

<調査報告>

渡嘉敷島の生物文化多様性

盛口 満

要 約

琉球列島の生物文化多様性は急速に失われつつある。今回、沖縄島周辺離島のうち、高島に区分できる渡嘉敷島において、かつての人々の自然利用について聞き取り調査を行ったので、その結果を報告する。

キーワード：渡嘉敷島、生物文化多様性、琉球列島

はじめに

近年、私たちの生活を支えてきた生物多様性及び、その生物多様性を基盤として気づきあげられてきた生物文化多様性の重要性について認識が深まりつつある。著者はこれまで、琉球列島をフィールドとして、島々の自然と人との関わりについて、主に年配者からの聞き取り調査による研究を行ってきた（盛口 2019a ほか）。

琉球列島の島々は、大きく分けて低島と高島に二分できる。この区分に従うと、沖縄島南部に位置する渡嘉敷島は小さいながらも丘陵が92%、低地が8%で高島に区分できる（目崎1985）。沖縄島周辺離島のうち、勝連半島沖に位置する低島である平安座島における聞き取りは行えた（盛口 2019b）。今回、渡嘉敷島での聞き取りを行う機会を得、低島と高島の自然利用、つまりは生物文化多様性にどのような違いがあるのか、あらたな知見を得ることができた。

聞き取りにあたっては、本学職員であり、かつ渡嘉敷島出身の名幸妙子さん、および名幸さんの姉にあたる志喜屋章子さんに話者の方々の紹介をいただいた（聞き取り：2022年11月6日）。

1・聞き書きー古波蔵善子さん（昭和5年生まれ）、田原豊子さん（昭和3年生まれ）の話

ー昭和30年代ごろまでの、昔の暮らしについて教えてください。昔は田んぼの肥料に草木の葉を入れたりしませんでしたか？

善子：裏の山から木の葉を採って、頭に載せて運んで、田んぼに踏み込んでよ。ユナ（オオハマボウ）の葉とかも入れて。田んぼは、今はもう、する人がいないです。自分たちのところは次男、三男のところ、田んぼとかないから、ソテツも食べました。幹を切ってからさばいて。中は真っ白くて、それを削って、バショウの葉っぱを持ってきて、それをかぶせて一週間腐らせて。それを今度、水で洗って、澱粉を取ってから食べました。ソテツの実も食べました。干してから。実はおいしかったですよ。ソテツはおいしいのも、おいしくないのもありましたが。ソテツは山に、昔はいっぱいあって、これで生活してましたよ。

豊子：赤い実を切ってから、干して、水に浸けとって、粉にして。粉はご飯に混ぜて食べたり

しました。

善子:昔はおいしいものはなかったよ。ソテツは、戦時中、山に避難している時も食べましたよ。

章子:ソテツを食べるとき、なんで腐らせたの？

善子:毒があるからよ。でも、こしらえるのが上手だったから、毒に当たった人はいないよ。水に浸けて、何回も水を替えて澱粉にするから。昔は裏山に畑があって、そこでイモも作って。どんな難儀もしているさ。あのころはみんな裸足でね。

—煮炊きは薪だったですよ？

善子:薪は山から頭に乗っけて運んで。昔の暮らしはねえ。

豊子:あのころは車がないから。

—カタツムリは食べませんでしたか？

善子:食べない。

豊子:あれは食べない(注1)。

善子:カエルは食べたけど。

豊子:ウシガエルは食べたね。あれは鶏肉みたい。

善子:田んぼの用水のところにエビなんかは採って食べたさー。ウナギも捕ってきたよ。

妙子:でも、島の人、あまりウナギ食べないよね。母もそうだったし、祖母もそう言っていた。なにか、食べるものじゃないというような。

章子:サバニはもう、残っていないの？

善子:上等のがあったけど、座間味島の人に売ったよ。このサバニでサワラとか捕ってきていたんだけど。

妙子:子どもの頃、3合瓶にカタツムリを集めさせられたことがあって。

豊子:3月の虫バレーだね(注2)。カタツムリ集めて海に流して。

妙子:母にカタツムリを採ってきなさいといわれたけど、気持ち悪くて。割りばしでつまんで瓶に入れて。

善子:虫バレーは、サバニに虫をのっけて、沖まで行ってから流して。これは旧の3月、ハマウリの時にやったよ。でも、ハマウリもコロナになってからやってないね。

妙子:そういえば、昔はイヌがいなかったよね。ネコはいたけど。なんでイヌがいなかったのかな。

善子:わからん。イヌはいなかったよ。ネコはいた。ウサギも養ってた。ブタも。ブタの子は、慶留間や座間味から買いにきたよ。ヤギもたくさん養っていた。ヤギは肥しを取るためにも養っていたよ。

—渡嘉敷にはハブもいますよね。

善子:ハブは近頃みないよ。昔は山から下りてきてよ。

豊子:部落内でもよく見ていたけれど。

妙子:石垣のところに近寄るなっていわれた。

善子:家の中にも入って来て。三回ぐらい入ってきたよ。炊事場の窓のガラスのここを這っていたり。今は全然みないね。昔は道からよくきたよ。咬まれた人も昔はいっぱいたよ。

豊子:遠くで咬まれて、家に戻るまでに毒がまわって、それで亡くなった人もいるよ。咬まれた足が怖いぐらい腫れていたよ。薪採りに行って咬まれて。あの時分は車もないから。

—あのころは、子どもたちのおやつも野山の木の実でしたよね。

善子：ギマ、ティカチ（シャリンバイ）、クビ（ツルグミ）とかいろんなものを食べているよ。果物の無い時代だから、こんなものを採ってきたよ（注3）。

豊子：薪採りの帰り、モモグワー（ヤマモモ）を薪の後ろに差し込んで帰ったり。

善子：薪採りにいったら、必ずこうしたもの採って。

豊子：小さいシブガキ（リュウキュウマメガキ）も食べて。これは熟さないと食べられないけど。

善子：山のシイの実は、黒くしてから。シイの実は拾ってきてから煎ってよ。

—お盆の仏壇に、アダンも実を供えませんでしたか？

善子：アダンの実を供えたよ。

豊子：パイナップルの代わりにアダンの実を供えて。渡嘉敷ではサトウキビ作っていなかったから、お盆のときはカツオ船を休めて、那覇まで買い物に行って、サトウキビを買ってきたよ。これをゲーサンウージとして供えて（注4）。

善子：お盆が終わったら、アダンの実は道に転ばしに行きよった。何か意味があったんじゃないかね。

—アダンの実は食べましたか？

善子：食べましたよ。おいしいのもある。

—ユナの葉はトイレの落とし紙替わりにしましたか？

善子：トイレの葉っぱはユナの葉っぱ使いました。

章子：うちのおばあは、ハイビスカスの花を水に浸けて、リンスのようにしていたけど。

豊子：昔はシャンプーなんかないから、そうしてやりよったよ。水に浸けるとねばねばするから。昔は川がキレイだったから、川でそうして髪を洗って。水浴びもして。

善子：川で洗濯もしよったよ。

—植物をつぶして、魚をマヒさせて捕るというのはやりませんでしたか？

善子：昔はミンナグサ（ルリハコベ）をつついて、海のクムイグワーに入れました（注5）。自分もお父さんと一緒にやったね。

妙子：うちの母はイザリに行くのが好きだったけど…。

善子：今は、ウミアッチャー（海を歩いて魚介を採る人）もおらん。

—渡嘉敷にはキジムナーの話はありますか？

妙子：昔、おばあが寝てたら、キジムナーがでてきて、頭のところに置いてあった財布を盗ろうとしたという話を、うちのおばあはしていたけれど。

善子：キジムナーは見たことないよ。昔の人は見たことがあったはず（注6）。

—今日はいろいろなお話、どうもありがとうございました。

2・聞き書き—新里武光さん（昭和11年生まれ）の話

—昔と今で島の自然は変わりましたか？

新里：自然は変わっていません。ただ、人間の動きが変わりましたね。

—新里さんは海人をされていたのですか？

新里：昭和29年まで米軍施設に入って、それをやめてから海人をしたんですよ。海人になるのに、だれかに教わったというより、年配の人と一緒にやっていて、いつの間にか肌で覚えました。追い込み漁とかをやってきました。2,3名でやっていたこともあります。そのあとは一人で10年以上やりました。今も天気良ければ海にいきますよ。昔使っていたサバニは人にゆずって、

今は小さな船に乗っています。サバニは糸満で作っているのを買ってきたものです。捕った魚はほとんど島で消費するものでした。

—サバニにはサメの油を塗るといことはあったのですか・

新里：当時のサバニは木だから。保護をするために油を塗らんとダメでした。菜種油もあるけれど、これは食料だから。サメを捕ってきて、キモを炊いて、それで油を取って、サバニに塗りました。貴重品でしたよ。サバアンダーと言っていました。

—小さなころから海に親しんでいたということがあったでしょうか？

新里：暮らしの中で、海に行って、サザエを採ったりということはしていました。青年の頃には追い込み漁をしたり。それで、年配の人と一緒にやって技術を覚えて。僕の追い込みの技術はすごいですよ。今、追い込みをするのは、渡嘉敷では僕一人です。追い込み漁で捕るのは、イラブチャー、エーグワ、クルビラー、オジサンとかです。その時期、時期によって捕るものが違います。スクも、その時期になると捕りに行って。小さなイカも捕って。夜は2キロぐらいになる大きなイカも捕って。時期や捕るものによって、昼に行ったり、夜に行ったりして。

—スクを捕る話をほかの集落の方からも聞きました。国頭では、季節になると、高台の上で見張りをする人がいて、スクが来るとみんなに知らせたと聞きました。

新里：こっちの場合は、渡嘉志久の浜に寄ってきます（注7）。見とっていると、スクの群れが赤くして浜のほうへ流れてくる。それで何時ぐらいに寄ってくるかと思ったら、網をセットしとくと、そこに自然に入ります。たくさん入ったときは人も頼んで手伝ってもらって。一人で100キロ、200キロと捕ったものですが、スクも最近では寄ってきません。ここ3年、寄ってこなかったんですよ。スクが夏のボーナスだったのに。早いのは5月ぐらいに来るゴーガチスクというのもありますが、一番大きな群れは旧の6月1日に寄ってくるもの。これが本番。これは6月1日に来ると決まっているんですよ。その二三日、前後にもきますが、旧の1日には必ず来る。珍しいよー。これだけは人間より正確だから、どうしてわかるのかと。どうしてなのかは僕らもわかりません。とにかく旧の6月1日にスクが来るといのは絶対決まっています。10年前までは200%来よったです。

章子：捕ったら塩漬けもしたの？

新里：それは買った人、個人個人で。旧の6月1日にはスクが来るとわかるから、みんな買いに来るんですよ。島中、リヤカーで持って回って売ったりもしました。スクはこっちの漁港には来なくて。島の西側と北川に来るんです。阿波連のほうの浜で捕ったりもしました。

—スク以外に、時期になると寄ってくるという魚はほかにいないのですか？

新里：サレラーと言って、グルクンの小さなものが、スクと一緒にやってくるんですよ。グルクンの小さいときの名がサレラー。昔のカツオ船はこれを捕って、エサにしました。ミジュンは港のあたりに来る。ただ、これも来なくなったよ。この時期になると、朝、寄ってきているか見ていたものだけだ。

—昔はウニもたくさんいたという話を聞きました。

新里：ウニはあまりにありすぎて。今となってはぜいたくかもしれんけど、大きなシラヒゲウニをたくさん採って、1.8リットルの缶詰のカンに入れて、これを炊いて食べよったですよ。その当時は貴重品と思わなかったから。今はいなくなりました。サザエも少なくなりました。タコは今でも多少いますけどね。今頃タコ捕りに行くんです。タコは5、6匹捕るといいもうけになりますから。

—カツオはいつごろまで捕っていたのですか？

新里：昭和57、8年ぐらいまででしたね。最盛期は昭和の22、3年頃。鰹節工場もあって。カツオ船は3隻ありました。今は工場の煙突が一つだけ残っています。カツオは遠いところでは久米島あたりまで捕りに行っていました。中学に入る前かなあ。鰹節を作るために、カツオを浜で切っていて、頭は各家庭で取りよった。カツオは当時、貴重です。それで僕と仲間の4人で、浜が血でいっぱいになっているから、足でこっそりカツオを一匹はさんで、海の中をひっぱって行って、離れたところまで運んでからみんなで食べよったですよ。石で解体して。カツオは一本あったら、当時、相当な値段でしたから。

妙子：家の冷蔵庫の中に、昔ピンポン玉みたいなカメの卵が入っていて。カメも食べた？

新里：カメも食べてましたよ。カメは貴重な食品だったから。カメの卵は時期になると採りに行きよったですよ。100～120個産みますからね。子どもたちは、カメの卵採って、泳いだ帰りとかに、料理をするんじゃないで、卵の殻に切れ目を入れて、中身をそのままチュッとすいまして。カメの卵は長くはとっておけないから、すぐ食べました。

章子：お父さん、カメの卵、冷蔵庫にいれといていたわね。

新里：カメ肉、おいしいですよ。牛肉みたいです。あんまり肉がない時代だったから、貴重品だったですよ。今はカメの卵を採ったら罰金ですが。

—ジュゴンを見た話は聞いたことがないでしょうか？

新里：ジュゴンは何十年か前、戦前の話かな。渡嘉志久のほうに来よったらいいですね。僕らのころは来ないですね。クジラは今でもいますよ。12月ごろから島の周りにきます。ただ、これも少なくなりました。渡嘉敷の昔のおばさんとかはクジラが来るよーというのではなくて、鯨がモーインドーと言いました。クジラは飛び上がって、ひれをぱったんぱったんするからね。5、6頭がそうしてやりおったけど。

—一国頭の方の話で、台風あとに流れ着くヤシの実の中を割って食べたという話を聞いたことがあるのですが、渡嘉敷でもそんなことをしませんでしたか？

新里：渡嘉敷も、果物の無いころ、ヤシの実が流れてきたら、生徒が何人かで集まって割って食べよったです。中に水が入っています。芽の出る穴が3つありますね。そこからまず、中の水を飲んで。一人ずつ順番に飲んで行って。みんな飲むなよーといたり。それから皮をはいで、割って、中のコプラを食べて。こんなことをしているから、勉強どころの騒ぎじゃないんです。あなた方（章子さん、妙子さん）のお父さんの良之は、南洋帰りだから、ヤシの実の食べ方も知っています。

妙子：お父さんはフィリピンのルソンにいました。

新里：良之なんかのように南洋から帰った人を、当時は南洋土人といっていじめたりもしたんです。南洋帰りではなくて、南洋ガエルといたり。南洋から帰った人、何名かいたんですよ。でも、良之から南洋の話聞いて。魚が多かったというんですね。それに海の中に杭を打って、その上に建てた家があって、便所で大をすると、それが海に落ちて魚が集まってきたといたり。そんな話を聞いて、うらやましくてね。

—アダンの実を仏壇に供えることをしましたか？

新里：そのころはパイナップルがなかったですから、アダンを仏壇に置きよったですよ。アダンの実のことをアーランチャーというけど。アーランチャーは食べられますよ。きれいですし。お盆が終わるとアーランチャーは転ばしよったんですよ。サトウキビは人からもらったり、那覇

から買ってきたりして供えました。これはグーサンウージとって、お盆にやってきたご先祖様が帰るときの杖にするといっていました。

章子：なんで島ではサトウキビを作ってなかったんだろう。

新里：ここは耕地面積が少ないから。イモとか作ると、キビを植える畑は作れなかったんですよ。畑のはじっこに一本だけ植えるぐらいでした。学生のころは、切ったサトウキビをみんなで回して分け合って食べました。甘いものがそんなになかった時代でしたから。

—ミンナを使って魚をしびれさせて捕ることはしましたか？

新里：ミンナをとってきて、つついてクムイに入れると魚が仮死状態になります。ミンナの他にもっと毒性の強い葉っぱもありました。こうして捕った魚は人が食べても毒にならんから、みんなでちょっとずつわけてマース煮にして食べてよ。生徒の頃は、子どもが捕った魚を家に持って帰ったらおかずになります。だから親は、「いつから休みかー？ おかず取ってくるかー？」と言っていて。学校は2番だったんですよ。サザエも採りに行って。サザエは7つか8つで1斤になります。海に潜って採って食べるけど、着替えるものがないからパンツ一丁になって、服をかわかして。そのかわかしている服に火がついて燃えたことがあってよー。サザエも20ぐらい採ったら大漁です。それを担いで、山を越えて家に戻って、生活の足しにしたんですよ。サザエの殻も捨てずに漁協に持って行って。生徒の頃、親は、子どもが早く休みになれーと言っていてね。

—子どもたちも生活の支えをしていたということですね。今日はいろいろなお話、ありがとうございます。

3・考察

1960年代まで、低島においては主に畑作が行われるか、場合によっては近隣の高島での水田耕作を行うという通耕が行われていたのだが、低島でも与論島のようにある面積の水田耕作が行われていた島もあり、琉球列島の場合、低島の自然利用も一言では言い表せられない多様性を含んでいる。今回、高島に区分される渡嘉敷島での聞き取りを行ったところ、渡嘉敷島は確かに自然利用全体としては高島の特徴を現わしている（水田耕作が見られる、山の木々を薪にする等）ものの、家庭環境の違い（嫡子かどうか）により、水田を保持できるかどうか異なり、例えば次男・三男を戸主とした場合、当時の暮らしの聞き書きにおいて、ソテツ利用に関する話に重点がおかれるといった特徴が見られることが明らかとなった。すなわち、ある地域の生物文化多様性を見ていく場合、話者個々のおかれた状況によって、その地域の生物文化に関する知識や、特定の生物文化の軽重の違いが見られるだろうということである。これまでの調査で、琉球列島全体では島ごと、集落ごとに様々な生物文化が見られることが明らかとなっており、この地域の生物文化多様性が極めて高いことがわかってきているが、島々の生物文化多様性をよりクリアにするためには、さらに繊細な視点が必要とされるように思われる。

参考文献

- 目崎茂和（1985）『琉球弧をさぐる』 沖縄あき書房
 盛口満（2019a）『琉球列島の里山誌』 東京大学出版会
 盛口満（2019b）「平安座島の有用動植物の記録」『こども文化学科紀要』6:29-35

注

注1・沖縄島の周辺離島に関してはまだ調査が不十分であるが、勝連半島沖に位置する、隆起サンゴ礁からなる平安座島ではカタツムリ食が見られた。一方、高島に分類される渡嘉敷島でカタツムリが食されていないのは興味深い。

注2・『渡嘉敷村史』では3月の虫バレーについて、以下のような記述がある。

「朝各家庭で、カタツムリ・蛇・バッタ・テントウムシなどの虫を取ると、各班長の家に持って行く。班長はまとめて浜に持って行き、クバの葉で作った虫船に入れ、サバニで沖に運んで海に流し、このサバニが戻るまで農作物に虫が付かないようにと、字の人達は食事も煙草も子供に乳を飲ませることもしなかった」

注3・子どもたちがおやつ代わりに食べた木の実は多様で、かつ地域差があった。例えば昭和28年に本部で生まれ育った渡久地健さんの子ども時代に、野山から採って食べたものは以下のものであったという（渡久地、私信）。

「バンシルー、カンキツ類、渋柿（リュウキュウマメガキ?）、タービ、ギーマ、ホウロクイチゴ、リュウキュウバライチゴ、ナワシロイチゴ、ノボタン、フートー（フトモモ）、ノビル（漬物）、ウンシミー＝テーチンナイ（シャリンバイ）、マッコー（テンノウメ）、サラカチ（サルカケミカン）、タンメーカーガー（タマシダの玉）、ジクンギー（ヤブニッケイ。紫の実の薄皮を取り去って煎って食べる）、バナナ（盗んだもの）、クァーキンナイ（シマグワ）、ハマイヌビワ、フクマンギ、モモタマナ（核果を割って種子を食べる）」

渡嘉敷島で食べられていた木の実も、ここで紹介されたもの以外、まだほかにもあっただろうと思われる。

注4・渡嘉敷のお盆のウンケーのご馳走に関して、『渡嘉敷村史 資料編』（渡嘉敷村史編集委員会編 渡嘉敷村役場 1987）では、以下のような記述がある。

「戦前は餅・てんぷら・魚・豆腐とアーランチャー（アダンの実）・シークワサーの果実を供え、あとはグーサンウージぐらいのものだった」

「アーランチャー（アダンの実）は先祖の精霊が後生に帰るときの乗物と言われた」

本報告中で、話者がお盆の後、道でアダンを転がすと言っていたのは、この「乗物」ということと何か関係があるのかもしれない。

注5・琉球列島では、植物の毒成分で魚を麻痺させて捕る漁法のことを一般にササ入れと呼ぶ。また、ササ入れを行うのは大きく分けて、川と海の潮だまりに二分される。川の場合、主な獲物はオオウナギである。この聞き取りの中に、渡嘉敷ではウナギを食べるのを好まないという話がでてくるが、ササに関した話でも、川での魚毒漁がおこなわれた話が聞き取れなかったのは、この話を補強するものかもしれない。なお、新里さんの話の中に、ルリハコベよりも毒性の強い葉を使うという話が出てくるが、今のところ、その正体は突き止められていない。

注6・『座間味村ふるさと昔の話』（『座間味村ふるさと昔の話』編集委員会 座間味村教育委員会 2013）には、キジムナーはツナン（カタツムリ）を好むという話が出てくる。

注7・スクはアイゴの稚魚で、沖合でふ化した稚魚がある程度の大きさになると群れをなして岸近くに寄せてくる。こうした季節に寄せてくる魚や、不定期に海岸に近づくもの、海岸に漂着したものをあわせて、ユリムと呼ぶ。

Biocultural diversity of Tokashiki-Island

Mitsuru MORIGUCHI

Key word: biocultural diversity, Tokashiki-Island, Ryukyu Archipelago