

【調査報告】

今帰仁村・今泊の動植物利用－玉城松次さんの話

盛口 満

はじめに

琉球列島の島々には、集落ごとと言っていいほど、多様な生物利用の文化（生物文化多様性）が存在している。しかし、その全容が明らかにされる前に、社会の変化とともに、多様な生物文化は消失しようとしている。今回、沖縄大学こども文化学科4年の玉城奏海さんの紹介で、奏海さんの祖父にあたる玉城松次さん（1936年生まれ）から、往時の今帰仁村・今泊の自然についてのお話をうかがうことができた（2024年1月8日）ので、以下にその聞き取りを記録する。なお、聞き取りには奏海さんの父親である玉城正也さん（1971年生まれ）にも同席をいただいた。

1. 聞き取りの記録

－昔の自然や、自然との関わりについて教えてください。

松次：昔はここらは皆、田んぼで生活していました。米倉があって、そこに米を入れて、一年中、米で生活していたんですよ。田んぼにはフナもいて、熱がでるとフナをシンジモンにして。エビやウナギも捕りました。川も三面張りではなくて、皆、土の土手でしたから。

－植物をつぶして魚を捕るといのはやりましたか？

松次：それは海でやりました。ミジンサ（ルリハコベ）をたくさん採って、潮を待つ間について、潮が引いたら水溜まりに撒いて。そうすると魚がよろよろして出てきます。海は近いですから。お正月には海から白い砂を取ってきて、庭とか道に撒いて真っ白くして。道の真ん中は溝みたいになっていたの、雨が降ると水が流れて、そこにフクギの葉を流して、ずっと追っていきました。ウシやヤギ、ブタとニワトリも飼っていました。

－草刈りは子供の仕事でしたか？

松次：そうです。大人はいろんな仕事をしていそがしかったですから。ヤギが好きなのは、歌にも「ベーベーぬまさくさや 春の若ミンナ」とありますね。あと、カラムシなんかはよく食べよった。アンチエニークバー（ハマイヌビワ）もよく食べよったですね。イヌビワもよく食べました。草刈りは、シュロで作ったモッコに入れて、鎌の柄に刺して肩にかついで。

－シュロは今、見なくなってしまいましたね。

松次：シュロ、植えたいですけどね。シュロの皮は豊年祭で顎髭や帽子みたいにつけたりもしましたけど。瀬底島では、古い民家の屋敷によく植えられていましたが。モッコを担ぐと言っても、今の子供たちは結び方がわからないですね。木の枝を縛るにしても、ちゃ

んと締まる縛り方がわからない。僕らは、小さい頃から、おじい、おばあがやるのを見て覚えましたが。草は、モッコに入れて、城跡のほうからずっと担いでもってきましたが。—薪はどんなものを使っていたのですか？

松次：山が5カ所あって、合計、1000坪ぐらいあります。そこにマツが植えてあります。伐る順番決まっていて、今年はこの山を伐ると。伐ったところは、正月にマツの種を蒔きました。マツは専属の人がいて、伐って、割って薪に作って置いてあります。僕のところはこんなふうに自分の山があったので、薪を馬車で運んできました。うちの家内は瀬底島出身なんです。瀬底は山がないので、船で本島まで渡って、薪採ってきたといましたよ。ソテツの葉とかも薪にしています。うちの家内は青いソテツの葉を切って、束ねて庭において枯れさせて薪にしたと。枯葉を採りにいくんじゃなくて、青いうちから刈って枯葉にして、手際がいいってほめられたって。

—田んぼには緑肥を入れましたか？

松次：田んぼの肥料は、ソウシジュを切って入れよったです。稲刈りしたら、田起こしして、平坦にしてから、草を置いて、それを踏みつけて、それから代掻きです。代掻きは床板を二人で押して田んぼの表面をなめらかにして。それから稲を植えよったですよ。その頃は、苦勞とは思わなかったですよ。それも裸足です。中学まで裸足で、草もみんな埋めて。靴は中3で初めて買ったよ。田植えしたらアルバイトになるから。1000坪も、広い田んぼを持っている人がいましたから。その頃は、長男しか田んぼを相続できないから。次男、三男は田んぼを分けてもらえない。それで、次男、三男も広い田んぼを持っている人のところに働きにでました。そうそう、クワノハエノキの葉も田んぼも入れたですよ。オオハマボウとかも。イモ掘ったあとのカズラも。みんな緑肥になりました。だから、その頃は垣根も掃除されてキレイでした。クワノハエノキは木目がなくて材がキレイです。デイゴも柔らかくて加工しやすい。獅子の頭とか作ります。獅子の頭を作る人が集落に一人おりました。獅子の体のほうは、シュロですね。

—メジロとかを捕ったりしましたか？

松次：メジロ飼うゆとりはなかったですね。ニワトリはいました。ニワトリは卵を産むし。ニワトリの餌にイナゴを捕りました。田んぼの畔を歩くと、イナゴがさーっと、飛びます。イナゴを捕るときに、針金が必要です。その頃、竹であんだ垣根があって、下は針金で巻いてあったんです。こっそり、それを盗みました。1メートルぐらいの長さで。イナゴを捕ったら、これにぬいて。イナゴをニワトリにあげたら喜んで。よくイナゴを捕りました。針金を盗ったのが見つかって、怒られるだけで、罰とかはなかったですね。友達が盗った針金をもらうこともありました。セミもいっぱいいました。オオハマボウにつきよった。セミを捕るのはバナナの葉っぱです。これを巻いて竿につけます。新聞紙でもよく捕りました。これをセミに近づけて、セミが中に入ったら、手を突っ込んで捕って。孫にやらせてみただけ、うまく捕れません。要領はいるわけです。鳴いているセミはすぐ逃げますが、鳴かないセミが捕りやすかったですよ。ここらは、アササー（クマゼミ）です。アブ

ラゼミは山にいかないといなかったですから。秋にでるの（クロイワツクツク）は、高いところに止まるので捕りにくい。捕ったセミは竹にぬいて、浜で焼いて食べよった。おいしかったですよ。

正也：ウサギの話もあったよね。

松次：昔はアワもキビもムギも作っていたから、種ものを入れておくための壺がたくさんあって。戦争終わったら、もうこうしたものを作らなくなって。豚小屋もブタを飼わなくなって。だから壺を豚小屋に積んで、ウサギの巣にしたんですよ。これだと、野犬がきても、ウサギが逃げ込んで安全です。壺を豚小屋に並べて。ウサギのマンションみたいにして。ヤブといって、ヤイトするおばあがいたんです。この人、沖繩中歩いて病気の人を見ていて。このおばあが、ウサギとショウガとかなにかを煎じると病気にいいと。それでウサギがうちにいると紹介するわけです。それで僕の母がウサギを養って、人が来ると売りよったですよ。母がウサギをつぶして。僕らは度胸がないから、つぶすのはできなかったです。ヤイトする人のところに、伊江島や伊平屋からも人が来て。有名な人だったです。瀉血といって、コップに酒入れて、火をつけて、それを患部にあてて血を出させると言うのもよくやってたです。

—海で貝や魚を捕りましたか？

松次：昔はホンダワラがたくさんあって、その中に魚もいて。イラブチャーとか。イラブチャーはウロコごと食べよったです。ホンダワラはサトウキビの肥やしにしました。シラヒゲウニはガシシと言っていました。たくさんいて。シラヒゲウニは箆で採ってきて、おうちで処理して。並べて、身を取って、鍋にいっぱい入れて、塩も入れて、ふかしてかためて、これをガシシトープといいました。それをしゃもじでご飯に載せて食べました。今からしたら、贅沢ですよ。ナガウニは、肥料です。スイカはあれを肥料にするとよく伸びると。

正也：ドゥシビーケーも、ここらあたりだけだよ。

松次：3月3日のハマウイの日に、ドゥシビーケーというのがあって。昼間、浜に降りて、夜、弁当持って、子供たちだけで遊んだんです。弁当はサンガチジュバクと言って。貝とか魚とか入っていて、おいしかったですよ。タコが入っているときもあるし。あの頃、ムギてんぷらも、一番おいしかったです。その頃は完全に自給自足ですから。豆腐も自分たちで作って。豆腐を作ったのは、もやし作るような小さい豆で、つるみたいに這うやつでした。収穫したら頭に乗っけて。うちの姉は頭に載せたら、ヘビがぱっと落ちてきたことがありました。家にもってきたら、クルマンボーで叩きよったです。二人で向き合って、ぱったん、ぱったんして。

正也：はったい粉も食べたよね。

松次：アブシバレーのとき、ユーヌクを作って、これをフクギの葉っぱで掬って食べます。後はイスノキの葉っぱとか。海から砂を取ってきて撒くのも、旧正とアブシバレー。砂を撒くと、清めると言って。ヘビも来ないと行って。

—虫送りとかしたのですか？

松次：伊平屋にいきなさいと言って流しました。そういえば、月のない夜に、海の沖のほうに青い火が見えることがあって。イニンビと言って。それから、泊から鹿児島行の船が沖を通るときには、ミーモーというところで、青いマツをもやして煙をあげて、船を見送りました。その時、キューナ節という歌を歌って、おばあさんたちが旅の見送りをしよったんですよ。

—このあたりはハブはよく出たのでしょうか？

松次：ハブはたまにでよった。月夜になると、子供が外で遊ぶんですよ。僕が少年の頃、誰かの屋敷に隠れて、道に縄を置いて。誰かが通りかかると、縄を動かすわけです。そうすると歩いていた人が「パブどうーい！」と叫んで。そうすると、みんな棒もって集まってきます。捕まる前にすぐ、逃げるんです。棒とオーダ（モッコ）は、どの家にもありました。どの家でもヤギを養ってましたから。ヤギは堆肥を取れますから。ヤギのたい肥はイモを植えるときなどに、扱いやすいんです。ブタの糞は水肥……ユーゲーと言って、豚小屋のそばに壺を作って、そこに入れて熟成させて使いました。かくれんぼするとき、この壺に落ちたら大変。臭いから、井戸で水掛けて。姉は、夜、モーアシビーに行っていました。モーアシビーでは男は三味線牽いて、女はゆんたくして。帰りが遅くなって、壺がどこにあるかわかっていたら大丈夫ですが、壺がどこにあるかわからない人は落ちたりします。壺は、土と麦わらと石灰混ぜて、三和土といって、これで作ります。ブタのうんこが壺に流れるようにしてあって、壺の中で熟成したら畑に撒きます。でも、臭かったですよ。水肥は桶に入れて運んで。大人は天秤棒の両脇に下げて。一日何回運んだと言って勝負しました。スイカもよく作っていて、これかけるとよく伸びよったですよ。その頃は、ここからずいぶん離れた具志堅にも畑あって、そこまで天秤棒担いで歩いて行きよったですよ。今考えたらぞっとします。中学生ぐらいになったら、桶を担いでいったですよ。

—カタツムリは食べたのでしょうか？

松次：キャベツ終わるころ、カタツムリ拾って、箆に入れて、生のイモ入れて一晩おいて、翌日、海で洗います。塩水だから、体全部、出てきます。これを弱火で炊いて。子供たちのおやつです。封筒に入れて、チュッと吸って。よく食べよったですよ。子供たちはみんな封筒に入れて。うちは8名兄弟、前の家は7名兄弟、隣は6名。子供がたくさんいて。山にいるイシチンナンは、肉しまって、おいしかった。これは石の上とかにいる、平たいカタツムリ。ここらにいるの（ウスカワマイマイ）はチンナイモーモーと言って。これを竹に這わして、登って行くから勝負です。殻の尻を押して、穴が開かないのは勝ちという勝負もやりよったです。

—キノボリトカゲでも遊びましたか？

正也：キノボリトカゲは、サンページーと言います。これは泡盛の中に入れて、くちばくばくして酒飲んじやうから。それで酔っぱらわせて。あと、オキナワトカゲとか、尻尾の青いトカゲはジュンジュビッチャと言います。

松次：ジュンジュビッチャの釣り方、孫に教えてね。糸にミミズつけて。

—カマキリは何というでしょうか？

松次：マミサートゥ。よく喧嘩しますよね。

—ナナフシは何というでしょう？

松次：ナナフシはあんまりたくさんはいないですね。カミノウシケーと言います。神様のお使いという意味。見ると珍しがりよったですよ。神様のお使いと言う名前だから、あんまりいたずらもしなかったです。

—一家に鳥が入ってくると不吉とかは言いませんでしたか？

松次：家に鳥が入ってきたら、うちの母の時代まではユタの家に行きました。ムンシラーシレル……何か物のしらせ、と言って。ぼくらの時代はウートートーするぐらいでしたが。

—お盆に、仏壇にアダンの実を供えましたか？

松次：ソーローマカナイと言って、アダンから何から、昔はいろんなものを供えよった。サトウキビは今も友達もってきてくれます。昔とはいろんなことが変わってきましたね。

—アフリカマイマイは食べたでしょうか？

松次：いはするけれど、食べなかったですね。台湾産のタニシは一時流行しましたが。タニシはタンナと言って食べてはいたけど、金肥を使うようになっていなくなりました。

—ドジョウはどうでしょうか？

松次：ドジョウはいませんでした。今帰仁中に理科教師として勤めていたころ、川にいよったです。これは誰かが放したものかもしれません。

—トウギョはどうでしょうか。

松次：トウギョもいよったですが、養うことはしなかったです。

—名護ではヒートゥを捕っていましたが、ここまで売りに来ることはあったでしょうか。

松次：ヒートゥはよくたべましたよ。カミアチネー……、売って歩いていて。自身もおいしかった。キャベツと炒めて食べました。キャベツと食べたから、時期は冬かねえ。

—スクはどうだったでしょう。

松次：スクは見張っている人がいました。最近は来ないです。

正也：ヤドカリやハマグリ（イソハマグリ）は食べなかった？

松次：ヤドカリは釣りの餌。ハマグリも食べなかった。その代わり、ギッチュミというヒバリガイを食べました。岩にぎっしりついているから、金の棒ではがして、ザルいっぱい採って、リーフでこすって砂を落とします。これはいくらでも採れるから、年寄りの仕事。おばあたちは、貝を洗っているうちに潮が満ちてくるから、着物の袖を腰にからげて。そのうちに、ミャクニー歌いだすんです。一人が歌うと、それにあわせて合いの手入れて。そのうち、舞うんです。僕らは海岸に座って、それを見ていて。とても風情があるよ。ザルいっぱい、採ってきたら、これをシンメーナビに入れて、炊いて、近所にもわけよって、赤い身はてんぷらとかにして。岸に一番近い磯、だれもがあるくどこにピャーマタモーイというモズクの種類がひっついていました。これを、山のほうのウエバルのおばあたちが

採りにきます。こっちの人が利用しないものしか採れないわけ。岩にひっついていて、ヘラではぎとって、これを、夜、露にうたすんです。そうすると、色抜けて真っ白くなって。これを炊くとどろどろして、固めたとピャーマタ豆腐と言って。まだないかなあと見てみたことがあります、今はないですね。リーフのほうにいくと、ツノマタがあって、これもおいしかった。

一魚で美味しかったものは何ですか？

松次：一番おいしいのは、タマン、ミーバイ。これは高級品。小魚もよく食べました。ピチグワー（スズメダイ）はよく食べました。具志堅、新里の人が、いっぱい持ってきよった。ピチグワーは揚げて。そうすると骨ごと食べれるから。昔の油は、みんな豚脂です。ミミチブーといって、耳がついて吊るす壺に入れて合って。

一正月前にブタをつぶしたわけですよ。

松次：正月になったらつぶします。3軒で1頭ぐらい。戸板をぬいて、載せて、井戸のところで。ブタをくくるには、脚をまず1本縄かけて、そうすると転ぶから、残りの脚もくくって。頸動脈を一刺しです。でも、同級生で、ブタつぶそうとやったことがあるんですよ。10人いたんですが、みんなやらない。ようやく一人がやると言って。ところが刺しても血がでない。またやって。結局10回ぐらいやって、ようやく血が出て。お湯をかけて包丁の背中をつかって毛を抜いて。お腹の真ん中から切って開いて。でも、肉から血がぬけていませんでした。頸動脈にうまく入れたら、血が一升でますけど。つぶしたブタは、おいしいところから炊きます。シチャタマチーといって、肉を切って、自分が美味しいと思うところを入れるんです。耳入れたり、鼻いれたり。あれは楽しい。つぶすブタは150キロぐらい。

一チーイリチーも作りましたか？

松次：取った血は固めて。ただ、こっちはあんまり血は食べません。こっちでやるのは、シチャタマチー。瀬底はチーイリチーを食べよったです。正月、学校から帰ると、あちこちからグェツとブタの鳴き声が聞こえよったですよ。

一子供たちがおやつにした実はありますか？

松次：クワの実はあるけど、あんまり食べない。シャリンバイは食べることは食べました。ギーマはよく食べよった。ただ、こっちは山じゃないから、このあたりにはありません。城跡の上はウエバル。あっちは山だから、ヤマモモも採れて。小学4年、5年はウーマクだから。学校で、ウエバルの女の子のカバンにヤマモモが入っている……と、みんなでそれを盗って、そうしたら汁でカバンが汚れてしまって、怒られて。あと、ハイキビの根っこは甘いよーと知ってたけど、あんまり食べたことはなかったですね。

一怖い話とかはどうでしょう。

松次：ピータンガーといって、火の玉。こんな話は聞くと怖かった。夜中、遊んできて帰ってきたら、ブタを起こして寝なさいと言っていました。それでヤナムンを落とすと。夜中遊んで来たら、何か連れてきてるかもと思うんですよ。

—このあたりでは、キジムナーではなくて、セーマでしょうか？

松次：セーマと言っていた。これは山から下りてきて、浜に下りて魚捕って食べると言っ
て。セーマヌピーエサと言って、火の玉が浜のほうに下りるのが見えました。

—今日は長い間、お話、ありがとうございました。