

アートトガナシ。(正)月の7日、祭ってあげます。龍宮の神様お願いします。漁は、大漁ばかりでありますよう。)

#### (4) 舟の管理

最近、プラスチックの発達によって、木造船の修理にも、それを利用して。巻あげで浜に引きあげる。機械の故障など運営に大変のようだ。

住用村漁協の理事に1980年4月現在。迫田浩二氏、田中清和氏がなっている。1980年3月/3日(火)夜に、田中清和氏宅で開かれた会では、修理代、S54、/2月まで¥26,130。S55、/1~3月まで¥31,600かかった。これらは、名瀬在住会員/0人位、和瀬で/0人で割り当て、燃料代も含めて¥3000ずつ集めるように決まった。

台風時は、浜は大波に洗われるので全部堤防の内側や、学校の校庭にあげている。舟の木造部の修理は、ほとんど各自でやる。機関部は、そう簡単にかかない場合が多く、名瀬より出張修理ということになり、費用もかさむ。出張費だけで¥4000。1980年(S55)、中古で/0万円で板付けをHTは買い、すていもうけだといわれた。1979(S54)年、Hは、名瀬から中古舟を買った。運賃がトラックで運び/0万円。YIは、板付けの新造船を造った。KSは、1978(S53)年板付けの内では、小型の方を購入。

舟名は、ほとんどが自分の名字の〇〇丸というようになっている。

STは、1979(S54)年板付けの大きい方と舟だけで/5万円、エンジンは、/0年使用の/0馬力で24万円(セルなどつけて)買った。エンジンの新しいのは、80万円位する。S49年、小型板付け6万円、エンジン3馬力で/2万円かかった。遊漁船登録で5.5万円かかる。

#### (ロ) 魚介類

##### 1) 魚類

思い出すままに名前をあげてもらった。

ティーヌィユ、(タイ)、ウンギヤリ、ナガリ、クチグルマチ、フーワタマチ(くろむつ)、ウルメ、ハィーメィ、ヤマトウウヰ、タマン、コデ(ころダイ)、クチナギ(ふえふきダイ)、ハィージン、チノマル、カツオ、コーザトネバリ、クルネバリ(マネバリ)、ネブ、オーエィ、ハィーエィ(エイ)、マンダ、シルチィブ、コーシク、フインヤチャ(カワハギ)、チン、ムリィユウ、サクチ(ボラ)、フクシ、ガチン、グネィクン、サバ(サメ)、ショーヅ、ソーラ(サワラ)、ガラ、カマジ、インメィ、カタヤシ、フーミンタマ、アバシ、グジラ、エラブウナギ、ウヅィ(ウツボ)、トクヌク、ウンマタ、ダハナウヅィ(カワハギ、ウツボ)

クサビ(ペラ)、シュリン、トホ、(タコ)、イキヤ(イカ)、シィガリ、チィボシヤ、ガサミ、イビィ(エビ)、シチ、ヒキ、フナシユビ(小判ぎめ)。

各々の種類をじっくり思い出すか、図鑑を見せながらたずねれば、もっと多いだろう。

貝類は、現在は多く取れることはない。

カタンニヤ(朝鮮サザエ)、サドリミナ又はヌヅリ、チョカ、ガブミナ(レイシ)、ウシ、アナゴ、ギブ(シャコガイ)等を旧3月3日前後取る。

図鑑を元に方言での聞き書は次のようだった。

ヌヅリ(トコブシ)、アナゴ、ナガレメ(ミミガイ)、タハミナ(マツバガイ)、ユンニヤ(ベッコウザラ)、シィンニヤ(オキニシ)、ガラシミナ(イボニシ)、ガブミナ(レイシ類)、アブラミナ(ベッコウパイ)、ハィーグチャ(口が赤い)、ニギヤミナ、ヒヅジ(サラガイ)、モーサミナ(アマガイ)クルビ(サンショウガイ)、アンサレ(ウズガイ)、ナデ(キサゴ)、タマミナ、カタンニヤ(朝鮮サザエ)、モチマタ(スイジガイ)、ハチマタ(クモガイ)、サブウシ(イボダカラ)、タクマウシ(ハナヒラダカラ)、チヨウチンウシ(チドリダカラ)、ニジュウウシ(コモンダカラ)、ナハーチュウシ(ハナマルユキ)、トィーウシ(カモンダカラ)ミキョウシ、アブラウシ、クルウシ、チョカ(ホロスジテツボラ)、アマガタ、シバキラ、ヒンザ。

##### 2) 海藻類

現在の和瀬で海藻類は皆無に等しい。はえているのが見えないのである。しかし、かつては、折々に取られ、生活の中で生かされていた。

スノリ(イソモズク)、隣村の城の海には、はえていた。川内などからも取りにきたが、最近では、取った話を聞かない。マクリ(海人草)、乾燥させ、せんじて虫下しにして飲む。オーサ(アオサ)、旧/1~2月にかけて取る。(オーサハギという)。場所はアミィゴマリから、ハンガマまでの間で主に汁に入れた。乾燥させて保存するまで多くはなかった。フノリの旧/1~3月初めごろまで。イナヨナガシ、フーアヨなどで取れた。きれいに洗いでたたくと水が出る位になり、ちょっと水を加え、豚の白味、油、青味等を入れ、しょう油で味付けした。フノリだきという。つむぎ業の人々は、乾燥させ保存して置き、夏等も、のり代わりに利用した。一晩水につけると白くなったのを使った。イギィス、余り無かった。取る人は、取り乾燥させて、つむぎ加工に使った。つけもの等は、めったに無かった。モィ(ホンダワラ)、盆ごろの時化台風の後など浜に打ち寄せられた。畑に運び、肥料にした。

ビル(ミル) , 台風や時化の後などに打ち上げられたもの, 取ったものなど水洗いして湯がくと水が多くさん出た。それをみそ, 油など入れて煮付けた。中には, 固くて, かめずに, しゃぶるだけのものもあった。ナリガイなどのおかずにした。また, 酢と黒砂糖, みそを入れて, 酢みそにしても食べた。茶うけになった。

### 3) 魚とまじない

アハは, 毒魚で刺すので取らない。瀬の色をしている。和瀬でも刺されて, 医者にかかった人もいた。

クルウジ(黒ウツボ)は, 食べない。毒がある。

白いザコ鳥(イキョン)が, 多くさん飛んでいると, カツオがいる。カツオのえさになるザコを追いかける。

イショガメ(海亀)は, 産後の薬になる。乳の出ない人は食べると良い。キリ, ワタガリ, チナギン(切れた腹までつなぐ)と言われる。

フクシ, ヌ, ユウ(ナガリに似ている。ウナギのように長い)。くちばしが長くて30cm位あり, 平たくしている。くちばしだけ取った。アマダに保存して置く。ゴムみたいになった。のどに魚の骨などをひっかけた時, このクチバシから水を飲むと, 取れると言われる。

フナシュビ(小判ザメ) この魚の小判型を張りつけることによって, ジューヌ チキユン(豊漁に恵まれる)と言われる。T(大正5年生)は, 家の裏板にうちつけてあったのを見たことがあるという。又, 舟の内側の板に打ち付ければ良いという話もある。

### (ハ) 漁法

#### 1) 網漁

1978年現在, 冬季だけ, 刺網漁の人が1名。城から1名通っている。

1980年現在の冬は, 1名もいなかった。かつては, 網漁があった。例示すると,

- (1) フーメンク, ヒキ(目玉の大きい小魚引)と言って, フーシ, ンハナで数人で組を作って, 目の細かい網で魚を取っていた。
- (2) ザコ(キピナゴ)がきたとあって, カヤを持って行って, 数人組で取った。
- (3) 川下のハーマンコは, こもり(水たまり)になり, そこでチクラ(ボラ)を網で取った。

中でも, ヨットコは, 和瀬では, かなり大がかりな漁法であった。

調べ得た範囲で述べたい。

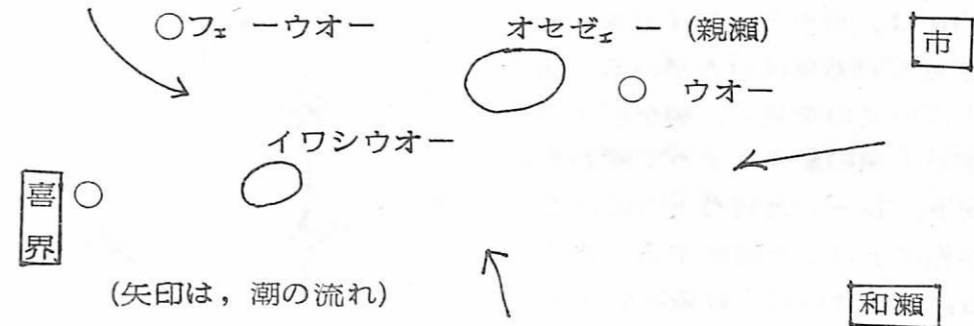
### ヨットコ

#### a. はじめに

ヨットコは, 共同で行なわれた漁法の総称である。和瀬ばかりでなく, 住戸村市, 青久, 名瀬市小湊などでも組織され行なわれていた。市, 青久では, ジギョウといった。小湊は, ヨットコが盛んであり, これをしていない人は嫁も, もらえない程であった。和瀬では, 昭和初期, 厚 岩吉, 浜田キュウナリ, 田中コテ, 森 ヨシエン, 田中義吉等が中心になり, 組織した。ヨットコと言うのは小湊の人々は, ヨッパリのすかし網の綱を引く時に「ヨットコ ヨットコ」とかけ声をかけてしたところから呼ばれた。

#### b. 漁場

取れる魚は, ウルメ(シロムロ)である。期間は, 7月~12月までが主だった。場所は, ミッセーと呼ばれるソネで, 図示すると次のようになる。



ミッセーで, どの場所を取るかは, 市の方に優先権があった。主に, フーウオーとウオーを市が取った。市がフーウオーを取っていると, ウオーを和瀬が取っても良かった。和瀬は, イワシウオーを取っても良かった。市が二拾円県へ納めていた。和瀬は, タイゾネのハナゾネで拾円出していた。

#### c. 組織

舟は, 6そうで, 1そうに3~4人乗った。24人で組を作っていた。舟は場所によって名が付いていた。

キヨシブネ 浜田清成, 和田常央, 迫田実節, 和田常二。

ワキブネ 田中正造, 田中義吉, 田中保, 森田浩。

ワキブネ(ハナブネ) 森 義園, 宅間広, 泉 牧貞, もう一人不明。

カミブネ(1) 泉サタロウ, 迫田実常, 内田清裕, 浜田清二。

カミブネ(2) 俵 与蔵, 俵 前潤, 厚 岩吉, 迫田実央。

カミブネ(3) 浜田清造, 宅間道広, 宅間義厚, 里 実友, 山口重義。

他に里 実次，米次郎，迫田豊里，大山イ次郎などの各氏もいたけれども出費や，乗った舟など不明。

メヌギと呼ばれる組合員外の人もいた。主に年配者。子に株をひき継いだ人達だった。

網は，木綿網を名瀬から買って来た。値段は，記憶にない。24人の組合を作らなければ買えなかった。「ヤッサン イタズラムン アタン」(安くて，困るような物だった)という記憶がある程度である。百円位かかったのではないだろうか。川でセウ(エビの一種)をすくろタブ(小網)が2銭位だった。

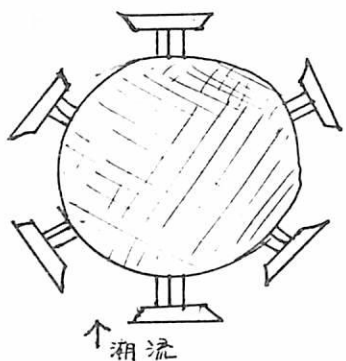
網の広さは，これに，親指丈のワラジナ(綱)を付けた。全部で重さが，三百斤位になった。

#### d. 漁法

潮を待っている。網は，潮の流れ具合を見て，敷いて置く。こう配をつけて置いた。潮が引いている時は，網が流されてつけられなかった。

各舟には，カガミ(箱メガネ)で水中を見ている見はり人がいる。魚が網上にいくのを見て，網を引く合図をする。魚の動きによって変わる。

「カミトレー」と言うようにどこかの舟か先に上げる合図をすると共に他舟も，いっせいに上げ袋状を作る。取れる時は，一網で二千斤も取れた。



どの舟かのワラ網が切れてしまうと，ヨットコは，できずにしまいだ。一そらから，3本ずつの網を出し，潮の流れと闘いながら引く仕事なので，きつい労働だった。食事は，トンネを，イショバコいっぱい詰めて行き，ウルメが来るまで待っていなければならなかった。ウルメをさしみに切り，おかずにした。

#### e. 分配と販売

どれだけ取れても，舟主と舟子は，7:3の割合だった。沢山取れたら，各舟に，三百斤位ずつ積んで，山間，小湊，東城方面へと分かれて行く。浜には，ナカガイ(仲買人)が20~30人いて，オーダ(天びん棒)をかつぎ，ワラジをはいて待っていた。小湊のナカガイなどは，名瀬に売りに行くわけだ。一斤4~5銭で取引きされた。この頃，ヒヤクチン(日役銭)が30~35銭だった。

#### f. おわりに

本来は，漁業史に属するかも知れない。不十分だけれども概観できたと思う現在までの所，これらについて研究が公にされたということは聞かない。漁が生活の基底にあった和瀬の理解に必要なだといえよう。

#### 2) 突刺漁

潜水具をつけ，鉄砲モリを持って突くのが今である。これを職業としている人はいない。もともと職業にまでなり得なかったようだ。

瀬に立っていて，エラブチ(シマブタイ)を突く人がいた。ソーラ(さわら)ユギイといって，ソーラの疑似餌で呼び寄せ，突く人もいた。

#### 3) 釣漁

一本釣，和瀬の漁法は，これがほとんどである。餌には，川の小エビ，キビナゴ等を使っている。舟で各々のソネへ出て釣る。

イキャビキ・疑似えで，主に冬の夜釣る。

カツオビキ・旧3月ごろから，住用湾を疑似えを引く。余り釣れないせいか漁場への往復に行なわれる程度である。

ティヌイユ(タイ漁)・1980年の冬も，多くのタイ釣舟が和瀬はもちろん，戸玉，山間，城，市，小湊などから多いときには30~40艘も群れをなしていた。

タイ釣について，わかった範囲で述べたい。

\* 起源・いつごろから釣れるようになったかは不明。和瀬沖で釣れるようになった起源について次のような話がある。

昔は，小湊の沖で良く釣れた。あんまり釣れすぎて，舟が沈んだ。親が，「いやなタイ，ここで釣れるな，向うへいけ」と追った。和瀬のノロが，「ここへ来い」と招いた。『和瀬の民話』p99より。

小湊でも似たような話があり昔は，竜郷町の戸口沖で釣れたという。それで1980年(S55)4月29日に戸口で30人ほど老人の集りがあり，その時，たずねてみたら不明だった。もしかしたら，タイの産卵場所の南下があったのではないかと思ったからだ。課題である。なぜ住用湾で釣れるか，タイの漁場になるのは，産卵に来るからだ。淡水の混る場所で産卵する。潮の流れの具合で，スネを動く。先導するタイがいるともいう。これらをうまくとらえないとタイは，全然釣れない。ソネは，アサアテガマ，ヒルガメ，ユウバナという所だ。60位位だ。太平洋と喜界からのものは，ヒルガメに，小湊

の方からは、アサアテガマにはいる。産卵場所は、アテガマの西方のマルシで  
する。ここでは、昼夜釣れる。最盛期だ。最終的に釣れる所はヒルガメだ。

★漁期。最盛期は、旧正月の前後である。昔、和瀬の人々は、タイが釣れなけれ  
ば、正月準備が出来なかったと言われるほどである。

1980年、新1月2日、四匹アテガマスネで初あがりした。だいたい、  
旧1月4日から新3月24日ごろまでが漁期である。60日間だ。産卵が終わ  
ると、味が落ちる。産卵は、ユリのつぼみが出てきたことで知り、紅梅が咲き  
終わったころには終わったと見る。その間は、スィーチ、ホーチャン（巢に入った）  
と言って、釣れない時期がある。

#### ★ 販売

釣れたタイは、タナ（魚屋）、アゲバ（市場）などに出される。最近では、市  
場に出すまでは無く、得意先のタナを持っており、そこへ行く。

1979（S54）年2月、アゲバで/kg千三百円で取ってくれた。

#### ★ タイとマジナイ

各家でタイを食べる時には、頭は、テューヌチブルといって、これをアマダ  
（ジロの上に木を組んだつり天井）にぶらさけておいた。これは、ジューヌム  
ン（漁のもの）タカラとまで言われ、ジューヌチキュン（漁が付く、豊漁にな  
る）と言われた。多い程良いとされ、あの家は、何十下げてあると、自慢にな  
った。その分、家で食べてある証拠になる訳だ。熱で蒸され、すすなどで金ば  
くのように桃色がかって光って見えた。くさったにおいなどは、全然なかった。

ジューヤブリ（漁を破る）といって、タイの頭を食べさせるようなことは、  
なかった。

#### ★ タイ漁雑話

（あ）タイが最高に釣れた時期は、534年ごろだったように思う。1日で60  
匹、120斤余りを、いっときで釣った。アゲバでは、/kg135円。シー  
ズンで100万円近く水揚げがあった。

（い）車が通わないところは、テル（カゴ）にカッケ（背負う）て行った。大正  
5年生のTTなどが、メラベ（青年）のころは、仕事にしていた。アサシュ、  
ユーシュとあり、夕方になると、タイ釣は、終って帰ってきた。夕食後も眠ら  
ずに明方には組を作って名瀬へ行った。戦前の運び賃は、一斤に対して3銭で  
請負った。戦後も請負ったことはあるけれども具体的運賃は、覚えない。

（う）昭和14年ごろ、タイは、アゲバで一斤28銭した。そのうちの3銭が  
運賃だ。1回目は25斤、2回目は28斤、かついで行った。MTは、最高

48斤、かついだ。男は、65斤位。

（え）朝戸に茶屋があった。10銭出すと、ビスケット5個位、センペイ5個  
位と茶が出た。これは高いと思う人は、我慢して名瀬まで直行した。名瀬には、  
イッパン屋と言われる所があった。飯山盛と汁にはトーフが入り、漬物2切付  
いて10銭で食べさしてくれたからだ。

（お）カッケて行く間に水分が切れ、名瀬で計る時は、損だという人もいた。

（か）KS（大正15年生）は、昭和38年ごろ、エンジン舟で最高の136  
斤釣った。1斤230円で売って歩いた。アゲバでは、170円～180円だ  
ったので、ひきあわないと思ってた。そしたら、タナ組合から文句言われ、追  
い飛ばされた。マイクで放送したからだ。保健所へ突き出すと言われた。

（き）かつては、和瀬の浜から見た時に舟が、一列にいかだのように40そ  
う位並んでみえた。その時は、「舟ぬ テューク、ドッカ、ウマーリトッヤ」と  
言って、良く釣れている合図のようなものだった。テューク、ドッの意味不明。

（く）YTは、1979年にハイナワでタイを釣った。けれども、ほとんど釣  
れなかった。

（け）HTは、1980年ハイナワでタイ釣りしたけれども、成果は、余り、  
良くなかった。10余匹だった。

（こ）HTの1980年（S55）のタイ釣の成果を記してみる。新暦（月日）

2月1日、二人で行き、一匹も釣れず。

2月5日、タイ5匹、4匹で8.5kg ￥12,600

2月6日、カツオ 2月8日、2匹 4kg ￥6,000

2月9日、2匹 6.2kg ￥9,370

2月14日、3匹 7.7kg ￥10,500

2月15日、2匹 3.5kg ￥5,200 2月17日、1匹1.3kg

2月28日、2匹 3.4kg 3月9日、3匹 ￥8,350 他小々

売価もその時により、多少違う。ある日は、1500円だったりで、少量の  
為名瀬に出すこともない。希望者が前もって売ってくれと頼みにくるわけだ。

2月は、なぎが多いこともある。1980年は山間の人が良い釣ったという話  
だ。えさが、くじらの腹中の何かだという。和瀬の人が余り釣れないのは、え  
さがよくないから釣り道を知らないという。

ガチン釣り

夜、光をともして釣る。1980（S55）年5～6月現在も行なわれてい  
る。5月6日の晩は、5そらの光が海に見えた。23時前後まで行なわれるよ

うだ。釣れない時に / 匹という話もあれば、何kg も釣ったという話もある。  
/ kg / 000円位する。

#### 磯釣り

和瀬の人々は、たまに釣る程度である。ほとんどは、休祝日に名瀬を中心とした他シマからの釣客である。シンサキなどは、絶好の場所だ。ガチン等も釣れるようである。

#### 特殊漁

漁というよりも寄り来るものになる。すごい台風の時には、魚が打ち上げられた。1945 (S20) 年の前後の台風の時には、家の近くの畑まで魚が打ち上げられ、女でも、ウンゾーケ (ザルの一種) のいっばいも拾った事がある。男などは、台風の時、ヒザ (石の多い所) へ行き、石の間にはさまっている魚を拾う。最近の台風では、上がる魚も少なくなった。

### (二) 漁場

#### 1) 漁場と名称

漁場のことをソネという。ソネを決めるには、アテの取り方が大切である。これが少しでも狂うと魚は、全然釣れない。ソネの呼び名には、次のようなものがある。カミ、ハナ、アテガマ、ナーデ、ハアートラ、ヨンス、ゴシュダチ、サンジュウ、ツネマサ、スネィク、ミネトキ、イキフサ、ミィズ、ネ、ヒルガメ、ユウバナ、オークヌミスズネ、ウンギヤルズネ、ジュータロズネ。

ツネマサ、ミネトキなどは、人名から付けたものであり、どうしてそう呼ばれるかは不明。ジュータロズネは、人が死んだ所らしい。

アテにする地名には、ミョウガン、笠利崎、崎原の海岸の岩、山間の上の屋根、川内の奥山の峰、山間と市の間、スタルトヴラ、ミズと言われるスタルトヴラ後方の滝、同じ所の海岸線、ミッセ、など各々のソネによって違う

#### 2) 漁場の権利

ヨットコの時には、場所をめぐって権利の主張が少しはあった。現在は、ほとんど無い。干瀬や、泳いでウニ取りについては、昭和52年の6月に早々に取ることの禁止の立札があったが、それ以降は、見えない。1980年5月現在、貨物船がきて砂の採集をしている。これに関しては、住用村漁協として、何らかの対応があったように思われる。また、西仲間に漁協の建物が最近、完成した。

#### 3) 海の口明けの時期

漁期は、各々の魚によって違うようである。4月のトラネの浜下り後から釣れたり、ユリの花が落ちてから魚が釣れたりするという一つの目安がある。

イカは、2~3月ごろ卵を生む為に来る。岩の下にひっつけるようにして産卵する。新4月ごろは、イカ釣りは、もう遅い。

#### (ホ) 漁夫

和瀬の男の人は、ほとんどイショシヤ (漁夫) である。組合には、すでに記した (舟の管理の所) / 0人加入している。漁業日数は、港の整備などが不十分なため、舟の管理がむずかしく、自由にはいかない状態にある。

#### (ヘ) カツオ漁

漁業史に位置づけられるべきものだろうが漁業の一部としてわかった範囲で記録しておきたい。これに直接かかわった人は、田中義吉氏 (M35年 / 2月 / 4日生) しか、いないようである。氏の記憶によるもので人名なども思い出した分である。もし、これらの子孫の方々の家に記録などがあれば補充されていくことを期待したい。

#### (あ) 始まり

明治の終わりごろ、熊本県の人タカダトミジが山事業の為に城に来て、造林したり、ミカンを植えたりしていた。この人が中心になって、和城組合を組織した。

#### (い) 組織

タカダを組合長に師玉ハン、トモキカンイチ、田中彦太郎、迫田実勝、会計に田中小手、大井万熊、和田常演などが主になり総計60人位だった。当時、和瀬は、40戸位あり、30戸位が入っていた。残りは城だ。組合員は、上記の他に、迫田熊太郎、迫田文次郎、田中当熊、田中七熊、田中直太郎、山口富テイ、田中常太郎、迫田直熊、迫田実節、泉サタロウ、迫田亀熊、杜甚五郎、山口富熊、山口富里、宅間広、浜田清成、浜田キュウジと約半分しか思い出せなかった。城からは、当スナニシ、渡サイゾウ、中村ジュイチロウ、松山義秀、柏木寿七郎等々だった。四国から3人教師として、古仁屋から6人、竜郷から3人出稼ぎで来ていた。釣り子30人、網子25人、大きなマグ (キピナゴのイケス用カゴ) を / 0位、ミンゼでエサ取り。カツオブシの製造 / 0人。製造は今の巻あげ機の所に小屋2つ作り、事務所にしてた。

#### (う) 事業

土地をたんぼ、国立勸業銀行より借入、始めは、古仁屋から40馬力の船を借りてやった。ついで当時、大島全体へ数せき補助をした。

小蒸気を買って、和城丸と名付けた。これは、漁期が終わると修理の為、名瀬市大熊港にまわし、停泊させていた。管理者に本土人夫婦を頼んでいた所、船は、よく見ないで市内へ行って泊まっていた船を沈めてしまった。これが失敗の始まりだ。あげようとしたが当時は不可能だった。再建策として、古仁屋より木炭発動機船を借用、ところが、これを笠利町和野沖で座礁させて、完全に破産してしまっ

(え) 結末

裁判になり、さしおさえされた。タンス等道具類、ブタ、ヤギ、牛等もだ。組合に入った人は、他の人から笑われた。

雑話

あ) 話者、田中義吉氏は、船に6年生で休日など、父のかわりとして乗船していた。ザコ(雑魚)ハギ(配り)としてだ。これでも4人はいた。ザコを、タブ(小網)ですくって、釣り子へ配る仕事だ。遭難した時は、乗船しており始めはどこなのかわからなかった。旧5月ごろで、30余人ほど乗っていた。全員で助けを求めた。和野の女がタコ取りにきていて、それに気づき、青年団を中心に、2艘の船を出してくれ助かった。青年会場で過ごすことができ、実に有りがたいものだった。

い) 魚場は、喜界島と本島の間や喜界島の周辺だった。

う) よく釣れる時は、マクラ木を積む船にカツオを500ほど積むものだった。

え) カツオは、5斤位が標準だったように思う。大きいのは10斤越していた。

お) カツオぶしは、朝鮮へも持っていったりした。

か) 配当はできなかった。米の4斗俵をとりよせて配ったり、石油を配った。

き) 魚期は、4~9月ごろまでだったように思う。

く) 釣り人をコロと言った。1番さお、4ひろ半位のさお。古仁屋の人。2番さおサタウじだ。

け) 一日の漁を終えて、汽笛をならし、大漁旗を立ててくるとシマの人々は手踊りしていた。

(ト) 市場

和瀬の人々にとっては、名瀬が大きな市場だったことは、タイ漁の所ですでに述べたとおりである。ガチン等スタル方にもテルにカッけて売り歩いた。昭和35年ごろ1斤で150円だった。現在は、1g1円で1斤で600円位

となる。東城小中学校へ通う子供達も1斤ずつ縄にくくって、城へ持って行った。中には、安く買おうと思って、「和瀬のヒギガチン(小さいムロアジ)」という人もいた。そういう時には、親から「1斤何円で売るように言われている。」と言った。

ィユウ(魚売り)は、和瀬の婦人達ほとんど、体験している。慣れるまでは、テルを背負って売り歩くのがはずかしく、人家を回り歩くなどは、できなかった。「魚売るか」と声をかけられて「ちがう」と他家の門内に隠れたりもした。魚売りも、タイは高いので買う人もいなく、ウンギヤル、マチ、ガチンなどが多かった。

(チ) 民俗知識と信仰

1) 吹く風の名

タナニン(1~2月)

クチマニシ(3~4月)

クチ、ミナン(5月)

フェー、ウキニン(6月)

クチマニシ(7~8月)

タナニン、ナハニシ(9~12月)

と大きく分けた。和瀬で吹く風名である。10日も吹いておれば、すぐ回る。

2) 気象用語

3月. ケィブチィメイ, アクチャ(モクタチバナ)が、つぼみをもちはじめ山に霧がかかる。ハーヤマ、若芽が出るようす。ミゾサグリ、雨が降り、溝を洗い流す。サクラナガシ、山桜の花をおとす。

4月. タハナ(竹の子)吹きうとし、終わりごろ竹の子を吹き倒すような風5月.

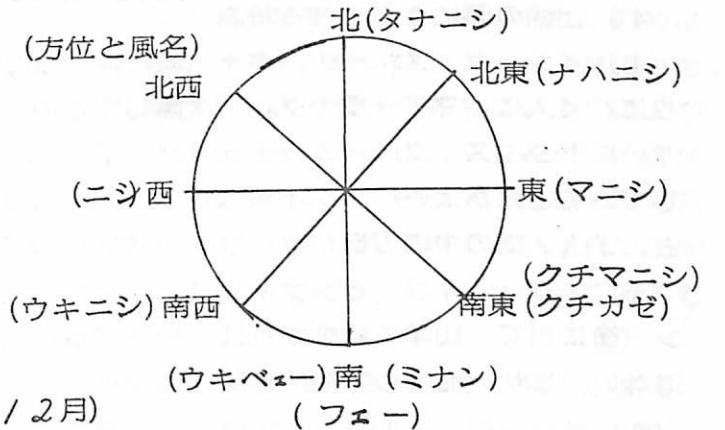
ナガシ、長雨。アラベ(新南風)アラベの時には、ヒザナミ(沖の方は、なぎで岸辺が波立つ)。

6月. くるやま。緑が黒くなる。これ以降、家の材木などきる。6月6日、トオキンチョ(唐金竹)を植える。

6月~7月. ウリズン。若夏に入る。ウリズィンメー、食欲も少なく、負けがちの状態をいう。

8月. ミィーニシ(新西風)

9月. タハクダシ。鷹下し。タハグモリという真黒い雲と共に鷹が降りる。風邪を引きやすい。



10月。セベド<sup>レ</sup>、シヨウジョウバエがうかべるほどのナギ。

11月。アトホ（かも）がタナニンの風に乗ってきて、住用湾に浮かんでいた。

### 3) 漁業に関する祭り

大きな祭りは、イビ<sup>ス</sup>、祭りである。（年中行事の所）他に、普断でも、大漁した時には、ジューマツリ（漁祭）をした。さしみや魚汁を作り酒をくみかわす。御ち走様というべき所を「うー たらじ ありょうた」（大不足でした）とお礼を述べた。まだ釣れることを祈願してだ。

### 4) 出漁の際にきらわれる行為

(あ) イシヨヤ メ<sup>チ</sup> キヤ（漁には、目で合図）といわれるように、釣りに行く人に、マア<sup>ラ</sup>チク<sup>ク</sup>（大漁してこい）などとは、いわない。

(い) トジ<sup>ヌ</sup> ク<sup>ム</sup> ヲ<sup>ツ</sup> チュ<sup>リ</sup> パ<sup>ジ</sup> ユ<sup>ヌ</sup> チ<sup>キ</sup> ユン（刀自が妊娠していると漁がよい）。タイ漁などで、〇〇の舟は、タイが釣れたという時など、3人/組の中に刀自がフ<sup>ワ</sup>タ（大腹）しているからねとかいわれた。

(う) イシヨ イジ ヒンジャ<sup>ヌ</sup> ハナシ<sup>ス</sup> リバ<sup>ジ</sup> ユ<sup>ヌ</sup> ヤブリユン（漁に出て 山羊の話をするれば、漁を破る）。自然と山羊の話は、出ざるを得ない。ヒザ（海岸の草地）には、山羊が放し飼いにされてみえたからだ。

(え) イシヨチ イキユントキヤ ソ<sup>メ</sup>ン カ<sup>テ</sup> イキユン（漁に行く時は、ソーメンを食べて行く）。数が多いので、豊漁の祈願。

### 5) ヌ<sup>ー</sup>について

ヌ<sup>ー</sup>とは、釣り綱のことである。ヌ<sup>ー</sup>ヌシブ、ヌ<sup>ー</sup>ヌシブシとは、白い糸にぶたの血をボロ布にしみらせ、ヌ<sup>ー</sup>を張って、染めていく。それを乾燥させて蒸す。松葉の青葉を敷き、ヌ<sup>ー</sup>を置き、上に松葉というようにサンドイッチのようにして蒸した。どれ位の時間かは不明。ヌ<sup>ー</sup>カキ（釣り綱作り）については、大正5年生の人は、1回、見たことがあるという程度である。

テ<sup>グ</sup>スは、釣り糸の細いのをさす。昭和17年ごろ、名瀬へ行ったついでに買ってくることを頼まれた。糸などは、きれいになっているのよりも、ごつごつのあるものの方が良いといわれた。多くの中から1本選んで買ってきたらそれが、とても良くてもう1本買ってくれば良いのにと言われた。値段は、いくらだったか不明。

## (3) 林業と狩猟

### (イ) 林業

炭焼きは、和瀬でも行なわれていた。場所は、<sup>ア</sup>ハーパチ、サガシ、イーサ

ザクの3個所だ。

### 炭焼ガマの作り方

U<sup>ノ</sup>状に板を作り、平垣にする。幅9尺、奥行き1丈2尺、高さ1丈8尺位にしていた。直径30cm大の石と<sup>ア</sup>ハーミチャ（赤土）を重ねて積み上げていった。屋根の方は、内側に木を固く立ててカマス等を土台として、1尺位の厚さの土を4寸位になるまで打ち固めた。焼いても落ちることのないようにする為だ。中の広さは、9尺幅に奥行き2間位。煙はきは、高さ5寸、幅1尺5寸位だ。シヨージメを作った。炭用の木材は、径が15cm大の木を中心に種々の木をドンドン立てた。椎、ユシ<sup>（ユス）</sup>カシ等が良いといわれた。始めは枯れ木を使わなければ燃えなかった。後のカマは、熱いので1日で火が付いた。火がつき、1尺位まで焼けると、口を閉じる。火の勢いが弱らないように2つは小さく穴を明けておく。黒煙が出ている間はそのままにして置く。白い煙が出るようになるまで1週間位である。そうすると、シヨージメも空気入れ穴も閉じる。そして10日間位おく。早く出す人は、水を入れて2~3日で出す人もいた。木は、ぎっしり立ててあるのに大小の別なく、一様に燃えているものだった。1回で炭俵60俵分焼いた。

木切りは、健康で強い人は、よくかせいだ。昭和初期ごろ、親方が来て、その下でSUは集めるのをしていた。MI, KS, SM, ST, MT, HT, NU等やっていた。切る人を<sup>山者</sup>と<sup>山者</sup>といった。この人達は、切るとSUに「枕木受け取りに来い」と連絡をする。刻印を持っていき、1等、2等の印を付けた。船が城沖に積み込みに来ると和瀬の山者なども行った。沖縄からは、キチ木（建築用）買いの人も来ていた。シマでは、始めSTが受け取りしていたが、後は、YTが行なった。喜界行きのとぎぎ取りも、商売になった。木を切るのは、オンとハツリが主であった。運び方は、山道をケ、<sup>一</sup>ラシ（落す）たり、又、ク<sup>ン</sup>を打ち込んでひっぱったりした。城の現在の理容所の付近などには、これらの木が山ほどに積まれていた。戦後は、クレ木取りが盛んに行なわれた。

ほとんどの男がヤマシャ（山者）していた。HTは、いつごろか、和瀬の人々からクレ木を買い取り、名瀬へ持っていった。2回、そうしたら他の人も各自でそうするようになった。HTは、もうけた。商売も、やり方を知っていると<sup>言</sup>われた。タキギ取りも戦後も行なわれており、STは、名瀬へ売り始めだった。ほとんどの人が始めた。中学生等も、土日などは、タキギ切りをした。YTは、それらを買集め、名瀬へ車を借りて持っていった。アジ<sup>イン</sup>（きね）を作る木は、真直ぐ伸びたきれいな木が必要だ。そういう木には、ヌシ（主、

神)がついているので「カ<sub>7</sub>シガリ ヤッシヤン キ<sub>7</sub>ー」(こんなに、みぐるしい木だ)と悪口を言ってから切る。

#### 山の神様

MI は、今でも正<sub>5</sub>、9月の/6日には祭りを実修しておられる。他の人々は、それほどでもないがヤマシヤしているところは、サカ木、線香立て、水、セ<sub>7</sub>(酒)等供え祭っていた。女は、祭ってはいけないと言われる。茶の初は、あげない。TT が毛布をかぶって寝ていた。夫が名瀬から帰ってきた。山に行くと言う。毛布に血がついているように見えたので何かと思った。弁当を作らねばならずそれは、後から洗おうとたたんでおいた。型だけだった。しばらくして山へ行った夫が、けがしたと連絡が来た。

#### (ロ) 狩

シシ(イノシシ)獲りがほとんどだ。最近の記憶では、和瀬で鉄砲を持っていた人は、迫田直熊だけだった。わなかけは、泉牧貞が専門だった。わなの木は、ウンシギを使った。共同でシシを追い込み取ったようなことはなかった。焼畑地には、シシゴモリといって落とし穴を作っていた。ク<sub>7</sub>イ(棒)を鋭がらして立てていた。シシが落ちたのを見に行かないで、くさしたという話もある。畑などでは、シシがトンを食べた後、ネタウッチ アン(シシが、からだをこすってある)。シシの歩く道をシシミチと言った。最近、城で死んだ人がエキをさせたら、カミサマが「ウッチならんシシ ウッチあん」(打ち殺しては、ならないシシを射ち殺してある)と言った。刀自が、本人に話すと、「そろいうこともあっただろう。シシは/回射ったら死ぬのに2回射っても死なず3回射って死んだことがあり、不思議に思った事もあった。」

#### (4) 交通 交易

交通は、生活に大きな影響を与えることは、古今東西、変わらない。和瀬は昭和30年代初期まで、山道といわれる細い道しかなく不便であった。明治の末に現在の国道が、和瀬へおりて、城へ抜けようという計画があったのに、時の和瀬の指導者の中には、広い道路が通ると、種々のやはり病いが入り込むという心配からこれを、ことわったという話がある。国道は、山の中腹を城、名瀬へ通っている。和瀬入口から、昭和52年末から昭和53年にかけて、舗装もでき便利になった。人間の行ないには、もしという事が種々あるけれども、もし、国道が、和瀬までおりていたら、現在の和瀬の集落形態も大きく変わっていたらと思う。大きな荷物などは、おろすのは大変だった。商売用

の荷物など名瀬から積んでくるのを商売にしている人がいた。馬車に積んできて、和瀬を眼下に見おろす所、ミドリカマチまでくると、ハト<sub>7</sub>(指笛)を吹いた。シマにいる人で品物おろしをしていた人々は、学校アッキミチ(歩き道)を通過して新道(現国道)へ出た。運び賃は、ソーメン/箱で5銭もした。/0人前後の人が競争して行っても、あたらぬ人もいた。テ<sub>7</sub>ルで背負い、上に何かの包みをのせなければならなかった。畳や学校の木造校舎のコケラなどもシマ人が、運びおろしたのである。新道の所には、和瀬の共同小屋を作っていた。シマ内には、フ<sub>7</sub>ミチ(大きな道)キナミチ(小さい道)ヤンクシミチ(家のうしろの道)山道、ハテ<sub>7</sub>(畑)道等の呼び名がある。牛道、学校道で、小和瀬と城の間は、波が荒れる時などは、渡れなかった。その時、通った道が牛道が城の人が小和瀬へ牛を連れてくる為に作った道で、遠回りになっていた曲りが4ヶ所もあった。大正/0年前後から和瀬へ商売にきた人々。クシ、油おしろい等化粧品を持ってきた人。ショウユをかついで売りに来た人。イワシを/0匹位ずつ棒にさして売りに来た人。月払いで柱時計を売りに来た人等々だ。それらの値段は、わからない。昭和5年生の人は、アメ<sub>7</sub>ゲ<sub>7</sub>ー(アメ替え)といって、黒アメを仕入れ、/2個と米/合とかえたりした。和瀬の人の商売については、林漁業の所で述べた通りである。

次に述べるのは、YTの喜界島商売についての回想である。

昭和3年ごろ、炭俵は、/俵30~50銭だった。それを喜界へ持って行くと60銭した。毎日のようにマルタ、木材、タキギ等を積んでいた。月に25回位運航していた。古仁屋の人が住用丸、ミキ丸を就航させていた。必要な時には電報を打つときた。運搬法は、テ<sub>7</sub>ルにカツケリユンというのが、ほとんど、他に男はかつぎ。テ<sub>7</sub>ルに入らないものは、テ<sub>7</sub>ルヌ<sub>7</sub>(かごを背負うひも)でかついだ。山から木をおろすときなどは、ケ<sub>7</sub>ーラシ(落す)だ。ソテツのミキ(大切な食糧)をかついでくるときには、オーコウ(天びん棒)を幹に突き刺してかついできた。

#### 第5章 衣食住

##### イ) 住居

現在の和瀬の家を見ると、かつてカヤぶきだったのを改装して、トタン屋根にしたのが/4戸、ヒラキからトタンへ/戸、始めからトタン5戸、コンクリート2戸と、/棟4戸。プレハブ/というようになっている。屋敷は、アガレムケ(東向い)が良いとされる。表戸が東に向くようにだ。親子、同じ屋敷に住む場合に、子を後方へやってはいけないとされる。子を投げた形になり、栄



えない。垣根は、クチナギなどをクイ（柱）として立て、デヘ（竹）を横サン）にしてしぼり、ジシキ（ススキ）の茎を網むように立てた。これが多かった。植える木は、デエキシギが中心だった。松の木などは、白アリがつくので好まれない。※.クチナギも木のすき多。

雑記

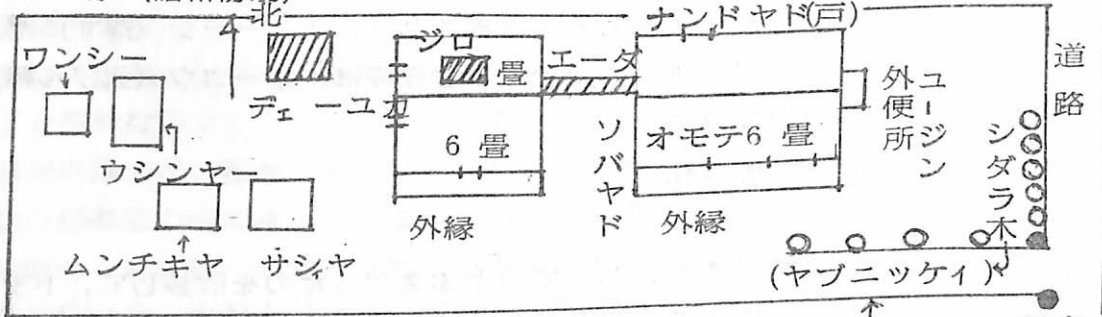
(あ) 昔、ある人が、家を作って、布織りをしていた。病気がちになった。そこは、カジヤ跡だと言って、こわがられた。その人は、他へかわり健康になった。カジヤ跡は、屋敷としてよくない。

(い) 家の表戸の向きについて、1979 (S 54) 年に、当時、小学校4年生の迫田勉君と宅間博則君が、方位磁針を持って調べた。東向き / 2戸、南向き / 9戸 (戸数が多いのは、あき家なども入っている。) 気付いたことは、「トイレがだいたい北の方にあるということ」「門は、道路に向って、あり方向は、決っていない」

(ろ) 部屋の使用

オモテは、平常は、使わなかった。主に冠婚葬祭にだ。SU家では、旅の人に貸していた。新道 (現在の国道) 作りの人。キヤ (木材) 買いの人。TY家は追い込み漁の人に貸していた。SU家では、祖母と娘達は、ネーショにオモテは、男の子。父母は、トーグラのオモテに寝た。ジュ (祖父) が存命中は、男の子は、小さく、父母と一緒にオモテには、ジュ / 人寝ていた。HT家では、オモテのネーショに若夫婦、トーグラに父母、父が老いて病気になってから、オモテにきてわずらい、若夫婦に子ができたこともあり、トーグラへ移った。同じ家でも、時によっても変化するようだ。

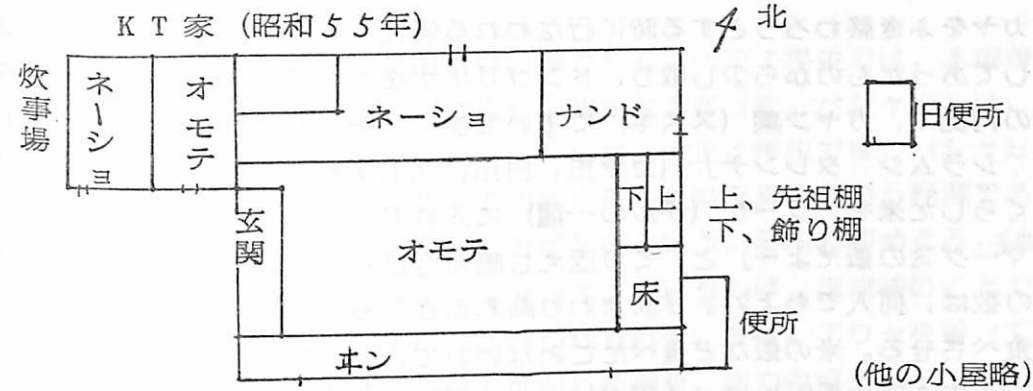
SU家 (昭和初期)



(ナンドがなかった)

ジシキガキ (ススキ垣) 桜木 (山桜)

- ワンシー (豚の巣, 小屋)
- ウシンヤ (牛の家, 小屋)
- デューカ (竹床)
- ジロ (イロリ)
- エーダ (間, 通い)
- サシヤ (ミソガメなど入れる小屋)
- ムンチキヤ (農工具を入れる小屋)



産小屋などはない。ネーショをだいたい使った。隠居屋としては、特別にない。経済力のある家は、小さい家をたててある。それでも、寝とまりは、ネーショでしたりて、現在、ナンドで眠っている。

禁忌 屋敷の回りを人が歩くようにしてはいけない。

道路から突き当りの屋敷は栄えない。石敢当の伝承はない。

ロ) 建築

屋根は、だいたい寄せ棟である。頂上には、カヤを何束かは、不明だけれども、かなり積み、上から棒を10本位置く。これをイツキヤグイ (棒) を突き刺し、両方でしぼる。

ガヤは、マカヤ、ジシキなどの総称である。ガヤの集め方は、ほとんどが、食事だけで頼む。頼み方は、「オパン ミショチ クリリン ショレ」(御飯召し上がって下さいませんか) と言う。だいたいわかる。

ガヤ引きの場所は、メヒンヒラー、ウシク、サンゴ等である。男は、自分で刈って3回。運ぶだけするのは4回だった。女だけの家などは、そうした。

カリウキと言って、あらかじめ「オパン」で男を頼み、刈って束にさせて置き、運びばかりさせる場合もあった。4回が平均だった。1回で8~10マルキ (束) 運ぶものだ。カヤのよく生える場所は、焼いておいた。そうすると、良いカヤが出たからだ。若芽が出て、花が咲いた後が一番良いとされた。マカヤは、ほとんど使った事はなかった。ススキとマカヤと混ったものだ。屋根をふくのは、一種の専門職であった。宅間道広はその一人だった。城から頼んでくる場合もあった。家をふき始めの場合は、ヌキチキノユウエと言って、カヤを乗せて、ふきやすいように、ススキを屋根のあちこちにくくりつけた。後、セー (焼酎) とマシュ (塩) を出していただいた。

マーグミパン (建築儀礼の一種)

カヤをふき終わろうとする時に行なわれる儀礼である。米を5勺ほど、ふくらしてあったものから少し取り、ドンブリに水を入れてすりつぶす。それを、家の内側で、ガヤン葉(ススキ)でまいて歩く。その時に「ガヤムシ タレンナ シラムシ タレンナ」(カヤ虫、白虫、発生するな)という。外側では、ふくらした米を、ソーケ(ザルの一種)に入れて、「マーグミ パンドーイ」(マーグミの飯だよー)と、くり返し唱えながら家の回りを走ってまわる。その数は、何人でもよい。3回まわり終わると、その米を走った子供達に分けて食べさせる。米の飯など食べたことないので、ふくらした米でも、美味だった。昭和5年生のU Yは、1回だけ、マーグミパンで回ったことがあると回想している。

#### 雑記

(あ) 2ヶ年かけて、むねは上げない。SHはなくなった。その人が作った家は、2ヶ年かけて、むね上げしたといわれる。

(い) 山などで仮屋を作ったりする時は、石を投げて「一反四方、自分にかして下さい」という。シマ内の屋敷では、そういうことはないという。戦争中、ギョという所で、HT家では、どうもなかったのに、FA家は、隣りなのに子供達が、耳を引っぱられたりして、落ちていて眠れなかったそうだ。借り受けなかった事によると言われた。

#### ハ) イロリとカマド

ジロを室内に作った。そこにカマドも作るが、カマドもジロといっている。作る場所は、家によって違っていた。大きいジロと小さいジロを作った。マハミチャ(赤土)をカンザンノ(地名)から運んできて、ワラを切り込み、足で踏み、こねて作った。城の人々は、田の土を取ってジロを作っていた。などつけなかった。カノ(ゴトク)をジロでつかったが普断は、後方へのけて置いた。ジロでしていけないことは、ヤナグチ(きたない口のきき方)をするな。ヒバシで、ジロを突くな。ジロの上には、木で棧を組んだアマダがあった。そこからガギ(カギ)がぶら下がっていた。太い針金、木のまたのあるものなどだ。木は、クエギ、ウンシギがよいとされた。

アマダは、人の家についているのは、もらっては、いけないと言われる。訳は不明。ある人が家を買って移り、前からのアマダを使っていたら、人が見て笑った。ジロにヒナハンガナシを祭る。他に小さなカマを作ったり、棚を作ったりせずに線香を立てるだけだ。

#### 二) 衣服

キュラギン(清ら着物)が晴れ着の事である。大正5年生では、木綿着だった。カスリを持っていた人は、暮らしの豊かな方だった。パシャギンは、昭和/4年死んだIAは、つけていた。GKもだ。大正5年生では、パシャヒキについては、パシャを1枚ずつ巻いて川にさらしたのを見たという程度である。昭和5年生U Yなどは、全然見たことがないという。昭和の初めごろ、糸のミンクビリをパシャ糸でしていた。マンギンというのは、平常着のことである。夏は、カタヒリヤとか、ヒトキとかいわれるのを、冬は、アワセを着けていた。大正5年生が子供のころは、一尺の布切れを折り、両方の脇を縫ってひもを付けていた。着物を一枚だけ付けて過した。大正5年生の子は、4年生までは、着物一枚で学校へ通い、終業式などのはれの日だけは、ハカマをつけた。5年生から東城の本校へ通うようになってからは全員ハカマをつけた。シタムン(腰巻)は、木綿の赤色をつけた。着物の下につけるようになったのは、メーラベ(17~18才ごろ)になってからである。大人の仕事ギン(仕事着)として布を半反買って作った。ひざまできた。腕は、ひじまできた。アツシは、上からはおるもので前は、あいていた。着物のつけ始めには、「キンヤ、キリストミ、一ヤチュークと言って中柱にすりつけてからつける。

エー(アイ)については、アンマが「エーとりは、きつかった」と言っていた伝承程度である。エーを作っていたのでハンドがあった。エーハンドと言った。通学の時に、大正5年生の人で、40~55銭内で、かさを買ったけれども長持ちせず、1ヶ月位しか持たなかった。アツシをかぶっていった。ぬれないうちは、よいけれども、ぬれると重かった。S5年生も共に体験していることは、アンピラ袋、朝鮮袋などを三角形になるように縫ってかぶっていった話者なども夢みただと話す。それでも、風邪などひいた覚えはないけれども今の子は、どうしてすぐ、風邪を引くのか不思議だと。冬など、もちろん、はだしだし、マチャマ下りの石原道などで、つまづくと足が痛くてたまらなかった。

#### ホ) 髪型・装身具

大正5年生の人が子供のころ、根瀬部の男の人が、チョンマゲをして和瀬へ来た。不思議に思って、母に尋ねたら、「大工なので、シミサシ(すみさし)を刺すのに便利だから」と説明した。チョンマゲをマゲダチと言った。

フネガンという髪型を大人はしている人もいた。カンクビリと言って、髪をくくる紙を売っていた。頂上をまいてから、くくっていた。家では、アゲタ

チをして、学校へは、ミツアミで行った。ムラベのころ、ハチノジとって、  
8の字を横にたおしたのを後にしていた。昭和3年生は始めからオカップパだっ  
た。髪洗いには、ウシンフグリカヅラを取ってきて、くだき、たらいでもむと  
液が出来た。それで洗った。かすが髪について、くしで取るのは大変だった。  
多く取れた人は、茎だけ使った。準備のよい人は、フノリを取ってきて、水洗  
いして乾燥させておき使った。他に、ハイビスカスの葉を砕いてもした。山川  
ミチャ(土)とって、袋に入れて売ってもいた。

装身具としては、大人は、横グシグ、というクシをさし、乱れ髪になるとす  
ぐ使った。まとめるためにギハをさしていた。指輪は、昔からあった。子供用  
は、昭和の初期からハナピンとって桜のついた止めピンがあった。遊びの中  
では、ススタマを連らねて、首にかけたり、たすきにしたり、指輪にしたりし  
た。カブリものとして、ウチクイと言うのは、昭和初期に古見の人が「ウチ  
クイにでもして下さい」と、ネル地をくれたのを見た。すでに、かぶっている  
人はいなかった。履物、普断、田畑へ出かけるのは、はだしだ。下駄をアシザ  
ザといひ、子供の為には、正月に買った。大人は、作った。作ることをアシザ  
ウチという。木は、アサグロ(フカノキ)、フンギ(ウラジロエノキ)などで  
あった。はなおには、チダ、ワラ等を使った。穴あけは、アサリグイを焼い  
てした。稲刈りをした後などワラでサバを作ってはいた。山行きする人は、ワ  
ラジをはきよった。ウシサバというは足半のようだ。

#### へ) 食

主食は、最近までトン(甘シヨ)であった。シュテチガイ(ソテツのカユ)  
は、旧4~7月までの間、トンが取れるまでだった。ミードン(新しいトン)  
は、旧7月/4日の盆のマンジュウに入れて初をあげるといわれる。副食は、  
カテムンである。トンのカテムンで主なものは、野菜入りの汁、ドーコネ  
(大根)の千切り汁などだ。ソーメン汁は美味しいものだった。旧4~5月は、  
野菜が少なかったのでソーメン汁が多かった。シュテチガイのカテムンは、ふ  
しなど言うので、ミソナをたいて乾燥させて置き、ふくらして湯がき、洗って  
味付けする。種油、みそ、しょうゆなどでだ。

カテムンの汁に入れるもので主要なものを一年中の中で見ると、/2月~3  
月まで、ドーコネ(大根)4月~5月ダハナ(竹の子)6月ウリ、マッチブル  
(ヘチマ)7月以降シブリ(トウガ)トッチブル(カボチャ)他野菜、カボチ  
ャの花も入れる。(1980、新6月4日も入れている人もいる。AW)七タ  
マキと言われるように菜がまかれる。ミソは、食事時には、いつでも登場する

代表的なカテムンだ。今日でも、イユミソなど、よく作られる。

ナリミシュ・ソテツの幹をカンナづきする。天気次第であるが、日中、乾  
かす。夕方入れる。翌日、ムシロに広げて干す。つかむと、がわがわしたとき  
は良い。ウスで砕き、キンプリで、粉をよりわけ。水とまぶして蒸す。良い  
においがして食べられそうだったけれども、食べると酔うと言って食べさせな  
かった。シュテツだけのこうじは、きれいだけれども粘ばりけが少なく、ミソ  
もパサパサしていた。こうじのときから、ナリの粉も入れる。豊かな人は、シ  
ュテツは使わずナリだけを入れた。量を増やそうということからか、トンを入  
れたりした。麦は、ほとんど使わなく、米をムールカザツグ(ほんの  
おい程度)入れた。大豆は、ふくらさないで洗ってすぐたき、夜そのまま置き、  
翌日、ミソつきの時に入れた。経済力によって入れる量は違った。こうじは、  
夏は4~5日、冬は7~10日でたった。ミソツキの多いのは、正月ミソとい  
って、旧10月ごろだった。大方、2斗ドックリの3つ位。5~6斗を一回で  
ついた。

#### ソテツのスイン

ソテツを切る時期は、旧暦2~3月が中心で4月の初めごろまでだ。若芽が  
出てきたらだめ。ない時は切ったけれどもカユは、たいても、スインはできな  
かった。/5日位前のものを、コームギと言って外側のうろこ状のものを小さ  
いオノでけずっていく。/0~/5cm大に切り刻む。日光に2日位乾燥させ  
る。上天気には浜の石の上。ぬらしたらドゥシドゥシになって、スインになら  
なかった。乾燥させたのは、クタス(発酵させる)。カマスに入れたり、下に  
ワラなど何か敷いたりして、上に少し、かぶせる。ポンポン熱を出す。はっ  
きりはしないが7日位置く。折ってみると、折れる。黒いこうじも生えている。  
ナハブシ(中干し)、湿気が残っているのは、天日に干す。又、カマスに入れ  
て置く。2日位。くちたものから使う。川でカビを洗い流す。昔は、川に一晩  
つけた。ウスに入れて砕く。バケツなどでもみ、フーナベの上にオンゾーケを  
おいて洗う。それを沈でんさせる。/時間位したら上ずみを捨てる。あら汁と  
いう。又、ナベいっぱい水を入れて、かきまわして澄ます。/時間位したら、  
上澄を捨て、スインの方だけをバケツに入れ、水を入れて、かきませ、トンカ  
ンゾーケかキンプリで、ナベにこす。残ったのは、ワンメー(豚の飼料)と  
して、たく。ナベにたまったものをカユにしたり、布でこして、乾かして、ダ  
ンゴにして保存したりする。ウレチュ(家族が多い家)で、/~/.5合の  
米を入れた。

## 麦飯

麦に水をまぶし、ウスでついて皮を取った。きれいに洗ってたく。これに米を混ぜる家もあった。

## コーシン

麦を玄米にして、ナベでいった。ヒク、シ (ひきろす) でひいて粉にする。黒砂糖の粉とまぶして、沸湯した湯をかけ、スリバチでこねる。ミシゲ (しゃもじ) でだ。ナベで、いる時は、こげをつけないように気をつける。

## カシヤムチ

餅粉2kgに粉砂糖の袋4つ半を入れて、こね、カシヤ (草の葉) に包み、蒸す。

## カン

カンバコという長方形の箱があった。これに蒸して作る。餅のこと。箱は、下が竹床になっていた。1、5、1、8、2升だきとあった。これに、カシヤを敷き、餅粉と砂糖をこねたもので手ですくうと、ポトリと落ちるぐらいの柔らかさにして入れる。フーナベの底部に水を入れ、カンバコを乗せる。上からフーナベのフタをする。3時間位蒸した。5月5日の為にする場合、5月3日に米は、つけて、その夜は乾わかす。5月4日、ウスで砕いて、キンプリでこす。残りは、又、砕く。出来た粉2升位に砂糖3斤の割位で入れた。ヒク、シでひいた方が良かったのではないかという間に、面倒だということウスが良かったと言う。カンバコのない人は、ユリに入れて蒸した。

## マンジュウムチ (餅)

盆の14日に先祖棚へ供える餅の呼称。マンジュウギの葉に、餅粉を練ったのを乗せて蒸す。下側は、黒砂糖を混ぜたもの、上方は、白だけ。材料は、餅粉2升に黒砂糖2、5kg。2升の内5合位は白粉のまま。2時間程蒸す。

## ガン (カニ) の食べ方

(あ) ガンヌフ、フの一種。住用のガン (カニ) と言われる程有名である。ギ、ジマル (カニの一種) 砕いて、ソーケでこしてたく。本当のフ、フは、トーフみたいになる。

(い) ギ、ジマルのガン、シユにぬかを入れて、カズラの葉の茎ごとに入れて食べた。ガンを砕いて塩を入れた。トックリに保存することをガンミシュと言う。ガンミシュには、ギ、ジマル、フ、ハアガンがほとんど。塩は、多く入れる程良い。マシ、ガンは、取り分けてブタの為のガンミシュを作った。

## 保存食

ツケモノが代表的である。トコネの皮をむき、塩でもんでおくとピタピタした。ひもでつるし、アマダにいっぱいぶら下げておいた。ミソつきの時に、水にふくらしておき、カメに入れる時に間に入れておいた。

豚、塩づけにして、かわかし、ワラで包み、サスヤにぶら下げておいた。キリブシ。ホシナなどもだ。ホシダハナ (竹の子)、昭和初期に台湾から送られてきた。それが始めて、それから和瀬でも始めた。朝戸は、早くからやっていたようだ。キンチョ、コサンなどだ。今は、湯でて、塩づけにして、冷蔵庫に入れておけば、いつでも良い。食器、ス、ンマハリ (汁わん)、メ、シマハリ (飯わん)、ハ、シ、サラ、フ (大) サラ、中ザラ、小ザラ、シヤクシ (しゃもじ、トタン製) ミシゲ (ヘラ、竹製) などだった。

## 食事の1日の回数・時間及び料理の組合わせ

### 1. アサチャ 8:00 ごろ

茶、ミソ、つけもの。子供が東城校へ行くころ、寝ていた。

### 2. アサパン (朝食) 9:00 ごろ

トン、ミソ汁、(野菜入)

### 3. チャ 11:00 ごろ

茶、トーフミソが多かった。ユ、ミス (魚とミソ)、ムナミス (ミソだけ) チキムン (つけもの)

### 4. ヒンマバン (昼食) 14:00 ~ 15:00

ソテツガコ、ミソ汁、野菜の煮物 学校から空腹で帰ってくると、ソテツガコがヒワレ (ひびわれ) していた。

### 5. ヨ、ネチャ 18:00 ~ 19:00

茶、チキムン、トン

### 6. ユーバン (夕食) 21:00 ごろ

冬・トン、ミソ汁 (トーフ入、ソーメン入) ソーメンは、3銭クビリというのがあった。子供は、ユーバンも食べずに寝た。

食事の回数が多いので大人の間食などは無かった。今の子供のオヤツのようなものを、メ、一サリといった。トンが中心だ。トンとソーメン汁 (雑魚、ミソ、ニンニク入) は、とてもおいしいものだった。

## (雑記)

(あ) ガツキョ (ラッキョウ) とバシヤ (シマバシヨウ) のしんをたいて、つぶしたのものなど、ビリビリして、においが、すごかった。

(い) ガツキョを生で水洗いした後、軽くたたき、酢ミソであえて食べた。

(ろ) トーフ / 切, 2 銭。揚ドーフ 2 切, 5 銭。昭和の初期と思われる。

(え) 新 5 月ごろは, トンはたくと, ジュクジュクしていた。

マシュタキ (塩たき)

サンゴマリに一つ, マシュタキ小屋があったそうだ。これは, 古いようだ。専売制が徹底する前では, ないだろうか。砂地に赤土などが混ざっていた。マシュガマ跡と言う。専売で, マシュは, / 斤 5 銭だったように思う。戦後, 現在の和瀬分校のすぐ下に 3ヶ所のマシュガマがあった。並んでいた。ナベは, 石油カンを切って, のぼしてあった。形は, 四角形になっている。どこからきたか不明。/ 回たくと, 30~40 斤あった。カマの借り賃は, マシュ 5 斤, アラガマ (新しく作ってすぐ) は, チンメ (借用賃) はなかった。25 斤位しかとれないからだ。ワタクシマシュ (私塩) と言って, S 5 年生の人は, / 人でチュカマ (/ マス) たいた。朝から, 翌朝までだ。木は, 普断から集めておいた。/ 0 余回。川内などへ売りに行き, 350 円になった。

雑記

(あ) いつごろか, はっきりしないが戦中かもしれない。/ 斤 / 円で 40 斤買い, 名瀬へ持って行って / 升 50 銭で売って, 35 円もうけた事がある。

(大正 5 年生)

(い) 戦後, マシュを持って川内に売りに行った。時の役場吏員は, それを見て, 商売していると税金をかけてきた。

セーター (焼酎たらし)

焼酎づくりの事である。ソテツのミキをカンナヅキして, かわかし砕いて粉にして, こうじをたてる。全体に黒いこうじが生えるまでたてる。たつと, 水にふくらし, いくらでもトンをウスについて入れる。ツブツブのあわがたち, セーターのにおいがしてくる。7 日位でだ。明日かあさって位, セーターという時を, みはからって, 黒砂糖を入れる。モロミをフーナベに入れ, クシキがなかったので, ドラムカンを改造して, セーターが流れ出るようにして, 上にもフーナベをすわらして冷水を置いた。モロミとコシキの間は, トンでふさいだ。/ ナベで 4~5 升でた。始めをハナといった。トーキミを 2 升ばかり水にふくらし, ウスで砕き, たいて入れたら, セーターが美味かった。何, 入れたかと言われた事がある。クシキ = コシキ。

トーフ屋

和瀬にも, その時々, トーフ屋があり製造して売っていた。杜 ジンゴローろじ, キングマろじ, タツエ, ウメタロー, 米市ろじ, ムトツバツケ, 宅間進吉ろ

じが最後までしていた。

## 第 6 章 人生儀礼

### (1) 産育

#### イ) 妊娠

ク、一ハラドン (子をはらむ) というのが妊娠しているということである。ハラんでいても, 産をするまで仕事。妊娠したと知っても隠しておく。しかしつわりがあり, 自然にわかる。つわりのことを, カンハナともいう。

妊娠中の禁忌

(あ) 高い所へ手を上げない。 (い) 火事を見てはいけない (アザの子)

(ろ) ふところに物を入れない (泥棒の子)

(え) ナガシシ (ローズ) は食べるな (子がひつつく)

(お) タコを食べるな (処女会にいたときの話)

(か) タツク (ふた子) のナリもの (トン等) 女は食べるな (タツク 生む)

村内に安産祈願場所無し。湯湾岳に拝所が / 2ヶ所あり, その / つに, 安産祈願所があるという。

モレウヤ (もらい親)

子供ができない時には, 他人の子をもらい養育していると, ウ、一ナリ (しつ) して子供ができると言われる。朝戸在住の T N は, 結婚後, 別の子をもらって育てていたのに 5 年後に生まれた。それから 5 人生まれた。

#### ロ) 出産

子が生まれた事をミ、一チュ (新しい人) が生まれたと言う。出産は, ネーショでした。産小屋なし。姿勢は, ホッチャイリという。しゃがんだすわり方難産の場合, 天井から, ひもを下げて, それにぶらさがった。食べものは別。ワズレガイと言って, 固いカユ。普断, 食事でも米など食べられなかったから固いカユは, ク、一ナシヴァンメ、と言う。おかずは, ソーメン汁。実家での出産は, 家の都合によるが, 第二子までは, 実家だ。産婆は, ク、一ナシヤシユンチュ (子を産ませる人) といわれた。和瀬にかかわりをもった産婆。ムチおば (田中トメ), ムトツユあんま, シ、一マツおば, アサあんま, 豊産婆 (空襲中, 城に疎開していた。城生まれ, 名瀬在住だった) お礼には, 歳暮など心次第持参。生児は, ハ、一ク (赤子) という。ふた子はタツク、グ、 (二つ子, グ、は愛称)。異常児はマ、一レナンザン (生まれ難産)。弱い子はピルグ、タツカラジ (助かない) ともいう。タツク、グ、を生む人は, 何かの

罰か、血統といわれた。話では、一方をうつぶせにさせたまま死なせたという伝承もある。産神はない。出産後、すぐイヤンハジをさす。これは他のものに生児の運命を左右されない為にすると考えられる。

男の子ならば、うなぐど、一 (女よ一)

女の子ならば、ゐんがど、一 (男よ一)

と言いながら、アサリグイ (先のとがった鉄の棒の民具) を軒に突き刺した。ガヤブキ屋根だったからだ。トタンブキになって変化し、お産を病院でするようになって見られなくなった。赤子を見たときのあいさつは、

「はごさん まあーれしゅん くゎーや」 (きたならしい生まれをしている子ね一) と、あいさつする。清ら生まれの子は、神が取ると言われるからだ。それゆえ、シマナには、特徴のあるものが見られる。

牛之介、ウシロク、直熊、赤はあ、熊助、熊太郎、ナベ、マチ、アグリ、はほ、ボン、クゎ、クゎ等

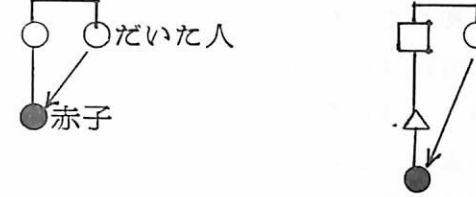
「くゎーや はんめ むっち まあーりゅん」 (子は、飯米を持って生まれる) とされる。あるいは、「くゎーや、日がらみち まあーりゅん」 (子は、日柄をみて生まれる) とも言われる。子供から、「どうして生まれたか」と聞かれると、パシャ山から拾ってきたと答える。クゎンシィーや、あましゅだりぬ うちなん ろんびゅん (子の巢 後産は、雨下れの内側にうめる) と言われ、やんくゎし (家の後ろ) にうめた。死産児もいっしょだ。

産湯を使うことを、クゎーアミィシ (子浴びせ) と言う。水をくむ所は、決まっていない。中には、金切れを入れる。ハサミの古い物などだ。ヘソの緒は大切にしまっておけば、ムンワスレ (物忘れ) しない。

クゎナシユウエ (子産し祝、出産祝) は、7日のイヤシユウエ (出し祝) と一諸にする。ナンカウチャ ヒガラヤ イラン (7日の内は、日柄はいらない) と言ってする。あらかじめ、庭にムシロを敷き、男児ならば弓と矢 (桑の木) と的 (竹で輪を作り、紙を張り、すみで黒く塗って、的にする)。女兒ならば裁縫箱か、糸くり器を出しておく。準備が出来ると、その日から数えてエトで指の込む人が抱き、ハブラ (三角形の布切れ) をエリのところに縫った着物をかけて、表口から外へ出る。出る時は、ナビィヒゴロ (ナベすみ) をメィツチヨ (額) に人さし指で付けてから出す。膳には、茶わんにフスパン (御飯) を山盛にしたもの、汁、煮物、つけものなどで、ユチゲン (四つ組) して出す。弓をいるまね。糸をくるまね。縫うまねをして、食べるまねをしたりして屋内に入る。又、マヨガラ (からむし) をみ、むと、 (3本) 植える。フスパンは

出会者に少しずつ分けて配られる。フスパンの粒を落とせば、クチベヅ (ものもらい) が出る。ユチゲンは、抱いた人が食べる。

イジャシオヤ (抱いた人) の例。



イジャシユウエの晩、両方の耳の上から髪の毛を少し切った。もちろん、祝には、サンゴンの儀式もある。

産婦は、クゎーナシウゎンメを食べながら回復を待つ。この時期に、カツオやウルメ (モロアジ) など血のあるものは、食べられなかった。反対にガチンは、わずれちゅぬ かてむん (わずらっている人のおかず) と言われた。血がないからと言う。サンワズレ (産後の養生) は、家によってちがうけれども、20位から働きはじめた。授乳、産婆は1日飲まさないでから飲ませなさいと言うけれども、1/2時間位、カツツレ (ひもじく) させてから授乳する。ある人は、男の子が生まれた時、女兒の母を頼んできて、生後まもなく飲ました。授乳した人に特別な呼称はない。子供は、「どうして生まれたか」と聞かれたら、パシャヤマに行って拾ってきた。

#### ハ) 子供の成長と祝

子どもの為の特別な祝はない。旧3月3日は、女の節句と言って、ヨモギ餅を、ひし形に切る。(ハブラムチ)。旧5月5日を男の節句と言って、ガヤマキを作った。旧4月の浜下りの時に子ども達だけ弁当を作り、別に行って食べるイジャシユウエが、大きな祝といえよう。

クゎームリ (子守り) の方法には、クゎーカツケリ (ひもで背負う)、フチコロ (ふところ)、クシナハ (背中に入れる)。布織りをさせている人、経済的に豊かな人は、クゎームリをする人を頼んだ。親せきの子に何かをやってだ。時々、畑へ行くときには、ティル (かご) の中に、すわらせて両手を、つかんで行った。畑にいけば、寝かせておき、泣けば見に行くので、仕事は、はかどらなかつた。7才になった時の、ナンカンジョセ (7日のカユ) もらいも最近の事のように。7才までは、神の子と言われる。1/3才祝、ほとんどなかつた。

#### ニ) やく年と年祝