

琉球列島の里山の多様性の解明にむけて —徳之島の有用植物の報告から—

盛 口 満*

For elucidate, diversity of Satoyama at Ryukyu Archipelago —From report of useful plants in Tokuno-shima Island—

MORIGUCHI Mitsuru

要 旨

かつてと大きく姿を変えてしまっている琉球列島の里山の実態について、あらたに徳之島の聞き取り調査の結果を踏まえて考察を行った。その中から、今後の課題としてシュロに注目すべきことが明らかになった。

キーワード：琉球列島 徳之島 里山 魚毒 シュロ

1. はじめに

琉球列島の里山は、戦後、複合的な事由から大きく姿を変え、現在はかつての姿を推し量ることさえ難しい状態になっている。沖縄島を例にすると、激しい地上戦に巻き込まれた中南部はもとより、比較的戦争の被害が小さかった北部の集落においても、1963年の大干ばつを機にする田んぼの減少を筆頭に、やはり里山の風景は激変した（盛口 2011）。そのため、年配の方々から「田んぼのあったころの植物利用」について聞き取り、その内容から琉球列島の里山を復元できないかという試みを続けてきた。最初に注目したのは、田んぼの緑肥用植物と、ソテツの利用についてであり、聞き取り調査の結果、琉球列島の中に緑肥としてソテツの葉を利用する奄美大島を中心とした地域と、利用しない沖縄島中南部を中心とした地域という区分が見いだされることがわかった（盛口 2015a）。聞き取り調査を進めるうちに、琉球列島の里の自然は島ごとや、シマと呼ばれる集落ごとにも多様性がみられることがわかってきた。そうした多様性を見て取る指標として、次に魚毒植物に注目することにした。魚毒は、どんな植物を利用するかだけでなく、どのような場所、どのような集団で漁を行う

* 沖縄大学人文学部こども文化学科 kamage@okinawa-u.ac.jp

かについても、様々な違いがシマごとにみられ、例えば同じ沖縄島北部・やんばると呼ばれる地域であっても、国頭村奥と名護市底仁屋では違いがみられる（盛口 2015b）。調査からは、琉球列島からは従来報告されていたもの（長沢 2006）よりも多く種類の植物が魚毒として利用されていたことがわかりつつある（盛口 2016予定）。このように、かつての琉球列島のそれぞれのシマの里山の共通性と特殊性（全体を通しての多様性）について、植物利用から明らかにできつつある。さらに、より多くのシマにおける聞き取りを続けることとともに、あらたな視点として繊維植物の利用に着目することはできないかと考え、徳之島における聞き取り調査を行い、その結果を考察することを試みた。

2. 調査方法

徳之島において、島の自然や文化の保護・継承に関しての様々な活動を行っている、徳之島虹の会に協力を依頼し、徳之島のいくつかのシマ（母間および花徳、井之川、西犬田布）出身の方々から植物利用の話伺った。

聞き取りのキーワードとして、魚毒、ソテツ、田んぼ、繊維利用植物（特にシュロ）、野生キノコ、竹などを適宜、発問に取り混ぜ、そうしたキーワードとかかわる植物利用について特に聞き集めるように留意した。

3. 聞き取りの記録

3-1. 母間・花徳の方々からの聞き取り（2015年6月6日）

話者

行山武久さん 昭和19年母間生まれ

池畑新一さん 昭和16年母間生まれ

政岡良治さん 昭和8年花徳生まれ

元井秀隆さん 昭和16年花徳生まれ

盛口：田んぼのあったころの植物利用について、琉球列島のあちこちの島でお話を聞かせていただいています。お話を聞かせていただくと、それこそ、集落ごとにといいほど、それぞれの利用方法や、植物の呼び方があるのだなと思われています。

元井：昔は徒歩でしたから、歩ける範囲を超えると言葉が違ってしまいます。

政岡：昔の人は、水の色が変わったら、言葉が変わると言っていました。花徳でも、上と下では言葉が違っていたりします。

盛口：昔、潮だまりとかに、草をもんで入れて、それで魚を酔わせて、捕ったりしませんでしたか？

政岡：やりました。ミズクサ（和名：ルリハコベ）です。紫の花をつける草で、春先にこれ

を使いました。

元井：昔はツバキの種を搾って油をとって、その粕をもって使って使いました。8月の15日に集落をあげて、水たまりの大きな所へ行ってやるんです。年中行事みたいなものです。油粕を持ち寄って、水たまりにふって、魚が浮き出したときに、捕ったという、そういうのがありました。ツバキの種を搾って、油をとって、炊くと泡がでます。その泡をナッパで取って、できた油を食用にしました。

政岡：ツバキの油を搾って、ミカンの葉を入れて、沸騰させてというふうにもしました。

元井：ツバキの木は、昔はだいぶありましたから。

政岡：ツバキ油絞るのは、いまでもグループでやっていますよ。子どもたちに見せたりとか。魚を捕るとき、青酸カリを使うと、ころっと死にますが、ツバキの搾り粕だと、酔ったようになります。

行山：イジュも使いました。

政岡：イジュは皮をむいて、海で皮を砕いて。あと、花徳でシャーマーギと呼ぶ、エゴの実も砕いて使いました。

盛口：エゴの実も使ったのですか？ 屋久島以北の本土では、エゴの実を使いましたが、奄美・沖縄の島々でエゴを使う話は初めて聞きました。

元井：デリスもやりました。デリスは強いので、魚がみんな死んでしまいます。ツバキだと毒がそれほど強くないので、魚が酔っぱらっているようになります。沖縄でスクと呼んでいるアイゴの子どもがいますね。スクをとるときは、毒の弱いものを使わないといけません。海藻がいっぱい生えているところで泳いでいるので、強い毒を使って、死んでしまつて底に沈むと、拾うのが大変です。だからツバキの搾り粕を使いました。

盛口：ヤンバルの奥でも、スクを捕るときにイジュの皮の毒で弱らせるという話を聞きました。しかし、それ以外では、スクを捕るときに、毒を使うという話を聞いていません。

元井：イジュはあまり花徳にはありませんでした。中村さんが、材にするからといって、植林したので、そこにはいっぱいありましたけど。イジュは、今は増えましたね。

行山：スクは友達と捕りに行くけど、本当に一か所にかたまっているときは、網をそつといれてすくうことができます。ただ、イノーには行ってきて2、3日するとかたまっていなくて、あちこち泳ぎ回るようになるので、そうしたときに毒で弱らせて捕ったということじゃないかな？

元井：スクは大きく育ったものは、今度は、塩をして焼いて食べて。そうして大きくなったものは毒もっているもので、刺されると痛い。

行山：毒を入れることをコといいます。潮だまりを見て、「もう、コ入れられているよ」と言ったり。

盛口：沖縄では、ササと言っていますね。川にいるオオウナギを捕るのに、毒を使いませんでしたか？

政岡：グムルという木の葉を使いました。この木の葉は、ラッカセイを炒ったようなにおいがします。葉っぱの骨の赤い木です。神戸にいたことがあります、神戸では庭木にしていたね。葉っぱの分厚い木です。

盛口：サンゴジュですね。沖縄の名護でも、ウナギを捕るのにサンゴジュを使ったという話を聞きました。

行山：川と海では毒の効き方が違うので、使う植物も違います。

政岡：戦後、集落の中のグループごとに、この川でやろうと決めて。午前中にグムルの葉を刈って、棒でたたいて。そうすると、川の水がまっ黒くなって、ウナギが酔っぱらったようになって出てくるわけです。その後、青酸カリを使うようにもなりましたが。サンショウの葉っぱでもできますが、サンショウは一般にはたくさんありませんから。

元井：タデでもやったことがあるな。

政岡：川でやるときは、石で川を仕切って、上流で葉っぱをたたいて。

盛口：もう少し、8月15日の時の話を教えていただけますか？

元井：コを入れたのは、サギジャイノーです。畔ビーチの近くにあります。

盛口：捕った魚で宴会とかをするのですか？

元井：捕った分、もらえました。大人が油粕を水たまりにふって、魚が浮き上がってきたら、号令かけて、みんなで走り込んでいって、捕ったんです。思い出がありますね。サギジャイノーの水のないところに、それほど大きくないウツボが出ておったんですよ。ザルに追い込んで、腰のかごに入れて。おとなしいんですね。ウツボはかむといけど、本当にかむのかなと思って、指でつついたら、かみつかれて、指がばちっと切れてしまっ。弱っていておとなしいから大丈夫と思っていたんですけど……。そういう思いではあるんですよ。

政岡：捕った魚を海で洗っていると、ウツボが出てくる。それをモリで突いてね。

元井：夜、タコ捕りにいったときも、よくウツボでできましたね。

政岡：名前がわからないが、目が大きくて、尻尾のほうに急に細くなる魚がいて、これが決まった穴の中に入り込んでいる。3か所、そうした穴がありました。ツバキの油粕を袋に入れて、長い竿の先につけて、穴の中に入れると、酔っぱらったようにして出てくる。そんなこともやりました。

盛口：昔は母間や花徳のあたりにも、田んぼはありましたか？

元井：水が引けるところは、全部田んぼでしたよ。

行山：減反のときに畑になってしまったんです。

元井：ここでは米は二期できよったですよ。8月に刈り入れしたら、苗床をつくって。1期目は、苗が育つのに40日ぐらいかかりました。

政岡：一期は7月末に刈り取るから、7月20日ごろに種をまいておくと、二期の田植えにまにあいます。高校野球の決勝戦のころには、田植えが終わっているわけです。1期作の目安として、タネツケギというのを目安にしている人もいました。タネツケギが若葉を出し

たら種をつけると……。これは特定のカシの木を決めていたんです。

元井：種つけというのは、モミをかますに入れて水につけておくと、芽がでるので、それを苗代にまくということです。

政岡：芽をださせるときに、牛の堆肥を使ってあたためてやるとか、そういうこともしました。

元井：各家庭に牛や馬がいましたから。これは堆肥目的でもありました。

盛口：田んぼの肥料にソテツの葉を踏み込んで入れましたか？

元井：ハダシで踏み込みました。これが痛くて。

政岡：ソテツだけでなく、ソラマメの葉を切ったりもしました。緑肥用のルーピンという植物もありましたが、これはあまり使用しませんでした。山に近いところに田んぼのある人は、山の柔らかな葉っぱを切り込んで入れたりもしました。アサグル（和名：フカノキ）とかです。

盛口：田んぼにタニシやドジョウはいましたか？

元井：タニシいました。2種類いて、大きいのがマーダンミヤ、小さいのがターンミヤ。よく食べたのはマーダンミヤのほうです。ドジョウもいました。フナもいました。ウナギもカニもいっぱいおったけど。カエルもイナゴもいっぱいおって。ドジョウは食べよったですよ。イネを刈ったあと、人の足型が田んぼにあって、そこは少し深くなっています。ドジョウが潜んでいる足形は、水が濁っているんで、そこを手ですくってドジョウを捕りました。

行山：フナを捕りに花徳まで行ったけど、深い容器がなくてね……。

元井：そのころは、年中、水をきらさない田んぼでした。

盛口：田んぼにウナギ捕りに行きましたか？

政岡：ノコギリを使って、ウナギ切りに行きました。夏の夜です。一期作を刈り取ったあとの田んぼに行きます。

元井：イナガラウナギといって、イネを刈ったあとのウナギはおとなしくて逃げないと言って。

政岡：ウナギとハブが同じくらいいるという田んぼにいて、ハブは頭だけ切り落として、胴体は腰につけて、2匹ぐらいぶら下げてウナギ捕るということもありました。

盛口：昔は、シュロも栽培されていましたか？

政岡：ありました。

盛口：そのシュロが、沖縄の島々ではすっかり姿を消しているのですが。

政岡：クバ（和名：ピロウ）は皮を剥かないままでも育っているが、シュロは皮を剥かなくておくと、繊維が幹を絞めつけて、成長ができなくなるんです。シュロの皮を剥いて、ツバキ油を搾るときの袋を作りました。皮を二重に重ねて、その中にツバキの種を入れて、マツの木に穴を掘って、そこに袋を入れて、楔をいれて搾ります。シュロの皮だと、こう

しても破れないんです。

元井：シュロ縄も使いました。

政岡：シュロ縄は丈夫で腐りません。でも、腐らないから、シュロ縄の棘は人に刺さると大変です。背負い籠の紐もシュロ縄で作りますが、シュロは丈夫なので紐のあたったところの服が破れてしまうのが欠点でした。アダンの繊維で作ると、柔らかいのでそんなことはありません。

盛口：シュロは、今、ほとんどありませんか？

政岡：ツバキを搾るときの袋を作ろうと思って探しました。まだ何本か残っていましたが、皮は取れませんでした。シュロ縄は、牛の鼻綱にもしました。

元井：牛の鼻綱は腐りやすいので。

政岡：草を刈るときのかごは、シュロ縄の紐を肩にかけます。肩から斜めに紐をかけて、かごを腰のところに下げるわけです。そうすると、紐のあたった、肩のところの服が破れてしまうのです。

元井：昔、草刈は、田んぼの畔道の草を全部刈ったものです。

政岡：その後になると、キビの葉も家畜のエサとして使えるようになって……。そうした変化のおきる、昭和30年代後半までは、どこに行っても草はありませんでした。草が伸びる間もなく刈られてしまうので。ススキなんかもありませんでした。

行山：これが、シュロで作った、かごの紐です。こちらにあるのは、シュロで作ったものではありませんが、マサカリの刃にあてて、刃を保護するものです。こうしたものも、昔はシュロ縄で作りました。

盛口：アダナス（アダンの気根で作った繊維）は何に使いましたか？

政岡：アダナスは、一般的なもので、いろいろな縄として使いました。イグサは繊維が長くて縄を作るのは簡単ですが、アダナスで作った縄のほうが長持ちしますから。

元井：アダナスは伸びだして1年目のものを使います。あんまり固くないものを使うのです。

盛口：長く伸びたものを使うわけではないんですね。

政岡：1年目のものは節がないですから。繊維をとったら、一度、海水に浸けてから、干して、使います。

元井：フヨウ（和名：サキシマフヨウ）の皮も剥いで、泥につけて、そうすると繊維が残ります。それを洗って、アダナスと混ぜて縄をつくと、柔らかなものが作れます。フヨウだけで縄を作ると、柔らかすぎて、腰が無くなるから。

政岡：一番長持ちをするのは、アコウの根っこです。これを叩いて縄にしました。ものすごく強いものです。鋤を引くときの綱としては、マニラロープより強くて、腐らないし、弾力もあるという者でした。うちで飼っていた牛の中に、縄を食いちぎるやつがいたんです。すると父が、アコウの根をとってきて縄をつくったら、牛も簡単には噛みきれませんでした。そうしたことがあったので、アコウの根の縄のことをずっと覚えています。

盛口：野山で取れるキノコについて教えてください。

政岡：キクラゲ、シイタケ、それから木に生える白いキノコのカタナーバ（ヒラタケ類？）。

それと土に生えるのは、ケブシナーバ。これは煙のキノコという意味です。大きくなったら、煙を吹きます。あと、中華料理にあいそうな、ジンダグというキノコもあります。これは畑に丸っこいものがでていうもので、食べるとコリコリします。シメジみみたいなキノコもありました。

行山：花徳ではジンダグ（土の団子の意味）というけれど、母間ではミチャヌクワツ（土の子の意味）です。食べるのは白っぽいうち。黒っぽくなったら終わりです。おみそ汁に入れたりしました。昔は畑にも出たけれど。

元井：昔は山に入って材を取りましたから。木を倒して、マサカリを使って、その木を山で荒どりしてから材をおろします。そのとき、木端はそのまま捨てておきます。シイの木やカシの木を伐りました。そうすると、その木端から、1年、2年すると、シイタケが生えよったです。今は木を伐らないから。そうすると台風で倒れたような木しかありませんから。

政岡：昔は、新の12月ごろに木を切ったら、菌が入ると言っていました。木の水が切れたときに切るといいと。

元井：材を取るのも、その頃がいいと言っていました。

政岡：あと、台風が来ると、菌が刺激されてキノコがでやすくなるという話もありました。

行山：木のハンマーで菌の入っている材を叩くといいという話もありましたね。

盛口：イシクラゲは食べましたか？

政岡：花徳ではハテオサと呼んでいました。海岸端にいっぱいあって、食べた。

元井：食えるということは聞いたけれど、食べたことはないです。

（注：この話のあと、政岡さんが実際にケブシナーバを外から取ってきてくれた。実物を見たところ、これはコツブタケであった）

行山：花徳ではエゴノキのことをシャーマギといっていますが、母間ではシラマギといいますが。集落ごとに名前が違うんですね。シラマギは材を割ると、中がキレイで、正月の門松に添える薪にしました。門松は、シイ、マツ、竹で作って、砂を盛って、薪を添えます。エゴノキはまっすぐに伸びる木なので、薪にするときも割りやすいです。

行山：牛の鼻綱につける、木製の玉は何で作ったかな。

政岡：ハナゴラね。あれはリングノキ（和名：デイゴ）で作った。最近プラスチックだが。

行山：牛の鼻に穴をあけるときは？

政岡：牛の鼻を触ると、うすくなっているところがあって、そこをもみつぶしてから畳針で穴をあけます。

元井：簡単に穴が開くよ。穴の中に綱をつけるときは、縄にイモをつぶしたものをすりこんで、ひっかからないようにして穴に通します。

行山：穴をあけた後、見て怖がるようにならないようにと、鼻の穴をあけるのは、牛の主で

はいかんと言っていました。

政岡：山にびわの葉っぱに似た葉っぱのゴーギ（和名：ヤマビワ）という木があります。まっすぐに伸びる木です。この木の材は曲がりやすい。ゴーというのは、丸いざろのようなもので、モミと玄米とかを振り分ける時に使うものです。そのゴーの杵に使うから、ゴーギ。最近タケを使ったりしますが、ゴーギを丸く曲げて使っていました。戦後、器用な人は、この木を使って、薄く削って、ギターの杵を作ったりしました。

ハチコーギ（和名：ホソバムクイヌビワ）という木もあります。葉っぱがザラザラしています。葉っぱの先に、赤い実のようなものがつきます（注：虫こぶのこと）。葉っぱは牛のエサにもなります。材の目がものすごく細かいので、水分を吸いにくい。それで、この木で、田んぼの表面をならすレーキのような道具を作りました。木は育ちやすい木で、火打石で火をつけていた頃、この木の腐ったものをほくちにしました。

ウジギ（和名：ウツギの仲間）は、葉がざらざらしています。これは、カイコのマユから糸口を取るのに使いました。葉にひっかけて、マユから糸を取るのです。子どもの頃、「取りにいってこい」と言われたものです。白い花が咲く、あまり大木にはならない木です。

盛口：ドンダリにはシマの名前がありましたか？

政岡：ないです。樫にはアカカシとクカシというのがありました。丸い実と細長い実をつけます。大きなカシはフーガシと呼ばれていました。

行山：ところで、茅葺屋根を葺くときにつかう、屋根を通す針には、沖縄では何を使いましたか？

盛口：たしか、竹とダスケー（和名：シマミサオノキ）と思います。

行山：屋根を刺す針、竹を使う場合もあるし、クエ（和名：アデク）を使うこともありました。元井：竹の針しか使ったことがありません。ふだんは、囲炉裏の上において、ススでいぶしています。長いものと、短いものと作っておいておきました。今では、茅葺屋根を葺くのも、できる人はそういません。屋根を葺くのは一人ではできません。下で、藁をまとめて、屋根の上にあげる役とか、たくさんの人がいて、できることです。

盛口：茅葺の材料は何だったのですか？

行山：ワラとカヤをませたものです。カヤというのも、チガヤとススキの両方です。棟を抑える木は、シイの木で、これはイッキヤと呼んでいました。

屋根を葺くにはたくさんの縄も必要です。この縄も、なわせたらどの人の縄がいいかというのがあったりしました。

元井：つなぎ目がうまい人がいました。

行山：ワラを屋根の上にあげるのには、先が二股にわかれた棒にはさんであげました。ただ、それも屋根の上から呼ばれてからあげるようじゃだめなわけです。屋根の人が必要な時には、もうあがっている……というツーカーの中でないと。屋根と言えば、うちだけ便利瓦だった時代があります。これは、紙にコールタールと砂が塗られたものです。茅葺の屋根

だと魚を干せないのですが、この便利瓦だと、屋根の上に魚をのせて干物にすることができました。

盛口：ヤギの好きなエサは何ですか？

池畑：ハチコーギ、ガジュマル、イチャビ（和名：オオイタビ）。

元井：イチャビはつるだけど、あれと似た実をつける木がある。木のほうが、実は小さいが。

その木の実はミンコーと呼んでいた。アクチ（和名：モクタチバナ）で、竹馬を作りました。アクチの実は、空気銃の弾です。

行山：下駄にしたのは、アサグル、センダン、シラマズです。

池畑：シラマズは色が白いのでしゃもじにもしました。

行山：箸は、ミヤシガラという木から作りました。青くて、そんなに大きくない木です。

池端：ミヤシガラの皮の中は白い。

行山：正月は新しい箸を作りました。

元井：うちのおやじはなんでも作る人で、テルも自分で作りました。材料はデー（和名：ホウライチク）。デーは川沿いにありました。

行山：キビも、デーの若いもので、みんな縛りました。リュウキュウチクはマテといいます。

政岡：下駄を作ったのはアサグルやクルキ（ウラジロエノキ）。アサグルは成長早いし、どこにでもあるから。アサグルの下駄は、やわらかいので、作るときに削りすぎると、ぱーんとわれたりします。鼻緒の芯は、アダナスを使いました。クルキは大きくなったら、家具も作れます。

盛口：松の油分の多いところを松明などに利用しませんでしたか？

行山：アッスといいます。

元井：松の木を傷つけると、そこにヤニがたまるといので、傷をつけておきます。

行山：海のイダイ（夜の漁）にもアッスの松明、使いました。

政岡：昔、古タイヤをくれるという人がいたので、古タイヤを燃やしてイダイに行ったことがあって。そうしたら、タイヤが燃えながら飛び散って、うでにつくわ、あちにつくわと大変で。それにススがひどくて全身真っ黒。それでももらったものだからと、2、3回は古タイヤを燃やしてイダイに行ったよ。

行山：トベラはトゥビラ。昔は魔除けです。闘牛の時、牛小屋に縄を張って、トベラをさします。今はあんまりしなくなっていました。

盛口：ソテツの実のことは何と呼びましたか？

行山：スティツナイです。

政岡：ソテツのご飯は硬めに炊いて食べました。おかずは塩漬けのダイコンの漬物や、スクの塩漬け。

行山：ソテツの葉っぱはハエ払いにもしました。

行山：ヤギをつぶすでしょう。肉は必ず2斤ずつでしか、買えなかったものです。

政岡：骨と皮と肉をごっちゃにして売っていたから。

元井：ヤギはキライな人はキライです。父はヤギがダメで、鍋にもニオイが残るので、別の鍋でヤギを炊きました。

政岡：ヤギの血は薬と、結核の人が塩をちょっと入れて飲んでいました。ハブに咬まれた時はハブの胆が薬です。昔ながらの習慣で、みんな飲みますよ。

行山：昔はハブに咬まれることをエーマチと言いました。

元井：ハブのこともマジユンとっていました。昔はハブがいたら、必ず捕ったものです。石垣の穴に潜ったら、硫黄を炊いて燻し出したり。

政岡：僕は足をやられたよ。やられたところがちょうど骨のところだったので、キバがあまりささらなかったかしらんが。傷口を鎌で切って血をだして、田んぼで洗ってから病院行きました。

池端：これがハブにやられた足の傷です。雨合羽の上から咬まれました。自分で切りました。咬まれたのが山のでっぺんで、水もなかったので、切るだけ。

元井：ハブに咬まれたら、しばらく怖くて、庭にも出たくなかったです。

池端：1年ぐらい、怖い。体全体、病むように痛むから。

元井：ハブは皮を剥いたら、内臓も取れます。

行山：ハブの脂はカサ（皮膚病）に効くと言います。

政岡：水虫にも効く。

元井：やけどに一番。

政岡：ただし、脂を100ミリリットル取ろうと思うと、1万円ぐらいかかる。今、ハブ1匹3,000円だから。大きいやつ3匹ぐらいで、ようやく100ミリリットルの脂が取れるから。

行山：ここに作ってもらったハブの脂があるよ。まだ使ったことがないけれど。

盛口：話がつきませんが、そろそろ、ここで終わりにしたいと思います。本当にありがとうございます。またぜひ、続きの話をお聞かせください。

3-2. 井之川の方々のお話（2015年6月7日）

話者

町田 進さん 昭和22年生まれ

頂 ミツ子さん 昭和14年生まれ

富田 弘子さん 昭和10年生まれ

法元トシ子さん 昭和9年生まれ

頂 文吉さん 昭和8年生まれ

春山 信雄さん 昭和5年生まれ

（なお、徳之島虹の会的美延睦美さん、母間出身の行山武久さんが同席した）

盛口：お集まりいただきありがとうございます。琉球列島の島々で、昔のくらし……特に植物の利用についてのお話を教えてもらっています。どうぞよろしく願いいたします。まずお聞きしたいのは、昔、潮だまりで草をつぶして魚を捕ったりしませんでしたか……ということです。

一同：ああ。

頂（ミ）：ミズフサ（和名：ルリハコベ）ですね。魚に効くみたいですよ。

春山：種ができるときに使うのが一番いいと言っていました。

頂（ミ）：丸い種が一番、効くと。石でつついて入れると、魚が気分悪くなるみたいで……。

春山：旧の3月3日は、必ず、これを取ってやりよったですよ。

盛口：ほかの草や木で同じように魚を酔わせるものを御存知ですか？

春山：ハマフサといって、海岸に生えている草で、青い花を咲かせるものを使えます（注：草と表現されているが、海岸に生えて青い花を咲かせることから、ハマゴウということが考えられる）。それも石でつぶして、使いました。

法元：こういうのに使った草が最近はないようになっていきます。

頂（文）：キビ畑ばかりになって、ミズフサも減りました。イモを作っていたときは、多かったのですが。

盛口：イジュは使いませんでしたか。

春山：そうそう、イジュですね。

法元：それと、ツバキの種。

頂（文）：夜通し、種を臼でつぶして、それを使いました。

盛口：花徳ではツバキの油を搾った粕を使ったという事なのですが、油は取らなかったのですか？

頂（文）：ここでは油は取りません。魚を捕るためだけに種を夜通しかけてつぶしました。それをきれいに布に包んで、棒の先につけて、水たまりに入れて、揺り動かして……。

頂（ミ）：魚の隠れている穴の中にも差し込んでね。

春山：カタシの種と言っていました。ツバキには2種類あって、小さい実をつけるほうを、実ごとつぶして使いました。大きい実をつけるやつは、また別です。

盛口：川のウナギを捕るのにも、何か使いませんでしたか？

春山：ウナギを捕るときには、 Gumki（和名：サンゴジュ）を使いました。

盛口：葉を使ったのですか？

頂（文）：そうです。葉をワラつちで、つぶして。デリス粉も使いました。あれはてきめんです。青酸カリより強いからです。

盛口：昔は、シュロがありませんでしたか？

春山：ありました。シュロ縄は、牛をつなぐ縄とかに使いました。今は見えないですね。あれとアダナシ（アダンの気根）とで、綱を作ってね。ワラで作ると腐りますから。5月5

日にはデーク（和名：ダンチク）の葉でチマキを作って、そのチマキをアダナシの紐でくります。

盛口：デークはどんなところに生えていたのですか？

春山：山にも部落にも生えていたが、部落に生えていたものの方が葉が柔らかくて、チマキには使いやすかった。

頂（ミ）：部落にもありましたが、今は減りました。

盛口：デークの葉を牛にあげたりすることはありましたか？

春山：牛にはあんまりあげなかった。

頂（ミ）：1年の中で、5月5日はデークムチの日です。

春山：3月3日はヨモギムチを作ります。

頂（ミ）：デークムチは、デークの色がお米についてね……。

春山：粉にしていない、丸米を水につけて膨らして、デークの葉に包んで蒸します。

美延：伊仙では、デークで包んだチマキをササマキと呼んでいます。

春山：昔はサンキラ（和名：サルトリイバラの仲間）の葉でも餅を包みました。今はやる人はいませんね。サンキラで包むとかおりがいいのですが。これも5月5日に作りました。ヨモギモチをサンキラで包んで。

頂（ミ）：サンキラはあんまりありませんから。今は、バナナの葉で包んだりもします。

春山：昔は、どこまでいってもサンキラの葉を探しましたが、今はそんなことまでしませんね。

盛口：ソテツの葉を、田んぼの肥料にしたりはしましたか？

春山：田んぼに入れたというけれど、あれは手間がかかるし、足に刺さって痛いし。肥料として畑に入れたりしたが。

頂（ミ）：あと、畑で、目印としてソテツの葉をさしたり。

春山：ソテツの葉は、苗を囲うのにも使いました。それと、ウズラを捕るときにも使いましたよ。ウズラはカヤの中に巣を作っているの、その巣の周りにソテツの葉をさして、逃げられなくて、一か所だけあけておいて、そこから逃げ出してくるものを捕りました。これは遊びです。ウズラは小さい鳥ですから、食べませんでした。

頂（ミ）：ソテツの葉の枯れたものを集めておいて、火をつけるとき、まずソテツの葉に火をつけてから、薪に火をつけました。

春山：ソテツの綿をぎゅーっと集めて、糸でまとめて、ボールを作りました。あの綿のことは、ナミノハナと呼んでいましたね。このボールで野球をやったりもしましたよ。

富田：ハブに咬まれたら、クワズイモの葉を下に敷いて、それから咬まれたところをカミソリで切って毒をだして、クワズイモの葉の茎のところで、何度もなでてやります。

町田：クワズイモの汁は皮膚につくと、かゆくなるでしょう。だから汁をつけることで、一種の麻酔替わりにするんです。

頂（文）：この手のところにある傷が、ハブに咬まれた痕です。昭和30年ごろに咬まれました。

クワズイモでなでて……。それでもはれてね。2週間してもはれが引かないから、吸い玉で血を吸って出しました。

富田：虫歯のある人は、咬まれた時に口で毒を吸ったらダメともいっていました。

春山：クワの若葉は食べました。おつゆに何も入れるものがなかったら、そういうものを入れて。

盛口：おにぎりを包んだりするのは、どんな植物だったでしょう？

頂(ミ)：バショウの葉を火であぶって、お餅などの敷き紙にしました。おにぎりも包みました。

頂(文)：火であぶるかわりに、さっとお湯でゆがいたりしてから使いました。

美延：今はサランラップがありますが、昔はそうしたものがラップ替わりだったんですね。

春山：ブタを殺した時も、肉をバショウの葉でつつんで下げておきました。

行山：ブタを解体するときに、下にひくのもバショウの葉です。

頂(文)：今なら、キビに入れる肥料袋を切って使うのが一番。

法元：昔は一軒で一頭ずつ、ブタを殺したからね。

盛口：畑の肥料にしたものを教えてください。

春山：牛の堆肥です。

美延：ほかには、海のものとかも使いましたか？

法元：ガチチ(ウニ)を使いました。

春山：使ったのは、食べられないウニです。黒いのではなく、白っぽい小さい物です(注：おそらくナガウニの仲間)。あれはキュウリなんかの肥料にしました。

美延：土に埋めたんですか？

頂(ミ)：そのまま作物の周囲において、腐らせました。

春山：埋めたりすると、わからなくて、踏んで怪我したりするからね。

美延：ホンダワラみたいな海藻……ムーは肥料にしませんでしたか？

春山：ムーは5月の頃、よく生えるから、刈ってきて、葉は捨てて、真ん中の骨のところは食べます。

頂(ミ)：ゆがいてから干しておいて。

法元：ヒジキみたいなかんじです。

頂(ミ)：ムーをゆでるとき、メハジキという草を鍋と一緒にに入れてゆでると、ムーが柔らかくなります。

頂(文)：あれを入れなかったら柔らかくならない。

春山：メハジキというのは、葉っぱが小さいやつです。

行山：カタバミのことですよ。

春山：必ずムーと一緒に炊きました。

美延：カタバミは、実をさわると、種がとびますね。それで、メハジキ……メハジキなのかもしれませんね。ムーは肥料にしなかったのですか？

頂（文）：食べるだけです。昔は畑に入れる人もいたが。

盛口：野山で取れるキノコについて教えてください。

春山：マチナバというのがあります。キノコよりも味がでます。内地のマツタケとは違いますよ。キノコといったら、シイタケのことです。台風があって、山の木が倒れるとキノコが出ると言っ、テングシ……これは井之川岳の後ろのことですが……そこまで採りにいったものです。

頂（文）：そこまで、歩いて2時間ではいけなかったですね。

春山：朝早く出てね。

美延：わざわざキノコを採りに山まで行ったのですか？

春山：そうですよ。夏、大風が吹いたあとはカゼナバが出ると言いました。これもシイタケのことです。夏のカゼナバはかごいっぱい採れました。冬のシイタケはそれほどの量は採れません。

美延：カゼナバが採れるのはいつ？

春山：夏だけど、風しだいです。

美延：マツナバが採れるのはいつ？

頂（文）：旧の9月です。

春山：今頃は木も倒さんようになったから、シイタケもあまり生えなくなって。昔は家を建てるたびに、山で木を倒しましたから、よく生えよったのですが。

美延：ほかのキノコは食べますか？

頂（文）：食べませんね。

頂（ミ）：見分けがつかないから。

美延：伊仙だと、ミングリヤ（和名：アラゲキクラゲ）しか生えませんが。ミングリヤはガジュマルとかに生えています。

行山：キクラゲは柔らかい木に生えますね。

富田：昔はキクラゲを食べたけど、今は食べませんね。

行山：マチナバとマツタケがあります。マツタケは本土のものと違うので、僕らはマツタケモドキと言ったりもします。マツタケは、シバをかぶって地面から顔をだすので、シバカブラと呼んだりもします。マチナバの方は、マツの木の下に生えるキノコです。

頂（文）：マチナバは割ったら、赤くなる。そうならないものは、食べられない。

盛口：ややこしいですね。マツタケというのは、いわゆる本土のマツタケと同じような形をしていて、ちょっとこぶりのやつですね？ それでニオイもある。これ、シイの木の下に出ますか？

春山：島のマツタケはシイの木の下に生えます。

盛口：それなら、パカマツタケという種類ではないかと思ます。一方、マツの木の下に出るマチナバは、アカハツだと思ます。これは傷をつけると変色をします。アカハツは沖

縄でも食用にしているキノコです。

美延：マツタケはいつ出るのですか？

行山：マツタケは10月10日ごろ。運動会をやっても、出てこない人がいる……。マツタケを採りにいっているな……と。

春山：マツタケは一列になって、出ますよ。

盛口：この葉っぱ（ハマイヌビワの葉を見せる）は、ヤギのエサにしませんでしたか？

春山：ハナガと言います。これはヤギにあげました。これに似て、丸い葉をつけるオオギ（和名：アコウ）は怖いものでした。ケンムンがいるのもこの木ですから。

美延：アコウをオオギというのですか？ 伊仙ではウスクと呼んでいます。

春山：オオギは神様のいる木です。

頂（ミ）：ケンムンのいる木です。

春山：井之川ではオオギが怖い木ですが、ガジュマルはどうでもない木です。シマによってはガジュマルが怖い木といえますね。ケンムンは座ると、ひざが頭の上にまであってと。見た人もいるというけど。

美延：伊仙ではアコウの新芽を食べるんですが、こっちは食べますか？

法元：いやいや。下を歩くのも怖いです。

行山：恐怖心を持って歩いていましたよ。

美延：伊仙だと、夏場は野菜がないので、アコウの新芽を食べたのですが。

春山：井之川の方は、これが一番怖い木です。ガジュマルは家に植えても大丈夫なのですが。

頂（文）：ケンムンはおるよ。チンニャン（カタツムリ）を食べたあとの殻が落ちているのは、ケンムンが食べたものだから。ケンムンを見たことはないけど。

春山：夜。海岸に行くと、松明の行列が見えると。終戦後はよく見えよったけど、今は見えないね。

美延：遊びに使った植物はありますか？

頂（文）：デークの葉で舟、作ったよ。アダンの葉では風車。風車を回すことを、カーターラーモーシと言いました。

町田：あれをやっていると、「そんなことすると、風が強くなる」と大人に怒られよったよ。

行山：地震のことはナイというけど、ナイの初期微動くると、キョウ、キョウ、キョウ……というおまじないを唱える人がいたり。これは、京都は地震がないから、そう唱えるといという話のようだけど。

美延：台風は島口でなんというんですか？

行山：フーカディ。

盛口：梅雨は何というのですか？

行山：ナガム。ソテツの雄花が出ると梅雨が終わるともいいました。

春山：ソテツの雌花が開いてから、閉じたら梅雨が終わると。開いているときはまだ終わっ

ていないと言っていました。

頂（ミ）：ソラマメを植える時も、そういうのを見て時期を決めていました。

頂（文）：ツワブキの花が咲いたら、麦を植えるとか。

頂（ミ）：麦と言えば、お墓にはったい粉で作ったおにぎりを作って持っていきましたね。

春山：十五夜には綱引きをしたものですが、稲を作らなくなってワラがなくなって、今は綱引きができません。

行山：母間では、8月15日に、ミーバマクマシといって、赤ちゃんを潮に浸ける風習があります。

町田：こっちは、ハマウリのときに潮につけますね。

頂（文）：赤ちゃんが生まれて名前をつけるときに、赤ちゃんのいる部屋の四隅に海から採ってきたカニを逃がすということもしていましたね。

盛口：本当にいろいろなお話をお聞かせいただきました。また続きのお話をお聞かせしていただきたいと思います。本日はどうもありがとうございました。

3-3. 徳之島・犬田布に昭和8年に生まれた、徳永武彦さんからの聞き取り

(2015年6月7日)

(注：徳之島虹の会の美延睦美さんも同席した)

盛口：琉球列島の島々の昔の暮らし……特に植物の利用について、それぞれの島の方々に教えていただいています。まず、教えていただきたいのが、潮だまりなどに入れて魚を酔わすことに使った草や木についてなのですが。

徳永：ここで多いのは、ムジクサ（和名：ルリハコベ）ですね。たくさん生えているので、手取り早くたくさん取れますから。ただし、効き目は弱いです。よく効くのはイヌタデです。自然の草を使うのはこれですね。誰でも簡単にできることです。海に草の入ったかごを持って行って、潮だまりの縁において、石で草をたたいて汁を出します。それを入れると、タイドプールが、緑色になって。それで、しばらくすると魚が浮いてくるので、掬い取りました。

盛口：イジュは使わなかったのですか？

徳永：ここではイジュを使ったことはありません。イジュがないので。デリスは後で栽培するようになりました。が、それは海で毒を使うのを禁じられてからです。防虫剤で使おうと思って栽培しましたが、それも薬が使われるようになってデリスは使いませんでした。

盛口：西犬田布は漁村だったのですか？

徳永：前泊に、漁港があって、浜一面に舟が並んでいました。昔の舟には2種類あって、マルスとクリブネです。これは終戦後すぐまでそうでした。

美延：ここで舟を作っていたのですか？

徳永：ここには材がありません。どこから買ってきたのかな。名瀬ではないかと思います。

ただ、たまに山から切り出した材でクリブネを作る人もいました。

美延：どこまで漁に行ったのですか？

徳永：遠くまで行きましたよ。伊仙崎の沖とか。スニと呼ぶ、魚の群れているところを目指して舟を出します。山あてをして。どの魚なら、どのスニにいと決まっていました。お祝いのおきに使うズーナガマツならどこ、とか。ここは水の便が悪くて、田んぼがありません。ただ、ほんのわずかに、天水田はありました。ほかは、麦やアワが主で、陸稲もありました。陸稲はノーイニと呼んでいました。米作りが少ないので、米を作るところへ行って、魚と交換したんです。イモ、麦、アワなら、畑で十分に取れましたから。米を得るために魚を捕ったんです。でも、全ての人が舟を持っていたわけではないので、そういう人は塩づくりをしました。海水をいきなり炊いたのではなくて、岩場があって、そこで海水が蒸発して濃くなるので、それをさらに組み上げて、干して、海水を濃くして。そうして濃くした海水を、海岸に作っておいた塩を炊く鍋でたいて塩にしました。これは個人で持っていたものです。この塩を米と換えたわけです。山の手では味噌を作ったりするときの塩が足りませんでしたから。

美延：塩を炊くときの薪はあったのですか？

徳永：塩を炊くぐらいなら、枯れた枝などの薪を使いました。あとはアダンが昔はいっぱいあったので、そのアダンの枯れ葉を集めたり。木は大事だったので、切りませんでした。使ったのはこうしたものです。あと、海岸に生えるモンパノキや、クサトベラ、バマゴウ、オオハマボウの枯れたものも使いました。

美延：漁をするときの釣糸はどんなものを使ったのですか？

徳永：ツインジャといって、麻をよったものです。

美延：麻があったのですか？

徳永：麻は畑で作りよったよ。自然のものはマオ（和名：カラムシ）の繊維もあって。バンショウの繊維は柔らかいから釣糸には向きません。麻の繊維はウーといいました。釣糸にウーを使うと、テグスにはないよさがある。カワハギの仲間を釣るには、ウーでないとおだめです。テグスだと硬くても一度に噛みきれられる。ところがウーだと一回では噛みきれないんです。

美延：サキシマフヨウの繊維はどうでしょう？

徳永：フヨウやオオハマボウは、縄に使いよった。昔もお店はあって、テグスは売っていました。これはナイロンではなくて、カイコの出す糸です。釣り針も売っていました。ツインジャは何百メートルもの深いところの魚を釣るものは、もつれたらいけません。これは、綿糸を3本、機械を使ってより合わせたものを使います。その綿糸にブタの血を塗ります。正月、ブタののどを刺して、逆さにしてぶら下げて、血をバケツで受けます。ブタの血は食用としても大事だし、肺病の子にとっては薬ですが、漁師の人はこのブタの血をためて

腐らせませす。腐った方がいいとって、それを釣糸に塗ります。天気の良い日に、布に血をしみこませて、釣り糸に刷り込みませす。これを3回か4回、重ねると針金みたいにびんびんになって、防水もされるし、長持ちするようになります。丈夫な釣糸でからむこともありません。

美延：血を塗ったりして、虫に食われたりしないのですか？

徳永：大事にませす。昔は火をたいたでしょう。冬、使わない時などは、竿にかけて、家の中においておくと、煙でもいぶされて。これは命の次に大事なものでしたから。長く使いよったんですよ。子どもは舟をもっていないので、釣りをしたり、モリで突いたりして魚を捕りました。小学校5、6年になると、魚を突いたり釣ったりして、結構、米と換えました。

昔、この西犬田布生活館のあるところには、大きな天水の池がありました。そこで牛とかを洗いました。小さな子供は、この池で泳ぎを覚えたんですよ。この池で泳ぐ練習をするので、次はすぐに海で泳げました。

美延：池で泳いだのは子供だけですか？

徳永：大人も水浴びしよった。洗濯もしました。今から考えれば汚いです。水を手のひらですくっても、手のひらが見えないこともあったぐらいですから。水道が引かれるのは、昭和20数年のころです。それから、池はあんまり使われなくなりました。僕は釣り針も作りました。鋼鉄線というのがありますが、それを焼き直して、たたいて平たくして、たがねで切って、やすりで削って。ヤーチャ（カワハギ類）用だとか、釣る魚によって形を変えて。モリも自分で作りました。モリの柄になる竹も焼いて、まっすぐに直して。

盛口：アダナシ（アダンの気根の繊維）はどのようなものに使いましたか？

徳永：アダナシは縄にしたり、叩いて干して、草履を作ったりしました。牛の縄もこれです。アダナシの縄は丈夫でしたから。サキシマフヨウはヤマカジといっていました、このあたりではあまりありませんでした。オオハマボウはカジといっていました。ヤマカジの繊維のほうが、カジの繊維よりも丈夫です。

盛口：シュロはありましたか？

徳永：シュロの縄は特に上等でした。縄を作ったり、ミノを作ったり。ピロウも傘を作ったり蓑を作ったりしました。

美延：シュロが減ったのはタイワンカブトムシが入ったせいですか？

徳永：タイワンカブトムシにやられたのは、ほかのヤシの仲間です。シュロはとくにタイワンカブトムシの害はありませんでした。小学校5、6年のころは、Kさんの家の門のところに、シュロが1列に並んで植えられていたものですが。

美延：方言もシュロ？

徳永：そうです。ピロウはクバと呼んでいますが、クバには大きくなる大クバというものもあるけれど、これは使い物になりませんでした。

盛口：シュロはすっかり姿を消してしまいましたね。

徳永：なくなりました。川に自然に生えるものもあります。マーニ（和名：クロツグ）といって、あの皮も使いました。

美延：虫下しに使ったカイソウがありますね。

徳永：ムィズモーリ。マクリや海人草といいます。学校でも使いよった。乾燥させたものをゆでて、その汁を子供たちに飲ませました。そのころはカイチュウがおるからね。野菜の肥料に人糞を使っていたから。汁を飲むと、廊下に虫を吐き出す子もいたりしました。これは効きます。

盛口：おいしくないんですね。

徳永：まったくおいしくないけど、飲ましょったですよ。お粥と一緒にして味付るとおいしかったけど。今でも海には生えていますよ。

美延：ほかに薬になる植物は？

徳永：いろいろとあります。昔はフィラリアがありました。ひどくなると、足が太くなったりして。そういう人が結構おりました。痛くもかゆくもないと言っていました。ひどくなると、クサブロイというふるえがきます。そうすると、マーザク（和名：ボタンボウフウ）を煎じて飲ませました。根っこから掘って、煎じて飲ませたんです。傷薬は、ヨモギの葉っぱの汁を塗って終わり。塩をつけるというだけのこともありました。チドメグサというのは、このあたりにもありました。ヨモギといえば、ひよこで弱っているものにヨモギのニオイをかがせるといきかえります。これは私もやりました。だからヨモギにはそうした力がありますね。

美延：オオバコはどうですか？

徳永：オオバコは膿の吸出しに使います。焼き火箸で膿を出すこともできますが、小さいできものはオオバコで吸い出しました。葉っぱのギザギザで白い花をつけるテージという薬になる草もあります。トウガラシは腹痛の薬です。

盛口：ソテツはありましたか？

徳永：ソテツは畑の境界線に植えられていたり、石ころだらけで畑にならないところに植えてあったりしました。

盛口：ソテツの枯れ葉は薪にしましたか？

徳永：重宝しました。実も今頃になって、また見直されて、味噌に使うとおいしいと言っていますね。

盛口：幹のデンプンは利用しましたか？

徳永：ここでは幹をあまり使いませんでした。使ったのは実です。実を真ん中から割って、中を出して、いくつかに叩き割って干します。これをひきうすで引いて粉にして、水であく抜きをするんです。

盛口：あく抜きの水はあったのですか？

徳永：泉から汲んだりした水を貯めるタンクが3か所ぐらいありました。食べ物には、こう

した水を使いました。あく抜きをしたソテツ粉は真白くなって、これで団子にしたり。密造酒を造っていたとき、ソテツの実を入れるとよかったという話を聞いたこともあります。ソテツは、ほかに、綿毛を集めてマリを作りました。これでドッチボールみたいなことをしました。女の子はマリつきみたいにして。葉っぱは、かごにしたりと細工をしました。男の子たちは、ガケからそりのいい葉を選んで、紙飛行機みたいに飛ばしましたよ。実に見事に飛んでいくんです。葉っぱを取ってきて、すぐに飛ばすと重たいので、4、5日干しておきます。左右のバランスの良い葉を選ぶんです。そのころは、葉をみると、よく飛ぶかどうか、よくわかりよかったですよ。

美延：ハサミとかで切ったりするんですか？

徳永：そのままです。形をととのえるために、糸で引っ張ったりはするが。飛ばしてみると、葉っぱによって、飛び方がいろいろです。岬から海に向かって飛ばしたり。飽きなかったですね。ああ、話をしていたら、今でも楽しくなってきました。紙飛行機よりも飛びますよ。

美延：ほかの遊びは？

徳永：アダンで風車。ツワブキの食べるところで水車。

美延：お盆のときも、水車をムジ（サトイモの仲間）の葉柄で作って、ご先祖様はそれのつて帰る……と。

徳永：お盆のときにハガ（和名：メドハギ）で箸を作りますね。今は割り箸で代用したりしますが、お盆の間、その箸を使って、お送りするとき、束にして盆屋に置きます。盆屋は、僕らのところでは、竹を四つに割って、バナナやソテツやカヤで屋根を作ります。ここでは、15日、お盆のあとに、盆屋のコンテストをやっているんですよ。1位には米袋をあげたりして。

美延：それはいつからですか？

徳永：これは最近になってからです。僕らが子供のころは、ご先祖様を送った後、盆屋を壊しました。本土の精霊舟を海に流すようなものです。壊すのは、子どもたちです。あちこち回って、壊すと、お供えの団子をもらってきて、それをわけあいました。それが楽しみだったです。盆屋は壊して、門のあたりにおいて、数日したら焼却しました。ミーブンのところだけは、盆屋を墓まで持っていきましたが。

盛口：盆に供えるミジンクゥとはどんなものですか？

徳永：ミジンクゥは、盆の二日、14日と15日、コップに水を入れて、ムジの皮を剥いたやつを2センチぐらいに切ったものを浮かべて、両方の端を割って、水車のようにはじけさせたものも浮かげて、そこに竹の小枝を刺しておきます。お祈りするときは、頭を下げ、竹の小枝でコップの水を払うのがしきたりです。

盛口：八重山などではお盆のときにアダンの実を備えたりするのですが、野生の実を備えたりすることはありますか？

徳永：お盆のときに備えるのは果物です。ここでは、そのほかに、小さな、姿のままの魚を必ず供えますが。

盛口：門松にはどのような植物を飾りますか？

徳永：マツ、竹、シイ、ユズリハ、そしてお餅の下にはウラジロです。昔は競争して大きな松を門松に飾って、しめ縄をはって、そこにウラジロやミカンも備えて、しめ縄の下をくぐって入りましたが、その後、山の木を大事にしようということになって、門松が小さくなりました。

盛口：釣り竿に竹を使っていたと思うのですが、どのような竹だったのですか？

徳永：ホウライチクはデーと言います。これは竹細工にしました。ホテイチクはクッサン。タケノコがおいしい竹です。

美延：洗濯物を干す竹は？

徳永：ガラです。マダケではないかと思うのですが。マッテ（リュウキュウチク）というのもあります。囲炉裏の上に格子にした干し棚を置きますね。燻製を作ったり。これはマッテで作りました。囲炉裏の上にあるので、ススがついたところにいい笛が作れるとって、横笛を作りました。

盛口：デーも少なくなりましたか？

徳永：虫が入ることが多くなりました。

美延：ティルを作る竹は？

徳永：デーです。ガラでもできることはできる。デーは屋根ふきにも使いました。カヤを抑える竹にしたんです。しなりがよくて、踏んで、縄で絞めても割れませんから。

徳永：まっすぐにのびるクエ（和名：アデク）という木をクワの柄に使いました。山まで採りにいけない時は、アクチ（和名：モクタチバナ）も使いました。アクチもまっすぐに伸びるが、ちょっと弱い。アクチは畑の防風林にもしました。伸びが早くて、2、3年で防風林になったから。3年忌とかに、卒塔婆のようなものを、木を切って作るのですが、それもアクチです。墨がにじまないのがいいと。30センチぐらいの生木を切って、四角く削って、正面には亡くなった人の名前、右に3周忌なら3周忌と書いて、左に何月何日に亡くなったと書いて、これを墓に持っていきます。法事の時の男の人の仕事がこれです。ただ、今はスギ材とかのものが売られていますが。マブリクムイというのは、家で葬儀をする間、御棺の上のあたりに、御幣のような紙飾りと一緒につるしておく小枝のことです。クウダグと呼ばれるハマヒサカキを使います。これはいやなニオイのする木です。マブリクムイは墓まで持っていきます。葬儀の時には、ほかに、箒、杖、笠、草履、下駄なども、その人が持っていくものとして作ります。草履を作るとき、今はワラがないので、チガヤで縄を作って草履にします。下駄も左縄で鼻緒を作って。これらは初七日になったら、旗と一緒に焼きます。ひき臼の柄には、L字型の硬い木が必要です。これはティアチと呼ばれるシャリンバイを使います。まな板に使うのはクワの木です。昔はどのうちでもカイコを飼っ

ていたのでクワの木がありました。昔のクワの木は伸び放題に伸ばしていたので大きな木があったのです。クワの木で大きなものはちゃぶ台が作れました。

美延：センダンは？

徳永：センダンは腐りやすい木です。枝を切ると、そこから中が腐ってしまうことがあります。よっぽど枝を切っていないようなセンダンでないと、使えません。ただ、丈夫なものはちゃぶ台にすると、木目がキレイです。ケヤキそっくりですよ。板も取れます。

美延：ほかに板にしたものは？

徳永：島材ではシイ。昔は山籠もりして、シイの材を取りました。山で、チョウナで材にして。そうそう、チョウナの柄には、ハマゴウを使います。山からおろした材は、池に浸けます。田んぼがあるところは田んぼに浸けました。3年ぐらいつけて、それを1年乾かします。そうすると虫が食いません。何百年ももつ家が作れます。

盛口：沖縄では浜に埋めて、塩水をしみこませることで虫除けにしたそうです。

徳永：砂糖車は、使い終わると、クルマツキグムリという名前の大きなクムリがあって、その中に浸けておくと虫がつかないと言っていました。あと、海に浸けると言えば、リュウゼツランの葉は、海に浸けよったですよ。繊維をとるために。これは硬い繊維が取れます。時間がかかるので、あまり取りませんでした。リュウゼツランも昔と比べると少なくなりました。すりこ木は、今はこれも少なくなりましたが、サンショウ……イヌザンショウを使いました。これもたくさんあったんです。山だけでなく、里にもありました。サンショウのすりこ木は毒消しになりました。そのころたくさんあって、今は見えないものに、棘のあるグミもあります。グミは畑の畔に植えてありました。このグミ、青いまま刈っても、よく燃えたんです。砂糖を炊いて、汲み上げる直前にわーっと火力をあげて炊き上げる必要がありました。そのとき、グミを一束丸めて投げ込んで、温度を上げたんです。普段は棘が生えていて迷惑なものですが。チャンカニというんです。これはたくさんありました。どこのキビ畑のわきにもありました。ぼくらもいつのまにかなくなったのかなあ？と思いますよ。とげが生えてやっかいですが、よく燃えるので植えたんです。自分の家で砂糖を作らなくなったから刈り払われてしまったんですね。

美延：牛の鞍は何の木ですか？

徳永：何の木かなあ。あれは作ったことがありません。ただ、牛は大事なものです。畑を耕しますし、サトウキビを搾るのも牛です。どの家にも牛とブタはいました。ヒトの食べ残りをブタが食べていました。米のとぎ汁やイモの皮も全部です。

美延：犬田布には牛の神社がありますね。

徳永：犬田布岬のあたりには、割れ目が多いんです。それで子牛が割れ目に落ちてしまうことがあった。落ちてしまうと、あげるのに苦勞をします。当時、牛は財産です。岬のあたりには草が多いので牛を連れて行ったんです。放牧ではなく、杭につないで草を食べさせました。1日ぐらいつなぐと、場所を変えます。岬には池もあって、そこで水を飲ませま

した。1日1回場所を変えたんですが、そのとき、子連れの牛の子供が割れ目に落ちたりしたことがありました。これはたたりかもという話が出て、それでまつるようになったということです。そうしたら、事故も亡くなった……と。

美延：食べていた野草というのがありますか？

徳永：ヨモギは団子にしたぐらいですね。日常的なのはツワブキ、クワの葉、クサギの葉、野生に生えるタカナ。あと、ツルムラサキに似ているアンニヤ（和名：ツルナ）とか。

デンプンを取るのにカオル（和名：クズウコン）というのをよく作りました。半分、日陰でも育つので。でんぷんは良質でしたが、手間がかかるし量も少ないので、今は作る人がいませんが。タピオカは戦時中にもってきたんじゃないかな。僕らが子供の頃のは、茎が赤っぽくなるのと緑のと二つありました。あれも毒があって、水でさらさないといけませんが、食糧難のときは貴重なものでした。水にさらして黒砂糖を入れて団子にしたり、お粥の増量剤にしたり。

美延：ススキの箒も使いましたか？

徳永：どこでも手に入るので使ったよ。学校の耕作でも教えたよ。戦争中、兵隊の兵舎のすだれを、ススキの骨をもってきて作りよったよ。ハチジョウススキという大きなススキのもので。ザルづくりや下駄作りも学校でしよったよ。下駄はアサグルが一番軽い下駄が作られて。アサグルの下駄は長持ちせんかったが。中学校のときに、竹を編んで学生帽を作ったこともあるよ。これは涼しかった。婦人会の人がアダンの葉っぱで帽子を作っていたね。そうそう、ミノムシのミノを開いて財布を作ってもいたなあ。

盛口：ハテオサ（和名：イシクラゲ）は食べましたか？

徳永：食べることは食べよったが、僕は食べたことはないです。

盛口：食べられるキノコにはどんなものがありましたか？

徳永：ミングリ（和名：アラゲキクラゲ）。シイタケは、ここにはあまりありません。マツタケはありました。マツ林がいっぱいあるから。マツナーバと呼んでいました（和名：アカハツ?）。それと、アダンにつく、アダニナーバというキノコがありました。まっ白くてきれいで、柄がなくてたくさんつきます（和名：トキイロヒラタケ?）。

徳永：昔はもっとアダンもありました。そのアダン林にヤシガニもいっぱいありました。ヤシガニは食べませんでした。アマン（オカヤドカリ類）と一緒に食べるのは気持ちが悪いものでしたから。ヤシガニもアマンも腐った魚を食べたりします。海を利用する人が用たしをしたりしたのも食べたりします。だから、ヤシガニは食べられるものとはわからなかったですね。ヤシガニはアマンクイといいました。

美延：ヤシガニも今は少なくなりました。

盛口：本当に、いろいろなお話があるのですね。本日はどうもありがとうございました。また、ぜひお話を聞かせてください。

徳永：はい。私もこうした話に興味があるので、ぜひ、またお話をしましょう。

4. 結果と考察

この聞き取り調査から、徳之島においても、シマごとに植物利用が多様であること、すなわち、里山のありようも多様であったことがわかった。

魚毒植物の利用でいえば、琉球列島全体を通し、集落の構成員全体での集団魚毒漁を行うシマは数が少なく、これまで石垣島・白保及び沖縄島・奥で行われていたことしか認知できていなかった。が、今回の調査で徳之島・花徳においても集団魚毒漁がおこなわれていたことが判明した。また、魚毒利用植物として本土でよく利用されたエゴノキの実は、これまで琉球列島においては屋久島・種子島においてのみ、その利用を聞き取れていたが、今回の調査により徳之島でも利用がなされていたことが判明した。隣島の奄美大島でエゴノキの実が使用されていたかどうかについては、今後、聞き取りにあたっての注意項目として浮き上がってきたと同時に、エゴノキの分布している沖縄島以南の島々で、これまでのところエゴノキの実の使用例が知られていなことにも改めて興味がわく結果となった。

里山の復元を考えていくうえであらたに注目している繊維植物については、徳之島において、かつてはヤシ科のシュロが普通に見られ、様々な用途に利用されてきた半面、現在はほとんど姿を消してしまったことが確認された。シュロは葉柄部の繊維が強靱であるため、シュロ縄などに加工され、本土においても盛んに利用されてきた植物である。また、シュロは本土においては庭木などに利用されることも多い。ここで興味深いのは、本土においては、シュロはそうした栽培・保護される対象であった樹木から、逸出し、都市部や里周辺の庭園、神社等で「異常繁殖」とも呼ばれる現象を起こしている点である(萩原 1977)。国立環境研究所の新入生物データベースにおいても、シュロの名がリストに挙げられているほどである(<http://www.nies.go.jp/biodiversity/invasive/DB>)。ところが、その一方で琉球列島においては、徳之島に限らず、沖縄島ほかの島々においてもシュロは栽培状態で見られなくなったのみならず、野生化した個体も見かけることはない。今回の調査において、シュロが減少したのはヤシ科の害虫である台湾カブトの食害の結果ではないという発言や、栽培下のシュロは人による剥皮が行われないと樹勢を弱めるといった内容の発言が聞き取れた。これらの発言の正しさについては今後、検証を加えていきたいが、シュロに着目すると、本土と琉球列島では里山で見られる(元)栽培植物の動向に大きな違いがあることがうかがわれる。シュロの原産地に関しては九州南部(先の国立環境研究所のデータベース等)とされているが、南日本原産の植物であるにせよ、琉球列島においては野生化する現象がみられないのは興味深い。そのようなシュロが、琉球列島の里には、いつどのようにして持ち込まれ、いつごろまでどのように利用していたかについて調査することは、琉球列島の里山の実態に、さらなる知見を深めることになるだろうと考えている。

謝辞

徳之島虹の会の美延睦美さんに紹介をいただき、行山武久さんのお宅で、徳之島町・母間、花徳出身の次の方々から、お話をうかがうことができた。井之川の方々への聞き取りにあたっては、同じく美延さんから徳之島町文化財保護審議会会長である町田進さんをご紹介いただき、その町田さんの声かけによって、昔の暮らしのお話を伺う集まりを開いていただくことが出来た。徳永さんの聞き取りも、やはり美延さんにセッティングをしていただいた。

なお、聞き書きにあたっては、徳之島虹の会を紹介していただいた、鹿児島大学の宮本旬子博士にも同席をいただき、聞き取り中の植物名の同定にご助言をいただいた。

以上の方々に、深く感謝したい。

引用文献

- 長沢利明 2006 「毒流し漁と漁毒植物」『西郊民俗』196：pp.1-14
- 萩原信介 1997 「都市林におけるシュロとトウジュロの異常繁殖 I. 種子の散布と定着」『自然教育園報告』7：19-31
- 盛口 満 2011 「植物利用から見た琉球列島の里の自然」安溪遊地ほか編『奄美沖縄環境史資料集成』南方新社 pp.335-362
- 盛口 満 2015a 「琉球列島の里の自然とソテツ利用」安溪貴子ほか編『ソテツをみなおす 奄美・沖縄の蘇鉄文化誌』ポーターインク pp.111-119
- 盛口 満 2015b 「名護市底仁屋における植物利用の記録—島袋正敏さんのお話し—」『地域研究』15：69-79
- 盛口 満 2016 「魚毒植物の利用を軸に見た琉球列島の里山の自然」大西正幸ほか編『シークワサーの知恵』京都大学学術出版会 pp.103-128