

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—

盛 口 満*

Report of useful plants in Sokoniya Nago-city, Okinawajima —Oral story of Mr. SIMABUKURO Seibin—

MORIGUCHI Mitsuru

要 旨

昭和18年・名護市・底仁屋に生まれた島袋正敏さんに集落に伝わる植物利用について、魚毒利用植物のお話を中心にかがった。

キーワード：名護市 植物利用 魚毒

1. はじめに

古い時代から行われている漁業の一つに、植物に含まれる有毒成分を利用して魚を漁獲する魚毒漁がある。現在、魚毒漁は禁止されてみる事ができないが、かつては全国的に行なわれていたものである。例えば民俗学者の柳田國男の「魚王行乞譚」の中には、慶長年間の会津でのこととして、只見川において柿渋や山椒を利用して魚を捕ったという話が紹介されている（柳田 1968）。本土で行われた魚毒漁は、このように山椒を使用する場合が多かったが（長沢 2006）、琉球列島の島々ではこれと異なり、イジュやモッコク、ルリハコベなどの植物が魚毒植物として利用された。

同じ琉球列島の島々においても、魚毒利用には利用する植物や、利用の形態に多様性が見られる。例えば沖縄島・国頭村・奥においてはプレーザサと呼ばれる集落全体の構成員による集団の魚毒漁がおこなわれていた。また石垣島・白保においては雨乞い行事と関連した、やはり集落全体の構成員による集団の魚毒漁が行なわれていた。このような魚毒漁の多様性が何に起因するのかについては、今後解析を行っていきたいが、琉球列島の魚毒漁の多様性

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

を明らかにするために、名護市・底仁屋における魚毒漁の聞き取り調査を行う事とした。

お話をうかがったのは、昭和18年・名護市底仁屋生まれの島袋正敏さんである。島袋さんは長く名護市立博物館長をつとめられた方であり、また『沖縄の豚と山羊―生活の中から』（ひるぎ社 1989）という著作もなされている方であるため、きわめて貴重なお話をうかがうことができた。なお、お話をうかがったのは、島袋さんが底仁屋に設立された「黙々 100年塾 蔓草庵」と名付けられたものづくりの拠点・かつ資料館においてのことである（2014年8月18日）。

2. 島袋正敏さんのお話

—今、魚毒植物について聞き書きを行っています。奥ではブレーザサという集団のササ漁を行っていたと言う話を聞きました。奥ではスク漁のときにもササを使用したと言う話です。また、石垣島・白保では、雨乞いと関連して轟川でササ漁をしたと言う話を聞きました。

僕は、イジュとデリスを使ったことがあります。イジュを使うのは雨乞いを兼ねてやりました。底仁屋は、明治4年に人が住み始めたところですよ。戦後まではもとの天仁屋と同じ行政区になっていました。ですから、ササの使い方、天仁屋と一緒に。雨乞いのときはササワインという言葉を使います。ササワインというのは、どういう意味があるのかな……。わからないですね。それ以外のときはササキジュンといいます。僕が中2か3のとき、最後の雨乞いがありました。うちの親父と兄貴と僕の3人で、近くの山のイジュの皮を剥いでパークに入れて、その皮を持って帰って、木の臼でつついて粉にして、これでやりました。粉をカゴに入れて、このカゴを、川の上流で水に漬けて、中を攪拌します。するとウナギやタナガが捕れます。イノーでもやりました。ただし、イジュは労力が必要なんですよ。皮を剥いで、臼でついてと。とても一人ではやりきれません。胸高直径30センチぐらいのイジュの木から皮をはがしますが、切り倒さず、ハシゴをかけて、鎌と刀で皮をはがします。うちにはセンとよばれる皮をはがしはありませんでしたから。イジュの皮は厚いので皮は剥ぎやすいのですが、臼でつくのが大変です。臼でついてできた粉はイモをいれるカゴに入れて、そのカゴを8分目まで水に浸して、毒を流します。やるときは、ふだん、洗濯や馬の水飲みなどに川の水を使っていますから、その川の水を利用している人に合図をします。その人たちもササを使うことがあるわけなので、みんな了解してくれます。特に馬は毒に弱いと言われていたので、注意しなさいと触れ回りましたよ。

—雨乞いと関わるササ漁のときは、集落全体でササ漁をするわけではないのですか？

集落全体ではありません。2、3軒で集まってやります。うちの場合は親戚4軒でやっていました。僕は小学校のとき2回と中学校のときに1回、体験しています。そのあと、弟

たちのときに、一度やっているはずですが。もともとはイジュを使っていましたが、戦後、青酸カリが出回るようになります。そしてイジュによるササ入れはすたれていきます。青酸カリを使うようになったのは1950年代でしょうか。その当時、青酸カリは警察から流れてくると言う噂がありました。没収したものが流されてくる……と。

—奥ではイノーで青酸カリを使った集落全体のササ流しが1953年にあったのですが、それが摘発されて一騒動あったという話でした。

ここでは、青酸カリを使うのは川です。

—雨乞い以外のササ漁について教えてください。

ササキジュンは、川ではウナギを捕る漁です。川で青酸カリを使ったら、大きなカゴ2杯、満杯ぐらいオオウナギが捕れたことがあります。ササを入れるとオオウナギが穴から出てくるので、これを鎌や鋸でひっかけて岸にあげるわけです。オオウナギは支流でも捕れました。それでもすごいんですよ。捕れたオオウナギの料理は味噌煮です。まず木灰でぬめりをとってから……。これはすごいご馳走です。家族だけでは食べきれないので、配るといことはありませんでしたが、呼んで食べてもらう。猪とウナギはただで食べてもらうものでした。こうした川でのササ流しはほとんど男がやるものです。女性は海でタコとかアイゴ、魚を捕ります。海でササをやる場合はデリスです。

—奥の場合、デリスは市販の粉のものを使ったということですが。

いいえ。デリスは何か所かに植えてありました。その根っこを掘って、それをもって出かけて、石でつついて、いそうなところで攪拌して魚を捕るわけです。これをやるのはほとんど女性でした。男性は海では素潜り漁をしましたから。女性は年輩のおばあたちまで、デリスを持って行ってやりました。これは昼の海です。大潮のときは、女性は100%近く、海に出るんですよ。食糧確保のためです。何も取れないときも、ナチョーラとかヒシガニなら取ることができます。ヒシガニというのは、上が茶色っぽくてごつごつしている小さいカニです。これはダシに使います。いっぱいいるので、これをカゴに入れて持ち帰りました。昔は石ころみたいにいたのですが、今は激減しています。女性は貝、海藻、カニ、それにタコ捕りです。男性はタコ捕りをしませんでした。

—スクを捕るときにササは使いませんでしたか？

スクを捕る時はササは使いません。スクは、昔はまっ黒く見えるぐらい来ました。どこの家でもカメに入った塩漬けがあったものです。とにかく大量にやってきたので、ササを入れて弱らせるという状況じゃなかったと思います。20年ぐらい前にスク捕りの撮影をしたことがあります。もうその頃でも、昔とはスクの規模が違っていました。昔はどこに網を入れても捕れると言う感じでした。奥の資料館にはスク網と言うのが置いてありますが、ああした網を使うと言うのは珍しいですね。こっちでは、泳ぎながら群れを巻き網で巻いていきます。

—ルリハコベはササとして使いましたか？

ルリハコベは使いません。聞いたことがないですね。イジュ、デリスの他にはワジクを使います。ワジクというのはサンゴジュで、これは海で使います。枝ごととってきた葉を、つぶします。Gさんが使っているのを、子どものときに見たことがあります。このあたりにはワジクは少ないので、たくさん生えている川沿いから取ってきて使っていましたよ。先ほども言いましたが、イジュを使ったササ流しは重労働でした。大量に流す必要がありますし。

—奥で、集落全体でやったのは、そうした理由からかもしれませんね。奥でも戦後、イジュからデリスや青酸カリにとってかわったと言いますが、そうした労力の大変さがあったのですね。

海をダメにしたのは青酸カリです。デリスは、やられた魚も、潮が満ちてくると、また生き返ったりしますから。デリスは小学生も使いました。小1から一人でピシに行って釣りをします。釣れないときに、クムイでデリスをつついて、魚を捕るわけです。デリスの根は、大量には持って行かないものでした。子どもがデリスを使うのは、子どもが素潜りをしなかったからです。大人の男は、海では素潜りです。小学生のころ、獲物を回収する係として親父についていきましたが、親父は2～3時間、潜りっぱなしでした。ピシで捕る魚と、素潜りで捕る魚は種類が違います。素潜りをすると、カタカシとかミーバイとかも捕れます。素潜りで捕った獲物でも、アバサーやイラブチャーは自家消費用です。イラブチャーはキムダチと言って、刺身を作って、鍋に軽く油を敷いて、キモと味噌を混ぜて火にかけて、そこに刺身をさっとからめて、すぐに鍋を火からあげます。そうやって食べました。これはとてもおいしいものですが、今の子どもたちは、ショウユ味の刺身にならされてしまっているのでおいしいとは言わないかもしれません。アバサーなんかも、当時は贅沢

にたべていました。あぶって皮を剥ぐのは子どもの役目です。あぶると皮が肉から分離するんです。アバサー汁もおいしかったですね。ダイダマ……ダイナマイト漁ですが、これもありました。Tさんがやるときは、親父も呼ばれていきました。ダイナマイトを海で爆発させたら、すぐに潜って魚を捕らんといかんから。群れをつくる、おいしいタイのような魚をこれで捕りました。事故もありました。右腕を飛ばされた人もいましたし、全身木端微塵になってしまった人もいました。この人は磯で投げようとして、タイミングを間違えたんです。

—デリスは、ムラ共同のものだったのですか？それとも、誰かのものだったのですか？

デリスは主がいました。取る時は、主にことわって持っていきました。ただ、持っていくのは、ちょっとだけです。主も、あげないということはありませんでした。

—学生と話をしていたら、その中にカツオブシが木の皮だと思っていた学生がいました。

カツオブシは貴重品でした。カタカシとかミーバイをカーカシー……くんせい……にして、それをダシにしていました。風邪をひいたときに飲むものがカチューユーといって、カツオブシにお湯をかけたものです。カツオブシは日常品ではなくて、薬用や疲労回復剤でした。昔は風邪をひいて食欲がないときカチューユーを飲んだものです。あと、イリコもありましたね。これはマチヤグラーで売っているものです。子どもたちのおやつやお茶うけにもしました。海で取ってくるものと言えば、海人草もありました。駆虫剤ですね。学校で、シンメーナビで炊いて、子どもたちが一斉に飲んだものです。飲みやすくするために黒糖をちょっと入れたり。とってきた海人草は天日干しして保存します。雑炊に入れて食べることもありました。あのころの虫下しには、あと、サントニンというのがありました。これは飲みにくいものです。水をたくさん飲んで、無理やり飲みました。あのころは、みんな寄生虫をお腹にもっていました。喉からでてくるというのもありましたよ。勉強していたら喉から出てきたので、引っ張り出して校庭に投げ捨てたり……と。そうそう、回虫駆除といったら、アカハラ、シロハラもあります。秋、渡ってきますね。これを捕って焼いて食べる。これ、虫下しに最高なんです。ヒヨドリは効かないんですよ。シロハラのほうが多いですが、モーゲヤーと呼んでいました。屋敷の鳥です。アラパーキの下にイモを置いて、陰で隠れていて、ひもを引っ張ってアラパーキをかぶせて捕ります。これはおいしいし、回虫駆除されるし、言うことなしです。

—ニンブトゥカーも食べていましたか？

食べましたよ。ほかにはハルノノゲシやオニタピラコ。これらは野菜ですね。汁に入れたり、ジューシーに入れたり。ウスベニニガナはハルハンドマと呼んでいました。本当のハンドマ……スイゼンジナは、ヤマハンドマと呼んでいました。これは紫外線が直接当たらないような、谷筋の所に植えてありました。クワの新芽も食べました。あと、アズキの若い葉もよく食べました。サツマイモの葉柄も食べましたよ。ウサジヌミミという、青白い色をして、葉脈が紫色の野菜があったのですが、今、すっかり見なくなりました。アタイグラーにたくさんあったのですが。今になって、行く先々で聞いてみるんですが、どこにも植えられていないんです。これはイリチャーにしたり、汁にいれたりしました。アタイグラーはいろいろな種類の野菜が植えられていたものです。100%以上の野菜をここで自給していたんです。僕らは中1になってから、1日1食、夕食だけはじめて白いご飯になりました。それ以前は、毎月、1日と15日だけが白いご飯です。カマドの神様にウートートーするためと言って。ほかはイモと味噌汁です。味噌汁に、なんでも入れるわけです。おかずは日常、作らない。沖縄の具だくさんの味噌汁はこうした食事からきているんでしょう。食糧自給率が問題になっていますが、僕は国単位ではなくて、地域単位、課程単位でどれだけ自給できるか考えるのが大事だと思いますね。

昔はありとあらゆるもの……実も皮も葉っぱも身の回りのものを使っていました。食べられるものもある。それを顧みなくなっているのかと思うわけです。時期になると体が反応したわけですよ。ああ、ギーマの季節だと。シャリンバイもギーマも実どころか、花から食べていました。実を食べる時も、熟むまで待てないんです。だから熟んだものがたまに見つかると、とても嬉しい。バンシルーも、普通は緑でまだカチカチのものを食べていたんです。バンシルーはムラのあちこちにあるわけです。子どもたちは、そのありかを全部知っていて、ひとつひとつ、実を探して歩く。ヤマモモも、木によって、どこのがミジムムで、どこのがイシムムかとわかっている。アクチャー（シシアクチ）ならアクチャーで、どこのがおいしいかと。ヤマヒハツはこのあたりではハチャグミといいますが、これもどこにあるか、ちゃんと知っていました。グミ……クービは、やっぱり一番おいしい熟れ頃まで残っていないのですが、だからたまたま見つからずに残っていたものを見つけたら、ものすごくうれしいわけです。ツルソバもちろん実を食べますが、花も食べました。オオアブラガヤの実は、イノシシと競争です。ちょうどウリボウが育つ頃、実ができるので。アオバトとウリボウと子どもが競争で食べるものでした。子どもたちの行動範囲は、ここを中心にして、遠いところで4キロぐらい離れたところまで広がっていました。食べるといふことがあると、そこまで行動範囲が広がるわけです。今の子どもは、味覚も本来の食べ物のことを知らないでしょうね。

—オオアブラガヤは何と呼んでいたのですか？

カンスイグサと呼んでいました。今の若い人はシジガヤと呼んでいますね。カンスイグサというのは、カミソリ草という意味です。あやまると、葉で手をきります。カンスイグサは、冬場の馬のエサです。山に行くと、ヤマガンスイという草がありますが、これも冬、馬のエサです。冬場は草がムラの中に生えていません。畔も何も草がない。すべての家が草を刈りますから。ムラはいつもキレイであるわけです。今は草が必要じゃないから、荒れています。冬は草を探して山に入ります。ススキも、山の崩壊したようなところに生えているものを取りました。冬の草刈りは大変です。ムラの40軒の子どもがみんな草刈りにいくわけです。川沿いのホウライチクの葉も馬のエサにしました。河口のダンチクの葉も使いました。天仁屋の海岸まで草刈りに行ったわけです。必要とするもの使っていると、自然が循環するのに、使わなくなると、屋敷内まで除草剤をまくようになって……。

—那覇の子どもたちと話をしていたら、草は草と言う単語ですべてひとまとめにされているようなかんじでした。利用しないから、個々の名前も必要ないと。

草は食べるもの、遊ぶもの、家畜のエサとしてあったわけです。ウサギも子どもたちが飼っていて、畑のオニタピラコとかハルノノゲシをあげました。農家ではヤギを飼っていて、草をあげたわけですし、その糞をまたアタイグラーにあげました。ヒージャーグェー……ヤギのフンから作った堆肥は、細かい堆肥と言う意味でコマグェーとも呼んでいました。これはアタイグラー専用の堆肥で、馬やブタ小屋から出るものとは別にしていました。

—ササではないのですが、シュロは、昔は植えてあるものでしたか？

シュロは相当ありました。屋敷の外周りはシュロ……チグといいますが、これが植えてありました。ただし、屋敷の中に植えるのはよくないと言っていたのですが。家々の半分ぐらいには、チグが植えられていたのではないのでしょうか。植えてないところは植えてあるところからもらって使いました。ハチジナという、女性が頭にのせて荷物を運ぶ時に、頭の上に載せるわっかのようなものや、馬の腹帯はチグで作りました。女性用のカゴ縄もチグを使っていました。

僕は自給率を上げていく必要があると思っていますが、自給率を上げると言うのは食べ物を自給するということだけではないと思うんです。暮らしを豊かにすることだと。例えば、田んぼをタウチグラーすると、タウナギがでてきて、これをぶつ切りにして、飼っているアヒルのエサにしました。こうしたものも、自然のつながりなんじゃないかと思うわけです。

—タウナギがいたということは、タニシもいましたか？

タニシもいっぱいいましたね。朝早く、ターンナ捕ってきなさいと母親にいわれて。朝早くに行くと、田んぼの水が透き通っていて、どこにタニシがいるかすぐにわかります。タニシの身をとって、アンダンスーの具にして、弁当のおかずやお茶うけにしたり。タニシはすごくいましたね。

—ドジョウはいましたか？

ドジョウはいませんでした。いたのは、メダカ、トウギョ、ターイユですね。メダカも手ですくい上げられるほどいましたよ。ミズカマキリもいっぱいいて。ターイユはここには少なかったので、有銘の田んぼにいっぱいいたので、そこに捕りに行きました。母が偏頭痛もちで、そういうのに効くというので。母が捕りにいきなさいというので、捕りにいったんです。カワニナも偏頭痛の薬とっていました。煎じて、汁は母が飲んで、身は自分たちで食べて。子どもの頃、川に行って、上流に歩いていくわけです。そして石の下からサワガニやらエビが見つかったら、そのままガリガリと生で食べながら歩いていきました。クマゼミのメスもトンボもバッタも焼いて食べましたね。ガラスヒバアとヒメハブも食べました。アカマタは食べなかったな。ガラスヒバアはよく食べました。ヒメハブは香ばしいですよ。ハブは焼いてからスープにします。鳥のスープのようなかんじです。できもののできやすい子は、これを飲ませたりしました。何でも食べましたね。メジロもヒヨドリも。カラスは5～6月、松の木に登って、巣立ち前のヒナを捕ります。短い棒をもって行って、襲ってくる親を払いながらね。カラスは巣立ち前のヒナだけは食べました。ズアカアオバトだけは食べなかったな。なぜでしょうね？ タカ……サシバも食べました。タカジュシーにして。シمامサオノキとか竹をしならせて、罾を作ります。生きたネズミやカエルをエサにして。それをいつもとまる木の下に仕掛けるわけです。この仕掛けをハンチャヤマといいました。モクズガニはキーミーガニといいます。秋の甘露のころはタカガニと呼びました。タカの渡ってくる季節のカニということです。それでタカガニ捕りにイジャイに行こうと行って、夜の9時ごろに3名体勢で行くわけです。一人はたいまつもって、一人はたいまつの予備係で、もう一人が捕ります。捕ったカニは一斗缶にいれます。これだと這い上がれない。いくらでも捕りましたよ。捕ったカニは臼でついて、ウプルというカニ豆腐にして食べました。豆腐を作ったカスの殻は、もう一回ダシをとります。ダシをとったカスはブタのエサです。徹底していますね。魚や鳥をさばいたときの洗い汁もブタのエサのベースになります。芋の煮汁もそうです。一切捨てません。ニワトリや魚の内臓は塩をしてパショウの葉にくるんで、囲炉裏のあたたかい灰の中に入れておくと、朝、火が通っています。

—それはおいしそうですね。

おいしいですよ。今はヤギをつぶしても内臓を捨ててしまったりすると言いますが、昔はものを徹底して使いこむことでゴミがでないし、ゴミという言葉自体もなかったと思います。床下もね、床板のすきまからゴミが落ちるわけです。子どもの仕事として、床下に時々入って、床下を掃き出して、これを豚小屋に入れて堆肥の一部にするわけです。毎朝庭箒で掃いたものも、これも肥やしに入れます。粗いものは焚き付けにつかいますが。不要なものはありません。完全に循環ですよ。炊事場の流れ出る水は、一度、ミンタナーと呼ばれる池にためます。この池からまた水が流れ出すわけです。ミンタナーの水は有機物が溶けているわけですが、この水をアタイグラーにかけるんです。水の流れる溝には、シーリパーといってセリの仲間を植えてあったり、ウンチェーパー（エンサイ）を植えてあったりします。チンヌク（サトイモ）の収穫した芋の頭のところを溝の所に刺しておく、やがて芽が出るので、それを畑に植え替えます。サトウキビも芽を出させるのはこの場所でした。たかが排水溝だけど、いろいろな役割をはたしていたわけです。溝の下流にはバナナやシシダマ（ジュズダマ）が植えてあって。

—シシダマも植えてあったのですね

シシダマはどこの家でも植えてありました。薬用と、子どもの遊ぶものとしてです。屋敷の防風垣も、田んぼの緑肥に使いました。ブッソウゲやユナ（オオハマボウ）、ガジュマルの葉を丸坊主になるくらい刈り取って、田んぼにすきこみます。それでも足りないので、山にいったトベラやアカミズキ、フカノキとかの葉を全部取ってきてすきこみます。ヤギのエサを、雨の日に取りにいけないときは、屋敷の木から葉を取りました。単なる防風用の屋敷林ではないんです。ユナの徒長枝は子どもが遊ぶ時の刀になりましたし。ガジュマルの実も食べましたし、そこにくるヒヨドリも捕って食べます。

—なるほど。木自体だけでなく、そこに来る鳥も含めて利用するようになっていたわけですね。

そうです。ガジュマルの木は、登って鬼ごっこもできます。ユナの葉っぱはお尻もふきました。人のくらしと周辺の生き物が密接に関わっていたんです。遊びも農作業も全てです。その中でとても大事な経験をしたんだと思います。子どもたちの育つ環境に、そうした自然や生き物、土と出会う場が必要なんじゃないでしょうか。こうした知恵は一人で考え出したものではありません。伝わってきたものです。教えられたわけではなく、知らないう

ちに受け取っていたものです。

アダンの実も取って食べました。もいで、赤いところをしゃぶったら、硬いところを割ると白い身がでてくるので、そこまで食べました。アダンは海岸に生えています。草刈をしに海岸まで下りたときに、木によじのぼって、実をひねって落として、持ち帰ります。アダンの実は重いんですよ。それを重たい草といっしょに運んでくるんです。今の時期、ちょうど熟れていますね。アダンは新芽も食べました。チャンプルーにしたり。そのまま生で、味噌をつけて食べました。

—生だとアクがありますよね。

そうです。ただ、いつでも食べるものではなかったです。食べるのは野菜の無い時期とかですね。

この場所に蔓草庵というこの建物を建てたのは、ずっとこうしたいと思っていたからです。故郷で何かしたいと。地域を元気にしたいと。悲観しても何もはじまらないので、仕掛けていく必要があると思います。このムラも、僕らの子ども時代は小学生が130名いました。今は1人か2人です。人口自体、10分の1になっています。それを考えると危機的です。今、辺野古の埋め立ての問題が持ち上がっています。僕も昨日、ゲートに行ってきました。次世代のために、森も海も大事なのだと思っています。今、多くの人が消費者になってしまった。生涯に一度でもいいから、田んぼでイネを植えるとか、ザルを編むとか、そうした体験を実際にするのが大事だと思うんです。もっと子どもたちを信用して、子どもたちを自然の中で開放してあげる、そんな機会も作ってあげたいと思っています。

—本当に、いろいろなお話、長時間にわたって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。

3. まとめ

島袋さんのお話にあるように、底仁屋においては、奥や白保のように集落全体ではなく、数家族単位で魚毒漁を行ったこと、一方、魚毒漁は白保と同じように雨乞いとかかわりがあることがわかった。また、魚毒漁に利用した植物はイジュのほかサンゴジュとデリスであり、それぞれ、使用場所や使用者が異なっていた。魚毒は使用方法によっては水域に強い影響を与えてしまう漁法であるため、かつて魚毒漁が行なわれていたとき、資源保護をどのように行っていたのか興味深い。島袋さんのお話からは魚毒として利用する場合、イジュは労力のかかる効率が悪いものであり、逆に言えばそのことが資源保護にもなっていた可能性が示唆された。また、奥と底仁屋という同じヤンバルに位置する集落でも魚毒漁の形態には大きな

違いがあることが確認できた。今後、このような問題についてさらに調査をすすめ、琉球列島における植物利用と里山のありようの実体を、より明らかにしていきたいと考えている。

引用文献

長沢利明 2006 「毒流し漁と漁毒植物」『西郊民俗』196：1-14.

柳田國男 1968 『定本 柳田國男集 第5巻』筑摩書房