

久米島・仲地における植物利用についての聞き書きの記録

盛口 満*

Notes on an interview of useful plants in Nakachi, Kume Island

MORIGUCHI Mituru

要 旨

琉球列島の島々では島または集落ごとに多様な里山的自然が存在してきたが、聞き書きからのかつての里山的自然の復元を試みている。その一環として、久米島・仲地においてかつての植物利用についての聞き書きを行った。特に田んぼ周辺の植物利用、キノコの利用、およびソテツの利用についての話を伺い、仲地に特異的な植物利用があったことを確認するとともに、琉球列島のソテツ利用に関する研究の資料を得ることができた。

キーワード：久米島 仲地 ソテツ 田んぼ 植物利用 聞き書き

1. はじめに

2007年、沖縄大学こども文化学科が開設された年、近隣にある寄宮中学校1年生の総合の授業に、当時こども文化学科の学科長であった加藤彰彦教授とともに関わる機会があった。「地元のことを知ろう」と言う学習内容であったが、都市化した学区内に居住する生徒たちにとっては、地元に対する特別なまなざしは生み出しにくいように思われ、中学の先生方の授業は難航していた。そこで、ある時間に、申し出て、授業をさせていただいた。その折、中学生たちの自然認識を知るために、「普段、通学路などで目にしている生き物はどんなものがあるか？」という発問を試みた。その答えが、「イヌ、ネコ、ハト、ゴキブリ、草」というものであった。

この、生徒たちの「草」という回答は、特に印象が深いものとして著者の心に残ることとなった。「草」もまた生き物として認識していたということは、理科教育を専門とする著者にとっては嬉しいことであった。一方で、どんな「草」であれ、その「草」にはなんらかの名があるものなのに……という思いも持ってしまう

た。しかし、この回答から気づいたのは、「都市には自然がない」ということではなく、「都市化される時代の中において、自然は認識されなくなる」ということであった。つまり、中学生たちにとって、目にする植物を「草」とひとからげに認識していることで、何の問題もないくらいがあるということである。

このことをより認識したのは、夜間中学での授業体験であった。苛酷な地上戦の行われた沖縄においては、その戦中戦後にかけて、満足に義務教育を送れなかった人々が少なからずいる。そのような人々が学び直す場として、2004年に学校NPO珊瑚舎スコーレが夜間中学校を立ち上げた。その夜間中学の場で著者は理科を担当しているが、夜間中学の生徒たちは、豊富な生活体験を持つため、授業の内容が「脱線」するほど、自らの体験に教材や授業内容が結びつく場面がしばしば見られた（盛口 2007, 2011a）。それに対して、現代社会における若者たちの多くは、生活体験を奪われてしまっている。

道端の草は、かつては「草」として済まされる存在ではなかった。それは、田んぼの作業をするうえで欠

かせない資材であったり、家畜のための重要な飼料であったり、はたまた子どもたちのおやつになるものであったりした（安溪ほか 2009）。現代の沖縄においても、ある年齢以上の人々は、そのような濃密な自然との関わりの記憶を保持しているが、その逆に、若い人々は、自然との関わりを持たない中でも暮らしている生活に慣れてしまっている。その両者をつなぐ試みも行ってきた（盛口 2009）が、そのような試みの中で出会ったフリースクールの高校生とのやりとりが、また印象的であった。それは、かつての沖縄の農村での植物の多様な利用について授業で紹介したものの、最初はあまり実感がわかないと言う面持であったのだが、「むかしは、野山がコンビニみたいなものだったんだよ」と苦し紛れに表現をしたら、とたんに「ああなるほど」といった表情に変化したことである。

コンビニは文明の象徴であろう。そのコンビニが消し去ったものが、地域ごとの人と自然の織り成す文化や文化的景観であった。

古くから人々の生産活動の影響を強く受けてきた自然を本土においては里山と呼んでいる。琉球列島の島々においても、むしろこの里山的な自然は存在していたわけであるが、戦後、田んぼの消失やサトウキビのモノカルチャー化が進み、里山的な自然はその面影を探すことも難しくなっている。その一方で、琉球列島の里山的な自然に関しては、十分にこれまで紹介されてきたとは言い難い。著者はこれまで聞き書きによってかつての沖縄の島々の里山的自然の復元する作業を試みてきた。特に重視してきたのは、田んぼと稲作に関連する農作業に関わる植物利用である。例えば、かつては田んぼの肥料として、植物の葉を緑肥として踏み込むことがみられたのだが、その植物の種類は何で、田んぼ周辺のどこにその植物が生えていたのかといったことに関する聞き取りを行った。その作業の中から見えてきたのは、島や、場合によってはシマと称される集落ごとによってさえ異なる多様な文化や文化的景観の存在であった（盛口 2011b）。さらにこの研究は、琉球列島の人と自然の共同研究「日本列

島における人間—自然相互関係の歴史的・文化的検討」（総合地球環境学研究所のプロジェクト 代表：湯本貴和教授）のうちの奄美沖縄班（代表：安溪遊地教授）の一員として研究を進めてきたものなのだが、その中で共同研究者の一人、安溪貴子先生より琉球列島の里山的自然において、ソテツの重要性を教えられた。そこで、里山的自然の復元に関しても、あらためてソテツに着目して、聞き取りを行い直すこととした。

それ以前の聞き取り調査や、現地調査において、奄美大島と沖縄島においては、ソテツの扱いが異なっていると言う印象を受けていた。端的に言えば、奄美大島は里山的自然においてソテツは重要な位置を占め、聞き取りの中においても「ソテツは恩人であった」という発言に出会うほどであった（盛口ほか 2009）。一方、沖縄島においては「ソテツ地獄」という言葉も耳にするし、沖縄島南部においての植物利用の聞き取りにおいてもソテツは登場することがなく、現地においてもソテツの姿を全く見ないというありさまであった。ところが、あらためて聞き取りをし直してみると、実は沖縄島南部においても里山的自然の中でソテツは重要な位置を占めていたことが判明した（盛口 未発表）。聞き書きによる里山の復元は、聞き手に十分な知識が必要であること再確認するに至った次第である。本稿では、久米島におけるソテツ利用を中心とした、里山的自然の中における植物利用の聞き取りを紹介し、今後、ソテツに注目した里山的自然の復元の一つの資料としたいと考えている。

2. 久米島・仲地の昔の暮らし

—本永政子さん、本永恒子さんのお話から—

著者のゼミ生の一人である安里若菜さんが久米島出身であることから、彼女を通じて、久米島の昔の暮らしを語ってくださる話者の方を紹介してもらう機会を得た。お話をしていただいたのは、久米島町仲地にお住いの、昭和4年生まれ、本永政子さんと、昭和11年生まれ本永恒子さんである。仲地は、集落の背後にはすぐに森が広がり、集落から海に向かっての斜面地を

利用して、かつては広い棚田がひろがっていた（現在でもわずかながら田んぼは残されている）。また、仲地には、君南風御嶽があり、6月ウマチーという神事が執り行われる集落でもある。お話を伺ったのは2011年12月27日と年の瀬もおしせまったころであったため、お話を伺った恒子さんのお宅では、ご主人が豚の頭の解体におおわらわといった状態だった。また、聞き取りには、安里若菜さんと、彼女の母親である安里美津子さんにも同席していただいた。さらに、若菜さんの祖母である安里登美子さんからは、話の中にも登場するターチーメー（ソテツのデンプンを使った料理）を差し入れていただいた。アチコーコー（熱々）のターチーメーには、野菜や肉、イカが入っていて、大変おいしく、それまでの著者のソテツ食に対するイメージが大きく変わる事となった。

（田んぼとソテツ）

— 沖縄の島々で、昔の集落周りの自然がどのようであったかとか、昔はどんな植物をどんなふうに使っていたかなどを教えてください。今のうちに、そうしたお話をうかがっておかないと、どんなふうだったかを、次代に受け継げなくなってしまうのではとっているのです。

恒子：田んぼもなくなっているからね。

— 恒子さんのところも、田んぼを作っておられたんですか？

恒子：やっていましたよ。モチゴメを作っていた。

でも、今度からはやらないよ。あんまりスズメが来るから、田んぼをしても引き合わないんですよ。

— 昔、田んぼには緑肥を使いませんでしたか？

恒子：ソテツの葉とかよ。ユーナ（和名オオハマボウ）の葉とかよ^(註1)。田んぼに入れて、踏み込んで。ソテツの葉はトゲトゲしているから、田んぼに踏み込むと、足にみんな、トゲが入るさね。夕方になったら、足が痛くなってね。昔はふだんから裸足だったけれど、ソテツを踏み込んだ後は、足の裏が、ぷつぷつ、赤くなってね。

— 奄美大島ではソテツの葉を緑肥にしたという話をよく聞くのですが、沖縄島の島では、やんばるの奥で使っていたよと言う話を聞いたぐらいなので、びっくりです。

恒子：この辺りはソテツの葉を入れたんですよ。ソテツが多かったからね。ソテツは、育てていたから^(註2)。

— でも今は、ソテツを集落の周辺では、そんなに見ませんね。

恒子：土地改良でソテツは無くなりました。昔は、スティクブリーと言って、ソテツばかり植わっているところがあったよ。自分の山に、ソテツばかり作って。それぞれのうちにスティクブリーはありました。人のうちのところから、葉っぱを採ったら怒られるからよ。

— ソテツは食用にもすることはありましたか？

恒子：ソテツの実、今でも食べてるよ。まず、実を割ってから、干すさね。それを一回粉にして、乾燥させる。それから水に漬けてアクを抜いて、水からあげて、こうじをたたせてから、ちゃんと洗って粉にする。それを野菜と一緒にターチーメーにしてね。野菜をだしと一緒に味もつけて煮て、最後に粉を入れるんですよ。ターチーメーはおいしいよ^(註3)。ソテツの実を採るのも、自分の所の山から。今は採る人もいないし、残っているソテツから実を採ってくるよ。

— ソテツの幹のデンプンは食べませんでしたか？

恒子：木を食べるといのは、聞いたことはあるけれど、あれは実よりもアクが強いでしょう。木から粉を採るのは、やったことがないですよ。

— ソテツの実のことは、何と呼びますか？

恒子：スティクナリと呼んでいました。

— 沖縄島の南部の方の話では、南部には薪を採るような森がないから、ソテツの枯葉は重要な薪替わりだったということなのですが、仲地の場合は、すぐ裏手が森ですから、そういうことはありませんでしたか？

恒子：ソテツの葉が枯れたりしたら、使いましたよ。

ソテツの葉は、火がつきやすいから、燃やしよった。昔は、男の人は、大きい薪、女の人は小さい薪を集めてきて、そうした薪のたきつけに使いました。薪は山で枯れ木を見つけて集めてきてね。生木を伐ると、山ビシャに怒られよったよ。枯れ木はみんな、一生懸命採ったよ。木の上の枝が枯れていたら、木の上まで登って採ってね。今でも山に行って枯れ木を見ると、あれ燃やしたいなあと思うことがあるよ。

(身の回りの植物)

— 仲地の集落を歩かせてもらったのですが、家の周りが屋敷林に囲まれている家が、まだ残っていますね。

恒子：屋敷はみんな、木で囲っていたよ。フクギ、アカバナー……。今はみんなブロックだけだ。

— シマによっては、畑の周囲も防風林で囲んだりしていたと言う話を聞きますが。

恒子：畑の周りは、あんまり木は植えない。根で畑がやられちゃうから。

— 仲地の集落のすぐ裏手の森に行くと、シイの木が生えていたりしますね。

恒子：シイの実は、炒って食べたりしたよ。いっぱい拾ってきてからよ。そういうときは、ご飯に入れて食べたりもしました。

— カシの実は、何か利用したりしましたか？

恒子：カシの実は、何の使い道もないね。昔、子どもたちがコマ回しに使っていたぐらいで。

— 昔は、家々で、家畜を飼っていたので、その草刈もあったのではないですか？

恒子：ほとんどの家に、馬も牛も豚もいました。その草刈をするのは、男の子。いっぱい刈ってこんと怒られる。女の子は、たらいに洗濯物を入れて、川に洗濯に行ったよ。すぐそこにある川が洗濯場だったから。

— ヤギは木の葉も食べますが、好き嫌いはありま

せんでしたか？

恒子：あるある。葉の裏がざらざらして、やすりみたいにして、爪をきれいにする木の葉があるでしょう。チミシャー（和名ホソバムクイヌビワ）と言いつたけど、これをヤギがよく食べる。折ったときに、白い汁がでる木を食べさせると、ヤギがふとると言うよ。

— ヤギの汁に何の葉を入れますか？

恒子：普通、サクナ（和名ボタンボウフウ）を入れる。でも、前はクワの葉を入れよった。

ここで、あらたに政子さんが話に加わってくださった。集落内で採集してきた、ヤエヤマオオタニワタリの新芽と、ホウビカンジュの葉を見せられて、話を伺う。

恒子：これ（ヤエヤマオオタニワタリ）はヤマレッココーといって、新芽は、ゆでて食べるよ。

政子：これを食べるのは、八重山から嫁に来ていたねえさんから教えられてね。こっちでは、もともとそんなに食べるものではなかったよ。

— オオタニワタリの仲間の新芽を食べるのは、やはり、八重山がもともとなんですね。この葉っぱ（ホウビカンジュ）はどうでしょうか。6月ウマチーのときに使われるシダですけど、ほかに使いみちはありますか？

政子：6月ウマチーのときに、カミンチュが髪につけるもの。ほかに使いみちはないね。

政子：昔は仲地は自給自足だったから。米、イモだけでなく、大豆、アワも作っていたから。

恒子：大豆は何石と作ったね。

政子：土地改良でキビ作盛んになって、田んぼもほとんど畑になってしまったね^(註4)。私は80歳までは棚田を作りよったけど。モチゴメがおいしかったからね。

— 仲地では、この木の葉（ヤブニッケイ）をお葬式のときに使うという話をきいたのですが。

政子：ジクムの葉ね。これはお葬式のときの重箱に入れた団子の間にさすよ。あとね、この木は薪に

したら、一番燃える。山に行って、この木が枯れよったら、これは一番燃える薪だからと、喜んで持って帰ったよ。あとね、この木の葉は、田芋の田んぼに肥料として入れよった。この葉をいれると、おいしくなるって。お米の田んぼに入れるのはソテツの葉だけだね。

(ソテツとキノコの話)

— 政子さんが来られる前、恒子さんから、ソテツのお話を伺っていました。

政子：それぞれの家の畑のわきにソテツの植えてある山があって、スティクブリーと言ってたよ。このソテツの実がなるころは、それが主食の替わり。田んぼをしても、昔は供出とかあったから、米不足だったし、ソテツの実で作ったターチーメーはおいしくもあったしね。ソテツの実は、採って俵にいれて、馬で運んで。それから押切で実を一つ一つ割ってね。ただ事ではないよ。割った実は、20日ぐらい水に入れて、毎日、水を換えて。それを出して、発酵させて。白でつついて粉にするのも、ただ事ではないよ。今考えたらね、本当、ただ事ではないね。実を採るのは彼岸あと。寒露ごろには北風が吹くから、乾燥させて。できあがった粉は、今は冷蔵庫があるから、冷凍しておけば、いつまでもとっておける。その粉を、田芋の茎と一緒にターチーメーにするとおいしいさ。ほかにも菜っ葉とか入れて。昔はノビルも入れよったけれど、今は農薬まくからね。ノビルも採れないよ。ターチーメーは、一番寒いころに食べるから、体がぬくまっておいしいと言ってね。ウムカシ（サツマイモのデンプンの搾りかす）は団子にして干してから、粉にして、ターチーメーがないときに食べよったりしたよ。ソテツの粉とモチゴメをまぜてたいものは、アハダーティーと言って、そういうのも食べました。ソテツの幹から粉を採るといのは、他の島での話は聞いたり見たりしたけど、久米島ではそこまで食べない。

— 山から採ってきて食べるようなもの……たとえばキノコとかもあったのでしょうか？キクラゲ……ミミグイは食べていたと思うんですが。

政子：ミミグイはそんなに採りませんでしたよ。

— えっ？

政子：一番は、キーロナーバ、黄色いキノコです。きれいですよ。これは山の中で、横に並んで生える。生える期間が長くて、4月から6月ぐらいまで生える。あと、シイの木の下に生えるシージナーバというのがあるよ。真っ白なキノコで、いくつもでるから、採れるときは、ザルいっぱいになるわけ。採ってきた後、貯蔵もできる。ただ、採ってくると、色がまっ黒くなる。採ってきたら、ゆがいて冷凍しておいて。ソテツの粉のジュシーに入れてもおいしかったよ。これは旧の5月ごろに出る。それから、同じキノコでも、出る時期が違うものがある。カーチーのころにでるときはカーチーナーバと呼んでいて、白露のころに出るときはシチガチナーバと呼ぶさ。これ、おいしい。このキノコは裏山のカシの木が生えている辺りにでるが、生えるところにしか生えない。昔は海に行って、アーサーを採ったりしたが、その行きながら、途中の松林でマツタケ採ったり、クルポーナーバを採ったりもしたよ。マツタケは、マーチナーバ（和名ハツタケ）。茶色いキノコで、これもおいしかった。クルポーナーバも松の所に生えるキノコ。青みがかっていて、これは肉みたいにおいしかった。一日ナーバで、これは一日でダメになるキノコ。

— 沖縄の島々で、これだけ野生のキノコを利用していた話は初めて聞くので、びっくりです^(註5)。

恒子：タケノコも採りましたよ。小さいやつね。カヤ茸にする竹（リュウキュウチク）です。

政子：あのタケノコを採るのは、一番の楽しみ。パパヤの木の芯も食べたよ。木灰使ってゆがいてアクを取って。クバの芯も食べたよ。今では禁止されているけれど、私たちの世代までは食べたよ。咳止めの薬と言って、豚と一緒に炊いてね。海山

に、食べ物、いっぱいあるよ。

恒子：海岸に生えているスنداという、緑のマツバポタンみたいな葉も食べますよ。ニンジンシリシリにのけると、色もきれいで。これは、塩をいれなくても、塩味がします。

政子：田んぼのターンナも食べたよ。栄養不足のときは、田んぼのカエルを採って食べたりね。

—今日は、年の瀬のおしせまったなか、本当にありがとうございました。いろいろなキノコの利用の話の聞けたり、実際にターチナーをいただいたり……。また、わからないことがあったら、お話をうかがいにまいりますので、よろしく願いいたします。

注

(注1) 『仲里村史第6巻 資料編5 民俗』（仲里村史編集委員会編 仲里村役場 2000年）には、緑肥について、以下のような記述がある。「ケージ（注：次期耕作にむけての、2回目の田んぼの耕耘のこと）が終わると土はかなり軟らかくなるので、ユーナの葉やソテツの葉、ブッソーゲ、大根の葉など緑肥を入れた」また、『久米島西銘誌』（久米島西銘誌編集委員会編・発行 2003年）には、緑肥として使用した植物名に、ソテツ、ユーナ、アカバナ、ソウシジュを挙げている。

(注2) 『仲里村史』（仲里村史編集委員会編 仲里村役場 1975年）には、以下の記述がある。「台風や早魘の後には飢饉は免れなかったから、備荒食糧として蘇鉄の植付けが奨励され、しゃりんばい（テカチ）の実や田芋の皮を乾燥させて貯蔵したとも伝えられている。この話は文化・文政頃のこのようである」

(注3) 『久米島西銘誌』には救荒食として、ソテツ、ンムカシ（サツマイモのデンプンを取ったカス）、ンムクジ（サツマイモのデンプン）、フシカブ（大根）を挙げている。また、ソテツの実に関しては「戦後の一時期まで食べた」という記述で紹

介している。その調理法は、割って干した実を数日水に浸してアクをぬき、木臼でついて粉にして、粥状のものを作るとある。このターチナーと呼ばれる粥は、田芋や米の粉を入れると美味……とも書かれている。

(注4) 『久米島西銘誌』には、昭和35年の久米島製糖の設立に伴い、まず天水田がキビ畑に転作され、その後昭和38年の大干ばつで米の収穫が落ち込んだこともひとつのきっかけとなり、昭和52年からの土地改良によって次々に田んぼがキビ畑へ転作されていったという経過が紹介されている。なお、西銘においては、昭和60年～平成3年にかけての圃場整備において、「水田はすべて姿を消した」とある。

(注5) 『仲里村史第6巻』には、食用キノコとして、シーザーナーバ、マーチナーバ、ダキヌクチナーバ、アダンナーバ、アサグラナーバ、ミミグイの名が挙げられている。

引用文献

- 安溪遊地・当山昌直編：2009.『聞き書き・島の生活誌① 野山がコンピニ 沖縄島のくらし』ボーダーインク
- 盛口満：2007.「理科の授業と生活体験—夜間中学及びフリースクールの授業実践から見てきたこと」『沖縄大学人文学部紀要』10号 157-170頁
- 盛口満：2009.「沖縄島南部1万年史の授業化の試み」『地域研究』5号 49-53頁
- 盛口満：2011a.「夜間中学校の理科の授業から見てくること」『教職実践研究』1号 31-35頁
- 盛口満：2011b.「植物利用から見た琉球列島の里の自然」安溪遊地・当山昌直編『奄美沖縄環境史資料集成』335-362頁
- 盛口満・安溪貴子編：2009.『聞き書き・島の生活誌② ソテツは恩人 奄美のくらし』ボーダーインク