

国頭村・安田における動植物利用の記録

盛口 満*・当山昌直**

Report of useful plants and animals at Ada, Kunigami-son, 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、国頭村・安田における、往時の動植物利用の話聞き取ることができた。話の中に登場する、交易や捕鯨といったことに関し平安座島の人々との関わりのように、個々の里山の様子を明らかにするだけでなく、シマジマを結ぶネットワークについての知見も、今後、より蓄積する必要があると考えられる。

キーワード：国頭村安田、沖縄の里山、有用動植物

Keywords：Ada (Kunigami-son), Satoyama at Okinawa, useful plants and animals

1. はじめに

琉球列島のシマジマには、かつてシマ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、シマジマ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、シマジマの多様な里山の在り方について紹介を行ってきた。

今回、沖縄島北部に位置する国頭村・安田の方々に共同売店に集まっただき、昔の暮らしの様子をうかがうことができた（2020年9月20日実施）。なお、話者の方々は、安田区区長の島袋武志さんにご紹介をいただき、聞き取りには安田区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

宮里つや子 昭和7年生まれ

大城 勝子 昭和13年生まれ

大城 弘子 昭和16年生まれ

2. 安田における動植物利用に関する聞き書き

—昭和30年代までは、各地に田んぼもあり、自給自足的な生活が送られていましたが、今、そうした暮らしの記憶が残っているうちに、みなさんからお話を聞き取り、記録として残していきたいと考えています。安田にも、田んぼはあったでしょうか。

弘子：田んぼはすごかったです。安田には国頭でも3番目ぐらいの広さの田んぼがありました。

—田んぼが無くなったのはいつごろですか？

島袋：減反政策のころですね。

勝子：田んぼのあったところは、田仕事で夏休みも冬休みもなかったですよ。

—奥では二期作目にはタードーシといってサツマイモを作ったといいますが。

弘子：二期作作りよったんですが、できるところとできないところがあったんですよ。アギダーという土地の硬いところと、いつもぶよぶよしているところがあって、硬いところでは、二期作目はタードーシ作りよったです。

勝子：イモを作ると、田んぼによって、虫が入るところと入らないところがありましたね。

宮里：タードーシのイモ、おいしかったね。

弘子：今の焼きいもみたいなイモ。

勝子：タードーシで作るのは、百号というイモが一番です。

当山：イモにも種類がいろいろありましたか？

弘子：硬いイモ、柔らかいイモ、黄色いイモ、いろいろありました。でも、百号が一番。

—田んぼの肥料に、木の葉とかを入れませんでしたか？

弘子：田んぼの肥料は木の葉っぱや、竹の葉っぱとかです。

勝子：竹を入れると、切り口で足を怪我したりしました。

当山：山に生えている竹（リュウキュウチク）は何と呼んでいましたか？

弘子：ヤマダキです。

勝子：木の葉っぱでも、田んぼにあうのと、あわないのがあってね。

弘子：あとから、ソウシジュなんかは植えるようになって、これも使うようになりましたが。

勝子：与論からウシとかを持ってきて、そのフンも肥しにしました。

当山：ソテツの葉を田んぼに入れることはありましたか？

弘子：ソテツの葉は入れません。ソテツの葉は、イモ畑には入れよったけど。

勝子：戦後はソテツの実もよく食べてね。

弘子：ケーラもね。

—ケーラというのは、ソテツの幹を薄切りにして加工したものです。

当山：ケーラはおいしかったですか？

弘子：おいしくなかったね。

勝子：今なら、これに缶詰とか入れたら、味がどうなるかねーと思うけど。

弘子：ソテツの粉でターチマーというのを作ったよ。

勝子：うちは、ターチマーに少し塩を入れていました。

弘子：ジュシーマーみたいに味付けしたらおいしかったですよ。何もなかったからそうかもしれないけど。魚のだしも入れました。昔のターチマーの話をしたらみんな笑うよ。ソテツの実はおいしかったけど、ケーラはカス。ソテツはスティチ、実のことは、スティチヌナイといいます。

勝子：ただ、こっちは奥なんかに比べて、ソテツはあまりなかったから、ケーラを食べることはそうありませんでした。

島袋：こちらはソテツが生えるような岩場がありませんからね。

勝子：ソテツを食べるときは水に浸けて、水でアクを抜いてね。そうそう、戦後は油がないから、マシンのオイルを使いましたよ。あれでてんぶらをしたり。オイルは火にかけると泡がでるからうちのお父さんは何かをいれて、その泡を消していましたよ。

—何かの葉っぱを入れると泡が消えるとか。

勝子：何を入れていたか分からない。てんぶらにして食べました。

—お腹は下さないのですか？

勝子：やりましたよ。黄色い油みたいなのが、一緒に出てきましたよ。

弘子：ニービル（ノビル）とか、ハタケアーサー（イシクラゲ）とかも食べました。ハタケアーサーは、人があんまり歩かないところに生えているのを採って。おつゆに入れて食べました。ニービルも入れて。

勝子：ハタケアーサーはおいしいよ。好きだからね。ニービルは、わざわざといぢちう離れた島まで採りにいきましたよ。根っこは白くてラッキョウみたい。

宮里：ハタケアーサー、今でもあったら食べるよ。

—山で採れる、食べられるキノコについて教えてください。

勝子：山にシーギ（シイ）という木があって、12月ごろに生えるナバです。

弘子：うちのおやじは、チリナバとると、竹に抜いて、材に括り付けて持って帰ってきた。うちはいっぺんしか、生えているところにあたったことないよ。でるときは、竹の中にたくさんでます。竹の葉っぱをかぶってでできます。たくさん採れると、食べきれないから、竹を割って、それでぬいてから、囲炉裏の上にさげて乾燥させました。キノコというと、あと、キクラゲとアサグルナバ（ウスヒラタケの仲間）。アサグルナバは白くして、木にわーっと生えて。アサグルナバのほうが、チリナバよりおいしいです。

勝子：毒キノコを食べたら大変だから、キノコを採ったら、親に見せてから食べれといわれました。線が入っているのは食べられるけど、つるつるしたのはだめとか。

弘子：戦後はなんでも食べましたよ。ウミガメとか。山では筍とかも。

勝子：戦争が長く続いたら大変だったと思うけど、安田の人は戦争中、食べ物ではあまり大変だったという記憶はないですよ。うちのおじいは伊計出身で、戦争中も絶対山には登りませんでした。昼間は海で漁をしてね。部落の人は昼間は山に避難していて。でも、ウシでもブタでも部落から持って行って食べたりしていました。

弘子：あまり不自由したというおぼえがないです。戦争中でも田の植え付けしたりとか。

宮里：戦争中、一番怖かったのは日本兵です。ああ、もう大変だった。日本兵は、安波と安田には、炭焼きしに部隊がきていたんです。だから兵隊が、一軒に2人、わりあてられていたんです。自分たちも勉強どころじゃなくて、炭焼きの木を運んでいました。

勝子：兵隊の中には働く人もいるし、働かない人もいたし。あと、中南部から避難してきた人たちもいて、かわいそうでした。食べ物をわけてあげたりしましたよ。部落の人は、部落の家にも降りて行かれますが、この人たちは山の中にしがおれなかったから。この人たち、生き延びたかねーと思います。

当山：葉も自分たちで採ったものを使ったりしましたか？

弘子：海でイラ（カツオノエボシ）にあたったら、昔のおじいはハマスーキ（モンパノキ）の葉っぱをお湯でたぎらせて、これを塗ったり飲んだりします。だから、ハマスーキは大事にきなさいといわれました。子供がイラにやられてバタバタしたことがあってね。おじいがお湯を沸かしておきなさいといって、スーキを採ってきて、これを飲ましたら大丈夫でしたよ。もう、死ぬかと思うぐらいだったのに。

当山：ハブに咬まれたときの葉とかはありますか？

勝子：ハブに咬まれたら、血をとるしかないです。フーチバー（ヨモギ）を食べて血を出すか。足咬まれたら、ケガしようが切って血を出して。ハブに咬まれて片手を切り落とした人もいるよ。

当山：奥では、ハブに咬まれたところの血をナメクジに吸わせたという話があります。

弘子：ああ、ハブに咬まれたとき、ナメクジを飲ませたという話を聞きました。

—川でササ（魚毒）を使って魚を捕りましたか？

弘子：イジュの皮をむいて、これを使ってやりました。部落みんなで、川に流して魚を捕りよったですよ。部落のみんなでやりよったです。お盆のとき、海が荒れて、魚が捕れないときがあって、そんなときにやりました。いっぺんだけ、見たことがあります。小さいとき、港のあたりで泳いでいたら、今日はササをやるから水に入るなといわれて、それでやるのがわかったんです。このときは、たくさん魚が捕れよったですよ。大きなウナギとかも。ササは海ではやりません。

当山：川にアユはいましたか？

勝子：ウナギとか、大きなものの記憶だけです。

弘子：いえ、アユ、いたんですよ。

島袋：アユいたんですよ。いなくなっただんです。おそらくリュウキュウアユだったはずですけど、いたんです。

弘子：水を汲んであるくとき、一号橋のところで泳いでいるのを見ましたが、今は見えなくて。あんまり大きな魚ではないですね。

—川の中にすんでいる、ハサミのところに毛が生えているカニ（モクズガニ）も捕りましたか？

弘子：ウリガイといいます。3, 4月のころ、雨降ったら、川から浜のほうに降りてきて、このとき一杯捕りました。今は見なくなりました。田んぼがなくなったせいですかね。

島袋：捕るのは海に降りてくる、産卵期のときだけでしたね。今は少ない。

当山：河口にタコは集まっていたか？

弘子：みていません。

当山：カニで豆腐は作りましたか？

弘子：してませんでした。

当山：カタツムリは食べましたか？

弘子：あんなものまでは食べないです。そういえば、糸満出身の子が友達にいましたが、あるとき、チンナンモー（カタツムリ）を集めているわけ。どうしたの？と聞くと、食べるというんです。それで手伝ってあげて。集めたのは樽に入れて、這いあがってきたのは落としていました。あれ、小さいでしょう。どうやって食べるかねーと思いましたよ。

当山：カエルは食べましたか？

勝子：山にいるワクビチ（ホルストガエルなどの大型のカエル）を食べました。

当山：田んぼにいるカエルは？

勝子：食べません。

弘子：川のそばにいるカニも、ここでは食べません。田んぼのタニシも食べません。ターユー（フナ）も食べません。田んぼのわきの用水路に、セーという小さいエビがたくさんいたでしょう。これも食べません。

—タニシがいるのに食べないというのは、すごく珍しいと思います。田んぼのウナギは食べましたか？ 安田は食料事情がよかったですね。

弘子：田んぼのウナギはターウナジとって、これは食べました。

当山：河口あたりにいる、ミキュー（オオクチュゴイ）は食べましたか？

弘子：食べません。海の魚が裕福にいるから、川の魚はあんまり食べません。

—夜の漁、イザリにはいきましたか？

勝子：海にはほとんどの人がナチョーラ（マクリ）を採りにいきました。これは売れたので。

弘子：イザリに行くときの灯りは竹でした。あとはアッシ（脂の多い、マツの芯材）です。

勝子：ほとんど竹を使っていました。だから一人ではいけません。一人に竹をもたせて、ペアでいきます。その後はランプを使うようになりました。ランプを使うと鼻が真っ黒になります。

当山：タコは捕りましたか？

勝子：シガヤーというタコを捕りました。海に行くときは、海を渡る道があって、山を目標に、その道を歩きます。潮が引くとき、胸まで浸かって、できるだけ遠くにいったものです。

当山：アダンの実は食べましたか？

勝子：食べません。

弘子：食べたよ。お盆のお供えもこれです。今はパインだけど。アダンの実はおいしいものとおいしくないものがあります。

当山：お盆にお供えしたものは？

弘子：コーガー（シマサルナシ）、バンシルー（バンザクロ、グッパ）、グーサン（杖の意味：サトウキビ）、あと、ニンブトゥカー（スベリヒコ）もスクガラスと一緒に供えました。

勝子：うちはガンシナーもかざって。あと足を洗う草もありました。

当山：それは何という草ですか？

宮里：チョーローバチ（メドハギ）

弘子：昔、みんなに疣がはやったことがあって、そのとき、おじいちゃんがチョーローバチで疣をさすったら、疣がいつのまにかなくなって、ひよっとすると効くのかなと思ったことがあります。チョーローバチはなかなか見なくて、横断線（与那から安田にかけての道路）に一か所だけ生えているところを知っています。

当山：チョーローバチはどこに置きましたか？

勝子：玄関です。

弘子：うちは玄関じゃなくて、門です。

勝子：今はスーパーでも売っていますね。

当山：ニブター（おでき）がでたら、何を使って治療しますか？

弘子：ニブトゥガクサという、オオバコの葉を使います。可能止めに一番。

勝子：葬式の翌日の、ナーチャミーでは、オオバコとインゴーガサ（クワズイモ）を根っこ付きでお墓に持って行って、お墓のところで、石で両方とも根っこを叩いて砕くんです。昔から安田の伝統。それで、今日からもう、この世に戻ってこないでと、お別れのおまじないをするんです。

当山：塩屋では、四十九日に、オオバコを二つに切って、あの世とこの世とこれでわかれたよって言うとお教わりしました。

勝子：ここでは主が根っこを叩いて、この世とあの世のおわかれだからというんです。言葉をつけないといけない。今でもやっている。

宮里：根っこを叩くのは、二度と芽を出すなよという意味です。

当山：お墓の入り口を開けるときに、ススキで作ったサンを使ったりしますか？

弘子：入り口を三回たたいたら開けていいとって、特にサンとかは使いません。昔は、棺桶作ったときにでた木くずを燃やす時、その周りを二回廻ってから帰ると言っていました。今はやっていません。

当山：龕が家の前を通るとき、塩や竹など、何かおまじないはしましたか？

弘子：タケはおかないけど、盛り塩はおきました。

勝子：出棺のとき、お椀を割る風習もありますね。

—正月前、ブタをつぶしましたか？

弘子：やりました。2家族で1頭とか。

勝子：みんなで、大きな秤でブタの大きさの勝負をしてね。

弘子：肉なんて頻繁に食べれない頃ですから、脂身が多いほうがおいしいとって。肉はスージキという塩漬けにしました。

勝子：田植えの時、だれのところの料理の肉が大きいとか、これも勝負です。

当山：正月前につぶしたブタの肉は、いつごろまで食べましたか？

弘子：2, 3月の田植え終わるころまで食べました。そのころは黄色っぽくなっていましたが、それでもおいしかったですよ。塩漬けされているから、かえって赤身より白身のほうがおいしかった。

—塩漬けとは別に、脂もとったんですよね？

弘子：ワタアンダー（内臓の部分の脂）をとって、甕に入れて使いました。脂をとった残りのアングカシーもおいしいです。

当山：ハブの脂はとりませんでしたか？

弘子：ハブ、よく捕りよったですよ。脂と肝をとって。病気の人にあげたいからと、肝をとるように頼まれてね。脂はカンカンに入れて。ハブの脂、キレイですよ。これは傷薬にして。胃の悪い人は飲んだら上等とって言っていました。

当山：ハブは食べましたか？

弘子：食べませんよ。肝をとったらちょうだいと言われて、捕っただけです。

—ヤギも飼っていたと思うのですが。

弘子：ピージャーにあげる草のことをピージャーグサといいます。

島袋：クワの葉っぱが好きですね。あと、オオバギとか。

宮里：クワ、好きですね。

弘子：ティーチ（シャリンバイ）とかも。

勝子：雨降りのときは、ティーチを枝ごと採ってきて、吊り下げておきました。これ、ピージャーの好物です。

—ナナフシという虫の方言名を調べているのですが、安田では呼び名がありますか？

弘子：何というかねー。

島袋：わかりませんね。

—繊維を取るために、シュロを植えていましたか？

勝子：スルガーといって、これでオーダ（もっこ）を作りました。時期になったら、葉の根元の皮をはいで。広げてから縄にして。これがない人は、アダンの根っこ、アダナシを干して縄にしてオーダを作りました。

当山：アダン葉の草履は作りましたか？

弘子：この辺では作りません。スルガーでは、うちのおじさんが蓑を作って、長く使っていましたよ。

当山：かごをつくった竹はなんといいですか。

弘子：ザルとかは、ンジャダキ（ホウライチク）で作っていました。川沿いにありました。終戦後は、ンジャダキは硬いからヤマダキをよく使っていました。ンジャダキで竹でっぽうも作りました。

当山：カヤブチヤー（茅葺家）の屋根は何で葺いていましたか？

弘子：みんなヤマダキです。

当山：ススキは使いませんか？

弘子：ススキはウシの草ぐらい。あとは畑の肥しにもしました。だから、今みたいに、あちこちには生えていなかったですよ。マカヤ（チガヤ）はブタの敷草です。

当山：昔は女性は山からヤマダキを担いできたのですか。

弘子：そうですよ。注文次第です。ヤマダキは束ねて担ぎます。大きさをそろえてきれいにします。素人がやるとペしゃんこになります。ハンザ（つる）で縛って。

当山：トイレの落とし紙に使っていた葉っぱはなんですか？

弘子：ユーナ（オオハマボウ）と、あともっと大きな葉っぱで、丸っこくて、つるつるしていて。—なんでしょう？ オオバギ？

弘子：違います。デイゴみたいに太い木で、海岸にある、アカテツと一緒に生えている木です。

当山：ハスノハギリですね。

勝子：海の行事のときに、この葉っぱ（ハスノハギリ）をお皿にしました。たくさんお刺身とかを出すので。

当山：安田には猪垣はありましたか？

弘子：ありましたよ。割り当てもありました。一年に、一、二回、修理もやっていました。まだ残っているはず。カーガライシといって平たい石を、垣のてっぺんに、返しとしておきました。

当山：囲炉裏は何と呼びますか？

勝子：ジュイといいます。

当山：お産のとき、ティーチの薪で腰をあたためるといいとかいいませんか？

勝子：お産したあとは、ジュイのそばで寝かせて、お尻をジュイの火にあててというのはありました。特にティーチの薪というのはありません。ここは、薪はいろいろあるから。

当山：薪は何と呼びますか・

弘子：タムンです。売り物にするものはメーギといいます。メーギにするのは、何の木でもいいですが、ただ、軽くて火持ちしないのはだめです。普通はシーギ（シイ）です。ティーチやアディク（アデク）は薪としては上等ですが、重いので普通は選ばません。イク（モッコク）もそうです。

—薪を山から降ろすのに、ウマを使いましたか？

島袋：ウマは使っていません。

勝子：下すのは人です。

弘子：小さいときからずっと、薪運びです。伊計の人が来たら、薪とイモをバーターしました。

当山：ヤンバル船が入ってきたんですね。ところで、ヤンバル船には、ムカデ旗がありましたか？

勝子：ありました。シヌグのときと全く同じムカデ旗です。終戦後も、いつときは物品運んでいましたよ。

当山：勝連の平安座からも船が来ましたか？

島袋：山原船は、ここから与那原まで、途中、大浦、平安座、伊計を中継して行き来していました。

—先日、平安座島の話の話を聞いたら、自分たちの島では田んぼができないから、男たちは船でものを運んでたって。あと戦後はクジラもとったと。

弘子：平安座から来た人たちが、安田の前でクジラを捕ったことがあります。マッコウクジラを捕って。ところが大きすぎて、安田の港に入りきれなくて。二頭捕ったうちの、親は安田において行って、子どもだけ連れて行ったということあります。

勝子：このときね、部落の人はクジラの肉を食べただけで、脂が強くて、お尻からでてしまつてね。こっちの子もあっちの子も、みんなね。港に入れきれないから、クジラはリーフのところに、ずっと乗っかっていたんです。

宮里：それが、あとからは腐れて、臭つてね。

弘子：平安座の人は、肉を捕って、代わりにお金をくれて、そのお金で、安田では部落の船を買いました。まだ肉が残って、それを部落で配って。肉はおいしかったけど、食べすぎるとお尻から油がでてね。ソーキ（骨）も大きくて、何年も放置してから、自分たちが中三（1956年ごろ）のときに、みんなで陸にあげてね。

島袋：その骨、僕らが小学三年生のときまで残っていましたよ。

弘子：肉を取ったあと、浜にクジラの脂がずいぶんとあがったんです。それを畑にまいた人がいて、この人の畑の赤キュウリがとっても大きく育ちました。

当山：昔、海岸で塩は炊きましたか？ 漆喰に使う石灰は焼きましたか？

弘子：自分たちも塩を炊きました。跡は残っていないですね。珊瑚を焼くのはなかったです。

—いろいろなお話、ありがとうございます。

弘子：今の七十の人でも、安田の方言、使う人もいるし、使わない人もいるし。

勝子：使うけど、安田の方言じゃなくて、まざっていたりするし。昔は方言を使うと方言札を下げられたものだけだ。

—本当に貴重なお話ありがとうございます。

当山：また、お話を聞かせにこさせていただきます。

3. 考察

沖縄島北部に位置している安田は、背後を豊かな森に囲まれており、森林資源に乏しい琉球石灰岩地域に位置するシマジマに比べると、豊かな森林資源を利用することが可能であった。それと呼応するように、例えば琉球石灰岩地帯ではしばしば食用としていた事例が知られるカタツムリに関しては、食用の習慣がなく、そればかりか田んぼのタニシさえ利用されていなかったことが今回、聞き取りから明らかになった。琉球列島においては、現在は限られた地域にしか見られない田んぼであるが、1960年代までは水資源に恵まれれば、どの集落にも田んぼが見られ、またこれまでの聞き取り調査からは、それらの集落ではいずれもタニシを食用として利用していたことが聞き取れている（盛口 2019a）。そうした点において、安田でタニシを利用していなかった事例は、かなり特異な例といえる。

また、平安座島の人々と、捕鯨に関連した関わりがあったことが聞き取れた。沖縄島の捕鯨に関しては、名護湾におけるゴンドウクジラの追い込み漁が有名であるが（名護博物館 1994）、そのほかのシマジマ、例えば平安座島においても戦後の一時期、捕鯨がなされていたことが記録されている。それによれば、冬季はザトウクジラ、夏季はマッコウクジラやアカボウクジラなどを捕獲したという（平安座自治会 1985）。実際、平安座での聞き取りにおいては、捕鯨の話の聞き取ることができた（盛口 2019b）。平安座での聞き取りでは、与勝の島々は森林資源に乏しく、狭い島の中では耕作も十分にはできないので、ヤンバル船と呼ばれる交易や捕鯨が行われたということだったのだが、今回、その交易先である安田での聞き取りによって、この平安座での聞き取りと平仄をあわせたような話を聞くことができたわけである。これまでの聞き取り調査によって、シマジマには多様な里山環境や、それに応じた多様な動植物利用が見られたことがわかってきているが、そのような多様な自然利用を行ってきたシマジマ同士のネットワークや、物資の移動などについても、今後注意を払い、知見を蓄積する必要があるのではないかと考える。

引用文献

盛口満 2019a 『琉球列島の里山誌』 東京大学出版会

盛口満 2019b 「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

名護博物館 1994 『ピトゥと名護人 沖縄県名護のイルカ漁』名護博物館

平安座自治会 1985 『故を温めて 平安座自治会館新築記念』平安座自治会