物は硬い方が良く、一年じゅう採ることが出来る。

タケノコ……マチク、トーチク、キンチク、モウソウ、カラタケ、コサンがある。マチクが柔らかで香りも良く一番おいしい。次いでカラタケ、コサンの順においしい。キンチクはアクが多いので、一度茹がいてアク抜きをする必要がある。モウソウが一番まずい。タケノコはおつゆに使ったり煮しめにする。酢味噌で食べるのもおいしい。

ソテツ……昔、ソテツから澱粉をとって食べていたという。馬毛島まで採りに行っていたと父に聞いた。自分も二～三度行った記憶がある。澱粉はソテツの茎を擦りおろして、それを晒して取る。輪切りにし

て乾燥させ、粉にして食べたかも知れないが、定かではない。

カズ

ラ……根を叩き潰して水で洗い、それを乾燥させ澱粉を取った。取った澱粉はお湯で溶いたり、おかゆのようにして食べた。とる時期は一〇〜十一月頃が良いと思う。自分の世代になってからはもう採ることはない。

◎川や田で

ダク

マ……糠を煎って川に撒いておくと寄って来るので、そこに投網を打って捕る。カライモを噛んで細かくした物を川に撒いても寄って来るので、小さなエビアミを使って捕る。夜が捕り易い。あるいは、タミナを馬のシリボに括り付け、それで釣る事もあった。充分に晩のおかず位にはなった。

クルマエビ

川で投網を打てば捕れた。一匹掛かったら、必ずそこで二〜三度は打たなければいけない。クルマエビは泥の中に棲んでいるので、一回目の投網で泥の上の方を擦ると、泥の中から出てくるからである。

ガサ

メ

川にいるハサミの大きなカニで、一年じゅう捕れるが、夏の終わりから秋にかけてが良い。茹でて食べる。非常においしいカニである。今はカゴを使って捕るが、昔はキンチクの皮で作った縄に石を結び付け、更にタガニの甲を外したものを結び付けて川に沈めておくと、寄ってきたものだった。それをゆっくり引き寄せて網で拘って捕った。

ツガ

ニ……潮が満ちてくると川岸に寄って来るので、明かりで照らして手掴みで捕る。捕る人になると、肥料袋いっぱい捕る事がある。正月〜二月に海に産卵の為に降りて行く。この時のカニがおいしい。

ウナ

ギ……田植えの頃になるとウナギ捕りをした。夜、ガス燈を持って田んぼの畔際にいると、明かりに向かってウナギがやって来てそこに止まる。それを鋸で引っ掛けて捕った。

ボ

ラ……秋の取り入れが済むと、川岸に座ってボラ釣りをした。タガニを潰してカブシに使い、タガニの足を剥いて、その身を餌にした。

チ

ヌ……ドジョウを餌に、大きな竿で釣った。

タマ

ミ……赤い色の魚で、川に昇って来る。

シヨウ

ウブ……草色があった魚で、川に昇って来る。形はタマミとよく似ている。

フ

ナ……小ブナを塩煮や唐揚げにして食べた。

*昔はウケで川を堰とめて色々捕ったものだった。ツガニ、テナガエビ、小ブナ等が捕れた。

*裏所は川が浅いので魚がたくさん入って来た。終戦頃までサンゴビキという漁をやっていた。これは川幅いっぱい戸板を並べ、そこから網を垂らし、上に葉を敷く。これを上流から流しながら魚を捕ってゆくものだった。

◎浜で

カ

メ……浜には海ガメがよく上がる。一昨年までは条例が無かったで、卵を取る事があった。カメの肉はよく食べていた。漁村の浦祭りの時にはカメを捕

って食べたという。この辺りでも、夜上がって来るカメを裏返しにして捕った。七月・八月の月夜でよく晴れた晩には必ず上がる。捕りに行く時は三・四人が多いが、一人の時もある。カメが卵を生んでいるところを脇から裏返しにして、一旦そのままにして帰り、次の朝解体する。肉は茹がいて食べるが、臭いので自分は食べない。アカガメがおいしいという。

ハマグリ……九月・一〇月が良い。前の浜よりも長浜の方が多かった。

ハマエビ……イセエビよりも大きなエビがいたが、河川改修工事の時に、土壌業者の人たちが、土をトラックで運ぶより流した方が早いと言って、大量に川に流したのでいなくなってしまった。

マツミリ……秋の台風の後、前の浜に寄って来る、松の葉のようなミリ（ミル）である。酢めたで食べるととてもおいしい。

*前の浜では地引網をやっていた。地区共有の網を持っており、エバやムロ等が捕れた。今では本村だけが地引網を行う。

磯で

ミ ナ……テウチミナ、アカ、クロ、タカチョウ、カラスがある。テウチミナは大きくなり、テウチサツとタマ（蓋）が出てくるからこのような名になった。アカはアキが強く頭が痛くなる。クロはアカよりおいしい。タカチョウは殻の高さが高く一番おいしい。カラス（貝）はあまり捕らない。

アオノリ……島間、西之、浜津脇まで採りに行く事もあった。ブト……日に干しておいて、顔色の悪い時に煎じて飲むとすぐに良くなる。盆前には採りに行く。

ナガラメ……西之の磯まで行くが、捕る人は少なかった。

伝承者B

◎野山で

ツ

ワ……食べるにはまず、茎を折って皮を剥き、中の白いところだけをとって、水を入れたスリバチに放り込む。それを大きめの鍋に入れて一時間ほど火にかける。すると柔らかくなるので、更に水を替えてしばらく置いておく。これはアキ抜きのために、アワニという。アキが抜けると、醤油や味噌などで煮て食べる。ザコ、イワシ、サバブシなどのダシを入れたり、鶏などの肉を入れたりして食べる。秋にもまた採れる。

タケノコ……ツワが終わる頃からタケノコを採り始める。ナエタケ、カラタケ、チンチク、コサギがある。普通はナエタケを食べる。ナエタケは丁度ツワの終わる頃に生えてくる。直径二cm位のものが良い。皮を剥き、白く柔らかいところだけを取り、包丁で切って食べる。そのまま食べる人もいるが、水に漬けておくほうがよい。アキ抜きのためのアワニは必要ない。カラタケはアワニをしなければいけない。チンチクは少し遅れて夏頃に採れる。皮を

◎川や田で

剥ぎ、白いところをアワニし、アクが抜けたらダシを入れて炊いて食べる。秋にもアキタケノコといて再び生えてくる。

ゼンマイ……あまり食べない。

ワラビ……あまり食べない。

セリ……春、夏共に田んぼの脇に生えている。たまに食べる。

タミナ……拾って来たものを一度煮る。中の身を抜いたり、殻を割って水で洗ったりして肉を取り、豆腐などと一緒に煮込んで食べた。味は酢、醤油、砂糖などで付けた。牟田などに生えているセリを混ぜると香ばしくておいしい。今はもう食べない。

フナ……田植えをした後の田んぼには、小フナが群れをなして泳いでいた。また、昔は台風などで大水が出た後などには、田んぼに淵のような水溜りができ、その中にたくさん泳いでいたもので、タンゴで汲んだりソーケで掬ったりした。塩煮にしたり、砂糖と醤油で煮た。

ウナギ……タンゴやソーケを使って捕った。大きい物はカバヤキし、その他は味噌で炊いたりして食べる。中には五尺もあるようなウナギもいて、ハシタウナギと呼んだ。料理法は普通のウナギと同じで、一番おいしいのはカバヤキ。一匹釣ると一家で食べられる。大水の出た翌日によく釣れる。

エビ……塩煮にしたり、砂糖と醤油で煮た。

*フナ、ウナギ、エビは一緒に炊いて食べることも多かった。

タ イ……クロダイ、シロダイ、アマダイ、コダイがあり、刺し身や煮つけにして食べる。また、竹串に刺して焙り、おつゆのダシにすることもあった。

ボ ラ……火で焙り、砂糖と醤油で煮る。

カ *タイ類やボラ、カニを捕る時には、まず糠を鍋で二、三升煎り、それに叩き潰したタガニを混ぜてカプシに使う。すると魚が集まって来るのでそれを釣った。

ガ サ メ……塩たきにしたり、そのまま食べる。おいしいカニで、海のカニのような味がする。

エ ビ……七月、梅雨が明けた頃が捕り易い。川を泳ぎながら、草や藻のある所をアラソーケを使って掬うと何匹も捕れた。塩たきにしたり食べる。

タ マ ミ……海の魚であるが、四〇〜五〇cmほどの大きさの物が川を昇って来た。刺し身や煮つけにして食べることが多い。

イ ラ……脂が多いので、火で焙って食べると味が良い。
*川での釣りの餌にはエビやタガニが使われた。竿は長さが四尺ほどの物を使い、釣り糸や釣針は狙う魚によって使い分けた。ちなみに、ボラを狙う時にはハリス三号、針が三〜四号程度、タイ類を狙う時にはハリス七号、針一〇号以上を使った。川岸の深みのある所に糠を照ったカプシを撒く。ボラなどは大水の出た後の二日間がよく釣れ、大きなザル一杯釣る事もある。海のタイよりも川に昇ってくるタイの方がおいしいし、川魚は栄養価が高い。けれども、田んぼにはジストマという虫がいるので注意しなければいけない。しか

し肝ジストマ、肺ジストマになっても注射で治るので、捕って食った方が得だ。病気は一〇本の注射で治るが栄養は年がら年中。

◎涙で

エ

バ……小さいうちをコセンという。四月頃から捕れるが、六月頃が最盛期。

ヒ

サ……一〇cm位から捕るが、三〇〜四〇cm程になる。

キ

ス……九月〜一〇月に釣れる。あまりおいしくないが大きな物が釣れる。

シ

ョウブ……寒くなった頃に釣れる。

カ

レイ

ミ……煮て、中の身を針で抜いて食べる。大きな三角のミナは殻を割って食べた。ミナは女の人が捕りに行くものだったので、男はあまり知らない。

ミリ

(ミル)……潮に付いている海藻で少し丸みを持っている。水できれいに洗って酢めたで食べる。

ナ

ガラメ……潜って大きな石を裏返すと五〜一〇個もついているものだった。男が捕るものだった。

タ

コ……穴の中にいるのでクシを使って掻き出して捕った。小さいのはよいが、大きいのを獲る時には気をつけないと目などに足をつまみ込まれることがある。

*里には磯がないので、一番潮の引く頃合いを見計らって門倉や竹崎に行った。

【仕事着】

◎職前

仕事着には、木綿製の黒い着物で、大腿の中ほどまでの長さの物を使っていた。チツクウという。普段着る着ものはナガギであるが、ナガギで仕事をする時には、裾を腰に挟んで留めた。普段、男は褌にチツクウ、帯には帯留めに使う細い帯や縄帯が多かった。女は腰巻きにチツクウ、スゴキという帯が多かったが、緑や黄の帯をしている人もいた。チツクウは昭和一〇年頃まで着ていた。支那事変の頃からモンベになり、カンタンフクが流行ってきた。

地下足袋が入ってきたのは昭和七年よりも前である。

竹の皮やビリョーの葉で作ったタカラバッチョは日よけにもなったし、雨よけにもなった。雨よけにはミノも使った。ミノやタカラバッチョは自分で作ったり、職人が作った物を使った。

【共有地】

共有地は現在でも三〇〜四〇町ある。昭和三六年林野法改正の時に、下中区名義であった六百町歩もの土地が町のものとなった。現在ある共有地は、もとの共有地の内、この六百町歩以外の部分であり、下中全ての共有となっている。

下中の共有地とは別に、里の共有地がある。共有地の権利であるカブは全員が持つ。カブを持つには里に家を持たねばならず、共有地の維持管理に参与できなければならない。共有地の登記は〇〇他何名でされている。登記上の名義人となっているのは四〜五人で、もともとから持っていた人たちである。本家以外の次男、三男でも、里に住むことになれば、米〇俵、金〇円と村落に支払えば権利を認めてもらえた。しかし、権利金を出して三〜五年位は、共有地の上草

(木など)の権利はあるが、土地の権利は認められなかった。村落外からやって来た者をキリユニンといい、権利金を出しても、上草の権利をもらえらるまでに数年、土地はそれ以上の長い年月がかかった。カブを持ったものが村落外に出ると、カブは没収され、戻って来ると再び与えられる。共有地の資産による利益は均等に分けられる。カブの売り買いはできない。カブを持たない人は木は切れないが、薪を拾うのはよい。

島間・中之町

〔採集物〕

伝承者 A

◎磯で

ミ ナ……チョウチンコウ、タカミナ、コロビなど二〇〜三

〇種類がある。潮が引いた時、石を裏返して獲る。どれもあまり味は変わらない。

ナガラメ……潜って、石の下にいるところを捕る。素手でも捕れる。

伝承者 B

◎野山で

ツ

ワ……皮を剥いでから湯がいて水につけ、アクを出す。

煮しめにして食べる。今は盛んに採るようになった。よそからも人が来て、たくさん採って行く。

アザ ミ……湯がいて水につけ、アクを出す。煮しめにして食べる。

タケノコ……モウソウ、ニガタケ、チンチクがある。ニガタケが一番おいしい。アク抜きをせずにそのまま食べられる。モウソウは大きくなって食べるのであまりおいしくない。チンチクも、水に晒してアク抜きしないと食べられず、おいしくない。

ナ バ……昔はマツバラ(松原)に採りに行った。落ちている松葉の下などによく生えていた。

グ ミ

クワノミ

ヤマモモ

ガレビ(分レ)

◎磯で

モハ

ミ……一年じゅう釣れるが、冬は潮が荒れるので夏のほうが良い。ウオツリガニを海岸で捕り、それを漬けてカブシにし、二〜三回撒いた。モハミを釣るときには、船で出て、箱メガネを使ってモハミを捜す。モハミを見つけると、そこに船の鰻を下ろす。モハミはいったん逃げるが、そこでマブシを撒いて待つと必ず戻ってくるのでそれを釣り上げる。逃げたからといって、しょっちゅう場所を変えては釣れない。

*女の人の産あがりの時にはモハミしか食べさせないものだった。それで、お産のあった家の人がよくモハミを買いに来たものだった。

シヨウブ……尾の背中側の所に白い斑点が一つある。おいしい魚だが、脂が多いので、自分は好きではない。

カワハギ……皮を剥いで焼き、子供達に食べさせた。

クロイオ……台風の時など、岸のサラシの所に、大量に寄ってくる事がある。その時には、岸の草叢から竿を使って釣ることがあった。

*モハミ、ショウブ、カワハギ、クロイオはほとんど船から釣った。竿はチンチクの二尋程の物を使った。糸には、普通、木綿糸や絹糸を使い、先端の八〇〜九〇cmはテグスを使った。釣針には八〜九号の物を使うことが多かった。

*釣りの餌には、小魚の餌取りに合わない様、カニを使うことが多かった。カニ以外では、アマメを使った。アマメなら、磯にいる魚は全て釣れる。アマメを捕る時には、まず芭蕉の葉を取り、芯の部分だけを残してつるの棒にして地面に置く。棒の先の地面に穴を掘り、中にエゾシタミなどを置く。そこにアマメを追込んで行って捕った。

ミナ……クロミナ、コロビ、ツメミナ、タカミナ、チョウチンコウがある。女が捕りに行く。一年じゅう捕れる。クロミナはアキが強く、食べ過ぎると頭が痛くなる。ツメミナが一番おいしいという人もいるが、時期によっては苦みがある。以前は、ツメミナは苦いからと言ってあまり食べなかったが、今ではよく食べるようになった。タカミナは海の中に入らないと捕れないので、女の人には捕りにくい。

シエイ……指先ほどの大きさで、根元が長く、先が貝になっている。潮が満ちてくると、貝が開いて花のようになる。塩で炊いて食べる。味噌おつゆに入れて

もおいしい。

ナガラメ……潜って捕る。刺し身にしても、湯がいても良いし、味噌おつゆに入れてもおいしい。焼いて食べるのもおいしい。自分で捕って食べることは少なかった。

アナゴ……ナガラメの様な小さい貝で、岩の穴に貝がはまり込んでいる。女の人がよく捕りに行く。食べ方はナガラメと同じ。

ノリ……アオサとクロノリ(マノリ)がある。冬場、女の人が採りに行く。味噌おつゆに入れて食べる。ト……男が潜って採った。夏場になると、よくトコロテンを作った。トコロテンは、プトを水で洗い、日に干す。白くなるまで晒した後、水の中にいれて炊く。どうなるようになったところで型に入れて固めた。お盆のときには仏さんにあげた。

マクリ……虫下しの薬として煎じて飲んだりよそへ積み出していた。

ミリ(ミル)……海の荒れた後に海岸に打ち上げられる青色や緑色の海藻。茹でて酢醤油で食べた。

〔共有地〕

島間の共有地は方々にあり、村落全体のヤマである。一〇数年前、共有地を農地にして分けたことがあるが、登記は〇〇他何名としたままで、登記上の名義人以外の人々にも農地を分けた。共有権をカブと言ひ、長男の継ぐ本家以外にも、次男、三男が村落内に一家を

持つと共有地の権利を持った。共有地の無い人が共有地で焚き物を取ることはできない。次男、三男の場合、村落外に移ると共有権が没収される。本家が村落内に住んでいない場合、カブの没収は無いが、共有地から得られた利益の一部を管理費として引かれる。本家のカブがいらないとされる時には、共有地（村落）が没収する。カブの売り買いはできない。共有地には係があり、その税金をまとめて支払い、後でカブを持つ人々から金を徴収する。

島間・田尾

〔仕事着〕

◎昭和一五年以前

男はチツクウ、バツチー、オビ、女はチツクウ、オコシ、マエカケ、テツコウ、キャハン、オビを身に付けていた。チツクウは袖口が小さく絞ってあり、袖の付け根が広がっている。ここが半纏と違ふ所である。裕福な人は、冬にワタイレチツクウを穿ることもあった。履き物は履かず、裸足が多かった。そのため、一二指編につく寄生虫が足から入ることも多かった。これは人糞を畑に撒いていたためである。

手拭をユーチエとをいいホオカブリなどをした。

西海・大川

〔採集物〕

◎野山で

シ キ
キジバト
ヒヨドリ
キジ

* 一月から三月にかけて鷹を仕掛ける。小さい木を切って曲げ、縄を結び付ける。縄の先を竹で止め、鳥の首が掛かると外れるようにしておく。シギ、キジバト、ヒヨドリは全てこの仕掛けで捕った。キジは夏に捕った。これらの鳥は野菜と一緒に煮て食べる。

タケノコ……ニガタケ、モウソウ、カラタケ、チンチクがある。

この中では、ニガタケが一番おいしい。煮しめにして食べる。

ツ ワ……煮て食べる。

ヤマイモ……秋から冬にかけて採れる。煮たり揚げたりして食べた。搗って食べることもあった。ヤマイモを搗って米粉と混ぜ、砂糖を入れて茶わんで蒸し、カルカンを作って食べることも多かった。人の植えるヤマイモ（リュウキユウヤマイモ）はおいしくない。ヌカゴも茹でて食べた。

アザ ミ……煮しめにして食べる。ツワよりもアザミを好んだ。

◎川や田で

ツガ ニ……冬に捕る。一二月が一番良い。海へ産卵に下りて

行くところを捕る。川を堰切って籠を漬ける。この籠をツガニカゴといい、中に魚を入れて漬けておく。雨でも降れば、一晩の内に何十匹も籠に入る。カニの中では一番おいしい。卵もおいしい。

ウ ナ ギ……マウナギとゴマウナギの二種類がある。マウナギ

は普通の鰻、ゴマウナギは大鰻で何キログラムにもなるものがある。ゴマウナギは脂が多い。ウナギはフカミにいたのでスンでオーツキで突いた。今は水中銃を使う。釣る場合は夜釣りである。餌はカワエビかミズを使うが、ミズのはほうが良い。ダクマエビ……手長蝦である。糠を煎った物とカライモを咬み潰した物を川に吹きつけると、たくさん集まって来るので、ダツコアミを使って一匹づつ掬ってゆく。

ド ジ ョ ウ……あまり食べない。

*昔の人は川物を嫌って、ドジョウやウナギはほとんど食べなかった。海の物の方が良いと言う。

◎磯で

モ ハ ミ……四月、六月、八月、十一月にかけて捕る。一番お

いしい魚。カニを餌にするとき。

ク ロ イ オ……一年じゅう釣れる。アマメを餌にウキ釣りする。

キ ダ カ……魚などを撒くと出てくるのでそれを釣る。

*磯で釣をする時は、カラタケの竿、麻の糸にシモリを付け、一寸二分程のモハミバリで釣った。秋は小さな針で釣った。

ア カ ダ イ……九月、一〇月にかけて釣れる。カニ餌。

メ バ ル……一年じゅう釣れる。カニ餌。

グ ジ ラ……赤いコイのような魚。一年じゅう釣れる。カニ餌。

イ シ ダ イ……一年じゅう釣れる。カニやイセエビを餌にする。

*アカダイ、メバル、グジラ、イシダイは船釣りである。

ヒトクチダコ・六月、八月に、塩を吹きかけて捕る。茹でて食べる。ナガラメ……スンでクシを使って捕る。刺し身にしたり、煮た

ミ

り焼いたりして食べる。

ナ……コロビ、アカミナ、クロミナ、タカミナ、チョウ

チンコウ、オーケミナの種類がある。コロビは少し小さい。アカミナは海苔で赤くなっている、クロミナは真つ黒である。アカミナは干潮のときに腰までつかって捕る。コロビが一番おいしく、次にアカミナがおいしい。クシを使って捕る。煮て食べる。

シ

エ

イ……一年じゅう捕れる。クシを使って捕る。煮て食べる。

ブ

ト……春、夏に採るが、春先の早い時期の物が良いので、春に採って、晒して保存しておく。煎じてトコロテンを作る。特に、盆にはよく作る。

ノ

リ……アシブト、ギンギ、マノリの種類がある。乾燥させて海苔にして売った。その他にアオノリ、クロノリがあり、みそ汁用として自分たちで食べた。

〔仕事着〕

◎昭和の初め

田畑では、ジュバンの上に木綿製で鉄砲袖のチツクウという仕事着を着ていた。チツクウは夏が単衣、冬が袷で、女が自分達で作るものだった。綿を紡いで糸を作り、機を織っていた。チツクウには帯を締めた。男の帯は左巻きの藁縄が綺麗に見えるのでよく使われた。女はヒザワリの帯と呼ばれる赤い紐を使った。また、女はタスキをした。下着には、男は褌を締め、女は腰巻きをつけた。履き物はほとんど履かず、裸足が多かった。

雨の時には、自分で作った茅製や藁製のミノとイ草製のツンポイガサを身につけた。

海では、チックウや、布を幾重も縫い合わせたイソボッターと呼ばれる着物を着た。雨の日にはトビウオを捕りに行くとか、屋久島の人から「種子島のミノゴロー」と言われた。屋久島の人には合羽を着ていたのに、種子島の人には蓑と笠のいでたちだったからである。

「共有地」

大川の共有地は、元は九戸のカブ主の共同所有の形で、村落全体のものとしてあったのだが、戦前に、よそに住むカブ主が所有権を主張してきたので、神社のヤマを残してカブ主全員で等分した。土地の所有権の問題では、よそのカブ主に法的に負けてしまうので、二年の時間をかけて話し合い、示談とした。その時（昭和七年）に、法的なものとは別に内的な決め事を行った。それによって、カブを持っていたても大川以外の土地に住むと共有地の権利を放棄することが決められた。

カブは、それぞれの長男が相続し、分家するとカブは無くなる。親は隠居する時点でカブを長男に譲る。個人所有化以前は、カブの有る無しに関わらず共有地の権利に違いはなかった。共有地が個人所有となつてから、売買が始まった。

中塩屋では、次男、三男でも権利が与えられ、居住中の共有地利用が許される。中塩屋は現在でも共有地の雑木を売った時には、その売り上げを全戸で均等割する。

西之・田代

「採集物」

◎野山で◎

ヤマイモ……九月～二月に採れた。

ツワ……春に採った。漬物にして食べた。

タケノコ……五月～一月に採れる。ナエタケ、カラタケ、モウソウがあり、普通はどこにでもあるナエタケを食べることが多かった。モウソウは山を持てている人が採って食べる。ナエタケ、カラタケ、モウソウの順でおいしい。砂糖、味噌、醤油で炊いて食べる。

◎川や田で◎

エビ……主に夏捕る。小川を堰いて、ソーキで掬う。ダクマエビとビッチョーエビがいて種類が違う。ダクマエビは手長蝦で、ビッチョーエビは透明な蝦である。

フナ……主に夏捕る。捕り方はエビと同じ。

ウナギ……大正の頃は田んぼの細い溝に入って手掴みで捕っていた。時には何人かで組んで、警察の目を盗み青酸カリを流して捕る事もあった。捕ったウナギは食べても大丈夫だった。焙って、砂糖と醤油で食べた。

ドジョウ……面倒くさいのであまり食べなかった。

ツガニ……茹でて食べる。

◎磯で

モ ハ ミ……アオモハミとアカモハミがある。一番良い魚である。

キンゴダイ……縞のはいた魚である。

ハ チ キ……船で釣る。ヤクバチキ、アオバチキ、アカバチの三種があり、一貫ぐらいの大きさになる。アカバチキ、アオバチキ、ヤクバチキの順でおいしい。ヤクバチキはハチキ類では一番味が無い。

クロイオ

本磯で釣る魚はほとんど刺し身にするか煮て食べた。餌はガニ、アマメが多かった。クロイオにはアマメか小さなビッチョーエビ、モハミにはガニかアマメ、タガニが良かった。竿はカラタケよりも短く腰の低いコサンダケを使った。自分で山から切り出して作った。ヨマは自分で麻糸を撚って作った。釣針は店に売っているものを使った。シモリは自分で鉛を溶かして作った。その日に自分が何を釣りたいかでシモリの重さを変えた。クロイオを釣りたい時には軽く、モハミを釣りたい時には重くした。

ナガラメ……スンでクシで引っ掛けて捕った。刺し身にした。

煮たり焼いたりして食べた。

ミ

ナ……ゴゼンミナ、コロビ、タカミナ、アカミナ、クロ

ミナ、チョウチンコウの種類の魚がある。ゴゼンミナは小さなもので、タカミナは少し大きい。チョウチンコウは殻が厚い。チョウチンコウが一番、タカミナが次においしい。アカミナ、クロミナはおいしいけれども、アクがあるのでたくさん食べるとアク負けて頭がおかしくなってしまう。すべ

て塩水で茹でて食べる。

テングサ……夏に採る。煎じて固めたものがブトで、これを盆に仏様にあげる。

ミリ(ミル)……湯でて和え物にすると柔らかくおいしい。アカミリとコウトクとがある。今はもう採らない。アケイシガニ・夏に捕れる。塩で茹でて食べる。

[仕事着]

◎大正の頃

木綿製で、大脇が出る程度の長さのチッククという仕事着を着ていた。夏は単衣、冬は袷だった。チッククには、三つ摺りの縄を擦って綺麗にした物を帯として使った。下着は褌であった。女の方はコシマキの上にチッククを着、赤や青の帯を使った。

普段、田や畑に行く時には裸足だったが、寒い時などはアシナカを履いた。これは雨が降ったときに着物に泥が跳ねないようにである。山に行く時にはヤマソウリを履いた。

女の方は普段からユーチエをアネサンカブリに被った。寒い時にはホーカブリであった。ユーチエはふせて使うと厚みがでて良かった。この頃には麦藁帽子もあった。

雨具であるミノやタカラバッチは自分で作った。ミノは茅や藁を使い、タカラバッチはモウソウ、カラタケの葉とピロウの葉で作った。

西之・平野

〔共有地〕

自分の家は元来下西目にあった。下西目では、昭和二年〜三年に共有地を個人に分け、個人登記の土地となった。共有地の権利をカブといい、カブは長男に相続される。カブが無いと共有地内の木を切るができない。しかし、鉈や鋸を使わず、枯れ木を拾うだけなら許されるし、共有地内の畑を借りることもできる。カブの売り買いはできた。カブを持たない本家もあったし、カブを持つ分家もあった。

塩焚きのための木は共有地から切り出されたが、カブを持たない家は、親戚のヤマの木を使わせてもらった。

三、考察

(一) 採集物

かつて、われわれの食生活にとって、身のまわりに広がる自然からもたらされる様々な食物は、食生活の非常に重要な位置を占め、欠くことの出来ないものであった。われわれの享受した食物は、四季の移り変わりに伴い、地域の自然と人々の感性によって、それぞれの特色を色濃く持って伝えられ、記憶されている。そこで、ここでは南種子町の採集食物を概観し、地域による相違点と共通点を示しながら、食文化の様相を考えるひとつの手掛かりとしていきたい。

1 野山で

(1) ツツ

野山からの採集物のうち、ツツは、その村落においても最初に聞くことのできる代表的な食物である。ツツ採りは、春の風物誌のひとつであるが、秋にもツツは採ることができ、大変に重宝されている。食べ方としては、煮しめにするのが代表的であろう。他にも、鶏の肉と一緒に煮て食べたり、佃煮や漬物にしたり、味噌汁に入れて食べたりと、その料理法は様々である。中でも、佃煮用のツツは硬いものが良いとされるため、春や秋の季節にとらわれず、一年中採取することが出来る点で特徴的であるといえよう。

しかし、ツツを食べるためにはアク抜きをせねばならない。アク抜きの過程を順を追って示すと次のようになる。①茎を折って皮を剥ぐ。②皮を剥いだものを水に漬ける。③鍋に入れて一時間ほど火にかける。④柔らかくなったものを新しい水に漬けてしばらく置く。このように、アク抜きのために水に漬けて火にかけることをアワニといった。以上のような過程を経た後に、ツツは料理される。

ツツに関しては、その呼称、料理法など東部、中部、西部ではほとんど差が見られない。

(2) タケノコ

タケノコも、ツツと並ぶ代表的な採集食物である。時期的には、ツツの終わった五月頃から始まり、順に種類を変えながら、夏から秋にかけて採れる。更に、一年中採れるものもあるようである。そういった点から見ると、タケノコはツツよりもさらに食生活に密着していたであろうことが十分に推測される。

一口にタケノコといってもその種類は豊富で、名称のみによる標

1 (平山)	ナエタケ	ニガタケ	カラタケ ②	マタケ ①
2 (西之)	ナエタケ ①	ニガタケ	カラタケ	マタケ ①
3 (西海)		ニガタケ ①	カラタケ	
4 (島間)		ニガタケ ①		
5 (上中)		ニガタケ ①		
6 (上中)			カラタケ	マタケ ①
7 (下中)			カラタケ ②	
8 (下中)	ナエタケ		カラタケ	

準和名の同定は大変困難である。そこでここでは、伝承者から聞きとることの出来た名称による簡単な表を用いて、その様相を探ってゆくことにしたい。表の上の数字は便宜上の伝承者番号、表中の○で囲まれた数字はそれぞれの伝承者による味の順位である。また、たまに食べるものには△、おいしくないものには×を付す。

表を見ると、それぞれの伝承者が幾種類かのタケノコを採り、かつそれぞれのタケノコをはっきり区別していることが分かる。このうち、ナエタケとニガタケをみると、重複する部分が無いことに気づく。今回は、実際にその竹を見ていないのではっきりしないが、両者は同一種と見ることが出来るようである。さらに、味の評価においても両者とも非常に高い評価を得ている。一方、モウソウチクはその味の評価が一定しない。これは、かなり大きくなったタケノコを食べるせいもあるうし、アクの問題もあるようである。

アクは特にチンチクが多いと言い、逆にニガタケはアクが無い

モウソウダケ△	チンチク △	コサギダケ
モウソウ ③	チンチク	コサン ③
モウソウ	チンチク	
モウソウ ×	チンチク ×	
モウソウ ②	チンチク ×	
モウソウ		
モウソウ ×	チンチク	
モウソウ	チンチク	

めにおいしいとされている。アクはほとんどの場合は、一度ゆでて抜いてしまう。これをアワニという。食べ方は、煮しめ、煮もの、酢味噌、おつゆなど様々である。

(3) アザミ

海岸近くに生えるアザミは、茎の部分を食べることが出来るが、ほとんどの場合煮しめなどにして食べられる。料理法はツワに近い。アザミほど、東部、中部、西部の地域性が如実に表れている採集物はない。これは、自然地理的な要因に大きく影響されているのだが、それに伴う人々の嗜好の差は興味深い。アザミは西部地域ではたいへんよく食べられており、ツワよりもむしろ好まれる傾向にある。この地域は磯の海岸線が続き、アザミの生育には非常に適していることから、そこに生活する人々の食生活に大きく影響を与えたことは想像に難くない。これが中部地域になると少々状況が変わってくる。この地域は北は丘陵畑作地帯であり、南はいくらかの平地

と砂浜のよって成り立っており、アザミの生育には十分な環境とは言えない。アザミは浜に植えてもすぐに絶えてしまう（下中・里）という点で、ある程度アザミを欲しているけれども、その環境によって食生活への影響はさほど大きくはない。東部地域になると、西海岸の人から貰ったら食べる（平山・仲之町）という程度で、それほど好まれているとは言えない。

つまり、アザミは西に行くほど好まれる傾向にあり、東部地域と西部地域が対称的である。

(4) ワラビとゼンマイ

一般に山菜の代表として親しまれているワラビとゼンマイも、南種子町においてはあまり食べることにはなかったようである。これは地域を問わず言えることであり、南種子町の特色のひとつであると言えるかも知れない。

(5) ソテツとカズラ

薬粉採取用の植物として、ソテツやカズラが食用に用いられていたことは、すでに忘れかけられている。ソテツは茎をすりおろし、カズラは根を叩き潰して、それらを水で晒して薬粉を取った。これらの植物から薬粉が取られなくなって久しく、下中のみで聞かれたけれども、かつては広く行われていたと推測される。

2 川や田で

(1) ウナギ

ウナギは、東部、中部、西部を問わず、どこでもたいへんに好ま

れている。しかしその獲り方の種類は非常に豊富で、聞く度に異なった方法が聞かれた。順に挙げてゆくと、まず手掴みにする方法がある。これは田んぼの細い溝に入って行うものであるが、それ程多くのウナギがいたことの証明となる。次に釣りという方法がある。これはいわゆる竿を使った普通の釣りであるが、それが夜釣りとなることはウナギの生態から必然的に決まってくる。さらに、竹の先に針をつけて、ウナギのいる穴の中にそれを突っ込み釣り上げる穴釣りという方法も用いられる。ほかに、タンゴやソーケといったもので鉤う方法も多く用いられていたり、川に潜って突くという方法もなされていた。珍しい方法として、夜、田んぼの畔にガス燈を持って立ち、光に寄ってくるウナギを籠で引っ掛けて取るという方法も聞かれた。また、極端な例として、田んぼの溝に胃酸カカリを流して獲っていたということも聞いた。果たして本当に胃酸カカリであったのかは疑問であるが、かつて各地で毒を流すことによってウナギを獲る方法が、かなり行われていたであろうことは十分に考えられることである。

このようにして獲られたウナギは、煮たり、焼いたりして食べられた。小さいものは煮て、大きいものは蒲焼きにして食べることが多かったようである。

また、南種子町の場合、ウナギにはマウナギとゴマウナギという二つの種類があった。マウナギは普通のウナギであるが、ゴマウナギはハシタウナギ（柱ウナギ）とも呼ばれ、いわゆるオオウナギである。ゴマウナギはマウナギと同じように料理されるが、非常に大きなものであるで一匹で一家が賄えた。ただ、このゴマウナギはあまり田んぼの溝などには上って行かず川にいたため、その生息地と食用地域は自ずから限定される。

(2) ドジョウ

ドジョウは東部地域、西部地域を問わず、採集物として挙げられ、煮つけや蒲焼きにして食べられているようである。けれども多くの場合、あまり食べないけれども、という条件が付いている。これは、西之で聞かれるように、面倒くさいという理由であることが多いようである。小型のドジョウは料理の手間もかかるため、ウナギが獲れるような所では、それ程食べられないようである。

(3) フナ

フナはどこでもよく獲れており、またよく食べられている。食べ方は大きく分けて、煮る場合と揚げる場合に分けられ、加えて保存のために焙る場合があった。煮るときには、塩で煮るときと砂糖、醤油で煮る場合がある。

フナは海老を餌に釣ることもあったが、ほとんどの場合タンゴやソーケを使って掬って獲ったという。下中では、田植えをした後の田んぼには小フナが群れをなして泳いでいたといい、また、台風の大水の後は田んぼの水溜りの中に、たくさんフナがいたという。これらのフナは人々の重要な蛋白源として位置づけられるが、これらが田んぼの中で獲れることは、フナを獲って食べるということが水稲耕作と密接な関連を持っていることを示すように思われる。

(4) エビ

ひとくちにエビといっても、淡水産のエビは二種類に分けられる。ひとつは小さく透明なエビで、ピッチョウエビという。もうひとつはピッチョウに比べて大きな手長エビで、ダクマエビあるいはダッ

キエビという。これらのエビもまた重要な蛋白源であった。

エビの取り方は、基本的にはフナと同じように掬う方法が用いられた。ソーケなどを使って溝の縁のところを掬ったり、川を堰切つて掬ったりした。他にも獲り方はあった。まず、多く使われていたのがカライモを使って獲る方法であった。これは、カライモを口に含み、咬み潰して、川に向かって嘔きつける。すると細かな手の破片が水中に散らばり、それにエビが寄ってくるのである。これらはダッコアミあるいはエビトリアミと呼ばれる小さな網を使って掬いあげられる。他にもタミナを餌に釣ったりすることもあった。

このような様々な漁法が実行されているということは、エビが生活に密着した存在であるということの証であろう。

(5) その他

ツガニ、タミナ、クルマエビ、ガサメ。
グッチャー、ンマエー、チヌ、ボラ、タマミ、シヨウブ、クロタイ、シログイ、アマダイ、コダイ、イラ。

3 磯で

(1) ミナ

人々が磯で獲ってくるものの代表はミナである。ミナとは磯にいる小さな巻貝の総称であるが、いくつもの種類があり、それがしっかりと区別されている。ここでも先のタケノコのように、表を作ってみることにしたい。表中の数字も同様であるが、アクが多いものに△を用いる。

1 (平山)	タカミナ	②	アカミナ	クロミナ	チヨウチンコウ①	ゴゼンミナ
2 (西之)	タカミナ		アカミナ	クロミナ	チヨウチンコウ①	
3 (西海)	タカミナ		アカミナ	クロミナ	チヨウチンコウ	オーケミナ
4 (島間)	タカミナ				チヨウチンコウ	
5 (島間)	タカミナ				チヨウチンコウ	クルミナ△、ツメミナ①
6 (上中)	タカミナ		アカミナ	クロミナ		
7 (上中)	タカミナ		アカミナ			
8 (下中)	タカミナ		アカミナ	クロ	タカチヨウ①	テウチミナ

ここでまず分かることは、6、7、8の伝承者たちから聞かれるミナは、その種類が比較的少ないということである。これは、磯の海岸から離れて生活していることと深い関連があることは明らかである。

ミナ取りは、ほとんどの場合女性の仕事であると言われている。そのため、女性のほうがミナのことはよく知っていると言われることがあるが、実際にはほとんど男女差はないといえよう。各種のミナの識別は、採集する人々だけではなく、それを利用するすべての人にとって重要な問題である。例えば、アカミナは多く食べすぎると頭が痛くなるという。種類は主に色や形から判断されているけれども、その判別機会は決して採集時だけではない。

味について聞いてみると、多くの場合チヨウチンコウがもっともおいしいという答えが聞かれる。けれども、その味の好みにはばらつきが見られる。

(2) ナガラメ

鐵の採集物の代表がこのナガラメであると言つて良いであらう。そして、どの伝承者も同様の事を話してくれる。つまり、ナガラメは男が海に潜つて、クシと呼ばれる道具（木の柄に先の曲がつた鉄の棒をつけたもの）で取るのである。そして、そのナガラメは刺し身や味噌汁にして食べられている。

(3) その他の員

アナゴ、シェイ、クルマ、ホシノメ、カラス、カキ。

(4) テンゲサ

テングサは春から秋にかけて採れる。ブトと呼ばれることが多いが、マクリ、テングサと呼ばれることがある。テングサからはトコロテンが作られる。まず、テングサを水で洗い、白くなるまで晒した後、煮込んでいくとどろどろになるので、それを形にいれて冷や

す。トコロテンは盆には必ずといって良いほど作られ、仏壇に供えられた。これは興味ぶかい事である。

マクリは、着物のおりづけ、煎じ薬（虫下しの薬）として使われた。

(5) ミリ（ミル）

青色や緑色の海藻である。西之の伝承者によればアカミリとコウトクの二種類があるという。この海藻は酢味噌で食べる。海が荒れた後に海岸に打ち上がるという寄り物であることから、意識の上で、他の採集物とは多少異なっているかも知れない。

(6) ノリ

聞かれた種類をすべてあげると、アシプト、キンギー、マノリ、アオノリ、クロノリ、アオサ、キノノリというふうになるが、このうちには重複するものがあるかも知れない。これらのノリは、乾燥させて海苔にするものと、味噌汁にいれるために採るものに分けることができる。季節は、冬に採るという伝承者もいれば、夏に採るという伝承者もありはつきりしない。一年中採れるものかも知れないが、その種類によって採り分けが行われていると思われる。

(7) モハミ

南種子町で食べられる魚の代表的なものがこのモハミ（ブダイ）である。多くの人が磯で釣れる魚の一番にこの魚をあげている。「一番良い魚」「一番おいしい魚」「万人向きの魚」といった表現が用いられている。

このモハミは赤いものと青いものがある。釣期は一年中であるが、

おもに春から秋にかけてがよい。ただし、真夏の八月はあまり良くないという。普通は、磯でカニを餌に釣るが、島間では船の上から箱メガネを使って見ながら釣ったという（島間・中之町の項参照）。

一般に本土では、ブダイは磯臭い魚としてあまり好まれない。そのため、ほとんど釣りの対象とならず、もし釣れてもあまり喜ばれないものである。それに比べて南種子町ではモハミを大変喜ぶのは大きな違いであり、魚類の嗜好についての非常に興味ぶかい問題である。これは沖縄方面の魚類の嗜好とつながるものがあるかも知れない。

(8) タコ

タコはイザリに行くとすることが多いようである。穴の中にいるタコをクシを使ってかき出したり、竹の棒で突いたりしてとった。大きなものは目などに足を突っ込まれて危険であったという。

(9) その他の魚

キンゴラー、キダカ、ハチキ、クロイオ、ショウブ、アカダイ、メバル、グジラ、イシダイ、シツオ、コーメジロ、シロダイ、カワハギ。

4 浜で

(1) カメ

カメ（下中、里の項参照）。エバ、ヒラサ、キス、ショウブ、カレイ、ハマグリ、ハマエビ、マツミリ。

(二) 仕事着

大正時代は、木綿製のチックウと呼ばれる着物を着て仕事をした。これは大股が出る程度の長さのもので、袖は筒袖であった。このチックウは、夏は単衣、冬は袴の場合が多かった。チックウの下には、ハダジュバンを着ることもあった。下着は、男は裄、女は腰巻きであった。チックウを着たときには帯をしなければいけないが、この帯には男は三つ摺りの縄、女は色物の帯を使っていた。スゴキという帯は、二重にして後ろで結んだという。普段の仕事はほとんどの場合裸足でおこなった。寒いとき、あるいは山に行くときなどはアシナカやヤマゾウリを履いた。この頃には地下足袋も入っていたようである。

雨の日には茅や藁で作った蓑を着て、タカラバッチョを被った。これらの雨具は村落内に制作する人がいたり、自分で作ったりしていた。タカラバッチョは竹の皮、ビロウの葉で作った。

女は手拭をネーサンカブリにしていた。ホオカブリは男女共通の被り方で、防寒用である。

昭和に入っても、戦前は正時代とそれほど変わらない。つまり、農作業をするときの格好は、チックウに裄あるいは腰巻きという基本パターンは変わっていないのである。けれども、男がズボンやバッチョをはくようになっていく。また、この時期の初めまでは自分たちで糸を紡ぎ、機を織って作っていたチックウも、次第に不足してゆく物資と共に、昔の布地を再利用するようになっていく。

他の履き物、雨具、被りものなどもほとんど大正時代と変化はない。

戦前のこととして、布を幾重にも縫い合わせて作った漁着であるイソボッターを着てトビウオ獲りに行っていたことが聞かれる。

戦後になると、人々の仕事着は大きく変化し始める。昭和三十年頃にはすでにチックウを着て仕事をする人はほとんど見られなくなってしまう。男は昔のぼろを仕事着として利用し、シャツにズボンという格好に変わった。女も着物で作ったモンペやズボンをはくようになった。

さらに、雨の日には合羽を使うようになってきたし、被りものとして、手拭に加えて麦藁帽子が普及し始めている。けれども年々人々はツンボイガサを被っていたし、履き物も余り履いていなかった。

これが現在になると、仕事着は働き易さを重視して既製品の作業着が大半を占めるようになっていく。男は作業ズボンにゆったりとしたシャツ、女もゆったりとしたシャツにジャージやズボン、モンペ等である。雨の日はもちろん合羽を着る。

被りものは、男の場合ほとんど農協等の帽子を被っている。女は手拭を被る方法が根強く、麦藁帽子も多い。けれども近年急激に多くなったのが、農作業用の大きなつばのついた布製帽子である。これは二十年ほど前から表れたといい、夏用と冬用がある。また、これらの帽子に手拭を組み合わせた被り方をする人も多く、訳を聞くとも、暑さや寒さに対応するためという意見と見栄えが良いためとする意見が聞かれるところが面白い。

また、現在の農作業着で欠かせないのが、手袋やマスクといったものである。これらは農業を使用する為に必要となっているもので、農業技術と仕事着の関係も密接なものがあるのである。

(三) 共有地

南種子町の村落は、その住民の一部、あるいは全てが共同で所有

する山林をもっていた。この土地のことを共有地といい、マキに由来するものであると考えられている。この共有地の権利のことをカブというが、村落によってその捉え方は様々である。しかし、大きく分けて一部の本家のみが株を持つ形と、村落の全戸がカブを持つ形に分けることができようである。西之の田代ではカブは古くから住んでいる長男家（本家）だけにあるし、同下西目、西海の大川も同様である。一方、島間の中之町では本家だけでなく次男、三男も家を持ったらカブを与えられた。これは西海の中塩屋、下中の里も同様である。

カブは、実際には共有地の木を切る権利、あるいは共有地から生まれた利益の配当を受ける権利として発現するものであり、普段の生活においてそれ程大きな意味を持っているわけではない。けれども、カブを本家のみが引き継ぐのか、分家にも与えて増やすのかは、大きな意識の違いであるように思われる。

本家以外にもカブを与える村落においては、どのような条件においてカブが買えるのか一つの問題となってくる。島間の中之町では、本家は村落内に住まなくともカブは持つことができるが、次男三男は村落内に家を構えていることが条件となる。また、下中の本家以外の家は、金銭その他を村落に支払うことによってカブを買うことが出来た。このほかにもよそからやってきたキリユニンも村落に対する支払いが求められ、長い年月を経た後にカブが与えられることになる。そして、これらの者が村落外へ出るときには、カブは没収される。

つまり、基本的には村落内に住んでいなければカブは持てないものである。これは、西海の大川での取り決めにもはっきりと決められていることであり、現在のカブに対する感覚の一つの表れであると

考えられる。

こうして見てみると、村落内でも本家筋と分家、それにキリユニンの権利には格差がある。つまり、共有地の権利は本家優先の権利であるということである。逆に言えば、現在、あるいは過去にも村落全戸の共有としていた村落も、以前の登記上の代表者がもともと実質的な所有者であったのではないかということが十分に考えられるのである。これは、マキに由来するという種子島の共有地に共通の事であると思われる。

けれどもここで重要なのは、過去に遡ることではなく、過去から現在への変遷を辿ることである。この点において注目したいのは、カブの分配と売買である。分配については僅かに触れたが、売買についてはこれからの資料の充実に頼るほかはない。しかし、共有地の権利意識を辿ることで、村落内の様々なレベルの共同体像が浮かんでくると思われるのである。

四、さいごに

これまで、南種子町における採集物、仕事着、共有地の調査資料を列記し、それについての簡単なまとめを行ってきた。最初に述べた東部、中部、西部の比較は、余り大きな役割を果たさなかったかも知れない。けれども、三つの地域に相違がないということは、より広い視点による比較をこれらの資料が持っているということである。更なる調査を重ねて、ここで不明であったことが解決できることを望んでいる。

たとえば、モハミ。この魚の印象は非常に強いものがある。伝承者の一人は、「本土のモハミはまずいけれども、種子島のモハミはうまい。」という。そこで私もモハミを買って食べてみたが、本土のものとそう変わらない。たまたま、そのモハミがうまくなかったのか。たぶんそうではないはずである。明らかにそこには味覚あるいは嗜好の違いがある。種子島の文化の中にそのような要素が含まれているのである。

資料の中にあげた、ソテツやカズラから澱粉をとること、共有地のカブをめぐる意識のことなど重要な問題が多く残っている。これらの問題は、南種子町の問題ではなく、広い地域にまたがる問題である。このような重要なことが多く伝承される南種子町の調査は、われわれにとって非常に有意義なものであった。調査にご協力いただいた全ての方々に対し、心から感謝したい。

〔付、伝承者〕

基永・上里

羽生祐子（昭和九年九月八日）衣

西之・田代

浦門キク（明治四一年一月二八日）衣・食・他

平野

河野利夫（明治三八年三月八日）衣・食・他

西海・大川

徳永重幸（明治四三年三月三〇日）共有地

平山・仲之町

大川助蔵（明治三六年二月一〇日）衣・食・他

島間・田尾

向井喜之夫（大正三年三月一三日）衣・食・他

中之町

山小田睦子（明治四五年一月二〇日）衣・他

瀬戸口惣栄（大正二年七月二五日）食・他

上中・上之平

島本清（明治三九年六月一〇日）食・他

上中・上之平

山野道雄（大正一二年一月二八日）食・他

下中・里

河口ノリ（明治四三年六月二〇日）衣・食・他

寺内弥吉（大正一〇年三月一〇日）衣・食・他

寺内弥六（明治三五年七月三〇日）食・他

南種子町の伝統食

日本民俗学会会員 近藤 津代志

はじめに

鹿児島大学法文学部「比較民俗学」平成五年度後期実習に参加して、南種子町を調査させていただきました。実習期間は平成六年三月一日から三日まででしたが、私は都合により一六日から二二日までの七日間調査させていただきました。

南種子町は種子島の南部に位置し、ロケットの発射場のある町として有名です。民俗学的に見ますと、現在でも赤米が栽培されている基永地区、民俗芸能の宝庫として知られる平山地区があります。

私がかつて初めて本格的な民俗調査を行った所が平山地区の浜田集落です。当時お世話になりました長田実様と久しぶりに再会でき、貴重なお話を再び聞くことができました。

今回の私のテーマは伝統食です。集落に入りますと、次から次に素晴らしい話を聞くことができ、感激の毎日でありました。民俗の宝庫「南種子町」の調査の機会を与えて下さいました鹿児島大学の野敏見先生、南種子町教育委員会、お忙しいところ貴重なお話をして下さいました伝承者の皆様、ありがとうございました。皆様のおかげで、素晴らしい調査研究ができました。

南種子町の伝統食について少しまえがきを述べさせていただきますと、

昔は、お金を出して材料を買う食べ物は何かの時だけ食べて、普段はお金のかからない自給自足の生活だった。

南種子町は温暖な気候で、メダケの竹の子が一年に春と秋の二回、しかも長期間生える。野菜の少ない種子島では、たいへん重宝されている。

スベピーと呼ぶ野菜がある。すべりひゆ科の一年草で、夏の野菜不足の頃に畑や道端に生えている。地上を這うように生えており、茎が太くて柔らかく、辣韭のような臭いがする。数本を束にして湯がく。それを酢味噌にして食べる。これは、屋久島から来ていた炭焼き爺さんの「岩川」という人が伝えたものである。当時はツンノウと呼んで、味噌を付けて食べていた。それから夏の野菜不足の頃に、スベピーを食べるようになった。

基永では、胡瓜をザクザク切って、酢醤油で食べる。夏場は野菜が少ないので、胡瓜を切って味噌汁に入れて食べる。

一、食料・食品

1、山菜類

石 路 平 山 広 田 西 田 キ ミ

山か田畑の土手に生えており、春に若芽が出る。最近では、家の近くに栽培している。若芽を摘んできて、手で皮をむいて、一夜水に浸しておいてアク抜きの。むきにくいので、鍋で湯通しすると、むきやすくなる。手が黒くなるので、最近では手袋を付けてむいている。それを鍋で、水炊きする。それを再び水に浸して、アク抜きする。

茹でてアク抜きした石路を油で炒めて、シメる（煮しめにする）。シメは、出し雑魚で出しを取って、揚げ豆腐、蒟蒻等の野菜といっしょに、カネヨの薄口醤油で煮る。醤油はカネヨ醤油が美味しい。他の醤油で煮ても美味しくない。油炒めにして食べることはない。

石路

茎 永 松 原 柳 田 チ エ

松原集落には石路は生えていないが、近くの集落に生えているので、取って食べている。時期は春の頃である。

茎の皮をむいて、三・六センチの長さに切って、湯がく。水に浸けて、アク抜きして食べる。むくときにバケツに水を入れて、むいた分ずつ水の中に入れておくと、白くアクが抜けて美味しい。味噌汁か煮しめにして食べる。

石路

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

春に石路の若芽を取ってきて、皮をむく。それを茹でて、水に浸けてアク抜きする。鍋に種油を敷いて、石路、蒟蒻、揚げ豆腐、竹の子を入れて種油で炒め、砂糖と醤油で味付けして煮しめる。

石路

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

この付近には石路が多い。三月頃に若芽を採ってきて、手で皮をむいて、鍋に入れて水でアク抜きする。油炒めか煮しめにして食べる。味噌汁には入れない。

石路

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

この付近にも生えているので、春に若芽を取って食べる。若芽の

皮をむいて、水に浸けてアクを出す。お湯で茹でて、煮しめ、味噌汁に入れて食べる。

石路

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

この付近にも石路と同じ時期に路が生えているので、取って食べている。路の若芽を取って、茎の筋を手で取り除き、茹でる。煮しめに使う。

石路

平 山 広 田 西 田 キ ミ

広田では、あまり食べない。食べるときは、石路と同じく皮をむいて水炊きして、水抜きしてシメと呼ばれる煮しめにして食べる。

石路

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

松原には、路はない。

石路

茎 永 松 原 柳 田 チ エ

松原には、路は生えていない。

石路

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

アクが強いので、田代では食べない。

石路

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

田代では、食べない。

蕨

平山 広田 徳永 ヒデ
蕨は広田付近に生えているが、あまり食べない。食べるときは、茹でて煮しめかてんぶらにする。

蕨

平山 広田 西田 キミ
蕨はあっても、食べない。

蕨

茎永 松原 柳田 チエ
松原には蕨は少なくて、ほとんど食べない。食べるときは、湯がいて、油炒めにして食べる。

蕨

茎永 松原 日高 ユキエ
茎永には生えていないので、取りに行つて食べていた。茹でてから、シメ（煮しめ）にして食べる。

蕨

茎永 松原 日高 ユキエ
茎永には、蕨はない。

蕨

茎永 松原 柳田 チエ
松原には、蕨は生えていない。

蕨

平山 広田 西田 キミ
蕨はあっても、食べない。

蕨

平山 広田 徳永 ヒデ
広田では、食べない。

蕨

西之 田代 日高 実雄
田代では、食べない。 スミエ

臭木

西之 田代 日高 実雄
あまり食べない。春に葉が一センチ程度になった若芽をとって来て、塩揉みする。味噌汁か、雑炊に炊いて食べる。臭木の汁は、下痢止めの薬となる。 スミエ

臭木

平山 広田 徳永 ヒデ
春に新芽を摘んで、塩揉みして、味噌汁に入れて食べていた。干して乾燥させて、保存する。水に戻して、煮しめに使う。

臭木

平山 広田 西田 キミ
昔は臭木を食べたと聞いているが、現在は食べない。

臭木

茎永 松原 柳田 チエ
甘臭木と、にが臭木があり、三月頃が食べ時である。甘臭木は蒸かなくてもそのまま食べられる。にが臭木は、湯がくか、塩揉みして洗ってから調理する。最近では食べる人がなくなり、現在ではこの集落では私が食べるだけであろう。

甘臭木の新芽を取って、沸騰した味噌汁に入れて食べる。煮しめにしても、美味しい。沸騰してから入れるのがコツである。佃煮にしても美味しい。

臭木

茎 永 松原 日高 ユキエ

甘臭木の芽を取ってきて、味噌汁に入れて食べる。オセになったら（生長したら）茹でて、刻んでから味噌汁に入れる。出しは、出し雑魚を使っていた。若い頃は、屋久島から鱈のセンジを入手して、出しとして使っていた。

から臭木は食べられるが、苦い。

たら

茎 永 松原 日高 ユキエ

タラの芽は食べていなかったが、最近から食べている。

たら

茎 永 松原 柳田 チエ

たらを食べた経験はない。

たら

平山 広田 西田 キミ

たらは、食べない。

たら

平山 広田 徳永 ヒデ

広田では、食べない。

たら

西之 田代 日高 実雄

田代では、食べない。

芹

西之 田代 日高 実雄

スミエ

田代では、田圃を耕地整理する前に一ヶ所だけ芹の生えている所

があった。昭和初期の頃に、タニシを捕って芹といっしょに煮ていた。その芹も、現在では絶えてしまった。

芹

平山 広田 西田 キミ

田圃の畦に芹は生えているが、浜芹みたいには食べない。浜芹と同じように味噌和えにして食べる。味噌汁には、向かない。

芹

茎 永 松原 柳田 チエ

近くにたくさん生えている。昔は食べていたが、現在は農業散布するので食べない。

三〜六月頃に若芽を取って、サツト湯がく。春菊みtainもので、すき焼きに入れると美味しいが、色が黒くなる。豆腐を加えて白和えにするか、酢味噌でも美味しい。

芹

茎 永 松原 日高 ユキエ

側溝の土手に生えていたが、コンクリートの側溝になったら、芹はなくなった。芹は、イビツテ（蒸かせて）白和えにするか、蒸かせて酢醤油で食べると美味しい。

浜芹

西之 田代 日高 実雄

スミエ

近くの海岸にも生えていたが、取り尽くして見かけなくなつた。普段では食べない。昭和の初期までは、葬式がお祝いでたくさん野菜が必要ときに、浜芹を採ってきて、湯がいて酢の物として使っていた。

浜芹

茎 永 松原 日高 ユキエ

一年中海岸に生えている。浜芹をイビツ（煮かせて）、白和えにして食べる。葉にメリケン粉（小麦粉）で衣付けて、油で揚げて食べる。南種子町の旅館では、浜芹のてんぶらをよく食べさせている。

浜芹

平山 広田 西田 キミ

春に浜芹は生える。浜芹の根は五センチ位あり、食べられないので上の部分だけ摘みでくる。葉は捨てて、茎の部分だけにして、湯がく（茹でる）。細り鉢に豆腐を入れて揃る。それに茹でた浜芹を入れて、砂糖で味付けして白和えにして食べる。

小麦粉の衣をつけて、てんぶらにして食べる。

浜芹

平山 広田 徳永 ヒデ

この浜には浜芹は生えていないので、浜田の浜まで取りに行って食べていた。白和えにして食べる。

すべりひゆ

西之 田代 日高 実雄 スミエ

「すべい」と呼んでいる。すべりひゆ科の一年草で、夏の野菜不足の頃に畑や道端に生えている。地上を這うように生えており、茎が太く柔らかく、ラッキョウのような臭いがする。

すべいひは、数本を束にして湯がく。それを酢味噌にして食べる。私が高等三年の時、炭焼きで屋久島から来ていた「岩川」という人の息子が、すべいひを摘んでいた。何するのかと聞くと「すべいひのツノウをつくって、味噌を付けて食べる」と答えた。その時に、すべいひは食べられると言うことが分かった。それから夏の野菜

不足の頃に、食べるようになった。

すべりひゆ

平山 広田 西田 キミ

すべりひゆのことで、四、五月頃に家の周囲か畑に、地表を這うように生えている。畑から引いてきて、葉と根を捨てて、一〇センチ位の茎だけにする。それを湯がいて、酢味噌和えにして食べる。

すべりひゆ

平山 広田 徳永 ヒデ

すべいひと呼んでいる。味噌和えにして食べる。

すべりひゆ

茎 永 松原 柳田 チエ

すべいひと呼んでいる。サツト湯がいて、三杯酢で食べるか、味噌和えで食べる。

すべりひゆ

茎 永 松原 日高 ユキエ

すべいひと呼んで、茎永では夏の畑に生えている。「アツケイタメ」と言って、夏の暑いときに食べると、夏負けしない」と言われて、現在でも夏の暑いときは食べている。すべいひを茹でて、酢醤油か白和えにして食べる。

あざみ

平山 広田 西田 キミ

広田にはあざみはないので食べない。五、六月頃に島間、西之表に生えているので、自家用車を持って行く人が取りに行つて、平成の初め頃から食べている。

刺を取り除いて、一〇センチ位に切つて、湯がいてアクを出して、石路と同じようにして佃煮にして食べる。

あざみ

西 之 田 代 日 高 実 雄

花の咲く前に海岸から取ってきて、油炒めにして醤油で味付けして食べる。

スミエ

あざみ

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

種子島の西海岸にはあるが、この東海岸には生えていない。筋を取って、石路と同じように佃煮にして食べる。

あざみ

茎 永 松 原 柳 田 チ エ

近くの海岸には生えていないので、遠くの大川、島間まで取りに行っていた。春の頃に、刺があるので手袋をして取る。刺と筋を取り除いて、一センチ位に切って佃煮にして食べる。最近では、取りには行かない。取りに行く人の話を聞くと、めんどろなので筋はそのまま佃煮にしているとのこと。

あざみ

茎 永 松 原 日 高 ユ キ エ

あざみは、佃煮にすると美味しい。あざみの皮をむいて、三〜四センチに切って、水に浸けてアク抜く。鍋に入れて煮る。ぐつぐつと沸騰したら、味噌・砂糖・醤油で味付けして、煮詰める。その時、出し雑魚で出しをとってもよい。

竹の子

茎 永 松 原 日 高 ユ キ エ

名前は知らないが、竹の子の多いところである。竹の子の皮をむいて、茹でる。油で炒めて、シメ（煮しめ）で食べる。茹でないで

そのままでも食べられるが、茹でると柔らかくて美味しい。

竹の子を茹でて、メセビ（先）の方を酢味噌で食べる。

竹の子を、味噌汁に入れて食べると、美味しい。

竹の子

茎 永 松 原 柳 田 チ エ

春にナエ竹の竹の子を取って食べる。孟宗竹は特別に山を持っている人しか、食べられない。

ナエ竹は、皮を剥いてそのまま煮しめ、味噌汁、てんぷらの料理に使える。

竹の子

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

メダケ、孟宗竹、カラタケ（真竹）、コサングケ（ほてい竹）の竹の子が生えている。メダケが多くて、メダケは他人の山の竹の子でも取って食べてよかった。コサングケは少ない。

竹の子の皮をむいて、アワニにして食べる。アワニとは、湯がいて、そのお湯は捨てて、塩と魚味付けして食べることである。漬け物にして保存する風習はない。

竹の子

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

五月と八月に、にが竹（琉球竹）の竹の子を食べている。味噌汁が煮しめにして食べる。

竹の子

平 山 広 田 西 田 キ ミ

四〜五月に、にが竹の竹の子がたくさん生える。美味しいので、港まで持って行き、鹿兒島の息子に送ってあげる。

食べ方は、味噌汁に入れるか、シメと呼ばれる煮しめが美味しいが、アクがないので酢味噌でも美味しい。短い所を切って出し雑魚といっしょに砂糖と醤油でカラッと煮て、佃煮にする。

チンチクと呼ばれる金竹の子が、八月に川のほとりに生える。皮をむいて、アクが強いので湯がいて、丸いソオケ（竹尻）に入れて半日干す。アクの強い竹の子であるために、腐りにくいので保存が利く。都会の子供にも送ってあげる。食べ方は、シメと呼ばれる煮しめにして食べる。酢味噌では、食べない。

山芋 西之田代 日高 実雄

スミエ

弁当を提げて山に行き、キンツリの道具を使って掘る。以前は山芋が多かったので、神社の祭には山芋の蒸し料理が欠かせなかった。とろろ汁と呼んで、山芋をオロシで降ろして、醤油をかけて食べる。現在では山芋は、ほとんど見かけないようになった。

山芋 茎永 松原 柳田 チエ

遠いところの山に行けば、山芋があった。キンツルと呼ばれる道具で掘っていた。現在は栽培された芋を買って食べている。

山芋をたわしで摺って皮をむく。黒いところは包丁で取り除く。山芋をすり下ろすと、粘りがある。醤油をかけて食べる。団子にして、吸物のとろろ汁にしても美味しい。

山芋 平山 広田 徳永 ヒデ

私の代の方は、山にクシと呼ばれる親指大の金属製の道具を持って取りに行っていたが、最近の方は取りに行かない。ブリキに釘で

穴を開けたオロシで山芋をおろして、更に搗り鉢で砂糖を少々加えて搗る。それを、そのまま食べる。

山芋 平山 広田 西田 キミ

現在のロケット発射場の所に、以前はたくさん山芋があった。山芋を山から掘ってきたら、畑に穴を掘る。穴の中にスクボと呼ばれる粉殻を入れる。山芋の切り口と尻に木灰を付けて、そのスクボの中に埋める。水が入らないように上に土を乗せて、更にその上にビニールを被せる。ビニールの無い時代は、瓦を被せていた。

山芋を搗って、醤油をかけて食べる。

山芋を搗って団子にして、味噌汁に入れて食べる。きびなごの出し雑魚で出しをとり、大根かキャベツを入れる。私の若い頃は、出し雑魚はなかったので、適当に魚を入れて出しは取っていた。

山芋を搗って、クアカアラ団子に入れて食べる。

山芋 茎永 松原 日高 ユキエ

山芋を搗って、醤油をかけて食べる。

山芋を細かく切って、刺身で食べる。

山芋を搗って、味噌汁にちぎって入れると、山芋汁ができる。味噌味でなくても、醤油味でも美味しい。出しは出し雑魚で取って野菜は煮を入れるだけ。

山芋を搗って、メリケン粉（小麦粉）を混ぜて、蒸籠に布巾を敷いて流し込んで蒸す。以前は、布巾の代わりにシャニン（月桃）の葉を使っていた。

山芋の実 西之田代 日高 実雄

秋の初め頃に山芋の葉が色づくとき、ヌカゴと呼ばれる実が成る。これをご飯に混ぜて炊くと、ふかふかして美味しかった。

山芋の実

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

山芋の実をご飯に炊き込んで食べる。

山芋の実

茎 永 松 原 柳 田 チエ

食べたことはない。

山芋の実

平 山 広 田 西 田 キミ

食べない。

山芋の実

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

食べない。

天然椎茸

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

広田には、生えていなかった。

天然椎茸

西 之 田 代 日 高 実 雄

きのこと呼んで、春と秋に山に生えるのを時々見かけた。ナバとは呼ばない。

母は、竹串に刺して囲炉裏の周囲に立てて乾燥させ、缶に入れて保存していた。

天然椎茸

茎 永 松 原 柳 田 チエ

山の枯れた木に生えていた。竹串に刺して、囲炉裏で乾燥させていた。そうして保存すると、出しがよく出ていた。吸物、味噌汁、煮物の出し汁に使っていた。現在では乾燥させないで、冷蔵庫に保存している。

天然椎茸

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

茎永には、ない。

きくらげ

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

山の腐れた雑木にきくらげが生えていた。特に腐れた樹の木にきくらげが多かった。シメ(煮しめ)か吸物に入れると、コリコリして美味しい。きくらげの吸物は、出し雑魚で出しを取ってきくらげを入れ、醤油で味付けする。

天然椎茸

平 山 広 田 西 田 キミ

広田にはない。

きくらげ

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、きくらげは食べない。

きくらげ

茎 永 松 原 柳 田 チエ

メハツチョウと呼ぶ木にきくらげが生えていた。行商人が買いに来る。山から取ってきたら、カラカラなるまで乾燥させる。行商人が、棒秤で測っていた。

自分で食べるときは、生をそのまま、乾燥して保存していたものは水に戻して、煮しめに料理していた。

きくらげ

平山 広田 西田 キミ

山のメハツチョウ、山榊の木にたくさん生えていたが、あまり食べていなかった。山からきくらげを取って来て、乾燥させて、保存して出荷する。

きくらげ

平山 広田 徳永 ヒデ

広田の山に生えていた。煮しめに入れると、コリコリして美味しかった。

川菜

茎永 松原 柳田 チエ

知らない。

2、果実類

栗の実

西之 田代 日高 実雄

田代には、栗の木はない。

スミエ

栗の実

茎永 松原 柳田 チエ

松原には、栗の木はない。

栗の実

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永には、栗の木はない。

栗の実

平山 広田 徳永 ヒデ

広田には、栗の木はない。

栗の実

平山 広田 西田 キミ

広田には、栗の木はない。

榊の実

西之 田代 日高 実雄

鳩の餌になるだけで、食べない。食べられるとは、知らなかった。

スミエ

榊の実

茎永 松原 日高 ユキエ

昔は食べたかもしれないが、現在では食べていない。

榊の実

茎永 松原 柳田 チエ

子供の頃には榊の木があって実を食べていたが、現在では榊の木はない。

榊の実

平山 広田 西田 キミ

広田には榊の木はあるが、実は食べない。

榊の実

平山 広田 徳永 ヒデ

広田には榊の木はあるが、実は食べない。

榊の実

西之 田代 日高 実雄

ヨメジイと呼んで、秋の頃に煎ってから食べる。

スミエ

椎の実

茎 永 松原 柳田 チエ

子供の頃は椎の木があつて、実は生の頃は青いが熟すと黒くなり、食べていた。生は煮て食べるが、乾燥させたら、フライパンで煎るとパツとはじける。甘くはないがよい味である。現在では食べていない。

煮る時は、実に鞘の付いた時期がよい。鍋に湯を沸かせて実を入れて煮る。栗の実みたいなよい味である。

椎の実

茎 永 松原 日高 ユキエ

茎永には椎の木が多くて、実を拾って食べていた。現在では、食べる人はいない。フライパンで煎って食べていた。

椎の実

平 山 広田 徳永 ヒデ

広田の山には椎の木が多くて、椎の実が多かった。何に使うのか分からないが、余所から商人が買いに来ていた。夜のおやつに、煎って食べていた。

椎の実

平 山 広田 西田 キミ

広田には椎の木があり、実を食べる。メゴ(竹筴)を持って山に拾いに行っていた。水で洗って水に浸すと、虫の付いた食べられないのは上に浮いてくる。浮いたのを捨てて、乾燥させる。それを囲炉裏で鍋を使って煎ると、実のはじける。実だけを食べる。栄養があつて美味しい。

榎の実

西 之 田代 日高 実雄 スミエ

田代には、榎の木はない。

榎の実

茎 永 松原 日高 ユキエ

茎永では、食べない。

榎の実

茎 永 松原 柳田 チエ

松原には、榎の木はない。

榎の実

平 山 広田 西田 キミ

広田には榎の木はあるが、実は食べない。榎の木で椎茸を栽培している。

榎の実

平 山 広田 徳永 ヒデ

広田にはあるが、食べない。

イヌマキの実

西 之 田代 日高 実雄 スミエ

ヒトツバと呼んでいる。田代では、ヒトツバの実を食べない。

イヌマキの実

茎 永 松原 柳田 チエ

子供の頃は、食べていた。現在では、食べる人はいない。

イヌマキの実

茎 永 松原 日高 ユキエ

冬場に、ヒトツバの実と呼んでそのまま食べる。

イヌマキの実

平 山 広田 徳永 ヒデ

イヌマキをヒトツバと呼んでいる。子供の頃に実を食べていた。

イヌマキの実

平山 広田 西田 キミ

イヌマキのことを、ヒトツバと呼んでいる。子供の頃は、食べていた。

桑の実

西之 田代 日高 実雄

私の小さな頃は養蚕が盛んで、桑を栽培していた。桑には種類が多く、養蚕の盛んな子供の頃に食べていた。山に自生している山桑の実は、美味しかった。現在では、食べようにも桑の木がない。

桑の実

茎 永 松原 日高 ユキエ

夏に桑の実が成るので、食べていた。

桑の実

茎 永 松原 柳田 チエ

弁当箱を持って、桑畑に行って、桑の実を食べていた。甘くて美味しかった。現在では桑の木がないので、食べることができない。

桑の実

平山 広田 西田 キミ

子供の頃に食べていた。最近でもゲートボール場の近くに生えているので、見かけたら食べている。

桑の実

平山 広田 徳永 ヒデ

広田では養蚕が盛んであったので、子供の頃に桑の実を食べていた。甘くて美味しかった。

車輪梅

西之 田代 日高 実雄

田代では、車輪梅の実を食べない。

スミエ

車輪梅

茎 永 松原 柳田 チエ

知らない。

車輪梅

茎 永 松原 日高 ユキエ

知らない。

車輪梅

平山 広田 徳永 ヒデ

広田の浜辺に多いが、食べない。

車輪梅

平山 広田 西田 キミ

広田には車輪梅はあるが、実は食べない。

ぐみ

西之 田代 日高 実雄

スミエ

細長くて先の尖ったサガリグミは山に生えており、丸くて赤いグミは野原に生えている。いずれも秋の頃に、子供がよく食べる。味は酸っぱく、食べ過ぎるとお腹をこわす。田代では丸いグミの方が多かったが、野原が畑になってしまったので、現在では見かけなくなった。

ぐみ

茎 永 松原 日高 ユキエ

サガリグミと呼ぶ長くて大きなグミと丸いグミがあり、どちらも

食べている。サガリグミは、食べ過ぎるとお尻が詰まると言われている。

ぐみ

茎 永 松 原 柳 田 チエ

細長い大きなグミは海岸にある。丸いグミは、四キロ離れた上中、長谷の畑にある。海岸のグミを子供の頃に食べていた。

ぐみ

平 山 広 田 西 田 キミ

広田には、丸い実のグミと楕円形の実のグミが昔から生えている。熟した実を見つけたら、どちらのグミも食べていた。最近の子供は、食べない。

ぐみ

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

子供の頃に、よく食べていた。塩水で洗って食べる。

山 桃

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

水桃と松桃の二種類があり、水桃は粒が大きくて甘い、松桃は粒が小さくて酸っぱい。六月頃に熟して食べていたが、近年では食べなくなった。

山 桃

茎 永 松 原 柳 田 チエ

山桃は美味しいので、現在でも食べている。

山 桃

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

食べている。

山 桃

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

紫の山桃が多くて、水桃と呼ばれる白いものがある。よく食べていた。

山 桃

平 山 広 田 西 田 キミ

広田には、山桃がたくさん生えている。六月頃に実が付くので、洗って食べる。桃焼酎と呼んで、山桃を使って果実酒を作っている。

最近では脱サラで山桃を四国から導入して栽培し、直径二センチ位の山桃の実を出荷している人がいる。

柿

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

渋柿が多かったので、アワスと呼んで渋抜きして食べる。渋抜きは、お湯を沸かして木灰を入れる。適当な温度に冷めてから、渋柿を入れる。七日程度おくと、柿のヘタと呼ばれる成り口が取れやすくなり、渋が抜ける。それを取り上げて、広げて乾燥させる。

渋柿の成り口に焼酎を付けて、成り口を下にして瓶壺に入れておく。一四日程度で渋が抜ける。

吊るし柿は、気温が高いとカビが生えやすいので、きれいなものではない。冬の頃に、渋柿の皮をむいて、竹串に刺して紐で結んで、風通しのよい所に陰干しにする。柔らかくなって、汁が抜けたら食べる。正月の歯固めには、吊るし柿ではなくて餅を食べる。

柿

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

渋柿が多かったので、ロシアワシという方法で、渋抜きして食べる。渋抜きのことをアワスと呼んでいる。

ロシアワシは、渋柿を一〇個に一個の割合で割って、生温いお湯を入れると、二三日で渋が抜ける。

唐芋の蔓を煮て、渋柿を入れると渋が抜ける。

ヒヨッコ草と呼ばれるタデの葉を煮て、渋柿を入れると渋が抜ける。

渋柿に焼酎を付けると、渋が抜ける。

吊るし柿は作らない。

柿 基 永 松 原 柳 田 チ エ

子供の頃は、各家に渋柿の木があったが、台風でやられて現在ではない。渋柿を渋抜きして食べていた。渋抜きの方法は、知らない。吊るし柿は、子供の頃に見たことがあった。ほとんどしなかった。

柿 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

広田は、柿の木は少ないところである。渋抜きはアウスと呼んで、生の焼酎を付けて、瓶蜜に入れておく。十日程度で抜ける。何も入れないで、瓶蜜に入れて置くだけでも抜ける。吊るし柿は、するほど柿がなかった。

柿 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

ホトトと呼び、夏になると黄色から白くなって熟して落ちる。自然に落ちるときでなくて、木を揺ると落ちる頃が食べ時である。甘くて美味しいが、たくさんは食べられない。

蒲 桃 基 永 松 原 柳 田 チ エ

下中の奥山に現在でも生えている。白い実が成り、熟すと黄色になる。そののまま食べる。直径三センチ、長さ六センチの実で、美味しい。

蒲 桃 基 永 松 原 日 高 ユキエ

食べたが、基永にはない。

蒲 桃 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

ホトトと呼んで広田の寺の所に蒲桃があったので、二十歳の頃まで食べた。甘くて美味しいが、最近では食べていない。

蒲 桃 平 山 広 田 西 田 キ ミ

広田の谷間に蒲桃があった。夏の頃、若い時代に取りに行っていた。

カシワ苺 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

正月の歳祝いの時に、この苺の葉にご飯を乗せて供える。

カシワ苺 基 永 松 原 日 高 ユキエ

基永の山・畑の隅・海岸に生えている。夏の頃に垂れて成るので、石路の葉に乗せて取ってきて、食べていた。

カシワ苺 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

カシワ苺は大きな苺で、食べていた。石路の葉に包んで、山から取ってきていた。

カシワ毒

平山 広田 西田 キミ

広田の畑の周囲に生えていた。子供の頃に食べていた。現在では、孫に取って食べさせている。

黄毒

西之 田代 日高 実雄

タカ毒と呼んでいる。木に生える毒で、黄色で酸っぱい。

スミエ

黄毒

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永の山・畑の隅・海岸に生えている。夏の頃に成るので、石蓆の葉に乗せて取ってきて、食べていた。

黄毒

平山 広田 西田 キミ

広田の野良に生えていた。クイ(刺)があり、小さな黄色の毒が成る。

黄毒

平山 広田 徳永 ヒデ

木に成っている黄色毒は、食べていた。石蓆の葉に包んで、山から取ってきていた。

赤毒

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永では、赤毒は見かけない。

赤毒

平山 広田 徳永 ヒデ

赤毒は、食べていた。石蓆の葉に包んで、山から取ってきていた。

苗代毒

西之 田代 日高 実雄

ノウシロ毒と呼ぶ赤い毒。山の谷間の湿気の多いところに生えている。毒の中では一番美味しい。

スミエ

アシクサ毒

西之 田代 日高 実雄

アシクサ毒と呼んで、春の頃に食べる小さな毒。杉山の下によくあり、葉は三センチ程度で刺がある。

スミエ

アシクサ毒

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永では、アシクサ毒は見かけない。

アシクサ毒

平山 広田 徳永 ヒデ

アシクサ毒は蛇毒とよんで、食べていた。石蓆の葉に包んで、山から取ってきていた。

タビ

西之 田代 日高 実雄

スミエ

タブと呼んでいる。食べられるものと、食べられないものがある。食べられるタビは、黒紫色ではじける。食べられないタビは、イヌタビと呼んでいる。樹の木の実とは違い、葛状のものに成っており、実は三センチ程度ある。

タビ

茎永 松原 柳田 チエ

子供の頃はあったが、現在ではない。

タビ 食べたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ

タビ 広田には、ない。

平山 広田 西田 キミ

ぶどう 西之 田代 日高 実雄

スミエ

ガラビと呼んでいる。秋の頃に野山に生えており、粒が小さい。子供の頃に食べただけで、食べてみない。

ぶどう 茎 永 松原 日高 ユキエ

ガラビと呼んでいる。いなよと言う所に生えていたので食べていたが、そこは開けて整備され、ガラビはなくなった。

ぶどう 平山 広田 西田 キミ

ガラビと呼んでいる。季節は秋で、若い頃まで、山に行くとき生えていた。蔓に付いたまま取って来て、子供に食べさせていた。酸っぱいが甘くて美味しい。

ぶどう 平山 広田 徳永 ヒデ

山葡萄をガレブと呼んで食べていたが、最近では食べていない。

えびする 茎 永 松原 柳田 チエ

ガレビと呼んで海岸か畑の周囲にある。葡萄の一種の山葡萄で、実が細かい。甘い。葡萄ではない。

猿梨 西之 田代 日高 実雄

田代には、猿梨はない。

猿梨 茎 永 松原 柳田 チエ

知らない。

猿梨 平山 広田 西田 キミ

広田には、猿梨はない。

蘇鉄の実 西之 田代 日高 実雄

田代では、蘇鉄の実を食べたことはない。

蘇鉄の実 茎 永 松原 柳田 チエ

蘇鉄はあったが、食べたことはない。食べられるとは、知らなかった。

蘇鉄の実 平山 広田 西田 キミ

広田には、蘇鉄は生えているが、実は食べない。

蘇鉄の実 平山 広田 徳永 ヒデ

私が生まれる前には馬毛島に行き行って食べていたと、話聞いたことがある。私の代では食べていない。

蘇鉄の実 茎 永 松原 日高 ユキエ

凶作の時は食べたことがあると聞いているが、私は食べたことはない。

蘇鉄の茎

平山 広田 徳永 ヒデ
食べた、聞いたことはない。

竹の実

西之 田代 日高 実雄
スミエ

め竹が六〇年に一回花が咲いて枯れる。ふさふさした実で、私は小学校の入学前に一回だけ見たことがある。花が咲くと、凶作になり米が取れない。大きな釜で炊いて、馬に食べさせていた。

竹の実

茎 永 松原 柳田 チエ

六〇年に一回実が成ると教えられていた。子供の頃に、見たことがある。干してカラカラにして、礮臼で潰いて団子にして食べた。

竹の実

茎 永 松原 日高 ユキエ

六〇年に一回、竹の実が成る。子供の頃に、上中の学校の周囲が竹林だったので、竹の実を食べたことがあった。食べ方は、そのまま食べる。

竹の実

平山 広田 徳永 ヒデ

六十年に一回、竹の実が成る。食べたという事は、聞いたことがない。

竹の実

平山 広田 西田 キミ

竹の実が生えることがあるが、食べない。

蓮の実

茎 永 松原 日高 ユキエ
宝満の池に蓮はあるが、実は食べない。

蓮の実

茎 永 松原 柳田 チエ
覚えていないが、子供の頃に食べていたのではないか。

蓮の実

平山 広田 西田 キミ
広田には、蓮はない。

蓮の実

平山 広田 徳永 ヒデ
蓮は広田にはない。

いたどり

西之 田代 日高 実雄
スミエ

たで科の多年草で、イボンベと呼んでいる。昔の子供の食べ物で、酸っぱい味がする。妊娠して酸っぱい物が食べたいときにも食べていた。現在は食べない。

3、魚介類

広田は漁業の集落であり、飛び魚、イカ、モハメ、コウメンロウの魚が多くとれる。しかし、広田の港で取れた魚は、地元では販売せずどこかに出荷している。広田には、走る魚屋が魚売りに来ている。

鯖

平山 広田 西田 キミ
 広田では、捕れない。

鰯

平山 広田 西田 キミ
 広田集落で鰯網を持っており、昔はたくさん取っていた。季節は四月で、夜に取りに行っていた。

キビナゴ

西之 田代 日高 実雄 スミエ

南種子の西海岸では、月夜に雑魚と呼ばれるキビナゴを捕っていた。早朝、馬に背負わせて捕れたてのキビナゴを売りに来ていた。西海岸は米が取れなかったので、雑魚一升に白米いくらかとして物々交換していた。

キビナゴ

平山 広田 西田 キミ

キビナゴのことをザコと呼んでいる。広田では、捕れない。隣の浜田集落では、捕れている。先日も浜田漁港からザコを売りに来ていた。浜田で捕れるザコは、小さい。

モハミ

平山 広田 西田 キミ

二〇センチ位の大きさで斑点のある魚で、一年中捕れている。刺身か砂糖と醤油で煮付けて食べる。味噌汁には、向かない。

煮付けは、解体して内臓を取り出して、鍋で野菜は入れなくて、砂糖と醤油で味付けして食べる。

コウメンロウ

平山 広田 西田 キミ

二〇センチ位の平たい魚で、裏表とも色が黒い魚で、一年中捕れる。生臭いが、刺身で食べると最高である。隣に漁師が住んでいるので、よくもらって食べている。

飛び魚

平山 広田 西田 キミ

三、四月に飛び魚は取れて、刺身、シオツケ、煮付けにして食べる。

シオツケは、飛び魚のセナカの真ん中をきれいに割って、両側に開く。内臓と頭を取り除く。塩を付けて一夜冷蔵庫で保管する。翌朝に塩を多めにまぶし、蛸が付かないように、網の中で干す。昔は、割って内臓を取り除いて、塩をまぶして干すだけだった。

イカ

平山 広田 西田 キミ

トンギョウと呼ぶ小さなイカが三、四月に取れる。イカを開いて内臓を取り出し、筋になっている骨を取り出して、刻みを付けて、砂糖と醤油で煮る。

イカを開いてから、洗って、薄く切って、酢醤油をかけて、刺身で食べる。

マイカと呼ぶ水イカを一、二月に、エツケと呼ばれる餌木を流して捕る。調理方法はトンギョウと同じで、刺身が最高に美味しくて、煮付けても食べる。

タコ

平山 広田 西田 キミ

広田の海岸では、七、八月頃にタコが捕れていた。潮の引いたときに腰位の所まで海に入り、岩穴に手を入れると、タコがビューとする。イボがベタベタと手にくっつくので、タコだと直ぐに分かる。

四五センチ位の金串を突っ込む。するとタコが金串にくっ付いてくるので、その時に頭を手でつかんで引く。なかなか取れないので、串で突き刺すと、タコが泣いて出てくる。タコがいそうな所には串を刺してみると、分かる。

潮が引いたときに、岩が露出する。その岩に穴があると、タコが入っていることがある。その時は、捕りやすい。

新鮮なタコは、プエンのタコと呼んでいる。プエンのタコは、足を切り放して、水煮する。それを薄く切って、酢味噌で食べる。塩をまがして冷凍すると、一二年間は大丈夫。

伊勢エビ

平山 広田 西田 キミ

九月から翌年の四月ころまで、種子島沿岸で伊勢エビが捕れる。伊勢エビは水炊きにして二つ割りにする。身を取り出して、醤油をかけて食べる。殻があるので、味噌汁には向かない。一匹が二、三千円するので、鹿児島に行くときには、お土産に持って行く。

トコブシ

平山 広田 西田 キミ

ナガラメと呼んでいる。広田の海岸に生息している。四月頃から海に取りに行く。四五センチ位のナガラメが多かったので、潮が引いたときに膝位まで海に入り手袋を付けて長さ四五センチ位の金串で取っていた。腰にミチシバで作った二〇センチ位のククリと呼ばれるものを提げて、採れたナガラメを入れていた。

ナガラメを鍋で湯がく（茹でる）。身だけ取り出して、酢味噌で食べる。

身を取り出して、金串で叩くと身が柔らかくなるので、十文字に包丁で刻みを入れて、味噌汁に入れる。その時の味噌汁の具として、竹の子を入れると美味しい。

身を取り出し、湯通しして、刺身で食べる。固いが、コリコリして美味しい。

貝類 平山 広田 西田 キミ

巻貝類のことを、ミナと呼んでいる。一センチの大きさのタカミナ、クロミナが広田の海岸に生息している。潮が引いたときに手袋を付けて、岩に付いているミナを手で取りに行っていた。腰に提げたククリに入れて、持ち帰る。

ミナをきれいに洗って、鍋に水を入れて、塩を加えて煮る。箸に取り上げて、針で身を刺して身を取り出して食べる。日持しない。

天草 平山 広田 西田 キミ

夏の頃、広田の海岸の奥の瀬の根に生えており、奥の瀬に渡って取っていた。潮が引いていると腰まで海に入ると奥の瀬に渡れた。家の周囲のコンクリートの上に広げて、カラカラになるまで乾燥させて、保存する。夏場に、ブトと呼ばれるところてんを作る。

青海苔 平山 広田 西田 キミ

四月頃、広田の南部のカイヤドリ浜の石の上に、たくさん生えていた。海水でよく洗って持ち帰る。竹箆に入れて、縁側で干す。乾燥した物を、保存する。現在は、西之表から走る魚屋がカッパ入りの青海苔を売りに来るので、買って冷蔵庫に入れて保存する。

澄まし汁で食べる。出し雑魚で出しを取って、青海苔、豆腐、葱

を入れて、醤油味の汁を食べる。

田螺

西之 田代 日高 実雄
スミエ

昭和の初期まで、田螺を捕って食べていた。田螺は清水に浸けて、数日間水の中で泥を吐かせる。鍋の中に入れて湯がく。それを大きな釜針で身を抜く。鍋に入れて、芹といっしょに味噌味で煮る。芹は田圃に生えており、お湯を通してから煮る。芹は途絶えたが、田螺はたまに見かけるが、田圃に農薬を使うので、食べられない。

鰻

西之 田代 日高 実雄
スミエ

近くの鹿鳴川の測に直径九センチ、長さ一メートル位の大きなハシタ鰻がいた。あまりにも大きいので、柱みたいということでハシタ鰻と呼んでいる。大雨が降ると増水するので、用水路に登って来ていた。この付近の人は、捕って食べることはあまりしなかった。しかし、最近では見かけなくなった。

夏場が多くて、鰻を解体したときの内臓を川に入れると、ハシタ鰻が川下から登ってきた。だから、針に鰻の内臓を付けて、川の測に一夜浸けておくと、翌朝はハシタ鰻が釣れていた。その他に、鰻で突いて捕る方法がある。

料理方法は、まな板の上のせて、頭の部分に鎌を刺してまな板に固定する。南瓜の葉で鰻をつかんで、頭の背中側から腹の部分に腹を突き通さないようにしてナイフを刺して、尻尾の方に切る。反対にひっくり返して、同じように切って、骨と内臓を取り除き、皮をはく。南瓜の葉を使うと、ぬるぬるが取れる。醤油を付けて炭火

で蒲焼きにして、食べる。甘いものが好きな人は、醤油に砂糖を入れていた。蒲焼きをご飯の上にのせて汁をかけて、食べる。

蒲焼蟹

西之 田代 日高 実雄
スミエ

鹿鳴川にツガニと呼んでいる蒲焼蟹がいた。昭和の初め頃まで捕っていたが、最近では見かけなくなった。大雨が降って川が増水したら出てくるので、手で捕まえる。又は、長さ一尺程度の仕掛けのある竹籠で捕っていた。竹籠は集落に器用な人がいて作っていた。餌は特別に入れなくて川に浸けておくと、自然にツガニが入っていた。

この蟹には、水温が上がると足にオレンジのタニみたいな寄生虫が着く。この蟹は、ウジがわいたと言って食べない。寒い時期だけ捕って食べていた。海に下って産卵し、再び川に登って来る。下り蟹は美味しいが、登り蟹はまずい。

調理方法は、塩を入れて湯がいて食べる。又は、味噌味で煮ていた。

手長海老

西之 田代 日高 実雄
スミエ

最近では見かけないが、鹿鳴川に生息していた。夏の頃に、昆虫を捕るような網で捕っていた。夜に捕るときはガス灯か松の芯のかがり火を焚いて、捕りに行く。昼より夜が海老は多く、暗い目の目だけがキラキラと光り、動きも鈍かったので捕りやすかった。

調理方法は、塩で湯がいて食べる。素揚げの出しには使わない。

カワウオ

西之 田代 日高 実雄
スミエ

鹿鳴川の測があり、鮎に似たカワウオと呼ばれる魚がいた。長さは十センチ位で、白い胡麻が入ったようなきれいな魚であり、人間が食べたことはない。

亀 西之 田代 日高 実雄 スミエ

田代の鹿鳴川に、最近では石亀が異常繁殖している。石亀は食べられない。

4、肉類

猪 西之 田代 日高 実雄 スミエ

猪がいたという古老の話は聞かない。猪の肉を食べた経験はない。

猪 茎永 松原 柳田 チエ

猪はいなかったため、食べたことはない。

猪 茎永 松原 日高 ユキエ

茎永には猪はいないので、食べたことはない。

猪 平山 広田 徳永 ヒデ

広田には猪はいないので、食べたことはない。

猪 平山 広田 西田 キミ

広田には、猪はいない。食べたこともない。

鹿 西之 田代 日高 実雄 スミエ

鹿は、鹿鳴川と名前が付くぐらい多かった。しかし、私が覚えてから鹿は見たことも、鹿肉を食べたこともない。

鹿 茎永 松原 日高 ユキエ

茎永には鹿はいないので、食べたことはない。

鹿 茎永 松原 柳田 チエ

鹿はいなかったため、食べたことはない。

鹿 平山 広田 西田 キミ

広田には、鹿はいない。食べたこともない。

鹿 平山 広田 徳永 ヒデ

広田には鹿はいないので、食べたことはない。

狸 平山 広田 徳永 ヒデ

広田には昔は生息していたが、食べたことはない。

狸 西之 田代 日高 実雄 スミエ

昔は狸がいたが、現在は見かけない。狸の肉は食べたことはない。子供の頃に、川野義昭さんのお父さんが生け捕りしたのを見たことがあった。炭焼きの人が、釣り針で釣ったと言う話を子供の頃に聞いたことがある。

狸

昔の基永には狸がいたが、食べていなかった。
基永 松原 日高 ユキエ

狸

広田には、狸はいない。食べたこともない。
平山 広田 西田 キミ

狸

狸はいなかったので、食べたことはない。
基永 松原 柳田 チエ

狐

田代には、昔から狐はいなかった。
西之 田代 日高 実雄
スミエ

兎

西之 田代 日高 実雄
スミエ

山兎は、いなかった。

兎

一回だけ、食べたことがある。昔、兎を飼育して食べる人がいた。
基永 松原 柳田 チエ

皮を剥いで料理していた。肉はきれいな鳥肉みたいで、味があった。
すき焼きにして食べていた。

兎

基永には兎がいたが、食べたことはない。
基永 松原 日高 ユキエ

兎

平山 広田 西田 キミ

広田には、兎はいない。食べたこともない。

兎

広田には兎はいないので、広田では食べたことはない。西野に住んでいたときに、一回だけ食べたことがあった。鶏みたいな肉であった。
平山 広田 徳永 ヒデ

山羊

私は食べないが、この付近の人はたべていた。病人は山羊の乳を飲むと、よかった。
基永 松原 柳田 チエ

山羊

食べたことはない。
基永 松原 日高 ユキエ

山羊

食べられるだろうが、臭いがするので食べない。
平山 広田 徳永 ヒデ

山羊

広田の海岸に飼っている人が一人だけいたので、食べたことがある。すき焼きにして食べたが、臭いがするので嫌いだ。
平山 広田 西田 キミ

雉

昔は、たくさんと言ってもよい程度にいたが、最近では鳴き声さえ聞いたことはない。父は、フミオトシと呼ぶ鷹で捕っていた。この民は、穴を掘って上に竹を乗せて、馬のたてがみで作ったワサを
西之 田代 日高 実雄
スミエ

広げておく。雉が足を穴に落としたときに、足にワサがキユッと締まるようになってくる。馬のたてがみは滑りが良いので、ワサにはよかった。私は捕ったことはなかった。

調理法は、鶏と似ていたので、すき焼きとして食べていた。

雉

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

雉は、次の三通りの食べ方がある。

毛を取り除いて、全体を軽く焼く。内臓を取り除いて、砂糖と醤油で味付けして焼き鳥にする。

毛を取り除いて、全体を軽く焼く。解体して、油で炒めて、砂糖と醤油で味付けして食べる。

毛を取り除いて、全体を軽く焼く。解体して、身だけをすき焼きにして食べる。

雉

茎 永 松 原 柳 田 チエ

すき焼きにして一回食べたことがある。美味しかった。現在では、雉はいない。

雉

平 山 広 田 西 田 キミ

広田には、雉はいる。親戚の人が狩猟の免許を取得していたので、雉が捕れたときにもらって食べていた。

毛を取り除いて解体し、すき焼きにして食べる。このようにして食べたが、しょっちゅうではなかった。

雉

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

広田には雉はいないので、食べたことはない。

鴨

西 之 田 代 日 高 実 雄

近くの田圃に、飛んでくる。鴨を捕って食べたことはない。

鴨

茎 永 松 原 柳 田 チエ

宝満池に鴨がいる。毛を取り除いて、焼く。鶏肉と同じようにして、すき焼きにして食べる。味噌汁に入れても美味しい。

鴨

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

鴨をマトリと呼んでいる。

鴨の毛を取り除いて、全体を軽く焼く。解体して菜っ葉などの野菜と炒めて、砂糖と醤油で味付けして食べる。

鴨

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

鴨が近くの川に住んでいるので、すき焼きにして食べたことがある。現在では、捕れない。

鴨

平 山 広 田 西 田 キミ

茎永に鴨がいた。たまに茎永から鴨を入手して食べていた。

ヒヨドリ 西 之 田 代 日 高 実 雄
多かったけれども、ヒヨドリは食べない。 スミエ

ヒヨドリ

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

茎永にはヒヨドリはいるが、食べない。

とヨドリ

茎 永

松 原

柳 田

鳩

多いが、取って食べる人はいない。

茎永には鳩はいるが、食べない。

日 高

ユキエ

ヒヨドリ

平 山

広 田

西 田

鳩

罌で取る人がいたので、食べたことがある。毛を焼いて、内臓を取り出して、塩か味噌を腹の部分に詰めて、焼いて食べる。

鳩は食べられるだろうが、食べてみない。

徳 永

ヒデ

ヒヨドリ

平 山

広 田

徳 永

鳩

広田では生息しているので、捕ろうと思えば捕れる。すき焼きにして食べる。

鳩が捕れたら、食べていた。毛を焼いて、内臓を取り出して、塩か味噌を腹の部分に詰めて、焼いて食べる。

西 田

キミ

鳩

西 之

田 代

日 高

雀

スミエ

平 山

広 田

徳 永

ヒデ

雉鳩、茶鳩、黒鳩の三種類がいる。すき焼きにして食べる。

5、救荒食料

雉鳩は山鳩のことで、現在でも多いが、捕って食べることはしない。

葛の根

西 之

田 代

日 高

スミエ

茶鳩は、目白みたいなきれいな鳩で、何処から飛来するのかわからない。昔は多かったが少なくなり、とうとう最近では見かけなくなった。

葛の根

私は食べたことはない。「叩いて澱粉をとって、団子にして食べたことがある」と聞いたことがある。

スミエ

黒鳩は、烏みたいな大きな鳩で、屋久島に生息しており、梅雨時期に屋久島から飛来する。この鳩は食べない。

葛の根

茎 永

松 原

柳 田

チエ

鳩

茎 永

松 原

柳 田

鳩

鶏みたいに美味しくないが、食べたことがある。飼った鳩以外は、取ってたべていた。ここには、野鳩は少ない。

茎 永

松 原

日 高

ユキエ

葛の根
かたくりと呼び、食べられると聞いてはいたが、食べたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ
西之 田代 日高 実雄
蕨の根
食べたことはない。

茎 永 松原 日高 ユキエ
蕨の根
食べたことはない。

茎 永 松原 柳田 チエ
蕨の根
食べたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ
蕨の根
食べたことはない。

西之 田代 日高 実雄
ほと芋の根
食べたことはない。

茎 永 松原 柳田 チエ
ほと芋の根
知らない。

茎 永 松原 日高 ユキエ
ほと芋の根
食べたことはない。

ほと芋の根
聞いたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ
西之 田代 日高 実雄
彼岸花の根
食べたことはない。

茎 永 松原 日高 ユキエ
彼岸花の根
食べたことはない。

茎 永 松原 柳田 チエ
彼岸花の根
食べたことはない。食べられるとは、知らなかった。

平山 広田 徳永 ヒデ
彼岸花の根
食べたことはない。

西之 田代 日高 実雄
百合の根
食べたことはない。

茎 永 松原 柳田 チエ
百合の根
時々畑に生えていたので、三センチ位の根を取って食べたことがある。苦かった。

茎 永 松原 日高 ユキエ
百合の根
盆の一五日に茹でて、羽のように広げて精霊様に供える。精霊様

は、百合の根を船にして、あの世に帰られる。その時に自分も食べるが、苦いのであまり食べたくない。

百合の根

平山 広田 徳永 ヒデ
山百合を取って来て、茹でて酢味噌で食べる。苦い味がする。

烏瓜の根

西之 田代 日高 実雄
スメエ

食べたことはない。

烏瓜の根

茎永 松原 日高 ユキエ
食べたことはない。

食べたことはない。

烏瓜の根

茎永 松原 柳田 チエ
食べたことはない。

食べたことはない。

烏瓜の根

平山 広田 徳永 ヒデ
食べたことはない。

食べたことはない。

蘇鉄

西之 田代 日高 実雄
スメエ

蘇鉄は多かったが、現在は少なくなった。私は蘇鉄は食べたことはない。飢饉の時に食べたことがあると、話は聞いたことがある。蘇鉄の幹を切って皮をはいて、干して乾燥させる。それを石臼で碾いて粉にして、団子にして食べる。

蘇鉄

茎永 松原 柳田 チエ

大島では食べると聞いたことがあるが、こちらでは食べたことはない。

蘇鉄

茎永 松原 日高 ユキエ

終戦直後の食糧難の頃に、蘇鉄の実で味噌を作っていた。終戦直後の食糧難の頃に、蘇鉄の実を碾いて粉を食べていた。終戦直後の食糧難の頃に、蘇鉄の茎を食べたと言う話を上中の婆さんから聞いた。アクが強くて、食べにくかったとのこと。

6、その他

へちま

西之 田代 日高 実雄
スメエ

若い小さな頃に、油炒めにして味噌味で食べるか、味噌汁のみとして食べる。

へちま

茎永 松原 柳田 チエ

現在でも食べている。大きくなると網になるので、小さいときに食べる。小さな時に、包丁でこさいで甘皮を取り除く。湯がいて、酢味噌で食べる。味噌汁に炊くときは、一センチ位に切って鍋を降ろす前に入れる。長く煮るとトロトロになる。

へちま

茎永 松原 日高 ユキエ

若いへちまの皮を擦って皮をむく。若いへちまには種がないので、そのまま小さく切って、味噌汁に入れて食べる。

若いへちまを、茹でて酢醤油で食べる。ピーナッツを搗って、醤油と共にかけて食べても美味しい。

へちま 平山 広田 徳永 ヒデ

へちまが若いうちに、丸まま茹でて、適当に切って、酢味噌で食べる。同じく若いうちに、味噌汁のみとして食べる。

へちま 平山 広田 西田 キミ

へちまは栽培している。味噌汁に入れるか、酢味噌で食べる。

小さなへちまを、適当に切って味噌汁に入れる。

へちまの皮をきれいに取り除いてから湯がいて、汁を出して、酢味噌で食べる。

苦瓜 西之 田代 日高 実雄

スミエ

ニガゴイと呼んでいる。この付近では自分で栽培して食べる人もいるが、私は嫌いなので食べない。調理法は、油炒めにして食べる。

苦瓜 茎永 松原 日高 ユキエ

苦瓜を焼いて、二つ割りにして中の種を出す。それを細く刻んで、酢醤油で食べる。

苦瓜を焼いて、二つ割りにして中の種を出す。それを細く刻んで、フライパンに油を敷いて豆腐といっしょに味噌か醤油で味付けして、炒めて食べる。

苦瓜 茎永 松原 柳田 チエ

苦い味で、子供の頃から栽培していた。二つ割りにして、種を取り除いて、薄く切る。塩揉みするか、お湯をさっとかける。酢醤油で食べる。肉といっしょに煮ても美味しい。熟すと真っ赤になって開く。その時に種を食べると美味しい。

苦瓜 平山 広田 西田 キミ

苦いので、嫌いである。苦瓜を二つに割って中の種を取り出す。切った湯通しして、油で炒めて食べるらしい。

苦瓜 平山 広田 徳永 ヒデ

ニガゴイと呼んでいる。二つに割って、なかの種を取り除いてソクソクと切って、味噌味の油炒めか味噌和えにして食べる。若いうちは、中の種は取り除く必要はない。

茄子 茎永 松原 日高 ユキエ

茄子の皮を所々むいて、二つ割りにする。三センチ位に切って、味噌汁に入れて食べる。

茄子を茹でて、切って酢醤油で食べる。

茄子 平山 広田 西田 キミ

茄子を洗って、二つ割りにする。それを湯がいてから小さく切って、酢味噌で食べる。味噌汁に入れても美味しい。

胡瓜 茎永 松原 日高 ユキエ

ザクザク切って、酢醤油で食べる。

夏場は野菜が少ないので、胡瓜を切って味噌汁に入れて食べる。

胡瓜

平山 広田 西田 キミ

胡瓜の種を水に浸しておくと、芽が出る。畑を少し掘って中に種を蒔くと芽が出る。種蒔きの時は、肥料は特別に必要ない。大きくなったら、周囲に肥料を施して、竹を立てる。竹に蔓が伸びて、胡瓜が成る。

酢の物にして食べる。煮て食べる風習はない。

川菜

平山 広田 徳永 ヒデ

この付近には、湿地はないので、川菜はない。

蓮芋

茎永 松原 柳田 チエ

神戸にいた頃に、三杯酢で食べた。こちらでは見かけない。

蓮芋

平山 広田 徳永 ヒデ

蓮芋の茎を刺身のけん（付け合わせ）か酢の物にして食べる。

生姜

平山 広田 西田 キミ

穴を掘って、穴にスクボと呼ばれる糊殻を入れる。そのスクボの中に生姜を入れて、上に土を乗せて、水が入らないようにナイロンを被せる。ナイロンのない時代は、瓦を被せていた。

二、炊事

米飯

西之田代 日高 実雄
スミエ

食べる米は、タダゴメと呼んで、糯米はモチゴメと呼んでいる。

種子島の東海岸は田圃が多かったが、西海岸は田圃が少なかった。西海岸は米が少なくて、三食のうちに一食は唐芋を食べていた。

田代は比較的田圃が多いので、物心着いた頃から米のご飯は食べていた。戦中戦後の頃は強制的に米を供出させられたので、雑炊、唐芋飯を食べていた。チョク米と呼んで、ご飯を炊くときに盃一杯の米を残していた。その米を婦人会で積み立てて、よそから米を買いに來ていた。

米だけのご飯をシロメシと呼び、貴重品だった。軍隊では、ギンメシと呼んでいた。

米飯

茎永 松原 柳田 チエ

普通に食べる米は、タダゴメと呼んでいる。

餅を搗く米は、糯米と呼んでいる。

白飯をオーラメシと呼んで、貴重品だった。田圃が多いところであり、昔から米は食べていた。

米飯

茎永 松原 日高 ユキエ

米だけで炊いたご飯を、オオラメシと呼んでいた。終戦直後の頃にチョク米と呼んで、ご飯を炊くときに盃一杯の米を取っておいで、蓄えていた。

米飯

平山 広田 徳永 ヒデ

普通に食べる米をタダゴメと呼び、餅を搗く米を糯米と呼んでいる。

米だけで炊いたご飯を、「オーラ飯」と呼んでいる。

自家用に食べる分には不自由はしなかったが、戦時中の米は貴重

品であった。余所から来た人が、戦時中には貴重品という意味で「ギンメシ」と呼んでいた。

米飯 平山 広田 西田 キミ

米だけのご飯は貴重品であり、オーラアメシ、白飯と呼んでいた。種子島では、広田は田が多い所であるが、唐芋飯、雑炊を食べていた。チョク米については、聞いたことはなかった。

赤米 茎永 松原 日高 ユキエ

宝満神社の祭の時に、社人節が赤米を炊いていた。炊くときの、水加減は分らない。

チョク米 茎永 松原 柳田 チエ

杯をチョクと呼んでいたもので、そこからこの呼び名が生まれたのでしよう。ご飯を炊くたびに、杯一杯の米を別に保存して、婦人会で取りまとめて、信用組合に売って貯蓄としていた。母がそのようにしていたので、私も行っていた。

チョク米 平山 広田 徳永 ヒデ

戦時中にご飯を炊くときに、米を節約する意味で、チョク(杯)一杯の米を節約して、貯金にしていた。

雑炊 茎永 松原 柳田 チエ

ご飯が残ったら、冷やご飯で食べるよりは、雑炊にして食べる。味噌汁をご飯に混ぜて、野菜と里芋を切って入れる。味噌か醤油で味付けする。

雑炊 茎永 松原 日高 ユキエ

鍋に菜っ葉等の季節の野菜とご飯を入れて、水を多めに加えて、味噌で味付けしたもの。冷やご飯が残ったときは、冷やご飯でもよかったが、米から雑炊として炊くこともある。

雑炊 平山 広田 西田 キミ

主人が冷やご飯は食べたくなく、雑炊が好きだったので、冷やご飯がたくさん残ったときに作っていた。

出し雑魚で出しをとって、人参・大根・不断草・葱等の野菜を入れた味噌汁を作って、その汁に冷やご飯を入れて煮て食べる。

炊き込みご飯 平山 広田 西田 キミ

広田では、最近から炊き込みご飯を炊いて食べている。

麦団子飯 平山 広田 西田 キミ

麦の団子ご飯と呼んで、食べていた。

唐芋を茹でて、小麦粉を混ぜてタテ(捏ねる)。ご飯を炊くときに、沸騰する直前に二・三センチにちぎって釜の中に入れて炊く。

麦飯と冷や汁 西之 田代 日高 実雄

スミエ

田代にはそのような風習はない。押し麦は終戦直後の頃に食べた。

麦飯と冷や汁 茎永 松原 柳田 チエ

丸麦だけを炊いて食べたことはない。丸麦を炊いて、米と混ぜて再び炊く。これを小学校時代に食べたことがあったが、味が悪かった。

た。

冷や汁は、本土で疎開した人が食べた、話として聞いたことがあるが、種子島では食べたことはきかない。

押し麦のご飯は、現在でも食べている。

麦飯と冷や汁

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

戦前の頃、裸麦を丸まま炊いて食べていた。丸麦を水に浸けておいて、白米を混ぜて釜で時間をかけて炊く。麦飯には、冷や汁をかけて食べる。冷や汁は、搾り鉢に味噌と水を入れて搗って、山椒を加えたもの。

麦飯と冷や汁

平 山 広 田 西 田 キミ

丸麦を炊いて食べたことはなかった。

麦飯と冷や汁

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

丸麦だけを炊いたご飯はなく、丸麦と米を混ぜて炊いたご飯を食べていた。冷や汁は聞いたことはない。

丸麦を水に浸して置いて、麦だけを時間をかけて先に炊く。炊いたら釜の中に米を入れて混ぜる。水を加えて再び炊く。炊けたときは上に麦が浮くので、しゃもじで混ぜて食べる。おかずは特別になくて、味噌汁が煮シメであった。

粟飯

西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

一時期に粟を栽培して食べたことがあり、一般的にはそのような風習はない。

粟飯

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

戦前は、一部の人が粟を栽培していた。茎永は田圃が多い米所であり、粟を栽培して食べるまではなかった。

粟飯

茎 永 松 原 柳 田 チエ

松原では、粟はあまり栽培していなかった。餅粟と普通の粟があり、餅粟は米と混ぜて炊くと美味しかった。粟飯を大きくするまで食べていた。混合割合は、米一升に粟一合程度であった。

粟飯

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

米に粟を混ぜて炊いたご飯であったが、あまり食べなかった。

粟飯

平 山 広 田 西 田 キミ

中種子方面では粟を栽培していたが、広田では栽培していなかった。食べたことはない。

稗飯

西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

栽培していない。

稗飯

茎 永 松 原 柳 田 チエ

食べたことはない。

稗飯

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

茎永では、栽培していない。食べない。

稗飯

食べたことはない。

平山 広田 西田 キミ

稗飯

食べたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ

トウモロコシ飯

たまたに栽培する人がいた。

西之 田代 日高 実雄 スミエ

トウモロコシ飯

トウモロコシは栽培して食べるが、ご飯に混ぜて炊くようなことはない。

茎永 松原 日高 ユキエ

トウモロコシ飯

そのまま茹でて食べる。ご飯に混ぜて食べることはない。

茎永 松原 柳田 チエ

トウモロコシ飯

食べたことはない。

平山 広田 徳永 ヒデ

トウモロコシ飯

トウモロコシは子供の頃から、畑に栽培している。茹でておやつに食べるだけで、ご飯に炊いたことはなかった。最近では、都会に住んでいる孫にトウモロコシを送っている。

平山 広田 西田 キミ

唐芋飯

西之 田代 日高 実雄

スミエ

ご飯に唐芋を混ぜて炊いて食べていた。丸まま蒸かして食べるのより、少なかった。

ネッターメシ

西之 田代 日高 実雄 スミエ

唐芋の皮をむいて、手の上で包丁を使って割る。米といっしょに混ぜて炊く。炊けたら柄の長いご飯しゃもじを使って釜の中で混ぜる。戦時中はよく作って食べていた。

唐芋飯

平山 広田 徳永 ヒデ

ネッターメシと呼んで、私が一八歳の頃までしょっちゅう食べていた。

唐芋の皮をむいて、三センチ程度に切って米に混ぜて炊くこともあった。そうすると子供が嫌がって、唐芋を取り除いていた。炊きあがったときに釜の中で練ると、ネッターメシになる。

戦時中の頃は、唐芋の皮をむいて、子供が食べるときに取り除かないように包丁で米粒のように細かく刻む。米を釜で炊いて、沸騰したときに刻んだ唐芋を入れて炊く。

唐芋飯

平山 広田 西田 キミ

ネッターメシと呼んでいる。唐芋を洗って、皮をむく。一〜二センチの大きさに切って、米といっしょに釜で炊く。米が煮えた頃には、唐芋も煮える。メシガイ（飯杓子）で混ぜて練る。これをネッターメシと呼んでいる。

たらこめ（粳米）だけでは粘りがないので、たらこめ五合に糯米茶

碗半分を混ぜて炊くと、粘りがあって美味しい。唐芋飯の唐芋だけを拾って、食べることもあった。

唐芋飯

茎 永 松 原 柳 田 チエ

ネッターメシと呼んで、現在でも作って食べる。唐芋の甘みで美味しい。唐芋の皮をむいて、二・三センチの大きさに切って、米と混ぜて炊く。炊きあがったら、釜の中でしやもじを使って混ぜて練る。

唐芋飯

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

ネッターメシと呼んでいる。唐芋を小さく刻んで、米といっしょに釜で炊く。炊けたら、釜の中でシヤモジ（杓子）で練って食べる。唐芋を切って、釜で米といっしょに炊いて、練らずにそのまま食べる。

唐芋

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では唐芋を丸まま蒸かして、間食として食べていた。種子島の西海岸は田圃が少なかったので、三食のうちに一食は唐芋を食べていた。

唐芋

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

唐芋を丸まま茹でて、食べる。馬を飼っていたので、人間だけでなく、馬にも食べさせていた。馬に食べさせる唐芋のことを、ウンマンカライモと呼んでいた。

唐芋

茎 永 松 原 柳 田 チエ

戦前から終戦直後の食糧難の時代に、唐芋を食べていた。馬を飼っていたので、一日に三回は唐芋を炊いていた。お膳に唐芋一個、軽く一杯のご飯、味噌汁で、唐芋を食べてからご飯と味噌汁を食べていた。

唐芋

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

一升炊きの釜一杯の丸ままの唐芋を煮て、子供のおやつとして、食べていた。

唐芋

平 山 広 田 西 田 キミ

毎朝、唐芋を丸まま蒸かして馬に食べさせていた。だから、毎日大きな釜で唐芋を煮ていた。馬だけでなく、おやつにも食べていた。

里 芋

西 之 田 代 日 高 実 雄

自家用に栽培している。芋類は好きではなかったので、あまり食べていなかった。

皮の付いたままきれいに洗って茹でる。味噌に砂糖を混ぜて搗る。茹でた里芋の皮を剥いて、搗った味噌を付けて食べる。

里 芋

茎 永 松 原 柳 田 チエ

自家用に栽培している。水蒸しにして食べる。田菜と言って、里芋の皮を剥いて煮る。味噌、砂糖、胡麻を混ぜて搗る。それに里芋をまぶして食べる。煮しめにも美味しい。小さな里芋は皮のまま煮て、皮を剥いて塩を振って食べる。

里芋 茎 永 松原 日高 ユキエ
里芋を栽培して、シメ(煮しめ)にして食べるか、皮の付いたまま煮て、食べるときに皮をむいて食べる。今でも食べることは食べているが、少ししか里芋は栽培していない。

里芋 平山 広田 徳永 ヒデ
広田ではほとんど栽培していないので、あまり食べなかった。

里芋 平山 広田 西田 キミ
里芋をシメに入れると美味しい。味噌汁に入れても食べる。里芋の皮をむいて、鍋にだし雑魚で味付けして砂糖と醤油で煮ると美味しい。

田芋 西之 田代 日高 実雄
スミエ

水芋と呼んで、湿地帯に栽培していた。現在でも栽培している人がいるらしい。茎の皮をむいて、水に浸ける。削いで味噌汁に入れて食べる。根は食べていなかった。

田芋 茎 永 松原 日高 ユキエ
知らない。

田芋 茎 永 松原 柳田 チエ
水芋と呼んでいる。根は食べないで、茎を食べていた。二年前まで食べたが、現在は絶えた。茎を田から取って来る。皮をむくとシヤキシヤするが、むかないとドロドロになる。これは、食べる人

の好みである。私は、そのまま味噌汁に入れて食べる。煮しめにもいいが、煮えすぎるので、降ろす前に入れる。

田芋 平山 広田 西田 キミ
水芋と呼んでいる。五月六月の野菜の無い時期に大きくなるので、茎をとって、茎を味噌汁に入れる。根は食べない。シメにもたくさんあったら使うが、シメに使うだけは広田にはない。

田芋 平山 広田 徳永 ヒデ
ミズイモと呼んで、茎と根を食べる。煮シメか味噌汁に食べる。普通の里芋より粘りがある。

蓮芋 西之 田代 日高 実雄
スミエ

里芋に似たもので、茎を食べる。台所の排水の近くに植えていた。夏の頃に、茎の皮をむいて、塩揉みする。醤油と酢をかけて食べる。

小豆飯 西之 田代 日高 実雄
スミエ

米に小豆を混ぜて炊いたご飯で、小豆はショウズと呼んで畑に栽培していた。土質を選び、肥沃な土ではさやだけが成長していた。現在では、小豆は栽培していない。

小豆飯 茎 永 松原 柳田 チエ
たまに小豆を栽培していた。栽培する人は、食べたでしよう。糯米に小豆を混ぜて、水を少な目にして炊く。小豆は最初から炊

くと色が出るので、蒸かせてから炊く。

小豆飯

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

小豆を戦前は栽培していた人がいたが、私は栽培してみない。

小豆飯

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

加勢をもらったときに、糯米といっしょに炊いていた。

大角豆飯

西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

唐芋の畝の所々に戦後の一時期まで植えていた。小豆より皮が厚く、角巻きを作るときに米に大角豆を混ぜて作っていた。

大角豆飯

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

大角豆を戦前は栽培していた人がいたが、私は栽培してみない。

大角豆飯

茎 永 松 原 柳 田 チエ

年寄りが、たまに栽培している。作り方は、小豆ご飯と同じ。

大角豆飯

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

おお大角豆とこ大角豆の二種類がある。おお大角豆は、色が黒くて実が大きい。両方とも栽培していた。

おお大角豆は、正月の餅を搗いたときの餡にしていた。又は、そのまま炊いて、食べるときに砂糖をふりかけて子供のおやつにしていた。

こ大角豆で、盆のオヤシを作っていた。

ブンドウ飯

茎 永 松 原 柳 田 チエ

小豆より小さい、モヤシを作るときに豆。作り方は、小豆ご飯と同じ。

栗ナットウ

西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

田代では餅栗を少々栽培しただけで、本格的には栽培していなかった。食べたことはない。

栗ナットウ

茎 永 松 原 柳 田 チエ

西之表から来たお婆さんが、作ったと言ったことを聞いたことがある。松原では、作らない。

栗ナットウ

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

食べない。

栗ナットウ

平 山 広 田 徳 永 ヒデ
平 山 広 田 西 田 キミ

食べたことはない。

キビ

西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

子供の頃に、唐芋の床の間に飼料用のたか黍を栽培していた。子供のおやつとして食べていた。

キビ

平 山 広 田 西 田 キミ

高黍は栽培していない。広田では見たこともない。中種子で黍のことを、聞いたことはある。

牛 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

高黍の穂を脱穀して、塩煮にして現在も食べる。

赤 飯 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

糯米にタダゴメを三対一の割合で混ぜて、水に浸す。小豆は水に浸してから煮る。蒸籠に浸しておいた米を入れて蒸す。米が半分程度に蒸せた頃に、煮た小豆を混ぜて再び蒸す。小豆より大角豆が色が付きやすいが、小豆が好まれる。

赤 飯 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

祭、矢折袴、新築祝い、成人祝い、彼岸等の祝いの時に赤飯を作っていた。糯米だけに、前もって煮ておいた小豆を混ぜて、蒸す。

赤 飯 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

お祝いの時に炊いて食べる。糯米だけ、又は糯米にタダゴメを混ぜたものに小豆を混ぜて蒸す。小豆は、前もって水に浸しておいて小鍋で煮る。それを米に混ぜて蒸す。

赤 飯 平 山 広 田 西 田 キ ミ

誕生日などの祝いの時にセキハンと呼んで、糯米だけに小豆を混ぜて蒸してつくる。たくさん作る時は蒸しているが、固いので自家用に作る時は炊いている。小豆を鍋で煮る。糯米を一夜水に浸し

て、翌朝に煮ておいた小豆を混ぜて蒸す。小豆は生のまま糯米といっしょに蒸しても煮えないので、あらかじめ煮ておく。魔法瓶にお湯と共に入れておくと、ちょうど使える程度に煮えているので、最近では、そのようにしている。

三、調理

1、茹で物

唐 芋 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

イゼカライモと呼んで、唐芋を丸のまま洗って、鍋に入れて茹でる。家建ての時は、イゼカライモをおやつとして食べていた。食べるときは、塩をふりかけて食べると美味しい。

唐 芋 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

唐芋を丸のまま茹でて、食べる。馬を飼っていたので、人間だけでなく、馬にも食べさせていた。馬に食べさせる唐芋のことを、ウマンカライモと呼んでいた。

唐 芋 平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

二升炊きの釜一杯に丸ままの唐芋を、煮て食べていた。このようにして煮た唐芋であるが、ただ単に唐芋と呼んでいた。唐芋は主に子供のおやつとして、食べていた。

唐 芋 平 山 広 田 西 田 キ ミ

たぐさんの唐芋を丸まま釜で茹でて、馬に食べさせたり、おやつに食べる。

トウモロコシ

西之 田代 日高 実雄

スミエ

トウモロコシの皮をむいて、鍋に入れて茹でる。

トウモロコシ

茎 永 松原 日高 ユキエ

トウモロコシを茹でて食べる。

トウモロコシ

平山 広田 西田 キミ

タカキビと呼んでいる。タカキビを茹でて、おやつに食べる。

トウモロコシ

平山 広田 徳永 ヒデ

そのまま茹でて食べる。

2、煮物

煮しめ

西之 田代 日高 実雄

スミエ

野菜を煮たもので、ニシメと呼んでいる。この料理に里芋は欠かせない。子供が産まれて一四日の「産あがり」の時には、親戚が野菜を持ち寄って作って食べる。その他に家建て、盆、彼岸等の時に作り、普段には作らなかった。

煮干しで出しを取って、里芋・大根・人参・蒟蒻・豆腐の厚揚げ・昆布・唐芋・んぶら等の野菜を煮て、醤油で味付けする。出しは、最

近では粉末の出しの素を使っている。かなり昔は出しは取らなくて、自家製の醤油だけで味付けしていた。

煮しめ

茎 永 松原 柳田 チエ

時期は問わない。大根、里芋、人参、ゴボウ、蒟蒻、石路、揚げ豆腐等の野菜を入れて、出し雑魚、魚、鶏肉で出しを取って、薄口醤油で味付けする。

煮しめ

茎 永 松原 日高 ユキエ

春に石路の若芽を取ってきて、皮をむく。茹でて、水に浸けてアク抜きの。鍋に醤油を敷いて、石路・蒟蒻・揚げ豆腐・竹の子などをを入れて醤油で炒め、砂糖と醤油で味付けして煮しめる。

煮しめ

平山 広田 徳永 ヒデ

結婚式等の祝いを目宅で行うとき、又は葬式を行うときに煮シメを作る。

出しは特別に取らないで、大根・人参・里芋・蒟蒻・揚げ豆腐等の野菜を、出し雑魚といっしょに煮る。

煮しめ

平山 広田 西田 キミ

シメと呼んで、盆には欠かせないものである。もやし、昆布、茄子、揚げ豆腐、蒟蒻、里芋、竹の子等の野菜を油炒めにして、出しは取らないで、薄口のカネヨ醤油で味付けして、煮る。暑いから腐りやすいので、砂糖は使わない。盆の頃には、川の畔にチンチク（金竹）と呼ばれる竹の子が生える。

大豆

西之 田代 日高

実雄

大正時代に、大豆に昆布を小さく切ったものと煮て、自家製の醤油で味付けしたものを食べたことがある。現在の田代では、このような料理は聞いたことはない。

大豆

茎 永 松原 日高

ユキエ

自家製で味噌を作っていたので、原料の大豆は栽培していた。ザゼンマメと呼んで、大豆に昆布を入れて煮て、醤油と砂糖で味付けして食べる。大豆を水に浸けてから煮ていたが、最近ではそのままいきなり煮ている。

大豆

平山 広田 西田

キミ

最近の広田では大豆は栽培していない。味噌を自家製でつくっていたので、以前は畑に大豆を栽培していた。八月に大豆は収穫する。大豆を水にしばらく浸しておいて、鍋で大豆だけを水煮にして、砂糖と醤油で味付けして煮あげる。

佃煮にするときは、昆布も混ぜて同じように煮て、煮詰める。

大豆

平山 広田 徳永

ヒデ

ザゼンと呼んで、大豆に昆布を刻んで混ぜて塩味で煮て食べる。

小豆の煮干し

西之 田代 日高

実雄

田代では作らないし、聞いたこともない。

スミエ

小豆の煮干し

茎 永 松原 日高

ユキエ

戦前は、小豆は作らないで大角豆を栽培していた。大角豆を塩煮にして、食べていた。この料理に対しては、特別に名称はなかった。

小豆の煮干し

平山 広田 西田

キミ

そのような食べ方はしない。

大角豆

平山 広田 西田

キミ

盆に、黒い大角豆を煮て、塩と砂糖で味付けして食べる。

ピーナッツ

平山 広田 西田

キミ

ピーナッツの殻をむいてから鍋に入れて、出し雑魚で出しを取って、昆布を入れて醤油で味付けして、佃煮のように煮詰める。

3、揚げ物

山菜のてんぷら

西之 田代 日高

実雄

田代では、作らない。

スミエ

山菜のてんぷら

平山 広田 徳永

ヒデ

蕨を茹でて、てんぷらにして食べる。

山菜のてんぷら

平山 広田 西田

キミ

浜芹に小麦粉の衣をつけて、てんぷらにして食べる。

浜芹のてんぶら

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

浜芹の葉にメリケン粉（小麦粉）で衣を付けて、油で揚げて食べる。南種子町の旅館では、浜芹のてんぶらをよく食べさせている。

唐芋てんぶら

西 之 田 代 日 高 実 雄

唐芋のセンと呼ばれる荒い澱粉で作る。それを煮しめの野菜として入れて煮る。

唐芋センは、ブリキの板に釘で穴を開けて、両脇に木を打ちつけておく。〇〇さんのカライモンセン作りと言うと、この道具を持って手伝いに行っていた。生の唐芋を夜遅くまで、ゴシゴシと搗る。水で洗って、瓶壺に入れておく。上水を捨てて、下の白い澱粉を直径四、五センチのおにぎりにする。それを延に広げて、天日で乾燥させる。五、六日でひび割れながら乾燥する。乾燥したセン（澱粉）を保存しておく。

唐芋のセンを水と合わせ、ドロドロにし、油で揚げる。澱粉かすが入っているので、特別に野菜等はいれなくても美味しかった。

唐芋のてんぶら

平 山 広 田 西 田 キ ミ

自家製の唐芋の澱粉を水で溶かして、フライパンに油を入れて、揚げて食べる。

唐芋のてんぶら

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

唐芋をオロシで搗って、袋で搾る。日光で乾燥させて、唐芋の澱粉をつくる。このようにして作った澱粉を、唐芋のセンと呼んでいる。唐芋のセンを水で溶かして、フライパンの油で揚げて食べる。

澱粉のてんぶら

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

唐芋のセンと呼ばれる澱粉を水と合わせて、てんぶらにする。

山芋揚げ

西 之 田 代 日 高 実 雄

以前は山芋が多かったので、神社の祭には山芋料理が欠かせなかった。

山芋をおろしですり下ろして、食紅などで着色して、油で揚げる。

竹の子てんぶら

茎 永 松 原 柳 田 チ エ

春にナエ竹の竹の子を取って、皮をむく。ナエ竹の竹の子は、湯がなくてもそのまま料理に使える。

小麦粉に水を加えて少々味付けして、竹の子の衣とする。油で揚げ、マヨネーズを付けて食べる。

4、炒め物

ヨゴシ

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、作らない。

ヨゴシ

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

大根・茼蒿・豚肉を鍋で油炒めして食べる。ヨゴシは、ここでは和え物をさす。

ヨゴシ

平 山 広 田 西 田 キ ミ

広田では、ヨゴシは食べない。

石 路 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

三月頃に若芽を採ってきて、手で皮をむいて、鍋に入れて水でア
ク抜きする。出し雑魚と醤油で、油炒めする。最近では出し雑魚の
代わりに、市販の粉末の出しの素を使っている。甘いものが好きな
人は、砂糖を加えている。

石 路 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

石路の皮をむいて、フライパンで出し雑魚で出しを取って油炒め
にして、味噌か砂糖醤油で味付けして食べる。

石 路 平 山 広 田 西 田 キミ

広田では、石路は炒めては食べない。

石 路 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

春に石路の若芽を摘んで、皮を剥いて、水に浸ける。お湯で茹で
で、油炒めにして食べる。油炒めより味噌汁、煮しめにして食べる
方が多い。

石 路 茎 永 松 原 柳 田 チエ

春に石路を取って、油で炒める。出し雑魚で出しを取って、薄口
醤油で味付けする。味噌味でも美味しい。濃い口醤油を使うと、色
が黒くなる。

蕨 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

茎永には蕨はないが、取ってきたときには、フライパンにだし雑
魚で出しを取って油炒めにして、味噌か砂糖醤油で味付けして食べ
る。

蕨 平 山 広 田 西 田 キミ

広田では、蕨は食べない。

へちまの油炒め 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

へちまを油炒めにして、味噌で味付けして食べる。

苦瓜の油炒め 西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

苦瓜をニガゴイと呼んでいる。この付近では自分で栽培して食べ
る人もいるが、私は嫌いなので食べない。調理法は、油炒めにして
食べる。

苦瓜の油炒め 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

二つに割って、なかの種を取り除いてソクソクと切って、味噌味
の油炒めにする。若いうちは、中の種は取り除く必要はない。

きくらげの油炒め 茎 永 松 原 柳 田 チエ

自分で食べるときは、生をそのまま、乾燥して保存していたも
のは水に戻す。フライパンに油を敷いて、きくらげと大根を入れて、
砂糖と醤油で味付けして炒める。カリカリして歯ごたえがあり、美
味しい。

5、煎り物

煎り胡麻

西之 田代 日高

実雄
スミエ

胡麻は、栽培していなかった。

煎り胡麻

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永では、胡麻は栽培しない。

煎り胡麻

平山 広田 徳永 ヒデ

胡麻は栽培していたが、現在は作らない。おとした胡麻を煎って食べていた。

煎り胡麻

平山 広田 西田 キミ

私は胡麻は栽培したことはなかったが、広田では栽培する人がいた。鍋で胡麻をそのまま煎って、保存する。搗り鉢で搗って和え物にいれる。

ピーナッツ

西之 田代 日高 実雄
スミエ

ピーナッツは、殻のまま貯蔵して置いていた。運動会等の時に浜から砂を取ってきて、煎り鍋に入れてよく混ぜてピーナッツを煎る。篩いにかけて砂が落ち、ピーナッツが残る。現在でもたまには作っている。

ピーナッツ

茎永 松原 日高 ユキエ

茎永では、ピーナッツはあまり栽培していない。ピーナッツの産地は、西之表市である。

ピーナッツ

平山 広田 西田 キミ

広田では、昔からピーナッツを栽培している。煎って食べることはないで、塩味で煮て食べる。最近では、煮てから冷凍保存している。

ピーナッツ

平山 広田 徳永 ヒデ

ラッカショウと呼んで、自家用程度栽培している人がいた。

6、焼き物

焼き魚

西之 田代 日高 実雄
スミエ

乾物の魚を買ってきて、焼いて食べていた。田代は山間地であり、新鮮な魚は手に入りにくかった。

焼き魚

平山 広田 西田 キミ

飛び魚は、塩をして干す。焼いて酢を少々かけて食べる。骨が多いが臭みがないので、ご飯のおかずには美味しい。

コウメンロウの魚は臭みが強いので焼き魚には適さないが、他の魚は焼き魚にして食べる。

山芋の蒸し焼き

茎永 松原 日高 ユキエ

山芋を搗って、メリケン粉を混ぜて、フライパンで蒸し焼きにし

て食べる。

山芋の蒸し焼き
食べない。

平山 広田 西田 キミ

7、和え物

豆腐の和え物

西之 田代 日高 実雄
スミエ

葬式、祝いの時に豆腐の和え物を作っていた。浜芹が前の浜に多かったので、浜芹を和え物にしていた。

豆腐を搥り鉢に入れて搥り、砂糖と塩で味付けする。浜芹に湯を通して切ったものを、搥り鉢で混ぜる。ラッカショウ（ピーナッツ）を搥って混ぜると、なお美味しい。

ふだん草、ほうれん草を和え物用に栽培して、普段に和え物にして食べていた。

豆腐の和え物

茎 永 松原 柳田 チエ

三、六月頃に芹の若芽を取って、サツト湯がく。搥り鉢で豆腐を搥って塩で味付けして、芹を加えて白和えにする。味噌を搥って加えても、美味しい。

豆腐の和え物

茎 永 松原 日高 ユキエ

搥り鉢に豆腐を入れて搥り、野菜の蒸かし（茹でた）たものを混ぜて食べる。

1、芹の白和え 茎 永 松原 日高 ユキエ

芹をイビッテ（茹でて）、白和えにする。

2、浜芹の白和え 茎 永 松原 日高 ユキエ
浜芹をイビッテ（茹でて）、白和えにして食べる。

3、すべりひゆ 茎 永 松原 日高 ユキエ
すべり（すべりひゆ）を茹でて、白和えにして食べる。

豆腐の和え物

平山 広田 徳永 ヒデ

浜芹を和え物にして食べる。この浜には浜芹は生えていないので、浜田の浜まで取りに行つて食べていた。浜芹を取ってきて、湯通しする。搥り鉢に豆腐を入れて搥り、砂糖と少々の塩を加えて味付けする。浜芹を三センチ程度に切つて、搥り鉢に入れて、和え物にして食べる。

豆腐の和え物

平山 広田 西田 キミ

春に浜芹の上の部分だけ摘んでくる。葉は捨てて、茎の部分だけにして、湯がく（茹でる）。搥り鉢に豆腐を入れて搥る。茹でた浜芹を入れて、砂糖で味付けして白和えにして食べる。

すべりひゆの味噌和え物

茎 永 松原 柳田 チエ

すべり（すべりひゆ）と呼ばれるすべりひゆを、サツト湯がく。搥り鉢で味噌和にして食べる。

すべりひゆの味噌和え 平山 広田 徳永 ヒデ

スベビイと呼んでいる「すべりひゆ」を、味噌和えにして食べる。スベビイを茹でて、酢味噌を付けて食べる。

苦瓜の和え物

平山 広田 徳永 ヒデ

味噌和えの時は、二つ割りにして中の種を取り除いて、お湯をさつとかけて、味噌和えにして食べる。

酢味噌和え物

平山 広田 西田 キミ

里芋は臭みがないので里芋の田楽といって、祭の時によく料理する。小さな里芋の皮をむいて茹でる。それを味噌和えにして食べる。

ピーナツの和え物

西之 田代 日高 実雄

ヨゴシと呼んでいる。ラッカショウ（ピーナツ）をすりつぶして、醤油と酢で味付けする。湯がいてアク抜きした野菜を入れて混ぜる。

8、酢の物

松原では、酢の物をスザイと呼んでいる。

大根

西之 田代 日高 実雄

大根を細かく切って、酢の物にして食べる。魚の刺身を混ぜるようなことはしない。

大根

茎永 松原 日高 ユキエ

大根のスザイと呼んで、大根・人参を千切りにして、酢の物にして食べる。更に刺身を混ぜることもある。

大根

平山 広田 徳永 ヒデ

大根を包丁で千切りにして、酢の物にする。これをスザイと呼んでいる。大根を千切りにして、塩揉みして、胡麻醤油で食べる。現在ではオロシという道具で千切りにして、三杯酢（酢・しょうゆ・砂糖）をそれぞれ適宜に混ぜ合わせた調味料で食べている。

大根

平山 広田 西田 キミ

大根と人参を千切りにして塩揉みする。それを洗って絞って、酢の物で食べる。これをスザイと呼んで、正月に食べている。

すべりひゆ

茎永 松原 日高 ユキエ

スベビイ（すべりひゆ）を茹でて、酢醤油で食べる。

ヨゴシ

茎永 松原 日高 ユキエ

白菜・不断草の野菜を茹でて、酢醤油で食べる。

竹の子の酢の物

茎永 松原 日高 ユキエ

竹の子を茹でて、セビ（先の方）を酢味噌で食べる。

里芋の酢味噌

西之 田代 日高 実雄

食べた記憶はない。

ユキエ

里芋の酢味噌

平山 広田 徳永 ヒデ

里芋を湯がいて、皮をむいて、酢味噌でよく食べている。

里芋の酢味噌

茎永 松原 日高 ユキエ

デンガクと呼び、里芋を茹でて、酢味噌で食べる。

菊蓴の酢味噌

西之 田代 日高 実雄
スミエ

食べた記憶はない。

菊蓴の酢味噌

茎永 松原 日高 ユキエ

菊蓴を切って、酢味噌で食べる。菊蓴の木がないので、自家製でつくる人はいない。

菊蓴の酢味噌

平山 広田 西田 キミ

菊蓴は店で買って、薄く切って、酢味噌で食べる。

菊蓴の酢味噌

平山 広田 徳永 ヒデ

菊蓴は自家製で作ることはなく、地元にも菊蓴屋はなかったもので、何処からか地元の店に卸、それを買って行っていた。切って酢味噌で食べている。

へちまの酢味噌

平山 広田 西田 キミ

へちまの皮をきれいに取り除いてから湯がいて、汁を出して、酢味噌で食べる。

茄子の酢味噌

平山 広田 西田 キミ

茄子を洗って、二つ割りにする。それを湯がいてから小さく切って、酢味噌で食べる。

9、浸し物

豆腐

西之 田代 日高 実雄
スミエ

生豆腐に醤油をかけて食べる。湯豆腐にして食べることは、ほとんどしなかった。

豆腐

平山 広田 徳永 ヒデ

盆、正月の何かの時には必ず自家栽培の大豆から豆腐は作っていたが、現在では作っていない。

大豆を水に浸しておいて、鹽臼で碾く。その汁を釜で炊いて搾り、苦汁を入れて箱に入れて固まらせる。

ところてん

西之 田代 日高 実雄
スミエ

盆には必ずところてんを作っていた。包丁で細かく切って、醤油をかけて食べる。生魚の煮汁か、煮干しの煮汁をかけて食べるとなお美味しい。

ところてん

平山 広田 西田 キミ

夏場に、天草からブトと呼ばれるところてんを作る。

広田の海岸の奥の瀬の根に原料の天草が生えており、奥の瀬に渡って取っていた。潮が引いていると腰まで海に入ると奥の瀬に渡れた。家の周囲のコンクリートの上に広げて、カラカラになるまで乾燥させて、保存する。

乾燥した天草を木か竹で叩く。すると、天草に付いていた小石が外れる。水に戻して、数回水で洗うと、きれいになる。それを鍋に入れて、水を加えて煮詰める。ドロドロになるので、器に入れて冷やすと固まる。包丁で小さく切って、具をかけて食べる。具は、鯖節を削って、薄口醤油をかけるとできる。現在では、店に売っている素麺の麵つゆで代用している。

ところてん

平山 広田 徳永 ヒデ

海岸にナガラメを取りに行った時に天草を取って来て、自家製でところてんを作っていた。十年前までのことで、現在では作らない。天草は、近くの海岸に生えていた。

天草を釜に入れて炊く（煮る）。それを何回も水で洗う。塩の苦汁を入れると、固まる。

10、嘗め物

豚味噌

西之 田代 日高 実雄

田代では、食べない。

スミエ

豚味噌

茎永 松原 日高 ユキエ

フライパンに油を敷いて、豚肉を炒める。味噌と砂糖で味付けし

て、小さな瓶に入れて保存する。

豚味噌

平山 広田 徳永 ヒデ

広田では、豚味噌は食べない。

豚味噌

平山 広田 西田 キミ

昔はつくっていなかったが、最近はお嫁さんがつくっている。特に、夏の頃につくっていた。店から豚肉の赤身を買ってくる。豚肉の白身は、豚味噌には向かない。フライパンに油を敷いて、味噌を入れて砂糖を加えて焼く。更に豚肉を入れて焼く。カンカンの蓋のあるものに入れて保存する。広田では、炒めることを焼くと言っている。

鯖味噌

西之 田代 日高 実雄

スミエ

田代では、食べない。

鯖味噌

茎永 松原 日高 ユキエ

作らない。

鯖味噌

平山 広田 西田 キミ

作り方は豚味噌と同じで、豚肉の代わりに鯖節の削り節をいれてもよい。

鯖味噌

平山 広田 徳永 ヒデ

広田では、鯖味噌は食べない。

生姜味噌

平山 広田 西田 キミ

生姜味噌は子供の頃からあったが、豚味噌は最近からつくっている。

擂り鉢に味噌、ピーナッツを擂ったもの、生姜、鯖節の削り節、酢を入れて混ぜるか、擂る。鯖節の代わりに鰹節を入れても美味しい。

11、汁物

澱粉汁

西之 田代 日高 実雄

田代では、食べない。

スミエ

澱粉汁

茎永 松原 日高 ユキエ

唐芋の澱粉を水と合わせて、味噌汁にちぎって入れて煮る。

澱粉汁

平山 広田 徳永 ヒデ

唐芋の澱粉を団子にして、味噌汁に入れて食べる。

澱粉汁

平山 広田 西田 キミ

1、唐芋の澱粉を水と合わせて捏ねて、味は付けないでフライパンで揚げる。出し雑魚で出しを取り、大根を入れた味噌汁にこの澱粉の揚げ物を入れて食べる。

2、醤油味で食べる時は、唐芋の澱粉を水と合わせて捏ねる。普通の出し雑魚かキビナゴの出し雑魚で出しを取って、葱を加えて、澱粉の捏ねたものを入れて煮る。

塩汁

西之 田代 日高 実雄

田代では、食べない。

塩汁

茎永 松原 日高 ユキエ

作ったことはない。

塩汁

平山 広田 西田 キミ

味噌の代わりに塩だけを入れた汁は、知らない。

塩汁

平山 広田 徳永 ヒデ

食べたことはない。

冷や汁

西之 田代 日高 実雄

田代では、食べない。

冷や汁

茎永 松原 日高 ユキエ

冷や汁は、擂り鉢に味噌と水を入れて擂って、山椒を加える。丸麦で炊いた麦飯にかけて食べる。

冷や汁

平山 広田 西田 キミ

知らない。

山芋汁

西之 田代 日高 実雄

スミエ

山芋の皮を、包丁の背の部分で摺って皮を取り除いて、おろしで搗り降ろす。鍋に出し汁を作り、左手に搗り降ろしたものを持ち、右手でちぎって鍋に入れる。鰯か鯉を入れて、醤油で味付けする。

山芋汁

茎 永 松原 日高 ユキエ

山芋を搗って、味噌汁にちぎって入れると、山芋汁が出来る。味噌味でなくても、醤油味でも美味しい。出しは出し雑魚で取って、野菜は鰯を入れるだけ。

山芋汁

茎 永 松原 柳田 チエ

とろろ汁と呼んでいる。生魚は生臭いので、乾燥した魚で出しを取る。山芋をたわしで摺って皮をむいて、黒い部分は包丁で取り除く。オロシで、すりおろす。降ろした山芋をトロロと呼んで、器に食べる分ずつ移して、だし汁をかけて、トロロに味を付ける。それを、熱いご飯にかけて食べる。

山芋汁

平 山 広田 西田 キミ

搗って、味噌汁に入れて食べる。

味噌汁

平 山 広田 徳永 ヒデ

雑魚と呼ばれるキビナゴで出しを取る。雑魚網の手伝いに浜に行くとき、フナトウと呼ばれる漁業の人が、キビナゴをくれていた。石路等の四季折々の野菜を入れて、料理する。現在では、粉末の出しの素で出しは取っている。

コイモン

平 山 広田 西田 キミ

正月によくつくっていた。

唐芋を一センチの角切りにして、大根の皮を剥いて同じように角切りにして、さらに人参も同じように角切りにして、出し雑魚で出しを取って煮る。煮えたら、唐芋の澱粉を水に溶かせて鍋に入れて混ぜる。澱粉が野菜からんで美味しい。

きくらげの吸物

茎 永 松原 日高 ユキエ

きくらげの吸物は、出し雑魚で出しを取ってきくらげを入れ、醤油で味付けする。

12、蒸し物

山芋の蒸し物

西 之 田代 日高 実雄
スミエ

田代では、食べない。

山芋の蒸し物

茎 永 松原 柳田 チエ

山芋をたわしで摺って皮をむいて、黒い部分は包丁で取り除く。オロシで、すり下ろす。降ろした山芋をトロロと呼んでいる。トロロに砂糖と少々塩を加えて味付けして、捏ねる。フライパンに油を敷いて、蒸し焼きにする。

山芋の蒸し物

茎 永 松原 日高 ユキエ

山芋を搗って、メリケン粉（小麦粉）を混ぜて、フライパンに油を敷いて焼く。

山芋の蒸し物

平山 広田 徳永 ヒデ

カッパ焼きと呼んでいた。山芋をブリキに釘で穴を開けた蓋で降ろして、更に搗り鉢で砂糖を少々加えて搗る。フライパンに油を敷いて、蒸し焼きにする。

山芋の蒸し物

平山 広田 西田 キミ

食べたことはない。

13、寿司

ちらし寿司

西之 田代 日高 実雄
スミエ

私の子供の時代にはなかったが、子供が出来てから作るようになった。

ちらし寿司

茎永 松原 柳田 チエ

混ぜご飯と呼んで、終戦直後の食糧難の頃に、乾燥うどんをセシチ位に細かく刻んで、米と混ぜて炊いて食べていた。

ちらし寿司

茎永 松原 日高 ユキエ

マゼズシと呼んで、酢に砂糖を混ぜたものをご飯に混ぜて、再び具を混ぜてつくる。具は人参を細かく刻んで、煮ないで、塩水にしばらく浸けるだけ。

ちらし寿司

平山 広田 西田 キミ

近年になって、祭の時に店に売っている寿司の素を使って、寿司

をつくっている。

酒寿司

西之 田代 日高 実雄
スミエ

田代では、食べない。

酒寿司

平山 広田 西田 キミ

つくらない。

酒寿司

平山 広田 徳永 ヒデ

食べたことはない。

14、その他

四、調整

うどん

西之 田代 日高 実雄
スミエ

自家製でうどんを作ることはなかった。この付近にもうどん工場はなかった。私のもの心付く頃には、乾燥したうどんが売っていた。

うどん

茎永 松原 日高 ユキエ

昔は食べなかった。

うどん

平山 広田 徳永 ヒデ

乾燥うどんがよそから来ていたので、食べていた。乾燥麺を蒸か

せて（お湯で茹でて）麵を作る。出しは出し雑魚を使った醤油味。菜
っ葉、ほうれん草等の野菜を入れて、鍋で煮込んで食べる。

うどん

平山 広田 西田 キミ

子供の頃はなかったが、乾燥麵が店で販売されるようになった。乾
燥麵を茹でて麵をつくる。鯖節か鶏肉で出しをとって、醤油味で麵
つゆをつくる。丼に麵を入れて、汁をかけて食べる。煮込んで食べ
るようなことはしない。

そば

西之 田代 日高 実雄

スミエ

蕎麦を戦前まで栽培していた。そばきを母が作って食べさせた
記憶が少しある程度で、ほとんどそばきは作っていなかった。

そば

茎永 松原 日高 ユキエ

昔は食べなかった。

そば

平山 広田 西田 キミ

広田では昔から蕎麦は栽培していなかったが、中種子では畑で栽
培している。自分でそばきをつくって食べるようなことはしない。
最近では、都会から乾燥した麵が進物で送ってきている。

そば

平山 広田 徳永 ヒデ

以前は蕎麦を栽培していたが、現在では栽培していない。だから、
自家製のそばを食べることはない。

素麵

西之 田代 日高 実雄

スミエ

私のもの心づく頃には、乾燥した素麵が売っていた。盆に食べて
いた。

素麵

茎永 松原 日高 ユキエ

素麵はこ馳走で、盆によく食べていた。乾燥麵を茹でて麵をつく
る。

醤油味のかけ汁をつくって、麵にかけて食べる。かけ汁は、出し
雑魚で出しを取って、椎茸・玉葱を入れて、醤油でつくる。

煮込むときは出し雑魚で出しを取って、椎茸・きくらげ・玉葱を
入れて、醤油味で煮込む。

味噌汁に入れて、煮込んで食べることもあった。

現在では、冷やし素麵を麵つゆに付けて食べている。

素麵

平山 広田 西田 キミ

昔から店に売っていた。最近では、夏の中元に素麵をよくもらう。
煮込んで食べるようなことは、しない。

乾燥した素麵を茹でて、麵をつくる。冷やし素麵にして、麵つゆをつ
けて食べる。麵つゆの売っていない時代は、自家製で鯖節で出しを
取って、汁をつくり、素麵にかけて食べていた。

コッパ団子

西之 田代 日高 実雄

スミエ

田代では、そのようなものは作らない。

コッパ団子

釜 永 松 原 日 高 ユキエ

ご飯の代わりに、つくって食べていた。

唐芋を輪切りにして、カラカラに干す。使うときは、それを蒸して、臼に入れてつき崩す。水と合わせて団子にして、蒸して食べる。

コッパ団子

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

唐芋を輪切りにして乾燥させて、石臼で碾いて粉にする。唐芋を茹でて、コッパの粉を混ぜて捏ねて団子にして、蒸して食べる。唐芋のコッパはたくさん作って、保存していた。

コッパ団子

平 山 広 田 西 田 キミ

唐芋を機械で輪切りにして、筵に広げて乾燥させる。これをコッパと呼んで、保存する。食べるときは、臼に入れて突き崩して、碾臼で碾いて粉にする。このようにしてきた粉を、コッパの粉と呼んでいる。唐芋を茹でて、コッパの粉を混ぜて捏ねる。団子状にして、蒸して食べる。自分でつくったことはなく、つくったものをもって食べていた。

ヌイクイ

西 之 田 代 日 高 実 雄 スミエ

田代では、そのようなものは作らない。

ヌイクイ

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

食べたことはない。

ウズマキ団子

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、そのようなものは作らない。

ウズマキ団子

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

聞いたことはあるが、食べたことはない。

ウズマキ団子

平 山 広 田 西 田 キミ

つくらない。

さるとりいばら団子

西 之 田 代 日 高 実 雄 スミエ

カカラの団子と呼び、糯米の粉と蓬を混ぜて作る。

蓬の若葉を摘んできて、さっと煮る。煮すぎると色が黒くなる。それを、水に浸けてアク抜きする。六〜七時間したら、水から取り上げて、搾っておにぎりにする。まな板の上に乘せて、包丁で叩くようにして刻む。そうすると蓬の繊維が細くなる。

糯米の粉に、蓬をこのように加工したものをバラバラとふりかけ、砂糖と水を加えて捏ねる。砂糖を混ぜると、水は少し入れるだけでよい。このカカラの葉に包んで、蒸籠に入れて蒸す。団子は重ねないで蒸す。だから、何回も蒸さないといけない。蒸し加減は、葉をはがしてみると、葉に団子がくっ付かないで葉が取れる時が、蒸された時である。その他に、箸を刺して、箸に粉がくっ付くと蒸せていないときである。

カカラの葉の代わりに、竹の皮に包んで作るようなことはない。

さるとりいばら団子

釜 永 松 原 日 高 ユキエ

糯米の粉に砂糖と水を加える。それを捏ねて団子状に丸めて、ク
アカアラの葉に包んで蒸す。この時に、蓬を混ぜても美味しい。

さるとりいばら団子 平山 広田 西田 キミ

さるとりいばらのことをクアカアラと呼んで、彼岸にこの団子は
作る。

糯米を洗米して、水切りして、バラ（大きな竹筴）に入れて日光
で干す。カラカラに乾燥したら、碾臼で碾いて粉にする。糯米だけ
で、粳米は混ぜない。

南瓜を四、五センチの大きさに切って水煮して、冷めたら手で皮
を取り除く。カンカンに糯米の粉と南瓜を混ぜて捏ねる。割合は、糯
米の粉一升に、直径一〇センチの南瓜なら二個である。更に白砂糖
を混ぜて捏ねる。白砂糖でないと、中双糖では砂糖が効かない。固
さは、耳たぶ位の固さがよい。

クアカアラの葉をきれいに洗って葉に包み、蒸し器で蒸す。

さらに蓬を混ぜても美味しい。蓬を混ぜるときは、山芋を搗って
混ぜる。そうすると、三、四日間は固くならない。

現在のロケット発射場の所に、以前はたくさん山芋があった。山
芋を山から掘ってきたら、畑に穴を掘る。穴の中にスクボと呼ばれ
る粉殻を入れる。そのスクボの中に山芋の切り口と尻に木炭を付け
て、埋める。水が入らないように上に土を乗せて、更にその上にビ
ニールを被せる。ビニールの無い時代は、瓦を被せていた。

さるとりいばら団子 平山 広田 徳永 ヒデ

ヒガンダゴと呼んで、広田集落では彼岸の中日に作っているが、私
の家では彼岸の入りを作る。糯米の粉にフツと呼ばれる蓬と砂糖を

加え、水を入れて捏ねる。それをクアカアラ（さるとりいばら）の
葉に包んで蒸す。彼岸以外にも作って食べることもある。最近では、
ゲートボールの時に作って、お茶請けに食べている。

フツは、春に新芽を取ってソーダを加えて茹でて水洗いして、冷
凍保存するので、一年中使える。

唐芋団子 葦永 松原 日高 ユキエ

唐芋を茹でて、小麦粉を混ぜる。それを蒸して食べる。小麦粉の
代わりに、蕎麦粉を混ぜても美味しい。

唐芋団子 平山 広田 徳永 ヒデ

唐芋に小麦の粉を混ぜて作る団子は、作らない。

唐芋団子 平山 広田 西田 キミ

唐芋に小麦の粉を混ぜてつくった団子は、食べない。

蓬団子 西之 田代 日高 実雄

蓬を混ぜた団子は、カカラ（さるとりいばら）の団子だけである。
スミエ

蓬団子 平山 広田 徳永 ヒデ

蓬を使って、ヒガンダゴと呼ばれるさるとりいばらの団子を作る。

蓬団子 平山 広田 西田 キミ

さるとりいばら団子に同じ。蓬はミキサーで、細かく砕いてから
使う。ミキサーのない時代は、そのまま使っていた。

蓬菓子

茎 永 松 原 石 堂 キ ヨ

蓬のことを、方言でフツと呼んでいる。蓬を混ぜて菓子、餅を作る。今日、畑と田圃のグルリ（周囲）から取ってきた。三、四月が時期で、それを過ぎると虫が付く。

蓬を摘んできたなら、ウデサキと呼ばれる先の柔らかいところだけを摘んで、洗ってから炭酸ソーダを加えて湯がく。それをソーケと呼ばれる竹爪に取り上げる。炭酸ソーダを加えると、よく煮える。それを、水に浸してから絞って、保存する。ビニールの袋に入れて、冷凍保存すると、一年間は持つ。冷凍設備のない時代は、使う都度取っていた。

忙しいときの菓子として作る。蓬をミキサーにかけて細かくする。ミキサーの無い時代は、包丁で細かく切っていた。糯米の粉に水を加えて捏ねる。それに細かく切った蓬を混ぜて、再び捏ねる。蒸し器にシャリン（月桃）の葉を敷いて、流し込む。蒸せたら、包丁で切って食べる。

庵齋団子

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、そのようなものは作らない。

スミエ

庵齋団子

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

知らない。

庵齋団子

平 山 広 田 西 田 キ ミ

知らない。

米団子

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、そのようなものは作らない。

スミエ

米団子

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

糯米の粉に砂糖・玉子・水を加える。それを捏ねて団子状に丸めて、竹の皮かシャニン（月桃）の葉に包んで蒸してつくる。

米団子

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

盆に、糯米の粉を水と合わせて捏ねて団子を作り、マキの葉に包んで、水煮してマキをつくる。

米団子

平 山 広 田 西 田 キ ミ

折り目につくって食べる。

糯米の粉を水と合わせて砂糖を加え、蒸籠に漏らないようにサニと呼ばれる月桃の葉か芭蕉の葉を敷いて、流し込んで蒸す。

麦菓子

平 山 広 田 西 田 キ ミ

折り目につくって食べる。

小麦の粉を水と合わせて砂糖を加え、蒸籠に漏らないようにサニと呼ばれる月桃の葉か芭蕉の葉を敷いて、流し込んで蒸す。

コウセン

平 山 広 田 西 田 キ ミ

小麦を煎ってから曬日で曬いて粉にする。粉を篩にかけてから井に入れて砂糖を加える。それに熱湯を入れて、かき混ぜてつくる。現
在では、小麦を煎った粉が店に売っている。

イイコ菓子

西之 田代 日高

実雄

田代では、そのようなものは作らない。

スミエ

イイコ菓子

茎 永 松原 日高

ユキエ

コウセンと呼んでいる。小麦を煎って礪臼で碾いて粉にして、篩にかける。黒砂糖を混ぜて食べる。昭和三〇年頃まで食べていた。

イイコ菓子

平山 広田 西田

キミ

食べない。

イイコ菓子

平山 広田 徳永

ヒデ

コウセン、又はコズキと呼んで、戦時中によく食べていた。小麦を煎って粉に碾いて、黒砂糖を加えて混ぜて食べる。

型菓子

西之 田代 日高

実雄

スミエ

田代では、そのようなものは作らない。

型菓子

茎 永 松原 日高

ユキエ

盆につくっていた。小麦を煎って礪臼で碾いて粉にして、篩にかける。黒砂糖を混ぜて、型に入れて突き出す。

型菓子

平山 広田 徳永

ヒデ

作って食べたことはない。

型菓子

平山 広田 西田

キミ

食べない。

アク巻き

西之 田代 日高

実雄

田代では、そのようなものは作らない。東京に住んでいる娘が欲しいと言うので、作ったことはある。

アク巻き

茎 永 松原 日高

ユキエ

糯米を一夜灰汁に浸けて、竹皮に包んで煮る。

灰汁は、バケツの上に竹箆を置いて、布巾を敷いて木灰を上に入れる。お湯をかけて、灰汁を取る。このようにして取った灰汁に、糯米を一夜浸け込む。翌朝に取り上げて、水切りする。孟宗竹の竹皮に包んで、三ヶ所縛る。それを薄いアク汁で煮る。煮えたら皮の付いたまま包丁で切って、手で皮を取りながらそのまま食べる。最近から、黄な粉を付けて食べるようになった。

アク巻き

平山 広田 徳永

ヒデ

五月の節句に、糯米を木灰の汁に一晚漬けて込んで、孟宗竹の竹皮に包んで水煮したものを作って、包丁で切って白砂糖をつけて食べる。昔は砂糖は貴重品だったので、そのまま食べていた。

灰汁はアクと呼んで、セロと呼ばれる焼き物の器に蘇鉄の葉を敷いてその上に風呂敷を敷いて木灰をばらけて、お湯をかけて取る。最初はお湯をかけなければいけないが、しばらくすると水でもよい。昔のセロ（蒸電）は焼き物であったが、現在では木製のセロを使っている。

アク巻き

平山 広田 西田 キミ

昔からつくっていた。糯米を木灰の汁に浸しておく。翌朝に取り上げて、竹の皮に包んで煮る。

木灰の汁は、木灰を篩にかけてゴミを取り除いて、蒸籠にへちまの繊維を二つ割りにしたのを敷いて、その上に木灰を入れて、上から熱湯をかける。パケツに糯米を入れて、灰汁をかけて浸す。一昼夜プラス一夜このようにして浸す。孟宗竹の竹皮を同じく一昼夜プラス一夜水に浸ける。水で柔らかくなった竹皮は、たわしで裏表ともきれいに洗う。アクマキになった時に灰汁臭くならないように、灰汁に浸けて黄色くなった糯米を洗って、竹箆に入れて水切りする。このようにした竹皮に、糯米を杓子で少しづつ入れて、竹皮の上と下を内側に折って、左右を内側に折り込んで包み、三ヶ所縛る。長さ二〇センチ位のアクマキができる。

九〇センチ位の大鍋に水を入れて沸騰させる。その中にアクマキを入れて、煮る。沸騰したお湯の中にアクマキを入れて煮ると竹皮が青々しているが、水のうちから鍋に入れて煮ると竹皮が変色するので、沸騰してから鍋に入れる。

煮えたら取り上げて、ソウケ（竹箆）に入れて、水切りしながら冷ます。

食べるときは、包丁で切って、砂糖をつけて食べる。砂糖は、黄な粉に砂糖を混ぜたもの、黒砂糖、白砂糖、どちらでもよい。

豆巻き

西之 田代 日高 実雄

田代では、そのようなものは作らない。

スミエ

豆巻き

基永 松原 日高 ユキエ

アクマキと作り方は同じで、大角豆を混ぜてつくる。

豆巻き

平山 広田 西田 キミ

広田では、つくらない。

豆巻き

平山 広田 徳永 ヒデ

作らない。

キビ団子

西之 田代 日高 実雄

田代では、そのようなものは作らない。

キビ団子

平山 広田 徳永 ヒデ

作ったことはない。砂糖黍は栽培しているが、高黍は栽培していない。

キビ団子

平山 広田 西田 キミ

広田では、つくらない。

フクレ団子

平山 広田 西田 キミ

最近の人はフクレ団子をつくっているが、私の代ではつくっていない。

フクレ菓子

西之 田代 日高 実雄

スミエ

母が作っていたので、二〇歳の頃までは作っていた。

小麦粉に砂糖とソーダを入れて、水を加えてまぜる。蒸し器の底にまきの葉を敷いて、流し込んで蒸す。

フクレ団子

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

ソーダ菓子と呼んで、祭・祝い・法事の時につくっている。

小麦粉にソーダ・水を加えて混ぜる。蒸籠の底に敷きがあるので、その上にシャニンと呼ばれる月桃の葉を敷いて、流し込んで蒸す。

フクレ団子

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

手伝いに人を雇った時に、ナカアレと呼ぶお茶の時のお茶請けに、フクレ菓子と呼ばれるものを作っている。小麦粉に砂糖とソーダ

を加えて、水を入れて混ぜる。風呂敷か月桃の葉を敷いて、それを蒸籠に入れて蒸す。現在では、蒸籠の代わりに菓子箱に入れて蒸す。

玉子を加えると美味しいと聞くが、ほとんど玉子は使っていない。最近では酢を加える人がいると聞くが、私は酢は使ったことはなかった。

角巻き

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

三月節句、五月節句、法事の時に作る。「日持ちするので、戦争の時に腰に提げて持ち歩いた」と言われている。

糯米を一夜灰汁に浸しておく。翌朝に取り上げて水で洗い、水切りする。小豆を米に混ぜて、ダチク（暖竹）の葉に三角形に包む。ダチクの葉は、巾五センチ、長さ四五センチ位ある。包むのが難しく、みちしばと呼ばれる一メートル位の植物を紐として縛る。みち

しばは、田圃の下の方の浜の方を生えて三角形をしており、豊稔の蘭草に似ている。収穫には時期があり、秋に収穫して準備しておく。

包み方は、幹に付いていた部分を一・五センチ位手で持って三角錐に折り曲げる。そこに米を入れ、上から水を入れる。そうすると、隙間のないように米が詰まる。余った葉の部分で角が四ヶ所の三角錐に巻いてゆく。なれないと角が三ヶ所になってしまう。みちしばで縛り、五個ずつ沸騰した鍋に入れて、茹でる。

食べるときは、皮をむいて、砂糖を付けて食べる。

ツノマキ

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

五月の節句には必ず作るが、田植えの時にも作っていた。

糯米を灰汁に一夜漬けて、暖竹の葉に包んで、ミチシバを紐にして縛って、水煮する。

ツノマキ

平 山 広 田 西 田 キ ミ

五月の節句、彼岸に糯米に大豆を混ぜて、ダチクと呼ばれる暖竹の葉に包んで煮てつく。

糯米を一昼夜プラス一晩灰汁に浸ける。水で洗って竹箆に取り上げて、水切りする。糯米に大豆を混ぜて、ダチク（暖竹）の葉に三角形に包んで、ミチシバと呼ばれる三角錐で縛る。鍋にお湯を沸かせて、沸騰した湯の中にツノマキを入れて、時間をかけて煮る。沸騰したお湯の中にツノマキを入れて煮ると竹の葉が青々しているが、水のうちから鍋に入れて煮ると竹の葉が変色するので、沸騰してから鍋に入れる。

まき

平 山 広 田 西 田 キ ミ

糯米を洗米して二三日日光に干す。それを礪臼で礪いて、水を加えて捏ねる。それを楕円形の団子状にしてマキの葉に乗せて、上からもう一枚のマキの葉を乗せて包む。ミチシバと呼ばれる三角蘭を割いてそれを縛る。大きな鍋にお湯を沸かして、その中に入れて茹でる。広田集落の盆には、欠かせない物である。

かるかん

基 永 松 原 柳 田 チ エ

山芋にタダゴメ（稷米）の粉を混ぜて、作る。

かるかん

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

山芋をブリキに釘で穴を開けた蓋で降ろして、更に搗り鉢で砂糖を少々加えて搗る。それを米の粉に混ぜて、捏ねる。蒸し器に風呂敷かサネン（月桃）の葉を敷いて蒸す。めんどろなときは、茹でて食べる。

かるかん

平 山 広 田 西 田 キ ミ

ゲートボール大会のお茶請けに、最近ではよくつくっている。子供の頃はなかったが、数年前から、自家製でつくっている。

糯米の粉に白砂糖と山芋を混ぜて、蒸し器の底にサネン（月桃）か芭蕉の葉を敷いたものに入れて蒸す。真っ白のかるかんが出来る。冷まして、包丁で切って食べる。

鮎

母の代まで、特定の人を作って販売していた。鮎を作ることを、広田ではセシルと呼んでいる。

唐芋鮎

西 之 田 代 日 高 実 雄 スミエ

田代では、ほとんど作らない。私は、作ったことはない。

唐芋鮎

基 永 松 原 柳 田 チ エ

米鮎はもったいないので、唐芋鮎を作って食べていた。唐芋を煮て、モヤシを加えて、ドロドロになるので搾る。搾り汁を煮詰め、瓶壺に入れて保存する。箸に巻いて食べる。

唐芋鮎

平 山 広 田 徳 永 ヒ デ

唐芋を茹でてモヤシを混ぜる。するとモヤシが芋を噛み砕いてスカスカになるので、袋で搾る。搾り汁を釜で煮詰める。鮎を左右の手を持って引くか、柱の鉤に引つけて引く。鉄で切ると唐芋鮎が出来る。鮎粉は、小麦の粉である。

モヤシは、ソウケ（竹葉）に小麦を水に浸して芽を一分（三ミリ）出させて、ソウケに入れて天日でカラカラに乾燥させる。それを礪臼で礪いて粉にすると、モヤシが出来る。

唐芋鮎

基 永 松 原 日 高 ユキエ

昭和四〇年頃まで、自家製で唐芋鮎をつくっていた。

唐芋を煮て、突き崩す。モヤシを混ぜて、搾る。搾り汁を煮詰めると、鮎になる。搾りかすは、豚の餌にする。鉤に引つけて引いて、適当な大きさに切って食べる。

モヤシは、小麦に芽を出させて乾燥させ、礪臼で礪いたもの。

唐芋鮎

平 山 広 田 西 田 キ ミ

昭和四〇年代まで、自家製で鮎を作っていた。

直徑六〇センチ位の大鍋で唐芋を煮て、冷ます。モヤシを混ぜて、唐芋をモヤシにかみ砕かせる。モヤシは、小麦を水に浸けて芽を出させる。乾燥させて、碾臼で荒く碾いて、粉にする。それを木綿の二重袋に入れて搾る。搾りかすは、馬の餌にする。搾り汁を煮詰めると鮎になる。唐芋が分からなくなるまでモヤシが充分に作用しないと、鮎の量が少ない。搾り汁にかすが混ざると鮎の固まりが悪いので、木綿の袋は二重にする。

山から木の枝の鉤を取ってきて柱にくくりつけ、その鉤に鮎を引っかけて引く。そうすると鮎が白くなるので、鉄で適当に切って、くっ付かないように麦の粉を鮎粉として使う。

板 鮎 茎 永 松 原 日 高 ユキエ
唐芋を煮て、突き崩す。モヤシを混ぜて、搾る。搾り汁を煮詰めると、鮎になる。板の上に小麦粉を振って、その上に流して広げる。冷めると板鮎が出来る。

板 鮎 西 之 田 代 日 高 実 雄
田代では、ほとんど作らない。私は、作ったことはない。 スミエ

板 鮎 平 山 広 田 西 田 キミ
唐芋鮎と作り方は同じで、鉤にかけて引っ張らずに、そのまま冷やした鮎。

板 鮎 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

広田では作らない。

餅栗鮎 西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

田代では、ほとんど作らない。私は、作ったことはない。

餅栗鮎 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

餅栗は栽培していないので、つくらない。

餅栗鮎 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

栗は栽培していないので、そのようなものは作らない。

餅栗鮎 平 山 広 田 西 田 キミ

栗は栽培していないので、つくってみたい。

米 鮎 西 之 田 代 日 高 実 雄
スミエ

私は、作ったことはない。

糯米に麴を混ぜて発酵させる。味噌よりも発酵は早い。色が白い時期に作る。

米 鮎 茎 永 松 原 柳 田 チエ

米鮎はもったいないので、唐芋鮎を作っていた。糯米を炊いて、鮎用のモヤシを混ぜる。このモヤシは、小麦を水に浸して芽を出す。芽が出たら乾燥させて、粉にする。このモヤシを混ぜると、ドロドロになる。それを木綿に入れて搾る。搾り汁を鍋に入れて、柔らかく

なるまで炊く。壺に入れて、箸に巻いて食べる。商売にする人は、引ッ張って細長くして、切って給にして売っていた。

米 給 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

糯米を炊いて、モヤシを入れて搾る。搾り汁を煮詰めると、米給が出来る。

米 給 平 山 広 田 西 田 キミ

正月には五升位の糯米を炊いて、自家製で米給を昭和四〇年代まで、作っていた。

モヤシは、小麦を水に浸けて芽を出させる。乾燥させて、曬白で荒く碾いて、粉にする。

直径六〇センチ位の大鍋で糯米を炊いて、冷ます。モヤシを混ぜて、糯米をモヤシにかみ砕かせる。それを木綿の二重袋に入れて搾る。搾りかすは、馬の餌にする。搾り汁を煮詰めると給になる。米粒が分からなくなるまでモヤシが充分に作用しないと、給の量が少ない。搾り汁にかすが混ざると給の固まりが悪いので、木綿の袋は二重にする。

山から木の枝の鉤を取ってきて柱にくくりつけ、その鉤に給を引っかけて引く。そうすると白くなるので、鉄で適当に切って、くっ付かないように麦の粉を給粉として使う。

米 給 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

唐芋給と作り方は同じで、唐芋の代わりに糯米を使う。糯米は、柔らかに炊く。

黒砂糖給 茎 永 松 原 柳 田 チエ

黒砂糖で作った給があった。

白 餅 茎 永 松 原 日 高 ユキエ

正月の餅は二月三〇日に搗く。二九日はクノモチと呼び、苦を突き込むと言って餅は搗かない。

白 餅 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

正月の餅は、二月二七、二八日に糯米で搗く。何故か二九日は搗かないで、墓掃除をする。

白 餅 平 山 広 田 西 田 キミ

正月の餅は、二月三〇日に搗くものである。早い人は二六、二八日に搗く。二九日は縁起が悪いので、餅は搗かない。

鏡 餅 平 山 広 田 西 田 キミ

正月用に大きな鏡餅を搗く。正月に実家へ鏡餅一個、焼酎一升、米二、三升を持って新年に行く。実家では、正月の挨拶に来た人のお土産に直径二〇センチ位の鏡餅を持たせて帰す。だから、私は鏡餅を二〇個位つくって用意していた。このような風習は戦後の一時期までで、その後は挨拶には行くが焼酎二升だけか、品物を添えるだけになっている。親元では、お返しに鏡餅は使わないで、お年玉だけあげている。

鏡 餅 平 山 広 田 徳 永 ヒデ

二段の鏡餅を搗いて、正月に親元に持っていく。鏡餅は、ガヤと

呼ぶ直径三〇センチ、高さ一〇センチの器に搗いた餅を入れて作っていた。ガヤを使うとまんまる（真円）になってきれいな餠餅が出来ていたが、現在では使っていないので、きれいな餠餅は出来ない。

唐芋餅

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

唐芋餅は、餅を搗いてから、茹でた唐芋を入れて再び搗いたもの。

唐芋餅

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

コッパ餅と呼んで、餅を搗いたときは必ずコッパ餅を作っていた。

唐芋を茹でて作ると柔らかいので、コッパを使って作る。

唐芋のコッパを糯米といっしょに蒸して、いっしょに搗き込む。小餅に丸めて食べる。

唐芋餅

平 山 広 田 西 田 キミ

唐芋を煮て、皮をむく。糯米を蒸して、臼で餅を搗く。搗けた頃に、唐芋を入れて再び搗く。七七八センチの大きさにちぎって、黄粉を付けて食べる。

蓬餅

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

フツモチと呼んで、三月節句につくる。

蓬餅

茎 永 松 原 石 堂 キヨ

フツモチと呼んで、春に食べる。農作業のおやつか、彼岸に作る。糯米を蒸して、臼で搗く。搗けた時に、蒸電に蓬だけを入れて蒸して、搗けた餅の中に入れて、再び搗くと蓬餅が出来る。

蓬餅

平 山 広 田 西 田 キミ

春に蓬の新芽を摘んで、ソーダを入れて柔らかく茹でる。茹でたら水で洗って、絞る。それを冷凍室に入れて保存する。使うときは一夜水に浸して戻し、水で数回洗う。

糯米を蒸電で蒸して、臼で搗く。米粒が分なくなるまで搗いたら、蓬を入れて再び搗く。早く蓬を入れると、餅がよく搗けない。蓬を冷凍保存しないときは、煮たのを洗ってそのまま使う。

蓬餅

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

蓬をいっしょに搗き込んでつくる餅で、三月節句をはじめ一年中つくっている。蓬は、春に新芽を摘んで、苛性ソーダを加えて柔らかく炊く。

紅餅

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

終戦の頃までは紅が店に売っていたので、紅餅を三月節句に搗いていた。現在は紅は販売されていないので、紅餅は搗かない。

紅餅

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

子供の誕生の祝いの時に、紅餅を搗いていた。

紅餅

平 山 広 田 西 田 キミ

三月節句、何かの祝いの時に、紅を混ぜた紅餅を搗いている。

餠子餅

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

正月の餅を搗くときに、小豆の餠を包み込んだ餠子餅を搗いている。

る。

餡子餅

平山 広田 西田 キミ

正月に小豆の餡餅をつくる。

餡子餅

平山 広田 徳永 ヒデ

正月に小豆の餡をつくって、餡子餅をつくる。

大角豆餅

平山 広田 西田 キミ

前夜に黒い大角豆と糯米を別々に水に浸しておく。翌日に糯米は蒸す。大角豆は鍋で煮る。糯米を臼で搗いて、その中に大角豆を煮汁とも加えて、再び搗く。そうすると、大角豆の餅ができる。盆にはこの大角豆餅を搗いて、五、六センチの小餅に丸めて、仏壇に供える。

栗餅

茎永 松原 日高 ユキエ

栗を栽培していないので、栗餅は搗かない。

栗餅

平山 広田 西田 キミ

広田では栗は栽培していなかったため、栗餅はつくらない。

栗餅

平山 広田 徳永 ヒデ

広田では餅栗を栽培しないので、栗餅は作らない。

牡丹餅

西之田 代日高 実雄

スミエ

孫が帰ってきたときに、作っている。糯米が足りなかったときに、タダゴメ（粳米）を混ぜる。母の代では炊いて作っていたが、私は糯米を蒸して作る。

糯米を蒸して、おにぎりにする。母は周囲に黄な粉をまぶしていたが、私は小豆の餡をおにぎりの上にかける。黄な粉は、砂糖を混ぜていた。

牡丹餅

茎永 松原 日高 ユキエ

糯米だけを炊いて、おにぎりをつくり、小豆の餡をかけて食べる。黄な粉をまぶしてもよい。この時は、キナコメシと呼んでいる。

牡丹餅

平山 広田 西田 キミ

彼岸に、糯米だけを炊いておにぎりにして、黄な粉に砂糖を混ぜたものをまぶして、先祖様に供える。その他、お客のある時にも、つくって食べている。黄な粉の代わりに小豆の餡を牡丹餅の上にかけても美味しい。

牡丹餅

平山 広田 徳永 ヒデ

糯米を炊いておにぎりにして、大角豆か小豆の餡をまぶして食べる。餡の代わりに黄な粉をまぶしても美味しい。糯米に少々タダゴメ（粳米）を混ぜる人もいる。

唐平殿粉

平山 広田 徳永 ヒデ

戦時中の頃まで自家製で唐平の殿粉を作っていた。夕方に唐平を洗っておく。夜に洗った唐平をオロシでおろして、水で洗って、水を加えてそのままおく。翌朝に沈殿した物を干して乾燥させ

る。このようにして作った唐芋の澱粉を、「唐芋のセン」と呼んでいる。

カキそば

西之 田代 日高 実雄
スミエ

戦前まで蕎麦を栽培していた。青年時代に蕎麦粉でソマ練りして、ソマガーと呼ばれるカキそばを作って食べた。砂糖か塩を付けて食べる。

カキそば

平山 広田 徳永 ヒデ

以前は蕎麦を栽培していたが、現在では栽培していない。ソバネリと呼んで、夏の頃に食べていた。そば粉を井に入れて、黒砂糖を混ぜて、お湯をかけてかき混ぜる。

五、保存加工

1、乾燥食品

干し菜

西之 田代 日高 実雄
スミエ

「高菜」と呼ばれる高菜をカラカラになるまで乾燥させて、カンカンになど入れて保存する。食べるときは、水に浸して野菜として食べる。

干し菜

釜永 松原 日高 ユキエ

ゴサー（高菜）を茹でて干し、それを壺に入れて保存していた。現在は、冷凍保存している。食べるときは、水に戻して味噌汁に入れる。

て食べる。

干し菜

平山 広田 徳永 ヒデ

ハガラシ、又はホシバと呼んで、野菜を乾燥させて保存していた。ゴサー（高菜）を主にホシバに加工していた。食べるときは水で戻して、シメと呼ばれる煮しめの野菜に使っていた。

干し菜

平山 広田 西田 キミ

ゴサー（高菜）を壺から取ってきて湯がいて、軒下にかけて乾燥させる。それをカンカンに入れて、保存する。

食べる時は、一夜水に浸けると柔らかくなる。柔らかくならなかったら、さっと煮るとよい。味噌汁に入れて食べるか、シメ（煮しめ）で食べる。

白菜

西之 田代 日高 実雄
スミエ

田代では、しなかった。

白菜

平山 広田 西田 キミ

白菜は、干して保存するようなことはしない。

ナツバ

西之 田代 日高 実雄
スミエ

田代では、しなかった。

ナツバ

平山 広田 徳永 ヒデ

ホシバと呼ばれる干し菜に加工して、保存していた。

ナツバ

ナツバは、干して保存するようなことはしない。

平山 広田 西田 キミ

しやくしな

茎 永 松原 日高 ユキエ

しやくしなを茹でて干し、それを並に入れて保存していた。現在は、冷凍保存している。食べるときは、水に戻して味噌汁に入れて食べる。しやくしなは、漬け物に適した野菜である。

不断草

ホシバに加工することは、なかった。

平山 広田 徳永 ヒデ

大根葉

西之 田代 日高 実雄 スミエ

田代では、しなかった。

大根葉

茎 永 松原 日高 ユキエ

大根葉を茹でて、干して保存する。それを並に入れて、保存していた。現在は、冷凍保存している。食べるときは、水に戻して味噌汁に入れて食べる。

大根葉

大根葉は、干して保存するようなことはしない。

平山 広田 西田 キミ

大根葉

平山 広田 徳永 ヒデ

ホシバと呼ばれる干し菜に加工して保存すると美味しいと聞いていたが、つくったことはなかった。

大根の保存

西之 田代 日高 実雄 スミエ

せん切りと呼んで、大根をオロシで下ろして、乾燥させて保存する。昔は包丁で細かく切っていた。

干し大根

西之 田代 日高 実雄 スミエ

割り大根と呼んで、大根を短冊みたいに包丁で割って、吊るして乾燥させる。現在でもこのようにして保存している。

干し大根

茎 永 松原 日高 ユキエ

大根を薄く切って、乾燥させる。ある程度乾燥したら茹でる。再びそれを干して、保存する。食べるときは、水に戻して、油で炒めてシメ（煮しめ）にして食べる。同じく水に戻してから、味噌汁に入れて食べても美味しい。

干し大根

平山 広田 徳永 ヒデ

一二月頃に、大根を長いまま短冊みたいに割って、棕櫚の葉で結んで軒下に干す。戦後になり、七日目頃にそれを茹でて再び干すようになった。食べるときは、水に戻して煮しめにして食べる。

干し大根

平山 広田 西田 キミ

大根のホシバと呼んでいる。大根の皮をむいて短冊状に切る。大

根の端に箸で穴を開けて、四枚をミチシバで長めに縛る。軒下の竿に吊るして干す。ある程度乾燥したら、水煮する。再び竿にかけて乾燥させる。カンカンに入れて保存する。カンカンに入れると色が黒くなるが、冷蔵庫に入れて保存すると色は変わらない。

食べる時は、一夜水に浸けて戻す。シメ（煮しめ）にして食べると美味しい。

千切り

茎 永 松原 日高 ユキエ

大根を千切りにして、乾燥させる。食べる時は湯をかけて、酢醤油で食べる。

千切り

平山 広田 徳永 ヒデ

大根を千切りにして、カラから乾燥させる。食べるときは、お湯をかけて戻して、酢醤油で食べる。

2、漬け物

広田では、重石をする漬け物は樽に漬ける。

大根の漬物

西之 田代 日高 実雄

スミエ

大根を洗って、風通しのよいところに干す。早く食べるものは少し曲がる程度でよいが、一年程度保存する漬け物は、クニャクニャに曲がるまで干す。樽か水瓶に入れて、漬ける。米糠一升に塩を二掴み混ぜて、樽の底に入れる。その上に大根を並べる。更にその上に糠と塩を混ぜたものを入れる。このように交互に入れて漬け込む。一番上に重石をする。一四日程度で漬かる。

大根の漬物

茎 永 松原 日高 ユキエ

大根を乾燥させて、塩・サッカリン・黄い粉を混ぜて、樽に漬けて重石をして漬ける。

大根の漬物

平山 広田 西田 キミ

大根を丸まま乾燥させる。米糠に塩と甘味料のサッカリンを混ぜて、大根にまぶして樽に並べて漬け込む。上にはたぐさんの重石をする。一ヶ月で漬かる。

大根の漬物

平山 広田 徳永 ヒデ

大根を干してから塩をまぶして、樽に入れて重石をして、漬ける。一ヶ月経つと食べられる。

竹の子漬物

西之 田代 日高 実雄

スミエ

田代には、このような風習はない。

竹の子漬物

茎 永 松原 日高 ユキエ

茎永では、竹の子の漬け物はしない。

竹の子漬物

平山 広田 西田 キミ

広田では、竹の子の漬け物はしない。

竹の子漬物

平山 広田 徳永 ヒデ

にが竹（琉球竹）の竹の子があり、春と秋に生えるの。漬け物にして保存するまでのことはなかった。

らっきょう漬物

西之田代 日高 実雄

私の子供の頃は、母が辣蕪を塩漬けにしていた。現在では、酢漬けにしている。

辣蕪の皮をむいて、水切りする。辣蕪に塩をまぶしてから、瓶壺に入れて、軽く重石をする。二日で取り出して、酢で漬け直す。酢は、砂糖を加えて煮る。冷めてから漬け直す。その時は重石はしないで、落とし蓋をするだけである。

らっきょう漬物

茎 永 松原 日高 ユキエ

塩漬けは、らっきょうの茎と艶をきれいに切って洗う。塩をまぶしてから樽に入れて、上に軽い重石をする。一〜三日で食べられる。塩漬けは、らっきょうの茎と艶をきれいに切って洗う。軽く塩をまぶしてから樽に入れて、上に軽い重石をする。一〜二日で取り上げて、洗って乾燥させる。酢に砂糖を混ぜて煮て、冷ます。蓋に乾燥させたららっきょうを入れて、煮た酢で漬け直す。四〜五日で食べられる。

らっきょう漬物

平山 広田 徳永 ヒデ

塩漬けと酢漬けがあり、ほとんど塩漬けにして、一部だけ酢漬けにしていた。

塩漬けは、ラッキョウのヒゲを切って洗い、水切りして塩をまぶして樽に入れ、重石をして漬ける。

酢漬けは、酢に少々塩を加えて鍋で煮て、ラッキョウを同じように洗って漬ける。

らっきょう漬物

平山 広田 西田 キミ

塩漬けと酢漬けをする。

塩らっきょうは、畑から五〜六月にらっきょうを収穫してきて、艶を二〜三ミリ残して切る。全部切り落とすと、塩が効きすぎて辛くなる。水洗いして、小樽に入れる。塩と甘味料のサッカリンを混ぜたものをふりかける。上に重石をする。七日で漬かる。

酢らっきょうは、酢に砂糖を混ぜて煮る。砂糖は水砂糖か中砂糖を使う。らっきょうをきれいに洗って、水切りして、甘塩で漬ける。三日目に樽から取り上げて、洗って数日日光に干す。艶を短く切って、口も短くきれいに切って、煮た酢に漬け直す。重石はしない。二〜三日で食べられる。最初から酢に漬けたらっきょうは固いが、このようにして漬け直した酢らっきょうは、柔らかくて美味しい。

石路の漬物

平山 広田 徳永 ヒデ

石路の皮をむかずに、そのまま茹でる。塩を付けて、樽に入れて、重石をして漬ける。七日程度で食べられる。圧しが効いていれば、長期保存出来る。これは、終戦後の一時期まで行っていた。

浜芹の漬物

平山 広田 徳永 ヒデ

浜芹を取ってきて、少々干す。それを、酢と砂糖で瓶に漬け込む。

高菜の漬物

茎 永 松原 日高 ユキエ

高菜を少し乾かし、塩揉みする。それを樽に入れて、重石をして漬ける。

高菜の漬物

平山 広田 西田 キミ

高菜をゴサーと呼んでいる。ゴサーを日光に干す。干す加減があり、カラカラになるまで干してはいけない。葉先は切って捨て、塩と甘味料のサッカリンを混ぜたものをまぶして、樽に漬ける。上に重石をする。

梅干し

茎永 松原 日高 ユキエ
茎永には、梅の木はない。

梅干し

平山 広田 西田 キミ
広田には、梅の木はない。梅は漬けない。

梅干し

平山 広田 徳永 ヒデ
広田には、梅の木はない。若い頃は梅が入手できなかったで、自分で漬けることはなかったが、現在では店から買って漬けている。

3、その他

佃煮

あざみの佃煮

西之田代 日高 実雄
スミエ

春から夏の花の咲く前の頃に海岸から取ってきて、葉に付いている筋を手で取り除いて、ハセンチ程度に切って湯がく。それを油炒めにして、醤油で味付けして食べる。きびなこの干物で出しは取っていたが、現在では粉末状の出しの素を使っている。

あざみの佃煮

茎永 松原 日高 ユキエ

あざみの皮をむいて、三〇センチに切って、水に浸けてアク抜く。それを鍋に入れて煮る。ぐつぐつと沸騰したら、味噌・砂糖・醤油で味付けして、煮詰める。その時、出し雑魚で出しをとってもよい。

あざみの佃煮

平山 広田 西田 キミ
あざみの刺を取り除いて、一〇センチ位に切って、湯がいてアクを出して、石路と同じようにして佃煮にして食べる。

石路の佃煮

平山 広田 徳永 ヒデ
石路の佃煮は、石路の皮をむいて、醤油、砂糖、塩で甘辛く煮る。

竹の子の佃煮

平山 広田 西田 キミ
四〇五月ににが竹の子がたくさん生える。にが竹の佃煮は、柔かい所を切って出し雑魚といっしょに砂糖と醤油でカラッと煮る。

臭木の佃煮

茎永 松原 柳田 チエ

臭木には、甘臭木とにが臭木がある。甘臭木はそのまま調理出来るが、にが臭木は茹でるか塩揉みしてから調理する。

出し雑魚で出しを取って、水は加えないで醤油と砂糖で甘辛く煮る。

鯉節

平山 広田 西田 キミ

鹿兒島土産に鯉節をよくもらっていた。かなで削って、食べていた。

キビナゴの干物

西之田代 日高 実雄

スミエ

キビナゴを竹串に刺して、囲炉裏の周囲に立て、乾燥させる。それをソノ天井に乗せて、保存する。ソノ天井とは、囲炉裏の上の天井部分のことで、そこは一年中乾燥している。

このようにして加工されたキビナゴは、出しとして使われる。竹串に刺して囲炉裏の周囲で乾燥させる。この乾物の名称は、特別にない。

六、醸造・製造

味噌

西之田代 日高 実雄

スミエ

現在でも自家製で味噌を作っている。

味噌の味は温度と湿度に大きく左右され、秋の空気の乾燥した九月がよい味噌が出来る。裸麦一斗、大豆一斗五合、塩六升強の割合で作る。

麦を一夜水に浸けて置いて、翌朝に蒸電に入れて蒸す。ムロブタ（室蓋）に入れて、種麹を混ぜて寝かせる。数日で白い麹が出来る。種麹のない時代には、自分より早く味噌を作った人から分けてもらっていた。自然に空気中の菌で作ると言うようなことはなかった。ま

んべんなく白い麹が出来たときが時期である。

大豆は、水に浸すと大きく膨らむ。その時に、大豆を蒸電に入れて蒸す。蒸し加減は、「親指と薬指でつまんでつぶれるときが、蒸せた時である」と母から教えられていた。大豆が冷えたら、バラに広げる。麹と塩を加えて混ぜる。次に臼に入れて搗く。現在は、餅搗

機で搗いている。それを保存用の瓶蓋か味噌樽に入れる。母は、味噌樽と呼ばれる直径六〇センチ位の樽に入れていた。入れるときは、押し詰めて入れる。そうしないと、味噌の色がおかしくなる。樽の一番上には塩蓋と呼んで、たくさん塩をふりかけ、まきの葉を被せて、皿を伏せておく。

三日で食べたことがあると言う人もいるが、私は四五カ月置いてから食べる。

三年味噌と言って、金持ちは年代物の味噌を食べると言っているが、変色もするので、早く食べた方が美味しい。

昔は、大根の漬け物、巻き昆布を味噌漬けにしていたが、現在では見かけない。

味噌

室永 松原 日高 ユキエ

昭和の末期までは、自家製で味噌をつくっていた。室永は米所であり、米を供出していた。その時にくず米が出るので、そのくず米で味噌をつくっていた。一〇月につくった味噌が美味しい。年代物の味噌は、食べない。馬を飼っている人はたくさんつくって、年代物の味噌を馬に食べさせていた。

タダゴメを水に浸してから、蒸電で蒸す。室蓋に移して種麹を混ぜておくと、麹が出来る。寒いときは布巾を被せて、麹ができるように工夫していた。麹ができたら、室蓋の中で塩を混ぜる。水に浸けて置いた大豆を煮る。臼に麹と煮た大豆を入れて、杵で搗く。現在では手で捏ねて、おにぎりにして瓶に入れる。一番上に、バシガシワ（食わず手）の葉を被せると、スパイ（小さな蝶）ができない。現在は、冷蔵庫にいられている。一ヶ月経たなくても、糖臭いが食べられる。麹の良いところで、甘酒を作っていた。

麦味噌は、原料が米の代わりに大麦を使うだけで、作り方は米味噌と同じである。大麦でつくると味噌の色が白かったが、小麦でつくると赤くなる。

味噌

平山 広田 徳永 ヒデ

近年まで自家製で味噌を作っていたが、隠居してからは作っていない。八〇九月に作った味噌が美味しくて、大豆と裸麦が原料である。

裸麦を臼で突いて精白して、一夜水に浸しておく。翌朝に麦を蒸してモロフタに入れて、麹を混ぜてそのまま置くと三〜四日程度で発酵する。戦前は麹がなかったで、麹は付きにくかった。大豆を一夜水に浸しておいて、大鍋で炊いて、臼で搗く。現在は、餅搗機で搗いている。それを大きなバラ（竹爪）に広げて、麦の麹と塩を加えて混ぜる。それを樽に押しつけるようにして入れる。一番上には塩をふって、バシガシワ（食わず芋）の葉をかぶせる。七日程度で食べられるが、三〇日経つと美味しい。辛抱する人は年代物の三年味噌を食べていたが、現在では毎年作っている。

味噌

平山 広田 西田 キミ

現在も自家製で味噌を作っている。材料は裸麦と大豆である。一〇月中旬に作った味噌が美味しい。

裸麦を洗って数時間水に浸けて、蒸し器で蒸す。蒸せたら室蓋に広げて麹を混ぜて、寝かせる。発酵したら大豆を煮て、兩戸をきれいに拭いて兩戸の上に広げて、塩と大豆を混ぜて手で揉む。それを臼に入れて、搗く。現在は、機械で搗いている。母の時代には、麹はなかった。その時は、どうしていたか知らない。叩き付けるよ

うにしてして、瓶蓋に入れる。一番上にはカビが生えないように塩をふって、バシガシワと呼ばれる食わず芋の葉を被せて、瓶蓋の上に風呂敷を被せて紐で縛る。現在ではビニールの袋に少しずつ入れて、瓶蓋に入れて、木の蓋をしておく。一ヶ月経つと食べられる。年代物の味噌は、家畜に食べさせる。

そのまますつと瓶蓋に入れておくと、変色して赤味噌になる。時期が来たら冷蔵庫に入れて保存すると、変色しない。

醤油

西之 田代 日高

実雄

昨年（平成五年）は体調が悪くて作らなかったが、醤油は自家製で作っている。最近では自家製で作る人は少なくなった。味噌より醤油造りが楽である。母から、「一年中食べる物でありご飯炊きと違うので、念を入れて作らなければならない」と教えられた。

醤油の味は温度と湿度に大きく左右されるので、秋の空気の乾燥した九月に作るとよい醤油が出来る。材料は、裸麦と大豆である。これは自分で栽培していたが、現在では裸麦は農協から購入している。

麦一斗、大豆五升、塩三升の割合で作る。麦を水に浸してから蒸す。モロフタ（室蓋）に広げる。麹を混ぜる。麹のない時代には、そのまますつと広げていた。数日置くと白い麹が出来る。そのまますつと白から緑に色が変わる。その頃に、大豆を煎り鍋で煎る。煎ると香ばしい香りがする。麦の麹と大豆を混ぜて塩を加える。それを瓶蓋に入れて、湯冷ましをシタシタになる程度加える。棒の先に十センチ角程度の板を付けた棒で、毎日混ぜる。混ぜないとカビが生えて美味しくない。早く汲むと塩辛くて甘みが出ないので、六カ

月程度置いてから汲む。汲み方は、四角の容器に晒しを敷いて、醤油を入れて搾る。竹で編んだ簾を立てて組む人もいる。次に醤油沸かしと言って、大きな鍋に汲んだ醤油を入れて煮る。上に浮いた物を捨てる。冷えてから、保存する容器に移す。

二番醤油、三番醤油を作る人もあるが、母がそれよりも新しく作りなおした方が美味しいと教えていたので、私は作らない。

醤油

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

終戦直後の頃まで、醤油をつくっていた。小麦を煮て、碾臼で荒く碾く。大豆を水に浸けてから、蒸電で蒸す。蒸した大豆に碾いた麦をふりかけ、麹を混ぜて、室蓋に入れて寝かす。麹は、味噌と醤油は同じものである。大きな瓶蓋に麹を入れて、麹と同量の塩を加える。たくさんの水を入れて、毎日棒で混ぜる。一ヶ月程度で醤油ができるので、竹の簾を入れて、醤油を汲む。鍋で煮て、醤油として保存する。

醤油

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

私の代まで自家製で作っていたが、現在では作らない。小麦を煮て荒く碾く。大豆は一夜水に浸けて炊く。

臼で碾いた小麦と大豆を醤油樽に入れて、塩と水を入れる。分量は忘れた。竹の棒の先に二〇センチの板を付けた棒で毎日混ぜる。二ヶ月で醤油ができるので、目の詰まった直径二〇センチ、長さ一メートルの甕を樽に入れる。その時に甕の上端は液面より一〇センチ位上に出しておく。甕の中の醤油を汲み出して、鍋で沸騰させると醤油ができる。それを甕に入れて保存する。汲んだ後の甕の実はおかずとして食べていた。

再び塩と醤油を加えると、二番醤油ができる。二番までで、それ以上汲むことはなかった。

醤油

平 山 広 田 西 田 キミ

若い頃まで自家製で作っていた。材料は小麦と大豆である。麦と大豆を別々に煮て発酵させる。瓶蓋に入れて、塩と水を加えて、毎日混ぜる。竹電を入れて醤油を汲む。鍋で煮て、保存する。二番、三番まで醤油は汲んでいた。

酢

西 之 田 代 日 高 実 雄

昔、田代に黒砂糖の製糖工場があった。その時代に、自家製で酢を作っていた。薄い砂糖水を置いておくと、自然に酢になる。

酢

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

茎永では、酢はつくらない。

酢

平 山 広 田 西 田 キミ

作ったことはなかった。

酢

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

広田では作っていたらしいが、私は作ったことはなかった。

焼酎

西 之 田 代 日 高 実 雄

唐芋を使って、ヤミで山焼酎を作っていた。甕で蒸留していた。

焼酎

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

終戦直後の頃に、ヤミ焼酎をつくっていた。唐芋を原料にした唐芋焼酎か、米を原料にした米焼酎をつくっていた。唐芋を茹でてモロフタに入れて、種麹を混ぜる。麹ができたら瓶蓋に入れて、水を加えて棒で混ぜる。発酵したら大釜で煮て、蒸留すると焼酎ができる。蒸留の道具は、夫がつくった。

焼酎

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

山で焼酎を作っていたので、山焼酎と呼んでいた。終戦直後の頃にほとんどの人がヤミで作っていたので、習って作った。自家用の焼酎を作り、売るまでのことはしなかった。税務署がやかましかったので、恐かった。唐芋を茹でて室置に入れて、麹を混ぜて発酵させる。蒸留するときは、コシキと呼ばれる道具が広田に一つあったので、それを借りて蒸留していた。詳しい作り方は、忘れた。

焼酎

平 山 広 田 西 田 キミ

終戦直後の一時期の物不足の頃に、山焼酎を作っていた。原料は唐芋で、麹を寝かせて作っていた。

地 酒

西 之 田 代 日 高 実 雄

田代では、作らない。

スミエ

地 酒

平 山 広 田 西 田 キミ

作ったことはない。

地 酒

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

作ったことはない。

果実酒

平 山 広 田 西 田 キミ

桃焼酎と呼んで、山桃を使って果実酒を作っている。山桃を洗って海苔瓶に入れて、焼酎と砂糖を入れて作る。

白紫蘇を使った焼酎を作っている。海苔瓶に焼酎と砂糖を入れて、白紫蘇を加えて作る。

アロエの焼酎を作っている。アロエの葉を取って、きれいに洗って小さく切る。乾燥させるかそのまま、海苔瓶に入れて、焼酎と砂糖を加えて作る。これは薬になる。

甘 酒

西 之 田 代 日 高 実 雄

スミエ

大正の末期に父の叔母が、米の麹で甘酒を作ったことを覚えている。それだけのことで、田代では作って飲む風習はなかった。

甘 酒

茎 永 松 原 日 高 ユキエ

味噌作りの時に、麹の良いところを使って、甘酒を作っていた。九月九日の宝満神社の願解きの祭りの時に作って、踊り子に飲ませていた。

クラ米を蒸籠で蒸して、室置に入れて、種麹を混ぜて寝かせる。麹が出来たら釜で煮る。ドロドロになるが荒いので、礬臼で荒く碾いて飲む。

甘 酒

平 山 広 田 徳 永 ヒデ

私の母は作っていたが、私は作ったことはなかった。

甘酒 平山 広田 西田 キミ

広田では、甘酒を作った習慣はなかった。広田では、一人のお婆ちゃんが甘酒を現在でも作っている。

口かみ酒 西之 田代 日高 実雄
スミエ

田代では、聞いたことはなかった。

豆腐 西之 田代 日高 実雄
スミエ

昭和の初期までは、自家製で豆腐は作っていた。その後、盆、節句、正月等の時だけに予約注文を受けて、飯田の婆さんが作っていた。現在の田代には、豆腐屋はない。

生豆腐に醤油をかけて食べる、湯豆腐にして食べることはほとんどなかった。豆腐は白和えにするか、菜種油で揚げると焼く。揚げ豆腐は、野菜と煮付ける。焼き豆腐は味噌を付けて食べる。

豆腐 茎永 松原 日高 ユキエ

大豆を栽培して、盆に自家製の豆腐を作った、精霊様に供えていた。不断に豆腐を作ることにはなかった。茎永には、終戦後になると豆腐屋があった。

大豆を水に浸けて置いて、礪臼で差し水しながら碾く。その汁を釜で炊く。塩から取ったアクの苦汁を入れると、豆腐が固まる。木綿の袋に入れて搾ると、豆腐が出来る。

豆腐 平山 広田 西田 キミ

母の元気な頃までは、盆になると毎日豆腐をいっしょにつくっていたが、嫁に行ってからはずくっていない。

大豆を一夜水に浸しておく。その大豆を洗って、礪臼で水を差しながら碾く。大豆の汁を大きな鍋で煮る。木綿の袋で搾る。搾り汁に苦汁を入れると固まる。苦汁は、浜田集落の入り口で塩炊きしていたので、そこから手に入れていた。豆腐箱に風呂敷を敷いてから入れて、蓋をして重石をして固まらせる。豆腐箱は三〇センチ位あり、一箱で一二丁の豆腐が出来た。

盆の他にも、折り目や法事の時には豆腐をつくっていた

蒟蒻 西之 田代 日高 実雄
スミエ

自家製で作ることは、なかった。

蒟蒻 茎永 松原 日高 ユキエ

蒟蒻の木がないので、自家製でつくる人はいない。

蒟蒻 平山 広田 西田 キミ

自家製でつくる人はいない。店から買って、酢味噌で食べている。

ところてん 西之 田代 日高 実雄
スミエ

盆には必ずところてんを作っていた。種子島の沿岸に原料の天草は生えていた。

天草を煮る。煮えたら木綿の布で濾す。型に流し込むと、自然に

固まる。水に浸けて保存しないと、溶けてしまう。包丁で細かく切
って、醤油をかけて食べる。生魚の煮汁か、煮干しの煮汁をかけて
食べるとなお美味しい。

ところてん

茎 永 松原 日高 ユキエ

ところてんを盆に作っていた。天草を海から取って、乾燥させる。
天草を炊いて酢を入れる。器で固まらせると、ところてんができる。

ところてん

平山 広田 西田 キミ

ブトと呼んでいる。天草は広田の海岸にたくさんある。

唐芋の澱粉

平山 広田 西田 キミ

唐芋を洗って、カンカンに釘で穴を開けたもので搗る。たくさん
必要だったので、一晩中搗っていた。搗ったものを袋に入れて搾る。
汁をそのまま置いておくと、澱粉が下に沈む。これをカネと呼んで
いる。上水を捨てて、下のカネだけを取り上げて、竹のソウケ（甕）
に広げて干す。乾燥したら、箱の板に移して、固まりを削して保
管する。

唐芋の澱粉

茎 永 松原 日高 ユキエ

唐芋をオロシで搗って、袋で搾る。日光で乾燥させて、唐芋の澱
粉をつくる。このようにして作った澱粉を、唐芋のセンと呼んでい
る。

おやし

西之 田代 日高 実雄

スミエ

盆の穀物、浸し物におやしが欠かせないもので、昭和の初期まで
作っていた。蕎麦がフンドウと呼ばれる小豆に似た緑色の豆を使っ
て作る。蕎麦で作ると、頭の部分に三角形の殻が付くので、蕎麦は
めったに使わなかった。

菜園場に一メートル四方で、深さ三〇センチの穴を掘り、水を大
量に穴に入れる。翌朝になると、水は土の中に染み込んでいる。豆
を水に浸しておいて、豆が殻を剥る頃に掘った穴に豆を蒔く。穴の
上に竹を渡し板を乗せ、バナナの葉を被せて、葉が飛ばないように
に物を乗せて、光が穴に入らないようにする。光が入ってしまうと、
緑色になって美味しくない。七日で食べられる。十日も置くと本葉
が出てしまうので、数日置いて別な場所に作らないと、精霊送りま
でもたない。忙しいときは、穴は掘らないで地面に水をまいて種蒔
きし、稲を上被せていた。その時に、空気が中に入るように、蓋
の所の数カ所に石を置いていた。

おやし

平山 広田 徳永 ヒデ

小大角豆を使って、盆のオヤシを作っていた。庭に畳み一枚程度
の広さで、深さ四五センチ程度の穴を掘る。小大角豆を水に浸して
おいてから、穴に蒔く。穴の上にクエと呼ばれる木を数本渡し
て、芭蕉の葉を上被せて。数日で黄色味を帯びたオヤシが出来る。
これを生のまま、盆のシヨウリヨウサマに供える。酢の物にして同
じようにして供えて、食べる。

おやし

平山 広田 西田 キミ

畑に畳み一枚程度の広さで、深さ四五センチ位の蓋を掘る。蓋の
底は、土の塊がないようにきれいな平らにする。小大角豆を水に一

夜浸しておく。すると、豆がはじけてくる。釜の底に水をまいて、はじけた小大角豆を蒔く。釜の上に板・竹を並べて、その上に芭蕉の葉を並べて、葉が風で吹き飛ばされないように唐芋の蔓等を乗せて水が入らないようにする。水が入ってしまうと、豆が腐ってしまう。四〜五日で一〇センチ程度に芽が伸びる。

このモヤシは、釜の料理に使う。昭和の末頃まで、このように自家製で作っていた。

もやし

茎 永 松原 柳田 チエ
数年前まで釜に、自家製でもやしを作っていた。豆を水に浸けて膨らませる。畑に穴を掘って水を散布して、豆を蒔く。穴の上に、板を乗せておく。釜には、煮しめに料理して仏様に供えている。

もやし

茎 永 松原 日高 ユキエ
畳一枚程度の広さで、深さ三〇センチ位の穴を掘る。ブンドウという豆を蒔いて上に藁を被せると、モヤシが出来る。釜のモヤシは、七夕につくる。

塩炊き

西之 田代 日高 実雄 スミエ
終戦直後の食糧難の頃に、種子島の西海岸に行って、塩炊きしていた。

塩炊き

茎 永 松原 日高 ユキエ
終戦直後の頃は塩も不足していたので、前の浜で三年間位集落で塩炊きした。大きな鉄板を集落で作って、海岸の松ノ木を切って燃

料として、海水から塩を炊いていた。長時間火を焚かなくてはならなかったので交替で焚いて、出来た塩はみんな分けていた。そうしていると、外国産の山塩が入って来るようになり、塩炊きは止めた。

七、食 事

1、朝食

アサメシ、と呼んでいる。 平山 広田 徳永 ヒデ

2、昼食

チュウハン、と呼んでいる。 平山 広田 徳永 ヒデ

3、夕食

ヨウメシ、と呼んでいる。 平山 広田 徳永 ヒデ

4、お茶

朝食と昼食の間にナカアレ、昼食と夕食の間にヨウナカアレと呼んで、簡単な食事を兼ねたお茶を飲む。 平山 広田 徳永 ヒデ

八、行事食

盆

茎 永 松原 日高 ユキエ
盆には自家製の豆腐を作っていた。米の粉にフツ（蓬）の新芽を混ぜて、団子を作る。シャリンの葉に包んで蒸す。

盆 釜

西之 田代 日高 実雄 スミエ
聞いたことはない。

盆釜

茎永

松原

日高

ユキエ

茎永には、ない。

盆釜

平山

広田

西田

キミ

広田には、盆釜の行事はない。

葬式料理

西之

田代

日高

実雄

スミエ

メダケの竹の子は一年に春と秋の二回、しかも長期間生えるので、野菜の少ない種子島では重宝されている。メダケの竹の子の皮をむいて、アワニして食べる。アワニとは、湯がいて、そのお湯は捨てて、アクを抜くことである。塩で味付けして食べる。

浜芹をたくさん海岸から採ってきて、湯がいて葬式料理に使っていた。

野菜の少ない時期には、人数が多いのでたくさんの野菜が必要だったので、竹の子・浜芹を野菜として使っていた。

浦祝い

平山

広田

西田

キミ

期日は決まっていなかったが、春の頃に広田の集落の人全部が海岸に集まって、漁師が魚を取って、ご馳走を作って飲み食いする。私の両親が健在な頃までこの行事は行われていた。現在では漁師の人たちだけが集まって行っている。

宝満神社の御田植え祭

茎永

松原

日高

ユキエ

御田植え祭が終わらないと、一般の人は稲を植えてはならなかった。赤米は奥手であり、現在は早期栽培が盛んで、祭に関係なく田

植えを行っている。この祭りの時に、社人爺の田も植え付けていたが、現在は社人爺はいないので、田は荒れている。

九、その他

母乳の代用

茎永

松原

日高

ユキエ

白米を水に浸けておく。それを臼ではたいて、水で溶かして、母乳の代わりに赤ちゃんに飲ませる。

木灰汁

西之

田代

日高

実雄

スミエ

昔、木灰の汁を洗剤に使っていた。

木灰汁

平山

広田

徳永

ヒデ

洗剤のない頃に、木灰の汁を衣類の洗剤として使っていた。

灰汁はアクと呼んで、セロと呼ばれる焼き物の器に蘇鉄の葉を敷いてその上に風呂敷を敷いて木灰を入れて、お湯をかけて取る。最初はお湯をかけなければいけないが、しばらくすると水でもよい。昔のセロ（蒸籠）は焼き物であったが、現在では木製のセロを使っている。

木灰汁

茎永

松原

日高

ユキエ

アクリと呼ばれる木灰の汁で、衣類の洗濯をする。衣類はアクリで、色が黄色になってしまう。

豆腐の絞り汁

西之

田代

日高

実雄

豆腐は家庭で作らなかったで、洗剤に使うというとはなかった。
スミエ

豆腐の絞り汁 平山 広田 西田 キミ
洗剤としては、使っていない。

米の呼称 釜永 松原 日高 ユキエ
粳米 タラゴメ
糯米 モチゴメ
赤米 アカゴメ
神社の御神田だけで、一般の人は栽培してはなかった。

米の呼び名 平山 広田 西田 キミ
糯米 もちこめ
粳米 たらこめ

広田集落の盆行事 平山 広田 西田 キミ

浜田集落と広田集落で石塔祭が行われる。

広田の寺は善福寺である。広田では一戸だけホイドン（神道）の人がいて、他の家は全部仏教である。ホイドンの家は昔の氏族の家柄で、その流れを継いで現在でも神道である。

善福寺はオオソラ（山の上）にあり、道は曲がって急で、寺の前に杉の大木が生えていた。戦後に寺は、道路の上の現在地に移された。広田の浜に山田慶七という人がいて、この人の奥様が善福寺の

記念碑を建てた。慶七さんは、若いときは警察官で、奥様は内地の人であった。

石塔は全部で一〇基あり、中央にオコウソウと呼ばれる大きな石塔があり、この石塔がこの石塔群の総本山である。この祭りは、盆に招いた無縁仏の供養である。二人ずつの輪番制でトオマエの人が決まり、この人達が祭りの準備をする。

各石塔には、寺役と呼ばれる隣保制の担当が二、三戸ずつの輪番制で決まっており、盆には各石塔に水棚を作って、お参りしている。オコウソウの役員は総代と呼び、その他の役員は寺役と呼んでいる。

七月一日

この日から、チャヤンマイリが始まる。竹竿に白い旗を結び、杉の大木にくくりつけて、高く掲げた。現在でも寺には、彼岸の入り、節分等の時に旗を掲げている。白い旗には何か字が書いてあったように思う。

広田の現在の店の所に大きな石塔があり、その前に当番の人が棚を作って、夕食後に盆の精霊を迎えるために大角豆の煮たものを持ってお参りする。その時には和尚様が来てお経を唱え、お参りした人はお茶を飲む。焼酎を飲むようなことはない。その石塔は、現在の店が出来るときに、庭の方に移されている。大角豆は、新しく収穫された大角豆を使って、煮えてから汁を捨てて、砂糖と少々塩で味付けする。

チャヤンマイリは、石塔のあるところの広場に棚を作って、広田の集落の人が隣保班（二、三人ずつのグループ）で西組、東組、下組、ソラ組……と当番が決まっている。当番の人はお茶を沸かして、早めに石塔の所に行き、竹段で火を焚いてお参りに来る人の

世話をする。広田の集落の人が黒くて大きな大豆を煮て石塔にお参りに来たときに、お茶を振る舞う。その当番の人は、毎日交替で勤める。

七月一日の当番の人は、芭蕉の木を一本切り倒してくる。幹を三〇センチ位に切って、幹の中のきれいなところを縦横十文字に刻みを付けて、一センチ角のサイコロ状のものを作る。これを三〇センチ位の電に入れて、準備しておく。お参りに来た人はその芭蕉を電から取って、棚の上に供える。このお供えは、チャヤンマイリの始まる七月一日だけであり、この日から一五日までチャヤンマイリは毎日続く。

七月一三日

墓の大掃除を行う。先祖棚から線香立て、位牌、そして普段に使う食器を外の炊事場に出して、位牌は水できれいに洗う。食器、線香立て等の陶磁器と金属類の物は火鍋に入れて灰汁で煮る。すると、きれいになる。これをゴキアラと呼んで、以前は近くの小坂川に持って行って洗っていた。広田では、茶碗のことをゴキと呼んで、庭にも炊事場がある。これを外の炊事場といって、普段は魚を解体するときに利用している。

精霊棚（水棚）を夕方までに作る。精霊棚は、縁側の先の庭に大きさは特別に決まっていなが二ガ竹を四方に一五センチ位の間隔で立てて、縁側の床より高めに棚を作り、三方を蘇鉄の葉で囲う、屋根はない。縁側からお参りが出来るように縁側に向けて作る。この精霊棚は戦前までのことで、現在は作っていない。

夕方になると、墓にしきみの花を供える。

夕方に米二合を重箱に入れて、一〇センチ位の餅二個、気持ちだ

けのお金を持って善福寺に行く。自分の家の墓の敷と石塔に供える分の紙札をもらう。持ち帰り、家の床の間の床に置く。このことを、「仏様をもらいに行く」と呼んでいる。

夕方に精霊迎えとして、しきみ・そうはぎ・水・焼酎を供え、線香と蝋燭に灯を灯す。特別に迎え火は焚かない。

夜になったら、位牌の前にご飯、御神酒等の四つ組のお膳を供える。仏様の前には、三品を供えてはならない。必ず四品を供える。

七月一四日

前日に作った精霊棚の前の縁側に正座して、棚の上にお供えをする。熱心な人は墓参りするが、一般の人は墓参りはしない。

親族の人が盆にお参りに来たら、精霊棚にお参りしてから、家にながって先祖様を拜む。一般の人で盆に来たら、精霊棚にお参りすることなく家にながる。精霊棚は、迎え水の意味がある。先祖様が遠い道のりを歩いて帰ってくると、足が焼けるので精霊棚と石塔にお参りするのだという。

前夜に黒い大豆と糯米を別々に水に浸しておく。午前三時頃に起きて、糯米を蒸して、大豆を煮る。普通の白餅と大豆餅を揚ぐ。大豆餅は、糯米を白で揚いで、その中に大豆を煮汁とも加えて、再び揚ぐ。そうすると、大豆の餅ができる。それぞれ五、六センチの小餅に丸めて、前夜供えた四つ組のお膳の上に餅をお供えする。しかし、平成元年頃から大豆の餅だけを揚いで供えるようになった。

母の元気な頃までは、豆腐をいっしょにつくっていたが、嫁に行ってからはずくっていない。

大豆を一夜水に浸しておく。その大豆を洗って、鹽白で水を差し

ながら煮く。大豆の汁を大きな鍋で煮る。木綿の袋で搾る。搾り汁に苦りを入れると固まる。苦汁は、浜田集落の入り口で塩炊きしていたので、そこから手に入れていた。豆腐箱に風呂敷を敷いてから入れて、蓋をして重石をして固まらせる。豆腐箱は三〇センチ位あり、一箱で二丁の豆腐が出来た。このようにして自家製の豆腐を盆料理に使う。

この日の夜明け前に、先祖様は帰って来られて、床の前に並んで座られる。だから、縁側は少し開けておく。夜明け前に餅とお茶を供えなくてはならないので、午前三時に起きないと間に合わない。朝一番に餅を供えたと先祖様は餅を食べながらお茶を召し上がる。そして、家族も餅をいただきながらお茶を飲む。これをアサンカアレと呼んでいる。

次に、朝飯のご飯とシメを作る。

シメは、自家製のモヤシ・昆布・蒟蒻・里芋・チンチクの竹の子・揚げ豆腐などで、醤油味のシメをつくる。チンチクの竹の子は、盆には必ず供える。腐りやすいので、砂糖は使わない。ご飯とシメができたらご飯、シメ、漬け物を二切れ乗せた皿を供える。これで朝のお供えの四品ができあがる。

アサナカアレ（朝のお茶）には新しい唐芋、モシコの子、新しい果物をたくさん供える。このお供えは盆中ずっと供えておく。チュウハン（昼食）は、朝のままで特別にお供えしない。

ヒイナカアレ（午後のお茶）は、西瓜、メロン等の新しい果物を供える。

ヨオメシ（夕食）は、朝供えたご飯とシメは下げて、糯米の粉で団子を作って供える。団子は糯米の粉に水を加えて捏ねてつくる。人差し指みたいに細長い団子一個、三センチの球形の中央に凹を付け

た団子一個を供える。球形のくぼみに水を入れて頭に被り、細長い物を杖として先祖様があの世に帰られると言われている。

ヨオナカアレは、特別にお供えはしない。

七月十五日

早朝に、前日と同じように豆腐をつくる。

アサンカアレは、素麺を茹でて麺を作り、皿に盛って醤油を少し垂らして供える。盆には出し難魚等の生臭い物は使ってはならない。素麺は、素麺を縄にしてマキをカラッテ（背負って）先の世に帰られる。

朝飯は、シメとご飯を新しく炊いて、朝食として先祖様に供える。材料と作り方は前日と同じである。

マキは、糯米を洗米して二三日日光に干す。それを礪臼で礪いて、水を加えて捏ねる。それを楕円形の団子状にしてマキの葉に乗せて、上からもう一枚のマキの葉を乗せて包む。ミチシバと呼ばれる三角間を割いてそれを縛る。大きな鍋にお湯を沸かして、その中に入れて茹でる。

石塔には二組のマキを掛けて供える。マキは五個で一組になる。アサナカアレは、菓子類を店から買って供える。

チュウハン（昼食）は、ご飯とシメは下げて、マキと呼ばれる団子を作って供える。

ヒイナカアレは、菓子類を店から買って供える。

ヨオメシは、小さな器に盛ったご飯と焼酎を供える。

ヨオナカアレは、菓子類を店から買って供える。

トオマエと呼ばれる総代の役員一人が、オコウソウの前に大きな

水棚を作って、水を下から汲んで運び、タンガラと呼ばれる枯れた竹を焚いて精霊迎えをし、広田の全員がお参りする準備をする。各石塔には、広田の古老が棚を作る。

夕方家族で墓参りする。この日は、精霊様に一時でも長く居てもらうために、なるべく遅く墓参りする。

南種子町郷土誌には、「松の木を細く割った物を各墓に供える。しばらくして、松の木だけを早く取り集めて、墓地の入り口で送り火を焚く」とあるが、そのようなことは聞いたことがないが、昔はそうしていたのかもしれない。

夕方家族で自分の墓参りを済ませて、広田の人全部が一七時頃に石塔に集まる。坊さんが読経してお参りする。

芭蕉の墓の内部の神聖なところを使って、一センチ角のサイコロ状の水の子を作る。エングと呼ばれるしきびの赤い花を添えて混ぜたもの、アラアネ（洗米）、大角豆を煮たものを重箱に入れたもの、二合瓶に入れた焼酎、マキ、しきびの花を持って墓にお参りに行き、それらを墓に供え線香に火を付ける。盆には必ずしきびの花を供えるものである。マキは五個一組で持つて行くので、それを一本ずつ抜いて、各墓に供える。帰りに、マキは持ち帰る。

夕方の一七時頃に、水の子と大角豆を煮たものを重箱に入れて、焼酎を二合瓶に入れたものを持って石塔に行く。墓には洗米が付き物であるが、石塔には洗米は持つて行かない。自分の担当の石塔に二組掛けて供える。次に五個一組のマキを二組、オコウソウに掛けて供える。オコウソウには広田の各家々々から二組ずつ供えるので、たくさんマキでいっぱいになる。

普福寺の和尚さんがオコウソウの前でお経を読み始めると、お参りしている人々は各石塔の前にオコウソウの方を向いて座って、読

経に聞き入る。読経が終わると和尚さんは、各石塔の前でお経を読んで、水の子を供え水をふりかけてまわる。各石塔を和尚さんが回る時の順番は、特別に決まっていない。和尚さんの各石塔のお参りが終わったら、一般の人は我先にオコウソウに駆け寄り、水子を棚に供えて石塔に水をふりかけてお参りする。水は役職の人が大きな樽に入れて準備している。柄杓は小さなものを各人で持参する。早くお参りする程良いといわれているので、先を争ってお参りする。先祖様は遠い道のりを歩いて帰って来られるので足が焼ける。だから、早くお参りしないと、自分の先祖様は足が痛いのにな後になってしまうのでいけないことだ。

オコウソウのお参りが終わったら、各石塔にお参りしてもよい。石塔に供えたマキは、棚を作ってもらった古老にマキ一組をさしあげ、残りの一組は自分でもらって帰る。オコウソウに供えたマキは、オコウソウの役員の人が一個ずつお参りに来た人にあげる。このマキは、和尚さんがお経を読んでいるので、ありがたいマキになっているので、オセンマアと呼ばれる薬になる。だから、いただいたマキはその場で食べる。

彼岸のときには、焼酎と洗米を持って寺にお参りに行く。寺で和尚さんがお経を呼んでありがたい米になるので、サジで一杯ずつ帰りに下さる。その時の米もオセンマアと呼んでいる。

普福寺からいただいたお礼は、オコウソウと担当の石塔の前に各一本供える。

七月一六日

早朝の五時に寺に集まる。寺に大きな桶に水が蓄えられている。水の子を切って、しきびの花と共に重箱に詰めて、御神酒も提げて各

戸主がお参りに行く。寺では、和尚さんがお経を唱える。

七月一九日

チャンマイリの最後の日である。この日が、盆の終わりである。
この日には家でお供えをする。

伝承者一覽 敬称略

大字 集落名 氏 名 生 年 月 日

基永松原	日高ユキエ	大正一〇年	三月一五日生
基永松原	石堂キヨ	大正三年	三月二日生
基永松原	柳田チエ	明治四二年	三月二八日生
平山広田	西田キミ	明治四一年	四月三日生
平山広田	徳永ヒデ	明治三三年	三月一五日生
西之田代	日高実雄	大正八年	三月二〇日生
西之田代	日高スミエ	大正一〇年	七月一〇日生

参考文献

基永郷土誌
南種子町郷土誌
南種子町
基永公民館
昭和四九年三月一日発行
昭和六二年三月一日発行

住居（母屋・隠居屋・厩・他）

鹿児島大学卒業生 原田浩典

一、はじめに

個人的には種子島へ行ったのはこれが二度であった。とは言うものの、初めて行ったのが今から十数年前というから当然記憶に残っているわけでもなく、しかも今回は南種子町の調査だったので、果たしてそこはどんなところなのか実際に現地に行くまで具体的には殆んどわからなかった。文字通り、未知の世界であった。

しかし、いざ到着してまず第一に印象的だったのはとにかく風が強いということであった。これには本当に驚いてしまった。でも落ち着いて考えてみると種子島という土地は、比較的高い山がなく言ってみれば平らな島である。それで海からの風がまともに平野部に当たってしまう。別に何の不思議もないのであるが、ふとここに住む人々は、このような独特の気候・風土の中においてどのようなつくりの屋敷に住んでいるのだろうか、という疑問が浮かび上がってきた。

そのような風土に対応するために人々は住居にどのような工夫を凝らしているのか大変興味深いところであった。というわけで、今回住居について調査することになったのである。

二、内容

（一）下中、里村落

1.

① 有留新内さん宅（隠居屋）

間取りは、カミンザ（四畳半）・シモンザ（四畳半）・ヨコザ（三畳）の三間にあとは風呂場・便所・台所・神棚・縁などが設けられていた。

大黒柱（ティシュバシタ・）には家内安全の護符が貼りつけてあった。

台所のガスコンロの上方に火の神がまつられていたが、神体（火災防止の護符など）はなく、木花（木の葉のついた枝）が供えられていた。

なお、玄関の向きは西だった。

② 有留新内・チマさんの話から

隠居屋に対して母屋の方はホンケヤと呼んでいる。また、付属施設である井戸は現在では使用していないが昔はこれをイロまたはツリイと呼んでいたらしい。他に庭をホカ、敷地内の畑をソノバタケという。

玄関の向きは北向きはよくなく、また便所は家の隅に作るというけないというのがこの理由については不明であった。

ティシュバシタに貼ってあった護符は、悪魔や鬼が中に入らないように毎年正月ホイドン（神主）がおほらいをしたと配るそうである。

昔、まだジロ（いろり）があったとき、亭主の座る位置は決まっていた。亭主はヨコザに近い方、つまりヨコザに背を向けて座っていた。

家を建てるさいの儀礼は、地鎮祭・棟上げ・ラクセイの三回である。このうち、最後に行くラクセイでは屋根から丸い団子やお金を投げるが、昔は団子の中にお金を入れたりしたらしい。棟上げとラクセイは個別のものであるということだ。

2.

① 寺内弥六さん宅（隠居屋）

間取りは、カミノザ（四畳半）・シモノザ（四畳半）・ジロノマ（四畳半）・ヨコザ（四畳半）の四間に、台所・風呂・仏壇・床の間・便所・縁・倉庫が付属していた。

ティシユバシタと台所にそれぞれ護符が貼られており、台所のその横には花が供えられていた。

玄関は南向き。敷地内にはホントク（母屋）・馬小屋・畑などが他に設けられていた。また、周りは植え込みに囲まれ防風対策も充実していた。植え込みに、アクチ・ハマビワ・アカシ・マチ・イヌマキなどの木々が用いられていた。

② 寺内弥六・ツヤさんの話から

地鎮祭は近くの真所八幡からホイドンを呼んでやるが、そのとき供え物として焼酎・米・大豆・野菜・塩を供える。また大工の棟梁とホイドンは家の敷地にしめなわを張ってまつりをする。これが地鎮祭（基礎まつり）と言うべきものである。

工事の初めに家の柱にあたる位置敷ケ所に順序よく基礎石を置き、これを一メートルほどの丸太で数人がかりで一〇回打つ。この作業をイシカシキと言う。

柱立てのとき、ある人が面をかぶってザルを背負って餅をついて家がこれから建つことを祝う。これが棟上げと言ったらしい。

家が完成してラクセイが終わると、親類を呼んで祝う。親類は米一俵とかお金をその家に寄付をした。

家を建てるさい、便所は仏壇の前にも後ろにも作ってはならないとされている。

（二）西之、平野村落

① 日高留哉さん宅（隠居屋）

間取りは、カミノザ（四畳半）・シモンザ（四畳半）・ヨコザ（四畳半）の三間に台所・風呂・床の間・仏壇・縁・作業場が付属している。便所も屋内にあったが使わずに屋外の廐（倉庫）の中にある便所を使っているという。シモンザには細りゴタツがあるということだったが現在にはあまり使っていない。

ティシユバシタには護符、作業場の昔の流し台の上に水神がまつられ花が供えられていた。

玄関は南南東向き。

ここでは隠居屋のことをインキョと言う。しかし日高さんが言うには、この家はインキョとホントク（母屋）との中間のような家と言えそう。

日高さんのインキョの前には広々としたソノバタケがあり、ホントクは同じ敷地内がよくわからなかったが意外に離れた場所にあった。

② 日高三夫さん宅（母屋）

間取りは、カミノザ（六畳）・シモノザ（六畳）・ヨコザ（四畳半）・

ジロンマ（四畳半）、そしてコザ（四畳半）の五間に、台所・風呂・仏壇・床の間・縁が付属している。

コザに使われている畳は普通のもの（90×180）だが、あとの四間にはそれよりひとまわり大きい畳が用いられていた。

台所には火の神、テンシユバシタには護符があった。

この家は日高留哉さんの三男の家族が住んでいるそうで、昭和三年に建てたという。平屋だが、広々として柱が太く頑丈そうな家であった。

玄関は南向き。

③ 日高留哉さんの話から

終戦後、家の造りが変わったらしいが具体的には風呂や便所がそれまで屋外にあったのが屋内へ作られるようになったことなどをさすようである。

風呂は昔は五右衛門風呂で、厩にあたりした。大正の頃には鉄風呂が多かったらしい。便所は明治ころまでカンジュと言っていた。

井戸はツリイと言ったが、昭和三〇年あたりから使われなくなった。

台所とティシユバシタの護符は近くの本國寺からもらうが、昭和の初めまでは西之表の本源寺から入手していたそうである。

火の神に供える花は白か木花のみで色花はよくないとされた。その根拠は、特に黄色や赤色の花などは火を連想させるものであるから人々はそれらの花を嫌ったことにある。

一方、家によっては水神をまつている家もあるが、この場合供える花の色にはこだわらない。

屋根葺きについては、大正の初めころまでワラ葺きが見られたが、

それ以降は上中や下中から入手した瓦を使って屋根を葺いた。地鎮祭は昭和に入ってから行われるようになった。

イシカシキに使う丸太は高さ二・五メートルの松だそう。

ラクセイシキのとき、屋根にトコロ（山イモ）・シェー（貝の一種）・コロビ（ミナ）・扇子・一丈紙を供え、ホイドンあるいは法師がおはらいをする。次に、大工の棟梁が屋根にのぼり餅をまく。この餅をつく女は月経が終わった人であった。昔は餅の中にお金を入れたりもしたが、現在は衛生的な面から別々にしているという。また、この屋根からまく餅とは別に供える大きな餅があり、それぞれ月の輪・日の輪というそうである。文字通り前者は月の形、後者は太陽の形をみたてたものであるが、どういう意義があるのかは聞けなかった。

ラクセイシキが終わると宴会が催される。宴会のときに限らず祝い

いのときは出される御馳走の皿の数は奇数になるようにした。

宴会では、家主が世話になった人々に対し感謝の意もこめて次のようなユニークなことをする。いわく、ハチザカナ（オードブルの類）を招待客の数に合うように一切れずつ切り、それを家主が自ら祝酒の付出しとして一人一人の手のひらにのせるといったもので、これには一種の儀礼的な意味が含まれているということだった。

(三) 島間、上方村落、他

① 河東時世知さん宅（隠居屋）

間取りは、カミノザ（六畳）・シモノザ（六畳）・コザ（二畳分の空間で畳なし）の三間に台所・神棚・床の間・便所の付属施設があった。

玄関の入口・ティッシュボックス・火の神（台所）・神棚に護符があった。これは毎年始めに本妙寺が持ってくるが四く六百円で購入するという。

このインキョは、四く五年前まで河東さんが住んでいた。息子の奥さんが亡くなってからホントクに移ったらしく、現在は物置として使っている。

また、この家は二〇年前に建てた。奥さんの兄が木工だったので作ってもらったという。

敷地内には他に厩・ソノバタケ・倉庫があったが、この倉庫は細長い構造で、実は戦後からずつと養蚕小屋として使ったが五年前にやめて倉庫になったということだ。

植え込みにはイヌマキが主に植えられていた。また、本道から河東さん宅へ通じる分岐点には石敢當があった。

② 河東時世知さんの話から

戦前ごろまで、風呂は屋外にあり五右衛門風呂で、人によって屋根をつけたりしたそう。

家を建てる時、便所は東の方角に作ってはいけなと言われていたが理由はわからない。

屋根瓦は主に上中あたりから入手した。

棟上げは家が完成する直前にやるが、そのときに用いる餅は若い人より年配の女性がつく。これは、若いと何か不純なものがあるからあまりよくないとされていたからだという。

ラクセイシキはおはらいをして世話になった人々と宴会をする。

③ 豊受神社について

この神社内には同方公民館と神社の拝殿が二つある。話によると、この二つの拝殿はそれぞれ別の系統のものだそう。

一つは、豊受神社のもので後方に小さな本殿があった。これにはサク（農作物の類）の神がまつてあるという。

二つめは、キリシマ教会のものだという。中種子町の熊野神社にも同じキリシマ教会の建物があり、そこからワカサレ（別れ）で、島間にもあるそう。

④ ガロー山について

向方の久保田ウラさん所有のガロー山に、久保田さんの案内で行ってみた。

竹林の中に神体が置かれていた。

神体と見られるサング石のそばには米・焼酎・水・木花が供えられていた。なぜか赤色の花は供えてはならないそう。

昔はそこに入るとケガや病気をする、またガロー山に茂っている草（カズラなど）を取っても災いがあると信じられていたという。

久保田さんは毎年正月におまいりをするということだった。

⑤ 石敢當について

(イ) 河東時世知さん宅の石敢當

縦六十センチ、横三十センチの黒っぽい自然石であった。いところからあるのかは全くわからない。土に埋めこまれたような状態だった。かなり古いものと思われる。

(ロ) 岐島義忠さん宅の石敢當

縦四十センチ、横二十センチの黄色っぽい切石で直立しており、ほこらの中にしめなを張って安置されていた。

河東さんの話によると、岐島さんより前の住人が鹿兒島のモノシリに病氣をする恐れがあるから石敢當を大切にしようと言われて作ったそうである。

(四) 平山、仲之町村落

①向井喜之夫さん宅(母屋)

間取りは、カミンザ(六畳)・シモンザ(六畳)・ジロノマ(六畳)・ヨコザ(六畳、小さい畳)の四間にもう一間十畳の部屋があり、台所・神棚・床の間・風呂・縁・便所の付属施設があった。

百二〇・百三〇年前に建てられた古い家で木材はタブの木を使用している。

テラスバシラと風呂の焚き口の上方には護符が貼られていた。

昔、ヨコザは八畳だったが、現在は二畳削って代わりに押入れを作ったそうだ。

母屋をホンケ、物置をサシと呼んだらしい。

②向井喜之夫・ナルミさんの話から

家を建てるときは、仏壇や神棚はあまり表を向いて作るとよくないと言われ、また便所も裏手や横の方に作るのがよいとされていた。

昔は、ワラ葺きの家を作るときは穴を深さ三尺ほど掘り、柱を立てた。屋根はワラやカヤで葺いたが、ワラは三十五年に一度葺きかえをし、カヤは十年おきに代えた。葺きかえは男が複数がかりでやり、終わるとちよつとした祝いをした。

屋根が瓦になると河内や得瀬の瓦屋から入手していたそうだ。

ヨコザは昔は竹を編んで作った床に畳を敷いていたらしい。

井戸は五〇年前ごろまで使っていた。

火の神に供えるものは、正月に山で取ってきたシイのシバなど青っぽいものに限られ、色花はもちろん花は供えないという。

イシカシキは、三尺の丸太に把手をつけたものを二人がかりで基礎石を打ちつけた。

ヤギトウ(ラクセイ)の仕方は人により若干異なるが、屋根が完成した時点で行う。

屋根に紅白の餅と焼酎を供え、屋根の上にも餅とともう一人のぼり小さい団子をまく。床の間にも餅を供える。

祝いの宴会では刺身、吸い物などの三品料理が出されるが仏道の人は昔は魚肉は用いなかったが現在ではさほどこだわっていないという。宴会ではまず家主があいさつをしたのち、メダカ節を歌う。これをまず初めにしなければならない。非常に長い歌であるが、一節大將(大工の棟梁)が歌うことになっている。

(五) 平山、浜田村落

①山口みどりさん宅

山口さん宅は少し前まで民宿をしていたということで中は部屋数が多かった。

間取りは、四畳半部屋が四つ、六畳部屋が一つ、この部屋はみどりさんの祖母スマさん(八八歳)が使っており天井が一・七五メートルと低かった。そして客用の三畳部屋が五つあり、あと台所二・風呂二・便所二・床の間・神棚とあった。

敷地は広く、家の墓も設けられていた。

②長田助義さんの話から

母屋、隠居屋はそれぞれホンタク、インキョと呼んだ。

風呂や便所が屋内に作られるようになったのは早い人で昭和三〇年代だそう。

井戸はツリイと呼ばれ、井戸から水道に変わったのは昭和二〇年以降であつたらしい。

台所の火の神には花を供えるが色花はいけなかった。

ワラ晝きは終戦前後までで四〇五年に一度晝き代えをした。終戦後は土瓦に変わり、近くに工場があったのでそこから調達したが、徐々にセメント瓦に移ってゆき現在に至るが今も土瓦の家があちこちに残っている。

棟上げはするが餅はラクセイのときまく。今も餅の中にお金を入れるという。

ラクセイは家が完全にできてから行う。祝いの宴会の食事には必ず吸い物と刺身がつく。

③長田実さんの話から

ラクセイのとき、屋根にトコロ・ミナ・シェー・米・酒・塩・大豆を供える。

昔、ラクセイのあとの宴会では司会者がいて、まず家主があいさつをし、次に招待客があいさつをし、そして乾杯をする。そのあとメダ節を歌い（今でも必ずやる）、所によってはニシメラシという踊りをしたりする。

宴会の御馳走は五品で吸い物・刺身・煮込み・酢物・果物と決まっていた。

ラクセイのとき供えられた九の膳と言われる餅は後で大工やホイドンに贈るということだ。

（六）上中、河内村落

①古市喜喜さん宅（母屋）

間取りは、カミンザ（六畳）・シモンザ（六畳）・ジロノマ（六畳）・ヘイヤ（六畳）の四間に台所・神棚・床の間・縁・風呂・便所の付

属施設があった。

風呂と便所は昔はなく、いつかわからないが他のものより後に屋内に作ったそうだ。

テースバシラに護符が貼ってあった。押入れがないのが印象的だった。

②古市さん宅の隔居屋

間取りは、カミンザ（四畳半）・シモンザ（四畳半）の二間に台所・神棚・床の間・縁・便所があり、ここには押入れがあった。

このインキヨは、昭和三五年ころ建て、古市さんの母タネさん（明治三〇年生）が住んでいたが、タネさんが昭和六一年に亡くなると以後物置として使っているという。

台所の天井が低いことに気が付いたが、これはタネさんが立たずに座って炊事をできるようにと配慮してそうしたという。

③河野ツネさん宅（隔居屋）

間取りは、カミンザ（四畳半）・シモンザ（四畳半）・ヘイヤ（二畳）の三間に、台所・風呂・神棚・床の間・縁・便所があった。

玄関は南西向きであった。

④古市喜喜・美江子さんの話から

古市さん宅の敷地にはホントクの外に四つの建物がある。ホントクとインキヨの他、厩・元インキヨ・屋外風呂（便所）である。このうち元インキヨと厩は明治に作られ、特に元インキヨが最も古い。残りの三つはいずれも昭和に入ってから建てられたということだ。古い順に並べると、元インキヨ・厩・ホントク・屋外風呂・インキヨとなる。

元インキヨというのは、現在は半分改造して車庫として使っているから勝手に名付けたのであるが、ここは昔、四畳と六畳の二間が

あり古市さんの三子が生まれ、昭和一九年まで住んでいた。二間しかなかったが結構住みよかったという。ホントクが建つともう半分の方は製米の作業場として使っていた。

厩は現在倉庫だが、昭和四五年ごろまで馬を飼っており、また米倉としても使っていたそうだ。

昔の家は床が高かったらしい。押入れは終戦後から作り始めたという。

土間の天井にはハシゴをかけて米俵を積んで貯蔵していた。ジロノマだけ天井板がなかった。古市さん方では昭和二五年にはジロを使うのをやめたが、これは早かった方だという。

寝室はヨコザと言わずにヘイヤと呼んでいた。

台所は昔は、チンチクなどの竹で編んだ炊事場でセセナギなどと呼んでいたそうだ。

井戸はツルベと言い、この付近では浅く掘っても地下水が湧き出たという。古市さん方の井戸はホントクの裏の所にあり近所と共用していたが、昭和三四年ごろには使わなくなったそうだ。

家のテースパシラの護符は、チョウギトワのとき伊勢皇大神社から半強制的に購入させられたもので大体五百円だという。

古市さん宅の屋根瓦は既のみ土瓦ださうだ。瓦工場は昭和三十六年ごろまであったが今はない。河内の土は良質でいい瓦ができると昔は評判だったらしい。

ワラ葺きがなくなったのは三〇年以上前でそれまでワラで屋根を葺くのが全でった。

火の神に供える花は赤色の花は、火が燃えさかってくるように見えるので人の争いが起こるからいけないと言われ、それ以外なら白色でも黄色でもよいとされた。また、神棚の花はトゲのある花を嫌

ったということだ。

家を建てる時、北西の隅に便所を作るといけない、またカマドを作るときカマドに陽が当たるような場所（東向き）に作るなど言われていたが理由については不明であった。

以前、コンクリートやブロック造りの家がはやったことがあったが、暑いということとまた木造の家が復活してきたという。

河内は盆地であるため、他の村落に比べて風は強くなく、防風対策は特にしないらしい。

ガロー山に入る者は、男女問わず病氣などの祟りがあると信じられていたそうだ。

地鎮祭には、酒・米・塩・野菜の他に餅も供え、神道の家はハラワタを抜いた魚も供える。終わると供え物はホイドンに贈る。

イシカシキで地中に埋めた石の上に柱を立てるわけだが大方家の四隅に立てられた太い柱四本で家を支えることになる。しかし、いくら太くても木なので年月が経てば次第に腐ってくるし、床と地面に空間があると必然的に家をこの四本の柱で支えなければならぬが、下手をすると家がつぶれる恐れがある。それを防止するためにシキネダという細工をする。

シキネダとは、まず地面にクリ石というやや小さめの石を沢山置き、その上に今度はスケ石と呼ばれる大きな石を置く。そうしたあとで、最後にそのスケ石の上にネダ（根太）というユズリハやシイなどの腐りにくい木の材木を地面と平行になるように、また床に密着するように置く。こうすれば地面と床との空間もなくなり、ネダが床に密着することにより家の重さがネダに分散されるので柱への負担も軽くなり家も長持ちするというわけだ。シキネダは一種の補強技術である。

このほかにコロガシネダという、じかにネダを地面に置く方法があるが、シロアリ対策ということを考えると地面に接する面を少なくするシネネダの方が有効であるという。

ラクセイでは大工の棟梁とホイドンが屋根にのぼり、おまつりをしたあと老いた女性のついたモチをまく。モチの中にはお金や店の抽選券などをつい最近まで入れていた。

宴会では五品料理が出される。会の進め方も決まっておりの以下の通りである。

一、家主のあいさつ（順に棟梁、客）

二、乾杯

三、メデタ節

四、宴会

五、万歳三唱

（七）西之、前之原村落、他

① 鮫島ミサさん宅

間取りは、カミノザ（六畳）・シモノザ（六畳）・ジロノマ（四畳半）・ヨコザ（四畳半）・コザ（約四畳）の五間に、台所・風呂・神棚・床の間・縁があった。便所は屋外にあった。

昭和初期に建てられたということだ。

ヨコザとコザと台所は天井板がなかった。

家の中央にテースパシラ、それよりやや手前にドサーと呼ばれる太い柱があった。

玄関は南向き。土間はケコシという。

家の前の石垣は、磯の石を積み上げて作ったものであるという。

② 日高三夫さん宅（母屋）

日高さん宅は昭和四十七年に移転増築したという。それで現在はそれまでより約二倍の広さになっているが、明治に建てた昔の家はカミノザ（四畳半）・シモノザ（六畳）・ジロノマ（四畳半）・ヨコザ（四畳半）の四間のみであった。今は広い台所と風呂・縁・神棚・床の間・便所、そして三畳ほどの空間が二つそれに加わった。

火の神・テースパシラの護符は本国寺からもらってくるそうだ。

③ 小脇一彦さん宅（隠居屋）（西之小田）

今から十年前に建てた家で、間取りはカミノザ（四畳半）・シモノザ（四畳半）・ヨコザ（四畳半）の三間に台所・神棚・床の間・風呂・便所・縁があった。

④ 日高三夫さんの話から

母屋と隠居屋はそれぞれホンコ、インキョと言う。裏庭をウランホカ、便所をカンジェあるいはシェツチンと呼んだ。

ジロ（いろり）は昭和三〇年代まで使っていた。

神棚は縁に向かって作るという。

屋根瓦は戦時中は峠のそばに工場があり、そこから購入した。今は殆どセメント瓦だが昭和二〇〜三〇年ころはブロック瓦がはやっていたらしい。

ワラ葺き屋根の家が廃れたのは昭和一五年ごろでそのときわずか一〜二軒だった。ワラは二年に一回葺きかえるが、親類あるいは村落の人々が加勢して行っていた。

地鎮祭は、おれをもらってきてシユエーを床の間にあたる場所に飾り、お神酒をまく。

ミネアゲ（棟上げ）は、これと言って大したことはせず晩、大工と一緒に酒を飲むといった程度。

イシカシキに使う石は磯の石で、それを打つのは松の丸太である。

西之産業組合（公共施設）建設当時、焼酎を飲みながら、

「ホーエイヤ エイヤサーノサーエイヤサーノサー」とかけ声をあげながら石を打ったそうである。一方、普通の家を建てる時は、

「モーチャゲテサイヨ」と繰り返したという。

ラクセイは、シュエー・サンキラ・シェー・塩・酒などを供え、惣大工が屋根からお金入りの餅や赤色の餅をまいた。

宴会では、ローケイといって村落で年寄りの女性がほっかむりなど変な格好をしてザルを背負って踊りに来る。家主は御馳走があると言って中に入れてやったという。

会ではショウバイニン（司会者）、これは家主の兄弟か隣の古老がするが、まずこのあいさつから始まる。

御馳走は五品であった。

⑤ 小島一彦・ツギさんの話から

ラクセイのときの餅まきは、東西南北にわたってまいたそうだが、宴会の料理は五品であった。

防風林は、タブ・シイ・マテなどの木が植えられているとのことだった。

ガロー山には入ってはならないが、昔、下中の人がそこに入って目を患い、それから連鎖的に次々に多くの人が同じようなめに合った。人々は祟りだと言って当時は大騒ぎだったという。

三、考察

調査を終えた段階で、各項目別に大まかな考察をしてみようと思

う。

① 母屋

呼称についてはホンタクが最も多く、所によりホンコ、ホンケというのがある。

間取りについてはカミノザ・シモノザ・ジロノマ・ヨコザのいわゆる種子島地方に典型的な「田の字」型構造が主である。

大黒柱は、ティシユバシタ、テースバシラが半々で呼ばれていた。語源はいずれも「茅主柱」が訛ってできたものと思われ、どこの家でも家内安全の護符が貼りつけてあった。

② 隠居屋

呼称はインキョ以外には特に見られない。

間取りは、カミノザ・シモノザの二間にその他の付属設備（風呂など）が付いているものが普通だが、中にはヨコザやコザである所も若干見受けられる。

印象としては、決して内部は広くはないが全体的にこじんまりとして、一〜二人で住むにはちょうどよいという感じだった。

③ 厩

現在、牛馬を飼っている家は使っているがそうでない家は専ら倉庫として使っていた。

④ 便所

呼称については全ての地区での方言はわからなかったが、聞いた範囲ではカンジェとかシェッチンというのがあった。

便所は戦前ごろまでは、どこの地区でも大抵屋外に作った。屋内に移ると、その位置についての俗信が所々で聞かれたが一貫性がなく大まかには述べられない。

⑤ 風呂

便所と同じで、戦前は屋外に作っていた。それまでは五右衛門風呂が多く、これは戦後もある時期まで使用されていた。

⑥ 井戸

呼称は、ツリイ、ツルベが主に多く見られた。

どこの地区でも水道の普及により使用されなくなってしまう、今では埋めたり、フタをかぶせて使えないようにしてある。

⑦ 神棚・仏壇・床の間

これと言って変わった所はなかった。神道は神棚、仏壇は法華宗の仏壇である。やはりこれらは神聖なものであるため設置するさいの禁忌事項に気を配って位置を決めている。

⑧ 防風林

どこの地区でも防風対策に気を配り、家の区画にそってタブなどの風に強い木々を植えている。

⑨ 護符

家の大黒柱と台所に貼る護符は、殆どの村落では毎年正月に神道は近くの神社から、仏道は近くの寺から一部を除き有料で配布される。前年の護符は焼き捨てる。

⑩ 屋根葺き

昔はワラが多く、次いでカヤで、ワラはおよそ三年おき、カヤは五年おきに葺きかえをすることになっていた。

ワラ（カヤ）から瓦に変わったのは、いつのころからかはっきりしないが戦前でも瓦葺きの家は比較的多かった。

瓦については、上中（河内）の土で作った瓦が良質で他の地区からも注文が多かったということだ。

⑪ 地鎮祭

供物は、酒・米・塩・大豆でこれはどこの地区でも共通している

が、中には野菜とか魚を供えたところもある。

おはらいはホイドン（仏道は法師）を呼んでしてもらう。

⑫ ラクセイ（落成）

大まかに言うと、ラクセイは家がほぼ完成した時に行うようだ。屋根に地鎮祭で用いたような供物のほかに餅も供え、ホイドンがおまつりをする。

そのあと屋根に大工の棟梁がのぼり、金を入れた餅をまいて祝う。ラクセイ後の宴会では、刺身や吸い物を中心とした五品料理が出される。宴会では必ずメダケ節を唱うことになっている。

四、やいふに

調査をやり終えて感じたのは、南種子町に限らず種子島の民家は、風の影響もあるためか平屋造りが九〇パーセント以上を占めているということだった。しかし、家の造りはどこも頑丈でかつ二階建てでなくとも狭いという印象は受けなかった。これには、一軒当たりの敷地面積が広いということや、周りの環境などが作用しているのかもしれない。

反省する点も今回は多くある。できればもっと多くの民家を調べたかったし、話も伺いたかった。方言がわからずにせっかく大切な話を伝承者がしてくれてもメモがでなくて非常に残念だった。また、漁村と農村の比較もするつもりだったが、漁村において充分な調査ができずに終わったことも悔やまれるところだ。

今回は知覧に続いて二回の実習だったがまだまだ勉強するべきことが沢山あると痛感した。しかし、何事も経験なので今までの反省を教訓に次回に向けて気を引き締めていこうと思う。

〔付・伝承者一覧〕

有留新内	〔下中里、M三五・五・二五生〕
有留チマ	〔下中里、T一〇・三・二一生〕
寺内弥六	〔下中里、M三五・七・三〇生〕
寺内ツヤ	〔下中里、M四〇・八・二〇生〕
日高留哉	〔西之平野、M三七・三・二三生〕
河東時世知	〔島間内城、M四〇・一〇・二八生〕
久保田ウラ	〔島間内城、T七・一・一〇生〕
向井喜之夫	〔平山仲之、T三・三・一三三生〕
向井ナルミ	〔平山仲之、T一〇・三・二五生〕
長田助義	〔平山浜田、T一二・三・三〇生〕
山口スマ	〔平山浜田、M三六・一〇・五生〕
山口みどり	〔平山浜田、S四一・九・一七生〕
長田実	〔平山浜田、S二・一〇・五生〕
古市啓喜	〔上中河内、T八・一・一生〕
古市美江子	〔上中河内、T一四・一・七生〕
河野ツネ	〔上中河内、M四二・一・一生〕
日高三夫	〔西之前之原、T六・三・一〇生〕
小脇一彦	〔西之小田、M四二・四・一〇生〕
小脇ツギ	〔西之小田、T五・二・二五生〕

〔敬称略〕

産育と葬送

一、はじめに

宮崎県庁職員 山口 かほり

南種子町は種子島の南に位置し、美しい海に囲まれているが一方では大変海風の強い所でもある。私達が訪れた三月も非常に強い春風が吹いていた。この温暖ではあるが、ともすれば厳しい自然の中で人々の死生観はどのように培われてきたのだろうか。

今回の私のテーマである人生儀礼は、人々の一生のうちに必ず訪れる生と死に関する儀礼についてスポットをあててみた。

調査を進めていくうちに様々な疑問にぶつかったのだが、それが生かされなかったとを非常に残念に思う。

さて、今回私が話を聞いた村落は、松原、平野、大久保、向方、広田、小平山、焼野、立石である。松原、広田、小平山では主に産育儀礼について、他村落では一応は産育、葬送とも聞いたつもりであるが、興味深い話をもっとかがいたかった。

以下、調査の報告と若干の考察を述べていくこととする。

二、南種子町の人生儀礼

(一) 産育儀礼

1、妊娠

妊娠をオーハラと呼ぶのはほぼ全村落一致しているが、妊娠に対する祝いなどは行われないようである。帯祝いとは立石でのみ聞かれ、安産祈願もそれ程行なわれていない。しかし、妊娠に対する俗信は多々ある。火事を見聞きした場合には顔を水で洗えばよいというのは最もポピュラーであるが、他に、猫の茶わんをきれいにしておくとメモンヨカコ（顔のきれいな子）が生まれる（向方、血のでないものは食べてはいけない（松原））などが聞かれた。また、妊娠は出産が間近に迫っていてもお畑仕事にでかけていた。

2、出産

① 産室

出産はナンドで行なう。以前は産小屋があったらしいが実態見たという話は聞かない。出産が行われるとナンドのまわりにはしめ縄が張られる。（焼野・立石）妊婦は忌が明けるまではそこで過ごす。ほとんど外には出ず、出入りはナンドの戸口からし、頭にタオルなどをかぶって日に当たらない様にした。別火にする場合は大釜をすえ灰を入れてゴトクをたててそこで煮炊きした。別火にしない場合でも、かゆなど一度外で風に当ててからはこんでいた。（立石）

② 産婆

大正初期頃には免許をもったサンバがいた。それ以前はコボーサンあるいはコボーバアと呼ばれる手なれた人が出産を手伝った。コボーバアやサンバが間にあわない時は夫が手伝うこともあった。（焼野）コボーバアとはヤシナイ親のように付き合える場合もあり、正月・盆・節句には礼言に行くことがあった。（立石）

③ 出産、後産

出産は寝産である。難産の時、コボーバアがソウリで腹を押した

ら良いと言ったのでそうすると本当に出てきた（焼野）という話もある。

へその緒は保存しておき、後産は墓地のくりに埋める。畑に埋める場合もあるが、とにかく人の踏まない場所である。また、間引きは大正くらいまでであつたらしく、ふきのとうを煎じて飲ませたり、腹の上に重いものをのせて流産させたりした。（平野）

④ 忌明け

忌明けは産婦の忌明けと同時に赤子の最初の成育儀礼である。忌明けと成育儀礼を同じに行なう場合とそうでない場合とがある。平野ではサンヤアガリといって産婦が動けるようになってから祝いをする。その時招かれた人々は産着になる布を持ってくる。松原では一週間に家敷内を清める。立石では一五目目に行なう。小平山、何方、焼野では三三目目が忌明けである。特に焼野では、期間を守らなければ年をとってから頭がわるくなるから必ず三三日は養じょうをしなければならぬという。忌明けの日はシェイを取りにゆき屋敷中清める。しめ縄もその日にはずし、初めて産婦は外にも出るし、神参りもできるようになる。

3、成育儀礼

① 名付け

名付けは役場に届け出をしなければならぬから一週間のうちには付けるようになった。名付けの日には親戚を呼び、料理を作る。名前は長生きする様にと祖父母の名前にちなんで名付けられることもあった。一方、子供の呼称としてインノコ（犬の子）という言葉がある。男の幼児に対しての呼び名であるが、子供の体が強くなるようにそう呼んでいたという。（小平山）

② 子祝い

忌が明ける三三日めにコユワイ（子祝い）をする。立石では男の子が三三日、女の子が三三日にカマンヒ（釜の日）といつて祝いをする。たいいてい長男や長女のとときだけである。親戚やサンバを呼んで飲み食いしたり、メダケ節を歌って祝う。松原の産婆さんの話によると昭和二、三年ごろコユワイと呼ばれた時、ウブ毛を切つてその村落の長老の髪を切つたものとを和紙に包んで川に流すところもあったらしい。しかしだいたいは前述した通りである。これによって子供が世に出るはじまりとした。三三日以前に子供を外出させる場合には、からう帯に綱を少し切つたものを結びつけておく。そうすればわるいもんがこわがって近づかないという。（立石）

③ アシヒキモチ

一歳の誕生日以前に子供が足をひいた時にアシヒキモチを作る。これは紅白の丸餅をつきまだやわらかいうちに子供に踏ませる。子供はヤマゾーリというわらざうりをはく。餅は家の屋根根のぼつてそこから見える家全部に配った。

④ 病気の呪法

夜泣きがひどい時の呪法として、にわたりの絵をかいてカマドにはる。焼塩をなめさせる。橋の木を少し削つてきて煎じて飲ませるとよい。などがある。また、呪法ではないが子供が腹が痛い時などまじないをしてもうと思ふと不思議と治るものだった。（立石）

⑤ ヤシナイ親

子供が体が弱い時や長男・長女が生まれた時などヤシナイ親をたのむことがある。ヤシナイ親となる人には二種類あって、健康で丈夫な人と、トトと呼ばれる土族で裕福な人である。どちらにたのむかは、子供にとつてどちらを重んじるべきかによる。この親子関係

は主に子供からは折目節句ことには礼言いにいき、親の方は自分の子供と同様にめんどろをみてやるという具合である。親、または子供が死んでしまった場合にも家単位での親子関係がつづくこともある。焼野ではヤシナイ親をたのむ時は「オヤブンをたのむ」というそうである。

(二) 葬送儀礼

1、人の死

① 死の予告

○カラスがカウツカウツとなくと死人がでる。(広田) ○人魂が家から墓のほうに飛んでいくと死人がでる。(大久保・平野) ○カラスのエーナキ(育鳴き)は不幸がある。○メンドリが鳴けば死人がでる。(焼野)

② 知らせ

死人がでた場合は親戚が二名でクミガシラのところへ行く。これを「チョウにだす」というが、葬式をする規模によって、大きくする場合は「オオチョウ」小さくする場合は「コチョウ」にだす。組頭は各家々にまわって葬式の準備のあることをお願いに行く。

③ 死者

死者は一たんナンドに移される。海や山など家の外で死んだ時もナンドにねかされる。

死者のまわりにはびょうぶや障子をたてて猫などが入れないようにする。

③ 葬式の準備

知らせを受けた村落の人々は必ず準備に参加する。例えばムラハ

チブを受けている場合でも、火事と葬式のときだけは村人全員が手伝いをする。

葬式準備は死者の出た家ではなく、近所の家が近くの親戚の家を「次の座」として提供しそこで行なう。仕事の分担はクミガシラの指示に従って、男たちが力仕事、女たちは料理を作る。具体的にはイケほり、縄ない、ぞうり作り、たきぎとり、担い木切り、その家の仕事(草刈り、牛馬の世話)砂取りなどである。全員参加ではあるが、イケほりは、妊婦の夫やベンザシ、船頭、カミサマの係の人にさせない。(立石)

準備に参加した人全員に料理をださなければならないので、米や味噌や野菜などを持ちよって費用の負担が軽くなるようにした。

④ 通夜

ツーヤは近い親戚と近所の人が来て線香をあげる。通夜の間は死体をするすにしたり、線香をきらしはけないので、必ず誰かが起きていて番をしていなければならない。夜中に焼酎をだし、ヨナガラといって煮しめなどを食べて多小にぎやかにする。通夜のときはまだ死んだものとみなさない反面、猫が死人をまたいだら死人が動きたすという話もある。(焼野) その時は死人をほうきでたたいたらばったし動かなくなるという。

⑤ 湯灌

ユカンは死者をねかせてあるナンド、あるいはヨコザで行なう。昭和の初めごろまでヨコザの床は竹で編んであった。たたみが入った後も、ユカンは畳をはいでそこで行なった。近親者が行なうが、長男は「ピンタカカエ」といい、頭を持って体をあらった。男は新しいさしふんどし、女はこまじき一つで、終わると北の戸口から出て体を清める。湯はニツかまでわかし二つの鍋の湯をあわせてた

らにに入れる。だから普段は二つの鍋ややかの湯を同時に使ってはいけないという。湯灌は暗い部屋を閉めきって行なうため、たいまつを焚いた。

⑤ 入棺（ニツカン）

湯灌がすむと死者には一番よい着物（イチマイバイショウ）を着せ、女性ならあねさんかぶりをさせる。その人が生前使っていたものは茶わんや着物や飲みかけの薬までほとんど全部一緒に棺に入れる。入れる際に「これはここに入れるよ」と言いながら納める。他に三途の川を渡る為と三〇五〇センチくらいの方えを入れたり、米・茶・塩などあの世で不自由しない様に日用品はすべて入れる。また、盆の間に亡くなった場合、顔にスリパチを覆せる。これはあの世に行った時、あの世では皆帰ってきているので皆が留守の間に悪さをしない様にとという意味がある。（平野）

⑦ 出棺

葬式には坊さんか神官をよんで経などよんでもらう。家には親戚しか入りきらないので外にむしろなどをひいてそこに座る。

葬式がすむと棺は縁側から出す。庭で霊屋に担ぎ木を縄でしぼる。墓には団子とにぎり飯をもっていき、墓に棺と一緒に入れる訳だが、にぎり飯は二合炊くが米は洗わない。団子ともそれぞれ二個作り、エーツキ（寄月）の時は一三個作る。これらは盆にのせ、縁側から出すがその時メシカンメをする。縁側の外に長女にメシカンメベイジョーという着物を着せて立たせ、その盆を一度頭の上でカンメするようにさせてから外に出すのである。一度このメシカンメをした子供は二度はできないので、次の女の子か、女の子がいけない場合は嫁がカンメる。（立石、広田）

出棺した後、家には親戚か近所の人が残り二人でほうきを持って

部屋をはわきたす。普段はそれで二人で家をはわくものではないという。

⑧ 野辺送り

野辺送りは午後二時から三時くらいに行なわれる。昔はたいまつを持った者が先頭、次いでほうきを持った者、旗、棺、近親者、参列者という順番であった。（焼野）霊屋を担ぐのはイケほりをした若者で、道の途中で交替してはいけない（立石、広田）という話と逆に、交替しなければならぬ（焼野、平野）という伝承がある。交代する場合、決して霊屋を下におろしてはいけない。下ろすとそこに魂がつくという。また、棺は死者が墓の方をむくようにして運ぶ。

身内の者は葬式の間からずっと白い布を女は頭に、男は首にまいてる。現在では布の切れはしを髪に止めたりする程度（広田）である。また、野辺送りはヤマソウリといって普段のソウリとは細み方のがうソウリをはいて行き、墓地从ら帰る時、それは墓に置いてく。そのソウリをもらってはいて釣りに行くとか大漁になるという。野辺送りの際に焼野では道をはわきながら行くという。また、霊屋に向かって米とお金をまきながら行く（平野）のは大正くらいから始まったものではないだろうかということだ。昔はしていなかったらしい。このときのお金をひろって釣道具をかえばマンがよい。道はいくら近くても近道をせず、ちゃんとした道を通るが、ガローの前を通ってはいけないなどということはない。

⑨ 埋葬

墓地に着くと、坊さんがお題目をあげ、別れの盆をかわす。それから埋葬する。

イケは前の日に掘っておくが、犬などが墓を掘り返さないように三メートルくらいの深さに掘った。そこに棺を入れ、持参した二

個の団子と握り飯とを入れる。また、霊前にそなえた飯なども入れ、身内のものがひとつかみずつ土をかけ、後に埋める。霊屋は神道なら東か南、仏教なら西か北向きに立てる。

平野では葬式準備の際に浜に下りて真砂とよばれる貝がらのまじった砂を取ってきておいて、霊屋のまわりに敷きつめる。

墓のまわりに白・赤・紫ののぼりを立てる。のぼりは親戚が持つて来て、年月と戒名と送り主の名前がかかれてある。こののぼりは墓にそのまま置いておくが、背布があまりなかった時は勝手にとって行って袋などにつくって使っていた。

埋葬がおわると、同じ道を帰るが、途中で払いギトウをしてそこで参列者は解散となる。葬式を行なった家では、払いギトウをしてから人々は家に入る。広田では棺のあった部屋に石と大豆とあわの穂をまく。これはもといいた場所は小石原になっているからもう帰ってくるなという意味だそう。

ここで一通り葬式は終了する。

⑩ その他・異常死

まず、友引の日には、極力葬式は避ける。入棺する時には、わらや布で人形をつくり、それを抱かせて埋葬する。

小さな子供が死んだ時は身内だけでするか、あるいはコチョウに出して、小規模で行なう。野辺送りなど、担ぐまでもない子供は小さな箱に入れられて父親が抱えてゆく。墓も墓石をたてず、浜の石を置くと簡素にする。また、産声も聞かない赤子は葬式もしないで墓地のくりに埋めた。

妊婦が死んだ場合、そのような例が少ないが、詳しくは判らない。しかし、そのまま埋めると化けて出るというから、赤子を一度腹から出して埋葬したらしい。

戦時中は海に死体が流れつくこともあったらしく、浜でよく焼いていたという。見知らぬ人が流れついてもいつ身内の者が訪ねてくるか、来ないかも判らないので、すべて火葬していた。土葬だった時代も伝染病で死んだ時は火葬にする。(平野)

海で人が遭難した時、死体が上がらなかつたらモノシリに頼む事もあったが、それでも見つからないこともあり、墓に遺体はなくてその人が愛用していた帽子が入っている。(焼野)。立石など海辺では、子供がハイハイをする頃から港などで泳がせるので、溺れたりする者はほとんどいない。

2、忌明け、年祭

① 葬式の後仕末

三日目に死者の着物などの洗濯をする。川下の決まった場所に行き、川面を鎌で十文字に切ってそこで洗濯をする。川べりに行くまでは人に会ってもものも言わない。(広田) 一方、大久保では、せんとくが終わって帰る時に十文字を切って帰る。これは縁切りということのようだ。洗濯したものは陰や人目につかない、日の当たらない場所に干す。

② 三日マツリ

亡くなってから三日めにマツリを行なう。この日は親戚や近所の人とも呼んでごちそうをつくり、また坊さんや神主をよんで払いをしてもらう。大久保ではこの日に整地して霊屋をたてる。霊屋は建てての日はまぢまちであるが、三年忌までは建てておいて、その後には墓石をたてる。

村落や宗教によって異なってくるが、この三日マツリはどこでも行なう。立石ではこれを行なってからはじめてチョウのケガレが晴

れるため、畑仕事に出ることができる。家族は百日が過ぎるまでは神社には行かない。三日マツイは夜、皆は米一升、錢一〇銭をもって拝みに来る。

初七日めが初タイヤで、神道は一〇一日めである。その後、三ツ七日、五ツ七日、四九日となり、百ヶ日、そして一周忌、三周忌で、ほとんどこのあたりまでで、一七年限とかはやる人はあまりないそうである。人を呼んで料理をだしたり、経や詞をあけてもらうのは、七日め、四九日、一周忌くらいで、四十九日が忌明けとされる。平野では、四九日に山のチウウ（長）のサイバンがおわるからこの日で魂が行くところが決まるという話も聞いた。

そして五〇年たつと墓をたたんで、死者は祖先さまになる。

3、その他

葬式に行くことを南種子町では「ホネカミに行く」という。以下、村落ごとにみてゆくと、

・葬式に行くことを冗談で「ホネカミ」というが、当の家はいい気持ちはしない。（平野）

・葬式の日は「うのじいさんが死んだから今日はホネカミをしてごちそうもして送りださんといかん」といっていた。（小平山）

・葬式のことをホネカミというが、昔は少ししかごちそうがなかったからだろう。（広田）

などであるが、聞くところでも知っているが、たいてい、冗談で面白がって「ホネカミじゃあ」といっていたとのことである。

三、考察

(一) 産育儀礼

1、ヤシナイ親

南種子町のヤシナイ親もいわゆる仮親の一つである。全国的に、仮親には、取上親、帯親、乳親、名付親、拾い親、守親など様々なものがあり、多くの親をもつ場合と、一人の仮親が多くの役目を受けもつ場合とがある。しかし、ほとんどの場合、仮親とは親子関係を結ぶことによって一生の間付き合ひをつづけることになる。

鹿児島県における養い親、養い児の關係は各地でみられるが、大隅半島に見られる塩売り親とする慣行は、南種子でシオタキにヤシナイ親をたのむものと類似していると思われる。

大隅半島における仮親は、ヤイネゴが盆や正月に下駄や鏡餅を贈るのに対して、米や塩を贈る。また、親子關係が成立する時に、その契機としてヤイネオヤが塩を贈ることがある。いづれも、親子關係の間に塩が重要な役割を果たしている訳である。

一方、南種子町では、親が塩を贈る、という具体的な伝承が聞けただけではないが、シオタキ（塩焚き）に親をたのむという。理由としては、シオタキは大変な労働であり、それをこなすくらい丈夫なのだから、つまり健康であるから、ということである。しかし、けんこうだけに留意すれば、同じ村落内の健康な人に親をたのめばいいわけで、わざわざ遠くのシオタキに頼む必要はないのではないか、やはり塩が何らかの役割をもっているのではないだろうか。

塩は、たとえば海水など、清めるものとしての力がある。また、人間が生きていく上でなくてはならない食品でもある。その塩をもらしてくれる人物、あるいはその塩を精製する人物に何らかの呪力的ものを感じ、塩の呪力によって子供が丈夫に、無事に育つという考えがあったのではないかと思う。塩の呪力に関しては、子供の夜泣き

焼き塩をなめさせればよいという伝承（立石）がある。効果があるのか、ないのかかわらず、塩にある種の力を認めていたためであろう。

ところで、ヤシナイ親、ヤシナイ子の関係をもつとはどういうことだろうか。

南種子町では、例えば塩売りや歓迎などのいわゆる異郷の人に親を頼むことは聞かれなかった。行きずりの人に名前をつけてもらうなど、異郷の人が子供にもたらしにくれる、呪力をもっていたと考えられていたからだろう。しかし、南種子町では村落内の者か、あまり遠くない他村落の者に頼むかであり、全く知らない人に頼むことはあまりないようである。親子関係を結ぶことは、節句ごとに両家での行き来があることで、二つの家の結びつきは強くなる。また、同じ家に兄弟姉妹で親をたのむ場合、なおさらである。村落内での家の結びつきが強まることは、その村落の共同体の中にくみこまれていくことであり共同体の結束を強めることにもなる。南種子町だけでなく、飯親を同じ村落内で行うことは、そのような意味も込められているのではないだろうか。

ヤシナイ親は子に対して二種類の役割をもつ。一つは経済的援助であり、親となれば、実の子のように成長の度に必要な品々を贈らせねばならない。他方では健康を与えることであり、実際には健康は物のように贈ることはできないから、子はそれにあやかるという形になる。しかし、いづれにしても飯親をたのむ実親の心意としては、自分の子供が丈夫に育って欲しいという願いが最も強いのである。

(一) 葬送儀礼

1、葬式準備

葬式のじゅんぴは村落民全員によって行なわれる。たとえムラハチブの時であっても同様である。それだけ葬式は村にとって一大事なのである。準備の指揮はすべてチョウガシタ、あるいはクミガシタ（組頭）が行ない、葬式の為の特別な講などの組織はない。葬式には準備のために労力を提供し、香典をおくる。村落内での香典は現在はい律に決定されているが、香典の外にも米や野菜や味そなど持ちよることが多い。葬式などどの家でも必ず起こり得ることで、他人事ではない。また、血縁者たちは準備どころではない。共同意識が強いので、困った時こそ村落民全員が力を貸さなければならぬ、というのが葬式を村落全体で運営する理由であろう。しかし果たしてそれだけであろうか。一方で忌の問題がある。死を忌むのはヒガからない人々であって、そんな人々がわざわざ死者のいる家に出向くかということである。しかし、死のケガレは村落全体に及ぶものであるという意識もある。焼野では、死者のた知らせに行き、死者がどこそこの家に出て、準備をしなければならない旨と、畑仕事などを気をつけるようにという旨とを申す。それは、村全体がケガレしているから、仕事中にケガレをしたりしやすくなるからだという。少々乱暴な解釈であるが、すでに死のケガレは村全体を覆うものなのだから、全員で葬式をしてケガレを払ってしまおうという意識があるのではないかと思う。

他方、南種子町では、葬式に行くことをホネカミという。これは種子島だけでなく、ホネカミ習俗というのが全国にあるわけだが、これも葬式に参加する一つの理由ではないだろうか。

2、ホネカミについて

「ホネカミ」という言葉が現在の人々にどのように意識されてい

るかは、「ホネカミ」と聞かれた人々の反応で何となく推測できそうである。たいていの人が葬式の時に、「ホネカミに行かんと」と冗談で言っていて、言われた家の人はあまりいい気がしない、という風に話してくださった。「ホネ」をかむという言葉はいかにも恐ろしいことのように感じる。しかし、これが全国的に様々な形で聞かれることから、現在の、単に葬式のことだけを指しているのではないようである。

南種子町で言われる「ホネカミに行く」はつまり「葬式に行く」ことであるので、「ホネカミ」とは「葬式」のことであろう。

では、葬式というものを、人々はどうのように考えているのかについて考察してみれば、「ホネカミ」の意味が少しはわかってくるのではないだろうか。

平野において、年寄りの葬式と、若者の葬式の違いを耳にした。もちろん、例えば子供が死んだ時は葬式は小さくするのは当然といえは当然であるし、年老いた者はそれだけ多くの親戚や様々な交友をもつため、葬式は自然と大規模になることもあろう。

しかし、ここでは、年老いた者が死んだ時、村の人々は家族全員が葬家におとつれ、料理を食べるといふ。逆に若い者が死んだ時は、加勢に来た者だけが料理をこちそうになる。その理由は、老人が長寿で死んだ時はそれにあやかって、皆で料理を食べるのだという。しかし、平野以外でも、葬式とは、大勢で料理を食べること、しかも、こちそうを食べる機会としての認識も、ままあるように感じられる。たしかに、米の飯などは、葬式などハレの機会でしか食べられなかったものであり、葬式があると、喜んで料理を食べに行つたのも不思議ではない。だが、若者の場合はもちろん葬式の規模も関係しようが、あまり参加せず、老人の場合はこぞって参加するこ

とを見ると、ホネカミの意味もこのあたりにあるような気がしてならない。

沖縄で老人が死ぬと豚を殺して、その老人に見立てて共食をする、という風習がある。この例は、より「ホネカミ」の直接的な事例であると思われる。長寿の死に際して共食するものは、実は米の飯でも、豚でもなくて、長寿をまっとうした人間の魂ではないか。たゞうか。というのは、例えば神事の際に、料理を食することは、つまり神と食することであり、神から力を与えられることである。葬式の時に、わざわざケガレのある家に出かけて行って、共食するのは、長く生きた分の魂をわけあたえてもらうためなのではないだろうか。「ホネカミ」で、実際にホネをかんていたのかはわからないが、伝承でそういう例もあるらしい。しかし、「長寿にあやかると」「魂をわけてもらふ」ことが、ホネカミ葬式の姿だったのではないかと思うのである。

四、さいごに

南種子町の人生儀礼から、特に、葬送儀礼の問題点について、考察したかったのだが、それを行なうにはあまりに事例が少なすぎた。しかし、特に産育については、儀礼というものが少ないように思えた。が、その代わりにヤシナイ親などが多くみられるのかもしれない。一方、葬式に関しては、共同意識が非常に強いことが感じられた。これは単に、相互依存とか共同精神とかだけであるように思えない。葬式の手伝いの単位ともなるような「チヨウ」や「クミ」は行政上に必要だったため「上から」決定されたものなのであり、以前はどうだったのかという問題も含まれているからである。

葬送儀礼における共同意識は、ケガレ観や、魂の問題とともに生

まれてきたのである様に思われるのである。

特色のある人生儀礼がしだいに失われていく。これは様々な情報や画一化による一つの流れであろう。それにともなって、人々の儀礼に対する意識も変化してゆく。その途中で、私が今回、ほんの少しだけでも儀礼について考える機会をもてたことを幸いに思う。

最後に、色々とお世話になった南種子町の役場の方々や、忙しい中私達に話してくださった伝承者の方々に厚くお礼を申し上げます。

(伝承者名簿(南種子町))

氏名	大	小	生年月日	内容
小川カズ	茎永	松原	T 四・三・一	産
井上恵美	"	"	T 二・四・一	"
瀬戸山因	"	"	M 三・七・二・三	葬
徳永重幸	西之	平野	T 一五	"
日高寅夫	"	"	M 四・五・四	産
植田ツガ	"	"	M 三・七・三・三	葬
日高留哉	"	"	"	"
河野了	"	"	"	"
久保田孝夫	島間	小平山	T 一五・三・二八	産
小山スミ	"	"	M 四・一・五	"
山田妙信	平山	広田	S 五・一・一七	寺のまつり

堂原キク	平山	広田	M 三・五・三・一五	産
西田キミ	平山	広田	M 四・一・四・三	葬
河北伊豆	島間	大久保	M 三・九・五・二五	産・葬
関田種秋	上中	焼野	T 五・四・一	"
立石勲	西海	下立石	M 四・〇・九・二六	葬
立石ツヤ	"	"	T 二・八・一・〇	"
広浜タネ	西海	上立石	M 三・八・七・六	産