

名護市・数久田における有用動植物の記録

盛 口 満*・当 山 昌 直**

Report of useful plants and animals at Sukuta, Nago-shi, Okinawa

MORIGUCHI Mitsuru, TOYAMA Masanao

要 旨

琉球列島の島々にかつてあった多様な里山の様子を明らかにすべく、年配者からの聞き取り調査を行っているが、今回、沖縄島・名護湾に面する数久田における、往時の動植物利用の話の聞き取ることができた。数久田は山仕事が必要な稼ぎであった一方、日常生活とかかわりのあった動植物の中に、ピトゥ（ゴンドウクジラ）もあげられることが聞き取れ、海と山と里とのつながりについて、あらたな知見を得ることができたので報告をする。

キーワード：数久田、沖縄の里山、有用動植物

Keywords：Sukuta, Satoyama at Okinawa, useful plants and animals

1. はじめに

琉球列島の島々には、かつて島ごとに多様な里山が存在したが、1960年代以降の社会の変化とともに、その姿を大きく変え、現在は古い写真や年配の方々の記憶の中に、その姿を残すばかりになっている（盛口 2019a）。著者らは、この間、島々をめぐる年配者の方々から往時の動植物利用について聞き書きを行い、その記録を残すとともに、島々の多様な里山の在り方について紹介を行ってきた（盛口・当山編 2016ほか）。

今回、以下にあげる数久田の話者の方々に、公民館に集まっていたいただき、昔の暮らしの様子をうかがうことができた（2019年10月20日実施）。なお、聞き取りには、公民館との連絡を受け持った琉球新報記者、黒田華さんにも同席をいただいた。

* 沖縄大学人文学部こども文化学科

** 沖縄大学地域研究所特別研究員

話者の方々

大城 竹子 昭和6年生まれ

玉城 ハル 昭和7年生まれ

比嘉 良雄 昭和13年生まれ

久高ヨシ子 昭和16年生まれ

玉城千恵子 昭和25年生まれ

2. 数久田における動植物利用に関する聞き書き

盛口：昭和30年代以前、まだ田んぼが作られていた頃のお話をうかがわせてください。

大城：主に薪を採ってきて、名護に売りに行きよった。

久高：何軒かは船を持っていて、薪を那覇に持って行って、売っていました。

当山：数久田には山原船はありましたか？

久高：ありました（注1）。

比嘉：裕福な家だったけれど、山原船の株を持っていて、船が沈没したから、家や田畑を売り払って別のところへ引っ越したという話も聞きました。

当山：山原船はいつごろまで数久田に入ってきましたか？

大城：戦前からです。戦後もしばらく入ってきました。

久高：そのころは、薪と食料品を交換して生活をしていました。そんな話を聞いていました。

比嘉：戦後、多いときは、馬が最高で65頭いました。

大城：馬をつれて山に持って、薪を採ってきて。

比嘉：山は約20万坪ありますから。馬なら、人間の5倍、6倍、担いでこれるから。1メートルぐらいに切った木を両方に載せて。家に持って帰って、それを二つに切って、40センチぐらいにして。戦前は「アカチチタムンヤ、コーイソーラニ（赤い薪、高級です、買いませんか？）」と言っていました。戦後も、山原船が入ってきていたときは、それに積んで、これを那覇に出して売って。これで生活をしていたので、その頃は山にも木がほとんどなかったですよ。そのままでは餓死すると。それで、ハワイ帰りの人、教育者などが議論して、外国にも出ないといけないという話になって、それでボリビアなどに移住しました。薪を中南部に売りに行くと、そこで、今度はうどんを買って帰ります。黄色いうどんです。乾燥した、ひらたいやつです。薪を出した人は、その薪の分だけ、そうした食料品と交換ができます。一日、二日分かな。物々交換です。あと、名護の町に個人の病院がいくつかあって、そこにも薪を売りに行きました。風呂屋もあったので、そこにも売りに行きました。売った帰りに豆腐を買ってきて食べたり。ソバは高く食べきれなかったから。

比嘉：薪はタムンと呼んでいました。

久高：家で使うのは切れっ端です。販売用の束にするときに割ったときのあまりとかです。

比嘉：タムンに使ったのは、シージャー（シイ）が多かったですが、ほかの木も使いました。

シージャーを、2キロ、3キロ離れた山から採ってきて。

久高：許田の持ち山に薪を採りに行って捕まった人もいました。

比嘉：そんなこともしないと、食べていけませんでしたから。その頃は炭も焼いていました。炭を焼いていたのは、東海岸の辺野古との境ぐらいの山です。焼いた炭はタングという俵に詰めて運んで。

久高：タングを作るのは、ススキの大きなものです。木炭を作る人は、タングもつくらなければいけない。そのタングをつくるには、縄もあまないといけない。親たちは夜遅くまで縄ぬいして、という生活が続いていました。

比嘉：タングをつくるススキはタングガヤーと呼んでいました。茅葺き屋根に使っていたのは、ヤーダキという竹で、これはあちこちにありました。

当山：昔はチヌブといって、竹を編んで家の壁を作ったりしましたね。これを作る大きくなる竹も山から採ってきましたか？

比嘉：ヤーダケーといったかな。

久高：頭の上にガンシナーと言う輪っかをのせて、その上に竹を束ねたものを載せて。

比嘉：男の人は肩で担いでね。グサン（杖）を使うわけ。グサンを（天秤棒みたいに）担いで、両方の肩をつかうと楽になる。女の人は強い。50キロくらい担いだかな。女の人は頭に載せた。これ、大変です。頸が折れそうです。一度載せると、途中で下ろしたら、また頭に載せるのに、誰かに手伝ってもらわないといけない。

大城：一人でも載せられる。竹を高いところに置いておいて、それをまた頭に載せて。

久高：そうそう、数久田川の流れの脇には、粘土があって、それで頭を洗いました。そのほかに、アカバナー（ブッソウゲ）の葉をつぶしてそれでも頭を洗いました。

大城：カズラ（サツマイモの茎・葉）をぬるぬるさせて頭を洗いました。

盛口：川があるので、ササ（魚毒）を使って、魚を捕りませんでしたか？

大城：イジュをまいて魚を捕りよった。

ハル：ササを使う時期とかは決まっていません。

盛口：昔は田んぼがあったのですか？

久高：田んぼもあったけれど、サトウキビ畑に変わって、今はそれもなくなって。昔は雨が降ったりするときは、学校が半ドン。田んぼで黒っぽい臭い虫を採って、それを学校に持って行って、そうしたらバレーボールをもらったことがあります。小学校6年のときです。そのあと、サトウキビに変わったのは……私は昭和26年のころに嫁いで、そのあと実家は、田んぼからサトウキビに変わったと思います。

久高：田んぼには、ターンナ（タニシ）がいました。ドジョウは見たことがありません。ウナギはいます。田んぼにはタージカヤー（イモリ）もいました。川のところには、カーラミヤー（カワニナ）がいて、これは腎臓の薬とっていました。

千恵子：イモをかんで、それを餌にして川でエビを採ったり。あと、シブイ（トウガン）を

冷やしてスイカがわりに食べました。竹で実をそいで。

当山：昭和32年に写された数久田の写真を見ると、集落の後ろの山は、てっぺんまで、段々畑ですね。ここで栽培していたのは、サツマイモですか？

比嘉：全部、イモですよ。100号とか。これはまるい、もちもちしていない、ふかふかのイモです。これがナンバー・ワン。

千恵子：100号のあと、台中26号というのもありました。

数久田は田んぼが少なかったんです。轟の滝のところまで、細長い田んぼが続いていましたが、それでも、その当時は、三食、全部イモです。

久高：お米を食べられたのは、病気の時です。段々畑がある山のてっぺんまで、肥料を担いであがって。

ハル：肥料にしたのは豚の糞とかね。

当山：では、豚の敷き草には何を使いましたか？

久高：カヤですよ。マカヤともいいます。豚は、肉にするときは、1頭を4軒でわけました。

比嘉：山羊はピージャーといいますが。昔は若者が山仕事をして帰ってきても風呂がないから、ピージャーカジャーするとからかわれて。名護には風呂屋があったけれど、一ヶ月に一回、行ければ好かったですよ。

当山：イモのおかずは？

比嘉：味噌汁です。カンダバー（サツマイモの葉）も入れました。

久高：それと、カラス（塩から）。

比嘉：カラスにするスク（アイゴの稚魚）は、サバニ一杯捕れましたからね。ただ、塩が高くて買えませんでした。だからカラスグワーも、みんながみんな作れたかという、そうではありません。

当山：塩炊きはしましたか？

ハル：炊きました。お墓近くのピージ（ビジュル・注2）というところですよ。ドラム缶を半分に分けたようなもので。

久高：子どもの頃、カンカラに潮水入れて炊いて、塩を作る遊びをしましたよ。

比嘉：その頃、小学生は裸足です。それで爪とかを怪我をして。中学生になると下駄をはくことができました。

大城：遠足も裸足です。ただ、遠足の時は卵を1個もっていくので、それが楽しみですね。

当山：アダン葉の草履とかはなかったのですか？

比嘉：それは、もっと前の時代ですね。

比嘉：昔は藁で作ったニクブク（筵）で米を干しました。ヒチビー（時期ごとに決められた折り目にあたる特別の日）には脱穀をして、精米をして米を炊いて。

大城：昔、ソテツを食べたけれど、これはキライ。乾燥させたり、クズ（でんぷん）を取ったりしたんだけど。これだけは、泣くぐらい嫌だった。ソテツはステーチといいますが。幹

を割ったものは、ケーカニーと呼んで、これが嫌。クズはまだいいけれど。

久高：中には食べて中毒した人がいたという話を聞いたことがあります。実は何回も洗って食べました。

当山：実で味噌はつくりませんでしたか？

大城：昔はつくったと言うけれど。

当山：ソテツの実のところにできる綿毛を集めて、手まりを作りませんでしたか？

ハル：ソテツではなくて、ピグー（ヘゴ）の中の軸がスポンジみたいだから、これを取って乾燥させて、これでまりを作りました。

久高：ソテツは、畑のあぜとかにありました。

盛口：昔の写真を見ると、山に松の木が見えますが、松の木の下に生えるキノコがありませんでしたか？

比嘉：ありました。あれはおいしい。パーキ（ざる）一杯とったですよ。運のある人が、それだけ採れるわけ。

久高：そんなにキノコが採れるなんて、聞いたことがありません。

当山：昔、お弁当はバショウの葉っぱで包みましたか？

久高：あぶってから、包みました。

当山：バショウの芯は食べていましたか？

久高：ここはバショウは作っていないので、そんなにありません。

当山：子どもが熱を出したときは？

ハル：バショウを砕いて、お酒と一緒に背中に塗って。

大城：明治42年生まれのうちのおばあちゃんは、機織りをしていました。芭蕉布はシークワサーで洗っていました。

当山：豊年祭に左縄を張りますね。これは自分たちでなっているのですか？

久高：そうです。ただ、今は稲を作っていないので、ワラをもらってきて、作る人は作っています。

比嘉：縄をなうときは、水にワラを浸けておいて、棒でたたいて柔らかくします。

久高：縄には、7, 5, 3でひげをだします。

当山：お正月には門松を立てますか？

ハル：やりません。

大城：昔は鬼ムーチーを作ったら、歳の数だけ下げたものだけど。これはサギムーチーといっています。

当山：ムーチーを炊いたときの汁は外に撒きますか？

大城：門に撒きます。これはおばあちゃんに教わりました。

比嘉：汁を撒くのは、鬼のアシゲーシ（足返し）、鬼返しといっていました。今はムーチー、市場で買ってくるようになってしまったから。

当山：ムーチーを食べ終わったら、葉を十字に結んで吊したりしますか？

大城：軒下に吊るしました。魔除けです。門にも十字に結んだものを飾ります。これもばあちゃんに教わりました。

久高：鬼ムーチーは、サンニン（ゲットウ）の葉を使います。普通のムーチーより大きめに作ります。

当山：一歳のお祝いのタンカー（注3）をやりますか？

比嘉：やります。お金、そろばんとか帳面とかを置いて、最初につかむもので、その子の将来を占います。

当山：ナージキー（注3）はやりますか？ カニを使いますか？

比嘉：男の子の場合は、砂浜にいる、脚の早いハンギャーというかにを捕まえてきて、それとミージョーキー（竹かご）を使います。

当山：お盆のときに、アダンの実を供えましたか？

比嘉：戦前の話です。

千恵子：クーガーメーガーをウー（イトバショウ）の茎に、竹に刺して供えました。

比嘉：祖先の食べた果物を供えるという意味です。

久高：私の時代は、ウーではなくて、アダンの幹を切ってきて、そこに竹を刺しました。左右一組にします。

大城：足が竹のウマグラーも作って、ガンシナーも作って供えて。今は作っていませんが。

久高：クーガー（シマサルナシ）はキウィみたいな実です。メーガーは、紫の実をいっぱいつける木の実です。おじいたちが山から採って来ます。この実は食べられません。

盛口：それなら、コバンモチでしょう（注4）。

当山：ニンブトゥカー（スベリヒユ）は供えますか？

ハル：供えません。

当山：ソーローハージ（メドハギで作った箸）も作りますか？

久高：いえ。サトウキビの長いのと短いのは置きますが。

大城：先祖を送るときは、今は家の前で送りますが、私は川のところまで行って、拝んで、線香立てを持って行って、おうちで燃やした紙なんかをそこでこぼします。それから、帰り道は、塩をおうちの門まで撒いて帰ります。そうそう。数久田では、火事がおきると、カンカン、音をやかましくなります。

ハル：ピーダマー（火の玉）を追い払うといって。

久高：火事がおきたときに、みんなで時間あわせて鳴らすわけ。時間は決まっています。鳴らすものはなんでもいいんです。

千恵子：火事があつたら、火事を起こした家でウガンをします。それから部落に連絡をして、みんなでカンカンやるわけ。それと、バケツに水を入れて、サン（ススキを結んで作った魔除け）を3本、さかさに入れて門の前においておきます。これはピーダマーが来ないよ

うにという魔除け。カンカンするのは、本当は男の人だけど、いないところもあるから、女の人もやったね。鍋の蓋を二つ合わせてカンカンしたり。

大城：昔は土葬だったでしょう。うちのおばあちゃんの知り合いが、自分が死んだら火葬してくれるなよーと言いに来たことがあって、うちのおばあちゃんが火葬がいいよといったら、怒って帰ってしまって。土葬というのは、亡くなった人を箱に入れて、そのまま墓に入れると言うことだけど。何年かしたら、海辺で洗骨をして。

当山：土葬というのは、いわゆるシルヒラシ（注5）で行う風葬のことですか。

大城：そうです。

久高：亡くなった人が出た家は、カマドの灰を玄関にまいて、箒を二本、さかさにしてクロスさせておきました。今は灰がないので、塩をまいています。

大城：亡くなった人が出た家は、葬式が終わったら、家をどンドンとたたいてお祓いをしました。それと、昔は片袖をかぶって葬式に行きました。

当山：ススキで作った魔除けはお墓の入り口を開けるときにも使いますか？

比嘉：使います。お墓の中に入ったら、でるときはバックしながら出てきます。

ハル：バックしながら、サンで払いながら出て、お墓の入り口を閉めてウガンして。

千恵子：事故とかでマブヤーを落としたときもサンを使います。

ハル：マブヤーを落としたときは、その場所で3本のサンを使ってマブヤーグミ（注6）して。その晩は、その場所で小石を7個拾います。枕元に石を7個とサンを置いて寝ます。

久高：事故したところが、アスファルトで石とか落ちていなかったら？

ハル：とにかく近くの石を7個取って来る。

久高：80歳になっても7個？

ハル：そうそう（笑）。

千恵子：亡くなった人がいる家の家族は、ウマチーの前の日、夜中の12時まで家に居ちゃいけないきまりになっていて。ただ、家の軒から外にでていればいいんだけど。最近は、エンダー（A&W：ファストフード店）ですごす人が多いわけ（注7）。

当山：鳥が家の中に入ったときも、良くないことがあると言いますか？

千恵子：クラミグヤーという鳥が入るとよくない。

比嘉：グソー（後生）のお使いという鳥がいて。これは夜しかいない。フクロウかな？

ハル：神様の使いはフクロウじゃないよ。スクフーという鳥で、普通の鳥みたいだけど、しっぽが長い。

当山：それなら、サンコウチョウかもしれません。

千恵子：夜、遅く家に戻ったときは、豚小屋にいて、豚を起こして……というのもやりました。豚小屋には、ニンニクがいつもさがっていました。

比嘉：まだ、ピトゥ（注8）を捕る話をしていませんね。名護全体で、数久田のサバニが出ないとピトゥ漁はダメとっていたほどです（注9）。部落の入り口にあるビジュル（石）

を持って、それが軽くなったらピトゥが来るといっていて、区長が「ピトゥドーイ」と叫んだんです。

久高：戦後、ピトゥがきたら、ガスボンベが吊るしてあって、それを鳴らして。

大城：戦前、うちのおじいちゃんは書記を長いことをしていましたが、そのころはホラガイを鳴らして人を集めたって。

比嘉：ピトゥが来たら、女たちは、珊瑚の白い石をティンマに載せるんです。ティンマというのは、サバニの二倍半ある船で、普段は茅葺き屋の中に入れてあって、これが10ぐらいありました。そのティンマに珊瑚の石を載せて、10名乗って、漕いでいって。強いのでは女も乗ります。それで、ピトゥの群れを名護湾に寄せるように、石を投げます。村長さんがね、機械ぼんぼん船に乗って旗を持っているんです。数久田から船がでると、あちこちからも船がでて、専門の漁師の船も出て、100ぐらいにもなって。湾に追い詰めたら、村長さんが旗を降ろします。そうすると、銚を投げる。もう、海が血で一杯になります。銚にはロープがついているでしょ。ゴンドウクジラを一艘で3つも4つも捕って、ロープで船のそばに寄せて、もう、船端ぎりぎりまで海に沈んで。浜にあがったら、解体して。普段は何も肉を食べていないでしょう。豚肉もヒチビーの時だけだから。もう、シンメー鍋にいっぱい肉を炊いて、うんと食べて。でも、頭のいいピトゥがいて。本部の海洋博におきちゃんというのがいるでしょう。あれと同じで頭のとんがっているものです。ムリピトゥ（注10）といったら、これが先頭になっていたら、追いかけても、潜って逃げてしまう。それにモリピトゥは食べたらゲリをします。それでも食べましたけど。戦後はオイルでテンプラしたぐらいだから。3番、4番のオイルはだめ。上質のオイルを使いましたが、これも食べるとゲリをします。もう大変だよ。ムリピトゥはめったにこなかったし、逃げてしまうものだったけれど。ゴンドウクジラは頭が丸いけど、ここは食べられない。数久田から東江にかけて、昔は砂浜だったから、そこに、そのまま捨てていたわけ。ゴンドウクジラが来るのは夏だから、オーバー（ハエ）がものすごくて。くさいし。よくあれで病気がなかったよ。

盛口：ピトゥの肉は塩で保存もしたのですか？

大城：塩漬け。もう、肉を運ぶのも難儀なほど捕れたから。家まで歩きながら配って回ったぐらい。

比嘉：少年でも、鎌でも包丁でももっていったら、分け前をもらえたし。子どもでもどんぶり3杯、4杯、炊いた肉を食べれたよ。おいしい。ピトゥはナチョーラ（海人草）とイカが餌だから、肉が薬だよ。炊くとアクがいっぱいであるけど、アクを取らないよ。味付けも塩で十分。ステーキよりおいしいぐらい。それで、ピトゥが捕れると、町の肉屋は半年、肉が売れなくなるわけ。それと、村長さんは、兄弟親戚も一緒にウガンでピトゥが捕れるようにとウートーして。ピトゥが寄らんと、村長をクビになるから。ピトゥが寄ってきたら、来年も大丈夫と。

ハル：フーチバー（ヨモギ）を入れて食べたり。

比嘉：親戚が東海岸にいるけど、荷車一杯、肉をもっていく。坂道が上れないほど。それで、ジグザクに荷車を進めて坂をあげました。むこうでは、カメに塩漬けて一年食べれるわけ。それと、ピトゥの腐った臭いはイノシシよけに使えます。

久高：マージキー（塩漬け）するときは、（肉に塩が入りやすいように、包丁で）肉に筋をいれてね。うちは女所帯だったけど、浜にひきあげるときに綱をひっぱるとか何かをしないと、肉をもらえたよ。

千恵子：その頃は弁当のおかずも、ニンニクの葉とニンジンとこればかり。

久高：フライにしたらおいしかったよ。

盛口：今日は長い時間、いろいろなお話をありがとうございました。

3. 考察

1960年代以前、半ば自給自足的な生活を送っていた頃、動植物利用における重要な項目の一つが燃料となる植物資源の確保であった。沖縄島中部の平安座島における聞き取りでは、島に木々がほとんどなく、燃料とされていたのは主にアダンの枯れ葉と草を枯らせたものであったという話であった（盛口 2019b）。一方、沖縄島北部、やんばると呼ばれる地域は、集落の背後に森が広がっているため、日常用の薪とは別に、薪を集積し、これを中南部へと販売用に出荷し換金を行っていた。数久田の場合も、こうした薪の販売が行われていたことが聞き取りから明らかとなったが、同時に名護湾に面していた数久田では、海の恵みとしてピトゥと呼ばれる小型の鯨類の利用が盛んであったことが聞き取れた。島という環境においては、人々は、山だけでなく海とも密接にかかわってくらしていたわけであり、今回の調査により、琉球列島の里山の自然の解明を目的とした調査であっても、海とのつながりもさらに意識して調査を行う必要があることに気づくことができた。

注

注1・『数久田字誌』（字誌編集委員会編 名護市数久田区発行 2007年）には、以下の記述がある。

「戦前から戦後の一時期までヤマクは数久田の一大産業だった。（中略）山から来を切り出して来て、浜（今の区民体育館のあたり）で切りそろえ、太い木は割って束ねて、各家ごとに積み上げておく。（中略）タムンは名護の町にも出したが、ほとんどは山原船で那覇などに売られた。数久田では「ジョウモリヤー」が二反船の山原船を所有していた」

注2・『沖縄大百科事典』（沖縄大百科事典刊行事務局編 沖縄タイムス社 1983年）には、ピジュルと呼ばれる霊石を祀る習俗で、多くは高さ15センチ～1メートルほどの自然石で人型をしたものが多いと解説されている。

注3・『数久田字誌』には以下のようにある。

「生まれた翌日にはワラビナ（童名）をつける習慣が戦後しばらくまで（昭和27、8年頃）あった。

ナージキ（名付け）という。（中略）この日、男の子の場合は、浜から取って来たアナパンギヤーとよばれる小さな白いカニをはわせ、庭に置いたミージョーキ（竹かご）を簡易作りの弓矢で射る所作をした」

「満一歳の誕生日のことをタンカーといい、身内で祝う。赤飯、カマボコ等のおかず、そろばん、墨、すずり、筆、本、帳面、お金等の七品を子どもの前に並べて、選んだものでその子の将来を占う儀式がある」

注4・黒田記者がスマホでコバンモチの写真を検索し、話者の方に見てもらったところ、「よく似ている」とのこと。またコバンモチをお盆の供え物に使う話は、植物研究家の多和田真淳が『琉球新報』に書いている（1965年2月10日号）。

注5・シルヒラシとは、『沖縄大百科事典』によれば、遺骸を白骨化させることで、一般には亀甲墓と呼ばれる大型の墓の内部の一角、墓口ちかくに遺骸を安置し、5～7年かけて白骨化させ、その後、洗骨を行った。

注6・『沖縄大百科事典』の説明をひくと、人の身体から遊離したマブイ（靈魂）をその人にもどす儀礼のこと。

注7・『数久田字誌』には、5月14日がウマーチ（稲穂祭）の前日にあたり、「今年のウマーチから一年間に死者を見た人（死者の身内や湯かんに立ち会った人）は、この日の夜から翌日のウマーチの朝まで（一番鶏が鳴くまで）、家にいてはいけないとされる。以前は浜に寝泊りした」とある。

注8・『ピトゥと名護人』（名護博物館 編集・発行 1994）に、ピトゥと呼ばれ、名護湾で捕獲・利用されていたのは、コビレゴンドウ、カズハゴンドウ（通称：グンピトゥ）を意味し、このほかにバンドウイルカ（フリッパーまたはジャーカーピトゥ）が主であったとある。

注9・『数久田字誌』には“数久田は沿岸村落のなかでも特にピトゥ漁が盛んな地区であり、以前は「数久田から船がでなければピトゥ漁は始まらない“といわれるほどであった”とある。

注10・『ピトゥと名護人』によると、アカボウクジラはムイピートゥと呼ばれ、食べるとゲリをすると書かれている。ただ、ここでは、海洋博のおきちゃんと同じ種類と語られているので、この場合は、オキゴンドウであることになる。また、頭がとんがっているということからすると、バンドウイルカを指すとも考えられる。『名護市史 本編9 民俗I 民族誌』（名護市史編さん委員会編 名護市役所 2001）には、コビレゴンドウの群れの中にバンドウイルカが混じっていると追い込みで失敗することが多いと書かれている。これらをまとめると、話者のこのくだりは、アカボウクジラ、オキゴンドウ、バンドウイルカに関する情報が混在しているといえる。付記として、『ピトゥと名護人』には、オキゴンドウは「沖縄島では、1971年に名護湾へ追込まれたことがあるほか、与那原港での捕獲例、名護のイルカ船の鉤捕獲例」などがあることが紹介されている。「沖縄のイルカ漁」（西脇昌治・内田詮三 1977『琉球大学理工学部紀要、理学編』（23）:51-56）によると、名護湾のイルカ漁において捕獲されるのはコビレゴンドウを主とし、ほかにバンドウイルカ類、オキゴンドウ等としている。また、同論文には、本部に漂着したアカボウクジラと思われるクジラについても記述がなされ、「この鯨を食べると下痢をするので、ムイピトとも言うそ

うである。ムイはモラス意味だという」とある。

引用文献

(注において出典を明らかにしているものは除く)

盛口満 2019 a 『琉球列島の里山誌』 東京大学出版会

盛口満 2019 b 「平安座島の有用動植物の記録」『こども文化学科紀要』 6号：29-35

盛口満・当山昌直編 2016 『琉球列島の自然伝統知—沖縄島国頭村奥』 沖縄大学地域研究所彙報
第11号